

**ÉLELMISZER-BIZTONSÁG A
NEMZETKÖZI KERESKEDELEM
TÜKRÉBEN**



**Budapest
2006**

Kiadja:

az Agrárgazdasági Kutató Intézet

Főigazgató:

Udovecz Gábor

Szerkesztőbizottság:

Dorgai László, Kamarásné Hegedűs Nóra (titkár), Kapronczai István, Kartali János,
Kovács Gábor, Popp József, Potori Norbert
Udovecz Gábor

Készült:

Az Intézet Agrárpolitikai Igazgatóságán

Szerkesztették:

Popp József
Bánáti Diána

Szerzők:

Popp József
Bánáti Diána
Kürthy Gyöngyi
Kürti Andrea
Stauder Márta

Közreműködött:

Iski Tímea

Opponensek:

Győri Zoltán, tanszékvezető
Debreceni Agrártudományi Egyetem,
Agrártudományi Centrum

Lehota József, intézetigazgató
SzIE Gödöllő

Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Marketing Intézet

Tartalomjegyzék

Bevezetés	5
1. Globalizáció és nemzetközi kereskedelem	7
2. Nemzetközi kereskedelem és élelmiszer-biztonság.....	11
2.1. Nem vám jellegű akadályok	14
2.1.1. Az állat- és növény-egészségügyi szabályozásról szóló WTO egyezmény	15
2.1.2. A kereskedelem technikai akadályairól szóló WTO egyezmény	16
2.1.3. A szellemi alkotások tulajdonjogának védelméről szóló WTO egyezmény	18
2.2. Nem kereskedelmi szempontok.....	20
2.3. A növényegészségügy nemzetközi szabályozása	22
2.3.1. Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény	22
2.3.2. Európai és Földközi-tenger melléki növényvédelmi szervezet	24
2.4. Az állategészségügy nemzetközi szabályozása	25
2.5. Codex Alimentarius	27
3. Az EU élelmiszer politikájának változása.....	29
3.1. Az élelmiszerlánc egységes szemlélete	29
3.1.1. Az áruk szabad áramlásának alapelve	30
3.1.2. A fogyasztók egészségének védelme alapelve	31
3.1.3. Elővigyázatossági alapelve	32
3.1.4. Nyomonkövethetőség elve.....	33
3.1.5. Kockázat-elemzés	36
4. Fogyasztóvédelem	39
4.1. Az Európai Bíróság gyakorlatában.....	39
4.1.1. Cassis de Dijon	40
4.1.2. Centro Sud.....	41
4.1.3. Mars.....	41
4.1.4. Tobacco	42
4.2. Az Európai Unió gyakorlatában	43
5. Élelmiszer-minőség.....	45
5.1. A minőség fogalma	45
5.2. Minőségbiztosítás	48
5.3. Élelmiszer-minőség	54
5.3.1. A minőség értelmezése.....	54
5.3.2. Minőségi termelési eljárások.....	60
5.3.3. Speciális védjegyek, jelölések	64
5.3.4. Eredetvédelem, földrajzi árujelzők	66
5.3.5. Kereskedelmi márka	70
6. Élelmiszer-biztonság.....	77
6.1. Az élelmiszer-biztonság fogalma.....	77
6.2. Élelmiszer veszélyek észlelése	79
6.3. Az élelmiszer-biztonság makrogazdasági jelentősége	80
7. A minőség és élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélése	83
7.1. A fogyasztói magatartás.....	83
7.2. A minőség fogyasztói megítélése	91

7.3. Az élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélése	92
Összefoglalás	101
Summary	107
Kivonat.....	113
Abstract.....	114
Irodalomjegyzék	115
Mellékletek	123
A sorozatban eddig megjelent tanulmányok	135

Bevezetés

Tanulmányunk **célja** az élelmiszer-minőség, élelmiszer-biztonság versenyképességi szerepének és a nemzetközi kereskedelem **összefüggéseinek bemutatása az EU élelmiszer politikájának változása tükrében.**

A minőség a termék vagy szolgáltatás tulajdonságainak és jellegzetességeinek összessége, amely személyi és társadalmi szükségleteket elégít ki. A minőség az élelmiszer-biztonságot is magában foglalja, mert a biztonság határozza meg, hogy emberi fogyasztásra alkalmas-e az élelmiszer. A minőség egyéb fő összetevői: táplálkozásbiológiai érték, élvezeti érték és alkalmasság.

Részletesen kitérünk az élelmiszer-biztonság **nemzetközi kereskedelemre gyakorolt hatására, a fogyasztóvédelem gyakorlatára, az EU élelmiszer politikájára és annak változására.** Az élelmiszer-minőség elemzésénél bemutatjuk a minőség, a minőségbiztosítás jelentőségét, az élelmiszer-minőség jellemzőit, valamint az élelmiszer-biztonság élelmiszer-minőségben betöltött növekvő szerepét. **A fogyasztói magatartás vizsgálata mellett figyelmet érdemel a minőség és élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélése is.**

A tanulmány első fejezete a globalizáció nemzetközi kereskedelemre gyakorolt hatását mutatja be. A második fejezet a nemzetközi kereskedelem szabályozásának elemzésével foglalkozik élelmiszer-biztonsági szempontból. A harmadik és negyedik fejezet betekintést enged a fogyasztóvédelem uniós gyakorlatába és az EU élelmiszer politikájába. Külön fejezet taglalja az élelmiszer-minőség fogalmát, összetevőit. Az utolsó fejezetet a minőség és élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélésének szenteltük.

A tanulmány megírásához a legfontosabb hazai és nemzetközi szakirodalom felhasználásán kívül nagy segítséget jelentett a releváns külföldi dokumentumok (EU, WTO, OECD, USDA) alapos feldolgozása. Munkánk során a FAO, az Eurostat, az Európai Bizottság, az Európai Bíróság, az OECD, az USDA, valamint a KSH és a GfK adataira támaszkodtunk.

A tanulmányban vizsgált témák széles körű nemzetközi szakirodalommal rendelkeznek. A magyar szakirodalomban is számos írás jelent meg az élelmiszer-minőségről és élelmiszer-biztonságról, az élelmiszerpolitikáról, a fogyasztóvédelemről, de az élelmiszer-minőség, illetve élelmiszer-biztonság és a nemzetközi kereskedelem összefüggéseinek részletes bemutatása és átfogó elemzése nem történt meg. A hazai szerzők közül – a teljesség igénye nélkül – kiemelést érdemelnek Bánáti [2002, 2003, 2004], Bánáti és Lakner [2002, 2003, 2005], Biacs [2004, 2005], Kovács és Bíró [2003], Lakner et al. [2003, 2005], Farkas [2002], Győri et al. [2002], Lehota et al. [1997, 1999, 2001] és Sós né et al. [1996] írásai.

A WTO tárgyalások, az EU-bővítés és a Közös Agrárpolitika 2003. évi reformját követő féldős felülvizsgálat, illetve az esetleges további reformok és bővítések indokolják, hogy a jövőben fokozottabb figyelmet fordítsunk az élelmiszer-minőség és élelmiszer-biztonság szabályozásának változására, valamint nemzetközi kereskedelemre gyakorolt hatására.

1. Globalizáció és nemzetközi kereskedelem

A technológia fejlődése lehetővé teszi, hogy a gazdasági tevékenységeket egyre nagyobb térben folytassák. **A globalizáció a hírek, információk, technológiák, áruk, szolgáltatások és termelési tényezők világméretű áramlását jelenti.** A globalizáció tulajdonképpen már a 18. század végén elkezdődött, és az emberiség történetében először hozta létre a valóságos világpiacot. A 19. század elején a piaci viszonyok meggyökeresedése és az azok által kiváltott ipari forradalom hatására az előző évszázadokat jellemző gazdasági stagnálás után robbanásszerű gazdasági növekedés indult meg. A gőzgép felfedezése, valamint a gőzmozdony és a gőzhajó elterjedése lehetővé tette a korábban nehezen megközelíthető régiók bevonását a nemzetközi munkamegosztásba. A legjobb példa erre Észak-Amerika és Argentína Európa felé irányuló agrárkereskedelmének a beindulása. A 20. században a technológiai innováció segítségével széles körben elterjedt az elektromos áram, a belső égésű motor használata, kiépült az út- és telefonhálózat, a 20. század végén az információs technológia megjelenése érdemel említést.

A gazdasági térség (terület) kitágulása megkövetelte a megfelelő intézmények meghonosítását és harmonizálását. A bővülő nemzetközi környezetben már nem volt működőképes az egyes városok és falvak saját fizetési eszköze, időszámítása, mértékegysége és közigazgatási területe. Ez nemzetközileg elfogadott ajánlásokhoz vezetett, aminek következtében a helyi pénzeszközök helyét nemzeti valuták váltották fel. Ehhez hasonló helyzetet figyelhetünk meg az EU-ban is, ahol az euró lép(ett) a nemzeti valuták helyére. A vasúti és légi közlekedés menetrendje is megkövetelte az időszámítás szinkronizálását. A nyári és téli időszámítást már egész Európában alkalmazzák. A világon szinte valamennyi ország használja a metrikus rendszert (tizes számrendszer).

Mindezek ellenére a globalizáció folyamatát mindig is ellenállás kísérte. Az emberek ugyanis félnek attól, hogy a helyi pénzeszköz, a helyi időszámítás és helyi közigazgatás elvesztésével megszűnik kulturális identitásuk és létezésük alapja. A 16. században Európa több városában (pl. Amszterdam) megtiltották, hogy a városlakók az iparüzést az adott városból olcsóbb munkaerővel, szélenergiával és tiszta vízzel rendelkező területre telepítsék ki. A 19. században a tengerentúli területek könnyebb elérhetősége (a gőzhajó megjelenésével) a mezőgazdasági protekcionizmus kialakulásához vezetett Európában. Az utóbbi években a világ számos városában tartott nemzetközi összejöveteleket is heves megmozdulások kísérték a globalizációval szembeni ellenállás jegyében. Természetesen kifogást emelhetünk a liberalizációval szemben, ha a globalizáció következményeként a nemzeti szabályozás anélkül szűnik meg, hogy nemzetközi szabályozás lépne a helyébe.

Ha a technológiai haladás gazdaságilag vonzóvá teszi meghatározott tevékenységek nemzetközi méretű folytatását, akkor ez előbb vagy utóbb úgyis ösztönző hatással lesz a globalizációra. Az utóbbi időszakban tipikus példa erre az egységes piac (1992) és az euró (1999) bevezetése az EU-ban. Ez azt is jelentette, hogy **az EU a globalizáció lassítása helyett a releváns intézmények felállítását helyezte előtérbe.** A létező szabályozást nemcsak pusztán hatályon kívül helyezték – a klasszikus gazdasági liberalizáció esetében ez lett volna a helyzet –, hanem a nemzeti szabályozást az EU szintjén harmonizált szabályozás (nemzetközi szabályozás) váltotta fel.

A jelenlegi nemzetközi fejlemények hasonlítanak azokhoz, amelyek korábban a nemzeti határokon belül, később az Unióban mentek végbe. Különösen a technológiai haladás révén kialakuló globális ipari tevékenységek (globalizáció) teszik szükségessé a nemzetközi intézmények és szabályozások kialakítását. Ez nem nélkülözheti a létező nemzeti szabályozások és intézmények feladását, különösen azokat a szabályozásokat és intézményeket tekintve, amelyek akadályozzák a globalizációs tendenciákat, azaz a kereskedelem liberalizálását. Ez a folyamat azt jelenti, hogy nemzetközi szabályozások és intézmények veszik át a nemzeti szabályozások és intézmények szerepét.

A globalizációval szemben tanúsított természetes ellenállástól eltekintve a Világkereskedelmi Szervezettel (*World Trade Organisation: WTO*), a Nemzetközi Valutaalappal (*International Monetary Fund: IMF*) és a Világbankkal (*World Bank*) szemben tanúsított ellenállás azzal magyarázható, hogy ezek a szervezetek az utóbbi évtizedekben – a liberalizációval és globalizációval kapcsolatban – túlhangsúlyozták a nemzeti szabályozások és intézmények megszüntetésének szükségességét, miközben elhanyagolták azok nemzetközi szintű helyettesítését. Ezt a hozzáállást meg kell változtatni a jövőben, ha a tagországok sikeresen kívánják lezárni a jelenlegi WTO tárgyalásokat. Ha a kereskedelem liberalizálásáról van szó, nem szabad elfelejteni, hogy a kereskedelem liberalizációja nem cél önmagában, hanem olyan eszköz, amely segítségével az optimális nemzetközi munkamegosztás valamennyi érintett tagország számára maximális eredményt biztosít.

Számos elemzés azt mutatja, hogy **a legtöbb országnak előnyt jelentene mind az egyoldalú, mind a többoldalú kereskedelmi reform, mert ennek hatására növekedne a belföldi erőforrások allokációjának a hatékonysága** (Pareto-hatékony). Az erőforrások allokációja **Pareto-hatékony**, ha senki sem kerülhet jobb helyzetbe anélkül, hogy valaki más rosszabb helyzetbe ne kerülne. Ebben az esetben a gazdaságpolitika értékelésének kritériuma, hogy a változás pénzbeni értéke a nyertesek számára haladja meg a vesztesek kárának pénzbeni értékét. A nyertesek elviekben tehát képesek kompenzálni a veszteseket (kompenzációs elv). Pareto-javulással tehető kompenzációkat általában azért nem alkalmaznak, mert nehéz azonosítani a nyerteseket és veszteseket, valamint a nyereség és veszteség nagyságrendjét. Pareto-javulásról beszélünk, ha az agrárpolitika változásának hatására egyesek jobb, mások rosszabb helyzetbe kerülnek. Sőt, az is előfordulhat, hogy valakinek a helyzete anélkül javul, hogy bárki más helyzete rosszabb lenne. Pareto-javulásról akkor is szó van, ha a változás következtében a gazdagok sokkal jobb helyzetbe kerülnek, a szegények helyzete azonban nem változik, vagy a gazdagok jövedelme gyorsabban növekszik a szegények jövedelmének az emelkedésénél [Stiglitz, 2000].

A globalizáció és liberalizáció azonban nem garantál mindig prosperitást (lásd a száj- és körömfájás járvány által előidézett helyzetet az EU-ban). A javuló szállítási lehetőségek gazdasági szempontból vonzóvá teszik az állatállomány hosszú távolságra történő szállítását, de egyben növelik **a különböző betegségek (például száj- és körömfájás) kialakulásának és elterjedésének a kockázatát is**. A kereskedelmi akadályok leépítésével (importvám, kvóta, állami kereskedelem, nem kereskedelmi szempontok) természetesen előtérbe kerülnek ezek a látens kockázatok.

Az OECD tagországokban a kormányok azzal a kihívással szembesülnek, hogy a szabad kereskedelem melletti elkötelezettségük ne veszélyeztesse az élelmiszer-biztonságot [OECD, 2000]. **Az élelmiszer-biztonság szabályozása** (technikai standardok, szabályok és eljárások) **a fogyasztókat védi**, ami a kereskedelemre pozitív és negatív hatást egyaránt

kifejthet. Ezek a szabályozások a kereskedelem ösztönzését is szolgálhatják az importtermékek iránti fogyasztói bizalom növelésével és az exportőrök számára felállított világos eljárásrend kialakításával. Másfelől viszont gondot jelent, hogy egyes országok több olyan kereskedelmi protekcionista eszközt is alkalmaznak, amelyeket fel lehet használni az élelmiszer-biztonság ürügyeként.

A 2001. évi száj- és körömfájás járvány is bebizonyította az EU-ban, hogy a mezőgazdasági krízisnek a tej- és húskínálat átmeneti csökkenésén túlmutató következményei is lehetnek a társadalom számára (iskolák bezárása, vidéki területek elzárása a turizmus elől, a járvány által sújtott kis- és középüzemek veszteségei stb.). Időközben megváltoztak a társadalom prioritásai és ez a folyamat az egyre tudatosabb fogyasztók mezőgazdaság iránt tanúsított magatartását is érinti. A szemléletváltozást jelzi, hogy a fogyasztók minőség-, egészség- és környezettudatos gondolkodásának erősödésével előtérbe került például a műtrágya és növényvédő szerek környeztkárosító hatása, valamint a (haszon)állatok természetes viselkedési lehetőségeiktől való megfosztása (állatjólét). Az élelmiszer-biztonságot az utóbbi időszakban esetenként a takarmányba kevert olcsó, de veszélyes adalékanyagok veszélyeztették. A nemzetközi kereskedelem liberalizálásával párhuzamosan csökken az ellenőrzések száma, ugyanakkor nő a hamisítások gyakorisága. Az élelmiszer-biztonsággal és a termelési módszerekkel kapcsolatos fogyasztói félelem és bizalmatlanság társadalmi szempontból felelősségteljesebb élelmiszer-előállítást kíván meg. Az élelmiszer-biztonság ellenőrzése a kormány, garntálása pedig az előállítók felelőssége, ugyanakkor fokozott felelősség terheli a fogyasztókat, akik jövedelmük elköltésével mindenkinél jobban képesek befolyásolni az alkalmazott termelési módszereket.

A betegségek és a globalizáció egyéb következményeinek megelőzéséhez megfelelő nemzetközi egyezményekre van szükség. A WTO-megállapodás tekinthető az első kísérletnek a finomhangolás megteremtésére, beleértve az állat- és növény-egészségügyi megállapodást, a nem vám jellegű akadályokról és a nem kereskedelmi szempontokról szóló egyezményeket, valamint a támogatások kereskedelemtorzító hatásuk alapján történő csoportosítását (sárga, kék és zöld dobozos támogatások). A jelenlegi WTO tárgyalások során – a korábban megszerzett tapasztalatok figyelembe vételével – további finomításokra és megállapodásokra van szükség.

2. Nemzetközi kereskedelem és élelmiszer-biztonság

Az élelmiszer-biztonságra való törekvés nem akadályozhatja az agrárkereskedelem liberalizálását, ugyanakkor a liberalizáció sem csökkentheti az élelmiszer-biztonságot, vagyis nem növelheti a fogyasztók élelmiszer-biztonsági kockázatát. Az egyre növekvő nemzetközi kereskedelem alapvetően pozitív folyamat, de számos kockázata is lehet. Ilyen például az élelmiszerekkel kapcsolatos járványok fokozottabb elterjedése. Az élelmiszer-biztonság hiányára visszavezethető problémák elterjedésében nem kizárólag a növekvő mértékű világgkereskedelem tehető felelőssé, hanem [Farkas, 2002; Bánáti, 2004]

- az urbanizációval együtt járó népesség-sűrűség növekedése;
- az életmódváltozások;
- a fogyasztási szokások megváltozása;
- a fokozódó környezetszennyezés;
- a nemzetközi személyforgalom növekedése;
- az élelmiszertermelés és -fogyasztás közötti láncolat hosszabbá válása;
- az élelmiszertermelés nagyüzemivé válása;
- új, veszélyeket magában rejtő technológiák alkalmazása (kíméletes kezelések, sous vide¹);
- az érzékeny fogyasztói csoportok (például idős személyek) létszámának növekedése.

A fejlődő és a fejlett országok között vannak különbségek az élelmiszer eredetű ártalmak tekintetében, ugyanakkor ez a különbség korántsem akkora, **mint az egyéb fertőző megbetegedések esetében** [Szabó, 2001]. A legtöbb fejlődő országban azonban az élelmiszertörvény és azok alkalmazása kevésbé hatékony, mint a fejlett országokban. Általánosságban elmondható, hogy a jelenlegi szabályozás a 20. század elején a korábbi gyarmattartó országok által alkalmazott törvények másolata, vagy a korábbi szabályozásokat ratifikálták az éppen aktuális szabályozás figyelembe vétele nélkül. Ráadásul a tudományosan megalapozott **vizsgálatokhoz és monitoringhoz szükséges pénzügyi háttér és emberi erőforrások hiánya miatt mind a nemzeti rendeletek, mind a nemzetközi ajánlások alkalmazása csorbát szenved.** Az országok közötti különbségek elsődleges oka az eltérő klimatikus adottságokban, a **jövedelmek közti** különbségekben, az **infrastrukturális és közegészségügyi felkészültségben keresendő** [Unnevehr, 2003].

Az egyes országok más-más problémával szembesülnek. A zöldség és gyümölcs esetében például nincs bizonyíték arra, hogy az Egyesült Államokban a növekvő import nagyobb élelmezés-egészségügyi kockázatot jelentene [Zepp et al., 1998]. Azokban az országokban, ahol nagyobb az élelmiszerimport mértéke, és ahol az élelmiszer-biztonságnak is nagyobb jelentőséget tulajdonítanak, jobban ügyelnek a behozott áru minőségére, biztonságára. A preferenciák azonban országonként eltérőek. A marhahúsimportőr országokat a BSE kérdése, a csirkehúsimportőr országokat pedig a madárinfluenza problémája foglalkoztatja elsősorban. Azonos termékek esetében is eltérő élelmiszer-biztonsági igények lépnek fel. A franciák például a nyers tejből készült sajtokat részesítik előnyben, annak ellenére, hogy ebben az esetben nagyobb a *Listeria* fertőzés kockázata, míg az Egyesült Államokban a **pasztőrözött tejből** készült sajtokat kedvelik [Buzby, 2001]. Az első esetben tehát a fogyasztó egyéb preferenciái (például hagyomány-tisztelet) fontosabb szerepet játszanak az élelmiszer-biztonságnál. A *Listeria* megbetegedésekkel kapcsolatban

¹ Sous vide - vákuumsomagoltan enyhén hőkezelt

vita tárgya, hogy szakmai kérdést befolyásolhat-e, motiválhat-e kereskedelmi érdek, vagyis az adott ország (például Franciaország) exportérdeke – természetesen a hagyomány tisztelet védernyője mögé bújva – mentesítheti-e alapvető élelmiszer-biztonsági szabályok betartása alól.

Az importtermékekkel szemben támasztott követelmények attól is függenek, hogy adott országban **mennyire tartják fontosnak az élelmiszerek biztonságát**, de még inkább attól, hogy **mennyit hajlandók fizetni a biztonságosabb élelmiszerekért**. E tekintetben jelentkezik a legnagyobb eltérés a fejlett és a fejlődő országok között. A fejlődő országok is egyre nagyobb hangsúlyt helyeznek az élelmiszer-biztonság kérdésére, de egyelőre még az élelmezés-biztonságot – a lakosság megfelelő mennyiségű tápanyaggal való ellátását – helyezik előtérbe az élelmiszer-biztonsággal szemben.

Az élelmiszerimportőr fejlődő országok elsősorban az élelmezés-biztonság és nem az élelmiszer-biztonság hiányára hívják fel a figyelmet. A gazdag országok ugyanis megengedhetik maguknak az élelmiszerimportot, legfeljebb ezen országok hátrányos helyzetű fogyasztóinak jelenthet gondot az élelmiszer megvásárlása. A fő kérdés, hogy a gazdag országok vajon szubvencionálhatják-e a belföldi termelést az önellátás (élelmezés-biztonság) bizonyos szintjének fenntartása érdekében, és ha igen, akkor milyen formában történjen a támogatás nyújtása. A fejlődő országok számára viszont a legnagyobb kérdés, hogy a fejlett tagországok támogatást nyújtanak-e a fejlődő országok számára a szabad(abb) kereskedelmi környezethez való alkalmazkodás elősegítéséhez, és hogy az élelmiszerexportőr országok megbízható partnerek lesznek-e a fejlődő országok élelmiszer iránti keresletének a kielégítésében.

Az adott ország élelmiszer-biztonsági követelményeinek elsősorban a fogyasztói, illetve társadalmi elvárásokhoz kellene igazodnia, azonban számos ország az élelmiszer-biztonság „ernyője” mögé bújva gyakorlatilag saját piacát szeretné megvédeni a „nemkívánatos” külföldi árutól. Főleg a fejlett országokban tapasztalható az **élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos előírások szigorításában érdekelt lobbik megjelenése** [Antle, 1995]. A WTO napirendjén is gyakran szerepelnek olyan panaszok, hogy a fejlett ipari országok által felállított követelmények más tagországok számára szinte teljesíthetetlenek. Az élelmiszer-biztonsági előírások bevezetésének célja végső soron a fogyasztó védelme, ugyanakkor a minőségpolitikában már megjelennek más, például az adott ország vagy régió számára előnyös szempontok, vagy éppen globális környezetvédelmi szempontok is.

Az élelmiszer-biztonság és hozzá kapcsolódó rokon területek (növény- és állategészségügy) tekintetében számos, hosszú ideje működő nemzetközi együttműködés létezik, amelyek a közös érdekek mentén és nem bújtatott piacvédelmi okokból jött létre. A növény- és állategészségügy és élelmiszer-biztonság területén megvalósuló együttműködések hosszú múltra tekintenek vissza, általános céljuk a **fertőző betegségek, kártevők elterjesztésének megakadályozása, ezáltal a fogyasztók egészségének és a mezőgazdasági termelők vagyoni biztonságának a védelme**. Az ezen a területen működő nemzetközi szervezetek szabványai, ajánlásai zsinórmértékül szolgálnak a kereskedelem liberalizálásával összefüggő megállapodásoknak is.

A világkereskedelem liberalizációs folyamata elsősorban a direkt importkorlátozó eszközök (vámok, lefoglalások) és a kereskedelmet közvetve torzító, de jól mérhető, nyomon követhető agrárpolitikai eszközök (export- és belső támogatások) csökkentésére, illetve néhány esetben teljes megszüntetésére irányul. A nemzetközi kereskedelemben azonban számos olyan burkolt eszköz is létezik, amely nem tartozik egyik kategóriába sem, mégis hatékonyan tudja védeni az adott ország termelőinek érdekeit. A vámok és támogatások leépítéséről szóló megállapodások hatására nőtt az ilyen módszerek használatának jelentősége. A helyzetet bonyolítja, hogy az ilyen eszközök alkalmazásáról nagyon nehéz egyértelműen eldönteni, mennyire tekinthető kereskedelemkorlátozó intézkedésnek, mennyiben szolgálja jogosan az adott ország fogyasztóinak, esetleg termelőinek védelmét.

A GATT/WTO tárgyalások során több ilyen speciális intézkedés csomag került napirendre a fejlődő országok speciális és különleges elbánásától (*Special and Differential Treatment: SDT*) kezdve a főleg az EU és Japán által támogatott nem kereskedelmi szempontokon (*Non-Trade Concerns: NTC*), a földrajzi árujelzőkön át (*Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights: TRIPS*) az SPS (*Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures*) és TBT (*Agreement on Technical Barriers to Trade*) alkalmazásáig. A tárgyalt kérdéskörök közül több is érinti az élelmiszerek biztonsági, minőségi követelményeit, bár konkrét egyezmény az élelmiszer-biztonságról a GATT/WTO tárgyalás keretében eddig nem született.

Az élelmiszer-biztonság magában foglalja a mezőgazdasági alaptermékek biztonságos előállításától kezdve az élelmiszeripari feldolgozáson át a csomagolás, jelölés témakörét is. Alapvetően két érdek ütközik ebben a kérdésben: az exportőr országok a legtöbb élelmiszer-biztonsággal összefüggő előírást mesterséges piacvédelemnek tekintik, a fogyasztói érdekeket szem előtt tartó országok viszont jogos vagy jogosnak vélt kívánalmakat határoznak meg az importtermékekkel szemben.

A fejlődő vagy kevésbé fejlett, illetve a fejlett országok közötti érdekellentétekre vezethető vissza, hogy míg a fejlődő országok technikai hiányosságok, tőkeszegénység miatt nehezen tudják kielégíteni az élelmiszer-biztonsági igényeket, addig a fejlett országokat a magas fogyasztói elvárások szigorú élelmiszer-biztonsági előírások bevezetésére ösztönzik. A helyzet azonban nem egyszerűsíthető le a fejlődő és fejlett országok közötti ellentétre: gyakran azok az országok tiltakoznak más államok diszkriminatívnak ítélt előírásai ellen, amelyek más országok szerint maguk is hasonlóan járnak el élelmiszer-biztonsági kérdésekben. Jó példa erre, hogy míg az Európai Uniót az USA támadta azért, mert diszkriminatív módon sokáig nem engedélyezte a genetikailag módosított termékek piacra jutását, addig az EU az amerikai jelölési gyakorlatot érzi mesterséges korlátnak, amiért az olyan összetevők feltüntetésére kötelezi az előállítót, ami az európai gyakorlat szerint (még) nem előírás. A jelöléssel kapcsolatban megjegyzést érdemel, hogy az EU jelölési kerettörvényével szemben az USA-ban a fogyasztóvédelem érdekeit jobban szolgáló jelölési előírások vannak érvényben.

2.1. Nem vám jellegű akadályok

A nem vám jellegű akadályok (*Non-Trade Barriers: NTB*) rejtett vagy nem vám jellegű eszközök, illetve olyan intézkedések, amelyek különböznek a vámtól, de természetükből adódóan alkalmasak a belső piac védelmére. A nemzetközi megítélésük korántsem egységes, amit az is jól tükröz, hogy egységes definíció sem létezik a jelenségre. A normál vámtól eltérő korlátozó intézkedésekről van szó, amelyek torzítják a nemzetközi kereskedelmet, mert megakadályozzák valamely termék belépését az adott országba, vagy diszkriminatív előírásokat alkalmaznak az import termékekkel szemben olyan módon, hogy a belső termékekre enyhébb szabályok vonatkoznak [Hillman, 1991]. Az ilyen intézkedések körébe tartoznak az eredet, a méret, a minőségi szabványok, a növény- és állat-egészségügyi előírások, a csomagolási szabályok [Thornsbury et al., 1999].

Más szakértők elemzése alapján nem sorolhatjuk a nem vám jellegű akadályok közé azokat az intézkedéseket, amelyek nehezíthetik ugyan a nemzetközi kereskedelmet, de nem ez az elsődleges céljuk. Ebben az esetben a nemzetközi kereskedelmet korlátozó intézkedések ugyan csökkentik az általános hasznot (jólétet), de a (fogyasztó védelméből eredő) pozitív hatás nagyobb, mint a kereskedelem korlátozásából eredő negatív hozadék, így nem tekinthetők nem vám jellegű akadályoknak [Baldwin, 1970; Mahé, 1997].

Egy másik megközelítés szerint szükséges lenne összehasonlítani ezeket az intézkedéseket azokkal, amelyeket abban az esetben rendelne el egy állam, ha a termék előállítója hazai cég lenne. Nem tartják protekcionistaának azokat az intézkedéseket, amelyeket a kormány abban az esetben is alkalmazna, ha minden élelmiszer-előállító hazai lenne [Fisher és Serra, 2000]. Ez az elmélet elvileg lehetővé teszi, hogy leválasszuk a protekcionista kereskedelmi hatást a fogyasztóvédelmi előírásokról.

Az önkéntes standardoknak (szabványoknak) is lehet kereskedelem torzító hatásuk, hiszen a hazai termelők és a nemzetközi kereskedelmi láncok által elfogadtatott és bevezetett szabványokat a fogyasztók jobban ismerik, tehát jobban bíznak bennük [Bredahl és Holleran, 1997].

Különböző csoportokba is sorolhatjuk az élelmiszerekre vonatkozó nem vám jellegű akadályokat [Török és Deli, 2004]:

1. *Vámhatár előtt ható eszközök:* ide tartoznak az eredet megjelölések, szabványok és minőségi tanúsítások, egészségügyi és növény-egészségügyi előírások. Közös jellemzőjük, hogy az exportálni kívánó termelők számára tartalmaznak speciális előírásokat, minőségi, címkézési, ellenőrzési kötelezettséget.
2. *Vámhatáron ható eszközök:* dömpingellenes eszközök, antidömping-eljárások. Ezek elsősorban a nemzetközi árdiszkrimináció esetén alkalmazott korlátozások, minőségi, élelmiszer-biztonsági összefüggésük nincs.
3. *Vámhatáron belül ható eszközök:* fogyasztóvédelmi előírások. Ezek is ellenőrzési, minőségi, biztonsági, nem egyszer jelölési követelmények, de abban különböznek a vámhatár előtt alkalmazott eszközöktől, hogy ezek minden (külföldi és hazai) termék előállítóira érvényesek. A nemzetközi kereskedelmet is nehezítik, mert az adott ország termelői helyzetükből adódóan könnyebben teljesíteni tudják ezeket az előírásokat (hiszen több információval rendelkeznek, sőt gyakran részt vesznek a döntéshozókészítésben, fokozatosan készülnek a végrehajtásra stb.).

A WTO elsősorban a vámhatár előtt alkalmazott korlátozások rendezésére, egységesítésére törekszik, megegyezés azonban csak akkor várható, ha objektív értékelésük lehetővé válik. A nem vám jellegű eszközök egzakt mérésére, értékelésére több tudományos műhely, köztük az OECD is törekszik, de ezt a munkát nagyon megnehezíti a téma komplexitása. A kereskedelem korlátozásából származó negatív hatás számszerűsítése jelenti a kisebb problémát, a fogyasztók védelméből eredő pozitív hatás pontos mérése még nem megoldott.

A nem vám jellegű eszközökről eddig három fontos egyezmény született a GATT/WTO tárgyalások keretében, az egészségügyi- és **növény-egészségügyi szabályozásról szóló egyezmény** (*Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS Agreement*), a **kereskedelem technikai akadályairól szóló egyezmény** (*Agreement on Technical Barriers to Trade: TBT*) és a **földrajzi árujelzőkkel foglalkozó egyezmény** (*Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights: TRIPS*).

2.1.1. Az állat- és növény-egészségügyi szabályozásról szóló WTO egyezmény

Az 1995-ben életbe lépett egészségügyi- és növény-egészségügyi szabályozásról szóló WTO Megállapodás (*Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS Agreement*) alapvető célja megakadályozni, hogy az állat- és növény-egészségügyi rendeletek eredeti szándékukon túlmenően burkolt importkorlátozó eszközként működjenek, azaz olyan akadályokat gördítsenek az exportőr országok elé, amelyeket azok nehezen tudnak teljesíteni. Ez különösen a fejlődő országokat érinthetné kedvezőtlenül, mert nem mindig rendelkeznek megfelelően felszerelt, elismert állat- és növény-egészségügyi hatósággal, így gyakran nem tudják kielégíteni a fejlett országok szigorúbb követelményeit. Ugyanakkor a megállapodás elismeri a fejlett államok jogát arra, hogy csak biztonságos, az emberi egészséget, a természeti környezetet, a mezőgazdaságot nem veszélyeztető árukat engedjenek be a területükre, indokolt mértékű követelményrendszer felállítása mellett, a fertőzött szállítmányok kiszűrése érdekében.

A megállapodás hivatkozik a **nemzetközi növény- és állat-egészségügyi, élelmiszer-biztonsági szabványokra** (*International Plant Protection Convention: IPPC, Office International des Epizooties: OIE és FAO/WHO Codex Alimentarius*), mint követendő „benchmark” szabályokra, amelyekhez ajánlatos a nemzeti követelményeket igazítani. A tagállamoknak jogukban áll a nemzetközi szabványoknál szigorúbb követelményeket meghatározni, ha azok **szükségességét tudományos vizsgálat támasztja alá, de csak addig maradhatnak érvényben, amíg fenntartásuk indokolt**. Az egyezmény tiltja a diszkriminatív intézkedések elrendelését és szorgalmazza az állat- és növény-egészségügyi szabályozás minél szélesebb körű harmonizációját.

A tagországok joga károsítótól mentes, vagy alig fertőzött területek kijelölése, ahová a szállítmányok csak szigorúbb állat- és növény-egészségügyi ellenőrzés után juthatnak be. Ezeket a területeket földrajzi, ökológiai ismérvek alapján, hatékony járványügyi, növényvédelmi felügyelet mellett lehet meghatározni. Az importőr országoknak bizonyítaniuk kell, hogy a kérdéses területek valóban károsítóktól mentesek vagy csak kis mértékben fertőzöttek. A tagállamok kötelezettsége notifikálni az állat- és növény-egészségügyi, élelmiszer-biztonsági rendeleteikben történt változásokat és naprakészen tájékoztatni a többi tagországot az érvényben lévő szabályozásukról.

Az egyezmény kimondja, hogy az importőr tagállamoknak el kell fogadniuk az exportőr országok állat- és növény-egészségügyi ellenőrzését, igazolását, akkor is, ha az eltér a sajátjuktól és az exportőr ország bizonyítja, hogy saját ellenőrző rendszere megfelel az importőr állam által lefektetett követelményeknek. Az importőrnek joga van ezt ellenőrizni, e célból megvizsgálni az exportőr tagország hatóságának működését. Amennyiben egy tagország azt feltételezi, hogy az importőr ország állat- és növény-egészségügyi szabályozás címén importkorlátozó intézkedést vezetett be, magyarázatot kérhet az adott intézkedés szükségességéről.

A megállapodás arra kéri a tagállamokat, hogy lehetőségeikhez mérten pénzügyileg is járuljanak hozzá a nemzetközi állat- és növény-egészségügyi szervezetek működtetéséhez és vegyenek részt azok munkájában. Ezenkívül elrendeli egy bizottság felállítását, hogy ellenőrizze az állat- és növény-egészségügyi szabályozás nemzetközi harmonizációját. A bizottság rendszeres konzultációk során biztosítja a tagországok számára a véleménynyilvánítást, de szükség esetén „ad hoc” találkozók is szervez. A testület vitás kérdésekben konszenzus alapján hoz döntést. A bizottság a feladatai ellátása érdekében együttműködik a szakterületen tevékenykedő nemzetközi szervezetekkel (*IPPC, OIE és Codex Alimentarius*).

A tagállamok megállapodtak abban, hogy technikai segítséget nyújtanak egymásnak, különösen a fejlődő országoknak állat- és növény-egészségügyi követelményeik teljesítése érdekében. A segítség kiterjedhet a feldolgozóipari technológia, a kutatás, az infrastruktúra fejlesztésére vagy nemzeti ellenőrző szerv felállítására. A segítség formája tanácsadás, képzés, hitel vagy támogatás lehet. A fejlődő országok érdekében a tagállamok azt is elfogadták, hogy új állat- és növény-egészségügyi előírások bevezetésekor a fejlődő országok számára fontos termékekre vonatkozóan hosszabb átmeneti időt állapítanak meg. További kedvezmény, hogy a fejlődő országok kérésére a bizottság meghatározott ideig felmentést adhat bizonyos követelmények teljesítése alól.

Ez az egyezmény végeredményben igyekszik **megakadályozni**, hogy a kormányok a növények, az állatok és az **emberek egészségének megfelelő szintű védelmét – ez a tagországok szuverén joga – protekcionista célokra használják fel.** A nemzetközi standardok elfogadására biztatja a tagországokat az egyes intézkedések kidolgozásánál, és az ekvivalencia elvének alkalmazását javasolja ugyanazon szintű állat- és növény-egészségügyi védelem fennállása esetében. Ha a tagországok a **nemzetközi standardoknál magasabb szintű védelmet kívánnak alkalmazni, akkor tudományos kockázat-becsléssel kell megalapozni a bevezetésre kerülő intézkedéseket.** A jelenleg folyó WTO tárgyalás nem tűzte ki célul az állat- és növény-egészségügyi megállapodás alapvető változtatását, ezért az egyezmény alapelvei a jövőben is fennmaradnak.

2.1.2. A kereskedelem technikai akadályairól szóló WTO egyezmény

A WTO tagországok a technikai eszközök széles skáláját vonultatják fel az élelmiszer-biztonsági intézkedések során, beleértve a jelölési követelményeket, az ellenőrzés, a vizsgálat és a karantén szabályozását, a termék jellegzetességeinek specifikációját és az importtilalmat. **Ezeknek az intézkedéseknek a kereskedelemre gyakorolt hatása különböző szintű lehet,** és nehéz megítélni azt, hogy az élelmiszer-biztonság adott szintje valóban csak minimális mértékben torzítja-e a nemzetközi kereskedelmet. Ebből következik, hogy a kormányoknak az elfogadott intézkedések harmonizálásának az erősítésére célszerű törekedniük.

A kereskedelem technikai akadályairól szóló WTO egyezmény (*Agreement on Technical Barriers to Trade: TBT*) a kereskedelmi forgalomba hozott termékeket érintő technikai előírásokkal, szabványokkal foglalkozik, beleértve a csomagolási, márkázási, címkézési követelményeket is. A megállapodás alapvető célja, hogy szabályozza ezeknek az előírásoknak az alkalmazását, oly módon, hogy azok ne akadályozzák mesterségesen a nemzetközi kereskedelmet, ugyanakkor indokolt, jogos szerepüket (a fogyasztók védelmét, megfelelő tájékoztatását) betölthessék.

A megállapodás elismeri, hogy minden tagországnak joga van garantálni az importtermékek minőségét, annak érdekében, hogy azok ne veszélyeztessék az emberi, az állati vagy a növényi életet és egészséget, ne károsítsák a környezetet. Ez a jog azonban addig terjedhet, amíg az ilyen célból hozott rendelkezések nem diszkriminatívak, nem korlátozzák szándékosan a nemzetközi kereskedelmet.

A technikai előírások, a szabványok tekintetében az aláíró tagállamok vállalják, hogy az import termékekre vonatkozó rendelkezések nem lehetnek szigorúbbak, mint a hazai termékekre vagy más országokra vonatkozó szabályok. A rendelkezéseket csak addig szabad fenntartani, amíg az azokat indokoló körülmények és célkitűzések fennállnak. Ha az alkalmazandó előíráshoz hasonló nemzetközi szabvány létezik, a tagállam köteles azt, vagy annak részeit alkalmazni, kivéve, ha a szóban forgó előírás nem elégséges a kitűzött célok eléréséhez.

Az aláíró felek továbbá vállalják, hogy **részt vesznek nemzetközi szabványok kidolgozásában, és hogy elfogadják más tagországok előírásait is, amennyiben azok kielégítik az általuk elérni kívánt célt.** Ha nemzetközileg elfogadott szabvány az adott kérdésben nem létezik, a tagállam köteles saját előírását minél előbb közzétenni, hogy az érdekelt felek arról időben tudomást szerezhessenek, megismerhessék azt, alkalmazkodhassanak a szabályokhoz. A többi tagállamot értesíteni kell az érintett termékekről, a technikai előírás céljáról, indokairól. A többi ország írásban kommentálhatja, vitathatja a hozott rendelkezést, amit a tagállam köteles figyelembe venni.

Amennyiben sürgős biztonsági kérdés miatt „ad hoc” intézkedés bevezetésére kerül sor, a tagállam köteles azonnal értesíteni a többi országot a rendelkezésről, az érintett termékekről, a döntés okairól. A többi tagország ebben az esetben is élhet véleménynyilvánítási jogával. A szabványok tekintetében lefolytatandó megfeleltetési eljárás során a tagállam nem tehet különbséget a hazai és külföldi termék előállítók között. Az eljárás nem lehet diszkriminatív, nem akadályozhatja mesterségesen a nemzetközi kereskedelmet, vagyis nem lehet szigorúbb annál, amit az elérni kívánt cél feltétlenül megkövetel. A tagállamok kötelesek információt szolgáltatni a területükön bevezetett új technikai előírásokról, vagy bármely, helyi, központi kormányzati vagy nem kormányzati szervezet által javasolt új szabványról.

A tagországok megállapodtak arról is, hogy technikai segítségnyújtást adnak egymásnak, különösen a fejlődő tagállamoknak a megállapodás által szabályozott területen. A fejlődő tagországok speciális, kedvező elbánásban részesülnek, mert speciális adottságaik miatt (fejletlen infrastruktúra, intézményi, technológiai háttér) nem képesek a nemzetközileg elfogadott szabványok, előírások teljesítésére.

Ebből látható, hogy a TBT egyezmény számos olyan engedményt („kiskaput”) tartalmaz, **amely lehetőséget teremt a technikai előírások protekcionista alkalmazására.** Nem véletlen, hogy a jól körülhatárolt piacvédelmi eszközök (vámok, támogatások) csökkenésével

a technikai akadályok szerepe fokozatosan nő. A megfelelő szabályozást megnehezíti, hogy a technikai akadályok objektív, széles körben elfogadott értékelése nagyon nehéz, ugyanis alapvető érdekek, értékek (fogyasztóvédelem és szabad kereskedelem) érvényesítéséről van szó. A megállapodás nem hivatkozik nemzetközi szervezetek szabványaira, tehát a tagállamokra bízta, hogy azok elfogadják-e, alkalmazzák-e a nemzetközi szervezetek iránymutatását, vagy saját szabályokat hoznak létre. A tagállamok szabályozási szabadságát csak annyiban korlátozzák, hogy döntéseiket indokolni kell, ha azokat más tagországok megkérdőjelezzik.

2.1.3. A szellemi alkotások tulajdonjogának védelméről szóló WTO egyezmény

A földrajzi jelzések kérdéseit a WTO a szellemi alkotások tulajdonjogának védelméről szóló egyezmény (*Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights: TRIPS*) keretei között szabályozza. Az egyezmény a WTO alapelveinek megfelelően arra irányul, hogy a tagországok a szellemi alkotások tulajdonjogát illetően is ugyanolyan elbánásban részesítsék más országok polgárait, jogi személyeit, mint a saját nemzeti személyiségeit.

A piacnyitás, illetve a piacra jutás esélyének javítása a vámleépítésen túl magában foglalja a **földrajzi árujelzők körének bővítési lehetőségét** (a borokra és égetett szeszekre nyújtott nemzetközi jogi oltalom más élelmiszeripari termékekre való kiterjesztéséről van szó). Így a **földrajzi megjelöléseknek is védelmet kell kapniuk, legalább a tisztességtelen verseny és a fogyasztók megtévesztésének megakadályozása tekintetében**. A földrajzi árujelzők kérdésével az egyezmény 22., 23., és 24. cikkelye foglalkozik. A kérdéskör általános gyakorlatától eltérő módon a földrajzi megjelölések esetében az egyezmény az adott termék valamennyi, a kijelölt földrajzi körzetben található termelőjét védelemben részesíti.

A földrajzi árujelző kifejezés magában foglalja a földrajzi jelzést és az eredetmegjelölést. Az oltalom alatt álló **földrajzi jelzés** (*Protected Geographical Indication: PGI*) a WTO által alkalmazott definíció (megjelölés), amely egy terméket olyan módon határoz meg, hogy az egy tagország területéről, vagy annak egy régiójából, vagy körzetéből (locality) származik, ahol a termék sajátos minősége, hírneve vagy más jellemzői alapvetően meghatározott földrajzi származásának tulajdonítható. **Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés** (*Protected Designation of Origin: PDO*) esetében a **termék-előállítás minden lépésének a meghatározott földrajzi területen kell történnie**, különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője lényegében az adott földrajzi környezetre, az arra jellemző természeti és emberi tényezőkre vezethető vissza. A földrajzi jelzés esetén elegendő, ha a termék előállításának egyetlen lépése történik az adott földrajzi területen.

A tagállamok a megállapodásban vállalták, hogy az érdekelt feleket jogi védelemben részesítik oly módon, hogy megakadályozzák a földrajzi árujelzők jogosulatlan használatát, ezáltal a fogyasztók megtévesztését, félrevezetését. A tisztességes verseny biztosítása érdekében a tagállamoknak vissza kell utasítania az olyan védjegyek, márkák bejegyzését, (illetve, amennyiben jogrendszerük lehetővé teszi, utólag meg kell semmisíteniük azokat), amelyek nevükben jogosulatlanul használják azt a tájegységet, amely földrajzi árujelzés védelme alá esik. Országnev nem **részesíthető védelemben**.

A 23. cikkely kiemelten foglalkozik a borok és tömény szeszesitalok földrajzi azonosítójával. Ezen termékek esetében a fogyasztók megtévesztésének számít az is, ha a termék valódi eredetének feltüntetése mellett jogosulatlanul használják a védett tájegységek elnevezését olyan kifejezésekkel kísérve, mint „-fajta”, „-típusú”, „-stílusú”, „-utánzat”.

A borok és tömény szeszesitalok azonosítására szolgáló helynevek tehát magasabb szintű védelmet élveznek, mert abban az esetben is oltalomban részesülnek, ha a névhasználat által a tisztességtelen verseny, illetve a fogyasztók megtévesztése nem áll fenn.

A megállapodás számos kivételt is tartalmaz. A tagországok nem kötelesek oltalomban részesíteni azokat a földrajzi megjelöléseket, amelyeket azok „anyaországában” nem részesítenek védelemben, illetve nem alkalmaznak. Kivétel alkalmazható az olyan földrajzi megjelöléseknél, amelyek már az egyezmény hatályba lépése (1994. április 15.) előtt legalább 10 évvel is léteztek, vagy az egyezmény hatálya előtt jóhíszeműen szerezték meg. Ugyanez vonatkozik arra az esetre is, ha a földrajzi árujelzés a köznyelvben általános elnevezéssé (*generic word*) vált egy terméktípusra való hivatkozással.

A tagországok a földrajzi árujelzők további védelméről szóló tárgyalások folytatására törekednek, sőt a földrajzi árujelzők szabályozásának ismételt áttekintését is célul tűzi ki a dokumentum. Az egyezmény hatályba lépése óta eltelt időszakban az Unió és néhány más ország (Törökország, India, Svájc stb.) a borok és szeszes italok speciális védelmét más mezőgazdasági termékekre történő kiterjesztése mellett foglalt állást. **Számos WTO tagország (pl. Cairns csoport, az USA, dél-amerikai országok) nem tudja elfogadni az EU földrajzi jelzéssel és eredetmegjelöléssel kapcsolatos oltalom további kiterjesztését, mert az újabb kereskedelmi akadályok felállítását jelentené az Unión kívüli országok termékeivel szemben, és igazságtalan versenyhátrányba hozná a harmadik országokat.** Ugyanakkor elfogadják, hogy szükség van a termékek sajátosságainak körülírására, azok termelésének ellenőrizhetőségére és a hamisítások megakadályozására.

A Világkereskedelmi Szervezet a közelmúltban állást foglalt az EU földrajzi eredetvédelmi rendszeréről. A WTO-kereset alapja az volt, hogy az EU-ban a bejegyzést a termelő tagországában, az ország nyelvén kell megtenni, s a termék nevének más uniós nyelvre fordított alakja is védelmet élvez. Ennek következtében a Ceské Budejovice-i sör, a Budejovický német és amerikai alakja, a Budweiser is védett, ami ellen az USA-ban található Anheuser-Busch sörgyár emelt kifogást. A WTO bírái szerint az **EU nem alkalmazhatja ezt a fordítási szabályt, ha a védett termék nevének lefordított alakja egy bejegyzett márkanevvel összekeverhető.** Így az USA-ban gyártott sör továbbra is viselheti a Bud, Budweiser nevet márkavédjegyként, amelyet az EU 20 tagországában jegyeztek be.

A döntés értelmében a földrajzi árujelzés, illetve a bejegyzés rendszere megmaradhat, de azt az EU-nak ki kell terjesztenie az Unión kívüli termékekre is. Az Unió sárga-kék embléma a jövőben így nemcsak a pármái sonkán vagy a fetasajton tüntethető fel, hanem a bizottsági bejegyzési eljárást követően akár a floridai narancson vagy a brazil kávéban is.

A földrajzi árujelzés elismertetése egyre nagyobb szerepet játszik például a sajtermelés esetében, ahol a választék bővítésével versenyeznek a fogyasztókért. Új-Zéland a cheddar sajt egyik legjelentősebb termelője a világon, az angolok viszont maguknak kívánják kisajátítani ezt az árujelzőt. Az Egyesült Királyság egyetlen, földrajzilag jellegzetesnek minősített terméke a Stilton sajt. Az uniós egyeztető tárgyaláson Dánia elérte a Danablu sajt, Franciaország a France Comté sajt védelmét.

Az EU-ban a legnagyobb vita a feta sajt körül alakult ki. A feta sajtot Görögország kezdeményezésére az Európai Bizottság 1996-ban vette fel a védett termékek listájára. A kizárólagos névhasználatot Görögország azért kapta meg, mert elismerték, hogy először a mai Görögországban készítettek fetát több mint 6 ezer évvel ezelőtt. Az Európai Bizottság döntését a feta gyártásban érdekelt uniós tagállamok – Dánia, Németország és Franciaország – fellebbezésére az Európai Bíróság 1999-ben megsemmisítette. Dánia és Franciaország az 1930-as, Németország az 1970-es évek óta állít elő feta sajtot tehéntejből. Az Európai Bíróság elfogadta az indokot, hogy a feta egy sajttípus, és az elnevezés nem földrajzi eredetre utal. Feta nevű település vagy régió sem Görögországban, sem máshol nincs. 2002-ben azonban újabb fordulat következett be, mert az Európai Bizottság újra Görögország javára döntött. Németország és Dánia ismét megtámadta a határozatot, de az Európai Bíróság 2005. október 25-én helybenhagyta a brüsszeli döntést. A határozat ellen nincs helye fellebbezésnek. Az Európai Bíróság visszautalt a 2002. évi határozatára, amelyben a testület arra hivatkozott, hogy a görögországi földrajzi környezet, az ottani flóra és fauna, a juhok és kecskék táplálása összetéveszthetetlen ízt ad a feta sajtnak, ezért a görögök használhatják kizárólagosan az elnevezést, vagyis kizárólag a Görögországban készült, kecske-, illetve juhtejből előállított lágy, sós krémsajtot lehet e névvel forgalomba hozni. Dánia, Németország, Franciaország, az Egyesült Királyság és Ciprus 5 évet kapott a feta elnevezés megváltoztatására. Az új név sem hangzásban, sem írásmódban nem emlékeztethet a görögre (jelenleg fetaszerű sajtok görög hangzású névvel – Hellas, Zeus, Athene – kerülnek a boltokba).

Görögország évi 145 ezer tonnával az EU első számú feta termelője, ennek túlnyomó részét a hazai piacon értékesíti, de a görög boltokban megtalálható a külföldi, főleg dán feta is. Az EU-ban Görögország részesedése a feta sajt fogyasztásából 85%. Görögországban évi 10-15 kilogramm fetát esznek fejenként, míg a többi tagországban az egy főre jutó évi fogyasztás nem éri el az 1 kilogrammot.

Németország és Olaszország között nagy vita bontakozott ki a „parmesan” sajt előállításáról. Olaszország követelte a „parmesan” névhasználat beszüntetését Németországban, mert az EU-ban ez a földrajzi árujelzés kizárólag a Parma régióban előállított sajtra vonatkozik. A németek szerint generikus névhasználatról van szó, amely különbözik a jogilag védett „Parmigiano Reggiano” névtől. Az EU Bizottság azzal érvelt, hogy a múlt században kiadott német szótárak is ezt a nevet fordítják „parmesan” névre. Az Európai Bíróságnak hamarosan döntenie kell a parmezán „nemzeti hovatarozásáról” is.

2.2. Nem kereskedelmi szempontok

A nem kereskedelmi szempontok (Non-Trade Concerns: NTC) előtérbe kerülésével a nemzetközi agrárkereskedelem új megvilágításba került. A fejlett országokban egyre nagyobb figyelem kíséri a **fenntartható fejlődésről, a környezetvédelemről, az állatjólétről, a fogyasztóvédelemről szóló vitákat.** A nem kereskedelmi szempontok (NTC) fogalomköre igen komplex, a mellette érvelő tagországok célja a mezőgazdaság járulékos társadalmi javainak megőrzése. Úgy gondolják, hogy a mezőgazdaság nem csupán termékeket, hanem járulékos társadalmi javakat is előállító (multifunkcionális) ágazat.

A nem kereskedelmi szempontok témaköre a következőket foglalja magában:

- **a mezőgazdaság hozzájárulása a vidékfejlesztéshez;**
- **élelmezés-biztonság;**
- **környezetvédelem;**
- **kulturális diverzitás;**
- **élelmiszer-biztonság;**
- **állatjólét.**

Az NTC elismertetése és támogathatósága mellett olyan országok sorakoztak fel, mint Japán, Dél-Korea, Norvégia, Svájc és az Európai Unió, amelyek a mezőgazdaság multifunkcionális szerepének elismertetésével szeretnék elérni, hogy bizonyos tevékenységek támogatását a zöld dobozba sorolják.² Érvelésük szerint az NTC fogalomkörébe tartozó járulékos javak előállítására többletráfordítást igényel, tehát támogatásra jogosult. Más tagországok ezzel szemben úgy vélik, hogy a már elfogadott keretek között is megvalósíthatók ezek a célkitűzések, mivel számos, az élelmezés-biztonsággal, a strukturális alkalmazkodással, a környezetvédelemmel összefüggő támogatás már jelenleg is a zöld dobozba tartozik, a megfelelő szintű élelmiszer-biztonság pedig az SPS egyezmény által engedélyezett egészségügyi szabályozással jelenleg is garantált.

Az élelmiszer-biztonság, -minőség, mint nem kereskedelmi szempont is előtérbe került a WTO tárgyalásokon. Egyelőre **nem tudjuk, hogy az NTC fontos szerepét képviselő tagállamok mennyire lesznek sikeresek az élelmezés-biztonság, a környezetvédelem, a vidékfejlesztés és az élelmiszer-biztonság érvényesítésében.**

Az EU-ban néhány tagország azt hangsúlyozza, hogy a jelenleg hatályos WTO-megállapodások hátráltatják a szigorúbb standardok (szabványok) bevezetését. Más uniós tagországok szerint a szigorúbb standardok alkalmazása akadályozhatja a szabad kereskedelmet, amennyiben az EU a szigorúbb standardokra hivatkozva korlátozza a harmadik országok piacra jutási lehetőségét az egységes piacon. A fejlődő országok valóban tartanak attól, hogy a hagyományos vám és nem vám jellegű akadályok helyett, a nem kereskedelmi szempontok jelentenek majd újabb kereskedelmi akadályokat.

A WTO által előírt követelményeknél szigorúbb standardok alkalmazása nem csak külföldön, de belföldön is komoly problémákat idézhet elő. Ha egy adott tagország egyoldalúan vezet be olyan állatjóléti intézkedéseket (például állatbarát termelési módszereket), amelyeket más tagországban nem vezetnek be, akkor a szóban forgó intézkedések csak az adott tagország termelését érintik. Ha viszont nem sikerül megakadályozni a szigorúbb standardok figyelembe vétele nélkül előállított termékek importját, akkor az érintett ország termelői a fajlagos termelési költségek növekedése miatt versenyhátrányba kerülhetnek (a belföldi piacon is). Az állatjóléti intézkedések alkalmazása biológiai, ökológiai és ökonómiai kompromisszum eredménye.

² A WTO-ban a belső támogatásokat sárga, kék és zöld dobozba sorolták. A jelenlegi szabályozás szerint a sárga dobozba tartozó támogatások torzítják a kereskedelmet a legnagyobb, a zöld dobozos támogatások a legkisebb mértékben. A sárga doboz tartalmazza az összesített belső támogatottsági mutatót (Total Aggregate Measurement of Support: AMS), ami a belső támogatáscsökkentési kötelezettség sarokköve. A zöld dobozba sorolt támogatásokra nem vonatkozik csökkentési kötelezettség. A kék dobozos támogatás is az AMS kalkuláció része csökkentési kötelezettségvállalás nélkül.

A nem kereskedelmi szempontok nagyobb hangsúlyt érdemelnének a jelenlegi WTO tárgyalásokon. **Az egyoldalú megoldások hátrányait** (magasabb fajlagos termelési költségek) **részben ellensúlyozni lehetne a fő versenytársakkal a szigorúbb standardok egy időben történő bevezetéséről kötött kétoldalú megállapodásokkal**, ha a versenytársak erre hajlandóságot mutatnak. A nemzeti szinten előírt szigorúbb standard alkalmazásával előállított termékek számára nyújtott átmeneti védelem is helyes irányba mutató lépésnek tűnik, ha a WTO szabályok ezt majd lehetővé teszik. A jelölésről és a szigorúbb standardok alkalmazásáról szóló kétoldalú megállapodások (a fő versenytársakkal) jobb megoldást kínálnak a nettó exportőri pozícióban lévő tagországok számára.

A WTO tárgyalásokon nem tűnik könnyű feladatnak annak a bizonyítása, hogy a szigorúbb standardok bevezetése nem protekcionista törekvés, hanem sokkal inkább közegészségügyi, élőhely-fejlesztési, környezet- és tájvédelmi, valamint állatjóléti kérdés.

2.3. A növényegészségügy nemzetközi szabályozása

Az élelmiszer-biztonság interdiszciplináris terület, amely magában foglalja az alapanyagok biztonságos előállítását, azok szabályos feldolgozását, szállítását, kereskedelmi forgalomba hozatalát, sőt megfelelően tudatos fogyasztói magatartást is feltételez. A következőkben áttekintjük azokat a **nemzetközi szervezeteket és megállapodásokat, amelyek szorosan kapcsolódnak az élelmiszer-biztonság tárgyköréhez.**

2.3.1. Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény

A korszerű szállítóeszközök megjelenése és a világkereskedelem kialakulása már a múlt század végén nyilvánvalóvá tette, hogy a növény-egészségügyi problémák hatékony kezelése csak nemzetközi összefogással lehetséges, hiszen csak így akadályozható meg, hogy a káros organizmusok egyik országból vagy földrészről a másikkra terjedjenek. Ezt felismerve a világ országai saját nemzeti növény-egészségügyi jogrendjük kialakításán túl számos nemzetközi megállapodást is kötöttek a növényeket, növényi termékeket tartalmazó szállítmányok ellenőrzésére, dokumentálására vonatkozóan. A filoxéra járvány megfékezése érdekében 1881. november 3-án létrejött egy nemzetközi megállapodás, az első átfogó egyezményt a növényvédelemről azonban később, 1929. április 16-án írták alá Rómában.

A legfontosabb nemzetközi megállapodás az ENSZ FAO keretében 1951. december 6-án létrejött Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény (*International Plant Protection Convention: IPPC*), amely kisebb módosításokkal mind a mai napig érvényben van és szabályozza a feldolgozatlan növények, növényi termékek ellenőrzését és nemzetközi kereskedelmét. Ezidáig 120 tagország kötelezte el magát az egyezmény betartására (beleértve az EU tagországait is).

Az egyezményt aláíró országok vállalták, hogy nemzeti hatóságot hoznak létre a növényegészségügy felügyeletére az alábbi feladatokkal:

- felügyelik a növénytermesztést, a növényi termékek raktározásának és szállításának körülményeit;
- ellenőrzik azokat a nemzetközi szállítmányokat, amelyek növényi termékeket tartalmaznak (vagy olyan árut, csomagolóanyagot, amelyek hordozhatnak növényi kártevőket);
- szükség esetén fertőtlenítik, kezelik a fertőzött szállítmányokat;
- a növényi termékeket tartalmazó szállítmányokhoz növény-egészségügyi igazolványt (*phytosanitary certificate*) állítanak ki, amelyen feltüntetik a szállítmány növény-egészségügyi állapotát, státuszát és származási helyét.

Az egyezmény előírja, hogy a növény-egészségügyi igazolványnak összhangban kell lennie a többi aláíró ország, de különösen az importőr ország növény-egészségügyi követelményeivel. A hatóságoknak megfelelő technikai felszereltséggel és jogosítvánnyal kell rendelkezniük a szállítmányok ellenőrzéséhez és a bizonyítvány kiállításához. Az egyezmény arra is kötelezi az egyezményt aláíró országokat, hogy a növényi betegségekkel, azok megelőzésével és kezelésével kapcsolatos információkról tájékoztassák a többi tagországot, továbbá folytassanak kutatásokat ezen a területen. Az importőr államnak jogában áll korlátoznia a területére bevihető növényeket, növényi termékeket és rendelkezhet arról is, milyen feltételeknek kell megfelelniük a határát átlépő növényi termékeket tartalmazó szállítmányoknak. Az importőr ország növény-egészségügyi hatósága megvizsgálhatja, szükség esetén kezelheti, megsemmisítheti, vagy visszautasíthatja a területére érkező szállítmányokat, de csak és kizárólag növény-egészségügyi indokok alapján.

Amennyiben a tagországok egyike speciális növény-egészségügyi követelményeket kíván bevezetni a területére érkező növényi termékekre vonatkozóan, arról köteles hivatalos közleményben értesíteni a többi aláíró felet. Valamely növényi termék szállításának tilalma esetében az értesítésen túl indoklási kötelezettség is terheli az érintett országokat. Ha az importőr ország egyes növényi termékeket csak bizonyos határátkelő pontokon kíván fogadni, ezt csak akkor teheti meg, ha ezzel az indokoltnál nagyobb mértékben nem akadályozza a nemzetközi kereskedelmet. A megállapodás értelmében a növény-egészségügyi vizsgálatot gyorsan és időben kell elvégezni a termék eltarthatóságának figyelembe vételével. Amennyiben a szállítmányt fertőzés gyanúja miatt részben, vagy egészében megsemmisítik, hivatalos jelentést kell küldeni az exportőr ország növény-egészségügyi hatóságának.

Az egyezmény szorgalmazza nemzetközi szervezet létrehozását a FAO keretében, ennek feladata lenne az információk gyűjtése és közzététele a különféle növényi kártevők megjelenéséről, terjedéséről, a megfékezésük lehetséges módszereiről, valamint a nemzeti növényvédelmi előírások harmonizálása. A nemzetközi növény-egészségügyi elvek megvalósítása érdekében regionális szervezetek létrehozását is megfogalmazza a dokumentum.

Az egyezményt 1979-ben és 1997-ben módosították. A jelenleg is hatályos 1997. évi változat már a világkereskedelem liberalizációjának szellemében született. **A növény-egészségügyi előírások eredeti céljukon túl mesterséges importkorlátozó tényezővé is váltak, mert gyakran akadályozták a szabadabb kereskedelem működését, és indokolatlanul megnehezítették az exportőr országok adminisztrációját.** Az új egyezmény a WTO SPS (*Sanitary and Phytosanitary*) Megállapodással összhangban csakis

a szükséges mértékű, indokolt növény-egészségügyi előírások alkalmazását engedélyezi, és pontosabban definiálja a növény-egészségügyi kockázatokkal összefüggő fogalmakat a visszaélések lehetőségének csökkentése céljából. Az egyezmény fő feladata **egy egzakt, növény-egészségügyi kockázat-elemzéssel alátámasztható nemzetközi növény-egészségügyi szabályozási standard** (*International Standards for Phytosanitary Measures: ISPM*) kialakítása.

Az 1997. évi módosítás néhány területen növeli az aláíró országok növény-egészségügyi hatóságainak felelősségét is. Így például (az 1952-es egyezményben foglaltakon túlmenően) előírja számukra a veszélyeztetett és a még kártevőktől mentes területek védelmét és ellenőrzését, a növényi kártevők növény-egészségügyi kockázat-elemzését, a növényi termékeket tartalmazó szállítmányok növény-egészségügyi állapotának biztosítását (az ellenőrzést követően is), valamint a személyzet folyamatos képzését. Az egyezmény a növényi kártevőket két csoportba sorolja, bevezetve az ún. **zárlati károsítók** és a vizsgaköteles **nem zárlati károsító fogalmát**. Az egyezmény felhatalmazza a tagországokat arra, hogy saját hatáskörükben szabályozzák, hogy milyen növény-egészségügyi előírásokat, korlátozásokat vezetnek be a zárlati és a vizsgaköteles nem zárlati károsítók terjedésének megakadályozásához, de megtiltja, hogy bármilyen különleges feltételt írjanak elő a nem szabályozott károsítókkal összefüggő veszélyek esetén.

A növényi termékek kereskedelmével kapcsolatos szabályozás nagyjából megegyezik az 1952-ben született egyezménnyel, azzal a különbséggel, hogy a növény-egészségügyi előírások nem léphetik túl a szükséges mértéket, indokolatlanul nem akadályozhatják a személyek és az áruk szabad mozgását, sőt, azonnal hatályon kívül kell helyezni azokat, ha feleslegessé válnak. A tagországok kötelesek napra készen tájékoztatni egymás hatóságait a növény-egészségügyi szabályozásukban bekövetkezett változásokról. A szabályozott (zárlati és vizsgaköteles nem zárlati) kártevők listáját minden országnak el kell juttatnia a FAO Titkárságának és az érintett regionális növény-egészségügyi szervezetnek, igény szerint pedig a többi szerződő félnek is.

2.3.2. Európai és Földközi-tenger melléki növényvédelmi szervezet

Az Európai és Földközi-tenger melléki növényvédelmi szervezet (*European and Mediterranean Plant Protection Organisation: EPPO*) **az európai és a Földközi-tenger környéki országok regionális növény-egészségügyi szervezete, melyet** az európai országok eredetileg a burgonyabogár elleni közös védekezés céljából hoztak létre, de később a Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény és a WTO Megállapodás is megerősítette létjogosultságát azzal, hogy kimondta a regionális növény-egészségügyi szervezetek létrehozásának szükségességét. A szervezet 1951-ben 15 tagországgal alakult meg, jelenleg 44 ország, majdnem minden európai és Földközi-tenger melléki állam részt vesz az együttműködésben.

Az EPPO alapvető célja, hogy elősegítse a növény-egészségügyi előírások és a növényvédelmi intézkedések harmonizációját, nemzetközi stratégiát alakítson ki a káros organizmusok elterjedésének megakadályozására, ösztönözze a modern, hatékony és biztonságos növény-egészségügyi eljárások bevezetését és segítse elő a növény-egészségügyi nemzetközi dokumentáció létrehozását, ami az IPPC által előírt adatgyűjtő és tájékoztató (információs) feladatok körébe tartozik.

Az EPPO legfontosabb feladata, hogy kialakítsa és felügyelje a régió egységes növény-egészségügyi standardjait. Az EPPO az IPPC mellett a WTO SPS Bizottsága felé is felelős a régió növény-egészségügyi szabályozásáért, valamint informális kapcsolatot tart fenn az EU Bizottsággal. A szervezet felelőssége elsősorban az információk nyújtására, adatgyűjtésre, -továbbításra, **a tagországok növény-egészségügyi szabályozásának egységesítésében való közreműködésre, valamint más regionális növény-egészségügyi szervezetekkel történő kapcsolattartásra terjed ki.** A harmonizációs feladatok és az információ áramlás elősegítése céljából az EPPO rendszeres munka bizottságot működtet, melyen a tagországok hivatalosan képviseltetik magukat, továbbá konferenciákat, tudományos összejöveteleket is szervez, ahol a tapasztalatcsere mellett rendszeres (elektronikus és nyomtatott) kiadványban tájékoztatást adnak az aktuális növény-egészségügyi rendeletekről.

Az EPPO az IPPC felé teljesítendő kötelezettségein túl a biológiai sokféleségről szóló nemzetközi egyezmény betartását is fontos feladatának tartja, ami azt jelenti, hogy a szervezet tagjainak nemzeti növényvédelmi hatóságai nem csak a kultúrnövényekre, de a természetes flórára, a biodiverzitásra káros organizmusok terjedését is igyekeznek megakadályozni.

A károsítók növény-egészségügyi kockázat-elemzése alapján (*pest risk analysis*) az EPPO összeállította azoknak a zárlati károsítóknak a listáját, amelyek komoly természeti, gazdasági kárt okozhatnak az érintett tagállamoknak, illetve amelyek állandó hatósági megfigyelés alatt állva még nem vagy csak elvétve fordultak elő a régióban. A lista 301 prokariótát, gombát, vírust, növényt, rovarot és nematodát tartalmaz, ezek megjelenése valószínűleg komoly kárt okozna a régióban. A lista nem tekinthető lezártnak, jelenleg éppen a gyomnövények, különösen az egzotikus gyomnövények növény-egészségügyi kockázat-elemzése folyik, illetve előtérbe került azoknak a károsítóknak az azonosítása, melyek nem a kultúrnövényeket, hanem a természetes flórát veszélyeztetik.

2.4. Az állategészségügy nemzetközi szabályozása

A Nemzetközi Állat-egészségügyi Szervezetként is emlegetett **Nemzetközi Járványügyi Hivatal** (*Office International des Épizooties: OIE*) a Népszövetség kezdeményezésével 1924-ben hozták létre Párizsban, ehhez kezdetben 28 ország (köztük Magyarország) csatlakozott, mára a szervezet tagállamainak száma 167-re nőtt. A nemzetközi együttműködés iránti igényt a Belgiumban 1920-ban váratlanul kitört marhavész járvány gyorsította fel, amelyet Indiából hurcoltak be Európába, majd áterjedt Brazíliába is.

1945-ben, majd 1951-ben felmerült az OIE megszüntetésének a gondolata, amikor hasonló célkitűzésekkel megalakult az ENSZ FAO (*Food and Agriculture Organization*) és WHO (*World Health Organization*) szervezete. Az OIE helyzetét a FAO-val 1952-ben és WHO-val 1960-ban megkötött együttműködési megállapodás stabilizálta. Az OIE a Római Szerződés megkötésének pillanatától kezdve részt vett a közösségi állat-egészségügyi szabályok kidolgozásában, így az EU állat-egészségügyi jogrendszere teljes összhangban áll az OIE alapelveivel.

Az OIE fő célja a tagországok állat-egészségügyi helyzetének átláthatóvá tétele, a járványos megbetegedések elleni védekezés hatékonyságának fokozása érdekében. A tagországok vállalják, hogy tájékoztatják egymást és az OIE-t a területükön előforduló fertőző betegségekről a szükséges óvintézkedések megtételéhez. **A tájékoztatási köteletség magában foglalja az emberre áterjedő betegségeket is.** A járványügyi helyzet alakulásától

függően az OIE azonnal, vagy a heti rendszerességgel megjelenő kiadványain keresztül tájékoztatja a többi országot.

Az OIE a járványügyi információk terjesztésén túl összegyűjti és közlésezi azokat az új tudományos eredményeket, amelyek az állati betegségek megelőzését vagy leküzdését szolgálják. A szervezet tevékenysége technikai segítségnyújtásra is kiterjed: a fejlődő országok számára segítséget nyújt a járványok leküzdésében, különös tekintettel azokra az állat-egészségügyi problémákra, amelyek nagy állományveszteséggel, a lakosság egészségének veszélyeztetésével járnak, vagy más országokra történő áttérjéssel fenyegetnek.

A WTO SPS megállapodásával összhangban az **OIE nemzetközi állat-egészségügyi standardok** (szabványok) **létrehozásával segíti a nemzetközi kereskedelem hatékony működését, a bűjtatott kereskedelmi korlátok leépítését.** Ezek a szabványok ajánlásokat fogalmaznak meg az állat-egészségügyi hatóságok számára az állati termékek exportja és importja esetében alkalmazandó ellenőrzési eljárásokról. A kidolgozott eljárások a felesleges, a nemzetközi kereskedelmet mesterségesen korlátozó intézkedések mellőzésével **kiszűrik az állati és emberi egészségre veszélyes kórokozókat. Az ajánlások az alábbi területre vonatkoznak:**

- szárazföldi Állat-egészségügyi Kódex;
- szárazföldi állatok diagnosztikai vizsgálatának kézikönyve;
- víziállat-egészségügyi Kódex;
- víziállatok diagnosztikai vizsgálatának kézikönyve.

A WTO az OIE standardokat az állat-egészségügyi szabályozásban referenciának ismerte el, akárcsak a Codexet az élelmiszer-biztonsági szabályozásban. A standardok kidolgozásában a választott Szakértői Bizottság mellett nemzetközileg elismert szakemberekből összeállított Munkacsoportok vesznek részt, a standardok elfogadásáról a tagországok által delegált szakértőkből álló Nemzetközi Bizottság dönt. A dokumentumok kidolgozását 1960-ban kezdték el, a legutóbbi változatokat 2005 májusában fogadta el az OIE Nemzetközi Bizottsága. (Ez a változat már állatjóléti ajánlásokat is tartalmaz az élő állatok földi és tengeri szállításával, a fertőzött jóságok kiirtásával és emberi fogyasztásra történő vágásával kapcsolatban.)

Az OIE kiemelt feladatának tartja a fejlődő országok állat-egészségügyi infrastruktúrájának és kapacitásának javítását, fejlesztését, mert ez védi a járványoktól mentes többi tagállam állatállományát, lakosságának egészségét, elősegíti a fejlődő országok nemzetközi kereskedelemben történő bekapcsolódását.

Az OIE a 2001-2005 közötti időszakra szóló programjában kiemelt szerepet kapott az **élelmiszer-biztonság**, azon belül elsősorban az állati eredetű élelmiszerekben található kockázati tényezők (biológiai, kémiai vagy fizikai veszélyforrások). Az állati eredetű élelmiszerek biztonságával foglalkozó, állandó munkacsoportot is létrehozta a WHO, a Codex Alimentarius szakembereivel együttműködve annak érdekében, hogy a már létező előírásokkal ellentmondó ajánlások ne kerüljenek kidolgozásra. A végső cél az eddig még nem szabályozott kérdésekkel összefüggő standardok (szabványok) kidolgozása. Ezen a területen jelenleg az állati termékek elsődleges feldolgozásához kapcsolódó eljárások állnak a figyelem középpontjában.

Az OIE főleg az állati termékek elsődleges előállítása és feldolgozása során felmerülő élelmiszer-biztonsági kockázatok leküzdésében segít (például a vágás előtti előkészítés, az első szállítás stb.). Az OIE 2001-2005 közötti stratégiai programjában az állatjólét kérdése is kiemelt szerepet kapott. **Noha az állatjólét kérdése a WTO SPS-ről szóló megállapodásában nem szerepel, a tagállamok szükségesnek érezték, hogy az OIE iránymutatást adjon a bilaterális megállapodások megkötésénél figyelembe vehető elvekhez.**

Az állatjóléti kérdésekkel foglalkozó munkacsoport felállítására 2002-ben került sor. A munkacsoport fő célja, hogy a szárazföldi és vízi állatok védelmével – a szállítással, vágással, a fertőző betegségek miatti kiirtással, az állattartással – kapcsolatos kérdésekben állásfoglalást dolgozzon ki. Az állatokon végzett kísérlet, kutatás és a vadon élő állatokkal összefüggő szabályozás egyelőre nem része a munkacsoport feladatainak. Az első eredmények az új Állat-egészségügyi Kódexben már helyet kaptak, de a munka még nem zárult le. Az OIE a különböző érdekelt felek (tudományos műhelyek, állattenyésztők, feldolgozók, fogyasztók) bevonásával kívánja folytatni az állatjóléti ajánlások kidolgozását.

2.5. Codex Alimentarius

Az élelmiszer-biztonság hatóság általi felügyelete hosszabb múltra tekint vissza, mint gondolnánk. Már az ókori Egyiptomban, Asszíriában, Athénban is vizsgálták bizonyos élelmiszerek minőségét, tisztaságát, a Római birodalomban pedig jól szervezett állami élelmiszer ellenőrző rendszer felügyelte a fogyasztók védelmét. Európában a középkor idején is fennmaradtak bizonyos előírások egyes (főleg állati eredetű) élelmiszerek előállítására vonatkozóan.

A XIX. század második felében a tudomány fejlődésével még inkább előtérbe került az élelmiszer-biztonság. Ennek kettős oka volt: egyrészt a kémia, biológia, vegyészet fejlődése lehetővé tette az élelmiszerek tudományos igényű vizsgálatát, másrészt az élelmiszer-előállítás „iparosodása” újfajta, néha az egészségre veszélyes anyagok használatát vezette be a gyakorlatba, ami megkívánta az így előállított termékek fokozott felügyeletét.

1897 és 1911 között létrehozta egy osztrák termékleírásokból, szabványokból álló gyűjteményt, amely a Codex Alimentarius Austriacus nevet viselte. A leírások bár nem voltak kötelező jellegűek, de referenciaként szolgáltak vitás (például bírósági) ügyekben. A mai Codex Alimentarius erről a gyűjteményről kapta a nevét.

A tartósítási eljárásoknak köszönhetően az élelmiszerek egyre inkább a világerkedelem részévé váltak, így nőtt az igény a nemzetközileg elfogadott, egységes standardok iránt. Az első harmonizált szabályrendszert a Nemzetközi Tejtermék Szövetség az (*International Dairy Federation: IDF*) hozta létre 1903-ban. Ez a szervezet később kiemelkedő szerepet vállalt a Codex Alimentarius létrehozásában.

1945-ben a FAO megalapításakor már a szervezet céljai közé tartozott az élelmezési, élelmiszer-biztonsági követelmények kidolgozása, nemzetközi harmonizálása. A WHO-t 1948-ban hozták létre, elsősorban humán egészségügyi kérdésekkel foglalkozó testületként, ám feladatai között az élelmiszer-biztonság is helyet kapott. A FAO és WHO szakemberei 1950-ben tartottak először közös ülést a táplálkozási kérdésekről és az élelmiszerekben található adalékanyagokról, amit további együttműködés követett a témában. Ausztria 1954-ben javasolta először egy regionális élelmiszer követelményrendszer kialakítását

Codex Alimentarius Europaeus néven, ám az az 1960-as évek elején ennél magasabb szintű, nemzetközi szervezetté bővült, ezáltal létrehozva a Codex Alimentarius-t. A Codex Alimentarius Bizottságot hivatalosan 1963-ban alapította a FAO és WHO azzal a céllal, hogy irányítsa és segítse az élelmiszerekre vonatkozó követelmények kidolgozását, hozzájáruljon ezek harmonizálásához a nemzetközi kereskedelem elősegítése érdekében.

A Codex Alimentarius szervezetének élén a Főbizottság áll, mely két évente, felváltva ülésezik Genfben (a WHO székhelyén) és Rómában (a FAO székhelyén). A gyakorlati munka, a dokumentumok kidolgozása a 22 Bizottságban (Általános Elvek, Élelmiszerhigiéniai, Cukor, Hús, Tej és Tejtermékek Bizottsága stb.) folyik. A működés – szabványok (standards), irányelvek (guidelines), útmutatók (codes) kidolgozása, **valamint az adalék-, maradék- és szennyező anyagok egészségügyi kiértékelése – mind regionális, mind globális szinten történik.** A 22 Bizottság mellett 2 ENSZ/EGB³ Codex Közös Bizottság (Gyümölcslevek és Gyorsfagyasztott Élelmiszerek) is működik.

Annak ellenére, hogy a Codex Alimentarius szabványai a WTO SPS-ről szóló megállapodásában hivatkozási alapnak számítanak, nem minden tagország fogadja el maradéktalanul a Codex ajánlásait. Bár a Codex különböző bizottságaiban folyó munka tudományos alapokon nyugszik, mégis számos vitatott élelmiszer-biztonsági kérdés merül(t) fel (például az állati hormonkészítmények alkalmazása, a BSE, a GM szervezetek).

Ezeket a vitatott kérdéseket, egyéb jogszabályozást befolyásoló tényezők (*Other Legitimate Factors: OLFs*) néven említi a szakirodalom. Ide tartoznak az alábbi tényezők:

- **Az élelmiszer-biztonság elvárható szintje** (adott országban);
- **a gazdasági fenntarthatóság** (ami azt jelenti, hogy bizonyos élelmiszer-biztonsági intézkedések tudományosan indokoltak, de gazdasági szempontból nem praktikusak);
- **a megfelelő elemzési módszerek hiánya;**
- **technikai, technológiai elérhetőség;**
- **pótlólagos biztonsági tényezők** (pl. különböző hatóanyag-tartalom meghatározása a különböző korú, különböző nemű és egészségi állapotú fogyasztók számára);
- **környezetvédelmi szempontok;**
- **állat-egészségügyi kérdések;**
- **állatjóléti kérdések;**
- **fogyasztói megítélés** (ami szigorúbb elvárásokat is jelenthet a tudományosan megalapozottnál), **fogyasztói kockázat-érzékelés;**
- **vallási, erkölcsi megfontolások** (például kosher);
- **etikai szempontok;**
- **kulturális összazonosság.**

Az élelmiszer-biztonság egységes kezelését megnehezíti, hogy a felsorolt tényezők szerepe jelentős mértékben eltér egymástól az egyes országok gazdasági, technológiai fejlettségétől, kulturális állapotától függően. A témával foglalkozó szakemberek szerint **a megoldást a megfelelő jelölés jelentheti**, hiszen így a fogyasztó a kapott információk alapján maga döntheti el, hogy elfogadja-e vagy nem a szóban forgó élelmiszert. Ugyanakkor ebben az esetben is van lehetőség a jelöléssel való visszaélésre, mégpedig amikor a fogyasztó számára befogadhatatlanul sok információt tartalmaz a jelölés (*overuse*).

³ ENSZ Európai Gazdasági Bizottsága

3. Az EU élelmiszer politikájának változása

3.1. Az élelmiszerlánc egységes szemlélete

Az élelmiszer-előállítás nagyüzemivé vált, **új veszélyeket magában rejlő technológiákat** (pl. kíméletes kezelések: *sous vide*) **alkalmaz, az élelmiszer-előállítás és fogyasztás időben és térben szétvált.** A vásárlók fogyasztásra kész, kíméletesen kezelt élelmiszereket igényelnek, megnőtt az **érzékeny fogyasztói csoportok** (idősek, immundeprimált személyek, élelmiszer-allergiában szenvedő fogyasztók stb.) **száma**, a környezetszennyezés miatt **nőtt a környezet és az emberi szervezet terhelése** (1. melléklet). A globalizáció révén az áruk (élelmiszer-kereskedelem) és a személyek (turizmus) forgalma, ezáltal a behurcolható ágensek, kórokozók növekedése nagyobb kockázatot is jelent. Említést érdemel még például az előtérbe kerülő, új kórokozók (*emerging pathogens*) megjelenése, illetve az ismert patogének megváltozása, valamint a megfigyelő (monitoring) és a kimutatási módszerek fejlődése [Kovács és Bíró, 2003].

Az élelmiszer-szabályozás, élelmiszer-biztonság témakörében 4 meghatározó stratégiai dokumentum érdemel említést az EU-ban:

- **Zöld könyv az élelmiszer-szabályozás alapelveiről**
(Green Paper – Principles of Food Law (COM(1997) final);
- **Fogyasztók egészsége és élelmiszer-biztonság**
Consumer Health and Food Safety (COM(1997) 183 final);
- **Fehér könyv az élelmiszer-biztonságról**
White Paper – Food Safety (COM(1999) 719 final);
- **Az elővigyázatosság alapelve** – Közlemény
Commission Communication on the Precautionary Principle (2000).

Az élelmiszer-szabályozás alapelveiről szóló Zöld Könyv 6 alapvető célt *fogalmazott meg*:

- **a közegészség és a fogyasztók egészségének magas szintű védelme;**
- **az áruk szabad áramlásának biztosítása a belső piacon;**
- **az ipar versenyképességének elősegítése;**
- **a jogalkotó testület munkájának elsődlegesen tudományos eredményeken és kockázat-elemzésen kell alapulnia;**
- **az élelmiszer-biztonságért elsődlegesen az ipart, az előállítókat és a forgalmazókat terhelje felelősség (ez gyökeres szemléletváltozást jelent ahhoz a korábbi nézethez képest, hogy az élelmiszer-biztonságért a hatóság a felelős);**
- **a jogalkotás következetes, ésszerű és gyakorlatias jellegének biztosítása.**

A Fehér Könyvben előterjesztett javaslatok nyomán az EU élelmiszer politikája proaktív, dinamikus, következetes és átfogó eszközzé válik a magas szintű egészség- és fogyasztóvédelem biztosításához. Ez a következő célkitűzések megvalósításával érhető el:

- **az élelmiszer-biztonság politikának átfogó, egységes megközelítésen** kell alapulnia, dinamikus legyen;
- **az élelmiszer-biztonságért elsősorban a vállalkozások felelősek** (szemléletváltásról van szó);
- **biztosítani kell a teljes nyomonkövethetőséget** (először itt jelenik meg ez az igény);
- **a kockázat-elemzés az alap;**
- ha szükséges, alkalmazni kell **az elővigyázatosság elvét;**
- létre kell hozni az **Európai Élelmiszer Hivatalt** (2002-ben Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal [EFSA] néven alakult meg);
- **egyéb, az emberi egészségre ható területeken is megfelelő szabályozás szükséges** (például környezetvédelem).

Az Európai Unió négy, a Római Szerződésben rögzített alapelve a termékek, a tőke, a szolgáltatások és a személyek szabad áramlása. **Az élelmiszerjognak a fogyasztók egészségének és érdekeinek védelme mellett tehát a tisztességes piaci versenyt és az áruk szabad mozgását is biztosítani kell a tagállamok között.** A fogyasztók egészségének védelme, az élelmiszer-biztonság **garantálása érdekében új alapelvek – elővigyázatosság, nyomonkövethetőség, kockázat-elemzés – is megjelennek a szabályozásban** a változó prioritások figyelembe vételével.

Az élelmiszerjog alapelvei:

- **az áruk szabad áramlásának alapelve;**
- **szubszidiaritás elve;**
- **proporcionalitás elve;**
- **kölcsönösség vagy kölcsönös elismerés alapelve;**
- **horizontális szabályozás elve;**
- **a fogyasztók egészségének védelme alapelv;**
- **elővigyázatossági alapelv;**
- **nyomonkövethetőség elve;**
- **kockázat-elemzés.**

3.1.1. Az áruk szabad áramlásának alapelve

A termékek szabad áramlását korlátozó rendelkezések kizárólag a fogyasztók egészségének védelmét, a közegészségügyet szolgáló Közösségi kötelező előírások értelmében hozhatók, aminek jogi alapját az új Alapszerződés, az Amszterdami Szerződés 30. (korábban 36.) cikkelye teremtette meg.

A Közösségi jogszabályok alapján gyakorlatilag szinte lehetetlen a Közösséginnél szigorúbb élelmiszer-biztonsági szabályozást alkotni. Az Európai Bíróság 1979-ben precedens értékű döntést hozott az ún. Cassis de Dijon ítélete (4.1.1. fejezet) alapján, mert kimondta, hogy egy tagállamban törvényesen előállított termék szabadon forgalmazható bármelyik másik tagállamban még akkor is, ha az adott tagállam nemzeti szabályaitól eltér. Ez azt jelenti, hogy valamely tagállamban törvényes előírások szerint gyártott termék

forgalmazását egy másik tagállam még akkor sem tilthatja meg, ha az az illető tagállam saját törvényes rendelkezéseinek nem felel meg. **A döntés az áruk szabad áramlása, illetve a kölcsönösség vagy kölcsönös elismerés (*mutual recognition*) elvén alapul. A nemzeti szabályok tehát nem akadályozhatják a kereskedelmet az egységes belső piacon.** További fontos alapelv **a proporcionalitás elve**, amely szerint a Közösség tevékenysége nem léphet túl az Alapszerződés célkitűzései által megfogalmazott szükségesség mértékén [Bánáti, 2003].

3.1.2. A fogyasztók egészségének védelme alapelv

A fogyasztók egészségének védelme, az élelmiszer-biztonság garantálása érdekében **az élelmiszerjog új alapelvekkel – elővigyázatosság, nyomonkövethetőség, kockázat-elemzés – bővült.**

Ezt a célt szolgálja a 2002-ben felállított Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (*European Food Safety Authority: EFSA*) is, amelynek feladata a közösségi jogalkotás, a közösségi politikák stratégiai kidolgozásának támogatása mindazon területeken, amelyek **akár közvetve, akár közvetlenül befolyásolják az élelmiszerek és takarmányok biztonságosságát** (ez az élelmiszerlánc egységes szemléletét tükrözi). Hatásköre kiterjed a **kockázat-becslésre, az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudományos tanácsadásra, a válsághelyzetek felismerésére és jellemzésére, a kockázat-kommunikációban való részvételre**, valamint a **tagállamokban felállított hasonló intézményekkel és tudományos testületekkel való együttműködés kialakítására**. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal tehát minden olyan tényezővel foglalkozik, amely az élelmiszerek és takarmányok biztonságára mind közvetlen, mind közvetett hatást gyakorol. Tevékenységét független módon végzi, ami a közvélemény átlátható, elfogulatlan és átfogó tájékoztatását jelenti független, tudományos szakvélemény, információ és kockázat-kommunikáció alapján. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2003-ban kezdte meg működését.

Az élelmiszerbotrányok során felvetődött a kérdés, hogy ki viseli a felelősséget az élelmiszer-eredetű járványokból származó következményekért. Korábban a kormányzat viselte az Unióban az ebből adódó terheket, s ebben a tekintetben is eltért az EU és az Egyesült Államok álláspontja. Az USA-ban az *ex post* felelősség mindig is fontos szerepet játszott abban, hogy visszatartsa a vállalatokat az élelmiszer-biztonsági követelményeknek nem megfelelő termékek forgalmazásától. **A kártérítési felelősség következményeitől tartva a vállalatok gyakran olyan szabványokat állítanak fel, amelyek túlmutatnak a kormány előírásainak követelményén, s ez csökkenti a felügyelet és ellenőrzés szükségességét** [Antle, 1995].

2005. január 1-je óta az élelmiszerek minősége az EU-ban is elsősorban piaci kategória, **az élelmiszer-biztonság garantálása minden gazdasági szereplő együttes feladata és felelőssége**, beleértve a kormányzati intézményeket is. Az élelmiszer-biztonság definíciója szerint garantálni kell, hogy az élelmiszer a termelés, az előállítás, a forgalmazás során, azaz az élelmiszerlánc teljes folyamatában nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt rendeltetésének megfelelően használja fel. Ez azt jelenti, hogy **az élelmiszerlánc minden szereplője felelős az élelmiszerek biztonságosságáért**. Ugyanakkor a végtermék minőségének ellenőrzése (*quality control*) helyére a **folyamatba épített belső- vagy önellenőrzés (*in-house control*)**, a minőségbiztosítás (*quality assurance*) lépett, a **külső ellenőrzés azonban továbbra is fontos szerepet játszik**.

Magyarországon 2002. január 1-jétől kötelező a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer alkalmazása, vagyis az előállítónak kell garantálni termékei biztonságosságát és megkövetelnie beszállítóitól, az alapanyag-termelőktől a kiváló minőségű nyersanyagot. A belső és külső ellenőrzésekről pontos nyilvántartást kell vezetni. Ennek ellenére az uniós tagországokban **a gazdasági szankciók köre még ma is korlátozott**. Ha valaki egy vállalat terméke által okozott ártalmak miatt meghal, akkor inkább a felelős menedzsert veszik elő, s a büntetőjognak megfelelő szankciókkal sújtják, de az USA-tól eltérően a vállalatra gazdasági hatása gyakorlatilag nincs [Marette et al., 2003]. A jogi környezet tehát jelentős mértékben befolyásolja a vállalatok viselkedését, s ezen keresztül az élelmiszer-biztonság helyzetét.

3.1.3. Elővigyázatossági alapelv

Az **elővigyázatosság alapelve** (*precautionary principle*) alapján a fogyasztók egészségének védelme érdekében **elővigyázatossági intézkedések alkalmazhatók, ha felmerül a gyanú, hogy egyes élelmiszerek fogyasztása korábban fel nem ismert kockázattal jár(hat), de ehhez nem állnak rendelkezésre tudományosan megalapozott ismeretek**. Az EU a sokat vitatott elővigyázatossági elvet alkalmazta már a BSE esetek (szarvasmarhák szivacsos agyvelőgyulladás), valamint az importált hormonkezelt húsok és genetikailag módosított élelmiszerek által kiváltott fogyasztói aggodalmak miatt.

Az **elővigyázatosság alapelve**, vagyis valamely új technológia, vagy új termék forgalmazásának időleges felfüggesztése, átmeneti korlátozása akkor alkalmazható, amikor a tudományos bizonyítékok nem megfelelőek, nem teljes körűek vagy bizonytalanok, ugyanakkor a környezetre, emberi, állati és növényi egészségre gyakorolt lehetséges hatások esetleg veszélyesek lehetnek. Ez az élelmiszerekre vonatkozó első átfogó keretjogszabály mindenestre **jelzi az európai élelmiszer politika változását**, a proaktív, megelőzésre irányuló szemlélet érvényesülését. Egy adott helyzetben a megfelelő **válasz tehát politikai döntés eredménye, a kockázatnak kitett társadalom számára „elfogadható” mértékű kockázat szintjének függvénye. Azt is hozzá kell tenni, hogy nagyon nehéz a jog eszközeivel határt szabni a fogyasztók érdekeinek, illetve az élelmiszer-előállítók és -kereskedők érdekeinek védelme között**. Kérdés, hogy az elővigyázatosság alapelvét hogyan lehet elfogadtatni a jelenleg folyó újabb WTO tárgyalások során.

A genetikailag módosított szervezetek (*Genetically Modified Organisms: GMO*), illetve az elővigyázatosság alapelvének alkalmazása területén van talán a legnagyobb felfogásbeli különbség az USA és az Európai Unió élelmiszer politikája között. **Az USA végtermék-szemléletű felfogást követ, a kockázat-becslés a termék tulajdonságainak, nem pedig a termék előállítási folyamatának megfelelően zajlik**. Ez a felfogás azon alapul, hogy nincs tudományos bizonyíték arra, hogy a genetikailag módosított élelmiszerek nagyobb kockázatot jelentenének a hagyományos termékeknél. Az Egyesült Államok tehát a szubsztanciális ekvivalencia, **a lényegi egyenértékűség elvének alkalmazásához ragaszkodik**.

Az USA Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrző Hatósága (*Food and Drug Administration: FDA*) minden genetikailag módosított (GM) terméket alapvetően biztonságosnak tart, hacsak tudományos kísérletek ennek ellenkezőjét nem bizonyítják. Az USA termék-szemléletű felfogásával szemben **az EU egy folyamat-alapú, s az elővigyázatosság elvén nyugvó politikát követ: az új technológiával járó minden lehetséges visszafordíthatatlan kockázat és következmény megelőzését követeli** [Cohn, 2003]. Ennek megfelelően az EU a GM élelmiszerek területén számos speciális horizontális (általános szabályozás) és vertikális (specifikus GM élelmiszerekre vonatkozó szabályozás) jogszabályt hozott. Hozzá kell tenni

azonban, hogy az EU ezen politikájának kialakításában nagymértékben szerepet játszott az is, hogy az Unió lemaradása az USA-hoz képest **igen nagy volt a biotechnológia területén, bár a különbség mára némileg csökkent.**

A WTO tagországok az **élelmiszer-biztonság** veszélyeztetése esetében alkalmazhatják az **elővigyázatosság elvét**, ha az intézkedés nem diszkriminatív, nem jelent burkolt kereskedelmi korlátozást és az intézkedés hatása arányos az élelmiszer-biztonság kockázatával. Egyes WTO tagországok az elővigyázatosság elvét eleve diszkriminatív beavatkozásnak tekintik, ezért az **EU szerint ki kell dolgozni az elővigyázatosság elvének alkalmazási feltételeit.**

A világ számos régiójában fellelhető járványos állatbetegségekre és a globalizált élelmiszeralapanyag-kereskedelemre való tekintettel **az elővigyázatossági elv rugalmas alkalmazását** – különösen a járvánnyal sújtott országok és régiók esetében – az új tagországok is fontosnak tartják az EU-ban.

3.1.4. Nyomonkövethetőség elve

A **nyomonkövethetőség** (*traceability/product tracing*) a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (*International Organisation for Standardisation: ISO*) definíciója szerint: a termék életútjának, a **rajta végrehajtott műveleteknek és térbeli elhelyezkedésének követési képessége rögzített információk alapján.**

Golan et al. [2004] szerint a nyomonkövethetőség az újságokban, a cikkekben széles skálán mozog az élelmiszer-biztonságtól és a bioterrorizmustól kezdve egészen a fogyasztó információs jogáig. **A szerzők szerint a nyomonkövethetőség csak egy eleme bármely ellátási lánc menedzsment és minőség/biztonság ellenőrző rendszernek.** A nyomonkövethetőség meghatározása tág, mivel az élelmiszer komplex termék és a nyomonkövethetőség különböző célkitűzések megvalósításának eszköze. Igen hatalmas és költséges lenne egy olyan követő rendszer megvalósítása, amely minden inputra és folyamatra kiterjedne eleget téve az összes célkitűzésnek.

A nyomonkövethetőség célja, hogy az egészségügyi kockázat forrásának azonosításával garantálja az élelmiszer-biztonságot adott termékek esetében a lehetséges disztribúciós csatornáknak, ezáltal lehetővé téve a nem biztonságos termék visszahívását. A nyomonkövethetőségi rendszernek az egyes disztribúciós típusok sajátosságainak figyelembe vételével bizonyos rugalmassági fokot kell biztosítania [EuroCommerce, 2005].

Az USA élelmiszer ellátási rendszerének vállalatai a nyomonkövethetőség különböző rendszereit fejlesztették ki. A termelési folyamat jellemzői a célkitűzések függvényében:

- **szélesség** (a gyűjtött információk mennyisége),
- **mélység** (milyen messzire – visszafelé vagy előre – követi a rendszer a releváns információt),
- **pontosság** (a bizonyosságnak az a foka, amellyel a követő rendszer hajszálpontosan követni tudja az adott termék mozgását, vagy jellemzőit).

A nyomonkövethetőség a következőket is jelentheti:

- **preventív biztonság,**
- **lehetőség, hogy probléma esetén visszakeressék, lokalizálják a baj forrását,**
- **a felelőségek elhatárolása.**

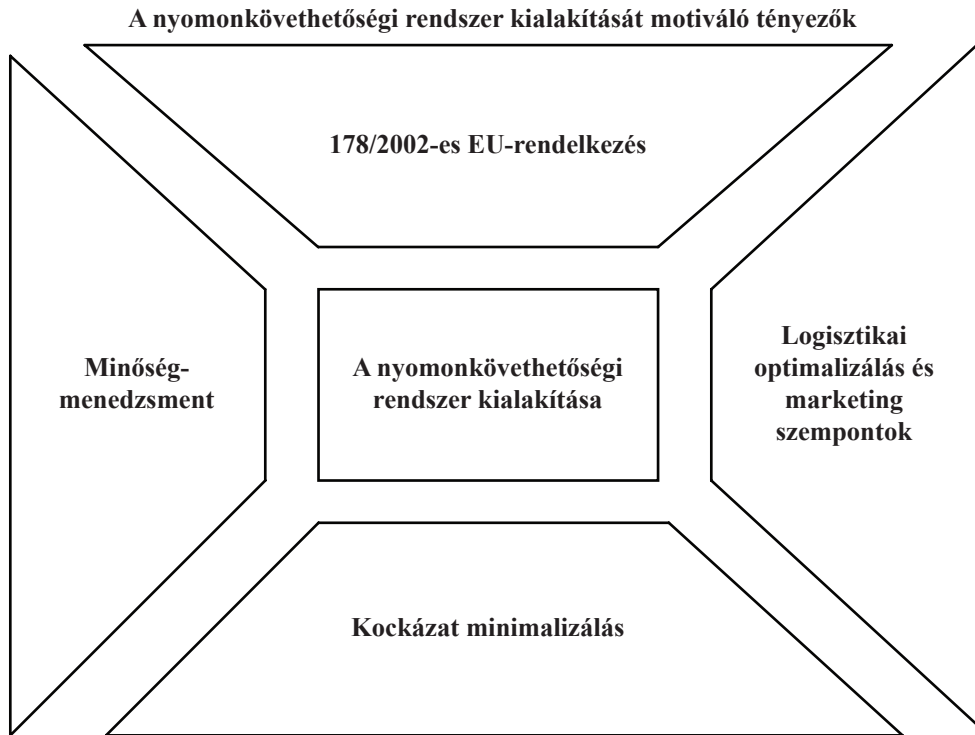
Az USA-ban a nyomkövethetőség rendszerei aggodalomra adnak okot az élelmiszerlánc rendkívüli sebezhetősége miatt. Mérgezés, szándékos mérgezés (bioterrorizmus) esetében az élelmiszerlánc hálózata rövid időn belül az egész országban terítene a mérgező élelmiszereket. Ennek megelőzésére 2004 óta kötelezik az élelmiszeripari vállalatokat a pontos nyilvántartásra a beérkező és továbbított tétel forrásáról, mennyiségéről, célállomásáról. Az adatokat 4-8 órán belül kell továbbítani az illetékes hatósághoz. Az USA-ban az élelmiszerlánc szereplőinek 2006-ban a nyomkövetés szigorítása mellett a rádiófrekvenciás és a vonalkódos azonosítás további térnyerése várható. Egyes vállalatok saját telepükön végzik a minták elemzését és szükség esetén még az áru célba érkezése előtt képesek visszahívni az érintett szállítmányt.

A nyomkövethetőségi rendszereket vizsgálva arra a következtetésre jutottak, hogy **jelentősek a minőségi különbségek** a már bevezetett rendszereknél [Rügge és Lendle, 2005]. Maga az EU-rendelet is számos ellentmondó véleményt, tanácsot, és értelmezést váltott ki. Ugyanakkor a nyomkövetési rendszerek a minőség-menedzsment integráns részét képezik, mert segítségével azonosítani lehet a minőségi problémákat (1. ábra).

Hamprecht et al. [2004] szintén rámutatnak az **ágazat-/termékspecifikus sajátosságokra**. Szükséges annak tisztázása, **hogyan milyen mértékig lehetséges a nyomkövethetőség alkalmazása, mert könnyebben bevezethető például a hús és a sajt esetében, mint a nyerstejnél**. A nyomkövethetőség alkalmazásának problémái közé tartozik az is, hogy ömlesztve szállított áru esetében megoldható-e a szegregáció, és ha igen, az milyen költségekkel jár.

Az EU rendelet arra kötelezi az élelmiszerlánc szereplőit, hogy olyan nyilvántartásokat vezessenek, amelyek alkalmasak a beszállítók és vevők azonosítására. **Ez az úgynevezett „eggyel előtte, eggyel utána”** elv [Molnár és Komáromy A.-né, 2004]. Egyes részterületeken a nyomkövethetőséggel szemben magasabbak az elvárások, mint például:

- **eredetvédett termékek;**
- **genetikailag módosított összetevőt tartalmazó élelmiszerek;**
- **szarvasmarha friss hús stb.**



Forrás: Rügge és Lendle [2005]

A nyomonkövethetőségi rendszer alkalmazásának célkitűzése többek között az élelmiszer-biztonság, illetve a versenyképesség növelése. A nyomonkövethetőség alkalmazása az előnyök mellett számos problémát is felvet, mint például az adminisztratív terhek növekedését. Különös problémát jelenthet az importból származó alapanyagok felhasználása. **A nyomonkövethetőséget csak attól a pillanattól kezdve lehet megvalósítani, amikor a termékre vonatkozó összes információ és a műveletek elektronikus úton elérhetők.** Ezen a területen még az együttműködés javítására van szükség. Az információk tévútra is vezethetnek, az adatok tévedéseket is tartalmazhatnak, a dokumentumok és termékek vizuális egybevetése gyakran problematikusnak bizonyul.

A 2005. január 1-jén hatályba lépett uniós rendelet **kimondja: „a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomonkövethetőségét.”**

A **nyomonkövethetőség** tehát azt jelenti, hogy az élelmiszerláncon keresztül követni kell az alapanyagok, illetve a termékek útját megfelelő azonosítási rendszereken keresztül. Az alapelv csak részben épült be a joggyakorlatba, mert másként valósítható meg egyedi termékek, például az állatok, valamint az ömlesztett termékek, például a gabonafélék esetében, továbbá a nyersanyagok és feldolgozott készítmények esetén. A haszonállatok esetében már kötelező jelleggel alkalmazzák az **egyedi nyilvántartási és azonosítási rendszert (a szarvasmarha, a juh és a sertés esetében). A gabonafélék, zöldségek és gyümölcsök nyomonkövethetősége**

sokkal nehezebb, ugyanis ezek elkülönítéséhez (*identity preservation*) bonyolult és nehézkes adminisztrációra és megfelelő vizsgálati módszerekre van szükség. Ez komoly kihívást jelent az alapelv érvényesítését illetően, a rendszer bevezetése és az intézményhálózat kiépítése sok időt és pénzt vesz igénybe a termelési költség növekedése mellett (a megfelelő intézkedések alkalmazásáig az érintett országokat részben kizárják a világpiacon).

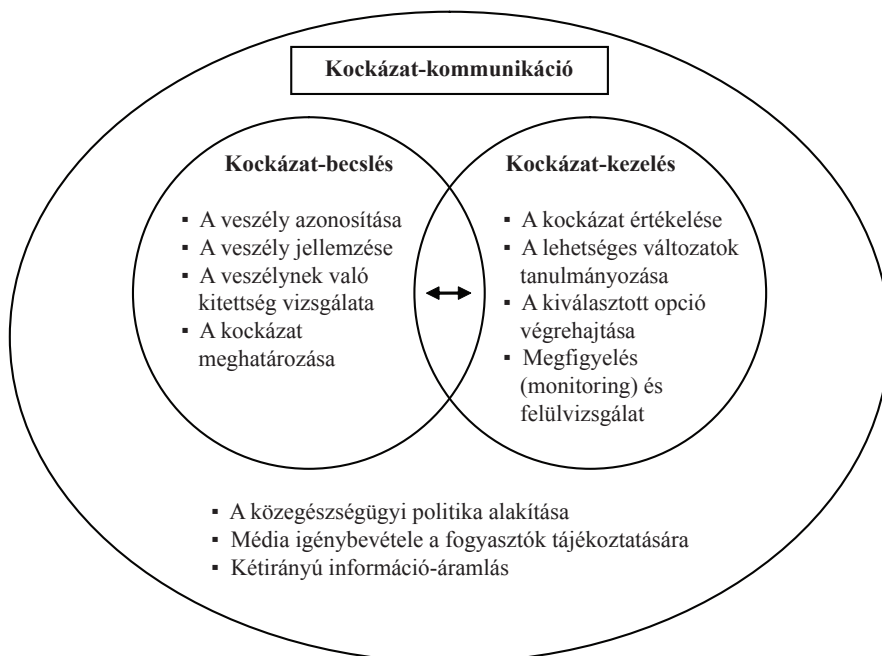
3.1.5. Kockázat-elemzés

A kockázat egy veszély következményeként jelentkező, egészséget károsító hatás valószínűségének, illetve súlyosságának függvénye. Az élelmiszerek fogyasztása nem mentes a kockázattól, hiszen a környezetet szennyező káros anyagok 70%-a az élelmiszer anyagokkal kerül szervezetünkbe. **A kockázat mértékét az határozza meg, hogy a veszélyeket is hordozó élelmiszerekből mennyit vásárolunk, és milyen gyakorisággal fogyasztjuk el, juttatjuk szervezetünkbe.**

A **kockázat-elemzés** (*risk analysis*) **elemei a kockázat-becslés** (*risk assessment*), a **kockázat-kezelés** (*risk management*) és a **kockázat-kommunikáció** (*risk-communication*). Rövidtávú kockázat az akut megbetegedés (mérgezés), hosszú távú kockázat a krónikus betegség (2. ábra).

A **kockázat-becslés** tudományos feladat, ami a **veszély azonosítását, jellemzését, valamint a veszélynek való kitettség** (expozíció) **vizsgálatát és a kockázat** (napi felvehető érték **meghatározását** **jelenti**. Az élelmiszerek (takarmányok) veszélyes szennyezései között találjuk többek között a **növényvédőszer maradékokat, a nehézfémeket, a toxinokat, a vírusokat**. Ehhez elengedhetetlen a tudományos ismeretek folyamatos bővítése, alkalmazása és megfelelő adatbázisok létesítése.

2. ábra



A kockázat-kezelés azon intézkedések köre, amelyek segítségével az adott veszély előfordulásának valószínűsége elfogadható szintre csökken, vagy megszűnik. A kockázat-becslés és egyéb szempontok (gazdasági, szocio-ökonómiai, etikai és politikai) figyelembe vételével kapott eredmények alapján lehet mérlegelni az alternatív megoldást, kiválasztani a megfelelő megelőzési eljárást. **A kockázat-kezelés a döntéshozók feladata, és szét kell választani a tudományos alapon nyugvó kockázat-becsléstől.**

A kockázat-kommunikáció egyrészt a kockázat-becsléssel és kockázat-kezeléssel foglalkozó **szakemberek közötti információcserét**, másrészt a keletkezett **információk az élelmiszerlánc szereplői felé történő folyamatos közvetítését jelenti.** Ez kétirányú folyamat, amelynek során az élelmiszerlánc szereplőinek elsősorban a média által történő informálása, képzése és oktatása mellett vizsgálni kell a fogyasztók véleményét, illetve kockázat-észlelését (*risk perception*) is a közegészségügyi politika alakítása érdekében (2. ábra).

4. Fogyasztóvédelem

A fogyasztóvédelem napjaink kiemelten fontos nemzeti és nemzetközi témája. A fogyasztóvédelmi jog önálló jogterületként való létezése már elismert tény. Először nemzetközi viszonylatban az 1968. évi brüsszeli, illetve 1980. évi római konvenció tartalmazta ezt a fogalmat, amely számos vitára adott alapot a fogalomalkotással és az értelmezéssel kapcsolatban. A fogyasztóvédelem területén jelentős változást idézett elő az 1997. évi Amszterdami Szerződés hatályba lépése, amely a **fogyasztók egészségének magas szintű védelmét a közösségi politikák közé emelte, megfelelő jogalapot adva ezzel a közösségi intézmények intenzív fellépésére**. Említést érdemel, hogy míg korábban főként irányelveken alapult a szabályozás, manapság egyre inkább a rendeletek szintjén történő szabályozás kerül előtérbe.

A Közösség – a fogyasztói érdekek előmozdítása és a fogyasztóvédelem magas színvonalának biztosítás érdekében – hozzájárul **a fogyasztók egészségének, biztonságának és gazdasági érdekeinek védelméhez**, valamint – érdekeinek megóvása céljából – **információhoz, oktatáshoz, önszerveződéshez való joguk előmozdításához**. A fogyasztóvédelemmel kapcsolatban tehát beszélhetünk a fogyasztók gazdasági érdekeinek és az Amszterdami Szerződés alapján a fogyasztók egészségének, biztonságának védelméről.

4.1. Az Európai Bíróság gyakorlatában

Az Európai Bíróság ítélezési gyakorlatában, az egyes tényállásokkal kapcsolatban általában a fogyasztóra vetítve vizsgálja, hogy megvalósul-e a fogyasztók érdekeinek sérelme. Megállapítható, hogy a maastrichti módosításokat megelőző időszakban a legtöbb fogyasztóvédelmi ítélet alapjául az áruk és szolgáltatások szabad mozgását célul kitűző közösségi szabályozás szolgált, amire a legmarkánsabb példa az ún. Cassis de Dijon ügy. A post-maastrichti időszak ítélezési gyakorlatában előtérbe kerültek a nemzeti és a közösségi fogyasztóvédelmi rendelkezések harmonizálásával, elsősorban az egyes irányelvek mellőzésével, nem megfelelő alkalmazásával, illetve az irányelvek értelmezésével kapcsolatos ügyek.

Az Európai Bíróság döntései és megállapításai alátámasztják, hogy a fogyasztóvédelmet, mint horizontális politikát szükséges kezelni. A fogyasztópolitikai szemléletváltás eredményeként a magyar jogalkotó is az 1997. évi Amszterdami Szerződésben rögzítetteknek megfelelően kezeli e szakterületet. A legfontosabb, a fogyasztóvédelmet jelentős mértékben érintő bírói vélemények és doktrínák olyan esetekben születtek, amikor nem a fogyasztóvédelemmel, hanem más, elsősorban az áruk szabad mozgásával kapcsolatos kérdésekben kellett döntést hozni.

Az Európai Bíróság fennállása óta számos ügyben hozott a fogyasztóvédelmi jogot érintő döntéseket, így jogértelmező tevékenysége komoly hatást gyakorol a közösségi jogalkotás továbbfejlődésére. A dogmatikai alapkérdések értelmezése körében több irányadó döntés született [Fazekas és Sós, 2005].

4.1.1. Cassis de Dijon

Az 1979-ben Cassis de Dijon néven ismertté vált ügy – Rewe Zentral AG kontra Bundesmonopolverwaltung für Branntwein – többek között részletesen foglalkozik az áruk szabad mozgásával kapcsolatban a 30. és 36. cikk értelmezésével. Jogos kérdésként merülhet fel, hogy kerül kapcsolatba a Cassis de Dijon-ügy a fogyasztóvédelemmel. Egyrészt a 30. cikkben megfogalmazott kölcsönös elismerés és egyenértékűség szabályának alkalmazásával a fogyasztók választáshoz való joga teljesedik ki, másrészt a 36. cikk értelmében lehetőség van a 30. cikkben foglalt rendelkezések mellőzésére, ha ez az emberek, állatok, növények egészségének védelmében indokolt. A kérdés csupán az, hogy hol húzódik az emberek, állatok, növények egészségvédelmének határa, mivel indokolható a korlátozás.

A felperes Németországba szeretett volna francia fekete ribizliből készült likórt exportálni és ott forgalomba hozni. A behozatali engedély kiállítását a német hatóság megtagadta arra hivatkozva, hogy a termék alkoholtartalma nem felel meg a német előírásoknak. Németországban ugyanis a gyümölcslikőrök forgalomba hozatalának feltétele, hogy azok alkoholtartalma a 25 térfogatszázalékot elérje, míg a kérdéses termék csak 15-20 térfogatszázalék alkoholtartalommal rendelkezett. Alperes szerint tilosnak minősülő, mennyiségi korlátozással azonos hatású intézkedésről volt szó. Az eljáró német bíróság kérte az Európai Bíróság jogértelmezését az alapító szerződés 30. és 36. cikkeire vonatkozóan.

A német kormány védekezésében két érvet domborított ki. Az első érv arra utalt, hogy a szabályozás a fogyasztók védelmét szolgálja, mert megtiltja az alacsony alkoholtartalmú italok forgalmazását, ezzel lebeszélve a töményebb italokat nem kedvelő vásárlókat az egészségre ártalmas alkohol fogyasztásáról. A második érvet szintén a fogyasztók védelmére alapozta a német hatóság, amikor arra hivatkozott, hogy az alkohol a legdrágább alkotórész e termékekben, ezért az alacsonyabb alkoholtartalmú árut forgalmazók árelőnyhöz, versenyelőnyhöz juthatnak, ez pedig tisztességtelen piaci gyakorlat kialakulásához vezethet.

A Bíróság ítéletében kimondta, hogy az alkoholtermékekre vonatkozó közösségi jogszabály hiányában, az arra vonatkozó szabályozás kidolgozása a nemzeti jogrendszerek feladata, de parttalan és korlátok nélküli nemzeti szabályozás kidolgozásáról nem lehet szó. Ilyen jogalkotási korlátot jelent, hogy **a nemzeti jog** még ez esetben **sem valósíthatja meg a Közösségen belül az áruk szabad mozgásának akadályozását**; kivéve, ha bizonyos kényszerítő körülmények – például közegészségügy, fogyasztóvédelem – ezt nem indokolják. Ez az ítélet a kölcsönösség, illetve kölcsönös elismerés elveként vonult be az élelmiszerjogba.

A német kormány által előterjesztett első érvet a Bíróság arra való tekintettel nem fogadta el, hogy egyrészt a német piacon nagyszámú alkoholtermék kerül forgalomba – tehát a fogyasztó bárhol, bármilyen terméket beszerezhet –, másrészt a német lakosság a magasabb alkoholtartalmú italokat is hígítva, kvázi alacsonyabb alkoholtartalmú italokként fogyasztja. A második érvet is visszautasította a bírói testület arra való hivatkozással, hogy a fogyasztó döntéseinek meghozatalakor nem csupán az árat tartja szem előtt. Mivel megfelelő jelöléssel megvalósítható a fogyasztó megfelelő tájékoztatása (ezzel védelme), szükségtelen a német tiltáshoz hasonló szabályozás alkalmazása. Megállapítást nyert, hogy az alkoholtartalomra vonatkozó valamennyi korlátozó nemzeti rendelkezés összeegyeztethetetlen az alapító szerződés rendelkezéseivel és szellemével, mennyiségi korlátozással azonos hatású intézkedésnek minősül, erre való tekintettel azokat meg kell szüntetni.

E döntésével az Európai Bíróság a korlátok lebontásának elősegítésével részben tehermentesítette a Bizottságot, mint a jogszabály-kezdeményezési hatáskörrel felruházott szervet. Az áruk szabad mozgásának elősegítése céljából – az Európai Bíróság által támogatott jogértelmezés szerint – nem szükséges további jogharmonizációt elősegítő közösségi szabályok megalkotása. Több szakértő véleménye szerint a Bíróság által képviselt álláspont – miszerint a fogyasztó képes arra, hogy vigyázzon önmagára – joghézagot eredményezhet, mert így minden nemzeti jogban lehetőség van különböző védelmi szintek felállítására, amelyekből a közösségi szint is eltérhet. A joghézag kialakulását segíti többek között az is, hogy a közösségi jogalkotás meglehetősen nehézkesen halad előre, lassúságával és konszenzusos döntéshozatali mechanizmusával az érdemi döntések meghozatalát gátolja.

4.1.2. Centro Sud

Az 1985. évi Centro Sud-ügy klasszikus példa arra a „szürke” területre, amely a közösségi joggal összeegyeztethető és nem összeegyeztethető nemzeti jogi szabályok között húzódik. A tényállás visszavezeti a jogalkalmazót a 30. és 36. cikk értelmezésével kapcsolatban felmerülő problémákhoz. Az olasz kormány nemzeti jogszabályban határozta meg, hogy téztafélét csak és kizárólag durumlisztből lehet jogszerűen előállítani, a nem durumlisztből készült téztaféléségek nem hozhatók forgalomba Olaszországban.

A Cassis de Dijon-ügyhöz hasonlóan az áruk szabad mozgásának korlátozását, ezzel a hazai piac védelmét szolgáló előírásról van szó. Vitathatatlan tény, hogy az olasz polgárok tradicionális téztaféléikhez több szállal kötődve ragaszkodnak, azonban kérdéses, hogy csupán ez a tény elég alapot szolgáltat-e az egyik legfőbb alapszabadságot korlátozó intézkedés bevezetéséhez és fenntartásához. Az ilyen típusú intézkedés a fogyasztói érdekekre történő hivatkozással sem indokolt, ha a címkézés és tájékoztatás segítségével a fogyasztók a termék összetételéről megfelelő módon informálódhatnak.

Az olasz bírói kar közreműködésével négy csomag – olasz, belga, német, svájci – téztafét, nevezetesen spagettit vizsgáltak meg. Megállapították, hogy mind a négy csomagoláson feltüntetették a termék összetevőinek listáját, bár több esetben alig látható betűnagysággal. Ennek alapján az olasz bíróság arra a következtetésre jutott, hogy az olasz fogyasztó nem megfelelően informált, tehát indokolt az olasz kormány által bevezetett szabályozás fenntartása.

E véleménnyel ellentétes álláspontot fogadott el ítéletében az Európai Bíróság, mikor rámutatott arra, hogy az olasz szabályozás a közösségi joggal nem összeegyeztethető, lényegében kereskedelmi korlátozást jelent, ezért a továbbiakban nem tartható fenn. Az Európai Bíróság végül is arra az álláspontra helyezkedett, hogy az olasz fogyasztó megfelelő információk birtokában képes arra, hogy a különböző téztafélék közül válasszon, vagyis az informált fogyasztó képes megfelelő döntést hozni (*informed decision*).

4.1.3. Mars

Az Európai Bíróság 1993-ban, a Mars-esetben hozott döntésében fogalmazta meg először az értelmes vagy racionális fogyasztó fogalmát, meghatározva azt a fogyasztói magatartást és habitust, amelyet a védelem középpontjába kíván állítani.

A hazánkban is jól ismert Mars csokoládét eladásösztönző akció során az értékesítés növelése érdekében 25%-kal nagyobb kiszérésben árusították változatlan áron. A gyártó a csokoládéval együtt a csomagolást is megnövelve a csomagoláson „a + 25% ingyen” feliratot tüntette fel. A probléma forrása éppen a csokoládé csomagolásának nagysága volt, mert a fogyasztóvédők azt kifogásolták, hogy a csomagolás nagyságából a fogyasztó arra következtethet, hogy maga a csokoládé tömege nem 25%-kal, hanem ennél jóval nagyobb mértékben nőtt, vagyis lényegesen több terméket kapnak változatlan fogyasztói ár mellett.

Az Európai Bíróság azt vizsgálta, vajon életszerű-e, hogy a fogyasztót a kifogásolt csomagolási és akciófeltüntetési technika hátrányosan befolyásolja, vagyis annak reményében veszi meg a terméket, hogy több mint 25% „ingyen” terméket kap.

Az Európai Bíróság ítéletében az értelmes, ésszerűen viselkedő fogyasztót tekintette mércének. Az ítéletben az Európai Bíróság megállapította, hogy a Mars-ügyben nem állt fenn a fogyasztók megtévesztése, tekintettel arra, hogy a fogyasztónak – életszerűen – tudnia kell, hogy a csokoládé csomagolása és a benne található csokoládé nagysága nem áll egymással egyenes arányban. Mivel az információ birtokában van, nem feltételezhető, hogy csak azért fogja ezt az akciós terméket választani egy versenytárs által előállított másik termék helyett, mert a csomagolás lényegesen nagyobb, mint a „+ 25 százalék.”

4.1.4. Tobacco

A Tobacco ügy alapjául a 1998. július 6-ai, az Európai Parlament és Tanács 98/43/EK irányelve szolgál, mely a tagállamok dohánytermékek reklámozásával és szponzorálásával kapcsolatos törvényeinek, rendeleteinek és közigazgatási rendelkezéseinek közelítéséről szól. Lényegét tekintve az irányelv a dohánytermékek reklámozásának minden fajtáját megtiltja. Németország semmissé nyilvánítási eljárás keretében kérte az irányelv megsemmisítését többek között arra való hivatkozással, hogy a 95. cikk, mint az irányelv kibocsátásául szolgáló szerződési alap nem megfelelő. A 95. cikkre jogalkotás akkor alapozható, ha az a belső piac előmozdítását célozza. A német érvelés szerint jelen esetben egyértelmű, hogy az irányelv célja a közegészség javítása, így az nem alapozható a 95. cikkre.

Az Európai Bíróság szerint elképzelhető és elfogadható, hogy a belső piac előmozdítását és a közegészség védelmét egy időben szolgálja egy tervezett jogforrás, azonban a 95. cikk, mint jogi alap megjelölésére csak abban az esetben van lehetőség, ha tervezett intézkedés eredeti célja a belső piac létrehozása és tökéletesítése. Az indokok alapján a Bíróság a kérdéses irányelvet megsemmisítette.

A Közösség azonban nem adta fel a dohányfogyasztással kapcsolatos politikai célkitűzéseit és szabályozási elképzeléseit, amelynek köszönhetően részben átdolgozva, szemléletét tekintve azonban változatlanul került megalkotásra a dohánytermékek reklámozására és a dohánytermékekkel kapcsolatos szponzori tevékenységre vonatkozó tagállami törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről szóló 2003/33/EK irányelv. A bevezetés határideje 2005. augusztus 1-je volt, vagyis a tagállamoknak addig a napig kellett megtenni minden olyan intézkedést, amely biztosítja az irányelvben foglalt tilalmak maradéktalan érvényesítését. A közösségi jogalkotó a 2003. évi irányelvben az Európai Bíróság által hozott korábbi ítéletben foglaltak figyelembe vételével határozta meg a jogi alapot annak érdekében, hogy az ne kerülhessen az előző irányelv sorsára. Spanyolország 2008 végéig engedélyezte a dohánytermékek reklámozását a Formula-1 autó- és MotoGP motorversenyeken, ezért az Európai Bizottság vizsgálatot indított. A Formula-1 az utolsó nagy nemzetközi sportszervezet, amely még elfogad dohányipari pénzeket.

4.2. Az Európai Unió gyakorlatában

Az Európai Unió nagy hangsúlyt fektet a fogyasztók védelmére. Először az 1991. december 16-án Brüsszelben aláírt és az 1994. évi I. törvénnyel kihirdetett Európai Megállapodás 68. cikke foglalkozik fogyasztóvédelemmel, azaz rögzíti, hogy a közösségi tagállamoknak a fogyasztói érdekeket képviselő szabályozást kell kialakítani. Legfőbb szerve az EU egészségügyi és fogyasztóvédelmi főigazgatósága (*Health and Consumer Protection Directorate-General* vagy *Direction Générale „Santé et protection des consommateurs”*: *DG SANCO*). Fogyasztóvédelmi tevékenysége általános jellegű, tehát nem csak élelmiszer eredetű termékekkel kapcsolatos. **A fogyasztóvédelem a fogyasztók egészségének védelme érdekében** igyekszik garantálni, hogy az EU-ban értékesített termékek biztonságosak, de a fogyasztók gazdasági érdekeinek védelmére is figyelmet fordít, hogy a fogyasztói jogok ne sérüljenek és a fogyasztók megfelelő információt kaphassanak a termékkel kapcsolatban.

A főigazgatóság hármas feladatrendszerrel lát el:

- **egészségügyi tevékenység;**
- **élelmiszer-biztonsági tevékenység;**
- **fogyasztóvédelmi tevékenység.**

Az élelmiszer-biztonság tevékenysége között a fő feladatok közé tartozik – többek között – annak az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó **gyorsriasztási rendszernek** (*The Rapid Alert System for Food and Feed: RASFF*) a működtetése, amely rendszernek minden EU tagállam, így hazánk is tagja. Ezen keresztül kapnak a tagállamok tájékoztatást az egyes élelmiszereredetű vészhelyzetekről. A tagállamok az EU közös piacán tapasztalt kifogásokat azonnal jelentik a gyorsriasztási rendszer felé. **A legtöbb kifogás a vegyszerekre (szermaradványokra) történt, a mikroorganizmusokról, mikotoxinokról kevesebb a bejelentés.**

Brüsszel a fogyasztóvédelem harmonizálására törekszik annak érdekében, hogy a fogyasztók hasonló jogokat és védelmet élvezhessenek az összes tagállam területén. A javaslatcsomag a tagországoként különböző jogszabályok egységesítését szolgálja. A javaslat garantálná a fogyasztók számára, hogy minden információt megkapnak a termék márkáját, árát, adótartalmát illetően. Számos panasz tanúsítja, hogy a kereskedők egy része kihasználja a joghézagokat, mert a **tisztességtelen versenynek rengeteg formája létezik: a megtévesztő reklámtól kezdve a hamis ígérettel boltba csalogatott vevő becsapásáig bezárólag.**

Magyarországon a fogyasztóvédelmet önálló törvény szabályozza. A törvény a Brüsszelben aláírt és az 1994. évi I. törvénnyel kihirdetett Európai Megállapodás 68. cikke felhatalmazása alapján készült. Jelenleg a többször módosított 1997. évi CLV törvény foglalkozik fogyasztóvédelemmel, szabályozza a gyártók kötelezettségeit és a fogyasztók jogait.

Magyarországon több szervezet foglalkozik fogyasztóvédelemmel. Az élelmiszerek felügyeleti rendszerében számos szervezet [FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás, FVM Növény- és Talajvédelmi Szolgálat, Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ), Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség (FVF), Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (MÉBIH)] vesz részt, ezek munkája szertegázó és szinte gátolja a hatékony

munkát. Az élelmiszer-biztonság felügyelete például négy különböző minisztériumnak van alárendelve. Ez azt jelenti, hogy egy-egy területért több hatóság is felel, így kiemelt jelentősége van a folyamatos egyeztetésnek és párbeszédnek. A hatósági hatásköri vita gyakran nehezíti az ellenőrzéseket és szankciók alkalmazását. További problémát jelent, hogy nem világos az állami és civil szervezetek közötti feladatmegosztás. Számos EU tagországban a fogyasztóvédelem egyetlen minisztérium alá tartozik.

Általánosságban elmondható, hogy a **nem hatósági jogkörű civil fogyasztóvédelmi szervezetek száma és súlya egyelőre elenyésző Magyarországon**. Ezek közül említést érdemel az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE), amely a fogyasztóvédelem területén kézzelfogható eredményeket tud felmutatni. Többek között **publikációikkal (például Kosár) segíti a fogyasztók informálását**, ugyanakkor civil szervezetről lévén szó ellenőrzési jogköre nincs.

A hatósági ellenőrző, és civil fogyasztóvédelmi munkát kiegészíti az ún. békéltető testület. E törvényi szabályozás mellett folyó tevékenység célja, hogy a vitákat (akár jogvitákat is) lehetőség szerint idő, energia és pénz megtakarítása érdekében a bírósági kereteken kívül rendezzék.

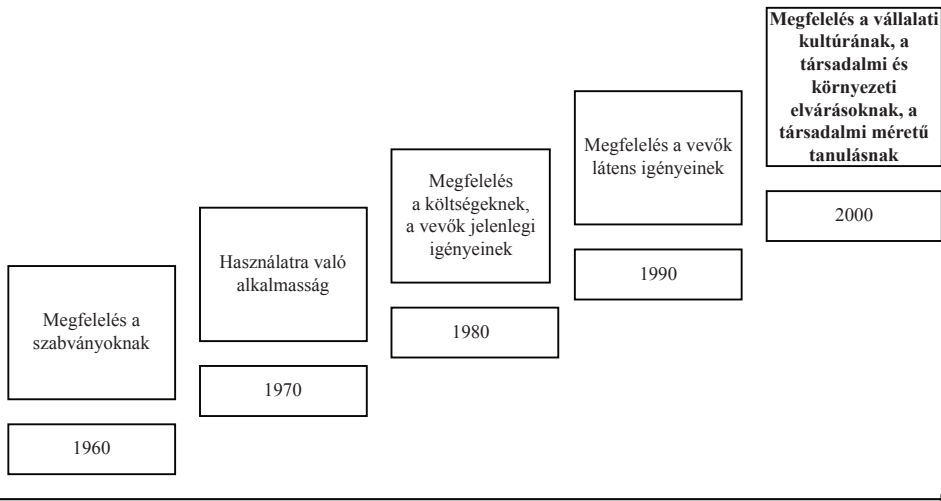
5. Élelmiszer-minőség

5.1. A minőség fogalma

A minőség fogalma az elmúlt évszázadban jelentős változásokon ment át. A korai definíciók alapján a minőség alatt a szabványoknak való megfelelést értették. Később ezen túlhaladva a termék használatra való alkalmassága jelentette a minőséget. A fogyasztói igényekből kiindulva a minőség azt fejezi ki, hogy az adott termék vagy szolgáltatás milyen mértékben elégíti ki az adott fogyasztó, felhasználó igényeit. Az igények nem minden esetben tudatosulnak a fogyasztóban, mert léteznek meghatározott és látens igények (3. ábra).

3. ábra

A minőség értelmezésének fejlődése



Forrás: Bálint [1998]

A termékminőség termelői és fogyasztói minőséget is jelent. A termelői minőség az előírányzott tulajdonságok, a fogyasztói minőség a termék felhasználásából származó eredmények összessége. Létezik objektív minőség, amely mérhető (kémiai, fizikai, stb. jellemzők), valamint szubjektív minőség, amely az igények kielégítésére való alkalmasságot jelent.

Taguchi és Wu [1985] a társadalomnak okozott veszteség mértékét tekinti alapnak a minőség meghatározásakor, vagyis **minél kisebb a termék által a társadalomnak okozott veszteség, annál jobb a termék minősége**. Az eredeti Taguchi-féle definíció a társadalomnak okozott veszteséget csak a termék elszállításától méri, de a társadalomnak okozott veszteséget már a termék gyártásának időpontjától indokolt számításba venni. Így például a nem környezetkímélő technológiával előállított élelmiszer minősége rosszabb, mint egy egyébként ugyanolyan paraméterekkel rendelkező, de környezetkímélő módszerrel előállított terméké. A környezetvédelmi szempont csak egy a sok közül, amelynek figyelembe vétele a társadalom számára előnyököt, figyelmen kívül hagyása károkat jelenthet.

A minőség többféle megközelítéséből említést érdemel Garvin [1988] csoportosítása:

- **filozófiai alapú;**
- **termékalapú;**
- **fogyasztóalapú;**
- **gyártásalapú;**
- **értékalapú.**

Az utolsó, értékszemléletű minőség a vizsgáló személy értékítélete az adott dologra vonatkozóan, amelyet a vizsgáló személy értékrendje befolyásol.

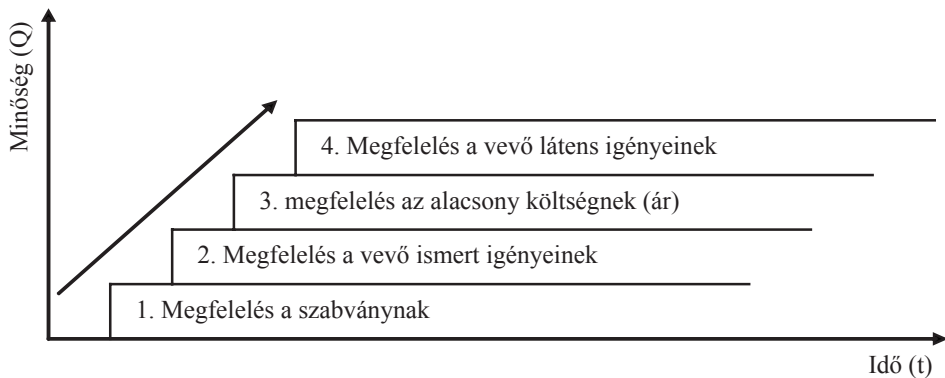
Összefoglalva az alábbiakban összegezhető a minőség fogalma: „...a termelési és fogyasztási folyamatok minősége a termelési és fogyasztási folyamatban érdekelt, azaz elsősorban a fogyasztók, a termelők és a társadalom értékítélete arra vonatkozóan, hogy a termelési és a fogyasztási folyamatok mennyire elégítik ki az érdekelt igényeit, azaz az érdekelt az igényeik kielégítése által mennyi értéket kapnak. A minőség tehát átadott érték” [Veress, 2002].

A szakirodalom a minőségügyi rendszereket három nagy, filozófiailag különböző felfogást képviselő iskolára osztja.

A **japán iskola** a teljes körű minőségellenőrzés (*Total Quality Control: TQC*) vagy a teljes vállalatra kiterjedő minőségellenőrzés (*Company-wide Quality Control: CWQC*) rendszereit képviseli. A piaci jelzések alapján a minőségi körök szervezésén keresztül bevonják a dolgozókat is a rendszerbe. Ez a típusú rendszer csak megfelelő hozzáállás és fegyelem, valamint magas szintű munkakultúra esetén hoz eredményt. A japánok rendszerük kialakítása során Feigenbaum [1983] elméletére támaszkodtak, aki szerint a TQC a vállalaton belüli különböző csoportok minőség-fejlesztési, minőség-fenntartási és minőség-javítási törekvéseit szolgáló hatékony rendszer a termelés és szolgáltatás gazdaságosságának maximalizálása érdekében, így járulva hozzá a teljes fogyasztói elégedettséghez (4. ábra). A Japán Tudósok és Mérnökök Szövetsége (JUSE) az alábbiakban foglalja össze a japán vállalatokra jellemző CWQC-t:

- **a minőség kiterjed minden munkacsoportra és -folyamatra;**
- **a minőség az egyén és a munkacsoport felelőssége;**
- **a minőségnek két jellemzője van: a fogyasztói igények kielégítése és a fogyasztó motiválása;**
- **a termelési folyamat következő szakasza a fogyasztó.**

A minőség szintjei a japán gondolkodás alapján



Forrás: Juhász [2001]

Az **amerikai iskolához inkább a teljes körű minőségirányítás** (*Total Quality Management-TQM*) köthető. Elsősorban a felsővezetést és menedzsmentet kívánják megnyerni a minőségnek, és innen kiterjeszteni a teljes körre („hólabda elv”). A TQM vállalati stratégia, az emberek és üzleti folyamatok menedzselése **a teljes fogyasztói elégedettség elérése érdekében**. A TQM magja a fogyasztói elégedettség, három alapelve a vevőközpontúság, a folyamatos javítás-fejlesztés és az alkalmazottak bevonása a döntési folyamatokba.

A **nyugat-európai iskola** mérés technikailag igen megalapozott, a minőségbiztosító rendszerekre építő felfogást tükröz, **ugyanakkor a kulturális alapok szükségességének hangsúlyozása is jellemző rá** [Szabó, 2005]. Az európai iskola jeles képviselőjének, Shegezzinek a minőségpalotája átfogóan szemlélteti a **kulturális alapok meghatározó voltát** (5. ábra). **Véleménye szerint a minőség kialakulásakor fontos a társadalom kultúrájának minősége, amire ráépíthető a termelőrendszer, majd a teljesítmény minősége.**



Forrás: Szabó [2005]

5.2. Minőségbiztosítás

Szabványok

A fogyasztók és a fogyasztóvédelem szoros kapcsolatban áll a szabványokkal, a szabványosítási folyamattal. A szabványok garantálják, hogy a megvásárolt termékek és szolgáltatások biztonságosak, sőt speciális érdekcsoportok (például idősek, hátrányos helyzetűek) igényeinek is megfelelnek. **A szabványosítás szerepe az utóbbi időszakban jelentősen felértékelődött, ugyanis a kereskedelem műszaki akadályainak felszámolására az egységes európai piac létrejöttével mind nagyobb igény jelentkezett, ráadásul az európai műszaki, jogi szabályozás is egyre erőteljesebben támaszkodik a szabványosítás eredményeire.**

Mind az európai, mind a nemzetközi szabványok célja hasonló: a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítása és a rendelkezésre álló legjobb technikák, technológiák bevezetése a versenyképesség javítása céljából. A szabványoknak tehát a fogyasztói igények kielégítése szempontjából is meghatározó jelentősége van. **A szabványok konszenzuson, azaz közmegegyezésen alapulnak.** A szabványokban a tudomány és a technika kiforrott eredményei köszönnek vissza, ami megbízható, jó minőséget is jelent.

Aszabványszerint a gyártott termékek alkalmazkodnak a fogyasztói követelményekhez, rászolgálnak a bizalomra, mert a fogyasztónak nincs módja bevizsgálatni az árukat, vizsgálat nélkül viszont nem ismerhetők fel a minőségi eltérések az érintett termékeken. A fogyasztók bizalmát fokozza, ha jel, utalás, tanúsítvány alapján szembesülnek azzal a ténnyel, hogy a termék megfelel a szabványnak. A fogyasztót az olcsóbb ár ígérete mellett a megfelelő biztonság és minőség garantálásával is meg lehet győzni, amire a gyártók is tekintettel vannak, hiszen rendelkezésükre áll a megfelelő eszköz a több tízezer nemzetközi és európai szabvány alkalmazásával. **A szabványok alkalmazása önkéntes, de alkalmazása megfelelő biztosítékot, védelmet nyújt a termelőnek, a szolgáltatónak, a kereskedőnek és a fogyasztónak a szabványnál gyengébb minőségű áruk versenyével szemben. A gazdaság és a közgondolkodás általában elfogadja a szabványokban felhalmozott műszaki tudást és értékrendet.** Ha a gyártók és a kereskedők minél szélesebb körben alkalmazzák a szabványokat, a fogyasztók is felismerik, megszokják, és keresni fogják a szabványoknak megfelelő árukat.

A nemzeti szabványügyi szervezetek többségét mintegy 70 évvel ezelőtt hozták létre a nemzeti szabványosítási infrastruktúra megvalósítása céljából, de napjainkban ezek már az európai és egyéb nemzetközi szabványosítási rendszerek elválaszthatatlan részeivé váltak. A nemzeti szabványügyi szervezetek hozzájárulnak az európai és egyéb nemzetközi szabványosításhoz, elősegítik az európai szabványok beilleszthetőségét a nemzeti szabványrendszerbe, továbbá vállalják egyes titkárságok ellátását bizonyos európai és nemzetközi műszaki bizottságokban. E szakmai feladatokat látja el a Magyar Szabványügyi Testület (MSZT), és működtet mintegy 190 magyar nemzeti szabványosító műszaki bizottságot. A nemzeti álláspont kidolgozása közmegegyezéssel történik.

A tagországok nemzeti szabványaiként bevezetett európai szabványokkal elhárulnak a térségen belüli kereskedelem műszaki akadályai. A műszaki harmonizáció alapján érvényesül a termékekre vonatkozó vizsgálatok és megfelelőség kölcsönös elismerésének elve.

Magyarország európai uniós tagságával a Magyar Szabványügyi Testület az európai szabványügyi szervezetek teljes jogú tagjaként hazánkban is biztosítja mindazokat a lehetőségeket, amelyeket az európai szabványosítás nyújt az egységes piac, az európai gazdasági térség kereskedelempolitikai, műszaki szabályozási igényeinek a kielégítéséhez. Ennek megfelelően hazánkban is rendelkezésre áll a mintegy tizenhatezer európai szabvány, amely megfelelő műszaki megoldásokkal alapot szolgáltat a korrekt kereskedelmi kapcsolatokhoz és a műszaki harmonizációhoz. A magyar gazdaság szempontjából fontos területeken arra is lehetőség van, hogy műszaki szakértőink részt vegyenek az európai szabványosító műszaki bizottságok tevékenységében. A MSZT mint köztestület szervezi és képviseli tagjai érdekeit, a hazai műszaki bizottságokon keresztül lehetővé teszi a nemzetközi és az európai bizottságok munkájában való részvételt. A hazai fogyasztóvédelmi szervezetek is tagjai az MSZT-nek. Figyelemmel kísérik a fogyasztóvédelem területén folyó szabványosítási tevékenység legfontosabb célkitűzéseit, részt vesznek az érintett szakmai bizottságok munkájában, s az MSZT közreműködésével végzik a hazai szervezőmunkát.

Felmerülhet a kérdés, hogyan **kapcsolódnak a szabványosítási tevékenységhez a fogyasztók és a fogyasztóvédelem**. A piacorientált szabványok kidolgozásakor nemcsak az ipari, üzleti és kormányzati szakemberek álláspontját kell figyelembe venni, de a felhasználók távlati lehetőségeit is, az adott ország fejlettségi szintjétől függetlenül. **A fogyasztókat érintő alapvető kérdések körébe tartozik a biztonság, a véghezvitel, a hozzáférés és a jogorvoslat. A fogyasztók képviselőinek részvétele a szabvány kidolgozási folyamatban előnyös lehet mind az ipar, mind az üzleti szféra számára, ugyanis a szabványokban a fogyasztói szempontokat is figyelembe vették.**

A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (*International Organisation for Standardisation: ISO*) több mint 20 éve felismerte annak szükségességét, hogy **szorosabb kapcsolatot kell kialakítani a „szabványos világ” és a végső vásárló, hasznélvező, azaz a fogyasztó között**. 1978-ban megalakította a fogyasztói kérdésekkel foglalkozó fejlesztéspolitikai bizottságot (*Committee on Consumer Policy: ISO/COPOLCO*), amelynek célkitűzései között szerepel a fogyasztók érdekeinek képviselete; a fogyasztók részvétele a nemzeti és nemzetközi szabványosításban; valamint a fogyasztók tájékoztatása, továbbképzése és védelme. A fenti célok megvalósításának egyik eszköze az ISO műszaki bizottságainak munkájában való folyamatos részvétel. A szakértők, illetve a fogyasztók képviselői azokban a műszaki bizottságokban tevékenykednek, amelyek elsődlegesen érintik a fogyasztókat, mint például az egészségügy, a biztonság és a környezetvédelem. A fogyasztók számára fontos területeket az **ún. prioritási lista tartalmazza, amelyet az erre a célra felállított munkacsoport évente felülvizsgál, módosít és kiegészít**. Az ISO/COPOLCO bizottsága önállóan nem dolgoz ki szabványokat, ezért az említett szakterületeken folytatott tevékenységét nemzetközi útmutatókban, kiadványokban ismerteti.

Önkéntes minőségtanúsítás

Az agrárpiacok terén fokozódó nemzetközi munkamegosztás figyelhető meg, ugyanakkor az ipari, de különösen a nagy hozzáadott értékű (szellemi) termékekhez képest a lemaradás még mindig óriási. Az inputanyagok szolgáltatásában, de gyakran még a termelésben is óriási multinacionális cégek tevékenykednek, melyek a politikai kérdésekben is jelentős nyomást tudnak gyakorolni a törvényhozókra. Érdekérvényesítő képességüket jelzi, hogy nem pusztán mezőgazdasági jellegű kérdések befolyásolásában (például genetikailag módosított termékek) tudnak eredményeket elérni, hanem a politika egyéb területein is jelentős hatást fejtenek ki.

A mezőgazdaság mellett az **élelmiszeripart is az egyre nagyobb koncentrációs folyamat jellemzi, ennek oka egyrészt a méretgazdaságosság előnyei, másrészt a kereslet homogenizálódása a globalizációval párhuzamosan.** A fogyasztói szokások megváltozása, az élelmiszerbotrányok és az elsősorban a fejlett országok vásárlóinál jelentkező minőség tudatos, egészségtudatos, környezettudatos magatartás a multinacionális élelmiszeripari cégeket, de az élelmiszer-kereskedelmi láncokat is magasabb fokú minőségi kultúra kialakítására ösztönözte. A minőség azonban megvalósíthatatlan megfelelő minőségű nyersanyagok nélkül, tehát a mezőgazdasági alapanyag-termelés szintjétől kezdve egészen a fogyasztó asztaláig (*from farm to table*) biztosítani kell a minőséget. Az élelmiszeripar is csak akkor tud minőségi végterméket előállítani, amennyiben az alapanyag minősége is megfelelő. Ennek érdekében az **utóbbi időszakban egyre több minőségbiztosítási rendszer teljesítését követelik meg az áruházláncok az élelmiszeripartól, amely a mezőgazdasági termelőket ösztönzi a jobb minőségű termék előállítására.**

Az önkéntesen alkalmazott szabványok, mint például az **élelmiszer minőségbiztosítási rendszerek, jelentősége nő a kereskedelemben. A kollektív minőségi jelek és helymegnevezések gyakoriak Európában, mint például a francia „Label Rouge” vagy a bajor „Qualität aus Bayern – Garantierte Herkunft”⁴, amelyek gyakorlatilag minőségbiztosítási rendszerek, melyek biztosítják a hagyományos termelési módszereket és a hagyományos vagy regionális termékek integritását** [Bredahl és Normile, 2001].

Az Egyesült Királyságban az állati termékek termelése terén elterjedtek az **önkéntes minőségbiztosítási rendszerek.** Ennek egyik oka az élelmiszer-kereskedelem koncentrációja és a saját márkák nagy részaránya a kereskedelemben. A friss és feldolgozott hús esetében a kiskereskedelmi láncok követelménye volt a „termőföldtől az asztalig minőségbiztosított” termék szállítása a fogyasztó minőségi és élelmiszer-biztonsági elvárásainak teljesítése érdekében.

A gazdaság szintű minőségbiztosítási rendszerek magukban foglalják az **élelmiszer kiskereskedelmi láncok és a nagy feldolgozó cégek által kifejlesztett „általános” és „tulajdonosi” rendszereket.** Ezen túlmenően a nagy élelmiszerláncok a saját márkás termékek előállításánál „tulajdonosi” minőségbiztosítási rendszereket vezettek be.

A multinacionális kereskedelmi hálózatok részére saját márkás terméket előállító vállalatok számára ma már elengedhetetlen, hogy rendelkezzenek minőségbiztosítási rendszerrel, de újabban más termékeknél (például zöldség-gyümölcs esetében) is alapkövetelménnyé vált az adott hálózat által elismert tanúsítvány megszerzése. A **kiskereskedelmi szövetségek élelmiszerszabványai elsősorban a kereskedelmi (saját) márkás termékekre vonatkoznak. Az önkéntes szabványok sok területen a jogszabályban előírt minimumnál többet követelnek.** Az eltérések a megfelelés megfogalmazásában, az értékelés módjában és szabványt alkalmazó cégek földrajzi elhelyezkedésében vannak.

A 2000-ben a vezető nemzetközi kereskedelmi láncok által alapított globális élelmiszer-biztonsági kezdeményezés (*Global Food Safety Initiative*) a következő szabványokat ismeri el:

⁴ „Minőség Bajorországból – Garantált eredet”

Az élelmiszeriparban:

- **BRC (British Retail Consortium: BRC) Global Food Standard**, az EFSIS (*European Food Safety Inspection Service: EFSIS*) szabvány 2005. július 1-je óta egybeolvadt a BRC-vel;
- **Dán HACCP szabvány (DS 3027)**;
- **IFS (International Food Standard: IFS)**.

A mezőgazdaságban:

- **EUREPGAP**;
- **SQF 2000** (*Safe Quality Food: SQF*) **szabvány** (főleg amerikai láncok szabványa).

A brit cégek által megkövetelt BRC minősítési rendszer a kiemelten fontos követelményeket 10 alapvető pontban követeli meg. A német és francia elvárásokat tükröző IFS a BRC kontinentális megfelelője 2004 januárjában adta ki az IFS aktuális 4. változatát, amelynek kidolgozásába már a francia áruházláncok szövetsége is bekapcsolódott. Az IFS alapja a működő HACCP rendszer az ISO 9001 minőségirányítás rendszer termékbiztonsági, jogi és minőségügyi szempontból fontos elemeivel ötvözve. További országok, mint például Lengyelország, Ausztria, Belgium, Hollandia, Anglia és Olaszország jelenleg folytatják a rendszerhez való csatlakozási tárgyalásokat. **Az IFS egész Európára való kiterjesztése a végső cél.** A jövőben tehát a **német, francia, osztrák, lengyel és belga kiskereskedők beszállítóinak szüksége lesz IFS tanúsításra.** Jelenleg a **következő Magyarországon tevékenykedő áruházláncok támogatják, illetve írják elő élelmiszer beszállítóiknak ezen élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszer kiépítését és akkreditált szervezet által történő tanúsíttatását:** METRO, Spar, Auchan, CORA, Match, Penny Market. A kizárólag kereskedelemmel foglalkozó cégeknek nem kell IFS tanúsítványt szerezniük, de **minden beszállítójuknak IFS auditálnak kell lenni.**

A teljes élelmiszerlánc biztonságát szolgáló EUREPGAP⁵ minőségbiztosítási rendszer célja, hogy az Integrált Peszticid Menedzsment (IPM) és az Integrált Mezőgazdasági Termékmenedzsment (ICM) gyakorlata beépüljön a kereskedelmi-mezőgazdasági tevékenységbe. A 33 szabványból álló GMP+ szabványrendszert a holland PDV (Takarmány Termék tanács) dolgozta ki a takarmány-előállító és forgalmazó, valamint a mezőgazdasági takarmány-alapanyag termelő cégek számára. Egyaránt tartalmazza a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a HACCP alapelveit. A külföldi szállítókra vonatkozik a QC (Quality Control) alkalmazási lehetősége.

Az európai üzletláncok csoportja által létrehozott **EUREPGAP a friss, illetve feldolgozatlan termékek nemzetközi tanúsítására létrejött globális minőségbiztosítási rendszer, ami a fenntartható mezőgazdaság követelményeinek figyelembe vételével az élelmiszerláncok számára megfelelő minőségű termékeket állítat elő a gazdákkal,** és tanúsítja az előállított termék minőségét. A rendszer ma már a világ több mint 62 országában jelen van (Magyarországon is), s várhatóan egyre nagyobb jelentősége lesz a friss zöldség- és gyümölcsfélék, valamint a burgonya körében. A termelőknek a szabványban előírt irányítási módszereket kell alkalmazni a kártevők elleni védekezésben, és egyéb speciális környezetvédelmi szempontokat is figyelembe kell venni. A termékkezelésben meg kell

⁵ Euro Retailer Produce Working Group (EUREP); Good Agricultural Practice (GAP): globális minőségtanúsítási rendszer, melynek alapja a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat

felelni az élelmiszer-egészségügyi előírásoknak, és a dolgozókra vonatkozó általános egészségi, biztonsági és szociális szabályokat is alkalmazni kell. A tanúsító program kiterjed az egyéni gazdálkodókra, a szövetkezetekre és a konzorciumban tömörült termelők csoportjára is. **E tanúsítás megléte már néhány magyarországi élelmiszerláncnál is a beszállítás alapfeltétele.**

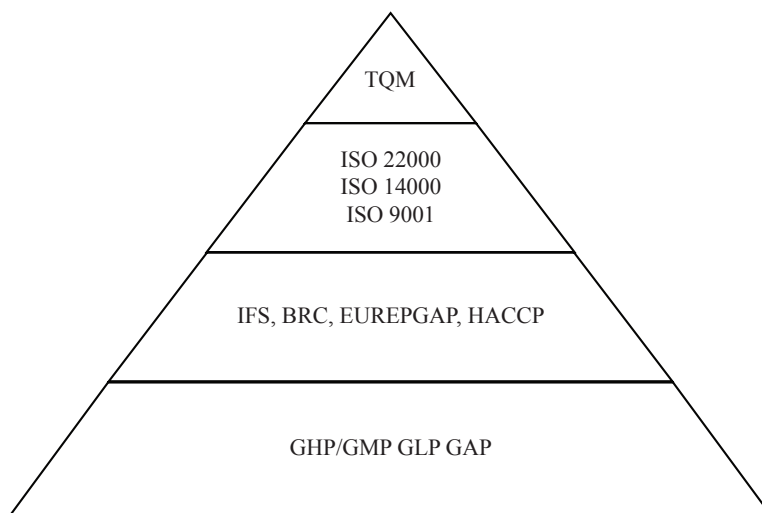
Nagy [2004] szerint az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban problémát okozhat, hogy a kereskedelmi láncok nem mindig vannak tisztában azzal, **hogy saját márkás termékek esetében az övük a gyártói felelősség terhe.** A beszállítóknak az okozhat nehézséget, hogy annyiféle tanúsításnak kell megfelelniük, ahány kereskedelmi társaságnak szállítanak.

A vállalatok számára az **önkéntes tanúsítási rendszerek adnak lehetőséget rendszeres és dokumentált szabályozásra.** Az ISO 9001 minőség-biztosítási rendszer jó szolgálatot tett az élelmiszerláncban tevékenykedő vállalkozásoknál az ún. harmadik fél általi tanúsításra [Győri és Győriné Mile, 2001]. A 90-es években számos magyar élelmiszeripari cég felismerte ezt, s az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszert bevezetve próbált eleget tenni a növekvő minőségi igényeknek. A HACCP rendszer bevezetésére az első kísérletek szintén a 90-es években történtek, sőt a HACCP, mint uniós irányelvben rögzített ajánlás, bekerült a magyar jogrendbe is. Több élelmiszeripari vállalat az ISO 9000, a HACCP és a GMP kombinációjára épülő egyedi, ún. „**második generációs**” **minőségbiztosítási rendszereket alkalmaz (ilyen például az EUREPGAP, az SQF 1000/2000 és a BRC)** [Füzesi, 2005]. Egyes esetekben bizonyos minőségbiztosítási, vagy hasonló rendszerek bevezetése előfeltétele egyes országokba irányuló kivitelnek (például az SSOP⁶ rendszer bevezetése előfeltétele az USA-ba irányuló kivitelnek).

Az élelmiszer-biztonsági rendszer kialakítása összességében hasznos a vállalkozás számára, a belső szabályozásra és a tanúsítás révén a külső kapcsolatépítésre és a bizalom megtartására (6. ábra).

6. ábra

Egymásra épülő minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszerek



Forrás: Biacs [2004]

⁶ Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP): Egységes Takarítási és Fertőtlenítési Eljárás

A környezeti tényezőkre, hatásokra vonatkozó környezetközpontú irányítási rendszer (KIR) a **cég vezetése és a társadalom között épít ki kapcsolatot az ISO 14000 szabványsorozat hazai alkalmazásával**: környezetkímélő technológiák, a környezetbarát érdekek és környezet-központú vállalatirányítás.

2004 novemberében sikerrel zárult a szavazás az ISO/DIS 22000 élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek keretében az élelmiszerlánc szervezeteire vonatkozó körülmények című szabványtervezettel kapcsolatban. A várakozásokat jól jellemzi, hogy a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság véleménye szerint az **ISO 22000 lesz az egyetlen nemzetközileg elismert olyan élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerszabvány, amely függetlennek tekinthető, mivel azt non-profit szervezet dolgozta ki, a különböző profitorientált szervezetek által erre a célra készítettett dokumentumokkal szemben**. Ezért azok a cégek, amelyek az ISO 22000 alapján szereznek majd tanúsítványt, joggal elvárhatják a hatóságok részéről a hivatalos elismerését annak, hogy rendszerük megfelel az élelmiszer-biztonsági követelményeknek. **Az ISO 22000 újítása, hogy speciálisan az élelmiszer-ellátási lánc szereplői részére határozza meg az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek követelményeit.**

Az ISO 22000-es szabvány az élelmiszer-biztonsági rendszerek egységesítését kívánja elősegíteni. A szabvány az élelmiszerlánc minden közvetett, vagy közvetlen résztvevője számára alkalmazható a mezőgazdasági termelőktől az élelmiszergyártókig, a kereskedelemig, valamint a csomagolóanyag gyártóktól a szállító, valamint takarító szolgáltatókig. **A szabvány jellemzője az interaktív kommunikáció, mivel az ellátási lánc minden szereplőjétől megköveteli a folyamatos kommunikációt közvetlen partnereivel.** Ennek következtében a legjelentősebb **kockázati tényezők a lánc minden szakaszában gyorsan felismerhetővé és kontrollálhatóvá válnak.** Az ISO 22000 további előnye, hogy világszerte egyszerűbb lesz a HACCP alkalmazása.

A szabvány a HACCP követelményeket szabályozó FAO/WHO Kódexszel is összhangban áll, ugyanakkor rugalmasabb és célszerűen alkalmazható elemeket tartalmaz. További előnye, hogy nemcsak önmagában, hanem az ISO 9001 szabvánnyal strukturálva is alkalmazható. Fontos újdonság, hogy az élelmiszerlánc minden egyes szereplőjétől megköveteli a folyamatos kommunikációt közvetlen partnereivel, annak érdekében, hogy a legnagyobb kockázati tényezők minden szakaszban gyorsan felismerhetőek és kombinálhatóak legyenek. **Ez az új, önkéntes és tanúsítható követelményrendszer 2005 októbere óta hozzáférhető, egyelőre lassan terjed. Az ISO 22000 szabványnak nagy esélye van arra, hogy háttérbe szorítsa a BRC és az IFS tanúsítási szabványokat.**

Az ISO 22000 szabványcsalád a következőket foglalja magában [www.iso.org]:

- ISO 22001 – **ez lesz a jelenleg érvényben lévő ISO 15161: 2001 szabvány felülvizsgált változata (Irányelvek az ISO 9001:2000 alkalmazásához az élelmiszeriparban és az italgártásban);**
- ISO 22002 – **az USA nyújtotta be és az ISO 9001 mezőgazdaságban való alkalmazásához nyújt útmutatást;**
- ISO/TS 22003: **Az élelmiszer-biztonsági rendszerek auditálását és tanúsítását végző testületekre vonatkozó követelmény;**
- ISO/TS 22004: **Élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszerek – Útmutató az ISO 22000 alkalmazásához;**
- ISO 22005: **Nyomonkövethetőség a takarmány- és az élelmiszerláncban.** Általános alapelvek és útmutató a rendszer tervezéséhez és kialakításához.

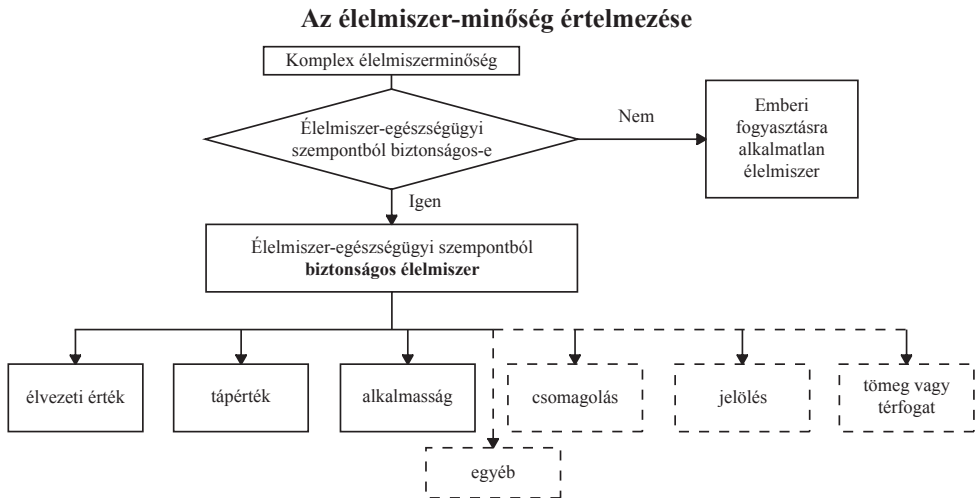
5.3. Élelmiszer-minőség

5.3.1. A minőség értelmezése

A világon 220 ezer élelmiszerfélése van forgalomban, Magyarországon 40 ezret tartanak nyilván. 1990 előtt mindössze 5 ezer élelmiszert forgalmazott a magyar kereskedelem. A minőség piaci kategória, értékjelző. Az élelmiszer és takarmány piacképességét a minőséggel kifejezhető értékük határozza meg, a forgalmazhatóságnak azonban határt szabnak a biztonsági követelmények. A fogyasztó kockázatosnak tartja a biztonság hiányát, mert félti egészségét, életvitelét és munkaképességét, de pénztárcája függvényében válogat a minőségben. Míg az élelmiszer-biztonság a fogyasztó egészségének védelmét, a minőség inkább a fogyasztó érdekeinek védelmét szolgálja.

A nemzetközi definíció szerint a **minőség a termék vagy szolgáltatás tulajdonságainak és jellegzetességeinek összessége**, amely képes kielégíteni a meghatározott és implicit szükségletet. **Az élelmiszer esetében különbséget kell tenni termék és termelés minősége között.** A termék minőségét a toxikológiai veszély, a tápérték és egészségügyi érték, a megjelenés, az íz és struktúra, valamint pszicho-biológiai és érzékszervi jellegzetesség határozza meg. A termelés minősége azonban a termelési eljárásra vonatkozik. Ennek nincs közvetlen befolyása az élelmiszer fizikai minőségére, de egyértelműen kapcsolatban van az etikai minőséggel és egyéb külső összetevőkkel, mint az energiafogyasztás, a foglalkoztatás, a hulladékgazdálkodás, a termelés mérete vagy a termelés automatizáltságának és racionalizálásának foka. **A jó minőség a biztonságot is magában foglalja** [Escher, 2002]. **A minőség esetében a fogyasztó választhat, vagyis a piac szelektál. A biztonságot azonban garantálni kell, mert a fogyasztó nem ismeri fel, nem tudja ellenőrizni, hogy az élelmiszer tartalmaz-e például biológiai vagy kémiai szennyeződések.**

Az élelmiszerek minőségét hagyományos és komplex módon értelmezhetjük. A komplex módon értelmezett minőség az élelmiszer-biztonságot is magában foglalja. A komplex élelmiszer-minőség értelmezése a következő fő komponenseket foglalja magában: **táplálkozásbiológiai érték, élvezeti érték, alkalmasság és élelmezés-egészségügyi biztonság** [Lehmann és Karrer, 2004]. Említést érdemel még a csomagolás, a jelölés és a tömeg vagy térfogat (7. ábra).



Forrás: Sós né dr. Gazdag [1996]

Táplálkozásbiológiai érték

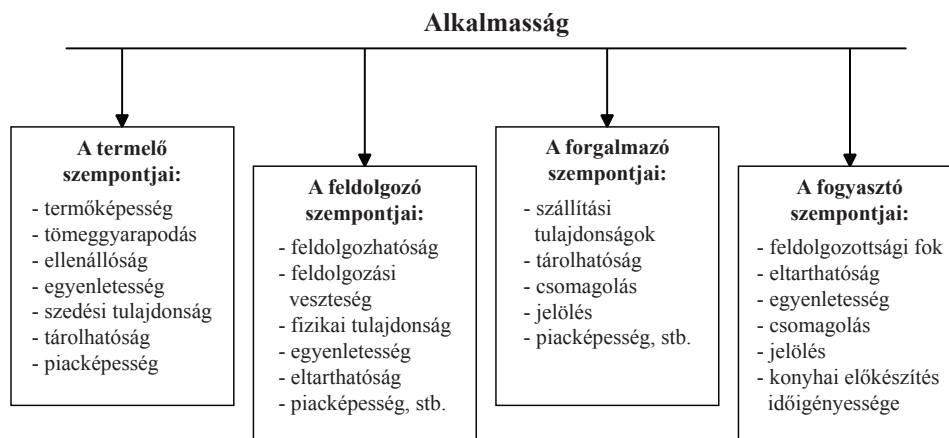
- fehérje-, zsír- és szénhidráttartalom és felhasználásukkal kiszámítható energiatartalom;
- vitamintartalom, esszenciális zsír- és aminosavtartalom;
- ballasztanyag-tartalom;
- természetes aromaanyagok tartalma;
- hasznos mikroorganizmus-tartalom (például tejsavbaktérium-tartalom).

Élvezeti érték (érzékszervi tulajdonságok)

- illat, íz, zamat, aroma;
- külső megjelenés (szín, forma, stb.);
- állomány, állag, konzisztencia;
- érettség, friss állapot.

Alkalmasság

Az alkalmasság az élelmiszerlánc minden tagja számára mást jelent, mint a fogyasztó számára (8. ábra).



Forrás: Sós né dr. Gazdag [1996]

Csomagolás

A fogyasztó igényeinek megfelelően a csomagoló-anyag

- védjen a sérüléstől;
- védjen a szennyeződéstől;
- védjen a romlástól;
- élelmiszer jelölése legyen feltüntethető.

Tömeg vagy térfogat

- fogyasztói érdek: az előírt mennyiség felső határértékének elérése;
- gyártói érdek: az előírt mennyiség alsó határértékének elérése.

Jelölés

Az élelmiszerek jelölésének tartalmaznia kell:

- az élelmiszer **megnevezése**;
- **összetevők** felsorolása;
- bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége;
- előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége;
- **minőség megőrzés időtartam** lejárat dátuma;
- mikrobiológiailag **gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának** időpontja;
- **különleges tárolási vagy felhasználási feltételek**;
- **élelmiszer előállítójának vagy az EGT valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve** és címe;
- **eredet vagy a származás helye**, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől;
- **felhasználási útmutató**, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni;
- az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges **alkohol-tartalom térfogatszázalékban, a MÉ előírása szerint**.

Jelölés

A jelölés **nem vezetheti félre a fogyasztót** az élelmiszer tulajdonságait (fajtáját, jellemezőt, összetételét, eltarthatóságát, eredetét, stb.) illetően, **nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot**, amelyekkel az valójában nem rendelkezik, **nem állíthatja vagy sugallhatja**, hogy az élelmiszer különleges tulajdonságokkal rendelkezik, ha ugyanezen tulajdonságokkal más hasonló élelmiszer is rendelkezik (19/2004. FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről).

Az EU-ban **a jelölés váltja ki a legtöbb a vitát**, mert még mindig **kevés információt tartalmaz a fogyasztók számára**. Napjainkban az adalékanyagok, a GMO és allergének jelölése áll a viták középpontjában (allergének jelölését lásd az 1. mellékletben).

Számos természetes eredetű, biotechnológiailag vagy kémiai úton előállított anyag tartozik például az adalékanyagok csoportjába. Terméktől és technológiától függően több mint **700 engedélyezett adalékanyag – sűrítőanyagok, habzástgátlók, ízfokozók, aromák, édesítőszeresek, cukorpótlók, enzimek stb.** – kerülhet az élelmiszerekbe. Ezeket csoportnév és név vagy csoportnév és E-szám szerint jelölik: például: antioxidáns (citromsav) vagy **antioxidáns (E 330)**. Esetleges rákkeltő hatásuk miatt évek óta figyelmeztető listák keringenek a médiában. Az adalékanyagok szükségesek, de ne használjuk őket feleslegesen.

A tápanyagtartalomra (és táplálék-kiegészítőkre) vonatkozó jogszabályt 2002-ben fogadták el a tagállamok és 2005 augusztusában kellett volna teljes körűen életbe lépnie. **A rendelettervezet rendet kíván teremteni az élelmiszerek vitamin-, ásványianyag- és egyéb összetevői tartalmának közösségi szabályozásában. Szabályozatlan terület szabályozásáról van szó. A szabályozás hiánya komoly gondot okoz a gyártóknak, hatósági ellenőröknek, egészség- és fogyasztóvédőknek egyaránt.** A rendelettervezet három listát tartalmaz. Az első az aggályos, a második a feltételekkel hozzáadható vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb összetevőket, míg a harmadik a tiltott adalékokat sorolja fel.

A tervezet az adalékok minimális és maximális szintjét nem rögzítette, csak az eljárás módját határozza meg az élelmiszerekhez adható vitaminok és ásványi anyagok maximális szintjeinek megállapítására, konkrét számok nélkül.

A gyártók joggal tartanak igényt arra, hogy az innovációjuk megtérüljön, így a termék címkéjén szeretnék feltüntetni az „egészséges” jelzőt. Az „egészségstermékek” piacán érdekelt brit ágazati szervezetek – a Brit Egészséges Élelmiszer-előállító Szövetség (HFMA), a Nemzeti Egészségboltok Szövetsége (NAHS) és a Természetes Egészség Szövetség (ANH) pert indítottak a rendelettervezet ellen. Az Egyesült Királyságban évente 320 millió fontra rúg az ilyen kiegészítők forgalma. Az uniós direktíva életbeléptetése több ezer „egészségstermék” jelölésének megváltoztatását vonná maga után, a táplálék-kiegészítőket fogyasztó brit nők 33%-a, a férfiak 25%-a lenne kénytelen más termékre áttérni. Megjegyzendő, hogy a zsíros sajt és méz magas zsír-, illetve cukortartalma miatt, a magyar termelők egy részét is hátrányosan érinti a rendelettervezet.

Az Európai Bíróság főügyésze, Leendert Geelhoel véleménye szerint az uniós jog alapelveit sérti az a módszer, ahogyan **a direktíva megállapítja az engedélyezett vitamin- és ásványianyag-összetevők listáját és az egyes anyagokból engedélyezett maximális dózist.** A direktíva nem rögzíti, hogyan kerülhetnek fel újabb termékek a listára, sőt az sem világos, hogy a gyártók egyáltalán kérhetik-e újabb anyagok elfogadását. A főügyész jónak tartja a direktíva alapgondolatát, vagyis a belső piac egységesítését ezen a területen.

Ezek után nem véletlen, hogy **óriási szópárbajt gerjesztett** az Európai Parlamentben a **tápanyagtartalomra vonatkozó rendelettervezet**. Az Európai Parlament környezeti, közegészségügyi és élelmiszer-biztonsági bizottsága – a német és a brit élelmiszer-előállító cégek nyomására – **első olvasatban nem fogadta el** az Európai Bizottság azon javaslatát, amely **kötelezővé tenné a tápanyagtartalomra vonatkozó információk feltüntetését az élelmiszereken**. A rendeletmódosítás azt szolgálná, hogy a közösség minden tagállamában azonos feltételek alapján kerülhessenek az egészségre vonatkozó információk az élelmiszerekre.

Ez azt is jelenti, hogy egyelőre **nem jöhetnek létre az ún. élelmiszerprofilok, amelyek elsősorban azt jeleznék, hogy mennyi zsírt, zsírsavat, cukrot, sót, nátriumot tartalmaz a vizsgált termék**. Az ilyen listák segítségével kizárható lenne, hogy magas zsír-, cukortartalmú élelmiszereket esetleg **egészségesként reklámozzanak**. Ma olyan élelmiszerekre is ráteszik az egészséges jelzőt, amelyek például hizlálnak vagy magas sótartalmúak. Az Európai Parlament döntése eredményeként előzetes engedélyezési eljárás helyett csak bejelentési kötelezettség terhelné a gyártókat, ha olyan állítást tüntetnek fel, hogy a termék előnyös hatást gyakorol az ember egészségére.

Az Európai Fogyasztói Szervezet (BEUC) szerint néhány élelmiszeripari vállalat meglovagolja az „egészséges táplálkozás” jelszót, anélkül, hogy valóban érdekelné, hogy marketingtevékenysége milyen hatással van az emberek egészségére. Az élelmiszeripar képviselői elfogadhatatlannak tartják az élelmiszerek egészséges és nem egészséges élelmiszerek kategóriába történő sorolását, mert nem a táplálék, hanem az egyes emberek táplálkozási szokásai és életmódja egészségtelen. Ugyanakkor elismerik a fogyasztók korrekt tájékoztatási igényét, ezért valóban szabályozni kellene, mikor lehet ráírni egy termékre, hogy zsír-, cukor- vagy sószegény, de nem szabad azt sugallni, hogy csak az ilyen termékek egészségesek. A gyártók továbbra is hirdethetik terméküket azzal a felirattal, hogy „vitaminokban gazdag”, „koleszterinszegény” függetlenül attól, hogy a termékekben magas vagy alacsony a cukor-, só- vagy a zsirtartalom.

Az Egyesült Államokban nem korlátozzák külön szabályok a vitaminok és más „egészségtermékek” forgalmazását. A gyártóknak nem kell bizonylatot bemutatniuk az egyes vitaminok, ásványi anyagok vagy gyógynövénykivonatok biztonságával kapcsolatban. *A Szövetségi Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal (Food and Drug Administration: FDA)* csak **abban az esetben intézkedik egy termék betiltásáról, ha elegendő bizonyítékhoz jut annak káros voltáról.**

Egy mondás szerint **abból vagyunk, amit megeszünk és megiszunk**. Az élelmiszer összetevőinek jelölése eligazítja a fogyasztót, hogy mire adja ki a pénzét, amikor élelmiszert vásárol. A fogyasztók igénye egyértelműen kiterjed a következő információk feltüntetésére is: mennyire egészséges az adott élelmiszer, allergén anyagok, valamint a „könnyű”, „zsírszegény”, „funkcionális” élelmiszer. Kérdés, hogy mennyi információt közöljünk a fogyasztóval. **Nehéz eldönteni, hogy a több információ növeli-e vagy csökkenti, illetve elbizonytalanítja-e a fogyasztót döntésében?**

Úgy véljük, hogy a fogyasztói csomagoláson a termék tulajdonságai szempontjából releváns információkat célszerű feltüntetni még akkor is, ha ezek nem azonnal értelmezhetőek a vásárló számára. Az egészség védelme ugyanis az élelmiszerek kémiai, biológiai és fizikai biztonsága mellett a szükséges tápanyagok bevitelének biztosítására, valamint más anyagok fogyasztásának korlátozására is vonatkozik a káros egészségügyi hatások elkerülése

érdekében. A kötelező jelölési szabályok körébe tartozik a termék összetétele (beleértve az adalékanyagokat is), tárolása, felhasználása. Az **engedélyezett adalékanyagok is problémát okozhatnak az allergiás embereknek**, ha azokat nem jelölik feltűnő módon a címkén. A jelölés előírja, hogy jól láthatóan, közérthetően kell jelölni az allergiát kiváltó anyagokat, de ez nem jelenti azt, hogy feltűnő módon látszik a jelölés. A termék és származási hely jelölése viszont többletköltséget jelent a vállalatok számára, ha például a terméket vagy termelési eljárását igazolni kell az importőr ország monitoring intézményei felé.

Az élelmiszer-biztonsági problémák iránt egyre érzékenyebb fogyasztói magatartás talán arra kényszeríti az élelmiszer-előállítókat, hogy a jogi szabályozás által megkövetelt minőségirányítási és veszély-elhárítási rendszerek kialakításában figyelembe vegyék a fogyasztói elvárásokat is.

Egyéb minőségi elemek

A mezőgazdasági termékek minőségének fogalmához új elemek kapcsolódtak, mint az extenzív termelés, tartástechnológia, az állatjólét kérdése, a környezetbarát mezőgazdaság. A kemikáliákat alkalmazó tömegtermeléshez negatív képzettársításokat csatol a fogyasztó. A fogyasztó és a társadalom szemében egyre fontosabb lesz a termelési eljárás, illetve termelési módszer.

Ökológiai érték

- bio-, illetve természetes élelmiszerek, kevésbé feldolgozott élelmiszerek;
- (chilled food) természetesség iránti igény.

Természet- és környezetvédelmi érték

- előállítás energiaigénye;
- környezet védelme; (újrafelhasználható, vagy környezetbarát csomagolóanyag).

Egészséges táplálkozást mennyire szolgálja az élelmiszer

- funkcionális élelmiszer (functional food).

Az élelmiszer által nyújtott kényelem

- kényelmi élelmiszer (convenience food).

Az egészséges életmódot fenntartó élelmiszerek és gyógyhatású termékek egyaránt különleges minőséget képviselnek, ezért magasabb értéket, árat jelenthetnek a piacon. A **funkcionális élelmiszerek és gyógynövények a megnövelt biológiai értékük miatt kiemelt figyelmet igényelnek, amely a fokozott termékfelelősség miatt önkéntes és hatósági ellenőrzéssel valósulhat meg.** A termékben előforduló káros anyagok pedig veszélyt jelentenek a fogyasztó egészségére, életvitelére és munkaképességére. A hazai fogyasztók egyre nagyobb része egészségtudatosan választja ki élelmiszereit és törődik rendszeres táplálkozásával. A gyártók és kereskedők fontos marketing eszköznek tekintik **az egészség megőrzésére utaló jelzéseket** a termékek címkéjén. Az egészség megőrzését szolgáló termékek fogyasztásánál fontos szempont a porciók, adagok, dózis program szerinti betartása [Biacs, 2004].

A fentebb leírt tulajdonságok befolyásolják a termék valóságos minőségét, de **szubjektív elemek is érvényesülnek a minőség megítélésekor**, sőt az is előfordul, hogy a fogyasztók olyan tulajdonságokkal ruházzák fel a terméket, amellyel az valójában nem is rendelkezik (például a GM termékekről gyakran azt gondolják, hogy károsak az egészségre, holott erre egyértelmű bizonyíték ma még nincs). Lehota et al. [1999] szerint „a termék minőségi tulajdonságai, összetevői a vásárlói és fogyasztói döntési folyamatban a döntést hozó személyiségen keresztül észlelt (szubjektív) minőségként jelennek meg”.

Napjaink fogyasztója egyre igényesebbé válik, ennek ellenére **megalapozatlanok azok az állítások, amelyek a minőség korlátlan javítására buzdítják a termelőket**. A minőség javításának is vannak ökonómiai korlátai, ugyanis addig érdemes a ráfordításokat növelni, amíg a minőségből származó többletbevétel és az összes költség különbsége el nem éri a maximumot [Nábrádi és Jávora, 1999]. Ugyanakkor nehéz eldönteni, hogy a minőség növelésével mekkora többletbevétel fog jelentkezni.

Kérdésként felmerül, hogy vajon a **fogyasztó meg tudja-e reálisan ítélni adott termék minőségét, és ha nő is az ún. objektív termékminőség, vajon ez lecsapódik-e a fogyasztók tudatában is, illetve jelent-e akkora változást a fogyasztó tudatában**, hogy befolyásolja a fogyasztói döntést és motiválja a fogyasztót. Fontos szempont, hogy hogyan tudja a termelő kommunikálni az általa végrehajtott minőségi változtatásokat, illetve hogyan tud a fogyasztóban olyan érzeteket kelteni, mintha a termék rendelkezne bizonyos minőségi tulajdonságokkal (még akkor is, ha ez nem mindig fedi a valóságot). Ez utóbbi persze már súrolja a fogyasztók megtévesztésének határát, de gyakorlatilag általánosan bevett szokás egy-egy termék marketingjének megtervezésekor. A marketing tehát elsődleges szerepet játszik a termék minőségi tulajdonságainak kommunikálása területén. Ugyanakkor az EU előírja azokat az információkat, amelyeket az élelmiszerek csomagolásán kötelező feltüntetni.

5.3.2. Minőségi termelési eljárások

Mind a mezőgazdaságban, mind az élelmiszeriparban egyre újabb és újabb termelési módszerek kerülnek bevezetésre, elsősorban gazdaságossági megfontolásból, de a változó fogyasztói igények kielégítése, illetve a minőségi és élelmiszer-biztonsági követelmények teljesítése is szerepet játszik ebben. A minőségi termelési eljárás fogalma nem minden termelő számára jelenti ugyanazt. A termékek előállításának alapja a fogyasztói igények (tudatosult és látens igények) kielégítése. A termelők főleg a fogyasztókkal szeretnék elismertetni termékük minőségét, amelyet egyértelműen meghatároz a termelési eljárás.

A **mezőgazdaság termelési tényezői időben és térben gyorsan változhatnak**, befolyásolásuk a magas költségek miatt csak néhány speciális termék esetében kifizetődő. A gazdasági racionalitás mellett bizonyos ökológiai szempontok is szerepet játszanak abban, hogy milyen mértékben avatkozunk be egyes tényezők megváltoztatásába (1. táblázat). Az ingadozó terméshozam és minőség ellenére csak kiegyensúlyozott termékminőség biztosításával tarthatók meg a vevők.

A mezőgazdasági termelést befolyásoló tényezők

Fizikai	Napsugárzás
	Hőmérséklet
	Csapadék
	Talaj
	Domborzat
Biológiai	Kórokozók és kártevők
	Kultúrnövény (faj, fajta)
	Termesztéstechnológia
	Természetes vegetáció
Társadalomökonómiai	Lakosság
	Társadalmi berendezkedés
	Közgazdasági környezet
	Műszaki feltételek
	Kereskedelmi háttér
	Munkaerő
Kulturális	Szaktudás
	Ideológia, vallás
	Történelmi hagyományok

Forrás: Altieri [1989]

Így például a kórokozók, kártevők, a termesztéstechnológia, a fajta, a földhasználat befolyásolásával könnyebb kiegyensúlyozottabb minőséget elérni, míg a fizikai tényezők (például a napsugárzás, a hőmérséklet) és bizonyos edafikus tényezők⁷ módosítása már jóval nehezebb feladat, de erre is van példa (például az üvegházi kultúrák, vagy az öntözéses termelés). Az egyes országok termelői számára a termelési tényezők gazdaságossági határa alatt még megéri befolyásolni az adott tényezőket. Így például néhány arab olajexportőr ország fejlett üvegházi kultúrával rendelkezik, annak ellenére, hogy a vízfelhasználás miatt jóval a világpiaci ár felett tudják előállítani ezeket a termékeket. **Az érintett ország fogyasztói azonban a helyi termékeket előnyben részesítve hajlandók többet fizetni értük. A fogyasztók számára tehát a helyi termék jobb minőséget jelent, még akkor is, ha ugyanolyan mérhető paraméterekkel rendelkezik, mint az importtermék. Ez a minőség értékszempontú felfogásából következik.** Ugyancsak fogyasztói igények hatására történő változás az ökológiai termesztés megjelenése, amely elsősorban a fogyasztók bizalmára épít.

Az utóbbi években rendkívüli fejlődésen ment keresztül a mezőgazdasági termelés. Gondoljunk csak az intenzív ültetvények megjelenésére, a számítógép által vezérelt tápanyag-utánpótlásra, a teljesen automatizált üvegházi rendszerekre, új fajtákra, a rohamléptekben növekvő terméshozamokra, s a nagy vitát kiváltó GMO-k termesztésére, amelyeket nem elsősorban a fogyasztói igények, hanem gazdaságossági szempontok hívtak életre. A termelés fejlődése nem mindig javítja a végtermékek minőségét, sőt például a beltartalmi érték

⁷ Edafikus tényezők: a talaj fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságaival összefüggő tényezők

tekintetében gyakran gyengébb minőségű árut eredményez. Az eladhatóság szempontjából azonban nem beszélhetünk a minőség romlásáról, mert a vizuálisan (ránézésre), vagy egyszerűbb vizsgálatokkal kimutatható minőségi paramétereknek eleget tesznek az áruk.

A minőségi termelési eljárás fogalma túlmutat a termékre vonatkozó, számszerűsíthető minőségi tényezők körén, legyenek azok akár belső (pl. beltartalmi érték), akár külső (pl. méret, szín stb.) tulajdonságok. A **minőségi termelési eljárások meghatározásánál a Taguchi-féle minőség-felfogásra célszerű építeni, amely a társadalmi veszteségből indul ki a termék minőségének megítélésénél.** Ez magyarázza például a környezetkímélő természetstechnológiák vagy a biotermelés létjogosultságát, amelyek természetükből adódóan kisebb társadalmi veszteséget jelentenek, ha a környezetterhelés vagy a kemikáliák által kiváltott betegségekől származó társadalmi veszteséget vesszük alapul.

Ez indokolja azt is, hogy miért szükséges állami beavatkozás a minőségi eljárások biztosítása érdekében. **A fogyasztók általában nem rendelkeznek megfelelő információval arról, hogy az adott termék előállításának milyen hatásai lehetnek társadalmi (és egyéni) szinten.** Ennek tudatában sem valószínű, hogy gazdasági helyzetüknél fogva jobb minőségű terméket vásárolnának, mivel ezek előállítási költsége magasabb, mint a társadalom számára nagyobb veszteségeket okozó áruké. A termelési eljárások támogatásának létjogosultságát addig a mértékig szabad elismerni, amilyen mértékű előnyt, hasznot jelent a társadalom számára.

A társadalmi hasznosság szempontjait különböző módon kényszerítik rá a termelőkre. Állami ösztönzési rendszer segítségével terjednek el a környezetkímélő technológiák, mert különböző támogatásokon vagy egyéb szabályozásokon (például növényvédőszer engedélyezése a különböző kultúrákban, GMO kérdés, ökológiai gazdálkodás támogatása) keresztül befolyásolja a természetstechnológia kiválasztását. A fogyasztók részéről is jelentkezik igény az ilyen termelési eljárásokkal, termelési módokkal előállított termékek iránt. Egyes fogyasztók a környezetkímélő termelést az így előállított termék nagyobb biztonságával (mérhetően nagyobb biztonságával) társítva választják a bioterméket, más fogyasztók viszont a környezetkímélő termelés miatt döntenek a biotermékek vásárlása mellett.

A kutatók az ellentmondásokra is felhívják a figyelmet, ugyanis például az ökológiai természetben a gyomirtó szerek alkalmazásának tiltása miatt nő a gépi gyomirtás aránya, ami magasabb légszennyezettséget von maga után. Egyetértés mutatkozik abban, hogy a termőhelyhez igazodó fenntartható gazdálkodási rendszerek létrehozásán kell fáradozni a természeti tényezők messzemenő figyelembevételével [Csete és Láng, 1999].

Az elmúlt években a fogyasztók, a feldolgozók, valamint az élelmiszerláncok részéről egyre nagyobb igény jelentkezett a minőségi, biztonságos termékek iránt globális és helyi szinten. Ezen igények kielégítésére alkalmazzák a jó mezőgazdasági gyakorlat (*Good Agricultural Practice: GAP*) előírásait, amelyeket gyakran eltérő megközelítésben használnak, és sok esetben a fenntartható mezőgazdaság definíciójához kapcsolnak:

- A kormányzati és nemzetközi szervezetek (például FAO) felfogásában a jó mezőgazdasági gyakorlat eljárásai elsősorban az integrált természetben megismert alapelveket tükrözik.
- A balti országok gyakorlatában egyaránt figyelembe veszik az előállított termékek minőségének biztosítását és a környezettudatos gazdálkodást.

- A magánszektorban a feldolgozók és a kiskereskedők a megfelelő minőségű végtermék elérése céljából alkalmazzák a GAP-ot. Ebben a felfogásban a termelés fenntarthatósága fontos szerepet tölt be a fogyasztói igények kielégítésében. Itt példaként a kiskereskedelmi láncok EUREPGAP minőségbiztosítási rendszerét nevezhetnénk meg, de egyes vállalatok a GAP elvein alapuló különleges minőségi rendszereket hoztak létre.
- A **Codex Alimentarius** által kidolgozott útmutatókban is megtalálható a GAP, ezek elsősorban az élelmiszerhigiéniai követelményekre helyezik a hangsúlyt.
- Néhány **nemzeti program** (például az **USA-ban**) a **GAP-t** kifejezetten a termékek higiéniai, és ezen belül is a mikrobiológiai szennyeződéstől való mentességre vonatkoztatja [Soltub, 2005].

Az élelmiszeripari termékek előállításánál jobban kiszámítható és szabályozható a termelés körülménye, ezért könnyebben lehet homogén minőségű végterméket előállítani. Az élelmiszeripari termékeknél is megfigyelhető a termelési eljárások fejlődése, ami összefügg a fogyasztói igények változásával, mivel napjaink vásárlója egyre inkább igényli a magas feldolgozottsági fokú, kényelmi (*convenience*) termékeket. A feldolgozottsági fok növelése mindenképpen minőségi fejlődést jelent, ugyanakkor nem minden fogyasztó számára egyértelmű, hogy kényelme érdekében milyen mértékben hajlandó elviselni például az adalékanyagok jelenlétét a termékben.

Az utóbbi évek sajátos folyamata, hogy egyre növekszik a kereslet a különböző vitaminokkal és ásványi anyagokkal dúsított termékek iránt. Ez viszonylag egyszerűen megvalósítható az élelmiszerekhez való adagolással, ugyanakkor már folynak a kísérletek olyan technológiák kifejlesztésére, amelyek a nyersanyagban eredetileg található anyagok megőrzésével kívánják ugyanazt az eredményt elérni. **A speciális igényekkel rendelkező fogyasztói rétegek számára kifejlesztett termékek** (például diétás, laktózmentes, koleszterinmentes, csökkentett zsírtartalmú termékek) **előállítását szintén meg kell említenünk, hiszen adott fogyasztói szegmens számára ezek az egészséget nem veszélyeztető élelmiszerek testesítik meg a minőséget.**

Egyes fogyasztók az élelmiszerekben található vegyi anyagoktól való félelmükben vagy egyéb, szubjektív okok miatt a hagyományos, adott országhoz, vagy adott régióhoz köthető termékek iránt érdeklődnek. Ezek az eljárások nem jelentenek kimutathatóan jobb minőséget képviselő termelést, de mivel a fogyasztók szemében (a minőség értékszemléletű felfogása) ez fontos, **a hagyományos termékek előállítását is a minőségi termelési eljárásokhoz kell sorolni.** Megjegyzendő, hogy a közösségi marketing eszközeivel a fogyasztók erőteljesen befolyásolhatók ezen termékek fogyasztása irányába.

Egyre nagyobb fogyasztói igény jelentkezik a frissességüket megőrző, minimálisan kezelt élelmiszerek iránt is, amely új problémákat vet fel élelmiszer-biztonsági szempontból is.

Láthatjuk, hogy ha az élelmiszeripari termékek esetében is a minőség értékszemléletű felfogásából, illetve a társadalmi veszteségből indulunk ki, szerteágazó képet kapunk a minőségi termelési eljárásokról. Az élelmiszeripari eljárások korszerűsödésének motiváló tényezője egyrészt a gazdasági érdek, másrészt a különböző előírásoknak való megfelelés kényszere, ami újabb és modernebb eljárások bevezetését eredményezi. Ezek az eljárások sokszor önmagukban is jobb minőség elérését teszik lehetővé, de az élelmiszer biztonságosságának és megfelelő minőségének garantálásához minőségbiztosítási rendszerek kiépítése szükséges.

5.3.3. Speciális védjegyek, jelölések

Adott termék többi termékhez viszonyított előnyeit, pozitívumait a marketing mix bármely elemével lehetséges a fogyasztó felé kommunikálni, kérdéses azonban, hogy a reklám, promóció, elosztási, vagy árpolitika mennyire hiteles a vásárló szemében.

A megbízhatóság, hitelesség magasabb szintjét képviseli, ha olyan ellenőrzési, védjegyzési rendszer kerül kialakításra, amely

- pontosan definiált követelmény rendszerre épül;
- a követelmények betartását független ellenőrző szerv kontrollálja;
- az ellenőrző szerv állami tulajdonban van, vagy hatósági felügyelet alatt áll;
- az ellenőrzés tényét jól megkülönböztethető védjegy, címke, logo bizonyítja.

Mivel az élelmiszer-biztonság versenytényezővé válik az élelmiszerpiacon, egyre több védjegyzési rendszer kerül bevezetésre. Szélesebb értelemben ide tartoznak a földrajzi árujelzők, eredetmegjelölések, és az ún. **Fair Trade/Fair Labour Practices (tisztességes kereskedelem, tisztességes munkaerő felhasználás) védjegy,** amely az **etikus üzleti magatartást igazolja a termék előállítására, kereskedelme során.**

A különleges védjegyek egyik legjellemzőbb, hosszabb múltra visszatekintő példája az ökológiai, vagy biotermékek ellenőrzési, védjegyzési rendszere. A Codex Alimentarius szerint az **ökológiai gazdálkodás** „holisztikus termelési-gazdálkodási rendszer” (a növénytermelésben és az állattenyésztésben egyaránt), amely a nem mezőgazdasági eredetű ráfordításokkal szemben a természetes eljárásokat részesíti előnyben. Lehetőség szerint talajművelési, biológiai és mechanikai módszereket alkalmaznak a termelésben a szintetikus anyagok helyett. Az öko-gazdálkodás egységes szabályozásának igénye a fogyasztók növekvő érdeklődése és a fellendülő termelés hatására fogalmazódott meg. Elsősorban azért volt erre szükség, mert az ökológiai módon termelt élelmiszerek megkülönböztetése a hagyományos termékektől érzékszervi megfigyelés alapján nem lehetséges, vagyis az ellenőrzés, védjegyzés kiemelkedő fontossággal bír. Így lehetővé vált a bizalmi kapcsolatokon túllépve az ökoélelmiszerek nemzetközi kereskedelme.

Az ellenőrzési rendszer elveinek megteremtése az 1972-ben alakult Organikus Mezőgazdasági Mozgalmak Nemzetközi Szövetsége (International Federation of Organic Agricultural Movements: IFOAM) járt az élen. Kezdetből fogva célja volt – az öko-gazdálkodással foglalkozó termelők, szakemberek összefogásán túl – az öko-gazdálkodás fejlesztését, egységesítését, népszerűsítését elősegítő ajánlások megfogalmazása. Az egységesítési folyamat részeként 1998-ban megszületett az IFOAM által elfogadott, az öko-gazdálkodás és feldolgozás standardjait tartalmazó megállapodás, ami nem kötelező érvényű, de elősegíti a nemzeti szabályozások egymáshoz való közelítését, ezáltal megkönnyíti az ilyen termékek nemzetközi kereskedelmét.

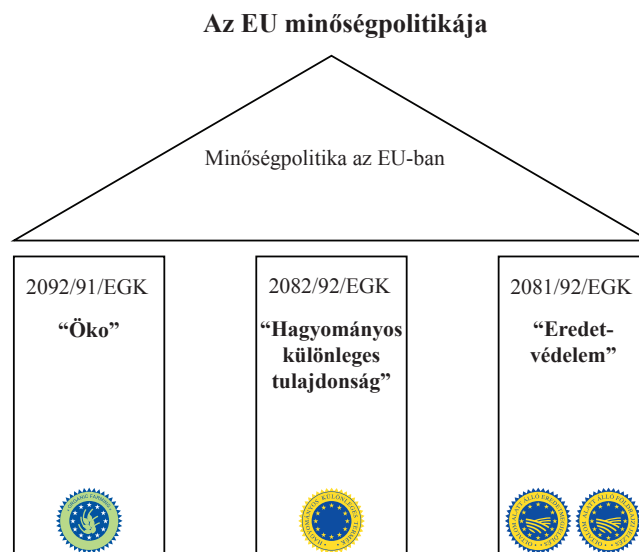
A szabályozás további lépése a különféle előírások egységesítése, amit nehezít, hogy az egyes térségekben különféle szempontok érvényesülnek. **Észak-Amerikában például a végtermék minősége, összetétele áll a figyelem középpontjában, Európában a termelési mód került előtérbe, mivel az uniós polgárok számára az öko-gazdálkodás környezetvédelmi szerepe legalább olyan fontos, mint az egészséges élelmiszerek iránti igény.**

Legjobb példaként az állatjóléti (*animal welfare*) intézkedések szolgálnak, melyek bekerültek az EU ökoállattenyésztési rendeletei közé, holott az állati élelmiszerek minőségére csak közvetett hatással bírnak a tartási körülmények. Az EU állatjóléti intézkedéseivel kapcsolatban Ausztrália visszatetszőnek tartja, hogy Franciaországban tömök a libákat, Spanyolországban pedig ölik a bikákat. Ausztrália szerint az EU célja nem lehet más, mint az állatjóléti és az állat-egészségügyi intézkedések költségeit zöld dobozos támogatásként elismertetni a WTO-ban. Ezen túlmenően az állatjólét érvényesítésére **irányuló intézkedéseknek való megfelelés jelentős diszkriminációra is lehetőséget ad a piaci konkurenciaharcban. Az állatjólét nem kapcsolódik szorosan a közjavak (közszolgáltatás) fogalmához.** Az állattartás módja, illetve színvonala valószínűleg nem vagy csak kis mértékben befolyásolja az állati termékek minőségét, **de morális és etikai szempontból az állati termékeket fogyasztók, és nem fogyasztók közérzetére egyaránt hatást gyakorol.**

Az ökogazdálkodás szabályozásában és támogatásában mindig is az EU járt élen, de viszonylag korán lezárult a szabályozási folyamat többek között Japánban, Svájcban és Argentínában is. Az USA a közelmúltban fejezte csak be a törvénykezési eljárást, 2002. október 21-én lépett életbe a Szövetségi Mezőgazdasági Minisztérium (*United States Department of Agriculture: USDA*) rendelete az ökoélelmiszerek előállításának egységes kritériumairól és címkézéséről. A világ számos országában azonban még mindig nem zárult le ez a folyamat.

Az Unióban is több lépcsőben zajlott az egységesítési folyamat, először a tagállamok szintjén, majd közösségi szinten. Az európai országok közül először Ausztriában, Franciaországban és Hollandiában hoztak létre állami szabályozást az ökogazdálkodás ellenőrzésére, néhány ország pedig az ágazat támogatását is elindította. A sokféle irányzat, „iskola”, „filozófia” együttes jelenléte szükségessé tette az egységes szabályozás létrejöttét, elsősorban a fogyasztókban kialakult zavar csökkentése, és a növekvő kereskedelem átláthatósága, megkönnyítése érdekében (9. ábra).

9. ábra



Fontos hangsúlyozni, hogy az öko-gazdálkodás ellenőrzésében, védjegyzésében az egységes állami szabályozás mellett az ún. „private standard”-ok is fennmaradtak. Az Organikus Mezőgazdasági Mozgalmak Nemzetközi Szövetsége irányelvei lehetővé teszik, hogy az öko-gazdálkodókat állami vagy magán szervezetek ellenőrizzék, ám a magán intézmények tevékenységüket csak független hatósági szervek felügyelete alatt folytathatják. Ez a többszintű ellenőrzés lehetővé teszi a visszaélések elkerülését. A hatósági és magán ellenőrző szervek (amennyiben a tagállam/EU rendeletben meghatározott követelmények teljesülését ellenőrzik az ott leírtak szerint) jogosultak olyan tanúsítványt kibocsátani, amely a támogatások igénybevételére jogosítja a termelőket. Ezen felül az egyes ellenőrző szervezetek bizonyos védjegyek kibocsátásához ennél szigorúbb követelményeket is előírhatnak a termelők számára. Ezek az ún. „privát szabványok” a termelőknek jobb piaci lehetőséget, az igényesebb fogyasztók bizalmának elnyerését teszi lehetővé. (Ezen védjegyeknek létezik egyfajta „rangora”, elismertsége attól függően, milyen magas kritériumokat támasztanak a termelőkkel szemben és mennyire ismertek az európai piacon, de az egyes célpiacok is meghatározzák, melyik minősítést érdemesebb a termelőknek megszerezniük.) Így az ökológiai gazdálkodás szabályozási és ellenőrzési rendszere fokozatosan kétszintűvé vált.

5.3.4. Eredetvédelem, földrajzi árujelzők

Az EU prioritásai közé tartozik az is, hogy a piacra jutási lehetőségek bővítésével együtt tisztességes versenyhelyzetet kell teremteni azoknak a termékeknek, amelyek **minősége és hírneve földrajzi származási helyükhöz és hagyományos gyártási eljárásukhoz kapcsolódik**. Ehhez megfelelő rendelkezések szükségesek annak érdekében, hogy azok hatékony garanciát nyújtsanak az agrártermékek és élelmiszerek nevével kapcsolatos visszaélések ellen a származási hely feltüntetésével, illetve megjelölésével.

Az Európai Unió a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek minőségének javítására, a fogyasztók jobb tájékoztatására, valamint a termékek versenyképességének növelése érdekében hozta létre a 2081/92/EGK rendelettel az eredetvédelem, valamint a 2082/92/EGK rendelettel a hagyományos különleges tulajdonság tanúsításának rendszerét. 2004. május 1-jétől hazánkban is hatályos a fenti két rendelet, a részletes szabályozást pedig az 58/2004. (IV. 24.) FVM rendelet tartalmazza, amely hatályon kívül helyezte a kiváló minőségű és hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról szóló 1/1998. (I. 12.) FM rendeletet. A két EU-rendelet **három különböző megnevezéssel segíti a fogyasztók tájékozódását a hagyományos élelmiszertermékek között**.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés (Protected Designation of Origin: PDO) esetében a termék termelése, a feldolgozás, illetve az előállítás minden lépése jól körülhatárolt földrajzi területen történik, a termék különleges minősége, hírneve közvetlenül az adott földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők következménye.

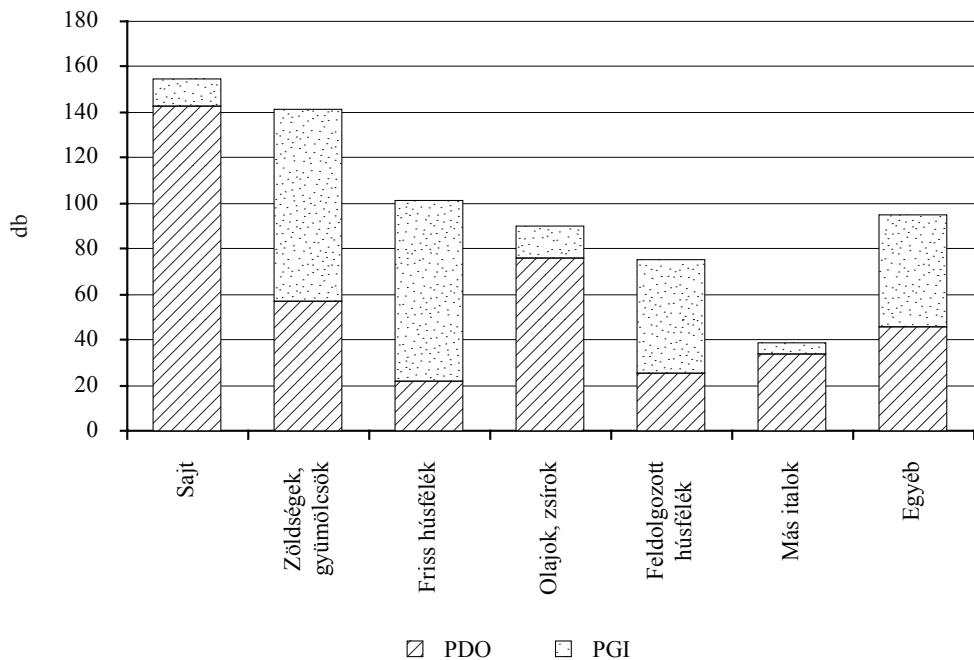
Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (Protected Geographical Indication: PGI) esetében a termék minősége, hírneve vagy más jellemzője alapvetően földrajzi eredetének tulajdonítható.

Az oltalom alatt álló **eredetmegjelölést** és az oltalom alatt álló **földrajzi jelzést** szokták közös néven **földrajzi árujelzőként** is emlegetni. A földrajzi árujelzők esetében bárki, aki betartja a termékleírást, és az abban szereplő földrajzi területen állítja elő a terméket, feltüntetheti a regisztrált terméknevet, használhatja a közösségi megnevezést és szimbólumot a termékén. Az uniós rendszer 1992 óta működik, a lajstromra 2004-ig közel

700 termék került fel. A Magyarországon eredetvédelmet élvező termékek bejegyzését a csatlakozás után az uniós szabályoknak megfelelően kellett megújítani a Magyar Szabadalmi Hivatalnál. Magyarország 10 termékre nyújtott be eredetvédelmi kérelmet, 2005 végéig a szegedi szalámi, a szegedi paprika és a hajdúsági torma ügyét tárgyalták. A bejegyzést követően az Európai Bizottság megerősítéséig ideiglenes védelemben részesülnek az érintett termékek. Magyarországon a budapesti szalámi, a csabai kolbász, a gyulai kolbász, a gönci kajsziarack, a hajdúsági torma, a kalocsai és szegedi fűszerpaprika-őrlemény, a makói vöröshagyma, a szegedi szalámi, a szőregi rózsató áll átmeneti nemzeti oltalom alatt. Az EU által is elfogadott nemzeti oltalom alatt álló földrajzi árujelzők köre pedig elsősorban a pálinkákra terjed ki, így a békési és szatmári szilva-, a gönci és kecskeméti barack-, valamint a szabolcsi almapálinkára.

Az EU-15-ben 2004-ig összesen 693 védelem alatt álló földrajzi árujelzőt – 403 eredetmegjelölést és 290 földrajzi jelzést – regisztráltak (10. ábra).

10. ábra

Elfogadott földrajzi árujelzők termékkategóriák szerint az EU-15-ben (2004)


Forrás: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

Nemzetközi szinten (például WTO) gyakran akadnak problémák a földrajzi árujelzőkkel, amely gyakran a védett termék nevének köznevesülésével hozható kapcsolatba. Az Unión belül is vannak nézeteltérések a földrajzi árujelzők kérdésében az északi és a déli országok között. A mediterrán országokban a földrajzi nevek védelmének hosszú időre visszanyúló hagyományai vannak, s ennek megfelelően számos nemzeti jogszabályt hoztak a kérdéskör szabályozására. Ezzel szemben az északi tagországok véleménye inkább az Egyesült Államok, Új-Zéland és Ausztrália által képviselt állásponhoz áll közelebb, szerintük a földrajzi nevek védelme pusztán restriktív és protekcionista kereskedelmi

szabályozó eszköz [Barjolle és Sylvander, 2000]. Az Unión belül a két csoport elkülönülése a megszerzett földrajzi árujelzőkön keresztül is nyomon követhető, mert a 693 árujelzőből 562 a mediterrán országokhoz és Franciaországhoz köthető. (2. táblázat).

2. táblázat

Elfogadott földrajzi árujelzők száma az EU-15-ben (2004)

Ország	Elfogadott földrajzi árujelzők száma
Olaszország	150
Franciaország	144
Portugália	93
Spanyolország	91
Görögország	84
Németország	67
Egyesült Királyság	29
Ausztria	12
Hollandia	6
Belgium	4
Luxemburg	4
Dánia	3
Írország	3
Svédország	2
Finnország	1

Forrás: http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

Az európai uniós szabályozás harmadik eleme a **hagyományos különleges tulajdonságú termékek** (*Traditional Speciality Guaranteed: TSG*), amelyek összetételükben, vagy előállításuk módjában hagyományosak, de nem köthetők valamilyen földrajzi területhez. E termékek között találjuk például a finn „Kalakukko” kenyeret vagy a belga „Kriek” sört. Az EU-ban gyakorlatilag bárhol előállíthatók ezek a termékek, amennyiben betartják a termékleírásban foglaltakat. Egyes esetekben az elfogadott termékleírásnak nem megfelelő termékek is viselhetik a nyilvántartásba felvett elnevezést, viszont a közösségi szimbólumot csak a termékleírást betartók használhatják.

A 2082/92/EGK rendelet 13. §-a határozza meg a hagyományos termékek elnevezésének úgynevezett kettős szintű (gyenge, illetve erős) védelmét. Az első (gyenge) szint tulajdonképpen a név védelme. Ebben az esetben még lehet találni a piacon olyan terméket, amelynek ugyanaz az elnevezése, mint a regisztráltaknak, de attól eltérő módon készül (például a Mozzarella sajt esetében). Ez utóbbinak ugyan ugyanaz a neve, de a közösségi megjelölést és szimbólumot nem viselheti. A második szint (erős védelem) esetében a termék közösségi nyilvántartásban regisztrált neve csak és kizárólag akkor használható, ha a termék megfelel a közzétett termékleírásban rögzítetteknek (például Serrano sonka). Azt, hogy adott termék elnevezése milyen szintű védelmet élvezzen, a kérelmet benyújtó csoportosulás dönti el. Magyarország esetében a szikvizet fogadták el hagyományos különleges terméként. Ennek a jelölésnek nincs komolyabb gyakorlati jelentősége.

A fentebb ismertetett rendeletek nem vonatkoznak borok és tömény szeszesitalok földrajzi jelzésére, mivel arra az Unió külön szabályozást vezetett be. A minőségi borok, pontosabban a meghatározott származáshelyen termelt borok (**produced in a specified region: PSR**) esetében az EU nem szól bele a speciális szabályozásba, csak keretszabályokkal, illetve egyes szempontok egységesítésével igyekszik néhány minimális követelmény betartását és a versenyegyenlőséget biztosítani, a speciális szabályok megalkotása így döntő mértékben nemzeti hatáskörbe tartozik. Mintegy 2000 uniós és harmadik országból származó bor és tömény szeszesital élvezi a földrajzi árujelző védelmét az EU piacán (1576/89 jogszabály).

A hagyományos termékek előállítása elsősorban az adott terméket előállító termelők számára hozhat előnyöket. **Amegkülönböztető szimbólumok, az elnevezések használatának joga egyrészt komparatív előnyt jelenthet a többi, nem az adott technológiát alkalmazó vagy nem az adott területen tevékenykedő piaci szereplővel szemben.** A hatás azonban a termék előállítóin keresztül (akiknek a PDO és PGI esetében földrajzilag körbehatarolt területen kell tevékenykedniük) továbbgyűrűzik a helyi közösségekbe, munkát ad a helyieknek, a termékhez kötődő speciális rendezvényeken keresztül növeli a turizmust, s végső soron szerepe van a vidék **népességmegtartó erejének növelésében.** Barjolle és Sylvander [2000] a **következőképp csoportosítja a 2081/92 EKG** rendelet céljait:

- Mezőgazdasági és vidékpolitikai célok:
 - a mezőgazdasági termelés diverzifikációjának ösztönzése;
 - a kereslet és a kínálat közötti egyensúly biztosítása;
 - távoli vagy kevésbé fejlett régiók támogatása, másodlagos célként a népesség megtartása és a gazdaságok jövedelmének növelése;
- Versenypolitikai célok:
 - igazságos verseny biztosítása azon termelők között, akiknek előnyük származik ezen megjelölésekből;
- Fogyasztói politikai célok:
 - világosság (a fogyasztóknak, azért hogy képesek legyenek meghozni a legjobb döntést, tömör és világos információt kell adni a termék eredetéről);
 - hitelesség (hogy erősítsük a termék hitelességét a fogyasztó szemében).

Sokak által vitatott kérdés, hogy **a földrajzi eredet mennyiben járul hozzá a minőséghez. A minőségi termékeknek vannak folyamathoz köthető tulajdonságaik is,** ezért bizonyos **fogyasztók szemében mindenképpen pozitív tulajdonságként jelenik meg az, hogy mely régióban termelték a terméket.** Más kérdés azonban a nevek kisajátítása. Elvileg az uniós jelölés a névvel együtt világosan utal arra, hogy mely régióban állították elő a terméket, tehát a megnevezés és az uniós megjelölés egyértelműen azonosíthatóvá teszi, hogy a termék adott helyről származik. Ha a fogyasztó ennek tudatában van, akkor nem fogja megvenni az uniós megjelölést nem tartalmazó terméket, még ha azon esetleg ugyanaz a név is szerepel. Ha mégis megveszi, úgy nem tekinti hozzáadott értéknek a származást. Ehhez persze hozzátartozik az is, hogy a marketing eszközeivel megfelelően kell kommunikálni az adott terméket, hogy a fogyasztó tisztában legyen a jelölések szerepével.

Amennyiben a földrajzi árujelzőket is márkának, valamiféle közösségi márkának tekintjük, akkor az egyéb márkákhoz hasonlóan itt is szigorúan tilos a jogtalan használat.

5.3.5. Kereskedelmi márka

A **márka meghatározása** az Amerikai Marketing Szövetség szerint: „név, kifejezés, jel, szimbólum, forma vagy ezek kombinációja”, szerepét tekintve pedig: „árak, szolgáltatások, vagy ezek gyártóinak, forgalmazóinak a versenytársaktól való megkülönböztetésére szolgál”.

Többféle márka létezik, ezek közül a következő az ipari védjegyoltalom alatt álló két márkának van jelentősége:

1. **Gyártói márka** (manufacturer brand); egyes szakirodalmi forrásokban „nemzeti márka” (national brand) kifejezés is szerepel, valamint
2. **Saját márka**, vagy kereskedelmi márka (own label vagy private label): olyan márka, amelyet csak egy meghatározott kereskedelmi láncban értékesítenek.

A márkákat megjelenési forma és terméktulajdonságok szerint csoportosíthatjuk (11. és 12. ábra).

Stanley [2002] a következő csoportokra osztja a kereskedelmi márkákat:

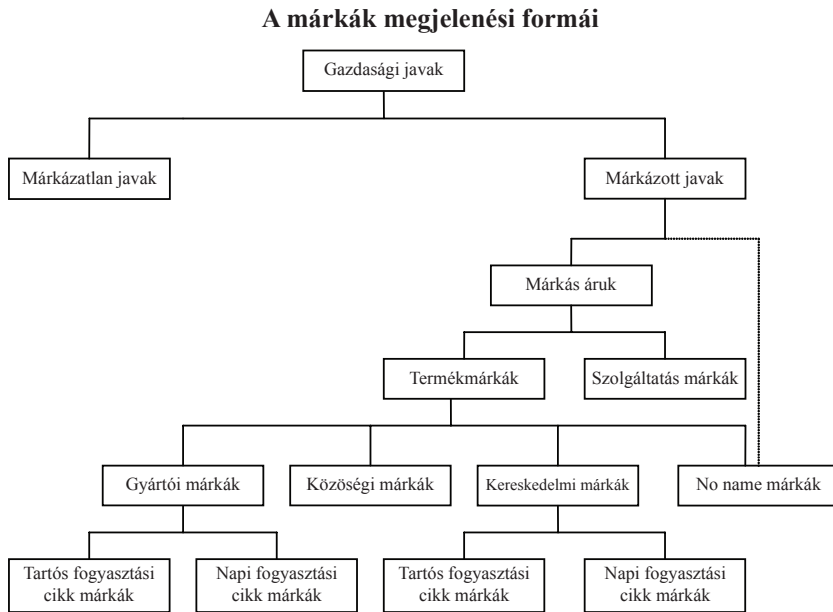
- üzleti márka: a kiskereskedő neve teljesen nyilvánvaló a csomagoláson;
- üzleti almárka: olyan termékek, ahol a kiskereskedő neve visszafogott a csomagoláson;
- ernyómárka: a kiskereskedő nevéől független általános márka, amelyet különböző termékkategóriáknál használnak;
- egyedi márka: csak egy kategóriában használatos név abból a célból, hogy egy „valódi” diszkont termék vonal értékesítését ösztönözzék;
- exkluzív márka: egy nevet használnak egy kategóriában, „hozzáadott értékű” termékek promóciójáról van szó.

Brady et al. [2003] szerint a kereskedelmi márkák fejlődésének „útja” a következő: először a legnyilvánvalóbb kategóriákban használják, ahol a gyártók nem szentelnek nagy figyelmet a beruházásnak; ezután a nem annyira nyilvánvaló termékeknél alkalmazzák és végül azoknál a kategóriáknál használják, amelyek mind értéket, mind pedig prémium terméket nyújtanak.

A kereskedelmi márkák **fejlődési ciklusát** a következő tényezők befolyásolják:

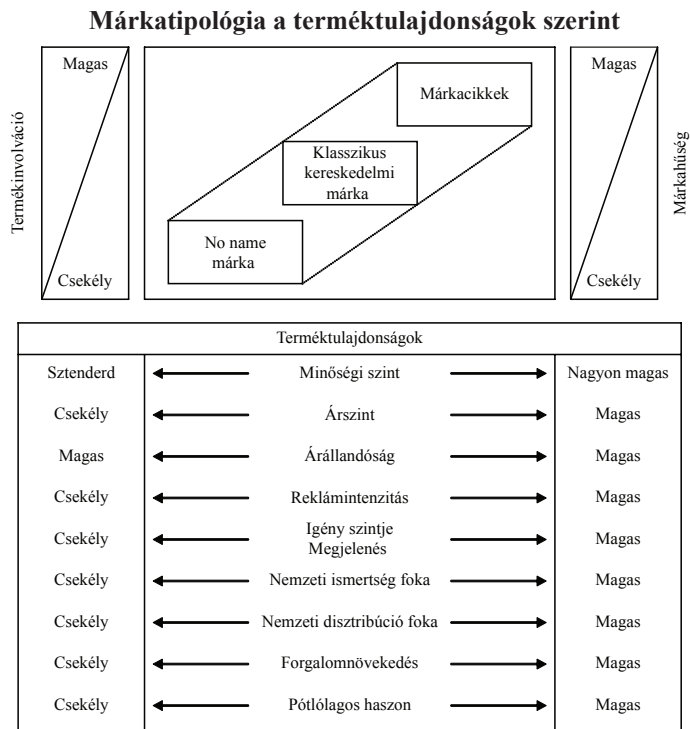
1. a beszállítói bázis és hozzájutás a technológiához és a gyártáshoz;
2. árképzés és árresek;
3. innovációs hányad;
4. márka beruházás;
5. fogyasztói vásárlási szokások.

11. ábra



Forrás: Bruhn [2001]

12. ábra



Forrás: Bruhn [2001]

A GfK Hungária [2004] adatai szerint Magyarországon a háztartások **2003-ban és 2004-ben évi mintegy 300 milliárd forintot költöttek kereskedelmi márkás termékekre.** A napi fogyasztási cikkek forgalmából Magyarországon 15%-kal részesedtek a kereskedelmi vállalatok saját márkái. A tanulmány szerint a gyártók a piaci versenyben néhány aduval rendelkeznek a kereskedelmi márkákkal szemben (ismertebbek a gyártói márkák, valamint ezek a kereskedelem egész rendszerében elérhetőek a fogyasztók számára). A kereskedelmi vállalatok motivációi közül az alábbiak érdemelnek kiemelés:

- a vevői lojalitás növelése,
- erősebb alkupozíció a gyártókkal szemben,
- nyereség az alacsony fogyasztói árak mellett, amelyből finanszírozhatják további terjeszkedésüket.

A kereskedelmi márkák részesedése a napi fogyasztási cikkek piacán folyamatosan növekszik (3. táblázat). A sajátmárkás termékek részesedését vizsgálva kiderül, hogy arányuk az alacsony involváltságú termékek (olyan árucikkek, amelyek vásárlásához nem, vagy csak kevésbé kötődik érzelem, de vásárlásuk elengedhetetlen a napi életvitelhez) esetében a legmagasabb.

3. táblázat

Top-10 kategória a kereskedelmi márkák részesedése alapján 2004-ben, %

Megnevezés	Gyártói márka	Kereskedelmi márka
Sűrített tej	35	65
Papírtörölő	55	45
Papírzsebkendő	57	43
WC papír	57	43
Tejszínhab	58	42
Citromlé	58	42
Tejföl	60	40
Kutyaeledel	60	40
Kávé tejszín	61	39
Vaníliás cukor	62	38

Forrás: GfK Hungária Piackutató Intézet

Ha a kereskedelmi láncok szerint figyeljük a kereskedelmi márkás termékek részarányát, a legnagyobb arány a Tesco saját márkáira jut, majd a Penny Market és a Coop következnek. Értékesítési csatorna szerint a **diszkontokban fogy a legtöbb kereskedelmi márkás termék** (ezen termékek a Penny, a Plus és a Profi együttes forgalmának 25%-át adják). A második helyen a **lánchoz tartozó kis boltok állnak**: összesen 19% a saját márkák aránya a CBA, a Coop és a Reál értékesítéséből. A saját márkák részaránya 16% a hiper- és szupermarket, valamint a cash and carry bolttípusban [Nagy, 2004a].

Kezdetben a kereskedelmi márkák bevezetése volt a kereskedők válasza a koncentráltabb **élelmiszeripari vállalatok pozíciójának gyengítésére**. Később egyértelműen a kereskedő lett az erősebb fél. A kereskedelmi márkák bővülése végül is a **koncentráció, a növekvő nemzetközi tevékenység és bővülő kooperáció** következménye.

Soberman és Parker [2000] munkájukban a kereskedelmi márkákkal, illetve a kiskereskedelmi versennyel kapcsolatos „népszerű mítoszokat” próbálják meg eloszlatni:

1. **Téves az a meggyőződés, hogy a kereskedelmi márkák magas szintű kiskereskedelmi versenyt feltételeznek,** valamint az, hogy nő a fogyasztó választási lehetősége. Szerintük inkább a kereskedelmi márkákat a kiskereskedők **árdiszkriminációra használják,** még korlátozott kiskereskedelmi verseny esetében is.
2. **Nem helytálló, hogy a kereskedelmi márkák a kiskereskedők „viszonylagos erősségét” mutatják** a gyártókkal szemben, utóbbiak pedig saját pozíciójuk gyengülését érzik. Ennek az ellenkezője igaz, mert a kereskedelmi márkák valószínűleg akkor kerülnek bevezetésre, ha a **kereskedők gyengék** (például akkor, amikor nagyfokú a verseny szintje a kiskereskedelemben).
3. **Sokan úgy gondolják, hogy a gyártók sokszor ellenállnak, ha a kereskedelmi márkák gyártásáról van szó.** Egy domináns gyártó mindig nyer a kereskedelmi márkák előállításánál; jóllehet a nyereség akkor a legmagasabb, amikor magas a verseny szintje a kiskereskedők között és költséges a reklám. A kereskedelmi márkák „ajándékot” jelentenek azon termelők számára, akik nyernek az árdiszkriminálás révén.

Magyarországon is megoszlanak a vélemények arról, hogy a kereskedelmi márkák térhódítása vajon csak a kereskedők vagy esetleg a gyártók számára is előnyös.

Bontemps et al. [2004] munkájukban a kereskedelmi márkák fejlődésének hatását vizsgálták az áralakulásra. A fogyasztói felmérés havi adatait felhasználva arra a következtetésre jutottak, hogy a gyártói (nemzeti) márkák árai emelkednek a kereskedelmi márkák bővülésével. Az is kiderült azonban, hogy ez az árnövekedés a termékdifferenciálás stratégiájával magyarázható. Ezen kívül különböző a gyártói márkák árreakciója a gyártói márkák típusainak függvényében.

A gyártói és kereskedelmi márkák vizsgálatából számunkra az a megállapítás szűrhető le, hogy az általános tendenciákon kívül nem lehet egyértelmű, örökérvényű következtetést levonni, megoldást kínálni a termelőknek a kereskedőkkel folytatott (ár)harcban, illetve együttműködésben. A helyzet régióként, országokként, termékcsoportonként, termékenként, valamint a kereskedelem szerkezetétől függően különbözik. Az adott piaci helyzet, kereslet, lehetőségek függvényében az adott vállalat saját belső adottságain, stratégiai célkitűzésein múlik a kereskedelmi márkák gyártása.

Kereskedelmi márkák és a fogyasztó

Stanley [2002] szerint a fő előnyök a **kereskedelmi márkák esetében a fogyasztók számára:**

- azonos minőség garantálása komoly árkülönbség mellett;
- nagyobb választék a kategórián belül;
- a bizalmat keltő kiskereskedelmi név egyenlő a termék iránt tanúsított bizalommal;
- a termék adott kategórián belül szükségletet teremt hiányzó termékekre (például etnikai, diétás, cukormentes élelmiszer stb.).

A hátrányok a fogyasztók számára a következők lehetnek:

- **alacsony minőségű termék, mert előítéletek miatt a fogyasztók szemében az alacsony ár alacsony minőséggel párosul** (megjegyezzük, hogy ez a magyar gyakorlatban nem csak előítélet kérdése);
- **a korábbi fogyasztói kudarcok hatással lehetnek adott üzletben az egész kereskedelmi márkával fémjelzett termék skálára** (például ha a gabonából készült termékek nem jók, akkor a dzsemek is hasonlóak lehetnek).

A sajátmárkás termékek forgalma egyre jobban nő Magyarországon is. A sikerhez nem elég csupán az alacsony ár, igen fontos a megfelelő ár-érték arány. A fejlődés útja a kereskedelmi márkák esetében is **a magasabb minőség felé mutat**. Egyelőre csak kivételnek számít, hogy a Tesco Premier Cru sajátmárkás pezsgője, amely a londoni International Wine Challenge versenyen első helyezést ért el (a pezsgő 1995. óta kapható a brit Tesco hipermarketekben, ára 14,79 GBP).

Kereskedelmi márka és minőség

A terméktulajdonságok szerinti márkatipológia alapján **lehetséges a gyártói, illetve a kereskedelmi márkák pozícionálása az ár és minőség dimenziójában** (13. ábra).

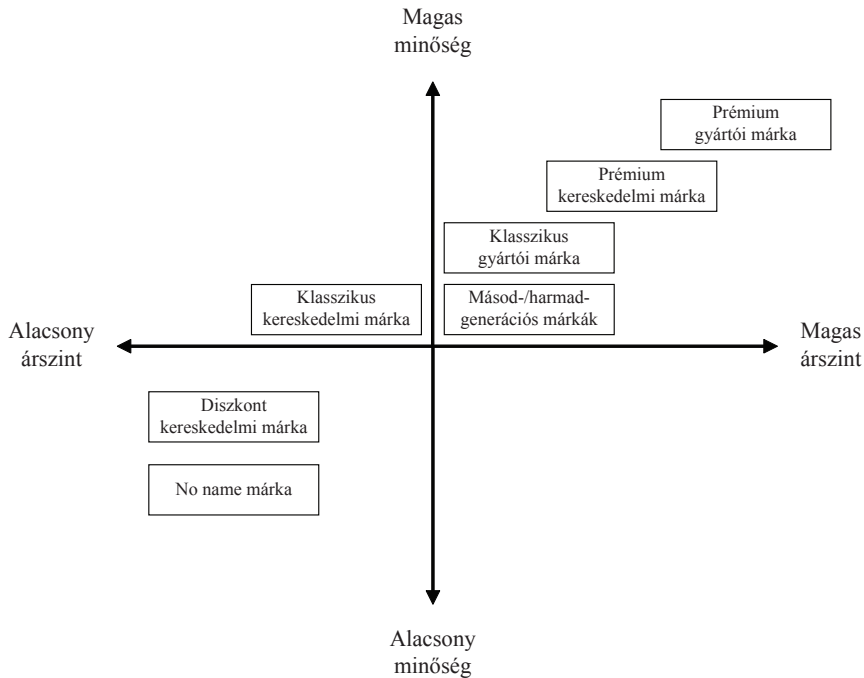
A kereskedelmi márkák gyártóit három kategóriára lehet osztani:

- **nagyobb termelők, akik gyártói márkákat és kereskedelmi márkás termékeket is előállítanak;**
- **kis- és közép méretű termelők, akik sajátos termékvonalakra szakosodnak és szinte kizárólag a kereskedelmi márkák gyártására koncentrálnak;**
- **nagyobb kiskereskedők és nagykereskedők, akik saját gyártó üzemükben állítanak elő kereskedelmi márkás termékeket saját üzleteik számára.**

A kiskereskedők a kereskedelmi márkás termékeket felhasználhatják arra, hogy **kiépipítsék a márka iránti lojalitást, mivel a fogyasztók jobb véleményrel vannak ezek minőségéről**. A kereskedelmi márka nem a gyártói márka olcsó alternatívája, ugyanis a minőség javításával és a kiskereskedelmi marketing magasabb támogatásával nem számít többé tömegterméknek.

Ennek következtében a kereskedelem és a fogyasztók jobban elfogadják a kereskedelmi márkát. Javul a kereskedelmi márkás termékek csomagolása, minősége, a prémium kereskedelmi márka kifejlesztésével pedig nő az értékesítés-ösztönzés is [Citigroup Smith Barney, 2005].

A kereskedelmi márkák formáinak pozícionálása a gyártói márkákkal szemben



Forrás: Bruhn [2001]

Dobson [1998] szerint a saját márkás termékek minősége különösen az Egyesült Királyságban nőtt jelentős mértékben, mivel a kiskereskedők stratégiája, hogy fokozzák a kiskereskedelmi márká imázsát, azaz minőségi kiskereskedelmi szolgáltatást nyújtsanak a jó minőségű termékek kínálatán keresztül. A minőség a legtöbb termék esetében nem olyan jó, mint a gyártói márkáknál, ezen kívül a minőség változó lehet a terméktípusok függvényében, ami elbizonytalaníthatja a fogyasztót. Ennek ellenére a kiskereskedő neve elfogadható áron bizonyos minőségbiztosítást nyújt. Az is előfordulhat, hogy a saját márkás termékek nyomása ösztönözheti a gyártói márkák előállítását a további termékfejlesztésre és innovációra. Adott cégen belül több kategória létezik a saját márkás termékek esetében (például a Tesco-nál: Tesco gazdaságos és Tesco Fitt).

A TNS (Taylor-Nelson-Sofres) piackutató cég kutatása szerint „a magyarok kedvelik legjobban a gyártói márkás termékeket az EU 4 új közép-európai tagországa – Magyarország, Lengyelország, Csehország és Szlovákia – közül” [Élelmiszer 2005. június].

A márkás termékek iránti lojalitás szempontjából a magyar válaszadók eléggé megoszlanak:

- általában elismerik a márkák jó minőségét, de
- inkább az ár alapján döntenek a vásárlásnál és
- azt veszik, ami olcsóbb.

Ugyancsak a TNS kutatási eredményei alapján a vásárlók döntését motiváló tényezők a márkás termékek mellett:

- kedvelem a márkás cikkeket;
- a márkázott áru magasabb minősége;
- hosszabb élettartam;
- egy jól ismert márka a bizalom érzését adja;
- a modern élethez hozzátartozik a márkás termékek vásárlása.

A minőséggel kapcsolatban felmerülhet a kérdés is, hogy **ki és miért felelős** [Promarca, 2003]. A gyártói márkák esetében a minőség a menedzsment a márkastratégia integráns része, mivel nem lehet tartós siker a teljes fogyasztói elégedettség nélkül.

A termékminőség nem kizárólagosan a **termelő és a fogyasztó közötti konszenzus eredménye**. A minőség a globális definíció szerint a termékkel szemben támasztott követelmények mellett magában foglalja az egyéb érdekelt felek (a fogyasztók, a kereskedelem és a közvélemény) elvárásainak kielégítését is. Nem szabad azonban elfelejteni, hogy a márkás termék gyártója felel a fogyasztó igényeinek kielégítéséért. A kereskedelem mégis megkísérli, hogy **hegemonizálja a teljes minőség menedzsmentet (a választékba kerülés feltételei, a minőség menedzsment eljárások megfogalmazása)**.

A kereskedelmi márka és a minőség vonatkozásában felmerül a kérdés a fogyasztóban, hogy hogyan lehet annyira alacsony az ár a gyártói márkákhoz viszonyítva. Ha bizonyos kategórián belül Magyarországon elindítják a saját márkás termék gyártását, akkor első lépésként a termék beltartalmi értékével kapcsolatban határozzák meg elvárásaikat és ennek megfelelően kérnek ajánlatot a potenciális beszállítóktól. Az egyre fokozódó igény a minőséggel szemben, illetve az alacsonyan tartott ár egyre nehezebb helyzetbe hozza a kereskedelmi márkák gyártóit [Nagy, 2004b].

A minőségi ellenőrzések során alapvető kérdés, hogy kié a felelősség: a jogszabályok szerint a termékkel kapcsolatos elsődleges minőségi felelősség a termék birtokosát (tulajdonosát) terheli. A kereskedelmi márkák esetében a termék tulajdonjoga a kereskedelmi láncot illeti, így ők viselik az elsődleges felelősséget.

2004. évi minőség vizsgálatok alapján a 632 db vizsgálati minta **41%-ánál** állapítottak meg eltérést a megadott követelményektől [Gyaraky, 2004]. Az összes eltérés **53,3%-a jelölési pontatlanság** volt. Kiemelkedő szerepe volt a nagy **hibaarányban annak**, hogy egyes, a **higiéniai jogszabályokban előírt** jelölési kötelezettségeket nem ismerték megfelelően a gyártók (egyres állat-egészségügyi jelölések). Pozitív tapasztalat, hogy a kereskedelmi márkás **termékek esetében toxikológiai kifogás nem fordult elő**.

A 27,8%-os összetételi hiba főleg az alábbiakból tevődött össze:

- egyes húskészítmények magasabb víztartalma;
- szörpök alacsonyabb szárazanyag tartalma;
- tejtermékek eltérő zsírtartalma;
- mézek hibás összetétele.

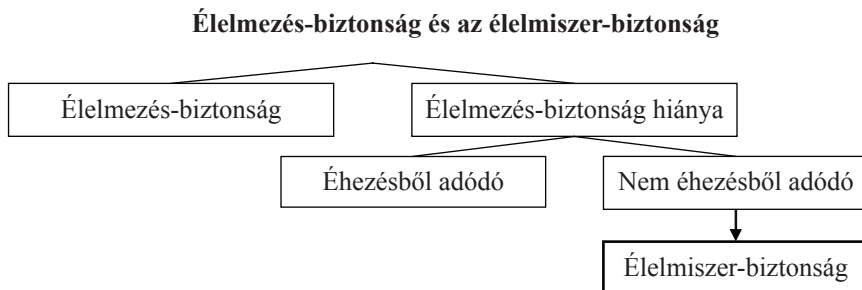
Összességében a tapasztalatok azt mutatták, hogy a **kereskedelmi márkás** termékek **gyártóinak többsége jelentős erőfeszítést tesz az élelmiszer-biztonsági és higiéniai követelmények teljesítésére is**.

6. Élelmiszer-biztonság

6.1. Az élelmiszer-biztonság fogalma

Az élelmiszerek **minőségének egyik alappillére az élelmiszer biztonsága**. A belföldi élelmiszerellátás biztosítása rendkívüli jelentőségű minden nemzet számára egészségügyi, szociális, közgazdasági és politikai szempontból is. Ugyanakkor a világ számos országában a robbanásszerű népességnövekedés élelmiszerhiánnyal társul, az élelmiszer-biztonság pedig kevésbé fontos kérdésként jelenik meg. A FAO/WHO deklarálja [Nagy 2002], hogy a táplálkozáshoz való jog alapvető emberi jog, amely nem csak azt jelenti, hogy a **táplálék megfelelő mennyiségben kerüljön a fogyasztó asztalára, hanem azt is, hogy az megfelelő minőségű, mikrobiológiai és egyéb kémiai szennyeződésektől mentes, azaz biztonságos legyen**. Az élelmiszer-biztonság fogalma tehát magában foglalja az élelmiszer-biztonság fogalmát (14. ábra).

14. ábra

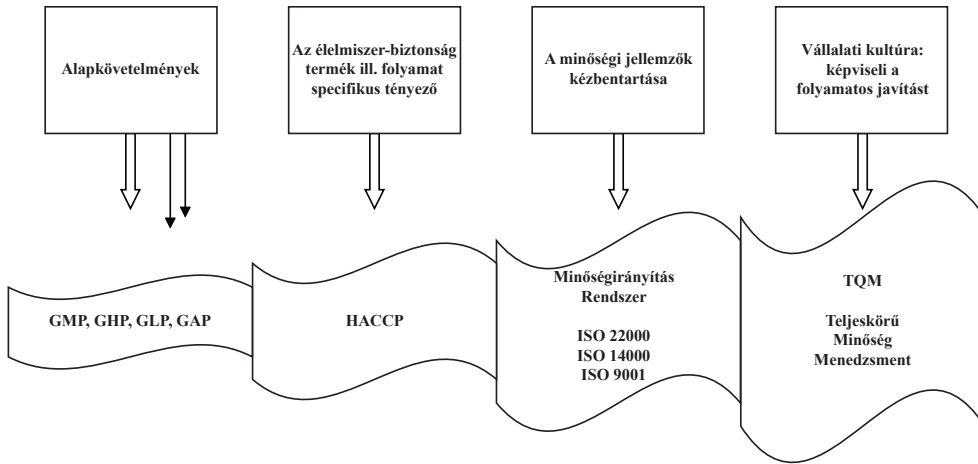


Forrás: USDA [2004]

Élelmiszer-(egészségügyi) biztonság fogalma: „Az élelmiszernek az a tulajdonsága, hogy a **fogyasztójának életét, vagy egészségét semmilyen módon nem veszélyezteti, vagy semmi egyéb módon számára károsodást nem okoz.**” Az **élelmiszer-biztonság tehát annak biztosítása, hogy a termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes folyamatában az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően fogyasztja.** Ez azt jelenti, hogy az élelmiszerlánc teljes hosszán szavatolni kell, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztót, az élelmiszerlánc minden résztvevője felelős tehát az élelmiszerek biztonságosságáért [Bánáti, 2004]. Az élelmiszer-biztonság nem 100%-os, mert minden termék fogyasztásának eltérő kockázata van.

Bár az **élelmiszer-biztonság ellenőrzése az állam feladata is**, egyre nagyobb szerepet kapnak az **önkéntes, folyamatba épített ellenőrzések**, mivel egy-egy élelmiszer-botrány hatására rendkívüli veszteségeket szenvedhet el az adott vállalat. A termékek vizsgálata, ellenőrzése helyébe tehát a gyártási folyamat vizsgálata lép [Györi et al., 2002]. **A folyamatleírás és dokumentálás a termőtalajtól a fogyasztó asztaláig nyúlhat: nyomon követést kell végezni nyersanyagokra, adalékanyagokra, szinte minden összetevő eredetéről adjanak számot a beszállítók.** A végtermékek ellenőrzése nem nyújt kielégítő eredményt, ráadásul, ha folyamat közben történik a hiba felismerése, akkor az addig hozzáadott érték a végtermék értékénél jóval kisebb, így annak megsemmisítésével kevesebb kár keletkezik, mint keletkezne a végtermék megsemmisítésével. A végtermék ellenőrzése során igen nagy a hibalehetőség, és sok termék esetén a minta megsemmisülésével jár, például konzervek esetében (15. ábra).

Élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerek sajátosságai



Forrás: Biacs [2004] és Györi et al. [2002]

Az élelmiszertermelő állatok takarmányaira, az előállító, forgalmazó (szállító, tároló) vállalkozásokra, valamint harmadik országokkal folytatott kereskedelemre a 183/2005/EK rendelet vonatkozik (15. ábra). Nem vonatkozik a háztáji termelésre és felhasználásra, a nem élelmiszertermelő állatok takarmányozása és kis mennyiségű elsődleges termék helyi felhasználására.

A 2006. január 1-jétől hatályba lépett új higiéniai csomag elemei: az élelmiszerek higiéniaja (852/2004); az **élelmiszerek higiénijának speciális szabályai** (853/2004); az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének speciális szabályai (854/2004) és bizonyos élő állatok közösségbe történő importjának és tranzit átszállításának állat-egészségügyi szabályai. Az új magyar nemzeti higiéniai szabályozásnak legkésőbb az EU rendelet alkalmazására megjelölt határidőre el kell készülnie (2. melléklet).

Néhány évtizeden keresztül a méltányos árakon történő megfelelő élelmiszerellátás (élelmezés-biztonság) volt az élelmiszer előállítás prioritása. A 20. században a technika, technológia fejlődésével, a termelési költségek csökkenésével párhuzamosan a mezőgazdaság és élelmiszeripar termelékenysége nőtt. Ez a fejlődés az élelmiszerellátás bizonyos szintjét garantálta, de **új egészségügyi veszélyek is megjelentek, mint például a BSE, dioxin vagy a hormonok, antibiotikumok helytelen használata**. Ugyanakkor a vizsgálati módszerek fejlődésével olyan anyagok is azonosításra kerültek az élelmiszerben (például acrylamid), amelyeket korábban soha sem mutattak ki. Továbbá a modern biotechnológiai lehetőségek (pl. transzgenikus növényi és állati termékek előállítása) új kihívásokat jelentenek az emberiség számára. A termelési hibák és az új kutatási eredmények lehetséges következményeikkel együtt egyre inkább nyugtalanították a fogyasztókat, így az élelmiszer-biztonság a társadalom figyelmének középpontjába került.

Az élelmiszerbotrányok érzelmi reakciókat váltottak ki a fogyasztókból, mivel a táplálkozás fiziológiai szükséglet és az ezzel kapcsolatos veszélyt az egyén saját túlélése ellen folytatott támadásnak tekinti. A mai életvitelt (egyszemélyes háztartások, elvált szülők, dolgozó nők, bőséges élelmiszerválaszték) olyan változó fogyasztói szokások jellemzik, ami kevesebb tudást feltételez az élelmiszer-előállítás és ételkészítés kapcsolatban (komplex termékpálya).

A tudatlanság jó táptalajt szolgál a negatív híreknek, a modern kommunikációs eszközöknek. Amikor az élelmiszer-botrányok kivizsgálásáról van szó, a média meghatározó szerepet játszik. A szenzációhajsza gyakran oda vezet, hogy az információk egyszerűsítésével, figyelmen kívül hagyásával vagy megnyírbálásával félremagyarázzák a valóságot, **felnagyítják annak hatását.** A szenzációéhes újságírás mellett az ellentmondó veszélyelemzések is hozzájárulnak a társadalom nyugtalanításához [Krämer, 2004].

Ma az élelmiszer-minőséget és az élelmiszer-biztonságot külső tényezőkkel is méri (például extenzívebb termelési módok, állatbarát állattenyésztés, környezetbarát földművelés), mivel a vegyszereket, a tömegtermelést és a külföldi termékeket gyakran a gyenge minőséggel és élelmiszervevényekkel hozzák összefüggésbe. A járványügyi és etikai szempontok alapján indokolható intézkedések, mint a termékek útjának nyomonkövetése, az adalékanyagok felhasználásának szabályozása és monitoringja, valamint a különböző állattartási módok elterjedése jogi alapot nyújt az integrált élelmiszer-biztonsági ellenőrzés iránti fogyasztói elvárások kielégítésére.

6.2. Élelmiszer veszélyek észlelése

Tudományos kutatások szerint az élelmiszerekkel kapcsolatos tényleges kockázatok Bánáti [2003] szerint a következő csoportokba sorolhatók:

- biológiai tényezők (baktériumok, vírusok, paraziták, protozonok, toxigén penészgombák, prionok stb.);
- kémiai-toxicológiai tényezők (környezetszennyezésből származó nehézfémek, poliklórozott bifetil származékok, dioxinok, a mezőgazdasági termelés során alkalmazott növényvédőszer- és műtrágya maradványok, hozamfokozók, hormonok, a feldolgozási technológia során használt adalékanyagok maradványai stb.);
- fizikai tényezők (idegen anyag, rovar, fém stb. szennyeződés).

A régi időkben a kereskedelmi törvények bevezetése az általános csalási gyakorlat megakadályozását célozta (például a bor higitása). A későbbi erőfeszítések a mikrobakteriális veszélyek minimalizálására irányultak. Az utóbbi évek eseményei sokkal jelentősebb tényezőkre irányították rá a figyelmet, mert a végfogyasztó a következő veszélyekkel találkozhat:

- helytelen táplálkozás (sok zsír, só, cukor, dohány, alkohol, kevés ásványi anyag, nyomelem, vitamin és sport);
- mikroorganizmusok jelenléte az élelmiszerben (baktérium, vírus, protozoa, gomba);
- környezeti szennyezés: növényvédőszer, antibiotikum, hormonok, dioxinok, radionucleotid, idegen anyag vagy BSE;

- toxinok jelenléte az élelmiszerben (természetes és a termelés során képződő toxinok);
- élelmiszer hamisítás (például rozs kenyér – maláta; gyümölcs pálinka – aroma, száraz tészta – β -karotin, stb.);
- helytelen mezőgazdasági/tárolási gyakorlat (például mikotoxinok).

A WHO és az EU szakértői szerint az élelmiszerfogyasztásban a helytelen étkezési szokások és a **mikrobiológiai szennyeződések jelentik a legnagyobb veszélyt az emberi egészségre**. A mikroorganizmusok által okozott károk leginkább abból származnak, hogy a fogyasztók vásárlás után nem megfelelően kezelik a termékeket (keresztszennyezés, helytelen tárolás).

Egyre nagyobb problémát okoz az **élelmiszerek hamisítása**. A hamisítás a szándékosság és a fogyasztó megtévesztése mellett a fogyasztó egészségének és gazdasági érdekeinek a veszélyeztetését is jelenti. A fogyasztó megtévesztésére és veszélyeztetésére alkalmas például a hamisításra használt aroma a gyümölcs pálinkánál, a **füst aroma** a füstölt párizsi esetében, a β -karotin a száraz tésztáknál, a maláta a barna kenyér és a növényi eredetű zsiradék a tejszínhab esetében.

A közvélemény hajlamos az élelmiszer-biztonság területén a veszélyeket rosszul megítélni, mert a (növényvédő)szér maradványokat például nagyobb veszélynek tartják, mint a betegséget előidéző mikroorganizmusokat vagy a kiegyensúlyozatlan étrendet. Ennek oka lehet, hogy az emberek hajlandók komolyabb fenyegetettségnek tekinteni a mások által előidézett veszélyeket, mint azokat, amelyeknek önkéntesen teszik ki magukat. Érzékenyebben reagálnak a technológiai, mint a természeti veszélyekre, a ritkábban előforduló, de drámai eseményeket is nagyobb fenyegetettségnek tekintik a mindennapi veszélyeknél. Sőt a hamis észlelés is gyakran előfordul, ami a veszély mértékének elégtelen megértésére és a veszélyekkel kapcsolatos információk értékeléséhez szükséges képesség hiányosságára vezethető vissza [Cohl, 1997].

Az egészséget érintő **potenciális és valódi veszélyeket nem mindig különböztetik meg világosan a médiában**. Az átlagfogyasztó ezért nehezen kap reális képet a kockázat szintjéről. Mind a problémák médiában történő szokásos drámai kezeléséből, mind a hivatalos kormányzati forrásokból származó tisztán elméleti információkból hiányzik a gyakorlati, hétköznapi megközelítés: egyik sem ad konkrét útmutatást arról, hogy az egyén, mint fogyasztó hogyan változtassa meg viselkedését [Melchers, 2002]. Bármely kockázat-elemzés legjelentősebb teljesítménye a veszély kommunikációja olyan nyelven, hogy a fogyasztó és a média egyaránt megértse, értelmezze és cselekedjen. Ilyen lehetne az egyszerű, egyetemesen érthető, egyetemesen alkalmazott szimbólumon (jelképen) alapuló kockázat kommunikációs skála az „ismeretlen veszély” jelképtől a „ne fogyaszd” jelképig [Andrews et al., 2001] vagy a közlekedési lámpa színjelképe.

6.3. Az élelmiszer-biztonság makrogazdasági jelentősége

A szabad piacon az élelmiszer-biztonság bizonyos szintje ösztönzést jelent a vállalatok számára, mert a **biztonságos élelmiszer előállításának hírneve fontos komparatív előnynek tekinthető**. A vállalat saját érdeke a megszerzett előny védelme. Az élelmiszer-biztonsággal összefüggő negatív hírverés hosszú távú következménye lehet a növekvő költség és/vagy csökkenő eladás [Nardella és Boccaletti, 2003]. Ennek ellenére a piac nem garantálja az élelmiszer-biztonság társadalom által elvárt szintjét.

Egyrészt a fogyasztók vásárláskor nem tudják megítélni, hogy a termék biztonságos-e. Ha pedig megbetegszenek, aligha tudják megmondani, hogy pontosan melyik termék okolható a betegségért. Ráadásul nem tudják, hogy melyik vállalat tervez nagy beruházásokat az élelmiszer-biztonság területén és melyik nem. Ez csökkenti a vállalat motivációját abban, hogy biztonságos terméket kínáljon, és a fogyasztók nem követelik meg az élelmiszer-biztonság azon szintjét, amelyet a teljes információ birtokában megkövetelnének. Másrészt az élelmiszerrel kapcsolatos betegségek növelik a társadalmi és gazdasági költségeket (kieső munkanapok és gyógykezelési költségek stb.).

Az államnak, mint csúcshatóságnak az érintett vállalatokat ösztönöznie kell arra, hogy **vegyék figyelembe a negatív externáliák internalizálását (az externáliák internalizálása a külső gazdasági hatások belsővé tételeét jelenti)** a döntési folyamatban [Badertscher Fawaz, 1997]. Ahol gond van az élelmiszer-biztonsággal, az aszimmetrikus információ és negatív externáliák hatása piaci kudarcot jelent(het) a fogyasztók számára. A kormányzati szabályozás a piac által nyújtott élelmiszer-biztonság növelésére tett kísérlet, mivel **a piac önmagában hatósági ellenőrzés nélkül általában nem nyújtja a társadalom által kívánatosnak tartott élelmiszer-biztonsági szintet** [Nardella és Boccaletti, 2003].

A fogyasztók véleménye szerint az élelmiszer jelölése nem tartalmaz megfelelő adatokat. Előtérbe kerül a címkézés szigorítása, mert a fogyasztók hiányolják a tápérték, ezen belül a telített és telítetlen zsírsavak mennyiségének feltüntetését. Megfigyelhető az is, hogy a fogyasztók egyre inkább érdeklődnek a termelési eljárás, elsősorban a környezetvédelem és állatjólét iránt is.

A kormányok az élelmiszerekre minimális előírásokat (standardokat) írnak elő, a vállalatok **viszont ennél több és szigorúbb privát standardokat is alkalmaz(hat)nak** (5.1 fejezet). Ezek a vállalatok nem veszik át a terméket azoktól a termelőktől, akik nem tudják teljesíteni a vállalat által megkövetelt szabványokat. A privát standardok ugyanakkor költségnövekedést jelentenek a gazdák számára. Mivel az új standardok bevezetése komoly hatást fejt ki a kereskedelemre, fontos kérdés, hogy **mely feladatok vonatkoznak a hatóságra és melyek a magánvállalkozásokra**. A kereskedelem érdekében áll az együttműködés a standardok bevezetésében, mert adott élelmiszerlánc meghatározott termékének problémája begyűrűzik más kereskedelmi láncok forgalmába is.

A termékbiztonság megteremtésére való törekvés mind a nemzetközi, mind a hazai gazdasági, állami és társadalmi szervezetek kiemelt feladata. Az élelmiszer-biztonság különösen érzékeny terület a fogyasztói bizalom és megelégedettség kritériumainak teljesítése során. A fogyasztó joggal várhatja el, hogy az élelmiszer az egészségmegőrzésre és betegségmegelőzésre vonatkozó igényeit is kielégítse. A veszélyforrások felderítése, azok megszüntetése, illetve a nem biztonságos termék kiszűrése és kivonása a gyártói és kereskedelmi forgalomból fontos és kiemelt feladata a fogyasztóvédelemmel foglalkozó hatóságoknak és társadalmi szervezeteknek.

Az élelmiszer-biztonság az élelmiszer elfogyasztásából származó egészségügyi veszély megelőzése mellett **az elővigyázatosság elvét, a fogyasztó megtévesztésének védelmét, és a választás szabadságának garantálását, valamint a termék és a termelés minőségével kapcsolatos fogyasztói elvárások kielégítését is magában foglalja**. Az élelmiszer-biztonsághoz tartozik a megfelelő információ szolgáltatása, hogy a vásárlókat meggyőzze a termék biztonságáról és jó minőségéről.

Az intézkedések a formális termékre vonatkoznak, ezen intézkedések kommunikációja azonban a tágabb értelemben vett kiterjesztett (extended) termék szintjére vonatkozik. A formális termék az eladásnál figyelembe vett fizikai egység, és az ezzel kapcsolatos összes jellegzetesség. A tágabb értelemben vett termék magában foglalja a formális termék vásárlásakor a fogyasztó birtokába jutott vagy észlelt összes előnyt, hasznot [Seiler, 2002]. Ezek a szolgáltatások, az információ, a tanácsadás vagy garancia (például ellenőrzött címke).

A fogyasztók szinte abszolút élelmiszer-biztonságot igényelnek, ami magában foglalja a zéró tolerancia elvét, ha az élelmiszerben idegen anyagok vagy veszélyes organizmusok maradványáról van szó. A zéró tolerancia, azaz minden veszély kizárása, sokat vitatott téma. A zéró tolerancia alkalmazásának a használt vizsgálati módszerek jelentenek korlátot, a vizsgálati (inspekciós) technika gyors fejlődése azonban elősegíti a nemkívánatos anyagok egyre kisebb mennyiségének kimutatását. Élelmiszervásárlásnál a fogyasztók az érzékszerveiknek adnak elsőbbséget, már büszkeségből is a rossz vásárlások elkerülése és a hatékony pénzfelhasználás érdekében. Ha a terméket nem tudják az 5 érzékszerv segítségével megítélni (például fagyasztott élelmiszer) vagy fennáll a lehetséges szermaradvány veszélye, akkor a fogyasztók **további kritériumokban** bíznak:

- **a piacszabályozásba vetett bizalom:** a fogyasztók feltételezik, hogy az élelmiszer-előállítók és kereskedők személyes érdekeltége a jó és egészséges termékek kínálata;
- személyes bizalom a bevásárló hely vagy annak alkalmazottai iránt. A fogyasztók feltételezése, hogy ha ismert és gyakori vásárlók, akkor nem kínálnak nekik nem megfelelő árukat;
- márkaimázs: a márka minőséget és megkérdőjelezhetetlen bizalmat képvisel. A híres márkák még az érzékszervi vizsgálatot is feleslegessé teszik;
- vonzó csomagolás és a termék elhelyezése a polcon. Az optikai vizsgálatot lehetővé tevő átlátható csomagolás, a kedves termékelhelyezés az előállító vagy kereskedő komolyságának üzenetét közvetíti;
- outlet üzletek. Bioüzletek, termelői boltok és heti piacok (például Magyarországon az „MDF piac”) különösen biztonságosnak és megbízhatónak tűnnek a fogyasztók szemében a marketing speciális etikai elkötelezettsége és közvetlensége miatt.

Pszichológiai szempontból az élelmiszer-biztonságról és élelmiszer botrányokról szóló információk megerősítik a fogyasztók szubjektív kritériumainak helyességét. A fogyasztók önrendelkezésük, biztonságuk és képességük elleni agresszív cselekedetnek tekintik, ha megkérdőjelezzik saját minőségi ítéloképességüket. Ezt figyelembe kell venni, amikor a garancia (címkézés) kommunikációjáról van szó. A címke, mint szolgáltatás pótlólagos információ nyújtásával kiegészíti a fogyasztók saját értékelési képességét. Az már a fogyasztóktól függ, hogy kiértékelik-e a rendelkezésre álló információkat.

A rövid- és középtávú negatív gazdasági hatás ellenére hosszú távon világszerte javítani szükséges az élelmiszer-biztonságot a globális élelmiszer-biztonság megteremtése érdekében. A fogyasztók általában hajlandók többet fizetni a biztonságosabb élelmiszerért, de eltérő az az összeg, amelyet hajlandók fizetni. Ez a világon létező egyenlőtlen vagyoni helyzet eredménye, ami oda vezethet, hogy a gazdag emberek megengedhetik maguknak a biztonságos élelmiszerfogyasztást, míg a szegényebbek egészségügyi kockázattal számolhatnak. A duális piac kialakulását globális szinten csak úgy tudjuk megakadályozni, hogy a világ minden országában a nemzeti élelmiszer-biztonságot kormányzati szabályozás garantálja.

7. A minőség és élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélése

7.1. A fogyasztói magatartás

Ha döntési folyamatról van szó, **az emberi magatartás a közgazdasági elméletek** (klasszikus keresleti vizsgálat, politikai gazdaságtan, jóléti gazdaságtan, játékelmélet) **és a pszichológiai elméletek (magatartástan) összefüggésében magyarázható meg** [Badertscher Fawaz, 1997]. A közgazdasági elmélet szerint a fogyasztásra szánt termékek korlátozott mennyiségben állnak rendelkezésre, és a hasznosságmaximalizáló fogyasztók fix preferencia sorrend mellett cselekednek. A valóságban azonban mind az idő, mind a rendelkezésre álló információk mennyisége megváltoztathatja a preferenciát. Itt a viselkedéssel és tanulási folyamattal foglalkozó pszichológiai elmélet is hozzájárulhat a fogyasztói viselkedés megértéséhez.

A fogyasztói magatartás megismerésére egyre nagyobb figyelmet szentelnek világszerte, mivel a sikeres marketingstratégia kulcsa a potenciális vevők várható magatartásának minél alaposabb ismerete. Életünk során naponta hozunk vásárlói döntéseket, érvényesítve saját elképzeléseinket. A fogyasztó választása mögött bonyolult összefüggések húzódnak meg.

Önálló, interdiszciplináris alkalmazott tudományként a fogyasztói magatartás alig néhány évtizede ismert. A fogyasztói magatartás és a marketing fejlődése az elmúlt 20 évben összekapcsolódott. A marketing a közgazdaság-tudományoktól kissé eltávolodva, elsősorban a magatartástudományokban kereste a fejlődés forrásait. A motivációval foglalkozó lélektan kimutatta, hogy az emberek **jólétre törekvő magatartása bonyolultabb, sokoldalúbb és nehezebben érthető meg, mint ahogy azt a racionalitást feltételező közgazdászok elképzelték** [Scitovsky, 1990]. Sokat tudunk arról, hogy mi befolyásolja a termelőket, de nagyon keveset a fogyasztók motivációjáról, pedig az utóbbi ugyanolyan fontos, mint a termelői döntések mechanizmusának ismerete.

A mikroökonómiai modellek nem kielégítő válasza miatt a marketingkutatók a fogyasztói magatartás jobb megértése érdekében más társadalomtudomány felé fordultak, nevezetesen a szociológiához, az antropológiához és a pszichológiához. A marketing által kölcsönvett koncepciók és technikák közvetlenül alkalmazhatók a marketing problémák megoldására. Erre az interdiszciplináris megközelítésre azért is szükség volt, mert a marketingkonceptió előtérbe kerülésével számos kérdésre vártak választ (melyik áru kelendő; ki vásárol, és ki nem vásárol; miért viselkednek az emberek úgy, ahogyan viselkednek és hogyan reagálnának a fogyasztók új termékre (innovációra), illetve szolgáltatásra és a reklámra?). A fogyasztó megismerése, viselkedésének megértése, szükségleteinek meghatározása alapvető követelménye a sikeres marketingstratégiáknak.

A fogyasztói magatartást a marketing komplexnek tekinti, annak ellenére, hogy számtalan tényező és változó határozza meg. A fogyasztói magatartás az emberek azon viselkedése, amely a javak és szolgáltatások vásárlásában, használatában és a vásárlás tervezésében jut kifejezésre [Engel et al., 1968]. Magában foglalja az egyéni szükségleteket, érzékeléseket, vagyis mindazt, hogy milyen információval rendelkeznek a fogyasztók, és hogyan dolgozzák fel azokat, miként értékelik az alternatívákat, illetve mit jelent számukra a termék birtoklása.

A vásárlási döntéseket befolyásoló tényezőket társadalmi-kulturális (a kultúra, a társadalmi rétegződés/életstílus, a referenciacsoportok, a háztartás és a család) és pszichológiai (a percepció, a tanulás, a motiváció, a személyiség és az attitűd) csoportokba lehet sorolni. Az egyes tényezők egymással kölcsönhatásban vannak. A viselkedés szerzett hozzáállás, vélemény és/vagy meggyőződés bizonyos emberi csoportok, tárgyak, mechanizmusok, értékek osztályai tekintetében, amelyeket környezeti befolyások közvetítenek [Badertscher Fawaz, 1997]. A tanulási folyamat a döntések utáni eredmények kiértékelése útján megy végbe és a tapasztalati értéket eredményez [Seiler, 2002]. Mindkettő hozzájárul a környezet, a kínált termékek körének differenciált felfogásához, és befolyásolja a kiértékelési folyamatot a döntési folyamat során. Hasonlóképpen a társadalmi-gazdasági helyzetek, a nevelés, a kultúra, a vallás, eredet, kor és nem, valamint egyéb külső és belső tényezők is meghatározzák a preferenciát.

A marketingmenedzser általában problémamegoldó, döntéshozó egységnek (egyén, család, háztartás, cég stb.) tekinti a fogyasztót, aki felveszi és feldolgozza az információt, a meglévő szituáció figyelembe vételével cselekszik megalégedettségének növelése, illetve életstílusának gazdagítása érdekében. Múltbeli döntések, időbeni események (például öregség), vagy külső események (például betegség, munkahely-változtatás) életvitel-változtatáshoz vezethetnek. Ezek a tényezők a fogyasztás változását, új vásárlásokat eredményezhetnek, illetve új attitűd, új életstílus kialakulásához vezethetnek [Lehota et al., 2001].

Társadalmi-kulturális tényezők

A fogyasztói magatartás tulajdonképpen egy **bizonyos kultúra terméke**. A kultúra fogalmába beleértjük a tudást, a hiedelmeket, a művészeteket, az erkölcsöt, a jogot, a szokásokat, és az ember, mint a társadalom tagja által elsajátított egyéb tevékenységet. Egy bizonyos kultúra arra tanít, hogy müzlit, sonkás tojást reggelizzünk, és naponta háromszor étkezzünk, más kultúrák más időpontokat és más ételeket javasolnak. Az adott kultúra alapértékei határozzák meg, hogy mi a jó és mi a rossz bizonyos szituációban. Az értékeknek van pozitív és negatív előjele, például piszkos – tiszta, csúnya – szép stb. Az értékek az első dolgok között vannak, amelyeket a gyerekek megtanulnak [Hofmeister Tóth, 2005].

Minden kultúrának vannak domináns alapértékei, amelyeket az emberek kétkedés nélkül fogadnak el. Ezek a **társadalmi alapértékek** segítenek abban, hogy jobban megértsük a fogyasztók viselkedését. Az alapértékek gyakran a termék előnyeivel együtt szerepelnek a hirdetésekben, de az alapértékek határozzák meg, hogy a termékeket a társadalomban hogyan fogyasztják. Az értékek és a vásárlói magatartás, a termék, illetve a márkaválasztás között összefüggés van. Már a termék, illetve a márkaválasztást befolyásoló kritériumok között megjelenik az érték. Például, ha egy vásárlónak fontos a környezetvédelem, akkor környezetbarát termékeket fog vásárolni. Ezek az értékek általában megjelennek a vállalatok reklámüzeneteiben is. Például „Stollwerck, a szeretet íze”; „Kaiser: tradíció, igényes minőség, egyediség, érzéki öröm”; „Margitszigeti kristályvíz: egészség, frissesség, természetesség”; „Chokito: egyediség, humor” stb.

A társadalmi osztály is hatást gyakorol a fogyasztásra, ami azt jelenti, hogy az ízlés, a fogyasztói vágyakozások, a fogyasztási rituálék, a vásárlási minták, a döntési folyamatok szorosan kapcsolódnak az egyéneknek a társadalmi rétegződésben elfoglalt helyéhez. Néhány terméket és szolgáltatást minden társadalmi osztály tagjai fogyasztanak, de vannak olyan termékek és márkák, amelyek nem minden osztály számára vonzóak. Az alsóbb osztályok tagjai gyakran összekötik az árat a minőséggel, amely esetükben önbizalomhiánnyal

párosulva a viszonylag drágább márka megvásárlásához vezethet. **A felsőbb osztály tagjai általában olyan termékeket/márkákat/szolgáltatásokat vásárolnak** (például jóhírű, luxus étterem, egzotikus utazások, híres divattervezők ruhái, golfozás stb.), **amelyek szimbolikus formában a társadalmi hovatartozásukat is kifejezik.**

Az életstílus definíciója röviden: az vagy, amit eszel („*You are what you eat*”). Az életstílus a mindenkori szituációknak, élettapasztalatainknak, értékeinknek, attitűdjeinknek és elvárásainknak a kifejezése. Az életstílus befolyásolja szükségleteinket, és természetesen vásárlási szokásainkat. A csoportok közül a referenciacsoportnak kiemelkedő szerepe van a vásárlási döntés meghatározásában. A fogyasztók vásárlási döntését befolyásoló bármelyik csoport referenciacsoportnak tekinthető. A fogyasztók azon igénye, hogy hogyan azonosuljanak egy csoporttal, vagy utánozzák az általuk csodált csoportot, erős befolyással lehet a termék, illetve márkaválasztásukra. A legtöbb esetben a csoport nem diktálja, hogy az egyén mit tegyen, de közvetve nyomást gyakorol az egyénre a csoport normáihoz való alkalmazkodás céljából. Léteznek szimbolikus csoportok, amelyek befolyása a fogyasztói magatartásra rendkívül nagy, a rajongók gyakran imitálják a kedvelt csoport tagjainak megjelenését, szokásait és viselkedését. Egy átlagos fiatal valószínűleg sohasem lesz tenisz- vagy sivilágbajnok, de szívesen hordja azokat a sportruházati cikkeket, amelyeket kedvenc teniszjátékosa vagy sielője reklámoz és visel.

A család, a háztartás, mint a gazdaság legkisebb, viszonylag jól meghatározható egysége nagyon fontos a marketingszakemberek számára. A legtöbb termék/szolgáltatás fogyasztói a háztartások, tagjainak fogyasztói szokásai ritkán függetlenek egymástól. Egy-egy termék vagy szolgáltatás vásárlási döntésébe a háztartás több tagja is beleszólhat. A háztartások funkciói (háztartásvezetés, irányítás, szervezés; fogyasztás; munkamegosztás; jövedelem és vagyonnevelés; vásárlási, beszerzési döntéshozatal; tárolási, készletezési mechanizmus) közül prioritást élvez a fogyasztás, amit a háztartás a rendelkezésre álló anyagi és nem anyagi forrásokkal való gazdálkodása határoz meg. Az utóbbiak alakítják az együtt élők értékeit és törekvéseit, közvetetten a fogyasztás minőségét, mértékét, valamint a háztartás tagjainak közérzetét. A feladatok ellátásához a háztartás humán (ismeretek, képességek, attitűdök) és nem humán (pénz, idő, vagyon) forrásokkal rendelkezik. A család vásárlási döntéseinél fontos szerepet játszik továbbá a **családi életciklus, illetve az a tény, hogy ki a befolyásoló, döntéshozó személy, illetve ki vásárol.**

Pszichológiai tényezők

Az egyének nemcsak passzívan felfogják az ingereket, de aktívan részt is vesznek az információk feldolgozásában és rendezésében. Az egyén választ az ingerre, termékre nagymértékben befolyásolja az a mód, ahogy az egyén az adott ingert értelmezi. Nincs két olyan ember, aki egy tárgyat pontosan egyformán észlel, mint ahogy a világot teljesen ugyanúgy szemlélő két ember sincs.

Az **érzékelés és észlelés egyazon tevékenység analitikus és szintetikus** mozzanatait foglalja magában. Az érzékelés az előbbit, az észlelés az utóbbit szolgálja. Egy időben történik mind a kettő, azonban számunkra általában csak észlelésként, percepcióként jelentkezik. Az érzékszerveink segítségével a külvilág ingereit felfogjuk, az **árut** látjuk, hallunk róla, **tapintással, szaglással, ízleléssel érzékelhetjük.** Egy termék vagy szolgáltatás észlelése stimuláló és egyéni tényezőkön alapszik. Stimuláló tényezők: a termék fizikai jellemzői, mérete, színe, környezete stb. Egyéni tényezők: a személy saját jellemzői, érzékszerveinek működése, kiegészítve az egyén hasonló helyzetben szerzett múltbeli tapasztalataival, elvárásaival, motivációival és érzelmeivel.

A fogyasztó termékről alkotott percepcióját (észlelését) a termék minősége, a társadalmi környezet és korábbi élelmiszer botrányok mellett olyan tulajdonságok is befolyásolják, amelyeket a vállalat a hirdetésekben és más promóciós technikákon keresztül közvetít a termékről. A színeknek rendkívül nagy szerepük van a dolgok felismerésében. A színek nemcsak hatnak ránk, de a személyiségtényezőktől, kultúrtörténeti hagyományoktól függően az emberek is igyekeznek bizonyos színélmények elfogadására vagy elutasítására. A reklámozásnál elsősorban a színek figyelemfelkeltő hatását aknázzák ki, ami számos tényező függvénye. A vásárlók jobban felfigyelnek azokra a reklámokra, amelyek érdeklik őket. Ha a fogyasztó kialakított valamilyen márkapreferenciát, valószínűleg jobban felfigyel a szóban forgó márkának a reklámjaira, míg a versenyző termékek reklámjai esetleg elkerülik a figyelmét.

A tanulás pszichológiai értelemben olyan tevékenység, amelynek eredményeképpen teljesítmény-, magatartás- vagy tudásbeli változás jön létre. Megtanuljuk a szükségleteket, az ízlést, a preferenciákat, az ár-minőség relációt, így azt, hogy mit, mikor és hogyan kell vásárolni, fogyasztani. Ahogy vásárlási tapasztalatunk gazdagodik, megtanuljuk a legjobb információs forrásokat, megismerjük a legjobb bevásárló helyeket, márkaneveket, valamint azt is, hogy melyik márkában lehet bízni és melyikben nem. A tanulási elméletek tapasztalatai felhasználhatók a fogyasztók magatartásának befolyásolására. Például a klasszikus kondicionálás alkalmazható alacsony vásárlói érdekltség esetében. Amit ezekben a helyzetekben megtanul a fogyasztó, az gyakran nem információ, hanem érzelm, vagy érzelmi töltésű válasz, ami a későbbiekben vezethet tanuláshoz, illetve a termék kipróbálásához. Ha a termék következetes hirdetése izgalmas sportesemények alkalmával történik, akkor magát a terméket is izgalmasnak találhatják a fogyasztók. Az üzletekben hallható karácsonyi zene a szeretettel, az ajándékozással kapcsolatos pozitív érzelmi töltésű hangulatokat idézhet elő, amelyek növelik a vásárlási hajlandóság valószínűségét.

A klasszikus kondicionálásnál a fogyasztó passzívan, az instrumentális kondicionálás esetében viszont aktívan viselkedik (például kipróbál, illetve vásárol valamit). Kuponok, termékminták, ajándékok, árengedmények a fogyasztó vásárlási kedvének növelését szolgálják. Ha a fogyasztó valamilyen terméket megvásárol és elégedett vele, úgy nagy a valószínűsége, hogy a terméket újra meg fogja vásárolni. Ha a termék megvásárlásából fakadó pozitív megerősítés folyamatos, kialakulhat az adott márkára iránti lojalitás. Ha azonban valamilyen gyártási probléma miatt a terméket hibásnak találja a vevő, akkor ez negatív megerősítésként hat, vagyis a fogyasztó nem vásárolja meg újra a terméket. A terméket előállító vállalat számára a későbbiekben komoly nehézséget jelenthet e negatív megerősítés kioltása.

A motiváció minden magatartás, így a vásárlói magatartás mozgatórugója is. A marketing célja a fogyasztók igényeinek kielégítése és a fogyasztók meggyőzése arról, hogy az adott termék vagy szolgáltatás használata jobban fogja kielégíteni igényeiket vagy igényeik egy részét. A motivációval foglalkozó fő probléma, hogy a tudatos, látható motívumok mellett a **tudatalatti, látens, illetve rejtett motívumokat is tanulmányozni kell.** Az indíték, késztetés, igény kifejezésekkel próbálunk utalni arra, hogy belső hajtóerőktől vezérelve teszünk valamit, vásárolunk meg termékeket és szolgáltatásokat, kötünk kapcsolatokat, vagy törekszünk magasabb fokra jutni a társadalmi ranglétrán.

A marketing szakértők számára állandó kihívást jelent annak megismerése, hogy milyen motívumok irányítják a vásárlók cselekedeteit az adott pillanatban, további kihívásnak tekinthető azonban a változás és annak természetének az előrejelzése. Más esetekben az

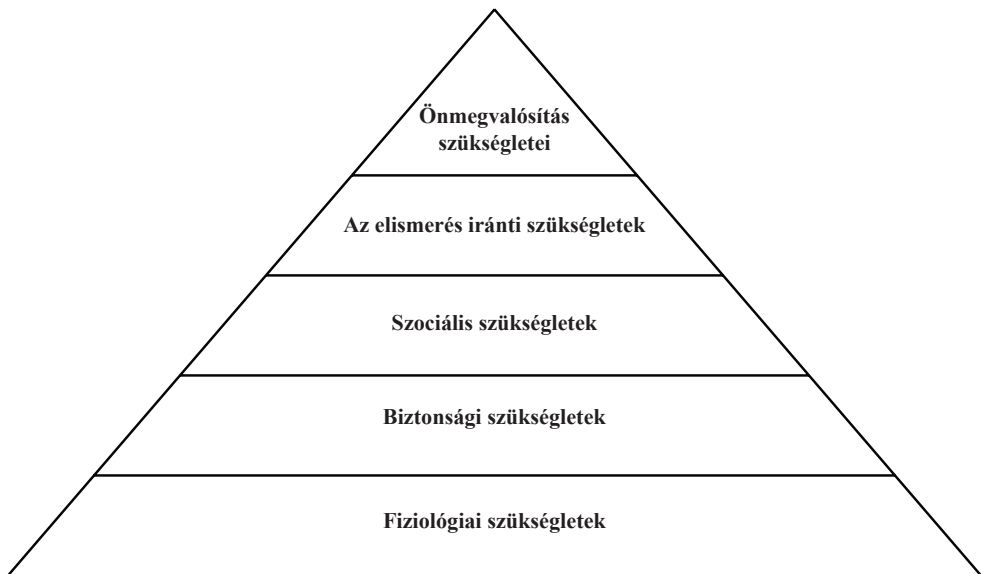
egyén nem akarja felismerni, sőt elnyomja saját indítékát, mert esetleg konfliktusba kerülne valamilyen mély személyes vagy kulturális értékkel. Szobnak tartják például azt a személyt, akinek a vásárlásnál fő motivációja, hogy mások által is érzékelhetően drága és márkás holmikot viselhessen. Valószínűleg ő maga úgy gondolja, hogy magatartását nem társadalmi presztízsrre való törekvése, hanem a minőség és az esztétikum iránti elkötelezettsége motiválta. A motívumokat gyakran osztályozzák úgy is, mint tudatos és nem tudatos (látens) motívumok.

Míg a fiziológiai szükségleteket tudatosan ismerjük fel, sokkal nehezebb ilyen módon a másodlagos célok felismerése. Lehetséges, hogy valaki akkor sem ismeri saját motívumait, ha azt hiszi, hogy ismeri, mert néhány egyéb szükséglet és cél kibogozhatatlanul összefonódott. Amikor az első McDonald's megnyílt Budapest belvárosában, mindig telt ház volt, mert **újdonságnak** számított. Nehezen lehet elválasztani egymástól a fő indítékokat. Nem tudjuk pontosan, hogy fogyasztók miért jártak oda: mert éhségüket kívánták csillapítani, társas kapcsolatokra vágytak, esetleg az „amerikai hangulat” hatott rájuk.

Az élelmiszer-előállító cégek luxustermékek forgalomba hozatalánál azt tapasztalják, hogy termékeiket célszerűbb az egyszerű fiziológiai szükségletek helyett inkább a Maslow-féle hierarchia magasabb rendű szükségleteivel kapcsolatba hozni (16 ábra).

16. ábra

Maslow-féle motivációs hierarchia-rendszer



Forrás: Maslow [1954]

Az emberek által vásárolt egyes termékeknek eredeti funkciójuk mellett személyes és társadalmi jelentésük is van. A modern termékeket pszichológiai termékeknek is szokták nevezni, mert ezek a személyes tulajdonságok és célok, valamint a társadalmi minták szimbólumaiként is értelmezhetők. Ebben az értelemben minden terméknek lehet szimbolikus jelentése az egyén számára, és a vásárlás egyben implicit vagy explicit módon hozzájárul annak eldöntéséhez, hogy az adott termék illik vagy nem illik a személyiséghez. Különösen a tinédzserek fogyasztásában játszik nagy szerepet társadalmi és ideális énképük, vagyis az,

hogy milyenek látják őket mások. Mivel a pozitív referenciacsoportok olyan személyekből állnak, akiknek a véleménye fontos a számukra, ezért ezeknek a csoportoknak különösen nagy szerepe van a fiatalok formálásában.

A fogyasztási javaknak tehát fontos szerepük lehet az énkép kialakulásában. A termékek ugyanis szimbólumok, amelyek kifejezhetik, hogy az egyén melyik csoportokhoz tartozik, melyik társadalmi rétegnek a tagja. Ideális énképet szimbolizáló termékek vásárlásával is elérhetjük, hogy társaink elfogadjanak, vagyis azt, ahogyan szeretnénk, ha látnának minket. A választott termék imázsának összhangban kell lennie az egyén aktuális és társadalmi énképével, aminek kifejezésére a terméket használja. A reklámokban nagyon gyakori eset, hogy a terméket más emberek elismerésének, elnyerésének eszközeként mutatják be. Például a gyerekek csokoládét kapnak az anyukájuktól, aminek hatására kinyilvánítják szeretetüket iránta; a család megdicséri az anyuka háziasszonyi képességeit az új ételízesítő használata után; az új hajzselé alkalmazása után ragadnak a nők a férfi főszereplőre. A vásárlások emocionális tényezői – érzelmek, vágyak, hangulati elemek stb. – csökkenthetik, illetve növelhetik az egyes termékek/szolgáltatások iránt jelentkező vásárlási igényt.

A termékekről és a szolgáltatásokról kialakult első benyomások rendszerint érzelmekhez kötődnek, amelyek sokfajta hatást válthatnak ki a vásárlóban. A vásárlói magatartás és fogyasztás néhány típusa előre jelezhető érzelmi állapotot vált ki. Például annak a büszkeségnek az érzését, amelyet az a fiatalember tapasztal, aki az üzleti életben való előmenetele során az első drága öltönyét megvásárolja, lehet reklámokban közvetíteni: verbális és vizuális szimbólumokkal egyaránt kifejezhető például „a birtoklás büszke érzése”.

Az **attitűd** a vásárlói magatartás tanulmányozásának egyik legfontosabb területe. Az alaporientációinkat fejezi ki valamely termék, szolgáltatás vagy üzlet iránt. Az attitűdnek közvetlen befolyása van a vásárlási döntésre, ezek a döntések viszont megerősíthetik, vagy módosíthatják az attitűdöt. Az attitűdök általánosított nézőpontjainkat reprezentálják, amelyek képessé tesznek bennünket arra, hogy bizonyos szituációkat kedvezően, más helyzeteket kedvezőtlenül értékeljünk.

A marketingszakértők számára fontos az attitűd kialakulási módjának, módosítási lehetőségeinek az ismerete. Az attitűdkutatás az új termékek kifejlesztéséhez, a meglévő termékek újrapozicionálásához, a reklámkampányok indításához, a márkapreferenciák előrejelzéséhez, valamint az általános vásárlói magatartás tanulmányozásához ad fontos támpontokat.

A tárgyakkal, termékekkel, márkákkal mindennapi környezetünkben kerülünk kapcsolatba. Ezek egy része megszokott, más része új. Értékeljük az újat, gyakran újraértékeljük a régit, mindez segít bennünket a tárgyak iránti attitűdünk kialakításában. Például az a háziasszony, aki két hónapon keresztül kereste az új konyhai robotgépet, amely a vásárlás után három hónappal elromlott, saját közvetlen tapasztalatai alapján újra fogja értékelni a gép iránti korábbi attitűdjét.

Az információ tehát fontos szerepet játszik a döntési folyamatban, mert ez az alapja a termék és jellegzetességeinek kiértékelésére. A fogyasztó viselkedése és személyisége határozza meg az információ iránti igényt a döntési folyamatban. Az emberek általában magatartásukkal megegyező információkat keresnek, és kerülnek a magatartásukkal ellentétes információkat a már **meghozott döntések alátámasztása vagy a meglévő**

magatartás erősítése érdekében. A belső harmóniára való törekvés az oka annak, hogy az élelmiszerbotrányok után (például marhahús-fogyasztás a BSE krízis után) a fogyasztók rövid időn belül visszatértek régi szokásaikhoz. A kezdeti sokk után a kezdeti tagadás fázisa következik, amely az előző stabil állapot visszatéréséhez vezet. Folyamatos képzés szükséges annak érdekében, hogy hosszú távon megfelelő irányba tereljük a fogyasztók viselkedését [Melchers, 2002].

Kommunikáció

Kommunikációnak nevezzük, ha az értékesítésben érdekelt vállalat cselekedete és mondanivalója a termékről vagy termék mögött álló vállalatról közöl valamit a fogyasztóval. A kommunikáció többet jelent, mint az írott vagy kimondott szó tényleges tartalma, mivel mindazokat az elemeket felhasználja, amelyek a termékre, a csomagolásra, az árra, az elosztási csatornára és más, a fogyasztói hajlandóságot és vásárlási magatartást alakító tényezőkre vonatkoznak. Reklámozásnál a vállalatot elsősorban a siker, az árbevétel és a nyereség növelése érdekli. A kommunikáció célja a fogyasztó megnyerése a vállalat üzleti elgondolásainak megvalósítása érdekében. Reklámtevékenységet a kereskedelmi és termelő vállalatokon kívül egyéb intézmények is folytatnak, ilyen például a kulturális reklám (színházi plakát), az egészségügyi reklám (védőoltás, rákszűrés), a közlekedési, balesetvédelmi reklám. A termelő és kereskedelmi vállalatok reklámtevékenységének sajátos vonása, hogy a kereslet befolyásolása érdekében fejt ki hatást.

Az értékesítési reklámok számos változatával találkozhatunk (cégreklám, árureklám, márkareklám stb.), amelyek közös célja a figyelemfelkeltés, tájékoztatás, emlékeztetés, nevelés, vásárlásra készítés. A kommunikáció segítségével – például az élelmiszer-biztonsági botrányok kockázat-kommunikációja során – a fogyasztó információkat kap, amelyek befolyásolják a viselkedését. Közismert, hogy környezetünk azonos jelenségeire, eseményeire nem egyformán reagálnak az emberek. Gyakran nehéz eldönteni, hogy mikor jobb hirdetni, szomorú vagy vidám tv-programok közben. A figyelemfelkeltő reklám célja, hogy az emberekben érdeklődést keltsen valamilyen tárgy, termék, márka, személy stb. iránt. A figyelemfelkeltésben nagy szerepe van a termék felszólító jellegének, ugyanis felkeltheti a fogyasztók érdeklődését, mert a termék valamelyik tulajdonsága összetalálkozik az emberek valamelyik belső igényével.

A reklámok figyelemfelkeltő jellege másként hat az adott személyiség különböző motivációs állapotában. Például, ha valaki nagyon szomjas, könnyen elmegy a cipőüzletek kirakatai előtt még akkor is, ha egyébként szándékában áll cipőt vásárolni. Miután szomjúságát oltotta, megnőhet a cipőboltok kínálata iránti érdeklődése. A figyelem felkeltése tehát még nem jelenti az árucikk iránti érdeklődést, mert csak akkor beszélhetünk erről, ha sikerül a fogyasztót rávenni arra, hogy az ajánlott terméket, árucikket legalább nézze meg és térjen be a boltba.

A tájékoztató reklám feladata az **informálás, az egészségre való utalás.** A tájékoztatás legtöbbször az áruval, a termékkel, a márkával kapcsolatos, de vonatkozhat a vállalatról kialakított fogyasztói képre, új termék megjelenésére, új szolgáltatás beindítására, de vállalati akciókra (például kiárusítás, árleszállítás) is. Az emlékeztető reklám feladata, hogy a fogyasztók által már ismert cég, termék, márka, vagy eladási hely iránt bizonyos asszociációt ébresszen. Ezek a reklámok általában nem közölnek újat, csupán emlékeztetni kívánják a fogyasztókat az ismert cégre, termékre, márkára stb.

A nevelő célzatú reklámok a fogyasztók ízlését fejlesztik, vagy új fogyasztói szokások kialakítására ösztönöznek. Gyakran összekapcsolódnak értékesítést elősegítő célokkal, ha például az egészségvédelemre való utalás mellett valamilyen terméket, márkát is reklámoznak (például a fogszuvasodás elleni védelem hangsúlyozása mellett az erre alkalmas fogkrém márkát is megnevezik).

Vásárlási döntés és szituáció

A fogyasztók vásárlási döntéseit befolyásoló vásárlási szándék a társadalmi és pszichológiai tényezők bonyolult kölcsönhatásából alakul ki. Még a létfenntartási szükséglet kielégítését szolgáló vásárlási döntéseknél sem beszélhetünk kizárólagosan egyirányú hatásról, még a **kenyérvásárlásnál is közrejátszanak a biológiai szükséglet** kielégítésére való törekvés **mellett érzelmi és egyéb motívumok**. Abban az esetben, amikor a vevő a kenyér formájával, illatával stb. kapcsolatos megjegyzést tesz, már az érzelmek, vágyak megjelenésével találkozunk. Az egyszerű zsemle fogyasztása csekély szimbolikus tartalommal bír, míg a teljes kiőrlésű fekete rozskenyér a természetességet, az egészség- és környezettudatosságot fejezi ki a fogyasztó számára.

A termékek, márkák esetében a pszichológiai tényezők (például az érzelmek, vágyak, attitűdök) aligha választhatók el az objektív tényezőktől, adottságoktól (például kultúra, életstílus, demográfia, háztartás) a fogyasztók vásárlási döntéseiben. A fogyasztók objektív adottságai, lehetőségei és a pszichológiai tényezők azonban változó intenzitással gyakorolnak hatást a fogyasztók vásárlási magatartására. Egyes termékeknél, márkáknál a vásárlási szándékot az objektív szempontok, adottságok vezérlik és pszichés elemek kísérik. Más termékek, márkák esetében viszont a pszichés tényezők kerülnek előtérbe (például ajándék vásárlásánál).

E tényezők hatását, illetve érvényesülését a társadalmi keretek korlátok közé szorítják, mégis másként jelentkeznek a különböző életkorú és -nemű, eltérő kulturálisági fokon álló embereknél, a különböző vásárlási alkalmaknál, termékeknél, áraknál. A vásárlási készség legtöbb esetben már az üzletbe lépés előtt kialakul – ugyanez nem mondható el a vásárlási döntésekről. A konkrét elképzeléssel érkező vevők a barátságtalan eladói magatartás, vagy a rossz árubemutató miatt mégsem vásárolnak, de ennek ellenkezője is igaz, mert gyakran többet és mást vásárolnak a fogyasztók, mint amit eredetileg elképzelték. A vásárlók többségéről elmondható, hogy könnyebben döntenek, ha jó hangulatot teremtenek a pénzüik elköltéséhez, vagy ha örömet jelent a vásárlás, és ezért elégedettebben távoznak az üzletből.

Összefoglalva elmondható, hogy a fogyasztó döntéseit, tapasztalatait a társadalmi-kulturális normák, attitűdök és szokások, valamint saját érzelmei és csoporthoz való tartozása egyaránt befolyásolják. **A fogyasztó hajlamos arra, hogy** előnyben részesítsen gyors elhatározásokat, de ha fontosnak érzi a döntés, akkor igyekszik megfontoltabban a vélt legjobb megoldást választani.

7.2. A minőség fogyasztói megítélése

A minőség fogyasztói megítélése bonyolult probléma. A minőség tudományos, objektív meghatározása lehetetlen, a jelenség elsősorban szubjektív tényezőkön is alapszik, még inkább kultúra-, ország-, szociális helyzet-, képzettség-, beállítottság-, gazdasági helyzet- és ízlésfüggő. A termék minőségét a gyártók, forgalmazók a csomagoláson, az áron, márkán, védjegyeken keresztül próbálják érzékeltetni a fogyasztóval, a végső döntés azonban mindig a vásárlótól függ.

A fogyasztók hajlandók többet fizetni a biztonságos élelmiszerért, ha nemzeti intézkedések történnek az élelmiszer-biztonság javítására. Ugyanakkor a kínálati görbe balra hajlik a magasabb termelési költségek következtében. A magasabb ár hatására visszaesik az értékesítés, habár a magasabb ár jelenti a magasabb szintű élelmiszer-biztonság valódi költségét [Melchers, 2002]. A fogyasztó fizetési hajlandósága a termék várható értékétől, valamint a piac átláthatóságától is függ.

Az állatbarát állattartás pótlólagos költségeit csak részben térítik meg a fogyasztók a magasabb termékárakban, mivel az állatjólét társadalmi ügy. Az externáliák értéke, közhaszna, független az állati termék fogyasztásától. A piaci kudarcot a termelőknek nyújtott közvetlen támogatások kompenzálják. Ez az eszköz gazdasági szempontból hatékonynak tekinthető, ha ez a társadalmi jólét lehetséges legnagyobb emelkedéséhez vezet és a közvetlen támogatás összege arányban áll az észlelhető externáliák értékével. Az állatjóléti intézkedések alkalmazásáért cserébe a lakosság a magasabb adók révén fizetne szívesen [Langauer, 2001]. Ez a megközelítés a „potyautas” magatartás (az ilyen terméket nem vásároló fogyasztók is élvezik a pótlólagos állatjólétet) és a vegetáriánusok (akik nem tudják kifejezni az állatjólét előnyben részesítését a piacon keresztül) miatt fontos. Az ilyen termékek vásárlása tehát önmagában nem mutatja az emberek fizetési hajlandóságát az állatjólétért.

Az élelmiszerek jelölése az élelmiszer-biztonsági kommunikáció eleme. A fogyasztók a még nem részletes, de kötelezően szabályozott információval sem mennek sokra, mert gyakran nem ismerik a jelölések értelmezéséhez szükséges háttér információkat.

A fogyasztók döntően a termék ára alapján hozzák meg vásárlási döntéseiket, de fontos szerepet játszik a táplálkozástani érték, a minőség-megőrzési idő, az érzékszervi kiválóság, valamint az élelmiszer jelölésének és az ár tényezőinek együttese. A többi termékjellemző (például márka, a tetszetős csomagolás, a reklám) preferenciaértéke ennél kisebb jelentőséggel bír.

A hazai fogyasztók fontosnak értékelik az élelmiszerek címkéin található információkat, különösen a magasabb végzettségű, középkorú vásárlók, habár nem mindig tudják értelmezni a címkén olvasható információkat. A vásárlási döntés során elsősorban a lejáratí időt, élvezeti értéket, ízletességet, jelölések olvashatóságát és az árat veszik figyelembe a hazai fogyasztók.

Az elmúlt 10 évben a svájci lakosság a következő preferenciákat alakította ki a **minőségről, illetve a mezőgazdaság multifunkcionális feladatáról** [Tutkun, 2004]: az ökológiai mezőgazdasági termelést a felmérésben résztvevők 62%-a nagyon fontosnak, további 35% fontosnak tartotta; az **állatjóléti intézkedéseket** a megkérdezettek 67%-a nagyon fontosnak, további **19% fontosnak tartotta**. Az **élelmiszer-előállítás, élelmezés-biztonság és a tájvédelem szerepét** egyre jelentősebbnek, de a vidéki életmód fenntartását kevésbé fontosnak tekintették a válaszadók.

A svájci termékek minőségét a fogyasztók 62%-a jobbnak tartotta a külföldi termékekénél, 59%-uk bízik a hazai organikus termelésben. A felmérésben résztvevők 57%-a azt állította, hogy az élelmiszervásárlásnál az ár az elsődleges szempont. A fogyasztók 59%-a megnézte a címkén a származási helyet, ennek 63%-a svájci régiókból származó terméket vett. **A származási hely a hús esetében a legfontosabb (71%), míg kevesebb figyelmet fordítanak erre a zöldség (47%), gyümölcs (40%) és a tojás (15%) esetében.** A származás tekintetében Svájc azonban fontosabb, mint a helyi régió.

7.3. Az élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélése

Mivel az élelmiszer-biztonsági veszélyek forrása gazdasági, társadalmi, szocio-ökonomiai és egyéb okok következtében lényegesen kiszélesedett és jelentős részét a fogyasztók már nem tudják egyszerű megfigyelés útján, közvetlenül észlelni, ugrásszerűen növekedtek a fogyasztói elvárások az élelmiszer-biztonság tekintetében. A kockázatok egyrészt a hatósági élelmiszer-szabályozás és élelmiszer-ellenőrzés eszközeivel, másrészt a **fogyasztói tudáskészlet folyamatos fejlesztésén keresztül mérsékelhetők** [Bánáti, 2003].

A fogyasztók általában nem ismerik fel a háztartásokban jelentkező élelmiszer-higiéniai, elsősorban a patogén mikroorganizmusok élelmiszerekre történő átvitelével kapcsolatos kockázatokat. A médiában jelentős túlsúlyban vannak az élelmiszer-előállítás vagy a közétkeztetés során fellépő élelmiszer-fertőzésekről szóló hírek, ugyanakkor **alárendelt szerepet játszanak a háztartásokban fellépő problémák.** A fogyasztók szívesen hárítják át az élelmiszer-fogyasztásban rejlő kockázatok felelősségét az élelmiszer-előállítókra, ezzel felmentve magukat a kockázat viselésének és csökkentésének terhe alól. Kiemelt jelentőséget kap, hogy a gazdasági szereplők milyen mértékben képesek a fogyasztói magatartás átalakítására, a fogyasztók tudatos nevelésére.

A megfelelő élelmiszer-biztonság egyre inkább versenyelőnyt jelent az élelmiszer piacon. Így például a HACCP rendszer alapkövetelmény lett. Az élelmiszer-előállítók a minőségi igények mellett a megkülönböztetett élelmiszer-biztonsági szint (például eredet nyomon követése, állatok takarmányozása, gyógyszeres kezelése) alapján is igyekeznek differenciálni termékeiket.

A fogyasztók érdemi információkon alapuló felkészítése nagy szerepet játszik az élelmiszer-biztonsági kockázatok fogyasztói értékelésében. A fogyasztói kockázat-elemzés egyre fontosabb területe a **fogyasztók kockázat-észlelésének a vizsgálata, a kockázat-kommunikáció.** A kommunikáció új tudományos megközelítésének értelmezése szerint a kommunikáció egyre inkább sajátos interakciónak tekinthető az információ egyik helyről a másikra történő áramlása helyett. Az élelmiszer-biztonsággal összefüggő kockázat-kommunikáció multilaterális jellegű, mert a kizárólagosan a hatóság felől a fogyasztó felé történő közlés mellett fontos a fogyasztók ismereteivel, kockázat-észlelésével és érdeklődési körével kapcsolatos információk gyűjtése, feldolgozása és elemzése. A kommunikáció esetében a kockázatokat előtérbe állító proaktív megközelítésnek kell érvényesülni.

Az egyének magatartásában (értékrend és felfogás) megmutatkozó különbségek miatt a valóság különbözőképpen tükröződik a szubjektumon átszűrve. A fajok közötti génátvitel technológiája több mint 30 éve ismert, ennek ellenére csak az utóbbi években került a közérdeklődés középpontjába, elsősorban a média közreműködésének köszönhetően, ahol gyakran szerepelnek a hírek között géntechnológiával kapcsolatos érdekességek. **Az eltelt 30 év alatt nem sikerült bizonyítani az eljárás káros hatásait. A fogyasztók egy része**

a GM szervezetek hasznosságát nem tartja a veszélyekkel arányosnak, vagy azokat meghaladónak. Az aggodalmak között szerepel a természeti egyensúly felborulása és az emberi szervezetre gyakorolt esetleges káros hatások. A GM szervezetek előnyei között szerepel a mezőgazdaságban felhasznált növényvédőszeres csökkentése és a fejlődő világ növekvő élelmiszerfogyasztásának kielégítése.

Az élelmiszer-fogyasztás kockázatai az élelmiszertudományok és technológia dinamikus fejlődése ellenére sem csökkentek, sőt az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmének növekedése, az új technológiák alkalmazása, a termelési költségek minimalizálására irányuló törekvések növelik az élelmiszer-fogyasztásban rejlő kockázatokat. **A legjelentősebb mikrobiológiai kockázatot a baktériumok jelentik, mert az élelmiszer-fogyasztással kapcsolatos megbetegedések 90%-ért ezek tehetők felelőssé.**

Az élelmiszerek által okozott mikrobiális eredetű megbetegedések hatásának közgazdasági elemzéséből kiderül, hogy ezek jelentős állami költségekkel is járnak (gyógykezelés, orvos látogatása, otthoni betegápolás, laboratóriumi vizsgálat, gyógyszerek, kieső munkaerő stb). A megbetegedések által okozott költségek mellett azonban figyelembe kell venni a megbetegedések megelőzésének költségát is, beleértve a megfelelő higiéniajú gyártási gyakorlat megvalósításához szükséges tervezési és beruházási költségeket. Az élelmiszereredetű megbetegedésekkel kapcsolatos költségek másik csoportját az élelmiszer-termelő vertikum körében jelentkező többletkiadások jelentik (állat- és növényegészségügy költségei). Társadalmi szinten jelentkező költségek körébe tartozik a megbetegedések nyilvántartásával kapcsolatos költségek, fogyasztóvédelem költségei, kutatás költségei, stb.

Az élelmiszer-biztonság, a minőség fogyasztói megítélésének vizsgálata elkerülhetetlen, mert egyrészt a fogyasztói igények, elvárások képezik az élelmiszerekkel kapcsolatos előírások, szabványok hivatkozási alapját, másrészt, mert az élelmiszerekkel kapcsolatos növekvő fogyasztói elvárások miatt az élelmiszerpiac előrejelzéséhez elengedhetetlen ismerni az ezzel kapcsolatos attitűdöket.

A fogyasztói igények felmérése a piacutatás létezése óta napirenden van, hiszen az élelmiszerek a legalapvetőbb fogyasztási cikkeknek számítanak. A biztonsági, egészségügyi összefüggések azonban az utóbbi évtizedekben kerültek előtérbe, az aktuális kérdéskör ezen belül is folyamatosan változik: a fenntartható mezőgazdaság fogalmának bevezetésekor leginkább a szermaradványok, a környezetvédelem, a közelmúltban a sorozatos járványos megbetegedések miatt az állati termékek biztonsága, manapság pedig a génmódosított (GM) termékek állnak az érdeklődés homlokterében.

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos szakirodalomban gyakran találkozhatunk a „valós” és „vélt” kockázatok elkülönítésével. Lényeges eltérés mutatható ki ugyanis az egyes kockázati tényezők tényleges (tudományos módszerekkel alátámasztott) és azok fogyasztók által történő értékelése között.

A növekvő élelmiszer-biztonsági aggodalmakhoz hozzájárul az is, hogy az információáramlás felgyorsulásával ma a világ bármely pontján bekövetkező élelmiszerbotrányról órák alatt értesül a fogyasztó, ami drasztikus fogyasztáscsökkenést is eredményezhet az érintett termékek esetében. A közelmúlt élelmiszer-biztonsági botrányai után számos kutatás vizsgálta a média befolyását a fogyasztói magatartás alakulására ilyen helyzetben. A sajtó negatív kampánya a fogyasztás hirtelen, drasztikus visszaeséséhez vezet, és gyakran a fogyasztási hajlandóság sosem tér vissza az eredeti szintre. A pozitív befolyás hatása viszont sokkal gyengébb.

Szociológiai tanulmányok szerint [Uzonyi, 2004] az élelmiszerekkel kapcsolatos krízisekre adott fogyasztói válasz öt szakaszból áll:

1. Kezdetben a fogyasztók nem érzékelik a kockázatot.
2. A fogyasztók felismerik a potenciális kockázatot, érzékenységük nő.
3. Fokozódik a közfigyelem a viták és médiaközlemények következtében.
4. Megkezdődik a fogyasztói reakció: a termék gyanússá válik, fogyasztásától tartózkodnak a vásárlók.
5. A közfigyelem fokozatosan csökken és visszaáll az új egyensúly.

A negyedik szakaszban adott fogyasztói **reakció általában túlzott, meghaladja a valódi kockázat által indokolt mértéket, és minél nagyobb volt a pánik, annál valószínűbb, hogy a korábbi fogyasztási szint nem áll vissza.**

A jelenség gyakorlati példáját hazai vonatkozásban a fűszerpaprika botrány tekintetében vizsgálták [Lakner et al., 2005]. A szerzők megállapításai szerint a probléma rávilágított arra, hogy a **hazai kormányzati és kereskedelmi kommunikáció nem kezelte sikeresen** a problémát: a fogyasztók bizalma megrendült a magyar élelmiszer-biztonsági helyzet iránt. Nincs egységes stratégia az ilyen helyzetek kezelésére, nem használják a megfelelő médiumokat (például internetet), kevés a megbízható fogyasztóvédelmi kiadvány. A szerzők feltárták azt is, hogy a különböző fogyasztói szegmensek igen eltérően reagálnak az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatra, ezért ezt a kommunikáció során figyelembe kellene venni.

A fejlett országokban érzékelhető tendencia a **vásárlói tudatosság növekedése** és az egészséges táplálkozásra való törekvés. A valóság azonban ennél árnyaltabb: míg gyakran túlzott, **hisztériszerű fogyasztói reakciók tapasztalhatók a média által felkapott élelmiszer-biztonsági problémával kapcsolatban**, a nemzetközi felmérések szerint a **fogyasztók számos, alapvető élelmiszerhigiéniai tényel nincsenek tisztában.**

Általánosságban elmondható, hogy a fejlett országok **fogyasztói érzékenysége** egyre nagyobb a környezetszennyezéssel és az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban, ráadásul e két tényező között összefüggés is kimutatható. A fogyasztók nagy része a környezetszennyezést, a világszerte terjedő technológiai fejlődést okolja az élelmiszerek biztonságosságának csökkenéséért, ezért az aggódók csoportja leginkább a „természetes” élelmiszereket részesíti előnyben, azoktól remélve nagyobb megbízhatóságot. Az 1990-es évek elején végzett amerikai közvélemény kutatás szerint a válaszadók 94%-a egyetértett azzal a megállapítással, miszerint a természet kényes egyensúlyába nagyon veszélyes beavatkozni, 58% szerint a tudomány és a technológia fejlődése egyre nagyobb kockázatot jelent a világ számára [Weber et al., 1995].

Amerikai vizsgálatok eredményeiből ismert, hogy a fogyasztók 58%-a szerint hűtéssel, 35% szerint tárolással, 26% szerint a lejáratú idő megállapításával, 22%-a szerint megfelelő főzéssel lehet védekezni a mikroorganizmusok ellen, egyik válaszadó sem említette azonban a kézmosást, mint a legalapvetőbb védekezési módszert. Az amerikai válaszadók 15-30%-a nem tartja be az elemi élelmiszerhigiéniai követelményeket, különösen a 35 év alatti korosztály ismeretei bizonyultak nagyon hiányosnak. A legsúlyosabb hibákat az otthoni ételkészítés során követik el a válaszadók (például mindössze 54%-uk tisztítja mosószerrel a vágódeszkát a zöldség és a hús felvágása között), ugyanakkor általános tendencia, hogy a fogyasztók elsősorban az élelmiszeripar, vendéglátóipar élelmiszer-biztonsági helyzetét

tartják aggályosnak. A jelenségért alighanem ismét a média tehető felelőssé, hiszen az nem hír, ha egy család megbetegszik, ám a tömeges élelmiszer okozta betegség igen [Bánáti, 2004].

Hasonló eredményekről számolt be a Food Standards Agency [2001] az Egyesült Királyság 3100 fogyasztójának megkérdezésével. A fogyasztók 51%-a fejezte ki aggodalmát az élelmiszerboltok higiéniai állapota miatt, 72% nem bízott egészen a gyorsétkezdék konyhájának és személyzetének tisztaságában, de az otthoni hűtőszekrény megfelelő hőmérsékletére csak a válaszadók 18%-a fordított figyelmet és csupán 69% válaszolt helyesen arra a kérdésre, hogy hol kell tárolni a nyers húsokat. A fogyasztók 59%-a ellenőrizte rendszeresen az élelmiszereken szereplő feliratokat. Ezen belül leginkább a lejárat dátumra fordítanak figyelmet a válaszadók, de megnőtt az érdeklődés az összetevők iránt is. A fogyasztók 75%-a tartotta megbízhatónak a hústermékeket, de csupán 21% a tojást, 25% a tejtermékeket és 21% a génmódosított élelmiszereket. Az egyik legveszélyesebb jelenségnek még mindig a BSE-t tartotta a válaszadók 55%-a, de az első helyre a megkérdezett fogyasztók 59%-a romlott élelmiszereket tette.

Az amerikai fogyasztók élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos aggodalmai és fogyasztói szokásai közötti ellentmondást tárt fel egy 2001-es felmérés [Tóth, 2005]. Míg a válaszadók 54%-a úgy gondolta, hogy a növényvédőszeres súlyosan veszélyesek az emberi egészségre, csupán 35,5%-uk figyel oda arra vásárláskor, hogy a választott termék növényvédőszer maradványtól mentes legyen.

Az EU-15 fogyasztóinak élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos ismereteiről, attitűdjéről az 1990-es évek közepén készült részletes felmérés. A fogyasztóknak feltett kérdés pontosan a következő volt: „Véleménye szerint az alábbi feltételek közül melyek teljesülése szükséges ahhoz, hogy egy terméket biztonságosnak lehessen tekinteni?” (4. táblázat).

Fogyasztó vélemények az EU-15 tagországaiban az élelmiszer-biztonság egyes összetevőinek fontosságáról (a válaszok %-a)

Feltételek	Be	Dk	D	Gr	E	Fr	Ir	I	Lu	Nl	A	P	Fi	S	UK	EU-15
A termék előállításához egyáltalán nem alkalmaztak mesterséges élelmiszeradalékokat	37	31	34	46	37	35	39	44	37	22	38	27	31	37	34	36
A termék előállításához alkalmazott mesterséges élelmiszer-adalékanyagok mennyisége nem haladja meg az ellenőrző szervek megszabta határértéket	27	52	41	18	34	30	26	18	29	49	36	11	56	53	34	33
A termék előállításához egyáltalán nem alkalmaztak tartósítószeret	32	19	28	50	36	28	23	35	26	15	29	19	20	20	20	28
A termékben található tartósítószer mennyisége nem haladja meg az ellenőrző szervek megszabta határértéket	31	49	38	26	35	34	25	28	27	44	36	14	54	49	35	35
A termékben egyáltalán nincsenek növényvédőszer maradványok	55	62	58	63	48	55	52	64	48	53	54	46	46	61	56	56
A termékben egyáltalán nincsenek hormon maradványok	64	64	55	69	48	60	51	49	53	59	56	42	54	63	49	54
A termékben lévő növényvédőszer és hormon maradványok nem haladják meg a tudományosan megállapított határértéket	21	23	18	15	14	31	23	13	16	30	21	18	17	16	26	21
A termék sajátosságainak megfelelő, kellően védő a csomagolás	37	32	28	20	33	35	15	24	27	35	16	23	23	35	27	29
Az illetékes szervek elvégezték a termék minőségellenőrzését	52	54	51	43	47	57	25	52	35	58	44	33	56	50	40	49

Forrás: EUROBAROMETER [1996]

Az európai fogyasztók leginkább a növényvédőszer és hormon maradványok jelenlétét érezték veszélyesnek, számukra ezek teljes mellőzése jelent csak biztonságot. A harmadik legfontosabb szempont az illetékes hatósági szervek által végzett ellenőrzés volt, annak ellenére, hogy általában a hatóságok által megszabott szermaradvány határértékek kevésbé tűntek elégséges biztonsági garanciának a válaszadók szemében. Ez alól egyedül a tartósítószeret jelentettek kivételt: a fogyasztók inkább elfogadták az ellenőrzött mennyiségű tartósítószerrel, ha az megvédte őket a romlott élelmiszer által okozott veszélyektől.

Ezek a megállapítások az EU-15 fogyasztóira általánosságban érvényesek, de jelentős eltérések mutatkoztak az egyes tagállamok fogyasztóinak véleménye között. A skandináv országok, Németország, Hollandia fogyasztói bíznak az adalékanyagokra és tartósítószerre vonatkozó hatósági határértékekben, ezzel szemben a belga, görög, spanyol, olasz, portugál fogyasztók inkább a teljesen „tisztá” (szermaradvány-mentes) élelmiszereket tartják biztonságosnak. Közepesen bíznak a hatósági szabályozásban a francia, ír, luxemburgi, osztrák és brit fogyasztók: általában a tartósítószer tekintetében elfogadják a hatósági határértéket, más szerek esetében viszont előnyben részesítik a szermaradványtól teljesen mentes élelmiszert. A növényvédőszer és hormon maradványok tekintetében jóval egységesebb a kép: a fogyasztók minden tagországban szignifikánsan biztonságosabbnak értékelik azokat az élelmiszereket, amelyekben egyáltalán nincsenek ilyen szermaradványok.

2000 tavaszán-nyarán három kiválasztott EU tagállamban, Franciaországban, Németországban és az Egyesült Királyságban végeztek felmérést a fogyasztók élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos magatartásáról, azon belül kiemelten a marhahús minőségiről.

ismérveiről. Az élelmiszerek baktérium-tartalma volt a legnagyobb aggodalom az Egyesült Királyságban és Franciaországban, de Németországban nem. Mindhárom országban az aggodalomra okot adó legfontosabb három tényező között szerepelt a hormonok és biotechnológiai módszerek alkalmazása. A marhahússal kapcsolatos minőségi ismérvek tekintetében a márványozottság leginkább a német fogyasztók számára volt fontos, míg a francia és brit fogyasztók számára inkább a szín volt meghatározó. Mindhárom országban a fogyasztók fontosabbnak tartották a marhahús eredetét, mint márkáját, különösen a német és francia fogyasztók számára jelentett támpontot a származási hely [Roosen et al., 2003].

Általánosságban megfigyelhető tendencia, Ohogy a sorozatos élelmiszer- botrányok nyomán a **fogyasztók szemében felértékelődött a származási helyet igazoló védjegyek jelentősége**. A fogyasztók többletfizetési hajlandóságának vizsgálatából kiderült, hogy az oltalom alatt álló földrajzi jelzés (*Protected Geographical Indication*) csak más minőségi ismérvekkel párosulva hatásos [McCluskey és Loureiro, 2003].

Írországban az élelmiszer-biztonság témájában végeztek kutatást 2002-ben [Consumer attitudes to food safety in Ireland, 2003]. A felnőtt válaszadók 52%-a fejezte ki az aggodalmát az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban, ezen belül 70% elsősorban a növényvédőszer maradványokat, 67% a BSE-t, 65% a romlott élelmiszereket, 63% az antibiotikumot, 62% a génkezelt élelmiszereket és az adalékanyagokat, 60% az állatjóléti kérdéseket, 55% pedig a mikroorganizmusokat tartotta problémásnak az élelmiszerekkel kapcsolatban. A gyerekek válaszai esetében a sorrend a következőképpen alakult: BSE (54%), romlott élelmiszer (46%), állatjólét (39%), adalékanyagok (35%), génkezelt élelmiszerek (22%), mikroorganizmusok (19%). A válaszadók 87%-a figyel az élelmiszercímkékre, különösen a 25 és 49 év közötti nők. Leginkább a lejáratí idő és a nyomonkövethetőség érdekelte a megkérdezett fogyasztókat. A címkén található információk mennyiségével és közérthetőségével csupán a válaszadók fele elégedett, harmaduk túl kevésnek, 40%-a pedig zavarónak, érthetetlennek találta azokat.

Ma a leginkább vizsgált élelmiszer-biztonsági terület a génmódosított szervezetek (*GMO*) kérdése. **A felmérések szerint az amerikai polgárok 70%-a támogatja a biotechnológia alkalmazását az élelmiszer-előállításban, mert főleg az előnyeit érzékelik. Ezzel szemben komoly fenntartás volt tapasztalható a német, osztrák, a skandináv, a japán és kanadai fogyasztók körében, míg a déli tagállamok fogyasztóinak érzékenysége mérsékeltnak nevezhető.** Az európai fogyasztók fenntartásai az utóbbi években erősödtek, mert az EU lakossága **bizalmatlan az állami hatóságokkal szemben, inkább hisznek a környezet- és fogyasztóvédelmi mozgalmaknak [Hoban, 1998].**

Számos vizsgálat irányult arra a kérdésre, hogy a fogyasztók hajlandóak-e többet fizetni a garantáltan *GMO*-mentes élelmiszerekért. Az európai és japán fogyasztók inkább hajlandók magasabb árat fizetni a „génmentes” élelmiszerekért, mint például az amerikaiak. Az európai fogyasztók a fizetési hajlandóságon túl azzal is kifejezésre juttatták ellenérzésüket a *GM* termékek iránt, hogy 86%-uk igényli a génkezelt élelmiszerek címkézéssel történő megkülönböztetését [Bánáti és Lakner, 2005].

Az Egyesült Királyságban és az Egyesült Államokban végzett összehasonlító vizsgálat szerint az európai fogyasztók magasabbra értékelték a géntechnológia egészségügyi és környezeti kockázatát, mint az amerikaiak. Az európai fogyasztók 71%-a, az amerikaiak 44%-a választana inkább nem génkezelt élelmiszert. Az Egyesült Királyság lakosságának 59%-a hajlandó többet fizetni a nem génkezelt termékekért, az amerikai fogyasztóknál ez az arány csupán 37% volt [Moon és Balasubramanian, 2001].

A kínai fogyasztók, a pozitív kormányzati kampánynak köszönhetően a GM termékekért fizetnének többet, mert ezeket korszerűbb, egészségesebb, nagyobb hozzáadott értékű termékek tartják [McCluskey és Loureiro, 2003].

A fiatalabb korosztályok némileg kevésbé aggódnak az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban, az életkor előre haladásával nő a kockázat-érzékelés szintje szinte minden területen. A végzettséggel összefüggésben érdekes, hogy a felsőfokú végzettségűek jóval érzékenyebbnak bizonyultak olyan kérdésekben, mint a mesterséges élelmiszerszínezékek, növényvédőszer és hormon maradványok, a középfokú végzettséggel rendelkezők értékelték legmagasabbra a higiéniával összefüggő tényezőket. Az alacsonyabb tanulmányokkal rendelkező válaszadók viszont az elégtelen pasztőrözés, a gyorsfagyasztott termékek, vitamin- és energiatartalom tekintetében bizonyultak érzékenyebbnak az átlagnál. A legszignifikánsabb összefüggés a nem szerint volt kimutatható: **a nők sokkal magasabbra értékelték a legtöbb felsorolt tényező kockázati szintjét.**

Az élelmiszerek beszerzési helyei közül a biztonság szempontjából a legelső helyre a **saját termelés** került, de **megbízhatónak értékelték a hazai fogyasztók a biopiacot, bioboltot, igényes éttermeket is.** Közepesen megbízhatónak tűnik a magyar vásárlók számára a hiper- és szupermarket, az élelmiszer szakbolt, a gyorsétterem, az ismerőstől, rokontól kapott élelmiszer, az üzemi menza. A legbizalmatlanabbak az egzotikus vendéglők, az őstermelők és a mozgóárusok iránt vagyunk [Lakner et al., 2003].

A magyar fogyasztók szerint az élelmiszer-biztonság fontos, de nem megnyugtatóan rendezett terület. A magyar fogyasztók az első helyre olyan tényezőket tettek, amelyek az élelmiszer-feldolgozás és -értékesítés higiéniai színvonalával függenek össze, illetve felismerték a mikrobiológiai kockázatok jelentőségét. Ugyanakkor a hazai vásárlók az európai trendnek megfelelően, de annál kevésbé tartanak a **növényvédőszer, hormon, adalékanyag és tartósítószer maradványoktól** [Bánáti és Lakner, 2005].

A magyar fogyasztók élelmiszer biztonságról alkotott véleményük alapján nem sorolhatók hagyományos, szocio-demográfiai kategóriák szerint képzett csoportokba, sokkal inkább attitűd alapján lehetséges tipikus fogyasztói szegmenseket képezni. [Bánáti és Lakner, 2005] öt fő klasztert különített el átfogó, több mint 600 fogyasztó kérdőívés felmérésén alapuló vizsgálata során.

Az első klaszternek „optimista technokrata” nevet adták. Ez a csoport volt a legkisebb a mintában (2,5%), ám jelentőségét az adta, hogy olyan szakemberek alkották, akik erős szakmai háttérrel (mezőgazdasági, élelmiszeripari, biológiai ismeretek) rendelkeztek, ezért véleményformáló szerepük lehet a társadalomban. Ez a csoport helyesen értékelt az élelmiszer-biztonsági kockázatokat és fontosnak tartotta, hogy minden információ fel legyen tüntetve az élelmiszerek címkéjén.

A második klaszter fantáziánévű a „közönyösök”. Ez a csoport rendkívüli módon alulértékeli az élelmiszer-biztonság fontosságát, kevés információval rendelkezik a kérdésről, „elérhetősége” nehéz, mert nem olvas komolyabb szaklapokat, nem is érdeklődik a kérdés iránt. E szegmensbe főleg budapesti, képzett, gyermektelen fiatalok tartoznak, a válaszadók 15%-át reprezentálva.

A „bizonytalan érdeklődő” elnevezést kapott klaszter a legnagyobb létszámát tekintve (a minta 40%-át alkotja), éppen ezért nagyon vegyes demográfiai ismérvekkel jellemezhető. E csoport tagjai számára fontos az élelmiszer-biztonság, érdeklődnek a téma iránt (leginkább a családjuk egészsége miatt), de sokszor „elvesznek” a hatalmas információ tengerben, ami

a médiából rájuk zúdul. Mivel szakmai ismeretekkel nem rendelkeznek, bizonytalanok az élelmiszer-biztonsági kérdések megítélésében, nyitottak azonban az információra.

A „bizalmatlan érdeklődők” csoportja élelmiszer-biztonsági kérdésekben csak a hatóságoknak és független szakembereknek hisz. Az ide tartozók szintén vegyes ismérvekkel írhatók le, legjellemzőbb tulajdonságuk, hogy főleg vidéken élő, felsőfokú végzettséggel rendelkező, de nem mezőgazdasági, élelmiszeripari szakemberek tartoznak ide.

Az „értékőrző (vagy konzervatív) érdeklődők” aránya is magas (25%), főleg idősebb, képzett, vidéki lakosok alkotják ezt a klasztert. Konzervatívnak azért nevezhetők, mert leginkább az újfajta élelmiszer-előállítási technológiáktól idegenkednek, jobban bíznak a hagyományos eljárásokban, tradicionális termékekben. Bár arányuk a mintában egyelőre magas, a jövőben várhatóan csökkenni fog, véleményformáló szerepük pedig csekély.

A GMO termékekkel kapcsolatban egyöntetű volt a vélemény arról, hogy fel kell tüntetni a termék címkéjén, ha az tartalmaz génkezelési eljárással előállított alapanyagot: lakóhelytől, nemtől, kortól függetlenül a fogyasztók túlnyomó többsége, 90%-a vélekedik így. A génkezeléssel előállított élelmiszerekkel kapcsolatos veszélyek közül a magyar fogyasztók a környezetre gyakorolt hatást, majd az etikai aggályokat és az emberi egészség veszélyeztetését értékelik a legfontosabbnak.

Összefoglalás

1. A világpiacon az élelmiszer bizalmi kérdés, ezért az élelmiszer-minőség, illetve élelmiszer-biztonság szerepe nő. A minőség az élelmiszer-biztonság mellett többek között táplálkozás-biológiai és élvezeti értéket is jelent. Ha viszont az élelmiszer nem felel meg az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, akkor nem forgalmazható, vagyis emberi fogyasztásra alkalmatlan.
2. Az elemzések szerint a legtöbb országnak előnyt **jelentene a nemzetközi kereskedelmi reform, mert ennek hatására növekedne a belföldi erőforrások allokációjának a hatékonysága** (Pareto-hatékony). **A globalizáció és liberalizáció azonban nem garantál mindig prosperitást**, mert növelik a különböző betegségek kialakulásának és elterjedésének a kockázatát is. A kereskedelmi akadályok leépítésével előtérbe kerülnek ezek a látens kockázatok. **Az élelmiszer-biztonságra való törekvés nem akadályozhatja az agrárkereskedelem liberalizálását, ugyanakkor a liberalizáció sem növelheti a fogyasztók élelmiszer-biztonsági kockázatát.** A kormányok tehát azzal a kihívással szembesülnek, hogy a szabad kereskedelem melletti elkötelezettségük ne veszélyeztesse az élelmiszer-biztonságot, ennek érdekében hatékony élelmiszer-ellenőrzés szükséges.
3. Az EU-ban elsősorban a 2001. évi száj- és körömfájás járványnak a tej- és húskínálat átmeneti csökkenésén túlmenően egyéb következményei is voltak a társadalom számára (iskolák bezárása, vidéki területek elzárása a turizmus elől stb.). Időközben megváltozott a társadalom, illetve a fogyasztók mezőgazdasági termelés iránt tanúsított magatartása is. **A fogyasztók környezet- és egészségtudatos magatartásának erősödésével előtérbe kerültek az agrár-környezetvédelem, állatjólét és élelmiszer-biztonság kérdései.** Az élelmiszer-biztonsággal és a termelési módszerekkel kapcsolatos fogyasztói bizalmatlanság felelősségteljesebb agrártermelést kíván meg.
4. **A betegségek és a globalizáció egyéb következményeinek megelőzéséhez megfelelő nemzetközi egyezményekre van szükség. A WTO-megállapodás tekinthető az első kísérletnek a finomhangolás megteremtésére, beleértve a nem vám jellegű akadályokról és a nem kereskedelmi szempontokról szóló egyezményeket.** A nemzetközi kereskedelem szabályozásában fontos szerepet játszanak a Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény, a Nemzetközi Járványügyi Hivatal és a Codex Alimentarius által kidolgozott szabványok is.
5. A nem vám jellegű akadályok, rejtett vagy nem vám jellegű eszközök, illetve intézkedések természetükből adódóan alkalmasak a belső piac védelmére. A nem vám jellegű eszközökről három fontos egyezmény született a GATT/WTO tárgyalások keretében, nevezetesen az egészségügyi- és növényegészségügyi szabályozásról szóló egyezmény, a kereskedelem technikai akadályairól szóló egyezmény és a földrajzi árujelzőkkel foglalkozó egyezmény. **A nem kereskedelmi szempontok** (fenntartható fejlődés, környezetvédelem, állatjólét, fogyasztóvédelem stb.) mellett érvelő tagországok **célja a multifunkcionális mezőgazdaság által előállított járulékos társadalmi javak megőrzése.** A WTO által előírt követelményeknél szigorúbb standardok alkalmazása esetében azonban nem könnyű feladat annak a bizonyítása, hogy a szigorúbb standardok bevezetése nem szolgál protekcionista törekvéseket.

6. **A növény-egészségügyi problémák hatékony kezelése csak nemzetközi összefogással lehetséges.** A Nemzetközi Növényvédelmi Egyezmény a WTO SPS megállapodásával összhangban csak az indokolt növény-egészségügyi előírások alkalmazását engedélyezi a visszaélések lehetőségének csökkentése érdekében. A Nemzetközi Járványügyi Hivatal is a WTO SPS megállapodásával összhangban álló nemzetközi állat-egészségügyi standardok (szabványok) létrehozásával segíti a nemzetközi kereskedelem hatékony működését, a bújtatott kereskedelmi korlátok leépítését. **A Codex Alimentarius szabványai a WTO SPS-ről szóló megállapodásában hivatkozási alapnak számítanak.** A WTO tehát a Nemzetközi Járványügyi Hivatal által kidolgozott standardokat az állat-egészségügyi szabályozásban referenciának ismerte el, akárcsak a Codexet az élelmiszer-biztonsági szabályozásban.
7. A fogyasztóvédelem napjaink kiemelten fontos nemzeti és nemzetközi témája. A fogyasztóvédelemmel kapcsolatban beszélhetünk **a fogyasztók egészségének védelméről és a fogyasztók érdekeinek védelméről.** Jelentős változást hozott a Maastrichti Szerződés hatályba lépése, mert **a fogyasztók egészségének védelmét** a közös politikák közé emelte, megfelelő jogalapot adva ezzel a közösségi intézmények intenzív fellépésére. A korábban elsősorban irányelveken alapult szabályozást ma mindinkább a rendeletek szintjén történő szabályozás váltja fel. Az EU egészségügyi és fogyasztóvédelmi főigazgatósága (*DG SANCO*) fogyasztóvédelmi tevékenységével igyekszik garantálni, hogy az egységes piacon értékesített termékek biztonságosak legyenek, a fogyasztói jogok ne sérüljenek, és a fogyasztók megfelelő információt kapjanak a termékekről. **Brüsszel a fogyasztóvédelem harmonizálására, a tagországoként különböző jogszabályok egységesítésére törekszik** annak érdekében, hogy a fogyasztók hasonló jogokat és védelmet élvezhessenek az összes tagállam területén.
8. **Magyarországon több szervezet foglalkozik fogyasztóvédelemmel.** Az élelmiszerek felügyeleti rendszerében számos szervezet [FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás, FVM Növény- és Talajvédelmi Szolgálat, Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ), Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség (FVF), Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal (MÉBIH)] vesz részt, ezek munkája szerteágazó és szinte gátolja a hatékony munkát. Az élelmiszer-biztonság felügyelete például négy különböző minisztériumnak van alárendelve. Ez azt jelenti, hogy **egy-egy területért több hatóság is felel**, így kiemelt jelentősége van a folyamatos egyeztetésnek és párbeszédnek. A hatósági hatásköri vita gyakran nehezíti az ellenőrzéseket és szankciók alkalmazását. A nem hatósági jogkörű civil fogyasztóvédelmi szervezetek száma és súlya egyelőre elenyésző Magyarországon, ezek közül említést érdemel az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület (OFE) tevékenysége. **Problémát jelent viszont, hogy nem világos az állami és civil szervezetek közötti feladatmegosztás.** Számos EU tagországban a fogyasztóvédelem egyetlen minisztérium alá tartozik.
9. Az Európai Unió négy alapelve – a termékek, a tőke, a szolgáltatások és a személyek szabad áramlása – azt is jelenti, hogy az élelmiszerek szabad forgalmát is lehetővé kell tenni az egységes belső piacon. Az áruk szabad áramlása, illetve a **kölcsönösség vagy kölcsönös elismerés elve** alapján a nemzeti szabályok nem akadályozhatják a kereskedelmet az EU piacán, vagyis a tagállamok nem, vagy kivételes esetben hozhatnak a közösséginél szigorúbb élelmiszer-higiéniái szabályozást. **A termékek szabad áramlását korlátozó rendelkezések kizárólag a fogyasztók egészségének védelmét és a közegészségügyet**

szolgáltató közösségi előírások figyelembe vételével vezethetők be. Az EU élelmiszerpolitikájában az utóbbi időszakban előtérbe került az elővigyázatossági alapelv, a termékek nyomonkövethetősége, és a kockázat-elemzés. Ehhez hozzájárul a 2002-ben felállított Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkája is.

10. **Számos WTO tagország az elővigyázatosság elvét eleve diszkriminatív beavatkozásnak tekinti.** Az EU már alkalmazta a sokat vitatott elővigyázatossági elvet a BSE esetek, valamint az importált hormonkezelt húsok és genetikailag módosított élelmiszerek által kiváltott fogyasztói aggodalmak miatt. Kérdés, hogy az elővigyázatosság alapelvét hogyan lehet elfogadtatni a jelenleg folyó újabb WTO tárgyalások során, ugyanis **nehéz és bonyolult feladat a jog eszközeivel határt szabni a fogyasztók érdekeinek, illetve az élelmiszer-előállítók és -kereskedők érdekeinek védelme között. A nyomonkövethetőség az alapanyagok,** illetve a termékek útjának azonosítási rendszereken keresztül történő követésével garantálja az élelmiszer-biztonságot, ezáltal növeli a versenyképességet (a megfelelő intézkedések alkalmazásáig az érintett országokat kizárhatják a világpiacról). **A nyomonkövetési rendszerek a minőség-irányítás fontos, integráns részeit képezik, mert segítségével azonosítani lehet a minőségi problémákat, ugyanakkor alkalmazásuk az adminisztratív terhek,** a termelési költségek növekedésével is jár. Az élelmiszerek fogyasztása nem mentes a kockázattól, ezért került bevezetésre a **kockázat-elemzés (a kockázat-becslés, a kockázat-kezelés és a kockázat-kommunikáció).** A kockázat-becslés a veszély azonosítását és a veszélynek való kitettség vizsgálatát jelenti. A kockázat-becsléssel kapott eredmények alapján választja ki a döntéshozó az elfogadható kockázati szintet, amit kockázat-kezelésnek hívunk. **A kockázat-becsléssel és kockázat-kezeléssel foglalkozó szakemberek és fogyasztók közötti információcserét szolgálja a kockázat-kommunikáció.**
11. Aminőséggel kifejezhető érték meghatározza az élelmiszer és takarmány piacképességét, a forgalmazhatóságnak azonban határt szabnak az élelmiszer-biztonsági követelmények. Az élelmiszer-biztonság hiányát kockázatosnak tartja a fogyasztó, mert félti egészségét, életvitelét és munkaképességét, de pénztárcája függvényében válogat a minőségben. **A minőség tehát a biztonságot is magában foglalja.** Míg az élelmiszer-biztonság a fogyasztó egészségének védelmét, a minőség inkább a fogyasztó érdekeinek védelmét szolgálja. A minőség esetében a fogyasztó választhat, vagyis a piac szelektál. A biztonságot azonban garantálni kell, mert a fogyasztó nem ismeri fel, nem tudja ellenőrizni, hogy az élelmiszer tartalmaz-e például biológiai vagy kémiai szennyeződések.
12. Az élelmiszer esetében **különbséget kell tenni termék és termelés minősége között. A termék minősége magában foglalja a táplálkozásbiológiai és élvezeti értéket, az alkalmasságot, a csomagolást, a tömeget vagy térfogatot, a címkézést és az élelmiszer-egészségügyi biztonságot.** A mezőgazdasági termékek minőségének fogalmához időközben egyéb minőségi elemek is kapcsolódtak, mint az extenzív termelés, tartástechnológia, az állatjólét kérdése, a környezetbarát mezőgazdaság. A fogyasztó és a társadalom szemében egyre fontosabb lesz a termelési eljárás, illetve termelési módszer. **Az egyéb minőségi elemek körébe tartozik az ökológiai érték, természet-és környezetvédelmi érték, egészségi érték, az élelmiszer által nyújtott kényelem.** Igaz, hogy a termelés minősége a termelési eljárásra vonatkozik, aminek nincs közvetlen hatása az élelmiszer fizikai minőségére, de összefügg az etikai minőséggel vagy egyéb összetevőkkel, mint az energiafogyasztás, a foglalkoztatás, a hulladékgazdálkodás, a

termelés mérete vagy a termelés automatizáltságának és racionalizálásának foka. Az EU-ban a jelölés váltja ki a legtöbb nézeteltérést, mert még mindig kevés információ tartalmaz. Napjainkban az adalékanyagok, a GMO és az allergének jelölése áll a viták középpontjában.

13. A termék minőségének megítélésénél a Taguchi-féle módszer a társadalmi veszteségből indul ki. Így például a környezetkímélő természetstechnológiák vagy az ökotermelés természetükből adódóan kisebb társadalmi veszteséget jelentenek, ha a környezetterhelés vagy a kemikáliák által kiváltott betegségekből származó társadalmi veszteséget vesszük alapul. **Az államnak a termelőket ösztönöznie kell arra, hogy vegyék figyelembe a negatív externáliák internalizálását** (az externáliák internalizálása a külső gazdasági hatások belsővé tételét jelenti) a döntési folyamatban. A társadalmi hasznosság szempontjait különböző módon lehet rákényszeríteni a termelőkre, például támogatásokkal ösztönzik a minőségi termelési eljárások elterjedését. **A hagyományos termelési eljárások nem feltétlenül jelentenek jobb minőséget képviselő termékelőállítását, a fogyasztók szemében** (a minőség értékszemléletű felfogása), **azonban ez fontos szempont**, ezért a hagyományos termékek előállítását is a minőségi termelési eljárásokhoz sorolják. Az élelmiszerpiacon **egyre több védjegyzési rendszer kerül(t) bevezetésre, szélesebb értelemben ide tartoznak a földrajzi árujelzők, az eredetmegjelölések, a hagyományos különleges terméket, az ökológiai gazdálkodást, az állatjóléti intézkedések betartását igazoló címkék.** Meg kell említeni a tisztességes kereskedelem, tisztességes munkaerő-felhasználás védjegy – Fair Trade/Fair Labour Practices – növekvő szerepét is. **A megkülönböztető szimbólumok, az elnevezések használatának joga egyrészt komparatív előnyt jelenthet** a többi, nem az adott technológiát alkalmazó vagy nem az adott területen tevékenykedő piaci szereplővel szemben.
14. Míg az amerikai földrészen a végtermék minősége, összetétele áll a figyelem középpontjában, Európában a termelési módszer (eljárás) került előtérbe, mivel az uniós polgárok számára az ökogazdálkodás környezetvédelmi szerepe legalább olyan fontos, mint az egészséges élelmiszerek iránti igény. Legjobb példák erre az EU ökoállattenyészési rendeletei közé sorolt állatjóléti intézkedések, az állattartás módja, amely szintén befolyásolhatja az állati termékek minőségét, sőt **morális és etikai szempontból az állati eredetű termékeket fogyasztók, és nem fogyasztók közérzetére is egyaránt hatást gyakorol.**
15. A gyártói márka mellett a saját márka vagy kereskedelmi márka is ipari védjegyoltalom alatt áll. A **kereskedelmi márkák** bővülése a koncentráció, a növekvő nemzetközi tevékenység és bővülő kooperáció következménye, ráadásul a fogyasztó a gyártói márkáknál alacsonyabb áron kap elfogadható minőségű terméket. A kereskedelmi márkás termékek bevezetésével a kiskereskedelem kiépíti a márka iránti lojalitást, mivel a fogyasztók jobb véleménnyel vannak ezek minőségéről. **A kereskedelmi márka nem tekinthető a gyártói márka olcsó alternatívájának**, ugyanis a kereskedelmi márkás termékek nem számítanak többé tömegtermékeknek, amit a kiskereskedelem a **szolgáltatás és a termékminőség folyamatos javításával ért el.**
16. A **fogyasztói szokások megváltozása, az élelmiszerbotrányok és az elsősorban a fejlett országok vásárlóinál jelentkező minőségtudatos, egészségtudatos, környezettudatos magatartás a multinacionális élelmiszeripari cégeket, de az**

élelmiszer-kereskedelmi láncokat is magasabb fokú minőségi kultúra kialakítására ösztönözte. Az élelmiszeripar is csak akkor tud minőségi végterméket előállítani, amennyiben az alapanyag minősége is megfelelő. Ennek érdekében az **utóbbi időszakban egyre több minőségbiztosítási rendszer teljesítését követelik meg az áruházláncok az élelmiszeripartól, amely a mezőgazdasági termelőket ösztönzi a jobb minőségi termék előállítására.** A kormányok az élelmiszerekre vonatkozóan minimális előírásokat írnak elő, a vállalatok viszont sokkal több és szigorúbb (önkéntes) standardokat, minőségbiztosítási rendszereket (például BRC és IFS az élelmiszeriparban, EUREPGAP a mezőgazdaságban) alkalmaz(hat)nak. Ezt azt is jelenti, hogy a vállalat által megkövetelt minőségtanúsítást teljesíteni nem képes termelőkől nem veszik át a terméket. Az önkéntes minőségbiztosítás terjedése egyrészt költségnövekedést jelent a gazdák számára, másrészt komoly hatást fejt ki a kereskedelem alakulására. **A vállalatok számára az önkéntes tanúsítási rendszerek lehetőséget adnak a rendszeres és dokumentált szabályozásra.** Az önkéntes minőségbiztosítási rendszerek bevezetésében növekvő összefogás és együttműködés figyelhető meg a kereskedelmi láncok között, mert adott élelmiszerlánc meghatározott termékének problémája **közvetetten begyűrűzik más kereskedelmi láncok forgalmába is** (kisebb mennyiség fogy a problémás termékből, annak ellenére, hogy másik élelmiszerlánc termékéről van szó). **Az önkéntes minőségbiztosítási rendszerek széles körű alkalmazására a magyar termelőknek is fel kell készülni.**

17. Bár az élelmiszer-biztonság ellenőrzése az állam feladata, egyre nagyobb szerepet kapnak az **önkéntes, folyamatba épített ellenőrzések**, így a termékek ellenőrzése helyébe a **gyártási folyamat vizsgálata lép.** Ennek szerepét kellene Magyarországon is erősíteni. A fejlődő országokban a megfelelő élelmiszerellátás (élelmezés-biztonság) az első számú prioritás. A fejlett országokban a fogyasztók eltérő mértékben hajlandók többet fizetni a biztonságosabb élelmiszerért. Az egyenlőtlen vagyoni helyzet oda vezethet, hogy a gazdag emberek megengedhetik maguknak a biztonságos élelmiszerfogyasztást, míg a szegényebbek egészségügyi kockázattal számolhatnak. A duális piac kialakulását globális szinten csak úgy tudjuk megakadályozni, hogy a világ minden országában kormányzati szabályozás garantálja a nemzeti élelmiszer-biztonságot.
18. A minőség fogyasztói megítélése bonyolult probléma. A **minőség** tudományos, objektív meghatározása lehetetlen, mert **szubjektív tényezőkön is alapszik, még inkább kultúra-, ország-, szociális helyzet-, képzettség-, beállítottság-, gazdasági helyzet- és ízlésfüggő.** A **fogyasztói magatartást tulajdonképpen társadalmi-kulturális és pszichológiai tényezők határozzák meg.** Minden kultúrában a domináns alapértékek határozzák meg, hogy a társadalomban hogyan fogyasztják a termékeket. Az érzékelés és észlelés, mint pszichológiai tényezők egyazon tevékenység analitikus és szintetikus mozzanatait foglalják magukban. Egy időben történik mind a kettő, azonban számunkra általában csak észlelésként, percepcióként jelentkezik. Az árut vagy szolgáltatást érzékszerveink segítségével (például tapintással, szaglással, ízléssel) érzékelhetjük, az észlelés azonban stimuláló (például a termék színe, mérete, környezete) és egyéni (személy saját jellemzői, érzékszerveinek működése) tényezőkön alapszik.
19. **A termék minőségét a gyártók, forgalmazók a csomagoláson, az áron, márkán, védjegyeken keresztül próbálják érzékeltetni a fogyasztóval, a végső döntés azonban mindig a vásárlótól függ.** A **fogyasztók döntően a termék ára alapján hozzák meg vásárlási döntéseiket**, de egyre fontosabb szerepet játszik a **táplálkozástani érték**, a

minőség-megőrzési idő, az érzékszervi kiválóság, valamint az élelmiszer jelölésének és az ár tényezőinek együttese. A többi termékjellemző (például márka, a tetszetős csomagolás, a reklám) preferenciaértéke ennél kisebb jelentőséggel bír. Általánosságban elmondható, hogy **a fejlett országokban a minőség-, környezet- és egészségtudatos fogyasztók érzékenysége nő a környezetszennyezéssel és az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban.** A fogyasztók nagy része a környezetszennyezést, a világszerte terjedő technológiai fejlődést okolja az élelmiszerek biztonságosságának csökkenéséért.

Summary

Food safety in the context of international trade

1. Considering that food is a question of confidence in the world market, the role of food safety and quality keeps growing. In addition to food safety, among others quality means nutrition-, biological and consumption value as well. On the contrary, if the foodstuff does not meet the food safety requirements, it is prohibited to be sold on the market being unsuitable for human consumption.
2. In accordance with the analyses the **international trade reform** would be advantageous for most countries because in this way the **efficiency of the allocation of the domestic resources would grow** (Pareto-efficiency). **However, globalization and liberalization cannot always guarantee prosperity**, by increasing the risk of the evolvement and spread of various diseases as well. These latent risks are emerging simultaneously with the reduction of trade barriers. **Efforts to strengthen food safety may not hamper the liberalization of agricultural trade, nor liberalization is allowed to increase the consumers' exposure to food safety risks.** There is a great challenge for governments: while they are committed towards free trade, food safety may not be jeopardized – therefore an efficient official food control is required.
3. The foot-and-mouth disease – beyond the transitional cutback of milk and meat supply – in 2001 had other consequences for the society (closing schools, excluding tourism from some regions etc.) in the EU. In the meantime, the consumers' and social attitude towards agricultural production has also changed. **In parallel with strengthening the consumers' environment and health consciousness, the questions related to agrarian environment protection, animal welfare and food safety have come into the limelight.** Distrust of the consumers in food safety and the production methods requires more responsible agricultural production.
4. **To prevent diseases and other consequences of globalization, adequate international agreements are needed. The WTO Agreement could be considered to be the first step to create fine tuning including the agreements on the non-tariff barriers and non-trade concerns aspects as well.** In regulating international trade, the International Plant Protection Agreement as well as the standards elaborated by the OIE and the Codex Alimentarius play an important role.
5. The non-tariff barriers, the hidden or other non-tariff means or measurements being by virtue of their nature suitable for the protection of the internal market. Regarding non-tariff means three important agreements were born on the GATT/WTO discussions, namely: Agreement on Sanitary and Phyto-Sanitary Measures, Agreement on Technical Barriers of Trade and the Agreement on Geographical Indications. Member States urging and supporting **non-trade concerns aspects** such as sustainable development, environmental protection, animal welfare, consumer protection etc. **intend to preserve the supplementary social goods produced by the multifunctional agriculture.** However, in case of standards superseding the WTO requirements it is not easy to prove that the implementation of more severe standards will not serve protectionist purposes.
6. **Plant sanitary problems can be efficiently treated only by international cooperation.** In line with the WTO SPS Agreement, the International Plant Protection Agreement permits only the application of justified plant sanitary specifications in order to reduce the possibility of misuse. Also the OIE facilitates the efficient operation of international

trade as well as the destruction of hidden trade barriers by creating international veterinary standards in accordance with the WTO SPS Agreement. **The Codex Alimentarius standards are considered as reference equivalents in the WTO SPS Agreement.** In this way WTO recognized standards developed by the OIE to be references in veterinary legislation in the same way as Codex is regarded to be the reference in food safety regulation.

7. Consumer protection is an extremely important national and international issue today. In the context of consumer protection, **the protection of the consumers' health and that of their interests** should be considered. A remarkable step forward was when the Maastricht Treaty became effective including the **protection of consumers' health** in the common policies providing an adequate legal basis in this way for the intensive intervention of the Community institutions. While earlier the legislation was primarily based on directives, today it is more and more getting transposed to the level of regulations. The EU Health & Consumer Protection Directorate General (DG SANCO) wants to guarantee through its consumer protection activities that products sold on the single market are safe, consumers' rights are not injured and the consumers get adequate information on the products. **Brussels is intending to harmonize consumer protection and consolidate legal provisions being divergent in the Member States** to assure similar rights and protection for the consumers in every Member State.
8. **In Hungary there are several organizations engaged in consumer protection.** Within the food control system there are a number of organizations (FVM⁸ Veterinary and Food Control Stations, FVM Plant Sanitary and Soil Protection Service, ÁNTSZ⁹, Inspectorate General for Consumer Protection (FVF), MéBiH¹⁰) dealing with consumer protection; their activities are so sophisticated and fragmented that it almost hinders efficient operation. For instance, food safety is supervised by four Ministries. It means that **more than one authority is responsible for the same field**, so the continuous co-operation and dialogue are of outstanding importance. Disputes on the competence of the authorities often make control and sanctioning difficult. For the time being, the number and weight of the civil or non-governmental organizations without jurisdiction are insignificant in Hungary; among them, the activities of the National Consumer Protection Association (OFE) should be mentioned. **It is a problem, however, that the distribution of tasks between the state and civil organizations is not clear.** In several EU Member States consumer protection is supervised by only one Ministry.
9. The four principles of the European Union – free movement of products, capital, services and people – implies that the free circulation of foodstuffs should be made possible in the single market as well. Regarding the free circulation of goods and based upon the **principles of reciprocity and mutual recognition**, the national regulations must not hamper trade in the EU market; in other words, the Member States must not enact stricter food hygienic regulations than those of the Community or they are allowed to do so only in extreme cases. **Rules and regulations limiting the free circulation of products can be implemented only considering the Community legislation aimed at the protection of the consumers' and public health.** The precautionary principle, the traceability of products and risk analysis have recently been pushed forward in the food policy of the EU. This development is also supported by the European Food Safety Authority established in 2002.

⁸ FVM = Ministry of Agriculture and Regional Development

⁹ ÁNTSZ = National Public Health and Medical Officers Service

¹⁰ MéBiH = Hungarian Food Safety Office

10. **Many WTO member countries prejudge the precautionary principle as a discriminative intervention.** The EU has already applied this widely debated precautionary principle to address consumer concerns induced by BSE as well as by the imported hormone-treated meat products and the genetically modified foodstuffs. It is a question, how it will be possible to pass the precautionary principle at the ongoing WTO negotiations because **it is a very difficult and problematic task to limit the consumers' interests by legal means and to reconcile the protection of the food producers' and dealers' interests.** Following the progression of raw materials and products through different identification systems, **traceability** guarantees food safety and thus improves competitiveness (those countries concerned may be excluded from the world market until taking the necessary actions). **Traceability systems are important integral parts of quality management considering that in this way the quality problems can be identified.** However, their application calls forth extra administrative burdens and growing production costs. Food consumption is not free from risks, therefore **risk analyses (risk assessment, risk management and risk communication)** have been introduced. Risk assessment means the identification of the hazard and the examination of the exposure to it. On the basis of the results of risk assessment decision-makers will be able to identify the acceptable level of risk; this action is called risk management. **Risk communication is serving for information exchange between consumers and the experts dealing with risk assessment and risk management.**
11. Value expressed in quality terms determines the market capability of foodstuffs and feedstuffs but marketability is limited by food safety requirements. Lack of food safety is deemed to be risky by consumers who are anxious about their health, lifestyle and working capacity, although they select a certain level of quality according to their financial situation. **Consequently, food safety is a part of food quality.** While food safety serves for the protection of consumers' health, quality protects rather the consumer's interests. As for quality, the consumer can make a choice, i.e. the market will select. But safety must be guaranteed because consumers are unable to recognise and control, for example whether the foodstuffs contain biological or chemical contamination.
12. As for foodstuffs, **a distinction should be made between the quality of the product and that of the production. Nutritional biological and consumption value, suitability, packaging, weight or volume, labelling and nutritional health safety are included in product quality.** In the meantime, other quality attributes are also attached to the quality concept of the agricultural products such as extensive production, animal breeding technologies, animal welfare and environment-friendly agricultural practices. Consumers and the society are more and more interested in the production procedure and technology. **Further quality elements are – among others – the ecological value, the nature conservation and environment protection value as well as convenience provided by the foodstuffs.** It is true that production quality is related to the production process which has no direct influence on the physical composition of foodstuffs but it is really in connection with the ethical quality or other components such as energy consumption, employment, waste management, scale of the production or levels of the automation and rationalisation of the production. It is the labelling that arouses much dispute in the EU, since labels still contain very little information. Disputes are focused on the labelling of additives, GMOs and allergens these days.

13. When judging product quality, the Taguchi method starts from the social loss. For example, the environment-friendly production technologies or ecological production – due to their nature – will induce lower social losses compared to that originating from diseases caused by environment loading or the use of chemicals. **The government has to stimulate the producers to take into account the internationalisation (building in) of the negative externalities** in decision making (i.e. an inner integration of the outer economic effects). There are different ways to compel the producers to consider the viewpoints of social utility, for example subsidies may convince them of adopting quality production methods. **The conventional production processes do not necessarily cover technologies representing better quality, but as regards consumers (value-centered quality approach), it is an important aspect.** Therefore the production of conventional products is also enrolled in the quality production technologies. **More and more trademark systems** have been introduced into the food market **including in a wider sense the designation of origin, the geographical indications as well as labels verifying traditional specialities, ecological farming or meeting animal welfare requirements.** Also the growing role of the Fair Trade / Fair Labour Practices trademark should be mentioned here. **The right of utilisation of distinctive symbols or designations may give comparative advantage** opposed to the remaining market players not applying the given technology or not operating in the given region.
14. While **in America the quality and the composition of the endproducts are in the focus, in Europe production methodologies and processes have been pushed forward** because the environment protectional role of ecological farming is equally important for EU citizens as their demand for healthy foodstuffs. In this respect, the best examples are the animal welfare arrangements and husbandry methods involved in the EU ecological animal breeding regulations which can also exert an influence on the quality of products of animal origin; moreover, **from moral and ethical points of view they have an impact even on the general condition of those who eat and those who do not eat products of animal origin.**
15. In addition to the producers' brands, own or commercial brands are also under industrial trademark protection. Propagation of **commercial trademarks** is due to the concentration, the growing international cooperation and the enlarging collaboration; moreover, consumers have access to products of acceptable quality at a lower price in comparison with producers' brands. The introduction of products with commercial trademarks enables retail trade to build up loyalty against the given trademarks because consumers have better opinion of their quality. **Commercial trademarks cannot be viewed as some cheap alternatives of producers' brands** because they are not mass products any more developed by retail trade, **thanks to the continuous improvement of the quality of services and products.**
16. **The changing habits of consumers, food scandals and mainly the quality, health and environment conscious behaviour of the customers in the developed countries have encouraged the multinational food industrial firms and also food trade chains to establish an upgraded quality culture.** The food sector is able to produce high quality endproducts only if the quality of the raw material is adequate as well. For this reason **the commercial chains have recently demanded food industry to meet more and more the requirements of quality assurance systems, this way forcing also the agricultural producers to deliver products of higher quality as well.** Governments specify only minimal requirements related to foodstuffs, but the enterprises (may) apply

much more and stricter (voluntary) standards or quality assurance systems (e.g. BRC and IFS in the food industry, EUREPGAP in agriculture). It also means that they are unwilling to accept goods from producers who cannot reach the quality certification required by the given enterprise. On the one hand, dissemination of the voluntary quality assurance will impose extra charges on farmers, while it has a great influence on the development of trade on the other hand. **The voluntary quality assurance systems provide possibility for the enterprises to establish a regular and well-documented control.** As to the implementation of the voluntary quality assurance systems, growing solidarity and cooperation can be seen among the different chains because a problem emerged at a given product of a given food chain **will be indirectly carried over into the circulation of other trading chains as well** (i.e. smaller quantities will be sold from the problematic product despite the fact that it is commercialized by another food chain). **Hungarian producers should also be prepared for the application of the voluntary quality assurance systems (as widely as possible).**

17. Although governments are obliged to control food safety, the **voluntary controls embedded in the process** are given more and more importance, so product control is getting replaced by the **supervision of the manufacturing process**. This role has to be strengthened in Hungary, too. In developing countries the adequate food supply (food security) is the first priority. In developed countries consumers are willing to pay more for safer foodstuffs to a different extent. Unequal financial situations may entail that rich people can afford safe food consumption while the poor should face health risks. The development of this dual market can be prevented on global level only if government legislation and regulation could guarantee national food safety in all the countries of the world.
18. Consumers' approach to quality and their perception is a complex question. It is impossible to give a scientific and objective definition for **quality** because it is **based on subjective factors as well and it depends rather on culture, countries, social situation, education, attitude, economic situation and tastes. As a matter of fact consumer behaviour is determined by socio-cultural and psychological factors.** In each culture dominant basic values determine how products are consumed in the given society. As psychological factors, observation and perception involve the analytical and synthetical aspects of the same activity. Both take place simultaneously but one can realize them in general as perceptions. Products or services are observed with the assistance of our senses (e.g. touching, smelling, tasting) but perception is based on stimulating (colour, size and environment of the product) as well as on individual factors (personal character, operation of senses).
19. **Manufacturers and distributors** try to communicate **product quality** to the consumer **through packaging, price, brand and trademark** but the final decision always depends on the customer. **Consumers' decisions depend mainly on the price of the given product** but **nutritional value, shelf-life, excellent organoleptic values as well as food labelling and price aspects** play an increasingly important role. The preference value of the remaining product characteristics (e.g. trademark, attractive packaging, advertisements) is of secondary importance. Generally speaking it can be stated that **in developed countries the sensitivity of the quality, environment and health conscious consumers is growing concerning environment pollution and food safety.** The majority of consumers blame environment pollution and the worldwide technical development for the deterioration of food safety.

Kivonat

A tanulmány az élelmiszer-minőség, élelmiszer-biztonság és a nemzetközi kereskedelem összefüggéseivel foglalkozik az EU élelmiszer politikájának változása tükrében. Bemutatásra kerül az élelmiszer-biztonság nemzetközi kereskedelemre gyakorolt hatása, a fogyasztóvédelem gyakorlata és az EU élelmiszer politikájának változása. Az élelmiszer-minőség elemzésénél vizsgáljuk a minőség, a minőségbiztosítás jelentőségét, az élelmiszer-minőség jellemzőit, a minőség és élelmiszer-biztonság fogyasztói megítélését, valamint az élelmiszer-biztonság élelmiszer-minőségben betöltött növekvő szerepét.

Abstract

Food safety in the context of international trade

The paper deals with the aspects of food quality and food safety in international trade in the context of the development of the food policy in the EU. The paper gives an analysis of the impact of food safety and food quality on international trade, consumer protection, changes of the food policy in the EU, the requirements of quality assurance systems and consumers' approach to quality and safety.

Irodalomjegyzék

1. **Agricultural policy reform and the WTO:** Where are we heading? International Conference. 23-26, June, 2003, Capri.
2. **Altieri, M. A.** [1989]: Agroecology. The Science of Sustainable Agriculture. Colorado, Westview Press A Division of Harper Collins Publishers.
3. **Amado, R.** [2002]: Lebensmittelsicherheit und Produktqualität. Tagung landwirtschaftliche Forschung (TLF), Bundesamt für Landwirtschaft, Eidgenössisch Technische Hochschule Zürich und Berner Fachhochschule, Murten.
4. **Andrews - Gmoff - Penman, A. - Hart, C.** [2001]: Safety and Quality Research Priorities in the Food Industry. Issues in environmental Science and Technology. No. 15, R.E. Hester (University of York) and R.M. Harrison (University of Birmingham), UK
5. **Antle, J. M.** [1995]: Choice and Efficiency in Food Safety Policy. Washington D. C. The AEI Press.
6. **Badertscher Fawaz, R.** [1997]: Tierwohl: Verantwortung der Konsumentinnen und Konsumenten oder Aufgabe des Staates? Dissertation ETH Nr. 12347, Institut für Agrarwirtschaft, Zürich
7. **Baldwin, R.** [1997]: Non tariff distortions in international trade. Brookings Institution, Washington.
8. **Bálint J.** [1998]: Minőség – Tanuljuk és tanítsuk. Budapest, Műszaki Könyvkiadó.
9. **Bánáti D.** [2002]: Az élelmiszer-biztonság integrált megközelítése az élelmiszerláncban. Magyar Állatorvosok Lapja, 2002/4. pp. 251-256.
10. **Bánáti D.** [2003]: Az európai élelmiszer-politika alapelveinek változása. Élelmezési Ipar, LVII. évf. 2. sz. pp. 40-43.
11. **Bánáti D.** [2004]: Élelmiszer-biztonság az élelmiszeriparban. Budapest, Kopint-Datorg. ISBN 963 7260 005 pp. 1-46.
12. **Bánáti D. – Lakner Z.** [2002]: The food safety issue and the consumer behaviour in a transition economy: A case study in Hungary. Acta Alimentaria, Vol. 3. (1) pp. 21-36.
13. **Bánáti D. – Lakner Z.** [2003]: Kockázat-érzékelés és kockázat-kommunikáció a mai magyar élelmiszer piacon. I. Élelmezési Ipar, LVII. évf. 2003. 3. sz. pp. 65-69.
14. **Bánáti D. – Lakner Z.** [2003]: Kockázat-érzékelés és kockázat-kommunikáció a mai magyar élelmiszer piacon II. Élelmezési Ipar, LVII. évf. 4. szám. pp. 97-103.
15. **Bánáti D. – Lakner Z. – N. Vajdai T.** [2003]: Élelmiszer-biztonság megítélése és a magyar fogyasztók kockázat-észlelése. In: Élelmiszer-biztonsági Közlemények, I. Budapest, Környezet és Fejlődés Kiadó Budapest.. pp. 1-96.
16. **Bánáti D. – Lakner Z.** [2005]: Food Safety and Consumer's Attitude in a New EU Member State. A Case Study of Hungary. In: Elmadfa I. (ed): Diet Diversification and Health Promotion. Forum Nutrition. Basel, Karger, 2005. vol. 57. pp. 157-166.
17. **Barjolle, D. – Sylvander, B.** [2000]: PDO and PGI Products: Market, Supply and Institutions. European Commission.

18. **Beghin, J. C. – Bureau, J. C.** [2001]: Measurement of sanitary, phytosanitary and technical barriers to trade. A consultant report prepared for OECD, 17-18. September, 2001.
19. **Béládi K. – Juhász A. – Kertész R. – Kőnig G. – Kürti A. – Stauder M.** [2005]: Piaci erőviszonyok alakulása a belföldi élelmiszerpiac szereplői között. Agrárgazdasági Tanulmányok, 2005/3. Budapest, Agrárgazdasági Kutató Intézet.
20. **Biacs P.** [2004]: Élelmiszer-biztonság szerepe az egészséges életmód tükrében. „Előadás a Gyógyhatású termékek, étrendkiegészítők, funkcionális élelmiszerek és gyógynövények az egészséges táplálkozás és életmód tükrében” országos szakmai konferencián. Bükfürdő, 2004. február 12. peter.biacs@mebih.gov.hu
21. **Biacs P.** [2005]: Élelmiszer-minőség- és biztonság Magyarországon. Előadás. IV. Minőségügyi Nap. Konferencia. Veszprém. 2005. február 10. peter.biacs@mebih.gov.hu
22. **Bíró B. – Rátné Dr. Ludányi Á.** [2004]: Kis- és középvállalkozások részvétele a szabványosításban, az Európai Unióban és Magyarországon. Budapest, SME-FIT PROJECT.
23. **Bontemps, C. – Orozco, V. – Réquillart, V. – Trévisio, A.** [2004]: Price effects of Private Label Development (Konferencia előadás) 14. October, 2004.
24. **Brady, L. – Brown, A. – Huber, B.** [1997]: Private Label: Threat to Manufacturers, Opportunity for Retailers. The Boston Consulting Group
25. **Bredahl, M. E. – Holleran, E.** [1997]: Technical Regulation and Food Safety in NAFTA www.ssu.missouri.edu/SSU/AGEC/CITE/technafta.html
26. **Bredahl, M. E. – Normile, M. A.** [2001]: Trade Impacts of Voluntary Quality Standards for Livestock Products. Paper presented at the Annual Meeting of the International Agricultural Trade Research Consortium (IATRC), Auckland, New Zealand, 18-19. January, 2001.
27. **Bruhn, M.** [2001]: Handelsmarken. Entwicklungstendenzen und Perspektiven der Handelsmarkenpolitik 3., überarbeitete und erweiterte Auflage. Stuttgart, Schäffer-Poeschel Verlag für Wirtschaft Steuern Recht GmbH.
28. **Buzby, J. C.** [2001]: Effects of Food-Safety Perceptions on Food Demand and Global Trade in Regmi, A. ed.: Changing Structure of Global Food Consumption and Trade. ERS USDA
29. **Citygroup Smith Barney** [2005]: Global Private Label Sales will Grow Faster Than A-Brands. www.plmainternational.com/scanner/scanner.asp?language=en
30. **Cohl, H. A.** [1997] Are We Scaring Ourselves to Death? St. Martins Griffin
31. **Cohn, J.** [2003]: Transatlantic Differences in the Regulation of Genetically Modified Foods: a Comparative Study between the United States and the European Union.
32. **Food Safety Authority of Ireland** [2003]: Consumer attitudes to food safety in Ireland. October, 2003. Our second consumer attitudes survey. February, 2002.
33. **Csete L. – Láng I.** [1999]: Az agrárstratégia minőségi dimenziói In: Minőség és agrárstratégia. Budapest, Magyar Tudományos Akadémia

34. **Dobson, P. W.** [1998]: The economic welfare implications of own label goods. www.nottingham.ac.uk/business/1998-iv.pdf
35. **Engel, J. F. – Kollat, D. T. – Blackwell, R. D.** [1968]: Consumer Behavior. Holt, Rinehart and Wilson Publishing Co.
36. **Escher, F.** [2002]: Lebensmittelsicherheit und Produktqualität. Tagung landwirtschaftliche Forschung (TLF), Bundesamt für Landwirtschaft, Eidgenössisch Technische Hochschule Zürich und Berner Fachhochschule, Murten
37. **EuroCommerce.** [2005] The Commerce Perspective of Traceability. Position Paper
38. **Faludi G.** [2001]: A bioterrorizmus. Bolyai Szemle 10/4.
39. **Farkas J.** [2002]: Élelmiszer-biztonság: globális gondok – javítási törekvések. Magyar Tudomány, 2002/12.
40. **Fawzi A. T.** [2004]: Impact of Sanitary and Phytosanitary Agreements on World Trade of Poultry and Poultry Products. American Agricultural Economics Association, Annual Meeting, Denver, Colorado, 1-4, August, 2004.
41. **Fazekas J. – Sós G.** [2005]: Fogyasztóvédelem az Európai Bíróság gyakorlatában. Fogyasztóvédelmi Szemle, 2005/1.
42. **Feigenbaum, A.V.** [1983]: Total Quality Control. New York, McGraw-Hill.
43. **Fisher, R. – Serra, P.** [2000]: „Standards and Protection” Journal of International Economics, 52. 377-400.
44. **Fliess, B. – Kleitz, A. – Champion, D.** [2002]: Analysis of non-tariff measures. The case of labelling: overview and analysis of WTO data OECD/TC/WP (2002) 40/Final
45. **Füzesi I.** [2005]: Élelmiszer-biztonság és termékazonosítás napjainkban. Agrártudományi közlemények, 2005/16.
46. **Garvin, D. A.** [1988]: Managing Quality: The Strategic and Competitive Edge. New York, Free Press.
47. **Gaskell, G.** [2000]: Agricultural biotechnology and public attitudes in the European Union. AgBioForum, Journal of Agrobiotechnology Management and Economy. Vol. 3. nr. 2-3. pp. 87-96.
48. **GfK** [2004]: Hol a kereskedelmi márkák növekedésének határa? GfK Sajtószolgálat. 2004. augusztus 27.
49. **Golan, L. – Krissof, B. – Kuchler, F.** [2004]: Food Traceability: One Ingredient in a Safe and Efficient Food Supply. Amber Waves April, 2004. Economic Research Service/ USDA
50. **Gyaraky Z.** [2004]: Saját márkák és minőség. Az élelmiszerek minőségének biztosítása, 3. Progresszív Magazin. 2004. november
51. **Győri Z. – Győriné Mile I.** [2001]: Az ISO 9001/2000 hatása az élelmiszeripari feldolgozásra és a mezőgazdasági termelésre. Magyar Minőség folyóirat. 2001. július-augusztusi szám.

52. **Győri Z. (szerk.) – Balogh M. – Bánáti D. – Biacs P. – Győriné Mile I. – Lakner Z. – Rácz E. – Ring R. – Sósné Gazdag M. – Váradi M. – Veress G.** [2002]: Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza.
53. **Hamprecht, J. – Noll, M. – Corsten, M. – Fahrni, F.** [2004]: Controlling food safety, quality and sustainability in agricultural supply chains. www.ifama.org/conference/2004Conference/Papers/Braga1145b.pdf
54. **Harper, G. C. – Makatouni, A.** [2002]: Consumer perception of organic food production and farm animal welfare. *British Food Journal*, 104. 3-5. pp. 287-299.
55. **Hillman, J. S.** [1991]: *Technical Barriers to Agricultural Trade*, Westview Press, Boulder
56. **Hoban, T. J.** [1998]: Trends in consumer attitudes about agricultural biotechnology. *AgBioForum, Journal of Agrobiotechnology Management and Economy*. Volume 1. 1998. nr. 1. pp. 3-7.
57. **Hoffmann I.-né** [2001]: A háztartás és a család szerepe a fogyasztói magatartás alakításában. Egyetemi előadás, BKÁE. 2001. február 27.
58. **Hofmeister Tóth Á.** [2003]: *Fogyasztói magatartás*. Aula Kiadó.
59. **Hofmeister Tóth Á.** [2005]: A fogyasztói magatartásról. *Fogyasztóvédelmi Szemle*. 2005/1.
60. **Hofmeister Tóth Á. – Simon, J. – Sajtos, L.** [2003]: *A fogyasztói elégedettség*, Budapest, Alinea Kiadó
61. **Juhász Cs.** [2001]: *Minőségbiztosítás a mezőgazdaságban*. Budapest, Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó.
62. **Kartali J. (szerk)** [2002]: *A WTO tárgyalások magyar agrárgazdaságot érintő 2001. évi fejleményei. Agrárgazdasági Tanulmányok, 2002/6*. Budapest, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet.
63. **Katona G.** [1963]: *Psychological Analysis of Economic Behavior*. McGraw Hill, N.Y. Kiadó, Budapest
64. **Kovács B.** [2003]: Minőségpolitika az élelmiszergazdaságban. *Élelmiszeripar*, LVII. évf. 2003. 4. pp. 112-116.
65. **Kovács F.** [ed. 2001]: *Agrártermelés-Élelmiszerminőség-Népegészségügy*, MTA, Budapest, 2001-2002
66. **Kovács F.** [ed. 2001]: *Penészgombák-mikrotoxinek a táplálékláncban. „Magyarország az ezredfordulón„*, MTA.
67. **Kovács F. – Bíró G.** [ed. 2003]: *Élelmiszer-biztonság, EU-szabályozás*. Budapest, Agroinform Kiadó és Nyomda Kft. ISBN 963 502 780 X
68. **Krämer, W.** [2004]: Interview. Siehe www.wdr.de
69. **Kürthy Gy. – Stauder M.** [2002]: *Nem kereskedelmi szempontok*. Kézirat. Budapest, Agrárgazdasági Kutató és Informatikai Intézet

70. **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.
71. **Lakner Z. – Bánáti D. – Szabó E. – Kasza, Gy.** [2003]: A magyar fogyasztó és az élelmiszerek biztonsága. *A Hús*, 2003/1. pp. 49-55.
72. **Langauer, O.** [2001]: *Tierwohl. Studie kagfreiland*, St. Gallen
73. **Lehmann, B. – Karrer, S.** [2004]: Food Safety. IFRI, 3rd Annual Meeting on Agriculture and Globalisation.
74. **Lehota J. – Papp J. – Komáromi N.** [1997]: MTA Nemzeti Stratégiák. Az EU csatlakozás környezeti szempontú vizsgálata Kutatási Program: Az ökológiai mezőgazdálkodás termékeinek export és hazai piaci helyzete, a fogyasztói magatartás jellemzői, trendjei és az EU csatlakozás várható hatásai. Gödöllő.
75. **Lehota J. – Lakner Z. – Tomcsányi P.** [1999]: Fogyasztás, marketing és minőség a mezőgazdaságban. In: *Minőség és agrárstratégia*. Budapest Magyar Tudományos Akadémia.
76. **Lehota J. (szerk.) – Hajdú I.-né – Horváth Á. – Komáromi N. – Lakner Z. – Papp J. – Szabó E. – Totth G. – Tomcsányi P.** [2001]: *Élelmiszer-gazdasági marketing*. Műszaki Könyvkiadó, Budapest.
77. **Mahé, L. P.** [1997]: „Environment and quality standards in the WTO: New protectionism in agricultural trade? A European perspective.” *European Review of Agricultural Economics* 24, 480-503.
78. **Marette, S. – Bureau, J. – Coestier, B. – Gozlan, E.** [2003]: Regulating food safety in the European Union. Workshop on food safety. January, 2003, Paris.
79. **Marosfi Gy.-né** [2002]. A márkák és a kereskedelmi márkák harca avagy véres küzdelem a beszállító és a kereskedő között (Előadás a XXXIV. Nagykovácsi Konzervipari Napok Tudományos Tanácskozáson, 2002. május 14.) *Konzervújság* 2002. 4. sz.
80. **Maslow, A.** [1954]: *Motivation and Personality*, New York, Hasper and Bros
81. **McCluskey, J. J. – Loureiro, M. L.** [2003]: Consumer Preferences and Willingness to Pay for food Labelling: A Discussion of Empirical Studies. *Journal of Food Distribution Research*. 34 (3), November, 2003. pp. 95-102.
82. **Melchers, C. B.** [2002]: *Erwartungen des Verbrauchers zu Tierhaltung und Lebensmittelsicherheit*. Vortrag Seminar Umwelthygiene, Hannover, ifm Wirkung und Strategien.
83. **Mitchell, L.** [2001]: *The Economic of Animal Welfare Issues*. Economic Research Service, Agricultural Policy Reform – The Road Ahead, AER-802p. 58. USDA
84. **Moon, W. – Balasubramanian, S. K.** [2001]: Public perception and willingness to pay a premium for non-GM foods in the US and UK. *AgBioForum, Journal of Agrobiotechnology Management and Economy*. 2001. Vol. 4. nr. 3-4. pp. 221-231.
85. **Nardella, M. – Boccaletti, S.** [2003]: The impact of technical barriers on US-EU agro-food trade American Agricultural Economics Association Annual Meeting, Montreal, Canada, 27-30, July, 2003.

86. **Nábrádi A. – Jávora A.** [1999]: A minőség ára az állattenyésztésben. Tiszántúli Mezőgazdasági Tudományos Napok. Debrecen, 1999. október 28-29. DATE
87. **Nagy A.** [2002]: Élelmiszer-előállítás, -biztonság, versenyesélyek. Magyar Tudomány 2002/9. 1161. p.
88. **Nagy K.** [2004a]: Márkák harca. Mai Piac. 2004. július
89. **Nagy K.** [2004b]: Sokkoló árak. Mai Piac, 2004. augusztus
90. **Northen, J. R.** [2001]: Using farm assurance schemes to signal food safety to multiple food retailers in the U.K. International Food and Agribusiness Management Review, 2001. nr. 4.
91. **OECD** [2000]: Report of the Ad Hoc Group on Food Safety. Paris, OECD.
92. **Pallaginé B. E.** [1999]: Minőségbiztosítás. Budapest, Mezőgazda Kiadó.
93. **Popp J.** [2004]: Probleme, Ziele und Maßnahmen zur Qualitätssicherung in der ungarischen Land- und Ernährungswirtschaft. „Qualitätssicherung in der Land- und Ernährungswirtschaft – Von der Vielfalt zum System” München.
94. **Popp J.** [2005]: Az EU Közös Agrárpolitikájának elmélete és nemzetközi mozgásteret. Budapest, Európai Agrárpolitikai Kft.
95. **PROMARCA** Rapport annuel. Les relations industrie – commerce en 2003.
96. **Rácz E.** [1997]: Amit az Élelmiszer Törvényről a vállalkozóknak tudni kell. Mezőgazda Kiadó.
97. **Roosen, J.** [2003]: Marketing of Safe Food Through Labeling. Journal of Food Distribution Research 34 (3). November, pp. 77-82.
98. **Rügge, M. – Dr. Lendle, M.** [2005]: Rückverfolgbarkeit – Mehr als reines Qualitätsmanagement. dmz. 8
99. **Sándor M.** [2005a]: Fókuszban az élelmiszer-biztonság. www.isotanusitas.hu
100. **Sándor M.** [2005b]: Fókuszban az élelmiszer-biztonság. www.ich.hu/elelmiszerbiztonsag.php
101. **Schmidt, R. H. – Bates, R.P. - Archer, D.L. – Schneider, K. R.**: Food Safety Issues in International Trade University of Florida IFAS Extension www.edis.ifas.ufl.edu/FS100
102. **Scitovsky, T.** [1990]: Az örömtelen gazdaság, Budapest, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
103. **Seiler, A.** [2000]: Marketing. BWL in der praxis IV. Orell Füssli, Zürich
104. **Simpson, J. R. – Schoenbaum, T. J.**: Non Trade Concerns in WTO Trade Negotiations: Legal and Legitimate Reasons for Reviewing the „Box” System.
105. **Soberman, D. – Parker, P.** [2000]: Why private labels may increase market prices. INSEAD R&D Working Papers 2002/105/MKT (Revised Version of 99/39/MKT), Fontainebleau, France
106. **Soltub Kft.** [2005]: A jó mezőgazdasági gyakorlat. <http://www.soltub.hu/doc/jmgy.pdf>

107. **Sósné dr. Gazdag M.** [ed. 1996]: Minőségbiztosítás az élelmiszeriparban, Mezőgazda Kiadó.
108. **Spencer, H.** [2003]: Food Safety in Food Security and Food Trade International Food Policy Research Institute. www.ifpri.org
109. **Stanley, J.** [2002]: Brands versus Private Labels
http://retailindustry.about.com/library/uc_stanley02.htm
110. **Stiglitz, J. E.** [2000]: Agreement on Technical Barriers to Trade Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights.
111. **Szabó G. Cs.** [2005]: A menedzsment legújabb irányzata: TQM (a minőségközpontú vezetés). Budapest, Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem.
112. **Szabó M.** [2001]: Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón I. rész. Élelmezési Ipar, LV. évf. 2001. 3. sz. pp. 68-71.
113. **Sziszkov, V. I.** [1975]: A termékminőség közgazdasági-statisztikai mérése. Budapest, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó
114. **Taguchi, G. – Wu, Y.** [1985]: Introduction to Off-Line Quality Control. Central Japan Quality Control Association.
115. **Thornsbury, S. D. – Roberts, K. – DeRemer, K. – Orden, D.** [1999]: „A First Step in Understanding Technical Barriers to Agricultural Trade.” In Food Security, Diversification and Resource Management: Refocusing the Role of Agriculture? G. H. Peters and J. von Braun, ed., pp. 453-463. Brookfield Vermont: Ashgate.
116. **Tóth K.** [2005]: Az organikus termelési eljárással előállított tehéntej versenyképességének gazdasági vizsgálata. Ph. D. értekezés, Kaposvár.
117. **Török Á. – Deli Zs.** [2004]: A magyar export nem vám jellegű versenyképességi akadályai Közgazdasági Szemle, LI. évf. 2004. júl-aug. pp. 659-678.
118. **Tutkun, A.** [2004] Meinungen über die Landwirtschaft und die Agrarpolitik: teilweise unverändert positiv und teilweise negativer. UNIVOX Teil III A Landwirtschaft 2004, Trendbericht des Forschungsprogramms UNIVOX 2004/2005, Institut für Agrarwirtschaft, Zürich
119. **Unnevehr, J. L.** [2003]: Food Safety in Food Security and Food Trade. IFPRI
120. **USDA** [2004]: Food security in the United States: Measuring household food security. <http://www.ers.usda.gov/Briefing/FoodSecurity/measurement/>
121. **Uzonyi Gy.-né:** Élelmiszer-biztonság a változó világban. Élelmezési Ipar, 2004, LVIII. évf. 5. pp. 148-150.
122. **Veress G.** [2002]: A minőségügy alapfogalmai. In: Györi Z. [szerk]: Minőségirányítás az élelmiszergazdaságban. Primom Vállalkozásélénkítő Alapítvány, Nyíregyháza
123. **Weber, G. M. – Hoban, T. J. – Kendall, P. A. – Bull, L. S.** [1995]: Consumer Concerns about modern technology in agriculture: considerations for undergraduate and graduate teaching. Előadás, Animal Agriculture’s Image: Issues of Concerns to Society, ASAS 85th Annual.

124. **Wilde L. L.** [1980]: The Economics of Consumer Information Acquisition. *Journal of Business*, 53. pp. 143-158. www.agbioforum.org
www.foodstandards.gov.uk www.fvm.hu
www.codexalimentarius.net www.oie.intwww.ippc.int www.eppo.org www.wto.org
125. **Zepp, G. – Kuchler, F. – Lucier, G.** [1998]: Food Safety and Fresh Fruits and Vegetables: Is There a Difference Between Imported and Domestically produced Products? In: *Vegetables and Specialities*, VGS-274. April, 1998. pp. 23-28.
126. **Zobor E.** [2004]: Útmutató a földrajzi árujelzők bejegyzését kérelmezők számára. Budapest, FVM, http://europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_en.htm

MELLÉKLETEK

I.

Allergén összetevők felsorolása

Azon anyagok listája, amelyeket a II. fejezetben foglalt kivételektől eltekintve jelölni kell

1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek.
2. Rákfélék és azokból készült termékek.
3. Tojás és abból készült termékek.
4. Halak és azokból készült termékek.
5. Földimogyoró és abból készült termékek.
6. Szójabab és abból készült termékek.
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is).
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezámag és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

Forrás: 167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM együttes rendelete (Magyar Közlöny 2004/180. szám, 13727. old.)

A fent megjelölt allergén összetevők jelölésére vonatkozóan további pontosításokat ad két rendelet:

-90/2005. (X. 13.) FVM-EüM-GKM együttes rendelete (Magyar Közlöny 2005/135. szám, 7426. old.)

-5/2006. (I. 20.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelete (Magyar Közlöny 2006/6. szám, 497. old.)

Ezek az egyes allergén összetevőkből készült, jelenleg nem allergénnek minősülő, 2007. november 25-ig nem jelölésköteles termékeket sorolják fel.”

II.

Egyes allergén összetevőkből készült termékek, amelyek nem minősülnek allergénnek

Összetevő	Az összetevőből készült, ideiglenesen nem jelölésköteles anyag
Glutént tartalmazó gabonafélék	Búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is(*) Búzából készült maltodextrin(*) Árpából készült glükózszirup Gabonafélék, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják
Tojás	Bor előállításánál; használt tojásból előállított lizozim Bor és almabor derítésénél használt tojásból előállított; albumin
Hal	Aromák, vitaminok és karotinoidok hordozóanyagaként használt halenyv Sör, bor és almabor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag
Szójabab	Finomított szójabab olaj és zsír Szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát A szójabab növényi olajából nyert fitosterolok és fitoszterol észterek A szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter
Tej	Tejsavó, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják Laktit Bor és almabor derítéséhez használt tej kazein termékek
Diófélék	Diófélék, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják Szeszes italokban aromaként használt mandula, dió
Zeller	Zeller levél- és magolaj Zeller mag oleorezin
Mustár	Mustárolaj Mustármagolaj Mustármag oleorezin

(*) és az abból készült termékek, amelyekben az előállítási eljárás során várhatóan nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizáló hatásszintje.

Új higiéniai rendelet csomag

Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiénéről

EK Hiv. Lap, L/139 2004. április 30., 1. oldal

Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról:

EK Hiv. Lap, L/139 2004. április 30., 55. oldal

Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

EK Hiv. Lap, L/139 2004. április 30., 206. oldal

Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 882/2004/EK rendelete a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről:

EK Hiv. Lap, L/165 2004. április 30., 1. oldal

H1 (852/2004/EK) Hatályba lép: 2006. 01. 01-től

- Élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályok.
- Nem **vonatkozik**: saját fogyasztást szolgáló elsődleges termelésre; saját fogyasztást szolgáló élelmiszer előállításra; a termelőknek azon tevékenységére, amellyel kis mennyiségű **alaptermékkel** közvetlenül ellátják a végső felhasználót vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket, begyűjtő központokra és cserzőüzemekre, amelyek kizárólag azért tartoznak az élelmiszeripari vállalkozás kategóriájába, mert zselatin vagy kollagén előállításához szükséges nyersanyagok kezelését végzik.
- HACCP vagy elvein alapuló élelmiszer-biztonsági program és eljárás kialakítása és működtetése (a GHP a CCP-k felügyeletének helyébe léphet egyes esetekben).
- A Helyes Gyakorlatról szóló nemzeti Útmutatók (Guides to Good Practice).
- Élelmiszeripari vállalkozások nyilvántartásba vétele.
- Alaptermékek: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket.
- Elsődleges **termelés**: alaptermékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejest és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása.

Nemzeti útmutatók

- Élelmiszeripari vállalkozásoknak kell kidolgozniuk a vállalkozások kategóriáinak megfelelően (ágazatonként).
- Használatuk önkéntes.

- Kidolgozásukkor egyeztetni kell például hatósággal, és az érintett fogyasztói csoportokkal.
- Codex Alimentarius szabályainak figyelembevétele.
- Hatóság értékeli az Útmutatókat és továbbítja a Bizottsághoz.
- A jelenleg használt, a 93/43/EK Irányelv szerint összeállított GHP útmutatók továbbra is használhatók, ha összeegyeztethetők a Rendelet célkitűzéseivel.
- Közösségi útmutatók kidolgozása.

H1 (852/2004/EK) Mellékletei

- **I. Melléklet:** az elsődleges termelésre és az ahhoz kapcsolódó műveletekre vonatkozó általános higiéniai rendelkezések (alaptermékek szállítása, tárolása és kezelése a termelés helyén, feltéve, hogy ez lényegesen nem változtatja meg azok jellegét; élő állatok szállítása).
- **II. Melléklet:** valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények (kivéve, ha az I. melléklet alkalmazandó).

H2 (853/2004/EK) Hatályba lép: 2006. 01. 01-től

- Állati eredetű élelmiszerek (de nem vonatkozik növényi+feldolgozott állati eredetű terméket egyaránt tartalmazó élelmiszerekre).
- Nem **vonatkozik**: saját fogyasztást szolgáló elsődleges termelésre; saját fogyasztást szolgáló élelmiszer előállításra; a termelőknek azon tevékenységére, amellyel kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül ellátják a végső felhasználót vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket; *a termelő a gazdaságban levágott baromfi és nyúl-félék hújának kis mennyiségét közvetlenül szállítja a végső felhasználónak*; vadászokra, akik a vad vagy a vadhús kis mennyiségét közvetlenül szállítják a végső felhasználónak.

Azonosító jelölés

- Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek **azonosító jelöléssel** rendelkezzenek.
- Jelölésnek tartalmaznia kell: az ország nevét, ahol a létesítmény található (teljes név, vagy HU); a létesítmény engedélyezési számát; **EK** megjelölést, és ovális alakúnak kell lennie.
- Jelenlegi készletek és eszközök felhasználhatósága.

Élelmiszerláncra vonatkozó információ

- A vágóhíd üzemeltetőjét kell vele ellátni 24 órával az állatok vágóhídra érkezése előtt (kivéve sertés, baromfi, tenyésztett vad, ha az antemortem vizsgálat a tartási gazdaságban megtörtént; a kivételeket pontosan a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakasz 7. pontja írja le), valamint

Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, az alábbi állatok esetén az élelmiszerláncra vonatkozó információ elkísérheti az állatot a vágóhídra ahelyett, hogy legkésőbb 24 órával korábban érkezne be:

- a) sertésfélék, baromfi vagy tenyésztett vad, amely a származási gazdaságban levágást megelőző vizsgálaton esett át, ha olyan, állatorvos által aláírt bizonyítvány kíséri az állatokat, amely szerint az állatorvos a gazdaságban megvizsgálta az állatokat és azokat egészségesnek találta;

- b) házasított egypatás állatok;
- c) kényszervágáson átesett állatok, ha olyan, állatorvos által aláírt nyilatkozat kíséri azokat, amely rögzíti a levágást megelőző vizsgálat kedvező eredményeit;
- d) olyan állatok amelyeket nem közvetlenül szállítottak a származási gazdaságból a vágóhídra.

A vágóhíd-üzemeltetőknek értékelniük kell a vonatkozó információkat. Ha az állatokat vágásra átveszik, az a) és c) pontban említett okmányokat át kell adniuk a hatósági állatorvosnak. Az állatok vágására vagy zsigerelésére nem kerülhet sor addig, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.

- Tartalma: tartási gazdaság és az állatok állat-egészségügyi helyzete, állatgyógyászati készítmények várakozási ideje, betegségek előfordulása, maradékanyag-vizsgálatok, korábbi húsvizsgálati jelentések, tenyésztési adatok, ellátó állatorvos neve és címe, stb.).

A piaci versenytisztaság és biztosításának eszközei

A tisztességes piaci magatartás fogalma számunkra a rendszerváltás után jelent meg:

- 1993. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről.
- 1996. évi LVII. törvény a tisztességtelen piaci magatartás és versenykorlátozás tilalmáról

Módosítás:

- 2000. évi CXXXVIII. törvény
- 2003. évi XXXI. törvény
- 2005. évi LXVIII. törvény

A fogyasztói döntések tisztességtelen befolyásolásának kárvallottja a versenytárs is, de többnyire a fogyasztó. Ez komoly probléma lett az EU csatlakozás után a kínálati piac kialakulásával, egyre dörzsöltebb szereplők megjelenésével. Az élelmiszerpiac területén a piaci versenytisztaság szabályainak betartása az élelmiszer vállalkozó feladata. A szabályok betartásáról pedig a Gazdasági Versenyhivatal gondoskodik, amely a sértett fél kezdeményezésére, vagy önállóan is felléphet a tisztességes piaci verseny érdekében.

A hatósági élelmiszer-ellenőrzés feladata (ÉT 2. § 24.) az erre kijelölt hatóságok által végrehajtott olyan ellenőrzés, amelynek célja annak megállapítása, hogy az élelmiszerek, az élelmiszer-összetevők, valamint azok a személyek, anyagok és tárgyak, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, megfelelnek-e a fogyasztók egészségének, érdekeinek (beleértve a fogyasztók tájékoztatását), valamint a piaci verseny tisztaságának védelmére vonatkozó, illetve más jogszabályoknak. Az ellenőrzés (882/2004/EK rendelet 1. Cikk) különösen az élelmiszer-biztonság, valamint a tisztességes kereskedelmi gyakorlat és a fogyasztók védelmének vizsgálatára terjed ki.

A magyar/EU jelölési előírás 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet 6. § (4) kötelező.

Módosítás:

- 167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM együttes rendelet
- 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM együttes rendelet
- 90/2005. (X. 13.) FVM-EüM-GKM együttes rendelet
- 5/2006. (I. 20.) FVM-EüM-ICSSZEM együttes rendelet)

Az előállító EGT államban használt megnevezés nem használható, ha az általa jelölt élelmiszer összetétel és előállítás szempontjából is különbözik a többi, ilyen megnevezésen ismert élelmiszertől, és a (3) bekezdés szerinti kiegészítő információk nem elegendőek a fogyasztók megfelelő tájékoztatására.

A fogyasztói tájékoztatás (jelölés) EU/magyar szabályai mindenkire kötelezőek.

Jelölési r. 6. § (2) „Az (1) bekezdés szerinti előírás hiánya esetén az élelmiszer megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott, illetve a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére történő forgalmazás során használt megnevezés. Az élelmiszer megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről, és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthető.”

Ha a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében szereplő megnevezést használja, akkor az hazai, EGT és harmadik ország termékére is kötelező.

Az élelmiszer-biztonsági követelmények változása

- Új EU higiéniai rendelet csomag 2006. január 1-től hatályos, a HACCP-nek mind a 7 alapelvét alkalmazni kell.

Változások, irányzatok a HACCP alkalmazásában

- A 7 alapelv alkalmazása kötelező 2006. január 1-től (852/2004 EK rendelet az élelmiszer-higiénéről).
- A szemlélet/megközelítés teljes terméklánra kiterjedő alkalmazása GHP/GAP/HACCP – elsődleges termelés.
- Rugalmas alkalmazás – kevésbé fejlett / kis vállalkozások.
 - A Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 irányelve.
 - EU állásfoglalás tervezet + útmutató tervezetek.
- Átláthatóság – kockázatértékelés alapján súlyozás.
 - A CCP-k számának csökkentése.
 - Validálás, verifikálás.
- Szakmai tartalom pontosságának javítása.
 - EU mikrobiológiai elfogadhatósági követelmény rendelet tervezet.
 - Az önkéntes rendszerek (BRC, IFS, ISO 22000, stb.) többet írnak elő, mint a jogszabály.
- Teljesítmény követelmények tervezése és betartásának ellenőrzése.

Rugalmas alkalmazás (Codex)

- Elismerik, hogy a HACCP hatékony alkalmazásának lehetnek akadályai – főként a kis- és/vagy kevésbé fejlett vállalkozásoknál.

- A HACCP rendszerben mind a 7 alapelvet alkalmazni kell.
- Figyelembe kell venni: a tevékenység jellegét, méretét, az emberi és pénzügyi erőforrásokat, az infrastruktúrát, a folyamatokat, a tudást és a gyakorlati korlátozó feltételeket.
- Segítség: ágazati HACCP útmutatók, az egyedi feltételekre alkalmazva – az ipari szövetségek fontos szerepe.
- Több hasonló jellegű termék esetén, terméksoportonkénti HACCP terv (pl. vendéglátás, közétkeztetés).

Rugalmas alkalmazás (EU)

- Az EU értelmezés elismeri, hogy
 - egyes tevékenységekhez, bizonyos esetekben nem lehet CCP-t és gyakori felügyeletet rendelni – a jó higiéniai gyakorlat helyettesítheti (a feldolgozóiparban ritkán, inkább piaci standok, kis boltok, előrecsomagolt és nem romlékony áruk szállítása).
 - a részletes HACCP eljárások helyett Jó gyakorlat útmutatók (GHP + HACCP elemek) és ágazati általános HACCP útmutatókban leírt modellek alkalmazása is elfogadható, szükség szerint módosítással, kiegészítéssel (de nem helyettesíti a megértést).
 - a kritikus határérték nem csak numerikus érték lehet.
- A dokumentumok megőrzésének követelményeit a tevékenység jellegétől, méretétől függően rugalmasan kell kezelni (pl. vendéglátás).
- A tanúsítást nem írja elő jogszabály. Ez magán kezdeményezés, nincs jogi hatálya, nem helyettesíti a hatósági ellenőrzést.

A HACCP rendszerek alkalmazásának tapasztalatai azt mutatják, hogy a hét alapelv mechanikus alkalmazása nem javítja lényegesen az élelmiszer-biztonsági színvonalat

- Csak akkor eredményes, ha szakmailag helyes és pontos információra építik és az intézkedések arányosak a reális kockázatokkal.
 - legyen egyszerű – emelje ki a lényegét.
 - ha a szakmai tartalom pontatlan – nem ad megfelelő védelmet a fogyasztónak.
 - ha feleslegesen szigorú, túl szabályozott, – nem lehet működtetni.

A jó higiéniai gyakorlat (GHP) fogalma

Olyan tevékenységek és feltételek, amelyek a HACCP alkalmazása előtt és annak során szükségesek az élelmiszer-biztonság eléréséhez (a helyes gyakorlatról szóló útmutatók a 852/2004/EK rendelet III. fejezetében találhatók).

Többféle elnevezés, amely mind ugyanazt takarja:

- EU - GHP jogszabályok
- FAO / WHO - a HACCP előfeltételei, előfeltételi programok
- ISO 22 000 - előfeltételi (prerekvizit) (PRP) programok
 - üzemeltetési előfeltételi programok – a veszélyelemzés alapján, lényegesek az élelmiszer-biztonsági veszélyek szabályozásához

A HACCP és a GHP

- A HACCP és a GHP egységes, összefüggő rendszert alkot.
- A szabályozó intézkedések osztályozása a veszélyre gyakorolt hatás hatékonysága alapján.
- HACCP: az élelmiszer-biztonság szempontjából kiemelt fontosságú dolgok CCP: szigorú felügyelet és bizonylatolás.
- GHP: a környezeti és működési feltételek, amelyek kisebb kockázatot jelentenek, de szabályozni kell.

Rendszeres felügyelet, de ha nincs hiba, csak ritkább bizonylatolás + az eltérések bizonylatolása

A HACCP követelmények az önkéntes élelmiszer-biztonsági szabványokban

- A különböző szabványok szakmai tartalma között nincs lényeges különbség.
- A kockázatok értékelése alapján a GHP és a CCP-k megkülönböztetésével.
- A CCP-k számának csökkentése, kezelhető mennyiségű CCP.
- CCP-k felügyelete, a végrehajtás módja írásban, egyedi nyilvántartások, aláírva.
- A helyesbítő tevékenységek, feljegyzése.
- Igazolás, validálás legalább évente.
- Allergén anyagokra és más fogyasztói élelmiszer-biztonsági elvárásokra is terjedjen ki.
- Az elemzés a termékre és a folyamatra vonatkozó tudományos/műszaki szakirodalomra épüljön.
- A reklamációk és a termékről való rendelkezések elemzése az igazolás része.

Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet

- Alkalmazás: 2006. január 1.
- Mikrobiológiai elfogadhatósági követelmények: egy termék, egy tétel vagy folyamat elfogadhatósága.
 1. Élelmiszer-biztonsági kritérium: egy forgalomba kerülő termék vagy tétel elfogadhatósága (nem vonatkozik a további feldolgozásra kerülő termékekre, kivéve végső fogyasztónak értékesítés szintjét).
 2. Technológiai higiéniai kritérium: a termelési folyamatok elfogadható működését jelzi – a szennyeződés szintjének jelzőszámai alapján, a lépés megnevezése és a helyesbítő tevékenység előírása.
- A követelmények (mintavételi terv, határérték, referencia módszer, lépés, (helyesbítő tevékenység) megadása a fontosabb élelmiszer csoportokra.
- Az élelmiszer vállalkozások a HACCP-n alapuló rendszer és a GHP alkalmazásának részeként felelősek:
- az általuk ellenőrzött tevékenységek (nyersanyagellátás, árukezelés, feldolgozás) megfeleléséért a folyamatok elfogadhatóságát leíró követelményeknek.
- az élelmiszer-biztonsági követelményeknek való megfelelésért a termékek teljes eltarthatósági ideje során.
 - a forgalmazás, tárolás várható körülményei között.
- kiemelten – fogyasztásra kész élelmiszerek, amelyekben a *Listeria monocytogenes* szaporodhat és közegészségügyi kockázatot jelenthet
 - szükség szerint eltarthatósági vizsgálatok.
 - a feldolgozó üzemi környezet és a berendezések vizsgálata
 - Salmonella.

- A HACCP vizsgálatok alapelveken és a GHP-n alapuló eljárások működésének validálása és igazolása vizsgálatokkal.
- A vállalat maga határozza meg a vizsgálati gyakoriságot, de a minimum a rendelet szerinti, de
 - a minták száma csökkenthető, ha a HACCP alapú rendszer hatékony működését hosszabb időre visszamenőleg bizonyították
- Előírt helyesbítő tevékenységek.
- Trendek elemzése.

A biztonságos minőség-megőrzési idő vizsgálatának előírt módszerei

- A termék fizikai, kémiai jellemzőinek előírása (pH, aw, só, tartósítószer, koncentráció, csomagolási módszer, figyelembe véve a tárolási és feldolgozási feltételeket, szennyeződés lehetőségét, a várható minőség megőrzési időt ↔ a nagy higiéniai kockázatu feltételek (!)
- A szakirodalom és a kutatási adatok figyelembevételével
Továbbá szükség szerint:
 - Prediktív mikrobiológiai (matematikai) modellezés.
 - Challenge teszt.
 - A mikroorganizmusok szaporodásának vagy túlélésének értékelése a termék teljes eltarthatósága során, figyelembe véve a forgalmazás, tárolás, felhasználás várható körülményeit.

Nyomonkövethetőség

Segédeszköz:

- a válsághelyzet és termék kivonás/ visszahívás
- a fogyasztónak és vállalkozásoknak juttatott megbízható információ
- tisztességes kereskedelem / az azonosság megőrzésének igazolása

A jogszabály (178/2002/EK) csak a minimum követelményeket írja elő – az üzleti/kereskedelmi gyakorlat/szabványok többet követelnek (ISO 22005 – nyomonkövethetősége az élelmiszerláncban: megjelenése várható).

Nyomonkövethetőség – a 178/2002/EK rendelet szerint

Minden élelmiszerral (és takarmánnyal) kapcsolatos tevékenységre kötelező, kivéve a közvetlen fogyasztónak történő értékesítést. Egy vállalkozás feladatai:

- rendszerek és eljárások működtetése az információ gyűjtése, megőrzése és szükség szerinti továbbadása.
- egy lépéssel előre: kinek mit szállítottak.
- egy lépéssel hátra: kitől mit kaptak.
- kérésre az adatokat / információt a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.

A nyomonkövetés nem terjed ki a csomagolóanyagokra és a belső nyomonkövetésre (a késztermék és a nyersanyag tételek, a gyártási nyilvántartások összekötése).

Vevői beszállítói követelményrendszerek IFS, BRC

- A hatékony termék visszahívás alapjának biztosítása;
- Rendszer a belső nyomonkövethetőségre is;
- A készterméktől a nyersanyagig;
- A nyersanyagtól a késztermékig
- Öszekapcsolható a feldolgozási és kiszállítási adatokkal / nyilvántartásokkal és a csomagolóanyag tételekkel;
- A működőképesség rendszeres ellenőrzése próbákkal, nyilvántartás;
- Válaszidő;
- Az átdolgozott, újrafeldolgozott anyagok nyomonkövetése.

A hatékony nyomonkövetési rendszer koncepciója alapján célszerű a hozzáférhető információkat rangsorolni és csak a „fontos” információt nyomonkövethetővé, visszakereshetővé tenni. A szükségesnél több információ rögzítése növeli a rendszer bonyolultságát, költséget és a hiba lehetőséget. A nyomonkövetés pontosságának növelése növeli a megelőzési és csökkenti a hibajavítási költséget, tehát fontos a helyes arány kialakítása.

Az átvételi ellenőrzés, mintavétel és a vizsgálati módszerek korlátai közé tartozik pl. a GMO és az allergén anyagok, pedig a nem kívánatos, egészségkárosító anyagok bekerülését meg kell előzni, illetve elfogadható szintre csökkenteni. Az átszennyeződés, véletlenszerű keveredés megelőzése külső és belső nyomonkövethetőség alkalmazásával lehetséges. Említést érdemel a jelölés pontossága, megbízhatósága, átláthatósága.

Ahol a szennyező anyagok szintje és a szabályozás érvényesítése nem állapítható meg közvetlenül a HACCP-n és GHP-n alapuló felügyeletének alapját a nyomonkövethető információ adja. Ez biztosítja a gyors, hatékony termékkivonás lehetőségét is. Az élelmiszer-előállítónak be kell kérnie és ellenőriznie és ennek alapján intézkednie kell. Az élelmiszer-biztonsági szabályozás és felügyelet alapja a nyomonkövethető információ és a HACCP / GHP együttes alkalmazása, allergének, a felhasznált anyagokhoz kapcsolódó kémiai és mikrobiológiai kockázatok, hűtlánc és a GM anyagok visszahívhatósága.

A GM anyagok nyomonkövetése (2001/18/EK, 1829/2003/EK, 1830/2003/EK rendeletek) előírja, hogy a szándékosan, tudatosan bevitt GM anyag tartalmat összetevőnként és nem a teljes mennyiségre vonatkoztatva kell feltüntetni, a jelölés alapja már nem a GM DNS vagy a fehérje kimutathatósága, a 0,9%-os küszöbérték csak a véletlenszerű és technológiailag elkerülhetetlen szennyezésre vonatkozik. A véletlenszerűséget, elkerülhetetlenséget és a GM jelenlét megelőzésére tett intézkedéseket bizonyítani kell, szükség esetén gyorsan ki kell vonni a forgalomból.

Jelentős változások az EU élelmiszerszabályozásában

- 178/2002 „EU élelmiszertörvény” (vállalkozókra vonatkozó követelmények is)

Alkalmazandó: 2005. január 1.

- Élelmiszerhigiéniai rendelet-csomag (852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK)

Alkalmazandó: 2006. január 1.

- Élelmiszerellenőrzés 882/2004/EK rendelet:

-

Alkalmazandó: 2006. január 1.

- Takarmányhigiéna: Az Európai Parlament és a Tanács 183/2005/EK rendelete a takarmányhigiéna követelményeinek meghatározásáról EK Hiv. Lap, L/035 2005. február 8., 1. old.

Alkalmazandó: 2006. január 1.

- Csomagolóanyagok Az Európai Parlament és a Tanács 1935/04/EK rendelete az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről EK Hiv. Lap, L/338 2004. november 13., 4. old.

A Bizottság 2005/31/EK irányelve a 84/500/EGK tanácsi irányelvnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő kerámiatárgyakra vonatkozó megfelelőségi nyilatkozat és azok vizsgálati módszerének teljesítményjellemzői tekintetében történő módosításáról EK Hiv. Lap, L/110 2005. április 30., 36. old.

Alkalmazandó: 2005-2006

- Mikrobiológiai rendelet: a bizottság 2073/2005/EK rendelete az élelmiszere mikrobiológiai kritériumairól EK Hiv. Lap, L/338 2005. december 22., 1.old.

Alkalmazandó: 2006. január 1.

- jelölés, dúsítás, egészségügyi állítások stb.

Termékfelelősség

A 178/2002 EP-EC rendelet az élelmiszer (takarmány) biztonság alapvető jogi szabályozása: termékfelelősséget kellett bevezetni 2005. január 1-től.

A sorozatban eddig megjelent tanulmányok**1997**

1997. 1. Dorgai László, Horváth Imre, Kissné Bársony Erzsébet, Tóth Erzsébet:
Az Európai Unió regionális politikája és hatása az új tagországokra
1997. 2. Glattfelder Béla, Ráki Zoltán, Guba Mária, Janowszky Zsolt:
Piacvédelmi lehetőségeink az Európai Unióhoz való csatlakozásunkig
1997. 3. Janowszky Zsolt:
A vetőmagtermelés helyzete és a piaci egyensúlyt befolyásoló főbb tényező
1997. 4. Alvincz József, Szabó Márton, Wagner Hartmut:
Változások az élelmiszeripari és kereskedelmi vállalatok világában
1997. 5. Gábor Judit:
Az importvédelem nemzetközi tapasztalata

1998

1998. 1. Wagner Hartmut:
A magyar agrár- és élelmiszeripari export piaci és termékszerkezete 1991-1996
1998. 2. Alvincz József, Borszéki Éva, Harza Lajos, Tanka Endre:
Az agrártámogatási rendszer EU és GATT-konform továbbfejlesztése
(Az AGENDA 2000)
1998. 3. Ángyán József, Dorgai László, Halász Tibor, Janowszky János, Makóvényi Ferenc, Ónodi Gábor, Podmaniczky László, Szenci Győző, Szepesi András, Veöreös György:
Az országos területrendezési terv agrárvonatkozásainak megalapozása
1998. 4. Kissné Bársony Erzsébet:
A keletnémet mezőgazdaság átalakulásának főbb tapasztalatai
1998. 5. Balogh Ádám, Harza Lajos:
A vagyon-, a tulajdon-, és a tőkeviszonyok változása a mezőgazdaságban
1998. 6. Lévai Péter, Szijjártó András:
Mezőgazdasági programok a cigányság körében
1998. 7. Vissyné Takács Mara:
A fontosabb iparinövény ágazatok helyzete és feladatai az EU szabályozás tükrében
1998. 8. Tóth Erzsébet:
A foglalkoztatás térségi feszültségei – megoldási esélyek és lehetőségek
1998. 9. Dorgai László, Hinora Ferenc, Tassy Sándor:
Területfejlesztés – vidékfejlesztés

1998. 10. Szőke Gyula:
A közraktárak lehetséges szerepe a magyar gabonapiaci politikában
1998. 11. Csillag István:
A gabonavertikum működése, növekedési tendenciái és a változás irányai
1998. 12. Szabó Márton:
A hazai élelmiszerfogyasztás szerkezetének változásai a 90-es években és a várható jövőbeli tendenciák
1998. 13. Guba Mária, Ráki Zoltán:
Az Európai Unió marhahús-termelésének közös piacsabályai és várható hatásuk a magyar marhahús-ágazatra
1998. 14. Alvincz József, Szűcs István:
Az élelmiszergazdaság szerkezete
1998. 15. Tanka Endre:
Agrár-finanszírozás a fejlett piacgazdaságokban (Adalékok és tanulságok)
1998. 16. Szűcs István, Udovecz Gábor (szerk):
Az agrárgazdaság jelenlegi helyzete és várható versenyésélyei
1998. 17. Kukovics Sándor:
A tulajdoni, a vállalati és a termelési szerkezet, valamint a foglalkoztatási viszonyok átalakulása a magyar mezőgazdaságban
1998. 18. Erdész Ferencné:
Az almaágazat helyzete és fejlesztési lehetőségei a csatlakozási felkészülésben
1998. 19. Kartali János:
Magyarország és az EU közötti agrár-külkereskedelem a kilencvenes években

1999

1999. 1. Gábor Judit, Stauder Márta:
A kereskedelmi láncok és az élelmiszertermelők kapcsolatának változásai
1999. 2. Kürthy Gyöngyi, Szűcs István:
Az Európai Unióhoz való csatlakozás ágazati felkészülésének fejlesztési forrásigénye
1999. 3. Harza Lajos, Tanka Endre:
A vidékfejlesztés megújuló intézményi háttere
1999. 4. Wagner Hartmut:
Az exportfinanszírozás és exporthitel-biztosítás helyzete és szerepe a magyar agrárexportban
1999. 5. Guba Mária, Ráki Zoltán:
Az Európai Unióhoz való csatlakozás felkészülési tennivalói és fejlesztési-forrás igénye a baromfiágazatban

1999. 6. Orbánné Nagy Mária:
Az állati eredetű termékek külkereskedelmének lehetőségei és korlátai az EU-csatlakozásig
1999. 7. Vissyné Takács Mara:
A dohány ágazat vertikális integrációja Magyarországon és az EU-ban
1999. 8. Dorgai László, Stauder Márta, Tóth Erzsébet, Varga Gyula:
Mezőgazdaságunk üzemi rendszere, kezelésének tennivalói a követelmények és az EU tapasztalatainak tükrében
1999. 9. Szabó Márton:
Vertikális koordináció és integráció az EU és Magyarország tejgazdaságában
1999. 10. Juhász Anikó:
Vertikális koordináció és integráció a zöldség-gyümölcs szektorban
1999. 11. Ráki Zoltán, Guba Mária:
Az AGENDA 2000-ben előirányozott szabályozás várható hatása a szarvasmarha-ágazatban
1999. 12. Dorgai László, Miskó Krisztina:
A vidékfejlesztés finanszírozása az Európai Unióban
1999. 13. Burgerné Gimes Anna, Kovács Csaba, Tóth Krisztina:
A mezőgazdasági üzemek gazdasági helyzete
1999. 14. Alvincz József, Harza Lajos, Illés Róbert, Szűcs István, Tanka Endre:
Változások a gazdálkodás földviszonyaiban - Egy mikrofelvétel tanulságai
1999. 15. Kartali János, Juhász Anikó, Gábor Judit, Stauder Márta, Wagner Hartmut, Szabó Márton, Orbánné Nagy Mária, Vissyné Takács Mara:
A magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar EU-érettségének piaci és kereskedelmi vonatkozásai

2000

2000. 1. Udovecz Gábor (szerk.):
Jövedelemhiány és versenyképyszer a magyar mezőgazdaságban
2000. 2. Kissné Bársony Erzsébet:
Az ökgazdálkodás szabályozási rendszerének EU-konform továbbfejlesztése az AGENDA 2000 tükrében
2000. 3. Tanka Endre:
A földhasznóbérlet korszerűsítési igényei és lehetőségei
2000. 4. Guba Mária, Janowszky Zsolt, Ráki Zoltán:
A magyar juhászat hatékonyság-növelési esélyei és a szabályozás EU-konform továbbfejlesztése
2000. 5. Gábor Judit, Wagner Hartmut:
Élelmiszergazdaságunk rövid távú piaci kilátásai

2000. 6. Laczkó András, Szőke Gyula:
Az Agenda 2000 hatása az EU és a magyar gabonapiaci szabályozásra
2000. 7. Kartali János:
A magyar agrárkülpiaconra ható világgazdasági tényezők (válságok, liberalizáció, nemzetközi egyezmények) alakulása
2000. 8. Stauder Márta:
Az élelmiszerek disztribúciós rendszerének fejlődése, különös tekintettel a kereskedelmi logisztikára
2000. 9. Popp József (szerk.):
Főbb mezőgazdasági ágazataink fejlesztési lehetőségei, különös tekintettel az EU-csatlakozásra
2000. 10. Popp József (szerk.):
Főbb agrárgazdasági ágazataink szabályozásának EU-konform továbbfejlesztése
2000. 11. Tóth Erzsébet:
Az átalakult mezőgazdasági szövetkezetek gazdálkodásának főbb jellemzői (1989-1998)
2000. 12. Szabó Márton:
Külföldi érdekeltségű vállalatok a magyar élelmiszeriparban és hatásuk az EU-csatlakozásra
2000. 13. Tóth Erzsébet (szerk.):
A mezőgazdasági foglalkoztatás és alternatív lehetőségei
2000. 14. Erdész Ferencné, Radóczné Kocsis Teréz:
A zöldség-gyümölcs és a szőlő-bor ágazatok hatékonyságának növelése és szabályozásának EU-konform továbbfejlesztése
2000. 15. Alvincz József, Varga Tibor:
A családi gazdaságok helyzete és versenyképességük javításának lehetőségei

2001

2001. 1. Gábor Judit, Juhász Anikó, Kartali János, Kürthy Gyöngyi, Orbánné Nagy Mária:
A WTO egyezmény hatása a magyar agrárpolitika jelenére, jövőjére és teendőire
2001. 2. Hamza Eszter, Miskó Krisztina, Tóth Erzsébet:
Az agrárfoglalkoztatás jellemzői, különös tekintettel a nők munkerő-piaci helyzetére (1990-2000)
2001. 3. Stauder Márta, Wagner Hartmut:
A takarmány termékpálya problémái
2001. 4. Juhász Anikó, Szabó Márton:
Az EU és Magyarország közötti agrárkereskedelem liberalizációjának hatásai

2001. 5. Erdész Ferencné, Laczkó András, Popp József (szerk.), Potori Norbert, Radócné Kocsis Teréz:
Az agrárszabályozási rendszer értékelése és továbbfejlesztése 2002-re
2001. 6. Kürthy Gyöngyi, Popp József (szerk.), Potori Norbert:
Az OECD tagországok mezőgazdaságának támogatottsága az új metodika alapján – különös tekintettel Magyarországra
2001. 7. Alvincz József (szerk.), Antal Katalin, Harza Lajos, Mészáros Sándor, Péter Krisztina, Spitálszky Márta, Varga Tibor:
A mezőgazdaság jövedelemhelyzete és az arra ható tényezők
2001. 8. Nyárs Levente:
A méhészeti ágazat helyzete és fejlesztési lehetőségei

2002

2002. 1. Orbánné Nagy Mária:
A magyar élelmiszergazdaság termelői és fogyasztói árai az Európai Unió árainak tükrében
2002. 2. Gábor Judit, Stauder Márta:
Az agrártermékek kereskedelmének új irányzatai, különös tekintettel az elektronikus kereskedelemre
2002. 3. Mészáros Sándor:
A magyar csatlakozás agrárgazdasági hatásainak összehasonlítása az EU modellszámításaival
2002. 4. Hamza Eszter, Miskó Krisztina, Székely Erika, Tóth Erzsébet (szerk.):
Az agrárgazdaság átalakuló szerepe a vidéki foglalkoztatásban, különös tekintettel az EU-csatlakozásra
2002. 5. Radócné Kocsis Teréz:
Az Európai Unió új közös borspiaci rendtartásának termelési potenciált befolyásoló elemei és azok várható hatása a hazai termelőalapok változására
2002. 6. Dorgai László, Gábor Judit, Juhász Anikó, Kartali János, Kürthy Gyöngyi, Orbánné Nagy Mária, Stauder Márta, Szabó Márton, Wagner Hartmut:
A WTO tárgyalások magyar agrárgazdaságot érintő 2001. évi fejleményei
2002. 7. Nyárs Levente – Papp Gergely:
Az állati eredetű termékek feldolgozásának versenyhelyzete
2002. 8. Popp József:
Az USA agrárpolitikájának gyakorlata napjainkig
2002. 9. Juhász Anikó, Kartali János (szerk.), Wagner Hartmut:
A magyar agrár-külkereskedelem a rendszerváltás után

2003

2003. 1. Varga Tibor:
A támogatások költség-haszon szemléletű elemzésének lehetőségei
2003. 2. Dorgai László, Keszthelyi Szilárd, Miskó Krisztina:
Gazdaságilag életképes üzemek az Európai Unió modernizációs támogatásainak alkalmazása szempontjából
2003. 3. Alvincz József, Guba Mária:
Az egyéni mezőgazdasági termelők jövedelmének adóztatása
2003. 4. Hamza Eszter:
Agrárfoglalkoztatás hátrányos helyzetű térségekben – uniós lehetőségek gyakorlati alkalmazása
2003. 5. Orbánné Nagy Mária:
Az élelmiszerfogyasztás és a fogyasztói árak konvergenciája Magyarország és az EU között
2003. 6. Stauder Márta:
Az agrár- és élelmiszertermékek belföldi kereskedelme a kilencvenes években és napjainkban
2003. 7. Mizik Tamás:
Magyarország és az Európai Unió adórendszere – különös tekintettel a mezőgazdaságra
2003. 8. Popp József:
Az agrárpolitikák mozgásterét a nemzetközi kereskedelem liberalizálásának tükrében

2004

2004. 1. Kartali János (szerk.):
A főbb agrártermékek piacra jutásának feltételei az EU-csatlakozás küszöbén (I. kötet: Növényi termékek)
2004. 2. Kartali János (szerk.):
A főbb agrártermékek piacra jutásának feltételei az EU-csatlakozás küszöbén (II. kötet: Állati termékek)
2004. 3. Antal Katalin, Guba Mária, Kovács Henrietta:
Mezőgazdaság helyzete az agrártörvény hatálybalépését követő időszakban
2004. 4. Nyárs Levente, Papp Gergely, Vőneki Éva:
A főbb hazai állattenyésztési ágazatok kilátásai az Európai Unióban
2004. 5. Popp József, Potori Norbert, Udovecz Gábor:
A Közös Agrárpolitika alkalmazása Magyarországon

2004. 6. Dorgai László (szerk.):
A magyarországi birtokstruktúra, a birtokrendezési stratégia megalapozása
2004. 7. Potori Norbert, Udovecz Gábor (szerk.):
Az EU-csatlakozás várható hatásai a magyar mezőgazdaságban 2006-ig
2004. 8. Potori Norbert (szerk.):
A főbb mezőgazdasági ágazatok élet- és versenyképességének követelményei

2005

2005. 1. Antal Katalin, Guba Mária, Hodina Péter, Lámfalusi Ibolya, Rontóné Nagy Zsuzsanna:
A külföldi tőke szerepe és a gazdálkodás eredményességére gyakorolt hatása a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban
2005. 2. Kartali János, Kürti Andrea, Orbánné Nagy Mária, Wagner Hartmut:
A globális gazdasági és demográfiai változások hatása az agrár-
külkereskedelemre
2005. 3. Juhász Anikó (szerk.):
Piaci erőviszonyok alakulása a belföldi élelmiszerpiac szereplői között
2005. 4. Dorgai László (szerk.):
Termelői szerveződések, termelői csoportok a mezőgazdaságban
2005. 5. Popp József (szerk.), Potori Norbert (szerk.), Stauder Márta, Wagner Hartmut:
A takarmánytermelés és -felhasználás elemzése, különös tekintettel az
abraktakarmány-keverékek gyártására
2005. 6. Kapronczai István (szerk.), Korondiné Dobolyi Emese, Kovács Henrietta, Kürti
Andrea, Varga Edina, Vágó Szabolcs:
A mezőgazdasági termelők alkalmazkodóképességének jellemzői (Gazdálkodói
válaszok időszerű kérdésekre)

2006

2006. 1. Bánáti Diána (szerk.), Popp József (szerk.):
Élelmiszer-biztonság a nemzetközi kereskedelem tükrében

A kiadványok korlátozott példányszámban megrendelhetők a következő telefonszámon: Kamarásné Hegedűs Nóra: 06-1-476-3064