

# A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2002. évi tevékenységéről és megállapításairól II.

*Ducsay Tamás*

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium,  
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 2003. április 4.

## **4. Az Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenységének megállapításai az egyes szakágazatok szerint**

### **4.1. Baromfihús és baromfikészítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1103 baromfi termék tétel 86,8 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 34,6 %-a érzékszervi hibákból, 31,3 %-a jelölési, 20,7 %-a összetételi hiányosságból adódott. Mikrobiológiai szennyezettség miatt 23 tételt, tömeghiány miatt 4 tételt, míg csomagolási hiba miatt 1 tételt kellett kifogásolni. Toxikológiai szempontból aggályosnak 1 termék bizonyult. A hibákért 123 minőségvédelmi bírságot szabtak ki összesen 7624 ezer Ft értékben, szabálysértési feljelentésre 2 esetben került sor. 45 tétel megsemmisítését rendelték el az ellenőrök, amelyek 2644 ezer Ft értéket képviseltek.

A mikrobiológiai hibák döntő többsége egy előállító termékei közül került ki. Ennél a gyártónál 8 különböző baromfi termék szalmonellával, *Escherichia coli*-al, *Staphylococcus aureus*-szal és kóliform csírákkal volt szennyezett, amiért a termelést felfüggesztették és a termékeket megsemmisítésre utalták.

### **4.2. Cukrok és cukortermékek**

A hatóság az éves ellenőrzés során 256 tétel cukorterméket vizsgált meg, amelyek 95,3 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi kifogásolási aránynál kicsit jobb, a szakágazatok között a harmadik legjobb.

A hibás termékek előállításáért tíz minőségvédelmi bírság (értéke: 487 ezer Ft) és egy helyszíni bírság (értéke: 5 ezer Ft) kiszabására került sor. Két tételt (értéke: 219 ezer Ft) átdolgozásra utaltak az ellenőrök.

A termék jelöléséből eredő hibák közül előfordult hiányos tételazonosító jelölés (koronás minőségi kristálycukor, csillám minőségi kristálycukor, koronás hókristály kockacukor). A minőségmegőrzési idő hibás jelölése 3 tétel porcukornál adott okot a kifogásolásra.

### **4.3. Dohány és dohánytermékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban 2002-ben 102 tétel dohányterméket vizsgáltak, amelyek mindegyike megfelelt a vonatkozó előírásoknak. Így a dohánytermékekkel kapcsolatban hiányosság nem fordult elő.

A Heves megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomáson 2002. évben 78 db cigaretta mintát vizsgáltak meg kátrány- és nikotin-tartalomra. A minták a 4 dohánygyár termékeiből kerültek ki. Az MSZ ISO 8243-as szabvány szerinti vizsgálatok eredménye, hogy a kátrány- és nikotin-tartalom mért értékei a deklarált értékhez megadott konfidencia-sávon belül voltak.

A Reemstma Dohánygyár által szervezett nemzetközi körvizsgálaton részt vett az Állomás laboratóriuma, az értékelés még folyamatban van. A 2001. évi körvizsgálat megfelelő eredménnyel zárult.

2002. év végére megérkezett a szénmonoxid-tartalom mérésére szolgáló műszer. Az üzembe helyezést és a módszer adaptálását követően a szén-monoxidtartalmat is az Európai Unió elvárásainak megfelelően tudják mérni.

### **4.4. Egyéb élelmiszerek**

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 1104 tétel vizsgálata alapján a termékcsoporthoz 90,0 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 40,6 %-a jelölési, 32,2 %-a összetételi hibákból, 12,6 %-a érzékszervi hiányosságokból adódott. 12 tömeghiányos, 6 csomagolási hibás és 3 mikrobiológiailag fertőzött tétel fordult elő. Toxikológiai aggályosság miatt nem kellett terméket kifogásolni. A hibák miatt hatósági ellenőrök 107 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot 2834 ezer Ft értékben, valamint szabálysértési feljelentéssel éltek. Ezen túlmenően 13 termék zárolására (1075 ezer Ft) került sor.

A kifogásolási arány – ebben az évben is – a mézeknél volt a legnagyobb (20,7 %). Az összetételi hibák közül 16 esetben a hidroximetil-furfurol (HMF), 14 esetben a diasztáztartalom nagy értéke adott okot kifogásolásra. Jelentős mértékű pollen-hiány fordult elő 4 tétel méz, illetve egy tétel

hárszék esetében. Nagy víztartalmat 10 méznél és egy-egy tétel teánál és mazsolánál mértek.

## **4.5. Édességek**

A vizsgált 1593 édesség-tétel 89,1 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 52,0 %-a jelölési, 25,1 %-a összetételi hibákból, 13,2 %-a érzékszervi hiányosságból, míg 6,2 %-a tömeghiányból adódott. 7 tételt hibás csomagolás miatt, egy terméket pedig toxikológiai szennyezettség miatt kellett kifogásolni. Mikrobiológiai szennyezettség miatt nem kellett kifogással élni.

Az ellenőrök a hibákért 171 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 5052 ezer Ft volt. 3 terméknél kellett szabálysértési feljelentéssel élni. Összesen 15 tétel került zárolásra (759 ezer Ft).

Az édességek közül ebben az évben a nagy mintaszámmal vizsgált lisztesárúkat (14,6 %), az étcsokoládékat (14,3 %) és a desszerteket (12,9 %) találták a legnagyobb arányban hibásnak. Az egyéb édesipari termékek 12,5 %-át kifogásolták.

## **4.6. Gabona és gabonakészítmények**

A vizsgált 1523 tétel gabona-termék 83,8 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző év minőségi szintjéhez képest nem jelent lényeges változást.

A szakágazatra jellemző minőségi kifogások arányának megoszlása: 51,7 %-a összetételi, 14,6 %-a érzékszervi, 13,7 %-a jelölési hibákból adódott. Mikrobiológiai fertőzöttség 13,4 %-ban, tömeg-hiány 5,3 %-ban fordult elő. Csomagolási hiányosságra 4 tétel esetében derült fény. Toxikológiai aggály nem merült fel. A hibák miatt az ellenőrzés 246 minőségvédelmi bírságot szabott ki összesen 11399 ezer Ft értékben. Ezen túlmenően egy szabálysértési feljelentésre és egy helyszíni bírság kiszabására került sor. A zárolt tételek száma összesen 31, amelyek értéke 1868 ezer Ft.

98 gabonaiipari terméket találtak nagy hamutartalmúnak: a BL 55 lisztek közül 76 tételt, BL 80 lisztek közül 10 tételt, BL 112-es búzalisztek közül 5 tételt. Nagy hamutartalmat mértek még RL 60-as, RL 90-es és RL 190-es rozslisztekben, valamint az étkezési búzadarában, a fehér kenyérlisztben és a félféher kenyérlisztben is.

## 4.7. Gyorsfagyasztott termékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 692 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelyek 95,2 %-a elégitette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek 53,7 %-kal a jelölési hibák. Az összetételi hiányosságok 14,6 %-ot tettek ki, a tömeghiány 12,2 %, a mikrobiológiai kifogások aránya 9,8 %. Nem megfelelő csomagolás miatt 3 tétel, míg rossz érzékszervi tulajdonság miatt 1 tétel bizonyult hibásnak. Toxikológiai szempontból kifogásolható terméket nem találtak a hatósági szakemberek. Minőségvédelmi bírság kiszabására 33 terméknél összesen 983 ezer Ft értékben került sor. Az ellenőrzések során 3 tételt zároltak (50 ezer Ft).

A gyorsfagyasztott készételek 10,7 %-át, míg a gyorsfagyasztott tésztafélék 7,8 %-át kellett kifogásolni. A megvizsgált gasztrofél készítmények között hibás termék nem fordult elő.

## 4.8. Hús és húskészítmények

A hatósági ellenőrző hálózatban 3472 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelyek 83,9 %-a elégitette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások közül a legjelentősebbek 52,1 %-kal az összetételi hibák. A jelölési hiányosság 24,8 %-ot, az érzékszervi hibák 11,4 %-ot, a mikrobiológiai fertőzés miatt kifogásolt tételek 8,1 %-ot, míg a toxikológiai szennyeződés 3,0 %-ot tett ki. Csomagolási hiba 2 tételnél, tömeghiány pedig egy tételnél fordult elő. A hibás termékek miatt 551 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelyek értéke 18899 ezer Ft volt. Helyszíni bírság kiszabása 1 terméknél fordult elő. A gyártás ideiglenes felfüggesztését 6 terméknél rendelték el. 22 tételt kellett megsemmisíttetni (1035 ezer Ft), 23 tételt átdolgozásra utaltak (891 ezer Ft), míg más célú felhasználásra 5 tétel került (4057 ezer Ft).

A hőkezelt, szárított húskészítmények 34,3 %-a volt hibás. Az egyik legnagyobb tételszámmal vizsgált kolbászfélék hibaaránya 25,6 %. A füstölt szárazkolbászok 24,4 %-át kellett kifogásolni. E három termék-csoport esetében az összetételi hibák előfordulása volt a jellemző. A nagy áruházakban, illetve kiskereskedelemben viszonylag kis tételszámmal vizsgált tőkehúsok 24,1 %-át, az előrecsomagolt húskészítmények 20,7 %-át kellett kifogásolni elsősorban mikrobiológiai szennyeződések miatt.

Az előírtnál nagyobb víztartalmat 92 termék esetében mértek a laboratóriumokban, amelyek átlagosan +5,5 % értéket tettek ki. 27 tétel nyári turista felvágottat, illetve 13 tétel sonkakészítményt találtak hibásnak. Meg kell említeni még a kolbászféléket (12 tétel), a hurkát és kenőszárakat (9 tétel), valamint a disznósajtokat (9 tétel). Előfordult az előírtnál 18,8 % értékkel nagyobb nedvességtartalmú nyári turista felvágott is. Nem engedélyezett, idegen fehérjét (baromfi) találtak 53 terméknél (29 tétel virsli és párizsi, 14 tétel különböző felvágott, 10 tétel kolbászféle). Fehérjetartalom hiánnyal 59 terméket állítottak elő, amelynek átlagos mértéke 1,6 % érték volt. A termékek közül meg kell említeni a hurka és kenőszárakat (19 tétel), a felvágottakat (14 tétel), a sonkakészítményeket (13 tétel), valamint a kolbászféléket és a vörösárakat.

Nagy zsírtartalom miatt 56 tételt kellett kifogásolni. A különböző kolbászok jelentős számban (26 tétel) zsírtöbblettel rendelkeztek. 12 tétel virsli, illetve 4 tétel párizsi, 6 tétel hurka és kenőszárú volt nagy zsírtartalmú. Előfordult, hogy nyers füstölt kolbász 23,1 % értékkel több zsírt tartalmazott. Itt kell megemlíteni még a zsír-fehérje hányados nagy értékét is, amely kizárólag a kolbászfélékre volt jellemző (47 tétel). Az előírttól eltérő sótartalom (32 tétel) a füstölt húsokra volt jellemző (24 tétel), de ilyen szempontból hibásnak találtak az ellenőrök párizsi, virsli, nyers füstölt kolbász és nyári turista felvágott termékeket is. Nagy savszám 5 étkezési sertészsírnál fordult elő, nagy keményítő-tartalommal 11 tétel hurka került forgalomba.

## **4.9. Kenyerek és péksütemények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 4222 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelyek 75,2 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazatok közül ennek az iparágnak a termékei bizonyultak a legrosszabbnak.

A minőségi kifogások 54,9 %-a összetételi hiányosságból, 17,0 %-a jelölési, 19,9 %-a érzékszervi hibákból, 6,8 %-a pedig tömeghiányból adódott. A hibaokok között 5 csomagolási hiba volt. 8 terméknél állapítottak meg az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos, határérték feletti szennyezettséget. Mikrobiológiai kontaminációból eredő hiányosság 7 terméknél fordult elő. A feltárt hiányosságokért 1034 minőségvédelmi bírságot szabtak ki összesen 22982 ezer Ft értékben, 21 terméknél szabálysértési feljelentést kezdeményezett a hatóság, míg helyszíni bírság kiszabásra 14 terméknél került sor. A hibák megszüntetéséig 108 termék gyártását ideiglenes felfüggesztették.

A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a zsemlemorzsnál fordult elő (53,2 %). Az egyéb kenyerek (41,4 %), a kiemelt kategóriájú fehér kenyerek (39,4 %), valamint a rozs- és a rozsos kenyerek (31,8 %) minőségével volt továbbá a legtöbb gond.

Az összetételi hibáknak több, mint a felét az előírtnál kisebb savfok okozta összesen 444 terméknél, ebből 167 tétel fehér kenyér, 79 tétel házi jellegű kenyér, 29 tétel rozs- és rozsos kenyér, míg 24 tétel zsemlemorzsa volt. Az átlagos eltérés az előírt értéktől  $-0,65$ . A fehér kenyerek között volt a 3,0 helyett 1,0 savfok érték is. A sótartalommal ebben az évben is sok gond volt. 256 esetben fordult elő sótartalom-többlet, átlagosan 0,54 % érték. Búzakenyérnél mértek 1,8 % értékkel nagyobbat is. Az előírtnál kisebb zsírtartalom (159 tétel) elsősorban a dúsított tésztából készült termékekre (90 termék) volt jellemző: 29 tétel különböző kalács, 15 pogácsa (előfordult, hogy 20,0 % helyett 6,0 % zsírt mértek a laboratóriumban), 9 tétel kakaós csiga. A zsemlemorzsaik közül 49 tételben fordult elő nagyobb zsírtartalom, ami jól mutatja, hogy ezeket a termékeket nem az előírásoknak megfelelő alapanyagból készítették. A gyártástechnológia ellenőrzése során kiderült, hogy 9 termék előállításánál nem a megfelelő lisztet használták, nem engedélyezett adalékanyagokat alkalmaztak 5 esetben, 5 előállító 9 termékénél pedig a tej helyett savóport használtak. A gyártmánylap figyelmen kívül hagyása egyre növekvő számban fordul elő: 8 előállító 9 termékénél változtatta meg a gyártó önkényesen a termék összetételét. A címkén jelzett kalciummennyiség helyett jóval kevesebb volt 3 ellenőrzött termékben.

A leggyakrabban az ízhiba fordult elő (140 esetben), amelyhez többnyire hibás szag is járt. Ebből aromaszegény 38 termék volt (29 tétel fehér kenyér), jellegtelen, nem harmonikus ízű termék minden főcsoportban előfordult (összesen 37 tétel). 18 tétel különféle terméket erősen sós íze miatt kellett kifogásolni. A sületlenség elsősorban a dúsított tésztából készült termékeknél mutatkozott. Az avas, keserű íz pedig a morzsákra volt jellemző (7 tétel). Morzsálódó bélzet 20 esetben az egyéb kenyereknél, a fehér kenyereknél (4 tétel) és a dúsított tésztából készült termékeknél volt tapasztalható. A világos, sületlen bélzet pedig elsősorban a rozs- és rozsos kenyereknél (11 tétel) fordult elő. Idegen anyagot 9 tétel zsemlemorzsa tartalmazott. Láthatóan penészes külső miatt 20 tétel tartós és szeletelt kenyeret kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, míg égett, kormos, szennyezett felület miatt 8 terméknél élt kifogásolással a hatóság.

56 kifogásolt kenyér közül 13 tétel fehér kenyér, 12 tétel félbarna kenyér, illetve 11 tétel házi jellegű kenyér, valamint 9 tétel rozs- és rozsos kenyér volt az előírtnál kisebb egyedi- vagy átlagtömegű. 12 tétel dúsított

tésztából 6 finom fonott kalács tömeghiányosnak bizonyult. Az előírtnál kisebb tömeggel került forgalomba 5-5 kifli-, illetve zsemle-, valamint 6 zsemlemorzsatétel.

Hat előállítót kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, mert termékeik mesterséges édesítőszeret tartalmaztak: szaharint és ciklamátot találtak kuglófban, kakaós kuglófban és mini kuglófban, valamint kalácsban, rácsos kalácsban és kakaós kalácsban. Néhány toast kenyér propionsav-tartalma jelentősen meghaladta az előírt értéket.

## **4.10. Konzervek**

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2071 konzerv terméket vizsgáltak, amelyek 88,4 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 44,0 %-a jelölési, 34,0 %-a összetételi hiányosságból, 8,7 %-a tömeghiányból, 8,4 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Toxikológiai szempontból aggályos volt 7 termék, míg mikrobiológiai szempontból fertőzöttnek 6 termék bizonyult. Csomagolási hiányosság 2 terméknel fordult elő. A hibás termékekért 235 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni összesen 9326 ezer Ft értékben. Szabálysértési feljelentésre 6 esetben került sor. 1 tétel megsemmisítését kellett elrendelni (amelynek értéke: 5 ezer Ft), 142 tétel konzervet pedig takarmányozásra kellett felhasználni (értéke: 41736 ezer Ft).

A legnagyobb számban és arányban a gyümölcskonzervek voltak hibásak (17,0 %). A savanyúságok termékcsoportjában előforduló hiányosságok 14,4 %-ot tettek ki. Az ételízesítőkön belül (9,9 %) a fűszerpaprika tételek 13,3 %-a volt hibás. A viszonylag kis tételszámmal ellenőrzött halkonzerveknél – elsősorban jelölési hibák miatt - ebben az évben is a legnagyobb kifogásolási arányt találták a szakemberek (22,6 %).

Gyártási engedély nélküli élelmiszerelőállításból származott rostos citromlé 1,5 literes , illetve Jenny őszibarack üdítőital 5 literes termékek gyártója ellen szabálysértési eljárást kezdeményeztek az ellenőrök és a termékeket megsemmisítésre utalták.

Vízben oldható szárazanyag-tartalom hiányt 29 terméknel állapítottak meg az ellenőrök: 16 különféle ízű szörp, 6 tétel különféle ice tea és 4 befőtt. Szárazanyag-tartalom hiány négy tétel lekvárnál fordult elő. Az előírtnál több sót tartalmazott 17 különféle savanyúság és egy-egy magyaros fűszerkeverék, valamint kolbász ízesítésű tönkölybúzakrém. Az összes színezéktartalom kisebb volt az előírtnál 14 tétel fűszerpaprika

örlemény esetében. Hat tétel savanyúság benzooesavval készült: egy-egy tétel ecetes paprika, illetve vágott vegyes savanyúság kálium-szorbátot tartalmazott. Öt tétel savanyúságnál mesterséges édesítőszer alkalmazását mutatták ki. Egy tétel mustár nátrium-benzoát tartalma nagyobb volt az előírtnál. Két tétel savanyított káposztának a vállaltnál kevesebb volt a savtartalma, ami élvezeti értékét is kedvezőtlenül befolyásolta. Három savanyúságban a kéndioxid jelentősen több volt a megengedettnél. Az idei év során is találtak az ellenőrök céklaport tartalmazó édesnemes fűszerpaprikával. Szörpöknél előfordult, hogy nem megengedett, vagy a gyártmánylapban előírttól eltérő színezéket alkalmaztak a gyártás során.

Határértéknél nagyobb mezofil aerob mikrobaszámot meggybefőtnél és natúr gombaszeletnél állapítottak meg. Nagy penészgomba-számot találtak csemegeuborka, rizottó, valamint natúr gombaszelet konzerveknél. Szalmonella fertőzöttség miatt egy tétel szegedi fűszerpaprikát kellett kivonni a forgalomból.

A nátrium-benzoát tartalom 3 savanyúságnál és egy Maggi ketchupnál volt nagyobb a megengedettnél. Az előírtnál nagyobb volt egy töltött-paprika kén-dioxidtartalma és egy narancsital szorbinsavtartalma. Egy tétel Profi majonéz kálium-szorbátból tartalmazott többet a megengedettnél.

#### **4.11. Növényolaj termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 310 növényolaj termék tétel 91,9 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 50,0 %-a összetételi hibából, 42,4 %-a jelölési hibákból, egy-egy tétel hibája toxikológiai szennyeződésből, illetve érzékszervi hiányosságból származott. A hibák miatt minőségvédelmi bírságra 25 növényolaj-ipari termék esetében került sor, amelynek összértéke 1113 ezer Ft volt. Az ellenőrzés nem talált térfogat-, csomagolás-hibás, és mikrobiológiai szempontból aggályos terméket.

A növényolaj készítmények közül nagyobb mértékben a margarínokat kellett kifogásolni (11,8 %).

#### **4.12. Sörök**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 584 sör tétel 96,2 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak, ami az elmúlt évi szinthez képest javulást jelent, és a szakágazatok sorában a második legjobb helyet foglalja el.



A söröknél a jelölési hibaokok 39,1 %-os arányban, míg az összetételi hiányosságok 30,5 %-os arányban fordultak elő. 4 tételt mikrobiológiai fertőzöttség miatt, egy terméket érzékszervi hiba miatt, egy terméket pedig térfogathiány miatt szankcionáltak az ellenőrző szakemberek. 22 termék minőségvédelmi bírságolására került sor 646 ezer Ft értékben.

Nem volt toxikológiai szempontból aggályos termék az ellenőrzöttek között; csomagolási-tárolási hibát sem fedeztek fel az ellenőrök

A kifogásolt termékek közül 6 tétel világos sörnél a gyártmánylapon megadott értéknél kisebb eredeti extrakt-tartalmat mértek a hatósági laboratóriumban. A hiány átlagosan 0,8 m/m % volt. Az alkoholtartalmat 4 tétel esetében találták a határérték alattinak (a legnagyobb hiány 0,8 v/v %). Az érzékszervi kifogásolást a külsőleg is látható zavarosság, valamint savanyú íz indokolta egy tétel jäger világos sörnél. A mikrobiológiai szennyezettség oka kóliform mikrobák jelenléte volt bors-, obsitos- és pelikán szűrt világos sör termékekben.

### **4.13. Szárasztészták**

A hatósági ellenőrző hálózatban 1218 tétel szárasztésztá termékét vizsgálták meg, amelyek 78,8 %-a elégitette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a második legnagyobb kifogásolási szinttel rendelkező szakágazat.

A minőségi kifogások 49,7 %-a összetételi hibából, 22,9 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 16,2 %-a jelölési hiányosságból, 8,8 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Tömeghiányt 8 tétel esetében állapítottak meg a szakemberek. A hibás szárasztésztákat 255 alkalommal kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, amelyek értéke 5945 ezer Ft összeget tett ki. Helyszíni bírságolásra 3 tésztánál került sor. 8 termék ideiglenes gyártását tiltották meg addig, amíg a hibát ki nem küszöbölik. 26 tétel megsemmisítésre (354 ezer Ft) került. Átdolgozásra 2 tételt utaltak (22 ezer Ft). Toxikológiai szennyeződésből eredő hiányosságot, valamint csomagolási hibás terméket nem találtak az ellenőrök.

Az összetételi hiányosságok közül majdnem mind tojástartalom-hiány. A gyártmánylapon, illetve a megnevezésben szereplő tojástartalomnál kevesebbet mértek az ellenőrzés során 61 előállító 152 termékénél. Ez átlagosan 2,3 darab tojás-hiányt jelentett kilogrammonként. Előfordult, hogy 23 tésztá mintában gyakorlatilag nem tudtak tojást kimutatni.

30 tételnél fordult elő, hogy a szétfőzés mértéke meghaladta az előírásban megengedett 10,0 %-os szintet. Az átlagos eltérés 30,1 %, de

előfordult 85,0 %-ot meghaladó mértékben szétfőtt tézsta is. Deformálódott alak, illetve hibás méret miatt 2 terméket kellett szankcionálni. 1-1 terméket pedig rugalmatlan, illetve széteső állomány miatt kifogásoltak.

58 száraztészta tétel esetében mértek a laboratóriumok az egészségügyi határértéket meghaladó, nagy Staphylococcus aureus számot. 9 tézstánál találtak az előírtnál nagyobb kóliform baktérium számot és 8 esetben pedig szalmonella pozitivitást. A termékek gyártását felfüggesztették, elrendelték a takarítást és a fertőtlenítést, a kifogásolt termékeket megsemmisítésre utalták. A penészgomba nagy száma miatt 8 tézstát vontak ki a forgalomból.

#### **4.14. Szesztes italok**

A hatósági vizsgálat alapján 729 szesztes ital tétel 90,5 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 47,4 %-a jelölési hiányosságból, 44,9 %-a összetételi hibából adódott. Érzékszervi hibásnak három termék, toxikológiai szempontból veszélyesnek egy tétel mutatkozott, térfogat-hiány miatt két tétel kifogásolására került sor. A vizsgált tételek a mikrobiológia, valamint a csomagolás szempontjából megfelelőnek bizonyultak.

A 69 hibás termék miatt minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelyek értéke 2240 ezer Ft volt. Összesen 5 tételt átdolgozásra utaltak, amelyek összértéke 183 ezer Ft-ot tett ki.

9 egyéb szeszipari termék, 6 pálinka és 3 likőr különböző mértékben, alkoholhiányos volt és nem felelt meg a gyártmánylapban vállalt alsó határértéknek. Nyolc likőr, három pálinka és egy egyéb szesz-termék tételnél alkohol-többletet mértek a hatósági laboratóriumban. Egy tétel caribic málna likőrről derült ki, hogy a gyártás során nem deklarált, mesterséges színezéket használtak. Egy tétel barackpálinka metilalkohol tartalma több volt a megengedettnél. A vizsgálatok során egy tétel császárkörte likőr cukortartalma kisebb volt, mint a gyártmánylap előírása, egy tétel várdakeserű pedig kis szárazanyag-tartalommal került forgalomba. Egy tétel vodka-narancs szeszitalban a szorbinsav-tartalom nyolcszorosa volt az előírtnak.

Toxikológiai szempontból egészségügyi veszélyt jelenthet, hogy egy tétel vegyes gyümölcspálinka az előírásnál több rezet tartalmazott.

## 4.15. Tej és tejtermékek

A hatósági ellenőrző hálózatban 2815 tétel tejet és tejterméket vizsgáltak meg, amelyek 88,1 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 30,5 %-a összetételi és 27,9 %-a jelölési hiányosságból, 20,4 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 10,8 %-a érzékszervi hibákból, 9,6 %-a tömeghiányból adódott. Toxikológiai hiba három termék esetében fordult elő. Csomagolási hibából eredő hiányosság nem volt. A hibás termékek miatt 333 minőségvédelmi bírságot szabtak ki (20928 ezer Ft), a zárolt tételek közül 6 került megsemmisítésre (589 ezer Ft), míg 23 tételt átdolgozásra utaltak (3051 ezer Ft) az ellenőrök. 5 tétel takarmányozásra lett felhasználva (356 ezer Ft).

Az összetételi hiányosságok közül a legjellemzőbb az előírtnál kisebb zsírtartalom, 68 terméknel fordult elő. 19 különböző zsírtartalmú pasztörözött tej, 13 tétel sajtféle, 6 tétel tejföl, 8 vajféle, illetve 11 étkezési tehéntúró (7,4 %-os hiány is előfordult) esetében mértek a laboratóriumban kis zsírtartalmat. Zsírtartalom-többlet 1 tétel ömlesztett medve sajnál fordult elő. A zsírmentes szárazanyag-tartalom 21 pasztörözött tejnél volt kevesebb a gyártmánylapi előíráshoz viszonyítva. A szárazanyag-tartalom hiánya 20 tétel különböző sajtféleség, 5 tétel étkezési tehéntúró, 2 tétel vaj, valamint juhtúró esetében fordult elő. Az előírtnál kisebb fehérje-tartalom 4 pasztörözött tejnél és egy tejtálnál volt tapasztalható.

Az érzékszervi hibák nagy részét a nem megfelelő állomány okozta: rágós, jellegtelen trappista sajt, folyós, kenődő camembert és csemege sajt, morzsálódó teavaj. Jellegtelen, kesernyés ízű trappista sajt (5 tétel), avas teavaj és ecetes ízű túró csoki is előfordult. Penészes felületű szeletelt trappista és edami sajtot, valamint bakonyi tehéntúrót, puffadt dobozú kaukázusi kefir és nyálkás csemege sajtot kellett kivonni a forgalomból. Egy tétel röglyukas, repedt trapista sajt gyártása miatt került sor szankcióra. Kettős szín miatt 3 gyártó 1-1 tétel trappista sajtját utasították más célú felhasználásra az ellenőrök.

Kóliform baktériumot találtak 29 terméken nagy számban. A termékek között pasztörözött tejek (2,8 %, és 1,5 %), kakaós tej és sajtok fordultak elő. Nagy mezofil aerob mikrobaszám miatt 39 terméket kellett kifogásolni: 1-1 tétel kakaós tej, illetve reggeli ital, valamint különböző pasztörözött tejek (37 tétel). Az *Enterococcus* baktérium szennyezettség meghaladta a határértéket 11 tétel pasztörözött és 2 tétel kakaós tejszárnyékban. Az előírást meghaladó penészgomba kimutatására 7 tétel étkezési tehéntúró, 2-2 tétel kefir és joghurt, illetve 1-1 tétel gomolya és tejföl esetében került sor. Egy

tétel bryndza juhtúrót *Staphylococcus aureus* nagy száma miatt, egy spar 2,8 %-os tejet pedig *Bacillus cereus* jelenléte miatt kellett kivonni a forgalomból.

#### **4.16. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1364 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 79,5 %-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 41,3 %-a jelölési, 32,0 %-a összetételi hibákból, 14,7 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még térfogat-hiány (10 tétel), érzékszervi hiányosság (18 tétel) és csomagolási hiba (3 tétel) is. Toxikológiai szempontból 14 hibás terméket találtak az ellenőrök. A hibás termékek miatt 275 minőségvédelmi bírság (7764 ezer Ft), 6 szabálysértési feljelentés és 12 helyszíni bírság kiszabására (102 ezer Ft) került sor. 12 esetben a termékek gyártását ideiglenesen leállították. Az összes zárolt tételek száma 9 volt 237 ezer Ft értékben.

Leggyakrabban az előírtnál kisebb szárazanyag-tartalmú termékkel - összesen 36 tétel (szénsavas üdítő, hazai gyümölcsalapú ital és különféle szörpök) - találkoztak az ellenőrök. Előfordult elsősorban diabetikus termékeknél (9 tétel) szárazanyag-többlet is. Jelentős számban - 25 tétel - fordult elő széndioxid-hiányos termék, ebből 9 szikvíz. Széndioxid-többletet egyetlen gyártó 3 különböző termékénél mértek az ellenőrök. Az előírtnál több mesterséges édesítőszert tettek a termékekbe, ebből szacharin 8, ciklamát 7, aspartám 2 esetben fordult elő. Két előállító 6-6 termékéből „kifelejtette” a cukrot. Gyümölcslé-tartalom hiány is előfordult márkaszőlő és narancs esetében.

Nagy mezofil aerob mikrobaszám miatt kellett kifogásolni 50 szikvíz, illetve ásványvíz tételt. Kóliform mikrobákat 2 ásványvíz tétel tartalmazott. *Escherichia coli*-val öt tétel szikvíz, egy tétel pedig *Enterococcus*-szal is szennyeződött. A szennyeződések megszüntetéséig az előállítást ideiglenesen le kellett állítani.

Jellegtelen ízű volt 4 tétel különféle diabetikus üdítőital. Romlott, kesernyés ízű apenta dinnye üdítőital és drinky cola miatt minőségvédelmi bírsággal kellett sújtani az előállítót. Idegen, szúrós szagú, csökkentett energiatartalmú meggy üdítőitalt és kifakult színű mirinda grapefruit üdítőit kellett kivonni a forgalomból. 11 tétel diabetikus és 3 egyéb üdítő termékekben jelentős mennyiségű édesítőszer túladagolás (szacharin, aceszulfám és ciklamát), illetve traubiszódánál a megengedettnél nagyobb mennyiségű tartósítószer fordult elő.

## **5. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége (OBI)**

### **5.1. A borvizsgálatok alakulása, a bor minősítése és ellenőrzése**

Az Országos Borminősítő Intézet a 2002. évi minősítő tevékenysége során 16061 tétel bort, szénsavas bort, brandyt, borpárlatot, mustot és sűrítményt vizsgált meg és minősített, (11050 db belföldi, 3244 db export, 528 db import), valamint 1239 ellenőrzési mintát vizsgált meg.

A vörösboroknál a kátrányfesték (szintetikus színezék) tartalmat 4827 bor esetében ellenőrizték, ebből 11 db (0,2 %) pozitív volt, 4878 db diglükózid-tartalom vizsgálatot végeztek, amelyből 118 bor (2,4 %) tartalmazott direkttermő szőlőből származó bort is 5 %-ot meghaladó mértékben. SNIF NMR mérési módszerrel végzett alkoholeredet meghatározás során 268 mintából 50 minta (19 %) nem felelt meg az előírásoknak.

Az Országos Borminősítő Intézet munkatársai 112 nagykereskedelmi itallerakban, üzemi raktárban, 1114 kereskedelmi egységben, 3437 borozóban tartottak helyszíni ellenőrzést.

#### **5.1.1. Hatósági intézkedések alakulása**

Minőségvédelmi bírságot 115 esetben szabott ki az Intézet nem megengedett anyag felhasználásával előállított, illetve kifogásolható minőségű, előzetes minősítés nélküli borok árusításáért, az előállítók és a forgalmazók ellen. A kiszabott minőségvédelmi bírság értéke 30495 ezer Ft volt.

Az Országos Borminősítő Intézet 14 alkalommal tett szabálysértési eljárásra javaslatot, amely 11 üzemet, 1 borkimérést, és 2 egyéni termelőt érintett. A felfedett hibák, hiányosságok miatt 785 bortételt kifogásoltak és 926 esetben hívták fel a figyelmet a vonatkozó szabályokra és azok betartására. Az Intézet vizsgálati eredményei alapján 250 esetben írásban figyelmeztették az előállítókat.

A tevékenység során az Intézet által 33 tétel bor került zárolásra 23192 ezer Ft értékben, abból fogyaszthatóság szempontjából alkalmatlannak ítélték 2 tétel bort, amelyet 786 ezer Ft értékben megsemmisítettek. Átdolgozásra 15 tétel bort utaltak 14327 ezer Ft értékben. A VPOP-nak intézkedésre 7 tétel bort adtak át 6759 ezer Ft értékben.

Rendőrségi feljelentést 1 esetben tettek. A Vám- és Pénzügyőrség kirendelő határozata alapján 17 ügyben végezték el a laboratóriumi vizsgálatokat és adtak szakértői véleményt.

Az 1997. évi CIII. törvény 58.§.(3) bekezdése szerint nem habzó köztes alkoholtermékek minősülő, adalékanyagot tartalmazó italok előállításáért, illetve forgalomba hozataláért 7 esetben jövedéki eljárást kezdeményeztek. Borászati üzem ideiglenes bezárását 4 esetben rendelték el.

2002. év áprilisában a francia COFRAC és 2002. év novemberében a magyar Nemzeti Akkreditáló Testület megerősítette az OBI Vizsgálólaboratóriuma francia és magyar akkreditált státuszát. Az NMR készülékkel európai szintű vizsgálatokat képes az OBI elvégezni. 2002-ben a műszerparkját számos korszerű műszer beszerzésével fejlesztette tovább.

### **5.1.2. A hatósági ellenőrzés tapasztalatai**

Észak-Dunántúlon 30 pincészetben végeztek HACCP rendszert is magába foglaló ellenőrzést, ezekből 25 üzem rendelkezett megfelelő HACCP rendszerrel és abból 15 alkalmazza a rendszert folyamatosan és az előírásoknak megfelelően. Az ellenőrzött pincészetek közül 11 pincészetnél még nincs kész a palackozó, bérpalackozást vesznek igénybe, 3 pince nem forgalmaz palackos bort.

Észak-Magyarországon a HACCP rendszerek kialakítása folyamatban van, kevés helyen működik ténylegesen. Mátraaljai-Egri-Bükkaljai borvidéken a palackozó üzemek 90 %-a rendelkezik HACCP rendszerrel. A dokumentálása és a működtetése kb. 50 %-os.

Dél-Magyarországon valamennyi palackozó üzem ellenőrzésre került. Működési engedély hiányában a palackozást 3 esetben megtiltotta az ellenőrzés. Általános tapasztalat, hogy a kialakított HACCP rendszerek dokumentációval rendelkeznek, de a gyakorlatban csak a nagyüzemek használják.

A jövedéki törvény hatására a kannás borok forgalmazásának zöme átkerült a PET palackos forgalmazásba. A jogszabályi módosítás következtében a zárjegyhasználat megszüntetése a palackos borokon a kannás borok nagymértékű csökkenését fogja eredményezni.

Az FVM megbízásából a Hegyközségek Nemzeti Tanácsával együttműködve átfogó ellenőrzésre került a kannás borok minősége. A 115 vizsgált tétel közül 59 bor megfelelt (51,3 %), 6 bor hamisítottnak minősült (5,2 %), 27 bor érzékszervileg nem volt megfelelő (23,5 %), 23 bor nem volt minősítve (20 %). A kifogásolt mintákért 47 cégnek 5163 ezer Ft minőségvédelmi bírságot szabott ki az OBI.

Külön gondot jelent, hogy egyes hegyközségek (pl. Soltvadkert) a bor származási bizonyítványokat csak a minősítés kérésekor adják ki, a feldolgozott szőlőket a termés mennyisége szerint arányosan levezetve a készletből. Ebből adódóan a származási bizonyítványon szereplő házasítás nem azonos a pincekönyvben szereplő valóságos házasítással. Mivel a származási bizonyítvány a hegyközségnél van, a pincekönyvi készlet nem vethető össze ellenőrzéskor a származási bizonyítványokkal.

Nyugat-Dunántúlon a felügyelők 30 pincészetnél végeztek átfogó ellenőrzést. Általában mindent rendben találtak, de ritkán előfordult, hogy a töltési dátum hiányzott a címkéről, rosszul alkalmazták a forgalomban tarthatóság jelzését. Több pincészet exporttételénél magyar nyelvű jelzést nem alkalmaztak.

Főleg a minőségi borokat és a borkülönlegességeket forgalmazó üzletekben okoztak gondot a címkékkel kapcsolatos problémák (be nem mutatott, vagy az OBI által kifogásolt címke, a palack nyakába akasztott pótcímke, le nem védett extra megnevezések a címkén stb.). Visszatérő próbálkozás a jégbor megnevezés, aminek elfogadása még jogilag nem valósult meg. A palackozott borok címkéin a 2002. január 1-től kötelezően feltüntetendő tételszám-jelölések nem jelentek meg. A tételszám értelmezésére nincs megfelelő jogszabályi útmutatás.

Az import bort forgalmazók több esetben nem tudták felmutatni a külföldi laboratórium szakvéleményét és a termékeik minősítését az Országos Borminősítő Intézetben sem végeztették el.

Balaton parti szezonális ellenőrzés során a kereskedelmi ellenőrzések kapcsán kiderült, hogy 70-80 %-ban a környékbeli termelők, pincészetek borait forgalmazták.

Az üzletekben a borok feliratozása az ártáblán és a kiöntő edényeken a legritkább esetben volt megfelelő. A bor-zárjegyek a kannákról több esetben leestek. Kisebb forgalmú egységekben gyakran csak bontott kannát lehetett találni, ez a feketén történő forgalmazást sejteti. Miután a számla és borkísérő okmányok nélküli forgalmazás megnehezült, újból felütötte fejét a kocsmai borvizezés.

Konkrét bizonyítékok birtokában mintegy 35 millió Ft-ra értékelt (az eladók szerint) hamisított „Tokaji Aszú muzeális” bortételek forgalmazásával kapcsolatban tett feljelentést az OBI 2002.07.07-én Salgó László országos rendőrkapitánynál. A feljelentés tartalmazta azt is, hogyan lehetne hathatós intézkedést tenni a bortételek lefoglalására.

### **5.1.3. Szüreti tapasztalatok**

A szüret a szokásosnál lényegesen hamarabb kezdődött, a szőlők túlértek, ami nem minden esetben járt együtt a minőség javulásával. Mustjavításra csak ritkán volt szükség. A termés mennyisége kevés volt, ezért az egyes borvidékek között növekedett a szőlő szállítása.

A kék szőlők színintenzitása nagy, a borok tüzesek, csersavban gazdagok. A fehér borok savai nem égtek el, sokszínűek, tartalmaz savgerinccel rendelkeznek. Alkoholtartalmuk esetenként túl nagy, diszharmonikus.

A „Wine DB” 3 éves program keretében az EU Nemzetközi Adatbank részére 50 db autentikus bort, valamint 50 db kereskedelmi bormintát kellett a rendelkezésére bocsátani NMR és 70 féle más analitikai adat mérése céljából. Ennek érdekében a területi felügyelők szőlőmintákat vettek, amelyeket külön kezelve dolgoztattak fel olyan üzemekben, amelyek vállalták a tétel EU által meghatározott technológia szerint történő feldolgozását, erjesztését és palackozását.

A borfelesleg kérdése megoldódott, mert nem termelt annyi, mint amennyire számítottak a szakemberek, ezért az óbor készletek az állami támogatás segítségével kezelhetővé váltak.

## **5.2. A minősítésre beküldött borászati termékek minőség alakulása**

A minősítésre beküldött borászati termékek 93,4 %-a megfelelt az előírásoknak.

Az Országos Borminősítő Intézet 14822 tétel minősítésre beküldött bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített, amelyből 978 tétel minta hibásnak bizonyult, azaz 6,6 %-a kifogásolt volt (2001-ben 7,8 %).

A borászati szakágazat minőségi szintjének változását tekintve megállapítható, hogy a bor szakágazat minőségi színvonala kismértékben javult.

### **5.2.1. A minősítésre beküldött borászati termékek minőségi szintjének változásai az elmúlt évhez képest**

A minőség változásának elemzésénél a minősítésre beküldött borkészítmények mintáinak termékcsoportjaira vonatkozó 2001. évi kifogásolási % adatait összehasonlítottuk a 2002. évi azonos termékcsoporthoz vonatkozó



kifogásolási % adatokkal. Ahol a kif. % között az eltérés egynél nagyobb volt, az jelezte a minőségi szint változását.

A legnagyobb változás a zár és ellenőrzőjegyes borok (+9,6) esetében (2002. évben 33,2 % > 2001. évben 23,6 %) és a szénsavas borok esetében (+1,9) volt (2002. évben 2,6 % > 2001. évben 0,7 %). A must (+1,3) minimálisan változott (2002. évben 5,9 % > 2001. évben 4,6 %).

A minőség javult az ízesített boroknál (-3,2) (2002. évben 3,1 % < 2001. évben 6,3 %), az asztali bor esetében (-2,7) (2002. évben 7,4 % < 2001. évben 10,1 %), a minőségi bornál (-1,5) (2002. évben 5,2 % < 2001. évben 6,7 %) és a tájbornál (-1,2) (2002. évben 5,8 % < 2001. évben 7,0 %).

Az éves átlagos kifogásolási % változása (-1,2) alapján (2002-ben 6,6 %; 2001-ben 7,8 %). Összességében a borok minősége javult.

### **5.2.2. A minősítésre beküldött borászati termékek minősége a kifogásolási % alapján**

A minősítésre beküldött borászati termékek vizsgálata során felmerült hiányosságok adatai alapján a borászati szakágazat országos kifogásolási átlagához (6,6 %) képest a legnagyobb kifogásolási arány a zár- és ellenőrzőjegyes bor (minőségi és különleges minőségű borok) termékcsoport esetében fordult elő (33,2 kif. %); így minőségük tovább romlott.

Nagy százalékban volt kifogásolt az asztali bor (7,4 kif. %), de kedvező, hogy az elmúlt évihez képest az asztali bor minőségében javulás volt tapasztalható. A borászati szakágazat kifogásolási átlaga alatt történt kifogásolás a must (5,9 %), a borpárlat (5,9 %), a tájbor (5,8 %), a minőségi bor (5,2 %) és az ízesített bor (3,1 %) esetében.

A minőségi szint változását tekintve, az ízesített bor, a tájbor és a minőségi bor minősége javult. Kevésbé volt kifogásolható a szénsavas bor (2,6 %) de minősége romlott. Csekély mértékű volt az import bortermékek kifogása (1,5 %). Hibátlan volt a sűrített must (0 %).

### **5.2.3. A minősítésre beküldött borok hibaokainak alakulása**

A minősítésre beküldött borászati termékek vizsgálatánál talált hiba-okokat elemezve megállapítható, hogy a minősített és kifogásolt borászati termékeknél a legnagyobb az érzékszervi tulajdonságok hiba aránya (2002. évben 32,8 %; 2001. évben 30,6 %), amely tovább nőtt.

A második nagy hibaarány a mikrobiológiai jellemzőnél volt található, amely jelentősen csökkent (2002. évben 28,9 %; 2001. évben 34,0 %). Folyamatos csökkenés mellett viszonylag nagy volt az összetételi hibák aránya (2002. évben 22,8 %; 2001. évben 21,2 %). A minőség alakulására a legnagyobb mértékben az érzékszervi, a mikrobiológiai és az összetételi hibák aránya hatott. A borok jelölésével kapcsolatos hibák aránya nőtt (2002. évben 15,5 %; 2001. évben 14,2 %).

Összességében megállapítható, hogy a minősítésre beküldött borok minősége kismértékben javult. A kedvező változást elsősorban a mikrobiológiai hibák számának csökkenése okozta.

### **5.3. A hatósági tevékenységet elősegítő egyéb (OBI) tevékenység**

- A hazai borversenyeken az Intézet munkatársai szervezési, előkészítő munkát végeztek, továbbá a bíráló bizottság tagjaként, illetve elnökeként vettek részt a rendezvényeken (91 alkalom). Néhány esetben külföldi borversenyeken (pl. Horvátország, Románia) is részt vettek az.
- Az Intézet továbbra is részt vett az OIV Analitikai Albizottság és a Jogharmozációs Munkabizottság munkájában.
- Az akkreditált laboratórium (rendszeresen) részt vett a francia (E.U.R.L. Oenologues de France) szervezésű bor körvizsgálatokban (Chain D'Analyses U.O.E.F.) és az European Commission Joint Research Centre Institut for Health and Consumer Protection (JRC/IHCP) által szervezett Food Analysis using Izotopic Technique (FIT-PTS) körvizsgálat borok és borpárlatok NMR vizsgálatára vonatkozó részében.
- Továbbá részt vett a WINE DB programban, amely az EU leendő tagállamai adatbázisát készíti a borok analitikai paramétereire vonatkozóan. A projekt 3 éves időtartamú berlini koordinátorral.
- Az Intézet részt vett az MSZT Borszakbizottságának, a Magyar Borkönyv, a Magyar Élelmiszerkönyv és a Codex Alimentarius Bizottságaiban, az FVM Élelmiszer-tudományi Munkabizottságában, az EU bor-harmonizációs munkacsoport tevékenységében és a bortörvény módosításának előkészítésében. Ezekon túlmenően előadásokat tartottak, konferenciákon, továbbképzéseken vettek részt és publikáltak.

## 6. Összefoglaló megállapítások

1. A szakmai feladatokat az EU előírásaival tovább harmonizált élelmiszerjog és bor-szabályozás jelentősen tovább növelte:
  - 2002. január 1-től az élelmiszer-előállítás területén – az EU jogharmonizáció következményeként – a HACCP rendszer kötelező alkalmazásával tökéletesebb és biztonságosabb lett a magyar élelmiszer-előállítás. Ezzel nagyobb a magyar élelmiszerek európai versenyképessége és a fogyasztók biztonsága iránti felelősség a magyar feldolgozott élelmiszert előállítók részéről.
  - A környezetvédelem és környezetgazdálkodás területén folytatott EU jogharmonizáció a fenntartható fejlődés érdekében tovább szigorította a magyar élelmiszer-előállítást és ösztönözte az öko-hatékony eljárások bevezetését az egészséges és biztonságos élelmiszerek előállítása érdekében.
  - A borkészítés és forgalmazás EU-val harmonizáló jogi szabályozása folyamatban van.
2. Az EU követelmények szerinti folyamatos fejlődés, az EU csatlakozást elősegítő sürgős hatósági feladatok ellátása, a globalizálódásból, a termékek szabad áramlásából eredő veszélyek elhárítása az élelmiszer- és a borellenőrzés erősítését teszi szükségessé.
3. A magyar hatósági intézmények élelmiszer- és borellenőrző tevékenysége jól szolgálja az élelmiszer-gazdaság sikeres bekapcsolódását az európai versenybe, felzárkózását az élelmiszerjogban megfogalmazott minőségi követelmények teljesítésében.
4. Az élelmiszerek kifogásolási aránya tovább nőtt. Elsősorban a kenyér és péksütemények, a szárasztészták, valamint az üdítőitalok és szikvizek esetében volt kiemelkedően nagy a kifogásolási arány. Az élelmiszer-ágazatban a laboratóriumi vizsgálattal felfedett összetételi hiányosságok aránya és a jogszabályi előírás elmulasztásából eredő jelöléssel összefüggő hibák aránya volt a legnagyobb. A mikrobiológiai és a toxikológiai hibák aránya az elmúlt évihez képest változatlan.
5. A borok minősége javult. A minősítésre beküldött minták között a legnagyobb kifogásolás a zár- és ellenőrzőjegyes (minőségi és különleges minőségű) borokat érte. A borászati szakágazatban az érzékszervi tulajdonságok hibaaránya volt a legnagyobb, azt követte a mikrobiológiai hibák aránya.
6. A hatósági ellenőrzés leghatékonyabb eszköze a minőségvédelmi bírság.