

A holland gyümölcs, marhahús és hal terméklánc minőségirányítási rendszerei és jogi szabályozása I.

W. van Plaggenhoef, M. Batterink és J.H. Trienekens

Wageningen University, University for Life Sciences

Érkezett: 2004. október 25.

1. Bevezetés

Az élelmiszerláncok minősége és biztonsága iránt most megnyilvánuló bizalmi válság leküzdése, illetve a fogyasztók és a közvélemény bizalmának visszanyerése érdekében már eddig is sok intézkedést tettek az élelmiszerminőség-menedzsment területén (Opara & Mazaud, 2001). Tekintettel arra, hogy az egész élelmiszergazdaságra vonatkozó valamennyi rendelkezést itt lehetetlenség leírni, ez a dolgozat csak három, kiemelten fontos láncsal foglalkozik: a gyümölcs, a marhahús és a hal terméklánccal. Ezen globális élelmiszerláncok leírása (2. fejezet) meghatározza többek között a láncban belüli legfontosabb kapcsolódásokat és folyamatokat is. A három kiválasztott élelmiszerlánc példáján a következő fejezetek részletesen elemzik az élelmiszerbiztonságra vonatkozó előírásokat és minőségügyi rendszereket.

A 3. fejezet rövid áttekintést ad az élelmiszerbiztonság hollandiai szabályozásának legfontosabb elemeiről, majd ezt követi az egyes kiválasztott élelmiszerláncokra vonatkozó specifikus élelmiszerbiztonsági szabályozás ismertetése.

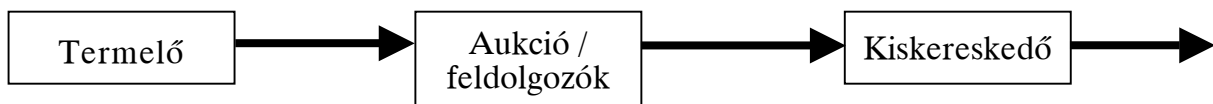
A következőkben (4-6. fejezet) a gyümölcs, a marhahús és a hal terméklánccal kapcsolatos speciális minőségügyi rendszereket vesszük szemügyre. Itt megtalálható a minőségügyi rendszerek leírása, célja és szervezeti felépítése, továbbá a kontroll, a szankciók, az adminisztráció, az információ áramlás, valamint a rendszer előnyeinek és hátrányainak felsorolása.

A tanulmány megállapításai leginkább a szakirodalomra és az Interneten hozzáférhető információforrásokra támaszkodnak. Igen sok információt vettünk át Donker et al., 2000 jelentéséből.

2. A láncok leírása

2.1. Gyümölcslánc

A gyümölcslánc négy kapcsolódó láncszemből áll: tenyésztő, termesztő, aukció / feldolgozó és kiskereskedő (1. ábra). A következőkben külön-külön tárgyaljuk ezeket a láncszemeket (Donkers et al., 2000).



1. ábra: A holland gyümölcslánc áttekintése

2.1.1. Tenyésztő

Ezen láncszem legfontosabb folyamatai a tenyészanyag kinevelése és a növények szaporítása. Ide tartozik minden olyan alapművelet, amelyet egy termesztőnek el kell végeznie a gyümölcsök megtermeléséhez. Itt különösen fontos az új növényi fajták kitenyésztése, a korszerű technikai eljárások kifejlesztése, a termék-innováció és a géntechnológia. A termelők számára ebben a fázisban állítják elő a pollent és más alapanyagokat. Itt folyik minden, a termesztést megelőző tevékenység. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos legtöbb előírás nem vonatkozik erre a fázisra, mivel a növények ekkor még nem tekinthetők élelmiszernek. A jövőben viszont ezt a fázist is egyre jobban figyelembe fogja venni az élelmiszerjog.

2.1.2. Termesztő

Ide tartozik minden olyan vállalkozás, amely emberi fogyasztás céljára gyümölcsöt állít elő; ezt a fázist gyakran nevezik primer szektornak is. A Hollandiában termesztett legfontosabb gyümölcsök az alma, a körte és a szamóca. A munkaerő kérdése Hollandiában nagyon fontos tényező, egyrészt, mert a munkabér a termelési költségek tekintélyes részét teszi ki, másrészt pedig a külföldiek illegális alkalmazása miatt. A primer szektorban a kormány és a fogyasztók egyaránt követelményeket támasztanak a termesztőkkel szemben. Az elkövetkezendő években az általános európai élelmiszerjog útmutatóul fog szolgálni a politika kialakításához, különös tekintettel a nyomkövethetőségre, ami egyszersmind számos minőségügyi rendszernek is fontos részét képezi. Az előállítás ezen fázisában a gyomok és a kártevők irtása is nagy jelentőséggel bír. A holland zöldség- és gyümölcsstermő területek alakulását szemlélteti a 1. táblázat.

1. táblázat: Zöldség-gyümölcs vetésterület (hektár)

Ágazat	1980	1990	1995	1999	2000	2001
<i>Üvegház</i>						
Gyümölcs	4508	4362	4223	4019	3913	1985
Zöldség	124	124	156	189	193	210
<i>Szántóföld</i>						
Zöldség	53652	60907	65593	72094	66166	65877
Magvak és csonthéjas gyümölcsök	22737	22737	22254	20904	19559	48489
Apró gyümölcs	2382	2382	2634	2950	2793	2948

2.1.3. Aukció / feldolgozó

A piacon a legtöbb friss gyümölcsöt árverés (aukció) útján értékesítik, de egyre több gyümölcsöt közvetlenül juttatnak el a kiskereskedőkhöz. A feldolgozók részére történő gyümölcsstermesztés rendszerint szerződésen alapul. A gyümölcságazatokban olyan vállalatok vannak, amelyek feldolgozzák (pl. csomagolják vagy darabolják) a gyümölcsöt. Egyes folyamatokat a lánc más lépéseinél, például a termesztőnél vagy a kiskereskedőnél is el lehet végezni. Tekintettel az élelmiszerbiztonságra és az egészségügyre, a nemzetközi kereskedelem területén az aukció nehézségekbe ütközik. Lényeges oknak tekinthetők az egyes országok szabályozási rendszerében fennálló különbségek vagy a csomagolásra vonatkozó új irányelvek. A 2. táblázat tartalmazza a legjelentősebb gyümölcsexportáló országokat.

2. táblázat: Fontosabb gyümölcs exportáló országok

Ország	1980	1990	1995	2000	2001
Németország	898	1010	1268	943	885
Egyesült Királyság	195	371	329	414	454
Belgium	107	261	186	216	206
Franciaország	147	264	159	159	181
Oroszország			80	140	165
Svédország	41	61		104	105
Lengyelország		2	83	49	69
Egyesült Államok	5	11	34	54	56
Olaszország			23	47	54
Összesen	1550	2388	2660	2720	2743

2.1.4. Kiskereskedő

A kiskereskedelem leginkább a szupermarketekben, illetve a zöldség-gyümölcs szaküzletekben bonyolódik le. Ennél a lépésnél fontos tényező a termékek kiszérelése, a választék és a kiszolgálás megbízhatósága. Ennélfogva kritikus sikertényezőnek számít a gyümölcs kiszállítása (logisztika) az elosztó központokból a kiskereskedelmi egységekbe. A 3. táblázat áttekintést ad a holland háztartások zöldség- és gyümölcs-fogyasztásáról.

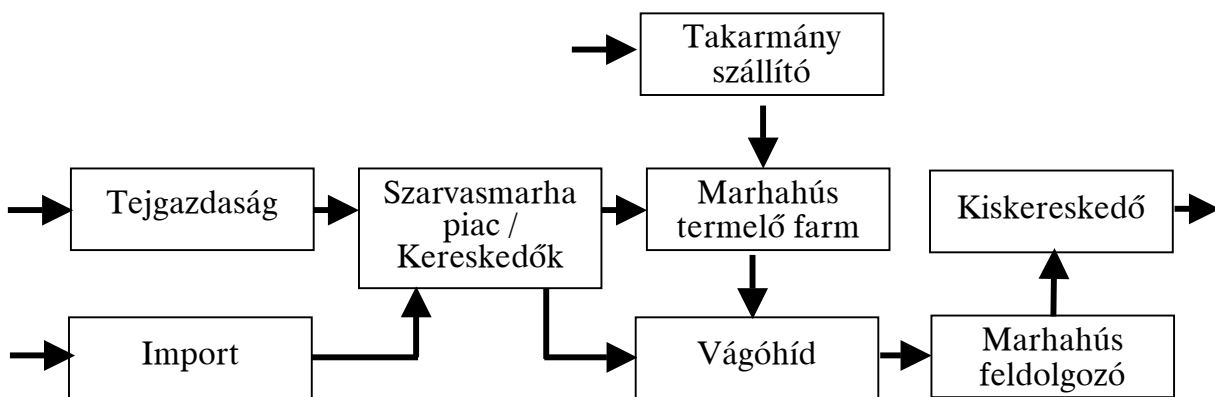
A kiskereskedők gyakran kezdeményezik a minőségügyi rendszerek alkalmazását a gyümöcslánc más szektoraiban.

2.2. Marhahús-lánc

Kétféle marhahús lánc létezik: a tejelő tehenektől, illetve a borjaktól származó hús (borjúhús). Az összes holland marhahús mintegy 60%-a a kiöregedett tejelő tehenektől származik. A borjúhús-láncon belül megkülönböztetünk fehér és rózsaszínű borjúhúst. A marhahús-láncot (az állati takarmány szállítója, a tejgazdaság, a szarvasmarha piac és a kereskedelem, a marhahús termelő farm, a vágóhidak, a húsfeldolgozók és a kiskereskedők) a 2. ábra mutatja be. Az alábbiakban kissé részletesebben is leírjuk ezeket a láncszemeket (Donkers et al., 2000).

3. táblázat: A holland háztartások fogyasztása (millió euró)

Kategória	1990	1997	1998	1999	2000
Friss zöldség	953	998	1047	1095	1146
Friss zöldség	1144	1135	1155	1173	1208
Konzerv zöldség-gyümölcs	408	554	593	614	640
Összesen	2505	2692	2795	2882	2993



2. ábra: A holland marhahús-lánc áttekintése

2.2.1. Az állati takarmányok szállítói

Az állati takarmányt előállító vállalkozásoknak számos típusa létezik: az állati takarmányok importőrei, az élelmiszerelőállító vállalatok (melléktermékek) és a takarmánynövény-termesztők. A legtöbb takarmányféleség a takarmányelőállító üzemekben készül, ahol a különféle összetevőket feldolgozzák és keverik.

2.2.2. A tejgazdaság

A tejgazdaságok legfőbb célja a tejtermelés. Borjazás után a tehén mintegy nyolc hónapon keresztül ad tejet. A legtöbb üszőborjú a

tejgazdaságban marad a kiöregedett tehének pótlására, míg a bikaborjakat általában hústermelő farmokra szállítják. Öt éves korban a tehen tejtermelése csökken, ezért átadják a kereskedelemnek, illetve a vágóhidaknak, vagy értékesítik a szarvasmarha piacon.

2.2.3. A szarvasmarha piac és a kereskedők

Az importált vagy a tejgazdaságokban született fiatal borjak, továbbá a kiöregedett tejelő tehének forgalmazását a kereskedők, illetve a szarvasmarha piacok bonyolítják le. A szarvasmarha-piacokon összegyűjtenek mindenféle élőállatot. A kereskedők és a farmerek különféle hasznosítási célú állatokat adhatnak el vagy vásárolhatnak ott.

2.2.4. Marhahús előállító farm

Borjúhús előállítására kimondottan húsborjakat alkalmaznak. A holland fehér borjúhús termelés kb. 95%-a két hierarchikus láncban kerül előállításra, amelyekhez kapcsolódnak a borjúhús termelő gazdaságok. A legtöbb fiatal borjú a tejtermelő farmokról jön vagy többnyire EU tagállamokból (pl. Franciaország, Németország, Nagy-Britannia) importálják azokat (Donker et al., 2000). A borjak forgalmazását legnagyobb részt a szarvasmarha-piacokon keresztül végzik vagy kereskedelmi vállalatoknál gyűjtik össze őket. Nyolc hónapos kor körül a borjúhús termelő gazdaságok a borjakat átadják a vágóhidaknak. Egyes esetekben - bizonyos fajtáknál - a bikákat egészen kétéves korig hagyják növekedni, mielőtt vágásra értékesítenék őket.

2.2.5. Vágóhíd / húsfeldolgozó

Az állatokat a vágóhidakon gyűjtik össze vágásra. A következő láncszem a húsfeldolgozó: a mészárosok ide adják el a hasított állatokat, ahol azokat különféle marhahús készítményekké dolgozzák fel. Bizonyos esetekben egyes marhahús feldolgozási folyamatok elvégzésére a kiskereskedőknél kerül sor. A Hollandiában előállított összes borjúhús mintegy 95%-a exportra kerül elsősorban a következő országokba: Franciaország, Németország, Olaszország (Donker et al., 2000).

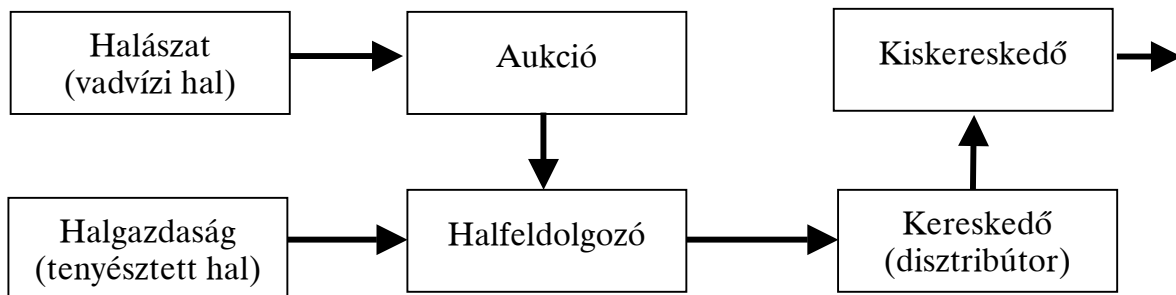
2.2.6. Kiskereskedők

A húsfeldolgozóktól a legtöbb marhahús a szupermarketekbe vagy a speciális húskereskedésekhez kerül. A fogyasztók igényeinek kielégítése érdekében a marhahús egy bizonyos mennyiségét a kiskereskedelmi egységekben további feldolgozásnak vethetik alá.

2.3. Hal-terméklánc

A hal terméklánc meglehetősen különbözik más élelmiszer láncoktól. A legtöbb terméklánc elején ugyanis megtermelnek valamit (pl. zöldségfélét), hizlálnak (pl. vágóállatokat) vagy állati terméket (pl. tejet) állítanak elő. Ezzel szemben a legtöbb halat még mindig a vadvizekben fogják, noha az ivadéknevelők is egyre általánosabbá válnak. További különbség, hogy míg a legtöbb élelmiszert Hollandiában a kiskereskedelem értékesíti, addig a friss hal teljes forgalmának 55%-a speciális üzletekben vagy piacokon bonyolódik le.

A fentieknek megfelelően a hal terméklánc két különböző részre osztható: vannak kifogott és tenyésztett halak. Ez csak a lánc (3. ábra) első lépcsőfokán jelent különbséget. A tenyésztett halak láncáé ugyanis könnyebben kontrollálható, mivel biztosított a nyomon követhetőség (haltakarmányok, ivadéknevelés, ikrák és szülők). A haltenyésztés legismertebb példái a lazac és az angolna.



3. ábra: A hal terméklánc

A következőkben részletesen áttekintjük a különféle hal termékláncokat, mégpedig először a halászatot.

2.3.1. Halászhajók

A halászhajókat a halak kifogására használják. Hollandiában a halászhajók két fő típusát különböztethetjük meg:

1. Hagyományos hajók. Ez a nagyobbik csoport mintegy 178 Hollandiában regisztrált hajóval, amelyek az Északi tengeren halásznak. A tulajdonos egyszemélyben rendszerint kapitány is és a legénység többnyire partnerkapcsolatban áll a tulajdonossal. Ezek a hajók az egész Északi tengeren bárhol halászhatnak, kivéve a 12 mérföldes zónába eső parti vizeket. Tevékenységüket szigorúan szabályozzák a halászati kvóták, az engedélyezett halászati napok száma, valamint a hazai és az európai jogszabályok. Ezek a hajók leginkább nyelvhalat, lepényhalat és tőkehalat fognak.

2. Vonóhálós halászhajók. Ezek nagyobb hajók, amelyek inkább az Atlanti-óceán északkeleti részén halásznak. Négy holland vállalatnak összesen 16 ilyen hajója van, melyek mindegyikén 35-40 ember szolgál. Legfontosabb kifogott halfajok a hering és a makréla. A tulajdonos szervezetek általában integrált vállalatok, ami azt jelenti, hogy a kifogott hal feldolgozásával és forgalmazásával is foglalkoznak, átugorva így a hal terméklánc következő két fázisát, az aukciót és a feldolgozást.

2.3.2. Aukció

A hollandiai aukciókhoz a halat közvetlenül a hajókról hozzák, amelyeket a kikötőkben rakodnak ki. Bár a legtöbb hajó Hollandiában regisztrálva van, előfordulnak idegen hajók is. Mivel a hal rendkívül romlandó, az aukciónál feltétlenül szükség van egy megfelelő és működőképes logisztikai rendszerre. Az aukciók szervezői jogosultak saját irányelveket felállítani a hal szállítására, tárolására és elosztására vonatkozóan. A hatályos higiéniai és más eljárásokkal összhangban a hal minőségét a lehető legmagasabb szinten tartják.

A legutóbbi időkig a halat árveréseken, csökkenő árakon értékesítették. Ma már azonban a modern kommunikációs médiát is felhasználják pl. „távoli” vásárlások lebonyolítására. Vannak megbízottak, akik az aukciókon történő vásárlásokra szakosodnak és gyakran nagy ügyfelektől, például kiskereskedelmi szervezetektől veszik meg a halat.

2.3.3. Feldolgozás

A feldolgozás során a halat jobban kezelhetővé teszik. A feldolgozó üzemekben fontos művelet a hűtés, a válogatás, a fagyasztás, a csomagolás és a tárolás. A feldolgozó vállalatok gyakran az aukciós piacok tőzsomszédságában helyezkednek el. A holland halfeldolgozó ipar hozzávetőlegesen 450 vállalatot foglal magában. A legtöbb vállalat korlátozott számú halfajra szakosodott. A halfeldolgozó ipar fontos szektorai a következők:

1. Ipari halfeldolgozás, amely leginkább lepényhállal, heringgel, garnélarákkal és kagylókkal foglalkozik. Az alapanyag 75%-át a holland halászhajó flotta szolgáltatja és a termékek 70%-a exportra kerül. Más halfeldolgozó tevékenységekkel összehasonlítva az ipari feldolgozás hozzáadott értéke alacsony. A legtöbb ipari halfeldolgozó vállalat Urkban és Ijmuiden-ben helyezkedik el.
2. Speciális hering termékek értékesítése és feldolgozása. Speciális termékek a sült, valamint a sózott és pácolt hering. A speciális hering

készítményeket előállító vállalatok fontos központjai Katwijk, Schevingen és Vlaardingen.

3. Lazac és angolna füstölő üzemek. Ezek a vállalatok rendszerint Ijsselmeer körül és a nagy folyók mellett helyezkednek el. A legtöbb füstölő üzem édesvízi halat dolgoz fel.

2.3.4. Elosztás

Az elosztás fogalmába tartozik minden olyan művelet, amely a halat eljuttatja a kiskereskedelmi egységekbe. Néha maguk a feldolgozók is foglalkoznak a hal elosztásával, mint például a vonóhálós halászhajókkal rendelkező integrált vállalatok. Vannak ma már olyan specializálódott nagykereskedők is, akik a nagy ügyfeleket képesek mindenféle hallal teljes mértékben ellátni. Ezek a nagykereskedők általában nem rendelkeznek semmiféle feldolgozó kapacitással. Az ilyen irányú fejlődés nagy előnyt jelent a kiskereskedők számára, mivel ezáltal jelentősen csökkenthető a beszállítók száma és így az adminisztrációs költségek is.

2.3.5. Kiskereskedelem

A halnak a végső felhasználóhoz (fogyasztó) történő eljuttatása - az egyéb termékek kiskereskedelmi forgalmához hasonlóan - számos különböző módon lehetséges. A hal kiskereskedelemnek három típusa különböztethető meg:

1. A hal szaküzletek leggyakrabban a hagyományos, sokszor azonnal fogyasztható választékot kínálják, amely sós heringből, friss és sült halból áll. Más szaküzletek szélesebb választékkal rendelkeznek, amely magában foglalja a halleveseket és a szeletelt kenyeret is. Egyes halüzletek az értékesítési tevékenységet közétkeztetéssel is párosítják. A hal szaküzletek több mint négyezer embert alkalmaznak egész Hollandiában.
2. Sok halat értékesítenek a helyi piacokon a városokban és a falvakban. Ezek a kiskereskedők mobil standokkal rendelkeznek és a hétnek mindig ugyanazon a napján látogatják meg a helyi piacokat.
3. Az utóbbi években növekszik a szupermarketekben eladott hal részaránya. A csomagolási technikák fejlődése lehetővé teszi, hogy a szupermarketekben friss halat kínáljanak a fogyasztóknak. Ez a jelenség azonban nem érinti negatívan a hal szaküzleteket és a piaci kiskereskedőket, mivel a halfogyasztás már sok év óta növekvő tendenciát mutat.

3. Az élelmiszerbiztonság szabályozása

A holland szabályozási hierarchia legmagasabb csúcsán az Európai Unió direktívák állnak. Ezek az európai direktívák arra kötelezik a tagállamokat, hogy az EU irányelveket ültessék át a nemzeti jogrendbe. Amint azt a következőkben részletesen kifejtjük, az EU rendeletek az olyan nemzetközi kötelezettségeket állítanak előtérbe, mint a Codex Alimentarius, valamint az egészségügyi és növényegészségügyi intézkedésekről szóló megállapodás. A nemzeti szintű jog rendszerint olyan általános politikát tartalmaz, amelyet azután miniszteri rendeletekben bontanak ki. Egyes esetekben a minisztériumok a rendeletek végrehajtását olyan szervezetekhez delegálják, mint például a terméktanácsok.

3.1. Az élelmiszerbiztonság szabályozása Hollandiában

Az élelmiszerbiztonság szabályozása Hollandiában igen szorosan kötődik az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos Európai Unió jogi szabályozáshoz. A Holland Élelmiszerbiztonsági Rendszer ugyancsak a kockázatbecslés, a kockázatkezelés és a kockázat kommunikáció alapelvein nyugszik. A kockázatbecslést ezzel foglalkozó független testületek végzik. A kockázatkezelési döntéseket európai vagy nemzeti szinten hozzák a speciálisan erre kijelölt testületek vagy minisztériumok.

Amint az Európai Unió rendelkezik egy Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatallal, úgy létezik egy Holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Hivatal is. Ezt az új, független hivatalt formálisan 2002. júliusában hozták létre az Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium (VWS) keretein belül, de a Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztériumnak (LNV) is az egyik szolgáltató hatóságaként funkcionál. A Hivatal az élelmiszerek és a nem élelmiszer jellegű termékek, továbbá az állategészségügy és az állatjólét ellenőrzéséért és felügyeletéért felelős. A Hivatal egy központi koordinációs egységből és a következő két szolgáltató egységből áll: az Állatvédelmi és Állategészségügyi Felügyelőség (KvW), illetve az Általános Élőállat és Hús Felügyelet (RVV). Korábban a KvW a VWS, míg az RVV a Mezőgazdasági, Természetvédelmi és Halászati Minisztérium részét képezte.

Bizonyos esetekben a kormány elismeri az egyes iparágak által létrehozott termék tanácsokat, amelyeket a kormány felhatalmazhat arra, hogy vezessenek be és tartsanak fenn bizonyos, az általános jogszabályokon alapuló szektor specifikus rendelkezéseket. Ilyen termék tanácsok például:

- Élőállat, Hús és Tojás Termék tanács
- Takarmány Termék tanács

- Kertészeti Termék tanács
- Hal Termék tanács

A következő alfejezetek áttekintést adnak azokról a jogszabályokról, amelyek valamennyi holland élelmiszer feldolgozó vállalatra vonatkoznak.

3.1.1. A holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Törvény

A holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Törvény alapelve egyszerűen az, hogy az élelmiszernek biztonságosnak kell lennie. Magukon az élelmiszer készítményeken túlmenően a holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Törvény a termelési folyamatokra és az értékesítési pontokra helyezi a hangsúlyt. A törvény szabályozza az élelmiszerek jelölését és kimondja, hogy az élelmiszerelőállítók és -forgalmazók viselik az elsődleges felelősséget az élelmiszerek biztonságáért. A törvény arra kötelezi az élelmiszerfeldolgozó vállalatokat, hogy a termékek (élelmiszerek) biztonságának kontrollálására HACCP alapú rendszert alkalmazzanak. Az Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium viseli a felelősséget a holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Törvény vonatkozásában, a KvW pedig elsődlegesen felelős a törvény betartatásáért (kontrolljáért).

3.1.2. A Mezőgazdasági Minőségügyi Törvény

A Mezőgazdasági Minőségügyi Törvény (hollandul: Landbouwkwaliteitswet) az élelmiszer készítmények azon nyersanyagainak az eredetére és a jelölésére vonatkozó előírásokat tartalmazza, amelyek mezőgazdasági termékekből származnak. Legfontosabb célja, hogy a minőség javításával segítse elő a mezőgazdasági termékek értékesítését. A törvény elsősorban a termelőkre és a mezőgazdasági export termékek kereskedőire vonatkozik. Nagyszámú előírás foglalkozik a biotermeléssel. A biotermékek elismerése az ökocímke segítségével történik. Az ellenőrzést sok esetben maguk az illetékes szektorok végzik. A biotermékek kontrolljáért a SKAL Alapítvány felelős. A törvény betartásának kormány szintű ellenőrzésében az RVV, a KvW és az AID (Általános Ellenőrző Szolgálat) egyaránt érdekelt.

A gyümölcsláncra, a marhahús-láncra és a hal-termékláncra vonatkozó törvények és rendelkezések, valamint a még inkább szektorspecifikus jogszabályok a következő fejezetekben kerülnek megtárgyalásra.

3.2. Gyümölcslánc

A fent említett, valamennyi élelmiszerláncra egyaránt vonatkozó jogszabályok mellett van egy olyan törvény is, amely csak a gyümölcsláncra és közvetlenül az élelmiszerbiztonságra vonatkozik. A Peszticid Törvény előírja, hogy milyen peszticideket és hogyan lehet alkalmazni. A törvény speciális mértékegységeket is előír az élelmiszerekben engedélyezett peszticid mennyiségek meghatározásához, továbbá követelményeket tartalmaz a peszticidek jelölésére és csomagolására vonatkozóan. A törvény célja a peszticidek használatából eredő veszélyes események megelőzése. Ezt a törvényt az Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium adta ki, betartását pedig a KvW és az AID ellenőrzi.

3.3. Marhahús-lánc

A holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Törvény valamennyi élelmiszer feldolgozó vállalatra vonatkozik, így azokra is, amelyek a marhahús láncához tartoznak. A következő négy törvény azonban a marhahús láncra nézve specifikus.

3.3.1. Az Állatgyógyászati Törvény

Az Állatgyógyászati Törvény az állatgyógyszerek és hormonok használatát szabályozza. Kizárólag regisztrált gyógyszereket szabad felhasználni, és azokat is csak oly módon, hogy biztonságosak legyenek az állatokra, a környezetre és a húsfogyasztókra nézve. A Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztérium (LNV) gondoskodik ezen előírások betartásáról, az AID (az LNV Általános Ellenőrző Szolgálat) pedig ellenőrző és felügyeleti feladatokat lát el.

3.3.2. A Hús Kontroll Törvény

Ez a törvény tartalmazza a vágási folyamatra és annak termékeire, illetve a szer- és hormonmaradványok elkerülésére vonatkozó minőségügyi és biztonsági előírásokat. A törvény megköveteli, hogy az állatbetegségek lehetséges tüneteinek (szimptomák) felderítésére a vágási folyamat előtt és után szakképzett állatorvos vizsgálja meg az állatokat. Ha olyan állati betegséget találnak, amely veszélyes lehet a fogyasztó egészségére, akkor kötelező a hús elkobzása és megsemmisítése. Ez a törvény csak azokra a húsokra vonatkozik, amelyeket a hazai piacokra szánnak. A törvényért az Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium a felelős, az ellenőrzést pedig az RVV végzi.

3.3.3. Az Állatokról szóló törvény, illetve az Állategészségügyi és Állatjóléti Törvény

Ezek a törvények egyrészt az állatok elhelyezésére, szállítására és kezelésére vonatkozó állatjóléti követelményeket, másrészt pedig az állatbetegségek megelőzésével és gyógyításával kapcsolatos előírásokat tartalmazzák. Az állatbetegségek által megfertőződhetnek az emberek is, illetve káros hatást gyakorolhatnak az állati termékekre. Felelős kormány szerv a Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztérium; a kontrollt az AID és az RVV folytatja.

3.3.4. A Takarmány Terméktanács előírásai

Az állati takarmányra vonatkozó jogszabályok többnyire az EU szintű előírásokon alapulnak. A Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztérium előírásain túlmenően a Takarmány Terméktanács (PDV) - azoktól függetlenül - számos rendelkezést adott ki az állati takarmányokról szóló törvénykezés terén. Ezek a rendelkezések ajánlják a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) alkalmazását és kötelezik a termelőket az állati takarmányok jelölésére. Ezen jogszabályok betartását a PDV Állati Takarmány Minőségügyi Szolgálat (KDD) kontrollálja.

3.4. Hal terméklánc

A halászattal kapcsolatos EU rendelkezések legtöbbször a „halászati megszorításokra” és a hal kvótákra, míg más előírások a higiénia és az élelmiszerbiztonságra vonatkoznak. A holland Hal Terméktanács felelős egyrészt az EU rendelkezések végrehajtásáért a holland halászati szektorban, másrészt pedig a magából a halászatból lezármaztatott szabályozásért. A Hal Terméktanács higiéniai előírásokat dolgozott ki a hal terméklánc minden egyes lépcsőfokára. Elsősorban a 91/493/EEC számú direktíva alapján ide tartoznak a felszerelésre és a kezelésre vonatkozó instrukciók. Az előírások a haltermékekkel kapcsolatos kémiai és mikrobiológiai szintekre nézve is tartalmaznak hivatkozásokat, amelyek szintén az említett EEC (Európai Gazdasági Közösség) direktíván alapulnak. Ezek az előírások ugyan javasolnak egyfajta szisztematikus megközelítést a potenciális veszélyek kontrolljára, a HACCP-re azonban nem fordítanak különösebb figyelmet. Az előírások kontrolljáért az új Holland Élelmiszer és Nem-élelmiszer Hivatal a felelős.

A cikket a következő számban folytatjuk.