

Euro Food Chem XIII Konferencia

Az idén már a FECS új neve alatt a “Kémiai- és Molekuláris Tudományok Szövetsége”, European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuCheMS) tartottuk a kétévente sorra kerülő Euro Food Chem konferencia sorozat XIII. rendezvényét Hamburgban. A Konferencia szorosan kapcsolódott a német “Deutscher Lebensmittelchemikertag 2005” konferenciához (szeptember 19-21.). Szeptember 19-20-án németnyelvű előadások hangzottak el, majd a 21-ei átfedő naptól kezdődően angol nyelvű volt a konferencia.

Az Euro Food Chem konferencia alcíme ezúttal a következő volt: “Makromolekulák és degradációs termékek az élelmiszerekben – fiziológiai, analitikai és technológiai szempontok”. Az előadások és poszterek anyaga hagyományosan a konferencia helyszínén kézhez kapott, két kötetes “Proceedings of Euro Food Chem XIII” kiadványban olvasható (ISBN 3-936028-31-1).

Az EURO FOOD CHEM XIII konferencia programja 7 db 30 perces plenáris előadást, 24 db 20 perces tudományos előadást, 8 db 5 perces rövid poszter előadást és több, mint 200 poszter bemutatót tartalmazott az alábbi fő témákban:

- Az Élelmiszerkémia általános szempontjai
- Analitikai, szerkezeti, technológiai és fiziológiai szempontok
 - Fehérjék és nukleinsavak az élelmiszerekben
 - Élelmi rostok
 - Az élelmi rostok metabolitjai és degradációs termékei
 - Keményítő és módosított keményítő az élelmiszerekben
 - Melanoidok

A konferencia tudományos programja egy az Európai Élelmiszertörvénnyel kapcsolatos kerekasztal beszélgetést is magában foglalt, ahol szakavatott résztvevők vitatták meg az égető problémákat. Az egyik fő téma a globális harmonizáció létjogosultságával kapcsolatos vita volt. Egyhangú véleményként a megvalósítható és érzékeny törvények megalkotásának fontosságát emelték ki, figyelemmel arra, hogy egész Európára vonatkoztatva a fogyasztók nagyon eltérő környezeti és genetikai háttérrel rendelkeznek. Magyarországot Dr. Biacs Péter képviselte kerekasztal beszélgetésben.

A FECS FCD tiszteletbeli elnökének emlékére alapított Czedik-Eysenberg előadást ez alkalommal Rosangela Marchelli olasz professzor asszony tartotta “Peptidek és nukleinsavak az élelmiszerekben: új módszerek, új lehetőségek, hogy tudjuk mit eszünk ” címmel. A fehérjék, aminosavak és nukleinsavak jelentősége az élelmiszerek minősítése szempontjából nagyon jól ismert. Az

előadásban bemutatásra került a fermentált élelmiszerekben előforduló D-aminosavak minőségi faktorként való alkalmazhatósága, pl. a hosszú érlelésű sajtok kora megállapítható a D/L aminosav arány alapján. Jó összefüggést állapítottak meg az oligopeptidek és egyes élelmiszerek (pl. pármái sonka) íze között. A DNS vizsgálatok a genetikailag módosított élelmiszerek kiszűrésében forradalmi jelentőségű, valamint a rejtett élelmiszerallergének kimutatásában is nagy jelentőségűek. E témakörben a molekuláris biológiai és nanotechnológiai módszerek elterjedésével óriási fejlődés várható a közeljövőben.

A konferencia nyitó előadásaként G. Podger a Pármába települt Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal igazgatója mutatta be a Hivatal fő tevékenységi körét. Az élelmiszerbiztonság európai kihívásairól G. Fricke tartott plenáris előadást. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos alapvető szempontokat a 178/200 EU rendeletben fektették le. Az előadó az alábbi fejezeteket emelte ki: Art. 7 (Óvintézkedések alapjai), 14 (Élelmiszerbiztonság követelményei) és 18 (Nyomonkövethetőség). Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal felelős a veszély felbecsüléséért, az Európai Unió az intézkedésért és az Európai Gyors Riasztási Rendszer, mint (kormányzati) eszköz a fogyasztók védelmét biztosítja egész Európában.

A tudományos előadások átfogó képet adtak valamennyi fontosabb biológiailag aktív makromolekula és degradációs termékek élelmiszerelőállítás és tárolás alatti változásaira vonatkozóan. Az egyes komponensek közül talán a legtöbb előadás az élelmi rostokkal, módosított fructo- oligo- és poliszacharidokkal kapcsolatosan hangzott el. Úgy tűnik, hogy még mindig akad ezen a területen egyeztetni való, hiszen az eltérő definíciók miatt (ki mit is ért az egyes fogalmak alatt) nehezen hasonlíthatók össze a különböző módszerekkel mért eredmények. Az előadó az EU-módszert elsősorban sorozatminták összehasonlító vizsgálatára ítélte alkalmasnak, ugyanakkor a pontos duzzadási adatok megállapításához FITC-dextrán módszert ajánlotta.

A fehérjék és aminosavak témakörében az L- és D-aminosavak, valamint a biogén aminok jelentőségét emelhetjük ki, nem csak az élelmiszer-minősítés, hanem az eredet-vizsgálat szempontjából is.

A fehérjék és szénhidrátok kölcsönhatásának (Maillard reakció) eredménye nem csak az élelmiszer-minőséget befolyásolja, hanem az egészségre és nagy hatást gyakorol bizonyos megbetegedések előidézésével (pl. szív és érrendszeri problémák, cukorbetegség stb.). Ezzel a területtel kapcsolatosan is számos újabb eredmény került bemutatásra.

Feltűnő volt, hogy az élelmiszervizsgálatok során egyre gyakrabban alkalmazzák a legújabb analitikai módszereket és technikákat (sokszor talán nem a szükségszerűség miatt, hanem csupán azért, mert hozzáférhető a technika).

Előtérbe került a kapcsolt elválasztástechnikák alkalmazása (GC-MS-MS, HPLC-MS stb.). Az NMR módszerekkel kapcsolatos előadásában J. Ralph (USA) rámutatott hogyan lehet néhány élelmiszerkémiában felmerülő probléma megoldására felhasználni ezt a módszert. Ugyanakkor G. Morlock előadásában a rétegekromatográfia megújult változatának bemutatásával bizonyította, hogy még mindig nagyon hatékonyan alkalmazható ez a klasszikus módszer is az élelmiszer-analitikában.

A konferencia nagyon sikeresnek mondható a kitűnő előadásoknak és a több száz – főként fiatal – részvevő nagy aktivitásának köszönhetően.

Simonné Sarkadi Livia

Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2005

A PICK Szeged Rt. még 2000-ben felajánlotta egy élelmiszer minőségmenedzsment tárgyú egész napos szakmai konferencia megszervezésében való közreműködését. A nagy sikerrel zárult rendezvény azóta immár hagyománnyá vált: a PICK Szeged Rt. és az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság Élelmiszer Szakbizottsága szervezésében évről-évre - általában október hónapban - megrendezésre kerül egy konferencia, amely az élelmiszerszabályozás időszerű kérdéseivel foglalkozik, különös tekintettel az élelmiszerek biztonságára és minőségére. Az idei „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2005” című rendezvény 2005. október 27-én elsősorban az immár közel másfél éves EU tagságunk élelmiszerszabályozási kérdéseiről, valamint az előttünk álló fontosabb feladatokról nyújtott tájékoztatást. A rendezvény házigazdája, a PICK Szeged Rt. mellett az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottsága ezúttal is társrendezőként működött közre. A levezető elnök tisztségét Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke, illetve Varró Györgyné dr., minőségirányítási vezető (PICK Szeged Rt.) töltötte be. Minden résztvevő írásos anyagot (jegyzetet) kapott, amely az elhangzott előadások diáit tartalmazta. Az érintett témákkal kapcsolatban idén is nagy érdeklődés mutatkozott.

Rövid köszöntő beszédében **Dr. Molnár Pál** kiemelte, hogy a magyar élelmiszergazdaság és minőségügy legjobbjai 2005-ben immár hatodik alkalommal gyűlnek össze Szegeden az aktuális problémák megtárgyalására és az új ismeretek terjesztésének megkönnyítésére. Egyben köszönetet mondott a PICK Szeged Rt. vezetésének, hogy továbbra is töretlenül támogatják a konferencia megszervezését. Az EU csatlakozást követően nem könnyű a magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar helyzete, de felkészültségünk és a bőven rendelkezésünkre álló, sokszor még kihasználatlan erőforrások (pl. hagyományok, Hungarikumok) feltétlenül optimizmusra adnak okot.

Kovács László vezérigazgató (PICK Szeged Rt.) köszöntőjében hangoztatta, hogy a 2004. május 1-én történt EU csatlakozásunkkal gyökeresen új helyzet állt elő: az import termékek tömkelege jelent meg a magyar piacokon, maga után vonva a szabadverseny, sőt az árverseny kialakulását, amiben bizony sokan tönkrementek. A kétoldalú nyitottság következtében nagyon felértékelődött a piac szerepe, amihez hozzájárul az EU-konform szabályozás kérdése, mivel ez jelenti minden továbblépés alappillért. A magyar élelmiszergazdaság túlélése szempontjából tehát a legfontosabb, hogy világos, egyértelmű törvényeket kell hozni és szigorúan be is kell tartatni azokat! A húsipar számára például létkérdés a sertés minősítés EU-konformmá tétele, de a fekete gazdaságot is minél előbb vissza kell szorítani, mivel az a tisztességgel dolgozó embereket sújtja a legérzékenyebben. Ha a közeli jövőben valóban a versenyképességünket elősegítő rendelkezések születnek, akkor minden esélyünk meglesz arra, hogy azonos feltételek mellett vehessük fel a versenyt bármely ország élelmiszeriparával.

Az európai és a hazai élelmiszerszabályozás továbbfejlesztése

Az EU szabályozás és a Magyar Élelmiszerkönyv újdonságait tekintette át előadásában **Dr. Szerdahelyi Károlyné** vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály). Kiemelte, hogy csatlakozásunkkal az EU jog átvevőiből annak alkotóivá váltunk, azaz nagyon beszűkült a nemzeti jogszabályalkotás köre. Alapelv, hogy a közösségi jog megelőzi a nemzeti jogot: míg a rendeletek közvetlen hatállyal bírnak, addig az irányelvek (direktívák) csupán olyan keret jogszabályok, amelyek a nemzeti jogszabályalkotáson keresztül fejtik ki hatásukat. Aktív részvételünkkel azonban lehetővé válik a magyar álláspont kialakítása és egyeztetése, majd annak képviselete az EU tárgyalásokon. Brüsszelben jelenleg áll előkészítés alatt az élelmiszerek szennyezőanyagairól, az adalékokról, a csomagolásokról és a szeszesitalokról szóló jogi szabályozás módosítása. Különösen fontos a nyomon követés és a HACCP rendszer kialakítása, ami alapját képezi az európai élelmiszer-biztonságnak.

Az elhangzottakhoz kapcsolódva **Kétszeri Dávid** (Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar) röviden ismertette előadásában az EAN.UCC szabványok szerepét az élelmiszereknek a 178/2002/EK számú rendelet 18. cikkelye által előírt nyomon követhetőségi rendszerében. A nyomon követhetőség nem csak az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos, hanem nagy gazdasági előnyt jelent a minőségbiztosítás, a marketing, az eredetvédelem, valamint a készlet- és raktári nyilvántartás tekintetében egyaránt. A nyomon követés rendszerének kiépítése során három kulcsfontosságú folyamatról kell gondoskodni: 1.) A termékek kiindulási pontban történő egyedi azonosítása és jelölése: 2.) Az adatok rögzítése, tárolása és feldolgozása, illetve a kapcsolódási

pontok helyes kezelése: 3.) A nyomon követéssel kapcsolatos adatok gyors és pontos kommunikációja. "Az üzleti élet közös nyelvét" képező EAN International és UCC Rendszer összesen 140 országban egymilliónál is több tagvállalattal rendelkezik. Feladata, hogy globális, nyitott és sokszektorú szabványok kifejlesztésével segítse elő a legjobb üzleti megoldások elterjedését és a szabványok bevezetését annak érdekében, hogy az ellátási és fogyasztói lánc minél tökéletesebben és költséghatékonyabban működjön. A szabványos azonosítási rendszerek, adathordozók (vonalkódok) és elektronikus kommunikáció alkalmazása az áru azonosításától a globális üzleti szabványok kialakításáig terjed: az EAN.UCC számokkal ugyanis jogi helyeket (cégek, vállalatok), funkcionális helyeket (könyvelési vagy eladási részlegek) és fizikai helyeket (raktár, boltok) egyaránt azonosítani lehet. Mindez együttesen a legmagasabb szintű nyomon követhetőséget teszi lehetővé (pl. krízismenedzsment, termékvisszahívás).

Az élelmiszereken alkalmazható, az egészségre és a tápanyag-összetételre vonatkozó állítások EU szabályozásának előkészítéséről tartott előadást **Dr. Barna Éva** (Országos Élelmiszer-biztonsági és Táplálkozástudományi Intézet). Itt két, tartalmában egymáshoz kapcsolódó Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet tervezetéről van szó, melyek tárgyalása közel azonos időben zajlik: 1. Az élelmiszereken alkalmazott, a tápanyag-összetételre és az egészségre vonatkozó állítások; 2. Vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez adása (dúsítás). A reklámállítások egységes szabályozását a fogyasztók védelme és helyes tájékoztatása mellett az is indokolja, hogy az ezen állításokra vonatkozó nemzeti szabályozások különbözősége miatt csorbát szenvedhet az áruk szabad áramlása és az egységes versenykörnyezet kialakulása is. Az említett rendlettervezetek felfogásában az állítás olyan közlés vagy megjelenítés – beleértve a képi, grafikus vagy szimbolikus formákat is –, melynek használatát a nemzeti vagy közösségi jogszabályok nem teszik kötelezővé, és amely kijelenti, sugallja vagy sejteti, hogy egy adott élelmiszer különös tulajdonságokkal rendelkezik. Az állítás nem lehet valótlan, félreérthető vagy megtévesztő, amellyel nem vonhatja kétségbe más élelmiszerek biztonságosságát és táplálkozási értékét, illetve nem ösztönözheti a fogyasztót a termék túlzott fogyasztására. Csak tudományosan megalapozott állítás tüntethető fel az élelmiszerek címkéjén és az állítás alkalmazását az élelmiszerelőállítónak meg kell tudni indokolni. A dúsítással kapcsolatos rendlettervezet nem vonatkozik az étrendi kiegészítőkre (azokat továbbra is a 2002/46/EK számú direktíva szabályozza). Jelenleg még nincs minden egyes vitaminra és ásványi anyagra meghatározva a legfelső biztonsági szint (az a vitamin-, illetve ásványi anyag mennyiség, amely hosszú távú, rendszeres fogyasztás esetén sem okoz egészségügyi problémát).

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj és az ISO 22000-es szabványsorozat

Moskovits Lászlóné dr. vezető főtanácsos (FVM Élelmiszeripari Főosztály) előadásában rövid áttekintést adott a minőségügyi elismerések történetéről, a minőségügyi rendszerek tanúsításáról és a tevékenységeket elismerő minőségügyi díjakról, majd ismertette a 2005. őszén életre hívott Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat. Erre pályázhat az FVM szakmai felügyelete alá tartozó területeken működő valamennyi vállalkozás és egyéb szervezet. A díj (elismerő oklevél és réztábla) átadása minden év március 15-e alkalmából történik, a díjazottak névsora pedig megjelenik a Magyar Közlönyben és az FVM hivatalos lapjában. Indokolt esetben a díj visszavonható! Az erkölcsi elismerés és a külső partnereknek szóló üzenet mellett a díj a belső fejlesztést is ösztönzi ("A név kötelez!").

Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek kialakításának új szemléletként jellemezte az ISO 22000-es szabványsorozat megjelenését **Dr. Erdős Zoltán** ügyvezető (Qualiment Kft.). A HACCP-hoz képest az új szabvány egy "középső" szabályozási szintet teremt javasolva, hogy törekedni kell ugyan a kritikus pontok számának minimalizálására, ugyanakkor azonban egyértelművé kell tenni azt a szabályozást, ami a "nem CCP" környezetben eddig látszólag kezeletlenül maradt. A működési előfeltétel vagy más szóval pre-rekvizit programok (PRP-k) éppen ezt a szerepet töltik be, mégpedig a HACCP-nál egyszerűbb módon. Ugyancsak fontos, hogy a szabvány rugalmasan igazodik az egyes élelmiszeripari ágazatokhoz: minden területen annak rendszerbe illesztését írja elő, ami az adott területre jelenleg létező legjobb szakmai hátteret képezi (pl. Codex Alimentarius iparági ajánlások, GMP/GHP, egyéb szabályzatok). Az ISO 22000-es szabvány a teljes élelmiszerláncra vonatkozik, javítva az érintettek közötti kapcsolattartást is. Kialakulóban van a tanúsítási rendszer, sőt már van olyan nemzetközi tanúsító szervezet, amely akkreditációt kapott az ISO 22000 szerinti tanúsításra. Egy felmérés szerint néhány hónapon belül 40 ország teszi majd saját nemzeti szabványává az ISO 22000 alapszabványt, de a sorozat többi tagja is rövidesen megjelenik.

Élelmiszer-biztonsági és minőségügyi rendszerek

Dr. Frank László ügyvezető igazgató (Dél-Alföldi Agrárinnovációs és Minőségvizsgáló Központ) előadásában ismertette az integrált élelmiszerbiztonsági monitoring rendszer kiépítésére és működtetésére irányuló erőfeszítéseket a Dél-alföldi Régióban. Felismerve, hogy a hatósági ellenőrzések önmagukban nem elégségesek a biztonságos élelmiszerek előállítása szempontjából, a Dél-Alföldi Bio-Innovációs Centrum Kht. (DABIC) a régió élelmiszereket előállító nagy integrátor vállalataival (KITE Rt., Árpád-Agrár

Rt., Hód-Mezőgazda Rt., Pankotai Agrár Rt.) összefogva elhatározta, hogy a volt szentesi Zöldségkutató Állomás K+F infrastruktúráján Agrárinnovációs és Minőségvizsgáló Központot hoz létre. A projekt célja: az EU követelményeknek is megfelelő középszintű élelmiszer-biztonsági monitoring rendszer kiépítése és működtetése, valamint új környezetkímélő termesztéstechnológiák kipróbálása és bevezetése a Dél-alföldi Régióban a biztonságos élelmiszerek előállítása érdekében. A szentesi kutatóállomáson 2004-ben 83 millió forint PHARE támogatással nagy mérőműszeres analitikai laboratórium létesült, amely alkalmas az egészség- és környezetkárosító anyagok EU szabványok szerinti kimutatására. A projekt súlypontjában az Innovációs Központ beindítása, üzemeltetése és az akkreditálás elnyeréséig történő továbbfejlesztése, illetve az integrátorok, valamint a kis- és középvállalatok részére nyújtandó élelmiszer-biztonsági analitikai szolgáltatás áll. Az Innovációs Központ feladata az élelmiszerekben előforduló fizikai, kémiai, mikrobiológiai eredetű egészségkárosító anyagok minőségi és mennyiségi nyomon követése az egészséges élelmiszert eredményező termesztés- és gyártástechnológiák megvalósítása céljából.

A termelői értékesítési szövetkezetek (TÉSZ) szerepét ismertette **Hódi Pál** elnök (Mórakert Szövetkezet) a zöldség-gyümölcs minőségének nyomon követésében. Mint találóan megjegyezte: az EU csatlakozáskor sokan azt mondták, hogy a Berlini Fal az agráriumra dőlt rá. Valóban, sok termékünk eladhatatlanná vált és csökkent a termelésünk részaránya. Ennek okai a szervezettség és az integráció hiányában, továbbá a minőség, a hatékonyság és a versenyképesség nem kielégítő voltában keresendők. Megváltoztak a vásárlói szokások is, a kereskedelmi rendszer fejlődése pedig a szupermarketek felé mutat. Ahhoz, hogy a zöldség-gyümölcs és egyáltalán a magyar termék megfeleljen a fogyasztói igényeknek, nélkülözhetetlen a termelői összefogás. A TÉSZ-ek nagy szerepet játszanak a mezőgazdasági termelői kör, vagyis a kis-, a közepes és a nagyvállalatok kereskedelem felé történő összefogásában. Az együttes fellépés következtében csökken a kiszolgáltatottság és növekszik a minőség jelentősége. A TÉSZ-ek nem csak az értékesítést, hanem a gazdák közös beszerzési tevékenységét is támogatják. Az 1995-ben megalakult Mórakert Szövetkezet ma már 730 taggal rendelkezik. A HACCP rendszer mellett elindult az EURAPGAP nyomon követési rendszer is. Jelenleg tervezik a rádiófrekvenciás nyilvántartási és nyomon követési rendszer bevezetését.

A folyamat elemzés HACCP szabályozásban betöltött szerepéről tartott előadást **Hudák Éva** HACCP szakmai vezető (PICK Szeged Rt.). 1980. körül jelent meg az emberi megbetegedést okozó E. coli O157 törzs, majd ezt követően az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) kidolgozta a Patogén kórokozók csökkentésének programját. Ennek részét képezi az E. coli

Program, amelyhez - mintavételi és vizsgálati terv kidolgozásával - a PICK Szeged Rt. is csatlakozott. A vizsgálati eredmények alakulása egyértelmű összefüggést mutat a technológiai fegyelemmel és az emberi tényezővel. A folyamatelemzés és a folyamatszabályozási jelzőszám meghatározása elősegíti a megfelelő vágóhídi higiéniai szint kialakítását, illetve a HACCP rendszer verifikálását.

Minőségpolitikai Kerekasztal

A konferencia előadói és más meghívott szakértők konzultációt tartottak a felmerülő kérdések megválaszolására. **Dr. Rácz Endre** osztályvezető (FVM) leszögezte, hogy az élelmiszer-biztonság mindent megelőző követelmény, de ettől még akár ehetetlen is lehet az étel. A piacon való megmaradás már a minőség függvénye. A Magyar Élelmiszerkönyv első kötete tartalmazza az EU irányelveket és a vonatkozó nemzeti előírásokat, amelyek kötelezők a harmadik országokból érkezett termékekre nézve is, de nem lehet kötelezővé tenni azokat más EU tagállamok termékeire. Az importőrnek azonban ebben az esetben is illik betartatnia a nemzeti előírásokat, ha az abban szereplő elnevezést kívánja használni az adott import élelmiszerre. A fogyasztót viszont semmiképpen sem szabad megtéveszteni!

Többen felvetették, hogy a funkcionális élelmiszerekre nézve jelenleg még nincs egységes definíció és jogi szabályozás. Az ilyen élelmiszerek csökkentett adóztatása elősegítené elterjedésüket.

A továbbiakban **Ősz Csabáné** vezető főtanácsos (FVM) rövid áttekintést adott az EU jelölési irányelv és a hozzá kapcsolódó hazai szabályozás közeljövőben várható módosulásairól.

Végezetül a rendezők nevében Dr. Molnár Pál, az EOQ MNB elnöke köszönetet mondott az előadóknak, a vendéglátó Forrás Szállónak és a PICK Szeged Rt.-nek a szponzorálásért. Kilátásba helyezte, hogy a nagy érdeklődésre való tekintettel a következő években is folytatjuk e nemes hagyományt, mivel a magyar szakembereknek mindenkor aktuális, naprakész képet kell kapniuk a hazai és az európai élelmiszerszabályozás helyzetéről.

Várkonyi Gábor

Átadták a 2006. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat

Az FVM 2005 őszén hirdette meg első alkalommal a pályázatot a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére. A pályázat célja azon hazai agrárgazdasági szervezetek (vetőmagtermelők, növénytermesztők, állattenyésztők, takarmány- és élelmiszer-előállítók, erdő- és vadgazdálkodási vállalkozások) országos szintű elismerése és díjazása, amelyek tevékenységük során

bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt és kiemelt fontosságot tulajdonítanak a minőségi munkavégzésnek, valamint az egyenletesen jó minőségű termékek előállításának.

A pályázat célja továbbá olyan modell kialakítása, bevezetése és hatékony működtetése a díjazott szervezetek által, amely példa értékű és segíti az agrárgazdaság többi szereplőinek folyamatos fejlődését.

A preferált kritériumok között szerepel többek között:

- az agrárkörnyezetvédelem,
- a bio-diverzitás védelme,
- az állatvédelem érvényesülése,
- a fenntarthatóság követelményeinek teljesülése,
- a nyomkövethetőség magas szintű teljesítése.

A kiírás szerinti határidő (2005. december 15.) előtt összesen 17 pályamű érkezett, melyek mindegyike megfelelt a pályázati feltételeknek. A pályázatokat egyénileg 3-3 szakértő pontozta a pályázati kiírásban szereplő modell alapján, amely az Európai Minőség Díj Modell agrárgazdaságra kismértékben módosított változata.

A szakértői csoport konszenzus alapján meghatározta a pontszám-tartományokat és javaslatot tett a helyszíni szemlére azon pályázók esetében, amelyek legalább 400 pontot értek el. Ennek eredményeképpen 8 pályázónál került sor helyszíni szemlére. Az EOQ MNB szakértőin kívül a területileg illetékes vagy a szomszédos Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás egy-egy szakembere is közreműködött. Meghívót kaptak a területi Agrárkamara munkatársai is.

A helyszíni szemlék szinte kivétel nélkül igazolták a pályázat előzetes értékelésének megállapításait és pontszámait is. Az egyéni és konszenzusos szakértői értékelés, valamint a helyszíni szemle alapján a Díjbizottság javaslata alapján 2006. március 13-án a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat a következő szervezetek képviselői vehették át a földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztertől:

1. ABO MIX Takarmányipari Rt. (Nyíregyháza)
2. Gallicoop Pulykafeldolgozó Rt. (Szarvas)
3. Kasz-Coop Kereskedelmi és Mezőgazdasági Műszaki Szolgáltató Kft. (Derecske)
4. MÓRAKERT Zöldség-gyümölcs Termelői Értékesítő Szövetkezet (Mórahalom)

Ezúton is gratulálunk a győzteseknek!

Molnár Pál