



WAGENINGENUR

For quality of life

Minőségi elvárások a zöldség-gyümölcs termékekere az Európai Unióban

Oktatási kézikönyv: Minőségi szabványok

Marcel van der Voort, Viera Baričičová, Marek Dandar, Maria Grzegorzewska, Herman Schoorlemmer, Csaba Szabo & Krzysztof Zmarlick

EU Access report 06
January 2007

EURO
FRUIT
VEGETABLE

© 2006 Lelystad, Applied Plant Research (Praktijkonderzoek Plant & Omgeving BV)

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted, in any form of by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Applied Plant Research.

Praktijkonderzoek Plant & Omgeving takes no responsibility for any injury or damage sustained by using data from this publication.

This report is available by project members.

This project is financed by the Dutch Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
The project is part of the research programme 'Sustainable and competitive agricultural supply chains in pre- and post- European Union accession countries (EU Access)'.

Project no. 530129

Applied Plant Research (Praktijkonderzoek Plant & Omgeving B.V.)

Research Unit Arable Farming and Vegetable Production

Address : Edelhertweg 1, Lelystad, The Netherlands

: Postbus 430, 8200 AK, Lelystad, The Netherlands

Tel : +31 320 29 11 11

Fax : +31 320 23 04 79

E-mail : info.ppo@wur.nl

Internet : www.ppo.wur.nl

Minőségi elvárások a zöldség-gyümölcs termékekre az Európai Unióban

Minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság az alma és hagyma termékpályán Magyarországon, Lengyelországban, Szlovákiában és Hollandiában

Marcel van der Voort, Viera Baričičová, Marek Dandar, Maria Grzegorzewska, Herman Schoorlemmer, Csaba Szabo, Krzysztof Zmarlicki

Applied Plant Research
Research Unit Arable Farming and Vegetable Production
December 2006

PPO no. 530129

Tartalom

	oldal
1 BEMUTATKOZÁS.....	6
1.1 Háttér	6
1.2 A Qualiman projekt.....	6
1.3 Oktatás a minőségi elvárásokról és piaci szabványokról	6
1.4 Módszer, felépítés, korlátok	7
2 OKTATÁS A MINŐSÉGI SZABVÁNYOKRÓL	8
2.1 Bemelegítés / bevezetés.....	8
2.2 A minőségi szabványok bemutatása	8
3 AZ OKTATÁS ELLENŐRZÉSE ÉS ÉRTÉKELÉSE	21
3.1 Oktatás Skierniewice-ben.....	21
3.2 Az oktatás értékelése.....	22
3.3 Konklúzió és javaslatok	22

1 Bemutakozás

1.1 Háttér

Az Európai Unió zöldség- és gyümölcsstermesztőinek folyamatosan növekvő elvárásokkal kell szembenéznük mind termékeiket, mind termelési rendszereiket illetően. A piac egységes, nyomonkövethető termékeket és megbízható termelőket követel. Az élelmiszerbiztonság és termékminőség iránti igény széles körben elterjedt az Unió élelmiszer feldolgozói és fogyasztói között. Ezek alapfeltételei a nemzetközi kereskedelemnek is. Ezeknek az igényeknek a leképezése és gyakorlatiassága, mérhetővé tétele kritikus a mezőgazdasági szektor versenyképes pozíciójának megőrzéséhez.

Az élelmiszerbiztonság (élelmiszerek okozta megbetegedések megakadályozása) és a termékminőség (növekvő polc-tartósság, megfelelő forma, íz és szín) szabályozhatóak a zöldség-gyümölcs szektorban élelmiszerbiztonsági és minőségügyi programok kidolgozásával és alkalmazásával. Ezek a programok fókuszálhatnak a termékre, a termelési folyamatra, vagy a teljes termékpályára. Ám ezen programok sikeres működéséhez nélkülözhetetlen előfeltételek a tudatosság, a megfelelő szemlélet, a szaktudás, a szervezethez és az intézményi háttér.

1.2 A Qualiman projekt

A Holland Mezőgazdasági, Természetvédelmi- és Élelmiszerbiztonsági Minisztérium indított egy programot a “fenntartható és versenyképes mezőgazdaság az uniós csatlakozás előtti és utáni országokban” témában, röviden “EU-access” néven. A program a “Zöldség- és gyümölcsstermesztés a bővülő Európai Unióban – A szabályozás és kutatás bevonásával” című rendezvénnyel vette kezdetét Prágában, 2002 októberében. A résztvevők hangsúlyozták a minőségügyi rendszerek fejlesztésének szükségességét (Stallen és Everaarts, 2002). Részben ezért jött létre 2004-ben az “EU-access” program keretében a Qualiman nevű projekt, melynek célja, hogy segítséget nyújtson a minőségi, biztonságos zöldség-gyümölcs termékek előállításához az új uniós tagországokban.

Első lépésként 2004/2005 évben egy gyors vizsgálatra került sor az alma és hagyma termékpályák minőségügyi és élelmiszerbiztonsági kérdéseiről Magyarországon, Lengyelországban, Szlovákiában és Hollandiában. A csatlakozó országok termelőinek sok újdonsággal kell szembenéznük, mint például az uniós Élelmiszertörvényben előírt nyomonkövetési és minőségi előírások. Másik fontos újdonság az erős növekedés a friss zöldség-gyümölcs termékek értékesítésében a nagy áruházláncokban, a piacok rovására. A szupermarketek megbízható szállítókat, biztonságos, minőségi termékeket és átlátható termelési rendszereket várnak el. A minőségügyi rendszerek bevezetésével a termelők képessé tudnak válni ezen elvárások teljesítésére.

A gyors vizsgálat két kísérleti programot eredményezett, az egyik a mezőgazdasági minőségi szabványokra fókuszált, a másik a EUREPGAP tanúsításokra. Az első célja, hogy a gazdálkodók ismereteit bővítse az Európai Unióban létező termékminőségi szabványokról. A második program a minőségügyi rendszerek megértésében és bevezetésében próbál segíteni. Célja, hogy tudatos gazdálkodásra ösztönözzön, és segítse a gazdálkodókat a minőségügyi rendszerek bevezetésében azáltal, hogy más, a rendszert sikeresen alkalmazó gazdálkodók tapasztalatai alapján gyakorlatias útmutatást nyújtson a nehézségekről, problémákról, megoldásokról. Magát a tanúsítás végrehajtását a program nem tartalmazza.

1.3 Oktatás a minőségi elvárásokról és piaci szabványokról

Ez a kézikönyv a minőségi szabványokról szóló kísérleti program részét képezi. A program célja, hogy egy minőségi elvárásokkal kapcsolatos oktatási anyagot hozzon létre, amelyből akár a leendő oktatók, akár maguk a gazdálkodók is sokat megtudhatnak a nemzetközi minőségi szabványokról és az EU piaci szabványairól. Az anyagot leteszteltük egy csoport gazdálkodóval, hogy minél gyakorlatiasabb és hatékonyabb legyen. A program a frissen csatlakozott és a csatlakozásra váró tagországok gazdálkodóit és oktatóit célozza meg. A kommunikáció a gazdálkodók felé arra koncentrál, hogy a minőségi szabványokkal kapcsolatos ismereteket és tudatosságot fokozza, az oktatók felé pedig arra, hogyan használhatják munkájukhoz leghatékonyabban ezt az

oktatási anyagot. Az anyag tehát okulásul szolgálhat mindenkinek, aki érintett a minőségügyi szabványok témakörében, amelyeknek a fontosságát, használatát és elvárásait hivatott ismertetni.

1.4 Módszer, felépítés, korlátok

A kézikönyvet egy csoport lengyel hagymatermesztőnek tartott oktatáson tesztelték le 2006 március 21-én, a Zöltségfélék Kutatóintézetében Skierniewice-ben, Lengyelországban. Ez a kézikönyv az ottani oktatás eseményeire épül. A program három fő előadás köré épült, az első a hagymatermelés és kereskedelem nemzetközi fejlődéséről szól, a második a minőségi szabványok bemutatásáról, a harmadik pedig a lengyel élelmiszer ellenőrző hivatal munkájáról. A program végén egy kérdőívvel ellenőrizték le az oktatás hatékonyságát.

A kézikönyv második fejezete a lengyel oktatás ütemére épül, bemelegítéssel és bemutatkozással kezdődik. A második bekezdés a hagymatermelés és kereskedelem nemzetközi fejlődéséről értekezik. A nemzetközi kereskedelem fejlődése rendkívül fontos, és különösen nagy jelentőséget kölcsönöz a minőségi szabványoknak. Az EU piaci szabványainak történetét és hátterét boncolgatja a harmadik bekezdés. A minőségi szabványok értékét leginkább az határozza meg, hogy mennyire képesek betartatni azokat. Az ellenőrzést a nemzeti ellenőr hivatalok végzik, ezt fejti ki részletesebben a negyedik bekezdés. Végül a harmadik fejezet a skierniewice-i rendezvény értékeléséről és összefoglalásáról szól.

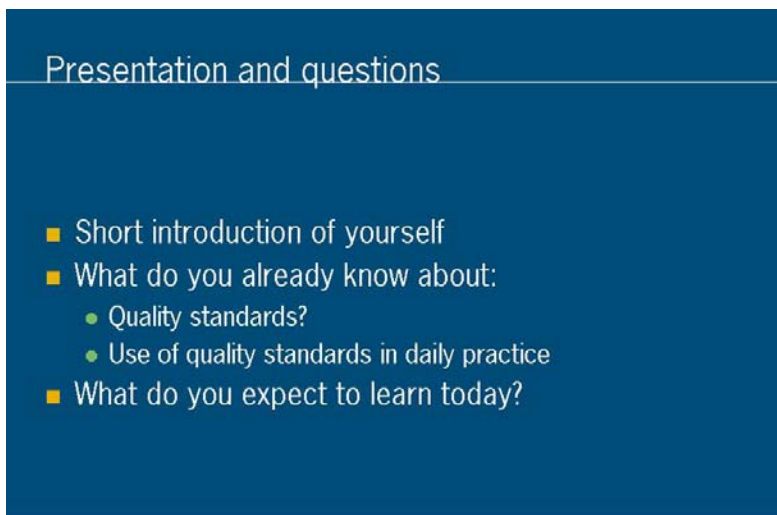
A kézikönyv nagy odafigyeléssel és körültekintéssel készült, mégsem garantálhatjuk azonban, hogy az általa közölt információ mentes minden hibától vagy hiányosságtól. A fejlesztés folyamatos, mivel maguk a szabványok is folyamatosan fejlődnek és változnak. A kézikönyv használóinak ajánljuk, hogy szerezzék be a szabványok naprakész verzióit, hogy a legfrissebb információkkal rendelkezzenek. Minden megjegyzést és javaslatot a kézikönyvvel kapcsolatban örömmel fogadunk.

2 Oktatás a minőségi szabványokról

Ez a bekezdés írja le, hogyan használhatjuk az előadást, ami azt a célt szolgálta, hogy az Unió új tagországainak gazdálkodóit tájékoztassa a minőségi szabványokról. Minden dia mellett találhatunk egy rövid magyarázatot az adott dia "miértjéről" és "hogyanjáról", más szavakkal a háttéréről, és a mondanivalójáról.

A kézikönyv hasznos lehet oktatóknak és más olyan szakértőknek, akik az előadás háttérinformációira kíváncsiak.

2.1 Bemelegítés / bevezetés



■ Short introduction of yourself

■ What do you already know about:

- Quality standards?
- Use of quality standards in daily practice

■ What do you expect to learn today?



Ez a dia az ismerkedést segíti elő. Jó lehetőséget biztosít arra is, hogy megtudjuk, a résztvevő gazdálkodók milyen ismeretekkel rendelkeznek a minőségi szabványokról. A harmadik, hogy megtudhatjuk, pontosan mit is várnak el az oktatástól. Így maradhat egy rövid időnk, hogy apró változásokat eszközöljünk az oktatás menetében. Ha ismerjük az elvárásokat, könnyebben megfelelhethetünk nekik.

2.2 A minőségi szabványok bemutatása

Az előadás a következő kérdésekre keresi a válaszokat

1. Mi a minőség? (definíciók)
2. Hogy viszonyul a minőség a termékminőséghez?
3. Miért dolgozzunk minőségbiztosításon?
4. Miért minőségi szabványok?
5. Honnan származnak a minőségi szabványok?
6. Miért EU piaci szabványok?
7. Miért kell megfelelnünk a minőségi szabványoknak?

Ha ezekre a kérdésekre megtaláljuk a választ, közelebb kerülhetünk a minőségi szabványok megismeréséhez és megértéséhez.

Az előadás egy gyakorlattal kezdődik.

Mi a minőség?

- A minőség.....
 - Keressen egy használati tárgyat a szobában (óra, táska, stb.)
 - A tulajd elmagyarázza, miért is jó ez a tárgy
 - Magyarázza el társainak, mit jelent a minőség önnek!



(Schoorlemmer, 2003)

Megközelítés:

Alkossunk három fős csoportokat. Minden csoportból az egyik ember fog egy tárgyat (egy ruhadarabot, órát, táskát, stb.) és elmagyarázza a többieknek, miért is olyan jó ez a termék. A csoport ezután közösen leírja a termék minőségét. Ha a csoportok végeztek, előadják a többi csoportnak az eredményeiket. Az oktatásvezető minden csoport előadásáról jegyzeteket készít egy táblára. Utána a csoportok közösen megvitatják egymás eredményeit.

A gyakorlat célja, hogy a minőség különböző értelmezéseit, koncepcióit összehasonlítsa. A minőségre nincs egységes definíció, és a szubjektívitas nagyon erősen érvényesül benne. A minőséget a szakértők is nagyon sokféleképpen értelmezik, ahogy azt a következő dián is láthatjuk.

A minőség....

- Alkalmasság a használatra (Juran)
- Megfelelés az elvárásoknak (Crosby)
- Azt a színvonalat teljesíteni, amit a fogyasztó elvár
- Elsőre megfelelni a fogyasztó igényeinek, aztán az összes többi alkalommal is
- Minőség az ha a termék eléri, vagy meghaladja a fogyasztó elvárásait



(Schoorlemmer, 2003)

A gyakorlat megmutatja, mennyiféleképpen értelmezhetjük a minőséget. Például egy óra valaki számára akkor minőségi, ha pontosan mutatja az időt. Van aki többet akar, és fontos neki, hogy az óra jól nézzen ki, és bőrburát anyagokból készüljön.

A szakirodalomban a minőségnek számos definíciója létezik. A minőséget definiálták úgy mint *érték* (Abbott, 1955; Feigenbaum, 1951), *megfelelés az előírásoknak* (Gilmore, 1974; Levitt, 1972), *megfelelés az elvárásoknak* (Crosby, 1979), *használati alkalmasság* (Juran, 1974, 1988), *veszteség elkerülés* (Taguchi, cited in Ross, 1989), és *elérni vagy meghaladni a vásárlók elvárásait* (Grönroos, 1983; Parasuraman, Zeithaml & Berry, 1985). Függetlenül az időszaktól vagy a környezettől amiben vizsgáltuk a minőséget, a fogalomnak számos, gyakran kusza magyarázata volt, amellyel sokféle jelenséget próbáltak körülírni (Reeves, 1994).

A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) nyújtja számunkra a legnépszerűbb és feltehetően az egyetlen olyan definíciót az élelmiszerminőségre, amit a legtöbben elfogadnak, függetlenül attól, hogy politikában, iparban vagy tudományban dolgoznak. Így hangzik: "egy termék vagy szolgáltatás jellemzőinek és sajátosságainak összessége, amelyek hatással bírnak kinyilvánított vagy vélelmezett szükségletek kielégítésére" (ISO 8402) (Becker, 2000).

A minőség definiálásáról folytatott vita a végtelenségig mehetne, ezért a minőség általánosan elfogadott összegzése a következő:

Minőség az...

Ha a vásárló jön vissza, nem a termék !!



(Schoorlemmer, 2003)

Míg az elégedett vevő visszajön, és még többet fog vásárolni a termékéből, addig az elégedetlen nem tér vissza.

A minőség és termékminőség közötti viszony jól szemléltethető Teljes Minőségirányítás (Total Quality Management - TQM) koncepciójával. Az adott definíciók mind kötődnek a TQM-hez. Az EU piaci szabványok (minőségi szabványok) a termékminőséghez kapcsolódnak, ami csak egy része a TQM-nek. A teljes minőséget nem csak a termék határozza meg, hanem más aspektusok is, mint a termékhez kötődő szolgáltatás, a kommunikáció, a megbízhatóság is olyan faktorok, amelyek a fogyasztó minőségérzetét befolyásolják.

A minőségbiztosítás fogalma

- A termékminőség csak egy része a teljes minőségnek



(Jongen, 1998)

A termékbiztonság a termékminőség részét képezi. Nincs minőség biztonság nélkül, de a minőség több mint a biztonság. A termékbiztonság részleteibe ebben a kézikönyvben nem megyünk bele. Az Unió gazdálkodóira vonatkozó biztonsági előírásokat az EU Általános Élelmiszer törvénye írja elő. Ez a kézikönyv kizárólag a termékminőségre összpontosít, a termékbiztonságra és TQM-re nem.

Az élelmiszerek minőségi jellemzői (kereskedelmi minőség)

- Külső
 - Tisztaság
 - Szín
 - Frissesség
 - Forma
 - Megjelenés
 - Csomagolás
- Belső
 - Íz
 - Érettség
 - Tápérték...



(Meza, 2005)

A termékbiztonság mellett a zöldség-gyümölcs termékek minőségének meghatározásánál nagyon fontos szerepet játszanak a külső és belső tulajdonságok. Vásárláskor a fogyasztó először a külső jegyeket vizsgálja, mint tisztaság, szín, frissesség, forma, csomagolás, tárolás. Persze a beltartalmi jegyek is fontosak. A modern technológia lehetőséget biztosít rá, hogy ezeket a jegyeket megfelelően ellenőrizhessük és szabályozhassuk.

Miért kell minőségbiztosítás?

- Változások a globális élelmiszerláncban
- Nemzetközi szabályozás



A minőségbiztosításra nagy hatással vannak a globális élelmiszerellátás változásai. Ezek a változások szükségszerűen a termékminőség szabályozásához vezetnek.

Jelenlegi helyzet az élelmiszerláncban

- Fogyasztói piac – fogyasztóknak fontos a termék minősége és biztonsága
- Komplex nemzetközi láncok
- Nagy forgalmazók, globális tevékenység
- A kereskedelem kialakítja a saját szigorú szabályait
- Az új technológiák új minőségellenőrzési módokat tesznek lehetővé



(Meza, 2005)

A globális élelmiszer ellátás változásai vezettek a jelenlegi szituációhoz. A piacot a fogyasztók irányítják, elvárásaik kritikusak a teljes élelmiszer lánc szempontjából. A fogyasztók határozzák meg a termékeket, a minőségi és biztonsági elvárásokat, nem a termelőket.

A nemzetközi termékpiacok egyre több ponton kapcsolódnak egymáshoz. A nemzetközi kereskedelem egyszerűvé teszi a beszerzők számára, hogy külföldről szerezzék be áruikat. A nagyvállalatok egyre inkább globális szinten tevékenykednek, ez lehetővé teszi számukra, hogy nagy területeket, teljes régiókat fedjenek le, mint például Közép-Európa.

A nemzetközi kereskedelem magával hozza a saját szabványait is. Egy példa: megbízható élelmiszerbiztonsági szabvány hiányában az európai forgalmazók összefogtak, és létrehozták a EUREPGAP szabványt. Az új technológiák újfajta, hatékony minőségellenőrzési módszereket tesznek lehetővé. Talán a jövőben az élelmiszertermékek beltartalmi értékeit is megbízhatóbban ellenőrizhetjük. Ezek a változások befolyásolják

napjaink gazdálkodóit.

Változások a globális élelmiszerláncban

<u>Változások</u>	<u>Ipar reakciója</u>
■ Fogyasztók diktálnak	■ Olcsó előállítástól a hozzáadott érték felé
■ Tömeg individualizmus	■ Lánc management
■ Globalizáció	■ Nemzetközivé válás
■ Termelői megbízhatóság	■ Minőségirányítás
■ Gazdaság és környezet	■ Rendszerszemlélet és együttműködés



(Schoorlemmer, 2003)

A élelmiszer termékpálya változásaira az ipar is változásokkal reagál, hogy eleget tehesen az elvárásoknak. Mint már említettük az irányítás a fogyasztók kezében van, és ez a forgalmazókra is hatással van. Az értékesítők úgy akarnak kiemelkedni a versenytársak közül, hogy magas minőségű és hozzá adott értékű termékeket forgalmazzanak.

A változásoknak szociális háttere is van. Az egyik ilyen hatás az individualizmus terjedése. A fogyasztók nem akarnak egyenruhákban, egyencipőkben és egyenautókon járni. A Ford t-modell csak fekete színben volt kapható, ma már alapkövetelmény, hogy a vásárló maga határozhassa meg, hogy milyen színű legyen az autója. Ez az elv természetesen minden termékre vonatkozatható.

Az emberek gondolkodása egyre inkább nemzetközivé válik. Az interkontinentális szállítási technológiák fejlődésével a távoli országok termékei egyre könnyebben elérhetővé válnak, manapság természetes, ha egy helyi szupermarket polcain afrikai vagy ázsiai termékeket találunk.

A bővülő piac növekvő felelősséggel jár. A termelő felelősséggel tartozik a saját termékeiért, ezért mindent meg kell tennie annak érdekében, hogy csökkentse a kockázatát annak, hogy minőségi problémák merüljenek fel a termelés során.

Másik fontos szempont a környezettudatosság. A fogyasztók egyre inkább odafigyelnek rá, hogy a termék amelyet vásárolnak, környezetbarát legyen. A gazdálkodónak úgy kell termékeit előállítania, hogy az minél kisebb terhet rójon a környezetre, ezért a rendszerszemléletű megközelítés és az együttműködés rendkívül fontos.

Szupermarketek problémái

- Bizonytalan ellátás
- Sok beszállító, magas kezelési költség
- Bizonytalan minőség
- Minőségirányítás hiánya
- Termelés nem áttekinthető
- Nincs nyomonkövethetőség



(Schoorlemmer, 2003)

A fejlődő országokban működő szupermarketek hasonló nehézségekbe ütköznek, mint amiket mi is ismerünk, mint a bizonytalan szállítás, a megfelelő mennyiséghez sok beszállító kell, ami viszont magas kezelési költségeket vonz. A termékminőség nem egységes, és a termékpályán belüli minőségbiztosítás minimális, vagy nem létezik. A termelés nem átlátható (ez vezet a EUREPGAP szabvány alkalmazásához, hogy a kereskedők biztosak lehessenek benne, hogy a fogyasztókhöz csak biztonságos élelmiszer kerül. A nyomonkövethetőség gyengén, vagy egyáltalán nem működik a zöldség-gyümölcs termékpályán, ha egy termék MRL értéke meghaladja a megengedettet, szinte lehetetlen kideríteni, hogy azt melyik gazdálkodó állította elő.

Az értékesítők elvárásai a gazdálkodók számára egyenlőek a "szállítási engedéllyel". A termelőnek meg kell felelni ezeknek az elvárásoknak, hogy beszállíthassák termékeiket a felvásárlóknak. Néhány példa a gazdálkodókkal szemben támasztott követelményekből:

- megbízható kínálat (elegendő mennyiség az elvárt minőségű termékből, amikor szükség van rá)
- a megfelelő időpontban (Just In Time – amikor az értékesítő kéri, a készletek minimalizálása miatt)
- folyamatosan (a fogyasztók régen az aktuális évszaknak megfelelő termékeket fogyasztották, most már egész évben folyamatos az elvárás minden termékből)
- választék, frissesség, biztonság (széles termékskálára van szükség, friss és bármiféle szennyeződéstől (biológiai (betegségek), fizikai (sár, üveg), kémiai (vegyszer)) mentes termékekre)

Üzenetek a termelőknek

- Helyi piacok már nem megbízható felvásárlóerő, a szupermarketek jelentősége egyre nagyobb
- Kicsi, összehangolatlan, független termelőknek együtt kellene működni jól szervezett, rugalmas partnerekkel
- A piaci esélyeket rontja, ha nem felel meg az elvárásoknak
- A tudatos hozzáállás pozitív hatással van a felvásárlókra és fogyasztókra



(Schoorlemmer, 2004)

A zöldség-gyümölcs termékpálya változásai számos üzenetet hordoznak a gazdálkodóknak. A szuper- és hipermarketek térhódítása a fejlődő országokban erősen visszavetette a helyi piacok jelentőségét mint megbízható termékbeszerezési forrás.

A szupermarketek nagy mennyiségeket értékesítenek, ebből kifolyólag nagy tételben is vásárolnak fel. Kis méretű, független gazdálkodók nem képesek ekkora igényt kiszolgálni, ezért nagyon fontos a az együttműködés fejlesztése.

A másik fontos változás a fogyasztók tudatosságának és ismereteinek növekedése a termékminőségről és biztonságról. Főleg a médiákban nyilvánosságra kerülő élelmiszerhigiéniai botrányok okoznak súlyos presztízavesztést cégeknek vagy országoknak. .

Általánosan megfigyelhető, hogy a tudatos, aktív hozzáállás jó benyomással van a piaci partnerekre.

Nemzeti szabályozás

Fejlődés:

- Az országok minőségi szabványokat használnak a hazai piac szabályozására
- Termelők érdekeltek a nemzetközi kereskedelemben
- A létező belső szabványok korlátozzák a külkereskedelmet



(Meza, 2005)

A minőségi szabványok fejlődése végül elkerülhetetlenül a nemzetközi szabványok kialakulásához vezetett. A nemzeti minőségi szabványok arra szolgálnak, hogy az adott ország határain belüli termékforgalom minőségét

szabályozzák. Ezek a nemzeti szabványok azonban a szupermarketek terjedésével inkább korlátozták a nemzetközi kereskedelmet. A növekvő globalizáció miatt egyre fontosabbá vált a nemzetközi minőségi szabványok kialakítása.

Miért nemzetközi minőségi szabványok?

- közös szabályozás legyen az összes résztvevő számára
- igazságos piaci feltételeket biztosítson
- ne legyenek rossz minőségű termékek a piacon
- segítsék a gazdálkodókat a megfelelésben
- bizalmat és piaci lehetőségeket teremtsenek
- magas minőség előállítására ösztönözzenek
- javítsák a termelés jövedelmezőségét
- elhárítsa a kereskedelmi akadályokat



(Meza, 2005)

A nemzetközi minőségi szabványok célja, hogy lerombolják a nemzeti minőségi szabványok okozta piaci korlátokat. Egy "1. osztályú" termék ugyanazt jelentheti minden országban, ami egyenlő esélyeket biztosít minden résztvevő számára.

Az ENSZ/EGB (UN-ECE) minőségi szabványokat készíti, hogy a kereskedelmi feltételeket javítsa, főleg az Unión belül. Az ENSZ/EGB szabványokat sokan használják, nemzetközi szinten, mint azt az alábbi ábra is mutatja.

A szabványok alkalmazása



(Meza, 2005)

Az ENSZ/EGB szabványokat alkalmazzák a nemzeti kormányok, az EU, a FAO-WHO Codex Alimentarius bizottsága és az OECD (Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet) is. Az ENSZ/EGB szabványokat

használják a alapként a nemzeti, európai vagy nemzetközi szabványokhoz, vagy pedig ki kell dolgozniuk egy magyarázat füzetet, brosúrát a minőségi szabvány alátámasztására.

Mi az ENSZ-EGB?

- Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottsága
 - 55 tag Észak-Amerikában, Ázsiában és Európában
- Küldetés
 - A tagállamok nagyobb gazdasági együttműködését ösztönzi
 - A termékpálya minden szintjén elősegíti a kereskedelmet a tagállamok között, és azon kívül is
 - Fenntartható termelésre ösztönöz



(Meza, 2005)

Az ENSZ/EGB tagjai nem csak EU tagállamok. Minden ENSZ ország részt vehet az ENSZ/EGB szabványok fejlesztésében, Európán kívüli országokban is alkalmazzák őket. A nagyobb nemzetközi lefedettség nagyobb mozgásteret biztosít a résztvevő országoknak.

Létező ENSZ-EGB szabványok

- Zöldség-gyümölcs (49)
- Száraz és szárított gyümölcs (17)
- Hús (5)
- Vetőburgonya (3)
- Tojás és tojástermékek (5)
- Vágott virág (8)



(Meza, 2005)

Az ENSZ/EGB számos szabványt dolgozott ki. Az előző dia ezek közül mutat be egy néhányat.

Miért európai szabványok?

- EU szabályozás
 - Széles termékkála
 - Sok romlandó termék
 - Igény a termékminőség javítására
 - Kereskedelem jelentősége
- EU szabványok
 - Tranzakciós költségek csökkentése
 - Hozzáadott érték



Miért ismerte fel az EU a minőségügyi szabványok fontosságát? Az EU zöldség-gyümölcs szabályozása 4 fő kritérium köré csoportosul, színes a termékkála, sok termék romlandó, javítani kell a minőséget, jelentős a kereskedelem. (EU 2003).

A minőségi szabványok bevezetésével a tranzakciós költségek csökkentését, és a hozzáadott-érték növelését célozták meg. Az EU leegyszerűsítette a nemzetközi zöldség-gyümölcs kereskedelemmel kapcsolatos adminisztratív eljárásokat. Ez a megközelítés csökkenti a szállítási időt, az adminisztratív és egyéb fix költségeket az Unión kívül és belül. A minőségellenőröknek is lehetőséget biztosít, hogy olyan termékekre összpontosítsanak, amelyekre alacsonyabb a minőségi garancia az Unió fogyasztóinak.

Európai Piaci Szabványok

A Piaci Szabványokat korábban minőségi szabványoknak nevezték

- Az ENSZ-EGB szabványok adoptálása
- Szabad kereskedelem biztosítása az EU-n belül, és kívül
- Csökkenti a tranzakciós költségeket (=hozzáadott érték)



Az EU adoptálta az ENSZ/EGB minőségi szabványait. Ezeket a szabványokat piaci szabványoknak nevezik, amelyek gyakorlatilag megegyeznek az ENSZ/EGB minőségi szabványaival. Az EU arra használja ezt a szabályozást, hogy az Unión belül és kívül is az alacsony költségű, szabad kereskedelem valósulhasson meg.

A Piaci Szabványok egyéb jellemzői

- A szabvány alapján leírhatjuk a termékünket fizikai szemléltetés nélkül
- A szabvány megmutatja a termék piaci értékét
- A szabvány szabályozza a minőséget, méretet, toleranciákat, tárolást és csomagolást



(Meza, 2003)

Az EU piaci szabványok lehetőséget biztosítanak rá, hogy a felvásárlók anélkül megvehessék az árut, hogy előtte meglátogatnák a gazdaságot. Az EU piaci szabványok jól jelzik a termék árkategóriáját a besorolásra alapozva (I. osztályú, II. osztályú termék). Az EU piaci szabványok továbbá tartalmaznak előírásokat a mérettel, a minőséggel, a csomagolással és a tárolással kapcsolatban.

Miért feleljünk meg a szabványoknak?

- Hogy megfeleljünk a nemzeti és EU-s előírásoknak
- Hogy bejussunk a nemzetközi piacra
- Hogy javítsuk a termékminőséget
- Hogy versenyképesek maradjunk



Miért kell a gazdálkodóknak megfelelni ezeknek a szabványoknak? Elsőként azért, hogy megfeleljenek a nemzeti és az Uniós előírásoknak. Az szabályozás szerint ahhoz, hogy kereskedhessenek, a gazdálkodóknak meg kell felelni a szabvány előírásainak. Ez a nemzetközi piacra való bejutásuk esélyeit is javítja. A szabvány elvárásai ugyanazok minden országban, így a termelőnek érdeke minőségi terméket előállítani, hogy versenyképesek maradjanak más országok termelőivel szemben. Így a minőség vízvázasztóvá válhat. Ha a termék egységes, és jó minőségű, az magáért beszél.

Röviden

- A nemzetközi kereskedelem fejlődése igényli a piaci szabványokat. A nemzetközi szabványok hatással vannak az EU termelőire
- A nemzetközi szabványok lehetőséget jelentenek a termelőknek
- A nemzetközi szabványok alkalmazása csak egy része a minőségbiztosításnak
- A nemzetközi szabványokat a nemzeti hivatalok ellenőrzik. Bevezetésüket segítik az OECD magyarázó brossúrák



A nemzetközi kereskedelem fejlődése szükségszerűvé tette a piaci szabványok kialakítását. A szabványok így növekvő fontossággal bírnak a gazdák számára, ám nemcsak problémaként, hanem lehetőségként is tekinthetünk rájuk. A nemzetközi szabványoknak való sikeres megfelelés egyet jelenthet a világpiacra történő bejutással. Az OECD magyarázó brossúrákat készített néhány zöldségre és gyümölcsre. Az ENSZ-EGB szabványokból EU piaci szabványok készültek. Az EU tagországokban mindenütt ellenőrzik a EU piaci szabványainak való megfelelést, ami szükséges ahhoz, hogy a szabványokat be is tartsák. Az a szabvány, amit nem ellenőriznek, feleslegessé válik.

Minőségi szabvány meghatározása hagymára

A termék a hagyma

- Jellemzzük az I. osztályú hagymát
 - I. osztályú hagyma jellemzői
 - Enyhe hibák, amelyek engedélyezettek I. osztályban
- Jellemzzük az II. osztályú hagymát
 - II. osztályú hagyma jellemzői
 - Enyhe hibák, amelyek engedélyezettek II. osztályban



Ebben a gyakorlatban a résztvevők feladata, hogy egy saját minőségi szabványt hozzanak létre. Az Ellenőrző Szolgálat előadása után a résztvevők eldöntik, hogy az ő I. osztály és II. Osztály meghatározásuk mennyire egyezik az Ellenőrző Szolgálat által elmondottakkal.

A résztvevők újra hármas csoportokra oszlanak. Minden csoport leírja a I. osztály és a II. Osztály minőségi meghatározását. Referenciaképpen a feladathoz egy üres ENSZ-EGB nyomtatványt kapnak a résztvevők, ami akézikönyv mellékleteként megtalálható. Az Ellenőrző Szolgálat előadása után a csoportok összevethetik a saját definíciójukat az Ellenőrző Szolgálatéval.

3 Az oktatás ellenőrzése és értékelése

Nagyon sok szlovák, lengyel és magyar termelőnek nincsenek elégséges ismeretei az EU piaci szabványokról. Sokan ezen gazdálkodók közül mostanáig helyi, kis piacokra szállítottak termékeket, ahol nem jelentett gondot ezen szabványok ismeretének hiánya, mert a termelő és a fogyasztó között közvetlen kapcsolat volt. Ezeknek a kis piacoknak a részesedése azonban egyenes arányban csökken a nemzetközi kereskedelem növekedésével, és a szupermarketek terjedésével. A versenyképességüket megőrizni kívánó gazdálkodók számára az áttekinthető minőségi szabványok, és azok ismerete nélkülözhetetlen.

A projekt célja, hogy elmélyítse a gazdálkodók ismereteit az EU minőségi elvárásairól. Ennek módszere, hogy egy olyan általános eszközrendszert dolgozzon ki, amely elősegíti a minőségi szabványok ismereteinek oktatását. Az eszközrendszer tájékoztatja a gazdálkodókat és az oktatókat az alapvető minőségi elvárásokról, és azok kapcsolatáról a nemzetközi szabványokkal és az EU szabályozásával. Kérdések, amelyekre az oktatás értékelésekor válaszolnunk kell:

- Minden benne van az oktatási anyagban, ami egy jó oktatáshoz kell?
- Milyen a termelők és oktatók hozzáállása a minőségi elvárásokhoz?
- A teszt alapján mik az oktatási anyag előnyei és hibái?
- Alkalmas ez az anyag, hogy javítsa a hozzáállást, és bővítse a minőségi elvárásokkal kapcsolatos ismereteket?
- Kapcsolódik-e a tananyag a gazdák napi teendőihez?
- Kielégíti-e az oktatók igényeit a tananyag?
- Látnak-e lehetőséget rá az oktatók, hogy napi szinten alkalmazzák a tananyagot?
- Az oktatási anyag tervezése, kivitelezése és tesztelése alkalmassá teszi-e feladata betöltésére?

3.1 Oktatás Skierniewice-ben

A tananyag 2006 március 21-én került kipróbálásra a skierniewice-i Zöldségkutató Intézetben, Lengyelországban. Az oktatás programja a következő volt:

10.15 – 10.20 Megnyitó értekezlet

10.20 – 11.20 A hagyma termesztése és minősége Lengyelországban - Prof. Franciszek Adamicki

A hagyma piaci minőségének szabványosítása Lengyelországban

11.20 – 12.30 Bevezetés a minőségi szabványokba – Dr. Maria Grzegorzewska

12.30 – 13.30 Ebéd

13.30 – 14.30 A hagyma piaci minőségének szabványosítása Lengyelországban -Agnieszka

Michaliszyn Msc a Lengyel Ellenőrző Hatóságtól (IJHARS)

14.30 – 14.45 Zárás

Az oktatás helyszíne a skierniewice-i Zöldségkutató Intézet konferenciaterme volt. Az oktatáson 10 résztvevő volt, mind hagymatermesztők, de eltérő hátterekkel. Az oktatás nyelve lengyel volt, az előadások lengyelül, és lengyel-angol diákkal mentek. A lengyel nyelvet az információk leghatékonyabb átadása miatt választották, a lengyel-angol diákokat pedig azért, hogy a nemzetközi vendégek is tudják követni az előadásokat. Jelen esetben a holland Applied Plant Research intézet képviselője volt jelen, hogy az esetleges kérdések esetén a résztvevők rendelkezésére állhasson.

A résztvevők az előadások anyagait és a Lengyel Mezőgazdasági Minisztérium "Hagyma-minőségi szabvány" című brossúráját is kézhez kapták. A kiadvány az EU piaci szabvány és az OECD magyarázat

brossúrájának kombinációja. Az oktatók kézhez kaptak egy oktatási kézikönyvet "A minőségi szabványok bemutatása" című előadás háttérével.

3.2 Az oktatás értékelése

Az oktatás azzal zárult, hogy a résztvevők egy értékelő kérdőívet töltöttek ki. Az értékelésnek az eredménye az volt, hogy az oktatás megfelelt a résztvevők elvárásainak. Íme az értékel rövid részletezése. A résztvevők elégedettek voltak az előadások minőségével, naprakésznek és életszerűnek találták azokat. Hiányolták azonban a minőségügyi rendszerekkel kapcsolatos információkat (pl EUREPGAP), mivel a beszélgetés során kiderült, hogy a hagyma export során nemcsak a minőségi szabványokkal, de a minőségirányítási rendszerekkel is kapcsolatba kerülnek. A nemzetközi felvásárlók gyakran kérik a termelőktől valamelyik minőségirányítási rendszer bevezetését, ezért a termelők a növényvédelem és a terméktárolás mellett ezt jelölték meg az oktatás esetleges következő témájaként.

Az oktatás befejezése után az oktatók megbeszélték a program eredményeit. Az első benyomás mindenkinek jó volt, a tréning megfelelt az oktatók és a résztvevők elvárásainak. A beszélgetésekből kiderült, hogy a gazdálkodók ismeretei a témában nem egységesek. Azok akik aktív résztvevői a hagymaexportnak, több ismerettel rendelkeznek a témában. Az információ mindenki számára tiszta és érthető volt. Volt információtartalma, bár az új információ mennyisége eltérő volt a gazdálkodók eltérő tapasztalatai miatt. A bemelegítés és az első gyakorlatot az oktató túl iskolásnak találta, ezért ezen diák helyett a minőségi szabványok rövid bemutatását választotta. A tananyagot későbbi oktatásokra használhatónak találták, különösen egy ellenőrző hivatal esetleges előadásával kombinálva

A megjelentek száma csalódást okozott a szervezőknek, a meghívott 20 gazdálkodóból mindössze 10 jelent meg a rendezvényen. Ennek oka lehetett, hogy az egyik oktató kérésére az eredeti dátumot elnapolták, és így az oktatás beleszűszott a termelési szezon kezdetébe.

3.3 Konklúzió és javaslatok

Konklúzió

- Az oktatás megfelel a gazdálkodók és oktatók elvárásainak
- Az oktatás hasznos ellenőrző hatóságok és más minőségi szabványokkal foglalkozó szervezetek részére is.
- Az oktatási struktúra elég rugalmas, hogy megfeleljen a különböző elvárásoknak

Javaslatok

- Az OECD magyarázó brossúrákat elérhetővé kell tenni nyomtatásban és elektronikusan, különböző nyelveken. Az OECD hagymára vonatkozó brossúrája már hozzáférhető nyomtatásban, a lengyel verzió nagyon sokat segített az oktatásban, főleg a minőséget szemléltető fényképek miatt. A gazdálkodók kézhez kaptak egy-egy példányt belőle.
- Az előadást úgy kell szervezni, hogy minél több gazdálkodó részt tudjon venni, lehetőleg olyanok, akik hagyma exporttal foglalkoznak.

Szakirodalom

- Becker, Tilman, University of Hohenheim, British Food Journal, Vol. 102, No. 3, 2000, 158-176
- EU, The horticulture sector in the European Union, Fact sheet of the European Commission, Directorate-General for Agriculture, June 2003
- Jongen, W.M.F., Melenberg, M.T.G., Innovation of Food production systems, Product quality and consumer acceptance, Wageningen Pers, Wageningen, The Netherlands, 1998
- Meza, Claudio, United nations Economic Commission for Europe, International Standards for Agricultural Products, 10th International Training Course Harmonization of Fruit and Vegetables Quality Assessment, Mojmirovce, 12-14 September 2005
- Reeves, Carol A., Bednar, David A., University of Arkansas, Academy of Management Review, 1994, Vol. 19, No. 3, 419-445.
- Schoorlemmer, Ir. H.B., Applied Plant Research, Introduction to Quality Assurance and Safe Food Production, Hortin-Quality, Training for researchers of IVEGRI, Lembang, Indonesia, 8-10 December 2003
- Schoorlemmer, H.B., Voort, M.P.J. van der, Applied Plant Research, International developments in vegetable supply chains, Quality Assurance and Food Safety, Hortin-Quality, Lembang, October 11, 2004
- Cebula, Standardy jakości handlowej owoców i warzyw, Standard Jakości handlowej dla cebuli, Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1508/2001 z dnia 24 lipca 2001 r., Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa, 2005

Üres szabvány tervezet

STANDARD TERVEZET ENSZ-EGB SZABVÁNYOKHOZ

A zöldség-gyümölcs termékek piaci- és
minőségi ellenőrzéséhez

ENSZ-EGB SZABVÁNY FFV-25

Általános és értékesítési minőségi követelmények
Hagyma

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez a szabvány az *Allium cepa* L friss, természetes formában értékesített fajtáira vonatkozik. Zöld, leveles hagyma és ipari feldolgozásra kerülő hagymára nem vonatkozik.

II. A MINŐSÉGET ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

Ezen szabvány célja, hogy a hagyma előkészítés és csomagolás utáni, export előtti minőségi követelményeit meghatározza.

A. Minimális elvárások

Osztálytól és speciális előírásoktól függetlenül a gumóknak a következő követelményeknek meg kell felelni:

-
-
-
-
-
-
-
-

Ezenkívül

A termék megfelelően fejlett kell, hogy legyen, a termék természetétől függően kielégítő érettségi állapotban.

The development and condition of the onions must be such as to enable them:

A hagyma megfelelő fejlettségű és állapotú kell legyen, hogy:

- kibírja a szállítást és kezelést, és
- megfelelő állapotban érkezen a rendeltetési helyére

B. Osztályozás

A hagymákat két osztályba sorolhatjuk az alábbiak alapján.

(i) *I. osztály*

A hagymáknak ebben az osztályban jó minőségűnek kell lenni. A képviselt fajta jegyeit kell, hogy viseljék.

A hagymák legyenek:

.....
.....
.....
.....
.....

{Az előírások a termék természetétől függenek}

A következő enyhe hibák előfordulhatnak, ha nem befolyásolják nagyban a termék megjelenését, csomagolhatóságát, tárolását:

.....
.....
.....
.....
.....

{A megengedett hibák a termék természetétől függenek }

(ii) *II. osztály*

Ez az osztály olyan termékeket tartalmaz, amelyek nem felelnek meg a magasabb osztály elvárásainak, de az fent részletezett minimális követelményeket teljesítik

Legalább:

.....
.....
.....
.....
.....

{Az előírások a termék természetétől függenek}

A következő hibák megengedettek, feltéve, hogy a termék megőrzi alapvető jellegzetességeit a minőség, tárolhatóság és megjelenés tekintetében:

.....
.....
.....
.....
.....

{A megengedett hibák a termék természetétől függenek }

Értékelő kérdőív

Kíváncsiak vagyunk az oktatással kapcsolatos véleményére.

1. Megfelelt-e az oktatás az elvárásainak?

Jobban mint vártam

Megfelelt

Nem felelt meg. Hiányosságok: _____

2. 1. előadás: A hagyma termesztése és minősége Lengyelországban
Előadó: Prof. Franciszek Adamicki

Tartalom

- Érthető volt az információ:	Jó	Elégséges	Rossz
- Hasznos volt az információ :	Jó	Elégséges	Rossz
- Előadás	Jó	Elégséges	Rossz

3. 2. előadás: Bevezetés a minőségi szabványokba
Előadó: Dr. Maria Grzegorzewska

Tartalom

- Érthető volt az információ:	Jó	Elégséges	Rossz
- Hasznos volt az információ :	Jó	Elégséges	Rossz
- Előadás	Jó	Elégséges	Rossz

4. 3. előadás: Lengyel ellenőrzés – piaci elvárások
Előadó: Magdalena Wantuch

Tartalom

- Érthető volt az információ:	Jó	Elégséges	Rossz
- Hasznos volt az információ :	Jó	Elégséges	Rossz
- Előadás	Jó	Elégséges	Rossz

5. 4. előadás: _____
Előadó _____

Tartalom

- Érthető volt az információ:	Jó	Elégséges	Rossz
- Hasznos volt az információ :	Jó	Elégséges	Rossz
- Előadás	Jó	Elégséges	Rossz

6. A feladatok jól csatlakoztak az előadásokhoz

Igen

Nem

7. A feledat szintje:

- Magas
- Átlagos
- Alacsony

8. Az előadáson elhangzottak illeszkednek a gazdálkodás napi tevékenységeihez:

- Igen
- Nem

9. Az oktatás stimulál/motivál a minőségi szabványok napi alkalmazására:

- Igen
- Nem

10. Az oktatás körülményei:

- Jók
- Megfelelőek
- Átlagosak
- Átlag alattiak
- Rosszak

11. Az oktatásból hiányoltam:

- Semmit
- A következő témákat _____

12. Általánosságban az oktatás:

- Kielégítő
- Részben kielégítő
- Nem megfelelő
- Csalódást okozó

Megjegyzések: _____

13. Javaslatok, ötletek az oktatással kapcsolatban?

Köszönjük az együttműködést!

Értékelő kérdőív oktatóknak

Általános benyomás

1. Milyen volt az első benyomás?
2. Megfelelt az oktatás az elvárásainak?
3. Mi a véleménye a minőségi szabványokról, és használatukról?
4. Véleménye szerint mik az előnyei és hátrányai az oktatásnak?

Tananyag

5. Hol lát lehetőséget a fejlesztésre?
6. Elértük célunkat az oktatással?
7. Megfelelőek voltak az előkészületek?

Résztevők

8. Véleménye szerint kaptak-e a résztvevők új információkat?
9. Tiszta és értelmezhető volt-e az információ a résztvevőknek?
10. Kapcsolódik-e az anyag a gazdálkodók napi tevékenységéhez?

Folyamat

11. Teljes és megfelelő volt-e az eszközkészlet? Kész volt-e időben?

Jövő

12. Lát-e lehetőséget rá, hogy más csoportoknak is megtartsuk az oktatást?
13. Tudja-e használni a kézikönyvet a munkájához?

ENSZ-EGB hagyma minőségi szabvány

A TITKÁRSÁG MEGJEGYZÉSE: Ez a szöveg a következő dokumentumra alapul:
TRADE/WP.7/2001/9/Add.4. Tartalmazza a Munkacsoport 59^{ik} gyűlésén elfogadott változásokat
(TRADE/WP.7/GE.1/2003/26/Add.3).

Az angol verziót lektorálták 4/12/2003.

ENSZ-EGB SZABVÁNY FFV-25
Piaci és általános minőségi előírások

HAGYMA

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez a szabvány az *Allium cepa* L friss, természetes formában értékesített fajtáira vonatkozik. Zöld, leveles hagyma és ipari feldolgozásra kerülő hagymára nem vonatkozik.

II. A MINŐSÉGET ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

Ezen szabvány célja, hogy a hagyma előkészítés és csomagolás utáni, export előtti minőségi követelményeit meghatározza.

A. Minimális elvárások

Osztálytól és speciális előírásoktól függetlenül a gumóknak a következő követelményeknek meg kell felelni:

- sértetlen;



1. kép – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)



2. kép – Rothadás jelei - nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- egészséges; az olyan mértékben rothadó termék, amely fogyasztásra alkalmatlan



3. kép – Rothadás jelei - nem engedélyezett (Cebula, 2005)



4. kép – Rothadás jelei - nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- tiszta, idegen anyagtól mentes



5. kép – Szennyezett hagyma – nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- fagsérüléstől mentes



6. kép – Fagsérült hagyma – nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- a célnak megfelelően száraz (legalább a két külső réteg teljesen száraz legyen)



7. kép – Megfelelően száraz – engedélyezett (Cebula, 2005)

- nem lehet üreges vagy túl száraz szár
- kártevőktől mentes
- kártételtől mentes
- abnormális külső nedvektől mentes
- idegen íztől és szagtól mentes

Emellett a szárnak csavartnak vagy élesen vágottnak kell lennie, nem lehet hosszabb 6cm-nél (kivéve kötözött hagyma)

A hagymának elég fejlettnek kell lennie, hogy

- kibírja a szállítást és a kezelést, és
- megfelelő állapotban érjen a rendeltetési helyére



8. kép – A szár nem haladja meg a 6 cm-t – Engedélyezett (Cebula, 2005)



9. kép – Vágott szár (Cebula, 2005)



10. kép – Csavart szár (Cebula, 2005)

B. Osztályozás

A hagymákat két osztályba sorolhatjuk az alábbiak alapján.

(i) *I. osztály*

A hagymáknak ebben az osztályban jó minőségűnek kell lenni. A képviselt fajta jegyeit kell, hogy viseljék.

A hagymák legyenek:

- szilárd és tömör
- csíramentes (látható csírák nincsenek)
- abnormális vegetatív növekedés okozta dudoroktól mentes
- gyakorlatilag gyökérszőröktől mentes; a teljes érés előtt betakarított hagymáknál a gyökérszőrök elfogadhatóak



11. kép – I. osztályú hagymák (Cebula, 2005)



12. kép – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)



13. kép – Elfogadható gyökérszörök (Cebula, 2005)

A következő hibák megengedettek, feltéve, hogy a termék megőrzi alapvető jellegzetességeit a minőség, tárolhatóság és megjelenés tekintetében:

– enyhe formai hiba



14. kép – Szabályos forma (Cebula, 2005)



15. kép – Enyhe formahiba (Cebula, 2005)



16. kép – Enyhe formahiba (Cebula, 2005)



17. kép – Dupla hagyma, abnormális vegetatív fejlődés – Engedélyezett (Cebula, 2005)



18. kép – Dupla hagyma, abnormális vegetatív fejlődés – Engedélyezett (Cebula, 2005)



19. kép – Dupla hagyma, abnormális vegetatív fejlődés – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)



20. kép - Dupla hagyma, abnormális vegetatív fejlődés – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)



21. kép – Szabálytalan forma – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- enyhe színhiba



22. kép – enyhe színhiba (Cebula, 2005)

- enyhe szennyezettség, amely nem sérti a külső száraz réteget, nem fed a hagyma felület 1/5-nél többet



23. kép – Kis foltok, kevesebb mint a felszín 1/5-én – Engedélyezett (Cebula, 2005)

- felületi sérülések, és a külső héj részleges hiánya, de a hús teljesen fedett



24. kép – A külső héj részleges hiánya – Engedélyezett (Cebula, 2005)



25. kép – A külső héj részleges hiánya – Engedélyezett (Cebula, 2005)

(ii) ***Class II***

Ez az osztály olyan termékeket tartalmaz, amelyek nem felelnek meg a magasabb osztály elvárásainak, de az fent részletezett minimális követelményeket teljesítik

A következő hibák megengedettek, feltéve, hogy a termék megőrzi alapvető jellegzetességeit a minőség, tárolhatóság és megjelenés tekintetében:

– formahiba



26. kép – Elfogadható formahiba – Engedélyezett (Cebula, 2005)



27. kép – Elfogadható formahiba – Engedélyezett (Cebula, 2005)



28. kép – Dupla hagyma – Engedélyezett (Cebula, 2005)

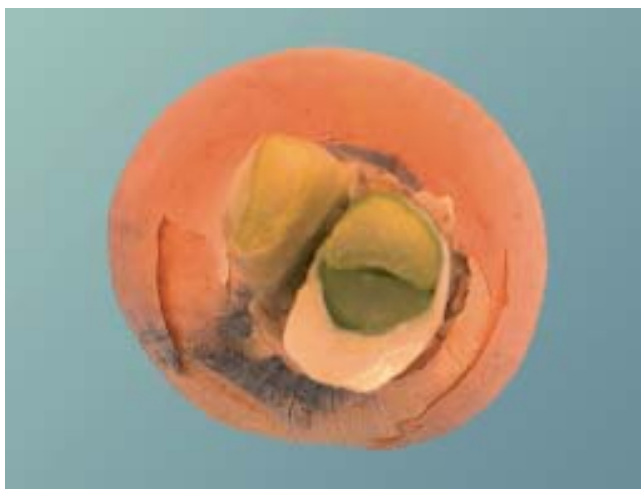


29. kép – Többszörös hagyma– Nem engedélyezett (Cebula, 2005)



30. kép – Többszörös hagyma– Nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- színhiba
- kívülről látható csíranövekedés (a minta tömegének nem több mint 10%-a)



31. kép – Látható csíranövekedés – Nem engedélyezett (Cebula, 2005)

- dörzölésnyomok
- enyhe kártevő kártétel
- kicsi gyógyult sebek
- enyhe zúzódás, tárolást nem befolyásolja



32. kép – Enyhe zúzódás – Engedélyezett (Cebula, 2005)

- gyökérszörök
- szennyeződések, amik nem érintik a legbelső száraz réteget, feltéve, hogy nem borítanak a hagyma felénél nagyobb felületet



33. kép – A hagyma felét borító foltok – Engedélyezett (Cebula, 2005)

- felületi sérülések, és a külső héj részleges hiánya, de a hús teljesen fedett. Nem nagyobb mint a felület 1/3-a



34. kép – A külső héj részleges hiánya – Engedélyezett (Cebula, 2005)

III. MÉRETET ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

A méretet a legnagyobb keresztirányú átmérő határozza meg. Az azonos csomagban lévő legnagyobb és a legkisebb hagyma méretének különbsége nem haladhatja meg:

- 5 mm – ahol a legkisebb hagyma átmérője 10-20 mm között van. Ha az átmérő 15-25 mm közötti, az a különbség 10 mm lehet.
- 15 mm ahol a legkisebb hagyma átmérője 20-40 mm között van
- 20 mm ahol a legkisebb hagyma átmérője 40-70 mm között van
- 30 mm ahol a legkisebb hagyma átmérője 70 mm fölött van.

A legkisebb lehetséges átmérő 10 mm.



35. kép – 15 – 35 mm különbség az átmérőben (Cebula, 2005)



36. kép – 20 – 35 mm különbség az átmérőben (Cebula, 2005)

IV. A TŰRÉSHATÁRT ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

A minőség és a méret tekintetében bizonyos tolerancia engedélyezett a tételek ellenőrzése során

A. Minőségi tolerancia

- (i) **I. osztály**
A teljes tétel 10%-ig az olyan termékek amelyek csak a II. osztály előírásainak felelnének meg, maradhatnak az I. osztályban.

(ii) ***II. osztály***

A teljes tétel 10%-ig elfogadhatók az olyan termékek is, amelyek nem felelnek meg a minimális előírásoknak, kivéve, ha rothadás, vagy egyéb ok fogyasztathatlanná teszi.

B. Méret toleranciák

Minden osztályra vonatkozik, hogy a teljes tétel 10%-ig elfogadhatóak az olyan termékek, melyek mérete nem tér el az adott tétel meghatározott méretétől 20%-nál jobban.

V. TÁLALÁST ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

A. Egyöntetűség

Minden egyes tételnek egyöntetűnek kell lennie, csak egyforma fajtájú, méretű, minőségű, származású hagymák lehetnek benne.

Azonban a 3kg-ot meg nem haladó fogyasztói csomagolású hagymánál engedélyezett a különböző színű fajták kevert csomagolása úgy, hogy az egyes színek méretben, származásban és minőségben egyforma példányokból állnak.



37. kép – Egyforma hagymák (Cebula, 2005)

Ha a csomagolás csak részben átlátszó, akkor a látható hagymáknak a csomag teljes tartalmát kell tükröznie.

B. Csomagolás

A hagymákat úgy kell csomagolni, hogy a termék minőségét megőrizze.

A csomagoláshoz használt anyagok újak, tiszták legyenek, olyan minőségűek, hogy ne tegyen kárt a termékben. A csomagoláson lehetséges jelölés, díszítés, de csak nem toxikus festékanyagok vagy ragasztók felhasználásával. A közvetlenül a termékre ragasztott matrica engedélyezett, de csak olyan módon, hogy eltávolítása után ne hagyjon foltot, vagy ragasztót, és ne károsítsa a terméket.

A csomagolásban semmilyen idegen anyag nem maradhat.

C. Tálalás

A hagymát a következőmódokon lehet csomagolni:

- rétegesen
- lazán a csomagolásban (a konténerben is)
- tömegben szállítva
- kötözve
- either of a certain number of bulbs, in which case the strings must contain at least six onions (with fully dried stems)
- bizonyos számú hagyma együtt, ilyenkor egy kötélén legalább hat fejnek kell lennie (teljesen száraz szárral)
- bizonyos súlyban.

A kötözött hagymánál is ügyelni kell az egyöntetűsége.



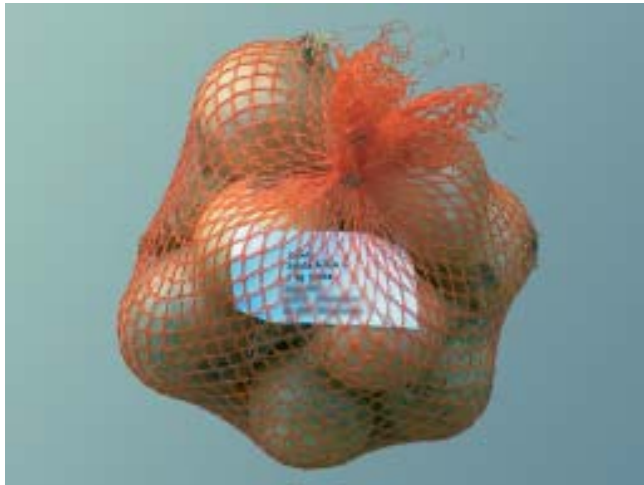
38. kép – Példa a csomagolásra (Cebula, 2005)



39. kép – Példa a csomagolásra (Cebula, 2005)



40. kép – Példa a csomagolásra (Cebula, 2005)



41. kép – Példa a fogyasztói csomagolásra (Cebula, 2005)

VI. A JELÖLÉST ÉRINTŐ ELŐÍRÁSOK

Minden csomagon fel kell tüntetni szövegesen a következő dolgokat egy oldalra, olvashatóan:

(A tömegben szállított hagymánál (amikor a hagymát egyenesen a szállító járműre rakodják) ezek az adatok a szállítólevélen kell, hogy megjelenjenek.)



42. kép – Példa a csomagolásra (Cebula, 2005)



43. kép – Példa a csomagolásra (Cebula, 2005)

A. Azonosítás

Csomagoló)	Név és cím, vagy
És/vagy)	hivatalosan elismert vagy
Szállító)	elfogadott kódjel. ¹

B. A termék természetéről

- "Hagyma", ha a csomagolás nem átlátszó
- Vegyes színű hagymákat tartalmazó csomagolás:
- "Vegyes hagyma" vagy hasonló megnevezés
- Ha a csomag nem átlátszó, minta az egyes színekre, és becslés a mennyiségre színenként.

C. A termék származásáról

- Származási ország, opcionálisan a település megnevezése
- Vegyes színű csomagolás esetén az egyes színeknél külön kell feltüntetni a származási helyet.

D. Kereskedelmi specifikációk

- Osztály
 - Minimális és maximális méret
 - Nettó súly

E. Hivatalos ellenőrzési jel (opcionális)

Kiadva 1961
Átdolgozva 1988, 2001, 2003
Az ENSZ-EGB Hagyma Szabvány
alapján készült az OECD magyarázó brossúrája, amelyet az OECD Scheme adott ki

¹Néhány ország szabályozása kötelezően előírja a név és a cím kiírását, ám ha valaki mégis márkajelet használ, a csomagolóra vagy a szállítóra akkor utalni kell.

The EU Access program is sponsored by the Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality of the Netherlands.



**agriculture, nature
and food quality**

