

A zöldség-gyümölcs kereskedelem és fogyasztás egészségügyi vonzatai

A francia zöldség-gyümölcs szakmaközi szervezet ([Interfel](#)) szervezésében az idén is megrendezésre került a zöldség-gyümölcs szakmai konferencia, ezúttal a zöldség-gyümölcs kereskedelem és fogyasztás egészségügyi vonzatait helyezve előtérbe. A témaválasztást mindenképpen befolyásolta a tavalyi *E.coli*-botrány, de ezen túlmenően tagadhatatlan, hogy a zöldség-gyümölcsfogyasztást ösztönző és a kedvező élettani hatásokat előtérbe helyező nemzeti – és sok esetben uniós társfinanszírozással megvalósított – kampányokkal párhuzamosan a fogyasztók egyre jobban érdeklődnek a lehetséges kockázatokról is.

Az első szekció a **higiéniai és egészségügyi kockázatokkal** foglalkozott, elsősorban a fogyasztás oldaláról közelítve meg a témát. Alain Périquet (Université de Toulouse) a termékekben vagy azokon előforduló kémiai vegyületek és mikroorganizmusok jelenlétét elemezte, és a vizsgálatok alapján több aggasztó eredményről is beszámolt. A bemutatott adatok alapján nem zárható ki, hogy a felnőtt lakosság minimális részének szervezetébe határértéket meghaladó mennyiségben jutnak bizonyos fémek, sokkal komolyabb problémát jelent viszont az, hogy a gyerekek 15%-a lehet kitéve egészségügyi határértéket meghaladó kadmium-szennyezésnek, elsősorban a gabonafélék és a burgonya fogyasztásán keresztül. Az alumínium kapcsán megjegyezte, noha folyamatosan napirenden van ennek a fémnek a vélelmezett toxicitása, megítélése szerint egyelőre nincsenek olyan vizsgálati eredmények, amik alapján határozottan megerősíthető vagy cáfolható az alumínium elsősorban idegrendszerre gyakorolt negatív hatása.

Michel Catteau ([Institut Pasteur](#), Lille) az élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatosan bekövetkezett, mikroorganizmusok termelte toxinok okozta mérgező eseteket vizsgálta, ami Franciaországban minden típusú élelmiszert vizsgálva évente hivatalosan közel ezer esetben fordul elő, ezek felénél lehet pontosan megállapítani, hogy mi is okozta a megbetegedést. A becslések szerint a valóságban ennél tízszer-harmincszor több eset fordul elő, viszont az is igaz, hogy elhanyagolható számú eset írható a zöldségek és gyümölcsök számlájára. Ezen belül viszont a legismertebb eset minden bizonnyal a tavalyi *E.coli*-ügy, ami összesen 4010 megbetegedést okozott, kórházba 916 ember kerül, 57 haláleset következett be, ebből 55 Németországban, ahogy a megbetegedések döntő többsége is ott fordult elő. A járvány kialakulásában a kutató szerint emberi hibák sorozata vezetett, ezen belül kiemelt helyen kezelve a hiányos higiéniai ismereteket. A helyzetet súlyosbította, hogy egy nehezen diagnosztizálható, ugyanakkor kiemelkedően virulens, ám alig ismert baktérium-törzs állt a háttérben. Hasonló nagyságú fertőzés máshol is előfordult a világban, az USA-ban például 2011/12-ben a Colorado állambéli Jensen-farmról sárgadinnyével indult *Listeria*-fertőzés volt, a 147 megbetegedésből 33 végződött halállal – az okok között a higiéniai hibák voltak a legfontosabbak. Az idén nyáron mexikói mangó okozta *Salmonella*-fertőzés volt, itt haláleset nem történt.

Adatai szerint leginkább a leveles zöldségek, valamint a csíráztatott magvak fogyasztása során következhet be fertőzés, de előfordul a gyümölcsök miatt is. Leggyakrabban a *Salmonella*, *Listeria*, *E.coli*, valamint a norovírusok állnak az esetek háttérében, ezek a betakarítás előtt és után egyaránt rákerülhetnek a termékekre. Az ismertté vált fertőzések száma folyamatosan nő, mivel:

- egyre több forrásból szerzik be a termékeket,
- megnőtt a kereskedelmi lánc hossza, több időt töltenek a termékek úton
- a fertőzésnek kedveznek bizonyos agrotechnikai eljárások (pl. nem körültekintően végzett trágyázás)

- fogyasztói szokások, rossz beidegződések pl. a tárolás során.

Mivel a fertőzéseket kiváltó mikroorganizmusok, származásuk és a fertőzési módok egyaránt jól ismertek, megfelelő gazdálkodói, kereskedői és fogyasztói odafigyeléssel, a higiéniai előírások betartásával és betartatásával a kockázatok érdemben csökkenthetők.

Christophe Nguyen The szerint a már említett mikroorganizmus-kört ki lehet egészíteni a Hepatitis A vírussal, valamint több állati parazitával is, a legnagyobb előfordulási gyakorisága pedig a *Listeria monocytogenes*-nek van. A kérdéses fertőző ágensek leggyakrabban a termesztés és a betakarítás során kerülnek a termékekre, az egyik fő fertőzési forrás a nem megfelelően kezelt szervestrágya, noha a kísérleti adatok azt mutatják, hogy a szakszerűen tárolt, komposztált szervestrágyában nagyságrendekkel lehet csökkenteni az egészségre kockázatot jelentő mikroorganizmusok számát, a talajba juttatást követően a szám tovább csökken, ideális esetben a detektálási szint alá. A másik lehetséges forrás az öntözővíz, a vizsgálatok szerint szabadföldi körülmények között a lombozatra a vízzel kijutó fertőző szervezetek kb. két hét alatt teljesen eltűnnek, így a betakarítás időpontjának körültekintő megválasztásával a kockázat minimálisra csökkenthető.

Az **állati és/vagy növényi szervezetek fogyasztásával** kapcsolatos dilemmát vizsgálva Claude Fischler előadását a magyar származású amerikai kutató, Angyal A. 1941-ben megjelent publikációjának idézésével kezdte, illusztrálva, hogy a kérdés már sok évtizeddel korábban ismert volt. Mohamed Merdji beszámolt arról a kutatásról, amit a fogyasztók mikrobiológiai kockázatokkal kapcsolatos ismereteinek és viselkedési formáinak fölmérése érdekében végeztek. A zöldség-gyümölcs ágazat számára jó hír, hogy a 900 fős reprezentatív minta megkérdezése alapján elmondható, a fogyasztók elsősorban az állati termékek és a mikrobák, mikrobiológiai kockázat között vontak párhuzamot, a zöldségek és gyümölcsöket szinte elhanyagolható kockázatúnak tartották.

A **kiegyensúlyozott táplálkozás egészségügyi és élettani kockázatainak** kérdéseivel foglalkozva Jean-Michel Lecerf (Institut Pasteur, Lille) arra helyezte a hangsúlyt, hogy a mennyiség önmagában nem elegendő, messzemenő figyelmet kell fordítani a minőségre is, ezen belül pedig a fajtaválasztásnak nagyon fontos szerepe van. A jelenlegi kampányról – *napi ötféle zöldség és gyümölcs* – szólva megjegyezte, alapvetően senki nem érti, mit is jelent ez pontosan, hogyan kell/célszerű értelmezni, amin mindenképpen javítani kell. A szlogen mögött valójában mintegy napi 400 gramm zöldség-gyümölcs elfogyasztására való ösztönzés áll, amit ki kell egészíteni olyan információkkal is, miért kedvezőbb egészségügyi szempontból, ha ennek a mennyiségnek minél nagyobb aránya nyers termék.

Caroline Bollars ([WHO Európai Iroda](#)) az elhízás és a táplálkozási szokások összefüggéseit vizsgálta, megítélése szerint a társadalmi folyamatok, szokások sok esetben negatív irányban befolyásolják a hagyományos táplálkozási formákat. Mivel egyre kisebb szerep jut a zöldség-gyümölcsfogyasztásnak (főleg nyers állapotban), az elhízás egyre általánosabb lesz. Sajnálatos jelenség, hogy a világ egyes részein egyszerre van jelen a helyi társadalmakban az elhízás és az éhezés jelensége, ami különösen a fejlődő országokban fordul elő. A WHO Európában is szükségesnek tartja olyan programok indítását, amik ösztönzik a zöldség-gyümölcs fogyasztását, támogatják, hogy azok minél szélesebb társadalmi rétegek számára legyenek elérhető áron és érdemi mennyiségben hozzáférhetőek. Adataik alapján az EU27-ben vannak országok, ahol az elvárható átlagnál lényegesen jobb a lakosság zöldség-gyümölchöz való hozzáférése és fogyasztása, míg egyes tagállamokban „van hová fejlődni” – hazánk alulról közelítve ugyan, de szinte eléri az átlagot. Hozzátette, a WHO és a FAO erőfeszítései kiegészítik egymást, ez utóbbi elsősorban a szegénység leküzdését célzó, a zöldség-gyümölcs

termesztést ösztönző programjain keresztül fejthet ki érdemi erőfeszítéseket, de az érdemi megvalósítás mindenképpen az egyes országok feladata és felelőssége. A probléma összetett, gyakorlatilag a politika, a gazdaság és a társadalom minden szereplőjének van szerepe abban, hogy az erőfeszítések sikeresek legyenek, és nem megkerülhető – többek között – az oktatás felelőssége sem a helyes táplálkozási szokásokra nevelésben.

Az **élelmezéssel összefüggő kockázatok mérésével** foglalkozó szekcióban Bernard Chevassus-au-Louis (Mezőgazdasági Minisztérium) előadásában a hatóságok szerepét vizsgálta abból a megközelítésből, hogy ezek feladata a termékek higiéniai és minőségi tulajdonságaival kapcsolatos előírások betartatása, az ellenőrzés és a szükség szerinti szankcionálás. Rávilágított, vannak bizonyos hasonlóságok és különbségek az egyes termékcsoportok esetében, nem ugyanolyan a gyógyszerek, vakcinák, bizonyos termékek (mobiltelefonok, extrám sportokhoz szükséges eszközök, dohány) megítélése, mint a hétköznapi cikkéké, ami abban is megnyilvánul, hogy az esetleges „baleset” bekövetkezte utáni igazság-keresésben az utolsó kategóriában más a szerepe a hatóságoknak és a bíróságoknak, mint az első háromban. Bármilyen termékről legyen is szó – ideértve természetesen a zöldségeket és gyümölcsöket -, társadalmi igényként jelentkezik a kockázatok és előnyök fölmérése (ez talán mindennél markánsabban jelentkezik a GMO-k esetében), ami viszont a tapasztalatok szerint sok esetben nem a tisztánlátás, hanem a még nagyobb káosz irányába képes elvinni egy-egy kérdést. Megjegyezte, az agronómiai kutatás hatalmas erőfeszítéseket tett azért, hogy a termelés és földolgozás oldalán minél kisebb legyen az élelmiszer-veszteség, míg fogyasztói oldalon egyre nagyobb mértékű pazarlás tapasztalható. Ennek oka kettős, egyrészt a felelőtlen fogyasztói magatartásban keresendő, de sajnálatos módon az élelmiszer-biztonság növelését célzó jogszabályok is sok esetben a pazarlást növelik – ezen a területen számos dolgot át kellene gondolni és lehetőség szerint megváltoztatni. Egyetértett azzal a véleménnyel, hogy az elmúlt évtizedekben nem csak nőtt, hanem érdemben átalakult az élelmiszer-pazarlás, mivel a már említett termelési oldalról átkerült a fogyasztói oldalra, ahol jóval nagyobb arányban nőtt a hulladék mennyisége, mint ahogy csökkent a termelési és földolgozó oldalán (*egyres megdöbbentő statisztikák szerint az iskolai kávéházokban felszolgált kenyér fele a szemétként kerül*).

Ambroise Martin (Faculté de Médecine Lyon-Est - Université Claude Bernard Lyon I) a nemzeti élelmezési tanácsot (CNA, *Conseil National de l'Alimentation*) mutatta be, ami egy olyan társadalmi egyeztető fórum, ami 47 tagján keresztül hűen reprezentálja a teljes élelmiszer termékpálya-hálózatot. Kitért továbbá arra, hogy a felelőtlen fogyasztói magatartás nagyon sok esetben oka a bekövetkezett baleseteknek, kialakult betegségeknek, haláleseteknek, viszont a vele kapcsolatos tudományos ismeretek még igen hiányosak. Ahogy egyre inkább tudományos igényű vizsgálatok tárgya az élelmiszer-ipar – és az emögött tapasztalható káros fogyasztói szokások (pl. alkohol, dohány) – szerepe a kóros társadalom-egészségügyi folyamatok kialakulásában. A CNA szerepe ebben a helyzetben az, hogy a lehető legsokoldalúbb megközelítésben vizsgálja ezt a kérdéskört, és szükség esetén maga is kezdeményezze olyan jogszabályok megalkotását, amikkel kezelni lehet a káros folyamatok kialakulását. Kiemelte, két nagyon komoly és aggasztó jelenséggel mindenképpen küzdeni kell, az egyik ezek közül az élelmiszer-hamisítás, ami mögött egyértelműen a gátlástalan haszonszerzés áll. A másik ilyen kockázati tényező a tudományos vizsgálatok egyre aggasztóbb mellőzése az engedélyezési, piacra jutási folyamatok során, ami sajnos teret enged számos, önmagát függetlennek mondó, de nem biztos, hogy valóban kompetens szervezet megjelenésének is. A kifejezetten militáns szakértők színre lépése és azon szándékuk, hogy vitapartnereiket az értelmes és konstruktív vita helyett bármi áron diszkvalifikálják, nemhogy segítené a tisztánlátást, hanem éppenséggel teljesen ellehetetleníti azt. A CNA kiáll az egyes

kockázatok összeírása és egy kockázati skála megalkotása mellett – ez utóbbit körültekintően alkalmazva érdemben elő lehet mozdítani a vitás kérdések megoldását, de nem szabad ezt a vita helyettesítésére használni.

A **kockázatok társadalom általi fogadtatását** elemző kerekasztal-beszélgetésben először Anne-Laure Gassin (az EFSA kommunikációs igazgatója) taglalta, előadásában az EFSA megbízásából az Eurobarometer által készített vizsgálatok eredményeit ismertette. Ebből kitűnt, a fogyasztók leginkább a szermaradványok, toxinok jelentette veszélyt nevezték meg, ezeket tartják a legaggasztóbbnak, ennél kevésbé tartanak a GMO-któl vagy a különböző állat- és növénybetegségektől. A legtöbb tagországban a peszticid-maradványok foglalkoztatják a fogyasztókat, köztük a franciákat és a magyarokat is. A különböző problémákat vizsgálva kitűnt, hogy az állatjóléti aggodalmak esetében Magyarország sereghajtó. Amennyiben a táplálékkal összefüggésben egészségügyi probléma lépne föl, a francia fogyasztó az uniós átlagot meghaladó mértékben támaszkodna orvosára, bízna meg abban, hasonlóképpen állna a fogyasztóvédelmi szervezetekhez, a családtagokhoz, a környezetvédőkhöz, sőt még a gazdákhöz is. Az uniós átlagnál – és általában – sokkal kevésbé bíznak viszont meg az EFSA, a média, az uniós szervezetek és a kormányhivatalok által adott tájékoztatásban, legkevésbé hisznek - és továbbra is átlag alatti arányban – az interneten hozzáférhető, az üzletekben adott és (sereghajtóként) az élelmiszer-ipartól kapott tájékoztatásban.

Pascale Hébel (CRÉDOC) azt vizsgálta, miként változott a fogyasztók hozzáállása az évek, évtizedek során az élelmezéshez kapcsolódó kockázatok megítélésében. Mint mondta, az első nagy sokkot a BSE-krízis jelentette az átlagosnál aggodóbb francia fogyasztók körében 1996-ban, ami jóval nagyobb hatással volt, mint korábban a hormonkezelt marhahúsok esete. Tény azonban is, hogy a kilencvenes években még messze nem volt akkora média-visszhangja egy-egy ilyen esetnek, mint napjainkban. Érdekes továbbá, hogy míg a marhahús esetében öt évre volt szükség, hogy a fogyasztás szintje a krízis előtti szintre emelkedjen, a baromfi-influenza esetében csak néhány hónapra volt szükség – a magyarázat az, hogy a baromfihús minőségi megítélése a fogyasztók szemében messze jobb, mint a marhahúsé. Tény, hogy a nyolcvanas évek végétől jelentős mértékben megugrott az élelmiszerbiztonsági kockázatok miatt aggodók száma, a növekedés 2003-ig töretlen volt, azóta némi csökkenés és stabilizálódás figyelhető meg. Ezzel együtt 2007-ben többen tartották úgy, hogy (a kockázatokat nem számítva) kevésbé minőségi módon étkeznek, mint 5-10 évvel korábban, és minden korábnál nagyobb arányban tartották fontosnak a kiegyensúlyozott táplálkozást, annak minden kísérő jelenségével együtt, különösen a 18-25 év közöttiek körében. Sajnálatos módon a gazdasági válsággal együtt egy időben az egészséges táplálkozás igénye valamelyest visszaszorult, erősödött az étkezések „örömszerző” jellege, különösen a válság legerősebb időszakában. Ma kevésbé tartanak a GMO-któl (30%), mint korábban (-14 százalékpont), viszont +10 százalékponttal nőtt a mikrobáktól való félelem (48%-ra), ám az „éllovas” továbbra is a peszticidektől való félelem (54%). Egyre inkább odafigyelnek a fogyaszthatósági időpont (DLC) betartására, de valamelyest csökkent a termékek összetételével szembeni igényesség és egészséges táplálkozás igénye, viszont nő a környezettudatos vásárlás szerepe. Egyértelmű a média szerepe a fogyasztás színvonalára (*E.coli*-ügy tapasztalatai), ami miatt a mezőgazdasági és élelmiszeripari szereplőknek nagyon komoly erőfeszítéseket kell tenniük a fogyasztói bizalom megerősítésére.

A **nem földolgozott friss zöldség-gyümölcs kezelésének helyes gyakorlata** (*guide des bonnes pratiques d'hygiene fruits et légumes frais non transformés*) címet viselő dokumentum

az ágazati szereplők¹ közös erőfeszítésének köszönhetően születhetett meg, megalkotásában a fő szerepet a zöldség-gyümölcs alkalmazott kutatási intézet, a CTIFL vállalta, mondta Alain Vernede, a CTIFL igazgatója. A korábbi, 1999-es anyagot fölváltó dokumentum hat éves előkészítő munka (2005-2011) után került a szakigazgatás elé, a hivatalos közlönyben 2012. márciusában jelent meg, az ebben foglaltak alkalmazására mindenki számára önkéntes. A minél eredményesebb alkalmazás érdekében a CTIFL folyamatos továbbképzéseket szervez, ezek során „tananyag” az európai uniós és francia szabályozás, a HACCP-rendszer, vagy a termékekkel kapcsolatos összes lehetséges kockázati lehetőség áttekintése.

A zöldség- és gyümölcsforgalmazásban érintett szakmai szervezetek és a gazdasági minisztérium termékhamisítás elleni főigazgatósága (DGCCRF) között megszületett együttműködési megállapodás, a **FeL Partenariat®** megújítására (2013-2015) is a kollokvium alkalmával került sor. A kezdeményezés lényege, hogy 2009. óta a kereskedelemben érdekelt cégek a HACCP-rendszer elvei szerint (de legtöbbször a minősítés megszerzése nélkül) végzik tevékenységüket, szervezik meg saját ellenőrző rendszerüket annak érdekében, hogy a zöldség- és gyümölcskereskedelemben az élelmiszer-biztonsági és higiéniai kockázatokat minimálisra lehessen csökkenteni. Az új partneri megállapodás előkészítésekor már figyelembe vették mindazon tapasztalatokat, amik a tavalyi *E.coli*-alapján fogalmazódtak meg a szereplőkben.

A zöldségek és gyümölcsök minőségi kérdéseinek tudományos és politikai megközelítésének azonosságait és ellentmondásait vizsgáló kerekasztal alkalmával Marc Mortureux (főigazgató, ANSES) a tavalyi *E.coli*-botrány kapcsán azt szorgalmazta, hogy a jövőben minden érintett egymással együttműködve a lehető leghatékonyabban törekedjen a fertőzést kiváltó ágens meghatározására és ennek alapján a fertőző góc fől számolására – a folyamatban a többirányú kommunikáció elengedhetetlen. Megjegyezte, komoly erőfeszítésekre van szükség annak érdekében, hogy a médiával való kapcsolatok erősödjenek, hatékonyságuk javuljon és a megfogalmazott üzenetek meg is jelenjenek – még akkor is, ha nem az AFSSA és társai feladata a közvetlen társadalmi kommunikáció biztosítása.

Nathalie Homobono (DGCCRF) a megelőző célú ellenőrzések fontosságára hívta föl a figyelmet, ezen belül is a növényi és állati termékek mikrobiológiai kontrolljára. A francia hatóságok az elmúlt években egy nagyságrenddel emelték az ellenőrzések számát, a korábban elsősorban a szermaradványokra fókuszáló ellenőrzések mellett általános lett a mikrobiológiai vizsgálat. Egyetértett azzal a szándékokkal, ami találkozott francia hatóságok egyetértésével is, hogy erősödjön a harmadik országokból az EU-ba érkező import ellenőrzése. Aminek valójában nem csak a határokon, adott pillanatban történő ellenőrzést kellene jelentenie, hanem magában kellene foglalnia az ezt megelőző, még a termelési folyamat során (értelemszerűen az importőr és/vagy az adott ország hatóságai által) végzett ellenőrzést is, amivel érdemben lehetne csökkenteni a kockázatokat.

Charles Pernin (CLCV) szerint a fogyasztói szokások olyan gyorsan változnak, olyan, új fogyasztási formák és ezekkel együtt járó kockázatok jelennek meg, amik a szabályozás és az ellenőrzés folyamatos adaptációjának szükségességét vetik föl. Hozzátette, az *E.coli*-botrány megmutatta, mekkora felelőssége van a médianak abban, hogy „helyén kezelhető-e” egy ilyen esemény, vagy semmiképpen nem igazolható, hatalmas járulékos károkat okozó tömeghisztéria lesz belőle. Megjegyezte, sajnos nagyon sok „autodidakta”, önjelölt „szakértő” tehet minden kontroll nélkül legalábbis félreérthető nyilatkozatokat, ezekkel szemben pedig

¹ szakmai szervezetek, valamint az államigazgatás részéről: FranceAgriMer, Interfel, DGAL, DGS, DGCCRF

alig-alig lehet látni valóban szavahihető, elismert szaktekintélytől vagy elismert kutatóintézetből, laboratóriumtól származó nyilatkozatokat.

Eric Pondelet (DG SANCO) szerint 2000. előtt az élelmiszerbiztonsági kockázatokat egyértelműen az állati termékekhez kötötték, a kétezres évekkel következett be az a szemléletbeli váltás, ami **elméletben** már nem tesz érdemi különbséget növényi és állati termékek között, és ennek fényében elméletileg elkerülhető lett volna az *E.coli*-botrány és annak minden következménye. Sajnálatos módon azonban hiányoztak azok az együttműködési csatornák Németországon belül az egyes szereplők és hatóságok (egészségügy, élelmiszer-biztonság, stb.) között, amik megléte és működése esetén sokkal kevesebb áldozat lett volna. A tanulságot uniós szinten is levonták, véleménye szerint azóta megszülettek azok az intézkedések, amikkel már európai szinten is kezelni lehet egy-egy ilyen esetet. Megjegyezte, rövid időn belül megerősítették azt a római labort, ami az *E.coli*-vizsgálatára szakosodott, ahol már rendelkezésre áll az a protokoll, amivel ezt az egyébként kifejezetten ritka *E.coli*-törzset is 48 órán belül azonosítani lehet a mintákból.

Robert Tesier (DGAL²) szerint *E.coli*-botrány tanulsága az, hogy a megváltozott világban már nem lehet mindent a sok évtizedes, klasszikus eljárásokkal kezelni, megoldani, sőt nagyon komoly erőfeszítéseket kell tenni a termelési folyamatokkal kapcsolatos szakmai ismeretek naprakészen tartására is. A csíráztatott magvak termelése iskolapéldája ennek – noha egyre nagyobb arányú a kereslet irántuk igazából tipikus „árva kultúráról” (*culture orpheline*) van szó, nincs ennek minden szegmensét – különösen a vele kapcsolatos kockázatokat – ismerő szakember az államigazgatásban sem. Ugyanis hiába vannak magas szakmai és technikai színvonalon dolgozó laboratóriumok, kutatók, ha hiányoznak azok az alapvető technikai ismeretek, ami nélkül a kutatás nem tud megfelelő irányba és kellő gyorsasággal elindulni. További tanulság a harmadik országokból való import kezelése – a megfelelő és termékhez adaptált, célzott ellenőrzések elengedhetetlenek.

Somogyi Norbert, Párizs

² Mezőgazdasági, Élelmiszer-gazdasági és Erdészeti Minisztérium, Élelmiszeri Főigazgatóság