

VESZÉLYES DÉLI ZÖLDSÉGEK

Gilingerné dr Pankotai Mária - Zentai Ákos

Az utóbbi években fokozódik a téli zöldségimport, elsősorban a mediterrán országokból. A téli-tavaszi hónapokban indokolt lehet a külföldi áru behozatala, ugyanis a hazai termelés nem fedezi minden esetben a piaci igényeket. A mediterrán országokban fűtés nélkül és általában minden költséget tekintve olcsóbban termelt áruk még a szállítási költségekkel és a kereskedők hasznáival együtt is olcsóbbak tudnak lenni az itthon egész télen át fűtve termelt zöldségeknél. Csak a nagy felületen, korszerű technikával, azaz alacsony fajlagos költségekkel számoló hazai termelők tudják ezzel tartani a versenyt.

A hagyományosan megszokott paradicsom, uborka és kaliforniai paprika mellett, már a magyar típusú paprikák is érkeznek import útján, hiszen a jó „primőr árak” vonzó lehetőségeket kínálnak Magyarországon. Sajátos a magyar helyzet annyiban, hogy itt a primőr árak jóval magasabbak mint a nyári „dömping” árak, nyugati és déli európai tagtársainknál ezek jóval kiegyenlítettebbek.

Az import áruk alapvetően rontják a hazai termelők lehetőségeit, ugyanakkor a fogyasztók számára ez egyértelműen kedvezőnek tűnik az alacsony árak miatt. Sajnos ezek az alacsony árak sokszor gyenge minőséget, és sok esetben kémiai veszélyeztetettséget is jelentenek. A nálunk megjelenő import áruk jelentős része olyan termék amelyekre az uniós országokban nincs fogadókészség különféle minőségi hiányosságok miatt, amit az ottani hatóságok, és mindenekelőtt az ottani fogyasztóvédelem szervezetei nem tűrnek.

A déli országokban soha nincs erős tél, az összes kertészeti kártevő zavartalanul áttelelhet. A magas hőmérsékletek miatt a kártevők gyorsan szaporodnak és állandó veszélyt jelentenek a növényállományokra. Fokozza a gondokat, hogy több igen veszélyes vírusbetegség is elterjedt már ezekben az országokban, melyek többségét rovarkártevők terjesztik. A betegségek megelőzésének egyetlen útja a kártevők irtása, és ennek eléréséhez bármilyen eszközt hajlandóak igénybe venni.

Nehezíti a növényvédelem helyzetét, hogy ezeken a területeken kialakult termesztési körzetekben szinte egymást érik a hajtatóházak, több száz, helyenként több ezer hektáros egybefüggő területeken dolgoznak. Emiatt igen intenzív növényvédő-szer használatra vannak kényszerülve a mediterrán termelők. A gyakori szerhasználat miatt nem ritkák a szermaradék problémák, amit több esetben a vizsgálatok is kimutattak nyugat-európai országokban, s itt erősen megrendült a fogyasztói bizalom a dél-európai zöldségtermékekkel szemben.

Magyarországon a behozott áru töredékét vizsgálja a növényvédelmi hatóság, ennél többre a jelenlegi viszonyok között úgy tűnik nincs lehetőség. A vizsgálati eredmények közzlése, és a szükséges intézkedések az európai előírások szerint történnek, ezeken a területeken már sikerült felzárkóznunk. Az utóbbi hetekben egyiptomi számóca és spanyol pritamin paprika akadt fenn az ellenőrzésen, de ne feledjük a tavalyi marokkói paprikát, ami bizonyos szempontból súlyosabb és precedens értékű volt, hiszen itt a „mi” fehér paprikánk esett áldozatul. A következőkben ezekről az esetekről talált információkat, adatokat, és ezek kapcsán kialakult véleményünket szeretnénk megosztani az olvasókkal.

Az egyiptomi számóca vizsgálatáról és az ezt követő intézkedésekről az FVM Sajtóirodája adott ki közleményt. Eszerint mintegy 5,5 tonna eper kereskedelmi forgalomba hozatalát tiltották meg, 3,8 tonnát megsemmisítettek, 1,5 tonnát visszaküldtek Egyiptomba. Az EU

gyorsriasztási rendszerén keresztül bejelentést tettek, így az Unió többi tagállama is intézkedhet, és a továbbiakban szorosan ellenőrzik az egyiptomi szállítmányokat.

A megvizsgált szamóca tételekben ciprodinil hatóanyagot (0,16 és 0,19 mg/kg mennyiségben) és fludioxonil hatóanyagot (0,20 illetve 0,21 mg/kg mennyiségben) találtak. Európában (és így Magyarországon) egyik hatóanyagoknak sincs engedélye szamóca termesztésben. Ezért a talált mennyiségtől függetlenül a „nem engedélyezett hatóanyag” besorolás alapján tiltották ki a kereskedelemről.

A **ciprodinil** viszonylag jól ismert hatóanyag (pl. Chorus 75 WG). Szőlő termesztésben engedélyezett Botrytis ellen, a szerleírás szerint lisztharmat ellen is van másodlagos hatása. Nyilvánvalóan szamócában is emiatt tűnt jó ötletnek. A szer nem különösebben mérgező ($LD_{50} > 2000$ mg/kg), azt is mondhatnánk, hogy egészségi kockázata minimális, de nem ez a kérdés, ha egy hatóanyag nem engedélyezett az adott kultúrában, akkor tilos használni.

Érdekes megjegyezni, hogy ezt a hatóanyagot kifogásolták többek között nem olyan régen csemegeszőlőben, de ott az „engedélyezett anyag határérték felett” kategóriában. Más kérdés, hogy a szőlőben az ott engedélyezett 0,5 mg/kg határérték helyett 0,77 – 1,44 mg közötti értékeket mértek, ami jóval magasabb, mint most a szamócában.

A **fludioxinil** sokkal inkább megdöbbenítő, hogy jutott valakinek eszébe hogy használhatja. Magyarországon egyetlen ilyen hatóanyagú szernek van engedélye (Maxim XL 35FS) kukorica valamint árpa és cirok vetőmag csávázására. A leírás szerint elsősorban Fusarium ellen hatékony, de általában mag felületén terjedő betegségek és a talajból támadó fertőzések ellen jó. Kombinációkban használatos borsó és repce csávázására, de ezeknek nálunk nincs engedélye. Ilyen esetekben valószínűleg az lehet a magyarázat, hogy azt gondolják, ilyen szert biztosan nem keresnek a szermaradék vizsgálatok során, hiszen ott nem vaktában méricskélnek, hanem célzottan bizonyos hatóanyagokat mérnek, amiről a gyakorlat ismeretében feltételezhető hogy találnak (pl. a jól ismert ditiokarbamátok, amit elég nagy valószínűséggel lehet találni).

A következő hír az **izofenfosz-metil** spanyol paprikában. Ebben az esetben azért került sor ennek a nem éppen szokványos hatóanyagának a vizsgálatára, mert korábban Németországban és Hollandiában találtak ezzel a szerrel kezelt spanyol paprikát, ezt a megfelelő uniós riasztási láncban jelezték. Ezután Európa számos országában vizsgálták, és találtak pozitív mintákat, többek között Olaszországban, Dániában, Csehországban, Finnországban, jellemzően ez utóbbi országban volt a legnagyobb felháborodás. Így a magyar hatóságok is felkészültek a vizsgálatra, és talán ezúttal sikerül megakadályozni, hogy amit a németeknek nem mernek bevinni, azt mi kapjuk meg, itt úgyse derül ki.

A közlemények szerint nem igazán lehet tudni, hogy a spanyolok honnan szerezték ezt az anyagot, mivel egész Európában nem engedélyezett, valószínűleg Kínából. Az internet világhálóján kutakodva néhány dolgot azért meg lehet tudni erről az anyagról is. A nyolcvanas évek végén az USA-ban 58 növényvédőszernek volt ezzel a hatóanyaggal engedélye, valamennyi amerikai gyártmány. Többségét 1988-ban vonták be. A 90-es évek elején a Bayer kansasi részlege hozott forgalomba 6 különböző formulázású szert Amaze néven, de valamennyit saját hatáskörben kivonta a forgalomból. Jelenleg egyetlen szernek van az USA-ban aktív engedélye, az Anderson's tee-time gyártmánya (beszédes név!). A szert kizárólag dísz-gyepeken, elsősorban golfpályákon szabad használni.

A szerleírás szerint a hatóanyag talajlakó férgek és lárvák ellen hatásos, elsősorban a gyepet károsító cserebogár pajorok ellen javasolják. (Az Amaze használatát kukoricában is engedélyezték.) A hatóanyag aromás foszforsav-észter, rendkívül mérgező ($LD_{50} = 30$ mg/kg), ezért döntöttek úgy az amerikai hatóságok hogy törlik a szerlistáról. Európában felmerült az engedélyeztetés kérdése, de egyhangúan elvetették, és soha nem volt ennek a hatóanyagoknak engedélye.

Az izofenfosz a talajból felszívódik, a növényben csúcsi irányban szállítódik. Mivel kertészeti növényekben nem engedélyezett, a növényekben minimális szermennyiség sem tolerálható. A talajban viszont a kijuttatást követően több évig megmarad, és szennyezi a később kiültetett növényeket is. Ezért azokat a területeket, ahol a talajban kimutatható, több évre kivonják a termesztésből. Több száz hektár üresen álló zárolt növényház látható jelenleg a nagy termesztési körzetekben. A spanyol hatóságok ezt az utóbb időben kénytelenek megtenni, sőt nyilvánosságra hozni, ezzel biztosítva a spanyol export fenntartását Nyugat-Európába.

Marokkóban a *metamidofosz* a sláger, és okunk van feltételezni, hogy nem ment ki a divatból. Magyarországon egyetlen ilyen hatóanyagú engedélyezett szer a Filitox, egy eredetileg amerikai (Arvesta) gyártmányú, de európai terjesztő háttérrel rendelkező anyag, aminek pajzstetű ellen almatermésűekben, és különféle kártevők, főleg levéltetvek ellen burgonyában van engedélye. (Ha még van, a 2006 decemberben a növényvédelmi hatóság által kiadott közleményben a lejárt engedélyű szerek között szerepel.)

A világ más országaiban, elsősorban Közép- és Dél-Amerikában, valamint a Távols-Keleten sokféle kultúrában engedélyezett, többek között paradicsomban, tojásgyümölcsben, sárgadinnyében és több káposztafélében, de paprikában sehol sem. Spanyolországban korábban engedélyezett volt zöldségfélékben, de mióta EU tagállam, ott is visszavonták. Marokkóban nincs ilyen átlátható rend a szerek engedélyezése terén, de ott sem engedélyezett paprikában.

Első alkalommal a Fejér megyei NTSZ a székesfehérvári Match áruházban talált metamidofosz hatóanyagot megmintázott TV paprikában. Rövid idő alatt sikerült a forrást megtalálni. A behozott kétszer 11 000 kg paprikából, amit több áruházláncon át terítettek az országban, mintegy 90%-át sikerült visszagyűjteni. A sajtóban közzétett nyilatkozatok alapján az NTSZ a megengedett 0,1 mg/kg érték 2-300 –szorosát, az NTSZ közlemény szerint 75-szörösét mérték. A megengedett határérték itt sem paprikára vonatkozik, tehát csak elvi összehasonlításra ad alapot, paprikában semennyi sem lehet.

Ezt az anyagot is több európai ország mérte kaliforniai típusú paprikában, bennünket azért érintett talán fájdalmasabban a dolog, mert nálunk arról a fehér (TV) paprikáról volt szó, amit korábban csak mi termesztünk, és a legutóbbi időkig a vásárlókban fel sem merült az a lehetőség, hogy ez nem magyar áru. Márpedig ez a hungarikum termék a téli-tavaszi időszakban inkább spanyol és marokkói növényházakból kerül a polcokra, mint itthoniakból.

Annak ellenére, hogy az áru megjelenésére, küllemére a mediterrán szállítók az utóbbi időben már igen nagy gondot fordítanak (csomagolás, kikészítés), beltartalmi értékük nem mindig kiváló, és a kémiai biztonságuk legalábbis aggályos. Erről a hazai fogyasztóknak joguk volna tudni.

Itthon a magyar termékeket előnyben részesítik a fogyasztók, ezt ismerve több „zöldéskereskedő” hazai göngyölegbe csomagolja át a fóliázott uborkát, vagy a nálunk szokásos 10-es rekeszbe sorolhatja az import paradicsomot, vagy eltünteti az egyértelmű eredetmegjelölést a fehér paprikáról, a jobb értékesíthetőség érdekében. Az egyetlen megoldás az lenne, ha a vásárlók megkövetelnék az egyértelmű tájékoztatást. Ezzel szemben sajnos a vásárlók többségét kizárólag az alacsony ár érdekli. A változást nyilvánvalóan nem a legszegényebb vásárlói rétegektől kell várni, hanem azoktól, akik képesek és hajlandóak jó minőségű árut vásárolni. Nekik viszont meg kéne tanulni, hogy mire érdemes figyelni, hogyan lehet a szükséges információkat az árukról megtudni.