

Tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés (2026)
részjelentés az első időszakról
2026. március 2-22.

Az idei tavaszi szezonális ellenőrzés március 2. napján kezdődött az egész országban, és húsvétig tart majd. A célterületek kijelölése a tavaszi időszak és a húsvéthoz köthető hagyományok figyelembevételével történt, és a Nébih által felügyelt több szakterületet érint.

A fokozott ellenőrzés kiterjed az édes teasütemény, kalács, tojásfesték, üveges és tubusos torma, valamint húskészítmény-előállítókra, tojáscsomagolókra, bizonyos alkoholos italokra, és a primőr zöldségekre. Figyelemmel kíséri a hatóság az élőnyúl-árusítást, a növényútleveleket, és a baromfi tojótakarmányok előállítását is, valamint a kardvirág virághagymák sem maradtak ki a sorból.

Az ellenőrzéseket a Nébih koordinálásával a vármegyei kormányhivatalok és a Nébih szakemberei végzik.

A 2026. évi tavaszi szezonális ellenőrzés március 2-22. közötti első időszakában végzett ellenőrzések száma:

Ellenőrzések száma	
édes teasütemény előállító	51
kalács előállító	44
tojásfesték gyártó	1
üveges vagy tubusos torma előállító	4
húsfeldolgozó	3
regisztrált hústermék előállító	102
tojáscsomagoló	6
alkoholos ital forgalmazó	20
alkoholos ital előállító	5
sörgyár	4
piacon/telephelyen ellenőrzött primőr zöldség termelő	100
takarmány-előállító	34
kisállatkereskedés	46
állatvásár/állatpiac - élő nyúl árus	42
faiskola, kertcentrum, barkácsáruház, piac - növényútlevél	141
kiskereskedelmi forgalmazás - virághagyma (kardvirág)	6
összesen:	609

Édesipari termék, édes teasütemény, kalács, tojásfesték és üveges, tubusos torma előállítók ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih és a kormány- és járási hivatalok

Az első időszakban **összesen 100 előállító létesítmény** helyszíni ellenőrzését végezték el, melyek közül **51 édes teasütemény-előállító, 44 kalács-előállító, 1 tojásfestéket gyártó, valamint 4 üveges vagy tubusos tormát előállító** létesítmény volt.

A vizsgálatok fókuszában az adalékanyag-felhasználás szabályszerűsége, a Magyar Élelmiszerkönyv és gyártmánylap előírásainak való megfelelés, a jelölési követelmények, valamint a létesítmények higiéniai, műszaki technológiai állapotai álltak. A helyszíneken **138 termék** ellenőrzése történt meg, továbbá az ellenőrök hatósági mintavételt is végeztek és **37 terméket** laboratóriumban is megvizsgálták. Az édes teasütemények esetében a tartósítószer-, a tojásfestékek esetén a színezéktartalom ellenőrzése történik meg, amely vizsgálatok még folyamatban vannak. Az ellenőrzések eredményeként eddig **8 esetben** indult hatósági eljárás, a bírságok kiszabása folyamatban van.

Nyomonkövetésre vonatkozó jogszabályok megsértése, valamint lejárt minőségmegőrzési idő miatt 30 tétel, mindösszesen 368,9 kg édesipari alapanyag/összetevő, illetve késztermék forgalomból történő való kivonására, forgalmazásának/felhasználásának megtiltására, illetve zár alá vételére került sor.

A legtöbb létesítményben megfelelőnek találták a higiéniai és műszaki állapotokat, a gyártmánylapok rendelkezésre álltak, és a termékek jelölése megfelelt az előírásoknak. A termék többségénél a nyomonkövetés biztosított, a gyártmánylapok tartalma megfelelő volt, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait betartották, és az adalékanyag-felhasználás is szabályosan történt. A dolgozók érvényes egészségügyi alkalmassági igazolásukat, képzettségüket igazoló dokumentumot kivétel nélkül be tudták mutatni.

Néhány előállítónál hiányosságokat tapasztaltak, ezek kapcsán a hatósági eljárások, illetve a hiánypótlások folyamatban vannak.

Higiéniai hiányosságok: kézmosási lehetőség hiányzott, mosogatási és kézmosási utasítások hiányoztak, tojásfertőtlenítés hiánya miatt fertőtlenítetlen tojásokat használtak fel, vagy éppen nem volt biztosítva a hűtőregisztráció vezetése.

Kisebb műszaki, karbantartási hiányosságok: festés és felületkialakítási hiányosságok, sérült padozat és burkolat, javításra szoruló padló- falszakaszok, berendezések és munkafelületek, egyes berendezések alatt hiányzott a folyadékfelfogó tálca, helytelen tárolási/előkészítési körülmények áruk és eszközök számára.

Egyes termékeknél **jelölési hibák**: nem volt megfelelő a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti besorolás, a késztermék jelölése hiányos vagy hibás volt (pl. adalékanyag funkciócsoportjának jelölése hiányzott), illetve előfordult, hogy az előrecsomagolt termékeken nem szerepelt jelölés.

Dokumentációs hiányosságok: gyártmánylapok tartalma hiányos volt vagy nem tudták a helyszínen bemutatni, több helyen az önellenőrzési és HACCP dokumentációk felülvizsgálatra szorultak, valamint a nyilvántartások nem minden esetben biztosították a teljes nyomonkövetést.

Lejárt minőségmegőrzési idejű alapanyagokat, illetve termékeket csak egy előállítónál találtak.

Kisebb műszaki, higiéniai és dokumentációs hiányosságok több üzemben is előfordultak, amelyeket az érintett előállítók az ellenőrzés során vagy rövid határidővel kijavították.

Összefoglalva: Az ellenőrzött létesítmények és termékek jelentős része megfelelt a vonatkozó követelményeknek. A laboratóriumi vizsgálatok jelenleg is folyamatban vannak, az eddig vizsgált tételek mind megfeleltek az előírásoknak. A feltárt hiányosságok többsége kisebb jelentőségűnek bizonyult, a súlyosabb hibák esetében pedig a hatóság megindította a szükséges eljárásokat és a hiányosságok kijavítására kötelezte az érintett előállítókat.

Húsfeldolgozó létesítmények ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih

A Nébih 3 húsfeldolgozóban végzett hatósági ellenőrzést, mely során mindhárom létesítményben **higiéniai hiányosságokat** állapítottak meg. Az eljárások során összesen 4195 kg húsipari összetevő, illetve késztermék forgalomból való kivonását, forgalmazásának/felhasználásának megtiltását, valamint zár alá vételét rendelték el a nyomonkövetésre vonatkozó jogszabályok megsértése, valamint lejárt minőségmegőrzési idő miatt.

Az értékesítés helyén történő hústermék (füstölt hús, sonka) előállítás ellenőrzése

Ellenőrizte: a kormány- és járási hivatalok

A kormányhivatalok szakemberei országszerte **102** olyan **üzletben**, leginkább húsboltban végeztek ellenőrzést, ahol különféle húskészítmények, köztük füstölt termékek előállítását végzik. A tevékenység nyilvántartásba vételt követően, a jogszabályban előírt feltételek teljesítése esetén végezhető.

Az ellenőrzés alá volt egységek megközelítően negyedében (25 létesítményben) tártak fel hiányosságokat, ezek között 11 üzletben egyszerre több szabálytalanság is előfordult.

A leggyakoribb probléma a higiéniai hiányosságok előfordulása (17 esetben) és a kötelezően előírt nyilvántartás nem megfelelő vezetése (11 esetben) volt. A helyben előállított termékek gyártmánylapjával kapcsolatban 8 esetben találtak hiányosságot, és a felhasznált adalékanyagokra vonatkozóan 3 esetben volt probléma.

A kisebb szabálytalanságok előfordulása esetén a hatóság kötelezte a vállalkozót a hiányosságok pótlására, súlyosabb esetben hatósági eljárásra került sor.

A megállapított szabálytalanságok miatt 14 esetben bírságot szabott ki a hatóság, melynek összértéke 1.245.000 Ft. A forgalomból kivont termékek mennyisége 156 kg.

Egy egységben illegális tevékenység végzésére is fény derült: olyan termékeket fogalmaztak, melyek a címke alapján egy korábban megszűnt regisztrációjú helyen készültek. Az illegális gyártásból származó termékeket ártalmatlanították, a tevékenység végzését a hatóság megtiltotta és bírság kiszabása van folyamatban.

Pozitív tapasztalat, hogy jelenleg kifogástalanul üzemel egy olyan egység, ahol a hatóság korábban súlyos hibákat tárt fel.

Az ellenőrzések során mintavételre is sor került különféle sonkákból és füstölt hústermékekből. A beérkezett 39 minta laboratóriumi vizsgálata folyamatban van, az eddigi eredmények alapján kifogásolt termék nem volt.

Összefoglalva: az értékesítés helyén hústermék előállítását végző, erre a tevékenységre regisztrált kiskereskedelmi létesítmények háromnegyede a jogszabályok szerint üzemel, az ellenőrzöttek egynegyedében a hatóság leginkább higiéniai és dokumentációs hiányosságokat tapasztalt.

Tojáscsomagoló ellenőrzés

Ellenőrizte: Nébih

A Nébih az első időszakban **6 tojáscsomagoló** létesítmény ellenőrzését végezte el.

A vizsgálatok során a beszállított tojásokat kísérő dokumentumokat, a tojások osztályozását, válogatását, csomagolását, tárolását ellenőrizték, továbbá az erre engedélyezett ellenőrzött létesítményekben a fertőtlenített tojás előállításának technológiáját is felülvizsgálták.

Az ellenőrzött létesítményekben eltérő tojásfertőtlenítési technológiákat alkalmaztak (UV-C kezelés, fertőtlenítő hidegköd kezelés, ózonkezelés különböző kombinációi), a fertőtlenített tojások mikrobiológiai megfelelőségét valamennyi vállalkozás rendszeresen ellenőrzi. Az ellenőrzött létesítményekben nem tártak fel súlyos higiéniai vagy nyomomonkövetési nem megfelelőséget, a tojások jelölése megfelelő volt, a tojás osztályozásához szükséges lámpázás és légkamra mérés 1 esetben nem felelt meg az előírásoknak, de ezt rövid időn belül javították.

Fertőtlenített tojásból 3 esetben vettek mintát. A már rendelkezésre álló eredmények alapján 1 vállalkozással szemben eljárás indult a vizsgált tétellel kapcsolatosan.

Alkoholos italok („dobozos mix drink”-ek, ízesített borászati termékek, import pezsgők, prosecco-k, ízesített söritalok) ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih és a kormány- és járási hivatalok

Az alkoholos italok területén végzett tavaszi szezonális ellenőrzésen a Nébih és a vármegyei kormányhivatalok felügyelői **20 kereskedelmi egységben és 5 előállító üzembn** végeztek ellenőrzést, amelyek során 49 tétel hatósági mintavételre került sor. Az ellenőrök 14 db ízesített boralapú italt, 11 db 5% Vol alkoholtartalom alatti szeszes ital és alkoholmentes üdítőital keverékét, 8 db import pezsgőt, 8 db prosecco tételt és 8 db ízesített söritalt mintáztak.

A tételekből érzékszervi és analitikai vizsgálata is történt a Nébih laboratóriumában. A szakemberek 1db prosecco olasz gyógyözőbor és 1db spanyol(cava) import pezsgő tétel esetében állapították meg érzékszervi nem megfelelést, továbbá az import pezsgő esetében a fogyasztói tájékoztatás sem volt megfelelő. A többi tétel tekintetében a kiszereles (jelölés stb.), és az elvégzett, részletes analitikai vizsgálatok eredményei, valamint az előállítóktól bekért gyártmánylapok, termékspecifikációk is megfeleltek a jogszabályi előírásoknak.

A Nébih ellenőrei az ország 4 legnagyobb sörgyárában, a Dreher, a Heineken, a Borsodi és a Pécsi Sörgyárban is végeztek helyszíni ellenőrzéseket, ahol az előállított söritalokból is történt mintavétel. A mintázott termékek előállítását igazoló dokumentumokat az előállító üzemekben bekérték.

A helyszíni ellenőrzések során az ellenőrök vizsgálták az üzemek higiéniai megfelelését, nyomon követték a teljes gyártási folyamatot, és ellenőrizték a mintázott tételek üzem által működtetett minőségbiztosítási rendszer szerint vezetett adminisztrációját is.

Az üzemek higiéniai állapota minden esetben megfelelt a jogszabályi előírásoknak, a mintázott tételek előállítási dokumentumai egyértelműen igazolták a gyártás során felhasznált összetevőket, a tételek kiszerelesei és a bemutatott gyártmánylapok, továbbá a minták analitikai vizsgálata és érzékszervi tulajdonságai minden tétel esetében megfelelt a jogszabályi előírásoknak.

Összességében elmondható, hogy a tavaszi szezonális ellenőrzésen széles spektrumban vizsgált alkoholos italok megfeleltek az ezen termékekre előírt jogszabályi feltételeknek.

Primőr zöldségek ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih és a kormány- és járási hivatalok

A vármegyei kormányhivatalok zöldség-gyümölcs minőségellenőrei a március 2-től március 22-ig terjedő időszakban 72 termelői ellenőrzést hajtottak végre, melyek közül 58 ellenőrzésre piacokon, 14 ellenőrzésre a gazdálkodók telephelyén került sor.

A főként friss szezonális termékekre irányuló vizsgálatok során az ellenőrök 2 tétel esetében tettek kifogást a nyomkövethetőségi feltételek teljesülésének hiányában. A 2 kifogásolt – összesen 19 kg tömegű – tételt kivonták a forgalomból.

Szankcióként 2 esetben élelmiszerlánc-felügyeleti bírságot szabtak ki, összesen 100.000 Ft értékben.

A kiemelt ellenőrzés első időszaka során vizsgálat alá vont tételek a vonatkozó minőségi, jelölési és higiéniai követelmények teljesítése tekintetében mind megfeleltek. Az ellenőrzött termelők regisztrációs kötelezettségeiknek is eleget tettek.

A Nébih zöldség-gyümölcs minőségellenőrei 10 helyszínen ellenőrizték a primőr zöldségek forgalmazását, összesen 28 ellenőrzést végrehajtva. A vizsgálatok tapasztalatai szerint a leggyakoribb problémák közé tartozik a felvásárolt áru saját termékként való forgalmazása. Emellett számos kisebb nagyobb adminisztrációs és dokumentációs hiányosságot tártak fel az ellenőrök.

Mintavételek

A Nébih és a vármegyei kormányhivatalok szakemberei **paprika, torma, uborka és újhagyma** kultúrákból vettek mintákat.

A megvizsgált **11 db** hazai eredetű minta **55%-a** nem tartalmazott szermaradékot, míg a 45%-ában nem kifogásolható mértékben mutatott ki a laboratórium szermaradékot. Határérték feletti eset nem fordult elő.

Teljes értékű baromfi tojótakarmány ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih és a kormány- és járási hivatalok

A tavaszi szezonális ellenőrzés során a kormányhivatalok és a Nébih szakemberei **34 takarmány-előállító létesítményben** összesen **35** teljes értékű baromfi **tojótakarmányból vettek hatósági mintát.**

Az ellenőrzött termékek esetében 94 biztonsági és minőségi paraméter vizsgálatát végzik el a Nébih hatósági laboratóriumiban. A biztonsági vizsgálatok során sor kerül mikrobiológiai, mikroszkópos összetétel, mikotoxinok és toxikus elemek kimutatására irányuló vizsgálatokra. A minőségi paraméterek vizsgálata során a termékek jelölésén feltüntetett analitikai összetevők (pl. nyersfehérje-, nátrium-, kalcium-, foszfor-, aminosav-tartalom) és adalékanyagok (vitaminok, mikroelemek) értékeinek ellenőrzése történik.

A laboratóriumi vizsgálatok folyamatban vannak, az eddig rendelkezésre álló eredmények nem tártak fel jogszabálysértést.

Élőnyúl-árusítás állatvédelmi ellenőrzése

Ellenőrizte: a kormány- és járási hivatalok

Az élőnyúl-értékesítés vizsgálata során a hatóság országsszerte **46 kisállatkereskedést és állatvásáron/állatpiacon 42 árust** ellenőrzött. Az ellenőrök állatvédelmi szempontból vizsgálták az eladásra kínált állatok általános egészségi állapotát, elhelyezését, valamint a vonatkozó jogszabályban előírt, kötelezően biztosítandó minimális férőhelyek meglétét.

Állatvédelmi jellegű szabálytalanság nem merült fel.

Az ellenőrzés kiterjedt a dokumentációs jellegű előírások betartásának vizsgálatára is, melynek során egy állatkereskedésben és négy piaci árusnál akadtak kisebb hiányosságok, nevezetesen az állatok tartására és forgalmazására vonatkozó írásos tájékoztatók, illetve annak kötelező tartalmi elemeire vonatkozóan. Az érintett szereplők a hiányosságok miatt figyelmeztetésben részesültek.

A növényegészségügyi ellenőrzések tapasztalatai - növényútlevél ellenőrzés

Ellenőrizte: a kormány- és járási hivatalok

A hatóságok széles körben vizsgálták a növényútlevelek alkalmazását és megfelelőségét.

Növényútlevelek megfelelősége és jellemző eltérések

Összességében megállapítható, hogy a növényútlevelek többsége megfelelt a jogszabályi előírásoknak, különösen:

- diszkont áruházláncokban (pl. Auchan, Tesco, Lidl, Penny, Coop).
- vetőmagok, vetőburgonya és dughagyma esetében,
- import (különösen holland és olasz) tételeknél.

Ugyanakkor több vármegyében az alábbi tipikus hiányosságok és eltérések merültek fel:

- Hiányzó növényútlevél: főként hazai eredetű növényeknél vagy kisebb forgalmazóknál, citrusfélék esetében (pl. Bács-Kiskun, Nógrád, Tolna).
- Formai hibák:
 - nem megfelelő szín vagy jelölés (pl. Baranyában 136 db eset),
 - hiányos vagy nem elkülönített adattartalom (pl. Heves, gazdaboltok).
- Kombinált címke hiánya (szaporítóanyag + növényútlevél): több barkácsáruházban visszatérő probléma (pl. Zala, Békés, Pest).
- Tartalmi ellentmondások: például eltérő faj megnevezések ugyanazon címkén (Baranya).
- Nyomonkövethetőség problémái: egyes esetekben a legkisebb egységet nem megfelelően tüntették fel (Győr-Moson-Sopron).
- Értékesítési jogosultság hiánya: pl. engedély nélküli szőlőértékesítés (Bács-Kiskun).

Megfigyelhető továbbá, hogy bizonyos esetekben a növényútlevelek nem a növényeken, hanem kísérő dokumentumokon (számlán) szerepeltek, ami végfelhasználói értékesítésnél még előforduló gyakorlat.

Hatósági megállapítások egy-egy példán keresztül

A tavaszi szezonális ellenőrzések rávilágítottak arra, hogy a piaci szereplők megfelelése nem mutat egységes képet. Míg a nagy élelmiszerláncok esetében a készletek dokumentációja megfelelő (növényútlevelek megléte és formai helyessége), addig a barkácsáruházláncok (pl. OBI, Praktiker), a hazai előállítású tételek és a szakosodott faiskolák körében rendszerszintű hiányosságok azonosíthatók.

- Engedélyezés és jelölés: A kecskeméti OBI áruházban engedély nélküli szőlőoltvány-értékesítést és a certifikációs címkék teljes hiányát rögzítették. Ez súlyos mulasztás, mivel a szaporítóanyag-felügyeleti engedély hiánya a nyomonkövethetőség alapvető sérelmét jelenti.
- Származás szerinti megfelelés: Az import (holland, olasz) tételek növényegészségügyi státusza és jelölése stabil, azonban a hazai faiskolai áruknál rendszerszintű hiányosságként jelentkezett a növényútlevelek hiánya, ami a belföldi felhatalmazott vállalkozók adminisztrációs fegyelmének lazulására utal.

Megállapítások a növényútlevelek és certifikációs címkék alkalmazása kapcsán

Az ellenőrzések során feltárt legfőbb szabálytalanságok az alábbiak:

- Engedély nélküli forgalmazás: Több esetben előfordult szaporítóanyag-felügyeleti engedély nélküli értékesítés, különösen szőlőoltványok esetében.
- Formai és tartalmi nem megfelelés: Számos növényútlevél nem felelt meg a jogszabályi előírásoknak (pl. nem megfelelő alapszín, hibás EU-szimbólumok). Gyakori hiba a fajazonossági ellentmondás, ahol a növényútlevél és a kísérőcímke eltérő latin nevet tartalmazott.

- Hiányos jelölés: A hazai származású és a beszállítóktól érkező bogyós gyümölcsűeknél, valamint szőlőnél kritikus mértékű a certifikációs címkék hiánya, ami azonnali forgalomba hozatali korlátozást vont maga után.
- Nyomonkövethetőségi kockázat: Egyes import tételeknél a túl tág (család szintű) botanikai megjelölés nehezíti a zárlati károsítók (különösen a *Xylella fastidiosa* kiemelt zárlati károsító) elleni hatékony védekezést.

Hatósági intézkedések, bírságok és korlátozások

Több vármegyében került sor hatósági intézkedésekre, mint például forgalomba hozatali korlátozásra:

- Pest vármegyében több mint 350 növény (bogyósok, szőlő, körte),
- Zala vármegyében több száz tétel,
- Nógrád vármegyében több esetben termékviSSzahívás.

A rendelkezésre álló adatok alapján bírság kiszabására kevés esetben került sor:

- Pest vármegyében 1 esetben, 45 000 Ft bírság növényútleveél nélküli forgalmazás miatt (fűszernövény szaporítóanyag importjával foglalkozó vállalkozás)
- Más vármegyék jellemzően figyelmeztetést (pl. megtévesztő jelölés miatt) vagy eljárásindítást alkalmaztak (pl. hibás jelölés).
- Növényvédelmi bírság kiszabása kistermelői piacon, engedélyköteles termék engedélyokirat nélkül történő felhasználása miatt

Összefoglalásképpen, a beérkezett adatok alapján elmondható, hogy:

- a növényútleveél-rendszer működése alapvetően stabil és javuló tendenciát mutat,
- a nagyobb kereskedelmi láncoknál és import tételeknél magas a megfelelés,
- a hiányosságok főként jelölési, formai és adminisztratív jellegűek,
- súlyos, széles körű szabálytalanság nem jellemző, a legtöbb esetben korrekcióval (figyelmeztetést követően) kezelhető eltérések fordultak elő.

Az ellenőrzések tapasztalatai alapján továbbra is indokolt a hazai termelők növényútleveél kiállításai vagy a felhatalmazáshoz szükséges gyakorlatának fejlesztése, valamint a felhatalmazási rendszer következetes alkalmazása.

Kardvirág virághagyma ellenőrzése

Ellenőrizte: Nébih

Ellenőrzések száma: 6

Ellenőrzési szempontok: Nyomonkövetési, jelölési adatok ellenőrzése, kitermesztés csírázási (kihajtási) és fajtaazonossági vizsgálat céljából.

Minták száma: 18 csomag, jellemzően 10 darab hagyma/csomag.

Vizsgálati irány: kitermesztés Monorierdő Növényfajta Kitermesztő Állomás

A mintákat 2026. március 13. és március 16. között szűrőpróba-szerűen, különféle kiskereskedelmi egységekben, így egy-egy kereskedelmi üzletlánc boltjában, barkácsáruházban, kertészeti árudában és gazdaboltban vették a Nébih szakemberei.

Összesen:

- 6 helyről (ahová 5 esetben hazai nagykereskedő cég szállított be, míg 1 esetben Hollandiából vásároltak),
- 18 mintát gyűjtöttek be, amely
- 21 kis kiserelésű tasakot,
- 184 db hagymagumót jelentett.

18 tételből (egyszínű virágú és azonos fajtatípusba >>nagyvirágú fajtatípus<<tartozó tételek):

- 13 esetben fajta megnevezéssel ellátott (összesen 6 fajta) csomagolásban, míg
- 5 tétel esetében csak virágszínnel jelölt csomagolásban voltak kiserelve a hagymagumók.

A hagymagumók különböző mérettartományúak voltak tételenként:

- 8/10 cm körméretű: 6 tétel,
- 10/12 cm körméretű: 5 tétel, és
- 12/14 cm körméretű: 7 tétel.

Két mintavételi helyen volt, hogy különböző körméretű hagymagumókat is forgalmaztak, így „átlagos” és prémium kategóriában is. Ezekben a helyeken mindkét körméretű hagymagumókból történt mintavétel.

A hagymagumók kiskereskedelmi egységekbe beszállításának dátuma is információ értékű: január 23. és február 26. között történtek.

Államgővás céljából a fagyérzékeny hagymagumókat hűtőtárolóban tartják a Nébih Monorierdei Fajtakitermesztő Állomásán a kiültetési, amire várhatóan április 2-3. hetében kerül majd sor. A kitermesztésnek célja annak vizsgálata, hogy előfordulnak-e minőségi problémák a kiskereskedelmi forgalomba hozott kardvirág szaporítóanyagánál, mik ezek és milyen mértékben jelentkeznek. A kísérletek tehát arra keresik a választ, hogy a vásárlók megbízható helyről származó, egészséges, jó minőségű, fajtaazonos és fajtatiszta szaporítóanyagot kapnak-e, valamint, hogy a termék megjelölése megfelelő-e és a szaporítóanyag megfelel-e a csomagoláson feltüntetett méretnek és fényképnek.