

# Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

## **66/04 66-USA: Minden érintett fél együttes erőfeszítésére van szükség a táplálkozási és élelmiszer-biztonsági ismeretek propagálásához**

Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) már régóta szorgalmazza a táplálkozással és az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos fogyasztói tudatosság megerősítését, az élelmezés-egészségügyi kutatások és a magatartással foglalkozó tanulmányok integrálását, valamint a táplálkozási ismeretek oktatásának megkezdését már a kora gyermekkorban. Az NFPA véleménye szerint ezek a célok csak a kommunikáció és az együttműködés fokozásával érhetők el minden érdekelt fél – kormány, ipar, tudomány, közegészségügyi intézmények, fogyasztók – között. Az étrend és az egészség összefüggéseinek feltárásához különösen fontos a magatartás-kutatás, de a fogyasztók oktatásának szempontjából elengedhetetlennek látszik a táplálkozási ismeretek iskolai tananyagba való beillesztése is. Az elhízás elleni küzdelem leghathatósabb eszköze az élelmiszerek tápanyag tartalmának egyértelmű és mindenki számára érthető jelölése, ami lehetővé teszi az emberek számára az egészséges étrend összeállítását. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 8–9. oldal)

## **67/04 „Történelmi” áttörés a WTO megbeszéléseken**

„Most első ízben lehetünk tanúi annak, hogy a tagállamok kormányai egyezsége jutottak a mezőgazdasági exporttámogatások valamennyi formájának egy bizonyos határidőre való eltörlése tekintetében –, jelentette ki Supachai Panitchpakdi, a 147 államot tömörítő Világkereskedelmi Szervezet (WTO) főigazgatója 2004. július 31-én, egy maratoni ülést követően. A konferencia résztvevői olyan keretmegállapodásokat kötöttek, amelyek nem tekinthetők ugyan végleges egyezményeknek, de igen jelentős kötelezettség vállalásokat tartalmaznak. Egyetértés született a kereskedelmet torzító belföldi agrártámogatások lényeges csökkentését illetően is. A résztvevők elkötelezték magukat a késztermékek kereskedelmének nyitottsága, valamint a fejlődő országok számára kedvező szabályozás kidolgozása mellett (pl. gyapottermelők). A legközelebbi miniszteri konferencia 2005. decemberében lesz Hong Kongban. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 15–16. oldal)

## **68/04 Belgium: GM szójatermékeket koboztak el**

A Belga Élelmiszer Hatóság (AFSCA) elrendelte az Egyesült Államokból érkező szójatermékek elkobzását. Ez az első alkalom, hogy Belgiumban engedélyezett GM anyagot tartalmazó élelmiszert koboznak el. Igaz, hogy az élelmiszerben voltak nem engedélyezett GM anyagok is, ugyanakkor az engedélyezett GM mennyiség is

meghaladta a felső határértéket. Az elkobzott szállítmány megsemmisítésre kerül. Az AFSCA feladata a tilos GM anyagok kimutatása, illetve a 0,9%-os felső küszöb betartatása. A tervek szerint 2004-ben összesen 438 mintát vesznek Belgiumban. Eddig már 167 mintát analizáltak, de most először találtak pozitív eredménnyel. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 3–4. oldal)

#### **69/04 Ausztrália – Új-Zéland: Társadalmi vitára bocsátják az élelmiszerek jelöléséről szóló szabványt**

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) 2004. augusztus 11-én társadalmi vitára bocsátotta a táplálkozási és egészségügyi jelölésekről szóló új szabvány tervezetét. A két ország élelmiszer-szabályozással foglalkozó miniszteri tanácsa előzőleg kilátásba helyezte az egészségügyi jellegű állítások élelmiszerek címkéjén való feltüntetésének engedélyezését. Jelenleg ugyanis ilyen állítások (pl. „csökkenti a szívbetegségek kockázatát”) feltüntetése élelmiszeren nem lehetséges, de szerepelhetnek olyan kijelentések, mint például: „gazdag kalciumforrás” vagy „alacsony zsírtartalmú élelmiszer”. A mostani tanulmány készítői többek között arra várnak választ, hogy maradjon-e a jelenlegi helyzet, vagy pedig az egyes ipari gyakorlati kódexek helyett egy egységes élelmiszer szabvány tartalmazza az élelmiszerek címkéin alkalmazható egészségügyi és általános kijelentéseket. A szabvány előkészítését a FSANZ két olyan tanácsadó testület bevonásával végzi, amelyben helyet kaptak a fogyasztók, az egészségügy, a hatóságok és az élelmiszeripar képviselői. Az észrevételeket 2004. október közepéig várják. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 3. oldal)

#### **70/04 Magyarország a Gyors Vészjelző Rendszer tagja lett**

2004. augusztusában a Magyar Köztársaság tagja lett az EU Élelmiszer és Takarmány Gyors Vészjelző Rendszerének (RASFF). Az 1979-ben létrehozott RASFF célja, hogy hatékony eszközt szolgáltatson az illetékes élelmiszerellenőrző hatóságok számára az élelmiszer-biztonsági intézkedésekkel kapcsolatos információcseréhez. Ennek jogi alapját az (EC) 178/2002. számú rendelet képezi (tárgya: az élelmiszer-törvénykezés általános alapelveinek és követelményeinek lefektetése, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal felállítása, továbbá az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások meghatározása). A RASFF hatókörét és eljárásait az 50–52. cikkelyek tartalmazzák. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 7–8. oldal)

#### **71/04 Európai Unió: Új munkacsoport szerveződik az élelmiszerlánc megközelítés jegyében**

Jelenleg szervezik Brüsszelben az „Élelmiszerlánc, valamint az állati és növényi egészség” elnevezésű munkacsoportot, amely a fogyasztók, az élelmiszeripar, a kiskereskedők és a mezőgazdasági termelők képviselőit – összesen 45 személyt – egyesíti magában. Az évente legalább kétszer ülésező munkacsoport célja az

élelmiszer-biztonság politikával kapcsolatos konzultáció és a párbeszéd elősegítése az Európai Bizottság és más EU-szintű szervezetek között. A munkacsoport – amely öt jelenlegi konzultációs szervezetet helyettesít – tanácsadó testületként fog működni „a farmtól az asztalig” szlogen jegyében. Első ülését várhatóan 2004. végén tartja meg. A Bizottság tervezi egy Internet alapú élelmiszer-biztonsági konzultatív fórum létrehozását is, amely nyitva áll majd minden érintett európai szervezet előtt. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 5–6. oldal)

#### **72/04 Az EU elkötelezi magát a WTO egyezmények mellett**

Az EU Mezőgazdasági Miniszteri Tanácsa beleegyezését adta a Nemzetközi Növényvédelmi Konvenció (IPPC) felülvizsgálatához, hogy erősítse annak nemzetközi szabvány jellegét. Megállapodás született továbbá arról, hogy a 25 tagállam mellett az EU saját jogán is tagja lesz az IPPC-nek. Az IPPC legfontosabb szerepe, hogy a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) tagállamai számára harmonizált megközelítést biztosítson, elkerülendő az indokolatlan növényvédelmi intézkedések kereskedelmi korlátként történő alkalmazását. A Konvenció tervezett felülvizsgálata többek között intézkedik egy olyan bizottság felállításáról, amely – a részvétel, a konzultáció és a technikai kompetencia elve alapján – kidolgozza a növényegészségügyi intézkedések nemzetközi szabványait. Az EU elhatározott tagsága a Konvencióban lehetővé teszi, hogy Európa nagyobb befolyást gyakorolhasson a nemzetközi növényegészségügyi és növényvédelmi előírások kidolgozására. Biztosítékot jelent arra nézve is, hogy a vonatkozó EU előírások összhangban legyenek a nemzetközi szabványokkal. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 6. oldal)

#### **73/04 Egyesült Királyság: Védett földrajzi jelölésben részesül a skót tenyésztett lazac**

A Környezeti, Élelmiszer és Mezőgazdasági Ügyek Minisztériuma (DEFRA) 2004. augusztus 13-án bejelentette, hogy a skót tenyésztett lazac elnyerte az Európai Bizottság Védett földrajzi jelölését (PGI). Ez törvényes védelmet nyújt az utánzás ellen az EU egész területén. Évente mintegy 150 ezer tonna skót lazacot állítanak elő 1 milliárd font értékben, ami Skóciában 8500 munkahelyet jelent. A PGI jelölést olyan termék kaphatja meg, amit egy adott földrajzi területen állítanak elő vagy dolgoznak fel vagy készítenek el és az adott területnek tulajdonítható hírnévvel, jellemzőkkel vagy meghatározott minőségi jellemzőkkel rendelkezik. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 8–9. oldal)

#### **74/04 USA: Az Országos Integrált Élelmiszer-biztonsági Kezdeményezés**

Ann M. Veneman mezőgazdasági miniszter 2004. augusztus 12-én bejelentette, hogy az Országos Integrált Élelmiszer-biztonsági Kezdeményezés (NIFSI) keretében több mint 12 millió dollár költségvetési támogatást juttatnak 19 főiskolának és egyetemnek az Egyesült Államok egész területén. A kiválasztás a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2003. novemberében meghirdetett

élelmiszer-biztonsági kutatási programja keretében történt, ami a hatékonyság és a hatásosság fokozására irányul. Az összevont program prioritás szerint tartalmazza a kutatási igényeket, koordinálja a résztvevő irányító szervezetek munkáját és a rendelkezésre álló erőforrások maximális kihasználására törekszik. A NIFSI fő szervezője az Állami Kutatási, Oktatási és Tájékoztatási Kooperatív Szolgálat (CSREES). A Kezdeményezés célja az élelmiszer-biztonsági prioritásokra (mezőgazdasági termelés, betakarítás utáni feldolgozás és szállítás, élelmiszer választék, fogyasztás) irányuló olyan kompetitív projektek támogatása, amelyek integrált megközelítést igényelnek. A költségvetési juttatás mindenek előtt az élelmiszer-biztonsági információ egész élelmiszerlánc mentén való elterjesztését szolgálja. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 12. oldal)

#### **75/04 USA: A biotermelés szigorú követelményeinek fenntartása a fogyasztói bizalom záloga**

Az Iowa Állami Egyetem és a Biotermék Kereskedelmi Szövetség (OTA) által megkérdezett farmerek egyöntetűen annak a véleményüknek adtak hangot, hogy csakis a szigorú előállítási és feldolgozási követelmények fenntartása biztosíthatja a fogyasztók bizalmát a biotermékek iránt. A megkérdezettek 37%-a szerint az Országos Ökoprogram (NOP) nagy segítséget jelent a biotermelés követelményeinek szabványba foglalását illetően. Ezek a szabványok megkönnyítik a biotermelésre való átállást és az ökotakarmányok beszerzését, ugyanakkor nem nehezítik meg lényegesen a biotermelés tanúsításának feltételeit. A válaszadó farmerek szerint nehéz olyan piacot találni, amely hajlandó megfizetni a biotermékekben megtestesült hozzáadott értéket. Mások viszont úgy találták, hogy nem könnyű az egyre növekvő kereslet kielégítése. A válaszadók közel 40%-a úgy nyilatkozott, hogy a jövőben növelni kívánja a biotermékek vetésterületét. A biotermesztés hosszú távú fenntartásának fő tényezőit a hozzászólók a következők szerint nevesítették: 1.) Több támogatást igényelnek a kisgazdaságok; 2.) További kutatás szükséges a genetikailag módosított növények esetleges káros hatásainak felderítésére; 3.) Növelni kell a biotermékekkel kapcsolatos fogyasztói tudatosságot; 4.) Életképes szövetségi struktúra létrehozása; 5.) A termelők nagyobb ösztönzése, pl. magasabb szerződéses árak révén; 6.) A tanúsítás egyszerűbbé és olcsóbbá tétele. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 11–12. oldal)

#### **76/04 WHO felmérés az ivóvíz mikrobiológiai biztonságáról**

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) megjelentette „Az ivóvíz mikrobiológiai biztonságának felmérése: a hozzáállás és a módszerek javítása” című könyvet. A nem megfelelő ivóvíz és egészségügyi ellátás világszerte az egyik legfőbb okát képezi a betegségek terjedésének és az idő előtti halálozásnak. A könyv alap gondolata a megelőző menedzsment és a szélesebb, rendszerszerű szemlélet bevezetése kezdve a víz kinyerésétől egészen annak elfogyasztásáig. Az ivóvíz biztonságát szigorú kockázatbecslésre és kockázatkezelésre alapozza. A mű

útmutatást ad a megfelelő indikátorok kiválasztásához és alkalmazásához az egész folyamatban, továbbá a speciális információk igények kielégítéséhez is. Áttekinti a kialakuló új technológiák és módszerek potenciális alkalmazhatóságát. Foglalkozik a kezelések hatékonyságával, a vízforrások minőségével, a szennyeződések megfigyelésével és azok okának kikutatásával, az ivóvíz által okozott betegségekkel, valamint a vízminőség monitoringjával a tárolás és az elosztás során. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 26. oldal)

#### **77/04 Az élelmiszer-biztonsági kockázatértékelés etikai kérdései**

A hagyományos kockázatelemzés feltételezi, hogy tudományos megegyezés alapján meghatározható a kockázatok egységes definíciója; nem veszi ugyanakkor nagyon komolyan a fogyasztók kockázatokra adott meghatározásait. Csakhogy az ilyen definíciók széles körben változhatnak a nemzeti kultúráktól, illetve azoknak a tudományos közösségekre gyakorolt hatásától függően. Ha a társadalom tagjai egyénileg és közösen is elfogadják a kockázatok létezését, akkor többé már nem az előnyökről és a hátrányokról van szó, hanem egymás jogainak kölcsönös tiszteletben tartásáról, illetve a bizalom megszerzéséről. Korthals M. idézett tanulmánya részletesen tárgyalja a tudományos és a kulturális kockázatérzékelés közötti ellentmondást, továbbá a kockázatra és az élelmiszer-biztonságra adott különféle definíciók etikai elfogadhatóságának kérdését; a szerző foglalkozik ezen kívül napjaink európai élelmiszer-biztonsági politikájával és technológiájával is. (World Food Regulation Review, 2004. szeptember, 27. oldal)

#### **78/04 Ausztrália – Új-Zéland: Élelmiszer-biztonsági Hét az érzékeny fogyasztók védelme jegyében**

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) bejelentette, hogy a 2004. november 8-án kezdődő Élelmiszer-biztonsági Hét középpontjában az érzékeny fogyasztói rétegek – csecsemők és gyermekek, idősek, leromlott immunrendszerű vagy beteg emberek – speciális igényei állnak. Legfontosabb szempont a fogyasztói tudatosság szintjének emelése és a megfelelő üzenetek eljuttatása a társadalom ételmérgezésekre leginkább fogékony, a legnagyobb kockázatnak kitett rétegeihez. A nagy tömegek biztonságos étkeztetése megköveteli az olyan jó élelmiszer-biztonsági gyakorlatok alkalmazását, mint például a kézmosás vagy a keresztszennyeződések elkerülése. (World Food Regulation Review, 2004. október, 3. oldal)

#### **79/04 Írország: Tojás jelölési kampány**

Az Ír Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium reklámhadjáratot kezdeményezett, hogy tájékoztassa a fogyasztókat a tojás jelöléséről. A 2004-ben bevezetett EU előírások célja, hogy a fogyasztók könnyebben azonosíthassák a tojás származási országát és az alkalmazott termelési módszereket (pl. biotermesztés, szabad- vagy ketreces tartás). Biztosítani kell továbbá minden egyes tojás nyomon követhetőségét egészen a tojóstyúrig. Ezért van az, hogy az Ír Tojásszövetség és az

Európai Bizottság egyaránt támogatja ezt a kampányt. 2005. decemberéig összesen 150 ezer eurót költenek a tojások jelölésével kapcsolatos fogyasztói tudatosság javítására, beleértve egy brosúra egymillió példányban történő kiadását és más közönségszolgálati lehetőségeket is. (World Food Regulation Review, 2004. október, 5–6. oldal)

#### **80/04 EU: Mikrobaellenes tartósítószer az élelmiszerekben**

Az EU élelmiszeradalékokkal, ízesítőszerrel, technológiai segédanyagokkal és az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő más anyagokkal foglalkozó tudományos bizottsága szakvéleményt adott ki az élelmiszerekben felhasznált parabének (E 214–219) biztonságáról. Megállapítást nyert, hogy a metil- és etil parabének, valamint azok nátrium sói számára a naponkénti 0–10 mg/testsúly kg ADI (elfogadható napi bevitel) megfelelő lehet. A propil parabén azonban nem sorolható be ebbe a csoportba, mivel az újabb kutatási eredmények szerint hatással van a kísérleti állatok szaporodására. Az élelmiszerekben a propil parabén nagyon korlátozott mennyiségben fordul elő, így nem jelent kockázatot a fogyasztók egészségére nézve. A parabének egyébként mikrobaellenes tartósítószer, amelyek felhasználása engedélyezett az élelmiszerekben, a gyógyszerekben, a kozmetikumokban és a piperecikkekben. (World Food Regulation Review, 2004. október, 4–5. oldal)

#### **81/04 Európai Unió: Szakvélemény egy új élelmiszeradalékról**

A Bizottság kérésére az EU élelmiszer adalékokkal, ízesítőszerrel, technológiai segédanyagokkal és az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő más anyagokkal foglalkozó tudományos bizottsága szakvéleményt adott ki a Pullulan PI–20 nevű új élelmiszer adalékról, amelyet elsősorban kapszulás élelmiszerekben és ehető (pl. leheletet illatosító) filmekben használnak fel. A pullulan egy élesztőből előállított poliszacharid, amelyet immár több mint 20 éve alkalmaznak élelmiszer-összetevőként Japánban és abszolút biztonságosnak tartanak az Egyesült Államokban is. Toxicitása alacsony. Napi 10 grammot meghaladó fogyasztás esetén a kísérleti személyek hasi teltségérzetet és más, enyhe emésztőszervi tüneteket észleltek. A Tudományos Bizottság arra a megállapításra jutott, hogy az ésszerűen elvárható fogyasztást feltételezve (ami még negyedrészt sem teszi ki az említett napi 10 gramm mennyiségnek) az élelmiszer adalékként felhasznált pullulan semmiféle egészségi károsodást sem okoz. A PI–20 előállításához azonban az Aureobasidium pullulans nem toxintermelő törzsét kell felhasználni. (World Food Regulation Review, 2004. október, 5. oldal)

#### **82/04 Egyesült Királyság: A darált hús félrevezető jelölése**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2004. szeptember 27-én publikált felmérése szerint a fogyasztókat gyakran megtéveszti a darált (nyers)hús címkéjén közölt zsírtartalom, ami általában kevesebb a valóságosnál. Például az „extra” vagy „szuper” sovány hús egyes esetekben legalább annyi zsírt tartalmazott, mint a sima „sovány” hús, melynek zsírtartalma a törvényes előírások szerint nem haladhatja

meg a 7%-ot. Az FSA összesen 561 friss és fagyasztott vagdalthús mintát vizsgált meg, amelyek legtöbbször (444 darab) marhahús volt. Mivel számos mintában a címkén feltüntetettnél magasabb zsírtartalmat mutattak ki, az FSA felhívta a helyi hatóságok figyelmét az irányelvekben foglalt értékek betartására annál is inkább, mivel a fogyasztók gyakran hajlandók több pénzt áldozni a soványabb áruért. Az FSA konzultációkat kezdett annak érdekében is, hogy saját irányelveket dolgozzon ki a vagdalthús zsírtartalmának jelölésére. (World Food Regulation Review, 2004. október, 6–7. oldal)

### **83/04 Egyesült Királyság: Kampány a sófogyasztás csökkentésére**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2004. szeptember 13-án nagyarányú közegészségügyi kampányba kezdett a magas konyhasó-fogyasztás mérséklése érdekében. Csak Angliában évente mintegy 170 ezer haláleset vezethető vissza közvetve vagy közvetlenül a magas vérnyomásra, amelynek jelentős rizikófaktort képez a túlzott sófogyasztás. A szigetországban minden nap legalább 26 millió ember jóval több sót visz be a szervezetébe, mint az ajánlott napi 6 gramm. Érdekes, hogy a férfiak átlagosan 11 gramm sót fogyasztanak naponta, ezzel szemben a nők „csak” 8,1 grammot. A Nemzeti Egészségügyi Szolgálat (NHS) keretében felírt összes gyógyszer csaknem 15%-át a vérnyomáscsökkentő orvosságok teszik ki, amelyek összes költsége évente eléri a 840 millió fontot. Egyes tanulmányok szerint az étrend konyhasó tartalmának csökkentése már négy héten belül alacsonyabb vérnyomást eredményez, ami segíti az egészség megővését. Márpedig a magas vérnyomásban („csendes gyilkos”) szenvedők háromszor gyakrabban betegszenek meg szívbántalmakban és kapnak guttaütést (stroke), mint a normális vérnyomással rendelkezők. Ahhoz azonban, hogy az emberek radikálisan változtathassanak megrögzött táplálkozási szokásaikon, tovább kell csökkenteni a feldolgozott ételek konyhasó tartalmát és tökéletesítésre szorulnak a jelölések is. A brit élelmiszeripar azt az ambíciózus célt tűzte ki maga elé, hogy 2005. végéig 1 grammal csökkentse a feldolgozott élelmiszerekben levő só mennyiségét. Jelenleg az emberek által elfogyasztott só 75%-át a feldolgozott élelmiszerek tartalmazzák, 10–15%-át maguk a fogyasztók adják hozzá, míg ugyancsak 10–15% természetes úton van jelen az élelmiszerekben. (World Food Regulation Review, 2004. október, 8–9. oldal)

### **84/04 USA: Az omega–3 zsírsavak csökkentik a szívkoszorúér megbetegedés kockázatát**

Az omega–3 zsírsavak közé tartozó eicosapentoénsav (EPA) és docosahexaénsav (DHA) többnyire az olajos halakban (lazac, tavi pisztráng, tonhal, hering) fordul elő nagy mennyiségben. Étrendi szempontból nem tekinthetők ugyan esszenciális tápanyagoknak, de tudományos bizonyítékok hada támasztja alá, hogy jelentős szerepük lehet a szívkoszorúér megbetegedések (CHD) kockázatának csökkentésében. Egyes becslések szerint az ilyen szívbetegségek évente nem kevesebb, mint 500 ezer ember halálát okozzák az Egyesült Államokban. Az

Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) ezért 2004. szeptember 8-án bejelentette, hogy a CHD kockázatának csökkenésére utaló, minősített egészségügyi reklámállítást helyez el azokon a konvencionális élelmiszereken, amelyek omega-3 zsírsavakat (EPA, DHA) tartalmaznak. Az állítás szövege így hangzik: „Pozitív, de még nem teljesen bizonyító erejű kutatási eredmények szerint az EPA és a DHA omega-3 zsírsavak fogyasztása csökkenti a szívkoszorúér megbetegedés kockázatát. A(z) [élelmiszer neve] 1 szokásos adagjában [x] gramm EPA és DHA omega-3 zsírsav található. [Lásd a teljes zsír-, a telített zsír- és a koleszterin tartalomra vonatkozó táplálkozási információt.]” Ez a második alkalom, hogy az FDA minősített egészségügyi reklámállítást feltüntetését jelenti be hagyományos élelmiszereken. (World Food Regulation Review, 2004. október, 9. oldal)

#### **85/04 USA: Élelmiszer-biztonsági egyezményt írtak alá az érintett szervezetek**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA), az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), valamint a Belbiztonsági Minisztérium (DHS) 2004. szeptember 23-án együttműködési megállapodást írt alá az Állami Mezőgazdasági Minisztériumok Országos Szövetségével (NASDA) arról, hogy szövetségi és állami szintű akcióterveket dolgoznak ki az élelmiszerekkel és a mezőgazdasággal kapcsolatos vészhelyzetek esetére. Az USDA Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS), illetve a DHS Információ Elemző és Infrastruktúra Védelmi részlege közösen finanszírozza egy olyan integrált megközelítéssel rendelkező szervezet létrehozását, amely képes megfelelően felkészülni és választ adni az országos agrár- és élelmiszer struktúrát érintő vészhelyzetekre. Az együttműködési megállapodás gyakorlati végrehajtása három fázisban történik és 2005. júniusában nyer befejezést. Az első fázisban az erre a célra létrehozott munkacsoport feltérképezi az egyes államok jelenlegi, vészhelyzeteket kezelő rendszereit, valamint az ilyen vészhelyzetek kezelésének kialakult helyi gyakorlatát. Ezt követi majd egy intézményközi akcióterv, továbbá a szövetségi, az állami és a helyi szintű együttműködést szabályozó irányelvek kidolgozása. (World Food Regulation Review, 2004. október, 10. oldal)

#### **86/04 Mit jelent a nyomon követhetőség a gyakorlatban?**

Az EU átfogó élelmiszertörvénye, a 178/2002. számú rendelet 2005. január 1-i hatállyal előírja a nyomon követhetőség biztosítását az egész élelmiszer ágazatban. Ez azt jelenti, hogy biztosítani kell minden élelmiszer, takarmány, egyéb anyag és élelmiszertermelő állat visszakereshetőségét, illetve nyomon követését a termelés, a feldolgozás és az elosztás valamennyi fázisában. Ezt a szigorú követelményt az Európában kirobbant, igen nagy tömegeket érintő élelmiszer-biztonsági botrányok (BSE, dioxinok, potenciális rákkeltő anyagok, gyanús adalékok, mikrobiológiai kockázatok stb.) teszik szükségessé. A nyomon követhetőség követelménye hármas célt szolgál: 1.) gyors információ gyűjtés olyan élelmiszer-biztonsági események



alkalmával, amikor az áru visszahívására van szükség; 2.) a fogyasztók megfelelő, hiteles információval való ellátása (tájékoztatás); 3.) a fogyasztásra alkalmatlan élelmiszerek jóhiszemű vagy szándékos forgalomba hozatalának elkerülése. Ezáltal növekszik, illetve visszanyerhető az élelmiszer ellátásba vetett fogyasztói bizalom, de a megfelelő jelölés és a termékek azonosíthatósága is igen fontos a fogyasztók számára. A téma nagy jelentőségére utal az is, hogy az élelmiszer export–import felügyeletével és a tanúsítási rendszerekkel foglalkozó Codex Bizottság 2003. szeptemberében külön munkacsoportot állított fel a kérdés tanulmányozására, amely megállapította: a nyomon követhetőség nem öncél, hanem eszköz, amely hozzásegíti az egyes államokat annak demonstrálásához, hogy az importált és/vagy exportált élelmiszerek eleget tesznek a biztonsági és a minőségi követelményeknek. A munkacsoport az alábbiak szerint határozta meg a nyomon követhetőség elemeit: 1.) az élelmiszerek azonosításának képessége; 2.) termék információ: honnan jött, milyen változásokon ment keresztül és hova küldték azt tovább; 3.) a termék azonosítás és a termék információ közötti kapcsolat. (World Food Regulation Review, 2004. október, 14–15. oldal)

#### **87/04 Az iskolai tízóraikban túl sok a telített zsír, a só és a cukor**

A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) ismételt felmérése 2004. szeptemberében kimutatta, hogy azok a gyerekek, akik csomagolt tízórait (pl. szendvicset vagy zsemlyét) visznek az iskolába, egyszerre még mindig túl sok zsírt, telített zsírt, sót és cukrot fogyasztanak. A gyerekek egyedül a tízóraiban kétszeresét fogyasztják el a napközben ajánlott telített zsír és cukor mennyiségnek, továbbá az ajánlott egész napi konyhasó bevitel felét. A megvizsgált tízóraig 74%-a nem felelt meg a kormány által 2001-ben az iskolai étkezésekre előírt táplálkozási szabványoknak. Az FSA tisztában van azzal is, hogy a szülők nincsenek könnyű helyzetben a tápláló és minden szempontból praktikus iskolai tízóraig elkészítésekor. A felmérés figyelemre méltó eredménye, hogy az elmúlt évben 3 grammal növekedett a tízóraig átlagos zsírtartalma, ezen belül 1 grammal a telített zsírsavtartalom. A helyzet javítása érdekében az FSA táplálkozási útmutatót adott ki a szülők számára. (World Food Regulation Review, 2004. október, 24. oldal)

#### **88/04 Belgium: Kadmium az állatok egyes szerveiben**

Mivel az ország számos részén észleltek nehézfém-, különösen kadmiumszennyezést, a Belga Élelmiszer-biztonsági Hivatal (AFSCA) Tudományos Bizottsága fokozott vizsgálatnak vetette alá az állati termékeket. Bizonyossá vált, hogy elsősorban az idősebb állatok veséjében és néha a májában is a kimutatott kadmium mennyisége meghaladta az engedélyezett szintet. Magában a húspan azonban nem tapasztalták a felső határérték túllépését. Mindezek alapján a Tudományos Bizottság javasolja a kadmiumszint további fokozott ellenőrzését, illetve a 18 hónapnál idősebb élő szarvasmarha kivételének tilalmát az ország leginkább érintett négy régiójából. Ezen állatok veséjét az eltávolítás után meg kell semmisíteni. A teljes körű kockázatelemzés elvégzéséhez azonban a Tudományos

Bizottságnak még további időre és adatokra van szüksége. (World Food Regulation Review, 2004. november, 3–4. oldal)

### **89/04 Írország: Feltehetően Creutzfeldt–Jacob kórban betegedett meg egy férfi**

Az Ír Élelmiszer-biztonsági Hivatal (FSAI) 2004. október 25-én észrevételeket fűzött ahhoz a hírhez, miszerint egy férfi valószínűleg Creutzfeldt–Jacob kórban szenved. Ha ez az információ megerősítést nyer és más tényezők kizárhatók, akkor a fertőzés nagy valószínűséggel 10–15 évvel ezelőtt történt, szennyezett marhahús készítmény fogyasztásától. A betegség szokásos inkubációs ideje ugyanis 10–15 év. A FSAI üzenetében nyomatékosan hangsúlyozza, hogy az ír fogyasztók védelmében 1996. óta rendkívül szigorú BSE ellenes intézkedések vannak érvényben, amelyek hatékonyságát jól tükrözi az a tény is, hogy azóta a betegség előfordulása az ír szarvasmarha állományban évről évre csökken. A legfontosabb fogyasztóvédelmi intézkedés az SRM (Meghatározott kockázatot hordozó anyag, azaz: a 12 hónapnál idősebb szarvasmarhák koponyája, agy- és gerincvelője, szeme és gerince; illetve az összes szarvasmarha mandulája és bélrendszere) eltávolítása a humán élelmezési láncból, amit az állatorvosi hatóságok folyamatosan ellenőriznek. A kontroll azonban kiterjed az egész takarmány- és élelmiszerláncra, így minden mezőgazdasági haszonállat számára tilos a húsból és csontból készült takarmányok etetése. Hasonló szigorú szabályok vonatkoznak a marhavágóhidakra is. (World Food Regulation Review, 2004. november, 7–8. oldal)

### **90/04 EU: Késedelmet szenved a félrevezető egészségügyi állítások kiküszöbölése**

David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi biztos kezdeményezésére az Európai Bizottság 2003. júliusában törvényjavaslatot dolgozott ki az élelmiszereken alkalmazott félrevezető egészségügyi reklámállítások jogi úton történő végleges kiküszöbölésére. Csakhogy közbeszölk a 2004. júniusában megtartott Európai Parlamenti választások: mivel a javaslat el sem jutott az első olvasat megszavazásáig, várható, hogy legalább 2005. közepéig várni kell erre. A gyors megegyezést az is nagyban hátráltatja, hogy a különböző parlamenti bizottságok részéről 500 módosító javaslat érkezett. Az Európai Unióban jelenleg mintegy „törvénykezési őr” van ebben a kérdésben: az élelmiszerek jelöléséről, kiszereeléséről és reklámozásáról szóló 2000/13/EC számú direktíva ugyanis oly módon értelmezhető, hogy tilos minden, a humán betegségekre vonatkozó egészségügyi jellegű kijelentés szerepeltetése a termékek címkéjén. (World Food Regulation Review, 2004. november, 5–6. oldal)

### **91/04 EU–USA élelmiszer-biztonsági együttműködés**

2004. szeptemberében az EU és az Egyesült Államok technikai jellegű szemináriumot tartott Írországban a HACCP rendszer alapelvei gyakorlati megvalósításának kérdéseiről. Tekintettel arra, hogy az alapelvek alkalmazásával

kapcsolatos egyetértés jótékony hatással van az Európai Unió és az Egyesült Államok közötti élelmiszer-kereskedelem előmozdítására, David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi biztos már 2004. tavaszán látogatást tett Amerikában, ahol tájékozódott az élelmiszer-biztonsági kérdések kezeléséről. A mostani szeminárium első ízben teszi lehetővé Európa és Amerika között a HACCP gyakorlati működésére vonatkozó eszmecserét, illetve a további egyeztetéseket igénylő problémák és különbségek feltárását. (World Food Regulation Review, 2004. november, 7. oldal)

### **92/04 Egyesült Királyság: A súlyokra és mértékekre vonatkozó előírások egyszerűsítésére törekednek**

A Kereskedelmi és Ipari Minisztérium (DTI) észrevételeket vár az élelmiszerek és a szeszesitalok forgalmazásával kapcsolatos súlyok és mértékek egyszerűsítését célzó javaslatokra. Az 1985. évi Súlyok és Mértékek Törvény a legtöbb előre csomagolt élelmiszer esetében megköveteli a nettó súly vagy térfogat feltüntetését a csomagoláson; ha pedig nem előre csomagolt élelmiszerről van szó, akkor általában mennyiség szerint történik az értékesítés. Most a DTI javaslatot tett a mennyiség jelölésére vonatkozó jelenlegi, összesen nyolc brit jogszabály egységesítésére és egyszerűsítésére az érvényben levő EU direktívák alapján. Míg az élelmiszerek jelöléséért általában az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal felelős, a DTI hatáskörébe tartozik a súlyokra és mértékekre, illetve azok jelölésére vonatkozó politika kialakítása. (World Food Regulation Review, 2004. november, 8–9. oldal)

### **93/04 Egyesült Királyság: A BSE tesztekkel kapcsolatos hiányosságok feltárása**

Független felmérés készült az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) alá tartozó Hús Higiéniai Szolgálat tevékenységének azon hiányosságairól, amelyek a szarvasmarhák BSE tesztje során merültek fel. Itt azokról a 24–30 hónapos állatokról van szó, amelyeket baleset, sérülés, betegség vagy más komoly ok miatt kényszervágásra küldtek (casualty cattle). A 2004. októberében publikált független jelentés megállapítása szerint igen alacsony volt az élelmiszerláncba bekerült kényszervágott állatoktól származó BSE fenyegetés annál is inkább, mivel 1996. óta 30 hónaposnál fiatalabb marhánál nem állapították meg ezt a betegséget. A jelentés felülvizsgálata során azonban kiderült, hogy a tesztelés során minden érintett szervezet követett el hibákat, ami a célok és a követelmények nem mindig egyértelmű megállapítására, illetve a kommunikáció és a monitoring nem kellő hatékonyságára vezethetők vissza. Ezek a hiányosságok azonban viszonylag könnyen, a létrehozott munkacsoport ajánlásai alapján kiküszöbölhetők. Az FSA feltétlenül megköveteli valamennyi BSE kontroll és felülvizsgálat elvégzését a kényszervágott szarvasmarhákban. (World Food Regulation Review, 2004. november, 9. oldal)

## **94/04 USA: Élelmiszer-biztonsági tudnivalókra tanítják az állattenyésztőket**

Az USDA Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) bejelentette, hogy kilenc szövetségi állam összesen 275 ezer dollár juttatásban részesül az állattenyésztők biztonságos termelési gyakorlatra való oktatásának előmozdítására. Az együttműködési megállapodások értelmében a fenti összeg az állattenyésztők állami szintű partnerkapcsolatainak kiépítésére szolgál az élelmiszer-biztonság területén, ezáltal ösztönözve a HACCP alapú módszerek alkalmazásának elsajátítását. A jobb kommunikáció révén a gazdálkodók rendkívül fontos információkhoz juthatnak hozzá a kórokozók veszélyének csökkentése szempontjából. A tanfolyamokon bemutatják majd a legjobb termelési gyakorlatokat és állattenyésztési módszereket, valamint az antibiotikum rezisztencia kialakulásának elkerülését is. (World Food Regulation Review, 2004. november, 10. oldal)

## **95/04 USA: A tápérték-jelölési előírások módosítása**

Az USDA Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 2004. őszén nyilvánosságra hozta a tápérték-jelölési előírásokra vonatkozó végleges módosító rendeletét, ami többek között lehetővé teszi a tápérték tartalomra utaló állítások feltüntetését a többféle élelmiszert magukban foglaló hús- és baromfihús készítmények címkéjén. Ezek az állítások – amelyek korábban csak az egynemű készítményeken voltak engedélyezve – nem kizserelési egységre, hanem 100 gramm termékre fognak vonatkozni. Az új rendelkezés hozzájárul a fogyasztók vásárlási döntéseinek jobb megalapozásához. Az új tápérték jelölési előírások azokra az összetett élelmiszerekre vonatkoznak, amelyek legalább három, 40–40 grammos adagot tartalmaznak legalább kettőből a négy élelmiszer főcsoport (kenyér, gyümölcs, hús és tej) közül. Az új szabályozás 2004. november 30-án lép életbe. (World Food Regulation Review, 2004. november, 10. oldal)

## **96/04 A GMO Olaszországban**

Megoszlik az olasz kormánysszervek véleménye, mióta Brüsszel 2004. szeptemberében bejelentette: 17 GM kukoricafajta termesztendő kereskedelmi célokra. Bár az olaszok sokáig harsányan elleneztek a GM élelmiszereket és vetőmagvakat, az utóbbi időben mintha csökkenne az ellenállás. Gianni Alemanno olasz mezőgazdasági miniszter azonban nem ért egyet a GM kukorica engedélyezésével és egy olyan jogszabály megalkotása mellett kardoskodik, amely szigorúan szabályozná a GMO bevezethetőségét az országban. Ennek szükségességét a miniszter azzal magyarázza, hogy egyelőre sok mindent nem tudunk a GMO-ról, ezért a túlzott engedékenységet egy napon még „keservesen megbánhatjuk”. Jelenleg Olaszország 21 régiója közül 12 hivatalosan „GMO-mentesnek” deklarálta magát. Nem osztja azonban ezt a markáns véleményt Silvio Berlusconi miniszterelnök, aki szerint a merev GMO ellenesség csorbítja a

fogyasztók áruválasztáshoz való jogát. Más miniszterek – miközben megállapítják, hogy az eddigi tudományos adatok alapján nem vonható kétségbe a GM termékek biztonságos volta – a nyomon követhetőség és a jelölés fontosságára hívják fel a figyelmet. Felmérések szerint az olaszok több mint kétharmada bizalmatlan a genetikailag módosított élelmiszerekkel és szaporító anyagokkal szemben. (World Food Regulation Review, 2004. november, 13. oldal)

#### **97/04 Megnyílt az amerikai kontinens Élelmiszer-biztonsági Intézete**

Miami-ban (Florida állam) USA tisztségviselők 2004. októberében felavatták az amerikai kontinens Élelmiszer-biztonsági Intézetét (FSIA=Food Safety Institute of the Americas) azzal a fő céllal, hogy az egész nyugati félgömbön segítse elő a hatékony élelmiszer-biztonsági oktatási programokat. Emellett hálózatok kiépítésére törekszik a törvénykezés, a kutatóintézetek, a közegészségügyi szervezetek, a fogyasztók, továbbá a hús- és tojástermelők és feldolgozók, valamint az állattenyésztők között. Ez az együttműködés az oktatás és továbbképzés mellett az élelmiszer-biztonsági és közegészségügyi aggodalmak elosztatására is szolgál. A megnyitó ünnepség egy kooperációs megállapodás aláírásával kezdődött az USDA, a Florida Egyetem és a Miami-Dade Főiskola között az oktatási és a speciális kutatási programok összehangolásáról az élelmiszer- és az élelmezés-biztonság javítása érdekében Észak- és Dél-Amerikában, illetve – tágabb értelemben – a nyugati félteke országai között. A FSIA működésének alapidokumentumát „A jövőkép teljesítése: a közegészségügy védelmében teendő intézkedések” című kiadvány képezi. A Bush-adminisztráció már 2003-ban célul tűzte ki az élelmiszer-biztonsági jellegű kihívások előrejelzését és azok kezelését, továbbá az élelmiszerek által okozott megbetegedések arányának csökkentését. (World Food Regulation Review, 2004. november, 17. oldal)

#### **98/04 Alumínium az élelmiszerben és a vízben**

Az ausztrál média aggódik amiatt, hogy a palackozott vizekben 1,4 mg/liter alumíniumot találtak. A közös ausztrál–új-zélandi élelmiszerhatóság azonban úgy vélekedik, hogy az alumínium szintje a palackozott ivóvízben és az élelmiszerekben biztonságos. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ugyan nem állapított meg biztonsági felső határértéket a víz alumíniumtartalmára, de létezik egy olyan önkéntes minőségi irányelv, miszerint legfeljebb 0,2 mg/liter alumínium legyen a vízben. Míg az Egyesült Államokban és Nagy-Britanniában az ásványvizek alumíniumtartalma 0,014–1,2 mg/liter között mozog, addig Ausztráliában – az alumínium-szilikátokat tartalmazó agyagásványok bősége miatt – a természetes vízforrásoknál ez az érték eléri a 18 mg/litert. Az alumíniumot egyébként élelmiszeradalékként is alkalmazzák mint színezék, emulgeáló és stabilizáló szer, valamint csomósodásgátló. A felnőttek napi alumínium fogyasztása így eléri az 5–7 mg-t, aminek azonban csak kevesebb mint 2%-a származik az ivóvízből. A

közvélemény aggodalmára mégis az ad okot, hogy sokan kapcsolatot vélnek felfedezni az alumínium bevitel és az idegrendszeri leépüléssel járó Parkinson kór között. Ezzel a feltételezéssel szemben viszont a WHO erős fenntartással él. (World Food Regulation Review, 2004. december, 24. oldal)

### **99/04 Az USA nem tartja tudományosan megalapozottnak a GM kukorica hatásáról készült mexikói jelentést**

A Környezeti Együttműködés Észak-Amerikai Bizottsága (CEC) jelentést adott ki a genetikailag módosított kukoricáról a következő címmel: „Kukorica és biodiverzitás – a transzgénikus kukorica hatásai Mexikóban”. Ezt a jelentést azonban a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) és az Egyesült Államok Kereskedelmi Képviselőlete (USTR) megalapozatlannak tartja és úgy véli, hogy az ajánlások nincsenek kellőképpen alátámasztva és ellentmondanak a tanulmány saját tudományos megállapításainak is. Így például nem sikerült meggyőző bizonyítékot találni arra, hogy miért kellene külön kezelni a GM kukoricát és más modern hibrideket. Az Egyesült Államok, az Egyesült Királyság, India, Kína és Mexikó tudományos akadémiái már korábban megállapították, hogy a biotechnológia feladata többek között a termelés hatékonyságának növelése és a mezőgazdaság környezeti hatásainak mérséklése. Mint ilyen, a biotechnológia óriási lehetőségeket rejt magában az éhínség leküzdése és a környezetvédelem területén. Az idézett jelentés viszont figyelmen kívül hagyja ezeket az előnyöket. A tanulmányban foglalt ajánlások (pl. a Mexikóba szállított amerikai kukorica megőrlése a határon) nem csupán jelentősen növelné a költségeket, hanem minőségi aggályokat is felvetne. (World Food Regulation Review, 2004. december, 18. oldal)

### **100/04 EU: A takarmány-adalékok engedélyezésénél is első a biztonság kérdése**

Geel-ben (Belgium) 2004. november 9-én avatták fel a takarmány-adalékok engedélyezésére szolgáló Közösségi Referencia Laboratóriumot (CRL). A termelékenységet és az állatok egészségét előmozdítani hivatott takarmány-adalékokat engedélyezés előtt biztonsági szempontból felülvizsgálja az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA), majd a CRL kiértékeli a takarmány-adalékok – illetve azok maradványai – jelenlétének az élelmiszerekben történő kimutatására ajánlott analitikai módszereket. Az engedélyezett adalékokból a CRL referencia mintákat képez és őriz meg. A fogyasztói aggodalmak nyomán az utóbbi időben a takarmányok biztonságának kérdése is előtérbe került, különös tekintettel a melléktermékek és az összetett anyagok fokozott felhasználására. Jelenleg az Európai Unió területén mintegy 700 anyagot és egyéb készítményt (vitaminok, ásványi sók, tartósító- és emulgeáló szerek stb.) engedélyeznek takarmány-adalék gyanánt. A takarmány-adalékok engedélyezésének jogi alapjai az Európai Parlament és a Tanács 2003. szeptember 22-én kelt 1831/2003/EC számú

rendeletében (tárgya: az állatok etetésére használt adalékanyagok) kerültek meghatározásra. (World Food Regulation Review, 2004. december, 5–6. oldal)

### **101/04 EU: Jól működik a nyomkövetési és a riasztási rendszer**

Egy holland burgonya feldolgozó vállalatnál dioxin szennyeződést találtak egy takarmányozásra szánt melléktermékben, a burgonya héjában. Azonnali intézkedésként haladéktalanul megtiltották az érintett állatok (amelyek fogyasztottak a takarmányból) mindennemű mozgatását 162 holland, 8 belga és 3 német farmon. A tagállamok nemzeti hatóságai az élelmiszerlánc nyomon követése alapján megállapították, hogy a fogyasztók egészsége és biztonsága nincs veszélyeztetve. A szennyeződést az okozta, hogy a szóbanforgó holland vállalat a burgonya szeparátorban egy olyan német származású agyagiszapot használt a burgonya minőségi osztályozására, amely dioxint tartalmazott és így szennyeződés került a burgonya héjára. Jelenleg tovább folyik a szennyezett burgonya, illetve az azzal takarmányozott állatoktól származó termékek laboratóriumi vizsgálata. David Byrne fogyasztóvédelmi biztos meglepéssel jelentette ki: „A tagállamok hatóságai és a Bizottság szorosan együttműködik annak érdekében, hogy a fogyasztó biztonságát semmi se veszélyeztesse. Gyorsan, mégis felelősségteljesen dolgozunk együtt. Nyomkövetési és riasztási rendszerünk mindeddig jól működik. Életbevágóan fontos az élelmiszerláncunkba vetett fogyasztói bizalom megőrzése.” (World Food Regulation Review, 2004. december, 6–7. oldal)

### **102/04 Egyesült Királyság: Nem alkalmazható többé állatok takarmányozására a használt étolaj**

Az állatok egészségének és az élelmiszerlánc biztonságának védelme érdekében 2004. október 31-től kezdődően nem használható fel takarmányozási célokra a közétkeztetési intézményekben keletkező hulladék főzőolaj. Az elhasznált maradék olaj teljes mennyiségét ezentúl le kell adni a begyűjtő szervezeteknek, amelyek nem adhatják tovább azt takarmányozási célra. Jól tudják hasznosítani azonban ezt a fáradt főzőolajat a biodízel termelők, de villamos erőművekben is elégethető elektromos áram előállítására. A kormány ugyanis megköveteli a racionálisabb hulladék elhelyezési lehetőségek feltárását, de csökkenteni igyekszik a fosszilis energiahordozóktól való függőséget is. Azoknak a vállalatoknak (pl. éttermek, kifőzdék, burgonyasütők), ahol sok használt étolaj marad vissza, biztosítaniuk kell annak megfelelő tárolását és kezelését, illetve az arra felhatalmazott gyűjtő részére történő átadását. Az élelmiszergyártóknál keletkező hulladék főzőolaj, illetve a friss vagy fel nem használt étolaj azonban továbbra is alkalmazható állati takarmányként. (World Food Regulation Review, 2004. december, 10. oldal)

### **103/04 USA: Kezdeményezés az étrendi kiegészítők szabályozására**

Az étrendi kiegészítőkről szóló 1994. évi törvény (DSHEA) végrehajtására az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2004. november 4-én három jelentősebb törvénykezési kezdeményezést jelentett be: egy szabályozási stratégiát, egy nyílt konferenciát, valamint egy útmutató dokumentum tervezet kidolgozását az ipar számára. Az átláthatóság és a tervezhetőség megerősítése mellett az FDA mindenképpen erősíteni kívánja a fogyasztók védelmét és az étrendi kiegészítőkkal kapcsolatos hamis és félrevezető reklám állítások feltűntetésének elkerülését. A termékbiztonság mellett továbbra is rendületlenül figyelemmel kísérik az egyes összetevők biztonságát, a jelölést és a minőséget. Az új szabályozási stratégia az étrendi kiegészítőkkal kapcsolatos döntéshozatal jobb tudományos megalapozására irányul. A biztonságot befolyásoló tényezők és reklamációk értékeléséhez átlátható és szisztematikus folyamatokra van szükség kezdve a bejelentések és más jelzések feldolgozásától a harmadik fél általi független vizsgálatok elvégzéséig. A 2004. november 15-re tervezett nyilvános konferencián észrevételeket várnak arról, hogy az új étrendi kiegészítők esetében milyen információk közzétételére kötelezzék a gyártókat. Az útmutató dokumentum tulajdonképpen az étrendi kiegészítők jó gyártási gyakorlatát (GMP) jelenti: az FDA erről már 2003. tavaszán kiadott egy tervezetet, amelyre több mint 1600 oldal észrevétel érkezett. Ezek feldolgozása jelenleg van folyamatban. (World Food Regulation Review, 2004. december, 10–12. oldal)

### **104/04 USA: Veszélyes lehet a pasztőrözetlen gyümölcs- és zöldséglevelek fogyasztása**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) emlékeztette a fogyasztókat azokra a veszélyekre, amelyeket a pasztőrözetlen gyümölcs- és zöldséglevelek okozhatnak. A figyelmeztetést az tette időszerűvé, hogy New Yorkban olyan megbetegedéseket észleltek, amelyek valószínűleg pasztőrözetlen almabor fogyasztására vezethetők vissza. Az FDA előírásai ugyan megkövetelik a legtöbb gyümölcslel feldolgozótól a HACCP alapelvek alkalmazását, de korántsem biztos, hogy a fogyasztók minden esetben ilyen ellenőrzött gyümölcslevet vásárolnak. Pedig nagy egészségügyi kockázatot rejt magában a kezeletlen gyümölcslel vagy almabor, mivel ártalmas baktériumokat tartalmazhat. Ilyen gyümölcsleveket poharanként is árusíthatnak a standokon, a szupermarketekben vagy piacokon. Ha azonban kezeletlen gyümölcslevet üvegpalackban árusítják, akkor a címkén a következő figyelmeztetést kell feltüntetni: „Ez a pasztőrözetlen termék veszélyes baktériumokat tartalmazhat, amelyek komoly megbetegedést okozhatnak gyerekeknél, idős embereknél, illetve legyengült immunrendszerű egyéneknél”. (World Food Regulation Review, 2004. december, 12–13. oldal)



## **105/04 Az Európai Bíróság jogszerűnek tartja az egészségügyi állítások feltüntetését**

Mivel az egészségügyi állítások feltüntetésére nézve nem léteznek közösségi szintű előírások, annak szabályozása a tagállamok hatáskörébe tartozik. Az eltérő nemzeti szabályozások természetesen sok gondot okozhatnak az áruk szabad áramlása terén. Az Európai Bíróság 2003. évi, precedens értékű állásfoglalása kimondja, hogy azokat az egészségügyi állításokat, amelyeket az élelmiszerek címkéjén tüntetnek fel és nem vezetnek félre a fogyasztót, az EU szabályokkal összhangban levőnek kell tekinteni. A Douwe Egberts NV belga cég beadványa alapján az Európai Bíróság most megerősítette 1 évvel korábbi álláspontját, miszerint minden olyan nemzeti szabályozás, amely tiltja az egészségügyi ajánlások és kijelentések feltüntetését az élelmiszerek címkéjén vagy kiserelésén, ellentétben áll az élelmiszerek jelölésére vonatkozó közösségi szabályozással. (World Food Regulation Review, 2004. december, 19–20. oldal)

## **106/04 Az FDA engedélyez egy minősített egészségügyi állítást a szívkoszorúér-megbetegedésekkel kapcsolatban**

Vannak olyan jelek – bár perdöntő bizonyíték még nincs –, miszerint a szívkoszorúér-megbetegedések (CHD=Coronary Heart Disease) kockázata csökkenthető azáltal, ha a telített zsírokban gazdag élelmiszerek helyett olívaolajból származó egyszerűen telítetlen zsírt, illetve olívaolaj tartalmú ételeket fogyasztunk. Az ilyen csere nem növeli lényegesen a napi energia bevitelt. Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) most bejelentette, hogy egy minősített egészségügyi állítást dolgozott ki, amely felhívja a fogyasztók figyelmét az olívaolajból származó egyszerűen telítetlen zsír fogyasztása és a CHD kockázatának csökkenése közötti kapcsolatra. Ennek az információnak közegészségügyi szempontból rendkívül nagy jelentősége van, mivel a CHD az egyes számú közellenségnek tekinthető az Egyesült Államokban. A szóbanforgó egészségügyi állítás – amelyet az olívaolaj és az azt tartalmazó élelmiszerek címkéjén tüntetnek fel – így hangzik: „Korlátozott és nem minden kétséget kizáró tudományos bizonyítékok arra engednek következtetni, hogy naponta 2 evőkanál (23 gramm) olívaolaj elfogyasztása – az egyszerűen telített zsírtartalom miatt – csökkentheti a szívkoszorúér-megbetegedés kockázatát. Az olívaolaj hasonló mennyiségű telített zsír fogyasztását váltja ki anélkül, hogy növekedne a napi energia bevitel nagysága. Ezen termék egy adagja [az élelmiszer neve] [x] gramm olívaolajat tartalmaz.” Ez az FDA által a hagyományos élelmiszerekre kidolgozott harmadik minősített egészségügyi állítás. (World Food Regulation Review, 2004. december, 20. oldal)

## **A Multisorb Technologies, LTD. kinevezte Liisa Mäki-t nyugat-európai üzleti képviselőjévé**

Az aktív csomagolóanyagok területén piacvezető Multisorb Technologies LTD. Liisa Mäki-t nevezte ki nyugat-európai üzleti képviselőjévé. Új pozíciójában Mäki lesz felelős minden értékesítési tevékenységért a Multisorb ügyfelei számára Francia-, Német-, Olasz- és Spanyolországban, továbbá a skandináv térségben. A Multisorb aktív csomagolóanyag összetevőket gyárt, amelyek megóvják a gyógyszereket, az élelmiszereket, az elektronikai cikket és más termékeket az oxigéntől, a nedvességtől és saját illatuk elvesztésétől.

"Rendkívül örülök, hogy sok év üzleti tapasztalatait, valamint speciális vegyipari ismereteimet felhasználhatom új beosztásomban", mondja Mäki. "Európa, mint piac továbbra is nagy kihívást jelent, egyedülálló üzletfejlesztési lehetőséget biztosítva a márkás Multisorb csomagoló szorbensek részére."

Korábban Mäki négy évig a vegyipari különlegességek világméretű vállalata, a Rhodia Oy értékesítési képviselőjeként dolgozott. Feladata volt a Multisorb termékek marketingje és értékesítése Finnország és a Baltikum területén. Ezt megelőzően Mäki hat évig a Rhodia Oy számára dolgozott az ipari vegyszerek és rostok ágazatában. Öt nyelven folyékonyan beszél és elvégezte a Helsink-i Üzleti Műszaki Főiskolát.

A Multisorb Technologies már 40 éve eszközöl újításokat a szorbens technológia területén. A John S. Cullen által 1961-ben alapított Multisorb eredeti feladata a termékeknek a nedvesség károsító hatásától való védelme biztosítása volt; ma már a csomagolt és a gyártott szorbensek legnagyobb termelője Észak-Amerikában és az egész világon vezető szerepet tölt be az aktív csomagolóanyag komponensek tekintetében.

A Multisorb Technologies LTD. címe: 30/31 Harwick Grange Woolston, Warrington, WA1 4RF, United Kingdom. További információ: Graham Ashton, telefon: +44 (1) 925 839 960, e-mail: [gashton@multisorb.co.uk](mailto:gashton@multisorb.co.uk)