

Kanada: Sertésvakcina a járványos hasmenés ellen



A kanadai szövetségi kormány eddig már több mint 29 millió dollárt fordított a sertésbetegségek által okozott károk csökkentésére, amibe beleértendő a biológiai biztonsági szabványok és a legjobb menedzsment gyakorlatok farmon belüli megvalósítása is. Gerry Ritz mezőgazdasági miniszter 2014. január 30-án bejelentette, hogy a Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hatóság (CFIA) felkészült az iPED+ vakcina importjának engedélyezésére. Az előzetes tanulmányok ugyanis azt mutatják, hogy a beoltott sertések antitesteket fejlesztenek ki a sertés járványos diarrhea (hasmenés vagy kiszáradás) vírus (PED) ellen, bár ezzel az állatbetegséggel kapcsolatban nem merült fel semmilyen élelmiszerbiztonsági vagy humán egészségügyi aggodalom. A kanadai sertés-tenyésztők saját állatorvosukon keresztül kezdeményezhetik az oltóanyag beszerzését, illetve az állatorvosok haladéktalanul kérhetik a behozatali engedély kiadását.

World Food Regulation Review, 2014 február, 3. oldal

WFR, February 2014

CANADA

Emergency Access to Vaccine for Hogs

To date the Federal Government has invested over \$29 million to mitigate risks related to swine diseases, including the implementation of on-farm biosecurity standards and best management practices. Agriculture Minister Gerry Ritz announced on January 30, 2014 that the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is "prepared to issue permits to authorize veterinarians to import the iPED+ vaccine." Preliminary studies have shown that vaccinated

pigs develop antibodies against the porcine epidemic diarrhea (PED) virus. There are no food safety or human health concerns associated with this disease. Swine producers should contact their veterinarians about the vaccine. Veterinarians can apply for an import permit for the vaccine immediately.

Németország: Átlátható regionális eredet-megjelölés

A fogyasztók túlnyomó többsége szeretné biztosan tudni, hogy az általa megvásárolt élelmiszer az ország melyik tartományából származik, de ennek jelölése még mindig nem egységes. A Szövetségi Mezőgazdasági és Élelmiszerügyi Minisztérium éppen ezért támogatja az ún. Regionalfenster címke kifejlesztését, amely lehetőséget nyújt a német regionális termékek egyértelmű és megbízható módon történő megjelölésére. A címke használata önkéntes, és a csomagolásra tekintve gyors információt szolgáltat a vásárló részére. Az eddig elvégzett fogyasztói felmérések tanúsága szerint az új jelölési mód a kiskereskedők körében is nagy népszerűségnek örvend. A fogyasztók nagy többsége a címke könnyű olvashatóságát és érthetőségét, valamint annak informatív jellegét emelte ki. A feldolgozott termékek vonatkozásában a válaszadók több mint 78%-a még felárat is hajlandó fizetni a regionális jelöléssel ellátott áruért. Meg kell azonban jegyezni, hogy a regionális címke nem valamiféle új márka vagy minőségi jel; itt egyszerűen csak a mezőgazdasági összetevők eredetének, illetve a feldolgozás helyének deklarálásáról van szó.

World Food Regulation Review, 2014 február, 9. oldal

GERMANY

New Regional Labeling Provides More Transparency

The vast majority of consumers wants to make sure that the food they buy comes from a specific region, but there remains a lack of standardisation. This is why the Federal Ministry of Food and Agriculture supports the voluntary use of the Regionalfenster ("regional window") label, as it offers "the best opportunity" to clearly label regional products in a reliable

manner. Consumers should be able to see how much of a particular product is "regional" by quickly glancing at the packaging. Survey results clearly indicate that the vast majority of retailers involved evaluated the regional label positively. Consumers considered the label "understandable, easily legible, clear and informative". For processed products, 78 per cent of respondents were even willing to pay a premium for products labelled with the regional label. The regional label is not a new brand logo or quality seal. It solely contains a declaration about the origin of the agricultural ingredients used and the processing location.



EU: Sertésbetegség ütötte fel a fejét Litvániában

Dél-Litvániában 2014. január 24-én afrikai sertéspestis előfordulást fedeztek fel két vadkanban, ezért az Európai Bizottság gyorsan megette a szükséges védelmi intézkedéseket az érintett terület pontos körülhatárolására.

A litván hatóságok korlátozásokat és szigorításokat léptettek életbe. Néhány nappal később európai, orosz és belorusz állatorvos-szakértőkből álló munkacsoport utazott a helyszínre, hogy segítse a litván hatóságok munkáját. Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) szakembereivel közösen megállapították, hogy a fertőzés a Litvániával határos, nem EU-tagországozból indult ki. A Bizottság haladéktalanul felvette a kapcsolatot az illetékes orosz hatóságokkal; miközben garanciát nyújtott arra, hogy a betegség csak Dél-Litvánia egy meghatározott területére koncentrálódik, ahol hatékony intézkedéseket léptettek életbe, javasolta az élő sertések és a sertéshús Oroszországba irányuló kivitelének átmeneti tilalmát az érintett régióból. Az orosz hatóságok azonban nem találják kielégítőnek ezt az intézkedést, ezért az exporttilalom kiszélesítését követelik, ami viszont az EU szerint indokolatlan lenne.

World Food Regulation Review, 2014 február, 7. oldal

EU: Swine disease appeared in Lithuania

Following the confirmation of two cases of African swine fever in wild boar in Lithuania on Friday 24 January, 2014, interim protective measures were "swiftly adopted" by the European Commission (EC) to regionalise the infected area within Lithuania. The Lithuanian authorities immediately applied all restrictions required by EU legislation. A few days later, the Commission deployed a team of veterinary experts to assist Lithuanian authorities. That team was joined by Russian and Belarussian experts, and experts from the World Organisation for Animal Health (OIE). It appears that the virus in Lithuania originates from neighbouring non-EU countries. At the same time, the Commission has been in constant contact with the Russian authorities who were given assurances on the effectiveness of EU measures and provided with evidence indicating that the disease is confined to the southern part of Lithuania. The Commission has proposed to provisionally exclude the infected area of the EU from certification of exports of live pigs and pork to Russia, but Russia is not ready to accept that situation. Russian partners were effectively banning exports even from EU Member States which was, in view of the Commission a disproportionate ban.

See: http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-14-93_en.htm

EU: Új év, új kihívások



Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) legfontosabb stratégiai célja továbbra sem változik: a saját tudományos munkája iránti bizalom fenntartása és növelése. Nagyon sok ilyen irányú kezdeményezés történt már az átláthatóság, a nyíltság, a függetlenség és a kommunikáció terén. A 2014. évben több mint 670 tudományos feladat elvégzését tervezik, mint például szakvélemények és jelentések elkészítése az élelmiszerek allergén és akrilamid tartalmáról, a növényi kártevőkről, a mikrobák

antibiotikumokkal szembeni rezisztenciájáról, továbbá a nem állati eredetű élelmiszerekben található kórokozók (Salmonella, norovírus) közegészségügyi veszélyeiről. Az egyik legfontosabb feladat az adatgyűjtés folytatása, ugyanis az EFSA kívánja betölteni az európai élelmiszerbiztonsági adathálózatok középpontjának szerepét. A 2014. évi program jól illeszkedik az EFSA első többéves, a 2014-től 2016-ig terjedő időszakra szóló, az érintett felekkel és a tagállamokkal egyeztetett munkatervébe.

World Food Regulation Review, 2014 február, 6-7. oldal

**EUROPEAN UNION
New Year, New Challenges**

An ongoing strategic objective for the European Food Safety Authority (EFSA) is to build and maintain trust in its scientific work. Many initiatives have already been taken in relation to transparency, openness, independence and communication. EFSA said that it was “gearing up for a busy 2014”, with more than 670 scientific outputs scheduled for completion this year. Among the highlights of the work programme will be the delivery of opinions and reports on issues of key public health importance such as: exposure to acrylamide in food; allergens in food; plant pest risk assessments; antimicrobial resistance and the threat posed by pathogens found in food of non-animal origin such as Salmonella and norovirus. EFSA believes that data collection will be to the fore as it “continues to position itself as the hub of European food safety data networks”. The year’s work programme will be carried out in the context of EFSA’s first Multiannual Plan (MAP), covering the period 2014-2016, working more closely with stakeholders and Member States.

See: www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/amp1416.htm

Egyesült Királyság: Jelentés a marhahús tesztről

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2013 februárjában kiterjedt ellenőrzést rendelt el az egész Egyesült Királyságban annak biztosítására, hogy az élelmiszerláncba és az értékesítési hálózatba bekerült marhahús-készítmények jelölése megfeleljen a valóságnak. Mivel korábban egész Európát

megrázta az az élelmiszerbotrány, amelynek során lóhússal hamisították a marhahúst, az ellenőrzés különös tekintettel figyel a ló DNS-kimutatására. Az elmúlt évben összesen több mint 38 ezer mintát ellenőriztek és mindössze 47 esetben találtak hamisítással. A legutóbbi, 2014. január 29-én lezárt negyedévben – amikor a minták több mint felét Európa egyik vezető, privát élelmiszerfeldolgozója, az ABP Food Group terjesztette elő –, sehol sem fordult elő a marhahúsban a jelentkezési küszöböt (1%) elérő lóhús mennyiség.



World Food Regulation Review, 2014 február, 14. oldal

UNITED KINGDOM

Latest Report on Industry Beef Product Tests

An extensive programme of testing by UK industry and local authorities started in February 2013, at the request of the Food Standards Agency (FSA). These tests were carried out to check that beef products on sale or supplied into the UK food chain were accurately labelled and did not contain horse meat/DNA, following the discovery of horse meat being used as beef in a range of food products sold across Europe. A total of 38,473 beef results tested for horse meat/DNA have been submitted by industry to the FSA since 15 February 2013. Of these, 47 were positive. No results found horse meat/DNA at or above the 1% reporting threshold in the last quarterly report published on 29 January, 2014. During this period, more than half of the results were submitted by the ABP Food Group, one of Europe’s leading privately owned food processors.

See: www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/quarterly-reportjanuary2014.pdf

Egyesült Királyság: detektívek a húsüzemekben?

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) tanulmányt készített a húsüzemek ellenőrzési és felügyeleti rendszerének továbbfejlesztésére, ami a közegészségügy, az állategészségügy és az állatvédelem fokozott figyelembe vételét helyezi előtérbe, a kockázatok és a tudományos bizonyítékok alapján. Az FSA olyan modellt készített elő, ahol a húsüzemek személyzete mintegy „titkosrendőrként” dolgozva már az előtt felfedezné és jelezné a hibákat, mielőtt még a hivatalos tisztiorvosi és higiéniai ellenőrzés megtörténne. Az ötlet kivitelezésére az FSA 2014 januárjában tendert írt ki a társadalomtudományi kutatások keretében regisztrált szakemberek számára.

World Food Regulation Review, 2014 február, 15. oldal

UNITED KINGDOM

Use of Spotters to Help Official Meat Inspection in Slaughterhouses

A study of meat controls was carried out by the Food Standards Agency (FSA) to improve public health, animal health and animal welfare protection by adopting a more risk- and evidence-based approach to meat production. The Food Standards Agency is seeking a contractor to carry out research exploring a model where plant staff acting as spotters identify and flag up defects before the official meat inspection is carried out by Official Veterinarians or Meat Hygiene Inspectors. The project has gone out to tender via the social science research framework, and the deadline for submitting tenders is Friday 24 January 2014.

See: <http://food.gov.uk/news-updates/news/2014/jan/research>

Egyesült Államok: A konyhasótartalom csökkentése éttermekben

Egyre több amerikai nem otthon, hanem „házon kívül”, például gyorséttermekben fogyasztja ebédjét, legalább heti négy-öt alkalommal. A Betegség Megelőzési Központok (CDC) vizsgálata és a 2014 januárjában kiadott legújabb jelentése szerint ezen fogások legtöbbje a felnőtt emberi szervezet egész napi

nátriumszükségletét magában foglalja. Az éttermi adagok ugyanis 1000 kalóriára vetítve átlagosan 1800-2100 mg nátriumot tartalmaznak, holott az étrendi ajánlások napi 2300 mg fogyasztását tartják elfogadhatónak. A túl sok só emeli a vérnyomást, ami könnyen a vezető haláloknak tartott szívbetegséget vagy stroke-ot eredményezhet. Ezt megelőzendő már sokféle kezdeményezésre került sor, többek között szaképzett dietetikusok segítenek az éttermeknek az élelmiszerek sótartalmának meghatározásában, illetve az egészségesebb alapanyagok kiválasztásában. Egyes éttermek az étlapon is feltüntetik az ételek konyhasótartalmát. Vannak már biztató eredmények: Philadelphiában több mint 200 étteremmel közösen elemezték az élelmiszerek sótartalmát, aminek alapján ezek a vendéglátóhelyek alacsonyabb sótartalmú összetevők használatával egészségesebb recepteket állítottak össze. Néhány hónap múlva egyes népszerű fogások konyhasótartalma 20%-al csökkent.

World Food Regulation Review, 2014 február, 16. oldal

UNITED STATES

Reducing Sodium in Restaurant Foods is an Opportunity for Choice

Americans eat out at fast food or dine-in restaurants four or five times a week. According to a study by the US Centers for Disease Control and Prevention (CDC), and the report published in the January 23, 2014 issue of the CDC’s journal, just one of those meals might contain more than an entire day’s recommended amount of sodium. On average, foods from restaurants contain 1,800 to 2,100 mg of sodium per 1,000 calories while US Dietary Guidelines recommend that the general population limit sodium intake to less than 2,300 mg a day. Too much sodium can cause high blood pressure, one of the leading causes of heart disease and stroke.



There have been initiatives where, for example, dietitians help restaurants analyze the

sodium content of their foods and recommend lower-sodium ingredients. Certain restaurants post nutrition information, including sodium content. There are successful results already: In Philadelphia, the health department worked with over 200 restaurants. After evaluating menus for sodium content, participating restaurants began choosing lower sodium ingredients and creating healthier recipes. After a few months, sodium content of certain popular dishes was reduced by 20 percent.

See: www.cdc.gov/salt

Egyesült Államok: Káros lehet-e a túlzott koffein fogyasztás?

Az utóbbi évtizedben meghódították a piacot a koffeinnel dúsított energiaitalok és élelmiszerek. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) elnevezésű szervezet különösen aggódik amiatt, hogy ezek a vonzó, könnyen elérhető termékek – tekintettel a koffein kumulálódására – károsak lehetnek elsősorban a gyermekek és a kamaszok egészségére nézve. A témával egy nyilvános műhely keretében az Orvostudományi Intézet (IOM) is foglalkozott 2013 nyarán, majd ezt követően aktív párbeszéd kezdődött az iparral, a fogyasztókkal és a tudományos közösségekkel. Egyes vállalatok máris önkéntesen korlátozzák termékeik koffein tartalmát. Az étrend-kiegészítők vonatkozásában az FDA online információs rendszert alakított ki, ahol bárki rövid úton bejelentést tehet a jelentkező káros egészségügyi hatásokról.

World Food Regulation Review, 2014 február, 16. oldal

UNITED STATES

IoM Report on Caffeine in Food and Dietary Supplements

In the last ten years, the marketplace has seen an influx of caffeinated energy drinks and a wide range of foods with added caffeine. The US Food and Drug Administration (FDA) says it is especially concerned with products that may be attractive and readily available to children and adolescents, without careful consideration of their cumulative impact. A public workshop was convened by the Institute of Medicine

(IOM) in the Summer of 2013, and since the IOM workshop, the FDA has engaged in a dialog with industry, consumers and the scientific community. Some companies have already shown voluntary restraint while the FDA continues to investigate safe levels of caffeine consumption. The agency has recently moved to an online adverse event reporting system for dietary supplements, intended to make it easier for the FDA to detect dietary supplements that pose risk for a range of reasons, including excessive levels of caffeine.

See: http://iom.edu/Reports/2014/Caffeine-in-Food-and-Dietary-Supplements-Examining-Safety.aspx?utm_medium=email&utm_source=Institute%20of%20Medicine&utm_campaign=01.17.14%20New%20Reports&utm_content=&utm_term=

A növényi génbankok új szabványa



Mintegy 1750 génbank a világon több mint 7 millió mintát őriz az élelmezési célú növények magvaiból, szöveiteiből és más szaporító anyagaiból, a vad rokon növényekével együtt. A jól menedzselte génbankok nem csak a biológiai diverzitás megőrzését teszik lehetővé, hanem az új, még hasznosabb és még inkább környezetbarát fajták kifejlesztését is. Az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Szervezete (FAO) megjelentetett egy szabványgyűjteményt a génbankok számára, növelve ezzel a világ élelmezésbiztonságát is. Ezek az önkéntes nemzetközi szabványok nem csupán a növényi szaporító anyagokra vonatkoznak, hanem az élő szántóföldi növényekre is. Többek között olyan kérdésekkel foglalkoznak, mint a minták begyűjtésének technikai szempontjai, a megfelelő jelölés, védelem a kártevőktől, a baktériu-

moktól, a gombáktól és a fizikai stressz hatásoktól; továbbá a minták gyors elszaporításának és terjesztésének stratégiája. A szabvány hangsúlyozza a nemzeti és a nemzetközi előírásokkal összhangban álló dokumentáció fontosságát. A biodiverzitás megőrzése és a fenntartható mezőgazdaság biztosítása alapvető feltételét képezi a 2050-ig várhatóan 9 milliárd főre duzzadó emberiség táplálásának.

World Food Regulation Review, 2014 február, 18-19. oldal

New Standards for Plant Genebanks

More than 7 million samples of seeds, tissues and other plant-propagating materials from food crops, along with their wild relatives, are safeguarded in about 1,750 genebanks. Well-managed genebanks help to preserve genetic diversity and make it available to breeders and other scientists, who can then use it to develop and share improved varieties, including those adapted to particular agro-ecological conditions. A new UN Food and Agriculture Organisation (FAO) publication, Genebank Standards for Plant Genetic Resources for Food and Agriculture, is aimed at improving the world's food and nutrition security. Voluntary, international standards are outlined for materials used to reproduce plants, as well as living plants in the field. The standards address a wide range of issues, including techniques for collecting samples; consistent labelling; protection from fungi, bacteria, pests and physical stress factors; and, developing strategies for the rapid multiplication of samples for distribution. The Standards stress the importance of documentation in line with national and international regulations. Maintaining biodiversity and boosting sustainability in agriculture are both necessary conditions for feeding a world population that is expected to exceed 9 billion by the year 2050.

See: www.fao.org/publications/e-book-collection/en/

A fenntartható halászatért

Dél-Korea kormánya, valamint az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Szervezete (FAO) 2014. január 31-én

egyetértési nyilatkozatot írt alá a felelős halászat és vízkultúra előmozdítására a fejlődő országokban annak a Magatartási Kódexnek az alapján, amelyet a FAO tagállamok 1995-ben fogadtak el.

Ez a kódex számos politikai irányelvet, műszaki útmutatót és legjobb gyakorlatot tartalmaz a fenntartható halászat kialakításához. Figyelemre méltó, hogy az irányítási és a menedzsment kérdések széles spektruma mellett az új FAO – dél-koreai kezdeményezés tág teret szentel az oktatási és a továbbképző programoknak. A megállapodásban foglaltak végrehajtását leginkább Dél-Korea finanszírozza majd a FAO által létesített vagyonekezelői alap segítségével. Különös jelentőséget ad a megállapodásnak, hogy a világban mintegy 7-800 millió ember megélhetése függ közvetlenül vagy közvetve a halászatától. A legkevésbé fejlett afrikai és ázsiai országokban a népesség egynegyede számára a hal biztosítja a fehérjeszükséglet több mint 50%-át.

World Food Regulation Review, 2014 február, 17-18. oldal

South Korea and FAO Promote Sustainable Fisheries

A Memorandum of Understanding was signed on January 31, 2014, by the government of South Korea and the United Nations Food and Agriculture Organisation (FAO) to promote responsible fishing and aquaculture in the developing world, based on the FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries adopted by FAO's member countries in 1995. The Code contains a series of policy principles, technical guidelines and best practices for conducting fishing and aquaculture in a responsible and sustainable way. The new FAO-South Korea initiative will not only cover a broad spectrum of policy, governance and management issues, but education and training programs will be a major component as well. All activities will mainly be financed by South Korea via a new trust fund established at FAO. The livelihoods of 660 to 820 million people in the world depend directly or indirectly on fisheries and aquaculture and fish is the primary source of protein for more than 50 percent of people in some Least Developed countries in Africa and Asia.