

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

20/07 Németország: REACH – a kemikáliákról szóló új rendelet

Európában 2007. június 1-től új előírások szabályozzák majd a vegyi anyagok használatát, ugyanis a Miniszterek Tanácsa elfogadta a Bizottság által előterjesztett COM/2006/0842 final számú rendelettervezetet a kemikáliák regisztrálásáról, értékeléséről és engedélyezéséről (REACH - az angol nyelvű címszavak kezdőbetűiből adódik). A vegyipar, az újonnan létrehozott Európai Kémiai Hivatal Helsinkiben, valamint a nemzeti hatóságok 11 évet kapnak arra, hogy regisztráljanak mintegy 30 ezer vegyszert, végezzék el a kapcsolódó kockázatbecslést, gondoskodjanak a biztonságos felhasználásról és hogy a különlegesen veszélyes anyagokra dolgozzanak ki megfelelő engedélyezési eljárást. A német hatóságok tevékenyen részt vettek a javaslatok kidolgozásában és nagy meglepetéssel veszik tudomásul a szigorúbb fogyasztóvédelmi előírásokat. Így például növekszik a fogyasztók jogosultsága a termékek és az egyes anyagok veszélyességével kapcsolatos információkhoz való hozzájutás tekintetében. Jelentős fordulat következik be a bizonyítási kötelezettség terén is: míg eddig általában a hatóságoknak kellett bizonyítaniuk az egyes vegyi anyagok biztonságos voltát, most a gyártók és az importőrök kötelezettségévé válik, hogy azonosítsák a saját anyagaikhoz kapcsolódó veszélyeket, felmérjék a potenciális kockázatokat és megfelelő intézkedéseket javasoljanak az egészségügyi és a környezeti veszélyek kiküszöbölésére. Amennyiben ilyen adatok nem állnak rendelkezésükre, a gyártók kötelesek lesznek biztonsági kísérleteket és vizsgálatokat végezni nem csupán az új vegyszerek, hanem számos olyan anyag vonatkozásában is, amelyeket már évek óta használnak. Azok a kemikáliák azonban, amelyek 10 tonnát meg nem haladó mennyiségben kerülnek forgalomba, mentesek ezen rendelkezés alól, bár ezt – és még néhány más előírást – a németek nem tartanak helyesnek. (World Food Regulation Review, 2007. február, 6-7. oldal)

21/07 Egyesült Királyság: A klónozott állatok új élelmiszernek minősülnek

Az élelmiszerláncba bekerülő klónozott állatok új élelmiszernek minősülnek és mint ilyenek, a módosított 258/97 (EC) számú rendelet értelmében a forgalomba hozatal előtt élelmiszer-biztonsági vizsgálaton kell keresztül menniük. Az Egyesült Királyságban minden ezzel kapcsolatos vizsgálatot az Újszerű Élelmiszerek és Folyamatok Tanácsadó Testület végez. Nem egyértelmű azonban a klónozott állatokból, illetve azok leszármazottaiból készült élelmiszerek engedélyezésének és jelölésének kérdése. A brit Élelmiszer-szabványosítási Hatóság (FSA) – és több

tagállam – véleménye szerint mindezen termékek újszerű élelmiszereknek minősülnek. Az Európai Bizottságnak azonban a végleges döntéshozatal előtt még konzultálnia kell a kérdésben. További megfontolás és egyeztetés tárgyát képezi a klónozott állatoktól származó embriók behozatala az Egyesült Királyságba. (World Food Regulation Review, 2007. február, 9. oldal)

22/07 Egyesült Királyság: Szaktanácsadók és ellenőrök továbbképzése az allergiáról

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) továbbképző tanfolyamokat indított, hogy erősítse a végrehajtás területén dolgozó tisztviselők élelmiszer allergiával kapcsolatos ismereteit, képessé téve őket szaktanácsadás nyújtására élelmiszer vállalkozók számára az allergének menedzselésének területén. A 2007. január és március között Angliában, Skóciában és Észak-Írországban megtartandó tanfolyamokat elsősorban környezet-egészségügyi és kereskedelmi szakértők fogják látogatni. Az FSA a kezdeti tapasztalatok alapján dönt majd az ilyen továbbképzések iránti jövőbeli igényekről. (World Food Regulation Review, 2007. február, 10. oldal)

23/07 USA: Élelmiszer-biztonsági törvényjavaslatok Kaliforniában

Kalifornia államban bevezették a „Kaliforniai Termelés-biztonsági Akciótervet”, aminek az ad különös aktualitást, hogy 2006. szeptemberében – a spenóttól kiinduló E.coli járvány során – több ember vesztette életét. Ez az esemény az élelmiszerlánc sebezhetőségére is felhívta a figyelmet, s ezt a helyzetet hivatott most orvosolni a Dean Florez kaliforniai szenátor által bemutatott három törvényjavaslat, amelyek azonban nyomtatott formában még nem állnak rendelkezésre. Az egész élelmiszerláncra kiterjedő átfogó szemlélet jellemzi őket, az alapanyagok (gazdasági növények) öntözésétől és műtrágyázásától kezdve az egész termelési és feldolgozási folyamaton keresztül, beleértve a nyomon követhetőséget és a megbetegedések kitörése okainak visszakereshetőségét is. Az első törvényjavaslat felhatalmazza a Közegészségügyi Minisztériumot (DHS) a fogyasztók E.coli-tól való védelmére és a jövőbeli megbetegedések hatékony kezelésére; a második javaslat elrendeli a Jó Mezőgazdasági Gyakorlatok (GAP) kidolgozását, amelyet a leveles zöldségek termesztőinek minden részletkérdésben követniük kell; végül a harmadik jogszabály megköveteli a nyomon követhetőségi rendszer kidolgozását. (World Food Regulation Review, 2007. február, 12-13. oldal)

24/07 USA: Az FDA dokumentumai az állatok klónozásának biztonságáról

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) három dokumentumot adott ki az állatok klónozásának biztonsági kérdéseiről, a javasolt

kockázatbecslési és kockázatkezelési eljárásokról, valamint a vonatkozó ipari irányelvekről. Itt szükséges megjegyezni, hogy klónozáskor genetikai másolat készül a donor állatról, ami nem változtatja meg a génszekvenciát; ezzel szemben génmódosításkor mindig valamilyen változtatás is történik DNS elvételével vagy hozzáadásával. A kockázatbecslésről most kiadott dokumentum – független tudósok véleménye alapján – megállapítja, hogy a klónozott felnőtt szarvasmarhától, sertéstől vagy kecskétől, illetve az ezek ivadékaitól származó hús és tej fogyasztása ugyanolyan biztonságos, mint a hagyományos módon tenyésztett állatoké. Az FDA a klónozással kapcsolatban semmilyen olyan új kockázatot nem lát, amely a hagyományos tenyésztési eljárások során nem merült volna fel, ennek ellenére szükségesnek tartja a társadalmi párbeszéd és a tudományos együttműködés szélesítését. A kiadott ipai irányelvek nem csupán a klónozást végzőkre, hanem az ilyen állatokat termelési célra felhasználó farmerekre is vonatkoznak. Mivel magukat a klónozott állatokat elsősorban úgyis tenyésztési célokra használják, az FDA szerint azok többnyire szokásos, szexuális úton létrejött leszármazottainak humán élelmezési célú felhasználása nem tesz szükségessé semmilyen külön szabályozást. (World Food Regulation Review, 2007. február, 14. oldal)

25/07 Magyarország: Nem mutált a vírustörzs

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) madárinfluenzával foglalkozó referencia laboratóriuma (Weybridge, Egyesült Királyság) megállapította: a magyarországi járvány során izolált H5N1 vírustörzs 99,4%-ban hasonló azokhoz a törzsekhez, amelyek 2006-ban néhány más európai országban is fertőzést okoztak. Dr. Bernard Vallat főigazgató szerint ebből arra lehet következtetni, hogy a Magyarországon izolált vírus genotípusa még mindig nem mutált lényegesen. Köztudott ugyanis, hogy mind a madár-, mind pedig a humán influenza vírusai képesek mutáció útján, illetve a genetikai anyaguk cseréjével új törzsek kialakítására. Bizonyos feltételek esetén ez igen nagy veszélyt jelenthet állatokra és emberekre egyaránt. Az OIE már a kezdetektől, azaz 2003 őszétől kezdve fokozott monitoring és kontroll intézkedéseket alkalmaz a vírus genetikai fejlődésének nyomon követésére. (World Food Regulation Review, 2007. február, 20. oldal)

26/07 Új szemlélettel az antibiotikumok túlzott használata ellen

Az antibiotikumok túlzott használata az 1940-es évektől kezdve lassan a rezisztens törzsek kialakulásához vezetett. A methicillin rezisztens *Staphylococcus aureus* például gyorsan terjed a kórházakban, évente több mint 8000 embert érintve az Egyesült Királyságban. Fertőzése vérmérgezést és halált okozhat. A bakteriofágokon alapuló új megközelítés segítségével az antibiotikum dózisok akár ötvened részükre is csökkenthetők. Steven Hagens (Bécsi Egyetem) véleménye szerint ugyanis egyes bakteriofágok

képesek fokozni az antibiotikumok hatékonyságát azáltal, hogy áthatolnak a baktériumok sejtmembránján. A *Pseudomonas* baktériumok például különösen rezisztensek az antibiotikumokkal szemben, mivel a különleges pumpa mechanizmusuk segítségével módjuk van az antibiotikumok kilökésére. Ha azonban a sejtfalon pórusok keletkeznek, akkor a pumpa mechanizmus többé nem tud működni. A *Pseudomonas* halálos dóziséval megfertőzött kísérleti egerek 75%-a életben maradt, ha az antibiotikumos kezelés (gentamicin) bakteriofágok jelenlétével párosult; ezek hiányában viszont kivétel nélkül valamennyi fertőzött egér elpusztult. (World Food Regulation Review, 2007. február, 24-25. oldal)

27/07 Ausztrália / Új-Zéland: Tájékoztatás a klónozott állatokról

Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) tájékoztató kiadványt jelentetett meg a klónozott állatokról és a belőlük előállított termékekről. Ez a kérdés ugyanis egyre inkább a média napirendjén szerepel és nem csak a nagyközönség, hanem a politikai döntéshozók és a kutató tudósok érdeklődését is felkeltette. 2006 végén az amerikai FDA és az Egyesült Királyság Élelmiszer-szabványosítási Hivatala is kockázatbecslést végzett a klónozott állatoktól származó élelmiszerek vonatkozásában. A FSANZ idézett kiadványa tisztázza az alapfogalmakat, továbbá megvilágítja a klónozás és a genetikai módosítás közötti különbséget. Az állatok klónozása még mindig kísérleti állapotban van és a két országban összesen száznál kevesebb tenyészállatot érint, elsősorban tejelő és hústermelő szarvasmarhákat, kismértékben juhokat is. A klónozott állatok azonban nem kerülnek be az élelmiszerláncba, hanem kizárólag kutatási célokat szolgálnak. Egyre több ország sürgeti a klónozott állatoktól, illetve azok leszármazottjaitól származó élelmiszerek jogi szabályozását. (World Food Regulation Review, 2007. március, 3-4. oldal)

28/07 Kanada: Új táplálkozási útmutató

A Kanadai Táplálkozási Útmutató 2007. évi kiadása a legújabb információkkal, tippekkel és más üzenetekkel látja el a lakosságot, ezúton járulva hozzá az egészséges étkezés és életmód elősegítéséhez, méghozzá – most első ízben – életkor és nemek szerint differenciálva. Egészségügyi tisztviselők szerint a kiadvány újdonsága, hogy az élelmiszerek gondos megválasztását párhuzamba állítja az emberek fizikai aktivitásával és az egészséges testsúly elérésével. A kiadók hangsúlyozzák, hogy mindez nagyban hozzájárul olyan krónikus betegségek megelőzéséhez, mint egyes ráktípusok, a cukorbetegség, a szív- és érrendszeri betegségek, illetve a gutaütés. Az Útmutató kidolgozásában számos különböző szakterület szakértői (dietetikusok, tudósok, orvosok és közegészségügyiiek) vettek részt. (World Food Regulation Review, 2007. március, 5. oldal)

29/07 EU: EFSA felmérés az aflatoxinok veszélyeiről

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) felmérést készített azokról a potenciális egészségügyi kockázatokról, amelyek akkor lépnének fel, ha az EU magasabb aflatoxin szintet engedélyezne mandulában, mogyoróban és pisztáciában. Az elsősorban mogyoró- és dióféléken, szárított fügén, gabonaféléken és fűszereken élő egyes penészgombák által termelt aflatoxinok akár májrákot is okozhatnak. Az Európai Unióban ezért törvényes korlátok vannak érvényben annak biztosítására, hogy a lehető legkevesebb aflatoxin kerüljön be a fogyasztók szervezetébe. Az EFSA most kiadott tanulmánya megállapítja, hogy a felső határértékek javasolt megemlése az említett három terméknél csupán elhanyagolható módon érintené az összes forrásból származó étrendi kitettséget a toxinok hatásának. (World Food Regulation Review, 2007. március, 5-6. oldal)

30/07 EU: Élelmiszer adalékok

A jelenlegi uniós szabályozás értelmében az élelmiszer adalékanyagok (antioxidánsok, színezékek, emulzifikáló- és stabilizálószerke, gélképzők, ízfokozók, tartósító és édesítő szerek) engedélyezése kimondottan európai szinten történik, szigorú biztonsági vizsgálatukat követően. A szabályozás területén jelenleg létezik egy keret direktíva, amely általánosságban foglalkozik az adalékokkal, amellet három specifikus irányelv is van a színezékekről, az édesítő szerekről és minden más egyéb adalékanyagról. Ez utóbbi direktívák tételesen felsorolják az engedélyezett adalékokat és azok használatának feltételeit. További három direktíva foglalkozik a valamennyi engedélyezett adalékra vonatkozó tisztasági követelményekkel. Az új adalékanyagok engedélyezés előtti biztonsági értékeléséért – a legújabb tudományos eredmények figyelembe vételével – az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) felelős, amely már megkezdte az összes eddig engedélyezett élelmiszer adalék szisztematikus újraértékelését is. 2006-ban a Bizottság nyilvánosságra hozott egy rendelettervezetet az élelmiszer adalékokról, illetve az ízesítőszerkekről és az élelmiszer enzimekről. Amennyiben ez a tervezet elfogadást nyer, egyetlen rendelet fogja szabályozni az adalékanyagokkal kapcsolatos összes előírást. (World Food Regulation Review, 2007. március, 7-8. oldal)

31/07 Egyesült Királyság: A fogyasztói felmérés eredményei

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2007. februárjában hozta nyilvánosságra a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos hozzáállásáról szóló, hetedik országos felmérésének eredményeit. Eszerint az emberek igen nagy fontosságot tulajdonítanak az egészséges táplálkozásnak: jelentős növekedés következett be a fogyasztói tudatosság terén és sokan vannak, akik rendszeresen tanulmányozzák a termékek címkéjén szereplő, a tápértékre vonatkozó információt. Az utóbbi néhány évben jelentkező

étkezési és egészségügyi trendek közül a jelentés kihangsúlyozza a következőket:

1. Egyre több emberben tudatosodik, hogy naponta kell fogyasztaniuk zöldséget és gyümölcsöt. A megkérdezetteknek majdnem fele törekszik arra, hogy minél több friss gyümölcsöt egyen; a fogyasztók egynegyede igen hasznosnak találja a salátákat is.
2. Továbbra is rendkívül élénken foglalkoztatja az embereket az élelmiszerek zsír-, só- és cukortartalma. Amennyiben számukra új terméket vásárolnak, a fogyasztók elsősorban ezek arányát nézik meg a címkén.
3. A fogyasztók egyharmad része azt is felismerte, hogy naponta legalább ötször kell étkezni. Nagyjából a megkérdezettek fele nyilatkozott úgy, hogy több információt kellene feltüntetni a címkén, mivel sokaknak gondot okoz, hogy ezekből következtessen az adott élelmiszer egészséges voltára.
4. Nagy problémát jelent az étkezések közötti nassolás: a megkérdezettek nagyobb része ugyanis ilyen alkalmakkor nem friss gyümölcsöt fogyaszt, hanem kekszet, süteményt és burgonyapelyhet.

Összességében öröndetesnek tekinthető, hogy a felmérések kezdete óta – tehát az elmúlt hét évben – markáns növekedés tapasztalható az Egyesült Királyságban az emberek tudatos fogyasztóvá válása terén. (World Food Regulation Review, 2007. március, 9-10. oldal)

32/07 Egyesült Királyság: Mikotoxin gyakorlati kódex

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) gyakorlati kódexet dolgozott ki annak érdekében, hogy a gazdálkodók új termesztési és tárolási „praktikák” segítségével csökkenthessék a gabonafélék mikotoxin szennyezettségét. Az egyes gombafajták által termelt mikotoxinok ugyanis veszélyt jelentenek az emberi és az állati egészségre nézve, még egészen alacsony koncentrációban is. A gombafertőzés nem csak a szántóföldön, hanem a tárolás során is megtörténhet. Egy új EU ajánlás nyomán most az FSA két új gyakorlati kódexet dolgozott ki: az első a Fusarium mikotoxinok szántóföldön való csökkentésével foglalkozik, a második pedig részletes új eljárásokat ajánl az ochratoxin A tárolt gabonában történő kialakulásának minimalizálásához. (World Food Regulation Review, 2007. március, 10. oldal)

33/07 USA: A 2008. évi költségvetés kiemelt helyen kezeli az FDA közegészségügyi céljait

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció a 2008. pénzügyi évben csaknem 2,1 milliárd dollárt (5%-al többet, mint az előző évben) kért a közegészségügy védelmére és továbbfejlesztésére. Kiemelt téma az élelmiszer-biztonság erősítése. További fontos cél az infrastruktúra

megerősítése és a jólképzett, speciális munkaerő fizetési feltételeinek javítása. Az FDA vezetője szerint ezek a befektetések bőven megtérülnek az új és innovatív gyógyászati készítmények gyorsuló kifejlesztésében, illetve az élelmiszerellátás biztonsági szintjének erősödésében. Az immár több mint egy évszázada fennálló FDA mindenképp előtt a gyógyszerek hatékonyságára és az élelmiszerek biztonságos voltára kívánja tehát összpontosítani erőfeszítéseit. Ez érthető is, hiszen jelenleg 250-nél többféle betegséget okozhatnak élelmiszerek; mielőbb észlelni kell az ilyen betegségek kialakulását, visszanyomozva a szennyeződések és más okokat egészen azok eredetéig. (World Food Regulation Review, 2007. március, 12. oldal)

34/07 USA: A közvélemény reagálása az élelmiszer visszahívásokra

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) minden évben tucatjával hívja vissza az élelmiszereket, de kevés ilyen esemény részesül akkora megkülönböztetett figyelemben, mint az E. coli-val szennyezett spenót ügye 2006 őszén. Az Élelmiszer-politikai Intézet (FPI) ennek kapcsán részletes tanulmányt készített az Egyesült Államok élelmiszer visszahívási rendszeréről. A vizsgálatok keretében – reprezentatív minta gyanánt – 1200 amerikaival készítették telefonos interjút annak kiderítésére, hogy milyen szintet ért el a fogyasztói tudatosság, illetve hogy mit tud az átlagember a visszahívásokról és az élelmiszerek által okozott betegségekről. A kapott információk alapján képet lehet alkotni a fogyasztói magatartás jövőbeli várható alakulásáról is. A felmérés eredményei szerint az amerikai állampolgárok 87%-ához jutott el az FDA üzenete, miszerint a csomagolt friss spenót szennyezett lehet és ezért nem tanácsos elfogyasztani. Az emberek ezután egymással is megbeszélték a dolgot és legtöbbször valóban nem fogyasztott spenótot. Bár a visszahívás részleteivel a legtöbb amerikai nem volt tisztában, az tehát mégis elérte legfőbb közegészségügyi célját. Csak a megkérdezettek fele tudta, hogy a szennyezett spenót Kaliforniában termelt és hogy az E. coli volt a fertőző ágens. Az interjúalanyok kétharmad része helyesen ismerte fel a fertőzés legfontosabb tünetét, a véres hasmenést. A legtöbb amerikai azonban kevésbé ismeri az ételmérgezések szimptomáit. Érdekes továbbá, hogy míg szinte mindenki hallott a spenót visszahívásáról, arról már csak jóval kevesebben értesültek, hogy ismét szabad fogyasztani a spenótot: sokan még 2006 novemberében sem hallottak a tilalom feloldásáról. A spenót kedvelők 5%-a nyilatkozott úgy, hogy most már soha többé nem fognak spenótot fogyasztani. (World Food Regulation Review, 2007. március, 12-13. oldal)

35/07 Valóban megfelelő a bioélelmiszerek jelölése?

Egy ismert londoni éttermet keményen megbírságotlakt, mivel a készítményeiben alkalmazott hús a reklám ellenére sem bizonyult

biohúsnak. A megtévesztés révén az étterem több mint 4000 font jogosulatlan többletbevételre tett szert. Az Európai Unióban – és így az Egyesült Királyságban is – igen szigorú előírások vonatkoznak a bioélelmiszerek előállítóira és forgalmazóira: mindenek előtt törvényesen regisztráltatniuk kell magukat és évente legalább egyszer szigorú ellenőrzésen mennek keresztül (lásd: 2092/91. EK számú rendelet). A vonatkozó előírások szerint a bioélelmiszer 5-30% nem organikus összetevőt tartalmazhat, ha a komponensek legalább 70%-a mezőgazdasági eredetű vagy ilyen anyagból készült. Egy derogáció szerint a végtermékben a mezőgazdasági eredetű összetevők maximum 5%-a lehet nem organikus, de szigorúan mezőgazdasági eredetű. Meg kell azonban mondani, hogy az egyes tagállamokban igen eltérő a bioélelmiszerek szabályozása, sőt az EU Dél-Amerikából, az Egyesült Államokból és a Távol-Keletről is importál bioélelmiszereket. A szakértők most úgy vélik, hogy az élelmiszer-biztonság és a fogyasztói érdekek védelme szempontjából egy egységes nemzetközi, például Kódex Szabvány kidolgozására lenne szükség. (Jelenleg ugyanis már léteznek nem kötelező erejű Kódex ajánlások.) Az organikus mezőgazdasági mozgalmak Nemzetközi Szövetsége is adott már ki a jó gyakorlatra vonatkozó szabványokat. Az egyre növekvő kereslet és a fogyasztói bizalom megőrzése is mind szükségesebbé teszi a jogilag kikényszeríthető, egységes szabályozás megalkotását. (World Food Regulation Review, 2007. március, 16. oldal)

36/07 EFSA állásfoglalás a kérődzők halliszttel történő takarmányozásáról

Az Európai Parlament kérdést intézett az EFSA-hoz a kérődző állatok magas fehérje tartalmú halliszttel való takarmányozásának esetleges közegészségügyi kihatásairól, tekintettel a szivacsos agysorvadás átvihetőségére (TSE). Az Európai Unióban jelenleg ugyan tilos az emberi fogyasztásra alkalmatlan halból készült takarmányok kérődzőkkel való etetése, de kockázatkezelési szempontból indokolt lehet a bizonyos feltételek melletti engedélyezés. Az EFSA biológiai veszélyekkel foglalkozó Tudományos Panelje (BIOHAZ) arra a megállapításra jutott, hogy a TSE átvitele a halliszt révén nem jelent ugyan valós kockázatot, de a kérődzők takarmányozására esetlegesen felhasznált halliszt hús- és csontliszttel való keresztszennyeződését nehéz lenne észrevenni. Nem létezik ugyanis olyan megbízható módszer, amellyel a halfehérje között ki lehetne mutatni a csekély húsfehérjével való szennyeződést. Az EU-ban a hús- és a csontlisztet már 2001 óta tilos kérődző állatok takarmányozására felhasználni, majd később szükségintézkedésként megtiltották a halliszt etetését is, bár sokan meg vannak győződve arról, hogy ez utóbbi legfeljebb minimális kockázatot jelent a TSE átvitele szempontjából. (World Food Regulation Review, 2007. március, 18. oldal)

37/07 Ausztrália: A gyorséttermek hozzájárulnak a transzsírsavak csökkentéséhez

A gyorséttermek képviselői megegyeztek abban, hogy 2007. szeptemberig tervezeteket dolgoznak ki a mesterséges transzsírsavak saját termékeikből való kiküszöbölésére. Tudományos bizonyítékok támasztják alá ugyanis, hogy kapcsolat mutatható ki a transzsírsavak fogyasztása és a szívbetegségek kockázati tényezői között. A transzsírsavak megnövelik a vérben a káros koleszterin szintjét, sőt ezen túlmenően csökkenthetik a „jó” vérkoleszterin mennyiségét is. Bár az ausztrálok jóval az Egészségügyi Világszervezet ajánlása alatti transzsírsav mennyiséget fogyasztanak naponta, az Országos Szív Alapítvány, a Dietetikusok Szövetsége, továbbá néhány nagyobb élelmiszergyártó és gyorsétterem még további csökkenést szeretne elérni. (World Food Regulation Review, 2007. április, 3-4. oldal)

38/07 Élelmiszer-biztonsági tanácskozás Új-Zélandon

A Quadrilateral Group (QUAD) 1992-ben alakult Ausztrália, az Egyesült Államok, Kanada és Új-Zéland részvételével az élelmiszer-biztonsági együttműködés és kezdeményezések érdekében. A négy ország vezető nemzetközi élelmiszer-biztonsági szakértői legutóbb 2007. márciusában Új-Zélandon tartottak megbeszélést. Kapcsolódva a Kódex Alimentarius Bizottság munkájához, a legfontosabb témát az élelmiszer szabványosítás és a tisztességes kereskedelmi gyakorlat képezte, különös tekintettel a Hús Higiéniai Gyakorlati Kódex végrehajtására. A konferencián szó volt még a tejtermékek kockázatbecsléséről, a tápérték-jelölésről, a nemzetközi élelmiszer-biztonsági rendszerek összehangolásáról, valamint az egyes országokban eddig elért fejlődésről. Az új-zélandi kormány nemrég tett javaslatot az étrendi kiegészítők szabályozásának megújítására. (World Food Regulation Review, 2007. április, 16. oldal)

39/07 EU: A fogyasztók hajlandók többet fizetni az állatok jólétéért

A 2007. márciusában publikált EUROBAROMÉTER felmérési eredmények szerint az EU fogyasztók hajlandók magasabb árat fizetni az állatjóléti követelményekkel összhangban előállított élelmiszerekért még akkor is, ha ennek érdekében meg kell változtatni saját vásárlási szokásaikat. Az emberek azonban sokszor úgy érzik, hogy ehhez nem rendelkeznek elegendő információval. A tagállamokon túlmenően Horvátországra és Törökországra is kiterjedő felmérés szerint a válaszadók 62%-a mutat elkötelezettséget az állatvédelem iránt. Számos javaslat született arra vonatkozóan, hogy az állatjóléti előírások teljesítését a címkén, vagy esetleg külön logó alkalmazásával lehetne jelölni. Egyértelmű szolidaritás mutatkozik az állatjóléti gyakorlatot követő termelők iránt. A válaszadók 77%-a azon a véleményen van, hogy még sokat kell tenni ezen a

téren. Az etikai meggondolásokon túlmenően az állatok jóléte szoros kapcsolatot mutat az előállított termékek egészségességével, továbbá biztonságával és minőségével. (World Food Regulation Review, 2007. április, 6-7. oldal)

40/07 EU: Az EFSA ötödik születésnapja

A 2007. március 27-én Berlinben megtartott ünnepi konferencián az EFSA Igazgatótanácsának elnöke, Prof. Patrick Wall párhuzamot vont az EU fennállásának 50. évfordulója, illetve az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság ötödik születésnapja között. Legfontosabb feladatnak az élelmiszer-biztonsági botrányok által alapjaiban megrendült fogyasztói bizalom helyreállítását tartja: az EFSA célja éppen az, hogy a fogyasztók egészségének megőrzését helyezze a középpontba a független szakértők által végzett tudományos igényű kockázatbecslés segítségével. Az Igazgatótanács megítélése szerint szükség van a tudományos panelek és a munkacsoportok eddigénél nagyobb támogatására. Az EFSA finanszírozásának kérdését úgy kell megoldani, hogy ne szenvedjen csorbát az intézmény függetlensége. (World Food Regulation Review, 2007. április, 7. oldal)

41/07 Egyesült Királyság: Jégalakító proteinek, mint újszerű élelmiszer összetevők?

A jégalakító vagy strukturáló proteinek (ISPs) olyan természetes fehérjék és peptidok, amelyek egy sor élő szervezetben (halak, növények és rovarok) megtalálhatók, megvédve ezen szervezetek szöveteit a károsodástól rendkívül hideg körülmények között. Képesek ugyanis azon hőmérsékletek lejjebb szállítására, amelyeknél már jégkristályok keletkeznek, amellet megváltoztatják az ilyen kristályok méretét és alakját. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) legutóbb olyan vélemény kidolgozására szólította fel a független szakértőket, hogy milyen feltételek mellett lehetne az ilyen fehérje készítményeket újszerű élelmiszer összetevőkként felhasználni. Az Unilever máris alkalmazni akarja őket a fagyaltok és a jégkrémek gyártásánál képződő struktúrák befolyásolására. Az élelmiszer-biztonsági szempontok mérlegelését követően elkészült vélemény tervezet most társadalmi vitára bocsátják. (World Food Regulation Review, 2007. április, 12-13. oldal)

42/07 Egyesült Királyság: A telített zsírsavak és az egészséges étkezés

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) társadalmi vitát kezdeményezett annak érdekében, hogyan lehetne a telített zsír átlagos mennyiségét csökkenteni az étrendben, hogy ezáltal az emberek egészségesebben táplálkozhassanak. A szív- és érrendszeri betegségek

jelentik ugyanis a legfőbb halálokat Nagy-Britanniában, s ezek egyharmada a nem megfelelő étrendre vezethető vissza. Az élelmiszergyártók és kiskereskedők részéről már számos kezdeményezés történt a fogyasztói választék egészségesebbé tétele érdekében, így például az utóbbi három évben jelentősen csökkentették a termékek konyhasó- és zsírtartalmát. Az FSA most felvilágosító kampányt és konferencia sorozatot kezd az egészséges táplálkozás érdekében, ugyanakkor a gyártókat is ösztönzik a kis kiszerezésű élelmiszerek választékának bővítésére. (World Food Regulation Review, 2007. április, 11. oldal)

43/07 USA: Újszerű hőmérő eszközök az alacsony savtartalmú konzervek feldolgozásánál

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) rendelet-tervezetet adott ki, amely – elfogadás esetén – lehetővé tenné az alacsony savtartalmú, hőkezeléssel feldolgozott konzervek (bab, kukorica, borsó, burgonya) gyártói számára, hogy modern, alternatív hőkijelző készülékeket alkalmazzanak. Ezek nem csak nagy pontossággal mérik, hanem fel is jegyzik a hőmérsékleteket, amellet a hagyományos higanyos hőmérők kiegészítéseként vagy akár azok helyett is használhatók. E technikai fejlesztés nyilvánvalóan a fogyasztók szempontjából is előnyös. (World Food Regulation Review, 2007. április, 13. oldal)

44/07 USA: Élelmiszer-biztonsági útmutató a friss szedésű zöldség-gyümölcs kezeléséhez

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2007. március 12-én nyilvánosságra hozta azon útmutató tervezetét, amelyben tanácsokat ad a friss zöldség-gyümölcs feldolgozók és értékesítők számára a mikrobiális élelmiszer-biztonsági veszélyek elkerüléséhez. Ennek érdekében javasolja egy HACCP típusú program kialakítását, amely lehetővé teszi a veszélyek megelőzését, kiküszöbölését, illetve elfogadható szintre való csökkentését. A frissen szedett termékek feldolgozása könnyen válhat a baktériumos fertőzés melegágyává azáltal, hogy a hámozás, aprítás, szeletelés és más művelet semlegesíti a termékek természetes védőpajzsát. Ajánlatos tehát, hogy a fogyasztók a megvásárolt friss termékeket mielőbb helyezték a hűtőszekrénybe, illetve fokozott figyelmet fordítsanak a személyi higiéniára és a konyhaeszközök tisztán tartására. A feldolgozóknak pedig partnereiktől, vagyis az élelmiszerlánc többi szereplőjétől is meg kell követelniük a biztonságos gyakorlatok betartását. Így például az alkalmazottak kötelesek jelenteni, ha bármilyen betegségben szenvednek; tanfolyamon kell elsajátítaniuk a fertőző betegségek tüneteit és a sérülések kezelésének módját. Nem szabad elfelejteni, hogy a tudatosság növelése minden területen javítja az élelmiszer-biztonságot! (World Food Regulation Review, 2007. április, 13-14. oldal)

45/07 Az Élelmiszer Jelölési Kódex Bizottság Kanadában ülésezik

Az Élelmiszer Jelölési Kódex Bizottság Kanadában (Ottawa) 2007. április 30. és május 4. között tartja meg 35. ülését. Az előzetes napirenden a következő témák szerepelnek:

- Jelölési előírások a tervezett Kódex szabványokban;
- Irányelvek az organikus módon előállított bioélelmiszerek termeléséhez, feldolgozásához, jelöléséhez és forgalmazásához;
- A genetikai módosítások útján kapott élelmiszerek és élelmiszer-összetevők jelölése;
- Általános szabvány az előre csomagolt élelmiszerek jelöléséhez, különös tekintettel az összetevők mennyiségének feltüntetésére;
- Vita az egészségre és a tápértékre vonatkozó állítások reklámozási célú felhasználásáról;

Módosított általános elnevezések. (World Food Regulation Review, 2007. április, 16. oldal)

46/07 Az akrilamid elővegyületeinek csökkentése gabonafélékben

Az akrilamidot rákkeltő anyagnak tartják, amely főleg olyan élelmiszerekben fordul elő, mint a burgonya, a kávé, a búza és más, magas hőmérsékletnek kitett gabonafélék. E potenciálisan veszélyes anyag koncentrációját a főzési idő és a hőmérséklet csökkentésével ugyan némiképp lehet szabályozni, de brit tudósok egészen más szemszögből vizsgálják ezt a kérdést: azt szeretnék kideríteni, hogy lehetséges-e az akrilamid elővegyületeinek kiküszöbölése a cereáliákban. Az akrilamid ugyanis a sütéskor alkalmazott magas hőmérsékleteken aszparaginból és cukrokból keletkezik. Prof. Halford szerint a problémát tovább súlyosbíthatja az a tény, hogy az alacsony kén tartalmú talajokon termesztett búza magjában drasztikusan megnövekszik az aszparagin mennyisége. Mivel Európában a talajok legalább 20%-a, Ausztráliában és más fejlett országokban pedig még ennél is nagyobb hányada kénben szegény, a kutató azt javasolja, hogy az ilyen talajokon termesztett gabonaféléket ne engedjék belépni az élelmiszerláncba. Ennek legkézenfekvőbb módja pedig az lenne, ha az Európai Bizottság és a brit Élelmiszer-szabványosítási Hivatal még megengedhető felső szinteket állapítana meg az élelmezési célra felhasznált gabonafélék aszparagin tartalmára. (World Food Regulation Review, 2007. április, 25. oldal)

47/07 Ausztrália / Új-Zéland: Véglegesítés előtt az egészségügyi és a tápértékre vonatkozó állítások új szabályozása

Az Ausztrál – Új-zélandi Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) rövidesen befejezi az egészségügyi és a tápértékre vonatkozó állítások

rendelet tervezetének kidolgozását, ám a véglegesítés előtt – az eddigi gyakorlatnak megfelelően – néhány kérdést még társadalmi vitára bocsátanak. Az új szabályozás olyan önkéntes rendszert tartalmaz, amely lehetővé teszi a gyártók számára, hogy a vásárlók figyelmébe ajánlhassák termékeik egészségügyi előnyeit. Jól járnak ugyanakkor a fogyasztók is, mivel elegendő információ birtokában alakíthatják ki saját étrendjüket. A címkén megjelenő információnak mindenek előtt egyszerűnek és érthetőnek kell lennie, a gyártókat viszont ösztönözni kell a minél egészségesebb új termékek innovatív kifejlesztésére. Az olyan egészségügyi állítások feltüntetésének viszont számos kritériuma van, mint például „a zöldségek és a gyümölcsök csökkentik a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát”. De nem lehet túlságosan leegyszerűsíteni sem a kérdést, hogy pl. az egészségügyi állítások kizárólag felső határokat állapítsanak meg a telített zsírok, a cukor és a só fogyasztásához. A mostani, számos kritériumot figyelembe vevő tervezet a brit modell szerinti tápanyag profilokra épül. A FSANZ honlapján egy elektronikus kalkulátor is található, amellyel bárki gyorsan és egyszerűen kiszámíthatja, hogy az általa előállított ételmisszerre alkalmazható-e valamilyen egészségügyi állítás. (World Food Regulation Review, 2007. május, 3. oldal)

48/07 EU: A MoniQA Kiválósági Hálózat a minőségbiztosításért

A MoniQA (Monitoring és minőségbiztosítás az élelmiszerláncban) elnevezésű EU projekt koordinátora az ICC (Nemzetközi Gabona Tudományi és Technológiai Szövetség). A MoniQA egy Kiválósági Hálózat (NoE) az élelmiszerek minőségi és biztonsági kontroll stratégiáinak tematikus területén; célja az élelmiszer-biztonság és minőség monitoringjához szükséges analitikai módszerek harmonizálása az egész élelmiszerláncban. A globális gazdaság megsokszorozta az élelmiszer termékek kereskedelmét, s ezzel egyidejűleg soha nem látott fontosságra tett szert a fogyasztói megelégedettség és az emberek egészsége. A MoniQA projekt összehozza a világméretűvé duzzadt élelmiszerlánc legfontosabb szervezeteit, hogy olyan elfogadható megoldásokat találjanak az élelmiszer-biztonság és minőség garantálására, amelyek egyidejűleg képesek kielégíteni valamennyi érdekelt fél (fogyasztók, élelmiszergyártók, kutatóintézetek és törvényhozók) igényeit. A projekt keretében kidolgozásra kerülő harmonizált analitikai módszerek és eljárások, adatbázisok és oktatási modulok legfőbb hasznélvezői a kutatók, kis- és közepes méretű vállalkozások, valamint a végső felhasználók (a fogyasztók) lesznek. Olyan virtuális laboratórium jön létre, ami világméreteken hathatósan elősegíti majd az élelmiszer-biztonsági és minőségi kutatásokat, az oktatást, az információ terítését és a mobilitási programokat. Az egész világon javulni fog a hozzáférhetőség az élenjáró kutatási eredményekhez, technológiai platformokhoz és adatbázisokhoz. A komplexsé vált

élelmiszerláncok léte ugyanis elodázhatatlanná teszi a módszerek, az eljárások és a szabványok harmonizálását. (World Food Regulation Review, 2007. május, 5. oldal)

49/07 EU: Mikrovállalkozásoknak nem lesz kötelező a HACCP rendszer?

A Magánvállalkozók Fóruma (FPB) üdvözli az Európai Bizottság azon javaslatát, amely valamennyi, 10-nél kevesebb alkalmazottat foglalkoztató vagy 2 millió eurónál kisebb forgalmat lebonyolító élelmiszer-vállalkozást mentesítene a HACCP rendszer kötelezettsége alól. Ezzel kapcsolatban a Bizottság már ki is dolgozott egy rendeletervezetet. A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) is rugalmasan kezeli a kérdést, mivel a HACCP rendszer helyes üzemeltetése sok bürokráciával jár és számos embert leköt a Kritikus Szabályozási Pontok állandó megfigyelése is. Az FPB azonban felhívja a figyelmet arra, hogy az adott vállalkozásnál fennálló kockázat megítélése egyéni mérlegelést tesz szükségessé annál is inkább, mert a Salmonella és az E. coli esetek többsége a legkisebb vállalkozásokkal hozható kapcsolatba és a fogyasztóvédő szervezetek is ragaszkodnak a HACCP alapelvek szigorú betartásához. Nagy-Britanniában összesen mintegy 600 ezer élelmiszer-vállalkozás van, amelyek kétharmadát érintené a tervezett könnyítés. (World Food Regulation Review, 2007. május, 5-6. oldal)

50/07 Egyesült Királyság: Útmutató jelent meg az élelmiszer incidensekhez

A definíció szerint az élelmiszer incidens olyan esemény, ami fenyegetést jelenthet az élelmiszerek biztonságára és minőségére nézve, ezért – a fogyasztói érdekek védelme céljából – beavatkozásra van szükség. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) most kiadott egy útmutatót, hogy ezáltal is segítséget nyújtson az élelmiszer vállalkozások és a hatóságok számára az ilyen helyzetek kezeléséhez. Az útmutató – amely leginkább a kisvállalkozások számára lehet hasznos – szinte lépésenként ad szaktanácsot az élelmiszer incidensek megelőzéséhez, illetve a potenciális veszélyek azonosításához az élelmiszerláncban. (World Food Regulation Review, 2007. május, 8-9. oldal)

51/07 USA: Tilos a citrusfélék facsemetéinek államok közötti szállítása

Az USDA Állat- és Növényegészségügyi Felügyelő Szolgálat (APHIS) úgy módosítja a citrusfélék üszkös megbetegedésére vonatkozó előírásokat, hogy – kevés kivételtől eltekintve – tilos lesz a Floridából származó facsemeték államok közötti mozgatása. Az üszöggel szemben rezisztens Calamondin és Kumquat fajták azonban továbbra is elszállíthatók a

fertőzött területekről olyan területekre, ahol nem folyik a citrusfélék kereskedelmi célú termesztése. Egy protokoll alapján azonban a termesztőknek ebben az esetben is garanciát kell nyújtaniuk arról, hogy a növények mentesek a citrusfélék üszög betegségétől. A szabályozás továbbra is megengedi a facsemeték közvetlen exportját a karantén alá vont területekről. A szél és az eső által terjesztett betegség emberre veszélytelen, de csökkenti a gyümölcsök piaci értékét. (World Food Regulation Review, 2007. május, 10. oldal)

52/07 Az EFSA felméri az állatok klónozásának kihatásait

Az Európai Bizottság felkérte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóságot (EFSA), hogy készítsen szakvéleményt a szomatikus sejtmag átviteli technika (SCNT) segítségével előállított klónozott élőállatok, azok ivadéakai, illetve az azokból előállított termékek élelmiszer-biztonsági, állategészségügyi, állatjóléti és környezeti kihatásairól. A szakvélemény elkészítéséhez már folyamatban van a szakértőkből álló munkacsoport létrehozása. Az EFSA ugyanakkor információt és számszerű adatokat kér minden, a témában érintett harmadik féltől, elsősorban a következő területeken: 1.) A klónozott és a hagyományos állatok összehasonlító fiziológiája, beleértve a szaporodóképességet is; 2.) A klónozott állatok, azok utódai és azok termékei (tej, hús, tojás) fogyasztásának biztonsága; 3.) A klónozott állatok, illetve azok utódai genotípusának jellemzői; 4.) A nevelőanya és a klónozott állatok egészsége és jóléte; 5.) A szomatikus sejtek sejtmagjának átvitele a saját magjától megfosztott oocytába; 6.) Környezeti vonatkozások. (World Food Regulation Review, 2007. május, 15. oldal)

53/07 Élelmiszer-biztonsági együttműködési megállapodás az ázsiai és a csendes-óceáni országok között

A Hunter Valley-ben (Ausztrália) megtartott együttműködési fórumon az Ázsiai és Csendes-óceáni Gazdasági Kooperáció (APEC) egy új tervet fogadott el az élelmiszer-biztonsági helyzet javítására. Megállapodtak egy kétéves munkaprogram elfogadásában, amely jelentős egészségügyi előnyöket biztosít a térségben élő népek számára azáltal, hogy növeli az élelmiszer-biztonság javítását célzó források mennyiségét és az érintett országok együttműködését ezen a téren. A szabályozásban rejlő következtetlenségek és átfedések csökkentésével a vállalkozók számára is egyszerűbbé válik a még biztonságosabb rendszerek felépítése. Az elsődleges feladat az élelmiszer-biztonságra vonatkozó előírások harmonizálása a régióban, illetve a nemzetközi szabványokkal. Mindez nem csak kapacitásépítést és egészségesebb táplálkozást jelent, hanem hozzájárul a kereskedelem bővítéséhez is. (World Food Regulation Review, 2007. május, 11. oldal)

54/07 USA: A besugárzott élelmiszerek jelölési előírásainak átalakítása

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) azon jelölési előírások felülvizsgálatát javasolja, amelyek az általa besugárzásra jóváhagyott élelmiszerekre és étrendi kiegészítőkre vonatkoznak. A javaslat szerint a besugárzás tényét csak akkor kellene felirattal és logóval jelölni, ha a besugárzás anyagi jellegű változást idéz elő magában az élelmiszerben (azaz megváltoznak például az adott termék érzékszervi és funkcionális sajátosságai vagy tápértéke), illetve ha a felhasználás során következne be ilyen változás. Ezeket a változásokat szövegesen is le kell írni. A gyártó cég a „besugárzás” szó helyett kérelmezhetné az FDA-nál valamilyen más alternatív kifejezés használatát is (kivéve „pasztőrözött”, amely szó kizárólag a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvényben foglaltaknak megfelelően alkalmazható). (World Food Regulation Review, 2007. május, 10. oldal)

55/07 Ausztrália: Életmentő allergén információs kártyák

Az ausztrál összlakosság 1-2, illetve a gyerekek 3-5%-a szenved valamilyen élelmiszer allergiában. Az ő védelmük érdekében az Egészség- és Idősügyi Minisztérium 2007. májusában – az Allergia Tudatosság Hete alkalmából – bemutatta azt az információs kártyát, amelyet az Anaphylaxis Australia nevű nonprofit szervezet fejlesztett ki. Brett Mason szenátor ünnepi beszédében kijelentette: Szigorú előírások vonatkoznak arra, hogy a legsúlyosabb allergén reakciókat kiváltó anyagok (dió, mandula, földimogyoró, hal, tej, tojás, szója, kagyló, szezám, búza) jelenlétét akkor is fel kell tüntetni az élelmiszerek címkéjén, ha azok csak igen kis mennyiségben találhatók. Mégis előfordulhat, hogy egyes fogyasztók nincsenek tudatában annak, hogy például a tejből származó kazein és savó, vagy a búza gluténja is allergén hatású lehet. Az allergén információs kártyák felsorolják azokat a legfontosabb élelmiszer összetevőket, amelyek az allergiát kiváltó termékekből származnak, amellet a meglehetősen kisméretű, pénztárcában is könnyen elhelyezhető kártya jótanácsokat is tartalmaz az allergiában szenvedő emberek számára. (World Food Regulation Review, 2007. június, 3-4. oldal)

56/07 Németország: A fogyasztók védelme a félrevezető reklámoktól

A Német Szövetségi Kockázatbecslő Intézet (BfR) szerint ha hinni lehet a reklámoknak, akkor a reggeli gabonatermékek javítják a teljesítményt, a probiotikus italok erősítik az immunrendszert, a kevés zsiradékot tartalmazó édességek pedig karcsú alakot kölcsönöznek a hölgyeknek. Egyre több tápértékre vonatkozó és egészségügyi állításokkal ellátott termék kerül a piacra, sokszor csalódást okozva a bennük optimista módon megbízó vevőknek. Megoldást jelenthet a 2007. július 1-én életbe lépő 1924/2006/EK számú rendelet az egészségügyi állítások szabályozásáról. Ezt követően ugyanis

a gyártók csak olyan állításokat tüntethetnek fel a termékeiken, amelyeket tudományos bizonyítékok támasztanak alá és szerepelnek az EU pozitív listáján is. Mindezen túlmenően az élelmiszereknek speciális tápanyag profillal is kell rendelkezniük. A cél: a fogyasztók védelme a félrevezető reklámoktól és a tudatos csalásoktól. Gyors és átütő sikert azonban nem lehet várni az új EU rendelettől: a tudományos bizonyítékok megszerzése ugyanis 2-3 évet vesz igénybe, addig pedig a „régí” egészségügyi állítások még használatban maradhatnak. (World Food Regulation Review, 2007. június, 7. oldal)

57/07 EU: Új előírások a baromfiak jólétére

Évente nem kevesebb, mint 4 milliárd darab broiler húscsibét állítanak elő az Európai Unióban, ezért sokan üdvözlik az új állatjóléti előírásokat tartalmazó direktíva tervezetét [Proposal - COM(2005) 221]. Ezek közé tartozó intézkedések: 1.) az állománysűrűség limitálása, 2.) a húsbaromfival foglalkozó szakemberek oktatása, 3.) az állatjólét új jelölési rendszere, 4.) az állatjólétet érintő hatások tudományos megfigyelése és adatgyűjtés, 5.) az állatjóléti szabályok be nem tartásának szigorú szankcionálása. Ezek az állatjóléti előírások a hizlalás egész időtartamára vonatkoznak. A húscsibetartás az utolsó nagy intenzív állattartó szektor, amelyre eddig még nem léteztek hatékony állatvédelmi előírások. Az elfogadást követően a direktíva az EU Hivatalos Lapjában való megjelenés után 20 nappal lép majd érvénybe és az abban foglaltakat legkésőbb 2010. júniusáig valamennyi tagállamnak végre kell hajtania. (World Food Regulation Review, 2007. június, 4-5. oldal)

58/07 EU: EFSA dokumentum a táplálkozási és egészségügyi állításokról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság 2007. május 16-án konzultációra bocsátotta azt a tervezetet, amely útmutatásokat fogalmaz meg az egészségügyi állításokat hatósági jóváhagyásra előterjesztő pályázóknak. Az EFSA dietetikus termékekkel, táplálkozással és allergiával foglalkozó panelje fogja elbírálni az ilyen állításokat alátámasztó tudományos bizonyítékokat. Ugyanehhez a panelhez tartoznak a tápérték profilok is, amelyek segítséget nyújtanak azon táplálkozási kritériumok meghatározásához, amelyeknek a tápértékre vonatkozó vagy egészségügyi állításokkal ellátott élelmiszer köteles eleget tenni. Előre láthatóan 2007. szeptemberében tudományos kollokviumot rendeznek a tápérték profilokról. Egészségügyi állításnak minősül minden olyan, az élelmiszerek címkéjén szereplő kijelentés, amely az adott termék vagy annak egyes alkotórészei fogyasztását valamely egészségügyi jellegű előnnyel kapcsolja össze, pl. hogy az élelmiszer fogyasztása csökkenti a koleszterin szintet vagy javítja a bélműködést. Az ilyen kijelentések tudományos háttere azonban nem mindig egyértelmű, ezért kívánja az EFSA egységesíteni a pályázati kritériumokat. (World Food Regulation Review, 2007. június, 5-6. oldal)