

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

88/08 Finnország: Nincs elegendő organikus fehérjetakarmány

A kedvezőtlen őszi betakarítási körülmények és az import késése miatt Finnországban átmeneti hiány mutatkozik a fehérjetartalmú biotakarmányok területén. A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) úgy rendelkezett, hogy az organikus fehérje hiányában 2008. november–december hónap folyamán a mezőgazdasági eredetű szárazanyag legfeljebb 5%-áig hagyományos fehérjetakarmány is felhasználható a kérődző állatok etetésére a biotermelés gyakorlatában, feltéve, ha a termelő hitelesen igazolni tudja, hogy valóban nem állt rendelkezésére biotakarmány. Ez az előírás azonban nem vonatkozik a sertések és a baromfiak takarmányozására, mivel e tekintetben más szabályok a mérvadók átmeneti időszakban. (World Food Regulation Review, 2008. november, 8. oldal)

89/08 EU: Új biotermék szabályozás

A Bizottság 2008. szeptember 5-én elfogadta a 889/2008. (EC) számú rendeletet, amely részletesen szabályozza a biotermelésről és annak kontrolljáról, valamint a biotermékek jelöléséről szóló 834/2007. (EC) számú Tanácsi Rendelet végrehajtását. Az új rendelet egyértelműen meghatározza a biotermelés célját és alapelveit, figyelembe véve a helyi feltételeket és fejlettségi szinteket is: mindezek alapján a termelők szabadon dönthetnek afelől, hogy kívánják-e használni az EU organikus logóját vagy sem. Az utóbbi esetben szigorúbb szabályok vonatkoznak a jelölésre és a reklámállításokra. A genetikailag módosított összetevőket tartalmazó élelmiszerek nem tekinthetők bioterméknek, legfeljebb csak akkor, ha a véletlen szennyeződésként bekerült GMO mennyisége nem haladja meg a 0,9%-ot. Az új előírások az egyszerűsítést és a jobb átláthatóságot szolgálják. (World Food Regulation Review, 2008. november, 6. oldal)

90/08 EU: Integrált szemlélet az állategészségügyben

Az élelmiszerláncon keresztül sok állatbetegség és egyéb fertőzés a fogyasztókra nézve is veszélyes lehet (pl. Salmonella, brucellózis vagy BSE). Az olyan állatbetegségek, mint a kéknyelvűség szintén komoly társadalmi, gazdasági és környezeti konzekvenciákkal járhatnak. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) mélységesen elkötelezett az állategészségügyi és az állattjóléti helyzet javítása iránt a kockázatmenedzsment számára nyújtott tudományos szaktanácsadás és technikai segítség révén. Az integrált megközelítés jegyében az EFSA most megfogalmazta a további legfontosabb célokat: 1.) Az információáramlás

meggyorsítása érdekében le kell rövidíteni a tudományos szakvélemény kidolgozására fordított időt. 2.) A tudományos együttműködés erősítése és koordinálása más illetékes szervezetekkel, így többek között a nemzeti hatóságokkal. 3.) A közösségi vészhelyzetekre való felkészülés. (World Food Regulation Review, 2008. november, 6–7. oldal)

91/08 Egyesült Királyság: Kismamák koffein fogyasztása

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) a legújabb egyetemi kutatások eredményeire támaszkodva 2008. november 3-án új tájékoztatást adott ki a terhes nők napi koffein fogyasztásáról. Eszerint nem tanácsos napi 200 mg koffeinnél többet fogyasztani (korábban ez az ajánlás 300 mg/nap volt), ami durván két csésze kávénak felel meg. Azt sem szabad azonban elfelejteni, hogy koffein sok más termékben is található, így a teában, a csokoládében, üdítőitalokban és egyes gyógyszerekben is. Ha a terhes anya túl sok koffeint fogyaszt, csökkenhet a baba születési súlya, ami később bizonyos egészségügyi kockázatokkal járhat együtt, de előfordulhat spontán vetélés is. (World Food Regulation Review, 2008. november, 11. oldal)

92/08 Egyesült Királyság: A származási hely feltüntetése

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) átdolgozott irányelveket adott ki az ipar és az ellenőrző hatóságok részére a származási ország feltüntetéséről, ami tovább javítja a fogyasztók információ ellátását. Előtérbe kerül a jelölési gyakorlat konzisztenssége az egész iparban – beleértve a kiskereskedőket és az étkeztetőket is –, mindenek előtt a félrevezető jelölések kiküszöbölése által. Az irányelvek ugyancsak megkönnyítik a hatóságok dolgát az ilyen félrevezető címkék azonosítását illetően. Az első rész közérthető formában ismerteti az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabályi követelményeket; a második rész a félrevezető információk elkerülésének lehetőségeivel foglalkozik, a harmadik rész pedig tanácsokat ad a legjobb gyakorlat alkalmazásához. Példákat is közöl arra vonatkozóan, hogyan lehet a legegyszerűbben feltüntetni az élelmiszerek származási helyét. Az irányelvek az önkéntes legjobb gyakorlatot reprezentálják a brit vállalkozók számára. (World Food Regulation Review, 2008. november, 12. oldal)

93/08 USA: Zöldég-gyümölcs adatbázis

A Mezőgazdasági Minisztérium Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) 2008. október 29-én mindenki számára hozzáférhetővé tette a zöldség- és gyümölcsfélék import követelményeit tartalmazó új FAVIR adatbázist. A látogatók rákereshetnek engedélyezett zöldség- és gyümölcsfélére terméknév vagy származási ország szerint, gyorsan és könnyen meghatározva az Egyesült Államokba való behozataluk általános

követelményeit. Az adatbázis riasztást is ad, ha bármelyik termék vagy ország vonatkozásában valamely kártevő veszélye lép fel. Az új adatbázis egyszerűsíti a jogi szabályozást, mivel a 2007. júliusi ún. Q56 rendelkezés alá eső termékekre nem kell előzetesen kidolgozni speciális importszabályozást. (World Food Regulation Review, 2008. november, 12. oldal)

94/08 USA: Tananyag az élelmiszerek védelmére

Más szervezetekkel együttműködve az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2008. október 10-én egy teljes oktatási csomagot adott ki az élelmiszerek védelmével kapcsolatos ismeretek elmélyítésére elsősorban az élelmiszeriparban dolgozóknál. Az előzményt az ún. ALERT Program kiadása jelentette 2006. nyarán, ami már a megelőzésre, illetve az élelmiszerek szennyeződésének csökkentésére helyezte a hangsúlyt a következők szerint: 1.) Annak biztosítása, hogy az alapanyagok biztonságos forrásból származnak; 2.) A termékek biztonsági paramétereinek figyelemmel kísérése és erről rendszeres jelentések megírása; 3.) Fenyegetés vagy gyanús viselkedés felmerülése esetén az illetékes hatóság értesítése. A mostani FIRST programcsomag szintén ezeket a célokat tűzi maga elé, kiegészítve bizonyos mérőszámokkal is a kockázatok csökkentésének elősegítésére. Maga a FIRST betűszó is jelzi a kockázatmentes megelőzés legfontosabb mozzanatait: 1.) Kövesd (FOLLOW) a vállalati élelmiszer védelmi tervben és előírásban foglaltakat; 2.) Ellenőrizd (INSPECT) saját munkaterületet és annak környezetét; 3.) Ismerj fel (RECOGNIZE) minden rendellenességet; 4.) Óvjál meg (SECURE) minden alapanyagot, összetevőt és készterméket; 5.) Jelezd (TELL) a vezetést felé, ha bármilyen szokatlan vagy gyanúsat észlelsz. (World Food Regulation Review, 2008. november, 13. oldal)

95/08 Újabb TSE kockázatbecslés

Az EFSA Biológiai Kockázatok Panelje (BIOHAZ) felmérést készített a juh- és kecsketej fogyasztással kapcsolatos TSE (Átvihető Szivacsos Agysorvadás) kitérteiről. A Panel arra a megállapításra jutott, hogy a klasszikus scrapie által érintett állományoktól, illetve – kisebb mértékben – az átlagos juh- és kecskenyájaktól származó tej és az abból készített tejtermékek (tekintettel arra, hogy mindig lehetnek jelen klinikai tüneteket egyáltalán nem mutató fertőzött állatok) hordozhatnak bizonyos kauzális kitérteket a TSE vonatkozásában. Mivel azonban arra nincs semmilyen bizonyíték, hogy a klasszikus scrapie – amellett, hogy a genetikailag fogékony báránnyokra tejjel valóban átvihető – bármilyen veszélyt jelentene az emberekre nézve, ennek a megállapításnak inkább állategészségügyi vonzatai vannak. A klinikailag egészséges kérődzőktől nyert tej azonban semmilyen kockázati tényezőt sem jelent a TSE szempontjából. (World Food Regulation Review, 2008. november, 16. oldal)

96/08 Németország: A nanotechnológia a fogyasztói egészségvédelem középpontjában

A Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) megrendezte Berlinben a hatodik Fogyasztóvédelmi Fórumot, ahol ilyen kérdések merültek fel: Milyen élelmiszerekben alkalmaznak nanorészecskéket és hogyan kerülhetnek azokkal kapcsolatba a fogyasztók? Hogyan lehet felmérni az esetleges egészségügyi kockázatot? Milyen információt igényelnek a fogyasztók a nanotechnológiával kapcsolatban? Mind a 200 résztvevő egyetértett abban, hogy kiterjedt kutatómunkára van szükség, de még ez előtt meg kell alkotni a nanotechnológia egységes definícióját. A kockázatbecslést azonban minden egyes esetben külön-külön kell elvégezni. A felmérések tanúsága szerint a fogyasztók elvárják, hogy a nanotechnológia egyszerűbbé tegye mindennapi életüket, de itt elsősorban a tisztítószerre és a funkcionális textíliákra gondolnak. Sokkal szkeptikusabbak azonban az élelmiszerek vonatkozásában, bár e téren Németországban még nem alkalmazták a nanorészecskéket. A jövőben viszont elképzelhető a nanotechnológia hasznosítása az „intelligens” csomagolóanyagoknál, amelyek jelzik például a tárolási hőmérséklet vagy az eltarthatósági idő túllépését. Ebben a vonatkozásban mindenek előtt tisztázásra szorul a lehetséges migráció és feldúsulás kérdése. Nem ismeretes még az sem, hogy képesek-e a nanorészecskék áthatolni az emésztőrendszer falán és bekerülni a véráramba vagy más szervekbe. Az viszont már tudott, hogy a légzőkészüléken keresztül a nanorészecskék behatolnak a tüdő mélyebb szöveteibe is. Nem beszélhetünk tehát egységes megközelítésről: az élelmiszerbiztonság kihívása újfajta szakértelmet és vizsgálati módszereket követel meg. (World Food Regulation Review, 2008. december, 9–10. oldal)

97/08 EU: Újraszabályozzák a peszticid hatóanyagok megengedett szintjét

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a jelenleginél alacsonyabb maximális maradvány szintek (MRLs) megállapítására tesz javaslatot jónéhány, a peszticidekben alkalmazott hatóanyag esetében, amelyek az Európai Bizottság megítélése szerint kockázatot jelenthetnek az emberi egészség szempontjából. Az EFSA által végzett kockázatbecslés alapján fogják a kockázatkezelők meghatározni az alacsonyabb értékeket. Kockázatbecslésre kerül sor olyan vegyi anyagok tekintetében is, ahol eddig nem állt rendelkezésre elegendő adat. Az Európai Unióban nem engedélyezett, ám az importált termékeken – vagy azok belsejében – előforduló hatóanyagok vonatkozásában az EFSA javasolja: az MRL az a lehető legalacsonyabb érték legyen, amelyet a közösségi gyakorlatnak megfelelő rutin monitoring még éppen mérni képes. (World Food Regulation Review, 2008. december, 5. oldal)

98/08 EU: Lényeges változások az organikus szektorban

A biotermesztés európai szabályozásának módosításai különösen érzékenyen érinthetik a nagykereskedőket és a raktározó szervezeteket; 2009. január 1-től ugyanis a jelenlegihez képest fontos változásokat hozó új előírások lépnek életbe az organikus élelmiszerek előállítására, feldolgozására és tárolására vonatkozóan. Némi aggodalomra adhat okot, hogy számos termelőt és feldolgozó vállalatot felkészületlenül érnek ezek a változások, mivel nem előzte meg azokat széles körű eszmecsere. Maga a szabályozás három részre osztható: 1.) a 834/2007. számú Tanácsi Rendelet meghatározza a biogazdálkodás alapelveit és megteremti a végrehajtás jogi kereteit; 2.) a 889/2008. számú Bizottsági Rendelet tartalmazza a végrehajtás szabályait; 3.) vannak ezen kívül még nem véglegesített és ezért számmal sem rendelkező, kidolgozás alatt álló import előírások. Az új szabályozás kiváltja majd a 2092/91. számú Organikus Rendeletet. Várhatóan 2010. július 31-én bevezetésre kerül a bioélelmiszerek csomagolásán alkalmazható EU Organikus Logo is. (World Food Regulation Review, 2008. december, 4–5. oldal)

99/08 Egyesült Királyság: Harc a csalások ellen

Sok gondot okoznak az élelmiszerhamisítások, amikor – jogtalan anyagi előny megszerzése érdekében – szándékosan megtévesztik a fogyasztókat. Ide tartozik az egészségre nézve potenciálisan káros élelmiszerek forgalomba hozatala, illetve a vásárló félretájékoztatása az adott termék jellegét vagy származását illetően. Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) most egy speciális „forró drótot” hozott létre, hogy információt gyűjtsön az ismert, illetve a csak feltételezett csalásokról és hamisításokról az élelmiszerek forgalmazása területén. A bejelentéseket egy rendszeresen ellenőrzött telefonos üzenetrögzítőn keresztül lehet megtenni. A kapott információ alapján az FSA segítséget nyújt az illetékes helyi hatóságoknak a csalás felderítéséhez. A bejelentéseket természetesen a lehető legbizalmasabban kezelik. (World Food Regulation Review, 2008. december, 14. oldal)

100/08 Egyesült Királyság: Élelmiszerszínezékek önkéntes korlátozása

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) feljegyzést terjesztett elő hat mesterséges élelmiszer adaléknak a gyermekek magatartására gyakorolt hatásáról. Ezzel sikerült elérnie, hogy a brit kormány – egyetértve az FSA javaslatával – önkéntes tilalmat vezessen be a következő adalékanyagokra: tartrazin, E104 krinolinsárga, E110 narancssárga FCF, E122 azorubin (karmazsin), E124 neukokcin, E129 alluravörös. Az önkéntes tilalom célja, hogy a gyártók 2009. végéig teljesen kiküszöböljék ezeket a színezékeket. Jelenleg egyébként az egész Európai Unióban felülvizsgálat alatt állnak az

élelmiszeradalékok, miközben javasolják a vonatkozó törvénykezés korszerűsítését is. Várható, hogy a jövőben – 2010. közepén – a fenti színezékeket tartalmazó élelmiszerek címkéjén a következő információt tüntetik fel: „Fogyasztása káros hatással lehet a gyerekek viselkedésére és figyelmére”. (World Food Regulation Review, 2008. december, 14–15. oldal)

101/08 USA: Jelentős előrehaladás az élelmiszerellátás védelme terén

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) jelentést adott ki az egy évvel korábban született Élelmiszervédelmi Terv végrehajtásáról, melynek célja a hazai és az importált élelmiszerek megóvása a szándékos és a véletlen szennyezésektől. Maga a terv stratégiákat vázol fel az élelmiszerek által okozott betegségek megelőzése, a beavatkozás és a megfelelő válasz tekintetében, figyelembe véve az élelmiszerek egész életciklusát és megkövetelve az élelmiszerbiztonsági szempontok beépítését az élelmiszer ellátási lánc valamennyi fázisába. A prevenció jegyében az FDA többek között megfigyelő pontokat épít ki öt olyan térségben (Európa, India, Kína, Közel-Kelet és Latin Amerika), amely jelentős mennyiségben exportál élelmiszert az Egyesült Államokba. Új önértékelési eszközcsoportot is kidolgoztak az ipar számára a szándékos élelmiszerszennyezések kockázatának minimalizálására – ugyanebből a célból tanfolyamokat is indítottak. Az FDA erőfeszítéseket tesz annak érdekében, hogy a nyomkövethetőség segítségével átfogó és jól koordinált választ adhasson minden élelmiszer okozta megbetegedésre. (World Food Regulation Review, 2008. december, 15–16. oldal)

102/08 USA: Kockázatbecslés az élelmiszerek melamin tartalmára

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2008. október 3-án időközi biztonsági és kockázatbecslési jelentést adott ki a humán élelmiszerekben található melaminról és az ahhoz hasonló analóg vegyületekről (pl. cianursav). A jelentés megállapítja: a polimer formájú melamint elsősorban a műanyagiparban használják, de készítenek belőle olyan papírtálcákat is, amelyek közvetlen kapcsolatba kerülhetnek az élelmiszerekkel. A triklór melamin felhasználása az élelmiszer feldolgozó eszközök és berendezések tisztítására ugyancsak jóváhagyott, kivéve a tejes kannákat és a tejiparban alkalmazott berendezéseket. Az FDA becslése szerint az említett engedélyezett alkalmazásokból származó akkumuláció az élelmiszerekben nem éri el a 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (0,015 ppm) értéket, bár az egyes élelmiszerek ennél több melamint is tartalmazhatnak. A még tolerálható napi bevitelt (TDI) a jelenlegi ismeretek alapján 0,63 mg/testsúly kg/nap értékben határozták meg. Az időközi jelentés megállapítása szerint ha a melamin és az analóg

vegyületek szintje az élelmiszerekben 2,5 ppm alatt marad, nem kell számolni egészségügyi problémákkal. Kivételt képeznek a bébitápszerek, amelyekre a rendelkezésre álló információ alapján nem lehet a fentihez hasonló maximális értéket megállapítani, ugyanis a csecsemők érzékenysége meghaladja a felnőttekét. (World Food Regulation Review, 2008. december, 17. oldal)

103/08 Új baktériumfajokat azonosítottak nyerstejben

Számos országban nem engedélyezik a nyerstej fogyasztását, mivel az veszélyes mikrobákat és különféle szennyeződések is tartalmazhat. Legutóbb a tudósok olyan újfajta baktériumokat fedeztek fel, amelyek alacsony hőmérsékleten is képesek növekedni, a nyerstej megromlását okozva akár hűtött viszonyok között is. Mindez arra utal, hogy a nyerstej mikrobiológiai populációja sokkal összetettebb, mint eddig gondolták. Sok olyan baktériumfaj él a nyerstejben, amit eddig még nem is sikerült azonosítani. A most izraeli kutatók által felfedezett *Chryseobacterium oranimense* például hűtött körülmények mellett is olyan enzimeket választ ki, amelyekről megromlik a tej. Az újonnan kifejlesztett technológiák ugyan képesek igen alacsonyra leszorítani a baktériumszámot a pasztörözött tejben, de a hidegtűrő baktériumok által termelt hőstabil enzimek komoly veszélyt jelenthetnek a tej minőségére. (World Food Regulation Review, 2008. december, 25. oldal)

104/08 Minőségbiztosítási rendszerek az élelmiszeripari kisvállalatoknál

A minőségbiztosítási rendszerek bevezetése a globális élelmiszerpiac korában erősíti a vállalatok pozícióját és hozzájárul versenyképességük javításához is. Karipidis P. et al. megvizsgálták a különböző ágazatokban (élelmiszer-, illetve nem élelmiszertermelés, gyártás, szolgáltatás) működő vállalatok minőségbiztosítási rendszereivel kapcsolatos eddigi megállapításokat, azok előnyeit és hátrányait, valamint a korlátozó tényezőket, különös tekintettel a kisebb élelmiszervállalkozókra [Food Control 2009, 20(2), 93–98]. Így lehetővé vált azon fontosabb belső és külső tényezők azonosítása, amelyek befolyást gyakorolhatnak a kisvállalatok vezetőire a rendszer megvalósítására irányuló döntéseik meghozatalakor. A szerzők számos menedzsment, marketing és politikai szempont figyelembe vételét javasolják a bevezetendő minőségbiztosítási rendszerrel kompetens üzleti környezet megvalósításához. (World Food Regulation Review, 2008. december, 30. oldal)

1/09 Ausztrália: Alacsony szinten az élelmiszerszínezékek fogyasztása

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) egy felmérésre hivatkozva annak a véleményének adott hangot, hogy az ausztrál gyerekek meglehetősen kevés élelmiszerszínezéket fogyasztanak, összehasonlítva például az Egyesült Királysággal. Ez a rendkívül pozitív eredmény azt jelzi, hogy a színezékek tekintetében a gyártók messze nem használják ki a maximális felső határérték adta lehetőségeket, így nem jelentkezik kockázat a fogyasztók számára. A vizsgálat minden, a felmérésbe bevont korosztálynál úgy találta, hogy az összes szintetikus élelmiszer színezéknek való étrendi kitettség még az Elfogadható Napi Bevitel 10%-át sem éri el. (World Food Regulation Review, 2009. január, 3–4. oldal)

2/09 EU: Alacsonyabb és versenyképesebb európai élelmiszerárak

Az Európai Bizottság kinyilvánította azt a törekvését, hogy a fogyasztói árak csökkentése érdekében mindent megtesz az élelmiszerellátó lánc jobb funkcionálásának biztosítására. A Bizottság véleménye szerint a 2008. év elején tapasztalt rekord szintű élelmiszerárak ugyan jelentősen csökkentek, de a mezőgazdasági árak középtávú hullámzásáért felelős, legtöbbször a háttérben meghúzódó okok (pl. jogszabályi megkötések, elégtelen verseny, spekuláció) máig sem tűntek el teljesen, ezért foglalkozni kell azokkal. A jelenlegi gazdasági válság közepette rendkívüli szükség van olyan pozitív üzenetekre, miszerint a Bizottság elkötelezi magát a rugalmas, optimálisan funkcionáló piac mellett. Ez nem csak versenyképesebb és torzítatlan fogyasztói árakat eredményez, hanem védi a vásárlóerőt és hozzájárul a munkahelyteremtéshez is. Mindezek érdekében a Bizottság javasolja a következőket: 1.) Az élelmiszerellátó lánc versenyképességének elősegítése egyszerre mind javítja a világpiaci ár által okozott sokk elviselhetőségét és kiegyenlítését. 2.) Az Európai Verseny Hálózat ösztönzi az egészséges verseny kialakulását EU és nemzeti szinten egyaránt, miközben harcot hirdet a káros gyakorlatok és más jelenségek ellen. 3.) A piacra lépés lehetőségét korlátozó jogszabályok felülvizsgálata és esetleges módosítása, szem előtt tartva azonban a környezeti és a társadalmi célokat. 4.) Az árak európai szintű állandó figyelése (monitoring). 5.) Az árupiacok gyors, a termelőket és a fogyasztókat egyaránt hátrányosan érintő változékonyságának csökkentése. (World Food Regulation Review, 2009. január, 5. oldal)

3/09 EU: Lényegesen egyszerűsödik az adalékok szabályozása

A Nemzetközi Élelmiszer- és Táplálkozáspolitikai Tanácsadó Szolgálat (EAS) bejelentette: az EU nemrég, 2008. november 18-án elfogadott csomagterve az élelmiszerjavító anyagokról igyekszik egyszerűbbé és érthetőbbé tenni az adalékanyagok (beleértve a színezékek, valamint az

édesítő és ízesítő szerek), illetve az enzimek szabályozásának kereteit. Mindettől azt remélik, hogy az említett ételmisszerjavító anyagok gyártói számára jelentősen csökken a felhasználási engedélyek megszerzésének ideje. Az új csomag az összes meglévő jogszabályt mindössze négy új előírással helyettesíti: ezek közül egy vonatkozik az adalékanyagokra, beleértve a színezékeket és az édesítőszerket is; egy az enzimekre (ezek 2010. januárjától lépnek életbe), egy az ízesítőszerre (2011. januártól hatályos), egy pedig a közös engedélyezési eljárásra, ami már a publikálást követő 20. naptól alkalmazható. (World Food Regulation Review, 2009. január, 7. oldal)

4/09 Egyesült Királyság: Korlátozni kell az egészségtelen termékek reklámját

„Az ételmisszervállalkozások a nyitva hagyott jogszabályi kiskapukon és a hamis egészségügyi állításokon keresztül félrevezetik a szülőket, hogy az egészségre kedvezőtlen ételmisszerekkel árásszák el a gyerekeket”, mondja a Brit Szív Alapítvány. Ebből a szempontból a magas zsír-, cukor- és sótartalmú ételmisszerek számítanak egészségre kedvezőtlennek. A jelentés szerint a vállalatok gyakran a termékek minőségével kapcsolatos, erősen megválogatott állításokat tesznek, hogy ezáltal tereljék el a figyelmet a valódi tápértékről. Az évekig tartó konzultáció sorozat eredményeként törvényi úton kívánják korlátozni a 16 évnél fiatalabb gyerekek számára készült reklámokat, hogy csökkentsék ezáltal az egészségre kedvezőtlen ételmisszerek csábítását. A szülők megtévesztését elkerülendő korlátozni kell ugyanakkor a reklámok tartalmát is. Az egészségre kedvezőtlennek számító termékek reklámjait tilos lesz sugározni a kimondottan gyermekek számára készített programok alatt vagy azok szünetében. Tilos lesz a megtévesztő, emocionális képek vagy reklámok alkalmazása is. (World Food Regulation Review, 2009. január, 13–14. oldal)

5/09 Egyesült Királyság: A származási hely feltüntetése

Hilary Benn környezeti miniszter felhívta a szupermarketek és az ételmisszervállalkozások figyelmét arra, hogy lássák el vásárlóikat egyértelmű információval az ételmisszerek származási helyét illetően. Egy konferencián beszélve sürgette az embereket, hogy minél több brit ételmisszert vásároljanak és fogyasszanak, amellett óvják a környezetet, mivel az létfontosságú az ételmisszerek előállítása szempontjából. Hallatlan dolognak nevezte, hogy például egy dán sertéshúsból Nagy-Britanniában előállított pástétom az EU vonatkozó rendelkezései szerint brit terméként jelölhető. A miniszter tárgyalásokat kíván folytatni az ipar képviselőivel a származási ország jelölésének önkéntes bevezetéséről. Mindenképpen fontosnak tartja a lehető legtöbb hazai mezőgazdasági termék előállítását, mivel ahhoz minden feltétel

– beleértve a keresletet is – adott, amellel a minőség és az élelmiszerbiztonság prioritásnak számít Nagy-Britanniában. (World Food Regulation Review, 2009. január, 14–15. oldal)

6/09 USA: Szankciók állatgyógyszerek törvényellenes felhasználása miatt

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2009. január 2-án bejelentette, hogy Új-Mexikó államban két tejgazdaságot eltiltott az állatgyógyászati szerek jogellenes használatától, illetve az így kezelt állatoktól származó élelmiszerek forgalmazásától. A hatóság ugyanis a szövetminták vizsgálata útján megállapította, hogy a két érintett gazdaság által vágóhídra küldött 12 állat illegális szermaradványokat tartalmazott, amelyek használata kimondottan tilos a tejelő teheneknél, illetve nem megengedett mértékben alkalmazták az engedélyezett szereket sem. Hasonló visszaéléseket mutattak ki a 2–30 napos korban vágásra kerülő borjaknál is. Ezek a szermaradványok az arra különösen érzékeny személyeknél allergiás reakciót válthatnak ki, de hozzájárulhatnak a baktériumok antibiotikum rezisztenciájának kialakulásához is. (World Food Regulation Review, 2009. január, 17. oldal)

7/09 USA: Online adatbázis állatorvosoknak

Az USA Mezőgazdasági Minisztériumának Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) kialakított egy Állatorvosi Eszköztárat az Országos Állat Azonosítási Rendszer (NAIS) kapcsán. Maguk az állatorvosok dolgozták ki az online Eszköztárat, ami gyors hozzáférést biztosít a NAIS programmal kapcsolatos információkhoz és forrásokhoz. Ezen kívül más hasznos tanácsokkal is szolgál az akkreditált állatorvosok számára, így például konkrét tényeket, sőt még beszélgetést kezdő tippetet is tartalmaz, hozzásegítve az állatorvosokat ahhoz, hogy megfelelő tájékoztatást adjanak klienseiknek a NAIS lényegéről, illetve az állatbetegségek nyomon követhetőségéről. Mindez azért rendkívül fontos, mert az amerikai állattenyésztő farmerek általában feltétlenül megbíznak saját állatorvosuk tudásában. (World Food Regulation Review, 2009. január, 18. oldal)

8/09 Növekszik az E. coli antibiotikum rezisztenciája

A mikrobaölő szerek elleni rezisztencia kutatásával foglalkozó európai szervezet (EARSS) 2007. évi jelentése szörnyű képet fest: kontinens szerte szembeötlő mértékben növekszik ugyanis a veszedelmes fertőzéseket okozó Escherichia coli rezisztenciája az általánosan használt antibiotikumokkal szemben. A felmérésben résztvevő kórházak 2007-ben első ízben jelentették, hogy a legtöbb E. coli elvesztette a közönségesen alkalmazott antibiotikumokkal szembeni természetes fogékonyságát, illetve a rezisztenssé vált baktériumok egyre inkább kiszorítják az eredeti, még fogékony

törzseket. Ugyanakkor a methicillin-rezisztens *Staphylococcus aureus* (MRSA) esetében jelentős javulás következett be: a kilenc évvel ezelőtti felmérésbe bevont 31 ország közül nyolcnál a rezisztencia arány javuló tendenciát mutat, ami arra enged következtetni, hogy a nemzeti szinten foganatosított hathatós beavatkozás meghozza gyümölcsét. (World Food Regulation Review, 2009. január, 24. oldal)

9/09 A probiotikumok meghosszabbítják az életet

Már mintegy száz évre nyúlik vissza a bélflóra egészségre gyakorolt hatása iránti érdeklődés, de a kontrollált klinikai kísérletek csak a 20. század végén kezdődtek. A probiotikus laktobacillusok szájon keresztül történő adagolása enyhíti, sőt meg is előzi az ekcémát. Hasonló hatást fejtenek ki a fruktóz és glükóz oligoszacharidokból álló prebiotikumok is, amelyek elősegítik a szervezetben a lakto- és a bifidobaktériumok elszaporodását. A nem patogén *Escherichia coli* megvédi a méhmagzatot a fertőzésektől; sőt, ezek a gyerekek még húszéves korukban is kevésbé szenvednek az allergiától. A bélflórában az évek előre haladásával bekövetkező változások megfordítása mintegy megfiatalítja az immunrendszert és megelőzi a bélrák kialakulását, ezáltal hozzájárul az életkor meghosszabbításához. (World Food Regulation Review, 2009. január, 31. oldal)

10/09 Ausztrália/Új-Zéland: Vélemények egy osztrák tanulmányról

Az osztrák kormány részletes tanulmányt készített a folyamatosan GM kukoricát tartalmazó takarmánnyal etetett egerekben kiváltott hosszútávú hatásokról. A kísérlet végeztével az osztrák tudósok úgy találták, hogy a GM diétán tartott egerek harmadik és negyedik nemzedékénél kisebb hatás mutatkozik a termékenységet illetően. Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) kutatói alaposan megvizsgálva a jelentést annak a véleményüknek adtak hangot, hogy az alkalmazott kísérleti módszerek és az eredmények értékelése tekintetében egyaránt számos hiányosság található. A téves matematikai műveleteknek tudható be az a következtetés, hogy statisztikailag szignifikáns különbség mutatkozik a GM kukoricán tartott egerek és a kontroll csoport termékenysége között. A FSANZ tudósai arra a megállapításra jutottak, hogy a kapott eredmények nem támasztanak alá semmilyen biológiailag szignifikáns különbséget az egerek szaporodása és élettartamának hossza között tekintet nélkül arra, hogy melyik csoportba tartoztak. Hasonló megállapításra jutott az EFSA is. (World Food Regulation Review, 2009. február, 3-4. oldal)

11/09 Finnország: Baromfi botulizmus

2009-ben immár másodszer egy nyugat-finnországi farmon a szárnyas állományt megfertőzte a botulinum neurotoxin. Akárcsak az előző

alkalommal, most is C típusú botulizmust detektáltak. Először megpróbálkoztak a fertőzött állomány gyógyszeres kezelésével, majd miután ez nem használt, állatvédelmi szempontból elpusztították a fertőzött egyedeket, testüket pedig elszállították megsemmisítésre. A Clostridium botulinum baktérium általában csak szórványosan üti fel a fejét a baromfi állományokban, a megjelenés közvetlen oka nem ismert. A C típusú neurotoxin emberre nem ártalmas. A spórák általában a talajban, a vízben és az egészséges baromfiak bélrendszerében találhatóak: oxigénhiányos környezetben és megfelelő hőmérsékleten neurotoxint termelő vegetatív baktérium fejlődik ki belőlük. Az állatok többnyire a szennyezett takarmány elfogyasztásával fertőződnek, de egymást nem fertőzik - így a betegség nem terjed át egyik farmról a másikra. (World Food Regulation Review, 2009. február, 28. oldal)

12/09 EU: Felülvizsgálat alatt a takarmányok A vitamin tartalma

Az 1831/2003/EC számú rendelet engedélyezi az A vitamin takarmány kiegészítőként való alkalmazását. Ennek kapcsán a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalt (EFSA), hogy készítse becslést a fogyasztók A vitamin beviteléről és vizsgálja felül azokat az Egyesült Királyságban és Franciaországban nyilvánosságot látott tudományos bizonyítékokat, melyek szerint lehetséges az összefüggés a magas A vitamin fogyasztás, illetve az idősebb emberek csontrendszeri megbetegedései (osteoporózis, csonttörés) között. A takarmányban adagolt A vitamin ugyanis visszamarad az állati eredetű élelmiszerekben, fokozva az emberek napi bevitelét. Az EFSA illetékes panelje megállapította, hogy a lakosságnak csak egy töredékét fenyegeti az A vitamin túlzott fogyasztásának veszélye (jelenleg napi 3000 µg a megállapított biztonságos felső limit). A látást és a normális növekedést elősegítő A vitaminból legtöbbet tartalmaznak a májételek és a tejtermékek, míg a tojásban és a húsfélékben csak jóval kevesebb található. A tudósok szerint ugyan nem mutatható ki matematikai korreláció az A vitamin fogyasztás és a csontbetegségek között - amelyek kialakulását számos egyéb táplálkozási tényező is befolyásolja -, mégis javasolják a napi bevitel 1500 µg-ra csökkentését elsősorban a kritikus korbba lépő hölgyek számára. (World Food Regulation Review, 2009. február, 5-6. oldal)

13/09 EU: Zoonózis riport

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA), valamint az Európai Betegség Megelőzési és Kontroll Központ (ECDC) közösen publikálta a 2007. évi Közösségi Zoonózis Jelentést, amely az állatokról az emberekre átvihető fertőző betegségek előfordulását elemzi. Bár az egyes tagállamokra vonatkozó adatok erős szóródást mutatnak, a zoonózisok listáját az Európai

Unióban még mindig a *Campylobacter* vezeti; ugyanakkor - immár negyedik éve - csökken az emberi *Salmonella* fertőzések száma, míg a listeriózis gyakorlatilag ugyanazon a helyen stagnál. A *Campylobacter* még némi emelkedést is mutat, mert 2007-ben a fertőzések száma 14.2%-al nőtt. Ez a hasmenést, görcsöket és lázat okozó baktérium főleg baromfihúsban fordul elő: a minták 26%-a fertőzöttnek bizonyult. Megtalálható még sertés- és baromfihúsban is. (World Food Regulation Review, 2009. február, 7-8. oldal)

14/09 Egyesült Királyság: Orvosi kampány a szeszes italok kiegészítő jelölése mellett

Az orvosok egyre nagyobb nyomást gyakorolnak a kormányra, hogy alkossa meg a jogi háttérét az alkoholos italok speciális jelölésének, feltüntetve a címkén a tartalmazott fogyasztási egységek számát is. A statisztikai felmérések ugyanis arra engednek következtetni, hogy a felnőtt lakosság több mint egyharmada legalább hetente egyszer túllépi az alkoholfogyasztásra ajánlott korlátokat. Egy másik törvényjavaslat szerint minden szeszes italt el kellene látni a következő felirattal: „KORMÁNYZATI FIGYELMEZTETÉS: ne fogyasszon alkoholt, ha gyermeket vár vagy ha teherbe kíván esni”. A törvényjavaslat szerint ennek elmulasztása akár bűncselekménynek is számíthatna. A térfogat szerinti alkoholos erősség jelöléséről szóló 87/250/EEC számú Bizottsági Irányelv különbséget tesz a pálinkafélék, a bor és az egyéb szeszes italok (pl. sör és almabor) jelölése között. (World Food Regulation Review, 2009. február, 10-11. oldal)

15/09 Egyesült Királyság: Húsbaromfi jóléti intézkedések

Jane Kennedy mezőgazdasági miniszter 2009. januárban három hónapos konzultációra bocsátotta a húshasznosítású baromfiak jólétére vonatkozó első európai átfogó szabályozás tervezetét. Ezek az előírások komplex szempontból közelítik meg a szárnyasok jólétének problémáját, beleértve a vágáskori monitoringot is. Az európai szabályozás minden, az állatjóléért és az élelmiszerbiztonságért felelős szervezetre és személyre kiterjed, beleértve azokat a termelőket is, akik nem vesznek részt semmilyen önkéntes állatjóléti programban. Ezentúl figyelni kell az ammónia és a széndioxid, a hőmérséklet, a páratartalom és az állománysűrűség új felső korlátjának betartására, valamint a gondozó személyzet továbbképzésére is. A vonatkozó EU rendeletek várhatóan 2010. júniusában lépnek életbe és hatályuk kiterjed minden, 500 szárnyas jószágnál nagyobb állományra; nem vonatkoznak ugyanakkor a húscsirke tenyészállományokra, a keltetőkre, illetve az extenzív és az organikus körülmények között tartott baromfira. (World Food Regulation Review, 2009. február, 12. oldal)

16/09 USA: Az állatok genetikai manipulációinak szabályozása

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2009. január 15-én végső formájában adta ki az ipar számára a genetikailag módosított állatok szabályozásával kapcsolatos útmutatót, amely összhangban van a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény új állatgyógyászati előírásaival. Az útmutató egyértelműen leszögezi az FDA felügyeleti és szabályozási jogosultságát az öröklődő rekombináns DNS-t tartalmazó, genetikailag módosított állatokkal kapcsolatos területen, amellet ajánlásokat is tartalmaz az ilyen állatok előállítására a jogkövető magatartás biztosítására. A géntekeletet általában azért hajtják végre, hogy új, öröklődő tulajdonságokat vigyenek be egy állati szervezetbe. Ez a kérdés rendkívül foglalkoztatja a szakmai közvéleményt, mivel a 60 napos véleményezési idő alatt az FDA mintegy 28 ezer írásos észrevételt kapott. A géntekeletkezés kapcsán a tudósoknak bizonyítaniuk kell, hogy az új konstrukció és az abból eredő termékek biztonságosak magára az állatra, illetve az élelmiszer fogyasztóinak egészségére nézve is. A genetikai mérnököknek és a termelőknek amellet figyelembe kell venniük a környezetvédelmi szempontokat. (World Food Regulation Review, 2009. február, 17. oldal)

17/09 USA: Javaslatok az állat azonosítási rendszer korszerűsítésére

Az USA Mezőgazdasági Minisztériumának Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) - a nyomon követhetőség javítása céljából - javasolja a háziállatok jelölésére vonatkozó szabályozás módosítását. A javaslat magában foglalja többek között a hivatalos számozási rendszerek egységesítését az állategészségügyi programok és az Országos Állat Azonosítási Rendszer (NAIS) között. E szerint az előírások véglegesítésekor vagy azután született minden állat azonosító számának - beleértve a krotáliákat is - 840-el kell kezdődnie, mivel ez az Egyesült Államok országkódja. A már korábban számozott állatokat azonban nem kell új krotáliával ellátni, ugyanakkor nem alkalmazható a 840-es előtag az idegen országokban született állatok jelölésére. Továbbra is érvényben maradnak azonban más, jelenleg hivatalosan engedélyezett azonosítási számok is, mint például az egyes tenyészetek és hasznosítási irányok jelölésén alapuló számozási rendszerek. Az új előírások elfogadása után itt is várható némi változás: az egyes államok postai rövidítése helyett ugyanis egy hétjegyű alfanumerikus kódot alkalmaznának a tenyészetekben. Változásra lehet számítani az USA címer krotálián való alkalmazásával kapcsolatban is. (World Food Regulation Review, 2009. február, 16-17. oldal)