

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

67/05 GM élelmiszerek és takarmányok engedélyezése az EU-ban

2004. április 14-től a genetikailag módosított élelmiszerek és takarmányok engedély kérelmezését az Európai Közösség 1829/2003 (EK) számú rendelete szabályozza, ami lehetővé tesz egy egyszerűsített engedélyezési eljárást. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) felelős a genetikailag módosított élelmiszerek és takarmányok tudományos értékeléséért, kockázat-becsléséért. Eddig kilenc engedélyezési kérelmet nyújtottak be az Egyesült Királyságból, négyet Hollandiából, továbbá egyet-egyet Belgiumból és Németországból. A kérelmek közül kilenc kukoricára, egy rizsre, egy cukorrépára, három gyapotra és egy burgonyára vonatkozik. Jelenleg nyolc kérvényt vizsgálnak. (World Food Regulation Review, 2005. július, 11-12. oldal)

68/05 EU: Új kutatási adatok az aszpartámról

Az Európai Onkológiai és Környezettudományi Alapítvány rákkutató központja (Bologna, Olaszország) új tanulmányt tett közzé az édesítőszerként használt aszpartámról. Az aszpartám esetleges rákkeltő hatását patkányokon tanulmányozták. Az EFSA azt tervezi, hogy az új eredmények, illetve a régebbi adatok tükrében sürgősséggel véleményt kér az élelmiszer adalékok és az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagok tudományos paneljétől, amely várhatóan több hónapos vizsgálatot végez majd. Egyelőre azonban az EFSA még nem lát okot arra, hogy változtasson korábbi álláspontján, miszerint az asztali édesítő szerként használt aszpartám nem hordoz magában kockázatot a fogyasztó egészségére nézve. Az EU Élelmiszer-tudományi Bizottsága 2002-ben megerősítette az aszpartámra vonatkozó, korábban megállapított ADI (Elfogadható Napi Bevitel) értéket. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 5. oldal)

69/05 EU: Az Európai Bíróság állásfoglalása az ún. határtermékekről

Az Európai Bíróság 2005. június 9-én megerősítette a termékek élelmiszerekre és gyógyszerekre való osztályozásával kapcsolatos esetjogot, jelzést adva ugyanakkor azon gyártók számára, akik ún. határtermékeket (pl. a joghurtban alkalmazott baktérium kultúrák, vitaminok és ásványi anyagok) kívánnak forgalmazni az EU-ban. Ezt a lépést az tette időszerűvé,

hogy hatályba lépett az élelmiszer kiegészítőkről szóló direktíva és újra definiálták a gyógyszerek fogalmát is. A Bíróság most úgy foglalt állást, hogy a nemzeti hatóságoknak esetenként kell eldönteniük, hogy az adott termék élelmiszernek vagy gyógyszernek minősül-e. Elsősorban a termék összetételét, farmakológiai sajátosságait, a felhasználás módját, forgalmazásának kiterjedtségét, ismertségét, továbbá a használatával kapcsolatos kockázatokat kell figyelembe venniük. A Bíróság többek között kimondta, hogy az élelmiszerként és gyógyszerként egyaránt besorolt termékeket a közösségi jog gyógyszerkészítményként aposztrofálja. A nemzeti bíróságok nem kérhetik az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal állásfoglalását abban, hogy egy termék élelmiszer-e vagy gyógyszer; az EFSA által esetenként kiadott véleményt azonban kötelesek figyelembe venni. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 4. oldal)

70/05 Egyesült Királyság: Nemzeti konzultáció az allergének jelöléséről

A közegészségügy magas szintű védelme érdekében az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) konzultációt kezdeményez minden érdekelt fél (gyártók, fogyasztók, szállítók, közétkeztetők, hatóságok) részvételével arról, hogyan lehetne a optimálisan tájékoztatni a fogyasztókat az allergének jelenlétéről az ömlesztett (tehát nem előre csomagolt) állapotban forgalmazott, továbbá a közétkeztetés keretében nyújtott élelmiszereknél. Erre a két kategóriára ugyanis nem alkalmazhatók az érvényes élelmiszer jelölési előírások. A 2000/13/EC direktíva kötelezővé teszi a 12 leggyakoribb allergén (pl. földimogyoró, dió, hal és kagyló, szezám, tojás, tej, szója) jelölését, a legújabb 2005/26/EC direktíva azonban nem követeli meg az allergének bomlástermékeinek jelölését, ha azok nem váltanak ki káros hatást a fogékony embereknél. A konzultációs időszak lezárása után - várhatóan 2006. elején - az FSA döntést hoz az allergének jelölésének módjáról az ömlesztett vagy felszolgált élelmiszereknél. Elképzelhető az önkéntes jelölés vagy a szóbeli tájékoztatás is. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 5. oldal)

71/05 Magyarország ideiglenesen betiltotta az engedélyezett GM kukorica termesztését

A genetikailag módosított szervezetek környezetbe való szándékos kihelyezéséről szóló 2001/18/EC számú direktíva 23. cikkelyére (a biztosítéki záradékra) hivatkozva Magyarország 2005. január 20-án feltételesen megtiltotta saját területén az engedélyezett MON 810 GM kukorica vonal termesztését. Az Európai Bizottság 2005. január 27-én részletes indoklást tartalmazó listát kapott Magyarországtól a tilalom

elrendelését alátámasztó dokumentumokkal együtt. Ezek alapján a Bizottság tudományos szakvéleményt kért az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivataltól (EFSA), hogy az előterjesztett állítások és dokumentumok valóban megfelelnek-e a biztosítéki záradék követelményeinek. Az összes anyag áttanulmányozása után az EFSA GMO Panelje arra a megállapításra jutott, hogy az emberi egészség és a környezet védelmével kapcsolatban nem merült fel olyan új információ vagy tudományos megállapítás, ami valóban indokolttá tenné a Magyarországon bevezetett vetési tilalmat. A GMO Panel erősen ajánlja a tagállamoknak, hogy az új tudományos eredmények tükrében - a biztosítéki záradék alapján - továbbra is szorgalmazza a megfelelő kockázatbecslések elvégzését. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 15. oldal)

72/05 Igen csekély a kecskétől eredő BSE fertőzés kockázata

Miután 2005. januárjában egy franciaországi kecskénél BSE fertőzést állapítottak meg, felkérték az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) Biológiai Veszélyek (BIOHAZ) Paneljét, hogy a kecskehús vonatkozásában végezzen kockázatbecslést. A 2005. júliusában nyilvánosságra hozott jelentés szerint igen alacsony a valószínűsége annak, hogy az EU kecskeállományában előfordulhat a BSE, különösen a 2001., vagyis a húst és csontot tartalmazó takarmányok teljes körű betiltása után született egyedekben. Az a jelenlegi tudományos megállapítások tükrében teljesen valószínűtlennek látszik, hogy az egészséges állatoktól származó kecsketej bármiféle kockázatot jelentene a TSE (átvihető szivacsos agysorvadás) szempontjából. Ezeket a megállapításokat az is alátámasztja, hogy eddig csak egyetlen fertőzött kecskét találtak, amely még 2001. előtt született (de ugyanabban a nyájban a többi állat egészséges volt); a januári észlelést követően 93 ezer tesztet végeztek, de egyetlen esetben sem mutatták ki a BSE-t. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 18. oldal)

73/05 Ausztrália-Új-Zéland: Tanulmány az élelmiszerekben előforduló tartósítószerekről

A két szomszédos ország közös élelmiszer szabványosítási hivatala (FSANZ) minden évben felmérést készít az élelmiszerekben előforduló peszticid maradványokról, szennyező anyagokról, adalékokról, tápanyagokról és más összetevőkről. A most elkészült 21. jelentés háromféle tartósítószer - a szulfitek, a benzoátok és a szorbitok - élelmiszerekben való előfordulására helyezte a hangsúlyt. A tanulmány megállapítja, hogy az ausztrálok többsége jóval kevesebbet fogyaszt a fenti három tartósítószerből, mint a nemzetközileg elfogadott referencia értékek, így nem jelentkezik közegészségügyi vagy biztonsági probléma.

Vannak azonban olyanok is - főleg a gyerekek -, akik esetében a tartósítószer fogyasztása meghaladja az ADI értéket (elfogadható napi bevitel). Nagy mennyiségű szulfit és benzoát a gyümölcs alapú sűrítvényekben, a kolbász- és felvágott félékben, valamint a szárított gyümölcsben fordul elő. Mivel a szulfitok különösen károsak lehetnek az asztmában szenvedők részére, a címkén jelölni kell az élelmiszerek szulfit tartalmát. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 4. oldal)

74/05 Konferencia Bolognában a GM és a fogyasztóvédelem kapcsolatáról

A Nemzetközi Fogyasztói Szervezet (CI) és az olasz Regione Emilia-Romagna 2005. szeptember 9-én Bolognában megrendezte a genetikai módosítások (GM) szakértői, illetve a fogyasztói jogvédők közös konferenciáját az együttes létezés, a szennyeződések és a GM-mentes zónák témájában, feltéve a kérdést: „Veszélybe kerül-e a fogyasztó választáshoz való joga?” A CI szerint a kormányoknak szigorú intézkedéseket kell hozniuk a szennyeződések (pl. a virágpor átkerülése a GM-mentes növényekre) megelőzése érdekében, különben veszélybe kerül az áruk közötti szabad választás lehetősége és joga. Komoly problémák jelentkeznek Olaszországban is a GM termékek hagyományos és biokultúráktól való elszigetelése terén: az olaszok nem akarnak genetikailag módosított élelmiszereket fogyasztani. A GM-mentes zónáknak tehát hathatós jogi védelemben kell részesülniük. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 15. oldal)

75/05 Az élelmiszerek szállításával kapcsolatos kérdések

Az élelmiszerek szállítása korunkban már akkora méreteket öltött, ami jelentős és egyre növekvő hatást gyakorol a közutak forgalmára, a balesetek számának alakulására, az éghajlatváltozásra, valamint a környezet zaj- és egyéb terhelésére. Csak az Egyesült Királyságban ezek a költségek évente - becslések szerint - mintegy 9 milliárd fontra rúgnak, melyek nagyobbik része a forgalmi dugókra vezethető vissza. 1974. óta a nehéz járművek által szállított élelmiszerek mennyisége megduplázódott és a fogyasztók évente mintegy 136 mérföldet autóznak az élelmiszerek beszerzése érdekében. A brit kormány élelmiszeripari szakértők bevonásával azon dolgozik, hogy a legjobb gyakorlat meghonosításával és a teljesítmény mérésével ösztönözze a fenti káros hatások jelentős csökkentését. Társadalmi konzultáció előzi meg azt a tervet, miszerint 2012-re 20%-os csökkentést kell elérni az élelmiszer szállítás környezeti és társadalmi költségeit illetően. Különösen figyelemre méltó az élelmiszerek légi úton történő szállítása, melynek volumene 1992. és 2002. között több mint kétszeresére nőtt és 1 tonnára vetítve a legtöbb széndioxidot bocsátja

ki. Nem hagyhatók figyelmen kívül a tágabb értelemben vett összefüggések sem: így például a bioélelmiszerek mintegy felére csökkentik a káros környezeti hatásokat (pl. a biodiverzitás megőrzése révén), de ezt az előnyt semmivé teheti a hosszú szállításukból származó környezet károsítás. (World Food Regulation Review, 2005. augusztus, 20. oldal)

76/05 EU: Direktíva a csomagolási hulladék magasabb visszanyerési és újrafeldolgozási arányáról

2005. augusztus 18-ig valamennyi tagállamnak át kellett vennie saját jogrendjébe a 2004/12/EC számú direktívát, amely a csomagolási hulladék magasabb visszanyerési és újrafeldolgozási arányát írja elő. A papírból, üvegből, fémből, műanyagból és fából készült csomagolóanyagok egyaránt a direktíva hatálya alá esnek. A szigorítás célja a környezeti terhelés csökkentése és a csomagolóanyagok előállításának visszafogása. Az új célkitűzéseket - tagállamtól függően - 2008. és 2015. között kell elérni. Jelenleg minden európai polgár naponta mintegy 0,5 kg csomagolási hulladékot termel, melynek legnagyobb része azonban visszavezethető a folyamatba. Ezáltal - a környezeti terhelés csökkenése mellett - arányosan kevesebb új csomagolóanyag előállítására van szükség, ami további környezetszennyezést előz meg és lehetővé teszi az erőforrásokkal való takarékoskodást is. A visszanyerés és az újrafeldolgozás révén kb. 0,6%-al csökken az üvegház hatású gázok kibocsátása az Európai Unióban. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 7. oldal)

77/05 Egyesült Királyság: A módosított keményítő, mint újszerű élelmiszer összetevő

A foszfátalt kettős keményítő foszfát olyan módosított, ellenálló keményítő, amelyet magas amidóz tartalmú kukoricából állítanak elő és legalább 70% emészthető rostot tartalmaz. Az Európai Unióban jelenleg élelmiszer adalékként (E1413) olyan termékek konzisztenciájának stabilizálására használják, mint például levesek, mártások vagy töltelékek, amelyeket lefagyasztanak, majd később újra felolvasztanak. Most kérvény érkezett a brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatalhoz, hogy a szert ismerjék el újszerű élelmiszer összetevőnek, mint étkezési nyersrost forrás elsősorban a kevés vizet tartalmazó termékekben (kekszek, teasütemények, tésztafélék, sósperecek, reggeli cereáliák, kenyerek stb.). A foszfátalt kettős keményítő foszfát aránya az említett termékekben nem haladhatná meg a 35%-ot. Az újszerű élelmiszereket engedélyezés előtt az Egyesült Királyságban is rendkívül szigorú biztonsági vizsgálatnak vetik alá. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 10. oldal)