

Hírek a külföldi élelmiszer-minősszabályozás eseményeiről

58/98 Franciaország: Jelentés az 1997. évi élelmiszerbiztonsági ellenőrzések tapasztalatairól

Egy 1998. július 8-án kiadott jelentés szerint az előző évben az élelmiszerszabályozással foglalkozó hatóságoknak az élelmiszerbiztonsági és higiéniai problémákkal, valamint a tárgyszerű jelölések biztosításával volt a legtöbb gondjuk. A Gazdasági Minisztérium Verseny, Fogyasztóvédelmi és Csalás Megelőzési Osztályának munkatársai 1997-ben közel 72 ezer alkalommal ellenőrizték az élelmiszerbiztonsági követelmények betartását a francia elárusító helyeken és az élelmiszerfeldolgozóknál. Az eredmény: 8086 figyelmeztetés és 3280 feljelentés. Ez utóbbiak kétharmad részénél a hőmérséklettel kapcsolatos előírásokat szegték meg az élelmiszerek tárolása, értékesítése, szállítása és helyi fagyasztása során. A többi feljelentés okát általában az élelmiszer-adalékok illegális használata, illetve a higiéniai előírások be nem tartása (baktériumos szennyezés, előfőzött ételek helytelen kezelése) képezte. (World Food Regulation Review, 1998. augusztus, 5. oldal)

59/98 EU: A Bizottság keresetet nyújt be az Európai Bírósághoz három tagállam ellen

A Bizottság 1998. június 30-án úgy döntött, hogy keresetet nyújt be az Európai Bírósághoz 3 tagállam: Görögország, Írország és Luxemburg ellen, mivel azok nem megfelelő módon iktatták törvénybe a csomagolásról és a csomagolási hulladékokról szóló 62/94. számú direktívát. A Bizottság véleménye szerint a csomagolási hulladékok kezelésére vonatkozó jogi előírások az említett országokban nem bírnak olyan széles hatáskörrel, mint amilyet az EU direktíva megkövetel. (World Food Regulation Review, 1998. augusztus, 5. oldal)

60/98 EU: Új egészségügyi, biztonsági és környezetvédelmi elvárások a csomagolóanyagokkal szemben

Az Európai Közösség 1994. december 20-án fogadta el a csomagolásról és a csomagolási hulladékokról szóló 62/94/EC számú direktívát a Római Szerződés 100a cikkelye alapján, amely az egységes piac létrehozásáról intézkedik. Az irányelv egyaránt vonatkozik mindenféle ipari, kereskedelmi és háztartási csomagolásra. Célja: az eltérő nemzeti szabályozások

harmonizálása. Nem állapít meg konkrét visszaváltási kötelezettséget, hanem tág teret biztosít a tagállamok számára a visszanyerési (recovery) és újrahasznosítási (recycling) programok kidolgozásához. A csomagolóanyagok tekintetében viszont szigorú összetételi követelményeket határoz meg, különösen a nehézfémekre vonatkozóan. A direktíva előírásait azonban még most, 2 évvel a határidő lejárta után is csak kevés tagállam ültette át maradéktalanul a gyakorlatba. A késlekedők helyzete nem lesz könnyebb, mivel a piac – elsősorban a fogyasztók – újabb keletű elvárásai nyomán egyre szigorodó követelményekkel találják szemben magukat, különösen az élelmiszerek és a vegyi anyagok csomagolását illetően. A problémák megoldása érdekében gondos termékspecifikus vizsgálatokra van szükség. (World Food Regulation Review, 1998. augusztus, 22-31. oldal)

61/98 USA: A pasztöröztelen, friss gyümölcsleveken figyelmeztető jelölést kell elhelyezni

Tekintettel arra, hogy a mikrobiológiai eredetű szennyeződések halálos kimenetelű mérgezést is okozhatnak, az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) nagy erőfeszítéseket tesz egy szigorú élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítására. (1996-ban az E. coli-val szennyezett, pasztöröztelen almalé 66 embert betegített meg és 1 gyerek halálát okozta.) A fenti erőfeszítések jegyében az FDA 1998. július 8-án olyan rendelkezést adott ki, ami a pasztöröztelen almabor és más feldolgozatlan gyümölcslevek esetében figyelmeztető jelölések alkalmazását követeli meg, hogy ezzel is tudatosítsák a fogyasztókban az esetleges mikrobiológiai szennyeződések veszélyét. Az új rendeletet az almaborokra és az almalevekre már 1998. szeptember 8-tól, a többi friss zöldség- és gyümölcslére pedig november 8-tól kell alkalmazni. A távolabbi jövőre nézve az FDA azt tervezi, hogy a húsiparhoz hasonlóan a gyümölcslégyártókat is kötelezi a HACCP rendszer (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) alkalmazására. (World Food Regulation Review, 1998. augusztus, 7-8. oldal)

62/98 London: Az élelmiszerek címkéjén 1998. július 1-től fel kell tüntetni a főbb összetevők százalékos megoszlását

A komponensek mennyiségi összetételének jelöléséről szóló 4/97/EC számú irányelv előírja, hogy a tagállamoknak 2000-ig az élelmiszerek címkéjén fel kell tüntetniük a legjellemzőbb összetevők mennyiségét százalékos megoszlás szerint. Így például a tyúkhúsleves-konzerven jelölendő a felhasznált csirkehús mennyisége, illetve a sajtos-hagymás pástétom címkéjén mind a sajt, mind pedig a hagyma százalékos aránya. Ha a keményítő vagy a módosított keményítő glutént is tartalmazhat, akkor az

arra allergiás fogyasztók érdekében fel kell tüntetni, hogy az adott keményítő milyen növényből származik. Rooker brit élelmiszerbiztonsági miniszter büszkén jelentette, hogy az Egyesült Királyság az első EU-tagállam, ahol már honosították az említett direktívát: 1998. július 1-től ugyanis minden brit élelmiszeren kötelező a legfontosabb komponensek százalékos megoszlásának feltüntetése. (World Food Regulation Review, 1998. augusztus, 6-7. oldal)

63/98 OECD: 1997-ben az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem volt a legfontosabb kérdés

A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet éves mezőgazdasági jelentése szerint 1997-ben az élelmiszerbiztonsággal és a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos kérdések jelentették a legnagyobb kihívást. Mind a 29 OECD tagállamban nagyfokú aggodalom nyilvánult meg az élelmiszerek minőségét, az állatok jólétét és a biotechnológiai kockázatokat illetően. Különösen a genetikailag manipulált szervezeteket illetően. A jelentés megállapításai szerint az elmúlt évben is tovább folytatódtak az utóbbi tíz évre jellemző élelmiszerszabályozási és biztonsági irányzatok. Pozitív fejleménynek tekinthető, hogy számos kétoldalú megállapodás született az állatorvosi és a humán egészségügyi szabványokról, de korlátozott mértékben megkezdődött a szabványok regionális harmonizációja is. Megnövekedett továbbá az érdeklődés az átlátható és tudományosan kellően alátámasztott kockázatelemzési módszerek iránt. (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 8. oldal)

64/98 Franciaország: A génmanipulációkkal kapcsolatos jogszabályok felülvizsgálata új engedélyek kiadását teszi lehetővé

A francia kormány felülvizsgálja a genetikailag módosított szervezetekkel (GMOs) kapcsolatos eddigi politikáját. Erre utal, hogy engedélyezték két új, német és amerikai cégek által kifejlesztett kukoricafajta használatát. Késhegyre menő viták várhatók azonban a jövőben is, mivel – az eddigi gyakorlatnak megfelelően – a genetikailag módosított szervezetek engedélyezése eseti elbírálás alapján történik majd. A Monsanto amerikai cég MON810 jelzésű kukoricafajtájának engedélyezése ugyan elejét veszi az EU és az USA közötti kereskedelmi vita elmérgesedésének, de a francia közvélemény élénk tiltakozása a potenciális mezőgazdasági, környezeti és humán kockázatok miatt további tudományos kutatómunkát tesz szükségessé. Mindenképpen arra lehet számítani, hogy a francia kormány a jövőben is csak korlátozott mértékben fog engedélyezni genetikailag módosított szervezeteket. (World Food regulation Review, 1998. szeptember, 6. oldal)

65/98 EU: Az Európai Parlamentnek nem sikerült megakadályoznia az Élelmiszeradalékok Jegyzéke kibővítését

Bár a képviselők szerint nem jelent számottevő előnyt a fogyasztók szempontjából, az Európai Parlamentnek nem sikerült megakadályoznia kiegészítő élelmiszeradalékok használatának engedélyezését a 15 tagállamban. Az új adalékanyagok közé tartoznak többek között a kénező pótlékok, a rágógumi-adalékok, valamint egyes ízfokozók. A szavazási eredmények alapján a Miniszterek Tanácsának nem kell külön egyeztető tárgyalásokat tartania, hanem közvetlenül aláírhatja az új európai jogszabályt. Az Élelmiszeradalékok Jegyzékének kibővítését azonban számos képviselő ellenezte, mondván, hogy azt sem fogyasztói igények, sem technológiai szempontok nem teszik feltétlenül indokolttá. (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 4–5. oldal)

66/98 EU: A csomagolási hulladékokról szóló direktíva új célkitűzései 1999-ben

Az Európai Bizottság azt tervezi, hogy a jövő évtől kezdve újabb célkitűzésekkel bővíti a csomagolásról és a csomagolási hulladékokról szóló 94/62. számú irányelv (direktíva) előírásait. Az Európai Hulladék Visszanyerési Szövetség nevű szervezet viszont úgy látja, hogy még egyáltalán nem érett meg az idő újabb célok kitűzésére, hiszen a tagállamok zöme még éppen csak most kezdi el a direktívában foglaltak végrehajtását, különösen a déli országokban. Szerintük a Bizottságnak az új célok megfogalmazása előtt alapos tényfelmérést kell folytatnia. A helyzet ellentmondásosságára utal az a tény is, hogy egy európai szakértői csoport a műanyag rekeszek és raklapok számára mentességet biztosított a direktíva nehézfémekre vonatkozó előírásai alól. A mentesség értelmében – amellyel Dánia, Finnország és Svédország nem ért egyet – a rekeszek és a raklapok maximálisan 600 ppm nehézfémet tartalmazhatnak. (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 5–6. oldal)

67/98 London: Folytatódik a vita a genetikailag manipulált mezőgazdasági terményekről

Tévesnek bizonyultak azok az Aberdeen-ben (Skócia) végzett állatkísérletek, amelyek szerint a genetikailag manipulált burgonya etetése csökkentette volna a patkányok fertőzésekkel szembeni ellenállóképességét. A vita azonban – bár némileg csökkent –, mégsem csitult el teljesen Nagy-Britanniában. Nem csak környezetvédő szervezetek, hanem parlamenti képviselők is moratórium kivetését kezdeményezik a genetikai manipulációkra. Jeff Rooker élelmiszerbiztonsági miniszter azonban kijelentette, hogy bármi is lett volna az állatkísérletek kimenetele, a kártevők elleni védekezés fokozása érdekében babgént tartalmazó

manipulált burgonya soha sem kerülhetett volna kereskedelmi forgalomba. A moratóriumot ugyanakkor a miniszter túl erős eszköznek tartja. Elmondta azt is, hogy az országban jelenleg négyféle genetikailag módosított termék van forgalomban: az amerikai szója és kukorica, egy paradicsomfajta, továbbá egy olyan vegetáriánus sajt, amelyet genetikailag manipulált enzim segítségével állítanak elő. További ilyen termékek piacra dobását azonban egyelőre nem tervezik és 1998. szeptember 1-től minden genetikailag módosított készítményt külön jelöléssel kell ellátni. (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 8–10. oldal)

68/98 London: Országos kampány kezdődött a pasztörözött tej mikrobiológiai minőségének felmérésére

Mivel a Belfastban végzett laboratóriumi vizsgálatok Mycobacterium paratuberculosis jelenlétét mutatták ki pasztörözött tejben, a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium (MAFF) úgy döntött: országos felmérést kezdeményez a pasztörözött tehéntej mikrobiológiai minőségének meghatározására. A vizsgálatok a teljes és a főlözött tejre egyaránt kiterjednek majd. A bejelentésre néhány szupermarket máris úgy reagált, hogy felkérte beszállítóit: hosszabb időtartamú hőkezelésnek vessék alá a tejet, mint azt a pasztörözési előírások megkövetelik. Az esettől függetlenül Nagy-Britanniában napirendre került a tej forgalmazására és minőségére vonatkozó EU előírások bevezetése. (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 11. oldal)

69/98 USA: Másfél millió dolláros rekord bírság szennyezett almalé eladásáért

Ügyészségi jelentések szerint a gyümölcsle gyártással foglalkozó ODWALLA Inc. elfogadta a másfél millió dolláros bírság megfizetésére vonatkozó bírósági döntést, mivel az általa előállított pasztörizetlen almalé 1996. októberében E. coli járványt idézett elő. Több tucat ember betegedett meg akkor, sőt egy haláleset is előfordult. A rekord bírság megfizetésén túlmenően az illetékes törvényszék 5 évig felügyeletet fog gyakorolni az ODWALLA fölött, amely 90 napon belül köteles végrehajtani az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) által javasolt, bár még nem elfogadott gyártási szabványokat is. Ezek a kidolgozás alatt álló szabványok megkövetelik majd a friss gyümölcslevet előállító vállalatoktól, hogy termékeik szennyeződésektől való mentességének biztosítása érdekében alkalmazzák a HACCP rendszert (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok). Az FDA 1998. szeptemberében hatályba lépő új rendelkezései azt is előírják, hogy a pasztörizetlen almalé csomagolásán fel kell tüntetni a következő szöveget: „FIGYELMEZTETÉS: Mivel e terméket nem pasztörizták, olyan veszedelemes baktériumokat tartalmazhat, amelyek súlyos megbetegedést

okozhatnak gyermekeknél, időseknél és azoknál a személyeknél, akik immunrendszere legyengült.” (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 12. oldal)

70/98 Az USA gyümölcsle gyártói ellenérzéssel fogadják az FDA javaslatát a HACCP rendszer bevezetésére

Az eddig beérkezett észrevételek alapján az ipar mereven elutasítja az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) azon javaslatát, hogy a friss és feldolgozott gyümölcslevek gyártói alkalmazzanak veszély- és kockázatelemzési kontroll eljárásokat. A kis- és a nagyüzemek különféle ellenvéleményeket hangoztatnak, bár abban meglehetősen egyetértés tapasztalható, hogy meg kell követelni valamennyi gyümölcsle pasztörözését. Az Országos Gyümölcslé Szövetség véleménye szerint például nem szabad egyformán kezelni az eltérő készítményeket: különbséget kell tenni a pasztörözött vagy hőkezelésen átesett, illetve a friss gyümölcslevek között. A kistermelők viszont azt tartják, hogy az FDA eltúlozza a friss gyümölcslevek mikrobiális fertőzöttségének veszélyét, igen költséges eljárásokra akarván kötelezni az érintett vállalatokat. A vitát az váltotta ki, hogy 1998. április 24-én az FDA – a fogyasztók hatékonyabb védelme érdekében – két rendelettervezetet dolgozott ki. Az egyik már hatályba lépett 1998. július 8-án. Ez megköveteli, hogy a pasztörizetlen zöldség- és gyümölcsleveken helyezzenek el figyelmeztető feliratot. A másik, most megvitatás alatt álló javaslat viszont arra vonatkozik, hogy a mikrobiológiai, vegyi és fizikai szennyeződések megelőzése érdekében minden hazai és külföldi gyümölcslé-feldolgozó vezesse be saját üzemében a HACCP rendszert (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok). (World Food Regulation Review, 1998. szeptember, 20–21. oldal)

71/98 Lengyelország: Törvény a genetikailag módosított élelmiszerekről

Az 1999. január 1-én életbe lépő törvény értelmében Lengyelország harmonizálja az Európai Unióval a genetikailag módosított élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó előírásokat. A lengyel és az érintett külföldi vállalatok (pl. a Monsanto) már jelezték, hogy be kívánják vezetni a genetikailag manipulált élelmiszereket a piacon, de a környezetvédő civil mozgalmak részéről nagy ellenállás és számos probléma felvetése tapasztalható. Fenntartásaikat hangoztatják a lengyel Mezőgazdasági Minisztérium munkatársai is, akik – a fogyasztó tájékoztatása szempontjából – különösen fontosnak tartják a megkülönböztető jelzés alkalmazását. A Környezetvédelmi Minisztérium ajánlására készült tanulmány viszont hangsúlyozza, hogy a genetikailag módosított élelmiszerek semmilyen veszélyt sem jelentenek a fogyasztó

egészségére nézve. Az is tény, hogy a kolorádóbogárnak ellenálló, genetikailag módosított burgonya szükségtelenné teszi a környezetet szennyező és sok hasznos rovar elpusztító vegyszerek alkalmazását. (World Food Regulation Review, 1998. október, 11. oldal)

72/98 Franciaország: Előtérben az élelmiszerek minősége és biztonsága

A francia Mezőgazdasági Minisztérium 5 éves projektet kezdeményezett az élelmiszerminőséggel és –biztonsággal összefüggő kutatási programok megvalósítására. Az előzetes becslések szerint az 1998-tól 2002-ig terjedő időszakra előirányzott különleges tanulmányok elkészítése mintegy 60 millió frankba kerül majd. A projekt 2 területre összpontosítja a figyelmet: egyrészt a mezőgazdasági termékek egészségességének és biztonságának garantálására (új, a veszélyes mikroorganizmusokat és negatív egészségügyi hatásokat kiküszöbölő technológiák és módszerek kifejlesztése), másrészt pedig arra, hogy egy adott iparágon belül biztosítható legyen az élelmiszerek biztonsága és megfelelő minősége (a nyomon követhetőség integrált megközelítése, a minőségsszabályozás költségeinek csökkentése, továbbá a környezeti tényezőknek az élelmiszerek minőségére gyakorolt hatásai csökkentése). A projekt első két évében az élelmiszerbiztonsági kérdések élveznek majd elsőbbséget, mindenek előtt a mikrobiológiai (E. coli, Salmonella) és a nehézfém szennyeződések által okozott egészségügyi kockázatok kutatása. (World Food Regulation Review, 1998. október, 6. oldal)

73/98 USA: Könnyítések az élelmiszerek besugárzásával kapcsolatban

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 1998. augusztus 17-én bejelentette, hogy a besugárzott élelmiszerek címkéjén a sugárkezelés tényét nem kell feltűnőbb helyen közölni, mint az adott élelmiszer összetevőit. Ez az ipari körökben forrón üdvözölt bejelentés semlegesíti azt a korábbi FDA előírást, miszerint a besugárzott élelmiszereken a legszembevetőbb helyen kell feltüntetni a Radurát, a besugárzás háromszög alakú nemzetközi jelét és egy figyelmeztető feliratot. Az Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) helyeselte az FDA döntését, mert az hozzájárul e fontos élelmiszerbiztonsági eljárás szélesebb körű elterjesztéséhez. Erre a tényre utal az is, hogy – 3 éves gondolkodási idő után – az FDA 1997. őszén a vörös húsokat is felvette azon élelmiszerek listájára, amelyek a kórokozók (pl. E. coli és más veszélyes mikroorganizmusok) elpusztítása érdekében sugárkezelésnek vethetők alá. (World Food Regulation Review, 1998. október, 13–14. oldal)

74/98 USA: Jelölni kell a termékekben visszamaradó technológiai víz mennyiségét

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) kötelezővé kívánja tenni, hogy a baromfifeldolgozók tüntessék fel termékeik címkéjén a technológiai folyamatokból visszamaradó víz mennyiségét. A döntés háttérében az áll, hogy az USDA Élelmiszer Biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) rendelettervezetet dolgozott ki, amely a hús- és baromfihús feldolgozók számára megtiltana az élelmiszerbiztonsági okokból indokolatlan víz hozzáadását. Ha azonban ez mindenképpen szükséges – pl. a pulykánál és a sertéshúsnál –, akkor a technológiai folyamatok után visszamaradó víz mennyiségét fel kell tüntetni a címkén a fogyasztók tájékoztatására. A tervezet azt is megkövetelné a feldolgozóktól, hogy az USDA számára szolgáltatassanak adatokat annak alátámasztására, hogy a termékekben visszamaradó víz hozzáadása valóban élelmiszerbiztonsági okokból (pl. mosás, öblítés vagy fagyasztás) történt. Ez az intézkedés lenne hivatott megelőzni azt a marhahús feldolgozók körében elterjedt rosszhiszemű gyakorlatot, amikor a fölösleges víz hozzáadása egyfajta hamisítási célból történik. (World Food Regulation Review, 1998. október, 14. oldal)

75/98 USA: Nagyon szétaprózott az amerikai élelmiszerbiztonsági rendszer

Az Országos Tudományos Akadémia szakértői testülete és az Orvostudományi Intézet munkatársai szerint az Egyesült Államoknak égető szüksége van egy nemzeti élelmiszertörvényre, amely egységes keretbe foglalná a jelenleg erősen szegmentált és ezért csak alacsony hatásfokkal működő élelmiszerbiztonsági rendszereket. A tudósok úgy vélik, hogy egyetlen hivatalnak kellene összefognia a most még teljesen koordinálatlan élelmiszerprogramokat. Nagy szükség lenne arra is, hogy a szövetségi erőforrásokat azokra a területekre koncentrálják, amelyek a legnagyobb kockázatot jelentik a modern fogyasztó számára. „A biztonságos élelmiszer biztosítása az előállításától a fogyasztásig” című jelentés azonban nem nevezi meg konkrétan ezeket a területeket, hanem felhívja a figyelmet arra, hogy a jelenlegi rendszer – a jelentősebb kockázati tényezők szempontjából – tudományosan kevésbé megalapozott. Az élelmiszerbiztonság szilárd tudományos háttérének biztosításához jó kezdeményezés lehet a HACCP monitoring rendszer alkalmazása, amely jelenleg kötelező a hús- és a baromfiiparban, valamint a tengeri eredetű élelmiszerek feldolgozásában. Bill Clinton figyelemre méltónak tartja a javaslatokat és már létre is hozott egy Elnöki Tanácsot azok kivizsgálására. (World Food Regulation Review, 1998. október, 18–19. oldal)

76/98 Ausztrália: Egészségügyi és géntechnológiai állítások, valamint eredetmegjelölés az élelmiszerek címkéjén

Az utóbbi időben két jelentős változás történt az ausztrál élelmiszer-szabványosítás területén. Egy időszakos mintaprojekt átmeneti intézkedésként engedélyezi, hogy a foláttal dúsított élelmiszerek címkéjén egészségügyi jellegű kijelentéseket tüntessenek fel – a folátok ugyanis az eddigi kísérletek tanúsága szerint drámai mértékben csökkentik a születés előtti (prenatális) idegrendszeri rendellenességek előfordulási gyakoriságát. A másik újítás megköveteli a genetikai manipulációk segítségével létrehozott élelmiszerek külön szabályozását. Ennek értelmében 1999. májusától kezdve a genetikailag manipulált élelmiszerek csak akkor hozhatók forgalomba az országban, ha előzőleg az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Hatóság felülvizsgálta és a vonatkozó szabványba belefoglalta azokat. A genetikai módosítás tényét természetesen minden esetben fel kell tüntetni az élelmiszer címkéjén. Az Ausztrál Kereskedelmi Törvény 1998. július 16-i módosítása pedig rendelkezik az idegen országokból származó élelmiszerek eredetének és összetevőinek, illetve az előállítás helyén elvégzett termelési folyamatoknak a címkén való feltüntetéséről.

77/98 Az Általános Alapelvek Codex Bizottsága megvitatja a szomatotropin hormonnal kapcsolatos kockázatelemzést

1998. szeptember 7–11. között tartotta meg 13. ülését az Általános Alapelvek Codex Bizottsága, amely eljárásokat és szabályokat dolgoz ki a FAO Codex Alimentarius Főbizottság számára. A résztvevők között igen éles vita bontakozott ki arról, hogy a kockázatelemzésnek kizárólag a tudományos elveken kell-e nyugodnia vagy pedig figyelembe veendőek olyan szempontok is, mint az állat- és környezetvédelem, a kultúra és más kérdések. A napirenden szerepelt továbbá az Egyesült Államokban kiterjedten használt szarvasmarha szomatotropin (BST) hormon által okozott kockázat vizsgálatára legalkalmasabb módszerek kiválasztása, a Codex Szabványok alkalmazásának helyzete a fejlődő országokban, a civil szféra nagyobb bevonásának lehetőségei, valamint az új szabványok elfogadásával kapcsolatos szavazási eljárások reformja. Az ülésen 57 országból és 26 nemzetközi szervezettől rekord számú küldött vett részt, ennek ellenére a legtöbb felvetett kérdésben – további konzultációk szükségességére hivatkozva – elhalasztották a döntéshozatalt az 1999. áprilisi következő ülésig, amely közvetlenül megelőzi majd a Főbizottság kétévenként Rómában esedékes konferenciáját. (World Food Regulation Review, 1998. november, 5–6. oldal)

78/98 Ausztria: Aktív támogatás a GMO Direktíva módosításához

Az 1998. szeptember 23-án Bécsben megtartott „A genetikailag módosított szervezetek (GMOs) biztonsága és ellenőrzése” című konferencián Barbara Prammer osztrák családügyi és fogyasztóvédelmi miniszter bejelentette, hogy Ausztria aktívan támogatja a biotechnológiai úton létrehozott növények természetbe való kihelyezésének szabályozásáról szóló 90/220/EEC számú direktíva módosítását. A miniszter asszony emlékeztetett arra is, hogy országa az Európai Bizottság jóváhagyása ellenére sem engedélyezte a NOVARTIS által kifejlesztett Bt kukorica vetőmag alkalmazását. Az említett direktíva módosítása a következő kulcskérdések megoldására irányul: 1.) a fogyasztók megfelelő tájékoztatása; 2.) közegészségügyi biztonság és a környezet védelme; 3.) a direktíva hatáskörének pontos tisztázása; 4.) a kockázatelemzés elveinek rögzítése; 5.) a GMOs valamennyi kihelyezési formájának adminisztratív szabályozása; 6.) a forgalomba hozatalra vonatkozó eljárások felgyorsítása és egyszerűsítése; 7.) a döntéshozatali eljárások nyitottabbá tétele; 8.) a vitás kérdések rendezésének szabályai; 9.) a piacra került termékek kötelező megfigyelése; végül 10.) konzultációk folytatása a biotechnológia által felvetett etikai kérdések tárgyában. (World Food Regulation Review, 1998. november, 3–4. oldal)

79/98 USA: Az újonnan megalakult Élelmiszerbiztonsági Elnöki Tanács átfogó szövetségi stratégiát dolgozott ki

Az Egyesült Államok élelmiszerszabályozási programjairól szóló szakértői jelentés nyilvánosságra hozatala után Clinton elnök 1998. augusztusában létrehozta a nyolctagú Élelmiszerbiztonsági Elnöki Tanácsot, amely az ezirányú erőfeszítéseket lesz hivatott koordinálni az elkövetkezendő években. A szervezet elsődleges feladata egy átfogó stratégiai szövetségi élelmiszerbiztonsági terv kidolgozása, valamint a szövetségi költségvetési források elosztása az élelmiszerbiztonsággal foglalkozó számos hivatal között. Az elmondottakon túlmenően a kormányzat ajánlásokat és észrevételeket vár az új testülettől a Tudományos Akadémia által kidolgozott „Élelmiszerbiztonság a termeléstől a fogyasztásig” című jelentéssel kapcsolatban is. Az élelmiszerbiztonság kérdéskomplexumának egységes megközelítése érdekében az újonnan megalakult Elnöki Tanács már október elejére egy jövőképet dolgozott ki és bocsátott társadalmi vitára, amely mind az ipar, mind a fogyasztók érdekeire tekintettel van ugyan, sokan mégis vitatják az abban foglalt célok megvalósíthatóságát. A jövőkép többek között így fogalmaz: „A fogyasztóknak biztosnak kell lenniük abban, hogy az élelmiszer egészséges, biztonságos és megfizethető. Olyan egységes élelmiszerbiztonsági rendszerben gondolkodunk, amely preventív stratégiákat, továbbá integrált kutatást, felügyeletet, ellenőrzést és

jogi szabályozást alkalmaz a termőföldtől egészen a fogyasztó asztaláig. Odafigyelünk az újonnan jelentkező fenyegetésekre és figyelembe vesszük a könnyen sebezhető társadalmi rétegek speciális igényeit. A magán- és az állami szektorral folytatott együttműködésünk során tudományos és kockázat alapú megközelítést alkalmazunk. Az élelmiszerek akkor lesznek biztonságosak, ha mindenki megérti és elfogadja saját kötelezettségeit." (World Food Regulation Review, 1998. november, 11–12. oldal)

80/98 USA: Egyedül a határellenőrzés képtelen megoldani az importtal kapcsolatos élelmiszerbiztonsági problémákat

A Szenátus kormányzati ügyekkel foglalkozó állandó albizottsága 1998. szeptemberében számos meghallgatáson foglalkozott az importált élelmiszerek biztonsági kérdéseivel, különös tekintettel az utóbbi években a külföldről behozott szamóca és málna által okozott megbetegedésekre. Az élelmiszeripar és a fogyasztói szervezetek között továbbra sincs konszenzus arról, vajon az FDA-nak (Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció) szüksége van-e pótlólagos törvényi felhatalmazásokra az Egyesült Államok élelmiszerpiacának jobb felügyeletéhez és védelméhez. A Legfőbb Állami Számvevőszék jelentése szerint az elmúlt évtizedben ugrásszerűen megnőtt az importált élelmiszerek mennyisége, amellyel az FDA messzemenően nem tudott lépést tartani olyan tekintetben, hogy minden szállítmányt tételesen ellenőrizzen az országba való beléptetés pontján. Vannak azonban más problémák is: így a gát lástalan importőrök, az enyhe szankciók és bírságok, valamint a törvényes jogkörök hiánya ugyancsak gátolja az FDA-t a szennyezett élelmiszerek beléptetésének megakadályozásában. A szenátusi meghallgatáson William Schultz megbízott kijelentette, hogy az élelmiszerbiztonság kérdése ma már az FDA tevékenységének középpontjában áll és igen lényeges a jelenlegi programok javítása. Ez azonban nem csupán pénzkérdés, hanem teljesen újféle megközelítmódra is szükség van: nem elég csak a határállomásokon ellenőrzést végezni, hanem a jövőben konstruktíven együtt kell működni a partner országokkal saját szabályozó rendszereik tökéletesítése érdekében. (World Food Regulation Review, 1998. november, 12–13. oldal)

81/98 USA: A leginkább gyermekek által fogyasztott élelmiszereknél alkalmazott peszticideknek van alternatívájuk

A Fogyasztói Unió elnevezésű érdekképviseleti szervezet szerint van alternatívája a leginkább gyermekek által fogyasztott élelmiszereknél alkalmazott, igen magas kockázatú szerves foszforsavas rovarirtószerek használatának. A kiadott jelentés megállapítja: olyan gyümölcsök és zöldségek esetében, mint a körte, az őszibarack, az alma, a szőlő és a zöldbab jól felhasználhatók a kevésbé veszélyes hagyományos peszticidek, továbbá a biológiai védekezés és a megfelelő agrotechnikai eljárások.

Különösen a gyermekek által igen kedvelt körtét gyakran kezelik almamoly ellen a rendkívül veszélyes metil-paration tartalmú szerekkel, amelyek azonban jól kiválthatók kevésbé kockázatos peszticidekkel is (pl. tebufenozid). Az Élelmiszer Minőségvédelmi Törvényben kapott felhatalmazás alapján a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) 100-nál is több termény esetében felülvizsgálja a kevésbé költséges inszekticidek, a szerves foszforsav származékok használatát, mivel alapos a gyanú, hogy a szükséges dózisban alkalmazva veszélyesek lehetnek az emberi idegrendszerre. Már az előzetes vizsgálatok során kitűnt, hogy ezek a vegyületek jóval meghaladhatják a megengedett kockázati szintet, így számítani lehet betiltásukra. (World Food Regulation Review, 1998. november, 20. oldal)

82/98 Varsó: Nagy lehetőségek a biogazdálkodás előtt

Egyre jobban terjed a biotermelés Lengyelországban; a közvéleménykutatások szerint ugyanis a lengyelek többsége szívesen fogyasztana organikus úton előállított élelmiszereket. Jelenleg évente mintegy 8,2 millió USD értékű bioélelmiszert forgalmaznak Lengyelországban, de szakértői becslések szerint ez a szám néhány éven belül akár tízszeresére is növekedhet. Varsóban 1998. október 22-én tudományos szemináriumot rendeztek abból az alkalomból, hogy megnyílt a Bioélelmiszer Centrum, amely fő feladatának tartja a biotermesztés széleskörű elterjesztését az országban. Ehhez kedvező körülményeket teremt, hogy a lengyel népesség 34 %-a vidéken él, olcsó a munkaerő és a termőföldek még mentesek a szennyeződésektől. Majdnem 10 évvel ezelőtt, 1989-ben egy német alapítvány támogatásával megalakult Lengyelországban az EKOLAND, a biogazdálkodók szövetsége, amely 1995. óta tanúsítványokat ad ki a biotermesztésre átvált farmerek számára. Az EKOLAND közlése szerint 1998-ban 182 biofarm volt Lengyelországban. (World Food Regulation Review, 1998. december, 12–13. oldal)

83/98 EU: Két új logo az élelmiszerek minőségének és eredetének jelölésére

Egy nemzetközi élelmiszerkiállítás alkalmával 1998. október 19-én a tisztviselők bemutatták azokat az új logókat, amelyek használatát az Európai Bizottság 1 évvel korábban hagyta jóvá. A kék és a sárga színű logo az élelmiszerek minőségét és származási helyét lesz hivatott reprezentálni, egységes jelölést biztosítva ezáltal mind a 15 tagállamban a jelenleg használatos nemzeti címkék felváltásával. A logók gyors terjesztése érdekében várhatóan kiterjedt kampányra kerül majd sor. A két új logót azokra az élelmiszerekre lehet majd alkalmazni, amelyek – a 2081/92/EEC számú direktíva előírásai szerint – eleget tesznek a Védett eredet-megjelölés (PDO) és a Védett földrajzi jelölés (PGI) kritériumainak. Emellett létezik még az Európai Unióban az élelmiszerek Garantált hagyományosan

különleges jellege (TSG) is (lásd: 2082/92/EEC sz. direktíva), amelyre már kialakítottak egy jelölési rendszert, s ennek használatát az említett kampány során szintén igyekeznek majd népszerűsíteni. A két direktíva több mint 500 terméksoportra terjed ki, köztük friss húsról és hústermékekre, sajtokra, zsírokra és olajokra, zöldség- és gyümölcsfélékre, gabonafélékre, tengeri eredetű élelmiszerekre, sörről, italokra, kenyér- és tésztafélékre. (World Food Regulation Review, 1998. december, 9. oldal)

84/98 USA: Az FDA 1999-ben többet költ az importált élelmiszerek ellenőrzésére

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) élelmiszer programja az 1999. pénzügyi évben 28,5 millió USD támogatásban részesül, mely összeg legnagyobb részét (mintegy 21 millió USD-t) az import és a hazai élelmiszerek ellenőrzésére fordítják az Élelmiszerbiztonsági Kezdeményezés keretében. Az FDA-re ugyanis egyre nagyobb nyomás nehezedik az importált élelmiszerek hatékonyabb ellenőrzése, illetve a HACCP (Veszély Elemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) rendszerek hazai bevezetésének előmozdítása érdekében. Az USA határain történő importellenőrzés meggyorsítása és hatékonyságának növelése azonban csak az egyik prioritás; emellett az FDA több pénzt kíván költeni más országok élelmiszerfeldolgozási folyamatainak a helyszínen történő ellenőrzésére is. (World Food Regulation Review, 1998. december, 15–16. oldal)

85/98 Ausztrália megköveteli az importált lazac hőkezelését

A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) fellebbviteli fóruma helyben hagyta az alsóbb fokú szakértői testület döntését, miszerint az az ausztrál előírás, amely megköveteli az importált lazac hőkezelését (főzését), sérti a nemzetközi kereskedelmi szabályokat. Az ausztrál fellebbezés elutasításának legfőbb indoka az volt, hogy nincs kellően alátámasztva tudományos kockázatbecslési eljárásokkal. Ez az első eset, hogy a WTO elutasít egy egészségügyi jellegű nemzeti döntést, amely az importált élelmiszerek által okozott betegségek megelőzésére irányul. (World Food Regulation Review, 1998. december, 23. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a **KÉKI-ÉLMINFO**-nál megrendelhetők.