

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

24/03 Az élelmiszerjog végrehajtása az Egyesült Királyságban

Mióta az Egyesült Királyság az Európai Unió tagja, az élelmiszerjog végrehajtásával a fő cél a visszaélések vagy a problémák felmerülésének megelőzése lett (preventív szemlélet). A hangsúly a renitenskedők megbüntetéséről áttevődött a kockázatelemzés fokozott alkalmazására. A kérdés most már az, hogy ezáltal valóban javul-e az élelmiszerbiztonság és a higiénia? A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) statisztikai adatai nem látszanak ezt megerősíteni. Bonyolítja a helyzetet, hogy az élelmiszer szektorban leginkább olyan kis- és középvállalatok tevékenykednek, ahol az alkalmazottak létszáma még a 10 főt sem éri el. Az ő számukra sokszor igen nagy gondot jelent a kockázatelemzés és a HACCP rendszer alkalmazása, sőt gyakran nincsenek is tisztában az előírásokkal. A túl sok és általános információ azonban ugyancsak megzavarhatja őket. Ezért olyan útmutatók kiadása látszik a legcélszerűbbnek, amelyek a vonatkozó rendeletek tömör ismertetése mellett konkrét esettanulmányokat is tartalmaznak. Nagyon hatékony lehet a különféle továbbképzések megrendezése is. A kis- és középvállalatoknak a termelési folyamat legkritikusabb elemeire kell helyezniük a hangsúlyt. A fő szabály így fogalmazható meg: „Amit meg kell tenned, azt csináld hibátlanul; a kockázati tényezők kontrollját mindig a lehető legegyszerűbb módon végezd el.” (World Food Regulation Review, 2003. március, 12–13. oldal)

25/03 Ausztrália / Új-Zéland: Az etilénoxid maradványok 2003. október 1-től nem megengedettek a fűszerekben

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) figyelmezteti az ételízesítőként használt fűszerek és szárított zöldségfélék importőreit és kiskereskedőit, hogy 2003. október 1-től kezdődően Ausztráliában nem lesz megengedett a sterilizáló szer gyanánt használt etilénoxid semmilyen maradványa ezekben a termékekben. A szigorú szabály alól a fenti időpontban még készleten levő áruk sem kaphatnak felmentést. A tudományos vizsgálatok ugyanis kimutatták, hogy a fűszerekben visszamaradó etilénoxid – még ha csak rendkívül kis mennyiségben fordul is elő – kockázatot jelenthet az emberi egészségre nézve. A hatóságok már 2001-ben 20 mg/kg szigorú felső értéket határoztak meg az etilénoxidra, ám azóta az ipar biztonságosabb módszereket fejlesztett ki a baktériumos kórokozók (pl. Salmonella) kontrolljára. (World Food Regulation Review, 2003. március, 3. oldal)

26/03 Bélfertőzések leküzdése hasznos baktériumokkal

Az Európai Bizottság sikeresnek nevezett egy EU által finanszírozott projektet, amely a belek gyulladására és fertőzésére nézve előnyös hatású baktériumtörzsek azonosítására irányul. Az Ötödik Keretprogram „Életminőség” szekciójába tartozó DEPROHEALTH, összesen 1,4 millió eurós költségvetéssel rendelkező projekt célja olyan, a probiotikus baktériumokon alapuló, szájon át beadható vakcina kifejlesztése, amely képes semlegesíteni a gyermekeknél hasmenést és Crohn-féle betegséget kiváltó rotavírusok tevékenységét. A projektben 16 európai ország összesen 64 kutatócsoportja működik együtt. A tudósok szeretnék jobban megérteni az elfogyasztott élelmiszer, a bél baktériumflórája, valamint az emberi egészség és betegség közötti kölcsönhatásokat. Az eddigi kísérletek tanúsága szerint egyes *Lactobacillus* törzsek jó hatással vannak a belek gyulladásos folyamataira, mivel azt megelőző vegyületeket termelnek. (World Food Regulation Review, 2003. március, 24. oldal)

27/03 A fogyasztók aggódnak amiatt, hogy az ipar is támogatja az élelmiszer szabványosítási munkát

A Consumers International (CI) nemzetközi fogyasztói szervezet sürgette az ENSZ szakosított szervezeteit, hogy vizsgálják felül az ipar által az élelmiszer szabványosítási munkához nyújtott pénzügyi támogatások elfogadhatóságát. Ez a javaslat egy Kódex Alimentarius ülésen merült fel Genfben, ahol indítványozták a fejlődő országok intenzívebb bevonását az élelmiszer világszabványok kidolgozásába. A CI üdvözli ezt a javaslatot, de tiltakozik az ellen, hogy a kezdeményezés az ipar pénzügyi támogatásával valósuljon meg. A fogyasztóvédők attól tartanak, hogy az ipari lobbyérdekek megzavarhatják a döntéshozatali folyamatot a Kódex szervezeten belül, amely döntő szerepet játszik az élelmiszer szabványok harmonizálásában és a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) által támasztott kihívások elhárításában. A költségeket inkább a fejlett országok kormányainak kellene viselniük. Nagyon fontos a finanszírozási és a döntéshozatali folyamat teljes átláthatóvá tétele is. (World Food Regulation Review, 2003. március, 19–20. oldal)

28/03 USA: Az FDA félrevezető jelölés miatt étrendi kiegészítőket vont ki a piacról

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2003. február elején intézkedett, hogy az U.S. Marshals foglalja le egy floridai vállalat étrendi kiegészítőit, mert azok címkéin egészségügyi jellegű reklámállítások szerepeltek. Az ilyen hatóságilag nem jóváhagyott jelölések sértik a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény előírásait. A jogszabály ugyanis nem

engedi meg, hogy az étrendi kiegészítők címkéin olyan állítások szerepeljenek, miszerint azok alkalmasak bizonyos betegségek gyógyítására, enyhítésére, kezelésére vagy megelőzésére. Ezen túlmenően a termékek jelölése soha sem lehet megtévesztő. Márpedig ha a fenti reklámállítások igazak, akkor ezek a termékek gyógyszereknek minősülnek, amelyek csak az FDA jóváhagyásával hozhatók forgalomba. Ilyenkor azonban a címkén használati utasítást is kell közölni, ami a lefoglalt árucikkeken szintén hiányzott. A floridai cégnél majdnem húszféle különböző árut foglaltak le összesen 19.000 dollár körüli értékben. (World Food Regulation Review, 2003. március, 23. oldal)

29/03 A WTO jó osztályzatot kapott az elszámoltathatóság és az átláthatóság terén

A „World Trust” nevű brit szervezet 1999-ben arra vállalkozott, hogy nemzetközi szakértők és civil mozgalmak segítségével világméretben megvizsgálja és javítsa a kormányközi és a nem kormány szervezetek (NGOs), valamint a transznacionális vállalatok működésének átláthatóságát. Ehhez két szempontból vizsgálják az adott szervezetet: egyrészt a tagok ráhatását az irányítási struktúrákra és a döntéshozatali folyamatokra, másrészt az információkhoz való on-line hozzáférhetőséget. Ezen a két skálán – összesen 18 szervezet közül – a WTO a nyolcadik, illetve a harmadik helyezést nyerte el. A jelentés külön kiemeli, hogy a WTO megfelelő tagolásban nyújt információt a megállapodásokról és más szabályozókról, amelyek a honlapon több nyelven is rendelkezésre állnak. A döntéseket a WTO-n belül konszenzus alapján hozzák, így minden tag egyformán érvényesítheti saját érdekeit. (World Food Regulation Review, 2003. március, 20. oldal)

30/03 Ausztrália / Új-Zéland: A húskészítményekre és a trópusi gyümölcsök besugárzására vonatkozó előírások módosítása

Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) különféle módosításokat jelentett be, megengedve bizonyos trópusi gyümölcsök besugárzását és két technológiai segédanyag felhasználását, továbbá megerősítve a szarvasmarhák szivacsos agysorvadására (BSE) vonatkozó korábbi előírásokat. A trópusi gyümölcsök (többek között a mango és a papaya) besugárzása a kártevőktől, mindenek előtt a gyümölcsleégtől való mentesítést szolgálja. A dózis maximum 1 kGy-ig terjedhet és az alkalmazás során a Jó Gyártási / Besugárzási Gyakorlatot kell követni. A besugárzott gyümölcsök jelölése kötelező. A genetikailag módosított Aspergillustól származó glükóioxidáz enzimet ezentúl

technológiai segédanyagként lehet használni a sütőiparban. Ugyancsak engedélyezték a laktoperoxidáz alkalmazását húsok felületi kezelésére a baktériumok szaporodásának kontrolljára azzal a kikötéssel, hogy a tejfehérjére allergiás fogyasztók tájékoztatása céljából a kezelés tényét fel kell tüntetni a címkén. A tudományos adatokon alapuló kockázatbecslés nyomán az élelmiszer szabványok ezentúl megkövetelik, hogy a faggyú és a csontokból készült zselatin BSE-től mentes szarvasmarhától származzék; nem szükséges azonban semmilyen hasonló megkötés a tejre és a tejtermékekre, valamint a szarvasmarhák bőréből kivont kollagénnre és zselatinra nézve. (World Food Regulation Review, 2003. április, 3. oldal)

31/03 EU: Az Európai Parlament élelmiszerhigiéniai javaslatai

Az élelmiszerek higiéniájáról szóló, legkorábban 2004-ben életbe lépő rendelet tervezetéhez az Európai Parlament számos módosító javaslatot tett, amiket a Bizottság el is fogadott. Az Egyesült Királyság például – főleg gyakorlati megfontolásokból – ellenezte az élelmiszerek kötelező mikrobiológiai előírásainak bevezetését, de a fejlődés ebbe az irányba mutat. Problémás a HACCP rendszerrel kapcsolatos dokumentáció kérdése is: nincs azonban olyan fellebbviteli fórum, amely vitás esetekben egyértelmű döntést hozhatna pl. abban a kérdésben, hogy meddig kell megőrizni a dokumentációt (ami tudvalevően költségekkel jár). A 8. cikkely értelmében a tagállamok a különleges létesítmények számára előzetes higiéniai követelményeket állapíthatnak meg, amelyek teljesülése feltételét képezi az üzembe helyezésnek. A mezőgazdasági (elsődleges) termelők általános higiéniai előírásait az 1. számú melléklet tartalmazza. Vitathatatlan, hogy a veszélyek megelőzése érdekében szükség is van a szigorú dokumentációs és egyéb előírásokra, ám azok gyakorlati betartásának kikényszeríthetősége kétséges. (World Food Regulation Review, 2003. április, 17–18. oldal)

32/03 Egyesült Királyság: A takarmányok és az élelmiszerek hatósági ellenőrzése

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) véleményeket vár az Európai Bizottság új javaslatával kapcsolatban, amely az állati takarmányok és az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek hatósági ellenőrzésére vonatkozó előírások harmonizálását célozza az egész Európai Unióban. A hatósági ellenőrzés azt vizsgálja, hogy az érintett gazdasági egységek hogyan hajtják végre az érvényes törvényi előírásokat. Az új bizottsági javaslatok elsősorban az integrált szemlélet meghonosítását, másrészt a közegészségügy és a fogyasztók védelmének magasabb színvonalát tűzik ki

célul. Nem csak a Közösség területén előállított, hanem az importból származó állati takarmányok és élelmiszerek biztonságát és minőségét is fokozottan fogják a jövőben ellenőrizni. A javaslatok kitérnek a hatósági ellenőrzés finanszírozásának, valamint a nemmegfelelőségek esetén kiróható bírságok összegének kérdésére is. (World Food Regulation Review, 2003. április, 9–10. oldal)

33/03 USA: Az FDA új élelmiszerbiztonsági irányelvei

Az élelmiszer- és az élelmezésbiztonság folyamatos garantálására irányuló erőfeszítések részeként az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2003. március 19-én nyilvánosságra hozott négy irányelvet, amelyek a bioterrorizmus és más bűncselekmények kockázatától hivatottak megőrizni a gyártókat. Az FDA ugyancsak bejelentette a belföldön előállított és az importált élelmiszerek ellenőrzésének megszigorítását, valamint az együttműködés szorosabbra fűzését más kormányzervekkel az ún. „Liberty Shield” kezdeményezés keretében. Ez egy átfogó nemzeti terv, amely az állampolgárok és az infrastruktúra védelmének megerősítésére irányul, miközben fenntartja a javak és a személyek szabad mozgásának elvét. Az esetleges új megbetegedések és járványok kitörésének megelőzésében nagy szerep hárul a Betegség Megelőző és Ellenőrző Központokra (CDC). A vizsgálatok megszigorítása érdekében fejleszteni kell a laboratóriumi hátteret, a szaktudást és az információs hálózatot. (World Food Regulation Review, 2003. április, 13. oldal)

34/03 Az USDA tervei a hús- és baromfiellenőrzési rendszer megerősítésére

A korábbi „agresszív intézkedések” (pótlólagos költségvetési források az élelmiszerbiztonság növelésére, az E.coli előfordulásának drasztikus csökkentése az élelmiszerelőállítóknál, a nyomkövetési rendszerek fejlesztése, a kockázatbecslés tudományos módszereinek alkalmazása stb.) után az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma modernizálni kívánja a felügyelete alá tartozó hatóságok ellenőrző tevékenységét. Ann M. Veneman, mezőgazdasági miniszter szerint eddig jó eredményeket értek el, de szükség van a szabályozási rendszer korszerűsítésére is. Így például valószínűleg bejelentési kötelezettséget fognak előírni az USDA felé minden olyan esetben, amikor bármely szövetségi létesítménynél felmerül a hús vagy a baromfi hamisításának vagy megtévesztő jelölésének gyanúja. A nemmegfelelőségek tartós fennállása esetén – az írásbeli figyelmeztetést követően – polgári büntetőeljárásra kerülhet sor, de ugyancsak szigorúan fogják venni a HACCP rendszer betartását. Az USDA a jövőben is

együttműködik partnereivel és további ötleteket vár tőlük az élelmiszerbiztonsági rendszerek megerősítésére. Nagy súlyt fektetnek az oktatási és a továbbképzési programokra is, azonkívül speciális munkacsoportokat alakítanak az új dekontaminálási stratégiák kidolgozására. (World Food Regulation Review, 2003. április, 11. oldal)

35/03 EU: Bizottsági Zöld Könyv a fogyasztóvédelem jövőjéről

Az Európai Parlament meghallgatott egy jelentést a Bizottságnak a fogyasztóvédelem jövőjével foglalkozó Zöld Könyvről, valamint a társadalmi vita során az üzleti szféra, a kormányok és a fogyasztóvédő szervezetek részéről érkezett észrevételekről. A Bizottság véleménye szerint a jelenlegi helyzet gátakat emel a belső piac, a fogyasztók és a termelők közé; ezért egy olyan keret-direktívára van szükség, amely a teljes jogharmonizáción és a tisztességes kereskedelmi gyakorlaton alapul. Az Európai Parlament támogatásáról biztosította ezt az elképzelést hangsúlyozva, hogy a jogharmonizáció semmiképpen sem eredményezheti a fogyasztóvédelem színvonalának csökkentését. A képviselők szerint a tisztesség fogalmkörébe tartozik többek között a félrevezető reklámok tiltása, továbbá a fogyasztó megfelelő tájékoztatása. (World Food Regulation Review, 2003. április, 25. oldal)

36/03 USA: Közvéleménykutatás a biotermelésről

A biotermelők szövetségének megrendelésére végzett felmérés eredményei alapján megállapítást nyert: az amerikai fogyasztók 61 %-a nem szeretné, ha azokat az állati eredetű termékeket (hús, tej, tojás) is biotermékként deklarálnák, amelyek antibiotikumokkal, hormonokkal és peszticidekkel etetett állatoktól származnak. Márpedig egy 2003. február 20-án aláírt törvényjavaslat záradéka mindezt lehetővé teszi! Az idézett közvéleménykutatás azonban bebizonyította, hogy a fogyasztók túlnyomó többsége 100 %-os biotermékeket vár el, beleértve az állatokkal etetett takarmányokat is. Ezért a Szenátusban és a Kongresszusban egyaránt lobbizás kezdődött a fenti záradék hatályon kívül helyezéséért annál is inkább, mivel azt „elfelejtették” társadalmi vitára bocsátani. (World Food Regulation Review, 2003. április, 13–14. oldal)

37/03 Egyesült Királyság: Az élelmiszerbiztonság új politikája

Suzy Leather szerint, aki 2002. végéig az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) elnökhelyettesi tisztségét töltötte be, a tagjelölt országok számára komoly kihívást jelent az „acquis communautaire”-ben foglalt követelmények teljesítése annál is inkább, mivel azok állandóan változnak. Még fontosabb dolog azonban a fogyasztói igények átalakulása; az emberek

ma már nem egyszerűen csak megvásárolják az élelmiszereket, hanem határozott elvárásaik vannak az egészséges táplálkozással, a környezet védelmével és az állatok jólétével kapcsolatban is. Csak azok a farmerek lehetnek sikeresek, akik megértik a mai piac üzenetét. A brit FSA hasonló elvek szerint működik, mint az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal; legfontosabb célja a fogyasztók érdekeinek képviselése, miközben maximálisan független marad az ipartól. Nem könnyű feladat azonban a fogyasztóvédelem és a szabad kereskedelem közötti egyensúly biztosítása, hiszen a protekcionista intézkedések végső soron szűkítenék az árukínálatot. A biztonság abszolút elsősége jelentheti a megoldást, ami kiterjed a fogyasztó megfelelő információval való ellátására is. Különösen fontos ez a genetikailag módosított élelmiszerek esetében, amelyektől igen sok fogyasztó idegenkedik. A kérdést tehát semmiképpen sem lehet úgy feltenni, hogy biztonság vagy szabad kereskedelem: a fogyasztóknak ugyanis mindkettőre egyaránt szükségük van. (World Food Regulation Review, 2003. április, 22–23. oldal)

38/03 Ausztrália / Új-Zéland: Közös élelmiszerpolitikai kezdeményezések

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszerszabályozási Miniszteri Tanács – kibővítése után első ízben – 2003. április 4-én ülést tartott Sydney-ben, ahol több fontos politikai döntést fogadtak el.

1. A Miniszteri Tanács elvi döntést hozott a származási ország kötelező feltüntetéséről az élelmiszerek címkéjén hangsúlyozva, hogy ez nem közegészségügyi vagy élelmiszerbiztonsági szempontból történik, hanem a vásárlók tájékoztatására.
2. Bizonyos érzékeny fogyasztói rétegek megnyugtatóására a Miniszteri Tanács úgy foglalt állást, hogy megszigorítja a nem hagyományos koffeinen gazdag élelmiszer-összetevőket tartalmazó új termékek felhasználását. A koffeinnel dúsított kóla és más italok engedélyezése továbbra is a jelenlegi előírásoknak megfelelően történik.
3. A jövőben felülvizsgálják a genetikailag módosított élelmiszerek jelölési követelményeit.
4. A Miniszteri Tanács fontosnak tartja az élelmiszerszabályozási rendszerbe vetett fogyasztói bizalom megerősítését, továbbá hogy a jogalkotás átlátható és minden érintett fél által befolyásolható legyen.
5. Felső maradványérték határoztak meg a Ceftiofur nevű állatgyógyászati szerre, melynek humán használata nem engedélyezett.
6. Az ausztrál Hús és Húskészítmények Szabvány BSE cikkelye kiegészül a vonatkozó kockázatbecslési és kockázat menedzsment stratégiával, továbbá az ebből eredő módosításokkal. A Miniszteri Tanács egy év

múlva tájékoztatást kér az új tudományos eredményekről és nemzetközi intézkedésekről.

7. Figyelemmel kell kísérni a szójatartalmú csecsemő- és gyermek-tápszerekkel kapcsolatos fejleményeket.

(World Food Regulation Review, 2003. május, 3–4. oldal)

39/03 Állatjóléti kérdések az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) napirendjén

A világkereskedelmet szabályozó állategészségügyi szabványok kidolgozásával megbízott, párizsi székhelyű OIE egyre többet foglalkozik állatjóléti kérdésekkel is, amelyeket szorosan összekapcsolnak az élelmiszerbiztonság problémájával. 2002. májusában az OIE Nemzetközi Bizottsága kinyilvánította elkötelezettségét olyan szabványok kidolgozása iránt, amelyek az élelmiszerláncon belül csökkentik az állatok szállításával és vágásával összefüggő kockázatot. Meggyőződésük szerint ugyanis tudományosan igazolható kapcsolat áll fenn az állategészségügy és az állatok jóléte között. Mivel a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) elismeri az OIE által kidolgozott állategészségügyi szabványokat, különös jelentőséggel bírnak az új irányelvek és ajánlások elsősorban a bilaterális kapcsolatok és tárgyalások során – bár az SPS Egyezmény még nem terjed ki az állatjóléti kérdésekre. 2004-ben egy nemzetközi konferenciát kívánnak rendezni a témakör széles körű megvitatására. (World Food Regulation Review, 2003. április, 19. oldal)

40/03 EU: Új takarmány higiéniai előírások

Az Európai Bizottság 2003. április 24-én elfogadott egy rendelettervezetet a takarmányok higiéniai követelményeiről, elsősorban a termelés, a szállítás, a tárolás és a kezelés vonatkozásában. Az új szabályozás kiegészíti a takarmányokkal kapcsolatban már meglévő előírásokat (adalékanyagok, hatósági ellenőrzés, jelölés). A Bizottság kívánatos célnak minősítette az állati takarmányok pozitív listájának összeállítását is. Az ún. együttes döntési eljárásnak megfelelően a rendelet-tervezet most – a javasolt pozitív listával együtt – az Európai Parlament és a Tanács elé kerül. David Byrne, egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos szerint a takarmányok higiénijának biztosítása képezi az utolsó hiányzó láncszemet az Élelmiszerbiztonsági Fehér Könyvben előírt és „a farmtól a fogyasztó asztaláig” szlogennel fémjelzett megközelítési mód kiteljesedéséhez. A javasolt új rendelet alap gondolata, hogy kizárólag biztonságos takarmány kerülhet piaci forgalomba, ezért különösen fontos a nyomonkövethetőség biztosítása. A hatékony közegészségügyi védelem érdekében szavatolni kell a takarmányok biztonságát, ezért a mezőgazdasági termelők kivételével minden, takarmányokkal foglalkozó vállalkozás köteles bevezetni a HACCP

rendszert. Egy korábbi előterjesztésnek megfelelően szigorításra kerül a takarmányok hatósági ellenőrzése is. (World Food Regulation Review, 2003. május, 5–6. oldal)

41/03 Egyesült Királyság: Túl magas a bébiételek higanytartalma

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) kémiai toxicitással foglalkozó szakbizottsága szerint olyan magas a bébiételek higany tartalma, hogy esetleg szükségessé válhat a fogyasztók figyelmének újbóli felhívása erre a veszélyre – bár a szakemberek azt is belefoglalták jelentésükbe, hogy még további vizsgálatokra van szükség. Az viszont tény, hogy az élelmiszer-minták 1/4-énél a higanytartalom szintje elérte a három évvel ezelőtt megállapított szint kétszeresét; a szakértők azonban még nem tudják eldönteni, hogy ez valóban túl magas-e. A higany – ami szennyező anyagként kerül az élelmiszerbe – hatással lehet a magzat vagy a szoptatott csecsemő idegrendszerének fejlődésére. Korábban már felhívták a terhes és szoptató anyák figyelmét arra, hogy mérsékeljék a tengeri halak fogyasztását; az ajánlott mennyiség nem haladhatja meg a heti hat tonhalas szendvicset. A bébiételek közül csak nagyon kevés tartalmaz halat. (World Food Regulation Review, 2003. május, 11. oldal)

42/03 Egyesült Királyság: Konferencia az élelmiszerek valódiságáról és jelöléséről

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2003. március 6-án konferenciát rendezett az élelmiszerek valódisága és jelölése témakörben, amelyen mintegy száz szakember vett részt az élelmiszeripar, a fogyasztóvédő szervezetek, a kutató laboratóriumok, a vállalkozók és a hatóságok részéről. Maga a program 1999. óta fut és már számos projekt teljesült. Az elért eredmények mellett a résztvevők megvitatták többek között a jövőben érdeklődésre számot tartó kérdéseket és a szóba jöhető technikai eljárásokat. Ez a konferencia azon rendszeres felmérések sorába illeszkedik, amelyeken az FSA áttekinti saját kutatási programjait. (World Food Regulation Review, 2003. május, 12. oldal)

43/03 EU: Édesítőszer

Egy dán tanulmány megállapítása szerint ha egy 15 kg testsúlyú gyerek megiszik csak egyetlen pohár „vizes alapú, ízesített, csökkentett energia tartalmú vagy hozzáadott cukrot nem tartalmazó” italt, akkor máris több ciklamátot fogyaszt, mint amennyi az EU-ban megengedett „elfogadható napi bevétel” (ADI). Ezért az Európai Parlament Környezeti, Közegészségügyi és Fogyasztói Bizottsága, továbbá David Byrne, élelmiszerbiztonsági főbiztos azt javasolja, hogy az üdítőitalok jelenleg engedélyezett 400 mg/liter ciklamát tartalmára állapítsanak meg egy igen

szigorú, 250 mg/l felső határértéket. Az európai képviselők azonban 2003. április 10-én úgy szavaztak, hogy még alacsonyabban, 100 mg/l értékben kell limitálni az üdítőitalok, a gyümölcslevek, valamint a tejes italok és a tejtermékek ciklamáttartalmát. A javaslatot még a Miniszteri Tanácsnak is meg kell vitatnia. Az élelmiszerekben használt édesítőszerekről szóló 94/35/EC számú direktíva további javasolt módosítása lehetővé tenné két olyan új édesítőszer – a sucralose és az aspartame–acesulfame só – használatát, amelyet Ausztráliában, az Egyesült Államokban, Japánban és Kanadában már széleskörűen alkalmaznak. (World Food Regulation Review, 2003. május, 6–7. oldal)

44/03 Franciaország: A növényi eredetű élelmiszeradalékokkal kapcsolatban nincs szükség az általánostól eltérő tudományos értékelési elvekre

A Francia Élelmiszerbiztonsági Hivatal (AFSSA) és az Egészségügyi Termékek Francia Hivatala (AFSSAPS) 2003. áprilisában nyilvánosságra hozott közös állásfoglalása szerint a növényeket vagy növényi eredetű anyagokat tartalmazó élelmiszeradalékok nemzeti és közösségi szintű szabályozásának egyaránt azokon az általános tudományos értékelési elveken kell nyugodnia, amelyeket minden más élelmiszer vonatkozásában felhasználnak. Bár maga a jelentés is hangsúlyozza, hogy a „speciális növényi elemeket” a tudományos és élelmiszerbiztonsági értékelések során figyelembe kell venni, ragaszkodik a növényi eredetű adalékok minden más étrendi kiegészítővel azonos kezeléséhez. A két szervezet közös állásfoglalása érdemben kíván hozzájárulni ahhoz a most folyó összeurópai munkához, amely az egészségügyi jellegű állítások és kijelentések címkén való feltüntetését fogja szabályozni, de napirenden van az étrendi kiegészítőkre vonatkozó jelenlegi előírások, vagyis a 2002/46/EC számú EU direktíva korszerűsítése is. (World Food Regulation Review, 2003. május, 8–9. oldal)

45/03 USA: További konzultáció az EU-val a földrajzi jelölésekről

A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) keretén belül konzultációs jelleggel egyeztetés folyik az Európai Unió és az Egyesült Államok között a védjeggyel ellátott amerikai földrajzi nevek védelméről. Az USA eredetileg azért kérte a konzultáció megindítását, mert az EU megtagadta a szellemi tulajdonjogok kereskedelmi vonatkozásairól szóló TRIPS Egyezményben foglalt előírások alkalmazását a védjegyek megfelelő védelmére és nemzeti kezelésére. Most az USA Kereskedelmi Képviselői Hivatala újabb konzultációt kért annak megállapítására, hogy az EU-szabályozás megsérti-e

a GATT Egyezményben foglalt a nemzeti elbírálásra, illetve a legnagyobb kereskedelmi kedvezmény alkalmazására vonatkozó előírásokat. Az EU ugyanis csak akkor engedi meg más WTO tagállamok számára a földrajzi jelölések regisztrálását és az ezzel együtt járó védelmet, ha azok ugyanazt a TRIPS Egyezmény alapján járó plusz védelmet biztosítják, mint az Európai Unió. Az USA véleménye szerint ez a „kölcsonosság” nem egyeztethető össze a nemzeti kezelés és a legnagyobb kereskedelmi kedvezmény elvével. (World Food Regulation Review, 2003. május, 12–13. oldal)

46/03 USA: Nyilatkozat a boitechnológiáról

Dr. Michael J. Phillips, a Biotechnológiai Szervezet (BIO) mezőgazdaságért és élelmiszerekért felelős ügyvezető igazgatója nem csodálkozik azon, hogy az amerikai farmerek továbbra is nagy érdeklődést mutatnak a biotechnológiai eszközökkel feljavított növények iránt, mivel bizalommal vannak azok új tulajdonságait illetően. Az 1996-ban történt bevezetést követően szinte minden termény vonatkozásában növekszik a genetikailag módosított magokkal bevetett terület aránya. A farmerek döntését leginkább az befolyásolja, hogy ezek a növények ellenállóak a betegségekkel és a peszticidekkel szemben, amellett nagyobb hozamot is biztosítanak. Különösen gyorsan növekszik a GM kukoricával, szójával és gyapottal bevetett terület. Az igazgató kiemelte, hogy nem csak az Egyesült Államokban, hanem világszerte növekszik a genetikailag módosított növények vetésterülete; így például 2002-ben a világ 13 országában összesen 12 %-os területnövekedés volt tapasztalható az előző évhez képest. (World Food Regulation Review, 2003. május, 14. oldal)

47/03 Biotechnológia: Jelentés a GM növények európai helyzetének alakulásáról

A PG Economics Ltd. „GM növények Európában – a moratórium végét tervezik” című, most megjelent kiadványának szerzői szerint már 2003-ra várható az egységes EU szabályozás kialakítása és a moratórium megszüntetése. A jelentés vizsgálja többek között a betervezett javaslatokat (különös tekintettel a jelölésre és a nyomonkövethetőségre), a szántóföldi kísérletek jellegzetességeit, a farmerek szempontjait, a genetikailag módosított termékek piacának várható alakulását, valamint a GM növényeknek a következő 10 évben várható térhódítását. A moratórium feloldása lehetővé fogja tenni az európai gazdálkodók számára, hogy a piaci impulzusok ismeretében szabadon válasszanak a GM és a hagyományos kultúrák termesztése között. Az észak- és dél-amerikai példa világosan mutatja, hogy a GM növények gyors elterjedésére lehet számítani, ami természetesen nagy hatást gyakorol az egész

élelmiszerláncra, a növényvédelmi technológiák alakulására, valamint az élelmiszerek és a takarmányok árára. A jelentés három valószínű forgatókönyvet vázol fel és ezek alapján kísérletet tesz a GM növények jövőbeli elterjedési ütemének becslésére. (World Food Regulation Review, 2003. május, 18–19. oldal)

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

KÖNYVISMERTETÉS

Élelmiszer Szótár (angol-magyar, magyar-angol ÉLELMISZER szakkifejezés gyűjtemény)

E gyakorlati célú könyvecske több mint 3300 élelmiszer tárgyú szakkifejezés-párt tartalmaz angol-magyar és magyar-angol változatban is. Az élelmiszeripar, élelmiszertudomány területén élelmiszer-biztonság, biotechnológia, élelmiszer-gazdaságtan, EU döntéshozatal, EU jogalkotás, nemzetközi szervezetek, élelmiszer nevek (latin nevekkal), élelmiszeripari környezetvédelem, táplálkoástudomány stb. témakörökben.

A kifejezés-gyűjtemény összeállításához szakanyagok fordítása, EU jogszabályok szakmai lektorálása, FAO/WHO Codex Alimentarius, OECD, EU és más bizottsági ülésekre való felkészülés, szakirodalom olvasása és értelmezése során készült jegyzetek szolgáltak alapul. A közelgő EU-csatlakozás megköveteli az igényes szakemberektől, hogy naprakészen kövessék a gyorsan változó szakirodalmat, megértsék és értelmezzék az újabb angol szakkifejezéseket és magyar megfelelőjüket (pl. nyomonkövethetőség, kockázatelemzés), megértsék és egységesen használják a külföldi szakirodalomban gyakran használt rövidítéseket (pl. FSO, HACCP).

Ajánljuk az élelmiszeriparban, élelmiszer-tudomány, kutatás, élelmiszer-ellenőrzés területén dolgozó kollegáknak a hasznosan forgatható hiánypótló művet.

Megrendelhető a kiadótól:

Business class: 1075 Budapest, Madách Imre út 5.

Tel/Fax: 06 1 321 0268, E-mail: info@bconline.hu, Web: www.bconline.hu