

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

81/01 Németország: A kormány szigorúbb nemzeti hús higiéniai előírásokat fogadott el

A német kormány módosítja a hús higiéniai törvényt, hogy a továbbra is súlyos fenyegetést jelentő kergemarhakór veszélyének elhárítására szigorúbb végrehajtási előírások szülessenek. A 2001. augusztus 15-én nyilvánosságra hozott módosítási javaslat felhatalmazná a német hatóságokat arra, hogy amennyiben az élelmiszerelőállító létesítmények nem felelnek meg a szigorú higiéniai előírásoknak (beleértve a személyi higiéniát is), akkor helyezték hatályon kívül az Európai Unió által kiadott engedélyeket. A hatóságok azt is megtilthatják, hogy az ilyen létesítmények húst exportáljanak más EU tagállamokba vagy harmadik országokba. A Fogyasztóvédelmi, Élelmezési és Mezőgazdasági Minisztérium egy olyan rendelet előkészítésén dolgozik, amely az egyes vadhúsokra is kiterjesztené a BSE tesztet, ami lehetővé tenné a betegség elterjedtségének pontosabb meghatározását. A BSE terjedését a szigorú intézkedések ellenére sem sikerült megállítani: 2001. augusztus 15-ig összesen 97 esetet regisztráltak Németországban. (World Food Regulation Review, 2001. október, 5–6. oldal)

82/01 EU: Emelkedik a zöldségek és a gyümölcsök szermaradvány tartalma

Az Európai Bizottság Élelmiszer és Állatorvosi Hivatala által publikált legutóbbi jelentés szerint a tagállamokban 1999. folyamán összesen 40 ezer zöldség- és gyümölcs mintát vizsgáltak meg és azok 4,3 %-ában a peszticid maradványok mennyisége meghaladta a maximálisan engedélyezett szintet (MRL). További 32 % is tartalmazott különféle szermaradványokat, de az engedélyezett intervallumon belül. Különösen sok peszticid maradványt találtak a dinnyefélékben, a paprikában, a búzaszemekben és a karfiolban. Igen figyelemre méltó, hogy egy évvel korábban, 1998-ban a minták mindössze 3 %-ában haladta meg a peszticid maradványok szintje az MRL-t. A kapott eredmények alapján a Bizottság azt fontolgatja, hogy új szempontokat fog alkalmazni a növényvédőszer kémiai alkotóelemei biztonságának értékelésekor. David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos szerint az MRL túlhaladása nem engedhető meg még akkor

sem, ha nem jelentkezik közvetlen egészségügyi kockázat. A gyártók és a mezőgazdasági termelők figyelmét egyaránt fel kell hívni a peszticidek jogszerű és biztonságos használatára. (World Food Regulation Review, 2001. október, 3–4. oldal)

83/01 FAO: Új kezdeményezés a fontos növényi genetikai források megőrzésére

A FAO Genetikai Források Bizottsága nyilvánosságra hozott egy olyan új, jogilag kötelező kezdeményezést, amely a fontos növényi genetikai források védelmével kívánja előmozdítani az élelmezésbiztonság megerősítését. A kezdeményezés hivatalos előterjesztésére a 2001. novemberi FAO Konferencián kerül sor és akkor lép hatályba, ha legalább 40 ország ratifikálja azt. Az egyelőre még névtelen kezdeményezés a növényi eredetű genetikai források megőrzését, továbbá azok mezőgazdasági célú fenntartható hasznosítását szolgálja az előnyök méltányos megosztása mellett. A FAO statisztikák szerint összesen mintegy 7000 növényfajtát termesztenek vagy gyűjtenek emberi táplálkozás céljából, azonban az összes kalória szükséglet 90 %-át mindössze 30 növényfaj biztosítja. Mivel a modernizáció előre haladásával egyre szűkül az alapvető táplálék-növények köre, az új kezdeményezés elősegíti a globális mezőgazdasági biodiverzitás megőrzését is. (World Food Regulation Review, 2001. október, 9–10. oldal)

84/01 London: Több bébiételt kivontak a forgalomból a botulizmus gyanúja miatt

Botulizmust észleltek egy 6 hónapos kislánynál, ezért az Egyesült Királyság Élelmiszer Szabványosítási Hivatala (FSA) 2001. augusztus 15-én utasította az ország legnagyobb bébiétel gyártóját, a SMA Nutrition-t, hogy 400 ezer darab konzervet haladéktalanul hívjon vissza az elárúsító helyekről. Immár 7 év óta ez az első botulizmus előfordulás Nagy-Britanniában; a kislány szerencsére felépült a súlyos ételmérgezésből. Az FSA a csecsemő otthonában, az érintett nagyvállalat pedig a visszahívott árumintákban végzett ellenőrzést. Annak ellenére, hogy minden ötödik minta pozitív eredményt adott a baktériumra, a hatóságok nem tartják bizonyítottnak az ok-okozati összefüggést a tápszer elfogyasztása és a megbetegedés között. Több esetet ugyanis nem jelentettek, pedig az áru terítése majdnem 3 évvel ezelőtt történt az Egyesült Királyságban és Írországban (a konzervek szavatossági ideje 2001. őszén járt volna le). A vállalat fennállásának eddigi 8 évtizede alatt még egyetlen hasonló eset sem fordult elő. A vizsgálatokat nagyban megkönnyíti a SMA Nutrition termékeinek kiváló nyomonkövethetősége. (World Food Regulation Review, 2001. október, 7–8. oldal)

85/01 USA: Az FDA útmutatója a rejtett allergének bekerülésének megelőzésére

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal 2001. augusztus 15-én olyan útmutatót bocsátott ki, ami hozzásegíti az élelmiszergyártókat azon körülmények értékeléséhez, amelyek a címkén nem deklarált allergének jelenlétét eredményezhetik a termékekben. A jelenlegi szabályozás ugyan megköveteli minden hozzáadott alkotórész feltüntetését a címkén, azonban az élelmiszerben jelen lehetnek nem deklarált allergének is. Márpedig az allergiás reakciókat legtöbbször éppen azok az allergének váltják ki, amelyek neve nincs feltüntetve a jelölésben. A most kiadásra került útmutató az élelmiszergyártó vállalatok felügyelői számára készült az allergén anyagokkal való szennyezés megelőzésére beleértve azokat az ízesítő-szereket és technológiai segédanyagokat is, amelyek a címkén nem jelölt allergénkomponenst tartalmaznak. Az útmutatóval kapcsolatban az FDA további észrevételeket vár. (World Food Regulation Review, 2001. október, 8. oldal)

86/01 Japán: Veszélytelen genetikailag módosított növények

Az Egészségügyi, Munkaügyi és Népjóléti Minisztérium élelmiszer-biztonsági részlegének szakértői úgy nyilatkoztak, hogy a gyorsélelmiszerekben felhasznált genetikailag módosított burgonya semmiféle veszélyt sem jelent az emberi egészségre nézve. A vizsgálat eredményeire támaszkodva 2001. októberében – az Egyesült Államokhoz és Kanadához hasonlóan – hivatalosan is biztonságos élelmiszernek nyilvánították Japánban a Monsanto Company által kifejlesztett New Leaf Plus génmanipulált burgonyafajtát. Az élelmiszerbiztonsági szakértők a Monsanto által előállított RT200 repcefajtát is biztonságosnak ismerték el. (World Food Regulation Review, 2001. október, 8. oldal)

87/01 Szigorú európai szabályok a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó élelmiszerek jelölésére és nyomonkövethetőségére

Az Európai Bizottság erőteljesen védelmébe vette a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó élelmiszerek jelölésére és nyomonkövethetőségére vonatkozó javasolt előírásokat mondván, hogy azok megállják a helyüket minden, az Egyesült Államok és a Kereskedelmi Világszervezet által támasztott kihívással szemben. A 2001. augusztus 27-én tett bizottsági bejelentés szerint például több száz élelmiszer címkéjén jelölni kell a génmanipulált szója és kukorica jelenlétét. Az új intézkedések célja elsősorban a megrendült fogyasztói bizalom visszaszerzése. A közösségi jogszabályalkotók szándéka szerint minden, genetikailag módosított növényből előállított élelmiszert és egyéb terméket (magvakat) külön jelölni

kell még abban az esetben is, ha a végtermék nem tartalmaz módosított DNS-t vagy fehérjét. A genetikailag módosított takarmányokkal etetett állatoktól származó tojást, húst és tejet azonban nem kell külön jelöléssel ellátni. Ezen új, szigorúbb előírások nyomán Európa piaca várhatóan 2003-ban újra megnyílik a génmanipulált élelmiszerek előtt. A javaslatok megszövegezését több mint 1 éves konzultáció előzte meg az Egyesült Államokkal. Gianni Alemanno, olasz mezőgazdasági miniszter jelezte, hogy az új, az eddigieknél szigorúbb jelölési előírások megkönnyíthetik a géntechnológiával szembeni ellenérzések leküzdését. A Kanadai Biotechnológiai Tanácsadó Bizottság is felszólította saját kormányát, hogy szigorítsa meg a genetikailag módosított és az újszerű élelmiszerek szabályozását oly módon, hogy az egyértelmű, áttekinthető, integrált és jól számon kérhető legyen. A jelenlegi élelmiszerszabályozási rendszer azért is korszerűsítésre szorul Kanadában, mivel képtelen megbirkózni az egyre komplexebbé váló új technológiák jelentette jogi kihívásokkal. (World Food Regulation Review, 2001. október, 15–18. oldal)

88/01 A Kódex Alimentarius Főbizottság megtartotta 24. ülését

A Kódex Alimentarius Főbizottság (CAC) Genfben, 2001. július 7–11. között megtartotta 24. ülését, amelyen mintegy 410 küldött és képviselő vett részt. A CAC elnöki posztjára további 2 évre megválasztották Thomas J. Billyt, az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának tisztviselőjét. A különféle jelentések előterjesztése és megvitatása után a Főbizottság úgy foglalt állást, hogy a kockázatelemzés (Risk Analysis) továbbra is prioritást élvez, melynek gyakorlati alkalmazásához irányelveket kell kidolgozni a kormányok számára. Hosszas vitát követően a Főbizottság a következő megállapításra jutott: „Ha bizonyíték van arra, hogy valami kockázatot jelent az emberi egészség szempontjából, de ezt nem támasztja alá elégséges vagy megfelelő tudományos adat, akkor a Főbizottságnak nem szabványt, hanem más szöveges dokumentumot, például gyakorlati kódexet kell kidolgoznia feltéve, hogy azt a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alátámasztják.” A továbbiakban a Főbizottság 63 szöveges dokumentumot (Kódex szabványt, irányelvet és ajánlást) fogadott el többek között az élelmiszeradalékok, az állatgyógyászati szerek, a szennyezőanyagok és a peszticidek területén. (World Food Regulation Review, 2001. október, 19–23. oldal)

89/01 Kanada: Az USA sürgeti az élelmiszerjelölési előírások harmonizálását

Felülvizsgálat előtt áll a kanadai élelmiszer- és gyógyszer szabályozás; ennek kapcsán az Amerikai Élelmiszer Gyártók 2001. szeptember 12-én felhívást intéztek Kanadához, hogy alkosson az Egyesült Államok vonatkozó előírásaival konform élelmiszerjelölési követelményeket. A felhívás megszövegezői szerint a jelenlegi kanadai szabályozás sérti az Észak-Amerikai Szabadkereskedelmi Társulás (NAFTA) kölcsönös elismerési alapelvét, amellet számos esetben a kereskedelmet is hátráltatja. Különösen sok vitára adnak okot az egészségügyi jellegű állítások; az amerikai szakemberek szerint különbséget kell tenni az egész élelmiszerre, illetve az élelmiszer összetevőkre vonatkozó, továbbá az étrenddel kapcsolatos egészségügyi állítások között. Indokolt lenne a vitaminok és ásványi anyagok, valamint a koleszterin napi referencia-értékeire, továbbá az élelmiszerszolgáltató létesítmények előre csomagolt élelmiszereire vonatkozó szabványok harmonizálása is a két ország között. (World Food Regulation Review, 2001. november, 4. oldal)

90/01 Franciaország: A finanszírozási nehézségek hátráltatják a biogazdálkodásra való áttérést

A Mezőgazdasági Minisztérium egyik tanulmánya szerint a kormánytámogatások késleltetése 2000-ben lelassította a vegyszermentes biogazdálkodásra való áttérést, ám ennek ellenére 17 %-al növekedett az organikus tanúsítvánnyal ellátott földterület nagysága, illetve 14 %-al a biotermesztéssel foglalkozók száma. Az éves jelentés adatai azt mutatják, hogy 2000-ben 1125 farmer állt át biotermesztésre, ezáltal már több mint 9200 farm összesen 370 ezer hektáron – a teljes szántóterület 1,3 %-án – folytat peszticidektől és más kemikáliáktól mentes gazdálkodást. Az Európai Unió vidékfejlesztési programjai lehetővé teszik a biotermesztésre történő átállás központi támogatását, de a francia kormány késlekedett ezek folyósításával – áll az idézett jelentésben. A fogyasztók érdeklődése ugyanakkor továbbra is töretlenül növekszik a biotermékek iránt, ami megfontolandóvá teszi az ilyen takarmánygabonák importjának növelését is, hogy a vásárlók hozzájuthassanak a biocímkével ellátott hústermékekhez. (World Food Regulation Review, 2001. november, 9-10. oldal)

91/01 EU: A Parlament jóváhagyta 5 élelmiszer-direktíva módosítását

Lezárva egy évekig húzódó vitát, az ún. „reggeli direktívák” közül az Európai Parlament 2001. szeptember 6-án 5 jogszabálynak elfogadta az átalakított változatát. Az eredeti szövegeket az Európai Bizottság dolgozta

át és terjesztette jóváhagyásra a Parlament elé. A cukorfélék, a méz, a gyümölcslevek, a tejporok és a dzsemek összetételéről és jelöléséről szóló módosított előírások a Miniszterek Tanácsa elé kerülnek végleges jóváhagyásra. Ezek a változtatások részét képezik a Bizottság azon erőfeszítéseinek, hogy rendet teremtsen a speciális élelmiszer-készítményekre vonatkozó vertikális direktívák körében gyakran tapasztalható átfedések, sőt ellentmondások között. A kávéval és a kakaóval kapcsolatos maradék két „reggeli direktíva” felülvizsgálata még folyamatban van. A változtatásokkal a Bizottság a termékek alapvető sajátosságainak és a rájuk vonatkozó speciális követelmények szabályozására törekedett, míg az olyan általános kérdéseket, mint például a jelölés és az adalékanyagok a horizontális előírások körébe utalta. (World Food Regulation Review, 2001. november, 4-5. oldal)

92/01 EU: Bizottsági javaslat az allergén anyagok jelölésére

Az Európai Bizottság 2001. szeptember 6-án olyan új jelölési előírásokra tett javaslatot, amelyek megkövetelik az élelmiszerekben levő valamennyi allergén anyag feltüntetését a címkén. Ezáltal hatályát vesztené az ún. 25 %-os szabály, miszerint nem kell felsorolni az allergéneket akkor, ha azok részaránya a kész élelmiszer termékben nem éri el az egynegyed részt. Az új javaslat értelmében feltüntetendők lesznek azok az élelmiszer összetevők is, amelyek potenciálisan allergiát vagy intoleranciát válthatnak ki. Az Európai Unió történetében most először az alkoholos italokon is fel kell majd tüntetni az allergéneket, beleértve a szulfitokat. David Byrne egészségügyi főbiztos szerint az új intézkedés az átláthatóság és a fogyasztói bizalom megerősítését szolgálja. Jelenlegi felmérések szerint a gyerekek 8 és a felnőtt lakosság 3 %-a szenved valamilyen allergiában. (World Food Regulation Review, 2001. november, 7-8. oldal)

93/01 London: Gyakorlati Kódex a genetikai módosításoktól mentes élelmiszerek biztosításához

Saját használatukra 2001. szeptember 7-én egy új Gyakorlati Kódexet adtak ki az Egyesült Királyság élelmiszer-kiskereskedői, ami hozzásegíti őket olyan élelmiszerek értékesítéséhez a fogyasztók részére, amelyek a lehető legnagyobb mértékben mentesek a genetikailag módosított összetevőktől. Az Élelmiszer és Ital Szövetség, valamint a Brit Kiskereskedelmi Konzorcium által közösen kiadott irányelvek kiterjednek az élelmiszerlánc valamennyi láncszemére, így a vetőmag-kereskedelemre, a növénytermesztésre, az áruszállítókra, a feldolgozókra és a végső felhasználókra. Az előírások az egyértelmű dokumentáción és a hatékony ellenőrzésen

túlmenően megkövetelik azt is, hogy a genetikailag módosított, illetve a hagyományos termékeket külön szállítóeszközökön mozgassák és elkülönítve tárolják. Az irányelvek felhívják továbbá a figyelmet a magvak, a silók, a konténerek és az élelmiszergyártó vonalak önkéntes ellenőrzésére. (World Food Regulation Review, 2001. november, 15-16. oldal)

94/01 London: A szennyezett talaj is terjesztheti a BSE-t

Szakértői vélemények szerint a legelők talajába jutó ürülék terjesztheti a kergemarhakórt. Peter Smith, a brit kormány BSE tanácsadója szerint a kontroll bevezetése után született borjak elhullása felveti azt a lehetőséget, hogy nem csak a takarmányok közvetíthetik a betegséget. A talajok prionokkal való esetleges fertőzöttségének kimutatására irányuló kutatási program aligha fejeződik be 2007. előtt, de 6 szarvasmarha a takarmányozási tilalmak bevezetése után kapta meg a betegséget. Fennáll persze a tilalom kijátszásának, tehát a szarvasmarhákától és a juhoktól származó anyagok takarmányozásra való illegális felhasználásának gyanúja, ám Peter Smith szerint a talajok fertőzöttsége mellett a „lappangó BSE” is szóba jöhet, amikor egyes beteg állatok minden külső szimptóma nélkül hordozzák a végzetes kórt. (World Food Regulation Review, 2001. november, 16. oldal)

95/01 USA: A genetikailag módosított kukoricából mintákat bocsátanak az orvosok rendelkezésére

A géntechnológiát kritikus szemmel néző környezet- és fogyasztóvédő szervezetek azt tervezik, hogy a genetikailag módosított kukoricából – a lehetséges allergén reakciók tanulmányozása céljából – mintákat küldenek az orvosok számára. A Környezetvédelmi Hivatal (EPA) ugyanis arra akarja kötelezni a genetikailag manipulált Bt kukorica termesztőit, hogy ismételten regisztráltassák termékeiket. Ezzel szemben a géntechnológiát ellenző szervezetek azt szeretnék elérni, hogy az EPA halassza el a genetikailag módosított kukorica újra regisztrálását legalább addig, amíg nem állnak rendelkezésre a mainál biztonságosabb kísérleti módszerek elsősorban az allergének kimutatására. A kormány azonban jelenleg nem követeli meg az allergén tesztek elvégzését, de bizonyos elmozdulás azért már érezhető ezen a téren 2001. december 10-12. között az EPA – az Országos Egészségügyi Intézettel és az FDA-val közösen – konferenciát tart a genetikailag manipulált élelmiszerek potenciális allergén hatásainak felméréséről. (World Food Regulation Review, 2001. november, 17. oldal)

96/01 USA: Megállapodás a gyermekmunka tilalmáról a kakaó ültetvényeken és a csokoládé gyártásban

A legnagyobb nemzetközi csokoládégyártók elfogadták az USA kongresszusi vezetői által előkészített egyezményt, amely előíranyozza a gyermekmunka megtiltását a kakaó-termesztés és -betakarítás, valamint a csokoládégyártás területén az egész világon. Az egyezményt 4 éven belül, legkésőbb 2005. július 1-ig kell végrehajtani. Arra az időpontra egy olyan tanúsítási rendszer felállítását tervezik, amely biztosítja az amerikai fogyasztókat, hogy az általuk megvásárolt csokoládéhoz nem használtak fel gyermekmunkával előállított kakaó-alapanyagot. A Csokoládé Gyártók Szövetsége egy akciótervet fog finanszírozni Elefántcsontparton és Ghánában, a világ két legnagyobb kakaótermelő országában, hogy megfigyelés alatt tarthassák a munkafeltételek alakulását a farmokon és hogy bevezethessék a szükséges reformokat. (World Food Regulation Review, 2001. november, 17. oldal)

97/01 Új javaslatok az ún. zöld- és kékdobozos agrártámogatások reformjára

A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) 2001. szeptember 24-26. között megtartott nem-hivatalos értekezletén Argentína, az Európai Unió és Japán, továbbá 9 fejlődő ország új javaslatokat terjesztett elő az ún. zöld- és kékdobozos agrártámogatások reformjára. A 18 agrárexportőr országot tömörítő Cairns-i Csoport a kékdobozos támogatások megszüntetését szorgalmazta. A WTO Mezőgazdasági Megállapodás értelmében – melynek 20. cikkelye reformfolyamatot irányoz elő a támogatások és az egyéb protekcionista intézkedések progresszív leépítésére – a zárdobozos szubvenciók (pl. mezőgazdasági kutatás, kártevők elleni védekezés, marketing, promóciós szolgáltatások, környezetvédelmi, regionális és strukturális programok, természeti katasztrófák, jövedelem-kiegészítések) mentességet élveznek a csökkentési kötelezettség alól mindaddig, amíg csupán minimális torzító hatást gyakorolnak a kereskedelemre. A kékdobozos támogatások körébe tartoznak viszont azok a közvetlen kifizetések, amelyeket a kormányok a termelés csökkentési programok keretében – a megművelt földterülettel, a jövedelemmel vagy az állatállomány nagyságával arányosan – utalnak át a farmerek számára. Ezek a támogatások ugyancsak mentesek a csökkentési kötelezettség alól. Az EU most azt javasolja, hogy az állatvédelmi kiadások is tartozzanak bele a zárdobozba; más WTO tagállamok azonban ezzel nem értenek egyet. Az Egyesült Államok és a Cairns-i Csoport országai a kékdobozos támogatások teljes kiiktatására törekednek. A WTO 4. miniszteri konferenciája 2001.

novemberében Dohában (Katar) kerül megrendezésre. (World Food Regulation Review, 2001. november, 18-19. oldal)

98/01 A Magyarországról származó bioburgonya rezisztens a burgonyavészre

Egy Magyarországról származó burgonyafajta nagyban fellendítheti a bioélelmiszerek iránti keresletet, mivel a Newcastle-i Egyetem (Egyesült Királyság) kutatói szerint rezisztenciát mutat a burgonyavészt kiváltó gombával szemben. Carlo Leifert, az ökológiai gazdálkodás professzora kiemelte, hogy a termesztők a rezisztenciát nem genetikai módosítással érték el, hanem hagyományos keresztezéssel. A gumó előállításához a növénynek nincs szüksége szintetikus peszticidekre, fungicidekre és műtrágyákra. A vegyszerektől teljesen mentes burgonya kereskedelmi méretekben történő előállítása forradalmi áttörést jelenthet az ökológiai gazdálkodásban az egész világon. A kereslet általában növekszik a biotermékek iránt, de ezt eddig burgonyából nem lehetett kielégíteni a burgonyavész által okozott hatalmas pusztítás miatt. Bár a magyar burgonya is megfertőződik a gombával – amire a levelek apró sérülései utalnak –, de ez nem befolyásolja az egész növény és a földalatti gumók fejlődését. (World Food Regulation Review, 2001. november, 23-24. oldal)

99/01 Kanada: A farmerek sürgetik az ún. „zöld dobozos” támogatások korlátozását

A Kanadai Mezőgazdasági Szövetség elnöke 2001. október 23-án bejelentette: a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) soron következő agrárkereskedelmi tárgyalásai egyik legfontosabb céljának tartják az ún. „zöld dobozos” támogatások felhasználhatóságának korlátozását és ennek érdekében hajlandók a nyomásgyakorlásra is. A kanadai gazdák minden, a hazai farmerek részére nyújtott támogatás egységesítését kívánják elérni oly módon, hogy azok az adott gazdaság termelési értékének százalékában kerüljenek megállapításra. Ehhez tudni kell, hogy míg a „zöld és a kék dobozos” támogatások mentességet élveznek a csökkentési kötelezettség alól, addig az ún. „sárga dobozos” szubvenciókat – a kereskedelemre gyakorolt torzító hatásuk miatt – a WTO tagállamoknak kötelezően le kell építeniük. Az Egyesült Államok és az Európai Unió eleget is tesz ennek a kötelezettségének, a kanadai farmerek azonban az USA piacán szembe találják magukat a határtalanul felduzzasztott „zöld dobozos” támogatásokkal, amik végső soron ugyancsak torzítják a kereskedelmet. (World Food Regulation Review, 2001. december, 3-4. oldal)

100/01 Franciaország: Új hivatal a biotermelés előmozdítására

A Mezőgazdasági és a Környezetvédelmi Minisztérium új intézményt hozott létre azzal a céllal, hogy 2005-re Franciaország mezőgazdaságilag művelhető földterületének 5 %-án vegyszerektől teljesen mentes biogazdálkodás folyjon. Ezt a célt magáévá tette a kormány, továbbá az ökológiai gazdálkodással foglalkozó négy legnagyobb francia szervezet is. Jelenleg az országban mintegy 9260 biofarm működik a szántóterület 1,3 %-án. A Biogazdálkodás Fejlesztésének és Előmozdításának Francia Hivatala minden segítséget megad majd a biogazdálkodásra áttérni szándékozó farmereknek, amellet új piacokat teremt a biotermékek számára, kutatás-fejlesztési tevékenységet folytat új, a kemikáliákat nélkülözni tudó fajták nemesítésére, menedzseli a közvélemény meggyőzését és tájékoztatását szolgáló promóciós kampányokat, de részt vesz a felügyeleti, ellenőrző és jogszabály alkotó kormány szintű tevékenységben is. Az új hivatal felállítása egybeesik a kormány 2001. október 15-én nyilvánosságra hozott azon törekvésével, miszerint jelentősen csökkenteni kell a peszticidek használatát. (World Food Regulation Review, 2001. december, 7-8. oldal)

101/01 EU: A BSE jelen lehet juhokban és kecskékben is

Az Egyesült Királyságban elvégzett vizsgálatok eredményeinek tanulmányozása után a tudósok szerint nem zárható ki az a lehetőség, hogy a kergemarhakór a juhokban és a kecskékben is jelen van. Biztosat egyelőre mégsem lehet mondani, mivel a brit laboratóriumokban összekeverték a tehenek és a juhok agyvelő szöveteit. David Byrne, az Európai Bizottság fogyasztóvédelmi főbiztosa szigorú intézkedésekre tett javaslatot, amelyeket elfogadott a Tudományos Végrehajtó Bizottság is. Ezek közé tartozik a juhok „scrapie” néven ismert betegségének vizsgálata és a BSE-től való szigorú elkülönítését lehetővé tevő gyorsteszt, az állatok egyedi nyilvántartásának javítása, valamint a juhok vágása során eltávolításra kerülő ún. specifikus kockázatot hordozó anyagok listájának bővítése. A tudósok egybehangzó véleménye szerint sürgősen szükség van olyan gyorsteszt kifejlesztésére, amelyek képesek kimutatni a juhok és kecskék TSE-vel (átadható szivacsos agysorvadás) való fertőzöttségét, majd ezt követően különbséget tenni a BSE és a scrapie között. (World Food Regulation Review, 2001. december, 6. oldal)

102/01 EU: Az élelmiszerbiztonság elleni terrortámadástól tartva felülvizsgálják a védelmi rendszereket

Bioterroristák potenciális támadásától tartva az Európai Bizottság úgy döntött, hogy az állatállomány és az élelmiszer termelés megóvása érdekében mind a 15 tagállamban sürgősen felül kell vizsgálni a védelmi

rendszereket. David Byrne fogyasztóvédelmi főbiztos arra figyelmeztetett, hogy az egyes országok kormányainak nagyon gondosan kell eljárniuk különösen most, a száj- és körömfájás járvány kitörése után, melynek kiváltó oka még mindig nem ismeretes. Jól halad az Egyesült Államok megfelelő intézményeivel való együttműködés is. Tekintetbe kell venni az állatállomány sebezhetőségét, ahol a járványok igen nagy kárt okozhatnak, ugyanakkor az élelmiszertermelési és -elosztási rendszerek is könnyen áldozatául eshetnek egy terrortámadásnak. (World Food Regulation Review, 2001. december, 6-7. oldal)

103/01 London: Jóval kevesebb haláleset vezethető vissza a kergemarhakórra, mint eddig hitték

Brit tudósok bejelentése szerint valószínű, hogy a jövőben jóval kevesebben halnak meg a kergemarhakór humán változatától, mint azt az eddigi becslések előre vetítették. A Creutzfeldt-Jakob kór áldozatainak száma „mindössze” néhány ezer lehet, szemben az eddigi több tízezer jövőbeli halálesetről szóló becslésekkel. A kutatóknak ugyanis nem áll rendelkezésükre elegendő információ a betegség lehetséges inkubációs (lappangási) idejéről. Az új esetek száma nem mutat gyors emelkedést, bár összesen csak 7 olyan eset valószínűsíthető, amikor a beteg még mindig életben van. Az Egyesült Királyságban eddig alig több mint 100 ember halt meg Creutzfeldt-Jakob kórban, de a jövőről szóló előrejelzések nem kevesebb, mint százezer halálesetet prognosztizáltak. A 2001. októberében publikált legújabb kutatási eredmények szerint azonban legfeljebb néhány ezres nagyságrend valószínűsíthető. Mivel a szerzők szerint a lappangási idő rendkívül hosszú, elképzelhető, hogy a megfertőzött emberek más betegségekben halnak meg. Az sem elhanyagolható szempont, hogy csak igen kevés lehet azok száma, akik BSE-vel fertőzött marhahúst fogyasztottak. (World Food Regulation Review, 2001. december, 11. oldal)

104/01 London: Figyelmeztetés ellenére is forgalmaznak besugárzott étrendi kiegészítőket

Az Élelmiszer Bizottság 2001. október 23-án kiadott jelentése szerint két az egészségre kedvező hatású termékeket gyártó vállalat – a Holland & Barrett, valamint a Peter Black Healthcare – tovább folytatja a besugárzott étrendi kiegészítők forgalmazását annak ellenére, hogy ismételten figyelmeztetést kaptak a vonatkozó előírások megsértéséről. A piaci ellenőrzések feltárták, hogy a szóbanforgó vállalatok engedélyes áron forgalmazzák a besugárzott, de jelölés nélküli ginzeng, gyömbér és más kivonatokat. Sokan azzal érvelnek, hogy a besugárzás elpusztítja a káros mikroorganizmusokat;

az ellenzők viszont rámutatnak arra, hogy egyelőre nem ismeretesek a hosszú távú hatások, továbbá hogy a technológiát a gyenge minőség leplezésére is fel lehet használni. Az Élelmiszer Bizottság szorgalmazza a vétkes vállalatok szigorú megbüntetését. (World Food Regulation Review, 2001. december, 13-14. oldal)

105/01 USA: A Szenátus elutasította a hústermékek patogén szabványát

Immár a második egymást követő évben az Egyesült Államok Szenátusa ismételten elutasította azt a javaslatot, hogy a húsfeldolgozók számára iktassák törvénybe a patogének csökkentésére vonatkozó szabványt. 1999-ben ugyanis egy területi bíróság úgy ítélt, hogy nem szabad bezárni azt a texasi húsüzemet, amely nem felelt meg a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) ún. Salmonella szabványának. A fellebbezést követő másodfokú eljárás most van folyamatban. Egy másik szenátor javaslata csak hamisítások esetén engedélyezte volna a jóváhagyás megvonását. Mindkét indítvány egy nyilvános szabályalkotó tevékenységre kötelezte volna az USDÁ-t. A minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Felügyelő Szolgálat (FSIS) a Salmonella szabványt indikátorként használja az E. coli 0157:H7 valószínű jelenlétének kimutatására. (World Food Regulation Review, 2001. december, 16-17. oldal)

106/01 USA: Egyes mesterséges édesítőszerke lebontásakor metanol keletkezik a szervezetben

Az élelmiszerek energiatartalmának csökkentése céljából mesterséges édesítőszerke gyártó vállalatok képviselőiben a Kalória Kontroll Tanács egyik munkatársa kijelentette: egy szakértői testület vizsgálja azt a kérdést, hogy a metanol károsíthatja-e az emberi szervezet fejlődését és reprodukáló képességét, különös tekintettel a koraszülés előidézésére (maga a Tanács nem osztja ezt a véleményt). Ha a vizsgálat pozitív eredménnyel zárul, akkor meg kell változtatni számos, narancslevet tartalmazó élelmiszer jelölését. Az Országos Toxikológiai Program (NTP) által elrendelt vizsgálatokat az tette időszertűvé, hogy például az aszpartám nevű mesterséges édesítőszer lebomlásakor a szervezetben metanol szabadul fel. Az eddigi kutatások eredményei alapján azonban az aszpartám teljesen biztonságosnak tekinthető. Az NTP megállapításainak nincs közvetlen hatásuk az élelmiszerszabályozásra, de az állami és a szövetségi törvényhozók munkájuk során felhasználják a kapott információt. (World Food Regulation Review, 2001. december, 17. oldal)

107/01 A reggeli pótlékok károsak lehetnek az egészségre

18 reggeli helyettesítő termék vizsgálata egyértelműen megmutatta, hogy azok igen sok zsiradékot vagy cukrot tartalmaznak. Volt olyan reggeli szelet, ahol az összes energia tartalom 29 %-a telített zsírokból, illetve ahol az energia 41 %-a cukrokból származott (ez utóbbi több, mint a tiszta tejsokoládénál). Az Egyesült Királyság Élelmiszer Bizottsága szerint az emberek többsége egyszerűen kihagyja a reggelit vagy „menet közben” fogyaszt el valamiféle helyettesítő terméket. Ezek az erősen koncentrált élelmiszerek – szemben a tejben felduzzasztott reggeli pelyhekkel – magas cukortartalmuk révén nagy veszélyt jelentenek a fogakra. Márpedig a reklámkampányok ideális és egészséges élelmiszerekként tüntetik fel ezeket a termékeket, különösen iskolások számára. A gyártók viszont azzal érvelnek, hogy a reggeli szeletek esszenciális vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaznak, hozzájárulva a kiegyensúlyozott táplálkozáshoz. (World Food Regulation Review, 2001. december, 22. oldal)

108/01 Az állatoknál alkalmazott növekedési hormonok elősegítik a rezisztens baktériumok kialakítását

Amerikai kutatók megállapítása szerint a gyógyszerekkel szemben ellenálló baktériumok vannak jelen a szupermarketek polcain található hústermékekben. Ebből azt a következtetést vonják le, hogy az állatok növekedésének meggyorsítására alkalmazott antibiotikumok csökkenthetik a humán gyógyászati célra használt nagyhatású gyógyszerek hatékonyságát. A 2001. októberében publikált tanulmány szerzői azt is elképzelhetőnek tartják, hogy a gyógyszer-rezisztenciát hordozó gén átmehet más kórokozó baktériumokba is, tovább csökkentve a humán antibiotikumok eredményességét. A tanulmány kapcsán sürgetik a növekedést elősegítő, valamint a humán gyógyászatban alkalmazott antibiotikumok mezőgazdasági célú használatának betiltását. Különösen veszélyes lehet a rezisztens Salmonella és Campylobacter törzsek kifejlődése. (World Food Regulation Review, 2001. december, 23-24. oldal)

1/02 Kanada: Az Ontario-i minisztérium képtelen az élelmiszerbiztonság megfelelő kezelésére

Erik Peters, tartományi auditor 2001. november 29-én úgy nyilatkozott, hogy az Ontario-i Mezőgazdasági, Élelmészügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium képtelen megfelelő módon mérni és jelenteni az élelmiszerbiztonsági kockázatok menedzselése terén tett erőfeszítéseinek

hatékonyságát. Tevékenységük sikerét leginkább azon mérik le, hogy előfordult-e olyan élelmiszerek által okozott megbetegedés, amelyeket a tartományi szinten engedélyezett üzemekben állítottak elő. A minisztérium azonban nem rendelkezik a szükséges ellenőrző és felügyelő rendszerekkel ahhoz, hogy valóban pontos információhoz jusson. Az auditor arra is rámutat, hogy a korábbi felülvizsgálatokon talált és kritikusnak minősített hibák közel egyharmadát nem javították ki. Márpedig ezek a hiányosságok (pl. a levágott állatok szállítása hűtés nélküli járműveken, vagy az élelmiszerekkel érintkező felületek nem kellő higiéniája) nagy kockázatot jelentenek az emberi egészségre nézve. A minisztérium azzal védekezik, hogy tervbe vették, sőt részben már meg is valósították a növényi eredetű élelmiszerek kockázatelemzésen alapuló szigorú ellenőrzését. (World Food Regulation Review, 2002. január, 3-4. oldal)

2/02 Japán: A második BSE előfordulás

Az Egészség- és Munkaügyi, valamint Népjóléti Minisztérium (MHLW) 2001. november 21-én bejelentette, hogy az északi Hokkaido szigeten levágott egyik szarvasmarha a tesztvizsgálatok során BSE-pozitívnak bizonyult. Az első esetet szeptember 10-én észlelték Japánban; egy ugyancsak Hokkaido szigetéről származó, később egy Tokió melletti farmra eladott szarvasmarhán mutatták ki a kórt. Ezt követően az MHLW, továbbá a Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztérium szigorú ellenőrzési rendszert vezetett be, amely a húsfeldolgozás nyomonkövethetősége érdekében megköveteli többek között külön címke elhelyezését minden egyes levágott szarvasmarha fején, feltüntetve azon az állat születési és felnevelési helyét, azonkívül egyéb információt is. A japán kormány egyelőre képtelen választ adni arra a kérdésre, hogyan terjed a fertőzés; ennek ellenére ismételten hangsúlyozzák a hazai marhahús fogyasztásának biztonságos voltát. (World Food Regulation Review, 2002. január, 10-11. oldal)

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

Az ADM COCOA az első kakaógyártó céggént bevezeti a vevő szükségleteire szabott speciális folyékony kakaókivonatok gyártását

Az ADM Cocoa bejelentette a csokoládégyártók egyéni szükségleteire szabott speciális folyékony kakaókivonatok gyártását, minden esetben szavatolva a termék állagát és az összetétel pontosságát. Ez a teljesen új kakaóipari eljárás korlátlan lehetőségeket és jelentős költségmegtakarítást biztosít a csokoládégyártóknak és elősegíti a termék-differenciálódásra való összpontosítást egy egyre igényesebbé váló fogyasztói piacon. Ezáltal az ADM Cocoa a csokoládéipar egyik legjelentősebb kakaókivonat-szállítójává vált.

Az ADM Cocoa három kulcsfontosságú tényező kombinációjának köszönheti, hogy kakaókivonatait képes minden egyes vevő egyedi szükségletei szerint kialakítani: a kakaóbabok, köztük a ritkább eredetű babok különféle típusainak páratlan ismerete, a különböző feldolgozási paraméterek tökéletes elsajátítása és a különféle kakaóbab-típusok feldolgozásához szükséges specifikus berendezések használata. Mi több, az ADM Cocoa kakaóbab-termesztő országokban való jelenléte a legjobb, a legkiválóbb minőségű alapanyagok gondos kiválasztását és kezelését is biztosítja.

Az ADM Cocoa folyékony kakaókivonatainak széles választékához tartoznak a Nyugat-Afrikai főtermékekre alapuló osztályon felüli kivonatok, valamint a 100%-ban egy forrásból származó kakaóbabokból készült extraktumok. A termékválasztékon belül a Grana kivonat telt, tiszta kakaó- és csokoládéíze miatt ismert. Az ADM Cocoa egyedi, speciális ízekkel rendelkező kivonatok is előállít.

A folyékony kakaókivonat – a csokoládégyártás alapanyaga – meghatározó szerepet tölt be a csokoládé végső ízének vagy „személyiségének” meghatározásában. Egy kakaókivonat ízének kialakítása bonyolult folyamat, amely a felhasznált kakaóbab típusától, azaz annak generikus hátterétől és termesztési körülményeitől, a kakaóbab ízének fermentáció alatti kialakulásától és az íz további feldolgozási szakaszok alatti fejlődésétől függ. A végső íz kialakítását a feldolgozáshoz használt berendezések, illetve a feldolgozási feltételek is befolyásolják.

Az ADM Cocoa, a kakaótermékek világviszonylatban vezető gyártója egyéni szükségletekre szabott kakaóporokat, folyékony kakaókivonatokat és kakaó-

vajakat nyújt vevőkörének. Az ADM Cocoa segítségével a csokoládégyártók a legkülönbébb kakaóbabokból előállított folyékony kakaókivonatokat páratlan választékához juthatnak hozzá.

További tájékoztatással szolgál:

ADM Cocoa B.V. Postbus 2, 1540 AA Koog aan de Zaan, Hollandia

Tel: +31(75)6464646; Fax: +31(75)6283601

E-mail: admcocoa-koog@admworld.com vagy:

ADM Cocoa Polska Sp. z o.o.,

Ul. Gostynska 57/59 64-000 Kościan, Lengyelország

Tel: +48(65)5119700 Fax: +48(65)5119701

E-mail: pawelgaca@corp.admworld.com

2001. évi tartalomjegyzék

Baticz Orsolya, Kemény Sándor, Vida László és Tömösközi Sándor: Kísérlettervezés alkalmazása tej acetontartalom FIA-eljárással történő meghatározásának optimalizálására	113
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2000. évi tevékenységéről és megállapításairól	8
Gönczy Árpád: Az irodalom az élelmiszerhamisításról és -ellenőrzésről	134
Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVI. kötetéről	3
Szabó Erika és Szamos Jenő: Genetikailag módosított növények detektálása élelmiszerekben polimeráz láncreakcióval	127
Szigeti Tamás és Várkonyi Gábor: XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia	50
Várkonyi Gábor: Az ISO 9000:2000-es szabványsorozat újszerűsége és a gyakorlati szempontok - Rendezvénybeszámoló	138
Weglárzné Gasztonyi Katalin: Salmonella meghatározása ELFA (Enzyme Linked Fluorescent Assay) módszerrel	103
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	62, 143
A magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzéke	148