

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

53/05 EU: Vita a táplálkozási és egészségügyi állításokról

Az Európai Parlament megengedné az élelmiszergyártók számára, hogy anélkül tegyenek saját termékeiken táplálkozási és egészségügyi állításokat, hogy kötelező lenne nekik egyúttal a kevésbé előnyös tulajdonságok feltüntetése. Az Európai Bizottság által kidolgozott eredeti javaslat pedig éppen erre irányult: eszerint a gyártók csak abban az esetben használhattak volna olyan kifejezéseket, mint például „könnyű” vagy „alacsony zsírtartalmú”, ha az EU szabványok szerint összeállított „tápanyag profil” is nyilvánosságra hozzák. Az élelmiszereken alkalmazott táplálkozási és egészségügyi kijelentésekről szóló 2003. évi rendelet tervezet ugyanis nem engedné meg a termelők számára, hogy kiemelten hangsúlyozzák készítményeik egyes előnyös tulajdonságait, ha ezzel elterelik a figyelmet olyan, az emberi egészségre hátrányos jellemzőkről, mint a magas zsír- vagy telített zsírsav tartalom, továbbá a cukrok vagy a só jelenléte. A képviselők viszont annak az aggodalmuknak adtak hangot, hogy ez a termékek beskatulyázásához vezetne, miszerint egyesek „jó”, mások pedig „rossz” élelmiszerek. Ez azonban semmiképpen sem lenne elfogadható: nincsenek önmagukban véve jó vagy rossz ételek, csupán jó vagy rossz étrendek léteznek. (World Food Regulation Review, 2005. június, 5-6. oldal)

54/05 Egyesült Királyság: Külön munkacsoport a szennyeződések megelőzésére

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) külön munkacsoportot állított fel az élelmiszerlánc kontrolljának erősítésére, hogy a jövőben csökkentse a szennyeződések előfordulásának valószínűségét és hogy javítsa az ezzel kapcsolatos menedzsment tevékenységet. A munkacsoportot - amely az élelmiszeripar, a hatóságok és a fogyasztóvédő szervezetek képviselőiből, továbbá két független tagból tevődik össze - Dr. Jon Bell, az FSA főigazgatója vezeti. A munkacsoport létrehozásának a Sudan I és a Para Red ipari színezőanyagokkal legutóbb történt élelmiszerszennyezések adják meg az időszerűségét. A stratégiai terv a magas és a közepes kockázatú esetek előfordulásának 25%-os csökkentését célozza meg. Ennek érdekében a munkacsoport gyakorlati megoldásokat és a felmerült problémákkal arányban álló válaszlépéseket dolgoz ki, hogy - a többi érdekelt féllel közösen - hatékony és gyors intézkedéseket lehessen tenni. A munkacsoport 2005. őszén tesz először jelentést a tevékenységéről. (World Food Regulation Review, 2005. június, 9. oldal)

55/05 EU: A különleges táplálkozási célú élelmiszerek

A speciális készítményekre vonatkozó európai szabályozás egyszerűsítése és rendbe tétele jegyében 2005. május 11-én az Európai Parlament megszavazta a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 89/398/EEC számú direktíva új, kodifikált változatát. Az eredeti direktíva hatálytalanításra fog kerülni csakúgy, mint az ezt követő, meglehetősen kontár módosítások (lásd: 1999/41/EC számú direktíva és 1882/2003 (EC) számú rendelet). Az eredeti rendelkezések gyakorlati megvalósítására vonatkozó határidők azonban változatlanok és azon termékek kereskedelmi engedélyeinek időzítése is, amelyek megfelelnek a jogszabályi előírásoknak (a nem megfelelő termékek forgalmazásának tilalma természetesen változatlanul fennáll). (World Food Regulation Review, 2005. június, 7. oldal)

56/05 Egyesült Királyság: Megtévesztő élelmiszer reklám

Panaszt emeltek a Hirdetési Standard Hatóságnál (ASA) az Atkins Nutritionals Inc. reklámjai ellen, mivel a cég készítményei az egészséges életvitel helyett inkább a testsúly kontroll egészségtelen módját népszerűsítik, lévén az általuk ajánlott, kevés szénhidrátot tartalmazó étrend táplálkozási szempontból kiegyensúlyozatlan. Hasonló aggályának adott hangot a Reklámozási Gyakorlat Bizottsága (CAP) is, ám a hirdető cég nem kevesebb, mint 44 tudományos igényű tanulmánnyal igyekezett alátámasztani saját igazát: eszerint a vér cukortartalmára a szénhidrátok gyakorolják a legnagyobb hatást, éppen ezért ezen tápanyag bevitele kerül korlátozásra, míg a fehérjék és a „jó” zsírok kellő mennyiségben és arányban állnak rendelkezésre. Az elmondottak ellenére az ASA arra a megállapításra jutott, hogy az idézett tanulmányok terjedelme korlátozott és nem veszik figyelembe kellőképpen a hosszabb távú élettani hatásokat. Mindezek alapján nem lehet egyértelműen alátámasztani, hogy az ún. Atkins-féle Táplálkozási Szemlélet valóban egy egészségesebb életstílust jelentene, ezért felkérték a hirdetőt, hogy a jövőben mellőzze az efféle reklámállításokat. (World Food Regulation Review, 2005. június, 9. oldal)

57/05 USA: Javaslatok az élelmiszerek azonossági szabványainak korszerűsítésére

Az élelmiszerszabályozás korszerűsítésére tett erőfeszítések jegyében a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA), valamint az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) közös szabályt dolgozott ki olyan általános alapelvek megalkotásához, amelyek lehetővé teszik az

élelmiszerek azonossági szabványainak értékelését olyan szempontból, hogy szükséges-e azok felülvizsgálata, eltörlése vagy megújítása. Ezek az azonossági szabványok definiálják az egyes készítményeket és azok pontos nevét, továbbá megadják, hogy milyen összetevőket kell vagy lehet alkalmazni a gyártás folyamán. Egyes komponensekre minimális értékeket írnak elő, míg mások esetében (pl. zsír- és víztartalom) felső határértéket állapítanak meg, ugyanakkor a feldolgozás, főzés és elkészítés módját is szabályozzák; végső soron azt hivatottak biztosítani, hogy a fogyasztó a pénzéért valóban megkapja az elvárásainak megfelelő ellenértéket. Az élelmiszer szabványok időszerűvé vált modernizálásához általános alapelvekre van szükség a táplálkozási profil javítására és a technikai haladás által lehetővé tett innovációk végrehajtására. Ezen alapelvek kidolgozását segíti elő az említett közös szabály kibocsátása. (World Food Regulation Review, 2005. június, 10. oldal)

58/05 A fogyasztók elutasítják a génmódosított élelmiszereket

Egy befolyásos író, John Madeley szerint a fogyasztók ugyan passzívnak tűnhetnek, de a kormányok és a nagyvállalatok mégsem becsülhetik alá a tömeg erejét: a Nemzetközi Fogyasztóvédő Szervezetnek például 115 országban igen sok tagja van. Az öntudatos vásárlók számára sokszor nem is az a kérdés, hogy a GM termékek biztonságosak-e, hanem az, hogy megőrizhetik-e a kontrollt saját táplálkozásuk felett. Ezért a GM élelmiszerek független vizsgálata és megfelelő jelölése mellett az is nagyon fontos, hogy széles körű alternatív választék álljon rendelkezésre. A GM-mentes termőhelyek biztosítása mellett szigorú szabályokkal kell elejét venni a hagyományos és a biotermékek szennyeződésének. A szerző úgy véli, hogy bár évente 20%-al is növekedhet a GM növények vetésterülete, annak legnagyobb része (96,5%-a) mindössze öt országra - Argentína, Brazília, Egyesült Államok, Kanada és Kína - koncentrálódik. Ugyanakkor növekszik a GM-mentes zónák száma is. (World Food Regulation Review, 2005. június, 14. oldal)

59/05 A BSE kontrolljával foglalkozó EU szabályozás felülvizsgálata

Teljes felülvizsgálatra kerül az Európai Parlament és a Tanács 2001. május 22-én kelt 999/2001 (EC) számú rendelete a kergemarhakór és más „átvihető szivacsos agysorvadások” (TSEs) megelőzéséről, kontrolljáról és kiirtásáról. Elsősorban a kockázatbecslés által meghatározott termékek jegyzéke fog kiegészülni, illetve változni. Tekintettel arra, hogy az említett rendelet semmiféle megszorítást sem tartalmaz a humán fogyasztási célú tejre és tejtermékekre nézve, az Európai Bizottság azt javasolja, hogy

kapjon hasonló mentességet a nem emberi fogyasztást szolgáló tej is. Az állati csontokból származó zselatin előállításánál keletkező, többnyire műtrágyákban és állati takarmányokban felhasznált dikalcium-foszfát azonban rákerül azon termékek listájára, amelyek különféle megszorítások alá esnek. Az EU Tudományos Végrehajtó Bizottsága ugyanakkor javasolja, hogy a TSE megfigyelést terjesszék ki az őz- és szarvas állományra, továbbá más fajokra is. Az EU Élelmiszer és Állatorvosi Hivatalt fel kell hatalmazni arra, hogy a Közösséghez nem tartozó államokban is folytathasson helyi ellenőrzéseket. A mechanikusan visszanyert hústra vonatkozó definíciót indokolt összhangba hozni az élelmiszer-biztonsági jogszabályokban szereplő meghatározásokkal. A javasolt változtatásokat az Európai Parlament 2005. május 10-én jóváhagyta. (World Food Regulation Review, 2005. június, 15. oldal)

60/05 EU: Hivatalosan is megnyílt Pármában az EFSA

Hivatalosan is felavatták 2005. június 21-én az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) székhelyét Pármában. Az ünnepségen részt vett José Manuel Barroso, az Európai Bizottság elnöke is. Az EFSA már harmadik éve független tudományos vizsgálatokat végez és szaktanácsadással foglalkozik az Európai Unió politikai vezetői és döntéshozói számára elsősorban az élelmiszer-biztonság területén. Az élelmiszerlánc globalizálódása ugyanis állandóan új meg új kihívást jelent a fogyasztók egészsége és biztonsága szempontjából. A Bizottság és az EFSA szorosan együttműködik a potenciális fenyegetések felmérése, menedzselése és minimalizálása érdekében. Az együttműködés végső célja az EU élelmiszer-biztonság erősítése és a fogyasztók bizalmának megnyerése. (World Food Regulation Review, 2005. július, 4. oldal)

61/05 Írország: Jelentés a listeriózisról

Megjelent az első átfogó tudományos jelentés a *Listeria monocytogenes* által okozott egészségügyi kockázatról Írországban. A 2005. július 4-én kiadott jelentés áttekinti a *Listeria* fertőzések súlyosságát, amellyel egy sor intézkedést is javasol az élelmiszerláncban fellépő kockázat csökkentésére. A fertőzés különösen veszedelmes a terhes anyákra nézve, akiknél elvetélést vagy koraszülést okozhat (ekkor a csecsemő is súlyosan fertőzött). Jellemző tünetek az idős, valamint a legyengült immunrendszerű embereknél a magas láz, a reszketés, az erős fejfájás, a nyak megmerevedése, a zsibbadás, továbbá a hányinger. Írországban évente 6-7 *Listeria* fertőzés fordul elő, utoljára 2000-ben történt egy haláleset. Az Ír Élelmiszer-biztonsági Hivatal (FSAI) megállapítja a jelentésében, hogy a

Listeriával történt ételmérgezések halálozási aránya rendkívül magas, mintegy 30%; súlyosbítja a helyzetet, hogy igen kis mennyiségű baktérium elfogyasztása is komoly fertőzést okozhat, különösen az említett népességi szegmenseknél, akik ezért jól teszik, ha kerülnek bizonyos élelmiszereket. Így például nagy kockázatot jelenthetnek a vöröshúsból, baromfiból vagy halból előállított készételek, a kolbászfélék, a füstölt lazac, a puha sajtok és a pasztőrözetlen tej. A készételek azért jelentenek különös veszélyt, mert fogyasztás előtt már nem teszik ki azokat hőhatásnak (főzés), ami pedig képes lenne elpusztítani a baktériumokat. A Listeria fertőzés lappangási ideje általában 3-4 hét, ami megnehezíti a fertőzés forrásaként szolgáló élelmiszer felderítését. (World Food Regulation Review, 2005. július, 7-8. oldal)

62/05 Egyesült Királyság: Az import élelmiszer hatósági ellenőrzésének szigorítása a Heathrow repülőtéren

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2005. július 5-én új javaslatokat terjesztett elő a Heathrow repülőtérré behozott élelmiszerek hatósági ellenőrzésének javítására. A legfontosabb javaslat arra irányul, hogy a jelenlegi, erősen szétagolt ellenőrzés helyett egyetlen helyi hatóság legyen felelős az összes ellenőrzés végrehajtásáért. Különös figyelmet kell fordítani az élelmiszer-biztonsági szempontból magas kockázatot jelentő termékekre, így a porrá őrölt chilli paprikára és a pisztáciára. A többi érintett hatóság rutin ellenőrzéseket végezne az alacsony kockázatú, nem állati eredetű termékeken. A további javaslatok között szerepel egy olyan információs rendszer létrehozása, ami lehetővé tenné, hogy az importőrök előre bejelenthessék a magas kockázatú termékekből álló szállítmányok érkezését. Az egyes hatóságok között a repülőtéri 'élelmiszer és takarmány koordinátor' tartaná a kapcsolatot, akit két évre jelölnének ki. (World Food Regulation Review, 2005. július, 9. oldal)

63/05 Egyesült Királyság: A Hús Higiéniai Szolgálat auditálása

Egy belső audit során számos hiányosságra derült fény a 24-30 hónapos korban elhullott állatok BSE tesztjével kapcsolatban. Ezek kiküszöbölésére független vizsgálatot végeztek, majd a kiadott terjedelmes jelentés számos ajánlást tett arra vonatkozóan, hogy milyen intézkedésekkel lehet elkerülni a hasonló problémák megismétlődését a jövőben. A legtöbb változtatási igény az irányítási és a kommunikációs rendszerek kapcsán merült fel, ezért felkérték a DNV Consulting nevű, kockázatmenedzsmenttel foglalkozó szaktanácsadó céget, hogy vizsgálja felül a Szolgálat irányítási rendszerét, különös tekintettel a 30 hónapos kornál idősebb állatok élelmiszerláncba történő potenciális bevezetésére. Külön tanulmány készül az ilyen állatok

azonosításáról és teszteléséről. (World Food Regulation Review, 2005. július, 9. oldal)

64/05 EU: Szemikarbazid az élelmiszerekben

Először 2003-ban észlelték, hogy a csomagolóanyagokból szemikarbazid (SEM) kerülhet az élelmiszerekbe. Az Európai Bizottság most felkérte az illetékes tudományos panelt, hogy foglalkozzék behatóan ezzel a kérdéssel, különös tekintettel a SEM képződésére az egyes élelmiszerekben, illetve a lehetséges egészségügyi kockázatokra. A szennyeződés különféle forrásokból származhat: mint bomlástermék, keletkezhet SEM a nitrofurazon nevű állatgyógyászati szerből: ezt az orvosságot azonban ma már tilos használni az Európai Unióban. Így előtérbe kerül az a szennyeződés, amit az egyes edények és üvegpalackok fémből készült fedelének tömítéséből és plombájából kiinduló migráció idézhet elő. Bizonyos élelmiszer adalékokkal való kémiai reakció is eredményezhet szemikarbazidot, de képződhet természetes úton is, főleg az élelmiszerek szárításakor. A 2004/1/EC számú direktíva 2005. augusztus 2-től megtiltja az azodikarbonamid (ezen vegyület hőbomlásakor SEM keletkezik) használatát az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokban (pl. az üvegpalackok említett műanyag tömítésű fedele). Érdekes, hogy míg a SEM az egereknél rákkeltő ágensnek bizonyul, addig patkányoknál nem lehet kimutatni ilyen hatást. Az eddigi adatok azonban arra utalnak, hogy a szemikarbazidot tartalmazó élelmiszerek fogyasztása nem jelent számottevő kockázatot - ha egyáltalán létezik ilyen kockázat. Az élelmiszerekkel elfogyasztott SEM-nek való kitettség ugyanis nagyságrendekkel kisebb, mint ami a kísérleti egerekben tumort okoz. (World Food Regulation Review, 2005. július, 5-6. oldal)

65/05 USA: A tápanyag tartalomra vonatkozó állítások szerepeltetése a hústermékek nevében

Az USDA Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) bejelentette a szövetségi hús- és baromfi termékek felügyeletére vonatkozó rendelkezések módosítását, ami lehetővé teszi a tápanyag tartalomra vonatkozó állítások alkalmazását az ilyen készítmények neveiben. A módosító rendelet - amely végső soron a fogyasztók részletesebb tájékoztatását szolgálja - 2008. január 1-én lép hatályba, de az érintett létesítmények önkéntes alapon előbb is megvalósíthatják azt. Az új rendelkezés értelmében lehetővé válik az azonossági és összetételi szabványokkal lefedett egyes termékek (pl. friss sertéskolbász, marhahús, pulykasonka) olyan irányú módosítása, hogy eleget tegyenek a nevükben

szereplő kijelentéseknek. A gyártók ezentúl különféle feljavított összetevőket használhatnak, amelyek összhangba hozzák termékeiket az olyan állításokkal, mint „alacsony zsírtartalmú” vagy „csökkentett sótartalom”. Így létrejöhetnek a tradicionális készítmények helyettesítő változatai, mint mondjuk az „alacsony zsírtartalmú sertéskolbász” vagy a „csökkentett sótartalmú baromfi érmék”. (World Food Regulation Review, 2005. július, 9-10. oldal)

66/05 Az Egészségügyi Világszervezet elismeri a GM élelmiszerek előnyeit

A genetikailag módosított (GM) élelmiszerek hozzájárulhatnak az emberek egészségének és fejlődésének növekedéséhez - állítja a WHO a 2005. június 23-án megjelent új tanulmányában. A GM szervezetek piacra kerülése előtt azonban továbbra is szükségesek a szigorú biztonsági vizsgálatok. A „Modern élelmiszer-biotechnológia, emberi egészség és a környezet” című tanulmány bemutatja a GM élelmiszerek potenciális előnyeit és kockázatait. Hangsúlyozza, hogy a genetikailag módosított szervezetek alkalmazásával nőhet a terméshozam, javulhat az élelmiszerek minősége és kiszélesedhet egy adott területen a termesztendő növények választéka, növelve az emberek egészségét és életminőségét. Egyes, a GM élelmiszerek előállításához felhasznált gének azonban eddig még nem voltak jelen az élelmiszerláncban, így azok hatását még nem ismerhetjük. Ezért minden élelmezési célra szánt GM terméknel szükséges a potenciális egészségügyi hatások felmérése és értékelése még a termesztésük megkezdése és/vagy a kereskedelmi forgalomba kerülésük előtt, de fontos a hosszú távú nyomon követésük is, hogy minden felmerülő káros hatásuk időben kiszűrhető legyen. A tanulmány szerint a lehetséges környezeti és egészségügyi kockázatok szempontjából a GM élelmiszereket sokkal áttekintőbben megvizsgálták, mint a hagyományosakat. Eddig még a GM élelmiszerek fogyasztása kapcsán semmilyen negatív egészségügyi hatást nem tapasztaltak.

A tanulmány azonban javasolja, hogy a GM élelmiszerek értékelésénél a jövőben vegyék figyelembe a társadalmi és a kulturális jellemzőket valamint az etikai szempontokat is, hogy elkerülhető legyen egy „genetikai vízváltató” kialakulása azon országok között, amelyek engedélyezik a genetikailag módosított élőszervezetek termesztését és kereskedelmét illetve azok között, akik nem. Jelenleg ugyanis a GM termékek kockázatértékelése csupán a lehetséges mezőgazdasági és egészségügyi következményekre fókuszál. Viszont a 2002-es GM élelmiszer segély krízis -amelynél számos afrikai ország elutasította a GM élelmiszer segélyt, főleg társadalmi-gazdasági indokokra hivatkozva – rávilágított a szélesebb körű értékelés szükségességére. (World Food Regulation Review, 2005. július, 11. oldal)