

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

12/06 Egyesült Királyság: Felmérés az élelmiszerjelölések fogyasztói értelmezéséről

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) nyilvánosságra hozott egy tanulmányt, amely az olyan, széles körben alkalmazott marketing kifejezések fogyasztói értelmezését vizsgálta, mint például „hagyományos” és „hazai termék”. Az FSA még 2002. júliusában irányelvet adott ki a következő nyolc marketing kifejezés használatáról az élelmiszerek címkéjén: friss, tiszta, természetes, hagyományos, eredeti, hiteles/valódi, hazai termék és tanyasi. Az útmutató leírást tartalmazott arról, mikor és hogyan kell használni ezeket a kifejezéseket a fogyasztó félrevezetésének elkerülésére. A mostani tanulmány a következő kiegészítő jelzők fogyasztói értelmezhetőségét is vizsgálta: stílus, kézi, prémium, legfinomabb, legjobb, minőség(i) és válogatott. A felmérés során bebizonyosodott, hogy a fogyasztók az alábbi négy kifejezést tudják a legkönnyebben megérteni a címkén: minőség(i), legfinomabb, kézi (készítésű) és eredeti. Ezzel szemben a „stílus” és a „válogatott” szavak nehezebben értelmezhetők. A tanulmány arra is rávilágított, hogy sok fogyasztó egyfajta szkepticizmussal viseltetik valamennyi, a címkén szereplő marketing kifejezés iránt. (World Food Regulation Review, 2006. február, 11. oldal)

13/06 USA: Majdnem kétmilliárd dollárt kér az FDA a 2007. pénzügyi évre

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) átadta a Kongresszusnak a 2007. pénzügyi évre vonatkozó költségvetési igényét, ami 1,95 milliárd dollárt tesz ki - ez 3,8%-os növekedést jelent az előző pénzügyi évhez képest. A többletet az FDA a legkritikusabb közegészségügyi kezdeményezések terén tett fejlesztésekkel indokolja, többek között: 1. felkészülés egy lehetséges influenzajárványra, 2. az élelmiszerellátás megvédelmezése a bioterrorizmustól, 3. a molekuláris orvostudomány előmozdítása, 4. a gyógyszerek és a transzplantációra szánt emberi szövetek biztonságának erősítése, 5. egyéb törvényes kötelezettségek ellátása, pl. az állatgyógyászati szerek és az orvosi műszerek felhasználói díjával kapcsolatos programok. Ez utóbbival összefüggésben az FDA két új felhasználói díj bevezetését is javasolja: az egyik fedezetet biztosítana a Jó Gyártási Gyakorlatok és más követelmények ellenőrzéséhez és kikényszerítéséhez, a másik pedig fedezné mintegy 37 ezer export tanúsítvány kiállítását élelmiszerekre és állati takarmányokra. (World Food Regulation Review, 2006. február, 14-15. oldal)

14/06 A Codex Alimentarius Bizottság stratégiai terve 2008-2013

A Codex Alimentarius Végrehajtó Bizottsága új stratégiai tervet hirdetett meg, amely a Codex szabványok lehető legszélesebb körű alkalmazásának előmozdítása érdekében a következő célokat fogalmazza meg: 1. A szabályozás kereteinek megállapítása; 2. A tudományos elvek és a kockázatelemzés következetes alkalmazása; 3. A szabványosítási munka jobb menedzselése; 4. A Codex és más multilaterális szabályozó eszközök és konvenciók közötti együttműködés elősegítése; 5. A tagság maximális bevonása. A Codex Alimentarius Főbizottság jövőképe egy olyan világméretű élelmiszerellátást vizionál, ahol az élelmiszerbiztonság és minőség helyes szabályozásán keresztül maximálisan érvényesül a fogyasztóvédelem. Ezt a célt szolgálják a WTO Egyezmények által is elismert nemzetközi szabványok, irányelvek és egyéb ajánlások. A tudományos megalapozottság mellett a másik legfontosabb alapelv a nemzetközi kereskedelem lehető legkisebb korlátozásának elve. (World Food Regulation Review, 2006. február, 17-19. oldal)

15/06 Kockázatértékelés és élelmiszerbiztonság: hol tartanak ma az európai fogyasztók?

A 2006. februárjában publikált EUROBAROMETER felmérés - amely kiterjedt az EU mind a 25 tagállamára és amelyet közvetlen interjúk formájában, az emberek saját lakásán bonyolítottak le - betekintést enged abba, hogyan érzékelik a fogyasztók az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos egészségügyi kockázatot. Összességében véve a fogyasztók pozitív hozzáállást tanúsítanak az élelmiszerekkel szemben és megbíznak a fogyasztóvédelmi hatóságok munkájában. Az étkezésnél előtérbe kerül az ízlelés és az élvezeti érték; csak minden ötödik fogyasztó kapcsolja össze az étkezést az egészséggel, általában nem gondolva a lehetséges kockázatokra és betegségekre. Ma már a BSE-t sem sorolják a legfőbb aggodalmak közé. Csak nagyon kevés fogyasztónak jut spontán módon eszébe az élelmiszerbiztonság: őket a mérgezések, a vegyszerek és más toxikus anyagok mellett az elhízás is aggasztja. Részletesen vizsgálva azonban ezt a kérdést, a legtöbben valamilyen külső, kontrollálhatatlan tényezőtől rettegnek: ezek közé tartoznak a szermaradványok, az új vírusok és baktériumok felbukkanása, valamint a nem kielégítő higiénia. Nem aggódnak viszont az emberek saját háztartási higiénijuk és élelmiszerkezelési gyakorlatuk miatt. Az elhízást csak általában jelölik meg kockázati tényezőként, de a válaszadók a legkevésbé sem aggódtak saját súlynövekedésük miatt. A felmérés ismételten megerősíti a testre szabott kommunikáció szükségességét. (World Food Regulation Review, 2006. március, 24-25. oldal)