

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségiszabályozás eseményeiről

82/11 EU: Társadalmi konzultáción a GM állatok kockázatbecslése

A mai napig az Európai Unióban még nem terjesztettek elő egyetlen kérvényt sem a genetikailag módosított (GM) állatoktól származó élelmiszer és takarmány piaci forgalmazásának engedélyezésére. A tapasztalható gyors fejlődés azonban felveti annak lehetőségét, hogy előbb-utóbb sor kerül ilyen kérelem beadására. Ezért a Bizottság 2007 végén felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy az illetékes tudományos panelek bevonásával dolgozzon ki átfogó kockázatbecslési irányelveket a GM állatoktól származó élelmiszerekre és takarmányokra, majd 2010-ben a Bizottság kérte az állategészségügyi és az állatjóléti szempontok figyelembe vételét is. A most elkészített EFSA tervezet integrálja magában mindezeket a megközelítéseket, körvonalazva a jövőbeli kérvények speciális adatigényét és a kockázatbecsléskor követendő módszertant is. Egy külön EFSA irányelv foglalkozik majd a GM állatok környezeti kockázatbecslésével, amit 2012-ben bocsátanak társadalmi konzultációra. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 6-7. oldal)

83/11 Egyesült Királyság: Állati eredetű fehérje takarmányok

Az Európai Bizottság javaslatot tett arra, hogy enyhítsék a feldolgozott állati eredetű fehérjék baromfi- és sertés takarmányként való felhasználására kivetett tilalmat. A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) válaszul kutatást rendelt el 80 ember (8 fókuszcsoporthoz) bevonásával annak tisztázására, hogyan viszonyulna a közvélemény a több mint 10 éve érvényben levő tilalom esetleges enyhítéséhez. A megkérdezettek többsége, összesen 6 fókuszcsoporthoz támogatta a tilalom változatlan fenntartását: egy csoport semlegesnek bizonyult, egy pedig hozzájárulását adta az enyhítéshez. Az elutasítás indokai között szerepelt az egészségügyi kockázat, valamint a tudományos ismeretek hiánya a BSE és más hasonló betegségek terjedéséről, de nincsenek tisztában a válaszadók azzal sem, hogy a tilalom enyhítése milyen előnnyel járna a fogyasztók számára. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 10. oldal)

84/11 USA: Az élelmiszerek nyomon követhetőségének javítása

A 2011 januárjában életbe lépett Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény kötelezi az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztrációt (FDA) legalább két mintaprojekt beindítására az élelmiszertermelés, illetve a feldolgozott élelmiszerek területén. Emellett megköveteli a feljegyzések

vezetését is a magas kockázati fokozatba sorolt élelmiszerek esetében, ezáltal segítve elő a nyomon követhetőséget. A mintaprojektek – amelyek kivitelezését az Élelmiszer Technológusok Intézete (IFT) végzi – kiértékeli a rendelkezésre álló módszereket és technológiákat az élelmiszerek hatékony nyomon követhetősége szempontjából, beleértve az ehhez szükséges adatok beszerezhetőségét és hozzáférhetőségét is, bevonva a munkába az összes érdekelt felet. A következő lépésben az FDA javaslatot tesz a feljegyzések vezetésével kapcsolatos követelményekre, a nyomon követhetőség javítása érdekében. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 12. oldal)

85/11 USA: Állatvédelem

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) mélyen elkötelezett az állatok humánus kezelése iránt a szövetségi felügyelet alatt álló intézményekben: az elmúlt két év folyamán az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) több ilyen irányú intézkedést léptetett életbe (pl. vágás helyett azonnali eutanázia alkalmazása minden mozgásképtelen szarvasmarhára). 2011. augusztus 15-én a FSIS új direktívát adott ki saját munkatársai számára, biztosítandó a humánus kezelést és vágást az élőállatok számára az általuk felügyelt valamennyi létesítménynél. Ez a direktíva tartalmazza többek között a „különösen kegyetlen bánásmód” definícióját: ide tartozik minden olyan feltétel vagy cselekedet, amely súlyos sérülést, fájdalmat vagy szükségtelen szenvedést okoz az állatoknak (verés, hegyes tárgyakkal való szurkálás, a szakszerűtlenül végrehajtott kábítás, ami után az állat újra visszanyeri az öntudatát). Mindezen előírások célja, hogy a kezelések és a vágás során is a minimális szinten tartsák az állatok izgalmát, szenvedését, kényelmetlenség érzetét, fájdalmát és a sérülések keletkezésének lehetőségét. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 12-13. oldal)

86/11 Jobbak-e a tehéntejnél a kisgyerekek számára készült tejes italok?

A kimondottan a legkisebb gyerekek számára forgalmazott tejes italok csomagolásán gyakran olvasható például, hogy „hozzaigazítva a legkisebb gyerekek táplálkozási igényeihez”, vagy más hasonló állítások a fehérje-, zsír-, vitamin és ásványianyag-tartalomra vonatkozóan. A tehéntejhez képest csökkentett fehérjetartalomtól a gyártók azt várják, hogy megelőzi a későbbi elhízást, míg a dúsított vitamin- és ásványianyag-tartalom elősegíti az optimális szellemi fejlődést. A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) szerint azonban alaptalanok ezek az állítások: a kutatók semmilyen előnyt sem látnak a csökkentett zsírtartalmú tehéntej fogyasztásához viszonyítva. Szerintük a vitaminok és az ásványi anyagok feldúsítása könnyen egyoldalú táplálkozáshoz vezethet más, ugyancsak szükséges tényezők rovására, de az sem bizonyított, hogy a kisebb fehérjetartalom csökkentené

később az elhízás kockázatát. Ezek az 1-3 éves gyerekek számára készült tejes italok tehát nem alkalmazkodnak korosztály speciális igényeihez és nem felelnek meg a vonatkozó rendelet előírásainak sem. Röviden összefoglalva: kiegyensúlyozott étrend esetén nincs szükség ezekre a speciális tejkészítményekre. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 22. oldal)

87/11 Egyesült Királyság: Ehető rovarok

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) információt kér az érintett szervezetektől az egész rovarok, hernyók, kukacok és más hasonló élőlények értékesítésének és fogyasztásának lehetőségéről. Ilyenfajta élelmiszer már most is kapható a brit piacon. 2011 augusztusában az Európai Bizottság felkérte a tagállamokat, hogy készítsenek listát azokról a rovarokról, amelyeket 1997. május 15. után hoztak forgalomba az EU piacain és a közeljövőben – mint újszerű élelmiszerek – külön élelmiszerbiztonsági értékelésre tarthatnak számot. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 10. oldal)

88/11 Egyesült Királyság: Élelmiszerbiztonság a lakásban

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2011 augusztusában számos tanulmány átvizsgálását követően jelentést adott ki arról, hogyan viszonyulnak az emberek az élelmiszerbiztonsághoz saját háztartásukban, és magatartásuk milyen kihatással lehet az egészségükre. A jelentés megállapításai szerint, bár az emberek legtöbbször tisztában vannak a jó élelmiszerhigiéniai gyakorlatokkal, mégsem fagyasztják le megfelelően az élelmiszereket, nem követik a címkén szereplő utasításokat és nem tartanak be egyszerű elemi szabályokat, amelyekkel pedig kiküszöbölhetnék a konyhájukból a veszedelmes baktériumokat. Tudják ugyan, hogy nem járnak el helyesen, de gyakran azt gondolják magukról, hogy ők sosem történhet élelmiszermérgezés. Az eredmények tükrében az FSA célzott ismeretek és ajánlások kidolgozását fontolgatja a mérgezések kockázatának csökkentésére. (World Food Regulation Review, 2011 szeptember, 22. oldal)

89/11 Hong Kong: Szilárd összetevős italok mikrobiológiai minősége

A Hong-Kong-i Élelmiszerbiztonsági Központ (CFS) kockázatbecslési tanulmányt folytatott a szilárd összetevőkkel (gyöngy tapióka, zselé, áloé, gyümölcs, vörösbab) dúsított, hidegen fogyasztott és nem előre csomagolt italok mikrobiológiai minőségéről. A beérkezett 198 minta laboratóriumi elemzését a következő 5 mikrobiológiai paraméterre végezték el: aerob kolónia szám (ACC, a legtöbb élelmiszerben természetes úton vagy szennyezés következtében előforduló baktériumokat elfedő baktériumok),

Escherichia coli, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* spp. és *Staphylococcus aureus*. Valamennyi minta vizsgálati eredménye kielégítőnek bizonyult, azok egyike sem jelent potenciális veszélyt a fogyasztókra. Arra azonban felhívták az élelmiszer kereskedők figyelmét, hogy az italok említett szilárd összetevőit ne tárolják túlságosan hosszú ideig szobahőmérsékleten, mert romolhat azok mikrobiológiai minősége. (World Food Regulation Review, 2011 október, 25-26. oldal)

90/11 EU: A sertéshús-ellenőrzés korszerűsítése

Az Európai Bizottság 2010-ben felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy dolgozzon ki egy sor tudományos szakvéleményt azokról a biológiai és vegyi közegészségügyi veszélyekről, amelyekre a húsok ellenőrzésénél tekintettel kell lenni. Emellett az egyes tagállamokban előforduló, az élelmiszerek által hordozott speciális veszélyekről is kértek összehasonlítható adatokat, ami lehetővé teszi a kockázatmenedzsment számára a húsellenőrzéssel kapcsolatos eljárások hozzáigazítását a sajátos nemzeti követelményekhez. Az EFSA 2011. október 3-án befejezte a nagy horderejű feladat első részét, ami a sertéshús vizsgálati módszerekkel foglalkozik. A legfontosabb ajánlás egy átfogó hasított félsertés biztonsági keretre vonatkozik, amely integrált módon kapcsolná össze a farmon és a vágóhídon alkalmazott preventív intézkedéseket, biztosítva ezáltal a legfőbb veszélyek hatékony kontrollját. Az EFSA szakemberei nem javasolják továbbá a hasított félsertések kézzel történő megtapogatását és a bevágások alkalmazását sem, mert azok könnyen a baktériumos keresztszennyeződések forrásaivá válhatnak. (World Food Regulation Review, 2011 október, 5-6. oldal)

91/11 EU: Élelmiszerbiztonsági Almanach

A 2011. évi *E. coli* járvány kitörése a tagállamokban rámutatott az élelmiszerbiztonsági hatóságok európai szintű hálózatának és együttműködésének parancsoló szükségességére. Az „EU Élelmiszerbiztonsági Almanach” a 27 tagállam mellett információt nyújt Horvátország, Izland, Macedónia, Norvégia, Svájc és Törökország nemzeti élelmiszerbiztonsági struktúráiról, különös tekintettel a törvények által garantált fogyasztóvédelemre. Mind a 33 ország profilja tartalmaz egy diagramot a kormány szintű hatóságok szervezeti felépítéséről, részletes leírással minden egyes intézmény feladatairól és felelősségi köreiről, amit ikonok segítségével grafikusán is ábrázolnak. A Federal Institute for Risk Management (BfR) által gondozott Almanach azt is tartalmazza, hogy az egyes országokban ki a felelős a növényvédőszer értékeléséért, az egészségügyi állításokért és a zoonózisokért, hogyan történik a kockázatkommunikáció, illetve hogy mennyire megoldott a kockázatbecslés és a kockázatmenedzsment intézményi szétválasztása. Az Almanach az egyes országokban működő EFSA társintézmények (ilyen maga a BfR is) szoros

együttműködésével készült. (World Food Regulation Review, 2011 október, 6-7. oldal)

92/11 Egyesült Királyság: Veszélyes színezékek

A brit Minisztertanács és az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2008-ban felszólította az élelmiszergyártókat és forgalmazókat, hogy lehetőség szerint önként mondjanak le a következő színezékek alkalmazásáról: Sunset Sárga (E110), kinolinsárga (E104), karmoizin (E122), Allura Vörös (E129), tartrazin (E102) és Ponceau (E124). Az FSA által elrendelt kutatások ugyanis nyilvánvalóvá tették, hogy ezeknek az egyébként engedélyezett élelmiszerszínezékeknek és a tartósítószerként alkalmazott nátriumbenzoátnak a kombinációja egyes gyerekeknél hiperaktivitást okozhat. Az elmúlt 3 év alatt számos gyártó – más alternatív lehetőséget találva – már eltávolította ezeket a színezékeket. Az FSA 2011. szeptember 15-én egy útmutatót adott ki az önkéntes áttérés megkönnyítésére, amely további információt és technikai részleteket tartalmaz a kiváltásra ajánlott alternatív színezékekről. (World Food Regulation Review, 2011 október, 12. oldal)

93/11 Egyesült Királyság: Az élő állatokon végzett kísérletek kiváltása

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) nagy hangsúlyt fektet arra, hogy a laboratóriumi munkában csökkentse az egereken és más élő állatokon végzett kísérletek számát. A különféle étkezési kagylók veszélyes méregtartalmát például – ami súlyos humán betegséget okozhat – eddig biológiai úton, élő egereken mutatták ki. Most azonban alternatív módszerként kifejlesztettek egy kémiai vizsgálatot, amely a nagy teljesítményű folyadék kromatográfián (HPLC) alapul. Az Egyesült Királyság az első olyan EU tagállam, ami a törvényben előírt vizsgálati kötelezettségeinek ilyen módszer alkalmazásával tesz eleget, kímélve ezzel a laboratóriumi állatok életét. (World Food Regulation Review, 2011 október, 12-13. oldal)

94/11 USA: Harc az E. coli ellen

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2011. szeptember 13-án bejelentette, hogy az élelmiszerellátás biztonsága és a lakosság egészségének megóvása érdekében új lépéseket tesz a patogén E. coli által okozott fertőzések leküzdésére: a baktérium 6 újabb csoportját szennyezésnek minősíti a nyers marhahúsban. Ha tehát az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) – újonnan kifejlesztendő teszthei segítségével – ilyen patogéneket mutat ki a marhahúsban, annak összetevőiben vagy a sütni való szeletekben, nem engedi eljutni a terméket a fogyasztókhoz. Az E. coli ugyanis súlyos betegséget, sőt halált is okozhat, legnagyobb kockázattal a

fiataloknál és az idősebb korosztályoknál. Mivel az Obama adminisztráció nagy hangsúlyt fektet az élelmiszerek által okozott betegségek megelőzésére, az USDA – az Elnök Élelmiszerbiztonsági Munkacsoportjával és más szövetségi partnerekkel együtt – keményen dolgozik egy újfajta, közegészség-centrikus megközelítés kialakításán, amely a prevenció, a felügyelet és ellenőrzés, a jogi kényszer, illetve a gyors válaszadás alapelvein nyugszik. (World Food Regulation Review, 2011 október, 13-14. oldal)

95/11 USA: Hálózat az élelmiszerek által okozott betegségek leküzdésére

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció 2011. szeptember 14-én bejelentette az FDA Koordinált Betegség Figyelő és Értékelő (CORE) Hálózat megalakítását, amely – korszerű, integrált megközelítést alkalmazva – képes hatékony és gyors választ adni az élelmiszerek által okozott emberi és állati betegségek megjelenésére. A CORE Network egy multidiszciplináris team, amely járványkutató, környezetegészségügyi és kockázatkommunikációs szakemberekből, továbbá állatorvosokból, mikrobiológusokból és vészhelyzeti koordinátorokból tevődik össze. A teljes munkaidős szakemberek a járványok megelőzésén, illetve a már kitört járványok megfelelő kezelésén dolgoznak; munkájukat az Egyesült Államok egész területén kiegészítik a partner közegészségügyi, mezőgazdasági és betegség megelőzési intézetek. (World Food Regulation Review, 2011 október, 14. oldal)

96/11 USA: Liszteriózis járvány

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) bejelentette, hogy 2011 szeptemberében legalább 15 embert betegített meg a *Listeria monocytogenes* Colorado, Nebraska, Oklahoma és Texas államban. A közegészségügyi szakemberek intenzív vizsgálattal és a betegekkel folytatott interjú során kiderítették, hogy a több államra kiterjedő járvány közvetlen kiváltó oka valószínűleg szennyezett kantalup sárgadinnye fogyasztása volt, amit Colorado állam Rocky Ford régiójában állítottak elő. A szakemberek a termékből és annak környezetéből is mintákat gyűjtöttek további laboratóriumi vizsgálatra. A rendszerint magas lázzal és izomfájdalmakkal járó liszteriózis akár végzetes is lehet, különösen a gyengébb immunrendszerű emberekre nézve. (World Food Regulation Review, 2011 október, 24-25. oldal)

97/11 Kanada: Növekszik az élelmiszerbiztonságba vetett bizalom

Egy 2011 tavaszán végzett reprezentatív felmérés szerint a kanadai lakosság túlnyomó többsége, 68%-a megbízik az ország élelmiszerbiztonsági rendszerében: az elmúlt két-három évben ez az arány 60, illetve 65% volt. A kormány továbbra is prioritásként kezeli az élelmiszerbiztonságot: a 2011. évi

költségvetés elkötelezte magát, hogy 5 éven keresztül 100 millió dollárt fordít erre a célra, többek között a tudományos háttér kiépítésére, az ellenőrök kiképzésére, valamint új eszközök és technológiák kifejlesztésére. Az emberek meglepedéssel tekintenek az ételminőség visszahívásokra is (számuk stabilan 226 körül mozog évente), mert szerintük ez a rendszer jó működésére utal. Elismerik, hogy az ételminőségbiztonságban mindenkinek megvan a maga szerepe, beleértve a farmereket, az ipart, a kormányt és a fogyasztókat is. (World Food Regulation Review, 2011 október, 27. oldal)

98/11 Kanada: Az energiatalok újfajta szabályozása

Egészen mostanáig az energiatalokat természetes eredetű egészséges terméknek tekintették, ezért a gyártóknak nem kellett tápanyag-táblázatot elhelyezniük rajtuk. 2011. október 6-án azonban a kanadai kormány új rendelkezéseket adott ki, hogy a fogyasztók jól informált módon választhassák az energiatalokat. Mostantól kezdve ezek az italok – hasonlóan az Egyesült Államokhoz és Európához – ételminőségre minősülnek Kanadában is, így minden palackon vagy más tároló edényen fel kell tüntetni a tápanyag-tartalmat. Az előírások betartásán a Kanadai Ételminőség Ellenőrző Hatóság (CFIA) őrködik majd. A koffein mennyisége a szokásos kiszerelési egységekben ezentúl nem haladhatja meg a 180 mg-ot, ami nagyjából egy közepes erősségű kávénak felel meg. A címke külön felhívja a gyerekek, illetve a terhes és a szoptató anyák figyelmét, miszerint az ő számukra nem ajánlott a túl sok koffein fogyasztása. A gyártók kötelesek biztosítani, hogy a vitaminok és az ásványi anyagok típusa és mennyisége biztonságos legyen a termékben. Figyelmeztetik a fogyasztókat arra is, hogy az energiatalokat ne keverjék alkohollal. (World Food Regulation Review, 2011 november, 3-4. oldal)

99/11 India: Új, átfogó ételminőségbiztonsági törvény

India új Ételminőségbiztonsági és Szabványosítási Törvénye, amely 2011. augusztus 5-én lépett hatályba – elismerve azt a tényt, hogy az ételminőség a farmtól a végső fogyasztó asztaláig sokféle folyamaton megy keresztül –, minden ételminőségvállalkozót felelőssé tesz az ételminőségbiztonságért a gyártóktól és az összetevők értékesítőitől a feldolgozáson, a csomagoláson, a tároláson, a szállításon, az importon keresztül egészen az eladásig, beleértve a különböző közétkeztetési szolgáltatásokat is. Hatályon kívül kerül az eddig érvényben volt, 1954. évi Ételminőség Hamisítást Megelőző Törvény, amely jóval kevesebb felelősséget írt elő. Az új törvény felhatalmazza az Indiai Ételminőségbiztonsági és Szabványosítási Hatóságot (FSSAI) arra, hogy tudományos alapokon nyugvó, egységes szerkezetű szabványokkal szabályozza az ételminőségek előállításának és forgalmazásának minden szakaszát. (World Food Regulation Review, 2011 november, 12. oldal)

100/11EU: EFSA tudományos stratégia tervezet

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2002-ben történt megalapítása óta – a tudományos-technikai haladás és a jogszabályi háttér fejlődése következtében – jelentősen módosultak a működési feltételek. Mindez jól tükröződik a 2011. november 4-én kiadott és társadalmi vitára bocsátott tudományos stratégiai tervezetben, amely a 2012-2016 évekre szól. A dokumentumban hangsúlyeltolódás tapasztalható a szabályozott termékek értékelése irányában, miközben még jobban kidomborodik a környezeti kockázatbecslés, a kockázatok és az előnyök egybevetése, valamint a piaci értékesítést követő monitoring. A tervezet feltárja a további fejlődés hajtóerőit és azt is, hogyan fogja teljesíteni az EFSA ezeket a kihívásokat, miközben továbbra is kitűnő tudományos szaktanácsadást nyújt a legfontosabb közegészségügyi témákban és az újonnan jelentkező kockázatokat illetően. (World Food Regulation Review, 2011 november, 7. oldal)

101/11EU: A mák ópium tartalmának veszélyei

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2011. november 8-án kiadott tudományos szakvéleményében azt a következtetést vonja le, hogy a mákszemeket tartalmazó élelmiszerek fogyasztása káros lehet egyes emberek egészségére. Az élelmiszerlánc szennyeződéseivel foglalkozó CONTAM panel ugyanakkor felhívta a figyelmet arra, hogy nagy a bizonytalanság a mákszemekkel bevihető ópium alkaloida mennyiség becslése körül, mivel csak korlátozottan állnak rendelkezésre adatok a mákszemeket tartalmazó élelmiszerek fogyasztásáról és az azokban található alkaloid tartalomról. Bonyolítja a helyzetet, hogy a mákszemek természetes körülmények között nem is tartalmaznak ópium alkaloidokat, de kártevők vagy a betakarításkor kapott sérülések következtében szennyeződhetnek a máknövény levélével. A szakvélemény leszögezi azt is, hogy az élelmiszer feldolgozás akár 90%-al is csökkentheti a mákszemekben jelen levő ópium alkaloidok mennyiségét. (World Food Regulation Review, 2011 november, 8-9. oldal)

102/11Egyesült Királyság: GM vita

A brit kormány 5 alapelvet adott ki a genetikai módosítások alapos megfontolásához. Ezek mindenekelőtt hangsúlyozzák a különféle nézőpontok ütköztetésének és azok figyelembe vételének fontosságát. Bite nevű negyedéves folyóiratában most az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) – „Újszerű konyha vagy haszontalan kilátás?” címmel – számos információt közöl a GM élelmiszerekről, különös tekintettel az élelmezésbiztonság és a fenntarthatóság problémájára, majd felteszi a kérdést: játszhatnak vagy nem játszhatnak a genetikai módosítások érdemleges szerepet a jövőben. A folyóirat ütközteti egymással vezető

tudósok és kutatók, továbbá farmerek és élelmiszergyártók, valamint angol, skót és Wales-i kormánytisztviselők álláspontját. (World Food Regulation Review, 2011 november, 15-16. oldal)

103/11USA: GM szója

A Monsanto 2009-ben kérvénnyel fordult a Mezőgazdasági Minisztérium Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálatához (APHIS) felé, hogy esetileg ismerje el a MON87701 genetikai módosítással a rovarkártevőkkel szemben ellenállóvá tett szója nem szabályozott állapotát. Az APHIS annak rendje-módja szerint a Federal Registerben társadalmi vitára bocsátotta a kérvényt, valamint az előzetes kockázatbecslések eredményét. A 60 napos konzultációs időszak alatt mindössze négy hozzászólás érkezett. A laboratóriumi és a szabadföldi kísérletek alapján az APHIS bizonyítottan látta a GM szója ártalmatlanságát, s ezért meghozta a nem szabályozott állapotra vonatkozó döntését, ami a Federal Registerben való megjelenés napján, 2011. október 12-én hatályba is lépett. (World Food Regulation Review, 2011 november, 17. oldal)

104/11USA: Pénzeszközök az organikus mezőgazdaság támogatására

Az ezredfordulót követően jelentős növekedésnek indult a biotermelés az Egyesült Államokban: a gazdálkodók egyre nagyobb érdeklődéssel fordulnak a tanúsított organikus rendszerek felé, mivel ezzel csökkenthetik függőségüket a meg nem újítható energiaforrásoktól és a prémium árak segítségével bejutva az értékesebb piacokra, jövedelmüket is jelentősen növelhetik. Az amerikai fogyasztók több mint kétharmada legalább alkalmanként vásárol biotermékeket, 28%-uk azonban heti rendszerességgel! A Mezőgazdasági Minisztérium Országos Élelmezési és Mezőgazdasági Intézete (NIFA) 19 millió dolláros alapot hozott létre a tudományos kutatás és a népszerűsítő programok kiterjesztésére, hogy ezzel is segítsék a biotermelők és feldolgozók gyarapodását, illetve a kiváló minőségű organikus agrártermékek értékesítését, ami hozzájárul a 'Termett Amerikában' hazai organikus márka világhírvének öregbítéséhez. (World Food Regulation Review, 2011 november, 17-18. oldal)

105/11Latin-Amerika: Nincs egységes élelmiszerszabályozás

A funkcionális élelmiszerek elterjedését Latin-Amerikában akadályozza az országról országra váltakozó jogi szabályozás. Az EAS szaktanácsadói rámutattak arra, hogy – az Európai Uniótól és a délkelet-ázsiai térségtől eltérően – Közép- és Dél-Amerikában még nem ment végbe a jogharmonizáció: eltérően értelmezik például az élelmiszerek és a

gyógyszerek elhatárolását, de különböző szabályok vonatkoznak a növényi termékek felhasználására és az elosztási csatornák működésére is. Vannak azonban már biztató kezdeményezések az élelmiszerszabályozás harmonizálására: a MERCOSUR tagállamokban (Argentína, Brazília, Paraguay és Uruguay) egységes rendszert alakítottak ki az élelmiszerek tápérték-jelölésére; Közép-Amerikában pedig Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras és Nicaragua ugyancsak egységes szabályokat vezetett be a tápértékjelölésre és az élelmiszeradalékok használatára. (World Food Regulation Review, 2011 november, 20. oldal)

106/11 Írország: Csökken a konyhasó fogyasztás

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) felmérése szerint az utóbbi évtizedben 1,1 grammal visszaesett a felnőttek konyhasó fogyasztása, hála az élelmiszeriparral közösen folytatott csökkentési programnak. Míg 2001-ben a felnőtt lakosság napi átlagos sófogyasztása 8,1 gramm volt, addig 2011-ben már csak 7,0 gramm/nap érték jött ki – nem számítva a főzés vagy az étkezés során az asztalnál tetszés szerint hozzáadott sómennyiséget. A felnőttek – és különösen a férfiak – sófogyasztása azonban még mindig messze van a célként megjelölt napi 6 grammtól, ami egy teáskanálnyinak felel meg. A készételek közül leginkább a pácolt és a feldolgozott hústermékek, valamint a kenyér és a zsemlye felelős a magas sófogyasztásért, bár ezen a téren már jelentős előrelépés történt. Most az említett „otthoni” sófogyasztás visszaszorításáért harcolnak a szakemberek, tudva, hogy minden gramm, az ételekből eltávolított konyhasó jelentősen csökkenti a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázatát, életet mentve. (World Food Regulation Review, 2011 november, 25. oldal)

107/11 Ausztrália-Új-Zéland: GM kukoricaétel jóváhagyása

A Syngenta Seeds Pty Ltd. kérvényt nyújtott be az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszerszabványosítási Hivatalhoz (FSANZ) egy genetikailag módosított kukorica vonalból előállított élelmiszer engedélyezésére. A beavatkozással a rovarkártevőkkel szemben ellenállóvá tett 5307-es számú vonalat – a jóváhagyás és a kereskedelmi forgalom engedélyezése után – más, kukoricafajtákkal együtt hagyományos módon kívánják termesztetni az Egyesült Államok és Kanada gabonatermő vidékein. Ausztráliában és Új-Zélandon a genetikailag módosított élelmiszerek forgalmazása előtt a FSANZ mindenre kiterjedő biztonsági értékelést végez, mielőtt az új élelmiszert jóváhagynák az Élelmiszer Szabvány Kódexben. Ezt megelőzően, illetve ezzel párhuzamosan társadalmi párbeszédet is folytatnak. (World Food Regulation Review, 2011 december, 3. oldal)

108/11 Franciaország: Állati fehérjék a takarmányban

Az átadható szivacsos agysorvadásra (TSE) vonatkozó jogi szabályozás szisztematikus felülvizsgálata keretében az Európai Bizottság javasolja azon előírások enyhítését, amelyek megtiltják a feldolgozott állati fehérjék alkalmazását egyes produktív állatfajok takarmányozásában. A francia Mezőgazdasági és Egészségügyi, valamint a Fogyasztóvédelmi Minisztérium ezzel kapcsolatban felkérte az Élelmiszer, Környezeti, Munkahelyi Egészségügyi és Biztonsági Hivatalt (ANSES), hogy becsülje fel a tervezett könnyítések egészségügyi kihatásait Franciaországban. Az ANSES ugyanis már 2009-ben szigorú feltételekhez kötötte az ilyen előírások enyhítését, leginkább az egyes ipari tevékenységek elkülönítésére törekedve a keresztszennyeződések megelőzése érdekében. Nagy hangsúlyt helyeztek a feldolgozott állati eredetű fehérjék származásának nyomon követhetőségére is. A 2010 őszi kiadott jelentésében az ANSES méltatta az elért haladást, de annak a véleményének adott hangot, hogy még mindig nem teljesen kielégítő a feldolgozott állati fehérjék biztonságos használata. (World Food Regulation Review, 2011 december, 8-9. oldal)

109/11 EU: Még mindig nem kielégítő az állatjóléti helyzet

Az Európai Bizottság által kiadott jelentés megállapítja, hogy a Tanács 2004. december 22-én kelt 2005/1/EK számú, az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről szóló rendelete 2007. január 1. óta érvényben van, ami nagyban hozzájárult az állatjóléti helyzet javításához. Civil szervezetek véleménye szerint azonban még továbbra is vannak lényeges problémák, mint például a jogszabály következtlen végrehajtása és annak eltérő értelmezése, illetve az ebből adódó piaci torzulások miatt. Az ilyen hiányosságok kiküszöbölése érdekében a Bizottság rendkívül fontosnak tartja a kommunikációt az érdekelt felek bevonásával, az előírások szigorúbb végrehajtását biztosító intézkedéseket a tagországok illetékes hatóságai részéről, továbbá a tökéletesebb navigációs rendszerek kifejlesztését. A Bizottsághoz tartozó Élelmiszer és Állatorvosi Hivatal (FVO) növelni fogja a tagállamokban eszközölt ellenőrzései számát. Az Európai Unió területén – különböző okokból – évente több mint 35 millió élőállatot szállítanak hosszabb távolságokra. (World Food Regulation Review, 2011 december, 5. oldal)

110/11 EU: Növekszik az adalékok használatának átláthatósága

Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-án kelt, az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK keretrendelete tartalmazza az adalékok használatára vonatkozó általános feltételeket. A nagyobb élelmiszerbiztonság és átláthatóság érdekében az Európai Bizottság – az idézett alapjogszabállyal összhangban – 2011. november 14-én 2 új rendeletet

fogadott el, amelyek végső soron jegyzékeket tartalmaznak. Az első, 2013 júniusában hatályba lépő rendelet élelmiszerek szerinti bontásban sorolja fel az adalékanyagokat, lehetővé téve azok könnyű azonosíthatóságát nem csak a fogyasztók, hanem az élelmiszerelőállítók és az ellenőrző hatóságok számára is. A másik rendelet viszont – ami az EU Hivatalos Lapjában való közzétételtől számított 20. napon lép életbe – az élelmiszer összetevőkben (pl. enzimek, ízesítőszerke, tápanyagok) alkalmazható adalékokat sorolja fel. (World Food Regulation Review, 2011 december, 6-7. oldal)

111/11 Egyesült Királyság: Azt büntetik, aki betartja a jogszabályt?

Az Európai Bizottság – a kereskedelem szabadságára hivatkozva – továbbra is eltúri az állatjóléti előírásokat figyelmen kívül hagyó baromfitartásból származó tojás értékesítését, többnyire folyadék vagy por alakjában. Ezzel viszont versenyhátrányba kerülnek a brit tojástermelő gazdaságok, amelyek rengeteg időt és pénzt fordítottak a tojótyúk állatbarát ketrecekben való tartásának előkészítésére. Jim Paice brit mezőgazdasági miniszter Brüsszelben ismét felhívta az európai és a tagállami döntéshozók figyelmét, hogy hatékonyabban próbáljanak érvényt szerezni az állatjóléti előírásoknak, ha nem akarják a becsületes, jogkövető magatartást tanúsító farmereket nehéz helyzetbe hozni. (World Food Regulation Review, 2011 december, 12. oldal)

112/11 Egyesült Királyság: Csökkentik a farmerek terheit

A brit kormány meg van elégedve a farmerek túlnyomó többségével, akik igen komolyan veszik a környezeti, az egészségügyi és az állatjóléti szabványok betartását és erről visszamenőleges dokumentációval is rendelkeznek. Jim Paice mezőgazdasági miniszter egy belső munkaanyagban kilátásba helyezte a szorgalmas és jogkövető gazdák terheinek jelentős csökkentését, biztosítva ezáltal a hatékonyság növekedését, az adminisztráció lefaragását és a jobb együttműködést a feldolgozóiparral. Korlátoznák a kockázati alapú ellenőrzések számát is, elsősorban azokra a gazdaságokra koncentrálva, amelyek nagy valószínűséggel megszegik a szabályokat. A komplex környezetvédelmi előírások egyszerűsítésével egyértelmű útmutatással fognak szolgálni a gazdáknak arról, hogy milyen gyakorlati intézkedéseket kell tenniük, a papírmunka csökkentésével és az információáramlás hatékonyabbá tételével egyidejűleg. (World Food Regulation Review, 2011 december, 12-13. oldal)

113/11 USA: Korszerű szabályozás és kockázatbecslés

Az Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) legfontosabb feladata a kockázatbecslés és a szabályozás, ám ezek az irányadó folyamatok

már korszerűsítésre szorulnak. A felülvizsgálat igénye elsősorban a forgalmazók részéről jön, akik különféle növényeket, állatokat és termékeket szeretnének behozni az Egyesült Államok területére. A kockázatbecslési eljárás korszerűsítése, a projekt menedzsment és a nyomkövethetőség javítása, valamint az egyes műveletek elvégzésére kiszabott határidő drámai mértékű javulást hozhat, akár 70%-al is csökkentve az átfutási időket. Az eddigi szigorúságból azonban az APHIS nem hajlandó engedni: továbbra is szilárdan védelmezi a mezőgazdaságot és támogatja a kereskedelmet, különös tekintettel az új külföldi piacok feltárására. (World Food Regulation Review, 2011 december, 13. oldal)

114/11 USA: A genetikai módosítások hatékonyabb és gyorsabb elbírálása

Az Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) régóta elkötelezett a dereguláció, az ügyfelek hatékonyabb kiszolgálása, a korszerűsítés és az innovatív technológiák alkalmazása mellett. E gondolat jegyében – a Lean Six Sigma folyamatjavító stratégia felhasználásával – az APHIS több olyan pontot is talált, ahol egységesíteni és javítani lehet a folyamatok minőségét. Ilyen például a genetikailag módosított (GE) növények nem-szabályozott státuszára irányuló kérvények elbírálásának folyamata: az APHIS akkor ad pozitív választ a pályázatra, ha nem merül fel semmilyen, a jogi szabályozás keretébe tartozó növényegészségügyi kockázat. A folyamatkorszerűsítés révén jelentősen csökkenni fog az átfutási idő, miközben az APHIS továbbra is fenntartja korábbi szigorú kontrollját. (World Food Regulation Review, 2011 december, 14. oldal)

115/11 Új élelmiszertörvény Indiában

Sok új elemet és teljesen újszerű szemléletmódot tükröz India most hatályba lépett Élelmiszerbiztonsági és Szabványosítási Törvénye, amely egyúttal hatálytalanít nyolc régi, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályt és a hozzájuk kapcsolódó rendeleteket, köztük az eddig alaprendelkezésnek számító, 1954. évi, az élelmiszerek hamisításának megelőzéséről szóló törvényt. Az új jogszabály megalkotóinak deklarált célja a nemzet érdekeinek szolgálata, amit az indiai kormány az egész élelmiszeripar – előállítás, tárolás, elosztás, értékesítés, import – felett gyakorolt ellenőrző szerep segítségével kíván megvalósítani. A törvény élelmiszerbiztonsági alap gondolata: ha akár egyetlen, bármely árutételhez, egységhez vagy küldeményhez tartozó élelmiszert nem találnak biztonságosnak, akkor az egész mennyiséget úgy kell tekinteni, mint ami nem felel meg az előírásoknak. Ez a vélelem csak a meghatározott időtartamon belül elvégzett részletes vizsgálatok után módosítható. Az új törvény alapján olyan szabványokat dolgoznak ki, amelyek többek között a csomagolt élelmiszerek

megfelelő jelölésére, a szennyezőanyagok maximálisan megengedhető mértékére, illetve az adalékok és a technológiai segédanyagok használatára vonatkozóan. (World Food Regulation Review, 2011 december, 15-17. oldal)

116/11 Világméretű összefogás az élelmezési rendszer átalakítására

A fenntartható mezőgazdaság és az éghajlatváltozás összefüggéseivel foglalkozó, élenjáró tudósokból álló globális bizottság (CSACC) egy gondolatébresztő dokumentumot készített „Élelmezésbiztonság és éghajlatváltozás” címmel, amelyet a 2011 novemberi, a témával kapcsolatban tartott dél-afrikai ENSZ értekezleten terjesztettek elő. A dokumentum készítői aláhúzzák, hogy az élelmezésbiztonság problémája valamilyen formában kivétel nélkül mindenkit érint, a gazdag és a szegény országokat egyaránt. Az élelmezési rendszer globális megközelítése szükségessé teszi az éghajlati kihívásokhoz harmonikusan illeszkedő mezőgazdaság kialakítását, az erőforrások hatékony felhasználását, az ellátási láncban keletkező veszteség és hulladékok minimalizálását, továbbá az egészséges táplálkozás lehetőségének biztosítását minden ember számára a világon. (World Food Regulation Review, 2011 december, 20. oldal)

1/12 Dánia: Egyes fogyasztói szegmensnek védelme a koffeintől

A gyerekek és a tinédzserek nagyon szeretik a magas koffein tartalmú energitalokat, ami azonban káros hatással lehet az egészségükre. Ezért az Európai Unióban már most kötelező a literenként 150 mg-nál több koffeint tartalmazó energitalokon elhelyezni a következő figyelmeztetést: „Magas koffein tartalom”. A 2011. október 25-én elfogadott 1169/2011 (EU) számú Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet (tárgya: a fogyasztók tájékoztatása az élelmiszerekről) még tovább megy, de ez a rendelet csak 2014 végén lép hatályba. Mette Gjerskov dán élelmezésügyi, mezőgazdasági és halászati miniszter azonban bejelentette, hogy nem hajlandó ilyen sokáig várni; egy új, azonnal életbe lépő nemzeti rendelkezés kötelezővé teszi az alábbi figyelmeztető felirat alkalmazását is az energitalokon: „Nem ajánlott gyermekek, terhes nők és szoptató anyák részére”. (World Food Regulation Review, 2012 január, 3-4. oldal)

2/12 Hollandia: Ellenőrzés a vadhúsok háza táján

A holland élelmiszer- és árufelügyelő hatóság széleskörű ellenőrzést végzett a vadhúsból készült termékek körében. Összesen 150 megvizsgált minta közül 11 készítménynél (7%) találtak félrevezető jelölést, ami még mindig riasztó aránynak számít, bár egy évvel korábban ez az arány 10% volt. További 9 mintánál tüzetes laboratóriumi elemzésre lesz szükség. Találtak olyan termékeket, amelyek egyáltalán nem is tartalmaztak vadhúst, míg

egyéb termékek a címkén jelölttől eltérő vadhúst és másfajta húsokat is tartalmaztak: például a vadgulyás birkahúst, a nyúlragu szarvast, a csirkeragu pulykát és a „lapin au feu” sertéshúst. A hatóság 11 esetben hozott elmarasztaló intézkedést: 6 vállalatot írásbeli figyelmeztetésben részesített, 5 alkalommal pedig büntetés kiszabására került sor. (World Food Regulation Review, 2012 január, 10-11. oldal)

3/12 EU: Új ételminőségjelölési rendelet

A 2011. október 25-én elfogadott 1169/2011 (EU) számú Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet (tárgya: a fogyasztók tájékoztatása az élelmiszerekről) célja jelentősen megkönnyíteni a vásárlók számára az élelmiszerek címkéjén feltüntetett információk megértését. Az Élelmiszer Információs Rendelet (FIR) egyetlen jogszabályban foglalja össze az általános élelmiszer és tápérték jelölésre vonatkozó előírásokat. A követelmények többségét csak 2014-től kell alkalmazni, míg a tápértékjelölés 2016-ban válik kötelezővé. Néhány jelentősebb új előírás: 1.) Nem csak az előrecsomagolt, hanem az ömlesztett élelmiszereken is jelölni kell az allergéneket; 2.) A magas koffein tartalmú italokon azt is fel kell tüntetni, hogy azok fogyasztása nem ajánlatos a gyermekek, a terhes és a szoptató anyák számára; 3.) Jelölni kell a felhasznált növényi olaj jellegét (pl. palmaolaj); 4.) A jobb olvashatóság érdekében meghatározzák a címkén alkalmazható minimális betűméreteket; 5.) További finomítás szükséges a termék származási helyének meghatározásában: így például az 'Egyesült Királyság' helyett feltüntethetővé válik 'Skócia', 'Anglia', 'Wales' vagy 'Észak-Írország' is származási helyként. Eltérés esetén a legfontosabb összetevők származási helyét külön kell jelölni. (World Food Regulation Review, 2012 január, 7-8. oldal)

4/12 EU: Érdekkülfordulások elkerülése

Kilincsváltás – röviden csak így nevezik az Európai Unióban azt, ha egyes személyek túl gyakran változtatják a közszférában, illetve a magánszektorban betöltött funkcióikat. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2011. december 14-én jelentéstervezetet és ajánlásokat kapott az ombudsmantól a hasonló esetek elkerülésére. Az EFSA együttműködési készségének adott hangot jelezve, hogy az elmúlt két-három évben jelentősen megszigorította eljárásrendjét, felülvizsgálva és feljavítva a vonatkozó belső szabályzatokat. Különösen nagy figyelmet fordítanak arra, hogyan érzékelik a kívülállók a lehetséges érdekkonfliktusok szabályozását, illetve azok megoldását az etika és az integritás jegyében. Az újonnan belépő szakemberektől például az EFSA megköveteli, hogy legalább 2 évre előre adjanak tájékoztatást a jövőben várható alkalmazásokról. (World Food Regulation Review, 2012 január, 7. oldal)

5/12 Egyesült Királyság: Késleltetik a juhok elektronikus azonosítását

Mintegy 8 millió olyan juhot tartanak Nagy-Britanniában, amelyek 2010. január 1. előtt születtek és hagyományos füljelzővel rendelkeznek. Az új EU szabályozás szerint azonban ezeket az állatokat – egy évnél hosszabb tartási idő esetén – mozgatáshoz (pl. piacra szállítás) egyedi elektronikus azonosítóval kell megjelölni, ami a következő három évben akár 10 millió fontnál nagyobb költséget is okozhatna a brit mezőgazdaságnak. Egy újabb megállapodás alapján viszont az EU egészen 2014. december 13-ig eltekint a visszamenőleges egyedi jelölés alkalmazásától a 2010. január 1., az elektronikus juh azonosítási rendszer bevezetése előtt született állatok szállítása esetében. Ezeket az „öreg” juhokat tehát az állattartók továbbra is hagyományos krotáliával jelölhetik és falkában mozgathatják őket. (World Food Regulation Review, 2012 január, 12. oldal)

6/12 Egyesült Királyság: Festék és ásványolaj az élelmiszerekben

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) megvizsgálta, hogy a nyomtatott karton csomagolóanyagokból mennyi nyomdafesték vagy tinta hatol be az élelmiszerekbe, illetve hogy mennyi ásványolaj származék található a csomagolóanyagokban. Összesen 350, eredeti vagy újra felhasznált kartondobozba csomagolt élelmiszer minta vizsgálata alapján arra a megállapításra jutottak, hogy 84 tartalmazott nyomdafesték maradványokat. Ugyancsak 350 db karton csomagolószert is megvizsgáltak és közülük 51 esetben mutattak ki különböző típusú ásványolaj származékokat. Mindkét vizsgálatnál kockázatbecslést is végeztek és úgy találták, hogy az élelmiszerekbe jutott nyomdafesték és ásványolaj nem veszélyezteti a fogyasztók egészségét. (World Food Regulation Review, 2012 január, 13. oldal)

7/12 USA: Élelmiszerjelölési eljárások korszerűsítése

A Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) elkötelezte magát az általános élelmiszerjelölési eljárások hatékonyabbá és egyszerűbbé tétele mellett, anélkül azonban, hogy csorbát szenvedne a fogyasztók információhoz való hozzájutásának joga. Egy új javaslat szerint az egyes vállalatok felhatalmazást kapnának az élelmiszerek szélesebb körének felcímkezésére anélkül, hogy a tervezett jelölést előzetesen be kellene nyújtaniuk a FSIS-hez jóváhagyásra. Ez természetesen nem jelenti azt, hogy akár jótányit is el lehet térni a kötelező jelölési előírásoktól: a FSIS továbbra is jogosult ellenőrizni a címkén feltüntetett információk pontosságát, különös tekintettel a fogyasztó félrevezetésének elkerülésére. (World Food Regulation Review, 2012 január, 15-16. oldal)