

Ötven éve alapították a Codex Alimentarius Bizottságot

Ambrus Árpád, Zentai Andrea és Gál Veronika

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Érkezett: 2013. május 31.

A nemzetközi kereskedelmi forgalomba kerülő élelmiszerek minőségi paramétereit, az azokban előfordulható célzottan adagolt idegen anyagok (adalékok, ízesítő anyagok), állatgyógyászati- és növényvédőszer-maradékok, valamint a természetes eredetű toxinok koncentrációjának szintjét az egyes országok eltérő módon szabályozták, ami a múlt század során gyorsan bővülő nemzetközi kereskedelemben számos vitás esetet eredményezett és annak jelentős korlátjává vált.

Szükség volt egy – az egészségügyi kockázat tudományos elemzésén alapuló – szabványrendszer kidolgozására. Az ENSZ két szakosított szervezetének a – Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) – tagországai ezért határozták el a Codex Alimentarius Bizottság (CAC) létrehozását a két nemzetközi szervezet közös felügyelete alatt.

A Codex Alimentarius Bizottságot 1963-ban azzal a céllal alapították, hogy az élelmiszerek minőségére, kritikus összetevőire és szennyezőinek elfogadható maximális koncentrációjára nemzetközi szabványokat, útmutatókat és kódexeket dolgozzon ki a fogyasztók egészségvédelmének és a tisztességes élelmiszerkereskedelmi gyakorlat elősegítése céljából. A globális élelmiszerbiztonságot érintő kérdésekben gyakran kap központi szerepet a Codex Bizottság ülésein a biotechnológia, a növényvédőszer-maradékok, az élelmiszer-adalékanyagok és a szennyezőanyagok témakörei mellett sok más kapcsolódó téma is. A Bizottság támogatja továbbá a kormányközi és a magánszervezetek élelmiszer-szabványosítással kapcsolatos tevékenységét is.

A CAC tagsága folyamatosan bővül. Jelenleg 185 ország, az Európai Unió, 220 megfigyelő, 154 magán (nem-kormányzati) szervezet és 16 szakosított ENSZ szervezet vesz részt a munkában (FAO/WHO 2013).

Az üléseken résztvevő küldöttek száma is folyamatosan növekszik. Míg az első ülésen, 1963. június 25. és július 3. között, 30 ország 120 küldötte, valamint 16 nemzetközi szervezet képviselői vettek részt, a

2012-ben megrendezett 35. ülésnek 625 résztvevője volt 145 tagország, az Európai Unió és 34 nemzetközi kormányközi és magánszervezet képviselőjében. A kidolgozott és elfogadott Codex szabványok száma közel 10 000.

A nemzetközi kereskedelem terén a Codex szabványokat a Világkereskedelmi Szervezet (World Trade Organization, WTO) Egészségügyi és Növény-egészségügyi Egyezményében (SPS Agreement on Sanitary and Phytosanitary Measures) referenciaként alkalmazzák, elősegítve ezzel a diszkriminációtól mentes, a fogyasztók számára biztonságos export/import áruforgalmat. Ennélfogva a Codex szabványoknak szerepe van a kereskedelmi viták tisztázásában, továbbá az azoknál szigorúbb élelmiszer-biztonsági intézkedéseket alkalmazni kívánó WTO tagoktól megkövetelhetik intézkedéseik tudományos alátámasztását.

A Bizottság 36. ülését 2013. július 1. és 5. között a megalakulás 50. évfordulójához időzítve tartják ünnepélyes keretek között. Ez az esemény megfelelő alkalmat ad arra, hogy röviden áttekintsük a CAC fejlődését és munkájának főbb eredményeit, külön foglalkozva az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottsággal, CCMAS), melynek 1972 óta Magyarország a házigazdája.

A Codex szabványok tudományos megalapozottsága

A Codex Alimentarius a nemzetközi szinten elfogadott élelmiszerszabványok gyűjteménye. A Codex szabványok magukban foglalják a CAC által javasolt határértékeket, minőségi paramétereket, valamint a helyes gyakorlat megvalósításának elősegítésére kidolgozott kódexeket, irányműveket és útmutatókat.

A Codex szabványok a rendelkezésre álló legújabb, igazolt tudományos eredményeket veszik alapul. A munkát a kockázatbecslést végző független nemzetközi szakértő testületek segítik:

- az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó FAO/WHO Szakértői Bizottság (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA),
- a növényvédőszer-maradékokkal foglalkozó szakértői ülés (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR),
- a mikrobiológiai kockázatbecsléssel foglalkozó szakértői ülés (Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) és

- a FAO/WHO által szervezett ad hoc konzultációk.

A szakértői üléseken személyes tudományos eredményeik és szaktudásuk alapján meghívott szakemberek, azaz nem a kormányok delegáltjai vesznek részt, ezzel biztosítva a megalapozott elemzések és javaslatok szigorúan tudományos alapokon nyugvó elkészítését. A fogyasztók joggal bízhatnak abban, hogy a Codex szabványoknak megfelelő élelmiszerek biztonságosak, ezért ezek számos esetben az élelmiszerbiztonsággal és minőséggel kapcsolatos nemzeti jogalkotás alapjául is szolgálnak.

A szakértői bizottságok a feladattól függően évente egy vagy több alkalommal üléseznek; elemzéseik eredményét, javaslataikat az Interneten minden érdeklődő számára hozzáférhetően közzéteszik. A jelentések tartalmazzák az egyes anyagokra megállapított kockázati tényezőket, az azokból származtatott egészségügyi szempontból elfogadható maximálisan bevihető mennyiségeket (pl. ADI, TDI, TWI, ARfD), melyek definíciói megtalálhatók a Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food kiadványban (IPCS 2009). A jelentések ugyanakkor tartalmazzák a forgalomba kerülő élelmiszerekben javasolt maximális koncentráció szinteket (Maximum Residue Limit: MRL; Maximum Limit: ML) is.

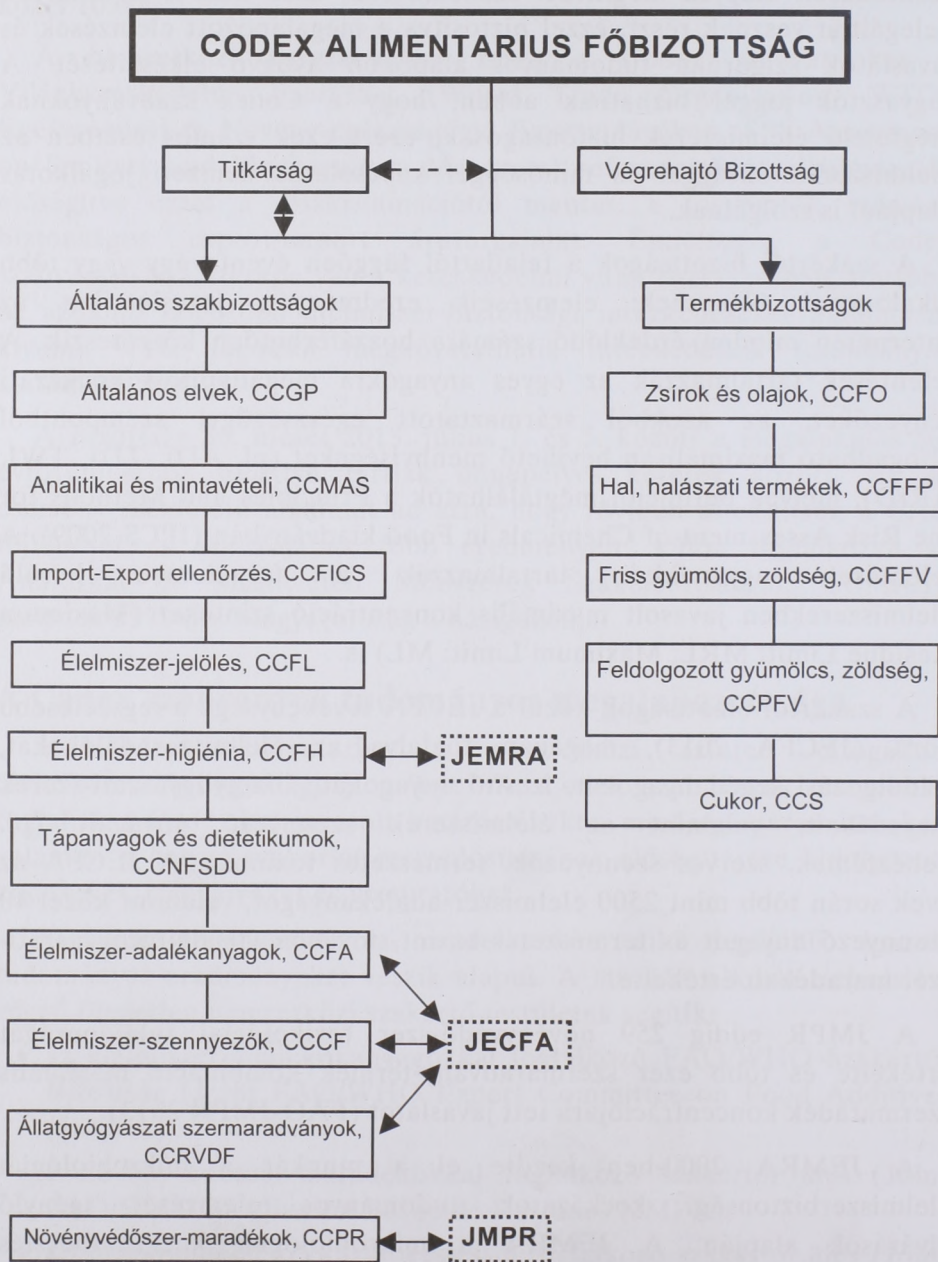
A szakértői bizottságok közül a JECFA tevékenysége a legszélesebb körű (JECFA 2013), magában foglalva az élelmiszeradalékokat, feldolgozási segédanyagokat, ízesítő anyagokat, állatgyógyászati-szerek maradványait, valamint az élelmiszerek szennyező anyagait (pl. nehézfémek, szerves szennyezők, természetes toxinok). A JECFA az évek során több mint 2500 élelmiszer-adalékanyagot, valamint közel 40 szennyező anyagot és természetes toxint, továbbá 90 állatgyógyászati-szer maradványait értékelte.

A Jmpr eddig 259 növényvédő-szer toxikológiai tulajdonságát értékelte és több ezer szermaradvány-termék kombináció maximális szermaradék koncentrációjára tett javaslatot (FAO-Jmpr 2013).

A Jemra 2000-ben kezdte el a munkát a mikrobiológiai élelmiszerbiztonsági kockázatok tudományos elemzését igénylő elvárások alapján. A Jemra a mikrobiológiai kockázatbecslés módszereinek kidolgozásával és optimalizálásával segíti elő a kellően megalapozott élelmiszerbiztonsági döntéseket (FAO-Jemra 2013).

A Codex szabványok, ajánlások kidolgozása

A Codex szervezeti felépítését az 1. ábra szemlélteti.



1. ábra: A Codex Alimentáris felépítése és Szakbizottságai

A Codex munka jellemzően az általános szakbizottságokban (pl. élelmiszer-higiéniái, élelmiszerjelöléssel, analitikai és mintavételi módszerekkel foglalkozó szakbizottságok), valamint az egyes termékcsoportok szabványainak kialakításával foglalkozó termékbizottságokban (pl. feldolgozott gyümölcsök és zöldségek, hal és haltermékek, zsírok és olajok) folyik. A gyakorló mezőgazdászok és az élelmiszerfeldolgozók számára különösen a jelöléssel, a nyers és feldolgozott zöldségekkel, gyümölcsökkel, hústerékekkel és általában az élelmiszer-higiéniával kérdéseivel foglalkozó szakbizottságok ajánlásai az irányadók. A kereskedelmi forgalomba kerülő termékeknek ezen túlmenően meg kell felelni a különböző kémiai anyagok (szermaradékok, szervesetlen és szerves szennyezők, természetes körülmények között képződő toxinok) maximálisan megengedhető koncentrációsintjének is. A szabványokban, ajánlásokban rögzített paraméterek ellenőrzésére egységes mintavételi eljárásokat és analitikai módszereket kell alkalmazni, melyek kidolgozása, értékelése és minősítése az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság feladata.

A tagországok észrevételeinek a figyelembe vételére a Codex szabványokat, irányelveket egy 8 lépésből álló eljárási rend alapján dolgozzák ki (FAO/WHO 2013b), majd finomítják és fogadják el, amely magában foglalja:

1. a kidolgozásra javasolt és elfogadott feladatok, valamint prioritási listák meghatározását;
2. az előzetes javaslat kidolgozását a JECFA, JMPR, JEMRA bevonásával, illetve a római székhelyű Codex Titkárság koordinálásával;
3. javaslatok elküldését a CAC-nak és a tagországoknak véleményezésre;
4. az illetékes Codex Szakbizottságok által előterjesztet javaslatok és a tagországok észrevételeinek értékelését;
5. a tagországok területi képviselője alapján választott tagokból álló szűk körű Végrehajtó Bizottság (EXEC) előzetes véleményezését és egyetértése esetén a Titkárságon keresztül felterjesztését a Főbizottság (CAC) részére;
6. a javaslatok Titkárság általi szétküldését a tagországoknak véleményezésre;

7. a tagországi vélemények továbbítását a Titkárság által az illetékes Szakbizottsághoz;
8. a Végrehajtó Bizottság véleményének figyelembevételével készített szakbizottsági javaslatok továbbítását a Titkárság által a Főbizottsághoz azzal, hogy fogadja el azt Codex szabványként.

A tagországok egyetértése esetén a javaslatok gyorsított eljárással is elfogadásra kerülhetnek.

A CAC Analitikai és Mintavételi Szakbizottságának tevékenysége

Az Analitikai és Mintavételi Szakbizottság (CCMAS) az élelmiszerlánc egészét érintő analitikai és mintavételi témákkal foglalkozik. A CCMAS egyik fő feladata a Codex szabványokban foglalt vizsgálati módszerek jóváhagyása. Fontos feladata továbbá az analitikai és mintavételi Codex módszerek alkalmassági kritériumainak meghatározása, valamint a mintavételi tervek és eljárások kidolgozása.

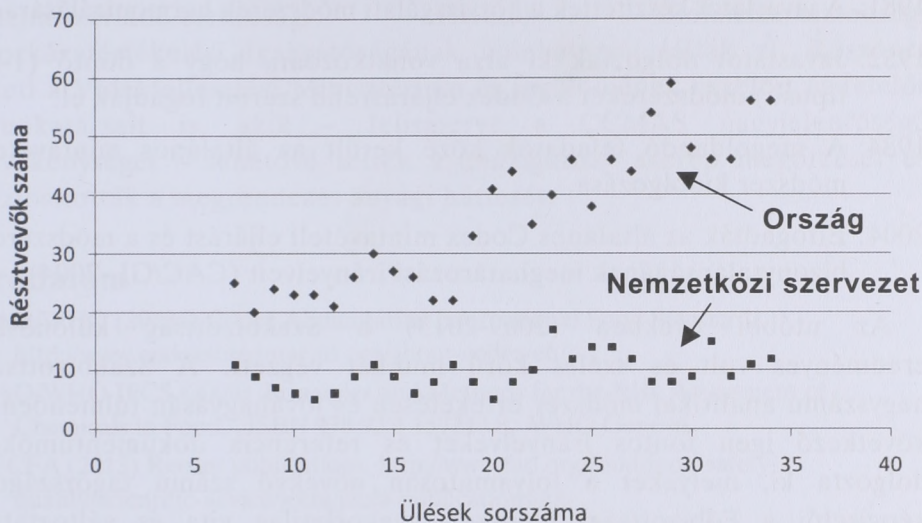
A Codex szabványok helyes értelmezése és betartásának ellenőrzése szempontjából az alkalmazott mintavételi és analitikai módszerek kiemelt jelentőségűek. Ilyen szempontból kiemelt szerepet játszik az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság. Az e területen végzett hazai szakmai munka elismerésének tekinthető, hogy 1972 óta Magyarország a házigazdája ennek a különösen fontos munkát végző Szakbizottságnak.

Az ülések helyszínét, levezető elnökeinek névsorát és elnökségük időtartamát az 1. táblázat tartalmazza.

1. táblázat: A CCMAS ülések helyszínei és levezető elnökei

Ülések	Helyszín	Levezető elnök	Időtartam
1.-4.	Berlin	Prof. Dr. R. Franck	1965-1968
5.	Köln	Prof. Dr. R. Franck	1969
6.	Bonn	Prof. Dr. R. Franck	1971
7.-8.	Budapest	Dr. A. Miklovicz	1972-1973
9.-15.	Budapest	Prof. Dr. R. Lasztity	1975-1986
16.-29.	Budapest	Prof. Dr. P. Biacs	1988-2008
30.-34.	Balatonalmádi Budapest	Prof. Dr. Á. Ambrus	2009-2013

A CCMAS munkájának nemzetközi szintű fontosságát mi sem bizonyítja jobban, mint az a tény, hogy a nehéz nemzetközi gazdasági helyzet ellenére az üléseken résztvevő tagországi delegáltak és a nemzetközi szervezetek száma folyamatosan növekszik (2. ábra).



2. ábra: A CAC Analitikai és Mintavételi Szakbizottság ülésein résztvevők számának alakulása 1972-2013 között

Érdeemes áttekinteni, hogy mely kiemelt témák szerepeltek az egyes CCMAS ülések napirendjén:

- 1965: A Bizottság elhatározta, hogy összeállítja az analitikai módszerekkel kapcsolatos szakanyagok és tudományos közlemények gyűjteményét, az analitikai módszerekkel foglalkozó szervezetek listáját és hatáskörébe veszi a mintavételt.
- 1969: A jegyzőkönyv mellékletei már konkrét eredményeket ismertettek az olívaolaj, és a gyorsfagyasztott élelmiszerek vizsgálatára, valamint irányelvet tartalmaztak a Codex mintavételi módszerek szerkezeti felépítésére.
- 1973: Általános módszereket fogadtak el a tartósítószerke, és a fémszennyezés meghatározására, valamint eljárási javaslatot a nettó anyagtartalom és a gyermektápszerek mintavételére. A termékbizottságok által javasolt mintavételi eljárásokat jóváhagyták.

- 1977: Javaslatot készítettek a jelenleg is használt 4 analitikai módszer-kategóriára.
- 1979: A módszer-kategóriák jellemzésére kritériumrendszert dolgoztak ki.
- 1981: A javaslatot készítettek a körvizsgálati módszerek harmonizálására.
- 1982: Javaslatot dolgoztak ki arra vonatkozóan, hogy a döntő (1-es típusú) módszereket a Codex eljárásrend szerint fogadják el.
- 1984: A megoldandó feladatok közé került az általános mintavételi módszer kidolgozása.
- 2004: Elfogadták az általános Codex mintavételi eljárást és a módszerek bizonytalanságának meghatározási irányelveit (CAC/GL-2004).

Az utóbbi években (2009-2013) a Szakbizottság különösen eredményes volt és széles körű munkát végzett. A Szakbizottság nagyszámú analitikai módszer értékelésén és jóváhagyásán túlmenően a következő igen fontos irányelveket és referencia dokumentumokat dolgozta ki, melyeket a folyamatosan növekvő számú tagországok képviselői a Főbizottsági üléseken gyakorlatilag vita és változtatás nélkül fogadták el:

- irányelv az analitikai vizsgálati eredmények különbözőségéből adódó vitás kérdések tisztázására;
- irányelv az egységes analitikai terminológiára;
- élelmiszerekben lévő meghatározott DNS-szekvenciák és fehérjemolekulák vizsgálati módszereinek validálási és értékelési szempontjai;
- vizsgálati módszerek értékelési kritériumai;

A Szakbizottság ugyanakkor több folyamatban lévő témán dolgozik, így pl.:

- a mérési bizonytalansággal kapcsolatos útmutató módosítása;
- a szellemi tulajdonnal védett módszerek felvétele a Codex szabványokba;
- a nemzetközi élelmiszerkereskedelemben alkalmazott mintavétel és vizsgálat alapelvei;
- a vitás kérdések megelőzésének irányelvei.

Az Analitikai és Mintavételi Codex Bizottság üléseinek előkészítésében és sikeres lebonyolításában különösen fontos szerepet játszott a CCMAS mindenkori Magyar Titkársága, melynek teendőit 2008-ig a Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, 2009-től a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal, majd 2013-tól a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának munkatársai látták el. Köszönet illeti a Vidékfejlesztési Minisztérium és jogelődjének vezetőit és felelős munkatársait is, akik – felismerve a CCMAS nagyjelentőségű tevékenységét – lehetővé tették a „házigazda” szerep megőrzését és biztosították a megrendezés anyagi hátterét.

Irodalom

FAO/WHO (2013a) Codex Alimentarius International Food Standards

<http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>

FAO/WHO IPCS (2009) Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food, , ISBN 978 92 4 157240 8, WHO Geneva

JECFA (2013) Recent publications, <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-publications/en/>

FAO-JMPR (2013) <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/jmpr/jmpr-rep/en/>

FAO-JEMRA <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/risk-assessments/en>

FAO/WHO Joint Food Standard Programme (2013) Codex Alimentarius Commission Procedural Manual 21st Edition, Rome 2013

Ötven éve alapították a Codex Alimentáriu Bizottságot

Összefoglalás

A nemzetközi élelmiszerszabványok kidolgozását végző Codex Alimentáriu Bizottság megalapításának 50. évfordulója alkalmából áttekintést adtunk a Codex szabványok tudományos alapjairól és kialakításuk rendszeréről. Ismertettük a Codex Alimentarius Bizottság és a részterületekkel foglalkozó Szakbizottságok rendszerét.

A szabványok kidolgozása az általános elvekkel, módszerekkel foglalkozó Szakbizottságokban, illetve a kiemelt termékcsoportok

Szabbizottságaiban történik. A javasolt szabványokat, melyek konkrét mintavételi és analitikai vizsgálati módszereket, egyes szennyező vagy adalékanyagokra, szermaradékokra vonatkozó határértékeket, általános irányelveket, valamint az élelmiszerek termelésére, forgalmazására és kereskedelmére vonatkozó helyes gyakorlatot megfogalmazó kódexeket foglalják magukban, a tagországok képviselői a Codex Alimentarius főbizottsági ülésein fogadják el.

A Codex szabványokban kiemelten fontos szerepet játszó mintavételi eljárások és analitikai vizsgálati módszerek kidolgozását, illetve jóváhagyását végző Analitikai és Mintavételi Módszerek Szabbizottság üléseinek 1972 óta házigazdája Magyarország.

50 Jubilee of the Codex Alimentarius Commission

Abstract

The objectives of the Codex Alimentarius Commission, its working procedures and the scientific base of the elaboration of the Codex Standards are reviewed on the occasion of the 50 years anniversary of its establishment. The structure of the Codex system is illustrated.

The Codex Standards are elaborated by the so called general subject committees and the commodity committees. The Codex standards include the analytical and sampling methods; maximum limits for food additives, pesticide and veterinary drug residues and food contaminants; guidelines describing general principles, and documents describing the Code of Practice for various areas of food production, distribution and sale.

Since 1972, Hungary has been the host of the Codex Committee of Methods of Analysis and Sampling, which is responsible for the evaluation and endorsement of analytical and sampling methods to be used for testing compliance with Codex Standards.