

## Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

### **75/12 Ausztrália/Új-Zéland: Zöldségfélék besugárzásának engedélyezése**

Az élelmiszerek besugárzását gyakran alternatív megoldásként alkalmazzák a kémiai jellegű kezelések kiváltására, különösen akkor, ha a korábban engedélyezett vegyszereket nem szabad többé használni. Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSANZ) által áttekintett tudományos adatok egyértelműen bizonyítják a paradicsom és a paprika besugárzásának teljesen biztonságos voltát, amellet az eljárás karantén célokra is kiválóan alkalmazható. Az új-zélandi Frisstermék Importőrök Szövetsége és egy Queensland-i minisztérium azzal a kéréssel fordult a FSANZ-hoz, hogy a belföldi és a nemzetközi kereskedelem elősegítésére engedélyezze a paradicsom és a paprika besugárzását a zöldségfélék felületén élő kártevők elpusztítása céljából. A kérvénnyel kapcsolatban a FSANZ további tudományos szakvéleményeket vár. (World Food Regulation Review, 2012 október, 3. oldal)

### **76/12 EU: A belső elválasztású rendszer zavaró tényezői**

Az emberi belső elválasztású rendszer olyan hormontermelő mirigyekből tevődik össze, amelyek szekrétaik segítségével számos módon befolyásolják szervezetünk élettani működését. A belső elválasztású rendszert megzavaró vegyi anyagok viszont káros hatással lehetnek a hormonháztartásra, különösen az érzékeny és könnyen sebezhető embereknél (méhmagzat, csecsemők, továbbá a kritikus fejlődési stádiumban levő gyerekek). Ezért a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóságot (EFSA), hogy készítsen tudományos szakvéleményt az élelmiszerláncban esetleg megjelenő, a belső elválasztású mirigyek működését károsító vagy megzavaró anyagok lehetséges humán egészségügyi és környezeti kockázatáról. A konzisztencia biztosítása érdekében az EFSA Tudományos Bizottsága mellett számos más európai szervezet is részt vesz a munkában, amely mindenek előtt három kulcsfontosságú kérdésre keresi a választ: 1.) Mely tudományos kritériumok segítségével azonosíthatók a hormonrendszert megzavaró jelenségek? 2.) Mely kritériumok teszik lehetővé a belső elválasztású mirigyeket megzavaró anyagok esetleges káros hatásainak megkülönböztetését az emberi testfunkciók, illetve az ökoszisztéma normális szabályozásától (például az emberek és az állatok testhőmérsékletének változásai, vagy a fotoszintetikus aktivitás megváltozása a növényeknél)? 3.) A toxicitás mérésére jelenleg rendelkezésünkre álló módszerek vajon alkalmasak-e a belső elválasztású rendszerre nézve aktív anyagok hatásainak kimutatására? A tervek szerint az EFSA Tudományos



## **77/12 EU: A jóváhagyott ízesítőszeres pozitív listája**

Ízesítőszereseket már régóta használnak az élelmiszerek és az italok ízének, illatának pozitív irányú befolyásolására. Az ilyen adalékanyagok biztonságának és alkalmazásuk átláthatóságának fokozása érdekében az Európai Bizottság 2012. október 1-én elfogadta az alábbi két új jogszabályt:

1. A Bizottság 872/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. október 1.) az aromaanyagoknak a 2232/96/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben előírt listája elfogadásáról, a listának az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletébe való beillesztéséről, valamint az 1565/2000/EK bizottsági rendelet és az 1999/217/EK bizottsági határozat hatályon kívül helyezéséről
2. A Bizottság 873/2012/EU rendelete (2012. október 1.) az aromáknak és alapanyagoknak az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletében meghatározott uniós listájára vonatkozó átmeneti intézkedésekről

Az első rendelet törvénybe foglalja több mint 2100 engedélyezett ízesítőszer jegyzékét, melynek hatálya az egész Európai Unióra kiterjed. A rendelet 2013. április 22-én lép életbe és egy 18 hónapos átmeneti időszak után minden, a listán nem szereplő ízesítőszer használata tilos lesz. A 2012. október 22-én életbe lépő második rendelet átmeneti intézkedéseket fogalmaz meg a nem élelmiszer alapú ízesítőszeresekkel kapcsolatban. (World Food Regulation Review, 2012 október, 7-8. oldal)

## **78/12 Hollandia: A nanotechnológia várható kihatásai**

Az utóbbi években egyre több termék tartalmaz nanoanyagokat, bár még mindig nem rendelkezünk elegendő ismerettel azok potenciális kockázatairól a humán egészség és a környezet szempontjából. A kockázatbecslés terén nagy előrelépést tett az Európai Bizottság 2011-ben, amikor ajánlásokat adott ki a nanoanyagok definíciójáról. Eszerint az az anyag tekinthető nanoanyagoknak, ahol az alkotó részecskéknek legalább 50%-a az 1-100 nm mérettartományba esik. A holland Nemzeti Közegészségügyi és Környezeti Intézet (RIVM) ezt a definíciót megfelelő alapnak tekinti a jövőbeli szabályozáshoz, ugyanakkor még nyitva marad néhány kérdés: 1.) Megfelelő-e a jelenlegi mérési technikák a nanoanyagok szempontjából? Melyik lehet a legjobb eljárás? 2.) A termék életciklusának mely szakaszában kell a nanoanyagokat megvizsgálni tekintetben, hogy megfelelnek-e a fenti definíció kritériumainak? Mivel a részecskék nagysága a termelés és a felhasználás során változik, valószínűleg nem elég csak egyetlen egyszer meghatározni azok méretét. 3.) A jelenleg elfogadott pragmatikus definíció



nem rendelkezik szilárd tudományos alapokkal és nem mond semmit az egészségügyi és a környezeti kockázatokról; ezért a jövőben vizsgálni kell a részecskék mérete és azok hatásai közötti összefüggéseket is. (World Food Regulation Review, 2012 október, 11-12. oldal)

### **79/12 Egyesült Királyság: Norovírus kutatás**

A humán fertőző bélbetegségeket okozó, elsősorban norovírusok egyik emberről a másokra történő átvitelében az élelmiszerek nagy szerepet játszanak. Az Egyesült Királyságban – becslések szerint – több mint 457 ezer ilyen megbetegedés történt a 2010. évben. A norovírus fertőzések átvitelében az élelmiszerlánc mellett a közvetlen emberi kapcsolatok is jelentősek, de ezen a téren még meglehetősen hiányos ismeretekkel rendelkezünk. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2012. október 1-én kutatási pályázatot hirdetett annak kiderítésére, hogy a szennyezett élelmiszerek fogyasztása pontosan milyen arányban járul hozzá az Egyesült Királyság területén fellépő norovírus fertőzések kialakulásához. Választ keresnek arra a kérdésre is, hogy az egyes élelmiszer termékek, illetve maguk az élelmezési ágazatban és a közéletmezésben dolgozó személyek milyen arányban járulnak hozzá a fertőzések terjedéséhez. (World Food Regulation Review, 2012 október, 14-15. oldal)

### **80/12 Egyesült Királyság: Hatósági ellenőrzések**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) Igazgatósága 2012. szeptember 12-i ülésén megvitatta a húsipar hatósági ellenőrzésének jövőbeli főbb irányvonalait és a szolgáltatásért való fizetés módját. Aláhúzták az együttműködés fontosságát az Európai Bizottsággal a hatósági ellenőrzések reformjának előkészítésében egy új, tisztességes és még inkább a kockázatok felmérésén alapuló rendszer kialakítására. Az Igazgatóság a következő alapelveket fogadta el: 1.) Mindenképpen a fogyasztók védelme marad a legfőbb prioritás. 2.) Szorosabb együttműködés valamennyi partnerrel. 3.) Alternatív módszerek keresése és a költségek csökkentésére való törekvés. 4.) A hatósági szolgáltatások hatékonyságának külső, harmadik fél általi felülvizsgálata, lehetőség szerint az Országos Auditálási Hivatal bevonásával. 5.) Párbeszéd folytatása a kormányzervekkel és minden érdekelt féllel a finanszírozás kérdéseiről. (World Food Regulation Review, 2012 október, 13-14. oldal)

### **81/12 Egyesült Államok: Rizstermékek arzéntartalmának vizsgálata**

Mivel a közvélemény részéről bizonyos aggodalom tapasztalható az élelmiszerek arzéntartalma vonatkozásában, az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2012 végéig összesen 1200 db piaci minta begyűjtését



és alapos vizsgálatát tervezi rizsből és különféle rizstermékekből. Az első, hozzávetőlegesen 200 db mintát már megvizsgálták és nyilvánosságra is hozták az első adatokat. Eszerint a vizsgált rizstermék mintákban 3,5-6,7 mikrogramm szervesen oldható arzént találtak egy-egy szokásos adagra vetítve. Az FDA kiegyensúlyozott étrend fogyasztását javasolja az embereknek, főleg gabonafélékből. (World Food Regulation Review, 2012 október, 15. oldal)

### **82/12 Egyesült Államok: Új kezdeményezések a baktérium rezisztencia leküzdésére**

Az elmúlt évtizedekben hanyatlásnak indult az új antibakteriális gyógyszerek kutatása és kifejlesztése; ez oda vezetett, hogy a rendelkezésre álló szerek gyakori és sokszor kellő körültekintés nélküli használata világszerte csökkentette ezen készítmények hatékonyságát. A kórházi fertőzéseket okozó baktériumok több mint 70%-a például legalább egy típusú, általánosan alkalmazott antibakteriális szerre már rezisztens, ami komoly aggodalomra ad okot az egész világon. Az Egyesült Államok területén 2002-ben csaknem kétmillió ember szenvedett el valamilyen kórházi fertőzést, amiből mintegy 99 ezer halállal végződött. A probléma kezelésére az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2012. szeptember 24-én bejelentette egy új belső munkacsoport megalakítását azzal a feladattal, hogy támogassa az új antibakteriális gyógyszerek kifejlesztését. (World Food Regulation Review, 2012 október, 25-26. oldal)

### **83/12 Metilalkohol mérgezés**

Az Európai Bizottság hivatalosan tájékoztatta az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóságot (FSAI), hogy a Cseh Köztársaságban előfordult súlyos metanol mérgezések miatt a cseh hatóságok betiltották minden, 20% vagy annál magasabb alkoholtartalmú szeszes ital értékesítését és forgalmazását. Az országban eddig 19 személy vesztette életét metilalkohol mérgezés következtében és további 36 embert kórházban ápolnak az illegálisan előállított folyadék elfogyasztása miatt. (World Food Regulation Review, 2012 október, 24-25. oldal)

### **84/12 Kína: Korszerűsítésre vár az egészséges élelmiszerek szabályozása**

Az Étrendi és Élelmiszer Kiegészítők Nemzetközi Szövetsége (IADSA) – szoros együttműködésben a Kínai Állami Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztrációval (SFDA) – 2012. szeptember 24-én Pekingben konferenciát szervezett az egészséges élelmiszerek szabályozása terén mutatkozó jelenlegi kínai irányzatokról. A legfontosabb témát az étrendi kiegészítők kínai notifikációs rendszerének kiépítése, illetve az erre szolgáló lehetséges mechanizmusok meghatározása képezte. Globális témák is szóba kerültek,



úgy mint a termékek piacon való elhelyezésének általános szabályai, továbbá az egészséges élelmiszerek notifikációs rendszerével kapcsolatban eddig szerzett világméretű tapasztalatok. Mivel a mostani regisztrációs rendszer Kínában meglehetősen hosszadalmas és költséges, széleskörű igény mutatkozik annak megreformálására. (World Food Regulation Review, 2012 november, 4-5. oldal)

### **85/12 Dánia: Ambiciózus állatjóléti és állategészségügyi terv**

A dán parlament 2012. november 2-án ratifikált egy egyezményt, amely új, szigorú szabályokat fogalmaz meg egyrészt az antimikrobiális szerek használatáról a termelő állatokban, másrészt pedig az állatjólétről a farmokon és a szállítás során. Az új szabályok meghozatalával egy időben több forrást is juttatnak az ellenőrzések számára. Ez az egyezmény kiterjeszti a korábbi, hasonló témájú megállapodások tartalmát az állatjólétről és az antimikrobiális szerek túlzott használatának visszafogásáról. A mostani szigorúbb szabályozás része az „Egységes Egészségügyi Szemléletnek”, ahol szorosan összekapcsolódik a humán és az állategészségügy. Biztosítani kell ezentúl az állatok egyedi kezelését, szemben a korábbi gyakorlattal, amikor az egész állomány megkapott bizonyos gyógyszereket. Mette Gjerskov dán élelmiszerügyi, mezőgazdasági és halászati miniszter szerint az antimikrobiális szerek használatának ilyen korlátozása jelentős lépés az embereket is veszélyeztető rezisztencia leküzdése terén. Az állatjóléti rendelkezések betartásának az eddigieknél szigorúbb ellenőrzését az egész dán társadalom támogatja. (World Food Regulation Review, 2012 november, 5. oldal)

### **86/12 EU: A növényi eredetű étrendkiegészítők minőségi útmutatója**

Az Európai Botanikai Fórum (EBF) megjelentette „A növényi eredetű étrendkiegészítők minőségi útmutatója” című kiadványt. A 120 oldalas könyv egyrészt az étrendi kiegészítők általános minőségügyi követelményeire épít, másrészt speciális elvárásokat fogalmaz meg a növényi eredetű élelmiszerek és étrendi kiegészítők előállítói számára. A kiadvány célja a legjobb gyakorlatok elősegítése nem csak a gyártásban, hanem az ilyen jellegű anyagok egész előállítási lánc mentén, beleértve azok minőség szabályozását, csomagolását, elosztását és tárolását is. Foglalkozik továbbá a kiadvány a minőségmenedzsment, a HACCP, az élelmiszerbiztonság, a továbbképzés, a folyamatfejlesztés, a termék visszahívás és a laboratóriumi önellenőrzés kérdéseivel. Tartalmazza mindezen túlmenően az EU kötelező előírásait, valamint a legjobb gyakorlat példáira alapozott ajánlott követelményeket. (World Food Regulation Review, 2012 november, 6. oldal)



## **87/12 Írország: Allergén jelölés a közétkeztetésben**

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2012. október 22-én nyilvánosságra hozott egy jelentést, miszerint számos közétkeztetési létesítmény (büfé, gyorsétterem, szálloda, kórházak, egyetemek stb.) önkéntes alapon tájékoztatást nyújt készítményei allergén tartalmáról. A vizsgálat azt is feltárta, hogy a konyhák még nem fordítanak kellő figyelmet a keresztszennyeződések elkerülésére. Számos helyen a munkatársak sincsenek kellő tudással felvértezve az allergénekről, amelyek pedig még nyomokban előfordulva is súlyos megbetegedést, sőt halált okozhatnak.

A vizsgálat eredményei szerint a közétkeztetők jelenleg általában háromféle allergén jelölést alkalmaznak vagy az étlapon, vagy a pultokon az élelmiszerek közvetlen közelében: 1.) „..... mentes”, pl. tejmentes, gluténmentes; 2.) „allergéneket (pl. dióféléket) tartalmaz”; 3.) elővigyázatossági jelölés, pl. „dióféléket tartalmazhat”. A közétkeztetők általában heti 1-5 alkalommal kapnak kérdést vagy észrevételt a fogyasztóiktól az élelmiszer allergénekkal, legtöbbször a gluténnal kapcsolatban. A megkérdezettek egyike sem ismerte mind a 14 meghatározott allergént (gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, tojás, hal, szója, tej, zeller és gumós zeller, mustár, szezámag, kéndioxid és szulfitok, földi mogyoró, diófélék, puhatestűek, csillagfürt), amelyet – tekintettel a vonatkozó EU előírásokra – 2014 decemberétől kötelezően jelölniük kell. A FSAI úgy határozott, hogy a helyzet javítása érdekében útmutatót ad ki a közétkeztetés számára a legjobb gyakorlatokról, ugyanis 2014 decemberétől minden közétkeztetési intézmény számára kötelező lesz az élelmiszer allergének feltüntetése és jelölése az összes készítményen. (World Food Regulation Review, 2012 november, 9-10. oldal)

## **88/12 Egyesült Királyság: Földrajzi védelmet kapott a Newmarket kolbász**

A löversenyeiről híres történelmi angol város, Newmarket látogatói nem csupán a derbik kedvéért jártak ide, hanem rendkívül élvezték a helyi kolbászféléket is. Ezek készítése egészen az 1880-as évekig nyúlik vissza és maga Viktória királynő is olyannyira szerette, hogy külön védjegyben garantálta annak minőségét. Bár ez a királyi garancia napjainkig érvényes, a Newmarket kolbászfélék most – éppen az ötvenedik brit élelmiszerként – védett földrajzi jelölésben (PGI) részesültek. David Heath élelmiszerügyi és mezőgazdasági miniszter büszkén állapította meg, hogy a kolbász eredeti receptje generációk hosszú során keresztül is változatlan maradt, jól példázva a brit élelmiszerek magas minőségi színvonalát, ami kedvező pozíciót biztosít a nemzetközi piacokon. A védett élelmiszerek éves forgalma megközelítően 1 milliárd font bevételt hoz. (World Food Regulation Review, 2012 november, 10-11. oldal)



## **89/12 Egyesült Királyság: Jelentés a radioaktivitásról**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) – más intézményekkel együttműködve – 2012. október 17-én kiadta szokásos éves jelentését az emberek mesterséges radioaktivitásnak való kitétségeről, megállapítva a következőket: 1.) 2011-ben a sugárzásnak való teljes kitétség messze az EU által meghatározott küszöbérték (1 millisievert) alatt maradt; 2.) A Fukushima-i nukleáris katasztrófa a brit élelmiszerlánc vonatkozásában nem ad okot semmiféle biztonsági aggodalomra; 3.) A csernobili baleset követően a juhágazatban bevezetett korlátozásokat – egy széleskörű tudományos vizsgálat és társadalmi konzultáció után – 2012-ben feloldották. A monitoring program során az EFSA az élelmiszerlánc különböző pontjain méri a radioaktivitás szintjét, különös figyelmet fordítva azokra az emberekre, akik a nukleáris létesítmények közelében élnek és az ott előállított termékeket fogyasztják. (World Food Regulation Review, 2012 november, 11-12. oldal)

## **90/12 Egyesült Államok: Megtévesztő egészségügyi állítások**

A Szövetségi Élelmiszer, Drog és Kozmetikum Törvény alapján drognak (gyógyszernek) minősül az a termék, amelyet betegségek diagnosztizálására, gyógyítására, enyhítésére, kezelésére vagy megelőzésére kívánnak felhasználni. Egy Oregon állambeli vállalat megsértette ezt a törvényt, mivel a honlapján gyógynövényekként és étrendi kiegészítőként tüntetett fel olyan termékeket, amelyek gyógyszernek minősülnek, továbbá az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) nem hagyta jóvá a velük kapcsolatban használt, súlyos betegségek (szürkehályog, vírus- és baktériumfertőzések, rák) enyhítésére vagy gyógyítására vonatkozó állításokat. Erre utalnak a készítmények fantázianevei is. A területileg illetékes bíróság megerősítette a törvényszegés tényét és eltiltotta a vállalatot a nem engedélyezett és megtévesztő módon reklámozott készítmények forgalmazásától mindaddig, amíg egy szakértő felül nem vizsgálja az egészségügyi jellegű állításokat és az FDA hivatalosan nem engedélyezi a további forgalmazást. (World Food Regulation Review, 2012 november, 12-13. oldal)

## **91/12 Egyesült Államok: Még mindig baj van az élelmiszer-biztonsággal**

Az amerikaiak sokat szenvednek a nem biztonságos élelmiszerektől – állapítja meg a Közérdek Kutató Csoportok Szövetsége, elemezve a 2011 januártól 2012 szeptemberéig előfordult élelmiszer visszahívásokról kiadott hivatalos információt. A vizsgált időszakban csak az élelmiszer visszahívások kapcsán 1753 megbetegedés és 37 haláleset következett be olyan általánosan ismert kórokozótól, mint a *Listeria* vagy a *Salmonella*. Az élelmiszer visszahívásokkal összefüggésben 227 millió dollár gazdasági és egészségügyi



költség merült fel. Az Élelmiszer-biztonság Modernizációs Törvényt (FSMA) Obama elnök 2011 januárjában látta el aláírásával, amely új eszközöket és új jogosultságokat biztosít az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) számára a fogyasztóvédelemhez. (World Food Regulation Review, 2012 november, 13. oldal)

### **92/12 Ausztrália: Nyers mandula és szalmonellózis**

Összefüggés állhat fenn a nyers mandula fogyasztása és a gyomor-bélhurutban megnyilvánuló Salmonella fertőzés között: az utóbbi hónapokban két ízben is sor került a járvánnyal kapcsolatos termék visszahívásokra. Eddig már hat államban és régióban regisztráltak összesen 27 olyan szalmonellózis esetet, amely kapcsolatban állhat a visszahívott mandula termékekkel. A fogyasztóknak tehát érdemes ellenőrizniük nyers mandula készleteiket és ha azok márkája megegyezik a visszahívottakkal, megsemmisíteni vagy visszaküldeni azokat a vásárlás helyére. Nem veszélyes azonban a pírított és az előfőzött mandula, a reszelt mandula, továbbá a mandulát tartalmazó feldolgozott termékek fogyasztása. A betegség tünetei (hasmenés, láz, hasi görcsök) a szennyezett élelmiszer elfogyasztása után 12-72 órával jelentkeznek, de az esetek többségében 4-7 napon belül bekövetkezik a gyógyulás. (World Food Regulation Review, 2012 november, 27. oldal)

### **93/12 Ausztrália-Új-Zéland: Egészségügyi állítások a címkén**

A 2013. év elején új élelmiszer jelölési rendelkezések lépnek életbe a Tasmán térségben az egészségügyi és a táplálkozásra vonatkozó állítások tekintetében. Legfontosabb szabály, hogy csak kellően robusztus bizonyítékokkal, tudományos alapon alátámasztott állítások jelenhetnek meg a termékeken, többnyire azok elülső csomagolásán. Az új szabályok – azon kívül, hogy növelik a fogyasztók bizalmát – kedvező környezetet jelentenek az egészséges élelmiszerek innovatív kifejlesztéséhez. Az illetékes új-zélandi minisztérium egy Tanácsadó Munkacsoportot hozott létre, amely az élelmiszer vállalkozások számára kidolgozta az önkéntes alkalmazás alapelveit. (World Food Regulation Review, 2012 december, 3. oldal)

### **94/12 Kanada: Kutatás jelöletlen allergének után**

A Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hatóság (CFIA) 2012. december 6-án kiadott jelentése szerint a megvizsgált minták több mint 95%-a nem tartalmazott kimutatható mennyiségben jelöletlen allergéneket vagy glutént. A hatóság összesen 250 mintát vizsgált meg, amelyek között volt: grillezéshez használt ún. barbecue-szósz (BBQ), salátaöntetek és meleg mártások, fűszeres pácok, továbbá édes, savanyú és mártogató szószok. Az allergének



közül – a gluténon kívül – vizsgálták a szója, a tej, a tojás, a földimogyoró, a mandula és a szezám jelenlétét. A megvizsgált 250 minta közül mindössze 11 tartalmazott egy vagy több jelöletlen allergént a következő megoszlás szerint: 5 minta tejfehérjét, 4 glutént, 1-1 minta pedig mogyorót és tojást. Egyetlen esetben kellett riasztást elrendelni, mert a termék egészségügyi kockázatot jelentett az érzékeny fogyasztók számára. (World Food Regulation Review, 2012 december, 4. oldal)

### **95/12 EU: Tíz éves az EFSA**

Megalakulásának tizedik évfordulóján az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) több mint 600 vezető szakember részvételével magas színvonalú tudományos konferenciát rendezett 2012. november 7-én és 8-án. A tudományos-technikai fejlődés, illetve a gyorsan változó jogszabályi környezet egyre jobban feszegeti a jelenleg alkalmazott kockázatbecslési gyakorlat és megközelítés határait, amint azt a plenáris ülés vezérszónokai jelezték. A bevezető után a szakemberek nekigyürköztek a részletek megvitatásának és a következő témákat tűzték az egyes szekciók napirendjére: 1.) Új irányzatok a veszélyforrások meghatározása és jellemzése terén; 2.) Célibírásság és hatásosság az élelmiszerek és a takarmányok alkalmazásában; 3.) A környezetre gyakorolt hatás; 4.) Az étrendi kitétség felmérése nemzetközi szinten, adatok; 5.) Kockázatbecslés, különös tekintettel a kémiai anyagokra. (World Food Regulation Review, 2012 december, 5-7. oldal)

### **96/12 EU: Egységes adatgyűjtési módszerek a kitétség vizsgálatokhoz**

Nehéz megbecsülni a különböző európai országokban élő fogyasztók kitétségét az élelmiszerek által tartalmazott, potenciálisan veszélyes anyagokkal szemben. Nem léteznek ugyanis egységesített, szabványos eljárások az adatgyűjtésre vonatkozóan, ami lehetővé tenné az összehasonlító kockázatbecslés alkalmazását. Ezen a helyzeten próbál változtatni a Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR), amikor egy interdiszciplináris európai projekt keretében – 25 partnerrel együttműködve – harmonizált adatgyűjtési és trendelemzési eljárásokat fejleszt ki. Tanulmányozni kívánják azt a kérdést is, hogy milyen évszakos és regionális különbségek mutatkoznak az élelmiszerek szennyezőanyag-tartalmában. A teljes étrendi kitétség vizsgálatához olyan adatokra van szükség, amelyek kiterjednek a feldolgozás során keletkező szennyeződések (pl. akrilamid), valamint az élelmiszer adalékok koncentrációjának vizsgálatára is. (World Food Regulation Review, 2012 december, 8-9. oldal)



## **97/12 Egyesült Királyság: Allergének jelölése ömlesztett élelmiszerekben**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) kutatási projektet kezdeményez annak tisztázására, milyen allergén információk vannak jelenleg feltüntetve az ömlesztett, nem előre csomagolt vagy étteremben felszolgált élelmiszerekkel kapcsolatban. A projekt keretében több mint 1700 telefonos interjút terveznek lebonyolítani olyan üzleti és szolgáltató intézményekkel, amelyek ilyen jellegű élelmiszereket forgalmaznak. 2014 decemberében lép ugyanis életbe az EU új rendelete a fogyasztók számára nyújtandó információról, amely többek között 14 allergén vonatkozásában kiterjeszti a tájékoztatási követelményt az ilyen élelmiszerekre nézve. A kutatómunka igyekszik ahhoz is hozzásegíteni az élelmiszer-vállalkozásokat, hogy minél eredményesebben alkalmazkodhassanak az új elvárásokhoz. (World Food Regulation Review, 2012 december, 16. oldal)

## **98/12 Egyesült Királyság: Kockázatbecslés és döntéshozatal**

Az európai nemzeti élelmiszer ügynökségek vezetői összeállítottak egy jelentést, amely megvizsgálja annak lehetőségét, hogyan lehet biztosítani az élelmiszerbiztonsági döntések alapjául szolgáló kockázatbecslési eljárások következetes és átlátható alkalmazását. A legfontosabb megállapítás, hogy az EU döntések és határozatok egyértelműségének biztosításához ugyanazt az átláthatóságot és szigorot kell alkalmazni a kockázatbecslésre és a kockázatmenedzsmentre egyaránt. A dokumentum legfontosabb ajánlása azt tartalmazza, hogy az illetékes nemzeti ügynökségek és hivatalok osszák meg egymással tapasztalataikat a kockázatmenedzsment kereteivel kapcsolatos fejlesztési és alkalmazási elképzeléseiket illetően. Az EU-szintű keretek kialakításában a nemzeti ügynökségek dolgozzanak együtt az Európai Bizottsággal. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) üdvözli a jelentés megállapításait és hangsúlyozza, hogy a döntéshozatal ugyan minden esetben a tudományos alapokra helyezett kockázatbecslésre támaszkodik, de a döntéshozóknak egyéb társadalmi-gazdasági szempontokat is figyelembe kell venniük. (World Food Regulation Review, 2012 december, 17. oldal)

## **99/12 Egyesült Államok: A baromfi hússok biztonsága érdekében**

A Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 2012. december 5-én új fogyasztóvédelmi intézkedéseket jelentett be a baromfi húss termelés biztonságosabbá tétele érdekében. A csirke-, pulyka- és más baromfi húst előállító vállalatok a bejelentést követő 90 napon belül kötelesek felülvizsgálni HACCP rendszereiket, különös tekintettel a *Salmonella* és a *Campylobacter* eredetű megbetegedések megelőzésére. A FSIS a jövőben kiterjeszti ilyen irányú ellenőrző tevékenységét, többek között a laboratóriumi vizsgálat céljából vett minták



nagyságának 25-ről 325 grammra növelésével. A vizsgálatok eredményeit új élelmiszerbiztonsági szabványok kidolgozásához használják fel. (World Food Regulation Review, 2012 december, 18. oldal)

### **100/12 Egyesült Államok: Naprakész kutatási lista**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 2012. december 6-án bejelentette: korszerűsítik a kutatási prioritások jegyzékét, hogy lépést tartsanak a húsok és a baromfihúsok, valamint a tojástermékek területén fellépő újabb és újabb közegészségügyi kihívásokkal. Ezt a jegyzéket a belső panelviták, illetve a külső kutatóintézetektől és más érdekelt felektől kapott visszajelzések alapján állították össze először 2011 végén. Jelenleg folyik többek között egy ötéves kutatási program, melynek keretében 10 egyetem és 14 vezető kutató vesz részt a Shiga-toxint termelő *E. coli* tanulmányozásában. Az USDA Agrárkutató Szolgálat vizsgálata kezdeményezett azon tényezők meghatározására, amelyek a nyers pulykában lehetővé teszik a *Salmonella* törzsek által generált humán betegségek kialakulását. A projekt költségvetése 25 millió dollár, amelyet az USDA Nemzeti Élelmiszer és Mezőgazdasági Intézete biztosít. Más projektek finanszírozásába akadémiai és magán forrásokat is bevonnak. (World Food Regulation Review, 2012 december, 22. oldal)

### **101/12 Németország: Kőolaj származékok a csokoládéban**

7 mg/kg aromás szénhidrogén szennyezést találtak egyes adventi csokoládé figurákban. Bár eddig még nem folytattak alapos kutatásokat, nem zárható ki, hogy az aromás szénhidrogének rákkeltő hatásúak lehetnek. A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) már 2009-ben felhívta a figyelmet arra, hogy az élelmiszerek ásványolaj származékokkal szennyeződhetnek az újrafeldolgozás során előállított kartondobozoktól. A 7 mg/kg érték azt jelenti, hogy egy-egy csokoládéfigurában maximum 0,022 mg szénhidrogén szennyezés fordulhat elő, ami rendkívül alacsony többletet tételez fel az élelmiszerek „szokásos” ásványolaj szennyezettségén és az aromás szénhidrogének ebből származó napi bevitelén túlmenően, amit az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) becslése is megerősít. (World Food Regulation Review, 2012 december, 26. oldal)

### **1/13 Kanada: Bővülnek a biotermékek exportlehetőségei**

A két ország termelési és tanúsítási rendszereinek alapos elemzését követően létrejött Kanadai – Svájci Organikus Ekvivalencia Megállapodás lehetővé teszi a tanúsított biotermékek forgalmának megkönnyítését a két ország között anélkül, hogy további tanúsításokra lenne szükség, csökkentve ezáltal



a költségeket és a bürokráciát. A kanadai biotermékek előállítói számára kibővülnek az exportlehetőségek és előnyösebb pozícióba jutnak az alpesi országban, a biotermékek vásárlói pedig nagyobb választékot találnak a piacokon. A biotermékekről szóló kanadai rendeletek 2009. június 30-án léptek hatályba. (World Food Regulation Review, 2013 január, 4. oldal)

### **2/13 EU: A becsültnél alacsonyabb kitétség a karamell színezékeknek**

Az ún. karamell színezékeket (E150a: natúr színyanyag, E150b: szulfitos színyanyag, E150c: ammóniás színyanyag és E150d: ammónium-szulfitos színyanyag) hozzáadva különféle élelmiszerekhez, azok mélybarna színyarnyalatot nyernek. Alkalmazzák őket ízesített italokban, cukrászsüteményekben, levesekben, fűszerkeverékekben és szeszes italokban (sör, almabor, whisky) is. Kémiailag a szénhidrátok (cukrok) gondosan ellenőrzött hőkezelésével előállított vegyületek komplex keverékének tekinthetők. 2011-ben az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) illetékes panelje alaposan megvizsgálta a karamell színezékek biztonságát, majd – figyelembe véve azok hasonló kémiai sajátosságait és felhasználási körét – 300 mg/testsúly kg/nap csoportos ADI (elfogadható napi beviteli) értéket állapított meg rájuk, de ezen belül az E150c színezékre szigorúbb, 100 mg/testsúly kg/nap ADI értéket határozott meg. A tudományos szakvélemény akkori megállapítása szerint a széleskörű élelmiszeri alkalmazás következtében előfordulhat az ajánlott ADI értékeknél nagyobb kitétség is. A legújabb fogyasztási adatok alapján az EFSA 2012-ben arra a megállapításra jutott, hogy a tényleges kitétség a legtöbb esetben alatta marad az 1 évvel korábban becsült értékeknek. Az E150c színezéknél viszont előfordulhat, hogy a kisgyermek és a felnőttek kitétsége meghaladja a vonatkozó ADI értéket, különösen, ha sok péksüteményt, illetve alkoholos italt fogyasztanak. (World Food Regulation Review, 2013 január, 4-5. oldal)

### **3/13 EU: Étkezési zsírok és olajok tengeri szállítása**

Az étkezési zsírokat és olajokat világszerte nagy tömegben szállítják közúton, vasúton és hajón (beleértve a tengerhajózást is). Erre az utóbbi célra csak azok a tankhajók alkalmasak, ahol a zsírok és olajok megelőző szállítmányait olyan anyagok képezték, amelyek szerepelnek egy EU elfogadási listán. Ha azonban ezek vagy más előszállítmányok bármilyen szennyeződést okozhatnak, akkor élelmiszerbiztonsági szempontból értékelni kell azokat. Az említett EU listán különböző ipari és mezőgazdasági felhasználási célú anyagok találhatóak, mint például ivóvíz, zsírsavak, melasz, egyéb zsírok és olajok, élelmiszer adalékok, extrakciós oldószerek és műtrágyák. Nem teljesítik viszont a szigorú kritériumokat olyan anyagok (pl. a borseprő vagy egyes viaszfélék), amelyekről nem áll rendelkezésre elegendő információ a



lehetséges szennyeződésekkel kapcsolatban, illetve a zsírokkal és olajokkal való potenciális reakcióikról. Nem előnyös ebből a szempontból a magas olvadáspont és a vízben való oldhatatlanság sem, mivel ezek a tulajdonságok hátrányosan befolyásolhatják a tankok tisztításának hatékonyságát. Az Európai Bizottságtól 2010-ben érkezett felkérés alapján az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) illetékes panelje – a legújabb, nemzetközileg elfogadott kritériumok alapján – megkezdte az étkezési zsírok és olajok elfogadható előszállítmányait tartalmazó EU lista felülvizsgálatát. Összesen 64-féle anyagot vagy anyagcsoportot vizsgáltak meg és azok többségét elfogadható előszállítmánynak minősítették. (World Food Regulation Review, 2013 január, 5. oldal)

#### **4/13 Egyesült Királyság: Jelentés a kockázat alapú döntéshozatalról**

Az Európai Unióban működő nemzeti élelmiszerhatóságok – köztük a brit Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) – vezetői 2012. december 4-i, ciprusi ülésükön közös jelentést fogadtak el arról, miképpen biztosítható, hogy a kockázatkezelési eljárásokat következetesen és átláthatóan használják fel az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos döntések meghozatala során. A legfontosabb megállapítás így hangzik: a kockázatmenedzsment alkalmazásakor ugyanolyan átláthatóságra és szigorra van szükség, mint amilyen a kockázatbecslés során már napjainkban is tapasztalható, mert csak így lehet megfelelően egyértelmű alapokra helyezni a döntéshozatalt. A legfontosabb ajánlások közé tartozik, hogy a nemzeti hatóságok osszák meg egymással a kockázatmenedzsment kereteinek kifejlesztésére és használatára vonatkozó tapasztalataikat, illetve az EU-szintű keretek kidolgozásánál működjenek együtt az Európai Bizottsággal. Az ajánlások gyakorlatba való átültetéséhez a munkacsoport most akciótervet készít. (World Food Regulation Review, 2013 január, 11-12. oldal)

#### **5/13 Egyesült Királyság: Élelmiszerek radiológiai figyelésére**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) immár negyedszázada rendszeresen folytat éves monitoring programokat az élelmiszerek radioaktivitásának ellenőrzésére. Bár e hosszú időszak alatt egyetlen egy élelmiszerbiztonsági kockázatot sem azonosítottak, az FSA most felülvizsgálni készül az eddigi gyakorlatot, amihez minden érdekelt fél véleményének előterjesztését kéri 2013. március 6-ig. A jövővel kapcsolatban olyan lehetőség is felmerült, hogy teljesen befejezik a rendszeres ellenőrzéseket; az FSA azonban inkább a folytatást ajánlja egy még arányosabb program alapján, amely a tudományos kockázatelemzésre épül. A fogyasztói biztonság fenntartásának érdekében tovább folytatnák a



monitorozást a nukleáris létesítmények közelében, ugyanakkor – összhangban az ország nemzetközi kötelezettségeivel – jelentősen csökkentenék a háttér-sugárzás figyelését. (World Food Regulation Review, 2013 január, 12. oldal)

### **6/13 Egyesült Államok: Állatszállítmányok hatékonyabb nyomonkövetése**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2012. december 20-án bejelentette, hogy – figyelembe véve a társadalmi vita eredményeit is – véglegesíti az élőállatok államközi mozgatásának általános szabályait az Egyesült Államokon belül, a nyomonkövethetőség javítása és az állatbetegségek elleni hatékonyabb védekezés jegyében. A szabályozás ugyanakkor meglehetősen rugalmas is, hiszen a megadott kereteken belül az egyes államok sajátos nyomonkövetési rendszereket dolgozhatnak ki az egyes állatfajok és fajták vonatkozásában. A felbukkanó állatbetegségekre való minél gyorsabb reagálás érdekében az élőállat szállítmányoknak hivatalos azonosítással kell rendelkezniük, de az államközi állatorvosi ellenőrzési bizonyítvány mellett – a rugalmasság érdekében – más dokumentumok (pl. tulajdonosi vagy szállítói nyilatkozat, illetve márkajelzés) is elfogadhatók minden korú és típusú szarvasmarhára. Mentességet élveznek a hivatalos azonosíthatóság követelménye alól a keltetőállomásról elszállított naposcsibék, valamint a 18 hónapnál fiatalabb hízómarhák, mivel ez utóbbiakra később kerülnek megállapításra a speciális nyomonkövethetőségi követelmények. (World Food Regulation Review, 2013 január, 12-13. oldal)

### **7/13 Egyesült Államok: A borjúhús közegészségügyi feltételeinek javítása**

Az Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) vizsgálatai kimutatták, hogy a borjúhús, illetve az abból készült darabolt termékek magasabb arányban tartalmaznak Shiga toxint termelő *E. coli* baktériumot, mint más szarvasmarha termékek. A FSIS felkérte az USA hús- és baromfi hús felügyelettel foglalkozó Országos Tanácsadó Testületét (NACMPI), hogy dolgozzon ki új stratégiát a borjúhús termelőkkel folytatott kommunikáció javítására, amelltt erősítse meg az ellenőrzés rendszerét és a FSIS előírásokat minősítse át közegészségügyi rendelkezésekké. A probléma megvitatására a NACMPI 2013 januárjában kétnapos nyilvános konferenciát tartott. (World Food Regulation Review, 2013 január, 13. oldal)

### **8/13 Új-Zéland és az USA kölcsönösen elismeri egymás élelmiszerbiztonsági rendszereit**

Új-Zéland lett a világ első országa, amely az Egyesült Államok Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztrációjával (FDA) megállapodást írt alá az élelmiszerbiztonsági rendszerek kölcsönös elismeréséről. A Washingtonban



megkötött egyezmény szerint mindkét ország érintett rendszerei azonos szintű élelmiszerbiztonsági garanciát nyújtanak, javítva az export lehetőségeket és biztosítva a nemzetközi fogyasztói bizalom növekedését. A most aláírt egyezmény kiterjed minden, az FDA által szabályozott élelmiszerre és állati takarmányra; ezekből Új-Zéland évente 1,5 milliárd dollár értékben vásárol az Egyesült Államoktól. A megállapodás aláírása jelentősen csökkenti a két ország közötti áruforgalomra nehezedő adminisztratív terheket. (World Food Regulation Review, 2013 január, 20. oldal)

### **9/13 Finnország: Szigorodó állatvédelem**

Az állatok elpusztításának alapelve változatlanul az, hogy a jószágot kímélni kell a szükségtelen stressztől, fájdalomtól és szenvedéstől. A Finnországban 2013. január 1-től életbe lépett új szabályozás megköveteli a haszonállatok leölésének az eddigieknél részletesebb megtervezését és ellenőrzését a létesítményen belül, miközben a régi jogszabálynál több módszert is engedélyez annak végrehajtására. Pontosabban leírja ugyanakkor azokat a speciális követelményeket, amelyeket az egyes állatfajok egyedeinek leölésekor teljesíteni kell. Szigorodnak a vágóhidakon alkalmazott ellenőrző eljárások, így minden vágási vonalra külön kontroll módszert szükséges kialakítani. Az állatoknak a vágást megelőző tömeges kiselejtezése csak hatósági felügyelet mellett mehet végbe az ok pontos megjelölése, továbbá akcióterv és jelentés készítése mellett. (World Food Regulation Review, 2013 január, 6-7. oldal)

### **10/13 Dánia: Környezetbarát növénytermesztés**

A dán növénytermesztés már eddig is sikertörténetnek számított, de nincs megállás: ha sikerül még robusztusabb, a gombabetegségeknek és a kártevőknek még inkább ellenálló növényfajtákat előállítani, akkor tovább csökkenthető a peszticidek felhasználása. A „fenntartható intenzív gazdálkodás” lehetővé teszi a magas terméshozamok elérését a káros környezeti hatások növekedése nélkül, ami egész Európában nagy gondot okoz. A dán Élelmiszerügyi, Mezőgazdasági és Halászati Minisztérium legújabb jelentése 14 ajánlást tartalmaz arról, hogyan lehet a kártevők egyidejű kordában tartása mellett további magas szintekre emelni a növényi hozamokat. A kormány meggyőződése szerint az ajánlások betartásával a dán farmerek a következő két évtizedben felére csökkenthetik a peszticidek felhasználását, megvalósítva ezáltal a növekvő termelékenység és a zöld gazdálkodás összhangját. (World Food Regulation Review, 2013 február, 4. oldal)

### **11/13 EU: Élelmiszer enzimek**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) 2013. január 17-én egynapos technikai értekezletet tartott az élelmiszer enzimek előállításában



és azok biztonsági értékelésében érdekelt szervezetek képviselői számára. A 33 résztvevő alaposan megvitatta azokat az adminisztratív és tudományos-technikai kérdéseket, amelyek összefüggésbe hozhatók az élelmiszer enzimek engedélyezését célzó előterjesztések megfelelő elkészítésével, illetve az enzimek küszöbön álló értékelésével és kockázatbecslésével. Mivel eddig mindössze 4 pályázat érkezett, az EFSA arra ösztönözte a résztvevőket, hogy lehetőség szerint tegyenek koncentrált erőfeszítéseket a folyamat felgyorsítására, hogy elkerüljék a határidők esetleges csúszását. (World Food Regulation Review, 2013 február, 8. oldal)

### **12/13 EU: Beindulnak a marhahús szállítások Japán és az EU között**

A BSE járvány következtében Japán még 2001-ben megtiltotta az Európai Unióból származó marhahús behozatalát. Az eltelt több mint egy évtized során az EU jelentős sikereket ért el a betegség leküzdése terén, ezért a japán hatóságok – egy alapos vizsgálatot követően – 2013. február 1-én elismerték, hogy „a tudományos bizonyítékok fényében az európai marhahús biztonságos”. Ugyanakkor a szakértői vélemények alapján az Európai Bizottság is javaslatot tett a japán marhahús behozatalának engedélyezésére, illetve egy monitoring program jóváhagyására Japánban az élő szarvasmarhák és azok termékei maradványanyag-tartalmának megfigyelése céljából. A korábbi korlátozások feloldása lehetővé teszi olyan régóta keresett termékek behozatalát Európába, mint például a „Kobe” marhahús. A kétoldalú piaci kapcsolatok megnyitása nagy jelentőséggel bír abból a szempontból is, hogy Japán és az Európai Unió tárgyalásokat folytat egymással egy szabadkereskedelmi egyezmény tető alá hozásáról. (World Food Regulation Review, 2013 február, 9-10. oldal)

### **13/13 Egyesült Királyság: A címke nem mindig fedi a valóságot**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) tudomására jutott, hogy számos, Anglia és Wales börtöneiben felszolgált és Halal élelmiszerként (az iszlám étrendi előírásoknak megfelelő élelmiszerek összefoglaló neve) felcímkézett húspástétomban sertés DNS-t mutattak ki. A helyi hatóságok tovább folytatják a nyomozást a szennyezés keletkezéséről és annak lehetséges elterjedtségéről. Az FSA tűrhetetlennek nevezte a helyzetet, mivel az emberek jogosan várják el a korrekt információ feltüntetését a címkén. 2013. február 4-ére sürgősen összehívták a legnagyobb kiskereskedelmi és ellátói hálózatok vezetőinek konferenciáját az élelmiszerlánc egyes szereplői kötelességeinek újragondolásáról. Az FSA – együttműködve a helyi hatóságokkal – azt is vizsgálja, hogy helyénvalók lehetnek-e a jogi szankciók. (World Food Regulation Review, 2013 február, 15. oldal)



## **A „PATHWAY-27” pályázat a bioaktív anyagok emberi egészségre és jólétre gyakorolt hatásait kutatja az emberi genomtól az élelmiszeripari pályáig**

Minden évben az európai országok milliárdok költenek az olyan betegségek kezelésére, mint a metabolikus szindróma, a szívbetegségek vagy a diabétesz. Azonban különböző diéták alkalmazásával befolyásolhatóak ezeknek a betegségeknek a rizikófaktorai, beleértve a vérnyomást, a vérsír-szintet vagy a vércukorszintet. Mindez indokolja olyan ízletes élelmiszerek előállítását, amelyeknek tudományosan bizonyított egészségjavító hatása van. Ilyen élelmiszerek kifejlesztését tűzte ki célul az EU által a hetedik keretprogramban támogatott PATHWAY-271 pályázat ([www.pathway27.eu](http://www.pathway27.eu)).



A „PATHWAY-27” projekt az egyes bioaktív anyagok élelmiszer komponensként való alkalmazását vizsgálja, melyek jelentős pozitív hatással bírnak az emberek egészségére és jólétére. A pályázat három minta hatóanyagot (dokozahexaénsav - DHA, béta-glükán - BG, és antocianin - AC) és három minta élelmiszermatrixot (tej, sütőipari és tojás termékek) vizsgál annak érdekében, hogy széles körben alkalmazható következtetéseket állapítson meg.

A projekt célja magas hozzáadott értékű élelmiszer készítmények fejlesztése és étrendi ajánlások kidolgozása a fogyasztók számára, valamint a kiválasztott bioaktív hatóanyagok lehetséges előnyeinek és hatásmechanizmusainak jobb megértése.

Az élelmiszerek integrált részeként használt bioaktív anyagok hozzáférhetőségéről és működéséről való széleskörű tudásbázis alapján különböző útmutatók és Jó Gyakorlati leírások készülnek az ipar számára, melyek az egészségre vonatkozó állításokat alátámasztó új termékek kidolgozására vonatkoznak majd. Ezzel a pályázat a KKV-k (kis és középvállalkozások) versenyképességének és innovációs lehetőségeinek növelését kívánja segíteni. Ezen kívül támogatja az egészségre és táplálkozási problémákra vonatkozó állítások eredményesebb jogszabályi kivitelezését és alkalmazását.

Egy magyar élelmiszer technológiai intézet, a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft., az élelmiszerlánc szereplőinek igényeit ismerő és képviselő partnerként a projekten belül a létrejött tudás átadásával, az eredmények minél szélesebb körű ismertetésével és az iparral, illetve a törvényhozókkal való folyamatos kapcsolattartással foglalkozó munkacsoportot irányítja.

A projektben való részvétel és az elnyert támogatás jelentősen hozzájárul Magyarország és a közép-magyarországi régió innovációs lehetőségeinek fejlesztéséhez.

További információért kérjük, keresse: Dr. Sebők András

Tel.: +36 1 4331470, [a.sebok@campdenkht.com](mailto:a.sebok@campdenkht.com), <http://campden.hu/>