

## **Hírek a külföldi élelmiszer minőségszabályozás eseményeiről**

### **1/93 Ausztrália - Új országos biotermelési szabvány**

Simon Crean ausztrál mezőgazdasági miniszter jóváhagyta a biotermékek exportjára vonatkozó új országos szabvány irányelveit és javasolta a parlamentben, hogy alkossanak hasonló szabványt a belföldi termelés szabályozására is. A miniszter szerint ezek az irányelvek olyan szempontból is jól fénylik az ausztrál gazdaság és különösen a biotermelés fejlődését, hogy ez az első eset, amikor egy, az Európai Közösségen kívüli országban nemzeti egyetértéssel alapuló szabályozás jön létre. Az irányelvek híven tükrözik az élelmiszerek minősége iránti, megnövekedett fogyasztói igényeket. A július 1-i hatályba lépést követően minden, Ausztrália által exportált biotermék köteles eleget tenni az új szabvány előírásainak, mivel az ország számára létfontosságú a tengerentúli piacokra való bejutás. Szakértők szerint az ezredfordulóig a biotermesztés aránya az ausztrál mezőgazdasági termelésen belül 1-ről 5 %-ra emelkedik. (World Food Regulation Review, 1992. április, 3. old.)

### **2/93 USA - Adatgyűjtési program az élelmiszerek peszticid maradványairól**

Az USA lakossága általában szkeptikusan viszonyul az élelmiszer-biztonság kérdéséhez. Az illetékes szakemberek éppen erre való tekintettel számítógépes kockázat-felmérést sürgetnek annak megállapítására, hogy egyes peszticid maradványok veszélyeztetik-e a fogyasztók egészségét. Bár az élelmiszerek szennyeződése 99 %-ban mikrobiológiai eredetű, az emberek elsősorban mégis vegyszer- és peszticid maradványokra gyanakodnak. A bizalom visszaszerzése érdekében igen hatékony kockázat-felmérést kell végezni, ami viszont elképzelhetetlen megfelelő számítógépes adatbázis nélkül. Elő kell tehát mozdítani a legújabb technikai megoldások (pl. programozási modellek) alkalmazását, mivel azok lényegesen könnyíthetnek az élelmiszeriparra nehezedő, az egészségügyi kockázat felméréssel kapcsolatos adatszolgáltatási terheken.

Az USDA által koordinált adatgyűjtési program kulcsfontosságú az élelmiszer biztonsági törvényhozás szempontjából is. Az élelmiszerek peszticid maradványaira vonatkozó megbízható adatbázis nélkül ugyanis lehetetlen meggyőzni az amerikai közvéleményt az ún. jelentéktelen egészségügyi kockázatot biztosító szabványok bevezetésének szükségességéről a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény megfelelő záradékának a helyettesítésére. Az adatgyűjtés egyúttal más amerikai szervezetek, így a Környezetvédelmi Hivatal, illetve az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) információs igényét is jól kielégíti, mivel lehetővé teszi a peszticidek szakszerű felhasználásának

előírását, továbbá az emberek ételviszesség fogyasztási szokásainak befolyásolását. Bírálta viszont a programot az USDA néhány tisztviselője, valamint a Legfőbb Állami Számvevőszék, mivel véleményük szerint a munka nincs megfelelően koordinálva az érintett szervezetek között és a peszticid maradványokkal kapcsolatban nem sikerült statisztikailag megbízható adatokat szolgáltatni az előírt határidőre. Az USA Környezetvédelmi Hivatala részéről pedig az az észrevétel hangzott el, hogy a peszticid programok szabályozásával kapcsolatos előírások nemzetközi harmonizálása során sokkal inkább foglalkoznak a bejegyzés általános követelményeivel és az adatszolgáltatással, mintsem a vizsgálati módszerek egységesítésével és számszerű csökkentésével. (World Food Regulation Review, 1992. április, 6-7 és 17. old.)

### **3/93 USA - Szakértői konferencia az Alar esetleges veszélyeiről**

Az almatermesztésben alkalmazott Alar kémiai növekedésszabályozó szer nem növeli meg számottevően a rák előfordulási gyakoriságát és így közegészségügyi szempontból nem jelent közvetlen veszélyt. A tömegtájékoztatási eszközöknek éppen ezért sokkal óvatosabban és tárgyyszerűbben kellene kezelniük a témával kapcsolatos megállapításokat, különös tekintettel egyes tanulmányok még nem teljesen igazolt vizsgálati eredményeire - jelentette ki C. Everett Koop, az Egyesült Államok hadserege egészségügyi alakulatainak korábbi főparancsnoka egy tudományos szakértői konferencián. Egy három évvel ezelőtti nyilvánosságra hozott jelentés ugyanis azt állította, hogy az Alar – különösen gyerekek esetében – jelentős rákkeltő hatással rendelkezik. E megállapítás következtében - a fogyasztás visszaesése miatt - több mint 100 millió dolláros kár jelentkezett az almatermelő farmereknél. A tudományos értekezlet résztvevői kiemelték, hogy a modern mezőgazdaság nem lehet meg peszticidek és egyéb kemikáliák nélkül, amelyek - a törvényadta keretek között felhasználva - semmiféle egészségügyi problémát sem okozhatnak. (World Food Regulation Review, 1992. április, 8-9. old.)

### **4/93 USA - A tápértékekkel kapcsolatos információk feltüntetése**

Az amerikai ételviszesség feldolgozók és a fogyasztók érdekei eltérnek egymástól a tápértékek feltüntetésével kapcsolatos előírások életbe léptetését illetően. A Tápérték Jelölési és Oktatási Törvény értelmében az Ételviszesség és Gyógyszer Adminisztrációnak (FDA) meg kell követelnie bizonyos tápértékekkel kapcsolatos információk feltüntetését a feldolgozott ételviszesszerek címkéjén. Az erre vonatkozó végleges rendelkezéseket az FDA-nak novemberben kell kiadnia, hogy azok 1993. májusában hatályba léphessenek. A törvény azonban lehetővé teszi a hatályba lépés egy évvel történő elhalasztását abban az esetben, ha az aránytalanul nagy gazdasági terhet jelentene az ételviszesszeripar számára. A fogyasztói érdekképviseleti szervezetek szerint viszont a késleltetés – az amerikai átlagfogyasztó egészségének veszélyeztetése miatt – legalább háromszor annyi költséget okoz, mint amennyi megtakarítás jelentkezik az ételviszesség feldolgozóknál. (World Food Regulation Review, 1992. május, 8-9. old.)

## **5/93 Japán - Olasz borok forgalmának a korlátozása**

22 olasz borgazdaságot helyezett tilalmi listára a japán Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium (MHW), mivel azok termékei metil-izotiocianát (MITC) peszticid maradványt tartalmaznak. Ezeknek a boroknak a forgalmazását megtiltották Japánban. Minden olasz borra elrendelték egyúttal a karantént és az import fokozott ellenőrzését függetlenül attól, hogy melyik borgazdaság állította elő őket. A metil-izotiocianát inszekticid jelenleg talajfertőtlenítésre használják, de az 1963-ban történt betiltását megelőzően adalékanyagként alkalmazták Olaszországban. Az MHW egy munkatársa szerint nincs információ a tilalom esetleges felfüggesztéséről, ami érzékenyen érinti a szigetországot, hiszen az 1991. évi 61 ezer tonnás összes japán borimportból 4500 tonnával részesedve, Olaszország a negyedik legnagyobb borszállító volt. (World Food Regulation Review, 1992. június, 4-5. old.)

## **6/93 Svájc - A tej és a hús cézium szintjének a csökkentése**

A Nemzetközi Atomenergia Ügynökség (IAEA) tudósai által kifejlesztett új technológia lehetővé teszi a tej és a hús cézium szintjének csökkentését az 1986. évi csernobili katasztrófa által érintett területeken. Szántóföldi kísérleteket végezve Belorussziában, Oroszországban és Ukrajnában a kutatók úgy találták, hogy az ún. Berlini Kék vegyületek képesek egyharmadára csökkenteni a radioaktív cézium abszorpcióját a szarvasmarha szervezetében, miáltal a tej és a marhahús radioaktivitása is alacsonyabb lesz. A Berlini Kék vegyületek alkalmazása a katasztrófa sújtotta területeken - ahol a mezőgazdasági népesség száma eléri a 200 ezer főt - lényegesen csökkentené az egészségügyi kockázatot különösen a gyermekek esetében, akik igen sok radioaktív céziummal fertőződhetnek a tej útján. A módszer ugyanakkor rendkívül egyszerű, ezért maguk a gazdálkodók is sikerrel alkalmazhatják. Az ENSZ hajlandó pénzügyileg is támogatni az új módszer bevezetését, amennyiben a három érintett ország kormánya elfogadja azt. (World Food Regulation Review, 1992. június, 5-6. old.)

## **7/93 Franciaország - Jogtalan a termékek forgalmának a Közösségen belüli korlátozása**

Az Európai Törvényszék illegálisnak nyilvánított két olyan nemzeti jogszabályt, amely bizonyos szeszes italok vonatkozásában megsérti az áruk Közösségen belüli szabad áramlásának elvét. Az első esetben az olaszok - FAO és WHO szakértők vizsgálataira támaszkodva - , közegészségügyi szempontok alapján megtiltották a literenként 20 mg-nál több kéndioxid tartósítószeret tartalmazó, más tagállamokból származó sör behozatalát. Az Európai Törvényszék rámutatott arra, hogy mivel a tartósítószerrel kapcsolatos jogszabályok Közösségen belüli harmonizációja még korántsem tekinthető teljesnek, a tagállamok maguk dönthetnek bizonyos korlátozásokról, de csakis olyan mértékig, amennyiben azt a fogyasztók egészségvédelme megköveteli. Minden más esetben jogtalanoknak kell tekinteni, ha valamely tagállam bármilyen módon korlátozni kívánja egy másik tagországban

törvényesen előállított termék importját. A Törvényszék második döntése a spanyol borexport visszafogását ítélte el, mint az árucikkek szabad forgalmának korlátozó intézkedését. Spanyolország ugyanis - az eredet megjelölésével kapcsolatos kereskedelmi jogok védelmére hivatkozva - Rioja borból csak kisebb mennyiségben lett volna hajlandó szállítani a külföldi partnerek részére. Ezzel szemben a Törvényszék úgy foglalt állást, hogy az eredet megjelölése (amely gyakorlatilag garanciát jelent bizonyos sajátosságok meglétére) nem vonja maga után szükségszerűen azt a követelményt, hogy a palackozást is az adott földrajzi helyen kell végezni. Ezért nem helyeselhető az a spanyol jogi szabályozás, ami az eredet megjelölésével egyidejűleg a helyben történő palackozást is kötelezővé teszi, így végső soron az export csökkentése erre való hivatkozással nem indokolható. (World Food Regulation Review, 1992. július, 16. old.)

### **8/93 Németország - Konferencia a szalmonellás megbetegedésekről**

Világszerte növekszik a szalmonellás megbetegedések száma, amelynek az okát a szakemberek nem ismerik pontosan. Ez a téma képezte a június 16-19. között Berlinben megtartott, az élelmiszerekkel kapcsolatos fertőzésekkel és mérgezésekkel foglalkozó világkonferencia fő tárgyát is. Egyedül Németországban 1 év alatt 50 %-kal emelkedett a szalmonellás esetek száma, 1991-re elérve a 180 ezret. A lakosság leginkább veszélyeztetett csoportjai közé tartoznak a csecsemők, a kisgyerekek és az idősebb emberek, illetve azok, akik valamilyen más betegségben szenvednek. A kutatók az utóbbi öt évben kiderítették, hogy a szalmonella képes megfertőzni a tojást (azelőtt a baromfit tekintették a főbűnösnek). Bár a tojásokban más szalmonella törzset izoláltak, mint korábban a baromfiban, nem látszik lehetetlennek, hogy a baromfi gazdaszervezetként funkcionálva, maga nem betegszik meg, csupán hordozza a kórokozót. Érdekes tény az is, hogy a legtöbb szalmonellás megbetegedés nem az éttermekben, hanem a privát háztartásokban történik. A mérgezések eredetének jobb feltárhatósága érdekében a kutatók most elsősorban a fertőzések útvonalát tanulmányozzák. (World Food Regulation Review, 1992. július, 4. old.)

### **9/93 Hollandia - Élelmiszerek besugárzásának az engedélyezése**

1992 augusztus 1-én Hollandiában hatályba lépett egy rendelkezés, amely engedélyezi bizonyos élelmiszerek besugárzását. Ezzel szemben a holland baromfiipart képviselő testület megtiltja tagjainak termékeik besugárzását, mivel az - véleményük szerint - veszélyeztetné a Németországba irányuló holland baromfi exportot. A Hollandiában előállított baromfi több mint fele ugyanis exportra kerül és Németország a legnagyobb importőr. A németek azonban ellenszenvvel viseltetnek az élelmiszerek besugárzása iránt és így az export visszaesésére lehet számítani. A szóbanforgó Besugárzott Élelmiszerek Rendelete egyébként - amelyet az Élelmiszer- és Gyógyszertörvény alapján bocsátottak ki - a baromfi mellett az ízesítőszer, a fűszerek, a garnélarák, a békacomb, a gabonapehely és még néhány más élelmiszer besugárzását is engedélyezi, meghatározva egyszersmind a besugárzás útján tartósított termékek jelölésével

kapcsolatos követelményeket. Egy holland kormányzóvivő úgy nyilatkozott, hogy a Mezőgazdasági és Környezetvédelmi Minisztérium szerint senkinek nincs joga törvény által engedélyezett előírásokat megkérdőjelezni még akkor sem, ha viszonylag költséges eljárásról van szó. A baromfitermékek besugárzásának engedélyezését az tette szükségessé, hogy ezen készítmények 20 %-a patogén baktériumokat tartalmaz. A Közegészségügyi Minisztérium szóvivője ugyancsak megerősítette, hogy a besugárzásra engedélyezett termékek listájának összeállításakor maximálisan figyelembe vették az egészségügyi szempontokat. (World Food Regulation Review, 1992. július, 5. old.)

### **10/93 Svájc - Ártalmatlan az egészségre az élelmiszerek besugárzása**

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) egy szakértői bizottsága májusi konferenciáján megállapította, hogy a besugárzási technológia nem változtatja meg az élelmiszerek összetételét és toxikológiai szempontból sem jelent semmiféle egészségügyi kockázatot. Az ügy előzménye, hogy egy szakértőkből álló testület már 1980-ban arra a megállapításra jutott, hogy amennyiben a teljes elnyelt sugárdózis értéke 10 kGy alatt marad, akkor semmilyen speciális egészségügyi, táplálkozásélettani vagy mikrobiológiai hatástól sem kell tartani. Az idei szakértői konferencia mindenben megerősítette a korábbi állásfoglalást olyan, az emberi egészségre nézve teljesen ártalmatlan tartósítási eljárásaként aposztrofálva az élelmiszer besugárzást, amelyre az egész világon nagy szükség van. Ha betartják a Helyes Termelési Gyakorlat (GMP) előírásait, úgy a besugárzás nem változtatja meg az élelmiszerek összetételét, élvezeti értékét és mikroflóráját, de nem okoz tápanyag veszteséget sem. Nagyon oda kell azonban figyelni a vitamin összetétel esetleges változásaira, mivel köztudomású, hogy a vitaminok érzékenyek a besugárzásra. Folytatni kell tehát töretlenül a kampányt az élelmiszer besugárzás világméretű elterjesztéséért, mivel az azzal szemben támasztott egészségügyi és egyéb észrevételek bizonyítottan nem állják meg a helyüket. (World Food Regulation Review, 1992. július, 7. old.)

### **11/93 Spanyolország - Borok eredet megjelölése**

A Madridban megtartott nemzetközi borászati konferencia állást foglal az eredet megjelölése mellett, ami a kereskedelemben védelmet nyújtana az egyes bortermelő körzetek speciális jellegzetességeinek, illetve garantálná a minőséget a fogyasztók felé. Európában az eredet megjelölés már széles körben alkalmazott gyakorlatnak számít, szemben az Egyesült Államokkal és Ausztráliával.

A Nemzetközi Szőlő- és Borhivatal (OIV) éves konferenciáján Madridban 39 ország összesen 455 küldötte vett részt. Az Egyesült Államok és Ausztrália kivételével valamennyien megszavazták a fenti határozatot, amely a bor termőterületére utaló jelölések két fő típusát különbözteti meg: az egyes bortermelő kerületekhez kapcsolódó elismert földrajzi jelöléseket, valamint az ennél szorosabb értelemben meghatározott eredet megjelöléseket. Az USA és az ausztrál küldöttség tagjai szerint a határozatban foglaltak ugyan nem korlátozzák a

bortermelőket a saját hazájukon belül, de a nemzetközi kereskedelem vonatkozásában könnyen hozzájárulhatnak a forgalom korlátozásához. Konfliktusba kerülhetnek ugyanakkor az élelmiszerek és az italok földrajzi elnevezéseivel kapcsolatos GATT tárgyalásokkal is.

Egy másik határozatában az OIV jóváhagyta a termőhelyi jelölések borcímkén való alkalmazását, ami megkönnyíti az egészségre ártalmas italok piacról való gyors visszavonását. A termőhelyre utaló jelölések feltüntetése az Európai Közösségben 1992. július 1-től kötelező. (World Food Regulation Review, 1992. július, 6-7. old.)

## **12/93 Németország - A biotermelés harmonizálása Európában**

A megnövekedett környezeti érzékenység és a biztonságos élelmiszer ellátás iránti fokozott vágy a fő oka annak, hogy a biotermelés egyre inkább előtérbe kerül Németországban. Dr. Karl Seidler (Német Mezőgazdasági Minisztérium), aki aktívan részt vesz a biotermesztéssel kapcsolatos EK megbeszéléseken, interjújában részletesen ismerteti az új EK szabályozás lényegét és várható hatásait, továbbá a biogazdálkodás történetét, gyakorlatát és jövőjét nemcsak Németországban, hanem egész Európában.

Először is tisztáznunk kell az "organikus mezőgazdaság" fogalmát. Ide tartoznak a növénytermesztésben és az állattenyésztésben alkalmazott, fokozottan környezetbarát termelési módszerek és eljárások, amelyek közül az alábbiak a legfontosabbak:

- Olyan vetésforgó összeállítása, amely elősegíti a talaj tápanyagokban való gazdagodását. Gondolunk itt elsősorban a légköri nitrogént megkötő hüvelyesekre, valamint a másodvetésre.
- A kémiai és a szintetikus peszticidek mellőzése.
- Szervestrágyák alkalmazása.
- Állattartás ketrecekbe való bezárás nélkül.
- Kiszámú állat legeltetése egy adott területen (pl. 2 tehén/hektár).
- Kizárólag hazai előállítású takarmányok etetése.
- A toxikus maradványok miatt tilos a városi hulladékokból készített szennyvíziszap vagy komposzt használata.

Az organikus úton előállított élelmiszerek iránti megnövekedett keresletre való tekintettel az Európai Közösség 1991. júniusában kiadta a 2092/91 számú Tanácsi Direktívát, amelynek fő célja a tisztességes verseny biztosítása. Ennek érdekében a direktíva tartalmazza mindazokat a termelésre, jelölésre és ellenőrzésre vonatkozó alapelveket, amelyeket valamennyi tagállamnak záros határidőn belül végre kell hajtania. Ezáltal ugyanis lehetővé válik a biotermékek piacának maradéktalan közösségi harmonizálása.

Fentieken kívül a direktíva röviden körvonalazza az biotermelési eljárásokat, valamint ún. pozitív listákat is tartalmaz a farmerek által felhasználható anyagokról a talajerő fenntartás és talajkondicionálás, valamint a növényi kártevők

és kórokozók elleni védekezés területén. Várható, hogy a jövőbeli tárgyalások során ezeket a listákat tovább bővítik.

Ami a Közösségen kívüli országokból származó biotermékeket illeti, azok csak abban az esetben juthatnak be az EK piacára, ha eleget tesznek az említett direktíva előírásainak. Ennek igazolására az exportáló (harmadik) ország illetékes hatóságainak kell garanciát szolgáltatniuk. Ebben az esetben az importtermék szabadon forgalmazható a Közösségen belül.

A biotermelés előtérbe kerülését a gyorsan növekvő kereslet motiválja. Az eddigi tudományos vizsgálatokkal azonban nem sikerült minden kétséget kizáróan bebizonyítani, hogy az organikus úton előállított élelmiszer valóban egészségesebb lenne a hagyományosnál. Sőt még azt sem lehet utólag biztosan eldönteni, hogy valamely termék melyik módszerrel került előállításra. A közvélemény várakozásával ellentétben nem meggyőző a peszticid maradványok esetleges jelenlétére irányuló vizsgálat sem, mivel azokat a konvencionális készítményekben sem szabad megtűrni. Tilos az ilyen élelmiszerek besugárzással vagy tartósítószerrel való konzerválása is. Ez különösen a biotermékek esetében azt jelenti, hogy frissességük megőrzése érdekében rendkívül gyorsan kell eljutniuk a fogyasztóhoz.

A farmerek oldaláról vizsgálva a kérdést: a biotermékeket néha akár kétszeres áron adhatják el, mint a hagyományos élelmiszereket. Ez az adat azonban önmagában véve megtévesztő, mert a termelési költségek és a kockázat is jóval magasabb. (World Food Regulation Review, 1992. július, 19-20. old.)

### **13/93 Franciaország - Édesítőszer élelmiszeripari alkalmazása**

A brüsszeli Európai Bizottság új javaslatot terjesztett elő az édesítőszer élelmiszerekben való alkalmazásáról. A korábban kidolgozott direktíva javaslatot az Európa Parlament májusban elutasította, mivel az ahhoz csatolt lábjegyzet lehetővé tette volna a tagállamok számára, hogy megtiltsák az édesítőszer használatát a hagyományos eljárás szerint készített alacsony alkohol tartalmú söröknél. Az új direktíva javaslat már nem tartalmazza a vitatott bekezdést. A Bizottság ugyanakkor bizonyos módosításokra is javaslatot tett az élelmiszer-adalékokról szóló 1988. évi EK keretdirektíva vonatkozásában. Eszerint lehetővé válik a tagországok számára, hogy az édesítőszer és a színezékek kivételével megtiltsák bizonyos adalékanyagok használatát a tradicionális élelmiszerkészítményekben. Az engedélyezett emulgeáló- és tartósítószereket, antioxidánsokat, valamint habzágátlókat egy jegyzék foglalja magában. A módosítások kifejezett célja az, hogy védelmet biztosítsanak a tradicionális élelmiszerek, illetve a hagyományos technológia útján előállított termékek részére, mivel azok nagymértékben hozzájárulnak a Közösség "kulturális és gasztronómiai" sokféleségéhez. A tagállamoknak ugyanakkor tiszteletben kell tartaniuk a javak

szabad áramlására vonatkozó alapelvet és saját területükön kötelesek biztosítani a tradicionálisnak nem minősülő élelmiszerek előállítását, különös tekintettel az adalékanyagok helyes felhasználására. Az új rendelkezések várhatóan 1993. június 15-én lépnek hatályba, majd ezt követően a tagállamoknak fokozatosan meg kell tiltaniuk az előírásoknak nem megfelelő élelmiszerek forgalmazását. A fenti bizottsági javaslatokkal szemben elhangzott olyan ellenvetés, hogy nincs pontosan definiálva a tradicionális élelmiszer-készítmények fogalma, ami által nem csupán a rendelkezések végrehajtása válik majd szinte lehetetlenné, hanem az élelmiszer-előállítók is visszaéléseket követhetnek el saját termékeik védelmében. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 13. old.)

#### **14/93 Franciaország - Új élelmiszer-készítmények engedélyezési eljárása**

Régi hiányt pótol az Európai Közösség Bizottságának júliusban előterjesztett javaslata, amely USA és japán mintára közösségi szintű engedélyezési eljárást irányoz elő az új élelmiszer-készítmények és élelmiszer-összetevők EK területén történő forgalomba hozatalához. A javaslat értelmében amely várhatóan 1993. január 1-ig jogerőre emelkedik - valamennyi új élelmiszert, beleértve a genetikai úton előállított készítményeket is a Bizottságnak be kell jelenteni, mielőtt még piaci értékesítésre kerülne. Amellett tehát, hogy a tervezett szabályozás az új élelmiszerek biztonságos volta tekintetében a fogyasztók számára garanciát jelent, kielégíti a biotechnológiai ipar általános, gyors és rugalmas engedélyezési rendszer iránti igényét is. A javaslat magában foglalja továbbá a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó élelmiszerek forgalmazásáról szóló korábbi direktíva előírásait. Ami az új élelmiszereket és élelmiszer összetevőket illeti, a piacon való megjelenés előtt a termelő köteles azokat bejelenteni a Bizottságnak és mellékelni a vonatkozó tudományos vizsgálatok eredményeit. Ezeket a Bizottság által kijelölt független szakértő vizsgálja felül, majd dönt az adott élelmiszer biztonságosságát, illetve piacképességét illetően. Ha a teszteléshez nem áll rendelkezésre általánosan elfogadott módszer, akkor a 17 szakember alkotta Élelmiszertudományi Bizottság végzi el a szükséges vizsgálatokat. Az engedélyezési eljárás során a Bizottság a forgalomba hozatallal kapcsolatos döntés javaslatát véleményezés céljából benyújtja az Állandó Élelmiszer Bizottsághoz (fellebbezni az EK Minisztertanácshoz lehet). A végső döntés a forgalmazással kapcsolatban előírhat bizonyos feltételeket (pl. speciális jelölési követelmények).

A javaslatot a zöldek máris hevesen támadják, mondván, hogy az túl sok kibúvót tartalmaz és hogy kivételt tesz az adalékanyagok, az ízesítőszeres és a már forgalomban levő új készítmények vonatkozásában. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 13-14. old.)

#### **15/93 USA - A Codex Alimentarius Bizottság munkájának korszerűsítése**



Nyilvános fórumon vitatták meg júliusban a Codex Alimentarius Bizottság (CAC) döntéshozatali folyamatainak korszerűsítésével kapcsolatos észrevételeket. A 142 országot tömörítő Bizottságot 1962-ben alapították mint az ENSZ olyan nemzetközi szervezetét, amely élelmiszer biztonsági szabványok kidolgozása révén ösztönzi az élelmiszerek tisztességes világkereskedelmét, védve egyszersmind a fogyasztók egészségügyi szempontjait és gazdasági érdekeit is. A júliusi fórumon általános véleményként jelentkezett, hogy a Bizottságon belül fel kell gyorsítani a szabványok megalkotásának folyamatát. Ezeknek a szabványoknak természetesen a legújabb tudományos eredményeken kell alapulniuk, de sok tennivaló van még az elfogadással kapcsolatos eljárások egyszerűsítése, illetve a gyakorlatban való alkalmazás megkönnyítése terén is. Különös felelősséget jelent, hogy a fejlődő világ országai gyakorlatilag csak a Codex szabványokra támaszkodhatnak, ha technikai jellegű információra van szükségük. Az Egyesült Államok részéről a Környezetvédelmi Hivatal, az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), valamint a Mezőgazdasági Minisztérium képviselői vesznek részt a CAC munkájában. Az amerikai delegátusok leszögezték: a Bizottságnak óriási szerepe van a nemzetközi élelmiszer biztonsági szabványok megalkotásában, amelyek lehetővé teszik a kereskedelem útjában álló korlátok lebontását is. Az USA mint vezető hatalom oroszlánrészt vállalhat ebben a feladatban, de az egységes álláspont kialakítása érdekében jobb koordinációra van szükség a fogyasztók, az iparágak, valamint a kormányzervek képviselői között. Indokolatlan az a félelem, miszerint a szabványok harmonizálása visszalépést jelentene az USA-ban uralkodó magasszintű környezetvédelemhez és közegészségüghöz képest. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 8-9. old.)

### **16/93 Egyesült Királyság - Adalékanyagok alkalmazása csecsemő- és gyermektápszerekben**

London - A brit Élelmiszer Tanácsadó Bizottság (FAC) kezdeményezése nyomán törvényi szigorítás várható az adalékanyagok csecsemő- és gyermektápszerekben való alkalmazhatóságát illetően. Szem előtt tartva azt az alapelvet, miszerint az adalékok felhasználását egy bizonyos termék előállításakor kizárólag a technológiai szerepükre való tekintettel mintegy szükséges rosszként - szabad csak engedélyezni, májusi jelentésében a FAC a következő fontosabb ajánlásokat terjesztette a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium elé: 1. 4-6 hónapos korig - amíg a csecsemő szinte kizárólag tápszereket fogyaszt - a legszigorúbb ellenőrzésre van szükség (a FAC kidolgozta az engedélyezhető adalékanyagok jegyzékét és az ajánlott maximális értékeket), 2. Az anyától való elválasztást elősegítő élelmiszerekben féléves kor után - már az adalékok sokkal szélesebb köre alkalmazható, 3. Az élelmiszer készítményekben általános használatra engedélyezett sűrítő reagenst, a carrageenan-t nem szabad gyermektápszerekben alkalmazni, mivel a fejletlen bélfalon keresztül felszívódva allergiás reakciókat válthat ki. Várható, hogy a FAC idézett tanulmánya

lényegesen befolyásolja majd a brit álláspontot Brüsszelben, az adalékanyagok csecsemő- és gyermektápszerekben való felhasználásával kapcsolatos EK-követelmények vitáján. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 8. old.)

### **17/93 Franciaország - A nyers tejtermékekre vonatkozó új előírások**

Az Európai Közösség mezőgazdasági miniszterei előzetesen jóváhagyták a Bizottság direktíva tervezetét, amely minimális higiéniai előírásokat fogalmaz meg a nem pasztörözött tejtermékek előállításával, tárolásával és szállításával kapcsolatban. Eszerint a nyers tejtermékek mindaddig forgalmazhatók a Közösség területén, amíg eleget tesznek bizonyos mikrobiológiai szabványok, illetve a kezelésre vonatkozó egészségügyi rendszabályok követelményeinek. A direktíva várhatóan 1993. január 1-én lép életbe. A javaslat máris élénk visszhangot keltett Franciaországban, ahol a kistermelők és a közös agrárpolitikát ellenzők azzal vádolják a Bizottságot, hogy az új rendelkezésekkel korlátozni próbálja az olyan népszerű, nem pasztörözött sajtok eladását, mint a Brie, a Camembert vagy a Reblochon. Véleményük szerint ugyanis a Bizottság olyan alacsony értéket határoz meg a sztafilokokkuszok vonatkozásában, ami kizárólag a sajtok pasztörözésével érhető el, az viszont tönkreteszi a speciális ízhatást. Ezzel szemben Brüsszelben rámutatnak arra, hogy korábban - aggódva a Dániában, Hollandiában és az Egyesült Királyságban érvényes rendkívül szigorú higiéniai előírások miatt - éppen a francia sajtkörmelők szorgalmazták a direktíva megalkotását, mivel csak így látták biztosítottnak piaci befolyásuk megőrzését a Közösség területén. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 4. old.)

### **18/93 Belgium - Csomagolóanyagok újrahasznosítása**

Az Európai Közösség területén felhasznált legtöbb üvegpalackot és konzervdobozt valamilyen módon újra kellene hasznosítani a Bizottság által beterjesztett törvényjavaslat értelmében. A rendelkezés, amelyet még a tagállamok kormányai többségének jóvá kell hagynia, megkövetelné annak biztosítását, hogy az összes felhasznált csomagolóanyag 90 %-át újra hasznosítsák, komposztálják vagy pedig hamvasszák el (ezáltal energia is nyerhető). Az új előírás értelmében - amely várhatóan 1995-ben lép hatályba - az összes, csomagolásra használt anyag legalább 60 %-át valamilyen módon újra kellene hasznosítani (ez az arány az EK-n belül jelenleg alig éri el a 18 %-ot).

A Bizottság egy másik, Strasbourgban előterjesztett javaslata értelmében - amely az Európa Parlamenttől már meg is kapta az első jóváhagyást - indokolt lenne betiltani az üvegpalackok ólomkupakjának használatát az aromás borok és más szeszes italok esetében. E tilalmat azok a tudományos kutatási eredmények teszik megalapozottá, melyek szerint az ólomkupakot körülvevő ónbevonat nem nyújt semmilyen reális védelmet a korrózió ellen, sőt hozzájárulhat az ital szennyeződéséhez. A Közösségen belül az ólomkupakok használatát egyébként a borok, pezsgőborok és likőrborok esetén már korábban betiltották. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 4-5. old.)

### **19/93 Franciaország - Ökocímkét kapnak a környezetkímélő termékek**

Ökocímket vezetnek be Franciaországban, ami szakértők véleménye szerint kiküszöböli a privát jelölések rendkívüli sokfélesége miatt fellépő zavart, de hozzájárul az ország nagyobb szerepvállalásához is a közösségi szintű ökocímke rendszer kidolgozásában. A francia ökocímke azon termékeknek ítéhető oda, amelyek egész életciklusuk során eleget tesznek a világosan megfogalmazott környezetvédelmi előírásoknak. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 5. old.)

### **20/93 Belgium - Egészségügyi információ feltüntetése az élelmiszereken**

Az Európai Közösség Bizottságától származó értesülés szerint a következő néhány hónapban olyan új jogi szabályozás bevezetését tervezik, amely jelentősen megszigorítja az egészségügyi vonatkozású megállapítások élelmiszereken való szerepeltethetőségét. Az új direktíva azt a célt szolgálja, hogy a feltüntetett információ a termék tekintetében ne legyen félreértelmezhető a fogyasztó szempontjából. Ez a drasztikus szigorítás egy olyan direktíva tervezet részét képezi, amely átfogó jelleggel szabályozná a gyártó által az élelmiszerkészítményeken feltüntetendő információt.

Általánosságban véve a Bizottság a következőképpen definiálja az információ fogalmát: "minden olyan megállapítás, amely tartalmazza, kijelenti vagy valószínűsíti, hogy egy adott élelmiszer különleges sajátosságokkal rendelkezik az eredetét, a tápértékét, a természetét, az előállítását, a feldolgozását, az összetételét vagy bármely más minőségi jellemzőjét illetően". Ugyanakkor a jelenlegi direktíva tervezet megtiltja minden olyan egészségügyi jellegű megállapítás alkalmazását, amely arra utal, hogy az adott élelmiszer képes valamely betegség megelőzésére vagy gyógyítására.

A Bizottság állásfoglalása szerint ugyanis az élelmiszerek reklámozásánál mellőzni kell az egészségügyi szempontokat, mivel a betegségek megelőzése és gyógyítása alapvetően a gyógyszertárak feladata. Az élelmiszereket táplálóanyag tartalmukért és élvezeti értékükért fogyasztják, nem pedig terápiás célból. Ezért várható, hogy a jövőben csak azon egészségügyi jellegű megállapítások feltüntetését engedélyezik az élelmiszereken, amelyek szerepelnek egy igen szigorú szempontok szerint összeállított listán.

Az Agrár- és Élelmiszeripari Szövetség (CIAA) üdvözli az élelmiszer jelölések közösségi méretű szabályozását, mivel az lehetővé teszi a sokszor eltérő nemzeti érdekek harmonizálását. (World Food Regulation Review, 1992. szeptember, 5. old.)

### **21/93 Svájc - A római táplálkozástudományi konferencia előkészítése**

Az élelmiszer biztonság kérdésének központi helyet kell elfoglalnia az Egyesült Nemzetek által szponzorált nemzetközi táplálkozástudományi konferencián (Róma, 1992. december 5-11.) Az augusztusi előzetes megbeszélésen Genfben a szervezők elfogadtak egy tervezetet, amit az éhínség világméretű problémája elleni legnagyobb támadásként értékelnek. A római konferencia két társszervezője, a

FAO és a WHO össze kívánja hangolni "az országhatárokat nem ismerő" táplálkozási problémák enyhítése érdekében tett nemzeti erőfeszítéseket.

A konferenciához intézett üzenetében Edouard Saouma, a FAO főigazgatója aláhúzza: nem csupán az élelmiszer-termelésre és -elosztásra kell koncentrálni, hanem olyan kérdésekre is, mint az élelmiszer-kereskedelem és segély, a marketing, az élelmiszerek tárolása és feldolgozása, valamint a műtrágyák és a peszticidek helytelen használatának a következményei. Az előttünk álló évtizedben ugyanis az élelmiszer szabványok és az élelmezés-biztonság kérdése - beleértve a jelölést is - nagyobb jelentőségre tesz szert, mint maga a termelés. A biotechnológia fejlődése, valamint a környezetvédelem egyre nagyobb problémák elé fogja állítani a termelőket és a fogyasztókat egyaránt.

A genfi találkozón a következő fontosabb témákat vették fel a tervezetbe: a fogyasztók védelme a jobb élelmiszer-minőség és -biztonság révén, az egészséges étrend és életmód elősegítése, a mikroelem hiány kiküszöbölése, a táplálkozási helyzet felmérése, elemzése és megfigyelése, a fertőző betegségek megelőzése és kézbeartása, valamint a táplálkozással kapcsolatos célok távlati fejlesztési programokba való foglalása.

A tervezet megállapítja, bár 1990-ben elegendő élelmiszer állt rendelkezésre a világ minden lakosának táplálkozásához, mégis - a nem megfelelő elosztási viszonyok következtében - 780 millió, a fejlődő országokban élő ember volt alultáplált. Éppen ezért a nagypolitikában is elsőbbséget kell élveznie az emberi jólét biztosításának. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 8. old.)

## **22/93 USA - Megalakult a NAFTA**

Az Egyesült Államok, Kanada és Mexikó kormányai augusztus 12-én bejelentették, hogy létrejött az Észak-Amerikai Szabadkereskedelmi Egyezmény (NAFTA). Bár a dokumentum szövegét eddig még egyik partner sem hozta nyilvánosságra, a napvilágra került összefoglaló tanulmányok annak rendelkezéseiről máris éppen elég alapot szolgáltatnak ahhoz, hogy USA fogyasztói csoportok élesen kritizálják azt élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi szempontból. Az élelmiszeripar képviselői ugyanakkor általában pozitívan értékelik az egyezményt, de végleges állásfoglalásukat csak a teljes szöveg ismeretében hozzák majd nyilvánosságra.

George Bush elnök szerint a NAFTA nem csupán új piacokat nyit meg, hanem -munkaalalmat teremtve - hozzájárul a foglalkoztatottság javításához, illetve a gazdasági növekedés gyorsulásához mindhárom országban. Hiszen korábban, az USA-Kanadai Szabadkereskedelmi Egyezmény megkötése után éppen ez történt; logikus tehát, hogy a kibővített szervezet még több előnnyel jár majd. Bush kiemelte: ez az első alkalom, hogy egy nemzetközi kereskedelmi egyezmény igen szigorú környezetvédelmi, egészségügyi és élelmiszerbiztonsági előírásokat tartalmaz, amelyeket várhatóan mindhárom ország igyekszik majd továbbfejleszteni.

A fogyasztói érdekvédelmi csoportokat azonban nem nyugtatták meg Bush szavai, sőt, egyes választási fogást gyanítanak. Elsősorban a megállapodás titkos jellegét kritizálják, mondván, hogy az bizonyára valamilyen kompromisszumot takar az USA igen szigorú környezetvédelmi és élelmiszerbiztonsági szabványai rovására. A Gyümölcsfeldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) ugyanakkor - bár általánosságban jóváhagyja a megállapodás tényét - felhívja a figyelmet arra, hogy az USA zöldség- és gyümölcsstermelőinek valószínűleg egyre élesedő konkurenciával kell szembenézniük a mexikói termelők részéről. Üdvözlük viszont a regionális kereskedelmi zóna létrejöttét, mivel szerintük a világon mindenütt ilyen irányú fejlődés tapasztalható (Európai Közösség, ASEAN, MERCOSUR stb.).

A GATT tisztségviselői nem üdvözölték kitörő örömmel a NAFTA megszületését, ugyanis ezáltal veszélyeztetve látják az Uruguay-i Kereskedelmi tárgyalások sikerét. Úgy vélik, hogy a NAFTA kitűnő példája annak, hogy a regionális vagy helyi kereskedelmi egyezmények mennyivel hatékonyabbak lehetnek a globális jellegű megállapodásoknál.

A három kormány által előkészített egyezményről a következő összefoglalót hozták nyilvánosságra:

1. A NAFTA tiszteletben tartja mindegyik ország jogát ahhoz, hogy meghatározza az általa helyesnek vélt egészségügyi és növényegészségügyi (SPS) védekezés szintjét; biztosítja továbbá, hogy az adott NAFTA ország a tudományos eredményekre és a kockázatelemzésre alapozva - különféle SPS intézkedések révén - el is érhesse a kívánt védekezési szintet. Az említett SPS intézkedések azonban csak a meghatározott védekezési szint eléréséhez szükséges mértékben kerülhetnek alkalmazásra és nem vezethetnek tisztességtelen diszkriminációhoz vagy álcázott kereskedelmi megszorításokhoz.
2. A szükségtelen kereskedelmi korlátozások elkerülése érdekében a NAFTA arra ösztönzi mindhárom országot, hogy saját hazai SPS intézkedéseik kialakításakor hasznosítsák a vonatkozó nemzetközi szabványokat. Lehetővé teszi ugyanakkor azt is, hogy az egyes országok - amennyiben a választott védekezési szint megvalósítása szükségessé teszi - a nemzetközi szabványoknál szigorúbb, tudományosan megalapozott intézkedéseket is elfogadjanak.
3. A három ország megállapodott abban, hogy egyenértékű SPS intézkedések kidolgozásán fognak munkálkodni, anélkül azonban, hogy csökkenne bármelyikük választott védekezési színvonala a humán-, valamint az állat- és növényegészségügy területén. Mindegyik ország a sajátjával azonos értékűnek fogadja el a másik NAFTA ország SPS rendelkezéseit, feltéve, ha az exportáló ország bebizonyítja, hogy az általa tett intézkedések elérik az importáló ország választott védekezési szintjét. (World Food Regulation Review, 1992. augusztus, 18-20. old.)

### **23/93 USA - A Codex Alimentarius Bizottság éves közgyűlése**

Aktuális éves közgyűlésen (Genf, 1992. június 30 - július 3.) a Codex Alimentarius Bizottság számos kulcsfontosságú döntést hozott az élelmiszerbiztonsági szabványok áttekintésével, illetve a nemzetközi élelmiszer

kereskedelem etikai kérdéseivel kapcsolatban, de szóba kerültek a Helyes Termelési Gyakorlat (GMP) szabványai is. Különös időszerűséget kölcsönzött az értekezletnek az a tény, hogy a GATT tárgyalások uruguay-i fordulójának eredményeként várhatóan megnövekszik az igény a szabványok felülvizsgálatának gyorsítása iránt. A Bizottság nagy várakozással tekint a december 5-11. között Rómában megrendezésre kerülő Nemzetközi Táplálkozási Konferencia elé, amelyet a FAO és a WHO közösen rendez. A témában ez lesz ugyanis az első olyan átfogó nemzetközi tanácskozás, amelynek az eredményességét és a végső ajánlásait széles körű regionális előkészítő tevékenység előzi meg. A konferencián feltétlen elsőbbséget fog élvezni az élelmiszer-minőség és -biztonság kérdése, különös tekintettel a fogyasztóvédelemre.

Ugyancsak megtárgyalta a Bizottság a Nemzetközi Szabványosítási Szervezet (ISO), valamint a Nemzetközi Elektronikai Bizottság (IEC) tevékenységét, mivel azok közösen készítenek elő egy nemzetközi konszenzust a Helyes Szabványosítási Gyakorlat Kódexe tekintetében. A Codex Alimentarius Bizottság végezetül ismételten megerősítette, hogy a GMP előírásainak megfelelően besugárzott élelmiszer mind biztonság, mind tápérték szempontjából megfelel a fogyasztói elvárásoknak. (World Food Regulation Review, 1992. szeptember, 21-22. old.)

#### **24/93 Ausztrália - Az élelmiszer import szigorítása**

A szeptember hónapban a Parlament elé kerülő jogszabály tervezetek értelmében szigorúbb ellenőrzésnek kell alávetni az Ausztráliába behozott élelmiszereket. Ez lesz az első alkalom, hogy az egységes nemzeti hozzáállást megtestesítő jogi szabályozás fogja biztosítani az importált élelmiszerek ausztrál előírásoknak való megfelelését. Az új ellenőrzési rendszert - amelynek a hivatalos neve: Importált Élelmiszer Felügyeleti Program - az Országos Élelmiszer Hatóság (NFA), valamint az Ausztrál Karantén és Felügyeleti Szolgálat (AQIS) készítette elő. Az ellenőrzést az Ausztrália területére való beérkezési pontokon végzik, hogy ezáltal megelőzhető legyen a hazai követelményeknek meg nem felelő áruk bejutása az országba. Elsősorban az élelmiszerek jelölését, összetételét, általános tisztaságát, továbbá a felhasznált adalékanyagokat és a peszticid maradványok szintjét vizsgálják. Az ellenőrzés szempontjából az élelmiszereket magas, közepes és alacsony kockázatú termékek csoportjába sorolják (így például a vákuumos csomagolású hal a magas, a konzervek pedig a közepes kockázatú kategóriába tartoznak). Ami a külföldön kiállított bizonyítványokat illeti, azokat csak hivatalos kormányközi egyezmények alapján fogadja el az AQIS, amennyiben azok garantálják, hogy az illető ország regisztrálási, ellenőrzési és bizonylatolási rendszere beleértve a laboratóriumok akkreditálását is - megfelel a vonatkozó ausztrál előírásoknak. (World Food Regulation Review, 1992. szeptember, 3. old.)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a KÉKI-ÉLMINFO-nál megrendelhetők.

## Mikrohullámú mintaelőkészítés

A mikrohullámú roncsoló a nedves laborokban elvégzendő roncsolási feladatok új, dinamikus terjedő eszköze. Segítségével jól definiált körülmények között történik a roncsolás.

**Felhasználási területei:** AAS, ICP, GC, HPLC, TLC, aminosav analízátor mintáinak előkészítése, bepárlása, szárítása, nedvességtartalom meghatározása.

**Előnyei:** Zárt rendszerű edényzet max. 140 bar-ig gyors; igen nehezen feltárható minták pl. olaj, szén, csokoládé, tej (25g), máj (5g), margarin (0,5g), gumi, műanyagok, bauxit, bazalt feltárása max. 24' alatt akár egyidejűleg is! Egyszerűbb minták feltárása néhány percig tart. Energia és vegyszertakarékos módszer. Lehetőség van adott hőmérsékleten való feltárássra.

A **MILESTONE** új generációjú edényzettel jelent meg a piacon 1991-ben, a **ROTOR**-ral.

A ROTOR-ban a feladattól függően 3, 6 vagy 10 minta helyezhető el. Az edényzetből – db/űrtartalom/nyomás szerint – az alábbi változatok léteznek: 3 db/400 ml/15 bar, 10/100/30, 6/160/60, 6/100/110 és 6/75/125, ez az utolsó magas hőmérsékletekhez. Az edények mind TFM-ből készülnek, ez az anyag nem "emlékszik" (nincs memória-effektus mint a teflonnál), és 330 °C körüli hőmérsékleten is használható. Az edényzet ellátható kvarc, hidrolízis betétekkel vagy vákuumos/inertgázos fejjel (szárítás gyorsítása, oxidálódás megelőzésére).

Felhívjuk szíves figyelmét az általunk fogalmazott, a **RETSCH** által gyártott készülékekre és a kedvező árú, de kiváló minőségű **üregkátodos lámpákra** is.

Gyártó: **MILESTONE**  
**ITALY**

Forgalmazó: MWD Labssystem Kft.  
2095 Pilisszántó, Vörösmarty u. 22.  
Tel/Fax: (26)27-549