

### Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

Tájékoztatjuk kedves Olvasóinkat, hogy a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal megújult intézeti keretek közt, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (NÉBIH-ÉKI) keretében továbbra is szeretné mindazok munkáját elősegíteni, akik hivatásszerűen foglalkoznak élelmiszerbiztonsággal, vagy egyszerűen csak érdeklődnek a téma iránt. Ennek érdekében munkatársaink az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatosan megjelent online publikációkból szemezgetnek és hírlevelet készítenek.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat az eki@nebih.gov.hu e-mail címre várjuk. Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérem, hogy ugyanezen az e-mail címen jelezze leiratkozási szándékát.

Olvasással töltött kellemes időtöltést kívánunk!

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária  
NÉBIH ÉKI igazgató

### Nanotechnológia az élelmiszeriparban: lehetőség vagy kockázat?

Ezzel a sokat sejtető címmel rendezte meg szemináriumát a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) 2012. május 22-én. A rendezvénynek alapvető célja volt, hogy különböző nézőpontból megismertesse az érdeklődőkkel ezt a XXI. század kihívásának tekintett újszerű technológiát, továbbá alkalmat biztosítson pl. a kutatóintézmények, kormányzati intézetek, hatósági szakemberek és az egyetemi képviselők közötti véleménycserére.

A nanovilágról egyelőre kevés ismeret áll rendelkezésre és számtalan a bizonytalanság a technológia kockázatoságát, jogi szabályozását, és ellenőrzését illetően. A megfelelő jogi szabályozás megvalósításához pontos mérés-technikát szükséges kialakítani a nanorészecskékre, valamint a tudományos megfontolások mellett érdemes a nanotechnológia általános gazdasági, társadalmi vonatkozásain is elgondolkodni.

### Lakossági tájékoztatók

Megjelentek legújabb lakossági tájékoztató anyagaink a NÉBIH honlapján:

[Fontos tudnivalók a tejről és tejtermékekről](#)

[Fontos tudnivalók a tejek, tejtermékek jelöléséről](#)

[Fontos tudnivalók a tej és tejtermékek biztonságos fogyasztásáról](#)

[Fontos tudnivalók a tejfogyasztást követő egészségi panaszokról](#)

[Kérdezz felelek a primőr zöldségek, gyümölcsök élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól](#)

#### Kiadja:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési  
Igazgatóság

#### Felelős szerkesztő:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

#### Szerkesztők:

Cseh Júlia, Sipos Anna

#### E-mail:

eki@nebih.gov.hu



## Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Genetikailag módosított burgonya PMEM jelentésének értékelése

Az EFSA GMO Szakbizottsága [tudományos véleményben](#) értékelte az Amflora burgonya 2010. termesztési évhez tartozó, piacra helyezés utáni környezeti monitoring (Post-Market Environmental Monitoring - PMEM) jelentését. A szakemberek megállapították, hogy a genetikailag módosított burgonyának - a 2010. évi termesztési időszakban - nem volt káros hatása sem az emberi, állati egészségre, sem pedig a környezetre. A jelentés megerősítette az EFSA korábbi (2006), a GM burgonya vonatkozásában készített kockázatbecslésének eredményeit. Az adatok gyűjtésének, feldolgozásának és jelentésének javítása érdekében azonban további javaslatokat tettek az EFSA szakértői.

#### *EFSA assesses 2010 Post-Market Environmental Monitoring report for Amflora potato*

*The European Food Safety Authority (EFSA) has published a [scientific opinion](#) on the Post-Market Environmental Monitoring (PMEM) report for the 2010 cultivation season of the genetically modified Amflora potato, and concludes that cultivation of the Amflora potato for the 2010 growing season had no adverse effects on human and animal health or the environment*

\*\*\*

### Az EFSA átdolgozza a TTC-vel kapcsolatban készült véleményét

Az EFSA Tudományos Bizottsága februári ülésén hivatalosan nem fogadta el a [Toxicológiai Küszöbértékről](#) (Threshold of Toxicological Concern) készített véleményét. Erre az adott okot, hogy az Európai Bizottság nem élelmiszerekkel foglalkozó Tudományos Bizottságai szintén ezen a témán dolgoznak és ezekkel a Bizottságokkal további egyeztetések szükségesek.

#### *EFSA updates on its work on the Threshold of Toxicological Concern*

*EFSA's Scientific Committee did not formally adopt its opinion on the [Threshold of Toxicological Concern](#) (TTC) at its February 2012 meeting, pending further discussion with the non-food Scientific Committees of the European Commission, which are finalising an opinion on the same subject.*

\*\*\*

### A fomopszinok által közvetített kockázatok értékelése

A fomopszinok a [Diaporthe toxica](#) (korábban *Phomopsis leptostromiformis*) gombák által termelt mikotoxinok. A gombák gazdanövénye a csillagfürt, és a mikotoxinnal fertőzött növény az állati kitettség fő forrása. A csillagfürt magját élelmiszerek és takarmányok előállítására is használják. A csillagfürt-alapú termékekben a fomopszinok jelenlétéről csak kevés adat áll rendelkezésre, ezért étrendi kitettség becslésére nem volt mód. A Fomopszin-A minden állatfajban májkárosító, és rákkeltő hatású a patkányok májában. A dózis-hatás információk, valamint az előfordulási adatok hiánya miatt emberi és állati kockázatok becslése nehézségekbe ütközik, azonban az állatfajokban észlelt súlyos toxikus hatások miatt az emberi és állati kitettséget a lehető legalacsonyabb szinten kell tartani.

#### *Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of phomopsins in feed and food*

*Phomopsins are a family of mycotoxins produced by the fungus [Diaporthe toxica](#) (formerly referred to as *Phomopsis leptostromiformis*). The absence of either dose-response information on toxicities associated with phomopsins or exposure/occurrence data precludes an assessment of human or animal risks. However, the severity of toxicities in numerous animal species suggests that human and livestock exposures should be kept as low as possible.*

\*\*\*

### EFSA-ajánlás fehérjebeviteli értékekre

Fehérjebevitelre vonatkozó ajánlásokat fogalmaztak meg az EFSA [táplálkozástudományi szakértői](#) felnőttek, csecsemők, várandós és szoptatós nők vonatkozásában. A nemzeti táplálkozási felmérésekből származó eredmények elemzése azt mutatta, hogy az európai lakosság fehérjebevitelére eléri, vagy túl is lépi a most közzétett ajánlásban szereplő értéket. Az EFSA Táplálkozási Adatbázisából nyert információk szerint a fehérjék fő forrásai a húsok, húskészítmények, a gabonák és a gabona alapú termékek, valamint a tej és tejtermékek.

#### *EFSA sets population reference intakes for protein*

*EFSA's [nutrition experts](#) have completed the last stage of their work on dietary reference values by setting PRIs for protein for adults, infants and children, and pregnant and breast-feeding women.*

### Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

#### Új élelmiszer-összetevő: D2-vitaminban gazdag sörélesztő

Egy kanadai cég kérelmet nyújtott be a brit Food Standards Agency-hez, hogy új élelmiszer-összetevőként engedélyeztesse a [D2-vitaminban](#) gazdag pékélesztőt (*Saccharomyces cerevisiae*). Szándéka szerint az élesztőt, melyet UV fényrel kezelnek, hogy fokozzák a benne lévő D2-vitamin mennyiséget, elsősorban kenyérkelesztésnél és étrendkiegészítőkbenhasználná fel. A hatóság ACNFP szakbizottsága várja a véleményeket a dokumentációval kapcsolatban.

#### Views wanted on vitamin D-rich baker's yeast

A Canadian company has applied to the Food Standards Agency for approval to market a baker's yeast rich in [vitamin D2](#) as a novel food ingredient. The company intends that the baker's yeast will be used primarily in the leavening of bread and in food supplements. The yeast is treated with UV light to enhance the amount of vitamin D2 present. Views are wanted on this application.

\*\*\*

#### Kutatási eredmények két brit higiéniai rendszerről

Két kutatást tett közzé az angol élelmiszer-biztonsági hatóság, melyek felmérték az egyesült királyságbeli [élelmiszer-higiéniai](#) rendszereinek (Food Hygiene Rating Scheme (FHRS), Food Hygiene Information Scheme (FHIS)) önkéntes alkalmazásainak mértékét.

#### Food hygiene schemes

The Food Standards Agency has published two pieces of research that assessed the level of voluntary display of its [food hygiene schemes](#) (Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) and Food Hygiene Information Scheme (FHIS)) in the UK.

\*\*\*

#### Új élelmiszer-összetevő: metilcellulóz

Egy svájci cég kérelmet nyújtott be az FSA-hoz, hogy új [élelmiszer-összetevőként](#) engedélyeztesse a metilcellulózt. Ez a növényi anyagból előállított szénhidrát-származék már jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagként jelen van az Unió piacán, mint emulgeálószer, stabilizátor és sűrítő. A kérelmező diétás rost tulajdonsága miatt számos élelmiszerben (pl. jégkrém, ízesített tejitalok, hideg

desszertek, joghurtok) alkalmazná. Az FSA független tudományos bizottsága (ACNFP) konzultáció keretében várja 2012. május 25-ig az ezzel kapcsolatos véleményeket.

#### Views wanted on methylcellulose

A Swiss company has applied to the Food Standards Agency for approval to market a carbohydrate derivative known as methylcellulose as a [novel food ingredient](#) for use in a range of foods. The company plans to include methylcellulose in ice cream, flavoured milk drinks, cold desserts, smoothie-type drinks, yoghurts and yoghurt drinks. The applicant states that methylcellulose functions as a dietary fibre to promote a sense of fullness or satiety. Methylcellulose, which is produced from plant material, is approved as a food additive in the European Union as an emulsifier, stabiliser and thickener.

\*\*\*

#### Útmutató(k) DSM gyártóknak

Az FSA egy segítő [útmutatót](#) adott ki azon húsfeldolgozók részére, akiknek meg kell felelniük a 2012. április 28-a óta alkalmazandó szarvasmarhák, juhok és kecskékből előállított „desinewed hús”-ra (DSM)\* vonatkozó moratóriumnak. A változásokkal kapcsolatban a hatóság további útmutatók kiadásával segítené a sertécsontból és baromfitestekből származó DSM előállításait. Ezek 2012. május 26-ától alkalmazhatók.

\*DSM hús: alacsony nyomáson bontott hús

#### Guidance on the moratorium on desinewed meat

FSA has published [guidance](#) to help meat processors comply with the moratorium on the production of 'desinewed meat' (DSM) from cattle, sheep and goat bones, which applies from 28 April 2012. This guidance is in addition to the original announcement that was made on 4 April 2012. The Agency will be publishing further guidance to assist meat producers with the changes related to DSM production from pig bones and poultry carcasses.

\*\*\*

#### Elindult a Caloriewise

2012. május 1-jével elkezdődött az észak-írországi FSA [Caloriewise](#) nevű kísérleti projektje 8 helyi élelmiszeripari vállalkozás részvételével. Ennek



## Hírek az Európai Unióból és azon kívül / News from and outside the EU

során hat hónapon keresztül megjelenítik a menük kalóriatartalmát, ezzel segítve a nem otthonétkező fogyasztókat, hogy informáltabban válasszanak.

### *Calorie counting made easy*

The Food Standards Agency in Northern Ireland has launched [Caloriewise](#), a six-month pilot scheme in which local food businesses will display calorie information on menus for the first time. Caloriewise will help consumers make more informed choices when eating out. The Caloriewise pilot, which is being trialled by eight local businesses, will run from 1 May to 31 October 2012.

\*\*\*

### **Bejelentés nem barnuló genetikailag módosított alma engedélyezésére**

A [CFIA-hoz és Health Canadához bejelentést tettek genetikailag módosított](#), nem barnuló alma engedélyezésére, kereskedelmi célú termesztésére, takarmánnyként és élelmiszerként való felhasználására vonatkozóan. A bejelentés összefoglalása megtekinthető a CFIA honlapján.

### *Notice of Submission for Approval for Apple Genetically Engineered To Be Nonbrowning*

The [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#) and [Health Canada \(HC\)](#) have received a submission from Okanagan Specialty Fruits Inc., seeking approval for unconfined environmental release for commercial planting purposes, livestock feed and food use for apple (*Malus x domestica*) events GD743 and GS784, which have been genetically engineered to be non-browning.

\*\*\*

### **Észtország a FAO-t támogatók sorában**

Észtország első alkalommal írt alá megállapodást a FAO-val arról, hogy önkéntes támogatást nyújt a szervezet fejlesztési programjának. Az ország a FAO élelmezés-biztonsággal, vidéki szegénység elleni küzdelemmel, gazdasági fejlődéssel és környezeti fenntarthatósággal kapcsolatos alapprogramjainak [hosszú távú támogatása](#) mellett vállalt kötelezettséget. Indulásként 23000 eurót fordítanak arra, hogy mezőgazdasági szakértőik részvételét támogassák FAO fejlesztési projekteken. 2017-ig érvényes a megállapodás, melyben egyébként rögzítik, hogy Észtország a kelet-euró-

pai, közép-ázsiai és kaukázusi térséget szeretné támogatni.

### *Estonia becomes first-time FAO donor*

Estonia has signed an agreement with FAO that for the first time provides voluntary funding to the Organization's development programme. It commits Estonia to [long-term support](#) for FAO's core work on food security and rural poverty reduction, economic development and environmentally sustainable agriculture. Estonia provides an initial 23 000 euros to finance the use of its agricultural experts in FAO development projects.

\*\*\*

### **A Health Canada hangsúlyozza az élelmiszer-allergia tudatosság fontosságát**

A Health Canada emlékeztette a kanadaiakat az élelmiszerallergia tudatosság fontosságára. Az [élelmiszer allergiával](#) rendelkező egyének súlyos reakciókat tapasztalhatnak viszonylag gyorsan és figyelmeztetés nélkül, és bizonyos élelmiszerek életveszélyesek lehetnek, különösen gyermekkorban. Kanadában kb. 1,8 millióan lehetnek érintettek az élelmiszerallergiában, és számuk nő, különösen gyermekek körében. Már az allergén kis mennyiségének fogyasztása is gyorsan tüneteket okozhat, amik nagyon komollyá válhatnak. Az allergiára nincs gyógymód, az egyetlen megoldás az allergén elkerülése. A Health Canada néhány hasznos tanáccsal szolgál az allergiával szembeni védekezéshez.

### *Health Canada Reinforces the Importance of Food Allergy Awareness*

Health Canada is reminding Canadians of the importance of allergy awareness. For those individuals with [food allergies](#), severe allergic reactions can occur quickly and without warning, and some foods can be life-threatening to people of all ages, particularly children. It is estimated, based on clinically documented cases, that approximately 1.8 million Canadians may be affected by food allergies. Some studies indicate that these numbers are increasing, especially among children. There is no cure for food allergies. Avoiding an allergen is the only effective way to prevent allergic reactions. There are many important steps that you can take to help protect yourself.

\*\*\*

### Hírek az Európai Unióból és azon kívül/ News from and outside the EU

#### Csoda-ásványoldatot értékesítő honlap

A Health Canada újabb weboldalt azonosított, ahol az ún. MMS-t (Csoda-ásványoldatot) lehet megvásárolni. Az intézmény folyamatosan nyomonköveti és frissíti az MMS-t árusító helyek listáját a fogyasztók tájékoztatásául. Emlegettették a fogyasztókat, hogy nincsenek olyan, nátrium-kloridot tartalmazó terápiás termékek, melyek szájon át szedése engedélyezett lenne. A [csodaoldal](#) súlyos egészségi problémákat okozhat, ideértve a mérgezést, veseelégtelenséget és a vörös vérszövetek károsítását, emellett hasi fájdalom, émelygés, hányás és hasmenés is jelentkezhet.

#### New Website Selling Miracle Mineral Solution

Health Canada is advising Canadians that a new website has been identified selling "MMS", also known as Miracle Mineral Solution or [Miracle Mineral Supplement](#). When new websites or retailers are identified, Health Canada will continue to update the current list of MMS products. Canadians are advised to monitor this list of affected products for any possible updates. Health Canada continues to remind Canadians that there are no therapeutic products containing sodium chlorite authorized for oral consumption by humans.

\*\*\*

#### Kanadai állatállomány védelme a Schmallerberg vírustól

A CFIA új import-intézkedéseket vezet be a kanadai állatállomány védelmére a [Schmallerberg vírussal](#) szemben, amit a közelmúltban fedeztek fel Európában. Az azonnal hatályos intézkedés szerint a szarvasmarha, bölény, vízibivaly, juh és kecske örökítőanyagának valamint szarvasmarha és bölény embriójának az Európai Unió országaiból Kanadába történő behozatala csak negatív Schmallerberg teszt esetén valósulhat meg.

#### Protecting Canadian Livestock From the Schmallerberg Virus

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is implementing new import measures to help protect Canadian livestock from the [Schmallerberg virus](#), a recently discovered virus currently present in Europe. Effectively immediately, animals must test negative for the Schmallerberg virus before their semen or embryos can enter Canada from countries in the European Union. Specifi-

cally, this will apply to bovine, bison, water buffalo, sheep and goat semen, as well as to bovine and bison embryos.

\*\*\*

#### Importált élelmiszerek biztonságosságának fokozása

A CFIA az élelmiszer behozatalra vonatkozó új szabályozási terveket jelentett be, mely szerint az élelmiszer importőröknek engedéllyel kell rendelkezniük és intézkedéseket kell fenntartaniuk azért, hogy a nem biztonságos élelmiszerek ne kerüljenek forgalomba. A szabályozást az iparral együttműködve alakítják ki annak érdekében, hogy az [élelmiszerbiztonsági](#) célokat minimális terhek mellett lehessen teljesíteni. A szabályozás a tervek szerint különböző, az új követelményekre való áttérés könnyítését célzó eszközöket és folyamatokat is magában foglal. A behozatali engedély kiállítás költségeinek fedezésére felhasználói díjat vezetnek be. A tervezett változtatásokkal kapcsolatban az ipar és a közvélemény is lehetőséget kap a véleménynyilvánításra.

#### Government of Canada to Strengthen Safety of Imported Food

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) announced plans to develop new regulations that would require food importers to be licensed and have measures in place to keep unsafe food out of the marketplace. The regulations are being developed in close consultation with industry so that [food safety](#) objectives can continue to be met with minimal burden on business operations. The proposed regulations would include a range of tools and streamlined processes to help importers—particularly small enterprises—transition to the new requirements.

\*\*\*

#### Bürokrácia csökkentése

A kanadai kormányzat az [Élelmiszer és Gyógyszertörvény](#) módosítását jelentette be a bürokrácia csökkentésének céljával, ami eddig késleltette a biztonságos élelmiszerek forgalomba kerülését. Az új eszközökkel modernizálják a szabályozási folyamatokat, a szigorú előzetes biztonsági értékelések megtartása mellett. A jelenlegi rendszerben, ha egy anyag biztonságosságáról döntést hoztak, több hónapba, esetenként akár évekbe is telhetett, míg bevezették a döntést a jogszabályok módosításával.



## Hírek az Európai Unióból és azon kívül / News from and outside the EU

### **Harper Government Protects Food Safety, Reduces Red Tape**

The Government introduced amendments to the [Food and Drugs Act](#) that will continue to protect Canadian food safety, while reducing red tape that currently delays safe foods from getting to market. Currently, once Health Canada food scientists have made certain safety decisions - be it around a new food additive, vitamin or mineral nutrient or approving a new health claim on a food - it can take many months, and sometimes even years, to implement that decision through a change in the regulations.

\*\*\*

### **Salmonella bareilly járvány**

141 személy fertőződött meg a [Salmonella bareilly](#) járványban, melyet 20 államból és a Kolumbia Kerületből jeleztek. 21 beteg kórházi kezelésre került sor, halálesetet nem jelentettek. Az állami, helyi, és szövetségi közegészségügyi szervezetek együttműködésének eredményeképpen a fertőzés valószínűsíthető forrásaként a nyers sárgaúszójú tonhalat azonosították, melyet sushi, sashimi, ceviche és hasonló ételek készítéséhez használnak. A termék darált nyers tonhalhoz hasonló. A vizsgálat még nem zárult le, az állami és helyi hivatali közegészségügyi szervek folytatják a megfigyelést, új esetek felderítése érdekében. A terméket a gyártó önként visszavonta a piacról.

### **Multistate Outbreak of Salmonella Bareilly Infections Associated with a Raw Scraped Ground Tuna Product**

A total of 141 persons infected with the outbreak strain of [Salmonella Bareilly](#) have been reported from 20 states and the District of Columbia. 21 ill persons have been hospitalized, and no deaths have been reported. Collaborative investigation efforts of state, local, and federal public health agencies indicate that a frozen raw yellowfin tuna product, known as Nakaochi Scrape, from Moon Marine USA Corporation is the likely source of this outbreak of Salmonella Bareilly infections. Nakaochi Scrape is tuna backmeat that is scraped from the bones of tuna and may be used in sushi, sashimi, ceviche, and similar dishes. The product looks like raw ground tuna. This investigation is ongoing. CDC and state and local public health partners are continuing surveillance to identify new cases.

\*\*\*

### **Uniós jogszabályok /EU legislation**

A Bizottság [2012/257/EU határozata](#) (2012. május 11.) a nalednek a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., IA. vagy IB. mellékletébe a 18. terméktípus vonatkozásában történő felvétele megtagadásáról (az értesítés a C(2012) 3050. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [412/2012/EU rendelete](#) (2012. május 15.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének módosításáról

A Bizottság [413/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 15.) a 496/2011/EU végrehajtási rendeletnek az elválasztott malacok takarmányához adott nátrium-benzoát adalékanyag minimális tartalmának tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [414/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 15.) az 554/2008/EK rendeletnek a brojler pulykáknak szánt takarmányhoz adalékanyagként adott 6-fítáz enzimek készítmény legkisebb tartalma és legkisebb ajánlott adagja tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2012/270/EU végrehajtási határozata](#) (2012. május 16.) az *Epitrix cucumeris* (Harris), az *Epitrix similaris* (Gentner), az *Epitrix subcrinita* (Lec.) és az *Epitrix tuberis* (Gentner) Unióba történő behurcolásának és Unión belüli elterjedésének megelőzését célzó sürgősségi intézkedésekről

A Bizottság [432/2012/EU rendelete](#) (2012. május 16.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jegyzékének megállapításáról

A Bizottság [2012/277/EU végrehajtási határozata](#) (2012. május 21.) az élelmiszerek besugárzására elismert harmadik országbeli létesítmények listájának elfogadásáról szóló 2002/840/EK határozat módosításáról

A Bizottság [427/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 22.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott, szalmonellára vonatkozó különleges garanciáknak a Dániába irányuló tojásszállítmányokra való kiterjesztéséről

### Jogszabályok / Legislation

A Bizottság [428/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 22.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerelese tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról szóló 607/2009/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [441/2012/EU rendelete](#) (2012. május 24.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található bifenazát, bifentrin, boszkalid, kaduzafosz, klórántraniliprol, klórtalonil, klo-tianidin, ciprokonazol, deltametrin, dikamba, difenokozol, dinokap, etoxazol, fenpiroximát, flubendiamid, fludioxonil, glifozát, metalaxil-M, meptildinokap, novaluron, tiametoxam és triazofosz megengedett szer-maradék-határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [451/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 29.) a szilázs-adalékanyagok funkcionális csoportba tartozó egyes élelmiszer-adalékanyagoknak a forgalomból történő kivonásáról

A Bizottság [456/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. május 30.) a kéknyelv-betegségre fogékony fajokhoz tartozó egyes állatok szállításának ellenőrzése, megfigyelése, felügyelete és korlátozása tekintetében a 2000/75/EK tanácsi irányelv végrehajtási szabályairól szóló 1266/2007/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [2012/288/EU végrehajtási határozata](#) (2012. június 1.) a gamma-ciklodextrinnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről

A Bizottság [470/2012/EU rendelete](#) (2012. június 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a polidextróz (E 1200) sörhöz való használata tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [471/2012/EU rendelete](#) (2012. június 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a lizozimnak (E 1105) a sörhöz való használata tekintetében történő

A Bizottság [472/2012/EU rendelete](#) (2012. június 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rende-

let II. mellékletének a fagyanta glicerín-észterei (E 445) kemény bevonatú cukrásztermékekre nyomtatás céljából való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [489/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. június 8.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 16. cikkének alkalmazására megállapított végrehajtási szabályokról

#### Hazai jogszabályok/Hungarian legislation

[40/2012. \(IV. 27.\) VM rendelet](#) az élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallásának és megfizetésének szabályairól; megjelent: MK 2012/51. (IV. 27.); hatályos: 2012. 05. 01.

[51/2012. \(VI. 8.\) VM rendelet](#) a helyi termelői piacon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről; megjelent: MK 2012/68. (VI. 8.); hatályos: 2012. 06. 11.

\*\*\*

#### RASFF hírek / RASFF notification

[Link>>](#)

#### Hírek a DG SANCO honlapján / News at DG SANCO

[Link>>](#)