

# Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

www.nebih.gov.hu

2012. évi 08. szám

Issue no. 08/2012

## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department  
for Food Safety Risk Assessment

Kiadva/Issued:

20/12/2012



Lezárulta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) országos, általános iskolás diákok élelmiszerbiztonsági szemléletformálását célzó vetélkedője.

Elérhető honlapunkon új lakossági tájékoztató anyagaink, melyek a karácsonyi bevásárláshoz és a biztonságos ünnepi fogások elkészítéséhez adnak élelmiszerbiztonsági jótanácsokat.



### Kiadja / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-  
biztonsági Hivatal  
Élelmiszerbiztonsági  
Kockázatértékelési Igazgatóság

### Felelős szerkesztő:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

### Szerkesztők:

Sipos Anna, Cseh Júlia

### E-mail:

hirlevel-eki@nebih.gov.hu



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

### Regisztráljon megfigyelőként tudományos testületek ülésére

Lehet regisztrálni a 2013 januárjában zajló PLH és CEF testületének és a Tudományos Bizottság plenáris [üléseire](#) megfigyelőként 2013. január 16-ig. EFSA nyitottságának részeként a Hatóság részvételi lehetőséget biztosít egyes tudományos testület és bizottság üléseihez akár teljes egészében.

### Register to observe PLH, CEF Panels and Scientific Committee plenary meetings

Registration for those interested in participating as Observers in the January 2013 plenary [meetings](#) of the PLH and CEF Panels and Scientific Committee is now open. Please register by 16 January 2013. As part of EFSA's commitment to openness and transparency, the Authority is giving access to some Scientific Panel and Scientific Committee meetings either in total or in part in its 2012/2013 programme.

### Növényvédő szerek és a vízi élőlények

Az EFSA nyilvános [konzultációt](#) indított arról az átdolgozott útmutatóról, mely a növényvédő szerek kockázata a vízi élőlényekre értékelésére koncentrál. Az útmutató ismerteti a többszintű értékelési eljárást és javaslatokat tesz, hogyan lehet összekapcsolni hatásokat, az expozíciós értékelést felszíni vizekben élő vízi szervezeteknél. Az összes érintett és érdekelt felek észrevételeket fűzhetnek az útmutatóhoz egy online nyilvános konzultáció során, mely 2013. február 11-ig tart.

### Pesticides and aquatic organisms

EFSA has launched a public [consultation](#) on its revised draft guidance document for assessing the risk to aquatic organisms from plant protection products. The guidance outlines a tiered assessment procedure and pro-

posals on how to link effects to exposure evaluations for aquatic organisms living in the water column of edge-of-field surface waters. All stakeholders and interested parties are invited to comment on the guidance document through an online public consultation that runs until 11 February 2013.

### Felmérés a tagállamokban – Az EU sóbevitel-csökkentő keretprogramja

A keretprogrammal a Bizottság célja a helytelen táplálkozáshoz kapcsolódó betegségek megelőzésének elősegítése az Unió tagállamaiban. Ehhez hozzájárul a [só bevitelének](#) csökkentése fogyasztói szinten, valamint az élelmiszergyártás során felhasznált só csökkentésének megvalósítása az élelmiszerek minél nagyobb termékskáláját illetően. A programban különböző kormányzati szervek és gyártó, piaci szereplők összefogása valósult meg. A program összefoglaló kiadványa beszámol a sóbevitel és az egészség kapcsolatáról, a program során elért eredményekről, sőtartalmat szabályozó törvényi rendelkezésekről, és a tagállamok jelenlegi becsült sófogyasztásáról.

### Survey on Members States' Implementation of the EU Salt Reduction Framework

The aim of the framework is reducing the illnesses related to poor nutrition in the member states of the Union. The decrease of [salt intake](#) can be an important part of prevention, not only on consumer level, but also on industrial level, with decreasing the amount of salt in food processing. The summary document gives information about the relation of salt intake and health state, about the results of the framework, and the legislative approaches of salt reduction. Estimated salt intake of the member states and future plans for salt reduction is also mentioned.



## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

Kiadva/Issued:  
20/12/2012

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

#### Jelentés az élelmiszerbesugárzásról

Megjelent az Európai Bizottság jelentése a 2011. évre vonatkozóan az [ionizáló sugárzással](#) kezelt élelmiszerekről és élelmiszer-összetevőkről. A jelentés az ionizáló besugárzást végző létesítményekben elvégzett vizsgálatok eredményeit mutatja be, különös tekintettel a kezelt termékek kategóriájára és mennyiségére, valamint az alkalmazott dózisokra. A tagállamok által közölt információk szerint az illetékes hatóságok által végzett ellenőrzések megerősítették, hogy a besugárzást végző engedélyezett létesítmények megfelelnek az 1999/2/EK irányelv követelményeinek.

#### Report on food and food ingredients treated with ionising radiation

The report deals with the results of the checks carried out in [irradiation facilities](#), in particular regarding the categories and quantities of products treated and the doses administered. According to the information submitted by the Member States, the controls carried out by the competent authorities confirmed the compliance of the approved irradiation facilities with the requirements of Directive 1999/2/EC.



#### FAO/WHO útmutató a nemzeti élelmiszer visszahívási rendszer kiépítéséhez és fejlesztéséhez

A dokumentum célja, hogy segítse az országokat, az élelmiszerbiztonsági és élelmiszer vészhelyzeteket kezelő, hatékony nemzeti [élelmiszer visszahívási rendszer](#) kiépítésében. A bizonyított legjobb eljárások figyelembe vételét, a hatékony nemzeti élelmiszer visszahívási rendszer elemeit és a nemzeti élelmiszer visszahívási rendszer felülvizsgálatát és fejlesztési folyamatát írja le egy nemzeti élelmiszerellenőrzési rendszer alapvető részeként.

#### FAO/WHO guide for developing and improving national food recall systems

The purpose of the document is to support countries in establishing and implementing an effective national [food recall system](#) to respond to food safety events or emergencies. By drawing on demonstrated best practices, the elements for an effective national food recall system, and the process for establishing, reviewing and/or improving the national food recall system, are described as essential components of a national food control system.



#### Új élelmiszer vagy sem?

Megjelent az Európai Bizottság honlapján a tagállami képviselők által álló Új Élelmiszer munkacsoport által készített [útmutató](#), mely abban kíván segítséget nyújtani az érintetteknek és a kompetens hatóságoknak, milyen adatokat kell benyújtani annak igazolása végett, hogy a termék nem tartozik az új élelmiszerekre vonatkozó 258/97/EK rendelet hatálya alá.

#### Novel food or not?

The European Commission published a [guidance](#) document for businesses about "Human Consumption to a Significant Degree". If necessary, they should provide to the competent authorities the necessary information to substantiate that the product would not fall within the scope of the Regulation (EC) No 258/97 concerning novel foods and novel foods ingredients.



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

### Éves jelentés a nemzeti ellenőrzési terv végrehajtásáról

Közzétette az FSA a brit több éves nemzeti ellenőrzési terv (2007-2013) végrehajtása kapcsán készített 5. éves [jelentést](#), mely megfelel a 882/2004/EK rendelet követelményeinek. A dokumentum összefoglalja a 2011 évi hatósági ellenőrzések eredményeit és az illetékes szervek kapcsolódó tevékenységeit, valamint beszámol a teljesítmény-ellenőrzések megállapításairól is.

#### *Annual report on United Kingdom National Control Plan*

The Agency has published the fifth [annual report](#) on the implementation of the National Control Plan (UK NCP - January 2007 to March 2013), which covers progress in 2011.



### Egy kicsit másképp: karácsonyi élelmiszerbiztonsági tanácsok

Idén az FSA - szakítva a hagyományokkal – az ünnepi biztonságos ételkészítési és étkezési tanácsait: [twitteren](#) keresztül, online adventi kalendáriummal és infografikákkal juttatja el az emberekhez.

#### *Christmas food safety tips with a twist*

The Food Standards Agency has traditionally used the festive season to remind consumers about food safety. This year, they are planning a twist on this tradition. During the run up to Christmas, they will be [tweeting](#) daily tips, hosting an online advent calendar and a festive infographic with all the tips you need to make sure your Christmas meal is fit for kings.



### Tanulmány: hogyan tájékoztatnak az allergén összetevőkről

Kutatást végez az angol élelmiszerbiztonsági hivatal egy 2014-től hatályba lépő - fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló - új uniós rendelet kapcsán. A [felmérés](#) során megvizsgálják, hogy a fogyasztók eddig milyen tájékoztatást kaptak az előre nem csomagolt és az előre csomagolt, közvetlenül értékesített élelmiszerekben („loose foods”) előforduló allergén összetevőkről.

#### *Food allergy research will assist businesses*

[Research](#) to find out what allergen information is currently being provided for loose foods, such as those sold in restaurants, is being undertaken by the Food Standards Agency before a new EU regulation is put in place.



### EFSA felhívás adatgyűjtésre

Megjelent az FSA (angol élelmiszerbiztonsági hivatal) honlapján a [felhívás](#), hogy az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal bizonyos élelmiszerekben és állati takarmányokban lévő tetrahidrokannabinol (THC) előfordulására és toxicitására vonatkozóan kér adatokat.

#### *EFSA calls for toxicity and occurrence data*

The European Food safety Authority (EFSA) is [calling](#) for data on toxicity and the occurrence of tetrahydrocannabinol (THC) in certain food and animal feed.



### Ír szeminárium összefoglalója

Megjelent az ír élelmiszerbiztonsági hatóság oldalán az élelmiszer-jelölési konferenciájának [összefoglalója](#),



## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

Kiadva/Issued:  
20/12/2012

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

mellyel segíteni kívánják a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendelet (1169/2011/EU) megértését és jövőbeli alkalmazását.

#### ***New food information rules will help consumers make more informed choices***

The [seminar](#) looked at upcoming changes under EU food information regulations (Regulation No. (EU) 1169/2011) which will have a significant impact on how food businesses communicate with consumers, overhauling labelling and advertising rules that have been in place since 2000.



#### **RASFF hírek / RASFF notification**

[Link>>](#)

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

[Link>>](#)



#### **Hírek az Európai Unió kívülről / News from outside the European Union**

#### **Nem jelölt allergénekre végzett vizsgálatok kedvező eredménye**

A CFIA [elemzése](#) szerint a vizsgált szószok, pácok és öntetek több, mint 95%-ában nem volt kimutatható allergén vagy glutén. A nem jelölt allergént kimutatható szinten tartalmazó mintákkal szemben intézkedést tett a CFIA. A felmérés során összesen 250 mintában vizsgálták a szója, tej, mogyoró, mandula, földimogyoró és szezám, valamint glutén jelenlétét. 11-ben mutattak ki legalább egy allergént, ebből öt tartalmazott tejfehérjét, négy glutént, egy földimogyorót és egy tojást.

#### **Tests for undeclared allergens**

A [study](#) by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) found that more than 95% of sauces, marinades and dressings tested had no detectable levels of undeclared allergens or gluten. CFIA acted on all samples containing detectable levels of undeclared allergens.



#### **Több, mint 1000 vizsgált élelmiszer volt propilén-oxid mentes**

A CFIA [rutin vizsgálat](#) sorozatának részeként analizált több, mint 1000 élelmiszer egyikében sem mutattak ki propilén-oxidot (PPO) és fogyasztásuk biztonságosnak tekinthető. A propilén-oxid növényvédőszerként használt kémiai anyag. Bár használata Kanadában nem regisztrált, az Egyesült Államokban több, mint 50 éve alkalmazzák szárított gyümölcsön, dióféléken és fűszereken. A Health Canada kockázatbecslése alapján a PPO-val kezelt élelmiszerek fogyasztása nem ad okot egészségi aggodalomra. 2009-ben a mandula PPO szintjére MRL-t vezettek be Kanadában, jelenleg pedig az egész diófélék csoportjára készülnek új MRL-eket kialakítani.

#### **More than 1,000 food products tested contained no propylene oxide**

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) [routine testing](#) of various food products, a targeted survey report found that all of the more than 1,000 food samples tested contained no propylene oxide (PPO) and were safe for human consumption.



## Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

### Kérelem genetikailag módosított szója jóváhagyására

A CFIA és Health Canada szervezetekhez [kérelmet](#) nyújtottak be herbicid rezisztencia céljából genetikailag módosított szója kereskedelmi termesztését illető környezeti ártalmatlanságának, valamint élőállat takarmány és élelmiszer célú felhasználásának jóváhagyására. A benyújtott információk összefoglalása megtalálható a CFIA honlapján.

### Notice of submission for approval of a plant genetically modified for herbicide tolerant traits

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Health Canada (HC) have received a [submission](#) seeking an environmental safety approval for commercial planting purposes and livestock feed and food use of a soybean line, which has been genetically modified for herbicide resistance.



### Csecsemőbotulizmus megelőzése

A Health Canada azt tanácsolta a szülőknek és gondozóknak, hogy az egy évnél fiatalabb csecsemőknek ne adjanak mézet. A [csecsemőbotulizmust](#) Kanadában egyedül a mézzel kapcsolták össze. Az 1 év feletti egészséges gyermekek már biztonságosan ehetnek mézet, mivel esetükben nagyon alacsony kockázata van a csecsemőbotulizmus kialakulásának. A csecsemőbotulizmust okozó *Clostridium botulinum* a mézben nem képes növekedni és toxint termelni, de a baba szervezetében mézfogyasztást követően szaporodhat és toxint termelhet, és bénulást okozhat. 1979-től kezdve 42 csecsemőbotulizmus eset történt Kanadában. A botulizmust okozó baktérium egyébként nem változtatja meg az élelmiszer színét, szagát vagy ízét, és nem pusztítható el főzéssel vagy pasztörözéssel.

### Preventing botulism in infants

Health Canada is advising parents and caregivers not to feed honey to infants less than one year of age. Honey is the only food in Canada to which [infant botulism](#) has been linked. Healthy children over one year of age can safely eat honey because they have a very low risk of developing infant botulism.



### Élelmiszer allergének

Az allergiás reakciók súlyos reakciók, amik az immunrendszernek egy adott allergénnel szembeni túlzott válaszkor fordulnak elő. A Health Canada honlapján összeállítások olvashatók a 10 leggyakoribb élelmiszer allergiáról, így a [mogyoróról](#), [diófélékről](#), [szezámmagról](#), [tejről](#), [tojásról](#), [tenger gyümölcseiről](#), [szójáról](#), [búzáról](#), [szulfitokról](#) és [mustárról](#). Az olvasók megtudhatják, milyen gyakori elnevezései vannak még az egyes allergéneknek, és milyen élelmiszerekben fordulnak elő gyakran.

### Food Allergies

Allergic reactions are severe adverse reactions that occur when the body's immune system overreacts to a particular allergen. In Canada, the ten priority food allergens are [peanuts](#), [tree nuts](#), [sesame seeds](#), [milk](#), [eggs](#), [seafood](#), [soy](#), [wheat](#), [sulphites](#) and [mustard](#).



### Safe Food For Canadians Act - az elfogadás küszöbén

A Safe Food for Canadians Act várható parlamenti elfogadásával egy [erősebb élelmiszerbiztonsági rendszer](#) áll majd a kanadaiak rendelkezésére, a mezőgazdasági miniszter nyilatkozata szerint. Az új törvény javítja az élelmiszer felügyeletet azzal, hogy



## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

Kiadva/Issued:  
20/12/2012

### Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

minden élelmiszer típusra egységesebb vizsgálati rendszert vezet be, szigorúbban bünteti a kanadaiak egészségét és biztonságát kockáztató tevékenységet, az ellenőröknek több lehetőséget ad az élelmiszer előállítók információszolgáltatásának kikényszerítésére, a CFIA rendeletben írhatja elő az élelmiszer gyártóknak és feldolgozóknak a nyomonkövetési rendszereket, az import és export jobb ellenőrzését teszi lehetővé, valamint az értéklánc mentén erősíti az élelmiszerek nyomonkövethetőségét.

#### *Harper government about to pass the Safe Food for Canadians Act*

Canadian families will have a [stronger food safety system](#) with the anticipated passage of the Safe Food for Canadians Act, by Parliament.



#### **Élelmiszerbiztonsági jótanácsok Hálaadásra**

Az ünnepek közeledtével az Élelmiszer-biztonsági és -vizsgálati Hivatal (FSIS) tanácsokat ad arra vonatkozólag, hogy az [ünnepekkel kapcsolatos](#) élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzhetőek legyenek. Az oldal egyrészt kiemeli az előre tervezés fontosságát (például a hűtő ürítését, hogy legyen hely a 6-8 kg-os baromfinak), másrészt Kérdezz-felelek stílusban válaszol a pulykával kapcsolatos egyéb kérdésekre (pl. fogyasztható-e idén a tavaly lefagyasztott pulyka, vagy mennyivel előre ajánlatos megvenni szárnyasunkat, stb.).

#### *Thanksgiving holiday help: plan ahead*

This Thanksgiving and throughout the [holiday season](#), the Food Safety and Inspection Service is sharing tips that can help take one worry off your plate: foodborne illness. Planning ahead can help ensure that your special meal is successful, safe, and stress-free.

#### **Hogyan készíthető el biztonságosan az ünnepi menü?**

A CDC honlapján is megjelent az ünnepi [pulyka](#) biztonságos elkészítésével kapcsolatos néhány fontos tudnivaló. A CDC az USDA-val és az FSIS-szel közösen állították össze a pulyka kiolvasztásával, megtöltésével és megsütésével kapcsolatos hasznos tanácsokat. Kiemelik például az élelmiszer-hőmérő használatát, illetve használat előtti kalibrálását. Azt is említik, hogy hány fokon ajánlatos megsütni a madarat, illetve, hogy mennyi legyen a belső hőmérséklete. A töltelék – javaslatuk szerint - nem feltétlen szükséges beletölteni a pulykába, hanem mellé is lehet helyezni a sütőbe, így a töltelék biztosan átsül, és maghőmérséklete eléri a 74°C hőmérsékletet.

#### *It's turkey time: safely prepare your holiday meal*

Whether you're a seasoned chef or a novice preparing your first [holiday meal](#), make sure you know the safest ways to thaw, prepare, stuff and cook your turkey. CDC is a partner with the United States Department of Agriculture (USDA), Food Safety and Inspection Service (FSIS), which is responsible for the safety of meat and poultry. Here are simple tips that all cooks in the kitchen can follow this holiday season for cooking a delicious and safely prepared turkey.



#### **Shiga toxin-termelő *Escherichia coli* fertőzés az Amerikai Egyesült Államokban**

Az USA 5 államában összesen 28 ember fertőződött meg az *E.coli* egyik, Shiga toxint termelő törzsével. A fertőzöttek mintegy fele - közülük ketten vesepanaszokkal - kórházi ápolásra szorult, haláleset nem következett be. A helyi, állami és szövetségi összevont vizsgálat megállapította, hogy a [fertőzés](#) legvalószínűbb forrása bio-spenót és tavaszi salátakeverék lehetett.





## Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

### Multistate outbreak of shiga toxin-producing Escherichia coli

A total of 28 persons infected with the *outbreak* strain of Shiga toxin-producing Escherichia coli O157:H7 (STEC O157:H7) have been reported from five states. 42% of ill persons have been hospitalized. Two ill persons have developed hemolytic uremic syndrome (HUS), a type of kidney failure, and no deaths have been reported.



### Élelmiszerbiztonság a kollégiumban

[Oktatóvideót](#) töltött fel a Youtube-ra az USDA, hogy a kollégiumban lakó főiskolásokat és egyetemistákat megtanítsa az otthoni élelmiszerkezelés legalapvetőbb szabályaira. A videó készítői abból indultak ki, hogy a fiatalok túlnyomó többsége készített vásárolt, amit mikrohullámú sütőben melegít fel. Felhívják a diákok figyelmét a forgótányér rendszeres tisztításának, illetve az ételfedő használatának a fontosságára, valamint az ételcsomagoláson lévő instrukciók betartására. Az ételek megfelelő hőmérsékletre való melegítéséhez fontos, hogy használat előtt tisztában legyünk mikrónk teljesítményével, amely az ajtónyíláson lévő gyári címkén található, de 2,5 deci vízzel is tesztelhető. Nagy teljesítményű készülék a vizet 2 percen belül fel tudja forralni, 4 percen túli idő viszont gyenge készülékre utal. Az étel belső hőmérsékletét egy kézi ételhőmérővel könnyen ellenőrizhetjük, ennek mindig el kell érnie a káros baktériumok elpusztításához szükséges 74 Celsius fokot. Az el nem fogyasztott ételt 2 órán belül hűtőbe kell rakni és 4 Celsius fokon tárolni a következő felhasználásig.

### Food Safety in College Dorm

USDA has uploaded a [video](#) on the Youtube web site to give useful food safety advices for students living in dormitory.



### Európai uniós jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [1147/2012/EU rendelete](#) (2012. december 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a méhviasz (E 901), a karnaubaviasz (E 903), a sellak (E 904) és a mikrokrisztályos viasz (E 905) bizonyos gyümölcsökön való használata tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1148/2012/EU rendelete](#) (2012. december 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a kén-dioxid-szulfitok (E 220-228) és a propán-1,2-diol-alginát (E 405) erjesztett szőlőmust alapú italokhoz való használata tekintetében történő módosításáról

Bizottság [1149/2012/EU rendelete](#) (2012. december 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a rozmarynkivonatok (E 392) száraztészta-töltelékben antioxidánsként történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2012/725/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 22.) a szarvasmarhából származó laktoferrinnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (Morinaga) (az értesítés a C(2012) 8390. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2012/726/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 22.) a dihidrokapsziátnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2012) 8391. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2012/727/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 22.) a szarvasmarhából származó laktoferrinnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (FrieslandCampina) (az értesítés a C(2012) 8404. számú dokumentummal történt)





## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

Kiadva/Issued:  
20/12/2012

### Jogszabályok / Legislation

A Bizottság [2012/729/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 23.) az egyes, emberi fogyasztásra szánt kéthéjú kagylók Peruból történő behozatalának felfüggesztését célzó sürgősségi intézkedésekről szóló 2008/866/EK bizottsági határozatnak az időbeli hatálya tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2012) 8459. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2012/690/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 6.) az Indiából importált, emberi fogyasztásra szánt akvakultúra-termékek szállítmányaira alkalmazandó szükségintézkedésekről szóló 2010/381/EU határozat módosításáról és az Indonéziából importált, emberi fogyasztásra szánt akvakultúra-termékek szállítmányaira alkalmazandó szükségintézkedésekről szóló 2010/220/EU határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2012) 7637. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2012/692/EU végrehajtási határozata](#) (2012. november 6.) a 2006/766/EK határozat mellékleteinek a kéthéjú kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok, tengeri haslábúak és emberi fogyasztásra szánt halászati termékek behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok és területek jegyzéke tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2012) 7696. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1047/2012/EU rendelete](#) (2012. november 8.) az 1924/2006/EK rendeletnek a tápanyag-összetételre vonatkozó állítások listája tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1048/2012/EU rendelete](#) (2012. november 8.) élelmiszerekkel kapcsolatos, betegségek kockázatának csökkentésére utaló, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről

A Bizottság [1050/2012/EU rendelete](#) (2012. november 8.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló 231/2012/EU rendeletnek a poliglucitszirup tekintetében történő módosításáról

#### Hazai jogszabályok / Hungarian legislation

[2012. évi CLXXXV. törvény](#) a hulladékról; megjelent: MK 2012/160. (XI. 30.); hatályos: 2013. 01. 01., 2014. 01. 01., 2015. 01. 01.

[306/2012. \(X. 29.\) Korm. rendelet](#) egyes fogyasztóvédelmi tárgyú kormányrendeletek módosításáról; megjelent: MK 2012/143. (X. 29.); hatályos: 2012. 11. 03., 2012. 12. 18., 2015. 09. 01., 2016. 01. 01.

[111/2012. \(X. 29.\) VM rendelet](#) egyes állattenyésztési támogatások 2012. évre vonatkozó keretösszegének módosításáról; megjelent: MK 2012/143. (X. 29.); hatályos: 2012. 10. 30.

[114/2012. \(XI. 13.\) VM rendelet](#) az egyes állatok szaporításának, a szaporítóanyag felhasználásának, valamint behozatalának és kivitelének állat-egészségügyi feltételeiről szóló 61/2002. (VIII. 1.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2012/150. (XI. 13.); hatályos: 2012. 11. 14., 2013. 01. 01.

[117/2012. \(XI. 21.\) VM rendelet](#) a kéknyelv betegség elleni védekezés szabályairól szóló 31/2009. (III. 27.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2012/153. (XI. 21.); hatályos: 2012. 11. 22., 2013. 01. 01.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk. Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy ugyanezen az e-mail címen jelezze leiratkozási szándékát. Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető.

If you wish to modify your subscription data or unsubscribe, please, send us an e-mail to [hirlevel-eki \(at\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki(at)nebih(dot)gov(dot)hu).

