

Új rendeletcsomag az élelmiszer-enzimekről, -adalékanyagokról, aromákról és ezek egységes engedélyezési eljárásáról

2009. február 3-án a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal szemináriumot szervezett annak céljából, hogy az élelmiszerenzimekről, -adalékanyagokról, -aromákról (a továbbiakban: élelmiszerjavító anyagok) és ezek egységes engedélyezési eljárásáról szóló új európai uniós rendeletcsomagot bemutassa, és a teendőket megvitassa. A rendezvényen részt vettek az új rendeletek kapcsán érintett intézmények (FVM, MgSzHK-ÉTbI, MÉBIH) képviselői, valamint a MÉBIH kémiai élelmiszer-biztonsággal foglalkozó tudományos szakbizottságának tagjai. Meghívott előadó szakértőnk Dr. Sohár Pálné volt.

Az adalékanyagok szabályozására (színezékek, édesítőszerre, egyéb adalékanyagokra) eddig több uniós irányelv létezett, melyeket honosítva a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmaz. Az enzimekre eddig nem volt közös szabályozás, azokat nemzeti szinten, többnyire technológiai segédanyagokként szabályozták. Az aromákra is volt jogszabályi kezdeményezés, de azt a technikai és tudományos fejlődés figyelembevételével aktualizálni kellett. Az új rendeletek:

- 1331/2008/EK
- 1332/2008/EK,
- 1333/2008/EK
- 1334/2008/EK

összehangolt kritériumokat fogalmaznak meg az élelmiszer-adalékanyagok, enzimek és aromák élelmiszerekben való felhasználására, jelölésére, és tartalmazni fogják az engedélyezett anyagok közösségi listáit és felhasználási feltételeit. Az egységes engedélyezési eljárásról szóló rendelet határozza meg az eljárás lépéseit, melynek során egy

Élelmiszer-adalékanyagok, enzimek, aromák



MÉBIH Szeminárium, 2009. február 3.

Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
www.mebih.hu

új anyag felkerülhet a közösségi listára. Az új jogszabályok előírják a vállalkozók számára az élelmiszerjavító anyagok felhasználásáról a Bizottság felé tett jelentést, a tagállamoknak pedig rendszereket kell majd fenntartani az anyagok fogyasztásának és használatának figyelemmel kísérésére, a bevittel kapcsolatos információk gyűjtésére. Ezek lesznek fő feladataink, miután a Bizottság pontosítja a teendőket, vagyis a vállalkozók jelentésének módját, illetve a tagállamok adatgyűjtési és kockázatbecslési feladatait. Az engedélyezési eljárást illetően pedig a Bizottsággal való kapcsolattartásra lesz egy kijelölt nemzeti szerv.

A jelenlevők egyetértettek abban, hogy a rendelet tartalmát széles körben ismertetni kell a gyártókkal és fogyasztókkal. Bár a rendeletek már hatályban vannak, bizonyos részeit később, különböző időpontoktól kezdve kell majd alkalmazni. Ezzel összhangban fogják a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó részeit hatálytalanítani. A közösségi listák felállítása is folyamatban van még, mivel az anyagokat előzetesen értékelni kell, ideértve a korábban már engedélyezett adalékanyagok biztonságosságának újraértékelését is. A közösségi lista kibocsátásáig a jelenlegi, a Magyar Élelmiszerkönyvben megtalálható lista marad hatályban. További információk, valamint releváns jogszabályok a [MÉBIH honlapján](http://www.mebih.hu) elérhetőek.

Rendezvények

Az élelmiszerekben előforduló technológiai eredetű kémiai szennyezőanyagok közül a 3-MCPD (3-monoklórpropán-1,2-diol) észterek értékeléséről az ILSI (International Life Science Institute) és az Európai Bizottság közös munkaértekezletet tartott 2009. február 5-6. között Brüsszelben. A rendezvény célja volt a 3-MCPD észterek toxikológiájával, előfordulási szintjeivel, értékelésével (bevitel, kockázatbecslés) kapcsolatos új ismeretek megvitatása és az élelmiszerek 3-MCPD észter tartalmának csökkentésére a lehetőségek megtárgyalása. A rendezvényről bővebb információt erre a [linkre](#) kattintva talál.

Rövid hírek az EU-ból

Tiltott a finn zászló feltüntetése a csomagoláson?

Egyes európai parlamenti képviselők azzal a kérdéssel fordultak az Európai Bizottsághoz, hogy valóban be akarja-e tiltani a termékeken a nemzeti jelképek használatát. Egy finnországi jelentés alapján ugyanis a Bizottság betiltotta a finnek saját termékeik vásárlását elősegítő finn zászló használatát, mondta el Kyosti Virrankoski EP képviselő. Ezzel kapcsolatosan a finn Liberális Demokrata frakció tagja feltette a kérdést, hogy a nemzeti jelképek használatának tiltása milyen jogszabályon alapszik. Hannu Takkula, aki szintén e frakció tagja, kijelentette, hogy az ügy heves tiltakozást váltott ki Finnországban: „Az ezzel kapcsolatos társadalmi párbeszéd során nyilvánvalóvá vált, hogy a finn emberek meg akarnak bizonyosodni arról, hogy az általuk fogyasztott termék honnan származik. Az emberek szerint, a távoli országokból érkező termékek szállítása, csak fokozza a globális klímaváltozást, ráadásul tekintélyes részük, nem kíván olyan

zöldségeket fogyasztani, amelyet illegális bevándorlók „rabszolgamunkájával” termeltek.” A finnek szeretnék továbbra is fenntartani a jogot arra, hogy feltüntethessék a származási helyet a termékeiken. A hír az EU Food Law 2009. január 30-i számában jelent meg.

Csak Dublin kap dioxin-kompenzációt

Az Európai Unió 180 millió € kompenzációról döntött a dioxinnal szennyezett ír sertéshús ügyében. E kifizetéssel kívánja az ír vállalkozók terheit enyhíteni. Arlene Foster észak-ír vállalkozási miniszter a kifizetésre reagálva egy 12 millió fontos számlát nyújtott át Brendan Smith ír agrárminiszternek, azzal a kéréssel, hogy Írország kormánya kompenzálja az észak-ír sertéshús-feldolgozók dioxin krízis miatti veszteségeit. Foster elmondta, hogy az észak-ír feldolgozók a dioxinnal szennyezett ír sertésekből készült termékek visszahívására és megsemmisítésére kényszerültek. Az észak-ír kormány megítélése szerint nem történtek megfelelő ellenőrzések, ezáltal a veszteségekért az ír kormányt terheli a felelősség. A marhahús-feldolgozók, és a marhatenyésztők szintén benyújtották kárpótlási igényeiket. A marhatenyésztőknek az ügy kapcsán kb. 7000 állatot kell levágniuk, amelyeknek összértéke 5-7 millió £-ra tehető. A farmerek egy része bírósági felülvizsgálatot sürget az eset miatt, és állataikat addig nem hajlandók levágni, míg a kompenzáció kérdése nem tisztázódik. Az eset különösen Brüsszelben kavart nagy port, ahol Jim Allister észak-ír EP képviselő arra figyelmeztetett, hogy a Dublinnak szánt kompenzáció nem terjed ki Észak-Írországra. Egyes politikusok feltették a kérdést, hogy az EU miként tudott 180 millió €-t kifizetni kevesebb, mint egy hét leforgása alatt az íreknek. Véleményük szerint, a gyors döntés összefüggésbe hozható a Lisszaboni Szerződés elfogadásáért, immár második alkalommal, ez év októberében megrendendő írországi referendummal. A hír az EU

Food Law 2009. január 30-i számában olvasható.

BSE-teszt elvégzése nélkül került marhahús az élelmiszerláncba

A brit [FSA](#) arról adott tájékoztatást, hogy BSE-teszt elvégzése nélkül került be az élelmiszerláncba egy 30 hónapnál két nappal idősebb üsző. Az állat tavaly novemberben került levágásra. Az akkor hatályos szabályozás szerint a 30 hónapnál idősebb állatoknál a BSE-tesztet el kell végezni. 2009-től ezt a határt 48 hónapra emelték. A különösen kockázatot jelentő anyagokat (SRM) eltávolították az állatból így valószínűtlen, hogy a marhahús, mely időközben feltehetően elfogyasztásra került, kockázatot jelentene a fogyasztókra nézve.

Színezékek önkéntes visszahívása

Az FSA [közzétette](#) az első olyan listát, melyen azok a gyártók és termékeik szerepelnek, amik nem tartalmazzák a hiperaktivitással korábban összefüggésbe hozott hat mesterséges színezéket (narancssárga FCF (E110), kinolinsárga (E104), azorubin (E122), allura vörös (E129), tartrazin (E102), ponszó 4R (E124)). Korábban a Brit Élelmiszerbiztonsági Hivatal megbízásából a Southamptoni Egyetem tanulmányozta ezeknek a színezékeknek, illetve a tartósítószernek minősülő nátrium-benzoát együttes fogyasztását és megállapították, hogy összefüggésbe hozhatók az egyre gyakoribb gyermekkori hiperaktivitás kialakulásával. Az ügy előzményeiről [honlapunkon](#) bővebben is olvashat.

EFSA ajánlás a maximális A-vitaminszintek módosítására

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal takarmányozás során alkalmazott adalékanyagok, termékek és hatóanyagok nevű szakbizottsága (FEEDAP) a főbb haszonállatok etetésére használt állati takarmányok-

hoz jelenleg hozzáadható A-vitamin maximális mennyiségének módosítását javasolja. Az A-vitamint azért adagolják a haszonállatok takarmányához, hogy az állatok tápanyag igényét kielégítsék. Ugyanakkor a vitamin az állati eredetű élelmiszereken keresztül az emberi szervezetbe is bekerül, vagyis hozzájárul az emberek teljes A-vitamin beviteléhez. Jelenleg a takarmányhoz adagolható maximum adagok EU jogszabályban rögzítettek. Az EFSA javasolja, hogy a főbb haszonállatok (disznó, marha, szárnyas) takarmányába keverhető maximális A-vitamin mennyiségére vonatkozóan állapítsanak meg új értékeket, melyek hozzájárulnának a fogyasztó szükségtelen magas bevitelének elkerüléséhez, anélkül, hogy negatív hatása volna az állatok egészségére és teljesítőképességére. Az állásfoglalás teljes terjedelemben az [efsa.europa.eu](#) honlapról letölthető. Az üggyel kapcsolatos részletes információt [honlapunkon](#) talál.

A sertéspestis ellen beoltott állatokból származó hús biztonságának megítélése

Az Európai Unióban a sertéspestis komoly gazdasági veszteségeket okozott az elmúlt évtizedekben. A betegség megelőzése és eradikálása érdekében számos intézkedést bevezettek, de a járványok kialakulásának veszélye most is fennáll. A közösségi szabályozásban lefektetett intézkedések között szerepel - egy esetleges járvány idején - az érintett állatok sürgősségi vakcinázása élő vírusokkal. A Bizottság felkérte az EFSA-t alakítson ki tudományos véleményt a beoltott állatokból származó friss hús biztonságosságával kapcsolatban. Mivel nagyon kevés adat állt rendelkezésre, az EFSA szimulációs modellel értékelte a vakcinázott állatok húsából eredő kockázatot. A sertéspestis vírusa viszonylag stabil a friss húsban és az érlelési folyamatokkal szemben ellenálló. Az alkalmazott modell azt mutatta, hogy bár egyik stratégia esetén sincs zéró-kockázat, a járványos területen élő állatok sürgősségi vakcinázása révén alacsonyabb a vírus friss

húsban való jelenlétének valószínűsége, mint a hagyományos stratégiát követve (állatok előzetes kiválogatása). Kapcsolódó dokumentumok az [EFSA honlapján](#) érhetőek el.

Izesítők csoportjának értékelése

Megjelent az EFSA AFC szakbizottságának ízesítőszerrel kapcsolatos állásfoglalása. 11 anyag vonatkozásában az EFSA egyetértett a JEFCA korábbi értékelésével, mely szerint ezek esetében biztonsági kérdés nem merül fel. További információ az [EFSA](#) honlapján olvasható.

Csomag a biztonságos éttermekért

Az FSAI megjelentette ún. [Safe Catering Pack](#) csomagját, mely több, mint 29,000 élelmiszer-vállalkozót segít abban, hogy az élelmiszert biztonságosan kezelje. Az útmutatót kereskedőknek és vendéglátóknak fejlesztették ki, s ideális mindazon cégek számára, akik saját kockázatkezelési rendszerrel még nem rendelkeznek, azonban azok számára is hasznos, akik fejleszteni szeretnék rendszerüket. A felhasználóbarát útmutató kitér a helyes tárolás, előkészítés, feldolgozás, stb. kritikus pontjaira.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Zimbabwei kolera-járvány

Zimbabwe történelmének legsúlyosabb, 2008 augusztusa óta pusztító kolera-járványa úgy tűnik megfékezhetetlen. Az eddig csaknem 66 ezer megbetegedést okozó járványban több, mint 3300 fő hunyt el. A járvány kialakulásához, terjedéséhez a gazdasági válságban lévő országban a vízellátás és vízfertőtlenítés rendszerének, valamint az egészségügyi és higiénés helyzet összeomlása járult hozzá. Január elején kb.

napi 600 súlyos hasmenéssel, kiszáradással járó megbetegedést jelentettek, 5-8% halálos esettel, ezen betegek közel fele otthon halt meg. Hozzájárult ehhez az életmentő rehidratáló sóoldat korlátozott elérhetősége is, ami az otthoni tüneti kezelés fontos része volna, míg a betegek megfelelő orvosi segítséget nem kapnak. Zimbabwe 10 tartományára és határain túl is pusztító járvány terjedéséhez hozzájárul az is, hogy a lakossági felvilágosítás ellenére sokan klórozott víz helyett még mindig fűrt kútvízből isznak.

Súlyos *Listeria*-járvány volt Kanadában

Kanadában 2008. augusztusában súlyos [Listeria-járvány](#) zajlott le. A megbetegedéseket egy torontói vállalatól, a Maple Leafs Foods-tól származó szennyezett húskészítmények fogyasztása okozta. A 7 kanadai provinciára kiterjedő járványban összesen 56 esetet regisztráltak, a legtöbbet (41 fő) Ontarióban. A 20 halálos áldozatot követelő, a higiénés szabályok betartása mellett elkerülhető esemény rendkívülinek számít a fejlett országban. Jóllehet Kanadában évente 11-13 millió élelmiszer eredetű megbetegedést feltételeznek az ottani hatóságok, ezeknek csupán töredéke kerül tényleges bejelentésre. A regisztrált esetek között évente 100-140 közti listeriosis megbetegedést tartanak nyilván, melyek 20-30 százaléka halálos kimenetelű. A listeriosisról készült lakossági tájékoztató összeállításunk jelen hírlevél mellékletét képezi.

Allergia-tájékoztató kártyák

Letölthető allergia-tájékoztató kártyákkal segítik elő a fogyasztók tájékozódását Ausztráliában. A kártyák érdekessége, hogy élelmiszer-allergia típusonként sorolják fel a fontosabb élelmiszereket vagy összetevőket az adott allergia szempontjából, így segítve a fogyasztóknak abban mely termékek esetén fordítsanak fokozott figyelmet az össze

tételre. A [kártya](#) nyomtatható, rövid, és természetesen nem teljes, amire a készítők is felhívják a figyelmet. Ellenben a fogyasztó könnyen magával viheti.

Az OIE állatbetegségekkel kapcsolatos információ

A legfontosabb 30 [állatbetegséggel](#) kapcsolatos technikai információk közzétételén folyamatosan dolgozik az OIE, amelyet várhatóan 2009-ben jelentet meg angol, spanyol és francia nyelven.

Unió jogszabályok

A Bizottság 101/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 3.) az 1800/2004/EK rendeletnek a Cycostat 66G takarmány-adalékanyag engedélyezésének feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 102/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 3.) egy takarmány-adalékanyag végleges engedélyezéséről

A Bizottság 103/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 3.) az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. és IX. mellékletének módosításáról

A Bizottság 104/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 3.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékírást érintő nem kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról (Gorgonzola (OEM))

A Bizottság 114/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 6.) az oltalom alatt álló eredet megjelöléssel és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokra való hivatkozás tekintetében a 479/2008/EK tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról

A Bizottság 115/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 6.) az oltalom alatt álló eredet megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékírást kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Bleu des Causses (OEM))

A Bizottság 119/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 9.) a nyúlfélék családjába tartozó, vadon élő állatok, valamint bizonyos vadon élő szárazföldi emlősök és tenyésztett nyulak húsanak a Közösségbe irányuló behozatalára, illetve a Közösség területén történő átszállítására feljogosított harmadik országok és azok részei jegyzékének felállításáról, valamint az állategészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelmények meghatározásáról.

RASFF

2009. évi RASFF események heti bontásban, [6. hét](#)

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Elérhetőségeink
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.
Tel: (+36) 1 368 8815
Fax: (+36) 1 387 9400
E-mail: titkarsag@mebih.gov.hu
www.mebih.hu