## Élelmiszerbiztonság

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsági politikájának fő célja az emberi egészség és az élelmiszerekhez kapcsolódó fogyasztói érdekek legmagasabb szintű védelmének szavatolása. Mindezek érdekében az EU átfogó élelmiszerbiztonsági szabályozást alakított ki, amelyet a változó követelményeknek megfelelően folyamatosan fejleszt és módosít.

Az EU élelmiszerbiztonsági politikájának alapja „a termőföldtől az asztalig” minden folyamatot lefedő, integrált megközelítés, amely magában foglalja az ellátási lánc teljes vertikumát. Ez az átfogó megközelítésmód a záloga a következetes, eredményes és dinamikus élelmiszerpolitika kialakításának.

Hazánk európai uniós csatlakozásával az élelmiszeripart, valamint a fogyasztók tájékoztatását és védelmét szabályozó jogi eszközök teljes szerkezeti átalakítása vált szükségessé. A 2004. május 1-jén, illetve azt követően hatályba lépő jogszabályok szemléletükben és kapcsolódásaikban is újdonságot képviselnek: a közösségi jogforrások nemzeti joghoz való viszonya, illetve az uniós élelmiszer-politika alapelvei egyaránt hozzájárultak az arculatváltáshoz.

Az élelmiszerek biztonságát az Európai Unió számos szabállyal védi.

Általános szabályok vonatkoznak az:

* adalékanyagokra;
* ízesítőkre;
* szennyező anyagokra;
* címkézésre;
* tápérték feltüntetésére;
* higiéniára;
* ellenőrzésre;
* élelmiszerekkel érintkező anyagokra.

Termékcsoportok szerinti [szabályok vonatkoznak](http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_en.htm) például a/az:

* édességekre (mézre, kávéra, csokoládéra, gyümölcslevekre, lekvárokra);
* tejtermékekre;
* italokra;
* húsfélékre;
* génkezelt élelmiszerekre.

 Magyarországon az élelmiszerek biztonságának alapvető követelményeit az ún. Kódex Allimentarius, illetve az élelmiszerekről szóló törvény határozza meg (2003. évi LXXXII. törvény).

Az élelmiszerek biztonságát a gyártónak és az importőrnek kell bizonyítani, illetve tanúsítani.

2008. évi XLVI. törvény, 14. § (2): „Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - felelős.”

## Címkézés

Az élelmiszerek címkézésére vonatkozó közösségi szabályozás alapja a 2000/13/EK irányelv, melynek célja, hogy a fogyasztók minden, a termékkel kapcsolatos információról tudomást szerezzenek.

A kötelező előírásokon túl a gyártó vagy a forgalmazó kiegészítő információval is szolgálhat a fogyasztók számára, amennyiben azok pontosak és nem vezetik félre a vásárlót.

A jelenlegi 2000/13/EK irányelv (hiperlink) tartalmaz minden szükséges információt, amit az élelmiszereken jelölni kell.

A címkén magyar nyelven kell feltüntetni:

* a termék nevét;
* összetevőit;
* az összetevők mennyiségét;
* az előre csomagolt élelmiszerek esetén a nettó mennyiséget;
* azt az időpontot, ameddig minimum eltartható (a mikrobiológiai szempontból gyorsan megromló élelmiszerek esetében a pontos dátumot);
* a használatra illetve a tárolásra vonatkozó speciális szabályokat;
* az előállító vagy az EGT valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazó neve vagy cégneve és címe,  (az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől)
* használati utasítást abban az esetben, ha az instrukciók nélkül nem lehetne az adott terméket megfelelően alkalmazni;
* az 1,2 %-nál magasabb alkoholtartalmú italok esetében a pontos alkoholtartalmat.

(Például a húskészítmények esetében fel kell tüntetni, hogy az adott készítmény milyen húsból, az állat mely részéből készült.)

A jogszabály néhány része módosításon ment keresztül, aminek eredményeként született meg a 2001/101/EK, a 2003/89/EK, valamint a 2005/26/EK irányelv. A változások megtekinthetők a Bizottság [alábbi honlapján](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm).

Az általános szabályozáson túl speciális előírások, rendelkezések vonatkoznak egyes élelmiszercsoportokra (ld. húsfélék, tejtermékek, italok stb.). A szabályokról részletes információ a Bizottság [alábbi oldalán](http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/index_en.htm) olvasható.

A címkézésre vonatkozó magyar szabályozással kapcsolatos további információ [ezen oldalunkon](http://www.euvonal.hu/index.php?op=mindennapok_fogyasztovedelem&id=119) érhető el.

## Az élelmiszerjelölésre vonatkozó jogszabályok várható változásai

A 2000/13/EK rendelet többszöri módosítása is bizonyítja, hogy a mai fogyasztók igényeihez igazodva szükség van egy rugalmas, mindent átfogó szabályozásra.

E célból született meg a Bizottság 2008-as javaslata a fogyasztók számára az élelmiszereken feltüntetendő információkról, amely a szabályozás egyszerűsítése mellett igyekszik mind a fogyasztók, mind az ipar igényeit figyelembe venni.

A tervezet szerint a 2000/13/EK, 90/496/EK, (87/250EK, 94/54/EK, 1999/10/EK, 2002/67, 2004/77/EK) irányelvek épülnének egybe. A javaslat [az alábbi dokumentumban](http://www.euvonal.hu/index.php?op=mindennapok_fogyasztovedelem&id=119) olvasható.

## Zöldségek, gyümölcsök

Az Unióban valamennyi zöldség-gyümölcs terméknek minimumként épnek, egészségesnek, megbízható piaci minőségűnek kell lenni, feltüntetve a származási országot, amit a tagállamok a kereskedelem valamennyi lépcsőfokán ellenőrizhetnek. Adott termékekre ennél bővebb tartalmú szabvány is alkalmazható.

A termékek négy minőségi kategóriába sorolhatók: extra, I., II. és III. osztályba. Kívánalom, hogy a kereskedelembe kerülő áruk nagy részét az I. osztályú termékek képezzék. A II. csoportba sorolt terményekkel szemben előírás, hogy megfeleljenek a minimumkövetelményeknek, legyenek piacképesek. A III. osztályú áruk kereskedelmi forgalma hazánkban sincs engedélyezve.

A kötelező előírások méretelőírásokat is tartalmaznak. Ezeket a termék jellemzőinek megfelelően határozzák meg. Így vonatkozhatnak az átmérőre (pl. almánál), a tömegre (pl. salátánál), a hosszra vagy ezek kombinációjára.

A hazai terményeket a [Magyar Élelmiszerkönyv](http://www.fvm.hu/main.php?folderID=1006) előírásai alapján osztályozzák a megyeszékhelyeken működő Állategészségügyi- és Élelmiszer Ellenőrző Állomás szakértői.

Exportra szánt zöldség-gyümölcs esetében a minőségi kategóriákat tartalmazó bizonyítvány kiállítása kötelező, e nélkül nem kerülhet forgalomba magyar áru az EU-ban.

A Bizottság 2008 novemberében ugyanakkor arról határozott, hogy - tekintettel a magas élelmiszerárakra és általános gazdasági nehézségekre - 26 gyümölcs- és zöldségfajtánál hatályon kívül helyezi ezt a külalakra vonatkozó speciális minőségszabványt. A változás 2009. július 1-jétől lépett életbe.

10 gyümölcs- és zöldségfajta esetében továbbra is érvényesek maradtak a forgalmazási minőségszabványok. (Ez a 10 fajta teszi ki az uniós kereskedelem 75 százalékát.)

A tagállamoknak – első alkalommal – ugyanakkor így is módjukban áll megengedni e fajtákhoz tartozó olyan termékek forgalmazását, amelyek nem felelnek meg a minőségszabványoknak, feltéve, hogy címkézésük lehetővé teszi az „extra”, „I. osztályú” és „II. osztályú” gyümölcsöktől és zöldségektől való megkülönböztetést.

## Adalékanyagok

Forrás: [Magyar Élelmiszerkönyv](http://www.omgk.hu/Mekv/1/1289107.pdf) és [Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal](http://www.mebih.gov.hu/attachments/083_eszamok1.pdf)

Adalékanyag minden olyan élelmiszerként önmagában nem fogyaszott és jellemző élelmiszer összetevőként nem alkalmazott anyag - tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem -, amelyet adott élelmiszer gyártása, feldolgozása, elkészítése, kezelése, csomagolása, szállítása és tárolása során technológiai célból szándékosan adnak az élelmiszerhez, melynek eredményeként önmaga, vagy származékai közvetlenül vagy közvetetetten az élelmiszer összetetvőjévé válik.

A magyar élelmiszer-adalékanyag előírások összhangban vannak az Európai Unió szabályaival és biztosítják a fogyasztók egészségének védelmét.

## Uniós szabályozás

Az Uniós szabályozás kimondja, hogy kizárólag engedélyezett adalékanyagok forgalmazására van lehetőség, abba az esetben, ha ezek használata technológiailag indokolt; nem vezetik félre a fogyasztót; valamint a jelenlegi tudományos eredmények alapján nem veszélyeztetik a fogyasztó egészségét. A közösségi jogszabályok az Európai Bizottság [alábbi oldalán](http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/additives/comm_legisl_en.htm) érhetők el.

Az Európai Közösség az 1960-as években fejlesztette ki az élelmiszer-adalékanyagok azonosítására az E-számozási rendszert annak érdekében, hogy a soknyelvű közösségben az élelmiszer-adalékanyagok nevének fordításából adódó problémák és esetleges félreértések elkerülhetők legyenek, s hogy az élelmiszer-adalékanyagok azonosítása és jelölése egyszerűbbé váljon.

Eredetileg négy adalékcsoportot jelöltek ki:

* E-100-tól kezdődő számokkal jelölték a természetes és mesterséges színezékeket
* E-200-tól sorolták be a különféle tartósítószereket
* E-300-tól jelölték az antidoxidánsokat, az emulégeátorokat és a savanyítószereket
* E-400-tól kezdődtek a sűrítőanyagok, zselésítőszerek stb.

Az élelmiszeripar az elmúlt évek során számos új adalékanyagot használ fel. Az adalékcsoport elnevezések még ma is érvényesek, jelenleg azonban több, mint 700 engedélyezett adalékanyagot használnak fel. A besorolást (beazonosítást) bonyolítja az is, hogy vannak adalékanyagok, melyek többféle technológiai célból is felhasználhatóak.

Később hasonló szabályokat állítottak fel az élelmiszer-adalékanyagok más csoportjaira, és számokat adtak ezeknek az anyagoknak is. Ma már nem állapítható meg egyértelműen az E-szám alapján az adalékanyag technológiai funkciója (pl. a lizozim tartósítószer E-száma 1105, az antioxidáns hatású ónkloridé 512), mivel hihetetlen mértékben megnőtt az élelmiszer-előállításban felhasználható adalékanyagok száma és technológiai funkciójuk sokfélesége.

Az élelmiszer adalékanyagok nemzetközi számozási rendszere az INS (International Numbering System for Food Additives) az egész világon, tehát Európán kívül is használatos. Az INS-számok azonosak az E-számokkal. Az INS-listán az Európai Unióban engedélyezett valamennyi adalékanyag megtalálható, de szerepelnek rajta olyanok is, melyek az Európai Unióban nem engedélyezettek.

További információ található az INS&E-számokról a [CAOBISCO](http://www.caobisco.com/doc_uploads/legislation/XOT4-EN.pdf%20) oldalán, valamint [ezen az oldalon](http://www.e-szamok.hu/attekinto).

## Magyar szabályozás

Az EU jogharmonizáció keretében Magyarország is elfogadta és 1996. január 1-jével bevezette az adalékanyagok jelölésére és gyors azonosítására alkalmas E-számrendszert.

Legtöbbjük természetes vagy mesterséges eredetű, sokszor a természetes anyagokhoz hasonló szerkezetű. Vannak mesterséges, az élelmiszerektől vagy élelmiszer összetevőktől teljesen eltérő kémiai szerkezetű adalékanyagok is (színezékek, édesítőszerek stb.) ezek biztonságos felhasználását azonban megfelelő állatkísérletek és egyéb biológiai tesztek eredményei igazolják.

Az élelmiszer-adalékanyagok előállítása, felhasználása Magyarországon ugyanúgy, mint a fejlett országokban mindenütt nagyon szigorú feltételekhez kötött. A részletes előírások tartalmazzák az engedélyezett adalékanyagok listáját, azoknak az élelmiszereknek a felsorolását, amelyekhez ezek az adalékanyagok hozzáadhatók, és ahol szükséges a felhasználási szintek felső határát, továbbá az adalékanyagok hordozó anyagként és oldószerként történő alkalmazásának szabályait, tisztasági követelményeit, ahol szükséges.

Az adalékanyagok forgalmazása csak akkor történhet meg, ha a csomagokon vagy a gyűjtőcsomagoláson egyes információk jól látható, tisztán olvasható és kitörölhetetlen formában szerepelnek. Ilyen például a termék neve, amely alatt az árusítás történik (ennek a megnevezésnek az adott termék hivatalos nevéből, továbbá az E-számból, vagy az ilyen hiányában a termék olyan leírásából kell állnia, amely alkalmas más, hasonló termékektől való megkülönböztetésére,); a gyártó, csomagoló, vagy a forgalmazó neve vagy üzleti neve és címe, továbbá minden egyéb információ, amely a hatályos rendelkezések szerint kötelező.