

# Beszámoló a Codex Alimentarius Élelmiszer-adalékanyagok Szakbizottság (CCFA) 40. üléséről

Kína, Peking, 2008. április 21-25.

## I. Bevezető

A CCFA 40. ülésére Kínában, Pekingben, 2008. április 21 - 25 között került sor. A szakbizottsági ülés elnöke Dr. Chen Junshi professzor volt (Betegségek Ellenőrzésének és Megelőzésének Kínai Központja, Egészségügyi Minisztérium). A tanácskozást Dr. Chen Xiaohong Egészségügyi Minisztérium miniszter-helyettese nyitotta meg.

A CCFA 40. ülésén 65 Kodex-tagállam és 30 nemzetközi szervezet képviselőjében 300 szakember, továbbá a 16 EU-tagállamot<sup>1</sup> és az Európai Közösséget képviselő Bizottság, mint tagszervezet, vett részt .

E beszámoló áttekintést ad az ülésen elfogadott, ALINORM 07/30/12 dokumentumként megjelent Codex jelentésről, illetve a tanácskozás fő eredményeiről, az EU szempontjából. A CCFA 40. ülés dokumentumai angol, francia és spanyol nyelven teljes terjedelemben megtekinthetők a <http://www.codexalimentarius.net> weboldalon.

## II. Az EU koordináció

Az Európai Közösség közzétette a tagországok és a Közösség közötti kompetencia megosztásáról szóló dokumentumot, amelyet a szokásos, előzetes brüsszeli megbeszélésen (2008. április 7-én) tárgyaltak meg és fogadtak el a Tagállamok.

Az előzetes brüsszeli egyeztetésen túl naponta tartottunk EK-koordinációs ülést a CCFA ülés helyszínén, Svájc és Norvégia delegációinak rendszeres részvételével.

Az ülés alatt más országok delegációival történő véleménycserére is sor került. Az EU Elnökség, a tanácsi Titkárság és a Bizottság képviselői 2008. április 20-án Ausztrália, Kanada, Új-Zéland és USA képviselőivel, azaz az u.n. QUAD-országokkal is kicserélték nézeteiket. Külön tárgyaltak és információt cseréltek a CCFA elnökével, továbbá a Kodex Titkársággal is.

## III. A Kódex szakbizottság munkájának szervezése

A CCFA ülést megelőzték a szokásos egynapos munkacsoport ülések ahol az alábbi témákban készítették elő és foglalták össze a közös álláspontokat:

- az *Élelmiszer Adalékanyagok Általános Szabványáról* (GSFA=*General Standard for Food Additives*), USA delegáció elnökletével,
- *Ideiglenes i munkacsoport az Élelmiszer Adalékanyagok Nemzetközi Számrendszerének (INS) változásairól* (Finnország elnökletével),
- *Ideiglenes munkacsoport az Adalékanyagok Prioritási Listájának összeállításáról a JECFA általi értékeléséhez* (Kanada elnökletével).

A CCFA plenáris ülése megvitatta a fenti munkacsoportok jelentéseit. Lásd 5., 8. és 10. napirendi pontokat.

#### **IV. Fő eredmények**

Az ülésről a továbbiakban a napirendi pontok sorrendjében számolok be.

##### ***Napirend 1. és 2. pontja***

***Matters Referred by the Codex Alimentarius Commission and Other Codex Committees and Task Forces.***

**A napirend elfogadása. Raportőr kijelölése. A Codex Alimentarius Főbizottság és más kódex bizottságok munkájával kapcsolatos ügyek**

A napirend egyhangúlag elfogadásra került. A raportőri teendőket Dr. Paul Brent (Ausztrália) látta el.

Az EK képviselője tájékoztatta az ülés résztvevőit, hogy a későbbiekben elhangzó álláspontját mindig a jelen levő 16 tagország nevében mondja el..

Az ülés kisebb kiigazításokkal az előzetes napirendnek megfelelően folyt le.

##### ***Napirend 3. pontja***

***Matters of Interest arising from FAO/WHO and from the 68th Meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)***

***A FAO/WHO tevékenységéből, illetve a közös FAO/WHO Adalékanyag Szakértő Bizottság ( JECFA) 68. üléséből adódó feladatok***

A CCFA hatáskörébe tartozó egyéb ügyeket a különböző más napirendi pontok keretében tárgyaltuk.

Az EK képviselője tájékoztatta a szakbizottságot arról, hogy az EFSA értékelésének hiányában az állati eredetű termékekhez a savas nátrium-klorit (acidified sodium chlorite=ASC) antimikrobiális anyagként történő használata jelenleg nincs jóváhagyva az EU tagállamaiban. Egy keretszabályozás, illetve a lehetséges későbbi értékelés után azonban a kérdésre vissza lehet térni. Norvégia küldöttje támogatta ezt az álláspontot

##### ***Napirend***

**4.**

***pontja***

***Endorsement and/or Revision of Maximum Levels for Food Additives and Processing Aids in Codex Standards***

**Az élelmiszer-adalékanyagok maximális szintjeinek és a technológiai segédanyagoknak a jóváhagyása és/vagy felülvizsgálata a Kodex szabványokban**

Az élelmiszer adalékanyagok maximális szintjeinek és a technológiai segédanyagok jóváhagyásával kapcsolatos kéréseket a szakbizottság részletesen megvizsgálta az ülést megelőző egynapos GSFA munkacsoport ülésén. Az egyeztetésen az EK képviselője is részt vett és az előzetesen egyeztetett álláspont alapján képviselte érdekeinket.

Az élelmiszerekben használható színezékekkel kapcsolatban az EK képviselője tájékoztatta az ülést arról, hogy a javasolt élelmiszeradalékok listáján szereplő több színezék, olyanok, mint Tartrazin (E 102), Sunset Yellow FCF (E110) és Alluravörös AC (E129) az EU-ban alacsonyabb szinten engedélyezett, mint a 243-2003 Fermented Milks kódex szabványban, a Fast Green FCF színezék pedig egyáltalán nincs engedélyezve EU-ban.

A likopént illetően az EK ismertette az EFSA legújabb biztonsági értékelésének az eredményét, és erősen ellenezte a javasolt maximális 500 mg/kg likopén felhasználási szintet. Az EK hangsúlyozta, hogy ilyen magas szint technológiailag nem indokolt, továbbá a megengedhető napi bevitel (ADI érték) alacsony, így a változás könnyen vezethet az ADI túllépéséhez, különösen gyermekeknél. Hosszú vita után a CCFA felfüggesztette és visszatartotta a likopén jóváhagyását. Egyidejűleg a bizottság tájékoztatást kér a Tej és Tejtermék Kódex szakbizottságtól (CCMMP) a likopén típusáról, amelyre a javasolt felhasználási szintet alapozták valamint e szint technológiai indoklásáról. Az EK számára ez a döntés elfogadható volt.

Az A-9-1976 Tejszín és készített Tejszín Kodex szabvánnyal kapcsolatban az EK-nak az a véleménye, hogy csak korlátozott számú adalékanyag szükséges a pasztörözött sima tejszínhez. Következésképpen, amíg a fenti szabvány hatálya alátartozó néhány egyedi termék esetében további adalékanyagokra is szükség lehet, az EK javaslata szerint a szabvány átfogó hatályát nem szabad lehetőségnek tekinteni nagy számú adalékanyag engedélyezésére a tejszínben, mint például a foszfátok.

#### ***Napirend 5. pontja***

#### ***Codex General Standard for Food Additives (GSFA)***

#### ***Az Élelmiszer Adalékanyagok Általános Szabványa (GSFA)***

##### ***a) Report of the Electronic Working Group on GSFA***

##### ***A GSFA elektronikus munkacsoport jelentése***

A fizikai munkacsoport szombaton találkozott a Plenáris ülést megelőzően. Számos javaslatot terjesztettek elő, amelyeket a plenáris ülésen egyenként megvitattunk. Az EK fenntartását fejezte ki a 06.4.1 "Friss tészták és nudli-szerű termékek" és a 06.4.3 "Előfőzött tészták és nudli-szerű termékek" élelmiszer csoportokra vonatkozó javaslatokkal kapcsolatban, mivel az adalékanyagok használatának szükségességét a friss, szárított és előfőzött tészták esetén az EK nem ismeri el.

A fizikai munkacsoportnak nem sikerült konszenzusra jutni az adalékanyagok használatát illetően a 16.0 "Összetett élelmiszerek" termék-kategória esetében sem, mivel a csoportba sorolható termékek köre félreértésre adhat okot. A probléma áthidalására egy elektronikus munkacsoportot hoztak létre az USA elnökletével. A munka célja vitaanyag elkészítése a CCFA következő ülésére.

Minthogy ezeket a témákat az USA már több éve koordinálja, a CCFA közvetlenül következő ülése előtt újra az ő vezetésükkel fogják egy fizikai munkacsoport keretében áttekinteni az összes jelentős GSFA hatáskörét érintő témát.

A fenti munkákkal kapcsolatos fejleményekről a CAC és a Végrehajtó Bizottság ennek alapján fognak tájékoztatást kapni..

##### ***b) Proposed draft Revision of the Food Category System of the GSFA (N11-2007)***

#### ***A GSFA élelmiszer-csoportosítási rendszerének felülvizsgálatáról***

Szója alapú termékekkel kapcsolatban néhány ázsiai delegáció javasolta a 06.8.1 és a 06.8.2 termék-kategóriák címeinek felülvizsgálatát azzal a céllal, hogy a "tej" kifejezés azokba bekerüljön. Felvetésük alátámasztására előadták, hogy olyan termékek, mint a kókusztej vagy

a szójatej fogyasztása hagyományosnak tekinthető számos országban. Más delegációk, köztük az EK is, azt a véleményt képviselték, hogy a "tej" kifejezés nem szerepelhet a címekben és a leírásban, mivel ez félrevezetheti a vásárlókat, de azért sem, mert a 06.8.1 élelmiszer-kategória sokkal szélesebb termék kört takar, mint a szójatej.

Hosszú vita után a CCFA úgy döntött, hogy nem kell megváltoztatni a 06.8.1 termék-kategória címét, de hozzá kell tenni egy mondatot a leíráshoz azzal a céllal, hogy egyértelműen felismerhető legyen a szójából készült ital. Ez a kompromisszum elfogadható az EK számára.

Más apróbb változásokra is tekintettel a CCFA jóváhagyásra előterjeszti az GSFA élelmiszer-csoportosítási rendszerének felülvizsgálatáról szóló tervezetet a CAC 31. ülésére, az 5/8 gyorsított lépcsőben.

c) *Working Document compiling all Information on Food Additives contained in Codex Commodity Standards*

**Munkaanyag kidolgozása, amely összesíti a Codex termék-szabványokban szereplő adalékanyagokkal kapcsolatos információkat**

Előzetes vita után a CCFA felkérte Svájcot, hogy készítsen tisztázó vitaanyagot, amely koncentrálna a problémák azonosítására és fogalmazzon meg konkrét javaslatokat a keret szabvány és a termék-szabványok harmonizálásáról. A munka során vegyék figyelembe a CX/FA 07/39/6 dokumentumot és a folyamatban lévő ügyeket is. E témát a következő CCFA ülésen kell megtárgyalni.

*Napirend* *6.* *pontja*  
*Guidelines for the Use of Flavourings* *(N03-2006)*  
**Útmutató-tervezet az Aromaanyagok Használatáról.**

Korábban a szakbizottság úgy határozott, hogy Útmutatót kell kidolgozni az aromaanyagok használatára. Az induló anyag kidolgozását az USA delegáció vállalta el. Az anyag java része (hatáskör, fogalom-meghatározások, az aromaanyagok használatának általános elvei, higiénia, jelölés, tisztasági követelmények és nyersanyagok a természetes aromaanyagok előállításához) mindenki számára elfogadható volt, kivéve a biológiailag aktív anyagokat tárgyaló 4. fejezetet.

A vita a 4. fejezetnél összpontosult. Ennek lényege az volt, hogy a fejezet kiterjedjen-e az aroma tulajdonságokkal rendelkező anyagokra és természetes aroma összetevőkre, illetve ezen anyagok felsorolására a mellékletben. Néhány delegáció nem támogatta az "aroma tulajdonságokkal rendelkező anyagok" ("flavouring substances") bevitelét a 4. fejezetbe, mert - véleményük szerint - a fejezetben felsorolt anyagok az élelmiszerekhez önmagukban nem adhatók és egészségügyi aggályokat vethetnek fel. Számos delegáció által támogatva az EK képviselői aggodalmukat fejezték ki, hogy elvész a Természetes Aromák Általános Kódex Követelményei (CAC/GL 29-1985) A. mellékletének információja, amely igen hasznosnak minősül.

Néhány EK-koordinációs ülést, valamint a harmadik országokkal folytatott egyeztetést követően az EK egy, a **mellékletben** szereplő kompromisszumos szöveget fogadott el. A

szakbizottság általánosan támogatta a kompromisszumos megoldást és az átláthatóság és következetesség érdekében néhány változást vezetett be.

A szakbizottság tudomásul vette, hogy a felülvizsgált 4. fejezet nem igényli az A. és B. részekre való megosztást. Néhány kisebb módosítást követően a CCFA a 8. lépcsőben fogadta el az egész Útmutatót és az 5/8 lépcsőben lévő 4. fejezetével együtt a CAC 31. ülése elé terjeszti jóváhagyásra .

#### ***Napirend 7. pontja***

##### ***Processing Aids.***

##### **Technológiai Segédanyagok.**

a) Discussion Paper on Guidelines and Principles on the Use of Processing Aids

##### **Vitaanyag a technológiai segédanyagok használatának útmutatójáról és elveiről**

Indonézia, mint a téma vezetője, egy vitaanyagot dolgozott ki. A szakbizottsági ülésen történt véleménycsere, valamint az EK által javasolt néhány módosítás után a vitaanyag-tervezetet a CCFA a Végrehajtó Bizottság 61. ülése elé terjeszti fel kritikai áttekintésre és a 31. CAC ülés elé, új munkaként történő jóváhagyásra.. A szakbizottság Indonézia által vezetett elektronikus munkacsoportot hozott létre, amely a CCFA következő ülésére 3. lépcsőn lévő tervezetet küld el a tagországoknak véleményezésére.

b) Processing Aids Inventory (IPA), **Updated List**

##### **Technológiai segédanyagok Leltára. Naprakész lista**

A szakbizottság elfogadta az Új-Zéland által felülvizsgált és kiegészített technológiai segédanyag listát, amely az általános vélemény szerint igen hasznos lehet a gyakorlat számára. A szakbizottság üdvözölte Új-Zéland javaslatát a felülvizsgálati munkák folytatásáról és áttekintéséről a következő CCFA ülésén.

#### ***Napirend 8. pontja***

##### ***International Numbering System (INS) for Food Additives.***

##### **Az adalékanyagok INS számrendszerének változtatásáról**

a) *Draft Revision of the Codex Class Names and International Numbering System - CAC/GL 36-1989 (N07-2005)*

Az ideiglenes fizikai munkacsoportban elhangzott vélemények figyelembevételével a CCFA javasolta a 8. lépcsőben lévő az Élelmiszer Adalékanyagok Nemzetközi Számrendszere (INS) tervezetet a CAC 31. ülésére jóváhagyásra benyújtani.

*.b) Proposals for Changes and/or Addition and/or Amendments to the International Numbering System for Food Additives*

Megtörtént az adalékanyagok INS számrendszerének szokásos kiegészítése, az osztályok és alosztályok fogalom-meghatározásainak felülvizsgálata. A Finnország által vezetett INS munkacsoport javaslatainak megfelelően ezt küldik tovább az 5/8 lépcsőben (gyorsított eljárás) a CAC 31. ülésén történő jóváhagyásra.

*c) Discussion Paper on Inconsistencies in the names of compounds in the Codex Specifications for Identity and Purity of Food Additives and in the International Numbering System for Food Additives*

**Vitairat a anyagok elnevezésében mutatkozó ellentmondásokról az Élelmiszer Adalékanyagok Azonosítására és Tisztaságára vonatkozó Codex Specifikációkban, és az Élelmiszer Adalékanyagok INS Számrendszerében**

A szűk időkorlát miatt a CCFA számos felvetést illetve ezzel kapcsolatos javaslatot nem tudott megvitatni., .Erre való tekintettel elektronikus munkacsoportot hoztak létre Dánia vezetésével, hogy vitassák meg ezeket a témákat és dolgozzanak ki megoldási javaslatokat, amelyeket véleményezésre küldjenek meg a tagországoknak. A következő ülésen ezek is megtárgyalásra kerülnek.

***Napirend 9.pontja***

*Specifications for the Identity and Purity of Food Additives.*

**Az adalékanyagok tisztasági és azonossági követelményei (specifikációk).**

Kisebb módosítások után a szakbizottság elfogadta a tárgyalt élelmiszer-adalékanyag specifikációira vonatkozó ajánlásokat, amelyeket a kódex-eljárás 5/8 lépcsőjén küldik tovább a CAC 31. ülésén jóváhagyásra.

***Napirend 10 .pontja***

*Priority List of Food Additives Proposed for Evaluation by JECFA*

**A JECFA általi értékelésére javasolt élelmiszer .adalékanyagok prioritási listája**

A Kanada által vezetett ideiglenes fizikai munkacsoportban folytatott tárgyalás és egyeztetés után elkészült az adalékanyagok prioritási listája, amelyet a CCFA javasol elfogadásra a CAC-nak.

Megfogalmazódott a Táplálkozás és Különleges Táplálkozási Célú Élelmiszerek Codex Bizottság (CCNFSDU) felé a válasz a csecsemők és a kisgyermek számára készült ételekben megengedhető napi bevittel (ADI érték) kapcsolatban.

**V. A következő ülés helye és ideje**

A CCFA következő, 41. ülésére 2009. március 16 - 20 között Kínában kerül sor.

**VI. Következtetések (Összefoglaló)**

A CCFA ülésen elért eredmények az EU delegáció és a tagállamok számára általában kedvezőek.

Számos fontos ,vitatott témában, mint a termékszabványokban lévő élelmiszer-adalékanyag előírások beépítése az általános GSFA-szabványba vagy mint az útmutató-tervezet kidolgozása az aromaanyagok használatáról, további haladásra van szükség, de úgy tűnik, az EK álláspontja ezekben a témákban jól védhető.

Az eredmények elérésében fontos tényezőknek tekinthető az EK tagállamok és a Bizottság aktív részvétele az ülés előtti és alatti munkacsoportok munkájában. Az unió érdekei csak intenzív szakmai tevékenységgel érvényesíthető.

A beszámolót készítette:

**Dr. Szerdahelyi Károlyné**

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium

Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály, Élelmiszeripari Osztály

tel: 301-4110, fax: 301-4808

e-mail: [tanya.szerdahelyi@fvm.hu](mailto:tanya.szerdahelyi@fvm.hu)

## **ANNEX**

### **Flavouring substances and components of natural flavouring complexes that may require some risk management measures (Comments from EC)**

4.1 Flavouring substances, substances that are intentionally added to food, either as such or added unintentionally because they are components of natural flavouring complexes or food ingredients with flavouring properties (e.g. herbs and spices) may be identified by the Codex to be of potential health concern. Based on the evaluations by JECFA risk assessments, the Codex Alimentarius should consider recommendations for specific risk management measures for certain flavouring substances or components of natural flavouring substances to ensure consumer protection.

It may be appropriate in certain cases for Members to establish risk management measures to minimize specified risks. To avoid potential conflicts in risk management decisions between Codex and its Members, any risk management measures considered by Members should complement existing Codex risk management guidance.

4.2 When establishing risk management measures to reduce the risk from such flavouring substances whether added as such or as components of natural flavouring complexes or as naturally occurring components of food, the following criteria should be considered:

- a) an appropriate risk assessment of the flavouring substance, component of a natural flavouring complex or naturally occurring components of food has been conducted;
- b) the risk assessment has identified a specific health risk associated with the presence of the substance in food as a result of its use as a flavouring substance, as a component of a natural flavouring complex or as a naturally occurring component of food;
- c) acceptable maximum levels in specific foods in which substances of concern are added or may be present have been subjected to an assessment of dietary exposure using an appropriate method to ensure that the intake of the substance from all sources does not present a safety concern;
- d) a reference to a validated analytical method for the determination of the substance in food should be available. Methods of analysis should comply with the Principles for the Establishment of Codex Methods of Analysis (CAC Procedural Manual. 17, Edition).