

A biomassza hasznosítására vonatkozó jogszabályok áttekintése

Az élelmiszerek EU-n belüli forgalomba hozatalának szabályozása

Szegedyné Fricz Ágnes, Kuti Tünde

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

2018. Január 17.

Bevezetés

- Az élelmiszer előállítás és ellátási lánc a teljes globális energia 30%-t használja fel
- Az elkerülhetetlen mezőgazdasági hulladékok a betakarított termények friss tömegének kb. 50 %-a.
- A mezőgazdasági hulladékot egy olyan folyamatosan keletkező forrásnak tekintik, amely 89 millió tonna olajjal egyenértékű, kiaknázatlan potenciált jelent.
- Egyre több megoldás születik ezek hasznosítására

Miért használjuk fel a melléktermékeket?

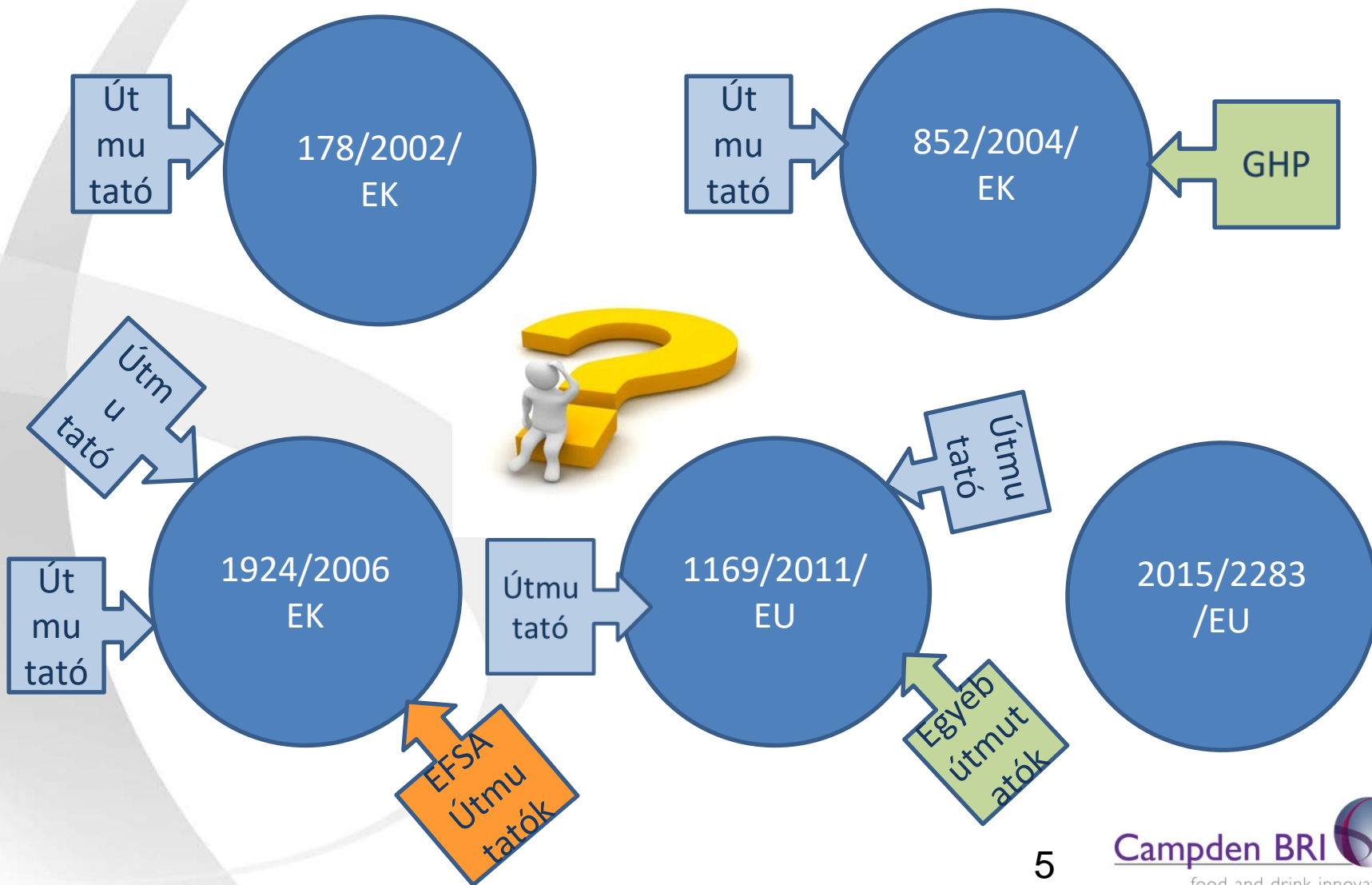
- Lehetőséget nyújt, új magasabb hozzáadott értékű termék előállításra
- Csökken a hulladék mennyisége
- A hulladékhoz képest magasabb gazdasági értéket képvisel
- Alternatívákat kínál az olaj alapú termékek helyett (bio-műanyag, vegyszerek)
- Bioalapú gazdaság felé az első lépés

Hasznosítási lehetőségek, nehézségek

- Sok eltérő hasznosítási útvonal: pl.
 - energetika, takarmányozás, talajjavítás
 - biomolekulák kinyerése különböző célból:
 - Élelmiszer, kozmetikai, kompozitok és csomagolóanyagok előállítása
- Sok esetben új, innovatív eljárások bevonásával
- Számos kérdést vethet, egyedileg kell megvizsgálni

Az előadás az élelmiszerek tekintetéből foglalja össze a jogszabályi követelményeket

Jogszabályok és útmutatók



178/2002/EK rendelet

8. cikk **A fogyasztók érdekeinek védelme**

Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását.

18. cikk **Nyomon követhetőség**

(1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.

Útmutató a 178/2002/EK Rendelet alkalmazásához

- élelmiszer-biztonsági követelmények (14. cikk);
- kötelezettségek (17. cikk);
- **nyomonkövethetőség** (18. cikk);
- az élelmiszer és a takarmány piacról történő kivonása, visszahívása, illetve az ezzel kapcsolatos tájékoztatás (19. és 20. cikk) az élelmiszer- és takarmánybiztonsági követelményekkel összefüggésben (14. és 15. cikk);
- behozatal és kivitel I (11. és 12. cikk).

852/2004/EK R. az élelmiszerhigiániáról

3. cikk Általános kötelezettségek

Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek

7. cikk Az útmutatók kidolgozása, terjesztése és használata

A nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

23 GHP kidolgozása

Campden BRI



az élelmiszerlánc specialista

SZOLGÁLTATÁSOK

TANFOLYAMOK

K+F, PÁLYÁZATOK

KIADVÁNYOK

CÉGINFORMÁCIÓ

- ▶ Összes kiadvány
- ▶ Technológiai transzfer
- ▶ GHP útmutatók
- ▶ GMP
- ▶ HACCP
- ▶ EHEDG
- ▶ Tápértékjelölés, Tápérték adatbázisok
- ▶ Visszalépés

Kiadványok

GHP útmutatók

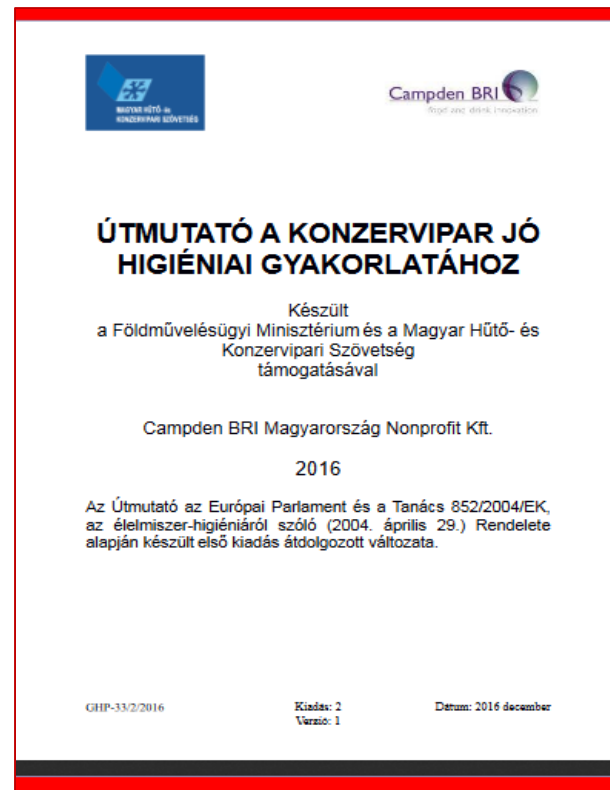
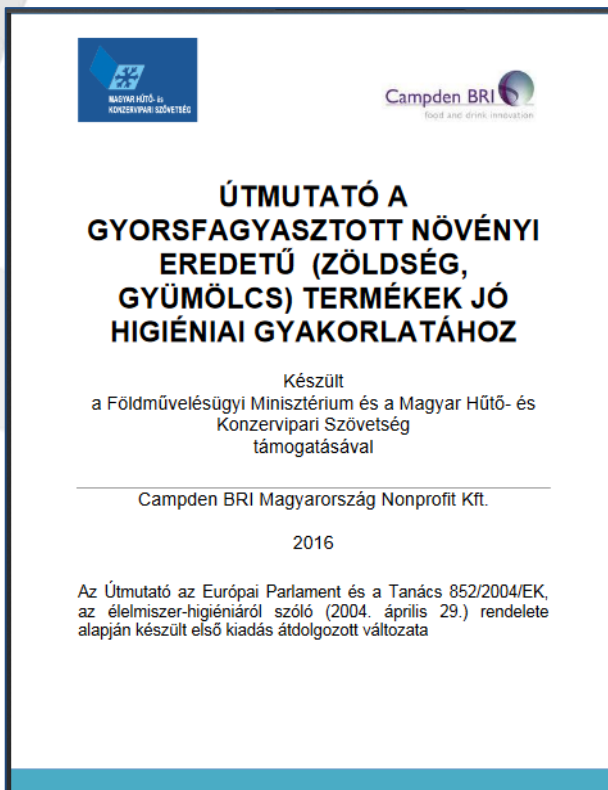
1. Útmutató a VADFELDOLGOZÁS jó higiéniai gyakorlatához [GHP-]
2. Útmutató a ÉLELMISZER ÉS ITALADAGOLÓ AUTOMATÁK MŰKÖDTETÉSÉNEK ÉS AZ ITALCSAPOLÁSNAK a jó higiéniai gyakorlatához [GHP-89/1]
3. Útmutató a SERTÉS- ÉS MARHAVÁGÁS, BONTÁS, DARABOLÁS jó higiéniai gyakorlatához [GHP-11]
4. Útmutató a BAROMFI ÉS NYÚLFÉLÉK VÁGÁSÁNAK ÉS DARABOLÁSÁNAK jó higiéniai gyakorlatához [GHP-12]
5. Útmutató a HÚSKÉSZÍTMÉNYEK GYÁRTÁSA jó higiéniai gyakorlatához [GHP-13]
6. Útmutató a HALFELDOLGOZÁS jó higiéniai gyakorlatához [GHP-20]
7. (Új) Útmutató a GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat [GHP-33/1]
8. (Új) Útmutató a KONZERVIPAR jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat [GHP-33/2]
9. Útmutató a SAVANYÍTOTT TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK jó higiéniai gyakorlatához [GHP-33/3]
10. Útmutató a NYÚLFÉLÉK GYÁRTÁSA jó higiéniai gyakorlatához [GHP-33/4]

Kapcsolat

1096 Budapest, Haller u. 2.
 Tel: +36 1 433 14 70
 Fax: +36 1 433 14 80
 E-mail: a.sandor@campdenkht.com
 Web: www.campden.hu



Jó higiénia gyakorlati útmutatók



1169/2011/EU rendelet

7. Cikk Tisztességes tájékoztatási gyakorlatok

(1) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, ...

(2) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásnak pontosnak, egyértelműnek és a fogyasztók számára könnyen érthetőnek kell lennie.

29.-35. cikk Tápértékjelölés

Tápértékjelölés

kötelező

önkéntes

Tápértékjelölés 1169/2011/EU rendelet szerint

energia	kJ/kcal
zsír	g
amelyből	
- telített zsírsavak	g
- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g
- többszörösen telítetlen zsírsavak	g
szénhidrát	g
amelyből	
- cukrok	g
- poliolok	g
- keményítő	g
rost	g
fehérje	g
só	g
vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. melléklet A. részének 1. pontjában megadott egységek

1. A feltüntetendő vitaminok és ásványi anyagok, valamint ezek táplálkozási referenciaértékei (NRV)

A-vitamin (µg)	800	Klorid (mg)	800
D-vitamin (µg)	5	Kalcium (mg)	800
E-vitamin (mg)	12	Foszfor (mg)	700
K-vitamin (µg)	75	Magnézium (mg)	375
C-vitamin (mg)	80	Vas (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Cink (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Réz (mg)	1
Niacin (mg)	16	Mangán (mg)	2
B6-vitamin (mg)	1,4	Fluor (mg)	3,5
Folsav (µg)	200	Szelén (µg)	55
B12-vitamin (µg)	2,5	Króm (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molibdén (µg)	50
Pantoténsav (mg)	6	Jód (µg)	150
Kálium (mg)	2 000		

2015/2283 RENDELETE az új élelmiszerekről

- „új élelmiszer”: bármely olyan élelmiszer, amely 1997. május 15. előtt az Unión belül nem került jelentős mértékben emberi fogyasztásra történő felhasználásra
 - új vagy szándékosan módosított molekulaszervezetű
 - mikroorganizmusokból, gombákból vagy algákból álló, azokból izolált vagy előállított
 - ásványi eredetű anyagokból álló, azokból izolált vagy előállított
 - Növényekből, állatokból ...izolált, előállított
 - Új technológiával előállított
 - mesterséges nanoanyagokból álló élelmiszerek.

AZ ÚJ ÉLELMISZEREK ENGEDÉLYEZÉSI ELJÁRÁSAI

- Az új élelmiszer engedélyezése és az uniós jegyzék naprakészé tétele
 - A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról
- A harmadik országokból származó hagyományos élelmiszerekre vonatkozó különös szabályok



1924/2006/EK élelmiszerekkel kapcsolatos állítások

Egészségre vonatkozó állítás

13.cikk

Funkcionális állítás

Tápanyag, egyéb anyag növekedésben, fejlődésben, a szervezet működésében játszott szerepe + pszichés állapot + testtömeg-kontroll

13.Cikk (1)

Általánosan elfogadott tudományos ismereteken alapuló

13.cikk (5)

Egyéni innováción alapuló

14.cikk (1.a)

Betegség kockázatát csökkentő állítás

Leírja, hogy az élelmiszer, vagy alkotóelem jelentősen csökkenti betegség kialakulásának kockázati tényezőjét

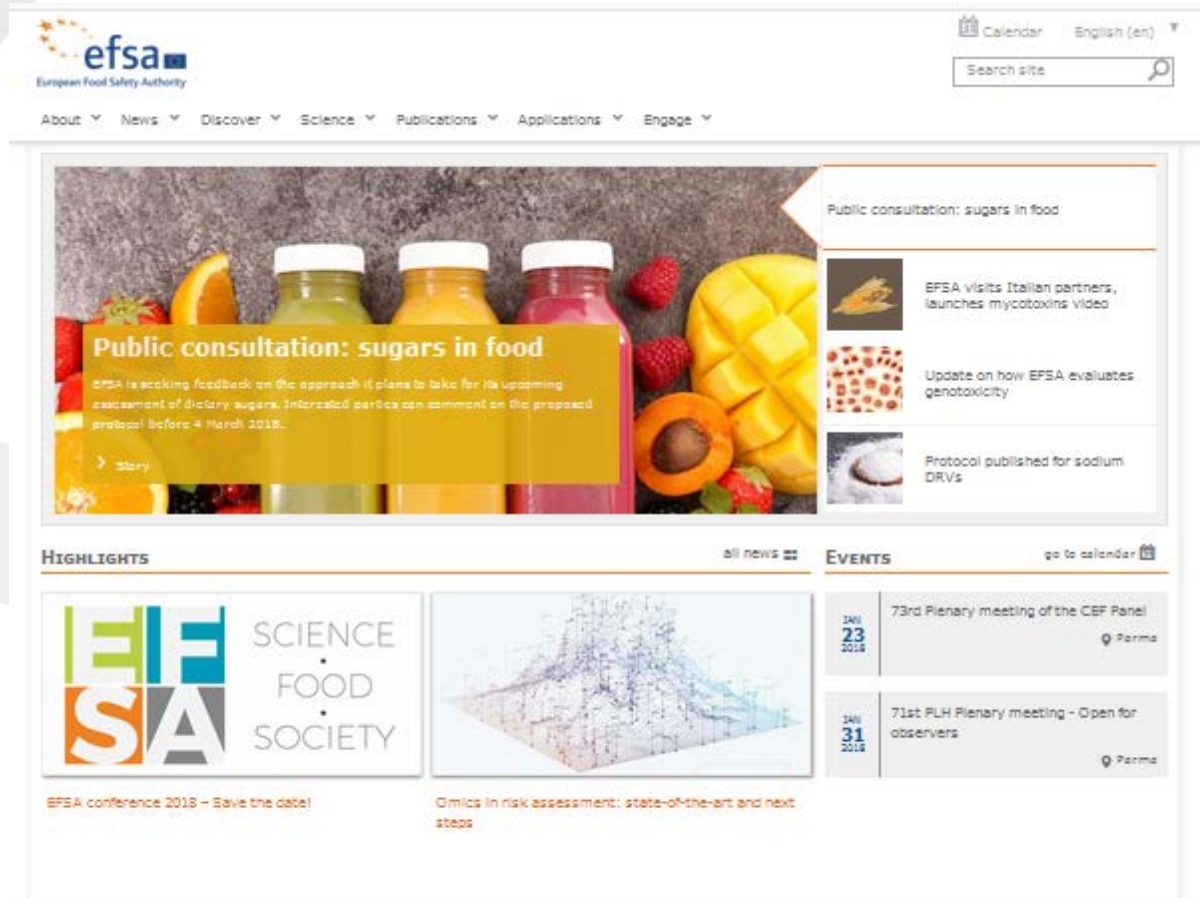
14.cikk (1.b)

A gyermek fejlődésével és egészségével kapcsolatos állítás
Csak a gyerek fejlődésére, egészségére hivatkozik; a tud. adatok csak gyerekre érvényesek.
Kizárólag gyerekeknek készülő termékek (anyatej kieg. tápsz., bébiétel)

Bizottsági útmutató és határozat

- ÚTMUTATÓ az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló 1924/2006/EK rendelet alkalmazásáról (2007. december 14.)
- A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA (2013. január 24.) az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikke szerinti egészségre vonatkozó állítások különös feltételeinek végrehajtásáról szóló iránymutatások elfogadásáról (EGT-vonatkozású szöveg) (2013/63/EU
- MELLÉKLET: Iránymutatások az 1924/2006/EK rendelet 10. cikke szerinti egészségre vonatkozó állítások különös feltételeinek végrehajtásához

EFSA



The screenshot shows the EFSA website homepage. At the top left is the EFSA logo (European Food Safety Authority). To the right are links for 'Calendar' and 'English (en)'. Below these is a search bar labeled 'Search site'. A navigation menu includes 'About', 'News', 'Discover', 'Science', 'Publications', 'Applications', and 'Engage'. The main content area features a large banner for 'Public consultation: sugars in food' with a sub-headline: 'EFSA is seeking feedback on the approach it plans to take for its upcoming assessment of dietary sugars. Interested parties can comment on the proposed protocol before 4 March 2018.' To the right of the banner are three smaller news items: 'EFSA visits Italian partners, launches mycotoxins video', 'Update on how EFSA evaluates genotoxicity', and 'Protocol published for sodium DRVs'. Below the banner is a 'HIGHLIGHTS' section with 'all news' and 'EVENTS' tabs. The 'EVENTS' tab is active, showing two upcoming events: '73rd Plenary meeting of the CEF Panel' on 23 April 2018 in Parma, and '71st PLH Plenary meeting - Open for observers' on 31 April 2018 in Parma. The 'HIGHLIGHTS' section also includes a graphic for 'SCIENCE FOOD SOCIETY' and a link to 'EFSA conference 2018 - Save the date!'. A 'Dilemmas in risk assessment: state-of-the-art and next steps' link is also visible.

Food is essential to life. EFSA's scientific advice helps to protect consumers, animals and the environment from food-related risks.

2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

- 2.§ (2) A törvény alkalmazási köre kiterjed
 - élelmiszer (bor, pálinka is) előállítás...
 - vadon élő növény, hal, vad...
 - élelmiszer-, takarmány és élőállat-szállító járművekre
 - az állat tartására, tenyésztésére, forgalomba hozatalára...
 - az élő állat, növény, ezek szaporítóanyagának behozatala/kivitele...
 - föld birtoklása, használata..
 - a növényi, valamint állati eredetű melléktermék birtoklására.....
 - *az élelmiszerlánc-eseményekkel összefüggő tájékoztatásra*



NoAW: No Agro-Waste (2016-2020)

*Innovatív megoldások a mezőgazdasági melléktermékek
ökológiai és gazdasági előnyöket biztosító
hasznosításához*

NoAW project céljai

- Cél: fogyasztási kör bezárásával körkörös gazdaságra való áttérés, a **mezőgazdasági hulladékok nyersanyagként történő felhasználása**:
 - a források kimerülésének és a hulladékok felhalmozódásának elkerülése
 - fenntartható fogyasztást elősegítése.
- A projektben vizsgálat fő melléktermékek, hulladékáramok:
 - ✓ növénytermesztési, illetve szalma hulladékok
 - ✓ bortermelés hulladéka,
 - ✓ tárgya.



NoAW projekt várható eredményei- műszaki-technológiai megoldások

- **Innovatív technológiai megoldások:**
 - Biogáz termelést még hatékonyabb kiaknázására
 - ✓ Bemenő anyagok előkezelésének a fejlesztése
 - ✓ Kinyert metán hatékonyabb tisztítása új megoldásokkal
 - További alapanyagul szolgáló anyagokat kinyerése új magasabb hozzáadott értékű termékek előállításához.
 - ✓ biotalajerő-utánpótlószerek,
 - ✓ biomolekulák és
 - ✓ biocsomagoló anyagok



NoAW projekt várható eredményei- társadalmi, gazdasági szempontok

- Az érdekelt felek, gazdasági szereplők gyakorlatának, igényeinek, lehetőségeinek szisztematikus értékelésében
- Környezeti hatáselemzés, döntéssegítő eszközök
- Hulladék-kezelési stratégiák, üzleti modellek kialakítása
- Tudás platform felállítása, ahol termelők, feldolgozók, illetve a az ellátási lánc egyéb tagjai mondhatják el a véleményüket
 - Legfrissebb kutatások, eredmények
 - Kerekasztal megbeszélések szervezése,
 - Különböző tanfolyamok szervezése.
- Ajánlások megfogalmazása

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

További információ:

Dr. Sebők András (a.sebok@campdenkht.com)

Szegedyné Fricz Ágnes (a.fricz@campdenkht.com)

Kuti Tünde (t.kuti@campdenkht.com)