

Az európai élelmezés és az élelmiszer-biztonság helyzete

Az Europe-Val de Loire egyesület szervezésében harmadik alkalommal került sor Tours-ban arra a kollokviumra, ami az Európai Unió életével kapcsolatos fő kérdéseket igyekszik boncolgatni egy széles hallgatóság előtt. November 16-én nyolc uniós tagországot képviselő előadók részvételével az élelmezés volt terítéken. A mintegy 200 fős hallgatóság előtt négy nagykövetség munkatársai is kifejtették a kérdéssel kapcsolatos gondolataikat – a cseh, német és finn nagykövetség mellett hazánk kapott meghívást a rendezvényre.

A megnyitók sorában [Sophie Auconie](#) ([Nouveau Centre](#), EP-képviselő, a [Parti Populaire Européen](#) frakció tagja) az élelmiszer-biztonság kérdését helyezte mondandója középpontjába, azt a területet, ami az EP munkájában is jelentős szerephez jut. Természetesnek tartja, hogy vannak ezzel kapcsolatos viták, nézeteltérések – ennek egyik példája a GMO-k kérdése -, de üdvözlendő szerinte az a tény, hogy a kérdés folyamatosan napirenden van. Az uniós élelmiszer-biztonság megkerülhetetlen szereplőjének tartja az EFSA-t, a napi „csatározások” szintjén pedig az EP-parlamenti munkát – ez utóbbi egyik leglátványosabb sikere volt az élelmiszerek terén az, amikor sikerült megakadályozni azt a bizottsági kezdeményezést, hogy a fehér- és vörösborok házasításával rozébort lehessen előállítani. A képviselők előtt álló legfontosabb föladatak közé sorolta a szőlő telepítési jogok megtartását és a legelesettebbeknek szóló élelmiszer-segélyprogram folytatását.

A nemzeti, ezen belül is a helyi kezdeményezésekről szólva a Tours-ban létrehozandó nemzetközi gasztronómiai központ projektjét méltatta. A [Cité internationale de la Gastronomie](#) projekt - megalkotói szerint - logikus folytatása annak, hogy Franciaország sikerrel pályázott az UNESCO-nál az immateriális örökség kategóriában és „a franciák gasztronómiai étkezése” (*repas gastronomique des Français*) fölkerült a kulturális örökség listájára. Franciaország az UNESCO-pályázatához kapcsolódva vállalta, hogy létrehoz egy nemzetközi gasztronómiai központot – a helyszín kiválasztására országon belül pályázatot hirdettek¹, ennek keretében pályázik Tours is.

A három tematikus kerekasztal-beszélgetés közül az első arra kereste a választ, **létezik-e a kifejezetten európai élelmezési kultúra?** A vitaindítót Lucia Penazzi (Slow Food France) tartotta, a magyar, olasz és finn előadók részvételével zajló beszélgetés azzal a következtetéssel zárult, hogy egy kifejezett európai élelmezési kultúráról nem, de sok, egymással egyenértékű és sajátos ilyen kultúráról már sokkal inkább lehet és kell beszélni, ahogy ezek megőrzéséről is. Ez viszont csak akkor sikerülhet, ha emögött valós és eltökélt civil szándék található.

A második kerekasztal azt firtatta, **az európai szabályozás valóban a fogyasztók érdekeit szolgálja-e?** Míg Daniele Bianchi, az EB jogi részlegének munkatársa csupán azt a tényt emelte ki, hogy az európai szabályozás nem biztos, hogy minden fogyasztó számára érthető teljes mértékben, a rengeteg árujelző között pedig könnyen lehetséges, hogy nem mindenki tud különbséget tenni, Michel Le Pape², helyi termelő ennél jóval messzebb ment. Álláspontja szerint manapság a szabályozás már olyan szintet öltött, hogy az szinte teljesen ellehetetleníti a termelést, vagy legalábbis emiatt nagyon sok termék elveszti minden sajátos jellemzőjét. Gyakorlatilag nem esik szó többé magáról a termőföldről, ami minden folyamat alapja, csak a földolgozásról. Az uniós építkezéssel szemben kritikus, általa képviselt szakszervezet szerint

¹ a többi pályázó: Lyon, Beaune, Dijon és Grand Paris-Rungis

² szántóföldi kultúrákat termelő biogazdálkodó Indre-et-Loire megyében(37), a Coordination rurale megyei szervezetének elnöke

csupán arra lenne szükség, hogy a Római Szerződés alapelveit betartsuk, ez már bőven elég lenne minden európai uniós gazdának. Sajnálatos – ezt már Marine Friant-Perrot³ ismerte el hozzászólásában -, egyes esetekben az uniós szabályozás túllép(ett) azon a határon, amikor a fogyasztók, a társadalom elvárásaira hivatkozva alkotott meg bizonyos szabályokat (pl. az uborka görbületét szabályozó hírhedt jogszabály), itt sokkal inkább a kereskedelem érdekeit lehetett a háttérben fölfedezni. Daniele Bianchi szerint viszont csupán arról volt szó, hogy az egyes tagországok sokszor teljesen különböző piaci szabályait próbálták meg egységesíteni, de belátták, ebben és az ehhez hasonló esetekben ez nem kivitelezhető és/vagy teljesen fölösleges. Michel Le Pape megjegyezte, nagyon sok szó esik szabályozásról, de alig van példa arra, hogy a szabályokat áthágókat szankcionálnák. Példának a nagyon messziről importált termékeket hozta föl, ahol szerinte szinte lehetetlen érdemben ellenőrizni az eredetet, minőséget – és ezzel sajnálatos módon nem kevés uniós importőr büntetlenül vissza tud élni. Catherine Geslain-Lanéelle (EFSA) megjegyezte, a fogyasztást befolyásoló – és 80%-ban tudományosan egyáltalán nem megalapozott - reklámok (negatív) hatása tagadhatatlan, de ezt csak jogszabályokkal nem lehet megszüntetni: olyan oktatást kell biztosítani, aminek köszönhetően a polgárok képesek saját maguk úgy alakítani az étrendjüket (ha akarják), hogy az a lehetőségekhez képest minél egészségesebb legyen.

A harmadik ilyen beszélgetés azt kísérelte meg körüljárni, **„ott van-e az egészség az európai tényérban?”** A vitaindítót Catherine Geslain-Lanéelle, az európai élelmiszer-biztonsági ügynökség (EFSA) igazgatója tartotta, aki szerint az elmúlt tíz évben nagyon sokat javult a helyzet, több száz veszélyes hatóanyagot vontak ki például a piacról vagy éppen közel felére csökkent a szalmonella előfordulási valószínűsége az élelmiszer-láncban. Ez nem jelenti azt, hogy nincs további tennivaló, hiszen akár az egyre bővülő nemzetközi kereskedelem vagy a környezetvédelemmel kapcsolatos elvárások szigorodása, vagy más terület bőven ad feladatot. A hozzászólók szerint a helyzet valóban az, hogy az európai uniós élelmiszer-biztonság valóban nagyon komoly eredményeket ért el az elmúlt évtizedekben, ám a tavalyi *E.coli*-krízis is megmutatta, hogy vannak még megoldandó feladatok, továbbá folyamatos készültségben kell állni a lehetséges új veszélyforrások elkerülése, kivédése érdekében.

Somogyi Norbert, Párizs

³ Sciences Po, Nantes