



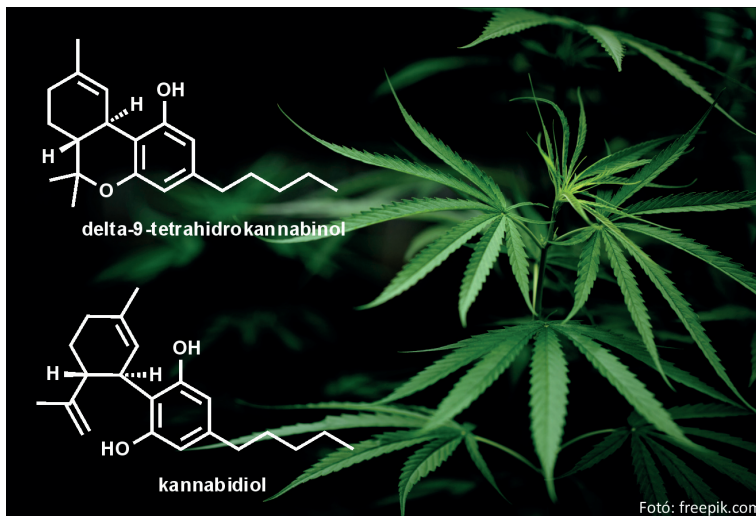
Igen is és nem is. És mindez nem szubjektív vélemény, hanem jogszabályokon alapuló álláspont, mégpedig az Európai Unióé. Miért lényeges mindez? Hát azért, mert egyáltalán nem mindegy, mit eszünk, ugyanis a naponta rendszeresen elfogyasztott táplálék alapvetően befolyásolhatja egészségi állapotunk alakulását. Az élelmiszerbiztonság, az egészséges élelmiszerek előnyben részesítése, az egészségtelenek háttérbe szorítása jogalkotói feladat is. S bár ennek a feladatnak a jogszabályok írói és alkalmazói nem mindig tudnak megfelelni, ettől még elvárás lehet, hogy az aktuális tudásunknak megfelelően az említett célokat szolgálják a törvények.

Az élelmiszerek speciális csoportját képezik azok a termékek, amelyek nem tartoznak a klasszikus élelmiszerek (pl. kenyér, szalonna, hagyma) közé. Az innovatív cégek újszerű termékekkel próbálják felhívni a fogyasztók figyelmét, miközben a határokat feszegetik: olyan anyagokat próbálnak élelmiszerként forgalomba hozni, amelyek korábban nem voltak feltétlenül azok. Miért gond ez? Mindössze azért, mert míg a csiperkegomba, a házikolbász és a mentatea fogyasztásának előnyeit, veszélyeit ismerjük, ez nem feltétlenül igaz például a *Xanthoparmelia scabrosa* nevű zuzmóra. A mentateát régóta nagyon sok ember fogyasztja, kémiai összetétele, összetevőinek hatása ismert, az említett zuzmó esetén ez a tudás nagyon csekély. Persze lehet, hogy fogyasztása biztonságos és előnyös is, de ezt még nem tudhatjuk. Ezt előbb igazolni kell különféle vizsgálatokkal, és ha ezek pozitív eredménnyel zárulnak, akkor – elméletileg – ez a zuzmó is élelmiszerré válhat.

Az ilyen, élelmiszerként kevésbé ismert, de ezzel a céllal piacra hozni akart anyagok az ún. új élelmiszerek. Ez a jogi fogalom az *olyan élelmiszereket jelenti, amelyek fogyasztásának nincs hagyománya az Európai Unióban* (a jogszabály szerint 1997 előtt ezeket nem fogyasztották jelentős mennyiségben), vagy korábban nem alkalmazott eljárással állítottak elő. Ezek fogyasztása az élelmiszer újszerűségéből adódóan élelmiszer-biztonsági kockázatokat vehet fel. Az ilyen új élelmiszereket *csak engedélyeztetés után lehet forgalomba hozni* az EU-ban. Az engedélyeztetés lényege, hogy a hatóságokat meg kell győzni: a termék élelmiszerként fogyasztva biztonságos. Az, hogy mi számít új élelmiszernek, és ha annak számít, született-e vele kapcsolatban pozitív döntés, az Európai Bizottság új élelmiszer katalógusában ellenőrizhető.

Új élelmiszer például egy korábban hagyományosan nem fogyasztott növény, a *parlagfű* is. Az Európai Bizottság leszögezi, ami egyébként tény: ez a növény nem hagyományosan fogyasztott élelmiszer, ilyen célra csak akkor kerülhet forgalomba, ha biztonságosságát igazolják. Ez a mai napig nem történt meg, ennélfogva a parlagfű élelmiszerként (beleértve az étrend-kiegészítőket is) való forgalmazása illegális, törvénybe ütköző. De új élelmiszernek számíthatnak már ismert és élelmiszerként is alkalmazott gyógy- és fűszernövények speciális kivonatai is, például a szuperkritikus extraktumok is, mivel ezek összetétele gyökereken eltérhet a konvencionális vizes-alkoholos kivonatokétól.

Részben hasonló a helyzet a kenderrel: nincs hagyománya annak, hogy a kender gyökerét, szárát, levelét élelmiszerként fogyasztjuk. A kenderézés biztonságossága jelenleg nem alátámasztott, ezért a kender (*Cannabis sativa*) nem engedélyezett új élelmiszer. Élelmiszerként való terjesztése illegális. A kender egyébként a kábítószer törvény tilalma alá is tartozik, kivéve a magot, mivel az elenyésző mennyiségben tartalmazza a növény pszichoaktív anyagát, a Δ^9 -tetrahidro-kannabinolt (THC). Élelmiszerként is érvényes ugyanez a kivétel: a kender magja (valamint a magból készült olaj vagy liszt) régóta fogyasztott élelmiszer, így annak



Fotó: freepik.com

biztonságossága ismert. Ennek megfelelően minden termék legális, amely a magból készült, és egy megadott limit alatt tartalmazza a THC-t. És ennek megfelelően *minden termék illegális, amely nem a magból készült*. A ma oly divatos kenderolajok zöme valójában nem a magból sajtolt olaj, hanem a föld feletti rész (gyakran szuperkritikus) kivonata valamilyen olajban visszaoldva. Ezek illegálisak.

És hogy miért nem a magból sajtolt olaj olyan hallatlanul népszerű manapság? Hát azért, mert a kendermag olaja, bár kedvező zsírsav-összetételű, nem tartalmazza azt a molekulát, amelytől sokan gyógyulást várnak különféle betegségeikre: a kannabidiolt (CBD). Kannabidiol nagyobb mennyiségben a növény szárában, levelében van, a magban nincs. Ezért csábul el oly sok gyártó, s hoz forgalomba a jelenlegi jogi szabályozással inkompatibilis terméket. Persze lehet, hogy idővel igazolják a kannabidiolban dús „kenderolaj” (valójában: a föld feletti rész kivonatának olajos oldata) biztonságosságát, és az legálisan kerülhet forgalomba élelmiszerként, étrend-kiegészítőként, jelenleg azonban még nem ez a helyzet – függetlenül attól, hogy egyébként mit gondolunk a kender vagy a kannabidiol hasznosságáról.

Csupor Dezső