



Országgyűlési képviselő

Iromány száma: **K/2915.**

Benyújtás dátuma: **2023-02-12 12:21**

Parlex azonosító: **CHQQS1FR0001**

Címzett: **Kövér László, az Országgyűlés elnöke**

Benyújtó: **Dr. Vadai Ágnes (DK)**

Tisztelt Elnök Úr!

Az Alaptörvény 7. cikk (1)-(2) bekezdése, valamint az Országgyűlésről szóló 2012. évi XXXVI. törvény 42. § (8) bekezdése alapján írásbeli választ igénylő kérdést kívánok benyújtani

Az írásbeli választ igénylő kérdés címzettje: **Dr. Nagy István, agrárminiszter**

Az írásbeli választ igénylő kérdés címe: **"A rovarokból kivont kármint és a sellakot tartalmazó élelmiszereket is külön polcra kell majd tenni?"**

Tisztelt Miniszter Úr!

A penzcentrum.hu portálon megjelent „Ezekben az élelmiszerekben már most is van rovar: Pick, Tuc, Tibi, Szamos is a listán„ című cikk leírja, hogy ismét napirendre került, hogy rovarok kerülhetnek összetevőként az élelmiszerekbe Európában. Bár sokan idegenkednek attól, hogy olyan ételt egyenek, amelyekhez rovarokat (is) felhasználtak, valójában már most rengeteg élelmiszer, sőt gyógyszer van, amelyek rovarrészeket, illetve rovarok által előállított váladékot tartalmaznak:

„Az Európai Bizottság friss döntése alapján a házi tücsökkel együtt már négy olyan rovarfajta van, amely a kereskedelmi forgalomban élelmiszerként, és élelmiszer-összetevőként jelenhet meg az Európai Unióban. Erre a lépésre válaszként az Agrárminisztérium (AM) módosítja az élelmiszerek jelölési rendeletét az, hogy a rovarfehérjéket tartalmazó termékek jól megkülönböztethetők és elkülöníthetők legyenek a boltok polcain - jelentette be Nagy István tárcavezető.

(...)

Az AM friss közleménye kitért arra is, hogy egy Nébih felmérés szerint a fogyasztók kevesebb, mint 5%-a fogyasztana szívesen rovarokból készült ételt, több mint 70%-uk pedig határozottan elzárkózik a lehetőségtől. Ugyancsak a Nébih korábbi, 2016-os közleménye még azt írta: "A fenntartható élelmiszertermelés megoldásainak keresése a jelenkor egyre égetőbb feladata. Ennek egy lehetséges iránya a hagyományostól eltérő alapanyagok felhasználási lehetőségeinek kiaknázása, például a több mint 1900 ehető rovarfaj élelmiszerként és takarmányként történő alkalmazása."

(...)

A napokban a médiafigyelem középpontjába került rovartémával kénytelen volt a Nébih is foglalkozni, ugyanis számos megkeresés érkezett hozzájuk. Azt írták február 1-jén, hogy eloszlassák a félreértéseket: az új élelmiszerek - mint amilyenek a rovar alapú élelmiszerek is - kizárólag szigorú ellenőrzés alapján, uniós szintű engedélyeztetést követően hozhatók forgalomba. Az új összetevők biztonságosságának átfogó értékelését az EFSA végzi, majd a jóváhagyásról egy tagállami képviselőkből álló testület dönt. Pozitív döntés esetén az EU Bizottság kiadja a forgalomba hozatali engedélyt.

"Ahogy a jelenlét elhallgatásától, úgy attól sem kell tartani, hogy E-számnak „álcázva” rejtik el a rovarok jelenlétét a gyártók a termékekben. E-száma csak az élelmiszer-adalékanyagoknak van. A rovarok nem tartoznak ebbe a körbe, azokat nem adalékanyagként, hanem összetevőként lehet felhasználni, és új élelmiszerként engedélyezték őket" - írta a Nébih.

A rovar már ma is "titkos" összetevő

Hiába is zárkózik el 10-ből 7 magyar attól, hogy rovarokból készült ételt egyen, így is a többség feltehetően naponta fogyaszt olyan élelmiszert, amelynek adaléka rovarból kivont anyag, vagy rovarváladék. A két széles körben alkalmazott ilyen adalék **a kármin és a sellak**. Míg előbbi húskészítmények, édességek, lekvárok, italok, stb. piros árnyalatáért, utóbbi édességek, csokoládék, gyümölcsök és gyümölcskészítmények fényes hatásáért felelős.

Amíg a **kármin vagy kárminsav** (carmine, cochineal extract, crimson lake, carmine lake, CI Natural Red 4) sokszor E120 fedőnéven, úgy a **sellak** (shellac, schellack) E904-es kód alatt fut a csomagolásokon. A Nébih E-szám kereső oldala szerint a kárminokat és a kárminsavat a kosniból állítják elő – amely a bíbortetű (*Dactylopius coccus* Costa rovar) nőnemű példányainak szárított testéből áll. A tájékoztatás szerint a színező alkotórész a kárminsav, mely vörös, sötétvörös színű. Az élelmiszereknek a kárminsav eperszínű árnyalatot ad. A Nébih szerinti példák engedélyezett felhasználásra: cukorkák, desszertek, gyümölcskocsonyák, húskészítmények, italok, joghurtok.”

Kérdezem Önt:

A rovarokból kivont kármint és a sellakot tartalmazó élelmiszereket is külön polcra kell majd tenni?

Budapest, 2023. február 12.

Tisztelettel:

Dr. Vadai Ágnes

Demokratikus Koalíció