

DR. BALOGH SÁNDOR:^{*} „Lifestyle” élelmiszerek: az európai szabályozás

Summary

The paper describes the significant consumer benefits of lifestyle products, novel foods and new foods and food ingredients belonging to the group of botanicals. Their specificity is that these foods can be marketed in Europe after a strict regulatory procedure, and they are added to the list of authorized products by the European Food Safety Authority upon the initiation of national food safety authorities following extensive harmonization with Member States.

A XX. század közepéig úgy vélték, hogy a fogyasztási tömegigényeket kielégítő, tömegtermelést folytató élelmiszeripari szakágazatok nem tartoznak a tudományigényes, K + F-igényes, innovatív ágak közé. Ez a megítélés azáltal kezdett változni, hogy megkezdődött az élelmiszerek iránti fogyasztói igények differenciáltsága. A háttérben pedig az áll, hogy az élelmiszer ma már sokkal bonyolultabb, sokrétűbb fogyasztói igényt hivatott kielégíteni, mint eddig: a táplálkozási szükséglet egyszerű kielégítését.

Az élelmiszeripari termékfejlesztési irányzatokat innovációs szempontból minősítve elkülöníthetünk egy értékőrző és egy újérték-teremtő irányzatot. (E két irányzat között helyezkedhetnek el a „kommersz” ipari tömegtermékek, amelyek kis mértékű, folyamatos termékinnovációval jellemezhetők.) Az értékmegőrző irányzat képviselői például a true food-ok, az organikus termékek (továbbá az itt be nem mutatott) élő és nyers termékek, illetőleg az ajúrvédikus termékek, míg az újérték-teremtő irányzatot a funkcionális termékek, a nutraceutikumok és cosmeceutikumok (wellness-termékek), valamint egyes betegségek kezelésére, karbantartására is alkalmas élelmiszerek képviselik. Ez utóbbiakat – marketing szempontból nézve – „lifestyle” élelmiszereknek is tekintik, s mint az alábbiakból is kitetszik, ezek köre folyamatosan bővül, új fogyasztói előnyöket nyújtva.

Biacs (2003) szerint – az általam újérték-teremtőnek nevezett irányzat termékei – összességében „funkcionális” élelmiszereknek minősülnek és ilyenek: 1. az egészségvédő, betegség-megelőző készítmények; 2. az erősített (fortifikált) termékek; 3. az étrendi kiegészítők vagy nutraceutikumok (Pfannhauser, 2003). Az európai hivatalos álláspont szerint, amelyet Bfó (2003) idéz, a „funkcionális” jelző az új termékek széles spektrumára alkalmazható. Hídvégi és Lásztity (2000) viszont a nutraceutikumokat úgy tekintik, mint amelyek az elsődlegesen élelmiszereknek minősülő funkcionális készítmények fejlesztésének „további irányzatai”. Állásfoglalásuk annál is inkább figyelmet érdemel, mert a világpiac (elsősorban az észak-amerikai kontinensen) a nutraceutikumokon is túl mutató, „további irányzat” jelent meg: a szépségápolási célú „cosmeceutikumok” fejlesztése. Új továbbá speciálisan az egy-egy betegségcsoport „kezelésére” ajánlott élelmiszerek piacra vitele is (ez utóbbi is főként az amerikai kontinensen).

A Kaposvárott 2006 május 18-án rendezett II. Táplálkozásmarketing Konferenciának is elsődleges célja volt az, hogy bemutassa az élelmiszerpiacok fejlesztésének azon, stratégiai fejlesztési irányait, amelyeket a legújabb fogyasztói magatartástrendek hívtak életre. „Ez a három fejlesztési irány: 1. a funkcionális élelmiszerek, az organikus élelmiszerek és a nemzeti élelmiszerek (történelmi és új generációs hungaricumok) területét öleli fel.” (Szente 2006).

^{*} Professor emeritus – SZTE Mémöki Kar Továbbképzési Iroda.

Piaci megközelítésben egy további rendszerezést, a stratégiai fejlesztési irányoknak egy további csoportosítását kínálja az új típusú fogyasztói igények felőli szemlélet. Ezt leginkább Töröcsik Mária képviseli, aki az új fogyasztói életvitelt képviselő LOHAS-ok (Lifestyle of Health and Sustainability) vásárlási döntéseit, fogyasztási igényeit, szokásrendszerét vizsgálja. Úgy tűnik, éppen ez a szokásrendszer az, ahol a fogyasztói igény szívvő hatása, illetőleg a kínálati nyomás minden korábbinál szélesebb spektrumú termékfejlesztést eredményezett a világgiazi gyakorlatban.

Az elektronikus innovációs transzfereken (amilyen a Business Insight is) elérhető információk szerint is egy differenciált termékfejlesztési irányzatcsoport bontakozik ki, ahol a „funkcionális” élelmiszerek nem gyűjtőfogalomként jelennek meg, hanem mint az új élelmiszerek egyik csoportja.

Az XTCScan-nak, a világ legnagyobb termékinnovációs adatbázisának rendszerezése az élelmiszerektől megkívánt fogyasztói előnyöket 5 csoportba sorolja és a 2006–2007. évi európai adatok birtokában az e csoportok közötti mennyiségi arányokat is számszerűsíti. Az öt csoport megnevezését, az egyes csoportok közötti és a csoportokon belüli arányokat az 1. táblázaton mutatjuk be.

1. táblázat. Élelmiszeripari termékinnovációk csoportosítása fogyasztói előnyök szerint (Európa, 2006–2007)

Kategóriák	Trendek	Arányok (%)	
		2006	2007
Új élvezeti érték	Választékosság, kifinomultság	18,6	19,8
	Exotikus ételek, italok	7,8	6,8
	Ízgazdagság	10,2	11,2
	Életérzést sugárzó ételek, italok	6,1	6,2
Egészség	Gyógyélelmezési vagy „egészséges” termékek	10,1	11,1
	Természetes eredetű termékek	7,8	8,4
	Vegetáriánus ételek, italok	1,0	2,0
Fitness	Diétás termékek	11,3	10,7
	Energia-bevitelt növelő termékek	1,8	1,9
	Kozmetikai célú élelmiszerek, italok	0,1	0,2
Kényelmi termékek	Könnyű kezelhetőség	11,4	11,4
	Időtakarékosság	8,9	6,2
	Szabadidős felhasználású termékek	3,7	2,3
Etikus termékek	Környezetbarát és fogyasztói hazafiságú termékek	1,2	1,6

(Forrás: a www.XTCworldinnovation.com nyomán: Balogh–Véha, 2008)

Az 1. táblázat adatai azt a tendenciát tükrözik, hogy az élelmiszeripari termékfejlesztésben a fogyasztók kényelmi szempontjainak kielégítése immár nem az első szempont. Az új típusú élelmiszerek iránti fogyasztói igény növekedése természetes, és nem más, mint az életmód és a környezet kedvezőtlen változására adott válasz. Az új fogyasztói igényekre reagálva, részben pedig a kínálat által is gerjesztve – ezért jelennek meg mind nagyobb számban olyan új választékok, amelyek éppen az élelmiszerek összetételében hoznak újat (Business Insight 2008). Ilyenek az úgynevezett „novel”-termékek is.

A „novel”-termék megnevezés évtizedünkben terjedt el. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal meghatározása szerint ez a fogalom azonos az „új élelmiszer” fogalmával. „Azon élelmiszerek és élelmiszer-összetevők minősülnek új élelmiszereknek és új élelmi-

szer-összetevőknek, melyek emberi fogyasztás céljából történő felhasználása az Unió területén 1997 május 15.-e előtt elhanyagolható volt.”^{1,2} A következő élelmiszerek és élelmiszer-összetevők tartoznak ide a 258/97/EK 1. cikkely (2) bekezdése alapján:

1. Az új, vagy szándékosan módosított elsődleges molekulaszervezettel rendelkező élelmiszerek és élelmiszer-összetevők;
2. A mikroorganizmusokból, gombákból vagy algákból álló, vagy azokból izolált élelmiszerek és élelmiszer-összetevők;
3. A növényekből álló vagy azokból izolált élelmiszerek és élelmiszer-összetevők, valamint az állatokból izolált élelmiszer-összetevők, (a hagyományos szaporítási gyakorlat alapján előállított élelmiszerek és élelmiszer-összetevők kivételével, amelyek korábbi, élelmiszerként történő biztonságos felhasználása adatokkal igazolható);
4. Olyan élelmiszerek és élelmiszer-összetevők, amelyeknél (jelenleg nem használt, az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők összetételében vagy szerkezetében számottevő változásokat előidéző) gyártási eljárásokat alkalmaztak, amelyek kihatnak azok tápértékére, anyagcseréjére vagy a bennük található nem kívánatos anyagok mennyiségére.

A bevezetés első lépcsője a GRAS (generally recognized as safe) minősítés elnyerése. Ahhoz azonban, hogy a hatóanyagot élelmiszerben forgalmazhassák, el kell fogadtatni „novel” élelmiszerként (Hills 2010, Sterling 2009/b).

Az új élelmiszerekkel kapcsolatban az EU közzétette új élelmiszer-katalógusát. Ez a katalógus – 3 különböző címen tájékoztatást ad

1. a folyamatban levő engedélyezési eljárásokról,
2. a már engedélyezett új élelmiszerekről, és
3. az egyszerűsített eljárás alapján bejelentett új élelmiszerekről.

Az engedélyezett új élelmiszerek és élelmiszer-összetevők listája 2009. szeptember elején 35 bejegyzést tartalmazott. Kronologikusan szemlélve, ez a 2000 óta vezetett lista nem túl hosszú: éves átlagban 4 termék engedélyezéséről ad számot. Ezek között szinte egyetlen, fogyasztásra kész élelmiszer sincsen, azaz az engedélyezés valójában élelmiszer-összetevőkre vonatkozott.

Az engedélyezett összetevők között rendszertani szempontból nagy változatosságban lelhetők fel az élővilág képviselői:

- az élelmiszerkészítésben régóta használt olyan tejsavbaktériumtól kezdve, mint amilyen a *Leuconostoc mesenteroides* (ezúttal az általa termelt dextrans készítmény engedélyezése a tárgy);
- gombáig (például a *Mortierella alpina*, amelynek olaját anyatejpotló készítményekben történő felhasználásra engedélyezik, vagy a *Blakeslea trispora*, amely gazdag lipopin-tartalmánál fogva kiváló antioxidáns, s amelyet sokféle élelmiszer-készítményben engedélyeztek felhasználni; egészen a magasabbrendű lombos fák és cserjék növényrészeinek (például az *Adansonia digitata* [majomkenyérfa] termésének, vagy a *Morinda citrifolia* [noni]) élelmiszerben történő felhasználásra történő engedélyezéséig.

A lifestyle élelmiszereket is csak az EFSA (European Food Safety Authority, Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) engedélyével forgalmazhatják. Az engedélyezés folyamatá-

¹ Ezt követően lépett ugyanis hatályba az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete, mely az új élelmiszerek és az új élelmiszer-összetevők engedélyezését szabályozza a közösségen belül.

² Magyarországon a 2003. LXXXII törvény 8.§ (1) és (2) bekezdése tartalmazza az engedélyezés menetét.

ban a hatásosságot, az adagolást és – egyéb szempontok mellett – főként a felhasználás biztonságát minősítik. A nemzeti élelmezés-biztonsági hivatalok mindegyike véleményezi ezt, s az alaposság, valamint a szereplők nagy száma miatt az engedélyezés meglehetősen lassú. (Példaként említjük, hogy a noni juice engedélyezése 2003-ban történt, míg a noni levelének élelmiszerként történő engedélyezésére 2008-ban került sor.)^{3,4} A tudományos bizonyítékok hosszú időn keresztül végzett kutatásokon alapulnak. Ezek költségesek is; az üzleti szempontok pedig szívesen felülírnák ezeket. Az élelmiszeriparosok különböző szervezetei kifogásolják a hosszú időt és a költségeket. (Ez azonos elbírálás esetén is versenyelőnyt biztosít a nagy nemzetközi vállalatoknak.) Az európai vállalkozók azt is felhózzák, hogy az USA-ban a szabályozás egyszerűbb, rövidebb ideig tart és kevésbé költséges. Ezáltal az amerikai vállalkozók hamarabb vezethetik be az új termékeket s ezáltal extraprofitra tehetnek szert az európaiakkal szemben.

Az EU-n kívüli egyetemeknek és tudományos intézeteknek a növénykincset illető új meg új felfedezéseiből ugyanis gyorsabban és kisebb költségekkel születik új termék, mint az EU-ban. Kiváltképpen fenyegető ez a veszély az olyan, többcélú élelmiszerek gyártói számára, mint amilyenek az „oral beauty”, a cosmeceuticals, a fitness, a weight control termékek.

A táplálkozás + egészség + szépség hármasságát meglepő gazdagságban és változottságban szolgálják az új növényi alapanyagok. Ezeket a termékeket a gazdasági szleng „botanicals”-nak nevezi. Ezt a szabályozást éppen a növényi eredetű termékek esetében egyszerűsíteni szeretnék az ipar képviselői (Sterling 2009/a). Az EFSA viszont a „botanicals” termékek minőség-ellenőrzését sürgeti az EHPM-nél (European Federation of Associations of Health Product Manufacturers)

A „botanikai” termékek (alapanyagok) piaca 2006-ban mintegy 83 milliárd USD-t tett ki.

Ennek csaknem a fele (44 milliárd USD) gyógyszeripari felhasználásra került. Figyelemre méltóak azonban a piac többi szegmensei is:

- A növényi étrend-kiegészítők (11 milliárd USD);
- A növényi funkcionális élelmiszerek (14 milliárd USD);
- Gyógynövényként és szépségápolásra hasznosították a fennmaradó 14 milliárd USD.

Az egyes szegmensek éves növekedési üteme 2002 és 2006 között 3 és 12% között változott. Leggyorsabban a jelenleg 6%-os piaci részesedésű kozmetikai célú felhasználás növekszik, évi 8–12%-kal. A legnagyobb forgalmat a ginzeng, a ginkgo és noni adták, egyenként 1 milliárd USD-nél nagyobb értékben (Gruenwald 2008). Eltekintve a piac nagyobb hányadát alkotó ezen készítményektől, 2009-ben Európában és az USA-ban a következő új készítmények bizonyultak a leginkább népszerűnek a „botanicals” termékek piacán (Balogh 2009):

- A fekete berkenye (*Aronia melanocarpa*) gyümölcsleve magas antocián-tartalmánál fogva erős antioxidáns hatású
- A *Ganoderma lucidum* (pecsétviasz-gomba) örleményét leginkább kávékeverékek alkotórészeként forgalmazzák.
- *Spirulina* (kék-zöld alga) Súlyának mintegy 50 százalékában esszenciális aminosavakat tartalmaz. Magyarországi kísérletekben sikerrel alkalmazták savanyított tejkészítményekhez.

³ 2009. szeptember 9-én az EFSA Tudományos Tanácsa útmutatót fogadott el ebben a témakörben. Forrás: Scientific opinion. Guidance on Safety assessment of botanicals preparations intended for use as ingredients in food supplements. EFSA Journal 2009, 7 (9):1249.

⁴ A 2008-ban benyújtott 69 kérelem 80%-át negatív válasz követte. Forrás: Shane Sterling: Inside Europe's health claim conundrum. NutraIngredients.com, 2009. szeptember 8.

- A tongkat ali, vagy maláj ginzeng (*Eurycoma longifolia*) Európában és az USA-ban izomtömeg-növelő szerként is egyre több termék alkotóeleme.
- A zöld tea (*Camellia sinensis*, közönséges teacerje) leveléből fermentálás nélkül készített termék közismerten erős antioxidáns hatású.
- Banaba (*Lagerstroemia speciosa*) közkedvelt összetevője a különféle testsúlycsökkentő termékeknek.
- A *Hoodia Gordonii* kaktusz-szerű növény Dél-Afrikában. Fogyasztása segít elnyomni az éhségérzetet és ugyanakkor többlet energiát biztosít. Igen erős étvágycsökkentő, és hatásos testsúlycsökkentő termék.
- *Caralluma fimbriata*. Indiában ugyanúgy, mint Afrikában a *Hoodia*-t, étvágycsökkentő és erősítő szerként használják. Az ajurvédikus gyógyászat egyik fontos szere.
- Az ashwagandha (indiai ginzeng) készítmények a *Withania somnifera* növény gyökereiből és leveleiből készülnek; Napjainkban sportolói teljesítmény növelésére, koncentrációs zavaroknál, Alzheimer kórban, magas trigliceridszint esetén és szenilitás kezelésére ajánlják.
- Az illatos rózsásvarjúháj, (*Rhodiola rosea*) gyógyhatása: fokozza az állóképességet és az erőnlétet, Erősíti az immunrendszert (a szervezet ellenálló képességét), amellet fájdalomcsillapító hatású.

Összefoglalóan megállapítható, hogy a „lifestyle”, továbbá általában véve a „novel” élelmiszerek, de a „botanicals” csoportba tartozó, újabban élelmiszer-alkotórészként is használatos készítmények sokkal inkább az életmód befolyásolását (egészségi állapot, fitness, testsúlykontroll, erőnlét) szolgálják, mint a táplálkozási szükséglet kielégítését. Ez beleillik az élelmiszerek új funkcióit erősítő trendbe és új lehetőségeket kínál az élelmiszeripari vállalkozóknak is.

Irodalomjegyzék

- Balogh Sándor–Véha Antal* (2008): Áttekintés a harmadik generációs kényelmi termékek világpiacáról. ICOSTAF Konferencia, Szeged, november 5–6.
- Balogh Sándor* (2009): A szerző saját adatgyűjtéséből.
- Biacs Péter* (2003): Új típusú élelmiszerek az egészség-megőrzés szolgálatában. Élelmezési Ipar, 6. sz.
- Bíró György* (2003): Funkcionális élelmiszerek, természetes antioxidánsok szerepe az egészség-megőrzésben. Élelmezési Ipar, 4. sz., 117 p.
- Gruenwald, Joerg* (2008): The global herbs & botanicals market; Herbs and botanicals are currently showing the most potential in functional foods and cosmeceuticals. Nutraceuticals World Jul 1.
- Hídvégi Máté, Lásztity, Radomir* (2000): Nutraceutikumok – élelmiszerek, vagy gyógyszerek? Élelmezési Ipar 11. sz.
- Hills, Sarah* (2008): Baobab goes for GRAS ahead of 2010 World Cup. Nutra Ingredients-usa.com, szept. 30.
- Pfannhauser, Werner* (2003): Funkcionális élelmiszerek – mit is jelent ez? Élelmezési Ipar, 9. sz.
- Sterling, Shane* (2009/a): UK medicines body promotes simplified herbal registrations. Nutra Ingredients.com, március 25.
- Sterling, Shane* (2009/b) Regulation: resveratrol from GRAS to novel foods. NutraIngredients.com, szept. 11.
- Szente, Viktória* (2006): Beszámoló a II. Táplálkozásmarketing Konferenciáról.
www.taplalkozasmarketing.hu