

Πρόσθετα τροφίμων , πόσο ασφαλή είναι;

Δρ Ελένη Ιωάννου-Κακούρη,
τ. Πρώτη Χημικός στο Γενικό Χημείο του Κράτους,
Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών, Μέλος Δ.Σ. ΠΕΕΧ

Εισαγωγή

- ▶ Η κυκλοφορία ασφαλών , ποιοτικών και υγιεινών τροφίμων είναι θεμελιώδης πτυχή της εσωτερικής αγοράς της Ε.Ε. και συμβάλλει σημαντικά στην **υγεία και την ευημερία των πολιτών**, διασφαλίζοντας τα κοινωνικά και οικονομικά τους συμφέροντα.
- ▶ Η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων κρίνεται από δύο βασικές παραμέτρους:
 - τη **σύνθεση τους**, η οποία καθορίζει τη θρεπτική και θερμιδική τους αξία και συνεπώς τη συμβολή τους στην ανάπτυξη/συντήρηση του οργανισμού, καθώς και την περιεκτικότητά τους σε συστατικά που συμβάλλουν στη διατήρηση της υγείας **και τα καθιστά πιο υγιεινά** και,
 - τη μικροβιολογική, βιολογική
 - και χημική τους ασφάλεια.



Χημική ασφάλεια των τροφίμων

- ▶ Όπως αναφέραμε και στην προηγούμενη διάλεξη
- ▶ Η χημική ασφάλεια των τροφίμων, εξαρτάται από την παρουσία σ' αυτά χημικών ουσιών που είναι είτε
 - ▶ α) **ανθρωπογενείς** π.χ. προστέθηκαν οικειοθελώς κατά την παραγωγή/συσκευασία ή προήλθαν από τη γεωργική και βιομηχανική ρύπανση του περιβάλλοντος, είτε
 - ▶ β) **φυσικής προέλευσης** όπως οι μυκοτοξίνες και οι θαλάσσιες τοξίνες



Πρόσθετα τροφίμων

- ▶ Είναι ουσίες που χρησιμοποιούνται οικειοθελώς από τον άνθρωπο:
- ▶ Πρόσθετα Τροφίμων, όπως ορίζεται στον σχετικό Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 της Ε.Ε. είναι ουσίες με ή χωρίς θρεπτική αξία, οι οποίες προστίθενται σκόπιμα στα τρόφιμα για ένα τεχνολογικό σκοπό κατά την παρασκευή, τη μεταποίηση, την προετοιμασία, την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά ή την αποθήκευσή τους.
- ▶ Τεχνολογικός σκοπός π.χ. : η συντήρηση και η προστασία τους από τάγγιση, η διατήρηση της υφής και εμφάνισής τους, η εξυπηρέτηση ειδικών διαιτητικών αναγκών π.χ. τα συνθετικά γλυκαντικά κ.α.

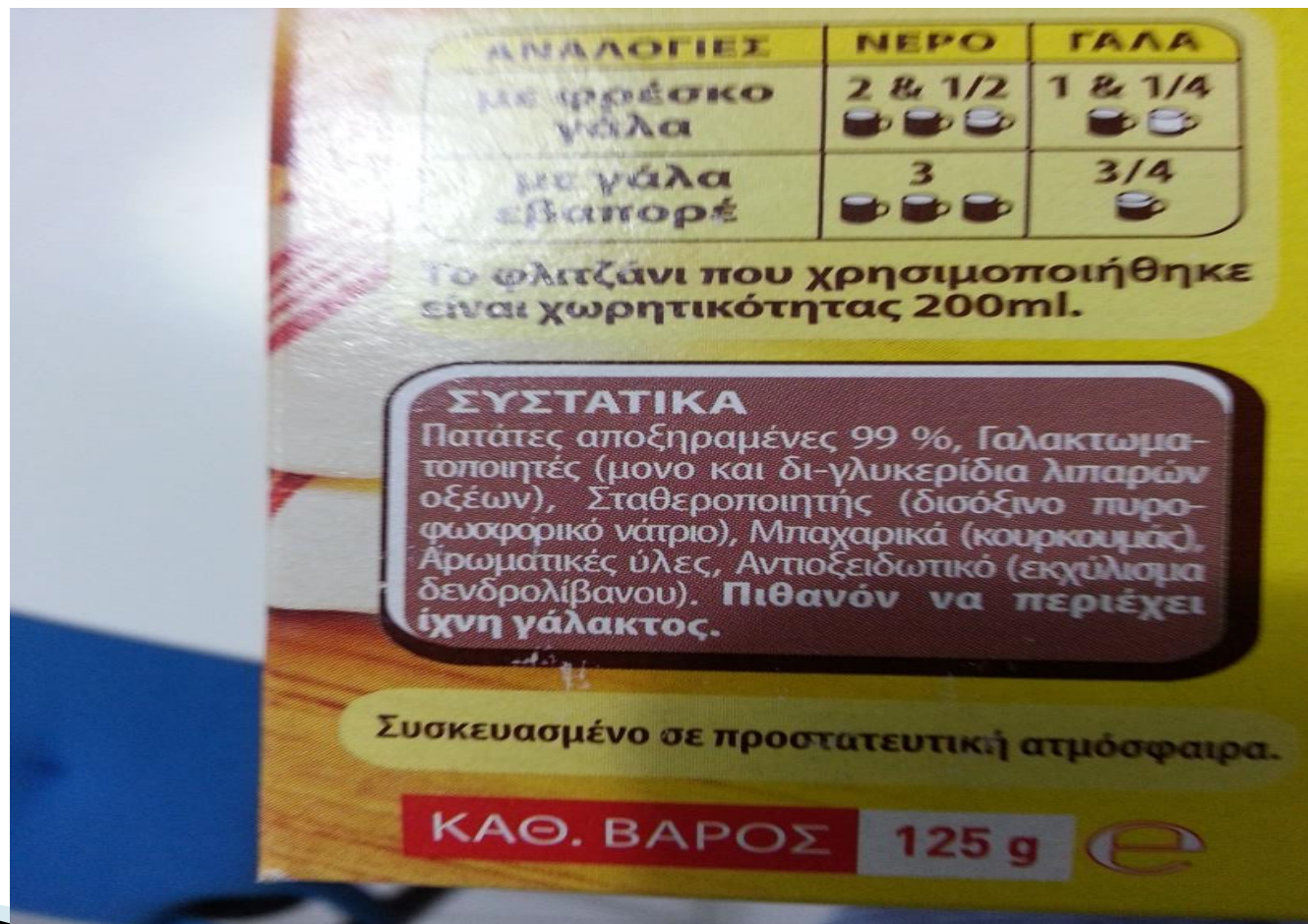


Κωδικοί Αριθμοί Ε

- ▶ Η προσθήκη χημικών ουσιών στα τρόφιμα ρυθμίζεται αυστηρά από τον **Κανονισμό 1333/2008**, σύμφωνα με τον οποίο επιτρέπεται η χρήση ουσιών που **θεωρούνται ασφαλείς**, δεδομένου ότι χρησιμοποιούνται σε καθορισμένες συγκεντρώσεις και είδη τροφίμων
- ▶ Η Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.) έχει δώσει στα επιτρεπόμενα από τη Νομοθεσία της πρόσθετα, κωδικούς **αριθμούς** με το **γράμμα Ε μπροστά**, οι οποίοι **πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα / σήμανση του τροφίμου ή να αναγράφεται το όνομα του προσθέτου.**



Π.χ. στο πουρέ πατάτας
αναγράφεται στα συστατικά το συγκεκριμένο
προσθετό: γαλακτωματοποιητής και
σταθεροποιητής που προστέθηκε



Κοινοτικός κατάλογος επιτρεπομένων προσθέτων

- ▶ **Μόνο πρόσθετα τροφίμων** που περιλαμβάνονται στον **κοινοτικό κατάλογο του Κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008** μπορούν να διατεθούν στην αγορά και για χρήση σε τρόφιμα υπό τους όρους χρήσης που καθορίζονται σε αυτό.
- ▶ Η καταχώριση προσθέτων τροφίμων γίνεται για καθορισμένα τρόφιμα στα οποία μπορούν να προστεθούν.
- ▶ Δηλαδή παρόλο που ένα προσθετό είναι επιτρεπόμενο **ορίζεται αυστηρά** σε **ποια τρόφιμα** μπορεί να χρησιμοποιείται και σε **ποιες ποσότητες!**



Καν. (ΕΚ) 1333/2008 –Γενικοί όροι για την καταχώριση και τη χρήση προσθέτων τροφίμων στους κοινοτικούς καταλόγους

- ▶ Ένα πρόσθετο τροφίμων μπορεί να επιτραπεί & να συμπεριληφθεί στους κοινοτικούς καταλόγους μόνο εάν πληροί τους ακόλουθους όρους :
 - βάσει των διαθέσιμων επιστημονικών στοιχείων, δεν θέτει θέμα ασφαλείας για την υγεία των καταναλωτών, στο προτεινόμενο επίπεδο χρήσης
 - υφίσταται εύλογη τεχνολογική ανάγκη που δεν μπορεί να επιτευχθεί με άλλο οικονομικά και τεχνολογικά εφικτό μέσο
 - η χρήση του δεν παραπλανά τον καταναλωτή.
 - Να διατηρεί τη διατροφική αξία του τροφίμου
 - Να αυξάνει πράγματι την ικανότητα διατήρησης
 - Κ.α.



Επιτρεπόμενα πρόσθετα

- ▶ Με στόχο την όσο το δυνατό πληρέστερη ενημέρωση του καταναλωτή εκδόθηκε το 1998 ο «**Οδηγός για πρόσθετα τροφίμων, αριθμοί ΕΟΚ**» από ομάδα χημικών του Γενικού Χημείου του Κράτους. Ακολούθησαν νέες εκδόσεις το 2005 και το 2007.
- ▶ Μια επιπλέον αίτια της έκδοσης αυτής είναι ότι ουσίες αθώες όπως το επιτρεπόμενο προσθετό **κιτρικό οξύ E330** σε **ανεύθυνες** ανακοινώσεις που μέχρι σήμερα μπορεί να βρεθούν και στο διαδίκτυο το παρουσιάζουν ως ΚΑΡΚΙΝΟΓΟΝΟ ή ΠΙΘΑΝ.ΚΑΡΚΙΝΟΓ.
- ▶ Τώρα λόγω των συνεχών αλλαγών στην νομοθεσία των πρόσθετων και την έκδοση του **Κανονισμού ΕΚ 1333/2008** , η ενημέρωση για τα πρόσθετα γίνεται ηλεκτρονικά μέσω της ιστοσελίδας του ΓΧΚ
- ▶ <http://www.moh.gov.cy/MOH/SGL/sgl.nsf/All/091AF2941B2B1C7EC2257CE40039763C?OpenDocument>

Ο κατάλογος αυτός πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την σχετική Κοινοτική Νομοθεσία και τονίζεται ότι δεν αποτελεί νομικό έγγραφο αλλά βοήθημα για ενημέρωση του καταναλωτή



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ • REPUBLIC OF CYPRUS
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ • MINISTRY OF HEALTH



ΓΧΚ Γενικό Χημείο του Κράτους
SGL State General Laboratory

Επιτρεπόμενα Πρόσθετα Τροφίμων (Αριθμοί Ε) Permitted Food Additives (E Numbers)

Database on Food Additives ΕΕ

- ▶ Για επιπλέον πληροφορία σε ποια τρόφιμα και σε ποια επίπεδα επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων ουσιών μπορείτε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα της ΕΕ
- ▶ https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS
- ▶ **Database on Food Additives.**
- ▶ Η συγκεκριμένη βάση δεδομένων αποτελεί εργαλείο ενημέρωσης για τα επιτρεπόμενα πρόσθετα τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση και για τους όρους χρήσης τους



Food Additives

Welcome

Homepage

Additives

Homepage

Homepage

Introduction

Welcome

Welcome to the database on Food Additives.

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

- + [Food additives database user guide](#) 📄 (09/11/2011)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#) 📄 (11/11/2011)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability with regard to this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the database. The authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index_en.htm

Additives Results (387 additives found)

	E No.	INS No.	Additive name
1	Group I		Group I, Additives
2	Group II		Group II, Food colours authorised at <i>quantum satis</i>
3	Group III		Group III, Food colours with combined maximum limit
4	Group IV		Group IV, Polyols
5	E 100		Curcumin
6	E 101		Riboflavins
7	E 102		Tartrazine
8	E 104		Quinoline Yellow
9	E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
10	E 120		Cochineal, Carminic acid, Carmines
11	E 122		Azorubine, Carmoisine
12	E 123		Amaranth
13	E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A
14	E 127		Erythrosine
15	E 129		Allura Red AC
16	E 131		Patent Blue V
17	E 132		Indigotine, Indigo carmine
18	E 133		Brilliant Blue FCF
19	E 140		Chlorophylls and Chlorophyllins
20	E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
21	E 142		Green S

Food Additives

Welcome





























Homepage

Additives

Categories

Food Additives Categories

Browse the structure

-  [All categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for \(0\)](#) 0
-   [Dairy products and analogues \(1\)](#) 1
-   [Fats and oils and fat and oil emulsions \(2\)](#) 2
-  [Edible ices \(3\)](#) 3
-   [Fruit and vegetables \(4\)](#) 4
-   [Confectionery \(5\)](#) 5
-   [Cereals and cereal products \(6\)](#) 6
-   [Bakery wares \(7\)](#) 7
-   [Meat \(8\)](#) 8
-   [Fish and fisheries products \(9\)](#) 9
-   [Eggs and egg products \(10\)](#) 10
-   [Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners \(11\)](#) 11
-   [Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products \(12\)](#) 12
-   [Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC \(13\)](#) 13
-   [Beverages \(14\)](#) 14

Food Additives

Welcome

[Homepage](#)

[Additives](#)

Categories > Category: All categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for

Category: All categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for

General data

Description

Created by SANCO_E_3_FAD on 2011-01-11

Additives linked to this category

E No.	Additive name	Maximum limit, restriction
» E 290	Carbon dioxide	quantum satis
» E 338 - 341, E 343 and E 450 - 452	Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates	ML = 10000 mg/kg , only foods in dried powdered form (excluding those used in the process, and mixtures thereof), excluding foods listed in Part A of this Annex
» E 459	Beta-cyclodextrin	quantum satis only foods in tablet and coated tablet form
» E 938	Argon	quantum satis
» E 939	Helium	quantum satis
» E 941	Nitrogen	quantum satis
» E 942	Nitrous oxide	quantum satis
» E 948	Oxygen	quantum satis
» E 949	Hydrogen	quantum satis
» E 551 - 553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis only foods in tablet and coated tablet form

Κατηγορίες προσθέτων

- ▶ Τα πρόσθετα χωρίζονται σε **διάφορες λειτουργικές κατηγορίες**: τις χρωστικές ουσίες, τα συντηρητικά, τα γλυκαντικά, τα αντιοξειδωτικά, τους γαλακτωματοποιητές – σταθεροποιητές, τα πηκτωματογόνα, τα ενισχυτικά γεύσης, τους διαλύτες-φορείς κ.α.
- ▶ **Συγκεκριμένα «Λειτουργική κατηγορία»**, προσθέτου είναι μια από τις κατηγορίες που αναφέρονται στο **Παράρτημα I** του **Κανονισμού ΕΚ 1333/2008**, βάσει της τεχνολογικής λειτουργίας που ασκεί ένα πρόσθετο τροφίμων στο τρόφιμο.

Λειτουργικές κατηγορίες προσθέτων τροφίμων

1. «γλυκαντικά», οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για να προσδώσουν γλυκιά γεύση σε τρόφιμα ή σε επιτραπέζια γλυκαντικά
2. «χρωστικές», οι ουσίες που προσθέτουν ή αποκαθιστούν το χρώμα ενός τροφίμου και περιλαμβάνουν φυσικά συστατικά τροφίμων και φυσικές ουσίες που συνήθως δεν καταναλώνονται ως τρόφιμα και δεν χρησιμοποιούνται κανονικά ως συστατικά τροφίμων.
3. «συντηρητικά», οι ουσίες οι οποίες παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από τους μικροοργανισμούς ή/και τα προστατεύουν από την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών
4. «αντιοξειδωτικά», οι ουσίες οι οποίες παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από την οξείδωση, όπως το τάγγισμα των λιπών και οι μεταβολές χρώματος.

5. «φορείς», οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση, την αραίωση, τη διασπορά προσθέτου τροφίμων ή αρωματικής ύλης τροφίμων, ενζύμου τροφίμων, ή άλλης ουσίας που προτίθεται σε τρόφιμο.
6. «οξέα», οι ουσίες που αυξάνουν την οξύτητα τροφίμων ή/και που τους προσδίδουν όξινη γεύση
7. «ρυθμιστές οξύτητας», οι ουσίες που μεταβάλλουν ή ελέγχουν την οξύτητα ή την αλκαλικότητα τροφίμου
8. «αντισυσσωματοποιητικοί παράγοντες», οι ουσίες που μειώνουν την τάση μεμονωμένων σωματιδίων τροφίμου να προσκολλώνται μεταξύ τους
9. «αντιαφριστικοί παράγοντες», οι ουσίες που προλαμβάνουν ή περιορίζουν το σχηματισμό αφρού
10. «διογκωτικοί παράγοντες», οι ουσίες που συμβάλλουν στη διόγκωση τροφίμου χωρίς να συμβάλλουν σημαντικά στη διαθέσιμη ενεργειακή αξία του
11. «γαλακτωματοποιητές», οι ουσίες που επιτρέπουν το σχηματισμό ή τη διατήρηση ομοιογενούς μείγματος δύο ή περισσότερων μη μιγνυόμενων φάσεων, όπως το λάδι και το νερό, σε τρόφιμο
12. «γαλακτωματοποιητικά άλατα», οι ουσίες που μετατρέπουν τις πρωτεΐνες που περιέχονται στο τυρί σε διεσπαρμένη μορφή και, κατ' αυτόν τον τρόπο, επιφέρουν ομοιογενή κατανομή των λιπών και των άλλων συστατικών

13. «σκληρυντικοί παράγοντες», οι ουσίες που καθιστούν ή διατηρούν τους ιστούς των φρούτων ή των λαχανικών σκληρούς ή τραγανούς, ή αλληλεπιδρούν με τους πηκτωματογόνους παράγοντες για την παρασκευή ή την ενίσχυση πηκτώματος
14. «ενισχυτικά γεύσεως», οι ουσίες που ενισχύουν την υπάρχουσα γεύση ή/και οσμή τροφίμου
15. «αφριστικοί παράγοντες», οι ουσίες που επιτρέπουν την ομοιογενή διασπορά αερίου φάσεως σε υγρό ή στερεό τρόφιμο
16. «πηκτωματογόνοι παράγοντες», οι ουσίες που προσδίδουν σ' ένα τρόφιμο υφή μέσω του σχηματισμού πηκτώματος
17. «υλικά για γλασάρισμα» (συμπεριλαμβανομένων των λιπαντικών μέσων), οι ουσίες που, τοποθετούμενες στην εξωτερική επιφάνεια τροφίμου, του προσδίδουν στιλπνότητα ή του παρέχουν προστατευτική επικάλυψη
18. «υγροσκοπικά μέσα», οι ουσίες που αποτρέπουν την ξήρανση των τροφίμων αντιδρώντας στην επίδραση μιας ατμόσφαιρας με χαμηλό βαθμό υγρασίας, ή που προάγουν τη διάλυση μιας σκόνης σε υδατικό μέσο
19. «τροποποιημένα άμυλα», οι ουσίες που λαμβάνονται με μία ή περισσότερες χημικές επεξεργασίες βρώσιμων αμύλων, που μπορεί να έχουν υποστεί φυσική ή ενζυματική επεξεργασία, και μπορούν να έχουν υποστεί όξινη ή αλκαλική αραίωση ή λεύκανση.

20. «αέρια συσκευασίας», τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία εισάγονται σε περιέκτη πριν, κατά ή μετά την τοποθέτηση τροφίμου στον εν λόγω περιέκτη
21. «προωστικοί παράγοντες», τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία προκαλούν την αποβολή τροφίμου από περιέκτη
22. «διογκωτικά αρτοποιίας», οι ουσίες ή οι συνδυασμοί ουσιών που ελευθερώνουν αέριο και ως εκ τούτου αυξάνουν τον όγκο της ζύμης ή του παναρίσματος
23. «συμπλοκοποιητές», οι ουσίες που σχηματίζουν χημικά σύμπλοκα με μεταλλικά ιόντα
24. «σταθεροποιητές»: ουσίες που επιτρέπουν τη διατήρηση της φυσικοχημικής κατάστασης ενός τροφίμου. Οι σταθεροποιητές περιλαμβάνουν ουσίες οι οποίες επιτρέπουν τη διατήρηση της ομοιογενούς διασποράς δύο ή περισσότερων μη μινυόμενων ουσιών σε ένα τρόφιμο, ουσίες οι οποίες σταθεροποιούν, συντηρούν ή εντείνουν το υπάρχον χρώμα ενός τροφίμου και ουσίες οι οποίες αυξάνουν τη συνδετική ικανότητα του τροφίμου, περιλαμβανομένου του σχηματισμού διασταυρούμενων δεσμών μεταξύ πρωτεϊνών που επιτρέπουν τη συνδετικότητα τεμαχίων τροφίμου κατά την ανασύσταση τροφίμου
25. «πυκνωτικά μέσα», οι ουσίες που αυξάνουν το ιξώδες ενός τροφίμου
26. «βελτιωτικά αλεύρων» είναι ουσίες, πλην των γαλακτωματοποιητών, που προστίθενται στο αλεύρι ή τη ζύμη προκειμένου να βελτιώσουν την αρτοποιητική ικανότητά τους.

Ασφάλεια πρόσθετων

- ▶ Στο **Κανονισμό ΕΚ 1333/2008** αναφέρεται ρητά ότι
- ▶ Τα πρόσθετα τροφίμων θα πρέπει να εγκρίνονται και να χρησιμοποιούνται μόνο εφόσον πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στον κανονισμό αυτό. Τα πρόσθετα τροφίμων θα πρέπει
 - να είναι ασφαλή κατά τη χρήση τους,
 - να υπάρχει τεχνολογική ανάγκη για τη χρήση τους,
 - και η χρήση τους να μην παραπλανά τον καταναλωτή.
- ▶ Τα πρόσθετα τροφίμων θα πρέπει να πληρούν εγκεκριμένες προδιαγραφές και αποδεκτά κριτήρια καθαρότητας.
- ▶ που θα πρέπει να περιλαμβάνουν πληροφορίες για την κατάλληλη αναγνώριση του προσθέτου τροφίμων π.χ. του αρ. Ε ή το όνομα του

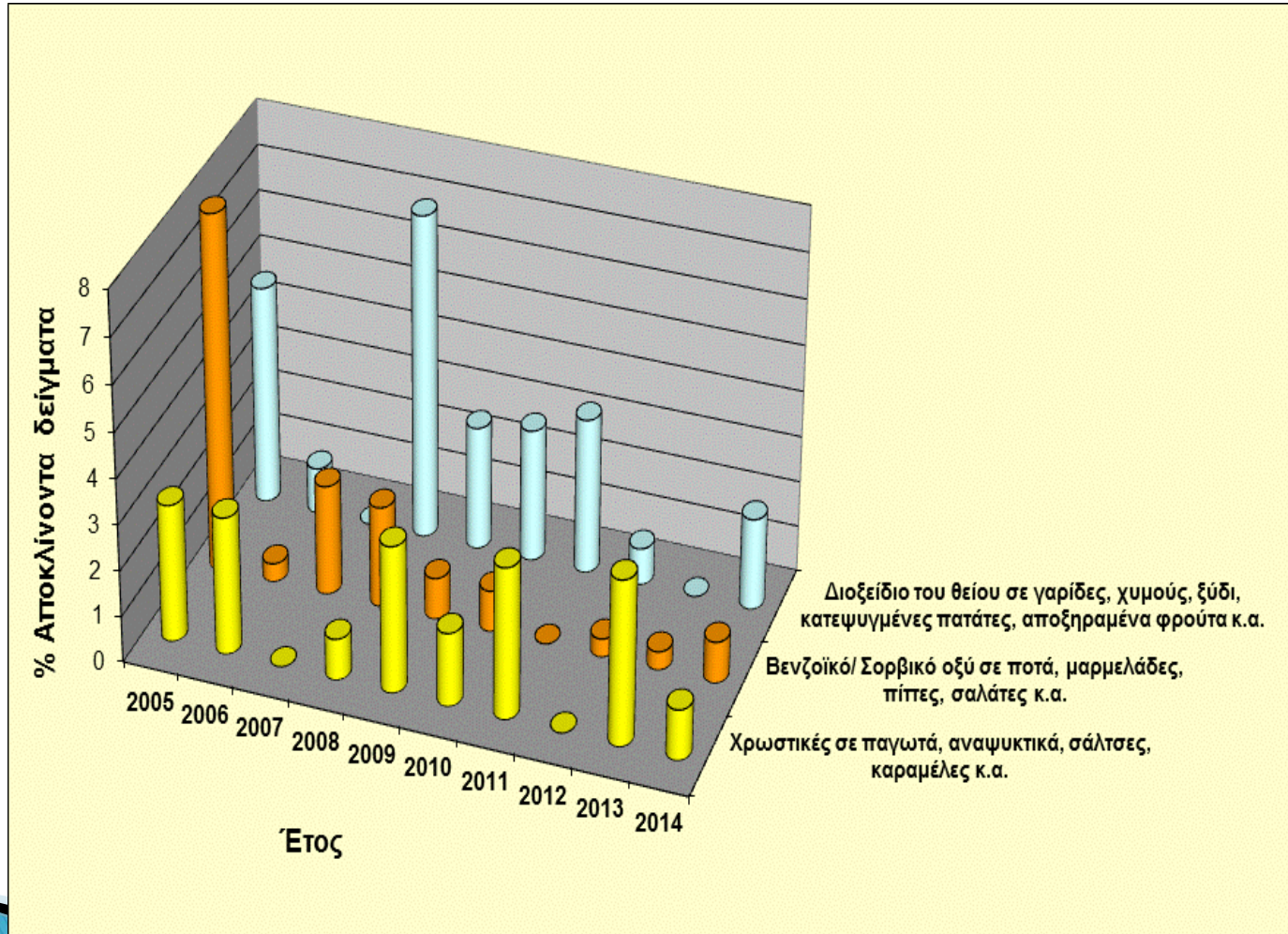


- ▶ Προκειμένου να εξασφαλίζεται ομοιομορφία, η εκτίμηση επικινδυνότητας και η έγκριση προσθέτων τροφίμων θα πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τη διαδικασία που καθορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008
- ▶ Θα πρέπει να ζητείται η γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)
- ▶ Τα πρόσθετα τροφίμων θα πρέπει να υποβάλλονται σε συνεχή παρακολούθηση και θα πρέπει να επαναξιολογούνται, όπου είναι αναγκαίο, υπό το πρίσμα μεταβαλλόμενων όρων χρήσης και νέων επιστημονικών στοιχείων.
- ▶ Η EFSA επαναξιολογεί βάσει προγράμματος, όλα τα πρόσθετα τροφίμων Regulation (EU) No 257/2010 <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/additives>
- ▶ Έτσι π.χ. η EFSA επαναξιολόγησε το συνθετικό γλυκαντικό Ασπαρτάμη και βρήκε ότι είναι ασφαλής για ανθρώπινη κατανάλωση -is safe for human consumption at current levels of exposure !(2013)

- ▶ Τα Κράτη Μέλη πρέπει να ενεργούν επίσημους ελέγχους για να ελέγχουν την συμμόρφωση με τον κανονισμό αυτό (σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004), ώστε να επιβεβαιώνεται η ασφαλής χρήση τους.
- ▶ Έτσι και το Γενικό Χημείο του Κράτους ελέγχει βάσει πολυετών προγραμμάτων σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες την χρήση των πρόσθετων στα τρόφιμα.
- ▶ Παραδείγματα συνήθως εβρισκομένων προσθέτων είναι: τα συντηρητικά - SO₂, βενζοϊκό και σορβικό οξύ, οι χρωστικές – E124, E110, E104, γλυκαντικά – ασπαρτάμη, ακεσουλφάμη-Κ



Έλεγχος προσθέτων σε τρόφιμα στην Κύπρο (ΓΧΚ)– Αποτελεσματικότητα αλλά και ανάγκη αναπροσαρμογής και συνεχούς παρακολούθησης ανάλογα με τα ευρήματα, την τοξικότητα των ουσιών , αν προορίζονται για παιδιά κ.α.



ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

άρθρα 16-17

1. Χρήση προσθέτων τροφίμων σε μη επεξεργασμένα τρόφιμα

- Πρόσθετα τροφίμων **δεν χρησιμοποιούνται σε μη επεξεργασμένα τρόφιμα**, εκτός εάν η χρήση αυτή προβλέπεται ρητά στο Καν. 1333/2008 π.χ. δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν πρόσθετα σε λαχανικά , ρύζι κλπ

2. Χρήση προσθέτων τροφίμων σε τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά

- Πρόσθετα τροφίμων **δεν χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά**, συμπεριλαμβανομένων των διαιτητικών τροφίμων για βρέφη και μικρά παιδιά για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, εκτός εάν προβλέπεται ρητά.



<http://faghta-giagias.blogspot.com>

Απαιτήσεις επισήμανσης τροφίμων που περιέχουν ορισμένες χρωστικές τροφίμων (E102, E104, E110, E122, E124, E129)

Άρθρο 23

- ▶ Η επισήμανση τροφίμων που περιέχουν *τις πιο πάνω χρωστικές* τροφίμων απαιτεί *επιπρόσθετες πληροφορίες*
- ▶ Αυτή η επιπρόσθετη απαίτηση επιβλήθηκε σχετικά πρόσφατα, *μετά από μια έρευνα του Πανεπιστημίου Southampton* της Αγγλίας με θέμα την επίδραση των πιο πάνω *χρωστικών ουσιών* τροφίμων και του συντηρητικού *βενζοϊκού νατρίου* στην συμπεριφορά των παιδιών.
- ▶ Η έρευνα συνέδεσε τις ουσίες αυτές με την υπερκινητικότητα που παρατηρείται σε μερικά παιδιά.
- ▶ Για αυτό απαιτείται η πρόσθετη επισήμανση *«μπορεί να έχει επιβλαβή συνέπεια στη δραστηριότητα και προσοχή στα παιδιά»*

▶ Οι χρωστικές **E104, E110 and E124** απαγορεύτηκαν

▶ σε παγωτά, φρουτοποτά και αναψυκτικά!



Παρακολούθηση της πρόσληψης προσθέτων τροφίμων

Άρθρο 27

Τα Κράτη Μέλη (ΚΜ) της ΕΕ πρέπει να παρακολουθούν τη χρήση και τη κατανάλωση προσθέτων τροφίμων, δηλ την **πρόσληψη προσθέτων** από τους πολίτες τους, βασιζόμενα στην προσέγγιση **εκτίμησης επικινδυνότητας (risk assessment)** και πρέπει να κοινοποιούν τα πορίσματά τους στην Ευρωπ. Επιτροπή και στην **EFSA**.

- Δηλ να ελέγχουν ότι η συνολική κατανάλωση των διαφόρων προσθέτων από τους πολίτες τους βρίσκεται σε επίπεδα ασφάλειας. Δηλ εντός της **Αποδεκτής Ημερήσιας Πρόσληψης (Acceptable daily intake ADI)** για κάθε πρόσθετο.
- Έτσι και στην Κύπρο έγινε από το ΓΧΚ εκτίμηση της επικινδυνότητας του **SO₂, βενζοϊκού και σορβικού οξέως**, που είναι από τα πολύ συχνά ευρισκόμενα σε συντηρημένα τρόφιμα και βρέθηκε ότι η πρόσληψη βρίσκεται σε επίπεδα ασφαλείας!

Συμπεράσματα

- ▶ Όπως είδαμε η χρήση προσθέτων στα τρόφιμα στην ΕΕ είναι αυστηρά νομοθετημένη (**Κανονισμός ΕΚ 1333/2008**)
- ▶ **Επιτρέπονται μόνο πρόσθετα που έχουν αυστηρά αξιολογηθεί και συνεχώς επαναξιολογούνται από την EFSA**
- ▶ **Περιορίζεται αυστηρά** η χρήση τους μόνο σε καθορισμένα τρόφιμα και σε καθορισμένες συγκεντρώσεις , ώστε να κρατείται η συνολική πρόσληψη τους σε επίπεδα ασφάλειας
- ▶ **Βεβαίως τα Κ.Μ. πρέπει να παρακολουθούν και ελέγχουν** την χρήση των προσθέτων στα τρόφιμα και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα όταν παρατηρούνται παραβιάσεις
- ▶ **Η πρωταρχική ευθύνη** για την ορθή χρήση των πρόσθετων είναι στους κατασκευαστές των τροφίμων !
- ▶ **Οι καταναλωτές** να ακολουθούν ένα υγιεινό διαιτολόγιο, να παρατηρούν την σήμανση των τροφίμων και βάσει της **αρχής προφύλαξης** να επιλέγουν κατά το δυνατό να καταναλώνουν τρόφιμα **με λιγότερα πρόσθετα** , ιδιαίτερα όταν αυτά προορίζονται **για παιδιά!**
- ▶ **ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!**