Χρωστικές Ουσίες: Νόμιμες, αλλά επικίνδυνες (ΧΡΥΣΟΣΤΟΜΟΥ ΜΠΙΚΑΤΖΙΚ)

Categories : ΥΓΕΙΑ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Date : 2 Αυγούστου, 2007

Κατάλογο με χαμηλότερα όρια για τη χρήση των χρωστικών στα τρόφιμα ετοιμάζει να βγάλει η Ε.Ε.

Η τσίχλα με γεύση μέντας μάς χαρίζει δροσερή αναπνοή, είναι όμως και ακίνδυνη; Το παγωτό με γεύση μάνγκο;

Οι απαντήσεις κάθε άλλο παρά καθησυχαστικές είναι. Τα πρώτα αποτελέσματα των ερευνών που πραγματοποιεί την περίοδο αυτή η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, επιβεβαιώνουν ότι πολλές από τις χρωστικές ουσίες που κυκλοφορούν ελεύθερα -και νομίμως- στην αγορά, μεταξύ αυτών και στην ελληνική, είναι επικίνδυνες.

Πρόκειται για εκατοντάδες πρόσθετα τροφίμων, ένζυμα και αρτύματα που χρησιμοποιούνται από τη βιομηχανία προκειμένου να επιτευχθεί καλύτερη εμφάνιση, γεύση ή οσμή σε πλήθος τροφίμων (ψωμί, κονσέρβες, μπισκότα, γλυκά, αποξηραμένα φρούτα και προϊόντα διαίτης).

Τα στελέχη της Κομισιόν κρατούν τις μελέτες ως επτασφράγιστο μυστικό, αλλά προσπαθούν με κατεπείγουσες διαδικασίες να λάβουν μέτρα ώστε να περιορίσουν τη χρήση τους και την κατανάλωσή τους για να προλάβουν ένα νέο διατροφικό σκάνδαλο.

Το πρώτο βήμα έγινε τις προηγούμενες ημέρες, όταν το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (ΕΚ) ενέκρινε τέσσερις νέους κανονισμούς που είχε προτείνει η Κομισιόν με τους οποίους αναθεωρούνται 11 οδηγίες που αφορούν στα κάθε λογής συντηρητικά που κυριαρχούν στη διατροφική αλυσίδα.

Σε γενικές γραμμές, οι οδηγίες -έτσι όπως έχουν τροποποιηθεί από το Ε.Κ.- καθορίζουν την εκ νέου σύνταξη μίας νέας λίστας με τα επιτρεπόμενα ποσοστά των συντηρητικών, των χρωστικών ουσιών και των κάθε λογής ενζυμάτων στα τρόφιμα.

Τα νέα όρια

Παρ' ότι ο κατάλογος αυτός δεν έχει επισήμως ανακοινωθεί, η «Κ.Ε.» εξασφάλισε και δημοσιεύει σήμερα κάποιες από τις ουσίες και τα νέα μειωμένα όρια που έχουν ορισθεί ώστε να μην προκαλούν βλάβες στον ανθρώπινο οργανισμό. Συγκεκριμένα, περιορίζεται άμεσα η χρήση:

* Της πουλεγόνης (250 mg/ kg) στα ζαχαρώδη προϊόντα με δυόσμο/μέντα και στα αλκοολούχα ή μη ποτά.

* Της methofouran στα μικροποϊόντα ζαχαρωδών δροσερής αναπνοής (1.000 mg/kg) αλλά και στις τσίχλες γενικότερα (200 mg/kg). Στα προϊόντα αυτά περιορίζεται και η χρήση της πουλεγόνης.

* Της «1-αλλυλο-4-μεθοξυβενζόλιο», η οποία ενισχύει τις χημικές αντιδράσεις στα γαλακτομικά προϊόντα, στα μεταποιημένα φρούτα και λαχανικά (μανιτάρια, ρίζες, βολβοί κ.λπ.) και στους καρπούς με κέλυφος (50mg/kg).

* Της «4-αλλυλο-1,2-διμεθοξυβενζόλιο», η οποία, πέραν των γαλακτομικών προϊόντων, βοηθά στη δημιουργία καλύτερης γεύσης, εμφάνισης και οσμής του κρέατος, των πουλερικών, των θηραμάτων και των προϊόντων αλιείας (από 20mg/kg έως 60mg/kg). Επίσης, η ουσία αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί και στα έτοιμα ορεκτικά, σε ελάχιστη όμως ποσότητα (1mg/kg).

* Της κασσίνης στα αρτοσκευάσματα, τα αλκοολούχα και μη ποτά (έως 1,5mg/ kg).

* Του υδροκυανικού οξέως, ουσίας που βελτιώνει το νουγκά, το αμυγδολόπαστο ή τα παρόμοια προϊόντα, τις κονσέρβες φρούτων με κουκούτσι και τα αλκοολούχα ποτά (από 50mg/kg έως 5mg/kg).

* Της thujone στα αλκοολούχα ποτά.

Οι συγκεκριμένες ουσίες αποτελούν μόνο μέρος από τα 300 συντηρητικά τροφίμων τα οποία θα επαναξιολογηθούν εκ νέου, σύμφωνα από την Κομισιόν. Για παράδειγμα, όπως αναφέρεται στα σχετικά έγγραφα, «ενδείξεις για επικινδυνότητα υπάρχουν ακόμα και για χρωστικές ουσίες με τις οποίες γίνεται υγειονομική επισήμανση του ελέγχου του κρέατος (σφραγίδες εισαγωγής και ελέγχου), αλλά και για όσες χρησιμοποιούνται για το στολισμό και το σφράγισμα των αβγών (ημερομηνία παραγωγής και λήξης)».

Στο στόχαστρο όμως των Βρυξελλών έχουν μπει και οι περίπου 2.600 φυσικές και αρτυματικές ουσίες που είναι αυτή τη στιγμή καταχωρισμένες, ελεύθερες δηλαδή προς χρήση σε γαλακτοκομικά προϊόντα, αρτοποιήματα κ.λπ.

Εάν συμβεί αυτό, τότε το κόστος με το οποίο θα επιβαρυνθεί η βιομηχανία τροφίμων θα εκτιναχθεί στα ύψη. Η έρευνα και η έγκριση μιας και μόνο ουσίας κοστίζει, σύμφωνα με τις Βρυξέλλες, από 150-250 χιλ. ευρώ, τα οποία καταβάλλονται από τις επιχειρήσεις και ερευνητικά ινστιτούτα (με κρατική επιχορήγηση)!

«Είμαστε εξαρτημένοι»

Το υπερβολικό αυτό κόστος, όμως, δεν πρόκειται να κάμψει τις δράσεις της Κομισιόν, διαβεβαίωναν την «Κ.Ε.» ανώτατα στελέχη της, για έναν και μοναδικό λόγο:

Επειδή έχει υπολογιστεί ότι κάθε χρόνο καταναλώνουμε πέντε έως επτά κιλά συντηρητικών αμφιβόλου ποιότητος και επικινδυνότητας.

Το γεγονός αυτό έχει ως συνέπεια, όπως διαπιστώνει και η εισηγήτρια της σχετικής έκθεσης, η φιλελεύθερη σλοβάκα ευρωβουλευτίνα, Μόκα Ντ. Μούρκο, «να έχουμε ήδη φτάσει στο σημείο οι καταναλωτές να εξαρτώνται από ορισμένα προϊόντα (ή εμπορικές ονομασίες) και να μην αναζητούν τις αρχικές φυσικές γεύσεις και οσμές»!

«Η εξάρτησή μας είναι πλέον τέτοιας έκτασης», όπως τονίζει στην «Κ.Ε.» και ο διαιτολόγος-διατροφολόγος Παπαλαζάρου, «που εάν καταργούσαμε σήμερα όλα τα συντηρητικά, τότε θα άλλαζαν σχεδόν όλες οι γεύσεις που έχουμε συνηθίσει. Ερευνες έδειξαν ότι εάν καταργηθεί η χρήση μιας ουσίας που δίνει το ροζ χρώμα στο κρέας αντί του βαθυκόκκινου που πρέπει να έχει, τότε η κατανάλωση κρέατος θα έπεφτε κατά 40%».

Σύμφωνα, πάντως, και με τους τέσσερις κανονισμούς, υπεύθυνος φορέας που θα αναλάβει την επαναξιολόγηση όλων αυτών των ουσιών, αλλά και των νέων που τυχόν θελήσει η βιομηχανία τροφίμων να θέσει στην αγορά, θα είναι η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια Τροφίμων (ΕΑΑΤ). Αίρεται μάλιστα κάθε σχετική αρμοδιότητα που έχουν τα κράτη-μέλη.

Η ΕΑΑΤ, όπως αναφέρεται, θα παρέχει στο εξής έγκυρες πληροφορίες και απαντήσεις για τις διατροφικές επιπτώσεις διαφόρων χρωστικών ουσιών, καθώς διαπιστώνεται ένα έλλειμμα ενημέρωσης που συχνά έχει ως αποτέλεσμα να καλλιεργείται ένα κλίμα με την κινδυνολογία ορισμένων ΜΜΕ που δεν λειτουργεί προς όφελος των καταναλωτών.

(Πηγή: «ΚΥΡΙΑΚΑΤΙΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ» - 29/07/2007)

ΣΧΕΤΙΚΟ ΑΡΘΡΟ: «Δηλητήρια» σε σοκολάτες, σνακ και αναψυκτικά (Στέλιος Βαρδέλης)

Όταν προγραμματίζαμε την αναδημοσίευση του παρόντος άρθρου δεν γνωρίζαμε την παρακάτω είδηση:

Νόμιμη δηλητηρίαση!