

(2002/C 93 E/096)

ΓΡΑΠΤΗ ΕΡΩΤΗΣΗ E-2200/01**υποβολή: Chris Davies (ELDR) προς την Επιτροπή**

(23 Ιουλίου 2001)

Θέμα: Άσθμα και πρόσθετα τροφίμων

Γνωρίζει η Κοινότητα τις ανησυχίες που υπάρχουν εξαιτίας του γεγονότος ότι ένα ευρέως χρησιμοποιούμενο στα τρόφιμα συντηρητικό, το πυροθειώδες νάτριο (E223), προκαλεί πιθανώς κρίσεις άσθματος σε μερικά άτομα;

Η Κοινότητα χρηματοδοτεί κάποια έρευνα γι' αυτό το ζήτημα;

Απάντηση του κ. Byrne εξ ονόματος της Επιτροπής

(5 Σεπτεμβρίου 2001)

Η Επιτροπή γνωρίζει καλά το γεγονός ότι οι παράγοντες θείωσης όπως το πυροθειώδες νάτριο μπορούν να προκαλέσουν κρίσεις άσθματος σε ορισμένα άτομα.

Πράγματι, η επιστημονική επιτροπή τροφίμων αξιολόγησε το πυροθειώδες νάτριο και άλλους παράγοντες θείωσης για τελευταία φορά το 1994⁽¹⁾. Στη γνωμοδότησή της, η επιτροπή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι οι παράγοντες θείωσης δεν αποτελούν πηγή κινδύνου για την υγεία της μεγάλης πλειονότητας των ατόμων, αλλά ότι ενδέχεται να αποτελέσουν κίνδυνο σε ορισμένα άτομα που πάσχουν από άσθμα. Συνέστησε τον περιορισμό της χρήσης των παραγόντων θείωσης σε εκείνα τα τρόφιμα για τα οποία υπάρχει βάσιμη τεχνολογική αιτιολόγηση, και την επισήμανση των τροφίμων σχετικά με την παρουσία πρόσθετων παραγόντων θείωσης, ασχέτως με την τελική υπάρχουσα ποσότητα.

Επιπλέον, το ζήτημα της δυσανεξίας στους παράγοντες θείωσης εξετάστηκε στην έκθεση για τις αρνητικές αντιδράσεις στα τρόφιμα και τα συστατικά των τροφίμων, που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή τροφίμων τον Σεπτέμβριο του 1995.

Οι παράγοντες θείωσης επιτρέπονται ως πρόσθετες ύλες σε μία σειρά τροφίμων, σύμφωνα με την οδηγία 95/2/EK για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών⁽²⁾, παράρτημα III μέρος Β. Οι παράγοντες θείωσης είναι αποτελεσματικοί αντιμικροβιακοί παράγοντες που εμποδίζουν την ανάπτυξη ζυμών, ευρωτών και βακτηρίων. Επίσης εμποδίζουν το μη ενζυμικό και το ενζυμικό μαύρισμα.

Η τεχνολογική ανάγκη για τη χρήση παραγόντων θείωσης σε αυτά τα τρόφιμα έχει αποδειχθεί πριν από τη χορήγηση άδειας, σύμφωνα με τα κριτήρια για την άδεια χρήσης πρόσθετων υλών στα τρόφιμα.

Η χρήση παραγόντων θείωσης στα τρόφιμα, όπως και όλων των άλλων πρόσθετων υλών, επισημαίνεται σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/EK για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων⁽³⁾. Επιπλέον, η Επιτροπή πρόκειται σύντομα να υποβάλει πρόταση για την τροποποίηση της οδηγίας, όπου προβλέπεται η υποχρεωτική επισήμανση των αλλεργιογόνων, συμπεριλαμβανομένων των παραγόντων θείωσης. Η πρόταση αυτή καλύπτει και την επισήμανση των παραγόντων θείωσης στα οινοπνευματώδη ποτά, τα οποία στο παρελθόν εξαιρούνταν από την επισήμανση των συστατικών τους. Με αυτό τον τρόπο θα μπορέσει ο καταναλωτής που πάσχει από δυσανεξία στους παράγοντες θείωσης να αποφύγει τα τρόφιμα στα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί αυτές οι ουσίες.

⁽¹⁾ Γνωμοδότηση για το διοξείδιο του θείου και άλλους παράγοντες θείωσης που χρησιμοποιούνται ως συντηρητικά τροφίμων, η οποία εκδόθηκε στις 25 Φεβρουαρίου 1994.

⁽²⁾ ΕΕ L 61 της 18.3.1995.

⁽³⁾ ΕΕ L 109 της 6.5.2000.