

ЕП ЗАТЯГА КОНТРОЛА ВЪРХУ ЕСЕНЦИИТЕ И ЕНЗИМИТЕ В ХРАНИТЕ

Публикуван на: 09-05-2007

Източник: [Портал Европа](#)



Хранително-вкусовата промишленост използва голямо количество натурални и изкуствени есенции, като около 2600 от тях вече са регистрирани. Все повече ензими влизат в стоките за консумация.

Две нови регулации, одобрени на 8 май от Комисията по околна среда, обществено здраве и безопасност на храните към Европейския парламент, целят да подобрят защитата на потребителите при използването на подобни субстанции, съобщават от пресслужбата на ЕП.

Две други регулации в тази област бяха вече одобрени от комисията преди месец:

„горизонтална“ регулация, определяща обща процедура за одобряването на добавки, ензими и есенции, както и конкретна регулация за добавките.

Двете нови регулации бяха одобрени вчера от комисията към ЕП с почти пълно мнозинство.

И в двата случая целта е да се определят условията за използване на тези вещества в хранителната промишленост, както и да се въведе списък с разрешените вещества, които ще бъдат оценявани от Европейската служба за безопасност на храните, която ще проверява дали представляват опасност за здравето и дали не подвеждат потребителите.

При есенциите, регулацията предоставя списък от веществата, които отговарят на критериите, както и максимално допустимите количества от отделните вещества. Депутатите призовават употребата на есенции да се ограничи само до случаите в които те са технологична необходимост и когато търсените резултати не могат да бъдат постигнати с нормални подправки. Евродепутатите призовават и за изследване на ефектите от есенциите върху уязвими групи и в частност при децата.

Депутатите освен това значително засилиха правилата за етикетите върху стоките. Есенциите и ензимите, получени от генномодифицирани продукти трябва да бъдат обявявани като такива, както е и при добавките. Есенция може да бъде обявена за „натурална“ само в случай, че 95% от елементите в нея са с естествен произход.