



## Sú prídavné látky v potravinách (ne)bezpečné?

Bezpečnosť všetkých prídavných látok v potravinách, ktoré sú v súčasnosti schválené, vyhodnotil Vedecký výbor pre potraviny (SCF) a/alebo Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA). Hodnotenie látok prebieha na základe dokumentácie, ktorú obvykle poskytne žiadateľ (spravidla výrobca alebo potenciálny používateľ prídavnej látky). Táto dokumentácia musí obsahovať chemickú identifikáciu prídavnej látky, jej výrobný postup, metódy analýzy, reakciu a rozpad v potravinách, dôvod použitia, navrhované použitie a toxikologické údaje. Toxikologické údaje musia obsahovať informácie o metabolizme, subchronickej a chronickej toxicite, karcinogenite, genotoxicite, reprodukčnej a vývojovej toxicite a, ak sa to požaduje, aj ďalšie štúdie.

Na základe týchto údajov stanoví úrad EFSA úroveň, pod ktorou sa môže príjem danej látky považovať za bezpečný – tzv. **prijateľný denný príjem** (ADI). Zároveň úrad EFSA na základe navrhovaných použití v rôznych požadovaných potravinách odhadne, či môže byť tento ADI prekročený. Ak ADI nie je prekročený, použitie danej prídavnej látky sa považuje za bezpečné. Na zozname EÚ sú teda len tie prídavné látky, ktorých navrhnuté použitie sa považuje za bezpečné. Keďže väčšina hodnotení sa uskutočnila v 80. a 90. rokoch, niektoré dokonca už v 70. rokoch, je len vhodné, aby úrad EFSA všetky povolené prídavné látky v potravinách prehodnotil. Prehodenie bude dokončené do roku 2020.

Na základe odporúčaní úradu EFSA môže Komisia navrhnúť úpravu súčasných podmienok používania prídavných látok v potravinách a v prípade potreby odstrániť určitú prídavnú látku zo zoznamu. Vďaka programu prehodnotenia už boli napr. upravené podmienky používania troch potravinárskych farbív (E 104 – chinolínová žltá, E 110 – žltá SY, E 124 – Ponceau 4R), pretože úrad EFSA dospel k záveru, že expozícia človeka týmto farbivám je pravdepodobne príliš vysoká, a teda znížil ich prijateľný denný príjem (acceptable daily intake – ADI). Preto budú maximálne limity používania týchto farbív, ktoré sa môžu používať v potravinách, znížené.

## Kedy sa prídavná látka môže použiť v potravinárstve?

Prídavná látka v potravinách môže byť povolená iba vtedy, ak jej použitie spĺňa tieto podmienky:

- 1) vychádzajúc z dostupných vedeckých dôkazov nepredstavuje pre spotrebiteľa pri navrhovanej miere použitia žiadne zdravotné riziká.
- 2) existuje odôvodnená technologická potreba, ktorá sa nedá dosiahnuť iným spôsobom a jej používanie nie je pre spotrebiteľa zavádzajúce a musí mať preň prínos. Pri povoľovaní prídavných látok v potravinách sa môžu vziať do úvahy aj iné relevantné faktory, ako napríklad etika, tradície, životné prostredie atď.

*Pokračovanie na nasledujúcej strane ►*