

#EUChooseSafeFood– Substancje dodatkowe



Bezpieczna żywność, pewny wybór.



European Food Safety Authority

Godna zaufania nauka dla bezpiecznej żywności

Czy powinienem obawiać się substancji dodatkowych zawartych w żywności?

Substancje dodatkowe do żywności to substancje dodawane w celu zachowania lub poprawy bezpieczeństwa, świeżości, smaku, konsystencji lub wyglądu danego produktu. **W Unii Europejskiej wszystkie substancje dodatkowe**, od substancji słodzących po barwniki spożywcze, są poddawane starannej ocenie przed dopuszczeniem ich do stosowania w żywności.

Substancje dodatkowe muszą być dopuszczalne, zaś informacja o ich obecności w produkcie musi być zamieszczona na etykiecie.

Niektóre składniki żywności są znane i używane od wieków jako substancje konserwujące – przykładem może być sól (w mięsie takim jak bekon lub suszona ryba), cukier (w marmoladach i dżemach) lub dwutlenek siarki (w winie).

W Unii Europejskiej wszystkie substancje dodatkowe są oznaczone numerem E.

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ocenia bezpieczeństwo nowych dodatków do żywności lub proponowane nowe zastosowania dla tych już istniejących, zanim zostaną one dopuszczone do stosowania w UE. Dokonuje również ponownej oceny substancji dodatkowych dopuszczonych i stosowanych od dłuższego czasu, aby upewnić się, że nadal mogą być bezpiecznie stosowane.

Substancje dodatkowe do żywności muszą być zawsze uwzględniane w liście składników produktu spożywczego, w którym zostały zastosowane. Etykiety produktów powinny wskazywać zarówno funkcję dodatku w gotowym produkcie (np. barwnik, środek konserwujący), jak i konkretnej substancji - poprzez odniesienie się do odpowiedniego numeru E lub nazwy (np. E 415 lub guma ksantanowa).

Źródło: <https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/pl/additives>