

Élelmiszerszínezéki kérdezz-felelek

Kevesen tudják, hogy az élelmiszerszínezéket nem az élelmiszerek, hanem úgynevezett adalékanyagok csoportjába soroljuk, azaz az élelmiszerszínezék olyan anyag, amelyet nem, mint élelmiszer eszünk meg, hanem valamilyen céllal adják ahhoz – ez esetben azért, hogy az a késztermék eredeti színét megváltoztassa.

Az élelmiszerek színezésének ugyanis az a célja, hogy

- azon élelmiszerek színét kiegyenlítésére, amelyek fény, levegő, nedvesség vagy hőmérsékleti ingadozás hatásának vannak kitéve,
- az élelmiszer természetes színének intenzívebbé tegye
- színtelen vagy az alkalmazni kívánttól eltérő színű élelmiszer színezzé

azaz lényegében arra szolgál, hogy a késztermék jobban „kellesse” magát, illetve az megjelenésében minél jobban hasonlítson az élelmiszernek a fogyasztóban már amúgy is meglévő elképzeléshez, vagy a benne elérni kívánt vizuális hatáshoz.

1.) Mivel színezhetem az élelmiszerelem?

Az élelmiszer színezésére alkalmazható anyagoknak külön listája van és az is meg van határozva, hogy az egyes színezékek milyen élelmiszerekben, illetve élelmiszer csoportokban alkalmazhatók.

Vannak olyan élelmiszerek (pl. olaj, nyershús) amelyek színezése nem megengedett, mivel ezek akadályoznák az élelmiszer tényleges minőségének (pl. romlott) megállapítását.

Az élelmiszer színezésére szolgáló adalékanyag alkalmazásának egyebekben pedig az az előfeltétele, hogy az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) által már korábban jóváhagyásra került.

2.) Mennyit használhatok a színezékből?

Az adott színezékből használható mennyiség szintén meg van határozva.

A színezékek alkalmazhatóságakor ugyanis az EFSA megvizsgálta, hogy abból mekkora mennyiség fogyasztható az emberi egészségre nézve egy egész élet folyamán is biztonságos mennyiségben.

Az EFSA a maximális mennyiséget még azon mennyiség alatt határozza meg, amely – egyebekben állat - kísérletek során nem okoz számot tevő egészségügyi rizikót, azaz a teljes fogyasztható napi mennyiség alatt marad.

Vannak olyan színezékek is, amelyek esetében – amíg elegendő bizonyíték nem áll rendelkezésre az abból fogyasztható legnagyobb mennyiségből – az EFSA egy átmeneti értéket határoz meg, amely biztonság kedvéért alacsonyabb felhasználási mennyiségből indul ki.

3.) **Vannak veszélyes színezékek?**

Vannak színezékek, amelyeknél kimutatható, hogy túlzott fogyasztása a jelenlegi vizsgálatok alapján ha nem is káros az egészségre, de legalábbis befolyásolhatja azt. Ezért bizonyos színezékek esetén a csomagoláson külön figyelemfelkeltő figyelmeztetést kell alkalmazni (pl. fogyasztása a gyermekek figyelmére káros hatást okozhat.)

Elképzelhető ugyanakkor az is, hogy bár a színezék engedélyezett, ugyanakkor maga az EFSA ad ki a színezékre, vagy az azon anyagok/kémiai vegyületek csoportjára állásfoglalást, ami a használatból való óvatosságra int, így érdemes a legújabb vizsgálati eredményeket is figyelemmel kísérni.

Különösen a figyelem középpontjában áll az ún. genotoxicitás, azaz az emberi génállományra gyakorolt esetleges hatása egy anyagnak (pl. tartrazin (E 102)).

Meggondolandó az is, hogy esetlegesen egyes színezékek, illetve más adalékanyagok együttes alkalmazása milyen egészségügyi hatást gyakorolhat az emberi szervezetre – erre ugyanis az engedélyezett színezékek jegyzéke, illetve a megadott használható mennyiségek nem adnak következtetést.

Az adalékanyagok alkalmazása előkészületet és megfontolást kíván.

4.) **Az színezékeket csak élelmiszerben használhatók?**

Élelmiszer színezékek egyéb célra is használatra kerülnek, pl. tojás bélyegzésére, azaz ahol a színezék az élelmiszerbe közvetlenül bejuthat.

Ezen kívül vannak színezékek, amelyek állati takarmányba kerülnek bekeverésre – de ez külön témát képez.

5.) **Hogyan kerül fel a listára egy új színezék?**

Egy adalékanyagnak minősülő színezék a listára EU-s engedélyeztetési folyamat és az EFSA vizsgálata alapján kerülhet fel.

A listát az EFSA 2016-ban aktualizálta, azaz a mai listán már csak a felülvizsgált és egészségügyi szempontból rendben talált színezékek és az azóta újonnan engedélyezett anyagok vannak.

Ha szeretnénk tudni, hogy mik a listáról lekerült színezékek, érdemes utána járni, mielőtt az engedélyeztetést elkezdjük – voltak korábban a listán olyan színezékek is, amelyeket még évtizedekkel ezelőtt engedélyeztek.

6.) **Minden élelmiszerszínezék adalékanyag?**

Azok az anyagok, amelyeket jogi megnevezéssel élelmiszer-színezéknek hívunk mindig adalékanyag, így alkalmazni kell rájuk az adalékanyagokra vonatkozó, és egyéb élelmiszerjogi előírásokat is.

7.) **Hogyan tudom kikerülni az színezék-adalékanyagok használatát?**

Vannak ún. színező élelmiszerek (pl. cékla) amelyekkel adott esetben el lehet érni a kívánt színhatást – hogy az ilyen élelmiszerek használhatók-e végül függ a receptúrától is, de találhatóak semleges ízű színező élelmiszerek is.