

Lainattu 11.6.2014, kysymys ja vastaus saatavilla osoitteessa:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+WQ+E-2014-004538+0+DOC+XML+V0//FI>

Parlamentin jäsenten esittämät kysymykset

E-004538-14

11.4.2014

Kirjallisesti vastattava kysymys komissiolle
työjärjestyksen 117 artikla
Sirpa Pietikäinen (PPE)

Aihe: Asetaldehydin määrät elintarvikkeissa

Kansainvälinen syöväntutkimuskeskus (IARC) totesi vuonna 2009 alkoholijuomien sisältämän asetaldehydin olevan karsinogeenista ihmiselle. Tällä perusteella Euroopan komission nimeämä tieteellinen asiantuntijaryhmä (SCCS) päivitti uudelleen kosmeettisia tuotteita koskevan ohjeistuksensa. Uuden ja yksimielisen suosituksen perusteella kosmeettisessa lopputuotteessa saa olla asetaldehydiä korkeintaan 5 milligrammaa litrassa. Elintarvikkeiden osalta mitään raja-arvoa ei ole määritelty, vaikka kaupallisissa elintarvikkeissa, kuten jugurteissa, on osoitettu olevan asetaldehydiä yli 5 mg litrassa. Monet alkoholijuomat ylittävät yli 100-kertaisesti kosmeettisille tuotteille sallitun korkeimman asetaldehydipitoisuuden.

EU säätelee karsinogeenisten aineiden käyttöä osana muun muassa tuoteturvallisuus- ja elintarvikelainsäädäntöä.

Elintarvikelainsäädäntöä koskevassa asetuksessa todetaan, että elintarvikelainsäädäntö perustuu tieteellisiin näyttöihin [Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002].

Onko komissio asetaldehydin karsinogeenisuutta korostavien tutkimusten valossa aikeissa asettaa asetaldehydin määrälle raja-arvon elintarvikkeisiin ja alkoholijuomiin?

Jos ei, miten komissio aikoo varmistaa, ettei EU-alueella myytävissä alkoholijuomissa ja elintarvikkeissa ole kuluttajille haitallisia määriä asetaldehydiä?

Tonio Borgin komission puolesta antama vastaus

E-004538/2014

5.6.2014

Asetaldehydi on elintarvikkeissa käytettävä aromi, joka sisältyy unionin aromiluetteloon.

Alkoholijuomien asetaldehydi on etanolikäymisen sivutuote. Asetaldehydiä on myös meijerituotteissa, kuten jogurtissa. Asetaldehydin löytyminen elintarvikkeista ei liity viimeaikaisiin prosessien muutoksiin, vaan asetaldehydi on yleisesti käytetty luontainen aromi hapatetuissa elintarvikkeissa. Myös monet hedelmät kuten omenat ja kasvikset kuten tomaatit sisältävät mitattavissa olevia määriä asetaldehydiä. Vaikka asetaldehydiä on monissa elintarvikkeissa, ei ole tiedossa, esiintyykö sitä luonnossa ja onko tämä luonnossa esiintyvä asetaldehydi erilaista kuin käymisprosessin sivutuotteena syntyvä asetaldehydi.

Komissio saattaa asian jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten käsittelyyn ja pyytää tarvittaessa Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista (EFSA) arvioimaan terveysriskejä sen mukaan, onko elintarvikkeissa oleva asetaldehydi prosessin sivutuotteena syntynyt haitta-aine vai luontainen aromi. Terveysriskien arvioinnin pohjalta harkitaan, onko asianmukaista asettaa enimmäismäärät asetaldehydille elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa.

Asetuksen (EY) N:o 178/2002 14 artiklan mukaisesti elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia, ei saa saattaa markkinoille. Näin ollen niitä alkoholijuomia ja elintarvikkeita, joiden sisältämät asetaldehydimäärät ovat kuluttajille haitallisia, ei saa saattaa markkinoille, tai vastaavasti, kun ne on jo saatettu markkinoille, on ne vedettävä pois markkinoilta.

- 1 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikkeissä käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91, asetusten (EY) N:o 2232/96 ja (EY) N:o 110/2008 sekä direktiivin 2000/13/EY muuttamisesta (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34).
- 2 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1).