

Προϊόντα κρέατος – Υποχρεωτική μείωση Νιτρικών / Νιτρωδών : Η εικόνα σήμερα

Η εικόνα - προσέγγιση στη Γαλλία  
Η εικόνα στη Ελλάδα



Βασίλειος Τσουκαλάς  
Χημικός Τροφίμων ( PhD )

Αύγουστος 2022

**Προϊόντα κρέατος – Υποχρεωτική η μείωση Νιτρικών / Νιτρωδών :**

**Η εικόνα σήμερα – Η προσέγγιση της Γαλλίας – Εικόνα στην Ελλάδα**

Με αφορμή πρόσφατα δημοσιεύματα σχετικά με την επικρατούσα σήμερα τάση για επικείμενη μείωση , μέχρι και απαγόρευση (;) χρήσης νιτρωδών (-ικών) αλάτων στα προϊόντα κρέατος , ίσως είναι χρήσιμη μια σύντομη ανασκόπηση σχετικά με την ισχύουσα μέχρι σήμερα πρόοδο του εν λόγω θέματος στην ΕΕ αλλά και των τάσεων που επικρατούν σχετικά .

Η σταδιακή μείωση μέχρι και η απαγόρευση ,ακόμη , χρήσης νιτρικών / νιτρωδών αλάτων στα προϊόντα κρέατος είναι το απαραίτητο ολοκληρωμένο βήμα για την απομάκρυνση των προϊόντων με βάση το κρέας – προϊόντων αλλαντοποίησης, από την ολοένα και πιο ενοχοποιούμενη από άποψη Υγείας κατηγορία των υπερ-επεξεργασμένων τροφίμων σε εκείνη , έστω, των επεξεργασμένων. Θα μπορούσε να είναι, πέρα από την ουσία του θέματος και μια απάντηση στη ταχύτητα αυξανόμενη τάση του “ βεγκανισμού” .

**Σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Επιτροπής** ο δρόμος για τη μείωση των νιτρικών / νιτρωδών έχει ανοίξει ήδη σε εθνικό επίπεδο , οικιοθελώς και υπο προϋποθέσεις, που αποτελούν και το εφαλτήριο προς τη κατεύθυνση αυτή ( απόφαση (ΕΕ) 2018/702 της Επιτροπής)

**Με βάση επιστημονικά δεδομένα έχει διεθνώς αναγνωριστεί ότι** « η παρουσία νιτρωδών στα προϊόντα με βάση το κρέας μπορεί να οδηγήσει στο σχηματισμό νιτροζαμινών, οι οποίες έχουν αποδειχθεί καρκινογόνες» και έχει ήδη δοθεί πράσινο φως στη Δανία για διατήρηση

των εθνικών διατάξεών της , που καθορίζουν όρια νιτρωδών και νιτρικών σε αλλαντικά χαμηλότερα από αυτά που καθορίζονται στην ΕΕ (60 mg / kg αντί για 150 mg / kg) .

« Ο κανονισμός για τα πρόσθετα τροφίμων καθορίζεται σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Επομένως, κάθε παρέκκλιση από αυτόν πρέπει να γίνεται μόνο στο πλαίσιο ύπαρξης τεκμηριωμένου επιτακτικού λόγου για την υγεία ή το περιβάλλον, ο οποίος δικαιολογεί παρέκκλιση από τον κοινό κανόνα και τη θέσπιση ρήτρας διασφάλισης , που απαγορεύει την εισαγωγή ευρωπαϊκών προϊόντων που χρησιμοποιούν νιτρώδη άλατα».

Στη περίπτωση του αιτήματος της Δανίας η τεκμηρίωση έχει κριθεί από την ΕΕ επαρκώς αιτιολογημένη , υποστηριζόμενη ( με ορισμένες προϋποθέσεις ) απο τη Φινλανδία, τη Λετονία και τη Μάλτα και κατά παρέκκλιση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, και έχει εγκριθεί για περίοδο τριών ετών. (απόφαση (ΕΕ) 2018/702 της Επιτροπής)

**Βασική προϋπόθεση:** η Δανία πρέπει να εξακολουθήσει να παρακολουθεί την κατάσταση και να συλλέγει στοιχεία σχετικά με το αν η εφαρμογή των ορίων που προβλέπει ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 επιτυγχάνει το απαιτούμενο επίπεδο προστασίας και, σε αρνητική περίπτωση, αν κάτι τέτοιο θα οδηγούσε σε अपαράδεκτο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

## Η εικόνα - προσέγγιση στη Γαλλία

Στη προκειμένη περίπτωση το **Γαλλικό κοινοβούλιο** , έπειτα από σχετική πρόταση νόμου βουλευτών του ( *Richard Ramos, Barbara Bessot-Ballot et Michèle Crouzet* ) , υιοθέτησε κατ' αρχάς πρόσφατα ( Φεβρουάριος 2022 ) τη τακτική της σταδιακής μείωσης , στη βάση μιας ιδιαίτερα προσεγγμένης και συγκροτημένης προσέγγισης και χρονοδιαγράμματος ( *διαθέσιμη , ιδιαίτερα χρήσιμη* ).

Βασικό στοιχείο υποστήριξης της πρότασης νόμου υπήρξε έρευνα, που δημοσιεύθηκε πολύ πρόσφατα από τη γαλλική υπηρεσία υγείας ANSES\*, *Institut du Porc* , συνεργασία με την *Les Entreprises Francaises De Charcuterie Traiteur* ) ,σύμφωνα με την οποία εφαρμόστηκαν ειδικές δοκιμές με ειδική εργαστηριακή προσομοίωση ανθρώπινου στομάχου για να προσδιοριστούν τα **βέλτιστα επίπεδα** - ποσότητες νιτρικών και νιτρωδών προσθέτων σε προϊόντα κρέατος , που παρέχουν ασφάλεια έναντι επιβλαβών παθογόνων όπως το **Clostridium Botulinum** και η **Listeria**, και που περιορίζουν τις δυνητικά επιβλαβείς παρενέργειες στην διαδικασία της πέψης.

«Είναι η πρώτη φορά που χρησιμοποιείται μια τόσο λεπτομερής προσομοίωση ενός ανθρώπινου στομάχου και δείχνει ακριβώς πώς διασπώνται αυτά τα τρόφιμα και τι συμβαίνει με τα νιτρώδη άλατα που περιέχονται σε πολλά διαφορετικά προϊόντα και συγκεντρώσεις». \*(*Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail - ANSES*) .

Η προσέγγιση αυτή πηγαίνει πέρα από οποιαδήποτε προηγούμενη έρευνα αλλά και **“μαρκετίστικη σκοπιμότητα”** σε αυτόν τον τομέα, και επιδιώκει να βρει απάντηση για το βαθμό και τα επίπεδα νιτρωδών στα τρόφιμα που λειτουργούν, τόσο από την άποψη της Ασφάλειας

αυτών καθαυτών των τροφίμων, όσο και από την άποψη της δυνητικής επίδρασης επί της Υγείας του καταναλωτή .

Με τη προσέγγιση αυτή αναδεικνύεται ένα είδος κοινωνικής ευαισθησίας της πολιτικής. Καταδεικνύεται , ωστόσο, ότι **η μείωση** ή ( και πολύ περισσότερο ) **η εξάλειψη των νιτρικών /νιτρωδών από τα προϊόντα κρέατος δεν είναι καθόλου εύκολη υπόθεση**. Το θέμα προσεγγίζεται με μεγάλη προσοχή τόσο σε επιστημονικό , όσο και νομικό επίπεδο !.

Με την έκθεση της ANSES επιβεβαιώνεται η ύπαρξη σχέσης μεταξύ του κινδύνου καρκίνου του παχέος εντέρου και της έκθεσης σε νιτρώδη και/ή νιτρικά άλατα, είτε προσλαμβάνονται μέσω της κατανάλωσης επεξεργασμένου κρέατος είτε μέσω της κατανάλωσης πόσιμου νερού (είτε από οποιαδήποτε άλλη πηγή έστω και φυσική ).

*«Όσο μεγαλύτερη είναι η έκθεση σε αυτές τις ενώσεις ( παράγωγα ) , τόσο μεγαλύτερος είναι ο κίνδυνος καρκίνου του παχέος εντέρου για πληθυσμό».*

## **Η εικόνα στη Ελλάδα**

Σήμερα , γενικά , οι επιχειρήσεις παρασκευής προϊόντων κρέατος , και όχι μόνο , βρίσκονται σε μια διαδικασία μείωσης του καταλόγου των προσθέτων και παρουσίασης μιας εικόνας όσο το δυνατόν πιο "φυσικών προϊόντων ". Η τάση αυτή εμφανίζεται ως οιονεί καινοτόμος. Αναζητώντας τέτοιου είδους πιθανές τεχνικές προσεγγίσεις διαπιστώνεται , εν τούτοις , ότι η βιομηχανία προσθέτων υλών , προβάλλει διαρκώς νέες " φυσικές λύσεις ".

Στην Ελλάδα , ήδη , στο χώρο της επεξεργασίας κρέατος , τουλάχιστον ορισμένες από τις μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου , φαίνεται ότι ασχολούνται ενεργά με την τροποποίηση της υφιστάμενης γνωστής τεχνολογίας αλιπάσωσης των προϊόντων τους , προσχωρώντας απ'ευθείας στη λογική της **ολικής αφαίρεσης** / χρήσης των νιτρωδών σε προϊόντα επεξεργασμένου κρέατος (χωρίς...) έχοντας μάλιστα επικοινωνήσει το θέμα των (συντηρητικών ) σε προϊόντα τους, όπου περιλαμβάνονται και τα νιτρώδη .

Ως προς αυτό και στο βαθμό που οι εφαρμοζόμενες νέες τεχνολογίες αποτελούν καινοτόμες , σύννομες και ασφαλείς υγειονομικά πρακτικές, αποτελούν **επαινετό** παράδειγμα προς μίμηση . Η τάση αυτή δεν περιορίζεται μόνο στην ελληνική πραγματικότητα αλλά φαίνεται να ακολουθεί την τάση και άλλων χωρών στην ΕΕ, όπως είναι η Γαλλία αλλά και το εκτός ΕΕ πλέον Ενωμένο Βασίλειο.

Από το προβαλλόμενο τους τελευταίους μήνες στην Ελλάδα βασικό περιεχόμενο διαφημιστικών προβολών και διαφημιστικών μηνυμάτων που αφορούν προϊόντα κρέατος – αλλαντοποιίας ( " **ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ** " ) , προκύπτει ότι καινοτόμο στοιχείο στην υπόθεση αυτή φαίνεται να είναι το ιδιαίτερα από τεχνολογική άποψη, σημαντικό βήμα της άμεσης εξάλειψης των νιτρωδών αντί μιας σταδιακής μείωσης αυτών μέχρι και την ολοκληρωτική αφαίρεση αυτών απο τη διαδικασία της επεξεργασίας των προϊόντων αυτών. Αρκεί, όμως , μια τεχνική προσέγγιση για να καλύψει από άποψη

προστασίας της Υγείας των καταναλωτών ; Μήπως “καινοτόμες προσεγγίσεις “ να υπαγορεύονται από **δημόσια εγκεκριμένα πρωτόκολλα** ;

**Οι τεχνολογικές λύσεις** που αναπτύχθηκαν τα τελευταία χρόνια συνδυάζουν φυτικά και βοτανικά συστατικά με αντιμικροβιακή και αντιοξειδωτική δράση με ένζυμα και μικροβιολογικές καλλιέργειες , ικανά στοιχεία να εγγυηθούν τη διατήρηση των αλλαντικών σε βέλτιστες συνθήκες, χωρίς να αλλοιώνουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες του κρέατος τους **ή να απαιτούν τη χρήση πηγών νιτρικών αλάτων**. Και αυτή είναι η κατεύθυνση προς την οποία εξετάζεται σήμερα το θέμα και σε επίπεδο ΕΕ .

Το παράδειγμα της Γαλλίας , αν και με την “οπτιμιστική τάση” όχι μόνο της σταδιακής μείωσης αλλά μέχρι και αυτής της **απαγόρευσης χρήσης των νιτρωδών / νιτρικών** , αναδεικνύει πραγματικά το βαθμό υπευθυνότητας , τόσο της πολιτικής όσο και της κλαδικής βιομηχανίας – βιοτεχνίας, με τον οποίο αντιμετωπίζεται το θέμα.

Η συζήτηση και το ερώτημα για το σημαντικό θέμα της χρήσης των νιτρωδών , που άπτεται τόσο τεχνολογικού όσο και ,κατά κύριο λόγο , της Υγείας του καταναλωτή , διεξάγεται κατ’ αρχάς με πολιτική πρωτοβουλία. Συνομιλητές είναι όλες οι “ορίζουσες”, που προσδιορίζουν τις διαστάσεις του θέματος από άποψη ασφάλειας τροφίμων και Υγείας του καταναλωτή πρωτίστως , τεχνολογίας και τεχνολογικής υποστήριξης από δημόσιες ερευνητικές δομές , επιχειρηματικών συμφερόντων και ενωσιακής νομικής προσέγγισης.

Το παράδειγμα της Γαλλίας δείχνει σεβασμό στις αρχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης και συμβάλλει στην αναζήτηση λύσεων. Σε κάθε περίπτωση , φαίνεται ότι η μείωση της χρήσης των συντηρητικών αυτών (  $\text{NO}_2^- / \text{NO}_3^-$  ) αποτελεί καινοτόμο χαρακτηριστικό, που περνά μέσα από μια σειρά προϋποθέσεις έρευνας , αξιολόγησης αποτελεσμάτων , εκτίμησης κινδύνου και νομικών κανόνων.

### **Υπεύθυνη πολιτική στάση :**

Με τα συμπεράσματα της αξιολόγησης κινδύνου του ANSES συνιστάται η μείωση της χρήσης νιτρωδών που χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα τροφίμων και μάλιστα **ο περιορισμός όσο το δυνατόν περισσότερο της χρήσης τους στα τρόφιμα και μάλιστα στα απολύτως αναγκαία επίπεδα**. Η μείωση αυτή πρέπει να γίνει με επίτευξη μιας ισορροπίας, που θα εγγυάται την ασφάλεια των τροφίμων και της Υγείας καταναλωτή.

Γενικά , η προσθήκη νιτρωδών και νιτρικών στη διατροφή πρέπει να γίνεται σε μια προσέγγιση «*τόσο χαμηλή όσο είναι λογικά εφικτή*». Σε κάθε περίπτωση πρέπει να επιτυγχάνεται ισορροπία μεταξύ σκοπού και αποτελέσματος ( ασφάλεια προϊόντος – ασφάλεια Υγείας του καταναλωτή ).

Με βάση τα παραπάνω συμπεράσματα , η Γαλλική κυβέρνηση , αποδέχθηκε τις συστάσεις της ANSES :

- θέτοντας σε εφαρμογή ένα συντονισμένο σχέδιο δράσης για να επιτευχθεί η μείωση ή η εξάλειψη της χρήσης νιτρικών προσθέτων σε όλα τα προϊόντα διατροφής, όπου αυτό είναι δυνατό, χωρίς επιπτώσεις στην Υγεία και μάλιστα το συντομότερο δυνατόν αλλά και
- προγραμματίζοντας, σε πρώτη φάση μια πρώτη συνάντηση, μεταξύ τεχνικών φορέων ( εμπειρογνομόνων ) και κλαδικών οργάνων πριν το τέλος Ιουλίου 2022, με βάση τα συμπεράσματα του οποίου , το φθινόπωρο, **θα επιδιωχθεί να προκύψει ένα λεπτομερές σχέδιο δράσης , που θα παρουσιαστεί στο Κοινοβούλιο.**

Η προσέγγιση αυτή θα συμπληρωθεί με **κυβερνητική δράση** υπέρ της έρευνας προκειμένου να εμπλουτιστούν οι επιστημονικές γνώσεις σχετικά με την **αξιολόγηση των τοξικολογικών κινδύνων** που ενέχει η **έκθεση σε νιτρώδη/νιτρικά άλατα** , σύμφωνα με τις συστάσεις της γνώμης της ANSES.

Η γνωμοδότηση της ANSES συμπληρώνει τις εργασίες που διεξάγονται σε ευρωπαϊκό επίπεδο στο πλαίσιο ενός κοινοτικού προβληματισμού σχετικά με τις αποδεκτές ημερήσιες προσλήψεις νιτρικών (-ωδών ) . Φαίνεται ότι το κύριο πρόβλημα είναι αυτό της ασφάλειας των τροφίμων και της υγείας του καταναλωτή και όχι , κατ'ανάγκη, πρωτίστως **το τεχνολογικό , η καινοτομία, το marketing , οι πωλήσεις.**

Δεδομένου ότι για το θέμα αυτό, αναμένεται μέχρι το τέλος του έτους μια νέα ευρωπαϊκή γνώμη , στη Γαλλία αποφασίστηκε να υπάρξει στάση αναμονής .

---

*Θα ευχόμασταν μια τέτοια πρωτοβουλία - διαδικασία να συμβεί το ίδιο και στην Ελλάδα*

---

Ο συντάκτης

Βασίλειος Τσουκαλάς

δρ. Χημείας τροφίμων

*Αποποίηση ευθύνης : το παρόν άρθρο συντάχθηκε με την καλύτερη προσπάθεια συγκέντρωσης πληροφοριών, αφορά γενική πληροφόρηση μόνο και ο συντάκτης δεν αναλαμβάνει ευθύνη για την ακρίβεια των παρεχομένων πληροφοριών*