

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 29

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

0AR 333-150-0000,
CAPITOLUL 2-401.11

Aditiv.

(1) „**Additiv alimentar**” are sensul dat în legea federală privind alimentele, medicamentele și produsele cosmetice, § 201(s) și 21 CFR 170.3(e)(1).
(2) „**Additiv colorant**” are sensul dat în legea federală privind alimentele, medicamentele și produsele cosmetice, § 70.3(f).

3-202.12 Aditivi.

Alimentele nu pot conține aditivi alimentari neautorizați sau aditivi care depășesc cantitățile specificate în 21 CFR 170-180 referitoare la aditivii alimentari, general recunoscuți ca fiind siguri, sau substanțe aprobate anterior care depășesc cantitățile specificate în 21 CFR 181-186, substanțe care depășesc cantitățile specificate în 9 CFR sub-parte C Secțiunea 424.21(b) Ingrediente alimentare și surse de radiații sau reziduuri de pesticide care depășesc prevederile specificate în 40 CFR 180 Toleranțe pentru substanțe chimice pesticide în alimente și excepții. ^P

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Aditivii alimentari sunt substanțe care devin componente ale alimentelor, fie direct, fie indirect. Aceștia trebuie reglementați cu strictețe întrucât cantitățile în exces pot fi nocive pentru consumator. Și agenții contaminanți accidentali sau reziduurile pot ajunge în sursele de alimente. Toleranțele sau limitele de siguranță desemnate pentru aceste substanțe chimice sunt determinate prin evaluări ale riscului bazate pe studii de toxicitate și estimări de consum.

Aditivii alimentari și coloranții trebuie utilizați în conformitate cu un regulament federal privind alimentele sau aditivii coloranți, o notificare eficientă privind contactul cu alimentele sau un prag privind exceptarea de la regulament. Astfel de reglementări, notificări și excepții sunt, de regulă, compuse din trei părți: *identitatea* substanței, *specificările*, inclusiv puritatea sau proprietățile fizice, și *limitările* privind condițiile de utilizare. Pentru ca utilizarea unui aditiv alimentar sau colorant să fie conformă, utilizarea trebuie să îndeplinească toate cele trei criterii.

Toate alimentele care intră într-un restaurant trebuie să provină din surse aprobate. Majoritatea aditivilor alimentari și coloranți pe care îi achiziționați de la furnizorul comercial sunt general recunoscuți ca fiind siguri sau GRAS. Câteva exemple ar fi sarea, piperul și scorțișoara. Există o listă cu substanțele GRAS în [21 CFR 170-186](#) care enumeră denumirile produselor alimentare, precum și cantitatea care poate fi utilizată. Există câțiva aditivi surprinzători care sunt permisi, cum ar fi glutamatul monosodic (pe care multe persoane îl consideră nesigur pentru consum). Aditivii coloranți, cum ar fi colorantul alimentar roșu, sunt de asemenea permisi atâta timp cât se respectă instrucțiunile.

Multe dintre aceste produse sunt aprobate de Administrația pentru alimente și medicamente (FDA) în fiecare caz în parte, pentru o anumită utilizare. De exemplu, dacă spirulina este utilizată ca aditiv colorant, este permisă în cantități mici într-un mediu de procesare. Dar pudra de spirulină nu poate fi adăugată ca ingredient în smoothie-uri la o cafenea. Un alt exemplu este cărbunele de cocos, care este interzis chiar dacă provine dintr-un aliment aprobat (nuca de cocos).

Aceste tipuri de distincții pot îngreuna determinarea produselor care sunt permise ca aditivi și a celor care nu sunt permise. Din acest motiv, cu excepția cazului în care producătorul poate obține o scrisoare de la Centrul pentru siguranța alimentelor și nutriție aplicată (CFSAN) sau de la FDA care să declare că produsul este aprobat ca aditiv, nu este permis pentru utilizarea într-o unitate alimentară. Pentru mai multe informații privind aditivii, accesați: <https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>.

Aditivii

Unii dintre aditivii care **nu** sunt aprobați în prezent de FDA includ:

- Cărbunele activ
- Pudra de kava (nu se poate adăuga în alimente, dar rădăcina întreagă poate fi fiartă sub formă de ceai)
- Nitriții/nitrații (fără o derogare pentru a se asigura că sunt utilizați în cantități adecvate)
- Sulfiții pe fructe și legume proaspete care sunt destinate servirii în formă crudă
- Kratom, indiferent de formă
- Lotusul (nufăr albastru, crin albastru sacru)
- Produsele etichetate incorect/neetichetate



Produsele „naturale” sau „organice” nu sunt aprobate automat pentru utilizarea ca ingrediente alimentare

Unele dintre produsele care **sunt** aprobate pentru adăugarea direct în preparate sunt:

- Uleiul de cocos MCT
- Uleiul CBD de la producătorii din Oregon (produsele din alte state trebuie să demonstreze că îndeplinesc cerințele din Oregon)

Operatorii nu pot face mențiuni de sănătate, cum ar fi „reduce anxietatea” sau „scade tensiunea arterială”, pentru niciun produs pe care îl adaugă în preparate.

Unitățile pot vinde suplimente ambalate în ambalajul original intact, dar nu le pot adăuga direct în produsele alimentare.