

24 FEB. 2017

Σελίδες συνημμένων:

Σύνολο σελίδων:



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΕΥΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Αχαρνών 2, 101 76 Αθήνα, Τηλ. 210-2124180 Fax : 210-2124524

Αθήνα 24/2 /2017

Αριθμ. Πρωτ.: 1394

Προς:

Βουλή των Ελλήνων
Δ/ση Κοιν/κού Ελέγχου
Τμήμα Ερωτήσεων

ΘΕΜΑ: «Τοξικότητα σολομού ιχθυοκαλλιέργειών»

ΣΧΕΤ: **Η Ερώτηση 1955/12-12-2016**

Απαντώντας στην παραπάνω Ερώτηση που κατέθεσε ο Βουλευτής **κ. Η. Παναγιώταρος**, σας πληροφορούμε τα εξής:

Όσον αφορά στους ελέγχους που λαμβάνουν χώρα στον τομέα των ιχθυοτροφών, σημειώνεται ότι, στο πλαίσιο της εφαρμογής της ισχύουσας νομοθεσίας ζωοτροφών, οι έλεγχοι στον τομέα των ιχθυοτροφών, όπως και των υπόλοιπων ζωοτροφών, πραγματοποιούνται σε όλα τα επίπεδα παραγωγής, εμπορίας και χρήσης αυτών (επιχειρήσεις παρασκευής ή/και διακίνησης, συμπεριλαμβανομένης της εισαγωγής, μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας), προκειμένου να διαπιστωθεί η τήρηση της σχετικής νομοθεσίας.

Οι έλεγχοι στις ιχθυοτροφές αφορούν, μεταξύ άλλων, στον έλεγχο της επισήμανσής τους, στον εντοπισμό ανεπιθύμητων ουσιών (π.χ. βαρέα μέταλλα, διοξίνες) και απαγορευμένων συστατικών (π.χ. DNA μηρυκαστικών), καθώς και στην τήρηση της νομοθεσίας για τις γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές. Άλλωστε, αντίστοιχοι έλεγχοι πραγματοποιούνται και στα διάφορα είδη πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των τελικών σύνθετων ζωοτροφών (ιχθυοτροφών). Το είδος, ο αριθμός και η συχνότητα των ελέγχων περιλαμβάνονται στο εκάστοτε ετήσιο Εθνικό Πρόγραμμα Ελέγχου Ζωοτροφών. Σημειώνεται ότι τα αποτελέσματα των ελέγχων στο σύνολό τους αποστέλλονται, κάθε χρόνο, στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Έως τώρα, οι πραγματοποιηθέντες σε ιχθυοτροφές έλεγχοι δεν έχουν καταδείξει στοιχεία μη συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία σε ό,τι αφορά στην ασφάλειά τους.

Αξίζει να επισημανθεί ότι οι επιχειρήσεις παραγωγής ιχθυοτροφών στη χώρα μας είναι, ίσως, οι πλέον οργανωμένες στον τομέα των ζωοτροφών σε ό,τι αφορά στην τήρηση αρχών HACCP, σε εφαρμογή της Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας [Καν. (ΕΚ) 183/2005 για την υγιεινή των επιχειρήσεων ζωοτροφών και ΚΥΑ 340668/2008 (Β' 1881)] και επιθεωρούνται από τις αρμόδιες αρχές σε τακτική βάση.

Όσον αφορά στη χρήση της ασταξανθίνης ως πρόσθετης ύλης ζωοτροφών, σημειώνεται ότι η χρήση της εν λόγω ουσίας επιτρεπόταν για σολομούς, πέστροφες και διακοσμητικά ψάρια βάσει της Οδηγίας 70/524/ΕΟΚ. Πρόσφατα δε, με τον Καν. (ΕΕ) 1415/2015, ανανεώθηκε η έγκριση χρήσης της ασταξανθίνης, η οποία ανήκει στην κατηγορία των αισθητικών πρόσθετων υλών και στη λειτουργική ομάδα "χρωστικές ουσίες", σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1831/2003, και επεκτάθηκε η

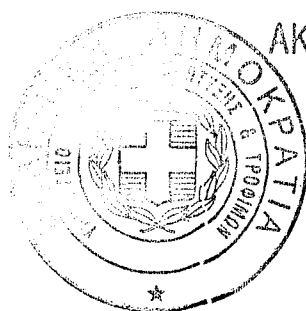
δυνατότητα χρήσης της σε όλα τα είδη ψαριών. Σημειώνεται ότι, σύμφωνα με τις γνώμες που εξέδωσε η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA, *EFSA Journal* 2014·12(6):3724 και *EFSA Journal* 2014·12(6):3725) στις 20 Μαΐου του 2014, υπό τις προτεινόμενες συνθήκες χρήσης της στις ιχθυοτροφές, η ασταξανθίνη δεν έχει δυσμενείς επιδράσεις στην υγεία των ζώων, του ανθρώπου ή στο περιβάλλον.

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΣΙΡΩΝΗΣ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Βουλευτή κ. Η. Παναγιώταρο



ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Π. Μαγδόλος