

ΝΙΚΟΛΑΟΣ Ι. ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ - ΒΟΥΛΕΥΤΗΣ Ν. ΑΧΑΪΑΣ

ΑΝΑΦΟΡΑ

ΠΑΒ 768

17 ΔΕΚ. 2015

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

Θέμα: «Μας ταΐζουν ζουμί από κόκκινα σκαθάρια»

Παρακαλούμε για την επαλήθευση ή τη διάψευσή σας και τον σχετικό σχολιασμό σας επί της πληροφορίας περί του ότι, εν αγνοία μας καταναλώνουμε τεράστιες ποσότητες μιας χρωστικής ουσίας (καρμίνιο) η οποία προέρχεται από το κόκκινο σκαθάρι και ενοχοποιείται για αλλεργίες, αναφυλακτικό σοκ και υπερκινητικότητα στα παιδιά. Το προηγούμενο αίτημα έθεσε ενώπιόν μας ο κ. Σαραντίδης Ευάγγελος (ΑΔΤ: Ν123440, δ/νση: Πέλοπος 6, Π. Φάληρο 17564), ζητώντας να του μεταφέρουμε την σχετική αρμόδια τοποθέτηση της πολιτικής ηγεσίας, αφού έλαβε σχετική πληροφόρηση από το επισυναπτόμενο δημοσίευμα της εφημερίδας «ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ», φύλλο ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2015.

Ο αναφέρων βουλευτής

Νίκος Ι. Νικολόπουλος

Πρόεδρος του Χριστιανοδημοκρατικού Κόμματος Ελλάδος

ΜΑΣ ΤΑΙΖΟΥΝ ΖΟΥΜΙ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΑ ΣΚΑΘΑΡΙΑ!

Τρώμε εν αγνοία μας έντομα; Ναι, μας τα σερβίρει αθόρυβα, χρόνια τώρα, η βιομηχανία των τυποποιημένων προϊόντων. Βέβαια, ως καταναλωτές ενημερωνόμαστε για τα προσθετικά (συντηρητικά, βελτιωτικά, χρωστικές) των τυποποιημένων προϊόντων. Τα λεγόμενα «Ε», αλλά που α γνωρίζουμε τι κρύβεται πίσω από την χρωστική E120 που δίνει ελκυστικό κόκκινο χρώμα σε τροφές, καλλυντικά και φάρμακα...

Χρειάζεται γερή φαντασία για να φανταστούμε ότι πρόκειται για σκόνη από υποξηραμένα, βρασμένα κόκκινα σκαθάρια, καθώς η προέλευση της απαγορεύεται να αναγράφεται στις ετικέτες.

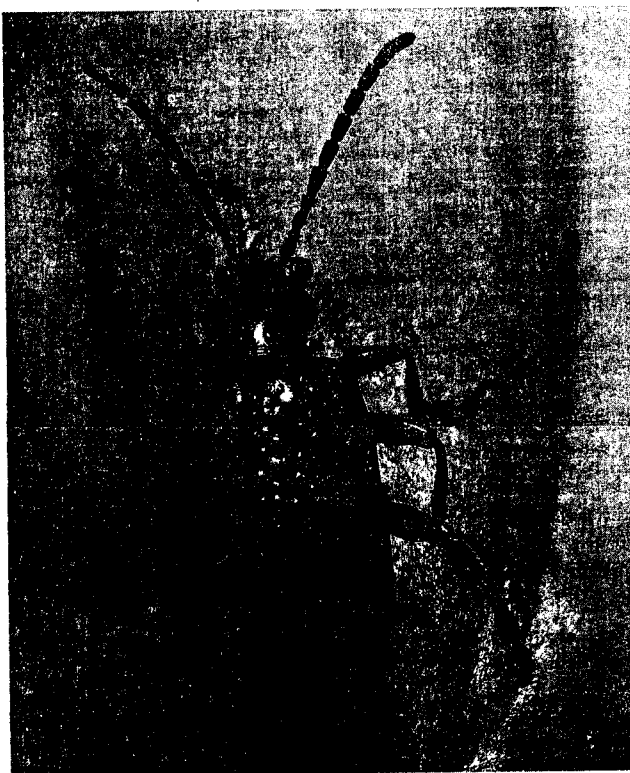
Είναι επιβλαβής για την υγεία; Όπως επισημαίνουν οι επιστήμονες, δημιουργεί σοβαρές αλλεργικές αντιδράσεις και σοκ αναφυλαξίας σε ευαίσθητα άτομα, ενώ έχει κατηγορηθεί για πρόκληση υπερκινητικότητας σε παιδιά.

ΤΟ ΕΝΤΟΜΟ ΠΟΥ... ΧΡΩΜΑΤΙΖΕΙ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Το πορφυρό κέλυφος, τα φτερά και τα αυγά του θηλυκού εντόμου κοκενίλη δίνουν ένα λαμπερό, κόκκινο χρώμα σε χιλιάδες τρόφιμα, ποτά, καλλυντικά και φάρμακα. Συχνά χρωματίζουν ένα ακαριαίο παγωτό φράουλα, έναν ροζ υμό γρέιπ φρουτ, μια κόκκινη γρανίτα, να κατακόκκινα προκλητικό κραγιόν, ένα αινούριο μοβ σαμπουάν, απολαυστικές άφλες με σιρόπι κεράσι, γιαούρτια με άκκινα φρούτα, ροζ λουκάνικα, κόκκι-
ες κάψουλες.

Το προϊόν της χημικής κατεργασίας των εντόμων ονομάζεται καρμίνιο. Μελέτες του τμήματος Αλλεργίας του Ινστιτούτου του Michigan αποκάλυψαν ότι οι περιπτώσεις αναφυλαξίας που προέρχονται από το καρμίνιο είναι εξαιρετικές.

Όπως διαπίστωσαν οι επιστήμονες, σκανθαρούκα χρωστική προξένησε σε άποικους ανθρώπους αναφυλαξία (ορτιάρι), δερματικές ενοχλήσεις (κνησμό, ρύθμη), πονοκέφαλο, άσθμα, ναυτία, πρήξιμο των ματιών ή της γλώσσας ταχυκαρδία, υπόταση, αγγειοοίδημα και διάρροια.



ΤΟ ΚΟΛΠΟ ΜΕ ΤΑ ΠΟΛΛΑ ΟΝΟΜΑΤΑ

Ο μακρύς κατάλογος των προϊόντων στα οποία προστίθεται το καρμίνιο περιλαμβάνει παγωτά, γρανίτες, γιαούρτια, χυμούς, ποτά, γλυκά, μπισκότα, κέικ, καραμέλες, τσίχλες, γέμιση φρούτου σε τυποποιημένα τρόφιμα, σιρόπια, μαρμελάδες, κομπόστες, γαλακτοκομικά με φράουλα, κοκτέιλ φρούτων, παιδικές τροφές, τυριά τσένταρ, αποξηραμένα ψάρια, σάλτσες ντομάτας, επιδόρπια με ζελατίνη (ζελέ), κερασάκια, ζαχαροπλαστικής (μαρασκίνο), προϊόντα με αστακό και καβούρι, λικέρ, ξίδια, πουτίγκες, χαβιάρι, επεξεργασμένα κρέατα (λουκάνικα), βιταμίνες, φάρμακα, αλοιφές, παστί-

λιες για τον βήχα, προϊόντα μαλλιών, και περιποίησης του δέρματος, σκιές ματιών, ρουζ, πούδρες, κραγιόν λιπ γκλος βερνίκια νυχιών. Το χρώμα που προσφέρει ποικίλει από έντονο ροζ, πορτοκαλί, και βαθύ κόκκινο έως σκούρο μοβ. Στις ετικέτες συναντάται επίσης με το όνομα CI Natural red no4, Carmine, Crimson Lake, Cochineal, Carminic acid, CI 75470.

Όμως, όπως ισχυρίζεται το Ινστιτούτο Βελονισμού του Michigan, ο χρωματισμός των τροφίμων και των καλλυντικών συχνά αποτελεί προστατευμένο εμπορικό μυστικό των εταιριών, γεγονός που καθιστά εξαιρετικά δύσκολη την επιβεβαίωση της ύπαρξης καρμινίου σε ένα προϊόν.

Μέχρι τώρα, το καρμίνιο αναφερόταν στις ετικέτες σαν πρόσθετο χρώμα, χωρίς περισσότερες λεπτομέρειες. Όμως, από τις 5 Ιανουαρίου 2013 η αμερικανική

κή Διεύθυνση Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) υποχρεώνει τις εταιρίες που χρησιμοποιούν σκόνη σκαθαριού στα προϊόντα τους να αναγράφουν καθαρά την λέξη «καρμίνιο».

Όστόσο, απέρριψε το αίτημα για την επισήμανση της προέλευσης της χρωστικής ουσίας. Έτσι το σκαθάρι θα συνεχίσει να καταλήγει ανώνυμο στο στομάχι ή το δέρμα των καταναλωτών. Τι γίνεται όμως με τους ανθρώπους που δεν θέλουν ή δεν τους επιτρέπει η θρησκεία τους να τρώνε ζωικά προϊόντα (και δη έντομα); Αυτοί, μαζί με τους καταναλωτές, στερούνται το δικαίωμα γνώσης και άρα, επιλογής.

ΜΑΣ ΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΑΜΕΡΙΚΗ

Κύριος προμηθευτής του καρμινίου είναι το Περού, διαθέτοντας είτε έτοιμη σκόνη είτε αποξηραμένα σκαθάρια με το κιλό, για να φτιάξει ο καθένας το δικό του χρώμα.

Τα θηλυκά έντομα και τα αυγά τους συλλέγονται με παραδοσιακό τρόπο από τους κάκτους της ερήμου των Άνδεων, αποξηραίνονται, βράζονται και φιλτράρονται, για να αποδώσουν το καρμινικό οξύ, τη δηλητηριώδη ουσία που παράγει το σκαθάρι για να απωθίει τους εχθρούς του. Τα έντομα ζουν επίσης στην Βολιβία, την Χίλη, τα κανάρια νησιά και το Μεξικό.

Το καρμίνιο αποτελεί την πιο γνωστή από τις διάφορες χρωστικές που παράγονται από έντομα, ενώ η χρήση του απαγορεύεται στη Σαουδική Αραβία.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ

Και ενώ αυτά συνέβαιναν σε άλλες εποχές, ποια είναι η λύση σήμερα για όσους/ες δεν ενθουσιάζονται με την ιδέα να χρωματίζεται το γιαούρτι τους με χυμό από έντομα ή να βάζουν τα χείλη τους με ζουμί από σκαθάρια; Μάλλον να διαγράψουν από τη ζωή τους τα τυποποιημένα, ψεύτικα χρωματισμένα προϊόντα.

Το ΠΑΚΟΕ θα προβεί σε μηνυτήριες αναφορές και σε αγωγές ενάντια σε αυτές τις εταιρίες που ο ΕΦΕΤ καταγγέλλει και θα προσφύγει στον εισαγγελέα.