

**Wy sprawdzacie  
etykiety.  
My sprawdzamy  
dodatki.**



Godna zaufania nauka dla bezpiecznej żywności

**„Czy powinienem  
obawiać się  
substancji  
dodatkowych  
zawartych  
w żywności?”**

Substancje dodatkowe do żywności to substancje dodawane w celu zachowania lub poprawy bezpieczeństwa, świeżości, smaku, konsystencji lub wyglądu danego produktu.

**W Unii Europejskiej wszystkie substancje dodatkowe, od substancji słodzących po barwniki spożywcze, są poddawane starannej ocenie przed dopuszczeniem ich do stosowania w żywności. Substancje dodatkowe muszą być dopuszczalne, zaś informacja o ich obecności w produkcie musi być zamieszczona na etykiecie.**

Niektóre składniki żywności są znane i używane od wieków jako substancje konserwujące - przykładem może być sól (w mięsie takim jak bekon lub suszona ryba), cukier (w marmoladach i dżemach) lub dwutlenek siarki (w winie).

**W Unii Europejskiej wszystkie substancje dodatkowe są oznaczone numerem E.** Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności ocenia bezpieczeństwo nowych dodatków do żywności lub proponowane nowe zastosowania dla tych już istniejących, zanim zostaną one dopuszczone do stosowania w UE. Dokonuje również ponownej oceny substancji dodatkowych dopuszczonych i stosowanych od dłuższego czasu, aby upewnić się, że nadal mogą być bezpiecznie stosowane.

**Substancje dodatkowe do żywności muszą być zawsze uwzględniane w liście składników produktu spożywczego, w którym zostały zastosowane.** Etykiety produktów powinny wskazywać zarówno funkcję dodatku w gotowym produkcie (np. barwnik, środek konserwujący), jak i konkretnej substancji - poprzez odniesienie się do odpowiedniego numeru E lub nazwy (np. E 415 lub guma ksantanowa).