



სურსათის რეგულირება
ევროკავშირში

**სურსათის
(არასაკვები)
დანამატები**

თბილისი – 2014

ეს სტატია მესამეა სურსათის სფეროში ევროკავშირის კანონმდებლობის ქართულენოვანი მიმოხილვის სერიიდან, რომელიც 2013-2014 წლებში გამოიცემა ევროკავშირისა და შვედეთის საერთაშორისო განვითარებისა და თანამშრომლობის სააგენტოს მიერ დაფინანსებული პროექტის ფარგლებში – „საქართველოში სურსათის უვნებლობის სფეროში განხორციელებულ რეფორმებში სამოქალაქო საზოგადოების ჩართულობის ხელშეწყობა.“ პროექტს ახორციელებს ევრაზიის თანამშრომლობის ფონდი საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრთან თანამშრომლობით. შინაარსზე პასუხისმგებელია ავტორი. სტატია არ გამოხატავს ევრაზიის თანამშრომლობის ფონდის, ევროკავშირისა და შვედეთის საერთაშორისო განვითარებისა და თანამშრომლობის სააგენტოს ოფიციალურ პოზიციას.

სტატია ხელმისაწვდომია ვებ-გვერდზე www.momxmarebeli.ge

ავტორი **ლია თოდუა**



ევრაზიის
თანამშრომლობის
ფონდი



საპარტევლოს
სტრატეგიული
კვლევებისა და
განვითარების ცენტრი



საავტორო უფლებები დაცულია და ეკუთვნის საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრს.

© საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი, 2014 წ.

უშუალოდ საკვები ნივთიერებების გარდა, სურსათი სხვა კომპონენტს/ნივთიერებებს შეიძლება შეიცავდეს. პირველი და ყველაზე მნიშვნელოვანი მიზეზი, თუ რატომ უმატებს ადამიანი სურსათს სხვადასხვა არასაკვებ ქიმიურ ნივთიერებას – სურსათის შენახვის აუცილებლობაში მდგომარეობს. მოგესხენებათ, ადამიანს ჭამა ყოველდღე სჭირდება, სურსათის მოპოვება კი უმეტესწილად სეზონურია (ან პერიოდულია) და ბუნებრივად მოპოვებული სურსათის დიდი ნაწილი მალეფუჭებადია. სურსათის უსაფრთხო შენახვის მეთოდების მიგნება უმნიშვნელოვანესი გამოგონება იყო კაცობრიობის ისტორიაში [1]. მარილი, ძმარი, თაფლი და ზეთი სურსათის უძველესი კონსერვანტებია, ისევე, როგორც ისეთი მეთოდები, როგორიცაა გამოშრობა, შებოლვა ან ფერმენტაცია. თანამედროვე ეპოქამ სურსათის ქიმიური კონსერვანტების რიცხვი რამდენიმე ათეულამდე გაზარდა და დანერგა სურსათის შენახვის ისეთი მეთოდები, როგორიცაა გაყინვა, თბური ან სხივური სტერილიზაცია, ჰერმეტიკული შეფუთვა. თუმცა სურსათს ქიმიურ დანამატებს მხოლოდ შენახვის მიზნით არ უმატებენ. დანამატების დანიშნულება ხშირად სურსათისთვის სასიამოვნო გემოს, სუნის, ფერის ან კონსისტენციის მინიჭებაა. ზოგჯერ დანამატი სურსათის შემადგენლობის ცვლილებისთვის, ანუ სასურსათო ნედლეულის გადამუშავების პროცესისთვის არის აუცილებელი (მაგალითად კვეთი რძისგან ყველის მისაღებად, სოდა ცომის ამოსაფუებლად და სხვა).

ამ ბროშურაში განვიხილავთ სურსათის გადამუშავების/მომზადების პროცესში¹ მასში განგებ დამატებულ არასაკვებ ნივთიერებებსა და მასალას. ისინი მოიცავს:

- სურსათის² დანამატებს (food additives);

1 იგულისხმება პროცესები, რომელიც ხორციელდება პირველადი სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის მიღების შემდგომ (პირველადი პროდუქცია ნიშნავს პირველადი წარმოების ნაწარმს, რაც მოიცავს მცენარეების მოყვანას ან მოგროვებას, ცხოველების (მ.შ. ფრინველების, ამფიბიების, მწერების) მოშენებას, ნადირობასა და თევზაობას (Regulation (EC) No 852/2004 of the european parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, მუხლი მე-2, პუნქტი 1(ბ).)

2 მიუხედავად იმისა, რომ ქართულ ნორმატიულ ლიტერატურაში food additive ნათარგმნი როგორც „საკვებდანამატი“, ამ ბროშურაში ჩვენ ამ ტერმინს შეგნებულად არ ვიყენებთ. ამით გვინდა ხაზი გავუსვათ იმ გარემოებას, რომ ამ დანამატებს, როგორც წესი, კვებითი ღირებულება არ გააჩნია. მეორე მხრივ, დანამატები, რომელსაც კვებითი ღირებულება გააჩნია და ისინი სწორედ ამ ღირებულების გამო ემატება სურსათს, ქართულად ჩვეულებრივ მოიხსენიება, როგორც ნუტრიენტები (nutrients), თუმცა ლოგიკურია, რომ სწორედ მათი დასახელება იყოს თარგმნილი ქართულად როგორც „საკვებდანამატი“. ამ გაუგებრობის თავიდან ასაცილებლად წინამდებარე სტატიაში ტერმინი „საკვებდანამატი“ საერთოდ არ არის გამოყენებული.

- არომატიზატორებს (flavourings);
- ფერმენტებს (enzymes);
- პროცესის დამხმარე აგენტებს (processing aids);

ნაშრომში არ განიხილება ის ნივთიერებები, რომელიც პირველადი წარმოებისას გამოიყენება და რომელთა წარჩენები შეიძლება სურსათში აღმოჩნდეს (აგროქიმიკატები და ვეტერინარული პრეპარატები), აგრეთვე მინერალური წარმოშობის სურსათის (წყალი, მარილი) დამუშავებისას გამოყენებული ნივთიერებები. აგრეთვე არ განიხილება დამბინძურებლები, რომელიც სურსათში შემთხვევით მოხვდა და ტოქსინები, რომელიც ზოგიერთ სასურსათო პროდუქტში ბუნებრივად არის ან გარკვეულ პირობებში წარმოიქმნება.

WHO-FAO ინტერესი სურსათის დანამატებისადმი

სურსათის დანამატების საერთაშორისო კვლევები მეორე მსოფლიო ომის დამთავრებისთანავე იწყება. ინტერესი ამ საკითხისადმი ორმა დიდმა საერთაშორისო ორგანიზაციამ გამოიჩინა – გაერთიანებული ერების სურსათისა და სოფლის მეურნეობის ორგანიზაციამ (FAO)³, რომლის მიზანი იყო „კაცობრიობის განთავისუფლება შიმშილისგან“^{4 5} და მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციამ (WHO)⁶, რომლის მიზანს ადამიანთა ჯანმრთელობაზე ზრუნვა წარმოადგენდა. ორგანიზაციების განსხვავებული მანდატის გამო, ცხადია, მათი ინტერესიც ამ საკითხისადმი საპირისპირო იყო – FAO-თვის სურსათის დანამატები სურსათის უკეთ შენახვისა და სურსათის დანაკარგების შემცირების საშუალება იყო, მაშინ, როდესაც WHO-თვის მნიშვნელოვანი იყო ამ ნივთიერებათა შესაძლო უარყოფითი გავლენა ადამიანების ჯანმრთელობაზე. თუმცა, ვინაიდან FAO-ს საქმიანობაში იმთავითვე დიდი ყურადღება ეთმობოდა არა მხოლოდ

3 Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO, <http://www.fao.org>. ჩამოყალიბდა 1945 წელს.

4 იხ. RALPH W. PHILLIPS, FAO: its origins, formation and evolution 1945–1981, FAO, 1981, <http://www.fao.org/docrep/009/p4228e/p4228e00.htm>

5 ამ მიზნით ორგანიზაცია აგროვებს და ანალიზებს სტატისტიკურ მონაცემებს სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტების წარმოებისა და მოხმარების შესახებ, ახორციელებს სასურსათო დახმარებისა და სასურსათო უსაფრთხოების პროგრამებს სხვადასხვა ქვეყანაში.

6 World Health Organization, WHO, www.who.int. ჩამოყალიბდა 1948 წელს.

სურსათის საკმარისობისა და ხელმისაწვდომობის საკითხებს, არამედ მის მრავალფეროვნებას, კვებით ღირებულებასა და ზოგადად, ადამიანთა კვების სრულფასოვნებას⁷, ამ ორი ორგანიზაციის ინტერესებს მნიშვნელოვანი თანხვედრა ჰქონდა – ორივე ორგანიზაცია დაინტერესებული იყო კაცობრიობა უზრუნველყოფილი და სრულფასოვანი საკვებით. ამიტომ ძალიან მალე სურსათის უზენაესობის/სრულფასოვანი კვების საკითხებზე ამ ორი ორგანიზაციის ერთობლივი მუშაობის რეგულარული პრაქტიკა დამკვიდრდა – როგორც ერთობლივი კონფერენციების, ასევე მუდმივმოქმედი ერთობლივი კომიტეტების საშუალებით. ასე, უკვე 1949 წელს ჩამოყალიბდა WHO-FAO ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი სრულფასოვანი კვების საკითხებზე⁸, 1950 წელს – WHO-FAO ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი ბრუკელიზზე, 1954 წელს – WHO-FAO ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი ხორცის ჰიგიენის საკითხებზე, 1956 წელს – რძის ჰიგიენის საკითხებზე და ა.შ.

სურსათის დანამატები აღნიშნული ორგანიზაციების დღის წესრიგში მოხვდა 1953 წლიდან, როცა ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციამ მე-6 ასამბლეაზე გამოსცა რეზოლუცია⁹, რომელშიც გამოითქვა შემფოთება იმის თაობაზე, რომ „ბოლო რამდენიმე დეკადის განმავლობაში სურსათის წარმოებაში სხვადასხვა ქიმიური ნივთიერების სულ უფრო და უფრო ფართო გამოყენება საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის ახალ პრობლემად იქცა“. საჭირო იყო ამ საკითხის სათანადოდ შესწავლა და ორგანიზაციის აღმასრულებელ საბჭოს მისი სათანადოდ განხილვა დაევალა. თავის მხრივ, FAO-ს საბჭომ 1954 წელს განაცხადა, რომ სურსათის დანამატების პრობლემა მნიშვნელოვანია როგორც სურსათის კვებითი ღირებულებისთვის, ასევე მისი წარმოებისა და დისტრიბუციისთვის. რადგან საკითხით ორივე ორგანიზაცია დაინტერესდა, იგი განსახილველად FAO/WHO კვების (nutrition) ექსპერტთა ერთობლივ კომიტეტს გადაეცა.

7 FAO-ს ჩამოყალიბების ერთ-ერთი აქტიური ლობისტის, ავსტრალიელი ფერმერის, ფრანკ მაკ-დუგალის (McDougall) იდეით, ეს ორგანიზაცია სოფლის მეურნეობისა და ჯანდაცვის „შეუღლების“ შედეგი უნდა ყოფილიყო. მას, ერთი მხრივ, უნდა დაეცვა ფერმერთა ინტერესები და შემოსავლები, მეორე მხრივ კი მომხმარებელთათვის ჯანსაღი საკვების ხელმისაწვდომობა უნდა უზრუნველყოფილი [5]. იხ. აგრეთვე Final report of the League of Nations Mixed Committee on the Relation of Nutrition to Health, Agriculture and Economic Policy. League of Nations, Geneva, 1937, <http://archive.org/details/finalreportofmix00leaguoft>

8 Joint FAO/WHO Expert Committee on Nutrition.

9 მსოფლიო ჯანდაცვის ორგანიზაციის ასამბლეის რეზოლუცია WHA6.16, 1953 wliis 20 maiis, http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/87070/1/WHA6.16_eng.pdf?ua=1

სწორედ ამ კომიტეტმა 1955 წელს დაადგინა სურსათის დანამატების პირველი განმარტება¹⁰. კერძოდ, მან განაცხადა, რომ ამ ტერმინის (Additives to food) ქვეშ აერთიანებს იმ ნივთიერებებს, რომელთაც არ გააჩნია კვებითი ღირებულება¹¹ და რომელიც გამიზნულად ემატება სურსათს (ჩვეულებრივ, მცირე რაოდენობით) მისი ტექსტურის, შესახედაობის (appearance), არომატის ან შენახვის უნარის (storage properties) გასაუმჯობესებლად. სურსათის დანამატების განმარტებიდან კომიტეტმა თავიდანვე გამოორიცხა ვიტამინები და მინერალები, აგრეთვე აგროქიმიკატების ნარჩენები, რომელიც შესაძლოა სურსათში მოხვდეს (თუმცა ამ ეტაპზე სურსათის გემოს/არომატის განმსაზღვრელი ნივთიერებები, რომლებიც მომავალში ცალკე ჯგუფად, არომატიზატორებად ჩამოყალიბდება, ჯერ კიდევ სურსათის დანამატებად მიიჩნეოდა).

სურსათის დანამატების პრობლემის განხილვისას კომიტეტმა ყურადღება გაამახვილა იმაზე, რომ ამ ნივთიერებების გამოყენება ზრდიდა სურსათის შენახვის შესაძლებლობებს, ანუ მის ხელმისაწვდომობას, აგრეთვე იზრდებოდა სურსათის მიმზიდველობა და მრავალფეროვნება. ეს ცვლილებები მომხმარებელთათვის სასიკეთო იყო, თუმცა, ამავე დროს, საზოგადოების შეშფოთებას იწვევდა სხვადასხვა მეცნიერის მიერ გამოქვეყნებული ნაშრომები იმის თაობაზე, რომ სურსათის რიგი დანამატები ადამიანთა ჯანმრთელობისთვის შეიძლება საზიანო ყოფილიყო. ამ ფონზე სურსათის დანამატების სულ უფრო და უფრო მზარდი მოხმარება და უკონტროლო გამოყენება მთავრობათა შეშფოთებას იწვევდა. ქვეყნების დიდი ნაწილი ცდილობდა მათი გამოყენების რეგულირებას. თუმცა რეგულირება სხვადასხვა ქვეყანაში მნიშვნელოვნად განსხვავდებოდა. მაგალითად, კომიტეტის ანგარიშში მითითებულია, რომ სურსათში საღებავების გამოყენებას 22 ქვეყანა არეგულირებდა, თუმცა სურსათის 82 საღებავიდან სხვადასხვა ქვეყანაში მხოლოდ ერთის რეგულირება ემთხვეოდა ერთმანეთს – მხოლოდ ეს ერთი საღებავი იყო დაშვებული 22-ვე ქვეყანაში. ყველა დანარჩენი საღებავი ზოგ ქვეყანაში დაშვებული იყო, ზოგში კი – აკრძალული. განსხვავდებოდა ქვეყნებში სურსათის დანამატების რეგულირების პრინციპიც – ზოგი ქვეყანა ადგენდა

10 Fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Nutrition, WHO TRS 97, Geneva 1955, http://libdoc.who.int/trs/WHO_TRS_97.pdf

11 აქვე მოიაზრება ის ნივთიერებები, რომელთაც შესაძლოა გააჩნდეს კვებითი ღირებულება, მაგრამ სურსათში ისინი ამ მიზნით არ ემატება.

დაშვებული საღებავების ჩამონათვალს (რაც იმას ნიშნავდა, რომ სხვა ყველა იკრძალებოდა), ზოგი კი პირიქით – ადგენდა აკრძალულის ჩამონათვალს (რაც იმას ნიშნავდა, რომ სხვა ყველა დაშვებული იყო). ცხადია, ასეთი განსხვავებები საერთაშორისო ვაჭრობისთვის შემაფერხებელი იყო და საკითხისადმი ერთიანი საერთაშორისო მიდგომის ჩამოყალიბება ობიექტურ საჭიროებას წარმოადგენდა და ამ საკითხზე რამდენიმე საერთაშორისო ორგანიზაცია უკვე მუშაობდა.¹²

კვების ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტის რეკომენდაციით, FAO-მ და WHO-მ 1955 წელს მოიწვია საგანგებო საერთაშორისო კონფერენცია სურსათის დანამატების საკითხზე. კონფერენციაში მონაწილეობა 13 ქვეყანამ¹³ და რამდენიმე სპეციალიზებულმა საერთაშორისო ორგანიზაციამ¹⁴ მიიღო. კონფერენციამ რეკომენდაცია გაუწია FAO-WHO ექსპერტთა სპეციალური ერთობლივი კომიტეტის ჩამოყალიბებას კონკრეტულად სურსათის დანამატების საკითხზე სამუშაოდ და აგრეთვე გამოყო სურსათის დანამატების პრიორიტეტული ჯგუფები, რომელიც ამ კომისიას პირველ რიგში უნდა განეხილა. კერძოდ, ესენი იყო¹⁵:

- სურსათის საღებავები, – ვინაიდან იმ პერიოდში ამ მიზნით ძალზე დიდი ოდენობით სხვადასხვა ნივთიერებები გამოიყენებოდა;

12 ანგარიშში მითითებულია ოთხი ასეთი ორგანიზაცია: Brussels Treaty Organization (იგივე Western European Union, იხ. სქოლიო 14 და განმარტებები ქვემოთ ტექსტში, არომატიზატორებთან დაკავშირებით), International Union of Pure and Applied Chemistry, Permanent International Committee on Canned Foods, Deutsche Forschungsgemeinschaft.

13 კონფერენციაში მონაწილეობდნენ: ავსტრალია, აშშ, გაერთიანებული სამეფო, გერმანია, დანია, ეგვიპტე, კანადა, ლუქსენბურგი, ნიდერლანდები, ნორვეგია, საფრანგეთი, შვედეთი, შვეიცარია.

14 ესენი იყო: სასოფლო-სამეურნეო სანარმოთა საერთაშორისო კომიტეტი (International Committee for Agricultural Industries, CIAI), საერთაშორისო კავშირი კიბოს წინააღმდეგ (International Union Against Cancer, UICC), სურსათის კონსერვების მუდმივმოქმედი საერთაშორისო კომიტეტი (Permanent International Committee on Canned Foods, CIPC), გერმანიის სამეცნიერო ფონდი (Deutsche Forschungsgemeinschaft, DFG). კონფერენციაზე ანგარიში წარადგინა აგრეთვე ე.წ. „დასავლეთ ევროპის კავშირმა“ (Western European Union, იხ. ქვემოთ), მათ შორის იყო ინფორმაცია იმის თაობაზე, რომ ეს ორგანიზაცია აგროვებდა და სისტემაში მოჰყავდა ინფორმაცია საკვები დანამატების თაობაზე. კონფერენციის ანგარიშის მიხედვით მონაცემები საკვები საღებავების თაობაზე უკვე მოგროვილი იყო.

15 Report of the Joint FAO/WHO Conference of Food Additives, Geneva, July 1956, WHO TRS 107, http://libdoc.who.int/trs/WHO_TRS_107.pdf

- კონსერვანტები¹⁶, კერძოდ კი ანტიმიკრობული ნივთიერებები და ჟანგვანინალები – ვინაიდან ისინი ძალზე მნიშვნელოვან როლს თამაშობს მსოფლიოში სურსათის დანაკარგების შემცირებაში;
- ემულგატორები – ვინაიდან ისინი ადამიანთა უმრავლესობის ძირითადი საკვების – პურეულის მნიშვნელოვან შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენდა.

ამგვარად, კონფერენციის რეკომენდაციის საფუძველზე 1955 წელს შეიქმნა FAO/WHO ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი სურსათის დანამატებზე¹⁷ (JECFA). უკვე 1956 წელს კომიტეტმა გამოსცა თავისი პირველი ანგარიში, რომელმაც დაადგინა სურსათის დანამატების გამოყენების ზოგადი პრინციპები¹⁸. ეს პრინციპები საფუძვლად დაედო სურსათის დანამატების მთელს შემდგომ საერთაშორისო რეგულირებას, ამიტომ მათ აქ დეტალურად განვიხილავთ.

სურსათის დანამატების გამოყენების ზოგადი პრინციპები

სურსათის დანამატების ექსპერტთა FAO/WHO ერთობლივმა კომიტეტმა სურსათის დანამატების გამოყენების 6 ძირითადი პრინციპი დაადგინა:

1. სურსათის დანამატის გამოყენება ტექნოლოგიურად გამართლებული უნდა იყოს;
2. სურსათის დანამატი არ უნდა იწვევდეს მომხმარებლის მოცუებას;
3. სურსათის დანამატი უნდა იყოს მაქსიმალურად უსაფრთხო;
4. დანამატი სურსათს უნდა ემატებოდეს მინიმალური რაოდენობით – მხოლოდ იმდენი, რაც ტექნოლოგიურად აუცილებელია;
5. სურსათის დანამატების რეგულირება უნდა ეფუძნებოდეს „თეთრი სიის“¹⁹ პრინციპს (ანუ დაიშვება მხოლოდ იმ დანამატის გამ-

¹⁶ ამ სტატიაში ტერმინი preservative ნათარგმნია, როგორც „კონსერვანტი“.

¹⁷ The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, მისი ვებ-გვერდებია: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/> და <http://www.who.int/foodsafety/chem/en/>

¹⁸ General principles governing the use of food additives, First report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, WHO techn. Rep. Ser., 1957, 129, WHO, Geneva 1957, http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_129.pdf?ua=1

¹⁹ ინგლისური ტერმინები positive list და negative list ამ სტატიაში ნათარგმნია,

ოყენება, რომელიც წინასწარ დამტკიცებულ ჩამონათვალში შედის. ყველა სხვა – იკრძალება);

6. მომხმარებელი ინფორმირებული უნდა იყოს სურსათში დანამატის არსებობის შესახებ.

კომიტეტის ანგარიშის მიხედვით, სურსათის დანამატის გამოყენება ტექნოლოგიურად გამართლებულია შემდეგ პირობებში:

- როცა სურსათის დანამატი აუცილებელია სურსათის საკვები ღირებულების შენარჩუნებისათვის – ეს განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია იმ ქვეყნებისთვის, სადაც ტრადიციულ საკვებში რომელიმე არსებითი ნუტრიენტის (მაგალითად, რომელიმე ვიტამინის) ნაკლებობაა. მაგალითად, ცნობილია, რომ ცხიმი ამძალებისას კარგავს ბეტა-კაროტინს, ანუ A ვიტამინს, რაც მომხმარებლისთვის არსებითი ნუტრიენტის დაკარგვას ნიშნავს. ამიტომ, მომხმარებლისთვის სასარგებლოა, თუკი ცხიმს დაემატება ჟანგვანინალი²⁰, რომელიც მის ამძალებას შეაჩერებს.
- როცა სურსათის დანამატი უზრუნველყოფს სურსათის ხარისხის შენარჩუნებას, მისი ვარგისიანობის გახანგრძლივებას და შესაბამისად, სურსათის დანაკარგების შემცირებას. აქ მოიაზრება ჟანგვანინალები, ანტიმიკრობული აგენტები, ინერტული აირები, ხორცის დასამუშავებელი ნივთიერებები, სუნელები.
- როცა სურსათის დანამატი ემსახურება სურსათის მიმზიდველობის გაზრდას (აღდგენას). კომიტეტის აზრით, სურსათის დანამატების გამოყენება ამ მიზნით დასაშვებია იმ შემთხვევაში, თუკი სურსათი მაღალი ხარისხისაა, მაგრამ ჩვეულებრივი, მისაღები სანარმოო პროცესი (მაგალითად, კონსერვირება) მისი შესახედაობის (ფერის, ტექსტურის) გაუარესებას იწვევს და მომხმარებლისთვის არამომზიდველს ხდის – როგორც წესი, მომხმარებელს სურს, რომ კონსერვირებულ პროდუქტს მისთვის ჩვეული (ახლის მსგავსი) ფერი, არომატი, გამჭვირვალობა ან კონსისტენცია ჰქონდეს. ასეთ შემთხვევაში სურსათის მიმზიდველობის აღსადგენად სურსათის დანამატების გამოყენება გამართლებულია (აქ მოიაზრება ემულგატორები, სტაბილი-

როგორც „თეთრი სია“ და „შავი სია“ შესაბამისად.

20 ამ სტატიაში ტერმინი antioxidant ნათარგმნია, როგორც „ჟანგვანინალი“.

ზატორები, შემასქელებლები, მათეთრებლები და მაკამკამებლები). თუმცა სურსათის დანამატების ასეთმა გამოყენებამ მომხმარებლის მოტყუება არ უნდა გამოიწვიოს – ამისთვის კი აუცილებელია სურსათის სათანადო ეტიკეტირება.

- ტექნოლოგიური დანამატები, რომელიც სურსათის გადამუშავებისთვის არსებითია. ესენია: სხვადასხვა სტაბილიზატორი, დამყანგველები, მჟავები, ტუტეები, ბუფერული მარილები და სხვა, რომელიც აუცილებელია იმისთვის, რომ სასურსათო მრეწველობამ მთელი წლის განმავლობაში ერთი და იმავე ხარისხისა და შემადგენლობის სურსათი აწარმოოს.

სურსათის დანამატის გამოყენება ტექნოლოგიურად გაუმართლებელია და მომხმარებლისთვის საზიანოა, თუკი იგი გამოიყენება:

- სურსათის არასწორი გადამუშავების ან შენახვის შესანიღბად (მაგალითად, ჰიგიენური მოთხოვნების დარღვევის დასაფარავად);
- მომხმარებლის მოსატყუებლად სურსათის ხარისხის თაობაზე. მაგალითად, დაუშვებელია არომატიზატორების გამოყენება სურსათის გაფუჭების ნიშნების შესანიღბად, ან საღებავების გამოყენება უხარისხო ან ძველი ნედლეულის გამოყენების დასამალად²¹.
- როცა სურსათის დანამატი სურსათის კვებითი ღირებულების გაუარესებას იწვევს. აქ იგულისხმება შემთხვევები, როცა სურსათში კვებითი ღირებულების მქონე ბუნებრივი შემასქელებლები, როგორცაა, მაგალითად, შაქარი ან ჟელატინი, ჩანაცვლებულია დანამატით, რომელსაც კვებითი ღირებულება არ გააჩნია, ცხადია, ამ სურსათის კვებითი ღირებულება კლებულობს²². ზოგ შემთხვევაში ეს შესაძლოა მომხმარებლისთვის

21 საინტერესოა, რომ, კომიტეტის აზრით, მომხმარებლის მოტყუების მეტი საშიშროებაა სურსათის დანამატების გამოყენებისას ნედლ პროდუქტებში, ვიდრე გადამუშავებულ პროდუქტებში – ვინაიდან, ერთი მხრივ, ნედლ პროდუქტში საკვებ-დანამატის გამოყენების მიზანი, როგორც წესი, არის მისი „გასაღება“ უფრო მაღალი ხარისხის პროდუქტად და, მეორე მხრივ, მომხმარებელი, როგორც წესი, ნედლ პროდუქტში საკვებდანამატს არ მოეღის და თან, ნედლი პროდუქტები ეტიკეტირებულიც არ არის.

22 ამ პუნქტში აგრეთვე იგულისხმება შემთხვევები, როცა საკვებდანამატი სურსათში არსებულ ნუტრიენტებს შლის (მაგალითად, დამყანგველმა შეიძლება ვიტამინების დაშლა გამოიწვიოს).

მისაღები იყოს, სხვა შემთხვევაში კი ზიანის მომტანი. კომიტეტის აზრით, ფართო მოხმარების სურსათში კვებითი ღირებულების მქონე კომპონენტების ჩანაცვლება კვებითი ღირებულების არმქონე კომპონენტებით ზოგადად უნდა აიკრძალოს. ამ პრაქტიკის დაშვება შესაძლებელია მხოლოდ სამედიცინო ან სხვა სპეციალური დანიშნულების სურსათში.

- იქ, სადაც იმავე ტექნოლოგიური შედეგის მიღწევა უბრალოდ კარგი ნარმოების პრაქტიკის გამოყენებით შეიძლება. მაგალითად, თუკი სურსათის შეფერილობა შეიძლება შენარჩუნებული იყოს ტექნოლოგიის გაუმჯობესების შედეგად, ან კონსერვანტის საჭიროება გამოირიცხოს სურსათის მაცივარში მოთავსებით. სადაც შესაძლებელია ასეთ ალტერნატიულ საშუალებებს, რომელიც დანამატის საჭიროებას ამცირებს, უპირატესობა უნდა მიენიჭოს.

რაც შეეხება სურსათის დანამატების უვნებლობას, კომიტეტის ანგარიშში აღნიშნულია, რომ, მიუხედავად იმისა, სურსათის დანამატის სრული უვნებლობის დადგენა (ყველა ადამიანისთვის, ყველა პირობებში) შეუძლებელია, ცხოველებზე ჩატარებული ტესტები²³ იძლევა გონივრულ საფუძველს ადამიანის მიერ ამ ნივთიერებების უსაფრთხო მოხმარების ზღვრების შესაფასებლად. ასეთი შეფასებები უნდა გაკეთდეს მხოლოდ სათანადო კვალიფიკაციის მქონე მეცნიერების მიერ და მათი მიზანი უნდა იყოს, რომ ადამიანების მიერ სურსათის დანამატის მიღება მნიშვნელოვნად დაბალი იყოს²⁴ იმ რაოდენობაზე, რომელმაც შეიძლება ჯანმრთელობაზე იმოქმედოს²⁵.

23 შემდგომში კომიტეტმა დაადგინა ამ ტესტების უნიფიცირებული მოთხოვნები. მაგალითად, მოთხოვნები ნივთიერების კანცეროგენულობის დასადგენი ცდებისთვის ჩამოყალიბებულია კომიტეტის მე-5 სხდომის ოქმში (Evaluation of the Carcinogenic Hazards of Food Additives, Fifth Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, WHO, Geneva 1961, WHO TRS 220, http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_220.pdf?ua=1);

24 ნახსენებია adequate margin of safety.

25 გადანყვეტილება იმის თაობაზე, თუ სურსათში ამა თუ იმ დანამატის რა რაოდენობით დამატება უსაფრთხო, უნდა ეყრდნობოდეს სამ ძირითად ფაქტორს:

- დანამატის რა მაქსიმალური ოდენობა არ იწვევს ჯანმრთელობის დაზიანებას საცდელ ცხოველში;

- რამდენად სერიოზული გავლენა აქვს ცხოველის ჯანმრთელობაზე ამ ზღვრის გადაჭარბებას;

- დანამატის რა რაოდენობით მიღება არის მოსალოდნელი ადამიანების მიერ (აქ გათვალისწინებული უნდა იყოს ყველა საკვები, სადაც ეს დანამატი შეიძლება იყოს

შეფასებისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს აგრეთვე მოსახლეობის ცალკეული ჯგუფების განსაკუთრებული მგრძობელობა სურსათის დანამატისადმი – ზღვარი უნდა დადგინდეს ისე, რომ ამ ჯგუფების ჯანმრთელობასაც არ შეექმნას საფრთხე²⁶. ამდენად, ადამიანთა კვების რაციონიდან და მოსახლეობის ჯანმრთელობის მახასიათებლებიდან გამომდინარე, ამა თუ იმ სურსათის დანამატის დაშვებული რაოდენობა სხვადასხვა ქვეყანაში შესაძლოა განსხვავდებოდეს და დროის განმავლობაში იცვლებოდეს (მოსახლეობის კვების რაციონის ცვლილებასთან ერთად).

კომიტეტმა დაადგინა, რომ სურსათის დანამატები უნდა გამოიყენებოდეს მხოლოდ სათანადო საჯარო უწყების მიერ მათი დაშვების შემდეგ. დაშვება უნდა მოხდეს ე.წ. „თეთრი სიის“ პრინციპით, ანუ გამოსაყენებლად დაშვებული უნდა იყოს მხოლოდ ის დანამატები, რომელიც დამტკიცებულ ჩამონათვალშია შეტანილი. ყველა სხვა დანამატის გამოყენება უნდა აიკრძალოს. ასეთი მიდგომა უზრუნველყოფს დაცვას ისეთი ახალი ნივთიერებების გამოყენებისგან, რომელიც ჯერ გამოკვლეული არ არის. გარდა ამისა, ეს მიდგომა საშუალებას იძლევა ახალი ნივთიერებების გამოკვლევის (და მათი უვნებლობის მტკიცების) ტვირთი საჯარო უწყებებიდან მნიშვნელოვანწილად გადავიდეს იმ დაინტერესებულ პირებზე, რომელთაც ამ ახალი ნივთიერებების გამოყენება სურთ. თუმცა ახალი ნივთიერებების შეფასებისა და დაშვების პროცესი არ უნდა იყოს იმდენად რთული და გაჭიანურებული, რომ შეაფერხოს ახალი ტექნოლოგიების განვითარება. აგრეთვე აუცილებელია უზრუნველყოფილ იქნეს „თეთრი სიიდან“ იმ დანამატების ოპერატიულად ამოღების პროცედურა, რომელთა უვნებლობა, ახალი მონაცემების საფუძველზე, კითხვის ნიშნის ქვეშ დადგა.

დანამატის გამოყენების რეგულირება შესაძლებელია ორი სხვადასხვა გზით:

- იმ სასურსათო პროდუქტების შეზღუდვით, რომელშიც დანამატის გამოყენება დაიშვება.

გამოყენებული, ამ დანამატის ქიმიური გარდაქმნის შესაძლებლობა სურსათის შენახვის ან საბოლოო მომზადებისას, ნივთიერების დაგროვების ან სხვა ნივთიერებებთან ურთიერთქმედების შესაძლებლობა ორგანიზმში და სხვა);

²⁶ ანგარიშში ხაზგასმულია, რომ ადამიანებს შედარებით იოლად შეუძლიათ იცნონ და თავიდან აიცილონ იმ სურსათის მოხმარება, რომელიც მათ ვნებს. მაგრამ, როცა საკითხი ეხება სურსათის დანამატს, მისი აღმოჩენა სურსათში და მისი მოხმარებისაგან თავის არიდება გაცილებით რთულია.

- დანამატის რაოდენობის შეზღუდვით სურსათის ამა თუ იმ სახეობაში.

რაც შეეხება ამ უკანასკნელს, როგორც ადრე აღინიშნა, დანამატის გამოყენების ზღვრების დადგენა უნდა ეფუძნებოდეს დანამატის მინიმალური გამოყენების პრინციპს – ნებისმიერი დანამატი უნდა გამოიყენებოდეს მხოლოდ იმ ოდენობით, რაც ტექნოლოგიური თვალსაზრისით აუცილებელია.

რაც შეეხება ამა თუ იმ სურსათში დანამატის გამოყენების დაშვებას, აქ მნიშვნელოვანია, რომ გათვალისწინებულ იქნეს იმ სურსათის მოხმარების მასშტაბი, რომელშიც ეს დანამატი უნდა გამოიყენონ. კომიტეტის ანგარიშის მიხედვით, სურსათში დანამატების რეგულირების ერთ-ერთი ძირითადი პრინციპი იმაში უნდა მდგომარეობდეს, რომ სურსათის დანამატის მოხმარება უფრო მეტად უნდა შეიზღუდოს იმ სურსათში, რომელიც ადამიანთა ამა თუ იმ ჯგუფისათვის ძირითად საკვებს წამოადგენს. ამ პრინციპით, ვინაიდან ჩვილებისა და მცირეწლოვანი ბავშვების რაციონი ხშირად სულ რამდენიმე ტიპის სურსათით არის შეზღუდული, აუცილებელია მათ საკვებში დანამატების მაქსიმალურად შეზღუდვა.

კომიტეტის კიდევ ერთი მოსაზრება მდგომარეობდა იმაში, რომ ზოგადად, ერთი და იმავე ფუნქციის მქონე დანამატების რაოდენობა შეძლებისდაგვარად უნდა შეზღუდულიყო. სურსათის ახალი დანამატები გამოსაყენებლად დაშვებული უნდა ყოფილიყო მხოლოდ საგულდაგულო შეფასების შემდეგ. ყოველი ახალი დანამატის დაშვების შესახებ გადაწყვეტილების მიღებისას განხილული უნდა ყოფილიყო, თუ რამდენად გამართლებულია მისი გამოყენება, მომხმარებელთათვის სარგებლიანობის თვალსაზრისით. მოთხოვნა ყოველი ახალი დანამატისადმი უნდა ყოფილიყო, რომ იგი იყოს ისეთივე ან უფრო ეფექტური (უფრო იაფი, უფრო მცირე რაოდენობით საჭირო, ან სურსათისთვის რაიმე ახალი, მომხმარებლისთვის მისაღები თვისების მიმნიჭებელი), აგრეთვე ისეთივე ან უფრო მეტად უსაფრთხო, ვიდრე იმავე მიზნით გამოყენებული, უკვე არსებული დანამატები.

კომიტეტმა აგრეთვე დაადგინა, რომ ამა თუ იმ სურსათში დანამატის გამოსაყენებლად დაშვებისას გათვალისწინებული ყოფილიყო არა მხოლოდ მისი უვნებლობა, არამედ ამ დანამატის საშუალებით მომხმარებლის მოტყუების საფრთხეც. თუ ეს საფრთხე დიდია, დანამატი გამოსაყენებლად დაშვებული არ უნდა იყოს.

კომიტეტის მიერ აღნიშნული კიდევ ერთი მნიშვნელოვანი

საკითხი სურსათის დაბინძურებას ეხება. კომიტეტმა დაადგინა, რომ მნიშვნელოვანია, სურსათის დანამატები არ წარმოადგენდეს სხვადასხვა მავნე დამბინძურებელი ნივთიერების სურსათში მოხვედრის საშუალებას. ვინაიდან დანამატები სურსათში მცირე ოდენობით ემატება, მათში არსებული დამბინძურებელთა აღმოჩენა სურსათში უკვე ძალზე რთულია (თუმცა უარყოფითი ზეგავლენა ჯანმრთელობაზე მაინც აქვთ). ამიტომ საჭიროა, რომ გაკონტროლდეს თავად სურსათის დანამატების სისუფთავე.

რაც შეეხება მომხმარებელთა ინფორმირებას სურსათში დანამატის არსებობის თაობაზე, ანგარიშში აღნიშნულია, რომ ინფორმირება აუცილებელია, მაგრამ საშუალებები შეიძლება სხვადასხვა იყოს. შესაძლებელია კონკრეტული დანამატის მითითება სურსათის ეტიკეტზე, მაგრამ აგრეთვე შესაძლებელია ინფორმირება განხორციელდეს იმ მიდგომით, რომელსაც, მაგალითად, აშშ იყენებს – ეტიკეტზე მითითებულია მხოლოდ გამოყენებული დანამატის ტიპი (მაგალითად, საღებავი, კონსერვანტი), ხოლო ის, თუ ამ ტიპის დანამატებიდან კონკრეტულად რომლის გამოყენება შეიძლება ამ კონკრეტული დასახელების სურსათში – დგინდება ე.წ. სურსათის ბუნების განმსაზღვრელი სტანდარტებით²⁷, რომელთა დაცვა მკაცრად კონტროლდება. ზოგადად, მომხმარებელთა დაბნევისა და დაეჭვების თავიდან ასაცილებლად კომიტეტი უპირატესობას ანიჭებს ეტიკეტზე დანამატის არა ქიმიური დასახელების ან კონცენტრაციის, არამედ მხოლოდ დანიშნულების (საღებავი, კონსერვანტი, ემულგატორი) მითითებას.

კოდექს ალიმენტარიუსი

1962 წლისთვის სურსათის სფეროში FAO-სა და WHO-ს თანამშრომლობა გაფართოვდა და ერთობლივი კონფერენციებისა და ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტების გარდა, სურსათის სტანდარტების ერთობლივი კოდექსის, კოდექს-ალიმენტარიუსის (Codex Alimentarius) ჩამოყალიბების ამბიციური გეგმა მოიცვა. ამ მიზნით შეიქმნა სურსათის სტანდარტების FAO/WHO ერთობლივი პროგრამა და ჩამოყალიბდა მისი განმახორციელებელი საერთაშორისო ორგანო

²⁷ Standards of identity for foods. იხ. აშშ ფედერალური რეგულაციების კოდექსის 21-ე წიგნის 130-ე თავი Food Standards: General, <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=130>

– კოდექს ალიმენტარიუსის კომისია²⁸.

არსებითად კოდექს ალიმენტარიუსის კომისია წარმოადგენს თავისებურ მაკოორდინირებელ მექანიზმს საერთაშორისო სტანდარტების შემუშავებისა და საერთაშორისო დონეზე შეთანხმებისათვის²⁹. კერძოდ, იგი აგდენს პრიორიტეტებს, ირჩევს სტანდარტის შემუშავებელ გარე ორგანოს და შემდეგ ახორციელებს საერთაშორისო დონეზე სტანდარტის შეთანხმების 8-სტადიიან პროცედურას³⁰.

კონკრეტულ დარგებზე სამუშაოდ კომისია ქმნის ექსპერტთა კომიტეტებს, რომლებიც წევრი-მთავრობების მიერ წარდგენილი ექსპერტებით კომპლექტდება. 1964 წელს ასეთი კომიტეტი შეიქმნა სურსათის დანამატების სფეროშიც³¹ (შემდგომში CCFA), ნიდერლანდების მთავრობის ხელმძღვანელობითა და მასპინძლობით³². მას სურსათში ამა თუ იმ დანამატის დაშვებული დონის დადგენა დაევალა. ამ ფუნქციის შესასრულებლად CCFA ზემოთ მოხსენიებულ JECFA-სთან თანამშრომლობს. 1965 წელს კოდექს-ალიმენტარიუსმა ამ თანამშრომლობაში ორი კომიტეტის როლი ასე გადაანაწილა: JECFA-ს ფუნქციაა სურსათის დანამატების³³ რისკების დამოუკიდებელი, მიუკერძოებელი შეფასება³⁴ და ამის საფუძველზე ადამიანის მიერ თითოეული ამ ნივთიერების მიღების დღიური დასაშვები

28 Codex Alimentarius Commission, <http://www.codexalimentarius.org..>

29 იხ. Report of the Joint FAO/WHO Food Standards Conference, Geneva, 1-5 October 1962, http://www.codexalimentarius.org/download/report/715/al62_08e.pdf.

30 სტანდარტის შეთანხმების მოქმედი პროცედურა განერილია კოდექს – ალიმენტარიუსის პროცედურულ სახელმძღვანელოებში (Procedural Manual). ბოლო მათგანი ხელმისაწვდომია მისამართზე ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/ProcManuals/Manual_21e.pdf

31 Codex Committee on Food Additives, CCFA. 1987 წლიდან 2007 წლამდე მისი დასახელება იყო სურსათის დანამატებისა და დამბინძურებლების კომიტეტი (Codex Committee on Food Additives and Contaminants, CCFAC). 2007 წლიდან სურსათის დამბინძურებლების საკითხი ცალკე კომიტეტს გადაეცა (Codex Committee on Food Contaminants, CCCF), რომლის მასპინძელი მთავრობაა ნიდერლანდები, ხოლო სურსათის დანამატების კომიტეტის მასპინძლობა კი ჩინეთმა ითავა.

32 კოდექს-ალიმენტარიუსის თითოეული კომიტეტის მუშაობას (მათ შორის შესაბამისი ტექნიკური სამდივნოს ჩამოყალიბებასა და მუშაობას) ამ კომიტეტის მასპინძელი მთავრობა უზრუნველყოფს.

33 აგრეთვე დამბინძურებლების.

34 უნდა გავითვალისწინოთ, რომ JECFA შედგება უშუალოდ WHO-ს და FAO-ს მიერ მონვეული ინდივიდუალური მეცნიერებისგან. თუმცა JECFA არ არის სამეცნიერო ინსტიტუტი. იგი არ აწარმოებს კვლევებს ან ექსპერიმენტებს. იგი უბრალოდ კრიტიკულად აფასებს ხელმისაწვდომ სამეცნიერო ლიტერატურას და მათ საფუძველზე გამოაქვს დასკვნები.

დოზის დადგენა³⁵. ამ მონაცემების საფუძველზე კი კოდექსის CCFA კომიტეტი ადგენს დანამატის დასაშვებობის საკითხს და სურსათში მის მაქსიმალურ ოდენობას. გარდა ამისა, CCFA კომიტეტი ადგენს პრიორიტეტებს JECFA-ს მუშაობისთვის³⁶.

1972 წელს, CCFA კომიტეტის წინადადებით, კოდექს-ალიმენტარიუსმა მიიღო სურსათის დანამატების განმარტება და მათი გამოყენების ძირითადი პრინციპები³⁷, რომლებმაც შემდგომ, 1989-1995 წლებში, კოდექს-ალიმენტარიუსის სტანდარტებში გადაინაცვლა. კერძოდ, სურსათის დანამატის განმარტება³⁸ ასეთია:

„სურსათის დანამატები“ არის ნივთიერებები, რომელიც ჩვეულებრივ არ მოიხმარება როგორც სურსათი ან სურსათის ტიპური ინგრედიენტი (მიუხედავად იმისა, გააჩნია თუ არა მას კვებითი ღირებულება), რომელიც სურსათს ემატება განზრახ, ამა თუ იმ ტე-

35 JECFA-ს მიერ დადგენილ ამ მაჩვენებელს სურსათის დანამატის დასაშვები დღიური მიღება (Acceptable Daily Intake, ADI) ეწოდება. იგი წარმოადგენს სურსათის დანამატის იმ რაოდენობას (ადამიანის სხეულის თითო კილოგრამზე გადაანგარიშებით), რომლის ყოველდღიური მიღება ადამიანის მთელი სიცოცხლის განმავლობაში ადამიანის ჯანმრთელობას საფრთხეს არ უქმნის. დღეს მოქმედი ოფიციალური განმარტება დადგინდა ქიმიური უსაფრთხოების საერთაშორისო პროგრამის მიერ (The International Programme on Chemical Safety, IPCS) მიერ, 1987 წელს (იხ. Principles for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food, WHO Environmental Health Criteria, No.70, <http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc70.htm>) და იგი ასეთია: Acceptable Daily Intake (ADI) is an estimate by JECFA of the amount of a food additive, expressed on a body weight basis that can be ingested daily over a lifetime without appreciable health risk. ეს განმარტება ფიგურირებს კოდექს-ალიმენტარიუსის მიერ 1989 წელს დადგენილ „სურსათის დანამატების მიღების მარტივი შეფასების სახელმძღვანელო პრინციპებშიც“ (Guidelines for Simple Evaluation of Food Additive Intake, CAC/GL 03-1989, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/6/cxg_003e.pdf).

36 იხ. Report of the Third Session of the Codex Alimentarius Commission, Rome, 19-28 October 1965, <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/31879e/31879e00.htm>, Part IV, Section B.

37 განმარტებისა და ზოგადი პრინციპების ტექსტები ხელმისაწვდომია CCFA კომიტეტის მე-8 სესიის ანგარიშში (Report of the Eighth Session of the Codex Committee on Food additives, Wageningen, 29 May - 2 June 1972, ALINORM 72/12, http://www.codexalimentarius.org/download/report/98/al72_12e.pdf), დანართები III და IV; ამ ტექსტების დამტკიცების ფაქტი კი ასახულია კოდექს-ალიმენტარიუსის კომისიის მე-9 სესიის ანგარიშში (Report of the Ninth Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Rome, 6-17 November 1972, ALINORM 72/35, <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/d6305e/D6305E00.htm>), პუნქტები 294 და 295.

38 ეს განმარტება 1972 წელს კოდექს-ალიმენტარიუსის კომისიამ მიიღო როგორც არასავალდებულო, თავად კომისიის მიერ გამოსაყენებელი სამუშაო ვარიანტი. თუმცა იგი დღემდე არ შეცვლილა და დღეს მოქმედ სტანდარტში უცვლელად არის გადატანილი (იხ. შემდეგი სქოლიო).

ქნოლოგიური (მათ შორის ორგანოლექტიკური) ფუნქციის შესასრულებლად, სურსათის მომზადების, გადამუშავების, შეფუთვის, ტრანსპორტირების ან შენახვისას, და რის შედეგადაც ეს ნივთიერება ან მისი პროდუქტი ხდება, ან მოსალოდნელია, რომ გახდეს (პირდაპირი ან არაპირდაპირი გზით) საბოლოო სურსათის შემადგენელი ნაწილი ან სხვაგვარად იმოქმედოს საბოლოო სურსათის მახასიათებლებზე. ეს ტერმინი არ მოიცავს დამბინძურებლებს და იმ ნივთიერებებს, რომელიც სურსათს ემატება მისი კვებითი ღირებულების შენარჩუნების ან გაზრდისათვის³⁹.

რაც შეეხება სურსათის დანამატების გამოყენების სახელმძღვანელო პრინციპებს, კოდექს-ალიმენტარიუსმა დაადგინა შემდეგი:

- სურსათის ყველა დანამატი – არსებული თუ შემოთავაზებული – უნდა მუდმივად ტოქსიკოლოგიურად მონმდებოდეს და ფასდებოდეს. გამოყენებისთვის დაშვებული უნდა იყოს მხოლოდ ის დანამატები, რომელიც არსებული მონაცემების მიხედვით მომხმარებელთა ჯანმრთელობისთვის საფრთხეს არ წარმოადგენს⁴⁰ (მომხმარებლის დადგენილი ნორმის ფარგლებში);
- დანამატის გამოყენება გამართლებულია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი ის ჩამოთვლილიდან რომელიმე მიზანს მანაც ემსახურება, და ეს მიზნები სხვა, ეკონომიკური და ტექნოლოგიური თვალსაზრისით მისაღები საშუალებით არ მიიღწევა.

39 განმარტება ინგლისურად: “Food additive” means any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result, (directly or indirectly) in it or its byproducts becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods. The term does not include contaminants or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities. (Codex General Standard for Food Additives, CODEX STAN 192-1995, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/9/CXA_006e.pdf)

40 კოდექს-ალიმენტარიუსის მოქმედ სანდარტში (Codex General Standard for Food Additives, CODEX STAN 192-1995) კონკრეტულად მითითებულია, რომ გამოსაყენებლად დაიშვება მხოლოდ ის დანამატები, რომელიც JECFA-ს მიერ მონოღებული ინფორმაციის მიხედვით მომხმარებელთა ჯანმრთელობას საგრძნობ რისკს არ უქმნის (present no appreciable health risk). როგორც სტანდარტში განმარტებულია, ეს ნიშნავს, რომ „გონივრული სიზუსტით“ (reasonable certainty) დანამატი, თუკი ის გამოყენებული იქნება იმ რაოდენობით და იმ პირობებით, რაც სტანდარტშია მითითებული, მომხმარებლისთვის საზიანო არ არის.

ეს მიზნებია:

- სურსათის კვებითი ღირებულების შენარჩუნება; სურსათის კვებითი ღირებულების განზრახ შემცირება დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი სურსათი გათვლილია განსაკუთრებულ დიეტაზე, ან სხვა ისეთ შემთხვევაში, როცა სურსათი ნორმალური რაციონის მნიშვნელოვან შემადგენელ ნაწილს არ წარმოადგენს.
 - განსაკუთრებული დიეტისთვის განკუთვნილი სურსათის კომპონენტების/ ინგრედიენტების უზრუნველყოფა;
 - სურსათის გამძლეობის/შენახვის უნარის ან მისი ორგანოლექტიკური თვისებების გაუმჯობესება იმ პირობით, რომ სურსათის ბუნება ან ხარისხი არ იცვლება ისე, რომ მომხმარებელი მოტყუვდეს;
 - სურსათის წარმოების, გადამუშავების, შეფუთვის, ტრანსპორტირების ან შენახვისას არსებული ტექნოლოგიური საჭიროებების დაკმაყოფილება, იმ პირობით, რომ დანამატი არ გამოიყენება არასათანადო ნედლეულის, პრაქტიკის (მათ შორის ჰიგიენის მოთხოვნების დარღვევის) ან ტექნოლოგიის გამოყენების შესანიღბად.
- დანამატის გამოსაყენებლად დაშვება შეძლებისდაგვარად უნდა მოხდეს შეზღუდულად – მხოლოდ გარკვეული ტიპის სურსათში, გარკვეული მიზნითა და პირობებით. დანამატი დაშვებულ უნდა იქნეს იმ მინიმალური რაოდენობით, რომელიც მისი გამოყენების მიზნისთვის საკმარისია. დაშვებული ნორმის დადგენისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს ადამიანების მიერ ამ დანამატის მიღება ყველა შესაძლო გზით.

კოდექს – ალიმენტარიუსის და JECFA-ს თანამშრომლობა დღესაც გრძელდება. დღეის მდგომარეობით JECFA-მ სურსათის დანამატებთან და ქიმიურ დამბინძურებლებთან⁴¹ დაკავშირებული, სისტემატიზებული ფაქტობრივად მასალის უზარმაზარი ბაზა დაა-

41 JECFA-ს მანდატი მოიცავს სურსათის დანამატს, მათ შორის სურსათის დამუშავების დამხმარე აგენტებს (processing aids) და საგემოვნო ნივთიერებებს (flavouring agents), ვეტერინარული პრეპარატების ნარჩენებს, დამბინძურებლებს და ბუნებრივ ტოქსინებს. დღეის მდგომარეობით კომიტეტს შეფასებული აქვს 2600-ზე მეტი საკვებ-დანამატი, სურსათის დამბინძურებელი 50 ნივთიერება და 95 ვეტოპრეპარატი.

გროვა, რომელიც ინტერნეტში ხელმისაწვდომია⁴². ეს ბაზა მოიცავს სურსათის დანამატების ქიმიური თვისებებისა და გამოყენების აღწერას, მათ ტოქსიკოლოგიურ მახასიათებლებს, ადამიანთა ექსპოზიციის შეფასებას და ამ ნივთიერებათა აღმოჩენისა და რაოდენობრივი განსაზღვრის მეთოდებს. ამ მონაცემების საფუძველზე კოდექს-ალიმენტარიუსი ამტკიცებს და რეგულარულად განახლებს დანამატების გამოყენების ნორმებს⁴³.

სურსათის დანამატების რეგულირება ევროკავშირში

სურსათის სხვადასხვა დანამატის რეგულირება ევროპული თანამეგობრობის ცალკეულ ქვეყნებში XVII-XIX საუკუნიდან დაიწყო და არა მხოლოდ მომხმარებლის ჯანმრთელობის დაცვას, არამედ სურსათის ფალსიფიკაციის წინააღმდეგ ბრძოლას ემსახურებოდა. შესაბამისად, ევროპული თანამეგობრობის ჩამოყალიბების მომენტისათვის მის თითოეულ წევრ-ქვეყანაში არსებობდა სურსათის დანამატების რეგულირების ტრადიცია. ცხადია, მიდგომებიც და მოთხოვნებიც ქვეყნებს შორის მნიშვნელოვნად განსხვავდებოდა, რაც თანამეგობრობის ერთიან ბაზარზე სასურსათო პროდუქტების გადაადგილებისთვის ტექნიკურ ბარიერს წარმოადგენდა

ევროპული თანამეგობრობის მიერ ამ სფეროს მონქსრიგება რამდენიმე ეტაპად წარმართა.

42 კომიტეტის მიერ სხვადასხვა ნივთიერების ადამიანზე ზემოქმედების შეფასებათა ბაზა ხელმისაწვდომია ინტერნეტში მისამართზე: <http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/search.aspx> და აგრეთვე ქიმიური უსაფრთხოების საერთაშორისო პროგრამის ვებ-გვერდზე: <http://www.inchem.org/>, ცალკე სურსათის დანამატების ფიზიკური და ქიმიური მახასიათებლების ბაზის მისამართია: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html>, არომატიზატორების (flavourings) ბაზის მისამართია: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>, ხოლო ლაბორატორიული შემონმების მეთოდები ხელმისაწვდომია მისამართზე: <http://www.fao.org/docrep/009/a0691e/a0691e00.htm>. JECFA-ს ყველა სხდომის ანგარიში ხელმისაწვდომია მისამართზე <http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/reports/en/>, ხოლო JECFA-ს მიერ სხვადასხვა ნივთიერებების შეფასებები და მონოგრაფიები – <http://www.inchem.org/pages/jecfa.html>.

43 ნორმები თავმოყრილია „სურსათის დანამატების ერთიანი სტანდარტში“ (Codex General Standard for Food Additives, CODEX STAN 192-1995, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/9/CXA_006e.pdf. იხ. დეტალური აღწერა ქვემოთ) სტანდარტის მოქმედი ვერსია ხელმისაწვდომია მონაცემთა ბაზის სახით მისამართზე <http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/index.html>

პირველი ეტაპი: სურსათის დანამატი, როგორც ცალკე პროდუქტი

ევროპულ თანამეგობრობაში სურსათის დანამატების რეგულირების პირველი სტადია 1962-1974 წლებს მოიცავს. ეს არის სურსათის დანამატების შედარებით „ზერელე“ რეგულირების პერიოდი, საკითხის მონესრიგების საწყისი მცდელობა, როცა ნევრ-ქვეყნებში გამოსაყენებლად დაშვებული სურსათის დანამატების ჩამონათვალი თანამეგობრობის დონეზე შემოიზღუდა. ანუ დადგინდა სურსათის დანამატების ე.წ. „თეთრი სია“⁴⁴, რომელსაც ქვეყნები არ უნდა გასცდომოდნენ (ანუ ამ სიაში არ შესული სურსათის დანამატების⁴⁵ გამოყენება იკრძალებოდა). კონკრეტულად რომელი დანამატი იქნებოდა დაშვებული⁴⁶ თითოეულ ქვეყანაში ამ „თეთრი სიიდან“, – ეს კვლავ ქვეყნების გადასაწყვეტი იყო. გარდა ამისა არ იყო დარეგულირებული ძალიან მნიშვნელოვანი საკითხი – თუ რომელ სურსათში დაიშვებოდა თითოეული დანამატი და რა რაოდენობით – თანამეგობრობის ნორმატიულ აქტებში მითითებული იყო, რომ ეს საკითხი დარეგულირდებოდა შემდეგ ეტაპზე. მანამდე კი ის ნევრი-ქვეყნების განგებაში რჩებოდა.

არსებითად, ამ ეტაპზე თანამეგობრობამ დაარეგულირა სურსათის დანამატები, როგორც დამოუკიდებელი საქონელი. ანუ დადგინდა, თუ რა შეიძლება გაიყიდოს⁴⁷ ამა თუ ფუნქციის მქონე დანა-

44 ამ სტატიაში „თეთრი სია“ იხმარება ინგლისური ტერმინის „positive list“ შესატყვისად, ხოლო „შავი სია“ – „negative list“ შესატყვისად.

45 უფრო სწორად, იკრძალებოდა იმავე ფუნქციის მქონე სხვა დანამატების გამოყენება (გარდა ამ ფუნქციისთვის დადგენილ „თეთრ სიაში“ მითითებულისა). დარეგულირებული სურსათის დანამატების ჯგუფები მოიცავდა საკვებ საღებავებს (1962 წლის 23 ოქტომბრის დირექტივა, იხ. ქვემოთ), კონსერვანტებს (დირექტივა 64/54/EEC, იხ. ქვემოთ), ჟანგვანინალებს (დირექტივა 70/357/EEC, იხ. ქვემოთ), ემულგატორებს, შემასქელებლებს, სტაბილიზატორებს და ჟელეს ნარმოქმნელებს (დირექტივა 74/329/EEC, იხ. ქვემოთ).

46 თანამეგობრობის კანონმდებლობა ითხოვდა, რომ „თეთრ სიაში“ შესული საკვებდანამატი არ ყოფილიყო რომელიმე ქვეყანაში „სრულებით აკრძალული“. როგორც თანამეგობრობის სასამართლომ განმარტა, ეს ნიშნავდა, რომ „თეთრ სიაში“ შესული თითოეული საკვებდანამატის გამოყენება თითოეულ ნევრ-ქვეყანას რომელიმე ერთ სურსათში მაინც უნდა დაეშვა (იხ. თანამეგობრობის სასამართლოს გადაწყვეტილებები საქმეებზე Case 88/79 და Case 108/80). (აქ და ქვემოთ მითითებული თანამეგობრობის სასამართლოს გადაწყვეტილებები ხელმისაწვდომია ვებგვერდზე <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>).

47 მიუხედავად იმისა, რომ ამ პერიოდის დირექტივებით ფორმალურად რეგულირდებოდა სურსათის დანამატების არა გაყიდვა, არამედ გამოყენება, სასამართლომ

მატად: როგორი უნდა იყოს ამ პროდუქტის (სურსათის დანამატის) შემადგენლობა (მოქმედი ნივთიერება, გამხსნელად/გამზავებლად გამოყენებული მასალა, უცხო ნივთიერებებით დაბინძურების დაშვებული დონე) და რა ინფორმაცია უნდა იყოს განთავსებული მის ეტიკეტზე⁴⁸.

ამ კანონმდებლობას ჰქონდა რამდენიმე დეკლარირებული მიზანი. ესენი იყო: საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვა, მომხმარებლის დაცვა სურსათის ფალსიფიკაციისგან, და ამავე დროს, ეკონომიკური და ტექნოლოგიური საკითხების გათვალისწინება⁴⁹. თუმცა, ვინაიდან ევროპის ეკონომიკური თანამშრომლობის მიზანს ნევრ-ქვეყნებს შორის შეუფერხებელი ვაჭრობა წარმოადგენდა, ამ დირექტივების ერთ-ერთი ძირითადი მიზანი, ცხადია, იყო თანამეგობრობის ქვეყნებს შორის ვაჭრობისთვის ტექნიკური ბარიერების აღმოფხვრა. საინტერესოა, რომ ამ პერიოდის დირექტივები ვერც ერთ ამ მიზანს ვერ აღწევდა. დირექტივებით დადგინილი „თეთრი სიები“ არ ნიშნავდა იმას, რომ მათში შესული სურსათის დანამატები თანამეგობრობის ყველა ქვეყანაში ერთნაირად დაშვებული ხდებოდა. როგორც დირექტივების პრეამბულაშია აღნიშნული, დადგინდა პრინციპში დასაშვები სურსათის დანამატების ჩამონათვალი, ანუ ის, რომელთა დაშვების უფლება თავიანთ ქვეყანაში ნევრ-ქვეყნებს აქვთ. ქვეყნებს აგრეთვე არ ჰქონდათ უფლება „თეთრ სიაში“ შესული დანამატი „სრულებით აეკრძალათ“, რაც იმას ნიშნავდა, რომ ამ სიის სურსათის დანამატების გამოყენება თანამეგობრობის თითოეულ ნევრ-ქვეყანაში რომელიმე ერთი ტიპის სურსათში მაინც იყოს დაშვებული⁵⁰. ეს მიდგომა ნევრ-ქვეყნებს შორის სურსათის დანამატების კანონმდებლობის მნიშვნელოვანი განსხვავებულობის შესაძლებლობას ტოვებდა, რაც, ცხადია, ვაჭრობისათვის არსებული ტექნიკური ბარიერების აღმოფხვრას ხელს დიდად არ უწყობდა.

(Case 88/79) განმარტა, რომ ეს დირექტივები არსებითად სურსათის დანამატების მარკეტინგს არეგულირებდა. კერძოდ, ვინაიდან დირექტივები ითხოვდა, რომ სურსათის დანამატებზე მითითებული ყოფილიყო მათი გამოყენების სფერო/დანიშნულება და ამავე დროს, ამ სფეროს შეზღუდვა იყო დაწესებული, ეს ფაქტობრივად გაყიდვის შეზღუდვას ნიშნავდა (ანუ ფაქტობრივად მოთხოვნილი იყო, რომ პროდუქტზე მითითებული მიზნით გამოსაყენებლად ეს პროდუქტი არავინ უნდა იყიდოს).

48 საკვალდებულო ინფორმაცია მოიცავდა შემდეგს: მწარმოებელი, E-ნომერი (იხ. ქვემოთ) და დანიშნულება: „სურსათის საღებავი“, „სურსათის კონსერვანტი“, „სურსათის უანგვანინალი“

49 1962 წლის დირექტივისა და 64/54/EEC დირექტივის პრეამბულები (იხ. ქვემოთ).

50 იხ. თანამეგობრობის სასამართლოს განმარტება საქმეზე Case 88/79..

რაც შეეხება მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვას, ამ მხრივ ამ პერიოდის კანონმდებლობა, ცხადია, გარკვეულ გაუმჯობესებას მოიცავდა – გარკვეული საეჭვო ან მავნე დანამატები თანამეგობრობის ყველა ქვეყანაში აიკრძალა. თუმცა დაშვებული დანამატების გამოყენების მასშტაბების მხრივ მდგომარეობა სხვადასხვა ქვეყანაში განსხვავებული რჩებოდა და არც სურსათში დანამატის გამოყენების თაობაზე მომხმარებლის ინფორმირება იყო დარეგულირებული. თანამეგობრობის სასამართლომ აღიარა⁵¹, რომ, ვინაიდან იმ სურსათის ტიპები და ოდენობა, რომელშიც „თეთრ სიაში“ შესული სურსათის დანამატების გამოყენება დაიშვებოდა, ქვეყნების მიხედვით განსხვავდებოდა და შესაბამისად, განსხვავდებოდა მომხმარებლების მიერ საკვებთან ერთად მიღებული დანამატის რაოდენობა, ეს ღირებულებები სხვადასხვა ქვეყანაში მცხოვრებ მომხმარებლებს ფრიად განსხვავებული ეფექტურობით იცავდა. ცხადია, ეს გარემოება კანონმდებელსაც ესმოდა – ამ პერიოდის ყველა ღირებულებაში მითითებულია, რომ გათვალისწინებულია საკითხის მონესრიგების შემდეგი ეტაპი, რომელზეც მოხდება დაშვებული სურსათის დანამატების ამა თუ იმ სურსათში გამოყენების წესებისა თუ ნორმების უნიფიცირება.

როგორც აღვნიშნეთ, სურსათის დანამატების მარეგულირებელი პირველივე აქტით, 1962 წელს შემოღებულ იქნა რეგულირების ძირითადი პრინციპი – ე.წ. „თეთრი სიის“ პრინციპი⁵². ანუ გამოსაყენებლად დაშვებოდა მხოლოდ ის სურსათის დანამატები, რომლებიც ნორმატიულ აქტშია მითითებული. ყველა სხვა – იკრძალება. თუმცა გამოყენებულ იქნა ამ პრინციპის საინტერესო მოდიფიკაცია – ეტაპობრივად ხდებოდა მხოლოდ ცალკეული, კონკრეტული ფუნქციის მატარებელი სურსათის დანამატების რეგულირების დანერგვა, რაც იმას ნიშნავდა, რომ სხვა ფუნქციის მატარებელი დანამატები დროებით რეგულირების გარეშე იყო დატოვებული. ანუ არსებული ჩამონათვალი მხოლოდ გარკვეული ფუნქციის მქონე დანამატებს ზღუდავდა, სხვა ფუნქციის შემსრულებელი დანამატებს – არა.

51 Judgement of the Court (of the European Communities) on the Case 88/79.

52 ეს პრინციპი ნევრი-ქვეყნების კანონმდებლობაში უკვე დიდი ხნის დანერგილი იყო. ასე საფრანგეთის 1905 წლის კანონის აღმასრულებელი 1912 წლის დეკრეტით იკრძალება საკვებში რაიმე ისეთი ნივთიერების დამატება, რომელიც სურსათში გამოყენებისთვის წინასწარ დაშვებული არ არის (წყარო: ევროპული თანამეგობრობის სასამართლოს საქმე Case 88/79 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:61979CC0088:EN:PDF>)

ასე, 1962 წელს რეგულირებას დაექვემდებარა მხოლოდ სურსათის საღებავები⁵³. 1963⁵⁴ წელს მათ დაემატა კიდევ ერთი ჯგუფი – კონსერვანტები⁵⁵, 1970 წელს კიდევ ერთი – ჟანგვანინალები⁵⁶, ხოლო 1974 წელს – ემულგატორები, სტაბილიზატორები, შემასქელებლები და ჟელეს წარმომქმნელი ნივთიერებები⁵⁷. დღესდღეობით სურსათის დანამატების ფუნქციური ჯგუფების რაოდენობა უკვე ოცდაექვსია (მე-3 დანართში იხ. ამჟამად ევროკავშირში რეგულირებული სურსათის დანამატების ფუნქციური ჯგუფების ჩამონათვალი).

ამდენად, საკუთრივ „დანამატის“ განსაზღვრება საკმაოდ ვიწროა: სურსათის დანამატებად (რეგულირების ყოველ კონკრეტულ ეტაპზე) მიიჩნევა მხოლოდ ის ნივთიერებები/მასალები, რომლებიც სურსათში კონკრეტული (დირექტივებით დადგენილი) ტექნოლოგიური ფუნქციის შესასრულებლად ემატება. ასეთი ინგრედიენტების ნაირსახეობათა (დაშვებული) რაოდენობა თანამეგობრობაში თავიდან შედარებით მცირე იყო. დირექტივებით დადგენილ „თეთრ სიებში“ შევიდა: 45 საღებავი⁵⁸, 30 კონსერვანტი, 37 ჟანგვანინალი⁵⁹, 47 ემულგატორი/შემასქელებელი/ჟელეს წარმომქმნელი, 12 დამატკობელი. დღეს, როცა სურსათის დანამატებში უკვე 26 სხვადასხვა ფუნქციის მქონე ნივთიერება/მასალაა გაერთიანებული, მათი რაოდენობა 321-ია, თუმცა, მაგალითად, სურსათის არომატიზატორებთან

53 Council Directive of 23 October 1962 on the approximation of the rules of the Member States concerning the colouring matters authorised for use in foodstuffs intended for human consumption. <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=2516:cs&lang=en&list=2516:cs,&pos=1&page=1&nb=1&pgs=10&hwords=&checktext=checkbox&visu=#texte>

54 Council Directive 64/54/EEC of 5 November 1963 on the approximation of the laws of the Member States concerning the preservatives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption. ევროკავშირის კანონმდებლობის ტექსტები ხელმისაწვდომია ვებგვერდზე <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html>.

55 ამ ბროშურაში „კონსერვანტი“ გამოიყენება ინგლისური ტერმინის „preservative“ შესატყვისად და აღნიშნავს ნივთიერებებს, რომელიც სურსათში მიკროორგანიზმების გამრავლებას აფერხებს.

56 Council Directive 70/357/EEC of 13 July 1970 on the approximation of the laws of the Member States concerning the antioxidants authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

57 Council Directive 74/329/EEC of 18 June 1974 on the approximation of the laws of the Member States relating to emulsifiers, stabilizers, thickeners and gelling agents for use in foodstuffs.

58 დღეს დაშვებული საკვები საღებავების რაოდენობა 42-ია: 1962 წელს დაშვებულ საღებავებს დაემატა 13 და გამოაკლდა 15 საღებავი. დეტალებისთვის იხ. დანართი 1.

59 70/357/EEC დირექტივით დაიშვა 37 ჟანგვანინალი, თუმცა მათგან 5 მანამდე დაშვებული კონსერვანტი იყო.

შედარებით (იხ. ქვემოთ) ეს რიცხვი მაინც საკმაოდ მოკრძალებულია.

სურსათის დანამატების რეგულირების პირველ ეტაპზე დაშვებული სურსათის დანამატების სიები ფუნქციური დატვირთვის მიხედვით დგებოდა (საღებავები, ჟანგვანინალები და ა.შ.). ძალიან მალე გასაგები გახდა ასეთი მიდგომის ნაკლოვანებები: ბევრ ნივთიერებას აქვს რამდენიმე ფუნქცია. აღწერილი მიდგომა ითხოვდა, რომ ერთი და იგივე ნივთიერება სხვადასხვა ფუნქციისთვის ცალ-ცალკე ყოფილიყო დაშვებული. თავდაპირველად ასეც ხდებოდა. თუმცა პრაქტიკული თვალსაზრისით, ცხადია, ძალზე რთულია გააკონტროლო, მაგალითად, რძემჟავა სურსათში ემატება როგორც კონსერვანტი, თუ როგორც ჟანგვანინალი. ამიტომ შემდგომში ეს მიდგომა გაუქმდა – თუ დანამატი დაშვებულია, იგი დაშვებულია 26-დან ნებისმიერი ფუნქციით გამოსაყენებლად⁶⁰.

აღსანიშნავია „თეთრი სიების“ კიდევ ერთი თავისებურება: ამა თუ იმ ნივთიერების არ-მოხვედრა დაშვებული დანამატების სიაში, აუცილებლად არ ნიშნავს იმას, რომ ეს ნივთიერება ჯანმრთელობისთვის საშიშია. შესაძლოა ნივთიერება „თეთრ სიაში“ უბრალოდ იმის გამო არ შევიდეს ან უკვე შესული ამოიღონ, რომ ის სამრეწველო თვალსაზრისით საინტერესო არაა. მაგალითად, ამ მიზეზით დაშვებული კონსერვანტების სიიდან 1971 წელს ამოიღეს კალციუმის მეტაბისულფიტი⁶¹, რომელიც იმ პერიოდში E225 ნომრით აღინიშნებოდა⁶². შესაბამისი დირექტივის⁶³ პრეამბულაში მითითებულია, რომ, მიუხედავად იმისა, რომ კალციუმის მეტაბისულფიტის გამოყენება სურსათის კონსერვანტად ჯანმრთელობის თვალსაზრისით დასაშვებია, პრაქტიკულად იგი არ იწარმოება ისეთი მასშტაბით, რომ სურსათის დანამატად იქნეს გამოყენებული.

ამგვარი მიდგომა სრულად შეესაბამება სურსათის დანამატების გამოყენების ზემოთ აღწერილ პრინციპებს. როგორც ევროპის სასამართლო აღნიშნავს, სურსათის დანამატებისადმი აუცილებელია განსაკუთრებით ფრთხილი დამოკიდებულება, რომლის მიხედვით-

60 გამონაკლისია შემავსებლები (carriers). დეტალები იხ. ქვემოთ.

61 Calcium metabisulphite, CaS₂O₅

62 ამჟამად კოდექს-ალიმენტარიუსის სურსათის დანამატების კლასიფიკაციით INS-225 ნომრით აღინიშნება სხვა ნივთიერება – კალიუმის სულფიტი (Potassium sulphite)

63 იგულისხმება Council Directive 71/160/EEC of 30 March 1971 making a sixth amendment to the Directive of 5 November 1963 on the approximation of the laws of the Member States concerning the preservatives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

აც სურსათის დანამატების გამოყენება მხოლოდ მაშინ უნდა იყოს დაშვებული, თუ ამის რეალური ტექნოლოგიური ან ეკონომიკური საჭიროება არსებობს⁶⁴.

სურსათის დანამატების ნუმერაცია

სურსათის დანამატების მარეგულირებელი პირველივე დირექტივით თანამეგობრობაში გამოსაყენებლად დაშვებულ სურსათის დანამატებს მიენიჭა ე.წ. „E-ნომრები“. აქ „E“ ევროპის აღმნიშვნელია, სამნიშნა ნომრების⁶⁵ მინიჭება კი ხდებოდა თანმიმდევრულად (რეგულირების დაწესების მიხედვით), შემდეგი პრინციპით:

- სამნიშნა ნომრის პირველი ციფრით აღნიშნებოდა დანამატის ფუნქცია, მიმდევრობით. ასე:
 - 1 – სურსათის საღებავი,
 - 2 – კონსერვანტი,
 - 3 – ჟანგვანინალი,
 - 4 – ემულგატორები, სტაბილიზატორები, შემასქელებლები.
- და ა. შ.
- სამნიშნა ნომრის მეორე ციფრი მიანიშნებდა შიდა ჯგუფებს. მაგალითად, საღებავებში შიდა დაყოფა ასეთი იყო:
 - 0 – ყვითელი საღებავები,
 - 1 – ნარინჯისფერი საღებავები,
 - 2 – წითელი საღებავები,
 - 3 – ლურჯი საღებავები,
 - 4 – მწვანე საღებავები,

64 იხ. ევროპის სასამართლოს მსჯელობა საქმეზე Case 304/84, პუნქტი 22.

65 დანამატისთვის ნომრის მინიჭების საჭიროება გამომდინარეობდა მის შესახებ მომხმარებლის ინფორმირების აუცილებლობის პრინციპიდან (სურსათის ეტიკეტზე დანამატების აღნიშვნის თაობაზე იხ. ქვემოთ). ნომერი საშუალებას იძლევა დანამატების რთული ქიმიური დასახელებები (ზოგ შემთხვევაში კი აღწერილობითი დასახელებები) ჩანაცვლდეს აღნიშვნათა ერთიანი სისტემით, რომელიც სურსათის ეტიკეტის ენაზე არ იქნება დამოკიდებული და ყველა ქვეყანაში ერთიანად გასაგები იქნება. აღსანიშნავია, რომ ქიმიურ ნივთიერებათა ნუმერაციის სხვა, უკვე არსებული სისტემების (მაგალითად, ქიმიურ ნივთიერებათა დანომვრის საერთაშორისო სისტემის, Chemical Abstracts Service, CAS) გამოყენება სურსათის დანამატებისათვის შეუძლებელია, ვინაიდან ხშირად სურსათის დანამატი არ არის ქიმიური ნივთიერება, არამედ ნარევი, მასალა (მაგალითად, მწვარი უმბრა (burnt umber) – ყავისფერი საღებავი E181, რომელიც 1976 წლამდე ევროპაში დაშვებული იყო ყველის გარეკანის შესაღებლად).

- 5 – ყავისფერი და შავი საღებავები,
- 6 – ცვალებადი ფერის მქონე საღებავები,
- 7 – მხოლოდ სურსათის ზედაპირის დამუშავებისთვის გამოსაყენებელი საღებავები,
- 8 – სხვა საღებავები, რომელიც მხოლოდ გარკვეული (შეზღუდული) მიზნით გამოიყენება.

განსხვავებით საღებავებისგან, კონსერვანტების შიდა დაჯგუფება ქიმიური შემადგენლობის მიხედვით განხორციელდა:

- 0 – სორბინის მჟავა და მისი მარილები (ნომრები E200-E203);
- 1 – ბენზოინის მჟავა და მისი მარილები (ნომრები E210-E217);⁶⁶
- 2 – გოგირდის ორჟანგი და სულფიტები (ნომრები E220-E225);⁶⁷
- 5 – ნიტრიტები და ნიტრატები (ნომრები E250-E25268);
- 6 – ძმარმჟავა და მისი მარილები (ნომრები E260-E263);
- 7 – რძემჟავა და მისი მარილები (ნომერი E270);
- 8 – პროპიონის მჟავა და მისი მარილები (ნომრები E280-E282);
- 9 – ნახშირორჟანგი (ნომერი E290).

• სამნიშნა ნომრის მესამე ციფრი აღნიშნავდა დანამატის უბრალო რიგითობას ქვეჯგუფის ფარგლებში (რაიმე განსაკუთრებული ლოგიკის გარეშე).

თუმცა უკვე 1970 წლისთვის გასაგები გახდა, რომ ნუმერაციის ასეთი სისტემა არ ამართლებდა. პირველ რიგში აშკარა იყო, რომ ერთი ქვეჯგუფისადმი მიკუთვნებული ნივთიერებების რაოდენობა ყოველთვის 10 ვერ იქნებოდა. მეორე მხრივ, არც ქვეჯგუფების რაოდენობა შემოიფარგლებოდა 10-ით. ამიტომ უკვე 70/357/EEC და 74/329/EEC დირექტივებში დანამატები (ასეულების ფარგლებში) უფრო „მჭიდროდ“ არის დაჯგუფებული:

- ნომრები E300-E304 – ასკორბინის მჟავა და მისი მარილები;
- E306-E309 – ტოკოფეროლები;

66 შემდგომში ამ ჯგუფს დაემატა E218 და E219.

67 შემდგომში ამ ჯგუფს დაემატა E226-E228.

68 შემდგომში ამ ჯგუფს დაემატა E249.

- E320-E321 – ფენოლისა და ბუტილენის წარმოებულები;
- E322 – ლეციტინები;
- E325-E32769 – რძემჟავას მარილები (საგულისხმოა, რომ თავად რძემჟავას უკვე ჰქონდა მინიჭებული ნომერი E270, ამიტომ იგი ჟანგვანინალებშიც ამ ნომრით შევიდა);
- E330-E333 – ლიმონმჟავა და მისი მარილები;
- E334-E337 – ლენის მჟავა და მისი მარილები;
- E338-E341 – ორთოფოსფორმჟავა და მისი მარილები;
- E400-E405 – ალგინის მჟავა და მისი მარილები;
- E406-E408 – წყალმცენარეებისგან მიღებული შემასქელებლები (აგარი, კარეგენანი, ფურცელერანი);
- E410-E414 – სხვა ბუნებრივი ფისები და შემასქელებლები;
- E420-E422 – პოლიოლები (შაქრის სპირტები);
- E440 – პექტინები;
- E450 – პოლიფოსფატები;
- E460-E466 – ცელულოზის წარმოებულები;
- E470-E483 – ცხიმოვანი მჟავების წარმოებულები.

შემდგომში, ნუმერაციის ასეთი „შემჭიდროვების“ გამო, ქვეჯგუფების მეტი დეტალიზაციის ან ახალი ნივთიერებების დასამატებლად საჭირო გახდა დანამატის სამნიშნა ნომრისთვის დაემატებინათ ქვენუმერაცია – ასოები (a), (b), (c) და ა.შ., ზოგ შემთხვევაში კი დამატებით (i), (ii), (iii) და ა.შ. ზოგ შემთხვევაში ახალი დანამატები ამ ჩამონათვალში ემატებოდა ყოველგვარი სისტემის გარეშე – უბრალოდ თავისუფალი ნომრის დასაკავებლად. თუმცა, ზოგ შემთხვევაში, „თავისუფალი ნომრები“ დღემდე ვაკანტურია.

ნუმერაციის ამ პრინციპის კიდევ ერთ პრობლემურ მხარეს წარმოადგენდა ის გარემოება, რომ ზოგიერთ დანამატს რამდენიმე სხვადასხვა ფუნქცია გააჩნია. როგორც ზემოთ მოყვანილი ჩამონათვალიდანაც ჩანს, ზოგ შემთხვევაში ქიმიური თვალსაზრისით ერთგვაროვანი დანამატების ჯგუფები ნუმერაციის თვალსაზრისით გახლეჩილი გამოვიდა იმ მარტივი მიზეზის გამო, რომ ერთ-ერთი ფუნქცია, რომელიც ამ ჯგუფის ნივთიერებების მხოლოდ ნაწილს გააჩნდა, უფრო ადრე მოექცა რეგულირებაში (და შესაბამისად

69 შემდგომში ამ ჯგუფს დაემატა E328 და E329.

მიენიჭა E-ნომერი), ვიდრე სხვა ფუნქციები, რომელიც ამ ჯგუფის ყველა დანამატისთვის დამახასიათებელია. მაგალითად, რძემჟავას, როგორც კონსერვანტს, 1964 წელს მიენიჭა ნომერი E270, მაშინ, როდესაც ისიც და მისი მარილებიც წარმოადგენენ უანგვანინალებს და თუკი ეს ფუნქცია კონსერვანტებზე უფრო ადრე დარეგულირდებოდა, რძემჟავა და მისი მარილები ნუმერაციის მხრივ ერთად იქნებოდა დაჯგუფებული (რძემჟავას მარილების ნომერია E325-E329). ანალოგიურად „გახლეჩილია“ (ნუმერაციის თვალსაზრისით) ფოსფატები (E338-E343, E450-E452) და პოლიოლები (E420-421, E965-E968). მიზეზი კი მარტივია – დანამატებისადმი ერთხელ მინიჭებული E-ნომრები აღარ იცვლება⁷⁰.

მიუხედავად ნუმერაციის ამ სისტემის გარკვეული არათანმიმდევრულობებისა, კოდექს ალიმენტარიუსმა იგი მაინც საკმარისად მისაღებად მიიჩნია და 1989 წელს მის საფუძველზე შექმნილი, სურსათის დანამატების ნუმერაციის საერთაშორისო სისტემა (International Numbering System, INS) დაამტკიცა⁷¹. დოკუმენტში მითითებულია, რომ დანამატების ნუმერაციისას საგანგებო ძალისხმევა იყო მიმართული იმაზე, რომ ერთგვაროვანი ფუნქციის მქონე დანამატები ჩამონათვალში ერთად მოხვედრილიყო. თუმცა იმის გამო, რომ ჩამონათვალი მუდმივად იზრდება, ეს ყოველთვის შესაძლებელი არ არის. ამიტომ, ხშირ შემთხვევაში, დანამატის განლაგება ჩამონათვალში (ანუ მისი INS-ნომერი) აღარ არის პირდაპირ კავშირში ამ დანამატის ფუნქციასთან.

საგულისხმოა, რომ განსხვავებით E-ნომრებისგან, კოდექს-ალიმენტარიუსის მიერ დანამატისთვის INS-ნომრის მინიჭება დანამატის დაშვებას არ ნიშნავს. INS-ნუმერაციაში მოქცეულია ბევრი ისეთი დანამატი, რომელიც გამოსაყენებლად დაშვებული არ არის. კოდექს,

70 არის გამონაკლისები. მაგალითად, 1962-1976 წლებში E103 ნომრით ევროპულ თანამეგობრობაში აღინიშნებოდა სინთეზური აზო-საღებავი ქრიზოინი (Chrysoine S). კოდექს-ალიმენტარიუსის სურსათის დანამატების სიაში კი ამჟამად INS-103 ნომრით აღინიშნება ბუნებრივი საღებავი ალკანინი (იგივე ალკანეტი, Alkannin, Alkanet); 1962-1971 წლებში E225 ნომრით ევროპულ თანამეგობრობაში აღინიშნებოდა კონსერვანტი კალციუმის მეტაბისულფიტი (Calcium metabisulphite). ამჟამად კოდექს ალიმენტარიუსის სურსათის დანამატების კლასიფიკაციით კი INS-225 ნომრით აღინიშნება კალიუმის სულფიტი (Potassium sulphite).

71 CAC/GL 36-1989: სურსათის დანამატების კლასები და ნუმერაციის საერთაშორისო სისტემა (Class names and the International Numbering System for food additives, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/13341/CXG_036e.pdf) დოკუმენტი რეგულარულ განახლებას განიცდის. ბოლოს შესწორდა 2013 წელს.

ალიმენტარიუსის მიერ გამოსაყენებლად დაშვებულად დანამატების ამომწურავი ჩამონათვალი (კოდექს-ალიმენტარიუსის „თეთრი სია“) მოცემულია კოდექს ალიმენტარიუსის მიერ დამტკიცებულ სხვა დოკუმენტში – ეს არის სტანდარტი CODEX STAN 192-1995, „სურსათის დანამატების ზოგადი სტანდარტი“ (General Standard for Food additives, დეტალები იხ. ქვემოთ).

სურსათის დანამატების ნუმერაციის საერთაშორისო სისტემა, თავის მხრივ, აღიარებულია ევროკავშირის მიერ – ევროკავშირის მიერ სურსათის ახალი დანამატის დამტკიცებისას მას ყოველთვის ენიჭება ისეთი E-ნომერი, რომლის ციფრობრივი გამოხატულება INS-ნომრის ანალოგიურია.

მეორე ეტაპი: დანამატების მითითება სურსათის ეტიკეტზე

1979 წელს ევროპაში მნიშვნელოვანი ნაბიჯი გადადგა სურსათის დანამატების რეგულირების მიზნით. კერძოდ, ამ წელს ევროპული თანამეგობრობის საბჭომ დაამტკიცა 79/112/EEC დირექტივა⁷², რომლითაც სურსათის ეტიკეტირების მოთხოვნები დადგინდა⁷³. მათ შორის სავალდებულო გახდა სურსათის ეტიკეტზე დანამატების მითითება.

კონკრეტულად, 79/112/EEC დირექტივა ითხოვდა, რომ სურსათის ეტიკეტზე სრულად ყოფილიყო აღწერილი მისი შემადგენლობა, მათ შორის მითითებული ყოფილიყო სურსათის მომზადებისას (manufacture or preparation) გამოყენებული სურსათის დანამატები, იმ შემთხვევაში, თუ ისინი წარმოდგენილია საბოლოო პროდუქტში, თუნდაც შეცვლილი ფორმით⁷⁴. დანამატისთვის მითითებული უნდა ყოფილიყო მისი ფუნქციური კლასი⁷⁵ და დასახელება ან E-ნომერი.

72 Council Directive 79/112/EEC of 18 December 1978 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs for sale to the ultimate consumer.

73 ევროკავშირში სურსათის ეტიკეტირების რეგულირება დეტალურად განიხილება ამ სერიის შემდეგ ბროშურაში.

74 უფრო ზუსტად, ფორმულირება ასეთია: „სურსათის ინგრედიენტად მიიჩნევა სურსათის მომზადებისას გამოყენებული ნებისმიერი ნივთიერება, მათ შორის სურსათის დანამატები, რომელიც წარმოდგენილია საბოლოო პროდუქტში, თუნდაც შეცვლილი სახით“, დირექტივა 79/112/EEC, მუხლი მე-6, პუნქტი 4.ა.

75 თუკი საკვებდანამატი მიეკუთვნება რამდენიმე ფუნქციურ კლასს, უნდა მითითოს ის ფუნქცია, რომელსაც საკვებდანამატი ამ კონკრეტულ სურსათში ასრუ-

მნიშვნელოვანია, რომ ამ დირექტივამ სურსათის რეგულირებაში შემოიტანა იმის განსაზღვრა, თუ რა წარმოადგენს სურსათის შემადგენელ ინგრედიენტს და რა – არა. დანამატებთან მიმართებაში არსებითია, რომ ისინი საბოლოო პროდუქტის ინგრედიენტს ყოველთვის არ წარმოადგენს. ზოგ შემთხვევაში, დანამატი, მიუხედავად იმისა, რომ იგი ნამდვილად იყო გამოყენებული ამ კონკრეტული სურსათის წარმოებაში და მისი ნარჩენი საბოლოო პროდუქტშია წარმოდგენილი, პროდუქტის ინგრედიენტად არ მიიჩნევა და ეტიკეტზე არ მიეთითება.

დირექტივა სამ ასეთ შესაძლებლობას უშვებს. ესენია:

- დანამატი, „რომელიც სურსათში მხოლოდ იმიტომ აღმოჩნდა, რომ ის სურსათის რომელიმე კომპონენტის ნაწილი იყო – თუკი მას საბოლოო სურსათში ტექნოლოგიური ფუნქცია აღარ აქვს“ – ამ გამონაკლისს შემდგომში დაერქმევა „გადატანის“ შედეგად (carry over) მოხვედრილი დანამატი.
- დანამატი, რომელიც პროცესის დამხმარე აგენტად (processing aid) იყო გამოყენებული. ეს ტერმინი თავად 79/112/EEC დირექტივაში განმარტებული არ არის. კოდექს-ალიმენტარიუსის განმარტებით⁷⁶, ეს არის ნივთიერება ან მასალა (გარდა ჭურჭლისა და ხელსაწყოებისა), რომელიც სურსათის წარმოებისას გამოიყენება ისე, რომ საბოლოო სურსათში მოსახვედრად არ არის გამიზნული, თუმცა შესაძლებელია იქ მისი ნარჩენი მაინც აღმოჩნდეს, ვინაიდან ამის თავიდან აცილება ტექნოლოგიურად შეუძლებელია⁷⁷. 89/107/EEC დირექტივაში (იხ. ქვემოთ) ამ განმარტებას დაემატა მითითება იმის თაობაზე, რომ ამ ნივთიერებათა ნარჩენები საბოლოო პროდუქტში არ უნდა ქმნიდეს რისკს ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის. ორივე ამ დოკუმენტის მიხედვით პროცესის დამხმარე აგენტები ვინაირი გაგებით სურსათის დანამატებს არ წარმოადგენს.
- სურსათის დანამატების ან არომატიზატორების გამხსნელად

ლებს (მუხლი მე-6, პუნქტი 5.ა).

76 CODEX STAN 107-1981, General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold as Such http://www.codexalimentarius.org/download/standards/2/CXS_107e.pdf

77 ზუსტი განმარტება ასეთია: „processing aid means a substance or material not including apparatus or utensils and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product“.

(solvents) ან განმაზავებლად (media) გამოყენებული ნივთიერებები – თუკი ისინი გამოყენებულია მხოლოდ ამ ფუნქციისთვის საჭირო ოდენობით. – ამ ჯგუფის ნივთიერებებს შემდგომში დაერქვა „განმაზავებლები“ (carriers).

დირექტივის ეს დებულებები ასე შეიძლება შეჯამდეს: სურსათის წარმოებაში გამოყენებული ნივთიერებები, რომელსაც საბოლოო პროდუქტში ფუნქცია აღარ აქვს, სურსათის ინგრედიენტად არ მიიჩნევა და სურსათის ეტიკეტზე არ აღინიშნება (მიუხედავად იმისა, წარმოდგენილია თუ არა იგი საბოლოო პროდუქტში⁷⁸).

დანამატის ტექნოლოგიური ფუნქცია საბოლოო პროდუქტში

აღბათ გაგინდებათ კითხვა – როგორ შეიძლება დანამატს საბოლოო პროდუქტში ფუნქცია არ ჰქონდეს? მიუხედავად იმისა, რა სტადიაზე ემატება დანამატი პროდუქტში, მისი დამატების მიზანი ხომ ის არის, რომ საბოლოო პროდუქტს ესა თუ ის თვისება შესძინოს? ანუ სურსათის ყველა დანამატს გააჩნია პირდაპირი ან არაპირდაპირი გავლენა საბოლოო სასურსათო პროდუქტის მახასიათებლებზე. მაშინ როგორ შეიძლება ითქვას, რომ მას ამ საბოლოო პროდუქტში ტექნოლოგიური ფუნქცია არ გააჩნია?

1994 წელს ეს საკითხი თანამეგობრობის სასამართლოს განხილვის საგანი გახდა (იხ. ჩანართი). სასამართლოს გადაწყვეტილებით, განმსაზღვრელი არის არა ის, აქვს თუ არა დანამატს ზეგავლენა საბოლოო პროდუქტის თვისებებზე, არამედ ის, აუცილებელია თუ არა საბოლოო პროდუქტის თვისებების შენარჩუნებისთვის საბოლოო პროდუქტში ამ დანამატის არსებობა. თუ დანამატის არსებობა საბოლოო პროდუქტში აუცილებელი აღარ არის, უნდა ჩაითვალოს, რომ მას ამ პროდუქტში ტექნოლოგიური ფუნქცია აღარ გააჩნია.

ცხადია, საკითხის ასეთი გადაწყვეტა მომხმარებლების თვალსაზრისით მაინცდამაინც გასაგები არ არის – მომხმარებლისთვის ხომ მნიშვნელოვანია იცოდეს, თუ რა ნივთიერებებია რეალურად იმ სურსათში, რომელსაც ის მოიხმარს და არა ის, თუ რომელი რა ფუნქციას ასრულებს. თუმცა, როგორც თანამეგობრობის სასამართლომ

⁷⁸ ის, რაც საბოლოო პროდუქტში წარმოდგენილი არ არის, თავისთავად არ მეთითება ეტიკეტზე, ვინაიდან, დირექტივის განმარტების მიხედვით, სურსათის ინგრედიენტს არ წარმოადგენს.

განმარტა, 89/107/EEC დირექტივით კანონმდებელმა დააფიქსირა, რომ მისი მიზანი არ არის მომხმარებლის ინფორმირება ყველა იმ ნივთიერების შესახებ, რაც ამ სასურსათო პროდუქტშია ან შეიძლება იყოს, არამედ „ეფექტური ინფორმირება“, ანუ ისეთი ინფორმაციის მიწოდება, რომელიც მომხმარებლისთვის გასაგები იქნება. სასამართლომ მიიჩნია, რომ ეტიკეტზე იმ სურსათის დანამატების მითითება, რომელსაც საბოლოო სურსათში ფუნქცია აღარ აქვს, მომხმარებლისთვის დამაბნეველია, ამიტომ „ეფექტური ინფორმირებისათვის“ ასეთი ინფორმაციის მიწოდება საჭირო არ არის.

თანამეგობრობის სასამართლოს საქმე 144/93⁷⁹:

1992 წლის 26 ნოემბერს გერმანიის ფედერალურმა ადმინისტრაციულმა სასამართლომ მიმართა თანამეგობრობის სასამართლოს თხოვნით 79/112/EEC დირექტივის მე-6 მუხლის 4(c)(ii) პუნქტის განმარტების თაობაზე. ეს კითხვა წამოიჭრა სასამართლო პროცესზე კარტოფილის ჩიფსების („კარტოფილის პიურეს ფანტელის“) მწარმოებელ Pfanni Werke-სა და მიუნხენის თვითმმართველობას შორის.

კერძოდ, მიუნხენის თვითმმართველობა ითხოვდა, რომ მწარმოებელ Pfanni Werke-ს კარტოფილის ჩიფსების ეტიკეტზე წარმოების პროცესში გამოყენებული დანამატი დიფოსფატი (E450a) მიეთითებინა, წინააღმდეგ შემთხვევაში კი მას სანქციებით ემუქრებოდა. მწარმემ თვითმმართველობის ეს მოთხოვნა ბავარიის ადმინისტრაციულ სასამართლოში გაასაჩივრა და განაცხადა, რომ ის არ არის ვალდებული გამოყენებული დანამატი ეტიკეტზე მიუთითოს, ვინაიდან საბოლოო პროდუქტში ამ დანამატს ფუნქცია აღარ გააჩნია. მისი არგუმენტი იმაში მდგომარეობდა, რომ დანამატი დიფოსფატი ემატება გახეხილ კარტოფილს, რომელიც ჩიფსების მომზადების ერთ-ერთი სტადიაა. დიფოსფატი ამ სტადიაზე საჭიროა იმისთვის, რომ კარტოფილის მასამ ფერი არ შეიცვალოს. თუმცა შემდგომ სტადიებზე, გამოშრობისა და თერმული დამუშავების შემდეგ, ფერის შეცვლის საშიშროება აღარ არსებობს და ამდენად, იქ წარმოდგენილ დიფოსფატს ფუნქცია აღარ გააჩნია. ამიტომ მისი მითითება ეტიკეტზე საჭირო არაა.

ბავარიის ადმინისტრაციულმა სასამართლომ მწარმის სარჩელი არ დააკმაყოფილა. სასამართლოს 1989 წლის 22 მარტის გადაწყვეტილებაში აღნიშნულია, რომ დანამატი დიფოსფატის გამოყენება სურსათის მომზადების პროცესში განსაზღვრავს საბოლოო პროდუქტის ფერს, რაც იმას ნიშნავს, რომ ამ დანამატს საბოლოო პროდუქტში ფუნქცია აქვს. სასამართლომ მწარმეს მოსთხოვა დანამატი პროდუქტის ეტიკეტზე აღნიშნული ყოფილიყო.

მწარმემ სასამართლოს გადაწყვეტილება გაასაჩივრა. თუმცა სასამართლომ აპელაცია უსაფუძვლოდ მიიჩნია და განმარტა, რომ, კანონმდებლის მიზანი სურსათის შემადგენლობისა და თვისებების შესახებ მომხმარებელთა მაქსიმალ-

79 წყარო: სასამართლოს 1994 წლის 28 სექტემბრის გადაწყვეტილება საქმეზე C-144/93, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:61993 CJ0 144: EN:PDF>

ური ინფორმირება წარმოადგენს. ამიტომ მენარმეს კვლავ მოსთხოვეს, რომ დანამატის შესახებ ინფორმაცია პროდუქტის ეტიკეტზე მითითებული ყოფილიყო.

ეს გადაწყვეტილება მენარმემ ამჯერად გერმანიის ფედერალურ ადმინისტრაციულ სასამართლოში გაასაჩივრა. ამ უკანასკნელმა კი თანამეგობრობის სასამართლოს დირექტივის შესაბამისი დებულების განმარტება მოსთხოვა. კერძოდ, გერმანიის სასამართლოს შეკითხვა იყო: უნდა ჩაითვალოს თუ არა, რომ დანამატს გააჩნია ფუნქცია საბოლოო პროდუქტში, თუკი იგი აფერხებს პროდუქტის ფერის შეცვლას წარმოების პროცესში და ეს მდგომარეობა (ფერის ცვლის შეჩერება) შენარჩუნებულია საბოლოო პროდუქტშიც, ამ დანამატის არსებობის მიუხედავად?

ევროპული თანამეგობრობის სასამართლომ ამ კითხვას ასეთი ინტერპრეტაცია მისცა: არსებითად გერმანიის ფედერალური სასამართლო კითხულობს, ნიშნავს თუ არა 79/112/EEC დირექტივის მე-6 მუხლის 4(c)(ii) პუნქტი, რომ, თუკი დანამატს პროდუქტის მომზადების პროცესში ჰქონდა ტექნოლოგიური ფუნქცია (ფერის ცვლილების შეჩერება), მაგრამ მისი არსებობა საბოლოო პროდუქტში ამ საბოლოო პროდუქტის ფერის კარგვის შესაჩერებლად საჭირო აღარ არის, – რომ ამ დანამატს საბოლოო პროდუქტში ტექნოლოგიური ფუნქცია აღარ გააჩნია. სასამართლომ დაასკვნა, რომ ამ კითხვაზე დადებითი პასუხი უნდა გაცეს, ვინაიდან სხვა შემთხვევაში მითითებული პუნქტით დადგენილ გამონაკლისს უბრალოდ აზრი არ ექნებოდა. კანონმდებლის განზრახვა თუ იყო მომხმარებელს სურსათის მომზადებისას გამოყენებული ყველა დანამატის შესახებ მისწოდებოდა ამომწურავი ინფორმაცია, მაშინ იგი არ გაითვალისწინებდა ამ გამონაკლისს.

ამდენად, სასამართლომ დაასკვნა, რომ 79/112/EEC დირექტივის მე-6 მუხლის 4(c)(ii) პუნქტი გაგებული უნდა იყოს ისე, რომ დანამატს, რომლის არსებობა საბოლოო პროდუქტში აღარ არის აუცილებელი საბოლოო პროდუქტის გაუფერულების თავიდან ასაცილებლად (მიუხედავად იმისა, რომ წარმოების პროცესში იგი ამ სურსათის ინგრედიენტის ფერის კარგვას აჩერებდა), ამ საბოლოო პროდუქტში ტექნოლოგიური ფუნქცია აღარ გააჩნია.

რომ შევაჯამოთ, სურსათის დანამატების ეტიკეტზე მითითების მთავარი პრინციპი შემდეგში მდგომარეობს: ეტიკეტზე მიეთითება მხოლოდ ის სურსათის დანამატები, რომელიც საბოლოო პროდუქტში წარმოდგენილია და ტექნოლოგიურ ფუნქციას ასრულებს. რაც შეეხება იმ სურსათის დანამატებს, რომელიც საბოლოო პროდუქტში წარმოდგენილი აღარ არის, ან წარმოდგენილია ძალზე მცირე (წარჩენი) ოდენობით, ან წარმოდგენილია, მაგრამ არ აქვს ტექნოლოგიური ფუნქცია (ანუ ტექნოლოგიური თვალსაზრისით საჭირო აღარაა) – მათი მითითება ეტიკეტზე სავალდებულო არ არის.

1979 წლის შემდეგ სურსათის ეტიკეტირების ევროპული კანონმდებლობა რამდენჯერმე შეიცვალა, თუმცა სურსათის დანამატების მითითების თაობაზე ზემოთ აღწერილ წესები დღეს მოქმედ კანონ-

მდებლობაში⁸⁰ უცვლელად არის გადმოტანილი⁸¹. ერთადერთი გამონაკლისია ალერგენები – თუკი ის ნივთიერებები, რომელთა ეტიკეტზე მითითება ზემოთ აღწერილი მიზეზების გამო სავალდებულო არ არის, ალერგენებს შეიცავს, ეს გარემოება ეტიკეტზე აუცილებლად უნდა მიეთითოს.⁸²

აღსანიშნავია, რომ აღწერილი მიდგომა არ წარმოადგენს ევროპული თანამეგობრობის რაიმე ნოვაციას და იგი სრულებით შეესაბამება კოდექს-ალიმენტარიუსის წესებს. ამგვარად, კოდექს-ალიმენტარიუსის „სურსათის ეტიკეტირების ზოგადი სტანდარტის“⁸³ მიხედვით, პროცესის დამხმარე აგენტებისა და სურსათში „გადმოტანილი“ დანამატების (თუკი მათი რაოდენობა, ტექნოლოგიური ფუნქციის შესასრულებლად საჭირო რაოდენობასთან შედარებით მცირეა) ეტიკეტზე მითითება სავალდებულო არ არის⁸⁴. თუმცა, განსხვავებით ევროკავშირის კანონმდებლობისგან, კოდექს-ალიმენტარიუსის დოკუმენტებში ყურადღება გამახვილებულია იმაზე, რომ აღწერილი გზით სურსათში მოხვედრილი დანამატის რაოდენობა მცირე უნდა იყოს. ასე, მაგალითად, „სურსათის დანამატების საერთო სტანდარტის“⁸⁵ მიხედვით, სტანდარტები გამოყენებული უნდა იყოს

80 ამჟამად სურსათის ეტიკეტირება ევროკავშირში რეგულირდება 1169/2011 რეგულაციით მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე (Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004). აღნიშნულ დებულებებს შეიცავს ამ რეგულაციის მე-20 მუხლის b, c, და d პუნქტები.

81 საინტერესოა, რომ კოდექს-ალიმენტარიუსის CODEX STAN 1-1985 სტანდარტით (General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, 2010 წლის მოდიფიკაცია) ეტიკეტზე დეკლარირებისგან განთავისუფლებულია მხოლოდ პროცესის დამხმარე აგენტები (process aids) და ის სურსათის დანამატები, რომელიც სურსათში რომელიმე მისი ინგრედიენტიდან მოხვდა იმაზე უფრო მცირე ოდენობით, ვიდრე საჭიროა ტექნოლოგიური ფუნქციის შესასრულებლად (მუხლი 4.2.4.2). თუკი ინგრედიენტიდან სურსათში მოხვედრილი საკვებდანამატის რაოდენობა დიდია (მოუხედავად იმისა, ასრულებს იგი ტექნოლოგიურ ფუნქციას, თუ აღარ ასრულებს), იგი ეტიკეტზე უნდა აღინიშნოს (მუხლი 4.2.4.1).

82 სურსათის ეტიკეტირების რეგულირების საკითხები ევროპულ თანამეგობრობაში იხილეთ ამ სერიის შემდეგ სტატიაში.

83 General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/32/CXS_001e.pdf.

84 უფრო დეტალურად „გადმოტანილი“ დანამატებზე იხ. ქვემოთ.

85 General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995, <http://www.>

ე.წ. კარგი საწარმოო პრაქტიკის შესაბამისად⁸⁶, რომელიც მათ შორის ითხოვს, რომ პროდუქტში ისეთი დანამატის შემცველობა, რომელსაც საბოლოო სურსათში ფუნქცია აღარ აქვს და ხვდება იქ მხოლოდ იმის გამო, რომ წარმოებისას, გადამუშავებისას ან შეფუთვისას გამოიყენეს, გონივრული შესაძლებლობების ფარგლებში მინიმუმზე-ბული იყოს. გარდა ამისა, კოდექს-ალიმენტარიუსს დამტკიცებული აქვს სახელმძღვანელო პრინციპები პროცესის დამხმარე აგენტებთან დაკავშირებით⁸⁷, სადაც მოთხოვნილია, რომ ეს უკანასკნელნიც⁸⁸ კარგი საწარმოო პრაქტიკის შესაბამისად იყოს გამოყენებული, რაც იმაში მდგომარეობს, რომ:

- პროცესის აგენტი გამოყენებული უნდა იყოს დასახული მიზნის მისაღწევად საკმარისი მინიმალური რაოდენობით;
- პროცესის აგენტის ნარჩენების ან მისგან წარმოქმნილი ნივთიერებების რაოდენობა საბოლოო პროდუქტში მინიმუმამდე უნდა იყოს დაყვანილი (გონივრულად მიღწევად ფარგლებში) და ადამიანთა ჯანმრთელობას რისკს არ უნდა უქმნიდეს;
- პროცესის აგენტი უნდა მომზადდეს ან დამუშავდეს ზუსტად ისევე, როგორც სურსათის ინგრედიენტები მუშავდება.

„გადატანის“ (carry over) შედეგად სურსათში მოხვედრილ დანამატებსა და „განმაზავებლებზე“ (carriers) უფრო დეტალური საუბარი ქვემოთ გვექნება.

codexalimentarius.org/download/standards/4/CXS_192e.pdf.

⁸⁶ Good Manufacturing Practice, GMP. დეტალურად იხ. ქვემოთ.

⁸⁷ Guidelines on Substances used as Processing Aids, CAC/GL 75-2010, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/11537/CXG_075e.pdf

⁸⁸ კოდექს-ალიმენტარიუსის მიხედვით, პროცესის დამხმარე აგენტებად შეიძლება გამოყენებულ იქნეს არა მხოლოდ სურსათის დანამატები, არამედ სხვა ნივთიერებები და მასალებიც, მათ შორის სურსათიც. ამიტომ აუცილებელია ამ ჯგუფის ცალკე რეგულირება. თუმცა კონკრეტული ნორმები ამ ნივთიერებებისთვის დადგენილი არ არის. 1989 წლიდან დღემდე კოდექს-ალიმენტარიუსი მხოლოდ მათ ჩამონათვალს (inventory) აქვეყნებს. ჩამონათვალის ბოლო ვერსია ხელმისაწვდომია შემდეგი საინფორმაციო დოკუმენტის სახით: Inventory of Substances Used as Processing Aids (IPA), Updated list, Information Document for the 45th CCFA, FA/45 INF/03, February 2013, ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/ccfa/ccfa45/fa45_inf3x.pdf). ევროკავშირში ამ ჯგუფის ერთიანი რეგულირება ამ ეტაპზე არ ხდება. დადგენილია მხოლოდ ექსტრაქციის მიზნით გამო-საყენებელი გამხსნელი ნივთიერებების ამომწურავი ჩამონათვალი, რომელიც გამოიყენება სურსათის ან მისი ინგრედიენტების მისაღებად (Directive 2009/32/EC of the European Parliament and of the Council of 23 April 2009 on the approximation of the laws of the Member States on extraction solvents used in the production of foodstuffs and food ingredients).

მომხმარებელთა დამოკიდებულება

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, 79/112/EEC დირექტივამ სურსათის დანამატების შესახებ მომხმარებლის ინფორმირების პრინციპი აამოქმედა – სურსათის ეტიკეტზე დანამატების მითითება სავალდებულო გახადა. ეს მოთხოვნა ძალაში შედიოდა 4 წლის შემდეგ. ანუ 1985 წლიდან ევროპულ თანამეგობრობაში გაყიდვაში აღარ დაიშვებოდა სურსათი⁸⁹, რომელზეც დირექტივით დადგენილი ინფორმაცია სრულად დატანილი არ იქნებოდა. დანამატთან დაკავშირებით მითითებული უნდა ყოფილიყო მისი ფუნქციონალური კლასი და დასახელება ან E-ნომერი.

ამდენად, 1980-იანი წლების დასაწყისიდან სურსათის ეტიკეტზე სურსათის დანამატების E-ნომრები გამოჩნდა. როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, E-ნიშანი აღნიშნავს ევროპას, და თავად ის ფაქტი, რომ დანამატს E-ნომერი აქვს მინიჭებული, ნიშნავს იმას, რომ იგი უსაფრთხოა და ევროპულ თანამეგობრობაში გამოსაყენებლად დაშვებულია. ამდენად, E-ნომრების დანიშნულება მომხმარებლის დაწყნარება და სურსათის უსაფრთხოებაში დარწმუნება იყო. გარდა ამისა, ითვლებოდა, რომ დანამატისთვის ციფრობრივი აღნიშვნის მინიჭება ინფორმაციას უფრო იოლად აღქმადს გახდიდა – ინფორმაცია ეტიკეტის ენაზე არ იქნებოდა დამოკიდებული და უფრო გასაგები იყო, ვიდრე რთული ქიმიური დასახელებები. შესაბამისად, იყო მოლოდინი, რომ E-ნომრები მომხმარებლისთვის დამაბნეველი ან შემამოფთებელი არ უნდა ყოფილიყო [6]. პარადოქსულად, მომხმარებლებმა E-ნომრები არა უსაფრთხოების, არამედ საშიშროების ნიშნად აღიქვეს.

ყველა იმ ფაქტორის გაანალიზება, რომელმაც დანამატებისადმი მომხმარებელთა ასეთი დამოკიდებულება გამოიწვია, ძალზე რთულია. თუმცა რამდენიმე გარემოება, რომელმაც ამას ხელი შეუწყო, აშკარაა.

გავიხსენოთ, რომ ეს იყო პერიოდი, როცა თანამეგობრობის ნევრ-ქვეყნებს უფლება ჰქონდათ თანამეგობრობაში დაშვებული სურსათის დანამატების ამა თუ იმ სურსათში გამოყენება (მათ შორის დაშვება ან არდაშვება) თავად დაერეგულირებინათ. ამ გარემოების რეალური შედეგი ის იყო, რომ თანამეგობრობის სხვადასხვა ქვეყანაში, ერთსა და იმავე სურსათში, გამოყენებისთვის სხვადასხვა

⁸⁹ იგულისხმება წინასწარ შეფუთული სურსათი (prepackaged food). მეტი დეტალები ეტიკეტირების მოთხოვნების თაობაზე იხ. ამ სერიის შემდეგ ბროშურაში.

დანამატი იყო დაშვებული. როგორც შემდგომში ევროპარლამენტი აღნიშნავდა, თანამეგობრობის კანონმდებლობის ეს დროებითი „სირბილე“ თანამეგობრობის ბევრ ქვეყანაში პროტექციონისტური მიზნებისთვის იყო გამოყენებული [3]. ამიტომ სრულიად მოსალოდნელია როგორც ამ პროტექციონიზმს ამოფარებული ბიზნესის, ასევე მათი დამცავი მთავრობების შეფარული მცდელობები, თავიანთი განსხვავებული წესების დასაბუთებისთვის საზოგადოებრივი აზრით მანიპულირებისათვის.

სიტუაციას კიდევ უფრო ართულებდა ის გარემოება, რომ, როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ნევრ-ქვეყნების მთავრობებს არ ჰქონდათ უფლება თანამეგობრობაში დაშვებული დანამატი თავის ქვეყანაში მთლიანად აეკრძალათ (იხ. 88/79 სასამართლო საქმის გარჩევა ზემოთ). ეს იმას ნიშნავდა, რომ რომელიმე ერთ პროდუქტში ეს დანამატი დაშვებული უნდა ყოფილიყო! ცხადია, მომხმარებლები ვერ დაიმასხოვრებდნენ, თუ რომელ პროდუქტში იყო დაშვებული ესა თუ ის დანამატი და რომელში არა. თავად ეს გარემოება კი (რომ დანამატი ზოგ პროდუქტში დაიშვება და ზოგში არა), ცხადია, მომხმარებლისთვის დამაბნეველი უნდა ყოფილიყო.

თუმცა მდგომარეობას კიდევ უფრო ბუნდოვნად და დამაბნეველად ხდიდა ის გარემოება, რომ შიდა წარმოების პროდუქტებისათვის და თანამეგობრობის სხვა ქვეყნებიდან იმპორტირებული პროდუქტებისათვის წესები განსხვავდებოდა. ის გარემოება, რომ ამა თუ იმ ქვეყანაში, ამა თუ იმ პროდუქტში რომელიმე კონკრეტული დანამატის გამოყენება დაშვებული არ იყო, ეხებოდა მხოლოდ ამ ქვეყანაში წარმოებულ პროდუქციას! თუკი სხვა ნევრი-ქვეყანა იმავე პროდუქტის წარმოებაში გამოსაყენებლად ამ დანამატს დაუშვებდა, ასეთი პროდუქტის გაყიდვა თანამეგობრობის ყველა ქვეყანაში შეუფერხებლად უნდა მომხდარიყო. თუმცა დანამატი ეტიკეტზე უნდა მითითებულიყო. სწორედ ის დანამატი, რომელთა არსებობა ადგილობრივი წარმოების პროდუქტში დანაშაულად ფასდებოდა!

საინტერესოა, რომ საუბარია არა რაიმე განსაკუთრებულ საშიშ ნივთიერებებზე, არამედ, მაგალითად, ჩვეულებრივ ლიმონმჟავაზე, რომლის გამოყენებას, მაგალითად საფრანგეთი ღორის ხორცის მოსამზადებლად კრძალავდა⁹⁰. ცხადია, ლიმონმჟავას გამოყენება

⁹⁰ სავარაუდოდ, მომხმარებელთა შეცდომაში შეყვანისგან დასაცავად – ტრადიციულად საფრანგეთში ხორცის დამუშავებისთვის მხოლოდ ღვინო ან ძმარი უნდა ყოფილიყო გამოყენებული.

თანამეგობრობაში დაშვებული იყო⁹¹. და ამიტომ თანამეგობრობის რომელიმე სხვა ქვეყანაში მომზადებული ლიმონმჟავიანი ღორის ხორცის გაყიდვას საფრანგეთში ვერაინ აკრძალავდა⁹². თუმცა, თუკი თავად საფრანგეთში მენარმე ლიმონმჟავას ღორის ხორცის დასამუშავებლად გამოიყენებდა, მას ციხე ემუქრებოდა⁹³.

მსგავსი საქმეების მაგალითები ბევრია. კერძოდ,

- ევროპის სასამართლოს 247/84 საქმე, რომელიც ეხებოდა გერმანიაში წარმოებულ და ბელგიაში იმპორტირებულ შავ და წითელ ხიზილალას, რომელიც შესაბამისად შავი და წითელი სასურსათო საღებავებით იყო შეფერილი. გამოყენებული საღებავები (შავი საღებავი ინდიგოტინი და წითელი საღებავი კოქინეალ წითელი A, იგივე პონსო 4R) დაშვებული იყო თანამეგობრობაში და მინიჭებული ჰქონდა ნომრები E132 და E124, თუმცა ხიზილალის შეღებვის მიზნით მათი გამოყენება ბელგიაში იკრძალებოდა;
- ევროპის სასამართლოს 304/84 საქმე, რომელიც ეხებოდა საკონდიტრო მრეწველობაში გამოყენებულ პროდუქტს დასახელებით „ფენიქსი“, რომელიც ცხიმოვანი მჟავების პოლიგლიცერიდებს შეიცავდა (სურსათის დანამატი E475, დაშვებულია ემულგატორად 74/329/EEC დირექტივით). დანამატის შემცველი შუალედური პროდუქტი იწარმოებოდა გერმანიაში და შედიოდა საფრანგეთში. საფრანგეთის მთავრობამ იმპორტიორი სურსათის ფალსიფიკაციის ბრალდებით დააჯარიმა;

91 იგი შესულია 70/357/EEC დირექტივით დამტკიცებული დაშვებული ჟანგვანი-ნაღების ჩამონათვალში (უფრო სწორად ისეთ ნივთიერებებში, რომელიც სხვა ნივთიერებათა ჟანგვანინალობის ეფექტს ზრდის). მისი ნომერია E330.

92 ძალიან ზუსტი თუ ვიქნებით, ნევრ-ქვეყანას შეეძლო აეკრძალა სხვა ქვეყანაში კანონის დაცვით წარმოებული პროდუქციის გაყიდვა თავის ტერიტორიაზე, თუ, მაგალითად, დაამტკიცებდა, რომ მისი მოსახლეობის კვებითი ჩვევებიდან გამომდინარე, ეს საკვებდანამატი ადამიანის ჯანმრთელობისთვის საფრთხეს წარმოადგენდა (მაგალითად, იმის გამო, რომ მოსახლეობა აღნიშნულ სურსათს განსაკუთრებით დიდი ოდენობით მოიხმარდა).

93 ამ მაგალითში გამოყენებულია ევროპის სასამართლოს 88/79 საქმის გარემოებები. აუცილებელია გაკეთდეს ერთი დაზუსტება: ევროპის სასამართლოს მასალების მიხედვით, ამ კონკრეტულ შემთხვევაში სისხლის სამართლის საქმე საფრანგეთმა აღძრა არა დანამატის გამოყენების, არამედ თავად დანამატის მწარმოებლის მიმართ, ვინაიდან მისი პროდუქციის (ლიმონმჟავა და რძის მჟავა - ორივე ევროკავშირში დაშვებული დანამატი) ეტიკეტზე მითითებული იყო, რომ ის გამოსადეგია ღორის ხორცის დასამუშავებლად.

- ევროპის სასამართლოს 42/90 საქმე, რომელიც ეხებოდა იტალიაში წარმოებულ და საფრანგეთში შეტანილ საკონდიტრო ნაწარმს, რომელიც შეიცავდა სურსათის დანამატ სორბიტის მჟავას (E200, დაშვებულია კონსერვანტად 64/54/EEC დირექტივით), რომლის გამოყენება საკონდიტრო პროდუქტებში საფრანგეთში იკრძალებოდა.

გარკვეული როლი მომხმარებელთა დაშინებაში განგებ გავრცელებულმა ცრუ ინფორმაციებმაც ითამაშა. უცნობია ვინ და რა მიზნით ავრცელებდა დანამატების შესახებ ჭორებს, თუმცა აშკარად ცრუ ინფორმაციის გავრცელების ფაქტები დანამდვილებით დაფიქსირებულია. ასეთი ინფორმაციის ყველაზე გახმაურებული მაგალითია ე.წ. „ვილჟუიფის ფურცელი“ (Villejuif leaflet), რომელიც 1976 წლის თებერვალში საბეჭდ მანქანაზე ამობეჭდილი ფურცლის სახით გავრცელდა საფრანგეთში. შესაძლოა ეს ვისიმე უხეირო ხუმრობაც ყოფილიყო, თუნდაც იმ აბსურდული სიტუაციის სადემონსტრაციოდ, რაც იმ პერიოდში სურსათის დანამატებთან დაკავშირებით სუფევდა. ფურცელში ხომ ინფორმაცია სურსათის დანამატებზე სრულებით გაუკუღმართებულად იყო მოცემული: აკრძალული სურსათის დანამატები მოხსენიებული იყო, როგორც უვნებელი, ხოლო ფართოდ გავრცელებული, პრაქტიკულად უვნებელი სურსათის დანამატები – როგორც ტოქსიკური და კანცეროგენური. მაგალითად, ამ ფურცელში ყველაზე მავნე ნივთიერებად მითითებული იყო სურსათის ერთ-ერთი ყველაზე უვნებელი დანამატი – E330, ანუ ჩვეულებრივი ლიმონმჟავა. ინფორმაციის ნყაროდ ფურცელი უთითებდა საფრანგეთის ქ. ვილჟუიფში განთავსებულ ავთვისებიან სიმსივნეთა გუსტავ-რუსოს ინსტიტუტს. ამ უკანასკნელმა არაერთხელ გამოაქვეყნა ოფიციალური განცხადება იმის თაობაზე, რომ მას ამ ფურცელთან საერთო არაფერი ჰქონდა. ინსტიტუტის ინტერნეტ-გვერდზე დღესაც კი დევს ეს განცხადება⁹⁴ – თუმცა ამან ცრუ ინფორმაციის გავრცელება ვერ შეაფერხა. ვილჟუიფის ფურცელი თარგმნილი, ზოგჯერ კი ოდნავ მოდიფიცირებული სახით დღემდე ვრცელდება, მათ შორის ინტერნეტითაც⁹⁵ (იხ. მაგალითი დანართ 1-ში). შეფასე-

94 იხ. განცხადება ინსტიტუტის ვებ-გვერდზე: http://www.gustaveroussy.fr/?p_id=12

95 Le retour du « tract de Villejuif » sur le Web, Alimentation - 25 février 2011, 60 Millions de consommateurs, http://www.60millions-mag.com/actualites/articles/le_retour_du_tract_de_villejuif_sur_le_web

ბულია, რომ ამ ცრუ ინფორმაციას სულ ცოტა 7 მილიონი ადამიანი ჰყავს შეცდომაში შეყვანილი [4].

ცნობილია, რომ ლეგენდები და ჭორები წარმატებით ვრცელდება იქ, სადაც ამისთვის ნოყიერი ნიადაგია – არსებობს ინტერესი, შეშფოთება, მაგრამ არ არსებობს ამ ინტერესის დაკმაყოფილების საშუალება. ამ კონკრეტულ შემთხვევაში ასეთ ნოყიერ ნიადაგს წარმოადგენდა თანამეგობრობისა და მისი წევრების ურთიერთწინააღმდეგობრივი კანონმდებლობა, რომლის გააზრება დიდი ოდენობით ტექნიკური, რთული და დამაბნეველი ინფორმაციის გადამუშავებას საჭიროებდა.

დაბოლოს, სამართლიანობისთვის უნდა აღინიშნოს, რომ ზოგ შემთხვევაში მომხმარებელთა შეშფოთებებს ობიექტური საფუძველიც გააჩნდა. 1962 წლის შემდეგ დაშვებული სურსათის დანამატების სიები ევროპაში საკმაოდ ხშირად იცვლებოდა. ეს ცვლილება არ გამოიხატებოდა მხოლოდ სიისადმი ახალი ნივთიერებების დამატებაში, არამედ ადრე დამატებულების აკრძალვაშიც, რაც მომხმარებელთა შეშფოთებას იწვევდა. ასე, მაგალითად, მარტო საღებავებიდან 1976 წელს აიკრძალა 9 მანამდე დაშვებული საღებავი, 1994 წელს – 5, 2008 წელს კი – კიდევ 3 (დეტალებისთვის იხ. დანართი 2).

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, სურსათის დანამატების აკრძალვის (დაშვებულთა სიიდან ამოღების) მიზეზი სხვადასხვა იყო: ზოგ შემთხვევაში ეს იყო ახალი ფაქტების აღმოჩენა ადამიანთა ჯანმრთელობაზე მათი არასასურველი ზემოქმედების შესახებ, სხვა შემთხვევებში კი ეს უბრალოდ იმ ფაქტით შეიძლება ყოფილიყო გამოწვეული, რომ ამ დანამატის წარმოება ტექნიკურად რთული და არამომგებიანი იყო. თუმცა, ცხადია, ამ გარემოებების გარჩევა მომხმარებელს არ შეუძლია და დანამატის აკრძალვა მისთვის ყოველთვის მის საშიშროებასთან ასოცირდება.

მე-2 დანართში მოყვანილია „აკრძალული E-ნომრების“ სრული ჩამონათვალი. ეს არის ის დანამატები, რომლებიც ევროპაში რაიმე ერთ პერიოდში დაშვებული იყო (და ამიტომ E-ნომერი მიენიჭა), შემდეგ კი აიკრძალა. ამდენად, მათ შეიძლება საფუძვლიანად ენოდოს ევროკავშირში „აკრძალული E-ნომრები“ (ყველა სხვა დანამატს, რომელიც ევროპაში დაშვებული არ არის, E-ნომერი მინიჭებული არ ჰქონია).

მესამე ეტაპი: სურსათის დანამატების გამოყენების ნორმები

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, 60-70-ან წლებში სურსათის დანამატების მარეგულირებელ ყველა დირექტივაში მითითებული იყო, რომ იგეგმება დანამატების რეგულირების შემდეგი ეტაპი, როცა ამა თუ იმ სურსათში დანამატების გამოყენების ერთიანი ნორმები დადგინდება. ეს ეტაპი დაიწყო 1989 წელს, როცა სურსათის დანამატების 89/107/EEC ჩარჩო-დირექტივა⁹⁶ იქნა მიღებული. ამ ეტაპზე თანამეგობრობის რეგულირების მიზანია ყველა წევრ-ქვეყანაში ერთნაირად რეგულირდებოდეს ის, თუ რომელი სურსათის დანამატების გამოყენება დაიშვება, რომელ სურსათში და რა რაოდენობით.

დადგინდა სურსათის დანამატების 24 ფუნქციური კლასი⁹⁷ და რეგულირების ზოგადი პრინციპი, რომ, როგორც კი რომელიმე კლასისთვის მიკუთვნებული „თეთრი სია“ თანამეგობრობის დონეზე დამტკიცდებოდა, ამ ფუნქციით სურსათში სხვა ნივთიერებების გამოყენება იკრძალებოდა. როგორც ზემოთ აღვწერეთ, დირექტივის მიღების მომენტიდან სურსათის დანამატების „თეთრი სიები“ 7 კატეგორიის სურსათის დანამატებისთვის (საღებავები, კონსერვანტები, ჟანგვანინალები, ემულგატორები, შემასქელებლები, სტაბილიზატორები და გელის წარმომქმნელები) თანამეგობრობაში უკვე არსებობდა. თუმცა ეს სიები არ ადგენდა ამ დანამატების გამოყენების პირობებს (რომელ სურსათში, რა რაოდენობით). შესაბამისად, დირექტივით დადგენილი წესების შესასრულებლად აუცილებელი იყო ამ სიების შევსება გამოყენების პირობებით და აგრეთვე დანარჩენი 17 ფუნქციური კლასისადმი მიკუთვნებული ნივთიერებების სიების დამტკიცება. შესაბამისი დირექტივები 1994-1995 წელს იქნა მიღებული. ესენია:

- 94/35/EC დირექტივა სურსათში დამატკობლების გამოყენებაზე⁹⁸;

96 Council Directive of 21 December 1988 on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

97 სურსათის დანამატების ფუნქციური კლასების რაოდენობა დღეს ევროკავშირში 26-ია (იხ. დანართი 3): ორ კლასად გაიყო პროპელანტები და შეფუთვის აირები და დაემატა გამხსნელები (carriers, დეტალურად იხ. ქვემოთ).

98 European Parliament and Council Directive 94/35/EC on sweeteners for use in foodstuffs.

- 94/36/EC დირექტივა სურსათში საღებავების გამოყენებაზე⁹⁹;
- 95/2/EC დირექტივა სურსათის სხვა დანამატებზე, გარდა დამატკობლებისა და საღებავებისა¹⁰⁰.

ქვეყნების თავისუფლების ხარისხი

ზაზი უნდა გავუსვავთ 89/107/EEC დირექტივით შემოღებულ არსებით ცვლილებას ნევრ-ქვეყნების თავისუფლების ხარისხსთან დაკავშირებით: თუკი ადრე ნევრი-ქვეყნები ვალდებულნი იყვნენ თანამეგობრობაში დაშვებული დანამატის გამოყენება რომელიმე ერთ სასურსათო პროდუქტში მაინც დაეშვათ (იხ. ზემოთ), ახალი დირექტივების მიხედვით ისინი ვალდებულნი გახდნენ „თეთრ სიებში“ შესული სურსათის დანამატების გამოყენება დაეშვათ ყველა პროდუქტში¹⁰¹, გარდა გამონაკლისებისა. ასეთი გამონაკლისების დაწესება შეიძლებოდა მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი ქვეყანას გააჩნდა დეტალური დასაბუთება იმისა, რომ ეს დანამატი ადამიანთა ჯანმრთელობისთვის საზიანო იყო. ასეთ დანამატებზე ქვეყანას შეეძლო დაენსებინა დროებითი შეზღუდვა, რის შესახებაც დაუყოვნებლივ უნდა ეცნობებინა თანამეგობრობის სხვა წევრებსა და ევროკომისიისათვის და წარედგინა დანამატის საზიანოობის მტკიცებულებები. ევროკომისიას, კომიტოლოგიის პროცედურის ფარგლებში (იხ. ქვემოთ), უნდა განეხილა წარმოდგენილი ინფორმაცია და გამოეცა თავისი მოსაზრება. თუ იგი ამ ცვლილებას დასაბუთებულად მიიჩნევდა, მას შეეძლო მოეხდინა ამ დანამატის მთელ თანამეგობრობაში შეზღუდვის ინიცირება. ხოლო თუ ევროკომისია, ან რომელიმე ნევრი-ქვეყანა სურსათის დანამატის ამგვარ შეზღუდვას დისკრიმინაციულ ან ქვეყნებს შორის ვაჭრობის შემაფერხებელ ზომად მიიჩნევდა, მათ შეეძლოთ საკითხის განსახილველად ევროპის სასამართლოსთვის მიემართათ.

გარდა ამისა, 1994 წელს 89/107/EEC დირექტივას დაემატა დე-

99 European Parliament and Council Directive 94/36/EC on colours for use in foodstuffs. ამ დირექტივით განახლდა ადრე არსებული დაშვებული საღებავების ჩამონათვალი: 5 ადრე დაშვებული საღებავი აიკრძალა (იხ. დანართი) და 5 ახალი დაუშვეს. დაშვებული საღებავების საერთო რიცხვი ისევ 43 დარჩა.

100 European Parliament and Council Directive 95/2/EC (as amended) on food additives other than colours and sweeteners.

101 ცხადია, იმ სასურსათო პროდუქტების ფარგლებში, რომელშიც ამ დანამატის გამოყენება დირექტივით დაიშვებოდა და იმ ფუნქციით, რომელ სიაშიც ეს დანამატი იყო მოხსენიებული.

ბულება იმის თაობაზე, რომ ქვეყნებს უფლება ჰქონდათ სურსათის დანამატების გამოყენება ზოგიერთი ტრადიციულ პროდუქტში შეეზღუდათ ან სრულებით აეკრძალათ¹⁰². 1997 წელს კი ასეთი ტრადიციული პროდუქტების ჩამონათვალი დაკანონდა¹⁰³.

გარდა აკრძალვისა, ნევრ-ქვეყანას ჰქონდა უფლება სურსათის ახალი დანამატის დაშვების ინიციატივითაც გამოსულიყო. კერძოდ, ნევრ-ქვეყნებს მიეცათ უფლება თავის ტერიტორიაზე გამოსაყენებლად 2 წლის საცდელი ვადით დაეშვათ სურსათის ახალი დანამატები, იმ პირობით, რომ მათ შემცველ სურსათზე ოფიციალური მონიტორინგი განხორციელდებოდა (აგრეთვე შესაძლებელი იყო ამ სურსათზე სპეციალური მინიშნების გაკეთება). ცხადია, ამის შესახებ უნდა მომხდარიყო როგორც ევროკომისიის, ასევე ნევრ-ქვეყნების ინფორმირება. ამ საცდელი ორი წლის განმავლობაში ქვეყანას შეეძლო მიემართა ევროკომისიისთვის და ამ დანამატის შესაბამის „თეთრ სიაში“ შეტანა მოეთხოვა. ცხადია, ნევრ-ქვეყანას კომისიისთვის შესაბამისი მტკიცებულებებიც უნდა წარედგინა. თუ ევროკომისია ამ წინადადებას დასაბუთებულად მიიჩნევდა, მას უნდა მოემზადებინა სიის ცვლილების პროექტი და წარედგინა იგი თანამეგობრობის (მინისტრთა) საბჭოსათვის დასამტკიცებლად. თუკი ასეთი მოთხოვნიდან 18 თვის მანძილზე მინისტრთა საბჭო დადებით გადაწყვეტილებას არ მიიღებდა, როგორც ინიციატორ ქვეყანას, ასევე ყველა სხვა ნევრ-ქვეყანას ეს დროებით დაშვებული სურსათის დანამატი უნდა აეკრძალა. იმავე დანამატის თაობაზე საკითხის ხელახლა წამოჭრა, ახალი არსებითი ინფორმაციის გარეშე, იკრძალებოდა.

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, სურსათის დანამატების ჩამონათვალი და მათი გამოყენების კონკრეტული წესები 1994-1995 წლებში მიღებული სამი დირექტივით დარეგულირდა. ჩამონათვალის სამ დირექტივად დაყოფას თავისი ლოგიკა ჰქონდა – საღებავები და დამატკობლები წარმოადგენს სურსათის დანამატების სპეციფიკურ ჯგუფებს, რომელთა რეგულირებას გარკვეული თავისებურებები ახასიათებს.

102 European Parliament and Council Directive 94/34/EC of 30 June 1994 amending Directive 89/107/EEC on the approximation of the laws of Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

103 იხ. Decision No 292/97/EC of the European Parliament and of the Council of 19 December 1996 on the maintenance of national laws prohibiting the use of certain additives in the production of certain specific foodstuffs. ამჟამად ასეთი გამოწვევის პროდუქტების ჩამონათვალი 1333/2008 რეგულაციის IV დანართს წარმოადგენს.

დამატკობლები

როგორც ზემოთ განვიხილეთ, სურსათის დანამატების გამოყენების ერთ-ერთი ზოგადი პრინციპი იმაში მდგომარეობს, რომ დანამატი სურსათის კვებით ღირებულებას არ უნდა ამცირებდეს. ამ წესიდან გამონაკლისია სპეციალური დიეტისთვის განკუთვნილი პროდუქტები.

სწორედ ეს პრინციპი უდევს საფუძვლად 94/35/EC დირექტივას. დირექტივის პრეამბულაში აღნიშნულია, რომ დამატკობლების გამოყენება შაქრის ჩასანაცვლებლად გამართლებულია მხოლოდ შემდეგ შემთხვევაში:

- დაბალენერგეტიკული სურსათის (energy-reduced¹⁰⁴) ან დიეტური პროდუქტების წარმოებისთვის;
- ისეთი სურსათის შენახვის ვადის გასაგრძელებლად, რომელიც კარიესის პრევენციისთვის გამოიყენება (non-cariogenic foods) ან რომელსაც შაქარი დამატებული არ აქვს (without added sugar);

დირექტივა ადგენს 12 დამატკობლის¹⁰⁵ გამოყენების წესებსა და ნორმებს. უმეტეს შემთხვევაში დამატკობელთა გამოყენება დაშვებულია მხოლოდ იმ სურსათში, რომელიც დაბალენერგეტიკულია ან არ აქვს დამატებული შაქარი.

გარდა ამისა, დირექტივა ადგენს განსაკუთრებული ეტიკეტირების მოთხოვნებს ამ დანამატების გამოყენებისას. კერძოდ, დამატკობლის შემცველ პროდუქტზე¹⁰⁶ უნდა იყოს შემდეგი წარწერა:

- „ჭარბმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ფალარატი“ (excessive consumption may induce laxative effects) – თუ დამატკობლად გამოიყენება რომელიმე პოლიოლი (დანამატები: E420, E421, E953, E965-968).

¹⁰⁴ დაბალენერგეტიკული სურსათი (energy-reduced food) დირექტივით განმარტებულია, როგორც სურსათი, რომლის ენერგეტიკული ღირებულება სულ ცოტა 30%-ით შემცირებულია ორიგინალთან ან მსგავს პროდუქტებთან შედარებით.

¹⁰⁵ დღეს მოქმედი კანონმდებლობით დაშვებული დამატკობლების რიცხვი 18-ია.

¹⁰⁶ ეს მოთხოვნა ეხება დამატკობლების დამოუკიდებელ პროდუქტად გაყიდვასაც.

- „შეიცავს ფენილანანინის¹⁰⁷ წყაროს“ (contains a source of phenylalanine) – თუ გამოყენებულია ასპარტამი (E951) ან მისი მარილი (E962).

რაც შეეხება დამატკობლების გამოყენების ნორმებს, ნაწილი დამატკობლებისთვის (პოლიოლებისთვის) ნორმად მითითებულია *quantum satis*, რაც ნიშნავს „საჭიროების მიხედვით“. თუმცა ღირექტივში განმარტებულია, რომ დამატკობლები გამოყენებული უნდა იყოს „კარგი სანარმოო პრაქტიკის“ (Good Manufacturing Practice, GMP) შესაბამისად, რაც იმას ნიშნავს, რომ დამატკობელი იყოს არა უმეტეს იმისა, რაც აუცილებელია დასახული მიზნისთვის და მომხმარებელი შეცდომაში არ უნდა შევიდეს¹⁰⁸. ეს მოთხოვნა ევროპული თანამეგობრობის ყველა შემდგომ ღირექტივსა თუ რეგულაციაში ფიგურირებს.

საღებავები

სურსათის საღებავების გამოყენებისას მთავარი პრინციპი უნდა იყოს მომხმარებლის მოტყუების თავიდან აცილება. 94/36/EC ღირექტივის პრეამბულაში აღნიშნულია, რომ სურსათის საღებავები გამოყენებული უნდა იყოს იმისთვის, რომ აღდგეს სურსათის ნორმალური (მომხმარებლისთვის მისაღები, ჩვეული) შესახედაობა, რომელიც სურსათის გადამამუშავების, შენახვის, შეფუთვის ან დისტრიბუციის გამო შეიცვალა¹⁰⁹. აგრეთვე აღნიშნულია, რომ სურსათის აღდგე-

¹⁰⁷ ამინომჟავა, რომლის მოხმარება ეკრძალებათ ფენილკეტონურიით დაავადებულ ადამიანებს.

¹⁰⁸ კოდექს-ალიმენტარიუსის მიხედვით სურსათის დანამატები ყველა შემთხვევაში უნდა იყოს გამოყენებული „კარგი სანარმოო პრაქტიკის“ (Good Manufacturing Practice, GMP) შესაბამისად, რაც ნიშნავს შემდეგს:

- ყოველთვის გამოყენებული უნდა იყოს დანამატის შეძლებისდაგვარად მინიმალური რაოდენობა (ის მინიმუმი, რაც საჭიროა მიზნის მისაღწევად);
- ისეთი დანამატის შემცველობა, რომელსაც საბოლოო სურსათში ფუნქცია აღარ აქვს და ხვდება იქ მხოლოდ იმის გამო, რომ წარმოებისას, გადამამუშავებისას ან შეფუთვისას გამოიყენეს, მინიმიზებული უნდა იყოს გონივრული შესაძლებლობების ფარგლებში;
- დანამატი უნდა იყოს სასურსათო ხარისხის და მზადდებოდეს და გამოიყენებოდეს ისევე, როგორც სურსათი.

(სურსათის დანამატების საერთო სტანდარტი, General Standard for Food Additives)

¹⁰⁹ იხ. ზემოთ, FAO/WHO მიერ დადგენილი სურსათის დანამატების გამოყენების ზოგადი პრინციპები.

ნილი ფერი მომხმარებელს ეხმარება მისთვის სასურველი გემოს/არომატის სურსათის გამოვლენა/ამორჩევაში. ეს მართლაც ასეა, ვინაიდან ჩვენ ყველანი შეჩვეული ვართ, რომ სურსათის გარკვეული გემო/არომატი შესაბამის გარეგნულ მახასიათებლებთან (მათ შორის ფერთან) არის დაკავშირებული. შესაბამისად, სურსათის გარკვეული ფერი ჩვენს წარმოდგენაში გარკვეულ გემოსთან ან არომატთან ასოცირდება და სურსათის გარეგნობას (ფერს) ხშირად სწორედ ამიტომ ვაქცევთ ყურადღებას – ფერდაკარგული სურსათი მომხმარებელს გემოდაკარგულად მიაჩნია.

ამდენად, დირექტივის მიხედვით, სურსათის საღებავების გამოყენების ძირითადი მიზანი სურსათის ნორმალური ფერის აღდგენა და გაძლიერებაა. შესაბამისად, დაუმუშავებელ სურსათში საღებავები იკრძალება.

დირექტივა ადგენს სურსათის სახეობებს, რომელშიც სურსათის საღებავების გამოყენება მკაცრად კონტროლდება: დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი ეს დირექტივის დანართშია მითითებული, მხოლოდ ის საღებავები და მხოლოდ იმ ოდენობით, რაც მითითებულია. ეს სურსათია:

- დაუმუშავებელი სურსათი¹¹⁰, ბუტილირებული სასმელი წყალი;
- რძე, ფერმენტირებული რძე, ნალები (გარდა არომატიზებულიებისა), შესქელებული რძე, რძის ფხვნილი;
- მცენარეული და ცხოველური ცხიმები, კარაქი;
- კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;
- ფქვილეული, სახამებელი, პურეული, ბურღულეული, მაკარონული ნაწარმი (pasta/gnocchi), ალაო (malt) და მისი პროდუქტები;
- შაქრები, თაფლი¹¹¹;
- მარილი, სუნელები;
- კაკაო, შოკოლადი, ყავა, ჩაი, ვარდკაჭაჭა, მცენარეული და ხილის ჩაი;
- ტომატის პასტა, კონსერვირებული პომიდორი და ტომატის სანებლები;

¹¹⁰ დირექტივაში დაუმუშავებელი სურსათი განმარტებულია, როგორც სურსათი, რომელსაც არ გაუვლია ისეთი დამუშავება, რომელიც მისი მდგომარეობის მნიშვნელოვან ცვლილებას გამოიწვევდა. დამუშავებაში არ მოიაზრება ისეთი პროცედურები, როგორიცაა დანაწევრება, დაჭრა, ძვლების გამოცლა, გატყავება, გაფცქვნა, დაფქვა, გარეცხვა, დამდულრვა, გაყინვა და შეფუთვა.

¹¹¹ მათში საღებავები სრულიად იკრძალება.

- ხილის წვენები და ნექტარები, ბოსტნეულის წვენები;
- კონსერვირებული ან გადამუშავებული ხილი, ბოსტნეული და სოკო, აგრეთვე მათი ჩირი;
- „ექსტრა“ კლასის ჯემები და ყელეები, ნაბლის პიურე, შავი ქლიავის კრემი (crème de pruneaux);
- ხორცი, თევზი, მოლუსკები, კიბოსნაირები, აგრეთვე მათი ნახევარფაბრიკატები (preparations) და ზოგიერთი ხორც-პროდუქტი¹¹²;
- ყველი და მოუმწიფებელი ყველი (გარდა არომატიზებულიცა);
- ღვინო და ღვინის ძმარი, გარკვეული ალკოჰოლური სასმელები;
- ჩვილთა და მცირეწლოვან ბავშვთა კვება.

დანარჩენ სასურსათო პროდუქტებში 15 საღებავის გამოყენება დაშვებულია შეუზღუდავად¹¹³, 18 საღებავისთვის დადგენილია მათი ჯამური¹¹⁴ დასაშვები ოდენობა 1 კგ პროდუქტში (განსხვავდება პროდუქტების მიხედვით), 10 საღებავის გამოყენება კი მხოლოდ კონკრეტული პროდუქტებით არის შემოფარგლული¹¹⁵.

„სხვა“ დანამატები

მსგავსი მიდგომა არის გამოყენებული სურსათის დანამატების რეგულირებისადმი 95/2/EC დირექტივაში, რომელიც 24 სხვა ფუნქციის მქონე სურსათის დანამატს ეხება. აქაც, რიგი სასურსათო პროდუქტები კონტროლდება განსაკუთრებით მკაცრად¹¹⁶. – მათ-

112 ესენია: ძხვეული (sausages, salchichon, chorizo sausage), პაშტეტები (pâtés, terrines), ლორი (luncheon meat), კუპატი (breakfast sausages), საკატლეტე ფარში (burger meat), პასტურმა (pasturmas).

113 *Quantum satis*, ანუ ლიმიტის გარეშე, თუმცა დირექტივა უთითებს, რომ საღებავი გამოყენებული უნდა იყოს „კარგი სამრეწველო პრაქტიკის“ შესაბამისად, რაც ნიშნავს, რომ უნდა გამოიყენონ მხოლოდ იმდენი, რამდენიც აუცილებელია დასახული მიზნის მისაღწევად და იმ პირობით, რომ მომხმარებელი შეცდომაში არ შეიყვანონ. ეს საღებავებია: E101, E140, E141, E150a, E150b, E150c, E150d, E153, E160a, E160c, E162, E163, E170, E171, E172.

114 აქედან 4 საღებავისთვის (E110, E122, E124, E155) აგრეთვე დადგენილია პროდუქტში მათი შემცველობის ინდივიდუალური ზღვარი - 50 მგ/კგ.

115 ესენია E123, E127, E128, E154, E161g, E173, E174, E175, E180, E160h.

116 სურსათი, რომელიც ამ დირექტივის მიხედვით განსაკუთრებით მკაცრი რეგულირების ქვეშაა, გარკვეულწილად განსხვავდება საღებავებისთვის დადგენილი განსაკუთრებული სურსათის ჩამონათვალისგან. კერძოდ, ესენია:

- დაუმუშავებელი სურსათი;
- გაყინული ხილი და ბოსტნეული,

თვის დადგენილია დაშვებული დანამატების ამომწურავი ჩამონათვალი და ამ დანამატების ზღვრული რაოდენობა პროდუქტში (ზოგ პროდუქტში დანამატები სრულიად იკრძალება. მაგალითად – თაფლში, კარაქში). სხვა პროდუქტებში ზოგიერთი დანამატი დაიშვება შეუზღუდავად, სხვები კი – მხოლოდ გარკვეული რაოდენობით¹¹⁷ და ისიც მხოლოდ გარკვეულ პროდუქტებში.

დირექტივაში ეს ნორმები მოცემულია შემდეგნაირად: I დანართში ჩამოთვლილი 106 ცალი¹¹⁸ დანამატის გამოყენება სურსათში დაიშვება შეუზღუდავად (*quantum satis*, იხ. ზემოთ), გარდა მკაცრად რეგულირებული სურსათის სახეობებისა. ამ უკანასკნელებში დაიშვება I დანართის დანამატების მხოლოდ ნაწილი¹¹⁹ (II და VI დანართში მოცემული კონკრეტული ამომწურავი სიის მიხედვით¹²⁰) და ზოგ შემთხვევაში – შეზღუდული რაოდენობით. დანარჩენი დაშვებული დანამატები მითითებულია დირექტივის III-IV დანართებში¹²¹ და

-
- გაყინული თევზი, კიბოსნაირები და მოლუსკები;
 - შაქრები, თაფლი;
 - კარაქი და არაემულსირებული ცხიმები (ზეთი, ქონი);
 - რძე, ნაღები, ცოცხალი ფერმენტირებული რძის პროდუქტები (გარდა არომატიზებულია), ყველი;
 - ნატურალური მინერალური წყლები, წყაროს წყალი;
 - კაკაო და შოკოლადი;
 - ხილისა და ბოსტნეულის წვენები, ნექტარები, კონსერვები;
 - ჯემები, ყელები, მარშმელადები;
 - ყავა და ყავის ექსტრაქტები (გარდა არომატიზებული ხსნადი ყავისა);
 - არაარომატიზებული ბაიხის (ფანტია) ჩაი;
 - ხორცის შეფუთული ნახევარფაბრიკატები;
 - უბრალო ხორბლის პური (რომელიც მხოლოდ წყლის, საფუარისა და მარილის დამატებით მზადდება);
 - მაკარონული ნაწარმი;
 - ღვინოები, ლუდი და ზოგიერთი სხვა სასმელი;
 - ჩვილთა და მცირეწლოვან ბავშვთა კვება.

117 ზოგი დანამატი რეგულირდება ჯამურად (მაგალითად, სულფიტები, სორბატები, ბენზოატები და ჰიდროქსიბენზოატები.), ანუ დადგენილია მათი ჯამური რაოდენობა პროდუქტში.

118 2011 წლისთვის ასეთი დანამატების რიცხვი 114 გახდა.

119 სულ 61 დანამატი.

120 II დანართში ჩამოთვლილია მკაცრად რეგულირებული სურსათის ის სახეობები, რომელშიც სურსათის დანამატები დაიშვება და თითოეულსთვის მითითებულია დაშვებული დანამატი და მისი ოდენობა. VI დანართში კი იგივე ინფორმაცია მოცემულია ბავშვთა და ჩვილთა კვების პროდუქტებისთვის. ამ სიებში ფიგურირებს მხოლოდ I დანართში ჩამოთვლილი (ანუ ყველაზე უსაფრთხო) დანამატები. II დანართში 61 დანამატია (2011 წლისთვის - 74).

121 III დანართში თავმოყრილია კონსერვანტები და ჟანგავანიანები. IV დანართში - სხვა ფუნქციის მქონე დანამატები, V დანართში მითითებულია, რომელი

მათი გამოყენება შეიძლება მხოლოდ იმ სურსათში და მხოლოდ იმ რაოდენობით, რაც ამ დანართებშია მითითებული.

ამგვარად ორგანიზებული ინფორმაცია საკმაოდ რთული გამოსაყენებელია: არ არსებობს ერთიანი ცხრილი, სადაც გამოსაყენებლად დაშვებული ყველა დანამატი იქნება თავმოყრილი. იმის გასარკვევად, დაშვებულია თუ არა ესა თუ ის დანამატი, საჭიროა მისი სათითაოდ მოძებნა დირექტივის I, III და IV დანართებში. არც იმის გარკვევაა იოლი, თუ კონკრეტულად რა დანამატებია დაშვებული ამა თუ იმ პროდუქტში. ამისთვის პირველ რიგში უნდა გაირკვეს, შედის თუ არა პროდუქტი განსაკუთრებულ კონტროლს დაქვემდებარებულ პროდუქტებში (რაც შეიძლება საკმაოდ რთული იყოს, დეტალურ განმარტებათა არარსებობის გამო). თუ დადგინდა, რომ პროდუქტი ამ სიაში შედის, მაშინ საჭიროა II დანართის საგულდაგულოდ შესწავლა იმის გასარკვევად, არის თუ არა იგი იქ მოხსენიებული (თუ არის – მისთვის დადგენილია კონკრეტული დანამატები, თუ არ არის – ამ პროდუქტში დანამატები საერთოდ არ დაიშვება). თუ პროდუქტი განსაკუთრებულ კონტროლს დაქვემდებარებულ პროდუქტებში არ შედის, მაშინ მასში დაიშვება I დანართში მითითებული ყველა დანამატის გამოყენება. თუმცა, გარდა ამისა, შესაძლოა III ან IV დანართში მითითებული იყოს დამატებითი დანამატები, რომელიც ამ სურსათისთვის დაშვებულია.

გამოყენების თვალსაზრისით უფრო უკეთ არის ორგანიზებული კოდექს-ალიმენტარიუსის ანალოგიური დოკუმენტი – სურსათის დანამატების ზოგადი სტანდარტი¹²². მასში გაცილებით უკეთ არის სისტემატიზებული და განმარტებული სხვადასხვა სასურსათო პროდუქტი და ინფორმაცია. სტანდარტის მე-3 ცხრილის დანართი შეიცავს განსაკუთრებით მკაცრად რეგულირებული სურსათის ჩამონათვალს. აგრეთვე არსებობს იმ დანამატების ჩამონათვალი¹²³, რომელიც განსაკუთრებით უვნებლად ითვლება და რომლის გამოყენება სურსათში შეუზღუდავად დაიშვება (GMP ფარგლებში) – გარდა განსაკუთრებით მკაცრად რეგულირებული სურსათისა. დანარჩენი ინფორმაცია კი განთავსებულია ორი ცხრილის სახით: პირველ ცხრილში განლაგებულია დანამატები (ანბანის მიხედვით) და თითოეულისთვის მითითებულია მათი გამოყენების ნორმები ან პირობები სხ-

დანამატების გამოყენება შეიძლება სხვა დანამატების გამსხნელ-გამზავებლებად.

122 General Standard for Food additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/4/CXS_192e.pdf.

123 სტანდარტის მე-3 ცხრილი.

ვადასხვა პროდუქტში; მეორე ცხრილში კი იგივე ინფორმაცია დახარისხებულია სურსათის სახეობების მიხედვით – სურსათის ყველა სახეობისთვის მითითებულია მასში დაშვებული დანამატის გამოყენების ნორმები და პირობები. ასე დალაგებული ინფორმაციის გამოყენება ცხადია, ბევრად იოლია, თუმცა სირთულე მაინც არსებობს – იმ სასურსათო პროდუქტებისთვის, რომელიც განსაკუთრებით მკაცრად რეგულირებულ სურსათში შედის, მე-2 ცხრილში მითითებული დანამატების ჩამონათვალი ამომწურავია (სხვა არც ერთი დანამატის გამოყენება ამ პროდუქტში არ შეიძლება), მაშინ, როდესაც დანარჩენ პროდუქტებში მე-2 ცხრილში მითითებული დანამატების გარდა, დაიშვება მე-3 ცხრილში მითითებული ყველა დანამატი. ანალოგიურად, განსაკუთრებით უვნებელი დანამატების (ანუ მე-3 ცხრილში მოცემული დანამატების) შესახებ 1-ლ ცხრილში მოცემული ინფორმაცია ეხება მათი გამოყენების პირობებს მხოლოდ განსაკუთრებით მკაცრად რეგულირებად სურსათში (სხვა სურსათში მათი გამოყენება თავისუფალია). დანარჩენი დანამატებისთვის კი 1-ლი ცხრილით დადგენილი გამოყენების საშუალებები ამომწურავია (ეს დანამატები, გარდა 1-ლ ცხრილში მითითებულისა, სხვა არც ერთ სურსათში არ დაიშვება). და სტანდარტის მთავარ ნაკლოვანებას მისი ზომა წარმოადგენს – დღეისათვის ეს 332-გვერდიანი დოკუმენტია. სტანდარტის გამოყენების გასაიოლებლად კოდექს ალიმენტარიუსის ვებგვერდზე მონაცემები გადატანილია მონაცემთა ბაზაში, რომელიც ინფორმაციის ძიებისა და გადაჯგუფების საშუალებას იძლევა. ბაზის მისამართია: <http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/index.html>.

ინფორმაციის მოწესრიგების¹²⁴ ანალოგიური მცდელობაა განხორციელებული 1333/2008 რეგულაციაში (იხ. ქვემოთ), რომელმაც 1994-1995 წლის დირექტივები ჩაანაცვლა. რეგულაცია შეიცავს¹²⁵ დაშვებული დანამატების სრულ ჩამონათვალს¹²⁶ და იგი ეყრდნობა სურსათის კატეგორიებად დაყოფის იმავე სისტემას, რაც კოდექს-ალიმენტარიუსის სტანდარტი. აქ ინფორმაცია არ არის დალაგებული ორჯერ – მოცემულია მხოლოდ სურსათის სახეობების მიხედვით

124 აქ საუბარია ანალოგიაზე მხოლოდ ინფორმაციის მოწესრიგების მხრივ. რაც შეეხება თავად ინფორმაციის შემადგენლობას, დღეის მდგომარეობით, 1333/2008 რეგულაციით და კოდექს, ალიმენტარიუსის სტანდარტით დადგენილი სურსათის დანამატების „თეთრი სიები“ და ამ დანამატების გამოყენების ნორმები და პირობები იდენტური არ არის და საკმაოდ ხშირად განსხვავდება (ზოგჯერ მნიშვნელოვნადაც).

125 იგულისხმება 1333/2008 რეგულაციის კოდიფიცირებული ვერსია, 2014 წლის მდგომარეობით.

126 II დანართის B ნაწილი.

დალაგებული ცხრილი¹²⁷, თუმცა ამ შემთხვევაშიც რეგულაციაში მოცემული ინფორმაცია ხელმისაწვდომია მონაცემთა ბაზის სახით, რომელიც საშუალებას იძლევა ინფორმაცია არა მარტო სურსათის, არამედ დანამატის (ან თუნდაც დანამატების ქიმიური ან ფუნქციონალური ჯგუფის) მიხედვით დახარისხდეს. ამ მონაცემთა ბაზის მისამართია: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display. რეგულაციის მთავარ ნაკლოვანებას წარმოადგენს ის, რომ მასში აღარ არის ცალკე მითითებული განსაკუთრებით მკაცრად რეგულირებული სურსათი და ამ ინფორმაციის მოპოვება მხოლოდ ერთიანი ცხრილის საგულდაგულოდ შესწავლის შედეგად არის შესაძლებელი.

დანამატის „გადატანა“ (Carry over)

95/2/EC დირექტივამ სურსათის დანამატების რეგულირებაში შემოიტანა ე.წ. „გადატანის“ (carry over) პრინციპის ცნება. იგი იმაში მდგომარეობს, რომ დანამატი სურსათში შეიძლება მისი ინგრედიენტიდან გადავიდეს. თუ დანამატი ინგრედიენტში დაშვებულია, არაგონივრულია მისი აკრძალვა საბოლოო სურსათში, რომლის შემადგენელ ნაწილსაც ეს ინგრედიენტი წარმოადგენს. ამდენად, დირექტივა ადგენს, რომ, თუკი დანამატი დაშვებულია სურსათის რომელიმე ინგრედიენტში, იგი დაშვებულია ამ ინგრედიენტისგან მიღებულ სურსათშიც.

95/2/EC დირექტივას შემოაქვს საპირისპირო პრინციპიც, ე.წ. „უკან გადატანის“ პრინციპი (reverse carry-over): თუკი დანამატი დაშვებულია საბოლოო პროდუქტში, იგი დაშვებულია იმ ინგრედიენტშიც (შუალედურ პროდუქტში), რომელიც ამ სურსათში მოსახვედრად არის განკუთვნილი. თან დანამატის რაოდენობა ამ შუალედურ პროდუქტში შეიძლება საკმაოდ მაღალიც იყოს, თუკი საბოლოო პროდუქტში ამ დანამატის ოდენობა დადგენილი ნორმის ფარგლებში ჩაჯდება.

სურსათის დანამატის „გადატანის“ პრინციპი აგრეთვე აღიარებულია ზემოთ მოხსენიებული კოდექს-ალიმენტარის კომისიის მიერ. ჯერ კიდევ 1987 წელს კომისიამ ამ პრინციპის აღმწერი სარეკომენდაციო ხასიათის ტექსტი მიიღო¹²⁸. შემდგომში ეს რეკომენდაცია

127 II დანართის E ნაწილი.

128 რეკომენდაციის ტექსტი განთავსებულია დოკუმენტში: Report of the Eighteenth Session of the Codex Alimentarius Committee on Food Additives, ALINORM 87/12 (Appendix IX), Hague 5-11 November 1985, <http://www.codexalimentarius.org/download/>

(ოდნავ შემოკლებული სახით) მოხვდა 1995 წელს დამტკიცებულ კოდექს-ალიმენტარიუსის „სურსათის დანამატების ზოგად სტანდარტში“ (GSFA)¹²⁹. ორივე ეს დოკუმენტი ადგენს ზოგად პრინციპს: რომ სურსათში დანამატის მოხვედრა დაიშვება როგორც უშუალოდ დამატებით, ასევე ნედლეულიდან ან ინგრედიენტიდან „გადატანის“ გზით, თუკი:

ა) დანამატი ამ ნედლეულში/ინგრედიენტში დაშვებულია;

ბ) დანამატის შემცველობა ინგრედიენტში დადგენილი ნორმის ფარგლებშია;

გ) საბოლოო სურსათში დანამატი არ მოხვედრილა იმაზე დიდი ოდენობით, ვიდრე სათანადო ტექნოლოგიისა და კარგი სანარმოო პრაქტიკის გამოყენების პირობებში მოხვდებოდა¹³⁰.

არსებითა, რომ რეკომენდაციით სურსათში დანამატის „გადატანის“ გზით მოხვედრა დაიშვება ყველა პროდუქტში, გარდა გამონაკლისისა. რეკომენდაციის მიხედვით, თუკი პროდუქტი „გადატანის“ წესიდან გამონაკლისს წარმოადგენს, ეს მის სტანდარტში უნდა იყოს მითითებული. შემდგომში, კოდექს-ალიმენტარიუსის GSFA სტანდარტით უკვე კონკრეტულად განისაზღვრა, რომ ჩვილთა საკვებში „გადატანის“ გზით დანამატის მოხვედრა დაიშვება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუკი ეს დანამატი ამ (საბოლოო) პროდუქტში დაშვებულია¹³¹.

ანალოგიური მიდგომა აქვს ჩვილთა და მცირეწლოვან ბავშვთა კვების პროდუქტებში „გადატანის“ გზით დანამატის მოხვედრისადმი ევროპულ კანონმდებლობას: 95/2/EC დირექტივით ამ პროდუქტებში

report/12/al87_12e.pdf; ტექსტი დამტკიცდა კოდექს-ალიმენტარიუსის კომისიის მე-17 სესიაზე (ix. Report of the Seveteenth Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, ALINORM 87/39, Rome, 29 June - 10 July 1987, <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/ac319e/AC319E00.htm>, პუნქტი 205-207).

129 General Standard for Food additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/4/CXS_192e.pdf პუნქტი 4.1 და 4.3. სტანდარტი აგრეთვე ადგენს „უკან გადატანის“ პრინციპსაც (პუნქტი 4.2).

130 1987 წლის რეკომენდაცია აგრეთვე ითხოვდა, რომ „გადატანის“ გზით სურსათში მოხვედრილ საკვებდანამატს საბოლოო სურსათში ტექნოლოგიური ფუნქცია არ ჰქონოდა, ეკრძოდა, მისი რაოდენობა საბოლოო სურსათში მნიშვნელოვნად ნაკლები ყოფილიყო იმ რაოდენობაზე, რაც ამ დანამატის მიერ ფუნქციონალური დატვირთვის შესასრულებლად არის საჭირო. თუკი ეს პირობა არ სრულდებოდა, დანამატი არა ინგრედიენტის, არამედ საბოლოო სურსათის დანამატად განიხილებოდა და მისი დასაშვებობა ამ საბოლოო სურსათის რეგულირების ნორმებით უნდა განსაზღვრულიყო. არც GSFA და არც ევროკავშირის კანონმდებლობა ასეთ მოთხოვნას დანამატის „გადატანისადმი“ არ აყენებს.

131 ანუ ეს დანამატი მითითებულია GSFA სტანდარტის მე-2 ცხრილის შესაბამის (13.1 და 13.2) განყოფილებებში.

„გადატანის“ გზით დანამატის მოხვედრა დაიშვება მხოლოდ მაშინ, თუ ეს ამ პროდუქტების მარეგულირებელ დანართებში საგანგებოდ მითითებულია¹³². თუმცა, გარდა ამისა, „გადატანის“ გზით დანამატის მოხვედრა აგრეთვე იკრძალება (გარდა იმ შემთხვევებისა, სადაც ეს კონკრეტულად მითითებულია) ზემოთ მოყვანილი განსაკუთრებულად მკაცრად რეგულირებული სურსათის ჩამონათვალში¹³³.

ზემოთ აღვნიშნეთ რომ, როგორც ევროკავშირის კანონმდებლობით¹³⁴, ასევე კოდექს-ალიმენტარიუსის სტანდარტით¹³⁵, თუკი „გადატანის“ გზით სურსათში მოხვედრილ დანამატს საბოლოო სურსათში ტექნოლოგიური ფუნქცია არ გააჩნია, მისი მითითება სურსათის ეტიკეტზე სავალდებულო არ არის.

დანამატის დანამატები (carriers)

„გადატანის“ პრინციპით სურსათში დანამატი ნებისმიერი ინგრედიენტიდან შეიძლება მოხვედეს. მათ შორის სურსათის დანამატიდანაც, თუკი ამ დანამატის შემცველობაში სხვა დანამატის არსებობა დაშვებულია.

95/2/EC დირექტივა ადგენს სურსათის ამგვარი დანამატის (დანამატის-დანამატის) არსებობის შესაძლებლობას მხოლოდ ერთ შემთხვევაში, თუკი დანამატი დანამატს მისი განზავების/გახსნის მიზნით ემატება. ამ ფუნქციის შემსრულებელ დანამატებს განმაზავებლები (carriers¹³⁶) ეწოდება. ეს არის ნივთიერებები, რომლებიც

132 ეს გამონაკლისები დადგენილი იყო 95/2/EC დირექტივის VI დანართში. ამჟამად ისინი დადგენილია 1333/2008 რეგულაციის III დანართის მე-5 ნაწილის B განყოფილებაში. აქ კონკრეტულად მითითებულია, რომელი დანამატის მოხვედრა დაიშვება ბავშვთა კვების პროდუქტებში „გადატანის“ გზით, რა დანამატით შეიძლება იყოს „გადატანილი“ (როგორც წესი, ეს არის ვიტამინები ან სხვა ნუტრიენტები) და როგორია ასეთი გზით სურსათში მოხვედრილი დანამატის საბოლოო დასაშვები კონცენტრაცია.

133 ამჟამად, 1333/2008 რეგულაციის მიხედვით, მოქმედებს სურსათის ორი ჩამონათვალი - ერთში იკრძალება „გადატანის გზით“ ნებისმიერი დანამატის მოხვედრა (1333/2008 რეგულაციის II დანართის A ნაწილის I ცხრილი), მეორეში - საღებავების მოხვედრა (1333/2008 რეგულაციის II დანართის A ნაწილის II ცხრილი).

134 იგულისხმება 79/112/EEC დირექტივის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტის c(ii) ქვეპუნქტი, რომელიც შემდგომ შეიცვალა 2000/13/EC დირექტივის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტის c(ii) ქვეპუნქტით, შემდეგ კი - 1169/2011 რეგულაციის მე-20 მუხლის b(ii) პუნქტით.

135 იგულისხმება კოდექსის ზოგადი სტანდარტი სურსათის ეტიკეტირებისათვის, General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/32/CXS_001e.pdf, პუნქტი 4.2.4.

136 შეიძლება ეს ტერმინი აგრეთვე ითარგმნოს როგორც „გადამატანები“, ან

სხვა დანამატების¹³⁷ გამსხნელებად ან განსაზავებლად გამოიყენება. საგულისხმოა, რომ გამსხნელები არ წარმოადგენს რაიმე დამატებით ნივთიერებათა ჯგუფს. ეს არის იგივე დანამატები¹³⁸, რომელთა გამოყენება სურსათში დაშვებულია სხვა ტექნოლოგიური ფუნქციების შესასრულებლად¹³⁹. დანამატი მიიჩნევა „განმაზავებლად“ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ იგი, ამ კონკრეტულ სურსათში, გარდა ფიზიკური განზავებისა, სხვა ფუნქციას არ ასრულებს. ანუ იმ დანამატმა, რომელსაც „განმაზავებელი“ ემატება, ამ უკანასკნელის სპეციფიკური ტექნოლოგიური ფუნქცია არ უნდა შეიძინოს.

როგორც ადრე აღვნიშნეთ, სურსათის ერთსა და იმავე დანამატს ხშირად რამდენიმე განსხვავებული ტექნოლოგიური ფუნქციის შესრულება შეუძლია. საგულისხმოა, რომ განზავების (carrier) ფუნქცია ერთადერთია, რომელისთვისაც 95/2/EC დირექტივა კონკრეტულად ადგენს, თუ რომელი დანამატის გამოყენება დაიშვება ამ მიზნით. ყველა სხვა მიზნით (ფუნქციით) დანამატის გამოყენება რეგულირდება ერთიანად, თუკი დანამატი ამ კონკრეტულ სურსათში დაშვებულია, იგი დაშვებულია 23-დან ნებისმიერი ფუნქციის შესასრულებლად¹⁴⁰. შემდგომში (1333/2008 რეგულაციით, იხ. ქვემოთ) ეს შეზღუდვაც შედარებით რბილდება – დაიშვება სურსათის დანამატების, არომატი-

„მატარებლები“, ან „შემავსებლები“. ამ ნაშრომში უპირატესობა მივანიჭეთ ტერმინს „განმაზავებლები“.

137 შემდგომში ამას დაემატა აგრეთვე არომატიზატორების, ფერმენტებისა და ნუტრიენტების გახსნის ან განზავების ფუნქცია. დღეს მოქმედი კანონმდებლობით (რეგულაცია 1333/2008, იხ. ქვემოთ) განმაზავებლები ასე განიარტება: „carriers“ are substances used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or a flavouring, food enzyme, nutrient and/or other substance added for nutritional or physiological purposes to a food without altering its function (and without exerting any technological effect themselves) in order to facilitate its handling, application or use;

138 95/2/EC დირექტივის მიხედვით ამ ფუნქციისთვის 84 დანამატი იქნა დაშვებული. დღეს მათი რიცხვი 94-ია.

139 გამოწვევისა ბენზონიტი (E558) და ამონიუმის სულფატი (E517), რომელთა გამოყენება სხვა ფუნქციით, გარდა განმაზავებისა (carriers), დაშვებული არ არის.

140 2011 წლამდე მკირე გამოწვევის ნაწარმადგენდა კონსერვანტები და ჟანგვანინალები. მათი ნაწილი დირექტივის ცალკე დანართშია (III დანართი) გაერთიანებული, რომლის დასახელებაა: „პირობით დაშვებული კონსერვანტები და ჟანგვანინალები“ (Conditionally permitted conservatives and antioxidants). თუმცა იმავე ფუნქციის მქონე სხვა ნივთიერებისათვის, რომელთა გამოყენება სურსათის უფრო ფართო სპექტრშია დაშვებული, ტექნოლოგიური ფუნქცია დირექტივაში მითითებული არ იყო (ეს არის ის კონსერვანტები და ჟანგვანინალები, რომლებიც დირექტივის I და II დანართშია ჩამოთვლილი). 2011 წლის 1129/2011 რეგულაციით (იხ. ქვემოთ) ეს დაყოფა გაუქმდა.

ზატორების, ფერმენტებისა და ნუტრიენტებისთვის¹⁴¹ დანამატების დამატება არა მხოლოდ განზავების, არამედ ნებისმიერი სხვა მიზნით (დანამატების გამოყენების 23 მიზნიდან). თუმცა თითოეულ შემთხვევაში დადგენილია ამ მიზნით გამოსაყენებლად დაშვებული დანამატების ჩამონათვალი და მათი გამოყენების პირობები¹⁴².

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ევროკავშირის კანონმდებლობით¹⁴³, სურსათის დანამატების გამსხნელებისა და განმაზავებლების ეტიკეტზე მითითება საჭირო არ არის. რაც შეეხება კოდექს-ალიმენტარიუსის სტანდარტს¹⁴⁴, იგი განმაზავებლების ეტიკეტირების განსაკუთრებულ ნორმას არ ადგენს. შესამაბისად, მასზე უნდა გავრცელდეს „გადატანის“ გზით სურსათში მოხვედრილი დანამატების ეტიკეტირების ზოგადი ნორმა, რომლის მიხედვით, თუკი ასე მოხვედრილ დანამატს საბოლოო სურსათში ტექნოლოგიური ფუნქცია არ გააჩნია, მისი მითითება სურსათის ეტიკეტზე სავალდებულო არ არის.

ევროპის საბჭო და არომატიზატორები

როგორც ადრე აღვნიშნეთ, 50-ან წლებში ერთ-ერთი ორგანიზაცია, რომელიც სურსათის დანამატების საკითხზე მუშაობდა, იყო ე.წ. „დასავლეთ ევროპის კავშირი“ (Western European Union). ეს იყო

141 1333/2008 რეგულაციის მიხედვით „ნუტრიენტები“ ნიშნავს ვიტამინებს, მინერალებსა და კვებითი ღირებულების მქონე სხვა ნივთიერებებს. 609/2013 რეგულაციის მიხედვით (Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0609&qid=1397903067654&from=EN>), ევროკავშირში დაშვებული ნუტრიენტების ჩამონათვალი მოიცავს ვიტამინებს, მინერალებს, ამინომჟავებს, კარტინინსა და ტაურინს, ნუკლეოტიდებს, ქოლინის მჟავასა და ინოზიტოლს.

142 2014 წლის მდგომარეობით სურსათის დანამატების განმაზავებლებად დაშვებულია 94 დანამატი, სხვა ფუნქციებისთვის - 44 დანამატი, არომატიზატორებსა და ფერმენტებში დაშვებულია 46 დანამატი (როგორც განმაზავებლად, ასევე სხვა ფუნქციებისთვის), ნუტრიენტებში - 147 დანამატი (როგორც განმაზავებლად, ასევე სხვა ფუნქციებისთვის), აქედან ბავშვთა კვებაში გამოსაყენებელი ნუტრიენტებისთვის - მხოლოდ 26 დანამატი.

143 იგულისხმება 79/112/EEC დირექტივის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტის c(ii) ქვეპუნქტი, რომელიც შემდგომ შეიცვალა 2000/13/EC დირექტივის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტის c(ii) ქვეპუნქტით.

144 იგულისხმება კოდექსის ზოგადი სტანდარტი სურსათის ეტიკეტირებისათვის, General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1-1985, http://www.codexalimentarius.org/download/standards/32/CXS_001e.pdf, პუნქტი 4.2.4.

1948 წლის 5 ევროპული ქვეყნის¹⁴⁵ გაერთიანება, რომლის მთავარი მიზანი ამ ქვეყნების ერთობლივი თავდაცვის სიტემის ჩამოყალიბება იყო¹⁴⁶. თუმცა, ამავე დროს, ორგანიზაცია სოციალურ საკითხებზეც მუშაობდა. ამ საკითხებს კურირებდა ორგანიზაციის სამი კომიტეტი: სოციალური საკითხების კომიტეტი, საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის კომიტეტი და უნარშეზღუდულ პირთა განსახლების კომიტეტი. საზოგადოებრივი ჯანდაცვის კომიტეტის ინტერესთა ერთ-ერთ სფეროს სასურსათო პროდუქტების უვნებლობის საკითხები წარმოადგენდა, რომელიც სურსათის დანამატების უვნებლობასაც მოიცავდა¹⁴⁷. 1959 წელს სამივე კომიტეტი, შესაბამისი ფუნქციები და მათ მიერ მოგროვილი მთელი ინფორმაცია გადაეცა¹⁴⁸ ევროპის საბჭოს¹⁴⁹, მისი 7 წევრი-ქვეყნის¹⁵⁰ ე.წ. წილობრივი შეთანხმების ფარგლებში. ამ შეთანხმების¹⁵¹ მიზნებისთვის ევროპის საბჭოში 1959-2008

145 ბელგია, გაერთიანებული სამეფო, ლუქსენბურგი, ნიდერლანდები, საფრანგეთი.

146 ხელშეკრულების ოფიციალური დასახელებაა Treaty on Economic, Social and Cultural Collaboration and Collective Self-Defence. xelmowerilia 1948 wlis 17 marts (ix. http://www.coe.int/t/e/social_cohesion/soc-sp/general_information/03_basic_texts). 2010 წელს ამ ხელშეკრულებით დაფუნდებული ორგანიზაცია გაუქმდა და მისი სტრუქტურები ევროკავშირს გადაეცა.

147 უფრო ზუსტად, ეს საკითხები შედიოდა საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის კომიტეტის სურსათის ჯანმრთელობის კონტროლის ქვეკომიტეტის (Sub-Committee on the Health Control of Foodstuffs) განმგებლობაში.

148 წყარო: Transfer to the Council of Europe of the Exercise of the Functions of the Western European Union in the Social Field, Committee of Ministers, Council of Europe, CV(50)77, Strasbourg, 1960, http://www.coe.int/t/dgal/dit/ilcd/archives/selection/brussels/cm%2860%2977_en.pdf

149 Council of Europe, CoE, www.coe.int, 1949 წელს 10 ევროპული ქვეყნის მიერ ჩამოყალიბებული პოლიტიკური ორგანიზაცია, რომლის ძირითადი მიზანია დემოკრატიის, ადამიანთა უფლებებისა და კანონის უზენაესობის გაძლიერება. ორგანიზაცია დღეს ევროპისა და ყოფილი საბჭოთა კავშირის 47 ქვეყანას აერთიანებს. აშშ, კანადა, იაპონია, ისრაელი, ვატიკანი და მექსიკა ორგანიზაციაში დამკვირვებლის სტატუსით მონაწილეობენ.

150 ბელგია, გაერთიანებული სამეფო, გერმანიის ფედერაციული რესპუბლიკა, იტალია, ლუქსენბურგი, ნიდერლანდები, საფრანგეთი,

151 შეთანხმება, რომელიც ორგანიზაციის წევრების მხოლოდ ნაწილს აერთიანებს. ამ შემთხვევაში იგულისხმება შეთანხმება სოციალური და საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის საკითხებზე, რომელიც დაიდო 1959 წელს ევროპის საბჭოს მინისტრთა კომიტეტის 59(23) რეზოლუციით (Resolution 59(23) on Extension of the Activities of the Council of Europe in the Social and Cultural Fields, <http://www.conventions.coe.int/Treaty/EN/PartialAgr/Html/Health5923.htm>), რომელმაც მომდევნო წლებში სამი ცვლილება განიცადა (1961 წელს: Resolution (61)40, 1996 წელს: Resolution (96)34 და Resolution (96)34). ხელშეკრულების წევრების საბოლოო რაოდენობა 18-ს შეადგენდა: ავსტრია, ბელგია, ბულგარეთი, გაერთიანებული სამეფო, გერმანია, ესპანეთი, ირლანდია, იტალია,

ნლებში ფუნქციონირებდა მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვის კომიტეტი¹⁵², რომელიც ნევრი-ქვეყნების ჯანმრთელობის დაცვის სამინისტროების მაღალი თანამდებობის პირებისგან შედგებოდა. იმისათვის, რომ ამ კომიტეტის გადაწყვეტილებები სამეცნიერო ცოდნაზე ყოფილიყო დაფუძნებული, მუშაობდა ნევრი-ქვეყნების მიერ მოვლინებულ ექსპერტთა კომიტეტები. განიხილებოდა ის საკითხები და სფეროები, რომელთაც შეიძლება პირდაპირი ან არაპირდაპირი გავლენა ჰქონოდა მომხმარებელთა ჯანმრთელობაზე: სურსათის კონტროლი, უვნებლობა, კვებითი ღირებულება, სურსათთან შეხებაში მყოფი მასალები, არომატიზატორები, პესტიციდები, ფარმაცოლოგიური და კოსმეტიკური ნაწარმი.

მომხმარებელთა ჯანმრთელობის დაცვის კომიტეტისათვის მომუშავე ექსპერტების ერთი ჯგუფის, „არომატულ ნივთიერებათა ექსპერტთა კომიტეტის“¹⁵³ მიერ რეგულარულად ქვეყნდებოდა ანგარიშები, სადაც შეჯამებული იყო არსებული ინფორმაცია სურსათის სხვადასხვა არომატიზატორის ტოქსიკოლოგიური თვისებების შესახებ. ეს ინფორმაცია ქვეყნდებოდა ე.წ. „ლურჯი წიგნის“ (Blue Book) სახით. თუმცა თანდათან შესწავლილი არომატიზატორების რაოდენობა იმდენად გაიზარდა, რომ მათი ერთ წიგნში მოთავსება შეუძლებელი გახდა. 1992 წელს გამოცემულ „ლურჯ წიგნში“ შევიდა მხოლოდ ის 899 არომატიზატორი, რომელიც სუფთა ქიმიურ ნივთიერებას წარმოადგენს¹⁵⁴. გამოცემის მეორე ტომს (რომელიც 6 წიგნისგან უნდა ყოფილიყო შემდგარი) კი უნდა მოეცვა 600-ზე მეტი ბუნებრივი მასალა, რომელსაც არომატიზატორის თვისება გააჩნია. ამ წიგნებიდან დღეისთვის მხოლოდ სამია გამოცემული, თუმცა მთავარი პრობლემა გამოკვეთილია – ბუნებრივი არომატიზატორები შეიცავენ ტოქსიკურ ნივთიერებებს. მათ კომიტეტი უწოდებს „ტო-

კვიპროსი, ლუქსენბურგი, ნიდერლანდები, ნორვეგია, პორტუგალია, სლოვენია, საფრანგეთი, ფინეთი, შვედეთი, შვეიცარია. დამკვირვებლის სტატუსით მონაწილეობდა აგრეთვე რუსეთის ფედერაცია.

152 Consumer Health Protection Committee (CD-P-SC, adre iyo CD-P-SP), ix: http://www.coe.int/t/e/social_cohesion/soc-sp/general_information/04_Committees_of_experts/index.asp#TopOfPage

153 Committee of Experts on Flavouring Substances, P-SP-AR, ექსპერტთა კომიტეტების სრული ჩამონათვალი იხ: http://www.coe.int/t/e/social_cohesion/soc-sp/general_information/04_committees_of_experts/

154 Chemically Defined Flavouring Substances, Council of Europe Publishing, 2000 (reprint), წიგნის გადახედვა შესაძლებელია ინტერნეტში www.books.google.com მისამართზე.

ქსიკოლოგიური თვალსაზრისით საეჭვო კომპონენტებს“ (constituents of toxicological concern), ან „აქტიურ ელემენტებს“ (Active principles). 2005 წელს კომიტეტმა გამოაქვეყნა ზოგიერთ „აქტიური ელემენტის“ ჩამონათვალი, ხელმისაწვდომი ტოქსიკოლოგიური მახასიათებლები და მითითებები შემდგომი შესწავლის საჭიროების თაობაზე¹⁵⁵.

კომიტეტმა დაადგინა „აქტიური ელემენტების“ საშიშროების სამი კლასი:

- Active principle I⁵⁶ – ეს არის, სავარაუდოდ გენოტოქსიკური კანცეროგენული კომპონენტები, რომელებიც იმდენად მავნეა, რომ მაქსიმალური დღიური დოზის¹⁵⁷ (MDI) დადგენა შეუძლებელია. ამ ნივთიერებების შემცველობა სურსათში რაც შეიძლება მცირე უნდა იყოს. ფაქტობრივად, ეს ნიშნავს, რომ თანამედროვე ლაბორატორიული მეთოდებით სურსათში ამ ნივთიერებების აღმოჩენა შეუძლებელი უნდა იყოს.

155 პუბლიკაცია ხელმისაწვდომია ინტერნეტში მისამართზე: http://www.coe.int/t/e/social_cohesion/soc%2Dsp/public_health/flavouring_substances/Active%20principles.pdf

156 2005 წლის პუბლიკაციაში აღწერილია I კლასს მიკუთვნებული 4 „აქტიური ელემენტი“. ესენია:

- ბეტა-ასარონი (beta-Asarone), რომელსაც შეიცავს მცენარე კალამუსის ფესვურები (გამოიყენება ალკოჰოლურ სასმელებში, მისი ზეთი გამოიყენება ლიქიორებში, ტკბილეულში, სიროფებსა და სანებლებში) და ველური ჯანჯაფილი (*Acorus calamus*). რეკომენდებულია ამ უკანასკნელის ტრი- და ტეტრაპლოიდური ფორმების კლასიფიცირება ადამიანის მოხმარებისთვის შეუსაბამოდ;

- ელემიცინი (Elemicin), რომელსაც შეიცავს კანარიუმი (*Canarium commune*), ოხრახუმი (*Petroselinum crispum*) და ჯავზი, ანუ „მუსკატის კაკალი“ (*Myristica fragrans*). ევროპაში ამ პროდუქტების დაბალი მოხმარების გამო სპეციალური აკრძალვები შემოღებული არ არის.

- ესტრაგოლი (*Estragole*), რომელსაც შეიცავს ტარხუნა (*Artemisia dracunculus*), ბოსტნის რეჰანი (*Ocimum basilicum*), ჭყიმი (*Anthriscus cerefolium*), დიდი კამა (*Foeniculum vulgare*), ანისული (*Illicium verum*, *Pimpinellum anisum*), ბარამბო (*Melissa officinalis*). დაწესებულია ნივთიერების შემცველობის ზღვარი პროდუქტებში ზოგადად და უფრო მაღალი ზღვრები ცალკეული პროდუქტებისთვის (კონკრეტული სახის ალკოჰოლური სასმელები, ნამცხვრები, ყველი, თევზის, ხორცის ან ბოსტნეულის კონსერვები, ტარხუნის ან რეჰანის ზეთი).

- მირისტინი (*Myristicin*), რომელსაც შეიცავს ჯავზი, ანუ „მუსკატის კაკალი“ (*Myristica fragrans*), მცირე ოდენობით მას აგრეთვე შეიცავს კამა (*Anethum graveolens*), ნიახური (*Apium graveoleus*), ძირთეთრა (*Pastinaca sativa*), სტაფილო (*Daucus carota*), შავი პილპილი (*Piper nigrum*). თუმცა ნივთიერების ჯამური მოხმარება მაინც დაბალია (რამდენიმე მილიგრამი დღეში კაცზე) და ამიტომ მარეგულირებელი ზომები რეკომენდებული არ არის.

157 მაქსიმალური დღიური დოზა (Maximum Daily Intake, MDI) „აქტიური ელემენტის“ მაქსიმალური რაოდენობა (ადამიანის სხეულის წონის თითო კილოგრამზე გადაანგარიშებით), რომლის ყოველდღიური მიღება ადამიანის მთელი სიცოცხლის განმავლობაში ჯანმრთელობას ზიანს არ აყენებს.

- Active principle II¹⁵⁸ – ეს არის, სავარაუდოდ ტოქსიკური ნივთიერებები, რომლთათვისაც ინფორმაციის ნაკლებობის გამო MDI დადგენილი არ არის. ასეთი ნივთიერებებისთვის შეიძლება დადგინდეს დროებითი დღიური დოზა (TMDI¹⁵⁹).
- Active principle III¹⁶⁰ – ეს არის ტოქსიკური ნივთიერებები, რომლებიც სათანადოდ შესწავლილია და გარკვეული მცირე ოდენობით მოხმარებისთვის დაშვებულია (ანუ MDI დადგენილია).

2009 წლიდან ევროპის საბჭოს წილობრივი შეთანხმება საზოგადოებრივი ჯანდაცვისა და სოციალურ საკითხებზე გაუქმდა¹⁶¹ და არომატიზატორების სფეროში მათი საქმიანობის გაგრძელება ევროპის სურსათის უვნებლობის უწყებამ (European Food Safety Authority) ითავა.

არომატიზატორების რეგულირება ევროკავშირში

როგორც ზემოთ აღვწერეთ, ევროპის თანამეგობრობაში რეგულირებული სურსათის დანამატების ფუნქციური კლასები თანდათან ფართოვდებოდა. 1988 წელს თანამეგობრობამ დაიწყო საგემოვნო დანამატების/არომატიზატორების რეგულირების მონესრიგება. ამ მიზნით 88/389/EEC გადაწყვეტილებით¹⁶² ევროკომისიამ დაიწყო

158 2005 წლის პუბლიკაციაში მითითებულია 8 ასეთი ნივთიერება. მაგალითად, ესენია: აგარის მჟავა (Agaric acid), რომელსაც შიიცავს შხამასოკო (White agaric), რომელსაც უმატებენ ზოგ ალკოჰოლურ სასმელში პიკანტური გემოსთვის, და ამოსახველებელ წვეთებში; ქაფური (d-Camphor), რომელსაც შიიცავს ქაფურის ხე (Cinnamomum camphora), ასფურცელა (Chrysanthemum vulgare, Chrysanthemum partenium), სალბი (Salvia officinalis), როზმარინი (Rosmarinus officinalis), ლავანდა (Lavandula latifolia), აბზინდა (Artemisia herba-alba), ქინძი (Coriandrum sativum), რეჰანი (Ocimum basilicum), მაიორანი (Origanum majorana) და სხვა; კაპსაიცინი (Capsaicin), რომელსაც წინაკის (Capsicum sp.) ყველა სახეობა შიიცავს და სხვა. განსაზღვრულია აგრეთვე 20-მდე არაკლასიფიცირებული „აქტიური ელემენტი“, რომლის შესწავლა აუცილებელია. მათ შორისაა მაფროლი, კოფეინი, ქინინი და სხვა.

159 Temporary Maximum Daily Intake.

160 2005 წლის პუბლიკაციაში ამ კატეგორიის სულ 3 ნივთიერებაა მითითებული. ესენია მენტოფურანი (Menthofuran) და პულეგონი (Pulegone), რომელსაც პიტნა შიიცავს (მათთვის დადგენილია MDI 0,1 მგ/სხეულის წონის კგ-ზე) და ტეუცრინ-ა (Teucrin A), რომელიც ზოგიერთ არომატიზებულ ღვინოსა და ლიქიორში გამოიყენება (დადგენილია MDI 0,002 მგ/სხეულის წონის ყოველ კგ-ზე).

161 იხ. Decision 1031/6.1, <http://www.conventions.coe.int/Treaty/EN/PartialAgr/Html/Health1031.htm>

162 Council Decision 88/389/EEC of 22 June 1988 on the establishment, by the Commission, of an inventory of the source materials and substances used in the preparation of flavourings.

მათი ინვენტარიზაცია, 88/388/EEC დირექტივით¹⁶³ კი რეგულირების პირველადი ნაბიჯები გადაიდგა. კერძოდ, დადგინდა განმარტებები¹⁶⁴, არომატიზატორების სისუფთავის კრიტერიუმები და მათი ეტიკეტირების მოთხოვნები¹⁶⁵, აგრეთვე ზოგიერთი არომატიზატორის შემადგენელი ნივთიერებების ზღვრული კონცენტრაციები საბოლოო პროდუქტში¹⁶⁶. 1991 წელს შევიდა შესწორება ეტიკეტირების 79/112/EEC დირექტივაში, რომლითაც სავალდებულო გახდა ეტიკეტზე ინფორმაციის მითითება სურსათში არომატიზატორის დამატების თაობაზე და დარეგულირდა, თუ როდის არის დაშვებული მითითება იმის თაობაზე, რომ არომატიზატორი „ბუნებრივია“ (ან მსგავსი შინაარსის სხვა სიტყვა) ან რაიმე კონკრეტული ნედლეულისგან არის მიღებული. ამავე დროს, შევიდა შესწორება 88/388/EEC დირექტივაშიც, რომლითაც ანალოგიური მოთხოვნები დანესდა იმ არომატიზატორებისთვის, რომელიც საბოლოო მომხმარებლისთვის არის განკუთვნილი.

163 Council Directive 88/388/EEC of 22 June 1988 on the approximation of the laws of the Member States relating to flavourings for use in foodstuffs and to source materials for their production.

164 დირექტივა გამოყოფს შემდეგი ტიპის არომატიზატორებს: არომატულ ნივთიერებებს (Flavouring substances), არომატულ პრეპარატებს (Flavouring preparations), პროცესის არომატიზატორებს (process flavourings) და ბოლის არომატიზატორებს (smoke flavourings). არომატული ნივთიერებები იყოფა ბუნებრივ და სინთეზურ არომატიზატორებად. ბუნებრივ არომატულ ნივთიერებებად ითვლება ნივთიერებები, „რომელიც მიიღება ნედლი ან სურსათის მომზადების ტრადიციული მეთოდებით (მ.შ. გამოშრობა, მოშუშვა, ფერმენტაცია) დამუშავებული ბუნებრივი მცენარეული ან ცხოველური წარმოშობის მასალისგან, ფიზიკური პროცესების (მ.შ. გამოხდა, ექსტრაქცია), ფერმენტების ან მიკრობიოლოგიური პროცესების საშუალებით“. სინთეზურია არომატული ნივთიერებები, რომლებიც ქიმიური სინთეზის გზით მიიღება. სინთეზური გზით მიღებულ არომატიზატორებს, რომლებიც თავისი ქიმიური შემადგენლობით ბუნებრივი იდენტურია, დირექტივა ცალკე კატეგორიად გამოყოფდა – ე.წ. ბუნებრივის იდენტურ არომატულ ნივთიერებებად. დღეს მოქმედ კანონმდებლობაში (1334/2008 რეგულაცია, იხ. დეტალურად ქვემოთ) სინთეზური და ბუნებრივის იდენტური არომატიზატორების კატეგორია აღარ ფიგურირებს.

165 ეს დირექტივა ადგენს იმ არომატიზატორების ეტიკეტირების მოთხოვნებს, რომელიც საბოლოო მომხმარებლისთვის არ არის განკუთვნილი, ანუ ე.წ. მენარმიდან-მენარმისკენ (Business-to-business, B2B [7]) ვაჭრობის ეტიკეტირების მოთხოვნებს. ამ წესით ეტიკეტირებულ არომატიზატორს თან უნდა ახლდეს ინფორმაცია მასში 88/388/EEC დირექტივით შეზღუდული ნივთიერებების შემცველობის თაობაზე (რაც სრულებით ლოგიკური მოთხოვნაა, ვინაიდან ასეთი ინფორმაციის გარეშე საბოლოო სურსათის მწარმოებელი ამ ნივთიერებების კონცენტრაციას საბოლოო პროდუქტში ვერ გაიანგარიშებს).

166 ასეთია, მაგალითად, ბოლის არომატიზატორებში არსებული ბენზაპირენი, რომლის შემცველობა საბოლოო პროდუქტში არ უნდა აღემატებოდეს 0,03მკგ/კგ.

თუმცა, ამ ეტაპზე არომატიზატორების „თეთრი სიები“ შემოღებული არ ყოფილა. ამის მთავარი მიზეზი არის ადამიანის მიერ ხმარებაში უკვე არსებული არომატიზატორების ძალზე დიდი რაოდენობა. ამიტომ 1990-ან წლებში მხოლოდ დაწესდა მათი უსაფრთხოების წესები და დაიწყო მათი ინვენტარიზაცია. კერძოდ, 1996 წლის ბოლოს, 2232/96 რეგულაციით¹⁶⁷, ნევრ-ქვეყნებს დაევალიათ 1 წლის ვადაში წარმოდგინათ იმ არომატიზატორების სიები, რომელიც მათ ქვეყნებში გამოიყენებოდა და 88/388/EEC დირექტივით დადგენილ უსაფრთხოების მოთხოვნებს¹⁶⁸ აკმაყოფილებდა.

1999 წლიდან, ნევრი-ქვეყნების მიერ წარმოდგენილი ინფორმაციის საფუძველზე, ევროკომისიამ დაიწყო არომატიზატორების ერთიანი რეესტრის გამოქვეყნება¹⁶⁹. ეს არ იყო „თეთრი სია“, არამედ უბრალოდ ჩამონათვალი იმ არომატიზატორებისა, რომელიც უნდა შეფასებულიყო და თუ მათი უვნებლობა დადასტურდებოდა, ევროკავშირის „თეთრ სიაში“ შეტანილიყო. რეესტრში დაახლოებით 2800 არომატიზატორი მოხვდა. ამდენი ნივთიერების/პრეპარატის შეფასებას, ცხადია, ძალზე დიდი დრო და რესურსი სჭირდებოდა. მათ შეფასებას მნივნილოვნად ართულებდა ის გარემოება, რომ მათი ნუმერაციის ან კლასიფიკაციის ერთიანი სისტემა არ არსებობდა¹⁷⁰.

საბედნიეროდ, ამ პერიოდისთვის, საერთაშორისო დონეზე არომატიზატორების საკითხზე ექსპერტთა სამი საერთაშორისო ჯგუფი მუშაობდა, რომელთაც ნივთიერებათა ნაწილი უკვე შეფასებული ჰქონდა. ეს ჯგუფები იყო:

167 Regulation (EC) No 2232/96 of the European Parliament and of the Council of 28 October 1996 laying down a Community procedure for flavouring substances used or intended for use in or on foodstuffs.

168 უსაფრთხოების დამატებითი მოთხოვნები ბოლის არომატიზატორებისთვის დადგენილია აგრეთვე 2065/2003 რეგულაციით (Regulation (EC) No 2065/2003 of the European Parliament and of the Council of 10 November 2003 on smoke flavourings used or intended for use in or on foods)

169 რეესტრი დამტკიცდა კომისიის 1999/217/EC გადაწყვეტილებით (1999/217/EC: Commission Decision of 23 February 1999 adopting a register of flavouring substances used in or on foodstuffs drawn up in application of Regulation (EC) No 2232/96 of the European Parliament and of the Council of 28 October 1996). შესწორებები მასში შევიდა 2002, 2004, 2005, 2006, 2008 და 2009 წელს.

170 ისევე, როგორც სურსათის დანამატების შემთხვევაში, „არომატიზატორები“ ყოველთვის სუფთა ნივთიერება არ არის, ხშირ შემთხვევაში ეს არის უნიკალური არომატული თვისებების მქონე ნარევი (პრეპარატი), რომლის მიმართ ქიმიურ ნივთიერებათა დანომვრის საერთაშორისოდ აღიარებული CAS (Chemical Abstracts Service) სისტემის გამოყენება შეუძლებელია.

- ადრე მოხსენიებული JECFA – WHO/FAO ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტი სურსათის დანამატებზე;
- ზემოთ აღწერილი CEFS – ევროპის საბჭოს (CoE)¹⁷¹ არომატულ ნივთიერებათა ექსპერტების კომიტეტი (Committee of Experts on Flavouring Substances);
- ევროპის თანამეგობრობის კომისიის (EC) სურსათის სამეცნიერო კომიტეტი (Scientific Committee on Food, SCF).

2000 წელს კომისიამ დამტკიცდა რეესტრში შესული არომატიზატორების თანამეგობრობის მიერ შეფასების პროგრამა¹⁷², რომლითაც დადგინდა, რომ არომატიზატორები, რომლებიც ზემოთ მოხსენიებული სამი საერთაშორისო ჯგუფიდან ერთ-ერთის მიერ მაინც იქნა აღიარებული უსაფრთხოდ, ხელახალ შემოწმებას არ საჭიროებდა. ასეთი არომატიზატორების რიცხვი დაახლოებით 800 აღმოჩნდა.

საინტერესოა, რომ 1999 წლიდან ევროკომისიასთან არსებულმა სურსათის ექსპერტთა სამეცნიერო კომიტეტმა, შემდგომში კი სურსათის უვნებლობის ევროპულმა ორგანომ¹⁷³ (EFSA) გამოსცა მოსაზრებები, სადაც ზოგიერთ არომატიზატორის ტოქსიკურ თვისებებზე მიუთითა. მათ შორისაა ისეთი ძირძველი სუნელი, როგორცაა დარიჩინი (cinnamon) – მისი მოქმედი ნივთიერება, კუმარინი ადამიანის ჯანმრთელობისთვის მავნე აღმოჩნდა. ამიტომ მისი გამოყენება იზღუდება და შედარებით მაღალი კონცენტრაცია (50მგ/კგ) დაიშვება მხოლოდ ტრადიციული რეცეპტით მომზადებულ ნამცხვრებში და ისიც მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტის შეფუთვაზე მკაფიოდ მითითებულია, რომ იგი დარიჩინს შეიცავს¹⁷⁴.

არომატიზატორების პირველი ერთიანი „ეთერი სიის“ დამტკიცება მხოლოდ 2012 წელს მოხერხდა¹⁷⁵, თუმცა ეს ჯერ კიდევ

171 Council of Europe, CoE.

172 დამტკიცდა ევროკომისიის 1565/2000 რეგულაციით (Commission Regulation (EC) No 1565/2000 of 18 July 2000 laying down the measures necessary for the adoption of an evaluation programme in application of Regulation (EC) No 2232/96 of the European Parliament and of the Council).

173 European Food Safety Authority.

174 1334/2008 რეგულაციის მე-6 მუხლისა და მე-III დანართის მიხედვით.

175 დამტკიცდა 872/2012 რეგულაციით (Commission Implementing Regulation (EU) No 872/2012 of 1 October 2012 adopting the list of flavouring substances provided for by Regulation (EC) No 2232/96 of the European Parliament and of the Council, introducing it in Annex I to Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council and repealing Commission Regulation (EC) No 1565/2000 and Commission Decision 1999/217/EC) და გახდა 1334/2008 რეგულაციის (იხ. ქვემოთ) დანართი.

არ არის არომატიზატორების სრული სია. 1334/2008 რეგულაცია ადგენს, რომ არომატიზატორების ერთიანი სია (Union list) ეტაპობრივად შეივსება. 2012 წლის რეგულაციით დადგენილი სია მხოლოდ მისი პირველი (A) ნაწილია, სხვა ნაწილები (B,C,D,F) კი ჯერ კიდევ შესავსებია.

მეოთხე ეტაპი: ერთიანი რეგულირება

2008 წელს ევროკავშირმა დაამტკიცა ე.წ. „სურსათის გამაუმჯობესებლების საკანონმდებლო პაკეტი“, რომელიც ოთხი რეგულაციისგან შედგება. ესენია:

- რეგულაცია 1331/2008¹⁷⁶, რომელიც სურსათის დანამატების, არომატიზატორებისა და ფერმენტების დამტკიცების (გამოსაყენებლად დაშვების) ერთიან პროცედურას ადგენს;

- რეგულაცია 1332/2008¹⁷⁷, რომელიც ადგენს სურსათის წარმოებაში გამოსაყენებლად დაშვებულ ფერმენტებს და მათი გამოყენების ნორმებსა და პირობებს;

- რეგულაცია 1333/2008¹⁷⁸, რომელიც ადგენს სურსათის წარმოებაში გამოსაყენებლად დაშვებულ დანამატებს და მათი გამოყენების ნორმებსა და პირობებს;

- რეგულაცია 1334/2008¹⁷⁹, რომელიც ადგენს სურსათის წარმოებაში გამოსაყენებლად დაშვებულ არომატიზატორებს და მათი გამოყენების ნორმებსა და პირობებს.

როგორც ჩამონათვალიდან ჩანს, ამ საკანონმდებლო პაკეტმა სურსათის დანამატებთან ერთად ერთიანი რეგულირების სფეროში მოაქცია არომატიზატორები და ფერმენტები. თუმცა თავად დანამატების რეგულირების თვალსაზრისით ამ საკანონმდებლო პაკეტს რაიმე მნიშვნელოვანი ცვლილება არ გამოუწვევია. არსებითად,

176 Regulation (EC) No 1331/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings.

177 Regulation (EC) No 1332/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food enzymes.

178 Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives.

179 Regulation (EC) No 1334/2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods.

როგორც ზემოთ სხვადასხვა განყოფილებაში აღვწერეთ, ამ აქტით ინფორმაცია (ნორმები) ძირითადად დალაგდა და მოწესრიგდა¹⁸⁰. ძირითადი ცვლილება, რომელიც ამ საკანონმდებლო პაკეტმა შემოიტანა, ეხება არა არსებით, არამედ პროცედურულ ნაწილს, კერძოდ, კი, „თეთრი სიების“ განახლების/ცვლილების მექანიზმებს და ევროკომისიის როლს ამ პროცესში.

როგორც ზემოთ ვნახეთ, ერთი მხრივ, სურსათის ტექნოლოგიის, მეორე მხრივ კი, სურსათით გამოწვეული რისკების შეფასების მეთოდების სწრაფი განვითარება დაშვებული სურსათის დანამატების ჩამონათვალისა და მათი გამოყენების ნორმების საკმაოდ ხშირ ცვლილებას იწვევს. არსებობს მოსაზრება, რომ ეს ცვლილებები ტექნიკურ საკითხებს წარმოადგენს და მათი განხორციელება ევროპული თანამეგობრობის აღმასრულებელ ორგანოს, – ევროკომისიის¹⁸¹ განმგებლობაში უნდა იყოს. თუმცა საკითხის სენსიტიურობის გამო (იხ. ზემოთ) თანამეგობრობის საკანონმდებლო და წარმომადგენლობითი ორგანოები ამ მოსაზრებას არ იზიარებს. 40 წელზე მეტი დასჭირდა იმას, რომ თანამეგობრობის სამი ორგანო – საბჭო¹⁸², პარლამენტი და კომისია ამ სფეროში საკანონმდებლო მუშაობის მეტ-ნაკლებად დაბალანსებულ მეთოდზე შეთანხმებულიყვნენ.

180 გარდა ამისა, რეგულირება დაექვემდებარა რეგულაციას (ანუ პირდაპირი მოქმედების საკანონმდებლო აქტს) და არა დირექტივას (არაპირდაპირი მოქმედების საკანონმდებლო აქტს). დირექტივისგან განსხვავებით, რეგულაციას ნევრი-ქვეყნების ეროვნულ კანონმდებლობაში გადატანა არ სჭირდება, იგი ამ ქვეყნებში პირდაპირ, უშუალოდ მოქმედებს.

181 ევროკომისია თანამეგობრობის აღმასრულებელ ორგანოს წარმოადგენს. მიუხედავად იმისა, რომ მისი დირექტორატების ხელმძღვანელებად (კომისიონერებად) ნევრი-ქვეყნების მიერ წარდგენილი კანდიდატები ინიშნებიან, ისინი უკვე აღარ არიან მოქმედი თანამდებობის პირები შესაბამის ქვეყნებში, უფრო მეტიც – მათ ევალებათ დაიცვან არა თავისი ქვეყნის, არამედ თანამეგობრობის ინტერესები. ამიტომ, ევროკომისია ნევრი-ქვეყნების მთავრობათა კონტროლისგან თავისუფალია.

182 ისტორიულად, ევროპული თანამეგობრობის სადამფუძნებლო ხელშეკრულებით თანამეგობრობის საბჭო (1957-1967 წლებში Council of the European Economic Community, 1967-1992 წლებში Council of the European Communities, 1992 წლიდან – ევროკავშირის საბჭო Council of the European Union) ძირითად საკანონმდებლო ორგანოს წარმოადგენს. საბჭო ნევრი-ქვეყნების მოქმედი მინისტრებისგან შედგება (ყოველი კონკრეტული საკითხის განხილვაში მონაწილეობს ის მინისტრი, რომელსაც ეხება საკითხი). ანუ, ფაქტობრივად ეს არის ნევრი-ქვეყნების მთავრობების მიერ ერთობლივი გადაწყვეტილებების მიღების ორგანო.

ვინ უნდა იყოს დანამატების მარეგულირებელი ორგანო

ზემოთ აღწერილი 1962-1963 წლების დირექტივები, რომლებიც დაშვებული სასურსათო საღებავებისა და კონსერვანტების ჩამონათვალს ადგენდა, ევროკომისიას ავალებდა გარკვეული ტექნიკური საკითხები თავისი აქტებით დაერეგულირებინა. მიუხედავად იმისა, რომ კომისიის მიერ დასარეგულირებელი სფერო მოიცავდა მხოლოდ ძალიან ვიწრო საკითხებს, როგორცაა, მაგალითად, სურსათის დანამატების სისუფთავის შემოწმებისათვის გამოსადეგი ლაბორატორიული მეთოდების დადგენა¹⁸³, ეს ვიწრო დავალებაც კი კომისიას მხოლოდ „წევრ-ქვეყნებთან კონსულტირების შედეგად“ შეეძლო განეხორციელებინა. ამ პერიოდში ევროკომისიის წევრ-ქვეყნებთან „კონსულტირების“ მექანიზმად, ჩამოყალიბდა ევროკომისიის მიერ საკითხის გატანა წევრი-ქვეყნების მიერ დასახელებული ექსპერტებისგან შემდგარ სპეციალიზებულ კომიტეტებზე¹⁸⁴. 1968 წლიდან ასეთი კომიტეტები შეიქმნა სურსათის სფეროში¹⁸⁵. შესაბამისად, ამ პერიოდიდან სურსათის დანამატებთან დაკავშირებული ისეთი ტექნიკური საკითხები, როგორცაა როგორც სურსათის დანამატების სისუფთავის ან სურსათში დანამატების შემცველობის შესამოწმებელი ლაბორატორიული მეთოდები – სურსათის მუდმივმოქმედი კომიტეტის (Standing Committee for Foodstuffs) ფარგლებში წყდებოდა და ევროკომისიის დირექტივით მტკიცდებოდა. ამ კომიტეტში გადანყვეტილების მიღების პროცედურა სურსათის დანამატების მარეგულირებელ თითოეულ დირექტივაში ცალ-ცალკე იყო

183 და შესაბამისი დირექტივის გამოცემა.

184 გარკვეულ სფეროებში (ტრანსპორტი, ფინანსური საკითხები) საკონსულტაციო კომიტეტების შექმნა თავად ეკონომიკური თანამეგობრობის სადამფუძნებლო დოკუმენტით იყო გათვალისწინებული (Treaty of Rome, მუხლები 83, და 114). სხვა ასეთი კომიტეტები თანამეგობრობის საბჭოს გადანყვეტილებებით ჩამოყალიბდა. ერთ-ერთი პირველი ასეთი კომიტეტი იყო მრჩეველთა კომიტეტი პროფესიული განათლების საკითხებში (დაფუძნდა საბჭოს 63/688/EEC გადანყვეტილებით). ზოგი კომიტეტი იყო წმინდა საკონსულტაციო (Advisory Committees), ზოგს კი (მაგალითად, ე.წ. „მუდმივმოქმედ კომიტეტებს, Standing Committees) გარკვეულ გადანყვეტილებათა მიღების უფლებამოსილება და მექანიზმი გააჩნდა.

185 1968 წელს შეიქმნა ვეტერინარიის მუდმივმოქმედი კომიტეტი (68/361/EEC: Council Decision of 15 October 1968 setting up a Standing Veterinary Committee), 1969 წელს – სურსათის მუდმივმოქმედი კომიტეტი (69/414/EEC: Council Decision of 13 November 1969 setting up a Standing Committee for Foodstuffs), 1970 წელს - ცხოველთა საკვების მუდმივმოქმედი კომიტეტი (70/372/EEC: Council Decision of 20 July 1970 setting up a Standing Committee for Feeding-stuffs).

განერილი¹⁸⁶. პროცედურის ძირითადი არსი იმაში მდგომარეობდა, რომ, თუ კომიტეტი კომისიის წინადადებაზე დადებით დასკვნას არ გამოსცემდა, საკითხი განსახილველად თანამეგობრობის საბჭოს გადაეცემოდა¹⁸⁷. თუმცა ისეთი საკითხების გადასაწყვეტად, როგორცაა რომელიმე დანამატის დაშვება ან აკრძალვა, ან თუნდაც მისი სისუფთავის ნორმის გამკაცრება, – კვლავ თანამეგობრობის საბჭოს თანხმობა იყო საჭირო.

1986 წელს, როდესაც ევროკომისიამ სურსათის დანამატების რეგულირების მეორე ეტაპის ჩარჩო-დირექტივის პროექტი მოამზადა¹⁸⁸, სხვა საკითხებთან ერთად მასში ევროკომისიის მეტი დამოუკიდებლობის მინიჭებაც იყო შემოთავაზებული. კერძოდ, მითითებული იყო, რომ კომისიის გადასაწყვეტ „ტექნიკურ საკითხს“ წარმოადგენდა არა მხოლოდ სინჯის აღებისა და ლაბორატორიული ანალიზის მეთოდების დადგენა, არამედ დაშვებული სურსათის დანამატების ჩამონათვალის დადგენა/შესწორება, სურსათის სახეობების დადგენა, რომელშიც ეს დანამატი შეიძლება გამოყენებულ იქნეს, სურსათის დანამატების გამოყენების პირობებისა და ნორმების დადგენა – მოკლედ, კონკრეტულ სურსათის დანამატების რეგულირებასთან დაკავშირებული ყველა საკითხი. გარდა ამისა, იოლდებოდა საკითხების განხილვა სურსათის კომიტეტშიც – კომიტეტის წევრებს შეეძლოთ გამოეთქვათ თავისი მოსაზრებები (ხმის მიცემის გარეშე), მაგრამ კომიტეტის მოსაზრებები კომისიისთვის გასათვალისწინებლად სავალდებულო აღარ იყო¹⁸⁹.

186 1962-1963 წლის დირექტივებში შესაბამისი ცვლილებები შევიდა 1970 წელს, 70/358/EEC და 70/359/EEC დირექტივებით; კომიტეტის მუშაობის პროცედურა განერილია ჟანგვანინადების 70/357/EEC დირექტივის მე-6 მუხლში და ემულგატორებს, შემასქელებლებს, სტაბილიზატორებს და ჟელეს წარმომქმნელების 74/329/EEC დირექტივის მე-10 მუხლში. ყველა ამ დირექტივით დადგენილი პროცედურა ზუსტად ერთნაირია. 1987 წლიდან, თანამეგობრობის საბჭოს 87/373 გადაწყვეტილებით (Council Decision of 13 July 1987 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission), მოხდა ამ პროცედურის უნიფიცირება.

187 საბჭოს დადებითი პოზიციის შემთხვევაში საკითხი მტკიცდებოდა საბჭოს დირექტივით. უარყოფითი პოზიციის შემთხვევაში – არ მტკიცდებოდა. ხოლო, თუკი დადგენილი ვადის განმავლობაში საბჭო ამ საკითხზე პოზიციას საერთოდ არ გამოთქვამდა, კომისიას შეეძლო შესაბამისი დირექტივა თავად გამოეცა.

188 Proposal for a Council Directive on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption (Submitted by the Commission to the Council on 17 April 1986) COM(86) 87 final (86/C 116/02) .

189 თავისი როლის გაზრდა ამ სფეროში კომისიამ დაასაბუთა იმ გარემოებით, რომ 1985 წელს ევროპულ თანამეგობრობათა წევრი-ქვეყნების მთავრობათაშორისმა

საინტერესოა, რომ კომისიის ამ წინადადებას თანამეგობრობის საბჭო დაეთანხმა, თუმცა მისი კატეგორიული წინააღმდეგი გამოვიდა თანამეგობრობის პარლამენტი. მან განაცხადა¹⁹⁰, რომ პროცედურების ამგვარი ცვლილება დემოკრატიულობის თვალსაზრისით უკანსვლას წარმოადგენს და დასაშვებია მხოლოდ დემოკრატიული კონტროლის სხვა მექანიზმების ზრდის ფონზე (იგულისხმება საპარლამენტო კონტროლის დანესება). ამდენად, ევროკომისიის ეს ინიციატივა ჩავარდა¹⁹¹. ასეთი განსხვავება საბჭოსა და პარლამენტის პოზიციებში მათ მიერ ევროკომისიის კომიტეტების კონტროლის ხარისხის განსხვავებულობით აიხსნება. ევროკავშირის საბჭო ხომ წევრი-ქვეყნების მინისტრებისგან შედგება. და იმავე სამინისტროების წარმომადგენლები (ან მათი შერჩეული ექსპერტები) შედიან ევროკომისიასთან არსებულ კომიტეტებშიც! თუკი თავდაპირველად ამ კომიტეტების დანიშნულება ოფიციალურ დოკუმენტში¹⁹² მოიხსენიე-

კონფერენციამ მიიღო ე.წ. „ერთიანი ევროპული აქტი“ (Single European Act), რომლითაც თანამეგობრობის სადამფუძნებლო ხელშეკრულებებში ცვლილებები შევიდა. სხვა საკითხებთან ერთად ამ დოკუმენტით მონესრიგდა თანამეგობრობათა კომისიის მიერ აღმასრულებელი ძალაუფლების განხორციელების პროცედურა, კერძოდ, დადგინდა, რომ ყოველი საკანონმდებლო აქტის მიღებისას საბჭოს შეუძლია გადასცეს კომისიას ამ აქტის აღსრულების ძალაუფლება, რასაც შეუძლია გარკვეული პირობებიც დაურთოს (ერთიანი ევროპული აქტის მე-10 მუხლი, რომლითაც ცვლილება შევიდა რომის ხელშეკრულების 145-ე მუხლში). აქტზე დართულია დეკლარაცია, რომელშიც მითითებულია, რომ ვინაიდან ამ ნესების/პირობების შემუშავებას დრო სჭირდება, კანონმდებლობის აღსრულების შეფერხების თავიდან ასაცილებლად უპირატესობა ე.წ. „მრჩეველთა კომიტეტების“ პროცედურას მიენიჭოს. სწორედ ეს დეკლარაცია გამოიყენა კომისიამ პროცედურის გაიოლების დასაბუთებლად. მსგავსი ინიციატივით იგი არა მხოლოდ სურსათის დანამატების, არამედ სურსათთან დაკავშირებულ კიდევ რამდენიმე აქტის მიმართ გამოვიდა (მაგალითად, შემოთავაზებული იყო შესაბამისი ცვლილება სურსათის ეტიკეტირების 79/112/EEC დირექტივაში, ასეთი დებულებები შეტანილი იყო სურსათთან კონტაქტში მყოფი მასალების დირექტივის (მომავალი 89/109/EEC დირექტივა) პროექტში (COM86/90), განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათის დირექტივის (მომავალში - 89/398/EEC დირექტივა) პროექტში (COM 86/91). წყარო: [3] გვერდები 45-96.

190 Resolution closing the procedure for consultation of the European Parliament on the proposals from the Commission of the European Communities to the Council I. a directive on the approximation of the laws of the Member States relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs II. a directive on the approximation of the laws of the Member States relating to foodstuffs intended for particular nutritional users OJ C 99, 13.4.1987 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:1987:099:0026:0096:EN:PDF>), p. 54.

191 ევროკომისიამ 1987 წელს წარადგინა დირექტივის პროექტის შესწორებული ვერსია, სადაც დანამატების სის ან ნორმების ცვლილება კვლავ მხოლოდ თანამეგობრობის საბჭოს კომპეტენციას განეკუთვნებოდა.

192 იგულისხმება ევროპული თანამეგობრობის საბჭოს 87/373 გადაწყვეტილება (Council Decision of 13 July 1987) laying down the procedures for the exercise of implementing

ბოდა როგორც „დახმარება კომისიისადმი“, მათი მუშაობის პროცედურის რამდენჯერმე შეცვლისა¹⁹³ და დაკონკრეტების შემდეგ, დღეს მოქმედ მარეგულირებელ დოკუმენტში უკვე ყველაფერს თავისი სახელი ჰქვია – კომიტეტები არის საშუალება, რათა ნევრ-ქვეყნებმა ევროკომისიის მიერ აღმასრულებელი ძალაუფლების გამოყენება გააკონტროლონ¹⁹⁴.

1986 წლის მდგომარეობით კომისიის მუშაობის მსგავსი კონტროლის საშუალება ევროპის პარლამენტს¹⁹⁵ არ გააჩნდა. 1999 წლიდან პარლამენტს საშუალება მიეცა მიეღო რეგულარული ინფორმაცია კომიტეტების მუშაობის თაობაზე, თუმცა მათ გადაწყვეტილებაზე ზემოქმედების რეალური საშუალება მას კვლავ არ გააჩნდა. სწორედ ამიტომ იყო პარლამენტი კატეგორიულად წინააღმდეგი, რომ საზოგადოებისთვის ისეთი სენსიტიური საკითხი, როგორც სურსათის დანამატებია, ევროკომისიის მიერ დარეგულირებულიყო.

თუმცა, მეორე მხრივ, სურსათის დანამატების სფერო მართლაც

powers conferred on the Commission), მუხლები 1, 2 და 3.

193 87/373 გადაწყვეტილება ჩანაცვლდა 1999/468/EC გადაწყვეტილებით (Council Decision of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission), რომელიც შესწორდა 2006/512/EC გადაწყვეტილებით და საბოლოოდ ჩანაცვლდა 182/2011 რეგულაციით (Regulation (EU) No 182/2011 of the European Parliament and of the Council of 16 February 2011 laying down the rules and general principles concerning mechanisms for control by Member States of the Commission's exercise of implementing powers). ეს უკანასკნელი სურსათის დანამატების სფეროზე ჯერჯერობით არ ვრცელდება.

194 182/2011 რეგულაცია, პრეამბულის მე-6 აბზაცი.

195 ევროპის პარლამენტი (European Parliament) „სცენაზე“ შემოდის 1979 წლიდან. ევროპული თანამეგობრობის ეს ორგანო არ არის კავშირში ნევრი-ქვეყნების მთავრობებთან, არამედ მოქალაქეების მიერ პირდაპირ აირჩევა. თავდაპირველად იგი თავისებურ საკონსულტაციო ორგანოს წარმოადგენდა, თუმცა მისი უფლებამოსილებები თანდათან გაიზარდა. 1992 წლიდან ეს ორგანო გახდა „თანა-კანონმდებელი“ (საბჭოსთან ერთობლივად) და საკითხთა სფერო, რომელზეც მისი კომპეტენცია ვრცელდება, თანდათან იზრდებოდა. დღესდღეობით მისი საკანონმდებლო უფლებამოსილება ფაქტობრივად გაუთანასწორდა საბჭოს. ლისაბონის შეთანხმება (2007 წ.) ევროკავშირის პარლამენტს და საბჭოს მოიხსენიებს, როგორც ერთობლივ საკანონმდებლო ორგანოს (the Union legislator): Treaty of Lisbon amending the Treaty on European Union and the Treaty establishing the European Community, signed at Lisbon, 13 December 2007, Protocol on the Application of the Principles of Subsidiarity and Proportionality, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2007:306:0150:0152:EN:PDF>). ევროკომისიის მიერ მომზადებული ყველა ნორმატიული აქტის პროექტი, რომელიც ეგზავნება საბჭოს, ეგზავნება აგრეთვე პარლამენტს, რომელსაც შეუძლია დაბლოკოს აქტი ან შეიტანოს ცვლილებები მასში. მას აგრეთვე შეუძლია მოახდინოს საკანონმდებლო აქტის ფაქტობრივი ინიცირება - მოსთხოვოს ევროკომისიას მისი მომზადება და (საბჭოსა და პარლამენტისთვის) დასამტკიცებლად წარდგენა.

ძალიან ტექნიკურია და მისი გაუმართლებელი პოლიტიზირება სასურსათო ტექნოლოგიების განვითარებას სერიოზულად აფერხებს. ამიტომ 2006 წელს, „სურსათის გამაუმჯობესებლების“ საკანონმდებლო პაკეტში ევროკომისიამ კვლავ შეიტანა საკითხი იმის თაობაზე, რომ დანამატების სიებისა და მათი გამოყენების ნორმებისა და პირობების ცვლილება მის კომპეტენციაში გადასულიყო. ევროპის პარლამენტის რეაქციამ არ დააყოვნა – გარემოს დაცვის, საზოგადოებრივი ჯანმრთელობისა და სურსათის უვნებლობის კომიტეტი ერთხმად გამოვიდა ამ ინიციატივის წინააღმდეგ¹⁹⁶. ციტატა პარლამენტის პლენარულ სესიაზე კომიტეტის სახელით მომხსენებლის, ასა ვესტლუნდის სიტყვიდან: „ჩვენ უნდა ვკითხოთ ჩვენს თავს: ვინ უნდა დაადგინოს რა შემადგენლობის საჭმელს ვჭამთ? ...ჩვენი საჭმლის გარშემო დღესდღეობით არსებული გასაიდუმლოების აურა სერიოზულად აზიანებს საზოგადოების ნდობას როგორც ევროკავშირის ინსტიტუციებისადმი, ასევე სურსათის მწარმოებლებისადმი... მოვუწოდებ პარლამენტის წევრებს არ მისცენ ხმა ცვლილებებს, რომელიც შეასუსტებს საზოგადოების ზედამხედველობას (სურსათის დანამატების) დამტკიცების პროცესზე. მოგიწოდებთ ხმა მისცეთ საპირისპიროს – მეტ ზედამხედველობასა და მეტ ლიაობას. გადანყვეტილების მიღების პროცესი გამჭვირვალე და დემოკრატიულია, როცა გადანყვეტილება მიიღება ევროკავშირის მინისტრთა საბჭოსა და პარლამენტის მიერ ერთობლივად. ხოლო მაშინ, როცა გადანყვეტილებების მიღება (ევროკომისიის) კომიტეტებში ხდება, გადანყვეტილების მიმღებთა ანგარიშვალდებულება რისკის ქვეშაა და პროცესის ზედამხედველობა და მასზე ზემოქმედების საშუალება მნიშვნელოვნად იზღუდება. უფრო მეტიც, სამწუხაროდ, არის შემთხვევები, როცა კომიტეტებში გადანყვეტილებების მიღებისას ხდება მინიჭებული ძალაუფლების გადაჭარბება და პარლამენტისა და საბჭოს მიერ (ევროკომისიისთვის) დადგენილი მოქმედების ჩარჩოების დარღვევა. ამიტომ ჩემი რჩევაა, მიუხედავად იმისა, რომ შემოთავაზებული ახალი პროცედურა ითვალისწინებს (პარლამენტის) ზედამხედველობას და არსებითი უპირატესობები მართლაც გააჩნია, პარლამენტმა (იგი არ მიიღოს

196 იხ. 1. Report on the proposal for a regulation of the European Parliament and of the Council establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings [COM(2006) 0423 - C6-0258/2006 - 2006/0143(COD)] - Committee on the Environment, Public Health and Food Safety. Rapporteur: Åsa Westlund (A6-0153/2007) , EUROPEAN PARLIAMENT, 20.4.2007, <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A6-2007-0153+0+DOC+PDF+V0/EN>

და) ამ საკითხში გადაწყვეტილების (მინისტრთა საბჭოსთან ერთობლივად) მიღების უფლება დაიტოვოს“¹⁹⁷.

ქალბატონ ასას ეს მოწოდება ევროკავშირის პარლამენტმა არ გაითვალისწინა და სურსათის დანამატების ჩამონათვალის დამტკიცებისა და განახლების უფლება ევროკომისიას მიანიჭა¹⁹⁸, თუმცა მნიშვნელოვანი შესწორებით – ეს უნდა ყოფილიყო პირველი ნორმატიული აქტი, რომლისთვისაც ევროკომისიაზე პარლამენტის ზედამხედველობის სპეციალური პროცედურა ამოქმედდებოდა. კომისიონერმა მარკოს კურიანოვმა¹⁹⁹, რომელიც რეგულაციის პროექტს პარლამენტში იცავდა, პარლამენტართა დასარწმუნებლად მოიშველია ის გარემოება, რომ 1 წლით ადრე, 2006 წლის ივლისში, თითქმის 4-წლიანი მოლაპარაკებების შედეგად, ევროკავშირის მინისტრთა საბჭომ დაადგინა ისეთი პროცედურის შესაძლებლობა²⁰⁰, რომლის მიხედვითაც ყველა გადაწყვეტილების პროექტი, რომელიც ევროკომისიის კომიტეტებში განიხილებოდა, დამტკიცებამდე 3-4 თვით ადრე პარლამენტისთვის უნდა გადაგზავნილიყო, და ამ უკანასკნელის უარყოფითი დასკვნის შემთხვევაში იგი ვეღარ დამტკიცდებოდა. ევროკომისიარმა პარლამენტს სწორედ ამ პროცედურის ამოქმედება შესთავაზა და სურსათის დანამატების ევროკომისიის „ხელში“ გადანაცვლებას მხოლოდ ამით მიაღწია.

ამდენად, ევროკომისიას აქვს უფლება სურსათის დანამატების,

197 თარგმანი ავტორის. 2007 წლის 9 ივლისის საპარლამენტო დებატების ოქმი (Common authorisation procedure for food additives – Food additives – Food enzymes – Flavourings and food ingredients with flavouring properties for use in and on foods, Debates of the European Parliament, MONDAY, 9 JULY 2007) დღის წესრიგის მე-15 საკითხი: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=CRE&reference=20070709&secondRef=ITEM-015&language=EN&ring=A6-2007-0153>

198 იხ. POSITION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT adopted at first reading on 10 July 2007 with a view to the adoption of Regulation (EC) No .../2008 of the European Parliament and of the Council establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings (EP-PE_TC1-COD(2006)0143), P6_TA(2007) 0320, <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P6-TA-2007-0320&language=EN&ring=A6-2007-0153>

199 Markos Kyprianou, კვიპროსელი ევროკომისიარი, 2004-2010 წლებში კურირებდა ევროკომისიის ჯანმრთელობისა და მომხმარებელთა დაცვის დირექტორატის (SANCO) ჯანმრთელობის მიმართულებას.

200 მხედველობაში გვაქვს ევროკავშირის საბჭოს გადაწყვეტილება 2006/512/EC (Council Decision of 17 July 2006 amending Decision 1999/468/EC laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission), რომლითაც ცვლილება შევიდა კომისიისადმი მინიჭებული აღმასრულებელი ძალაუფლების განხორციელების პროცედურის თაობაზე 1999/468/EC გადაწყვეტილებაში.

არომატიზატორების ან ფერმენტების თაობაზე ევროკავშირის კანონმდებლობაში ცვლილებები თავად შეიტანოს, კომიტოლოგიის განსაკუთრებული პროცედურის, ე.წ. „რეგულირების პროცედურა ზედამხედველობის ქვეშ“ (Regulation procedure with scrutiny) გამოყენებით. ამ პროცედურის მიხედვით, კომისიის მიერ მომზადებული ცვლილების პროექტი განიხილება „სასურსათო ჯაჭვისა და ცხოველთა ჯანმრთელობის მუდმივმოქმედი კომიტეტის“²⁰¹ მიერ (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health). კომიტეტის დადებითი დასკვნის მქონე ნორმატიული აქტის პროექტი ეგზავნება საბჭოს და პარლამენტს და მიიღება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ამ უკანასკნელებმა 3 თვის განმავლობაში მასზე უარყოფითი დასკვნა არ გამოსცა. კომიტეტის უარყოფითი დასკვნის შემთხვევაში აქტი შეიძლება დასამტკიცებლად წარედგინოს მინისტრთა საბჭოს. პარალელურად იგი ეგზავნება ევროკავშირის პარლამენტსაც. 2 თვის განმავლობაში საბჭოს შეუძლია მოინონოს ან დაიწუნოს აქტი, თუმცა მის დასამტკიცებლად იგი 2 თვის ვადით პარლამენტს უნდა წარუდგინოს. თუ კომიტეტის მიერ დაწუნებული აქტის თაობაზე არც საბჭომ და არც პარლამენტმა უარყოფითი დასკვნა არ გამოსცა (მათთვის პროექტის გადაგზავნიდან 4 თვის განმავლობაში), ევროკომისიას უფლება ეძლევა იგი დამოუკიდებლად დაამტკიცოს.

EFSA-ს როლი

კიდევ ერთი პროცედურული ცვლილება, რომელიც 2008 წლის საკანონმდებლო პაკეტმა შემოიტანა, დაშვებული ნივთიერებების სიებისთვის ახალი ნივთიერების დამატების ან არსებულის ნორმების, ან პირობების ცვლილების ინიცირების პროცედურას ეხება. როგორც ადრე აღვნიშნეთ, 89/107/EEC დირექტივით, ასეთი ცვლილების შემოთავაზება ევროკომისიისთვის მხოლოდ წევრ-ქვეყანას შეეძლო. ახალი საკანონმდებლო პაკეტით კი ეს უფლება მიეცა ნებისმიერ დაინტერესებულ პირს ან დაინტერესებულ პირთა ჯგუფს. რა თქმა

201 Standing Committee on the Food Chain and Animal Health. შეიქმნა 178/2002 რეგულაციით (Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety). ჩაანაცვლა Standing Committee for Foodstuffs, რომელიც BSE სკანდალის შემდეგ გაუქმდა (დეტალები იხ. ამ სერიის პირველ ბროშურაში, http://momxmarebeli.ge/images/file_246141.pdf).

უნდა, მან ამისთვის უნდა წარმოადგინოს მის მიერ შემოთავაზებული ცვლილების დასაბუთება. ამისთვის უნდა დასაბუთდეს, ერთი მხრივ, ცვლილების უსაფრთხოება ადამიანთა ჯანმრთელობისთვის, მეორე მხრივ კი – გამართლებულობა ტექნოლოგიური საჭიროებისა და მომხმარებელთა ინტერესების გათვალისწინებით.

ასე რომ, ახალი დანამატის უვნებლობის დასაბუთებისთვის აპლიკანტმა ევროკომისიას უნდა წარუდგინოს შემდეგი ინფორმაცია²⁰²:

- ნივთიერების/მასალის დასახელება, აღწერა, მახასიათებლები;
- მისი მიღების პროცესი;
- დაბინძურების/სისუფთავის მახასიათებლები;
- რამდენად მდგრადია, რა ქიმიურ გარდაქმნებს განიცდის სურსათში;
- არის თუ არა სადმე დაშვებული, რისკის შეფასება (თუ ჩატარებულია);
- მისი გამოყენების შემოთავაზებული მაქსიმალური რაოდენობა სურსათის სხვადასხვა სახეობაში;
- ადამიანთა ექსპოზიციის შეფასება (რა რაოდენობით მოხვდება ახალი ნივთიერება ადამიანთა სხეულში);
- ბიოლოგიური და ტოქსიკოლოგიური ზემოქმედების მონაცემები.

რაც შეეხება დანამატის გამართლებულობას, ამის დასაბუთებისთვის აპლიკანტმა ევროკომისიაში დამატებით შემდეგი ინფორმაცია უნდა წარადგინოს:

- დანამატის ფუნქცია და მისი ტექნოლოგიური საჭიროება. განმარტება, თუ რატომ არ შეიძლება (ეკონომიკურად და ტექნოლოგიურად მისაღები საშუალებებით) იმავე შედეგის მიღწევა შემოთავაზებული ცვლილების გარეშე;
- შემოთავაზებული დანამატის ეფექტურობის აღწერა;
- რა მოგება ექნება ამ ცვლილებისგან მომხმარებელს;
- როგორ იქნება თავიდან აცილებული მომხმარებლის შეცდომა-

202 აქ და ქვემოთ წარსადგენი ინფორმაციის ჩამონათვალი შედგენილია 1331/2008 რეგულაციის აღსასრულებელი 234/2011 რეგულაციის მიხედვით (Commission Regulation (EU) No 234/2011 of 10 March 2011 implementing Regulation (EC) No 1331/2008 of the European Parliament and of the Council establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings).

ში შეყვანა;

- რა ანალიტიკური საშუალებებით შეიძლება დანამატის აღმოჩენა საბოლოო სურსათში.

მნიშვნელოვანია კიდევ ერთი ცვლილება – შემოთავაზებული დანამატის ადამიანთა ჯანმრთელობისათვის უვნებლობის შესახებ დასკვნა გამოაქვს არა ევროკომისიას ან მის კომიტეტს, არამედ ევროპის სურსათის უვნებლობის უწყებას²⁰³ (EFSA) – დამოუკიდებელ სამეცნიერო ორგანიზაციას, რომელიც სპეციალიზებულია სასურსათო რისკების შეფასებაზე და რომლის ყველა დასკვნა ღიაა საზოგადოებისთვის²⁰⁴. სწორედ მას ეგზავნება აპლიკანტის მიერ წარმოდგენილი ინფორმაცია (რისკების შეფასების მონაცემები) განსახილველად და 9 თვე ეძლევა ამ ინფორმაციის სისწორის გადამოწმებისა და შემოთავაზებული ცვლილების უვნებლობის თაობაზე დასკვნის მოსამზადებლად²⁰⁵. მხოლოდ EFSA-ს მიერ დასკვნის გამოცემის შემდეგ იწყება ზემოთ აღწერილი „კომიტოლოგიის“ პროცედურა. ევროკომისია და მისი კომიტეტი ვალდებული არიან EFSA-ს დასკვნა მხედველობაში მიიღონ, მაგრამ, ვინაიდან, გარდა უვნებლობისა, აქ განიხილება დანამატის/არომატიზატორის „გამართლებულობის“ საკითხებიც, საბოლოო გადაწყვეტილება შესაძლოა EFSA-ს რეკომენდაციისგან განსხვავებული იყოს.

ფერმენტები

დასასრულ რამდენიმე სიტყვა უნდა ითქვას სურსათში გამო-საყენებელ ფერმენტებზე. 1332/2008 რეგულაცია ითვალისწინებს მათი „თეთრი სიის“ შექმნას, დაინტერესებული აპლიკანტების მიერ წარმოდგენილი ინფორმაციის ზემოთ აღწერილი პროცედურით განხილვის საფუძველზე. ასეთი აპლიკაციების წარმოსადგენად თავდა-

203 European Food safety Authority. შეიქმნა 178/2002 რეგულაციით. ფინანსდება ევროკავშირის ბიუჯეტიდან. ასრულებს ევროკომისიის ან წევრი-ქვეყნების დაკვეთებს. აგრეთვე ახორციელებს სასურსათო ბაზრის დამოუკიდებელ მონიტორინგსა და კვლევებს.

204 EFSA-ს ყველა დასკვნა (და აგრეთვე დავალებები, რომლის პასუხად ისინი გაიცა) ხელმისაწვდომია მის ვებ-გვერდზე <http://www.efsa.europa.eu/>.

205 EFSA-ს უფლება აქვს მოსთხოვოს აპლიკანტს დამატებითი მონაცემების წარმოდგენაც (და ამისთვის უნდა დაუდგინოს ადეკვატური ვადა). ასეთ შემთხვევაში განაცხადის განხილვის ვადა გაგრძელდება.

პირველად დაწესებული იყო 2-წლიანი ვადა²⁰⁶. 2012 წელს გასაგები გახდა, რომ ეს ვადა საკმარისი არ იქნებოდა და ის კიდევ 2 წლით გაგრძელდა და 2015 წლის 11 თებერვალს იწურება. ამდენად, ამ სტატიის მომზადების მომენტისთვის ფერმენტების „თეთრი სია“ ევროკავშირს ჯერჯერობით არ გააჩნია.

206 ვადა აითვლება 1332/2008 რეგულაციის აღმასრულებელი რეგულაციის ამოქმედებიდან. როგორც ზემოთ ვახსენეთ, ეს რეგულაცია გამოიცა 2011 წელს (რეგულაცია 234/2011) და შესაბამისად, ვადა აითვლება 2011 წლის 11 სექტემბრიდან.

ლიტერატურა

1. Food toxicology, edited by William Helferich and Carl K. Winter, CRC Press, 2001, ISBN 0-8493-2760-1
2. IARC Monographs on the Evaluation of Cancirogenic Risk of Chemicals to Man, Volume 1, International Agency for research on Cancer, Lyon, 1972, <http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol1-42/mono1.pdf>
3. European Parliament 1986/87 Session, Minutes of the Sitting of Tuesday, 10 March 1987, Official Journal of the European Communities, C99, Volume 90, 13 April 1987, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:1987:099:0026:0096:EN:PDF>
4. Jean-Noel Kapferer, Rumors: Uses, Interpretations, and Images, Transaction Publishers, Dec 31, 2011.
5. A new idea each morning: how food and agriculture came together in one international organisation, Wendy Way, Australian National University E press, Canberra ACT 0200, Australia, <http://press.anu.edu.au/titles/a-new-idea-each-morning/>
6. Essential Guide to Food Additives, edited by Michael Saltmarsh, Mike Saltmarsh, Sue Barlow, Royal Society of Chemistry, 2013
7. EFFA Guidance Document on the EC Regulation on Flavourings, 2nd Revision (V3.0), 11/03/13, European Flavour and Fragrance Association, <http://www.ffa.eu/media/news/44/664/EFFAGDNewECFlavouringRegV302ndrev110313.pdf>

დანართი 1. „ვილჟუიფის ფურცლის“ თანამედროვე რუსული ვერსია²⁰⁷

Эта таблица наиболее вредных пищевых добавок E составлена по материалам Центра независимой экологической экспертизы “КЕДР”²⁰⁸.

Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие
E 102	O!	E 180	O!	E 280	P	E 463	PX
E 103	(3)	E 201	O!	E 281	P	E 465	PX
E 104	П	E 210	P	E 282	P	E 466	PX
E 105	(3)	E 211	P	E 283	P	E 477	П
E 110	O!	E 212	P	E 310	C	E 501	O!
E 111	(3)	E 213	P	E 311	C	E 502	O!
E 120	O!	E 214	P	E 312	C	E 503	O!
E 121	(3)	E 215	P	E 320	X	E 510	OO!!
E 122	П	E 216	P (3)	E 321	X	E 513E	OO!!
E 123	OO!! (3)	E 219	P	E 330	P	E 527	OO!!
E 124	O!	E 220	O!	E 338	PX	E 620	O!
E 125	(3)	E 222	O!	E 339	PX	E 626	PK
E 126	(3)	E 223	O!	E 340	PX	E 627	PK
E 127	O!	E 224	O!	E 341	PX	E 628	PK
E 129	O!	E 228	O!	E 343	PK	E 629	PK
E 130	(3)	E 230	P	E 400	O!	E 630	PK
E 131	P	E 231	ВК	E 401	O!	E 631	PK
E 141	П	E 232	ВК	E 402	O!	E 632	PK
E 142	P	E 233	O!	E 403	O!	E 633	PK
E 150	П	E 239	ВК	E 404	O!	E 634	PK
E 151	ВК	E 240	P	E 405	O!	E 635	PK
E 152	(3)	E 241	П	E 450	PX	E 636	O!
E 153	P	E 242	O!	E 451	PX	E 637	O!
E 154	PK, PД	E 249	P	E 452	PX	E 907	C
E 155	O!	E 250	PД	E 453	PX	E 951	ВК
E 160	ВК	E 251	PД	E 454	PX	E 952	(3)
E 171	П	E 252	P	E 461	PX	E 954	P
E 173	П	E 270	O!	E 462	PX	E 1105	ВК

Условные обозначения вредных воздействий добавок:

O! — опасный; OO!! — очень опасный; (3) — запрещенный; PK — вызывает кишечные расстройства; PД — нарушает артериальное давление; C — сыпь; P — ракообразующий; PЖ — вызывает расстройство желудка; X — холестерин; П — подозрительный; ВК — вреден для кожи.

²⁰⁷ აღებულია ვებ-გვერდიდან <http://immunologia.ru/1-spe.html>

²⁰⁸ ასეთი ორგანიზაცია არ არსებობს. რუსეთის ეკოლოგიური პარტია „მწვანეები“ (Российская экологическая партия «Зеленые») თავის ვებ-გვერდზე (<http://www.greenparty.ru/>) დამეგობრებულ მოძრაობებში მოიხსენიებს მსგავსი დასახელების ორგანიზაციებს: Конструктивно-экологическое движение Кедр (<http://www.dkedr.ru/>) და Российская экологическая независимая экспертиза (<http://eco-expert.ru/>). არც ერთ მათგანს სურსათის დანამატების კვლევები ჩატარებული არ აქვს. რაც ბუნებრივია – სურსათის დანამატები ეკოლოგიის სფეროს არ განეკუთვნება.

დანართი 2: სურსათის დანამატები, რომელიც წარსულში იყო დაშვებული ევროპაში გამოყენებისთვის (და შესაბამისად მიენიჭა E-ნომერი), ამჟამად კი გამოსაყენებლად დაშვებული აღარ არის.

სურსათის დანამატი როგორც ის მითითებულია შესაბამის დირექტივაში	ნორმატიული აქტი, რომლითაც დაშვებული იყო გამოსაყენებლად	ნორმატიული აქტი, რომლითაც აიკრძალა (ან აღარ არის დაშვებული)
E103 - კრიოზინი S (Crysoine S) E 105 - სწრაფი ყვითელი AB (Fast yellow AB) E 111 - ნარინჯი GGN (Orange GGN) E 121 - ორჩილი (Orchil, orcein) E 125 - სკარლეთი GN (Scarlet GN) E 126 - პონსო (Ponceau 6 R) E 130 - ანტრაქინონი ლურჯი (Anthraquinone blue, solanthrene blue RS) E 152 - შავი 7984 (Black 7984) E 181 - დამწვარი უმბრა (Burnt umber)	1962 წლის დირექტივა სურსათის საღებავებზე ²⁰⁹	აიკრძალა 76/399/EEC დირექტივით ²¹⁰
E161a - ფლავოქსანთინი (Flavoxanthin) E161c - კრიპტოქსანთინი (Kryptoxanthin) E161d - რუბიქსანთინი (Rubixanthin) E161e - ვიოლოქსანთინი (Violoxanthin) E161f - როდოქსანთინი (Rhodoxanthin)	იგივე	აღარ მოხვდა 94/36/EC დირექტივით ²¹¹ დადგენილ ჩამონათვალში
E160ფ — ბეტა-აპო-8'-კაროტინის მჟავას ეთილის ეთერი (Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenal, C 30)	65/469/EEC დირექტივა ²¹²	აღარ მოხვდა 1129/2011 რეგულაციით დადგენილ ჩამონათვალში
E128 - წითელი 2G (Red 2G) E154 - ყავისფერი FK (Brown FK)	94/36/EC დირექტივა	1129/2011 რეგულაცია
E201 - ნატრიუმის სორბატი (Sodium Sorbate)	64/54/EEC დირექტივა ²¹³	95/2/EC დირექტივა ²¹⁴

209 Council Directive of 23 October 1962 on the approximation of the rules of the Member States concerning the colouring matters authorised for use in foodstuffs intended for human consumption.

210 Council Directive 76/399/EEC of 6 April 1976 making a fifth amendment to the Council Directive of 23 October 1962 on the approximation of the rules of the Member States concerning the colouring matters authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

211 European Parliament and Council Directive 94/36/EC of 30 June 1994 on colours for use in foodstuffs.

212 Council Directive 65/469/EEC of 25 October 1965 amending the Council Directive on the approximation of the rules of the Member States concerning the colouring matters authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

213 Council Directive 64/54/EEC of 5 November 1963 on the approximation of the laws of the Member States concerning the preservatives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

214 European Parliament and Council Directive No 95/2/EC of 20 February 1995 on food additives other than colours and sweeteners.

E216 - პარა-ჰიდროქსიბენზოინის მჟავას პროპილის ეთერი (Propyl p-hydroxybenzoate) E217 - პარა-ჰიდროქსიბენზოინის მჟავას პროპილის ეთერის ნატრიუმის მარილი (Sodium propyl p-hydroxybenzoate)	64/54/EEC დირექტივა	2006/52/EC დირექტივა ²¹⁵
E225 - კალიუმის სულფიტი (Potassium Sulfit)	64/54/EEC დირექტივა	71/160/EEC დირექტივა ²¹⁶
E230 - დიფენილი (Diphenyl) E231 - ორთო-ფენილფენოლი (ortho-Phenylphenol) E232 - ნატრიუმის ორთო-ფენილფენოლი (Sodium ortho-phenylphenol)	67/427/EEC დირექტივა ²¹⁷	2003/114/EC დირექტივა ²¹⁸
E233 - თიანდებოლი (Thiabendazole)	71/160/EEC დირექტივა	98/72/EC დირექტივა ²¹⁹
E236 - ფიანჭველმჟავა (Formic acid) E237 - ნატრიუმის ფორმატი (Sodium formate) E238 - კალციუმის ფორმატი (Calcium formate)	74/62/EEC დირექტივა ²²⁰	95/2/EC დირექტივა
E303 — ასკორბინის დიაცეტატი (Ascorbyl diacetate)	70/357/EEC დირექტივა ²²¹	81/962/EEC დირექტივა ²²²
E372c - ციტროგლიცერიდები (citroglycerides)	70/357/EEC დირექტივა	95/2/EC დირექტივა

215 Directive 2006/52/EC of the European Parliament and of the Council of 5 July 2006 amending Directive 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners and Directive 94/35/EC on sweeteners for use in foodstuffs.

216 Council Directive 71/160/EEC of 30 March 1971 making a sixth amendment to the Directive of 5 November 1963 on the approximation of the laws of the Member States concerning the preservatives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

217 Council Directive 67/427/EEC of 27 June 1967 on the use of certain preservatives for the surface treatment of citrus fruit and on the control measures to be used for the qualitative and quantitative analysis of preservatives in and on citrus fruit.

218 Directive 2003/114/EC of the European Parliament and of the Council of 22 December 2003 amending Directive 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners.

219 Directive 98/72/EC of the European Parliament and of the Council of 15 October 1998 amending Directive 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners.

220 Council Directive 74/62/EEC of 17 December 1973 making a ninth amendment to the Directive on the approximation of the laws of the Member States concerning the preservatives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

221 Council Directive 70/357/EEC of 13 July 1970 on the approximation of the laws of the Member States concerning the antioxidants authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

222 Council Directive 81/962/EEC of 24 November 1981 amending for the third time Directive 70/357/EEC on the approximation of the laws of the Member States concerning the antioxidants authorized for use in foodstuffs intended for human consumption.

E408 - ფურსელარანი (Furcelleran, furcellaran) E411 — (შვრიის გუმფისი) oat gum	74/329/EEC დირექტივა ²²³	78/612/EEC დირექტივა ²²⁴
E462 - ეთილცელულოზა (Ethyl cellulose)	74/329/EEC დირექტივა 2006/52/EC დირექტივა	78/612/EEC დირექტივა
E470 - ცხიმოვანი მჟავების მარილები (Salts of fatty acids)	74/329/EEC დირექტივა	95/2/EC დირექტივა
E480 - ნაბტრიუმის დიოქტილსულფოსუცინატი (Dioctyl sodium sulfosuccinate)	74/329/EEC დირექტივა	78/612/EEC დირექტივა

223 Council Directive 74/329/EEC of 18 June 1974 on the approximation of the laws of the Member States relating to emulsifiers, stabilizers, thickeners and gelling agents for use in foodstuffs.

224 Council Directive 78/612/EEC of 29 June 1978 amending for the first time Directive 74/329/EEC on the approximation of the laws of the Member States relating to emulsifiers, stabilizers, thickeners and gelling agents for use in foodstuffs.

დანართი 3. ევროკავშირი ამჟამად რეგულირებადი დანამატების ფუნქციური კლასები²²⁵


1. დამატებობლები (sweeteners)
2. საღებავები (colors)
3. კონსერვანტები (preservatives)
4. ჟანგვანინარები (antioxidants)
5. გამზავებლები (carriers) – ნივთიერებები, რომლებიც შეიძლება გამოყენებულ იქნეს სხვა დანამატების ან არომატიზატორების გამსხნელად ან განსაზავებლად
6. მჟავები (acids)
7. მჟავიანობის მარეგულირებლები (acidity regulators)
8. შეკოშვის შემფერხებლები (anti-caking agents)
9. ქაფჩამქრობები (anti-foaming agents)
10. შემავსებლები (bulking agents)
11. (emulsifiers) – ემულსიის წარმომქმნელი ნივთიერებები (მაგ., ცხიმისა და წყლის ჰომოგენური ნარევის)
12. (emulsifying salts) – ნივთიერებები, რომელსაც ყველის ცილები დისპერსიულ ფორმაში გადაჰყავს და ამით მასში ცხიმებისა და სხვა კომპონენტების თანაბარ განაწილებას უწყობს ხელს.
13. გამამყარებლები (firming agents)
14. არომატის გამაძლიერებლები (flavour enhancers)
15. ქაფწარმომქმნელები (foaming agents)
16. ჟელეს წარმომქმნელები (gelling agents)
17. მომჭიქველები (glazing agents)
18. ტენშემაკავებლები (humectants)
19. მოდიფიცირებული სახამებლები (modified starches)

225 ეს ჩამონათვალი ოდნავ განსხვავდება კოდექს-ალიმენტარიუსის CAC/GL 36-1989 სახელმძღვანელო დოკუმენტით (Class names and the International Numbering System for food additives, 2013 წლის მოდიფიკაცია) დადგენილი ჩამონათვალისგან: კოდექს-ალიმენტარიუსით დადგენილ ფუნქციურ კლასებში ცალკე კლასად არ შედის მჟავები და მოდიფიცირებული სახამებლები. სამაგიეროდ კოდექს-ალიმენტარიუსი იცნობს სურსათის დანამატების სამ ფუნქციურ კლასს, რომელიც ევროკავშირის კანონმდებლობით არ არის გათვალისწინებული: მათეთრებლებს (Bleaching agents), ფერის შემანარჩუნებლებს (Colour retention agents) და სურსათის ნახშირორჟანგით გამამდიდრებლებს (Carbonating agents). სულ კოდექს-ალიმენტარიუსით სურსათის დანამატების 27 ფუნქციური კლასია დადგენილი.

20. შესაფუთი აირები (packaging gases)
21. პროპელენტები (propellants)
22. გამაფუებლები (raising agents)
23. კომპლექსის წარმომქმნელები (sequestrants)
24. სტაბილიზატორები (stabilisers)
25. შემასქელებლები (thickeners)
26. ფქვილის გამაუმჯობესებლები (flour treatment agents)

ღანიმჭდა:

გამომცემლობა „მერიდიანი“,
თბილისი, ალ. ყაზბეგის გამზ., №47.

 239-15-22

E-mail: meridiani777@gmail.com

საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი
თბილისი, დელისის I შესახვევი 5ა
ტელ/ფაქსი: (995 32) 399018
office@csrdg.ge www.csrdg.ge