

27 Ιουνίου 2012

**Καναδάς: αναθεώρηση της επισήμανσης των αλλεργιογόνων στον αμπελοοινικό τομέα (θειωδών ν, αυγού, γάλα, ψάρια)**

Από τις 4 Αυγούστου 2012, η канаδική νομοθεσία υποχρεώνει τα κρασιά που περιέχουν αλλεργιογόνα να τα αναφέρουν στις ετικέτες τους.

Στην περίπτωση του οίνου, τα αλλεργιογόνα είναι αφορούν τα θειώδη άλατα, την λακτόζη, την λευκωματίνη, και τα προϊόντα ψαριού. Οι λέξεις «περιέχει θειώδη» είναι πλέον υποχρεωτική όταν η συνολική συγκέντρωση SO<sub>2</sub> υπερβαίνει τα 10 μέρη ανά εκατομμύριο. Όσον αφορά τα άλλα περιεχόμενα, η μνεία στα αλλεργιογόνα απαιτείται μόνον εφόσον οι πρωτεΐνες στην πραγματικότητα υπάρχουν στο τελικό προϊόν. Η χρήση των προϊόντων με βάση το γάλα (καζείνη), το αυγό (αλβουμίνη) και τα ψάρια (ιχθυόκολλα) δεν οδηγεί αναγκαστικά σε υποχρέωση αναφοράς.

Η ομοσπονδιακή υπηρεσία υγείας του Καναδά διευκρινίζει ότι μετά από πλήρη επανεξέταση των διαθέσιμων επιστημονικών στοιχείων, ακόμα και όταν χρησιμοποιούνται στον τομέα παράγοντες από πηγές αλλεργιογόνων και εξακολουθεί να υπάρχει πολύ μικρή υπολειμματική ποσότητα πρωτεΐνης του αλλεργιογόνου στην τροφή ή στο κρασί, όταν εφαρμόζονται οι τρέχουσες πρακτικές κατασκευής, όπως τα βήματα διήθησης δεν απαιτείται αναγραφή. "Μόνο τα αφιλτράριστα κρασιά έτσι θα επηρεαστούν από την παρούσα διάταξη. Οι κανονισμοί αυτοί ισχύουν μόνο για τα канаδικά κρασιά από το 2012 και αργότερα.

Με ισχύ από 30 Ιουνίου 2012, η ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με τα αλλεργιογόνα του οίνου δεν εφαρμόζεται για την ιχθυόκολλα. Ωστόσο, η νομοθεσία απαιτεί την επισήμανση "των προϊόντων που περιέχουν γάλα / αυγά" Θα πρέπει να σημειωθεί ότι στην περίπτωση της μπίρας η канаδική νομοθεσία δεν απαιτεί να αναφέρεται η παρουσία της γλουτένης (βρίσκεται στα σιτάρια). Η канаδική κυβέρνηση έχει υπολογίσει ότι τα άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη έχουν ήδη συνείδηση αυτού του κινδύνου