

## 4-MEI

4-MEI este un produs secundar care apare în alimente în timpul procesului de producție. 4-MEI se găsește în cantități extrem de reduse în colorantul caramel folosit în multe produse alimentare și băuturi, inclusiv produse de patiserie, cafea, pâine, melasă, sos de soia, sosuri, și chiar în unele beri.

Singurul studiu științific ce spune că 4-MEI poate provoca cancer este un studiu efectuat pe o categorie anume de șoareci de laborator. Chiar și în acel studiu, însă, un nivel de expunere echivalent cu ingerarea a 2.900 de sticle de băuturi de tip cola pe zi nu a dus la cancer.

Toate ingredientele folosite în băuturile răcoritoare sunt evaluate și certificate ca fiind sigure pentru consum de către EFSA – European Food Safety Authority (Autoritatea Europeană pentru Siguranță Alimentară) și sunt apoi aprobate pentru utilizare de către autoritățile competente la nivel European și național.

Despre siguranța caramelului:

- În martie 2011, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA - European Food Safety Authority) a re-evaluat și reafirmat siguranța caramelului și a certificat faptul că prezența 4-MEI în caramel nu prezintă motive de îngrijorare. O componentă importantă a procesului de re-evaluare a constituit-o revizuirea întregii literaturi științifice pe această temă.
- Mai mult decât atât, principalele autorități de reglementare din lume consideră caramelul ca fiind sigur pentru utilizarea în alimente și băuturi. Autoritatea pentru Administrarea Alimentelor și Medicamentelor (FDA – Food and Drug Administration) din SUA a aprobat caramelul ca aditiv cu funcție de colorant.
- Compoziția și etichetarea produselor alimentare în general, și a băuturilor răcoritoare în special, este foarte strict reglementată la nivelul Uniunii Europene, reglementări transpuse și în legislația din România.

Siguranța produselor și a ingredientelor pe care le conțin este de o importanță capitală pentru industria băuturilor non-alcoolice.