

## منها الصبغة الحمراء.. كاليفورنيا تحظر مواد ضارة في الغذاء



وقّع حاكم ولاية كاليفورنيا الأمريكية، غافين نيوسوم، على قانون تاريخي يهدف إلى حظر الصبغة الحمراء رقم 3، وغيرها من الإضافات الغذائية الضارة المحتملة على السلع الاستهلاكية.

وأصبحت كاليفورنيا أول ولاية أمريكية تحظر استخدام المكونات الموجودة في العديد من الحلويات، والمشروبات CNN الشعبية، وغيرها من المنتجات، وفقاً لشبكة

ويحذر تصنيع، أو بيع، أو توزيع المنتجات الغذائية التي تحتوي على الصبغة الحمراء رقم 3، أو برومات البوتاسيوم، أو «Environmental Working Group» الزيوت النباتية المبرومة، أو البروبيل بارابين في كاليفورنيا، وذلك بحسب منظمة الصحة البيئية «Consumer Reports» التي شاركت في رعاية القانون مع منظمة «Working Group».

وتُضاف مادة برومات البوتاسيوم إلى المخبوزات للمساعدة في تقوية العجين وانتفاخه. وفي بعض المشروبات، يقوم الزيت النباتي المبروم باستحلاب نكهة الحمضيات، ما يمنع انفصالها، فيما يُستخدم البروبيل بارابين كمضاد

للميكروبات

وتستخدم 3 آلاف من منتجات الصبغة الحمراء رقم 3 كمواد، ضمناً في السكاكر مثل «سكيتلز»، و«نيردز»،  
«Eat Well» و«ترولي»، ومخفوقات البروتين، ومنتجات الأرز والبطاطس سريعة التحضير، وخليط الكعك المعبأ، وفقاً لدليل  
«Environmental Working Group» الصادر عن منظمة «Well».

وأشار حاكم ولاية كاليفورنيا إلى عدم تطبيق مشروع القانون حتى عام 2027، ما يشكل «فترة طويلة تمكّن العلامات  
التجارية من مراجعة وصفاتها لتجنب هذه المواد الكيميائية الضارة».

وأضاف: «سيظل سكان كاليفورنيا قادرين على الوصول إلى منتجاتهم الغذائية المفضلة والاستمتاع بها، مع الشعور  
«بثقة أكبر في سلامة هذه المنتجات».

وفي بيان، أفادت الرابطة الوطنية لصناع الحلويات، وهي منظمة تجارية مقرها في العاصمة واشنطن أن «موافقة  
نيوسوم على مشروع القانون هذا ستقوض ثقة المستهلك، وتخلق ارتباكاً حول سلامة الغذاء» خلال العمل بشكل مستقل  
عن إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، كما أنها دعت الإدارة إلى مشاركة رأيها

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.