

# Arrisku emergenteak: arrisku horiei loturiko faktoreei buruzko txostena

Txosten tekniko honetan honako hauek laburbiltzen dira: EFSAren Arrisku Emergenteak identifikatzeko prozeduran inplikaturako talde guztien jarduerak, 2016. urtean hautemandako arazoak, garatzen ari diren metodologiaren deskribapena eta elkarlanean gauzatu diren jarduerak.

2016an, guztira 17 balizko arrisku emergente eztabaidatu ziren; arrisku horiek, sarri, kontsumo-pauta berriei lotuta zeuden.

Arriskuei loturiko faktore horiek ulertzea funtsezkoa da Arrisku Emergenteak identifikatzeko prozedurarako, baita arriskuei loturiko alderdi sozialak, jokabideak eta arlo ekonomikoak aintzat hartzea eta elikagaien hornidura-katea sakon ezagutzea ere.

Taula honetan, ager daitezkeen arriskuak zerrendatu dira (epe ertainera: 2-5 urte):

- Landareen izurriak eta gaixotasun inbasiboak
- Animalien gaixotasun inbasiboak
- Mikrobioen aurkako erresistentzia
- Elikagai-osagarriak
- Itsas biotoxina emergenteak
- Substantzia kimikoekiko esposizio anitza
- Elikadura-iruzurra
- Ekonomia zirkularra
- Elikagaiak ekoizteko teknologia berriak
- Kontsumo-ereduen aldaketa, "osasungarriagoak" diren elikagaien alde
- Baliabide naturalen eskasia: uraren eskuragarritasuna

Beste alde batetik, kontsumo-joera berriak ere baditugu (osagai/produktu berriak eta prozesu/praktika berriak):

## KONTSUMO-PAUTA BERRIAK

- Proteinazko osagarriak
- Mikronutrienteak
- Elikagai berriak (Novel Food)
- Elikagai naturalak
- Paleo dieta
- Elikagaiak alferrik galtzea
- EBko kide ez diren herrialdeetako dieta eta osagai tradizionalak

## BERRERABILTZEKO/ BIRZIKLATZEKO PROZESU BERRIAK

- Ekonomia zirkularra
- Ekonomia zirkularra: bilgarrietan birzikla daitezkeen materialak erabiltzea
- Janari-hondarrak berriz berotzea
- Sukaldeko hondakinak elikagai gisa erabiltzea

- Hondakin-urak/elikagaien hondakinak

---

## EKOIZPEN-SISTEMA BERRIAK

- Nekazaritza ekologikoa
- Hiriko baratzeak (ez profesionalak)
- Akuaponia
- Uretako ekoizpen integratu multitrofikoa

---

## ELIKAGAIK MANIPULATZEKO PROZESU BERRIAK (gutxieneko prozesamendua)

- Atmosfera eraldatuak
- Gehigarri gutxiago erabiltzea
- Arraina denbora luzez marinatzea
- Izoztu gabe kontserbatzea
- Sous vide
- Zuzenean ikatzetan egostea
- Egoste motela
- Lehengai gordin gehiago erabiltzea (pizza gordina, etxeko sushia)

ELIKAGAIEN/OSAGAIEN  
ORDEZKOAK

- Margarina
- Haragi-hezurak

ELIKAGAI/OSAGAI  
BERRIAK

- Intsektuak
- Algak

EFSA's Activities on Emerging Risks in 2016 (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2017.EN-1336/abstract>)