



Σήμανση Τροφίμων

● Του Φίλιππου Γεωργιάδη, Υγειονομικού Επιθεωρητή

Με τον όρο σήμανση ή επίσημανση τροφίμων, εννοούμε τις πληροφορίες για ένα τρόφιμο που αναγράφονται πάνω στη συσκευασία τροφίμου ή σε ετικέτα επικολλημένη σε αυτή. Στην περίπτωση ασυσκευαστων τροφίμων, οι πληροφορίες αυτές μπορούν να αναγράφονται σε πινακίδα τοποθετημένη κοντά στα τρόφιμα.

Η σήμανση των τροφίμων απαιτείται όπως είναι λεπτομερής ώστε να περιγράφει την ακριβή φύση και τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και να είναι ταυτόχρονα εύκολα κατανοητή από τον καταναλωτή, επι-

τρέποντάς του έτσι να επιλέγει με πλήρη επίγνωση.

Η σήμανση των τροφίμων διέπεται από τους περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002 οι οποίοι τροποποιούνται συνεχώς για να εκσυγχρονίζονται και να εναρμονίζονται με τη σχετική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ορισμένες κατηγορίες τροφίμων όπως οι χυμοί, οι μαρμελάδες, το μέλι, το ελαιόλαδο κ.ά. διέπονται και από ξεχωριστές λεγόμενες «κάθετες νομοθεσίες» που ισχύουν μόνο γι' αυτές.

Αρμόδια αρχή για την εφαρμογή των εν λόγω Κανονισμών είναι οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του

Κράτους. Προτού προχωρήσουμε στην εξέταση του τι προνοούν οι Κανονισμοί αυτοί, ας διευκρινιστεί απλά ότι για τα νωπά κρέατα, τα ωμά αυγά και τα νωπά φρούτα και λαχανικά υφίστανται άλλες νομοθεσίες που εφαρμόζονται από άλλες Υπηρεσίες και για τα οποία θα γίνει συνοπτική αναφορά στο τέλος του άρθρου αυτού.

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις λοιπόν για όλα τα είδη τροφίμων είναι περιληπτικά οι ακόλουθες:

A) Ονομασία του τροφίμου. Αυτή πρέπει να περιγράφει με σαφήνεια το είδος του τροφίμου.

B) Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου, εκφραζόμενη ανάλογα είτε σε γραμμάρια (g), κιλά (kg) ή, στην περίπτωση υγρών σε λίτρα (L) ή εκατοστόλιτρα (cl) ή χιλιοστόλιτρα (ml).

Γ) Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική ημερομηνία ανάλωσης, ανάλογα με το τρόφιμο.

Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα τα οποία δεν είναι μικροβιολογικά ευαλλοιώτα και τα οποία είναι ασφαλή για κατανάλωση ακόμη και μετά την παρέλευση της αναγραφόμενης ημερομηνίας. Μόνη διαφορά είναι ότι ο παρασκευαστής δηλώνει πως μετά την παρέλευση της αναγραφόμενης ημερομηνίας, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τροφίμου (γεύση, οσμή, χρώμα, υφή) θα αρχίσουν να υποβαθμίζονται. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας εκφράζεται με το λεκτικό «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από:.....», ακολουθούμενη από τη μέρα, τον μήνα και το έτος. Σε περίπτωση που αναγράφεται μόνο ο μήνας και το έτος, τότε το λεκτικό τροποποιείται σε «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος:.....». Το αντίστοιχο λεκτικό στην Αγγλική γλώσσα είναι «Best before:.....».

Η τελική ημερομηνία ανάλωσης, από την άλλη, χρησιμοποιείται στις περιπτώσεις των μικροβιολογικά ευαλλοιώτων εκείνων τροφίμων που μετά την παρέλευση της αναγραφόμενης ημερομηνίας θα αρχίσουν εκτός από του να υποβαθμίζονται οργανοληπτικά, να γίνονται επικίνδυνα για ανθρώπινη κατανάλωση ακόμη και υπό άριστες συνθήκες φύλαξης. Παραδείγματα είναι το παστεριωμένο γάλα, το γιαούρτι, τα κρύα σάντουιτς, ορισμένα αλλαντικά κ.τ.λ. Η τελική ημερομηνία ανάλωσης εκφράζεται με το λεκτικό «Ανάλωση μέχρι:.....» ακολουθούμενη από τη μέρα, τον μήνα και το έτος. Σε περίπτωση που το τρόφιμο έχει διάρκεια μικρότερη από 3 μήνες τότε είναι επιτρεπτό να αναγράφονται μόνο η ημέρα και ο μήνας. Το αντίστοιχο λεκτικό στην Αγγλική γλώσσα είναι «Use by:.....». Εννοείται ότι δεν επιτρέπεται να προσφέρονται προς πώληση τρόφιμα όταν παρέλθει η τελική ημερομηνία ανάλωσης που αναγράφεται σε αυτά. Για ορισμένα είδη τροφίμων τα οποία παρου-

σιάζουν αμελητέα αλλοίωση με την πάροδο μεγάλων χρονικών διαστημάτων, όπως για παράδειγμα η ζάχαρη, τα σιρόπια και το μαγειρικό άλας, η αναγραφή ημερομηνίας δεν είναι υποχρεωτική. Για πρακτικούς λόγους εξαιρούνται της υποχρέωσης και τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

Ιδιαιτερότητα παρουσιάζουν οι ατομικές μερίδες παγωτών, για τις οποίες η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας επιτρέπεται να φέρεται μόνο στο κιβώτιο μέσα στο οποίο βρίσκονται οι ατομικές μερίδες. Ωστόσο είναι πολύ πιθανό με τη νέα τροποποίηση της νομοθεσίας που αναμένεται ότι θα εγκριθεί σύντομα από την Ευρωπαϊκή Ένωση, να καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας στην ίδια τη συσκευασία των ατομικών μερίδων.

Αξιοσημείωτο είναι ότι το παλιό λεκτικό «Ημερομηνία λήξης» που βασίζεται σε νομοθεσίες που έχουν καταργηθεί, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση.

Δ) Οποιοδήποτε ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης του τροφίμου, για να διασφαλίζεται ότι το τρόφιμο θα διατηρήσει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και θα παραμείνει ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση, μέχρι την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης που αναγράφεται στη σήμανση αυτού. Παραδείγματα: «Να φυλάγεται σε μέρος ξηρό και δροσερό», «να διατηρείται στο ψυγείο σε θερμοκρασία 2 – 4°C».

Ε) Κατάλογο των συστατικών του τροφίμου. Οποιοδήποτε συστατικό χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τροφίμου πρέπει να αναφέρεται στον κατάλογο των συστατικών κατά φθίνουσα τάξη, δηλαδή ξεκινώντας από το συστατικό που κατά την παρασκευή του τροφίμου που βρίσκεται σε αυτό στο μεγαλύτερο επί τοις εκατό ποσοστό και καταλήγοντας με αυτό που βρίσκεται στο τρόφιμο στο μικρότερο επί τοις εκατό ποσοστό. Υποχρεωτική είναι συμπερίληψη στον κατάλογο των συστατικών οποιονδήποτε πρόσθετων ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του τροφίμου. Πρόσθετες ουσίες είναι όλα τα συντηρητικά, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, γαλακτωματοποιητές κ.τ.λ που είναι γνωστές στο κοινό ως «αριθμοί Ε». Οι ουσίες αυτές μπορούν να δίδονται στον κατάλογο των συστατικών είτε με το όνομα τους (π.χ. βενζοϊκό οξύ) ή με τον αριθμό Ε. Η αναγραφή στη σήμανση του τροφίμου και των δύο δεν είναι υποχρεωτική αλλά είναι υποχρεωτικό όπως πριν από το πρόσθετο να αναφέρεται σε ποια κατηγορία προσθέτων (συντηρητικό, αντιοξειδωτικό κ.τ.λ) ανήκει το πρόσθετο, για τη συγκεκριμένη χρήση του στο τρόφιμο μέσα στο οποίο προστέθηκε.

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) έχει καθορίσει ορισμένες κατηγορίες

Σήμανση Τροφίμων

αλλεργιογόνων συστατικών τροφίμων που δυνατό να έχουν ανεπιθύμητες επιδράσεις σε ευπαθή άτομα, τα οποία πρέπει να δηλώνονται απαραίτητα στα συστατικά του τροφίμου έστω και αν το ποσοστό τους είναι πάρα πολύ μικρό. Παραδείγματα είναι τα αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά, ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, και άλλα.

Όταν ένα συστατικό εμφανίζεται στην ονομασία υπό την οποία το τρόφιμο πωλείται, τότε πρέπει να δίδεται στη σήμανση το % ποσοστό του συστατικού αυτού στο τρόφιμο. Αν παραδείγματος χάρη ένα τρόφιμο ονομάζεται «σοκολάτα με αμύγδαλα», τότε πρέπει να αναγράφεται το % ποσοστό αμυγδαλού στη σοκολάτα. Το ίδιο ισχύει και όταν στη σήμανση τροφίμου εμφανίζεται η εικόνα κάποιου συστατικού.



Στ) **Οδηγίες χρήσης του τροφίμου.** Οι οδηγίες χρήσεως του τροφίμου δίδονται όταν παράλειψη αυτών δεν θα επέτρεπε την ορθή χρήση του τροφίμου και πρέπει να δίδονται με τρόπο που να επιτρέπει την κατάλληλη χρήση του τροφίμου (π.χ. τρόποι και χρόνοι απόψυξης, οδηγίες ετοιμασίας προεπεξεργασμένης σιταροπούλας για τον φούρνο μικροκυμάτων, οδηγίες αραίωσης συμπυκνωμένου ποτού κ.τλ).

Ζ) **Ένδειξη του ονόματος και της διεύθυνσης του παρασκευαστή, συσκευαστή, εισαγωγέα ή διανομέα του τροφίμου,** ή του επιχειρηματία για τον οποίο παρασκευάζονται τα τρόφιμα.

Η) **Τον τόπο καταγωγής ή**

προέλευσης του τροφίμου. Η ένδειξη αυτή απαιτείται μόνο όταν παράλειψή της δυνατό να προκαλέσει στον καταναλωτή λανθασμένη εντύπωση σχετικά με τον πραγματικό τόπο καταγωγής ή προέλευσης του τροφίμου. Ένα παράδειγμα μπορεί να είναι μια σοκολάτα, το περιτύλιγμα της οποίας να έχει

εικόνες με τη σημαία και τοπία της Ελβετίας, ενώ χώρα παραγωγής της να είναι η Κύπρος. Σε αυτή την περίπτωση ο παρασκευαστής της σοκολάτας πρέπει να αναγράφει σαφώς στη συσκευασία της σοκολάτας ότι το τρόφιμο παράγεται στην Κύπρο. Σκοπός της πρόνοιας αυτής λοιπόν δεν είναι να αναγκάσει τον παρασκευαστή να αναγράφει οπωσδήποτε τη χώρα παραγωγής του τροφίμου, αλλά να προστατεύσει τον καταναλωτή από το ενδεχόμενο παραπλάνησης.

Ξεχωριστή περίπτωση αποτελεί το μέλι, για το οποίο βάσει της ειδικής νομοθεσίας για το μέλι, η σήμανση πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη της χώρας ή των χωρών όπου έχει γίνει η συγκομιδή του μελιού. Σε περίπτωση που η συγκομιδή έγινε σε δύο ή περισσότερες χώρες, η ένδειξη αυτή επιτρέπεται όπως είναι «μείγμα μελιών Ε.Κ.», «μείγμα μελιών εκτός Ε.Κ.» ή «μείγμα μελιών Ε.Κ. και εκτός Ε.Κ.», όπου Ε.Κ. σημαίνει «Ευρωπαϊκή Κοινότητα».

Θ) Ένδειξη της περιεκτικότητας σε οινόπνευμα, εκφραζόμενη ως «...% vol».

Ι) Προειδοποιητική ένδειξη για τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί ουσίες όπως γλυκαντικά, ασπαρτάμη, καφεΐνη, γλυκύριζα και κινίνη. Εάν για παράδειγμα σε ένα τρόφιμο έχει προστεθεί ασπαρτάμη, υποχρεωτικά στη σήμανση του τροφίμου πρέπει να αναγράφεται και η ένδειξη «περιέχει πηγή φαινυλαλανίνης».

Κ) **Ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.** Η ένδειξη αυτή είναι υποχρεωτική μόνο όταν η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική ημερομηνία ανάλωσης δεν περιλαμβάνει τουλάχιστον τη μέρα και τον μήνα.

Λ) **Ένδειξη ότι το τρόφιμο αποτελείται από ή περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς** στην περίπτωση που το τρόφιμο είναι προϊόν γενετικής τροποποίησης ή περιέχει συστατικό το οποίο είναι προϊόν γενετικής τροποποίησης. Η πρόνοια αυτή υπερασπίζεται το δικαίωμα του καταναλωτή που επιλέγει να μην καταναλώνει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

Σε περίπτωση που στη σήμανση τροφίμου υπάρχει οποιοσδήποτε τροφικός ισχυρισμός για τις θερμίδες ή για ουσίες που το τρόφιμο περιέχει ή δεν περιέχει ή περιέχει σε μειωμένο ποσοστό, όπως βιταμίνες, ανόργανα άλατα, πρωτεΐνες, τροφικές ίνες, υδατάνθρακες και λιπαρά, πρέπει να αναγράφεται στη σήμανση διατροφικός πίνακας όπου να δίδεται η περιεκτικότητα της συγκεκριμένης ουσίας στο τρόφιμο, εκφραζόμενη ως g ανά 100g, όπου g σημαίνει γραμμάρια. Σε κάθε περίπτωση, ο πίνακας πρέπει να περιέχει στοιχεία εκτός από τη συγκεκριμένη ουσία, και για

θερμίδες, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και λιπαρά. Ο διατροφικός πίνακας είναι λοιπόν υποχρεωτικός μόνο στην περίπτωση που στη σήμανση του τροφίμου υπάρχει τροφικός ισχυρισμός. Κλασσικά παραδείγματα τροφικών ισχυρισμών είναι φράσεις όπως «χωρίς χοληστερόλη», «άπαχο», «πλούσιο σε βιταμίνες», κ.ά. Ωστόσο, είναι πολύ πιθανό με τη νέα τροποποίηση της νομοθεσίας που αναμένεται ότι θα εγκριθεί σύντομα από την Ευρωπαϊκή Ένωση, να καταστεί υποχρεωτική η αναγραφή διατροφικού πίνακα στη σήμανση όλων των τροφίμων.

Η αρμόδια αρχή της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχει καθορίσει με τον Κανονισμό 1924/2006/ΕΚ ότι για κάθε ισχυρισμό επί θεμάτων διατροφής και υγείας θα πρέπει να υπάρχει επαρκής επιστημονική τεκμηρίωση και ότι η χρήση κάθε ισχυρισμού θα επιτρέπεται μόνο κατόπιν έγκρισης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, προς την οποία πρέπει να γίνεται αίτηση για κάθε ισχυρισμό που προτίθεται να χρησιμοποιηθεί.

Η νομοθεσία προβλέπει ότι όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις στη σήμανση των τροφίμων πρέπει να αναγράφονται με ευδιάκριτους, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, στην Ελληνική γλώσσα. Δεν υπάρχουν προδιαγραφές για το μέγεθος των χαρακτήρων. Ωστόσο, αναμένεται ότι με τη νέα τροποποίηση της νομοθεσίας που θα εγκριθεί σύντομα από την Ευρωπαϊκή Ένωση, θα καθορισθεί ως ελάχιστο μέγεθος των χαρακτήρων είτε τα 2mm ή τα 3mm.

Η σήμανση των τροφίμων δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να αφήνει έστω το ελάχιστο ενδεχόμενο να παραπλανείται ο καταναλωτής ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου. Επίσης, δεν πρέπει να αναγράφονται υπαινιγμοί ότι το τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενώ στην πραγματικότητα όλα τα παρόμοια τρόφιμα έχουν αυτά τα ίδια χαρακτηριστικά. Για παράδειγμα μια ένδειξη όπως «Αγνό, φυσικό μέλι» δεν επιτρέπεται αφού βάσει των προδιαγραφών που καθορίζει η νομοθεσία για το μέλι, όλα τα μέλια πρέπει να είναι αγνά και φυσικά. Με άλλα λόγια, δεν επιτρέπεται ο παρασκευαστής του τροφίμου να ονομάζει αγνό και φυσικό ένα τρόφιμο που ούτως ή άλλως πρέπει να είναι τέτοιο και να υπαινίσσεται έτσι ότι το τρόφιμο που παρασκευάζει είναι αγνό ενώ το τρόφιμο ενός άλλου παρασκευαστή ενδεχομένως να μην είναι αγνό.

Όσον αφορά ειδικές κάθετες νομοθεσίες για τη σήμανση ορισμένων ειδών τροφίμων, μερικές υποχρεωτικές ενδείξεις που θα ήταν χρήσιμο για τον καταναλωτή να γνωρίζει είναι οι ακόλουθες:

- Στην περίπτωση των χυμών φρούτων που παρασκευάζονται από συμπυκνωμένο χυμό φρούτων,

πρέπει να υπάρχει σαφής ένδειξη στη συσκευασία του χυμού ότι ο χυμός παρασκευάζεται από συμπυκνωμένο χυμό φρούτων.

- Η σήμανση των μαρμελάδων πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη της περιεκτικότητας της μαρμελάδας (ως τελικό προϊόν) σε φρούτα εκφραζόμενη ως γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια, ως επίσης και ένδειξη της ολικής περιεκτικότητας της μαρμελάδας σε σάκχαρα.

- Η σήμανση των εμφιαλωμένων φυσικών μεταλλικών νερών πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη της αναλυτικής σύνθεσης του νερού.

- Η σήμανση της σοκολάτας γάλακτος, της σοκολάτας κουβερτούρα και της σοκολάτας σκόνη πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη της ολικής περιεκτικότητας σε ξηρά στερεά κακάο.

Για τη σήμανση των ωμών αυγών, νωπών κρεάτων, νωπών φρούτων και λαχανικών καθορίζονται ειδικές διατάξεις σε νομοθεσία που εφαρμόζεται από το Τμήμα Γεωργίας του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα διέπονται εκτός από τους περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης των Τροφίμων Κανονισμούς του 2002 και από Κανονισμούς που εφαρμόζονται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Κράτους. Μερικές υποχρεωτικές ενδείξεις που θα ήταν χρήσιμο για τον καταναλωτή να γνωρίζει είναι οι ακόλουθες:

- Η σήμανση των συσκευασιών ωμών αυγών πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη της κατηγορίας ποιότητας του αυγού (Α, Β), της κατηγορίας βάρους του αυγού (S, M, L, XL) και του κωδικού του παραγωγού. Στην περίπτωση αυγών κατηγορίας «Α», ο κωδικός του παραγωγού πρέπει να φαίνεται και στο τσόφλι του αυγού.

- Η σήμανση των συσκευασιών νωπού κρέατος πουλερικών πρέπει να περιλαμβάνουν ένδειξη της κατηγορίας ποιότητας, του κτηνιατρικού κώδικα και του αριθμού άδειας εγκατάστασης σφαγείου/εργαστηρίου τεμαχισμού. Ο κτηνιατρικός κώδικας δίδεται εντός ωσειδούς κύκλου ή, αν η πώληση του τροφίμου επιτρέπεται μόνο στην Κύπρο, εντός τριγώνου.

- Η σήμανση των συσκευασιών όλων των νωπών κρεάτων πρέπει να περιλαμβάνει σήμα αναγνώρισης, το οποίο φέρει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης όπου πραγματοποιείται η σφαγή / τεμαχισμός. Το σήμα αναγνώρισης δίδεται εντός ωσειδούς κύκλου ή, αν η πώληση του τροφίμου επιτρέπεται μόνο στην Κύπρο, εντός τριγώνου.

- Τα κιβώτια μέσα στα οποία εκθέτονται προς πώληση νωπά φρούτα και λαχανικά πρέπει να φέρουν ετικέτα/πινακίδα που να περιλαμβάνει την ονομασία του προϊόντος, την ποικιλία, την προέλευση και την κατηγορία ποιότητας. ■