

Αθήνα 1/12/2017

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Τι πραγματικά ισχύει για το Γύρο

Την έντονη αντίθεσή του έχει επανειλημμένα εκφράσει ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος - ΣΕΒΕΚ στην Πρόταση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (Commission) να επεκταθεί η χρήση φωσφορικών σε προϊόντα τύπου Doner – Kebab (αίτημα το οποίο υποστηρίζει κυρίως η Γερμανική πλευρά). Την ίδια θέση, με αυτήν της Ελλάδας, έχει εκφράσει και η Επιτροπή Υγείας του Ευρωκοινοβουλίου.

Το θέμα αυτό ωστόσο δεν αγγίζει, όπως εκ παραδρομής αναφέρουν αρκετά Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης, την παραγωγή του Γύρου, σκεύασμα παραδοσιακά ελληνικό, από χοιρινό κρέας ή κρέας από κοτόπουλο, το οποίο δέχεται ελάχιστη επεξεργασία και στην παραγωγή του δεν χρησιμοποιούνται φωσφορικά άλατα. Είναι σημαντική επιτυχία της ελληνικής βιομηχανίας και του ΣΕΒΕΚ, που εξ αρχής εξέφρασαν την αντίθεσή τους, με σημαντικές παρεμβάσεις επί δύο έτη, στις Επιτροπές της ΕΕ στις Βρυξέλλες μαζί με την εκπροσώπηση και του ΕΦΕΤ, και απέκλεισαν την χρήση φωσφορικών στον Γύρο και επιπλέον επιτυχία που στην προσπάθειά τους αυτή βρέθηκε σύμμαχός τους το Ευρωπαϊκό κοινοβούλιο, με την πρόσφατη απόφασή του.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ο ΣΕΒΕΚ, με γνώμονα την προστασία του Γύρου, έχει ήδη ξεκινήσει διαδικασία για την κατοχύρωσή του ως Εγγυημένου Παραδοσιακού Ιδιότυπου Προϊόντος / ΕΠΙΠ. Οι εξελίξεις αυτές ενισχύουν την αναγκαιότητα της εν λόγω αίτησης του ΣΕΒΕΚ, αφού η αναγνώριση του Γύρου ως ΕΠΙΠ θα τον προστατεύσει από κάθε επέμβαση που θα αλλοιώνει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Παρακαλούμε για τη δημοσίευσή του.

Πληροφορίες, τηλ. 2103253237