



Γιώργος Βογιάννου  
Τεχνολόγος Τροφίμων

Η εφαρμογή του νέου νομοθετικού  
πλαισίου όσον αφορά τα πρόσθετα  
στα προϊόντα κρέατος

Ο στόχος της παρουσίασης προσβλέπει στην ενεργοποίηση όλων των εμπλεκομένων για την πρόβλεψη και αποφυγή δυσλειτουργιών που προκύπτουν με την εφαρμογή των ευρωπαϊκών κανονισμών.

# Ιστορική αναδρομή

## Ημερομηνίες αναφοράς:

- 01/06/2013: έναρξη της εφαρμογής του κανονισμού 1129/2011 για τα πρόσθετα του παραρτήματος II, βάσει του κανονισμού 1333/2008.
- 28/02/2014: έναρξη της εφαρμογής των επικαιροποιημένων άρθρων 88 - 91 του κώδικα Τ&Π.
- 04/06/2014: δημοσίευση του κανονισμού 601/2014, για την τροποποίηση του παραρτήματος II βάσει του κανονισμού 1333/2008.
- 13/12/2014: εφαρμογή του κανονισμού 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές για τα τρόφιμα (ετικέτες συσκευασμένων προϊόντων κ.α.)

- Από 01/06/2013 (ημερομηνία σταθμός) και για έναν ολόκληρο χρόνο έως 04/06/2014, η παραγωγή των παρασκευασμάτων κρέατος, τόσο στην Ελλάδα όσο και στην Ευρώπη, παρέμενε στον αέρα, αφού ό,τι παρασκευαζόταν και περιείχε οποιοδήποτε πρόσθετο, είτε έμμεσα είτε άμεσα, (αρχή της μεταφοράς) δεν επιτρεπόταν να πωληθεί νωπό.
- Ο κίνδυνος να καταστραφεί ένας ολόκληρος κλάδος και μαζί με αυτόν οι οικονομίες κρατών της ευρωπαϊκής ένωσης ήταν ορατός. Σκεφτείτε μόνο ότι υπήρξε άτυπη διακρατική συμφωνία, μεταξύ Γερμανίας, Αυστρίας, Ολλανδίας και Βελγίου, για τον μη έλεγχο της εφαρμογής του συγκεκριμένου κανονισμού - προκειμένου να μην υπάρξει κάποιο «ατύχημα» - και για τη δημιουργία σχετικού alert σε όλη την ευρωπαϊκή ένωση.

# Πλεονεκτήματα της εφαρμογής

- Μια ξεκάθαρη εικόνα για όλα τα εμπλεκόμενα μέρη αναφορικά με το τι ισχύει, ώστε να καθίσταται αδύνατο να επικαλεστεί οποιοσδήποτε ότι δεν γνώριζε ή ότι κάτι από τα αναφερόμενα είναι παραπλανητικό ή δυσνόητο.
- Η παραγωγή καθ' όλα σύννομων προϊόντων χωρίς αστερίσκους.
- Η ελαχιστοποίηση του αθέμιτου ανταγωνισμού.
- Η εξασφάλιση των ελληνικών κρεατοσκευασμάτων (γύρος, σουβλάκι) βάσει των ελληνικών προδιαγραφών και απαιτήσεων, όπως αυτά ορίζονται με την επικαιροποίηση των άρθρων 88-91.

# Τα κενά που υπάρχουν στην εφαρμογή

- Μεγάλη διαφοροποίηση στο νέο νομικό πλαίσιο για τα παρασκευάσματα κρέατος, μεταξύ του τι ισχύει στη βιομηχανία και τι στην επαγγελματική κουζίνα.
- Έτσι ενώ η βιομηχανία υφίσταται όλους του περιορισμούς και τους άμεσους ελέγχους, οι ίδιοι περιορισμοί δεν ισχύουν για τα ίδια κρετοσκευάσματα που παράγονται στις επαγγελματικές κουζίνες. Για παράδειγμα, καθώς η χρήση του ζυμού σε ένα εστιατόριο θεωρείται δεδομένη και δεν θα πραγματοποιηθεί ποτέ έλεγχος για το αν αυτό χρησιμοποιείται σε κάποια σούπα ή θα χρησιμοποιηθεί σε κάποιο παρασκεύασμα, αντίθετα ο ίδιος ζυμός αν για παράδειγμα εντοπιστεί στην αποθήκη των Β' υλών μιας βιομηχανίας κρέατος, αυτό θα θεωρηθεί ύποπτο προϊόν και θα ζητηθούν τουλάχιστον επιπλέον εξηγήσεις.
- Ο καθορισμός επίσης της χρήσης του ονόματος ΚΕΜΠΑΠ, βάσει του Κώδικα Τ&Π, ως παρασκεύασμα κρέατος, επιβάλλει στη βιομηχανία (και ορθώς) να χρησιμοποιήσει μόνο βόειο ή και αιγοπρόβειο κρέας, ενώ είναι αδύνατο να ελεγχθεί ένα εστιατόριο αναφορικά με το τι είδους κρέας χρησιμοποιεί στο Κεμπάπ που παράγεται στην κουζίνα του.

# Τα προβλήματα κατά την εφαρμογή

- Παρόλη την προσπάθεια, η εφαρμογή παρουσίασε προβλήματα που έχουν δημιουργηθεί από τη στιγμή που τέθηκαν σε ισχύ οι νέοι κανονισμοί. Το πιο σημαντικό από όλα θεωρώ πως είναι η αδυναμία της βιομηχανίας κρέατος να υποστηρίξει τις συνταγές των πελατών της.
- Για παράδειγμα αν μια αλυσίδα εστιατορίων παράγει στην κουζίνα του κάθε καταστήματος προϊόντα από κιμά (μπιφτέκια, σουτζουκάκι, burger) τα οποία βάσει της συνταγής τους χρησιμοποιούν μουστάρδα ή σάλτσα που περιέχει π.χ. κουρκουμίνη (E100) ή καραμελόχρωμα (E150) δεν μπορεί να υλοποιήσει τη συνταγή αυτή ως έχει, παρά μόνο αν την τροποποιήσει βάσει των περιορισμών που προκύπτουν από τους κανονισμούς, γεγονός που πολλές φορές είναι δύσκολο να εξηγηθεί στους πελάτες, με αποτέλεσμα να χάνονται συνεργασίες σε αυτό το επίπεδο.



# Τα προβλήματα κατά την εφαρμογή

- Θα πρέπει να προστατευθεί η τεράστια προσπάθεια της βιομηχανίας να εφαρμόσει τον κανονισμό 1169/2013, καθώς δαπανήθηκαν πάρα πολλά χρήματα (αλλαγή συνταγών, ανατύπωση ετικετών κ.λπ.) αλλά και άπειρες εργατοώρες. Αν λοιπόν δε βρεθεί λύση στη μετάδοση των πληροφοριών προς τους καταναλωτές, τόσο για τα προϊόντα που πωλούνται χύμα (π.χ. αλλαντικά σε φέτες) όσο και μέσω των καταστημάτων εστίασης, θα έχουμε ως βιομηχανία πληρώσει πολλά, χωρίς τελικά να μπορούμε να προστατεύσουμε τους καταναλωτές.
- Η συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων (ΕΦΕΤ, Βιομηχανίας, Σ/Μ και φορέων μαζικής εστίασης) θεωρείται απαραίτητη προκειμένου να κερδηθεί χρόνος και να αποφευχθούν υπερβολές αλλά και αστοχίες στην τιτάνια αυτή προσπάθεια ενημέρωσης των καταναλωτών.

# Συμπερασματικά

- Ασφαλώς, δεν πρέπει να παραβλέψουμε τη σημαντική συνεισφορά της ομάδας ΣΕΤΕ του ΣΕΒΕΚ, που με την άριστη συνεργασία με τα στελέχη του ΕΦΕΤ και του ΓΧΚ κατάφεραν να βελτιώσουν σε σημαντικό βαθμό τα κείμενα της εφαρμογής αλλά και να ελαχιστοποιήσουν τις διενέξεις.
- Πιστεύω ότι η συνεχιζόμενη προσπάθεια της συνεργασίας στελεχών της βιομηχανίας με τα στελέχη των κρατικών υπηρεσιών, μόνο θετικά αποτελέσματα θα αποφέρει για την ασφάλεια στα παραγόμενα προϊόντα, χωρίς ταυτόχρονα να στραγγαλίζεται η βιομηχανική παραγωγή.

---

Κλείνοντας θα ήθελα να επισημάνω ότι η αύξηση του αριθμού των μελών του ΣΕΒΕΚ είναι απαραίτητη και αποτελεί ευθύνη όλων των επιχειρήσεων του κλάδου.

Επίσης η συμμετοχή των καταρτισμένων στελεχών της βιομηχανίας στις συνεδριάσεις του τεχνικού οργάνου ΣΕΤΕ, θα επιφέρει ακόμα μεγαλύτερο πλουραλισμό στις ιδέες αλλά και στην αντιμετώπιση των προβλημάτων του κλάδου.