

## Σύνοψη Βασικών αλλαγών για την παρουσίαση και επισήμανση των τροφίμων

Με στόχο του **Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011** την δυνατότητα για καλύτερη κατανόηση των ετικετών των τροφίμων από τους καταναλωτές μέσω της αύξησης των υποχρεωτικών πληροφοριών σε αυτές, αναφέρονται ενδεικτικά οι εξής αλλαγές:

- Τα αλλεργιογόνα συστατικά στα προσυσκευασμένα τρόφιμα θα αναγράφονται με τρόπο που να ξεχωρίζουν στον καταναλωτή (πχ. γραμματοσειρά σε μορφή, bold, κεφαλαία ή υπογραμμισμένη)
- Επεκτείνεται το πεδίο εφαρμογής της αναγραφής των αλλεργιογόνων και στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα (πχ. εστιατόρια, ταβέρνες, ξενοδοχεία)
- Γίνεται υποχρεωτική η διατροφική επισήμανση στην πλειοψηφία των επεξεργασμένων τροφίμων (από 13.12.2016)

Οι ελάχιστες πληροφορίες όσον αφορά την διατροφική επισήμανση είναι οι εξής :

- ✓ Ενέργεια
  - ✓ Πρωτεΐνες
  - ✓ Υδατάνθρακες
  - ✓ Σάκχαρα
  - ✓ Λιπαρά
  - ✓ Κορεσμένα λιπαρά
  - ✓ Αλάτι (Απαγορεύεται πλέον η επισήμανση του αλατιού ως νάτριο)
- Επιβάλλεται πλέον ελάχιστο μέγεθος γραμματοσειράς επί των συσκευασιών, προκειμένου να είναι ευδιάκριτα στους καταναλωτές τα συστατικά των τροφίμων.
  - Διευκρινίζονται οι ελάχιστες πληροφορίες για την πώληση εξ αποστάσεως με συγκεκριμένο άρθρο του κανονισμού.

Επιπλέον, με τον εν λόγω Κανονισμό, εισάγονται νέες απαιτήσεις πληροφόρησης όπως για :

- Τα Τεχνολογικά επεξεργασμένα νανοϋλικά
- Την φυσική πηγή φυτικών ελαίων και λίπους
- Το ενδεχόμενο η τροφή να έχει υποστεί απόψυξη
- Την Ημερομηνία κατάψυξης για τα κατεψυγμένα κρέατα και ψάρια.
- Την Προσθήκη νερού σε προϊόντα κρέατος ή αλιείας
- Τα Μορφοποιημένα τεμάχια κρέατος ή ψαριού

Με τον **Εκτελεστικό Κανονισμό 828/2014** (30.07.2014) διευκρινίζεται η εφαρμογή της παροχής πληροφοριών για τους καταναλωτές σχετικά με την απουσία ή τη μειωμένη παρουσία γλουτένης στα τρόφιμα.

Συγκεκριμένα

- Η ένδειξη «**χωρίς γλουτένη**» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν τα τρόφιμα, όπως διατίθενται στον τελικό καταναλωτή, δεν περιέχουν περισσότερο από **20 mg/kg γλουτένη**.
- Η ένδειξη «**πολύ χαμηλή ποσότητα γλουτένης**» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον όταν τα τρόφιμα, τα οποία αποτελούνται ή περιέχουν ένα ή περισσότερα συστατικά από
  - σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή διασταυρωμένες ποικιλίες τουςκαι έχουν υποβληθεί σε ειδική επεξεργασία για τη μείωση της γλουτένης, δεν περιέχουν περισσότερο από **100 mg/kg γλουτένη** στα τρόφιμα όπως διατίθενται στον τελικό καταναλωτή.

Οι πληροφορίες για τα τρόφιμα που αναφέρονται ανωτέρω μπορεί να συνοδεύονται από τις δηλώσεις:

- **κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη ή**
- **κατάλληλο για άτομα με κοιλιοκάκη.**

Παράλληλα και με την προϋπόθεση ότι το τρόφιμο παράγεται και προετοιμάζεται ειδικά και/ή υποβάλλεται σε ειδική επεξεργασία:

- I. για τη μείωση της περιεκτικότητας σε γλουτένη ενός ή περισσότερων συστατικών που περιέχουν γλουτένη, ή
- II. για να υποκατασταθούν τα συστατικά που περιέχουν γλουτένη με άλλα συστατικά εκ φύσεως χωρίς γλουτένη,

οι πληροφορίες για τα τρόφιμα (που αναφέρονται ανωτέρω) μπορεί να συνοδεύονται και από τις ακόλουθες δηλώσεις:

- **ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη ή**
- **ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με κοιλιοκάκη,**

Για αναλυτικότερη παρουσίαση των σχετικών απαιτήσεων, δείτε τον **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011** καθώς και τον **Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) 828/2014**.

(Επιμέλεια : Ν. Γκιώνης)