

Σούπερ Μάρκετ Τι να προσέξουμε;

σελίδα 4

GAP4D

Μια συνεργασία
της foodstandard
με Κύπρο, Τουρκία
και Λιθουανία

σελίδα 9

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

ΤΡΩΜΕ ΥΓΙΕΙΝΑ:

Αφιέρωμα στα πρόσθετα τροφίμων

ΤΡΩΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ:

Αφιέρωμα στο Ντοματάκι
Σαντορίνης

Περιεχόμενα

Σε αυτό το τεύχος:

03 EDITORIAL

Στέλιος Δρυς

04 Σούπερ Μάρκετ: Τι να προσέξουμε

Νάσια Αδαμοπούλου

09 GAP4D: Συνεργασία της foodstandard με Κύπρο, Τουρκία, Λιθουανία

Αλίκη Αμπουλού

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

06 ΤΡΩΜΕ ΥΓΙΕΙΝΑ

Αφιέρωμα στα πρόσθετα τροφίμων

Βαρβάρα Αβαγιαννέλη

+

08 ΤΡΩΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αφιέρωμα στο Ντοματάκι Σαντορίνης

Αλίκη Αμπουλού

Layout and Design: Κώστας Καρκαλιάς
www.foodstandard.gr/design



κάντε like στο: www.facebook.com/foodstandard



follow us στο: <http://twitter.com/#!/foodstandard>

Editorial



Στέλιος Δρυσ

Προοπτική ανάπτυξης για τα ελληνικά φρούτα

Τα ελληνικά σταφύλια, τα ροδάκινα, οι φράουλες, τα μήλα, η σταφίδα, τα σπαράγγια, τα πορτοκάλια και τα μανταρίνια είναι από τα νοστιμότερα και ποιοτικότερα του κόσμου.

Για το λόγο αυτό άλλωστε εξάγονται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους άσχετα με τα εγγενή οργανωτικά και εμπορικά προβλήματά τους.

Η συγκομιδή φρέσκων φρούτων είναι μία πολύ δύσκολη διαδικασία λόγω της φυσικής ευπάθειάς τους (ροδάκινα 5 ημέρες, σύκα και φράουλες 4 ημέρες, κεράσια 3 ημέρες) και της μεγάλης έντασης εργασίας που διαμορφώνει το παραγωγικό κόστος από το 50% (σταφύλια) ως το 80% (κεράσια, ελιές). Οι Έλληνες παραγωγοί κατέχουν την έννοια της μεταχείρισης των φρέσκων φρούτων άριστα, όμως επειδή υπάρχει τρομακτική έλλειψη εργατικών χεριών την εποχή της συγκομιδής, αναγκάζονται να χρησιμοποιούν μετανάστες όπως κάνουν άλλωστε και οι Ισπανοί και οι Ιταλοί συνάδελφοί τους.

Το πρόβλημα που δημιουργείται είναι οριζόντιο και αφορά όλες τις πτυχές της ελληνικής αλλά και ευρωπαϊκής κοινωνίας, ξεκινώντας από το οικονομικό και συνεχίζοντας στο κοινωνικό αλλά και το τεχνικό επίπεδο.

Αυτό το μειονέκτημα και οι συνέπειές του έχουν επίδραση σε όλα τα επίπεδα και ιδιαίτερα στην αξία και στη φήμη των ελληνικών φρούτων με πρόσφατα παραδείγματα τον αποκλεισμό της ελληνικής φράουλας από τις υπεραγορές του εξωτερικού εξαιτίας των γεγονότων στη Μανολάδα.

Με την κατάλληλη συνέργεια μεταξύ ιδιωτικού και δημόσιου τομέα τα μειονεκτήματα αυτά μπορούν να γίνουν πλεονεκτήματα για τη φήμη και την αξία των ελληνικών φρούτων και των εξαγωγών τους με πολλαπλά οφέλη για την ελληνική οικονομία.

Η πρόταση που κατατίθεται είναι να χρησιμοποιηθούν τα λυόμενα τροχομεταφερόμενα σπιτάκια που χρησιμοποιούνται ευρέως σε μεγάλα έργα και σε περιπτώσεις φυσικών καταστροφών. Αυτά έχουν πολλαπλές δυνατότητες όπως να φιλοξενούν από 2-6 άτομα με εσωτερικές τουαλέτες ενώ υπάρχουν σπιτάκια που μετατρέπονται σε καντίνες, αποδυτήρια προσωπικού και μπάνια και τα οποία μπορούν να μεταφέρονται και να συναρμολογούνται επί τούτου για 4 μήνες που διαρκεί η συγκομιδή της φράουλας, μετά να αποσυναρμολογούνται, να μεταφέ-

ρονται και να επανασυναρμολογούνται στη Βέροια για τη συγκομιδή των ροδάκινων, μετά των μήλων και τέλος στις ελιές τους μήνες Νοέμβριο και Δεκέμβριο.

Χρηματοοικονομικά τη λύση θα μπορούσαν να την αναλάβουν εταιρείες που με leasing ή με μακροχρόνια μίσθωση θα διαχειρίζονταν τον χρόνο, τα μεταφορικά και τα ενοίκια και θα πρόσφεραν στους παραγωγούς μία λύση “πακέτο” κοστολογημένη ανά στρέμμα ή ανά τόνο φρούτων εκδίδοντας στο όνομα του παραγωγού του συνεταιρισμού ή της επιχείρησης το σχετικό τιμολόγιο παροχής υπηρεσιών.

Εκτός από αυτή την υπηρεσία, η στήριξη θα μπορούσε να επεκταθεί στο να “νοικιάζει” εργαζόμενους αφού τους επιλέξει και τους εκπαιδεύσει, πληρώνοντας τόσο αυτούς όσο και τις ασφαλιστικές τους εισφορές είτε στο ΙΚΑ/ΟΓΑ είτε εργόσημα. Και σε αυτή την περίπτωση το κόστος θα μπορούσε να είναι ανά τόνο φρούτων με έκδοση των σχετικών παραστατικών.

Ταυτόχρονα όμως, το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων πρέπει με συνεχή πολιτική ποιότητας και σε συνεργασία με τις αρμόδιες ΔΑΟΚ, να κατευθύνει και να επιβλέπει όλη αυτή τη διαδικασία ως καθ' ύλην αρμόδιο για το πότε πρέπει να συγκομίζονται τα φρούτα, ποια από αυτά εξάγονται, ποια μεταποιούνται και τους λοιπούς ελέγχους που ούτως ή άλλως είναι στην αρμοδιότητά του.

Μία πρώτη προσέγγιση του κόστους ανά τόνο φρούτων δεν αυξάνει το παραγωγικό κόστος παραπάνω από 20-25% που εάν όμως λάβουμε υπόψη μας ότι οι ίδιοι οι παραγωγοί ή/και τα μέλη των οικογενειών τους θα αναλαμβάνουν σαν εργαζόμενοι ένα μέρος της γενικής συγκομιδής τότε τα χρήματα αυτά θα επέστρεφαν στους ίδιους και στην τοπική κοινωνία σε ένα επίπεδο 30-35% άρα το τελικό ισοζύγιο είναι οικονομικά θετικό.

Το σημαντικότερο όμως είναι ότι η Ελλάδα θα είχε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο marketing των φρούτων εάν πρόβαλλε τις άψογες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας που ούτως ή άλλως απαιτούνται από τις σχετικές πιστοποιήσεις κατά τη συγκομιδή ενώ ταυτόχρονα θα υπήρχε και άψογος κρατικός έλεγχος.

Συνοψίζοντας η λύση είναι εφικτή και βιώσιμη, ενδιαφέρει επενδυτές και κυρίως αλλάζει τις τριτοκοσμικές συνθήκες και τις αρνητικές συνέπειές τους για τα ελληνικά φρούτα και τον Έλληνα αγρότη συμβάλλοντας στην αγροτική ανάπτυξη της χώρας μας.





Σούπερ Μάρκετ. Τι να προσέξουμε;



Νάσια
Αδαμοπούλου

Μπορεί για κάποιους το σούπερ μάρκετ να είναι μια αγαπημένη και χαλαρωτική συνήθεια και για κάποιους άλλους να αποτελεί εξαναγκαστικό εφιάλτη που συσσωρεύεται με τις υπόλοιπες υποχρεώσεις της εβδομάδας, το σίγουρο όμως είναι πως πρέπει όλοι να είμαστε προσεκτικοί όταν πάμε για ψώνια για να μην καταλήξουμε να γυρίσουμε στο σπίτι με πράγματα που δε μας χρειάζονται ή δεν είναι ωφέλιμα για την υγεία μας.



Δεν πάμε ποτέ νηστικοί να ψωνίσουμε τρόφιμα. Είτε βρισκόμαστε σε πρόγραμμα διατροφής είτε όχι, η πείνα είναι ο χειρότερος σύμβουλος και η εγγύηση ότι θα διαλέξουμε κάτι ανθυγιεινό και πλούσιο σε θερμίδες ή άχρηστα λιπαρά. Οπότε καλό είναι να προστατεύσουμε τον εαυτό μας από τις “σειρήνες» των ραφιών με τα διάφορα εδέσματα.



Αν ο χρόνος μας πιέζει ας αναβάλλουμε την επίσκεψη μας. Κάτι τέτοιο θα μας αγχώσει και θα κάνουμε γρήγορες και χωρίς σκέψεις αγορές που θα μετανιώσουμε αργότερα.



Ελέγχουμε πάντα τι αποθέματα έχουμε στο σπίτι και τι χρειάζεται να ανανεωθεί.



Δημιουργούμε μια λίστα με τα προϊόντα που χρειαζόμαστε και προσπαθούμε να μείνουμε πιστοί σε αυτή. Έτσι, θα κερδίσουμε χρόνο κατά τη διάρκεια των αγορών και θα αποφύγουμε οτιδήποτε περιττό.



Προσπαθούμε να αποφεύγουμε τα μεγάλα καρτόσια γιατί μας δημιουργείται υποσυνείδητη τάση να τα γεμίσουμε.



Αν είναι εφικτό, θα ήταν καλύτερο να αφήσουμε τα παιδιά στο σπίτι. μιας και μπορεί να μας παρασύρουν σε αγορές που δεν τις έχουμε ανάγκη. Στο ταμείο μπορεί να δούμε το καλάθι μας πιο γεμάτο γιατί τα παιδιά μπορεί να έχουν βάλει κάποια λιχουδιά που βρήκαν στη βόλτα τους στους διαδρόμους.



Τα προϊόντα που απευθύνονται σε μικρότερες ηλικίες είναι στρατηγικά τοποθετημένα σε χαμηλότερα ράφια για να είναι εύκολα προσβάσιμα.



Αποφεύγουμε φρούτα και λαχανικά που δεν είναι έτοιμα, όπως για παράδειγμα κομμένες σαλάτες και καθαρισμένα φρούτα σε κονσέρβες. Με αυτόν τον τρόπο κάνουμε οικονομία και διατηρούμε ανέπαφα τα θρεπτικά συστατικά τους.



Δεν πρέπει να παρασυρόμαστε από τις προσφορές και ειδικά σε προϊόντα που δε χρειαζόμαστε. Αγοράζουμε προσφορές μόνο για τρόφιμα τα οποία θα καταναλώσουμε ούτως ή άλλως και όχι άσχετα. Φροντίζουμε η προσφορά να περιλαμβάνει 2 ή 3 συσκευασίες και να μην είναι προϊόντα με σύντομη ημερομηνία λήξης.



Συγκρίνουμε τιμές ανά κιλό και όχι ανά συσκευασία.



Κοιτάμε τις ετικέτες τροφίμων προσεκτικά. Είναι σημαντικό να συμβουλευόμαστε τις ετικέτες για τις θερμίδες, τα λιπαρά, τα σάκχαρα και το νάτριο για τα διάφορα σκευάσματα για να αποφύγουμε συστατικά που δε χρειαζόμαστε ή που είμαστε αλλεργικοί σε αυτά.



Οι επώνυμες εταιρίες προϊόντων τοποθετούνται πάντα στο ύψος των ματιών έτσι ώστε να είναι τα πρώτα προϊόντα που θα βλέπει ο πελάτης. Αν θέλουμε να αγοράσουμε το ίδιο προϊόν άλλης εταιρίας, πιο οικονομικής θα τα βρούμε τοποθετημένα στο κάτω μέρος των ραφιών.



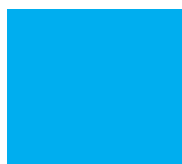
Το ταμείο είναι πειρασμός. Μπροστά ή δίπλα από το ταμείο έχουν τοποθετηθεί στρατηγικά προϊόντα (τσίχλες, καραμέλες, μπαταρίες) τα οποία μπορεί να μην τα έχουμε ανάγκη αλλά την τελευταία στιγμή να μας παρασύρουν και να τα αγοράσουμε ενώ περιμένουμε στην ουρά.



Αποφεύγουμε τις πολλές στάσεις. Τα προϊόντα πρώτης ανάγκης συνήθως τοποθετούνται στο τέλος των διαδρόμων με σκοπό να μας υποχρεώσουν να κάνουμε μια μεγάλη βόλτα στο σούπερ μάρκετ. Με αυτό τον τρόπο θα περάσουμε μπροστά από πολλά προϊόντα που έχουν σκοπό να μας δελεάσουν.



Δοκιμάζουμε τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. Όλα τα μεγάλα σούπερ μάρκετ έχουν πλέον και προϊόντα με το δικό τους όνομα. Αυτά πολλές φορές είναι ίδιας ποιότητας με κάποια επώνυμα που μπορεί να ψωνίζουμε, απλά μπορούν και είναι φθηνότερα επειδή δεν πληρώνουμε για τη διαφήμισή τους μέσα στην τιμή.





Βαρβάρα
Αβαγιαννέλη

Τρώμε... Υγιεινά



ΑΦΙΕΡΩΜΑ / Πρόσθετα τροφίμων

Η νομοθεσία της Ε.Ε. για τα πρόσθετα τροφίμων βασίζεται στην αρχή ότι μόνο τα πρόσθετα εκείνα που έχουν περάσει από πλήρη αξιολόγηση ασφαλείας είναι εγκεκριμένα για χρήση. Παρόλα αυτά, μια πρόσφατη μελέτη Ευρωβαρόμετρου υπέδειξε ότι 66% των Ευρωπαίων καταναλωτών ανησυχούν για την παρουσία πρόσθετων στα τρόφιμα. Επιπλέον, δεν είναι επαρκώς κατανοητό για ποιο λόγο η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) επαναξιολογεί τα τρέχοντα πρόσθετα τροφίμων.

Τι είναι τα πρόσθετα τροφίμων;

Τα πρόσθετα τροφίμων είναι ουσίες που δεν καταναλώνονται φυσιολογικά ως τρόφιμα, αλλά προστίθενται σκόπιμα σε προϊόντα τροφίμων, προκειμένου να εξυπηρετήσουν συγκεκριμένους τεχνολογικούς σκοπούς. Τα πρόσθετα τροφίμων περιλαμβάνουν:

- Αντιοξειδωτικά (για την αποφυγή αντίδρασης του λίπους με το οξυγόνο, η οποία θα οδηγούσε σε αλλαγές στο χρώμα και την τάγιση)
- Χρωστικές ουσίες (για τη βελτίωση, αποκατάσταση ή προσθήκη χρώματος)
- Γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και πηκτωματογόνοι παράγοντες (για την ανάμιξη των συστατικών)
- Συντηρητικά (για τη βελτίωση του χρόνου διατήρησης, εμποδίζοντας τη μικροβιακή αλλοίωση)
- Γλυκαντικά (για τη γλυκιά γεύση)

Νομοθετικό πλαίσιο για την έγκριση των πρόσθετων τροφίμων

Υπό τον νόμο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όλα τα πρόσθετα τροφίμων πρέπει να είναι εγκεκριμένα πριν τη χρήση τους στα τρόφιμα. Ένα πρόσθετο μπορεί να θεωρηθεί εγκεκριμένο μόνο εάν, με βάση τα διαθέσιμα επιστημονικά δεδομένα, δεν θέτει κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών στο προτεινόμενο επίπεδο χρήσης. Πρέπει, επίσης, να συντρέχει μια τεχνολογική ανάγκη για τη χρήση του πρόσθετου, η οποία δεν μπορεί να καλυφθεί από άλλα μέσα. Προκειμένου να εγκριθεί ένα νέο πρόσθετο, ο αιτούμενος πρέπει να απευθύνει επίσημη αίτηση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Στη συνέχεια παρουσιάζεται στην EFSA μια λεπτομερής αίτηση για αξιολόγηση.

Η EFSA είναι ένα ανεξάρτητο επιστημονικό σώμα, το οποίο ανασκοπεί όλες τις σχετικές μελέτες που αφορούν τα πρόσθετα (δεδομένα για την τοξικότητα, μελέτες έκθεσης σε ανθρώπους κ.λπ.) και γνωμοδοτεί για την ασφάλεια ενός πρόσθετου στις αναμενόμενες συνθήκες χρήσης. Με την έκδοση της γνωμοδότησης, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ειδικοί στα πρόσθετα τροφίμων από όλα τα κράτη μέλη της Ε.Ε. τη λαμβάνουν υπόψη και αποφασίζουν εάν το πρόσθετο πρέπει να εγκριθεί για χρήση εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εάν η απόφαση είναι θετική, η αίτηση περνά από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (για να εξασφαλιστεί η πλήρης συμμόρφωση με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης) προτού το πρόσθετο λάβει την τελική έγκριση και προστεθεί στη λίστα των εγκεκριμένων προσθέτων της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η λίστα είναι δημοσιευμένη στον Κανονισμό της Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 1129/2011.

Τα εγκεκριμένα πρόσθετα τροφίμων λαμβάνουν έναν αριθμό Ε. Οι αριθμοί αυτοί χρησιμοποιούνται για την απλούστευση της επισήμανσης των ουσιών, οι οποίες έχουν συχνά περίπλοκα χημικά ονόματα. Σε μία ετικέτα το πρόσθετο πρέπει να περιγράφεται με το όνομα της κατηγορίας του, ακολουθούμενο από το ειδικό του όνομα

ή τον αριθμό Ε που έχει, π.χ. «γλυκαντικό: ασπαρτάμη» ή «γλυκαντικό: E951». Έτσι, ένας αριθμός Ε είναι η εγγύηση ότι το πρόσθετο έχει επιτυχώς περάσει από ενδελεχή έλεγχο από την EFSA και τους ευρωπαϊκούς νομοθέτες.

Υπάρχουν εκατοντάδες πρόσθετα. Παρόλα αυτά, μόνο όσα έχουν συμπεριληφθεί στη λίστα των εγκεκριμένων από την Ευρωπαϊκή Ένωση προσθέτων (και μόνο υπό τις ενδεδειμένες συνθήκες) μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Μερικά πρόσθετα τροφίμων, όπως το γαλακτικό οξύ (E270) και το κιτρικό οξύ (E330) μπορούν να χρησιμοποιηθούν σχεδόν σε όλα τα επεξεργασμένα προϊόντα, ενώ άλλα, όπως η ναταμυκίνη (E235) έχουν πιο περιορισμένη χρήση. Η τελευταία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο ως συντηρητικό για την επιφανειακή επεξεργασία τυριών και αποξηραμένων λουκάνικων.

Γιατί τα εγκεκριμένα πριν την 20η Ιανουαρίου 2009 πρόσθετα τροφίμων επαναξιολογούνται;

Παρόλο που όλα τα πρόσθετα τροφίμων που χρησιμοποιούνται τώρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και θεωρούνται ασφαλή για τα προϊόντα στα επιτρεπόμενα επίπεδα, η Επιτροπή έχει ζητήσει από την EFSA να επαναξιολογήσει συστηματικά όλα τα πρόσθετα που εγκρίθηκαν για χρήση πριν την 20η Ιανουαρίου του 2009. Πολλές από τις αρχικές αξιολογήσεις πραγματοποιήθηκαν δεκαετίες πριν, οπότε θεωρείται κατάλληλη η επαναξιολόγηση κάθε πρόσθετου υπό το πρίσμα των πρόσφατων επιστημονικών πληροφοριών. Η Επιτροπή θα αξιοποιήσει αυτή την ευκαιρία για να καθορίσει εάν απαιτείται αναθεώρηση των τρεχουσών συνθηκών χρήσης για κάθε πρόσθετο τροφίμων, π.χ. να αλλάξει η αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη (ADI). Ακόμα, εάν κριθεί απαραίτητο, υπάρχει και η πιθανότητα της απόσυρσης ενός πρόσθετου από τη λίστα των επιτρεπόμενων.



Πώς διεξάγεται η επαναξιολόγηση;

Προκειμένου να ιεραρχηθούν σε προτεραιότητα οι αξιολογήσεις, έχει δημιουργηθεί ένα πρόγραμμα για την επαναξιολόγηση των εγκεκριμένων πρόσθετων τροφίμων, με τη χρήση συγκεκριμένων κριτηρίων (π.χ. χρόνος από την τελευταία αξιολόγηση, διαθεσιμότητα νέων δεδομένων, το εύρος χρήσης). Για λόγους αποδοτικότητας και πρακτικότητας, οι αξιολογήσεις θα διεξάγονται ανά λειτουργική κατηγορία (π.χ. συντηρητικά, αντιοξειδωτικά), όπου είναι εφικτό. Το έργο της EFSA είναι να εξετάζει την πρωτότυπη γνωμοδότηση και το φάκελο, επιπρόσθετα δεδομένα που υποβάλλονται από την Επιτροπή και τα κράτη μέλη, και οποιαδήποτε άλλη σχετική βιβλιογραφία που δημοσιεύτηκε από την τελευταία αξιολόγηση. Θα γίνει, επίσης, «δημόσια πρόσκληση» για τη συλλογή πληροφοριών, για να βοηθήσει την EFSA να ανακτήσει όλα τα σχετικά για θεώρηση δεδομένα.

Τρέχουσα κατάσταση της διαδικασίας επαναξιολόγησης

Μιας και οι χρωστικές ήταν από τα πρώτα πρόσθετα που εγκρίθηκαν, έχουν λάβει τον υψηλότερο βαθμό προτεραιότητας για επαναξιολόγηση. Χαρακτηριστικά, η χρήση της χρωστικής Red 2G (E128) διακόπηκε το 2007, σύμφωνα με νέα επιστημονικά στοιχεία για προβληματισμούς ως προς την ασφάλειά της.

Επόμενα στη λίστα προτεραιότητας είναι τα συντηρητικά και τα αντιοξειδωτικά (θα έχουν επαναξιολογηθεί μέχρι το τέλος του 2015), ακολουθούμενα από τους γαλακτωματοποιητές, τους σταθεροποιητές και τους πηκτωματογόνους παράγοντες (θα έχουν επαναξιολογηθεί μέχρι το τέλος του 2016). Όλα τα υπόλοιπα πρόσθετα τροφίμων θα έχουν επαναξιολογηθεί μέχρι το τέλος του 2020.

1. European Commission (2013). Food Additives.
2. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1129/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 11ης Νοεμβρίου 2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την κατάρτιση ενωσιακού καταλόγου για τα πρόσθετα τροφίμων.
3. EFSA (2012). The re- Evaluation of Europe's food additives.
4. EUFIC (2006) Q&As on Acceptable Daily Intakes (ADIs).
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 257/2010 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.
6. EFSA (2007). Opinion on the food colour Red 2G (E128).
7. EUFIC (2014) - Food Today



Συνεργασία foodstandard με Κύπρο, Τουρκία, Λιθουανία



Αλίνα
Αμπουλού

Στη foodstandard είμαστε πάντα να στην πρώτη γραμμή των εξελίξεων στον αγροτικό χώρο όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Στο πλαίσιο αυτό εδώ και ένα χρόνο συμμετέχουμε σε συνεργασία με το ΥΠΙΑΑ&Τ και δημόσιους φορείς και ιδιωτικές εταιρείες από την Τουρκία (MKV Consulting), την Κύπρο (Ινστιτούτο Αγροτικής και Περιφερειακής Ανάπτυξης) και τη Λιθουανία (LAAS-Lithuanian Agricultural Advisory Service) στην υλοποίηση του project GAP4D- Good Agriculture Practices 4 Development του ευρωπαϊκού προγράμματος κινητικότητας LEONARDO DA VINCI.

Με την κεντρική ιδέα του project να βασίζεται σε δύο βασικά στοιχεία, όπως η νέα ΚΓΠ μετά το 2013 και τις τάσεις των καταναλωτών που αυξάνουν τη ζήτηση για ασφαλέστερα προϊόντα με υψηλές περιβαλλοντικές δεσμεύσεις για τους αγρότες, εφαρμόζουμε καινοτόμες λύσεις και γεωργικές πρακτικές με στόχο την αύξηση της παραγωγής ασφαλών και ποιοτικών γεωργικών προϊόντων και ταυτόχρονα να ανταλλάσσουμε γνώσεις και πρακτικές με τους εταίρους μας από άλλες χώρες.

Για εμάς ο αγροτικός χώρος και οι καινοτόμες υπηρεσίες και τα προϊόντα αποτελούν σημαντικό εργαλείο για την αειφόρο ανάπτυξη και τη στήριξη του εισοδήματος των αγροτών οι οποίοι με την κατάλληλη εκπαίδευση θα αποτελέσουν μέσο για την ανάπτυξη όλων των τομέων της οικονομίας των αγροτικών περιοχών και τη συνολική βελτίωση της ποιότητας ζωής των κατοίκων.

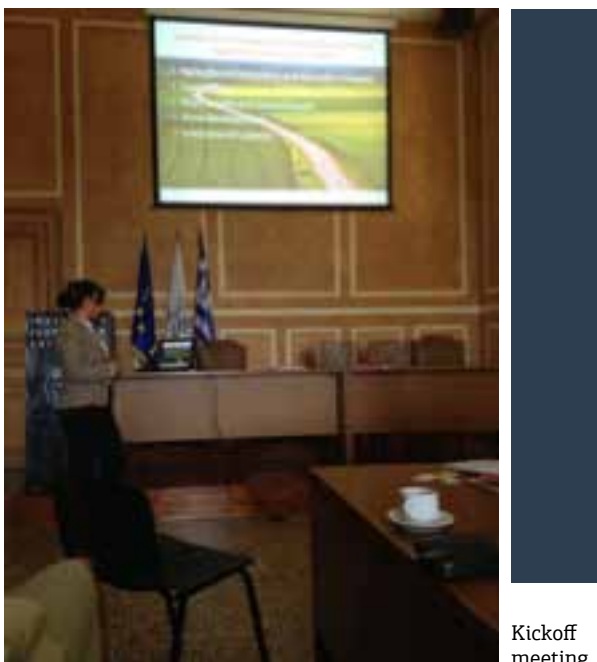
Έχουμε δημιουργήσει μια ειδική πλατφόρμα ηλεκτρονικής εκπαίδευσης με σκοπό την παροχή καινοτόμων γνώσεων και την κατάρτιση των αγροτών σε θέματα ορθών πρακτικών και των δεξιοτήτων. Η πλατφόρμα αυτή είναι προσβάσιμη από υπολογιστές, netbooks, smartphones, κλπ, και χαρακτηρίζεται από εύκολο περιβάλλον χρήσης το οποίο δημιουργήθηκε λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές ανάγκες ενός "μέσου" επιπέδου γεωργού. Στην ιστοσελίδα αυτή οι αγρότες μπορούν να βρουν εκπαιδευτικό υλικό σχετικό με ορθές γεωργικές πρακτικές, νομικά ζητήματα αλλά και τις νέες τεχνολογίες στον τομέα της γεωργίας που θα πρέπει να επιλέγονται σύμφωνα με σαφώς καθορισμένες απαιτήσεις. Ως την ολοκλήρωση του project το 2015 εμείς μαζί με τους υπόλοιπους εταίρους έχουμε ως στόχο τη χαρτογράφηση της γεωργίας στις εμπλεκόμενες χώρες αλλά και τη δημιουργία εγχειριδίου σχετικά με ορθές γεωργικές πρακτικές και την εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Στόχος είναι στο τέλος του προγράμματος τον Ιούλιο του 2015 να κατατεθεί πρόταση προς τις εθνικές αρχές για περιβαλλοντική πολιτική και βιώσιμη χρήση των αγροτικών περιοχών, με βάση την εφαρμογή της ΚΓΠ.

Για την επίτευξη των στόχων αυτών η ομάδα έχει πραγματοποιήσει μέχρι στιγμής τρεις συναντήσεις. Το kickoff meeting έγινε στην Αθήνα τον Οκτωβρίου του 2013 στο Άλσος Συγγρού όπου και έγινε η πρώτη επαφή μας με τους εταίρους και παρουσιάστηκαν οι προτάσεις όλων για την πληρέστερη ολοκλήρωση του project καθώς και μία συνοπτική εικόνα για την υφιστάμενη κατάσταση στον αγροτικό τομέα κάθε μίας από τις συμμετέχουσες χώρες.



Kickoff meeting

Το δεύτερο meeting πραγματοποιήθηκε στην Κύπρο το Νοέμβριο του 2013 όπου παρουσιάσαμε αναλυτικά την υφιστάμενη κατάσταση κάθε χώρας ενώ η foodstandard έκανε και την παρουσίαση του site του project με στόχο να καταθέσουν όλοι τις παρατηρήσεις τους και τις προτάσεις τους για βελτίωση. Μετά το meeting που πραγματοποιήθηκε στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Ενημέρωσης Ορεινής Λάρνακας, ακολούθησε ξενάγηση σε τοπικό οινοποιείο με σκοπό να δούμε από κοντά τις τεχνικές οινοποίησης που εφαρμόζονται στην Κύπρο σε μία από τις πλέον οργανωμένες μονάδες που όμως διατηρεί τον παραδοσιακό της χαρακτήρα.



Kickoff meeting



2ο meeting | Λευκωσία

Η πιο πρόσφατη συνάντηση πραγματοποιήθηκε τον Απρίλιο στην Άγκυρα όπου έγινε αναλυτική παρουσίαση της υφιστάμενης κατάστασης στην Τουρκία αλλά και εκτενής συζήτηση σε ότι αφορά την εναρμόνιση των καλών γεωργικών πρακτικών και της νομοθεσίας της χώρας με αυτές των ευρωπαϊκών χωρών. Το meeting πραγματοποιήθηκε στο Υπουργείο Γεωργίας της Τουρκίας και ακολούθησε επίσκεψη σε αγρόκτημα παραγωγού ο οποίος εφαρμόζει καλές γεωργικές πρακτικές ώστε οι εταίροι να εξοικειωθούν με τις πρακτικές που εφαρμόζονται στην Τουρκία.



3ο meeting | Άγκυρα



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα και τις δράσεις του project επισκεφτείτε το site www.gap4d.eu



Αλίκη
Αμπουλού

Τρώμε... ελληνικά

Αφιέρωμα στο: **Ντοματάκι Σαντορίνης**



Στον κατάλογο με τα προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) συμπεριέλαβε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή το ντοματάκι Σαντορίνης από τις 21/12/2013.

Πρόκειται για ένα ξεχωριστό αγροτικό προϊόν με ιδιαίτερη ιστορία. Η ποικιλία του προέρχεται από την Αίγυπτο και βρήκε στη Σαντορίνη το ιδανικό άνυδρο περιβάλλον για αναπτύχθει. Το πως πρωτοήρθε στη Σαντορίνη χάνεται στα χρόνια. Κάποιοι θέλουν το ντοματάκι της Σαντορίνης να το πρωτοφέρει ένας καθολικός καλόγερος και γρήγορα να διαδίδεται ανάμεσα στους καλλιεργητές του νησιού. Η πιο πιθανή εκδοχή όμως είναι ότι το ντοματάκι το έφεραν οι καπετάνιοι της Σαντορίνης που μετέφεραν με τα πλοία τους Θηραϊκή γη για τις ανάγκες της διάνωσης της διώρυγας του Σουέζ.

Το μοναδικό ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, με τα αλλεπάλληλα στρώματα στερεοποιημένης λάβας, έκανε τη διαφορά. Τα μεταλλικά άλατα και τα ικνοστοιχεία του, σε συνδυασμό με το ιδανικά άνυδρο περιβάλλον, αποτέλεσαν τη μυστική συνταγή για το ιδιαίτερο άρωμα και τη γεύση της «κόκκινης βασίλισσας». Χάρη στη «σοφία του οικοσυστήματος», το ντοματάκι εξασφαλίζει την απαραίτητη υγρασία από την ομίχλη που απλώνεται τα βράδια του καλοκαιριού σ' όλο το νησί και αιχμαλωτίζεται από το έδαφος και τα φύλλα των φυτών. Επιπλέον, το ηφαιστειογενές θηραϊκό έδαφος συγκρατεί το χειμώνα όσο ακριβώς νερό χρειάζεται για να δροσίσει τους κατακόκκινους καρπούς, που φουσκώνουν κάτω από τον καυτό ήλιο. Έτσι ενώ το ντομα-

τάκι πολλές φορές δεν ξεπερνάει το μέγεθος κερασιού, διαθέτει υψηλή συγκέντρωση υδατανθράκων χαρακτηριστικό που του προσδίδει μια γλυκιά με έντονη οξύτητα γεύση.


Τα πάντα στην καλλιέργεια, ακόμα και σήμερα, γίνονται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο, με τα χέρια δηλαδή, αφού η ιδιαιτερότητα του εδάφους δεν επιτρέπει τη χρήση γεωργικών μηχανημάτων.

Αν το έδαφος οργωθεί μηχανικά, θα καταστραφεί η κρούστα που προστατεύει τη φυσική υγρασία του. Ακόμα και τα ζιζάνια απομακρύνονται με το χέρι, με τη χρήση ειδικών εργαλείων που επεμβαίνουν μόνο στην επιφάνεια.

Δεν υπάρχει επισκέπτης που να μην έχει δοκιμάσει στη Σαντορίνη τους ξακουστούς ψευδοκεφτέδες ή ντοματοκεφτέδες. Μπορεί η απουσία κρέατος να όρισε το πρώτο συνθετικό της λέξης, το αληθινό όμως μυστικό της συνταγής είναι το άρωμα της αυθεντικής ντομάτας, που ουδεμία σχέση έχει με την «πλαστική», μεταλλαγμένη μη εποχική ντομάτα.

Το ντοματάκι Σαντορίνης είναι παγκοσμίως μοναδικό και για άλλον ένα λόγο. Αντί να έχει 5,3 στερεά ύλη μέσα, όπως έχουν όλες οι ντομάτες, έχει 8 και κάτι, που σημαίνει ότι χρειάζεστε 30% λιγότερη ντομάτα για να κοκκινίσετε ένα φαγητό !!!

{food} news

τα νέα της  foodstandard

Τη θέση Αντιπροέδρου της Εκτελεστικής Επιτροπής του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου Αθήνας κατέλαβε ο Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας μας κύριος Στέλιος Δρυς μέσα από την εκλογική διαδικασία που διενεργήθηκε στις 31 Μαρτίου 2014 για την ανάδειξη των μελών του νέου διοικητικού συμβουλίου.

Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου επανεξελέγη ο κ. Ιωάννης Τσαμίχας, για την τετραετία 2014-2018 και Επίτιμος Πρόεδρος ο Πρέσβης της Ιταλίας στην χώρα μας κ. Claudio Glaentzer.

Το Ελληνο - Ιταλικό Επιμελητήριο της Αθήνας με έδρα το ιστορικό κτίριο της οδού Μάρνη & Αβέρωφ 4, ιδρύθηκε το 1952 με σκοπό την ανάπτυξη και την προώθηση της οικονομικής και εμπορικής συνεργασίας μεταξύ της Ελλάδας και της Ιταλίας.

Η σημαντική συμβολή του Επιμελητηρίου στην ανάπτυξη των εμπορικών σχέσεων μεταξύ των δύο χωρών αναγνωρίστηκε επίσημα από το Ιταλικό κράτος βάσει του νόμου 518/1970. Μέλος της ένωσης Ιταλικών Εμπορικών Επιμελητηρίων (Assocamerestero) παρόντες σε πενήντα χώρες σε όλο τον κόσμο και επίσημα αναγνωρισμένο από το Ελληνικό κράτος αποτελεί τον πλέον αξιόπιστο συνεργάτη των ιταλικών εταιρειών που δραστηριοποιούνται στην ελληνική αγορά και των ελληνικών επιχειρήσεων που προσδοκούν να επεκτείνουν την δραστηριότητα τους στην γειτονική Ιταλία.



31 Μαρτίου 2014

**Εκλογές
Ελληνο-
Ιταλικού
Επιμελητηρίου
Αθήνας**

15 - 17 Μαρτίου
2014
**Συμμετοχή
της
foodstandard
στην
Food-Expo**



Η Foodstandard συμμετείχε στην Έκθεση Τροφίμων και Ποτών Food Expo που πραγματοποιήθηκε από τις 15 έως τις 17 Μαρτίου 2014, στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo κερδίζοντας επάξια τις εντυπώσεις με τις καινοτόμες και υψηλής ποιότητας υπηρεσίες της.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η Food Expo με 337 εκθέτες κατάφερε να προσελκύσει περισσότερους από 25.000 ουσιαστικούς επισκέπτες από 10.500 επιχειρήσεις από την Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ συγχρόνως εξασφάλισε την παρουσία 200 στοχευμένων ξένων αγοραστών, οι οποίοι πραγματοποίησαν περισσότερες από 700 προγραμματισμένες b2b συναντήσεις με εκθέτες της Food Expo, αρκετές από τις οποίες κατέληξαν σε εμπορικές συμφωνίες.

29 Μαρτίου 2014

**Πανόραμα
Επιχειρηματικότητας και
Σταδιοδρομίας**

Ομιλία Μιχάλη Μανούσου στο
Μέγαρο Μουσικής



Ο Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής της Foodstandard Μιχάλης Μανούσος συμμετείχε στο Πανόραμα Επιχειρηματικότητας και Σταδιοδρομίας το Σάββατο 29 Μαρτίου στο Μέγαρο Μουσικής και μίλησε για την "Καινοτομική επιχειρηματικότητα στον τομέα των τροφίμων".

Στην ημερίδα με θέμα "Το μέλλον της Ελληνικής Γεωργίας - Προσκλήσεις και Ευκαιρίες για τον Έλληνα Παραγωγό" η οποία πραγματοποιήθηκε στο Πολιτιστικό κέντρο του Δήμου Λαμιέων στις 30.03.2014 συμμετείχε ο Διευθύνων Σύμβουλος της Foodstandard Στέλιος Δρυς με την παρουσίασή του με θέμα "Αύξηση του αγροτικού εισοδήματος μέσω των εξαγωγών αγροδιατροφικών προϊόντων".



30 Μαρτίου 2014

**Το μέλλον της
Ελληνικής
Γεωργίας -
Προσκλήσεις και
Ευκαιρίες για τον
Έλληνα
Παραγωγό**

Ομιλία
Στέλιου Δρυ στο Πολιτιστικό
Κέντρο του Δήμου Λαμιέων

16 Μαΐου 2014

**Σεμινάρια του ΜΠΣ
Επιστήμης, Τροφίμων
& Διατροφής
Ανθρώπου**

Ομιλία Μιχάλη Μανούσου στο
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών



Στο πλαίσιο του προγράμματος των σεμιναρίων του ΜΠΣ Επιστήμης, Τροφίμων & Διατροφής Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο Μιχάλης Μανούσος, Αν. Γεν. Διευθυντής της Foodstandard, παρουσίασε την Παρασκευή 16 Μαΐου 2014 στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, την 12ετή εξέλιξη της εταιρείας καθώς και πετυχημένα παραδείγματα καινοτομιών στο αγροδιατροφικό τομέα.

 foodstandard

Υδρας 5, 15232, Χαλάνδρι

T: 210 6131172 F: 210 6131638

E: info@foodstandard.gr

W: www.foodstandard.gr

 [food] Magazine