

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ**  
**ΔΠΜΣ ΑΓΡΟΧΗΜΕΙΑ – ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ**

**Π Τ Υ Χ Ι Α Κ Η Δ Ι Α Τ Ρ Ι Β Η**

**ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ**  
**ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ**  
**ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΣΤΗΝ**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ**

**ΠΑΣΧΟΥΔΗ ΜΑΡΙΑ**

**ΙΩΑΝΝΙΝΑ 2005**



**ΒΑΣΕΙ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΥΣΑΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΠΕΡΙ  
ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ ΚΑΙ  
ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ**

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΡΗΤΑ**

**Η ΜΕΡΙΚΗ Ή ΟΛΙΚΗ ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ Η  
ΑΝΤΙΓΡΑΦΗ ΣΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ  
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΗΣ  
ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΠΤΥΧΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ ΜΕ ΤΟΝ  
ΤΙΤΛΟ**

**< ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ  
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ  
ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ  
ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ >**

**ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΥΓΚΑΤΑΘΕΣΗ Ή ΑΔΕΙΑ  
ΤΗΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΩΣ**

**κας. ΜΑΡΙΑΣ ΠΑΣΧΟΥΔΗ**





## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΣΕΛ.
Ευχαριστίες .....	i
Πρόλογος .....	ii
Εισαγωγή .....	1
<b>1. Κατηγορίες Φυτικών Προϊόντων και Χαρακτηρισμός</b> .....	<b>2</b>
1.1 Προϊόντα βιολογικής γεωργίας .....	4
1.2 Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) .....	5
1.3 Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) .....	5
1.4 Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε.) .....	5
1.5 Γενετικά Μη-Τροποποιημένα Γεωργικά Προϊόντα .....	6
1.6 Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης ..	7
1.7 Μεταλλαγμένα προϊόντα .....	7
<b>2. Ισχύουσα Νομοθεσία και Φορείς Πιστοποίησης</b> .....	<b>8</b>
2.1 Βιολογικά Προϊόντα .....	8
2.2 Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης, Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα .....	9
2.3 Γενετικά μη-Τροποποιημένα Γεωργικά Προϊόντα .....	10
2.4 Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα Ολοκληρωμένης διαχείρισης ...	10
2.5 Μεταλλαγμένα προϊόντα .....	11
<b>3. Παραγωγή και διακίνηση φυτικών Προϊόντων</b> .....	<b>12</b>
3.1 Βιολογικά Προϊόντα .....	12
3.2 ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ .....	15
3.3 Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα Ολοκληρωμένης διαχείρισης ..	18
<b>4.Κρίσιμα Σημεία των Επιθεωρήσεων των Προϊόντων</b> .....	<b>20</b>
4.1 Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης .....	20
4.2 Μεταλλαγμένα προϊόντα .....	21
<b>5.Αναφορά σε Ειδικά Προϊόντα</b> .....	<b>23</b>
5.1 Το λάδι .....	23
5.2 Το κρασί .....	28
<b>6.Εκπαίδευση Καταναλωτή</b> .....	<b>33</b>
6.1 Βασικά δικαιώματα του καταναλωτή .....	33
6.2 Η προστασία των καταναλωτών στην Ευρωπαϊκή Ένωση .....	36
6.3 Οι στόχοι της Ευρωπαϊκής πολιτικής .....	37
6.4 Τα κριτήρια που επικρατούν στην αγορά .....	41
<b>7.Σήμανση Προϊόντων και Παρούσα Κατάσταση στην Ελληνική Αγορά</b> .....	<b>42</b>
7.1 Προϊόντα στην Ελληνική αγορά και συμπεριφορά του Έλληνα Καταναλωτή .....	42
7.2 Ερωτηματολόγιο .....	44
7.3 Επεξήγηση ερωτηματολογίου (κρίσιμα σημεία) .....	46
7.4 Αποτελέσματα ερωτηματολογίου .....	47
<b>8. Συμπεράσματα</b> .....	<b>49</b>
<b>9. Βιβλιογραφία</b> .....	<b>53</b>
<b>10. Παράρτημα – Νομοθεσία</b> .....	<b>55</b>



## ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Ευχαριστώ τον κ.Κανλή, Αναπληρωτή Καθηγητή του ΤΕΙ Ηπείρου, για την πολύτιμη βοήθεια που μου έδωσε κατά την εκπόνηση της πτυχιακής μου διατριβής, καθώς επίσης και για τις πληροφορίες και κατευθύνσεις που μου υπέδειξε για τη σύνταξή της.



# ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων αποτελούν πλέον το σταθερό άξονα παραγωγής των προϊόντων. Η διασφάλιση της ποιότητας για να είναι πραγματική και να δίνει ουσιαστικά αποτελέσματα δεν μπορεί παρά να είναι μια διαρκής και ολοκληρωμένη διαδικασία που ξεκινά από τον παραγωγό και το χωράφι και καταλήγει στο ράφι του καταναλωτή. Κανείς δεν επιτρέπεται να εξαιρεθεί από αυτή την αλυσίδα κι αυτό γιατί όλοι οι κρίκοι συμμετέχουν στη διαμόρφωση της τελικής ποιότητας. Αυτή η βήμα-βήμα σύνθεση της πιστοποιημένης ποιότητας είναι που θα δώσει τελικά τη δυνατότητα να ενισχυθεί η εμπιστοσύνη του καταναλωτή στο προϊόν για τα χαρακτηριστικά που αυτό υπόσχεται ότι έχει, ανταμείβοντας συγχρόνως και τον παραγωγό. Στο περιβάλλον αυτό, ακόμη κι αν στην Ευρωπαϊκή Ένωση το ζήτημα της ποιότητας δεν ήταν πρωταρχικής σημασίας στη χώρα μας έπρεπε συνεχώς να θέτουμε το ζήτημα της ποιότητας αφού αποτελεί το σημαντικό ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα.

Στρατηγική των οργανισμών πιστοποίησης είναι η απόδοση πιστοποιημένης ταυτότητας στα ελληνικά γεωργικά προϊόντα. Με την εφαρμογή των προτύπων οι Έλληνες παραγωγοί αποκτούν το προβάδισμα της εφαρμογής σύγχρονων καλλιεργητικών συστημάτων που ικανοποιούν τις απαιτήσεις των καταναλωτών για πιστοποιημένα προϊόντα ποιότητας αυξάνοντας την προστιθέμενη αξία των προϊόντων τους και εξασφαλίζοντας ισχυρή διαπραγματευτική ικανότητα στο διογκούμενο ανταγωνιστικό περιβάλλον των παγκοσμιοποιημένων πλέον αγορών.

Η πιστοποίηση από τους δημόσιους πιστοποιητικούς οργανισμούς οδηγεί στη χρήση αναγνωρισμένης σήμανσης ποιότητας που κατοχυρώνει με αξιόπιστο και αδιάβλητο τρόπο την ποιότητα των Ελληνικών γεωργικών προϊόντων. Τα Ελληνικά γεωργικά προϊόντα εφοδιασμένα με την αναγνωρισμένη αυτή σήμανση μπορούν να εξασφαλίσουν την παραμονή τους στις αγορές των υψηλών απαιτήσεων και του ανταγωνισμού και να ενισχύουν την διαπραγματευτική τους ικανότητα και την προστιθέμενη αξία τους.



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Εδώ και χρόνια, οι επιλογές των Ευρωπαίων καταναλωτών τείνουν να προσανατολίζονται προς τροφές περισσότερο υγιείς, θρεπτικότερες, γευστικότερες και που παράγονται με μεθόδους που σέβονται περισσότερο το περιβάλλον. Κοινός παρονομαστής αυτής της εξέλιξης είναι η ποιότητα: μία βασική πρόκληση και μία σύνθετη έννοια.

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι βεβαίως η πρώτη προϋπόθεση της ποιότητας, αποτελεί υποχρεωτικό στοιχείο. Το ίδιο ισχύει για την τήρηση των νόμιμων κανόνων στον τομέα του περιβάλλοντος και της υγείας του καταναλωτή, εφόσον, πέρα από τα χαρακτηριστικά των προϊόντων, οι κανόνες αυτοί αφορούν την προστασία των φυσικών πόρων ή απαιτήσεις ηθικής τάξης. Αν και υπόκειται σε κανόνες επισημάνσης, η θρεπτική αξία των τροφίμων είναι πιο σχετική έννοια, δεδομένου ότι συνδέεται με τις διατροφικές συνήθειες. Άλλες πτυχές της ποιότητας είναι προαιρετικές διότι περιλαμβάνουν ένα στοιχείο υποκειμενικότητας, σε συνάρτηση με τις προτιμήσεις των καταναλωτών: πρόκειται ιδίως για τη γεύση, την οσμή και την εμφάνιση. Τέλος ορισμένα προϊόντα έχουν μια πρόσθετη αξία, γιατί παράγονται σε μια δεδομένη περιοχή ή σύμφωνα με μία παραδοσιακή μέθοδο (ετικέτες ποιότητας) ή γιατί δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο περιβάλλον (κυρίως στη βιολογική γεωργία).



# ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

## 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ

Πολλές φορές οι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν (κάτι παραπάνω) για τη γνησιότητα των προϊόντων. Σαν παράδειγμα αναφέρουμε μια έρευνα του Πανεπιστημίου του Γουισκόνσιν στο Μάντισον των Η.Π.Α σε συνεργασία με την Ομάδα Έρευνας του Συστήματος Τροφίμων μελέτησε την αγοραστική συμπεριφορά των Αμερικανών στα προϊόντα του γάλακτος. Η έρευνα είχε σαν κίνητρο τη διαμάχη που μαίνεται στις μέρες μας γύρω από τα γενετικά μεταλλαγμένα τρόφιμα, συγκεκριμένα με την απόφαση που πήρε το 1993 ο Οργανισμός Τροφίμων και Φαρμάκων (F.D.A.) των Ηνωμένων Πολιτειών να εγκρίνει την τεχνητή παραγωγή της ορμόνης rBST. Το 1994 η ορμόνη αυτή εισήχθη στην προμήθεια γάλακτος των Ηνωμένων Πολιτειών. Στόχος της έρευνας ήταν να υπολογίσει πόσα περίπου άτομα ήταν πρόθυμα να πληρώσουν για προϊόντα με ειδική ετικέτα γνησιότητας στην αγορά και τι είδους οφέλη δημιουργούνταν από την ύπαρξη τέτοιων προϊόντων. Στην έρευνα που διήρκησε 5έτη και έλαβε χώρα στις αγορές 12 σημαντικών μητροπόλεων, οι ειδικοί βρήκαν ότι οι καταναλωτές ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν πάνω από \$1.50 το γαλόνι για γάλα με ετικέτα που πιστοποιεί ότι δεν περιέχει την ορμόνη rBST και \$3 το γαλόνι για βιολογικό γάλα (organic). Οι καταναλωτές ήθελαν το αυθεντικό προϊόν «The Real Thing».

Στη σύγχρονη παγκόσμια αγορά συχνά τα κριτήρια των καταναλωτών για την ποιότητα ενός προϊόντος είναι η παράδοση, η ντόπια παραγωγή και καλλιέργεια, η γεωγραφική του καταγωγή με άλλα λόγια η αυθεντικότητα. Αναγνωρίζοντας την οικονομική και περιβαλλοντική αξία, που μπορεί να φέρει η επιτυχία της αγοράς, η Ευρωπαϊκή Ένωση δημιούργησε ένα σύστημα, το οποίο προστατεύει και διευκολύνει μέσα σε ένα συγκεκριμένο αγοραστικό οικονομικό πλαίσιο τη διακίνηση των προϊόντων.





Το σύστημα αναγνωρίζει τις παρακάτω κατηγορίες φυτικών προϊόντων:

1. Προϊόντα βιολογικής γεωργίας
2. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Π.Ο.Π.(Protected designation of Origin ή PDO)
3. Προστατευόμενη Ένδειξη Γεωγραφικής Προέλευσης ή Π.Γ.Ε.(Protected Geographical Indication ή PGI)
4. Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα ή Ε.Π.Π.Ε.(Attestation of Specific Character ή Traditional Speciality Guaranteed, TSG).
5. Γενετικώς Μη-Τροποποιημένα γεωργικά προϊόντα
6. Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης.
7. Μεταλλαγμένα προϊόντα



## 1.1 Προϊόντα βιολογικής γεωργίας

Η βιολογική Γεωργία είναι η περισσότερο συμβατή με το περιβάλλον μορφή γεωργίας και εκτροφής ζώων και δε σημαίνει μόνο απαγόρευση στη χρησιμοποίηση συνθετικών αγροχημικών και αλλοπαθητικών ζωοφαρμάκων. Είναι μία ολιστική φιλοσοφική προσέγγιση με στόχους την παραγωγή γεωργικών προϊόντων χωρίς χημικά κατάλοιπα και την ανάπτυξη μεθόδων παραγωγής φιλικών προς το περιβάλλον με έμφαση στη διατήρηση της γονιμότητας του εδάφους. Οι αυξητικές τάσεις για την εφαρμογή του βιολογικού τρόπου παραγωγής στη γεωργία και η επέκτασή τους στη βιολογική κτηνοτροφία καθώς και οι μεγαλύτερες απαιτήσεις των καταναλωτών και των αγορών, δημιούργησαν την ανάγκη της θέσπισης ενός ολοκληρωμένου θεσμικού πλαισίου πιστοποίησης.

Η βιολογική γεωργία δεν είναι μια νέα δραστηριότητα αλλά μια διαφορετική φιλοσοφία παραγωγής, η οποία απευθύνεται :

- Σε όσους «αισθάνονται» τη φύση
- Κατανοούν τις ανάγκες της
- Έχουν την ευαισθησία να παράγουν χωρίς να την εξαντλούν

Στόχοι της βιολογικής γεωργίας είναι:

Η ανάπτυξη και προαγωγή ολοκληρωμένων σχέσεων μεταξύ εδάφους, φυτών, ζώων, ανθρώπων και βιόσφαιρας, έτσι ώστε τελικά να λαμβάνονται γεωργικά προϊόντα και είδη διατροφής, χωρίς χημικά υπολείμματα και ταυτόχρονα το περιβάλλον να αναβαθμίζεται και να προστατεύεται.

- Η προστασία της δημόσιας υγείας.
- Η προστασία της άγριας χλωρίδας και πανίδας.
- Η αειφόρο διαχείριση των εδαφικών πόρων.



## **1.2 Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης**

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) είναι προϊόντα που προέρχονται από μια ορισμένη γεωγραφική περιοχή και απαιτεί ορισμένες γνώσεις παραγωγής τις οποίες συνήθως κατέχουν οι ντόπιοι καλλιεργητές και παραγωγοί.

Ως «Ονομασία Προέλευσης» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωργικό περιβάλλον, που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

## **1.3 Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης**

Τα Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) αναφέρονται στις εγχώριες τροφές ,παρόλο που οι τροφές αυτές και τα συστατικά τους μπορεί μονάχα να έχουν παραχθεί, να έχουν επεξεργαστεί βιομηχανικά ή απλά να έχουν ετοιμαστεί στην περιοχή.

Ως «Γεωγραφική Ένδειξη» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την περιοχή αυτή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν ν' αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή /και η μεταποίηση ή/ και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

## **1.4 Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα**

Τα Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε.) δεν αναφέρονται στην καταγωγή αλλά επισημαίνεται ο παραδοσιακός χαρακτήρας του



προϊόντος, είτε αυτός αφορά τη σύσταση είτε τα μέσα παραγωγής, που τα κάνει να ξεχωρίζουν από άλλα παρόμοια προϊόντα ή συστατικά τροφίμων που ανήκουν στην ίδια κατηγορία.

Τα προϊόντα Ε.Π.Π.Ε. είναι κυρίως προϊόντα μεταποίησης που χαρακτηρίζονται από τη σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους, που έχει ιστορία δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνει την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα, δηλαδή τη λαογραφία και τις παραδόσεις του λαού που τα παράγει.

Για να κατοχυρωθούν τα προϊόντα ως Ε.Π.Π.Ε. πρέπει σύμφωνα με τον κανονισμό να είναι παραδοσιακά και να είναι ιδιότυπα, δηλαδή να παρουσιάζουν χαρακτηριστικά που τα διαφοροποιούν από άλλα παρεμφερή προϊόντα, που ανήκουν στην ίδια κατηγορία.

### **1.5 Γενετικώς Μη-Τροποποιημένα γεωργικά προϊόντα**

Η όλο και μεγαλύτερη ζήτηση «μη μεταλλαγμένων»-«γενετικώς μη-τροποποιημένων» προϊόντων από τους καταναλωτές και η ανασφάλεια που δημιουργείται από τις πιθανές συνέπειες της κατανάλωσης προϊόντων που είναι γενετικά τροποποιημένα (Γ.Τ.), έχει δημιουργήσει στην αγορά μια αυξανόμενη ζήτηση προϊόντων, τα οποία πρέπει να «αποδείξουν» ότι δεν είναι γενετικά τροποποιημένα.

Ο κατάλογος των καλλιεργουμένων ειδών στα οποία έχει επιτευχθεί γενετική τροποποίηση είναι πραγματικά μακρύς. Η επιστημονική έρευνα δείχνει να μην αντιμετωπίζει πρακτικά εμπόδια στην γενετική τροποποίηση, σχεδόν οποιουδήποτε φυτικού είδους.

Στην Ελλάδα παράγονται φυτικά γεωργικά, όπως ντομάτες, βαμβάκι, καλαμπόκι που μπορεί να έχουν άριστη ποιότητα. Το χαρακτηριστικό όμως που ζητούν πολλοί μεταποιητές και καταναλωτές, εκτός από την καλή ποιότητα, είναι η απουσία γενετικής τροποποίησης.



## **1.6 Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης.**

Πρόκειται για ένα σύστημα διαχείρισης που στηρίζεται στην ορθολογική άσκηση των γεωργικών δραστηριοτήτων όπως είναι:

- ✓ η διαχείριση του εδάφους
- ✓ η φυτοπροστασία
- ✓ η λίπανση
- ✓ η άρδευση
- ✓ η συγκομιδή

ώστε να παράγονται ανταγωνιστικά προϊόντα, ασφαλή και ποιοτικά, με σεβασμό στο περιβάλλον και στο ανθρώπινο δυναμικό και με στόχο την αειφορία.

## **1.7 Μεταλλαγμένα προϊόντα**

Παρόλη την επιμονή των εταιριών των μεταλλαγμένων, εδώ και οκτώ χρόνια να κατακλύσουν την Ευρωπαϊκή αγορά με μεταλλαγμένα προϊόντα, μέχρι στιγμής οι καταναλωτές έχουν καταφέρει να εμποδίσουν αυτό που έμοιαζε αναπότρεπτο. Αξίζει να σημειώσουμε ότι από τα δεκαοκτώ προϊόντα τα οποία είχαν πάρει έγκριση πριν από το μορατόριουμ, μόνο η σόγια και το καλαμπόκι κυκλοφόρησαν στην ευρωπαϊκή αγορά.

Τα μεταλλαγμένα προϊόντα παράγονται από τον συνδυασμό γονιδίων από ανόμοια και άσχετα μεταξύ τους είδη όπου αλλάζοντας τους γενετικούς τους κώδικες, νέοι οργανισμοί δημιουργούνται, οι οποίοι με τη σειρά τους θα περάσουν τις γενετικές αλλαγές στη δική τους γενιά και στο μέλλον.

Τα μεταλλαγμένα φυτά για να αναπτυχθούν και να αποδώσουν θα επιφέρουν αύξηση της χρήσης χημικών στη γεωργία και άρα νέα, μεγαλύτερη μόλυνση του περιβάλλοντος.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

### 2. ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΦΟΡΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

#### 2.1 Βιολογικά προϊόντα

Από το 1980 ξεκίνησε σταδιακά η διάδοση και ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας σε πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Γερμανία, Γαλλία, Ολλανδία, Ισπανία).

Ο πρώτος κανονισμός της ΕΟΚ για τη βιολογική γεωργία είναι ο Καν.(ΕΟΚ) 2092/91 του Συμβουλίου, ο οποίος θέσπισε το πεδίο εφαρμογής της και τους κανόνες παραγωγής επισήμανσης και ελέγχου των βιολογικών προϊόντων. Η κοινοτική νομοθεσία για τη βιολογική γεωργία είναι αρκετά μεγάλη και με συνεχείς τροποποιήσεις. Καλύπτει δε και τις εισαγωγές των βιολογικών από τις τρίτες χώρες των οποίων τα κριτήρια για τη βιολογική παραγωγή και τα συστήματα ελέγχου έχουν αναγνωρισθεί από την Ε.Ε ως ισοδύναμα.

Το Μάρτιο του 2000 θεσπίστηκε και κοινοτικό λογότυπο που περιλαμβάνει τις λέξεις «Βιολογική Γεωργία-Σύστημα Ελέγχου Ε.Κ.», το οποίο χρησιμοποιείται σε προαιρετική βάση από τους παραγωγούς προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας.

Με κοινές υπουργικές αποφάσεις καθορίστηκε στην Ελλάδα σύστημα πιστοποίησης των προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας που βασίζεται στη συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων. Στοχεύει στην εγκατάσταση των απαιτούμενων δομών ελέγχου και πιστοποίησης ,ώστε αυτές να λειτουργούν με ενιαίο και αξιόπιστο τρόπο και να διασφαλίζουν την ορθή τήρηση των απαιτήσεων. Καθιερώνει ενιαίο σήμα αναγνώρισης συμβάλλοντος στην ενίσχυση και στην απόδοση ταυτότητας στα ελληνικά βιολογικά προϊόντα με στόχο την ενίσχυσή τους.

Ο έλεγχος και η πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων γίνεται από τρεις Οργανισμούς οι οποίοι έχουν τεθεί υπό την επίβλεψη του AGROCERT:



1. Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων –ΔΗΩ, ΕΛ-01-BIO ή EL-01-BIO.
2. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΗ Ε.Π.Ε.-Έλεγχος Πιστοποίησης Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας-Προαγωγή Αειφόρου Ανάπτυξης ΕΛ -02-BIO ή EL-02-BIO.
3. Ινστιτούτο Ελέγχου Βιολογικών Προϊόντων-ΒΙΟΕΛΛΑΣ Α.Ε. Ε.Λ-03-BIO ή EL-03-BIO.

## **2.2 Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης, Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα.**

Σήμερα ο έλεγχος της παραγωγής των ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ γίνεται σύμφωνα με τα ΠΔ 81/93 και ΠΔ 61/93 από τις Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων. Βάσει της ΚΥΑ 282303/12-01-2004 αρμόδια αρχή για την αναγνώριση νέων προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ ορίστηκε το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Για τον έλεγχο και την πιστοποίηση των προϊόντων αυτών υπεύθυνος ορίστηκε ο AGROCERT, ο οποίος θα διεξάγει τους ελέγχους σε συνεργασία με τις υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων. Όσον αφορά τα Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα αναμένεται η εφαρμογή του κανονισμού (ΕΟΚ) 2082/92 με την έκδοση Κοινής Υπουργικής Απόφασης.

Για να καταχωρηθεί ένα προϊόν σε μια από τις παραπάνω κατηγορίες, μια ομάδα παραγωγών ή ένα μέλος κράτος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ελέγχει πρώτα ότι το προϊόν πληρεί τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις οποίες συμπεριλαμβάνεται η εγγύηση μιας άμεσης σύνδεσης ανάμεσα στο προϊόν και τη γεωγραφική περιοχή και έχει ορισμένα κριτήρια που ρυθμίζουν συγκεκριμένα τη διαδικασία της παραγωγής του. Από τη στιγμή που ένα προϊόν μπαίνει στην κατηγορία των ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ, αναγνωρίζεται και προστατεύεται αυτόματα από όλες τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης προκειμένου να αποφευχθεί κάθε είδους κατάχρηση. Ο φορέας που οφείλει να ελέγχει αν τα προϊόντα συνεχίζουν να πληρούν τις προδιαγραφές της



Ευρωπαϊκής Ένωσης, θα πρέπει να είναι ανεξάρτητος, αντικειμενικός και αμερόληπτος.

### **2.3 Γενετικά μη-Τροποποιημένα Γεωργικά Προϊόντα**

Ο AGROCERT έχει εκπονήσει «Κανονισμό Πιστοποίησης Γενετικά Μη-Τροποποιημένων Φυτικών Γεωργικών Προϊόντων». Ο στόχος του κανονισμού αυτού είναι η πιστοποίηση φυτικών γεωργικών προϊόντων που δεν έχουν υποστεί γενετική τροποποίηση ή δεν έχουν επιμολυνθεί ή αναμιχθεί με ομοειδές προϊόν γενετικά τροποποιημένο.

Η πιστοποίηση των φυτικών γεωργικών προϊόντων από τον AGROCERT σε εξειδικευμένους ελέγχους και παρακολούθηση/επιθεωρήσεις του προϊόντος στα διάφορα στάδια παραγωγής και των μετασσυλεκτικών χειρισμών του, από αυτό του παραγωγού μέχρι το τελικό προϊόν που θα φτάσει στο μεταποιητή. Οι εξειδικευμένες εργαστηριακές αναλύσεις ανίχνευσης γενετικής τροποποίησης θα πραγματοποιούνται σε πιστοποιημένα ειδικά εργαστήρια.

Η πιστοποίηση θα οδηγεί στην απόδοση Πιστοποιητικού ότι «Στο προϊόν δεν ανιχνεύθηκε Γενετική τροποποίηση» ή ότι «Το προϊόν είναι Γενετικά Μη-Τροποποιημένο».

Η ενεργοποίηση αυτού του τομέα δραστηριότητας του οργανισμού θα πραγματοποιηθεί άμεσα και σύμφωνα με τις εξελίξεις και τις αποφάσεις των Κοινοτικών και Εθνικών αρχών σχετικά με την πολιτική της Ε.Ε πάνω στα θέματα των γενετικά τροποποιημένων οργανισμών.

### **2.4 Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα της**

#### **Ολοκληρωμένης Διαχείρισης**

Το σύστημα εφαρμόζεται είτε σε συλλογική βάση από ομάδες παραγωγών, είτε σε ατομική βάση από μεμονωμένους παραγωγούς και γεωργικές εκμεταλλεύσεις με επιστημονική υποστήριξη και παρακολούθηση από γεωπόνους.





Μέχρι σήμερα έχουν πιστοποιηθεί 80.081 στρέμματα και το σύστημα εφαρμόζεται στην Κεντρική Μακεδονία Αν. Μακεδονία-Θράκη, Θεσσαλία, Στερεά-Ελλάδα, Πελοπόννησο και Κρήτη με προοπτικές.

## **2.5 Μεταλλαγμένα προϊόντα**

Αυτοί που εισάγουν στην αγορά ένα εγκεκριμένο μεταλλαγμένο προϊόν είναι υποχρεωμένοι να ενημερώνουν εγγράφως τους παραλήπτες σχετικά με το γεγονός ότι το μεταλλαγμένο προϊόν περιέχει ή προέρχεται από ή παράγεται από μεταλλαγμένους οργανισμούς, καθώς και για τους ειδικούς κωδικούς που αφορούν την ταυτότητα κάθε μεταλλαγμένου προϊόντος. Αυτή η πληροφορία πρέπει να μεταφέρεται στον επόμενο παραλήπτη του προϊόντος. Τα στοιχεία των συναλλαγών πρέπει να κρατούνται από τους υπεύθυνους για μια περίοδο πέντε χρόνων.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

### 3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### 3.1.Βιολογικά Προϊόντα

Η ένταξη μιας εκμετάλλευσης ή επιχείρησης στο σύστημα βιολογικής γεωργίας (εικ. 1), σύμφωνα με τον κανονισμό της (ΕΟΚ) 2092/91, θα πρέπει:

- ❖ Να επιλέγει έναν από τους εγκεκριμένους Οργανισμούς Ελέγχου και Πιστοποίησης προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας.
- ❖ Να συμβληθεί στον συγκεκριμένο Οργανισμό υπογράφοντας ένα συμβόλαιο συνεργασίας (Σύμβαση Ελέγχου). Με τη σύμβαση αυτή υποβάλλετε τη γεωργική σας εκμετάλλευση/επιχείρηση στο σύστημα Ελέγχου.
- ❖ Να γνωστοποιήσει η εκμετάλλευση /επιχείρηση με σχετική αίτησή της, της κατά τόπους Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης-Γεωργίας των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων για την έναρξη της δραστηριότητας παραγωγής ή/και εισαγωγής βιολογικών προϊόντων καταθέτοντας τα σχετικά έγγραφα.

Τα έγγραφα που υποβάλλονται είναι:

1. Αίτηση ένταξης στο πρόγραμμα.
2. Έγγραφο αναγνώρισης της νομικής κατοχής και χρήσης των εκτάσεων.
3. Έντυπο γνωστοποίησης έναρξης της δραστηριότητας.
4. Αντίγραφο σύμβασης με τους Οργανισμούς Ελέγχου.
5. Σχέδιο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.



Τα προϊόντα που φέρουν τα σήματα της Βιολογικής Γεωργίας, πέρα από ότι ενισχύονται οικονομικά, εξασφαλίζουν ένα μέλλον λαμπρότερο στις αγορές της χώρας μας αλλά και της Ευρώπης.

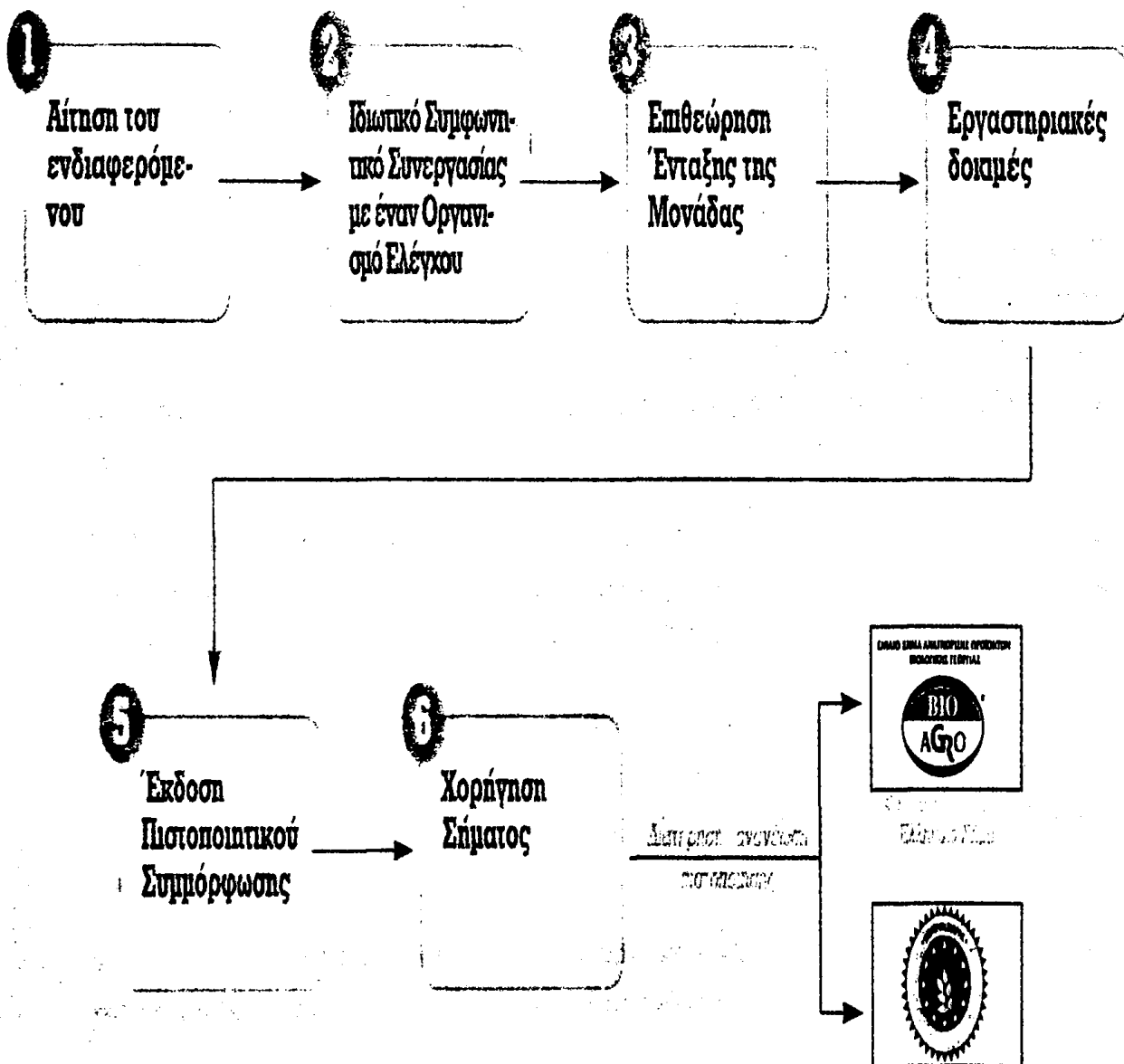
Τα πλεονεκτήματα των πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων είναι τα εξής:

- Είναι πιο ανταγωνιστικά
- Πωλούνται σε υψηλότερη τιμή
- Αποκτούν ευκολότερα προσβάσεις στην εγχώρια αγορά και διαβατήριο για την ευρωπαϊκή
- Έχουν σημαντικό διαφημιστικό πλεονέκτημα
- Προτιμώνται από τον καταναλωτή ως ασφαλέστερα
- Διατηρούν την εμπιστοσύνη του αγοραστικού κοινού και σε περιόδους κρίσης.



# ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

## Βήμα βήμα η απόκτηση και διατήρηση του σήματος



Εικ. 1 Διαδικασία ένταξης μιας εκμετάλλευσης ή επιχείρησης στη Βιολογική Γεωργία και απόκτηση αντίστοιχου σήματος



### 3.2.ΠΟΠ,ΠΓΕ και ΕΠΠΕ

Σύμφωνα με το νέο θεσμικό πλαίσιο (ΚΥΑ 282303/12-01-04) το δικαίωμα παραγωγής ή/και διακίνησης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ (εικ.2) θα αποκτάται με την εξής διαδικασία:

1.Κάθε ενδιαφερόμενος παραγωγός, μεταποιητής, παρασκευαστής ή/και συσκευαστής, ο οποίος επιθυμεί να τοποθετήσει στην αγορά γεωργικά προϊόντα ή και τρόφιμα ΠΟΠ ή ΠΓΕ με τις ενδείξεις, το κοινοτικό σύμβολο καθώς και τη σήμανση πιστοποίησης που προβλέπονται στη νέα ΚΥΑ θα πρέπει να τύχει έγκρισης.

2. Η έγκριση θα χορηγείται πάντα από τον Οργανισμό Πιστοποίησης, ύστερα από αξιολόγηση της αίτησης και των απαιτούμενων δικαιολογητικών του ενδιαφερόμενου, τα οποία κατατίθενται μέσω των Γεωργικών Υπηρεσιών των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων στον Οργανισμό Πιστοποίησης τουλάχιστον 3 μήνες πριν από την έναρξη της δραστηριότητάς του με κοινοποίηση στην οικεία Γεωργική Υπηρεσία της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης. Για την αξιολόγηση της αίτησης ο Οργανισμός Πιστοποίησης πρέπει να προβαίνει σε επιτόπιους ελέγχους.

3. Η αίτηση και τα απαιτούμενα, κατά περίπτωση προϊόντος ΠΟΠ/ΠΓΕ, δικαιολογητικά θα καθορίζονται στους Κανονισμούς Ελέγχου και Πιστοποίησης καταχωρημένων προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

4. Μετά την έγκριση της πιο πάνω αίτησης, ο Οργανισμός Πιστοποίησης θα καλεί τον ενδιαφερόμενο να υπογράψει σχετική σύμβαση ένταξης στο σύστημα ελέγχου παραγωγής, μεταποίησης, παρασκευής ή/και συσκευασίας προϊόντων ΠΟΠ ή/και ΠΓΕ.

5. Ο Οργανισμός Πιστοποίησης θα μπορεί να ανακαλεί την πιο πάνω έγκριση και να επιβάλλει κυρώσεις εφόσον δεν τηρούνται:

- ✓ Οι όροι παραγωγής του καταχωρημένου προϊόντος ΠΟΠ και ΠΓΕ
- ✓ Οι όροι των Κανονισμών Ελέγχου και Πιστοποίησης καταχωρημένων προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ



- ✓ Οι διατάξεις της ΚΥΑ για την επισήμανση των προϊόντων
- ✓ Οι όροι της σύμβασης

6. Κάθε ενδιαφερόμενος που εντάσσεται στο σύστημα ελέγχου παραγωγής, μεταποίησης, παρασκευής ή/και συσκευασίας προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ θα καταβάλλει ετησίως το κόστος ελέγχου και πιστοποίησης στον Οργανισμό Πιστοποίησης.

Τα σήματα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ συμβάλουν στην ανάδειξη των προϊόντων, την ενίσχυση της τοπικής οικονομίας και την ανάπτυξη του αγροτουρισμού.

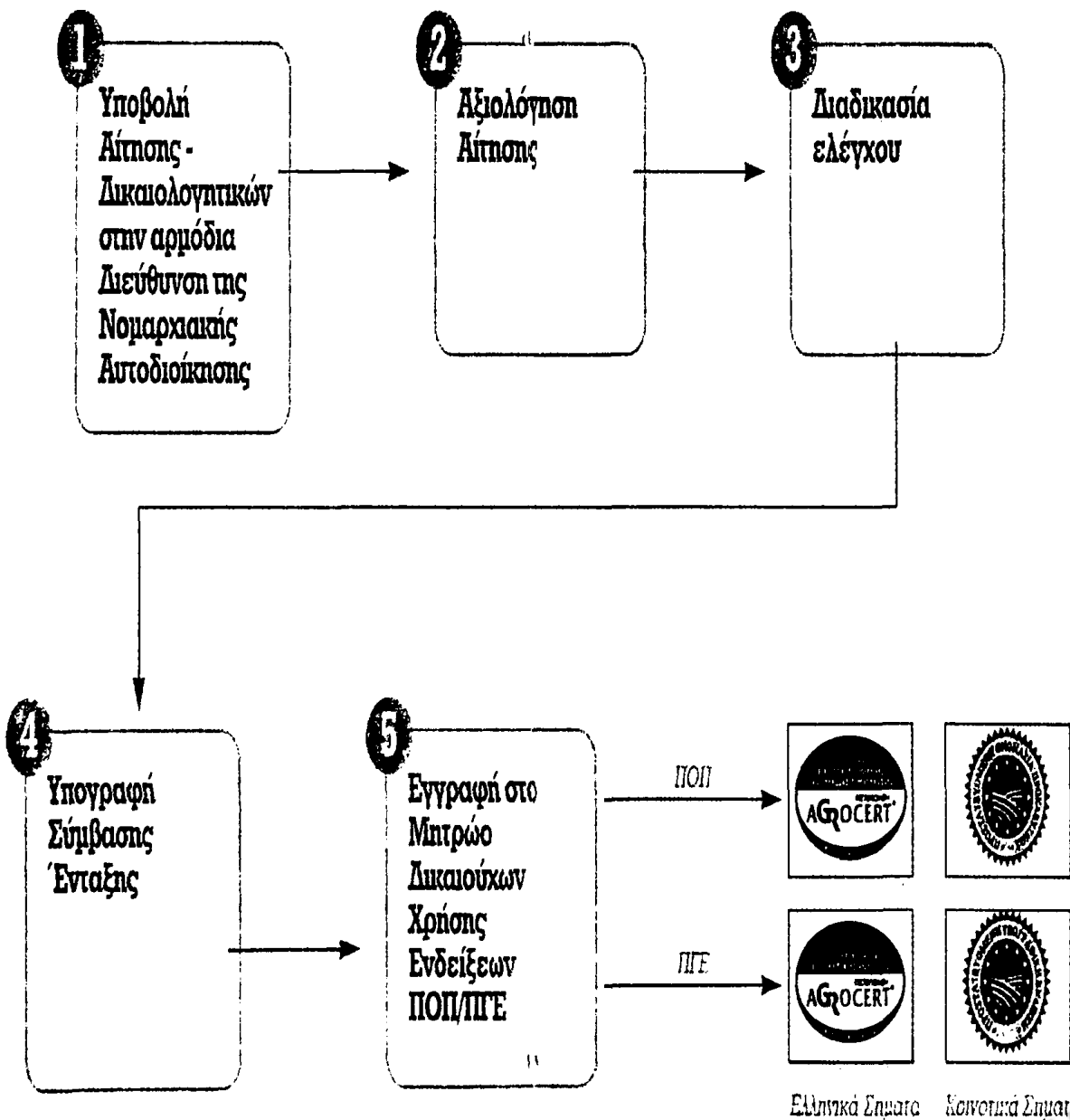
Πρέπει να καταρτισθεί ένα Μητρώο Δικαιούχων Χρήσης Ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ το οποίο θα αποτελεί δημόσιο βιβλίο και θα καταχωρούνται τα εξής στοιχεία:

- ❖ Το ονοματεπώνυμο ή/και η επωνυμία και έδρα του δικαιούχου
- ❖ Το είδος και η ονομασία του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου
- ❖ Η κατηγορία ΠΟΠ/ΠΓΕ
- ❖ Η ημερομηνία έγκρισης, ανανέωσης ή/και ανάκλησης του δικαιώματος χρήσης των εν λόγω ενδείξεων.



# ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ και ΠΓΕ με βάση το νέο θεσμικό πλαίσιο

## Βήμα βήμα η απόκτηση των σημάτων



Εικ. 2 Διαδικασία παραγωγής και διακίνησης προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΕ και απόκτηση αντίστοιχου σήματος.



### **3.3. Προϊόντα που παράγονται με το σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης.**

Σύμφωνα με το νέο θεσμικό πλαίσιο που προωθεί το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στον τομέα της πιστοποίησης Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Γεωργική Παραγωγή:

- Θα δραστηριοποιούνται πλέον ιδιωτικοί φορείς
- Οι Οργανισμοί Πιστοποίησης θα επιβλέπουν τους φορείς αυτούς
- Το σήμα που θα αποδίδεται θα είναι ενιαίο για όλες τις ενταγμένες στο σύστημα επιχειρήσεις/εκμεταλλεύσεις και θα αναγράφεται το όνομα του εκάστοτε Πιστοποιητικού Οργανισμού.

Μια επιχείρηση/εκμετάλλευση για να αποκτήσει το πιστοποιητικό εφαρμογής του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης (εικ. 3) θα πρέπει να ακολουθήσει τα εξής βήματα:

1. Ανταλλαγή πληροφοριακών στοιχείων. Σε πρώτη φάση έρχεται σε επαφή με τον Πιστοποιητικό Οργανισμό για να ενημερωθεί και παραλάβει τα σχετικά φυλλάδια.
2. Υποβολή αίτησης και αξιολόγηση. Στη συνέχεια πρέπει να συμπληρωθεί η αίτηση όπου δηλώνεται το πεδίο πιστοποίησης και θα υποβληθεί μαζί με τα απαιτούμενα δικαιολογητικά στον Πιστοποιητικό Οργανισμό, ο οποίος θα τα αξιολογήσει. Στη συνέχεια συγκροτείται η ομάδα επιθεώρησης.
3. Επιθεώρηση αξιολόγησης. Για τη διενέργειά της απαιτείται η πλήρης εφαρμογή του συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και η ύπαρξη αντίστοιχων αρχείων για τουλάχιστον τρεις μήνες πριν από την έναρξη της εφαρμογής του. Αν εντοπιστούν κατά τον έλεγχο αξιολόγησης μη συμμορφώσεις ως προς τις απαιτήσεις των προτύπων κοινοποιούνται για την διεξαγωγή αντιστοίχων διορθωτικών ενεργειών.

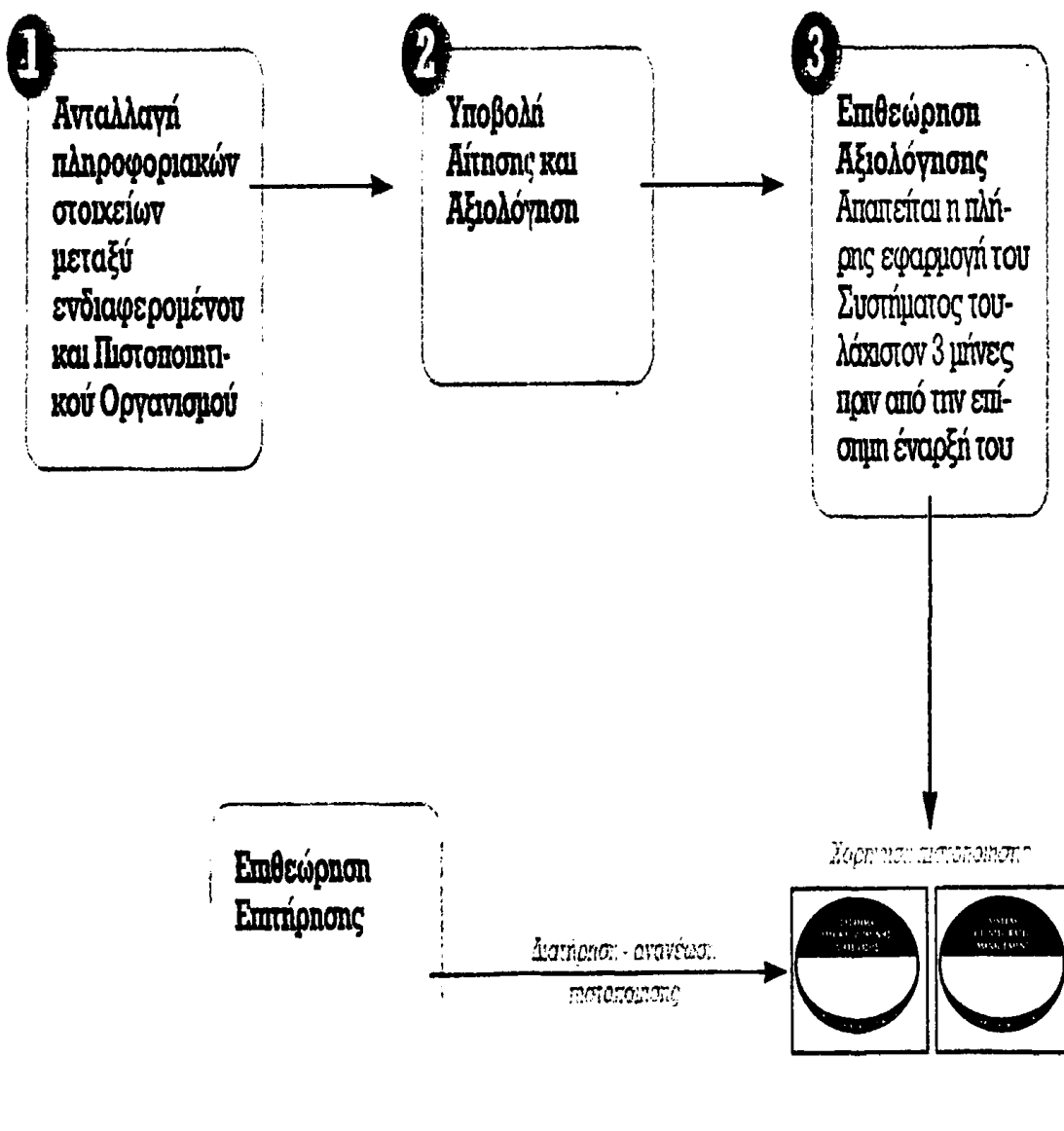




# ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

## ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

### Βήμα βήμα η απόκτηση και διατήρηση του σήματος



Εικ. 3 Διαδικασία ένταξης γεωργικής εκμετάλλευσης στο Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και απόκτηση αντίστοιχου σήματος.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

### 4. ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΤΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### 4.1 Σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης

Επειδή η φυτοπροστασία αποτελεί έναν από τους κρίσιμους τομείς του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, παρατίθενται τα κρίσιμα σημεία των επιθεωρήσεων. Ανάλογα σημεία υπάρχουν βέβαια για όλες τις φάσεις της καλλιέργειας από την επιλογή των εκτάσεων μέχρι τη συγκομιδή και την αποθήκευση.

- Η φυτοπροστασία βασίζεται στην εφαρμογή μεθόδων χωρίς τη χρησιμοποίηση χημικών μέσων. Επεμβάσεις με χημικά μέσα (φυτοπροστατευτικά προϊόντα-ΦΠΠ) γίνονται μόνο όταν αυτό αποτελεί μοναδική λύση και τεκμηριώνεται η σχετική απόφαση.
- Η καταπολέμηση των εχθρών, ασθενειών, ζιζανίων επιτυγχάνεται με την ελάχιστη χρήση ΦΠΠ και με τη μικρότερη διατάραξη του περιβάλλοντος (κανόνες ορθής γεωργικής πρακτικής, όχι αλόγιστη χρήση ΦΠΠ).
- Στις χημικές επεμβάσεις χρησιμοποιούνται μόνο εγκεκριμένα για την καλλιέργεια σκευάσματα.
- Πραγματοποιούνται συνεχείς δειγματοληψίες και έλεγχος των υπολειμμάτων ΦΠΠ (αναλύσεις) ώστε να εξασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων.
- Η επιλογή των ΦΠΠ βασίζεται στην αξιολόγηση διαφόρων παραγόντων (εκλεκτικότητα, ανθεκτικότητα, φάσμα δράσεις, αποτελεσματικότητα κ.λ.π.) και δίνονται οδηγίες από τον Επιβλέποντα στους παραγωγούς, που συνδυάζονται με συνεχή εκπαίδευση, σχετικά με την ποσότητα, τον τύπο, το χρόνο εφαρμογής του ΦΠΠ, τη χρησιμοποίηση μέσων ατομικής προστασίας κ.λ.π.



- Λαμβάνεται μέριμνα για τον τρόπο απόρριψης του πλεονάσματος του ψεκαστικού υγρού και την απόρριψη/καταστροφή των κενών συσκευασίας των ΦΠΠ έτσι ώστε να μη ρυπαίνετε το περιβάλλον.
- Τηρούνται καταγραφές και αρχεία από τους παραγωγούς με πληροφορίες για όλες τις επεμβάσεις με ΦΠΠ (ημερομηνία εφαρμογής, αγροτεμάχιο, στόχος/αιτιολογία εφαρμογής, είδος/συγκέντρωση ΦΠΠ κ.λ.π.)
- Γίνεται συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος των ψεκαστικών μέσων.
- Οι ψεκαστές χρησιμοποιούν όλα τα απαραίτητα μέσα ατομικής προστασίας (φόρμα, μάσκα, γάντια, μπότες κ.λ.π.)
- Τα ΦΠΠ φυλάσσονται σε κατάλληλους χώρους και με συγκεκριμένους κανόνες (σήμανση κινδύνου στις αποθήκες, μακριά από τρόφιμα, λιπάσματα και άλλα υλικά, αποθήκη που κλειδώνει κ.λ.π.).

## 4.2 Μεταλλαγμένα προϊόντα

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει ορίσει την ιχνηλασιμότητα ως την ικανότητα να ανιχνεύουμε τους μεταλλαγμένους οργανισμούς και τα παραγόμενα προϊόντα από αυτούς, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής και τροφικής αλυσίδας, διευκολύνοντας τους ελέγχους και τη δυνατότητα απόσυρσης των προϊόντων αν καταστεί αναγκαίο. Το σύστημα της ιχνηλασιμότητας έχει σχεδιαστεί για να διευκολύνει την ακριβή σήμανση των τελικών προϊόντων με σκοπό να παράσχει τα μέσα για την εποπτεία και τους ελέγχους της σήμανσης.

Η πρακτική της απόδοσης των μοναδικών κωδικών σε κάθε μεταλλαγμένο οργανισμό αποτελεί προϋπόθεση για τον έλεγχο και την εποπτεία των επιπτώσεων των μεταλλαγμένων οργανισμών στο περιβάλλον και την υγεία καθώς επιτρέπει και την απόσυρση των προϊόντων αυτών από την αγορά σε περίπτωση που διαπιστωθεί βλάβη. Διεθνείς μοναδικοί ταυτοποιητές (κωδικοί) για τα μεταλλαγμένα θα οριστούν και από το Πρωτόκολλο για τη Βιοασφάλεια.

Οι κανόνες ιχνηλασιμότητας για τους μεταλλαγμένους οργανισμούς αποτελούν αντικείμενο συζήτησης και από τον Codex Alimentarius,



πολυμερή οργανισμό του προγράμματος για τα πρότυπα τροφίμων του Διεθνούς Οργανισμού Υγείας και του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων. Οι αρχές του Codex έχουν σχέση με τον έλεγχο πριν από την εμπορία των μεταλλαγμένων οργανισμών, συμπεριλαμβανόμενης της αξιολόγησης των άμεσων και έμμεσων επιπτώσεων των μεταλλαγμένων οργανισμών, συμπεριλαμβανόμενης της αξιολόγησης των άμεσων και έμμεσων επιπτώσεων των μεταλλαγμένων οργανισμών.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

### 5. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

#### 5.1. Το Λάδι

Η Ελιά και το λάδι αποτελούν αποδεδειγμένα πλέον μία από τις κλασικές αξίες του διατροφικού μας πολιτισμού. Αυτό που εμείς γνωρίζουμε από την εποχή της αρχαίας Ελλάδας, σήμερα γίνεται παγκοσμίως αποδεκτό και τοποθετείται το ελαιόλαδο στην κορυφή των προϊόντων με μεγάλη βιολογική και θρεπτική αξία.

Συγχρόνως είναι το σημαντικότερο προϊόν που παράγεται στην χώρα μας, αφού προσφέρει στην αγροτική οικονομία, στην υγεία του καταναλωτή, στην προστασία του περιβάλλοντος και στην συμπλήρωση του εισοδήματος ατόμων, που ασχολούνται εκτός της γεωργίας.

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων έχει χαράξει την πολιτική του για το ελαιόλαδο, την οποία εφαρμόζει και καλεί όλους τους εμπλεκόμενους να εργαστούν για το εθνικό μας προϊόν.

Η μεταχείριση του προϊόντος από την παραγωγή του και την συλλογή του, μέχρι και την έκθλιψή του και την τυποποίησή του, δεν ήταν η καλύτερη, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση του τελικού προϊόντος που φθάνει στον καταναλωτή.

Η μοναδικότητα του extra παρθένου ελαιόλαδου, που μόνο στη χώρα μας κατέχει το υψηλό ποσοστό του 85% της συνολικής παραγωγής μας, πρέπει να γίνει συνείδηση στον Έλληνα καταναλωτή και το προϊόν να διεισδύσει δυναμικά και στην παγκόσμια αγορά.



Αυτό προϋποθέτει:

- **Παραγωγή ποιοτικού και ανταγωνιστικού προϊόντος.**

Η αναγνώριση ελαιολάδων ως προϊόντα Προστατευομένης Ονομασίας Προελεύσεως (ΠΟΠ) ή Προστατευομένης Γεωγραφικής Ενδείξεως(ΠΓΕ), η παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου και η παραγωγή ελαιολάδου ολοκληρωμένης διαχείρισης της παραγωγής, αποτελούν την εγγύηση για την ποιότητα εκείνη, που εξασφαλίζει την προστιθέμενη αξία στην τιμή πώλησης του προϊόντος.

- **Ανάδειξη της μοναδικότητας του ελληνικού ελαιολάδου στην παγκόσμια αγορά**

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων εφαρμόζει προγράμματα προώθησης και διαφήμισης του ελληνικού ελαιολάδου στο εξωτερικό και το εσωτερικό της χώρας.

- **Πιστοποίηση και τυποποίηση-συσκευασία του προϊόντος.**

Με τα προγράμματα ενίσχυσης των ενδιαφερομένων για την τυποποίηση του ελαιολάδου και την πιστοποίησή του, δίνονται κίνητρα για την διακίνηση του ελαιολάδου τυποποιημένο σε συσκευασίες και όχι να εξάγεται χύμα στο εξωτερικό.

Κατά την σήμανση πρέπει να υπάρχει ευκρινής η πληροφορία για την κατηγορία και την καταγωγή του ελαιολάδου, που φέρει η συσκευασία.

- **Οργάνωση του τομέα του ελαιολάδου.**

Με την δημιουργία βιώσιμων επιχειρηματικών μεγεθών (Ομάδες Παραγωγών-κλαδικοί συνεταιρισμοί, Διεπαγγελματική Οργάνωση Ελαιολάδου), στόχος μας είναι η ανταγωνιστικότητα του προϊόντος στην παγκόσμια αγορά, μέσα από την μείωση του κόστους παραγωγής, την δημιουργία μεγέθους παραγωγής και την βελτίωση των όρων εμπορίας του προϊόντος.



- **Πλήρη εκμετάλλευση των κοινοτικών πόρων.**

Η ορθολογική διαχείριση των επιδοτήσεων, δίνει την δυνατότητα να ενισχυθεί το εισόδημα του παραγωγού με το μέγιστο της επιδότησης, εφαρμόζοντας και αξιοποιώντας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τους κοινοτικούς κανονισμούς.

- **Αλλαγή νοοτροπίας.**

Ο παραγωγός δεν παράγει μόνο για την επιδότηση, αλλά παράγει για την αγορά παίρνοντας και την επιδότηση.

- **Εκπαίδευση και κατάρτιση του παραγωγού.**

Με τα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης το υπουργείο θέλει να μεταδώσει τη νέα τεχνογνωσία στον παραγωγό, ώστε να παράγει με νέες μεθόδους που σέβονται το περιβάλλον και εγγυώνται την ποιότητα του προϊόντος.

- **Ευαισθητοποίηση όλων των εμπλεκόμενων με την παραγωγή του ελαιολάδου φορέων.**

Η «κυκλοφορία» του ελαιολάδου από το χωράφι στο πιάτο του καταναλωτή, πρέπει να ρυθμίζεται σωστά και να φθάνει το προϊόν όπως το παράγει η φύση αναλλοίωτο και ασφαλές στον καταναλωτή. Η σήμανση στις συσκευασίες, πρέπει να αποτυπώνει ακριβώς το περιεχόμενο και όχι να παραπλανά τον καταναλωτή. Ο καταναλωτής δικαιούται να αγοράζει το παρθένο ελαιόλαδο που επιλέγει συνειδητά για την διατροφή του και όχι το οποιοδήποτε άλλο προϊόν, που παραπλανητικά διακινείται στην αγορά.

- **Ενημέρωση του καταναλωτή.**

Ο καταναλωτής ως τελικός αποδέκτης δικαιούται να γνωρίζει ότι το ελαιόλαδο λειτουργεί ως λειτουργικό τρόφιμο και ωφελεί την υγεία του. Το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με ενημερωτικά φυλλάδια και μέσω των ΜΜΕ, ενημερώνει τον καταναλωτή και τον πληροφορεί σωστά για την θετική επίδραση του ελαιόλαδου στην ασφάλεια της υγείας του.



## Σήμανση ελαιόλαδου

Ο στόχος της σήμανσης του ελαιόλαδου είναι να εξακριβωθεί ότι τα προϊόντα του ελαιόλαδου, που παρασκευάζονται από ελιές, φέρουν τη σωστή σήμανση. Θέλουμε, δηλαδή, να εξασφαλίσουμε ότι η παράνομη ανάμειξη, κατά την οποία χρησιμοποιούνται χαμηλότερης περιεκτικότητας, πιθανώς, μολυσμένα λάδια και τα οποία θα μπορούσαν να θέσουν, σε κίνδυνο, την υγεία των Καταναλωτών, δε λαμβάνει χώρα, στην πράξη. Οι αρμόδιες αρχές, στα Κράτη-Μέλη, πρέπει να κάνουν ελέγχους, σε επίπεδο παραγωγής, πριν την προώθηση ενός προϊόντος, στην αγορά, σε επίπεδο λιανικής, για να ελέγξουν τα προϊόντα, προς άμεση πώληση, στους Καταναλωτές καθώς, επίσης και σε όλα τα κατάλληλα σημεία, όπως σε επίπεδο χονδρικής πώλησης, για να ελέγξουν τα προϊόντα, που προορίζονται, για κατασκευές τροφίμων.

Ο σκοπός των ελέγχων είναι να εξακριβώσουν ότι η σήμανση των ελαιόλαδων γίνεται, με ακρίβεια, όσον αφορά την περιεκτικότητα, σε ελαιόλαδο, ενός προϊόντος σύμφωνα με την οδηγία 2000/13 της Ε.Ε., η οποία αφορά τη σήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων, τον Κανονισμό 136/66, ο οποίος αφορά τα χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου, που κυκλοφορεί στην αγορά. Δείγματα προϊόντων πρέπει να αναλυθούν, για να καθορίσουν τα συστατικά του ελαιόλαδου. Σε έρευνες, που πραγματοποίησαν τα Κράτη –Μέλη, ανακάλυψαν πρόβλημα σήμανσης, για τους διαφορετικούς τύπους ελαιολάδων, όσον αφορά τη διάκριση, ανάμεσα στο λάδι, που παράγεται από κατακάθι ελιών, στο λεγόμενο ελαιόλαδο και στο παρθένο ελαιόλαδο βρέθηκαν ανακριβείς ή παραπλανητικές ετικέτες τροφίμων, που αφορούσαν την περιεκτικότητα του λαδιού, στα προϊόντα, που πωλούνται. Επιπλέον, ανακαλύφθηκε πιθανή παράνομη ανάμειξη λαδιού χαμηλής περιεκτικότητας. Αυτό όχι μόνο παραπλανά τους καταναλωτές, αλλά δημιουργεί και ένα κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.





## Η νέα αμερικανική σήμανση για το ελαιόλαδο

Η ανακοίνωση της 1<sup>ης</sup> Νοεμβρίου της πανίσχυρης Διεύθυνσης Τροφίμων και Φαρμάκων, της FDA, επιτρέπει να αναγράφονται από τις επιχειρήσεις ελαιολάδου ετικέτες οι οποίες προτρέπουν το κοινό να αντικαθιστά με ελαιόλαδο τα κεκορεσμένα λιπαρά που βλάπτουν τις καρδιοπάθειες. Αυτό σημαίνει ότι τα μονοακόρεστα ελαιόλαδα, τα καρύδια και τα Ω3 λιπαρά οξέα μειώνουν σοβαρά τους κινδύνους της στεφανιαίας νόσου.

Η αναγνώριση από την FDA του ελαιόλαδου ως τροφή με θεραπευτικές ιδιότητες θέτει ως προτεραιότητα για τη δημόσια υγεία την αποτροπή των βλαβερών συνηθειών και την ενίσχυση των υγιεινότερων, όπως η χρήση μονοακόρεστων.

Οι ιταλικές και ισπανικές εκστρατείες ελαιολάδου είχαν σπουδαία αποτελέσματα σε σημείο ώστε να εξαναγκάζουν συνεχώς τα διάφορα σπορέλαια να υποχωρούν στα σημεία πώλησης.



## 5.2. Το Κρασί

Το κρασί ή οίνος είναι αλκοολούχο ποτό που παράγεται με ζύμωση του χυμού νωπών σταφυλιών, ο οποίος είναι γνωστός ως γλεύκος ή μούστος.

Από τα είδη του αμπελιού(γένος *Vitis*) χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά το είδος *V. Vinifera*, και από αυτό προέρχεται η τεράστια ποικιλία τύπων σταφυλιού που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία. Οι 5000 ποικιλίες του είδους *V. vinifera* διαφέρουν μεταξύ τους στο χρώμα το μέγεθος και το σχήμα του καρπού στη σύσταση του χυμού (συμπεριλαμβανομένου και του αρώματος), στον χρόνο ωρίμανσης, στην ανθεκτικότητα στις ασθένειες κ.α. Η ποικιλότητα που παρουσιάζουν τα διάφορα κρασιά, ωστόσο προκύπτει από τον μοναδικό χαρακτήρα που δίνουν στο κρασί το κλίμα, το έδαφος και η τοπογραφία συγκεκριμένων περιοχών με αμπελώνες, αφού τα αμπέλια αναπτύσσονται μέσα σε ένα πολύ ευρύ φάσμα κλιματικών συνθηκών, καθώς και από τις πολλές διαφορετικές τεχνικές οινοποίησης που χρησιμοποιούν ανεξάρτητοι οινέμποροι ή οι κοινότητές τους. Ο όρος κρασί χρησιμοποιείται και για το ποτό που παράγεται από τη ζύμωση του χυμού των καρπών του *V. Labrusca*, ιθαγενούς της Αμερικής, καθώς και για προϊόντα που παράγονται από άλλους καρπούς, λαχανικά, αρωματικά φυτά και λουλούδια· σ' αυτή την περίπτωση ο όρος κρασί συνοδεύεται από την ονομασία του καρπού, π.χ. κρασί ροδάκινου. Ορισμένα σημεία που μπορεί να μας βοηθήσουν να αναλύσουμε το αρωματικό προφίλ ενός κρασιού είναι:

-Ξεκινάμε πάντα την ανάλυση των αρωμάτων με αυτά που είναι πιο έντονα, ή μας φαίνονται πιο γνωστά.

-Το μεγαλύτερο ποσοστό των κρασιών έχει αρώματα από την κατηγορία των «φρούτων». Αν λοιπόν δεν υπάρχει κάποιο έντονο άρωμα που να μας παραπέμπει με την πρώτη σε άλλη κατηγορία (π.χ. ξύλο, μπαχαρικά), είναι καλύτερο να ξεκινήσουμε από αυτήν την ομάδα την ανάλυση του αρώματος του κρασιού μας.



-Τα «μούρα» (φρούτα-μούρα) απαντώνται κατά κανόνα σε κόκκινα κρασιά, τα «εσπεριδοειδή», «τροπικά» και «δέντρου» σε λευκά, ενώ τα «ξερά» και σε λευκά και σε κόκκινα κρασιά που δεν είναι φρέσκα.

-Όταν υπάρχει κάποια ενοχλητική μυρωδιά θα πρέπει να μελετάμε τα «χημικά και τα «μικροβιακά» αρώματα. Τα αρώματα αυτά είναι συνήθως κάποιου ελαττώματος. Μάλιστα ακόμη και όταν είναι σε σχετικά μικρές συγκεντρώσεις, μπορούν να είναι επιζήμια, επειδή «σκεπάζουν» όλα τα αρώματα του κρασιού.

-Τα «πράσινα» αρώματα απαντώνται κατά κανόνα σε κόκκινα κρασιά, και κυρίως αυτά που είναι ή περιέχουν ποσοστό από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabemet Franc ή Merlot. Αυτά τα κρασιά όμως γίνονται εύκολα αντιληπτά από το χαρακτηριστικό άρωμα εσπεριδοειδούς-grapefruit, που μόνο κρασιά από αυτή την ποικιλία ή την ποικιλία Μαλαγουζιά παρουσιάζουν τόσο έντονα χαρακτηριστικά.

-Τα «μπαχαρικά» ή/ και «καραμέλα» συναντιόνται πολύ συχνά σε κρασιά, τα οποία έχουν ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια και έχουν αρώματα «ξύλου».

-Όταν το χρώμα ενός κόκκινου κρασιού έχει έντονες κεραμιδί αποχρώσεις ή ενός λευκού είναι πολύ σκούρο προς το καφέ, τότε το κρασί είναι οξειδωμένο.



## Σήμανση κρασιού

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή υιοθέτησε ένα νέο κανονισμό, για τη σήμανση του κρασιού, ο οποίος επιτρέπει, στις τρίτες χώρες, να χρησιμοποιούν τις ίδιες «παραδοσιακές εκφράσεις», όπως τα Κράτη-Μέλη της Ε.Ε., αρκεί να πληρούν τα ίδια κριτήρια.

«Τα κριτήρια, που πρέπει να εκπληρωθούν, από τις τρίτες χώρες, για τη χρήση των παραδοσιακών εκφράσεων της Ε.Ε., και ο ρόλος της Επιτροπής και των Κρατών-Μελών, ως παρατηρητών, στην εξέταση των αιτήσεων των τρίτων χωρών, αποτελούν εγγύηση, ενάντια στην όποια κατάχρηση», είπε ο Επίτροπος Franz Fischler. Πιστεύει ότι οι αλλαγές που έγιναν στον κανονισμό ενδυναμώνουν την προστασία των συμφερόντων των Παραγωγών και Καταναλωτών, διασφαλίζοντας μεγαλύτερη διαφάνεια της αγοράς και δίκαιο ανταγωνισμό και αποτελούν μια απάντηση, στις δεσμεύσεις της Ε.Ε., σε διεθνές επίπεδο.

Μέχρι σήμερα, υπήρχαν δύο κατηγορίες «παραδοσιακών εκφράσεων». Η πρώτη περιλαμβάνει εκφράσεις, οι οποίες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν, από τρίτες χώρες, για να σημανθούν κρασιά ποιότητας, εφόσον αυτά τα κρασιά πληρούσαν συγκεκριμένους όρους. Η δεύτερη κατηγορία περιλάμβανε εκφράσεις, οι οποίες μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν, για να σημανθούν κρασιά, τα οποία παράγονταν, εντός Ε.Ε. Τώρα, όλες αυτές οι «παραδοσιακές εκφράσεις» θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν, από όλες τις χώρες, εφόσον τα προϊόντα τους ανταποκρίνονται στους όρους, που έχει θέσει η Ε.Ε.





## GRANROSE NOUVEAU 2000

Ροζέ Ξηρός Τοπικός Οίνος

**Παραγωγός:** «Οινοθήκη Emery».

**Ποικιλία:** Αμοργιανό.

**Περιοχή:** Πόρος Αγίου Ισιδώρου, Ρόδος.

**Αμπελώνες:** Το Granrose Nouveau προέρχεται από επιλεγμένο ορεινό αμπελώνα, συνολικής έκτασης 20 στρεμμάτων, στην περιοχή Πόρος στον Άγιο Ισίδωρο, που υπάγεται στην αμπελουργική ζώνη Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδος Ανωτέρας Ποιότητας. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μέτρων και έχει βορειοδυτικό προσανατολισμό. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 800 kg ανά στρέμμα.

**Εδαφος:** Αμμώδες-αργιλοπηλώδες.

**Μικροκλίμα:** Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ηλιοφάνεια, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χειμώνα, ενώ τα καλοκαίρια είναι ζεστά με αυξημένη ηλιοφάνεια και σχετικά μικρή υγρασία.

**Τρύγος:** Ο τρύγος για το Granrose Nouveau έγινε στις 14 Σεπτεμβρίου του 2000 από 6:00-10:00 π.μ. Κατά τη διάρκεια του τρύγου η θερμοκρασία κυμαινόταν από 23°-25°C και ο καιρός ήταν αίθριος.

**Οινοποίηση:** Έχει οινοποιηθεί με ειδική τεχνολογία (Maceration carbonique) με πρόβλεψη να διατηρήσει τον ίδιο ποιοτικό χαρακτήρα για το διάστημα από την ημερομηνία παραγωγής έως και της κατανάλωσής του, που έχει προβλεφθεί να γίνει μέσα σε διάστημα το πολύ έξι μηνών. Χρησιμοποιούνται και επιλεγμένες ζύμες, οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα της ποικιλίας. Η οινοποίηση διαρκεί 15 ημέρες. Το Granrose Nouveau, το οποίο προορίζεται για πρώτη κατακόλιση είναι έτοιμο την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου.

**Παραγωγή:** 5.200 φιάλες 750ml.

**Χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ρουμπινί χρώμα. Εξαιρετικά έντονα αρώματα από μία σύνθεση φρέσκων λουλουδιών και μπαχαρικών, καθώς και φρούτων. Αρώματα φράουλας και μούρων υπερισχύουν. Γεύση πλούσια με νεύρο, ευχάριστα ξηρή, αλλά ταυτόχρονα απαλή και βελούδινη. Σίγουρα πολύ φρέσκια γεύση. Η επίγευση αφήνει πιο ισορροπημένη αίσθηση.

**Διακρίσεις:** Concours Mondial De Bruxelles χρυσό μετάλλιο 2000, International Wine & Spirits Competition in U.K. μπρούτζινο μετάλλιο 1999, Selection Mondial de Quebec μπρούτζινο μετάλλιο 1998, Concours Mondial de Bruxelles χρυσό μετάλλιο 1997.

**Αλκοολικός βαθμός:** 11,7% vol. - Σάκχαρα: 2,7 gr/l.

- Ολική οξύτητα: 5,7 gr/l. - pH: 3,41.



## ΡΗΓΜΑ

Ερυθρώπας Επιτραπέζιος Οίνος

**Παραγωγός:** Κτήμα Παπουτσή-Αταλάντη.

**Οινολόγοι:** Γιώργος Παπουτσης - Δέσποινα Τσιμινικάκη.

**Ποικιλία:** Merlot-Ρομπόλα.

**Περιοχή:** Λοκρίδα.

**Αμπελώνες:** Ξερικά γραμμικά αμπέλια με μικρή στρεμματική απόδοση 600-800 κιλιά σταφύλια, που καλλιεργούνται βιολογικά (ΔΗΩ).

**Εδαφος:** SCL για το Merlot, Αργιλασβετώδες με κλίση 10% για τη Ρομπόλα.

**Μικροκλίμα:** Ετήσια βροχόπτωση 600 χιλιοστά κυρίως τον χειμώνα, ενώ μετά τον Μάιο και μέχρι την ωρίμανση οι βροχές σπανίζουν. Το καλοκαίρι είναι ήπιο, καθώς ένα δροσερό ρεύμα από τον Παρνασσό προς τη θάλασσα διατρέχει την περιοχή. Η ηλιοφάνεια είναι μεγάλη.

**Τρύγος:** 10 Αυγούστου.

**Οινοποίηση:** Συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών, παραμονή με τα στέμφυλα δύο ημέρες σε σχετικά χαμηλή θερμοκρασία. Πέρασμα ενός μήνα από καινούργια δρύινα βαρέλια.

**Παραγωγή:** 3.000 φιάλες 750ml.

**Πρώτο έτος παραγωγής:** 2000.

**Χαρακτηριστικά:** Λαμπερό χρώμα κερασιού, στη μύτη διακρίνονται ξερά δαμάσκηνα και μπαχαρικά, η γεύση του σύνθετη, στρογγυλή, πικάντικη.

**Αλκοολικός βαθμός:** 12,4% vol.

- Σάκχαρα: 6 gr/l.

- Ολική οξύτητα: 5,8 gr/l.

- pH: 3,2.

**Συνοδεύει:** Πίνεται ευχάριστα σκέτο, συνοδεύει αρμονικά ήπια σε γεύση τυριά και λευκά ψητά κρεατικά και πουλερικά.

Εικ. 4 Ενδεικτικές ετικέτες κρασιού





## ΜΑΚΕΔΩΝ Α.Β.Ο.Ε. Α.Ε.

Λευκός Ξηρός Παγγαιορείτικος Τοπικός Οίνος

**Παραγωγός:** «Μακεδών» Α.Ε.

**Ποικιλία:** Ροδίτης, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc.

**Περιοχή:** Γραμμικοί αμπελώνες, που εκτείνονται στα χωριά της περιοχής τού Παγγαίου και αποδίδουν σε υψόμετρο 50-120 μέτρων 700-1.100 κιλά/στρέμμα με απόσταση 500-1.000 μέτρων από τη θάλασσα.

**Εδαφος:** Ημιαργιλώδες.

**Τρύγος:** Ξεκινά από 15 Σεπτεμβρίου έως 15 Οκτωβρίου.

**Οινοποίηση:** Κλασική λευκή οινοποίηση σε σταθερή θερμοκρασία 14°C σε ψυκτικό θάλαμο.

**Παραγωγή:** 51.000 φιάλες 0,75 L.

**Πρώτο έτος παραγωγής:** 1997.

**Χαρακτηριστικά:** Εντονα διαυγές με πρασινοκίτρινο χρώμα και άρωμα που θυμίζει ροδάκινο, βερίκοκο και μέλι μακεδονικής γης.

**Αλκοολικός βαθμός:** 11,5% vol.

- Σάκχαρο: 0,30 gr/l.

- Ολική οξύτητα: 4,6 gr/l.

- pH: 3,3.

**Συνοδεύει:** Αριστα θαλασσινά, ψαρικά και λευκά άπαχα κρέατα.



## ΣΥΛΛΟΓΗ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Λευκός Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου

**Παραγωγός:** «Λαφαζάνη» Ο.Α.Ε

**Οινολόγος-οινοποιός:** Σπύρος Λαφαζάνης.

**Ποικιλία:** Ροδίτης - Μοσχοφίλερο.

**Περιοχή:** Μοσχοφίλερο: Ζευγολαπτό Μαντινείας, Ροδίτης: Ζήρια Ορεινής Αιγιαλείας.

**Οινοποίηση:** Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16°C.

**Εμφιάλωση:** Στο Οινοποιείο μας στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας.

**Παραγωγή:** Εσοδεία 1999: 40.000 φιάλες, Εσοδεία 2000: 47.000 φιάλες.

**Πρώτο έτος παραγωγής:** 1997.

**Χαρακτηριστικά:** Ανοιχτόχρωμο, διαυγές, με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη αρώματα λεμονοανθών και τροπικών φρούτων. Ζηρό, με ευχάριστη οξύτητα και πλούσιο σώμα.

**Αλκοολικός βαθμός:** 12% vol.

- Σάκχαρο: 1 gr/l.

- Ολική οξύτητα: 5,9 gr/l.

**Διακρίσεις:** Περιοδικό Decanter: Recommended(\*\*\*) Συλλογή 1998. Χάλκινο μετάλλιο στον 1ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης.

**Συνοδεύει:** Ευχάριστα θαλασσινά και λευκά κρέατα στη σχάρα, καθώς και σαλάτες και ελαφρά τυριά.

Εικ. 5 Ενδεικτικές ετικέτες κρασιού



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

### 6. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

#### 6.1 Βασικά δικαιώματα του καταναλωτή

Τον τελευταίο χρόνο ως αποτέλεσμα της κατάργησης του θεσμού της Επιτροπής Τιμών και λόγω των ανεξέλεγκτων αυξήσεων των τιμών και της αισχροκέρδειας, δημιουργήθηκε η ανάγκη μεγαλύτερης δραστηριοποίησης των καταναλωτών. Δημιουργήθηκε η ανάγκη των δικαιωμάτων τους, για προστασία και παρέμβαση τους σε κάθε ζήτημα που έχει να κάνει με τις τιμές των προσφερομένων προϊόντων, τις παραβιάσεις της νομοθεσίας, την εκπαίδευση και ενημέρωσή τους, τη λήψη των μέτρων εκείνων που θα βελτιώσουν τη θέση τους στην κοινωνία.

Ένας καταναλωτής ενημερωμένος πάνω στις βασικές νομοθεσίες, πάνω στα δικαιώματά του, ένας καταναλωτής που γνωρίζει που θα απευθυνθεί όταν διαπιστώνει παραβιάσεις της νομοθεσίας θα μπορεί να επηρεάσει και να σταθεί φραγμός σε κάθε στρέβλωση της αγοράς, σε κάθε επιτήδειο που αισχροκερδεί.

Στη σύγχρονη εποχή, την εποχή του άκρατου καταναλωτισμού έχει καταστεί επιτακτική η προστασία, έχει καταστεί επιτακτική η διεκδίκηση από τους καταναλωτές των βασικών τους δικαιωμάτων.

Τα βασικά δικαιώματα του καταναλωτή, είναι τα εξής:

#### 1. Το δικαίωμα της ασφάλειας και υγείας

Τα εμπορεύματα και οι υπηρεσίες που προσφέρονται στους καταναλωτές πρέπει να είναι τέτοια ώστε, κάτω από τη χρησιμοποίησή τους να μην παρουσιάζουν κανένα κίνδυνο για την υγεία ή την ασφάλεια των καταναλωτών, όπως επίσης τέτοιοι κίνδυνοι πρέπει με γρήγορη και απλή διαδικασία να αποσυρθούν από την αγορά.



## **2. Το δικαίωμα της ενημέρωσης**

Επειδή καθημερινά η τηλεόραση, το ραδιόφωνο, ο τύπος μας βομβαρδίζουν με εκατοντάδες διαφημίσεις ώστε ο καταναλωτής γίνεται έρμαιο στα χέρια των παραγωγών με αποτέλεσμα να μην ξέρει τι να διαλέξει.

Για προστασία από την αθέμιτη και παραπλανητική διαφήμιση ο καταναλωτής πρέπει να έχει το δικαίωμα να ενημερώνεται να έχει πρόσβαση σε πληροφορίες που είναι αναγκαίες για μια σωστή επιλογή.

## **3. Το δικαίωμα της επιλογής**

Ο καταναλωτής έχει το δικαίωμα να διαλέγει προϊόντα ή υπηρεσίες σε ανταγωνιστικές τιμές και σε ικανοποιητικές, ο καταναλωτής θα πρέπει να προστατεύεται από μονοπωλιακές ή ολιγοπωλειακές καταστάσεις, έτσι ώστε όταν υπάρχουν ομοιόμορφες τιμές, ο καταναλωτής να μην έχει το δικαίωμα επιλογής.

## **4. Το δικαίωμα της αποζημίωσης**

Οι καταναλωτές πρέπει να παίρνουν συμβουλές και βοήθεια σε σχέση με τις ασθένειες και τους τραυματισμούς που μπορεί να προκληθεί από τη χρησιμοποίηση ελαττωματικών προϊόντων ή ανεπαρκών υπηρεσιών.

Πρέπει να ληφθούν μέτρα έτσι ώστε ο καταναλωτής να αποζημιώνεται για τέτοιους τραυματισμούς με γρήγορη αποτελεσματική και φτηνή διαδικασία.

## **5. Το δικαίωμα της εκπαίδευσης**

Το δικαίωμα απόκτησης γνώσεων και δεξιοτήτων, η δημιουργία καταναλωτικής συνείδησης είναι απαραίτητη για να είναι ο καταναλωτής πληροφορημένος.

Τα σχολεία, τα μέσα μαζικής ενημέρωσης, το κράτος έχουν σημαντικό ρόλο να διαδραματίσουν και οφείλουν να εκπαιδεύσουν τον καταναλωτή.





## **2. Το δικαίωμα της ενημέρωσης**

Επειδή καθημερινά η τηλεόραση, το ραδιόφωνο, ο τύπος μας βομβαρδίζουν με εκατοντάδες διαφημίσεις ώστε ο καταναλωτής γίνεται έρμαιο στα χέρια των παραγωγών με αποτέλεσμα να μην ξέρει τι να διαλέξει.

Για προστασία από την αθέμιτη και παραπλανητική διαφήμιση ο καταναλωτής πρέπει να έχει το δικαίωμα να ενημερώνεται να έχει πρόσβαση σε πληροφορίες που είναι αναγκαίες για μια σωστή επιλογή.

## **3. Το δικαίωμα της επιλογής**

Ο καταναλωτής έχει το δικαίωμα να διαλέγει προϊόντα ή υπηρεσίες σε ανταγωνιστικές τιμές και σε ικανοποιητικές, ο καταναλωτής θα πρέπει να προστατεύεται από μονοπωλιακές ή ολιγοπωλειακές καταστάσεις, έτσι ώστε όταν υπάρχουν ομοιόμορφες τιμές, ο καταναλωτής να μην έχει το δικαίωμα επιλογής.

## **4. Το δικαίωμα της αποζημίωσης**

Οι καταναλωτές πρέπει να παίρνουν συμβουλές και βοήθεια σε σχέση με τις ασθένειες και τους τραυματισμούς που μπορεί να προκληθεί από τη χρησιμοποίηση ελαττωματικών προϊόντων ή ανεπαρκών υπηρεσιών.

Πρέπει να ληφθούν μέτρα έτσι ώστε ο καταναλωτής να αποζημιώνεται για τέτοιους τραυματισμούς με γρήγορη αποτελεσματική και φτηνή διαδικασία.

## **5. Το δικαίωμα της εκπαίδευσης**

Το δικαίωμα απόκτησης γνώσεων και δεξιοτήτων, η δημιουργία καταναλωτικής συνείδησης είναι απαραίτητη για να είναι ο καταναλωτής πληροφορημένος.

Τα σχολεία, τα μέσα μαζικής ενημέρωσης, το κράτος έχουν σημαντικό ρόλο να διαδραματίσουν και οφείλουν να εκπαιδεύσουν τον καταναλωτή.



## **6. το δικαίωμα της εκπροσώπησης**

Η κυβέρνηση πρέπει να ενθαρρύνει και να ενισχύει τις Οργανώσεις που εκπροσωπούν για να διαδραματίζουν ενεργό ρόλο στη διαμόρφωση της πολιτικής και στη λήψη αποφάσεων που αφορούν τους καταναλωτές.

## **7. Το δικαίωμα ενός Υγιεινού Περιβάλλοντος**

Ο καταναλωτής έχει δικαίωμα να ζει και να δουλεύει σ'ένα περιβάλλον που δεν είναι απειλητικό και επικίνδυνο.



## **6.2 Η προστασία των καταναλωτών στην Ευρωπαϊκή Ένωση:-**

### **Δέκα βασικές αρχές**

1. Αγοράστε ό,τι θέλετε, όπου θέλετε
2. Αν δεν λειτουργεί, στείλτε το πίσω
3. Υψηλά πρότυπα ασφαλείας για τα τρόφιμα και άλλα καταναλωτικά αγαθά
4. Να ξέρετε τι τρώτε
5. Οι συμβατικοί όροι πρέπει να είναι δίκαιοι για τους καταναλωτές
6. Ορισμένες φορές οι καταναλωτές μπορούν να αλλάξουν γνώμη
7. Να γίνει πιο εύκολη η σύγκριση των τιμών
8. Οι καταναλωτές δεν πρέπει να παραπλανώνται
9. Προστασία κατά τις διακοπές
10. Πραγματική αποκατάσταση στην περίπτωση διασυνοριακών διαφορών



### 6.3. Οι στόχοι της Ευρωπαϊκής πολιτικής

Η Ευρωπαϊκή πολιτική για τα τρόφιμα πρέπει να επιδιώκει τους ακόλουθους τέσσερεις στόχους:

#### 1. Προστασία της δημόσιας υγείας και αυξημένη ασφάλεια τροφίμων.

- ✓ Η Λευκή Βίβλος αναγνωρίζει τις βασικές αρχές για την αυξημένη ασφάλεια των τροφίμων. Όλοι οι συμμετέχοντες στην τροφική αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένων και των προμηθευτών της γεωργικής παραγωγής, είναι συνυπεύθυνοι για να διασφαλίσουν ότι οι έλεγχοι είναι σε θέση να εγγυηθούν αυξημένη ασφάλεια τροφίμων σε όλα τα στάδια .
- ✓ Οι αρχές της αυξημένης ασφάλειας των τροφίμων θα πρέπει κατ' αρχήν να είναι δεσμευτικές για όλους και να εφαρμόζονται με συνέπεια σε όλη την τροφική αλυσίδα, συμπεριλαμβανομένης της πρωτογενούς παραγωγής και των προμηθευτών της. Τα κενά στη νομοθετική ρύθμιση της αυξημένης ασφάλειας των τροφίμων, που προέρχονται από το κομμάτι αυτό, θα πρέπει ν' αντιμετωπιστούν κατά προτεραιότητα.

#### 2. Αντικειμενική ενημέρωση και αποκατάσταση της εμπιστοσύνης του καταναλωτή

- ✓ Η απόλυτη διαφάνεια στη λήψη αποφάσεων θα διευκολύνει τη μεγαλύτερη συμμετοχή των ειδικών και θα ενδυναμώσει την εμπιστοσύνη του κοινού, τόσο στην πολιτική για την αυξημένη ασφάλεια, όσο και στα Όργανα και τους μηχανισμούς που θα είναι υπεύθυνοι για την εφαρμογή και την ανάπτυξή του.
- ✓ Η δημιουργία σταθερού μηχανισμού επικοινωνίας και αλληλοενημέρωσης με τα ΜΜΕ, πιστεύουμε ότι θα συνεισφέρει ουσιαστικά στην αντικειμενικότερη ενημέρωση του καταναλωτή για το αυξημένο επίπεδο ασφάλειας, που ήδη απολαμβάνει σήμερα στη



διατροφή του και για την αξιολόγηση του κάθε κινδύνου σε περιπτώσεις κρίσεων.

- ✓ Τα ενδιαφερόμενα μέρη, θα πρέπει να εμπλακούν στη διαχείριση αυτού του συστήματος για τα τρόφιμα συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης των κρίσεων, κατ' εφαρμογή της αρχής της πρόληψης.
- ✓ Η Ευρωπαϊκή Υπηρεσία (Αρχή) Τροφίμων πρέπει να παρέχει στους αρμόδιους για τη διαχείριση των κινδύνων, σύγχρονες επιστημονικές συμβουλές που θα θεωρούνται αδιαπραγμάτευτες και οριστικές. Είναι απαραίτητο η επιστημονική γνώση ν' αναγνωρίζεται, ως ακρογωνιαίος λίθος, για τη θέσπιση κι εφαρμογή της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τον καθορισμό της πολιτικής τροφίμων.
- ✓ Πληροφορίες σχετικά με τη σύνθεση των τροφίμων και την ασφαλή αποθήκευση και χρήση τους πρέπει να δίνονται στον καταναλωτή, προκειμένου να επιλέγει εν γνώση του. Η επισήμανση είναι ένα μέσο περιορισμένων δυνατοτήτων για την ενημέρωση του καταναλωτή, γι' αυτό είναι βασική προτεραιότητα η νέα προσέγγισή της. Εναλλακτικές μέθοδοι μπορεί να χρησιμοποιηθούν για την επίτευξη του ίδιου στόχου.
- ✓ Η Λευκή Βίβλος δεν αντιμετωπίζει ικανοποιητικά το θέμα της διαχείρισης των κρίσεων, ούτε διευκρινίζει επαρκώς ότι υπεύθυνη πρέπει να είναι η Επιτροπή.

### **3.Λειτουργία της Ενιαίας Αγοράς**

- ✓ Η εφαρμογή της Λευκής Βίβλου προϋποθέτει ένα συνολικό σύστημα διαχείρισης με ξεκάθαρη άποψη για την ηγεσία του. Συνεπώς για την επιτυχή εφαρμογή του, πρέπει να διευκρινιστούν με σαφήνεια οι ρόλοι της Επιτροπής του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σε συνδυασμό με την Ευρωπαϊκή Υπηρεσία Τροφίμων, καθώς και όσων άλλων εμπλέκονται.



- ✓ Η εφαρμογή μιας ευρωπαϊκής πολιτικής για τα τρόφιμα θα καταστεί δυνατή, μόνο εάν η απαραίτητη εμπειρία και τα μέσα είναι διαθέσιμα. Πρέπει να εντοπιστούν οι προτεραιότητες, προκειμένου να επιτευχθεί το προτεινόμενο πλάνο δράσης.
- ✓ Η νομοθεσία των τροφίμων πρέπει να προκύπτει μέσα από κατάλληλες διαδικασίες ανάλυσης των κινδύνων, που θα εφαρμόζονται σύμφωνα με διεθνώς αναγνωρισμένες αρχές.
- ✓ Οι νομοθετικές προτάσεις πρέπει να διέπονται από την αρχή της αναλογικότητας προς τους κινδύνους. Όταν θεσπίζονται νέα νομοθετικά μέτρα πρέπει να εφαρμόζεται ένα σύστημα «ορθής κανονιστικής πρακτικής». Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στα εναλλακτικά μέτρα παρέμβασης.
- ✓ Κατά την επικοινωνία πρέπει να διατηρείτε ισορροπία, αναγνωρίζοντας, τόσο την ανάγκη για διαφάνεια, όσο και τον σεβασμό στην εμπιστευτικότητα .
- ✓ Η αρχή της αμοιβαίας αναγνώρισης θα πρέπει να εφαρμόζεται συστηματικά. Ένας αποτελεσματικός μηχανισμός πρέπει να εφαρμοστεί για την ταχεία αντιμετώπιση των εμποδίων στη διακίνηση των προϊόντων. Η Επιτροπή θα πρέπει να επιμείνει στην κατάργηση ιδιαίτερα της εθνικής νομοθεσίας που δημιουργεί τα τεχνικά εμπόδια στην ελεύθερη διακίνηση των προϊόντων.

#### 4. Προώθηση της καινοτομίας.

- ✓ Η σημασία της καινοτομίας στον κλάδο των Τροφίμων και η ανάγκη θέσπισης ενός κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου γι' αυτή τη διαδικασία πρέπει να εκφράζεται μέσα από την Ευρωπαϊκή πολιτική για τα τρόφιμα. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και τα άλλα Κοινοτικά Όργανα θα πρέπει να πάρουν θέση επί του θέματος, εάν θέλουν η πολιτική που προτείνουν να πετύχει.



- ✓ Ο εκσυγχρονισμός του ευρωπαϊκού συστήματος για την αυξημένη ασφάλεια των τροφίμων και η αναθεώρηση του νομοθετικού και κανονιστικού πλαισίου της Κοινότητας είναι το κλειδί για την επιτυχημένη εφαρμογή της Λευκής Βίβλου. Το κανονιστικό πλαίσιο πρέπει να είναι ευέλικτο, ώστε να δίνει τη δυνατότητα στην αγορά να υιοθετεί άμεσα τις εξελίξεις στην επιστημονική γνώση και να υποστηρίζει την καινοτομία. Υπάρχει ιδιαίτερη να επανακαθοριστούν οι διαδικασίες έγκρισης, ώστε να γίνουν πιο συνεπείς και αποτελεσματικές.
- ✓ Τεκμηριωμένοι ισχυρισμοί περί διατροφής και υγείας, καθώς και προσθήκες θρεπτικών συστατικών(βιταμίνες-ιχνοστοιχεία)θα πρέπει να επιτρέπονται σε ευρωπαϊκή κλίμακα, ανταποκρινόμενοι στην απαίτηση του καταναλωτή για καινοτομία που θα αποβαίνει προς όφελός του.
- ✓ Εάν οι διατροφικές απαιτήσεις θεωρηθούν μέρος της πολιτικής για τα τρόφιμα οι ευρωπαϊκές διατροφικές διαφορές θα πρέπει να ληφθούν υπ'όψιν. Οι διατροφικές οδηγίες θα πρέπει κατά κύριο λόγο να προάγουν μια υγιεινή και ισορροπημένη διαίτα. Οι οδηγίες διατροφής σε εθνικό επίπεδο χρειάζεται να συμπληρωθούν από εκπαιδευτικά προγράμματα διατροφής, προκειμένου να καταστούν αποτελεσματικές.



#### **6.4. Τα κριτήρια που επικρατούν στην αγορά**

Γενικά τα κριτήρια που καθορίζουν την επιλογή των Ευρωπαϊών καταναλωτών, σύμφωνα με τα αποτελέσματα του Ευρωβαρομέτρου, για την αγορά αγροτικών προϊόντων και τροφίμων είναι η προέλευση, η τιμή και το σήμα της πιστοποίησης.

Συγκεκριμένα για το 30% των Ευρωπαίων η προέλευση, (χώρα ή περιοχή) αποτελεί σημαντικό κριτήριο για την επιλογή, το οποίο ωστόσο διαφέρει ανάλογα με τη φύση των προϊόντων. Για παράδειγμα αποτελεί σημαντικό κριτήριο επιλογής όσον αφορά τα οπωροκηπευτικά, το μέλι, το τυρί, τα αλλαντικά, το κρέας αλλά παίζει μικρότερο ρόλο για την μπύρα, τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και προμαγειρεμένα φαγητά.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του βαρόμετρου, το 76% των Ευρωπαίων αγοραστών δηλώνει ότι καταναλώνει τρόφιμα που παράγονται με αυθεντικό τρόπο, από τους οποίους 31% συχνά και 45% ευκαιριακά.

Γενικά, για τους καταναλωτές αποτελεί εγγύηση η καταγωγή ενός προϊόντος ακόμη και για την ποιότητά του. Συγκεκριμένα ένας στους δύο Ευρωπαίους δηλώνει αυξημένη εμπιστοσύνη για ένα προϊόν εάν παρέχονται εγγυήσεις για την προέλευση ή την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής/παρασκευής του από την Ε.Ε. Αυτό δείχνει ότι οι Ευρωπαίοι προτιμούν τα προϊόντα που παρασκευάζονται με παραδοσιακή μέθοδο και αναζητούν πληροφορίες σχετικά με αυτά, κατά κύριο λόγο στην ετικέτα τους. Αυτή την στιγμή υπάρχουν περισσότερα από 500 προϊόντα από τα 15 μέλη κράτη, προστατευόμενα από τα Συστήματα Αξιολόγησης και Προστασίας της Ε.Ε, εκ των οποίων 80 περίπου είναι ελληνικά.

Η πρωτοβουλία για την αίτηση καταχώρησης επαφίεται στους επαγγελματίες παραγωγούς, οι οποίοι καταρτίζουν φάκελο με λεπτομερή σαφή περιγραφή του προϊόντος (περιοχή, όνομα, περιγραφή πρώτης ύλης και των χρησιμοποιούμενων συστατικών, μεθόδων επεξεργασίας). Οι αιτήσεις αυτές εξετάζονται σε εθνικό επίπεδο και στη συνέχεια υποβάλλονται για έγκριση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.





#### **6.4. Τα κριτήρια που επικρατούν στην αγορά**

Γενικά τα κριτήρια που καθορίζουν την επιλογή των Ευρωπαϊών καταναλωτών, σύμφωνα με τα αποτελέσματα του Ευρωβαρομέτρου, για την αγορά αγροτικών προϊόντων και τροφίμων είναι η προέλευση, η τιμή και το σήμα της πιστοποίησης.

Συγκεκριμένα για το 30% των Ευρωπαίων η προέλευση, (χώρα ή περιοχή) αποτελεί σημαντικό κριτήριο για την επιλογή, το οποίο ωστόσο διαφέρει ανάλογα με τη φύση των προϊόντων. Για παράδειγμα αποτελεί σημαντικό κριτήριο επιλογής όσον αφορά τα οπωροκηπευτικά, το μέλι, το τυρί, τα αλλαντικά, το κρέας αλλά παίζει μικρότερο ρόλο για την μπύρα, τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και προμαγειρεμένα φαγητά.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα του βαρόμετρου, το 76% των Ευρωπαίων αγοραστών δηλώνει ότι καταναλώνει τρόφιμα που παράγονται με αυθεντικό τρόπο, από τους οποίους 31% συχνά και 45% ευκαιριακά.

Γενικά, για τους καταναλωτές αποτελεί εγγύηση η καταγωγή ενός προϊόντος ακόμη και για την ποιότητά του. Συγκεκριμένα ένας στους δύο Ευρωπαίους δηλώνει αυξημένη εμπιστοσύνη για ένα προϊόν εάν παρέχονται εγγυήσεις για την προέλευση ή την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής/παρασκευής του από την Ε.Ε. Αυτό δείχνει ότι οι Ευρωπαίοι προτιμούν τα προϊόντα που παρασκευάζονται με παραδοσιακή μέθοδο και αναζητούν πληροφορίες σχετικά με αυτά, κατά κύριο λόγο στην ετικέτα τους. Αυτή την στιγμή υπάρχουν περισσότερα από 500 προϊόντα από τα 15 μέλη κράτη, προστατευόμενα από τα Συστήματα Αξιολόγησης και Προστασίας της Ε.Ε, εκ των οποίων 80 περίπου είναι ελληνικά.

Η πρωτοβουλία για την αίτηση καταχώρησης επαφίεται στους επαγγελματίες παραγωγούς, οι οποίοι καταρτίζουν φάκελο με λεπτομερή σαφή περιγραφή του προϊόντος (περιοχή, όνομα, περιγραφή πρώτης ύλης και των χρησιμοποιούμενων συστατικών, μεθόδων επεξεργασίας). Οι αιτήσεις αυτές εξετάζονται σε εθνικό επίπεδο και στη συνέχεια υποβάλλονται για έγκριση στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ

### ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

#### 7.1 Προϊόντα στην Ελληνική αγορά και συμπεριφορά του Έλληνα καταναλωτή.

Η επάρκεια της τροφής υπήρξε για πολλά χρόνια πρώτιστη αγωνία του ανθρώπου, επηρεάζοντας αποφασιστικά τις πολιτικές των κρατών για την ανάπτυξη της γεωργίας και την παραγωγή τροφίμων. Με τη βοήθεια της επιστήμης επιτεύχθηκε αλματώδης αύξηση της παραγωγής, που σήμερα πια υπερκαλύπτει τις ανάγκες των λαών. Προτεραιότητα σήμερα είναι η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τη δημιουργία υψηλού ανταγωνισμού στις διεθνείς αγορές, τη διεύρυνση της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τις αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή και υγιεινά προϊόντα, αποτελεί νέα πραγματικότητα για την ευρωπαϊκή γεωργία.

Η μεταρρύθμιση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) επιδιώκει να ανταποκριθεί στις νέες υποχρεώσεις απέναντι σε παραγωγούς και καταναλωτές. Η νέα ΚΑΠ συνδέει την καταβολή των ενισχύσεων με την τήρηση, εκ μέρους των παραγωγών, των κοινοτικών κανόνων για την προστασία του περιβάλλοντος, την ασφάλεια των τροφίμων και τη δημόσια υγεία. Προσαρμοζόμενοι στο νέο περιβάλλον οι Έλληνες παραγωγοί μπορούν να δημιουργήσουν τις προϋποθέσεις μιας βιώσιμης δραστηριότητας, όπου η ποιότητα και οι τιμές των παραγόμενων αγροτικών προϊόντων θα εξασφαλίσουν την ανταγωνιστικότητά τους στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά. Η παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, που αποδεικνύουν με την πιστοποίηση την ποιοτική τους ανωτερότητα, μπορεί να αποτελέσει τον κύριο άξονα ανάπτυξης της νέας ελληνικής γεωργίας.

Τα καταστήματα πώλησης προϊόντων φυτικής προέλευσης, όπως τα μανάβικα και τα σούπερ μάρκετ, διατηρούν αυστηρούς κανόνες συντήρησης των προϊόντων αυτών, έτσι ώστε να εξασφαλίζουν στον πελάτη την καλύτερη



ποιότητά τους. Μετά είναι ευθύνη του καταναλωτή να διατηρήσει την ποιότητα αυτή.

Ο καταναλωτής, όταν αγοράζει προϊόντα, πρέπει να υπάρχει η σήμανση καθώς και το σήμα πιστοποίησης πράγμα που θα τον προσελκύσει για να τα αγοράσει. Ο καταναλωτής πρέπει να γνωρίζει όλες εκείνες τις πληροφορίες που του δίνουν τη δυνατότητα να επιλέγει αυτό το οποίο ανταποκρίνεται στις ανάγκες του με τον καλύτερο τρόπο.

Ιδιαίτερα χρήσιμο για τους καταναλωτές είναι να διαβάζουν με προσοχή την ετικέτα όπου θα αναγράφονται όλες οι πληροφορίες για την προέλευση, τρόπο παραγωγής, σύσταση, για να έχει πλήρη γνώση για τα προϊόντα τα οποία αγοράζει. Πρέπει να αποφεύγει τα προϊόντα εκείνα τα οποία είναι χωρίς επισήμανση, άγνωστης προέλευσης, διότι ενδέχεται να είναι νοθευμένα ή ακατάλληλα.

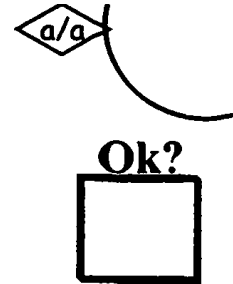
Στις ετικέτες των φυτικών προϊόντων αναγράφονται υποχρεωτικά οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Η καθαρή ποσότητα.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και, για προϊόντα που μπορεί να υποστούν αλλοίωση, η τελική χρονολογία ανάλωσης.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Τα στοιχεία του παραγωγού, του πωλητή ή γενικά κάποιου υπεύθυνου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψη του μπορεί να παραπλανήσει τον καταναλωτή.



## 7.2 ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

# Ερωτηματολόγιο



1 Αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης :

Ναι  ↔  Όχι

2 Πόσο συχνά αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης:

2a  / Ημέρα      2b  / Εβδομάδα      2c  / Μήνα

Ποια προϊόντα φυτικής προέλευσης προτιμάτε ; (%)

3  Βιολογικά      4  Π.Ο.Π.      5  Π.Γ.Ε.  
6  Ε.Π.Π.Ε.      7  Μεταλλαγμένα      8  Γενετικά μη τροποποιημένα  
9  Άλλα

10 Αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης χωρίς σήμανση:

Όχι       Ναι      

12 Βαθμός ικανοποίησης ως προς την σήμανση;

--	--	--	--	--



13 Στα προϊόντα που αγοράζετε αναγράφεται η χώρα προέλευσης;

Οχι       Ναι

14

Με ποια κριτήρια προβαίνετε στην αγορά προϊόντων φυτικής προέλευσης ;

15 ΠΟΙΟΤΗΤΑ      16 ΠΟΙΟΤΗΤΑ / ΤΙΜΗ






Καλή :	Προσιτή τιμή:
Μέτρια :	Αδιαφορώ ως προς την τιμή:
Κακή :	Μόνο χαμηλή τιμή:

Ποιά κριτήρια ποιότητας λαμβάνετε υπόψη κατά την αγορά;

17

Νωπότητα:	Χρώμα:
Μέγεθος :	Οσμή :
	Γεύση :

18

Βαθμός ικανοποίησης ως προς την τιμή των προϊόντων;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					

19 Ηλικία ;

20 Φύλο ;

21 Επάγγελμα ;



### 7.3 ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ (Κρίσιμα σημεία)

Στην έρευνα συμμετείχαν 100 καταναλωτές, από την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία. Η έρευνα πραγματοποιήθηκε το χρονικό διάστημα 1/3/2005-31/8/2005. Οι συμμετέχοντες ήταν κυρίως Δημόσιοι Υπάλληλοι και κυρίως γυναίκες.

Στην πρώτη ερώτηση ρωτήσαμε τους καταναλωτές αν αγοράζουν προϊόντα φυτικής προέλευσης. Στη δεύτερη ερώτηση που ακολουθεί ρωτήσαμε πόσο συχνά αγοράζουν οι καταναλωτές, τέτοια προϊόντα. Οι επόμενες ερωτήσεις από την τρίτη-ένατη αφορούσαν τις κατηγορίες των προϊόντων τις οποίες προτιμούν. Οι κατηγορίες προϊόντων είναι οι εξής: Βιολογικά, Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε), Ειδικά Παραδοσιακά Προϊόντα Εγγυημένα (Ε.Π.Π.Ε), Μεταλλαγμένα, Γενετικά μη τροποποιημένα και τέλος οποιαδήποτε άλλη κατηγορία προϊόντων προτιμούν και δεν αναφερόταν στο ερωτηματολόγιο.

Η δέκατη ερώτηση αναφερόταν στη σήμανση αν υπάρχει ή όχι και σε ποια από τα προϊόντα φυτικής προέλευσης. Η δωδέκατη αναφερόταν στο πόσο ικανοποιημένοι είναι οι καταναλωτές σχετικά με τη σήμανση. Οι βαθμοί ικανοποίησης ήταν: πολύ ικανοποιημένος, αρκετά ικανοποιημένος, μέτρια ικανοποιημένος, λίγο ικανοποιημένος, καθόλου ικανοποιημένος.

Η δέκατη τρίτη και δέκατη τέταρτη ερώτηση αναφερόταν στη χώρα προέλευσης των προϊόντων.

Η δέκατη πέμπτη και δέκατη έκτη ερώτηση αναφέρονται στο κυριότερο κριτήριο επιλογής των καταναλωτών που τους απασχολεί και αυτό είναι η ποιότητα καθώς και ο συσχετισμός της ποιότητας σε σχέση με την τιμή αγοράς των προϊόντων.

Η δέκατη έβδομη ερώτηση εξετάζει τα κύρια κριτήρια ποιότητας τα οποία είναι η νωπότητα, το μέγεθος, το χρώμα, η οσμή και η γεύση, κριτήρια που απασχολούν τον καταναλωτή όταν επιλέγει τα προϊόντα.

Ο βαθμός ικανοποίησης ως αναφορά την τιμή ήταν η επόμενη ερώτηση.

Οι τελευταίες ερωτήσεις αναφερόταν στην ηλικία, το επάγγελμα καθώς και το φύλο του Έλληνα καταναλωτή. Η ηλικία ήταν δύσκολο να απαντηθεί από το μεγαλύτερο ποσοστό των καταναλωτών αλλά με τη δική μου παρέμβαση ότι το ερωτηματολόγιο είναι απρόσωπο δινόταν και η απάντηση.



## 7.4 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

a/a

# Ερωτηματολόγιο

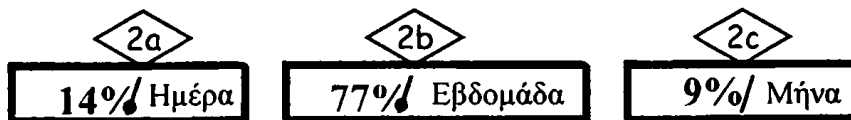
Ok?

### ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (%)

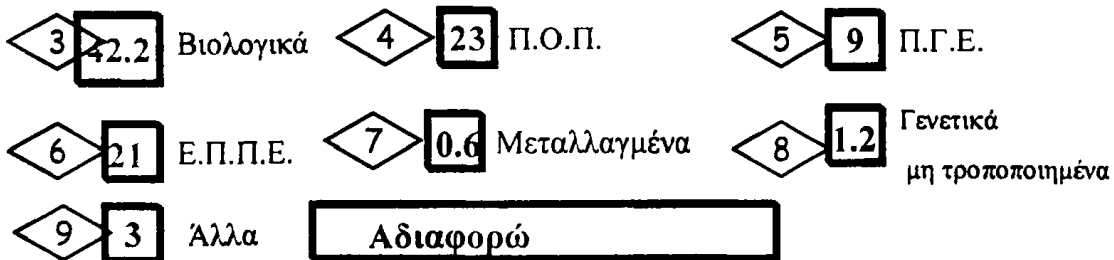
1 Αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης :



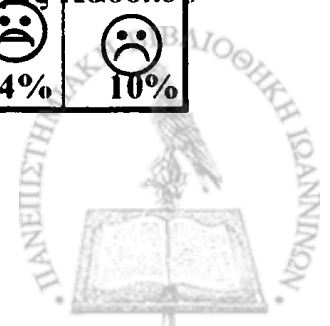
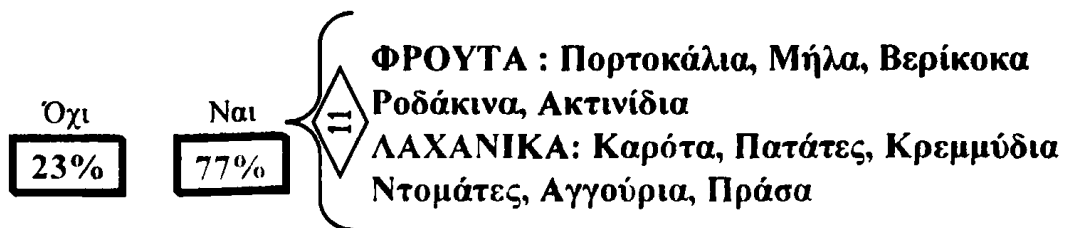
2 Πόσο συχνά αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης:



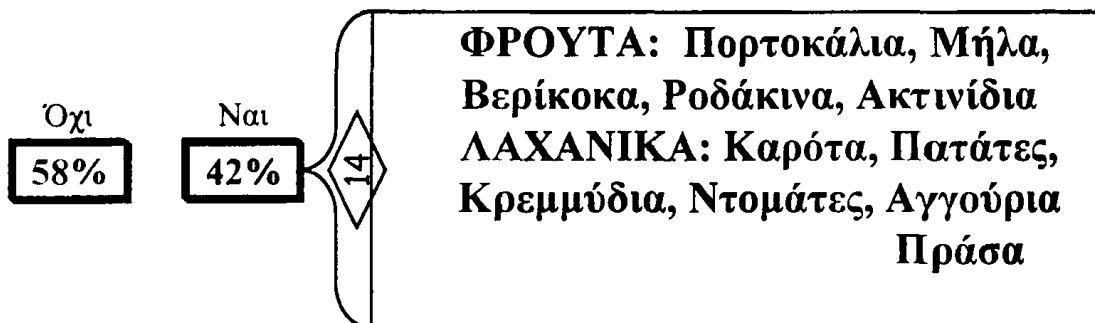
Ποια προϊόντα φυτικής προέλευσης προτιμάτε ; (%)



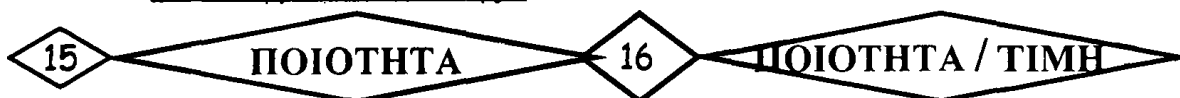
10 Αγοράζετε προϊόντα φυτικής προέλευσης χωρίς σήμανση:



13 Στα προϊόντα που αγοράζετε αναγράφεται η χώρα προέλευσης:



Με ποια κριτήρια προβαίνετε στην αγορά προϊόντων φυτικής προέλευσης :



Καλή : 63%	Προσιτή τιμή: 44%
Μέτρια : 31%	Αδιαφορώ ως προς την τιμή:44%
Κακή : 6%	Μόνο χαμηλή τιμή: 12%

Ποιά κριτήρια ποιότητας λαμβάνετε υπόψη κατά την αγορά:

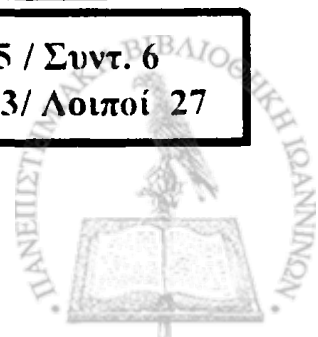
17	Νωπότητα: 50.8% Μέγεθος : 11.1%	Χρώμα: 17.5% Οσμή : 15.9% Γεύση : 4.7%
----	------------------------------------	--

18	Βαθμός ικανοποίησης ως προς την τιμή των προϊόντων;	ΠΚ	ΑΚ	Μέτριος	Λίγος	Καθόλου
		3%	4%	32%	27%	34%

19 Ηλικία :  
15 - 69

20 Φύλο :  
32Α / 68Θ

21 Επάγγελμα :  
ΔΥ 29 / ΙΥ 15 / Συντ. 6  
Οικ. 20/Αγρ. 3/ Λοιποί 27





## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΟΟ

### 8.ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

-Όλοι οι ερωτηθέντες έχουν αγοράσει προϊόντα φυτικής προέλευσης. Και το συγκριτικά μεγαλύτερο ποσοστό αυτών αγοράζει με συχνότητα μια φορά την εβδομάδα.

-Αναφορικά με την προτίμηση των Ελλήνων καταναλωτών (Σχεδ. Α) την πρώτη θέση κατέχουν τα βιολογικά προϊόντα και ακολουθούν τα προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), καθώς και τα Παραδοσιακά προϊόντα κάθε περιοχής (Ε.Π.Π.Ε). Η αγορά Μεταλλαγμένων αποτελεί μικρό ως ασήμαντο ποσοστό.

-Τρεις στους τέσσερεις καταναλωτές ερωτηθέντες σχετικά με τη σήμανση των φυτικών προϊόντων απάντησαν ότι αγοράζουν προϊόντα χωρίς σήμανση και τα περισσότερα αυτών είναι φρούτα και λαχανικά.

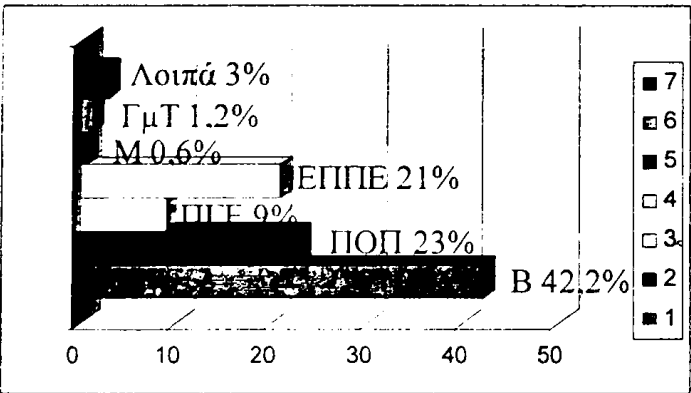
-Χαρακτηριστικό είναι ότι ερωτούμενοι αν είναι ευχαριστημένοι από τη σήμανση των προϊόντων, το 43% απαντάει θετικά καθώς και ένα 23% δείχνει επίσης ικανοποιημένο (Σχεδ. Β). Γεγονός που έρχεται σε απόλυτη αντίθεση με τη γνώση του Έλληνα καταναλωτή ως προς την έννοια και το περιεχόμενο της σήμανσης.

- A. Ερωτηθέντες αν αναγράφεται η χώρα προέλευσης 6 στους 10 καταναλωτές αγοράζουν προϊόντα χωρίς να γνωρίζουν τη χώρα παραγωγής.
- B. Το βασικό κριτήριο αγοράς των προϊόντων αποτελεί ο έλεγχος από την πλευρά του καταναλωτή της ποιότητας και ο συσχετισμός από τον ίδιο της ποιότητας με την τιμή της αγοράς του προϊόντος .



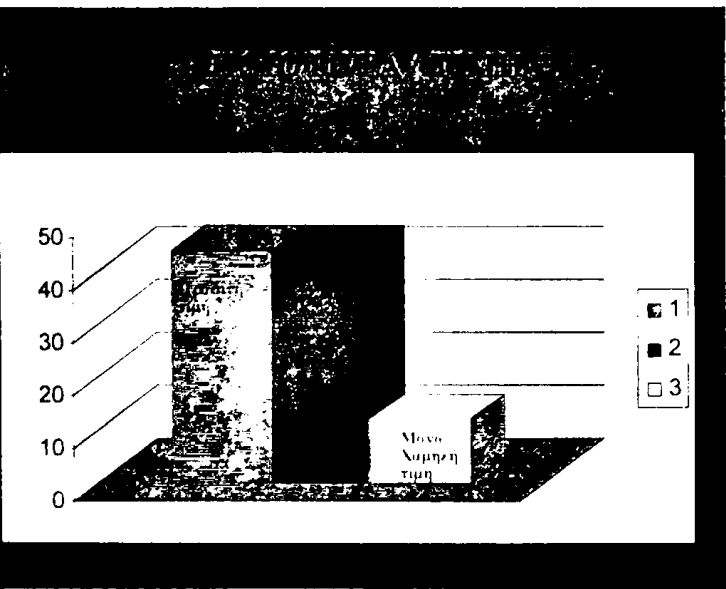
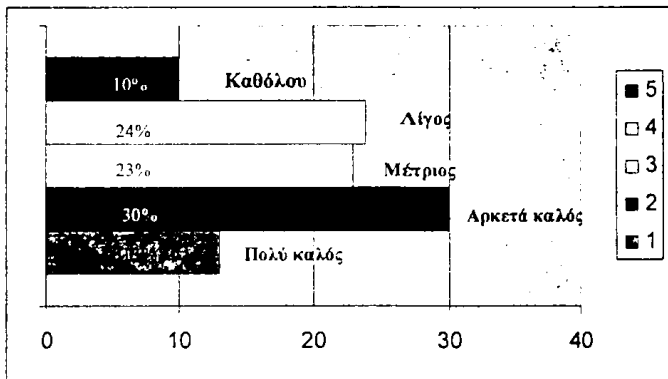
Σχεδιάγραμμα Α

ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ



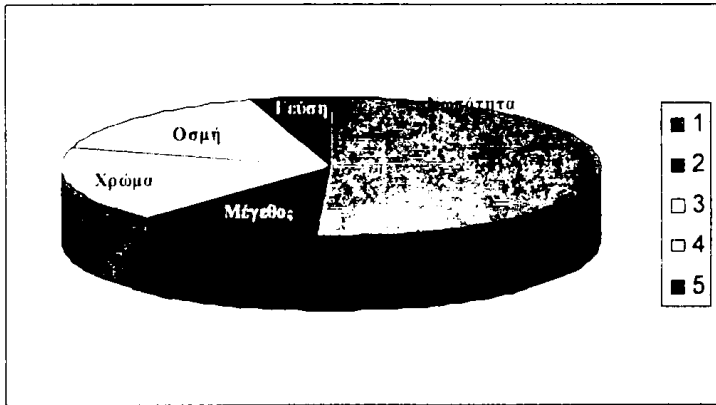
Σχεδιάγραμμα Β

ΒΑΘΜΟΣ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ



Σχεδιάγραμμα Γ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Σχεδιάγραμμα Δ



Σχετικά με το πρώτο ο καταναλωτής αναφέρεται μόνο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (Σχεδ. Δ), δηλαδή τη νωπότητα, το μέγεθος, το χρώμα, την οσμή και τη γεύση του και παντελώς αγνοεί τον τρόπο παραγωγής ( εάν έγινε χρήση λιπασμάτων, ορμονών, εντομοκτόνων κ.λ.π.), τις συνθήκες συσκευασίας, συντήρησης και μεταφοράς του προϊόντος, την ύπαρξη η όχι υγειονομικού ελέγχου και τελικά τη διατροφική αξία του προϊόντος.

-Ως αναφορά το συσχετισμό ποιότητας/τιμής, (Σχεδ. Γ) ο Έλληνας καταναλωτής ενδιαφέρεται για καλή ποιότητα με προσιτή τιμή σε ποσοστό 44%.Ενώ ένα επίσης ποσοστό 44% αδιαφορεί στην τιμή αρκεί η ποιότητα του προϊόντος να είναι ενδεδειγμένη. Μόνο ένα 12% των καταναλωτών αγοράζουν όταν οι τιμές είναι χαμηλές.

-Ο βαθμός ικανοποίησης ως προς την τιμή σε συντριπτικά μεγάλο ποσοστό βρέθηκε από καθόλου έως μέτριος (Σχεδ. Ε).

-Στην παρούσα έρευνα (Σχεδ. ΣΤ) ερωτήθηκαν όλες οι ηλικίες που μπορούσαν να έχουν αγοραστική δυνατότητα (χρήματα) και άποψη ήτοι από 15-70 ετών, με την πλειοψηφία να ανήκουν στις παραγωγικές ομάδες του πληθυσμού από 30-50 ετών.

-Το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτηθέντων (Σχεδ. Ζ) ήταν γυναίκες που παραδοσιακά ασχολούνται με την αγορά τροφίμων του νοικοκυριού τους και διέθεταν ίδιο εισόδημα ως εργαζόμενες στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα, δηλαδή σε ποσοστό 44% (Σχεδ. Η).

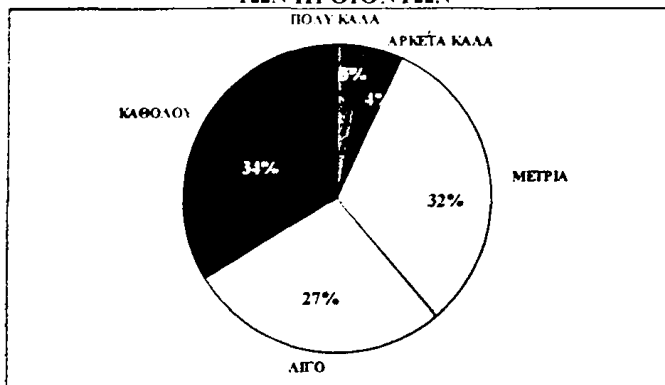
Βάση των ανωτέρω τα συμπεράσματα της παρούσας έρευνας αποδεικνύουν ότι ο σύγχρονος καταναλωτής

- Ενδιαφέρεται για τα βιολογικά προϊόντα, Π.Ο.Π, Ε.Π.Π.Ε.
- Αγοράζει χωρίς σήμανση (φυτικά προϊόντα).
- Αγνοεί τη έννοια της σήμανσης.
- Αποφασίζει βάση της τιμής αγοράς.

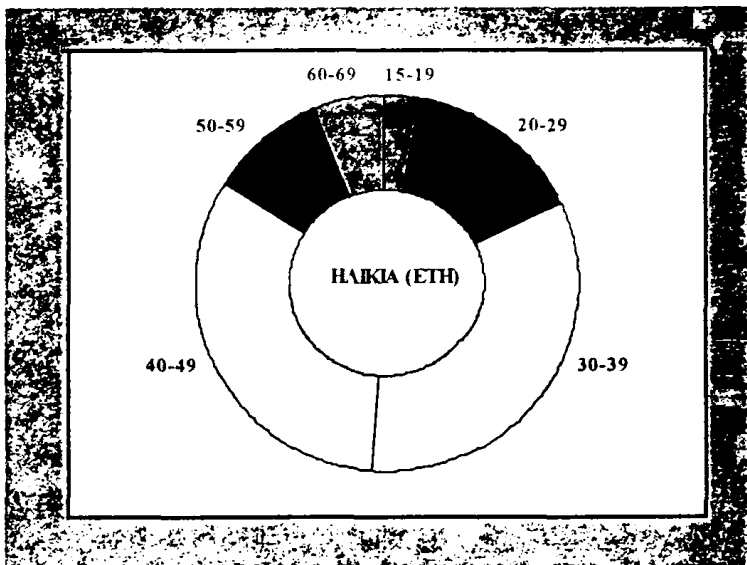


**Σχεδιάγραμμα Ε**

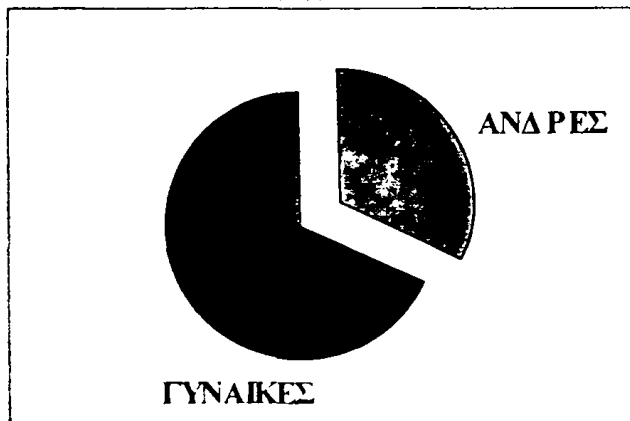
**ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**



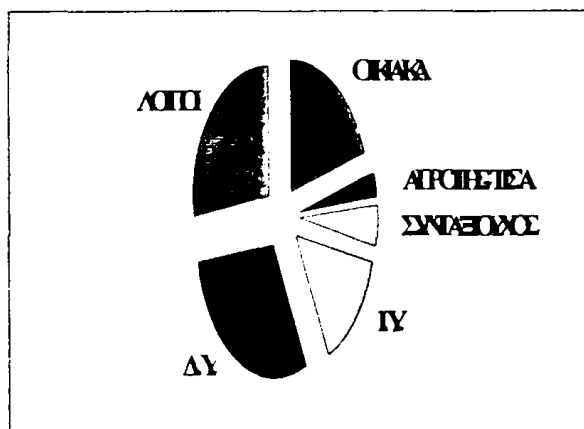
**Σχεδιάγραμμα ΣΤ**



**ΦΥΛΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ**



**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ**



**Σχεδιάγραμμα Ζ**

**Σχεδιάγραμμα Η**



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. GREENPEACE.2004. Οι νέοι Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί για τη Σήμανση και την Ιχνηλασιμότητα των Μεταλλαγμένων Τροφίμων Αθήνα.
2. ΚΕ.Π.ΚΑ..2004.Καταναλωτικά βήματα. Έκδοση Οκτωβρίου-Νοεμβρίου. Τεύχος 10-11.Θεσσαλονίκη.
3. ΚΕ.Π.ΚΑ.2004.Καταναλωτικά βήματα. Έκδοση Σεπτεμβρίου. Τεύχος 9.Θεσσαλονίκη.
4. Οδηγία- Κανονισμός 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου
5. Σφακιωτάκης Ε. 2000. Ολοκληρωμένη Παραγωγή Γεωργικών Προϊόντων-Οπωροκηπευτικών. Θεσσαλονίκη.
6. Τρόφιμα και Ποτά.2001.Ο Κύκλος των Αρωμάτων του Κρασιού. Έκδοση Μαΐου. Αρ. Τεύχους 245.Αθήνα.
7. Τρόφιμα και Ποτά.2001. Αναγκαία η Εκπαίδευση του καταναλωτή σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων. Έκδοση Σεπτεμβρίου. Αρ. Τεύχους 248.Αθήνα.
8. Τρόφιμα και Ποτά. 2002.Προϊόντα και Κανονισμοί. Έκδοση Σεπτεμβρίου. Αρ. Τεύχους 259. Αθήνα.
9. Τρόφιμα και Ποτά. 2004. Η πραγματική Μεσογειακή Διατροφή και η σημασία της για την Ελλάδα. Έκδοση Νοεμβρίου. Αρ. Τεύχους 282. Αθήνα.
10. Τρόφιμα και Ποτά.2005.Αποδοτικότερες Τοποθετήσεις στην αγορά για το Ελαιόλαδο. Έκδοση Φεβρουαρίου. Αρ. Τεύχους 285. Αθήνα.
11. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.2000.AGROCERT. Αθήνα.
12. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, AGROCERT-ΟΠΕΓΕΠ.2000-2006.Βιολογική Γεωργία. Αθήνα.



13. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, AGROCERT-ΟΠΕΓΕΠ.2000-2006.Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Γεωργική Παραγωγή. Αθήνα.
14. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, AGROCERT-ΟΠΕΓΕΠ.2000-2006. Προϊόντα ΠΟΠ,ΠΓΕ και ΕΠΠΕ. Αθήνα.

### **ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΩΝ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ**

<http://www.agrocert.gr/eul.htm>

<http://www.ebic.gr/pages/gr/bio-prod-gr.htm>

<http://www.ecca.gr/el/index.php?option>

<http://www.ert.gr/afieromata/consumers/advices.htm>

[http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/pourq\\_el.htm](http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/pourq_el.htm)

[http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/el\\_el.htm](http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/el_el.htm)

[http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/proda\\_el.htm](http://europa.eu.int/comm./agriculture/qual/el/proda_el.htm)

[http://europa.eu.int/comm/represent\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/represent_en.htm)

<http://europa.eu.int>

<http://www.2810.gr>

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/el/1vb/121090.htm>

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/el/1vb/121092.htm>

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/el/1vb/121154.htm>

<http://www.europa.eu.int/scadplus/leg/el/1vb/121189.htm>

[http://www.explo.gr/qu\\_article/041007005/darticle](http://www.explo.gr/qu_article/041007005/darticle)

<http://www.georgia-ktinotrofia.gr>

<http://www.greenfarm.gr/gr/one.htm>

<http://www.kkemi.gr/enviroment/metalagmena.htm>

<http://www.mpa.gr/article.htm1?doc id 487004>

[http://www.peo.org.cy/greek/index.php?prod\\_id=583&subject=standalone](http://www.peo.org.cy/greek/index.php?prod_id=583&subject=standalone)

<http://users.otenet.gr~daaf/daf biol.htm>

<http://users.thess.sch.gr/thomalekos/agora.htm>

[http://www.yassas.com/Newsletter/0802/08\\_02a.htm](http://www.yassas.com/Newsletter/0802/08_02a.htm)



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ – ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ



## Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων 6.5.2000

**ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Μαρτίου 2000 για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.**

Το ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ και το ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ, έχοντας υπόψη:

1. τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως
2. το άρθρο 95,
3. την πρόταση της Επιτροπής, τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (1),

Αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης (2),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

1. Η οδηγία 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 18ης Δεκεμβρίου 1978, περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή καθώς επίσης και τη διαφήμισή τους (3), έχει επανειλημμένα τροποποιηθεί κατά τρόπο ουσιαστικό (4). Είναι, ως εκ τούτου, σκόπιμη, για λόγους σαφήνειας και εξορθολογισμού, η κωδικοποίηση της εν λόγω οδηγίας.
2. Οι διαφορές μεταξύ των νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων είναι δυνατόν να εμποδίσουν την ελεύθερη κυκλοφορία των προϊόντων αυτών και ενδέχεται να δημιουργήσουν άνισους όρους ανταγωνισμού.
3. Η προσέγγιση των ανωτέρω νομοθεσιών είναι συνεπώς αναγκαία προκειμένου να ενισχυθεί η λειτουργία της εσωτερικής αγοράς.
4. Αντικείμενο της παρούσας οδηγίας πρέπει να είναι η θέσπιση των κοινοτικών κανόνων, γενικού και οριζοντίου χαρακτήρα που θα εφαρμόζονται στο σύνολο των τροφίμων που διατίθενται στο εμπόριο.
5. Του ν' αντίο οι κανόνες ειδικού και καθέτου χαρακτήρα που θα αφορούν μόνο μμερικά καθορισμένα τρόφιμα, πρέπει να θεσπισθούν στο πλαίσιο των διατάξεων που διέπουν τα προϊόντα αυτά.
6. Κάθε ρύθμιση σχετική με την επισήμανση των τροφίμων πρέπει να βασίζεται, πριν απ' όλα, στην αρχή της πληροφόρησης και της προστασίας των καταναλωτών.
7. Η αρχή αυτή συνεπάγεται ότι τα κράτη μέλη μπορούν να επιβάλουν, τηρώντας τους κανόνες της συνθήκης, γλωσσικές απαιτήσεις.
8. Μια λεπτομερής επισήμανση που αφορά την ακριβή φύση και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων, η οποία επιτρέπει στον καταναλωτή να επιλέγει με πλήρη επίγνωση, είναι το καταλληλότερο μέσο, δεδομένου ότι δημιουργεί τα λιγότερα εμπόδια στην ελευθερία των συναλλαγών.
9. Είναι ως εκ τούτου αναγκαίο να συνταχθεί ο κατάλογος των ενδείξεων που πρέπει να φέρονται κατ' αρχή στην επισήμανση όλων των τροφίμων.
10. Συνεπώς, ο οριζόντιος χαρακτήρας της παρούσας οδηγίας δεν επέτρεψε σε πρώτο στάδιο να περιληφθούν στις υποχρεωτικές ενδείξεις σε πρώτο στάδιο να περιληφθούν στις υποχρεωτικές ενδείξεις όλες όσες οφείλουν





- να περιλαμβάνονται στον κατάλογο που θα εφαρμόζεται κατ' αρχή στο σύνολο των τροφίμων, αλλά πρέπει σε ένα μεταγενέστερο στάδιο, να εκδοθούν κοινοτικές διατάξεις που να αποσκοπούν στη συμπλήρωση των κανόνων που θα ισχύουν επί του παρόντος.
11. Επί πλέον, σε περίπτωση μη υπάρξεως κοινοτικών κανόνων ειδικού χαρακτήρα, τα κράτη μέλη πρέπει να διατηρούν την ευχέρεια να προβλέπουν ορισμένες εθνικές διατάξεις που θα προστίθενται στις γενικές διατάξεις της παρούσης οδηγίας, απαιτείται όμως οι διατάξεις αυτές να υποβάλλονται σε κοινοτική διαδικασία.
  12. Η ανωτέρω κοινοτική διαδικασία πρέπει όμως να λάβει τη μορφή κοινοτικής αποφάσεως όταν ένα κράτος μέλος επιθυμεί να θεσπίσει νέα νομοθεσία.
  13. Είναι επιπλέον σκόπιμο να προβλεφθεί η δυνατότητα για τον κοινοτικό νομοθέτη, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, να παρεκκλίνει από ορισμένες υποχρεώσεις που έχουν θεσπισθεί γενικά.
  14. Οι κανόνες σημάσεως πρέπει επίσης να περιέχουν την απαγόρευση παραπλανήσεως του αγοραστή ή αποδόσεως στα τρόφιμα θεραπευτικών ιδιοτήτων· για να είναι αποτελεσματική η παραπάνω απαγόρευση, πρέπει αυτή να επεκταθεί και στην παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων αυτών.
  15. Προκειμένου να διευκολυνθούν οι συναλλαγές μεταξύ των κρατών μελών, μπορεί να προβλεφθεί ότι σε ένα στάδιο πριν από την πώληση στον τελικό καταναλωτή στην εξωτερική συσκευασία αναφέρονται μόνο τα ουσιώδη στοιχεία και ότι ορισμένες υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να συνοδεύουν ένα προσυσκευασμένο τρόφιμο αναγράφονται μόνο στα σχετικά εμπορικά έγγραφα.
  16. Τα κράτη μέλη πρέπει να διατηρήσουν την ευχέρεια, ανάλογα με τις τοπικές συνθήκες και τις πρακτικές περιστάσεις, να καθορίζουν τους τρόπους επισημάσεως των τροφίμων που πωλούνται χύμα. Ότι πρέπει, εν τούτοις, στην παραπάνω περίπτωση να εξασφαλίζεται η πληροφόρηση του καταναλωτή.
    - a. ΕΕ C 258 της 10.9.1999, σ. 12.
    - b. Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 18ης Ιανουαρίου 2000 (δεν έχει ακόμα δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα) και απόφαση του Συμβουλίου της 13ης Μαρτίου 2000.
    - c. ΕΕ L 33 της 8.2.1979, σ. 1· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 97/4/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 43 της 14.2.1997, σ. 21).
    - d. Βλέπε παράρτημα IV, μέρος Β. ΕΛ Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων 6.5.2000 L 109/30
  17. Προκειμένου να απλοποιηθεί και να επιταχυνθεί η διαδικασία, πρέπει να εξουσιοδοτηθεί η Επιτροπή να προβαίνει στη θέσπιση των μέτρων τεχνικού χαρακτήρα.



18. Τα απαιτούμενα μέτρα για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας θα πρέπει να θεσπιστούν σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/EK του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή (1).
19. Η παρούσα οδηγία δεν πρέπει να θίγει τις υποχρεώσεις των κρατών μελών όσον αφορά τις προθεσμίες ενσωμάτωσης των οδηγιών που παρατίθενται στο παράρτημα IV, μέρος Β,

## **ΕΞΕΔΩΣΑΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ**

### **Άρθρο 1**

1. Η παρούσα οδηγία αφορά την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται να παραδοθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή, καθώς επίσης και ορισμένα ζητήματα σχετικά με την παρουσίαση και τη διαφήμισή τους.
2. Η παρούσα οδηγία εφαρμόζεται επίσης και στα τρόφιμα που προορίζονται να παραδοθούν στα εστιατόρια, νοσοκομεία, κυλικεία και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, εφεξής καλούμενες «μονάδες ομαδικής εστίασης».
3. Κατά την έννοια της παρούσης οδηγίας νοείται ως:
  4. α) **«επισήμανση»**: οι μνείες, ενδείξεις, εμπορικά ή βιομηχανικά σήματα, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σ' ένα τρόφιμο και φέρονται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα,
  5. δακτύλιο ή περιλαίμια που συνοδεύουν ή αναφέρονται στο τρόφιμο αυτό.
  6. β) **«προσυσκευασμένο τρόφιμο»**: η μονάδα πωλήσεως που προορίζεται να παρουσιασθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και που αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία, μέσα στην οποία έχει τροποποιηθεί πριν από την προσφορά του προς πώληση, εφ' όσον η συσκευασία αυτή το καλύπτει ολικά ή μμερικά, αλλά κατά τρόπο που να μην είναι δυνατόν να τροποποιηθεί το περιεχόμενο, χωρίς να ανοιχτεί ή ένα τροποποιηθεί η συσκευασία.

### **Άρθρο 2**

1. Η επισήμανση και οι τρόποι σύμφωνα με τους οποίους πραγματοποιείται δεν πρέπει:
  - α) να είναι φύσεως τέτοιας, ώστε να οδηγεί σε πλάνη τον αγοραστή, ιδίως:
    - i) ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, την σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, την καταγωγή ή προέλευση, τον τρόπο παρασκευής ή λήψεως,
    - ii) με την απόδοση από τρόφιμο αποτελεσμάτων ή ιδιοτήτων που δεν έχει,
    - iii) με τον υπαινιγμό ότι το τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, ενώ στην πραγματικότητα όλα τα παρόμοια τρόφιμα έχουν αυτά τα ίδια χαρακτηριστικά.



β) με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων σχετικά με τα φυσικά μεταλλικά νερά και με τα τρόφιμα ειδικής διατροφής, να αποδίδει σε τρόφιμο ιδιότητες πρόληψης, αγωγής και θεραπείας οποιασδήποτε ανθρώπινης ασθένειας ή να επικαλείται τις ιδιότητες αυτές.

2. Το Συμβούλιο, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 95 της συνθήκης συντάσσει κατάλογο, επιδεχόμενο περαιτέρω διεύρυνση, στον οποίο περιέχονται αναφορές των οποίων η χρήση, κατά την έννοια της παραγράφου 1, πρέπει να απαγορευθεί ή να περιορισθεί.
3. Οι απαγορεύσεις ή οι περιορισμοί που προβλέπονται στις παραγράφους 1 και 2 εφαρμόζονται επίσης:
  - α) στην παρουσίαση των τροφίμων και ιδίως στο σχήμα ή στην όψη που δίνεται σ' αυτά ή στη συσκευασία τους, στο υλικό συσκευασίας που χρησιμοποιήθηκε, στον τρόπο που είναι τροποποιημένα καθώς επίσης και στο χώρο εκθέσεώς τους,
  - β) στη διαφήμιση.

### Άρθρο 3

1. Η επισήμανση των τροφικών περιλαμβάνει, σύμφωνα με τους όρους και υπό την επιφύλαξη των παρεκλίσεων που προβλέπονται στα άρθρα 4 έως 17, τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:
  1. την ονομασία πωλήσεως.
  2. τον κατάλογο των συστατικών.
  3. την ποσότητα ορισμένων συστατικών ή κατηγοριών συστατικών σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 7.
  4. την καθαρή ποσότητα, για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα.
  5. την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή στην περίπτωση των τροφίμων που είναι μικροβιολογικώς εξαιρετικά αλλοιώσιμα, την τελική ημερομηνία ανάλωσης.
  6. τις ιδιαίτερες συνθήκες διατηρήσεως και χρήσεως.
  7. το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του κατασκευαστή ή του συσκευαστή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.  
Εν τούτοις, τα κράτη μέλη μπορούν, για το βούτυρο που παράγεται στην επικράτειά τους να μην απαιτούν παρά μόνον την ένδειξη του κατασκευαστή, του συσκευαστή ή του πωλητή.  
Υπό την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει του δεύτερου εδαφίου.
  8. τον τόπο καταγωγής ή προελεύσεως στις περιπτώσεις που η παράλειψη της ενδείξεως αυτής θα ήταν δυνατόν να δημιουργήσει στον καταναλωτή εσφαλμένη εντύπωση σχετικά με τον πραγματικό τόπο καταγωγής ή προελεύσεως του τροφίμου.



9. οδηγίες χρήσεως στην περίπτωση στην οποία η παράλειψή τους δεν θα επέτρεπε τη σωστή χρήση του προϊόντος.

10. για τα ποσά με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα μεγαλύτερη από 1,2 % κατ' όγκο, η αναγραφή του κτηθέντος κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

(1) ΕΕ L 184 της 17.7.1999, σ. 23. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων 6.5.2000 L 109/31

2. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 1, τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρήσουν για την εθνική τους παραγωγή τις εθνικές διατάξεις που επιβάλλουν την ένδειξη της επιχειρήσεως παρασκευής ή συσκευασίας. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν επηρεάζουν τις ειδικότερες ή γενικότερες διατάξεις σχετικά με τα μέτρα και σταθμά (μετρολογία).

#### Άρθρο 4

1. Οι κοινοτικές διατάξεις που εφαρμόζονται σε μμερικά καθορισμένα τρόφιμα και όχι στα τρόφιμα γενικά, είναι δυνατόν να παρεκκλίνουν, κατ' εξαίρεση και χωρίς να βλάπτεται η πληροφόρηση του αγοραστή, από τις υποχρεώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1, σημεία 2 και 5.
2. Οι κοινοτικές διατάξεις που εφαρμόζονται σε μμερικά καθορισμένα τρόφιμα και όχι στα τρόφιμα γενικά, μπορούν να προβλέπουν και άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις επί πλέον από αυτές που αναγράφονται στο άρθρο 3. Αν δεν υπάρχουν τέτοιες κοινοτικές διατάξεις, τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέπουν τέτοιες ενδείξεις σύμφωνα με την διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19.
3. Οι κοινοτικές διατάξεις που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20, παράγραφος 2.

#### Άρθρο 5

1. Η ονομασία πώλησης ενός τροφίμου είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις κοινοτικές διατάξεις για το τρόφιμο αυτό.
  - α) Ελλείψει κοινοτικών διατάξεων, η ονομασία πώλησης είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις νομοθετικές, κανονιστικές ή διοικητικές διατάξεις που ισχύουν στο κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή στις μμονάδες ομαδικής εστίασης.  
Ελλείψει αυτών, η ονομασία πώλησης συνίσταται στην καθιερωμένη ονομασία που χρησιμοποιείται στο κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή στις μμονάδες ομαδικής εστίασης ή σε μία περιγραφή του τροφίμου και, εφόσον είναι αναγκαίο, της χρήσης του, διατυπωμένης με επαρκή ακρίβεια ώστε να μπορεί ο αγοραστής να αντιλαμβάνεται την πραγματική φύση του προϊόντος και να το διακρίνει από άλλα με τα οποία θα ήταν δυνατόν να το συγχέει.



β) Επιτρέπεται επίσης να χρησιμοποιείται, στο κράτος μέλος εμπορίας, η ονομασία πώλησης με την οποία ένα προϊόν νομίμως παρασκευάζεται και διατίθενται στο εμπόριο κράτος μέλος παραγωγής.

Ωστόσο, εφόσον η εφαρμογή των άλλων διατάξεων της παρούσας οδηγίας, ιδίως των προβλεπόμενων στο άρθρο 3, δεν είναι τέτοιας φύσεως ώστε να επιτρέπει στους καταναλωτές του κράτους μέλους εμπορίας να γνωρίζουν την πραγματική φύση του τροφίμου και να το διακρίνουν από τα τρόφιμα με τα οποία θα μπορούσε να το συγχέει, η ονομασία πώλησης συνοδεύεται από άλλες περιγραφικές πληροφορίες οι οποίες αναγράφονται δίπλα σε αυτήν.

γ) Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, η ονομασία πώλησης του κράτους μέλους παραγωγής δεν χρησιμοποιείται στο κράτος μέλος εμπορίας όταν το τρόφιμο που φέρει αυτή την ονομασία απέχει, ως προς τη σύνθεση ή την παρασκευή του, από το τρόφιμο που είναι γνωστό υπό την ονομασία αυτή, ώστε οι διατάξεις του στοιχείου β) δεν είναι επαρκείς για να εξασφαλίζουν την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών στο κράτος μέλος εμπορίας.

2. Η ονομασία πωλήσεως δεν είναι δυνατό να αντικατασταθεί με εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή με εμπορική ονομασία.
3. Η ονομασία πωλήσεως περιλαμβάνει ή συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής καταστάσεως του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (παραδείγματος χάριν: σε σκόνη, λιοφιλιωμένο, κατεψυγμένο, συμπυκνωμένο, καπνιστό), στην περίπτωση που η παράλειψη της ενδείξεως αυτής θα μπορούσε να προκαλέσει εσφαλμένη εντύπωση στον αγοραστή. Σε όλα τα τρόφιμα τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία πρέπει να αναγράφεται μία από τις εξής ειδοποιήσεις:

— στα ισπανικά:

«irradiado» ή «tratado con radiación ionizante»,

— στα δανικά:

«bestrelet/...» ή «strelekonserveret» ή «behandlet med ioniserende strøling» ή «konserveret med ioniserende strøling»,

— στα γερμανικά:

«bestrahlt» ή «mit ionisierenden Strahlen behandelt»,

— στα ελληνικά:

«επεξεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία» ή «ακτινοβολημένο»,

— στα αγγλικά:

«Irradiated» ή «treated with ionising radiation»,

— στα γαλλικά:

«Traité par rayonnements ionisants» ή «traité par ionisation»,

— στα ιταλικά:

«Irradiato» ή «trattato con radiazioni ionizzanti»,

— στα ολλανδικά:

«doorstraald» ή «door bestraling behandeld» ή «met ioniserende stralen behandeld»,

— στα πορτογαλικά:

«irradiado» ή «tratado por irradiação» ή «tratado por radiação ionizante»,



— στα φινλανδικά:

«sõteilytetty» ή «kõsitletyionisoivalla sõteilyllõ»,

— στα σουηδικά:

«bestrelad» ή «behandlad med joniserande strelning».

## Άρθρο 6

1. Ο κατάλογος των συστατικών παρατίθεται σύμφωνα με το παρόν άρθρο και τα παραρτήματα I, II και III.

2. Η ένδειξη των συστατικών δεν απαιτείται στην περίπτωση:

α)

- νωπών φρούτων και λαχανικών, στα οποία περιλαμβάνονται και οι πατάτες, τα οποία δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί παρόμοια επεξεργασία,
- αεριούχων νερών, των οποίων η ονομασία δηλώνει το χαρακτηριστικό τους αυτό,
- ξυδιών ζυμώσεως, που προέρχονται αποκλειστικά από ένα μόνο βασικό προϊόν και εφόσον δεν έχει προστεθεί άλλο συστατικό.

β)

- τυριών,
- βουτύρου,
- γαλάτων και αφρογαλάτων που έχουν υποστεί ζύμωση, εφ' όσον δεν έχουν προστεθεί άλλα συστατικά εκτός από γαλακτικά προϊόντα, τα ένζυμα και τις καλλιέργειες μικροοργανισμών που είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή το αναγκαίο αλάτι για την παρασκευή τυριών εκτός από τα νωπά ή ανακατεργασμένα.

γ) προϊόντων που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό,

- υπό τον όρο ότι η ονομασία πώλησης ταυτίζεται με το όνομα του συστατικού,

ή

- υπό τον όρο ότι η ονομασία πώλησης επιτρέπει τον καθορισμό της φύσης του συστατικού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος συγχύσεως.

3. Σχετικά με τα ποτά με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα μεγαλύτερη από 1,2 % κατ' όγκο, το Συμβούλιο καθορίζει βάσει προτάσεως της Επιτροπής πριν από την 22α Δεκεμβρίου 1982 τους κανόνες επισημάνσεως των συστατικών.

4.

α) Με τον όρο συστατικό νοείται κάθε ουσία, περιλαμβανομένων και των προσθέτων, η οποία χρησιμοποιείται στην παρασκευή ή την ετοιμασία ενός τροφίμου και η οποία εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν ενδεχομένως σε τροποποιημένη μορφή .

β) Όταν ένα συστατικό τροφίμου προέρχεται το ίδιο από περισσότερα συστατικά, τα τελευταία αυτά θεωρούνται συστατικά του τροφικού αυτού.

γ) Δεν θεωρούνται εν τούτοις συστατικά:

i) τα στοιχεία ενός συστατικού που έχουν προσωρινά αφαιρεθεί κατά τη διαδικασία παρασκευής για να προστεθούν και πάλι κατόπιν σε ποσότητα που δεν υπερβαίνει την αρχική περιεκτικότητα.

ii) τα πρόσθετα:



- των οποίων η παρουσία σε ένα τρόφιμο οφείλεται αποκλειστικά στο γεγονός, ότι περιείχοντο σε ένα ή περισσότερα συστατικά του τροφικού αυτού και υπό την επιφύλαξη ότι δεν εξυπηρετούν πλέον κανένα τεχνολογικό σκοπό στο τελικό προϊόν,
- που χρησιμοποιούνται ως υποβοηθητικά της τεχνολογίας.

iii) ουσίες που χρησιμοποιούνται στις αυστηρά αναγκαίες ποσότητες ως διαλύτες ή φορείς για πρόσθετα και αρωματικές ύλες.

δ) Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να αποφασίζεται, σύμφωνα με την διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2, αν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στο στοιχείο γ) σημεία ii) και iii).

5. Ο κατάλογος των συστατικών συνίσταται στην παράθεση όλων των συστατικών του τροφικού, κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας ως προς το βάρος κατά τη στιγμή της χρησιμοποιήσεώς τους στην παρασκευή του τροφικού. Του καταλόγου προηγείται κατάλληλη ένδειξη που περιλαμβάνει τη λέξη «συστατικά».

Εν τούτοις:

- το νερό που προστίθεται και τα πτητικά συστατικά αναγράφονται στον κατάλογο με την σειρά βάρους στο τελικό προϊόν. Η ποσότητα του νερού που προστίθεται ως συστατικό σε ένα τρόφιμο προσδιορίζεται, αν αφαιρέσουμε από την ολική ποσότητα του τελικού προϊόντος την ολική ποσότητα των άλλων συστατικών που έχουν χρησιμοποιηθεί. Η ποσότητα αυτή μπορεί να μη λαμβάνεται υπόψη, αν δεν υπερβαίνει κατά βάρος το 5 % του τελικού προϊόντος.

- τα συστατικά που χρησιμοποιούνται σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή και ανασυνιστώνται κατά την παρασκευή είναι δυνατό να αναγράφονται στον κατάλογο με τη σειρά βάρους πριν από τη συμπύκνωση ή την αφυδάτωση.

- στην περίπτωση συμπυκνωμένων ή αφυδατωμένων τροφίμων στα οποία πρέπει να προστεθεί νερό, η αναγραφή των συστατικών μπορεί να γίνει κατά την κατιούσα σειρά περιεκτικότητας στο ανασυνιστάμενο προϊόν, αρκεί ο κατάλογος των συστατικών να συνοδεύεται από μια ένδειξη όπως «συστατικά ανασυσταθέντος προϊόντος» ή «συστατικά προϊόντος ετοιμού για κατανάλωση».

- στην περίπτωση μιγμάτων φρούτων ή λαχανικών, από τα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά υπό την επιφύλαξη ότι ο κατάλογος των εν λόγω συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».

- στην περίπτωση μιγμάτων μπιχαρικών φρούτων ή αρωματικών φυτών, από τα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά είναι δυνατό να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά υπό την επιφύλαξη ότι ο κατάλογος των εν λόγω συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως «σε ποικίλη αναλογία».

6. Τα συστατικά αναφέρονται με το ειδικό τους όνομα, εφ' όσον έχουν, σύμφωνα με τους κανόνες που προβλέπονται στο άρθρο 5.

Εν τούτοις:



- τα συστατικά που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες του παραρτήματος I και είναι στοιχεία άλλου τροφικού είναι δυνατόν να αναφέρονται μόνο με το όνομα της κατηγορίας αυτής.
- Τροποποιήσεις στον κατάλογο των κατηγοριών που παρατίθεται στο παράρτημα I μπορούν να θεσπιστούν σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.
- Ωστόσο, η ονομασία «άμυλο» που περιλαμβάνεται στο παράρτημα I πρέπει να συμπληρώνεται πάντοτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής προέλευσής του, όταν το συστατικό αυτό ενδέχεται να περιέχει γλουτένιο.
- τα συστατικά που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες που απαριθμούνται στο παράρτημα II αναφέρονται υποχρεωτικά με το όνομα της κατηγορίας, ακολουθούμενο από το ειδικό τους όνομα ή τον αριθμό ΕΚ. στην περίπτωση συστατικού που ανήκει σε πλείονες κατηγορίες, αναγράφεται εκείνη που αντιστοιχεί στην κύρια λειτουργία του μμέσα στο συγκεκριμένο τρόφιμο.
- Οι τροποποιήσεις που πρέπει να γίνουν στο προαναφερόμενο παράρτημα λόγω της εξέλιξης των επιστημονικών γνώσεων θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.
- Ωστόσο, η ονομασία «τροποποιημένο άμυλο» που περιλαμβάνεται στο παράρτημα II πρέπει να συμπληρώνεται πάντοτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής προέλευσής του, όταν το συστατικό αυτό ενδέχεται να περιέχει γλουτένιο.
- οι αρωματικές ύλες αναγράφονται σύμφωνα με το παράρτημα III.
- οι ειδικές κοινοτικές διατάξεις που θα διέπουν την αναγραφή ειδοποίησης για την επεξεργασία ενός συστατικού με ιονίζουσες ακτινοβολίες θα θεσπιστούν αργότερα σύμφωνα με το άρθρο 95 της συνθήκης.

7. Οι κανονιστικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις είναι δυνατό να προβλέπουν ότι σε ορισμένα τρόφιμα η ένδειξη ενός ή περισσοτέρων καθορισμένων συστατικών θα συνοδεύει την ονομασία πωλήσεως.

Η διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19 εφαρμόζεται στις ενδεχόμενες εθνικές διατάξεις.

Οι κοινοτικές διατάξεις που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.

8. Στην περίπτωση της παραγράφου 4 στοιχείο β), ένα σύνθετο συστατικό είναι δυνατό να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών με την ονομασία του, εφ' όσον αυτή προβλέπεται από την νομοθεσία ή έχει καθιερωθεί από τη χρήση, κατά την κατιούσα σειρά περιεκτικότητας, υπό την προϋπόθεση ότι ακολουθείται αμέσως από απαρίθμηση των δικών του συστατικών. Η απαρίθμηση αυτή δεν είναι εν τούτοις υποχρεωτική:

- α) όταν το σύνθετο συστατικό υπεισέρχεται σε ποσοστό μικρότερο του 25 % του τελικού προϊόντος εν τούτοις η παρούσα διάταξη δεν εφαρμόζεται για τα πρόσθετα υπό την επιφύλαξη της παραγράφου 4 στοιχείο γ),
- β) όταν το σύνθετο συστατικό είναι είδος για το οποίο δεν απαιτείται κατάλογος συστατικών από τις κοινοτικές διατάξεις.

9. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 5 δεν απαιτείται η ένδειξη του νερού που περιέχεται:





- α) όταν το νερό χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία παρασκευής αποκλειστικά για την ανασύσταση στην αρχική του μορφή ενός συστατικού που χρησιμοποιήθηκε σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή,
- β) στην περίπτωση υγρού καλύψεως που κανονικά δεν καταναλώνεται.

## **Άρθρο 7**

1. Η ένδειξη της ποσότητας ενός συστατικού ή μίας κατηγορίας συστατικών που χρησιμοποιήθηκε στην παραγωγή ή Παρασκευή ενός τροφικού αναγράφεται σύμφωνα με το παρόν άρθρο.
2. Η ένδειξη που αναφέρεται στην παράγραφο 1 είναι υποχρεωτική:
  - α) όταν το εν λόγω συστατικό ή κατηγορία συστατικών εμφανίζονται στην ονομασία πώλησης ή ο καταναλωτής τα συνδέει, γενικά με την ονομασία πώλησης, ή
  - β) όταν το εν λόγω συστατικό ή κατηγορία συστατικών διακρίνονται σαφώς στην επισήμανση, με λέξεις, εικόνες ή γραφική απεικόνιση, ή
  - γ) όταν το εν λόγω συστατικό ή κατηγορία συστατικών έχουν ουσιαστική σημασία για το χαρακτηρισμό ενός τροφικού και για τη διάκρισή του από άλλα προϊόντα με τα οποία είναι δυνατό να συγχέεται λόγω της ονομασίας ή της εμφάνισής του,  
ή
  - δ) στις περιπτώσεις που καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.
3. Η παράγραφος 2 δεν εφαρμόζεται :
  - α) σε συστατικό ή σε κατηγορία συστατικών:
    - των οποίων το καθαρό στραγγισμένο βάρος δηλώνεται σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 4,  
ή
    - των οποίων η ποσότητα πρέπει ήδη να αναγράφεται στην επισήμανση δυνάμει κοινοτικών διατάξεων, ή
    - που χρησιμοποιούνται σε μικρές ποσότητες για αρωματισμό , ή
    - που, ενώ περιλαμβάνονται στην ονομασία πώλησης, δεν είναι καθοριστικά για την επιλογή του καταναλωτή στο κράτος μέλος εμπορίας, εφόσον η διακύμανση της ποσότητας δεν είναι ουσιώδης για το χαρακτηρισμό του τροφικού ή τέτοιας φύσεως ώστε να το διακρίνει από άλλα παρόμοια προϊόντα. Σε περίπτωση αμφιβολίας θα αποφασίζεται, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2, εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στην παρούσα περίπτωση.
  - β) όταν ειδικές κοινοτικές διατάξεις ορίζουν επακριβώς την ποσότητα του συστατικού ή της κατηγορίας συστατικών, χωρίς να προβλέπεται η ένδειξή της στην επισήμανση.
  - γ) στις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 5 τέταρτη και πέμπτη περίπτωση.
  - δ) στις περιπτώσεις που καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20, παράγραφος 2.



4. Η αναγραφόμενη ποσότητα εκφρασμένη ως ποσοστό, είναι η ποσότητα του ή των συστατικών κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους για την κατασκευή του τροφικού. Ωστόσο, μέσω κοινοτικών διατάξεων, μπορούν να προβλέπονται παρεκκλίσεις από την αρχή αυτή για ορισμένα τρόφιμα. Οι διατάξεις αυτές θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.

5. Η ένδειξη που αναφέρεται στην παράγραφο 1 περιλαμβάνεται είτε στην ονομασία πώλησης του τροφικού είτε ακριβώς δίπλα είτε στην ονομασία πώλησης του τροφικού είτε ακριβώς δίπλα στην ονομασία αυτή, είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συνδυασμό με το σχετικό συστατικό ή τη σχετική κατηγορία συστατικών.

6. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των κοινοτικών κανόνων σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων σε ό,τι αφορά τις θρεπτικές τους ιδιότητες.

## Άρθρο 8

1. Η καθαρή ποσότητα των προσυσκευασμένων τροφίμων εκφράζεται:

— σε μονάδες όγκου για τα υγρά,

— σε μονάδες μάζας για τα υπόλοιπα προϊόντα,

χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση, το λίτρο, το εκατοστόλιτρο, το χιλιοστόλιτρο ή άλλως το χιλιόγραμμο ή το γραμμάριο.

Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις οι σχετικές με καθορισμένα τρόφιμα είναι δυνατό να παρεκκλίνουν από τον κανόνα αυτό.

Η διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19 εφαρμόζεται στις ενδεχόμενες εθνικές διατάξεις.

2.

α) Όταν η ένδειξη ορισμένου τύπου ποσότητας (π.χ. ονομαστική ποσότητα, ελάχιστη ποσότητα, μέση ποσότητα) προβλέπεται από τις κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, από τις εθνικές διατάξεις, η ποσότητα αυτή είναι η

καθαρή ποσότητα κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας.

Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα υπόλοιπα κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει του παρόντος σημείου.

β) Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις δύνανται για μερικά καθορισμένα τρόφιμα, που ταξινομούνται σε κατηγορίες κατά ποσότητα, να προβλέπουν άλλες ενδείξεις ποσότητας.

Η διαδικασία του άρθρου 19 εφαρμόζεται στις ενδεχόμενες εθνικές διατάξεις.

γ) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς προσυσκευασίες που περιέχουν την ίδια ποσότητα, του ίδιου προϊόντος, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της καθαρής ποσότητας που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία και του ολικού αριθμού των συσκευασιών αυτών. Οι ενδείξεις αυτές δεν είναι ωστόσο υποχρεωτικές, όταν ο ολικός αριθμός των αυτοτελών συσκευασιών διακρίνεται σαφώς και είναι δυνατό να μετρηθεί εύκολα απ' έξω και όταν μμια τουλάχιστον ένδειξη της



καθαρής ποσότητας που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία είναι δυνατόν αν διακρίνεται καθαρά απ' έξω.

δ) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς συσκευασίες που δεν θεωρούνται μονάδες πωλήσεως, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της ολικής καθαρής ποσότητας και του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών. Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις είναι δυνατόν για ορισμένα τρόφιμα να μην επιβάλλουν την ένδειξη του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών.

Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα υπόλοιπα κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει του παρόντος σημείου.

3. Στην περίπτωση τροφίμων που κανονικά πωλούνται με το κομμάτι, τα κράτη μέλη δύνανται να μην καθιστούν υποχρεωτική την ένδειξη της καθαρής ποσότητας, με την επιφύλαξη ότι ο αριθμός των κομματιών θα διακρίνεται καθαρά και θα μετριέται εύκολα απ' έξω ή, εάν όχι, ότι θα δηλώνεται στη σήμανση.

Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει της παρούσας παραγράφου.

4. Όταν ένα στερεό τρόφιμο παρουσιάζεται μμέσα σε υγρό καλύψεως στην επισήμανση αναγράφεται και το καθαρό στραγγισμένο βάρος του τροφικού αυτού.

Κατά την έννοια της παρούσας παραγράφου ως «υγρό καλύψεως» νοείται ένα από τα κατωτέρω προϊόντα, ενδεχομένως σε μείγματα μεταξύ τους και σε κατεψυγμένη ή υπερκατεψυγμένη κατάσταση, εφόσον το υγρό δεν αποτελεί παρά απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος αυτού και δεν αποτελεί συνεπώς ουσιαστικό παράγοντα για την αγορά: νερό, υδατικά διαλύματα αλάτων, άλμη, υδατικά διαλύματα βρώσιμων οξέων, ξίδι, υδατικά διαλύματα σακχάρων, υδατικά διαλύματα άλλων γλυκαντικών ουσιών ή υλών, χυμοί φρούτων ή λαχανικών στην περίπτωση φρούτων ή λαχανικών.

Η απαρίθμηση αυτή μπορεί να συμπληρωθεί με τη διαδικασία που προβλέπεται το άρθρο 20 παράγραφος 2.

Οι μέθοδοι ελέγχου του καθαρού στραγγισμένου βάρους καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.

5. Η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα:

α) τα οποία υπόκεινται σε σημαντικές απώλειες του όγκου ή τους βάρους τους και που πωλούνται με το κομμάτι ή ζυγίζονται ενώπιον του αγοραστή.

β) των οποίων η καθαρή ποσότητα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται ωστόσο στην περίπτωση των μπαχαρικών και αρωματικών φυτών. Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις που εφαρμόζονται σε ορισμένα τρόφιμα δύνανται, κατ' εξαίρεση και χωρίς να παραβιάζεται η πληροφόρηση του αγοραστή, να προβλέπουν όρια ανώτερα από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα.



καθαρής ποσότητας που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία είναι δυνατόν αν διακρίνεται καθαρά απ' έξω.

δ) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς συσκευασίες που δεν θεωρούνται μμονάδες πωλήσεως, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της ολικής καθαρής ποσότητας και του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών. Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις είναι δυνατόν για ορισμένα τρόφιμα να μην επιβάλλουν την ένδειξη του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών.

Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα υπόλοιπα κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει του παρόντος σημείου.

3. Στην περίπτωση τροφίμων που κανονικά πωλούνται με το κομμάτι, τα κράτη μέλη δύνανται να μην καθιστούν υποχρεωτική την ένδειξη της καθαρής ποσότητας, με την επιφύλαξη ότι ο αριθμός των κομματιών θα διακρίνεται καθαρά και θα μετριέται εύκολα απ' έξω ή, εάν όχι, ότι θα δηλώνεται στη σήμανση.

Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει της παρούσας παραγράφου.

4. Όταν ένα στερεό τρόφιμο παρουσιάζεται μμέσα σε υγρό καλύψεως στην επισήμανση αναγράφεται και το καθαρό στραγγισμένο βάρος του τροφικού αυτού.

Κατά την έννοια της παρούσας παραγράφου ως «υγρό καλύψεως» νοείται ένα από τα κατωτέρω προϊόντα, ενδεχομένως σε μείγματα μεταξύ τους και σε κατεψυγμένη ή υπερκατεψυγμένη κατάσταση, εφόσον το υγρό δεν αποτελεί παρά απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος αυτού και δεν αποτελεί συνεπώς ουσιαστικό παράγοντα για την αγορά: νερό, υδατικά διαλύματα αλάτων, άλμη, υδατικά διαλύματα βρώσιμων οξέων, ξίδι, υδατικά διαλύματα σακχάρων, υδατικά διαλύματα άλλων γλυκαντικών ουσιών ή υλών, χυμοί φρούτων ή λαχανικών στην περίπτωση φρούτων ή λαχανικών.

Η απαρίθμηση αυτή μπορεί να συμπληρωθεί με τη διαδικασία που προβλέπεται το άρθρο 20 παράγραφος 2.

Οι μέθοδοι ελέγχου του καθαρού στραγγισμένου βάρους καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.

5. Η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα:  
α) τα οποία υπόκεινται σε σημαντικές απώλειες του όγκου ή τους βάρους τους και που πωλούνται με το κομμάτι ή ζυγίζονται ενώπιον του αγοραστή.  
β) των οποίων η καθαρή ποσότητα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται ωστόσο στην περίπτωση των μμπαχαρικών και αρωματικών φυτών. Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν δεν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις που εφαρμόζονται σε ορισμένα τρόφιμα δύνανται, κατ' εξαίρεση και χωρίς να παραβλάπτεται η πληροφόρηση του αγοραστή, να προβλέπουν όρια ανώτερα από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα.



Με την επιφύλαξη της πληροφόρησης που προβλέπεται στο άρθρο 24, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη κάθε μέτρο που λαμβάνουν σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο.

6. Οι κοινοτικές διατάξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 δεύτερο εδάφιο, στην παράγραφο 2 στοιχεία β) και δ) και στην παράγραφο 5 δεύτερο εδάφιο θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2.

### Άρθρο 9

1. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ενός τροφικού είναι η χρονολογία, μμέχρι την οποία το τρόφιμο διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του σε κατάλληλες συνθήκες διατηρήσεως. Αναγράφεται σύμφωνα με τις παραγράφους 2 έως 5.

2. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας δίνεται με την ένδειξη:

— «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...», εφ' όσον περιλαμβάνεται και η ακριβής ημέρα,

— «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ...», στις υπόλοιπες περιπτώσεις.

3. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 2 συνοδεύονται:

— είτε από την ίδια τη χρονολογία,

— είτε από την ένδειξη της θέσεως που αναγράφεται η χρονολογία στην επισήμανση.

Αν είναι αναγκαίο, οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται με αναγραφή των συνθηκών διατηρήσεως με την τήρηση των οποίων εξασφαλίζεται η αναγραφόμενη διατηρησιμότητα.

4. Η χρονολογία αποτελείται από την ένδειξη, καθαρά και με τη σειρά, της ημέρας, του μήνα και του έτους.

Εν τούτοις για τρόφιμα:

— με διατηρησιμότητα μικρότερη από τρεις μήνες, αρκεί η αναγραφή της ημέρας και του μήνα.

— με διατηρησιμότητα μικρότερη από τρεις μήνες, αλλά όχι μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους.

— για τρόφιμα με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες, αρκεί η αναγραφή του έτους.

Οι τρόποι αναγραφής της ημερομηνίας δύνανται να καθοριστούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2.

5. Με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων σχετικά με άλλες ενδείξεις ημερομηνίας, η ένδειξη της ημερομηνίας διατηρητότητας δεν απαιτείται:

— για τα νωπά φρούτα και λαχανικά, στα οποία περιλαμβάνονται και οι πατάτες, και τα οποία δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί παρόμοια επεξεργασία. Η παρέκκλιση αυτή δεν εφαρμόζεται στους βλαστώντες σπόρους και στα παρόμοια προϊόντα όπως τα φύτρα ψυχανθών,

— για τους οίνους, τα vins de liqueur, τους αφρώδεις οίνους, τους αρωματικούς οίνους και τα παρόμοια προϊόντα που προέρχονται από διάφορα φρούτα εκτός από το σταφύλι, καθώς και για τα ποτά των κωδικών ΣΟ 2206 00 91, 2206 00 93 και 2206 00 99 που παράγονται από σταφύλι ή γλεύκος σταφυλιού,



- για τα ποτά με κατ' όγκο περιεκτικότητα σε αλκοόλη τουλάχιστον 10 %,
- για τα μη αλκοολούχα αναψυκτικά, χυμούς φρούτων, νέκταρ φρούτων και τα αλκοολούχα ποτά που είναι συσκευασμένα σε ιδιαίτερα δοχεία χωρητικότητας άνω των πέντε λίτρων και τα οποία πρόκειται να διατεθούν σε μμονάδες ομαδικής εστίασης,
- για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής τα οποία, από τη φύση τους καταναλώνονται συνήθως μμέσα σε είκοσι τέσσερις ώρες από την παρασκευή τους.
- για το ξύδι,
- για το μαγειρικό άλας,
- για τα σάκχαρα σε στερεά μορφή,
- για τα σακχαρώδη προϊόντα που αποτελούνται σχεδόν αποκλειστικά από αρωματισμένα ή/ και χρωματισμένα σάκχαρα,
- για τις τσίκλες και τα παρόμοια προϊόντα για μάσημα,
- για τις ατομικές μερίδες παγωτών.

## Άρθρο 10

1. Στην περίπτωση των τροφίμων που είναι μικροβιολογικώς εξαιρετικά αλλοιώσιμα και τα οποία για το λόγο αυτό ενδέχεται ύστερα από σύντομο χρονικό διάστημα, να αποτελέσουν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία η ημερομηνία ελάχιστης διατήρησης αντικαθίσταται από την ημερομηνία μμέχρι την οποία επιτρέπεται η ανάλωση.

2. Πριν από την ημερομηνία πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη:

- στα ισπανικά: «fecha de caducidad»,
- στα δανικά: «sidste anvendelsesdato»,
- στα γερμανικά: «verbrauchen bis»,
- στα ελληνικά: «ανάλωση μμέχρι»,
- στα αγγλικά: «use by»,
- στα γαλλικά: «ü consommer jusqu'au»,
- στα ιταλικά: «da consumare entro»,
- στα ολλανδικά: «te gebruiken tot»,
- στα πορτογαλικά: «a consumir ati»,
- στα φινλανδικά: «viimeinen kðyttðajankohta»,
- στα σουηδικά: «sista fðrbrukningsdag».

Μετά την ένδειξη ακολουθεί:

- είτε η ίδια η ημερομηνία,
- είτε ένδειξη η οποία παραπέμπει στο σημείο της ετικέτας όπου αναγράφεται η ημερομηνία.

Τα στοιχεία αυτά ακολουθούνται από την περιγραφή των συνθηκών διατήρησης οι οποίες πρέπει να τηρηθούν.

3. Η ημερομηνία αναγράφεται ευκρινώς και συνίσταται κατά σειρά από την ημέρα, το μήνα και ενδεχομένως το έτος.

4. Σε ορισμένες περιπτώσεις είναι δυνατόν να αποφασίζεται, με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2, αν πληρούνται οι προϋποθέσεις της παραγράφου 1.



### **Άρθρο 11**

1. Οι οδηγίες χρήσεως ενός τροφικού πρέπει να δίδονται με τρόπο που να επιτρέπει την κατάλληλη χρήση του τροφικού αυτού.

2. Οι κοινοτικές διατάξεις και, αν υπάρχουν τέτοιες, οι εθνικές διατάξεις μπορούν, για ορισμένα τρόφιμα, να καθορίζουν τους τρόπους σύμφωνα με τους οποίους πρέπει να υποδεικνύεται ο τρόπος χρήσεως.

Η διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19 εφαρμόζεται στις ενδεχόμενες εθνικές διατάξεις.

Οι κοινοτικές διατάξεις που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο θεσπίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2.

### **Άρθρο 12**

Οι κανόνες σύμφωνα με τους οποίους αναφέρεται ο κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, σε ό,τι αφορά τα προϊόντα που υπάγονται στις κλάσεις 22.04 και 22.05 του κοινού δασμολογίου, καθορίζονται από τις ειδικές κοινοτικές διατάξεις που ισχύουν στην περίπτωση τους.

Για τα λοιπά ποτά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη μεγαλύτερη από 1,2 % κατ' όγκο, οι κανόνες αυτοί καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2.

### **Άρθρο 13**

1.

α) Όταν τα τρόφιμα είναι προσυσκευασμένα, οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και το άρθρο 4 παράγραφος 2 αναγράφονται πάνω στην προσυσκευασία ή σε μια ετικέτα συνδεδεμένη με αυτή.

β) Κατά παρέκκλιση του στοιχείου α) και με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων σχετικά με τις ονομαστικές ποσότητες, όταν τα προσυσκευασμένα τρόφιμα:

— προορίζονται μεν για τον τελικό καταναλωτή αλλά διατίθενται στο εμπόριο σε στάδιο που προηγείται στο εμπόριο σε στάδιο που προηγείται της πώλησης στον

τελικό καταναλωτή και όταν το στάδιο αυτό δεν είναι η πώληση σε μονάδα ομαδικής εστίασης,

— προορίζονται να παραδοθούν στις μονάδες ομαδικής εστίασης προκειμένου να παρασκευασθούν, να μεταποιηθούν, να τεμαχισθούν, ή να πωληθούν,

οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και στο άρθρο 4 παράγραφος 2 είναι δυνατόν να αναγράφονται μόνο στα σχετικά με τα τρόφιμα αυτά εμπορικά έγγραφα εφόσον εξασφαλισθεί ότι τα έγγραφα αυτά, που θα περιλαμβάνουν όλες τις αναγραφόμενες στην ετικέτα ενδείξεις, είτε θα συνοδεύουν τα τρόφιμα στα οποία αναφέρονται είτε θα αποστέλλονται ταυτόχρονα ή πριν από την παράδοσή τους,

γ) στις περιπτώσεις που ορίζονται στο στοιχείο β), οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημεία 1, 5, 7 καθώς και ενδεχομένως η ένδειξη που προβλέπει το άρθρο 10 αναγράφονται επίσης στην εξωτερική συσκευασία εντός της οποίας προσφέρονται τα τρόφιμα στο εμπόριο.



2. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και στο άρθρο 4 παράγραφος 2 πρέπει να είναι εύκολα κατανοητές και να αναγράφονται σε εμφανή θέση και με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να σκεπάζονται, να κρύβονται ή να διαχωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες.

3. Οι ενδείξεις του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημεία 1, 4, 5 και 10 πρέπει να ευρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο. Η υποχρέωση αυτή είναι δυνατόν να επεκταθεί και στις ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2.

4. Στην περίπτωση των υάλινων φιαλών που προορίζονται να ξαναχρησιμοποιηθούν, οι οποίες φέρουν ανεξίτηλες ενδείξεις και οι οποίες λόγω του γεγονότος αυτού δεν φέρουν ούτε ετικέτα ούτε δακτύλιο ούτε ετικέτα λαιμού, καθώς και των συσκευασιών ή δοχείων των οποίων η μμέγιστη πλευρά έχει επιφάνεια μικρότερη από 10 cm<sup>2</sup>, πρέπει να αναγράφονται μόνο οι ενδείξεις που απαριθμούνται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημεία 1, 4 και 5. Η παράγραφος 3 δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση αυτή.

5. Η Ιρλανδία, οι Κάτω Χώρες και το Ηνωμένο Βασίλειο μπορούν να προβλέψουν παρεκκλίσεις από το άρθρο 3 παράγραφος 1 και από την παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου για το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα τα οποία συσκευάζονται σε υάλινες φιάλες οι οποίες πρόκειται να χρησιμοποιηθούν εκ νέου.

Τα εν λόγω κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή κάθε μέτρο που λαμβάνουν δυνάμει του πρώτου εδαφίου.

#### **Άρθρο 14**

Για τρόφιμα που δεν προσφέρονται προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης ή για τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πωλήσεως, εφ' όσον το ζητήσει ο αγοραστής, ή προσυσκευάζονται για άμεση πώληση, τα κράτη μέλη καθορίζουν τον τρόπο σύμφωνα με τον οποίο αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και στο άρθρο 4 παράγραφος 2. Τα κράτη μέλη δύνανται να θεωρούν ως μη υποχρεωτικές τις ενδείξεις αυτές ή ορισμένες από αυτές, υπό την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται η πληροφόρηση του αγοραστή.

#### **Άρθρο 15**

Η παρούσα οδηγία δεν επηρεάζει τις διατάξεις των εθνικών νομοθεσιών, οι οποίες ελλείψει κοινοτικών διατάξεων, ρυθμίζουν κατά τρόπο λιγότερο αυστηρό την επισήμανση ορισμένων τροφίμων που διατίθενται σε διακοσμητικές συσκευασίες όπως π.χ. αγαλματάκια ή αναμνηστικά.

#### **Άρθρο 16**

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε να απαγορεύεται στην επικράτειά τους η εμπορία τροφίμων για τα οποία οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και στο άρθρο 4 παράγραφος 2 δεν αναγράφονται σε γλώσσα εύκολα κατανοητή από τον καταναλωτή, εκτός εάν η αποτελεσματική ενημέρωση του καταναλωτή εξασφαλίζεται με άλλα μέτρα, που καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 παράγραφος 2, για μμία ή περισσότερες ενδείξεις της επισήμανσης.





2. Το κράτος μέλος όπου το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο μπορεί, τηρώντας τους κανόνες της συνθήκης, να επιβάλλει, στην επικράτειά του, να αναγράφονται αυτές οι ενδείξεις της επισήμανσης σε μία ή περισσότερες γλώσσες που επιλέγει μεταξύ των επισήμων γλωσσών της Κοινότητας.

3. Οι παράγραφοι 1 και 2 δεν απαγορεύουν την πολύγλωσση επισήμανση.

#### **Άρθρο 17**

Τα κράτη μέλη απέχουν από το να καθορίζουν, πέρα από ό,τι προβλέπεται στα άρθρα 3 έως 13, τους τρόπους σύμφωνα με τους οποίους πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 3 και στο άρθρο 4 παράγραφος 2.

#### **Άρθρο 18**

1. Τα κράτη μέλη δεν δύνανται να απαγορεύσουν το εμπόριο τροφίμων τα οποία ανταποκρίνονται προς τους κανόνες που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία, με την εφαρμογή μη εναρμονισμένων εθνικών διατάξεων που ρυθμίζουν την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων τροφίμων ή των τροφίμων γενικά.

2. Η παράγραφος 1 δεν θα εφαρμόζεται στις εθνικές διατάξεις που δεν εναρμονίστηκαν από λόγους:

- προστασίας της δημοσίας υγείας,
- καταστολής της απάτης, εφ' όσον οι διατάξεις αυτές δεν εμποδίζουν την εφαρμογή των ορισμών και κανόνων που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία,
- προστασίας της εμπορικής και βιομηχανικής ιδιοκτησίας, των ενδείξεων προελεύσεως, των ονομασιών προελεύσεως και καταστολής του αθέμιτου ανταγωνισμού.

#### **Άρθρο 19**

Στην περίπτωση που γίνεται αναφορά στο παρόν άρθρο, εφαρμόζεται η ακόλουθη διαδικασία όταν ένα κράτος μέλος κρίνει αναγκαία τη θέσπιση νέας νομοθεσίας.

Κοινοποιεί στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη τα σχεδιαζόμενα μέτρα προσδιορίζοντας και τους λόγους που τα δικαιολογούν. Η Επιτροπή προβαίνει σε διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη στα πλαίσια της μόνιμης επιτροπής Τροφίμων, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 69/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου (1), εφ' όσον το κρίνει σκόπιμο ή εφ' όσον το ζητήσει ένα κράτος μέλος. Το κράτος μέλος δύναται να θεσπίσει τα σχεδιαζόμενα μέτρα μόνο μετά τρεις μήνες από την κοινοποίηση αυτή και με την προϋπόθεση ότι δεν υπάρχει αντίθετη γνώμη της Επιτροπής.

Στην τελευταία αυτή περίπτωση και πριν από την λήξη της ανωτέρω προθεσμίας, η Επιτροπή προσφεύγει στην διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2, προκειμένου να αποφασίσει αν τα προτεινόμενα μέτρα δύνανται να τεθούν σε εφαρμογή, υποκείμενα ενδεχομένως στις κατάλληλες τροποποιήσεις.

#### **Άρθρο 20**



1. Η Επιτροπή επικουρείται από τη μόνιμη επιτροπή Τροφίμων, εφεξής αποκαλούμενη «επιτροπή».
2. Στις περιπτώσεις που γίνεται αναφορά στην παρούσα παράγραφο, εφαρμόζονται τα άρθρα 5 και 7 της απόφασης 1999/ 468/ΕΚ, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 8 της ίδιας απόφασης.  
Η περίοδος που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 της απόφασης 1999/468/ΕΚ, ορίζεται σε τρεις μήνες.
3. Η επιτροπή θεσπίζει τον εσωτερικό της κανονισμό.

#### **Άρθρο 21**

Όταν διαπιστωθεί ότι είναι ανάγκη να ληφθούν μεταβατικά μέτρα, προκειμένου να διευκολυνθεί η εφαρμογή της παρούσης οδηγίας, αυτά λαμβάνονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 20 παράγραφος 2.

#### **Άρθρο 22**

Η παρούσα οδηγία δεν θίγει τις κοινοτικές διατάξεις που έχουν ήδη εκδοθεί την 22α Δεκεμβρίου 1978 και αφορούν την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων τροφίμων.

Τροποποιήσεις αναγκαίες για την προσαρμογή των διατάξεων αυτών στους κανόνες που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία, αποφασίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται σε κάθε μία από τις εν λόγω διατάξεις.

#### **Άρθρο 23**

Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται να εξαχθούν έξω από την Κοινότητα.

#### **Άρθρο 24**

Τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή το κείμενο των ουσιαστών διατάξεων τις οποίες θεσπίζουν στο πλαίσιο της εθνικής τους νομοθεσίας και οι οποίες αναφέρονται στον τομέα ο οποίος διέπεται από τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

#### **Άρθρο 25**

Η παρούσα οδηγία εφαρμόζεται επίσης στα υπερπόντια γαλλικά διαμερίσματα.

#### **Άρθρο 26**

1. Η οδηγία 79/112/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από τις οδηγίες που παρατίθενται στο παράρτημα IV, μμέρος Α καταργείται, υπό την επιφύλαξη των υποχρεώσεων τους κρατών μελών σε ό,τι αφορά στις προθεσμίες ενασωμάτωσης που παρατίθενται στο παράρτημα IV, μμέρος Β.

2. Οι αναφορές στην καταργούμενη οδηγία θεωρείται ότι γίνονται στην παρούσα οδηγία και διαβάζονται σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοιχίας που παρατίθενται στο παράρτημα V.



**Άρθρο 27**

Η παρούσα οδηγία αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα μετά τη δημοσίευση της στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

**Άρθρο 28**

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

