



Σ Ε Β Ε  
ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΩΝ

Προς  
-Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  
κ. Σπήλιο Λιβανό  
-Υπουργό Ανάπτυξης και Επενδύσεων  
κ. Άδωνι Γεωργιάδη  
-Υφυπουργό Εξωτερικών κ. Κώστα Φραγκογιάννη  
-Έλληνες Ευρωβουλευτές  
- Επικεφαλής Αντιπροσωπείας Ευρωπαϊκής Επιτροπής στην Ελλάδα  
κα. Νιόβη Ρίνγκου

Θεσσαλονίκη, 21.05.21  
Α.Π.: Α4/4537

Κοινοποίηση: -Γενικό Γραμματέα Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων κα. Χριστιάνα Καλογήρου  
-Γενικό Γραμματέα Αγροτικής Πολιτικής και Διαχείρισης Κοινοτικών Πόρων  
κ. Κωνσταντίνο Μπαγινέτα  
-Γενικό Γραμματέα ΔΟΣ & Εξωστρέφειας κ. Ιωάννη Σμυρλή  
-Γενική Διευθύντρια Τροφίμων ΥΠΑΑΤ κ. Χρυσούλα Παπαδημητρίου  
-Πρόεδρο & Αντιπρόεδρο ΕΦΕΤ κκ. Αντώνιο Ζαμπέλα και Σταύρο Ζαννόπουλο  
- Επικεφαλής Ο.Μ. Αγροτικής Ανάπτυξης - Μόνιμη Ελληνική Αντιπροσωπεία της  
Ελλάδας στην ΕΕ κα. Θεοδώρα Καράμπελα  
-Προϊσταμένη Τμήματος Παρακολούθησης & Αξιολόγησης Ελέγχων ΕΦΕΤ  
κα. Ασπασία Σαμωνά  
- Προϊστάμενο Β8 Διεύθυνσης Επιχειρηματικής Ανάπτυξης ΥΠΕΞ  
κ. Απόστολο Μιχαλόπουλο  
- Προϊστάμενοι Γραφείων ΟΕΥ της Ελλάδας στις χώρες-μέλη της ΕΕ

### **Θέμα: Νέο Σύστημα Εμπρόσθιας Επισήμανσης Τροφίμων (Nutriscore)**

Αξιότιμοι κύριοι Υπουργοί, Αξιότιμοι κύριοι Ευρωβουλευτές, Αξιότιμη κυρία Επικεφαλής,

Το οικονομικό μοντέλο της Ελλάδας βασίζεται σε λίγους, αλλά ταυτόχρονα πολύ σημαντικούς πυλώνες, ένας από τους οποίους είναι ο κλάδος των τροφίμων και ποτών. Πρόκειται για μία αμφίδρομη και αλληλοεξαρτώμενη σχέση, καθώς η ανάπτυξη ή η υποχώρηση του κλάδου προκαλεί σε σημαντικό βαθμό θετικές ή αρνητικές μεταβολές, αντίστοιχα, και στην εγχώρια οικονομία. Ακόμη πιο σημαντική καθίσταται η συνεισφορά του κλάδου και του ευρύτερου πρωτογενή τομέα, αν συνυπολογίσουμε την έντονη εξαγωγική δραστηριότητα που παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια. Προς επίρρωση των ανωτέρω, οι ελληνικές εξαγωγές τροφίμων έχουν αυξηθεί κατά 50% την τελευταία δεκαετία, ενώ το 2020 και σε μία ιδιαίτερα δύσκολη συγκυρία για την παγκόσμια οικονομία και το διεθνές εμπόριο, αυτές αυξήθηκαν κατά 11,3% συγκριτικά με το 2019 και ξεπέρασαν τα 6,8 δις ευρώ συνεισφέροντας έτσι κατά 4,2% στο ΑΕΠ. Ωστόσο, τα οφέλη που αποκομίζει η ελληνική οικονομία και κοινωνία από την ανάπτυξη του κλάδου των τροφίμων και ποτών, δεν δύνανται να αποτυπωθούν μόνο σε αριθμούς. Είναι εξίσου σημαντικό να αναφέρουμε ότι τα τρόφιμα και ποτά -και δη αυτά που προορίζονται προς εξαγωγή- αποτελούν προϊόντα που παράγονται κατά κύριο λόγο στην Ελλάδα, χαρακτηρίζονται από υψηλή διατροφική αξία και ποιότητα και συνεισφέρουν τα μέγιστα στην ενίσχυση της απασχόλησης και της περιφερειακής ανάπτυξης. Η παραγωγή και εξαγωγή διεθνώς εμπορεύσιμων προϊόντων,

όπως είναι τα τρόφιμα και ποτά, αποτελούν τη βάση της νέας εθνικής στρατηγικής που πρέπει να έχει η Ελλάδα, για να δημιουργήσει ένα εκσυγχρονισμένο και βιώσιμο μοντέλο ανάπτυξης.

Με αυτά τα δεδομένα και λαμβάνοντας υπόψη:

**α.** ότι τα τρόφιμα που παράγει και εξάγει η Ελλάδα, ειδικά από τις μικρότερες συγκριτικά επιχειρήσεις, είναι τρόφιμα που παράγονται συχνά με φυσικούς και παραδοσιακούς τρόπους σε αντίθεση με τα προϊόντα υψηλής επεξεργασίας που παράγουν οι μεγάλες βιομηχανίες που αποτελούν τη βάση του κλάδου των τροφίμων στις χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης που προάγουν το σύστημα Nutriscore.

**β.** τις, ως εκ τούτου, σοβαρές επιπτώσεις στον εν λόγω κλάδο της τυχόν υιοθέτησης μιας νέας εμπρόσθιας επισήμανσης τροφίμων σε επίπεδο ΕΕ τύπου Nutriscore, θα θέλαμε ως ο μεγαλύτερος εξαγωγικός φορέας της χώρας με την πλειοψηφία των μελών του από τον αγροδιατροφικό κλάδο, να θέσουμε υπόψη σας τα εξής:

Το σύστημα Nutri-Score είναι ένα σύστημα διατροφικής σήμανσης που εμφανίζεται στο μπροστινό μέρος της συσκευασίας των τροφίμων (Front of Pack). Το Nutri-Score κατατάσσει τα συσκευασμένα τρόφιμα με την εφαρμογή μιας κλίμακας 5 χρωμάτων και γραμμάτων (όπου το Α είναι πράσινο και αντιπροσωπεύει την υψηλότερη διατροφική αξία ενώ το Ε είναι σκούρο πορτοκαλί και υποδεικνύει τη χαμηλότερη διατροφική ποιότητα). Το σύστημα αυτό έχει προταθεί από τη Γαλλική Διατροφική Επιδημιολογική Ερευνητική Ομάδα (EREN) και έχει ήδη υιοθετηθεί από πολλές Ευρωπαϊκές χώρες όπως η Γερμανία, το Βέλγιο, η Ολλανδία, η Ισπανία, η Δανία και το Λουξεμβούργο. Το γεγονός αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό καθώς αυτές οι χώρες αποτελούν σημαντικούς εξαγωγικούς προορισμούς πλήθους ελληνικών προϊόντων.

Ο αλγόριθμος που έχει αναπτυχθεί για την αξιολόγηση των τροφίμων είναι ιδιαίτερα απλοϊκός καθώς λαμβάνει υπόψη μόνο ορισμένα από τα χαρακτηριστικά και πιο συγκεκριμένα τις θερμίδες, την ποσότητα λίπους, την ποσότητα κορεσμένου λίπους και την περιεκτικότητα σε αλάτι και σε σάκχαρα, χωρίς να αξιολογείται συνολικά το διατροφικό προφίλ του τροφίμου. Έτσι, δεν λαμβάνεται υπόψη η περιεκτικότητα σε ωφέλιμα συστατικά όπως είναι οι βιταμίνες, τα ιχνοστοιχεία, τα αντιοξειδωτικά, τα ωμέγα-3 και ωμέγα-6 λιπαρά οξέα καθώς και πληθώρα άλλων βιοενεργών συστατικών. Με τη χρήση αυτού του φαινομενικά απλού και εύληπτου συστήματος σήμανσης όμως, **υποτιμώνται προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας** όπως το ελαιόλαδο, οι επιτραπέζιες ελιές, το μέλι και πολλά άλλα ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα. Παράλληλα, η διατροφική ενημέρωση γίνεται με βάση τα 100g ή τα 100 mL και όχι με βάση τη μερίδα σερβιρίσματος δημιουργώντας έτσι ακόμα μεγαλύτερη σύγχυση στους καταναλωτές. Κατά συνέπεια πρέπει να τονιστεί ότι δε μπορεί να εντάσσεται στο ίδιο πλαίσιο αξιολόγησης κάτι που είναι συστατικό με κάτι που είναι τρόφιμο για κατανάλωση ως έχει.

Η εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος έρχεται σε αντίθεση με τα ευρήματα πολλών επιστημονικών μελετών που υπερτονίζουν την διατροφική αξία προϊόντων, όπως του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών, καθώς και με ισχυρισμούς υγείας και διατροφικές συστάσεις. Μεγάλος αριθμός προϊόντων αλιευμάτων φέρουν νόμιμους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1924/2006 που αφορούν στα Ωμέγα-3 λιπαρά οξέα καθώς και ισχυρισμούς υγείας με βάση τον Κανονισμό 423/2012. Η κατανάλωση ελαιολάδου που αποτελεί εξαιρετική πηγή πολυφαινολών και ακόρεστων λιπαρών οξέων συνδέεται επίσης με ισχυρισμούς υγείας, ενώ οι Εθνικές διατροφικές οδηγίες συνιστούν την ημερήσια κατανάλωση δύο μερίδων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Τέλος, δεν πρέπει να παραβλέψουμε τη χρήση του αλατιού σε πολλά τρόφιμα ως φυσικού μέσου συντήρησης συντελώντας έτσι στη μείωση της χρήσης των συνθετικών πρόσθετων. Αν και η υπερβολική χρήση αλατιού έχει συνδυαστεί με ορισμένες παθήσεις, η προσθήκη του σε πολλά παραδοσιακά ζυμούμενα προϊόντα όπως τα τουρσιά, πλήθος γαλακτοκομικών προϊόντων και οι επιτραπέζιες ελιές είναι αναγκαία για τη σωστή εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας. Η αλατότητα συντελεί στην επικράτηση της επιθυμητής οξυγαλακτικής χλωρίδας και στην αναστολή της ανάπτυξης των παθογόνων. Η παρουσία των ωφέλιμων οξυγαλακτικών βακτηριών συντελεί θετικά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων ενώ πολλά από αυτά παρουσιάζουν και προβιοτική δράση.

Παρακαλούμε θερμά όλους, τον καθένα στον τομέα αρμοδιότητάς του, για τις δικές του ενέργειες ώστε να αποτραπεί η υιοθέτηση σε επίπεδο ΕΕ της εν λόγω επισήμανσης, τουλάχιστον με τους ισχύοντες όρους και προϋποθέσεις.

Με ιδιαίτερη εκτίμηση,

Γεώργιος Κωνσταντόπουλος  
Πρόεδρος ΔΣ

#### References:

1. Commission Regulation (EU) 432/2012 of 16/05/2012
2. Commission Regulation (EU) No 1226/2014 of 17/11/2014
3. Olive Oil and NutriScore - A working document from the proposed and under development of Yale Olive Sciences and Health Institute (YOSHI) to provide the rationale for a change in the way olive oil is categorized in the proposed NutriScore system, Tassos C. Kyriakides. Ph.D. and Vasilis Vasiliou, Ph.D.; Yale School of Public Health <https://www.seve.gr/wp-content/uploads/2021/05/Olive-Oil-and-NutriScore-White-Paper-v-1.1-24-March-2021.pdf>
4. Food-Based Dietary guidelines-Greece. Available online: <http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/Greece/en>.
5. Lanza, B.; Ninfali, P. (2020) Antioxidants in Extra Virgin Olive Oil and Table Olives: Connections between Agriculture and Processing for Health Choices. *Antioxidants* 9, 41. <https://doi.org/10.3390/antiox9010041>
6. Ranneh, Y., Akim, A.M., Hamid, H.A. et al. (2021). Honey and its nutritional and anti-inflammatory value. *BMC Complement Med Ther* 21, 30 <https://doi.org/10.1186/s12906-020-03170-5>
7. Rocha, J., Borges, N., & Pinho, O. (2020). Table olives and health: A review. *Journal of Nutritional Science*, 9, E57. [doi:10.1017/jns.2020.50](https://doi.org/10.1017/jns.2020.50)
8. Wilkinson, M.G., La Pointe, G. (2020) Invited review: Starter lactic acid bacteria survival in cheese: New perspectives on cheese microbiology, *Journal of Dairy Science*, 103 (12), 10963-10985 [doi.org/10.3168/jds.2020-18960](https://doi.org/10.3168/jds.2020-18960)