

Amendment 171 vs Regulation 1169

Τα plant based προϊόντα αποτελούν μία κατηγορία μη γαλακτοκομικών, φυτικής προέλευσης προϊόντων, τα οποία παράγονται σε ποικίλες υφές και γεύσεις και καλύπτουν τις ανάγκες μίας συνεχώς αναπτυσσόμενης μερίδας καταναλωτών (vegans, flexitarians). Οι καταναλωτές αυτοί επιλέγουν να καταναλώσουν τα φυτικής προέλευσης προϊόντα είτε για λόγους υγείας (αλλεργίες, δυσανεξίες) είτε για λόγους ιδεολογίας είτε για λόγους προτίμησης αυτού του τρόπου ζωής.

Από το 2018 και έπειτα η αγορά αυτών των προϊόντων ξεκίνησε να έχει ιδιαίτερα ανοδική πορεία σε παγκόσμιο επίπεδο. Η αλλαγή αυτή στην καταναλωτική συμπεριφορά, οφείλεται στην διαρκώς αυξανόμενη τάση προς την αξιοποίηση φυτικών πηγών στην παρασκευή των τροφίμων, στην πληθυσμιακή αύξηση στα αστικά κέντρα και στην παγκοσμιοποίηση διαφόρων εθνικών διατροφικών συνηθειών.

Το χαρακτηριστικό στοιχείο αυτών των προϊόντων είναι η απουσία συστατικών ζωικής προέλευσης, ενώ περιλαμβάνουν συστατικά που προέρχονται από λαχανικά, σπόρους (πχ σουσάμι, ηλιάνθος), ξηρούς καρπούς (πχ. κάσιους, κουκουνάρι, φιστίκια, αμύγδαλα) και σόγια. Άλλα συστατικά μπορεί να είναι: λάδι καρύδας, μαγιά διατροφής, ταπιόκα, ρύζι, πατάτες και μπαχαρικά κ.ά.

Η επισήμανση των μη γαλακτοκομικών προϊόντων φυτικής προέλευσης αποτέλεσε σημείο αντιπαράθεσης σε επίπεδο Ευρώπης, Καναδά και ΗΠΑ, καθώς οι εκπρόσωποι της γαλακτοκομικής βιομηχανίας άσκησαν πιέσεις ώστε να απαγορευτεί η χρήση όρων όπως "τυρί" σε μη γαλακτοκομικά προϊόντα. Στην Αμερική από το 2019 (FDA) έχει τεθεί υπό δημόσια διαβούλευση το θέμα της επισήμανσης των plant-based μη γαλακτοκομικών προϊόντων και υπάρχει σχεδιασμός για να τεθούν συγκεκριμένοι κανόνες για την βιομηχανία. Με την προϋπόθεσή ότι δεν παραπλανάται ο καταναλωτής, επιτρέπεται για την ώρα η χρήση όρων όπως "vegan cheese", "Cheddar style" κλπ. σε μη γαλακτοκομικά προϊόντα. Ανάλογα, στον Καναδά υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον από τις επιχειρήσεις και των δυο ειδών προϊόντων (dairy & plant-based) να τεθούν σαφείς κανόνες από την πολιτεία για την επισήμανση των plant based προϊόντων.

Η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία αναφέρει ότι οι όροι που ισχύουν για τα γαλακτοκομικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένου του όρου "τυρί", μπορούν να χρησιμοποιηθούν **μόνο για την εμπορία προϊόντων που προέρχονται από ζωικό γάλα**. Τον Ιούνιο του 2017, το Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης εξέδωσε απόφαση διευκρινίζοντας ότι τα καθαρά φυτικά προϊόντα δεν μπορούν να επισημανθούν και να πωληθούν ως "φυτικό τυρί" (Απόφαση στην υπόθεση C-422/16), και απαγόρευσε όρους όπως «γάλα σόγιας» και «τυρί vegan», **αποφασίζοντας ότι λέξεις όπως γάλα, βούτυρο, τυρί και γιαούρτι δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μη γαλακτοκομικά προϊόντα**. Από αυτή την απόφαση εξαιρούνται ελάχιστα προϊόντα, χάρη στον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής τους χωρίς να επιτρέπεται η μετάφραση του όρου σε άλλη γλώσσα πλην αυτής στην οποία το προϊόν έχει καταχωρηθεί πχ. coconut milk.

Με αφορμή την τροπολογία 171, παρατίθενται οι παρακάτω σκέψεις σχετικά με τους κανόνες που πρόκειται να θεσπιστούν αν η συγκεκριμένη Τροπολογία γίνει αποδεκτή:

- **Απαγόρευση χρήσης από τα φυτικά τρόφιμα της ευρέως αναγνωρίσιμης συσκευασίας των γαλακτοκομικών τροφίμων, π.χ. χάρτινη συσκευασία γάλακτος, καθώς δύναται να θεωρηθεί «επίκληση ή απομίμηση» γαλακτοκομικών τροφίμων.**

Τα υλικά συσκευασίας ενός γαλακτοκομικού προϊόντος (πχ γάλα, κεφίρ, κλπ) είναι συνήθως πολύφυλλες μεμβράνες διαφορετικής διαπερατότητας στην υγρασία και το οξυγόνο και χρησιμοποιούνται με σκοπό την αποθήκευση και διατήρηση του προϊόντος ανάλογα με τη φύση τους (λιπαρή στη συγκεκριμένη περίπτωση) και τον απαιτούμενο χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας. Επίσης, χρησιμοποιούνται πλαστικές ή γυάλινες φιάλες.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1169/2011, οι παράγραφοι σχετικά με την ονομασία του προϊόντος εφαρμόζονται επίσης: α) στη διαφήμιση, β) στην παρουσίαση των τροφίμων, ιδίως στο σχήμα, τη μορφή που τους έχει δοθεί ή τη συσκευασία τους, το χρησιμοποιούμενο υλικό συσκευασίας, τον τρόπο με τον οποίο είναι τακτοποιημένα, καθώς και τον χώρο στον οποίο εκτίθενται.

Ένα μη γαλακτοκομικό προϊόν, λόγω της φύσης του (περισσότερο υδατικό και λιγότερο λιπαρό από ένα γαλακτοκομικό προϊόν) θα απαιτούσε ένα διαφορετικό συνδυασμό πολύφυλλων μεμβρανών σε σχέση με το γαλακτοκομικό προϊόν, εναλλακτικά μία γυάλινη ή πλαστική φιάλη. Το σχήμα της συσκευασίας, όμως, δεν θα μπορούσε να διαφέρει από αυτό μίας συσκευασίας γάλακτος, χυμού φρούτων ή άλλου υγρού ροφήματος. Επίσης, η ορθή πλήρωση του περιέκτη δε θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί σε μία βιομηχανία παραγωγής με διαφορετικό τρόπο, αφού σε αυτή την περίπτωση θα απαιτούνταν και διαφορετικός εξοπλισμός πλήρωσης και κλεισίματος από αυτούς που είναι διαθέσιμοι στην αγορά.

- **Απαγόρευση χρήσης συγκριτικών περιβαλλοντικών ισχυρισμών**, βασισμένων σε επιστημονικά δεδομένα, όπως «μειωμένες κατά το ήμισυ εκπομπές άνθρακα σε σχέση με αυτές του αγελαδινού βουτύρου».

Η παράγραφος αυτή είναι αντίθετη με το Άρθρο 7 του Κανονισμού 1169/2011, το οποίο αναφέρει ότι οι πληροφορίες για τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι παραπλανητικές, ιδίως με τον υπαινιγμό ότι το τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, ενώ στην πραγματικότητα όλα τα παρόμοια τρόφιμα έχουν αυτά τα χαρακτηριστικά.

Συνεπώς, εάν υπάρχουν αντικειμενικά δεδομένα βασισμένα σε επίσημες επιστημονικές έρευνες, δεν υπάρχει αντικειμενικός λόγος μη χρήσης τους ως ενημερωτικό υλικό για τον καταναλωτή, πχ αναφέροντας είτε «χαμηλές εκπομπές άνθρακα», χωρίς να συγκρίνει τις εκπομπές άνθρακα άλλου προϊόντος είτε «μειωμένες κατά το ήμισυ εκπομπές άνθρακα σε σχέση με αυτές του αγελαδινού βουτύρου».

Επίσης, σύμφωνα με τον κανονισμό 2021/382 που αποτελεί την πιο πρόσφατη τροποποίηση του Κανονισμού 852/2004 (3/3/2021), η μείωση της σπατάλης τροφίμων, ένα υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων είναι κάποιος από τους στόχους της στρατηγικής «από το αγρόκτημα στο πιάτο» που συμβάλει στην ανάπτυξη της κυκλικής οικονομίας. Η απαγόρευση χρήσης περιβαλλοντικών ισχυρισμών έρχεται σε αντίθεση με αυτούς τους στόχους.

- **Απαγόρευση αναγραφής απαραίτητων πληροφοριών για την υγεία και τα αλλεργιογόνα**, όπως «δεν περιέχει γάλα».

Σύμφωνα με το Άρθρο 7 του Κανονισμού 1169/2011, οι πληροφορίες για τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι παραπλανητικές, ιδίως ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τη χώρα καταγωγής ή τον τόπο προέλευσης, τη μέθοδο παρασκευής ή παραγωγής του.

Πολλά προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά φέρουν τον χαρακτηρισμό lactose free με σκοπό την ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με την ύπαρξη ή μη γάλακτος ως συστατικό ή ίχνος του συγκεκριμένου τροφίμου, λόγω της δυσανεξίας στη λακτόζη που μπορεί να έχει μέρος των καταναλωτών ή μίας διατροφής ελεύθερης σε λακτόζη που επιθυμεί να ακολουθήσει. Τα plant based προϊόντα, δεδομένου ότι είναι μία σχετικά νέα κατηγορία τροφίμων, θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα ενημέρωσης του παραπάνω κοινού για την ύπαρξη ή μη λακτόζης για λόγους ενημέρωσης και όχι σύγκρισης με γαλακτοκομικά προϊόντα.

Επίσης, σύμφωνα με τον κανονισμό 2021/382 που αποτελεί την πιο πρόσφατη τροποποίηση του Κανονισμού 852/2004 (3/3/2021), πρέπει να γίνεται σχολαστικός έλεγχος της παραγωγικής διαδικασίας, ώστε να γίνεται διαχείριση των αλλεργιογόνων, με σκοπό την αναγραφή το δυνατόν λιγότερων αλλεργιογόνων στην ετικέτα του προϊόντος. Έτσι, δεν θα αποκλείονται καταναλωτές με δυσανεξίες από την κατανάλωση ορισμένων τροφίμων. Σε περίπτωση που μία βιομηχανία παράγει γαλακτοκομικά και μη προϊόντα, θα πρέπει να παρέχει σαφείς πληροφορίες σχετικά με τα

αλλεργιογόνα (άρα και τη λακτόζη) στους καταναλωτές της, ώστε ένας καταναλωτής με δυσανεξία στη λακτόζη να μπορεί να διακρίνει τη διαφορά μεταξύ των δύο ειδών προϊόντων της ίδιας εταιρείας παραγωγής και να επιλέξει το πιο ασφαλές για την περίπτωσή του.

• **Απαγόρευση χρήσης χρηστικών φράσεων για την περιγραφή της μορφής, της λειτουργίας και της υφής των φυτικών προϊόντων, π.χ. «κρεμώδες» ή «με βουτυρένια γεύση».**

Τα plant based προϊόντα δεν υπάρχει λόγος να εξαιρεθούν από ό,τι ισχύει σε όλα τα τρόφιμα, δηλ. το περιεχόμενο των Άρθρων 7 και 17 του Κανονισμού 1169/2011, άλλωστε αυτό δεν συμβαίνει σε καμία άλλη κατηγορία τροφίμων. Η μη χρήση χαρακτηρισμών στα plant based προϊόντα, μόνο σύγχυση θα μπορούσε να προκαλέσει στους καταναλωτές που συνειδητοποιημένα ή και όχι θα αναζητήσουν αυτά τα προϊόντα στο ράφι του σούπερ μάρκετ.

Πέραν των παραπάνω αντιφάσεων με τον βασικό κανονισμό που χρησιμοποιεί η βιομηχανία τροφίμων στην επισήμανση των παραγόμενων τροφίμων, υπάρχουν δύο επιπλέον βασικά επιχειρήματα που πρέπει να αναφερθούν σχετικά με την επισήμανση των plant based τροφίμων.

Η ύπαρξη στην αγορά plant based προϊόντων δεν προκαλεί αντικρουόμενα συμφέροντα στην Ελληνική γαλακτοβιομηχανία και τυροκομία. Πρόκειται για μία παγκόσμια διατροφική τάση που καλείται η Ευρωπαϊκή και κατ' επέκταση η Ελληνική βιομηχανία να καλύψει χωρίς παράλληλα να μειώνει τη ζήτηση ΠΟΠ προϊόντων όπως είναι η φέτα στην Ελλάδα και άλλα τυροκομικά προϊόντα σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες (Mozarella, Gouda, Cheddar). Αυτό αποδεικνύεται και από μεγάλες βιομηχανίες παραγωγής τυριών, οι οποίες επένδυσαν πάνω στην ανάπτυξη γραμμών παραγωγής και plant based προϊόντων.

Ο πιο συστηματικός έλεγχος από τις αρμόδιες αρχές ελέγχου τροφίμων, με σκοπό την τήρηση των ήδη υπαρχόντων νομοθετικών απαιτήσεων, που είναι ήδη αρκετά αυστηρές και δεν ακολουθούνται σε μεγάλο βαθμό, θα ήταν πιο αποτελεσματικό μέτρο από το να θεσπιστούν ακόμη πιο περιοριστικά μέτρα για την επισήμανση των plant based προϊόντων.

Συμπερασματικά, τα plant based προϊόντα αποτελούν ένα τεχνολογικό επίτευγμα, μία νέα κατηγορία προϊόντων που πρέπει να αναδειχθεί και να πάρει το μερίδιο της αγοράς που της αναλογεί. Αυτό θα επιτευχθεί δίνοντας ευκαιρίες και όχι θέτοντας εμπόδια. Άλλωστε η Ελλάδα είναι μία χώρα με παραγωγή φυτικών πρώτων υλών εξαιρετικής ποιότητας (λαχανικά, φρούτα, καρποί), οι οποίες ακολουθώντας τις αρχές της Μεσογειακής διατροφής, μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για την παραγωγή ποικίλων plant based προϊόντων, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, διατροφική αξία και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Τα προϊόντα αυτά θα έχουν απήχηση στην Ελληνικά αγορά, αλλά θα αποτελέσουν και αντικείμενο εξαγωγής σε πολλές χώρες που έχουν ήδη πολυάριθμο vegan ή flexitarian κοινό για να τα υποστηρίξει.

Ανάλυση – συγγραφή: Ταξιαρχούλα Μάγρα

Food Scientist MSc PhD

Food Analysis Laboratory

www.alimentlab.gr