

Συντάκτης :

Βασίλειος Τσουκαλάς

Χημικός Τροφίμων (PhD)- Τεχνικός Σύμβουλος

Συ συνεργάτης σύνταξης :

Κωνσταντίνος Τσουκαλάς

Οικονομολόγος – (BBA , MBA)

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – “ΚΑΘΑΡΗ ΕΤΙΚΕΤΑ” (clean labeling)

– σύντομη προσέγγιση ερμηνείας του όρου-

Λέξεις κλειδιά : «καθαρή ετικέτα », πρόσθετα τροφίμων, «χωρίς πρόσθετα... », « χωρίς προσθήκη ...», πρόσθετες ύλες νέας γενιάς

Σύμφωνα με την βασική αρχή της επισήμανσης των τροφίμων θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να διασφαλίζεται η εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας (Καν. (ΕΕ) 178/2002 καθώς και Οδηγία (ΕΕ) 2000/13 , όπως τροποποιήθηκε με τον Καν. (ΕΕ) 1169/2011). Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι ασφαλή για κατανάλωση, η επισήμανση θα πρέπει να είναι τέτοια, που να μην οδηγεί τον καταναλωτή σε πλάνη και να περιλαμβάνει όλες τις προβλεπόμενες υποχρεωτικές ενδείξεις , με τον προβλεπόμενο ορθό τρόπο.

Με την επισήμανση των τροφίμων ρυθμίζονται μεταξύ άλλων υποχρεώσεων των παρασκευαστών θέματα όπως αυτά των ισχυρισμών υγείας και διαθρεπτικών ισχυρισμών. Ωστόσο, μια νέα τάση , εξίσου ενδιαφέρουσα όπως αυτή της “καθαρής ετικέτας” ενός προϊόντος, δεν έχει τύχει της δέουσας ενωσιακής νομοθετικής αντιμετώπισης , μολονότι αποτελεί σημαντικό στοιχείο εκτίμησης τόσο εκ μέρους των καταναλωτών , όσο και εκ μέρους των παρασκευαστών τροφίμων.

Η βιομηχανική χημεία τροφίμων άνθισε για πολλά χρόνια και ανέπτυξε ένα μεγάλο φάσμα προσθέτων υλών που συνέβαλαν (και συμβάλλουν ακόμη σε μεγάλο βαθμό) στην ανάπτυξη “σταθερών προϊόντων” , τόσο από τεχνολογική , όσο και από άποψη διατηρησιμότητας της ποιότητας και γενικότερα του χρόνου ζωής ενός προϊόντος.

Ωστόσο, σήμερα παρατηρείται μια ισχυρή τάση των καταναλωτών να δηλώνουν όλο και περισσότερο καχύποπτοι στη χρήση προσθέτων υλών , ενώ η αντικατάσταση συνθετικών προσθέτων , όπως αντιοξειδωτικών ή αντιμικροβιακών ή και άλλων ουσιών είναι μάλλον απαίτηση πλέον παρά προσδοκία των καταναλωτών. Οι όροι «φυσικό» και «χωρίς πρόσθετα» έχουν γίνει βασικά στοιχεία στο λεξιλόγιο των καταναλωτών. Η αντικατάσταση, όμως, συνθετικών προσθέτων είναι και ζητούμενο των παρασκευαστών τροφίμων από τους προμηθευτές των προσθέτων υλών , ώστε να μπορούν να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των καταναλωτών.

Προς αυτή την κατεύθυνση παρατηρείται μεγάλη ερευνητική δραστηριότητα εκ μέρους των παρασκευαστών προσθέτων υλών με σκοπό την ανάπτυξη τεχνολογικά ισοδύναμων παραγώγων υλών , που όμως δεν πρέπει να χαρακτηρίζονται “πρόσθετα”* με την νομική έννοια του όρου και συνεπώς δεν θα απαιτείται δήλωσή τους στον κατάλογο των συστατικών ως τέτοιων , σύμφωνα με την ισχύουσα σχετική νομοθεσία περί επισήμανσης .

Παρασκευαστές τροφίμων, από πλευράς τους, αναμορφώνουν συνταγές προϊόντων και προβαίνουν σε επισήμανση της λεγόμενης “καθαρής ετικέτας” αντικαθιστώντας τα πρόσθετα , με συστατικά που στα μάτια των καταναλωτών φαντάζουν περισσότερο φυσικά , υγιεινά.

Όμως , τι είναι , η “καθαρή ετικέτα” και γιατί οι καταναλωτές την προτιμούν όλο και περισσότερο ;

Αναζητήσαμε διάφορες εκδοχές ερμηνείας της τάσης και βρήκαμε μεταξύ άλλων ότι : “ καθαρή ετικέτα “ μπορεί να σημαίνει :

- ευρύτερη τάση για απλούστερο τρόπο ζωής, που οδηγεί τους καταναλωτές στο να αναζητούν όλο και περισσότερο τρόφιμα σε πιο φυσική κατάσταση ή όσο το δυνατόν πιο κοντά στο “φυσικό” ή και “οργανικό”.

Συντάκτης :

Βασίλειος Τσουκαλάς

Χημικός Τροφίμων (PhD)- Τεχνικός Σύμβουλος

Συνεργάτης σύνταξης :

Κωνσταντίνος Τσουκαλάς

Οικονομολόγος – (BBA , MBA)

- προτίμηση των καταναλωτών σε επισήμανση απλή, , όπου τα συστατικά που δηλώνονται στον κατάλογο είναι κατανοητά και οι πληροφορίες σαφείς σχετικά με την σκοπούμενη χρήση τους. Κάτι τέτοιο θεωρούν ότι μπορεί να αποτελεί και καθοριστικό στοιχείο μιας “καθαρής ετικέτας”.
- μεγαλύτερη επιφυλακτικότητα σε ειδικά επεξεργασμένα τρόφιμα σε σχέση με την “καθαρότητα της ετικέτας “
- αποστροφή σε προϊόντα, με συστατικά που “ηχούν χημικά” . “Ό,τι δεν “ηχεί “ σαν κάτι που προσφέρεται από τη φύση δεν θεωρείται “καθαρό συστατικό” και κατά κανόνα απορρίπτεται .
- μεγαλύτερο ενδιαφέρον για «επιστροφή στα βασικά», σε παλιές , απλές συνταγές με συστατικά που οι καταναλωτές γνωρίζουν και εμπιστεύονται ως αβλαβή.
- προτίμηση σε τρόφιμα «υγιεινά», «ασφαλή» και «φυσικά».

Απώτερος στόχος , η απάλειψη των “ E “ από τον κατάλογο των συστατικών και η δημιουργία μιας νέας “καθαρής ετικέτας (clean labeling) “. Στα μάτια του καταναλωτή η καθαρή ετικέτα θα πρέπει να φαντάζει πιο ελκυστική και να εμπνέει περισσότερη εμπιστοσύνη σ, ότι αφορά τις χρησιμοποιούμενες ύλες .

Ο όρος “καθαρή ετικέτα “ μπορεί να έχει διαφορετικές ερμηνείες . Μπορεί να σημαίνει από ... « προϊόν χωρίς E » , «χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά», “χωρίς κάποιο αλλεργιογόνο συστατικό” μέχρι και το «εντελώς φυσικό».

Κατά μια άλλη επικρατούσα παρεμφερή εκδοχή, προϊόντα “καθαρής ετικέτας “ είναι συνήθως απαλλαγμένα από τεχνητά συστατικά, συνήθως χωρίς συντηρητικά, δεν έχουν υποβληθεί σε καμία ή το πολύ σε ήπια επεξεργασία, παράγονται καθαρά χωρίς τη χρήση χημικών και χωρίς πρόσθετα. Αυτή η εκδοχή συμβαδίζει με τον ορισμό ότι : ο όρος “φυσικό” σημαίνει προϊόν στην παρασκευή του οποίου δεν έχει χρησιμοποιηθεί ή έχει προστεθεί “τίποτα τεχνητό ή συνθετικό” , που δεν θα ήταν κανονικά αναμενόμενο να αποτελεί συστατικό του (FDA) .

Ακόμη - ακόμη , η δήλωση μείωσης ενός συστατικού όπως το αλάτι ή το λίπος , δημιουργεί την εντύπωση ενός υγιεινότερου διατροφικού προφίλ. Αν περιέχει συστατικά φυσικής προέλευσης εκτιμάται ότι υποστηρίζει την “λογική” της “καθαρής ετικέτας “.

Η αντικατάσταση των έξι συνθετικών χρωστικών (Κίτρινο Sunset (E 110), Κίτρινο Κινολίνης (E 104) , Καρμυοΐνης (E 122) , Ταρτραζίνη (E102) , Πονσώ 4R (E124) και Ερυθρό Allura (E 129)) με χρώματα από φυσικές πηγές , υπήρξε κίνηση στο πνεύμα μιας “καθαρής ετικέτας “ καθώς οι εν λόγω χρωστικές συνδέθηκαν με επιβλαβή συνέπεια στη δραστηριότητα και την προσοχή των παιδιών (Καν. (ΕΚ) 1133/2008 , πρόσθετα τροφίμων , παράρτημα V) και έπρεπε να “καθαρίσει το τοπίο “.

Για πολλούς καταναλωτές, ένα προϊόν “καθαρής ετικέτας “ σημαίνει κάτι “ασφαλέστερο”, για άλλους μπορεί να σημαίνει “υγιεινότερο”. Ο όρος είναι ευρέως αποδεκτός, ως έννοια , ότι ένα προϊόν αναμένεται να είναι παρασκευασμένο “χωρίς πρόσθετα, συντηρητικά”, δεν περιέχει “ τίποτα τεχνητό” ή μπορεί να είναι “λιγότερο επεξεργασμένο”.

Στην πραγματικότητα ο όρος “καθαρή ετικέτα” είναι ένα εργαλείο του μάρκετινγκ και ως εκ τούτου, είναι ανοικτός σε διάφορες ερμηνείες. Ένα είναι βέβαιο , ότι η νέα τάση , το λεγόμενο “ κίνημα της καθαρής ετικέτας”, εξελίσσεται όλο και περισσότερο και τείνει να γίνει τρόπος στενότερης επικοινωνίας με τους καταναλωτές, οι οποίοι και αναζητούν διαφάνεια σχετικά με το τι πραγματικά περιέχουν τα τρόφιμα που καταναλώνουν.

Είναι γεγονός ότι το marketing αναζητά όλο και περισσότερα “εργαλεία” ενίσχυσης της εντύπωσης της φυσικότητας ενός προϊόντος , επινοεί φραστικές υπερβάσεις και δεν αρκείται μόνο στην ουσία , δηλαδή στην αφαίρεση επίμαχων προσθέτων υλών. Παρατηρείται μια διαρκώς αυξανόμενη τάση ανάδειξης του στοιχείου της “απουσίας” προσθέτων με προβολή “αρνητικών φράσεων” και κατ επέκταση , έμμεσα δημιουργίας της εντύπωσης ενός “ πιο φυσικού προϊόντος “ .

2

Συντάκτης :

Βασίλειος Τσουκαλάς

Χημικός Τροφίμων (PhD)- Τεχνικός Σύμβουλος

Συνεργάτης σύνταξης :

Κωνσταντίνος Τσουκαλάς

Οικονομολόγος – (BBA , MBA)

Η κάθε είδους “ απλούστευση” επιδιώκεται προς ενίσχυση της θέσης ενός προϊόντος στην αγορά αλλά και ως ένα μέσο για δημιουργία συγκριτικού πλεονεκτήματος έναντι του ανταγωνισμού. Δεν θα ήταν υπερβολή να πει κανείς ότι τα τελευταία χρόνια η τάση για “καθαρή ετικέτα ” έχει πάρει διαστάσεις χιονοστιβάδας.

Γενικά , στην αγορά προβάλλεται ένα γενικό μήνυμα : «φροντίδα για τον καταναλωτή», με επικράτηση του ελκυστικού μηνύματος «χωρίς.....». Το πόσο εφικτό, όμως, είναι κάτι τέτοιο, συνδέεται με την ύπαρξη μιας σειράς χαρακτηριστικών των προσθέτων υλών “νέας γενιάς” και τεχνολογικής λειτουργικότητας, αλλά και αναγκαίων νομικών αποσαφηνίσεων και κριτηρίων , βάσει των οποίων , ένα προϊόν μπορεί να θεωρείται προϊόν “ καθαρής ετικέτας “.

Ως πιο συνηθισμένες και δημοφιλείς μη υποχρεωτικές πληροφορίες στην επισήμανση θεωρούνται οι : “χωρίς πρόσθετα” , “χωρίς συντηρητικά “, φράσεις που δηλώνουν πλήρη απουσία προσθέτων υλών , οι λεγόμενοι “ αρνητικοί ισχυρισμοί”. Συχνά επίσης συναντάται η φράση : “ χωρίς προσθήκη(κάποιου πρόσθετου) “, μια διατύπωση, που μπορεί να ανταποκρίνεται στην αλήθεια και δικαίως να διεκδικείται από τον παρασκευαστή ενός τροφίμου. Με τον τρόπο αυτό επιχειρείται μια αποστασιοποίηση από εγγενή συστατικά του τροφίμου που διαθέτουν λειτουργικές ιδιότητες “πρόσθετου “ . Εν τούτοις , μια τέτοια διατύπωση , μπορεί να προσκρούει στην κείμενη ενωσιακή νομοθεσία , η οποία είναι σαφής αλλά και απόλυτη (καν. ΕΕ 1169 /2011 , και το άρθρο 11 2γ του ΚΤΠ). Ωστόσο, σύμφωνα με μια γενικότερη αντίληψη, οι καταναλωτές επιθυμούν να γνωρίζουν εάν μια ουσία είναι παρούσα ή όχι, ανεξάρτητα από το αν αυτή προστίθεται σκοπίμως ή είναι παρούσα λόγω περιστασιακής μεταφοράς.

Προς το παρόν, η ενωσιακή νομοθεσία δεν παρέχει σαφή κριτήρια εκτίμησης μιας “μη πρόσθετης ύλης” , εάν θα ήταν κατάλληλη να συμμετέχει σε μια “καθαρή ετικέτα”, απλά ως “συστατικό τροφίμων” και “όχι ως πρόσθετο” .

Σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία τροφίμων , περισσότερες από 300 ουσίες απαρτίζουν τον κατάλογο των εγκεκριμένων προσθέτων που φέρουν χαρακτηριστικό κωδικό προσθέτου (“ E–αριθμός αναγνώρισης”) πχ E 120 (καρμίνιο) . Ο Καν. ΕΕ 1334/2008 , έδωσε, για παράδειγμα, τους όρους για τη χρήση αρωματικών υλών , των συστατικών τροφίμων με αρτυματικές ιδιότητες καθώς και των σχετικών πρώτων υλών, πλησιάζοντας έτσι περισσότερο την έννοια της “καθαρής ετικέτας “ καθώς γευστικές ύλες που παράγονται με βιομηχανική επεξεργασία δεν μπορούν πλέον να δηλώνονται ως “ φυσικές “.

Ήδη στον κλάδο υπάρχει έντονη δραστηριότητα αναζήτησης λύσεων αντικατάστασης “μη φυσικών αρωματικών υλών και βελτιωτικών γεύσης “ με οργανοληπτικά ισοδύναμες ύλες φυσικής προέλευσης .

Οι ειδικοί θεωρούν ότι η δημιουργία ενός καταλόγου συστατικών με χαρακτηριστικά “ καθαρής ετικέτας” είναι κάτι περισσότερο από ένα θέμα απλής ανασύνθεσης ενός προϊόντος . Ο λόγος είναι ότι η υποκατάσταση ενός προσθέτου δεν επιφέρει κατ ανάγκη ισοδύναμο τεχνολογικό αποτέλεσμα . Συνεπώς, για το σκοπό αυτό , προαπαιτούμενο θεωρείται σημαντική ερευνητική και τεχνολογική προσέγγιση του θέματος.