



**ΔΕΛΤΙΟ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ**  
**ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ (ΓΧΚ)**

Θέμα: **Αλλεργιογόνες ουσίες μέσω της διατροφής και η Υποχρεωτική ένδειξη στην σήμανση των τροφίμων**

Στις, **13 Δεκεμβρίου 2014**, τίθεται σε εφαρμογή ο κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011, ο οποίος, τροποποιεί υφιστάμενες νομοθετικές διατάξεις σχετικά με την σήμανση των τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Σκοπός του κανονισμού είναι η **παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές για τα τρόφιμα**, για να έχουν τη δυνατότητα να τα χρησιμοποιούν με ασφάλεια και ταυτόχρονα διασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων που παράγονται και διατίθενται νόμιμα στην αγορά. Με βάση τον κανονισμό αυτό, μεταξύ άλλων πληροφοριών που θα λαμβάνει ο καταναλωτής μέσα από την σήμανση των τροφίμων, θα πληροφορείται και για τις ουσίες και τα προϊόντα που περιέχονται στα **τρόφιμα και προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξία**. Ένα αδήλωτο αλλεργιογόνο σε τρόφιμο μπορεί να προκαλέσει σοβαρές επιπλοκές στην υγεία του καταναλωτή, ή ακόμα και να θέσει σε κίνδυνο τη ζωή του, επομένως η ορθή σήμανση θα αποτελέσει ένα αποτελεσματικό μέτρο για την καταπολέμηση των τροφικών αλλεργιών.

Συγκεκριμένα ο κανονισμός προνοεί: **α) την υποχρεωτική αναγραφή στον κατάλογο των συστατικών του τροφίμου του συστατικού** που προκαλεί **αλλεργία ή δυσανεξία**, **β) την σαφή διάκριση του συστατικού αυτού** από τα υπόλοιπα με διαφοροποίηση της σήμανσης του (γραμματοσειρά, μορφή, χρώμα του φόντου) και **γ) την υποχρέωση σήμανσης για την ύπαρξη αλλεργιογόνων στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα της** επισιτιστικής βιομηχανίας (π.χ. εστιατόρια, ξενοδοχεία, καντίνες, φούρνοι κλπ) με βάση εθνικές μονοθεσίες που θα θεσπίσουν τα Κράτη Μέλη.

Ο **κατάλογος των ουσιών και προϊόντων** οι οποίες, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, πρέπει να αναγράφονται **υποχρεωτικά** στην σήμανση τροφίμων λόγω της αλλεργιογόνου δράσης τους, περιλαμβάνει τις παρακάτω **14** ουσίες και προϊόντα:

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη,
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους,
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά,

4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια,
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες,
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια,
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα,
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ),
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο,
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι,
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού,
12. Διοξειδίο του θείου (SO<sub>2</sub>) και θειώδεις ενώσεις,
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο,
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία η ύπαρξη αλλεργιογόνων ουσιών σε τρόφιμα που δεν φέρουν την κατάλληλη σήμανση είναι μηδενικής ανοχής. Εξαιρούνται το **διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις** με επιτρεπτό όριο το 10 mg/kg (Οδηγία 2007/68/ΕΚ της Επιτροπής) και η **γλουτένη** με επιτρεπτό όριο τα 20mg/kg για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) 41/2009). Προϊόντα με γλουτένη λιγότερη ή ίση με 20 mg/kg επισημαίνονται με τον όρο «χωρίς γλουτένη».

Το Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ), στο πλαίσιο της υλοποίησης των στόχων του, που είναι η **διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας**, η **εφαρμογή της νομοθεσίας** και η **ενημέρωση των καταναλωτών** ώστε να προβαίνουν σε ορθές επιλογές, από το 2007 σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας, εφαρμόζει εθνικά προγράμματα έλεγχου των αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα σύμφωνα και με την σχετική ευρωπαϊκή νομοθεσία (Οδηγίες 2000/13/ΕΚ, 89/2003/ΕΚ και 2007/68/ΕΚ, Κανονισμός (ΕΚ) 41/2009 της Επιτροπής). Η επιλογή των δειγμάτων τροφίμων για έλεγχο γίνεται με βάση τη συχνότητα κατανάλωσης, τις ομάδες πληθυσμού που το καταναλώνουν και τη διαδικασία παραγωγής του, η οποία εμπλεκεί και την πιθανότητα επιμόλυνσης του τροφίμου. Από το 2007 μέχρι και το 2013 ελέγχθηκαν 1621 δείγματα τροφίμων για αλλεργιογόνες ουσίες και περιελάμβαναν, παιδικές τροφές, σάλτσες, σαλάτες, ζυμαρικά, κατεψυγμένα προϊόντα, κρεατοσκευάσματα, αλλαντικά, ψαροσκευάσματα, έτοιμα φαγητά, δημητριακά, σοκολάτες, είδη ζαχαροπλαστικής, είδη αρτοποιείου, ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, κρασιά, γαλακτοκομικά προϊόντα, τυροκομικά προϊόντα, συμπληρώματα διατροφής, προϊόντα ελεύθερα γλουτένης, παγωτά, υποκατάστατα κρέατος και υποκατάστατα γάλακτος.

Επίσης στο ίδιο διάστημα με πιο πάνω παρατηρήθηκε μια **μείωση** στο ποσοστό των δειγμάτων που περιείχαν αλλεργιογόνο ουσία χωρίς να υπάρχει σήμανση (θετικά δείγματα). Ενδεικτικά τα πλείστα θετικά δείγματα αφορούσαν στην ύπαρξη πρωτεϊνών γάλακτος σε δείγματα που έφεραν σήμανση "Νηστήσιμο", όπως νηστήσιμες πίτσες, τυριά και σνάκς, επιδόρπια, καθώς και μαύρες σοκολάτες, παγωτά σορμπέ, ζωμιά, σούπες, μίγματα για κέικ, είδη αρτοποιείου. Επίσης από το 2007 έως το 2013,

ποσοστό 3,5% των εξετασθέντων δειγμάτων ανιχνεύτηκαν θετικά σε γλουτένη και ποσοστό 43,7% του συνολικού αριθμού δειγμάτων έφεραν σήμανση «χωρίς γλουτένη».

Το ΓΧΚ στα πλαίσια της **ειδικής έμφασης** που δίδεται στο θέμα της **γλουτένης στα τρόφιμα** με στόχο την προστασία των ατόμων που υποφέρουν από κοιλιοκάκη (δυσανεξία στην γλουτένη) προέβη στα πιο κάτω:

- Το 2013 μετά από συνεννόηση με τον Σύνδεσμο Κοιλιοκάκης Κύπρου, πραγματοποίησε έλεγχο σε δείγματα τροφίμων που αφορούσαν είδη αρτοποιείου, αλλαντικά, παγωτά, κρεατοσκευάσματα και τυροκομικά προϊόντα, από γνωστούς παραγωγούς της Κύπρου. Σε κανένα από τα δείγματα δεν ανιχνεύτηκε γλουτένη.
- Στο πλαίσιο ερευνητικών έργων με οικονομική ενίσχυση από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το Ίδρυμα Προώθησης Έρευνας Κύπρου, συμμετείχε σε έρευνα για **ανάπτυξη προϊόντων ελεύθερων γλουτένης** (αρτοποιήματα) με υψηλή διατροφική αξία, αξιοποιώντας ενδογενείς φυτικές πηγές όπως τα χαρούπια τα οποία δεν περιέχουν γλουτένη. Στόχος ήταν η παρασκευή εμπορικών αρτοποιημάτων ελεύθερων γλουτένης με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά ελκυστικά σε όλους τους καταναλωτές (όχι μόνο τα άτομα με δυσανεξία στην γλουτένη) και προτάθηκαν βέλτιστες συνταγές για ψωμιά και γλυκίσματα χωρίς γλουτένη.

Με την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, αξιολογώντας τα αποτελέσματα των διαχρονικών ελέγχων και παρακολουθώντας τις επιστημονικές γνωματεύσεις της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων για αλλεργιογόνα στα τρόφιμα, το ΓΧΚ σε συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, θα συνεχίσει προβαίνει σε ακόμα πιο στοχευόμενους ελέγχους προληπτικού χαρακτήρα στα τρόφιμα (περιλαμβανομένων και των μη προσυσκευασμένων τροφίμων), για προστασία των καταναλωτών, ιδιαίτερα εκείνων που υποφέρουν από τροφικές αλλεργίες.

Περισσότερες πληροφορίες ανευρίσκονται στην ιστοσελίδα του ΓΧΚ:  
[www.moh.gov.cy/sql](http://www.moh.gov.cy/sql)

**Δρ. Πόπη Κανάρη**

**Διευθύντρια, Γενικού Χημείου του Κράτους,  
Λευκωσία, Δεκέμβριος 2014**

