



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΑΑΔΕ

Ανεξάρτητη Αρχή
Δημοσίων Εσόδων

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΗΜΕΙΟΥ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ταχ. Δ/ση : Αν. Τσόχα 16
Ταχ. Κώδικας : 115 21, Αθήνα
Πληροφορίες : Δ Στεφανίτση,
Α. Αλίβερτη
Τηλέφωνο : 213-2117236 - 223
Fax : 210-6467725
E-Mail : alcohol_food@gcsl.gr

Ψηφιακά υπογεγραμμένο από DIONYSIA
STEFANITSI
Ημερομηνία: 2018.09.06 08:48:08 EEST

Αθήνα, 5 Σεπτεμβρίου 2018

Αριθ. Πρωτ.: 30/003/000/3379

ΠΡΟΣ:

Υπουργείο Οικονομικών

Γενική Γραμματεία

Υπουργείου Οικονομικών

Αυτοτελές Τμήμα

Κοιν/κου Ελέγχου

Λεωχάρους 2

105 62 Αθήνα

ckirlig@1988.syzefxis.gov.gr

ΘΕΜΑ: «Ερώτηση υπ' αριθ. 89/17-07-2018 του βουλευτή κ. Η. Παναγιώταρου»

Σχετ.: Το υπηρεσιακό σημείωμα ΑΤΚΕ 0003687 ΕΞ 2018/198/30-08-2018

Απαντώντας στο παραπάνω σχετικό, με το οποίο διαβιβάσθηκε στην Υπηρεσία μας η εν θέματι ερώτηση και επί των διαλαμβανομένων σε αυτή, όσον αφορά στην αρμοδιότητα της Υπηρεσίας μας, σας γνωρίζουμε ότι:

1. Τα συστατικά τροφίμων στα οποία γίνεται αναφορά στη σχετική συνέντευξη του πρώην προέδρου του ΕΦΕΤ κ. Ν. Κατσαρού στην οποία αναφέρεται και παραπέμπει η εν θέματι ερώτηση, αποτελούν είτε πρόσθετα τροφίμων [κυτταρίνη, καρμίνιο (χρωστική), όξινο θειώδες νάτριο, βόρακας, διάφορα είδη κηρών για εξωτερική χρήση στα φρούτα κλπ], είτε ένζυμα τροφίμων (τρανσγλουταμινάση για την ένωση τεμαχίων κρέατος), είτε αρωματικές ύλες τροφίμων (castoreum). Οι εν λόγω κατηγορίες βελτιωτικών μέσων τροφίμων χρησιμοποιούνται στην Ευρωπαϊκή Ένωση μετά από διαδικασία έγκρισης όπως προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) 1331/2008 «για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων», και την εγγραφή στους αντίστοιχους ενωσιακούς καταλόγους εγκεκριμένων προσθέτων, ενζύμων και αρωματικών υλών των κανονισμών (ΕΚ) 1333/2008, 1332/2008 και 1334/2008, αντίστοιχα.

Επιπλέον των ανωτέρω, πρόσθετα τα οποία είχαν εγκριθεί στο παρελθόν σε επίπεδο Ε.Ε., δυνάμει της προϊσχύουσας του εν λόγω κανονισμού ενωσιακής νομοθεσίας (οδηγία 89/107/ΕΟΚ), επαναξιολογούνται σύμφωνα με τις διαδικασίες που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) 257/2010 «σχετικά με την κατάρτιση προγράμματος για την επαναξιολόγηση εγκεκριμένων προσθέτων τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων», υπό το πρίσμα των (εν τω μεταξύ) νεώτερων επιστημονικών δεδομένων προκειμένου να επιβεβαιωθεί η ασφαλής χρήση τους και να παραμείνουν στον ενωσιακό κατάλογο εγκεκριμένων προσθέτων.

Διαδικασίες επαναξιολόγησης, σε ενωσιακό επίπεδο, ισχύουν τόσο για τα ένζυμα τροφίμων που στο παρελθόν είχαν αξιολογηθεί από εθνικούς φορείς (ελλείψει ενωσιακής νομοθεσίας) [άρθρο 2 καν. (ΕΚ) 1332/2008], όσο και για τις αρωματικές ύλες [καν. (ΕΕ) 872/2012].

Σε κάθε περίπτωση η συμπερίληψη όλων των ανωτέρω βελτιωτικών μέσων τροφίμων (προσθέτων, ενζύμων και αρωματικών υλών τροφίμων) στους αντίστοιχους ενωσιακούς καταλόγους προϋποθέτει απαιτητικές διαδικασίες ενδεδειγμένες και εις βάθος αξιολόγησης και επαναξιολόγησης.

Στο πλαίσιο της εν λόγω αξιολόγησης, πέραν της ασφαλούς χρήσης στις διάφορες κατηγορίες τροφίμων και του καθορισμού επιπέδων χρήσης των ανωτέρω χημικών ενώσεων προκειμένου για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας, αξιολογείται προφανώς και η παραγωγική διαδικασία αυτών

(συμπεριλαμβανομένης της προέλευσης) και καθορίζονται προδιαγραφές και κριτήρια καθαρότητας ώστε να καθίστανται οι εν λόγω χημικές ενώσεις βρώσιμες και ασφαλείς.

Ιδιαίτερα στις περιπτώσεις των προσθέτων τροφίμων, λόγω του πλήθους τους, οι προδιαγραφές και τα κριτήρια καθαρότητας περιλαμβάνονται σε ειδική νομοθεσία [κανονισμός (ΕΕ) 231/2012], με αναφορές τόσο στην πηγή και στη διαδικασία παραγωγής, όσο και στην καθαρότητα (βαρέα μέταλλα και άλλοι επιμολυντές, υπολείμματα διαλυτών από την παραγωγική διαδικασία, μικροοργανισμοί κλπ), η οποία προφανώς και εξαρτάται από την παραγωγική διαδικασία και την πηγή προέλευσης.

Με δεδομένα τα ανωτέρω είναι προφανές ότι π.χ. τα θειώδη άλατα που περιέχουν τα σνακ πατάτας ή ο βόρακας στο χαβιάρι δεν είναι αυτά που τυχόν «χρησιμοποιούνται στα καθαριστικά του σπιτιού», όπως αναφέρεται στην εν θέματι ερώτηση, αλλά καθαρότητας τέτοιας που τα καθιστά βρώσιμα και σε συγκεντρώσεις τέτοιες στο τελικό τρόφιμο ώστε να μην τίθενται θέματα ασφάλειας και προκαλούνται ανησυχίες για την υγεία.

2. Η ποιότητα (και κυρίως η ασφάλεια) των τροφίμων, υπό το πρίσμα της συμμόρφωσής τους με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία, εξετάζεται στο πλαίσιο ετησίων προγραμματικών εργαστηριακών ελέγχων που διεξάγουν οι Υπηρεσίες του Γενικού Χημείου του Κράτους σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ και τις Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενότητων. Σημειώνεται ότι, η χρήση προσθέτων και αρωματικών υλών αποτελεί ειδικό επιμέρους πρόγραμμα στο πλαίσιο του οποίου εξετάζεται η ορθή χρήση στα τρόφιμα των εν λόγω βελτιωτικών μέσων τροφίμων.

Ειδικότερα και όσον αφορά τον τομέα του ζύθου, ως εκ της επιβολής του ειδικού φόρου κατανάλωσης (ΕΦΚ), αυτός διέπεται από ειδική (κάθετη) εθνική νομοθεσία (πλαίσιο) – πέραν βεβαίως της οριζόντιας νομοθεσίας των τροφίμων – ολιστικού χαρακτήρα και με τη μορφή πλέγματος διατάξεων που αποσκοπεί, αφ' ενός μεν στη διασφάλιση της ποιότητας, ταυτότητας και ασφάλειας των προϊόντων, αφ' ετέρου δε στη σύλληψη της φορολογητέας ύλης και την ορθή επιβολή του ΕΦΚ (όσον αφορά τις τεχνικού χαρακτήρα διαδικασίες), σε όλα τα στάδια της παραγωγής, κατοχής, αποθήκευσης, διάθεσης και διακίνησης των προϊόντων.

Στο πλαίσιο λοιπόν αυτό, στις μονάδες παραγωγής και μεταποίησης (ζυθοποιεία), αλλά και στις φορολογικές αποθήκες εμπορίας ζύθου και προϊόντων ζύθου, ασκείται συστηματικός έλεγχος και εποπτεία, σχεδόν σε καθημερινή βάση από τις αρμόδιες Χημικές Υπηρεσίες του ΓΧΚ, επί τη βάσει σαφώς καθοριζόμενων σ' αυτό διαδικασιών και διατυπώσεων, που περιλαμβάνει την παρακολούθηση της όλης παραγωγικής διαδικασίας, τον ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο [μακροσκοπικό έλεγχο, καταμέτρηση, δειγματοληψία και χημική εξέταση], ως και τον έλεγχο των σχετικών συνοδευτικών και παραστατικών εγγράφων, προκειμένου για τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, τα χρησιμοποιούμενα βελτιωτικά μέσα (πρόσθετα, ένζυμα κλπ) και τεχνολογικά βοηθήματα, τα ενδιαμέσως παραγόμενα προϊόντα, καθώς και τα παραγόμενα (ανά παρτίδα), παραλαμβανόμενα ή/και εισαγόμενα και διακινούμενα [ενδοκοινοτική κυκλοφορία, εξαγωγές (προς τρίτες χώρες)] έτοιμα προϊόντα.

Ακόμη, στο πλαίσιο πάντοτε αυτό και σε ετήσια βάση, το ΓΧΚ σχεδιάζει, διαχειρίζεται και υλοποιεί Σχέδιο Επισήμου Ελέγχου (στους τομείς της αλκοόλης, των αλκοολούχων ποτών, των οίνων και του ζύθου) το οποίο, μεταξύ των άλλων, αποσκοπεί στην πρόληψη, στη μείωση και στην εξάλειψη των κινδύνων που σχετίζονται με θέματα ασφάλειας τροφίμων, στην διασφάλιση της εφαρμογής ορθών πρακτικών παραγωγής και εμπορίας, ως και στη διασφάλιση της προστασίας της υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών.

Θα πρέπει ιδιαιτέρως να σημειωθεί ότι, σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις (ν.4337/2015, άρθρο 9 παρ.3), προκειμένου για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά νέου τύπου ζύθου, προβλέπεται διαδικασία γνωστοποίησης στην εποπτεύουσα το ζυθοποιείο Χημική Υπηρεσία του ΓΧΚ με κατάθεση σχετικού φακέλου ο οποίος περιλαμβάνει την ονομασία και την εμπορική επωνυμία του προϊόντος, τον τύπο αυτού, τον πλήρη κατάλογο των συστατικών (συμπεριλαμβανομένων των βελτιωτικών μέσων τροφίμων), καθώς και των χρησιμοποιούμενων τεχνολογικών βοηθημάτων, ως και συνοπτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής του – διαδικασία που προφανώς συνιστά ιδιαίτερο και σημαντικό μέτρο προληπτικού ελέγχου αλλά ταυτόχρονα και υποβοήθησης των επιχειρήσεων και βεβαίως και για τον ασκούμενο κατά τα ανωτέρω έλεγχο της παραγωγής.

3. Κατόπιν όσων προαναφέρθηκαν, είναι σαφές ότι με βάση την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία τα βελτιωτικά μέσα τροφίμων (πρόσθετα, ένζυμα και αρωματικές ύλες) χρησιμοποιούνται μετά από

σχετική έγκριση σε επίπεδο Ε.Ε., της οποίας, σύμφωνα με την εν λόγω προαναφερθείσα νομοθεσία, προηγείται τόσο εκτίμηση της επικινδυνότητας από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), όσο και έκδοση κανονισμών που προβλέπουν τις εν λόγω εγκρίσεις, μετά από ψηφοφορία μεταξύ των κρατών - μελών.

4. Σχετικά με την ενημέρωση των καταναλωτών και την αναφερόμενη στην εν θέματι ερώτηση «πρόβλεψη υποχρέωσης για την αναγραφή της ακριβούς σύστασης» των τροφίμων που κυκλοφορούν, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 «σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές...» [άρθρο 9, παρ. 1 σημείο (β) και άρθρο 18 αυτού], ο κατάλογος των συστατικών συμπεριλαμβάνεται μεταξύ των υποχρεωτικών πληροφοριών που πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία των τροφίμων. Εξυπακούεται ότι η υποχρεωτική αναγραφή συστατικών προϋποθέτει τη χρήση μόνο εγκεκριμένων συστατικών. Ως εκ τούτου, η αναγραφή των προσθέτων, ενζύμων (εκτός των τεχνολογικών βοηθημάτων) και των αρωματικών υλών, όταν έχει γίνει χρήση αυτών σε ένα τρόφιμο είναι υποχρεωτική.

Επιπλέον των ανωτέρω, και όσον αφορά στην πληροφόρηση του καταναλωτή σχετικά με την παρουσία ζάχαρης σε προϊόν «ketchup», σύμφωνα με τον εν λόγω κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, όπως προαναφέρθηκε, είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ζάχαρης ως συστατικού στη συσκευασία. Πέραν δε αυτού, από την 13/12/2016, σύμφωνα και πάλι με τις σχετικές διατάξεις (άρθρο 30) του εν λόγω κανονισμού, είναι υποχρεωτική η παροχή διατροφικής δήλωσης στη συσκευασία, στην οποία συμπεριλαμβάνεται και το ποσοστό σακχάρων που περιέχει το προϊόν.

Τέλος, όσον αφορά στην «ουσία» που αναφέρεται στην εν θέματι ερώτηση ως «κόλλα κομματιών κρέατος», διευκρινίζεται ότι πρόκειται για ένζυμο (πρωτεΐνη) τρανσγλουταμινάση – του οποίου κάποιες μορφές βρίσκονται και σε ανθρώπινους ιστούς - και του οποίου η χρήση επιτρέπεται στα τρόφιμα δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) 1332/2008. Εκτός όμως της κατά τα ανωτέρω νόμιμης χρήσης αυτού, ο προαναφερθείς κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 προβλέπει (Παράρτημα VI, σημείο 7 αυτού) στις περιπτώσεις που το προς πώληση κρέας έχει υποστεί την ανωτέρω επεξεργασία, τούτο να κυκλοφορεί υποχρεωτικά με την ένδειξη «μορφοποιημένο κρέας» – ακριβώς για τη σχετική ενημέρωση του καταναλωτή.

Ο Προϊστάμενος της Γενικής Διεύθυνσης

Νικόλαος Βλάχος

Εσωτερική Διανομή:

1. Γραφείο Διοικητή Α.Α.Δ.Ε. κ. Γ. Πιτσιλή
2. Γραφείο Προϊσταμένου Γεν. Δ/σης κ. Ν. Βλάχου
3. Δ/ση Αλκοόλης και Τροφίμων, Τμ. Α' και Τμ. Β'