

Τι είναι το Nutriscore και γιατί η πιθανή εφαρμογή του από την Ευρωπαϊκή Ένωση, θα ήταν άδικη και ζημιογόνα για την οικονομία της Κρήτης

της Θεανώ Βρέντζου

Το σύστημα **NUTRIScore** είναι ένα ακόμα σύστημα διατροφικής σήμανσης, που σχεδιάζεται να βρίσκεται στο εμπρός μέρος των συσκευασιών (Front of Package Labels). Καταρτίστηκε από τον Γαλλικό Εθνικό Οργανισμό Δημόσιας Υγείας και υιοθετήθηκε από την Γαλλική Κυβέρνηση τον Μάρτιο του 2017. Έκτοτε, έχει εγκριθεί η προαιρετική χρήση του από κάποιες Ευρωπαϊκές χώρες (Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο και άλλες), ενώ αντίθετες με την εφαρμογή του, είναι άλλες χώρες (όπως η Ιταλία η Ελλάδα, η Ρουμανία και άλλες). Πρόκειται για ένα σύστημα χρωμάτων και γραμμάτων που κατατάσσει τα τρόφιμα σε 5 διαφορετικές κατηγορίες, ανάλογα με την διατροφική τους αξία, από το Α (πράσινο χρώμα) ως το Ε (κόκκινο χρώμα).

Η προσπάθεια καθιέρωσης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, ενός ενιαίου συστήματος διατροφικής επισήμανσης στο εμπρόσθιο μέρος της συσκευασίας είναι στην σωστή κατεύθυνση. Αφενός στα πλαίσια

Θεανώ Βρέντζου
Διευθύνουσα Σύμβουλος του φορέα
προώθησης Κρητικού ελαιολάδου
Πρόεδρος του δικτύου (cluster)
«ΚΡΗΤΗ ΤΟ ΝΗΣΙ ΜΟΥ»

της ενημέρωσης του καταναλωτή και ως εκ τούτου στην διευκόλυνση του, για την υιοθέτηση μιας υγιεινότερης διατροφής, αφετέρου για να δώσει κίνητρο στους παραγωγούς τροφίμων, για την εφαρμογή ορθών γεωργικών πρακτικών, που θα οδηγήσουν στην παραγωγή ασφαλών, πιο υγιεινών τροφίμων, με παραγωγικές διαδικασίες προσανατολισμένες, στον σεβασμό του περιβάλλοντος.

Δυστυχώς όμως, όπως θα σας αναλύσω και στην συνέχεια του άρθρου μου, το σύστημα **NUTRIScore** με την σημερινή του μορφή, είναι ακατάλληλο να δώσει τις λύσεις που αποζητάμε, στα πλαίσια εφαρμογής της στρατηγικής "Farm to Fork". Αντίθετα η πιθανή εφαρμογή του, μόνο προβλήματα και αστοχίες θα προκαλέσει.

Ουσιαστικά παρέχει στον καταναλωτή υπεραπλουστευμένες και ελλιπείς πληροφορίες, αποτυγχάνει πλήρως να αξιολογήσει το πραγματικό διατροφικό και περιβαλλοντικό προφίλ ενός τροφίμου, και εν τέλει αποτυγχάνει να υλοποιήσει τον σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε: την σωστή, ουσιαστική ενημέρωση του καταναλωτή.

Δεν προωθεί σε καμία περίπτωση την υγιεινή διατροφή που βασίζεται σε κατανάλωση προϊόντων υψηλής θρεπτικής και διατροφικής αξίας με βιταμίνες, μεταλλικά στοιχεία και προβιοτικά, αντιοξειδωτικές ουσίες και φαινόλες (π.χ ελαιόλαδο), αντίθετα αξιολογεί τα τρόφιμα με βάση κυρίως το ενεργειακό τους περιεχόμενο. Το **NUTRIScore** δεν ενδιαφέρεται για το αν υπάρχουν γλυκαντικές ουσίες, συντηρητικά ή χημικά πρόσθετα ή ακόμα και trans λιπαρά σε μια σειρά επεξεργασμένων τροφίμων, αρκεί τα λιπαρά, το αλάτι, τα σάκχαρα και η θερμιδική τους αξία να είναι σχετικά χαμηλά. Ένα εξωφρενικό παράδειγμα, είναι ότι τα αναψυκτικά light τύπου Cola, που περιέχουν ανάμεσα στα άλλα τεχνητές γλυκαντικές ουσίες και αξιολογούνται με Β, ενώ το ελαιόλαδο όλων των τύπων, είτε το έξτρα παρθένο, είτε το βιολογικό, ακόμα και αυτό με ισχυρισμό υγείας, αξιολογείται χαμηλότερα, με C.

Το σύστημα **NUTRIScore** αδικεί πλήθος προϊόντων φυσικής προέλευσης και μονοσυστατικά τρόφιμα (πχ ελαιόλαδο, επιτραπέζιες ελιές και πολλά άλλα) τα οποία δεν επιδέχονται τροποποίησης της σύστασης τους και δεν μπορούν να πετύχουν καλύτερη βαθμολογία, ενώ ξεκάθαρα επωφελούνται τα επεξεργασμένα και πολυσυστατικά τρόφιμα.

Πέραν όλων των άλλων, το σύστημα **NUTRIScore** στην σημερινή του μορφή, **ΔΕΝ ΒΟΗΘΑ** τον καταναλωτή να επιλέξει σωστά και **ΔΕΝ ΓΙΝΕΤΑΙ** να χρησιμοποιηθεί ως ένα σύστημα αξιολόγησης της ποιότητας ενός μονοσυστατικού φυσικού προϊόντος, όπως πχ το ελαιόλαδο.

Με βάση τα κριτήρια του συστήματος, ουσιαστικά καταργείται η διάκριση των ελαιολάδων σε ποιοτικές κατηγορίες, μιας και δεν αξιολογούνται τα



4 κρίσιμα στοιχεία της ποιότητας του ελαιολάδου

- Βιολογική και Διαιτητική αξία
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Ασφάλεια χρήσης
- Η προέλευση και η αμεσότητα

Πώς λοιπόν με βάση το σύστημα **NUTRIScore**, θα βοηθηθεί ο καταναλωτής να συγκρίνει και να επιλέξει ανάμεσα σε ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και σε ένα άλλο ελαιόλαδο που περιέχει πχ κατά βάση εξευγενισμένο, πρώην μειονεκτικό ελαιόλαδο; Αφού και τα δύο, βρίσκονται στην ίδια κατηγορία αξιολόγησης, την C.

Πώς θα βοηθηθεί ο καταναλωτής να συγκρίνει και να επιλέξει ανάμεσα σε ένα ελαιόλαδο βιολογικής καλλιέργειας, με ένα άλλο συμβατικής καλλιέργειας;

Πως θα συγκρίνει ένα ελαιόλαδο ΠΓΕ, με ένα κοινό ελαιόλαδο;

Δεν καταργεί η εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος την αξία των γεωγραφικών ενδείξεων; Δεν παραπληροφορεί τους καταναλωτές; Δεν καταργεί ακόμα και την σημασία της εφαρμογής ορθών γεωργικών πρακτικών, με ό,τι αυτό μπορεί να σημαίνει για το τελικό προϊόν που θα βρεθεί στο πιάτο του καταναλωτή ή και για το περιβάλλον;

Είναι λοιπόν μονόδρομος η κατάργηση του συστήματος, ή η τροποποίηση του αλγόριθμου βαθμολόγησης **NUTRIScore**, έτσι ώστε να συμπεριληφθούν στις παραμέτρους όλα τα σημαντικά συστατικά ενός τροφίμου, που τώρα παντελώς αγνοούνται. Δεν γίνεται να προωθείται απλά η διατροφή χαμηλών θερμίδων ανεξαρτήτως πηγής και να προσβάλλονται και να απαξιώνονται προϊόντα με υψηλή θρεπτική αξία, όπως το ελαιόλαδο, το παραδοσιακό γιαούρτι, τα τυριά ωρίμανσης και τόσα πολλά άλλα. Δεν είναι δυνατόν να υποβαθμίζονται αναίτια και άδικα τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ.

Επίσης θα έπρεπε να συμπεριληφθούν στις παραμέτρους βαθμολόγησης, το περιβαλλοντικό, το ενεργειακό, το οικονομικό και το κοινωνικό αποτύπωμα, καθώς και να μπουν συντελεστές για κάθε μια παράμετρο.

Ζητάμε λοιπόν να εξαιρεθούν όλα τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ από το **NUTRISCORE**, αν τελικά υιοθετηθεί με την σημερινή του μορφή.

Σε ότι αφορά το ελαιόλαδο, συμφωνούμε με την πρόταση του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου για κατάταξη του στην κατηγορία Α, χωρίς αξιολόγηση, για λόγους γνωστούς και επιστημονικά τεκμηριωμένους.

Το σύστημα διατροφικής σήμανσης **NUTRISCORE** στην σημερινή του μορφή, είναι άδικο, παραπλανητικό και εξαπατά τον καταναλωτή. Είμαστε ενάντια στην υιοθέτησή του. Αντίθετα, στηρίζουμε οποιαδήποτε προσπάθεια γίνει σε εθνικό επίπεδο, για την υιοθέτηση ενός νέου συστήματος, δικαιότερου και επιστημονικά αρτιότερου, στο οποίο θα διασφαλίζονται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα ελληνικά προϊόντα του αγροδιατροφικού κλάδου και θα εξυπηρετεί πραγματικά τον σκοπό για τον οποίο υλοποιήθηκε.

Που δεν είναι άλλος, από την ουσιαστική ενημέρωση του καταναλωτή, για να τον βοηθήσουμε πραγματικά να επιλέξει τρόφιμα υψηλής διατροφικής και θρεπτικής αξίας, που παράγονται με ορθές γεωργικές πρακτικές και απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον, ακριβώς όπως προβλέπεται από το 2020 και την στρατηγική «Farm to Fork» της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η Α.Ε.Σ. ΚΡΗΤΩΝ, ο φορέας προώθησης του Π.Γ.Ε (extra παρθένου ελαιολάδου) ιδρύθηκε με βασικό γνώμονα την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ει δυνατόν βιολογικού, που θα διατίθεται στην αγορά μόνο ως τυποποιημένο. Ένα ελαιόλαδο, το οποίο φιλοδοξούμε να καταστήσουμε ως το ισχυρότερο brand, αναδεικνύοντας τα συγκριτικά του πλεονεκτήματα, τα οποία σχετίζονται άμεσα με την υγεία του καταναλωτή.

Η Κρητική διατροφή, η οποία έχει αποτελέσει αντικείμενο μελέτης σοβαρότατων επιστημόνων στον τομέα της υγείας και της διατροφής – όπως η μελέτη των 7 χωρών, έχει ως βασικό της συστατικό το extra παρθένο ελαιόλαδο. Δεν υπάρχει φαγητό στην κρητική κουζίνα, που να μην περιέχει ελαιόλαδο.

Η μελέτη των 7 χωρών, η κλασική έρευνα ορόσημο, ήταν μια από τις σημαντικότερες μελέτες που έγιναν ποτέ στον χώρο της διατροφής. Είναι η βασικότερη αιτία για την καλή φήμη που απέκτησε η Κρητική διατροφή. Διεξήχθη σε 7 χώρες – Ιταλία, Ολλανδία, την τότε Γιουγκοσλαβία-νυν Σερβία, Φιλανδία, Ιαπωνία, ΗΠΑ και Ελλάδα –Κρήτη και Κέρκυρα, υπό την διεύθυνση του Αμερικανού καθηγητή κ. Άνσελ Κις και αποδείχθηκε, ότι οι κάτοικοι της Κρήτης, είχαν εντυπωσιακά χαμηλότερο ποσοστό θνησιμότητας από καρδιαγγειακά προβλήματα ή καρκίνο, από όλους τους συμμετέχοντες. Τούτο αποδόθηκε στις διατροφικές συνήθειες των Κρητι-

κών, και κυρίως στην μεγάλη κατανάλωση ελαιολάδου. Μέχρι και σήμερα, στην Κρήτη, παρατηρείται η μεγαλύτερη κατανάλωση ελαιολάδου κατ' άτομο παγκοσμίως.

Επενδύουμε λοιπόν στην ποιότητα, γιατί πιστεύουμε, ότι είναι ο μοναδικός δρόμος, προκειμένου η Κρήτη να πάρει αυτό που της αξίζει στο παγκόσμιο γίγνεσθαι.

Επενδύουμε στην ανάδειξη του πολιτισμού, των μνημείων, της διατροφής, του εξαιρετικού κλίματος σε συνδυασμό με το εξαιρετικό περιβάλλον, της βιοποικιλότητας, της κουλτούρας και της μοναδικής φιλοξενίας των Κρητικών, έτσι ώστε στοχευμένα να καταστήσουμε την Κρήτη μας, ένα μοναδικό προορισμό.

Ένα προορισμό, που έχει ως σήμα κατατεθέν την ποιότητα σε όλους τους τομείς της οικονομίας.

Θεωρούμε ότι το **NUTRISCORE** όπως προτείνεται κάθε άλλο παρά υποστηρίζει την ποιότητα σε βάθος και τη διασύνδεση του προϊόντος από το χωράφι στο πιάτο του καταναλωτή όπως προτείνει η στρατηγική «Farm to Fork» (από το χωράφι στο πιάτο).

Επομένως έχουμε υποχρέωση να ενημερώσουμε και να πληροφορήσουμε τον καταναλωτή όπως προβλέπει ο Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 με σαφήνεια, πληρότητα και ακρίβεια σχετικά με τη διατροφική σύνθεση των τροφίμων, βοηθώντας έτσι τους καταναλωτές να κάνουν πιο υγιεινές επιλογές.

Πρέπει να πούμε στον καταναλωτή την αλήθεια στηρίζοντας παράλληλα τους κατοίκους της κρητικής υπαίθρου.



INTERNATIONAL TRADE SHOW CONSTRUCTION

EXHIBITION SERVICES

SHOPFITTING SERVICES

EVENT SERVICES

We are proud that well-know customers rely on our services on regular basis and would be happy to add you to our list.

ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ 22B, 19400 - ΚΟΡΩΠΙ

+30 210 66 22 173

info@mustdesign.gr

www.mustdesign.gr

@mustdesigngr