



## Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος

ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 1 - 104 37 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: 210 52 36 086, 210 52 28 214 - FAX: 210 52 36 771

## Hellenic Federation of Bakers

1, ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ ΣΤΡ. - 104 37 ΑΘΗΝΕΣ - GREECE

TEL.: 210 52 36 086, 210 52 28 214 - FAX: 210 52 36 771

e-mail : omarte@otenet.gr • www.oae.gr



Εδώ ζυμώνεται,  
Εδώ ψήνεται!!!

Αθήνα, 01.02.2021

Αρ. Πρωτ: 4503

**ΘΕΜΑ: Επικείμενη πρόταση αναθεώρησης του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές**

Αξιότιμε κύριε Ευρωβουλευτά,

Στόχος της επιστολής μας αυτής είναι να σας ενημερώσουμε για συγκεκριμένες διατάξεις του νομοθετικού πλαισίου για το οποίο θα κληθείτε να ψηφίσετε σε σχέση με την Βιοτεχνική αρτοποιία και ζαχαροπλαστική, αλλά και να επιστήσουμε την προσοχή σας σε κάποια τοπικά θέματα κουλτούρας και διατροφής που κάνουν τα προϊόντα μας ήδη ελκυστικά χωρίς να χρήζουν περαιτέρω επισήμανσης ή τροποποίησης στις εν γένει συνταγές τους, και που εάν ψηφιστεί εν τέλει κάτι τέτοιο, θα αποβεί μοιραίο για τα Ελληνικά αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία.

Όσα παρακάτω θα αναφέρουμε είναι στοιχεία που προέρχονται από την επισταμένη ενασχόληση μας με τον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όχι μόνο ως εκπρόσωποι του κλάδου αλλά ως συνειδητοποιημένων επαγγελματιών που στόχος μας είναι να διαθέσουμε στον καταναλωτή ό,τι πιο υγιεινό και φρέσκο για το καθημερινό του τραπέζι.

Εν τάχει λοιπόν αναφέρουμε ότι:

Ο Κλάδος της Βιοτεχνικής Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής αριθμεί 35.000 περίπου μικρομεσαίες Βιοτεχνικές και οικογενειακές επιχειρήσεις στην χώρα μας, ενώ απασχολεί έναν σημαντικό αριθμό εργατικού δυναμικού και συνεπώς οικογένειες που καθημερινά πασχίζουν για την παραγωγή του πιο βασικού αλλά και ταυτόχρονα υγιεινού προϊόντος, του ψωμιού, καθώς και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Τονίζουμε ότι:

Στις μέρες είναι ευτύχημα για τους Έλληνες καταναλωτές η παρουσία χιλιάδων βιοτεχνικών αρτοποιείων και ζαχαροπλαστείων στη χώρα μας, όταν ολόκληρη η Ευρώπη, μετά από μία βίαιη "εκβιομηχάνιση" του ψωμιού και την συσκευασία των γλυκισμάτων τις δύο τελευταίες δεκαετίες, επιστρέφει και πάλι στα παραδοσιακά



αρτοποιεία και στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, προϊόντα των οποίων δεν μπορούν να συγκριθούν με την «μάζα» των τυποποιημένων προϊόντων.

Θα θέλαμε να εφιστήσουμε την προσοχή σας στην εισήγησή σας σε σχέση με το ρυθμιστικό πλαίσιο για την επισήμανση των τροφίμων (τροποποίηση της ΕΕ 1169/2011), που επίκειται να εισαχθεί στην ολομέλεια του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

Ανησυχούμε σοβαρά ότι οι εισηγήσεις που προτείνει το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο θα επηρεάσουν δυσμενώς τις ατομικές ελευθερίες και την επιχειρηματικότητα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αντιλαμβανόμαστε ότι το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο πρότείνει να συμπεριληφθούν αλλαγές στην κείμενη νομοθεσία που θα ενισχύσουν την προστασία του καταναλωτή, δεν έχουν ληφθεί όμως υπ' όψιν οι ιδιαιτερότητες της διατροφικής κουλτούρας των Ευρωπαϊκών χωρών.

Γνωρίζοντας ότι η υπεύθυνη θέση που αναλάβατε έχει πολλά θέματα προς επίλυση, οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες της Ελλάδος τάσσονται αρωγοί στην προσπάθειά σας που αφορά στα δικά μας προϊόντα, με την προϋπόθεση όμως να μην καταστρατηγηθούν οι Εθνικές μας αρχές και να μην τροποποιηθεί η Ελληνική- μεσογειακή μας διατροφή.

Όπως πολύ σύντομα θα διαπιστώσετε, τα φρέσκα βιοτεχνικά προϊόντα μας διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο για την τρέχουσα νομοθεσία που θα κληθείτε να ψηφίσετε στην Ημερήσια Διάταξη του κοινοβουλίου όπως η επισήμανση. Αυτός είναι και ο λόγος της προσωπικής αυτής κρούσης προς το πρόσωπό σας ώστε να σας θέσουμε υπ' όψη ορισμένες θεμελιώδεις αρχές για τον αρτοποιό και ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα και την Ευρώπη.

Η πρόσδεση των επιχειρήσεων μας με τον πολιτισμό και την παράδοση από την μια, καθώς δε και με τις διατροφικές καθημερινές συνήθειες της κοινωνίας από την άλλη μας προσδίδουν τον αυτό-ορισμό της μικρής βιοτεχνίας, οικοτεχνίας του φρέσκου και χειροποίητου, καθημερινού προϊόντος που με τις τοπικές πρώτες ύλες, το διαφοροποιούν με ακρίβεια από την μαζική παραγωγή με τα συντηρητικά και τα πρόσθετα και των άγνωστων πρώτων υλών.

Επιπλέον, η παραδοσιακή επαγγελματική κατάρτιση από γενιά σε γενιά σε συνδυασμό με την θεωρητική σε σχόλες υψηλής στάθμης για τον αρτοποιό και τον ζαχαροπλάστη της γειτονιάς όπου με την χειροποίητη παρασκευή των προϊόντων τους, αποτελούν ένα εξαιρετο μέσο διασφάλισης της ποιότητας, αλλά και της διατήρησης της παράδοσης και του πολιτισμού μας.



Αυτό που στην συνέχεια δένει τον καταναλωτή με τον παρασκευαστή είναι η ποιότητα της παραγωγής του όπου ο καταναλωτής τον αναγνωρίζει σαν τον προμηθευτή του.

Παράλληλα, και σύμφωνα με τις συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής με τον τρόπο που έχει θεσπιστεί από την Ε.Ε για τις ΜΜΕ του επισιτισμού, διασφαλίζεται ο καταναλωτής για τις πρώτες ύλες, μεθόδους και πρακτικές που κάνει χρήση ο βιοτέχνης αρτοποιός και ζαχαροπλάστης, για τα φρέσκα χειροποίητα προϊόντα της καθημερινής παραγωγής του, τα οποία διαθέτει χύδην στις μονάδες παραγωγής.

Λαμβάνοντας υπ' όψη τα ανωτέρω, κρίνουμε πως η βιοτεχνία και οικοτεχνία της παραγωγής φρέσκων τροφίμων πρέπει να αντιμετωπίζεται από τον ευρωπαϊκό νομοθέτη με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τα συσκευασμένα προϊόντα της μαζικής-βιομηχανικής παράγωγης.

Μετά από τα ανωτέρω πρέπει και ο νομοθέτης σε Ευρωπαϊκό αλλά και σε τοπικό επίπεδο να έχει στο νου τις ιδιαιτερότητες αυτών των επιχειρήσεων και θα πρέπει επίσης, να δώσει μεγάλη σημασία στην τρέχουσα αλλά και στην επερχόμενη νομοθεσία ώστε να αποφευχθεί η νομοθεσία η οποία επίκειται να προωθηθεί με αποτέλεσμα να υπονομεύσει την ύπαρξη των ΜΜ επιχειρήσεων μας και να λειτουργήσει προς όφελος της απρόσωπης μαζικής διατροφής που προωθεί η βιομηχανία τροφίμων.

Αναφορικά με την Ελληνική αγορά αλλά και εν προκειμένω τον κλάδο της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής: Η αρτοποιία και η ζαχαροπλαστική περιλαμβάνει σε κάθε κατάσταση πάνω από 20-30 κωδικούς, που μπορούν να φτάσουν και τους 150.

Δεδομένου ότι μιλάμε για μικρομεσαίες επιχειρήσεις, αντιλαμβάνεστε κι εσείς το πόσο ανέφικτη είναι η αναγραφή όλων αυτών των στοιχείων σε μία μικρή ταμπέλα, αναγραφή η οποία πολλές φορές θα υπερκαλύπτει την έκτασή του προϊόντος. Φανταστείτε τι αντίκτυπο έχει στον καταναλωτή, δίδοντας την εικόνα στις προθήκες ότι υπάρχουν μόνο ετικέτες και όχι εμπορεύματα

Παραθέτουμε επιπλέον κάποια αποσπάσματα επί του θέματος αυτού, ήτοι, την περαιτέρω επισήμανση των προϊόντων, από τις θέσεις της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιιών και Ζαχαροπλαστών (CEBP) (σε μετάφραση), προκειμένου να επισημανθεί το γεγονός ότι η επιχειρηματολογία μας ως Ομοσπονδίας Αρτοποιιών Ελλάδος και Ομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών Ελλάδος, δεν αντικατοπτρίζει μόνο την Ελληνική αγορά αλλά την Ευρωπαϊκή.

.... « Η Ευρωπαϊκή Συνομοσπονδία Εθνικών Οργανώσεων Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής (CEBP) είναι μια βιοτεχνική ένωση που εκπροσωπεί περισσότερες από 190.000 μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις με περίπου 2 εκατομμύρια υπαλλήλους σε όλη την Ευρώπη. Η CEBP εγκρίνει γενικά τους στόχους που επιδιώκει η Ευρωπαϊκή Επιτροπή με τη στρατηγική «Farm to Fork» (από τη φάρμα στο πιρούνι). Οι



επιχειρήσεις μας παράγουν τοπικά σε μικρές αλυσίδες εφοδιασμού. Συχνά γνωρίζουν τους πελάτες τους, οι οποίοι εκτιμούν τα ασφαλή, βιώσιμα και υψηλής ποιότητας προϊόντα. Οι αρτοποιοί και οι ζαχαροπλάστες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην τροφική αλυσίδα, καθώς παράγουν προϊόντα διατροφής που αποτελούν τον πυρήνα των περισσότερων Ευρωπαϊκών διατροφών.

Οι μικροί βιοτέχνες παραγωγοί παράγουν το ψωμί και τα γλυκά τους με φροντίδα για το εκάστοτε προϊόν, ακολουθώντας μια μακρά παράδοση που αποτελεί μέρος της ευρωπαϊκής κληρονομιάς. Συμφωνούμε ότι οι τρέχουσες προκλήσεις (δηλαδή η αλλαγή του κλίματος και η πανδημία του κορωνοϊού) απαιτούν μια ολιστική προσέγγιση για τη βελτίωση της βιωσιμότητας και της ανθεκτικότητας του συστήματος τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ).

Ωστόσο, είμαστε επικριτικοί για την πρόταση για υποχρεωτική επισήμανση διατροφής Front-of-Pack (FOP) καθώς και για τη δημιουργία εναρμονισμένων «προφίλ θρεπτικών συστατικών». Θα προτιμούσαμε να διατηρήσουμε ένα σχήμα εθελοντικής προέλευσης ή ένδειξης προέλευσης για τρόφιμα. Υποστηρίζουμε την αναθεώρηση των κανόνων της ΕΕ σχετικά με τη σήμανση ημερομηνιών («χρήση από» και («χρήση από» και «καλύτερα πριν»), προκειμένου να μειωθεί η σπατάλη τροφίμων.

## **II. Επισήμανση διατροφής Front-of-Pack (FOP) (μπροστά απ'το πακέτο) και προφίλ θρεπτικών συστατικών**

Κατανοούμε την ανάγκη αντιμετώπισης ασθενειών που σχετίζονται με τη διατροφή, βοηθώντας τους καταναλωτές να λαμβάνουν πληροφορίες και να αποφασίζουν σχετικά με το τι τρώνε.

Ωστόσο, έχουμε τις ακόλουθες ανησυχίες σχετικά με την καθιέρωση της υποχρεωτικής επισήμανσης(μπροστά απ'το πακέτο) FOP: πρώτον, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η επισήμανση των προϊόντων τροφίμων θα φέρει ένα δυσανάλογο γραφειοκρατικό βάρος για τις μικρές επιχειρήσεις. Οι ΜΜΕ δεν διαθέτουν τους πόρους για συμμόρφωση με τα συστήματα επισήμανσης. Δεύτερον, η επισήμανση συχνά δεν είναι εφικτή στην πράξη: η σύνθεση των προϊόντων που παράγονται στα μεμονωμένα τρόφιμα διαφέρει από προϊόν σε προϊόν, από κατασκευαστή σε κατασκευαστή και από χρέωση σε χρέωση. Δεδομένου ότι η διαδικασία παραγωγής δεν είναι τυποποιημένη, οι πληροφορίες σχετικά με τα θρεπτικά συστατικά δεν μπορούν να υποδειχθούν τόσο ακριβείς όσο στην περίπτωση της βιομηχανικής παραγωγής. Αυτός είναι ο κύριος λόγος για τον οποίο η βιοτεχνική παραγωγή εξαιρείται από την υποχρεωτική διατροφική δήλωση (βλ. Παράρτημα V Αρ. 19, Καν. 1169/2011 / ΕΕ)



Θα επιχειρηματολογούσαμε επίσης στο γεγονός ότι το Nutri-Score (επίπεδο υγείας) και παρόμοιες μορφές επισήμανσης τροφίμων διακρίνουν μεταξύ «υγιεινών» και «ανθυγιεινών» τροφίμων με πολύ απλοϊκό τρόπο.

Πράγματι, υπάρχει μόνο ένας υγιεινός ή ανθυγιεινός τρόπος ζωής (λαμβάνοντας υπόψη τη διατροφή στο σύνολό της · άσκηση / επίπεδο δραστηριότητας, κατανάλωση αλκοόλ κ.λπ.). Τα προφίλ θρεπτικών ουσιών είναι παραπλανητικά στο βαθμό που κάνουν τους καταναλωτές να πιστεύουν ότι η αποκοπή ή η αποφυγή ορισμένων ομάδων τροφίμων μπορεί να είναι επωφελής για την υγεία τους. Ωστόσο, μια υγιεινή διατροφή επιτυγχάνεται καλύτερα συνδυάζοντας διαφορετικές ομάδες τροφίμων.

Πιστεύουμε ότι η πολιτική - στρατηγική θα πρέπει να είναι πολύ περισσότερο στην εκπαίδευση και τις ενημερωτικές εκστρατείες για να παρέχεται στους καταναλωτές καλύτερη γνώση σχετικά με τη διατροφή.

Τέλος, θα θέλαμε να επισημάνουμε ότι ακόμη και η διατροφική δήλωση- απεικόνιση σε εθελοντική βάση μπορεί να καταστεί δεσμευτική για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις εάν επιλέξουν να πουλήσουν τα προϊόντα τους σε παντοπωλεία ή σούπερ μάρκετ που ζητούν συμμόρφωση με τα βιομηχανικά πρότυπα.

Ωστόσο, εάν καταστεί υποχρεωτικό μόνο στην βιομηχανική παραγωγή μεγάλης κλίμακας, αυτό θα μπορούσε να δώσει στους καταναλωτές την εντύπωση ότι τα βιομηχανικά παραγόμενα τρόφιμα είναι καλύτερης ποιότητας.

Επομένως, θα προτιμούσαμε ιδανικά το βασικό σενάριο (Επιλογή 0)(αρχικό κείμενο-διάταξη) όπου η επισήμανση στο πακέτο παραμένει σε εθελοντικό επίπεδο και δεν έχει οριστεί το προφίλ θρεπτικών συστατικών (διατροφική αξία).

Σε περίπτωση που ακολουθηθεί οποιαδήποτε από τις άλλες επιλογές, ζητάμε εξαίρεση από την υποχρέωση συμπερίληψης ετικετών διατροφής στο πακέτο για επιχειρήσεις με λιγότερους από 50 υπαλλήλους (δεν συμπεριλαμβάνεται το προσωπικό πωλήσεων) προκειμένου να αποφευχθούν «σκληρές» υποχρεώσεις για τις ΜΜΕ.

## II. Επισήμανση προέλευσης

Δεν βλέπουμε την ανάγκη επέκτασης της υποχρεωτικής ένδειξης καταγωγής ή προέλευσης.

## III. Σήμανση ημερομηνίας

Ενόψει της μείωσης των απορριμμάτων τροφίμων, είμαστε υπέρ της επιλογής 2: «Να αναθεωρήσουμε τους κανόνες και να καταργήσουμε την έννοια του «καλύτερου πριν από .....(ημ/νία)».....



Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων και είμαστε στην διάθεσή σας για περαιτέρω διευκρινίσεις.

Μιχάλης Μούσιος

Πρόεδρος Ομοσπονδίας Αρτοποιών

(ΟΑΕ)

Γιάννης Γλύκος

Πρόεδρος Ομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών

(ΟΕΖΕ)