

**ΤΡΟΦΙΜΑ
ΚΑΙ ΠΟΤΑ**

Τις καλύτερες ευχές μας
για μία χρονιά ευτυχισμένη,
δημιουργική, ξέγνοιαστη
με υγεία!



Let the New Year
be the most happy, creative,
carefree and healthy for all.
Our best wishes!

Νέα τάση

Το finger food...ανάσα για τις βρετανικές παμπ

➤ Για να πάρει κανείς μία γεύση για το μέλλον των παραδοσιακών βρετανικών παμπ, αρκεί να ρίξει μία ματιά στο «Bridge Inn», ένα ειδικό κατάστημα στο Μπάρτον-άπον-Τρεντ. Η τοποθεσία του δεν είναι ιδανική, δεν προσφέρει τίποτα το ιδιαίτερο, όμως οι ιδιοκτήτες του δεν προλαβαίνουν να σερβίρουν τους πελάτες. «Το γεγονός ότι προσφέρουμε και φαγητό σίγουρα βοηθάει» λέει η ιδιοκτήτρια Κάθριν Μπέικαν και οι ειδήμονες της αγοράς συμφωνούν και επαυξάνουν. Οι πωλήσεις μπίρας μπορεί να μειώνονται σε ολόκληρη τη γηραιά Αλβιόνα και οι παμπ μπορεί να βάζουν λουκέτο με ρυθμό-ρεκόρ (52 την εβδομάδα) όμως το Bridge Inn, είναι η ζωντανή απόδειξη ότι οι παμπ αποτελούν ακόμη επικερδή επιχείρηση, ιδιαίτερα δε αν προσφέρουν κρασί, καφέ και... πίτσα με το κομμάτι. Το φθινό αλκοόλ στα ράφια των σούπερ-μάρκετ και η δορυφορική τηλεόραση «έκλεψαν» πελάτες

την τελευταία πενταετία από τις παμπ και την τελετουργία της παρακολούθησης των σπορ. Η τάση αυτή –σε συνδυασμό με την απαγόρευση του καπνίσματος- αποδείχθηκε καταστροφική για πολλά καταστήματα που αναγκάστηκαν να προσθέσουν στο μενού τους «finger food», (δηλαδή μεζέδες) για να επιβιώσουν. Σύμφωνα με την εταιρεία συμβούλων Allegra Strategies το ποσό που ξοδεύουν οι Βρετανοί στο «τσιμπολόγημα» εκτός σπιτιού αυξήθηκε κατά 53% από το 2000 έως το 2008, αποφέροντας κέρδη 45 δισεκατομμυρίων ευρώ. Όλες οι γνωστές αλυσίδες παμπ Marston's, JD Wetherspoon, Mitchells & Butlers, Greene King and Fuller Smith & Turner που έχουν αναφέρει κέρδη το τελευταίο διάστημα επικεντρώθηκαν στις πωλήσεις φαγητού και ιδιαίτερα στις «προσφορές» γευμάτων. Η αλυσίδα παμπ, JD Wetherspoon η πρώτη που άλλαξε τις συνήθειες των θαμώνων



Χρυσές δουλειές κάνουν οι παμπ που προσφέρουν και φαγητό στους πελάτες τους

προσφέροντας καφέ και φαγητό στα 713 καταστήματα που έχει στη Βρετανία μείωσε τις τιμές και σήμερα πουλάει 1,5 εκατομμύριο γεύματα την εβδομάδα. Μέσα στην επόμενη πενταετία αναμένεται να ανοίξει 250 νέα καταστήματα. Η έμφαση στα γεύματα βέβαια έχει

και τα μειονεκτήματά της, καθώς σημαίνει μεγαλύτερη έκθεση στον πληθωρισμό στα πάντα, από το κρέας μέχρι την ενέργεια. Προς το παρόν πάντως οι Βρετανοί φαίνεται πως επιστρέφουν στις παμπ, όχι μόνο για να πιουν αλλά και για να δειπνήσουν ελαφρά.

Παράδοξα

Το Στίλτον δίνει μάχη για την ονομασία προέλευσης του...Στίλτον

➤ Το μπλε τυρί Στίλτον δε χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, μοιάζει με το γαλλικό ροκφόρ και παραμένει το πιο εκλεκτό από τα βρετανικά τυριά. Εκείνο που είναι λιγότερο γνωστό είναι σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή νομοθεσία η παρασκευή του Στίλτον...στην κοινότητα Στίλτον έχει κηρυχθεί παράνομη. Το διάσημο τυρί -συνώνυμο με την παρμεζάνα της Αγγλίας για τους ντόπιους- λάμπει δια της απουσίας του από τη λίστα τροφίμων και ποτών της Ε.Ε που αναφέρονται σαν προστατευόμενα προϊόντα με ονομασία προέλευσης. (σαμπάνια, μουστάρδα Moutarde de Bourgogne, καυτερό ισπανικό πιπέρι, Asado del Bierzo κτλ). Προς

μεγάλη απογοήτευση των κατοίκων της περιοχής που έχουν ξεκινήσει εκστρατεία για την αποκατάσταση της αλήθειας το Στίλτον δεν υπάρχει στα αρχεία της Ε.Ε.

Και αυτό γιατί το 1996 μία ομάδα «ξένων» η επονομαζόμενη Ενωση Παραγωγών Τυριού Στίλτον υπέβαλλε αίτηση καταχώρησης ονομασίας προέλευσης και έλαβε τη σχετική έγκριση των Βρυξελλών. Τα μέλη της ισχυρίζονται ότι κατασκευάζουν το περίφημο τυρί εδώ και έναν αιώνα τουλάχιστον και ότι το Στίλτον ανέκαθεν παρασκευαζόταν εκτός Στίλτον, δηλαδή στις κομητείες Leicestershire, Derbyshire και Nottinghamshire. Το Στίλτον –μία κοινότητα 2500 κατοίκων νότια του Λονδίνου- απαντά ότι είναι η

μοναδική περιοχή εντός γηραιάς Αλβιόνας που διατηρεί το νόμιμο δικαίωμα να παρασκευάζει το διάσημο τυρί, έχει καθιερώσει ειδικά γαστριμαργικά φεστιβάλ και πρωταθλήματα και ζητάει από την Ένωση Παραγωγών επίσημη αναγνώριση. Οι τελευταίοι αναγνωρίζουν μεν ότι ένα είδος τυριού παρασκευαζόταν στο Στίλτον το 18ο αιώνα, αλλά επισημαίνουν ότι η συνταγή ήταν διαφορετική. «Ένα αυτοκίνητο της Ford δεν κατασκευάζεται σήμερα με τον ίδιο τρόπο που κατασκευαζόταν πριν από 50 χρόνια, αλλά παραμένει Ford» αντιπείνουν οι κάτοικοι και ο «πόλεμος» συνεχίζεται. Το περίφημο Στίλτον δημιουργείται σε φάρμες από το φθινόπωρο μέχρι και την άνοιξη και χρειάζεται 4-6 μήνες



Ένα τυρί αναζητά την ...ταυτότητά του

για να ωριμάσει κατά την διάρκεια των οποίων το τρυπάνε από άκρη σ' άκρη με μεταλλικές ράβδους πολλές φορές για να πάρει τη μπλέ του υφή. Κατά παράδοση σερβίρεται τα Χριστούγεννα μεταξύ γαλοπούλας και της πουτίγκας με σταφίδες.

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ

Bovillage



Η μάρκα ποιότητας της γαλλικής παραγωγής στην υπηρεσία των πελατών της.

- Ένα προϊόν ποιότητας, αποτέλεσμα παραδοσιακών μεθόδων εκτροφής και υψηλής τεχνογνωσίας.

- Μια υπηρεσία ποιότητας, που εξασφαλίζει στους πελάτες της προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες τους, σταθερή συχνότητα προμηθειών και δυναμική στήριξη πωλήσεων.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε με την SOPEXA Ελλάδα στο 210 6891 292 / 210 6891 838 (εσ. 102).

Πρόγραμμα της Interbev. Γαλλική ένωση ζώντων ζώων και κρέατος

Υπερπαραγωγή

Η Νέα Ζηλανδία παλεύει για να κρατήσει ψηλά τις τιμές του κρασιού

➤ Σε πείσμα της οικονομικής κρίσης και της μειωμένης κατανάλωσης, οι οινοπαραγωγοί της Νέας Ζηλανδίας ευελπιστούν να διατηρήσουν την καλή τους φήμη στην παγκόσμια αγορά κρασιού και να ανταγωνιστούν παραδοσιακές μεγάλες δυνάμεις του χώρου. Η σύγχρονη οινική ιστορία της χώρας ξεκίνησε πριν από 25 περίπου χρόνια όταν μετά από πολλές αποτυχημένες προσπάθειες στην

περίφημη πλέον περιοχή Cloudy Bay εγκαταστάθηκαν οι πρώτοι αμπελώνες με Sauvignon Blanc. Τα δεκατάτα του '90 η φήμη της χώρας ως παραγωγού κρασιών ποιότητας εδραιώθηκε και διεθνείς κολοσσοί, από τις γαλλικές Veuve Clicquot και Perrier Ricard, (λικέρ Kahlua, ρούμι Malibu) μέχρι την ιαπωνική εταιρεία ζυθοποιίας Kirin και την αμερικανική Constellation άρχισαν να επενδύουν σε αμπελώνες στη

Νέα Ζηλανδία. Την περασμένη χρονιά όμως και μάλιστα εν μέσω της οικονομικής κρίσης η φύση έπαιξε ένα περίεργο παιχνίδι στη Νέα Ζηλανδία. Η χώρα «διασώθηκε» από τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες και η σοδειά της σημείωσε αύξηση-ρεκόρ της τάξης του 39% σε σχέση με το 2007. Οι οινοπαραγωγοί άρχισαν να πωλούν κρασί χύμα, η ποιότητα έπεσε, οι τιμές κατρακύλησαν

επίσης και στους αμπελώνες της Νέας Ζηλανδίας αυξάνονται οι πινακίδες «πωλείται». «Δεν μπορούμε να ανταγωνιστούμε παραδοσιακές αγορές κρασιού και να παραμείνουμε βιώσιμοι, αν παράγουμε κρασί χύμα» λέει ο Μαρκους Πίκενς, υπεύθυνος πωλήσεων του σωματείου οινοπαραγωγών του Marlborough.

id

ΓΡΑΦΕΙΑ

Λεωφ. Συγγρού 110,
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)
Τηλ.: 210 9240 748,
Fax: 210 9242 650

e-mail: info@triaina.com
www.triaina.com

Εκδότης

Νίκος Κ. Κορόβηλας
Σύμβουλος Έκδοσης
Κυριάκος Ν. Κορόβηλας
Αρχισυντάκτης
Κώστας Πλιάκος
Τμήμα Σύνταξης
editor@triaina.com

Art Director

Παναγιώτης Βγενόπουλος
p.vgenopoulos@triaina.com
Τμήμα Επικοινωνίας
marketing@triaina.com
Υπεύθυνη Διαφήμισης
Κατερίνα Γκίτσι
k.gitsi@triaina.com

Υπεύθυνη Κυκλοφορίας

Ζωή Φίλιππα - Κορόβηλα
z.filippa@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά

© Copyright 2009 Τρίαινα
Εκδοτική



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Ιδιοκτήτης

ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Ν. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Η ΠΕΙΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ είναι μια μικρή εταιρεία ζυθοποιίας η οποία έχει κατακτήσει μια θέση στην καρδιά όσων αγαπούν την αυθεντική γεύση της μπίρας. Με ευελιξία και σύγχρονο πνεύμα, αλλά κυρίως με γνώση στον τομέα της βιολογικής μπίρας, λανσάρει τώρα μια νέα, ιδιαίτερη γεύση σε περιορισμένη ποσότητα την

Εποχιακή – Χριστουγεννιάτικη Πειραϊκή

Η ΠΕΙΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ παράγει φρέσκιες μπίρες επιλέγοντας βύνη και λυκίσκο από πιστοποιημένες βιολογικές καλλιέργειες.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΠΕΙΡΑΪΚΗ

Μια ξεχωριστή μπίρα για αυτούς που έχουν άποψη και στις γιορτές.

Η «Χριστουγεννιάτικη» δεξαμενή θα ανοίξει την 1 Δεκεμβρίου, οπότε θα γίνει και η πρώτη εμφιάλωση.

ΠΕΙΡΑΪΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Α.Ε.
25ης Μαρτίου 46, 186 48 Δραπετσώνα
Τηλ.: 210 46 12 294, 6932 223421
www.piraikebeer.gr



ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* **ΜΕ** μεγάλη επιτυχία, για 7η συνεχόμενη χρονιά, η Wine Plus διοργάνωσε τον Χάρτη των Γεύσεων, μια έκθεση αφιερωμένη στην εξαιρετική ποικιλία, ποιότητα και ιδιαιτερότητα των κρασιών και των αποσταγμάτων. Η φετινή διοργάνωση εντυπωσίασε, τόσο τους εκθέτες όσο και τις χιλιάδες επισκεπτών που προσέλκυσε. Διότι, παρά την κακοκαιρία που επικρατούσε το Σάββατο 12 και την Κυριακή 13 Δεκεμβρίου, το αγαπημένο οικικό γεγονός της Βόρειας Ελλάδας οδήγησε τα βήματα χιλιάδων επισκεπτών, επαγγελματιών και φίλων του κρασιού, στη «μεθυστική» Αποθήκη Γ στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης.

* **ΟΙ** κρατικές ενισχύσεις, με τη μορφή της απαλλαγής από τον ειδικό φόρο κατανάλωσης για το αγροτικό πετρέλαιο που χρησιμοποιείται για τη θέρμανση των θερμοκηπίων και το οποίο έθεσε σε λειτουργία η Ιταλία το 2000 και στη συνέχεια το εφάρμοσε μέχρι το 2004 κρίθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως παράνομο και ασυμβίβαστο με τους κοινοτικούς κανόνες της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ) και περί κρατικών ενισχύσεων και ανταγωνισμού. Η ιταλική κυβέρνηση καλείται τώρα να ανακτήσει, από τους Ιταλούς παραγωγούς θερμοκηπιακών καλλιεργειών όλα τα ποσά που χορηγήθηκαν και μάλιστα έντοκα.

Ρετρό γεύσεις

Η Κωνσταντινούπολη ανακαλύπτει την κοσμοπολίτικη πλευρά της οθωμανικής κουζίνας

Πιάτα με αχνιστό πιλάφι και ιμάμ μπαϊλντί...δίπλα σε σκουμπρί της Μαύρης Θάλασσας, αρωματισμένο με μαστίχα. Το μενού στα νέα «γκουρμέ» εστιατόρια της Κωνσταντινούπολης υπακούει πιστά στις καινούριες τάσεις της διεθνούς γαστρονομίας, αλλά αντλεί ολόένα και μεγαλύτερη έμπνευση από την Οθωμανική Αυτοκρατορία. Η αναβίωση της κουζίνας των σουλτάνων σημειώνεται την ώρα που ένας μεγάλος αριθμός κατοίκων της πόλης επιδεικνύει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την οθωμανική της κληρονομιά. Η άνθιση των «οθωμανικών εστιατορίων» στις όχθες του Βοσπόρου είναι το πιο ξεκάθαρο δείγμα της νέας τάσης. Η Πρισίλα Μέρνι Ίζιν, ειδική στην ιστορία των τροφίμων εξηγεί ότι η οθωμανική κουζίνα την εποχή της μεγάλης της δόξας ήταν κατά βάση μουσουλμανική αλλά συνδύαζε αρμονικά στοιχεία από διάφορες θρησκείες και έθνη. Αυτό ακριβώς είναι και το μυστικό της επιτυχίας της, η σύνθεση, λέει. Ορισμένα παραδοσιακά πιάτα της οθωμανικής



Πολίτικη κουζίνα και ατμόσφαιρα, από το παρελθόν

περιόδου βέβαια δεν είναι δυνατόν να αναβιώσουν στην αυθεντική τους μορφή. Το «άρωμα» τους προερχόταν από σπάνια υλικά, όπως ο ιβίσκος και η άμβρα, μια αρωματική ουσία που υπάρχει στα εντόσθια της φάλαινας. Όπως και να 'χει όμως η επιστροφή των Τούρκων στις ρίζες τους μέσα από μυρωδιές, αρώματα και μπαχάρια είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντική, μετά την εξαφάνιση κάθε τι «οθωμανικού»

τα τελευταία χρόνια, σημειώνουν πολλοί αναλυτές. «Η επιστροφή στην κουζίνα των σουλτάνων επιτρέπει στους Τούρκους να δουν τον εαυτό τους με ένα νέο, πιο ειλικρινή τρόπο» λέει η Τζέισον Γκούντγουιν συγγραφέας ιστορικών μυθιστορημάτων. Οι Τούρκοι λατρεύουν τα βιβλία της. Ο βασιικός της ήρωας σημειωτέον είναι ο Γασίμ ένας ντετέκτιβ-μάγειρας με ειδικότητα στο...ιμάμ!

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΚΑΙ ΠΟΤΑΕκθεσιακό τεύχος Τρόφιμα και Ποτά
Φεβρουάριος 2010

**Εξασφαλίστε την προβολή σας
με συνολικό τιράζ 6.000 τευχών**

Με συμμετοχή και ειδική διανομή στην 23η έκθεση
Τροφίμων και Ποτών I.F.D.TE.X

Εστίαση 1: Ελαιόλαδο και Ελιές

Εστίαση 2: Καφές

Συστατικά: Εκχυλίσματα Ελαιολάδου

Λιανεμπόριο: Ομιλοι Αγορών

Κλείσιμο διαφήμισης: 8 Ιανουαρίου 2010



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε
στη νέα εβδομαδιαία
ηλεκτρονική έκδοση του
ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
και εντυπώστε
το μήνυμά σας
σε πάνω από
4.500 παραλήπτες
επαγγελματίες του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:
sales@triaina.com
Τηλ.: 210 9240748



ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
74,45 \$/βαρέλι

ΣΙΤΑΡΙ
5,28 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
4,05 \$/bu (Δεκέμβριος '09)

ΖΑΧΑΡΗ
26,03 \$/bu (Οκτώβριος '09)

ΒΟΟΕΙΔΗ
84,87 \$/lb (Οκτώβριος '09)

ΕΚΠΟΜΠΕΣ CO²
0,1492 €/τόνο (Νοέμβ. '09)

Κλείσιμο 16/12/09
Euronext-Liffe & CBOT

Βαμβάκι

Στα χαμηλότερα επίπεδα της τελευταίας δετίας τα αποθέματα

Υψηλότερα από τις προηγούμενες εκτιμήσεις της Διεθνούς Συμβουλευτικής Επιτροπής Βαμβακιού (ICAC) κινούνται οι τιμές του βαμβακιού κατά την τρέχουσα εμπορική περίοδο 2009-10. Οι προβλέψεις κάνουν λόγο για μείωση άνοδο κατά 13% περίπου, σε σύγκριση με τις αντίστοιχες περσινές.

Με βάση τις εκτιμήσεις της ICAC, τα παγκόσμια αποθέματα βαμβακιού φέτος θα είναι μειωμένα κατά 13%, σε σύγκριση με εκείνα στο τέλος της προηγούμενης περιόδου, φθάνοντας στα 10,7 εκατομμύρια τόνους, έναντι 12,3



εκατομμυρίων τόνων στα τέλη της εμπορικής περιόδου 2008-9.

Αυτή θα είναι, η μεγαλύτερη μείωση παγκόσμιων αποθεμάτων βαμβακιού τα τελευταία 8 χρόνια, λόγω της μείωσης κατά 5% της παγκόσμιας παραγωγής.

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

*** ΠΑΡΑΤΕΙΝΕΤΑΙ** ο χρόνος λήξης των επενδυτικών σχεδίων του Μέρου 1.1 «Επενδύσεις στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Αγροτική Ανάπτυξη-Ανασυγκρότηση της Υπαίθρου 2000-2006». Πιο συγκεκριμένα, για τα επενδυτικά Σχέδια Βελτίωσης με επενδύσεις κυρίως στη κτηνοτροφία δύναται να χορηγηθεί παράταση του χρόνου λήξης έως και τριάντα τρεις μήνες από την ημερομηνία πρωτοκόλλου της ατομικής απόφασης έγκρισης του επενδυτικού Σχεδίου Βελτίωσης της γεωργικής εκμετάλλευσης των δικαιούχων του Μέρου 1.1.

Έλεγχοι

Δέσμευση προϊόντων και απαγόρευση εισαγωγών

Μετά από συντονισμένους ελέγχους των Υπηρεσιών του Υπ.Α.Α.Τ. προέκυψαν τα ακόλουθα:

- Απαγορεύτηκε η εισαγωγή φορτίων αμπελόφυλλων, προέλευσης Τουρκίας, συνολικού βάρους 1.240 κιλών και 78 κιλών αντίστοιχα, εξαιτίας της ύπαρξης υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων πέραν των ανωτάτων επιτρεπομένων ορίων.
- Απαγορεύτηκε η εισαγωγή φορτίων 19 και 38,5 τόνων αντίστοιχα σουσαμιού προέλευσης Ινδίας, εξαιτίας της ύπαρξης

σαλμονέλας.

- Απαγορεύτηκε η εισαγωγή φορτίου αποξηραμένων βερύκοκων προέλευσης Τουρκίας, συνολικού βάρους 13 τόνων, εξαιτίας της παρουσίας θειωδών σε συγκεντρώσεις μεγαλύτερες του ανώτατου επιτρεπομένου επιπέδου.
- Απαγορεύτηκε η εισαγωγή φορτίου αποξηραμένων μανιταριών Verpa Bohemica προέλευσης Κιργιζίας 200 κιλών, διότι κρίθηκε ως μη ασφαλές τρόφιμο για κατανάλωση.
- Απαγορεύτηκε η εισαγωγή φορτίου κατεψυγμένων κρεάτων

βοοειδών προέλευσης ΗΠΑ, συνολικού βάρους 24,5 τόνων, λόγω ακυρότητας του κτηνιατρικών πιστοποιητικών.

- Δεσμεύτηκε φορτίο 7 τόνων λιναρόσπορου προέλευσης Καναδά, λόγω ανίχνευσης της μη εγκεκριμένης γενετικής τροποποίησης FP967.
- Εντοπίστηκαν υπολείμματα φυτοφαρμάκων σε σπανάκι που υπερέβαιναν τα ανώτατα επιτρεπτά όρια (Πολιτικά Ευβοίας) και κινήθηκαν οι προβλεπόμενες διαδικασίες για επιβολή κυρώσεων στον παραγωγό.

ΕΕ

«Όχι» στην αναγραφή της χώρας προέλευσης του γάλακτος

Η επιτροπή Τροφίμων και Ποτών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής απέρριψε την ελληνική αγορανομική διάταξη για την υποχρεωτική αναγραφή της χώρας προέλευσης πρώτης ύλης, στις συσκευασίες του γάλακτος και των άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Το αιτιολογικό της απόφασης βασίστηκε στο ότι, παραβιάζεται η αρχή της αναλογικότητας, αφού η εφαρμογή του μέτρου θα επηρεάσει και εταιρίες, οι οποίες δεν βασίζονται για την προώθηση προϊόντων τους στην αναγραφή της προέλευσης του γάλακτος.

