

Καλό Πάσχα!

*Σας ευχόμαστε ολόψυχα
καλή Ανάσταση
με υγεία & αγάπη!*



Μεταρρύθμιση

Τα ανθυγιεινά σχολικά γεύματα, στο στόχαστρο των αμερικανικών αρχών

➤ Στις ΗΠΑ, όπου ένα στα τρία παιδιά είναι παχύσαρκο, η εκστρατεία για την προώθηση της υγιεινής διατροφής, ξεκινάει από τα σχολεία. Η μάχη με τις βλαβερές συνήθειες ενός ολόκληρου λαού δεν είναι εύκολη, όμως ο Αμερικανός πρόεδρος Μπαράκ Ομπάμα ευελπιστεί να την κερδίσει. Η πρότασή του για τη διάθεση ποσού-ρεκόρ, ύψους 10 δισεκατομμυρίων δολαρίων για τη βελτίωση της ποιότητας των σχολικών γευμάτων σε διάστημα 10 ετών πέρασε πρόσφατα «ψαλιδισμένη» κατά το ήμισυ από την αρμόδια επιτροπή της Γερουσίας. Αξιωματούχοι του υπουργείου Γεωργίας ωστόσο, που προσπαθούν εδώ και χρόνια να «πρασινίσουν» τις σχολικές καντίνες, κάνουν λόγο για μία ιστορική βελτίωση. «Είναι πολύ βασικό να ξεκινήσουμε από κάπου. Όλοι θα θέλαμε να κάνουμε περισσότερα και θα το προσπαθήσουμε, αλλά για όλα υπάρχει μία αρχή» λέει η Δημοκρατική γεροϋσιαστή Μπλάνς Λίνκολν, από τους βασικούς αρχιτέκτονες του σχεδίου. Πόσο μάλλον σε

περιόδους οικονομικής κρίσης, συμπληρώνει. Σε μία χώρα, στην οποία οι προσπάθειες του διάσημου Βρετανού σεφ Τζέιμι Ολιβερ να βελτιώσει τις διατροφικές συνήθειες πέφτουν δημοσίως στο κενό και οι ίδιοι οι μαθητές διαμαρτύρονται ενίοτε για την ποιότητα των σχολικών γευμάτων οποιαδήποτε προσπάθεια είναι σημαντική. Εάν το Κογκρέσο δώσει στο νομοσχέδιο το πολυπόθητο «πράσινο φως» πριν από τις καλοκαιρινές διακοπές, η αλλαγή στα σχολικά μενού θα αρχίσει να σημειώνεται από το ερχόμενο φθινόπωρο. Οι νέες διατροφικές ρυθμίσεις- που δεν έχουν αναθεωρηθεί εδώ και 15 χρόνια- προβλέπουν περισσότερα φρούτα και λαχανικά, όπως επίσης ξηρούς καρπούς και δημητριακά και για πρώτη φορά μειώνουν τις θερμίδες σε κάθε γεύμα. Η πλειοψηφία των αρμοδίων υποδέχεται τα νέα μέτρα με ενθουσιασμό και δε βλέπει την ώρα για την εφαρμογή τους. Υπάρχει όμως και μία μικρή μερίδα ειδικών που διατηρεί επιφυλάξεις. Στην τελευταία κατηγορία ανήκει

Ο γνωστός σεφ Τζέιμι Όλιβερ επί τω έργω σε σχολείο του Χάντιγκτον



η Μάργκο Γούταν, διευθύντρια Διατροφικής Πολιτικής του Κέντρου Επιστημών για τη Δημόσια Υγεία. «Πρόκειται για τη μεγαλύτερη μεταρρύθμιση στη διατροφική

πολιτική των σχολείων που έχω δει μέχρι σήμερα. Δεν μπορούμε όμως ξαφνικά εν μία νυκτί να περάσουμε από τα ζαχαρωτά και τις σοκολάτες στα μήλα» λέει.

Κρασί

Νέοι αμπελώνες με...βιβλικές προδιαγραφές στο Ισραήλ

➤ Δύο χιλιάδες χρόνια πριν, το σημερινό Ισραήλ ήταν ίσως ο μεγαλύτερος εξαγωγέας κρασιού στον αρχαίο κόσμο, λένε σήμερα οι οινοπαραγωγοί της χώρας και συνεχίζουν με ζήλο την παράδοση. Η δεύτερη «οινική επανάσταση» της χώρας συντελέστηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1980, όταν η ποιότητα των οίνων του Ισραήλ άρχισε να βελτιώνεται και ο αριθμός των εμπορικών οινοποιείων αυξήθηκε σημαντικά. Έκτοτε οι ποικιλίες γίνονται ολοένα και πιο εκλεκτές, οι παραγωγοί τελειοποιούν τις ετικέτες τους και



Αμπελώνας στους λόφους της Ιουδαίας

δεκάδες οινοποιεία ξεφυτρώνουν πλέον σε ολόκληρο το Ισραήλ, από την έρημο Νεγκέβ στο νότιο τμήμα της χώρας μέχρι τα υψίπεδα του Γκολάν στο βορρά. Εκπρόσωπος της

νέας αυτής γενιάς οινοπαραγωγών είναι, ο Γισακόβ Μπεργκ, ιδιοκτήτης της περίφημης φίρμας Psagot και του ομώνυμου οινοποιείου στην περιοχή όπου εκτείνονταν κάποτε

οι λόφοι της Ιουδαίας, στη σημερινή Δυτική Όχθη. Το κρασί του είναι ιδιαίτερο και εκλεκτό σύμφωνα με τους γευσσιγνώστες, όμως η προέλευσή του δημιουργεί συχνά προβλήματα. Πολλοί καταναλωτές που στηρίζουν τον αγώνα των Παλαιστινίων το «μπλοκάρουν» για ιδεολογικούς λόγους, ενώ ο ίδιος παραδέχεται ότι κατά τη διάρκεια της Ιντιφάντα, αντιμετώπισε προβλήματα ασφαλείας. Απτόπητος παρ' όλα αυτά συνεχίζει την παράδοση και φιλοδοξεί –μαζί με τους συναδέλφους του- να αναδείξουν το Ισραήλ στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Νομοσχέδιο

Ο Μπαράκ Ομπάμα μετράει θερμίδες στον πόλεμο κατά της παχυσαρκίας

➤ Το ιστορικό νομοσχέδιο για τη μεταρρύθμιση της Υγείας με την υπογραφή του Μπαράκ Ομπάμα που «πέρασε» πρόσφατα στις ΗΠΑ περιέχει...θερμιδομετρητή, σε μία ακόμη προσπάθεια για την καταπολέμηση της επιδημίας παχυσαρκίας που μαστίζει τη χώρα. Σύμφωνα με μία ειδική διάταξη που περιέχει, περισσότερα από 200 χιλιάδες εστιατόρια σε ολόκληρη τη χώρα υποχρεούνται πλέον να αναγράφουν τις θερμίδες κάθε πιάτου που περιέχει το μενού τους με σκοπό να διευκολύνουν τους πελάτες να επιλέξουν. Έρευνες έχουν δείξει ότι οι καταναλωτές που επιλέγουν προϊόντα με ειδική διατροφική ετικέτα τείνουν να καταναλώνουν λιγότερες θερμίδες σε σχέση με τους υπόλοιπους. Η νέα ρύθμιση αφορά τις αλυσίδες εστιατορίων με 20 ή περισσότερα καταστήματα και αναμένεται να τεθεί σε ισχύ από τον επόμενο χρόνο υπό την αιγίδα της Υπηρεσίας Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) που θα θεσπίσει ειδικές προδιαγραφές για τη σήμανση στους καταλόγους. Οι παραβάτες θα τιμωρούνται με

πρόστιμο ωστόσο οι λεπτομέρειες δεν έχουν γίνει ακόμη γνωστές. Αρκετές αμερικανικές πολιτείες και κομητείες έχουν ήδη θεσπίσει τους δικούς τους διατροφικούς κανόνες, είναι όμως η πρώτη φορά που μία ανάλογη διάταξη τίθεται σε ισχύ σε ομοσπονδιακό επίπεδο. «Οι διατροφικές πληροφορίες βρίσκονται στον ίδιο τον κατάλογο δίπλα στο όνομα κάθε φαγητού, αντί σε κάποιο φυλλάδιο ή σε αφίσες με μικροσκοπικά γράμματα, έτσι ώστε οι καταναλωτές να μπορούν να τις βλέπουν όταν αποφασίζουν τι θα παραγγείλουν» σχολίασε ο γερουσιαστής Τομ Χάρκιν, πρόεδρος της Επιτροπής Υγείας, Παιδείας, Εργασίας και Συντάξεων, η οποία συνέταξε τη συγκεκριμένη διάταξη του νομοσχεδίου. Η ρύθμιση που αφορά επίσης τα μηχανήματα αυτόματης πώλησης σνακ και εξαιρεί τα «πιάτα ημέρας» που εμφανίζονται εκτάκτως στα μενού των εστιατορίων, έχει όμως ένα «μελανό σημείο» που ανησυχεί τους ειδικούς. Και αυτό δεν είναι άλλο από την... ελικρίνεια των εστιάτορων. Ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Ταφτς που μελέτησαν τα μενού

με θερμιδομετρητή σε 29 εστιατόρια της χώρας, διαπίστωσαν ότι το 18% εξ' αυτών υποτιμούσαν σκοπίμως τις θερμίδες των προϊόντων τους. Παρά τους σκοπέλους στην εφαρμογή του, είναι βέβαιο ότι το νέο μέτρο θα βοηθήσει στην καταπολέμηση της παχυσαρκίας. Σύμφωνα με το Εθνικό Κέντρο Στατιστικής, το 34% των Αμερικανών ηλικίας 20 ετών και πάνω είναι σήμερα παχύσαρκοι (στοιχεία 2007-08).



Σύντομα όλα τα μενού στις ΗΠΑ θα αναγράφουν τις θερμίδες ανά πιάτο

Ανάκαμψη

Η άνοιξη ήρθε φέτος νωρίς στα εστιατόρια των ΗΠΑ

➤ Άνεμος αισιοδοξίας πνέει στα γκουρμέ εστιατόρια της άλλης πλευράς του Ατλαντικού. Μετά από μία δύσκολη χρονιά, το φως στο τούνελ της οικονομικής κρίσης έχει αρχίσει να διακρίνεται και οι καταναλωτές επιστρέφουν πλέον στις «τσιμπημένες» γαστριμαργικές απολαύσεις που θυσίασαν στο βωμό της ύφεσης. Η άνοιξη αλλά και οι έντονες βροχοπτώσεις των τελευταίων μηνών που ευνόησαν τις καλλιέργειες βοηθούν επίσης και έτσι εκλεκτά εδέσματα, όπως τα σπαράγγια, τα άγρια μανιτάρια και οι φρούλες επιστρέφουν δυναμικά και...φθηνότερα στο πιάτο των Αμερικανών. Η φύση βοήθησε –ιδιαίτερα στη Δυτική Ακτή– και έτσι υλικά, όπως τα εκλεκτά μανιτάρια ή τα φασόλια φάβας αφθονούν με αποτέλεσμα η τιμή τους να παραμένει σε λογικά

επίπεδα. Οι σεφ και οι εστιάτορες τρίβουν τα χέρια τους από χαρά και αποχαιρετούν την περασμένη άνοιξη –μία από τις χειρότερες των τελευταίων ετών– που τους ανάγκασε να επιστρατεύσουν εκπτώσεις, ειδικά μενού, ακόμη



Όλο και λιγότερα είναι τα άδεια τραπέζια στα εστιατόρια των ΗΠΑ

και «comfort foods» (φαγητά παρηγοριάς) για να προσελκύσουν πελάτες. «Πέρυσι τέτοια εποχή βρισκόμασταν..σε ελεύθερη πτώση. Φέτος γνωρίζουμε ανάκαμψη της τάξης του 30%» λέει ο Ντανιέλ Σιρότερ, σεφ και ιδιοκτήτης του Palio d'Asti, το οποίο βρίσκεται στην οικονομική «καρδιά» του Σαν Φρανσίσκο. Η εικόνα είναι παρόμοια σε μεγάλο μέρος της χώρας, από το Οστιν του Τέξας μέχρι τη Νέα Υόρκη, όπου τα εστιατόρια σημειώνουν άνοδο της πελατείας τους από 2 έως και 25%, ωστόσο οι αναλυτές προειδοποιούν ότι όπως ακριβώς η οικονομική ανάκαμψη είναι εύθραυστη, το ίδιο αβέβαια είναι και η «άνθιση» στον κλάδο της εστίασης. Η τάση είναι ξεκάθαρη. Οι άνθρωποι επιστρέφουν στα οικ εστιατόρια και τις γαστριμαργικές απολαύσεις, αλλά ξοδεύουν με σχετική φειδώ, προσθέτουν.

Ανακάλυψη

Το DNA της μαύρης τρούφας αλλάζει τα δεδομένα στην καλλιέργεια



Το γονιδίωμα της μαύρης τρούφας ανακάλυψαν οι επιστήμονες

> Το γονιδίωμα της μαύρης τρούφας κατόρθωσαν να αποκρυπτογραφήσουν Γάλλοι και Ιταλοί επιστήμονες, σε μία εξέλιξη που ενδέχεται να φέρει τα πάνω-κάτω στην καλλιέργεια της εκλεκτής ποικιλίας μανιταριών. Σύμφωνα με τα πορίσματα της έρευνάς τους που δημοσιεύεται στην επιθεώρηση «Nature», το ιδιαίτερο άρωμα της μαύρης τρούφας perigord (η οποία φυτρώνει στην περιοχή Περιγκό της Νοτιοδυτικής Γαλλίας) οφείλεται στα δικά της ένζυμα και όχι στο περιβάλλον στο οποίο αναπτύσσεται και μεγαλώνει. Η τρούφα *Tuber melanosporum* όπως είναι η επιστημονική της ονομασία, συμβιώνει με τις ρίζες άλλων φυτών, όπως είναι ο κέδρος και η φουντουκιά και κοστίζει σήμερα από 1000 έως και 3500 ευρώ το κιλό. Η «εξερεύνηση» του ιδιαίτερου DNA της αναμένεται να βελτιώσει τις μεθόδους παραγωγής της, αλλά και να θωρακίσει τις γνήσιες ποικιλίες από τις «κινεζικές» τρούφες-μϊμού

που κατακλύζουν πλέον τις ευρωπαϊκές αγορές, τονίζουν οι ειδικοί. Σε αντίθεση με ό,τι πίστευαν μέχρι σήμερα οι επιστήμονες το «μαύρο διαμάντι» όπως έχει επικρατήσει να λέγεται, έχει...φύλο και μάλιστα αναπτύσσεται σε δύο τύπους σπόρων με συγκεκριμένη αναπαραγωγική λειτουργία. Η νέα πληροφορία είναι ιδιαίτερα χρήσιμη για τους καλλιεργητές τρούφας, οι οποίοι στο μέλλον θα μπορούσαν να πειραματιστούν με νέους συνδυασμούς γονιδίων και ολόφρεσκες ποικιλίες άγνωστες μέχρι σήμερα. Η μαύρη τρούφα είναι σπάνια και δυσεύρετη και έρχεται στο φως με τη βοήθεια ειδικά εκπαιδευμένων χοίρων. Και αυτό γιατί το ιδιαίτερο άρωμα που αναδίδει παραπέμπει στην ανδροστενόλη, μία ορμόνη που αναδίδουν τα αρσενικά ζώα την περίοδο του ζευγαρώματος, προκαλώντας έτσι τα θηλυκά να σκάψουν με ζήλο πολλά μέτρα κάτω από τη γη για να την ανακαλύψουν.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Τρόφιμα και Ποτά Μαΐου 2010

Εστίαση 1: Γάλα, Τυρί & Παγωτό

Εστίαση στο κλάδο II: Νερό – Χυμοί – Αναψυκτικά

Οινοπνεύματα: Αποστάγματα

Επεξεργασία: Μηχανήματα Γαλακτοκομίας

Υγιεινή & Ασφάλεια: Απολύμανση / Απεντόμωση

Λιανεμπόριο: Cash & Carry

Εξασφαλίστε την προβολή σας μέσα από ένα δυναμικό τεύχος, στους χιλιάδες συνδρομητές - επαγγελματίες και αγοραστές του κλάδου.

Κλείσιμο διαφήμισης & παράδοση υλικού: **9 Απριλίου 2010**

IFFA 2010

Ανοίγει τις πύλες της η μεγαλύτερη έκθεση για τη βιομηχανία κρέατος και αλλαντικών



➤ Στις 8 Μαΐου η μεγαλύτερη διεθνής έκθεση για την βιομηχανία επεξεργασίας κρέατος & αλλαντικών, η IFFA 2010, ανοίγει ξανά τις πύλες της και παρουσιάζει μηχανήματα κι εγκαταστάσεις για ολόκληρη την αλυσίδα της παραγωγικής διαδικασίας, από την σφαγή, τον τεμαχισμό, την επεξεργασία κρέατος, έως τη συσκευασία και πώληση τυποποιημένων προϊόντων. Η IFFA αποτελεί τη διεθνή πλατφόρμα για επεξερ-

γασία κρέατος και το κορυφαίο φόρουμ στο κόσμο για επενδυτικές κινήσεις από το 1949. Μέσα από την ευρύτατη ποικιλία εκθεμάτων και τον υπερβολικά μεγάλο αριθμό διεθνών εκθετών - επισκεπτών, η IFFA, κάθε τρία χρόνια, επιβεβαιώνει την εδραιωμένη πια θέση της στη κορυφή του κλάδου. Η IFFA, εκτός από εμπορική έκθεση για την βιομηχανία επεξεργασίας κρέατος, αποτελεί και σημείο συνάντησης για κρεοπώλες και σφαγείς από όλο τον κόσμο, καθώς παρουσιάζει όλες τις τελευταίες εξελίξεις της τεχνολογίας και νέες στρατηγικές προώθησης και πωλήσεων. Σημαντικό πόλο έλξης στην IFFA αποτελούν οι διαγωνισμοί που διοργανώνονται από τον Σύνδεσμο Γερμανών Κρεοπωλών (DFV), οι οποίοι πραγματοποιούνται καθημερινά κατά την διάρκεια της έκθεσης και κατά παράδοση προσελκύουν μεγάλο αριθμό υποψηφίων τόσο από τη Γερμανία όσο και από το εξωτερικό.

Υπ.Α.Α.Τ

Εντατικοί έλεγχοι στην αγορά

➤ Εκτεταμένο πρόγραμμα ελέγχων στην αγορά εφαρμόζει εδώ και ημέρες το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι υπηρεσίες του Υπ.Α.Α.Τ σε συνεργασία με το ΣΔΟΕ και τον ΕΦΕΤ ελέγχουν καθημερινά σε ολόκληρη την Επικράτεια την ποιότητα των κρεάτων και ιδιαίτερα του οβελία. Κατά τη διάρκεια των ελέγχων εντοπίστηκαν ορισμένες παραβάσεις, που οδήγησαν στο συμπέρασμα, ότι κάποιες μονάδες σφαγής ζώων και σημεία λιανικής πώλησης, διέθεταν στις αποθήκες-ψυγεία ποσότητες αρνιών αλλοδαπής προέλευσης χωρίς ωστόσο να φέρουν τη σφραγίδα ποιότητας της συγκεκριμένης χώρας. Πιο συγκεκριμένα, σε έλεγχο που διενεργήθηκε στη Βαρβάκειο Αγορά της Αθήνας, εντοπίστηκαν σφάγια Ρουμανίας που προέρχονταν από τις σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις της εταιρείας ΚΡΕΚΑ (Καβάλα) και δεν

epikouriaTM
Fine Food and Drinks of Greece

Epikouria Spring / Summer 2010

Συμμετοχή και ειδική διανομή

Fancy Food 2010 στη Νέα Υόρκη

Η 10η έκδοση **Epikouria** κυκλοφορεί με κύριο θέμα:

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ

Επίσης θα παρουσιάσει: **Παλαιωμένα τυριά | Spreads & dips | Μπαχαρικά για υγεία και γεύση**

Κλείσιμο διαφημιστικού χώρου και παράδοση υλικού 10 Μαΐου 2010

Τμήμα πωλήσεων sales@triaina.com

www.epikouria.com

Ευρωβαρόμετρο Σημαντική για τους Έλληνες η ευρωπαϊκή γεωργία

➤ Σε ποσοστό 96% -το υψηλότερο στην ΕΕ- οι Έλληνες θεωρούν ότι η ευρωπαϊκή γεωργία έχει μεγάλη σημασία για την οικονομία της γηραιάς ηπείρου. Σύμφωνα με το ευρωβαρόμετρο με τη χώρα μας συμφωνούν σε αντίστοιχα ποσοστά η Σλοβενία και η Πορτογαλία με 95%, ενώ τα χαμηλότερα ποσοστά στους στην Ευρωπαϊκή Ένωση σημειώνονται στη Μεγάλη Βρετανία με 80%, τη Λιθουανία με 85% και την Ιρλανδία με 86%. Το 97% των Ελλήνων τάσσεται υπέρ τη συνέχισης καταβολής κοινοτικών επιδοτήσεων στους αγρότες ενώ ανάλογα υψηλά ποσοστά, ανάλογα υψηλά ποσοστά παρατηρούνται στη Βουλγαρία, την Εσθονία και την Κύπρο. Το 55% των Ελλήνων (υψηλότερο ποσοστό στην ΕΕ) θεωρεί ότι ο προϋπολογισμός της ΕΕ που προορίζεται για τη γεωργία δεν είναι αρκετός.

Γερμανία Στο μικροσκόπιο τα ανθελληνικά άρθρα του FOCUS

➤ Με επιστολή του ο γενικός διευθυντής του γερμανικού συμβουλίου τύπου ενημέρωσε τον αντιπρόεδρο και εκπρόσωπο τύπου του Γερμανο-Ελληνικού Επιχειρηματικού Συνδέσμου, Φαίδωνα Κοτσαμπόπουλο ότι το Συμβούλιο έλαβε υπόψη του την καταγγελία που τους απεστάλη στα τέλη Φεβρουαρίου. Η αρμόδια επιτροπή θα εξετάσει κατά πόσον τα ανθελληνικά άρθρα του περιοδικού FOCUS αντιβαίνουν ή όχι στον γερμανικό κώδικα τύπου. Ο Γερμανο-Ελληνικός Επιχειρηματικός Σύνδεσμος ήταν η μόνη οργάνωση που κατήγγειλε τα παραπάνω κείμενα στο Γερμανικό Συμβούλιο Τύπου.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
82,45\$/βαρέλι (Απρίλιος '10)

ΣΙΤΑΡΙ
4,67/bu (Απρίλιος '10)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
3,46/bu (Απρίλιος '10)

ΖΑΧΑΡΗ
16,59/lb (Απρίλιος '10)

ΚΑΦΕΣ
136,150/bu (Απρίλιος '10)

ΒΟΟΕΙΔΗ
92,150/lb (Απρίλιος '10)

Κλείσιμο 01/04/10
Euronext-Liffe & CBOT

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* **ΑΠΟ** τις 14 έως τις 16 Μαΐου θα πραγματοποιηθεί φέτος η έκθεση AGRO TOURISM 2010, στην Κασσάνδρα Χαλκιδικής. Η AGRO TOURISM είναι μια έκθεση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων και υπηρεσιών της Χαλκιδικής με στόχο να φέρει κοντά τους τουριστικούς επιχειρηματίες και τους τοπικούς παραγωγούς ποιοτικών αγροτικών προϊόντων. Το πρόγραμμα της Agro Tourism θα οριστικοποιηθεί την Τετάρτη, 8 Απρ 2010, στις 19.00, στον ισόγειο χώρο του Πολιτιστικού Συλλόγου «η Κασσάνδρα». Στην τελική μορφή του προγράμματος μπορούν όλοι οι τοπικοί φορείς να προτείνουν εκδηλώσεις.

* **Ο Ε.Φ.Ε.Τ.**, μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές, ενημερώθηκε για τη διακίνηση ρυζιού vermicelli, με μη εγκεκριμένη γενετική τροποποίηση. Πρόκειται για ρύζι, κινέζικης προέλευσης, με την εμπορική επωνυμία «Double Phoenix Brand, Guangdong – RIJSTVERMICELLI», σε συσκευασία των 500 γραμμαρίων. Το συγκεκριμένο προϊόν διακινήθηκε μέσω της Ολλανδικής επιχείρησης «Hermap Kuijper B.V.» στην ελληνική εταιρεία «Μ. Παπαναστασίου & ΣΙΑ ΟΕ – La Tieda». Ο Ε.Φ.Ε.Τ. απαίτησε την άμεση ανάκληση / απόσυρση του συνόλου του συγκεκριμένου προϊόντος.

Ευρωπαϊκή Ένωση Οδηγίες για τη χρήση του λογότυπου βιολογικών προϊόντων



➤ Δημοσιεύθηκαν στην εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης οι λεπτομέρειες για την χρήση του λογότυπου βιολογικής παραγωγής. Ο κανονισμός τίθεται σε ισχύ την 1η Ιουλίου του 2010 και αφορά προϊόντα

που θα έχουν παραχθεί μετά την παραπάνω ημερομηνία. Εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν παραχθεί πριν την 1η Ιουλίου αρκεί να πληρούν τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης καθώς και οι ήδη υπάρχουσες συσκευασίες, ώστε να εξασφαλισθεί η απρόσκοπτη κυκλοφορία τους στην αγορά. Το λογότυπο θα πρέπει να τοποθετείται κάτω από το ειδικό σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην συσκευασία του προϊόντος με συγκεκριμένη χρωματική απόχρωση πράσινο Pantone αριθ. 376 και πράσινο (50 % κυανού + 100 % κίτρινου). Δύναται επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε ασπρόμαυρο υπό τις εξής προϋποθέσεις: Εάν η συσκευασία ή η ετικέτα έχει σκοτεινόχρωμο φόντο Εάν ένα σύμβολο χρησιμοποιείται έγχρωμο σε έγχρωμο φόντο, με αποτέλεσμα να καθίσταται δυσδιάκριτο, πρέπει να χρησιμοποιείται ένας εξωτερικός κύκλος γύρω από το σύμβολο, ώστε να επιτυγχάνεται εντονότερη αντίθεση με το φόντο. Σε ορισμένες ειδικές περιπτώσεις, όταν μια συσκευασία φέρει ενδείξεις σε ένα μόνο χρώμα, ο λογότυπος βιολογικής παραγωγής της ΕΕ μπορεί να χρησιμοποιείται στο ίδιο χρώμα.

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



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ