

Οι εμμονές της ισχύουσας νομοθεσίας ως ανασταλτικός παράγοντας για την ανάπτυξη της ελληνικής τυροκομίας

Ιωάννης Βασταρδής

Δ/ντής Ανάπτυξης & Εκμετάλλευσης Ζώνης Συλλογής Αιγοπροβείου Γάλακτος

ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε.

Η ισχύουσα στη χώρα μας νομοθεσία για τα τυριά χαρακτηρίζεται από μια συντηρητική θεώρηση, με τη λιποπεριεκτικότητα να έχει δεσπόζουσα θέση, κληρονομιά εποχών κατά τις οποίες το λίπος αποτελούσε το πολυτιμότερο συστατικό του γάλακτος. Λόγω της σημασίας του, αποτελούσε αντικείμενο κερδοσκοπίας, για το λόγο αυτό ο νομοθέτης όφειλε να λάβει τα απαραίτητα μέτρα. Σήμερα η κοινωνία έχει άλλες προτεραιότητες: ασφάλεια & υγιεινή των τροφίμων, σωστή ενημέρωση, υγιεινή διατροφή αποτελούν έννοιες που απασχολούν το σύγχρονο καταναλωτή.

Οι σημερινές συνθήκες απαιτούν επαναπροσέγγιση της νομοθεσίας, ακολουθώντας μεταξύ άλλων τις τάσεις της αγοράς για αύξηση i. των καταναλωτών που ενδιαφέρονται για το θερμιδικό περιεχόμενο της διατροφής τους και ii. των προσφερόμενων προϊόντων με χαμηλά λιπαρά (τυριών light).

Στην ισχύουσα νομοθεσία για τα τυριά (άρθρο 83), η λιποπεριεκτικότητα αποτελεί βασική παράμετρο στην κατηγοριοποίηση των τυριών και η αναγραφή στη συσκευασία της λιποπεριεκτικότητας επί ξηρού είναι υποχρεωτική. Είναι γεγονός ότι η λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού αποτελεί τεχνολογικό δείκτη, ο οποίος βρίσκει ευρεία χρήση διεθνώς στην ταξινόμηση και το χαρακτηρισμό των τυριών. Είναι λιγότερο ευμετάβλητη από την λιποπεριεκτικότητα ως έχει. Όμως, η δυσκολία στην κατανόησή της, μπορεί να προκαλέσει σύγχυση και συχνά εσφαλμένη ενημέρωση των καταναλωτών, ιδίως όταν συγκρίνονται τυριά διαφορετικών κατηγοριών.

Ανατρέχοντας στον Codex Alimentarius, στο γενικό πρότυπο για τα τυριά «CODEX GENERAL STANDARD FOR CHEESE CODEX STAN 283-1978», διαπιστώνουμε ότι η ταξινόμηση των τυριών πραγματοποιείται με βάση α) τη συνεκτικότητα-σκληρότητα (με κριτήριο την περιεκτικότητα σε υγρασία στη μη λιπαρή φάση) και β) τα χαρακτηριστικά ωρίμανσης. Για τη δήλωση της λιποπεριεκτικότητας, ορίζεται ότι αυτή θα πραγματοποιείται είτε (i) σαν ποσοστό ως έχει ή (ii) σαν λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού ή (iii) σαν γραμμάρια ανά μερίδα, χωρίς να επιβάλλεται μία από τις εναλλακτικές λύσεις.

Παρατηρώντας τις κατηγορίες στις οποίες ταξινόμούνται τα τυριά στην νομοθεσία μας, διαπιστώνουμε ότι η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα για να μπορεί ένα τυρί να καταταχθεί στην κατηγορία των λευκών τυριών άλμης είναι 14,7% (μέγιστη υγρασία 58% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 35%), δηλαδή αρκετά υψηλότερη από όλες τις άλλες κατηγορίες τυριών. Πιο συγκεκριμένα για τα μαλακά τυριά, τα τυριά χωρίς ωρίμανση με αλλοιφώδη υφή και τα τυριά τυρογάλακτος η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα είναι 10%, για τα ημισκληρά 10,8%, για τα σκληρά 12,4% και για τα πολύ σκληρά τυριά 13,6%. Η αυστηρότητα αυτή για τα λευκά τυριά άλμης είναι εντελώς αδικαιολόγητη από κάθε άποψη (τεχνολογική ή άλλη). Ο χαρακτηρισμός των

κατηγοριών ως εξαιρετικής ποιότητας, πρώτης και δεύτερης ποιότητας είναι παρωχημένος, ενώ θα έπρεπε να χρησιμοποιούνται δόκιμοι όροι, όπως υψηλής ή μέσης λιποπεριεκτικότητας, μερικώς αποβουτυρωμένα, αποβουτυρωμένα κ.ά., σύμφωνα και με το γενικό πρότυπο για τα τυριά του Codex Alimentarius.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η παράγραφος που αναφέρεται σε προϊόντα που δεν θεωρούνται και δεν ονομάζονται τυριά. Ορίζεται ότι απαγορεύεται να ονομάζεται «τυρί» και να διατίθεται στην κατανάλωση «σαν τυρί», οποιοδήποτε προϊόν, που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά για τα οποία υπάρχουν προδιαγραφές υγρασίας και λιποπεριεκτικότητας επί ξηρού και θα έχουν υγρασία μεγαλύτερη και λίπος, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, μικρότερο από τα ποσοστά που αναφέρονται στα μερικώς αποβουτυρωμένα τυριά.

Κατά συνέπεια, προϊόντα που δεν καλύπτουν τις αναφερόμενες προδιαγραφές λίπους και υγρασίας δεν επιτρέπεται να πωλούνται ως «τυριά», προκαλώντας έτσι εμπόδια σε προϊόντα με μειωμένα λιπαρά, των οποίων όμως ισχυροποιείται η θέση στην αγορά σαν αποτέλεσμα της αυξανόμενης ζήτησής τους.

Σαν αποτέλεσμα έχουμε στρεβλώσεις στην αγορά των light τυριών: Ημίσκληρα τυριά μετονομάζονται σε μαλακά, για να καλύπτουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, ενώ λευκά τυριά άλμης και τυριά τυρογάλακτος εξαναγκάζονται στη χρήση της ονομασίας «τυροκομικό προϊόν», προκαλώντας ερωτηματικά στον καταναλωτή για το αν αποτελούν διατροφικά υποβαθμισμένα προϊόντα.

Παράλληλα προκαλείται σύγχυση και εσφαλμένη ενημέρωση (όχι πάντα με αθώα κίνητρα) των καταναλωτών. Ενδεικτικά αναφέρω ότι η κύρια ένδειξη λιποπεριεκτικότητας που επικρατεί στις συσκευασίες για τη Φέτα είναι 43% (που αποτελεί όμως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού) ενώ για τα τυριά light 16-18% (πρόκειται για λίπος ως έχει). Δεν απουσιάζουν και οι παραπλανητικές ενδείξεις «με 40% λιγότερα λιπαρά». Η σύγκριση μεταξύ των δύο τυριών οδηγεί τον καταναλωτή σε δημιουργία λάθος εντυπώσεων και τελικά σε παραπλάνηση.

Άλλη μία παρανόηση είναι η ακόλουθη. Η Φέτα πρακτικά έχει 50% λίπος επί ξηρού, αφού η μέση χημική σύστασή της είναι: 23% λίπος και 54% υγρασία (όπως περιγράφεται στη διατροφική σήμανση των περισσότερων εταιριών). Όμως με βάση την απαίτηση της νομοθεσίας αναγράφεται min 43%, κάτι που θα οδηγήσει πάλι σε εσφαλμένη ενημέρωση τον καταναλωτή.

Ένα πεδίο, όπου απαιτείται μεγαλύτερη αίσθηση ευθύνης απέναντι στους καταναλωτές αλλά και κινητοποίηση των θεσμικών φορέων και της πολιτείας, είναι η σκόπιμη πολλές φορές δυσφήμιση της Φέτας, ως προς το θερμιδικό της περιεχόμενο, ειδικά από «τηλεοπτικούς» συγκυριακούς διατροφολόγους, και η σύσταση στους καταναλωτές να την αντικαταστήσουν στο διαιτολόγιό τους με κάποιο ημίσκληρο τυρί light.

Όμως, η περιεκτικότητα σε θερμίδες της Φέτας είναι 276 Kcal/100 g, ενώ ενός ημίσκληρου τυριού light με 18% λίπος, 274 Kcal/100 g, δηλαδή ίδια. Αντίστοιχα ένα «τυροκομικό προϊόν» άλμης με 12% λίπος έχει 170-184 Kcal/100 g.

Προτείνεται:

- ◆ Η κατάργηση της υποχρεωτικής αναγραφής της λιποπεριεκτικότητας επί ξηρού και η αντικατάστασή της με τη λιποπεριεκτικότητα ως έχει, ώστε να παρέχεται σαφής ενημέρωση στους καταναλωτές.
- ◆ Ορισμός σε σαφώς χαμηλότερα επίπεδα της ελάχιστης επιτρεπτής λιποπεριεκτικότητας των λευκών τυριών σε άλμη και των τυριών τυρογάλακτος και ορισμός της μέγιστης υγρασίας των λευκών τυριών σε άλμη στο 60% (αντί του 58%), ώστε να ονομάζονται «τυριά» και τα προϊόντα αυτά.

Πέραν των αναφερθέντων για τη λιποπεριεκτικότητα και την υγρασία, πλήθος άλλων σημείων απαιτούν αναπροσαρμογή. Ενδεικτικά αξίζει να προταθεί η δημιουργία προτύπου για το Κεφαλοτύρι, τον Ανθότυρο και τη Μυζήθρα, παραδοσιακά ελληνικά τυριά για τα οποία υπήρχαν πρότυπα, που καταργήθηκαν εντελώς αδικαιολόγητα, μετά την αποτυχία κατοχύρωσής τους ως Π.Ο.Π.

Η νομοθεσία οφείλει να προσαρμόζεται στις ανάγκες της αγοράς και της κοινωνίας. Είναι ευθύνη των εμπλεκόμενων φορέων να συνεργασθούν για να επικαιροποιηθεί η νομοθεσία των τυριών, ώστε να συμβάλλει στην ανάπτυξη του κλάδου και της αγοράς αντί να λειτουργεί ως φραγμός.