

Τρόφιμα και παραπλάνηση: Αμέλεια, άγνοια ή απάτη;

Συχνά πάμε στις υπεραγορές και ψάχνουμε να αγοράσουμε Κυπριακά προϊόντα. Και καλά κάνουμε. Πρέπει να υποστηρίξουμε τον Κύπριο παραγωγό. Θα ήταν καλά όμως αν η προτίμηση μας αυτή είχε σχέση και με την καλύτερη ποιότητα.

Δυστυχώς, παρατηρούμε ότι σε πολλές περιπτώσεις τα γεωργικά (και όχι μόνο) προϊόντα που διατίθενται στην αγορά από τους Κύπριους παραγωγούς παρουσιάζουν παντελή έλλειψη τυποποίησης και ελέγχου ποιότητας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τα τοπικά προϊόντα, π.χ. τα μήλα μας, ενώ στις πλείστες των περιπτώσεων γευστολογικά είναι καλύτερα, να διατίθενται ατάκτως ερριμμένα σε χρωματιστές «κάσιες», ανάμικτα μικρά με μεγάλα, κόκκινα με λιγότερο κόκκινα, κτυπημένα και μωλωπισμένα με τα γερά. Και αυτή η κακή εικόνα δίπλα από τα άριστα τυποποιημένα και ομοιόμορφα μήλα εισαγωγής, πράγμα καθόλου κολακευτικό για την ντόπια παραγωγή μας. Και είναι τόσο καλά τυποποιημένα τα φρούτα εισαγωγής, που πολλές φορές οι καταναλωτές **λανθασμένα** θεωρούν ότι η ομοιομορφία στο χρώμα και το μέγεθος τους οφείλεται σε «φάρμακα και ορμόνες» (όπως συχνά ακούγεται). Άραγε τα κυπριακά φρούτα που εξάγουμε στο εξωτερικό, όπως τα πορτοκάλια, έχουν τέτοιες ανομοιομορφίες όπως αυτά που προσφέρονται για ντόπια κατανάλωση;

Αγοράζουμε λοιπόν τις περισσότερες φορές Κυπριακά προϊόντα διότι πολύ απλά είναι Κυπριακά. Παράγονται στην Κύπρο, η επεξεργασία τους γίνεται στην Κύπρο και συσκευάζονται στην Κύπρο. Αλλά και εδώ παρατηρούμε ότι σε πολλές περιπτώσεις η αναγραφόμενη χώρα προέλευσης «Κύπρος» (πολλές φορές και με τη..σημαία) σε ένα συσκευασμένο προϊόν, όπως είναι για παράδειγμα η Ταχίνη, η οποία αποτελείται από 100% σισάμι εισαγωγής, δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Βέβαια, από την άλλη, η πολυσυζητημένη νομοθεσία της ΕΕ που αφορά την επισήμανση των τροφίμων (1169/2011) που επιτέλους ψηφίστηκε και θα τεθεί σε ισχύ τον Δεκέμβρη του 2014, αλλά και η υφιστάμενη σχετική οδηγία της ΕΕ (13/2000) με την οποία η Κύπρος πρέπει να έχει εναρμονιστεί, ενώ δεν ξεκαθαρίζουν πλήρως τα πράγματα, αναφέρουν καθαρά ότι η αναγραφή του τόπου παραγωγής ή τόπου προέλευσης δεν πρέπει να γίνεται με τρόπο που να παραπλανεί τον καταναλωτή. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται στις νομοθεσίες αυτές ότι **« η επισήμανση των τροφίμων με τον τόπο καταγωγής ή προέλευσης θα πρέπει να προβλέπεται στις περιπτώσεις που η παράλειψη της ένδειξης αυτής θα ήταν δυνατόν να δημιουργήσει στον καταναλωτή εσφαλμένη εντύπωση σχετικά με τον πραγματικό τόπο καταγωγής ή προέλευσης του τροφίμου»**.

Πόσα άλλα άραγε προϊόντα που αγοράζουμε με..καμάρι ως Κυπριακά είναι όντως Κυπριακά και πόσα απλά «συσκευάζονται στην Κύπρο» ή «βαφτίζονται» ως ντόπια με σκοπό την παραπλάνηση των κατά τ'άλλα αδιάφορων καταναλωτών; Πόσα άραγε ψάρια και κυρίως μαλάκια -σουπιές και καλαμάρια- πωλούνται ως «Φρέσκα» ενώ είναι αποψυγμένα στην καλύτερη περίπτωση από Ελλάδα και στη χειρότερη από Ινδία από ωκεανούς που δεν..φημίζονται για την καθαρότητά τους ; Και αναφέρω τα ψάρια διότι ως γνωστό ...η Ανατολική Μεσόγειος και η περιοχή της Κύπρου δεν φημίζονται για τις καλές ψαριές τους και πολλά, αν όχι τα περισσότερα, εισάγονται..

Το κυριακάτικο γεύμα σε μια ψαροταβέρνα στην Κύπρο δε φτάνει που είναι πια πολυτέλεια, στην πλειοψηφία τους οι ψαρομεζέδες δεν είναι Κυπριακής προέλευσης (ούτε και Ελληνικής). Αν ρωτήσετε βέβαια τον εστίατορα θα σας απαντήσει –εκτός αν είναι πολύ ειλικρινής- «φίλε μου είναι ΟΛΑ Κυπριακά». Αν επιμένεις, το πολύ πολύ να σου πει «κάποια έρχονται από Ελλάδα». Όμως, πολλά από αυτά, απλά έκαναν στάση στην Ελλάδα, μπήκαν δηλαδή στη Ε.Ε. μέσω Ελλάδας για να έρθουν Κύπρο, και η πραγματική τους προέλευση συνήθως είναι εκτός ΕΕ, από χώρες στις οποίες πιθανό να μην τηρούνται οι καθορισμένες διεθνώς προδιαγραφές ποιότητας και αγοράζονται σε τιμές χαμηλές για τον έμπορο, οπότε και αυξάνεται το κέρδος του όταν πουλά «το έναν αλλόναν».

Την ίδια τακτική, δυστυχώς, εφαρμόζουν και κάποιες υπεραγορές ή ψαραγορές που, για παράδειγμα, στα Κυπριακά ψάρια αναγράφουν το «ΚΥΠΡΟΣ» ως **περιοχή αλίευσης** με μεγάλα γράμματα αλλά στα αποψυγμένα εισαγωγής το αποφεύγουν και απλά γράφουν ΧΤΑΠΟΔΙ (ούτε καν ότι είναι αποψυγμένο) «περιοχή αλίευσης FAO» με ένα διψήφιο αριθμό XX που υποδηλοί την περιοχή αυτή χωρίς να κατονομάζεται. Φυσικά αν η περιοχή αλίευσης θα αντηχήσει ωραία στον καταναλωτή, όπως π.χ Νορβηγία, τότε αναφέρεται. Και άντε τώρα ο καταναλωτής να ρωτήσει για να μάθει ή να δει τον σχετικό χάρτη και να καταλάβει από ποιον θαλάσσιο τομέα του Ατλαντικού ή του Ινδικού ωκεανού προέρχεται το χταπόδι!. Ακόμα και οι μικροπωλητές στα πανηγύρια πολλές φορές διαλαλούν ότι η πραγματία τους είναι πάντα Κυπριακή (φίλε μου!). Εισαγόμενα «γεμάτα» καρύδια που.. «φωνάζουν» ότι καλλιεργήθηκαν σε εύφορα και χορτασμένα από νερό εδάφη της Ευρώπης ή της Αμερικής πλασάρονται υπερτιμημένα από τον πωλητή-έμπορο (και όχι παραγωγό) ότι είναι από τον... όμορφο Πρόδρομο και ότι αύριο θα φέρει και άλλα γιατί του τελειώνουν.. Πάρτε κόσμε λοιπόν...!

Κατά τους χειμερινούς μήνες, σίγουρα θυμάστε στην υπεραγορά Κάστανα στα οποία αναγράφεται ως χώρα προέλευσης η Ελλάδα. Και κατευθείαν, η σκέψη μας πάει στις ωραίες καστανιές του Πηλίου που πήγαμε εκδρομή πριν κάποια χρόνια. Όμως, η πραγματική χώρα προέλευσης της **πλειοψηφίας** των καστάνων στην κυπριακή αγορά είναι η Κίνα που πολλές φορές «τυχαία» παραλείπεται και γίνεται Ελλάδα για ευνόητους λόγους.. Επίσης, φέτος είδαμε στο ράφι «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο» Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Καλαμάτα ή Σητεία το οποίο όμως δεν παράγεται στην Καλαμάτα ή Σητεία (Ονομασία προέλευσης) αλλά αόριστα αναγράφεται ότι «παράγεται στην Ε.Ε για την Χ εταιρεία» σουπερμάρκετ. **Και τότε πως γίνεται να είναι και Π.Ο.Π.;**

Πρόσφατα αποκαλύφθηκε από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες ότι σε διάφορα εστατόρια-ταχυφαγεία κ.α. χρησιμοποιούν λευκό αγελαδινό τυρί για «χαλλούμι» που στοιχίζει φυσικά τα μισά από το πραγματικό χαλλούμι. Οπότε σε πολλές περιπτώσεις η «χαλλουμόπιττα» του φούρνου μπορεί να είναι απλά... «τυρόπιττα» και η «πίττα με χαλλούμι και λούντζα» από το κιόσκι της παραλίας ή το snackbar να είναι απλά «πίττα με τυρί και λούντζα». Ακόμα, στις ταβέρνες πολλές φορές χρησιμοποιούν άγευστο λευκό τυρί στην χωριάτικη σαλάτα και το πλασάρουν ως Φέτα.

Φυσικά, δεν είναι μόνο ο Κύπριος καταναλωτής που έχει το αποκλειστικό «προνόμιο» να γίνεται θύμα παραπλάνησης...

Σύμφωνα με την βρετανική εφημερίδα «Guardian» και πρόσφατη έρευνα (2013) των Δημοσίων Εργαστηρίων της επαρχίας του Δυτικού Yorkshire στο Ηνωμένο Βασίλειο, περίπου το 1/3 (το 38%, 900 αναλυθέντων δειγμάτων) των προϊόντων που κυκλοφορούν είναι «mislabelled», έχουν δηλαδή λανθασμένη-ελλειπή σήμανση, ή σήμανση που οδηγεί σε πλάνη τον καταναλωτή. Όπως αναφέρεται στην έρευνα, βρέθηκαν τυριά μοτσαρέλλα στα οποία 60% του περιεχόμενου λίπους δεν προήλθε από το γάλα αλλά ήταν φυτικό, «χοιρινό ζαμπόν» σε πίτσες από «μηχανικώς διαχωρισμένο μίγμα» (MSM) διαφόρων κρεάτων, κατεψυγμένες γαρίδες με 50% νερό, χυμοί που δεν ήταν 100% φυσικοί όπως αναγραφόταν στην ετικέτα, ή ισχυρισμοί υγείας στην ετικέτα που δεν έχουν καμμία επιστημονική βάση. **Δυστυχώς, πολλά προϊόντα έρχονται από κάθε γωνιά του κόσμου και η διατροφική αλυσίδα έχει γίνει πλέον ένα εύθραυστο, εξαιρετικά ευρύ δίκτυο με ατελείωτα παρακλάδια και, ως εκ τούτου, εύάλωτο στην απάτη..** Οι αρμόδιες αρχές ελέγχου των τροφίμων πρέπει να αυξήσουν τους **στοχευμένους** ελέγχους αλλά δεν μπορούν να κάνουν και θαύματα. Το περσινό παγκόσμιο σκάνδαλο με το αλογίσιο κρέας έφερε ξανά στην επιφάνεια την μεγάλη αδυναμία του συστήματος ελέγχων και πως πρέπει να γίνεται **προσπάθεια πρόληψης της απάτης και όχι απλά ανίχνευσής της**. Διότι τελικά, την πληρώνει ο καταναλωτής ο οποίος είναι λίγο ή πολύ απροστάτευτος, ενώ οι ασυνείδητοι προμηθευτές/πωλητές αποθρασύνονται συνεχώς.

Από την άλλη, οι καταναλωτές ας μην είναι αδιάφοροι. Αξίζει να γνωρίζουν τι αγοράζουν και τι τρώνε αλλά πρέπει πάνω απ όλα να μάθουν να διερωτούνται, να ψάχνουν, να ρωτούν. Να μελετούν την ετικέτα ή την επισήμανση, να απαιτούν περισσότερες και πιο ξεκάθαρες πληροφορίες από τον έμπορο και αν δεν μείνουν ικανοποιημένοι, **ΝΑ ΜΗΝ ΑΓΟΡΑΖΟΥΝ!** Με λίγα λόγια, να δείχνουν ότι είναι **συνειδητοποιημένοι**. Όταν **όλοι μας** ενεργούμε έτσι τότε ίσως να περιοριστεί και η απάτη ή η παραπλάνηση.

Ας μην εφαρμόζουμε το...γνωστό «Κρύψε να περάσουμε» και εδώ...!

Σάββας Ξυστούρης

Πτυχίο Χημείας Α.Π.Θ

MSc in Food Science and Nutrition, Leeds, U.K

Savvas.xystouris@gmail.com