

Αθήνα 13 Ιουνίου 2013

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Αποτελέσματα της Ημερίδας του ΕΦΕΤ με θέμα :

Αρωματικές ύλες τροφίμων. Νέο νομοθετικό πλαίσιο-ενωσιακή λίστα αρωματικών ουσιών και επιπτώσεις στη βιομηχανία τροφίμων

Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 11 Ιουνίου 2013 στην Αθήνα η ημερίδα του ΕΦΕΤ με θέμα " **Αρωματικές ύλες τροφίμων. Νέο νομοθετικό πλαίσιο-ενωσιακή λίστα αρωματικών ουσιών και επιπτώσεις στη βιομηχανία τροφίμων**". Η ημερίδα πραγματοποιήθηκε με πρωτοβουλία του ΕΦΕΤ στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του στον τομέα της πληροφόρησης των αρμόδιων φορέων και υπηρεσιών, των επιχειρήσεων τροφίμων και κάθε άλλου ενδιαφερόμενου (π.χ. ακαδημαϊκή κοινότητα, καταναλωτές) σχετικά με την ισχύουσα νομοθεσία σε θέματα ελέγχου τροφίμων.

Την ημερίδα άνοιξε η κα Δ. Καρδάση προϊσταμένη της Δ/σης Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης & Πληροφορικής του ΕΦΕΤ η οποία σημείωσε ότι η μεγάλη ανταπόκριση του κοινού στο θέμα της ημερίδας, αν και αρκετά εξειδικευμένο, συνηγορεί στη βούληση εκ μέρους του ΕΦΕΤ για ανάληψη και άλλων δράσεων ενημέρωσης-πληροφόρησης σε τομείς νομοθεσίας και θέματα ελέγχου τροφίμων για τα οποία δεν υπάρχει αυτή τη στιγμή επαρκής ενημέρωση.

Τη θεματολογία της ημερίδας κάλυψαν ομιλητές από τους αρμόδιους φορείς αλλά και από το χώρο της βιομηχανίας.

- ✓ Η κα Δ. Παπαδημητρίου (ΕΦΕΤ) παρουσίασε το νέο νομοθετικό πλαίσιο για την έγκριση των αρωματικών υλών, και τις νέες νομοθετικές απαιτήσεις για τις **αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες για χρήση εντός και επί των τροφίμων**.

- ✓ Η κα Δ. Καρδάση (ΕΦΕΤ) παρουσίασε το νέο νομοθετικό πλαίσιο για την κατάρτιση της **ενωσιακής λίστας αρωματικών ουσιών και πρώτων υλών**, τα μεταβατικά μέτρα για τη διακίνηση και χρήση των αρωματικών υλών εντός και επί των τροφίμων και τις εξελίξεις στον καθορισμό της ενωσιακής λίστας των υπόλοιπων αρωματικών υλών και πρώτων υλών.
- ✓ Ο κος Δ. Χρυσαιφίδης (ΓΧΚ) παρουσίασε τις απαιτήσεις της νομοθεσίας όσον αφορά την παρουσία **ορισμένων φυσικώς απαντώμενων ανεπιθύμητων ουσιών** μέσω συστατικών τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες και ουσιών οι οποίες δεν επιτρέπεται να προστίθενται στα τρόφιμα ως έχει.
- ✓ Ο κος Ρ. Γαμβρός (ΣΕΒΤ) παρουσίασε το ιστορικό χρήσης των αρωματικών υλών στα τρόφιμα και στη βιομηχανία τροφίμων ειδικότερα αλλά και την **τεχνολογική αναγκαιότητα και τις εφαρμογές αυτών**.
- ✓ Η κα Ε. Χριστοδουλάκη (VIORYL) παρουσίασε την **παραγωγική διαδικασία των αρωματικών υλών** για χρήση εντός και επί των τροφίμων αλλά και την επίπτωση στη βιομηχανία της εφαρμογής της νέας ενωσιακής λίστας των αρωματικών ουσιών.
- ✓ Ο κος Β. Κρέστος (ΕΦΕΤ) παρουσίασε τις ειδικές νομοθετικές απαιτήσεις ως προς την **επισήμανση των αρωματικών ουσιών** στο πλαίσιο εφαρμογής του νέου νομοθετικού πλαισίου για τις αρωματικές ύλες Καν. (ΕΚ) 1334/2008.

Την ημερίδα παρακολούθησαν υπάλληλοι αρμοδίων αρχών, στελέχη βιομηχανίας, μέλη της ακαδημαϊκής κοινότητας αλλά και καταναλωτές οι οποίοι είχαν την ευκαιρία να απευθύνουν ερωτήματα και να συζητήσουν με τους ομιλητές.

Οι παρουσιάσεις των ομιλητών έχουν αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ www.efet.gr.



Στιγμιότυπα από την ημερίδα του ΕΦΕΤ για τις αρωματικές ύλες τροφίμων.