

ΟΙΚΟ νομία



- ☑ **ΚΟΚΤΕΙΛ ΚΑΡΚΙΝΟΓΟΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ**
- ☑ **ΒΙΤΑΜΙΝΗ C Κ ΒΕΝΖΟΙΚΟ ΝΑΤΡΙΟ: ΤΟ ΔΙΔΥΜΟ ΠΟΥ ΣΚΟΤΩΝΕΙ**
- ☑ **ΠΑΓΙΔΕΣ ΣΤΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ**
- ☑ **ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΔΕΚΑ ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΑΠΑΤΕΣ**

ΠΟΣΟ ΕΙΝΑΙ ΑΣΦΑΛΗΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΑΣ;



ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ; ΑΣ ΤΟ ΞΑΝΑΣΚΕΦΤΟΥΜΕ ΚΑΛΥΤΕΡΑ

Τα έτοιμα φαγητά, τα οποία βρίσκουμε σε αφθονία στα καταστήματα τροφίμων συγκαταλέγονται πλέον στα πιο ανθυγιεινά. Χαρακτηριστική περίπτωση αποτελούν οι μπουκιές κοτόπουλου, οι οποίες απέχουν πολύ από αυτό που λέμε κοτόπουλο.

Αυτό συμβαίνει γιατί δεν περιέχουν τα αναμενόμενα ποσοστά πρωτεϊνών, και γιατί περιέχουν λίπος σε ποσοστό άνω του 50%, καθώς επίσης περισσότερους υδατάνθρακες. Αυτοί οι υδατάνθρακες θεωρούνται «κακοί», αφού προέρχονται από την κρούστα (προϊόν παναρίσματος).

Ακόμα, οι περισσότερες μπουκιές κοτόπουλου είναι προτηγανισμένες σε λάδι με ακόρεστα λιπαρά, το ποίο προκαλεί παραμορφώσεις στις κυτταρικές μεμβράνες του οργανισμού, πράγμα που οδηγεί στην ανάπτυξη ασθενειών όπως ο διαβήτης!

Ένα ακόμη τρόφιμο που καταχωρείται στα πλέον βλαβερά είναι το hot dog, που έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, συντηρητικά τεχνητές γεύσεις και άκρως ανθυγιεινές προσθήκες.

Ακατάλληλα, επίσης χαρακτηρίζονται τα κουλουράκια και τα περισσότερα αρτοποιήματα που αγοράζουμε και δεν παρασκευάζουμε για παράδειγμα μόνοι μας. Συνήθως είναι γεμάτα ζάχαρη, αλάτι και ακόρεστα λιπαρά, τα οποία προτιμώνται από τις επιχειρήσεις, αφού είναι πιο φτηνά και φυσικά παρατείνουν την ημερομηνία λήξης του προϊόντος! Ακόμη όμως και τα δημητριακά για το πρωινό μπορεί να μην έχουν τη θρεπτική αξία που διαφημίζουν, αφού είναι τεχνητά εμπλουτισμένα με βιταμίνες και μέταλλα, γιατί αλλιώς δεν θα είχαν απολύτως τίποτα να προσφέρουν.

Και σε αυτή την περίπτωση όμως, που τους προστίθενται εκ των υστέρων οι βιταμίνες, δεν αυξάνεται ιδιαίτερα η θρεπτική τους αξία, αφού, για παράδειγμα, ο τύπος της βιταμίνης D που προστίθεται δεν

ΕΚΤΑΚΤΟ: ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΜΕ ΣΑΛΜΟΝΕΛΑ

Όσοι καταναλωτές προμηθεύτηκαν το προϊόν ΦΕΤΕΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ROSETTE 10 ΤΜΧ CARREFOUR 100GR με γραμμωκόδικα (bar code): 3245412452963, για τις παρτίδες με ημερομηνία λήξης:

Ημερ. λήξης: 20/09/13

Ημερ. λήξης: 18/09/13

Ημερ. λήξης: 15/09/13

Ημερ. λήξης: 14/09/13

ΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΜΗΝ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΟΥΝ ΛΟΓΩ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΣΑΛΜΟΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΝΑ ΤΟ ΕΠΙΣΤΡΕΨΟΥΝ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΡΑΦΕΙ ΠΟΣΟ ΙΣΟ ΜΕ ΤΗΝ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ. ΠΟΙΟΣ ΘΑ ΕΛΕΓΞΕΙ ΟΜΩΣ ΤΟ CARREFOUR;

μεταβολίζεται εύκολα από τον οργανισμό! Έκπληξη θα προκαλέσει σε πολλούς το γεγονός ότι και οι μπάρες δημητριακών δεν είναι το υγιεινό σνακ που όλοι νομίζουμε.

Η διαφήμιση είναι άκρως παραπλανητική, αφού όλες σχεδόν οι εταιρείες περιλαμβάνουν στα συστα-

τικά τους σιρόπι καλαμποκιού υψηλής φρουκτόζης, το οποίο δεν είναι από τις καλές τροφές.

Ακόμα και για όσες ισχυρίζονται ότι χρησιμοποιούν μέλι, η γλυκύτητα οφείλεται στο σιρόπι καλαμποκιού που προσθέτουν. Ακόμα και στις έτοιμες σάλτσες, βασικός συστατικό είναι το σιρόπι καλαμποκιού. Γιατί τόσο εμμονή με το σιρόπι καλαμποκιού; Η απάντηση απλή. Είναι φτηνό και βελτιώνει τη γεύση του τελικού προϊόντος. Ακόμη, πολλές σάλτσες περιέχουν ακόρεστα λιπαρά και άλλα προσθετικά. Τέλος, τα αναψυκτικά αποτελούν τον ηγέτη των άχρηστων τροφίμων αφού δεν προσφέρουν τίποτα παραπάνω από θερμίδες και πόντους.

Επιπλέον, κάνουν περισσότερο κακό, αφού, εκτός της ζάχαρης, περιέχουν ακατάλληλες γλυκαντικές ουσίες.



ANTIBIOTIKO
ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΟ ΡΥΖΙ



Γενετικά τροποποιημένο ρύζι προστατεύει από φονικό ιό! Περισσότερο από μισό εκατομμύριο άνθρωποι, κυρίως βρέφη και νήπια σε αναπτυσσόμενες χώρες, πεθαίνουν κάθε χρόνο από τον ροταϊό, ο οποίος προκαλεί οξεία γαστρεντερίτιδα. Τη λύση θα μπορούσε να προσφέρει μια ποικιλία ρυζιού που έχει τροποποιηθεί γενετικά ώστε να παράγει ένα αντίσωμα, εκτιμά διεθνής ομάδα ερευνητών. Η ασθένεια μπορεί να προληφθεί με εμβόλιο, για άγνωστο όμως λόγο η αποτελεσματικότητα του εμβολιασμού είναι μικρότερη στις φτωχές από ότι στις πλούσιες χώρες -η μόλυνση αποτρέπεται μόνο στο 50% με 60% των περιπτώσεων. Η νέα ποικιλία ρυζιού παράγει ένα αντίσωμα, το arp 1, το οποίο βοηθά το ανοσοποιητικό σύστημα να αντιμετωπίσει τον ιό. Το γονίδιο του arp 1 απομονώθηκε από το λάμα. Χάρη στην ασυνήθιστη δομή του, όμως, το arp 1 επιζεί στο πεπτικό σύστημα και επιπλέον δεν καταστρέφεται με το μαγείρεμα. Εκτός όμως από την αποτελεσματικότητα της νέας προσέγγισης, βασικός παράγοντας για την αποδοχή και τη χρήση του MucorRice-ARP1 θα είναι πιθανότατα και η στάση της κοινής γνώμης.

ΠΡΕΠΕΙ ΟΜΩΣ ΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΑ ΠΟΣΟ ΑΥΤΗ Η ΜΕΤΑΛΛΑΞΗ ΕΠΙΔΡΑ ΚΑΙ ΣΕ ΑΛΛΕΣ ΟΜΑΔΕΣ ΤΟΥ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΤΗΣ ΓΗΣ

Τα διατροφικά σκάνδαλα δεν έχουν τέλος

ΚΑΙ ΣΗΜΕΡΑ ΑΚΟΜΗ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΕ ΚΑΡΜΙΝΙΟ, ΤΗΝ ΑΠΑΓΟΡΕΥΜΕΝΗ ΧΡΩΣΤΙΚΗ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΚΑΤΑΓΓΕΙΛΕΙ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΚΑΙ ΕΧΕΙ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΕΙ Ο ΕΦΕΤ.

Την ανάκληση προϊόντος με την εμπορική ονομασία «Χοιρινή Ωμοπλάτη Βραστή Spar, Προϊόν θερμικής Επεξεργασίας» ζήτησε ο ΕΦΕΤ καθώς ανιχνεύθηκε χρωστική ουσία (καρμίνιο), μη επιτρεπόμενη για το συγκεκριμένο είδος τροφίμου.

Εν τω μεταξύ, Το προϊόν παράγεται από τη «ΛΑΝΤΣΙΟΝ ΜΗΤ ΕΒΡΟΥ ΑΕ» και ο ΕΦΕΤ ζήτησε από την επιχείρηση την άμεση απόσυρση του συνόλου της συγκεκριμένης παρτίδας, ενώ καλεί όσους καταναλωτές το έχουν ήδη προμηθευτεί να μην το καταναλώσουν.

Ήδη βρίσκονται σε εξέλιξη οι σχετικοί έλεγχοι. Το καρμίνιο εντοπίστηκε στη «χοιρινή ωμοπλάτη βραστή Spar, προϊόν θερμικής επεξεργασίας», σε συσκευασία των 200 γρ., με ημερομηνία λήξης 26/8/2013. Το καρμίνιο γνωστό και ως φυσικό κόκκινο, είναι χρωστική ουσία. Είναι το άλας αλουμινίου του καρμινικού οξέος, χρησιμοποιείται στην παρασκευή πλαστικών λουλουδιών, καλλυντικών αλλά και σε προϊόντα τροφίμων και μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις και αναφυλαξία σε ορισμένους ανθρώπους. Εθνική κρίση στη Νέα Ζηλανδία, από το διατροφικό σκάνδαλο της συνεταιριστικής γαλακτοβιομηχανίας Fonterra στη Νέα Ζηλανδία με κίνδυνο τη κατάρρευση των εξαγωγών γαλακτοκομικών προϊόντων της χώρας, οι οποίες αποτελούν στυλοβάτη της εθνικής οικονομίας.

Η νεοζηλανδική κυβέρνηση «επενέβη» χτες στις μονάδες παραγωγής του συνεταιρισμού στέλνοντας «επιτρό-



πους» της για να αναλάβουν απευθείας τη διοίκησή τους. Η ανάμιξη του κράτους στη κρίση που αντιμετωπίζει μία εταιρεία είναι σπάνιο γεγονός, παραδέχθηκε ο υπουργός Οικονομικής Ανάπτυξης Στίβεν Τζόις. Πρέπει, όμως οι ανά τον κόσμο καταναλωτές να ανακτήσουν την εμπιστοσύνη τους στα γαλακτοκομικά προϊόντα της Νέας Ζηλανδίας, που αντιπροσωπεύουν το 25% των εξαγωγών της χώρας, τόνισε ο ίδιος.

Οι κρατικοί λειτουργοί έχουν στόχο να διασφαλίσουν ότι ο συνεταιρισμός, στον οποίο συμμετέχουν 13.000 παραγωγοί, θα παράσχει «σαφείς και ακριβείς πληροφορίες» για τη μόλυνση με βακτήριο που προκαλεί αλλαντίαση παρτίδων ορού γάλακτος οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή προϊόντων, μεταξύ των οποίων και βρεφικό γάλα.

Ο συνεταιρισμός Fonterra ανακοίνωσε το Σαββατοκύριακο ότι τρεις παρτίδες ορού γάλακτος που χρησιμοποιείται στην παρασκευή βρεφικού γάλακτος και ροφημάτων για αθλητές βρέθηκε τον Μάιο 2012 να περιέχει το βακτήριο Clostridium botulinum, που προκαλεί αλλαντίαση, μια νόσο που επιφέρει παράλυση, ακόμα και θάνατο. Ο μολυσμένος ορός εξήχθη στη Κίνα, τη Μαλαισία, το Βιετνάμ, την Ταϊλάνδη και τη Σαουδική Αραβία και χρησιμοποιήθηκε στην παρασκευή βρεφικού γάλακτος και ενεργειακών ροφημάτων.

Ο συνεταιρισμός είναι ο μεγαλύτερος όμιλος της Νέας Ζηλανδίας και παράγει 15,4 δισεκατομμύρια τόνους γάλακτος ετησίως, που ισοδυναμεί με το 89% της παραγωγής της χώρας, σημαντικό μέρος της οικονομίας της οποίας είναι προσανατολισμένο στην αγροτική παραγωγή.

«Φυσικά αρωματικό» μοσχάρι

Διάκριση για το «Μοσχάρι άρωμα Ω3» Στο πλαίσιο των European Business Awards 2013-14, έλαβε η Φάρμα Κουτσιώφτη. Η Φάρμα ξεκίνησε τη λειτουργία της το 1976 με αντικείμενο την πάχυνση μόσχων και την εμπορία νωπών κρεάτων. Με έδρα το Μακροχώρι Ημαθίας κοντά στην πόλη της Βέροιας, διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις δυναμικότητας 950 μόσχων και ιδιόκτητο παρασκευαστήριο ζωοτροφών τελευταίας τεχνολογίας που λειτουργεί με τη συνεχή επίβλεψη ποιοτικών ελέγχων και τροφοδοτείται αποκλειστικά και μόνο με φυτικές τροφές. Η μονάδα αποτελεί σημείο αναφοράς για την παράδοση και την εγγύηση στην παραγωγή νόστιμου



και υγιεινού κρέατος.

Το «Μοσχάρι άρωμα Ω3» είναι εμπλουτισμένο με πολύτιμα Ω3 λιπαρά οξέα (6 φορές περισσότερα από το συμβατικό κρέας), που συμβάλλουν στην καλύτερη λειτουργία του οργανισμού, προστατεύοντας την καρδιά, ενώ ταυτόχρονα συνεισφέρουν στην αντιφλεγμονώδη δράση του οργανισμού. Πρόκειται για ένα απόλυτα φυσικό και ασφαλές για τον άνθρωπο προϊόν, πλήρως απαλλαγμένο από ορμόνες, φυτοφάρμακα και γενετικά τροποποιημένες ουσίες.

ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΕΥΤΥΧΕΣ ΓΕΓΟΝΟΣ ΝΑ ΔΟΥΜΕ ΠΩΣ ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΤΑ Ω3 ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΕ Ω3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ: 10 ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΑΠΑΤΕΣ

Με πολλά διατροφικά σκάνδαλα έχει έρθει αντιμέτωπη η ανθρωπότητα και συνεχίζει να έρχεται καθημερινά. Σκάνδαλα και απάτες που στοιχίζουν ζωές και προκαλούν τεράστια προβλήματα υγείας στους πληθυσμούς. 10 από αυτά τα σκάνδαλα και τις απάτες παρουσιάζονται παρακάτω:

1 1981: Τοξικό λάδι

Περισσότεροι από εξακόσιοι άνθρωποι έχασαν τη ζωή τους το 1981, στην Ισπανία, λόγω μίας «άγνωστης» ασθένειας που προκαλούσε μόλυνση των πνευμόνων και τα κοινά αντιβιοτικά δε μπορούσαν να την αντιμετωπίσουν. Αιτία; Το δηλητηριώδες βιομηχανικής χρήσης κραμβέλαιο (αντίστοιχο του λαδιού για κινητήρα) που ένας κατασκευαστής είχε πουλήσει σε πλανόδιους πωλητές, οι οποίοι το πούλησαν σαν να ήταν εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο. Ακολούθησε σειρά ανακοινώσεων για την τοξικότητα του λαδιού καθώς και η ανταλλαγή του κραμβέλαιου με πραγματικό ελαιόλαδο.

Ο ΑΣΥΝΕΙΔΗΤΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ 2 ΧΡΟΝΙΑ ΑΦΕΘΗΚΕ ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ.

2 1981: Ζαχαρόνερο αντί για χυμό μήλου

20% φθηνότερη από τον κανονικό χυμό μήλου ήταν η συνταγή της εταιρείας τροφίμων Beech-Nut που έφτιαξε ένα ποτό με σκοπό αποκλειστικά το κέρδος. Το ποτό αυτό ήταν απλά χρωματιστό νερό με ζάχαρη και σιρόπι για τη γεύση. Για 14 μήνες, το 1981, διανεμήθηκε το προϊόν αυτό σε διάφορες χώρες με την επιγραφή «100% χυμός μήλου» πριν αποκαλυφθεί η απάτη και η εταιρεία υποχρεωθεί να δαπανήσει αρκετά εκατομμύρια σε πρόστιμα και αποζημιώσεις.

ΟΙ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΠΩΣ ΑΥΤΗ ΤΟΥ ΝΙΤΡΟΥ ΤΗΣ ΧΙΛΗΣ ΕΧΕΙ ΘΕΩΡΗΘΕΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΟΠΩΣ ΤΟΤΕ ΕΙΧΕ ΚΑΤΑΓΓΕΙΛΕΙ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΔΥΣΤΥΧΩΣ ΑΚΟΜΗ ΠΡΟΣΤΙΘΕΤΑΙ ΣΤΟ RED BULL.

3 1993: Δημητριακά δηλητήριο

Στα πλαίσια της προσπάθειας των Ηνωμένων Πολιτειών να αξιοποιηθεί η πυρηνική ενέργεια το MIT (Massachusetts Institute of Technology) και η εταιρεία τροφίμων Quaker Oats άρχισαν ένα πρόγραμμα διατροφής μαθητών προσφέροντας τους για πρωινό δημητριακά. Οι μαθητές από το Walter E. Fernald State School τρεφόντουσαν για σημαντικό διάστημα με δημητριακά που είχαν δεχθεί μικρές ποσότητες ακτινοβολίας με σκοπό την διεξαγωγή συμπερασμάτων για την επίδραση τους στα παιδιά. Μάλιστα για να πείσουν τους μαθητές να φάνε το «δηλητήριο», τους δέλεαζαν με δώρα όπως εισιτήρια για αγώνες μπέιζμπολ. Αν και το σκάνδαλο αποκατακρίστηκε το 1993 εντούτοις το MIT σε μια ειλικρινή προσπάθεια μεταμέλειας εξέφρασε τη λύπη του και παραδέχθηκε ότι «κατάλληλες διαδικασίες για συναίνεση δεν τηρήθηκαν στο πείραμα». Οι άνθρωποι και ιδιαίτερα τα παιδιά είναι εγκληματική πράξη να λειτουργούν ως πειραματόζωα και μάλιστα σε υψηλού επιπέδου ερευνητικά κέντρα.

ΩΣ ΠΟΤΕ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΘΑ ΜΑΘΑΙΝΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΥΧΗ ΤΟΥΣ ΕΚ ΤΩΝ ΥΣΤΕΡΩΝ;

4 1994: Χρώμα Μολύβδου στην Πάπρικα

Διπλό κέρδος είχαν κάποιοι επιτήδριοι, στην Ουγγαρία, το 1994, που πρόσθεσαν στην πάπρικα χρώμα που περιείχε μόλυβδο τόσο για να κάνουν πιο έντονο το χρώμα της όσο και για να αυξήσουν το βάρος της. Το αποτέλεσμα ήταν κάποιοι καταναλωτές να χάσουν τη ζωή τους. Σε δειγματοληπτικό έλεγχο οι αρχές ανακάλυψαν ότι το 5,8% της πάπρικας στην περιοχή ήταν μολυσμένη με μόλυβδο. Από τότε η κυβέρνηση ελέγχει την παραγωγή της πάπρικας με τις αυστηρότερες μεθόδους.

ΠΑΝΤΟΤΕ ΔΥΣΤΥΧΩΣ ΟΙ «ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΙΣ» ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΣΑΝ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΕΣ. ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΑΥΤΗ Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ.

5 2002: Ψεύτικο πιπέρι

Τη δημιουργία ψεύτικων πιπεριών επινόπησε ένας έμπορος στην επαρχία Guangdong της Κίνας. Το λευκό πιπέρι ήταν φτιαγμένο από αλεύρι ενώ το μαύρο από λάσπη! Το πρόβλημα ήταν η επιμονή του εμπόρου στο ότι δεν έκανε κάτι κακό αφού τα μπαχαρικά του δε «σκότωσαν κανέναν»!!!

ΣΕ ΕΞΙ ΜΗΝΕΣ Ο ΘΡΑΣΥΤΑΤΟΣ ΕΜΠΟΡΟΣ ΗΤΑΝ... ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ!





6 2003 Τον αρουραίο που... αυθαίρετα βάφτισαν... αρνί

Τα ίδια θρεπτικά συστατικά του κρέατος των αμνοεριφίων «ανακάλυψαν» κινέζοι παραγωγοί ότι περιέχονται στο κρέας των αρουραίων. Η διαδικασία ήταν απλή: εμφάτιση του κρέατος είτε ποντικού, είτε αλεπούς είτε άλλων ζώων, σε ζελατίνη, κόκκινη χρωστική ουσία και νιτρικά άλατα ώστε να πωληθούν ως κρέας αρνιού. Σύντομα οι υποψίες Κινέζων αξιωματούχων οδήγησαν σε εκτενείς έρευνες με σκοπό να σταματήσει το παράνομο αυτό εμπόριο. Ωστόσο τα ποντίκια αποτελούν μέρος της διατροφής στην χώρα και θα μπορούσε να είχε πωληθεί καθεαυτό ως αρουραίος.

ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΩΣ ΤΟΤΕ ΕΙΧΕ ΚΑΤΑΓΓΕΙΛΕΙ ΤΟ ΓΕΓΟΝΟΣ ΓΙΑΤΙ ΔΙΑΝΕΜΗΘΗΚΑΝ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΑΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΙΝΑ ΚΙΜΑ ΑΠΟ ΔΗΘΕΝ ΑΡΝΙΑ. ΤΟ ΟΤΙ ΔΕΝ ΤΟ ΕΜΦΑΝΙΖΟΥΝ ΩΣ ΑΡΟΥΡΑΙΟ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑΤΙ Η ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΑΡΝΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΠΕΝΤΑΠΛΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΡΟΥΡΑΙΟΥ.

7 2005: Φωσφορίζον κρέας

«Λάμπει στο σκοτάδι» λίγο έλειπε να γράφει η χοιρινή μπριζόλα στα ψυγεία των Αυστραλών καταναλωτών, το 2005, αφού όπως παρατήρησαν το κρέας που βρίσκονταν στο ψυγείο, όντως έλαμπε στο σκοτάδι. Όπως ήταν αναμενόμενο οι άνθρωποι πανικοβλήθηκαν. Ευτυχώς οι αρχές εξέδωσαν γρήγορα ανακοίνωση ότι η παράξενη λάμψη του κρέατος οφειλόταν σε αβλαβή βακτήρια και συγκεκριμένα στα *Pseudomonas fluorescens*, τα οποία έχουν την ικανότητα να φωσφορίζουν χωρίς ωστόσο να προκαλούν τροφική δηλητηρίαση. Η μεγάλη δε συγκέντρωσή τους υποδηλώνει πως η διαδικασία αποθήκευσης του κρέατος δεν έγινε στην κατάλληλη θερμοκρασία πράγμα που μπορεί να προκαλέσει την ανάπτυξη άλλων, επιβλαβών για την ανθρώπινη υγεία πλέον, βακτηρίων.

ΚΑΤΑ ΠΟΣΟ ΤΩΡΑ ΟΙ «ΨΕΥΔΟΜΟΝΑΔΕΣ» ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΣΥΝΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΑΣ ΘΥΜΙΖΕΙ ΤΟ ΙΔΙΟ ΜΕ ΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΝΕΡΑ.

8 2007: Αυγά- Απάτη

1500 αυγά σε μία μέρα! Για μία ακόμα φορά η κινέζικη βιομηχανία τροφίμων κατάφερε να δημιουργήσει ένα μίγμα από ρητίνη, άμυλο, ηπκτικά μέσα και χρωστικές ουσίες που μέσα από ένα καλούπι να «γεννηθεί» ένα αυγό! Έπειτα το προϊόν αυτό που μοιάζει με αυγό βυθίζεται σε ένα μίγμα από κεριά παραφίνης, σκόνη γύψου και ανθρακικό ασβέστιο για να δημιουργηθεί το κέλυφος.

ΟΠΩΣ ΗΤΑΝ ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΤΑ ΑΥΓΑ ΑΥΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥΣ, ΟΜΟΡΦΑ ΣΤΗΝ ΟΨΗ, ΕΧΟΥΝ ΧΑΜΗΛΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΚΑΜΙΑ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ.

9 2011: Μοσχαρίσιο κρέας «εμπλουτισμένο» με ραδιενέργεια

Περισσότερα από 500 βοοειδή βρέθηκαν με ψηλά ποσοστά σε ραδιενεργό καίσιο στην Ιαπωνία. Τα ζώα είχαν τραφεί με ζωοτροφές από το άμεσο περιβάλλον της Fukushima μετά την καταστροφή της 11ης Μαρτίου του 2011. Το όριο για το ραδιενεργό καίσιο σε ζωοτροφές είναι **300 μονάδες** μπεκερέλ ανά χιλιόγραμμο, ενώ στη συγκεκριμένη ζωοτροφή βρέθηκε ότι το άπιστευτο ποσό των **97000 μονάδων**. Το αντίστοιχο ποσοστό ραδιενέργεια στο κρέας δεν έφτασε στα ίδια επίπεδα, ώστε οι Αρχές δήλωσαν ότι δεν υπάρχει λόγος ανησυχίας για τον κόσμο. Οι μακροπρόθεσμες, βέβαια, επιπτώσεις της κατάποσης ραδιενεργού καϊσίου από τον άνθρωπο είναι εντελώς άγνωστες με αποτέλεσμα να μην γνωρίζουμε το τι θα συμβεί στο μέλλον... Όταν το Μάρτιο του 2011 το ΠΑΚΟΕ είχε προβληματισθεί κατά πόσο το ραδιενεργό νερό της Φουκουσίμα θα ερχόταν και στην Ελλάδα τότε οι «εγκέφαλοι» του Δημόκριτου και ιδιαίτερα ο «σύμβουλος» κος Κατσαρός, διαβεβαίωσαν ότι αυτό αποκλείεται. Όταν όμως μετά από μερες ως και οι Ιταλοί και οι Γάλλοι επιβεβαίωσαν τις ανησυχίες του ΠΑΚΟΕ τότε οι «εγκέφαλοι» το βούλωναν και δεν είναι μόνο αυτό.

ΠΑΡΑ ΠΟΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ. ΜΕ ΑΥΤΑ ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΚΥΡΙΟΙ ΤΟΥ «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΥ»;

10 2011: Καρπούζια- Βόμβες

Εκρήξεις με καρπούζια θραύσματα παρατηρήθηκαν στην επαρχία Jiangtsu στην Κίνα το 2011 όταν αγρότες της περιοχής χρησιμοποίησαν μία χημική ουσία με σκοπό να ενισχύσουν τις καλλιέργειές τους. Το πρόβλημα ήταν ότι αγνόησαν το γεγονός ότι τα καρπούζια είναι εξαιρετικά ευαίσθητα σε τέτοια θέματα ανάπτυξης με αποτέλεσμα αυτή να γίνεται τόσο γρήγορα που τα καρπούζια να εκραγούν. Αποτέλεσμα; Αντί του κέρδους από μεγάλα όλο χυμό καρπούζια να χάσουν την παραγωγή τους αλλά και να ρεζιλευτούν αφού το μεγαλύτερο τηλεοπτικό δίκτυο στην Κίνα παρουσίασε την περίπτωση τους με περιπαικτικό τρόπο. Η Κίνα πρωτεργάτης στις αντιγραφές και στις απάτες. Δυστυχώς το αίνιγμα με την Cosco στη χώρα μας δε γνωρίζουμε που θα οδηγήσει μιας και οι μεταφορές προϊόντων από Κίνα είναι ανεξέλεγκτες.

ΠΡΟΣΦΑΤΑ ΚΑΤΑΓΓΕΙΛΑΜΕ ΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΑΠΟ ΚΙΝΑ ΨΩΜΙΟΥ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗΣ ΣΟΓΙΑΣ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΗΣ. ΤΙ ΕΓΙΝΕ; ΑΚΟΜΗ ΔΕ ΞΕΟΥΜΕ. ΠΕΡΑΣΑΝ ΟΚΤΩ ΜΗΝΕΣ. ΚΥΡΙΕ ΥΠΟΥΡΓΕ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΤΙ ΚΑΝΕΤΕ;



Αποξηραμένα βερούκοκα τέλος

Οι αφλατοξίνες είναι επικίνδυνες και καρκινογόνες ουσίες, που συνήθως βρίσκονται στους ξηρούς καρπούς και πολλές φορές και στο γάλα. Το ΠΑΚΟΕ έχει επανειλημμένα καταγγείλει το γεγονός αυτό, αλλά δυστυχώς «φωνή βοώντος, εν τη ερήμω». Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) προχώρησε στην ανάκληση του προϊόντος «πυρήνες βερούκοκου 150 γρ. ΒΙΟΑΓΡΟΣ Βίο» διότι ανιχνεύτηκε υψηλή συγκέντρωση αφλατοξινών. Το προϊόν είναι Τούρκικης προέλευσης και οι σχετικοί έλεγχοι βρίσκονται σε εξέλιξη.

Ανάκληση αμυγδαλόψυχας

Υποτίθεται ότι η «ΒΙΟVITA» διακινεί βιολογικά προϊόντα. Φαντασθείτε τι γίνεται και σ'αυτά. Γιαυτό το ΠΑΚΟΕ επανειλημμένα έχει τονίσει ότι τα «βιολογικά» προϊόντα πρέπει να ελέγχονται αυστηρότερα σε σχέση με τα συμβατικά. Αλλά που και πως να γίνει αυτό; Ο ΕΦΕΤ μέσω του συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ενημερώθηκε ότι ανιχνεύτηκε υψηλή συγκέντρωση ωχρατοξίνης Α σε ψίχα αμυγδαλού. Το προϊόν Ισπανικής προέλευσης διακινήθηκε από την «ΒΙΟ VITA Α.Ε.Ε.» σε ποσότητα 200kg. Ο ΕΦΕΤ απαίτησε την ανάκληση/απόσυρση του συνόλου της παρτίδας και εφιστά την προσοχή των καταναλωτών που πιθανό να έχουν στην κατοχή τους το εν λόγω προϊόν.

Ανάκληση «Γαλέος Φέτα»

Συγχαρητήρια στον ΕΦΕΤ, αλλά πρέπει αυτοί οι έλεγχοι να ευσταθούν περισσότερο. Ο ΕΦΕΤ κατά την διάρκεια ελέγχων στο πλαίσιο του προγράμματος "Επίσημος έλεγχος για την παρακολούθηση των επιπέδων βαρέων μετάλλων και ανόργανου κασσιτέρου στα τρόφιμα" διαπίστωσε υπέρβαση στα μέγιστα όρια σε υδράργυρο. Πρόκειται για το προϊόν "ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ, ΓΟΓΓΑΚΗΣ Α.Ε.Β.Ε." το οποίο διακινήθηκε σε υποκατάστημα στην περιφερική οδό Ιωαννίνων-Πεδινής στα Ιωάννινα και κρίθηκε μη ασφαλές. Ο ΕΦΕΤ απαίτησε την άμεση ανάκληση/απόσυρση του εν λόγω προϊόντος και ενημερώνει τους καταναλωτές που έχουν προμηθευτεί το συγκεκριμένο προϊόν να μην το καταναλώσουν.

Θα υπάρξει σοβαρή διακίνηση στον κλάδο των αλλαντικών;

CRETA FARM το μεγαλείο σου. Ρυπαίνεις, μολύνεις, έχεις υποβαθμίσει την περιοχή που λειτουργείς στο Ρέθυμνο και εσύ ακάθεκτη δηλώνεις αποκάλυπτα κέρδη περίπου 10 εκατομμύρια ευρώ για το 2012.

Επενδύσεις για την αποτροπή της ρύπανσης που προκάλεσες θα κάνεις ποτέ; Το ΠΑΚΟΕ περιμένει.

Με το ζητούμενο να υπάρξει ισχυρός αντίπαλος απέναντι στην Creta Farms τα επιτελεία των εταιριών Νίκας και Υφαντής βρίσκονται σε πυρετώδης διαβουλεύσεις. Ανεπιβεβαίωτες πληροφορίες αναφέρουν εξαγορά της εταιρίας Νίκας από την Υφαντής.

Οι συγκυρίες φαίνεται να ευνοούν τις αμοιβαίες υποχωρήσεις καθώς οι δύο εταιρίες τον τελευταίο καιρό λόγω του διατροφικού σκανδάλου, όπου εντοπίστηκε κρέας αλόγου στα προϊόντα τους έχουν πλήξει τη φήμη τους.

Μία πιθανή συνεργασία θεωρητικά θα έλυne τα οικονομικά θέματα της Νίκας και θα τοποθετούσε την Υφαντής σε άλλη κατηγορία. Στην ουσία εξετάζουν ένα παλιότερο σχέδιο που είχε ναυαγήσει στο παρελθόν λόγω ασυνεννοσίας του κ. Άγγελου Πλακόπητα βασικού μετόχου στην Νίκας και του Αλέξανδρου Υφαντή από την πλευρά της ομώνυμης εταιρίας.



Το 2012 στην εταιρία Νίκας σημειώθηκαν ζημιές 4,5 εκατ. ευρώ ενώ στην Υφαντής κέρδη προ φόρων 2 εκατ. ευρώ. Η Creta Farm εμφάνισε κέρδη 9,2 εκατ. ευρώ.

Οι θέσεις του ελληνικού γεωργικού οργανισμού (ΕΛΓΟ) «Δήμητρα» για τα προϊόντα ΠΟΠ

"Σε αναθεώρηση των φακέλων των προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) θα προχωρήσει ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ) «Δήμητρα» καθώς η στρατηγική που έχει ακολουθηθεί έως τώρα από τη χώρα μας χαρακτηρίζεται λανθασμένη", ανέφερε ο πρόεδρος του ΕΛΓΟ «Δήμητρα» δρ. Σέρκος Χαρουτουγιάν. "Υπάρχουν περιοχές που έχουν προϊόντα ΠΟΠ, όμως δεν το γνωρίζουν, αλλά και περιοχές που θέλουν να απεπταχθούν από αυτά.

Αυτή τη στιγμή στη χώρα μας έχουμε συνολικά 98 τρόφιμα αναγνωρισμένα ως ΠΟΠ και ΠΓΕ. Υπάρχουν ακόμη έξι αιτήσεις για ανα-

γνώριση στην Ε.Ε. και τρεις που βρίσκονται στο στάδιο της δημοσίευσης της αναγνώρισης. Υπάρχουν αυτή τη στιγμή δώδεκα προϊόντα, που ενώ τα έχουμε πιστοποιήσει ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ και έχουμε στείλει τους φακέλους και πήραμε την αναγνώριση από την Ε.Ε., δεν τα έχουμε ποτέ χρησιμοποιήσει."

Ως πετυχημένα παραδείγματα ο πρόεδρος του ΕΛΓΟ «Δήμητρα» ανέφερε τα προϊόντα της Σαντορίνης. "Όταν ξεκινήσαμε το 2008, υπήρχαν 113 παραγωγοί φάβας με 960 στρέμματα καλλιέργειας. Σήμερα, ο αριθμός παραγωγών φάβας τριπλασιάστηκε και για το ντοματάκι τετραπλασιάστηκε, ενώ παράλληλα αυξήθηκαν και τα στρέμματα καλλιέργειας." Αναφερόμενος στους

νέους στόχους του οργανισμού ο κ. Χαρουτουγιάν είπε ότι είναι η προώθηση του νέου συστήματος AGRO 7, το οποίο αφορά προδιαγραφές για την παραγωγή προϊόντων από ζώα που δεν εκτρέφονται με γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές.

Επίσης η αναθεώρηση των υφιστάμενων προτύπων πιστοποίησης και η εναρμόνισή τους με τα διεθνή αναγνωρισμένα εμπορικά πρότυπα.

ΚΑΛΑ ΟΛΑ ΑΥΤΑ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΜΑΣ ΛΕΕΙ Ο Κ.ΧΑΡΟΥΤΟΥΓΙΑΝ ΠΩΣ ΘΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΟΥΜΕ ΤΟΝ ΣΚΛΗΡΟ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΤΟΥ ΝΟΤΟΥ (ΙΣΠΑΝΙΑ, ΓΑΛΛΙΑ, ΙΤΑΛΙΑ Κ.Α.);

ΕΠΙΤΕΛΟΥΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΣ ΣΤΑ ΣΧΟΛΕΙΑ

Εντολή για έκτακτους ποιοτικούς ελέγχους στα τρόφιμα που διατίθενται στα σχολεία έχει δώσει το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Όπως ενημερώνει ο υπουργός αγροτικής ανάπτυξης Αθανάσιος Τσαυτάρης, στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος προώθησης της κατανάλωσης φρούτων στα σχολεία διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι στις εγκαταστάσεις του φορέα που γίνεται η τυποποίηση η συσκευασία και η αποθήκευση των προϊόντων και οι έλεγχοι υλοποιούνται από τους ποιοτικούς ελεγκτές του Περιφερειακού Κέντρου Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου Θεσσαλονίκης. Κάθε παρτίδα συνοδεύεται με δελτίο ανάλυσης υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

ΦΩΝΑΖΑΜΕ ΣΥΝΕΧΩΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΕΙΣΑΚΟΥΣΤΗΚΑΜΕ. ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΕΣΤΩ ΚΑΙ ΑΡΓΑ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΕΙ ΤΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΑΥΤΗ

G.M.O: Κίνδυνος Θάνατος

Στην Ρώμη στις 20 Ιουνίου οι οικολογικές οργανώσεις, ακτιβιστές, αγρότες και καταναλωτές διαδήλωσαν κατά των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων. Σήμερα 17 εκατομμύρια αγρότες ασχολούνται με καλλιέργειες μεταλλαγμένων κυρίως κίολας σε αναπτυσσόμενες χώρες. Η υπεύθυνη εκστρατείας κατά των μεταλλαγμένων στο Ελληνικό γραφείο της Greenpeace Έλενα Δανάλη εξηγεί ότι οι καλλιέργειες στα μεταλλαγμένα αυξάνονται επειδή σε αναπτυσσόμενες χώρες υπάρχει μικρότερος έλεγχος.

Στην Ευρωπαϊκή Ένωση η καλλιέργεια μεταλλαγμένων είναι περιορισμένη, υπάρχουν 2 γενετικά τροποποιημένες ποικιλίες το καλαμπόκι MON810 και η πατάτα Amflora. Η Ισπανία είναι η χώρα με τις μεγαλύτερες κα-



λιέργειες του γενετικά τροποποιημένου καλαμποκιού.

Στην χώρας μας απαγορεύονται οι γενετικά τροποποιημένες καλλιέργειες επιτρέπεται όμως η εισαγωγή τροφίμων με μεταλλαγμένο συστατικό, η νομοθεσία επιβάλλει στις εταιρίες να αναγράφουν στην ετικέτα του προϊόντος ΓΤΟ ώστε ο καταναλωτής να γνωρίζει και να είναι στην δικιά του κρίση.

Με την μορφή ζωοτροφών εισάγονται στην χώρα μας μεταλλαγμένα, έτσι επιτρέπεται στους παραγωγούς να ταΐζουν μεταλλαγμένη τροφή και στο τελικό προϊόν δεν υπάρχει πουθενά η ένδειξη ότι το συγκεκριμένο ζώο έχει τραφεί με μεταλλαγμένη τροφή. Η Greenpeace ζητά να αντικατασταθεί η μεταλλαγμένη σόγια με κουκιά, λούπινα ρεβίθια και μπιζέλια.

Γενετική ντομάτα εργαστηρίου

Το 1994 στα ράφια μανάβικων στις ΗΠΑ εμφανίστηκε μια διαφορετική ντομάτα, ήταν πιο όμορφη και είχε καλύτερη γεύση. Αυτή ήταν η πρώτη γενετικά τροποποιημένη ντομάτα. Αντίθετα με τις φυσιολογικές ντομάτες η συγκεκριμένη δεν χαλούσε γρήγορα ούτε γινόταν μαλακή σε σύντομο χρονικό διάστημα. Οι παραγωγοί πριν την γενετική ντομάτα είχαν προσπαθήσει να την ωριμάσουν με τεχνητά μέσα το αποτέλεσμα ήταν να έχει δυσάρεστη γεύση.

Στην γενετική τροποποιημένη ντομάτα οι επιστήμονες κατάφεραν να απενεργοποιήσουν το γονίδιο που κάνει τις ντομάτες να μαλακώνουν. Έτσι η Calgene ζήτησε να πιστοποιήσει την καταλληλότητα του νέου λαχανικού. Το προϊόν βγήκε στην αγορά και πολλοί καταναλωτές ενθουσιάστηκαν, από τότε άρχισε μία κουβέντα για το τι βάζουμε στα πιάτα μας με αποτέλεσμα η Calgene να αγοραστεί από την Monsanto, που είναι μία από τις μεγαλύτερες εταιρίες σε παγκόσμιο επίπεδο στην προώθηση γενετικά τροποποιημένων σπόρων. Η διαφορά ανάμεσα στην Calgene και την Monsanto είναι πως κανένα από τα προϊόντα της Monsanto δεν έχει περάσει από διαδικασία καταλληλότητας έτσι πολλοί ακτιβιστές μιλούν με μένος κατά της εταιρίας επειδή δεν έχουν υπάρξει σοβαρές και ανεξάρτητες μελέτες για τις πραγματικές επιπτώσεις των γενετικά τροποποιημένων φυτών στην υγεία μας.

ΤΟ ΨΑΡΙ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ ΑΓΓΟΥΡΙ ΤΟ ΞΕΡΕΤΕ; ΚΙ ΟΜΩΣ ΕΙΝΑΙ ΑΛΗΘΙΝΟ, ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΟΔΟΦΟΡΟ ΑΘΛΗΤΙΚΟ ΠΑΙΧΝΙΔΙ. ΕΜΠΡΟΣ ΛΟΙΠΟΝ ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΟΙ ΤΗΣ ΓΗΣ ΕΝΘΕΙΤΕ!!!



ΔΕΥΤΕΡΗ Η ΕΛΛΑΔΑ ΣΕ ΝΟΘΕΥΜΕΝΑ ΑΠΟ DNA ΑΛΟΓΟΥ ΤΡΟΦΙΜΑ

Αποσβολωμένος ο μέσος καταναλωτής παρακολουθεί το τελευταίο τρίμηνο τη δραματική εξέλιξη του ευρωπαϊκού σκανδάλου με το κρέας αλόγου, που αποκτά όλο και μεγαλύτερες διαστάσεις αγγίζοντας και την Ελλάδα. Σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά, όπου τα πάντα θυσιάζονται για το υπερκέρδος, θα ήταν αδύνατον τα σκάνδαλα να μην ήταν και αυτά παγκόσμια. Κι έτσι ο Ευρωπαίος καταναλωτής βρίσκεται στο ρόλο του θύματος που δεν έχει τρόπο να αντιδράσει. Κι αν οι αρμόδιες ευρωπαϊκές αρχές, που πιάστηκαν στον ύπνο με τους ελλειπείς ελεγκτικούς μηχανισμούς έσπευσαν να καθουσιάσουν το καταναλωτικό κοινό με το σκεπτικό ότι το κρέας αλόγου δεν είναι επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, άρα υπάρχει μόνο θέμα εξαπάτησης του καταναλωτή, δεν ακούγονται το ίδιο πειστικές με τα νέα δεδομένα. Στα μέσα Φεβρουαρίου οι δείκτες ανησυχίας αυξήθηκαν κατακόρυφα, όταν από ελέγχους που έγιναν σε 206 κουφάρια αλόγων ανιχνεύθηκε σε οκτώ από αυτά η ουσία φαινυλοβουταζόνη. Ένα αναλγητικό που απαγορεύεται ρητώς στα προϊόντα διατροφής και καθιστά το κρέας ακατάλληλο για κατανάλωση. Στα τέλη Απριλίου το ίδιο πρόβλημα χτύπησε και την πόρτα της Ελλάδας. Με επίσημη ανακοίνωσή του ο ΕΦΕΤ γνωστοποίησε ότι δυο δείγματα ελληνικής εταιρίας αλλαντικών, που είχαν παρασκευαστεί με βοδινό κρέας Ιταλίας και στα οποία ανιχνεύθηκε DNA αλόγου, βρέθηκαν θετικά και στο συγκεκριμένο αναλγητικό. Σε έκθεση της Κομισιόν που βγήκε στη δημοσιότητα στις 16 Απριλίου, πρώτη σε κρούσματα νοθευμένων από DNA αλόγου δειγμάτων βρέθηκε η Γαλλία και δεύτερη η Ελλάδα.

ΟΤΑΝ ΠΡΙΝ ΠΕΝΤΕ ΜΗΝΕΣ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΟΤΑΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΥΠΑΡΞΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΦΕΤ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΟΓΑ, Ο ΕΦΕΤ ΣΤΙΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΓΡΑΦΕ ΟΤΙ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑ. Η ΑΙΣΧΡΟΚΕΡΔΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΑΛΟΓΑ ΚΑΛΑ ΚΡΑΤΟΥΝ.

Προβλήματα για την MONSANTO

Σοβαρά προβλήματα, τα οποία είναι πιθανό να οδηγήσουν σε υποχρέωση καταβολής αποζημιώσεων-μαμούθ, καλείται να αντιμετωπίσει ο πολυεθνικός γίγαντας της Monsanto. Ένας παραγωγός στις ΗΠΑ, χρησιμοποιώντας πρόσφατα το παρασιτοκτόνο προϊόν (Roundup) της Monsanto στις καλλιέργειές του στο Όρεγκον παρατήρησε ότι κάποια φυτά παρέμειναν άθικτα.

Όπως προέκυψε, επρόκειτο για ένα είδος γενετικά τροποποιημένου σιταριού, το οποίο είχε καλλιεργηθεί δοκιμαστικά από τη Monsanto μεταξύ 1998 και 2005. Σημειώνεται ότι οι канаδικές Αρχές, σε έκθεσή τους το Μάιο του 2004, προειδοποιούσαν πως οι 10 μεγαλύτεροι εισαγωγείς καναδικού σίτου, δε θα επέτρεπαν την εισαγωγή γενετικά τροποποιημένου σίτου. Το συγκεκριμένο περιστατικό εκτιμάται ότι θα μπορούσε να αποτελέσει απειλή συνολικά στις εξαγωγές σίτου των ΗΠΑ, καθώς κανείς δε φανταζόταν ότι η

συγκεκριμένη ποικιλία θα εντοπιζόταν οπουδήποτε, 8 χρόνια σχεδόν μετά τον τερματισμό της δοκιμαστικής καλλιέργειας. Οι αμερικανικές Αρχές εξακολουθούν να ερευνούν την προέλευση των φυτών που εντοπίστηκαν. Ο εκτελών χρέη αναπληρωτή διευθυντή της υπηρεσίας Animal and Plant Health Inspection του USDA, Michael Firko, ανέφερε ότι οι παραγωγοί ενθαρρύνονται να καθουσιάσουν τους εμπορικούς εταίρους τους και να τους διαβεβαιώσουν ότι η έκθεση στη γενετικά τροποποιημένη ποικιλία είναι περιορισμένη και δε θέτει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία. Από την πλευρά της η Monsanto, ανέφερε ότι έχει κάθε λόγο να πιστεύει ότι πρόκειται για ένα απολύτως μεμονωμένο περιστατικό, το οποίο δε θα έπρεπε να ανησυχεί ούτε τους καταναλωτές ούτε τους εμπορικούς εταίρους των ΗΠΑ.

ΤΟ ΣΕΝΑΡΙΟ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ. Η MONSANTO ΜΕ ΤΑ ΛΕΦΤΑ ΤΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΛΑΟΙ ΜΕ ΤΟΝ ΠΟΝΟ ΤΟΥΣ

Κρούσματα σάπιων φρούτων σε σχολεία απαιτούν πιο εντατικούς ελέγχους

Όπως ενημερώνει ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης Αθανάσιος Τσαυτάρης, στο πλαίσιο υλοποίησης του προγράμματος προώθησης της κατανάλωσης φρούτων στα σχολεία, διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι στις εγκαταστάσεις του φορέα που γίνεται η τυποποίηση, η συσκευασία και η αποθήκευση των προϊόντων. Κάθε παρτίδα συνοδεύεται με δελτίο ανάλυσης υπολειμμάτων φυτοπροστατευτικών προϊόντων. «Επειδή η διανομή ασφαλών προϊόντων στους μαθητές των δημοτικών σχολείων είναι ένα ιδιαίτερα ευαίσθητο ζήτημα, το ΥΠΑΑΤ αντέδρασε άμεσα, όταν κατά τις πρώτες διανομές αναφέρθηκε ότι σε ορισμένα σχολεία παρουσιάστηκαν προβλήματα», αναφέρει ο κ. Τσαυτάρης και ενημερώνει ότι δόθηκε εντολή για τη διενέργεια έκτακτων επιπρόσθετων ποιοτικών ελέγχων κατά το στάδιο της παραλαβής των προϊόντων από τα σχολεία και πριν τη διάθεση αυτών στους μαθητές. Την αναφορά-καταγγελία είχε καταθέσει ο βουλευτής των Ανεξάρτητων Ελλήνων Νότης Μαριιάς,



καταγγέλλοντας ότι το τελευταίο διάστημα έχουν σημειωθεί πολλά κρούσματα ακατάλληλων φρούτων σε δημοτικά σχολεία του Ηρακλείου.

Στον βουλευτή έχει απαντήσει εγγράφως ο υφυπουργός Παιδείας Θεόδωρος Παπαθεοδώρου, ενημερώνοντας ότι τον Μάρτιο εκδόθηκε έγγραφο σύμφωνα με το οποίο τα προϊόντα κατά την παράδοση πρέπει να είναι σε

άριστη κατάσταση. Σε διαφορετική περίπτωση ο διευθυντής του σχολείου πρέπει να αρνηθεί την παραλαβή και να επικοινωνήσει άμεσα με τις αρμόδιες υπηρεσίες της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΣ. ΟΛΟΙ ΤΟ ΒΡΟΝΤΟΦΩΝΑΖΟΥΝ, ΑΛΛΑ ΛΙΓΟΙ ΤΟ ΠΙΣΤΕΥΟΥΝ. ΚΑΙΡΟΣ ΝΑ ΜΠΕΙ ΚΑΠΟΙΟΣ ΦΡΑΓΜΟΣ.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΑ ΧΗΜΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟΝ ΑΛΙΑΡΤΟ

Χιλιάδες στρέμματα με καλλιέργειες οπωροκηπευτικών και βιολογικών προϊόντων στην υψηλής παραγωγικότητας περιοχή του Αλιάρτου Βοιωτίας απειλούνται από τη λειτουργία επιχείρησης αποθήκευσης, διαλογής και επεξεργασίας παλαιών μετάλλων που μόλυνε το έδαφος και τον υδροφόρο ορίζοντα με επικίνδυνα χημικά υλικά! Αγρότες της περιοχής διαπίστωναν καθημερινά ότι στα χωράφια του εμφανίζονταν κηλίδες από πετρελαιοειδή που κατέστρεφαν τας σπαρτά τους. Η υπόθεση έφτασε ως τους αστυνομικούς, που μαζί με περιβαλλοντολόγους από τη Διεύθυνση Ανάπτυξης της Περιφέρειας Βοιωτίας, έκαναν επιτόπια έρευνα στο περιφραγμένο οικόπεδο. Βρέθηκαν διάσπαρτα τόννοι από παμπάλαια μέταλλα, παλιά σίδερα και εξαρτήματα με απόβλητα λιπαντικών. Η ιδιοκτήτρια της εταιρείας, που συνελήφθη για παράβαση του νόμου περί προστασίας του περιβάλλοντος, δεν είχε εξασφαλίσει την προβλεπόμενη από τον νόμο περιβαλλοντική αδειοδότηση για τη λειτουργία της!

ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΕΠΑΝΕΙΛΗΜΜΕΝΑ ΕΧΕΙ ΚΑΤΑΓΓΕΙΛΕΙ ΤΗΝ ΔΗΜΟΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΑΜΕΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΚΑΛΥΨΗ ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ. ΤΩΡΑ ΔΥΣΤΥΧΩΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΝΕΤΑΙ.

Αμα δεν έχουσε ψωμί, ας φάνε μυρμηγκάκι

«Το μήνυμά μας είναι: τρώτε έντομα, τα έντομα υπάρχουν σε αφθονία, είναι μια πλούσια πηγή πρωτεϊνών και ιχνοστοιχείων. Τα δισεκατομμύρια των εντόμων, έχουν υψηλά ποσοστά ανάπτυξης και μετατροπής σε τροφή, ενώ έχουν μικρή επίδραση στο περιβάλλον.

Περίπου 900 είδη εντόμων είναι βρώσιμα. Τα έντομα είναι θρεπτικά και μπορούν να καταναλώνονται ολόκληρα ή σε σκόνη ή σε μορφή πατέ και ενσωματωμένα σε άλλα τρόφιμα», δήλωσε η Εύα Ούρσουλα Μίλερ, εκπρόσωπος του FAO, της υπηρεσίας που ανήκει στον ΟΗΕ. «Η κατανάλωση εντόμων ήταν ανέκαθεν διαδεδομένη στην παραδοσιακή κουζίνα ορισμένων περιοχών της Αφρικής, Ασίας και Λατινικής Αμερικής και σήμερα υπολογίζεται ότι τρέφονται με έντομα περίπου δύο δισεκατομμύρια

άνθρωποι» κατέληξε η κ. Μίλερ.

Οι χορτασμένοι, δυστυχώς μεταξύ αυτών και ο ΟΗΕ, προεξοφλούν ότι οι πεινασμένοι θα παραμείνουν πεινασμένοι εσαεί και το μέγιστο που μπορούμε να κάνουμε είναι να τους κρατάμε στη ζωή, ταΐζοντας τους αλογάκια της Παναγίας, πασχαλίτσες και λιβελούλες, ενώ εμείς θα καταβροχθίζουμε αρνιά και γουρουνόπουλα.

ΚΑΛΑ ΟΛΑ ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΛΕΕΙ Η ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ ΤΟΥ FAO ΑΛΛΑ ΕΧΟΥΝ ΕΛΕΓΞΕΙ ΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΑΝ ΑΥΤΑ ΤΑ ΕΝΤΟΜΑ ΠΟΥ ΙΣΧΥΡΙΖΟΝΤΑΙ ΟΤΙ ΑΠΟΤΕΛΟΥΣ ΤΡΟΦΗ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ; ΚΑΙ ΑΝ ΝΑΙ ΘΕΤΙΚΑ Η ΑΡΝΗΤΙΚΑ; ΕΧΟΥΝ ΓΙΝΕΙ ΟΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ;

Προτίμηση
στα οικολογικά προϊόντα

ΔΥΣΤΥΧΩΣ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΕΧΕΙ ΕΠΑΝΕΙΛΗΜΜΕΝΑ ΤΟΝΙΣΕΙ ΟΤΙ Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΧΩΛΑΙΝΕΙ, ΣΤΟ ΣΗΜΕΙΟ ΠΟΥ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΒΑΦΤΙΖΕΤΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΕΠΕΙΔΗ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΩΝ ΚΑΙ ΛΙΠΑΣΜΑΤΩΝ, ΕΝΩ ΑΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΕ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΧΩΜΑ ΡΥΠΑΣΜΕΝΑ ΚΑΙ ΜΟΛΥΣΜΕΝΑ ΤΟΤΕ ΓΙΑ ΕΜΑΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ. ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΚΟΕ ΣΙΓΟΥΡΑ ΕΝΑ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΕΝΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΑΛΛΑ ΠΟ ΜΟΔΑ ΦΤΙΑΞΑΜΕ ΕΛΙΤΕ ΚΟΙΝΩΝΙΕΣ ΠΟΥ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΑΓΟΡΑΖΟΥΝ ΑΚΡΙΒΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. ΠΑΝΤΩΣ ΤΑ «ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ» ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΑΚΙΑ ΚΑΙ Η ΜΟΝΗ ΛΥΣΗ.

Οι περισσότεροι Ευρωπαίοι σύμφωνα με την έρευνα της Ευρωπαϊκής επιτροπής δείχνουν διάθεση στο να αγοράσουν οικολογικά προϊόντα.

Αναλυτικότερα το 77% δηλώνει ότι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν ακριβότερα προϊόντα τα οποία είναι φιλοπεριβαλλοντικά. Το 52% δείχνει εμπιστοσύνη στους ισχυρισμούς των παραγωγών για τις περιβαλλοντικές επιδόσεις ενώ το 54% δεν εμπιστεύεται τις δηλώσεις των επιχειρήσεων σχετικά με τις επιδόσεις αυτές.

Στην Ελλάδα μόνο το 8% των πολιτών εμπιστεύεται απόλυτα τους ισχυρισμούς των παραγωγών, το 47% τείνει να τους εμπιστευτεί, ενώ το 19% δεν τους εμπιστεύεται καθόλου.

Ο Επίτροπος Περιβάλλοντος Γιάννης Ποτόσνικ δηλώνει ότι όλοι θα θέλαμε περισσότερα πράσινα προϊόντα στα ράφια, αλλά η έρευνά μας δείχνει ότι οι ισχυρισμοί για οικολογικό χαρακτήρα προϊόντων μπερδεύουν τους καταναλωτές και είναι επιφυλακτικοί. Επίσης τονίζει ότι η κατάσταση αυτή δεν βοηθάει ούτε τους καταναλωτές ούτε ανταμείβει τις επιχειρήσεις που κάνουν αληθινές προσπάθειες.

Πρόστιμα σε επιχειρήσεις
τροφίμων

Σε τζίρο 1,5 δις για κατανάλωση τροφίμων το πρόστιμο είναι ούτε το 0,1% αναλογικά. Πρέπει πιστεύουμε ο ΕΦΕΤ να κάνει πιο επιπρωστωμένους ελέγχους, εάν βέβαια τον αφήσουν...

Τον Ιούνιο επιβλήθηκαν σε 49 επιχειρήσεις τροφίμων πρόστιμα συνολικού ύψους 268.500 ευρώ από τον ΕΦΕΤ. Τα πρόστιμα αφορούν κυρίως λόγους παραβάσεων:

Για κατοχή και διάθεση μη ασφαλών - ακατάλληλων τροφίμων, μη κανονικών τροφίμων, νοθευμένων τροφίμων, τροφίμων μη συμμορφούμενων στις προδιαγραφές της νομοθεσίας περί καταλληλότητας και κανονικότητας, για παραπλάνηση του καταναλωτή, έλλειψη άδειας λειτουργίας, ανεπαρκές επίπεδο υγιεινής των χώρων και του εξοπλισμού, έλλειψη βιβλιαρίων υγείας εργαζομένων, μη εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου.