

Βιομηχανία επεξεργασίας κρέατος - Σύστημα Nutri-Score / NutriInform (;)

Προβληματισμός για την επιλογή του κατάλληλου συστήματος αξιολόγησης (FOP) στην ΕΕ

Αναγκαίες οι βελτιώσεις – σκόπιμη η αναβολή επιλογής από τη ΕΕ ;

Συντάκτης : Βασίλειος Τσουκαλάς
δρ. Χημικός Τροφίμων – τεχνικός σύμβουλος

Επικοινωνία : κιν. 6944 861418 - email : qualitec46gmail.com qualitec4649@gmail.com

Μάρτιος 2022

Η επισήμανση των τροφίμων και ειδικότερα η διατροφική επισήμανση μπορεί να είναι ένα χρήσιμο αλλά συγχρόνως και αμφιλεγόμενο εργαλείο πληροφόρησης του καταναλωτή, που πρέπει να βασίζεται σε επιστημονική, τεχνολογική και νομική προσέγγιση / αξιολόγηση δεδομένων και χαρακτηριστικών ενός τροφίμου.

Ως μέθοδος αξιολόγησης, ωστόσο, είναι **μία μόνο από τις πιθανές**, που μπορούν να υιοθετηθούν για την περιγραφή των διατροφικών χαρακτηριστικών και τη γενικότερη διαθρεπτική αξιολόγηση ενός τροφίμου.

Προκειμένου να καθοριστούν τα ειδικά εργαλεία, που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για το σκοπό αυτό, είναι απαραίτητο να καθοριστούν σαφώς, πλήρως και επακριβώς ο σκοπός και τα σχετικά κριτήρια και οι κανόνες αξιολόγησης των επιμέρους διαθρεπτικών χαρακτηριστικών ενός τροφίμου, ανά κατηγορία.

Βασικά κριτήρια υιοθέτησης ενός Συστήματος αξιολόγησης πρέπει να είναι οι παράγοντες και οι συνθήκες που τελικά την επηρεάζουν θετικά ή αρνητικά στη δημιουργία ενός ισορροπημένου, δίκαιου και αποτελεσματικού, πύο ειδικού εργαλείου αξιολόγησης. Ωστόσο, μελέτες έχουν αναδείξει ένα βασικό πρόβλημα είναι ότι δηλαδή κανένα από τα γνωστά συστήματα δεν έχει ουσιαστικά εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά για τον καταναλωτή. Αντίθετα, ενδεχομένως, και να δημιουργούνται στον καταναλωτή **επικριτικά συναισθήματα** για τα τρόφιμα και τις επιλογές του.

Ένα επιστημονικά μελετημένο και ενημερωτικό FOP (Front On Pack) είναι ιδιαίτερης σημασίας για να δώσει στους καταναλωτές πραγματικά εργαλεία για την καλύτερη αξιολόγηση της πραγματικής διατροφικής ποιότητας και αξίας των τροφίμων.

Η προοπτική να εφαρμοστεί στην ΕΕ ένα ενιαίο και εναρμονισμένο οπτικοποιημένο σύστημα αξιολόγησης, προσκρούει μάλλον σε δυσκολίες επιλογής καθώς καθένα από τα υποψήφια συστήματα αξιολόγησης (*Nutri-Score*, *NutriInform*, *Κλειδαρότρυπα*, *Φωτεινός σηματοδότης*) εμφανίζουν **pros@cons** με αποτέλεσμα από τους υποστηρικτές τους να τίθεται εν αμφιβόλη η ορθότητα των εκάστοτε επιλεγόμενων κριτηρίων αξιολόγησης, κυρίως μεταξύ του Ιταλικού συστήματος (*NutriInform*) και του θεωρητικά επικρατέστερου Γαλλικού *Nutri-Score*.

Καθώς εκκρεμεί, ακόμη, η απόφαση / επιλογή από την ΕΕ του πλέον ενδεδειγμένου, οι υποστηρικτές της Ιταλικής εκδοχής τοποθετούνται με σχεδόν παρόμοιο επικριτικό τρόπο, κατα του, θεωρητικά, επικρατέστερου συστήματος χρωματικής αξιολόγησης *Nutri-Score* αλλά και αντιστρόφως.

Το πρόβλημα εστιάζεται , κυρίως, στη **σχέση μεταξύ των ποιοτικών και ποσοτικών κριτηρίων, που συγκροτούν θετικά ή και αρνητικά στοιχεία αξιολόγησης και της οπτικοποίησης των αποτελεσμάτων αυτής** .(βλ. *Σύντομη συγκριτική παράθεση συστημάτων χρωματικής αξιολόγησης (FOP)*)

FOP – Βιομηχανία επεξεργασίας κρέατος και Συστήματα αξιολόγησης

Για τη μεταποιητική βιομηχανία τροφίμων, μεταξύ των οποίων και η Βιομηχανία επεξεργασίας κρέατος (*αλλαντοποιία αλλά και σφαγεία, τεμαχιστήρια, τυποποιητήρια*), η επισήμανση χρωματικής αξιολόγησης **Front On Pack (FOP)**, που τελικά θα προταθεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή το επόμενο έτος , είναι πράγματι, ένα σημαντικότερο θέμα per se .

Από διάφορους δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς που έχουν προταθεί Συστήματα (FOP) η πρόβλεψη μέχρι τώρα, για το πίο από αυτά είναι προσαρμόσιμο στο ζητούμενο δηλαδή σε μια ολοκληρωμένη, αξιόπιστη και πιθανή - **ενιαία** - πανευρωπαϊκή λύση , είναι δύσκολη.

Είτε πρόκειται για το Σύστημα **Nutri-Score** της Γαλλίας, το **NutriInform** της Ιταλίας, τη μέθοδο της **Κλειδαρότρυπας** της Σουηδίας ή το σύστημα του **Φωτεινού σηματοδότη** του Ηνωμένου Βασιλείου , γεγονός είναι ότι τα προϊόντα κρέατος αποτελούν κατηγορία που δεν θα υπόκειται, έτσι κι αλλιώς , σε ευνοϊκή χρωματική ή μη αξιολόγηση , λόγω των γνωστών αδυναμιών που τους προσάπτονται . Το επίμαχο θέμα , ωστόσο , είναι εάν τα εκάστοτε χρησιμοποιούμενα κριτήρια καθενός από αυτά τα συστήματα , που προσδιορίζουν το αποτέλεσμα της αξιολόγησης , έχουν επιλεγεί κατά τέτοιο τρόπο που να μη θίγεται η διατροφική αξία των προϊόντων της κατηγορίας ενός τροφίμου και εν τέλει η γενικότερη εικόνα αυτών στη συνείδηση του καταναλωτή. Το θέμα στη προκειμένη περίπτωση δεν είναι ,μόνο, η υποβολή του καταναλωτή για μια “υγιεινότερη” (;) επιλογή ενός τροφίμου μεταξύ προϊόντων της ίδιας κατηγορίας. Το θέμα αυτό συνδέεται με μια σειρά παραμέτρων και παραγόντων , που , ενδεχομένως , δεν συνδέονται κατ’ανάγκη με τα συμφέροντα μόνο του καταναλωτή (συζητείται γενικά) ...Αν όμως κάτι τέτοιο ισχύει , τότε η επιλογή του πιο αντικειμενικού από αυτά τα συστήματα είναι μια πολύ δύσκολη υπόθεση.

Η Ευρωπαϊκή βιομηχανία κρέατος φαίνεται να ανησυχεί εξαιρετικά με μια ενδεχόμενη επιλογή ίσως και επιβολή του **μοντέλου Nutri-Score**. Η κατηγορία προϊόντων αυτού του κλάδου “αδικείται” καθώς παραβλέπονται ουσιαστικά στοιχεία , που όμως δεν αποτελούν κατ’ανάγκη στοιχεία του πίνακα διατροφικών στοιχείων. Γενικά το **μοντέλο Nutri-Score** απορρίπτεται κατηγορηματικά , μάλλον με επιχειρήματα “ άμυνας “ που αφορούν σε στοιχεία, που εξ’ ορισμού δεν μπορούν να αναδειχθούν στο πλαίσιο του ορισμού FOP και της σχέσης του με τα στοιχεία του πίνακα διατροφικής δήλωσης (*υποχρεωτική*) .

Ουσιαστικά επιδιώκεται οπτικοποίηση στοιχείων , που προβλέπονται από τον υποχρεωτικό χαρακτήρα της διατροφικής επισήμανσης και της αποτύπωσης αυτών με τον πιο πρόσφορο τρόπο κατανόησης “επι το απλούστερον “ για τις επιλογές του καταναλωτή. Δυστυχώς , είναι τα “ κρίσιμα “ διατροφικά στοιχεία των προϊόντων κρέατος , που δεν είναι συμβατά με τα κριτήρια αξιολόγησης (κορεσμένα λίπη , αλάτι) αλλά και τα εκτός διατροφικού πίνακα πρόσθετα (συντηρητικά) , που δεν βοηθούν . Ωστόσο , όταν επιδιώκεται μια ισορροπημένη και ενιαία ενωσιακή προσέγγιση και προς αποφυγή αδικιών , θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη πλήρη δεδομένα σε βάθος και στη βάση ορισμένων αρχών, όπως υποστηρίζεται πανευρωπαϊκά- κλαδικά.

Στο πλαίσιο αυτό Ελληνική καλείται και η μεταποιητική βιομηχανία / βιοτεχνία επεξεργασίας κρέατος , να τοποθετηθεί και να προτείνει μια ενιαία προσέγγιση.

Η **κατηγοριοποίηση** των προϊόντων κρέατος “αδικείται” από τον αλγόριθμο της επικρατέστερης , όπως φαίνεται , μεθόδου υπολογισμού **Nutri-score** , της οποίας η αντικειμενικότητα και ίσως η επιστημονική βάση συγκρότησης του αλγορίθμου , αμφισβητείται σύμφωνα με τους επικριτές του και ειδικότερα από τους υποστηρικτές του ιταλικού προτεινόμενου συστήματος NutriForm.

Βασικό στοιχείο “ αντιπαράθεσης “ των δύο συστημάτων γενικά αλλά που αφορά και στα προϊόντα κρέατος είναι η βάση αναφοράς υπολογισμού / αξιολόγησης , που σύμφωνα με το **Nutri-score** ορίζονται τα 100 γρ.

Για τα προϊόντα κρέατος είναι απαραίτητο να καθοριστεί ένας εναρμονισμένος ορισμός του **μεγέθους της μερίδας** των προϊόντων , που λαμβάνει υπόψη την ποσότητα , που πραγματικά καταναλώνεται καθημερινά (ημερήσια πρόσληψη) και πάντως λαμβανομένου υπόψη ότι στις περισσότερες περιπτώσεις προϊόντων κρέατος , ιδιαίτερα της αλλαντοποιίας , η αναφορά κατανάλωσης δεν μπορεί να είναι τα 100 γραμμάρια.

Η βαθμολόγηση Nutri-Score στη βάση των 100 γρ προϊόντος (τροφίμου) , που καταναλώνεται, ανεξάρτητα από τη μέση ποσότητα της μερίδας του συγκεκριμένου τροφίμου , μπορεί να οδηγήσει σε παρερμηνεία της αξίας της πρόσληψης , και κινδυνεύει να προκαλέσει συμπεριφορά αντίθετη προς μια καλή υγιεινή πρακτική (μεμονωμένες μερίδες των 400gr , που επισημαίνονται ως Α ή Β επειδή με το σύστημα Nutri-Score η ποσότητα αναφοράς υπολογίζεται ανά 100gr, ενώ το ίδιο προϊόν επισημαίνεται με Ε εάν υπολογισμός βασιστεί στη πραγματική μερίδα κατανάλωσης του τροφίμου).

Γενικά για το σύστημα Nutri-score υποστηρίζεται ότι είναι εύκολα αναγνωρίσιμο και ότι επικοινωνεί άμεσα τη λογική έκφρασης της διατροφικής αξίας ενός τροφίμου. Το ερώτημα όμως είναι σε ποιο βαθμό συμβαίνει αυτό. Επικριτές του του προσάπτουν , ότι οδηγεί σε μη ισορροπημένα αποτελέσματα, ιδίως για προϊόντα που περιέχουν υγιεινά θρεπτικά συστατικά (εάν εισάγονται σε μικρές δόσεις) και προς προϊόντα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως συστατικά ενός γεύματος, όπως βούτυρο και έλαια.

Για ορισμένα προϊόντα κρέατος (βλ συγκριτική μελέτη της *Fat-consulting* , τροποποίηση / ανασύσταση ορισμένων παραμέτρων / συστατικών) , είναι θεωρητικά δυνατό να επιτυγχάνεται μετατόπιση σε ευνοϊκότερη αξιολόγηση. Ωστόσο, για προϊόντα όπως πχ. το **bacon** , **ο παστούρμας και άλλα προϊόντα με ειδική γευστική προσέγγιση – πικάντικα** είναι δεδομένο ότι ακόμη και με ρύθμιση / ελάττωση του επιβαρυντικού παράγοντα, που είναι το **αλάτι** , δεν θα καταστεί δυνατή η μεταβολή της αξιολόγησης από την χειρότερη κλίμακα καθώς το αλάτι αποτελεί βασικό τεχνολογικό στοιχείο , που η μείωση δεν μπορεί να επιφέρει μεταβολή της κλίμακας αξιολόγησης.

Ο αλγόριθμος Nutri-Score δεν λαμβάνει υπόψη το διατροφικό ρόλο κάθε τροφίμου όσον αφορά τις αναγνωρισμένες διατροφικές κατευθυντήριες γραμμές.

Αυτό σημαίνει ότι τρόφιμα με επιθυμητά θρεπτικά χαρακτηριστικά η Nutri-Score τα κατατάσσει (βλ. ψωμί , λαχανικά και ξηρούς καρπούς) - με τον ίδιο τρόπο , όπως τα μπισκότα, το παγωτό ή αλμυρά σνακ.

Επισημαίνεται ότι βασικό χαρακτηριστικό του Nutri-Score λειτουργεί συμψηφιστικά μεταξύ θετικής και αρνητικής βαθμολογίας – σύμφωνα με τις οποίοι μια σκούρα πράσινη κατάταξη «Α» δεν σημαίνει και απαραίτητα και μια υγιεινή επιλογή. Στη περίπτωση, δε των προϊόντων κρέατος, το αυξημένο σε σχέση με άλλες κατηγορίες προϊόντων , πρωτεϊνικό περιεχόμενο δεν λειτουργεί ενισχυτικά υπέρ της αξιολόγησης, καθώς το σύστημα λειτουργεί συμψηφιστικά. (Η Nutri-Score κατατάσσει τα τρόφιμα από το -15 για το «πιο υγιεινό» προϊόν στο +40 για όσους είναι « λιγότερο υγιεινά» . Με βάση αυτή την αξιολόγηση , το προϊόν λαμβάνει ένα γράμμα με αντίστοιχο χρωματική κωδικοποίηση , από σκούρο πράσινο (Α) έως σκούρο κόκκινο (F)).

Ενώ υπάρχουν παραδείγματα ότι η Nutri-Score «λειτουργεί πολύ καλά», υπάρχουν αρκετές αποκλίσεις για να επηρεάσουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Ένα λογότυπο δεν πρέπει να είναι μόνο κατανοητό, αλλά πρέπει να λαμβάνει υπόψη και να ευθυγραμμίζεται και με τις εθνικές διατροφικές κατευθυντήριες γραμμές κάθε χώρας (πχ. μεσογειακή διατροφή) , όπως ισχύει για την Ελλάδα.

Ακόμη, η προσέγγιση Nutri-score θεωρείται ότι αγνοεί παραβλέπει την αρχή της πυραμίδας τροφίμων. Στη πραγματικότητα, κάθε τρόφιμο μπορεί να έχει τη θέση του σε οποιαδήποτε διατροφή, αρκεί να καταναλώνεται

σύμφωνα με τις ιδιότητές του (π.χ. θρεπτική, πολιτιστική και ηδονική) ως μέρος μιας ισορροπημένης διατροφής.

Για παράδειγμα, η αποθάρρυνση της πρόσληψης τροφίμων όπως το γάλα λόγω της υψηλής διατροφικής του προοπτικής στα λίπη, χωρίς να λαμβάνονται υπόψη οι θετικές επιπτώσεις των βασικών θρεπτικών συστατικών τους, όπως βιταμίνες, ασβέστιο και άλλα μέταλλα, δεν είναι συμβατή με μια επαρκή πληροφόρηση του καταναλωτή. Το ίδιο ισχύει και για τα προϊόντα κρέατος , όπου το κύριο συστατικό (κρέας) , παρέχει διάφορα μη εμφανή μικρο-συστατικά. Το σύστημα αξιολογεί μόνο ορισμένα θρεπτικά συστατικά που μπορούν να βρεθούν στην πλειονότητα των τροφίμων και που είναι εν μέρει διαφορετικά από εκείνα που θεωρούνται ήδη υποχρεωτικά για τη διατροφική δήλωση του κανονισμού 1169/2011 (σχετικά με την ενημέρωση των καταναλωτών για τα τρόφιμα).

Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται και ειδικά κριτήρια κατηγορίας για να λαμβάνεται πραγματικά υπόψη ο ρόλος που παίζουν τα προϊόντα στο διαιτητικό [πλαίσιο] ή/και τα ειδικά θρεπτικά στοιχεία που παρέχονται εκτός καταλόγου διατροφικής επισήμανσης. Εάν ένα προϊόν διαθέτει πχ. χαρακτηριστικά που είναι σύμφωνα με τα κριτήρια του Κανονισμού ΕΕ 1924/2006 σχετικά με τους διατροφικούς ισχυρισμούς , αυτά θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στη κατάρτιση του αλγόριθμου , διαφορετικά το αποτέλεσμα της αξιολόγησης μπορεί να είναι παραπλανητικό.

Η χρωματική απεικόνιση είναι μόνο ένα από τα εργαλεία» που είναι χρήσιμα για τους καταναλωτές αλλά έως ένα βαθμό μόνο . Ως τέτοια μόνο πρέπει να λαμβάνεται υπόψη. Δεν πρόκειται να λύσει όλα τα προβλήματα και πρέπει να θεωρηθεί μέρος ενός γενικού πλαισίου διατροφικής πληροφόρησης - πολιτικής". Δεν μπορεί να κάνει τα πάντα." Το **Nutri-Score**, ειδικά, επικεντρώνεται αποκλειστικά στη διατροφική σύνθεση ενός προϊόντος. Λαμβάνει υπόψη τι υπάρχει στο πίσω μέρος της συσκευασίας και αυτό "μεταφράζει". Έτσι, όταν ένα τρόφιμο βαθμολογείται με "Α", η πληροφορία που παρέχεται στο πίσω μέρος της συσκευασίας και μόνο και αυτό θα πρέπει να επικοινωνείται στον καταναλωτή, τουλάχιστο ως διευκρίνιση. Αυτό το σύστημα κατηγοριοποιεί τα τρόφιμα με δυαδικό, υπερβολικά απλοϊκό τρόπο (τι είναι "καλό" έναντι του τι είναι "κακό").

Το Nutri-score βοηθά μόνο στην επιλογή προϊόντων στο σούπερ μάρκετ και ειδικότερα στην επιλογή ενός προϊόντος μέσα σε μια συγκεκριμένη κατηγορία προϊόντων. Με αυτό το δεδομένο , επαφίεται στη πολιτική marketing μιας επιχείρησης να επικαλεστεί τη δυνατότητα , που της παρέχεται από τη νομοθεσία της προαιρετικής επισήμανσης, να αποσαφηνίζει και βελτιώνοντας έτσι στη συνείδηση του καταναλωτή τη "χρωματική κατάταξη" και "αλφαβητική" ταξινόμηση των προϊόντων της, χρησιμοποιώντας και τη προσδιοριζόμενη εκάστοτε **μερίδα κατανάλωσης**.

Επιπλέον, η **βαθμολογία Nutri -Score** θεωρείται ότι οδηγεί και αυτή σε μια επικριτική στάση του καταναλωτή κατά τη διάρκεια της αγοραστικής διαδικασίας , με αποτέλεσμα να δημιουργείται μια στρεβλή αντίληψη για συγκεκριμένα προϊόντα και εμπορικά σήματα της κατηγορίας αυτής (προϊόντα κρέατος) , που χρησιμοποιούνται ήδη από ορισμένους παράγοντες και ως εργαλείο μάρκετινγκ.

Γενικά , για να αποφευχθεί μια γενική σύγχυση στις αγορές θα πρέπει να αναλύονται όλα τα δεδομένα και να λαμβάνονται υπόψη βασικές αρχές όπως :

Αποφυγή διακρίσεων : Ένα σύστημα επισήμανσης θα πρέπει να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο κανονισμό 1169/2011 , να αποσκοπεί αποκλειστικά και μόνο στη πληροφόρηση των καταναλωτών , να είναι κατανοητό, και δεν θα πρέπει να οδηγεί σε μια απλουστευμένη διάκριση μεταξύ "κακών" και "καλών", "υγιεινών και μη" τροφίμων "εν ονόματι αυτής".

Αποτελεσματικό : Το επιλεγόμενο σύστημα θα πρέπει να είναι αποτελεσματικό και να βασίζεται, πέραν της ποσότητας αναφοράς των 100 γρ. **και σε μερίδες**, προκειμένου να ενημερώνεται καλύτερα ο καταναλωτής σχετικά με την πραγματική διατροφική πρόσληψη και αξία κάθε τροφίμου.

Θα πρέπει να είναι αντικειμενικό και, ως εκ τούτου, να μην “τιμωρεί” αδικαιολόγητα τρόφιμα μιας κατηγορίας, τα οποία συχνά χρησιμοποιούνται ως συστατικά σε άλλα παρασκευάσματα τροφίμων ή καταναλώνονται σε μερίδες **κάτω των 100 g**, ανάλογα με τις συστάσεις διαφόρων κατευθυντήριων γραμμών διατροφής.

Τυποποιημένο: Η εναρμονισμένη μεθοδολογία θα πρέπει να εφαρμόζεται στις ευρωπαϊκές αγορές και ως ευρωπαϊκό πρότυπο, επομένως, είναι ανάγκη να συνυπάρχουν κοινά βασικά στοιχεία αξιολόγησης αλλά και γενικές κατευθυντήριες γραμμές.

Ειδικότερα, η νομοθεσία θα πρέπει να περιγράφει τα βασικά χαρακτηριστικά, που πρέπει να ακολουθεί το σήμα FOP σε κάθε κράτος μέλος, στη βάση της αρχής της τυποποίησης, η οποία θα επιτρέπει στον ευρωπαϊό καταναλωτή να αναγνωρίζει τη διατροφική αξία του προϊόντος/θρεπτικού συστατικού παντού στην Ευρώπη, ανεξάρτητα από το κράτος μέλος. Ως εκ τούτου, ένα τέτοιο σύστημα θα πρέπει να αναπτυχθεί κατά τρόπο που να διασφαλίζει την παρακολούθηση των ιδιαιτεροτήτων της διατροφικής κουλτούρας, της τυπικής διατροφής και των εθνικών διατροφικών κατευθυντήριων γραμμών κάθε κράτους μέλους.

Ένα σύστημα της ΕΕ θα πρέπει να συνάδει με την πολιτική της ΕΕ για τις ποιοτικές παραγωγές της ΕΕ (ΠΟΠ, PGIs και STGs), η οποία αντιτίθεται στα υπερ-μεταποιημένα τρόφιμα, έχει αυστηρές προδιαγραφές προϊόντων και την τήρηση αυτών.

Ευέλικτο : Το επιλεγόμενο σύστημα πρέπει να είναι ευέλικτο και να προβλέπει περιθώριο ευελιξίας, στο πλαίσιο συμφωνούμενων προτύπων, ώστε να ανταποκρίνεται στις διαφορετικές διατροφικές συνήθειες και τις εθνικές προτεραιότητες. Η ευελιξία θα πρέπει επίσης να μην επιτρέπει αυθαίρετη κατηγοριοποίηση προϊόντων /θρεπτικών συστατικό ως "καλό" ή "κακό", αλλά να ενημερώνει τον καταναλωτή σχετικά με τις επιπτώσεις του στην υγεία και τη δοσολογία.

Προσιτό : Προκειμένου να έχει μεγαλύτερο αντίκτυπο στις διάφορες κοινωνίες, η μεθοδολογία θα πρέπει να σχεδιάζεται κατά τρόπο, ώστε όλοι να είναι σε θέση να τις κατανοήσουν και να λάβουν τα μηνύματα που στέλλονται, ανεξάρτητα από το κοινωνικό, οικονομικό και εκπαιδευτικό επίπεδο των καταναλωτών.

Ενεργοποίηση πληροφόρησης : Είναι σκόπιμο να προκύψει μια κοινή μεθοδολογία που θα είναι σε θέση να πληροφορεί όλες τις ηλικιακές ομάδες ιδίως τους ενήλικες, τους ηλικιωμένους πολίτες με συγκεκριμένες διατροφικές ανάγκες αλλά και τους καταναλωτές που δεν έχουν τις αναγκαίες πολιτιστικές γνώσεις για να επιλέξουν ποια τρόφιμα να αγοράσουν σύμφωνα με τις ιδιαίτερες συνθήκες και τις ευαισθησίες των υγείων ηλικιακών ομάδων. Κάτι τέτοιο χρειάζεται έρευνα και χρόνο μέχρι να ληφθεί απόφαση υιοθέτησης ενός Συστήματος.

Συμπέρασμα :

Η βιομηχανία κρέατος στην Ελλάδα ίσως πρέπει να καταβάλει ιδιαίτερες, εστιασμένες προσπάθειες για τη βελτίωση όσο το δυνατό τη συμμετοχή κρίσιμων παραμέτρων που επηρεάζουν αρνητικά το διατροφικό προφίλ τους και κατα συνέπεια την αξιολόγησή τους, καθώς όποιο και να είναι το σύστημα επιλογής αξιολόγησης το κρέας και τα προϊόντα του δεν θα κατατάσσονται κατ'ανάγκη στις πιο υγιεινές επιλογές έστω και προϊόντων της ίδιας κατηγορίας.

Πέραν αυτού, θα ήταν σκόπιμο να ληφθούν υπόψη οι ιδιαιτερότητες του τύπου κάθε προϊόντος με βάση το κρέας και ειδικότερα για το μπέικον, τα ζυμούμενα και ημίξηρα προϊόντα, τα παραδοσιακά προϊόντα όπως ο παστοურμάς αλλά και άλλων προϊόντων, τα οποία δεν προορίζονται να καταναλωθούν σε ποσότητες των 100 γραμμαρίων ημερησίως, όπως προβλέπεται για την αξιολόγηση βάσει Nutri-score και να εξαιρεθούν από τη δέσμευση αυτή.

Γενικά είναι σκόπιμο να καθοριστεί ευέλικτη διατροφική βαθμολογία (αξιολόγηση) για προϊόντα κρέατος που η συνήθης μερίδα κατανάλωσης δεν είναι τα 100 γρ. για να μπορούν οι καταναλωτές να συγκρίνουν διαφορετικά τρόφιμα της ίδιας κατηγορίας και να προσδιορίζουν τις δικές τους επιλογές τροφίμων.

Για τα προϊόντα κρέατος που έχουν τη δυνατότητα βελτίωσης της διατροφικής βαθμολογίας (παρασκευάσματα κρέατος, , τεμάχια κρέατος, ζυμούμενα και βραστά (θερμικής επεξεργασίας)), συνιστάται ιδιαίτερη προσοχή στη μείωση των επιπέδων των ιδιαίτερα επαχθών διατροφικών παραμέτρων, δηλαδή χλωριούχου νατρίου/νατρίου, κορεσμένου λίπους και του συνολικού ενεργειακού ισοζυγίου.

Κάτι τέτοιο θεωρείται σκόπιμο και για το σκοπό αυτό και ενδείκνυται η μέγιστη δυνατή , ευνοϊκή ανασύνθεση προϊόντων. Ήδη διαπιστώνεται τέτοια τάση στην αγορά.

***Αποποίηση ευθύνης :** Από τον συντάκτη του παρόντος έχει καταβληθεί κάθε δυνατή προσπάθεια εξασφάλισης της ορθότητας των πληροφοριών που παρέχονται σε αυτό το κείμενο. Ο έχων την επιμέλεια της ιστοσελίδας σελίδας **fqt-consulting.com** και συντάκτης του κειμένου δεν αναλαμβάνει τη νομική ευθύνη για τυχόν σφάλματα, παραλείψεις ή ανακριβείς πληροφορίες και δεν εγγυάται την ορθότητα των αναφερόμενων πληροφοριών σε εξωτερικές ιστοσελίδες αλλά ούτε η υπερσύνδεση μέσω συνδέσμων (links) στις ιστοσελίδες αυτές, υποδηλώνει επικύρωση ή καθ' οιονδήποτε αποδοχή του περιεχομένου τους. Στον αναγνώστη επαφίεται απολύτως η υιοθέτηση / διαχείριση των πληροφοριών του παρόντος σημειώματος .*