

Αθήνα 14 Μαρτίου 2013

**ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΟΓΟΥ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ**

- 1. Πώς ξεκίνησε το συμβάν;**
- 2. Με ποιόν τρόπο εισήλθε το κρέας αλόγου σε αυτά τα προϊόντα;**
- 3. Τι είναι το DNA;**
- 4. Υπάρχει κίνδυνος για την υγεία του καταναλωτή στην περίπτωση που εντοπιστεί DNA αλόγου σε προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση;**
- 5. Για ποιο λόγο ελέγχεται η παρουσία της ουσίας φαινυλοβουταζόνη;**
- 6. Ποιοι έλεγχοι γίνονται σε ευρωπαϊκό επίπεδο;**
- 7. Που μπορώ να βρω τη σχετική Σύσταση της Ευρωπαϊκής Ένωσης;**
- 8. Ποιοι έλεγχοι γίνονται σε εθνικό επίπεδο;**
- 9. Ποιες οι ενέργειες του ΕΦΕΤ και των άλλων αρμόδιων αρχών;**
- 10. Που εστιάζονται οι έλεγχοι; Πόσα δείγματα έχουν ληφθεί μέχρι σήμερα;**
- 11. Ποια είναι η χρησιμοποιούμενη εργαστηριακή μέθοδος για τα δείγματα τροφίμων;**
- 12. Υπάρχουν θετικά δείγματα;**
- 13. Σε ποια προϊόντα τροφίμων αφορούν τα θετικά δείγματα;**
- 14. Ποιες ενέργειες έχουν δρομολογηθεί για τα θετικά δείγματα;**
- 15. Έχουν γίνει άλλες ανακλήσεις προϊόντων έστω και προληπτικά;**
- 16. Ποιές είναι οι υποχρεώσεις των Κρατών – Μελών της ΕΕ ως προς την ενημέρωση σε ευρωπαϊκό επίπεδο;**
- 17. Πώς μπορώ να ενημερώνομαι για τις εξελίξεις στο θέμα αυτό;**

### **1. Πώς ξεκίνησε το συμβάν;**

Στις 15 Ιανουαρίου 2013, οι Αρχές της Ιρλανδίας εξέδωσαν δελτίο τύπου αναφέροντας ότι οι εργαστηριακές αναλύσεις σε ορισμένα προϊόντα και παρασκευάσματα με βάση το κρέας, ανάμεσα στα οποία συμπεριλαμβάνονταν και μπιφτέκια από βοδινό κρέας, έδειξαν ότι αυτά περιείχαν DNA αλόγου. Σύμφωνα με τα στοιχεία, τα οποία δημοσιεύτηκαν στη σχετική ιστοσελίδα ([www.fsai.ie](http://www.fsai.ie)), επρόκειτο για προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία είχαν παραχθεί από τις επιχειρήσεις Silvercrest Foods και Liffey Meats Ltd στην Ιρλανδία και Anglo Beef Processors t/a Dalepak Foods Hambleton DC στο Ηνωμένο Βασίλειο. Τα παραπάνω προϊόντα είχαν διακινηθεί σε Ιρλανδία και Ηνωμένο Βασίλειο από τις αλυσίδες λιανικής Tesco, Lidl, Aldi, Dunnes Stores και Iceland.

### **2. Με ποιόν τρόπο εισήλθε το κρέας αλόγου σε αυτά τα προϊόντα;**



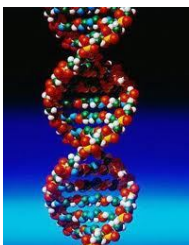
Από τα μέχρι σήμερα αποτελέσματα των σχετικών ερευνών προκύπτει ότι η παρουσία κρέατος αλόγου σε προϊόντα που περιέχουν βόειο κρέας, οφείλεται στην εσκεμμένη προσθήκη από δόλο (νοθεία). Στα διάφορα προϊόντα και παρασκευάσματα με βάση

το κρέας, στα οποία ανιχνεύτηκε ότι περιείχαν κρέας αλόγου, αυτό δεν αναγραφόταν στην επισήμανση, ως όφειλε, όπως ορίζει σχετικά η ενωσιακή νομοθεσία.

Σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/ΕΚ, η επισήμανση του τροφίμου και οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται γι' αυτήν δεν πρέπει να οδηγούν σε πλάνη τον καταναλωτή, ιδίως ως προς τα χαρακτηριστικά του τροφίμου, συμπεριλαμβανομένης της πραγματικής του φύσης και της ταυτότητάς του.

Επιπλέον, στην επισήμανση των προσυσκευασμένων τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή ή για μονάδες ομαδικής εστίασης πρέπει να αναγράφονται όλα τα συστατικά.

### **3. Τι είναι το DNA;**



Το DNA (δεσοξυριβονουκλεϊκό οξύ) αποτελεί το θεμελιώδη λίθο των έμβιων οργανισμών και είναι μοναδικό για κάθε οργανισμό. Με την αποκτηθείσα γνώση όλα αυτά τα χρόνια καθίστανται εφικτό ο εντοπισμός και η διάκριση των διαφορών ανάμεσα στα διάφορα είδη ζώων, φυτών ή μικροβίων.

#### **4. Υπάρχει κίνδυνος για την υγεία του καταναλωτή στην περίπτωση που εντοπιστεί DNA αλόγου σε προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση;**



Το θέμα της παρουσίας κρέατος αλόγου σε προϊόντα και παρασκευάσματα κρέατος τα οποία δεν επισημαίνονται ως τέτοια, αποτελεί δόλια πρακτική στην εμπορία τροφίμων και δεν σχετίζεται με την ασφάλεια των προϊόντων αυτών. Η εκτίμηση επικινδυνότητας που διενήργησαν οι Επίσημες Αρχές την Ιρλανδίας και η οποία βασίστηκε σε έγκυρα, επιστημονικά δεδομένα, αξιολόγησε τους δυνητικούς παράγοντες κινδύνου που αφορούν στα συγκεκριμένα προϊόντα (π.χ. μπιφτέκια), και κατέληξε στο ότι δεν αναμένεται κίνδυνος για την δημόσια υγεία.

Όσον αφορά δε στα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων, όλα τα προϊόντα τα οποία διαπιστώνονται θετικά ως προς την παρουσία DNA αλόγου ελέγχονται παράλληλα και ως προς την παρουσία φαινυλοβουταζόνης.

#### **5. Για ποιο λόγο ελέγχεται η παρουσία της ουσίας φαινυλοβουταζόνη;**

Η ουσία φαινυλοβουταζόνη (phenylbutazone) αποτελεί κτηνιατρικό αντιφλεγμονώδες φάρμακο, το οποίο χρησιμοποιείται μόνο για τη θεραπεία αλόγων, τα οποία δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση (για παράδειγμα χορηγείται σε άλογα αγώνων και άλογα που προορίζονται ως κατοικίδια ζώα). Επομένως, η παρουσία της φαινυλοβουταζόνης δεν επιτρέπεται στην διατροφική αλυσίδα και δεν πρέπει να βρίσκεται στα τρόφιμα. Με βάση την ετήσια έκθεση της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως προς τα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα, προκύπτει ότι η φαινυλοβουταζόνη σπανίως εντοπίζεται στο κρέας αλόγου και επομένως η πιθανότητα οι Ευρωπαίοι καταναλωτές να έχουν εκτεθεί στη φαινυλοβουταζόνη μέσω της κατανάλωσης κρέατος αλόγου εκτιμάται ότι είναι χαμηλή.

Οι αρμόδιες αρχές των Κρατών – Μελών στο πλαίσιο της συνολικής διερεύνησης δόλιων πρακτικών στον τομέα της εμπορίας ορισμένων τροφίμων με βάση το βόειο κρέας προχωρούν στη διεξαγωγή δοκιμών και ως προς την παρουσία φαινυλοβουταζόνης σε κρέας αλόγου.

Επιπρόσθετα η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) και ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Φαρμάκων (EMA) έχουν εξουσιοδοτηθεί να παράσχουν έως τις 15 Απριλίου 2013 κοινή επιστημονική γνωμοδότηση για το θέμα (Περαιτέρω πληροφόρηση ανευρίσκεται στον ιστότοπο [http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view\\_new?par\\_newID=907](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=907)).

#### **6. Ποιοι έλεγχοι γίνονται σε ευρωπαϊκό επίπεδο;**



Στις 19.02.2013, η Ευρωπαϊκή Ένωση υιοθέτησε Σύσταση προς όλα τα Κράτη-Μέλη αναφορικά με την υλοποίηση σε πανευρωπαϊκό επίπεδο συντονισμένου προγράμματος ελέγχου με σκοπό να

διαγνωστεί η συχνότητα δόλιων πρακτικών στην εμπορία ορισμένων τροφίμων. Το πρόγραμμα αφορά στον καθορισμό δύο παράλληλων ΔΡΑΣΕΩΝ, με χρηματοδότηση κατά 75% από την Ε.Ε., αρχικής χρονικής διάρκειας ενός μηνός.

Η πρώτη ΔΡΑΣΗ της Σύστασης της Ε.Ε. αφορά σε ελέγχους DNA αλόγου σε τρόφιμα που αναφέρεται στην ετικέτα τους ότι περιέχουν βόειο κρέας, ανεξάρτητου χώρας προέλευσης ως προς το βόειο κρέας. Σε πανευρωπαϊκό επίπεδο έχουν δρομολογηθεί περίπου 2.500 εργαστηριακές δοκιμές. Για την Ελλάδα, οι σχετικοί έλεγχοι αντιστοιχούν σε 100.

Η δεύτερη ΔΡΑΣΗ της Σύστασης της Ε.Ε. αφορά σε ελέγχους για πιθανή ανίχνευση της ουσίας φαινυλοβουταζόνης σε κρέας αλόγου για ανθρώπινη κατανάλωση, τόσο κατά το στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής όσο και κατά την εισαγωγή (στην Ελλάδα δεν λειτουργούν σφαγεία αλόγων). Τα πρώτα συγκεντρωτικά αποτελέσματα σε πανευρωπαϊκό επίπεδο από τους σχετικούς ελέγχους αναμένονται να δημοσιευτούν στις 15 Απριλίου 2013.

### **7. Που μπορώ να βρω τη σχετική Σύσταση της Ευρωπαϊκής Ένωσης;**

Η σχετική σύσταση της Επιτροπής (2013/99/ΕΕ) δημοσιεύτηκε στις 19 Φεβρουαρίου 2013 και αφορά στην εφαρμογή συντονισμένου προγράμματος με σκοπό να διαγνωστεί η συχνότητα δόλιων πρακτικών στην εμπορία ορισμένων τροφίμων. Η Σύσταση βρίσκεται αναρτημένη στον κάτωθι σύνδεσμο της ιστοσελίδας του ΕΦΕΤ:

([http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view\\_new?par\\_newID=889](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_new?par_newID=889)).

### **8. Ποιοι έλεγχοι γίνονται σε εθνικό επίπεδο;**

Ο ΕΦΕΤ σε συνεργασία με τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) και τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενοτήτων στην επικράτεια, έχουν ξεκινήσει τη διενέργεια ελέγχων από την πρώτη στιγμή γνωστοποίησης της υπόθεσης υλοποιώντας παράλληλα και τη Σύσταση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στη χώρα.

### **9. Ποιες οι ενέργειες του ΕΦΕΤ και των άλλων αρμόδιων αρχών;**

Ο ΕΦΕΤ, από την πρώτη στιγμή, που ενημερώθηκε για την συγκεκριμένη υπόθεση, προέβη άμεσα και στις κάτωθι ενέργειες:

α) συνεργάζεται με τη Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του ΥΠΑΑΤ και τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενοτήτων, συντονίζοντας και υλοποιώντας ελέγχους στην αγορά και σε όλο το εύρος της διατροφικής αλυσίδας

β) συνεργάζεται και ενημερώνεται συνεχώς τόσο με τις αρμόδιες αρχές των Κρατών-Μελών όσο και με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή

γ) είναι σε επαφή με τους σχετικούς επαγγελματικούς συνδέσμους επιχειρήσεων τροφίμων που ασκούν δραστηριότητα στο χώρο της παραγωγής / επεξεργασίας κρέατος, καθώς και με μεγάλες αλυσίδες διανομής τροφίμων

δ) **αιτήθηκε τη συνδρομή τόσο της Εισαγγελίας Αθηνών όσο και της Οικονομικής Αστυνομίας και του Σώματος Δίωξης Οικονομικού Εγκλήματος (ΣΔΟΕ) στο πλαίσιο διερεύνησης μη συμβατών επιχειρηματικών δραστηριοτήτων και πρακτικών.**

#### 10. Που εστιάζονται οι έλεγχοι; Πόσα δείγματα έχουν ληφθεί μέχρι σήμερα;

Έως σήμερα έχουν ελεγχθεί εκατοντάδες επιχειρήσεις που αφορούν σε παραγωγικές / μεταποιητικές μονάδες κρέατος, catering, ψυκτικές αποθήκες και επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου. Οι έλεγχοι έχουν αντιπροσωπευτική και αναλογική κάλυψη ανά την επικράτεια.

<b>ΕΛΕΓΧΟΙ</b>					
	<b>ΕΙΔΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ</b>				
	<b>Εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος</b>	<b>CATERING</b>	<b>Εισαγωγείς</b>	<b>Λιανικό εμπόριο</b>	<b>Μαζική Εστίαση</b>
<b>Αριθμός</b>	<b>175</b>	<b>25</b>	<b>63</b>	<b>59</b>	<b>9</b>
<b>Σύνολο εγκαταστάσεων που ελέγχθηκαν : 331</b>					

Επιπλέον, έχουν ληφθεί έως σήμερα συνολικά **208 δείγματα** που αφορούν σε διάφορες κατηγορίες προϊόντων σύμφωνα με τον πίνακα:

<b>ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ*</b>				
<b>ΤΥΠΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ DNA ΑΛΟΓΟΥ</b>			
	<b>Αριθμός Αναλύσεων</b>	<b>Αρνητικά αποτελέσματα</b>	<b>Θετικά αποτελέσματα</b>	<b>Αναλύσεις σε εξέλιξη</b>
<b>Πρώτη ύλη βόειου κρέατος (π.χ. κρέας, κιμάς)</b>	<b>54</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
<b>Τελικά προϊόντα κρέατος (π.χ. κεφτεδάκια, σουτζουκάκια, μπιφτέκια, κεμπάπ)</b>	<b>154</b>	<b>68</b>	<b>19</b>	<b>67</b>
<b>Σύνολο:</b>	<b>208</b>	<b>108</b>	<b>21</b>	<b>79</b>

\* τα προϊόντα στα οποία ανιχνεύτηκε DNA αλόγου καθώς και ποσοτικοποίηση των αποτελεσμάτων φαίνονται κατωτέρω

**Σημειώνεται ότι ο αριθμός των ήδη ληφθέντων δειγμάτων είναι υπερδιπλάσιος από τον συνιστώμενο για την Ελλάδα αριθμό από τη Σύσταση (2013/99/ΕΕ) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Αφορά δε σε όλο το εύρος των τροφίμων τόσο σε επίπεδο πρώτης ύλης βόειου κρέατος όσο και σε επίπεδο τελικών προϊόντων κρέατος.**

Οι έλεγχοι βρίσκονται σε εξέλιξη για την πλήρη αποτύπωση και εξάλειψη του προβλήματος στην χώρα μας. Οι ενέργειές μας πλέον καθοδηγούνται από τα υπάρχοντα ευρήματα των ελέγχων καθώς και την πορεία των εργαστηριακών δοκιμών.

### **11. Ποια είναι η χρησιμοποιούμενη εργαστηριακή μέθοδος για τα δείγματα τροφίμων;**

Η χρησιμοποιούμενη μέθοδος για την παρουσία κρέατος αλόγου στα δείγματα τροφίμων είναι μέσω της ανίχνευσης DNA αλόγου με τη μέθοδο Real Time-PCR (Real-Time Polymerase Chain Reaction).

### **12. Υπάρχουν θετικά δείγματα;**

Ναι. Από τα μέχρι σήμερα εργαστηριακά αποτελέσματα, 21 δείγματα τροφίμων βρέθηκαν θετικά ως προς την παρουσία DNA αλόγου.

### **13. Σε ποια προϊόντα τροφίμων αφορούν τα θετικά δείγματα;**

Τα θετικά δείγματα, ως προς την παρουσία DNA αλόγου, αφορούν στα κάτωθι προϊόντα:

■ Κατεψυγμένο «**Κεμπάπ τύπου Αρμένικο**», με εμπορική ονομασία "ΑΡ-ΚΑΣ", σε συσκευασία του 1kg, παρασκευαστής – συσκευαστής «Αφοί Μπατανιάν, ΒΙ.ΠΕ. Κορωπίου», το οποίο δειγματίστηκε από το σούπερ μάρκετ «ΜΕΤΡΟ ΑΒΕΕ, Υποκατάστημα της Καβάλας»

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό <1%)

■ **Σαλάμι Βοδινό** με εμπορική ονομασία "Destan", σε συσκευασία των 500g, που παρασκευάστηκε από την Ολλανδική εταιρεία "Simons Vleeswaren B.V." με αριθμό έγκρισης NL 77 EG, το οποίο διακινήθηκε από την Γερμανική εταιρεία "DEMKA GmbH" και δειγματίστηκε από το παντοπωλείο «Γιακούπ Γιακούπ, Φίλυρα Σάππων, Ροδόπης»

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό <1%)

■ Παρτίδα **βόειου κατεψυγμένου κρέατος**, με την επισήμανση «FROZEN BEEF MEAT NECK» της επιχείρησης "ΖΗΚΟΥΔΗ Β. Ε.Π.Ε." (Καπ. Άγρα 14-16, Σταυρούπολη, Θεσσαλονίκη)

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ Παρτίδα **βόειου κατεψυγμένου κρέατος**, με την επισήμανση «FROZEN BEEF MEAT TOPSIDE» της επιχείρησης "ΖΗΚΟΥΔΗ Β. Ε.Π.Ε." (Καπ. Άγρα 14-16, Σταυρούπολη, Θεσσαλονίκη)

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ Προϊόν «**Καβουρμάς**» με την εμπορική επωνυμία "Παραδοσιακά Αλλαντικά ΑΝΑΝΙΑΔΗ", το οποίο παρασκευάζεται και συσκευάζεται από την επιχείρηση «ΑΡΙΣΤΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΑΒΕΕ» με έδρα Αιγάλεω Αττικής, για λογαριασμό της επιχείρησης «ΑΝΑΝΙΑΔΗΣ ΑΒΕΕ» με έδρα την Καβάλα

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ **Λουκάνικο χωριάτικο** με την εμπορική επωνυμία "Nostima" με ημερομηνία παραγωγής 23/2/2013 και ημερομηνία ανάλωσης 25/3/2013. Το εν λόγω προϊόν παρασκευάζεται-συσκευάζεται από την επιχείρηση «ΣΤΑΜΠΟΛΙΔΗΣ Ι. & ΑΦΟΙ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ Ε.Π.Ε.», με έδρα το 6<sup>ο</sup> χλμ. Αλεξανδρούπολης-Μάκρης

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό 1%)

■ Τέσσερα προϊόντα και συγκεκριμένα «**Κεμπάπ τύπου Αρμένικο**» με ημ/νία λήξης 7/8/2013, «**Σουτζουκάκι 80 γρ.**» με ημ/νία λήξης 24/1/2014 και «**Μπιφτέκι 130 γρ.**» με ημερομηνίες 27/11/2013 & 12/02/2014, τα οποία παράγονται από την εταιρεία "T&T Foods ΑΕ" (630 80 Λάκωμα Χαλκιδικής) και δειγματούστηκαν στην επιχείρηση "Χούτος Catering Α.Ε."

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >60%)

■ **Κεμπάπ κατεψυγμένο** με την εμπορική ονομασία «ΑΡΙΣΤΟΝ» με ημερομηνία παρασκευής 31.12.2012 Lot 036512 και ημερομηνία ανάλωσης 31.12.2013», το οποίο παρασκευάζεται από την εταιρεία ΛΑΔΑΣ & ΣΙΑ Α.Β.Ε.Ε. (Ορτανσίας 19, Αχαρνάι Αττικής)

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ Ενδιάμεσο προϊόν σουτζουκι της επιχείρησης "Αφοί Μπατανιάν", ΒΙ.ΠΕ. Κορωπίου (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ Προϊόν με την εμπορική ονομασία «**ΚΕΜΠΑΠ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ**» με ημερομηνία συσκευασίας: 13-02-2013, ημερομηνία λήξης: 20-07-2013, καθώς και αρ. παρτίδας L:310, το οποίο παρασκευάζεται - συσκευάζεται από την επιχείρηση KRIVEK Α.Ε. με έδρα τη Χερσόνησο Κρήτης και δειγματούστηκε από την Υπεραγορά Τροφίμων ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ Α.Ε., Ισαύρων & Σοφοκλή Βενιζέλου, Ηράκλειο Κρήτης

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ «**Λουκάνικο Πέταλο**» με την εμπορική επωνυμία «**Ozyorem Kaysevi sucuk 455 gr**», με κωδικό παραγωγής L-12345 και ημερομηνία λήξης 10-4-2013, το οποίο παράγεται από την ολλανδική επιχείρηση «NL 687 EG» για λογαριασμό της γερμανικής εταιρείας «DEMKA GmbH» και δειγματούστηκε από το κατάστημα «ΑΛΗ ΜΠΑΜΠΑ» (Αρσάκειο Σάπες, Ροδόπη) (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό <1%)

■ «**ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΣΑΛΑΜΙ**» με την εμπορική επωνυμία « LeFruMarin - Salam Rustic», σε συσκευασία των 1800 gr και ημερομηνία λήξης 02-03-2013, που παράγεται από τη ρουμανική

εταιρεία «LeFruMarine S.R.L.» και δειγματολήπτης από το Mini Market στην οδό Σμύρνης 17, Θήβα Βοιωτίας.

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου και αναμένεται το εργαστηριακό αποτέλεσμα ποσοτικοποίησης)

■ Τρία (3) προϊόντα και συγκεκριμένα **«Σαλάμι μύρας τεμάχια βάρους 450γρ.»** με εμπορική ονομασία «ΠΑΣΣΙΑΣ» αριθμό παρτίδας 75556 11124 και ημερομηνία λήξης 10/04/2013 (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >1% και <5%), **«Αλλαντικό σκορδάτο βραστό τεμάχια βάρους 330γρ.»** με εμπορική επωνυμία «ΠΑΣΣΙΑΣ» αριθμό παρτίδας 75832 και ημερομηνία λήξης 26/05/2013 (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >25% και <50%) και **«Σαλάμι αέρος τεμάχια βάρους 0,496kg»** με εμπορική επωνυμία «ΠΑΣΣΙΑΣ» με αριθμό παρτίδας 76039 και ημερομηνία λήξης 20/05/2013 (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >50%), τα οποία που παράγονται από την εταιρεία Ε.Γ.ΠΑΣΣΙΑΣ Α.Β.Ε.Ε., Π. Αθηνάγορα 7, Ν. Ευκαρπία, Θεσσαλονίκη.

■ Δυο (2) προϊόντα και συγκεκριμένα **«Λουκάνικα τ. Φραγκφούρτης σε συσκευασία βάρους 300γρ.»** με εμπορική ονομασία «Mr. Grand» με αριθμό παρτίδας 75846 και ημερομηνία λήξης 30/03/2013 (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >10% και <25%) και **«Παριζάκι Γίγας Κλασικό τεμάχια βάρους 600γρ.»** με εμπορική επωνυμία «Mr. Grand» με αριθμό παρτίδας 76114 και ημερομηνία λήξης 18/06/2013 (ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >5% και <10%), τα οποία παρασκευάζονται για λογαριασμό του Ομίλου Δ. ΜΑΣΟΥΤΗΣ Α.Ε. (14ο χλμ. Θεσ/νίκης – Βασιλικών) από την από την εταιρεία Ε.Γ.ΠΑΣΣΙΑΣ Α.Β.Ε.Ε., Π. Αθηνάγορα 7, Ν. Ευκαρπία, Θεσσαλονίκη.

■ **«Κεφτεδάκια ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ κατεψυγμένα σε συσκευασία βάρους 2kg»** με αριθμό παρτίδας 06021339, ημερομηνία παραγωγής 06/02/2013 και ημερομηνία λήξης 06/02/2014, που παράγονται από την εταιρεία «SPECIAL ΕΔΕΣΜΑΤΑ Α.Ε.» (14ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Μηχανιώνας, Περιφερειακός Αεροδρομίου, Θέρμη).

(ανιχνεύτηκε DNA αλόγου σε ποσοστό >50%)

Το σχετικά αυξημένο ποσοστό θετικών δειγμάτων σε DNA αλόγου είναι απόρροια και της συνέχειας των ελέγχων στις περιπτώσεις θετικών ευρημάτων.

#### **14. Ποιες ενέργειες έχουν δρομολογηθεί για τα θετικά δείγματα;**

Τα προϊόντα, τα οποία βρέθηκαν θετικά ως προς την παρουσία κρέατος αλόγου έχουν δεσμευτεί επίσημα από τις αρμόδιες ελεγκτικές υπηρεσίες, οι οποίες έχουν πραγματοποιήσει και τους σχετικούς ελέγχους. Θα εφαρμοστούν οι νόμιμες, προβλεπόμενες διαδικασίες σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία. **Επιπλέον, παρ' όλο που δεν προβλέπεται από τη Σύσταση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σε όλα τα θετικά δείγματα πραγματοποιείται**



**εργαστηριακή ανάλυση για τον προσδιορισμό της ουσίας φαινυλοβουταζόνη (phenylbutazone) από το Γενικό Χημείο του Κράτους.**

**15. Έχουν γίνει άλλες ανακλήσεις προϊόντων έστω και προληπτικά;**

Ναι.

Η εταιρεία «Μαρινόπουλος ΑΕ» προέβη στην προληπτική ανάκληση/απόσυρση προϊόντων με την εμπορική ονομασία «ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ CARREFOUR 1 ΚΙΛΟΥ» και «ΚΑΝΕΛΟΝΙΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ CARREFOUR 600 ΓΡ» από την ελληνική αγορά. Τα προϊόντα είχαν παραχθεί από τον όμιλο «Comigel», για λογαριασμό της «CARREFOUR».

Επιπλέον μετά από σχετικές πληροφορίες περί ανίχνευσης κρέατος αλόγου σε προϊόντα σε καταστήματα της ΙΚΕΑ στην Τσεχία, η εταιρεία ΙΚΕΑ προέβη σε προληπτική διακοπή πωλήσεων των προϊόντων αυτών και στη χώρα μας. Συγκεκριμένα, πρόκειται για τα εξής προϊόντα με βάση το κρέας:

- 1) Κατεψυγμένα κεφτεδάκια με εμπορική ονομασία "KÖTTBULLAR" σε συσκευασία του 1kg
- 2) Κατεψυγμένα κεφτεδάκια με πουρέ πατάτας με εμπορική ονομασία "KÖTTBULLAR MED POTATISMOS OCH GRÄDDSÅS" σε συσκευασία των 380 g και
- 3) Κεφτεδάκια που διατίθενται μαγειρευμένα από τα εστιατόρια της επιχείρησης

Στο πλαίσιο αυτό και προκειμένου να διερευνηθεί η παρουσία ή μη αλογίσου κρέατος στα προϊόντα αυτά, ο ΕΦΕΤ έχει προβεί σε δειγματοληψία και δέσμευση όλων των προϊόντων με κιμά μέχρις ότου ολοκληρωθεί ο απαραίτητος εργαστηριακός έλεγχος.

Τέλος, ο ΕΦΕΤ μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, ενημερώθηκε από τις γερμανικές αρχές για τη διακίνηση κονσέρβας, στην οποία ανιχνεύτηκε DNA αλόγου. Πρόκειται για κονσέρβα τσιγαρισμένου μοσχαρίσιου κρέατος με φαγόπυρο, με την εμπορική επωνυμία " ГОВЯДИНА" σε συσκευασία των 325 g, η προέλευση του οποίου είναι η Λετονία. Το προϊόν διακινήθηκε στην Ελλάδα από τις επιχειρήσεις "ΧΑΡΑΤΣΙΔΟΥ Ε. – ΤΣΙΚΙΡΙΔΟΥ Α. Ο.Ε." (Πέτρου Ράλλη 8, Ρουφ) και " ΚΑΚΑΦΙΚΑΣ Σ. & ΣΙΑ Ε.Π.Ε. " (Ελ. Βενιζέλου 219, Καλλιθέα).

**16. Ποιές είναι οι υποχρεώσεις των Κρατών – Μελών της ΕΕ ως προς την ενημέρωση σε ευρωπαϊκό επίπεδο;**

Αν και η παρουσία DNA αλόγου δεν αποτελεί θέμα ασφάλειας τροφίμου, έχει ζητηθεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, τα Κράτη Μέλη να ενημερώνουν το Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές (RASFF). Συγκεκριμένα:

- Παρουσία DNA αλόγου σε ποσοστό μεγαλύτερο του 1% και αφορά άλλο Κράτος-Μέλος ή Τρίτη Χώρα, η υπόθεση κοινοποιείται στο RASFF.

- Παρουσία DNA αλόγου σε ποσοστό μικρότερο του 1%, η υπόθεση διαβιβάζεται, μέσω της διαδικασίας της αμοιβαίας συνδρομής των Κρατών Μελών (administrative assistance), στα ενδιαφερόμενα Κράτη-Μέλη και κοινοποιείται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

### **17. Πώς μπορώ να ενημερώνομαι για τις εξελίξεις στο θέμα αυτό;**

Ο ΕΦΕΤ ενημερώνει συνεχώς το καταναλωτικό κοινό για τις τρέχουσες εξελίξεις που αφορούν στην υπόθεση είτε μέσω Δελτίων Τύπου είτε μέσω της ιστοσελίδας του. Για την άμεση επαφή των καταναλωτών με τον ΕΦΕΤ λειτουργεί η τηλεφωνική γραμμή καταγγελιών 11717 και για την άντληση πληροφοριών το σχετικό site του ΕΦΕΤ ([www.efet.gr](http://www.efet.gr)).

*Η παρούσα ενημέρωση με τη μορφή ερωτήσεων θα επικαιροποιείται εφόσον υπάρχουν νεότερες εξελίξεις.*