



Ευρωπαϊκή Επιτροπή



Γενική Διεύθυνση  
Υγείας και Προστασίας  
του Καταναλωτή

ΠΩΣ  
διαβάζεται  
μια ετικέτα

# Πώς διαβάζεται

1 Ποσότητα

2 Ονομασία του προϊόντος

3 Κατάλογος συστατικών

4 Διατήρηση

5 Παραγωγός / Εισαγωγέας

crunchy

Cereal Lite

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ρύζις από... (αλεύρι αλεύριος, αλεύριο), χοντρό, όλευρο γλωττένης, γάλα σε σκόνη, αλεύρι, φυτικό σπόρου με ρουστί, αλεύρι, δραγούμενος κρεμφόρος, βιταμίνες (C, B3, B6, B2, B1, φολικό οξύ B12), σιδήρο.

Πληροφορίες για αλλεργίους  
μερικές γάλα,  
σιτάρι και κρέμα.

Η Crunchy σας εγγυάται ότι μια μερίδα 30g «cereal lite» σας προσφέρει το 25% από την τιμή πρωταρχικής παρέλασης προδόσησης (RDI) αδισμού και το 50% τη συντομότερης ημερήσιας προδόσησης των βιταμίνων B1, B2, B3, B6, φολικό οξύς, B12 και C.

crunchy

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΕΑΝ ΔΕΝ ΜΕΙΝΕΤΕ ΚΑΝΟΝΙΤΙΜΟΝΟΣ ΣΑΣ ΕΠΙΣΤΡΕΦΟΥΜΕ ΤΑ ΧΡΗΜΑΤΑ ΣΑΣ.

Επαγγελματικές για τα προϊόντα  
Crunchy  
Τηλ. 0800 14563  
Διεύθυνση: P.O. Box 2000  
Evere 3  
1140 Evere BELGIUM

Νιεράδες ρυζιού και σιτάρι ολικής αλέσεως, εμπλουτισμένα με βιταμίνες (B1, B2, B3, B6, φολικό οξύ, B12, C) και σιδήρο  
Καθαρό βέρος:

500g e

ΑΝΑΣΗ ΚΑΤΑ ΠΡΩΤΙΝΗΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ  
ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ ΤΟΥ 2008

crunchy

Cereal Lite



Πλούσιο σε ίνες



500g e



9 771782 040003

# μια ετικέτα



**crunchy**



**Το πρωινό είναι το σημαντικότερο γεύμα της ημέρας.**



Παράγεται στη Γερμανία για την:  
C.M.I. 2 av. du Pacifique,  
91977 Courtabœuf, France

|                         |
|-------------------------|
| <b>Ανά 100g</b>         |
| <b>Cereal Lite</b>      |
| <b>Ενέργεια</b>         |
| 374 kca<br>(1586 kJ)    |
| <b>Πρωτεΐνες</b>        |
| 15 g                    |
| <b>Υδατάνθρακες</b>     |
| 75 g                    |
| <b>Διαλυτή οργανική</b> |
| οικογένεια              |
| 11 g                    |
| <b>Λιπαρά</b>           |
| - από τα οποία          |
| κορεσμένα               |
| 0.5 g                   |
| <b>Τινάς</b>            |
| 2.5 g                   |
| <b>Νάτριο</b>           |
| 0.85 g                  |



- 6

- 7  
ГТО

- 8

- ## 9 Διατροφικές πληροφορίες

- ### 10 Ισχυρισμοί για τις θρεπτικές και υγιεινές ιδιότητες



## Σήμανση τροφίμων βάσει της νομοθεσίας της ΕΕ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) θεσπίζει κανόνες σήμανσης για τα τρόφιμα με σκοπό να βοηθήσει όλους τους ευρωπαίους καταναλωτές να γνωρίζουν τι αγοράζουν. Οι κανόνες αποσκοπούν στη διασφάλιση ολοκληρωμένης ενημέρωσης των καταναλωτών για τα προϊόντα διατροφής που αγοράζουν.

Πέρα από τις πληροφορίες, που απαιτούνται βάσει του νόμου, οι παραγωγοί είναι ελεύθεροι να παράσχουν οποιαδήποτε επιπρόσθετη πληροφορία επιθυμούν εφόσον είναι ακριβής και δεν παραπλανά τον καταναλωτή. Υπάρχουν κοινοί κανόνες σήμανσης για όλα τα τρόφιμα και ειδικοί κανόνες για το κρέας, τα οινοπνευματώδη και τα ευπαθή τρόφιμα.

### 1. Ποσότητα:

καθαρή ποσότητα του προϊόντος, που εκφράζεται ως όγκος στα υγρά (π.χ. λίτρο, εκατοστόλιτρο) και ως μάζα στα άλλα προϊόντα.

Νηστός με χύτη  
βιταμίνες (B1, B2)  
Καθαρό βάρος:

500g

### 2. Ονομασία του προϊόντος:

πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τη φυσική κατάσταση του τροφίμου ή για την ειδική επεξεργασία στην οποία έχει υποβληθεί (είναι σκόνη, κατεψυγμένο, συμπυκνωμένο, καπνιστό κ.λπ.). Η επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία πρέπει να αναφέρεται πάντοτε.



# Πώς διαβάζεται



### 3. Κατάλογος συστατικών:

όλα τα συστατικά  
πρέπει να  
αναγράφονται  
κατά φθίνουσα τάξη  
μεγέθους του βάρους  
τους (εξαίρεση: μείγματα  
των ή λαγανικών)

φρεσκάνη γραμμάτων)  
συμπειριλαμβανομένων εκείνων  
που είναι γνωστό ότι προκαλούν  
αλλεργικές αντιδράσεις (π.χ. φιστίκια,  
γάλα, αβγά, ψάρι).

Όσον αφορά στα συστατικά που περιγράφονται με την ονομασία του προϊόντος (π.χ. «τοματόσουπα»), με εικόνες ή με λέξεις (π.χ. «με φράουλες») ή τα οποία είναι βασικά για το χαρακτηρισμό ενός τροφίμου (π.χ. ποσοστό κρέατος στο «Chili con carne»), γι' αυτά πρέπει να αναγράφεται επίσης το ποσοστό τους.



#### **4. Διατήρηση:**

η «ημερομηνία λήξης»  
και η ημερομηνία  
που αναφέρεται  
στην «ανάλωση κατά  
προτίμηση πριν από»  
δηλώνουν για πόσο καιρό θα  
παραμείνει φρέσκο το τρόφιμο και θα είναι  
ασφαλής η κατανάλωσή του.

- Η «ημερομηνία λήξης» χρησιμοποιείται για τρόφιμα που χαλούν εύκολα (π.χ. κρέας, αβγά, γαλακτοκομικά). Όλα τα συσκευασμένα νωπά προϊόντα φέρουν «ημερομηνία λήξης». Δεν πρέπει να καταναλώνετε προϊόντα μετά την «ημερομηνία λήξης» τους, επειδή μπορεί να πάθετε τροφική δηλητηρίαση.
  - Η «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» χρησιμοποιείται για τρόφιμα που μπορούν να διατηρηθούν περισσότερο καιρό (π.χ. δημητριακά, ρύζι, μπαχαρικά). Δεν κινδυνεύετε εάν καταναλώσετε το προϊόν μετά την ημερομηνία που δηλώνεται, αλλά μπορεί να έχει αρχίσει να χάνει τη γεύση του και την υγρή του.



## 5. Παραγωγός / Εισαγωγέας:

η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού, του συσκευαστή ή του εισαγωγέα πρέπει να αναγράφονται ευανάγνωστα στη συσκευασία ώστε να γνωρίζετε με ποιον πρέπει να επικοινωνήσετε εάν έχετε κάποιο παράπονο ή επιθυμείτε να λάβετε περισσότερες πληροφορίες για το προϊόν.

# μια ετικέτα

## 6. Βιολογικό:

η χρήση της λέξης «βιολογικό» σε ετικέτες ρυθμίζεται αυστηρά από τη νομοθεσία της ΕΕ. Επιτρέπεται μόνον εφόσον παραπέμπει σε ειδικές μεθόδους παραγωγής τροφίμων οι οποίες τηρούν υψηλά πρότυπα προστασίας του περιβάλλοντος και καλής μεταχείρισης των ζώων. Οι παραγωγοί που πληρούν τους απαιτούμενους όρους μπορούν να χρησιμοποιούν το ευρωπαϊκό λογότυπο «Βιολογική γεωργία - Σύστημα ελέγχου ΕΚ».



## 7. Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί (ΓΤΟ):

η σήμανση είναι υποχρεωτική για προϊόντα που περιέχουν ΓΤΟ σε ποσοστό άνω του 0,9%. Όλες οι ουσίες που προέρχονται από ΓΤΟ πρέπει να αναφέρονται στον κατάλογο των συστατικών με τις λέξεις «γενετικά τροποποιημένο».



## 8. Προέλευση:

η ένδειξη της χώρας ή της περιφέρειας προέλευσης είναι υποχρεωτική για ορισμένες κατηγορίες προϊόντων όπως το κρέας, τα φρούτα και τα λαχανικά. Είναι επίσης υποχρεωτική όταν το εμπορικό σήμα ή άλλα στοιχεία της ετικέτας, όπως μια εικόνα, μια σημαία ή μια αναφορά σε τόπο μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή ως προς την πραγματική προέλευση του προϊόντος.

Παράγεται στη Γερμανία για την  
C.M.I. - 2 av. du Pacifique, 91977  
Courtabœuf, France



## 9. Διατροφικές πληροφορίες:

περιγράφουν την ενεργειακή αξία και τα θρεπτικά στοιχεία ενός τροφίμου (π.χ. πρωτεΐνες, λίπη, ίνες, νάτριο, βιταμίνες και μέταλλα). Όταν αναγράφεται ισχυρισμός σχετικά με τις θρεπτικές ιδιότητες του προϊόντος (βλ. παρακάτω), οι πληροφορίες αυτές παρέχονται υποχρεωτικά.



## 10. Ισχυρισμοί για τις θρεπτικές και υγιεινές ιδιότητες:

υπάρχουν κανόνες της ΕΕ για να διασφαλίζεται ότι κάθε ισχυρισμός σχετικά με την υγιεινή ή θρεπτική αξία, ο οποίος αναγράφεται στις συσκευασίες τροφίμων, είναι αληθινός και βασίζεται σε επιστημονικά στοιχεία.

Ισχυρισμοί όπως «χαμηλά λιπαρά» ή «πλούσιο σε ίνες» πρέπει να αντιστοιχούν σε εναρμονισμένους ορισμούς έτσι ώστε να σημαίνουν το ίδιο πράγμα σε όλες τις χώρες της ΕΕ· για παράδειγμα, ο ισχυρισμός «πλούσιο σε ίνες» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε προϊόντα με περιεκτικότητα τουλάχιστον 6g ινών ανά 100g. Τα τρόφιμα με πολλά λιπαρά ή ζάχαρη δεν μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους ισχυρισμούς όπως «περιέχει βιταμίνη C».

Οι ισχυρισμοί για υγιεινές ιδιότητες, όπως «κάνει καλό στην καρδιά», επιτρέπονται μόνον εφόσον μπορούν να αποδειχθούν επιστημονικά. Δεν είναι δυνατόν να αναφέρεται θετικός ισχυρισμός για υγιεινές ιδιότητες στην ετικέτα ενός προϊόντος που περιέχει πολύ αλάτι, λιπαρά ή ζάχαρη. Οι ακόλουθοι ισχυρισμοί για υγιεινές ιδιότητες απαγορεύονται:

- Ισχυρισμοί για την πρόληψη, αντιμετώπιση ή θεραπεία ανθρώπινων νοσημάτων.
- Ισχυρισμοί που αναφέρονται σε ποσοστό ή ποσότητα απώλειας βάρους.
- Αναφορά ότι επιτρέπεται ρητά ή συνιστάται από γιατρούς.
- Ισχυρισμοί που υποδηλώνουν ότι μπορεί να επηρεαστεί η υγεία εάν δεν καταναλωθεί το τρόφιμο.



# Κατανόηση των αριθμών Ε

Εάν ένα πρόσθετο τροφίμων φέρει αριθμό Ε, αυτό καταδεικνύει ότι έχει περάσει τις δοκιμασίες ασφάλειας και έχει εγκριθεί για χρήση σε όλη την ΕΕ. Η έγκριση αυτή παρακολουθείται, επανεξετάζεται και τροποποιείται βάσει των νέων επιστημονικών στοιχείων.

Ορισμένα κοινά πρόσθετα τροφίμων είναι τα εξής:

- Αντιοξειδωτικά:** βοηθούν να διατηρούνται περισσότερο τα τρόφιμα, επειδή εμποδίζουν τα λίπη, τα έλαια και ορισμένες βιταμίνες να ενωθούν με το οξυγόνο της ατμόσφαιρας. Η οξείδωση κάνει το τρόφιμο να ταγγίσει και να χάσει το χρώμα του. *Παράδειγμα:* Βιταμίνη C, ονομάζεται επίσης ασκορβικό οξύ ή E300.

- Χρωστικές ουσίες:** χρησιμοποιούνται μερικές φορές για να αντικαταστήσουν τη φυσική απώλεια χρώματος από τη μεταποίηση ή την αποθήκευση του τροφίμου ή για να σταθεροποιήσουν το χρώμα του προϊόντος. *Παράδειγμα:* Καραμέλα (Ε150a), που χρησιμοποιείται σε προϊόντα όπως οι σάλτσες και τα αναψυκτικά.

- Γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα:** οι γαλακτωματοποιητές, όπως οι λεκιθίνες (Ε322), βοηθούν να αναμειγνύονται συστατικά τα οποία φυσιολογικά δεν θα αναμειγνύονταν, όπως το λάδι και το νερό. Οι σταθεροποιητές βοηθούν να μην ξεχωρίσουν ξανά συστατικά που έχουν ενωθεί. Ένα κοινό πηκτικό μέσο είναι η πηκτίνη

(Ε440), που χρησιμοποιείται στις μαρμελάδες. Τα πυκνωτικά μέσα δίνουν μεγαλύτερη πυκνότητα στο τρόφιμο όπως ακριβώς η προσθήκη αλευριού κάνει μια σάλτσα πιο πυκνή.

- Ενισχυτικά γεύσης:** αναδεικνύουν τη γεύση σε πικάντικα ή γλυκά τρόφιμα χωρίς να προσθέτουν κάποια δική τους γεύση. *Παράδειγμα:* το όξινο γλουταμινικό νάτριο (Ε621), που προστίθεται συχνά σε μεταποιημένα τρόφιμα, ιδίως σε σούπες, σάλτσες και λουκάνικα.

- Συντηρητικά:** βοηθούν να μη χαλάσουν τα τρόφιμα. Τα περισσότερα τρόφιμα που έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής περιέχουν συντηρητικά, εκτός εάν έχει εφαρμοστεί άλλη μέθοδος συντήρησης – όπως κατάψυξη, κονσερβοποίηση ή αποξήρανση. *Παραδείγματα:* Τα αποξηραμένα φρούτα υφίστανται συχνά επεξεργασία με διοξείδιο του θείου (Ε220) για να μην αναπτύσσουν μούχλα ή βακτήρια, ενώ το μπέικον, το ζαμπόν, το παστό βοδινό (corned beef) και άλλα αλλαντικά υφίστανται συχνά επεξεργασία με νιτρώδη και νιτρικά άλατα (Ε249 έως Ε252) κατά την επεξεργασία τους.

- Γλυκαντικές ουσίες:** χρησιμοποιούνται συχνά αντί για ζάχαρη σε προϊόντα όπως τα αναψυκτικά με ανθρακικό, το γιαούρτι και οι τσίχλες. *Παραδείγματα:* Ασπαρτάμη (Ε951), σακχαρίνη (Ε954), ακεσουλφάμη Κ (Ε950) και σορβιτόλη (Ε420).

## Περισσότερες πληροφορίες

Η σήμανση των τροφίμων στο δικτυακό τόπο της ΓΔ Υγείας και Προστασίας του Καταναλωτή [http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm)

Η βιολογική γεωργία στο δικτυακό τόπο της ΓΔ Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης [http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index\\_el.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_el.htm)

Απορίες σχετικά με την Ευρώπη; Επικοινωνήστε μαζί μας [http://ec.europa.eu/europepedirect/index\\_el.htm](http://ec.europa.eu/europepedirect/index_el.htm)

Δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας: Ευρωπαϊκές Κοινότητες, 2007  
Επιτρέπεται η αναπαραγωγή για μη εμπορικούς σκοπούς με αναφορά της πηγής.

Γενική Διεύθυνση Υγείας και Προστασίας του Καταναλωτή  
Ευρωπαϊκή Επιτροπή – B-1049 Βρυξέλλες  
[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)

Το έγγραφο αυτό χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο σύμβασης που υπογράφηκε με την εταιρεία Qwentes KANTOR. Ο σκοπός του είναι ενημερωτικός και δεν περιέχει επίσημες οδηγίες της Επιτροπής ως προς την ερμηνεία της κοινωνικής νομοθεσίας και πολιτικής.