



ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΞΕΝΕΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΟ ΜΟΝΑΧΟ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

Μόναχο, Αύγουστος 2012

ΔΕΛΤΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΣΤΕΒΙΑ¹

Η Στέβια (*Stevia rebaudiana* Bertoni), είναι γνωστή στην Ευρώπη από το 16^ο αι., προέρχεται από τη Ν. Αμερική όπου καλλιεργείται από πολύ παλιά και χρησιμοποιείται για τη γλυκαντική της δράση χωρίς θερμίδες.

Το προϊόν εντάσσεται στη διαδικασία του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 258/97 για τα «τρόφιμα νέου είδους». Σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού, τα εν λόγω τρόφιμα μπορούν να διατεθούν στην αγορά, εφόσον υπάρχουν επαρκή στοιχεία για την επίδρασή τους στην υγεία του καταναλωτή. Για τη στέβια δεν υπάρχουν ακόμα τα εν λόγω στοιχεία, οπότε η κυκλοφορία της ως τρόφιμο στην αγορά δεν επιτρέπεται.

Παρόλα αυτά, το προϊόν κυκλοφορεί στην αγορά χωρίς τον χαρακτηρισμό του τροφίμου, στο Internet, σε καταστήματα υγιεινής διαβίωσης και wellness (Reformhäuser), ως προϊόν κοσμητικής κλπ. με το χαρακτηρισμό Steviakraut (βότανο stevia). Επίσης πωλείται ως φυτό σε γλάστρα δίπλα σε άλλα βότανα.

Μέρη του φυτού ή παρασκευάσματα αυτού, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως γλυκαντικό συστατικό τροφίμων σύμφωνα με τον Κανονισμό 1131/2011 σε 30 διαφορετικές κατηγορίες τροφίμων με καθορισμένες ανώτατες επιτρεπόμενες ποσότητες έχοντας λάβει τον κωδικό E-960.

Η στέβια εκτός από την παραγωγή της στη Νότια Αμερική καλλιεργείται σήμερα στην Κίνα (περίπου το 80% της παγκόσμιας καλλιεργητικής έκτασης για στέβια), Ισραήλ, Ταϊλάνδη, Ιαπωνία, Νέα Ζηλανδία και Αυστραλία.

Η γλυκαντική ουσία που περιέχει, προερχόμενη από τα φύλλα έχει κατηγοριοποιηθεί σε δώδεκα κατηγορίες (ανάλογα με την ποικιλία του φυτού, συνολικά άνω των 230 ποικιλιών). Η γλυκαντική της δράση είναι 30 φορές μεγαλύτερη της ζάχαρης, ενώ η γλυκαντική δράση του αποστάγματος είναι 300 φορές μεγαλύτερη της ζάχαρης.

Γενικά η στέβια δεν ταιριάζει σε τρόφιμα όπου η ζάχαρη χρησιμοποιείται σε μεγάλες ποσότητες (πχ. γλυκά), αφού θα πρέπει να τροποποιηθεί η δοσολογία. Σε γευσιγνωσίες που έχουν γίνει, έχει λάβει ποικιλία χαρακτηρισμών από «καμία διαφορά σε σχέση με τη ζάχαρη» μέχρι «αηδιαστικά γλυκιά». Η εγκεκριμένη γλυκαντική ουσία αφήνει μια πικράδα σε ύστερο χρόνο, ενώ τίθεται το θέμα της επίδρασης των μέσων/ ουσιών που χρησιμοποιούνται για να την εξάγουν, στη γεύση της εξαγόμενης γλυκαντικής ουσίας. Εκπρόσωποι της βιομηχανίας ζάχαρης θεωρούν ότι δεν πρόκειται να υποκαταστήσει τη ζάχαρη εν γένει.

Μία παρενέργεια της στέβια είναι οι «ξαφνικές επιθέσεις πείνας», αφού η κατανάλωση γλυκαντικών ουσιών χωρίς θερμίδες επηρεάζει την παραγωγή ινσουλίνης προκαλώντας την ανάγκη φαγητού. Αυτή η πληροφορία έχει χρησιμοποιηθεί για την εκτροπή των ζώων. Η προσθήκη στέβιας στις ζωοτροφές έχει αυξήσει την πρόσληψη τροφής από τα ζώα κατά 37%, συντελώντας στη γρηγορότερη αύξηση του βάρους των ζώων που εκτρέφονται για το κρέας τους.

Χριστίνα Στεφανίδου
Σύμβουλος ΟΕΥ Β'

¹ Πηγή : BLE, 21.08.2012 και vis bayern 11.11.2011