



**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
ΟΥΑΣΙΓΚΤΩΝ**

16 Φεβρουαρίου 2012

Χειριστής:
Ευτυχία Ξυδιά
Γραμματέας ΟΕΥ Α΄

ΘΕΜΑ: Εγγραφή εισαγόμενων τροφίμων στην αμερικανική υπηρεσία FDA (Food and Drug Administration) –η περίπτωση των επιτραπέζιων ελιών

Σύμφωνα με απάντηση της αρμόδιας αμερικανικής υπηρεσίας (*Center for Food Safety and Applied Nutrition/ CFSAN*), σε σχετικό ερώτημα του Γραφείου ΟΕΥ Ουάσιγκτων, όλα τα προϊόντα φυσικής ζύμωσης περιλαμβανομένων των ελιών εξαιρούνται των σχετικών διατάξεων οι οποίες ισχύουν για τα χαμηλής οξύτητας και τα “οξιτισμένα τρόφιμα”, που συνεπάγονται υποχρέωση εγγραφής και ελέγχου των παραγωγικών μονάδων τους από την FDA (εξαιρέση από τον κανονισμό 21CFR part 114). Κατά συνέπεια οι εταιρείες δεν υποχρεούνται να υποβάλουν τη σχετική φόρμα 2541a της FDA).

Εντούτοις, υπάρχει μία κατηγορία γυμιστών ελιών που περιέχουν χαμηλής οξύτητας συστατικά (αφότου η ελιά έχει ζυμωθεί) και που μπορεί να ταξινομηθεί στα “οξιτισμένα” τρόφιμα. Στην τελευταία αυτή περίπτωση, απαιτείται η εγγραφή τους στην FDA και οι εταιρείες πρέπει να συμπληρώσουν τη σχετική φόρμα έχοντας λάβει πρωτίστως έναν αριθμό FCE (*Food Canning Establishment Number*, απαραίτητος προς συμπλήρωση του σχετικού εντύπου). Για σχετικές πληροφορίες, βλ. επίσημη ιστοσελίδα της FDA [www.fda.gr](http://www.fda.gov) και συγκεκριμένα <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/EstablishmentRegistrationThermalProcessFiling/Instructions/ucm125810.htm> ή απευθείας <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/AcidifiedLow-AcidCannedFoods/EstablishmentRegistrationThermalProcessFiling/Instructions/ucm2007436.htm>.

Όλα τα τρόφιμα ζύμωσης εξαιρούνται του κανονισμού, **εκτός εάν** η εταιρία υποβάλλει τα εν λόγω τρόφιμα (σε αυτήν την περίπτωση τις ελιές) σε διαδικασία αραίωσης της οξύτητας (πλύσιμο, ενυδάτωση ή άλλη διαδικασία) με την οποία και αυξάνεται το pH πάνω από 4.6. Εάν το τελικό επίπεδο pH έχει αυξηθεί πάνω από 4.6 και η εταιρεία, προκειμένου να χαμηλώσει το pH κάτω από 4.6, προσθέτει οξύ στις ελιές, τότε αυτοί οι τύποι ελιών ακόμα κι αν έχουν αρχικώς ζυμωθεί με φυσικές διαδικασίες θεωρούνται “οξιμισμένα” τρόφιμα και πρέπει να εγγραφούν αναλόγως στην FDA. Για τις γεμιστές ελιές που περιέχουν χαμηλής οξύτητας συστατικά, κατόπιν διαδικασίας φυσικής ζύμωσής τους, πρέπει να αποδειχθεί ότι τα χαμηλής οξύτητας συστατικά γίνονται “οξιμισμένα” μέσα σε έναν μέγιστο χρόνο 24 ωρών. Ανάλογα με τα αποτελέσματα της εξέτασης επιπέδου pH και εφόσον παρουσιάζονται σημαντικές αποκλίσεις στο pH πάνω από 4.6, τέτοια προϊόντα μπορούν να θεωρηθούν “οξιμισμένα” τρόφιμα.

Ανακεφαλαιώνοντας, οι ζυμούμενες ελιές αποκλείονται από τον ανωτέρω κανονισμό, εκτός εάν υφίστανται αλλαγές μετά τη διαδικασία ζύμωσής τους, όπως γέμιση με χαμηλής οξύτητας συστατικά ή αύξηση του pH μετά τη διαδικασία ζύμωσης πάνω από 4.6.