

Διασφάλιση της Υγείας των παραγωγικών ζώων και της Ασφάλειας των Τροφίμων στη Οικολογική (Βιολογική) Κτηνοτροφία (SAFO)

Συντονισμένη Δράση σε Επιστημονικό επίπεδο (Concerted Action)
(από την Ευρωπαϊκή Ένωση : QRLT – 200 – 0254)

ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΤΕΤΑΡΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΤΟΥ
SAFO

17-19 Μαρτίου 2005, FiBL, Frick, ΕΛΒΕΤΙΑ

Γενικός στόχος και επιμέρους σκοποί του SAFO

Ο στόχος της Συντονισμένης Δράσης σε Επιστημονικό επίπεδο, που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε), είναι η διασφάλιση της υγείας των παραγωγικών ζώων και της ποιότητας των τροφίμων ζωικής προέλευσης των οικολογικών εκτροφών, στις χώρες της ΕΕ και στις χώρες εκείνες που είναι υποψήφιες για ένταξη στην ΕΕ. Αυτό θα επιτευχθεί με τη συνεχή επικοινωνία και την ανταλλαγή ερευνητικών αποτελεσμάτων και συμπερασμάτων μεταξύ ερευνητών, φορέων χάραξης αγροτικής πολιτικής, παραγωγών και, γενικότερα, όλων όσων εμπλέκονται και επενδύουν στον κλάδο της οικολογικής κτηνοτροφίας, συμπεριλαμβανομένων και των καταναλωτών.

Συνοπτική παρουσίαση του τέταρτου συνεδρίου του SAFO

Το 4^ο συνέδριο του SAFO παρακολούθησαν ενενήντα οχτώ (98) σύνεδροι από 19 χώρες. Ενώ στα προηγούμενα συνέδρια η θεματολογία επικεντρώθηκε στα συστήματα παραγωγής, στο παρόν συνέδριο οι κύριες εισηγήσεις εστιάστηκαν ειδικότερα στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης από οικολογικές εκτροφές.

Το πρόγραμμα του συνεδρίου αποτελούνταν από πέντε επίσημες συνεδρίες ολομέλειας που περιελάμβαναν αντίστοιχες παρουσιάσεις poster, συνεδρίες και συζητήσεις διαφορετικών ομάδων εργασίας, καθώς και επισκέψεις σε διαφορετικές οικολογικές εκτροφές. Στις συνεδρίες ολομέλειας παρουσιάστηκαν συνολικά 21 εισηγήσεις (είναι διαθέσιμες στον ιστοχώρο του SAFO) που επικεντρώθηκαν στα παρακάτω αντικείμενα αναφορικά με την ποιότητα και ασφάλεια των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων ζωικής προέλευσης:

- Ολομέλεια 1. Απόψεις διαφορετικών φορέων που εμπλέκονται στο κλάδο της οικολογικής κτηνοτροφίας.
- Ολομέλεια 2. Ερευνητική δραστηριότητα σε θέματα ποιότητας των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων.
- Ολομέλεια 3. Επιπτώσεις από τη χρήση κτηνιατρικών σκευασμάτων στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων.
- Ολομέλεια 4. Ερευνητική δραστηριότητα σε θέματα ασφάλειας των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- Ολομέλεια 5. Μελλοντική ανάπτυξη σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας οικολογικά παραγόμενων τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Απόψεις διαφορετικών φορέων που εμπλέκονται στο κλάδο της οικολογικής κτηνοτροφίας

Στην ολομέλεια αυτή παρουσιάστηκαν εισηγήσεις από εκπροσώπους οργανώσεων καταναλωτών, εμπόρων καθώς και παραγωγών. Η έναρξη της ολομέλειας έγινε από τον Michael Walkenhorst από το FiBL ο οποίος στην εισήγησή του αναφέρθηκε στο περιεχόμενο της έννοιας ποιότητα τροφίμων τονίζοντας τη διαφορά μεταξύ ‘εσωτερικής ποιότητας’ ή της ‘ποιότητας του προϊόντος’ και της ‘εξωτερικής ποιότητας’ ή ‘ποιότητα επεξεργασίας’. Η αρχή αυτή έχει αποτελέσει ένα από τα κύρια θέματα συζήτησης σε όλα τα συνέδρια του SAFO. Κατά την άποψη του παραπάνω ερευνητή, το οικολογικό κίνημα θα πρέπει α) να ενημερώσει του καταναλωτές για την ποιότητα της επεξεργασίας των οικολογικών τροφίμων ζωικής προέλευσης και β) να καθορίσει συγκεκριμένα επίπεδα ποιότητας για τα οικολογικά παραγόμενα τρόφιμα τα οποία θα είναι ευκολότερα μετρήσιμα σε σχέση με τα αντίστοιχα των συμβατικών τροφίμων (π.χ. αριθμός σωματικών κυττάρων στο γάλα).

Η Jacqueline Bachmann από τον Οργανισμό Προστασίας Καταναλωτών της Ελβετίας στην εισήγησή της υπενθύμισε στους συνέδρους το γεγονός ότι ο καταναλωτής οικολογικών προϊόντων έχει πολύ υψηλές απαιτήσεις σε ό,τι αφορά την ασφάλεια, φυσικότητα και παραγωγή των τροφίμων με συστήματα φιλικά προς το περιβάλλον, ενώ απαιτεί επίσης ανταγωνιστική τιμολόγηση αυτών των προϊόντων. Εξέφρασε την άποψη ότι η πτώση των τιμών των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων θα συνεχιστεί, αν και οι προνομιακές τιμές αυτών των προϊόντων δικαιολογούνται εφόσον ικανοποιούνται οι υψηλές απαιτήσεις σχετικά με την ποιότητά τους, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζεται η πληροφόρηση των καταναλωτών για τις προστιθέμενες ιδιότητες των οικολογικών τροφίμων.

Η ανάγκη για πτώση των τιμών στα οικολογικά παραγόμενων τροφίμων επισημάνθηκε επίσης από τον Felix Wehrle του Swiss Coop, οποίος παρουσίασε τις απόψεις των εμπόρων. Επιπλέον, τονίστηκε ότι επιδιωκόμενος στόχος είναι η αύξηση των πωλήσεων μέσω αύξησης της ποικιλίας των οικολογικά παραγόμενων προϊόντων, καθώς και διεύρυνση των αγορών για τα προϊόντα συγκεκριμένων γεωγραφικών περιοχών. Ο ερευνητής ανακοίνωσε τα αποτελέσματα έρευνας αγοράς στην οποία βρέθηκε ότι μεταξύ των Ελβετών καταναλωτών που αγόρασαν οικολογικά τρόφιμα το 46% απάντησε ότι ήταν για λόγους υγείας, το 45% για θέματα που αφορούν στην ευζωία των ζώων και το 43% διότι τα τρόφιμα αυτά περιείχαν χαμηλότερα κατάλοιπα από μικροβιοκτόνα.

Η Regina Fuhrer παρουσίασε τις απόψεις των παραγωγών σχετικά με την ποιότητα των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων. Η Regina Fuhrer είναι πρόεδρος της BioSuisse, που αποτελεί τον οργανισμό ομπρέλα της συνομοσπονδίας 35 ενώσεων βιοκαλλιεργητών της Ελβετίας με 6500 μέλη (11% του συνόλου των Ελβετών αγροτών). Η ύπαρξη του BioSuisse αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα της Ελβετίας διότι έτσι εξασφαλίζεται η ύπαρξη ενός ενιαίου κανονισμού και ενός κοινού λογότυπου ή ετικέτας για τα οικολογικά προϊόντα – η ετικέτα Bud, η οποία είναι ευρέως γνωστή και αναγνωρίσιμη από τους Ελβετούς καταναλωτές. Στη εισήγησή της η ομιλήτρια τόνισε τις προσπάθειες που έχουν γίνει από τον BioSuisse για να βελτιωθεί η ποιότητα και να διατηρηθεί η αξιοπιστία στα οικολογικά παραγόμενα τρόφιμα, σε σχέση με τη συνεχή εξέλιξη των κανονισμών για τις μεθόδους εκτροφής των ζώων και τις μεθόδους επεξεργασίας των παραγόμενων τροφίμων (ειδικότερα σε ότι αφορά την ευζωία των ζώων και τα συστατικά των παραγόμενων προϊόντων) τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας, το σχεδιασμό της ετικέτας Bud, καθώς και την ενημέρωση των καταναλωτών μέσω διαφημίσεων.

Σε αυτή την ενότητα υπήρχαν επίσης τρεις παρουσιάσεις poster, δύο από αυτά αφορούσαν την οικολογική εκτροφή γιδιών και προβάτων στην Ουγγαρία και στο τρίτο παρουσιάστηκαν τα εμπόδια που αντιμετωπίζει η οικολογική κτηνοτροφία στην Τουρκία.

Ερευνητική δραστηριότητα σε θέματα ποιότητας των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων

Η Kathryn Ellis παρουσίασε τα αποτελέσματα συγκριτικής έρευνας σχετικά με τη σύνθεση του γάλατος μεταξύ οικολογικών (O) και συμβατικών (C) εκτροφών γαλακτοπαραγωγών αγελάδων στο Ηνωμένο Βασίλειο. Βρέθηκε ότι δεν υπήρχαν σημαντικές διαφορές μεταξύ του γάλατος των αγελάδων των ομάδων O και C σε μολυσματικά κατάλοιπα (π.χ. PCB, Διοξίνες κτλ). Σε κανένα από τα δείγματα γάλατος που εξετάστηκαν δεν βρέθηκε η αφλατοξίνη ochratoxin A. Το γάλα από συμβατικές εκτροφές περιείχε μεγαλύτερες ποσότητες σε μονο-ακόρεστα λιπαρά οξέα, ενώ το γάλα από οικολογικές εκτροφές ήταν πλουσιότερο σε πολύ-ακόρεστα λιπαρά οξέα (PUFA). Βρέθηκε, επίσης ότι υπήρχε σημαντική εποχιακή επίδραση και για τις δύο κατηγορίες των λιπαρών οξέων η συγκέντρωση των οποίων αυξανόταν κατά τη καλοκαιρινή περίοδο βόσκησης. Μεταξύ των δύο ομάδων, O και C δεν υπήρχαν διαφορές στην περιεκτικότητα του γάλατος σε CLA, στο γάλα όμως των αγελάδων της ομάδας O βρέθηκε σημαντικά υψηλότερη περιεκτικότητα σε ωμέγα-3 λινολεϊκό οξύ. Η εποχική αύξηση των PUFA στο γάλα κατά τη καλοκαιρινή περίοδο βόσκησης σε σχέση με την χειμερινή περίοδο όπου η διατροφή βασίζονταν κυρίως σε ενσίρωμα και σανούς επιβεβαιώθηκε από αντίστοιχη μελέτη στη Πολωνία από τους Sloniewski και συνεργάτες. Αυτοί βρήκαν ότι περιεκτικότητα του γάλατος σε CLA κατά την περίοδο βόσκησης ήταν διπλάσια, ενώ η ποσότητα του λινολεϊκού οξέος ήταν τριπλάσια σε σύγκριση με δείγματα γάλακτος που εξετάστηκαν κατά τη χειμερινή περίοδο. Το συμπέρασμα, επομένως των παραπάνω ερευνητών ήταν ότι το γάλα που παράγεται κατά την περίοδο βόσκησης των αγελάδων είναι ανώτερης ποιότητας από εκείνο που παράγεται κατά τη χειμερινή περίοδο όπου τα ζώα μένουν μόνιμα ενσταυλισμένα.

Ο Albert Sundrum στην εισήγησή του τόνισε το πρόβλημα που υπάρχει σχετικά με την παραγωγή σφαγίων με καλή διάπλαση από οικολογικά εκτρεφόμενους χοίρους εξαιτίας των περιοριστικών διατάξεων στον κανονισμό που έχουν ως συνέπεια την ανεπαρκή παροχή μεθιονίνης και λυσίνης στα σιτηρέσια των παχυνόμενων χοίρων. Έτσι, πρότεινε στους παραγωγούς που ασχολούνται με την οικολογική χοιροτροφία να πρέπει εστιάσουν τη προσοχή τους στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, γεγονός που σχετίζεται άμεσα με την υψηλή περιεκτικότητα του κρέατος σε ενδομυϊκό λίπος (IMF). Επίσης, παρουσίασε αποτελέσματα από διατροφικά πειράματα στα οποία παρατηρήθηκε ότι η διατροφή των χοίρων με σιτηρέσια βασιζόμενα σε οικολογικά παραγόμενα δημητριακά και καρπούς από όσπρια (φασόλια, αρακά, λούπινα) μπορεί να οδηγήσει στη παραγωγή κρέατος με υψηλό ποσοστό σε ενδομυϊκό λίπος και καλή γευστικότητα, αν και η καταλληλότερη στρατηγική για τη διατροφή των χοίρων θα ήταν να ληφθεί υπόψη και η φυλή τους.

Η Gyorgyi Takacs (Ουγγαρία) αναφέρθηκε στη σημασία των κοινοτικών οδηγιών 2092/91 και 2082/92 (σχετικά με συγκεκριμένα παραδοσιακά προϊόντα), σε σχέση με τη διατήρηση της παραγωγής και της διαθεσιμότητας παραδοσιακών προϊόντων υψηλής ποιότητας που παράγονται από εγχώριες φυλές ζώων. Για να τονίσει αυτή τη σημασία χρησιμοποίησε παραδείγματα από την Ουγγαρία, όπως αυτό των βοοειδών της φυλής Φαιά Ουγγαρίας (αποξηραμένο βόειο κρέας, σαλάμι), της Ουγγρικής φυλής χοίρων Mangalica (καπνιστό χοιρινό κρέας, λουκάνικα με πάπρικα), ενώ αναφέρθηκε επίσης σε και παραδοσιακά είδη και φυλές Ουγγρικών πτηνών και στις φυλές προβάτων Ratzka,

Tzigai και μερινός (κρέας και γάλα). Η εισήγηση αυτή συνοδεύτηκε επίσης από ένα poster σχετικά με τη χρήση των ντόπιων φυλών στη οικολογική κτηνοτροφία της Ουγγαρίας.

Η Gabriela Wyss από το FiBL περιέγραψε ένα πρόγραμμα εφαρμογής HACCP στο οποίο έγινε συστηματική ανάλυση σε επιλεγμένα οικολογικά προϊόντα (αυγά, γάλα/γιαούρτη, σιταρένιο ψωμί, λάχανο, τομάτες, μήλα και κρασί). Για όλα τα προϊόντα εξετάστηκαν κοινά κρίσιμα σημεία ελέγχου που αφορούσαν επτά κριτήρια ποιότητας και ασφάλειας (μικροβιακές τοξίνες και αβιοτικοί μολυσματικοί παράγοντες, παθογόνα, φυσικές φυτικές τοξίνες, φρεσκάδα και γεύση, περιεκτικότητα σε θρεπτικές ουσίες και προσθετικά, απάτες, κοινωνικές και ηθικές απόψεις). Η συλλογή των στοιχείων έγινε με τη βοήθεια ερωτηματολογίων σε διάφορες περιοχές της Ευρώπης που είναι γνωστές για την παραγωγή των παραπάνω προϊόντων. Επισημάνθηκε ότι η βάση δεδομένων που δημιουργήθηκε για κάθε παράγοντα παρέχει πλήθος από πληροφορίες όπως για παράδειγμα ποσοτική ανάλυση του κινδύνου εμφάνισης προβλημάτων καθώς και περιγραφή της διαδικασίας ελέγχου σε κάθε στάδιο επεξεργασίας. Επιπλέον, σε ένα poster που παρουσιάστηκε σε αυτή την ενότητα γινόταν περιγραφή ενός συστήματος HACCP σε εκτροφές γαλακτοπαραγωγών αγελάδων της Σλοβακίας. Υπήρχαν επίσης άλλα δύο posters στα πλαίσια αυτή της ενότητας, που αναφερόταν στην οικολογική εκτροφή χοίρων στην Βουλγαρία και σε μεθόδους γενετικής βελτίωσης γαλακτοπαραγωγών αγελάδων σε οικολογικά συστήματα εκτροφής (Ολλανδία).

Επιπτώσεις από τη χρήση κτηνιατρικών σκευασμάτων στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων

Ο Alistair Boxall από το Ηνωμένο Βασίλειο στην εισήγησή του παρουσίασε το θέμα των περιβαλλοντικών επιπτώσεων από τη χρήση κτηνιατρικών σκευασμάτων. Αναφέρθηκε σε μελέτες όπου εξετάστηκε η τύχη των αντιβιοτικών και των παρασιτοκτόνων με βάση την αβερμεκτίνη σε συμβατικές εκτροφές πάχυνσης χοίρων και βοοειδών, σε δείγματα από έδαφος, νερό, κοπριάς και ιζήματος βιολογικών καθαρισμών. Σε γενικές γραμμές οι συγκεντρώσεις των παραπάνω ουσιών που βρέθηκαν στο έδαφος και στο νερό ήταν σημαντικά χαμηλότερες από τις δραστικές δόσεις (θανατηφόρες δόσεις). Το σημαντικό όμως ήταν οι υψηλές συγκεντρώσεις των παρασιτοκτόνων στα δείγματα από την κοπριά και τα ιζήματα. Οι συγκεντρώσεις αβερμεκτινών που βρέθηκαν στην κοπριά ήταν πολύ υψηλότερες από τις δραστικές συγκεντρώσεις για τους μικροοργανισμούς της κοπριάς. Συμπερασματικά, τα ευρήματα υποστηρίζουν την άποψη ότι η χρήση αβερμεκτίνης θα πρέπει να αποφεύγεται στα οικολογικά συστήματα εκτροφής ζώων.

Η Eve Pleydell (Ηνωμένο Βασίλειο) παρουσίασε μια ανασκόπηση της κατάστασης σχετικά με την ύπαρξη ανθεκτικών σε αντιβιοτικά (ΑΒ) στελεχών βακτηρίων σε οικολογικές και συμβατικές εκτροφές. Παρουσίασε δεδομένα από τις ΗΠΑ, το Ηνωμένο Βασίλειο και τη Δανία με τα οποία αποδείκνυε ότι παρά το γεγονός ότι η επαναλαμβανόμενη χορήγηση αντιβιοτικών δεν επιτρέπεται στα ζώα των οικολογικών εκτροφών εντούτοις ανθεκτικά στελέχη βακτηρίων και μάλιστα με πολλαπλή ανθεκτικότητα βρέθηκαν σε οικολογικές εκτροφές γαλακτοπαραγωγών αγελάδων, χοίρων και κρεοπαραγωγών ορνίθων. Από τα δεδομένα προκύπτει επίσης ότι η ύπαρξη, αν και σε χαμηλά ποσοστά, μικροβιακών πληθυσμών σε οικολογικές εκτροφές μπορεί να αφορά στελέχη ανθεκτικά σε αντιβιοτικά.

Ο κανονισμός 2092/91 της Ε.Ε. απαιτεί διπλασιασμό του χρόνου αναμονής για τα αλλοπαθητικά κτηνιατρικά σκευάσματα. Ο Giovanni Calaresu και συνεργάτες από την Ιταλία ανακοίνωσαν τα αποτελέσματα μιας έρευνας με γαλακτοπαραγωγές προβατίνες στις οποίες χορηγήθηκε οξυτετρακυκλίνη. Διαπιστώθηκε πολύ μεγάλη παραλλακτικότητα στο ρυθμό εξαφάνισης του αντιβιοτικού από το γάλα. Από τα δείγματα γάλατος που

εξετάστηκαν στο 15% βρέθηκαν κατάλοιπα αντιβιοτικών πάνω από το MRL και επομένως φάνηκε ότι ο διπλασιασμός απλά του χρόνου αναμονής δεν ήταν επαρκής για τη διασφάλιση μηδενικών καταλοίπων στο γάλα.

Στη συνέχεια, ο Aize Kijlstra και συνεργ., παρουσίασαν τα αποτελέσματα από μια έρευνα σχετικά με τις θεραπευτικές αγωγές που χρησιμοποιήθηκαν σε οικολογικές εκτροφές γαλακτοπαραγωγών αγελάδων στην Ολλανδία. Το 65% των φαρμάκων που χρησιμοποιήθηκαν από τους εκτροφείς ήταν συμβατικά σκευάσματα συμπεριλαμβανομένων και των αντιβιοτικών για τη θεραπεία κλινικών μαστίτιδων, τις παθήσεις των άκρων (το πιο συχνό πρόβλημα) και τα αντιπαρασιτικά για γαστροεντερικές και πνευμονικές παρασιτώσεις. Επιπλέον, δύο posters που παρουσιάστηκαν αφορούσαν την εφαρμογή θεραπευτικών αγωγών σε γαλακτοπαραγωγές αγελάδες. Στο πρώτο παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα τη χρήση εναλλακτικών θεραπευτικών σχημάτων σε τεταρτημόρια με υψηλό αριθμό σωματικών κυττάρων στον αριθμό των κυττάρων και των παθογόνων (Ολλανδία), ενώ το δεύτερο αφορούσε την εφαρμογή του σκευάσματος Orbeseal ως προληπτικό μέτρο για προστασία των θηλών σε γαλακτοπαραγωγές αγελάδες (Ελβετία).

Η χρήση του Orbeseal αποτέλεσε επίσης το αντικείμενο της εισήγησης του Christophe Notz. Το Orbeseal αποτελεί ενδογενές προστατευτικό της θηλής κατά την ξηρή περίοδο το οποίο στη συνέχεια απομακρύνεται από το μαστό μετά τον τοκετό με το άρμεγμα. Ενώ έχει αποδειχθεί ότι μειώνει την εμφάνιση ενδομαστικών μολύνσεων μετά τον τοκετό το προϊόν βασίζεται σε ένα βαρύ μέταλλο, το θεικό Βισμούθιο. Τονίστηκε ότι αυτό θα μπορούσε, επομένως, να έχει πιθανές παρενέργειες στους γαλουχούμενους μόσχους εάν καταναλώσουν γάλα με Orbeseal μετά τη γέννησή τους, καθώς και στις σωληνώσεις του αρμεχτικού συγκροτήματος εάν εισαχθεί τυχαία στο σύστημα, καθώς και στο περιβάλλον εάν με το άρμεγμα ο προστατευτικός υμένας των θηλών καταλήγει στην κόπρη. Κατά συνέπεια, κρίθηκε απαραίτητο να συνεχιστεί η έρευνα πάνω σε αυτές τις επιπτώσεις. Τα posters που παρουσιάστηκαν στα πλαίσια αυτής της συνεδρίας αφορούσαν τα αποτελέσματα του ερευνητικού προγράμματος WORMCOPS (Δανία) σχετικά με τον έλεγχο των γαστροεντερικών παρασίτων στα πρόβατα με βιολογικές μεθόδους, καθώς και με τη χρήση του κλινοπιλόλιθου (Ελλάδα).

Ερευνητική δραστηριότητα σε θέματα ασφάλειας των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων ζωικής προέλευσης

Είναι γνωστό ότι για να διασφαλιστεί η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων που θα είναι υγιεινά και ασφαλή, το ακατέργαστο γάλα υπόκειται σε θερμική επεξεργασία είτε με παστερίωση (72° C για 15 δευτερόλεπτα), είτε με εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (UHT) (από 135° C σε 150° C για μερικά δευτερόλεπτα) ή μέσω εκτεταμένης επεξεργασία του χρόνου ζωής του προϊόντος (ESL) (άμεση υψηλή θέρμανση από 125° C στους 130° C ή με μικρο-διήθηση). Η Brita Rehberger από τον Ελβετικό Ομοσπονδιακό Ερευνητικό Σταθμό για τη Ζωική Παραγωγή και τα γαλακτοκομικά προϊόντα στη εισήγησή της αναφέρθηκε στους δείκτες φορτίων θερμότητας που σχετίζονται με τις παραπάνω διαδικασίες (π.χ. περιεκτικότητα σε ένζυμα, αλλοίωση των πρωτεϊνών του γάλακτος, σχηματισμός προϊόντων αντίδρασης). Στο θέμα αυτό ο οργανισμός BioSuisse έχει θεσπίσει ειδικούς όρους για ελαχιστοποίηση των διαδικασιών επεξεργασίας των γαλακτοκομικών προϊόντων που φέρνουν την ετικέτα Bud. Αν και η επεξεργασία του γάλατος με τη μέθοδο UHT απαγορεύεται από τον BioSuisse, εντούτοις, επιτρέπεται η μέθοδος UHT με ατμό αφού οι δείκτες από τα παραγόμενα φορτία θερμότητας είναι παρόμοιοι με εκείνους της παστερίωσης. Αν και ο οργανισμός BioSuisse απαγορεύει τη χρήση βοηθητικών και προσθετικών ουσιών στη παρασκευή των τυριών, εντούτοις η υγιεινή και ασφάλεια κατοχυρώνονται.

Στη Δανία είναι γνωστό ότι οι χοίροι των συμβατικών εκτατικών εκτροφών είναι φορείς σαλμονέλας σε υψηλότερα ποσοστά από ότι οι χοίροι που βρίσκονται μόνιμα ενσταυλισμένοι. Η Annette Nyegard Jensen ανακοίνωσε τα αποτελέσματα έρευνας που στόχευε στο καθορισμό των πιθανών πηγών μόλυνσης με σαλμονέλα των χοίρων σε οικολογικές εκτροφές. Καμία σαλμονέλα προερχόμενη από τη άγρια πανίδα δεν βρέθηκε ενώ διαπιστώθηκε ότι οι σαλμονέλες μπορούν να επιβιώσουν στο περιβάλλον μέχρι και 7 εβδομάδες μετά από την απομάκρυνση των χοίρων, αποτελώντας έτσι μια δεξαμενή μόλυνση των νεοεισερχόμενων χοίρων στην εκτροφή.

Ο Josie O'Brien και συνεργάτες (Ηνωμένο Βασίλειο) ασχολούνται με τη μελέτη των παραγόντων που εμπλέκονται στη μόλυνση των οικολογικά εκτρεφόμενων κρεοπαραγωγών ορνιθίων από campylobacter, συμπεριλαμβανομένης της πιθανής εμπλοκής της άγριας πανίδας ως φορέα του μολυσματικού παράγοντα. Στη εισήγησή του παρουσίασε μέρος από τα προκαταρκτικά αποτελέσματα πειραματισμών όπου διαπιστώθηκε ότι η πιθανότερη πηγή μόλυνσης ήταν ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός όπως τα κλουβιά μεταφοράς, οι μπότες, τα άλλα ζώα στην εκτροφή, κτλ., ενώ δεν υπήρχαν ενδείξεις για εμπλοκή της άγριας πανίδας.

Η Anna-Maija Virtala και συνεργάτες παρουσίασαν τα αποτελέσματα από μια έρευνα σε 20 οικολογικές εκτροφές αυγοπαραγωγών ορνιθίων στη Φινλανδία όπου μελετήθηκαν διάφοροι παράμετροι υγείας (παρουσία campylobacter, σαλμονελλώσεων, παρασιτικών νοσημάτων, κανιβαλισμός) οι οποίοι καταγράφονταν μαζί με άλλα περιγραφικά χαρακτηριστικά σχετικά με τη διαχείριση της εκτροφής. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα περιστατικά με σαλμονέλα είναι σπάνια, και η ύπαρξη campylobacter στα αυγά των οικολογικών εκτροφών δεν αποτελεί κανένα κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, ενώ ήταν συχνή η εμφάνιση παρασιτώσεων. Εντούτοις, τονίστηκε ότι τα παραπάνω αποτελέσματα θα πρέπει να ερμηνευθούν λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στη Φινλανδία όπου η διασπορά των πτηνών σε υπαίθριους χώρους περιορίζεται σημαντικά κατά τη διάρκεια του χειμώνα και βιοασφάλειας των τροφίμων είναι θέμα υψηλής προτεραιότητας σε εθνικό επίπεδο.

Η Gabriela Wyss (FiBL) ανακοίνωσε τα συμπεράσματα από το ερευνητικό πρόγραμμα εφαρμογής HACCP (που αναφέρθηκε παραπάνω) σε οικολογικές μονάδες παραγωγής γάλατος, αυγών και ψωμιού. Το πρόγραμμα αυτό στόχευε στη αξιολόγηση του κινδύνου από μυκοτοξίνες στα παραγόμενα τρόφιμα. Ένα από τα σημαντικά ευρήματα αφορούσε την έλλειψη συνειδητοποίησης και ελέγχου από τους αγρότες της πιθανής μόλυνσης με μυκοτοξίνες των ιδιο-παραγόμενων καθώς και των αγορασμένων συμπυκνωμένων και χονδροειδών ζωοτροφών. Προκειμένου να αντιμετωπιστεί αυτή η έλλειψη συνειδητοποίησης, έγινε έκδοση συμβουλευτικών φυλλαδίων μέσα στα πλαίσια του προγράμματος HACCP. Η κίνδυνοι επιμολύνσεων από μυκοτοξίνες τονίστηκαν επίσης σε ένα poster που παρουσιάστηκε από Ιταλούς ερευνητές και στο οποίο γινόταν αναφορά σε περιστατικό όπου δείγματα από γάλα συμβατικών αλλά και οικολογικών εκτροφών βρέθηκε για να περιέχει υψηλά επίπεδα μυκοτοξινών, ως αποτέλεσμα μολυσμένων ζωοτροφών. Τέλος η Gabriela Wyss παρουσίασε μια σειρά από συγκριτικές μελέτες από τις οποίες φάνηκε ότι δεν υπήρχαν διαφορές στη μόλυνση από μυκοτοξίνες μεταξύ των οικολογικών και συμβατικών προϊόντων.

Μελλοντική ανάπτυξη σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας οικολογικά παραγόμενων τροφίμων ζωικής προέλευσης

Στη συνεδρία αυτή τονίστηκε η ανάγκη κατανόησης από τους παραγωγούς και τους μεταποιητές των τροφίμων της έμφασης που δίνεται για την ασφάλεια των τροφίμων καθώς και κατανόηση των αυξημένων απαιτήσεων των καταναλωτών. Η Gabrielle Lancelly (Ηνωμένο Βασίλειο) αναφέρθηκε στις πρακτικές επιπτώσεις των νέων

κανονισμών της ΕΕ. Ο κανονισμός 178/2002 που εφαρμόστηκε τον Ιανουάριο του 2005 δίνει έμφαση σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων στον έλεγχο της διαδικασίας παρά στον έλεγχο του τελικού προϊόντος. Κατά συνέπεια, τονίστηκε ότι αποτελεί ευθύνη των εμπλεκόμενων στην παραγωγική διαδικασία, συμπεριλαμβανομένων των εκτροφέων, να διασφαλίσουν την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων και να εγγυηθούν ότι τα ακατάλληλα τρόφιμα αποσύρονται και δεν διοχετεύονται στην αγορά για κατανάλωση. Επιπλέον, δύο νέοι κανονισμοί (852/2002 και 853/2004) φαίνεται ότι επεκτείνουν τις απαιτήσεις υγιεινής και εισάγουν την ανάγκη για HACCP. Στο Ηνωμένο Βασίλειο ένα μεγάλο μέρος αυτών των κανονισμών έχει ήδη ενσωματωθεί στις διαδικασίες ελέγχου που έχουν θεσπίσει τα supermarket. Εντούτοις, αναφέρθηκε ότι οι νέοι αυτοί κανονισμοί μπορούν να έχουν και αρνητικές επιπτώσεις στα οικολογικά συστήματα. Σε πολλές περιπτώσεις η μεταποίηση των οικολογικών τροφίμων γίνεται από επιχειρήσεις που είναι μικρότερες σε μέγεθος, διαθέτουν μικρότερη εμπειρία και πιθανόν έχουν ελλιπή εξοπλισμό σε σχέση με τις αντίστοιχες επιχειρήσεις επεξεργασίας συμβατικών τροφίμων. Τέλος, είναι δυνατό να υπάρξουν αυξημένα προβλήματα σχετικά με την ασφάλεια των οικολογικά παραγόμενων τροφίμων γιατί δεν επιτρέπεται για παράδειγμα η προσθήκη κανενός συντηρητικού σε λουκάνικα ή επειδή θα χρειαστεί να μειωθεί σημαντικά η χρήση νιτρικών αλάτων για τη συντήρηση του μπέικον.

Ο Hugo Alroε (Δανία) αναφέρθηκε στις προκλήσεις για τη διατήρηση της υγείας και ευζωίας των ζώων, καθώς και της ασφάλειας τροφίμων που προκύπτουν από την εφαρμογή των κανονισμών. Ενημέρωσε τους συνέδρους για δύο πρόσφατες πρωτοβουλίες: α) το ερευνητικό πρόγραμμα Οικολογικής Αναθεώρησης που στοχεύει στην παραγωγή προτάσεων για ανανέωση του κανονισμού 2092/91 και το οποίο χρηματοδοτείται από την ΕΕ, και β) τις διαβουλεύσεις που γίνονται σχετικά με τον επαναπροσδιορισμό των αρχών του IFOAM που διέπουν την οικολογική παραγωγή. Σε ότι αφορά το πρόγραμμα Οικολογικής Αναθεώρησης, στόχος του είναι να προσδιοριστούν οι βασικές ηθικές αξίες και η διαφορετικότητα των αξιών της οικολογικής παραγωγής, καθιερώνοντας μια βάση δεδομένων των κανονισμών που σχετίζονται με την οικολογική παραγωγή στις διαφορετικές ευρωπαϊκές χώρες, ώστε στη συνέχεια να υποβληθούν συγκεκριμένες συστάσεις π.χ. σχετικά με τις παρεκκλίσεις σε ζωοτροφές και σπόρους. Η νέα πρόχειρη μορφή σχεδίου των αρχών του IFOAM περιέχει τέσσερις αρχές: η αρχή της υγείας, η οικολογική αρχή, η αρχή της δικαιοσύνης, και η αρχή του ενδιαφέροντος. Στη συνέχεια, ακολούθησε συζήτηση μεταξύ των συνέδρων σχετικά με την επάρκεια των τεσσάρων νέων αρχών του IFOAM σε θέματα υγείας και ευζωίας των εκτρεφόμενων ζώων.

Συνεδρίες των ομάδων εργασίας για την εξέλιξη των κανονισμών και τον καθορισμό βασικών μηνυμάτων του SAFO

Πραγματοποιήθηκαν δύο συνεδρίες διαφορετικών ομάδων συζήτησης. Η συζήτηση στην πρώτη ομάδα εργασίας εστιάστηκε στην εξέλιξη των κανονισμών, εμβαθύνοντας περισσότερο τις διαφορετικές απόψεις των συμμετεχόντων στο πρόγραμμα SAFO σχετικά με την εφαρμογή σε κάθε χώρα του κανονισμού 2092/91, και συγκεκριμένα σε σχέση με τις απαιτήσεις που σχετίζονται με την υγεία και την ευζωία των ζώων. Στη δεύτερη ομάδα εργασίας η συζήτηση επικεντρώθηκε στον καθορισμό των βασικών μηνυμάτων που θα πρέπει να προκύψουν από το SAFO εξετάζοντας όλες τις απόψεις που κατατέθηκαν από τους συμμετέχοντες στο SAFO. Το περιεχόμενο αυτών των συζητήσεων θα περιληφθεί σε ξεχωριστά κεφάλαια στα πρακτικά του συνεδρίου.

Τα πλήρη πρακτικά του 4ου εργαστηρίου SAFO θα είναι διαθέσιμα στον ιστοχώρο του SAFO: www.safonet.org.