

**Γνωμάτευση**

**Πρόλογος πεδίου γνωμάτευσης**

Η παρούσα γνωμάτευση έγινε μετά από παραγγελία της επιχείρησης « ΠΕΤΙΚΑΣ Δημοσθένης » με έδρα την Θεσσαλονίκη σχετικά με την κατανάλωση ως ανθρώπινης τροφής του θαλασσίου φίκους *Codium bursa*.

**Σχετική νομοθεσία / Σύντομο Ιστορικό**

- ΕΚ 852/2004
- ΕΚ 853/2004
- ΕΚ 178/2002
- ΕΚ 915/2023
- ΚΤΠ 2099 ΑΑΔΕ
- ΕΚ 2073/2005 ΚΑΙ 1441/2007
- ΕΚ 2015/2283
- ΕΚ 258/97
- ΚΥΑ 15523/2006 ΦΕΚ 1187 Β/06 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της νομοθεσίας με την Οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου».. Το άρθρο 4 της ΚΥΑ 15523/2006, ενδιαφέρει άμεσα τους Δήμους και τις Κοινότητες, αφού κατανέμει τις αρμοδιότητες αδειοδοτήσεων. Ειδικότερα, ορίζεται ότι οι επιχειρήσεις του Κανονισμού 852/2004 (επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου, παροχής υπηρεσιών, παρασκευαστών που πωλούν λιανικώς, αποθηκών και αγορών χονδρικής πώλησης) αδειοδοτούνται από τους Δήμους και τις Κοινότητες, κατά τις διατάξεις του ΚΔΚ, μετά από εισήγηση των Διευθύνσεων Υγείας και Υγιεινής των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων.
- Α.Ν. 2520/40 (ΦΕΚ-273 Α') : Περί υγειονομικών διατάξεων, ΦΕΚ 526 Β/ 1983. Η ως άνω Υγειονομική Διάταξη τροποποιήθηκε, μεταξύ άλλων, από : 1) ΥΑ : ΥΙβ/6020/1993 – ΥΓΕΙΑΣ (ΦΕΚ 94 Β'/1993), 2) ΥΑ : ΥΙβ/5628/1994 – ΥΓΕΙΑΣ (ΦΕΚ 760 Β'/1994), 3) ΥΑ : Α5/3010/1985 (ΦΕΚ 593 Β'/1985), 4) ΥΑ : 87539/2006 (ΦΕΚ 1086 Β'/2006), 5) ΥΑ : 8405/1992 – ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ.ΑΣΦ., 6) ΥΑ : Υ1Γ/Γ.Π.ΟΙΚ./11708 (ΦΕΚ Α' 143/11), 7) ΑΙβ/6285/1987 (ΦΕΚ 343 Β'/1987), 8) Ν. 3345/2005 (ΦΕΚ 138 Α'/2005), 9) ΚΥΑ 10551/26 Φεβρουαρίου 2007 (ΦΕΚ 246 Α/2007)
- ο Codex Alimentarius

Το *Codium bursa*, γνωστό και ως "πράσινη σπογγώδης μπάλα" ή "Mare's Eggs", θεωρείται **βρώσιμο** φύκι σε αρκετές κουλτούρες γύρω από τον Ατλαντικό και τη Μεσόγειο.

Ανήκει στο γένος *Codium*, το οποίο περιλαμβάνει πολλά βρώσιμα είδη (όπως το *Codium fragile* ή "Dead Man's Fingers") που είναι δημοφιλή στην ασιατική κουζίνα.

Ταξινομήθηκε από τον Carl Adolph Agardh (1817) και αποτελεί μέρος της ομάδας των χλωροφυτικών και φωτόφιλων φυκών. Προσκολλάται σε πολύ βαθιά νερά ή βραχώδεις βυθούς βάθους μεταξύ 3 και 40 μέτρων. Σχηματίζεται από μια κοίλη σφαίρα γεμάτη με νερό, με εσωτερικά νημάτια, τα οποία της δίνουν σφαιρικό σχήμα. Αυτό το σχήμα και η υψηλή περιεκτικότητά του σε χλωροφύλλη (0,52 μg ανά mm<sup>2</sup>) δίνουν στο *C. bursa* υψηλή απόδοση στην απορρόφηση του ηλιακού φωτός.

Μαζί με άλλα χλωροφυτικά φύκια, το *Codium bursa* παίζει σημαντικό ρόλο στη μεταφορά συστατικών μεταξύ των ορυκτών και των ζώων. Έτσι, μόνο από την ηλιακή ενέργεια, είναι σε θέση να παράγει, μέσω χλωροφιλικής λειτουργίας, υδατάνθρακες (10% του βάρους του) μειώνοντας την ποσότητα CO<sub>2</sub> του θαλασσινού νερού και κατά συνέπεια της ατμόσφαιρας. Παράγει πρωτεΐνη (5% του βάρους του) και λιπίδια (1% του βάρους του) και ιδιαίτερα ασβέστιο (3% του βάρους του) που χρησιμοποιείται για το σχηματισμό κελυφών στα εχινόδερμα που το καταναλώνουν. Τέλος, το *C. bursa* περιέχει 4 mg ανά γραμμάριο φαινολικών ενώσεων με αντιβακτηριακή και αντιμυκητιακή δράση. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο το *C. bursa* αποτελεί παράδειγμα της σημασίας των πράσινων φυκών στην τροφική αλυσίδα και στην οδό του σικιμικού οξέος και θεωρείται βρώσιμο φύκι σε πολλούς πολιτισμούς γύρω από τον Ατλαντικό και τη Μεσόγειο.

### Χαρακτηριστικά & Χρήση

- **Γεύση & Υφή:** Έχει έντονη γεύση θάλασσας που θυμίζει στρείδια και μαλακή, σπογγώδη υφή.
- **Τρόπος Κατανάλωσης:**
  - Συνήθως τρώγεται **ωμό** σε σαλάτες.
  - **Μαγειρεύεται με διάφορους τρόπους.**
  - Μπορεί να διατηρηθεί σε αλάτι ή να αποξηρανθεί.
- **Θρεπτική Αξία:** Είναι πλούσιο σε βιταμίνες (ειδικά B12 και E), μέταλλα όπως ασβέστιο και ιώδιο, καθώς και λιπαρά οξέα.
- **Οφέλη:** Περιέχει βιοενεργές ενώσεις με αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες.

## Προφυλάξεις

Όπως με όλα τα θαλασσινά που συλλέγονται από τη φύση, βεβαιωθείτε ότι η περιοχή συλλογής είναι καθαρή από ρύπους και ελέγξτε τους τοπικούς κανονισμούς για τη συγκομιδή φυκιών.

### Γνωμάτευση

### Βρώσιμο είδος

### Βιβλιογραφία

- [Codium bursa: Example of nutritional transfer between ...](#)  
1 Απρ 2017 — It is attached to sea very deep or rocky bottoms between 3 and 40 m depth. It is formed by a hollow sphere filled with water, with...
- [Codium Fragile - an overview | ScienceDirect Topics](#)  
Marine antioxidants in the management of atherosclerosis. ... \* 20.5. 1.2. 3 Codium fragile. Codium fragile is a green seaweed tha...

## Με τιμή

**ΠΕΤΡΟΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗΣ**

Κτηνίατρος – Γεωπόνος ΖΠ PhD Ms DVM PHV

Υγιεινολόγος τεχνολόγος τροφίμων - Ειδικός μικροβιολόγος τροφίμων



ΠΕΤΡΟΣ ΑΝΔΡΟΥΛΑΚΗΣ & ΣΥΝ.  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΔΟΚΙΜΩΝ  
14<sup>ο</sup> χλμ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ-ΒΑΣΙΛΙΚΩΝ, 57001  
ΤΗΛ: 2310.902187, ΦΑΞ:2314.310477  
EMAIL:info@petrosandroulakis.gr

Ο υπογράφων υπογράφει με βάση το ΠΔ 344/2002 και την ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ ΝΟΜΙΜΩΝ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΩΝ ΑΣΚΗΣΗΣ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ ειδικότητας ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ 3-02632 σε ισχύει μέχρι τις 28/02/2028

