



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

Πτυχιακή Εργασία
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΚΑΙ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΩΣΙΑΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

ΗΛΙΑΣ ΣΟΥΡΒΙΝΟΣ

ΑΜ:ΥΔ 2620

Τριμελής Εξεταστική Επιτροπή
ΑΝΤΩΝΕΛΛΑ ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ (επιβλέπουσα)
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΦΡΑΓΚΙΑΔΑΚΗΣ
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΡΑΪΚΟΣ

ΣΗΤΕΙΑ, Δεκέμβριος 2022



HELLENIC MEDITERRANEAN UNIVERSITY
SCHOOL OF HEALTH SCIENCES
DEPARTMENT OF NUTRITION & DIETETICS SCIENCES

THESIS

for the Undergraduate Degree

TRADITIONAL PRODUCTS

AND

GREEK MEDITERRANEAN DIET

**INSTITUTIONAL FRAMEWORK OF EU QUALITY
MARKS**

AND PROSPECTS FOR DEVELOPMENT

ILIAS SOURVINOS

YD: 2620

Three-member Examination Committee

ANTONELLA PSAROYDAKI(supervisor)

GEORGIOS FRAGKIADAKIS

VASILEIOS RAIKOS

SITIA December 2022

Υπέθυνη Δήλωση Συγγραφέα:

Δηλώνω ρητά ότι, σύμφωνα με το άρθρο 8 του Ν. 1599/1986 και τα άρθρα 2,4,6 παρ. 3 του Ν. 1256/1982, η παρούσα εργασία αποτελεί αποκλειστικά προϊόν προσωπικής εργασίας και δεν προσβάλλει κάθε μορφής πνευματικά δικαιώματα τρίτων και δεν είναι προϊόν μερικής ή ολικής αντιγραφής, οι πηγές δε που χρησιμοποιήθηκαν περιορίζονται στις βιβλιογραφικές αναφορές και μόνον.

Αποδέχομαι ότι η Βιβλιοθήκη μπορεί, χωρίς να αλλάξει το περιεχόμενο της εργασίας μου, να τη διαθέσει σε ηλεκτρονική μορφή μέσα από την ψηφιακή Βιβλιοθήκη της, να την αντιγράψει σε οποιοδήποτε μέσο ή/και σε οποιοδήποτε μορφότυπο, καθώς και να κρατά περισσότερα από ένα αντίγραφα για λόγους συντήρησης και ασφάλειας.

«Ευχαριστίες»

Θα ήθελα να ευχαριστήσω την επιβλέπουσα καθηγήτρια κ. Ψαρουδάκη Αντωνέλλα για τις πολύτιμες συμβουλές και την καθοδήγησή της σε όλη τη διάρκεια εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας.

Περίληψη

Ο σύγχρονος τρόπος ζωής και η απαιτητική καθημερινότητα έχουν απομακρύνει τον Έλληνα από την παραδοσιακή διατροφή και τα οφέλη που αυτή προσφέρει. Τα τελευταία χρόνια, όμως, έχει παρατηρηθεί μία τάση στροφής προς την παραδοσιακή κουζίνα λόγω του κορεσμού από τα τυποποιημένα τρόφιμα που στην πλειοψηφία τους στερούνται θρεπτικά συστατικά και την υιοθέτηση ενός υγιεινού τρόπου ζωής. Ο όρος παραδοσιακά προϊόντα διατροφής παραπέμπει στη διατροφική κουλτούρα ενός τόπου, καθώς περιλαμβάνει έθιμα, παραδόσεις και τεχνογνωσία μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. Η αναγνωρισμένη διατροφική αξία των παραδοσιακών προϊόντων και η άνοδος του βιοτικού επιπέδου παράλληλα με την αύξηση των απαιτήσεων του καταναλωτή, έκανε επιτακτική την ανάγκη πιστοποίησης των διατροφικών προϊόντων. Ιδιαίτερα για την κατοχύρωση των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής των κρατών - μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης το ισχύον κοινοτικό δίκαιο έχει καθιερώσει σήματα ποιότητας. Ωστόσο, παρά την αναγνωρισμένη διατροφική τους αξία, διαπιστώνεται μια προοδευτική αλλαγή των διατροφικών συνηθειών ενός μεγάλου και συνεχώς αυξανόμενου τμήματος του πληθυσμού, το οποίο απομακρύνεται από την παραδοσιακή Μεσογειακή Διατροφή υιοθετώντας δυτικές διατροφικές συνήθειες και τρόπο ζωής. Σκοπός της παρούσης εργασίας είναι αρχικά ο προσδιορισμός των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής και η παρουσίαση του θεσμικού πλαισίου για την καταχώρησή τους στα ευρωπαϊκά συστήματα ποιότητας. Επίσης, θα αναφερθεί η θέση της Ελλάδας συγκριτικά με τα άλλα ευρωπαϊκά κράτη ως προς την πιστοποίηση παραδοσιακών προϊόντων διατροφής. Στη συνέχεια, θα παρουσιαστεί η διατροφική αξία των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων σε συσχέτισμό με τη Μεσογειακή Διατροφή και θα αιτιολογηθεί ο χαρακτηρισμός της Κρητικής Παραδοσιακής Διατροφής ως κορωνίδας της Μεσογειακής Διατροφής. Η παρούσα μελέτη αποτελεί μία προσπάθεια ανάδειξης των προϊόντων τα οποία φέρουν το Ευρωπαϊκό Σήμα Ποιότητας και κατάδειξης της ανάγκης της μελέτης και πιστοποίησης των ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων, προκειμένου να συντηρηθούν στοιχεία λαογραφίας και πολιτισμού, να αναπτυχθεί ο πρωτογενής τομέας παραγωγής αλλά και να αυξηθεί η κατανάλωσή τους. Περαιτέρω θα προταθούν τρόποι προβολής και εξωστρέφειας των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων και εν γένει της Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής. Μελλοντικές μελέτες μπορούν να ασχοληθούν με στρατηγικές προώθησης της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής για τη βελτίωση της δημόσιας υγείας.

Λέξεις – Κλειδιά

Παραδοσιακά προϊόντα διατροφής, μεσογειακή δίαιτα, νομοθεσία, σήματα ποιότητας, στρατηγικές ανάπτυξης.

Abstract

Modern lifestyle along with demanding everyday life, have forced the Greeks to break with the past and not to follow the traditional Mediterranean Diet, which benefits people's health. Nowadays, more and more people show a preference for traditional cuisine and healthy lifestyle, due to saturation of standard food products. With the term traditional food products, we refer to food culture of every country, including customs, traditions as well as know-how of a specific geographic region. The recognized value of traditional food products, the high living standard and the customers' increased demands, underline the imperative need of food product verification. Specifically, as far as registration of traditional food products is concerned, implementation of European Community law has established product quality mark for all countries belonging to the European Union. Nevertheless, despite the recognized nutritional value of these products, one realises progressive changes in the eating habits of a big and progressively increasing amount of people who do not follow traditional Mediterranean Diet, adopting western nutritional habits. This thesis aims not only to define traditional food products, but also to present the institutional framework for their registration in the European quality system. The position of Greece, compared to other European countries concerning traditional value of Greek traditional products in association with Mediterranean Diet, will be presented in order to justify the denomination of Cretan traditional cuisine, top of Mediterranean Diet. This thesis promotes the products which bear European quality mark and demonstrates the need for study and authentication of Greek traditional food products, with a view to maintaining folklore and cultural elements, to increase the primary sector and to promote the consumption of these products. In addition, ways of promotion and extroversions of Greek traditional food products and Greek Mediterranean Diet in general, will be proposed. Future studies can deal with promotion strategies as far as Mediterranean Diet is concerned, in order to improve public health.

Keywords

Traditional food products, Mediterranean Diet, legislation, quality marks, development strategy.

Περιεχόμενα

Περίληψη	v
Abstract	vi
Περιεχόμενα.....	vii
Κατάλογος Εικόνων / Σχημάτων	ix
Συνοτομογραφίες & Ακρωνύμια.....	x
Κεφάλαιο 1: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1
1.1. Ορισμός των Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής.....	1
1.2. Τα Ελληνικά Παραδοσιακά Προϊόντα Διατροφής	2
1.3. Τα Παραδοσιακά Προϊόντα και η προσπάθεια διακίνησης προϊόντων που δεν τηρούν τις απαραίτητες προδιαγραφές	6
Κεφάλαιο 2: ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΩΣΙΑΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	8
2.1. Εθνικό και Κοινοτικό Θεσμικό Πλαίσιο Καταχώρησης Τροφίμων και Αγροτικών Προϊόντων με τα ενωσιακά σήματα ποιότητας (ΠΟΠ / ΠΓΕ / ΕΠΙΠ).....	8
2.2. Διαχωρισμός των Ενωσιακών Σημάτων Ποιότητας ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ	17
2.3. Ελληνικά Προϊόντα ΠΟΠ - ΠΓΕ - ΕΠΙΠ	24
Κεφάλαιο 3: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	30
3.1. Η Μεσογειακή Διατροφή και η Εξέλιξη της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας.....	30
3.2. Η Αξία της Κρητικής Μεσογειακής Διατροφής	38
Κεφάλαιο 4: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	43
4.1. Η Ανάγκη Πιστοποίησης των Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής και τα Οφέλη των Ενωσιακών Σημάτων Ποιότητας στην Ανάπτυξη του Πρωτογενούς Τομέα της Οικονομίας και του Ευρύτερου Περιβάλλοντος	43

4.2. Τρόποι Προώθησης της Μεσογειακής Διατροφής μέσω των Ελληνικών Παραδοσιακών προϊόντων	48
Βιβλιογραφία.....	52
Παράρτημα : ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΜΕ ΤΑ ΕΝΩΣΙΑΚΑ ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΠ/ΠΓΕ.....	56

Κατάλογος Εικόνων / Σχημάτων

Εικόνα 1: Η διαδικασία πιστοποίησης αγροτικών προϊόντων και τροφίμων ως ΠΟΠ-ΠΓΕ. Πηγή: ΕΛ.Γ.Ο. (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ).....	11
Εικόνα 2: Ενωσιακά σήματα ποιότητας ΠΟΠ /ΠΓΕ/ΕΠΙΠ. Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.	18
Εικόνα 3: Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής. Πηγή: Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας , Υπουργείο Υγείας και Πρόνοιας.	32
Εικόνα 4: Η Νέα Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής. Πηγή: Mediterradiet.org . 34	
Εικόνα 5: Νέα Τρισδιάστατη Δομή της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας. Πηγή: Serra-Majem et al., 2020).	37

Συντομογραφίες & Ακρωνύμια

ΠΟΠ: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

ΠΓΕ: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

ΕΠΠ: Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν

Κεφάλαιο 1: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1.1. Ορισμός των Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής

Η αναζήτηση του όρου «παραδοσιακά προϊόντα» αποδεικνύεται ιδιαίτερα δύσκολη, καθώς μία προσπάθεια αναζήτησης παρέχει πλήθος απαντήσεων που συνήθως παραπέμπουν στο «τοπικός», «χειροποίητος», «αγνός», «φυσικός», «λιτός και ανεπιτήδευτος» (Βουτσινά, 2002).

Το επίθετο «παραδοσιακός» χρησιμοποιείται για να χαρακτηριστεί οτιδήποτε έχει σχέση με την παράδοση, αναφέρεται ή ανήκει σε αυτήν. Τα παραδοσιακά προϊόντα διατροφής αποτελούν σημαντικό συνδετικό κρίκο με τη διατροφική κουλτούρα μιας συγκεκριμένης περιοχής, η οποία με τη σειρά της μεταδίδεται από γενιά σε γενιά είτε μέσω του τρόπου παραγωγής, είτε μέσω των συστατικών (Chliaoutakis et al., 2002).

Τα παραδοσιακά- τοπικά προϊόντα είναι προϊόντα τα οποία συνδέονται με τα ήθη, τα έθιμα, την ιστορία και τις περιβαλλοντικές συνθήκες μιας περιοχής, ενώ κυρίως πρόκειται για προϊόντα μεταποίησης που προσδιορίζονται από τα συστατικά ή τον τρόπο παρασκευής τους, ο οποίος είναι και αυτός που συγκεντρώνει τις παραδόσεις, και τη λαογραφία των ατόμων που τα παράγουν έχοντας μακρά ιστορία στο πέρασμα των χρόνων (Chliaoutakis et al., 2002).

Τα χαρακτηριστικά των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής συνοψίζονται στα εξής (Καφάτου, 2002):

- Ο τρόπος παρασκευής μεταδίδεται από γενιά σε γενιά μέσω της προφορικής ή/και γραπτής παράδοσης.
- Η κλίμακα παραγωγής είναι σε επίπεδο τοπικών βιοτεχνιών.
- Η τεχνολογία παραγωγής, καθώς και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται είναι αμιγώς παραδοσιακά, όπως για παράδειγμα το ψήσιμο σε ξυλόφουρνο. Επίσης, κατά τη διαδικασία της παραγωγής εφαρμόζονται κυρίως χειροποίητες μέθοδοι.
- Χρησιμοποιούνται παραδοσιακές πρώτες ύλες, όπως για παράδειγμα ζώα ελεύθερης βοσκής, ντόπιες ποικιλίες λαχανικών, ενώ δεν χρησιμοποιούνται

καθόλου τεχνητά χημικά συντηρητικά, πρόσθετα και γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί.

1.2. Τα Ελληνικά Παραδοσιακά Προϊόντα Διατροφής

Η Ελλάδα είναι από τις χώρες που φημίζονται για τα τοπικά προϊόντα που παράγουν. Σε ολόκληρη την ελληνική επικράτεια παράγονται προϊόντα, με κάθε περιοχή να βασίζεται στις παραδόσεις και να προχωρά τη διαδικασία παραγωγής με το δικό της ξεχωριστό τρόπο (Μπελιμπασάκη, 2007).

Τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα διακρίνονται για τα μετρήσιμα τους χαρακτηριστικά που οφείλονται σε συγκεκριμένους παράγοντες, όπως το γενετικό υλικό, το κλίμα, το έδαφος, αλλά και την αλληλεπίδραση μεταξύ τους (Τριχοπούλου, 2010).

➤ Το Γενετικό Υλικό

Το γενετικό υλικό αποτελεί ένα καθοριστικό παράγοντα για την υψηλή ποιότητα των ελληνικών αγροτικών προϊόντων. Πιο αναλυτικά, σε πολλά καλλιεργούμενα είδη, αλλά και σε εκτρεφόμενες φυλές ζώων, το γενετικό υλικό παίζει καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, ενώ σημαντικές τοπικές ποικιλίες που προσαρμόστηκαν ιδανικά σε συγκεκριμένες περιοχές στο πέρασμα των χρόνων, παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας, με ιδιαίτερα ξεχωριστή γεύση και άρωμα (Τριχοπούλου, 2010).

➤ Το Κλίμα

Ένας άλλος βασικός παράγοντας για την ποιότητα των ελληνικών αγροτικών προϊόντων είναι το κλίμα, και ιδιαίτερα η ηλιοφάνεια που επικρατεί στη χώρα μας, ακόμη και τον χειμώνα. Η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας, σε συνδυασμό με τις ήπιες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά τη διάρκεια του χειμώνα στις περισσότερες περιοχές της χώρας, αλλά και τις δροσερές θερμοκρασίες της άνοιξης, συμβάλλουν στην ανάπτυξη των φυτών και την παραγωγή προϊόντων με άριστη αναλογία σακχάρων και οξέων, που χαρακτηρίζονται από υψηλή ποιότητα (Τριχοπούλου, 2010).

➤ Το Ανάγλυφο του Εδάφους και τα Μικροκλίματα

Ένας άλλος πολύ σημαντικός παράγοντας για την ποιότητα των ελληνικών αγροτικών προϊόντων είναι το ανάγλυφο του εδάφους και η ύπαρξη πολλών μικροκλιμάτων στην ελληνική επικράτεια ή η αλληλεπίδραση του ανάγλυφου με το γενετικό υλικό και το κλίμα. Το ανάγλυφο του εδάφους και τα μικροκλίματα επιδρούν καθοριστικά στην ποιότητα των προϊόντων, καθώς και η «παραδοσιακή καλλιεργητική τεχνική» που εφαρμόζεται στην κάθε περιοχή (Τριχοπούλου, 2010).

Τα Βασικά Παραδοσιακά Προϊόντα της Ελλάδας είναι τα εξής (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020):

- Ελαιόλαδο

Η Ελλάδα αποτελεί την 1^η παγκόσμια δύναμη στην παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιόλαδου και την 3^η στον κόσμο στην παραγωγής ελιάς και λαδιού. Το ελαιόλαδο αποτελεί το εθνικό μας προϊόν και αποτελεί τη βάση της Μεσογειακής Διατροφής. Παρόλα αυτά αν και το ελαιόλαδο αποτελεί το εθνικό μας προϊόν, το 70% της παραγωγής μας αγοράζεται από την Ιταλία σε κατάσταση χύμα, συσκευάζεται, τυποποιείται και εξάγεται ως ιταλικό.

Η εκλεκτή ποιότητα του ελληνικού ελαιολάδου οφείλεται στον παράγοντα του γενετικού υλικού, καθώς σε ποσοστό 80% της παραγόμενης κάθε χρόνο ποσότητας είναι έξτρα παρθένο, αποτέλεσμα κυρίως των καλλιεργουμένων ποικιλιών, όταν τα αντίστοιχα ποσοστά έξτρα παρθένου ελαιολάδου για την Ιταλία είναι 40% και για την Ισπανία μόνο 25%. Τέτοιες εκλεκτές ελληνικές ποικιλίες ελαιοποιήσιμης ελιάς είναι η Κορωνέικη, η Μεγαρείτικη, η Αθηνολιά, η Κουτσουρελιά, η Ασπρολιά, και τοπικά η ποικιλία «Μαρώνειας» (Υπουργείο Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Σε αρκετές περιπτώσεις, η υψηλή ποιότητα των προϊόντων οφείλεται στην αλληλεπίδραση του γενετικού υλικού και του κλίματος που επικρατεί στις περιοχές καλλιέργειας. Αυτό ακριβώς ισχύει και για τις βρώσιμες ελιές, στις οποίες η ασυναγώνιστη παγκοσμίως ποιότητά τους οφείλεται κυρίως στις καλλιεργούμενες ποικιλίες, όπως είναι η ελιά Καλαμών, η κονσερβολιά Αμφίσης, η θρούμπα Θάσου, η πράσινη ελιά Χαλκιδικής κ.ά.

- Κρασί

Η Ελλάδα φημίζεται σε παγκόσμιο επίπεδο και για τις εκατοντάδες τοπικές εκλεκτές ποικιλίες αμπέλου για παραγωγή κρασιού, όπως το Αηγιωργίτικο, το Ασύρτικο, η Μαλαγουζιά, η Μαλβαζία, το Ξινόμαυρο, το Σαββατιανό, το Μαυρούδι και πάρα πολλές άλλες, που αποτέλεσαν ακόμη και τη βάση για την εξέλιξη πολλών ξένων ποικιλιών. Επιπρόσθετα, οι ξηροθερμικές συνθήκες και η πλούσια ηλιοφάνεια κάτω από την οποία αναπτύσσονται τα σταφύλια, έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων άριστης ποιότητας (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

- Φρέσκα ψάρια και θαλασσινά

Το καθαρό νερό των πηγών και των λιμνών, καθώς και τα θρεπτικά συστατικά που περιέχει, μέσω των ποταμών καταλήγουν στη θάλασσα δημιουργώντας τις κατάλληλες συνθήκες ανάπτυξης και διαβίωσης πολλών θαλάσσιων ειδών που διακρίνονται για τα συστατικά τους.

- Κρέας

Η ποιότητα του παραγόμενου κρέατος είναι μοναδική και αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα αλληλεπίδρασης του γενετικού υλικού των τοπικών φυλών ζώων και της πλούσιας χλωρίδας, που δημιουργούν οι ξηροθερμικές συνθήκες του φυσικού περιβάλλοντος της κάθε περιοχής (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Παραδείγματα ζωικού πληθυσμού αποτελούν τα πρόβατα με τις τοπικές φυλές χιώτικο, караγκούνικο, αργείτικο, ορεινό της Ηπείρου, Λέσβου, Κύμης, Σερρών, Σκύρου, Ζακύνθου, Καλαρίτικο, Ελασσόνας κ. ά. Αλλά και τα εξής:

1. Οι χοίροι: ο μαύρος ελληνικός χοίρος.
2. Οι αίγες: το κατσίκι Ελασσόνας, το κατσίκι Σκύρου και Σαμοθράκης κ.ά.
3. Οι αγελάδες: η αγελάδα Κατερίνης και η αγελάδα Τήνου.
4. Ο βούβαλος Κερκίνης.

5. Οι ελληνικές γαλοπούλες κ.ο.κ. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

- Ελληνικά Τυριά

Εξέχουσα θέση στα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα έχουν και τα γαλακτομικά προϊόντα, όπως το γάλα υψηλής διατροφικής αξίας και το ελληνικό γιαούρτι με μοναδική πυκνή υφή. Τα τυροκομικά διακρίνονται σε αιγοπρόβεια, σε εύθρυπτα ή μαλακά που αλείφονται, σε κασέρια και σε ξινοτύρια (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Ένα κλασικό παράδειγμα μοναδικού προϊόντος υψηλής ποιότητας αποτελεί το τυρί φέτα. Είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης γενετικού υλικού των εγχώριων φυλών εκτρεφόμενων αιγοπροβάτων και της διατροφής τους με την αυτοφυή χλωρίδα των ορεινών και ημιορεινών περιοχών της χώρας. Η Ελλάδα κατέχει την 16^η θέση σε εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων χάρη στη φέτα κυρίως, που είναι προϊόν ΠΟΠ. Οι προδιαγραφές παραγωγής θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά, γιατί υπάρχει μεγάλος αριθμός ανταγωνιστών που προσπαθούν να αφαιρέσουν από την χώρα τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ. Παρόλα αυτά, η φέτα αποτελεί προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει ζήτηση από όλες τις χώρες του κόσμου (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

- Παραδοσιακά Αρτοσκευάσματα και Ζυμαρικά

Πολύτιμη παραδοσιακή πρώτη ύλη για την Ελλάδα αποτελούν οι τοπικές ποικιλίες μαλακού και σκληρού σιταριού από τις οποίες παρασκευάζονται μοναδικής ποιότητας αρτοσκευάσματα και ζυμαρικά (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

- Προϊόντα Ντελικατέσεν

Από τη λίστα των παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων δεν λείπουν τα εξαιρετικά προϊόντα ντελικατέσεν, όπως είναι για παράδειγμα το αυγοτάραχο Μεσολογίου, το λευκό μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια, ο κρόκος Κοζάνης και η μαστίχα που ευδοκimeί μόνο στο μικροκλίμα της Χίου.

- Φρούτα και Λαχανικά

Φρούτα βιολογικής καλλιέργειας, σπάνιες ποικιλίες που διατηρούνται ζωντανές, όπως τα μήλα Ζαγοράς Πηλίου, αλλά και το φιρίκι, τα πιλαφά μήλα Τριπόλεως, τα κεράσια Νάουσας και τα ροδάκινα, η μελιτζάνα Λεωνιδίου, τα αποξηραμένα σύκα Κύμης, τα πορτοκάλια από το Μάλεμε Χανίων, η κορινθιακή και ζακυνθινή σταφίδα, τα ακτινίδια από τον Σπερχειό, τα φιστίκια Αιγίνης και Φθιώτιδας και η φάβα Σαντορίνης (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

- Αρωματικά Φαρμακευτικά Φυτά

Τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά που αναπτύσσονται κάτω από ξηροθερμικές συνθήκες, διακρίνονται για την ποσότητα και την ποιοτική σύνθεση των παραγόμενων αιθέριων ελαίων, αλλά και των προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης που παράγονται από τη χρησιμοποίηση των παραπάνω φυτών. Παραδείγματα αποτελούν η ελληνική ρίγανη, η λεβάντα, το μελισσόχορτο, το φασκόμηλο, ο σιδερίτης (τσάι του βουνού), το γιασεμί, το δενδρολίβανο, η μαντζουράνα, η μέντα, κ. ά. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

1.3. Τα Παραδοσιακά Προϊόντα και η προσπάθεια διακίνησης προϊόντων που δεν τηρούν τις απαραίτητες προδιαγραφές

Στις χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης διακινούνται Ευρώπη πολυάριθμα φημισμένα τρόφιμα και ποτά που φέρουν ονόματα τα οποία συμβολίζουν τη αυθεντική γεωργική τους προέλευση. Τα υψηλής ποιότητας τρόφιμα και ποτά προκύπτουν από αγροτικές παραδόσεις αιώνων αγροτικών και τοπικής τεχνογνωσίας οι οποίες συνδέονται με το μικροκλίμα συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής (Λυκούδης και συν., 2013).

Όμως, σύμφωνα με την έκθεση του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Καταναλωτών (BEUC), οι Ευρωπαίοι καταναλωτές συχνά παραπλανώνται από διατροφικές ετικέτες ορισμένων προϊόντων που ωραιοποιούν το περιεχόμενο των συσκευασμένων τροφίμων και ποτών (Herrera & Blanco, 2011).

Οι ετικέτες τροφίμων παρέχουν διάφορα είδη πληροφοριών, όπως τα συστατικά, την προέλευση, τη διατροφική αξία, το μέγεθος της μερίδας κ.ά. Οι πληροφορίες αυτές είναι

καθοριστικής σημασίας, καθώς βοηθούν τους καταναλωτές να επιλέξουν τι τελικά θα αγοράσουν. Οι ετικέτες τροφίμων είναι υποχρεωτικές βάση της ευρωπαϊκής νομοθεσίας για τα τρόφιμα (Herrera and Blanco, 2011).

Ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Καταναλωτών (BEUC), ο οποίος εκπροσωπεί οργανώσεις καταναλωτών σε δέκα χώρες, ζήτησε από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) να ενισχύσει τους κανόνες που διέπουν την επισήμανση των τροφίμων. Η νομοθεσία της ΕΕ ορίζει σαφώς ότι η επισήμανση και η συσκευασία των τροφίμων δεν πρέπει να παραπλανούν τον καταναλωτή. Ωστόσο, οι παραγωγοί συχνά εκμεταλλεύονται τις γκριζες ζώνες στην ευρωπαϊκή νομοθεσία για να φανεί ότι η ποιότητα των προϊόντων τους είναι καλύτερη από αυτή που πραγματικά είναι. Στην έκθεσή του με τίτλο «Food Labels: Tricks of the Trade», ο BEUC μεταξύ άλλων καταγράφει ως «παραδοσιακά» τρόφιμα που όμως είναι ιδιαίτερα επεξεργασμένα ή επισημαίνει παραπλανητικές ονομασίες, όπως «παραδοσιακά», «χειροποίητα» ή «φυσικά», που υποδηλώνουν ψευδώς την ιδέα της μικρής κλίμακας βιοτεχνικής παραγωγής τροφίμων και περιέχουν βιομηχανικές βαφές ή πρόσθετα (Λυκούδης και συν., 2013).

Αυτές οι πρακτικές υπονομεύουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών σε ολόκληρη τη Ευρωπαϊκή Ένωση. Επομένως, απαιτείται η ενίσχυση της γνωστοποίησης πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και η καθιέρωση νομοθετικών ρυθμίσεων και παρεμβάσεων σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο (Herrera and Blanco, 2011).

Κεφάλαιο 2: ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΝΩΣΙΑΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

2.1 Εθνικό και Κοινοτικό Θεσμικό Πλαίσιο Καταχώρησης Τροφίμων και Αγροτικών Προϊόντων με τα ενωσιακά σήματα ποιότητας (ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΠ)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει εγκρίνει αρκετούς κανονισμούς σχετικά με την εφαρμογή των συστημάτων ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) στον τομέα των τροφίμων και των γεωργικών προϊόντων. Η νομοθεσία αυτή καλύπτει το ευρύτερο πλαίσιο των συστημάτων ποιότητας, όπως γεωγραφικές ενδείξεις και εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα, αλλά επίσης εξηγεί τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται οι λογότυποι σε σχέση με κάθε σύστημα και πώς θα πρέπει να εφαρμόζονται τα συστήματα. Επίσης, περιέχει τις κατευθυντήριες γραμμές για την επισήμανση των γεωργικών προϊόντων διατροφής που χρησιμοποιούν συστατικά ΠΟΠ ή ΠΓΕ (Αμπουλού, 2012).

Για τα Προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε./Καν. 510/2006) αρμόδιος φορέας είναι ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων με διακριτικό τίτλο, AGROCERT. Ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων, είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, που λειτουργεί για του δημόσιο συμφέρον υπό την εποπτεία του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι αρμοδιότητες του AGROCERT σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση 261611/22- 03-2007 (ΦΕΚ 406B/22-03-2007) και την τροποποίηση αυτής, είναι οι παρακάτω:

- Ο έλεγχος, η επίβλεψη, η προστασία και η πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π.), Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (Π.Γ.Ε.), Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας (Π.Β.Γ), Ειδικών Παραδοσιακών Ιδιότυπων Προϊόντων (Ε.Π.Ι.Π) καθώς και των Νεοφανών Αγροτικών Προϊόντων σύμφωνα με τους ισχύοντες Κανονισμούς ΕΟΚ ή άλλους παρεμφερείς

εθνικούς, κοινοτικούς ή διεθνείς κώδικες, καθώς και η εφαρμογή των διαδικασιών απονομής κοινοτικών βεβαιώσεων ή σημάτων ιδιοτυπίας (ΦΕΚ 406B/22-03-2007).

- Η πιστοποίηση της συμμόρφωσης αγροτικών προϊόντων των διαδικασιών παραγωγής τους ή συστημάτων ελέγχου τους, προς προαιρετικά κλαδικά εθνικά ευρωπαϊκά ή διεθνή πρότυπα και προδιαγραφές (ΦΕΚ 406B/22-03-2007).
- Η αξιολόγηση, έγκριση και επίβλεψη ιδιωτικών φορέων που δραστηριοποιούνται στην πιστοποίηση της εφαρμογής των τυποποιητικών εγγράφων που συντάσσει, εκδίδει και αναγνωρίζει ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (AGROCERT). Η τήρηση μητρώων επιθεωρητών, εμπειρογνομόνων και ελεγκτών αγροτικών προϊόντων, καθώς και η εφαρμογή και υλοποίηση συστημάτων αξιολόγησής τους (ΦΕΚ 406B/22-03-2007).
- Η ανάθεση, λειτουργία και επίβλεψη επιτροπών, οργάνων ή υπηρεσιών, των οποίων το αντικείμενο σχετίζεται με την άσκηση των αρμοδιοτήτων του (ΦΕΚ 406B/22-03-2007).

Το 1992 με τον κανονισμό 2081/92, η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε για πρώτη φορά το καθεστώς, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και με τον κανονισμό 2082/92 το καθεστώς για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Το 2006 με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους (Π.Γ.Ε/Καν. 510/2006)

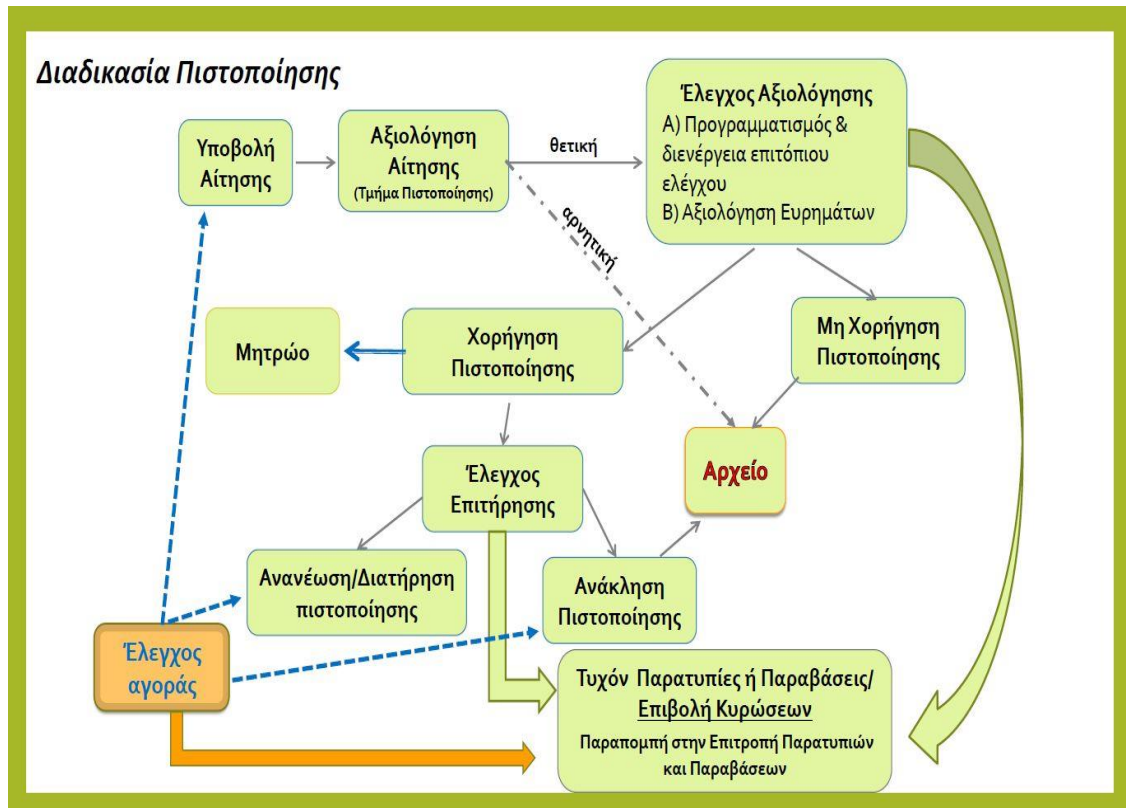
Με τον Καν (ΕΕ) 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21^{ης} Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» έχουν συγχωνευτεί σε ένα ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο οι ανωτέρω κανονισμοί { Καν[ΕΚ] 509/06 και 510/2006}. Παράλληλα στον εν λόγω κανονισμό καθιερώθηκε σύστημα προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας με σκοπό να διευκολυνθεί η γνωστοποίηση, εντός της εσωτερικής αγοράς των χαρακτηριστικών ή στοιχείων γεωργικών προϊόντων που προσδίδουν αξία από τους παραγωγούς των προϊόντων αυτών. Έτσι δίνεται η

δυνατότητα κατοχύρωσης σημάτων «ΠΟΠ - Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης», «ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη», «ΕΠΙΠ – Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα» για ένα συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο.

Ιδιαίτερα για τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα η Ευρωπαϊκή Ένωση ορίζει ότι αυτά αποτελούν ειδική κατηγορία χαρακτηριστικών παραδοσιακών προϊόντων, βάση των οποίων συνιστά η παράδοση και η διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών και τα οποία έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που αποκτώνται λόγω των ειδικών συνθηκών παραγωγής και μεταποίησης.

Στο πλαίσιο του επαναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Επιπλέον, παρέχεται η δυνατότητα αφενός στους παραγωγούς (ιδίως των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών) να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα τους που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά, πετυχαίνοντας καλύτερες τιμές στην αγορά και βελτιώνοντας έτσι το εισόδημά τους και αφ' ετέρου στους καταναλωτές να αγοράζουν προϊόντα ποιοτικά, με εγγυήσεις για την παραγωγή, επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010).

Η καταχώρηση αγροτικών προϊόντων ως Προστατευόμενη Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) – Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) – Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ) είναι μια διαδικασία που υλοποιείται αρχικά σε εθνικό επίπεδο με την υποβολή της αίτησης καταχώρισης και του συνοδευτικού φακέλου στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και στη συνέχεια σε Ευρωπαϊκό επίπεδο με την τελική αξιολόγηση του αιτήματος από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010) (Εικόνα 1).



Εικόνα 1: Η διαδικασία πιστοποίησης αγροτικών προϊόντων και τροφίμων ως ΠΟΠ-ΠΓΕ.

Πηγή: ΕΛ.Γ.Ο. (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ).

Από 1/6/2006 για την Ελλάδα ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (AGROCERT), είναι αρμόδιος για την έγκριση των υποβαλλόμενων αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου, την πραγματοποίηση ελέγχων σε συνεργασία με τις Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειακών ενοτήτων, τη διασφάλιση της τήρησης των προδιαγραφών, την πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων και την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Μητρώου δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010).

Δικαίωμα υποβολής αίτησης καταχώρισης μιας ονομασίας στο κοινοτικό μητρώο Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων έχει κάθε ομάδα παραγωγών, η οποία, ανεξάρτητα από τη νομική της μορφή, αποτελείται από παραγωγούς ή/και μεταποιητές, που ασχολούνται με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2010).

Κάθε ομάδα παραγωγών που επιθυμεί να υποβάλει αίτηση καταχώρισης ΠΟΠ ή ΠΓΕ οφείλει καταρχήν να αποδείξει ότι η προτεινόμενη ονομασία ανταποκρίνεται στους ορισμούς που αναφέρονται στο άρθρο 5 του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012 (Υπουργείο Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Η αιτούσα ομάδα πρέπει να υποβάλει τον φάκελο του αιτήματος καταχώρισης στη Διεύθυνση Συστημάτων Ποιότητας και Βιολογικής Γεωργίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Υπουργείο Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι ανεξάρτητα από ποια ομάδα ή ποιο πρόσωπο αιτείται την καταχώριση, όταν μια ονομασία καταχωριστεί στο Κοινοτικό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ, μπορεί να χρησιμοποιείται από οποιονδήποτε τηρεί τις προδιαγραφές παραγωγής του εν λόγω γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου.

Ο φάκελος θα πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής (Υπουργείο Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020):

- Την Αίτηση Καταχώρισης.
- Το Ενιαίο Έγγραφο (έντυπο του Καν. (ΕΕ) 668/2014).
- Τις Προδιαγραφές του Προϊόντος.
- Δήλωση ότι πληρούνται οι όροι του άρθρου 49 παρ.1 του Καν. (ΕΕ)1151/2012, στην περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος είναι ένα μεμονωμένο φυσικό ή νομικό πρόσωπο και όχι ομάδα.

Οι προδιαγραφές του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου για την ονομασία του οποίου έχει υποβληθεί αίτηση καταχώρισης ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα (Δρυς, 2012):

1. Όνομα γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου

Αναγράφεται η προτεινόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης σε ελληνικούς και μετεγγραμμένη με λατινικούς χαρακτήρες. Η ονομασία του υπό καταχώριση προϊόντος θα πρέπει να είναι αυτή που χρησιμοποιείται είτε στο εμπόριο είτε στην καθομιλουμένη γλώσσα.

2. Περιγραφή

Η περιγραφή περιλαμβάνει τα φυσικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (σχήμα, χρώμα, βάρος κτλ.), τα χημικά (περιεκτικότητα σε υγρασία, λίπος κτλ.), τα μικροβιολογικά (μικροβιακοί πληθυσμοί), τα βιολογικά (φυλή ζώων, ποικιλία φυτών κτλ.) και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, γεύση, άρωμα κτλ.).

Η περιγραφή σκοπεύει στο να αποδειχθεί η ιδιαιτερότητα και η μοναδικότητα του προϊόντος και να αναδειχθούν τα σημεία διαφοροποίησής του σε σχέση με τα υπόλοιπα ομοειδή προϊόντα, καθώς και στο να αναδειχθεί ο τρόπος παρουσίασής του.

3. Οριοθετημένη Γεωγραφική Περιοχή

Αυτή θα πρέπει να ορίζεται με σαφήνεια και ακρίβεια, χωρίς τεχνητούς αποκλεισμούς χωριών ή επαρχιών. Περιλαμβάνει την πραγματική ζώνη παραγωγής του προϊόντος, η οποία οριοθετείται με βάση το δεσμό και οφείλει να έχει μια σχετική ομοιομορφία στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες.

4. Απόδειξη Προέλευσης

Πρόκειται για την ιχνηλασιμότητα του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου και αφορά στον αυτοέλεγχο της ομάδας. Πρέπει να καθορίζονται οι διαδικασίες που οφείλει να εφαρμόζει η ομάδα, όσον αφορά την απόδειξη της προέλευσης του προϊόντος, των πρώτων υλών, των ζωοτροφών και άλλων ειδών τα οποία σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος, απαιτείται να προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Έτσι θα πρέπει να είναι σε θέση να προσδιορίσουν:

- Τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων πρώτης ύλης ή/και των προϊόντων που προμηθεύονται.
- Τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύουν.
- Την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών που αναφέρεται στα στοιχεία κάθε παρτίδας εκροών.

5. Μέθοδος Παραγωγής

Η μέθοδος παραγωγής θα πρέπει να περιγράφεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχουν τεχνητοί αποκλεισμοί εντός της οριοθετημένης ζώνης και να δίνεται έμφαση στις αυθεντικές, παραδοσιακές και τοπικές μεθόδους. Ακόμη, θα πρέπει να παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία του προϊόντος, ενώ σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να αποφεύγονται οι πολύ δεσμευτικές προδιαγραφές, διότι μπορεί να προκαλέσουν δυσκολίες στην τήρησή τους, αλλά και στην εμπορία του συγκεκριμένου προϊόντος.

Στην περίπτωση που η αιτούσα ομάδα αιτείται η συσκευασία να γίνεται μόνο εντός της οριοθετημένης ζώνης, πρέπει να αιτιολογείται επαρκώς η επιλογή αυτή. Η αιτιολόγηση μπορεί να στηρίζεται τόσο στον έλεγχο, την ιχνηλασιμότητα και την εξασφάλιση της αυθεντικότητας του προϊόντος, όσο και στο σκεπτικό ότι το τελικό προϊόν είναι απόλυτα ευαίσθητο και η μεταφορά του εκτός ζώνης είναι δυνατό να αλλοιώσει τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του.

Θα μπορούσε ενδεχομένως να ζητηθεί από την αιτούσα ομάδα η συσκευασία ενός γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου να γίνεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης ζώνης μόνον προβάλλοντας λόγους ποιότητας, αυτοελέγχου, ειδικής τεχνογνωσίας, ελεγκτικού μηχανισμού κτλ. Γενικά, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δίνει ιδιαίτερη σοβαρότητα στη συγκεκριμένη προϋπόθεση και απαιτεί για την συγκεκριμένη επιλογή της αιτούσας ομάδας πολύ ισχυρή τεκμηρίωση, ειδική για το προϊόν, προκειμένου να μην αποκλείονται τυχόν ανταγωνιστές, σεβόμενη τις αρχές του ελεύθερου ανταγωνισμού.

6. Δεσμός

Η αιτούσα ομάδα θα πρέπει να παρέχει επαρκείς πληροφορίες στο φάκελο του αιτήματος, για τον τρόπο που η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου επηρεάζει και διαμορφώνει ουσιαστικά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Θα πρέπει να περιγράφονται επαρκώς τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εδαφοκλιματικού περιβάλλοντος και οι τοπικές συνθήκες παραγωγής. Επιπλέον, θα πρέπει να αναφέρονται συγκεκριμένα στοιχεία για τους ανθρώπινους παράγοντες που διαμορφώνουν σε συνδυασμό με τα παραπάνω τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου.

Επίσης, είναι απαραίτητο να αναλύονται τα χαρακτηριστικά εκείνα, που καθορίζουν την ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος, που οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά ή που

μπορούν να αποδοθούν στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής. Αναφορικά με τα ΠΓΕ, πρέπει να δηλώνεται σαφώς αν η αίτηση καταχώρισης μιας γεωγραφικής ένδειξης βασίζεται αποκλειστικά στην ειδική ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος που αποδίδονται στην οριοθετημένη ζώνη παραγωγής.

Στην περίπτωση αίτησης που στηρίζεται στη φήμη, αυτή θα πρέπει να συσχετίζεται με κάποιο ποιοτικό χαρακτηριστικό του προϊόντος για το οποίο έχει αποκτηθεί η φήμη. Πέρα από τα παραπάνω, ο φάκελος μπορεί να περιέχει ιστορικά στοιχεία και βιβλιογραφικά δεδομένα σχετικά με το προϊόν. Τα δεδομένα αυτά, που αναφέρονται στο παρελθόν, μπορεί να προέρχονται από λεξικά, εγκυκλοπαίδειες, βιβλία, εικόνες, αγγεία, ζωγραφιές κ.ά. Πηγή πληροφοριών μπορούν να αποτελέσουν ακόμα και δημοτικά τραγούδια, αναφορές περιηγητών, τιμολόγια, προικοσύμφωνα κ.ά. Οι αναφορές αυτές θα πρέπει να αφορούν στο συγκεκριμένο όνομα για το οποίο αιτείται η καταχώρισή του στο Εθνικό Μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ και όχι γενική αναφορά στην παραγωγή ομοειδών προϊόντων.

7. Φορείς Ελέγχου

Στην αίτηση καταχώρισης αναγράφονται τα πλήρη στοιχεία επικοινωνίας των οργανισμών ελέγχου, στο σύστημα ελέγχου των οποίων θα πρέπει να είναι ενταγμένοι οι ενδιαφερόμενοι να παράγουν το προϊόν. Στην Ελλάδα φορέας ελέγχου είναι ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, σε κλιμάκια ελέγχου του οποίου συμμετέχουν και αρμόδιοι υπάλληλοι των οικείων Διευθύνσεων Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ) των Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας.

8. Επισήμανση

Τυχόν ειδικοί κανόνες επισήμανσης πέραν αυτών που προβλέπονται στην Κοινοτική και την Εθνική Νομοθεσία για τις ΠΟΠ και ΠΓΕ.

9. Ειδικές Διατάξεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Αναφέρονται εφόσον υπάρχουν οι ειδικές εθνικές και κοινοτικές διατάξεις που ισχύουν για την παραγωγή, μεταποίηση, συσκευασία και εμπορία του συγκεκριμένου προϊόντος.

Η αιτούσα ομάδα πρέπει να καταθέσει το φάκελο του αιτήματος καταχώρισης στην ανωτέρω αναφερόμενη Διεύθυνση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης (Δρυσ, 2012).

Ο φάκελος αξιολογείται ως προς την πληρότητα και ποιότητα των υποβληθέντων στοιχείων σε πρώτο στάδιο και δημοσιοποιείται το σχετικό αίτημα σε εθνικό επίπεδο, προκειμένου να υποβληθούν τυχόν ενστάσεις αναφορικά με αυτό, εντός χρονικού διαστήματος δύο μηνών.

Μετά την εξέταση των ενστάσεων, εφόσον υπάρξουν τέτοιες, το αίτημα, είτε γίνεται αποδεκτό σε εθνικό επίπεδο είτε απορρίπτεται, αν οι ενστάσεις που υποβλήθηκαν κριθούν βάσιμες. Σε κάθε μια από τις εν λόγω περιπτώσεις εκδίδεται σχετική απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Δρυς, 2012).

Στη συνέχεια, ο φάκελος με το αίτημα που έγινε αποδεκτό σε εθνικό επίπεδο διαβιβάζεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την αξιολόγησή του σε δεύτερο στάδιο, εντός χρονικού διαστήματος που δεν θα πρέπει να ξεπερνά τους έξι μήνες.

Μετά τη θετική αξιολόγηση, δημοσιοποιείται σε διεθνές επίπεδο, προκειμένου να δοθεί το δικαίωμα υποβολής ενστάσεων υπό τυχόν θιγόμενους που διαμένουν σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε τρίτη χώρα, εντός χρονικού διαστήματος τριών μηνών (Δρυς, 2012).

Μετά την εξέταση των ενστάσεων που ενδεχομένως υποβληθούν και στην περίπτωση που αυτές κριθούν αβάσιμες, η Επιτροπή κάνει αποδεκτό το αίτημα και η ονομασία καταχωρίζεται στο Κοινοτικό Μητρώο Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων.

Στην αντίθετη περίπτωση ενημερώνεται σχετικά το κράτος μέλος για την μη αποδοχή του αιτήματος και στη συνέχεια ανακαλείται η εκδοθείσα στο πρώτο στάδιο σχετική Υπουργική Απόφαση.

Από την ημερομηνία δημοσίευσης του σχετικού Κοινοτικού Κανονισμού για την καταχώρηση της σχετικής ονομασίας στο παραπάνω μητρώο, επιτρέπεται η παραγωγή και κυκλοφορία του γεωργικού προϊόντος ή τρόφιμου με την καταχωρισμένη ονομασία (Δρυς, 2012).

Οι ονομασίες των προϊόντων που έχουν καταχωριστεί ως ΠΟΠ και ΠΓΕ προστατεύονται νομικά από την απομίμηση και την κατάχρηση εντός της ΕΕ, καθώς και σε τρίτες χώρες με τις οποίες έχει υπογραφεί συγκεκριμένη συμφωνία προστασίας (Δρυς, 2012).

Για όλα τα συστήματα ποιότητας, οι αρμόδιες εθνικές αρχές κάθε χώρας της Ευρωπαϊκής Ένωσης λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για την προστασία των καταχωρισμένων ονομασιών εντός της επικράτειάς τους. Πρέπει, επίσης, να προλαμβάνουν και να εμποδίζουν την παράνομη παραγωγή ή εμπορία προϊόντων που χρησιμοποιούν την εν λόγω ονομασία (Δρυς, 2012).

2.2 Διαχωρισμός των Ενωσιακών Σημάτων Ποιότητας ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΠ.

Οι ετικέτες τροφίμων αποτελούν τον αμεσότερο τρόπο επικοινωνίας μεταξύ των καταναλωτών και των επιχειρήσεων τροφίμων. Η Ε) καθορίζει τους κανόνες επισήμανσης, με στόχο να διασφαλίζεται η ολοκληρωμένη και αξιόπιστη ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τα συσκευασμένα προϊόντα διατροφής και τους ενδεδειγμένους τρόπους χρήσης τους. Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις, οι επιχειρήσεις μπορούν να παρέχουν και άλλες πληροφορίες. Σε κάθε περίπτωση, οι πληροφορίες που παρουσιάζονται στη συσκευασία (ως κείμενα ή ως εικόνες) θα πρέπει να είναι ακριβείς και να μην παραπλανούν με οιονδήποτε τρόπο τους καταναλωτές (Λυκούδης και συν., 2013).

Οι ενωσιακές προβλέψεις διακρίνονται από μια συνεκτική πολιτική ποιότητας προς την οποία προσπαθεί να κατευθύνει η Ένωση τα κράτη μέλη της μέσω της εκδόσεως Κανονισμών και Οδηγιών.

Η ενιαία προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων θεσπίστηκε για οίνους (1970), αλκοολούχα ποτά (1989), αρωματισμένους οίνους (1991) και άλλα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα (1992). Με τον τελευταίο κανονισμό για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, αριθ, 1151/2012, ορίστηκαν τρία συστήματα ποιότητας (Εικόνα 2) (Λυκούδης και συν., 2013):



Εικόνα 2: Ενωσιακά σήματα ποιότητας ΠΟΠ /ΠΓΕ/ΕΠΠΙ. Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

- 1) οι προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) και οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ),
- 2) τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΠΙ),
- 3) παράλληλα με τα ανωτέρω συστήματα ποιότητας, συστήνονται και πρόσθετες προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας. Αυτές συνιστούν ένα δεύτερο επίπεδο συστημάτων ποιότητας, που δημιουργούν προστιθέμενη αξία, το οποίο αναδεικνύει τις ποιοτικές ενδείξεις βασικών χαρακτηριστικών ενός προϊόντος με ειδικές διατάξεις προστασίας, μικρότερου όμως βεληνεκούς. Χαρακτηριστικό παράδειγμα, οι ειδικές διατάξεις για τα προϊόντα, οι ειδικές διατάξεις για τα προϊόντα ορεινής παραγωγής και νησιωτικής γεωργίας, ενώ ελληνικό παράδειγμα συνιστά η προαιρετική ένδειξη για το βόειο-μοσχαρίσιο κρέας «Ελληνικής Εκτροφής άνω των 5 μηνών».

Οι προδιαγραφές συνιστούν στοιχεία εξειδίκευσης και τεχνικών χαρακτηριστικών των προϊόντων, τα οποία μεταβάλλονται ανάλογα με την προστασία στην οποία εμπίπτει το εκάστοτε αγαθό (ΠΟΠ ή ΠΓΕ). Η διαφορά τους, έγκειται στο εύρος της προστασίας που παρέχει το καθένα από τα δύο, η οποία συνίσταται στη στενότητα της σχέσης του αγαθού με τη γεωγραφική του προέλευση (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Με παρόμοιες ρυθμίσεις προστατεύονται και τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΠΙ). Λόγω του χαλαρού δεσμού που τα συνδέει με τη γεωγραφική περιοχή

καταγωγής τους, έχουν μικρότερου εύρους προστασία από τις ΠΟΠ/ΠΓΕ. Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα απλουστεύονται οι διαδικασίες κατοχύρωσης και διευκρινίζεται ο ρόλος των κρατών μελών. Σύμφωνα με αυτόν, ως «παραδοσιακό μπορεί να χαρακτηριστεί ένα προϊόν το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιήθηκε στην κοινοτική αγορά για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ γενεών τουλάχιστον 25 χρόνια. Ως «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν» αναγνωρίζεται το παραδοσιακό γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο του οποίου η ιδιοτυπία αναγνωρίζεται από την Κοινότητα μέσω της καταχώρισής του.

Το σύστημα αυτό, ρυθμίζει τρόπους προστασίας παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής, αλλά και συνταγών, ενώ παρέχει την απαιτούμενη στήριξη στους παραγωγούς (παροχή βοήθειας κατά την εμπορική προώθηση και στη διευκόλυνση της ενημέρωσης των καταναλωτών των στοιχείων που προσδίδουν αξία στα προϊόντα τους). Μέχρι στιγμής έχει καταχωρηθεί στην Ευρωπαϊκή Ένωση μια ελληνική ονομασία ως ΕΠΠΙ, το «κλαρίσιο ροδάκινο»

Η καταχώρηση αγροτικών προϊόντων ως Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) – Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) – Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΠΙ) αποτελεί ένα καθεστώς προστασίας των γεωργικών προϊόντων, που έχει θεσμοθετηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση, με στόχο τη διαφοροποίηση και την προβολή των γεωργικών προϊόντων που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά (Λυκούδης και συν., 2013).

➤ ΠΟΠ «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»

Οι ονομασίες προϊόντων που έχουν καταχωριστεί ως ΠΟΠ είναι εκείνες που έχουν τους ισχυρότερους δεσμούς με τον γεωγραφικό τόπο στον οποίο αυτά παρασκευάζονται. Η ετικέτα ΠΟΠ μπορεί να δοθεί σε τρόφιμα, σε γεωργικά προϊόντα και οίνους.

Ως Ονομασία Προέλευσης νοείται το όνομα μια περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τρόφιμου (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020)

- που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα,
- του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και,
- του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή με τη χρήση συστατικών προερχομένων από αυτή.

Για παράδειγμα, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» παράγεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Κορωνέϊκης, οι οποίες καλλιεργούνται σε οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή, της οποίας τα αγροτεμάχια είναι καταχωρημένα στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης & Ελέγχου των παραγωγών (ΟΣΔΕ). Η καλλιεργητική τεχνική που ακολουθείται είναι τυπική της ελαιοκαλλιέργειας, με προσαρμογές στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής στο ανατολικό άκρο της Κρήτης. Το κλίμα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται μεσογειακό, με μεγάλη ηλιοφάνεια, μικρό ύψος βροχοπτώσεων και χαμηλή σχετική υγρασία, ενώ τα εδάφη είναι ασβεστολιθικής προέλευσης. Το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» έχει ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού παραγόντων, όπως η καλλιεργούμενη ποικιλία, οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, αλλά και ο ανθρώπινος παράγοντας με τη μακρά παράδοση και αφοσίωση στην καλλιέργεια.

➤ ΠΓΕ «ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ»

Η Προστατευόμενη Γεωγραφική ένδειξη δίνει έμφαση στη σχέση μεταξύ της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής και της ονομασίας του προϊόντος, όπου συγκεκριμένη ιδιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική του προέλευση. Μπορεί να αποδοθεί σε τρόφιμα, σε γεωργικά προϊόντα και οίνους.

Ως ΠΓΕ νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τρόφιμου (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020):

- που κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα,
- του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και,
- του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ωστόσο τα συστατικά του δεν προέρχονται κατ' ανάγκη από τη συγκεκριμένη περιοχή.

Για παράδειγμα, το κρητικό παξιμάδι φέρει την ένδειξη ΠΓΕ, καθώς αποτελεί προϊόν συνυφασμένο με τον τρόπο ζωής και την κουλτούρα της Κρήτης. Έχει τρόπο παρασκευής παρόμοιο με αυτόν του ψωμιού, ωστόσο κόβεται σε φέτες και ψήνεται ξανά προκειμένου να στεγνώσει. Έχει απότομη και ακανόνιστη υφή, σκληρή ψίχα και διατηρείται φρέσκο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Συναντάται σε διάφορες ποικιλίες (: χωριάτικο παξιμάδι, κριθαροκουλούρα, επτάζυμο, σταρένιο και παξιμάδι σικάλεως), ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιούνται και το βάρος του κυμαίνεται στα 100 με 200 γραμμάρια.

Τα προϊόντα ΠΓΕ διαφοροποιούνται από τα προϊόντα ΠΟΠ ως προς τον δεσμό τους με την γεωγραφική περιοχή καταγωγής. Για να λάβει κάποιο προϊόν τον χαρακτηρισμό ΠΓΕ αρκεί τουλάχιστον ένα από τα στάδια της παραγωγής να διεξάγεται στη γεωγραφική περιοχή της προέλευσής του. Για παράδειγμα, οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενός προϊόντος ΠΓΕ, είναι δυνατό να προέρχονται από διαφορετική περιοχή από αυτή που καθορίζεται στην ονομασία.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ Ή ΠΓΕ

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή η Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι σύμφωνη με προδιαγραφές που περιλαμβάνουν:

- α) Ονομασία προϊόντος .
- β) Περιγραφή προϊόντος , όπως φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, χημικές λεπτομέρειες.

- γ) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.
- δ) Απόδειξη προέλευσης του προϊόντος από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.
- ε) Περιγραφή μεθόδου παραγωγής του προϊόντος, του αυθεντικού τρόπου παρασκευής και στοιχεία αναφορικά με τη συσκευασία.
- στ) Στοιχεία που πιστοποιούν το δεσμό του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή. Συγκεκριμένα την ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής, την ιδιαιτερότητα του προϊόντος και την αιτιώδη σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- ζ) Προσδιορισμό του φορέα που ελέγχει την τήρηση των προδιαγραφών του προϊόντος και περιγραφή των καθηκόντων του.
- η) Κανόνες επισήμανσης σχετικά με το προϊόν
- θ) Ειδικές κοινοτικές ή εθνικές απαιτήσεις.

➤ **ΕΠΙΠ «ΕΓΓΥΗΜΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΙΔΙΟΤΥΠΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ»**

Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν είναι το παραδοσιακό γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο του οποίου η ιδιοτυπία έγκειται στο ότι διαθέτει χαρακτηριστικό ή σύνολο χαρακτηριστικών που το διαφοροποιούν από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα και ο παραδοσιακός χαρακτήρας του αποδεδειγμένα χρησιμοποιήθηκε στην Κοινοτική αγορά για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ των γενεών. Η περίοδος αυτή θα πρέπει να είναι εκείνη που αποδίδεται σε μια ανθρώπινη γενιά, δηλαδή τουλάχιστον 25 χρόνια. Ως εγγυημένο ιδιότυπο προϊόν νοείται ένα ιδιότυπο προϊόν ή τρόφιμο το οποίο (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020):

- παρουσιάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο ή
- παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιημένα παραδοσιακά.

Για να μπορεί να καταχωρηθεί μια ονομασία ως ονομασία εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος θα πρέπει να ισχύουν τα εξής:

- να χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος ή
- να προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ιδιοτυπία του προϊόντος μπορεί να αναφέρεται σε εγγενή χαρακτηριστικά αυτού, όπως τα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ή στη μέθοδο της παραγωγής του προϊόντος ή στις ειδικές συνθήκες που επικρατούν κατά τη διάρκεια της παραγωγής του. Το ιδιότυπο όνομα θα πρέπει να είναι παραδοσιακό και σύμφωνο με τις εθνικές διατάξεις ή να έχει καθιερωθεί εθιμικά.

Από τα παραπάνω γίνεται φανερό ότι τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα δεν συνδέονται με μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, όπως συμβαίνει με τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Τα ΕΠΠ δεν σχετίζονται με την προέλευση, περιέχουν, όμως, συστατικά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παρασκευή των συγκεκριμένων προϊόντων ή παρασκευάζονται με μεθόδους παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχούν σε παραδοσιακές πρακτικές δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνουν την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών (Λυκούδης και συν., 2013).

Για παράδειγμα το «Κλαρίσιο Ροδάκινο» φέρει την ένδειξη ΕΠΠ γιατί παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική: Είναι ροδάκινο συσκευασμένο απευθείας από το κλαδί στην τελική του συσκευασία, χωρίς να έχει περάσει από μηχανήματα διαλογής, τυποποίησης και συσκευασίας. Η παραδοσιακή αυτή πρακτική που ενσωματώνει γνώση και εμπειρία αναγνώρισης του κατάλληλου σταδίου ωρίμανσης των καρπών, αλλά και εμπειρία τυποποίησης και συσκευασίας χωρίς μηχανικά μέσα μεταφέρεται εδώ και 70 περίπου χρόνια από γενιά σε γενιά. Η ονομασία «Κλαρίσιο Ροδάκινο» χρησιμοποιείται από παραγωγούς και διακινητές για να προσδιορίσει τον παραδοσιακό και ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος .

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΠΙΠ

Τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα είναι σύμφωνα με προδιαγραφές που περιλαμβάνουν:

A) Ονομασία προς καταχώριση

B) Τύπο του προϊόντος και περιγραφή των κύριων φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του , από τα οποία προκύπτει η ιδιοτυπία του προϊόντος.

Γ) Αιτιολόγηση της καταχώρισης:

- περιγραφή του τρόπου παραγωγής που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν συμπεριλαμβανομένων των πρώτων υλών ή των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος.

- προσδιορισμός των στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος

2.3. Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ- ΕΠΙΠ

Η Ελλάδα χαρακτηρίζεται από ήπιο κλίμα και εύφορο έδαφος, χαρακτηριστικά που συμβάλλουν στην παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας. Η μοναδική ποιότητα πολλών από αυτά οφείλεται στην ιδιαίτερη ανθρωπογεωγραφία κάθε τόπου, έτσι ώστε καθένα να θεωρείται ο καλύτερος πρεσβευτής της περιοχής από όπου προέρχεται (AGRO24., 2019).

Η γνωστή μεσογειακή διατροφική τριάδα, ψωμί, λάδι, κρασί, συμπληρωμένη και με φυτικά και ζωικά τρόφιμα και παρασκευασμένη σε ποικίλες μαγειρικές εκδοχές είναι η τροφή εδώ και αιώνες του ελληνικού χώρου που καταναλώνεται ατομικά ή συλλογικά, καθημερινά ή εορταστικά (Δαγκαλίδης, 2012).

Οι ελληνικές φυτικές ποικιλίες έχουν τη δική τους ιστορία και προΐστορία, καθώς διαγράφουν μοναδική πορεία, είτε ενδημικά στον ελλαδικό χώρο εδώ και χιλιάδες χρόνια (όπως οι ποικιλίες σιτηρών, οσπρίων και αμπελιού), είτε εισαγόμενες από τη Κεντρική

Ασία (όπως τα οπωροφόρα ροδακινιά και βερικοκιά), είτε προερχόμενες από τη Λατινική Αμερική (όπως η πατάτα, η ντομάτα, το καλαμπόκι) (Δαγκαλίδης, 2012).

Έτσι, συνιστούν ισχυρά πολιτισμικά στοιχεία ταυτότητας της κάθε περιοχής όπου ρίζωσαν και εγκλιματίστηκαν.

Η καλλιέργεια, η παραγωγή και η κατανάλωσή τους εντάχθηκε με πολλούς τρόπους στον τοπικό πολιτισμό (Δρυς, 2012):

- με την επιλογή των κατάλληλων χωραφιών για καλλιέργεια με βάση τη σύσταση του εδάφους και το μικροπεριβάλλον (π.χ. σταροχώραφα, αμπελοτόπια, λιογύρια, φακοχώραφα, πατατοχώραφα κ.τλ.).
- με την ανάπτυξη μιας ειδικής τεχνολογίας που αφορά την εκμετάλλευση των καλλιεργειών αυτών (τεχνικές άρωσης, ψαρέματος, φύλαξης και μεταφοράς αγαθών, όπως τα πιθάρια, οι αμφορείς, τα καλάθια κ.τ.λ.).
- με την ουσιαστική συμμετοχή τους στην τοπική γαστριμαργική παράδοση (τοπικά φαγητά και εδέσματα).
- με την ονοματοδοσία τόπων (Κρόκος, Συκιά, Κερασιά, Ροδιά, Μαράθι, κ.ο.κ) και
- με την παρουσία τους στις παροιμίες με τον αφηγηματικό λόγο («κάποιο λάκκο έχει η φάβα», «όποιος καεί στο χυλό, φυσά και το γιαούρτι», «να μένει το βύσσινο», «κάθε πράγμα στον καιρό του και ο κολιός τον Αύγουστο», κ.ά.).

Πολλές τοπικές ποικιλίες ή προϊόντα έχουν τη δική τους ιστορία και έχουν ταυτιστεί με τον διατροφικό και γαστρονομικό πολιτισμό συγκεκριμένων τόπων και περιοχών. Έτσι, οι τόποι συνδέουν το όνομά τους με τα προϊόντα αυτά και ταυτόχρονα γίνονται αναγνωρίσιμοι από τη φήμη των προϊόντων αυτών (όπως η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης, το κουμκουάτ Κέρκυρα, το φιρίκι Πηλίου, το φυστίκι Αιγίνης, τα μήλα Ζαγοράς, τα σύκα Κύμης, οι γραβιέρα Νάξου, το μαντολάτο Ζακύνθου, ο χαλβάς Φαρσάλων, το κουλούρι Θεσσαλονίκης, καθώς και άλλα λιγότερα γνωστά όπως για παράδειγμα οι αγκινάρες Τήνου, τα δαμάσκηνα Σκοπέλου και οι κουραμπιέδες της Ν. Καρβάλης (Δρυς, 2012).

Ο κατάλογος των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ είναι εντυπωσιακός και εμπλουτίζεται συνεχώς (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Κατάλογος Ελληνικών Προϊόντων Πιστοποιημένων ως ΠΟΠ – ΠΓΕ).

❖ Το κρασί

Η αμπελοργία στην Ελλάδα είχε αναπτυχθεί ήδη από την αρχαιότητα, καθώς υπήρχε η εμπορική συνήθεια να ξεχωρίζουν τους αμφορείς που περιείχαν οίνο με σήμανση περιοχής και παραγωγού. Το κρασί ήταν υψίστης σημασίας προϊόν για όλο τον αρχαίο κόσμο, οπότε η πιστοποίησή του ήταν ζωτικής σημασίας. Στο Βυζάντιο αυτή η παράδοση διατηρήθηκε αναλλοίωτη, με τους οίνους να μεταφέρονται στα πέρατα της αυτοκρατορίας και πέρα από αυτήν, αποτελώντας ένα πολιτισμικό στοιχείο μεγάλης σημασίας.

Οι Έλληνες αμπελοργοί και οινοπαραγωγοί σέβονται αυτήν τη παράδοση και τη συνεχίζουν με μεγάλη αγάπη. Πάρα πολλά ελληνικά κρασιά είναι διακεκριμένα και φέρουν Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Η Θράκη, η Μακεδονία, η Ήπειρος, η Θεσσαλία, η Αττική, η Πελοπόννησος, η Κρήτη, τα Επτάνησα, όλα σχεδόν τα νησιά του Αιγαίου, διαθέτουν τις δικές τους ποικιλίες κρασιών και η προέλευσή τους προστατεύεται. Παραδοσιακές ποικιλίες και νεότερες, καλά εγκλιματισμένες στην ελληνική γη, δίνουν την εξαιρετική πρώτη ύλη. Είναι χαρακτηριστικό ότι πάρα πολλές ετικέτες Ελλήνων οινοποιών αποσπούν διεθνείς διακρίσεις σε διαγωνισμούς, τιμώντας την μακραίωνη οινική παράδοση της χώρας (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

❖ Το ελαιόλαδο

Το ελαιόλαδο αποτελεί το πιο χαρακτηριστικό προϊόν της Ελλάδας. Οι εξαιρετικές ποικιλίες ελαιόλαδου έχουν αναγνωρισθεί σε παγκόσμιο επίπεδο. Δεκαεπτά ετικέτες, από όλο το φάσμα της ελληνικής υπαίθρου, είναι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η Κρήτη, η Χαλκιδική, η Καλαμάτα, το Λυγουριό, η Λακωνία, καθώς επίσης η Κεφαλονιά, η Ολυμπία, η Λέσβος, η Πρέβεζα, η Ρόδος, η Θάσος, η Σάμος, η Ζάκυνθος είναι τόποι που τους έχει αναγνωρισθεί η μεγάλη τους συμβολή στον πολιτισμό του ελαιόλαδου και έχουν αποσπάσει αμέτρητες διακρίσεις (ΕΛΣΤΑΤ, 2014).

❖ Βρώσιμες Ελιές

Οι εξαιρετικές ποικιλίες των ελληνικών ελαιόδεντρων δίνουν τη βρώσιμη ελιά. Οι περίφημες ελιές Καλαμάτας, η κονσερβολιά της Άμφισσας, της Άρτας, του Βόλου, η θρούμπα της Θάσου, της Χίου και της Κρήτης, αλλά και οι πράσινες ελιές της Χαλκιδικής, έχουν τιμηθεί με Προστασία Ονομασίας Προέλευσης. Η ποικιλία των χρωμάτων, των μεγεθών, της υφής και των αρωμάτων της ελιάς είναι μοναδική, με κάθε περιοχή να δίνει διαφορετικό καρπό υψηλής διατροφικής ποιότητας και αξίας (Δαγκαλίδης, 2012).

❖ Η Σταφίδα

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί ένα από τα αρχαιότερα προϊόντα της Ελληνικής γης. Η σύγχρονη επιστήμη της διατροφής αναγνωρίζει πλέον τις ευεργετικές της ιδιότητες. Τα σταφύλια, μετά τον τρύγο, απλώνονται στα ξηραντήρια, κάτω από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Μένουν έτσι συμπυκνωμένα όλα τα θρεπτικά συστατικά της αμπέλου, ζυμωμένα με το ηλιακό φως. Πρόκειται για μια τροφή που η γεύση της συναγωνίζεται τη διατροφική της αξία. Η Κόρινθος, αλλά και ολόκληρη η Πελοπόννησος, θεωρείται γενέτειρα αυτού του μοναδικού προϊόντος που έχει θέση στην παραδοσιακή μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Μοναδική σταφίδα παράγει, επίσης, και η Ζάκυνθος (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

❖ Τα τυροκομικά

Η μεγάλη παράδοση της Ελλάδας στην κτηνοτροφία αποτυπώνεται στα εξαιρετικά τυροκομικά της προϊόντα. Τυριά δυνατά, με εξαίσινα αρώματα, ενσωματώνουν μια αρχαία γνώση και πρακτική. Είκοσι είδη τυριών έχουν τιμηθεί έως τώρα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Η φορμαέλα της Αράχοβας Παρνασσού, το μετσοβόνο, η σφέλα της Μάνης, το Σαν Μιχάλη της Σύρου, το κατίκι Δομοκού, η ξυνομυζήθρα της Κρήτης, η γραβιέρα των Αγράφων, της Κρήτης και της Νάξου, το καλαθάκι της Λήμνου, το λαδοτύρι της Μυτιλήνης, το πηχτόγαλο των Χανίων, η κοπανιστή των Κυκλάδων, το ανεβατό των Γρεβενών. Ο μπάτζος στη Μακεδονία, το γαλοτύρι στην Ήπειρο και στη Θεσσαλία, το μανούρι στη Μακεδονία και τη Θεσσαλία, το κασέρι, η κεφαλογραβιέρα

και η φέτα αποτελούν εκλεκτά τυριά που έχουν διακριθεί διεθνώς (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

❖ **Φρούτα, καρποί και άνηθη**

Τα εξαιρετικά προϊόντα που καλλιεργούνται στην Ελληνική ύπαιθρο έχουν αναγνωρισθεί για τη θρεπτική αξία τους και για την ιδιαίτερα μεγάλη φροντίδα των Ελλήνων αγροτών (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Ο κρόκος Κοζάνης συλλέγεται με το χέρι και τυποποιείται με μεγάλη φροντίδα από τους καλλιεργητές. Οι στήμονες του δίνουν χαρακτηριστικό άρωμα, γεύση και χρώμα στα φαγητά και τα γλυκά, αλλά και αποτελούν ένα μυστικό μακροζωίας, καθώς οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες του κρόκου τον κατατάσσουν στην κατηγορία των «υπερτροφών».

Η μαστίχα, που καλλιεργείται αποκλειστικά στο νότιο μέρος του νησιού της Χίου, διαθέτει ευεργετικές αντικαρκινικές και αντιγηραντικές ιδιότητες.

Τα φασόλια, αυτό το τόσο θρεπτικό όσπριο, καλλιεργούνται στην Ελλάδα από τα πανάρχαια χρόνια. Ως ΠΟΠ έχουν καταχωρισθεί οι βανίλιες Φενεού, και η φάβα Σαντορίνης.

Χαρακτηριστικά λαχανικά υψηλής ποιότητας και θρεπτικής αξίας αποτελούν η τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου και το ντοματάκι Σαντορίνης (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

Τα πορτοκάλια του Μάλεμε Χανίων, τα ακτινίδια του Σπερχειού, τα φιρίκια και τα μήλα Ζαγοράς του Πηλίου, τα ροδάκινα της Νάουσας, τα κεράσια του Ροδοχωρίου, τα σύκα Κύμης και Ταξιάρχη της Βόρειας Εύβοιας, τα φιστίκια των Μεγάρων και της Αίγινας, είναι κάποια από τα δώρα της ελληνικής γης που έχουν σημανθεί με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

Συμπερασματικά, η Ελλάδα έχει μακρά παράδοση στα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ. Σύμφωνα με την ηλεκτρονική βάση δεδομένων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, μετά τις δύο τελευταίες προσθήκες, το τυρί Κασκαβάλι Πίνδου και το αλάτι Αφρίνα Μεσολογγίου στις αρχές Δεκεμβρίου 2021, η Ελλάδα έχει συνολικά 284 προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ και βρίσκεται στην 4^η θέση μεταξύ των 27 χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης πίσω από την Ιταλία (930

προϊόντα ΠΟΠ- ΠΓΕ), τη Γαλλία (791 προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ) και την Ισπανία (414 προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ) και μπροστά από την Πορτογαλία (228 προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ). Συνολικά, στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι κατοχυρωμένα ως ΠΟΠ-ΠΓΕ- ΕΠΙΠ 3822 προϊόντα (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2020).

3^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

3.1. Η Μεσογειακή Διατροφή και η Εξέλιξη της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας.

Η Μεσογειακή Διατροφή είναι μια σύγχρονη διατροφική συνήθεια αρχικά εμπνευσμένη από τις διατροφικές συνήθειες της Κρήτης (Μελέτη των Επτά Χωρών) και στη συνέχεια από την Ελλάδα, τη νότια Ιταλία, τη Γαλλία και την Ισπανία στις δεκαετίες του 1950 και 1960 (Simopoulos, 2001; Wahrburg et al., 2002).

Ο όρος «Μεσογειακή Διατροφή» επινοήθηκε από τον φυσιολόγο Ancel Keys για να περιγράψει το μοντέλο διατροφής, το οποίο ακολουθούσαν οι λαοί των μεσογειακών χωρών που συμπεριλαμβάνονταν στη Μελέτη των Επτά Χωρών. Η μελέτη αυτή ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '60, διήρκεσε 30 χρόνια και συμμετείχαν συνολικά περίπου 13000 άνδρες, οι οποίοι επιλέχθηκαν από 16 διαφορετικές περιοχές 7 χωρών (Φιλανδία, Ολλανδία, Ιαπωνία, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, Ιταλία, Γιουγκοσλαβία και Ελλάδα). Στόχος της έρευνας ήταν να διερευνηθεί η ασαφής μέχρι τότε σχέση μεταξύ της δίαιτας και της εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων. Τα αποτελέσματα από την έρευνα αυτή έδειξαν ότι οι Κρητικοί είχαν τα μικρότερα ποσοστά θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο και καρκίνο. Επιπρόσθετα, οι Κρητικοί είχαν και το μεγαλύτερο μέσο όρο ζωής από όλους όσους συμμετείχαν στην έρευνα. Η μικρότερη συχνότητα στεφανιαίας νόσου και καρκίνου, καθώς επίσης και η μικρότερη θνησιμότητα που παρατηρήθηκαν στους Κρητικούς, αποδόθηκαν στις χαρακτηριστικές διατροφικές τους συνήθειες (Λαζαρίδης, 2009; Τριχοπούλου, 2010).

Τα χαρακτηριστικά της Μεσογειακής Διατροφής είναι τα ακόλουθα (Τριχοπούλου, 2010):

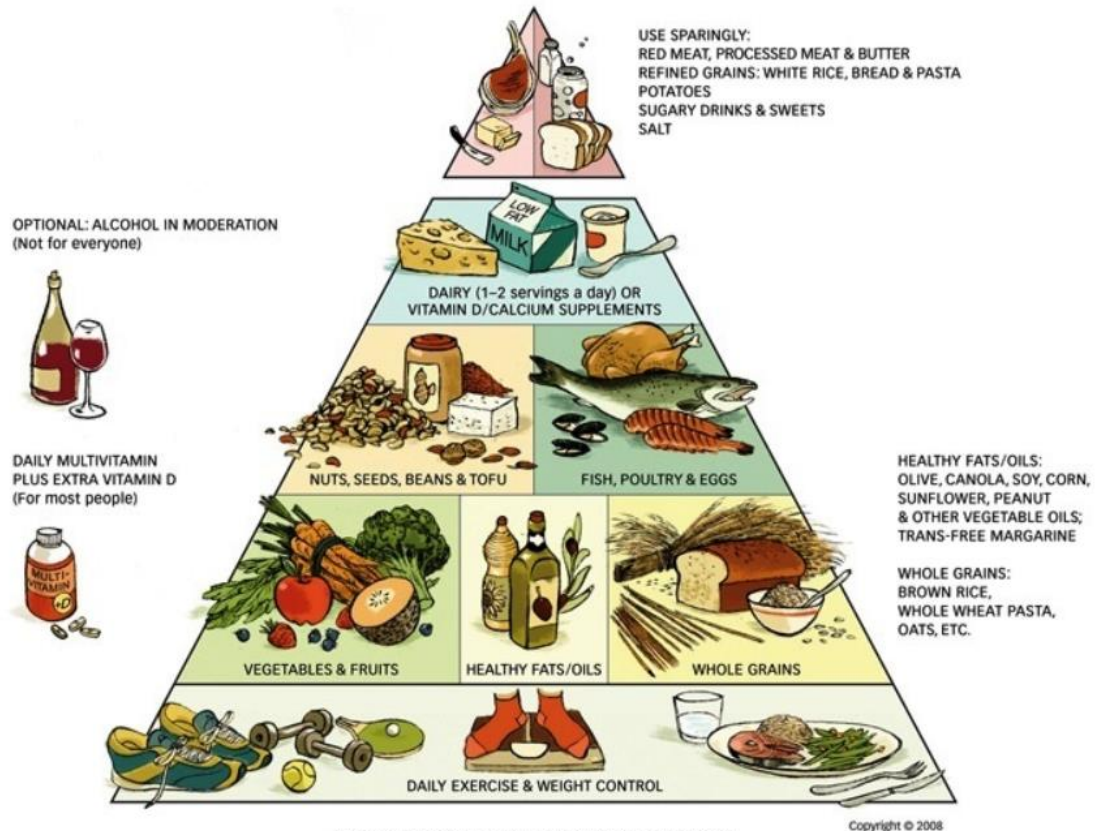
- Καθημερινή κατανάλωση φρούτων και λαχανικών (πλούσια σε φυτικές ίνες).
- Καθημερινή κατανάλωση αδρά επεξεργασμένων δημητριακών και των προϊόντων τους (ψωμί, ζυμαρικά ολικής άλεσης, μη αποφλοιωμένο ρύζι κ.ά.).

- Όσπρια, πατάτες και ξηροί καρποί σε εβδομαδιαία βάση.
- Ελάχιστη κατανάλωση επεξεργασμένων τροφίμων.
- Χρήση του ελαιόλαδου, το οποίο περιέχει μονοακόρεστα λιπαρά οξέα και αντιοξειδωτικές ουσίες, σαν κύρια πηγή λίπους και ελάχιστη κατανάλωση ζωικών λιπών.
- Ελάχιστη κατανάλωση κόκκινου κρέατος (σε μηνιαία βάση και σε μικρές ποσότητες).
- Κατανάλωση σε μέτριες προς υψηλές ποσότητες ψαριών και σε μέτρια ποσότητα πουλερικών σε εβδομαδιαία βάση.
- Καθημερινή κατανάλωση γαλακτομικών προϊόντων (κυρίως τυριού) σε μικρές έως μέτριες ποσότητες.

Μετά την Μελέτη των Επτά Χωρών, έγινε μια προσπάθεια από μια ομάδα επιστημόνων του Πανεπιστημίου του Harvard, με τη συμβολή Ελλήνων επιστημόνων, να δημιουργηθούν διατροφικές οδηγίες με βάση το πρότυπο της Μεσογειακής Διατροφής. Έτσι, το 1995 προέκυψε η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής (Μανίκα, 2009) (Εικόνα 3).

THE HEALTHY EATING PYRAMID

Department of Nutrition, Harvard School of Public Health



For more information about the Healthy Eating Pyramid:
WWW.THE NUTRITION SOURCE .ORG

Eat, Drink, and Be Healthy
by Walter C. Willett, M.D. and Patrick J. Skerrett (2005)
Free Press/Simon & Schuster Inc.

Εικόνα 3: Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής. Πηγή: Ανώτατο Ειδικό Επιστημονικό Συμβούλιο Υγείας, Υπουργείο Υγείας και Πρόνοιας.

Η Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής περιλαμβάνει τρία επίπεδα (καθημερινά – εβδομαδιαία – μηνιαία) ανάλογα με τη συχνότητα κατανάλωσης των συγκεκριμένων τροφίμων. Στη βάση της βρίσκονται τα τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται καθημερινά και σε σημαντικές ποσότητες, ενώ στην κορυφή είναι όσα πρέπει να καταναλώνονται σπάνια και σε μικρές ποσότητες (Μανίκα, 2009).

Πιο συγκεκριμένα, ξεκινώντας από τη βάση της Πυραμίδας θα πρέπει να καταναλώνονται (Μανίκα, 2009):

➤ **Καθημερινά:**

- Δημητριακά και τα προϊόντα τους (ρύζι, ζυμαρικά, ψωμί , κ.τ.λ.). Ιδιαίτερα τα μη επεξεργασμένα παρέχουν ενέργεια, είναι χαμηλά σε λίπος, βοηθούν στην καλή λειτουργία του εντέρου και μειώνουν τη χοληστερόλη.
- Φρούτα και Λαχανικά. Αποτελούν καλή πηγή αντιοξειδωτικών και πολλών βιταμινών, ενώ δρουν προστατευτικά ενάντια στα καρδιαγγειακά νοσήματα και διάφορες μορφές καρκίνου.
- Όσπρια και ξηροί καρποί. Έχουν πολλές φυτικές ίνες και βιταμίνες δίνοντας ενέργεια στον οργανισμό.
- Ελαιόλαδο. Προστατεύει ενάντια στη στεφανιαία νόσο, μειώνει τα επίπεδα της «κακής» χοληστερόλης, ενώ αυξάνει την «καλή» χοληστερόλη.
- Γαλακτομικά προϊόντα. Αποτελούν καλή πηγή ασβεστίου που βοηθάει στη διατήρηση της οστικής μάζας προλαμβάνοντας τον κίνδυνο φθοράς. Είναι καλό να περιέχουν χαμηλά λιπαρά.

➤ **Λίγες φορές την εβδομάδα (Μανίκα, 2009):**

- Ψάρια. Μειώνουν την πιθανότητα εμφάνισης στεφανιαίας νόσου εξαιτίας των ω3 λιπαρών οξέων που περιέχουν.
- Πουλερικά. Παρέχουν πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας, καθώς και σίδηρο.
- Αυγά. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία.
- Γλυκά. Πρέπει να καταναλώνονται με μέτρο.

➤ **Λίγες φορές τον μήνα (Μανίκα, 2009):**

- Κρέας. Περιέχει πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας, σίδηρο και βιταμίνες.

Ωστόσο η Μεσογειακή Διατροφή δεν αφορά μόνο την υιοθέτηση υγιεινών διατροφικών συνηθειών, αλλά αποτελεί μια φιλοσοφία, μια υιοθέτηση υγιεινού τρόπου ζωής. Έτσι, το 2010 δημιουργήθηκε από διεθνείς φορείς η καινούργια πυραμίδα της Μεσογειακής

Διατροφής, η οποία είναι προσαρμοσμένη στο σύγχρονο τρόπο ζωής (Dernini & Berry, 2015). (Εικόνα 4).

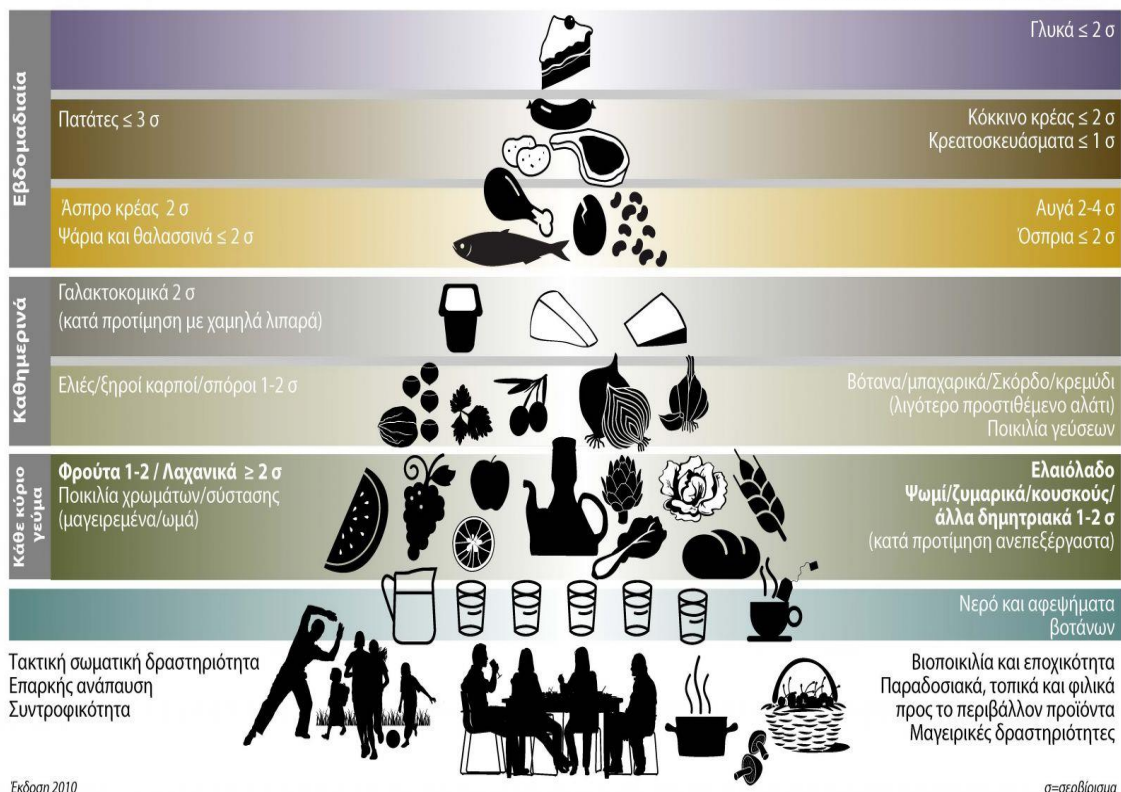
Μεσογειακή διατροφή: ένας τρόπος ζωής για το σήμερα

Διατροφικές οδηγίες για ενήλικες

Σερβίρισμα (σ): μικρότερο της τυπικής μερίδας εστιατορίου, ποικίλει ανά τρόφιμο



Κατανάλωση κρασιού με μέτρο, σεβόμενοι τις κοινωνικές πεποιθήσεις



Εικόνα 4: Η Νέα Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής.

Πηγή: Mediterradiet.org.

Οι αρχές της Μεσογειακής διατροφής απεικονίζονται στην πυραμίδα, η οποία περιλαμβάνει τόσο ομάδες τροφίμων, όσο και γενικότερες συμβουλές καλής υγείας, που είναι βασικές σε μια ισορροπημένη βιώσιμη διατροφή. Η πυραμίδα χωρίζεται σε επίπεδα ανάλογα με την ποσότητα που είναι καλό να καταναλώνεται από κάθε ομάδα. Ωστόσο, σε ένα επίπεδο μπορεί να ανήκει πάνω από μια ομάδα τροφίμων. Επίσης, το κάθε επίπεδο υποδηλώνει και τη συχνότητα που είναι καλό να καταναλώνονται τα τρόφιμα είτε ανά γεύμα, είτε ανά ημέρα ή εβδομάδα. Οι συστάσεις αφορούν υγιή ενήλικο πληθυσμό. Επίσης, οι ανάγκες του κάθε ανθρώπου είναι μοναδικές και έτσι οι μερίδες που

απεικονίζονται στην εικόνα πρέπει να ορίζονται εξατομικευμένα. Πιο συγκεκριμένα, σύμφωνα με τη νεότερη εκδοχή της Πυραμίδας της Μεσογειακής Διατροφής (Dernini & Berry, 2015):

➤ **Στη βάση της πυραμίδας** υπάρχουν ορισμένες συμβουλές για καλή υγεία και διατροφή:

- Τακτική σωματική δραστηριότητα, τουλάχιστον 30' λεπτά την ημέρα.
- Επαρκής ύπνος, γύρω στις 8 ώρες καθημερινά.
- Συντροφικότητα.
- Βιοποικιλία και εποχικότητα, προτίμηση σε εποχιακά τρόφιμα σε ποικιλία.
- Παραδοσιακά και τοπικά προϊόντα.
- Μαγείρεμα.

➤ **Στο 2^ο επίπεδο της πυραμίδας** συναντάμε την κατανάλωση υγρών. Κατανάλωση 1,5-2 λίτρα νερού την ημέρα για επαρκή ενυδάτωση, και με μέτρο αφεψήματα που περιέχουν καφεΐνη, όπως ο καφές και το τσάι.

➤ **Στο 3^ο επίπεδο της πυραμίδας** συναντάμε την κατανάλωση σε κάθε κύριο γεύμα σε:

- Φρούτα και Λαχανικά: συστήνεται ποικιλία χρωμάτων και εποχικότητα, ενώ η κατανάλωσή τους να είναι σε ωμή μορφή για μεγαλύτερη πρόσληψη βιταμινών.
- Δημητριακά: δηλαδή το ψωμί, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά πρωινού κ.ά. Συστήνονται κυρίως τα μη επεξεργασμένα (ολικής άλεσης), γιατί είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και άλλα πολύτιμα συστατικά.
- Ελαιόλαδο: προτιμάται η χρήση ελαιόλαδου, έναντι άλλων λαδιών ή βουτύρου.

➤ **Στο 4^ο επίπεδο της πυραμίδας** συναντάμε την κατανάλωση σε καθημερινή βάση σε:

- Γαλακτομικά, δηλαδή το γάλα, το γιαούρτι, το κεφίρ κ.ά.

- Ελιές, ξηροί καρποί και σπόροι: ανάλατες ή ξαλμυρισμένες ελιές και ανάλατοι ξηροί καρποί, ενώ τα επαλείμματα από σπόρους ή ξηρούς καρπούς να είναι 100% σε περιεκτικότητα.
- Βότανα, μπαχαρικά, σκόρδο και κρεμμύδι: σύσταση για περιορισμό στο αλάτι και αντικατάστασή του, όπου είναι εφικτό.
 - Στο 5^ο επίπεδο της πυραμίδας συναντάμε την κατανάλωση σε συχνή εβδομαδιαία βάση και σε αντίστοιχη ποσότητα σε:
 - Ψάρια και Θαλασσινά: φρέσκα, της εποχής και της περιοχής.
 - Όσπρια: ρεβίθια, φακές, φασόλια, και φάβα.
 - Στο 6^ο επίπεδο της πυραμίδας συναντάμε την κατανάλωση σε μέτρια εβδομαδιαία βάση και αντίστοιχη ποσότητα σε:
 - Αυγά.
 - Κοτόπουλο και γαλοπούλα.
 - Στο 7^ο επίπεδο της πυραμίδας συναντάμε την κατανάλωση σε σπάνια εβδομαδιαία βάση και αντίστοιχη ποσότητα σε:
 - Κόκκινο κρέας.
 - Επεξεργασμένο κρέας: αλλαντικά και προπαρασκευασμένα προϊόντα.
 - Στην κορυφή της πυραμίδας συναντάμε την περιστασιακή κατανάλωση σε:
 - Γλυκά.
 - Χυμούς και αναψυκτικά.

Στην σημερινή εποχή, η πίεση που ασκείται στο φυσικό περιβάλλον από τομείς όπως της παραγωγής και της βιομηχανίας τροφίμων, αλλά και από την τροφοδοτική αλυσίδα έως την τελική κατανάλωση είναι μεγάλη. Τόσο μεγάλη, που τα περιθώρια έχουν στενέψει, μην αφήνοντας άλλη επιλογή εκτός από την ανάγκη υιοθέτησης νέων περισσότερο

οικολογικών πρακτικών στην παραγωγή τροφίμων, αλλά και στη διατροφή (Serra-Majem et al., 2020).

Στο πλαίσιο της αναδιαμόρφωσης των διατροφικών συνηθειών σημαντική είναι και η αναθεώρηση των διατροφικών οδηγιών. Για το σκοπό αυτό πραγματοποιήθηκε μελέτη με στόχο την ανανέωση της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας. Σε σύγκριση με την τελευταία εκδοχή της το 2010, η Νέα Μεσογειακή Διατροφική Πυραμίδα προτείνει χαμηλότερη κατανάλωση κόκκινου κρέατος και γαλακτομικών προϊόντων και όσο το δυνατόν μεγαλύτερη κατανάλωση οσπρίων και λαχανικών βιολογικής καλλιέργειας (Serra-Majem et al., 2020) (Εικόνα 5).



Εικόνα 5: Νέα Τρισδιάστατη Δομή της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας.

Πηγή: Serra-Majem et al., 2020).

Η νέα δομή της Μεσογειακής Διατροφικής Πυραμίδας αποτελεί μία εκδοχή που έχει αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια από τους ερευνητές και έχει γίνει αποδεκτή από την

επιστημονική κοινότητα, η οποία είναι πλέον τρισδιάστατη, ενώ διαθέτει περισσότερο οικολογική οπτική, καθώς λαμβάνει υπόψη εκτός από την ανθρώπινη υγεία και άλλους περιβαλλοντικούς, κοινωνικο-οικονομικούς και πολιτιστικούς παράγοντες (Serra-Majem et al., 2020).

3.2. Η Θέση των Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής στη Μεσογειακή Διατροφή

Από τις πρώτες μελέτες που ξεκίνησαν τη δεκαετία του '60 σε διάφορες χώρες της Ευρώπης και της Ασίας και αφορούσαν στη συσχέτιση των ιδιαίτερων συνηθειών διατροφής με τη μικρότερη συχνότητα εμφάνισης στεφανιαίας νόσου και καρκίνου, αλλά και τη μικρότερη θνησιμότητα από όλα τα αίτια, διαφάνηκαν οι αξίες και τα πλεονεκτήματα της Μεσογειακής Διατροφής για την υγεία και την μακροζωία. Ωστόσο οι μελέτες που αφορούσαν σε περιοχές της Μεσογείου (Κρήτη, Ιταλία) διαπίστωσαν ότι το διατροφικό τους μοντέλο είναι στενά συνδεδεμένο με τον καθημερινό τρόπο ζωής, εμπιρεύοντας πολιτισμικά και κοινωνικά χαρακτηριστικά των περιοχών της Μεσογείου, οπότε ο όρος Μεσογειακή Διατροφή αντανακλά πλέον τόσο τη διατροφή όσο και το συνολικό τρόπο ζωής (Dermimi et al., 2017).

Η UNESCO περιγράφει τον όρο «Mediterranean Diet» προερχόμενο από την ελληνική λέξη «δίαιτα» που αφορά σε ένα τρόπο ζωής. Σύμφωνα με το πνεύμα της Σύμβασης της UNESCO, η Μεσογειακή Διατροφή αναγνωρίζεται ως ένα πολυδιάστατο αγαθό, που περιλαμβάνει τη γεωργία και την αλιεία, τα αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα, τις μεθόδους παραγωγής, την προετοιμασία των φαγητών, την ύπαιθρο, αλλά και τον ίδιο τον άνθρωπο, τις τοπικές κοινωνίες, που μαζεύονται όλοι μαζί γύρω από το τραπέζι για να φάνε, να γιορτάσουν, να μοιραστούν χαρές και λύπες, παραμύθια και θρύλους (Dermimi et al., 2017).

Η Μεσογειακή Διατροφή είναι μια κοινωνική πρακτική, ένα σύνολο δεξιοτήτων, γνώσης, πρακτικών και παραδόσεων, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, μέσα στο χρόνο και στο χώρο, παραμένοντας στενά συνδεδεμένη με την ιστορία και την παράδοση, τον πολιτισμό, τα ήθη και τα έθιμα. Μια ζωντανή πολιτιστική κληρονομιά, γεμάτη μνήμες, χρώματα, αρώματα και γεύσεις, που η κοινωνικότητα και το μοίρασμα είναι

ακρογωνιαίος λίθος της. Έχει τις ρίζες της στην περιοχή και στη βιοποικιλότητα διασφαλίζει τη διατήρηση και συνέχιση παραδοσιακών δραστηριοτήτων και πρακτικών που έχουν σχέση με τη γεωργία και την αλιεία στις μεσογειακές κοινότητες (Bach-Faig et al., 2011).

Αναμφίβολα, τα γεωργικά προϊόντα με τις ιδιαίτερες θρεπτικές αξίες τους και τα συστατικά τους αποτελούν τη βάση της Μεσογειακής Διατροφής, αναπόσπαστο μέρος της οποίας είναι η παράδοση, ο πολιτισμός τα ήθη και τα έθιμα των λαών της λεκάνης της Μεσογείου που παράγουν και καταναλώνουν τα χαρακτηριστικά γεωργικά προϊόντα, όπως το ελαιόλαδο, τα φρούτα και τα λαχανικά, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια. Η ταυτότητα της Μεσογειακής Διατροφής μπορεί να αποδοθεί εν μέρει στα παραδοσιακά τρόφιμα, τα οποία ενσωματώνει αυτή η διατροφή. Για την παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων, χρησιμοποιούνται γενικά τα τοπικά προϊόντα. Η καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων συμβάλλει σε ένα βιώσιμο περιβάλλον και στην απασχόληση των κατοίκων της περιοχής. Η Μεσογειακή διατροφή, ένα σύστημα ριζωμένο στο σεβασμό για την επικράτεια, εξασφαλίζει τη διατήρηση και ανάπτυξη των παραδοσιακών δραστηριοτήτων και των τεχνών συνδεδεμένων με την αλιεία και την κτηνοτροφία, διασφαλίζοντας έτσι την ισορροπία μεταξύ της επικράτειας και του λαού (Martinez-Gonzalez et al., 2015).

Το 2010 η Μεσογειακή Διατροφή εγγράφηκε στις λίστες του καταλόγου της UNESCO για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά. Ο όρος «πολιτιστική κληρονομιά» δεν περιορίζεται σε μνημεία και συλλογές αντικειμένων. Περιλαμβάνει επίσης τις παραδόσεις ή τις ζωντανές εκφράσεις που κληρονομήθηκαν από τους προγόνους και μεταβιβάστηκαν στους απογόνους μας, όπως οι προφορικές παραδόσεις, οι τέχνες του θεάματος, κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες, εορταστικές εκδηλώσεις (Bach-Faig et al., 2011).

Σειρά μελετών που αναφέρονται στην έρευνα των Serra-Majem et al. (2020), έχει καταδείξει ότι η ευεργετική δράση της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής εκφράζεται από το σύνολό της και όχι από μεμονωμένα τρόφιμα και θρεπτικές ουσίες. Φαίνεται ότι ο συνδυασμός των τροφίμων και οι βιολογικές αλληλεπιδράσεις των διαφορετικών συστατικών της Μεσογειακής Διατροφής αποφέρουν σημαντικά οφέλη για την υγεία. Οι ευεργετικές συνέπειες μπορούν επίσης να αποδοθούν στα παραδοσιακά τρόφιμα, τα οποία αποτελούν τον κορμό της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής. Τα

παραδοσιακά αυτά τρόφιμα ενσωματώνουν τη γνώση και τη σοφία των γενεών του παρελθόντος οι οποίες, ζώντας κάτω από δύσκολες συνθήκες, έμαθαν πώς να αξιοποιούν τα τοπικά διαθέσιμα προϊόντα με σκοπό την παραγωγή εύγευστων εδεσμάτων και συνταγών συμβατών με τις επιταγές της σωστής διατροφής (Fresan et al., 2018).

3.3. Η Αξία της Κρητικής Μεσογειακής Διατροφής

Περίπου είκοσι (20) χώρες, αρκετά ετερογενείς μεταξύ τους μπορούν να χαρακτηριστούν ως Μεσογειακές, οι διατροφικές συνήθειες των οποίων ποικίλλουν λόγω θρησκευτικών, οικονομικών και πολιτιστικών ιδιαιτεροτήτων. Η διατροφή των λαών της Μεσογείου διαφέρει στην ποσότητα των λιπαρών, του ελαιόλαδου, του τύπου κρέατος, στην ποσότητα κρασιού, γάλακτος ή τυριού, φρούτων και λαχανικών που καταναλώνεται (Ψαρουδάκη, 2020).

Παρόλο που οι διάφορες περιοχές της Μεσογειακής λεκάνης έχουν τις δικές τους τοπικές διατροφικές συνήθειες, υπάρχουν αρκετά κοινά χαρακτηριστικά, τα περισσότερα από τα οποία απορρέουν από το γεγονός ότι το ελαιόλαδο καταλαμβάνει κεντρική θέση στη διατροφή των περιοχών αυτών. Εξάλλου, ο όρος «Μεσογειακή Διατροφή» ουσιαστικά περιγράφει το διατροφικό πρότυπο εκείνο που επικρατούσε στις περιοχές της Μεσογείου στις οποίες καλλιεργούνταν παραδοσιακά τα ελαιόδεντρα (Willet et al. 1995).

Η Κρητική Παραδοσιακή Διατροφή αποτελεί την κορωνίδα της Μεσογειακής Διατροφής. Στη Διακήρυξη για την Προστασία της Κρητικής Διατροφής (2011) αναφέρεται ότι «η Κρητική Διατροφή είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα, ένα σύνολο υλικών, εδεσμάτων, εθίμων και συνηθειών, είναι ένα πολιτισμικό αγαθό που ξεκινά από την παραγωγή των προϊόντων και φτάνει μέχρι τον τρόπο παρασκευής και κατανάλωσης της τροφής» (Ψαρουδάκη, 2020).

Η διατροφή των Κρητικών είχε προσελκύσει το ενδιαφέρον της επιστημονικής κοινότητας ήδη από το 1948, τότε που ερευνητές από το Ίδρυμα Rockefeller κλήθηκαν από την ελληνική κυβέρνηση σε μια προσπάθεια να βελτιωθούν μεταπολεμικά οι συνθήκες διαβίωσης του πληθυσμού της Κρήτης. Οι ερευνητές πραγματοποίησαν λεπτομερή αξιολόγηση της δίαιτας των Κρητικών, η οποία ήταν διατροφικά επαρκής. Σε γενικές γραμμές οι ερευνητές συμπέραναν ότι «στο σύνολό τους, ο τρόπος διατροφής και

οι διατροφικές συνήθειες ήταν υπερβολικά καλά προσαρμοσμένες στις φυσικές και οικονομικές πηγές της περιοχής, καθώς και στις ανάγκες των κατοίκων της» (Ψαρουδάκη, 2020).

Η Κρητική Διατροφή (Cretan Diet) αναδείχθηκε από τον An. Keys (Μελέτη των Επτά Χωρών, 1980) ως ο πιο υγιεινός τρόπος ζωής. Τα αποτελέσματα της έρευνας, που περιλάμβανε τη διαχρονική παρακολούθηση μια ομάδας 700 περίπου ανδρών αγροτικής περιοχής της Κρήτης, επιβεβαίωσαν τα θεαματικά οφέλη των διατροφικών συνηθειών των λαών της Μεσογείου και έστρεψαν το ενδιαφέρον της παγκόσμιας επιστημονικής κοινότητας στο «φαινόμενο της Κρήτης». Από τη μελέτη προέκυψε αφενός ότι πληθυσμός αυτός είχε τους λιγότερους θανάτους από ισχαιμικό επεισόδιο και από διάφορες μορφές καρκίνου, αφετέρου ότι ο πληθυσμός της Κρήτης ήταν ο μακροβιότερος συγκριτικά με άλλες ανεπτυγμένες χώρες (Ψαρουδάκη, 2020).

Η παραδοσιακή κρητική διατροφή είναι τόσο ισορροπημένη που σε πολλές χώρες, όπως η Γαλλία, η Γερμανία και οι ΗΠΑ χρησιμοποιείται ο όρος «Κρητική Διατροφή», όταν αναφέρονται στον υγιεινό τρόπο ζωής (Αγοραστάκης, 2005).

Η Κρήτη διαθέτει μια από τις αρχαιότερες και πιο εύγεστες κουζίνες στον κόσμο. Αποτελεί τη συνέχεια της παράδοσης γεύσεων, αρωμάτων, υλικών και τεχνοτροπιών, που έχει τις ρίζες της στη Μινωική εποχή και φτάνει ως τις μέρες μας. Από τα ευρήματα των αρχαιολογικών ανασκαφών φαίνεται πως και οι αρχαίοι Κρήτες, πριν από 4000 χρόνια, κατανάλωναν σχεδόν τα ίδια προϊόντα που καταναλώνει και ο σύγχρονος Κρητικός. Στα μινωικά ανάκτορα βρέθηκαν πολλά μεγάλα πιθάρια για λάδι, κρασί, δημητριακά, όσπρια και μέλι (Αγοραστάκης, 2005).

Η κρητική παραδοσιακή διατροφή είναι τρόπος ζωής και χαρακτηρίζεται ως απλή, λιτή, χωρίς περιττά καρυκεύματα και ενισχυτικά γεύσης. Βασίζεται στα αγαθά που προσφέρει η κρητική γη, στην αγάπη για τον τόπο και την προσήλωση στους παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής των γευμάτων (Αγοραστάκης, 2005).

Πυρήνα της παραδοσιακής κρητικής διατροφής αποτελούν τα τρόφιμα από φυτικές πηγές, ενώ τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης έχουν περισσότερο περιφερειακό χαρακτήρα. Σε γενικές γραμμές καταναλώνονται εποχιακά, τοπικής παραγωγής τρόφιμα που υφίστανται ελάχιστη ή και καθόλου επεξεργασία. Φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα,

μέλι, όσπρια, λαχανικά, ενδημικά άγρια χόρτα και αρωματικά φυτά, μη επεξεργασμένα δημητριακά και ξηροί καρποί, των οποίων την καλλιέργεια ευνοεί το κλίμα της περιοχής, καταναλώνονται σε αφθονία. Γαλακτομικά προϊόντα καταναλώνονται καθημερινά σε χαμηλές έως μέτριες ποσότητες, πουλερικά και ψάρια σε εβδομαδιαία βάση σε μέτριες ποσότητες, ενώ αντίθετα το κόκκινο κρέας καταναλώνεται μόνο λίγες φορές μέσα στο μήνα. Κυρίαρχο όμως στοιχείο της κρητικής διατροφής είναι το ελαιόλαδο το οποίο χρησιμοποιείται ως βασική πηγή λίπους τόσο στις σαλάτες, όσο και στην παρασκευή φαγητών, σε αντίθεση με τις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, στις οποίες καταναλώνονται κυρίως ζωικά λίπη ή άλλα είδη λαδιού. Η αξία του ελαιόλαδου είναι τεράστια, καθώς αποτελεί το πιο ισχυρό αντιοξειδωτικό που προσφέρει η ίδια η φύση (Αγοραστάκης, 2005).

Η ελιά καλλιεργείται στην Κρήτη τουλάχιστον από το 4.000 π.Χ. Το μεσογειακό κλίμα του νησιού και η καλή σύσταση του εδάφους επιτρέπουν στα ελαιόδεντρα όχι μόνο να ευδοκιμεί παντού, αλλά και να αποδίδει στο λάδι την καλύτερη δυνατή ποιότητα, με χαμηλή οξύτητα και μοναδικό άρωμα. Επιπλέον, η μεγάλη πείρα γενεών και οι καλές υποδομές έχουν ως αποτέλεσμα τα τελευταία χρόνια το 95% του ελαιόλαδου που παράγεται στο νησί της Κρήτης να ανήκει στην κατηγορία «έξτρα παρθένο», αντιπροσωπεύοντας περίπου το 1/3 της εγχώριας παραγωγής (Αγοραστάκης, 2005).

Η άποψη ότι η Κρητική Διατροφή ως βάση της Μεσογειακής Διατροφής αποτελεί ένα διατροφικό πρότυπο, το οποίο προάγει την υγεία του ανθρώπου, προφυλάσσει από σοβαρές ασθένειες αλλά και θεραπεύει, στηρίζεται σε μεγάλο αριθμό επιδημιολογικών και κλινικών ερευνών, οι οποίες έχουν μεγάλο χρονικό εύρος, περισσότερο από σαράντα χρόνια. Αρχικά, η προστατευτική δράση της Κρητικής Διατροφής αποδόθηκε στην υψηλή περιεκτικότητά της σε μονοακόρεστα λιπαρά, λόγω της καθημερινής χρήσης ελαιόλαδου, και στη χαμηλή περιεκτικότητά της σε κορεσμένα λιπαρά, λόγω της περιορισμένης κατανάλωσης κόκκινου κρέατος. Σήμερα, γνωρίζουμε ότι η παραδοσιακή Κρητική Διατροφή παρέχει όλα τα απαραίτητα μικροθρεπτικά συστατικά, είναι πλούσια σε ω-3 λιπαρά οξέα, σε φυτικές ίνες και σε αντιοξειδωτικά που επηρεάζουν θετικά όχι μόνο τη σωματική υγεία, αλλά και την ψυχική υγεία και ευεξία αυτού που την ακολουθεί. Η έρευνα και η τεκμηρίωση σε αυτόν τον τομέα συνεχίζεται σε πολλά επίπεδα και στις μέρες μας (Ψαρουδάκη, 2020)

4^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΖΗΤΗΣΗ

4.1 Η Ανάγκη Πιστοποίησης των Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής και τα Οφέλη των Ενωσιακών Σημάτων Ποιότητας ΠΟΠ/ΠΓΕ/ΕΠΠ στην Ανάπτυξη του Πρωτογενούς Τομέα της Οικονομίας και του Ευρύτερου Περιβάλλοντος

Τα προϊόντα ΠΟΠ-ΕΠΠ-ΠΓΕ συνιστούν αγαθά με ταυτοποιήσιμα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία τους προσδίδουν πρόσθετη αξία. Ο άμεσος δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους, αναδεικνύει τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση του τόπου, η οποία προσδιορίζεται μέσα από την ποιοτική ιδιοτυπία του προϊόντος. Περιοχές φημισμένες για την τοπική παραγωγή ενός προϊόντος με συγκεκριμένα ιδιότυπα χαρακτηριστικά συνιστούν επιχειρηματικό όφελος. Η τοπική εμπειρογνωμοσύνη, τα αυθεντικά και τα πρωτότυπα προϊόντα και οι παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής, είναι στοιχεία τα οποία επιθυμούν οι αγοραστές. Όσο ισχυρότερος εμφανίζεται ο δεσμός, τόσο πιο αξιόπιστο και αυθεντικό θεωρείται το προϊόν από τον καταναλωτή (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Τα πιστοποιημένα ως προς την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους προϊόντα, παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση, γεγονός το οποίο επιφέρει μεγαλύτερο οικονομικό όφελος στον παραγωγό – μεταποιητή. Σε συνθήκες ισότιμου ανταγωνισμού, ενισχύεται η αγροτική οικονομία ιδιαίτερα των μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών στις οποίες οι παραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να προωθήσουν πιο εύκολα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά. Επομένως, η προστασία των Γεωγραφικών Ενδείξεων στηρίζει τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις και τους παραγωγούς (Cesaro, et al., 2017).

Σε έρευνα της European Bank for Reconstruction and Development (EBRD) και του φορέα Food and Agriculture Organization των Ηνωμένων Εθνών, επισημαίνεται ο κρίσιμος ρόλος των Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Όπως υπογραμμίζεται στη σχετική έρευνα, τα προϊόντα με γεωγραφική ένδειξη προέλευσης αντιπροσωπεύουν

έναν κύκλο εργασιών παγκοσμίως της τάξης των πενήντα δισεκατομμυρίων δολαρίων ετησίως (Cesaro, et al., 2017).

Εκτός από το αναμφισβήτητο οικονομικό όφελος, αυτά τα προϊόντα συμβάλλουν και στην αναβάθμιση της κοινωνίας των περιοχών, στις οποίες παράγονται και παράλληλα προωθούν την βιώσιμη ανάπτυξη (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Μάλιστα, μέσα από συγκεκριμένες μελέτες, η γεωγραφική ένδειξη στα τρόφιμα καθόρισε την αύξηση της τελικής τιμής τους, καθώς η προστιθέμενη αξία τους διευρύνθηκε από 20-50%. Ένας λόγος που οι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν παραπάνω για αυτά τα προϊόντα, τα περισσότερα αγροδιατροφικά, είναι γιατί διακρίνουν σε αυτά ορισμένα μοναδικά χαρακτηριστικά, όπως γεύση, χρώμα, σύσταση και ποιότητα (Cesaro, et al., 2017).

Στα συστήματα προστασίας προϊόντων και κατοχύρωσης δικαιωμάτων συχνά αναφέρεται το σήμα, το οποίο ανήκει στα διακριτικά γνωρίσματα των συστημάτων προστασίας του ελεύθερου ανταγωνισμού. Η αναγνώριση των γεωγραφικών ενδείξεων προκρίνεται ως το ασφαλέστερο θεσμικό πλαίσιο για την κατοχύρωση ιδιότυπων προϊόντων. Τα σήματα ΠΓΕ, ΠΟΠ, ΕΠΙΠ λόγω των αυστηρών προδιαγραφών στην καταχώρησή τους αναδεικνύουν την ποιοτική ιδιαιτερότητα του προϊόντος (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση ακολουθεί μια πολιτική ποιότητας προάγοντας προϊόντα με υψηλό επίπεδο ποιότητας αναγνωρισμένα από το καταναλωτικό κοινό. Στόχοι του Ενωσησιικού Συστήματος Ποιότητας είναι οι εξής (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013):

- Η διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής.
- Η προώθηση προϊόντων που παρουσιάζουν ορισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά.
- Η βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος.
- Η συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού σε αυτές τις περιοχές.
- Η παροχή πληροφοριών και εγγυήσεων στον καταναλωτή για την καταγωγή (προέλευση), την ιδιαιτερότητα (ποιότητα) και την αυθεντικότητα των προϊόντων, ώστε να γίνονται καλύτερες, πιο ενημερωμένες επιλογές.

- Η προστασία από απομιμήσεις.
- Η εξασφάλιση δίκαιου ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών.
- Η προστασία των πνευματικών δικαιωμάτων των παραγωγών.

Σε μια ανταγωνιστική αγορά τροφίμων η ποιότητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ένα πολύτιμο εργαλείο στον αγώνα για διαφοροποίηση των τροφίμων. Πλέον, έχει καταστεί σαφές ότι η ανταγωνιστικότητα εξαρτάται από την ποιότητα, η οποία εξασφαλίζεται με την πιστοποίηση των αγροτικών προϊόντων. Η Εθνική και Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ), στοχεύοντας στην ενδυνάμωση της αγροτικής οικονομίας, ενισχύει την τάση αυτή. Όμως, δεν αρκεί ο ισχυρισμός του ίδιου του παραγωγού για να πειστεί η αγορά και ο καταναλωτής ότι πράγματι τα προϊόντα του είναι ποιοτικά (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Η πιστοποίηση είναι μια διαδικασία με την οποία το τρόφιμο φτάνει ασφαλές στο τραπέζι του καταναλωτή και το τρόφιμο αυτό είναι αναγνωρισμένο και με διακριτικά χαρακτηριστικά σε όλα τα στάδια από την καλλιέργεια, τη μεταποίηση, την επεξεργασία, την εξαγωγή και την κατανάλωσή του. Έτσι, προκειμένου να διαπιστωθεί η ανώτερη ποιότητα ενός τρόφιμου, απαιτούνται εγγυημένες διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου, οι οποίες μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από υπεύθυνους φορείς πιστοποίησης (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Στην Ελλάδα αρμόδιο είναι το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, το οποίο εποπτεύει την εφαρμογή του συστήματος ελέγχου συνολικά. Τον έλεγχο και την πιστοποίηση των προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης αναλαμβάνει ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ) – ΔΗΜΗΤΡΑ, που φέρει το διακριτικό τίτλο AGROCERT, σε συνεργασία με τις Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Από τα παραπάνω προκύπτει το συμπέρασμα πως οι ετικέτες ποιότητας προστατεύουν και προωθούν την προέλευση, τις παραδόσεις και τα μοναδικά χαρακτηριστικά πολλών διακριτικών προϊόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πίσω από τα ενωσησιακά σήματα ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ κρύβονται αιώνες αγροτικών παραδόσεων και τοπικής τεχνογνωσίας, οι

οποίες συνδέονται με το μικροκλίμα συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής (Γκούμας & Σηφακάκη, 2013).

Αν προσπαθήσουμε να κατηγοριοποιήσουμε τα οφέλη από τα ενωσιακά σήματα ποιότητας, μπορούμε να διακρίνουμε τα εξής (Cesaro, et al., 2017; AND-International, 2019):

➤ **Σε επίπεδο παραγωγών:**

- Υψηλότερες τιμές, λόγω μεγαλύτερης αναγνωρισιμότητας και υψηλότερης ποιότητας των προϊόντων.
- Αποτροπή του αθέμιτου ανταγωνισμού από προϊόντα απομιμήσεις που προωθούνται ως γνήσια.

➤ **Σε επίπεδο αγροτικής ανάπτυξης (Cesaro, et al., 2017; AND-International, 2019):**

- Στήριξη της αγροτικής οικονομίας, ιδίως των μειονεκτικών ή απομακρυσμένων περιοχών.
- Στήριξη της αγροτικής ποικιλομορφίας.
- Διατήρηση των τοπικών φυτικών ποικιλιών.
- Δημιουργία νέων εργασιακών ευκαιριών.

➤ **Σε επίπεδο καταναλωτών (Cesaro, et al., 2017; AND-International, 2019):**

- Προϊόντα εγγυημένα για την αυθεντικότητα και την ποιότητά τους.
- Δυνατότητα επιλογής από μια μεγάλη γκάμα ευρωπαϊκών παραδοσιακών τροφίμων.
- Καλύτερη πληροφόρηση, καθώς η ετικέτα παρέχει στοιχεία για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής των προϊόντων.

Κατ' επέκταση τα ενωσιακά σήματα ποιότητας συμβάλλουν:

- Στην ανάπτυξη της υπαίθρου.

- Στην προστασία της παράδοσης.
- Στη διατήρηση ονομασιών και συνταγών.
- Στην προστασία του καταναλωτή από παραπλανητικές ενδείξεις.
- Στην έμμεση προστασία των ευρωπαϊκών προϊόντων και στην επέκτασή τους στις διεθνείς αγορές.
- Στην προστασία του περιβάλλοντος, καθώς τα προϊόντα που παράγονται με παραδοσιακές μεθόδους τηρούν ορθές πρακτικές με σεβασμό στο περιβάλλον προστατεύοντας την βιοποικιλότητα της περιοχής και συμβάλλοντας στη διατήρηση της ισορροπίας στη φύση.

Είναι προφανές πως η επιλογή ποιοτικών τοπικών προϊόντων είναι σημαντική όχι μόνο για την υγεία των καταναλωτών, αλλά και για τη βιωσιμότητα μιας γεωγραφικής περιοχής. Σήμερα, περισσότερο από κάθε άλλη φορά, η επιλογή της τροφής αποτελεί στάση ζωής, ενώ ταυτόχρονα η υποστήριξη τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, όπως τα προϊόντα ΠΟΠ- ΠΓΕ -ΕΠΠ, αποτελεί μεταξύ άλλων και μέσο δήλωσης εθνικής ταυτότητας και διασφάλισης της πολιτισμικής κληρονομιάς (Cesaro, et al., 2017; AND-International, 2019).

Το ενωσιακό πλαίσιο για τις Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΓΕ) και τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΠ) είναι αποτελεσματικό στην επίτευξη των στόχων του και παρέχει μια σαφή προστιθέμενη αξία. Τα συστήματα ΓΕ και ΕΠΠ εφαρμόζουν τις κοινοτικές και εθνικές πολιτικές, αλλά υπάρχει περιθώριο για περαιτέρω ανάπτυξη και βελτίωση του θεσμικού πλαισίου σε ό, τι αφορά

- Την καλή μεταχείριση των ζώων και την προστασία του περιβάλλοντος. Οι στόχοι αυτοί δεν περιλαμβάνονται στο θεσμικό πλαίσιο των ΓΕ/ΕΠΠ. Η ενσωμάτωση τέτοιων κριτηρίων κρίνεται αναγκαία λόγω των προκλήσεων της περιβαλλοντικής κρίσης και της επιβεβλημένης ευζωίας των ζώων.
- Τη συνάφεια μεταξύ παραδοσιακού και ποιοτικού. Στη συνείδηση του καταναλωτή ένα «παραδοσιακό» προϊόν θεωρείται αγνότερο και ποιοτικότερο σε σχέση με ένα βιομηχανοποιημένο. Ωστόσο, εγείρονται ερωτήματα κατά πόσο η ένδειξη ΕΠΠ

ανταποκρίνεται στην ποιότητα. Το γεγονός ότι ένα προϊόν παράγεται με πιστοποιημένη παραδοσιακή συνταγή ηλικίας άνω των 25 ετών, όπως ορίζει η ευρωπαϊκή κοινοτική οδηγία, δεν σημαίνει ότι είναι και υψηλής διατροφικής αξίας. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η Ναπολιτάνικη Πίτσα, η οποία το 2009, κατόπιν αιτήματος της Ιταλίας, καταχωρήθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση ως Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν. Πρόκειται για παραδοσιακό προϊόν, φτιαγμένο με παραδοσιακή πρακτική, αλλά ταυτόχρονα είναι αμφίβολης διατροφικής αξίας, καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και λίπος.

- Τη σύνδεση του τόπου παραγωγής με το παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν. Το γεγονός ότι τα ΕΠΠΠ προϊόντα πιστοποιούν απλά παραδοσιακές συνταγές, επιτρέπει σε οποιονδήποτε να παράγει οτιδήποτε με μοναδικό περιορισμό ότι χρησιμοποιεί την «παραδοσιακή συνταγή».

4.2. Τρόποι Προώθησης της Μεσογειακής Διατροφής μέσω των Ελληνικών Παραδοσιακών Προϊόντων

Τα ελληνικά παραδοσιακά τρόφιμα αποτελούν μια διαχρονική έκφραση της πολιτισμικής κληρονομιάς, καθώς πολλά από αυτά έχουν ιστορία αιώνων που χαρακτηρίζει το Μεσογειακό τρόπο διατροφής. Η καθηγήτρια του Πανεπιστημίου Αθηνών, Αντωνία Τριχοπούλου, σε συνέντευξή της σε Αμερικανούς διατροφολόγους έχει δηλώσει ότι « η Κρητική Παραδοσιακή Διατροφή είναι το λίκνο της Μεσογειακής Διατροφής, είναι η καλύτερη εκδοχή της» (Τριχοπούλου, 2010).

Ωστόσο, αν και υπάρχουν περισσότερα από 100 ελληνικά προϊόντα διατροφής πιστοποιημένα με τα ενωσιακά σήματα ΠΟΠ-ΠΓΕ, υπάρχει μόνο ένα κατοχυρωμένο με την ετικέτα του Ελληνικού Πιστοποιημένου Ιδιότυπου Προϊόντος (ΕΠΠΠ), το «Κλαρίσιο Ροδάκινο». Οι πωλήσεις των πιστοποιημένων προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ευρώπης ξεπερνά τα 50 δις ευρώ, με μεγαλύτερο μερίδιο να καταλαμβάνουν η Ιταλία, η Γερμανία, η Γαλλία και η Βρετανία. Η Ελλάδα παράγει 15.0000 τόνους πιστοποιημένων προϊόντων, αξίας 650 εκατ. ευρώ, με ποσοστό μόλις 1,3% επί του ευρωπαϊκού συνόλου, παρά το

γεγονός ότι βρίσκεται στην 4^η θέση σε σχέση με τον αριθμό των προϊόντων που έχει πιστοποιήσει. (Ψαρουδάκη, 2020).

Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις στην Ελλάδα είναι περίπου 245.000 εκτάρια ενώ τα προϊόντα που παρουσιάζονται στο μητρώο της ΕΕ για τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ και ΕΠΠΠ είναι 279. Η Ελλάδα έχει καταχωρήσει μόνο ένα προϊόν ΕΠΠΠ, το «κλαρίσιο ροδάκινο» με κωδικό (TSG-GR-2463). Από αυτά τα 279 προϊόντα οι οίνοι είναι 149, τα οινοπνευματώδη είναι 14 και τα τρόφιμα 116. Η πλειοψηφία των προϊόντων είναι ΠΓΕ, ενώ τα ΠΟΠ αφορούν κυρίως τα τρόφιμα (European Commission, 2010; AGRO24, 2019).

Αν συγκρίνουμε την Ελλάδα με την Ιταλία, η οποία παράγει μεγάλο αριθμό οίνων, αποτελώντας τον μεγαλύτερο προμηθευτή οίνου για το Ηνωμένο Βασίλειο, καθώς εισήγαγε από την Ιταλία κρασί αξίας περίπου 700 εκατομμυρίων ευρώ το 2018 (Greenfield, 2019), υπάρχει μεγάλη διαφορά όσον αφορά την πιστοποίηση των κρασιών. Πιο αναλυτικά, τα περισσότερα κρασιά στην Ελλάδα, τα 117 από τα 149 έχουν πιστοποίηση ΠΓΕ. Αντίθετα, στην Ιταλία η πλειοψηφία των κρασιών δεν είναι ΠΓΕ, αλλά ΠΟΠ (AGRO24, 2019). Τα αποτελέσματα των συγκρίσεων είναι ενδεικτικά της καθυστέρησης της Ελλάδας στην αξιοποίηση των πλεονεκτημάτων των πιστοποιημένων ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντων της.

Εξίσου ανησυχητική είναι και η καταγραφή της σταδιακής εγκατάλειψης της παραδοσιακής ελληνικής μεσογειακής διατροφής, που παρατηρείται κυρίως από τις νεότερες ηλικίες που υιοθετούν δυτικά διατροφικά πρότυπα. Θεωρείται, λοιπόν, επιτακτική ανάγκη η προώθηση της Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής μέσα από νέους τρόπους παρέμβασης (Ψαρουδάκη, 2020)

Τα επιστημονικά δεδομένα που καταδεικνύουν την ευεργετική επίδραση της Μεσογειακής Διατροφής αναφέρονται στην Παραδοσιακή Μεσογειακή Διατροφή και όχι τη σημερινή διατροφή των χωρών της μεσογειακής λεκάνης. Στο πλαίσιο αυτό είναι επιτακτική η διαμόρφωση μιας πολιτικής για τη διατήρηση του εξαιρετικού αυτού προτύπου διατροφής (Τριχοπούλου, 2010).

Η Ελλάδα χρειάζεται ένα νέο αναπτυξιακό μοντέλο του αγροδιατροφικού τομέα, που να δίνει έμφαση στη διαφοροποίηση προϊόντων και υπηρεσιών, να επενδύει σε

καινοτόμα και επώνυμα ποιοτικά, διεθνώς εμπορεύσιμα προϊόντα, αξιοποιώντας τα συγκριτικά πλεονεκτήματα και τις ιδιαίτερες και μοναδικές εδαφοκλιματικές συνθήκες (Τριχοπούλου, 2010).

Αρχικά, το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, που είναι επιφορτισμένο με τη διαδικασία πιστοποίησης και απόδοσης των ενωσιακών σημάτων ποιότητας, οφείλει να αναγνωρίσει την ξεχωριστή ταυτότητα των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής και να καταστήσει τον Έλληνα παραγωγό εξωστρεφή και ανταγωνιστικό. Προς αυτήν την κατεύθυνση θα βοηθήσει αφενός η κρατική ενίσχυση της δράσης των συνεταιριστικών οργανισμών, ώστε να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα τους σε πανευρωπαϊκό επίπεδο, αφετέρου η ενίσχυση απομονωμένων περιοχών ή περιοχών που στερούνται υποδομών (Τριχοπούλου, 2010).

Επίσης, βιομηχανίες τροφίμων μπορούν να επεκταθούν στην αύξηση της παραγωγής των παραδοσιακών τροφίμων, διαφυλάσσοντας την ιδιοτυπία του προϊόντος και ακολουθώντας κανόνες που θα αποτρέπουν τον κίνδυνο παραποίησης ή απομίμησης. Στο σημείο αυτό ιδιαίτερη θα ήταν η συμβολή της νομοθεσίας και της αυστηροποίησης των ποινών απέναντι σε πρακτικές νοθείας από εγχώριες επιχειρήσεις που απευθύνονται σε ξένες αγορές. Αγελαδινό γάλα στη φέτα αντί για αιγοπρόβειο, πυρηνέλαιο σε πρόσμιξη με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, γλυκόζη στο μέλι κ.ά. πλήττουν ανεπανόρθωτα το κύρος των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων (Τριχοπούλου 2010).

Ιδιαίτερα σημαντική κρίνεται και η ανάπτυξη στρατηγικών προώθησης των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής με τρόπο που θα ανταποκρίνονται στον εξωτερικό ανταγωνισμό και ταυτόχρονα θα είναι ελκυστικά στους καταναλωτές (Τριχοπούλου, 2010).

Προς αυτήν την κατεύθυνση θα βοηθούσε η ανάδειξη συγκεκριμένων χαρακτηριστικών του παραδοσιακού προϊόντος, όπως είναι η ονομασία, ο λογότυπος, η συσκευασία, ακόμα και το διαφημιστικό μήνυμα που θα το συνοδεύει. Μέσω όλων αυτών θα προβάλλεται η ιδιοτυπία, η αυθεντικότητα, η ποιότητα και η σύνδεση του προϊόντος με τη συγκεκριμένη περιοχή.

Επίσης, θα πρέπει το συνδυασμός όλων αυτών να δημιουργεί ένα αίσθημα ασφάλειας στον καταναλωτή ότι το συγκεκριμένο παραδοσιακό προϊόν είναι όχι μόνο υψηλής

διατροφικής αξίας, αλλά και «φιλικό» προς το περιβάλλον σε ό,τι αφορά την προέλευση των πρώτων υλών και τους τρόπους παραγωγής του (Τριχοπούλου, 2010).

Ακόμα, στα πλαίσια της επικοινωνιακής πολιτικής για την προώθηση της ελληνικής παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής, θα πρέπει να συνδεθούν τα παραδοσιακά διατροφικά προϊόντα με τον τουρισμό. Οι ξένοι επισκέπτες της χώρας ερχόμενοι σε επαφή με την ελληνική διατροφική κουλτούρα, μπορούν να γίνουν οι καλύτεροι πρεσβευτές των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων.

Εξίσου σημαντικός είναι και ο ρόλος της ενημέρωσης και η οργάνωση δράσεων για την καταγραφή και μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων, τη διερεύνηση της διαχρονικότητας στον τρόπο παραγωγής, προκειμένου να πιστοποιηθούν με ενωσιακά σήματα ποιότητας, τα οποία θα ενισχύσουν την ήδη υψηλή ποιότητά τους.

Η οργανωμένη προώθηση της ελληνικής παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής είναι επιβεβλημένη, όχι μόνο γιατί στηρίζει την οικονομική βιωσιμότητα της ελληνικής τοπικής αγροτικής παραγωγής, αλλά και γιατί συμβάλλει στην εξασφάλιση του αγαθού της υγείας σε εθνικό και πανευρωπαϊκό επίπεδο με παράλληλη ωφέλεια τη διατήρηση της μακραίωνης ελληνικής πολιτισμικής κληρονομιάς (Τριχοπούλου, 2010).

Η αगाστή συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων φορέων από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση θα προάγει τη διάσωση και διάδοση των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής. Η ολιστική προσέγγιση και αντιμετώπιση του θέματος μπορεί να έχει μελλοντικά θετικά αποτελέσματα στον τρόπο διαχείρισης και αξιοποίησης των παραδοσιακών προϊόντων διατροφής.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ελληνική βιβλιογραφία

- Αγοραστάκης, Γ. (2005). «Η Κρητική Διατροφή». Έκδοση Β'. Εκδόσεις Κασσιμάτης Α.Ε., Αθήνα. σελ. 14-24.
- Αμπουλού, Α., (2012). «Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας & Αγροδιατροφικές Συμπράξεις Περιφερειών». *Food Magazine*, τεύχος 28.
- Βουτσινά Ε., (2002). «Γεύση Ελληνική .Ψωμιά- Κουλούρια –Παξιμάδια -Πιτίτσες», τόμος Α', εκδόσεις Καστανιώτη, Αθήνα σ.σ 11.
- Δαγκαλίδης, Α. (2011). «Κλαδική μελέτη παράγωγης ελαιολάδου τράπεζας Πειραιώς». Διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο: https://www.piraeusbankgroup.com/~media/Com/Downloads/Greek-Sectoral-Studies/2011/Klados_paragogis_elaioladou.ashx/
- Δρυς, Σ. (2012). «Ο αναμενόμενος νέος κανονισμός των προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ/ΠΓΕ) σαν ευκαιρία περιφερειακής ανάπτυξης». *Food Magazine.*, τεύχος 28.
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή, (2020). «Λίγα Λόγια για τα Συστήματα Ποιότητας». Διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_el
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012, (L 343 της 14.12.2012), n.d. Στρασβούργο: Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 608/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 12ης Ιουνίου 2013 (ΕΕ L 181 της 29.06.2013, σ. 15 έως 34), 2013. Στρασβούργο: Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1829/2002 της Επιτροπής της 14ης Οκτωβρίου 2002 για την τροποποίηση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της

Επιτροπής όσον αφορά την ονομασία "φέτα", (ΕΕ L 277 της 15/10/2002), n.d.
Βρυξέλλες: Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Κανονισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), 30.11.2010/4η Έκδοση, Κωδικός Εγγράφου: ΠΟΓ-R-01/4. s.l.:Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.).

Καφάτου, Α. (2002). «Παχυσαρκία: Πρόληψη και αντιμετώπιση», εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Αθήνα, σ.σ.1, 27.

Λαζαρίδης, Γ., (2009). «Μεσογειακή διατροφή», Μεταπτυχιακή εργασία, πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Βιολογίας, Μ.Δ.Ε. Σύγχρονες τάσεις στη διδακτική των βιολογικών μαθημάτων και νέες τεχνολογίες.

Λυκούδης, Ζ., Σδράλη, Δ., Κωσταρέλλη, Β., Αποστολόπουλος, Κ., (2013). «Στάσεις και κίνητρα των Ελλήνων Καταναλωτών Έναντι των Αγροτροφίμων ΠΟΠ/ΠΓΕ», Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο., Διαθέσιμο στο: <https://mediasrv.aua.gr/eclass/modules/document/file.php>

Μπελιμπασάκη Σ., (2007), «Ο ρόλος της γυναίκας στη διατήρηση των παραδοσιακών τροφίμων», ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε Απρίλιος- Ιούνιος, Αθήνα, τευχ.28, σ.σ.12-15.

Τριχοπούλου, Α. (2010). «Μεσογειακή διατροφή, παραδοσιακά μεσογειακά τρόφιμα και υγεία». *Ελληνική Επιθεώρηση Διαιτολογίας-Διατροφής*, Αθήνα σελίδες: 13-15, doi:1792-4030-1-2.

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2020). «Προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ». Διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο: <http://minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta>

Ψαρουδάκη, Α. (2020). Επιστημονική Εργασία: “ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΧΑΡΑΣ”. Διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο: <https://www.crete.gov.gr/enimerosi/programmata-erga/diaperifereiaka-programmata/interreg/md-net-mediterranean-diet-when-brand-meets-people-iatrofi-sti-mesogeio-otan-to-brand-name-synanta-toys->

polites-epistimoniki-ergasia-mesogeiaiki-kritiki-diatrofi-i-diatrofi-tis-charas-tis-dr-antonias-ps/

Ξένη βιβλιογραφία

- AND-International, (2019). *Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GIs) and traditional specialities guaranteed (TSGs)*, Brussels: Publications Office of the European Union.
- Bach-Faig, A., Berry, E. M., Lairon, D., Reguant, J., Trichopoulou, A., Dernini, S., Medina, F. X., Battino, M., Belahsen, R., Miranda, G., Serra-Majem, L., & Mediterranean Diet Foundation Expert Group (2011). Mediterranean diet pyramid today. Science and cultural updates. *Public health nutrition*, 14(12A), 2274–2284. <https://doi.org/10.1017/S1368980011002515>
- Cesaro, L. et al. (2017). *Report on the determinants of farmers' engagement in food quality schemes*, s.l.: Horizon 2020.
- Chliaoutakis, J. El., Diakou, I. & Gnardellis, Ch., (2002), «Greek Christian Orthodox Ecclesiastical Lifestyle: Could it become a Pattern of Health – Related Behaviour», *Preventive Medicine*, Vol. 34, p.p. 428 – 435.
- Dernini, S., Berry, E.M. (2015). “Mediterranean Diet: From a Healthy Diet to a Sustainable Dietary Pattern”. *Frontiers in Nutrition*, doi: 10.3389/fnut.2015.00015
- Dernini, S., Berry, E. M., Serra-Majem, L., La Vecchia, C., Capone, R., Medina, F. X., Aranceta-Bartrina, J., Belahsen, R., Burlingame, B., Calabrese, G., Corella, D., Donini, L. M., Lairon, D., Meybeck, A., Pekcan, A. G., Piscopo, S., Yngve, A., & Trichopoulou, A. (2017). Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public health nutrition*, 20(7), 1322–1330. <https://doi.org/10.1017/S1368980016003177>
- Fresán, U., Martínez-Gonzalez, M. A., Sabaté, J., & Bes-Rastrollo, M. (2018). The Mediterranean diet, an environmentally friendly option: evidence from the Seguimiento Universidad de Navarra (SUN) cohort. *Public health nutrition*, 21(8), 1573–1582. <https://doi.org/10.1017/S1368980017003986>

- Greenfield, M. (2019). Volume of wine (excluding juice and musts) produced in Italy from 2010 to 2019. Available at the following link: <https://www.statista.com/statistics/421059/volume-of-wine-produced-in-italy/>
- Herrera, C.F., and Blanco C.F., (2011). Consequences of consumer trust in PDO food products: The role of familiarity. *Journal of Product and Brand Management*, 20: 282-296.
- Martínez-González, M. A., Salas-Salvadó, J., Estruch, R., Corella, D., Fitó, M., Ros, E., & PREDIMED INVESTIGATORS (2015). Benefits of the Mediterranean Diet: Insights From the PREDIMED Study. *Progress in cardiovascular diseases*, 58(1), 50–60. <https://doi.org/10.1016/j.pcad.2015.04.003>
- Maziak W., Ward K.D., Stockton M.B., (2008). Childhood obesity: Are we missing the big picture?, *Obesity reviews*; (9) : p.p.35-42.
- Serra-Majem, L., Tomaino, L., Dernini, S., Berry, E. M., Lairon, D., Ngo de la Cruz, J., Bach-Faig, A., Donini, L. M., Medina, F. X., Belahsen, R., Piscopo, S., Capone, R., Aranceta-Bartrina, J., La Vecchia, C., & Trichopoulou, A. (2020). Updating the Mediterranean Diet Pyramid towards Sustainability: Focus on Environmental Concerns. *International journal of environmental research and public health*, 17(23), 8758. <https://doi.org/10.3390/ijerph17238758>
- Simopoulos, A. (2001). The Mediterranean diets: What is so special about the diet of Greece? The Scientific Evidence, *J Nutr*, 131: 3065S – 3073S.
- Wahrbug, U. Kratz, M, Cullen, P., (2002). «Mediterranean diet olive oil and health», *European Journal of Lipid Science*, Vol.104, p.p.698-705
- Willett, W.C., Sacks, F., Trichopoulou, A., Trichopoulos, D. (1995). Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *Am J Clin Nutr*, 6:1402S-1406S.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΜΕ ΤΑ ΕΝΩΣΙΑΚΑ ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΠ/ΠΓΕ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) & ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ) στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ Α	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ			
1	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	379576/236.08.93 (ΦΕΚ 677/02.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Λυγουριό Ασκληπείου	ΠΟΠ	440327/15.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
3	Βόρειος Μυλοπόταμο ς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L129/2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C183/2012
4	Κροκεές Λακωνίας	ΠΟΠ	317738/18.01.97 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Πετρίνα Λακωνίας	ΠΟΠ	317714/01.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ	315790/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
7	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371573/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996

8	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371575/19.07.93 (ΦΕΚ 575/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
9	Λακωνία	ΠΓΕ	444282/23.12.93 (ΦΕΚ 955/31.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
10	Χανιά Κρήτης	ΠΓΕ	379563/20.08.93 (ΦΕΚ 821/07.10.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
11	Κεφαλονιά	ΠΓΕ	315782/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
12	Ολυμπία	ΠΓΕ	392926/31.08.93 (ΦΕΚ 745/27.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
13	Λέσβος ή Μυτιλήνη	ΠΓΕ	371579/19.07.93 (ΦΕΚ 575/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L120/2003
14	Πρέβεζα	ΠΓΕ	440329/15.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
15	Ρόδος	ΠΓΕ	315783/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
16	Θάσος	ΠΓΕ	440305/11.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
17	Καλαμάτα	ΠΟΠ	Προδιαγραφές 379567/20.08.93 (ΦΕΚ 821/07.10.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C156/1997 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C186/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L215/2015
18	Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	371571/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L156/1997
19	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ L355/07.10.2021

			Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C226/14.06.2021 440339/18.11.93 (ΦΕΚ 878/06.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
20	Αποκορώνας Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	440338/18.11.93 (ΦΕΚ 878/06.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
21	Σάμος	ΠΓΕ	371572/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
22	Ζάκυνθος	ΠΓΕ	379565/20.08.93 (ΦΕΚ 669/02.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
23	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραγανό	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C241/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L181/2002
24	Φοινίκι Λακωνίας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C180/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L184/2003
25	Άγιος Ματθαίος	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C321/2003 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L322/2004
26	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C128/2006 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L183/2007
27	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C232/2009 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L118/2010
28	Αγουρέλαιο Χαλκιδικής	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C294/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L169/2013
29	Μεσσαρά	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C396/2012

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L272/2013
30	Γαλανό Μεταγγιτσίο υ Χαλκιδικής	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L252/2015 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C143/2015
31	ΚΡΙΤΣΑ / KRITSA	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L332/2019 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C271/2019
32	ΕΛΑΙΟΛΑΔ Ο ΜΑΚΡΗΣ/ ΕΛΑΙΟΛΑΔ Ο ΜΑΚΡΙΣ	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L259/10.08.2020 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C102/30.03.2020
ΕΛΙΕΣ			
1	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ	440304/11.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Κονσερβολι ά Αμφίσσης	ΠΟΠ	317746/18.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
3	Κονσερβολι ά Άρτας	ΠΓΕ	317713/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
4	Κονσερβολι ά Αταλάντης	ΠΟΠ	317740/18.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
5	Κονσερβολι ά Ροβίων	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C228/2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L10/2014
6	Κονσερβολι ά Στυλίδας	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L299/2013

7	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ	Προδιαγραφές 315781/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) 290826/18.08.10 (ΦΕΚ 1368/02.09.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
8	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	315800/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
9	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ	444281/23.12.93 (ΦΕΚ 955/31.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
10	Κονσερβολι ά Πηλίου Βόλου	ΠΟΠ	317712/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
11	Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C190/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L132/2012

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Ανεβατό	ΠΟΠ	313060/14.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Γαλοτύρι	ΠΟΠ	313031/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
3	Γραβιέρα Αγράφων	ΠΟΠ	313045/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) 313045/14.01.94 (ΦΕΚ 101 B'/16.02.94)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
4	Γραβιέρα Κρήτης	ΠΟΠ	313047/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ	Προδιαγραφές 313071/18.01.94(ΦΕΚ 23/18.01.94) 318849/21.08.08(ΦΕΚ 1725/28.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ	313044/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
7	Κασέρι	ΠΟΠ	313027/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) 379116/19.07.2000 (ΦΕΚ 949 B/31.07.2000) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L174/2000
8	Κατίκι Δομοκού	ΠΟΠ	313048/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
9	Κεφαλογραβιέρα	ΠΟΠ	313032/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
10	Κοπανιστή	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C186/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L129/2013
11	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ	313058/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
12	Μανούρι	ΠΟΠ	313028/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996

13	Μετσοβόνη	ΠΟΠ	313070/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
14	Μπάτζος	ΠΟΠ	313057/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) 313057/17.01.94 (ΦΕΚ Β'/16.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
15	Ξυνομυζήθρα Κρήτης	ΠΟΠ	313051/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
16	Πηχτόγαλο Χανίων	ΠΟΠ	313062/17.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
17	Σαν Μιχάλη	ΠΟΠ	313069/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
18	Φέτα	ΠΟΠ	313025/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.1994) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L277/2002
19	Σφέλα	ΠΟΠ	313056/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
20	Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού	ΠΟΠ	313063/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
21	Ξύγαλο Σητείας ή Ξίγαλο Σητείας	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C312/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L200/2011
22	Κρασοτύρι Κω/ Τυρί της Πόσας	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L332/23.12.2019 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C283/21.08.2019

23	ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ ARSENICO NAXOU	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα L15/20.01.2020	ΕΕ
	Επίσημη Εφημερίδα C271/13.08.2019		ΕΕ	

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ-ΟΣΠΡΙΑ

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Ακτινίδιο Σπερχειού	ΠΟΠ	319101/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) 296533/18.01.95 (ΦΕΚ 58/31.01.95) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της
2	Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας	ΠΟΠ	317706/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της
3	Κούμ Κουάτ Κέρκυρας	ΠΓΕ	317718/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της
4	Ξερά σύκα Κύμης	ΠΟΠ	313420/07.01.94 (ΦΕΚ 6/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της
5	Μήλα Ζαγοράς Πηλίου	ΠΟΠ	315774/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της
6	Τσακόνικη μελιτζάνα Λεωνιδίου	ΠΟΠ	444266/16.12.93 (ΦΕΚ 934/24.12.93) Επίσημη Εφημερίδα E.E. L148/1996 της

7	Φυστίκι Μεγάρων	ΠΟΠ	317705/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
8	Φυστίκι Αίγινας	ΠΟΠ	317710/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
9	Σύκα Βραβρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων	ΠΓΕ	317708/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
10	Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	317716/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
11	Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου	ΠΟΠ	317729/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
12	Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως	ΠΟΠ	315778/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L156/1997
13	Ροδάκινα Νάουσας	ΠΟΠ	317735/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
14	Φασόλια γίγαντες ελέφαντες Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	113/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
15	Φασόλια κοινά μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	114/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
16	Φασόλια (γίγαντες ελέφαντες) Πρεσπών Φλώρινας	ΠΓΕ	112/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
17	Φασόλια (πλακέ μεγαλόσπερμα) Πρεσπών Φλώρινας	ΠΓΕ	111/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998

18	Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα	ΠΟΠ	442597/22.11.93 (ΦΕΚ 864/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
19	Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C166/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L82/2002
20	Ακτινίδιο Πιερίας	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C76/2002 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L318/2002
21	Μήλο Καστοριάς	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C67/2002 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L318/2002
22	Φασόλια Γίγαντες-Ελέφαντες Καστοριάς	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ L 229/24.08.2016</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C135/16.04.2016</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C120/2002</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L203/2003
23	Σταφίδα Ζακύνθου	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C179/2007 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L141/2008
24	Φάβα Σαντορίνης	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C215/2019 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L266/2010
25	Φιρίκι Πηλίου	ΠΟΠ	<u>Προδιαγραφές</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C222/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L110/2011
26	Σταφίδα Ηλείας	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C233/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L122/2011

27	Πατάτα Νάξου	ΠΓΕ	<u>Επικαιροποιημένες</u> <u>Προδιαγραφές</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C91/2011 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L319/2011 <u>Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ</u> <u>L91/17.03.2021</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ</u> <u>C383/13.11.2020</u>
28	Φασόλια Βανίλιες Φενεού	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C273/2011 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L134/2012
29	Μανταρίνι Χίου	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L337/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C19/2012
30	Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C155/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L133/2013
31	Τοματάκι Σαντορίνης	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L349_2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C167/2013
32	Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης	ΠΓΕ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L17/2016 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C101/2014
33	Φάβα Φενεού	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L245/2016 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C164/2016
34	Αγκινάρα Ιρίων	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ</u> <u>L231/14.09.2018</u>

			Επίσημη Εφημερίδα C53/13.02.2018	ΕΕ
35	Φασόλια Κατταβιάς Ρόδου/ Λόπια Κατταβιάς Ρόδου (FASOLIA KATTAVIAS AS RODOU/ LOPIA KATTAVIAS RODOU)	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u> <u>L148/11.05.2020</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u> <u>C428/20.12.2019</u>	ΕΕ ΕΕ
36	ΡΟΔΙ ΕΡΜΙΟΝΗΣ/ RODI ERMIONIS	ΠΟΠ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u> <u>L326/08.10.2020</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u> <u>C200/15.06.2020</u>	ΕΕ ΕΕ

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Άλλα Προϊόντα

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣ ΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Κρόκος Κοζάνης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C207/1998 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L46/1999

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Κρητικό Παξιμάδι	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u> <u>της Ε.Ε. L148/1996</u>
2	ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ	ΠΓΕ	<u>Προδιαγραφές</u> <u>Επίσημη Εφημερίδα</u>

			ΕΕ L337/19.12.2017 Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C280/24.08.2017
--	--	--	---

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Ψάρια νοπιά-Μαλάκια & Μαλακόστρακα

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝ ΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	ΠΟΠ	269858/05.01.94 (Φ ΕΚ 3/07.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Άλλα προϊόντα Ζωϊκής Προέλευσης

A/ A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια	ΠΟΠ	313049/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
2	Αρνάκι Ελασσόνας	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C307/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L195/2011
3	Κατσικάκι Ελασσόνας	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C322/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L260/2011
4	Πευκοθυμαρόμε λο Κρήτης	ΠΟΠ	Προδιαγραφές Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. <u>L237/15.09.2017</u> Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. <u>C108/06.04.2017</u>

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &**

**ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Γόμες-Ρητίνες

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Τσίγλα Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
2	Μαστίχα Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) &
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)
στα πλαίσια του Καν. (ΕΟΚ) αριθ. 510/06 του Συμβουλίου**

Αιθέρια Έλαια

A/A	ΠΡΟΙΟΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Μαστιχέλαιο Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997

Πηγή: Δ/ση Συστημάτων Ποιότητας και Βιολογικής Γεωργίας