ΤΕΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ,

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΗΤΕΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ

ΛΑΖΑΡΙΩΤΗ ΖΩΗ

ΠΟΡΤΑΡΗ ΛΟΥΚΙΑ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΙΓΝΑΤΙΑΔΗΣ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΕΠΙΤΡΟΠΗ :ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΙΓΝΑΤΙΑΔΗΣ

ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ ΑΝΤΩΝΙΑ

Κα ΠΑΠΑΔΑΚΗ

ΣΗΤΕΙΑ 2011

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ **Σελ.**

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σκοπός της εργασίας

Κανονισμοί που ισχύουν και πιστοποίηση

Ορισμοί

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

1.1 Τι σημαίνει «παραδοσιακό» στα τρόφιμα, στη Μεσόγειο και ειδικότερα στην Ελλάδα

1.1.1 Χαρακτηριστικά/κριτήρια «παραδοσιακότητας»

1.1.2 Κατηγορίες παραδοσιακών τροφίμων

1.2 Πως παράγονται τα παραδοσιακά τρόφιμα

1.2.1 Οι πρώτες ύλες και οι τεχνικές

1.2.2 Η εξέλιξή τους γενικότερα στην Ευρώπη και ειδικότερα στην Ελλάδα

1.3 Χαρακτηριστικά

1.3.1 Χαρακτηριστικά βάσει προσδιορισμού της θρεπτικής αξίας, χημικών αναλύσεων, καταγραφής των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής

1.3.2 Παραδείγματα παραδοσιακών τροφίμων με τα χαρακτηριστικά τους, που βοηθούν στο να χαρακτηριστούν ως παραδοσιακά

1.4 Πιστοποιητικά (ΠΟΠ)

1.4.1 Περιγραφή των ονομασιών ΠΟΠ (*Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης*), ΕΠΙΠ (*Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα*), ΠΓΕ (*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη*). Σκοπός και χρησιμότητά τους.

1.4.2 Τρόφιμα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

1.4.3 Προϊόντα ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης)

1.4.4 Ειδικές περιπτώσεις χρήσης ονομάτων ΠΟΠ & ΠΓΕ

1.4.4.α *Ονόματα στα οποία δεν χρησιμοποιούνται προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ*

1.4.4.β *Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ*

1.4.5 Προϊόντα ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα)

1.5 Διαχωρισμός των σημάτων ποιότητας

1.5.1 Αρμόδιες Ελληνικές υπηρεσίες

1.5.2 Βελτιώσεις κανονισμού

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ. ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ

2.1 Προώθηση των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων μέσω αξιόπιστης επιστημονικής έρευνας

2.2 Σήματα ποιότητας και οφέλη από τη χρήση τους

2.2.1 Αντικειμενικοί στόχοι του Truefood

2.2.2 Ισχυρισμοί επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας για τα Τρόφιμα

2.2.3 Οφέλη από τα σήματα ποιότητας

2.2.4 Παραπλανητική Σήμανση Τροφίμων

2.3 Έγκαιρη προώθηση και εθνική πολιτική για τα ελληνικά προϊόντα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

3.1 Ασφάλεια τροφίμων για τους Ευρωπαίους Καταναλωτές

3.1.1 Προστασία της ασφάλειας των καταναλωτών: εφαρμογή και έλεγχος

3.1.2 Να ενημερώνονται οι καταναλωτές: επισήμανση για μεγαλύτερη ασφάλεια

3.2 Δικαιώματα και προστασία του καταναλωτή στην Ελλάδα και στην Ε.Ε.

3.3 Ασφάλεια τροφίμων και προστασία του καταναλωτή στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση

3.3.1 Η «λευκή βίβλος» για την ασφάλεια των τροφίμων

3.3.2 Φορέας υλοποίησης

3.4 Ο ρόλος της τεχνολογίας τροφίμων στην αγροτική ανάπτυξη / στην κατοχύρωση της προέλευσης των συστατικών των παραδοσιακών τροφίμων

3.4.1 Η τεχνολογία τροφίμων

3.4.2 Η ανάπτυξη τεχνολογιών τροφίμων οδηγεί σε νέες καλλιέργειες

3.4.3 Ο ρόλος ενός ανωτάτου εκπαιδευτικού ιδρύματος και ειδικότερα ενός τμήματος τεχνολογίας τροφίμων

3.4.4 Νέες τάσεις στην τεχνολογία τροφίμων με επιπτώσεις στην αγροτική παραγωγή

3.4.4.α *Διατροφική έρευνα*

3.4.4.β *Ιχνηλασιμότητα*

3.4.4.γ *Έρευνα ιδιοτήτων τροφίμων - κατοχύρωση τροφίμων ως τοπικής ή προστατευμένης προέλευσης*

3.4.4.δ *Διατηρησιμότητα αγροτικών προϊόντων*

3.4.4.ε *Εκπαίδευση ανθρώπινου δυναμικού*

3.5 Η κοινή γεωργική πολιτική με απλά λόγια

3.5.1 Προστασία της υπαίθρου/

3.5.2 Διατήρηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στην ασφάλεια των τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV. Το μέλλον των Παραδοσιακών Προϊόντων.

4.1 Βιομηχανική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων: προβλήματα και προοπτικές

4.2 Υποστήριξη της παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων από την Ε.Ε. - Έρευνες για βελτίωσή τους

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παράδοση στην παρασκευή τροφίμων μπορεί να οριστεί μέσα από τους τρόπους παραγωγής της πρώτης ύλης και τις τεχνικές για την μετατροπή τους σε τρόφιμα ή ποτά. Αυτά είναι τα προϊόντα της ιστορίας κάθε τοπικής κοινωνίας και της προσπάθειάς τους να αξιοποιήσουν τους πόρους και τις πρώτες ύλες που έχουν διαθέσιμα. Γι' αυτό οι αγροτικές, τοπικές, ή «ταπεινές» κουζίνες, χαρακτηρίζονται από «λιτότητα», «σαφήνεια» και έλλειψη επιτήδευσης.

Η ανάδειξη των τοπικών, παραδοσιακών και διατροφικών συνηθειών στον Ελληνικό χώρο κατά τις τελευταίες δύο δεκαετίες, εντάσσεται σε μια ευρύτερη τάση για ανάδειξη τοπικών παραδόσεων, τοπικών πολιτισμών και υπερβαίνει τα εθνικά όρια, γιατί αφορά σε οικονομικές προτεραιότητες, σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο.

Οι επίσημες ονομασίες που δείχνουν ότι τα τρόφιμα είναι αναγνωρισμένα ως παραδοσιακά στην Ε.Ε., είναι οι ακόλουθες: *Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης*, *ΠΟΠ* (Protected Designation of Origin, PDO), *Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη*, *ΠΓΕ* (Protected Geographical Indication, PGI) και *Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα*, *ΕΠΙΠ* (Traditional Speciality Guaranteed, TSG).

Οι Ολυμπιακοί Αγώνες αποτέλεσαν μια μεγάλη ευκαιρία για την προώθηση σε όλο τον κόσμο των παραδοσιακών Ελληνικών προϊόντων και συνταγών, μια ευκαιρία την οποία η χώρα μας δεν εκμεταλλεύθηκε στο έπακρο. Παράλληλα, γίνεται και μια λαογραφική προσέγγιση, η οποία δείχνει να βρίσκεται σε καλύτερο δρόμο. Η προσπάθεια είναι πολύ δύσκολη, όπως αποδείχτηκε με τη φέτα ή το ούζο, με την Ελληνική πλευρά να διεκδικεί το προφανές. Τη μεγαλύτερη σημασία έχει ο τρόπος παρασκευής, ο οποίος, αν κατοχυρωθεί, εξασφαλίζει τον χαρακτηρισμό του τροφίμου και αποτρέπει κάθε αμφισβήτηση.

Η ΕΕ εξετάζει επίσης το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων υπό ευρύτερο πρίσμα. Αντί να επικεντρώνονται μόνον στη μόλυνση, οι αρχές της ΕΕ επεκτείνονται σε συστηματικότερη έρευνα σχετικά με τη συμμόρφωση των προϊόντων με τις απαιτήσεις ενημέρωσης των καταναλωτών, καθώς και με τους κανόνες για τη σύνθεση των τροφίμων. Ακόμη, μέσω της τεχνολογίας τροφίμων, αναπτύσσεται η πρωτογενής αγροτική παραγωγή. Σημαντική θεωρείται η υψηλή τεχνογνωσία, γιατί χρειάζονται

υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες και στη συνέχεια μπορούν να χρησιμοποιηθούν σχετικώς ακριβά αγροτικά προϊόντα από τοπικές βιοτεχνίες.

SUMMARY

The tradition in the production of foods is defined through the production techniques of the raw materials as well as the techniques of turning them into food or drinks. These are the products of the history of every society and their efforts to take advantage of the raw materials available. This is the reason why the agricultural, regional or 'noble' cuisines are characterized from simplicity, accuracy and lack of sophistication.

The emergence of the regional, traditional and nutritional habits in Greece during the last two decades is encompassed in a wider tendency to acknowledge regional traditions, regional cultures and exceed the national boundaries because it entails economic priorities in a European and world level.

The formal names that show that the food products are recognized as traditional in EU are the following: Protected Designation of Origin, PDO, Protected Geographical Indication, PGI and Traditional Speciality Guaranteed, TSG.

The Olympic Games were a huge opportunity for the promotion of greek traditional products and recipes in the world, an opportunity our country did not fully take advantage of.

The EU also examines the issue of food security from a wider perspective. Instead of focusing only in the contamination, EU authorities are expanding in a more systematic research concerning the alignment of the products with the demands to inform the consumers as well as the rules for the composition of the foods. Moreover, through the technology of foods develops the agricultural production. The high technical knowledge is considered important because it needs raw materials of the highest quality and then considerably expensive agricultural products from regional markets can be used.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σκοπός της εργασίας

Ο σκοπός της εργασίας περιλαμβάνει α) την αποσαφήνιση των εννοιών που αφορούν στα παραδοσιακά τρόφιμα, καθώς δεν είναι ευρύτερα γνωστές οι διαφορές μεταξύ των διαφόρων χαρακτηρισμών των τροφίμων αυτών˙ β) την καταγραφή των ενεργειών που γίνονται για την προώθηση των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων στα άλλα κράτη-μέλη της Ε.Ε. και κατά πόσον υπάρχει αποτέλεσμα ή προβλήματα και δυσκολίες και γ) την περιγραφή ζητημάτων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων αυτών και την βιομηχανική παραγωγή τους, δηλ. σε ποιο βαθμό είναι αναγκαίο να συνδυαστεί η τεχνολογία με τα παραδοσιακά τρόφιμα.

Κανονισμοί που ισχύουν και πιστοποίηση

Σε ένα ευρωπαϊκό πλαίσιο, υπάρχουν δύο κανονισμοί που ισχύουν, όσον αφορά τα παραδοσιακά τρόφιμα:

1) ο κανονισμός 2081/92 του Συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992 (από το Συμβούλιο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων), που αφορά στην προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των προσδιορισμών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και

2) ο κανονισμός 2082/92 της 14^{ης} Ιουλίου 1992 (από το Συμβούλιο των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων), σχετικά με τα πιστοποιητικά συγκεκριμένου χαρακτήρα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Ο πρώτος κανονισμός, ο 2081/92, έχει εφαρμοστεί με επιτυχία σε πολλά ευρωπαϊκά τρόφιμα, ενώ πολύ λίγα τρόφιμα έχουν πιστοποιηθεί σύμφωνα με τον κανονισμό 2082/92, ως «Εγγυημένο παραδοσιακό ειδικό τρόφιμο» ("Traditional Speciality Guaranteed") (Trichopoulou et al. 2006).

Ορισμοί

Μια από τις αιτίες για το «χάσμα» στην επιβολή του κανονισμού, είναι ότι δεν μεταβιβάζει επαρκή προστασία, ούτε στον παραγωγό ούτε στα τρόφιμα. Επιπλέον, στερείται από έναν ευδιάκριτο καθορισμό της έννοιας του «παραδοσιακού», με συνέπεια

μια ανικανότητα να εξασφαλιστεί η αποκλειστική εγγραφή των παραδοσιακών τροφίμων.

Μόνο πρόσφατα η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) αναγνώρισε τη σημασία ενός καθορισμού του όρου «*παραδοσιακό*» στον κανονισμό, ο οποίος σύμφωνα με την πρόταση είναι: «παραδοσιακό σημαίνει αποδεδειγμένη χρήση μέσα στην Κοινοτική αγορά για μια περίοδο τουλάχιστον ίση με αυτήν που αποδίδεται γενικά σε μια ανθρώπινη γενεά», διατυπωμένος από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, το 2005 (Trichopoulou et al. 2006).

Η αναγνώριση αυτής της αδυναμίας στον κανονισμό της Επιτροπής, καθώς επίσης και της ανάγκης για την εγγραφή των ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων, στην AGROCERT του 2000 (η Αρχή τυποποίησης, επιθεώρησης και πιστοποίησης στην ελληνική γεωργία), διαμόρφωσε μια επιστημονική επιτροπή, η οποία έχει φθάσει στα ακόλουθα κριτήρια για τον καθορισμό τροφίμων ως παραδοσιακών:

α) *Παραδοσιακό υλικό*

Η πρώτη ύλη που έχει χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν, όταν ήταν εύκολος ο προσδιορισμός της γεωγραφικής προέλευσης, και η οποία χρησιμοποιείται ακόμη σήμερα (λαμβάνοντας υπόψη τις περιπτώσεις στις οποίες η χρήση εγκαταλείφθηκε, αλλά επανήλθε πάλι) και τα χαρακτηριστικά της είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές της ευρωπαϊκής και εθνικής νομοθεσίας, αυτό το διάστημα (Trichopoulou et al. 2006).

β) *Παραδοσιακή σύσταση*

Τα συστατικά, τα οποία έχουν διαβιβαστεί από γενιά σε γενιά (ακόμα κι αν η σύσταση εγκαταλείφθηκε για ένα χρονικό διάστημα αλλά χρησιμοποιείται και πάλι) και είναι μοναδικά ή διαφοροποιημένα, σε σχέση με τη διατύπωση που καθορίζεται από τη νομοθεσία ή τα πρότυπα της ευρύτερης ομάδας τροφίμων, στην οποία περιλαμβάνεται το προϊόν.

Ο παραδοσιακός τύπος παραγωγής ή/και επεξεργασίας.

Η παραγωγή ή/και επεξεργασία ενός τροφίμου που έχει διαβιβαστεί από γενιά σε γενιά μέσω της προφορικής παράδοσης ή άλλων μέσων και εφαρμόζεται μέχρι σήμερα (ακόμα κι αν έχει εγκαταλειφθεί περιστασιακά στο παρελθόν) και παρά την προσαρμογή του στους δεσμευτικούς κανόνες από τους εθνικούς ή ευρωπαϊκούς κανονισμούς σχετικά με την υγιεινή τροφίμων ή την ενσωμάτωση της τεχνολογικής προόδου, η παραγωγή του ή/και η επεξεργασία παραμένει σύμφωνη με τις μεθόδους που έχουν χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν (Trichopoulou et al. 2006).

Επιπλέον, η ομάδα εργασίας EuroFIR (ευρωπαϊκό δίκτυο των πηγών πληροφοριών τροφίμων για την άριστη ποιότητα) έχει καθορίσει προκαταρκτικά τον όρο «παραδοσιακό», ως «προσαρμοσμένο στην καθιερωμένη πρακτική ή τις προδιαγραφές πριν από το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο». Αυτός ο καθορισμός λαμβάνει υπόψη τα παραδοσιακά τρόφιμα, τα οποία θεωρούνται πολιτιστικό ζήτημα. Ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος είναι ένα ιστορικό γεγονός και αντιπροσωπεύει ουσιαστικά «την εποχή πριν από την μαζική παραγωγή τροφίμων». Μετά από το δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο η τεχνολογική καινοτομία άλλαξε τις παραδοσιακές προσεγγίσεις επεξεργασίας. Επομένως, ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος θεωρείται σημαντικό χρονικό σημείο πριν από την επανάσταση στη βιομηχανία τροφίμων, καθώς ο κόσμος εφάρμοζε ακόμα τις απλές, χωρίς αυστηρά χρονοδιαγράμματα, προσεγγίσεις (Trichopoulou et al. 2006).

Η μεσογειακή διατροφή θα μπορούσε να προσφέρει μια υγιή εναλλακτική προσέγγιση στη διατροφή με χαμηλό ζωικό λίπος. Η εκτεταμένη σειρά επιλογών της θα μπορούσε να προωθήσει την επιμονή στην υγιή διατροφή, ιδίως μακροπρόθεσμα. Η μεσογειακή διατροφή δεν είναι αισθητά διαφορετική από άλλες συνιστώμενες διατροφές. Δύο στοιχεία τη διακρίνουν από τις άλλες συνετές διατροφές: τονίζει το σύνολο, παρά τα επιμέρους τμήματά της και δεν παρέχει κανέναν περιορισμό στην λήψη λιπιδίων, εφ' όσον τα λιπίδια δεν είναι κορεσμένα και είναι κατά προτίμηση υπό μορφή ελαιολάδου (Trichopoulou et al. 2006).

Μέσω του EuroFIR (European Food Information Resource, Ευρωπαϊκό Δίκτυο Αριστείας Πόρων Πληροφοριών Τροφίμων), η μεθοδολογία της συστηματικής έρευνας για τα παραδοσιακά τρόφιμα, που αναπτύσσεται και που εφαρμόζεται για πάνω από 10 χρόνια στην Ελλάδα, επεκτείνεται σε άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Επιπλέον, οι ορισμοί της επιστημονικής επιτροπής AGROCERT (Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων, Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) διατύπωσαν μια βάση για περαιτέρω βελτίωση της έννοιας του «παραδοσιακού» (Trichopoulou et al. 2006).

γ) Ορισμός τροφίμων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, στα πλαίσια επαναπροσανατολισμού της κοινής αγροτικής πολιτικής της, λαμβάνοντας υπόψη και το γεγονός ότι τα τελευταία έτη όλο και περισσότεροι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα των τροφίμων, προχώρησε στην έκδοση του Κανονισμού 2081/92, που τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό 510/2006. Με τους εν λόγω Κανονισμούς επιδιώκεται η προστασία γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων, τα οποία διακρίνονται από τη γεωγραφική τους

καταγωγή και από τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν (Ανυφαντάκης 2006).

Καθορίζεται επακριβώς η έννοια του όρου «Ονομασία Προέλευσης». Πρόκειται για «*ορισμένες, παραδοσιακές, γεωγραφικές ή μη, ονομασίες, που περιγράφουν το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μίας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου, το οποίο α) κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα και β) η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οποίου οφείλονται, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και η παραγωγή, μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη περιοχή*» (Ανυφαντάκης 2006).

Για να δικαιούται ένα γεωργικό προϊόν τον όρο «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» (ΠΟΠ) πρέπει να ανταποκρίνεται σε ορισμένες προδιαγραφές που περιλαμβάνουν:

α) Το όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, καθώς και την ονομασία προέλευσής του.

β) Την περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που περιλαμβάνει, ενδεχομένως, τις πρώτες ύλες και τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

γ) Τη γεωγραφική οριοθέτηση της παραγωγής του.

δ) Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από τη γεωγραφική περιοχή.

ε) Την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και, ενδεχομένως, τις τοπικές, θεμιτές και συνήθεις μεθόδους.

στ) Στοιχεία σχετικά με τις δομές ελέγχου που προβλέπονται.

η) Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης, τα οποία συνδέονται με την ένδειξη Π.Ο.Π. ή τις ισοδύναμες εθνικές παραδοσιακές ενδείξεις.

θ) Τις προϋποθέσεις που πρέπει να τηρούνται σύμφωνα με κοινοτικές ή/και εθνικές διατάξεις.

Τα προϊόντα με Ονομασία Προέλευσης καταχωρούνται σε ειδικό μητρώο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και προστατεύονται. Για να γίνει η καταχώρηση για κάθε προϊόν, θα πρέπει να υποβληθεί στην αρμόδια υπηρεσία σχετική αίτηση της χώρας, στην οποία αυτό παράγεται, και η οποία περιλαμβάνει και τις προδιαγραφές του (Ανυφαντάκης 2006).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1.1 Τι σημαίνει «παραδοσιακό» στα τρόφιμα, στη Μεσόγειο και ειδικότερα στην Ελλάδα

1.1.1 Χαρακτηριστικά/κριτήρια «παραδοσιακότητας»

Οι επιστήμονες που θέτουν ως στόχο να συμβάλουν -σε επίπεδο εφαρμοσμένης έρευνας- στην περαιτέρω διαδικασία ανάδειξης τροφίμων/προϊόντων που μπορούν να ονομαστούν ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα), προτείνομε διεύρυνση του ορισμού του παραδοσιακού, χωρίς συγχρόνως να ξεφεύγουμε από τη λογική των αναγκών που υπαγορεύουν τον Κανονισμό. Τα παρακάτω χαρακτηριστικά θα πρέπει να ιδωθούν συνδυαστικά (δηλ. ως αλληλοκαλυπτόμενα) και όχι μεμονωμένα:

► το παραδοσιακό είναι γεωργικό/αγροτικό

► το παραδοσιακό είναι αστικό

► το παραδοσιακό είναι εθνοτικό (σε παραβολή με το «εθνικό»),

Παράλληλα,

► το παραδοσιακό δεν αποκλείει τη βιομηχανική παραγωγή.

► το παραδοσιακό είναι προϊόν μιας συλλογικότητας/κοινότητας.

► το παραδοσιακό δημιουργεί «ιστορία» και γίνεται «ιστορία» (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Ολοκληρώνοντας τα κριτήρια, θα πρέπει να παρατηρήσουμε ότι το θέμα του χώρου/τόπου, δηλ. το τοπικό/γεωγραφικό στοιχείο, δεν απουσιάζει παντελώς από ένα ορισμό του παραδοσιακού τροφίμου. Εξάλλου κάθε τέτοιο προϊόν, προκύπτει από την ιστορία συλλογικοτήτων/κοινοτήτων που έζησαν/ζουν σε συγκεκριμένους τόπους. Το αναφέρουμε αυτό εν γνώσει μας ότι, ενώ στις ονομασίες ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) και ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) είναι απαραίτητη προϋπόθεση το στοιχείο της τοπικότητας, στην ονομασία ΕΠΙΠ το στοιχείο αυτό δεν είναι συμβατό με τον ορισμό, ο οποίος ζητά παραδοσιακό χαρακτήρα, ανεξαρτήτως τόπου (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Μπορούμε επομένως να προσθέσουμε κριτήρια παραδοσιακότητας στην παραπάνω λίστα, τα οποία να έχουν και γεωγραφικές αποχρώσεις, με προϋποθέσεις.

Επίσης, μπορούμε να προσθέσουμε κριτήρια παραδοσιακότητας στην παραπάνω λίστα, με προσδιορισμούς που παραπέμπουν στο έθνος, επίσης με προϋποθέσεις.

Προσθέτουμε λοιπόν στη λίστα και τις παρακάτω κατηγορίες, αφού συμφωνήσουμε σε κάποιες συμβάσεις όσον αφορά τη χρήση τους, γιατί είναι ιδεολογικοποιημένες και μπορεί εύκολα να παρερμηνευθούν ως αντιεπιστημονικές (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► το παραδοσιακό είναι «Μεσογειακό». Για να εννοηθεί ως παραδοσιακή ταυτότητα, η «μεσογειακότητα» πρέπει να εννοηθεί ότι παραπέμπει όχι σε τόπο, αλλά σε κουλτούρα/πολιτισμό, δηλ. σε τρόπους ζωής. Όπως αναφέρθηκε, ο Κανονισμός δεν έχει ως κριτήριο την τοπικότητα, αλλά την παραδοσιακότητα.

► το παραδοσιακό είναι «εθνικό» -στην περίπτωσή μας, «Ελληνικό εθνικό» (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

1.1.2 Κατηγορίες παραδοσιακών τροφίμων

► Το παραδοσιακό είναι γεωργικό/αγροτικό. Πρόκειται για μια κατηγορία που ήδη χρησιμοποιείται, καθώς μία σειρά ΕΠΙΠ φαίνεται ότι προκύπτουν από το χώρο της υπαίθρου. Είναι επίσης λογικό, ως ένα βαθμό, να αντλούνται διατροφικά προϊόντα από το χώρο αυτό με την πρόθεση της «διάσωσης». Γιατί, με τη μαζική βιομηχανική παραγωγή τροφίμων κατά τις τελευταίες δεκαετίες, ο χώρος και οι πολιτισμοί της υπαίθρου έπαψαν να αποτελούν τη βασική πηγή διαμόρφωσης και έμπνευσης της καθημερινής δίαιτας. Αυτό είναι γεγονός και στην Ελλάδα, μια χώρα κυρίως αγροτική μέχρι πριν λίγες δεκαετίες. Ο χώρος και οι πολιτισμοί της υπαίθρου αποτελούν μια βασική παρακαταθήκη για τη γνώση μας για τη φύση. Νομιμοποιείται λοιπόν, στην προσπάθεια καταγραφής παραδοσιακών προϊόντων, να ανατρέχουμε στον κόσμο της υπαίθρου, μια και έχει διατροφικές παραδόσεις που μπορούν να συμβάλουν σε μια ισορροπημένη σχέση του ανθρώπου με το φυσικό περιβάλλον (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Όμως, δεν αρκεί το κριτήριο της σπανιότητας ενός προϊόντος/τροφίμου, ή η απειλή εξαφάνισής του, για να γίνει υποψήφιο για ονομασία ΕΠΙΠ. Θα πρέπει επίσης: α) να σχετίζεται με σύγχρονες ανάγκες του καταναλωτή (ποιότητα, υγεία, ποικιλία) στις σημερινές δυτικές κοινωνίες, έτσι ώστε να μην υπάρχει το στοιχείο του εξωτισμού και εξιδανίκευσης της υπαίθρου σε αυτή τη διαδικασία, και β) να ευνοεί τη βιώσιμη ανάπτυξη (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό είναι αστικό. Πρόκειται για μια κατηγορία που συχνά παραβλέπεται όταν μιλάμε για παράδοση, λόγω προκατάληψης υπέρ της υπαίθρου ως κατεξοχήν θεματοφύλακα της παράδοσης. Η αστική διατροφική παράδοση έχει δημιουργήσει και αυτή ποικίλες παρακαταθήκες. Χαρακτηριστικό της είναι ότι δημιουργείται και μεταδίδεται και σε γραπτό λόγο, μέσα από το έντυπο μαγειρικό βιβλίο ή κείμενο, σε αντίθεση με την προφορική φύση της μετάδοσης αυτής στο χώρο της υπαίθρου και ότι ορθολογικοποιεί τη διαδικασία της παρασκευής της τροφής (μέτρημα ποσότητας, συνταγές, κλπ.). Συγχρόνως η αστική παράδοση δεν είναι αυτοφυής, ούτε άσχετη με την παράδοση της υπαίθρου. Αντιθέτως, παντρεύει υλικά και μεθόδους αγροτικής καταγωγής, λόγιας παράδοσης και κοσμοπολιτισμού, όπως αναφέραμε και παραπάνω. Η αστική κουζίνα υπήρξε στον ελληνικό/ελληνόφωνο χώρο ο κατεξοχήν χώρος συγχώνευσης λογίων και αγροτικών διαιτητικών παραδόσεων, αφήνοντας παρακαταθήκη τροφών και φαγητών όπως το παστίτσιο, ο μουσακάς, η σούπα μανέστρα, οι πουτίγκες, κλπ. Μην ξεχνάμε, για παράδειγμα, ότι η γνωστή Πολίτικη κουζίνα είναι η αστική κουζίνα των Ρωμιών της Κων/πολης. Οι παραδόσεις της αστικής κουζίνας μπορεί να λένε την ιστορία α) μιας συλλογικότητας εθνοτικής (Ρωμιοί, Εβραίοι), β) μιας κοινωνικής τάξης/κατηγορίας (η κουζίνα των φτωχών, ή των ανώτερων μεσαίων στρωμάτων, ή της αριστοκρατίας), γ) ενός κοινωνικού θεσμού π.χ. οικογένεια (κουζίνα της καθημερινότητας στα πλαίσια ενός νοικοκυριού με παιδιά), ή άλλων θεσμών και τελετουργιών (μενού επίσημων δείπνων, φαγητό γάμου ή βάπτισης, ή προσφορά τροφής σε κηδεία/μνημόσυνο), και δ) μιας συνήθειας ή πρακτικής της καθημερινότητας ή της αργίας στην πόλη, π.χ. βραδινή διασκέδαση, κυριακάτικη έξοδος (γλυκά, ποτά, ούζο, μεζέδες) (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό είναι εθνοτικό (πρέπει να γίνει μια σύγκριση με την έννοια «εθνικό» παρακάτω). Γαστρονομική παράδοση οφείλουμε να αναζητάμε και στις διάφορες εθνοτικές ομάδες του εθνικού πληθυσμού (είτε αγροτικές είτε αστικές), όπως είναι στην περίπτωση της Ελλάδας, για παράδειγμα, οι ιστορικές μειονότητες/εθνοτικές ομάδες [π.χ. Εβραίοι, Μουσουλμάνοι Θράκης (Τσιγγάνοι, Πομάκοι), Αρμένιοι, Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Καππαδόκες, κάτοικοι της Ανατολικής Ρωμυλίας, κ.ά.] (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Έτσι, όσον αφορά τα «ξένα» (π.χ. σλάβικα, τουρκικά) ονόματα υλικών και φαγητών, οπωσδήποτε θα πρέπει να θεωρηθούν ελληνικά παραδοσιακά, εφόσον υφίσταται ζωντανή χρήση τους μέσα στον ελληνικό χώρο από ελληνικούς πληθυσμούς. Συνεπώς τα ονόματα και η ιστορία τους δε θα πρέπει να αλλάζουν ή να τροποποιούνται

για να ελληνοποιηθούν (στο χώρο του εμπορίου), εφόσον κάλλιστα πληρούν το κριτήριο της ελληνικότητας, τουλάχιστον όσον αφορά τον ευρωπαϊκό Κανονισμό. Για τον ίδιο λόγο, είναι ευρύτερα αντιδεοντολογικό να παραλλάσσονται και να τροποποιούνται οποιαδήποτε στοιχεία της κουλτούρας μιας συλλογικότητας, για να αποκτήσει μια δήθεν δημόσια εικόνα «ελληνικότητας» (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Όπως φαίνεται μέχρι τώρα, οι ταυτότητες αγροτικό, αστικό και εθνοτικό μπορεί να αλληλοκαλύπτονται. Άρα, π.χ. ένα τουρκικό ή ένα εβραϊκό φαγητό μπορεί να είναι πολιτισμικό προϊόν μιας αγροτικής κοινότητας ή μιας αστικής κοινότητας (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό είναι προϊόν μιας συλλογικότητας/κοινότητας. Το παραδοσιακό διατροφικό προϊόν ανάγεται στην ιστορία μιας κοινότητας ανθρώπων με συλλογική ταυτότητα, που θα μπορούσε π.χ. να είναι μια ομάδα επαγγελματιών ή μια εθνοτική ομάδα ή μια αγροτική κοινωνία. Σε οποιαδήποτε περίπτωση, αντανακλά την ιστορία τους, τις συνθήκες ζωής τους, τις οικονομικές δυνατότητές τους, την αξιοποίηση υπαρχόντων πόρων, τις πρακτικές επιβίωσης, την αισθητική και το γούστο τους, ή ακόμα την ανάπαυλα και την αναψυχή όπως την αντιλαμβάνεται πολιτισμικά αυτή η κοινότητα. Ένα ποτό ή ένα αρτοσκεύασμα, π.χ., μπορεί να αντανακλά όλα τα παραπάνω από τη ζωή μιας κοινωνίας (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό δεν αποκλείει τη βιομηχανική παραγωγή. Οφείλουμε να δεχθούμε ότι και η νεωτερικότητα δημιουργεί «παράδοση». Το παραδοσιακό μπορεί να γεννηθεί και στο χώρο της βιομηχανίας, ή να κατάγεται από το χώρο της υπαίθρου, ή μιας αστικής γειτονιάς και να έχει βιομηχανοποιηθεί. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να έχει αποκτήσει ένα χαρακτήρα πιο μαζικό. Παραδείγματα στον ελληνικό χώρο είναι οι κρέμες καραμελέ, το Άνθος Αραβοσίτου, τα μπισκότα Παπαδοπούλου, κ.ά., προϊόντα τα οποία έχουν καταλήξει να είναι σημεία αναφοράς για κάποιες γενιές στην Ελλάδα, όσον αφορά τις διατροφικές τους συνήθειες (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό δημιουργεί ιστορία. Αναπόφευκτα η έννοια ιστορία υπονοεί χρόνο και ενέχει τη χρονική διάσταση, η οποία, όπως προαναφέραμε, μας θέτει περιορισμούς. Όμως, αυτό που κάνει η ανθρωπολογική σκέψη, είναι να αντιλαμβάνεται την ιστορία χωρίς αποκλειστικά την ποσοτική οριοθέτηση (αριθμός ετών) η οποία τίθεται για όλα τα προϊόντα αδιακρίτως: η έννοια ιστορία πρέπει να σχετικοποιείται (δηλ. να αλλάζει νόημα κατά περίπτωση) ανάλογα με το κάθε προϊόν και την ιστορία του. Το κάθε προϊόν αποτελεί έκφραση συγκεκριμένων ιστορικών συγκυριών και κοινωνικών αναγκών, και άρα το χρονικό όριο ποικίλει: μπορεί να είναι μια γενιά (π.χ. 25 χρόνια),

μπορεί να είναι ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος, μπορεί όμως να είναι και μια εποχή που προηγείται ή έπεται αυτών (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Κάθε προϊόν γεννιέται σε ιδιαίτερες συνθήκες και είναι άρρηκτα δεμένο με συγκεκριμένες όψεις της ζωής των ανθρώπων: η ιστορία του μας μιλά για το πώς δημιουργούνται συγκεκριμένες σχέσεις μέσα σε μια κοινότητα ανθρώπων (οι οποίες δε χαρακτηρίζονται πάντα από συναίνεση αλλά και από τριβή και εντάσεις, άρα το κάθε φαγητό ή τρόφιμο είναι προϊόν ιστορικών ζυμώσεων). Το κάθε φαγητό ή τρόφιμο, η κάθε κουζίνα, γεννιέται και θεσμοποιείται, γίνεται συνήθεια, και άρα ιστορία, είτε μέσα στην καθημερινότητα της οικιακής ζωής, είτε στη δημόσια ζωή, είτε σε επαγγελματικούς χώρους, είτε με έκδηλη την ταξικότητά του. Αυτό που κάνουμε, επομένως, είναι να βλέπουμε διαφορετικά την ιστορία, δηλ. όχι ως ένα παγιωμένο παρελθόν, αλλά ως ένα γίγνεσθαι, και έτσι να διευρύνουμε τον ορισμό, για να αποφεύγουμε τα προβλήματα που δημιουργεί παραπάνω, και να σχετικοποιούμε τα κριτήρια ανάλογα με την περίπτωση (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό είναι Μεσογειακό. Πρόκειται για μια υπερτοπική ταυτότητα, η οποία, από τη μία, έχει θεμελιωθεί ιστορικά στο σημαντικό έργο του Γάλλου ιστορικού Fernand Braudel (1993, 1997, 1998), που έχει μιλήσει για ένα είδος πολιτισμικής ενότητας της Μεσογείου. Μέσα σε αυτή τη λογική, στη Μεσογειακή δίαιτα είναι έντονη η παρουσία της τριάδας σιτάρι-λάδι-κρασί, με μικρή κατανάλωση τροφών ζωικής προέλευσης. Από την άλλη, η Μεσογειακή κουζίνα αποτελεί και πρόσφατο καταναλωτικό κατασκεύασμα, στο οποίο συγκλίνουν οι ανάγκες για πιο υγιεινή διατροφή στους πληθυσμούς του Δυτικού κόσμου, και οι ανάγκες για διαφοροποίηση και πρωτοτυπία που υπαγορεύει η εμπορευματοποίηση. Με αυτό εννοούμε ότι δεν υπάρχει ούτε υπήρξε στην ιστορία ένα ομοιογενές διαιτητικό μοντέλο σε όλη τη λεκάνη της Μεσογείου, αλλά ότι η κατηγορία «παραδοσιακό Μεσογειακό φαγητό» οπωσδήποτε παραπέμπει σε ιστορικούς τρόπους ζωής και παραγωγής, που έχουν σχέση με την ύπαιθρο, η δε σημερινή του προσαρμογή στο σύγχρονο τρόπο ζωής γίνεται με επιλεκτική ανάγνωση αυτού του παρελθόντος.

Όπως αναφέραμε παραπάνω, για να εννοηθεί ως «παραδοσιακό» ένα «μεσογειακό» τρόφιμο ή φαγητό, σύμφωνα με τον Κανονισμό, πρέπει να εννοηθεί ότι παραπέμπει όχι σε ένα τόπο αλλά σε κουλτούρα/πολιτισμό, δηλ. σε συγκεκριμένους τρόπους ζωής που μπορούν να εντοπισθούν στον ευρύτερο χώρο της Μεσογείου (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

► Το παραδοσιακό είναι εθνικό. Σημειώνεται εδώ μια επιφύλαξη για τη χρήση της έννοιας «εθνικό», ιδιαίτερα αν λάβουμε υπόψη μια θεμελιώδη φιλοσοφία της ΕΕ, που είναι φιλοσοφία φεντεραλισμού (με τάση για μια ομοσπονδία): αυτό σημαίνει τον οραματισμό για το ξεπέρασμα του έθνους-κράτους, και άρα για την ανάπτυξη της Ευρώπης με κριτήριο όχι τον εθνικό πολιτισμό (και, κατ' αναλογία, όχι το εθνικό προϊόν), αλλά το τοπικό, το περιφερειακό, ή το παραδοσιακό, που δεν είναι συμβατά με την έννοια των εθνικών συνόρων. Η ιδέα αυτή γίνεται φανερή στους Κανονισμούς για τις ονομασίες ποιότητας.

Επίσης, είναι δύσκολο να υποστηρίξουμε επιστημονικά τον όρο «παραδοσιακό Ελληνικό». Για να εννοηθεί ως παραδοσιακό ένα Ελληνικό τρόφιμο ή φαγητό, πρέπει να παραπέμπει όχι σε ένα τόπο, αλλά στην ιδέα ότι είναι προϊόν ποικίλων ιστορικών διαδικασιών και πολιτισμικών προσμείξεων, και έχει παγιωθεί σε κάποια ιστορική στιγμή -στην περίοδο από τότε που υπάρχει ιστορικά το ελληνικό έθνος-κράτος μέχρι σήμερα- να φτιάχνεται και να καταναλώνεται από πληθυσμούς μέσα στην ελληνική επικράτεια. Σημειώνεται εδώ πως αυτό δε σημαίνει ότι συναντάται ομοιογενώς στην ολότητα της επικράτειας, ή ότι δε μπορεί να εντοπισθεί -με άλλο ίσως όνομα- και έξω από αυτήν, δηλ. ως παράδοση και άλλων λαών. Ο πλουραλισμός των γλωσσών, των πολιτισμικών και διατροφικών συνηθειών στην ύπαιθρο και στις πόλεις του ελληνικού κράτους, είναι μια αδιαμφισβήτητη πραγματικότητα (έχει μελετηθεί από τους Appadurai 1998 για την περίπτωση της Ινδίας, ή τη Yiakoumaki το 2006 για την ελληνική περίπτωση) που, ενώ κατά το παρελθόν είχε αποσιωποιηθεί, σήμερα προβάλλεται με θετικό πρόσημο (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

1.2 Πως παράγονται τα παραδοσιακά τρόφιμα

1.2.1 Οι πρώτες ύλες και οι τεχνικές

Συνδυαστικά με τις πιο πάνω παραδοχές, μπορούμε να προσδιορίσουμε την παράδοση και μέσα από τους τρόπους παραγωγής της πρώτης ύλης, αλλά και τις τεχνικές μετασχηματισμού της.

► Παραδοσιακό ως προς τους τρόπους παραγωγής της πρώτης ύλης.

► Παραδοσιακό ως προς τις τεχνικές μετασχηματισμού της πρώτης ύλης.

Ο τρόπος παραγωγής της πρώτης ύλης (π.χ. καλλιέργεια προϊόντων, εκτροφή ζωικού κεφαλαίου) και οι τεχνικές μετασχηματισμού της (π.χ. συνταγές μαγειρικής, τρόποι συντήρησης κ.λπ.) είναι προϊόντα της ιστορίας μιας κοινότητας ή κοινοτήτων

ανθρώπων, και της προσπάθειάς τους να αξιοποιήσουν τους υπάρχοντες πόρους και τις πρώτες ύλες που έχουν διαθέσιμα. Σκοπός τους είναι να επιβιώσουν αλλά και να ικανοποιήσουν τις πολιτισμικές τους προτεραιότητες, να αξιοποιήσουν ή να βελτιώσουν τις υπάρχουσες δεξιότητές τους σε συνδυασμό με τις υπάρχουσες υλικές υποδομές και τις κοινωνικές ανάγκες (ποσότητες τροφής, εποχικότητα, συντήρηση), αλλά και να προβάλουν, παράλληλα, την αισθητική και το γούστο τους (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Τόσο οι τρόποι παραγωγής της πρώτης ύλης, όσο και οι τρόποι παρασκευής των συνταγών και οι μετασχηματισμοί της πρώτης ύλης, δημιουργούν παραδόσεις μέσα στο εκάστοτε χρονικό και χωροταξικό πλαίσιο στο οποίο εφαρμόζονται. Είναι χαρακτηριστικό, για παράδειγμα, ότι η κάθε συνταγή φέρνει ιδιαίτερα έκδηλα τα σημάδια της αισθητικής της κοινότητας, αλλά και των ταξικών και των άλλων κοινωνικών ιεραρχιών της (υψηλή/ταπεινή κουζίνα, εδώδιμα και αποικιακά υλικά, απλές και σύνθετες τεχνικές παρασκευής). Εξάλλου, η χρήση ιδιαίτερων βασικών υλικών ή/και τεχνικών για την παρασκευή των συνταγών μπορεί να δημιουργεί παραδόσεις, όπως αυτή της μεσογειακής κουζίνας, της γαλλικής κουζίνας, της ινδικής κουζίνας, της κινεζικής, της ελληνικής κ.λπ. (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Για τον εντοπισμό του είδους του παραδοσιακού χαρακτήρα, μαζί με τα παραπάνω, έχει ιδιαίτερη σημασία το θέμα του χρόνου, δηλ. της ιστορικότητας του προϊόντος, και το είδος των διαπολιτισμικών σχέσεων και ανταλλαγών που αναπτύσσουν οι άνθρωποι σε κάθε περιοχή. Το κάθε προϊόν αποτελεί έκφραση συγκεκριμένων ιστορικών συγκυριών και κοινωνικών αναγκών και είναι άρρηκτα δεμένο με συγκεκριμένες τεχνικές και όψεις της ζωής των ανθρώπων, άρα μας μιλά για το πώς δημιουργούνται συγκεκριμένες σχέσεις μέσα σε μια κοινότητα ανθρώπων. Λαμβάνοντας υπόψη τις παραπάνω επιστημονικά τεκμηριωμένες κατηγορίες παραδοχών, ο ορισμός του παραδοσιακού χαρακτήρα των τροφίμων στην εφαρμοσμένη έρευνα θα μπορούσε να υποστηρίζεται κατά περίπτωση, δηλαδή να διαμορφώνεται με κριτήρια τη δυναμική της ιστορίας μιας κοινότητας ανθρώπων που τα χρησιμοποιούν. Είναι σημαντικό να αντιληφθούμε το χρόνο σχετικοποιημένο, δηλ. χωρίς την αυστηρά ποσοτική οριοθέτηση (αριθμός ετών), η οποία τίθεται για όλα τα προϊόντα αδιακρίτως. Συνεπώς, το χρονικό όριο μπορεί να ποικίλει για κάθε προϊόν: μπορεί να τίθεται με διαφορά κατά μια γενιά (π.χ. 25 χρόνια), μπορεί να είναι ο Δεύτερος Παγκόσμιος Πόλεμος, μπορεί όμως να είναι και μια εποχή που προηγείται ή έπεται αυτών. Αυτό που οφείλουμε να κάνουμε, είναι να βλέπουμε διαφορετικά την ιστορία, δηλ. όχι ως ένα παγιωμένο παρελθόν, αλλά ως ένα

γίγνεσθαι. Κατά τον τρόπο αυτό διευρύνουμε τον επίσημο ορισμό (όπως προβλέπεται στον κανονισμό της ΕΕ), για να αποφεύγουμε τα προβλήματα που δημιουργεί (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

1.2.2 Η εξέλιξή τους γενικότερα στην Ευρώπη και ειδικότερα στην Ελλάδα

Στο σημείο αυτό μπορεί να γίνει μια αναφορά στο θέμα του εάν είναι δυνατή μια εθνική παράδοση –εννοώντας μια εθνική γαστρονομική παράδοση, ή, αλλιώς, μια Ελληνική εθνική και παραδοσιακή κουζίνα. Αξιοποιώντας τα παραπάνω επιχειρήματα θα λέγαμε ότι σήμερα η Ελλάδα προσπαθεί (ή οφείλει να προσπαθεί) να προωθήσει την «Ελληνική εθνική κουζίνα» ως μια κουζίνα που βασίζεται στις παραδόσεις τόσο της τοπικής όσο και της υπερ-τοπικής, τόσο της δημώδους όσο και της λόγιας, τόσο της «ταπεινής» όσο και της «υψηλής» κουζίνας –τοποθετώντας βεβαίως τις τελευταίες κατηγορίες σε εισαγωγικά (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Ιστορικά, στον Ελλαδικό/ελληνόφωνο χώρο παρατηρείται συνύπαρξη των παραπάνω ζευγών, που εκπροσωπούν πάνω κάτω δύο ευρείες παραδόσεις (της υπαίθρου και του άστεως). Η «υψηλή»/αστική παράδοση εμφανίζεται λίγο αργότερα από αυτή της υπαίθρου, γιατί είναι προϊόν της νεωτερικότητας και άρα εμφανίζεται στο χώρο αυτό πιο συστηματικά από το 19ο αι. Ιστορικά λοιπόν, από τη μια υπάρχουν οι τοπικές, δημώδεις, «ταπεινές» κουζίνες των αγροτών, των ψαράδων, των κτηνοτρόφων κ.λπ., στις διάφορες τοπικές και περιφερειακές παραλλαγές τους. Από την άλλη, υπάρχουν οι αστικές, λόγιες, και «υψηλές» κουζίνες και παραδόσεις, που ανήκουν κυρίως στους αστικούς πληθυσμούς του νέου ελληνικού κράτους και της νέας πρωτεύουσάς του (Ματθαίου 1988, 1998, 2004). Ενώ στη σύγχρονη ελληνική κουζίνα οι δύο παραδόσεις συναντώνται, είναι απαραίτητο να περιγραφούν κάποια βασικά διακριτικά στοιχεία που τις ξεχώριζαν ιστορικά:

1) Οι πρώτες, τοπικές, δημώδεις ή αγροτικές, είναι παραδόσεις αυστηρά και τοπικά καθορισμένες, δηλ. αξιοποιώντας τοπικές πρώτες ύλες και προβάλλοντας τοπικές γευσιγνωστικές ιδιαιτερότητες. Δε συνηθίζουν να έχουν αναφορές άλλες, εκτός από τις τοπικές, λόγω του ότι δεν υπάρχει μετακίνηση ή κινητικότητα πρώτων υλών και ανθρώπων σε μεγάλο βαθμό. Οι δεύτερες, αστικές, λόγιες και «υψηλές», αντλούν και από τοπικές αλλά και από άλλες πηγές, εκτός από τις τοπικές, λόγω του στοιχείου της μετακίνησης και κινητικότητας (π.χ. οι τάξεις των εμπόρων). Σε αυτή την κατηγορία θα συμπεριλάβουμε και τις «υψηλές» διατροφικές συνήθειες των κοσμοπολιτών προσφύγων από τις αστικές περιοχές της Πόλης και των Μικρασιατικών παραλίων, οι οποίοι

εγκαταστάθηκαν στην Ελλάδα από το 1922 και έπειτα (Ζουράρις 1991, σ. 27-34) (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

2) Στις αγροτικές/δημώδεις, η κουζίνα και η δίαιτα ορίζονται με βάση την εποχικότητα των προϊόντων, την οικιακή οικονομία του αγροτικού νοικοκυριού, και το θρησκευτικό ημερολόγιο [τους κύκλους των θρησκευτικών νηστειών μέσα στο έτος, αλλά και μέσα στην εβδομάδα (εναλλαγή νηστείας-ευωχίας)]. Π.χ. η παράδοση των χοιροσφαγίων (με όλα τα παράγωγα προϊόντα τους, όπως τα λουκάνικα, ή το κρέας συντηρημένο στο λίπος) τοποθετείται σε συγκεκριμένη χρονική στιγμή μέσα στο έτος και εξυπηρετεί συγκεκριμένες ανάγκες του νοικοκυριού, μακροπρόθεσμα (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Στις άλλες, δηλ. τις αστικές ή «υψηλές», η κουζίνα και η δίαιτα ορίζονται με βάση κριτήρια όπως η αισθητική, το γούστο, η υγεία του σώματος και η επιρροή της διατροφής στη διαμόρφωση του πνεύματος και της ψυχολογίας του ατόμου [Spang 2005 (κεφ.2), Ματθαίου 1988 (εισαγωγή)]. Όντας δηλ. προϊόντα μιας Δυτικής Ευρωπαϊκής παράδοσης που αντλεί από την παράδοση του Διαφωτισμού, οι κουζίνες αυτές δομούνται με βάση ένα διαφορετικό αξιακό σύστημα, όπου κυριαρχεί το στοιχείο του ορθολογισμού (εκεί οφείλεται και ο εξοβελισμός της θρησκείας), η πίστη στις δυνατότητες της επιστήμης (εκεί οφείλεται και ο πειραματισμός) (Ζουράρις 1991, σ. 100-105) και το στοιχείο της ατομικότητας του υποκειμένου (εκεί οφείλεται και ο παράγων «γούστο»). Όσον αφορά την ατομικότητα, ας σημειώσουμε εδώ ότι στις προ-νεωτερικές και αγροτικές κοινωνίες, η έννοια «άτομο» δεν είναι συμβατή, γιατί το υποκείμενο αντλεί την ταυτότητά του από την ένταξή του σε μια κοινότητα όπως η ευρύτερη οικογένεια, το σόι, το γένος, το χωριό, η θρησκευτική κοινότητα, κ.λπ. (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

3) Χαρακτηριστικό των αγροτικών, τοπικών, ή «ταπεινών», κουζινών υπήρξε η «λιτότητα», η «σαφήνεια» και η έλλειψη επιτήδευσης, με το νόημα που τους δίνει ο συγγραφέας Ζουράρις (1991, σ. 67-88), αφήνοντας έτσι ατόφια τα υλικά και τις γεύσεις, και μαρτυρώντας την τοπικότητά τους –και άρα την καταγωγή τους (π.χ. ψήσιμο στη σχάρα, χρήση λαδολέμονου, μη ανάμειξη πολλών υλικών μαζί, μετρημένη χρήση μπαχαρικών, κ.λπ.). Αυτό δε σημαίνει βέβαια ότι στον αγροτικό χώρο απουσιάζει το στοιχείο της επεξεργασίας και του «περίτεχνου». Σημαίνει, αντιθέτως, ότι στις αστικές και «υψηλές» κουζίνες, η επεξεργασία και η επιτήδευση βασίζονται στη χρήση υλικών και τεχνικών ποικίλων προελεύσεων, όχι μόνο μη τοπικών, αλλά και βασισμένων στον πειραματισμό και την έμπνευση (ας μην ξεχνάμε το επιστημονικό στοιχείο στην

παράδοση του Διαφωτισμού, και επίσης το στοιχείο του λογιοτατισμού). Έτσι, οι κουζίνες αυτές δε μαρτυρούν τόσο την εντοπιότητα και την ανάγκη επιβίωσης, όπως οι αγροτικές, αλλά περισσότερο τη συνάντηση τόπων, υλικών και πολιτισμών, την οικονομική ευμάρεια και την ανάγκη για έκφραση της υποκειμενικότητας και της δυνατότητας της επιστήμης (π.χ. χρήση νόμων Χημείας στη μαγειρική) [π.χ., οι κρέμες μαγειρικής, όπως η μπεσαμέλ, ή τα σουφλέ, ή η λογική των «στρωμάτων», σε πιάτα όπως το παστίτσιο (Ζουράρις 1991, σ. 94-105)]. Είναι κουζίνες πιο «εγκεφαλικές» και πιο επιτηδευμένες, που για τους παραπάνω λόγους δε μαρτυρούν εύκολα την προέλευσή τους ή τις πρώτες ύλες τους. Τέτοιες κουζίνες οδηγούν, για παράδειγμα, στην καθιέρωση της συνταγής του μουσακά του Ν. Τσελεμεντέ στις αρχές του 20ου αι. (1920), το οποίο στη συνέχεια έγινε από τα πιο αντιπροσωπευτικά ελληνικά πιάτα στο χώρο του τουρισμού (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Και οι δύο παραπάνω παραδόσεις (τοπικές και μη) περιέχουν το στοιχείο της εναλλαγής της καθημερινότητας και της αργίας, καθώς και το εθνοτικό στοιχείο (ορατό π.χ. στις νεοφερμένες Μικρασιατικές, αλλά και στις κουζίνες του παλαιού Ελλαδικού χώρου).

Όλες μαζί συνιστούν τον πλουραλισμό της Ελληνικής παράδοσης και, κατά συνέπεια, τα προϊόντα τους δε μπορεί παρά να θεωρηθούν παραδοσιακά Ελληνικά. Έτσι, ο τοπικός χαρακτήρας των προϊόντων και ο πλουραλιστικός τους χαρακτήρας που αποκτήθηκε από το πάντρεμα διαφορετικών πολιτισμικών συνηθειών κατά το παρελθόν, προσδίδουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας ως εθνικής. Άρα το εθνικό δεν ορίζεται με βάση προαιώνιες ιστορικές αξίες, αλλά είναι αποτέλεσμα αέναων συναντήσεων και επιμειξιών μέσα στην ιστορία, οι οποίες κάθε φορά ορίζουν διαφορετικά και το εθνικό και το παραδοσιακό (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Ένα σημαντικό θέμα στη διαδικασία αυτή προσδιορισμού του εθνικού και παραδοσιακού, είναι το θέμα της συμβατότητας του παραδοσιακού φαγητού με τη σύγχρονη ζωή και τις σύγχρονες ανάγκες. Η κάθε εθνική κουζίνα κρίνεται τόσο μέσω συγκεκριμένων γευσιγνωστικών κριτηρίων, όσο και μέσω των σύγχρονων διατροφικών κανόνων που σχετίζονται με την υγιεινή διατροφή. Για παράδειγμα, τροφές όπως ο μουσακάς και η πίτα δε μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία της υγιεινής διατροφής, λόγω του υψηλού ποσοστού λιπαρών ουσιών. Γευσιγνωστικά όμως, είναι προϊόντα που μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία των λιχουδιών (delicatessen), ενώ είναι στο χέρι της σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων και των σεφ να αναζητηθούν τρόποι πιο υγιεινής παρασκευής τους (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Υπάρχουν όλα τα περιθώρια συνεύρεσης επιστήμης και αγοράς, η οποία δεν κάνει την πρώτη να υποτάσσεται στην δεύτερη καταργώντας τις επιστημονικές δεοντολογίες, και ούτε την υποχρεώνει να χρησιμοποιεί απαρχαιωμένα επιχειρήματα, εγκλωβίζοντας και τον επιχειρηματικό χώρο σε αγκυλώσεις του παρελθόντος (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Για παράδειγμα, παρόμοιες πολιτικές κατά τον 19ο αι. προβάλλονταν μέσα από τα βιβλία μαγειρικής (καινοτομία για την εποχή), που αναπαριστούσαν τις σταθερές και τις μεταβλητές της υπό διαμόρφωση ακόμα τότε εθνικής (Ελληνικής) αστικής μαγειρικής: μέσα από διαπολιτισμικές επαφές (Δυτικών, Ελληνικών, Τουρκικών στοιχείων) και κοινωνικού, οικονομικού και ταξικού τύπου («υψηλή» μαγειρική-μαγειρική της καθημερινότητας) (Ματθαίου, ό.π.), και πολύ σπάνια έως καθόλου του τοπικού στοιχείου (το οποίο θα αρχίσει να προβάλλεται κατά τον 20^{ο} αι. και ιδιαίτερα σήμερα, εξυπηρετώντας τις σημερινές συγκυρίες και παγκόσμιες πολιτικές) (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

Έτσι, κατά τον 19^{ο} αι. η Ελληνική αστική μαγειρική παρουσιαζόταν ως διαπολιτισμικό προϊόν (Ελλάδα-Δυτική Ευρώπη-Τουρκία) και ως συνδυασμός «υψηλής» μαγειρικής/μαγειρικής του καθημερινού (όπως η συνύπαρξη μουσακά, λιθρινιού και «βακαλάου πλακί», μαζί με το λαϊκότερο «σαρδέλες ψητές με κρομμύδια»).

Κατ' ανάλογο τρόπο, η Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα, ως εθνική πια σήμερα, ακολουθώντας τα ρεύματα της εποχής για χάρη τη σύγχρονης γευσιγνωσίας και των επιταγών της υγιεινής διατροφής στη βάση της μεσογειακής δίαιτας, μπορεί και πρέπει να χρησιμοποιήσει τα εξής επιχειρήματα:

• αυτό της έμφασης στα «τοπικά» προϊόντα και συνταγές, και την «τοπική γευσιγνωσία»

• αυτό της μετριοπαθούς χρήσης των λιτών υλικών που δεν αναμειγνύονται ιδιαίτερα μεταξύ τους, όπως στη «μεσογειακή» διατροφή

• αυτό του πλουραλισμού της Ελληνικής παράδοσης μέσα από αγροτικές, νησιωτικές, αστικές και κοσμοπολίτικες διατροφικές συνήθειες με υλικά του μεσογειακού χώρου (Γιακουμάκη Τσιμπιρίδου 2007).

1.3 Χαρακτηριστικά

1.3.1 Χαρακτηριστικά βάσει προσδιορισμού της θρεπτικής αξίας, χημικών αναλύσεων, καταγραφής των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής

Υπάρχει μια σαφής ανάγκη για την επίσημη καταγραφή και την τυποποίηση των παραδοσιακών τροφίμων, γιατί αυτά τα προϊόντα έχουν μια σταθερή υψηλή ποιότητα και προσαρμόζονται στις σύγχρονες αντιλήψεις για την κατάλληλη και ασφαλή παραγωγή. Η μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων στην Ελλάδα αρχίζει το 1992 και πάνω από 100 πρωτογενή και σύνθετα παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα έχουν ερευνηθεί. Ο κατάλογος παραδοσιακών συνταγών που μελετώνται μπορεί να βρεθεί στην εγχώρια ιστοσελίδα (www.nut.uoa.gr) και στους πίνακες σύνθεσης των τροφίμων και των ελληνικών πιάτων (Trichopoulou et al., 2004).

Η έρευνα περιλαμβάνει διάφορες πτυχές:

► Τον προσδιορισμό της θρεπτικής αξίας των πρωτογενών και σύνθετων παραδοσιακών τροφίμων.

► Τις χημικές αναλύσεις που πραγματοποιούνται όχι μόνο στα σύνθετα τρόφιμα (συνταγή), αλλά και σε όλα τα μεμονωμένα ακατέργαστα συστατικά που χρησιμοποιούνται (πρωτογενή τρόφιμα). Οι κύριες αναλύσεις που διενεργούνται είναι: ενεργειακή αξία, περιεκτικότητα σε νερό, πρωτεΐνες, καταγραφή (προφίλ) λιπιδίων, ίνες χρήσιμες στη διατροφή, ανόργανα συστατικά, βιταμίνες και φυτοχημικά (Trichopoulou et al., 2004).

► Την ιστορική και παραδοσιακή θεώρηση, η οποία τεκμηριώνει την παραδοσιακή ταυτότητα των τροφίμων μέσω της έρευνας των διασκορπισμένων στη βιβλιογραφία πληροφοριών.

► Την καταγραφή των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής των τροφίμων με οπτικοακουστικά μέσα, σημαίνει ότι αυτή η φάση περιλαμβάνει μια γραπτή λεπτομερή περιγραφή της παραδοσιακής διαδικασίας μαγειρέματος, καθώς επίσης και την οπτικοακουστική καταγραφή. Στα πλαίσια της επιτόπιας έρευνας, τα τρόφιμα προετοιμάζονται από τους κατοίκους στην περιοχή όπου καταναλώνονται παραδοσιακά. Οι παραδοσιακές τεχνικές μαγειρέματος, που σταδιακά εξαφανίζονται, καταγράφονται (Trichopoulou et al., 2004).

► Την τεχνολογική μελέτη της πιθανής ενσωμάτωσης της παραδοσιακής παραγωγής τροφίμων στο βιομηχανικό ή ημιβιομηχανικό πλαίσιο.

Σύνθεση στοιχείων:

► Παραγωγή των βασισμένων σε στοιχεία δεδομένων που τεκμηριώνουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα των υπό έρευνα τροφίμων και των συνταγών.

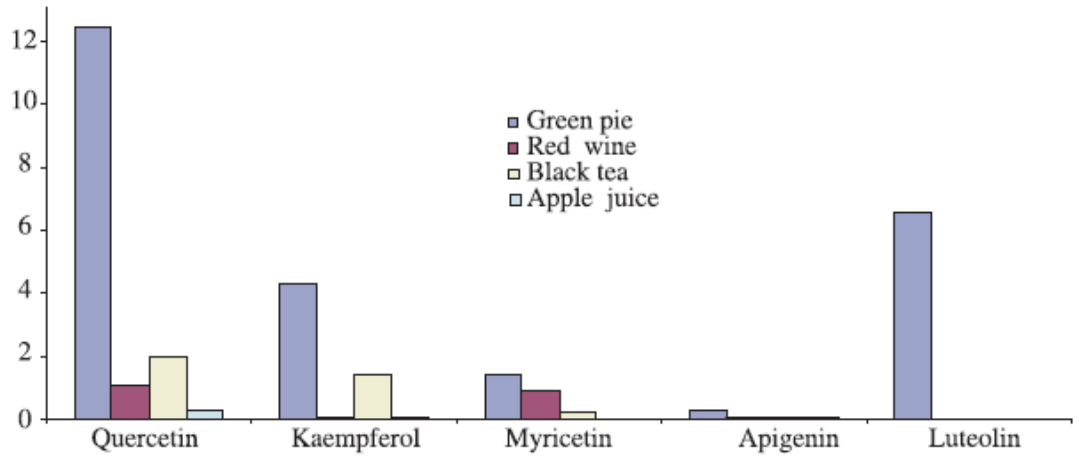
Τα αποτελέσματα αυτής της δραστηριότητας συμβάλλουν στη συντήρηση και τη διάδοση των παραδοσιακών τροφίμων, που υπογραμμίζουν την ευεργετική δυνατότητά τους στην υγεία. Η ανάλυση διάφορων παραδοσιακών ελληνικών τροφίμων έδειξε ότι η πλειοψηφία τους είναι πλούσια σε αντιοξειδωτικά και ικανοποιεί τα τρέχοντα κριτήρια για μια συνετή διατροφή. Επομένως, τα παραδοσιακά τρόφιμα της Ελλάδας μπορούν να συμβάλουν στα προφανή οφέλη υγείας της μεσογειακής διατροφής. Επιπλέον, η ανάλυση των παραδοσιακών τροφίμων σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορεί να αποκαλύψει ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία σε μερικές ή πολλές από αυτές, καθώς η παράδοση σπάνια, αν όχι ποτέ, τιμά τρόφιμα και διατροφές ασυμβίβαστα με την καλή υγεία.

1.3.2 Παραδείγματα παραδοσιακών τροφίμων με τα χαρακτηριστικά τους, που βοηθούν στο να χαρακτηριστούν ως παραδοσιακά

Τονίζονται εδώ δύο ενδεικτικά παραδείγματα χαρακτηριστικών Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων, με πιθανά οφέλη για την υγεία (Trichopoulou et al., 2004):

Πράσινες πίτες της Κρήτης

Δύο κομμάτια της κρητικής πράσινης πίτας (περίπου 100g) περιέχουν 12 φορές περισσότερη quercetin (φλαβονοειδής ουσία, αντιοξειδωτικό) από ένα ποτήρι κόκκινου κρασιού (100ml), και τρεις φορές περισσότερη quercetin από ένα φλυτζάνι μαύρου τσαγιού (200ml) (διάγραμμα 1) (Trichopoulou et al., 2004).

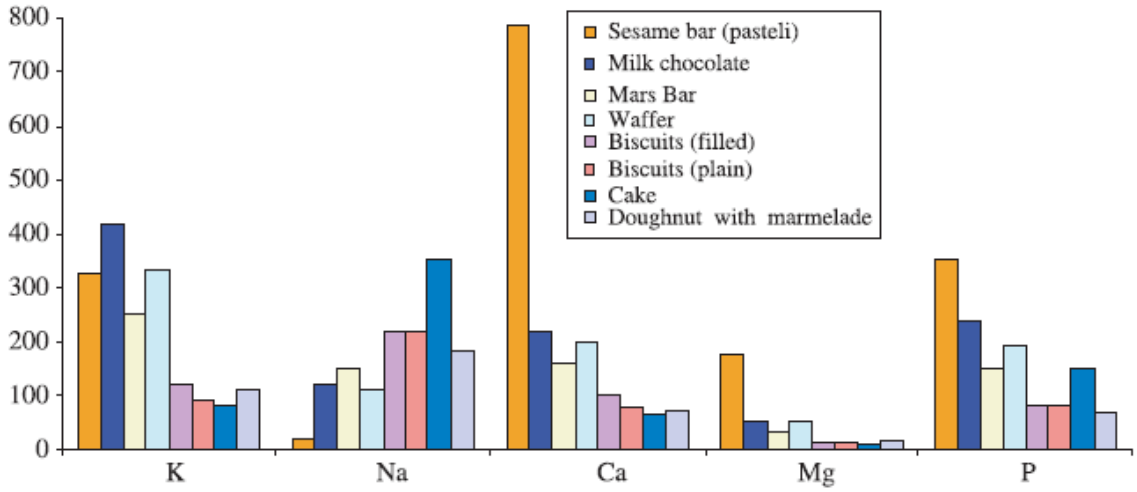


Source: Trichopoulou, Vasilopoulou *et al.*, 2000

Διάγραμμα 1. Περιεχόμενο σε φλαβονοειδή, πράσινων πιτών (mg/100g) και επιλεγμένων ροφημάτων (mg/100ml).

Παστέλι της Σίφνου, Pasteli of Sifnos

Το παστέλι (ράβδος σουσαμιού) είναι ένα θρεπτικό γλυκό με υψηλή θρεπτική αξία, λόγω των δύο συστατικών του, των σπόρων σουσαμιού και του μελιού. Το παστέλι, σε σύγκριση με άλλα ελαφρά γεύματα με παρόμοια ενεργειακή αξία, προσφέρει εξαιρετικές θρεπτικές ουσίες. Έχει το υψηλότερο πρωτεϊνικό και διαιτητικό περιεχόμενο σε ίνες, σε σύγκριση με άλλα ελαφρά γεύματα και, αν και περιέχει μεγάλο ποσοστό λιπιδίων, η χοληστερόλη είναι απούσα και το περιεχόμενο σε κορεσμένα λιπαρά οξέα είναι χαμηλή, ενώ τα μονο- και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι κυρίαρχα. Επίσης το παστέλι, έναντι άλλου ελαφρού γεύματος, είναι πλούσιο σε ασβέστιο, μαγνήσιο και φώσφορο και δεν περιέχει αλάτι (διάγραμμα 2) (Trichopoulou, Chamalides et al., 2000).



Διάγραμμα 2. Το περιεχόμενο της ράβδου σουσαμιού και άλλων γευμάτων σε ανόργανα συστατικά (mg/100g).

1.4 Πιστοποιητικά (ΠΟΠ)

1.4.1 Περιγραφή των ονομασιών ΠΟΠ (*Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης*), ΕΠΙΠ (*Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα*), ΠΓΕ (*Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη*). Σκοπός και χρησιμότητά τους.

Η ανάδειξη της τοπικής, παραδοσιακής τροφής και διατροφικής κουλτούρας στον ελληνικό χώρο κατά τις τελευταίες δύο δεκαετίες, εντάσσεται σε μια ευρύτερη τάση για ανάδειξη της «τοπικότητας» (τοπικών παραδόσεων, τοπικών πολιτισμών), η οποία *υπερβαίνει* τα εθνικά όρια: αφορά πολιτικο-οικονομικές προτεραιότητες σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο. Ο συσχετισμός τροφής και τοπικής πολιτισμικής ταυτότητας έχει

να κάνει με τάσεις καταναλωτικές και παράλληλα με πολιτικές προτεραιότητες που αφορούν τις δυτικές κοινωνίες στο σύνολό τους (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007).

Συγκεκριμένα στο χώρο της ΕΕ, που μας αφορά ειδικότερα, η ανάδειξη της τοπικής τροφής/φαγητού αφορά συγχρόνως την εμπορευματοποίηση του αντικειμένου «τοπικός πολιτισμός» *και* τη διαδικασία της ευρωπαϊκής ενοποίησης, σε μια καθοριστική ιστορική στιγμή όπως η σημερινή, κατά την οποία αναδύεται η λεγόμενη «νέα Ευρώπη». Για το λόγο αυτό, η δημιουργία της ονομασίας ΕΠΠΠ εντάσσεται στο πλαίσιο των πολιτικών και οικονομικών πραγματικοτήτων της ευρωπαϊκής ενοποίησης και καταναλωτικών τάσεων στο δυτικό κόσμο.

Ιδιαίτερα τονίζεται το γεγονός ότι η συγκεκριμένη διαδικασία γίνεται για ανάδειξη της παραδοσιακότητας και τοπικότητας της τροφής μέσα από *θεσμικά όργανα* της ΕΕ (Συμβούλιο, Επιτροπή), τα οποία, στη διαδικασία αυτή, αρθρώνουν λόγο περί παράδοσης. Η χρονική αυτή στιγμή για την Ευρώπη τοποθετείται στις αρχές της δεκαετίας του 1990, οπότε μπαίνει σε ισχύ η Ευρωπαϊκή νομοθεσία που προσφέρει ένα σύστημα για την προστασία ονομασιών διατροφικών προϊόντων/φαγητών και ποτών με βάση τη γεωγραφική προέλευση ή/και την παραδοσιακή τους καταγωγή. Στο σύστημα αυτό, ένα τρόφιμο ή ποτό που έχει περάσει από τις απαραίτητες νόμιμες διαδικασίες ώστε να αποκτήσει τέτοια ονομασία, τυχαίνει καθεστώτος προστασίας από τις απομιμήσεις, σε όλη την επικράτεια της ΕΕ. Συγχρόνως προστατεύεται η παραγωγή διατροφικών προϊόντων και τροφίμων/φαγητών και ποτών που, σε διαφορετικές συνθήκες, θα κινδύνευε από εξαφάνιση λόγω της έλλειψης ανταγωνιστικότητάς τους στην αγορά. Η καταχώρηση ενός τροφίμου ή ποτού ως ονομασίας προέλευσης (γεωγραφική ή παραδοσιακή), συμβάλλει στη στήριξη ατόμων και ομάδων τοπικών παραγωγών, ώστε να μεταδώσουν γνώση γύρω από αυτά τα προϊόντα (ιστορία, τρόπος παραγωγής, παραδοσιακοί τρόποι χρήσης και κατανάλωσης), σε τοπικό αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007).

Σκοπός είναι να βοηθηθούν οι αγρότες-παραγωγοί ώστε να σχηματίσουν, ή να εισχωρήσουν σε ευρύτερες αγορές που δημιουργούνται σήμερα λόγω της αυξανόμενης ζήτησης τοπικών και παραδοσιακών τροφίμων από τους καταναλωτές, αλλά και επίγνωσης και ευαισθησίας των καταναλωτών σχετικά με τη σημασία τους. Η πρόσβαση αυτή των παραγωγών σε αγορές μπορεί να σημαίνει υψηλότερες τιμές και δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στις αγροτικές περιοχές. Συμβάλλει συγχρόνως στην καταγραφή διατροφικών παραδόσεων, άρα και πολιτισμών, που η γνώση τους συντελεί σε

αναβαθμισμένη γνώση της σχέσης του πολίτη-καταναλωτή με την ιστορία, με τη φύση και με το περιβάλλον (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007).

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, οι πρώτοι τέτοιοι σχετικοί κανονισμοί άρχισαν να ισχύουν το 1993. Ήταν οι Κανονισμοί 2081/92 και 2082/92 του Συμβουλίου, οι οποίοι καθιέρωναν τις ονομασίες *Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης*, *ΠΟΠ* (Protected Designation of Origin, PDO) και *Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη*, *ΠΓΕ* (Protected Geographical Indication, PGI). Αυτές οι ονομασίες αφορούσαν διατροφικά προϊόντα (τρόφιμα ή ποτά) τα οποία αναδεικνύουν συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, στην οποία τα εν λόγω προϊόντα παράγονται ή/και μεταποιούνται ή/και παρασκευάζονται (βλ. π.χ. http://ec.europa.eu/agriculture/qual/en/ 1bbab_en.htm). Είναι σημαντικό να τονισθεί ότι, με το να πριμοδοτείται θεσμικά η περιοχή προέλευσης, αρχίζουν πλέον ο τόπος και η «τοπικότητα» να προβάλλονται ως αξίες στις πολιτικές της ΕΕ. Αυτό συνεπώς σημαίνει πριμοδότηση του πολιτισμικού στοιχείου στην ευρωπαϊκή πολιτική και συνάμα ανάδυσή του και ως οικονομική αξία (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007).

Οι αρχικοί αυτοί κανονισμοί αντικαταστάθηκαν το 2006 από τους Κανονισμούς 509/2006 και 510/2006 του Συμβουλίου (Επίσημη Εφημερίδα αριθ. L 093 της 31/03/2006)[1]. Ο 510/2006 αφορά τις ονομασίες ΠΟΠ και ΠΓΕ, ενώ ο 509/2006 αφορά την καινούργια ονομασία *Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα*, *ΕΠΙΠ*[2] (Traditional Speciality Guaranteed, TSG) (βλ. π.χ. http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_en.htm). Οι περισσότερες από τις υπάρχουσες διατάξεις διατηρήθηκαν, ενώ έγιναν κάποιες τροποποιήσεις για αναγκαία ευθυγράμμιση με κανονισμούς του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου[3]. Ας διευκρινισθεί εδώ ότι, σύμφωνα με τον κανονισμό, η ονομασία ΕΠΙΠ δεν αφορά

---

[1] Βλ. ολόκληρο το κείμενο των Κανονισμών στα παρακάτω.
Για τον Κανονισμό 509/2006, *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, αριθ. L 093, 31.3.2006:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/el/oj/2006/l_093/l_09320060331el00010011.pdf ή
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32006R0509:EL:HTML ή
http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexplus!prod!DocNumber&lg=en&type_doc=Regulation&an_doc=2006&nu_doc=509
και για τον Κανονισμό 510/2006, *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, αριθ. L 093, 31.3.2006:
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/el/oj/2006/l_093/l_09320060331el00120025.pdf ή
http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexplus!prod!DocNumber&lg=en&type_doc=Regulation&an_doc=2006&nu_doc=510

[2] Ας σημειώσομε εδώ ότι, στην Ελλάδα, η αρχική ονομασία των ΕΠΙΠ ήταν ΕΠΠΕ (Ειδικό Παραδοσιακό Προϊόν Εγγυημένο), η οποία και τροποποιήθηκε πρόσφατα.
Βλ. π.χ. http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_el.htm

[3] Βλ. π.χ.
http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/06/128&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en

γεωγραφική προέλευση, αλλά αφορά το στοιχείο εκείνο που γίνεται αντιληπτό ως *παραδοσιακή* σύνθεση του προϊόντος ή *παραδοσιακή* μέθοδος επεξεργασίας ή/και μεταποίησης.

Εικόνα 1. Το λογότυπα ποιότητας που πρέπει να συνοδεύουν τα αντίστοιχα προϊόντα (Ευρωπαϊκή Επιτροπή 2009).

Τα ήδη καταχωρημένα ΕΠΙΠ είναι πολύ λιγότερα σε αριθμό προϊόντα από τα ΠΟΠ και ΠΓΕ. Συγκεκριμένα, έχουν καταχωρηθεί κατηγορίες όπως κάποια είδη τυριών (Mozzarella-Ιταλία, Boerenkaas'-Ολλανδία, Hushållsost-Σουηδία), προϊόντα με βάση το κρέας (Jamon Serrano-Ισπανία, Falukorv-Σουηδία), προϊόντα της κατηγορίας «Φρέσκο Κρέας» (και Εντόσθια) (Traditional Farmfresh Turkey-Ηνωμένο Βασίλειο), άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης, π.χ. αυγά, μέλι, ή γάλα (Leche certificada de Granja-Ισπανία), είδη μπύρας (Faro, Lambic, Kriek, Vieille Gueuze, Vieille Kriek-Βέλγιο, Sahti-Φινλανδία), και αρτοσκευάσματα (Panellets-Ισπανία, Kalakukko και Karjalanpiirakka-Φινλανδία)[4] (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007).

Ένας λόγος που εξηγεί το μικρότερο αριθμό των ΕΠΙΠ είναι ότι ο ορισμός του «παραδοσιακού», σύμφωνα με τις επίσημες προδιαγραφές της ΕΕ, θέτει θέμα ανεπαρκούς προστασίας του παραγωγού και του τροφίμου στην αγορά. Βασική αιτία είναι ότι ο επίσημος ορισμός μπορεί να καταστήσει δύσκολο τον προσδιορισμό ενός διατροφικού προϊόντος ως παραδοσιακού. Επομένως, τί είδους προϊόντα μπορεί να είναι τα ΕΠΙΠ[5]; Αυτό που μας απασχολεί στο παρόν κείμενο είναι η έννοια «παραδοσιακά»

[4] Βλ. όλα τα προϊόντα στο: http://ec.europa.eu/agriculture/qual/en/1bbb1_en.htm

[5] Βλ. Παράρτημα Ι του Κανονισμού 509/2006, με τη λίστα κατηγοριών τροφίμων που μπορεί να ενταχθούν ως ΕΠΙΠ:
— Μπύρα,
— Σοκολάτα και άλλα παρασκευάσματα διατροφής που περιέχουν κακάο,
— Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας,
— Ζυμαρικά εν γένει, έστω και ψημένα ή παραγεμισμένα,
— Προμαγειρευμένα φαγητά, — Παρασκευασμένες αρτυματικές σάλτσες, — Σούπες ή ζωμοί, — Ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών, — Παγωτά και γρανίτες.

μέσα στη διατύπωση της καινούργιας ονομασίας (ΕΠΙΠ). Πρέπει κατ' αρχήν να σημειωθεί ότι ο νέος κανονισμός αποτελεί ένα ακόμη βήμα για την ενίσχυση του πολιτισμικού στοιχείου από την πλευρά των θεσμών της ΕΕ, σε σχέση με τους δύο παλαιότερους κανονισμούς. Συγχρόνως όμως, δημιουργεί και μια πρόκληση για τους φορείς (παραγωγούς, οργανισμούς, κ.λπ.) που προτίθενται να ετοιμάσουν την κάθε υποψηφιότητα στα κράτη-μέλη, όσον αφορά το τι σημαίνει «παραδοσιακό». Με άλλα λόγια, τίθεται το ερώτημα: ενώ η κατηγορία «γεωγραφική προέλευση» είναι περισσότερο προσδιορίσιμη με αντικειμενικά κριτήρια, πόσο εύκολα προσδιορίσιμο είναι το «παραδοσιακό»; Ποιες είναι οι παράμετροι που πρέπει να ληφθούν υπόψη στον προσδιορισμό των κριτηρίων (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου 2007);

1.4.2 Τρόφιμα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Όλες οι χώρες παράγουν σήμερα διάφορα παραδοσιακά τρόφιμα με ιστορία δεκάδων, πολλές φορές και εκατοντάδων χρόνων, τα οποία παρασκευάζονται συνήθως σε μικρές γεωγραφικές περιφέρειες, με τοπικές πρώτες ύλες και τεχνολογίες που ανέπτυξαν οι κάτοικοί τους για να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες.

Τα προϊόντα αυτά εκτιμώνται ιδιαίτερα από μεγάλη μερίδα των καταναλωτών, επειδή θεωρούνται από τη φύση τους ότι είναι αγνά. Με το πέρασμα των χρόνων, πολλά από αυτά απέκτησαν φήμη που ξεπέρασε, σε πολλές περιπτώσεις, και τα εθνικά όρια των χωρών που τα παράγουν, με αποτέλεσμα να έχει δημιουργηθεί ευρύτερο εμπορικό ενδιαφέρον. Σε τέτοιου είδους συνθήκες είναι συχνό το φαινόμενο να προωθούνται στην αγορά προϊόντα, στα οποία δίνονται συνήθως τα ονόματα παραδοσιακών προϊόντων, χωρίς όμως αυτά να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές τους (Ανυφαντάκης).

Η αντιδεολογική αυτή πρακτική αποτελεί αθέμιτο ανταγωνισμό προς τα παραδοσιακά προϊόντα, την καλή φήμη των οποίων υποβαθμίζει, ενώ παραπληροφορεί τους καταναλωτές. Δυστυχώς, μέχρι σήμερα δεν υπάρχει διεθνές νομικό πλαίσιο για την προστασία των προϊόντων αυτών. Οι διάφορες χώρες εφαρμόζουν διαφορετικές εθνικές πρακτικές για την προστασία των παραδοσιακών τους τροφίμων, γεγονός που δεν διασφαλίζει διεθνώς μία ενιαία θεώρηση του θέματος και ίσους όρους ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών τους. Παράλληλα, οι καταναλωτές δεν λαμβάνουν τις απαραίτητες πληροφορίες για τα προϊόντα αυτά, ώστε να μπορούν να κάνουν τις επιλογές τους (Ανυφαντάκης).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, στα πλαίσια επαναπροσανατολισμού της κοινής αγροτικής πολιτικής της, λαμβάνοντας υπόψη και το γεγονός ότι τα τελευταία έτη όλο και

περισσότεροι καταναλωτές δίνουν μεγαλύτερη σημασία στην ποιότητα των τροφίμων, προχώρησε στην έκδοση του Κανονισμού 2081/92, που τροποποιήθηκε με τον Κανονισμό 510/2006. Με τους εν λόγω Κανονισμούς επιδιώκεται η προστασία γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων, τα οποία διακρίνονται από τη γεωγραφική τους καταγωγή και από τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν (Ανυφαντάκης).

Μετά από την καταχώρηση των Προϊόντων με Ονομασία Προέλευσης, τηρείται μια χρονοβόρα διαδικασία ελέγχου των αιτήσεων, η οποία ορίζεται από τη σχετική νομοθεσία. Όταν αυτή ολοκληρωθεί θετικά για το προϊόν, τότε το αποτέλεσμα δημοσιεύεται στην εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Εάν δεν υπάρξουν ενστάσεις, η ονομασία του προϊόντος καταχωρείται στα ειδικά μητρώα της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.).

Απ' όσα συνοπτικά αναφέρθηκαν παραπάνω, είναι προφανές ότι για να εγγραφεί ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο στα μητρώα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εξετάζεται σε διάφορα επίπεδα, εάν τηρεί τις προϋποθέσεις που απαιτεί η σχετική νομοθεσία. Η όλη διαδικασία δεν μπορεί να θεωρηθεί εύκολη. Εξασφαλίζει όμως τελικά για το προϊόν προστασία από τους ανταγωνιστές και θετικές εμπορικές προοπτικές. Όλα τα παραπάνω συμβαίνουν υπό την προϋπόθεση ότι εφαρμόζονται πάντοτε σε όλα τα επίπεδα, όσα περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές του προϊόντος και όσα απαιτεί ο σχετικός Κανονισμός της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ανυφαντάκης).

Μέχρι σήμερα έχουν εγκριθεί για τη χώρα μας και έχουν καταχωρηθεί στα μητρώα της Ευρωπαϊκής Ένωσης εξήντα ένα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, από τα οποία είκοσι είναι τυριά, 1 μέλι, 13 ελαιόλαδο, 12 φρούτα, λαχανικά και σιτηρά, 9 επιτραπέζιες ελιές, 1 αλιεύματα, 2 φυσικές ρητίνες, 1 αιθέρια έλαια και δύο άλλα προϊόντα. Εκτός από αυτά, έχουν ήδη υποβληθεί στον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π., αρμόδιο ελληνικό φορέα, πεντακόσιες δεκατρείς νέες αιτήσεις για ένταξη στο μητρώο δικαιούχων χρήσης ενδείξεων προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Ανυφαντάκης).

1.4.3 Προϊόντα ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης)

Μη γεωγραφικά ονόματα:

• Είναι ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις, εφόσον το όνομα είναι παραδοσιακά συνδεδεμένο με την περιοχή (π.χ. Γαλοτύρι). Ορισμένες γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιώνονται με ονομασίες προέλευσης, παρόλο που οι πρώτες ύλες προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:

- Η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται.

- Υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών.

- Υπάρχει καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων για τα προϊόντα ΠΓΕ.

- Οι εν λόγω ονομασίες πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί ως ονομασίες προέλευσης στην χώρα προέλευσης πριν από την 1η Μαΐου 2004 (Φουρναράκου 2007).

1.4.4 Ειδικές περιπτώσεις χρήσης ονομάτων ΠΟΠ & ΠΓΕ

▷ Όταν πρόκειται για μη γεωγραφικά ονόματα:

• Ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις, εφόσον το όνομα είναι παραδοσιακά συνδεδεμένο με την περιοχή (π.χ. Γαλοτύρι).

▷ Όταν ορισμένες γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιώνονται με ονομασίες προέλευσης:

• Παρόλο που οι πρώτες ύλες προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:

- Η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται.

- Υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών.

- Υπάρχει καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων για τα προϊόντα ΠΓΕ.

- Οι εν λόγω ονομασίες πρέπει να έχουν αναγνωρισθεί ως ονομασίες προέλευσης στην χώρα προέλευσης πριν από την 1η Μαΐου 2004.

1.4.4.α *Ονόματα στα οποία δεν χρησιμοποιούνται προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ*

Κοινές ονομασίες:

• Είναι γεωγραφικά ονόματα που με την πάροδο των χρόνων έχουν φτάσει να προσδιορίζουν μια κατηγορία προϊόντων που δεν προέρχονται υποχρεωτικά από την περιοχή με το ίδιο όνομα.

• Είναι ονόματα φυτικών ποικιλιών ή ζωικών φυλών.

Ομώνυμες ονομασίες:

• Είναι ονομασίες που ταυτίζονται πλήρως ή εν μέρει με ήδη καταχωρισμένες ονομασίες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο εφόσον διακρίνονται σαφώς από εκείνες που έχουν ήδη καταχωρισθεί και δεν παραπλανάται ο καταναλωτής.

Εμπορικά σήματα:

• Ονομασίες που θα μπορούσαν να ταυτιστούν με κάποιο εμπορικό σήμα που λόγω της φήμης του, της αναγνωρισιμότητάς του και της διάρκειας χρησιμοποίησής του θα μπορούσε η καταχώρησή τους να παραπλανήσει τον καταναλωτή (Φουρναράκου 2007).

1.4.4.β *Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ*

▷ *Όνομα του προϊόντος*

• Περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη

Περιγραφή του προϊόντος

• Φυσικές ιδιότητες: σχήμα, χρώμα, βάρος κ.λπ.

• Χημικά χαρακτηριστικά: ελάχιστη περιεκτικότητα λιπαρών, μέγιστη περιεκτικότητα ύδατος κλπ.

• Μικροβιολογικές πληροφορίες: π.χ. παρουσία βακτηρίων.

• Βιολογικές λεπτομέρειες: φυλή, ποικιλία κ.λπ.

• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: γεύση, υφή, χρώμα, άρωμα

▷ *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

• Ακριβής καθορισμός των ορίων της περιοχής

• Η περιοχή μπορεί να οριοθετείται από φυσικούς ή ανθρώπινους παράγοντες και μερικές φορές από διοικητικά όρια.

▷ *Αποδεικτικά στοιχεία για την καταγωγή* του προϊόντος από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

• Καθορίζεται σαφώς η διαδρομή του προϊόντος από την περιοχή παραγωγής μέχρι την τοποθέτησή του στην αγορά.

• Προσδιορίζονται οι διαδικασίες με τις οποίες εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά του (Φουρναράκου 2007).

▷ *Περιγραφή των μεθόδων παραγωγής*

• Επαρκώς κατατοπιστική, ώστε να επιτρέπει σε κάθε παραγωγό μέσα στην οριοθετημένη περιοχή να παράγει το εν λόγω προϊόν εφόσον το επιθυμεί.

• Περιλαμβάνει:

– Τη μέθοδο παραγωγής του προϊόντος.

– Την αυθεντική τοπική μέθοδο παρασκευής.

– Στοιχεία σχετικά με τη συσκευασία, όταν η ομάδα παραγωγών που καταθέτει την αίτηση αιτιολογεί ότι η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη περιοχή (για λόγους ποιότητας, διασφάλισης της καταγωγής ή ελέγχου) (Φουρναράκου 2007).

▷ Στοιχεία που τεκμηριώνουν το *δεσμό του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή*

• Αποτελεί το πιο σημαντικό και ουσιαστικό σημείο των προδιαγραφών.

• Αιτιολογεί γιατί το προϊόν πρέπει να παράγεται σε μια περιοχή και όχι σε άλλη.

• Πως τα χαρακτηριστικά του προϊόντος επηρεάζονται από τους περιβαλλοντικούς και ανθρώπινους παράγοντες της περιοχής.

▷ *Αρχές ή φορείς που ελέγχουν τη συμμόρφωση* με τις προδιαγραφές και περιγραφή των καθηκόντων τους.

▷ *Ειδικούς κανόνες επισήμανσης* σχετικά με το προϊόν.

▷ Τυχόν *απαιτήσεις από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις* (Φουρναράκου 2007).

1.4.5 Προϊόντα ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα)

Είναι τα παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα, των οποίων η ιδιοτυπία αναγνωρίζεται από την Κοινότητα.

Προϋποθέσεις κατοχύρωσης είναι οι εξής χαρακτηρισμοί::

▷ *Ιδιότυπα*: να διακρίνονται σαφώς από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα της ίδιας κατηγορίας.

▷ *Παραδοσιακά*: να έχουν χρησιμοποιηθεί αποδεδειγμένα στην κοινοτική αγορά, για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ γενεών, δηλαδή για τουλάχιστον 25 έτη.

Ονόματα προϊόντων ΕΠΙΠ

Ένα όνομα για να μπορεί να καταχωρισθεί πρέπει:

▷ να είναι ιδιότυπο καθ' εαυτό, δηλαδή να είναι παραδοσιακό ή να έχει καθιερωθεί εθιμικά, είτε

▷ να εκφράζει την ιδιοτυπία του προϊόντος, χωρίς:

• να αναφέρεται αποκλειστικά σε γενικούς ισχυρισμούς που χρησιμοποιούνται για ένα σύνολο γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων˙

• να είναι παραπλανητικό, όπως εκείνο που αναφέρεται σε προφανές χαρακτηριστικό του προϊόντος ή δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές.

▷ Το όνομα μιας φυτικής ποικιλίας ή μιας ζωικής φυλής μπορεί να χρησιμοποιείται, υπό τον όρο ότι δεν είναι παραπλανητικό ως προς τη φύση του προϊόντος.

▷ Να είναι σύμφωνο με τους κανόνες πνευματικής ιδιοκτησίας, ιδίως όσον αφορά τις γεωγραφικές ενδείξεις και τα εμπορικά σήματα (Φουρναράκου 2007).

Προδιαγραφές προϊόντων ΕΠΙΠ

Τα βασικά στοιχεία του προϊόντος που πρέπει να περιλαμβάνει η αίτηση καταχώρησης είναι:

▷ *Όνομα καταχώρησης*

• Σε μία ή περισσότερες γλώσσες.

• Με ή χωρίς αίτημα για δέσμευση του ονόματος - εφόσον δεν χρησιμοποιείται ήδη κατά νόμιμο, αναγνωρίσιμο και οικονομικώς σημαντικό τρόπο για παρεμφερή προϊόντα.

▷ *Περιγραφή του προϊόντος*

• τα φυσικά,

• χημικά,

• μικροβιολογικά και

• οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

▷ *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

• Φύση και χαρακτηριστικά πρώτων υλών ή συστατικών.

• Μέθοδος παρασκευής (Φουρναράκου 2007).

▷ *Στοιχεία ιδιοτυπίας*

- Εγγενή χαρακτηριστικά του προϊόντος (φυσικοχημικά, μικροβιολογικά, οργανοληπτικά κ.α.), είτε

- η μέθοδος παραγωγής, είτε

- οι ειδικές συνθήκες κατά την παραγωγή.

Δεν λαμβάνονται υπόψη στοιχεία που δημιουργούνται λόγω παρουσίασης των προϊόντων και στοιχεία που δημιουργούνται λόγω προέλευσης ή γεωγραφικής καταγωγής.

▷ *Στοιχεία που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα*

- Παράγεται από παραδοσιακές πρώτες ύλες, είτε

- χαρακτηρίζεται από παραδοσιακή σύσταση, είτε

- από παραδοσιακό τρόπο παραγωγής ή/και μεταποίησης.

▷ *Στοιχειώδεις απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου* της ιδιοτυπίας (Φουρναράκου 2007).

1.5 Διαχωρισμός των σημάτων ποιότητας

Εικόνα 2. (Φουρναράκου 2007).

<u>Κατηγορίες προϊόντων που μπορούν να καταχωρηθούν ως ΠΟΠ & ΠΓΕ</u>:

• *Γεωργικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση:* π.χ. κρέατα, τυριά, μέλι, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά.

• *Άλλα τρόφιμα:* π.χ. προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μπύρες, ζυμαρικά.

• *Ορισμένα γεωργικά προϊόντα* που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση αλλά *συμβάλουν σημαντικά στο γεωργικό εισόδημα:* π.χ. σανός, αιθέρια έλαια, μαλλί (Φουρναράκου 2007).

Κατηγορίες προϊόντων που μπορούν να καταχωρηθούν ως ΕΠΙΠ:

• *Τα ανωτέρω γεωργικά προϊόντα ανθρώπινης κατανάλωσης και τρόφιμα*

• Κάποιες *επιπλέον κατηγορίες τροφίμων,* όπως:

- Σοκολάτα (και άλλα τρόφιμα που περιέχουν κακάο)
- Προμαγειρεμένα φαγητά
- Παρασκευασμένες αρτυματικές σάλτσες
- Σούπες / ζωμοί
- Παγωτά και γρανίτες (Φουρναράκου 2007).

Βήματα για τη διαδικασία καταχώρησης ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ

- Δημιουργείται *ομάδα παραγωγών:* κάθε οργάνωση παραγωγών ή μεταποιητών οι οποίοι ασχολούνται με το ίδιο προϊόν.

- Η ομάδα στέλνει μια αίτηση στην *αρμόδια εθνική υπηρεσία* (για την Ελλάδα το τμήμα ΠΟΠ-ΠΓΕ & ΕΠΙΠ της Διεύθυνσης βιολογικών προϊόντων του ΥπΑΑΤ (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

- Μελέτη της αίτησης σε εθνικό επίπεδο και διενέργεια *εθνικής διαδικασίας ένστασης*.

- Διαβίβαση της αίτησης στην *Επιτροπή*.

- Εάν το προϊόν πληροί τις απαραίτητες προϋποθέσεις, μία *πρώτη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Κοινότητας* πληροφορεί όλους τους ενδιαφερόμενους στην Ε.Ε.

- Εάν δεν υπάρξουν αντιρρήσεις, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή *δημοσιεύει* το όνομα του προστατευμένου προϊόντος στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* (Φουρναράκου 2007).

1.5.1 Αρμόδιες Ελληνικές υπηρεσίες

Βάσει της ΚΥΑ 261611/2007 οι αρμόδιες αρχές για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 σχετικά με τα *προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ* είναι:

▷ Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας του ΥπΑΑΤ

• Παραλαμβάνει, αξιολογεί και διαβιβάζει στην Επιτροπή τις αιτήσεις καταχώρησης.

• Δημοσιοποιεί τις αιτήσεις καταχώρησης, τροποποίησης και ακύρωσης.

• Παραλαμβάνει και εξετάζει ενστάσεις σε εθνικό επίπεδο.

• Μπορεί να υποβάλει η ίδια ενστάσεις και να προβαίνει σε διαπραγματεύσεις για ενδεχόμενη επίτευξη συμφωνίας με άλλες χώρες.

• Ενημερώνει τις αρμόδιες αρχές των άλλων χωρών όταν διαπιστώνει παρατυπίες σε προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ των χωρών αυτών.

▷ ΟΠΕΓΕΠ (AGROCERT)

• Υπεύθυνος για τον έλεγχο και την πιστοποίηση των ΠΟΠ/ΠΓΕ

• Καθορίζει το έντυπο της αίτησης και τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την ένταξη των ενδιαφερομένων στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.

• Εγκρίνει τα αιτήματα ένταξης για την παραγωγή ή/και τη συσκευασία ΠΟΠ/ΠΓΕ

• Ελέγχει την τήρηση των προδιαγραφών σε οποιαδήποτε επιχείρηση παράγει ή/και συσκευάζει προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ.

• Χορηγεί τους κωδικούς αριθμούς συσκευασίας στις ενδιαφερόμενες εγκεκριμένες επιχειρήσεις.

• Ελέγχει στα σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης ή και διάθεσης, την ορθή χρήση της καταχωρισμένης ονομασίας (Φουρναράκου 2007).

▷ Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης των Ν.Α.

• Συμμετέχουν στους ελέγχους των επιχειρήσεων.

Όσον αφορά στα προϊόντα ΕΠΙΠ, αναμένονται:

• Ο εφαρμοστικός του Καν. (ΕΚ) 509/2006 κανονισμός σχετικά με τους λεπτομερείς κανόνες εφαρμογής του.

• Αντίστοιχη με την προαναφερόμενη ΚΥΑ (Κοινή Υπουργική Απόφαση) για την τυπική ανάθεση των αρμοδιοτήτων στις αντίστοιχες εθνικές αρχές (Φουρναράκου 2007).

1.5.2 Βελτιώσεις κανονισμού

▷ *Βελτιώσεις του νέου κανονισμού για τα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ*

- Το ξύδι οίνου εντάσσεται στο πλαίσιο του κανονισμού.

- Τα φυσικά μεταλλικά νερά εξαιρούνται του κανονισμού.

- Δημιουργούνται κανόνες επίλυσης περιπτώσεων ομωνυμίας μεταξύ των κρατών-μελών.

- Διευκολύνεται η καταχώρηση προϊόντων από τρίτες χώρες και η υποβολή ενστάσεων από πολίτες τρίτων χωρών, οι οποίοι έχουν έννομο συμφέρον.

- Προβλέπεται δυνατότητα απαλοιφής μιας ονομασίας από το μητρώο μετά από αίτηση των δικαιούχων.

- Καθορίζονται κανόνες επίλυσης διαφορών μεταξύ γεωγραφικών ενδείξεων και εμπορικών σημάτων.

- Καταργείται η απλουστευμένη διαδικασία, με την οποία τα κράτη-μέλη μπορούσαν να υποδείξουν προϊόντα τους με καθιερωμένες εθνικά ονομασίες, χωρίς να υπόκεινται σε διαδικασία ένστασης (Φουρναράκου 2007).

▷ *Βελτιώσεις του νέου κανονισμού για τα προϊόντα ΕΠΙΠ*

- Διευκολύνεται η καταχώρηση προϊόντων, η παραγωγή προϊόντων ΕΠΙΠ και η υποβολή ενστάσεων από πολίτες τρίτων χωρών.

- Αποσαφηνίζονται οι διαδικασίες, απλοποιούνται οι χρησιμοποιούμενοι όροι και υιοθετούνται πιο ακριβείς ορισμοί.

- Καθορίζονται αποδεκτοί λόγοι ενστάσεων

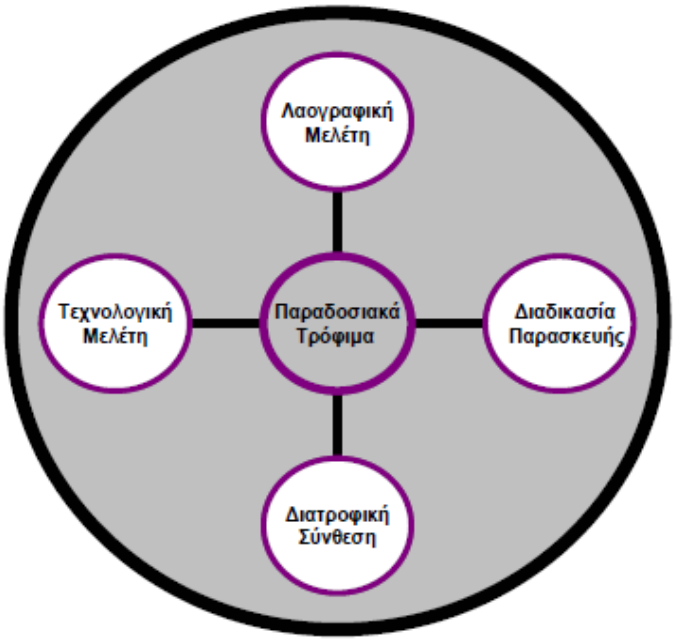
- Μεταφέρονται περισσότερες αρμοδιότητες στις εθνικές αρχές, όπως η αξιολόγηση του παραδοσιακού και ιδιότυπου χαρακτήρα.

- Προβλέπονται διατάξεις για την προστασία των υφιστάμενων δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας, όπως των εμπορικών σημάτων και των γεωγραφικών ενδείξεων (Φουρναράκου 2007).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ. ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ

2.1 Προώθηση των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων μέσω αξιόπιστης επιστημονικής έρευνας

Το ερευνητικό πλαίσιο της συστηματικής μελέτης των παραδοσιακών τροφίμων, στις αρχές της δεκαετίας του ’90, έθεσε η ερευνητική ομάδα της Α. Τριχοπούλου, η οποία ανέπτυξε ένα πρωτόκολλο για την συστηματική μελέτη των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων. Το έναυσμα για την προσπάθεια αυτή ήταν το έκδηλο ενδιαφέρον για τις ευνοϊκές επιδράσεις της Μεσογειακής διατροφής στην υγεία και τη μακροζωία. Τα αποτελέσματα από σειρά ερευνών, δείχνουν ότι η παραδοσιακή Μεσογειακή διατροφή είναι πρότυπο ισορροπημένης διατροφής. Επειδή η Μεσογειακή διατροφή εκφράζεται κατεξοχήν από πληθώρα παραδοσιακών τροφίμων που την χαρακτηρίζουν, η διεξοδική μελέτη τους θα συνέβαλε αφενός στην αποσαφήνιση του ρόλου των παραδοσιακών τροφίμων στην υγεία και αφετέρου, στη συστηματική καταγραφή τους. Αυτή η ερευνητική δραστηριότητα συνεχίζεται με τη συνεργασία και άλλων φορέων, μέσω ερευνητικών έργων που χρηματοδοτούνται από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ντίλης και συν., 2007).



Διάγραμμα 1. Συστηματική μελέτη παραδοσιακών τροφίμων (Ντίλης και συν., 2007).

Η μελέτη των παραδοσιακών τροφίμων περιλαμβάνει (διάγραμμα 1):

• τη μελέτη της λαογραφικής ταυτότητας των τροφίμων, με στόχο την τεκμηρίωση του παραδοσιακού τους χαρακτήρα.

• Τη λεπτομερή καταγραφή της παραδοσιακής διαδικασίας παρασκευής των τροφίμων.

• Τον προσδιορισμό της σύνθεσης των τροφίμων και των πρώτων υλών παρασκευής τους σε θρεπτικά συστατικά και άλλες ουσίες με βιολογική σημασία.

• Την τεχνολογική μελέτη για την δυνατότητα παραγωγής των τροφίμων σε μεγαλύτερη κλίμακα (Ντίλης και συν., 2007).

Οι πληροφορίες που συλλέγονται από τα παραπάνω στάδια ενσωματώνονται σε ένα ολοκληρωμένο φάκελο στον οποίο αποτυπώνονται τα τεχνολογικά χαρακτηριστικά και η παραδοσιακή ταυτότητα των υπό μελέτη τροφίμων.

Τρόφιμα που έχουν μελετηθεί με βάση την παραπάνω μεθοδολογική προσέγγιση, έχουν μελετηθεί περισσότερα από 35 Ελληνικά παραδοσιακά τρόφιμα. Στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου NUNSYSTRIDE HELLAS «Διατροφική πολιτική για την ανάπτυξη ερευνητικής υποδομής και παροχή υπηρεσιών» (1992-1994) μελετήθηκαν η φέτα, η φασολάδα και ο μουσακάς. Στο πλαίσιο του έργου ΕΠΕΤ ΙΙ-ΑΞΙΑ 7 «Διατροφική πολιτική: Ενίσχυση ερευνητικής υποδομής και ανάπτυξη τεχνογνωσίας για την ελληνική δίαιτα» (1997-1998) μελετήθηκαν τα κρητικά χορτοπιτάκια, το παστέλι, το τυρί Σίφνου και η ανάλατη μυζήθρα (Ντίλης και συν., 2007).

Στο έργο ΕΠΕΤ ΙΙ -97-ΕΙΑΤΡΟ-30 «Συμβολή των παραδοσιακών ελληνικών τροφίμων και φαγητών στην υγεία των καταναλωτών» (1999-2001) μελετήθηκαν περισσότερα τρόφιμα: δύο διαφορετικές συνταγές χορτόπιτας (Ηπείρου και Μακεδονίας), σαλάτες όπως η ταραμοσαλάτα, η μελιτζανοσαλάτα και το τζατζίκι, τοπικές συνταγές όπως η τσακώνικη μελιτζάνα, οι ρεβιθοκεφτέδες Σίφνου και τα τηγανητά κολοκυθάκια Λήμνου, συνταγές που βασίζονται σε μικροβιακές ζυμώσεις, όπως το γιαούρτι και το επτάζυμο ψωμί Κρήτης, καθώς επίσης και ένα γλύκισμα, το γλυκό του κουταλιού κυδώνι. Τέλος, στο ερευνητικό έργο ΕΠΑΝ-ΤΡ13 «Μελέτη της Ποιότητας των Ελληνικών Παραδοσιακών Τροφίμων και εκβιομηχάνιση της παραγωγής τους», το οποίο ολοκληρώθηκε πρόσφατα (2003-2007), εξετάστηκαν οι παρακάτω παραδοσιακές συνταγές:

• Η φάβα Σαντορίνης, την οποία οι ντόπιοι συνοδεύουν είτε με παστή κάππαρη είτε με σάλτσα που παρασκευάζεται με ξερή κάππαρη, γνωστή με την ονομασία «Καππαρόκουμπα γιαχνί».

• Δύο παραδοσιακές συνταγές με βάση την Τσακώνικη μελιτζάνα Λεωνιδίου που είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ): τη μελιτζανοσαλάτα και τη μελιτζάνα τουρσί.

• Τα λουκάνικα με πορτοκάλι και τα σύγκλινα Μάνης τα οποία παρασκευάζονται παράλληλα και συντηρούνται στη γλίνα (χοιρινό λίπος), εξ ου και η ονομασία τους συν + γλίνα.

• Το Ποντιακό «χαβίτσι», μια κρέμα από καλαμποκάλευρο και βούτυρο που μελετήθηκε σε δυο παραλλαγές, με και χωρίς τυρί.

• Το γλυκό του κουταλιού καρπούζι με μέλι, συνταγή που καταγράφηκε στην Νέα Καρβάλη Καβάλας και παρασκευάζεται από το άσπρο μέρος της φλούδας του καρπουζιού.

• Το τραγανό παστέλι Σίφνου, που παράγεται από σησάμι και Σιφνέικο μέλι σε αναλογία 3 προς 2.

• Το τυρόψωμο ή αλλιώς κουρκουτόπιτα Λιβαδειάς, μια γρήγορη, εύκολη και χορταστική λύση για τα παιδιά.

• Το μουστοκούλουρο, από Μεσογείτικο μούστο Σαββατιανού σταφυλιού που "κόβεται" με βρασμό και προσθήκη ασπροχώματος που συλλέγεται από τους ντόπιους από την περιοχή της Αγίας Τριάδας στο Μαρκόπουλο.

• Η σκορδαλιά, παρασκευασμένη με ψωμί σε ξύλινο γουδί.

• Ο χαλβάς με ταχίνι από ιδιαίτερη ποικιλία σησαμιού που καλλιεργείται στη Θράκη.

• Ο πολτός ντομάτας, απαραίτητος για τα κοκκινιστά φαγητά το χειμώνα, μια καταγραφή που πραγματοποιήθηκε στο χωριό Φυλακή Χανίων Κρήτης.

• Το λουκάνικο (καυτερό) που παρασκευάστηκε στο χωριό Νέα Λεύκη Λάρισας και χαρακτηρίζεται από τη χρήση του πράσου και ποικιλίας καρυκευμάτων.

• Το γιαούρτι, στο οποίο πραγματοποιήθηκε μελέτη της μικροβιακής σύνθεσης της μαγιάς του (Ντίλης και συν., 2007).

Η μεθοδολογία που καθιερώθηκε από την ερευνητική ομάδα της Α. Τριχοπούλου τα τελευταία 15 χρόνια στην Ελλάδα, επεκτάθηκε σε Ευρωπαϊκό επίπεδο μέσω του Δικτύου Αριστείας EuroFIR (European Food Information Resource Network) (2005-2009) (www.eurofir.net), που χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων του 6ου Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης. Στο πλαίσιο του EuroFIR αναπτύχθηκαν κατευθυντήριες οδηγίες για την μελέτη παραδοσιακών τροφίμων στην Ευρώπη που βασίστηκαν στην προγενέστερη Ελληνική εμπειρία και μελετήθηκαν 5 παραδοσιακά τρόφιμα σε κάθε συμμετέχουσα Ευρωπαϊκή χώρα. Τα Ελληνικά τρόφιμα που μελετήθηκαν είναι τα ρεβίθια σούπα, το κουνέλι στιφάδο, το λουκάνικο με πράσο, η μουσταλευριά και το ντοματάκι Σαντορίνης (Ντίλης και συν., 2007).

Μέσω των ερευνητικών προγραμμάτων στα οποία συμμετέχουν Έλληνες ερευνητές, προβάλλονται και προωθούνται τα παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα με βάση τα διατροφικά, οργανοληπτικά και πολιτισμικά χαρακτηριστικά τους ως προϊόντα προστιθέμενης αξίας. Επιπλέον, είναι πολλά τα παραδοσιακά μας τρόφιμα που θα μπορούσαν να αναγνωριστούν από τον Κοινοτικό κανονισμό 1924/2006, που αφορά τους ισχυρισμούς προαγωγής διατροφής και υγείας. Η ένταξη αυτή θα συνέβαλε στην ανάδειξη της αξίας των παραδοσιακών τροφίμων. Οι φυσικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται και οι τεχνικές επεξεργασίας που έχουν δοκιμαστεί στο χρόνο, καθιστούν τα παραδοσιακά μας τρόφιμα διατροφικώς πλούσια, ελαχιστοποιώντας τις ανάγκες εμπλουτισμού για την κάλυψη των συνιστώμενων διατροφικών προσλήψεων (Ντίλης και συν., 2007).

Η προβολή και προώθηση των παραδοσιακών μας προϊόντων στηρίζει την αειφορία, την Ελληνική τοπική αγροτική ανάπτυξη και την οικονομική βιωσιμότητα μικρών επιχειρήσεων. Στο πλαίσιο αυτό, ο ακριβής ορισμός των παραδοσιακών τροφίμων, η συστηματική μελέτη και η κατοχύρωση τους σε Ευρωπαϊκό επίπεδο,

αποτελούν προϋποθέσεις για την εξασφάλιση συγκριτικού πλεονεκτήματος στην ανταγωνιστικότητα των Ελληνικών προϊόντων ποιότητας (Ντίλης και συν., 2007).

2.2 Σήματα ποιότητας και οφέλη από τη χρήση τους

Μέγιστη πρόκληση στην παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων, αποτελεί η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας τους με την ανάπτυξη καινοτομιών, που θα συμφωνούν με την πολιτική ασφάλειας και τους κανονισμούς της Ε.Ε. και θα εγγυώνται την ασφάλεια των παραδοσιακών τροφίμων, ενώ παράλληλα θα ικανοποιούν τις απαιτήσεις και τις προσδοκίες των καταναλωτών (ΣΕΒΤ 2007).

Όμως αυτό δεν αποτελεί καθόλου εύκολη υπόθεση. Οι προσδοκίες των καταναλωτών είναι, πολύ συχνά, αντιφατικές. Για παράδειγμα, απαιτούν προϊόντα απολύτως ασφαλή από μικροβιολογικούς κινδύνους, αλλά παράλληλα θέλουν να έχουν δεχθεί όσον το δυνατόν μικρότερη επεξεργασία, να μην περιέχουν συντηρητικά και να είναι υψηλής διατροφικής και οργανοληπτικής αξίας. Η πρόκληση αυτή είναι ιδιαίτερα μεγάλη για τις μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις, που αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των Ευρωπαίων παραγωγών και επεξεργαστών παραδοσιακών τροφίμων (ΣΕΒΤ 2007).

Η έρευνα για την εισαγωγή καινοτομιών στον τομέα της ασφάλειας έχει επικεντρωθεί κυρίως στις ανάγκες των μεγάλης κλίμακας συστημάτων παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων, ενώ από την άλλη πλευρά οι μικρομεσαίες επιχειρήσεις συχνά παρουσιάζουν έλλειψη κτιριακών εγκαταστάσεων και κεφαλαίων για την εγκαθίδρυση τέτοιων συστημάτων διασφάλισης της μικροβιολογικής ή τοξικολογικής ασφάλειας. Επιπλέον, πρόσφατες μελέτες έδειξαν ότι πολλοί τομείς της Βιομηχανίας των παραδοσιακών τροφίμων έχουν κάνει πολύ μικρά βήματα για τον προσδιορισμό και την ανάπτυξη καινοτομιών στην πρωτογενή παραγωγή, που θα οδηγούσαν σε αύξηση των επιθυμητών θρεπτικών συστατικών (π.χ. αντιοξειδωτικά, βιταμίνες) και σε μείωση των ανεπιθύμητων συστατικών (π.χ. αλάτι, ζάχαρη, φυτοφάρμακα, κορεσμένα λιπαρά οξέα), με παράλληλη διατήρηση ή και βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. Κεντρικός στόχος της πολιτικής της Ε.Ε., αποτελεί η αύξηση της ανταγωνιστικότητας των παραδοσιακών τροφίμων, μέσω της βελτίωσης της ασφάλειας και των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών. Η υποστήριξη αυτής της Ευρωπαϊκής στρατηγικής, αποτελεί το σημείο εστίασης του TRUEFOOD (ΣΕΒΤ 2007).

2.2.1 Αντικειμενικοί στόχοι του Truefood

Το TRUEFOOD, στοχεύει στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας και στην εισαγωγή καινοτομιών στα συστήματα παραγωγής των Ευρωπαϊκών παραδοσιακών τροφίμων, μέσω δραστηριοτήτων έρευνας, διάχυσης της γνώσης, επίδειξης και εκπαίδευσης. Στα Παραδοσιακά Τρόφιμα, δεν περιλαμβάνονται μόνο τα προστατευμένης προέλευσης ή ονομασίας, αλλά και τοπικά και εθνικά προϊόντα, που χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή μαγειρική. Το πρόγραμμα εστιάζει στην αναβάθμιση της αξίας των τροφίμων, τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους παραγωγούς, καθώς και στην ανάπτυξη ρεαλιστικών επιχειρηματικών σχεδίων, για όλα τα στάδια της αλυσίδας των τροφίμων, χρησιμοποιώντας μια προσέγγιση της μορφής «από το αγρόκτημα στο πιάτο» (farm to fork). Οι στρατηγικοί στόχοι του προγράμματος είναι (ΣΕΒΤ 2007):

• Η αναγνώριση και ποσοτικοποίηση των αντιλήψεων, των προσδοκιών και της στάσης των καταναλωτών αναφορικά με:

(α) τα χαρακτηριστικά ποιότητας και ασφάλειας των παραδοσιακών προϊόντων και (β) τις καινοτομίες που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν στην παραγωγική διαδικασία.

• Η αναγνώριση, η αξιολόγηση και τελικά η μεταφορά καινοτομιών στη βιομηχανία, που θα εξασφαλίζουν την παραγωγή ασφαλέστερων προϊόντων, όσον αφορά μικροβιολογικούς και χημικούς κινδύνους.

• Η αναγνώριση, η αξιολόγηση και τελικά η μεταφορά καινοτομιών στη βιομηχανία που θα εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντων με υψηλότερη διατροφική αξία, τα οποία όμως παράλληλα θα διατηρούν ή θα βελτιώνουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους, που είναι άμεσα αναγνωρίσιμα από τους καταναλωτές (π.χ. οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, περιβαλλοντικά θέματα, ορθή μεταχείριση των ζώων και ηθικές αρχές).

• Η ενίσχυση της ανάπτυξης της αλυσίδας διανομής και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων.

• Η εγκαθίδρυση ενός αποτελεσματικού και αειφόρου συστήματος μεταφοράς τεχνολογίας και καινοτομιών στην παραδοσιακή βιομηχανία τροφίμων και κυρίως στις ΜΜΕ (ΣΕΒΤ 2007).

Οι δραστηριότητες των πακέτων εργασίας

Το πρόγραμμα διαιρείται σε 8 διαφορετικά πακέτα εργασίας (ΠΕ), που καλύπτουν θέματα έρευνας, τεχνολογικής ανάπτυξης και καινοτομίας, επίδειξης και εκπαίδευσης:

ΠΕ 1: Προσδιορισμός των αντιλήψεων, των προσδοκιών και της συμπεριφοράς του καταναλωτή.

ΠΕ 2: Ανάπτυξη καινοτομιών για τη βελτίωση της μικροβιολογικής ασφάλειας των πρώτων υλών των παραδοσιακών προϊόντων τροφίμων και για τον έλεγχο των βιολογικών και χημικών κινδύνων.

ΠΕ 3: Μοντέλα πρόβλεψης και εκτίμηση του ρίσκου των παραδοσιακών τροφίμων.

ΠΕ 4: Βελτίωση της διατροφικής ποιότητας των παραδοσιακών τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των καταναλωτών.

ΠΕ 5: Ενίσχυση της αλυσίδας διακίνησης και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων τροφίμων.

ΠΕ 6: Ανάπτυξη πιλοτικού σχεδίου αξιολόγησης, επίδειξης και μεταφοράς των καινοτομιών σε βιομηχανική κλίμακα.

ΠΕ 7: Μελέτη των περιβαλλοντικών, κοινωνικών, ανθρωπιστικών και οικονομικών επιδράσεων των καινοτομιών.

ΠΕ 8: Διάχυση, εκπαίδευση, και μεταφορά τεχνολογίας (ΣΕΒΤ 2007).

Στις αρχές του 2007, δημοσιεύθηκε στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ένας μεγάλος αριθμός από σημαντικά νομοθετικά κείμενα, που αφορούν και στα τρόφιμα. Πιο συγκεκριμένα, στο τεύχος L347 (2006) δημοσιεύθηκε η οδηγία 2006/115 για το ΦΠΑ. Πρόκειται για μια εκτεταμένη αναδιατύπωση ενός μεγάλου αριθμού από τις μέχρι τώρα ισχύουσες οδηγίες για το ΦΠΑ, οι οποίες καταργούνται πλέον με τη θέση σε εφαρμογή της νέας οδηγίας. Στο τεύχος L396 (2006), δημοσιεύθηκε ο κανονισμός REACH (Registration-Evaluation-Authorization of Chemicals) για τα χημικά (1907/2006). Πρόκειται για το οριστικό νομοθετικό κείμενο, για την αξιολόγηση και έγκριση των χημικών ουσιών. Συνοδεύεται από την οδηγία 2006/112, που καλύπτει ορισμένες πτυχές του θέματος που θα απαιτήσουν την έκδοση νόμων από τα κράτη-μέλη. Η προθεσμία για την εναρμόνιση του δικαίου των Κρατών-Μελών με τις πρόνοιες της οδηγίας λήγει στις 1/06/2008. Στο τεύχος L27 (2007) δημοσιεύθηκε ο κανονισμός 1991/2006, για την τροποποίηση του βασικού κανονισμού 2092/91 για τα βιολογικά τρόφιμα. Ο νέος κανονισμός επιφέρει μια εκτεταμένη τροποποίηση του άρθρου 11 του 2092/91. Καλύπτει κυρίως τις προϋποθέσεις για την κυκλοφορία στην κοινοτική αγορά βιολογικών προϊόντων τρίτων χωρών. Στο τεύχος L404 (2006) δημοσιεύθηκε η απόφαση

1926/2006 για τη θέσπιση προγράμματος κοινοτικής δράσης στον τομέα της πολιτικής για τους καταναλωτές την περίοδο 2007-2013. Στο τεύχος L401 (2006) δημοσιεύθηκε η οδηγία 2006/142 για την τροποποίηση της 2000/13 για τα συστατικά που είναι απαραίτητα να αναγράφονται στην επισήμανση των τροφίμων. Στο τεύχος C323 (2006) δημοσιεύθηκε το κοινοτικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τις κρατικές ενισχύσεις για την Έρευνα, την Ανάπτυξη και την Καινοτομία(ΣΕΒΤ 2007).

2.2.2 Ισχυρισμοί επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας για τα Τρόφιμα

Στο τεύχος L12 (2007), δημοσιεύθηκε ο κανονισμός 1924/2006 της Ε.Ε. «για τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα». Ο κανονισμός αφορά ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στις εμπορικές ανακοινώσεις, στην επισήμανση, στην παρουσίαση ή τη διαφήμιση των τροφίμων που διατίθενται στον τελικό καταναλωτή. Ο νέος κανονισμός που τίθεται σε ισχύ από την 1η Ιουλίου 2007, προβλέπει ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή μέχρι τις 19 Ιανουαρίου 2009, θα καθορίσει μια σειρά από ειδικά θρεπτικά χαρακτηριστικά (nutrient profiles), τα οποία πρέπει να διαθέτουν συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων, για να μπορούν να φέρουν ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας, καθώς και προϋποθέσεις για τη χρήση τέτοιων ισχυρισμών. Επιπλέον, η Επιτροπή, θα καταρτίσει κοινοτικό μητρώο ισχυρισμών (εγκεκριμένοι, απορριφθέντες, όροι χρήσης κ.λπ.), που θα είναι στη διάθεση των ενδιαφερομένων. Ήδη, στο παράρτημα του κανονισμού, παρατίθεται μια σειρά επιτρεπόμενων ισχυρισμών και οι προϋποθέσεις χρήσης τους. Τρόφιμα, που δεν συμμορφώνονται με το νέο κανονισμό, θα μπορούν να κυκλοφορούν στην αγορά μέχρι την ημερομηνία λήξης τους, αλλά πάντως όχι μετά από τις 31/7/2009. Ακόμη, σε ορισμένες περιπτώσεις, προβλέπεται διαδικασία έγκρισης ειδικών ισχυρισμών μέσω των εθνικών αρχών, ενώ σε άλλες, ισχυρισμοί που ήδη χρησιμοποιούνται σύννομα στα κράτη-μέλη, μπορούν να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται μέχρι τις 19/1/2010. Τέλος, προβλέπεται ότι τα κράτη-μέλη, έχουν τη δυνατότητα να ζητούν από τον παρασκευαστή ή το διανομέα να κοινοποιεί στην αρμόδια αρχή, τη διάθεση του προϊόντος τους στην αγορά, διαβιβάζοντάς της υπόδειγμα της ετικέτας που χρησιμοποιείται στο προϊόν (ΣΕΒΤ 2007).

Λόγοι καθιέρωσης:

- Ενθάρρυνση της ποικίλης αγροτικής παραγωγής.
- Προστασία ονομασιών από κακή χρήση και μίμηση.

- Καλύτερη κατανόηση του ειδικού χαρακτήρα των προϊόντων από τους καταναλωτές (Φουρναράκου 2007).

2.2.3 Οφέλη από τα σήματα ποιότητας

▷ *Για τους παραγωγούς:*

- Υψηλότερες τιμές, λόγω μεγαλύτερης αναγνωρισιμότητας και υψηλότερης ποιότητας των προϊόντων.

- Αποτροπή του αθέμιτου ανταγωνισμού από προϊόντα – απομιμήσεις που προωθούνται ως γνήσια.

▷ *Για την αγροτική ανάπτυξη:*

- Στήριξη της αγροτικής οικονομίας, ιδίως των μειονεκτικών ή απομακρυσμένων περιοχών.

- Στήριξη της αγροτικής ποικιλομορφίας.

- Διατήρηση των τοπικών φυτικών ποικιλιών.

- Δημιουργία νέων εργασιακών ευκαιριών.

▷ *Για τους καταναλωτές:*

- Προϊόντα εγγυημένα για την αυθεντικότητα και την ποιότητά τους

- Δυνατότητα επιλογής από μια μεγάλη γκάμα ευρωπαϊκών παραδοσιακών τροφίμων.

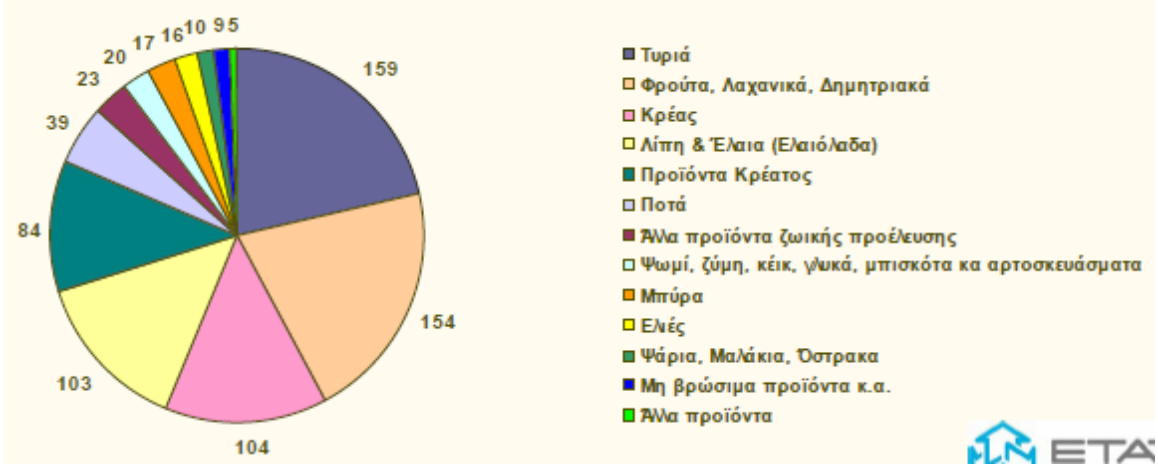
- Καλύτερη πληροφόρηση: Η ετικέτα παρέχει στοιχεία για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής των προϊόντων (Φουρναράκου 2007).

Τα σήματα ποιότητας με νούμερα

ΠΟΠ/ΠΓΕ: α) καταγράφηκαν 750 προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ στην Ε.Ε.˙ β) υπάρχουν 270 αιτήσεις για νέα ΠΟΠ/ΠΓΕ˙ γ) ο αριθμός των αιτήσεων συνεχώς αυξάνεται˙ δ) η Ιταλία είναι 1η σε αριθμό προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ˙ ε) Η Ελλάδα βρίσκεται στην 5η θέση.

ΕΠΙΠ: α) καταγράφηκαν 16 προϊόντα ΕΠΙΠ στην Ε.Ε.˙ β) υπάρχουν 11 αιτήσεις για νέα ΕΠΙΠ˙ γ) η Ελλάδα δεν έχει προχωρήσει σε κατοχύρωση προϊόντων ΕΠΙΠ.

Διάγραμμα 3. Προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ ανά χώρα (Φουρναράκου 2007).



Διάγραμμα 4. Προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ ανά κατηγορία (Φουρναράκου 2007).

2.2.4 <u>Παραπλανητική Σήμανση Τροφίμων</u>

Στην αγορά κυκλοφορούν διάφορα τρόφιμα, τα οποία φέρουν τη σήμανση «υγιεινό», «φρέσκο», «αγνό», «φυσικό». Πόσο αληθινοί όμως είναι αυτοί οι ισχυρισμοί;

Υπάρχουν τρόφιμα τα οποία δεν είναι βλαβερά, από μόνα τους, αλλά δεν πρέπει να καταναλώνονται συχνά ή σε μεγάλες ποσότητες, γιατί περιέχουν ζάχαρη, αλάτι, κεκορεσμένα λίπη και μπορούν να προκαλέσουν παχυσαρκία ή άλλα προβλήματα υγείας. Υπάρχουν τρόφιμα, που περιλαμβάνουν, στη σύσταση τους, ένα συστατικό, το οποίο θεωρείται «υγιεινό» ή «αγνό» ή «φυσικό». Και στη συσκευασία τους επισημαίνεται η ύπαρξη αυτού του συγκεκριμένου συστατικού και μόνον.

Η BEUC (Ευρωπαϊκή Οργάνωση Καταναλωτών) πιστεύει ότι αυτού του είδους η σήμανση τροφίμων πρέπει να επιτρέπεται μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις, οι οποίες

υπόκεινται σε διαφανείς ελέγχους. Η BEUC δε ζητά την απαγόρευση των τροφίμων με υψηλά ποσοστά ζάχαρης, αλατιού ή λίπους, αλλά την απαγόρευση της σήμανσής τους με τους παραπάνω όρους. Αυτό είναι σωστό, γιατί υπάρχει πιθανότητα να δούμε αυτή τη σήμανση πάνω σε πατατάκια και τσιπς.

Οι καταναλωτές, συχνά, δίνουν ιδιαίτερη σημασία σε όρους όπως «υγιεινό», «φρέσκο», «αγνό» και «φυσικό», όταν αγοράζουν τρόφιμα. Δεν περιμένουν προϊόντα, που έχουν σημανθεί ως φρέσκα, να έχουν διάρκεια ζωής 4 εβδομάδων και δεν περιμένουν σε προϊόντα, με συστατικά που περιγράφονται ως φυσικά, να έχουν χρησιμοποιηθεί τεχνητά συντηρητικά και πρόσθετα.

Οι γονείς μικρών παιδιών δεν πρέπει να παρασύρονται και να μπερδεύονται από τέτοιες σημάνσεις σε τρόφιμα, τα οποία πρέπει να καταναλώνονται μόνο περιστασιακά και με μέτρο.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή προσανατολίζεται στην απαγόρευση αυτών των σημάνσεων. Η βιομηχανία τροφίμων όμως αντιτίθεται, ισχυριζόμενη ότι δεν υπάρχουν καλές και κακές τροφές, αλλά υπάρχει καλή και κακή διατροφή. Όπως και να λήξει αυτή η υπόθεση, οι καταναλωτές πρέπει να προσέχουν τη σήμανση των τροφίμων, να αποφεύγουν αυτά που περιέχουν συστατικά που επιβαρύνουν τον οργανισμό τους και να μην παραπλανούνται από ισχυρισμούς για την υγιεινή διατροφή.

2.3 Έγκαιρη προώθηση και εθνική πολιτική για τα ελληνικά προϊόντα

Οι Ολυμπιακοί Αγώνες αποτέλεσαν μια μεγάλη ευκαιρία για την προώθηση σε όλο τον κόσμο των παραδοσιακών Ελληνικών προϊόντων και συνταγών, μια ευκαιρία την οποία η χώρα μας δεν εκμεταλλεύθηκε στο έπακρο. Το ερώτημα «ποια τρόφιμα είναι πράγματι παραδοσιακά και ποια μπορεί να γίνουν αντικείμενο δυσφήμησης και κερδοσκοπίας;», θα μπορούσε να είχε απαντηθεί, όπως επισημαίνει και η καθηγήτρια Διατροφής του Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Αντωνία Τριχοπούλου. Η ίδια, την τελευταία δεκαετία, έχει μελετήσει 50 τουλάχιστον παραδοσιακά τρόφιμα και συνταγές (γλυκά του κουταλιού, παστέλι, ελληνικές σαλάτες όπως το τζατζίκι, η ταραμοσαλάτα, η μελιτζανοσαλάτα, Κρητικά χορτοπιτάκια, μουσακάς, φάβα Σαντορίνης κ.ο.κ.). «Ο σημαντικότερος λόγος είναι», υπογραμμίζει, «ότι δεν έχουν τεθεί οι προϋποθέσεις για

την τυποποιημένη παραγωγή τους, σύμφωνα με τους όρους που απαιτούνται για την ευρύτερη ευρωπαϊκή διακίνηση και κατοχύρωσή τους». Και αυτό, παρά το γεγονός ότι η αρμόδια επιτροπή που είχε συσταθεί με πρόεδρο την ίδια πριν από τρία χρόνια, από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων, είχε υποβάλει τη σχετική έκθεση εγκαίρως (Τριχοπούλου 2004).

Για τα Ελληνικά προϊόντα χρειάζεται εθνική πολιτική. Καθώς ακόμη δεν έχει τεθεί το αναγκαίο νομοθετικό πλαίσιο, ο όρος «παραδοσιακό προϊόν» χρησιμοποιείται ανεξέλεγκτα. Έχουν δημοσιευτεί πληροφορίες, σύμφωνα με τις οποίες είχαν κυκλοφορήσει στην αγορά ελιές, δήθεν Καλαμών, που προέρχονταν από ξένες χώρες, προσφέρονταν ως αυθεντικές και ήταν τελείως άγευστες. Δεν είναι η πρώτη φορά που τρόφιμα βαπτίζονται ως ελληνικά χωρίς να είναι. Ο τότε εντεταλμένος σύμβουλος του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων κ. Βασίλης Ζαφείρης, σημείωνε σε συνέντευξή του στο περιοδικό «Τρόφιμα και Ποτά», ότι οι επαγγελματίες του κλάδου ανησυχούν για το εάν θα υπάρξει τελικά ένα θετικό αποτέλεσμα στην προσπάθεια προβολής της Ελληνικής γαστρονομίας ή θα δούμε να στρεβλώνεται ακόμη και η παραδοσιακή μας χωριάτικη σαλάτα με φέτα Βουλγαρίας, ντομάτα Ολλανδίας, λάδι Τουρκίας και ελιές Τυνησίας (Τριχοπούλου 2004).

Όταν προετοιμάζονταν οι Ολυμπιακοί Αγώνες της Αθήνας, την ευθύνη για την εκτέλεση του διατροφικού προγράμματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που είχε θέσει η διεθνής Επιτροπή Ολυμπιακών Αγώνων, ανέλαβαν έμπειρες πολυεθνικές κοινοπραξίες που, για τέτοιας έκτασης έργα, επιλέγονται έπειτα από διεθνείς διαγωνισμούς. Οι υπεύθυνοι τροφοδοσίας έχουν την ευθύνη να φροντίσουν για την επάρκεια των τροφίμων, τη διατροφική ασφάλεια και την ικανοποίηση των διαφορετικών διαιτητικών απαιτήσεων των αντιπροσωπειών. Το μεγάλο αθλητικό γεγονός, απαιτούσε την ύπαρξη εγκεκριμένων και ελεγχόμενων προϊόντων σε κάθε χώρο εστίασης, κυλικεία, ταβέρνες, εστιατόρια. Εκείνο που χρειαζόταν, ήταν η λήψη κάθε δυνατού μέτρου, ώστε να μη βαπτισθούν την τελευταία στιγμή διάφορα τρόφιμα ως Ελληνικά, με κίνδυνο να δυσφημιστεί η ελληνική παραδοσιακή διατροφή (Τριχοπούλου 2004).

Η προβολή των Ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων, δεν έγινε τελικά μέσα από τους Ολυμπιακούς αγώνες, αλλά η εμπειρία θα φανεί χρήσιμη στη συνέχεια και θα υπάρξει συνέχεια με ψυχραιμία και σταθερότητα (Τριχοπούλου 2004).

Η επιτροπή που είχε συσταθεί από τον συγκεκριμένο οργανισμό του υπουργείου Γεωργίας, είχε σκοπό να προφυλάξει τον όρο «παραδοσιακό» στα τρόφιμα, που άλλοτε ευτελίζεται και άλλοτε αντανακλά την ουσία. Στόχος της εισήγησης ήταν να οριστεί και

να κατοχυρωθεί νομοθετικά ο όρος παραδοσιακό και να μπορεί να μπαίνει η ετικέτα μόνο σε εκείνα τα τρόφιμα που πληρούν τις προϋποθέσεις. Η έκθεση αυτή είχε ήδη υποβληθεί από το 2002. Υπήρχε χρόνος προετοιμασίας ως τους Ολυμπιακούς. Όμως, δεν προωθήθηκε κάποιο νομοσχέδιο (Τριχοπούλου 2004).

Επομένως, η ταμπέλα «παραδοσιακό» δεν σημαίνει υποχρεωτικά κάτι. Μπορεί να τη χρησιμοποιήσει ο καθένας. Παράγονται «παραδοσιακά» προϊόντα, γιαούρτια, παστέλι, γλυκά του κουταλιού, που πολύ διαφέρουν από τα αυθεντικά, τόσο στην πρώτη ύλη, όσο και στον τρόπο παρασκευής. Γι' αυτό και, με την υποστήριξη της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας και σε συνεργασία με άλλα εργαστήρια, γίνεται προσπάθεια τα τελευταία δέκα χρόνια να μελετηθούν τα παραδοσιακά τρόφιμα. Μέλη της επιτροπής πήγαν π.χ. στη Σίφνο, όπου το παστέλι φτιάχνεται με τον παραδοσιακό τρόπο και στη Χερσόνησο της Κρήτης για το επτάζυμο, ένα παραδοσιακό ψωμί που τείνει να εκλείψει και η μαγιά του προέρχεται από ρεβύθι. Για μία και μόνο πίτα πήγαν στη Χαλκιδική και βιντεοσκόπησαν την παρασκευή από ηλικιωμένες γυναίκες, ώστε να αποτυπώσουν τις μικρές κινήσεις των χεριών τους, διότι αλλιώς χάνονται τεχνικές πληροφορίες από τις συνταγές (Τριχοπούλου 2004).

Επίσης αναλύθηκαν χημικά η πρώτη ύλη και το έτοιμο προϊόν και διαπιστώθηκε ότι περιέχουν θαυμάσια θρεπτικά συστατικά και φυτοχημικές ουσίες, αυτές που διαφημίζονται τα τελευταία χρόνια σε μορφή χαπιού και που «εμπλουτίζουν» διάφορα τρόφιμα. Πρόκειται για μιαν ακόμη κίνηση του μάρκετινγκ, γιατί αυτά δεν τα έχουμε ανάγκη εφαρμόζοντας μεσογειακή διατροφή και ιδιαίτερα με την Ελληνική παραδοσιακή δίαιτα, που μειώνει κατά 24% τους θανάτους από καρκίνο και κατά 33% τα καρδιαγγειακά νοσήματα.

Παράλληλα, γίνεται και μια λαογραφική προσέγγιση. Η προσπάθεια είναι πολύ δύσκολη, όπως αποδείχτηκε με τη φέτα ή το ούζο, που είναι Ελληνικά προϊόντα, αλλά έφτασε η κατοχύρωσή τους στα Ευρωπαϊκά δικαστήρια, με την Ελληνική πλευρά να διεκδικεί το προφανές. Άλλο ένα παράδειγμα είναι το γιαούρτι. Ενώ μιλούν στο εξωτερικό για "greek yoghurt", που σημαίνει ότι στους Ευρωπαίους καταναλωτές έχει εμπεδωθεί ότι αυτό το προϊόν είναι οπωσδήποτε Ελληνικό, εμείς δεν το έχουμε κατοχυρώσει ακόμη (Τριχοπούλου 2004).

Ο τρόπος παρασκευής έχει τη μεγαλύτερη σημασία. Γιατί, όταν μιλάμε για ελληνικό γιαούρτι, ποιο γιαούρτι εννοούμε; Τα περισσότερα γιαούρτια που κυκλοφορούν είναι εδέσματα, έχουν γλυκαντικές ύλες, φρούτα και ο τρόπος πήξεώς τους δεν είναι ο παραδοσιακός. Το ίδιο πρόβλημα αντιμετωπίζεται με τον τρόπο παρασκευής και

συντήρησης των γλυκών του κουταλιού. Και αυτά συμβαίνουν ενώ πολλά από τα προϊόντα μας έχουν ένα εμπορικό όνομα που αξίζει δισεκατομμύρια. Άλλο ένα παράδειγμα είναι η ελιά της Καλαμάτας, που είναι γνωστή σε όλο τον κόσμο. Δεν υπάρχει συγκεκριμένος τρόπος για να προφυλαχθεί και να προωθηθεί. Για οποιοδήποτε προϊόν, αν θέλουμε να λάβει έναν από τους χαρακτηρισμούς για τα παραδοσιακά τρόφιμα, χρειάζεται να γίνει αναδρομή στην ιστορία για να το αιτιολογήσουμε. Ένα ακόμη παράδειγμα, για το οποίο η προσπάθεια κατέληξε σε επιτυχία: εάν το παστέλι καταφέρει να περάσει σαν ένα «σνακ», πρέπει η επιτροπή να μπορέσει να αποδείξει ότι είναι Ελληνικό σαν όνομα. Για να κατοχυρώσει λαογραφικά την ιστορία του, η επιτροπή ανέτρεξε στις πηγές. Το βρήκε στους «Βατράχους» του Αριστοφάνη και μετά στο Βυζάντιο. Μ' αυτό τον τρόπο, διατυπώνονται επιχειρήματα για την κατοχύρωση στην Ευρωπαϊκή Ένωση ως ελληνικό προϊόν, επιχειρήματα τα οποία έπεισαν και το παστέλι κατοχυρώθηκε τελικά, αποκλειστικά υπέρ της Ελλάδας.

Παράλληλα, υπάρχει η προσπάθεια να παραχθούν αυτά τα τρόφιμα ημιβιοτεχνικά, έξω από το σπίτι. Να μη χρειάζεται να μπει η σημερινή γυναίκα ή ο άνδρας με τις ώρες στην κουζίνα (Τριχοπούλου 2004).

Οι Ελληνικές εταιρείες τροφίμων έχουν εκφραστεί ενδιαφέρον, αλλά χωρίς το κατάλληλο νομικό πλαίσιο δεν μπορεί να κατευθυνθεί μια δράση. Πολύ σημαντικός είναι και ο ρόλος του καταναλωτή, που αντί να διατυπώνει συνεχώς παράπονα, καλύτερα να σκεφθεί πόσο προσεκτικός είναι στις επιλογές του, που συχνά βρίσκονται σε αναντιστοιχία με αυτό που δηλώνει ότι θα ήθελε. Δε μπορεί να αφήνονται τα παιδιά να τρώνε υπεραλατισμένα «σνακ», όταν δεν έχουμε φροντίσει να τα μάθουμε να γεμίζουν τις τσέπες τους με αμύγδαλα ή καρύδια, τα οποία είναι μια θαυμάσια τροφή, ή να τους δίνουμε μαζί τους ένα σάντουιτς με τυρί, πάστα ελιάς και ένα φύλλο μαρουλιού. Όταν οι καταναλωτές είναι πιο ενεργοί στις επιλογές τους, επιβάλλουν στη βιομηχανία να παράγει αυτό που ζητούν (Τριχοπούλου 2004).

Ακόμη μια ευκαιρία αποτελούν οι πίτες. Πρόκειται στην ουσία για εθνικό φαγητό. Είναι εντυπωσιακή η ευρηματικότητα του λαού που, με μέτρια υλικά, με λάδι, αλεύρι και άγρια χόρτα, μπορεί να κάνει υψηλή γαστρονομία. Έχουμε πάνω από 150 πίτες στην Ελλάδα. Ο συνδυασμός των χόρτων, για να δώσουν ένα συγκεκριμένο γευστικό αποτέλεσμα, είναι κάτι το αξιοθαύμαστο. Πολλές ηλικιωμένες γυναίκες γνωρίζουν, μεταξύ των 100 χόρτων, ποιο «σπάει την ξινίλα», ή «το άλλο κάνει το φαγητό γλυκό».

Βεβαίως, για να μην πηγαίνει ο καθένας μας στους αγρούς με ένα μαχαίρι στο χέρι, ορισμένες γεωπονικές σχολές έχουν ξεκινήσει διαδικασίες, ώστε να μπορούν να καλλιεργηθούν άγρια χόρτα, όπως το σταμναγκάθι, ένα χόρτο που το τιμούν οι Κρητικοί.

Ίσως κάποτε η Ελληνική πίτα να αποτελέσει την απάντηση στην ανθυγιεινή συνήθεια του «φαστ φουντ». Είναι ένα πραγματικά εύκολο στον χειρισμό τρόφιμο, για ένα διάλειμμα στη δουλειά: δεν λερώνει, δεν χρειάζεται μαχαιροπίρουνα. Απαιτείται όμως μια πολιτική, προγραμματισμός και ενημέρωση των καταναλωτών, ώστε οι μικρές βιομηχανίες τροφίμων να ενθαρρυνθούν προς αυτή την κατεύθυνση. Η Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας έχει υποστηρίξει αυτή την προσπάθεια και σήμερα υπάρχουν άνθρωποι με μικρές επιχειρήσεις που είναι ευαισθητοποιημένοι. Δυστυχώς όμως, το κράτος στον τομέα των τροφίμων δεν είναι ένας φορέας, αλλά πολλοί εμπλεκόμενοι, όπως τα υπουργεία Υγείας, Γεωργίας, Εθνικής Οικονομίας κ.λπ. Το υπουργείο Γεωργίας οφείλει να συνεργάζεται με το υπουργείο Υγείας, που έχει συμπεριλάβει τη μεσογειακή διατροφή στις οδηγίες του, όμως η εμπειρία όσον αφορά την προσπάθεια για τα παραδοσιακά τρόφιμα δεν ήταν θετική (Τριχοπούλου 2004).

Υπάρχει μεγάλη ανάγκη να θεσπιστούν κάποιοι γενικοί κανόνες για την ομαδική τροφοδοσία. Η ομαδική τροφοδοσία (νοσοκομεία, γηροκομεία, στρατός, παιδικοί σταθμοί, φυλακές) περιλαμβάνει μεγάλα τμήματα του πληθυσμού και καλύπτει το 40% της κατανάλωσης τροφίμων. Θα πρέπει να έχουμε μια εθνική πολιτική όσον αφορά την κατανάλωση ελαιολάδου, φρούτων κ.λπ. σ' αυτό τον τομέα. Η ελιά, ακόμη και για λόγους αισθητικής, θα πρέπει να υπάρχει στα πρωινά των ξενοδοχείων. Ελιά όμως Ελληνική, όχι Ισπανική, την οποία προσέφεραν στον εθνικό μας αερομεταφορέα, ίσως επειδή ήταν φθηνότερη. Αντίστοιχα συμβαίνουν με τους χυμούς φρούτων στα ξενοδοχεία. Να πάψει να σερβίρεται αυτό το απροσδιόριστο υγρό από τη Νότια Αμερική (Τριχοπούλου 2004).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

3.1 Ασφάλεια τροφίμων για τους Ευρωπαίους Καταναλωτές

Από τη δεκαετία του 1990, η ΕΕ επανεξετάζει και το στοιχείο της στρατηγικής της για την ασφάλεια των τροφίμων, δηλαδή το σύστημά της για την εξασφάλιση της τήρησης της νομοθεσίας σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων. Σκοπός των αλλαγών που έγιναν είναι να διασαφηνιστεί ποιος κάνει τι και να εξασφαλιστεί το ίδιο επίπεδο προστασίας για τους καταναλωτές, ανεξάρτητα από τον τόπο διαβίωσής τους (Hilz; Hoogte 2004).

Οι τακτικές αλλά τυχαίες δειγματοληψίες εγκαταλείφθηκαν σταδιακά και αποδόθηκε μεγαλύτερη προσοχή στις σημαντικότερες πηγές κινδύνου. Ο κίνδυνος μπορεί να είναι υψηλός επειδή ένα συγκεκριμένο προϊόν διατίθεται στο εμπόριο σε μεγάλες ποσότητες, ή επειδή είναι γνωστό για ένα προϊόν ή για την περιοχή από την οποία προέρχεται, ότι έχει προσβληθεί από μια συγκεκριμένη ασθένεια των φυτών ή των ζώων (Hilz; Hoogte 2004).

Η ΕΕ εξετάζει επίσης το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων υπό ευρύτερο πρίσμα. Αντί να επικεντρώνονται μόνον στη μόλυνση, οι αρχές της ΕΕ επεκτείνουν τώρα το πεδίο των ελέγχων τους στη συστηματικότερη έρευνα σχετικά με τη συμμόρφωση των προϊόντων με τις απαιτήσεις ενημέρωσης των καταναλωτών, καθώς και με τους κανόνες για τη σύνθεση των τροφίμων (Hilz; Hoogte 2004).

Το Γραφείο Τροφίμων και Κτηνιατρικών Θεμάτων (ΓΤΚΘ), που είναι μια υπηρεσία της Ευρωπαϊκής Επιτροπής με έδρα το Grange στην Ιρλανδία, διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον έλεγχο της τήρησης των κανόνων. Η ομάδα του ΓΤΚΘ, που αποτελείται από 100 περίπου επιθεωρητές, ταξιδεύει όχι μόνο σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση, αλλά και σε ολόκληρο τον κόσμο, για να διαπιστώσει εάν υπάρχουν κατάλληλοι μηχανισμοί ελέγχου και εξασφάλισης της εφαρμογής. Στο πλαίσιο αυτών των επιτόπιων ερευνών, οι επιθεωρητές μπορούν να επισκέπτονται παραγωγούς ή εγκαταστάσεις μεταποίησης, για να διαπιστώσουν την αποτελεσματικότητα των μηχανισμών αυτών στην πράξη. Εάν είναι απαραίτητο, το ΓΤΚΘ μπορεί να αποστείλει επιθεωρητές για την αντιμετώπιση κρουσμάτων ασθενειών τόσο στο εσωτερικό, όσο και στο εξωτερικό της ΕΕ (Hilz; Hoogte 2004).

3.1.1 Προστασία της ασφάλειας των καταναλωτών: εφαρμογή και έλεγχος

Σύστημα ταχείας προειδοποίησης

Το σύστημα ταχείας προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) επιτρέπει την έγκαιρη διάδοση των πληροφοριών σχετικά με τους νέους κινδύνους για τον καταναλωτή.

Όταν οι επίσημες υπηρεσίες ενός κράτους-μέλους της ΕΕ εντοπίζουν ένα τρόφιμο ή μια ζωοτροφή το οποίο πιστεύουν ότι μπορεί να παρουσιάσει κίνδυνο για τους καταναλωτές, χρησιμοποιούν το δίκτυο αυτό για τη διάδοση των πληροφοριών σχετικά με τον πιθανό κίνδυνο και τα μέτρα που έλαβαν για να εμποδίσουν την είσοδο του εν λόγω προϊόντος στην τροφική αλυσίδα. Κατά τον τρόπο αυτό ο κίνδυνος γίνεται πολύ γρήγορα γνωστός σε ολόκληρη την ΕΕ, και οι αρχές των άλλων χωρών μπορούν να δράσουν με ταχύτητα εφόσον εκτιμούν ότι υπάρχει κίνδυνος και για τους δικούς τους πολίτες (Hilz; Hoogte 2004).

Οι προειδοποιήσεις γίνονται για διάφορους λόγους, όπως είναι η διαπίστωση της ύπαρξης σαλμονέλας στο κρέας ή η χρήση επικίνδυνων χρωστικών ουσιών στα καρυκεύματα, η παρουσία υδράργυρου στα ψάρια ή η εισαγωγή τροφίμων από μη εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή είναι επικεφαλής ενός δικτύου στο οποίο συμμετέχουν εθνικές αρχές και η ΕΑΑΤ και το οποίο δημοσιεύει τις προειδοποιήσεις στο Διαδίκτυο (Hilz; Hoogte 2004).

Οι άνθρωποι θέλουν και έχουν το δικαίωμα, να γνωρίζουν τι τρώνε

Οι κανόνες για την επισήμανση των τροφίμων αναγνωρίζουν το δικαίωμα αυτό. Η βασική αρχή των κανόνων της ΕΕ για την επισήμανση των τροφίμων είναι ότι πρέπει να δίνονται στους καταναλωτές όλες οι σημαντικές πληροφορίες για τη σύνθεση του προϊόντος, τον παρασκευαστή, τις μεθόδους αποθήκευσης και παρασκευής. Οι παραγωγοί και οι παρασκευαστές είναι ελεύθεροι να δώσουν πρόσθετες πληροφορίες εφόσον το επιθυμούν, αλλά οι πληροφορίες αυτές πρέπει να είναι ακριβείς, να μην παραπλανούν τον καταναλωτή και να μην περιέχουν ισχυρισμούς σχετικά με προληπτικές, θεραπευτικές ή ιαματικές ιδιότητες των τροφίμων (Hilz; Hoogte 2004).

Οι απαιτήσεις επισήμανσης επικαιροποιούνται τακτικά ώστε να λαμβάνονται υπόψη η επιστημονική πρόοδος και οι αλλαγές στις προσδοκίες των καταναλωτών. Οι πρόσφατες εξελίξεις δείχνουν την ανησυχία του πληθυσμού π.χ. για τη ΣΕΒ (νόσος των «τρελών αγελάδων»): οι καταναλωτές θέλουν την πληρέστερη δυνατή ενημέρωση σχετικά με το βοδινό κρέας που αγοράζουν. Στην επισήμανση του βοδινού κρέατος

πρέπει να αναγράφεται τώρα ο τόπος γέννησης, εκτροφής, πάχυνσης, σφαγής και τεμαχισμού του ζώου (Hilz; Hoogte 2004).

3.1.2 Να ενημερώνονται οι καταναλωτές: επισήμανση για μεγαλύτερη ασφάλεια

Είναι ουσιαστική η σαφής πληροφόρηση των καταναλωτών

Οι καταναλωτές θέλουν επίσης να γνωρίζουν εάν ένα τρόφιμο περιέχει ένα γενετικά τροποποιημένο προϊόν, και να φαίνεται από την επισήμανση εάν ένα από τα συστατικά του τροφίμου είναι αλλεργιογόνο. Εάν ένα τρόφιμο περιέχει ένα γενετικά τροποποιημένο προϊόν, ή εάν ένα προϊόν που προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο υλικό ενσωματώθηκε στην παραγωγή του τροφίμου αυτού, τότε πρέπει να υπάρχει σχετική ένδειξη στην επισήμανση. Για ορισμένα τρόφιμα ισχύουν ειδικοί κανόνες. Για παράδειγμα, η παρουσία κινίνης και καφεΐνης στα τρόφιμα πρέπει να αναγράφεται με σαφήνεια (Hilz; Hoogte 2004).

Η πρόκληση στο πλαίσιο της εκπόνησης σύγχρονων κανόνων όσον αφορά την επισήμανση των τροφίμων, είναι να επιτευχθεί ισορροπία μεταξύ, αφενός της όσο το δυνατόν πληρέστερης ενημέρωσης των καταναλωτών και, αφετέρου, της αποφυγής υπερβολικά πολλών ενδείξεων που καθιστούν την επισήμανση δυσανάγνωστη και δυσνόητη (Hilz; Hoogte 2004).

Κατανόηση των ισχυρισμών για υγιεινές ιδιότητες

Η ΕΕ αναγνωρίζει ότι οι καταναλωτές δεν επιθυμούν απλώς ασφαλή, αλλά και θρεπτικά τρόφιμα. Επιπλέον, η σωστή διατροφή αποκτά όλο και μεγαλύτερη σημασία στην πολιτική δημόσιας υγείας της ΕΕ. Η παχυσαρκία εξαπλώνεται. Η υγιεινή διατροφή είναι σημαντικός παράγοντας για την ανατροπή της τάσης αυτής. Η ΕΕ δεν σκοπεύει να ασχοληθεί με τις διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων, ούτε να τους υποδείξει τον τρόπο ζωής τους· ο ρόλος της είναι να βοηθά τους ευρωπαίους πολίτες να παίρνουν αποφάσεις, έχοντας προηγουμένως ενημερωθεί και να εξασφαλίζει ότι οι διατροφικοί ισχυρισμοί είναι ακριβείς και επιστημονικά τεκμηριωμένοι (Hilz; Hoogte 2004).

Το έργο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στον τομέα αυτό συνίσταται κυρίως στον καθορισμό των επιτρεπόμενων διατροφικών ισχυρισμών (π.χ. ενδείξεις όπως «χαμηλά λιπαρά», ή «υψηλή περιεκτικότητα ινών»), καθώς και στη δημιουργία ενός συστήματος έγκρισης των ισχυρισμών για υγιεινές ιδιότητες (Hilz; Hoogte 2004).

Προστασία από αλλεργία και τροφική δυσανεξία

Το ποσοστό του πληθυσμού που υποφέρει από τροφικές αλλεργίες ή τροφική δυσανεξία (π.χ. στα φιστίκια ή τη λακτόζη), αυξάνεται. Το 8% περίπου των παιδιών και

το 3% των ενηλίκων υποφέρουν σήμερα από μια τροφική αλλεργία ή δυσανεξία. Η καλύτερη επισήμανση βοηθά τα άτομα αυτά να αποφεύγουν τα τρόφιμα ή τα συστατικά που προκαλούν τέτοιου είδους αντίδραση. Στο παρελθόν, δεν ήταν υποχρεωτική η αναγραφή των συστατικών στοιχείων ενός σύνθετου συστατικού, όταν αποτελούσε ποσοστό μικρότερο από 25% του τελικού προϊόντος (Hilz; Hoogte 2004).

Από το 2005, όλα τα συστατικά πρέπει να αναγράφονται. Στον κανόνα αυτό προβλέπεται πολύ περιορισμένος αριθμός εξαιρέσεων, αλλά θα πρέπει πάντα να αναγράφεται ένα συστατικό, όταν είναι γνωστό ότι μπορεί να προκαλέσει αλλεργία ή δυσανεξία (Hilz; Hoogte 2004).

3.2 Δικαιώματα και προστασία του καταναλωτή στην Ελλάδα και στην Ε.Ε.

Μέχρι το πρόσφατο παρελθόν, η παγκόσμια ζήτηση αγαθών και υπηρεσιών ήταν μεγαλύτερη από την παγκόσμια προσφορά. Αυτό καθιστούσε σχετικά εύκολη την πώληση αγαθών και υπηρεσιών που απευθύνονταν στην κάλυψη βασικών αναγκών επιβίωσης.

Τις τελευταίες όμως δεκαετίες, και με δεδομένο ότι ο πολίτης, ειδικά του Δυτικού κόσμου, έχει καλύψει τις βασικές του ανάγκες επιβίωσης, καθίσταται πολύ πιο δύσκολη η μάχη τοποθέτησης νέων προϊόντων στην αγορά (Σκορδάς 2006).

Ο καταναλωτής σήμερα κάνει τις επιλογές του συνεκτιμώντας πολλές παραμέτρους. Συνοπτικά και ενδεικτικά θα μπορούσαμε να αναφερθούμε:

- στην ποιότητα,
- τη σχέση τιμής και ικανοποίησης,
- την εξυπηρέτηση,
- τη μόδα,
- την εμπιστοσύνη του σε ένα προϊόν και σε μια επιχείρηση
- και βεβαίως την ίδια την αλλαγή του τρόπου ζωής (Σκορδάς 2006).

Σ' αυτό το σημείο, είναι ενδιαφέρον να διατυπωθεί το ακόλουθο ερώτημα: η ΕΕ ψηφίζει ρυθμιστικά και κανονιστικά κείμενα, που αφορούν στη λειτουργία και τη δράση των επιχειρήσεων και της αγοράς συνολικά. Μπορούν αυτά τα κείμενα να ενισχύουν τις επιχειρήσεις προς τις οποίες επιβάλλονται (Σκορδάς 2006);

Μόνο τα τελευταία χρόνια, εφαρμόζεται υπερβολικός αριθμός νομοθετημάτων από την πλευρά της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με αντικείμενο:

• την ευθύνη του παραγωγού & του εμπόρου (γενική ασφάλεια αγαθών),

• τις αθέμιτες εμπορικές πρακτικές,

• το ηλεκτρονικό εμπόριο,

• τις πωλήσεις εξ αποστάσεως,

• την προώθηση πωλήσεων,

• τις απαιτήσεις επισήμανσης των προϊόντων,

• την άμεση ανταλλαγή πληροφοριών για την κυκλοφορία μη κανονικών προϊόντων, και μια σειρά άλλων λιγότερο ή περισσότερο σημαντικών Κανονισμών και Οδηγιών (Σκορδάς 2006).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, παρά τα σοβαρά διαρθρωτικά προβλήματα της οικονομίας της, εφαρμόζει με ισχυρή βούληση, πολιτικές υπέρ του καταναλωτή. Η επιλογή αυτή για την Ε.Ε. αλλά και για την Ελλάδα, είναι στρατηγική, γιατί έχοντας χάσει το συγκριτικό πλεονέκτημα του χαμηλού κόστους ή της ανάπτυξης καινοτόμων προϊόντων, πρέπει να εξασφαλιστεί ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Και αυτό το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα το δίνουν οι πολιτικές για τον καταναλωτή.

Εάν οι Έλληνες παραγωγοί (και ταυτόχρονα επιχειρηματίες και βιοτέχνες) επιθυμούν να αντεπεξέλθουν και να πρωταγωνιστήσουν στο σκληρό διεθνή ανταγωνισμό του 21ου αιώνα, η ποιότητα και η τέχνη της πώλησης αποτελεί το βασικό στοίχημα που πρέπει να κερδίσουν. Ο καταναλωτής έχει να επιλέξει ανάμεσα σε μία πληθώρα αγροτικών προϊόντων, προϊόντα που προέρχονται πλέον από οποιοδήποτε μέρος του κόσμου και αυτό πρέπει να γίνει αντιληπτό.

Οι Έλληνες παραγωγοί βρίσκονται δηλαδή αντιμέτωποι με το γεγονός ότι δεν διαθέτουν τις απαραίτητες γνώσεις, προκειμένου να αξιολογήσουν ποιοτικά και να επιλέξουν τα προϊόντα εκείνα που διασφαλίζουν όχι μόνο την κάλυψη των αναγκών του αλλά –πρωτίστως- την υγεία και την ασφάλεια του κατά τη χρήση τους. Σήμερα, η επένδυση στην αναγνωρισιμότητα και αποδοχή ενός προϊόντος, ενός επαγγελματία και μιας επιχείρησης, δεν αποτελεί από μόνη της διαβατήριο ανάπτυξης (Σκορδάς 2006).

Η διαφήμιση και το μάρκετινγκ δεν μπορούν να συντηρήσουν την αξία των εμπορικών σημάτων. Εμπορικά σήματα συντηρούν οι καταναλωτές, με βάση τη σχέση που έχουν με τις εταιρείες και τους επαγγελματίες. Μια σχέση η οποία βασίζεται σε μια δέσμη συναισθημάτων, ιδεών και πεποιθήσεων με κυρίαρχο αυτό της εμπιστοσύνης.

Για να κερδηθεί το στοίχημα που αναφέρθηκε, το ενδιαφέρον και ο σεβασμός προς τον καταναλωτή οφείλει να καταστεί συνώνυμο της επιχειρηματικής δράσης. Η επιχειρηματική συμπεριφορά η οποία εκδηλώνεται π.χ. με την πώληση αγαθών ή

υπηρεσιών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις ανάγκες του πελάτη, οι προσπάθειες απόκρυψης προβλημάτων από επιχειρήσεις, που επί πολλά χρόνια προσπαθούν να χτίσουν ένα αξιόπιστο εμπορικό σήμα, είναι πρακτικές που δεν υπηρετούν την οργανωμένη και υπεύθυνη επιχειρηματικότητα. Δεν ενισχύουν την εθνική προσπάθεια για την ανάπτυξη της Ελληνικής οικονομίας, δεν υποστηρίζουν αυτές οι πρακτικές την αναπτυξιακή στρατηγική του επαγγελματία, της επιχείρησης και του κλάδου γενικότερα (Σκορδάς 2006).

Σε ένα εξαιρετικά σύνθετο και ιδιαίτερα ανταγωνιστικό περιβάλλον, η ίδια η επιχειρηματική κοινότητα στην Ελλάδα πρέπει να αναδείξει και να εφαρμόσει κανόνες δεοντολογίας και αυτορρύθμισης. Η αλυσίδα της οικονομίας, είναι τόσο ισχυρή, όσο ισχυρός είναι ο πιο αδύναμος κρίκος της. Μέχρι η επιχειρηματική κοινότητα να αποδείξει ότι επιτυγχάνει υψηλό επίπεδο δεοντολογίας και αυτορρύθμισης, η Ελληνική Πολιτεία, μέσα από τη δημιουργία μηχανισμών και δομών όπως η Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, η Επιτροπή Ανταγωνισμού, οι εποπτικές αρχές και όχι μόνο, είναι αποφασισμένη να αναδείξει τον εποπτικό και ελεγκτικό της ρόλο έτσι ώστε, αφ' ενός να διασφαλίσει τον υγιή ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων και αφ' ετέρου να αναδείξει το σεβασμό των δικαιωμάτων του καταναλωτή (Σκορδάς 2006).

Είναι αλήθεια ότι η χώρα μας υστερούσε στη χάραξη, την υιοθέτηση και την εφαρμογή πολιτικών καταναλωτή, με αποτέλεσμα, ενώ παρουσίαζε μεγέθυνση του ΑΕΠ, ταυτόχρονα να υποχωρεί στην παγκόσμια κατάταξη ανταγωνιστικότητας. Ένα θετικό βήμα είναι ότι, μετά το 2004, επανασυστάθηκε η Γενική Γραμματεία Καταναλωτή, η οποία προώθησε τη δημιουργία ενός συνολικού και συνεκτικού πλαισίου προστασίας του καταναλωτή (Σκορδάς 2006).

Συγκεκριμένα:

1. Εναρμονίστηκε η Ελληνική νομοθεσία με το Ευρωπαϊκό θεσμικό πλαίσιο, και σήμερα δεν εκκρεμεί καμία Οδηγία της Ε.Ε..

2. Υποστηρίχθηκε ενεργά η Ευρωπαϊκή πολιτική κατά των αθέμιτων εμπορικών πρακτικών και του παραεμπορίου, με την ψήφιση σχετικής Ευρωπαϊκής Οδηγίας.

3. Με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας ζωής του πολίτη και τον περιορισμό, όσο το δυνατόν, της κυκλοφορίας στην αγορά προϊόντων που δεν πληρούν όρους υγιεινής και ασφάλειας, εντατικοποιήθηκαν οι έλεγχοι στην αγορά.

4. Το Υπουργείο Ανάπτυξης επιβάλει κυρώσεις και δημοσιοποιούνται οι παραβατικές συμπεριφορές.

5. Θεσπίστηκε ο Συνήγορος του Καταναλωτή, ένας θεσμός που αποσκοπεί στην υποστήριξη των δικαιωμάτων του καταναλωτή και την αποτελεσματικότερη εξώδικη επίλυση των καταναλωτικών διαφορών, θέτοντας τις βάσεις για μια υψηλότερου επιπέδου συναίνεση και συνεννόηση, χωρίς κόστος σε χρόνο και χρήμα για τον καταναλωτή και χωρίς τον αναίτιο δικαστικό διασυρμό των επιχειρήσεων.

6. Η Γενική Γραμματεία Καταναλωτή εκδίδει τον «Οδηγό Καταναλωτή», που αναλύει τα καταναλωτικά δικαιώματα σε μια σειρά συναλλαγών που πραγματοποιεί καθημερινά ο καταναλωτής, καθώς και μια σειρά ενημερωτικών θεματικών φυλλαδίων για διάφορες κατηγορίες συναλλαγών.

7. Λειτουργεί η τηλεφωνική Γραμμή Καταναλωτή με αριθμό 1520, ένα μέσο επικοινωνίας με το κοινό με αντικείμενο την επίλυση απορριών και καταγγελιών.

8. Πραγματοποιούνται σεμινάρια εκπαίδευσης των στελεχών των καταναλωτικών οργανώσεων και ενισχύονται οικονομικά οι οργανώσεις αυτές, καθώς αναγνωρίζεται ο κρίσιμος ρόλος που μπορούν να παίξουν στην προστασία και την ενημέρωση του καταναλωτή.

9. Επίσης, σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Επιμόρφωσης Ενηλίκων προωθείται η υλοποίηση προγράμματος καταναλωτικής αγωγής 30 ωρών, ενώ προωθείται, σε συνεργασία με το Υπουργείο Παιδείας, η ένταξη του μαθήματος της καταναλωτικής αγωγής στη δευτεροβάθμια εκπαίδευση.

10. Μέσα από τις χρηματοδοτήσεις από ευρωπαϊκό πρόγραμμα, πραγματοποιήθηκαν σεμινάρια για την οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιολάδου σε ελαιοπαραγωγές περιοχές της χώρας και διεξάγονται σεμινάρια στις νέες χώρες-μέλη της Ε.Ε., ώστε να μάθουν οι υπεύθυνοι παραγγελιών των τοπικών λιανεμπορικών αλυσίδων να αναγνωρίζουν το Ελληνικό ελαιόλαδο ως ποιοτικό (Σκορδάς 2006).

Υπάρχει μεγάλη απόσταση που πρέπει να διανυθεί στο πεδίο της εφαρμογής των πολιτικών. Η προστασία του Καταναλωτή και η διασφάλιση των δικαιωμάτων του στηρίζει και ενισχύει τον υγιή ανταγωνισμό, ενώ αναδεικνύει τις επιχειρήσεις εκείνες που επενδύουν στην ποιότητα. Η συνέχιση και ενίσχυση των παρεμβάσεων υπέρ του Καταναλωτή, αποτελεί κυρίαρχο αίτημα της κοινής γνώμης αλλά και της μεγάλης πλειοψηφίας των επιχειρηματιών, οι οποίοι αντιλαμβάνονται τις προκλήσεις του 21ου αιώνα (Σκορδάς 2006).

3.3 Ασφάλεια τροφίμων και προστασία του καταναλωτή στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση

Τα είδη διατροφής βρίσκονται στον πυρήνα του ευρωπαϊκού πολιτισμού και έχουν μεγάλη σημασία, τόσο από οικονομική άποψη, όσο και από πλευράς δημόσιας υγείας. Είναι ένα θέμα που μας αφορά όλους συνεχώς. Σε ένα ανοικτό και παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, η κοινοτική και η εθνική δράση είναι απαραίτητη, ώστε να διασφαλίζεται ότι, τα προϊόντα που καταναλώνει κάθε πολίτης, από το ένα άκρο της Ευρώπης στο άλλο, είναι από τα ασφαλέστερα στον κόσμο (Βλέμμας 2006).

Παράλληλα, κάθε πολίτης έχει δικαίωμα σε υγιεινή, ποιοτική και ποικίλη διατροφή. Κάθε πληροφορία σχετική με τη σύνθεση, τη διαδικασία παρασκευής και τη χρήση των τροφίμων πρέπει να είναι σαφής και ακριβής. Για να εξασφαλίσουν ένα υψηλό επίπεδο δημόσιας υγείας, η Ευρωπαϊκή Ένωση και τα κράτη-μέλη κατέστησαν την ασφάλεια των τροφίμων μία από τις βασικές προτεραιότητες του ευρωπαϊκού πολιτικού προγράμματος. Επομένως, η ασφάλεια των τροφίμων, όχι μόνον δεν αποτελεί μεμονωμένη έννοια, αλλά προβάλλεται ως στόχος που πρέπει να ενσωματωθεί στην υλοποίηση του συνόλου των κοινοτικών πολιτικών. Ωστόσο, πολλές από τις ουσιαστικές πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχουν πιο άμεση σχέση, όπως η κοινή γεωργική πολιτική, η ολοκλήρωση της εσωτερικής αγοράς, η προστασία των καταναλωτών, η δημόσια υγεία καθώς και οι ενέργειες για την προστασία του περιβάλλοντος (Βλέμμας 2006).

Ειδικότερα, ο τομέας της γεωργίας και ο τομέας των τροφίμων στην Ευρώπη έχουν εξέχουσα σημασία για την ευρωπαϊκή οικονομία. Η Ευρωπαϊκή Ένωση είναι ο δεύτερος εξαγωγέας αγροτικών προϊόντων στον κόσμο μετά τις ΗΠΑ. Διαθέτει μία βιομηχανία μεταποίησης τροφίμων που είναι η μεγαλύτερη στον κόσμο και ο τρίτος εργοδότης στο χώρο της βιομηχανίας στην Ένωση. Με περισσότερους από 370 εκατ. καταναλωτές, η ευρωπαϊκή αγορά είναι μία από τις μεγαλύτερες στον κόσμο και η διεύρυνση προς τις χώρες της κεντρικής και της ανατολικής Ευρώπης θα ενισχύσει ακόμα περισσότερο την τάση αυτή. Οι καταναλωτές, όντας καλύτερα ενημερωμένοι και καλύτερα οργανωμένοι, έχουν όλο και μεγαλύτερες απαιτήσεις όσον αφορά την ποιότητα των τροφίμων, τις οποίες οι επαγγελματίες του κλάδου δε μπορούν πια να αγνοούν (Βλέμμας 2006).

Κατά τη δεκαετία του 1990, μια σειρά από κρίσεις που οφείλονταν στα τρόφιμα, όπως αυτή της νόσου των τρελών αγελάδων, σηματοδότησαν την αλλαγή πορείας, αναφορικά με την προστασία των καταναλωτών και την ασφάλεια των τροφίμων. Έφεραν στο φως τα όρια της κοινοτικής νομοθεσίας και επέσυραν έντονες αντιδράσεις

από τη μεριά των δημόσιων αρχών. Η έγκριση τομεακών οδηγιών είχε οδηγήσει σε διάφορες εκτιμήσεις και εφαρμογές σε κάθε κράτος-μέλος. Μερικές φορές μάλιστα, υπήρχαν νομικά κενά. Με στόχο την αναδιατύπωση της νομοθεσίας, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσίευσε το 1997 το «πράσινο βιβλίο» σχετικά με τις γενικές αρχές της νομοθεσίας περί τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση, που αποτέλεσε σημείο εκκίνησης του προβληματισμού γύρω από την ισχύουσα νομοθεσία και τις πιθανές βελτιώσεις της (Βλέμμας 2006).

3.3.1 Η «λευκή βίβλος» για την ασφάλεια των τροφίμων

Η δημόσια συζήτηση που άνοιξε με το «πράσινο βιβλίο», κατέληξε τον Ιανουάριο του 2000 στη δημοσίευση της «Λευκής Βίβλου» για την ασφάλεια των τροφίμων. Με αυτό τον τρόπο έγινε ένα ακόμα βήμα προς την ολοκληρωτική αναδιατύπωση της νομοθεσίας στον τομέα αυτό. Η Επιτροπή ανακοίνωσε την ανάπτυξη ενός νομικού πλαισίου, που καλύπτει το σύνολο της τροφικής αλυσίδας -«από το αγρόκτημα στο τραπέζι»- σύμφωνα με μία γενική και ολοκληρωμένη προσέγγιση και προβλέπει τη δημιουργία μίας Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (Βλέμμας 2006).

Για την καθιέρωση μιας πραγματικά ομοιόμορφης αντιμετώπισης του συνόλου της κοινοτικής επικράτειας, η «Λευκή Βίβλος» υπογραμμίζει επίσης την ανάγκη να σημειωθεί πρόοδος, όσον αφορά την εναρμόνιση των εθνικών συστημάτων ελέγχων και να επεκταθούν αυτά στα εξωτερικά σύνορα της Ένωσης. Συνιστά επίσης την καθιέρωση μόνιμου διαλόγου με τους καταναλωτές και του επαγγελματίες του κλάδου για την αποκατάσταση της αμοιβαίας εμπιστοσύνης. Τέλος, το «λευκό βιβλίο» υπογραμμίζει την ανάγκη να παρέχεται στους πολίτες σαφής και ακριβής ενημέρωση σχετικά με την ποιότητα, τους πιθανούς κινδύνους και τη σύνθεση των τροφίμων (Βλέμμας 2006).

Στη συνέχεια ακολούθησε, ο Κανονισμός 178/2002, ο οποίος εγκρίθηκε στα τέλη του Ιανουαρίου του 2002 και αποτελεί το ιδρυτικό κείμενο της νέας νομοθεσίας στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων απέκτησε νομική υπόσταση όπως και μία μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων, η οποία αντικαθιστά τις οκτώ ήδη υπάρχουσες μόνιμες επιστημονικές επιτροπές. Το σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τη διατροφή των ανθρώπων και των ζώων ενισχύεται. Η Επιτροπή διαθέτει ειδικές εξουσίες, που της επιτρέπουν να λαμβάνει έκτακτα μέτρα, όταν τα κράτη μέλη δεν είναι σε θέση να θέσουν μόνα τους υπό έλεγχο έναν σοβαρό κίνδυνο, που απειλεί την υγεία των ανθρώπων, των ζώων ή το περιβάλλον (Βλέμμας 2006).

Υπό τις παραπάνω συνθήκες οι στόχοι και οι γενικές αρχές της πολιτικής για την ασφάλεια των τροφίμων διαμορφώθηκαν ως εξής:

• Η εξασφάλιση σε υψηλό επίπεδο της προστασίας της υγείας των ανθρώπων και των ζώων μέσω της αύξησης των ελέγχων σε όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας.

• Η τοποθέτηση της ποιότητας στο επίκεντρο των ανησυχιών. Αλληλένδετα συνδεδεμένη με την ασφάλεια των τροφίμων είναι η έννοια της ποιότητας που διακρίνεται σε δύο επίπεδα: 1) η μη διαπραγματεύσιμη ποιότητα που αφορά την ασφάλεια της διατροφής μας και τις ελάχιστες απαιτήσεις στον τομέα της προστασίας του περιβάλλοντος και των ζωικών και φυτικών ειδών και 2) η σχετική ή υποκειμενική ποιότητα που καθιστά ένα τρόφιμο πραγματικά μοναδικό ως προς τη γεύση, την εμφάνιση, το άρωμα, τις μεθόδους παραγωγής και την ευκολία χρήσης.

• Η αποκατάσταση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών: Για την αποκατάσταση της εμπιστοσύνης αυτής, η ασφάλεια των τροφίμων ενισχύεται με τις πιο αυστηρές διαδικασίες παρακολούθησης και ελέγχου. Οι καταναλωτές πρέπει να διαθέτουν συνεπώς σαφείς και ακριβείς πληροφορίες σχετικά με τα όσα διακυβεύονται όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων. Η σήμανση συμμόρφωσης της ΕΚ, οι ειδικές επισημάνσεις όπως το οικολογικό σήμα ή οι γεωγραφικές ενδείξεις ή οι προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης είναι πρωτοβουλίες που θέτουν την ποιότητα, την προστασία των καταναλωτών και την υπεράσπιση των παραδοσιακών παραγωγών στο επίκεντρο των ανησυχιών.

• Επιβεβαιώνεται ο ολοκληρωμένος χαρακτήρας της τροφικής αλυσίδας. Είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται σε υψηλό επίπεδο η ασφάλεια των τροφίμων σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, από την πρωτογενή παραγωγή έως τον καταναλωτή, για την εξασφάλιση της γενικής αποδοτικότητας.

• Η ανάλυση του κινδύνου είναι ακρογωνιαίος λίθος της πολιτικής για την ασφάλεια των τροφίμων. Είναι απαραίτητες τρεις διαφορετικές παρεμβάσεις: η αξιολόγηση των κινδύνων μέσω της έκδοσης επιστημονικών γνωμών, η διαχείριση των κινδύνων μέσω της παρέμβασης των δημόσιων αρχών και η κοινοποίηση των κινδύνων αυτών στο ευρύ κοινό. Εάν τα διαθέσιμα επιστημονικά δεδομένα δεν επιτρέπουν ολοκληρωμένη αξιολόγηση του κινδύνου, η εφαρμογή της αρχής της προφύλαξης, που για πρώτη φορά αναγνωρίζεται στη νομοθεσία για τα τρόφιμα, είναι ευκταία με σκοπό την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας.

• Όλες οι επιχειρήσεις των τροφίμων έχουν στο εξής ευθύνη. Κάθε επιχείρηση του κλάδου είναι υπεύθυνη για την ασφάλεια των προϊόντων που εισάγει, παρασκευάζει, μεταποιεί, θέτει στην αγορά ή διανέμει. Σε περίπτωση εμφάνισης κινδύνου, λαμβάνει δίχως καθυστέρηση τα απαιτούμενα περιοριστικά μέτρα και ενημερώνει σχετικά τις αρχές.

• Η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων καθιερώνεται σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας. Με επαρκή συστήματα συλλογής πληροφοριών, οι επιχειρήσεις πρέπει να είναι σε θέση να εντοπίζουν κάθε επιχείρηση που τους προμηθεύει τρόφιμα ή την οποία προμηθεύουν με προϊόντα τους.

• Οι πολίτες έχουν το δικαίωμα για σαφή και ακριβή πληροφόρηση από τις δημόσιες αρχές. Ενημερώνονται με ανοιχτό και διαφανή τρόπο καθ' όλη τη διαδικασία της λήψης πολιτικών αποφάσεων. Οι προσπάθειες αυτές για ενημέρωση και διαφάνεια αντιστοιχούν στις αρχές της κοινοτικής πολιτικής υπέρ των καταναλωτών που αναγνωρίζει επίσης το δικαίωμα στην ενημέρωση, την εκπαίδευση και την εκπροσώπηση των πολιτών (Βλέμμας 2006).

3.3.2 Φορέας υλοποίησης

Ο φορέας που κλήθηκε να υλοποιήσει τους στόχους και τις αρχές που προαναφέρθηκαν ήταν η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), η οποία διαθέτει διακριτή νομική υπόσταση. Για τη σωστή εκτέλεση της αποστολής της, η EFSA έχει αναλάβει 6 βασικά καθήκοντα:

• Να εκδίδει ανεξάρτητες επιστημονικές γνώμες για θέματα που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων και τα διακυδεύματα που συνδέονται με την υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών, τους γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ) ή τη διατροφή.

• Να εκδίδει γνώμες για τεχνικά θέματα διατροφής, ώστε να προσανατολίζει τις πολιτικές και τη νομοθεσία που αφορούν την τροφική αλυσίδα.

• Να συλλέγει και να αναλύει τις πληροφορίες σχετικά με κάθε δυνητικό κίνδυνο, καθώς και τα στοιχεία σχετικά με την έκθεση μέσω των τροφίμων, ώστε να ελέγχει την ασφάλεια σε όλο το μήκος της αλυσίδας.

• Να εντοπίζει και να κοινοποιεί τους εμφανιζόμενους κινδύνους όσο το δυνατόν πιο έγκαιρα.

• Να βοηθά την Επιτροπή σε περίπτωση επείγουσας κατάστασης, παρέχοντας επιστημονικές γνώμες στο πλαίσιο των μονάδων κρίσεων που συγκροτούνται για συγκεκριμένο σκοπό.

• Να καθιερώσει μόνιμο διάλογο με το ευρύ κοινό και να το ενημερώνει σχετικά με πιθανούς ή εμφανιζόμενους κινδύνους (Βλέμμας 2006).

Ανάλογες προς την Ευρωπαϊκή Ένωση ήταν και οι δράσεις της χώρας μας. Υιοθετώντας τις ίδιες αρχές και στόχους, η Ελλάδα προχώρησε το 1999 στη σύσταση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.), που αναλαμβάνει ένα σημαντικό μέρος του συστήματος ελέγχου των τροφίμων. Ωστόσο, αρμόδιο για τα φυτικά και ζωικά προϊόντα στο στάδιο της πρώτης μεταποίησης, εξακολουθεί να παραμένει το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Βλέμμας 2006).

Αναλυτικότερα ο Ε.Φ.Ε.Τ., είναι ο αρμόδιος φορέας για την πιστοποίηση της ασφάλειας των τροφίμων, εποπτεύεται από το Υπουργείο Ανάπτυξης και αποτελεί Ν.Π.Δ.Δ.. Με βάση το θεσμικό του πλαίσιο, μεταξύ των κυριότερων αρμοδιοτήτων του συγκαταλέγονται: α) ο καθορισμός των προδιαγραφών ποιότητας, β) ο καθορισμός των προτύπων στα οποία στηρίζεται η μελέτη και εφαρμογή των συστημάτων παραγωγής υγιεινών προϊόντων, γ) ο καθορισμός και η επικύρωση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής σύμφωνα με τις Κοινοτικές Οδηγίες και με κάθε άλλο συναφή κανόνα διεθνούς και κοινοτικού δικαίου, δ) η διενέργεια και ο συντονισμός των ελέγχων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μετά την πρωτογενή παραγωγή. Από την ευθύνη του εξαιρούνται τα νωπά φυτικά προϊόντα, που βρίσκονται στους χώρους της καλλιέργειας και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία, καθώς και τα νωπά προϊόντα κτηνοτροφίας, ιχθυοκαλλιέργειας και μελισσοκομίας, πριν προσφερθούν προς κατανάλωση. Επίσης, ο φορέας συμμετέχει στα αρμόδια για την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων Όργανα της Ε.Ε. καθώς και στους αρμόδιους Κοινοτικούς και διεθνείς Οργανισμούς (Βλέμμας 2006).

Παράλληλα και υποστηρικτικά προς τον Ε.Φ.Ε.Τ., λειτουργεί το Εθνικό Συμβούλιο Πολιτικής Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Σ.Π.Ε.Τ) και το Επιστημονικό Συμβούλιο Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Σ.Ε.Τ). Το (Ε.Σ.Π.Ε.Τ) γνωμοδοτεί για τις πολιτικές στον τομέα ελέγχου των τροφίμων και εισηγείται προγράμματα δράσης, ενώ το Ε.Σ.Ε.Τ. έχει την επιστημονική ευθύνη θεμάτων της αρμοδιότητας του Ε.Φ.Ε.Τ. Είναι γενικά αποδεκτό ότι η δημιουργία του Ε.Φ.Ε.Τ. κατάργησε την πολυδιάσπαση των αρμοδιοτήτων και αποτέλεσε σημαντικό βήμα στη βελτίωση της διαδικασίας για την υγιεινή των τροφίμων.

Έτσι λοιπόν, από όσα αναφέρθηκαν, προκύπτει το πώς είναι διαμορφωμένο το πλαίσιο «Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων – Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – Ασφάλεια Τροφίμων – Προστασία του Καταναλωτή» (Βλέμμας 2006).

Η εισήγηση όμως αυτή θα ήταν ελλιπής αν δεν προσέγγιζε κάποιος και το πλαίσιο «Διατροφικά Σκάνδαλα – Προστασία Καταναλωτή – Βιομηχανία Τροφίμων – Ενημέρωση και ΜΜΕ». Κάτω από αυτή την οπτική γωνία, θα πρέπει να σημειώσουμε ότι τα τελευταία χρόνια έχουν καταγραφεί αρκετές κρίσεις που σχετίζονται με τα τρόφιμα και οι οποίες έλαβαν τεράστια δημοσιότητα. Αν και κάποιοι μιλούν για περισσότερες εικονικές κρίσεις και λιγότερες πραγματικές (το περιοδικό "Plant Management" αναφέρει σε άρθρο του πως η μόνη πραγματική κρίση των τελευταίων ετών ήταν η νόσος των τρελλών αγελάδων), το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων αποτελεί πλέον μείζον θέμα για τους καταναλωτές, κατά παράδοξο τρόπο, σε ένα δυτικό κόσμο που μόνο υπερπληθώρα αγαθών έχει να επιδείξει (Βλέμμας 2006).

Ωστόσο, για αρκετούς αναλυτές, η πραγματική κρίση των τελευταίων ετών που έχει προκύψει από τα αλλεπάλληλα διατροφικά σκάνδαλα, είναι ο ανεπανόρθωτος κλονισμός της εμπιστοσύνης του καταναλωτή στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων. Οι καταναλωτές γίνονται διαρκώς περισσότερο καχύποπτοι, με σύμμαχό τους φυσικά τα ΜΜΕ που είτε λόγω υπερβάλλοντος ζήλου, είτε για χάρη της ακροαματικότητας / θεαματικότητας, είτε διότι απλά κάνουν τη δουλειά τους, δίνουν τεράστια δημοσιότητα σε οποιοδήποτε θέμα αγγίζει το χώρο της διατροφής (Βλέμμας 2006).

Επιπρόσθετα, η ανησυχία των καταναλωτών διογκώθηκε στο παρελθόν από την αδυναμία ορισμένων εταιρειών τροφίμων να ανταποκριθούν με υπευθυνότητα και συνέπεια στην αυτονόητη υποχρέωσή τους, η οποία δεν είναι άλλη από την αξιόπιστη και αποτελεσματική ενημέρωση του καταναλωτή για το οποιοδήποτε πρόβλημα ή φημολογία σχετικά με την ασφάλεια των προϊόντων τους. Χρειάζεται μια προσεκτική και υπεύθυνη αντιμετώπιση από τις εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των τροφίμων, λόγω του γεγονότος ότι αναπτύσσουν μια ιδιαίτερη σχέση με τους καταναλωτές. Πρόκειται για μια σχέση εμπιστοσύνης και οικειότητας, αφού οι εταιρείες με τα προϊόντα τους μπαίνουν σχεδόν κάθε μέρα στο τραπέζι του καταναλωτή και μάλιστα με την υπόσχεση ότι όχι μόνο φροντίζουν να καλύπτουν τις διατροφικές τους ανάγκες, αλλά και να προσφέρουν επιπλέον ευεξία, δύναμη και καλύτερη φυσική κατάσταση. Όσο πιο δυνατή είναι αυτή η σχέση, τόσο μεγαλύτερες είναι και οι προσδοκίες και οι απαιτήσεις που το κοινό έχει από τις εταιρίες (Βλέμμας 2006).

Βέβαια δεν πρέπει να παραβλέπει κάνεις και το γεγονός ότι, ο δημόσιος διάλογος γύρω από αυτά τα θέματα, συνήθως εξαντλείται στα αρνητικά ζητήματα. Ποτέ ή πολύ σπάνια αναφέρονται τα ΜΜΕ στα μέτρα που λαμβάνονται, είτε από τις Αρχές ελέγχου, είτε από την Βιομηχανία τροφίμων, προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα και η ασφάλεια των προϊόντων – τροφίμων (Βλέμμας 2006).

Κατά συνέπεια είναι αναγκαίο να αποκατασταθεί, να συντηρηθεί και να αναπτυχθεί στο μέγιστο δυνατό βαθμό η εμπιστοσύνη των καταναλωτών προς τις Αρχές Ελέγχου Τροφίμων και τη Βιομηχανία Τροφίμων. Η υλοποίηση του φιλόδοξου αυτού στόχου είναι μονόδρομος, διέρχεται μέσα από τα ΜΜΕ και πρέπει να στηρίζεται σε τρεις αρχές:

• Η ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τους κινδύνους δεν πρέπει να είναι μια παθητική μετάδοση πληροφοριών. Αντίθετα, πρέπει να είναι αμφίδρομη και να περιλαμβάνει διάλογο και πληροφορίες από όλους τους ενδιαφερόμενους.

• Οι καταναλωτές πρέπει να λαμβάνουν ουσιαστικές και ακριβείς πληροφορίες, έτσι ώστε να επιλέγουν με βάση αυτές.

• Η μεγαλύτερη δυνατή διαφάνεια σε όλα τα επίπεδα της πολιτικής για την ασφάλεια των Τροφίμων είναι το ζητούμενο, διότι συνεισφέρει ουσιαστικά στην αύξηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στην πολιτική όλων των εμπλεκομένων φορέων για την ασφάλεια, την υγιεινή και την καταλληλότητα των τροφίμων (Βλέμμας 2006).

3.4 Ο ρόλος της τεχνολογίας τροφίμων στην αγροτική ανάπτυξη και στην κατοχύρωση της προέλευσης των συστατικών των παραδοσιακών τροφίμων

3.4.1 Η τεχνολογία τροφίμων

Τεχνολογία Τροφίμων είναι το σύνολο των τεχνολογικών επιστημών που επιτρέπουν το μετασχηματισμό πρώτων υλών, ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης, σε νέα προϊόντα-τρόφιμα. Περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τη μελέτη των ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων με φυσικές και χημικές μεθόδους, την οργανοληπτική συμπεριφορά, την εξέταση της μικροβιολογικής σταθερότητας, την ύπαρξη επιμολυντών και άλλων επικίνδυνων χαρακτηριστικών των τροφίμων. Συνήθως δεν πρόκειται για απλή παρέμβαση στα αγροτικά προϊόντα, όπως καθαρισμός, πλύσιμο, απλή συσκευασία, αλλά σύνθετη ομάδα διεργασιών, όπως θέρμανση, παστερίωση, εξάτμιση, ζυμώσεις, σύνθετη συσκευασία. Χαρακτηριστικό παράδειγμα παραδοσιακού μεν αλλά σύνθετου τροφίμου, αποτελεί το γιαούρτι, για την παρασκευή του οποίου χρησιμοποιούνται πολλές διαδικασίες της τεχνολογίας τροφίμων. Με την Τεχνολογία Τροφίμων δεν επιδιώκεται

αποκλειστικά η παραγωγή νέων προϊόντων, όπως π.χ. στιγμιαίου καφέ, κατεψυγμένων γευμάτων, αλλά επιζητούμε την αναβάθμιση παραδοσιακών ή παλαιών προϊόντων, όπως π.χ. του τραχανά και άλλων ζυμούμενων προϊόντων, παστεριωμένου γάλακτος, χαλβά, λουκάνικων, μακαρονιών.

Καθημερινά δημιουργούνται νέα προϊόντα τροφίμων που βασίζονται σε νέες γεύσεις, χρησιμοποιούν εξειδικευμένα υλικά για την καλύτερη εμφάνιση και επίτευξη χαρακτηριστικών ιδιοτήτων του προϊόντος, νέες αρωματικές, χρωστικές ουσίες, ή συστατικά που έχουν διατροφική σημασία (καινοφανή τρόφιμα). Σχεδόν αποκλειστικά οι πρώτες ύλες της βιομηχανίας τροφίμων είναι προϊόντα φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης (Καραθάνος 2005).

3.4.2 Η ανάπτυξη τεχνολογιών τροφίμων οδηγεί σε νέες καλλιέργειες

Το σύνηθες μοντέλο ανάπτυξης της γεωργίας είναι μέσω της καθετοποίησης της προϋπάρχουσας αγροτικής παραγωγής, δηλαδή σε περιοχή παραγωγής μήλων να δημιουργηθεί αντίστοιχο συσκευαστήριο-τυποποιητήριο. Εναλλακτικά, η εγκατάσταση μιας νέας βιομηχανίας τροφίμων σε κάποια περιοχή, μπορεί να απαιτήσει την παραγωγή αγροτικών προϊόντων. Η εγκατάσταση αυτή μπορεί να γίνει με κριτήριο την καταλληλότητα εδαφών και κλίματος, τη διαθεσιμότητα μηχανικών μέσων παραγωγής, την ύπαρξη ικανού εργατικού δυναμικού, τη γειτνίαση με μεγάλα κέντρα κατανάλωσης και οδικούς άξονες για τη μεταφορά των παραγόμενων προϊόντων (Καραθάνος 2005).

Ένα πιο νέο μοντέλο για την ανάπτυξη μίας βιομηχανίας τροφίμων είναι η ύπαρξη κατάλληλης τεχνογνωσίας σε κάποια περιοχή. Η ύπαρξη τεχνογνωσίας είναι σήμερα - ακόμη και για τα τρόφιμα- μία από τις σημαντικότερες παραμέτρους για την επιτυχία ενός προϊόντος, ιδιαίτερα των σχετικά σύνθετων, λόγω των χαρακτηριστικών ποιότητας που του προσδίδει. Η τεχνογνωσία αναπτύσσεται πέριξ προϋπαρχόντων πυρήνων-βιοτεχνιών, όπως π.χ. μικρών εταιρειών παραδοσιακών προϊόντων ή άλλων τροφίμων που επεκτείνονται λόγω αύξησης της ζήτησης. Μπορεί ακόμη να αναπτυχθεί γύρω από κέντρα γνώσης όπως τα Πανεπιστήμια, τα ΤΕΙ και τα ερευνητικά κέντρα, ιδιαίτερα δε αυτά που ασχολούνται με τα τρόφιμα. Η ύπαρξη τεχνογνωσίας παραγωγής τροφίμων και προφανώς επιχειρηματικότητας μπορεί να οδηγήσει στη σημαντική ανάπτυξη της αγροτικής παραγωγής μέσω της ζήτησης πρώτων υλών από τις βιομηχανίες τροφίμων που θα αναπτυχθούν (Καραθάνος 2005).

Η μεγάλη όμως ανάπτυξη αναμένεται να προέλθει από την ανάγκη των βιομηχανιών τροφίμων να παραγάγουν προϊόντα υψηλής αξίας, τα οποία μπορούν να

υποστηρίξουν την ύπαρξη σχετικά ακριβών πρώτων υλών. Θα απαιτηθεί, δηλαδή η παραγωγή αγροτικών προϊόντων με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας που θα είναι αντίστοιχα ακριβότερα. Ενώ στα παραδοσιακά προϊόντα η τιμή της πρώτης ύλης είναι το βασικό κόστος, στα πιο νέα και καινοτόμα η τιμή της πρώτης ύλης αποτελεί συχνά ένα μικρό ποσοστό, συχνά μικρότερο από το 1/10 της τελικής αξίας του προϊόντος, με αποτέλεσμα την δυνατότητα αγοράς σχετικά ακριβών πρώτων υλών (Καραθάνος 2005).

Παραδείγματα ανάπτυξης κάποιων μη-παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων της Θεσσαλίας είναι:

• Η καλλιέργεια σκληρού σιταριού για την παραγωγή μακαρονιών που υποκατέστησε, εν μέρει, την καλλιέργεια μαλακού σιταριού

• Η καλλιέργεια σακχαρότευτλων για την παραγωγή σακχάρεως

• Η εκτεταμένη παραγωγή σταφυλιών για παραγωγή οίνου και τσίπουρου μετά την κατακόρυφη άνοδο της ποιότητας των ελληνικών κρασιών λόγω της τεχνογνωσίας

• Η καλλιέργεια τομάτας για παραγωγή τοματοπολτού

• Ανάπτυξη της εντατικής γαλακτοκομίας μετά την ύπαρξη μονάδων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

• Η ανάπτυξη της εντατικής κτηνοτροφίας μετά την ύπαρξη μονάδων μεταποίησης κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Η ανάπτυξη της γεωργίας προχωρεί μέσα από την ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων. Η βιομηχανία τροφίμων δημιουργεί τις ανάγκες και τις καλύπτει μέσα από παραγωγές νέων αγροτικών προϊόντων ή προϊόντων με αναβαθμισμένες ιδιότητες. Π.χ. η δημιουργία και λειτουργία μίας εταιρείας παραγωγής προτηγανισμένης πατάτας με συγκεκριμένες ιδιότητες του τελικού προϊόντος πείθει κάποιους παραγωγούς στην καλλιέργεια μεγαλύτερων ποσοτήτων και διαφορετικών ποικιλιών για την εξυπηρέτηση της συγκεκριμένης απαίτησης του προϊόντος. Η περαιτέρω ανάπτυξη των βιοτεχνικών και βιομηχανικών μονάδων κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων μπορεί να οδηγήσει στην αύξηση της παραγωγής κρέατος. Το ίδιο και σε μεγαλύτερο βαθμό μπορεί να γίνει με την τεχνολογία γαλακτοκομικών προϊόντων, ζυμούμενων τοπικών προϊόντων, κ.α. (Καραθάνος 2005).

Μεγάλη ανάπτυξη γνωρίζουν τα τελευταία χρόνια οι εταιρείες μαζικής εστίασης και παραγωγής μικρών γευμάτων. Οι εταιρείες αυτές που ειδικεύονται στην παραγωγή και διάθεση ειδικών προϊόντων συνήθως απαιτούν υλικά υψηλής αξίας και συνήθως νέα που δεν καλλιεργούνται σε κάποια περιοχή, οπότε προκύπτει η προφανής ανάγκη εξεύρεσης των πρώτων υλών. Για παράδειγμα εταιρεία μαζικής εστίασης που

χρησιμοποιεί σε ένα νέο προϊόν της αποξηραμένα τεμάχια μήλου δημιουργεί αμέσως την αντίστοιχη ανάγκη παραγωγής τέτοιου προϊόντος με προφανή πλεονεκτήματα σε παραγωγούς φρούτων (Καραθάνος 2005).

Η βελτίωση της συσκευασίας και η δυνατότητα μεταφοράς και διατήρησης για αρκετές ημέρες των νωπών προϊόντων δημιουργεί νέες ευκαιρίες για εξαγωγή προϊόντων σε μακρινές αγορές (Καραθάνος 2005).

3.4.3 Ο ρόλος ενός ανωτάτου εκπαιδευτικού ιδρύματος και ειδικότερα ενός τμήματος τεχνολογίας τροφίμων

Η Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων άρχισε να αναπτύσσεται ως αυτοτελής επιστημονικός κλάδος στις αρχές του 20ου αιώνα στις ΗΠΑ και την Ευρώπη. Ανάλογα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα κάθε χώρας προήλθε είτε από Γεωπονικά, είτε από Κτηνιατρικά Τμήματα, ή από Τμήματα Χημείας ή από Τμήματα Μηχανικών Διεργασιών. Στην Ελλάδα υπάρχουν Τμήματα Επιστήμης Τροφίμων στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας, Τομέας Τροφίμων στο Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, καθώς και Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων στα ΤΕΙ Αθήνας και Θεσσαλονίκης και το νέο Τμήμα ΤΕΙ Τεχνολογίας Τροφίμων στην Καρδίτσα. Η πολύ μεγάλη ανάγκη για επιστήμονες και τεχνολόγους τροφίμων από την Ελληνική βιομηχανία τροφίμων καλύπτεται από αποφοίτους άλλων Τμημάτων, όπως Τμήματα Γεωπονίας, Κτηνιατρικής, Χημείας, Χημικών Μηχανικών, Μηχανολόγων, Διατροφής, Φαρμακευτικής, Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολόγων Διατροφολόγων, Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων και Τμήμα Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων, καθώς και από μεταπτυχιακά προγράμματα τροφίμων σε ελληνικά και ξένα Πανεπιστήμια (Καραθάνος 2005).

Από το Σεπτέμβριο του 2005 λειτουργεί το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στην Καρδίτσα στο τοπικό Παράρτημα του ΤΕΙ Λάρισας. Η γνώση παράγεται στο Τμήμα αυτό θα βοηθήσει πολύ τη γεωργική παραγωγή της Θεσσαλίας, μέσω ανάπτυξης της γνώσης για τα τρόφιμα. Πιθανολογείται να συμβεί και στην περίπτωση του Τμήματος αυτού, αυτό που συνέβη οπουδήποτε αλλού υπήρξε αντίστοιχο Τμήμα, δηλαδή η ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας και η παραγωγή νέων προϊόντων. Αυτό θα δημιουργήσει μία σταθερή ζήτηση πρώτων υλών για τη βιομηχανία τροφίμων (Καραθάνος 2005).

3.4.4 Νέες τάσεις στην τεχνολογία τροφίμων με επιπτώσεις στην αγροτική παραγωγή

3.4.4.α *Διατροφική έρευνα*

Διεθνώς, μεγάλο μέρος της έρευνας στα τρόφιμα στρέφεται στην αξιολόγηση της σημασίας ομάδων τροφών στην υγεία των καταναλωτών. Στην πιο σύγχρονη τάση της, η διατροφική έρευνα προτείνει τρόφιμα με ειδικές προδιαγραφές και χαρακτηριστικά για κάθε καταναλωτή. Η τεχνολογία τροφίμων μπορεί να απαιτήσει ειδικές γνώσεις για τοπικά προϊόντα με αποτέλεσμα την ανάπτυξή τους, π.χ. ύπαρξη και κατανομή βιταμινών και αντιοξειδωτικών σε προϊόντα και διατηρησιμότητα κατά την επεξεργασία τους (π.χ. έρευνα για τη μαστίχα Χίου, για τον κρόκο Κοζάνης, έρευνα για στελέχη μικροοργανισμών σε τοπικά γιαούρτια και σύνδεσή τους με πιθανές ευεργετικές δράσεις). Η σημασία της Χημείας και της ενόργανης ανάλυσης προς διερεύνηση της αντιοξειδωτικής δράσης των τροφίμων είναι μεγάλη, αφού οδηγεί στη μεγαλύτερη αξιοποίηση των αγροτικών προϊόντων (Καραθάνος 2005).

Η συγκράτηση και διατήρηση βιταμινών και άλλων μικροσυστατικών κατά την επεξεργασία, προκαλεί νέο κύμα μεγαλύτερης χρησιμοποίησης αυτών των προϊόντων στη διατροφή, άρα προσθέτει συστατικά διατροφής, όχι πλέον ως μέσων απλής διατροφής, αλλά ως συστατικών βελτίωσης της υγείας. Π.χ. η μελέτη της ύπαρξης στην τομάτα και άλλα προϊόντα ενός καροτενοειδούς-αντιοξειδωτικού με πιθανή αντικαρκινογόνο δράση, του λυκοπενίου, οδηγεί στη μεγαλύτερη κατανάλωση αυτών των προϊόντων, ιδιαίτερα στις μορφές εκείνες που επηρεάζονται λιγότερο από την επεξεργασία (π.χ. ολόκληρη τομάτα έναντι του τοματοχυμού). Αυτό δημιουργεί νέες αγορές με την προώθηση αυτών των αντίστοιχων αγροτικών προϊόντων.

Πολλές φορές η καλύτερη γνώση των ιδιοτήτων των τροφίμων και των συγκριτικών πλεονεκτημάτων τους, τροποποιεί τη μεθοδολογία παραγωγής των αγροτικών προϊόντων, όπως για παράδειγμα για την παραγωγή αποξηραμένων προϊόντων (π.χ. λιαστή τομάτα). Μεγάλο μέρος του κόστους οφείλεται στην ξήρανση λόγω μακρού χρόνου ξήρανσης και κόστους ενέργειας. Η καλλιέργεια ποικιλιών με υψηλά στερεά και η αποφυγή του ποτίσματος στην περίοδο της ωρίμανσης οδηγεί σε ποιοτικά αναβαθμισμένο και ταυτόχρονα φθηνότερο προϊόν (Καραθάνος 2005).

3.4.4.β *Ιχνηλασιμότητα*

Η απαίτηση πολλών καταναλωτών να γνωρίζουν την προέλευση και την προκατεργασία των προϊόντων που καταναλίσκουν δημιουργεί νέες ευκαιρίες στην ανάπτυξη της γεωργίας. Να φανταστούμε την πιθανή υπεραξία ενός μπισκότου που παρασκευάζεται από μεγάλη βιομηχανία μπισκότων με αλεύρι μύλου από σίτο από το χωριό Πεδινό, ζάχαρη από τη Λάρισα για παραγωγή τεύτλων, αποκλειστικά από την περιοχή Κοιλάδα, Κορινθιακή σταφίδα της τοπικής ένωσης συνεταιρισμών, λάδι Αλμυρού, κ.λπ. Το να είναι γνωστός ο κάθε παραγωγός-προμηθευτής οδηγεί, βεβαίως, στην ταυτότητα του αγροτικού προϊόντος, δηλαδή σε μεγαλύτερη ασφάλεια και εμπιστοσύνη του καταναλωτή προς το προϊόν. Η βιομηχανία τροφίμων ετοιμάζεται προς ιχνηλασιμότητα τέτοιας μορφής, οπότε θα προκύψουν νέες ευκαιρίες για όσους αγρότες θελήσουν να ακολουθήσουν το δύσκολο, γραφειοκρατικό και υψηλού κόστους, αλλά απαραίτητο δρόμο για τη βελτίωση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων. Το επώνυμο προϊόν που παράγεται με μεθόδους ορθής γεωργικής πρακτικής ή οργανικής γεωργίας μπορεί να αποτελέσει απάντηση στην ακριβή Ελληνική γεωργία (Καραθάνος 2005).

3.4.4.γ *Έρευνα ιδιοτήτων τροφίμων - κατοχύρωση τροφίμων ως τοπικής ή προστατευμένης προέλευσης*

Εκτός από τη διατροφική τους σημασία τα τρόφιμα αναλύονται με μία σειρά φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών μεθόδων για την κατανόηση των ιδιοτήτων τους. Αυτό οδηγεί στην «ακτινοσκόπηση» των τροφίμων και στη γνώση των ιδιοτήτων τους, όπως για παράδειγμα των ρεολογικών - μηχανικών ιδιοτήτων τους και των συστατικών εκείνων που προσδίδουν στο προϊόν την ιδιότητα της ευφραντικότητας. Με την υλική υποδομή και την τεχνογνωσία που αναπτύσσεται, κυρίως σε ερευνητικά κέντρα που ασχολούνται με τα τρόφιμα, είναι δυνατή η ταυτοποίηση τροφίμων και αγροτικών προϊόντων. Η υποδομή αυτή μπορεί να παράσχει σημαντική βοήθεια στην κατοχύρωση τροφίμων και αγροτικών προϊόντων ως τοπικής ή προστατευμένης προέλευσης με προφανή θετικά αποτελέσματα για τη γεωργική παραγωγή ενός τόπου (Καραθάνος 2005).

3.4.4.δ *Διατηρησιμότητα αγροτικών προϊόντων*

Ο χρόνος ζωής ενός προϊόντος, η διατήρηση δηλαδή των θρεπτικών και φυσικών ιδιοτήτων του για μεγάλο χρονικό διάστημα, από τα βασικότερα στοιχεία για την

εμπορία και επιτυχή διείσδυση ενός αγροτικού προϊόντος. Η καλλιέργεια νέων ποικιλιών με μεγάλο χρόνο ζωής καθώς και η απαραίτητη συσκευασία μπορούν να προωθήσουν ένα αγροτικό προϊόν σε μεγάλες αγορές του εξωτερικού. Σε μεγάλες υπεραγορές της Δυτικής Ευρώπης, για παράδειγμα, υπάρχουν φρέσκα λαχανικά κατάλληλα πλυμένα, κομμένα και συσκευασμένα με σχετικά μεγάλο χρόνο ζωής. Επειδή η τάση αυτή δεν αναμένεται να ανακοπεί, λόγω και της διατροφικής σημασίας των νωπών φυτικών προϊόντων, πιστεύεται ότι μπορεί να δημιουργηθούν μεγάλες ευκαιρίες για την ανάπτυξη αυτού του κλάδου (Καραθάνος 2005).

3.4.4.ε *Εκπαίδευση ανθρώπινου δυναμικού*

Δράσεις τεχνολογίας τροφίμων για βελτίωση της παραγωγής τροφίμων, ιδιαίτερα των παραδοσιακών, θα προκαλέσουν την αύξηση της απασχόλησης του αγροτικού πληθυσμού. Θα εκπαιδευθεί, επομένως, ανθρώπινο δυναμικό σε παραγωγικές διαδικασίες, έτσι που θα δημιουργηθεί μεταφερόμενη γνώση από βιομηχανίες τροφίμων και τυποποίησης στη γεωργική παραγωγή με την ύπαρξη κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού. Για παράδειγμα η ενασχόληση προσωπικού σε διαδικασία συσκευασίας ενός τροφίμου, οδηγεί στην κατανόηση του μηχανισμού υποβάθμισής του και στην υιοθέτηση κάποιων μορφών συσκευασίας, άρα αναβάθμισής τους και στα αγροτικά προϊόντα (Καραθάνος 2005).

3.5 Η κοινή γεωργική πολιτική με απλά λόγια

3.5.1 Προστασία της υπαίθρου

Οι αγροτικές περιοχές, εκ των οποίων οι μισές καλλιεργούνται, καλύπτουν το 90% του εδάφους της ΕΕ. Το γεγονός αυτό, δείχνει από μόνο του τη σημασία της γεωργίας για το φυσικό περιβάλλον της ΕΕ. Η γεωργία και η φύση αλληλοεπηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό. Με το πέρασμα των αιώνων η γεωργία συνέβαλε στη δημιουργία και στη διατήρηση μιας ποικιλίας πολύτιμων ημιφυσικών, όπως ονομάζονται, οικότοπων, οι οποίοι σήμερα διαμορφώνουν τα πολλά τοπία στην ΕΕ και στεγάζουν μια πλούσια ποικιλία άγριων ζώων και φυτών (Ευρωπαϊκή Επιτροπή 2009).

Γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα

Τα γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα καθιερώθηκαν με τις μεταρρυθμίσεις της κοινής γεωργικής πολιτικής (ΚΓΠ) του 1992. Τα μέτρα αυτά ενθαρρύνουν τους γεωργούς να παρέχουν περιβαλλοντικές υπηρεσίες, οι οποίες προχωρούν πιο πέρα από τη χρήση

ορθών γεωργικών πρακτικών και την τήρηση βασικών νομικών διατάξεων. Έχουν ενσωματωθεί σε ένα ειδικό άξονα της πολιτικής αγροτικής ανάπτυξης για την περίοδο 2007-2013. Μπορούν να χορηγηθούν ενισχύσεις στους γεωργούς, οι οποίοι δεσμεύονται να υλοποιήσουν γεωργοπεριβαλλοντικούς στόχους κατά τη διάρκεια μιας ελάχιστης περιόδου πέντε ετών. Μακρύτερες περίοδοι μπορούν να καθοριστούν για ορισμένα είδη δεσμεύσεων, ανάλογα με τις επιπτώσεις τους στο περιβάλλον. Τα κράτη-μέλη υποχρεούνται να προτείνουν τέτοιου είδους γεωργοπεριβαλλοντικά προγράμματα στους γεωργούς, γεγονός που δείχνει την πολιτική προτεραιότητα που δίνεται στα προγράμματα αυτά (Ευρωπαϊκή Επιτροπή 2009).

Καθαρότερο περιβάλλον

Η ΕΕ επιδιώκει την προστασία του περιβάλλοντος:

- παρέχοντας οικονομική ενίσχυση στους γεωργούς που συμφωνούν να τροποποιήσουν τις γεωργικές τους πρακτικές, π.χ. μειώνοντας τον αριθμό των μέσων παραγωγής ή τον αριθμό των ζώων ανά εκτάριο γης·

- αφήνοντας ακαλλιέργητα τα όρια των αγροτεμαχίων, δημιουργώντας τεχνητές λίμνες ή άλλα στοιχεία τοπίου ή φυτεύοντας δέντρα και φράκτες θάμνων, υπερβαίνοντας μ' αυτό τον τρόπο τις συμβατικές ορθές γεωργικές μεθόδους·

- αναλαμβάνοντας ένα μέρος του κόστους προστασίας της φύσης·

- επιμένοντας στο να εφαρμόζουν οι γεωργοί τους φιλοπεριβαλλοντικούς νόμους (τους νόμους για την ασφάλεια των τροφίμων και την προστασία της υγείας του κοινού, των ζώων και των φυτών) και να φροντίζουν δεόντως την γη τους, εάν θέλουν να έχουν δικαίωμα για άμεσες ενισχύσεις στο εισόδημά τους.

Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί και γεωργία της ΕΕ

Η νομοθεσία της ΕΕ σχετικά με τους γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς άρχισε να ισχύει στις αρχές της δεκαετίας του '90. Φυσικά από τότε έχει επεκταθεί και τροποποιηθεί. Η ΕΕ θέσπισε ειδική νομοθεσία με στόχο την προστασία της υγείας των πολιτών και του περιβάλλοντος, ενώ παράλληλα ενοποίησε την αγορά της βιοτεχνολογίας. Υπάρχει μια διαδικασία που βασίζεται στην αξιολόγηση ανά περίπτωση, των κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, πριν κάποιος γενετικά τροποποιημένος οργανισμός ή ένα προϊόν που αποτελείται ή περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (όπως είναι ο αραβόσιτος, η αγριοκράμβη ή οι μικροοργανισμοί) ελευθερωθεί στο περιβάλλον ή διατεθεί στην αγορά (Ευρωπαϊκή Επιτροπή 2009).

3.5.2 Διατήρηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στην ασφάλεια των τροφίμων

Η ΚΓΠ χρειάστηκε να εξελιχθεί όχι μόνο για να προσαρμοστεί στις αλλαγές στη γεωργία, αλλά και για να ανταποκριθεί στα αιτήματα του κοινωνικού συνόλου, και ιδίως στις αυξανόμενες ανησυχίες σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και σχετικά με την καλή μεταχείριση των ζώων. Συνέπεια του γεγονότος αυτού ήταν να ενισχυθούν σημαντικά από την δεκαετία του ’90 και μετά η ΚΓΠ και άλλες πολιτικές της ΕΕ, όπως είναι η προστασία των καταναλωτών.

Η ασφάλεια των τροφίμων

Οι ευρωπαίοι καταναλωτές θέλουν ασφαλή και υγιεινά τρόφιμα. Η ΕΕ προσπαθεί να εξασφαλίσει υψηλής ποιότητας τρόφιμα για όλους τους πολίτες της. Έγινε μια ριζική μεταρρύθμιση σε απάντηση των ανησυχιών που προκλήθηκαν από τη σπογγώδη εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών και τις μολυσμένες με διοξίνες ζωοτροφές. Στόχος αυτής της μεταρρύθμισης ήταν να γίνουν όσο το δυνατόν πιο πλήρεις οι κοινοτικοί νόμοι σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και οι καταναλωτές να έχουν πρόσβαση σε όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους πιθανούς κινδύνους και στα μέτρα που λαμβάνονται για την ελαχιστοποίησή τους.

Η ασφάλεια των τροφίμων αρχίζει από το αγρόκτημα. Οι κανόνες της ΕΕ ισχύουν από το «αγρόκτημα μέχρι το τραπέζι», ανεξαρτήτως του εάν τα τρόφιμα παράγονται στην ΕΕ ή εισάγονται από άλλα μέρη του κόσμου.

Η στρατηγική της ΕΕ όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, αποτελείται από τέσσερα κύρια στοιχεία:

- κανόνες σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών·
- ανεξάρτητες και διαθέσιμες στο κοινό επιστημονικές συμβουλές.
- δράση για την εφαρμογή των Κανόνων και τον έλεγχο των διαδικασιών·
- αναγνώριση του δικαιώματος των καταναλωτών να κάνουν επιλογές με βάση πλήρεις πληροφορίες σχετικά με την προέλευση και τη σύσταση των τροφίμων.

Υγεία και καλή μεταχείριση των ζώων

Για να είναι ασφαλή τα τρόφιμα, τα ζώα από τα οποία προέρχονται πρέπει να είναι επίσης υγιή. Η διατήρηση των ζώων σε καλή υγεία με τη χρησιμοποίηση ορθών κτηνιατρικών πρακτικών και η πρόληψη μεταδοτικών ζωονόσων, όπως είναι ο αφθώδης

πυρετός, η πανώλης των χοίρων ή η γρίπη των πτηνών αποτελούν μία από τις προτεραιότητες της ΕΕ. Μόλις εντοπιστεί μια εστία ασθένειας, παρακολουθείται προσεκτικά και λαμβάνονται μέτρα για την παρεμπόδιση της εξάπλωσής της. Όλα τα ζώα και τα ζωικά προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται προς αυστηρά υγειονομικά κριτήρια για να μπορέσουν να εισαχθούν ή να διατεθούν στο εμπόριο εντός της ΕΕ.

Η κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την καλή διαβίωση των ζώων διέπεται από την αρχή, σύμφωνα με την οποία τα ζώα δεν θα πρέπει να πονάνε ή να υποφέρουν χωρίς λόγο. Η αρχή αυτή βρίσκει την αντανάκλασή της σε σαφείς κανόνες σχετικά με τις συνθήκες υπό τις οποίες θα πρέπει να εκτρέφονται οι κότες, οι χοίροι και τα μοσχάρια καθώς και τις συνθήκες μεταφοράς και σφαγής των ζώων εκτροφής. Οι κανόνες αυτοί, οι οποίοι επικαιροποιούνται σε τακτά διαστήματα με βάση τα τελευταία επιστημονικά δεδομένα, είναι από τους αυστηρότερους στον κόσμο.

Έρευνες έχουν δείξει ότι τα ζώα εκτροφής είναι πιο υγιή και παράγουν καλύτερης ποιότητας προϊόντα, όταν τους γίνεται καλή μεταχείριση.

Η συνεισφορά της ΚΓΠ

Η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και υψηλών επιπέδων υγιεινής και καλής μεταχείρισης των ζώων δεν είναι απλώς θέμα νομοθεσίας. Η ΚΓΠ παρέχει στους γεωργούς κίνητρα για τη βελτίωση της απόδοσής τους σε αυτούς τους τομείς. Η τήρηση των σχετικών προτύπων, κατ' εφαρμογή των αρχών περί πολλαπλής συμμόρφωσης, ωφελεί μεν την κοινωνία στο σύνολό της, αλλά συνεπάγεται σημαντικό κόστος για τους γεωργούς και γι' αυτό το λόγο τους χορηγείται οικονομική ενίσχυση για να τους βοηθήσει να προβούν σε βελτιώσεις στους τομείς αυτούς στο πλαίσιο της αγροτικής ανάπτυξης (Ευρωπαϊκή Επιτροπή 2009).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV. Το μέλλον των Παραδοσιακών Προϊόντων.

4.1 Βιομηχανική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων: προβλήματα και προοπτικές

Η παγκόσμια παραδοχή της μεσογειακής δίαιτας ως προτύπου υγιεινής διατροφής, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι τα παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα είναι ιδιαίτερα ελκυστικά από άποψη οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, δημιουργεί ευοίωνες προοπτικές για τις παραγωγικές και εξαγωγικές δραστηριότητες του κλάδου των τροφίμων και ποτών.

Τα παραδοσιακά προϊόντα συνδέονται με την ιστορία και τα έθιμα ενός τόπου. Η προστασία και η ανάδειξη των παραδοσιακών προϊόντων συμβάλλει αφενός στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας και αφετέρου στη διατήρηση της ταυτότητας της περιοχής (Πετροχείλου 2007).

Ο Καν. (ΕΚ) 509/2006 για τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα αντικατέστησε τον Καν. (ΕΚ) 2082/92 και αφορά σε γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα, τα οποία παράγονται:

- από παραδοσιακές πρώτες ύλες·
- παρουσιάζουν παραδοσιακή σύσταση·
- παραδοσιακό τρόπο παραγωγής ή/και μεταποίησης.

Ο Καν. 852/2004 υιοθετεί την αρχή της ευελιξίας και συστήνει την θέσπιση εθνικών μέτρων για την παραγωγή των τροφίμων σε ειδικές γεωγραφικές περιοχές και με τη χρήση παραδοσιακών μεθόδων (Πετροχείλου 2007).

Περιορισμοί για την εμπορική αξιοποίηση

Σε ορισμένες περιπτώσεις οι χρησιμοποιούμενες παραγωγικές πρακτικές δεν συνάδουν με τις σύγχρονες αντιλήψεις περί ασφαλών πρακτικών στην παραγωγή τροφίμων.

Ο χρόνος ζωής αυτών των τροφίμων είναι από τη φύση του περιορισμένος, όπως περιορισμένη είναι και η διαθεσιμότητα των κατάλληλων πρώτων υλών. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είτε δεν είναι σταθερά, είτε δεν ταιριάζουν με τις γευστικές επιλογές των σύγχρονων καταναλωτών.

Συνεπώς, απαιτείται η τυποποίηση των παραδοσιακών τροφίμων, ώστε τα προϊόντα αυτά να παρουσιάζουν σταθερά «υψηλή» ποιότητα και να προσαρμόζονται με τις σύγχρονες αντιλήψεις περί ορθών και ασφαλών πρακτικών στην παραγωγή τροφίμων.

Δηλαδή, απαιτείται συστηματική μελέτη των παραδοσιακών ελληνικών τροφίμων, με στόχο:

• την ανάδειξη της διατροφικής τους αξίας και

• την τυποποίηση και εκβιομηχάνιση της παραγωγής τους, σύμφωνα με τις σύγχρονες νομοθετικές και καταναλωτικές απαιτήσεις (Πετροχείλου 2007).

4.2 Υποστήριξη της παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων από την Ε.Ε. - Έρευνες για βελτίωσή τους

▷ Τα παραδοσιακά τρόφιμα αποτελούν πρόκληση και ευκαιρία ταυτόχρονα.

Ευρωπαϊκή έρευνα για τα παραδοσιακά τρόφιμα

Αν και ένας μικρός αριθμός μεγάλων επιχειρήσεων είναι υπεύθυνος για πάνω από το 50% του κύκλου εργασιών του τομέα, η βιομηχανία τροφίμων και ποτών χαρακτηρίζεται από μια υπεροχή των μικρών και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεων (Small and medium enterprises, SMEs). Αυτές οι επιχειρήσεις, συνήθως με χαμηλή εσωτερική έρευνα και ανάπτυξη (Research & Development, R&D επένδυση), θα μπορούσαν εντούτοις να είναι γνήσια καινοτόμες, δεδομένου ότι έχουν συχνά ένα επεκτατικό επιχειρησιακό σχεδιάγραμμα και αναζητούν συνεχώς ευκαιρίες για την ανάπτυξή τους.

Πρόκληση καινοτομίας

Μια σημαντική πρόκληση για την παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων, είναι να βελτιωθεί η ανταγωνιστικότητά της με τον προσδιορισμό των καινοτομιών που εγγυώνται την ασφάλεια των προϊόντων, ενώ συγχρόνως θα ανταποκρίνεται στη γενική καταναλωτική ζήτηση και σε συγκεκριμένες καταναλωτικές προσδοκίες και συμπεριφορές απέναντι στα παραδοσιακά τρόφιμα.

Τα παραδοσιακά και περιφερειακά τρόφιμα θεωρούνται κληρονομιά που περνούν στις τοπικές κοινωνίες και οι καταναλωτές αναμένουν μια ιδιαίτερη αισθητήρια εμπειρία με υψηλή θρεπτική αξία. Συγχρόνως, αυτά τα προϊόντα απαιτείται να είναι ασφαλή από

μικροβιολογική άποψη, όχι εκτενώς επεξεργασμένα και με χαμηλό περιεχόμενο σε συντηρητικά.

Η ολοκλήρωση των πλούσιων παραδόσεων της ευρωπαϊκής κουζίνας με την καθοδηγούμενη από την τάση για καινοτομία καταναλωτική αγορά, είναι ένας ιδιαίτερα προκλητικός στόχος για τις SMEs τροφίμων.

Η έλλειψη πρόσβασης σε εγκαταστάσεις ή κεφάλαιο, μπορεί συχνά να συγκρατήσει την καινοτομία στις SMEs - αν και υπάρχουν πολλές εξαιρέσεις. Μερικοί τομείς της παραδοσιακής βιομηχανίας τροφίμων αργούν να προσδιορίσουν και να εισαγάγουν καινοτομίες στη πρωτογενή παραγωγή ή την επεξεργασία, οι οποίες μπορούν να βελτιώσουν τη θρεπτική αξία, διατηρώντας ή βελτιώνοντας τις αισθητήριες ιδιότητές τους.

Ένας κεντρικός στόχος της πολιτικής της ΕΕ είναι να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα του τομέα των παραδοσιακών τροφίμων μέσω της υποστήριξης για τη βελτίωση των χαρακτηριστικών ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων, που μπορούν να μεταφραστούν σε μεγαλύτερη ζήτηση από τους καταναλωτικές.

Μεταφορά τεχνολογίας

Μια βασική πτυχή της πρόκλησης της καινοτομίας είναι να εξασφαλιστεί ο προσδιορισμός, η αξιολόγηση και η μεταφορά της κατάλληλης τεχνολογίας στην βιομηχανία παραδοσιακών τροφίμων.

Μια άλλη σημαντική πτυχή της μεταφοράς γνώσης βρίσκεται μέσα στην ίδια τη βιομηχανία. Σε όλη την Ευρώπη, πολλά παραδοσιακά τρόφιμα απειλούνται, καθώς οι τρόποι ζωής αλλάζουν και η τοπική τεχνογνωσία χάνεται. Η συστηματική έρευνα και καταγραφή των παραδοσιακών τροφίμων μπορούν να βοηθήσουν, ώστε να παραμείνουν στις επιλογές για το φαγητό, επιτρέποντας κατά συνέπεια στις μελλοντικές γενεές να δοκιμάσουν και να απολαύσουν τις παραδοσιακές τοπικές συνταγές.

Στήριξη της παράδοσης

Το μέλλον φαίνεται ενθαρρυντικό. Τα παραδοσιακά τρόφιμα είναι φυσικά, υγιή, σέβονται το περιβάλλον και έχουν εξαιρετική γεύση και αναφορά σε πολιτιστικές αξίες και είναι όλο και περισσότερο ελκυστικά στους καταναλωτές.

Είναι μέρος της ευρωπαϊκής κληρονομιάς, αλλά είναι επίσης κατά πολύ, μέρος της μελλοντικής, βασισμένης στη γνώση, βιο-οικονομίας (European Commission 2007).

▷ Οι SMEs μπορούν να καινοτομήσουν

Μια πρόσφατη έρευνα από το SME-Net*, ένα δίκτυο των SMEs που εργάζονται στα πλαίσια της ευρωπαϊκής βιομηχανίας τροφίμων, εξέτασε το επίπεδο καινοτομίας σε όλη τη βιομηχανία.

Διαπιστώθηκε ότι οι μικρότερες επιχειρήσεις ήταν πιθανότερο να είναι καινοτόμες τόσο από άποψη προϊόντος, όσο και από άποψη ανάπτυξης αγοράς, όπως θα συνέβαινε αν ήταν πολύ μεγάλες επιχειρήσεις. Αν και συχνά τους λείπει η ερευνητική ικανότητα των μεγαλύτερων επιχειρήσεων, οι SMEs μπορούν να είναι ειδικευμένες ως «άτυπα» καινοτόμες, με υψηλό κίνητρο για επενδύσεις και μια ισχυρή δυνατότητα για γρήγορη αντίδραση στις νέες ευκαιρίες στην αγορά τους (European Commission 2007).

* Το SMES-NET είναι μια Ειδική Δράση Υποστήριξης που χρηματοδοτείται από την 5η Θεματική Ενότητα του Προγράμματος του Έκτου Χρηματοδοτικού Πλαισίου για την Τοπική Κοινωνία: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» [Community's Sixth Framework Programme Thematic Priority 5: "Food Quality and Safety", Contract n° FOOD-CT-2005-514050 (http://smes-net.ciaa.eu/asp/home.asp)]

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο όρος «παραδοσιακά τρόφιμα» αναφέρεται σε τρόφιμα φτιαγμένα από πρώτες ύλες που δεν είναι διαθέσιμες παντού, με μια συνταγή γνωστή για μεγάλο χρονικό διάστημα και με μια συγκεκριμένη διαδικασία. Τα παραδοσιακά τρόφιμα επίσης, συχνά αποτελούν μέρος τοπικών και χειροποίητων τροφίμων που είναι εύλογο ότι περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά και εντοπίζονται σε έναν τόπο παραγωγής όπου επιβιώνει μια χαρακτηριστική τεχνογνωσία.

Ως παραδοσιακά, ορίζονται τα τρόφιμα που έχουν αποδεδειγμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, χάρη στα οποία ξεχωρίζουν από άλλα παρόμοια προϊόντα της ίδιας κατηγορίας όσον αφορά στη χρήση παραδοσιακών συστατικών (πρώτη ύλη ή πρωτογενή προϊόντα) ή την παραδοσιακή σύσταση ή τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής ή/και μεταποίησής τους.

Οι προδιαγραφές ενός προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ είναι πολύ σημαντικές, αφού από τη στιγμή που αυτές εγκριθούν, κάθε παραγωγός που επιθυμεί να χρησιμοποιεί την κατοχυρωμένη ονομασία θα πρέπει, όχι μόνο να ακολουθεί με πολλή προσοχή τις προδιαγραφές του συγκεκριμένου προϊόντος, αλλά και να υπόκειται σε ελέγχους από τις αρμόδιες αρχές για την ακριβή τήρηση των προδιαγραφών. Το σημαντικότερο από όλα είναι να διατηρηθεί η ποιότητα και επομένως η φήμη του προϊόντος στην αγορά.

Άλλο σοβαρό ζήτημα είναι ότι οι καταναλωτές πρέπει να ενημερώνονται για να το βρίσκουν εύκολα στην αγορά. Αυτό είναι βέβαια υποχρέωση των επιχειρήσεων, μέσα από η διαφήμιση, αλλά συλλογικότερες προσπάθειες πρέπει να αναλαμβάνονται και από οργανισμούς της πολιτείας. Επομένως, επιβάλλεται η ενίσχυση της ανάπτυξης της αλυσίδας διανομής και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων.

Μια ακόμη πρόκληση για την παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων, αποτελεί η βελτίωση της ανταγωνιστικότητάς τους με την ανάπτυξη καινοτομιών, οι οποίες θα είναι σύμφωνες με την πολιτική για την ασφάλεια των παραδοσιακών τροφίμων και τους κανονισμούς της Ε.Ε., ενώ παράλληλα θα ικανοποιούν τις απαιτήσεις και τις προσδοκίες των καταναλωτών.

Όμως αυτό δεν αποτελεί καθόλου εύκολη υπόθεση. Οι προσδοκίες των καταναλωτών παρουσιάζουν αντιφάσεις. Για παράδειγμα, από τη μια πλευρά απαιτούν προϊόντα απολύτως ασφαλή από μικροβιολογικούς κινδύνους, αλλά παράλληλα θέλουν

να έχουν δεχθεί όσον το δυνατόν μικρότερη επεξεργασία, να μην περιέχουν συντηρητικά και να είναι υψηλής διατροφικής και οργανοληπτικής αξίας, γι' αυτό άλλωστε τους ενδιαφέρει η έννοια «παραδοσιακό». Η πρόκληση αυτή είναι ιδιαίτερα μεγάλη για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, που αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των Ευρωπαίων παραγωγών και επεξεργαστών παραδοσιακών τροφίμων. Το μέγεθος και οι δυνατότητες των επιχειρήσεων αυτών, πρέπει να διευκολύνουν την καλύτερη δυνατή εξισορρόπηση αυτής της αντίφασης. Ίσως μάλιστα χρειαστεί μεταφορά τεχνολογίας και καινοτομιών στην παραδοσιακή βιομηχανία τροφίμων, χωρίς βέβαια αυτό να σημαίνει ότι θα οδηγηθεί σε τυποποίηση και μαζική παραγωγή.

Για την παραγωγή των παραδοσιακών τροφίμων γενικά χρησιμοποιούνται προϊόντα τοπικής παραγωγής. Η καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων συμβάλλει στην επίτευξη ενός βιώσιμου περιβάλλοντος και στην απασχόληση του ανθρώπινου δυναμικού της περιοχής, πολύ συχνά των γυναικών. Γίνεται εύκολα αντιληπτή η τεράστια σημασία της παραγωγής αυτής για την καταπολέμηση της ανεργίας σε περιοχές που δεν έχουν πολλές δυνατότητες για άλλης μορφής δραστηριότητα, βιομηχανική και τεχνολογική.

Ακόμη, έχουν γίνει σκέψεις για να περάσουν τα παραδοσιακά τρόφιμα, ενδεχομένως, στη διαδικασία της μαζικής παραγωγής Ο συνδυασμός του «υγιεινού και εύγευστου» είναι πολύ ελκυστικός στη βιομηχανία τροφίμων. Ωστόσο, αν η παραγωγή τους δεν έχει κανόνες, υπάρχει ο κίνδυνος να κυκλοφορούν απομιμήσεις των παραδοσιακών τροφίμων, με αποτέλεσμα τη σταδιακή απαξίωσή τους και την παραπλάνηση των καταναλωτών. Για το λόγο αυτό, είναι ανάγκη να νομοθετηθεί και να τυποποιηθεί η παραγωγή των παραδοσιακών τροφίμων, έτσι ώστε να προστατευθούν τα προϊόντα, οι παραγωγοί και οι καταναλωτές. Η κατοχύρωση των παραδοσιακών τροφίμων θα μπορούσε να ενθαρρύνει τη μικρής κλίμακας παραγωγή τους από μικρομεσαίες επιχειρήσεις και να επεκτείνει την προοπτική εξαγωγής τους σε χώρες εκτός αυτών από τις οποίες προέρχονται. Η κατοχύρωση αυτή γίνεται σταδιακά, δείχνει να είναι χρονοβόρα, αλλά συνεχίζεται και βλέπουμε πλέον αρκετές ετικέτες στην αγορά, κυρίως με το σήμα «Π.Ο.Π.».

Οι επιστήμονες και οι επαγγελματίες της βιομηχανίας τροφίμων πρέπει να συνεχίσουν την έρευνα για τα χαρακτηριστικά, τη σημασία και τις επιπτώσεις στην υγεία, της παραδοσιακής διατροφής και των συστατικών των παραδοσιακών τροφίμων. Θα πρέπει να συμφωνήσουν για τη φύση των προβλημάτων, τον τρόπο αντιμετώπισής τους αλλά και τις ευεργετικές επιδράσεις, τόσο για λόγους υγείας των καταναλωτών, όσο και προς όφελος της βιομηχανίας τροφίμων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Trichopoulou A., Vasilopoulou E., Georga K., Soukara S. and Dilis V. (2006). Traditional foods: Why and how to sustain them. The definition of traditional foods. Trends in Food Science & Technology 17 498–504.

2. Ανυφαντάκης Μ. Ομότιμος Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2006). Τρόφιμα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος (ΙΑΔ).

3. Γιακουμάκη Βασιλική (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας) Επιστημονικά Υπεύθυνη: Τσιμπιρίδου Φωτεινή (Πανεπιστήμιο Μακεδονίας) (Ιούνιος 2007). Έκθεση για το ερευνητικό πρόγραμμα «Ελληνικά παραδοσιακά τρόφιμα και η εκβιομηχάνιση της παραγωγής τους». Θέμα: Ευρωπαϊκές πολιτικές για τα τρόφιμα και ο ορισμός της παράδοσης.

4. Σύμβουλος Έκδοσης: Βασίλης Ζαφείρης Συντονισμός ύλης: Αγγέλικα Αυγουστινιάτου, Αγγελική Φωτοπούλου Δημοσιογραφική επιμέλεια: Αγγέλα Κοντού. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Federation OF Hellenic Food Industries) (2007). Προσθέτοντας αξία στα παραδοσιακά τρόφιμα. Μηνιαία ενημερωτική έκδοση του ΣΕΒΤ. Επιμέλεια έκδοσης - Παραγωγή: Comcenter. No 75. www.sevt.gr

5. Peter Hilz; Hollandse Hoogte (2004). Από το αγρόκτημα στο τραπέζι. Ασφαλή τρόφιμα για τους ευρωπαίους Καταναλωτές. Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Τύπου και Επικοινωνίας. Λουξεμβούργο: Υπηρεσία Επισήμων Εκδόσεων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2005.

6. Σκορδάς Αθανάσιος Ι. Γενικός Γραμματέας Καταναλωτή στο υπουργείο Ανάπτυξης (2006). Δικαιώματα και προστασία του καταναλωτή στην Ελλάδα και στην Ε.Ε. Παρατηρητήριο καταναλωτή, Τεύχος Ιανουαρίου.

7. Ματίνα Φουρναράκου. “Το θεσμικό πλαίσιο για τα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΠΙΠ”. Συμβουλευτικός τομέας ΕΤΑΤ Α.Ε. Σήματα ποιότητας της Ε.Ε.

8. Βαρδής Ντίλης, Ευθυμία Βασιλοπούλου και Αντωνία Τριχοπούλου, Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας, Ιατρική Σχολή, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών. ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ – ThessalyFood. Ενημερωτικό δελτίο Τεύχος 1 – Ιανουάριος 2007.

9. Καταναλωτικά Βήματα - Τεύχος Οκτωβρίου - Νοεμβρίου 2004
Παραπλανητική Σήμανση Τροφίμων. Πηγή: BEUC. 17.04.08

10. Βλέμμας Ιωάννης, Πρόεδρος του Ειδικού Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) (2006). Ασφάλεια τροφίμων και προστασία καταναλωτή στην Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση. Παρατηρητήριο καταναλωτή, τεύχος 01.

11. Τριχοπούλου Αντωνία (2004). Αλώνονται τα παραδοσιακά μας τρόφιμα. Χάσαμε την ευκαιρία των Ολυμπιακών Αγώνων για να τα κατοχυρώσουμε διεθνώς. Συνέντευξη στη Γαλήνη Φούρα.

12. Καραθάνος Θ. Βάϊος (2005). Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας & Διατροφής Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο. Ο ρόλος της τεχνολογίας τροφίμων στην αγροτική ανάπτυξη. Νέες τεχνολογίες στη γεωργική παραγωγή και την αγροτική ανάπτυξη, ΤΕΕ.

13. Πετροχείλου Ιωάννα (2007). Γενική Διευθύντρια ΕΤΑΤ Α.Ε. Βιομηχανική Παραγωγή Παραδοσιακών Προϊόντων: Προβλήματα και προοπτικές
ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Α.Ε.

14. Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης. Υπηρεσία εκδόσεων(2009). Η κοινή γεωργική πολιτική με απλά λόγια.
http//ec.europa.eu/agricultur&index_eI.htm

15. European Commission (2007). European Research on Traditional Foods. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/traditional-foods.pdf.

16. Ζουράρις, Χρίστος (1991). *Δειπνοσοφιστής*. Αθήνα: Ίκαρος.

17. Ζουράρις, Χρίστος (1998). *Ο δεύτερος δειπνοσοφιστής*. Αθήνα: Ίκαρος.

18. Ματθαίου, Άννα (1988). *Η Μαγειρική. Ανώνυμη Μετάφραση του 1828* (εισαγωγή-παρουσίαση). Αθήνα: ΕΕΛΙΑ (Εταιρία Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου). σελ.: ε-λβ.

19. Ματθαίου, Άννα (2004). «Οι ντελικάτες τροφές και το λιτοδίαιτο: δυο εκδοχές του διαφωτισμού». *Τα Ιστορικά*, 21 (40), σελ. 37-52.

20. Ματθαίου, Άννα (1998). «Ο Βριλιά Σαβαρίν και το ψάρι του αρχιναύαρχου Κανάρη: τα ελληνικά βιβλία μαγειρικής του 19ου αιώνα». *Τα Ιστορικά* 28, 29, Ιούνιος-Δεκέμβριος. σελ. 109-122.

21. Spang, Rebecca L. (2006). *Η εφεύρεση του εστιατορίου: το Παρίσι και ο γαστρονομικός πολιτισμός*. Αθήνα: Ποταμός.