

ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ  
ΣΧΟΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ  
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ  
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΑ BRAND NAME ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ  
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΠΟΠ, ΠΓΕ ΚΑΙ ΕΠΠ.**



ΟΝΟΜΑ ΦΟΙΤΗΤΡΙΑΣ: ΜΑΡΙΑ ΣΑΡΑΝΤΟΥΔΑ

Α.Μ.: 062/15

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΟΚΚΙΝΗΣ

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη.....	Σελ.4	
Εισαγωγή.....	Σελ.5	
Κεφάλαιο Πρώτο: «ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ» (Ιστορική αναδρομή - χαρακτηριστικά).....		Σελ.7
1. Ιστορική αναδρομή.....	Σελ.7	
2. Ορισμοί ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ.....	Σελ.10	
2.1. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).....	Σελ.10	
2.2. Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ).....	Σελ.12	
2.3. Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.....	Σελ.12	
2.4. Προϊόντα που μπορούν να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ και.....	Σελ.14	
2.5. Εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ).....	Σελ.14	
2.6. Η διαδικασία της καταχώρησης προϊόντων σαν ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ.....	Σελ.16	
2.6.1. Αρμόδιες ελληνικές υπηρεσίες.....	Σελ.17	
2.6.2. Βελτιώσεις κανονισμού.....	Σελ.18	
2.7. Η διαδικασία των ενστάσεων.....	Σελ.19	
2.8. Παράγοντες που υπονομεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.....	Σελ.20	
Κεφάλαιο Δεύτερο: «Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ και προδιαγραφές τους».....		Σελ.22
Εισαγωγικά.....	Σελ.22	
Πίνακας 1. Οίνοι.....	Σελ.27	
Πίνακας 2. Τυριά.....	Σελ.36	
Πίνακας 3. Ελαιόλαδα.....	Σελ.38	
Πίνακας 4. Ελιές.....	Σελ.40	
Πίνακας 5. Φρούτα – Λαχανικά – Ξηροί καρποί – Όσπρια.....	Σελ.41	
Πίνακας 6. Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης.....	Σελ.44	
Πίνακας 7. Γόμες – Ρητίνες.....	Σελ.44	
Πίνακας 8. Προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.....	Σελ.45	
Πίνακας 9. Ψάρια νωπά – Μαλάκια & Μαλακόστρακα.....	Σελ.45	
Πίνακας 10. Αιθέρια έλαια.....	Σελ.45	

Πίνακας 11. Άλλα προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ.....	Σελ.45
Συμπεράσματα.....	Σελ.46
Κεφάλαιο Τρίτο: «Τρόποι προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ.....	Σελ.48
1. Χρηματοδότηση των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.....	Σελ.48
1.1. Άλλα χρηματοδοτικά προγράμματα.....	Σελ.49
2. Τρόποι προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ στις διεθνείς αγορές.....	Σελ.50
2.1. Η αξία της προώθησης της φέτας και του ελαιόλαδου ΠΟΠ.....	Σελ.50
3. Εκδηλώσεις προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ στις διεθνείς αγορές.....	Σελ.52
3.1. Η έκθεση τροφίμων GREEN WEEK.....	Σελ.52
3.2. Εκδηλώσεις του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.....	Σελ.53
3.3. Προστασία και προώθηση των προϊόντων ΠΟΠ μέσω του δικτύου AREPO.....	Σελ.54
Κεφάλαιο Τέταρτο: «ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ, ΠΓΕ ΚΑΙ ΕΠΙΠ».....	Σελ.57
1. Προβλήματα και προοπτικές για την παραγωγή ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων.....	Σελ.57
2. Υποστήριξη της παραγωγής των παραδοσιακών προϊόντων από την ΕΕ.....	Σελ.58
3. Ζητήματα που πρέπει να επιλυθούν στην ελληνική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων.....	Σελ.59
Κεφάλαιο Πέμπτο: «ΟΝΟΜΑΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΠ».....	Σελ.61
1. Η φέτα.....	Σελ.61
2. Ο οίνος Γουμένισσα.....	Σελ.63
3. Το ελαιόλαδο Καλαμάτα.....	Σελ.64
3.1. Οι νέες απαιτούμενες προδιαγραφές.....	Σελ.64
3.2. Χαρακτηριστικά, παραγωγή και συλλογή.....	Σελ.65
3.3. Η επεξεργασία στο ελαιοτριβείο.....	Σελ.67
Συμπεράσματα.....	Σελ.69
Βιβλιογραφία.....	Σελ.73

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Οι ενδείξεις ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ αποδίδονται από την Ενωμένη Ευρώπη και από τα κράτη – μέλη της σε παραδοσιακά προϊόντα προκειμένου να τα προστατέψουν από απομιμήσεις, αλλά και για να αναδειχτεί η τοπική γαστρονομική παράδοση. Η απόδοση των παραπάνω σημάτων γίνεται κατόπιν αιτήσεως, η οποία χρειάζεται αρκετό χρόνο για να εξεταστεί και κατά τη διάρκεια της εξέτασης μπορεί κάποιος ανταγωνιστής να υποβάλει ένσταση. Τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα έχουν χαρακτηριστεί είτε ΠΟΠ είτε ΠΓΕ και ανήκουν στις παρακάτω κατηγορίες: Οίνοι, τυριά, ελαιόλαδα, ελιές, φρούτα, λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, κρεατικά, γόμες, ρητίνες, προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, ψάρια νωπά, μαλάκια & μαλακόστρακα, αιθέρια έλαια, κρόκος Κοζάνης. Η προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων επιτυγχάνεται είτε μέσω ευρωπαϊκών χρηματοδοτικών προγραμμάτων είτε μέσω διαφόρων γαστρονομικών εκθέσεων στις χώρες της Ενωμένης Ευρώπης. Τα παραδοσιακά προϊόντα μπορούν να έχουν ευνοϊκές προοπτικές, αρκεί να επιλυθούν διάφορα ζητήματα που εκκρεμούν.

**Λέξεις – κλειδιά:** ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ, Ενωμένη Ευρώπη, παραδοσιακά προϊόντα.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το θέμα της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η ιστορία, η παραγωγή, τα χαρακτηριστικά, η διάθεση και το μέλλον των προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) και των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΙΠ). Η πτυχιακή διαιρείται σε πέντε κεφάλαια.

Το πρώτο κεφάλαιο περιλαμβάνει μια ιστορική αναδρομή. Περιγράφεται, δηλαδή, το ενδιαφέρον που έδειξε κάποια στιγμή η Ευρωπαϊκή Ένωση για να προστατέψει την παραδοσιακή διατροφή των χωρών – μελών της, καθώς και τα μέτρα που θέσπισε (τα οποία αναθεωρήθηκαν στη συνέχεια), προκειμένου τα προστατευόμενα παραδοσιακά προϊόντα να αποκτήσουν σφραγίδα γνησιότητας, η οποία θα τα προστάτευε από ενδεχόμενες απομιμήσεις. Πράγματι, οι σφραγίδες αυτές εξασφαλίζουν στα παραδοσιακά προϊόντα μια σειρά από ωφέλειες, τις οποίες θα παρουσιάσουμε. Οι ωφέλειες αυτές ποικίλλουν ανάλογα με το ποια από τις τρεις σφραγίδες που αναφέραμε παραπάνω, προσλαμβάνει το κάθε προϊόν. Φυσικά, εκτός από την Ευρώπη, ενδιαφέρον έδειξε και το ελληνικό κράτος και τα υπόλοιπα κράτη – μέλη, τα οποία ψήφισαν, επίσης, σχετικούς νόμους προστασίας και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων.

Στη συνέχεια θα αναλύσουμε την κάθε μια από τις τρεις ενδείξεις προστατευόμενου προϊόντος: ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ. Θα περιγράψουμε τα χαρακτηριστικά τους, την ιδιαιτερότητά τους, τις προδιαγραφές τους, τις μεθόδους παραγωγής τους, τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν, προκειμένου να λάβουν μια από τις τρεις επισημάνσεις, τα είδη των προϊόντων που μπορούν να χαρακτηριστούν σαν προστατευόμενα, καθώς και τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθήσει ο παραγωγός τους, προκειμένου το προϊόν που παράγει να αναγνωριστεί. Έπειτα θα αναφέρουμε ποιες είναι οι αρμόδιες ελληνικές υπηρεσίες, οι οποίες, εφαρμόζοντας τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς (μετά τις βελτιώσεις που υπέστησαν με το πέρασμα των χρόνων), αποφασίζουν για την έγκριση ή την απόρριψη της απόδοσης σφραγίδας προστασίας σε κάποιο προϊόν.

Η παραπάνω διαδικασία δεν είναι και τόσο εύκολο να διεκπεραιωθεί. Αντίθετα, είναι χρονοβόρα και επιπλέον, αν κάποιος έχει τη γνώμη ότι κάποιο προϊόν δεν έπρεπε να αναγνωριστεί σαν ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ, έχει δικαίωμα να υποβάλει

ένσταση, εξηγώντας φυσικά και τους λόγους. Θα δούμε, λοιπόν, τη διαδικασία της υποβολής ένστασης τόσο σε εθνικό, όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Το πρώτο κεφάλαιο θα κλείσει με τους παράγοντες που υπονομεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Το δεύτερο κεφάλαιο περιλαμβάνει έναν πλήρη κατάλογο των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, καθώς στην Ελλάδα δεν έχει αναγνωριστεί ακόμη κανένα προϊόν σαν ΕΠΠ, ανά κατηγορία (οίνοι, τυριά, ελαιόλαδα κλπ). Πριν από τον κατάλογο, παρατίθενται κάποιες πληροφορίες για τα προϊόντα αυτά, σχετικά με τον τόπο καταγωγής τους και τις ιδιότητές τους. Μετά από τον κατάλογο θα παρουσιάσουμε τα συμπεράσματα που προκύπτουν από τη μελέτη του πίνακα.

Το τρίτο κεφάλαιο ασχολείται με τους τρόπους προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠ. Οι τρόποι αυτοί αφορούν διάφορα χρηματοδοτικά προγράμματα και άλλες προωθητικές ενέργειες, όπως γαστρονομικές εκδηλώσεις σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, προκειμένου να γίνουν γνωστά τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα. Οι εκδηλώσεις αυτές διοργανώθηκαν από σχετικούς οργανισμούς, αλλά και από το ίδιο το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.

Το τέταρτο κεφάλαιο αναφέρεται στο μέλλον των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Συγκεκριμένα περιγράφονται κάποια προβλήματα που εμποδίζουν τις προοπτικές για τα προϊόντα αυτά να προχωρήσουν, καθώς και οι προσπάθειες που καταβάλλει η Ευρωπαϊκή Ένωση, προκειμένου να υποστηρίξει την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων.

Το πέμπτο και τελευταίο κεφάλαιο ασχολείται με ένα δείγμα από τα ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ: Με τη φέτα, τον οίνο Γουμένισσα και το ελαιόλαδο Καλαμάτα. Συγκεκριμένα, παρατίθενται τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά των προϊόντων, ο τρόπος παρασκευής τους, οι καθορισμένες από την ΕΕ προδιαγραφές που πρέπει να τηρούν, και – ειδικά για τον οίνο Γουμένισσα – ορισμένες ποικιλίες του προϊόντος αυτού.

# Κεφάλαιο Πρώτο: «ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠ» (Ιστορική αναδρομή – χαρακτηριστικά).

## 1. Ιστορική αναδρομή.

Η ανάδειξη της τοπικής, παραδοσιακής τροφής και διατροφικής κουλτούρας χρονολογείται περίπου εδώ και τρεις δεκαετίες στον ελληνικό χώρο. Εντάσσεται σε μια ευρύτερη τάση για ανάδειξη του τοπικού στοιχείου (παραδόσεις, ήθη και έθιμα, καθημερινές συνήθειες κλπ), η οποία ξεπερνάει τα όρια των εθνικών κρατών και αποκτά πανευρωπαϊκές ή και παγκόσμιες διαστάσεις. Μέσα σ' αυτήν την τάση η τοπική τροφή σχετίζεται με την τοπική πολιτισμική ταυτότητα και ο συσχετισμός αυτός είναι απόρροια καταναλωτικών τάσεων, αλλά και πολιτικών προτεραιοτήτων που αφορούν τις δυτικές κοινωνίες στο σύνολό τους. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

Όσον αφορά την Ενωμένη Ευρώπη (ΕΕ), η ανάδειξη της τοπικής τροφής ήταν συνέπεια της εμπορευματοποίησης του «τοπικού πολιτισμού» και ταυτόχρονα της διαδικασίας της ευρωπαϊκής ενοποίησης. Είναι φανερό, λοιπόν, ότι η εκδήλωση της τάσης αυτής πραγματοποιήθηκε σε μια σημαντική ιστορική στιγμή, όταν αναδύοταν η λεγόμενη «Νέα Ευρώπη».

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο γεγονός ότι τα ίδια τα θεσμικά όργανα της ΕΕ (Συμβούλιο, Επιτροπή) επελήφθησαν του θέματος και προέβησαν στις πρέπουσες ενέργειες για την ανάδειξη της τοπικότητας και της παραδοσιακότητας του φαγητού. Η έναρξη της όλης αυτής προσπάθειας τοποθετείται στις αρχές της δεκαετίας του '90. Το 1992 με τον κανονισμό υπ. αριθμ. 2081/92 θεσπίζεται για πρώτη φορά το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων, των τροφίμων και των ποτών και με τον κανονισμό 2082/92 θεσπίζεται το καθεστώς για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων, των τροφίμων και των ποτών. Χάρη στο σύστημα αυτό ένα τρόφιμο ή ένα ποτό που έχει περάσει από τις απαραίτητες νόμιμες διαδικασίες, ώστε να αποκτήσει τέτοια ονομασία, τυγχάνει της προστασίας από ενδεχόμενες απομιμήσεις σε όλη την επικράτεια της ΕΕ. Ταυτόχρονα εξασφαλίζεται η προστασία της παραγωγής διατροφικών προϊόντων και τροφίμων και ποτών που, σε διαφορετική

περίπτωση, θα κινδύνευαν να εξαφανιστούν, αν δεν μπορούσαν να ανταπεξέλθουν στον ανταγωνισμό της αγοράς. Αντίθετα, η καταχώρηση ενός τροφίμου ή ποτού με ονομασία προέλευσης (γεωγραφική ή παραδοσιακή), συμβάλλει στη στήριξη μεμονωμένων ατόμων ή ομάδων τοπικών παραγωγών, ώστε να γνωστοποιήσουν λεπτομέρειες που αφορούν τα προϊόντα που παράγουν (ιστορία, τρόπος παραγωγής, παραδοσιακοί τρόποι χρήσης και κατανάλωσης), σε τοπικό, αλλά και σε ευρωπαϊκό επίπεδο και μερικές φορές και σε παγκόσμιο. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017, Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

Σκοπός όλων των παραπάνω κινήσεων είναι να έχουν οι αγρότες – παραγωγοί την απαραίτητη βοήθεια είτε για να δημιουργήσουν τη δική τους αγορά είτε για να εισχωρήσουν σε άλλες προ υπάρχουσες που δημιουργούνται συνεχώς σήμερα λόγω της αυξανόμενης ζήτησης τοπικών και παραδοσιακών τροφίμων από το καταναλωτικό κοινό, το οποίο έχει αποκτήσει επίγνωση σχετικά με τη σημασία των προϊόντων αυτών και γι' αυτό τα επιλέγει συνειδητά. Η πρόσβαση των παραγωγών σε αγορές αποφέρει πολλαπλά οφέλη, καθώς ανεβαίνουν οι τιμές και δημιουργούνται νέες θέσεις εργασίας στις αγροτικές περιοχές, όπου παράγονται τα προϊόντα. Ταυτόχρονα συμβάλλει στη διάσωση των διατροφικών παραδόσεων (στοιχείο πολιτισμού), των οποίων η γνώση βοηθάει τον πολίτη – καταναλωτή να αποκτάει μια πιο στενή σχέση με την ιστορία, τη φύση και το περιβάλλον του τόπου του ή να γνωρίσει τα αντίστοιχα άλλων τόπων. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

Οι δυο νόμοι που ψήφισε η Ευρωπαϊκή Ένωση για την προστασία των προϊόντων, για τους οποίους κάναμε λόγο παραπάνω, καθιέρωναν τις ονομασίες *Προστατευόμενη Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)* – Protected Designation of Origin (PDO) και *Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)* – Protected Geographical Indication (PGI). Αυτές οι ονομασίες αφορούν την Ελλάδα, αλλά παρόμοια συστήματα ποιότητας εφαρμόστηκαν στην Γαλλία, όπως το *Appellation d' Origine Contrôlée (AOC)*., στην Ιταλία και στην Ισπανία. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017). Αυτές οι ονομασίες αφορούν διατροφικά προϊόντα (τρόφιμα ή ποτά), τα οποία αναδεικνύουν μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, στην οποία τα προϊόντα αυτά παράγονται ή/και μεταποιούνται ή/και συσκευάζονται. Σ' αυτό το σημείο είναι σημαντικό να τονίσουμε ότι, η θεσμική πριμοδότηση της περιοχής προέλευσης, συντελεί ώστε ο τόπος και η τοπικότητα να προβάλλονται σαν πολιτιστικές αξίες της ΕΕ. Αυτό φυσικά σημαίνει ότι η ευρωπαϊκή πολιτική όχι μόνο



προβάλλει το πολιτιστικό στοιχείο, αλλά ταυτόχρονα το μεταβάλλει σε οικονομική αξία. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2017).

Οι κανονισμοί που ψηφίστηκαν το 1992 αναθεωρήθηκαν το 2006 από τους κανονισμούς υπ. αριθ. 510/06 και 509/06 αντίστοιχα. Ο πρώτος καθιέρωσε την καινούρια ονομασία *Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΠ)* – Traditional Specialty Guaranteed (TSG). Πάντως, οι περισσότερες από τις υπάρχουσες νομοθετικές διατάξεις δεν μεταβλήθηκαν, πραγματοποιήθηκαν μόνο κάποιες αναγκαίες τροποποιήσεις για να ευθυγραμμιστεί η εμπορική πολιτική της ΕΕ με τους κανονισμούς του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου. Σύμφωνα με τις τροποποιήσεις αυτές, η ονομασία ΕΠΠ δεν αναφέρεται στη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος, αλλά στο στοιχείο εκείνο που το αντιλαμβανόμαστε σαν παραδοσιακή σύνθεση του προϊόντος ή παραδοσιακή μέθοδο επεξεργασίας ή/και μεταποίησης. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2017).

Το 2012 με τον κανονισμό 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» έχουν συγχωνευτεί σε ένα ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο οι ανωτέρω κανονισμοί 509/2006 και 510/2006. Παράλληλα στον εν λόγω κανονισμό έχουν προστεθεί και άλλα σχήματα ποιότητας όπως οι προαιρετικές ενδείξεις «Προϊόν ορεινής παραγωγής», «Προϊόν νησιωτικής γεωργίας» κ.λ.π.

Οι παραπάνω κανονισμοί, στο πλαίσιο του επαναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), δίνουν το δικαίωμα στους αγρότες να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Επιπλέον, οι παραγωγοί (κυρίως των απομακρυσμένων και χωρίς πολλά μέσα ανάπτυξης περιοχών) αποκτούν τη δυνατότητα να προωθήσουν ευκολότερα προϊόντα τους που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά. Από την προώθηση αυτή βγαίνουν κερδισμένοι τόσο οι ίδιοι, αφού πετυχαίνουν καλύτερες τιμές στην αγορά και αποκομίζουν μ' αυτόν τον τρόπο περισσότερα κέρδη, όσο και οι καταναλωτές, αφού αγοράζουν προϊόντα πρώτης ποιότητας και εγγυημένα για την παραγωγή, την επεξεργασία και τη γεωγραφική καταγωγή τους, για τις οποίες οι καταναλωτές ενημερώνονται λεπτομερώς. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017).

Το 2011 ιδρύθηκε ο Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ) – AGROCERT, ο οποίος υλοποιεί ένα ευρύ πρόγραμμα ενημέρωσης και υποστήριξης των παραγωγών προϊόντων Προστατευόμενης

Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) της χώρας μας. Ακόμη είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο των υποβαλλόμενων αιτήσεων των επιχειρήσεων, που επιθυμούν να εντάξουν τα προϊόντα τους στο σύστημα ελέγχου. Επιπλέον, εξετάζει αν τηρούνται οι προδιαγραφές των προϊόντων, ώστε να ενταχτούν στο μητρώο δικαιούχων επιχειρήσεων ΠΟΠ και ΠΓΕ. (Agrocert, 2017).

## **2. Ορισμοί ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΗΠ.**

### **2.1. Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).**

Ως ονομασία προέλευσης ορίζεται η ονομασία κάποιας περιοχής, η οποία αναγράφεται σαν σήμα κατατεθέν για κάποιο προϊόν. Τα προϊόντα που λαμβάνουν την ένδειξη ΠΟΠ παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) Παράγονται σε ένα συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε ορισμένες περιπτώσεις, χώρα.
- β) Η σύσταση ή τα χαρακτηριστικά των προϊόντων στο σύνολο τους ή ένα μέρος αυτών, οφείλεται στο ιδιαίτερο περιβάλλον μιας γεωγραφικής περιοχής και ιδιαίτερα στους εγγενείς ανθρώπινους και φυσικούς παράγοντες της περιοχής αυτής.
- γ) Είναι απαραίτητο τα προϊόντα να παράγονται, να μεταποιούνται και να υφίστανται επεξεργασία σε μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017, Agrocert, 2017).

Προϊόντα που μπορούν να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ, παράγονται στις μέρες μας σε όλες τις χώρες του κόσμου. Κάποια από αυτά έχουν ιστορία δεκάδων ή και εκατοντάδων ετών. Οι τόποι παραγωγής τους είναι μικρές γεωγραφικές περιφέρειες, με τοπικές πρώτες ύλες και με τη συμβολή των ντόπιων, οι οποίοι ήθελαν να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες. Πολλά από τα προϊόντα αυτά είναι χειροποίητα, φτιαγμένα από το μεράκι των κατοίκων, και άλλα κατασκευάζονται με τη βοήθεια της τεχνολογίας. Οι κάτοικοι που ασχολούνται με την παραγωγή τους μπορεί να είναι από ένα άτομο ή μια οικογένεια μέχρι ένας οργανισμός.

Μια πολύ μεγάλη μερίδα του καταναλωτικού κοινού δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση στα προϊόντα ΠΟΠ, καθώς τα θεωρεί αγνά από τη φύση τους. Με το πέρασμα των χρόνων, πολλά από τα προϊόντα αυτά πέρασαν τα σύνορα και έγιναν γνωστά στην

Ευρώπη, στην Αμερική, αλλά και σε ολόκληρο τον κόσμο. Αυτή η μεγάλη ζήτηση που είχαν τα παραδοσιακά προϊόντα, παρουσίασε όμως και μια αρνητική πλευρά: Άρχισαν να κυκλοφορούν προϊόντα απομιμήσεις, τα οποία είχαν ετικέτες με ονόματα παραδοσιακών προϊόντων, ενώ στην πραγματικότητα δεν ανταποκρίνονταν στις προδιαγραφές τους. (Ανυφαντάκης, 2006).

Όπως είναι φυσικό, η εισαγωγή αυτών των προϊόντων – απομιμήσεων στην αγορά, προκαλεί έναν αθέμιτο ανταγωνισμό ανάμεσα σ' αυτά και στα γνήσια παραδοσιακά προϊόντα, υποβαθμίζει την καλή φήμη των τελευταίων και παραπληροφορεί τους καταναλωτές. Δυστυχώς όμως μέχρι σήμερα δεν έχει σχεδιαστεί μια ενιαία διεθνής πολιτική για την προστασία των γνήσιων τοπικών προϊόντων, παρά τις προσπάθειες που καταβλήθηκαν. Βεβαίως, κάθε χώρα εφαρμόζει τη δική της πολιτική προστασίας των προϊόντων, όμως κάτι τέτοιο δεν εξασφαλίζει μια διεθνή θεώρηση του θέματος, καθώς και ίσες ευκαιρίες πρόσβασης στον ανταγωνισμό για όλους τους παραγωγούς τους. Επιπλέον, οι καταναλωτές δεν λαμβάνουν τις απαραίτητες πληροφορίες για τα προϊόντα αυτά, με αποτέλεσμα πολλές φορές να προβαίνουν σε λανθασμένες επιλογές. (Ανυφαντάκης, 2006).

Προκειμένου κάποιο προϊόν να λάβει την ένδειξη ΠΟΠ, ο παραγωγός του πρέπει να υποβάλει μια αίτηση, της οποίας η εξέταση όμως παίρνει αρκετό χρόνο. Αν τελικά η αίτηση εγκριθεί, τότε η έγκρισή της δημοσιεύεται στην εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων. Φυσικά, στη συνέχεια ενδέχεται να διατυπωθούν κάποιες ενστάσεις, πιθανότατα από ανταγωνιστές που θα αμφισβητήσουν τη γνησιότητα του προϊόντος ως παραδοσιακού. Σε περίπτωση όμως που δεν διατυπωθεί καμιά ένσταση, τότε η ονομασία του προϊόντος καταχωρείται στα ειδικά μητρώα της ΕΕ ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ).

Στο χρόνο που χρειάζεται μέχρι μια αίτηση να εγκριθεί ή να απορριφθεί, το προϊόν εξετάζεται σε διάφορα επίπεδα αν τηρεί τις προϋποθέσεις που θέτει η νομοθεσία της κάθε χώρας. Φυσικά η διαδικασία αυτή είναι δύσκολη, αν όμως τελικά ολοκληρωθεί θετικά, τότε εξασφαλίζει για το προϊόν προστασία από τους ανταγωνιστές, καθώς 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 ορίζει ο σχετικός κανονισμός της ΕΕ. (Ανυφαντάκης, 2006).

## **2.2. Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ).**

Από την άλλη με τον όρο «γεωγραφική ένδειξη» αναφερόμαστε στην ονομασία μιας περιοχής, η οποία χρησιμοποιείται ως σήμα κατατεθέν για κάποιο αγροτικό προϊόν. Τα προϊόντα με την ένδειξη ΠΓΕ παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) Παράγονται σε μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.
- β) Τα χαρακτηριστικά, η ποιότητα αλλά και η φήμη τους οφείλονται στη γεωγραφική περιοχή, στην οποία παράγονται.
- γ) Πρέπει να πραγματοποιείται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή τουλάχιστον ένα από τα παρακάτω στάδια: παραγωγή, μεταποίηση και επεξεργασία. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, 2017, Agrocert, 2017).

Πάντως, πρέπει να σημειώσουμε ότι μια γεωγραφική ένδειξη μπορεί να εξομοιωθεί με ονομασία προέλευσης, παρά το γεγονός ότι οι πρώτες ύλες προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον συντρέχουν τα παρακάτω:

- α) Υπάρχει οριοθέτηση της περιοχής παραγωγής της πρώτης ύλης.
- β) Υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών.
- γ) Υπάρχει καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων για τα προϊόντα ΠΓΕ.
- δ) Οι ονομασίες των προϊόντων θα πρέπει να έχουν αναγνωριστεί σαν ονομασίες προέλευσης στη χώρα προέλευσης πριν από την 1<sup>η</sup> Μαΐου 2004. (Φουρναράκου, 2007).

## **2.3. Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.**

Οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί ένα προϊόν, προκειμένου να λάβει μία από τις δυο ενδείξεις ΠΟΠ ή ΠΓΕ, είναι περίπου οι ίδιες και θα μπορούσαν να περιγραφούν ως εξής:

- α) Ονομασία του προϊόντος.
  - Πρόκειται για την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη, η οποία, όπως ήδη αναφέραμε παραπάνω, μπορεί να εξομοιωθεί με την ονομασία προέλευσης υπό προϋποθέσεις.
- β) Περιγραφή του προϊόντος.

- Φυσικές ιδιότητες: σχήμα, βάρος, χρώμα κλπ.
- Χημικά χαρακτηριστικά: Μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό, ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος ή σε οποιοδήποτε άλλο συστατικό.
- Μικροβιολογικές πληροφορίες: Για παράδειγμα, αν υπάρχουν βακτήρια ή μύκητες.
- Βιολογικές πληροφορίες: Π.χ. σε ποια ποικιλία ανήκει το συγκεκριμένο προϊόν.
- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: γεύση, υφή, χρώμα, άρωμα.

γ) Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

- Προσδιορισμός των ορίων της περιοχής με ακρίβεια. Η οριοθέτηση αυτή μπορεί να γίνει είτε από φυσικούς είτε από ανθρώπινους παράγοντες, είτε ακόμη και από διοικητικά όρια.

δ) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το προϊόν προέρχεται πράγματι από την οριοθετημένη περιοχή.

- Καθορίζεται με ακρίβεια η διαδρομή που ακολούθησε το προϊόν από την ημέρα της παραγωγής του στη συγκεκριμένη περιοχή μέχρι την ημέρα που διατέθηκε στην αγορά.
- Προσδιορίζονται οι διαδικασίες με τις οποίες εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά του. (Φουρναράκου, 2007).

ε) Περιγραφή των μεθόδων παραγωγής.

- Η περιγραφή πρέπει να γίνεται με λεπτομέρειες, ώστε και κάθε άλλος παραγωγός που κατάγεται από την οριοθετημένη περιοχή να μπορεί να παράγει το συγκεκριμένο προϊόν, εφόσον το επιθυμεί. Πρέπει, επίσης, να διευκρινίζεται αν η συγκεκριμένη μέθοδος παραγωγής συνηθίζεται παραδοσιακά στην οριοθετημένη περιοχή.

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

ζ) Στοιχεία που κατοχυρώνουν τη σύνδεση του προϊόντος με την οριοθετημένη περιοχή.

- Αυτό ακριβώς είναι η σημαντικότερη και η πιο ουσιώδης απ' όλες τις προδιαγραφές.

- Αιτιολογεί γιατί η οριοθετημένη περιοχή πρέπει να έχει την αποκλειστικότητα παραγωγής του συγκεκριμένου προϊόντος και δεν πρέπει να την αναλάβει κάποια άλλη.
  - Εξηγεί με ποιον τρόπο οι περιβαλλοντολογικοί και οι ανθρώπινοι παράγοντες της οριοθετημένης περιοχής επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- η) Αρχές ή φορείς που ελέγχουν αν το προϊόν τηρεί όντως τις προδιαγραφές.
- θ) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το προϊόν.
- ι) Τυχόν απαιτήσεις που επιβάλλει η ευρωπαϊκή ή η εθνική νομοθεσία. (Φουρναράκου, 2007).

#### **2.4. Προϊόντα που μπορούν να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ και ΠΓΕ.**

Προϊόντα που, εφόσον τηρούν τις προδιαγραφές, μπορούν να λάβουν τις ενδείξεις ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι τα παρακάτω:

- α) Κτηνοτροφικά και γεωργικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση: Κρέατα, τυριά, μέλι, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά.
- β) Ορισμένα κτηνοτροφικά και γεωργικά προϊόντα, τα οποία δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, αλλά έχουν στόχο να συμβάλουν στο κτηνοτροφικό και το γεωργικό εισόδημα: σανός, αιθέρια έλαια, μαλλί/
- γ) Διάφορα άλλα τρόφιμα: προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μύρρες, ζυμαρικά κλπ. (Φουρναράκου, 2007).

#### **2.5. Εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ).**

Η ονομασία «εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ) χρησιμοποιείται για προϊόντα που χαρακτηρίζονται από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) Παρασκευάζονται με παραδοσιακό τρόπο.
- β) Παραδοσιακές είναι, επίσης, οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των προϊόντων αυτών και γενικότερα τα συστατικά τους. (Agrocerc, 2017).

Προκειμένου να καταχωρηθεί ένα ΕΠΙΠ όνομα, πρέπει να πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

- α) Η ονομασία αυτή να έχει χρησιμοποιηθεί στην παράδοση για να περιγράψει ένα ιδιότυπο προϊόν.
- β) Μέσω του ονόματος να προσδιορίζεται ο παραδοσιακός ή ιδιότυπος χαρακτήρας του αγροτικού προϊόντος.
- γ) Το άρθρο 51 και 52 της ΕΕ επιτρέπει να χρησιμοποιούν το ίδιο όνομα ενός προϊόντος σε δυο ή περισσότερες διαφορετικές χώρες. Για να αποφεύγονται όμως τυχόν παρεξηγήσεις και παρανοήσεις στους καταναλωτές, είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται η φράση: «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση του ...» και ακολουθεί το όνομα της χώρας προέλευσης.
- δ) Δεν επιτρέπεται να καταχωρούνται γενικές πληροφορίες.
- ε) Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ομαλή λειτουργία του συστήματος πιστοποίησης, έχει ανατεθεί στην ευρωπαϊκή επιτροπή η έκδοση περαιτέρω διευκρινήσεων σχετικά με τα κριτήρια που ένα προϊόν καταχωρείται ως ΕΠΙΠ. (Agrocert, 2017).

Ένα προϊόν ΕΠΙΠ πρέπει να τηρεί τις παρακάτω προδιαγραφές:

- α) Την αναγραφή της ονομασίας του προϊόντος στις απαραίτητες γλώσσες.
- β) Αναλυτική περιγραφή των οργανοληπτικών ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών του προϊόντος.
- γ) Αναλυτική περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας, την οποία πρέπει να ακολουθούν πιστά οι παραγωγοί.
- δ) Προβολή των βασικών στοιχείων που αποδεικνύουν το παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος. (Agrocert, 2017).

Πρέπει να σημειώσουμε πάντως ότι τα προϊόντα, τα οποία πληρούσαν τις προϋποθέσεις και τηρούσαν τις προδιαγραφές για να λάβουν την ένδειξη ΕΠΙΠ αποδείχτηκαν πολύ λιγότερα σε αριθμό από αυτά που έλαβαν τις ενδείξεις ΠΟΠ και ΠΓΕ. Ανάμεσά τους έχουν καταγραφεί:

- α) Μερικά είδη τυριών (Mozzarella στην Ιταλία, Boerenkaas στην Ολλανδία, Hushallsost στη Σουηδία).
- β) Προϊόντα με βάση το κρέας (Jamón Serrano στην Ισπανία, Falukorv στη Σουηδία).
- γ) Προϊόντα της κατηγορίας «Φρέσκο κρέας» και εντόσθια (Traditional Farmfresh Turkey στη Μεγάλη Βρετανία).
- δ) Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης, π.χ. αυγά, μέλι ή γάλα (Leche certificada de Granja στην Ισπανία).

ε) Είδη μύρας (Faro, Lambic, Kriek, Vieille Gueuze, Vieille kriek στο Βέλγιο, Sahti στη Φινλανδία).

στ) Αρτοσκευάσματα (Panellets στην Ισπανία, Kalakukko και Karjalanpiirakka στη Φινλανδία). (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

Μια από τις αιτίες που δεν έχουν καταφέρει πολλά προϊόντα να λάβουν την ένδειξη ΕΠΠΠ είναι ότι ο ορισμός του «παραδοσιακού», σύμφωνα με τις επίσημες προδιαγραφές της ΕΕ, δεν εξασφαλίζει την απόλυτη προστασία του τροφίμου και του παραγωγού του μέσα στην αγορά. Με άλλα λόγια, δεν είναι εύκολο να προσδιοριστεί ένα διατροφικό προϊόν σαν «παραδοσιακό». Επομένως, ποια προϊόντα θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν σαν ΕΠΠΠ;

Σύμφωνα με το Παράρτημα Ι του Κανονισμού 509/2006, τα προϊόντα που μπορούν να αναγνωριστούν σαν ΕΠΠΠ, είναι στην παρακάτω λίστα:

α) Μύρα.

β) Σοκολάτα και άλλα διατροφικά παρασκευάσματα που περιέχουν κακάο.

γ) Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή μπισκοτοειδή.

δ) Ζυμαρικά.

ε) Προ μαγειρεμένα φαγητά.

στ) Παρασκευασμένες σάλτσες.

ζ) Σούπες ή ζωμοί.

η) Ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών.

θ) Παγωτά και γρανίτες. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

Πρέπει, βέβαια, να σημειώσουμε ότι ο κανονισμός του 2006, σε σχέση με τους παλιότερους, αποτελεί ένα σημαντικό βήμα για την ενίσχυση του πολιτισμικού στοιχείου από την πλευρά της ΕΕ. Ταυτόχρονα δημιουργεί μια πρόκληση για τους φορείς (παραγωγούς, οργανισμούς κλπ) που προτίθενται να γνωματεύσουν σχετικά με τις προϋποθέσεις για να ονομαστεί ένα διατροφικό προϊόν «παραδοσιακό». Ωστόσο, έχουν προταθεί διαφορετικά κριτήρια και παράμετροι, με αποτέλεσμα να μην έχει διατυπωθεί ακόμη ένας γενικά αποδεκτός ορισμός. (Γιακουμάκη, Τσιμπιρίδου, 2007).

## **2.6. Η διαδικασία της καταχώρησης προϊόντων σαν ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΠ.**

Η διαδικασία που ακολουθείται προκειμένου ένα προϊόν να λάβει την ένδειξη ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΠΠ είναι η εξής:



- α) Συγκροτείται μια ομάδα παραγωγών, η οποία ασχολείται με την παραγωγή του ίδιου προϊόντος.
- β) Η ομάδα στέλνει μια αίτηση στην αρμόδια εθνική υπηρεσία. Στην Ελλάδα η υπηρεσία αυτή είναι το τμήμα ΠΟΠ, ΠΓΕ & ΕΠΠΙ της Διεύθυνσης βιολογικών προϊόντων του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ).
- γ) Τα μέλη της αρμόδιας υπηρεσίας μελετάνε την αίτηση, ενώ ταυτόχρονα διενεργούν και την εθνική διαδικασία ένστασης για την περίπτωση που θα θελήσει κάποιος να υποβάλει.
- δ) Η αίτηση διαβιβάζεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
- ε) Αν διαπιστωθεί ότι το προϊόν πληρεί όλες τις προϋποθέσεις, τότε γίνεται μια πρώτη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ώστε να πληροφορηθούν όλοι οι ενδιαφερόμενοι στην ΕΕ.
- στ) Αν στο μεταξύ δεν υποβληθεί καμία ένσταση, τότε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσιεύει και πάλι το όνομα του προϊόντος στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, αυτή τη φορά σαν οριστικώς προστατευόμενο. (Φουρναράκου, 2007).

### **2.6.1. Αρμόδιες ελληνικές υπηρεσίες.**

Σύμφωνα με την ΚΥΑ 261611/2007 οι αρμόδιες αρχές για να εφαρμόζουν τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) 510/2006 σχετικά με τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ, είναι οι παρακάτω:

- α) Η Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας του ΥΠΑΑΤ, η οποία έχει σαν αρμοδιότητές της:
- Να παραλαμβάνει, να εξετάζει και τέλος να διαβιβάζει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή τις αιτήσεις υπαγωγής στα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΠΕ ή ΕΠΠΙ.
  - Να δημοσιοποιεί τις αιτήσεις υπαγωγής, τροποποίησης και ακύρωσης.
  - Να παραλαμβάνει και να εξετάζει τυχόν ενστάσεις σε εθνικό επίπεδο.
  - Έχει το δικαίωμα όμως να υποβάλει και η ίδια η επιτροπή ενστάσεις και να προβαίνει σε διαπραγματεύσεις για ενδεχόμενη επίτευξη συμφωνίας με άλλες χώρες.
  - Ενημερώνει τις αντίστοιχες αρμόδιες αρχές άλλων χωρών σε περίπτωση που διαπιστώσει παρατυπίες σε προϊόντα ΠΟΠ / ΠΓΕ των χωρών αυτών.

β) Η ΟΠΕΓΕΠ (AGROCERT)

Ο οργανισμός αυτός είναι υπεύθυνος:

- Να ελέγχει και να πιστοποιεί τα προϊόντα που οι παραγωγοί τους επιθυμούν να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ.
- Να καθορίζει το έντυπο της αίτησης και τα απαιτούμενα δικαιολογητικά για την ένταξη των ενδιαφερομένων στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.
- Να εγκρίνει ή να απορρίψει τα αιτήματα ένταξης για την παραγωγή ή/και τη συσκευασία ΠΟΠ/ΠΓΕ.
- Να ελέγχει αν οι επιχειρήσεις που παράγουν ή/και συσκευάζουν προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ τηρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές.
- Να χορηγεί τους κωδικούς αριθμούς συσκευασίες στις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις που έχουν λάβει έγκριση.
- Να ελέγχει αν στα σημεία χονδρικής ή λιανικής πώλησης ή/και διάθεσης χρησιμοποιείται ορθά η καταχωρισμένη ονομασία.

γ) Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης.

Αυτές βοηθούν τις υπόλοιπες αρχές στους ελέγχους των επιχειρήσεων. (Φουρναράκου, 2007).

### **2.6.2. Βελτιώσεις κανονισμού.**

Στο μεταξύ στους κανονισμούς ελέγχου των προϊόντων έχουν επέλθει με το πέρασμα των χρόνων κάποιες βελτιώσεις, οι οποίες επιτρέπουν τα παρακάτω:

α) Όσον αφορά τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ:

- Το ξύδι οίνου εντάσσεται στο πλαίσιο του κανονισμού.
- Αντίθετα, τα φυσικά μεταλλικά νερά εξαιρούνται του κανονισμού.
- Δημιουργούνται κανόνες επίλυσης περιπτώσεων ομωνυμίας ανάμεσα σε προϊόντα διαφορετικών κρατών-μελών.
- Διευκολύνεται η καταχώρηση προϊόντων από τρίτες χώρες και η υποβολή ενστάσεων από πολίτες τρίτων χωρών, οι οποίοι έχουν έννομο συμφέρον (αν π.χ. κάποιος άλλος παραγωγός επιθυμεί να εισάγει στην αγορά ένα προϊόν ΠΟΠ, το οποίο εισήγαγαν αυτοί πρώτοι).
- Προβλέπεται η δυνατότητα να απαλειφθεί μια ονομασία προϊόντος από το μητρώο μετά από αίτηση των δικαιούχων.

- Καθορίζονται κανόνες επίλυσης διαφορών ανάμεσα σε γεωγραφικές ενδείξεις και εμπορικά σήματα.
- Καταργείται η απλούστερη διαδικασία που ίσχυε κάποτε και επέτρεπε στα κράτη-μέλη τη δυνατότητα να διαθέσουν προϊόντα τους στην αγορά με καθιερωμένες εθνικά ονομασίες, χωρίς αυτά να υπόκεινται στο ενδεχόμενο υποβολής ένστασης. (Φουρναράκου, 2007).

#### β) Όσον αφορά τα προϊόντα ΕΠΙΠ.

- Διευκολύνεται η καταχώρηση των προϊόντων, η παραγωγή των προϊόντων ΕΠΙΠ, καθώς και η υποβολή ενστάσεων από πολίτες τρίτων χωρών.
- Αποσαφηνίζονται οι διαδικασίες (υποβολής αίτησης, υποβολής ένστασης κλπ), οι όροι που χρησιμοποιούνται γίνονται πιο απλοί και υιοθετούνται πιο ακριβείς ορισμοί.
- Καθορίζονται γενικά αποδεκτές αιτίες, για τις οποίες μπορεί να υποβάλει κανείς ένσταση.
- Οι εθνικές αρχές αναλαμβάνουν επαυξημένες αρμοδιότητες, όπως η αξιολόγηση του παραδοσιακού ή του ιδιότυπου χαρακτήρα.
- Προβλέπονται διατάξεις για την προστασία των υφισταμένων δικαιωμάτων πνευματικής ιδιοκτησίας, όπως είναι τα εμπορικά σήματα και οι γεωγραφικές ενδείξεις. (Φουρναράκου, 2007).

### **2.7. Η διαδικασία των ενστάσεων.**

#### α) Σε εθνικό επίπεδο.

Ένσταση κατά της αναγνώρισης ενός προϊόντος ως ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ ή κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του έχουν δικαίωμα να υποβάλλουν φυσικά ή νομικά πρόσωπα που έχουν έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένα στην Ελλάδα.

Η ένσταση πρέπει να υποβληθεί μέσα σε μια ορισμένη προθεσμία στη Διεύθυνση Συστημάτων Ποιότητας και Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ ΠΓΕ ΕΠΙΠ, Ταχ. Διεύθυνση: Λεωφ. Αθηνών 58, ΤΚ 104 41, Αθήνα, email: pdo-pgi@minagric.gr, τηλέφωνο: 210 5275286-287-288-289, Fax: 210 5275273. Υποβάλλεται με τη συμπλήρωση ενός ειδικού εντύπου (διατίθεται άλλο έντυπο για ένσταση κατά της αναγνώρισης και άλλο κατά της τροποποίησης προδιαγραφών). Όλοι οι ενδιαφερόμενοι, αιτούντες και ενιστάμενοι, δύνανται να έχουν πρόσβαση σε όλα τα

στοιχεία που αφορούν το σχετικό φάκελο. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017).

#### β) Σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Κατά των αιτήσεων καταχώρισης ή τροποποίησης, κάθε κράτος μέλος ή τρίτη χώρα έχει δικαίωμα να υποβάλλει ένσταση, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ του Καν (ΕΚ) 668/2014. Επίσης δικαίωμα υποβολής ένστασης έχει κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε άλλο κράτος-μέλος εκτός από αυτό το οποίο ζητά την καταχώριση, καταθέτοντας δεόντως αιτιολογημένη δήλωση σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΙΙ του Καν (ΕΚ) 668/2014.

Τα φυσικά ή τα νομικά πρόσωπα που είναι εγκατεστημένα ή διαμένουν σε κράτος μέλος καταθέτουν τη δήλωση στο κράτος μέλος αυτό εντός προθεσμίας η οποία επιτρέπει την εμπρόθεσμη υποβολή ένστασης στην Επιτροπή της ΕΕ. Οι ενστάσεις φυσικών ή νομικών προσώπων που είναι εγκατεστημένα στη χώρα μας υποβάλλονται στην Διεύθυνση Συστημάτων Ποιότητας και Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα ΠΟΠ ΠΓΕ ΕΠΙΠ, Ταχ. Διεύθυνση: Λεωφ. Αθηνών 58, ΤΚ 104 41, Αθήνα, email: pdo-rgi@minagric.gr, τηλέφωνο: 210 5275286-287-288-289, Fax: 210 5275273. (Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017).

### **2.8. Παράγοντες που υπονομεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.**

Παρά τη νομοθεσία που ψήφισε η ΕΕ για την προστασία των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ και παρά την αναμφίβολα ευρεία αποδοχή τους από το καταναλωτικό κοινό, εξακολουθούν να υφίστανται κάποια προβλήματα σχετικά με τη διάθεσή τους στην αγορά, τα οποία συνοψίζονται στους εξής τρεις παράγοντες: α) Διαφήμιση, β) Συσκευασία και γ) Νοθεία.

**α) Διαφήμιση.** Στον τομέα της διαφήμιση αντιμετωπίζουν προβλήματα τόσο οι δημόσιοι όσο και οι ιδιωτικοί φορείς. Αιτία είναι η ελλιπής ενημέρωση που έχουν οι καταναλωτές σχετικά με θέματα που αφορούν τα προϊόντα ΠΟΠ, όπως είναι ο τρόπος παρασκευής, οι τόποι παραγωγής τους και οι τρόποι διανομής τους. Επίσης, οι διάφοροι συνεταιρισμοί, οι εταιρίες και οι παραγωγοί των προϊόντων ΠΟΠ δεν έχουν δείξει ακόμη πως διαθέτουν αρκετή πείρα στην προώθηση των προϊόντων τους στην αγορά.

**β) Συσκευασία.** Η συσκευασία είναι ένας άλλος παράγοντας που προβληματίζει τους παραγωγούς προϊόντων ΠΟΠ, καθώς το υλικό συσκευασίας μπορεί να κοστίζει ακριβά. Αν όμως η συσκευασία εγγυάται την προστασία του προϊόντος από τυχόν νοθείες και αναμίξεις, τότε το κόστος παραβλέπεται. Στο παρελθόν αποτελεσματική έχει αποδειχτεί η συσκευασία ελαιόλαδων και φασολιών.

**γ) Νοθεία.** Δυστυχώς, πολλές φορές έχουν παρατηρηθεί περιπτώσεις νοθείας ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, κυρίως τυριών και περισσότερο της Φέτας. Περιστατικά νοθείας έχουν παρατηρηθεί μεταξύ άλλων στις ΗΠΑ, στην Κίνα, στην Τουρκία και αλλού. Την ευθύνη για τον έλεγχο ενδεχομένης νοθείας έχει το Υπουργείο Υγείας.

Κάποια δευτερεύοντα προβλήματα που προκύπτουν κατά την προώθηση των προϊόντων ΠΟΠ είναι η γραφειοκρατία των ελέγχων στην αγορά και η μη καταχώρηση κάποιου ελληνικού Ιδιωτικού Παραδοσιακού Προϊόντος (ΕΙΠΠ). Ουσιαστικά, σ' αυτή τη κατηγορία εντάσσονται τα προϊόντα που φτιάχνονται από γενιά σε γενιά. (Ζωγράφου, 2014: 21).

## Κεφάλαιο Δεύτερο: «ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΠ και ΠΓΕ και προδιαγραφές τους».

### Εισαγωγικά

Η Ελλάδα παράγει μια πληθώρα προϊόντων, καθώς είναι προικισμένη με εξαιρετικό, ήπιο κλίμα. Η εύφορη γη της παράγει προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Πολλά από αυτά χαρακτηρίζονται από μια μοναδική ποιότητα, η οποία οφείλεται στην ιδιαίτερη ανθρωπογεωγραφία κάθε τόπου, έτσι ώστε καθένα να θεωρείται ο καλύτερος πρεσβευτής της περιοχής από όπου προέρχεται. Για όλους αυτούς τους λόγους, πάνω από 250 ελληνικά προϊόντα έχουν πιστοποιηθεί από την ΕΕ σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Ελληνικά προϊόντα που έχουν κατοχυρωθεί σαν ΠΟΠ, ΠΓΕ ανήκουν στις παρακάτω ομάδες (εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι την ένδειξη ΕΠΙΠ δεν την έχει λάβει ακόμη κανένα ελληνικό προϊόν):

**α) Οίνοι:** Η αμπελουργία στην Ελλάδα είναι μια πανάρχαιη απασχόληση, καθώς έχουν συνδεθεί μαζί της πολλοί από τους αρχαιοελληνικούς μύθους. Ήδη από την αρχαιότητα οι Έλληνες συνήθιζαν να μαρκάρουν τους αμφορείς που περιείχαν οίνο με σήμανση περιοχής και παραγωγού. Το κρασί ήταν ύψιστης σημασίας προϊόν για όλο τον αρχαίο κόσμο, οπότε η πιστοποίησή του ήταν ζωτικής σημασίας.

Τα τάγματα του Διονύσου, του θεού του κρασιού και της διασκέδασης, ήταν επιφορτισμένα με την ευθύνη της παραγωγής του οίνου κι έχαιραν μεγάλου σεβασμού και πολλών τιμών. Στο Βυζάντιο αυτή η παράδοση διατηρήθηκε αναλλοίωτη. Οι οίνοι μεταφέρονταν στα πέρατα της αυτοκρατορίας, αλλά και πέρα από τα σύνορά της, και έτσι αποτελούσαν ένα πολιτισμικό στοιχείο μεγάλης σημασίας. Οι σημερινοί Έλληνες αμπελουργοί και οινοπαραγωγοί γνωρίζουν αυτή την μακραίωνη οινική παράδοση της Ελλάδας, τη σέβονται και τη διαιώνίζουν με μεγάλη αγάπη. Πάρα πολλά ελληνικά κρασιά είναι διακεκριμένα και φέρουν Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Η Θράκη, η Μακεδονία, η Ήπειρος, η Θεσσαλία, η Αττική, η Πελοπόννησος, η Κρήτη, τα Επτάνησα, όλα σχεδόν τα νησιά του Αιγαίου, διαθέτουν τις δικές τους ποικιλίες κρασιού και έχουν πετύχει την προστασία τους. Παραδοσιακές ποικιλίες αλλά και νεότερες, καλά εγκλιματισμένες στην ελληνική γη, αποτελούν την εξαιρετη πρώτη ύλη. Είναι χαρακτηριστικό ότι

πάρα πολλές ετικέτες Ελλήνων οινοποιών αποσπών διεθνείς διακρίσεις σε απαιτητικούς διαγωνισμούς, τιμώντας τη μακραίωνη οινική παράδοση της χώρας.

**β) Ελαιόλαδο:** Το ελαιόλαδο είναι, ίσως, το πιο χαρακτηριστικό προϊόν της Ελλάδας και δεν λείπει από καμιά ελληνική κουζίνα. Οι εξαιρετικές ποικιλίες αυτού του εκπληκτικού προϊόντος έχουν αναγνωριστεί παγκόσμια. Τριάντα ετικέτες από όλο το φάσμα της ελληνικής υπαίθρου έχουν λάβει την ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Η Κρήτη, η Χαλκιδική, η Καλαμάτα, το Λυγουριό, η Λακωνία,, καθώς επίσης η Κεφαλονιά, η Ολυμπία, η Λέσβος, η Πρέβεζα, η Ρόδος, η Θάσος, η Σάμος, η Ζάκυνθος είναι τόποι που τους έχει αναγνωριστεί η μεγάλη τους συμβολή στον πολιτισμό του ελαιόλαδου και έχουν αποσπάσει αμέτρητες διακρίσεις.

**γ) Ελιές:** Οι εξαιρετικές ποικιλίες των ελληνικών ελαιόδεντρων δίνουν αυτό το υπέροχο έδεσμα, τη βρώσιμη ελιά. Με δυνατή γεύση, οι ελιές συνοδεύουν το ελληνικό τραπέζι ως ορεκτικό αλλά και νοστιμίζουν διάφορα πιάτα. Οι περίφημες ελιές Καλαμάτας, η κονσερβολιά της Άμφισσας, της Άρτας, του Βόλου, η θρούμπα της Θάσου, της Χίου και της Κρήτης ,αλλά και οι πράσινες ελιές της Χαλκιδικής, έχουν τιμηθεί με Προστασία Ονομασίας Προέλευσης. Η ποικιλία των χρωμάτων, των μεγεθών, της υφής και των αρωμάτων της ελιάς είναι μοναδική. Κάθε δέντρο δίνει διαφορετικούς καρπούς, οι οποίοι, ωστόσο, έχουν σαν κοινό τους χαρακτηριστικό την υψηλή διατροφική αξία και την απόλαυση που προσφέρουν.

**δ) Σταφίδα:** Η κορινθιακή σταφίδα αποτελεί ένα από τα αρχαιότερα προϊόντα της ελληνικής γης. Η σύγχρονη επιστήμη της διατροφής αναγνωρίζει, πλέον, τις ευεργετικές της ιδιότητες. Οι σταφίδες δημιουργούνται με την εξής διαδικασία: Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας του τρύγου, τα σταφύλια απλώνονται στα ξηραντήρια κάτω από τον δυνατό, καλοκαιρινό ήλιο. Αυτό συντελεί στο να παραμείνουν συμπυκνωμένα όλα τα θρεπτικά συστατικά της αμπέλου, ζυμωμένα με το φως. Έτσι δημιουργείται η σταφίδα σε διάφορα είδη (μαύρη, ξανθή), ανάλογα με το είδος του σταφυλιού. Έχει και απολαυστική γεύση, αλλά και μεγάλη διατροφική αξία.

Η πιο διάσημη από όλες τις σταφίδες είναι η κορινθιακή. Η Κόρινθος θεωρείται η γενέτειρα αυτού του γλυκού προϊόντος, αλλά και ολόκληρη η Πελοπόννησος.

Διάσημη είναι, επίσης, η σταφίδα της Ζακύνθου. Η σταφίδα τρώγεται και σκέτη, αλλά χρησιμοποιείται, επίσης, στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική.

**ε) Τυροκομικά:** Η Ελλάδα έχει μια μακραίωνη παράδοση στην κτηνοτροφία και στην τυροκομία, κάτι που φαίνεται και στα εξαιρετικά τυροκομικά της προϊόντα. Από την τέχνη των Ελλήνων τυροκόμων προκύπτουν πολλά εύγευστα είδη με εξάισια αρώματα. Πάνω από είκοσι από αυτά έχουν τιμηθεί μέχρι τώρα με την ένδειξη ΠΟΠ: Η φορμαέλα της Αράχοβας Παρνασσού, το μετσοβόνο, η σφέλα της Μάνης, το Σαν Μιχάλη της Σύρου, το κατίκι Δομοκού, η ξυνομυζήθρα της Κρήτης, η γραβιέρα των Αγράφων, της Κρήτης και της Νάξου κλπ. Ανάμεσά τους το κασέρι, η κεφαλογραβιέρα και η φέτα, εκλεκτά τυριά που χαίρουν της εκτίμησης και της προτίμησης τόσο των Ελλήνων, όσο και των ξένων που επισκέπτονται την Ελλάδα.

**στ) Φρούτα, λαχανικά, όσπρια, ξηροί καρποί, γόμες - ρητίνες και βότανα:** Τα εξαιρετικά προϊόντα που καλλιεργούνται στην ελληνική ύπαιθρο έχουν αναγνωριστεί παγκοσμίως για τη θρεπτική τους αξία και για την ιδιαίτερα μεγάλη φροντίδα, με την οποία τα περιβάλλουν οι Έλληνες αγρότες.

- Ο κρόκος Κοζάνης είναι ένα πανέμορφο λουλούδι με έντονο ζωηρό μωβ χρώμα, το οποίο συλλέγεται και τυποποιείται με μεγάλη φροντίδα από τους Έλληνες καλλιεργητές. Εκπέμπει ένα χαρακτηριστικό άρωμα και χρησιμοποιείται στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική για να δώσει γεύση και χρώμα στα φαγητά και στα γλυκά. Η κατανάλωσή του συντελεί στη μακροζωία και οι αντιοξειδωτικές του ιδιότητες κατατάσσουν τον κρόκο Κοζάνης στην κατηγορία των «υπερτροφών».
- Η μαστίχα, που καλλιεργείται αποκλειστικά στο νότιο μέρος του νησιού της Χίου, διαθέτει ευεργετικές αντικαρκινικές και αντιγηραντικές ιδιότητες, οι οποίες την έχουν κάνει διάσημη σε όλο τον κόσμο. Μάλιστα, χρησιμοποιείται στην παραγωγή πολλών προϊόντων: γλυκά, αναψυκτικά, σαπούνια κλπ.
- Τα φασόλια είναι ένα ευεργετικό όσπριο που καλλιεργείται στην Ελλάδα από τα πανάρχαια χρόνια. Διάφορες ποικιλίες φασολιών έχουν καταχωρηθεί σαν ΠΓΕ, όπως οι βανίλιες Φενεού. Άλλο όσπριο που έχει λάβει σφραγίδα προστασίας (ΠΟΠ) είναι η περίφημη φάβα Σαντορίνης.
- Η τσακωνική μελιτζάνα του Λεωνιδίου και το ντοματάκι της Σαντορίνης κυριαρχούν ανάμεσα στα λαχανικά.



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

**ζ) Ψάρια νωπά – μαλάκια και μαλακόστρακα:** Οι Έλληνες ήταν ανέκαθεν θαλασσινός λαός. Από τα πανάρχαια χρόνια ταξίδευαν στη θάλασσα κι έτσι εξοικειώθηκαν απόλυτα μ' αυτή. Σαν αποτέλεσμα ανέπτυξαν σε μεγάλο βαθμό την αλιεία. Τα πλούσια δώρα της θάλασσας (ψάρια, μύδια, όστρακα, μαλάκια κλπ) αποτελούσαν σημαντικό μέρος του ελληνικού διαιτολογίου. Από αυτήν την κατηγορία τροφίμων, την ένδειξη ΠΟΠ την έχει λάβει το αυγοτάραχο Μεσολογίου.

Με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης έχουν τιμηθεί, επίσης, διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής (κρητικό παξιμάδι, Μελεκούδι), άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης (ποικιλίες μελιού και κρεατικά) και αιθέρια έλαια (μαστιχέλαιο Χίου).

Η Ελλάδα, με τις διακρίσεις που λαμβάνει στον τομέα της παραγωγής προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, πρωταγωνιστεί στην παγκόσμια αγορά. Ωστόσο, ο μόνος τρόπος για να γευτεί κάποιος το αυθεντικό άρωμα και τη γεύση όλων αυτών των δώρων της φύσης δεν είναι άλλος από το να βρεθεί στις περιοχές παραγωγής αυτών των προϊόντων.

[http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/traditional\\_products/select\\_protected\\_designation\\_of\\_origin\\_products](http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/traditional_products/select_protected_designation_of_origin_products)).

Πριν περάσουμε στην παρουσίαση των προϊόντων που έχουν λάβει σήμα προστασίας, πρέπει να τονίσουμε ότι σημαντικό για την αναγνώριση και την προώθησή του είναι και το brand name εκάστου προϊόντος. Κι αυτό γιατί αποτελεί μια από τις σημαντικότερες πτυχές κάθε επιχείρησης, ανεξάρτητα από το αν η επιχείρηση αυτή είναι μικρή, μεσαία ή μεγάλη και από τον τομέα στον οποίο δραστηριοποιείται. Εξάλλου, η παγκοσμιοποιημένη οικονομία έχει ανεβάσει κατακόρυφα την παραγωγή προσφέροντας έτσι στους καταναλωτές πάρα πολλές επιλογές προϊόντων. Ως εκ τούτου καθίσταται παραπάνω από αναγκαία η εύρεση ενός χαρακτηριστικού που διαφοροποιεί το κάθε προϊόν από τα υπόλοιπα προϊόντα

καθιστώντας το μοναδικό. Απώτερος σκοπός είναι, φυσικά, να προσελκύεται η προσοχή του καταναλωτή.

Για να γίνουμε πιο σαφείς, το brand name είναι ένα μοναδικό σύμβολο, ένα σήμα, μια εικόνα, μια λέξη, ένας άνθρωπος (πιθανότατα ο παραγωγός του προϊόντος), μια ιδέα ή ο συνδυασμός όλων αυτών. Ο όρος προέρχεται από την Αμερική, όπου οι ιδιοκτήτες αλόγων και άλλων ζώων χρησιμοποιούσαν (κάποιοι το κάνουν ακόμα) μια πυρωμένη σιδερένια σφραγίδα (branding iron), για να αποτυπώνουν στο δέρμα των ζώων τους κάποιο μοναδικό σήμα, που να τα καθιστά ιδιοκτησία τους. Σκοπός της καθιέρωσης του brand name είναι να δημιουργήσει μια ξεχωριστή «εικόνα / ταυτότητα» για το προϊόν ή την υπηρεσία την οποία εμπορεύεται μια επιχείρηση. Αυτή η «εικόνα» οφείλει να διαφοροποιείται από τα ανταγωνιστικά προϊόντα, ακριβώς για να περάσει στον πελάτη το μήνυμα ότι πρόκειται για κάτι ξεχωριστό που δεν θα του το προσφέρει κάποιο άλλο προϊόν. Το brand name μπορεί να πληροφορεί τους πελάτες για τον τόπο παραγωγής του προϊόντος (π.χ. το κρασί «Ζίτσα»). Μπορεί ακόμη να τους πληροφορεί και για τον τύπο του προϊόντος και για τον τόπο παραγωγής του (το κρασί «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας»). Πολλές φορές, μάλιστα, συνοδεύεται από μια χαρακτηριστική εικόνα. Σημαντική είναι, επίσης, η επιλογή του χρώματος, καθώς το χρώμα πάντα επιδράει στην ψυχολογία του πελάτη. Όποια και να είναι η μορφή του brand name πάντως, σκοπός της καθιέρωσής του είναι οι πελάτες, όταν το βλέπουν, να το αναγνωρίζουν και να αντιλαμβάνονται άμεσα για ποιο προϊόν πρόκειται και το ανακαλούν από τη μνήμη τους, όταν χρειάζεται. Αλλά και αν το εξετάσουμε από την πλευρά της επιχείρησης, θα διαπιστώσουμε ότι το brand name πρέπει να έχει συνέπεια μαζί της, με τις δραστηριότητες της, καθώς και με αυτά που υπόσχεται στους πελάτες της.

Ουσιαστικά, λοιπόν, το brand name απεικονίζει το πως επιθυμεί ο ιδιοκτήτης μιας επιχείρησης να αντιλαμβάνονται οι άλλοι την επιχείρησή του. Έτσι, το βλέπουμε να κάνει την εμφάνισή του σε κάθε σημείο επαφής του επιχειρηματία με τους πελάτες του: Επάνω στο προϊόν, στη συσκευασία του, στην ιστοσελίδα της επιχείρησης, σε προωθητικό υλικό κλπ.

Εφόσον, λοιπόν, το brand name έχει τόσο μεγάλη σημασία για την πορεία της επιχείρησης, καθίσταται αναγκαίος ο προσεκτικός ορισμός του. Πράγματι, ο ορισμός του είναι μια δύσκολη και τις περισσότερες φορές χρονοβόρα διαδικασία. Απαιτεί την ενδελεχή γνώση ορισμένων πραγμάτων, όπως είναι η αγορά στην οποία δραστηριοποιείται η επιχείρηση, ο σκοπός για τον οποίο η επιχείρηση ιδρύθηκε, τα

οφέλη που προσφέρει το προϊόν ή η υπηρεσία στους πελάτες, καθώς και οι πελάτες στους οποίους απευθύνεται. Χρειάζεται, ακόμη, μια έρευνα για το αν το brand name που επιλέχτηκε τελικά δεν είναι το ίδιο ή δεν μοιάζει με το αντίστοιχο κάποιου άλλου προϊόντος. (<http://marketingang.blogspot.com/>)

Παρακάτω θα δούμε τα brand names των προϊόντων που έχουν αναγνωριστεί σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Αυτά θα μας βοηθήσουν να καταλάβουμε ποιες ελληνικές περιοχές έχουν κυρίως δραστηριοποιηθεί στην κατεύθυνση της κατοχύρωσης των προϊόντων. Θα δούμε, επίσης, την κατηγορία στην οποία έχουν κατοχυρωθεί, και τέλος τους αριθμούς των φύλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, όπως και της Επίσημης Εφημερίδας της ΕΕ, στα οποία έχουν δημοσιευτεί οι προδιαγραφές, τις οποίες τηρούσαν τα προϊόντα αυτά και γι' αυτό τους αποδόθηκαν τα σήματα.

**Πίνακας 1. Οίνοι. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017.**

**Στο** [http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/lista\\_POP\\_080119.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/lista_POP_080119.pdf).

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Αγχιάλος	ΠΟΠ	1627/19.07.11 (ΦΕΚ 1627/19.07.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
2	Αμύνταιο	ΠΟΠ	818/B/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
3	Αρχάνες	ΠΟΠ	818/B/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
4	Γουμένισσα	ΠΟΠ	818/B/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
5	Δαφνές	ΠΟΠ	818/B/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
6	Ζίτσα	ΠΟΠ	747/B/30.08.95 (ΦΕΚ 747/30.08.95) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
7	Λήμνος	ΠΟΠ	3004/B/28.12.11 (ΦΕΚ 3004/28.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
8	Μαλβάσια Πάρου	ΠΟΠ	2817/B/13.12.11 (ΦΕΚ 2817/13.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

9	Μαλβάσια Σητείας	ΠΟΠ	3004/Β/28.12.11 (ΦΕΚ 3004/28.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
10	Μαλβάσια Χάνδακα	ΠΟΠ	3004/Β/28.12.11 (ΦΕΚ 3004/28.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
11	Μαντινεία	ΠΟΠ	2899/Β/20.12.11 (ΦΕΚ 2899/20.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
12	Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	1407/Β/25.11.76 (ΦΕΚ 1407/25.11.76) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
13	Μαυροδάφνη Πατρών	ΠΟΠ	127/Α/5.8.94 (ΦΕΚ 127/5.8.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
14	Μεσσηνικόλα	ΠΟΠ	1452/Β/17.06.11 (ΦΕΚ 1452/17.06.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
15	Μονεμβασία	ΠΟΠ	1125/Β/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
16	Μοσχάτος Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	39/Α/29.03.82 (ΦΕΚ 39/29.03.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
17	Μοσχάτος Λήμνου	ΠΟΠ	64/Α/28.05.82 (ΦΕΚ 64/28.05.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
18	Μοσχάτος Πατρών	ΠΟΠ	36/Α/29.03.82 (ΦΕΚ 36/29.03.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
19	Μοσχάτος Ρίου Πατρών	ΠΟΠ	36/Α/29.03.82 (ΦΕΚ 36/29.03.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
20	Μοσχάτος Ρόδου	ΠΟΠ	36/Α/29.03.82 (ΦΕΚ 36/29.03.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
21	Νάουσα	ΠΟΠ	3013/Β/30.12.11 (ΦΕΚ 3013/30.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
22	Νεμέα	ΠΟΠ	818/Β/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
23	Πάρος	ΠΟΠ	2817/Β/13.12.11 (ΦΕΚ 2817/13.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
24	Πάτρα	ΠΟΠ	1179/Β/25.09.00 (ΦΕΚ 1179/25.09.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
25	Πεζά	ΠΟΠ	818/Β/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
26	Πλαγιές Μελίτωνα	ΠΟΠ	818/B/15.06.05 (ΦΕΚ 818/15.06.05) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
27	Ραψάνη	ΠΟΠ	2018/B/17.09.09 (ΦΕΚ 2018/17.09.09) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
28	Ρόδος	ΠΟΠ	3013/B/30.12.11 (ΦΕΚ 3013/30.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
29	Ρομπόλα Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	720/B/30.09.82 (ΦΕΚ 720/30.09.82) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
30	Σάμος	ΠΟΠ	270/A/12.12.13 (ΦΕΚ 270/12.12.13) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
31	Σαντορίνη	ΠΟΠ	179/B/19.02.02 (ΦΕΚ 179/19.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
32	Σητεία	ΠΟΠ	3004/B/28.12.11 (ΦΕΚ 3004/28.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
33	Χάνδακας	ΠΟΠ	3004/B/28.12.11 (ΦΕΚ 3004/28.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
34	Άβδηρα	ΠΓΕ	1737/B/28.08.08 (ΦΕΚ 1737/28.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
35	Άγιο Όρος	ΠΓΕ	391/B/07.03.08 (ΦΕΚ 391/07.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
36	Αγορά	ΠΓΕ	391/B/07.03.08 (ΦΕΚ 391/07.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
37	Αδριανή	ΠΓΕ	363/B/05.03.08 (ΦΕΚ 363/05.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
38	Αιγαίο Πέλαγος	ΠΓΕ	1012/B/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
39	Ανάβυσσος	ΠΓΕ	941/B/28.07.00 (ΦΕΚ 941/28.07.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
40	Αργολίδα	ΠΓΕ	1086/B/11.06.08 (ΦΕΚ 1086/11.06.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
41	Αρκαδία	ΠΓΕ	1493/B/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

42	Αττική	ΠΓΕ	2781/Β/02.12.11 (ΦΕΚ 2781/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
43	Αχαΐα	ΠΓΕ	2899/Β/20.12.11 (ΦΕΚ 2899/20.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
44	Βελβεντό	ΠΓΕ	2817/Β/13.12.11 (ΦΕΚ 2817/13.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
45	Βερντέα Ονομασία κατά παράδοση Ζακύνθου	ΠΓΕ	623/Β/22.10.92 (ΦΕΚ 623/22.10.92) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
46	Βίλιτσα	ΠΓΕ	608/Β/21.09.90 (ΦΕΚ 608/21.09.90) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
47	Γεράνεια	ΠΓΕ	553/Β/10.07.96 (ΦΕΚ 553/10.07.96) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
48	Γρεβενά	ΠΓΕ	941/Β/28.07.00 (ΦΕΚ 941/28.07.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
49	Δράμα	ΠΓΕ	1125/Β/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
50	Δωδεκάνησος	ΠΓΕ	2899/Β/20.12.11 (ΦΕΚ 2899/20.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
51	Έβρος	ΠΓΕ	2674/Β/09.11.11 (ΦΕΚ 2674/09.11.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
52	Ελασσόνα	ΠΓΕ	2042/Β/29.12.10 (ΦΕΚ 2042/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
53	Επανομή	ΠΓΕ	391/Β/07.03.08 (ΦΕΚ 391/07.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
54	Εύβοια	ΠΓΕ	1493/Β/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
55	Ζάκυνθος	ΠΓΕ	2042/Β/29.12.10 (ΦΕΚ 2042/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
56	Ηλεία	ΠΓΕ	391/Β/07.03.08 (ΦΕΚ 391/07.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
57	Ημαθία	ΠΓΕ	2779/Β/02.12.11 (ΦΕΚ 2779/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
58	Ήπειρος	ΠΓΕ	657/Β/23.05.00 (ΦΕΚ 2779/23.05.00)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
59	Ηράκλειο	ΠΓΕ	2899/B/20.12.11 (ΦΕΚ 2899/20.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
60	Θάσος	ΠΓΕ	2042/B/29.12.10 (ΦΕΚ 2042/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
61	Θαυανά	ΠΓΕ	190/B/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
62	Θεσσαλία	ΠΓΕ	1012/B/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
63	Θεσσαλονίκη	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
64	Θήβα	ΠΓΕ	1125/B/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
65	Θράκη	ΠΓΕ	1737/B/28.08.08 (ΦΕΚ 1737/28.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
66	Ικαρία	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
67	Ίλιον	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
68	Ίσμαρος	ΠΓΕ	1737/B/28.08.08 (ΦΕΚ 1737/28.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
69	Ιωάννινα	ΠΓΕ	190/B/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
70	Καβάλα	ΠΓΕ	2042/B/29.12.10 (ΦΕΚ 2042/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
71	Καρδίτσα	ΠΓΕ	2779/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2779/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
72	Κάρυστος	ΠΓΕ	1493/B/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
73	Καστοριά	ΠΓΕ	1605/B/11.08.08 (ΦΕΚ 1605/11.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
74	Κέρκυρα	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

75	Κίσσαμος	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
76	Κλημέντι	ΠΓΕ	363/B/05.03.08 (ΦΕΚ 363/05.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
77	Κοζάνη	ΠΓΕ	1086/B/11.06.08 (ΦΕΚ 1086/11.06.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
78	Κοιλάδα Αταλάντης	ΠΓΕ	2779/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2779/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
79	Κορινθία/Κόρινθος	ΠΓΕ	1806/B/09.09.08 (ΦΕΚ 1806/09.09.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
80	Κορωπί	ΠΓΕ	168/B/14.02.02 (ΦΕΚ 168/14.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
81	Κρανιά	ΠΓΕ	190/B/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
82	Κραννώνα	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
83	Κρήτη	ΠΓΕ	1012/B/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
84	Κυκλάδες	ΠΓΕ	1086/B/11.06.08 (ΦΕΚ 1086/11.06.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
85	Κως	ΠΓΕ	362/B/05.03.08 (ΦΕΚ 362/05.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
86	Λακωνία	ΠΓΕ	1605/B/11.08.08 (ΦΕΚ 1605/11.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
87	Λασιθί	ΠΓΕ	362/B/05.03.08 (ΦΕΚ 362/05.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
88	Λέσβος	ΠΓΕ	2674/B/09.11.11 (ΦΕΚ 2674/09.11.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
89	Λετρίνοι	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
90	Λευκάδα	ΠΓΕ	657/B/23.05.00 (ΦΕΚ 2779/23.05.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
91	Ληλάντιο Πεδίο	ΠΓΕ	1493/B/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09)



			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
92	Μαγνησία	ΠΓΕ	1086/B/11.06.08 (ΦΕΚ 1086/11.06.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
93	Μακεδονία	ΠΓΕ	1012/B/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
94	Μαντζαβινάτα	ΠΓΕ	850/B/13.09.96 (ΦΕΚ 850/13.09.96) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
95	Μαρκόπουλο	ΠΓΕ	212/B/22.02.02 (ΦΕΚ 212/22.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
96	Μαρτίνο	ΠΓΕ	2781/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2781/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
97	Μεσσηνία	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
98	Μεταξάτα	ΠΓΕ	765/B/28.08.96 (ΦΕΚ 765/28.08.96) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
99	Μετέωρα	ΠΓΕ	2899/B/20.12.11 (ΦΕΚ 2899/20.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
100	Μέτσοβο	ΠΓΕ	1125/B/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
101	Νέα Μεσημβρία	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
102	Οπούντια Λοκρίδας	ΠΓΕ	2779/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2779/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
103	Παγγαίο	ΠΓΕ	1125/B/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
104	Παιανία	ΠΓΕ	165/B/21.03.91 (ΦΕΚ 165/21.03.91) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
105	Παλλήνη	ΠΓΕ	168/B/14.02.02 (ΦΕΚ 168/14.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
106	Παρνασσός	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
107	Πέλλα	ΠΓΕ	362/B/05.03.08 (ΦΕΚ 362/05.03.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

108	Πελοπόννησος	ΠΓΕ	1012/Β/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
109	Πιερία	ΠΓΕ	1086/Β/11.06.08 (ΦΕΚ 1086/11.06.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
110	Πισάτις	ΠΓΕ	657/Β/23.05.00 (ΦΕΚ 2779/23.05.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
111	Πλαγιές Αιγιαλίας	ΠΓΕ	2817/Β/13.12.11 (ΦΕΚ 2817/13.12.11)/ Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
112	Πλαγιές Αίνου	ΠΓΕ	2817/Β/13.12.11 (ΦΕΚ 2817/13.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
113	Πλαγιές Αμπέλου	ΠΓΕ	608/Β/21.09.90 (ΦΕΚ 608/21.09.90)/ Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
114	Πλαγιές Βερτίσκου	ΠΓΕ	1125/Β/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
115	Πλαγιές Κιθαιρώνα	ΠΓΕ	2973/Β/23.12.11 (ΦΕΚ 2973/23.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
116	Πλαγιές Κνημίδας	ΠΓΕ	2781/Β/02.12.11 (ΦΕΚ 2781/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
117	Πλαγιές Πάικου	ΠΓΕ	1493/Β/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
118	Πλαγιές Πάρνηθας	ΠΓΕ	1850/Β/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
119	Πλαγιές Πεντελικού	ΠΓΕ	946/Β/30.12.93 (ΦΕΚ 946/30.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
120	Πλαγιές Πετρωτού	ΠΓΕ	190/Β/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
121	Πυλία	ΠΓΕ	1850/Β/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
122	Ρέθυμνο	ΠΓΕ	2040/Β/29.12.10 (ΦΕΚ 2040/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
123	Ρετσίνα Αττικής	ΠΓΕ	157/Α/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
124	Ρετσίνα Βοιωτίας	ΠΓΕ	157/Α/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
125	Ρετισίνα Εύβοιας	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
126	Ρετισίνα Γιάλτρων	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
127	Ρετισίνα Θηβών	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
128	Ρετισίνα Καρύστου	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
129	Ρετισίνα Κορωπίου	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
130	Ρετισίνα Μαρκοπούλου	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
131	Ρετισίνα Μεγάρων	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
132	Ρετισίνα Μεσογείων	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
133	Ρετισίνα Παιανίας	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
134	Ρετισίνα Παλλήνης	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
135	Ρετισίνα Πικερμίου	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
136	Ρετισίνα Σπάτων	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
137	Ρετισίνα Χαλκίδας	ΠΓΕ	157/A/12.07.79 (ΦΕΚ 157/12.07.79) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
138	Ριτσώνα	ΠΓΕ	1493/B/23.07.09 (ΦΕΚ 1493/23.07.09)/ Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
139	Σέρρες	ΠΓΕ	2040/B/29.12.10 (ΦΕΚ 2040/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
140	Σιάτιστα	ΠΓΕ	1609/B/12.08.08 (ΦΕΚ 1609/12.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

141	Σιθωνία	ΠΓΕ	190/B/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
142	Σπάτα	ΠΓΕ	190/B/20.02.02 (ΦΕΚ 190/20.02.02) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
143	Στερεά Ελλάδα	ΠΓΕ	1012/B/10.08.00 (ΦΕΚ 1012/10.08.00) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
144	Σύρος	ΠΓΕ	402/B/19.06.92 (ΦΕΚ 402/19.06.92) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
145	Τεγέα	ΠΓΕ	849/B/11.11.93 (ΦΕΚ 849/11.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
146	Τριφυλία	ΠΓΕ	1436/B/29.09.06 (ΦΕΚ 1436/29.09.06) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
147	Τύρναβος	ΠΓΕ	1559/B/05.08.08 (ΦΕΚ 1559/05.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
148	Φθιώτιδα	ΠΓΕ	2781/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2781/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
149	Φλώρινα	ΠΓΕ	1609/B/12.08.08 (ΦΕΚ 1609/12.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
150	Χαλκίδα	ΠΓΕ	1850/B/14.12.04 (ΦΕΚ 1850/14.12.04) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
151	Χαλκιδική	ΠΓΕ	2778/B/02.12.11 (ΦΕΚ 2778/02.12.11) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
152	Χανιά	ΠΓΕ	2040/B/29.12.10 (ΦΕΚ 2040/29.12.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007
153	Χίος	ΠΓΕ	1125/B/23.07.10 (ΦΕΚ 1125/23.07.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L1234/2007

**Πίνακας 2. Τυριά. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017.**

**Στο** <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1270-tiria>).

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
-----	------------------------	-----------------------	---

1	Ανεβατό	ΠΟΠ	313060/14.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Γαλοτύρι	ΠΟΠ	313031/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
3	Γραβιέρα Αγράφων	ΠΟΠ	313045/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) 313045/14.01.94 (ΦΕΚ 101 Β'/16.02.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
4	Γραβιέρα Κρήτης	ΠΟΠ	313047/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ	313071/18.01.94(ΦΕΚ 23/18.01.94) 318849/21.08.08(ΦΕΚ 1725/28.08.08) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ	313044/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
7	Κασέρι	ΠΟΠ	313027/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) 379116/19.07.2000 (ΦΕΚ 949 Β'/31.07.2000) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L174/2000
8	Κατίκι Δομοκού	ΠΟΠ	313048/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
9	Κεφαλογραβιέρα	ΠΟΠ	313032/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
10	Κοπανιστή	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C186/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L129/2013
11	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ	313058/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
12	Μανούρι	ΠΟΠ	313028/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
13	Μετσοβόνε	ΠΟΠ	313070/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
14	Μπάτζος	ΠΟΠ	313057/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94)

			313057/17.01.94 (ΦΕΚ 101 Β'/16.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
15	Ξυνομυζήθρα Κρήτης	ΠΟΠ	313051/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
16	Πηχτόγαλο Χανίων	ΠΟΠ	313062/17.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
17	Σαν Μιχάλη	ΠΟΠ	313069/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
18	Φέτα	ΠΟΠ	313025/11.01.94 (ΦΕΚ 8/11.01.1994) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L277/2002
19	Σφέλα	ΠΟΠ	313056/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
20	Φορμαέλλα Αράχωβας Παρανασσού	ΠΟΠ	313063/17.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
21	Ξύγαλο Σητείας ή Ξίγαλο Σητείας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C312/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L200/2011

**Πίνακας 3. Ελαιόλαδα. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1182-elaioladaelies-2>)**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	379576/236.08.93 (ΦΕΚ 677/02.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Ληγουριό Ασκληπιείου	ΠΟΠ	440327/15.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
3	Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L129/2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C183/2012
4	Κροκεές Λακωνίας	ΠΟΠ	317738/18.01.97 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Πετρίνα Λακωνίας	ΠΟΠ	317714/01.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94)

			Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ	315790/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
7	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371573/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
8	Αράχνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	371575/19.07.93 (ΦΕΚ 575/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
9	Λακωνία	ΠΓΕ	444282/23.12.93 (ΦΕΚ 955/31.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
10	Χανιά Κρήτης	ΠΓΕ	379563/20.08.93 (ΦΕΚ 821/07.10.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
11	Κεφαλονιά	ΠΓΕ	315782/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
12	Ολυμπία	ΠΓΕ	392926/31.08.93 (ΦΕΚ 745/27.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
13	Λέσβος ή Μυτιλήνη	ΠΓΕ	371579/19.07.93 (ΦΕΚ 575/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L120/2003
14	Πρέβεζα	ΠΓΕ	440329/15.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
15	Ρόδος	ΠΓΕ	315783/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
16	Θάσος	ΠΓΕ	440305/11.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
17	Καλαμάτα	ΠΟΠ	379567/20.08.93 (ΦΕΚ 821/07.10.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C156/1997 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C186/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L215/2015
18	Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	371571/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L156/1997
19	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΠΟΠ	440339/18.11.93 (ΦΕΚ 878/06.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
20	Αποκορώνας Χανίων	ΠΟΠ	440338/18.11.93 (ΦΕΚ 878/06.12.93)

	Κρήτης		Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
21	Σάμος	ΠΓΕ	371572/19.07.93 (ΦΕΚ 574/02.08.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
22	Ζάκυνθος	ΠΓΕ	379565/20.08.93 (ΦΕΚ 669/02.09.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
23	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραγανό	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C241/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L181/2002
24	Φοινίκι Λακωνίας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C180/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L184/2003
25	Άγιος Ματθαίος	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C321/2003 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L322/2004
26	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C128/2006 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L183/2007
27	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C232/2009 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L118/2010
28	Αγουρέλαιο Χαλκιδικής	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C294/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L169/2013
29	Μεσσαρά	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C396/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L272/2013
30	Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L252/2015 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C143/2015

**Πίνακας 4. Ελιές. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017.**

**Στο** <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1182-elaioladaelies-2>)

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ	440304/11.11.93 (ΦΕΚ 871/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Κονσερβολιά Αμφίσσης	ΠΟΠ	317746/18.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996



3	Κονσερβολιά Άρτας	ΠΓΕ	317713/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
4	Κονσερβολιά Αταλάντης	ΠΟΠ	317740/18.01.94 (ΦΕΚ 24/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
5	Κονσερβολιά Ροβίων	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C228/2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L10/2014
6	Κονσερβολιά Στυλίδας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L299/2013
7	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ	315781/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) 290826/18.08.10 (ΦΕΚ 1368/02.09.10) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
8	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	315800/14.01.94 (ΦΕΚ 15/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
9	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΓΕ	444281/23.12.93 (ΦΕΚ 955/31.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
10	Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου	ΠΓΕ	317712/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
11	Πράσινες ελιές Χαλκιδικής	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C190/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L132/2012

**Πίνακας 5. Φρούτα – Λαχανικά – Ξηροί καρποί – Όσπρια. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1271-froutalaxanika>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Ακτινίδιο Σπερχειού	ΠΟΠ	319101/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) 296533/18.01.95 (ΦΕΚ 58/31.01.95) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας	ΠΟΠ	317706/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996

3	Κουμ Κουάτ Κέρκυρας	ΠΓΕ	317718/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
4	Ξερά σύκα Κύμης	ΠΟΠ	313420/07.01.94 (ΦΕΚ 6/11.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
5	Μήλα Ζαγοράς Πηλίου	ΠΟΠ	315774/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
6	Τσακόνικη μελιτζάνα Λεωνιδίου	ΠΟΠ	444266/16.12.93 (ΦΕΚ 934/24.12.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
7	Φυστίκι Μεγάρων	ΠΟΠ	317705/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
8	Φυστίκι Αιγίνης	ΠΟΠ	317710/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
9	Σύκα Βραβρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων	ΠΓΕ	317708/14.01.94 (ΦΕΚ 18/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
10	Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	317716/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
11	Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου	ΠΟΠ	317729/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
12	Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως	ΠΟΠ	315778/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L156/1997
13	Ροδάκινα Νάουσας	ΠΟΠ	317735/18.01.94 (ΦΕΚ 23/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
14	Φασόλια γίγαντες ελέφαντες Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	113/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
15	Φασόλια κοινά μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	114/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L15/1998
16	Φασόλια (γίγαντες ελέφαντες) Πρεσπών Φλώρινας	ΠΓΕ	112/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
17	Φασόλια (πλακέ	ΠΓΕ	111/18.01.94 (ΦΕΚ 25/18.01.94)

	μεγαλόσπερμα) Πρεσπών Φλώρινας		Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
18	Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα	ΠΟΠ	442597/22.11.93 (ΦΕΚ 864/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998
19	Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C166/2001 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L82/2002
20	Ακτινίδιο Πιερίας	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C76/2002 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L318/2002
21	Μήλο Καστοριάς	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C67/2002 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L318/2002
22	Φασόλια Γίγαντες- Ελέφαντες Καστοριάς	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ L 229/24.08.2016 Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C135/16.04.2016 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C120/2002 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L203/2003
23	Σταφίδα Ζακύνθου	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C179/2007 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L141/2008
24	Φάβα Σαντορίνης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C34/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L266/2010
25	Φιρίκι Πηλίου	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C222/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L110/2011
26	Σταφίδα Ηλείας	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C233/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L122/2011
27	Πατάτα Νάξου	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C91/2011 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L319/2011
28	Φασόλια Βανίλιες Φενεού	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C273/2011 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L134/2012
29	Μανταρίνι Χίου	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L337/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C19/2012
30	Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C155/2012 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L133/2013
31	Τοματάκι Σαντορίνης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L349_2013 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C167/2013
32	Σταφίδα Σουλτανίνα	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L17/2016

	Κρήτης		Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C101/2014
33	Φάβα Φενεού	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L245/2016 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C164/2016
34	Αγκινάρα Ιρίων	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ L231/14.09.2018 Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C53/13.02.2018

**Πίνακας 6. Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1275-allaproionta>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές.
1	Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια	ΠΟΠ	313049/14.01.94 (ΦΕΚ 16/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996
2	Αρνάκι Ελασσόνας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C307/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L195/2011
3	Κατσικάκι Ελασσόνας	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C322/2010 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L260/2011
4	Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L237/15.09.2017 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C108/06.04.2017

**Πίνακας 7. Γόμες - Ρητίνες. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1276-gomesritines>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Τσίχλα Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997
2	Μαστίχα Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997

**Πίνακας 8. Προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1272-proionta-artop-zax>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Κρητικό παξιμάδι	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L148/1996
2	Μελεκούνι	ΠΓΕ	Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ L337/19.12.2017 Επίσημη Εφημερίδα ΕΕ C280/24.08.2017

**Πίνακας 9. Ψάρια νωπά – Μαλάκια & Μαλακόστρακα (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1274-psaria-malakia>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	ΠΟΠ	269858/05.01.94 (ΦΕΚ 3/07.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996

**Πίνακας 10. Αιθέρια έλαια. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1277-aitheriaelea>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Μαστιχέλαιο Χίου	ΠΟΠ	317707/14.01.94 (ΦΕΚ 17/14.01.94) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L22/1997

**Πίνακας 11. Άλλα προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ. (Πηγή: Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, 2017. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1278-allaproionta-poppge>).**

A/A	Ονομασία του προϊόντος	Κατηγορία αναγνώρισης	Δημοσιευμένες ελληνικές και ευρωπαϊκές προδιαγραφές
1	Κρόκος Κοζάνης	ΠΟΠ	Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C207/1998 Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L46/1999

## Συμπεράσματα

Όπως συμπεραίνουμε από τους παραπάνω πίνακες, τη μερίδα του λέοντος σε κατοχυρώσεις προϊόντων σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ κατέχουν οι οίνοι. Τόσο η νησιωτική, όσο και η ηπειρωτική Ελλάδα σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της, διαθέτει αμπέλια, κάτι που ωθεί τους κατοίκους να ασχοληθούν με την παραγωγή οίνου. Και ακριβώς, επειδή, υπάρχει ευρεία ενασχόληση με αυτή τη δραστηριότητα, όλοι οι οινοπαραγωγοί επιθυμούν να κατοχυρώσουν τα προϊόντα τους, ώστε να τα προστατέψουν από ενδεχόμενες απομιμήσεις, καθώς και για να απολάβουν όλα τα άλλα οφέλη που προσφέρουν τα σήματα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Οι ελιές και το ελαιόλαδο ακολουθούν σε κατοχυρώσεις ΠΟΠ και ΠΓΕ. Ανέκαθεν η Ελλάδα είχε μεγάλη ελαιοπαραγωγή, γιατί το κλίμα της ευνοεί την ανάπτυξη της ελιάς. Ελληνικά ελαιόλαδα έχουν αποκτήσει μεγάλη φήμη, ακόμη κι έξω από τα όρια της Ελλάδας. Η ελαιοπαραγωγή είναι αναπτυγμένη κυρίως στη νότια Ελλάδα (οι ελιές Καλαμάτας, για παράδειγμα, είναι πολύ γνωστές), όμως έχει αναπτυχθεί αρκετά και στη Χαλκιδική.

Επίσης, ένα πολύ μεγάλο ποσοστό φρούτων και λαχανικών έχει λάβει σήματα ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Και αυτό είναι φυσικό, καθώς η Ελλάδα διαθέτει πάντοτε μεγάλο αριθμό οπωροφόρων δέντρων και ήταν ένας από τους σημαντικότερους προμηθευτές φρούτων σε χώρες που δεν παρουσίαζαν μεγάλη φρουτοπαραγωγή. Το κλίμα και το έδαφος της Ελλάδας ευνοούν την καλλιέργεια τόσο των φρούτων, όσο και των λαχανικών. Καθώς, λοιπόν, παρατηρείται έντονη δραστηριότητα στον τομέα, οι παραγωγοί φρούτων και λαχανικών επιδιώκουν τη διασφάλιση και την εύκολη διάδοση των προϊόντων τους.

Τα τυριά κατέχουν και αυτά σημαντικό ποσοστό στην κατοχύρωση. Η γαλακτοκομία και η τυροκομία είναι δραστηριότητες που αναπτύχθηκαν παράλληλα με τη γεωργία και γνωρίζουν ανάπτυξη εδώ και πολλούς αιώνες στην Ελλάδα. Έτσι έχουν δημιουργηθεί πολλοί τύποι τυροκομικών προϊόντων (κασέρι, φέτα, ανθότυρο

κλπ). Το καθένα από αυτά έχει τη σφραγίδα του τόπου παραγωγής του. Η φέτα έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, με αποτέλεσμα να επιχειρηθεί η δημιουργία απομιμήσεων. Ωστόσο, το γεγονός ότι, χάρη στην υψηλή ποιότητά της, έλαβε τη σφραγίδα ΠΟΠ, την προστάτεψε σε μια δικαστική διαμάχη που είχε με αντίστοιχο τυροκομικό παρασκεύασμα της Δανίας. Η ελληνική φέτα ΠΟΠ κέρδισε τελικά τη διαμάχη.

Υπάρχουν και άλλα ελληνικά προϊόντα που έχουν λάβει τη σφραγίδα ΠΟΠ ή ΠΓΕ, από τα οποία μεγαλύτερη φήμη έχουν αποκτήσει η σταφίδα Κορίνθου, η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης και το κρητικό παξιμάδι.

## Κεφάλαιο Τρίτο: «**ΤΡΟΠΟΙ ΠΡΟΩΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ, ΠΓΕ ΚΑΙ ΕΠΠ**».

### **1. Χρηματοδότηση των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ.**

Αναφέραμε ήδη ότι τα ελληνικά προϊόντα που έχουν λάβει την ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ έχουν όλο και περισσότερη ζήτηση στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Προκειμένου η προβολή τους να είναι ακόμη μεγαλύτερη, η ΕΕ ενέκρινε ένα χρηματοδοτούμενο πρόγραμμα διάρκειας δυο ετών (2014-2016) και κόστους 3,15 εκατ. Ευρώ. Το πρόγραμμα αυτό προτάθηκε στην ΕΕ από τη Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος σε συνεργασία με τα κατά τόπους Επιμελητήρια και είχε τίτλο «Προώθηση Προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στην εσωτερική αγορά». Επιδιώχτηκε η συνεργασία με τις αγορές άλλων χωρών, όπως της Γερμανίας, της Σουηδίας, της Φινλανδίας και της Τσεχίας.

Το πρόγραμμα αυτό ήταν μια καμπάνια που στόχευε στη ενημέρωση και στην προώθηση πιστοποιημένων αγροτικών προϊόντων στις χώρες που προαναφέρθηκαν. Επιδιώχτηκε να βελτιωθεί η εικόνα των προϊόντων αυτών στην αγορά, να αυξηθεί η ζήτησή τους και να δείξουν και άλλοι παραγωγοί και μεταποιητές ενδιαφέρον να αποδείξουν τα προϊόντα τους την ένδειξη ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Δικαίωμα σ' αυτή τη καμπάνια είχαν μόνο οι επιχειρήσεις που είχαν εγγραφεί στον «AGROCERT». Το πρόγραμμα περιέλαβε δυο κατηγορίες προϊόντων:

**α) Γαλακτοκομικά προϊόντα ΠΟΠ:** Φέτα, Κασέρι, Πηχτόγαλο Χανίων, Φορμαέλα Αράχοβας, Μετσοβόνη, Καλαθάκι Λήμνου, Σφέλα, Ανεβατό, Μανούρι, Γαλοτύρι, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μπάτζος και Ξυνομυζήθρα Κρήτης.

**β) Φυτικά προϊόντα ΠΟΠ:** Τα προϊόντα της κατηγορίας αυτής ομαδοποιούνται ως εξής: 1) Ελαιόλαδα: Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης, Φοινίκι Λακωνίας, Αποκόρωνας Χανίων Κρήτης, Καλαμάτας, Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης, Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης, Πέτρινα Λακωνίας, Κροκεές Λακωνίας. 2) Βρώσιμες ελιές: Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης, Ελιά Καλαμάτας. 3) Άλλα προϊόντα: Μέλι Ελάτης.

**γ) Φυτικά προϊόντα ΠΓΕ:** Τα προϊόντα αυτά αναφέρονται σε: 1) Ελαιόλαδα: Λέσβος, Μυτιλήνη, Χανιά Κρήτης, Λακωνία. 2) Άλλα προϊόντα: Κρητικό παξιμάδι αξιμάδι

(Πηγή:

<http://www.ethnos.gr/entheta.asp?catid=23355&subid=2&pubid=63816503>).



### **1.1. Άλλα χρηματοδοτικά προγράμματα.**

Εκτός από το παραπάνω πρόγραμμα προώθησης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, έχουν προβλεφθεί άλλα τέσσερα σχετικά προγράμματα, τα οποία δεν θα χρηματοδοτηθούν εξ ολοκλήρου από την Ε.Ε. Πιο συγκεκριμένα, το 50% του κόστους θα το αναλάβει η Κομισιόν, το 20% το ελληνικό κράτος και το υπόλοιπο 30% θα καλυφθεί από συνεισφορές ιδιωτών και φορέων που θα συμμετάσχουν στα προγράμματα. Το συνολικό κόστος των προγραμμάτων αυτών υπολογίζεται σε 12.776.000 ευρώ. Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων έχει ήδη αποστείλει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή το πρόγραμμα υλοποίησης των προγραμμάτων αυτών και περιμένει την έγκρισή τους. Τα προγράμματα αυτά καινοτομούν σε σχέση με το πρώτο, καθώς επιχειρούν την προώθηση των πιστοποιημένων προϊόντων όχι μόνο στην εσωτερική αγορά, αλλά και σε τρίτες χώρες. Ένας οργανισμός / εταιρεία θα αναλάβει τη διαχείριση του καθενός από αυτά τα προγράμματα.

Το πρώτο πρόγραμμα έχει σκοπό να προωθήσει τα φρέσκα φρούτα σε χώρες που παρουσιάζουν ανεπάρκεια στην παραγωγή φρούτων, όπως είναι η Σουηδία, η Φινλανδία, η Δανία και η Ουγγαρία. Η διαχείριση του προγράμματος αυτού ανατέθηκε στον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού και το κόστος του υπολογίζεται στα 4.395.000 ευρώ.

Άλλο πρόγραμμα έχει αναλάβει τη προώθηση ενός καλάθιού προϊόντων, το οποίο θα περιλαμβάνει ποικιλία προϊόντων, όπως είναι το Λάδι ΠΓΕ, η Ελιά θρούμπα ΠΟΠ Θάσου κ.ά. Τα προϊόντα αυτά θα απευθύνονται και στην ελληνική αγορά, αλλά και σε καταναλωτές ξένων χωρών, όπως της Γερμανίας και του Βελγίου. Το συγκεκριμένο πρόγραμμα θα είναι ευθύνη της ΕΑΣ Καβάλας, ενώ το κόστος του υπολογίζεται σε 3.395.000 ευρώ.

Το τρίτο πρόγραμμα ανέλαβε να προωθήσει μεταποιημένα προϊόντα που έχουν ως βάση το ρύζι. Αυτά τα προϊόντα θα απευθύνονται και σε ευρωπαϊκές χώρες όπως είναι η Ρωσία και η Νορβηγία, αλλά και στις Η.Π.Α. Η εταιρεία ΕΥ.ΓΕ Πιστιόλας έχει αναλάβει την αποπεράτωση αυτού του προγράμματος και το κόστος του είναι ακριβώς το ίδιο με του προηγούμενου.

Το τελευταίο πρόγραμμα που έχει προταθεί στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, σχετίζεται με δράσεις φρέσκων φρούτων και λαχανικών ΠΟΠ/ΠΓΕ και απευθύνεται αποκλειστικά στην εσωτερική αγορά. Τη διαχείρισή του έχει αναλάβει ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου. Το κόστος του υπολείπεται κατά πολύ των τριών

προηγούμενων προγραμμάτων, αφού υπολογίζεται να κοστίσει μόλις 1.591.000 ευρώ (<http://www.ethnos.gr/article.asp?catid=22770&subid=2&pubid=63932253>).

## **2. Τρόποι προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ στις διεθνείς αγορές.**

Στις 25.10.2010 διεξήχθη στη Ρώμη μια εκδήλωση που διοργανώθηκε από το Γραφείο Εμπορικών Και Οικονομικών Υποθέσεων (ΟΕΥ) στους Έλληνες επιχειρηματίες της Ιταλίας, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στην εστίαση και προωθούν την ελληνική κουζίνα στο εξωτερικό. Στην εκδήλωση πήραν μέρος συνολικά 45 άτομα και πρότειναν ορισμένους τρόπους για να αξιοποιηθεί η μεγάλη επισκεψιμότητα των Ιταλών τουριστών στην Ελλάδα και να αναδειχθεί περαιτέρω η ελληνική κουζίνα. Μεταξύ άλλων διατύπωσαν και τις ακόλουθες προτάσεις:

1. Δημιουργία Ένωσης Ελληνικών εστιατορίων στην Ιταλία, με τη βοήθεια τόσο του Γραφείου ΟΕΥ όσο και μιας πενταμελούς επιτροπής που θα αναλάμβαναν τα διαδικαστικά για την έναρξη της λειτουργίας της Ένωσης.
2. Προώθηση του κάθε προϊόντος ΠΟΠ ξεχωριστά, όπως και ενημέρωση για το ιστορικό του και τις ιδιοτητές του.
3. Συνεχής επικοινωνία μεταξύ ελληνικών εστιατορίων και Ιταλών τουριστών που επισκέπτονται την Ελλάδα.
4. Συχνές εκδηλώσεις για την προώθηση της ελληνικής κουζίνας στην Ιταλία.
5. Στενή συνεργασία εστιατορίων-ιδιωτικών/δημόσιων φορέων για τη προώθηση τοπικών προϊόντων μέσω των εστιατορίων.
6. Έκδοση και διανομή εντύπου που θα περιλαμβάνει όλα τα ελληνικά εστιατόρια και το οποίο θα διανέμεται από τα κέντρα διανομής τα γραφεία ΕΟΤ και ταξιδιωτικά γραφεία. (<http://www.inewsgr.com/40/eboriki-gefyra-gia-proionta-popta-ellinikaestiatoria-stin-italia.htm>).

### **2.1. Η αξία της προώθησης της φέτας και του ελαιόλαδου ΠΟΠ.**

Το 2012 η εφημερίδα New York Times δημοσίευσε ένα άρθρο στο οποίο διαβεβαίωναν ότι η φέτα και το ελαιόλαδο θα μπορούσαν να αποδειχτούν σημαντική πηγή εσόδων για το ελληνικό κράτος, βοηθώντας το έτσι να επιβιώσει ή και να εξέλθει από την οικονομική κρίση, στην οποία έχει βυθιστεί. Πράγματι, η φέτα και το

ελαιόλαδο είναι από τα πλέον διαδεδομένα ελληνικά προϊόντα που διοχετεύονται στη διεθνή αγορά, ωστόσο οι εξαγωγές τους δεν έχουν φτάσει ακόμη σε τόσο μεγάλο ποσοστό, ώστε να συμβάλουν αποφασιστικά στην οικονομική ανάπτυξη της Ελλάδας. Αυτό συμβαίνει, επειδή αρκετές ξένες χώρες, όπως οι ΗΠΑ, η Γαλλία, η Δανία κ.ά. παραβίασαν τους διεθνείς κανονισμούς που παραχωρούν στην Ελλάδα το αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής φέτας και παρήγαγαν και αυτές διάφορα τυροκομικά προϊόντα μέσω χρηματοδοτούμενων ερευνών και κατάλληλου εξοπλισμού. Μάλιστα, πολλές μικρές ξένες επιχειρήσεις παραγωγής ελαιόλαδου συγχωνεύτηκαν με μεγαλύτερες, ισχυροποιώντας μ' αυτόν τον τρόπο την παρουσία τους στον επιχειρηματικό τομέα και καλύπτοντας το μεγαλύτερο τμήμα της ζήτησης του συγκεκριμένου προϊόντος. Σαν αποτέλεσμα των κινήσεων αυτών, οι Έλληνες αποκομίζουν μικρού μόνο ύψους κέρδη από την εξαγωγή φέτας και ελαιόλαδου, γιατί στερούνται ίσως των απαραίτητων υποδομών για να εκμεταλλευθούν καλύτερα την παραγωγή τους.

Η εταιρεία συμβούλων Mckinsey υπέβαλε έκθεση, σύμφωνα με την οποία το ελληνικό κράτος, προκειμένου να αποκομίσει περισσότερα κέρδη από την πώληση της φέτας και του ελαιόλαδου, θα μπορούσε να αυξήσει τις επενδύσεις πάνω σ' αυτά τα δυο προϊόντα, να θεσπίσει νέες διοικήσεις και να εφαρμόσει σωστό έλεγχο της ποιότητας των ελληνικών προϊόντων. Αν το ελληνικό κράτος προβεί σ' αυτές τις κινήσεις, εκτιμάται ότι θα αυξηθεί το ποσοστό των εξαγωγών και κατ' επέκταση των κερδών.

Ο αρθρογράφος καταλήγει στο συμπέρασμα ότι η Ελλάδα διαθέτει σημαντικούς πόρους, τους οποίους ωστόσο αφήνει ανεκμετάλλευτους. Αυτοί είναι:

- α) Οι εξαγωγές των φρέσκων αλιευμάτων, οι οποίες αποτελούν μόνο το 2% των συνολικών εξαγωγών της χώρας,
- β) Η φέτα και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με το ίδιο ακριβώς ποσοστό, δηλαδή 2%,
- γ) Η εκμετάλλευση των πλούσιων κοιτασμάτων αλουμινίου, που αποτελούν μόλις το 2,5% των εγχώριων εξαγωγών. ([http://www.nytimes.com/2012/07/08/magazine/what-greece-makes-the-world-mighttake.html?\\_r=3&src=twrhp&](http://www.nytimes.com/2012/07/08/magazine/what-greece-makes-the-world-mighttake.html?_r=3&src=twrhp&)).

### **3. Εκδηλώσεις προώθησης των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ στις διεθνείς αγορές.**

#### **3.1. Η έκθεση τροφίμων GREEN WEEK.**

Στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο του Βερολίνου πραγματοποιήθηκε στο διάστημα 21-29 Ιανουαρίου 2017 η 82η “GREEN WEEK”. Πρόκειται για μια έκθεση γαστρονομίας, της οποίας η ιστορία ξεκίνησε το 1926. Στην τελευταία διοργάνωσή της συμμετείχαν πάνω από 1500 εκθέτες, οι οποίοι παρουσίασαν πάνω από 100.000 διατροφικά είδη. Ανάμεσά τους ήταν και η NOVACERT, στα πλαίσια υλοποίησης του ευρωπαϊκού προγράμματος “AUTHENTICO” για την προώθηση ελληνικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Η “AUTHENTICO” παρουσίασε ένα καλάθι, το οποίο περιείχε τα εξής προϊόντα:

- «Ελιές Θρούμπα Θάσου ΠΟΠ»: Αυτή είναι μια ξεχωριστή ποικιλία μαύρης ελιάς, η οποία ωριμάζει πάνω στο δέντρο και στη συνέχεια συλλέγεται με τα χέρια και περνάει από επεξεργασία με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή με χοντρό θαλασσινό αλάτι.
- «Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο Θάσου ΠΓΕ»: Από τη μοναδική ποικιλία της ελιάς θρούμπας της Θάσου, παράγεται το ξεχωριστό ελαιόλαδο Θάσου. Πρόκειται για ένα λεπτόρρευστο ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας, με χαρακτηριστικό βαθύ κίτρινο – χρυσαφί χρώμα.
- «ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ οίνος ΠΟΠ Νάουσας»: Η Νάουσα, που έχει ονομαστεί και «πόλη του οίνου» έχει μια μακραίωνη παράδοση στην παραγωγή κρασιού και ήταν γνωστή για τα κρασιά της ήδη από την εποχή των ρομαντικών Γάλλων περιηγητών κατά τον 17ο και 18ο αιώνα. Το Ξινόμαυρο παρασκευάζεται αποκλειστικά από την ποικιλία ξινόμαυρο, μια ποικιλία ερυθρού σταφυλιού που μεγαλώνει στο ιδιαίτερο ορεινό κλίμα της Νάουσας και φτάνει στην τέλεια ωρίμανση.
- «Φέτα ΠΟΠ Μυτιλήνης»: Πρόκειται για το γνωστότερο ελληνικό λευκό τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα.
- «ΠΟΠ Λαδοτύρι Μυτιλήνης»: Το Λαδοτύρι Μυτιλήνης είναι σκληρό τυρί που παρασκευάζεται κυρίως από πρόβειο γάλα και σπανιότερα από πρόσμιξη γίδινου.
- «ΠΟΠ Κασέρι Μυτιλήνης»: Το Κασέρι Μυτιλήνης παρασκευάζεται αποκλειστικά από πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα.

Το καλάθι με τα παραπάνω προϊόντα προσέλκυσε την προσοχή εκατοντάδων επισκεπτών, αλλά και εισαγωγέων τροφίμων στη γερμανική αγορά, δείχνοντας τεράστιο ενδιαφέρον για τα εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ που παράγονται στην Ελλάδα. Ανάμεσα στους επισκέπτες ήταν και ο εμπορικός ακόλουθος της Ελληνικής Πρεσβείας στο Βερολίνο, Χρήστος Ντοκομές, καθώς και ο Κοινοβουλευτικός Γραμματέας του Γερμανικού Υπουργείου Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης κ. Χανς Γιοακίμ Φούχτελ. (<https://www.novacert.gr/blog/2017/02/01/proothisi-ellinikon-proionton-pop-pge-sti-germaniki-agera/>).

### **3.2. Εκδηλώσεις του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.**

Τον Ιούνιο του 2018 πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο μια σειρά από εκδηλώσεις με πρωτοβουλία του βουλευτή κ. Στέλιου Κούλογλου, οι οποίες είχαν σκοπό να αναδείξουν τα ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ και να τα συνδέσουν μέσω της γαστρονομίας με τον Τουρισμό και τον Πολιτισμό. Απώτερος στόχος η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας. Στις εκδηλώσεις προσκαλεσμένοι ήταν εκπρόσωποι των Περιφερειών από όλη την Ελλάδα, πολλοί παραγωγοί προϊόντων ΠΟΠ και σεφ, οι οποίοι έκαναν επιδείξεις των ελληνικών προϊόντων. Επιπλέον, πραγματοποιήθηκαν επαφές ανάμεσα στους Έλληνες παραγωγούς και τοπικούς διανομείς του Βελγίου, που δραστηριοποιούνται στην κεντρική Ευρώπη, ενώ στην προσπάθεια συμμετείχε και η ελληνική μόνιμη διπλωματική αντιπροσωπεία στις Βρυξέλλες.

Τις εκδηλώσεις συνόδευσε μια συνέντευξη τύπου που έδωσε ο Κούλογλου με θέμα: «Η σημασία των ΠΟΠ προϊόντων της Ελλάδος και τρόποι προώθησής τους στο εξωτερικό». Στη συνέντευξη συμμετείχαν ακόμη ο περιφερειάρχης Ηπείρου Αλέξανδρος Καχριμάνης, η διευθύντρια γραφείου EOT BENELUX Ελένη Σκαρβέλη και ο σεφ Μάνος Μακρυγιαννάκης. Ακούστηκαν οι επιδιώξεις και οι προβληματισμοί των εκπροσώπων των περιφερειών απ όλη την Ελλάδα.

Ο κ. Καχριμάνης επέμεινε στην ανάγκη της ελληνικής παρουσίας στις διεθνείς εκθέσεις ώστε να γίνονται γνωστά τα ελληνικά προϊόντα και τόνισε την ανάγκη να βοηθήσει η περιφέρεια την Ελλάδα «να αλλάξει σελίδα».

«Η πιστοποίηση συμβάλλει στην ανταγωνιστικότητα», τόνισε εκ μέρους της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας ο περιφερειακός σύμβουλος Κωνσταντίνος

Αποστολόπουλος, προσθέτοντας ότι «ο Περιφερειάρχης Κώστας Μπακογιάννης δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα».

«Στόχος μας είναι να δημιουργήσουμε ένα πρότυπο εξαγωγικό και καταναλωτικό», σημείωσε ο Κωνσταντίνος Μητρόπουλος, αντιπεριφερειάρχης Αγρ. Ανάπτυξης Δυτικής Ελλάδος.

Για «σύζευξη προϊόντων με ξενοδόχους και φορείς» μίλησε ο Κωνσταντίνος Αντωνιάδης, αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού Ανατ. Μακεδονίας – Θράκης, ενώ ο Μανώλης Χνάρης, αντιπεριφερειάρχης Πρωτογενή Τομέα Κρήτης, είπε ότι θέλουμε να περάσουμε το μήνυμα ότι η λέξη «Κρήτη» σημαίνει brand name.

Η κ. Σκαρβέλη εκ μέρους του ΕΟΤ είπε ότι «η κουζίνα αποτελεί σημαντικό κριτήριο για την επιλογή τουριστικού προορισμού» και ειδικά για τους Βέλγους είναι το τρίτο στη σειρά».

«Η ελληνική περιφέρεια θα τα καταφέρει να βγει αλώβητη από τη συρρίκνωση του ευρωπαϊκού προϋπολογισμού 2021-2027 στην Πολιτική Συνοχής - λόγω Brexit» επεσήμανε ο κ. Κούλογλου απαντώντας σε ερώτηση του ΑΠΕ-ΜΠΕ, καθώς «η Ελλάδα – μαζί με την Ιταλία και την Ισπανία – θα αποτελέσει εξαίρεση στη μείωση που θα υποστούν οι άλλες χώρες, τόσο λόγω της στάσης της στο προσφυγικό όσο και εξαιτίας της οικονομικής κρίσης και των θυσιών που υπέστη ο ελληνικός λαός».

Στη συνέντευξη ήταν επίσης παρόντες η Γερακίνα Μπισμπίνα, αντιπεριφερειάρχης Αγρ. Οικονομίας Κεντρικής Μακεδονίας, η Κωνσταντίνα Νικολάκου, αντιπεριφερειάρχης Πελοποννήσου και ο Ταξιάρχης Φαρμάκης, περιφερειακός σύμβουλος Αττικής που αναφέρθηκαν στα προϊόντα ΠΟΠ των περιοχών τους. (<https://analitis.gr/h-shmasia-twn-pop-proiontwn-kai-tropoi-prowthshs-toys/>).

### **3.3. Προστασία και προώθηση των προϊόντων ΠΟΠ μέσω του δικτύου AREPO.**

Το Μάρτιο του 2019 πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη υπό την αιγίδα της περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, μέλος της Association of European Regions for Products of Origin (AREPO) από το 2018, η 1<sup>η</sup> γενική συνέλευση της Ένωσης Ευρωπαϊκών Περιφερειών AREPO για τα προϊόντα ποιότητας και προέλευσης. Προεδρεύουσα περιφέρεια ήταν η Περιφέρεια Κρήτης.

Την έναρξη του θεσμικού μέρους της γενικής συνέλευσης έκανε η πρόεδρος της ένωσης AREPO Θεανώ Βρέντζου-Σκορδαλάκη, παρουσιάζοντας τις δράσεις και τις πρωτοβουλίες που ανέπτυξε η Περιφέρεια Κρήτης, ως προεδρεύουσα περιφέρεια της ένωσης το έτος 2018, για την προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων στην αγορά.

Επίσης, αναφέρθηκε στα συμπεράσματα της πρώτης συνεδρίασης εργασίας του σώματος των παραγωγών, τα οποία επικεντρώθηκαν στο θέμα των άμεσων πωλήσεων από τους παραγωγούς, στο κρασί καθώς και στην επικείμενη αναθεώρηση του Κανονισμού 1151/2012 της ΕΕ σχετικά με τα προστατευόμενα παραδοσιακά προϊόντα.

Μίλησε, ακόμη, για τις συναντήσεις που είχε με τον επίτροπο γεωργίας και ανάπτυξης της υπαίθρου κ. Phil Hogan τόσο στο πλαίσιο του παγκόσμιου Forum 2018 στην Πάρμα της Ιταλίας, όσο και στις Βρυξέλλες στο πλαίσιο του συνεδρίου «ORIGO&ORIGIN», όπου τόνισε πόσο αναγκαία είναι η στήριξη των γεωγραφικών ενδείξεων (ΕΠΙΠ) ως ξεχωριστό πυλώνα ανάπτυξης της ευρωπαϊκής πολιτικής καθώς και η στήριξη των μικρών και των μεσαίων επιχειρήσεων παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων, επειδή αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της ευρωπαϊκής αγροτικής παραγωγής. Ένας άλλος λόγος που επικαλέστηκε για την ανάγκη στήριξής τους, ήταν ότι στην περίπτωση που αυτά διοχετευθούν στις αγορές χωρών εκτός ΕΕ, υπάρχει κίνδυνος να προκύψουν προϊόντα – απομιμήσεις, τα οποία θα παραπλανήσουν τους καταναλωτές, κάτι που θα σημαίνει μεγάλη οικονομική ζημιά για τους παραγωγούς των περιφερειών των κρατών – μελών της ΕΕ.

Η πρόεδρος της ένωσης AREPO αναφέρθηκε και στην κοινή γεωργική πολιτική της ΕΕ, για την οποία, όπως τόνισε, εξελίσσεται πολύ καλά, χάρη στην αγαστή συνεργασία των αρμοδίων στελεχών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

Όσον αφορά την κοινή ευρωπαϊκή πολιτική προώθησης, η κ. Βρέντζου ανέφερε ότι για το 2019 η ΕΕ ενέκρινε αυξημένο κονδύλι ύψους 191.600.000 ευρώ για την παραγωγή και προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων. Στόχος της πρωτοβουλίας ήταν η ενθάρρυνση των παραγωγών και η τόνωση της εξωστρέφειας ειδικότερα προς τις αγορές χωρών εκτός ΕΕ.

Κατά τη διάρκεια της γενικής συνέλευσης, τον λόγο έλαβε, επίσης, ο περιφερειάρχης Κεντρικής Μακεδονίας κ. Απόστολος Τζιτζικώστας, ο οποίος μίλησε για τον ηγετικό ρόλο που παίζει η περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας στον πρωτογενή παραγωγικό τομέα. Παράλληλα εξέφρασε την υποστήριξη του στην ένωση AREPO, καθώς η περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας αποκομίζει αρκετά οφέλη από τη συμμετοχή της σ' αυτή.

Στη συνέχεια μίλησε ο περιφερειάρχης Ηπείρου κ. Αλέξανδρος Καχριμάνης, ο οποίος επισήμανε ότι η περιφέρεια Ηπείρου αποτελεί μια ορεινή περιφέρεια της

χώρας μας, έχοντας να επιδείξει ένα σημαντικό αλλά και παράλληλα αναξιοποίητο πλούτο ο οποίος μπορεί να συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη των ορεινών περιοχών. Επεσήμανε ότι η εξωστρέφεια που δείχνουμε ως περιφέρεια, συμβάλλει στην ενημέρωση μας και την έγκαιρη και έγκυρη πληροφόρηση μας ενώ έχουμε τη δυνατότητα να ενισχύουμε τη φωνή των περιφερειών άμεσα στα θεσμικά ευρωπαϊκά όργανα.

Στη γενική συνέλευση παρουσιάστηκαν, επίσης, τα συμπεράσματα του συνεδρίου που πραγματοποίησε η περιφέρεια Κρήτης τον περασμένο Δεκέμβριο στο Ηράκλειο και το οποίο είχε σαν τίτλο: «Οι γεωγραφικές ενδείξεις ως πνευματική ιδιοκτησία της ΕΕ και η συμβολή τους στην ανάπτυξη των ευρωπαϊκών περιφερειών» με σημαντικούς εισηγητές. Την ανακοίνωση των συμπερασμάτων έκανε ο κ. Πίτερης Χαράλαμπος-Νικόλαος, συνεργάτης σε θέματα δικτύων AREPO και EUROMONTANA, ο οποίος παρουσίασε, επίσης, τον σκοπό και τους στόχους του συνεδρίου. Επισήμανε ότι στο συνέδριο πήραν μέρος εκπρόσωποι περιφερειών, ακαδημαϊκών και ερευνητικών ιδρυμάτων, εκπροσώπων ευρωπαϊκών δικτύων καθώς και φορέων με αντικείμενο την προστασία της πνευματικής ιδιοκτησίας. Όλοι οι συμμετέχοντες επιχείρησαν από κοινού μια ολιστική προσέγγιση του θέματος.

Ο κ. Μάττας, καθηγητής αγροτικής πολιτικής του Αριστοτελείου πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, παρουσίασε τα πρώτα αποτελέσματα του σχεδίου Strength2Food στο πλαίσιο του Horizon 2020 «Sustainable food chains through public policies».

Στη γενική συνέλευση συμμετείχαν επίσης η υπουργός Γεωργίας της Emilia Romagna, Simona Caseli και πρόεδρος του δικτύου AREFLH, ο αντιπρόεδρος του Consortium Parmigianno Regianno (τυρί παρμεζάνα) Guglielmo Garagnani, ο πρόεδρος τους Αγροτικού Επιμελητηρίου της Περιφέρειας της Nouvelle Aquitaine (Γαλλία) Dominique Graciet, εκπρόσωποι της Περιφέρειας της Καταλονίας και ο πρόεδρος του δικτύου EUROMONTANA Juanan Gutierrez Lazpita από τη χώρα των Βάσκων, ο οποίος πρότεινε στην περιφέρεια Κρήτης να συμμετάσχει στο διοικητικό συμβούλιο του δικτύου.

Κλείνοντας η κ. Βρέντζου τη γενική συνέλευση, επισήμανε ότι η ΕΕ υπέβαλε αίτημα προς τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής να μη μειωθεί ο προϋπολογισμός για την προώθηση των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠΙ μετά το 2020. (<http://rethnea.gr/προστασία-και-προώθηση-των-προϊόντων/>).



## Κεφάλαιο Τέταρτο: «ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ».

### **1. Προβλήματα και προοπτικές για την παραγωγή ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων.**

Όπως ήδη αναφέραμε, τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα – τα οποία λαμβάνουν ένα από τα σήματα ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ – είναι ιδιαίτερα ελκυστικά στο καταναλωτικό κοινό, το οποίο εμπιστεύεται τις πρώτες ύλες τους, οι οποίες παράγονται σ' έναν συγκεκριμένο τόπο με τη φροντίδα και την αγάπη των ντόπιων. Πολλά από αυτά τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα αποτελούν μέρος ενός συγκεκριμένου τρόπου διατροφής που ονομάζεται «μεσογειακή». Τα δύο παραπάνω δεδομένα δημιουργούν ευοίωνες προοπτικές για την παραγωγή και την εξαγωγή των ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων και ποτών.

Τα παραδοσιακά προϊόντα συνδέονται με την ιστορία και τα έθιμα ενός τόπου. Επομένως, η ανάπτυξή τους όχι μόνο κάνει περισσότερο γνωστό τον τόπο παραγωγής του, αλλά επιπλέον βοηθάει στη διατήρηση της ταυτότητάς του, καθώς και στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας. (Πετροχείλου, 2007).

Πολλές φορές όμως προκύπτουν και κάποιοι περιορισμοί στην εμπορική αξιοποίηση των παραδοσιακών προϊόντων. Για παράδειγμα, σε ορισμένες περιπτώσεις οι χρησιμοποιούμενοι τρόποι παραγωγής δεν συμβαδίζουν με τις σύγχρονες αντιλήψεις περί ασφαλών πρακτικών στην παραγωγή τροφίμων και ποτών. Επιπλέον, ο χρόνος ζωής αυτών των τροφίμων και των ποτών είναι περιορισμένος από τη φύση του. Επίσης, συχνά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους είτε δεν είναι σταθερά, είτε δεν ανταποκρίνονται στις γευστικές απαιτήσεις των σύγχρονων καταναλωτών. Όλα αυτά καθιστούν αναγκαία την τυποποίηση των παραδοσιακών προϊόντων, ώστε να μην αλλοιώνεται ποτέ η «υψηλή ποιότητά» τους και να συμβαδίζουν με τις σύγχρονες αντιλήψεις περί ορθών και ασφαλών πρακτικών στην παραγωγή τροφίμων. Με άλλα λόγια απαιτείται η προσεκτική μελέτη των ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων προκειμένου να α) αναδειχτεί η διατροφική τους αξία και β) να πραγματοποιηθεί η τυποποίηση και η εκβιομηχάνιση της παραγωγής των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων, σύμφωνα με τους κανόνες που επιτάσσουν οι σύγχρονες νομοθετικές και καταναλωτικές απαιτήσεις. (Πετροχείλου, 2007).

## **2. Υποστήριξη της παραγωγής των παραδοσιακών προϊόντων από την ΕΕ.**

Μολονότι λίγες μόνο μεγάλες επιχειρήσεις παράγουν πάνω από το 50% των παραδοσιακών προϊόντων, στο χώρο της βιομηχανία των τροφίμων και των ποτών κυριαρχούν κυρίως οι μικρού και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις. Το συμπέρασμα αυτό βασίζεται σε στοιχεία που παρέχει το Small and medium enterprises – NET (SMEs – NET), όπως ονομάζεται ένα χρηματοδοτικό πρόγραμμα που καθιέρωσε η ΕΕ προς υποστήριξη της παραγωγικής δραστηριότητας τοπικών κοινωνιών. Αυτές οι επιχειρήσεις, καθώς βρίσκονται σε χαμηλό βαθμό ανάπτυξης, δεν έχουν τη δυνατότητα μιας αναπτυγμένης εσωτερικής έρευνας. Παρόλα αυτά θα μπορούσαν να είναι ιδιαίτερα καινοτόμες και πράγματι οι περισσότερες από αυτές αναζητούν διαρκώς νέες ευκαιρίες για την ανάπτυξή τους.

Σ' αυτήν την προσπάθειά τους για ανάπτυξη αντιμετωπίζουν αρκετές ενδιαφέρουσες προκλήσεις να παράγουν παραδοσιακά προϊόντα, τα οποία, όπως ήδη γνωρίζουμε, παρουσιάζουν μεγάλη ζήτηση στην ελληνική και ξένη αγορά. Μπορούν, λοιπόν, να προσδιορίσουν και να εφαρμόσουν καινοτομίες, οι οποίες θα εγγυώνται την ασφάλεια των παραδοσιακών προϊόντων, αλλά επιπλέον και θα ανταποκρίνονται στη γενική καταναλωτική ζήτηση, αλλά και σε συγκεκριμένες καταναλωτικές προσδοκίες από τα παραδοσιακά τρόφιμα.

Η ασφάλεια είναι μια σημαντικότερη πρωτοβουλία, καθώς τα παραδοσιακά προϊόντα θεωρούνται κληρονομικά της κάθε τοπικής κοινωνίας, η ευθύνη της οποίας περνάει από γενιά σε γενιά. Συνεπώς, το καταναλωτικό περιμένει από αυτά υψηλή διατροφική αξία και να είναι ασφαλή από μικροβιολογική άποψη.

Αν, λοιπόν, οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις επιδείξουν ανταγωνιστικότητα στην εφαρμογή καινοτομιών για τη διαφύλαξη της ασφάλειας και της διατροφικής αξίας των προϊόντων, τότε θα επιτύχουν την ανάπτυξή τους, θα αποκτήσουν την ένδειξη ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΙΠ για τα προϊόντα τους και ίσως γίνουν γνωστές και στις διεθνείς αγορές.

Συχνά όμως η έλλειψη των απαραίτητων εγκαταστάσεων και κεφαλαίων αποτελούν ανασταλτικό παράγοντα γι' αυτές. Έτσι, μερικοί τομείς της παραδοσιακής βιομηχανίας τροφίμων, στους οποίους ανήκουν οι μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις, αργούν να προσδιορίσουν και να εισαγάγουν καινοτομίες στην πρωτογενή έρευνα ή

στην επεξεργασία, οι οποίες όμως θα μπορούσαν να βελτιώσουν σημαντικά την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2009).

Ένας κεντρικός στόχος της πολιτικής της ΕΕ είναι να αυξήσει την ανταγωνιστικότητα του τομέα των παραδοσιακών προϊόντων υποστηρίζοντας τη βελτίωση των χαρακτηριστικών ασφάλειας και ποιότητα των τροφίμων, που μπορούν να προσελκύσουν μεγαλύτερο αριθμό καταναλωτών. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με διάφορους τρόπους και ένας από αυτούς είναι η αξιολόγηση και η μεταφορά της κατάλληλης τεχνολογίας στη βιομηχανία των παραδοσιακών προϊόντων. Επίσης, λόγω του ότι σε πολλές χώρες της Ευρώπης οι τρόποι ζωής αλλάζουν με αποτέλεσμα πολλά παραδοσιακά προϊόντα να περνούν σιγά σιγά στη λήθη, θα μπορούσε να οργανωθεί μια εκτεταμένη καταγραφή και μελέτη τους. Έτσι, η τοπική τεχνογνωσία θα διατηρηθεί και οι μελλοντικές γενιές θα μπορούν να απολαμβάνουν τα παραδοσιακά προϊόντα – δείγμα του διατροφικού πολιτισμού των περιοχών παραγωγής τους – τα οποία, επιπλέον, θα έχουν λάβει και το σήμα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Οι υποδομές για την πραγματοποίηση των παραπάνω υφίστανται, επομένως με μια πρώτη ματιά θα μπορούσαμε να πούμε ότι το μέλλον φαίνεται ενθαρρυντικό. Τα παραδοσιακά προϊόντα είναι φυσικά, δεν κάνουν κακό στην ανθρώπινη υγεία, σέβονται το περιβάλλον, είναι αρκετά εύγευστα, ανάγονται σε πολιτισμικές αξίες και γίνονται όλο και περισσότερο ελκυστικά στο καταναλωτικό κοινό. Μπορούν να θεωρηθούν τμήμα της πολιτιστικής κληρονομιάς όχι μόνο των περιοχών παραγωγής τους, αλλά και γενικά της Ευρώπης. Τέλος, είναι μέρος της μελλοντικής, βασισμένης στη γνώση, βιο-οικονομίας. (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2009).

### **3. Ζητήματα που πρέπει να επιλυθούν στην ελληνική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων.**

Όπως έχουμε δει, μέχρι στιγμής εκατοντάδες ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα έχουν αναγνωριστεί σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ με τα περισσότερα από αυτά να είναι κρασιά, τυριά, ελαιόλαδα και ελιές. Με άλλα λόγια, πρόκειται για έναν διόλου ευκαταφρόνητο αριθμό προϊόντων και πολλά ακόμη μελλοντικά πρόκειται να αναγνωριστούν. Ωστόσο, λόγω – μεταξύ άλλων – της ολιγοαρίας των τοπικών

κοινωνιών, ιδιωτών, συνεταιρισμών ή και αυτοδιοίκησης, η χώρα μας δεν έχει επιλύσει τα εξής βασικά ζητήματα:

α) Την κυκλοφορία αγροτικών προϊόντων μαϊμού κυρίως στην Ελλάδα, στις χώρες της ΕΕ, αλλά και σε άλλες έξω από αυτή (φέτα, ελαιόλαδο κ.ά.) με παραπλανητικές δήθεν ελληνικές ετικέτες.

β) Τη διαφήμιση - προώθηση τοπικών αγροτικών προϊόντων, που, ενώ έχουν αναγνωρισθεί στην Ευρώπη ως ΠΟΠ ή ως ΠΓΕ, αγνοούν την ύπαρξή τους ακόμη και οι Έλληνες καταναλωτές (π.χ. τυρί μπάτζος, καλαθάκι Λήμνου).

γ) Όπως ήδη αναφέραμε στο δεύτερο κεφάλαιο, η χώρα μας δεν έχει καταχωρίσει ακόμη κάποιο προϊόν στην τρίτη κατηγορία παραδοσιακών προϊόντων (ΕΠΠ). Τα προϊόντα αυτά φτιάχνονται από γενιά σε γενιά και ο παραδοσιακός χαρακτήρας τους συνίσταται στη χρησιμοποίηση πρώτων υλών, στη σύσταση, τον τρόπο παραγωγής ή και της μεταποίησής τους.

δ) Πρόβλημα της συσκευασίας ή της φτηνής συσκευασίας. Παραγωγοί, συνεταιρισμοί, Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών δεν πωλούν όλα τα προϊόντα ΠΟΠ συσκευασμένα, κάτι που φυσικά μπορεί να οδηγήσει σε αλλοίωσή τους.

ε) Η γραφειοκρατία των ελέγχων στην αγορά, με πολυδιάσπαση των υπηρεσιών ανά υπουργεία, επιτρέπει πιο εύκολα ελληνοποιήσεις και νοθεία, με αποτέλεσμα να διοχετεύονται στην αγορά πατάτες Νευροκοπίου και φασόλια Πρεσπών σε ποσότητες πολύ μεγαλύτερες από αυτές που πραγματικά παράγονται.

στ) Η ταυτότητα του αγροτικού προϊόντος, που έλαβε την ένδειξη ΠΟΠ, ΠΓΕ ή ΕΠΠ, μένει στα χαρτιά και δεν έχει περάσει στη συνείδηση του καταναλωτή, με εξαίρεση κάποια ελάχιστα προϊόντα ΠΟΠ, τα οποία όμως ούτως ή άλλως ήταν γνωστά στον Έλληνα καταναλωτή. Τη φέτα, για παράδειγμα, ο Έλληνας καταναλωτής δεν περίμενε να αναγνωρισθεί στην Ευρώπη για να την αγοράσει. (Στεργίου, 2011).

## Κεφάλαιο Πέμπτο: «ΟΝΟΜΑΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΠ».

### 1. Η φέτα.

Η φέτα κατέχει ξεχωριστή θέση μεταξύ των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, όχι μόνο επειδή παραδοσιακά αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των διατροφικών συνηθειών του Έλληνα, αλλά κυρίως γιατί είναι ένα εθνικό προϊόν-έμβλημα, που εξάγεται σε πολύ μεγάλες ποσότητες στο εξωτερικό. Τις απαιτούμενες προδιαγραφές προκειμένου να καταχωρηθούν σαν ΠΟΠ, τις υπαγορεύει η Υπουργική Απόφαση 313025/11.01.1994 (ΦΕΚ 8 Β). Σύμφωνα με αυτήν, η φέτα πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα προερχόμενο από φάρμες της Μακεδονίας, της Θράκης, της Ηπείρου, της Θεσσαλίας, της Στερεάς Ελλάδας, της Πελοποννήσου και της Λέσβου. Επιπλέον, το γάλα πρέπει να είναι αιγοπροβάτων που εκτρέφονται με παραδοσιακό τρόπο και προσαρμόζονται στην περιοχή παρασκευής της. Πρόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6% κ.β. και ελάχιστο pH 6,5.

Η Υπουργική Απόφαση για τη φέτα καθορίζει ρητά ότι η πήξη του γάλακτος πρέπει να ολοκληρώνεται μέσα σε 48 ώρες από το άρμεγμά του, ενώ ταυτόχρονα απαγορεύει ρητά τη συμπύκνωσή του και την προσθήκη σ' αυτό σκόνης ή συμπυκνώματος ή πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων ή χρωστικών και συντηρητικών ουσιών. Η πήξη του γάλακτος μπορεί να γίνει με την προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων που παρουσιάζουν ανάλογη δράση. Στο παστεριωμένο γάλα είναι δυνατό να προστεθούν αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες ή χλωριούχο ασβέστιο σε μέγιστη συγκέντρωση 20g/100kg γάλακτος.

Η διαδικασία παρασκευής της φέτας είναι συνοπτικά ως εξής: Αφού ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και μετά τη στερεοποίηση του τυροπήγματος, υποβάλλεται σε επιφανειακό ξηρό αλάτισμα. Σε αυτό το στάδιο, αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία συμβάλλει σημαντικά στην ωρίμαση του προϊόντος και στην απόκτηση των ιδιαίτερων οργανοληπτικών ιδιοτήτων του. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς και προστίθεται άλμη. Η ωρίμαση του τυριού λαμβάνει χώρα σε δύο στάδια: α) Το πρώτο διαρκεί μέχρι και 15 ημέρες και λαμβάνει

χώρα μέσα σε συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18οC και ελάχιστης σχετικής υγρασίας μέχρι 85%. Στη συνέχεια και έως τη συμπλήρωση 2 μηνών, το τυρί ωριμάζει σε ψυκτικές εγκαταστάσεις θερμοκρασίας 2-4οC και ελάχιστης σχετικής υγρασίας 85%. Η ωρίμαση του προϊόντος γίνεται σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης, ώστε στη συνέχεια το προϊόν να προσλάβει την ένδειξη ΠΟΠ.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της φέτας είναι: μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%. Έχει χρώμα λευκό, σχήμα σφηνοειδές ή ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο, με ή χωρίς οπές, συμπαγή σύσταση χωρίς επιδερμίδα και διατίθεται σε διάφορες διαστάσεις και βάρη. Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και την άλμη.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η αναγνωσιμότητα του προϊόντος, αλλά και η δυνατότητα ιχνηλασιμότητάς του από τους ελεγκτικούς φορείς, η Υπουργική Απόφαση καθιστά υποχρεωτική την αναγραφή στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος των παρακάτω ενδείξεων:

- α) Τυρί
- β) Φέτα
- γ) Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
- δ) Βάρος
- ε) Ημερομηνία παραγωγής
- στ) Αύξων αριθμός συσκευασίας, ο οποίος ορίζεται από τα δύο αρχικά γράμματα της λέξης φέτα.
- ζ) Επωνυμία και έδρα του παραγωγού.

Στην περίπτωση υπο συσκευασίας, είναι, επίσης, υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας συσκευασίας, καθώς και της επωνυμίας και έδρας του συσκευαστή. Τονίζεται ότι οι πέντε πρώτες ενδείξεις αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος. Εκτός από τις ενδείξεις που απαιτούνται για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του

πρώην

AGROCERT.

(<https://www.thessaly.gov.gr/data/arepo/gr/ΠΟΠ%20Φέτα.pdf>).

## 2. Ο οίνος Γουμένισσα.

Η αμπελουργική ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Γουμένισσα (PDO Goumenissa) θεσμοθετήθηκε το 1979. Οι οίνοι ΠΟΠ Γουμένισσα έχουν τον κωδικό ΓΣ.

Ο αμπελώνας της Γουμένισσας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας του Κιλκίς, στις ανατολικές - νοτιοανατολικές πλαγιές του Πάικου (1650μ) & σε χαμηλούς κυματοειδείς λόφους, που κάποιοι από αυτούς παρουσιάζουν κλίση μέχρι και 30%. Η συνολική του έκταση φτάνει τα 2680 στρέμματα σε υψόμετρα από 150 – 450 μ. με πολλούς προσανατολισμούς - εκθέσεις στον ήλιο και στο μεγαλύτερό του μέρος είναι γραμμικός.

Η αμπελουργία στην περιοχή της Γουμένισσας είναι μια πανάρχαιη ενασχόληση, καθώς ήδη από το 1892 σ' ένα εγκυκλοπαιδικό λεξικό αναφέρεται ότι η Γκομέντζα (Γουμένισσα) παράγει άριστο οίνο, όπως και η Νάουσα και η Σιάτιστα. Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα η συνολική έκταση των αμπελιών της Γουμένισσας έφτανε τα 11000 στρέμματα και παρήγαν κυρίως ερυθρές ποικιλίες ξινόμαυρο (ξινή ποπόλκα), νεγκόσκα (γλυκιά ποπόλκα) & φαρτσάλο. Η μακρόχρονη σχέση των κατοίκων της περιοχής με τα αμπέλια αποδεικνύεται σήμερα μεταξύ άλλων και από το λαμπρό εορτασμό του προστάτη των αμπελουργών Αγίου Τρύφωνα.

Η ζώνη ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Γουμένισσα είναι η μικρότερη από τις 4 ζώνες οίνων ΠΟΠ στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία ξινόμαυρο. Οι άλλες τρεις είναι οι ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Νάουσα και ΠΟΠ Ραψάνη.

Η μεγαλύτερη έκταση του αμπελώνα περικλείεται στον πρώην δήμο Γουμένισσας (Γουμένισσα, Γερακώνας, Γρίβα, Κάρπη, Πεντάλοφο, Στάθης, Φιλυριά). Μικρότερες εκτάσεις της περιλαμβάνονται στη Γοργόπη της Αξιούπολης και στο Πολύπετρο Ευρωπού. Όλη η έκταση της ζώνης των οίνων ΠΟΠ Γουμένισσα είναι σήμερα στα όρια του καλλικρατικού Δήμου Παιονίας. Αναλογικά με τα όρια των χωριών, η επιτρεπόμενη έκταση του αμπελώνα θα μπορούσε να είναι μεγαλύτερη, αλλά ο περιορισμός ελαχίστου υψομέτρου 150 μ που ισχύει, την περιορίζει από την ανατολική πλευρά. Επιπλέον, εξαιρούνται και οι εκτάσεις που περιλαμβάνονται σε περιοχές, όπου γίνονται αρδευτικά έργα. Πρακτικά, τα περισσότερα αμπέλια είναι κατά μήκος του δρομολογίου Φιλυριά, Γουμένισσα, Κάρπη σε υψόμετρα από 200μ έως 270μ.

Τα πετρώματα που βρίσκονται στο υπέδαφος της περιοχής είναι γρανιτικού τύπου σχιστόλιθοι, ψαμμίτες & ασβεστόλιθοι με ικανή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου και

ικανοποιητική οργανική ουσία που μειώνεται κατά βάθος. Το κλίμα είναι υπόξηρο έως ύφυγρο με 650 μμ ετήσια βροχή. Το χειμώνα κυριαρχεί ο βόρειος άνεμος (Βαρδάρης) & το καλοκαίρι αύρες από το νότο & μελτέμια από βορειοανατολικά μειώνουν την επίδραση της θερμοκρασίας.

Τον Αύγουστο ολοκληρώθηκε η μελέτη "Επαναπροσδιορισμός των ζωνών ΠΟΠ Νάουσας & Γουμένισσας" από τον οργανισμό Οίνοι Βορείου Ελλάδος (πρώην ΕΝΟΑΒΕ). Έτσι, τέθηκαν οι όροι ανάπτυξης της ζώνης ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Γουμένισσα.

Οι ποικιλίες οίνων ΠΟΠ Γουμένισσα περιλαμβάνουν το ξινόμαυρο, τη νεγκόσκα και τον ερυθρό ξηρό. Η συμμετοχή της ποικιλίας νεγκόσκα κάνει τους οίνους ΠΟΠ Γουμένισσα κάπως μαλακότερους από τους οίνους ΠΟΠ Νάουσα ενώ, παραλλήλως, προσθέτει στο χρώμα τους και στο ποσοστό αλκοόλ. Η οινοποίηση της νεγκόσκα μόνη της δε συνηθίζεται, πάντως δίνει ενδιαφέροντες ροζέ οίνους.

Στην ίδια περιοχή θεσπίστηκαν το 2009 και οι οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου με περισσότερους τύπους αλλά αυτό δεν αναμένεται ότι θα επιφέρει ζημιά στους τύπους κρασιού ΠΟΠ Γουμένισσα.

Συνολικά κυκλοφορούν οι παρακάτω οινικοί τύποι ΠΟΠ Γουμένισσα που παράγονται από 5 οινοπαραγωγούς, οι οποίοι δραστηριοποιούνται εντός ζώνης.

- 1) Κτήμα Τάτση – ξινόμαυρο και νεγκόσκα.
- 2) Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη – ξινόμαυρο και νεγκόσκα, Caberne Sauvignon, Λημιό, Viognier.
- 3) Μπουτάρης Οινοποιητική – ξινόμαυρο και νεγκόσκα
- 4) Οινοποιία Αϊδαρίνη – ξινόμαυρο και νεγκόσκα
- 5) Οινοποιία Χατζηβαρύτη – ξινόμαυρο και νεγκόσκα
- 6) Αμπελώνες Γουμένισσας – ξινόμαυρο και νεγκόσκα
- 7) Οινοποιείο Βαλτάρα – ξινόμαυρο και νεγκόσκα  
([https://winesurveyor.weebly.com/pop\\_goumenissa.html](https://winesurveyor.weebly.com/pop_goumenissa.html)).

### **3. Το ελαιόλαδο Καλαμάτα.**

#### **3.1. Οι νέες απαιτούμενες προδιαγραφές.**

Το 2015 καθιερώθηκαν από την ευρωπαϊκή νομοθεσία νέες αυστηρότερες προδιαγραφές για την παραγωγή ελαιόλαδου ΠΟΠ, προκειμένου να παράγεται



ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας. Πλέον, το ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα μπορεί να παράγεται σε όλη τη γεωγραφική έκταση του Νομού Μεσσηνίας, να γίνεται έκθλιψη του μόνο στα ελαιοτριβεία της Μεσσηνίας, αλλά μπορεί να τυποποιείται και εκτός αυτής. Πάντα, όμως, ακολουθώντας τις συγκεκριμένες προδιαγραφές που ορίζει ο Κανονισμός.

Οι νέες προδιαγραφές, λοιπόν, που ορίζει η ΕΕ είναι οι παρακάτω:

Στη μέθοδο παραγωγής προστίθεται για τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου η χρήση μηχανικών μέσων (χρήση ραβδιστικών μηχανών), όπου, βέβαια, αυτό το επιτρέπει η μορφολογία του εδάφους. Η χρήση ραβδιστικών μηχανών παρουσιάζει αρκετά πλεονεκτήματα, τα οποία στοχεύουν στην καλύτερη ποιότητα του συγκομιζόμενου ελαιοκάρπου και, φυσικά, του παραγόμενου ελαιόλαδου. Συγκεκριμένα από τη χρήση τους συνεπάγεται:

α) Η μείωση του κόστους και της περιόδου της συγκομιδής, με αποτέλεσμα την παραλαβή ελαιοκάρπου χωρίς αλλοιώσεις, εντός της προβλεπόμενης περιόδου συγκομιδής.

β) Η υψηλή παραγωγικότητα των ελαιοδέντρων λόγω της άμεσης συγκομιδής των καρπών και του κλαδέματος των δέντρων.

γ) Η υποδειγματική συγκομιδή με την αποφυγή ζημιών στα κλαδιά και στους καρπούς.

(<https://www.tharrosnews.gr/news/content/oi-νεες-προδιαγραφες-και-χαρακτηριστικα-για-την-παραγωγη-ελαιολαδου-ποπ-καλαματα>).

### **3.2. Χαρακτηριστικά, παραγωγή και συλλογή.**

Το ελαιόλαδο που παράγεται σε όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και εκείνο που παράγεται στην πρώην επαρχία Καλαμάτας έχουν τα ίδια ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά: έντονο χρωματισμό, ευχάριστη γεύση, φυσικώς διαυγές και πλούσιο σε αρωματικές ουσίες, οξύτητες αρκετά πιο κάτω από το ανώτερο επιτρεπτό όριο, συγκεκριμένο προφίλ των λιπαρών οξέων, μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» προέρχεται κυρίως από ελαιοκαρπούς της ποικιλίας κορωνέικη και κατά μέγιστο 5% από ελαιοκαρπούς της ποικιλίας μαστοειδής και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαϊκό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,50 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού

- Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου:

- K232: max 2,20
- K270: max 0,20
- Δείκτης υπεροξειδίων:  $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$
- Ολικές στερόλες:  $> 1 \text{ 100 mg/kg}$
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα (%): Ελαϊκό οξύ: 70-80, Λινελαϊκό οξύ: 4,0-11,0, Στεατικό οξύ: 2,0-4,0, Παλμιτελαϊκό οξύ: 0,6-1,2, Παλμιτικό οξύ: 10,0-15,0

- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδες ελιάς 3-5, Πικρό 2-3, Πικάντικο 2-4, Ελαττώματα 0.

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ «Καλαμάτα» έχει μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο.

Οι εργασίες καλλιέργειας, παραγωγής και έκθλιψης για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός των ορίων του Νομού Μεσσηνίας. Η παραγωγή του ελαιολάδου και η πρώτη αποθήκευσή του γίνεται σε μονάδες που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης (Μεσσηνία), στις οποίες τηρούνται όλοι οι ενωσιακοί και εθνικοί κανόνες που ισχύουν στην παραγωγή των τροφίμων και διαθέτουν ανοξείδωτο μηχανολογικό εξοπλισμό και ανοξείδωτες δεξαμενές αποθήκευσης του ελαιολάδου.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με τη μέθοδο του ραβδισμού στις πιο πολλές περιοχές, με το χέρι ή με κτένες ή με μηχανικά μέσα (ραβδιστικές μηχανές), όταν ο καρπός από πράσινος γίνεται κιτρινοπράσινος και μέχρι ο ελαιοκάρπος να αποκτήσει μελανοϊώδες χρώμα σε ποσοστό περίπου 50%, από τα τέλη Οκτώβρη και για ένα διάστημα 4-6 εβδομάδων περίπου, ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν και πάντα με τη χρήση ελαιόπανων, που έχουν απλωθεί κάτω από τα ελαιόδεντρα.

Σε καμία περίπτωση δε συλλέγεται ο καρπός από το έδαφος (χαμάδα) για οδηγηθεί στη συνέχεια στα ελαιοτριβεία για να υποστεί επεξεργασία. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στους χώρους των ελαιοτριβείων γίνεται με πλαστικά άκαμπτα διάτρητα τελάρια ή σάκους κατασκευασμένους αποκλειστικά από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 kg.

Η μεταφορά των καρπών και η έκθλιψή τους στα ελαιοτριβεία γίνεται μέσα σε 24 ώρες από τη συλλογή τους και υπό τις καλύτερες δυνατές συνθήκες διατήρησης του καρπού (αποθήκευση σε σκιερό μέρος και πάνω σε παλέτες για την κυκλοφορία του αέρα και την αποφυγή άμεσης επαφής με το έδαφος), έτσι ώστε να αποφευχθεί η αλλοίωσή του.

Οι ελιές μέχρι να έρθει η ώρα για την έκθλιψή τους, πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό μέρος. Το χρονικό διάστημα που απαιτείται για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες από τη συγκομιδή του ελαιοκάρπου μέχρι την παραγωγή του ελαιολάδου. Απαγορεύεται η αποθήκευση στο χωράφι του ελαιοκάρπου όπου είναι εκτεθειμένος σε διάφορους φυσικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους. (<https://www.tharrosnews.gr/news/content/oi-νεες-προδιαγραφές-και-χαρακτηριστικά-για-την-παραγωγή-ελαιολάδου-ποπ-καλαμάτα>).

### **3.3. Η επεξεργασία στο ελαιοτριβείο.**

Όταν οι ελιές φτάνουν στο ελαιοτριβείο, ξεκινάει η διαδικασία της επεξεργασίας τους, η οποία λαμβάνει χώρα σε κλασικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 27 °C, της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη, όπως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας. Με τον τρόπο αυτό, είναι δυνατή και η προαιρετική ένδειξη, επί της συσκευασίας των τυποποιημένων ελαιόλαδων, «Cold Extraction», όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές εμπορίας ελαιολάδου, οι οποίες έχουν καθοριστεί με τον Καν (ΕΚ) αριθ. 1019/2002.

Στο ελαιοτριβείο ο καρπός αποχωρίζεται από τα φύλλα και τα κλαδιά, πλένεται και οδηγείται στο σπαστήρα. Ακολουθεί η μάλαξη της ελαιοζύμης για 20-30 λεπτά και η παραλαβή του λαδιού γίνεται είτε με πίεση είτε με φυγοκέντριση, με ελάχιστη προσθήκη νερού, εφόσον ο ελαιοκάρπος στερείται επαρκούς ποσότητας φυτικών υγρών. Η τοποθεσία των ελαιοτριβείων πρέπει υποχρεωτικά να είναι εντός της περιοχής της Μεσσηνίας, προκειμένου να λάβει το παρελθόν την ένδειξη ΠΟΠ.

Η αποθήκευση του ελαιολάδου ΠΟΠ «Καλαμάτα» γίνεται υποχρεωτικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές που βρίσκονται σε κατάλληλα διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους, σε θερμοκρασία μέχρι 24 °C. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρώτης αποθήκευσης μπορούν να είναι και στα ίδια τα ελαιοτριβεία στα οποία παράγεται το ελαιόλαδο.

Το ελαιόλαδο στη συνέχεια φορτώνεται σε ειδικά ανοξείδωτα βυτία, τα οποία προηγουμένως έχουν καθαριστεί προσεκτικά, και μεταφέρεται από τα ελαιοτριβεία προς τους χώρους αποθήκευσης.

Το επόμενο στάδιο είναι η εμφιάλωση, η οποία μπορεί να πραγματοποιηθεί είτε μέσα στα όρια της Μεσσηνίας είτε και έξω από αυτά, υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας και γίνεται η κατάλληλη επισήμανση του ελαιόλαδου.

Για τη χονδρική πώληση επιτρέπεται η μεταφορά σε ανοξείδωτα βυτία, τα οποία σφραγίζονται μόλις γεμίσουν, μπαίνει η κατάλληλη επισήμανση και τηρείται ένα κατάλληλο σύστημα ιχνηλασιμότητας.

Όσον αφορά στις συσκευασίες, για τη λιανική πώληση, επιτρέπεται η χρήση όλων των συσκευασιών, μέχρι 5 λίτρα, οι οποίες τηρούν τις προδιαγραφές που ορίζουν τόσο η ελληνική, όσο και η ευρωπαϊκή νομοθεσία. (<https://www.tharrosnews.gr/news/content/oi-νεες-προδιαγραφές-και-χαρακτηριστικά-για-την-παραγωγή-ελαιολάδου-ποπ-καλαμάτα>).

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ έχουν καταστεί πλέον αναπόσπαστο τμήμα της ελληνικής παράδοσης και η συνεχής διαφύλαξη και προώθησή τους γεννάει πολλά οφέλη όχι μόνο για τους παραγωγούς του, αλλά για ολόκληρη την ελληνική οικονομία. Συντελούν, επίσης, στη διάδοση της ελληνικής κουλτούρας στο εξωτερικό. Ακόμη, προβάλλεται η πολιτιστική ταυτότητα του τόπου, στο οποίο παράγεται ένα παραδοσιακό προϊόν.

Διακρίνοντας την αξία που έχει η προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων, η ΕΕ ψήφισε ειδική νομοθεσία, προκειμένου να την υποστηρίξει. Η νομοθεσία αυτή προστατεύει τα παραδοσιακά προϊόντα από ενδεχόμενες απομιμήσεις, τα βοηθάει να ανταπεξέλθουν στον ανταγωνισμό της αγοράς και συντελεί στη γνωστοποίηση ορισμένων λεπτομερειών που αφορούν στα προϊόντα: ιστορία, τρόποι παραγωγής, προώθηση, κατανάλωση κλπ). Επιπλέον, οι παραγωγοί μπορούν να παράγουν τα προϊόντα τους χωρίς φόβο, να μελετούν νέους τρόπους παραγωγής και, επίσης, δημιουργούνται νέες θέσεις εργασίας στους τόπους παραγωγής των προϊόντων. Επομένως, η ευρωπαϊκή νομοθεσία προωθεί τα παραδοσιακά προϊόντα έτσι ώστε να ευνοηθούν τόσο από πολιτιστική, όσο και από οικονομική άποψη.

Την προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων στην Ελλάδα έχει αναλάβει ο Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ) – AGROCERT, ο οποίος ιδρύθηκε το 2011 και εξετάζει αν τα προϊόντα, των οποίων οι παραγωγοί υπέβαλαν τη σχετική αίτηση, πληρούν τις απαραίτητες προϋποθέσεις για να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Τα προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) παράγονται και υφίστανται επεξεργασία μέσα σ' ένα καθορισμένο τόπο, με υλικά προερχόμενα από τον τόπο αυτό και από κατοίκους του τόπου αυτού. Πολλά από αυτά συνοδεύονται από μακρόχρονη ιστορία. Τα ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ είναι ιδιαίτερα αγαπητά όχι μόνο στο καταναλωτικό κοινό όχι μόνο της Ελλάδας, αλλά και της Αμερικής και ολόκληρου του κόσμου. Η μεγάλη ζήτηση αυτή όμως είχε σαν αποτέλεσμα να εμφανιστούν πολλές απομιμήσεις, τις οποίες η ελληνική και η ευρωπαϊκή νομοθεσία προσπαθούν να απομακρύνουν από την αγορά. Η ένταξη ενός προϊόντος στην κατηγορία ΠΟΠ γίνεται κατόπιν αιτήσεως προς τις αρμόδιες ελληνικές και ευρωπαϊκές αρχές, η εξέταση της οποίας παίρνει αρκετό χρόνο και μέχρι να εγκριθεί

ή να απορριφθεί, μπορεί κάποιος άλλος να υποβάλει ένσταση, τόσο σε εθνικό, όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Τα προϊόντα με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) παράγονται μέσα σε μια αυστηρά καθορισμένη γεωγραφική περιοχή. Πάντως τα χαρακτηριστικά τους δεν απέχουν και πολύ από αυτά των προϊόντων ΠΟΠ και οι προδιαγραφές που πρέπει να τηρούν είναι περίπου ίδιες. Τα προϊόντα που μπορούν να αναγνωριστούν σαν ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι κτηνοτροφικά, γεωργικά, ζυμαρικά, ζαχαροπλαστικής κλπ.

Τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΠ) παρασκευάζονται με κάποιον παραδοσιακό, με παραδοσιακά υλικά κι έχουν έναν ιδιότυπο χαρακτήρα, ο οποίος προσδιορίζεται από την ονομασία του. Πάντως, όσα προϊόντα αναγνωρίστηκαν σαν ΕΠΠ είναι πολύ λιγότερα από αυτά που αναγνωρίστηκαν σαν ΠΟΠ και ΠΓΕ. Τα περισσότερα είναι σε χώρες της ΒΔ Ευρώπης και στην Ελλάδα κανένα. Προϊόντα που μπορούν να καταχωρισθούν σαν ΕΠΠ είναι μύρες, σοκολάτες, δημητριακά, σούπες, προ μαγειρεμένα φαγητά, παγωτά κλπ.

Τόσο η ελληνική όσο και η ευρωπαϊκή νομοθεσία, μολονότι προστατεύουν τα παραδοσιακά προϊόντα και διαρκώς αναθεωρούνται, ώστε η προστασία αυτή να είναι πιο αποτελεσματική, δεν καταφέρνουν να εξαλείψουν τελείως κάποια προβλήματα που προκύπτουν ως προς τη διάθεση των παραδοσιακών προϊόντων. Τα κρούσματα νοθείας είναι πάρα πολλά και, επίσης, προβλήματα εμφανίζονται στη διαδικασία της διαφήμισης και στον τρόπο της συσκευασίας.

Πάνω από 250 ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα έχουν αναγνωριστεί σαν ΠΟΠ και ΠΓΕ, τα οποία ανήκουν στις παρακάτω κατηγορίες: Οίνοι, τυριά, ελαιόλαδα, ελιές, φρούτα, λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, μέλι, κρεατικά, γόμες, ρητίνες, προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, ψάρια νωπά, μαλάκια και μαλακόστρακα, μαστίχα Χίου, κρόκος Κοζάνης. Η πλειοψηφία των προϊόντων αυτών ανήκει στην κατηγορία των οίνων, της ελιάς και του ελαιόλαδου, κάτι που είναι ενδεικτικό των δυνατοτήτων του ελληνικού εδάφους και της ελληνικής παραδοσιακής παραγωγής τροφίμων.

Για την ευκολότερη προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων, η ΕΕ δημιούργησε ορισμένα χρηματικά προγράμματα. Με αυτά στοχεύει στο να γίνουν γνωστά τα προϊόντα στην Ευρώπη και ιδιαίτερα να εφοδιαστούν με συγκεκριμένα είδη προϊόντων χώρες που παρουσιάζουν ελλείψεις σ' αυτά (π.χ. φρούτα στη Σκανδιναβία). Επιδιώκεται ακόμη η συνεργασία των χωρών-μελών στον τομέα των παραδοσιακών προϊόντων, ώστε η μία να γνωρίσει τα προϊόντα της άλλης. Τα προγράμματα αυτά συντέλεσαν ώστε να γίνουν διεθνώς γνωστά η φέτα και το

ελαιόλαδο και να αναγνωριστεί η μεγάλη αξία τους. Μάλιστα, διεθνείς οικονομικοί κύκλοι γνωμάτευσαν ότι η Ελλάδα θα μπορούσε να οργανώσει καλύτερα την παραγωγή των δυο αυτών προϊόντων, ώστε να αποκομίσει περισσότερα οικονομικά οφέλη. Οργανώνονται, ακόμη, διεθνείς εκθέσεις παραδοσιακών προϊόντων, στις οποίες μπορεί κανείς να ενημερωθεί πάνω στα προϊόντα που τον ενδιαφέρουν. Επίσης, ο διεθνής οργανισμός AREPO διοργανώνει σε όλες τις χώρες της ΕΕ συνελεύσεις, όπου οι αρμόδιοι μπορούν να ανταλλάξουν απόψεις σχετικά με την προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων, να εκτιμήσουν την υπάρχουσα κατάσταση και να κάνουν τις προτάσεις τους για περαιτέρω ενέργειες.

Όσον αφορά το μέλλον των παραδοσιακών προϊόντων, δεν μπορούμε να πούμε ούτε ότι είναι εξασφαλισμένο, αλλά ούτε και ότι η παραγωγή και η προώθησή τους θα σταματήσουν. Χρειάζεται μεγάλη προσπάθεια, προκειμένου να εξαλειφθούν κάποια προβλήματα που δημιουργούνται κατά την παραγωγή. Ένα τέτοιο πρόβλημα μπορεί να είναι η εφαρμογή τρόπων παραγωγής που δεν συμβαδίζουν με τις σύγχρονες αντιλήψεις για ασφαλείς πρακτικές στην παραγωγή τροφίμων και ποτών. Η ΕΕ συμβάλλει κι αυτή στη δημιουργία προδιαγραφών για τα παραδοσιακά προϊόντα αυξάνοντας την ανταγωνιστικότητά τους και υποστηρίζοντας τη βελτίωση των χαρακτηριστικών ασφάλειας και ποιότητάς τους. Στην Ελλάδα δημιουργούνται, επίσης, διάφορα προβλήματα κατά την παρασκευή των παραδοσιακών προϊόντων, όπως είναι η εμφάνιση απομιμήσεων και η έλλειψη πληροφόρησης του ελληνικού κοινού πάνω σε προϊόντα ΠΟΠ, τα οποία όμως είναι γνωστά στο εξωτερικό.

Στο τελευταίο κεφάλαιο ασχοληθήκαμε με την παρουσίαση ενός δείγματος των παραδοσιακών προϊόντων. Αυτά που είδαμε ήταν τα εξής: α) Η φέτα, που κατέχει ξεχωριστή θέση μεταξύ των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, καθώς είναι ιδιαίτερα αγαπητή στην Ελλάδα, αλλά έχει μεγάλη ζήτηση και στο εξωτερικό, β) Ο οίνος Γουμένισσα, που παράγεται σε αρκετούς τύπους και αποτελεί τη συνέχεια μιας μακρόχρονης παράδοσης και γ) Το ελαιόλαδο Καλαμάτα, του οποίου η Παρασκευή γίνεται με μεγάλη φροντίδα, ώστε να μιλάμε για ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ανυφαντάκης, Μ., (2006). *Τρόφιμα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)*. Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος (ΙΑΔ).

Γιακουμάκη, Β., Τσιμπιρίδου, Φ., (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.

Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής ανάπτυξης, Υπηρεσία εκδόσεως, (2009). *Η κοινή γεωργική πολιτική με απλά λόγια*. Στο [http://ec.europa.eu/agriculture&index\\_el.htm](http://ec.europa.eu/agriculture&index_el.htm).

Ζωγράφου, Ε., (2014). *Τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ στην οικονομία και η σημασία τους για τους καταναλωτές*. Διπλωματική εργασία. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο. Αθήνα.

Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων – Agrocert. Στο [www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr).

Πετροχείλου, Ι., (2007). *Βιομηχανική παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων: Προβλήματα και προοπτικές*. Εταιρεία έρευνας και τεχνολογικής ανάπτυξης βιομηχανίας τροφίμων Α.Ε.

Στεργίου, Α., (2011). Ροκ συνθήκες για τα ΠΟΠ προϊόντα. Στο <http://www.enet.gr/?i=arthra-sthles.el.home&id=297775>.

Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, (2017). *Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) – Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) – Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (ΕΠΙΠ)*. Στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07>.

Φουρναράκου, Μ., (2007). *Το θεσμικό πλαίσιο για τα προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ*. Συμβουλευτικός Τομέας ΕΤΑΤ Α.Ε. Σήματα ποιότητας της ΕΕ.



## **Ιστοσελίδες**

<https://analitis.gr/h-shmasia-twn-pop-proiontwn-kai-tropoi-prowthshs-toys/>

<http://www.ethnos.gr/entheta.asp?catid=23355&subid=2&pubid=63816503>

<http://www.inewsgr.com/40/eboriki-gefyra-gia-proionta-popta-ellinikaestiatoria-stin-italia.htm>

<http://marketingang.blogspot.com/>

<https://www.novacert.gr/blog/2017/02/01/proothisi-ellinikon-proionton-pop-pge-sti-germaniki-agera/>

[http://www.nytimes.com/2012/07/08/magazine/what-greece-makes-the-world-mighttake.html?\\_r=3&src=twrhp&](http://www.nytimes.com/2012/07/08/magazine/what-greece-makes-the-world-mighttake.html?_r=3&src=twrhp&)

<http://rethnea.gr/προστασία-και-προώθηση-των-προϊόντων/>

<https://www.tharrosnews.gr/news/content/oi-nées-prodiagrafés-kai-charakteristiká-gia-tην-παραγωγή-ελαιολάδου-ποπ-καλαμάτα>

<https://www.thessaly.gov.gr/data/arepo/gr/ΠΟΠ%20Φέτα.pdf>

[http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/traditional\\_products/select\\_protected\\_designation\\_of\\_origin\\_products](http://www.visitgreece.gr/el/gastronomy/traditional_products/select_protected_designation_of_origin_products)

[https://winesurveyor.weebly.com/pop\\_goumenissa.html](https://winesurveyor.weebly.com/pop_goumenissa.html)