



1992-2022
30 ΧΡΟΝΙΑ
Π.Ο.Π



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δεν είναι λίγες οι φορές που ο καθένας από εμάς έχει ακούσει το όνομα ενός προϊόντος και δίπλα σε αυτό το όνομα του τόπου καταγωγής του. Οι ονομασίες των προϊόντων αυτών όπως «Μαστίχα Χίου», «Κρόκος Κοζάνης», «Τσικουδιά Κρήτης» κρίθηκε σκόπιμο, πριν από 30 χρόνια να προστατευθούν από την Ε.Ε., προκειμένου αφενός, οι παραγωγοί των προϊόντων αυτών να βοηθηθούν και να συνεχίσουν την παραγωγή τους, αφετέρου να αποφευχθούν φαινόμενα παραπλάνησης των καταναλωτών από απομιμήσεις τους.

Η πολιτική αυτή, η οποία ξεκίνησε το 1992, και συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, χαρακτηρίζεται από μια αξιοσημείωτη σταθερότητα η οποία συνέβαλε ώστε να διαμορφωθεί ένας μακρύς κατάλογος προϊόντων που φέρουν τις ενδείξεις Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) και Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.).

Σε αυτόν τον μακρύ κατάλογο περιλαμβάνονται προϊόντα που διακρίνονται για την αυθεντικότητα και την ιδιαιτερότητα τους τα οποία κάνουν τους παραγωγούς που τα παράγουν ιδιαίτερα περήφανους. Δεν έχει σημασία αν πολλά από αυτά παράγονται σε περιορισμένες ποσότητες που, σε ορισμένες περιπτώσεις, δεν επαρκούν για να τροφοδοτήσουν τις αγορές μεγάλων αστικών κέντρων. Σημασία έχει ότι τα προϊόντα αυτά παραμένουν ως φωτεινές κηλίδες στο παγκόσμιο διατροφικό χάρτη υπενθυμίζοντας μας διαρκώς την υποχρέωση να διαφυλάττουμε και να αναδεικνύουμε την αξία που έχουν. Μια αξία που κρύβει μέσα της πτυχές ιστορίας, πολιτισμού, τοπικών παραδόσεων αλλά και τη μοναδική φροντίδα με την οποία παράγονται εδώ και πολλά χρόνια.

Στο πλαίσιο αυτό, ευχόμαστε η παρούσα έκδοση του deligate, η οποία αναδεικνύει διάφορες πτυχές της εξελικτικής πορείας της αγοράς των Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. προϊόντων, να αποτελέσει ένα μικρό ερέθισμα ώστε την επόμενη φορά που θα συναντήσετε στη συσκευασία ενός προϊόντος την ένδειξη Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε να μην προσπαθήσετε να το συγκρίνετε με ένα ομοειδές-παραπλήσιο προϊόν που έχει χαμηλότερη τιμή.

Απλά θυμηθείτε: Τα προϊόντα Π.Ο.Π. δεν είναι ακριβά είναι μονάκριβα.

Για το deligate

Δρ. Νίκος Διαμαντίδης

Μια έκδοση του Deligate



Με την ευγενική χορηγία του Ομίλου Σκλαβενίτης





Πίνακας

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Οι ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης και η προστασία τους στην Ευρωπαϊκή Ένωση	6
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. Οι ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης και η προστασία τους στην Ελλάδα	21
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. Πλεονεκτήματα, προβλήματα και προοπτικές για τα προϊόντα με ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Επιτυχημένα παραδείγματα συνεταιρισμών στην αγορά των προϊόντων με ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης	36
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Ο τριακονταετής αγώνας για τη μία και μοναδική φέτα	51
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. Λίγα λόγια για το deligate	60



deligate



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ΟΙ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Σε ένα χώρο όπως η Ευρωπαϊκή Ένωση, κάθε μέρα μερικές χιλιάδες άνθρωποι που κατοικούν στην ύπαιθρο παράγουν καθημερινά έναν τεράστιο πλούτο προϊόντων. Ο πλούτος αυτός έπρεπε, με κάποιο τρόπο, όχι μόνο να αναδειχθεί αλλά και να προστατευθεί. Για δύο κυρίως λόγους. Για να μπορεί το Ευρωπαϊκό αλλά και το διεθνές καταναλωτικό κοινό να έχει την ευκαιρία να συνεχίσει να τον απολαμβάνει αλλά και για να διαφυλαχτεί μια ιστορία και ένας πολιτισμός αιώνων που δημιουργήθηκε από τους ανώνυμους Ευρωπαίους πολίτες.

Στο πλαίσιο αυτό, πριν από 30 χρόνια ξεκίνησε μια οργανωμένη και συστηματική πρωτοβουλία η οποία συνεχίζεται μέχρι και σήμερα για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Η πρωτοβουλία έλαβε σάρκα και οστά με τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992. Ένας κανονισμός που μπορεί να μην είναι πλέον σε ισχύ (καθώς έχει αντικατασταθεί από άλλους μεταγενέστερους) αλλά δεν θα ήταν υπερβολή να ισχυριστούμε ότι έχει ταυτιστεί με τις έννοιες της ποιότητας, της παράδοσης και, της τοπικότητας.

Οι δύο βασικοί όροι που εισήγαγε ο Κανονισμός 2081/92 είναι η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη. Πρόκειται για δύο όρους που ταυτοποιούν την ονομασία ενός αγαθού με τον τόπο προέλευσης του και δεν έχουν αλλάξει ούτε στο ελάχιστο με τους μεταγενέστερους κανονισμούς 510/2006 και 1151/2012.



Τσικουδιά Κρήτης



Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Ο όρος «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» χρησιμοποιείται για να ταυτοποιήσει ένα προϊόν:



- το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα
- του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και
- του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ο όρος «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» χρησιμοποιείται για να ταυτοποιήσει ένα προϊόν:

- το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα,
- του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και,
- του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.





Πρακτικά...

Πρακτικά, τα προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (προϊόντα Π.Ο.Π.) θα πρέπει να καλλιεργούνται, να παράγονται, να υποβάλλονται σε επεξεργασία και να προετοιμάζονται αποκλειστικά εντός μιας οριοθετημένης περιοχής. Επιπλέον, η ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να οφείλονται ουσιαστικά στη συγκεκριμένη περιοχή συνδέοντας έτσι το προϊόν με το *terroir*.

Η ισχυρή αυτή σχέση που απαιτείται να έχει ένα προϊόν Π.Ο.Π. με τη γεωγραφική περιοχή ωστόσο εξασθενεί στα προϊόντα Π.Γ.Ε. . Για τα προϊόντα αυτά δεν είναι απαραίτητο να προέρχονται εξολοκλήρου από μια προκαθορισμένη περιοχή. Αρκεί ένα τουλάχιστον από όλα τα στάδια της παραγωγής τους να εκτελείται εντός της προκαθορισμένης περιοχής και επομένως είναι αρκετό μόνο ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος να συσχετίζεται με τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.

Διαδικασία

Η διαδικασία που ακολουθείται για την καταχώριση μιας ονομασίας ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη είναι κοινή σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

- Ξενικά με την αίτηση καταχώρισης η οποία μπορεί να υποβληθεί μόνο από ομάδες οι οποίες ασχολούνται με τα προϊόντα με την ονομασία που πρόκειται να καταχωρισθεί. Η αίτηση υποβάλλεται στην αρμόδια αρχή του Κράτους – Μέλους η οποία την εξετάζει προκειμένου προκειμένου να εξακριβώσει εάν είναι αιτιολογημένη και εάν πληροί τις σχετικές απαιτήσεις.
- Στην περίπτωση που πληροί τις σχετικές προϋποθέσεις το Κράτος-Μέλος κινεί εθνική διαδικασία ενστάσεων που εξασφαλίζει την επαρκή δημοσιότητα της εν λόγω αίτησης και προβλέπει εύλογο χρονικό διάστημα, κατά τη διάρκεια του οποίου κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει στην επικράτειά του μπορεί να υποβάλει ένσταση κατά της αίτησης.
- Εάν, μετά την αξιολόγηση των ενστάσεων που τυχόν υποβάλλονται, το Κράτος-Μέλος θεωρεί ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του κανονισμού, μπορεί να λάβει ευνοϊκή απόφαση και να καταθέσει στην Επιτροπή το φάκελο της αίτησης εξασφαλίζοντας παράλληλα τη δημοσιοποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος στην οποία βασίζεται η ευνοϊκή του απόφαση και παρέχει ηλεκτρονική πρόσβαση στις προδιαγραφές αυτές.



συνέχεια...

- Η Επιτροπή στη συνέχεια εξετάζει, με τον ενδεδειγμένο τρόπο, την αίτηση που λαμβάνει προκειμένου και αυτή με τη σειρά της να εξακριβώσει εάν είναι αιτιολογημένη και εάν πληροί τις σχετικές απαιτήσεις.
- Όταν η Επιτροπή κρίνει ότι πληρούνται οι όροι του κανονισμού, δημοσιεύει στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης το ενιαίο έγγραφο και την παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος
- Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, μπορεί να κοινοποιηθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο σε τρίτη χώρα.
- Η διαδικασία ολοκληρώνεται με την καταχώριση της ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων και τη δημοσίευση της σχετικής απόφασης της Επιτροπής στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

**ΠΡΙΝ ΑΠΟ 30 ΧΡΟΝΙΑ
ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΜΙΑ ΟΡΓΑΝΩΜΕΝΗ
ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ
ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ
ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**



Κατανομή

Κατά τη διάρκεια των 30 ετών που εφαρμόζεται η σχετική νομοθεσία, στο Μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων έχουν καταχωριστεί περίπου 3.500 ονομασίες. Σε αυτές περιλαμβάνονται 145 γεωγραφικές ενδείξεις που αφορούν σε προϊόντα που έχουν καταχωριστεί από Χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης



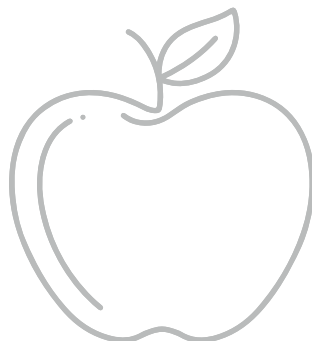
Η κατανομή των ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης ανά χώρα αποτυπώνεται στον **Πίνακα 1-1** από τον οποίο προκύπτουν ορισμένες βασικές διαπιστώσεις

1η θέση

όσον αφορά στον αριθμό των καταχωρισμένων ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης προϊόντων, κατέχει η Ιταλία, ακολουθούμενη από την Γαλλία

75%

των ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης προϊόντων, συγκεντρώνουν 5 χώρες (Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Ελλάδα και Πορτογαλία)



145

ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης έχουν καταχωριστεί από 21 χώρες εκτός ΕΕ εκ των οποίων οι περισσότερες (110) είναι από την Κίνα.

0

Δεν υπάρχει καμία χώρα της ΕΕ που να μην έχει προχωρήσει στην καταχώριση προϊόντων.

Πίνακας 1-1. Αριθμός ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης ανά χώρα

Χώρα	Αριθμός
Ιταλία	874
Γαλλία	744
Ισπανία	362
Ελλάδα	277
Πορτογαλία	193
Γερμανία	171
Ουγγαρία	80
Ρουμανία	71
Βουλγαρία	69
Κροατία	58
Αυστρία	51
Τσεχία	43
Σλοβενία	42
Πολωνία	35
Βέλγιο	29
Ολλανδία	28
Σλοβακία	24
Κύπρος	22
Λιθουανία	14
Δανία	13
Σουηδία	13
Φινλανδία	9
Ιρλανδία	8
Λετονία	3
Λουξεμβούργο	3
Μάλτα	3
Εσθονία	2
Συνδυασμοί Χωρών	18
Ηνωμένο Βασίλειο	76
Τρίτες Χώρες εκτός ΕΕ	145

Ομάδες Προϊόντων

Οι ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης αφορούν τρεις βασικές ομάδες προϊόντων.

1η ομάδα-45,1%

Αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα

2η ομάδα-46,8%

Κρασιά

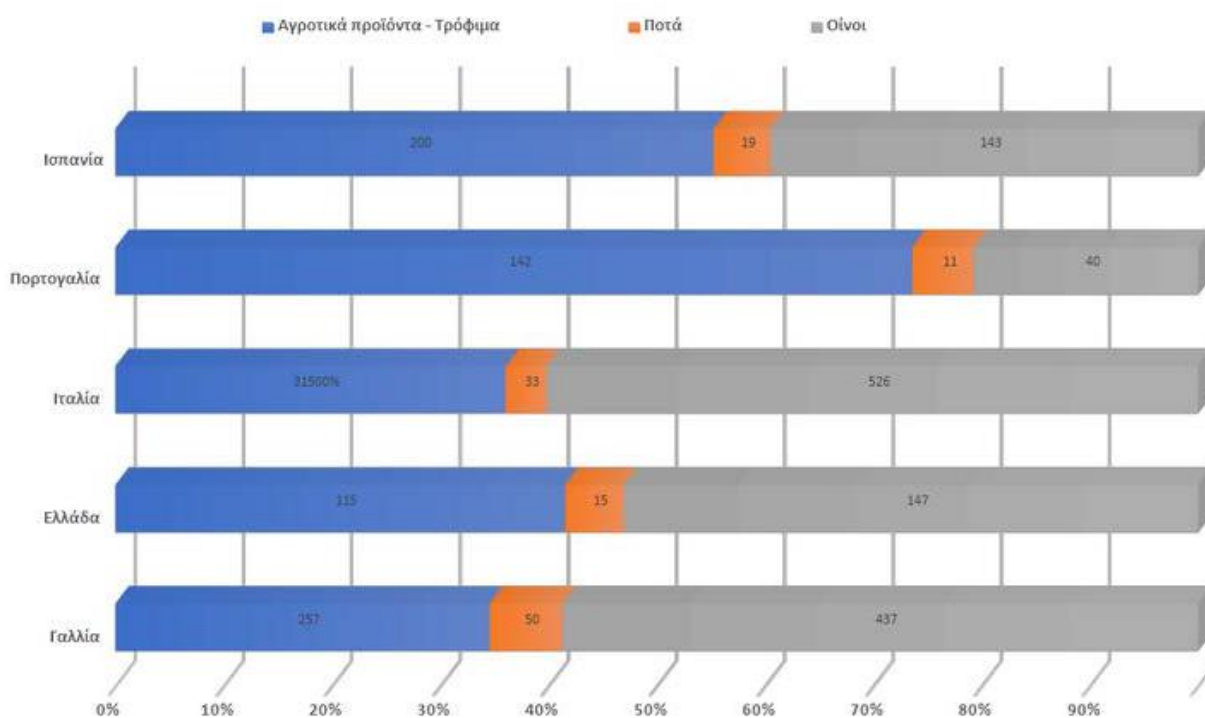
3η ομάδα-8,2%

Ποτά (κυρίως αλκοολούχα)



Στο Γράφημα 1-1 αποτυπώνεται συγκριτικά η συμμετοχή των τριών αυτών ομάδων στο σύνολο των γεωγραφικών ενδείξεων που έχουν οι πέντε πρώτες χώρες της ΕΕ με τον μεγαλύτερο αριθμό καταχωρισμένων γεωγραφικών ενδείξεων

Γράφημα 1-1. Συμμετοχή των κύριων ομάδων προϊόντων στις πέντε Χώρες της ΕΕ με τις περισσότερες ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης



Εστιάζοντας στην ομάδα αγροτικά προϊόντα/τρόφιμα η κατηγορία με τον μεγαλύτερο αριθμό γεωγραφικών ενδείξεων είναι η «Φρούτα-Λαχανικά-Ξηροί Καρποί-Όσπρια», η οποία μαζί με τις κατηγορίες «Κρέας -Κρεατοσκευάσματα», «Τυροκομικά προϊόντα» και «Έλαια-Λίπη» αποτελούν το 80% περίπου των καταχωρισμένων ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης

Πίνακας 1-2. Αριθμός ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης ανά κατηγορία αγροτικών προϊόντων/τροφίμων

Κατηγορία	Αριθμός
Φρούτα-Λαχανικά - Ξηροί καρποί - Όσπρια	468
Κρέας-Κρεατοσκευάσματα	357
Τυροκομικά προϊόντα	254
Έλαια- Λίπη	147

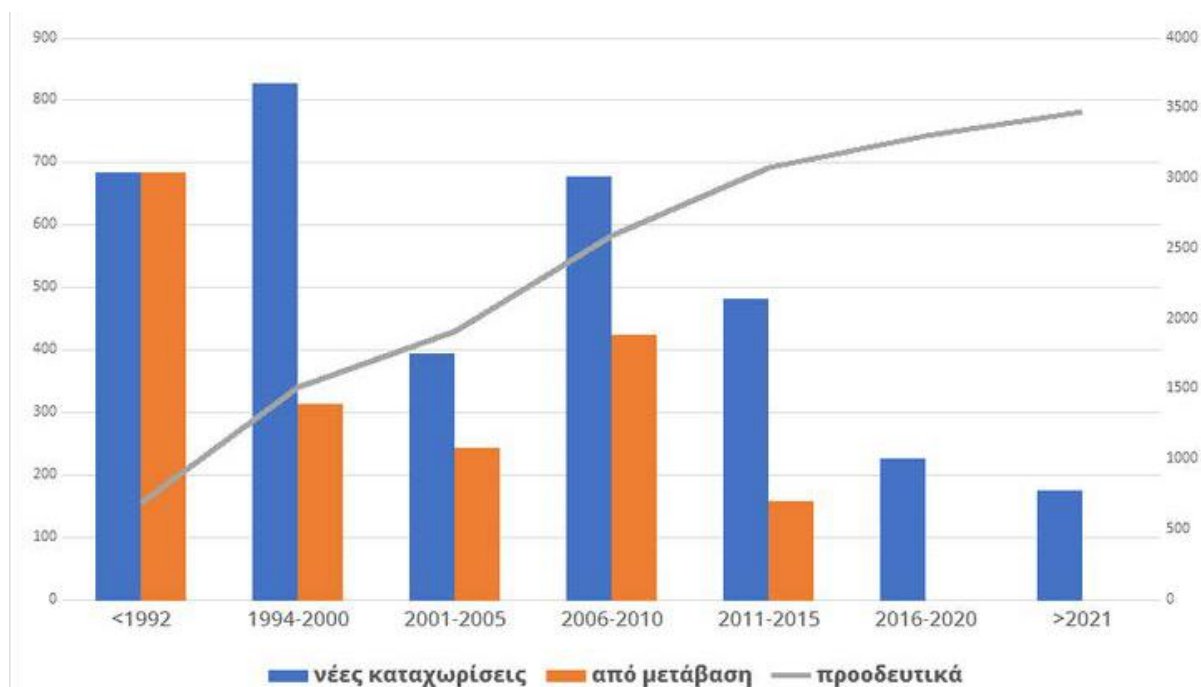


Χρονική Εξέλιξη



Όσον αφορά στη χρονική εξέλιξη των καταχωρίσεων αυτή αποτυπώνεται στο Γράφημα 1-2. Παρά τις διακυμάνσεις που φαίνονται στον αριθμό των καταχωρίσεων ανά πενταετία φαίνεται ότι η δυναμική του συστήματος δεν έχει ακόμη εξαντληθεί και υπάρχουν ακόμη σημαντικά περιθώρια για την καταχώριση ενός ακόμη μεγάλου αριθμού ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης.

Γράφημα 1-22 Διαχρονική εξέλιξη αριθμού ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης στην Ε.Ε



Αξία Καταχώρισης

Η αξία της καταχώρισης μιας ένδειξης γεωγραφικής προέλευσης αναμφίβολα είναι εξαιρετικής σημασίας καθώς οι καταχωρισμένες ονομασίες προστατεύονται από:

- κάθε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση καταχωρισμένης ονομασίας για προϊόντα που δεν καλύπτονται από την καταχώριση,
- κάθε κατάχρηση, απομίμηση ή επίκληση, έστω και αν αναφέρεται η πραγματική προέλευση των προϊόντων ή υπηρεσιών ή εάν η προστατευόμενη ονομασία μεταφράζεται ή συνοδεύεται από εκφράσεις όπως «τυλ», «τύπος», «μέθοδος», κλπ
- οποιαδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη, όσον αφορά την καταγωγή, την προέλευση, τη φύση ή τις βασικές ιδιότητες του προϊόντος, που μπορεί να αναγράφεται στη συσκευασία ή λοιπό διαφημιστικό υλικό
- οποιαδήποτε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τους καταναλωτές όσον αφορά την πραγματική προέλευση του προϊόντος.

Για τη διασφάλιση της αξίας αυτής κάθε Κράτος – Μέλος έχει καθιερώσει ένα σύστημα επίσημου ελέγχου με κύρια ευθύνη αφενός την εξακρίβωση της συμμόρφωσης ενός προϊόντος προς τις αντίστοιχες προδιαγραφές και αφετέρου την παρακολούθηση της χρήσης των καταχωρισμένων ονομασιών για την περιγραφή προϊόντων που διατίθενται στην αγορά.

Επιπρόσθετα, η Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω ποικίλων δράσεων επιδιώκει τη διαρκή ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας των σημάτων για τις γεωγραφικές ενδείξεις, η οποία ωστόσο συνεχίζει να παραμένει σε χαμηλά επίπεδα, αλλά και την προβολή -προώθηση των προϊόντων που έχουν ήδη καταχωριστεί στο Μητρώο των Προστατευόμενων ενδείξεων. Στόχος όλων αυτών των δράσεων είναι οι καταναλωτές να κατανοήσουν την ιδιαίτερη αξία που έχουν τα προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, μια αξία η οποία δεν περιορίζεται μόνο στην τιμή αγοράς του αλλά εμπεριέχει στοιχεία της ιστορίας, του πολιτισμού, της παράδοσης και της μοναδικής φροντίδας που κρύβεται σε κάθε τέτοιο προϊόν.



Μαστίχα Χίου



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ΟΙ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Το φυσικό ανάγλυφο της Ελλάδας δημιούργησε διαχρονικά μια μεγάλη πληθώρα παραγωγικών νησίδων η οποία, με τη σειρά της, οδήγησε σε μια εξαιρετικά μεγάλη ποικιλότητα αγροτικών προϊόντων. Πολλά από αυτά τα προϊόντα είναι γνωστά για τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους και κυκλοφορούν στην αγορά με ονόματα που παραπέμπουν ευθέως στον τόπο παραγωγής τους. Φιστίκι Αιγίνης, Μανταρίνι Χίου, Κατίκι Δομοκού, Ελαιόλαδο Σητείας, Γραβιέρα Νάξου, Σταφίδα Ζακύνθου είναι μόνο μερικά από αυτά.

Μικρό χρονικό διάστημα μετά την θέσπιση του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ξεκίνησε μια προσπάθεια για την καταχώριση της ονομασίας πολλών από αυτά τα προϊόντα στο Ευρωπαϊκό Μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

Ενεργό ρόλο στην προσπάθεια αυτή είχαν οι ομάδες που ασχολούνταν με την παραγωγή και εμπορία των προϊόντων αυτών. Οι ομάδες αυτές ήταν κατά κανόνα δραστήριοι Αγροτικοί Συνεταιρισμοί που με τη συνεργασία και με την καθοδήγηση υπηρεσιακών παραγόντων και τοπικών γεωπόνων συγκέντρωσαν όλες τις πληροφορίες για την τεκμηρίωση του δεσμού των προϊόντων με τον τόπο παραγωγής τους και προχώρησαν στη διατύπωση των προδιαγραφών παραγωγής των προϊόντων.

Μετά τον «ενδιάμεσο σταθμό» της εθνικής αναγνώρισης οι ονομασίες άρχισαν να δημοσιεύονται στην επίσημη εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων και να κατοχυρώνονται σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης.

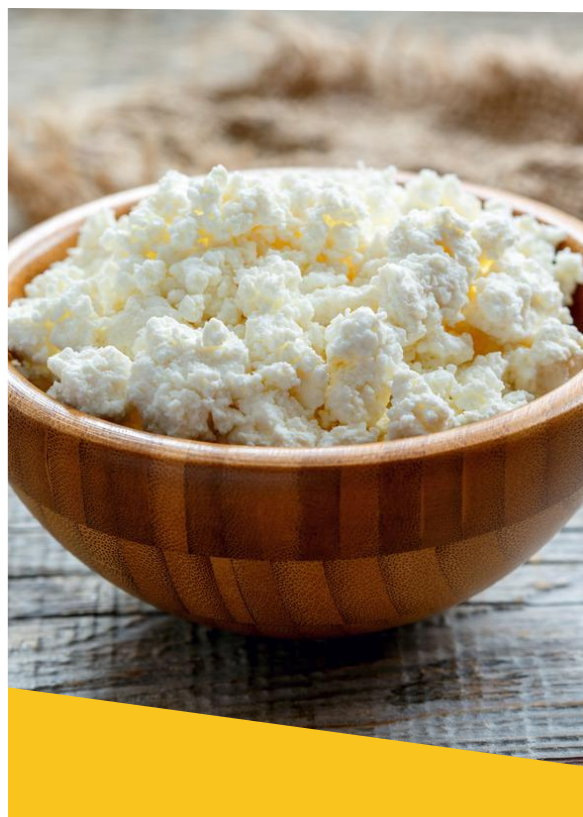
Η πρώτη εμφάνιση

Η πρώτη εμφάνιση Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π) και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (Π.Γ.Ε) για προϊόντα από την Ελλάδα, δυνάμει του Κανονισμού (ΕΟΚ) 2081/92, στην επίσημη εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων έγινε την 12η Ιουνίου 1996.



Μεταξύ των 318 πρώτων ευρωπαϊκών Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων περιλαμβάνονταν και 43 ελληνικές ονομασίες.

Προϊόντα όπως η Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου, το Κουμ Κουάτ Κέρκυρας, το Καλαθάκι Λήμνου, η Ξυνομυζήθρα Κρήτης, η Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού είχαν πλέον το ίδιο επίπεδο προστασίας με διάσημα προϊόντα όπως η Gorgonzola, η Mozzarella di Bufala Campana και το Prosciutto di Parma από την Ιταλία, αλλά και το Roquefort και Camembert de Normandie από τη Γαλλία.

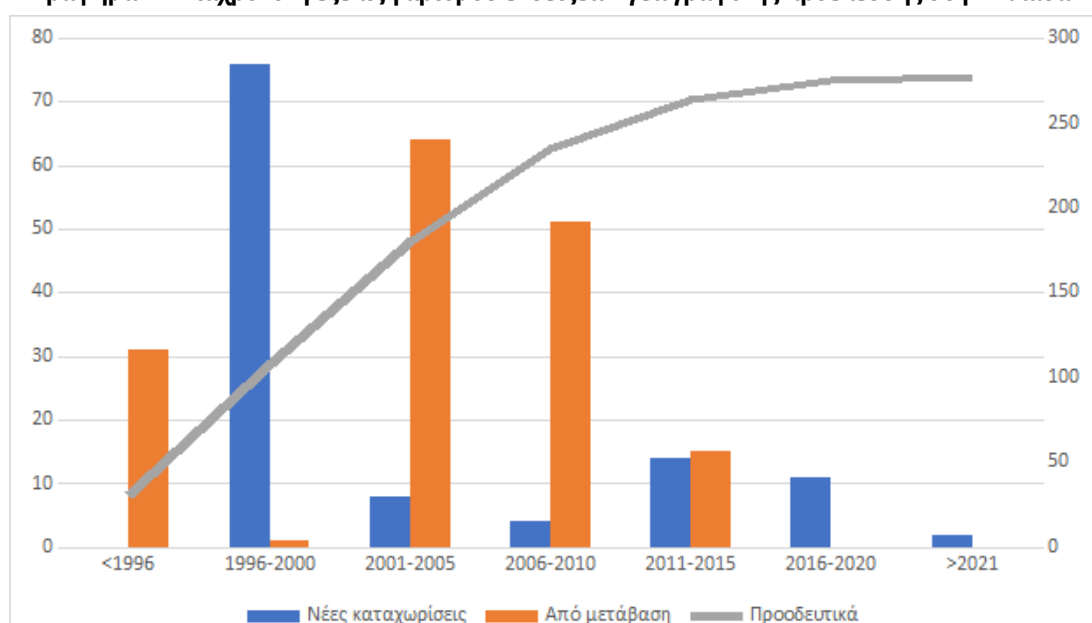




Χρονική Εξέλιξη

Η επιτυχία αυτή δημιούργησε την αναγκαία ώθηση να συνεχιστούν οι προσπάθειες. Χρόνο με το χρόνο αυξάνονταν τα προϊόντα των οποίων η ονομασία καταχωρίζονταν ως ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης. Έτσι σήμερα 30 χρόνια μετά την έναρξη εφαρμογής της ευρωπαϊκής πολιτικής για τα προϊόντα ποιότητας η Ελλάδα έχει καταχωρίσει 277 προϊόντα με ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης.

Γράφημα 2-1 Διαχρονική εξέλιξη αριθμού ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης στην Ελλάδα



Ομάδες Προϊόντων

Από τις 277 ονομασίες ελληνικών προϊόντων που προστατεύονται οι 115 αφορούν αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα, οι 15 ποτά και αποστάγματα και οι άλλες 147 κρασιά.

115 **Αγροτικά προϊόντα και
τρόφιμα**

147 **Κρασιά**

15 **Ποτά**

Στον Πίνακα 2-1 που ακολουθεί αποτυπώνονται αναλυτικά οι επιμέρους κατηγορίες προϊόντων

Πίνακας 2-1 Αριθμός ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης ανά κατηγορία προϊόντων

Κατηγορία	Ονομασίες Προέλευσης (ΠΟΠ)	Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΠΓΕ)	Σύνολο
Τυριά	22	1	23
Ελαιόλαδο	20	12	32
Ελιές επιτραπέζιες	10	1	11
Κρέας	2	2	4
Λαχανικά	2	3	5
Ξηροί Καρποί*	7	2	9
Όσπρια	1	8	9
Προϊόντα μέλισσας	2	0	2
Φρούτα	8	5	13
Ποτά και αποστάγματα	-	15	15
Κρασιά	33	114	147
Άλλα αγροτικά προϊόντα	5	2	7
Σύνολο	112	165	277

*Περιλαμβάνει και τα αποξηραμένα φρούτα



Φασόλια (γίγαντες ελέφαντες)
Πρεσπών Φλώρινας



Σύστημα Ελέγχου

ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Όπως αναφέρεται και στο προηγούμενο κεφάλαιο για τη διασφάλιση της αξίας των προστατευόμενων ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης κάθε Κράτος – Μέλος έχει την ευθύνη να καθιερώσει ένα σύστημα επίσημου ελέγχου με κύρια αντικείμενα αφενός την εξακρίβωση της συμμόρφωσης ενός προϊόντος προς τις αντίστοιχες προδιαγραφές και αφετέρου την παρακολούθηση της χρήσης των καταχωρισμένων ονομασιών για την περιγραφή προϊόντων που διατίθενται στην αγορά.

Στην Ελλάδα ο βασικός πυλώνας αυτού του συστήματος ελέγχου για τα αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα είναι ο οργανισμός ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Κάθε επιχείρηση που έχει ως αντικείμενο την παραγωγή, την επεξεργασία, την τυποποίηση, τη συσκευασία και τη διακίνηση-εμπορία με ιδιωτική ετικέτα ενός προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ έχει την υποχρέωση να ενταχθεί στο σύστημα ελέγχου που λειτουργεί ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.



Τα σήματα πιστοποίησης για τα ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Μετά την ολοκλήρωση των σχετικών ελέγχων (επιτόπιων και διοικητικών) και σε περίπτωση που δεν διαπιστωθούν μη συμμορφώσεις της επιχείρησης, ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ χορηγεί στην επιχείρηση πιστοποιητικό που αφορά την ένταξη της στο σύστημα ελέγχου και το δικαίωμα χρήσης των σχετικών ενδείξεων στις συσκευασίες των προϊόντων της

Ο αριθμός των επιχειρήσεων που έχουν ενταχθεί στο σύστημα ελέγχου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ κυμαίνεται περί τις 1.200. Στον αριθμό αυτόν δεν περιλαμβάνονται τα οινοποιεία για τα οποία ο έλεγχος της χρήσης των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων πραγματοποιείται από τις Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής.



Σημειώνεται ωστόσο, ότι ενώ μερικά προϊόντα έχουν αναγνωριστεί ως Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε δεν υπάρχουν επιχειρήσεις που να έχουν ενταχθεί στο σύστημα ελέγχου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Το γεγονός αυτό σηματοδοτεί

- είτε την έλλειψη εμπορικού ενδιαφέροντος από την πλευρά των επιχειρήσεων η οποία μπορεί να οφείλεται στον μικρό όγκο παραγωγής,
- είτε δυσκολίες των επιχειρήσεων (κυρίως πολύ μικρών) να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις που θέτει το σύστημα ελέγχου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ,
- είτε την καθιέρωση προδιαγραφών οι οποίες δεν μπορούν να καλυφθούν από τις πρακτικές που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις.

Αποδοχή

Αν και έχουν περάσει 30 χρόνια από την έναρξη εφαρμογής της πολιτικής της Ε.Ε. για τα προϊόντα ποιότητας με ενδείξεις γεωγραφικής προέλευσης, στην Ελλάδα απουσιάζουν επίσημες έρευνες-μελέτες για τη διερεύνηση της αναγνωρισιμότητάς τους, της αποδοχής τους από το καταναλωτικό κοινό, της «δίκαιης» τιμής πώλησής τους και άλλων στοιχείων και χαρακτηριστικών τους που συνθέτουν την αλυσίδα αξίας των συγκεκριμένων προϊόντων. Η δε προσέγγιση για την ανάδειξή τους από την Πολιτεία απέχει ακόμη σημαντικά από το να χαρακτηριστεί ως ολοκληρωμένη.





Αυγοτάραχο Μεσολογγίου



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΕΝΔΕΙΞΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Επιχειρώντας ένα ταξίδι όχι στο πολύ μακρινό παρελθόν, εύκολα μπορεί κανείς να διαπιστώσει ότι οι παραγωγοί από διάφορους τόπους και περιοχές τόσο της χώρας μας όσο και άλλων χωρών της Ευρώπης είχαν καταφέρει να χτίσουν ισχυρά brandnames για τα προϊόντα τους χωρίς καν να το έχουν σχεδιάσει.

Τα προϊόντα αυτά οι καταναλωτές τα επέλεγαν συνειδητά και κατ' επανάληψη καθώς κάλυπταν απόλυτα τις προσδοκίες τους. Κυρίως επειδή είχαν ιδιαίτερες γεύσεις, μοναδικά αρώματα και ελκυστικά χρώματα που οφείλονταν στο έδαφος, το κλίμα και στις ιδιαίτερες πρακτικές και τεχνικές που εφαρμόζαν οι παραγωγοί.

Πολλά από τα προϊόντα αυτά όπως το Φιστίκι Αιγίνης, το Μανταρίνι Χίου, το Τσίπουρο Τυρνάβου, τα Φασόλια Πρεσπών, η φέτα, το ροκφόρ, η σαμπάνια, το ιρλανδέζικο ουίσκι έχουν ήδη εγγραφεί στα Μητρώα της Ε.Ε με τις Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης και Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις συνθέτοντας όλα μαζί ένα μεγάλο puzzle που λέγεται ευρωπαϊκή γαστρονομική ιστορία και πολιτισμός.

Η προσπάθεια αυτή η οποία ξεκίνησε το 1992 και συμπληρώνει πλέον 30 χρόνια έχει ακόμη να διανύσει μια μακρά διαδρομή καθώς τα προϊόντα αυτά προσδιορίζουν σημαντικά πλεονεκτήματα τα οποία δεν έχουν ακόμη αξιοποιηθεί σε επαρκή βαθμό.

... η διαδρομή

Η αναγνωρισιμότητα των ευρωπαϊκών σημάτων

Ένας σημαντικός σταθμός που πρέπει να κατακτηθεί είναι η βελτίωση της αναγνωρισιμότητας του ευρωπαϊκού σήματος για τα προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π) και για τα προϊόντα με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε). Το σήμα αυτό είναι ένα ευρωπαϊκό σήμα αξίας. Είναι ένα σήμα που μας επικοινωνεί την ιστορία, την παράδοση και την τεχνογνωσία που κρύβεται πίσω από το προϊόν. Ένα σήμα που μας διευκολύνει να αναγνωρίσουμε την αυθεντικότητα και την ιδιαιτερότητα κάποιων προϊόντων και που υποδηλώνει ότι το προϊόν έχει μια αξία σημαντικά μεγαλύτερη από ομοειδή του. Δυστυχώς το σήμα αυτό δεν είναι ακόμα ιδιαίτερα αναγνωρίσιμο.



Σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα το σήμα για τα προϊόντα με Π.Ο.Π είναι αναγνωρίσιμο μόνο από 16 στους 100 Ευρωπαίους πολίτες και το αντίστοιχο σήμα για τα προϊόντα με Π.Γ.Ε είναι αναγνωρίσιμο από 22 στους 100 πολίτες. Τα ποσοστά για την Ελλάδα είναι 12% και 18% αντίστοιχα. Τα στοιχεία αυτά υποδεικνύουν ότι απαιτείται ακόμη σημαντική προσπάθεια για να φτάσει στον μέσο καταναλωτή το μήνυμα ότι ονομασίες προϊόντων όπως, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μελεκούνι Ρόδου, Αρνάκι Ελασσόνας και άλλες, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και παράγονται βάσει πολύ συγκεκριμένων προδιαγραφών και απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται σε προϊόντα παραπλήσιου τύπου, μορφής και σύστασης.





Θα πρέπει να γίνει κατανοητό από τους ενδιαφερόμενους ότι η καταχώριση μιας Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ή μιας Γεωγραφικής Ένδειξης αποτελεί την επιβράβευση της **ποιότητας** ή της **φήμης** ενός προϊόντος αλλά κυρίως της **εμπορικής επιτυχίας** που αυτό έχει επιδείξει μέχρι την καταχώρισή του. Με άλλα λόγια το προϊόν πρέπει πρώτα να έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού και στη συνέχεια να καταχωριστεί η ονομασία του ως Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε.

Δυστυχώς, σε αρκετές περιπτώσεις η κατάσταση είναι αντίστροφη. Οι ενδιαφερόμενοι ξεκινούν την επίπονη προσπάθεια για την καταχώριση μιας ονομασίας ως Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε πιστεύοντας ότι η καταχώριση θα τους χαρίσει την εμπορική επιτυχία και θα τους εξασφαλίσει αύξηση των πωλήσεων τους.

Από τα μέχρι τώρα δεδομένα έχει διαπιστωθεί ότι οι προσπάθειες αυτές, εξαντλούνται στην επιτυχή καταχώριση της ονομασίας χωρίς να ακολουθούνται ούτε από επιτυχημένες εμπορικές πράξεις αλλά ούτε και από συλλογικές προσπάθειες που θα αναδείξουν την ίδια την ονομασία.

Είναι σημαντικό στο σημείο αυτό να επισημανθεί ότι τα προϊόντα με Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε είναι συλλογικά αγαθά και απαιτούν φιλόδοξες στρατηγικές marketing που δεν εξαντλούνται στην επικοινωνία των εμπορικών σημάτων των επιχειρήσεων.



Εξετάζοντας το «νόμισμα» από την αντίθετη πλευρά έχει διαπιστωθεί ότι υπάρχουν πολλές προσπάθειες για την εκμετάλλευση της φήμης και της αξίας προϊόντων που έχουν μεγάλη αποδοχή από το καταναλωτικό κοινό. Το πιο τρανό παράδειγμα στο πεδίο αυτό αποτελεί η φέτα Π.Ο.Π.

Είναι γνωστό ότι η φέτα δεν είναι μόνο μια λέξη συνώνυμη της ελληνικής τυροκομικής παράδοσης αλλά και μια ονομασία για την οποία έχουν δοθεί μάχες στην Ευρώπη ώστε να μην μπορεί να χρησιμοποιείται από τον οποιοδήποτε. Οι μάχες αυτές δεν έχουν δοθεί για κανέναν άλλο λόγο παρά μόνο για να διαφυλάξουμε την μακρά κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση που έχει αναπτυχθεί για την παραγωγή της.

Ωστόσο ακόμη και σήμερα, αναπτύσσονται προσπάθειες, από μικρά και μεγάλα επιχειρηματικά συμφέροντα, με σκοπό την παραπλάνηση των καταναλωτών και την αύξηση των περιθωρίων κέρδους τους με αποτέλεσμα να εντοπίζονται «φέτες» που παράγονται όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και εκτός αυτής, και όχι μόνο από αιγοπρόβειο γάλα αλλά και από αγελαδινό.



Σε κάθε περίπτωση...

τα προϊόντα με **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ή Γεωγραφική Ένδειξη** δεν πρόκειται να αποτελέσουν προϊόντα ευρείας κατανάλωσης και ούτε πρόκειται ποτέ να πλημμυρίσουν την παγκόσμια αγορά.

Είναι προϊόντα που θα παραμένουν ως **φωτεινές κηλίδες στο παγκόσμιο διατροφικό χάρτη** υπενθυμίζοντας μας διαρκώς την υποχρέωση να διαφυλάττουμε και να αναδεικνύουμε την αξία που έχουν η οποία κρύβει μέσα της πτυχές ιστορίας, πολιτισμού, τοπικών παραδόσεων αλλά και τη μοναδική φροντίδα με την οποία παράγονται εδώ και πολλά χρόνια.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Από το 1780, που ιδρύθηκε ο συνεταιρισμός Αμπελακίων Θεσσαλίας, με το όνομα «Κοινή Συντροφιά Αμπελακίων», ο οποίος θεωρήθηκε από ορισμένους συγγραφείς ως πρώτος συνεταιρισμός στον κόσμο, μέχρι σήμερα, οι συνεταιριστικές επιχειρήσεις έχουν διανύσει μια τεράστια διαδρομή. Στη διαδρομή αυτή πολλοί συνεταιρισμοί χάθηκαν, πολλαπλάσιοι δημιουργήθηκαν και αρκετοί είναι αυτοί που κατάφεραν να αφήσουν ένα σημαντικό αποτύπωμα στην περιοχή που λειτούργησαν και συνεχίζουν να λειτουργούν.

Σήμερα στην Ελλάδα ο αριθμός των ενεργών συνεταιρισμών εκτιμάται σε περίπου 1.000 με συνολικό κύκλο εργασιών 1,1 δις €. Το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών έχει χαμηλή αναγνωρισιμότητα η οποία περιορίζεται στα όρια της περιοχής που λειτουργούν. Ελάχιστοι είναι αυτοί που έχουν σημαντική παρουσία στην εφοδιαστική αλυσίδα και ακόμη πιο λίγοι έχουν συνδέσει το όνομα τους με συγκεκριμένα προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας.

Αν και η αριθμητική συμμετοχή των συνεταιριστικών επιχειρήσεων στην αγορά των εγχώριων προϊόντων με ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης (Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε) μπορεί να μην είναι ιδιαίτερα μεγάλη κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει την ανεκτίμητη συνεισφορά τους κατά τη διάρκεια των τελευταίων 100 ετών στη διαμόρφωση αλλά και στη διατήρηση της μεγάλης ποικιλότητας των ελληνικών προϊόντων. Αναγνωρίζοντας τη συνεισφορά αυτή στο παρόν κεφάλαιο παρουσιάζουμε ορισμένες συνεταιριστικές επιχειρήσεις οι οποίες συνεχίζουν να λειτουργούν έχοντας καταγράψει σημαντικές επιτυχίες στο ενεργητικό τους.

Παραδείγματα Συνεταιρισμών



1. Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου

Ο μοναδικός συνεταιρισμός που έχει εγγραφεί στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Με περισσότερα από 100 χρόνια συνεχούς λειτουργίας (ιδρύθηκε το 1916) έχει καταφέρει να εξελιχθεί σε πρότυπο συλλογικής δομής. Το όνομά του είναι ταυτισμένο με τα ΠΟΠ μήλα Ζαγοράς Πηλίου. Μήλα κατακόκκινα με πλούσια και χορταστική γεύση που το κάθε ένα φέρει στη γυαλιστερή του επιφάνεια του αυτοκόλλητο με το σήμα Zagorin.



Με δική του πρωτοβουλία ξεκίνησε η διαδικασία ένταξης του μήλου Ζαγοράς Πηλίου αλλά και του Φιρίκι Πηλίου στον ευρωπαϊκό κατάλογο των προϊόντων. Διαθέτει υπερσύγχρονο ιδιόκτητο συγκρότημα ψυγείων – διαλογητηρίων, που θεωρείται από τα μεγαλύτερα των Βαλκανίων με δυνατότητα αποθήκευσης-συντήρησης άνω των 10.000 τόνων και, διαλογή με αυτόματα ηλεκτρονικά διαλογητήρια. Τα μοναδικά μήλα αλλά και τα υπόλοιπα προϊόντα του ΑΣ Ζαγοράς (αχλάδια, κεράσια, ακτινίδια, κλπ) παράγονται σύμφωνα με το μοντέλο της ολοκληρωμένης διαχείρισης.

2. Αγροτικός Συνεταιρισμός Νάουσας

Όταν ένα φρούτο όπως το ΠΟΠ Ροδάκινο Νάουσας αποκτά το δικό του ιδιαίτερο όνομα, από πίσω δεν μπορεί παρά μόνο να υπάρχει μια μεγάλη προσπάθεια. Η προσπάθεια αυτή ξεκίνησε στη Νάουσα το 1926 από μερικούς παραγωγούς οι οποίοι ίδρυσαν τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Νάουσας.



Σχεδόν 100 χρόνια μετά ο Συνεταιρισμός, με 850 μέλη έχει μετεξελιχθεί σε μια επιχείρηση με σύγχρονες εγκαταστάσεις διαλογής και αποθήκευσης. Έτσι, έχει καταφέρει να διεισδύσει σημαντικά σε μεγάλες διεθνείς αγορές της Ευρώπης, της Ρωσίας, της Αραβικής Χερσονήσου κ.α. Εφαρμόζοντας ένα δυναμικό σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης παραγωγής και διαρκείς ελέγχους σε όλη την παραγωγική διαδικασία τοποθετεί στην αγορά κάθε χρόνο κεράσια, νεκταρίνια, μήλα, δαμάσκηνα και φυσικά τα ζουμερά, δροσιστικά και ιδιαίτερα θρεπτικά ΠΟΠ Ροδάκινα Νάουσας.



Μήλα Ζαγοράς Πηλίου



3. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ΑΕΣ ΑΕ

Η μοναδική συνεταιριστική οργάνωση που παράγει μια μοναδική νησιωτική γραβιέρα, την ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου. Και επιπλέον παράγει και τη μοναδική νησιωτική πατάτα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΓΕ: την ΠΓΕ πατάτα Νάξου. Η ΕΑΣ Νάξου έχει μια ιστορία που πλησιάζει τα 100 χρόνια. Ιδρύθηκε το 1926 και το 1961 προχώρησε στη δημιουργία του πρώτου της τυροκομείου.



Στη σύγχρονη πλέον μονάδα επεξεργασίας γάλακτος που διαθέτει, παράγει σε ετήσια βάση περίπου 1000 τόνους της μοναδικής ΠΟΠ Γραβιέρας Νάξου, αξιοποιώντας το αγελαδινό γάλα που παράγεται από τα ζώα που εκτρέφονται αποκλειστικά στη Νάξο. Η ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου της ΕΑΣ έχει, μεταξύ άλλων κερδίσει το χρυσό βραβείο γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών το 2011 καθώς και τα δύο (2) Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο Ινστιτούτο iTQi των Βρυξελλών το 2015, το 2016 και το 2018, ενώ το 2017 κατέκτησε το χρυσό βραβείο στον διαγωνισμό Taste Olymp Awards.

4. Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς

Κάθε σταγόνα από το φημισμένο ελαιόλαδο Κριτσά κρύβει τη μοναδική φροντίδα με την οποία παράγεται εδώ και έναν αιώνα. Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Κριτσάς ιδρύθηκε το έτος 1927 και σήμερα έχει στη δύναμή του περίπου 1.350 μέλη τα οποία φροντίζουν πάνω από 300.000 ελαιόδεντρα στην ευρύτερη περιοχή της Κριτσάς.



Διαρκής και αταλάντευτος στόχος της κοινής προσπάθειας των μελών του Συνεταιρισμού είναι η παραγωγή ενός από τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο. Στο ελαιοτριβείο του Συνεταιρισμού εφαρμόζεται με επιτυχία το σύστημα της κοινής άλεσης του ελαιοκάρπου. Ο ελαιοκάρπος που συλλέγεται από τους παραγωγούς, συγκεντρώνεται σε 3 σταθμούς παραλαβής και στη συνέχεια επεξεργάζεται αυθημερόν. Με τον τρόπο αυτό παράγονται ετησίως περίπου 950.000 κιλά ελαιολάδου άριστης ποιότητας που, στο σύνολό του ανήκει στην ανώτερη ποιοτική κατηγορία του «εξαιρετικού παρθένου» με οξύτητα σχεδόν πάντα μικρότερη από το 0,3. Αν και το ελαιόλαδο Κριτσά έχει διακριθεί και έχει βραβευθεί σε πολλούς διαγωνισμούς, η μεγαλύτερη τιμή για όσους το παράγουν είναι ότι έχει το όνομα του τόπου που το γεννάει.

5. Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου

Στο νησί της Σάμου η αμπελοκαλλιέργεια χάνεται στα βάθη των αιώνων. Ακόμη και σήμερα συνεχίζει να αποτελεί την κυρίαρχη ενασχόληση των παραγωγών του νησιού οι οποίοι το 1934 ίδρυσαν την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου. Ο Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου (ΕΟΣΣ) με 2.200 φυσικά μέλη εκτός από το ότι είναι ένας από τους παλαιότερους συνεταιρισμούς συγκαταλέγεται και μεταξύ των 10 μεγαλύτερων οινοποιείων της χώρας μας!



Στις εγκαταστάσεις του παράγονται οι φημισμένοι γλυκοί οίνοι ΠΟΠ Σάμος αλλά και μια σειρά από ξηρά και ημίξηρα λευκά κρασιά. Όλα με πρώτη ύλη τα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο άσπρο ή Μοσχάτο Σάμου όπως έχει επικρατήσει να ονομάζεται στο νησί. Το σαμιώτικο κρασί αποτελεί βασικό οινικό πρεσβευτή της Ελλάδας στο εξωτερικό έχοντας συγκεντρώσει εκατοντάδες διακρίσεις. Αξίζει να σημειωθεί πως η πρώτη βράβευση τοποθετείται χρονολογικά το 1937. Η μέση ετήσια παραγωγή είναι κατά μέσο όρο 5 εκατομμύρια λίτρα και οι εξαγωγές ανέρχονται στο 70% της παραγωγής.

6. Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών Α.Ε.Σ. Α.Ε.

Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών ιδρύθηκε το 1935 στο Αίγιο Αχαΐας και αποτελείται από 26 πρωτοβάθμιους Αγροτικούς Συνεταιρισμούς, με σύνολο 6.000 περίπου ενεργών μελών. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της επεξεργάζεται τη μαύρη κορινθιακή σταφίδα η οποία αποτελεί παραδοσιακό προϊόν της περιοχής. Η συγκεκριμένη καλλιέργεια είναι μια από τις πιο δύσκολες ανά τον κόσμο αφού καλλιεργείται σε υψόμετρο άνω των 700 μέτρων.



Σήμερα, η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών αποτελεί την κύρια εταιρία επεξεργασίας και εξαγωγής Κορινθιακής Σταφίδας εξαγοντας περίπου το 60% της συνολικής ετήσιας παραγωγής. Συγκεντρώνει, τυποποιεί και εξάγει περίπου το 90% της ανώτερης ποιότητας Κορινθιακής Σταφίδας «ΒΟΣΤΙΤΣΑ Π.Ο.Π» καθώς και σημαντικές ποσότητες των τύπων "Gulf" και "Provincial". Οι κύριες αγορές εξαγωγής είναι τα κράτη-μέλη της Ε.Ε (κυρίως Αγγλία, Ολλανδία) αλλά και τρίτες χώρες όπως η Αυστραλία, οι Η.Π.Α. κ.ά.



Οίνοι Σάμου



7. Αγροτικός Συνεταιρισμός Λήμνου

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Λήμνου αποτελεί τη συνέχεια της, μέχρι το 2012, Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Λήμνου. Με ιστορία που φτάνει πίσω μέχρι το 1937, ξεκίνησε έχοντας ως κύρια δραστηριότητα τη συλλογή και εκκόκκιση του παραγόμενου γνωστού βαμβακιού της Λήμνου.



Σταδιακά ωστόσο στράφηκε στην οινοποίηση έχοντας ως πρώτες ύλες την ερυθρή ποικιλία του Λημνιού, μια από τις αρχαιότερες ποικιλίες στον κόσμο, αλλά και τη λευκή ποικιλία του Μοσχάτου Αλεξανδρείας. Το μοναδικό κλίμα του Αιγαίου και το ηφαιστειογενές έδαφος της Λήμνου, δίνουν στις ποικιλίες αυτές ένα ξεχωριστό χαρακτήρα που αποτυπώνεται στα φημισμένα κρασιά του συνεταιρισμού. Λειτουργώντας πάντα με βασικό κίνητρο τους ανθρώπους του τόπου και τις ανάγκες τους, παράγει στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του μια ευρεία γκάμα κρασιών με τις ενδείξεις Οίνοι ΠΟΠ Λήμνος και Οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου.

8. Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου δραστηριοποιείται από το 1938 έχοντας μια μεγάλη ευθύνη: την αποκλειστική διαχείριση της φυσικής μαστίχας Χίου. Ενός προϊόντος που χαρακτηρίζεται ως θρυλικό από κάθε άποψη. Ενός προϊόντος που δεν είναι μόνο ΠΟΠ. Έχει χαρακτηριστεί και από τον Ε.Ο.Φ (το 2016) ως φυσικό φάρμακο φυτικής προέλευσης. Και δεν είναι μόνο αυτό.



Η καλλιέργεια της μαστίχας Χίου αποτελεί και μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO. Το 2002 η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου με μια κίνηση – τομή, ιδρύει τη θυγατρική Mediterra καταφέροντας έτσι να συνεχίσει την ανάπτυξή της. Ως αποτέλεσμα της ενέργειας αυτής ήταν η προβολή και προώθηση της χιώτικης μαστίχας μέσα από τα γνωστά καταστήματα mastihashop.

9. Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας

Ο Αγροτικός Ελαιουργικός Συνεταιρισμός Στυλίδας ιδρύθηκε το έτος 1949 και απαρτίζεται από 1.600 μέλη από την ευρύτερη περιοχή της Ανατολικής Φθιώτιδας. Αποτελεί τον μεγαλύτερο Συνεταιρισμό παραγωγής και εμπορίας βρώσιμης ελιάς στην Ελλάδα. Με καλλιεργητική παράδοση, άνω των 70 χρόνων και με σύγχρονες και άρτια εξοπλισμένες εγκαταστάσεις αποτελεί σημείο αναφοράς για τον κλάδο.



Η κύρια ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή είναι η Κονσερβολιά που μας χαρίζει την ΠΟΠ Κονσερβολιά Στυλίδας. Η ποικιλία αυτή παράγει επιτραπέζιες ελιές που διακρίνονται για την τραγανή και πλούσια σάρκα τους καθώς και τη φρουτώδη γεύση τους. Όλα τα προϊόντα του Συνεταιρισμού, κυκλοφορούν στην αγορά με την εμπορική επωνυμία Elisti (ελιές πράσινες και πράσινες βιολογικές, μαύρες και μαύρες βιολογικές, εκτυρηνωμένες, γεμιστές, κομμένες σε φέτες και μισές αλλά και πάστα ελιάς).

10. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου

Όσοι γνωρίζουν από καλό τσίπουρο είναι βέβαιο ότι γνωρίζουν και τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου. Ένας συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 1961 και σήμερα διαθέτει 10.000 στρέμματα αμπελώνων στους πρόποδες του Ολύμπου που καλλιεργούνται από 500 οικογένειες.



Η λειτουργία του για 60 και πλέον χρόνια βασίζεται σε ένα απλό όραμα: να διατηρήσει την κληρονομιά των Συνεταιριστών του Τυρνάβου, να παράγει αυθεντικά προϊόντα από τις παρυφές του Ολύμπου με τις ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, τις φυσικές πηγές και την ορεινή αύρα και να διασπείρει τις αξίες του και τα ιδιαίτερα προϊόντα που παράγει σε όλο τον κόσμο. Κατά την πολύχρονη πορεία του δεν είναι λίγες οι φορές που μας έχει εντυπωσιάσει με τα κρασιά και τα αποστάγματά του. Ειδικά, στον τομέα των αποσταγμάτων ο ΑΟΣ Τυρνάβου είναι πρωτοπόρος καθώς είναι ο πρώτος συνεταιρισμός που παρήγαγε εμφιαλωμένο τσίπουρο (με και χωρίς γλυκάνισο) και έδωσε μεγάλη προωθητική δύναμη αλλά και προστιθέμενη αξία στο προϊόν.

11. Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων

Σε λίγο κλείνει 60 χρόνια συνεχούς λειτουργίας φέρνοντας στο τραπέζι μας εξαιρετικά και ασφαλή προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας μεταξύ των οποίων ξεχωρίζει η βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ. Ίσως να είναι ο μοναδικός συνεταιρισμός της Ελλάδας που έχει συνδεθεί τόσο πολύ με την παραγωγή της αυθεντικής ελληνικής ΠΟΠ Φέτας.



Από το 1972 λειτουργεί εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για παραγωγή τυροκομικών προϊόντων το οποίο τροφοδοτείται με αιγοπρόβριο γάλα που συγκεντρώνεται από 1.300 οικογένειες κτηνοτρόφων της ευρύτερης περιοχής. Πλέον, παράγει 4.000 τόνους βαρελίσιας ΠΟΠ Φέτας η οποία διακρίνεται για την ήπια, σκληρή, υπόξινη και πικάντικη συμπαγή υφή και πιπεράτη γεύση και πλούσια επίγευση. Το ίδιο γευστικά είναι και όλα τα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων όπως η ξηρή μυζήθρα, το αφίρι, το πρόβριο γιαούρτι, ο ανθότυρος, το βούτυρο κ.α.

12. Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης

Ο κρόκος καλλιεργείται στην περιοχή της Κοζάνης από τον 17ο αιώνα. Με λίγα μόνο στίγματα μπορούμε να δώσουμε ένα ιδιαίτερο πορτοκαλοκόκκινο χρώμα και γεύση σε μια μεγάλη ποικιλία φαγητών και γλυκών. Μέχρι το 1966 η διακίνηση και εμπορία γινόταν μέσω κυκλωμάτων χονδρεμπόρων, οι οποίοι έπαιρναν το προϊόν από μεμονωμένους παραγωγούς σε χαμηλές τιμές.



Η έλλειψη διαπραγματευτικής ικανότητας και η αδυναμία διερεύνησης της διεθνούς αγοράς, οδήγησαν το 1966 στην ίδρυση του Ελεύθερου Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών. Το 1971 ο συνεταιρισμός μετονομάστηκε σε Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Στον Συνεταιρισμό συμμετέχουν περίπου 1.000 μέλη που έχουν την υποχρέωση να παραδίδουν το προϊόν στον Συνεταιρισμό για κοινή διαχείριση. Με ετήσια παραγωγή της τάξης των 3.000 τόνων ο φημισμένος ΠΟΠ Κρόκος Κοζάνης διοχετεύεται στην ελληνική και τη διεθνή αγορά.



Κρόκος Κοζάνης



13. Αγροτικός Συνεταιρισμός Μυλοποτάμου

Πρόκειται για έναν από τους λίγους συνεταιρισμούς που παράγουν την περίφημη ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης. Από το 1977, αρχικά ως Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών και στη συνέχεια ως πρωτοβάθμιος Συνεταιρισμός, ο ΑΣ Μυλοποτάμου αναπτύσσει ευρεία δραστηριότητα με εξέχουσα αυτή της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων. Στο σύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος που λειτουργεί από το 1992 παράγεται η περίφημη ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης.



Ένα τυρί με λευκοκίτρινο χρώμα και μικρές διάσπαρτες τρύπες που εντυπωσιάζει με το άρωμα και τη γεύση του. Η ετήσια παραγωγή του ανέρχεται σε περίπου 500 τόνους και, για την παρασκευή του χρησιμοποιείται αποκλειστικά γάλα που προέρχεται από τα αιγοπρόβατα της περιοχής του Μυλοποτάμου. Χωρίς συντηρητικά, χρωστικές και αντιβιοτικά ωριμάζει για 3 τουλάχιστον μήνες και αποκτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του που το κάνουν περιζήτητο. Παράλληλα ο ΑΣ Μυλοποτάμου δραστηριοποιείται και στον τομέα του ελαιολάδου παράγοντας και διαθέτοντας στην αγορά το ελαιόλαδο ΠΟΠ Βόρειος Μυλοπόταμος.

14. Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας

Στην καρδιά της Αμπελουργικής Ζώνης Ρομπόλας, δεκάδες αμπελουργοί από τα Ομαλά και τις γύρω περιοχές δημιούργησαν το 1982 τον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας, σε μια προσπάθεια να προστατέψουν αλλά και να αναδείξουν τη δυναμική του Κεφαλλονίτικου αμπελώνα.



Σύντομα δημιούργησαν το δικό τους συνεταιριστικό οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται στο κέντρο της ζώνης της Ρομπόλας, σε υψόμετρο 410 μέτρων, κάτω από τις πλαγιές του Αίνου. Με σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό έχει τη δυνατότητα να συγκεντρώνει και να επεξεργάζεται το 85% περίπου της παραγωγής σταφυλιών Ρομπόλας της ζώνης. Η "ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας", το "San Gerasimo", η "BIO Robola" τα "Linus ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου" τα "Brillante" το "Γλυκόρωγος", είναι μερικά από τα εξαιρετικά κρασιά του Συνεταιρισμού τα οποία διακινούνται στην επικράτεια αλλά και σε χώρες του εξωτερικού (ΗΠΑ, Αγγλία, Ολλανδία, Γερμανία κ.ο.κ.).

15. Αγροτικός Ελαιοκομικός Συνεταιρισμός Ροβιών

Λένε ότι οι καλύτερες ελιές είναι από τις Ροβιές. Με σάρκα τραγανή, πλούσια, ιδιαίτερη γεύση και χρώμα κατά κανόνα πράσινο. Δεν είναι άλλες από τις ΠΟΠ Κονσερβολιές Ροβιών που παράγονται αποκλειστικά από τον ομώνυμο Συνεταιρισμό. Ένας Συνεταιρισμός που αριθμεί 130 άτομα και σχεδόν 40 χρόνια συνεχούς λειτουργίας. Ο Συνεταιρισμός έχει ως κύρια δραστηριότητα, τη συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία της παραγωγής του ελαιώνα των Ροβιών.



Ενός ελαιώνα με 70.000 δένδρα που δημιουργήθηκε το 1923 και εκτείνεται από την παραλία μέχρι τους πρόποδες των γύρω βουνών καλύπτοντας μια ενιαία έκταση περίπου 3.500 στρέμματα. Όραμα του Συνεταιρισμού είναι η αειφορία, μέσω της βιολογικής καλλιέργειας των ελαιώνων και τη φυσική επεξεργασία των ελιών σε άλμη. Έτσι, οι ελιές διατηρούν όλα τα ευεργετικά τους συστατικά σε αντίθεση με εκείνες που επεξεργάζονται με την Ισπανική μέθοδο. Οι πράσινες βιολογικές ελιές ποικιλίας ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών, οι μαύρες ελιές ποικιλίας Καλαμών, οι γεμιστές ελιές (με αμύγδαλο, πιπεριά Φλωρίνης, σκόρδο, λεμόνι) και οι πάστες ελιάς κυκλοφορούν ως βιολογικά προϊόντα στην αγορά της Ελλάδας και σε ιδιαίτερα απαιτητικές αγορές του εξωτερικού.

16. Αγροτικός Αμπελουργικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Βαένι Νάουσα

Μία από τις πλέον εξελιγμένες ελληνικές μονάδες παραγωγής κρασιού είναι ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός VAENI – Νάουσα. Αντιπροσωπεύει περίπου το 50% της παραγωγής στην περιοχή της Νάουσας, φημισμένης για το καλό κόκκινο κρασί της.



ΟΗ αγάπη για το καλό κρασί, η πείρα και το μεράκι των αμπελουργών - μελών του VAENI-Νάουσα, «παντρεμένα» με την πιο προηγμένη τεχνολογία, εξασφαλίζουν υψηλή ποιότητα κρασιών που προέρχονται κυρίως από την κατ' εξοχήν ελληνική ποικιλία του βορειοελλαδίτικου χώρου, το Ξινόμαυρο. Συνεταιρισμός δημιουργήθηκε το 1983 από 330 αμπελουργούς – παραγωγούς που αποφάσισαν να αξιοποιήσουν από κοινού την παραγωγή τους λειτουργώντας ως αντίβαρο απέναντι σε ιδιωτικές εταιρίες. Τα τελευταία χρόνια ο Συνεταιρισμός VAENI – Νάουσα έχει κάνει σημαντικά βήματα μετάβασης στη νέα εποχή έχοντας ήδη φέρει στην αγορά ετικέτες που αποτελούν τυπικό δείγμα γραφής μιας περιοχής που έχει επενδύσει στο Ξινόμαυρο και έχει κάνει σημαία της το ΠΟΠ Νάουσα.

17. Αγροτικός Συνεταιρισμός “Πελεκάνος”

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Φασολοπαραγωγών Εθνικού Δρυμού Πρεσπών γνωστός στο ευρύ κοινό απλά με το όνομα ΠΕΛΕΚΑΝΟΣ συγκεντρώνει, διαλέγει, τυποποιεί και μας προσφέρει τα περίφημα ΠΓΕ φασόλια Πρεσπών (γίγαντες & πλακέ).



Σύντομα συμπληρώνει 20 χρόνια από τη μέρα που δημιουργήθηκε ως πρωτοβουλία μερικών παραγωγών από την περιοχή της Πρέσπας που έθεσαν ως στόχο την ανάδειξη, προβολή και προώθηση των φασολιών των Πρεσπών. Στο σύντομο χρονικό διάστημα λειτουργίας του (συγκρινόμενο με τη διάρκεια λειτουργίας άλλων συνεταιρισμών) έχει καταφέρει να επιδείξει αξιοσημείωτο έργο και σημαντικές διακρίσεις και βραβεύσεις.



Οίνοι Νάουσα



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 Ο ΤΡΙΑΚΟΝΤΑΕΤΗΣ ΑΓΩΝΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΙΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΦΕΤΑ

Την αγαπημένη μας φέτα τη συναντούμε άλλοτε πιο μαλακιά και άλλοτε πιο σκληρή. Άλλοτε λίγο πιο αλμυρή και άλλοτε λίγο πιο πικάντικη. Αλλού θα τη βρούμε ή θα τη ζητήσουμε ως φέτα Καλαβρύτων και αλλού ως φέτα Αμφιλοχίας ή φέτα Ηπείρου. Και εύλογα αναρωτιόμαστε: Αφού διαφέρουν μεταξύ τους γιατί όλες τις αποκαλούμε φέτα; Φέτα είναι μόνο μία και η φέτα είναι πάντα ΠΟΠ. Είτε πρόκειται για φέτα Θεσσαλίας, είτε Ηπείρου είτε Στερεοελλαδίτικη.



Η ονομασία «φέτα» κατοχυρώθηκε οριστικά ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) το 2002. Για να το φτάσουμε όμως στο σημείο δόθηκε ένας σημαντικός αγώνας. Ας θυμηθούμε μερικές από τις στιγμές του αγώνα αυτού

Το 1992 τίθεται σε εφαρμογή ο Κανονισμός 2081/1992 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης.

Ο Κανονισμός έδωσε το έναυσμα στις αρμόδιες αρχές των Κ-Μ να διαβιβάσουν στην Ε.Ε αιτήσεις ομάδων παραγωγών για την καταχώριση ονομασιών που χρησιμοποιούσαν για τα προϊόντα τους οι οποίες δεν είχαν καταστεί κοινές.

Σχεδόν δύο χρόνια μετά το 1994 οι ελληνικές αρχές, μετά την εξέταση των αιτημάτων των ενδιαφερομένων και την εθνική αναγνώριση, άρχισαν να διαβιβάζουν τις σχετικές αιτήσεις στα αρμόδια όργανα της Ε.Ε. Μεταξύ των αιτήσεων ήταν και η αίτηση για την καταχώριση της ονομασίας φέτα ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

Το καλοκαίρι του 1996 (12/6/1996) με τον Κανονισμό 1107/1996 η ονομασία φέτα καταχωρίστηκε για πρώτη φορά ως ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) στα Μητρώα της Ε.Ε. Μαζί με την ονομασία φέτα καταχωρίστηκαν και άλλες 19 ονομασίες ελληνικών τυριών.

Ήταν μια πρώτη μεγάλη επιτυχία η οποία όμως δεν κράτησε για πολύ. Κατά της απόφασης της Ε.Ε προσέφυγαν η Δανία, η Γερμανία και η Γαλλία. Ο λόγος; Θεώρησαν ότι η ονομασία φέτα είναι κοινή. Αξιολογώντας τις προσφυγές το Ευρωπαϊκό δικαστήριο έκρινε στις 16/3/1999 ότι η απόφαση της Επιτροπής βασίστηκε σε ανεπαρκή ανάλυση. Έτσι 3 χρόνια μετά την αρχική εγγραφή της η ονομασία φέτα διαγράφεται προσωρινά από τα Μητρώα των ΠΟΠ της Ε.Ε.



Παράλληλα ζητήθηκαν από τα Κ-Μ να καταθέσουν νέα στοιχεία σχετικά με την παραγωγή και την κατανάλωση φέτας αλλά και πληροφορίες σχετικά χρήση της ονομασίας «φέτα».

Η μάχη που δεν έπρεπε να χαθεί

Η Ελλάδα όπως και τα υπόλοιπα Κ-Μ ανταποκρίθηκαν στο αίτημα της Ε.Ε. Κάθε Κ-Μ παρείχε στοιχεία και πληροφορίες που είχε στη διάθεσή του για να εξεταστούν από ειδική επιστημονική επιτροπή που είχε συστήσει η Ε.Ε.

Στις 24/4/2021 η εν λόγω επιστημονική ομάδα έχοντας ολοκληρώσει την εξέταση των στοιχείων διαπιστώνει ότι:

- Η παραγωγή του τυριού «φέτα» γίνονταν σε 4 Κράτη – Μέλη. Ελλάδα, Δανία, Γαλλία και Γερμανία. Στην Ελλάδα η παραγωγή γίνεται από την αρχαιότητα. Αντίθετα στη Δανία και τη Γαλλία η παραγωγή του τυριού φέτα ξεκίνησε τη δεκαετία του 1930. Στη Γερμανία αρκετά αργότερα, τη δεκαετία του 1970.
- Το τυρί με την ονομασία φέτα στην Ελλάδα παράγονταν αποκλειστικά από γάλα πρόβειο γάλα ή από μίγμα γάλακτος προβάτων και αιγών. Στη Δανία και στη Γερμανία αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα. Και στη Γαλλία κυρίως από πρόβειο γάλα και σε μικρότερο βαθμό από αγελαδινό.
- Επί του συνόλου της κοινοτικής παραγωγής τυριού με την ονομασία «φέτα» η Ελλάδα κατείχε το 60% της παραγωγής. Ωστόσο επί της κοινοτικής παραγωγής «φέτας» από αιγοπρόβειο γάλα η Ελλάδα κατείχε το 90% της συνολικής παραγωγής.



- Το 73% της συνολικής κατανάλωσης τυριού με την ονομασία φέτα πραγματοποιείται στην Ελλάδα. Επιπλέον η κατανάλωση φέτας σε σχέση με τη συνολική κατανάλωση τυριών ανά κάτοικο στις 4 χώρες (Ελλάδα, Δανία, Γαλλία, Γερμανία) είχε σημαντικές διαφοροποιήσεις όπως φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα.

Κράτος – Μέλος	Κατανάλωση φέτας (kg/ κάτοικο/έτος)	Συνολική κατανάλωση τυριών (kg/ κάτοικο/έτος)
Ελλάδα	10,5	14
Δανία	0,7	15
Γαλλία	0,13	20
Γερμανία	0,29	19



Η μάχη που δεν έπρεπε να χαθεί

- Στην Ελλάδα υπάρχει ειδική νομοθεσία για το τυρί «φέτα» από το 1935 και στη Δανία από το 1963
- Οι επισημάνσεις του τυριού «φέτα» μη ελληνικής καταγωγής παραπέμπουν άμεσα ή έμμεσα στην Ελλάδα και ως εκ τούτου πρόκειται για «προϊόν που παρουσιάζεται γενικά ως ελληνικής καταγωγής»

Βάσει των παραπάνω πληροφοριών η επιστημονική επιτροπή **«συμπεραίνει ομοφώνως»** ότι η ονομασία «φέτα» δεν είναι κοινή δηλαδή δεν προσδιορίζει το ίδιο το προϊόν χωρίς να περιλαμβάνει για το κοινό αναφορά της γεωγραφικής προελεύσεως του.

Η αποκατάσταση της φέτας

Η Επιτροπή έχοντας υπόψη τη συμβουλευτική γνωμοδότηση της επιστημονικής επιτροπής θεώρησε ότι:

<<... δεν πληρούνται ιδιαιτέρως κανένα από τα κριτήρια που απαιτούνται ... προκειμένου να ληφθεί υπόψη ο κοινός χαρακτήρας μιας ονομασίας και ... κατά συνέπεια, η ονομασία «φέτα» αποτελεί μια παραδοσιακή μη γεωγραφική ονομασία.

Οι όροι «περιοχή» και «τόπος» μπορούν να ερμηνευτούν μόνο μέσα σε μια γεωμορφολογική και όχι διοικητική οπτική. ... Στην περίπτωση της ονομασίας «φέτα», διαπιστώθηκε, ότι η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καλύπτει αποκλειστικά το έδαφος της ηπειρωτικής Ελλάδας, καθώς και το νομό Λέσβου. Το σύνολο των άλλων νησιών και αρχιπελάγων αποκλείονται, δεδομένου ότι δεν πληρούν τους απαιτούμενους φυσικούς ή/και ανθρώπινους όρους.

Ιδιαίτερα, η περιοχή καταγωγής της πρώτης ύλης είναι σημαντικά περιορισμένη, δεδομένου ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «φέτα» πρέπει να προέρχεται από προβατίνες και αίγες τοπικών φυλών που έχουν εκτραφεί με παραδοσιακό τρόπο και των οποίων η διατροφή πρέπει να στηρίζεται υποχρεωτικά στη χλωρίδα που υπάρχει στα βοσκοτόπια των επιλέξιμων περιοχών. Η εκτατική βοσκή και η διαχείριση, οι οποίες αποτελούν τους ακρογωνιαίους λίθους της εκτροφής προβατίνων και αιγών που χρησιμοποιούνται για την προμήθεια της πρώτης ύλης του τυριού «φέτα», αποτελούν καρπό μιας πατρογονικής παράδοσης

Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη αυτόχθονων φυλών αιγοπροβάτων μικρού μεγέθους, πολύ λιτοδίαιτων και ανθεκτικών, που μπορούν να επιζήσουν σε ένα ελάχιστο γενναιόδωρο από ποσοτικής απόψεως περιβάλλον το οποίο, ωστόσο, είναι ποιοτικά προικισμένο με μία άκρως διαφοροποιημένη ειδική χλωρίδα που χαρίζει στο τελικό προϊόν ιδιαίτερο άρωμα και γεύση.

Η όσμωση μεταξύ των προαναφερόμενων φυσικών παραγόντων και των ειδικών ανθρωπίνων παραγόντων, ιδιαίτερα η παραδοσιακή μέθοδος παρασκευής που απαιτεί οπωσδήποτε στράγγισμα χωρίς πίεση, χάρισε στο τυρί «φέτα» εξαιρετική διεθνή φήμη.>>

Βάσει των παραπάνω στις 14/10/2002 αποφασίστηκε η καταχώριση εκ νέου της ονομασίας “φέτα” στις Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης της Ε.Ε.



**Η ΟΝΟΜΑΣΙΑ «ΦΕΤΑ» ΔΕΝ
ΕΙΝΑΙ ΚΟΙΝΗ ΔΗΛΑΔΗ
ΔΕΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΖΕΙ ΤΟ
ΙΔΙΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΧΩΡΙΣ
ΝΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΓΙΑ ΤΟ
ΚΟΙΝΟ ΑΝΑΦΟΡΑ ΤΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΤΟΥ.**

Η αποκατάσταση της φέτας

Πριν από λίγο καιρό έκλεισαν 20 χρόνια από την ημερομηνία που αποφασίστηκε η οριστική καταχώριση της ονομασίας “φέτα” στο Μητρώο των ΠΟΠ της Ε.Ε. Κατά το διάστημα αυτό πολλές φορές η ΠΟΠ φέτα βρέθηκε στο προσκήνιο.

- Άλλοτε με τις προσφυγές που κατέθεσαν η Δανία και η Γερμανία κατά της απόφασης της ΕΕ. Ευτυχώς απορρίφθηκαν το 2005.
- Άλλοτε με τη δυσαρέσκεια των παραγωγών και των τυροκόμων της Κρήτης, της Κεφαλονιάς και άλλων νησιών που δεν είχαν πλέον το δικαίωμα να ονομάζουν φέτα το λευκό τυρί τους από αιγοπρόβειο γάλα.
- Άλλοτε με τις εμπορικές – οικονομικές συμφωνίες της Ε.Ε με τον Καναδά (CETA), τη Νότιο Αφρική και άλλες χώρες.
- Άλλοτε με τα προγράμματα προώθησης της φέτας στις αγορές της Ε.Ε και άλλων χωρών.
- Άλλοτε με τις προσπάθειες για τη σύσταση και την αναγνώριση της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας.
- Και άλλοτε με τα περιστατικά νοθείας που κατά καιρούς εμφανίζονται.

Όλα τους περιστατικά που αναδεικνύουν την εξαιρετικά μεγάλη σημασία που έχει η φέτα



Φέτα



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ DELIGATE

Το deligate είναι ένα project της Simbiosis - Υπηρεσίες και Συστήματα Υποστήριξης Επιχειρησιακών Αποφάσεων, που έχει ως στόχο την ανάδειξη της σημαντικής αξίας που έχουν τα διατροφικά προϊόντα με ένδειξη γεωγραφικής προέλευσης. Ως τέτοια νοούνται όλα εκείνα τα προϊόντα των οποίων το όνομα συνδέεται ή παραπέμπει σε ένα συγκεκριμένο τόπο ή περιοχή.



Τα προϊόντα αυτά δεν αποτελούν μόνο διατροφικά στοιχεία. Είναι και στοιχεία του διατροφικού-γαστρονομικού μας πολιτισμού, αποτελούν φορείς διατήρησης ποικιλιών και καλλιεργητικών πρακτικών που τείνουν να εξαφανιστούν, συνιστούν παράγοντες προσέλκυσης επισκεπτών σε επιλεγμένους τόπους και περιοχές και, αποτελούν τη βάση για τη δημιουργία ισχυρών αναμνήσεων για όσους ζουν μακριά από τους τόπους καταγωγής τους.

Πυρήνας του project deligate είναι ο δικτυακός τόπος **deligate.gr** που εμπλουτίζεται συστηματικά με πληροφοριακό υλικό το οποίο καλύπτει διάφορες πτυχές της αλυσίδας παραγωγής, εμπορίας και κατανάλωσης τέτοιων προϊόντων.

deligate.gr

Ειδικότερα στο δικτυακό τόπο
παρουσιάζονται πληροφορίες σχετικά με

D	τα χαρακτηριστικά των προϊόντων αυτών και τις διαδικασίες παραγωγής τους,
E	το καθεστώς προστασίας τους βάσει εθνικών, ευρωπαϊκών και άλλων κανόνων,
L	τις επιχειρήσεις που τα παράγουν και τα καταστήματα στα οποία μπορούν να τα αναζητήσουν και να τα γευτούν οι καταναλωτές
I	τις πολιτικές που υποστηρίζουν τη συνέχιση της παραγωγής τους
G	τις χρήσεις τους στη μαγειρική – ζαχαροπλαστική (συνταγές)
A	τη συμβολή τους στην ανάπτυξη της τοπικής, περιφερειακής και εθνικής οικονομίας
T	τις παραδόσεις, τις τοπικές ιστορίες και τον πολιτισμό γύρω από τα προϊόντα με ονομασία προέλευσης
E	

deligate.gr

Το περιεχόμενο του δικτυακού τόπου απευθύνεται σε όσους αναζητούν πληροφορίες για όλα τα παραπάνω και ειδικότερα σε πρόσωπα που:

Επιχειρηματικότητα

έχουν επιχειρηματικό – εμπορικό ενδιαφέρον να εντοπίσουν πιθανούς προμηθευτές, πελάτες και ανταγωνιστές που κινούνται στην αγορά των προϊόντων αυτών

Έρευνα

έχουν επιστημονικό-ερευνητικό ενδιαφέρον για θέματα που σχετίζονται με τη διαδικασία παραγωγής και την παρουσία των προϊόντων αυτών στην αγορά τροφίμων και ποτών

Παράδοση

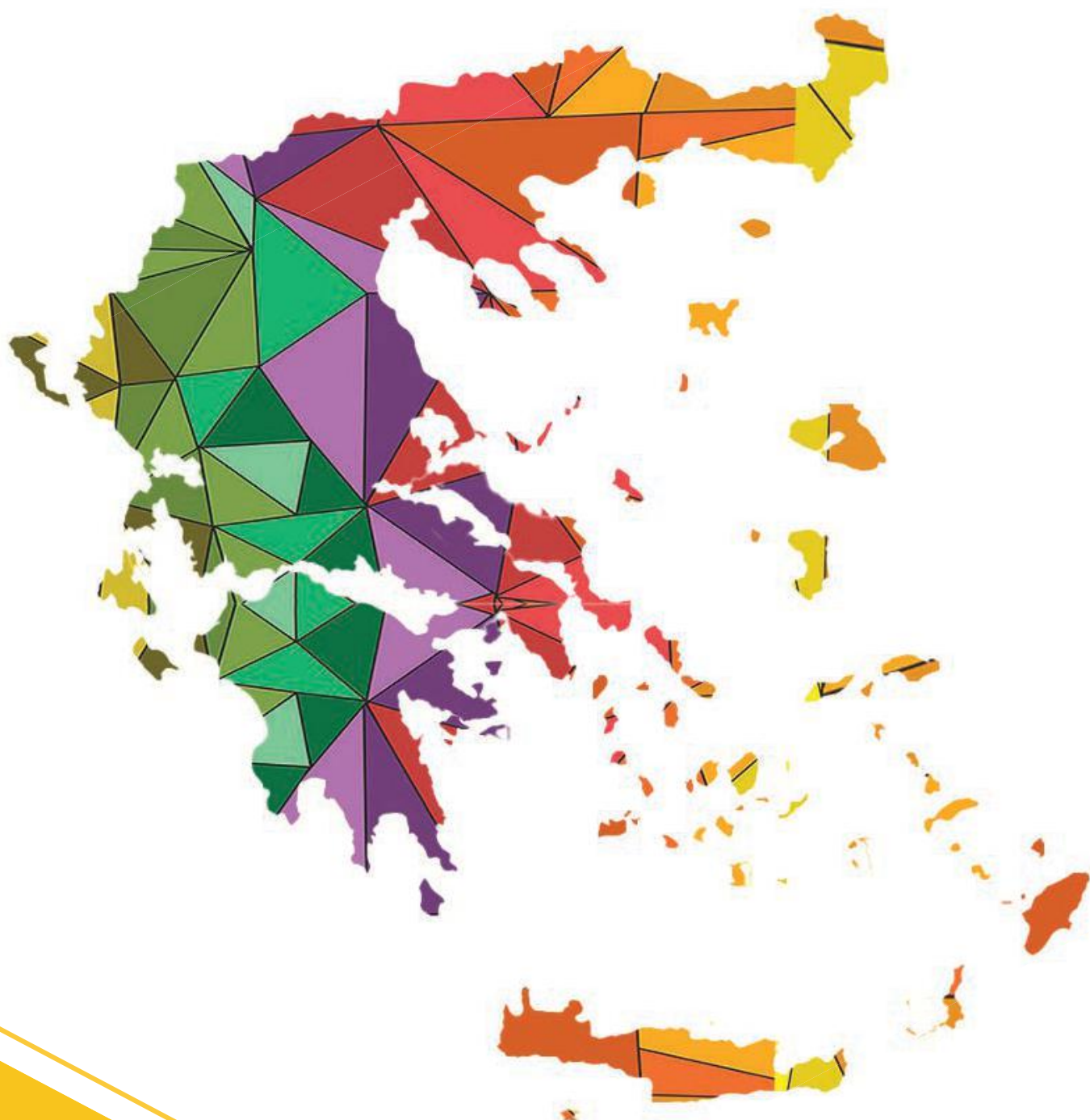
έχουν ευχάριστες γευστικές και άλλες αναμνήσεις από τόπους που έχουν επισκεφτεί



deligate

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.deligate.gr





ΑΘΗΝΑ

2022

