

τεύχος
28 Ιούνιος
2012



Αφιέρωμα στα

Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας

- * Ο αναμενόμενος νέος κανονισμός των Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ/ΠΓΕ) σαν ευκαιρία περιφερειακής ανάπτυξης
- * Τι αλλάζει για το ελαιόλαδο ΠΟΠ "ΚΑΛΑΜΑΤΑ" η νέα έγκριση
- * Τα ξηρά σύκα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη γίνονται ΠΟΠ
- * Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας & Αγροδιατροφικές Συμπράξεις Περιφερειών

Προϊόντα

Σε αυτό το τεύχος:

- 03** *Editorial*
Στέλιος Δρυς
- 04** *Ο αναμενόμενος νέος κανονισμός των Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ/ΠΓΕ) σαν ευκαιρία περιφερειακής ανάπτυξης*
Στέλιος Δρυς
- 08** *Τι αλλάζει για το ελαιόλαδο ΠΟΠ "ΚΑΛΑΜΑΤΑ" η νέα έγκριση*
Χρήστος Μπιτσάνης
Μαρία Παπαναστασίου
- 11** *Τα ξηρά σύκα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξιάρχη γίνονται ΠΟΠ*
Χρήστος Μπιτσάνης
- 13** *Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας & Αγροδιατροφικές Συμπράξεις Περιφερειών*
Αλίκη Αμπουλού

Creative art director: Έλενα Αναγνωστέλου



κάντε like στο: www.facebook.com/foodstandard



follow us στο: <http://twitter.com/#!/foodstandard>

Editorial



Στέλιος Δρυσ

Μετά τη δημοσίευση στην Ε.Ε. της επέκτασης της γεωγραφικής ζώνης και της τροποποίησης των προδιαγραφών του ελαιολάδου Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) “Καλαμάτα”, σε όλη τη Μεσσηνία - τη διαδικασία της οποίας είχε αναλάβει η εταιρεία μας που συνεργάζεται με την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Μεσσηνίας σε διάφορα ελαιοκομικά προγράμματα θεωρήσαμε ότι πρέπει να αφιερώσουμε το τεύχος του περιοδικού σε αυτό το σπουδαίο θέμα που άπτεται της περιφερειακής ανάπτυξης της χώρας.

Ο αναμενόμενος νέος κανονισμός των Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας που έρχεται τους επόμενους μήνες θα πρέπει να αποτελέσει ευκαιρία περιφερειακής ανάπτυξης για τη χώρα μας. Επισημαίνεται ότι η νέα ηγεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης θα πρέπει να αντιληφθεί τη σημασία αυτών των προϊόντων και να αναβαθμίσει την αρμόδια υπηρεσία ενώ παράλληλα θα πρέπει να εξαλειφθεί και η γραφειοκρατία η οποία καθυστερεί την προώθηση των φακέλων για τα ΠΟΠ και ΠΓΕ Ελληνικά προϊόντα. Πρέπει επίσης να τονισθεί η σημαντικά οικονομική και αναπτυξιακή διάσταση των Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας στην Νέα ΚΑΠ.

Ο αναμενόμενος νέος κανονισμός

των Προϊόντων



Προστατευόμενης Ονομασίας (ΠΟΠ/ΠΓΕ)

σαν ευκαιρία περιφερειακής ανάπτυξης



Στέλιος Δρvas

Το 1992 η Ευρωπαϊκή Ένωση αποφάσισε να δημιουργήσει ένα Ευρωπαϊκό μητρώο και να προσδώσει υπεραξία σε επώνυμα Ευρωπαϊκά προϊόντα τα οποία παράγονταν εντός της Ε.Ε. και είχαν κατακτήσει την παγκόσμια αγορά λόγω της ιδιαιτερότητας και της φήμης τους από εκείνη την εποχή. Έτσι λοιπόν ζήτησε από τα κράτη μέλη να στείλουν συντεταγμένα απλά στοιχεία για το ποια κατά τη γνώμη τους θεωρούσαν σημαντικά προϊόντα για την χώρα τους τα οποία θα μπορούσαν να κάνουν “καριέρα” σε διεθνές επίπεδο. Έτσι λοιπόν με πολύ “απλοϊκό” τρόπο στάλθηκαν στοιχεία και δημιουργήθηκε το μητρώο των ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντων. Στα επόμενα χρόνια και φθάνοντας στο 2005 πάρα πολλά επώνυμα ευρωπαϊκά μεταξύ των οποίων και αρκετά ελληνικά εξευρωπαϊσθηκαν (π.χ. προσούτο Πάρμας, σαμπάνια, πεκορίνο, παρμεζάνα, φέτα, κ.λπ.) και έλαβαν το ευρωπαϊκό σήμα ποιότητας.

Σύμφωνα με στοιχεία της Ε.Ε. του 2008 τα προϊόντα αυτά είναι η αιχμή του δόρατος της ευρωπαϊκής γεωργίας κάνοντας τζίρο 14,3 δισεκατ. ευρώ



Φέτα

σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Τα ελληνικά ΠΟΠ & ΠΓΕ προϊόντα κάνουν τζίρο περίπου 620 εκατ. ευρώ εκ των οποίων τα 400εκατ. ευρώ αφορούν τη Φέτα, περίπου 100 εκατ. ευρώ τα άλλα τυριά και τα υπόλοιπα το ελαιόλαδο

και οι ελιές (40εκατ) και άλλα προϊόντα, όπως ο κρόκος Κοζάνης, η μαστίχα χίου, κ.λπ. Το 1/3 του τζίρου αυτού πραγματοποιείται από εξαγωγές κυρίως στην Αμερική. Σημαντικό όμως είναι ότι σε αυτό το ήδη υψηλό ποσό παρατηρείται αυξητική τάση στις παραγγελίες κατά 9% σε ποσότητα και κατά 17% σε αξία. Σωστά λοιπόν θεωρεί η Ε.Ε. ότι στο πακέτο ποιότητας της Νέας ΚΑΠ πρέπει να ενισχύσει αυτό το project για πολλούς λόγους.

Στο ενδιάμεσο, το 2006 δημοσιεύθηκε ο κανονισμός 510/2006 περί προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ με τον οποίο εναρμονίστηκε και η χώρα μας ένα χρόνο αργότερα. Ο κανονισμός αυτός καθιέρωσε νέα standards που αφορούν κυρίως τις “προδιαγραφές” και τον “δεσμό”. Ένα προϊόν ΠΟΠ είναι αυτό του οποίου η παραγωγή της πρώτης ύλης, η μεταποίηση/επεξεργασία, η συσκευασία χονδρικής αλλά και η συσκευασία λιανικής πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

“ ένα προϊόν ΠΟΠ είναι αυτό του οποίου η παραγωγή της πρώτης ύλης, η μεταποίηση/επεξεργασία, η συσκευασία χονδρικής αλλά και η συσκευασία λιανικής πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης ”

Κατ’ εξαίρεση οι συσκευασίες λιανικής μπορούν να γίνονται και εκτός ζώνης με την προϋπόθεση αξιόπιστου συστήματος ιχνηλασιμότητας. Γι’ αυτό τα προϊόντα ΠΟΠ έχουν κατά μέσο όρο αυξημένη τιμή 15-30% σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά της ίδιας περιοχής.

Όσον αφορά τα ΠΓΕ προϊόντα στην χώρα μας άδικα έχουν υποβαθμιστεί εμπορικά ενώ είναι εξίσου σημαντικά. Αυτό συμβαίνει γιατί η τιμή εξαρτάται

από το marketing που γίνεται. Για παράδειγμα το λάδι Τυσκάνης που ξέρουμε όλοι είναι ΠΓΕ. Τι είναι όμως το ΠΓΕ σε σχέση με το ΠΟΠ; Αρκεί μία προϋπόθεση από τις 3 βασικές που αναφέραμε

“ η κρατική αρχή η οποία έχει ορισθεί σαν μόνη αρμόδια στις επαφές με τις Βρυξέλες δεν έχει δοθεί η δέουσα προσοχή. Κατά την γνώμη μας θα έπρεπε να είναι στο δεξί χέρι του Υπουργού ειδικά εν όψει της Νέας ΚΑΠ ”

πριν (παραγωγή – μεταποίηση και επεξεργασία) να γίνεται εντός γεωγραφικής ζώνης. Αυτός είναι και ο λόγος που η Μυτιλήνη δεν μπορεί να καθιερώσει το ούζο της σαν ΠΟΠ, για τον απλό λόγο ότι στο νησί δεν παράγεται αλκοόλη.

Το σημερινό πρόβλημα είναι ότι η υπηρεσία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης όταν εξέδωσε την σχετική ΚΥΑ και εναρμόνισε την ελληνική νομοθεσία με τον ευρωπαϊκό κανονισμό 510/2006 το έκανε με πολύ γενικούς όρους. Δεν δημοσιεύθηκε ποτέ μια αναλυτική λίστα η οποία θα μπορούσε να περιγράφει για παράδειγμα ότι αν κάνετε αυτές τις αναλύσεις κ.λπ. θα λαμβάνετε την έγκριση για αποστολή στις αρμόδιες υπηρεσίες της Ε.Ε για την αξιολόγηση τους.

Επίσης πρόβλημα δημιουργείται από το ότι στην κρατική αρχή η οποία έχει ορισθεί σαν μόνη αρμόδια στις επαφές με τις Βρυξέλες δεν έχει δοθεί η δέουσα προσοχή. Κατά την γνώμη μας θα έπρεπε να είναι στο δεξί χέρι του Υπουργού ειδικά εν όψει της Νέας ΚΑΠ.

Οι “προδιαγραφές” προκύπτουν από συγκεκριμένες φυσικοχημικές και οργανοληπτικές αναλύσεις οι οποίες χαρακτηρίζουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος. Επίσης στις προδιαγραφές συμπεριλαμβάνονται και παράγοντες όπως οι τρόποι μεταποίησης, η συσκευασία, οι καλλιεργητικές φροντίδες, κ.λπ.



Ελιές Καλαμών

Ο “δεσμός” απαντάει στο ερώτημα αν αυτές οι προδιαγραφές οφείλονται στο τοπικό μικροκλίμα, στο τοπικό έδαφος και

στην τοπική μεταποιητική πρακτική που προσδίδουν τις ιδιαιτερότητες των προϊόντων. Όλα αυτά δημιουργούν αυτό που ονομάζουμε Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας τα οποία δηλαδή παράγονται σε μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, που η περιοχή αυτή και ο ανθρώπινος παράγοντας τους προσδίδει και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Σήμερα υπάρχει τεράστιο πρόβλημα με τις προδιαγραφές σε πολλά προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ. Πρώτον

“ **δεν έχουμε εναρμονίσει τα περισσότερα ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα μας σύμφωνα με τον κανονισμό 510/2006** ”

δεν έχουμε εναρμονίσει τα περισσότερα ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα μας σύμφωνα με τον κανονισμό 510/2006. Αν δει κάποιος τις μελέτες των προϊόντων μας θα αντιληφθεί ότι στη συντριπτική τους πλειοψηφία και ιδιαίτερα οι παλαιότερες μελέτες δεν τεκμηριώνονται επαρκώς με αναλύσεις. Αυτό σημαίνει ότι οποιοσδήποτε μπορεί να προσβάλει τις προδιαγραφές λόγω έλλειψης συγκρισιμότητας. Ένα δεύτερο θέμα είναι ότι δεν έχουμε λάβει υπόψη μας τις εξελίξεις στην αγορά. Για παράδειγμα κυκλοφορεί η Ελιά Καλαμών σε βαζάκια με ελαιόλαδο. Είναι όμως όλο αυτό το προϊόν ΠΟΠ; Ποιος το ελέγχει βάσει των προδιαγραφών της μελέτης και ποιος ελέγχει τη σήμανση και την ιχνηλασιμότητα?

Ο ερχόμενος νέος Κανονισμός αυστηροποιεί την τεκμηρίωση των προδιαγραφών και του δεσμού παράλληλα με το το καθεστώς ελέγχου. Το καθεστώς ελέγχων πια θα πιστοποιείται. Αυτή την

“ **ποιος ελέγχει το προϊόν ΠΟΠ βάσει των προδιαγραφών της μελέτης και ποιος ελέγχει τη σήμανση και την ιχνηλασιμότητα?** ”

δουλειά αν δεν μπορεί να την κάνει το κράτος θα μπορεί να ανατίθεται σε ιδιωτικούς πιστοποιητικούς φορείς. Θα τεκμηριώνεται η έννοια των

προδιαγραφών σαν “πρότυπο” νομικό κείμενο το οποίο είναι σαφές και σημαντικό σε σχέση με τον προηγούμενο κανονισμό. Αυτό που θα πρέπει να γίνει αντιληπτό είναι ότι τα προϊόντα αυτά θα πρέπει να τα προστατεύσουμε. Μόνο και μόνο για την ενίσχυση των επιδοτήσεων των αγροτών η νέα ΚΑΠ δίνει πριμ σε όποιον αγρότη αποδεικνύει ότι παράγει ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα.

Επίσης, σημαντικό για την χώρα μας είναι ότι ενοποιείται σε ένα κανονισμό το πακέτο ποιότητας. Αυτό σημαίνει ότι εκτός από το ΠΟΠ και ΠΓΕ ενσωματώνεται και ο κανονισμός 509/2006 τον οποίο δεν έχουμε εκμεταλλευτεί στην Ελλάδα (δεν έχουμε ούτε ένα προϊόν) και αφορά τα **Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα - ΕΠΙΠ** (π.χ. κουραμπιέδες, ζυμαρικά, χωριάτικη σαλάτα, κ.α.). Αν πιστοποιήσουμε κάποια ελληνικά προϊόντα ως ΕΠΙΠ θα υπάρξει καταρχήν θετικό αντίκτυπο στον καταναλωτή και επίσης όλα αυτά τα προϊόντα

“ **στη χώρα μας ενοποιείται σε ένα κανονισμό το πακέτο ποιότητας. Αυτό σημαίνει ότι εκτός από το ΠΟΠ και ΠΓΕ ενσωματώνεται και ο κανονισμός 509/2006 τον οποίο δεν έχουμε εκμεταλλευτεί στην Ελλάδα (δεν έχουμε ούτε ένα προϊόν) και αφορά τα Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα - ΕΠΙΠ** ”

όταν θα προωθηθούν σε χώρες του εξωτερικού θα έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιούν το brand τους.

Η διαδικασία για την καταχώρηση ενός προϊόντος είναι πολύ δύσκολη. Ας πάρουμε το παράδειγμα της **ελιάς Καλαμάτας**. Αν υποθέσουμε ότι αρχίζεις τώρα, θα πρέπει να περιμένεις τουλάχιστον ένα χρόνο όχι μόνο να μαζέψεις τις ελιές αλλά και να κάνεις τις αναλύσεις, τις στατιστικές έρευνες, να συγκεντρώσεις την ιστορία και την φήμη (παλιές ετικέτες κλπ), να συντάξεις τον φάκελο και εν συνεχεία να τον υποβάλεις. Ο φάκελος υποβάλλεται στην κρατική αρχή όπου εκεί μένει συνήθως 2 με 3 χρόνια. Στη συνέχεια (μετά την έκδοση ειδικής υπουργικής απόφασης) πηγαίνει στις Βρυξέλλες στην αρμόδια επιτροπή της DG Agri. Οι Βρυξέλλες έχουν το περιθώριο 12 μήνες μέχρι να απαντήσουν αν όλα είναι θετικά, πράγμα σπάνιο και η πε-

ρίληψη της μελέτης θα παραμείνει υποχρεωτικά στο site των Βρυξελλών άλλους 6 μήνες για τυχόν ενστάσεις από άλλες χώρες. Αν αθροίσεις όλα τα παραπάνω χρειάζο-



Φυστίκι Αιγίνης

νται τουλάχιστον 5-6 χρόνια. Η μεγάλη καθυστέρηση όμως είναι στην κατάθεση στην ελληνική κρατική αρχή. Αυτός ο χρόνος για να

μειωθεί θα πρέπει να δημοσιευθεί ένας αναλυτικός οδηγός για το τι πρέπει να πληροί ένας φάκελος τέτοιου είδους ώστε οι ενδιαφερόμενοι να μην υποβάλλουν ατεκμηριώστες μελέτες.

Επιπλέον ένα σημαντικό νέο που φέρνει ο νέος κανονισμός για τα προϊόντα Ποιότητας είναι το

“

θα πρέπει να δημοσιευθεί ένας αναλυτικός οδηγός για το τι πρέπει να πληροί ένας φάκελος τέτοιου είδους ώστε οι ενδιαφερόμενοι να μην υποβάλλουν ατεκμηριώστες μελέτες

”

ότι θα περιέχει την ονομασία “Ορεινό”. Αυτό είναι πάρα πολύ σπουδαίο κυρίως με την έννοια ότι στην Ελλάδα υπάρχει η συνθήκη για το ποιες είναι οι πεδινές, οι ημιορεινές και ορεινές περιοχές. Αυτό θα δώσει μια άλλη διέξοδο σε πάρα πολλά ειδικά προϊόντα του βουνού τα οποία είναι πάρα πολύ σπουδαία στην χώρα μας. Για παράδειγμα η Ελλάδα παράγει το 60% του κατσικίσιου κρέατος στην Ευρώπη.

Αργότερα θα ενταχθούν και προϊόντα “νησιωτικά” και “τοπικής παραγωγής” αλλά επίσης θα ληφθεί ειδική μνεία για τα προαιρετικά συστήματα ποιότητας γεγονός πολύ σπουδαίο για τις περιφέρειες της χώρας, όπως για παράδειγμα το σήμα “Κρήτη”.

Η προσπάθεια που κάναμε για την επέκταση του ελαιολάδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” ήταν ότι επιταχύνουμε τη διαδικασία και τεκμηριώσαμε σωστά τις



Ελαιόλαδο ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

προδιαγραφές της μελέτης και τα ερωτηματικά του δεσμού προκειμένου να εγκριθεί ο φάκελος του ΠΟΠ σε όλη την Μεσσηνία. Ο στόχος μας είναι τα 140 εκατ. ευρώ τζίρο που κάνει η Μεσσηνία στο λάδι της (επιδοτήσεις συν εμπορική αξία) να γίνουν μέσω του ΠΟΠ, 200 εκατ. ευρώ σε ένα χρόνο.

Δεύτερον έχουμε ευκαιρία εμπορικής ανάπτυξης. Ταυτόχρονα θα διασφαλιζονται οι επιδοτήσεις των αγροτών μέσω συνεργειών με τα συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης (τεκμηρίωση “πρασίνισματος”). Έτσι πρέπει να γίνουν τα πράγματα διότι χιλιάδες παραγωγοί το επιζητούν. Είμαστε ήδη έτοιμοι να ακούσουμε τους τοπικούς ιδιωτικούς και συνεταιριστικούς φορείς και τις τοπικές αρχές

“

ο στόχος μας είναι τα 140 εκατ. ευρώ τζίρο που κάνει η Μεσσηνία στο λάδι της (επιδοτήσεις συν εμπορική αξία) να γίνουν μέσω του ΠΟΠ, 200 εκατ. ευρώ σε ένα χρόνο

”

όσον αφορά τη βελτίωση των προδιαγραφών ώστε να πληρούνται οι ανώτατοι δυνατοί όροι ποιότητας.

Τι αλλάζει για το ελαιόλαδο

ΠΟΠ "Καλαμάτα"

η νέα έγκριση



Χρήστος Μπισσάνης



Μαρία Παπαναστασίου

Η πολυαναμενόμενη επέκταση της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης παραγωγής και οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών του ΠΟΠ ελαιολάδου "Καλαμάτα" θα μπορούσαν υπό προϋποθέσεις να αποτελέσουν την αιχμή του δόρατος των ελληνικών εξαγωγών εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου για τη χώρα μας.

Η foodstandard ανέλαβε τη μελέτη για την επέκταση της γεωγραφικής ζώνης και την τροποποίηση των προδιαγραφών του ΠΟΠ ελαιολάδου “Καλαμάτα” το Φεβρουάριο του 2011, (η αρχική αίτηση τροποποίησης έγινε το 2007) ενώ υπήρχαν σοβαρές παρατηρήσεις από την Ε.Ε. για την τεκμηρίωση του δεσμού σε όλη την περιοχή της Μεσσηνίας και τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος. Η foodstandard σε συνεργασία με την ΕΑΣ Μεσσηνίας πραγματοποίησε ένα μεγάλο αριθμό εξειδικευμένων χημικών και οργανοληπτικών αναλύσεων σε διαπιστευμένα εργαστήρια αναλύσεων και μετά από στατιστική ανάλυση των αποτελεσμάτων και εύρεση των στατιστικά σημαντικών ιδιοτεροτήτων του ελαιολάδου ΠΟΠ “Καλαμάτα” σε όλη τη Μεσσηνία τεκμηριώθηκαν επαρκώς οι προδιαγραφές του σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Ε.Ε..

Επιπρόσθετα, με βάση τη διεθνή επιστημονική βιβλιογραφία αποδείχτηκε η σύνδεση των αποτελεσμάτων των αναλύσεων του ελαιολάδου από όλη τη Μεσσηνία με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Κορωνέικης ποικιλίας όπως αυτά εκφράζονται στην οριοθετημένη περιοχή, τεκμηριώνοντας επαρκώς το δεσμό, όπως απαιτείται από τον ΕΚ 510/2006. Προκειμένου να καλυφθούν οι απαιτήσεις της Ε.Ε. απαιτήθηκε συνεχής προσπάθεια επί ενάμιση χρόνο και επισκέψεις στις Βρυξέλλες προκειμένου να δοθούν οι απαραίτητες διευκρινήσεις και να απαντηθούν όλες οι ερωτήσεις της αρμόδιας υπηρεσίας.

Η υπάρχουσα φήμη και τεκμηριωμένη ποιότητα του ελαιολάδου “Καλαμάτα” είναι δεδομένη, ενώ πρόκειται για το μεγαλύτερο σε παραγωγή και υποστή-



ριξη ΠΟΠ ελαιόλαδο. Στη Μεσσηνία που είναι η νέα οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη παράγονται 40.000-45.000 τόνους εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ετησίως από 50000 καταξιωμένους παραγωγούς ενώ εντός της νέας παραγωγικής ζώνης δραστηριοποιούνται ήδη 19 πιστοποιημένες τυποποιητικές επιχειρήσεις ενώ αναμένεται να πιστοποιηθούν άλλες τόσες.

Από μόνο του το νέο ελαιόλαδο ΠΟΠ “Καλαμάτα” ανεβάζει το ποσοστό των ελληνικών ΠΟΠ ελαιολάδων από το 3% στο 13% επί του συνόλου της παραγόμενης ποσότητας του Ελληνικού ελαιολάδου.

Στην περιοχή ήδη έχουν εφαρμοσθεί ψηφιακά πρωτοποριακά συστήματα ιχνηλασιμότητας όπως το iKnow Kalamata που θα μπορούν ακόμη και να αριθμήσουν τις φιάλες του ΠΟΠ ελαιολάδου “Καλαμάτα” επιτυγχάνοντας αξιοπιστία και προστασία του προϊόντος. Ακριβώς σε αυτό προτείνουμε να “κτισθεί” το νέο marketing mix” του προϊόντος αλλά και της νέας προϊοντικής σειράς που θα περιλαμβάνει και ελαιόλαδο ΒΙΟ, κλιματικά ουδέτερο, με πρόσθετα βότανα κλπ.

Όπως παρατίθενται τα στοιχεία στον πίνακα προδιαγραφών συμπεραίνουμε ότι ήδη βελτιώθηκαν με την έγκριση οι δείκτες ποιότητας του ΠΟΠ ελαιολάδου “Καλαμάτα” κυρίως στην οξύτητα, ανά ποσοστό ελαϊκού οξέως αλλά και στα Κ. Οι προδιαγραφές του είναι εξαιρετικές και καλούμε από αυτό εδώ το άρθρο τους συνεταιρισμούς και τις επιχειρήσεις της Μεσσηνίας να μας προτείνουν τις βελτιώσεις που θα αποφασίσουν ώστε με την νέα ελαιοκομική περίοδο να τα υποβάλλουμε για έγκριση.

**Benchmarking ανάμεσα στις προδιαγραφές του
"παλιού" και του "καινούργιου" ελαιολάδου
ΠΟΠ "Καλαμάτα"**

προδιαγραφές	παλιό ΠΟΠ	τροποποιημένο ΠΟΠ
Ζώνη Παραγωγής	Διοικητικά όρια παλιάς επαρχίας Καλαμάτας	Μεσσηνία
Επεξεργασία	Εντός 3 ημερών από τη συγκομιδή του	Εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή του
Θερμοκρασία παραγωγής	<30 βαθμούς Κελσίου	<27 βαθμούς Κελσίου
Θερμοκρασία αποθήκευσης	-	<24 βαθμούς Κελσίου
Χρώμα	Πράσινο-πρασινοκίτρινο	Πράσινο-πρασινοκίτρινο
Άρωμα	Εξαιρετικό άρωμα καρπού-φρουτώδης γεύση	Μέσο φρουτώδες με άρωμα πράσινου καρπού, ελαφρό πικρό και ελαφρό ως μέσο πικάντικο
Οξύτητα	≤0,8	≤0,5
K232	≤2,50	≤2,2
K270	≤0,22	≤0,2
Δείκτης Υπεροξειδίων	≤20 MeqO2/kg	≤14 MeqO2/kg
Ολικές στερόλες	≥ 1000mg/kg	≥1100mg/kg
Ελαιικό οξύ	55-83%	70-80%
Λινελαϊκό οξύ	3,5-21,05 %	4,0-11,0%
Στεατικό οξύ	0,5- 5,0%	2,0- 4,0%
Παλμιτελαϊκό οξύ	0,3- 3,5%	0,6-1,2 %
Παλμιτικό οξύ	7,5- 20,0 %	10-15 %

Σημείωση: τα χημικά χαρακτηριστικά του "παλαιού" ΠΟΠ Καλαμάτας δεν υπήρχαν στην παλιά μελέτη, προκύπτουν από την Ευρωπαϊκή νομοθεσία για τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. [Καν. 1989/2003].



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΤΑΞΙΑΡΧΗ

Ελληνικά
ξηρά σύκα
Ταξiάρχη

Τα ξηρά σύκα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ταξiάρχη γίνονται ΠΟΠ



Χρήστος Μπιτσιάνης

**Δημοσιεύτηκε την 01.06.12 στην Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. (C155/01.06.2012)
η αίτηση για την αναγνώριση των Ξηρών Σύκων Ταξiάρχη ως προϊόν
Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.).**

Η μελέτη προετοιμάστηκε και υποστηρίχθηκε σε όλα τα στάδια μέχρι τη δημοσίευση της αίτησης στην Ε.Ε. από την Foodstandard, από το 2007 μέχρι το 2012, ενώ η αίτηση κατατέθηκε από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ταξiάρχη. Η μελέτη κατατέθηκε αρχικά το Δεκέμβριο του 2007 στο ΥπΑΑΤ και περιελάμβανε πολλές φυσικοχημικές αναλύσεις και επιστημονικά δεδομένα για την τεκμηρίωσή της. Μετά από συνεχείς διαβουλεύσεις και αφού επαληθεύθηκαν τα δεδομένα των αναλύσεων και η τεκμηρίωση του δεσμού με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ξηρών σύκων Ταξiάρχη, τα εδαφοκλιματικά δεδομένα της περιοχής και τις ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες που εφαρμόζουν οι παραγωγοί, το 2009 η μελέτη εγκρίθηκε από το ΥπΑΑΤ και διαβιβάστηκε στις αρμόδιες υπηρεσίες της Ε.Ε. Στη συνέχεια ζητήθηκαν επιπλέον στοιχεία και διευκρινίσεις από την Ε.Ε. σχετικά με τις προδιαγραφές και την τεκμηρίωση του δεσμού και ύστερα από συνεχή επικοινωνία με τις υπηρεσίες της Ε.Ε. και την αρμόδια διεύθυνση του ΥπΑΑΤ και με τη μετάβασή

μας στις Βρυξέλλες προκειμένου να υποστηρίξουμε τη μελέτη, αυτή δημοσιεύθηκε στην Ε.Ε. τον Ιούνιο του 2012.

Η επικείμενη αναγνώριση των σύκων Ταξiάρχη ως Π.Ο.Π. αποδεικνύει τη μοναδικότητά τους και την ποιοτική τους υπεροχή, ενώ θα δημιουργήσει μια πρόσθετη υπεραξία στο προϊόν και θα αποτελέσει

ένα ισχυρό εργαλείο για την προώθησή του τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Στις προδιαγραφές των σύκων γίνεται ιδιαίτερη αναφορά στα μοναδικά οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των Ξηρών Σύκων Ταξiάρχη, ενώ περιγράφεται λεπτομερώς η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και ο δεσμός που έχει με την

περιοχή καθώς και οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες που εφαρμόζουν οι συκοπαραγωγοί της οριοθετημένης ζώνης στα δέντρα της συκιάς.

Εφόσον δεν υπάρχουν ενστάσεις από κάποια χώρα του εξωτερικού, η ονομασία "Ξηρά Σύκα Ταξiάρχη" αναμένεται να καταχωρηθεί στον επίσημο κατάλογο με τις Προστατευόμενες Ονομασίες της Ε.Ε., στις αρχές Δεκεμβρίου του 2012.





Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ταξιάρχη ιδρύθηκε το 1928 στο χωριό Ταξιάρχη στη Β. Εύβοια. Αρχικά, η κύρια δραστηριότητα του Συνεταιρισμού ήταν η καλλιέργεια καπνού. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, έχοντας σκοπό τον έλεγχο της ποιότητας, κέρδισε την εμπιστοσύνη των πελατών του καθώς και το βραβείο ποιότητας των προϊόντων του στη διεθνή έκθεση Θεσσαλονίκης το 1932.

Στα επόμενα χρόνια προκειμένου να ανταποκριθεί στις ανάγκες της ελληνικής εσωτερικής αγοράς για φρέσκα και μεταποιημένα τρόφιμα, ο Συνεταιρισμός εστίασε τις δραστηριότητές του στην παραγωγή ξηρών και νωπών φρούτων - λαχανικών, δραστηριότητα η οποία του απέφερε βραβείο για

την ποιότητα των προϊόντων του το 1984 από το Υπουργείο Γεωργίας. Σήμερα παράγει περισσότερους από 500 τόνους αποξηραμένων σύκων εκλεκτής ποιότητας, τα οποία εξαγονται σε ποσοστό άνω του 60% σε Ιταλία, Γερμανία, Γαλλία, σε χώρες της Μέσης Ανατολής, στον Καναδά και την Αυστραλία. Ο Α.Σ. Ταξιάρχη περισσότερους από 200 συκοπαραγωγούς ως μέλη, τα οποία εφαρμόζουν σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης στην καλλιέργεια της συκιάς σύμφωνα με τα πρότυπα Agro 2.1 & 2.2, ενώ το εργοστάσιο παραγωγής ξηρών σύκων εκσυγχρονίζεται συνεχώς τα τελευταία χρόνια και είναι πιστοποιημένο με ISO 22000:2005 & ISO 9001:2008.





Αλίκη Αμπουλού

Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας & Αγροδιατροφικές Συμπράξεις Περιφερειών

Σε ότι αφορά τα προϊόντα ΠΟΠ και τον αναμενόμενο νέο κανονισμό, οι Περιφέρειες Β. Αιγαίου και Κρήτης θα προχωρήσουν σε επικαιροποίηση των προδιαγραφών ΠΟΠ για τα προϊόντα τους, την καταγραφή των προϊόντων και των χαρακτηριστικών τους προς όφελος των καταναλωτών με στόχο να προσδώσουν σε αυτά υπεραξία

Τα τελευταία χρόνια τα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης έχοντας αποκτήσει ιδιαίτερη φήμη συνιστούν παράγοντα ισχύος και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τους παραγωγούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ζωντανό τμήμα της πολιτιστικής και γαστρονομικής κληρονομιάς της. Αυτό οφείλεται στις δεξιότητες και την αποφασιστικότητα των γεωργών και παραγωγών των χωρών μελών της που έχουν διατηρήσει ζωντανές τις παραδόσεις λαμβάνοντας ταυτοχρόνως υπόψη τις εξελίξεις όσον αφορά νέες μεθόδους και υλικά παραγωγής, έτσι ώστε να παράγονται ιδιαίτερα ποιοτικά προϊόντα με μοναδικό χαρακτήρα.

Οι πολίτες και οι καταναλωτές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ζητούν ολοένα και περισσότερο προϊόντα ποιότητας, καθώς και παραδοσιακά προϊόντα. Ενδιαφέρονται επίσης για τη διατήρηση της ποικιλομορφίας της γεωργικής παραγωγής στην Ευρωπαϊκή Ένωση και αποτέλεσμα είναι η αυξημένη ζήτηση γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων με ταυτοποιήσιμη ιδιοτυπία, ιδίως όσον αφορά τη γεωγραφική καταγωγή.

Ο κύκλος εργασιών των ευρωπαϊκών προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ εκτιμήθηκε το 2008 σε 14,2 δις € σύμφωνα με το πόρισμα της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της Ευρωπαϊκής Επιτρο-

πής. Η μελέτη αυτή αφορά 820 προϊόντα που περιλαμβάνονταν τότε στο Ευρωπαϊκό μητρώο Γεωγραφικών Ενδείξεων για τα Γεωργικά προϊόντα (εκτός αλκοολούχων ποτών και οίνου). Η μελέτη έδειξε αύξηση των εξαγωγών των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ προς τρίτες χώρες τόσο σε ποσότητα +9% όσο και σε αξία +17% πραγματοποιώντας περίπου το 30% του τζίρου της Ε.Ε. την τριετία 2005-2008.

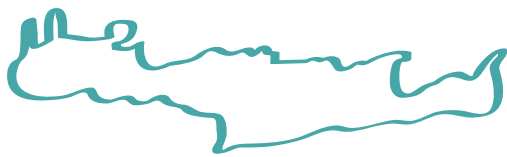
Όλο αυτό το κλίμα δε θα μπορούσε να αφήσει ανεπηρέαστες τις Περιφέρειες της χώρας που προσπαθούν να είναι βιώσιμες και να αναπτυχθούν σε μία δύσκολη για τη χώρα μας οικονομική συγκυρία. Παράδειγμα αποτελούν οι στοχευμένες προσπάθειες για την ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα που κάνουν η Περιφέρεια Κρήτης καθώς και η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου.

Υλοποιώντας τους στόχους των στρατηγικών σχεδίων τους για ανάπτυξη οι δύο αυτές Περιφέρειες ανέλαβαν την πρωτοβουλία ίδρυσης και λειτουργίας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Περιφέρειας Κρήτης, με διακριτικό τίτλο "Κρητικό Διατροφικό Πρότυπο" και της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου αντίστοιχα.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί σε προηγούμενα τεύχη



Περιφέρεια Κρήτης



Κρητικό Διατροφικό Πρότυπο

του foodmagazine, οι εταιρείες αυτές έχουν ως σκοπό τους την ανάπτυξη του αγροδιατροφικού τομέα των Περιφερειών με κύριο στόχο την προώθηση των τοπικών διατροφικών προϊόντων.

Ακολουθώντας λοιπόν τις εξελίξεις σε ότι αφορά τα προϊόντα ΠΟΠ και τον αναμενόμενο νέο κανονισμό, οι Περιφέρειες Β. Αιγαίου και Κρήτης θα προχωρήσουν σε επικαιροποίηση των προδιαγραφών ΠΟΠ για τα προϊόντα τους, την καταγραφή των προϊόντων και των χαρακτηριστικών τους προς όφελος των καταναλωτών με στόχο να προσδώσουν σε αυτά υπεραξία, ενώ σημαντικό βήμα θα αποτελέσει και η πρόταση για αναγνώριση και άλλων προϊόντων ως ΠΟΠ στις περιοχές αναφοράς.

Ήδη οι δύο περιφέρειες μαζί συνεργαζόμενες με την Κύπρο στο πλαίσιο του διακρατικού προγράμματος INTERREG και επικουρούμενες στη συγγραφή από τη foodstandard, κατέθεσαν πρόταση έργου η οποία βρίσκεται αυτή τη στιγμή στο στάδιο αξιολόγησης και έχει ως αντικείμενο τη σύνταξη μελετών benchmarking ώστε να υπάρξουν συγκεντρωμένα όλα τα στοιχεία που αφορούν τα προϊόντα ΠΟΠ των επιλέξιμων περιφερειών και να είναι ευκολότερος ο έλεγχος τους αλλά και η διατήρησή τους γεγονός που θα συμβάλει στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των συγκεκριμένων προϊόντων σπρίζοντας τις οικονομίες των περιοχών αυτών. Επιπρόσθετα, βασικός στόχος της πρότασης αυτής είναι η παροχή των κατάλληλων εργαλείων στους παραγωγούς έτσι ώστε να γνωστοποιούν τα χαρακτηριστικά των προϊόντων τους αυξάνοντας την ανταγωνιστικότητά τους



Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου



Αγροδιατροφική Σύμπραξη Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου

αφού ο παραγωγός θα μπορεί να προωθεί το ποιοτικό προϊόν του ως διαφοροποιημένο από άλλα προϊόντα που φαινομενικά μεν είναι ομοειδή αλλά στην ουσία υπολείπονται σε ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Επίσης πρόκειται να δημιουργηθεί ένας οδηγός με τις απαραίτητες προδιαγραφές που πρέπει να έχει κάθε ένα προϊόν ΠΟΠ με βάση την Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία ο οποίος θα περιλαμβάνει στοιχεία όπως η ονομασία του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου, η περιγραφή των συμπεριλαμβανομένων και των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του, τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κ.α.

Οι προσπάθειες αυτή των περιφερειών έχει μεγάλη σημασία καθώς πρόκειται για περιφέρειες με μεγάλο αριθμό προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και με μεγάλες προοπτικές ανάπτυξης του αγροδιατροφικού τους τομέα χάρη στην ιδιαιτερότητα που τους προσδίδεται από τα γεωγραφικά και άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

Υπάρχει σημαντική ποικιλία τυροκομικών και ελαιολογικών προϊόντων, παραδοσιακών σκευασμάτων, οίνων και άλλων μοναδικών προϊόντων που με την κατάλληλη αξιοποίηση μπορούν να αποτελέσουν ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα για την οικονομία και την ανάπτυξη των περιφερειών, ώστε να επιτευχθεί ο στόχος για βιώσιμες περιφέρειες γεγονός που θα συντελέσει με τη σειρά του και στην ενίσχυση της γενικότερης οικονομίας της χώρας μας.



foodstandard: Ύδρας 5, 15232, Χαλάνδρι

T: 210 6131172 F: 210 6131638 E: info@foodstandard.gr W: www.foodstandard.gr

[food] **Magazine**