



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**  
**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ**  
**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**  
**& ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία**

Μελέτη των τυριών Π.Ο.Π. της Ελλάδας υφιστάμενη κατάσταση  
και προοπτικές

**Λοΐζα Π. Ποουρκού**

Επιβλέπων Καθηγητής:  
Θεόφιλος Μασούρας, Καθηγητής ΓΠΑ

**ΑΘΗΝΑ**  
**2023**

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**  
**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία**

Μελέτη των τυριών Π.Ο.Π. της Ελλάδας υφιστάμενη κατάσταση  
και προοπτικές

“Study of P.D.O. cheeses of Greece current situation and prospects”

**Λοΐζα Π. Ποουρκού**

Εξεταστική Επιτροπή:

Θεόφιλος Μασούρας, Καθηγητής ΓΠΑ (επιβλέπων)

Γκόλφω Μοάτσου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια ΓΠΑ

Ιωάννης Χατζηγεωργίου, Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ

## **Μελέτη των τυριών Π.Ο.Π. της Ελλάδας υφιστάμενη κατάσταση και προοπτικές**

*ΔΠΜΣ Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων  
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου  
Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής*

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η συνολική αξία πώλησης των γεωργικών προϊόντων & τροφίμων με Γ.Ε. ήταν 74,76 δισ € που αντιστοιχεί στο 7% του συνόλου των τομέων τροφίμων και ποτών στην Ε.Ε.. Η αξία πώλησης των προϊόντων με Γ.Ε. ήταν 2,23 φορές υψηλότερη σε σχέση με την ίδια ποσότητα προϊόντων που δεν είχαν την Γ.Ε.. Τα τυριά αποτελούν τον πιο σημαντικό τομέα όσον αφορά την αξία πωλήσεων και καταλαμβάνουν το 39%. Επίσης αντιπροσώπευαν το 44% των συνολικών εξαγωγών προς χώρες εκτός Ε.Ε.. Η Ελλάδα βρίσκεται στην 5η θέση μεταξύ των 28 κρατών μελών της Ε.Ε. όσον αφορά τον αριθμό τροφίμων Γ.Ε., αλλά κατέχει μόλις το 5% της ευρωπαϊκής αγοράς σε αξία πωλήσεων. Η Ελλάδα έχει χαμηλό δείκτη « %αξίας πωλήσεων/ % αριθμό Γ.Ε.». Τα τυριά καταλαμβάνουν με διαφορά την πρώτη θέση στην συνολική αξία πωλήσεων. Η Ελλάδα έχει πλούσια τυροκομική παράδοση και μέχρι τώρα έχει κατοχυρώσει 22 τυριά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Από το σύνολο κυρίαρχη θέση κατέχει το τυρί Φέτα. Η Φέτα αποτελεί έναν από τους καλύτερους πρεσβευτές της ποιότητας και αναγνωρισιμότητας των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό, συμβάλλοντας προσθήκη προστιθέμενης αξίας που απολαμβάνουν οι παραγωγοί, αλλά και οι επιχειρήσεις. Τα υπόλοιπα τυριά ακόμα και αν παράγονται σε σχετικά μικρές ποσότητες, σε τοπικό/περιφερειακό επίπεδο, μπορούν να αποβούν ένας ισχυρός παράγοντας για την ανάπτυξη της Ελλάδας με πολλαπλά οικονομικά, κοινωνικά και περιβαλλοντικά οφέλη. Ο σκοπός της μελέτης είναι να καταγραφεί η υφιστάμενη κατάσταση, να εντοπιστούν τα δυνατά και αδύνατα σημεία των τυριών δίνοντας προοπτικές με σκοπό να αυξηθεί η παραγωγή και η προστιθέμενη αξία τους.

**Επιστημονική περιοχή:** Π.Ο.Π. τυριά

**Λέξεις κλειδιά:** Αξία Πωλήσεων των τυριών, Προστιθέμενη Αξία, Ελληνικά Τυριά

## **Study of PDO cheeses of Greece current situation and prospects**

*MSc Integrated Management of Milk and Dairy Products Production,  
Department of Food Science & Human Nutrition  
Department of Animal Production*

### **SUMMARY**

The total sales value of agricultural products & foodstuffs with G.E. was €74.76 billion, which corresponds to 7% of the total food and beverage sectors in the EU. The sales value of GI products it was 2.23 times higher than the same amount of products that did not have the GI. Cheeses are the most important sector in terms of sales value, occupying 39%. They also represented 44% of total exports to countries outside the EU. Greece is in 5th place among the 28 member states of the EU. in terms of the number of GM foods, but holds just 5% of the European market in terms of sales value. Greece has a low "% sales value/% G.E. number" index. Cheeses occupy by far the first place in total sales value. Greece has a rich cheese-making tradition and has so far registered 22 cheeses with a Protected Designation of Origin. Out of the total, Feta cheese occupies a dominant position. Feta is one of the best ambassadors of the quality and recognition of Greek products abroad, contributing to the added value that producers and businesses enjoy. The rest of the cheeses, even if they are produced in relatively small quantities, at a local/regional level, can be a strong factor for the development of Greece with multiple economic, social and environmental benefits. The purpose of the study is to record the current situation, to identify the strong and weak points of the cheeses, giving perspectives in order to increase their production and added value.

**Scientific area:** P.D.O. cheeses

**Key words:** Sales Value of cheeses, Added Value, Greek Cheeses

## **Ευχαριστίες**

*Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά όλους συνέβαλαν στην περάτωση αυτής της μελέτης. Αρχικά, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον καθηγητή κύριο Μασούρα Θεόφιλο για την επιλογή που έκανε στο πρόσωπο μου όσον αφορά την ανάληψη της παρούσας μελέτης.*

*Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω ιδιαίτερα όλους όσους συνέβαλαν στην ολοκλήρωση της μελέτης μου.*

## **Δήλωση έργου**

Η κάτωθι υπογεγραμμένη Λοΐζα Ποουρκού δηλώνω ότι το κείμενο της μελέτης αποτελεί δικό μου, μη υποβοηθούμενο πόνημα. Υποβάλλεται σε μερική εκπλήρωση των απαιτήσεων για την απόκτηση του Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στην κατεύθυνση ΜΔΕ του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Δεν έχει υποβληθεί ποτέ πριν για οιοδήποτε λόγο ή για εξέταση σε οποιοδήποτε άλλο πανεπιστήμιο ή εκπαιδευτικό ίδρυμα της χώρας ή του εξωτερικού.

Με την άδειά μου, η παρούσα εργασία ελέγχθηκε από την Εξεταστική Επιτροπή μέσα από λογισμικό ανίχνευσης λογοκλοπής που διαθέτει το ΓΠΑ και διασταυρώθηκε η εγκυρότητα και η πρωτοτυπία της

**ΛΟΪΖΑ ΠΟΟΥΡΚΟΥ**

**21.3.2023**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	1
Η σημασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη διατροφή .....	1
Θρεπτικά συστατικά γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.....	1
Η σημασία της Ελληνικής γαλακτοκομίας στην οικονομία ανά είδος γάλακτος .....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	6
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	6
1.1 Κτηνοτροφία .....	6
1.2 Γαλακτοκομία .....	8
1.2.1 Αγελαδινό Γάλα .....	10
1.2.2 Άλλα είδη γάλακτος εκτός αγελαδινού .....	11
1.3 Γαλακτοκομικά προϊόντα.....	13
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	15
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ.....	15
2.2 Είδη τυριών.....	16
Ταξινόμηση τυριών.....	16
2.2.1 Μαλακά τυριά .....	18
2.2.2 Πολύ σκληρά και σκληρά τυριά.....	20
2.2.3 Ημίσκληρα τυριά.....	21
2.2.4 Τυριά τυρογάλακτος.....	22
2.3 Ταξινόμηση τυριών ανάλογα με το είδος γάλακτος.....	24
2.3.1 Τυριά Αγελαδινού γάλακτος .....	24
2.3.2 Τυριά Πρόβειου γάλακτος.....	25
2.3.3 Τυριά Αίγειου γάλακτος.....	25
2.3.4 Τυριά βουβαλινού γάλακτος.....	26
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	28
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ.....	28
3.1 Ορισμός .....	28
3.2 Ιστορία.....	28
3.3 Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία προϊόντων Γ.Ε.....	31
3.4 Σήματα ποιότητας-Σήμανση.....	34
3.4.1 Π.Ο.Π.....	35

3.4.2 Π.Γ.Ε.....	36
3.4.3 Ε.Π.Ι.Π.....	37
3.4.4 Προϊόν Ορεινής Παραγωγής.....	39
3.4.5 Γεωργικά προϊόντα από τις εξόχως απόκεντρες περιοχές της ΕΕ.....	39
3.4.6 Προαιρετικά συστήματα πιστοποίησης.....	40
3.4.7 Γ.Ε. και Εμπορικά Σήματα.....	41
3.4.7.1 Διαφορές των Γ.Ε. και των Εμπορικών Σημάτων.....	41
3.4.7.2 Κόρια Ομοιότητα των Γ.Ε. και των Εμπορικών Σημάτων.....	42
3.4.8 Γεωγραφικές Ενδείξεις για μη γεωργικά προϊόντα.....	42
3.5 Μητρώα Γεωγραφικών Ενδείξεων της ΕΕ.....	43
3.5.1 Καταχωρημένες ονομασίες προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στην Ελλάδα.....	44
3.5.1.1 Διαδικασία Καταχώρισης.....	44
3.5.2 Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. τυριά εντός και εκτός ΕΕ.....	45
3.5.3 Ελληνικά Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. τυριά.....	45
3.5.4 Αρμόδιες Αρχές Ελέγχου – Φορείς πιστοποίησης προϊόντων στην Ελλάδα.....	49
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	51
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	51
4.1 Πωλήσεις και αξία πωλήσεων των προϊόντων Γ.Ε. της Ε.Ε.....	51
4.2 Πωλήσεις των τυριών Γ.Ε. της ΕΕ.....	56
4.3 Δείκτης: «% αξία πωλήσεων / % αριθμό Γ.Ε.».....	59
4.4 Προστιθέμενη τιμή και προστιθέμενη αξία για τα προϊόντα Γ.Ε.....	60
4.5 Προστιθέμενη αξία για τα προϊόντα Γ.Ε. της Ελλάδας με έμφαση στα τυριά.....	65
4.6 Υφιστάμενη κατάσταση Ελληνικών τυριών Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε.....	66
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.....	70
ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ.....	70
5.1 Οφέλη χωρών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. (δυνατά σημεία).....	70
5.1.1 Οφέλη των παραγωγών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.....	73
5.1.2 Οφέλη καταναλωτών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. ....	74
5.2 Αρνητικές συνέπειες χωρών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. (αδύνατα σημεία)....	75
5.2.1 Αρνητικές συνέπειες στους παραγωγούς από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. ....	75
5.2.2 Αρνητικές συνέπειες στους καταναλωτές από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.....	76
5.3 Οφέλη και αρνητικές συνέπειες από την πιστοποίηση Ελληνικών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. τυριών.....	76
5.3.1 Οφέλη των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. ....	76



5.3.2 Αρνητικές συνέπειες από την πιστοποίηση των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. ....	78
5.4 Προοπτικές για τα Ελληνικά τυριά.....	81
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ .....	83
Βιβλιογραφία.....	84
Ελληνική .....	84
Ξένη.....	87
Παραρτήματα.....	94

## **Ακρωνύμια**

Π.Ο.Ε. Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου

Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Π.Γ.Ε. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

Ε.Π.Ι.Π. Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν

Γ.Ε. Γεωγραφικές Ενδείξεις

W.I.P.O. World Intellectual Property Organisation Παγκόσμιος Οργανισμός Πνευματικής Ιδιοκτησίας

P.D.O. Protected Designation of Origin

## **Διαγράμματα**

Διάγραμμα 1. Κτηνοτροφία Ε.Ε.

Διάγραμμα 2. Κτηνοτροφία της Ελλάδας με έμφαση τα γαλακτοπαραγωγά ζώα

Διάγραμμα 3. Παγκόσμια παραγωγή γάλακτος επί τοις % του 2019

Διάγραμμα 4. Η συνολική παραγωγή γάλακτος (εκατομμύρια τόνοι) της ΕΕ το 2020

Διάγραμμα 5. % Συνολική ποσότητα πρόβειου, αίγειου και βουβαλινού γάλακτος που παραδόθηκε στα γαλακτοκομεία του 2019

Διάγραμμα 6. Παραγωγοί τυριών εκτός Ε.Ε. (τόνοι) το 2019

Διάγραμμα 7. Κύριοι παραγωγοί τυριών εντός ΕΕ (τόνοι) το 2019

Διάγραμμα 8. Παραγωγή μαλακού τυριού (τόνοι) το 2019

Διάγραμμα 9. Παραγωγή σκληρών τυριών (τόνοι) το 2019

Διάγραμμα 10. Παραγωγή πρόβειου τυριού το 2014 (τόνοι)

Διάγραμμα 11. Διαχωρισμός των Σημάτων Ποιότητας

Διάγραμμα 12. Προϊόντα Γ.Ε. στην Ε.Ε.

Διάγραμμα 13. Πωλήσεις προϊόντων Γ.Ε. σε σχέση με τον αριθμό των Γ.Ε. κατά μέγεθος

Διάγραμμα 14. Πωλήσεις προϊόντων Γ.Ε. (και μη Γ.Ε.) σε σχέση με τον αριθμό των προϊόντων Γ.Ε. (και μη Γ.Ε.) κατά μέγεθος, 2017 (%)

Διάγραμμα 15. Πωλήσεις των προϊόντων Γ.Ε. (%) σε εθνικό επίπεδο το 2017

Διάγραμμα 16. Καταχωρημένα τυριά της Ε.Ε.

Διάγραμμα 17. Πωλήσεις τυριών Γ.Ε. από μέλη της Ε.Ε.

Διάγραμμα 18. Δείκτης: % αξία πωλήσεων / % αριθμό Γ.Ε.

Διάγραμμα 19. Προστιθέμενη Αξία των προϊόντων Γ.Ε.

Διάγραμμα 20. Προστιθέμενη Αξία για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα 2010 και 2017

Διάγραμμα 21. Προστιθέμενη Αξία κρατών- μελών Ε.Ε.

Διάγραμμα 22. Εξαγωγή της Ελληνικής Φέτας σε % ποσοστά

## **Πίνακες**

Πίνακας 1. Παραγωγή Αγελαδινού γάλακτος (τόνοι) από το 2017-2020

Πίνακας 2. Παραγωγή γάλακτος (εντός και εκτός Ε.Ε.) του έτους 2019

Πίνακας 3. Χρήση γάλακτος για παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων ΕΕ του έτους 2020

Πίνακας 4. Ταξινόμηση τυριών ανάλογα με την % υγρασία

Πίνακας 5. Κριτήρια ταξινόμησης τυριών

Πίνακας 6. Παραγωγή Ημίσκληρων τυριών του έτους 2019

Πίνακας 7. Τυριά τυρογάλακτος που παράγονται σε διάφορες χώρες

Πίνακας 8. Παραγωγή τυριού από αγελαδινό γάλα (τόνοι)

Πίνακας 9. Δημοφιλή τυριά κατσικίσιου γάλακτος

Πίνακας 10. Ποικιλίες βουβαλινών τυριών

Πίνακας 11. Γεωργικά Προϊόντα ΕΕ

Πίνακας 12. Καταχωρημένες ονομασίες προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στην Ελλάδα

Πίνακας 13. Ελληνικά ΠΟΠ-ΠΓΕ τυριά

Πίνακας 14. Αξία πωλήσεων ανά κατηγορία στην ΕΕ μεταξύ 2010 και 2017

Πίνακας 15. Αποτελέσματα ερευνών προθυμίας πληρωμένης προστιθέμενης τιμής στα προϊόντα Γ.Ε.

Πίνακας 16. Παραγωγές και Εξαγωγές των κυριότερων Π.Ο.Π. τυριών του 2017

Πίνακας 17. Παραγωγή Π.Ο.Π. τυριών (τόνους) στην Ελλάδα

## **Σχήματα**

Σχήμα 1. Χαρτογράφηση της Ε.Ε. σύμφωνα με την αξία πώλησης των προϊόντων Γ.Ε το 2017

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Το γάλα αποτελεί την καλύτερη τροφή για τον άνθρωπο. Δυστυχώς όμως το γάλα δεν μπορεί να διατηρηθεί για πολύ χρονικό διάστημα, διότι εύκολα αλλοιώνεται και γίνεται ακατάλληλο για κατανάλωση. Έτσι προέκυψε η ανάγκη να μετατραπεί το γάλα σε κάποιο προϊόν που να διατηρείται και να έχει την υψηλή βιολογική αξία του γάλακτος. Ένα τέτοιο προϊόν είναι το τυρί.

### **Η σημασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη διατροφή**

Το γάλα είναι γνωστό ως η πιο πλήρης τροφή της φύσης (Park, 2009) εδώ και χιλιετίες, διαδραματίζοντας σήμερα σημαντικό ρόλο στη διατροφή περισσότερων από 6 δισεκατομμυρίων ανθρώπων στον κόσμο (Haug,2007, Visioli,2014, Mcgrane 2011). Το βόειο γάλα κυριαρχεί (83%) στην παγκόσμια παραγωγή γάλακτος, η οποία έχει αυξηθεί στο διάστημα από το 1987–2017 κατά περίπου 60%, από 522 εκατομμύρια τόνους σε 828 εκατομμύρια τόνους, προκειμένου να καλυφθεί η αυξανόμενη ζήτηση για γαλακτοκομικά προϊόντα (FAO, 2018). Σύμφωνα με τις προβλέψεις του Οργανισμού Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (ΟΟΣΑ) και του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO), το επίπεδο κατανάλωσης γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων κατά κεφαλήν τα επόμενα χρόνια θα παραμείνει πολύ υψηλό στις δυτικές χώρες, στις περιοχές της Ευρώπης και της Βόρειας Αμερικής, ενώ σημαντική αύξηση θα παρουσιάζουν οι χώρες της Βόρειας Αφρικής, της Μέσης Ανατολής, και εξαιρετική άνοδο θα έχουν οι χώρες της ζώνης της Ασίας και της Ανατολής. Προβλέπεται επίσης σημαντική αύξηση της ζήτησης στις χώρες της Κεντρικής και Ανατολικής Ευρωπαϊκής Ένωσης, στις Ηνωμένες Πολιτείες και τη Ρωσία (Górska et al, 2019).

### **Θρεπτικά συστατικά γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων**

Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, τα οποία παρέχουν ενέργεια και πρωτεΐνες υψηλής ποιότητας με μια σειρά από βασικά μικροθρεπτικά συστατικά (ασβέστιο, μαγνήσιο, κάλιο, ψευδάργυρο και φώσφορο) σε μορφή που απορροφάται εύκολα. Τα μέταλλα του γάλακτος είναι ζωτικής σημασίας για την

ανθρώπινη υγεία και ανάπτυξη, καθώς και για τις γαλακτοκομικές διαδικασίες, όπως η τυροκομία, και για όλα τα χαρακτηριστικά που περιλαμβάνουν αλληλεπιδράσεις αλατιού-πρωτεΐνης (Franzoi, 2017). Τα μέταλλα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων έχουν βασικό ρόλο στη διατροφή και στην υγιεινή ανάπτυξη του ανθρώπου σε όλη τη διάρκεια της ζωής του, αλλά ιδιαίτερα στην παιδική ηλικία (Rizzoli, 2014).

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά που είναι απαραίτητα για την καλή υγεία των οστών, όπως το ασβέστιο, η πρωτεΐνη, η βιταμίνη, το κάλιο και ο φώσφορος (Muehlhoff, 2013). Η επαρκής πρόσληψη ασβεστίου από τα γαλακτοκομικά προϊόντα επηρεάζει τη σκελετική κατακράτηση ασβεστίου κατά την ανάπτυξη και συνεπώς επηρεάζει τη μέγιστη οστική μάζα που επιτυγχάνεται στην πρώιμη ενήλικη ζωή (Franzoi et al., 2017, Bonjour, 2005). Τα υψηλά επίπεδα ασβεστίου έχουν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη και την πυκνότητα των οστών για τα παιδιά και στην πρόληψη της οστικής απώλειας και των οστεοπορωτικών καταγμάτων σε ηλικιωμένους (Zhu, 2012). Μελέτες δείχνουν ότι η συχνή κατανάλωση γαλακτοκομικών τροφίμων και γάλακτος θα πρέπει να συνιστάται για την πρόληψη της περιοδοντικής νόσου (Schifferle, 2005). Το ασβέστιο έχει επίσης αποδειχθεί ότι είναι ευεργετικό στη μείωση της απορρόφησης της χοληστερόλης και στον έλεγχο του σωματικού βάρους και της αρτηριακής πίεσης.

Δεν υπάρχει τόσο ξεκάθαρη θέση σχετικά με την επίδραση του λίπους του γάλακτος των γαλακτοκομικών στην ανθρώπινη υγεία. Επί του παρόντος έχει προκύψει διαμάχη σχετικά με τα οφέλη σε σύγκριση με τις βλάβες του λίπους του γάλακτος, συμπεριλαμβανομένων ανησυχιών για μακροπρόθεσμες επιπτώσεις (De Oliveira et al., 2018). Σε παλιές έρευνες υποστηρίζεται ότι η κατανάλωση λίπους, και ειδικότερα κορεσμένων λιπαρών, αύξησε τα επίπεδα της χοληστερόλης λιποπρωτεΐνης LDL -λιποπρωτεΐνη χαμηλής πυκνότητας- οδηγώντας σε στεφανιαία νόσο. Ακολουθώντας αυτές τις γνώσεις ως διατροφικές κατευθυντήριες γραμμές σε πολλές χώρες και διεθνείς αρχές συνιστούν την κατανάλωση γαλακτοκομικών με χαμηλά λιπαρά (Muehlhoff, 2013). Ωστόσο πρόσφατες μελέτες δείχνουν ότι το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν αυξάνουν τα επίπεδα ολικής και LDL χοληστερόλης και το πλήρες γάλα αυξάνει σημαντικά τις συγκεντρώσεις λιποπρωτεΐνης HDL -λιποπρωτεΐνη υψηλής πυκνότητας- σε σύγκριση με το αποβουτυρωμένο γάλα (Nilsen, 2015, Engel, 2018). Οι πρόσφατες μελέτες αναφέρουν ότι η πρόσληψη γαλακτοκομικών προϊόντων συμπεριλαμβανομένου και του βουτύρου έχουν ελάχιστη ή και καθόλου ανάμειξη με την καρδιακή νόσο και με σχετικές ενδιάμεσες

ασθένειες. Ωστόσο, ορισμένες αρχικές μελέτες δείχνουν ότι τα κορεσμένα και τα τρανς-λιπαρά οξέα (ακόρεστα λιπαρά οξέα ευθείας αλυσίδας) από τα γαλακτοκομικά προϊόντα συσχετίζονται αντιστρόφως με τη παχυσαρκία, τον διαβήτη και τις φλεγμονώδεις παθήσεις, υποδηλώνοντας ότι η πρόσληψη γαλακτοκομικών λιπαρών μπορεί να έχει ευεργετική επίδραση στην καλή λειτουργία της καρδιάς (Pranger et al., 2019). Η μακροχρόνια κατανάλωση τυριού δεν σχετίζεται με αυξημένο κίνδυνο θνησιμότητας, αντίθετα η υψηλή κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων, ειδικά γιαουρτιού και τυριού, μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο θνησιμότητας και καρδιαγγειακής νόσου. Η σχέση μεταξύ της πρόσληψης γαλακτοκομικών προϊόντων και του κινδύνου ισχαιμικής καρδιακής νόσου παραμένει αμφιλεγόμενη. Υπάρχει κάποια πρόταση ότι η κατανάλωση γαλακτοκομικών συσχετίζεται αντιστρόφως με τη συχνότητα εμφάνισης εγκεφαλικού (Yu, 2018).

Όσον αφορά τον διαβήτη τύπου 2, μελέτες έδειξαν ότι η πρόσληψη υψηλότερης ποσότητας γιαουρτιού προκάλεσε τη μείωση του κινδύνου εμφάνισης αυτής της ασθένειας. Παράλληλα, παρατηρήθηκε σημαντική αντίστροφη συσχέτιση μεταξύ της πρόσληψης γαλακτοκομικών προϊόντων, γαλακτοκομικών προϊόντων χαμηλών λιπαρών και τυριών με τον κίνδυνο εμφάνισης διαβήτη τύπου 2. Από την άλλη πλευρά, τα ευρήματα έδειξαν ότι η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων δεν είναι ευεργετική για τη μείωση του κινδύνου του διαβήτη τύπου 2 και οι συσχετίσεις διέφεραν τόσο ανά γαλακτοκομικό προϊόν όσο και με την υγεία του κάθε ανθρώπου (Hruby, 2017).

Μερικές έρευνες αναφέρουν ότι η πρόσληψη γαλακτοκομικών προϊόντων δεν έχει σημαντική επίδραση στην εμφάνιση του καρκίνου στους ανθρώπους. Ωστόσο, άλλες μελέτες έδειξαν ότι υπήρχε επίδραση λόγω της αυξημένης πρόσληψης πλήρους γάλακτος. Η Τρίτη Έκθεση Εμπειρογνομόνων με τίτλο «Δίαιτα, Διατροφή, Φυσική Δραστηριότητα και Καρκίνος, μια παγκόσμια προοπτική» κατά μία έννοια αντικατοπτρίζει αυτό το εύρημα, δείχνοντας ότι επί του παρόντος υπάρχουν μόνο περιορισμένες ενδείξεις ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα (συνολικά γαλακτοκομικά, γάλα, τυρί και γιαούρτι) και δίαιτες πλούσιες σε ασβέστιο αυξάνουν τον κίνδυνο καρκίνου του προστάτη. Σύμφωνα με αυτά τα ευρήματα της έκθεσης, υπάρχουν ισχυρές ενδείξεις ότι η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων μειώνει τον κίνδυνο καρκίνου του παχέος εντέρου. Αυτή η αντίστροφη συσχέτιση αποδίδεται σε μεγάλο βαθμό στην υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο στο γάλα και τα προϊόντα του. Εκτός από το ασβέστιο, τα βακτήρια που παράγουν γαλακτικό οξύ μπορεί επίσης να προστατεύουν από τον καρκίνο του παχέος εντέρου, ενώ η καζεΐνη και η λακτόζη μπορεί να αυξήσουν τη

βιοδιαθεσιμότητα του ασβεστίου. Άλλα θρεπτικά συστατικά ή βιοενεργά συστατικά σε γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως η λακτοφερρίνη, η βιταμίνη D ή το βουτυρικό λιπαρό οξύ βραχείας αλυσίδας μπορεί επίσης να προσδώσουν τις ευεργετικές τους λειτουργίες κατά του καρκίνου του παχέος εντέρου (Wiseman, 2008). Εκτός από την θρεπτική αξία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, οι βιολογικές ενεργές ενώσεις τους (βιοενεργά πεπτίδια, προβιοτικά βακτήρια, αντιοξειδωτικά, βιταμίνες, ειδικές πρωτεΐνες, ολιγοσακχαρίτες, οργανικά οξέα, ασβέστιο υψηλής απορρόφησης, συζευγμένο λινολεϊκό οξύ και άλλα) έχουν κρίσιμο αντίκτυπο στην ανθρώπινη λειτουργία και υγεία. Όσον αφορά τη σημασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, τις αλλαγές στους καθοριστικούς παράγοντες επιλογής τροφίμων και τα πρότυπα κατανάλωσης, η ανάλυση των πηγών ενέργειας και θρεπτικών συστατικών σε έναν δεδομένο πληθυσμό είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της επαρκούς διατροφικής ποιότητας των δίαιτων (Górska, 2019).

## **Η σημασία της Ελληνικής γαλακτοκομίας στην οικονομία ανά είδος γάλακτος**

Στην κατανάλωση του γάλακτος υπάρχει μια σημαντική γεωγραφική προκατάληψη. Το αιγοπρόβειο γάλα είναι το πρώτο σε παγκόσμια κατανάλωση, όμως αυτό συμβαίνει μακριά από τη Δύση, όπου υπερτερεί με μεγάλη διαφορά το αγελαδινό. Το ίδιο ισχύει και στην Ελλάδα δηλαδή υπερτερεί η κατανάλωση του αιγοπρόβειου γάλακτος (Παπαχατζίδης, 2017). Το 2020 η παραδοθείσα ποσότητα νωπού πρόβειου γάλακτος από όλους τους Νομούς της Ελλάδας ήταν 683.947 τόνους. Παρατηρείται μια αύξηση στη παραγωγή, αφού το 2019 παραδόθηκαν 643.877 τόνοι πρόβειου γάλακτος. Η τιμή του πρόβειου γάλακτος το 2020 αυξήθηκε. Το 2019 το πρόβειο γάλα είχε τιμή 0,8001 Ευρώ ανά κιλό ενώ το 2020 είχε την τιμή των 0,8478 Ευρώ ανά κιλό. Παρόλα αυτά συγκριτικά η παραδοθείσα ποσότητα νωπού αγελαδινού γάλακτος και βουβαλινού δεν είχε μεγάλη διαφορά. Το 2020 η παραδοθείσα ποσότητα νωπού αγελαδινού γάλακτος και βουβαλινού γάλακτος από όλους τους Νομούς της Ελλάδας ήταν 650.672 τόνους. Παρατηρείται μια αύξηση στην παραγωγή αφού το 2019 παραδόθηκαν 633.669 τόνοι αγελαδινού γάλακτος και βουβαλινού γάλακτος. Η τιμή του αγελαδινού γάλακτος και βουβαλινού γάλακτος, το 2020 ελάχιστα μειώθηκε. Το 2019 το αγελαδινό και βουβαλινό γάλα είχε τιμή 0,3874 Ευρώ ανά κιλό ενώ το 2020 είχε την τιμή των 0,3868 Ευρώ ανά κιλό. Η παραδοθείσα ποσότητα νωπού αιγείου γάλακτος ήταν λιγότερη σε

σύγκριση με τα προηγούμενα είδη γάλακτος. Το 2020 η παραδοθείσα ποσότητα νωπού γίδινου γάλακτος από όλους τους Νομούς της Ελλάδας ήταν 156.166 τόνους. Παρατηρείται μια αύξηση στη παραγωγή, αφού το 2019 παραδόθηκαν 143.925 τόνοι αίγειου γάλακτος. Η τιμή του γίδινου γάλακτος, το 2020 αυξήθηκε. Το 2019 το γίδινο γάλα είχε τιμή 0,5113 Ευρώ/ κιλό ενώ το 2020 είχε την τιμή των 0,5424 Ευρώ/ κιλό (ΕΛΓΟ, 2020)



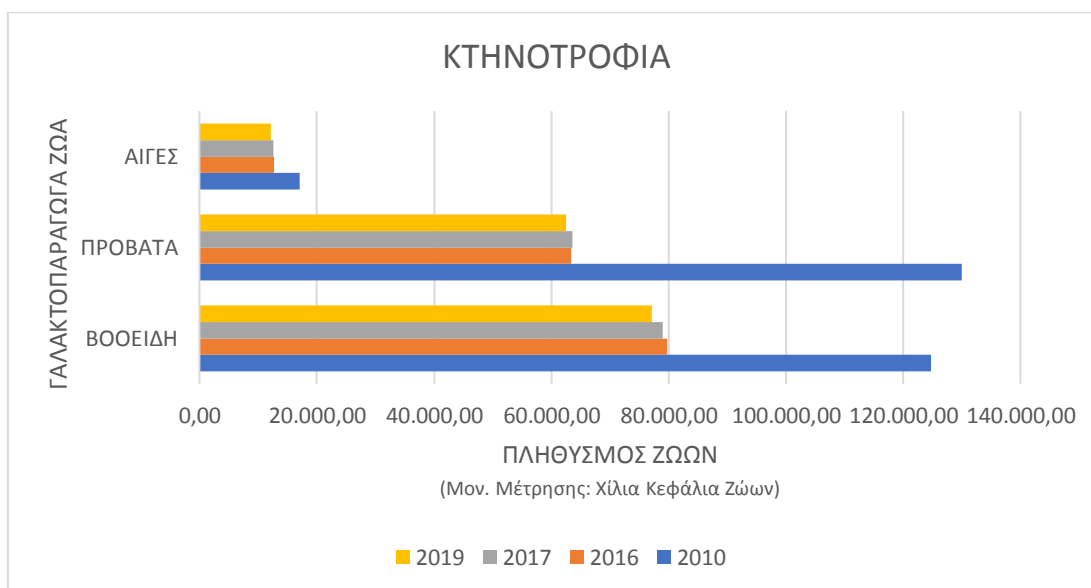
# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

## ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

### 1.1 Κτηνοτροφία

Η Κτηνοτροφία είναι μία από τις πρώτες δραστηριότητες εξασφάλισης τροφής με τις οποίες ασχολήθηκαν οι άνθρωποι. Το κυνήγι για πάρα πολλά χρόνια σίτιζε την ανθρωπότητα. Εξελίχθηκε σε κτηνοτροφία, όταν ο άνθρωπος άρχισε να μαζεύει τα ζώα, να τα κρατά σε συγκεκριμένο μέρος, να τα τρέφει και όποτε είχε ανάγκη να τα χρησιμοποιεί για να τραφεί. Η κτηνοτροφία ανήκει στον πρωτογενή τομέα και έχει μεγάλη σημασία για τη βιωσιμότητα των τόπων, διότι ο κάθε τόπος για να είναι βιώσιμος πρέπει να διαθέτει αυτάρκεια σε τροφές (Ροΐδω, 2021). Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επισημαίνει ότι, η κτηνοτροφία αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ευρωπαϊκής γεωργίας και όλων των συστημάτων τροφίμων της ΕΕ. Σύμφωνα με πρόσφατες στατιστικές μελέτες, ο πληθυσμός των ζώων της ΕΕ, συγκεκριμένα τα βοοειδή, τα πρόβατα και οι αίγες ήταν χαμηλότερος το 2019 σε σχέση με το 2017, σύμφωνα με το παρακάτω Διάγραμμα 1. Το 2016, ο πληθυσμός των βοοειδών έφτασε στο ανώτατο όριο περίπου, 80.000.000 (αύξηση 3% από το 2010), και μετά μειώθηκε ξανά τα επόμενα τρία χρόνια. Το 2019, ήταν περίπου 1% χαμηλότερο από το 2010.

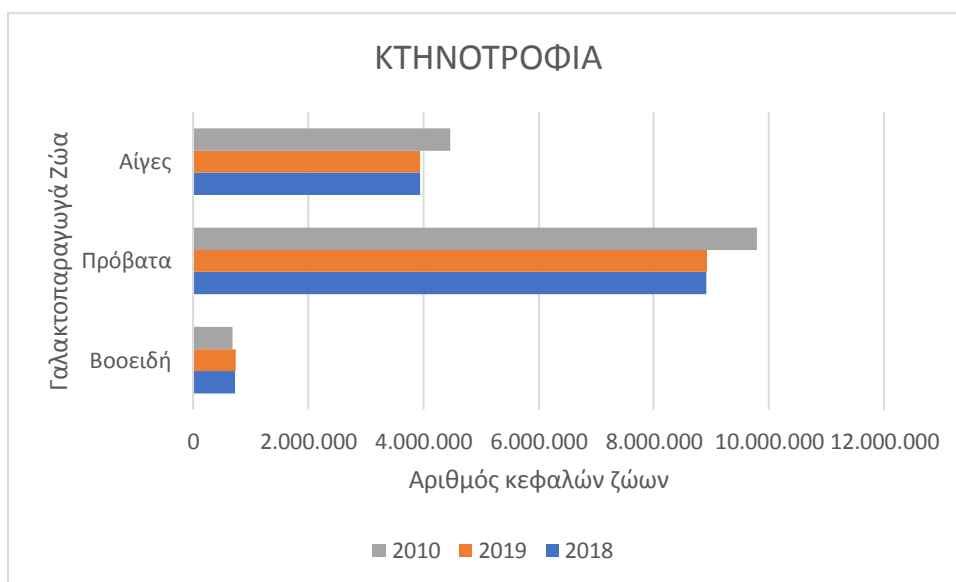
**Διάγραμμα 1. Κτηνοτροφία Ε.Ε. (Eurostat, 2021)**



Στην περίπτωση των βοοειδών, το 2016 παρατηρήθηκαν μειώσεις των πληθυσμών των ζώων, οι οποίες συνέπεσαν με τη σταδιακή κατάργηση των ποσοτώσεων του γάλακτος. Παράλληλα, αναφέρεται ότι ο πληθυσμός των προβάτων της Ισπανίας βρίσκεται σε απότομη πτώση τα τελευταία χρόνια με 8.900.000 λιγότερα ζώα (Eurostat , 2019).

Στην Ελλάδα η κτηνοτροφία κατέχει σημαντικό ρόλο στην εθνική οικονομία, καθώς δίνει εργασία και εισόδημα σε χιλιάδες οικογένειες και στην περιφερειακή ανάπτυξη. Η Ελλάδα έχει παράδοση στην κτηνοτροφία. Παρακάτω στο Διάγραμμα 2 καταγράφεται η κτηνοτροφία της Ελλάδας το 2010, το 2018 και το 2019 με έμφαση στα γαλακτοπαραγωγά ζώα.

**Διάγραμμα 2. Κτηνοτροφία της Ελλάδας με έμφαση τα γαλακτοπαραγωγά ζώα (Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2019)**

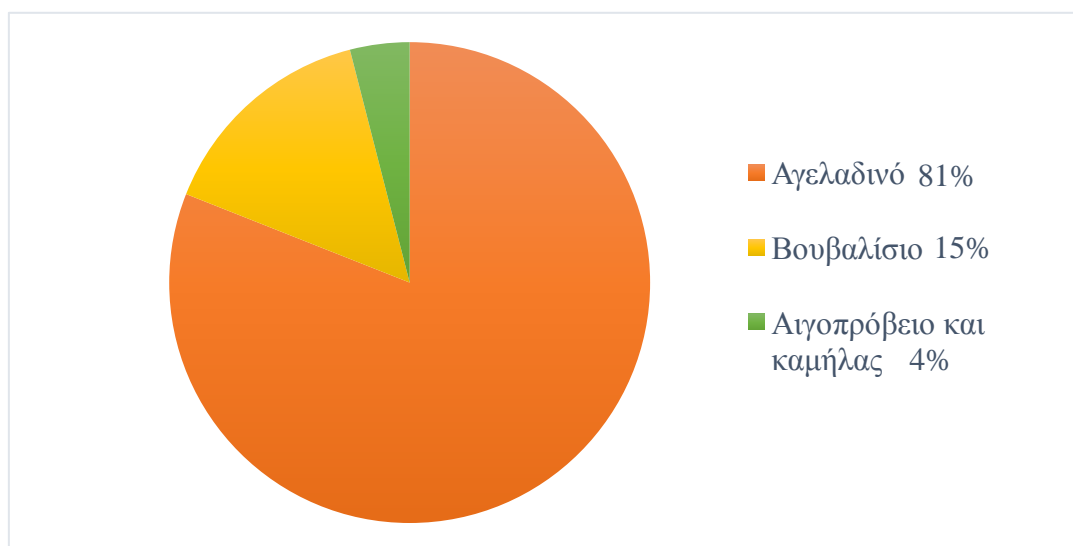


Στο Διάγραμμα 2 παρατηρείται ότι το 2018 και το 2019 τα πρόβατα και οι αίγες παρέμειναν στους ίδιους κυμαινόμενους πληθυσμούς. Τα πρόβατα το 2018 ήταν 8.908.739 και το 2019, έγιναν 8.917.973 και οι αίγες, το 2018 ήταν 3.941.960 και το 2019 έγιναν 3.944.691. Το 2018, τα βοοειδή ήταν 734.770 ενώ το 2019 ήταν 738.276. Από το 2010 παρατηρείται μια μείωση στους πληθυσμούς όλων των γαλακτοπαραγωγών ζώων σε σύγκριση με το 2019. Τα πρόβατα το 2010 ήταν 9.791.046, οι αίγες ήταν 4.462.034 και τα βοοειδή ήταν 685.157. Η κτηνοτροφία στην Ελλάδα και στην ΕΕ μειώθηκε τη τελευταία δεκαετία, ειδικά ο τομέας της αιγοπροβατοτροφίας. Μια μικρή αύξηση παρατηρήθηκε στην βοοτροφία της Ελλάδας με μεταβολή 0,5% (Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2019).

## 1.2 Γαλακτοκομία

Ο κλάδος της Γαλακτοκομίας αποτελεί διαχρονικά ένα σημαντικό τομέα δραστηριότητας σε όλο τον κόσμο, που σημειώνει σημαντική ανάπτυξη, αποτελώντας δυναμική συνιστώσα της παγκόσμιας οικονομίας. Το 2019, η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος αποτελείται από 81% αγελαδινό γάλα, 15% βουβαλίσιο γάλα και 4% συνδυασμένο αιγοπρόβειο γάλα και γάλα καμήλας, όπως διακρίνεται και στο διάγραμμα 3.

**Διάγραμμα 3. Παγκόσμια παραγωγή γάλακτος επί τοις % του 2019  
(Οργανισμός Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης, 2019)**



Η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος αυξήθηκε κατά 1,3% το 2019 σε περίπου 852 τόνους. Στην Ινδία, τη μεγαλύτερη παραγωγό γάλακτος στον κόσμο, η παραγωγή αυξήθηκε κατά 4,2% σε 192 τόνους, αν και αυτό είχε μικρό αντίκτυπο στην παγκόσμια αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς η Ινδία εμπορεύεται μόνο οριακές ποσότητες γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι Ηνωμένες Πολιτείες καταλαμβάνουν την πρώτη θέση στην παραγωγή αγελαδινού γάλακτος (99.056.527 τόνοι) ακολουθούμενη από την Ινδία με παραγωγή 90 000 000 τόνους αγελαδινού γάλακτος (FAO, 2019).

Η παραγωγή γάλακτος των τριών μεγάλων εξαγωγέων γαλακτοκομικών προϊόντων, της Νέας Ζηλανδίας, της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των Ηνωμένων Πολιτειών, αυξήθηκε ελαφρά μόνο. Καθώς η εγχώρια κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων σε αυτές τις τρεις περιοχές είναι σταθερή, αυξήθηκε η διαθεσιμότητα νωπών γαλακτοκομικών προϊόντων και μεταποιημένων προϊόντων για εξαγωγή. Στην Κίνα, τον μεγαλύτερο εισαγωγέα γαλακτοκομικών προϊόντων στον κόσμο, η παραγωγή γάλακτος αυξήθηκε κατά 3,6% το 2019. Οι εισαγωγές

γαλακτοκομικών προϊόντων της, ιδίως πλήρους γάλακτος σε σκόνη (WMP) και αποβουτυρωμένου γάλακτος σε σκόνη (SMP) , ωστόσο, αυξήθηκε το 2019 λόγω της αυξανόμενης ζήτησης (ΟΟΣΑ).

Η συνολική παραγωγή γάλακτος της ΕΕ το 2020 σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Στατιστική Υπηρεσία έφτασε τα 160,1 εκατομμύρια τόνους νωπού γάλακτος διαφόρων ειδών, με ετήσια αύξηση στο χρονικό διάστημα 2019-2020 ήταν 1.900.000 τόνοι γάλακτος. Συγκριτικά, η παραγωγή γάλακτος στην Ε.Ε. το 2019, ήταν 158.200.000 τόνοι διαφόρων ειδών νωπού γάλακτος, όπου η ετήσια αύξηση ήταν 1.400.000 τόνοι γάλακτος. Το 2020 φάνηκε ότι είχε μια μικρή αύξηση παραγωγής γάλακτος. Αυτή η αύξηση της παραγωγής γάλακτος της Ε.Ε. μπορεί να οφείλεται στην κατάργηση των ποσοτώσεων του 2015. Σε σύγκριση των ετών 2013-2014 (πριν την κατάργηση της ποσόστωσης), στην ΕΕ παρήχθησαν 145.100.000 και 149.700.000 τόνοι νωπού γάλακτος το 2013 και 2014. Αντίστοιχα, το 2019 η μεγαλύτερη ποσότητα του νωπού γάλακτος (145,8 εκατομμύρια τόνους) παραδόθηκε στα γαλακτοκομεία σε σύγκριση με την παραδοθείσα ποσότητα νωπού γάλακτος στις φάρμες. Μόνο οι 12.100.000 τόνοι γάλακτος αξιοποιήθηκαν στα αγροκτήματα και καταναλώθηκαν είτε από τους ίδιους κτηνοτρόφους και την οικογένειά τους, είτε χρησιμοποιήθηκαν ως ζωοτροφή, είτε μεταποιήθηκαν απευθείας και πωλήθηκαν απευθείας στους καταναλωτές. Από τους 145.800.000 τόνους γάλακτος που παραδόθηκαν στα γαλακτοκομεία, οι 143.100.000 εκατομμύρια τόνοι ήταν αγελαδινό γάλα, ενώ οι υπόλοιποι ήταν διάφορα είδη γάλακτος, δηλαδή γάλα προβατίνας, αίγας και βουβάλου. Ενώ το 2020, οι 10.600.000 τόνοι γάλακτος χρησιμοποιήθηκαν στα αγροκτήματα είτε καταναλώθηκαν από τον αγρότη και την οικογένειά του είτε πωλήθηκαν απευθείας στους καταναλωτές είτε χρησιμοποιήθηκαν ως ζωοτροφές ή μεταποιήθηκαν απευθείας. Από τους 149.400.000 τόνους γάλακτος που παραδόθηκαν στα γαλακτοκομεία, οι 145.200.000 τόνοι ήταν αγελαδινό γάλα, ενώ οι υπόλοιποι ήταν διάφορα είδη γάλακτος δηλαδή γάλα προβατίνας, αίγας και βουβάλου (Eurostat, 2019). Επομένως, σε σύγκριση του 2019 με το 2020, η παραδοθείσα ποσότητα γάλακτος αυξήθηκε αλλά με τις ίδιες αναλογίες των διαφόρων γάλακτος. Παρακάτω διακρίνεται το διάγραμμα 4 με την συνολική παραγωγή γάλακτος της ΕΕ το 2020.

**Διάγραμμα 4. Η συνολική παραγωγή γάλακτος(εκατομμύρια τόνοι) της ΕΕ το 2020 (Eurostat, 2020)**



### 1.2.1 Αγελαδινό Γάλα

Καταρχήν, όπως διαπιστώθηκε, το αγελαδινό γάλα είναι το κυρίαρχο παραγόμενο γάλα στην Ευρώπη. Στην ΕΕ, η απόδοση γάλακτος ανά αγελάδα συνέχισε να αυξάνεται το 2020, φτάνοντας τα 7.509 κιλά ανά αγελάδα γαλακτοπαραγωγής. Μεταξύ των κυριότερων κρατών που παράγουν αγελαδινό γάλα, οι εμφανείς αποδόσεις των αγελάδων ήταν πολύ πάνω από τον μέσο όρο της ΕΕ στη Γερμανία και τις Κάτω Χώρες, και κάτω από τον μέσο όρο της ΕΕ ήταν στην Πολωνία και την Ιταλία. Το 2020 η Γερμανία κατείχε τη πρώτη θέση με τη μεγαλύτερη παραγωγή αγελαδινού γάλακτος, δηλαδή 31.842.170 τόνους αγελαδινού γάλακτος και στη δεύτερη θέση ήταν η Γαλλία με 25.640.390 τόνους αγελαδινού γάλακτος. Παρακάτω, παρουσιάζεται ο Πίνακας 3 με την παραγωγή αγελαδινού γάλακτος από το 2017 έως το 2020.

**Πίνακας 1. Παραγωγή Αγελαδινού γάλακτος (τόνοι) από το 2017-2020 (Eurostat, 2020)**

<b>ΧΩΡΕΣ/ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΑ</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
	εκατομμύρια τόνοι	εκατομμύρια τόνοι	εκατομμύρια τόνοι	εκατομμύρια τόνοι
<b>Γερμανία</b>	31.270.430	31.732.480	31.762.520	31.842.170
<b>Γαλλία</b>	25.489.920	25.521.700	25.545.330	25.640.390
<b>Ολλανδία</b>	14.295.900	13.881.000	13.802.000	14.389.000
<b>Ιταλία</b>	12.577.630	12.792.940	12.816.100	13.282.240
<b>Πολωνία</b>	11.644.420	11.954.380	12.174.460	12.463.550

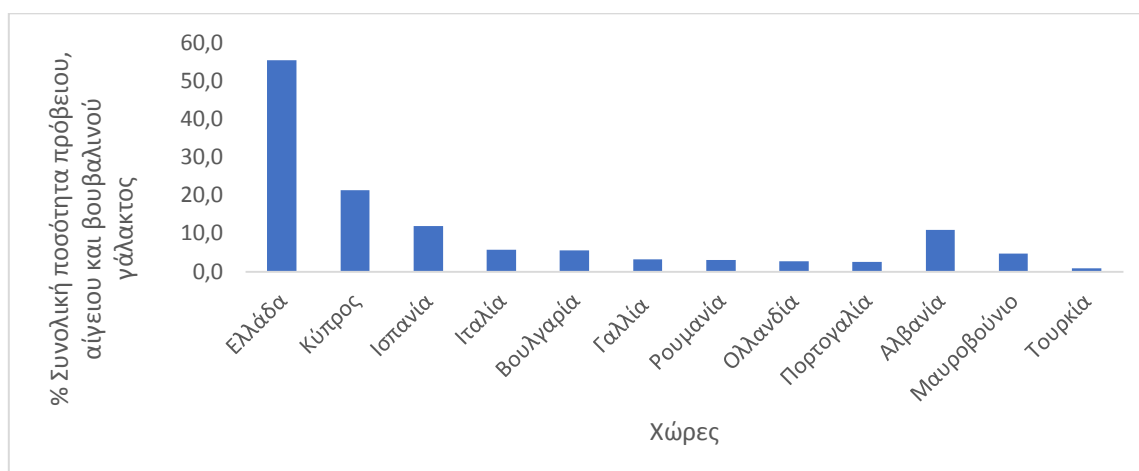
Η Γερμανία, η Γαλλία, η Ολλανδία, η Ιταλία και η Πολωνία μαζί παρείχαν περίπου τα δύο τρίτα (64,3%) του ακατέργαστου αγελαδινού γάλακτος που παράγεται και συλλέχθηκε από τα γαλακτοκομεία της ΕΕ. Από το 2017 έως το 2020 παρατηρείται μια σταδιακή αύξηση της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος σε όλες τις προαναφερθείσες χώρες (Eurostat, 2020).

### **1.2.2 Άλλα είδη γάλακτος εκτός αγελαδινού**

Το αγελαδινό γάλα είναι το κύριο γάλα που χρησιμοποιούν τα γαλακτοκομεία της Ε.Ε. Όμως σε αρκετά κράτη-μέλη της Ε.Ε. χρησιμοποιούνται και άλλα είδη γάλακτος, όπως είναι το αίγαιο, το πρόβειο και το βουβαλινό γάλα, τα οποία συμβάλλουν σημαντικά στην ποσότητα παραγωγής γάλακτος. Το 2019 η Ισπανία παρήγαγε 1.000.000 τόνους γάλακτος από προβατίνες και αίγες. Η Ελλάδα και η Γαλλία παρήγαγαν η κάθε μία από 800.000 τόνους γάλακτος από προβατίνες και αίγες. Η Ιταλία παρήγαγε 700.000 τόνους γάλακτος από άλλα ζώα εκτός από τις αγελάδες, δηλαδή από το βουβαλινό γάλα, το οποίο περιλάμβανε σχεδόν όλη την παραγωγή γάλακτος βουβαλιών της Ε.Ε. (Eurostat, 2019).

Η συλλογή των άλλων ειδών γάλακτος στις περισσότερες χώρες ήταν μικρότερη από αυτή του αγελαδινού γάλακτος αλλά υπήρχαν κάποιες εξαιρέσεις. Το 2019 η πλειονότητα (55,4%) του γάλακτος που παραδόθηκε στα γαλακτοκομεία στην Ελλάδα προήλθε από προβατίνες και κατσίκες. Λίγο περισσότερο από το ένα πέμπτο (21,4%) του γάλακτος που παραδόθηκε στα γαλακτοκομεία της Κύπρου προήλθε επίσης από προβατίνες και αίγες, όπως διακρίνεται και στο Διάγραμμα 5 (Eurostat, 2019).

**Διάγραμμα 5. % Συνολική ποσότητα πρόβειου, αίγειου και βουβαλινού γάλακτος που παραδόθηκε στα γαλακτοκομεία του 2019 (Eurostat, 2019)**



Σύμφωνα με τα τελευταία στατιστικά στοιχεία του 2020, η τοις εκατό (%) παραδοθείσα ποσότητα αίγειου, πρόβειου και βουβαλινού γάλακτος στα γαλακτοκομεία δεν υφίσταται σημαντικές αλλαγές από το 2019.

Στον παρακάτω πίνακα 2, μετά από έρευνα καταγράφονται οι παραγωγές σημαντικών χωρών σε πρόβειο, αίγιο και αγελαδινό γάλα. Από τις χώρες της ΕΕ η Γερμανία έχει υψηλότερη παραγωγή αγελαδινού γάλακτος από τη Γαλλία με μια αισθητή διαφορά 8 149 370 τόνων. Η Κίνα (χώρα εκτός ΕΕ) έχει σχεδόν την ίδια παραγωγή με τη Γερμανία. Η Τουρκία, η οποία είναι εκτός της ΕΕ, έχει υψηλότερη παραγωγή σε πρόβειο γάλα σε σύγκριση με τις υπόλοιπες χώρες του πίνακα. Η Γαλλία έχει την υψηλότερη παραγωγή σε αίγιο γάλα. Η Ελλάδα παράγει κατά κύριο λόγο πρόβειο γάλα διότι τα πρόβατα υπερισχύουν από τα άλλα είδη γαλακτοπαραγωγών ζώων (8.427.000 πρόβατα, 3.580 000 κατσίκες, 530.000 αγελάδες) (Italian Dairy Economic Consulting Clal. It , 2019).

**Πίνακας 2. Παραγωγή γάλακτος (εντός και εκτός Ε.Ε.) του έτους 2019 (Italian Dairy Economic Consulting Clal. It , 2019)**

<b>ΧΩΡΕΣ/ΤΟΝΟΙ</b>	<b>ΠΡΟΒΕΙΟ</b>	<b>ΑΙΓΕΙΟ</b>	<b>ΑΓΕΛΛΑΙΝΟ</b>
<b>Γερμανία</b>	6.500	16.000	33.080.180
<b>Κίνα</b>	1.166.323	236.437	32.444.339
<b>Γαλλία</b>	321.440	656.740	24.930.810
<b>Τουρκία</b>	1.521.455	577.209	20.782.374
<b>Ολλανδία</b>	6.000	386.000	13.802.000
<b>Ιταλία</b>	493.910	62.000	12.816.100
<b>Πολωνία</b>	600	8.200	12.174.460
<b>Αυστρία</b>	12.000	27.000	3.781.000
<b>Ελλάδα</b>	944.000	356.000	659.000

### **1.3 Γαλακτοκομικά προϊόντα**

Τα δύο τρίτα του συνόλου του γάλακτος που διατίθεται από τα γαλακτοκομεία των χωρών της ΕΕ χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριού και βουτύρου. Συγκεκριμένα, το γάλα που παραδίδεται στα γαλακτοκομεία μεταποιείται σε φρέσκα και μεταποιημένα προϊόντα. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι δύσκολο να συγκριθούν στις ποσότητές τους λόγω της διαφορετικής δομής τους, π.χ. οι τόνοι φρέσκου γάλακτος από τη μία μεριά και τα κιλά σκόνης γάλακτος από την άλλη. Το 2020, επεξεργάστηκαν 147.900.000 τόνοι πλήρους γάλακτος. Η παραγωγή του βουτύρου και των λεγόμενων «κίτρινων προϊόντων» (μείγματα βουτύρου, μαργαρίνη, αλείμματα φυτικής προέλευσης) ήταν 2.300.000 τόνοι όπου, η παραγωγή τους απαιτούσε 45.600.000 τόνους πλήρους γάλακτος και 42.400.000 τόνοι αποβουτυρωμένου γάλακτος, όπως διακρίνεται και στον Πίνακα 3. Επομένως, η χρήση του αποβουτυρωμένου γάλακτος είναι σχεδόν σε ίση αναλογία με του φρέσκου γάλακτος. Το ίδιο ισχύει και για το πόσιμο γάλα. Για την παραγωγή των τυριών υπερτερεί η χρήση πλήρους γάλακτος με 57.600.000 εκατομμύρια τόνους φρέσκου γάλακτος.



**Πίνακας 3. Χρήση γάλακτος (τόνοι) για παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων ΕΕ του έτους 2020 (Eurostat, 2020)**

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ/ ΤΟΝΟΙ	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ:
	ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ	ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΛΑ	
ΤΥΡΙ	16.700.000	57.600.000	10.300.000
ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΚΙΤΡΙΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	42.400.000	45.600.000	2.300.000
ΚΡΕΜΑ	13.400.000	15.900.000	2.500.000
ΠΟΣΙΜΟ ΓΑΛΛΑ	10.100.000	13.500.000	24.000.000
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ	21.200.000	4.500.000	3.100.000
ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΛΑ	1.100.000	1.400.000	1.100.000
ΟΞΙΝΟ ΓΑΛΛΑ	1.500.000	6.200.000	7.700.000
ΒΟΥΤΥΡΟΓΑΛΛΑ	400.000	0	500.000
ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΛΑ	900.000	600.000	1.700.000
ΑΛΛΑ ΦΡΕΣΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	600.000	2.500.000	2.300.000
ΚΑΖΕΪΝΕΣ	5.800.000	0	200.000

Συμπερασματικά, για την παραγωγή του τυριού και του βουτύρου χρησιμοποιήθηκαν λίγο περισσότερο από τα δύο τρίτα (69,8%) όλου του γάλακτος που διατίθεται στα γαλακτοκομεία στην ΕΕ.

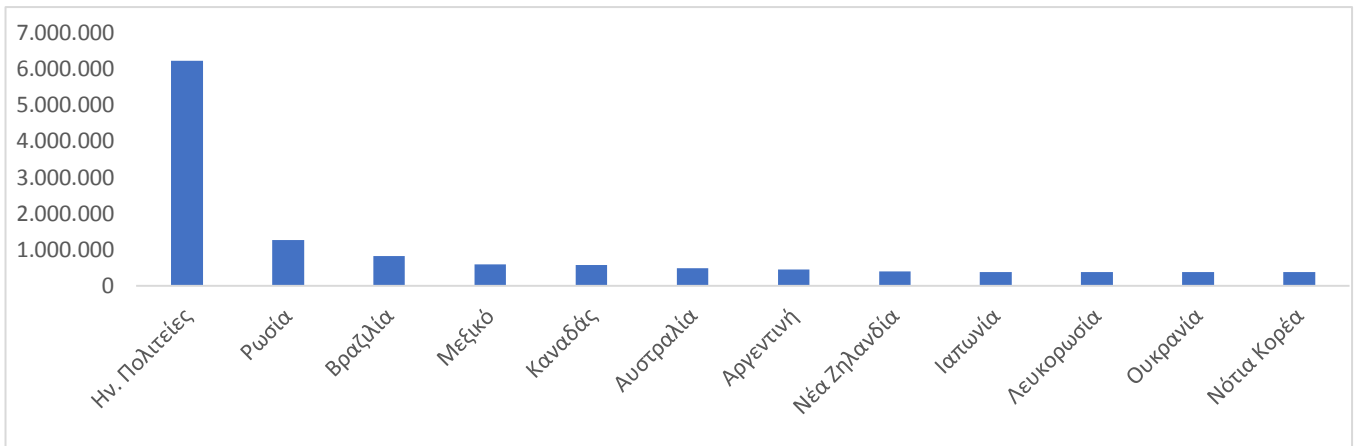
## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

#### 2.1 Γενικά

Το δεύτερο πιο σημαντικό γαλακτοκομικό προϊόν -με βάση τα στερεά συστατικά του γάλακτος που καταναλώνεται μετά από τα φρέσκα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι το τυρί. Η κατανάλωση τυριού εμφανίζεται κυρίως στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική (F.A.O). Αναφέρεται ότι η παραγωγή των τυριών εκτός Ε.Ε. αυξήθηκε κατά 4,5% το 2020, σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος. Οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής καταλαμβάνουν την πρώτη θέση παραγωγής τυριών (6.220.000 τόνοι τυριά) με διαφορά από τη δεύτερη θέση, την οποία καταλαμβάνει η Ρωσία (1.260.000 τόνοι τυριά) (Υπουργείο Γεωργίας ΗΠΑ, Nationmaster). Παράλληλα, η κατανάλωση τυριού στον Καναδά αυξήθηκε κατά 5,8% από το 2015 (565 χιλιάδες τόνοι τυριά). Η Ιαπωνία, η Λευκορωσία, η Ουκρανία και η Νότια Κορέα είχαν ίδια παραγωγή τυριών δηλαδή 371.000 τόνους τυριών (NationMaster, 2019).

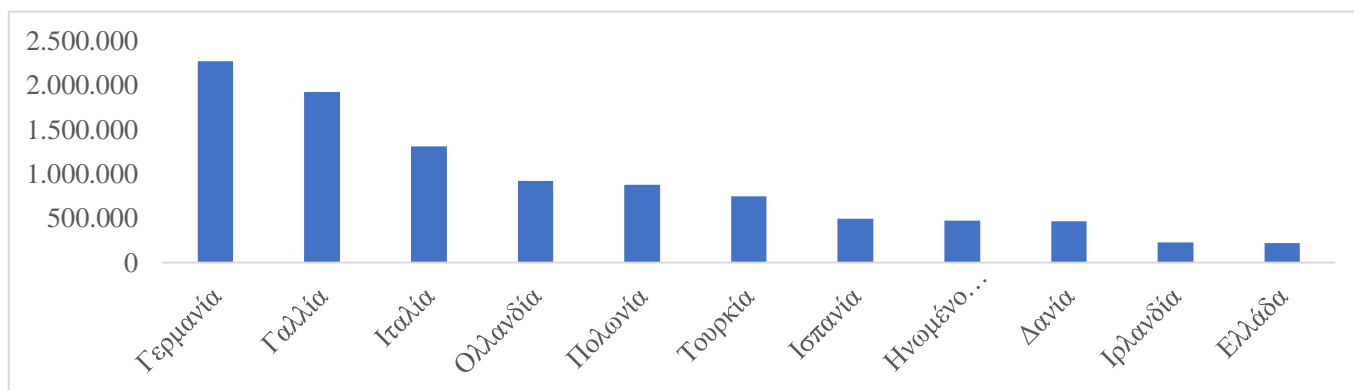
**Διάγραμμα 6. Παραγωγή τυριών εκτός Ε.Ε. (τόνοι) το 2019**  
(Υπουργείο Γεωργίας ΗΠΑ, 2019)



Μεταξύ των κρατών μελών της ΕΕ, η Γερμανία το 2019, όπως διακρίνεται στο Διάγραμμα 6, είχε παραγάγει τα περισσότερα τυριά (2.227.550 τόνους), ακολουθούμενη από τη Γαλλία (1.919.570 τόνους) και την Ιταλία (1.310.210 τόνους) (European Commission, 2019). Συμπερασματικά, η Γερμανία, η Γαλλία, η Ιταλία, η Ολλανδία και η Πολωνία μαζί

παρήγαγαν το περισσότερο του συνόλου των τυριών που παράγονται στην ΕΕ, όπως διακρίνεται και στο Διάγραμμα 7. Η Ελλάδα είχε παραγάγει 222.370 τόνους τυριά (NationMaster, 2019).

**Διάγραμμα 7. Κύριοι παραγωγό τυριών εντός ΕΕ ( τόννοι) το 2019**



European Commision (Nationmaster)

## 2.2 Είδη τυριών

### Ταξινόμηση τυριών

Η ταξινόμηση των τυριών αποτελεί δύσκολη υπόθεση. Αυτό συμβαίνει αφενός γιατί στις μέρες μας κυκλοφορούν στο εμπόριο πολλά είδη τυριών κι' αφετέρου γιατί δεν χρησιμοποιούνται για τον παραπάνω σκοπό κοινά κριτήρια. Το κάθε είδος τυριού είναι δυνατό να ταξινομηθεί κατά διαφορετικό τρόπο από χώρα σε χώρα και από διάφορους επιστήμονες (Ανυφαντάκης, 2004).

Τα τυριά μπορούν να ταξινομηθούν με διάφορους τρόπους ανάλογα με:

- το είδος γάλακτος,
- την υγρασία,
- τη συνεκτικότητα,
- την εμφάνιση,
- τον τρόπο παρασκευής,
- τη λιποπεριεκτικότητα και

- τον χρόνο ωρίμανσης.

Το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριών είναι κυρίως το αγελαδινό και λιγότερο το πρόβειο, κατσικίσιο, βουβαλίσιο κ.τ.λ. Ανάλογα με την υγρασία, τα τυριά κατατάσσονται σύμφωνα με τον πίνακα 4, στα μαλακά τυριά με 55-80% υγρασία, στα ημισκληρά τυριά με 45-55% υγρασία, στα σκληρά τυριά με 35-45% υγρασία και στα πολύ σκληρά με <35%.

**Πίνακας 4. Ταξινόμηση τυριών ανάλογα με την % υγρασία (Μασούρας, 2020)**

<b>ΤΥΠΟΣ ΤΥΡΙΩΝ</b>	<b>ΥΓΡΑΣΙΑ (%)</b>
<b>ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ</b>	55-80%
<b>ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ</b>	45-55%
<b>ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ</b>	35-45%
<b>ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΑ</b>	<35%

Παράλληλα αναφέρεται ότι, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη όχι μόνο η υγρασία αλλά και η λιποπεριεκτικότητα του τυριού. Δηλαδή κριτήριο να μην είναι η υγρασία σαν ποσοστό του τυριού αλλά η υγρασία ως ποσοστό του βάρους του τυριού άνευ λίπους (ΥΤΑΛ%) (Μασούρας, 2021). Ανάλογα με τη λιποπεριεκτικότητα τα τυριά διακρίνονται σε: άπαχα τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας χαμηλότερη του 25%), ημι-άπαχα τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας μεταξύ 25-45%), και λιπαρά τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας υψηλότερη του 45%). Ανάλογα με την θερμική κατεργασία κατά την παρασκευή υπάρχουν τα θερμαινόμενα και τα μη θερμαινόμενα τυριά. Ανάλογα με τον χρόνο ωρίμανσης διακρίνονται σε: νωπά και ωριμάζοντα. Τα ωριμάζοντα τυριά είναι τα τυριά με ωρίμανση, τα ωριμασμένα τυριά με μύκητες, τα τυριά χωρίς ωρίμανση και τα τυριά σε άλμη, όπως διακρίνονται στο πίνακα 5 (Μασούρας, 2020).

**Πίνακας 5. Κριτήρια ταξινόμησης τυριών (Μασούρας, 2020)**

ΣΥΝΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ		ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ		ΤΡΟΠΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
<b>ΜFFB%*</b> <b>ΥΓΡΑΣΙΑ ΣΤΗ</b> <b>ΜΗ ΛΙΠΑΡΗ</b> <b>ΦΑΣΗ (ΥΤΑΛ)</b>	Χαρακτηρισμός	FDB	Χαρακτηρισμός	Χαρακτηρισμός
<51	Πολύ Σκληρό	>60	Υψηλής λιποπεριεκτικότητας	Ωριμασμένο
49-56	Σκληρό	45-60	Πλήρες	Ωριμασμένο με μύκητες
54-69	Ημισκληρο	25-45	Μέσης λιποπεριεκτικότητας	Χωρίς ωρίμανση/φρέσκο
>67	Μαλακό	10-25	Χαμηλής λιποπεριεκτικότητας	Σε άλμη
		<10	Άπαχο	

Ανάλογα με τον τρόπο χρήσης των τυριών υπάρχουν τα επιτραπέζια και τα τυριά για τυποποίηση ή μαγειρική χρήση. Ανάλογα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά τους διακρίνονται σε: τυριά πιεζόμενα, τυριά με χαμηλή ή υψηλή θερμοκρασία πήξης και τα μπλε τυριά (Μασούρας, 2020).

Ανάλογα με την υγρασία τα τυριά κατατάσσονται όπως προαναφέρθηκε στα μαλακά τυριά, στα ημισκληρα τυριά, στα σκληρά τυριά και στα πολύ σκληρά. Παρακάτω θα γίνει ανάπτυξη κάθε είδους.

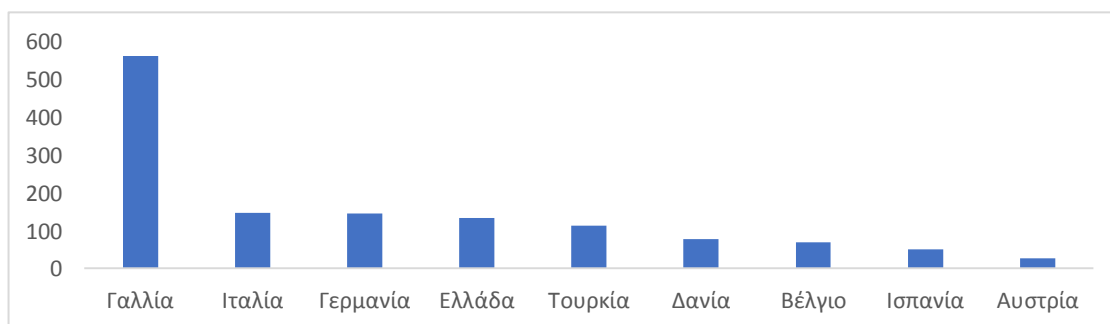
### **2.2.1 Μαλακά τυριά**

Η παραγωγή του μαλακού τυριού της ΕΕ γίνεται αποκλειστικά από τη Γαλλία, την Ιταλία και την Ελλάδα με ποσοστό 10%. Τα σημαντικότερα μαλακά τυριά της Γαλλίας είναι τα ημι-μαλακά τυριά δηλαδή αυτά που δεν έχουν υποστεί ωρίμανση: Abbaye de Citeaux, Abbaye du Mont des Cats, Aisy Cendre, Ami du Chambertin, Aromes au Gene de Marc, Bleu Des Causses, Brie de Melun, τα μαλακά τυριά: Affidelice au Chablis, Anneau du Vic-Bilh, Baguette Laonnaise, Banon, Bethmale des Pyrenees, Bleu de Laqueuille, Bougon, Boule Du

Roves, Boursault, Boursin και τα φρέσκα μαλακά τυριά: Autun, Boulette d'Avesnes, Brocciu, Fromage Frais, Le Roule. Τα σημαντικότερα εξαγόμενα είδη τυριών της είναι τα εξής: Abondance, Banon, Beaufort, Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Boursin, Brie, Buche de Chevre, Camembert, Cantal, Chaource, Chevres, Comte. Οι σημαντικότερες εξαγωγές της Γαλλίας προορίζονται για τη Γερμανία, τη Μεγάλη Βρετανία, το Βέλγιο, την Ισπανία και την Ιταλία. Στην Ιταλία, κυριαρχούν στην παραγωγή μαλακών τυριών το τυρί Mozzarella, ακολουθούμενο από το Grana Padano και το Gorgonzola. Τα πιο σημαντικά μαλακά τυριά είναι επίσης τα ημιμαλακά τυριά: Asiago Pressato, Bel Paese, Bocconcini, Casciotta di Urbino, Fontina Val d'Aosta, Il Boschetto al Tartufo, Mozzarella, Pannerone, τα μαλακά τυριά: Caciocava Ilo, Caciotta, Crescenza, Dolcelatte, Formaggio di capra, Gorgonzola, Gorgonzola Cremificato, Mascarpone Montasio και τα φρέσκα μαλακά τυριά και τα αλειψώδη τυριά είναι το Burrata, η φρέσκια Mozzarella, η φρέσκια ρικότα, και το Mascarpone (Branislav et al., 2014).

Η παραγωγή μαλακών τυριών στην Ελλάδα αυξήθηκε κατά 2,5% το 2019, σε σχέση με τον προηγούμενο χρόνο. Το 2019, η Ελλάδα κατέλαβε τη 2η θέση στην παραγωγή μαλακών τυριών, όπως διακρίνεται στο Διάγραμμα 8 έχοντας 165.100 τόνους παραγωγής. Το κύριο μαλακό τυρί που παράγει η Ελλάδα είναι η Φέτα και αποτελεί το 90% της παραγωγής τυριών στην χώρα. Τα υπόλοιπα τυριά δηλαδή το Κασέρι, η Κεφαλογραβιέρα, η Γραβιέρα Κρήτης, η Γραβιέρα Νάξου, το Μανούρι κ.τ.λ. καταλαμβάνουν το 10%. Από το 2014, η παραγωγή μαλακών τυριών στην Τουρκία αυξήθηκε κατά 10,7% σε ετήσια βάση, φτάνοντας το 2019 τις 155.280 τόνους παραγωγής μαλακών τυριών. Το 2019, η Πολωνία κατατάχθηκε στην 9η θέση παραγωγής μαλακών τυριών φτάνοντας τις 24.820 τόνους παραγωγής, σημειώνοντας άλμα από το 2018 που είχε 11.000 τόνους παραγωγής (Nationmaster, 2019).

**Διάγραμμα 8. Παραγωγή μαλακού τυριού (χιλιάδες τόνοι) το 2019, (Nationmaster, 2019)**



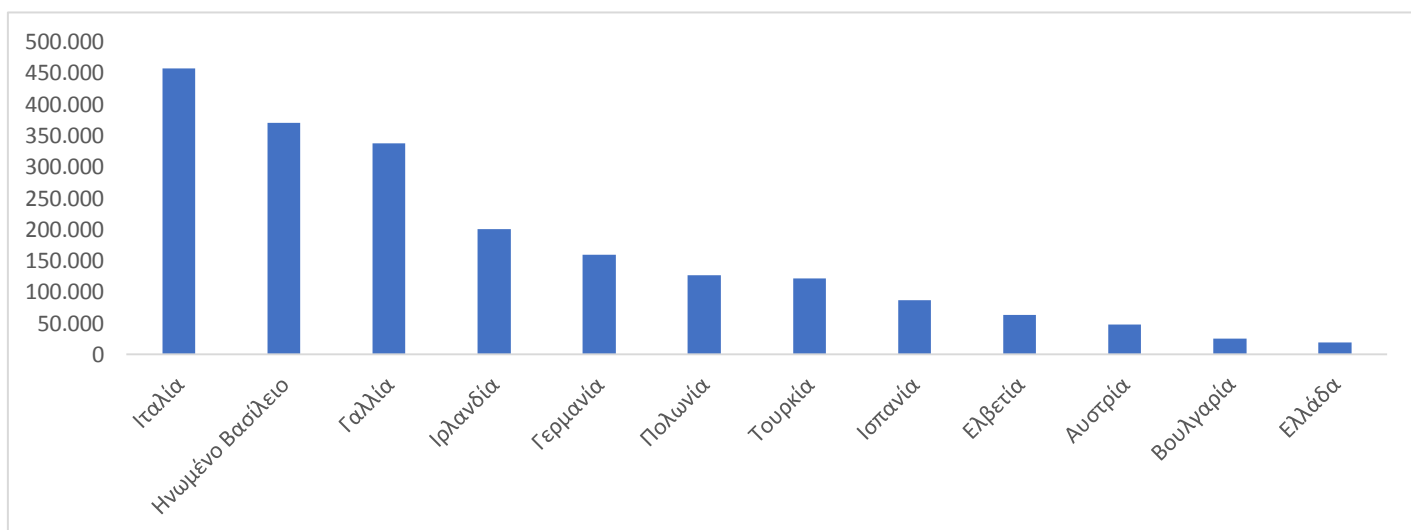
## 2.2.2 Πολύ σκληρά και σκληρά τυριά

Τα πολύ σκληρά τυριά είναι μοναδικές ποικιλίες. Τα περισσότερα από τα πολύ σκληρά τυριά προέρχονται από την Ιταλία και τα περισσότερα έχουν καθεστώς ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). Το Parmigiano Reggiano, το Grana Padano και το Pecorino Romano συγκαταλέγονται στα πιο διάσημα διεθνή τυριά και έχουν διατηρήσει τα παραδοσιακά τους χαρακτηριστικά με την πάροδο του χρόνου. Τα πολύ σκληρά τυριά παρασκευάζονται από αγελαδινό ή πρόβειο γάλα ή από μείγμα αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος (Cagno et al., 2011). Το 2019 η Πολωνία ξεπέρασε την Ιταλία και ήταν νούμερο 1 στην παραγωγή πολύ σκληρού τυριού φτάνοντας τους 30.450 τόνους, σημειώνοντας άλμα από το 2018 (Nationmaster, 2019).

Το 2019, η Ιταλία ήταν στην κορυφή της κατάταξης παραγωγής σκληρών τυριών με 457.14 χιλιάδες τόνους, έναντι του 2018. Το Ηνωμένο Βασίλειο, η Γαλλία και η Ιρλανδία αντίστοιχα κατέλαβαν τον αριθμό 2, 3 και 4 σε αυτήν την κατάταξη. Τα πιο σημαντικά σκληρά τυριά στην Ιταλία είναι: Parmigiano Reggiano Asiago, Asiago d'Allevio, Bra, Calcagno, Canestrato, Fiore Sardo, Grana, Grana Padano, Montasio Vecchio, Παρμεζάνα, Piave Vecchio Selezione και τα ημίσκληρα τυριά: Castelmagno, Montasio Mezzano, Piave Fresco, Provolone Provolone del Monaco, Provolone Valpadana, και το Toma (Branislav et al., 2014). Τα πιο σημαντικά σκληρά τυριά στο Ηνωμένο Βασίλειο είναι τα τυριά Caerphilly, Swaledale, Ashdown Foresters, Caerphilly και το Cheddar με καταγωγή από το αγγλικό χωριό Cheddar στο Somerset (Smale, 2006).

Από το 2014, η παραγωγή σκληρού τυριού της Ελλάδας άρχισε να μειώνεται κατά 5,4% σε ετήσια βάση. Τα σκληρά τυριά που παράγει η Ελλάδα είναι: η Γραβιέρα Αγράφων, η Γραβιέρα Κρήτης, η Γραβιέρα Νάξου, η Κεφαλογραβιέρα, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης, το Σαν Μιχάλη, Φορμαέλλα, Αρσενικό Νάξου (το μοναδικό έως σήμερα τυρί Π.Γ.Ε.). Το 2019 η Ελλάδα ήταν 13<sup>η</sup> στην κατάταξη μεταξύ άλλων χωρών στην παραγωγή σκληρού τυριού σε 19,4 χιλιάδες μετρικούς τόνους παραγωγής σκληρών τυριών. Στο διάγραμμα 9, διακρίνεται ότι, η Ελλάδα ξεπερνιέται από τη Βουλγαρία, η οποία κατατάχθηκε στο νούμερο 12 με 24,84 χιλιάδες τόνους παραγωγής σκληρών τυριών (Nationmaster, 2019).

**Διάγραμμα 9. Παραγωγή σκληρών και πολύ σκληρών τυριών (τόνοι) το 2019**  
(Nationmaster, 2019)



### 2.2.3 Ημίσκληρα τυριά

Το 2019, παρατηρήθηκε ότι η Ολλανδία αύξησε την παραγωγή της σε ημίσκληρο τυρί κατά 6,8% σε σύγκριση με τον προηγούμενο χρόνο. Τα πιο σημαντικά (με αυξημένη παραγωγή) ημίσκληρα τυριά είναι: το Gouda, ακολουθούμενο από τα τυριά Edam, Maasdam, Boerenkaas, Leyden (Branislav et al., 2014). Από το 2014, η παραγωγή ημίσκληρου τυριού στη Δανία αυξήθηκε κατά 8,4% σε ετήσια βάση, φτάνοντας τους 247.000 τόνους. Το 2019 η Πολωνία κατατάχθηκε στην 5η θέση στην παραγωγή της σε ημισκληρά τυριά. Τα πιο σημαντικά ημισκληρά τυριά της Πολωνίας είναι: το Oscypek, το Redykołka, το Serkoryciński swojski και το Radamer (Nordost, 2015).



**Πίνακας 6. Παραγωγή Ημίσκληρων τυριών του έτους 2019 (Nationmaster, 2019)**

<b>ΧΩΡΕΣ</b>	<b>ΤΟΝΟΙ</b>
<b>Ολλανδία</b>	939.130
<b>Γερμανία</b>	719.310
<b>Δανία</b>	247.000
<b>Τουρκία</b>	227.700
<b>Πολωνία</b>	178.540
<b>Ιταλία</b>	99.380

## **2.2.4 Τυριά τυρογάλακτος**

Τα τυριά ορού γάλακτος είναι φρέσκα τυριά που παρασκευάζονται από ορό γάλακτος, ο οποίος είναι ένα υποπροϊόν από τη διαδικασία παραγωγής άλλων τυριών που διαφορετικά θα απορρίπτονταν. Τα τυριά τυρογάλακτος με διαφορετικές ονομασίες παράγονται σε διάφορα μέρη του κόσμου (Πίνακας 7). Κοινό γνώρισμα των τυριών αυτών είναι ότι παρασκευάζονται με θέρμανση του τυρογάλακτος σε θερμοκρασίες άνω των 85°C. Ωστόσο λόγω της διαφορετικής πρώτης ύλης και της διαφορετικής τεχνολογίας που εφαρμόζεται, τα τυριά αυτά διαφέρουν σημαντικά ως προς τη χημική τους σύνθεση και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Τα τυριά τυρογάλακτος που παρασκευάζονται στην Ελλάδα είναι η Μυζήθρα, το Μανούρι, ο Ανθότυρος και η Ξινομυζήθρα. Σε άλλες χώρες είναι το Ricotta στην Ιταλία, το Brousse στη Γαλλία, το Klila στην Τυνησία, το Ziger στη Ρουμανία και η Αναρή στην Κύπρο, όπως διακρίνονται στο πίνακα 8.

Το Ricotta είναι το πιο σημαντικό, και πιο γνωστό τυρί ορού γάλακτος. Αυτό το τυρί παρασκευάζεται από τυρόγαλα που λαμβάνεται κατά την τυροκόμηση της Mozzarella ή του Provolone, είναι λευκού χρώματος και έχει μια λεπτή και κοκκώδη υφή. Το Ricotta έχει μικρό χρόνο συντήρησης και προορίζεται για κατανάλωση αμέσως μετά την παραγωγή του. Άλλα μικρής διάρκειας ζωής τυριά τυρογάλακτος είναι το Requeijao και το Μανούρι, ενώ εκείνα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής είναι τα Σκανδιναβικά τυριά Gjetost και Mysost, που παρασκευάζονται από ένα πολύ πυκνό τυρόγαλα λακτόζης και μίγμα πρωτεϊνών του ορού (Jelen & Buchheim, 1976).

Η υψηλή υγρασία και το αυξημένο pH του τυρογάλακτος την ανάπτυξη μικροβίων (Jelen, 1992, Pintado et al, 2001). Για το λόγο αυτό, αμέσως μετά την παρασκευή τους τα τυριά

οδηγούνται σε χώρους ψύξης στους 4°C. Οι μικροοργανισμοί που απαντώνται προέρχονται κυρίως από επιμολύνσεις και είναι ζύμες και διάφορα βακτήρια της οικογένειας Enterobacteriaceae. Σημαντικό ρόλο έχει και η συσκευασία. Αεροστεγής συσκευασία με τροποποιημένες ατμόσφαιρες έδειξαν ότι αναστέλλει τη μικροβιακή ανάπτυξη για περίπου 1 μήνα στους 5°C σε τυρί Ricotta (Kosikowski & Brown, 1970).

**Πίνακας 7. Τυριά τυρογάλακτος που παράγονται σε διάφορες χώρες (Pintado et al., 2001)**

<b>ΧΩΡΕΣ</b>	<b>ΟΝΟΜΑ ΤΥΡΙΟΥ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ</b>
<b>Η.Π.Α</b>	Ricotta, Ricotone
<b>Νορβηγία</b>	Mysost, Primost, Gjestost
<b>Ελβετία</b>	Schottenziegr, Hudelziger
<b>Πορτογαλία</b>	Requeijao
<b>Ισπανία</b>	Requesón
<b>Γαλλία</b>	Serac, Brousse, Broccio, Greuil
<b>Ελλάδα</b>	Μανούρι, Μυζήθρα, Ανθότυρος
<b>Ιταλία</b>	Ricotta
<b>Μάλτα</b>	Casio-Ricotta
<b>Κύπρος</b>	Anari
<b>Ρουμανία</b>	Ziger, Urda
<b>Ισραήλ</b>	Urda
<b>Αργεντινή</b>	Ricotta
<b>Βραζιλία</b>	Requeijao do Norte

## 2.3 Ταξινόμηση τυριών ανάλογα με το είδος γάλακτος

Το είδος γάλακτος είναι ένα από τα κύρια κριτήρια ταξινόμησης των τυριών. Γι' αυτό το λόγο τα τυριά διαχωρίζονται σε αγελαδινά, πρόβεια, κατσικίσια, βουβαλινά αλλά και σε τυριά με διάφορα είδη γάλακτος (Ανυφαντάκης, 2004).

### 2.3.1 Τυριά Αγελαδινού γάλακτος

Τα τελευταία χρόνια, σύμφωνα με τον Πίνακα 8 υπάρχει μια αισθητή μεταβολή της παραγωγής αγελαδινών τυριών σε όλες τις χώρες. Η Γερμανία από το 2018 έως το 2020 είχε την υψηλότερη παραγωγή αγελαδινού με μια συνεχόμενη αύξηση. Η παραγωγή αγελαδινού τυριού αυξήθηκε στην Αυστρία, στην Τσεχική Δημοκρατία, στη Δανία, στην Ιρλανδία, στην Ιταλία, στην Ολλανδία και στην Πολωνία. Η Ελλάδα έχει μειωμένη παραγωγή αγελαδινού τυριού σε σύγκριση με τη Γερμανία το έτος 2020.

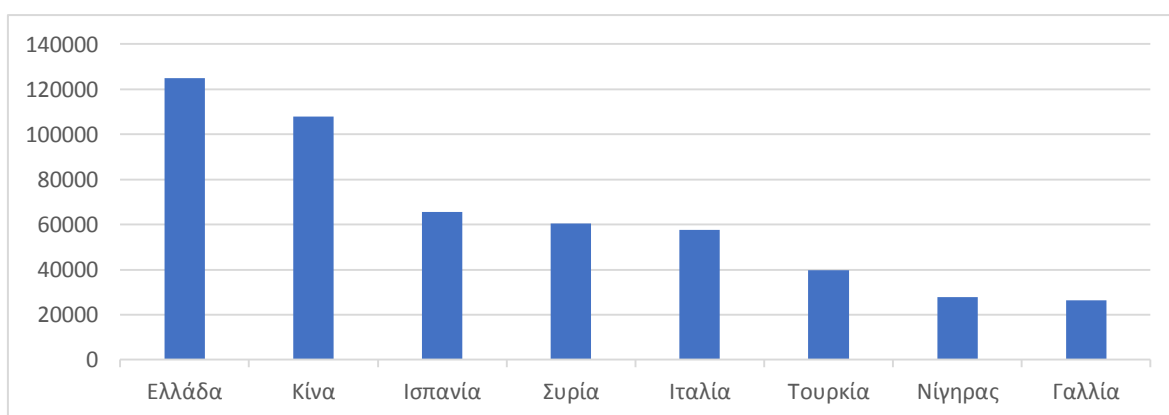
**Πίνακας 8. Παραγωγή τυριού από αγελαδινό γάλα (τόνοι) (clal.it, 2019)**

<b>ΧΩΡΕΣ</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Αυστρία	203.260	205.080	205.690
Βέλγιο	106.97	104.87	103.660
Τσεχική δημοκρατία	134.900	134.320	147.420
Δανία	451.600	457.400	467.700
Γαλλία	1.704.080	1.695.650	1.671.550
Γερμανία	2.339.376	2.389.288	2.448.640
Ελλάδα	21.070	21.900	20.760
Ιρλανδία	224.100	269.200	277,8
Ιταλία	1.141.170	1.123.640	1.181.390
Λιθουανία	101.050	97,85	100.590
Ολλανδία	878,8	920,8	952.000
Πολωνία	865.230	878,95	909.160
Ισπανία	244.070	196.090	188.600

### 2.3.2 Τυριά Πρόβειου γάλακτος

Από το 2009 έως το 2014, η παραγωγή πρόβειου τυριού καταμετρήθηκε από όλες τις χώρες παραγωγής του (Nationmaster, 2019). Το 2014 η Ελλάδα κατατάχθηκε πρώτη μεταξύ άλλων χωρών στην παραγωγή πρόβειου τυριού με 125.000 τόνους, όπως διακρίνεται στο Διάγραμμα 10. Η παραγωγή πρόβειου τυριού της Ελλάδας αυξήθηκε κατά 0,5% σε ετήσια βάση.

**Διάγραμμα 10. Παραγωγή πρόβειου τυριού το 2014 (τόνοι)**  
(Nationmaster, 2019)



### 2.3.3 Τυριά Αίγειου γάλακτος

Στη Μεσόγειο και σε πολλές χώρες της Ανατολικής Ευρώπης, το κατσικίσιο γάλα έχει αποκτήσει οικονομική σημασία κυρίως μέσω της χρήσης του στην τυροκομία. Η Γαλλία, η Ισπανία και η Ελλάδα έχουν για πολλά χρόνια τη μεγαλύτερη παραγωγή κατσικίσιου τυριού. Στην Ελλάδα, η φέτα επιτρέπεται να περιέχει έως 30% κατσικίσιο γάλα. Οι διαφορές στη σύνθεση των λιπαρών οξέων του λίπους δίνουν μια μοναδική γεύση στα τυριά. Τα κατσικίσια τυριά είναι λευκά, επειδή το κατσικίσιο γάλα στερείται καροτίνης. Τα καλύτερα τυριά λαμβάνονται από γάλατα πρώιμης γαλουχίας. Tziboula, 2002). Ο Πίνακας 9 παρέχει δημοφιλή τυριά κατσικίσιου γάλακτος στον κόσμο.

**Πίνακας 9. Δημοφιλή τυριά κατσικίσιου γάλακτος στον κόσμο, Tziboula, 2002**

ΧΩΡΑ	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	ΕΙΔΟΣ	ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ
ΓΑΛΛΙΑ	Crotin de Chavignol	Ημι-σκληρό	Κατσικίσιο γάλα
	Chabichou	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Le-Mothe St-Heraye	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	St-Maure	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Valencay	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Selles sur Cher	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Poulligny St Pierre	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Picodon de la Drme	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Rocamadour		Κατσικίσιο γάλα
ΙΣΡΑΗΛ ΝΟΡΒΗΓΙΑ	Goats' cheese	Μαλακό	Κατσικίσιο γάλα
	Gjetost	Ημι-μαλακό	Κατσικίσιο γάλα και ορός γάλακτος
ΙΣΠΑΝΙΑ	Valdeteja	Σκληρό	Κατσικίσιο γάλα
	Cabrales	Μαλακό	Μείγμα αγελ/πρβ/κατσ γάλα
	Iberico Trochon Majorero	Σκληρό/ελαιώδες Ημι-μαλακό Σκληρό	Μείγμα αγελ/πρβ/κατσ γάλα Υποπροϊόν στην τυροκομία Κατσικίσιο γάλα
ΜΕΞΙΚΟ	Anejo Enchilado	Σκληρό	Κατσικίσιο γάλα

### 2.3.4 Τυριά βουβαλινού γάλακτος

Οι περισσότερες ποικιλίες βουβαλινού τυριού προέρχονται από χώρες όπου τα βοοειδή είναι τα κύρια γαλακτοπαραγωγικά ζώα. Ως εκ τούτου, οι περισσότερες από τις γνωστές ποικιλίες τυριών παράγονται συμβατικά και από βόειο γάλα. Ωστόσο, για τα τυριά αυτά είναι επιθυμητό το βουβαλίσιο γάλα, όπως στην περίπτωση του τυριού Mozzarella και του τυριού Paneer. Ο Πίνακας 10 συνοψίζει ορισμένες από τις ποικιλίες τυριού με τη χώρα προέλευσής τους.

**Πίνακας 10. Ποικιλίες βουβαλινών τυριών  
(Nationmaster, 2019)**

<b>ΤΥΡΙ</b>	<b>ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ</b>
Μοτσαρέλα	Ιταλία
Paneer	Ινδία
Domiaty	Αίγυπτος
Queso Blanco	Νότια και Κεντρική Αμερική
Λευκό τυρί σε άλμη	Βαλκανικές χώρες

Από το 2009, η παραγωγή τυριού βουβαλινού γάλακτος της Αιγύπτου μειώθηκε κατά 1,4% σε ετήσια βάση. Η Κίνα κατέγραψε την καλύτερη μέση ανάπτυξη 5 ετών με +0,7% ετησίως, ενώ η Αίγυπτος ήταν η χώρα με τη χειρότερη απόδοση με -1,4% ετησίως (Nationmaster, 2019).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ

#### 3.1 Ορισμός

Οι γεωγραφικές ενδείξεις είναι ένα μέσο νομικής προστασίας, το οποίο ταυτοποιεί την ονομασία ενός αγαθού με τον τόπο προέλευσής του. Τα αγαθά που δύνανται να προστατεύσουν οι γεωγραφικές ενδείξεις είναι γεωργικά προϊόντα, τρόφιμα, οίνοι και άλλα αλκοολούχα ποτά.

Η γεωγραφική ένδειξη (Γ.Ε.) είναι ένα σήμα που χρησιμοποιείται σε προϊόντα που έχουν συγκεκριμένη γεωγραφική προέλευση και έχουν συγκεκριμένες ποιοτικές ιδιότητες ή φήμη που οφείλονται σε αυτήν την προέλευση. Ένα σήμα για να λειτουργήσει ως Γ.Ε., πρέπει να προσδιορίζει ένα προϊόν που προέρχεται από ένα συγκεκριμένο μέρος. Επιπλέον, οι ιδιότητες, τα χαρακτηριστικά ή η φήμη του προϊόντος, πρέπει να οφείλονται ουσιαστικά στον τόπο καταγωγής. Οι συγκεκριμένες ποιοτικές ιδιότητες πρέπει να εξαρτώνται από τον γεωγραφικό τόπο παραγωγής του προϊόντος, και να υπάρχει σαφής σύνδεσμος μεταξύ του προϊόντος και του αρχικού τόπου παραγωγής του (Ασημακόπουλος, 2021).

#### 3.2 Ιστορία

Οι ρίζες της ιστορίας των νόμων των προϊόντων με γεωγραφικές ενδείξεις εντοπίζονται στους μεσαιωνικούς γαλλικούς νόμους, που προσέφεραν ορισμένα πλεονεκτήματα στους παραγωγούς κρασιού του Μπορντό (Ευρωπαϊκή Επιτροπή). Αργότερα, πριν από τη Βιομηχανική Επανάσταση, η οποία ξεκίνησε τον δέκατο όγδοο αιώνα στη Βρετανία, η βιομηχανική παραγωγή ήταν σε μικρή κλίμακα. Εκείνη την εποχή παρατηρείται ότι προϊόντα συγκεκριμένων περιοχών είχαν μεγάλη ζήτηση λόγω της ανώτερης ποιότητάς τους σε σύγκριση με προϊόντα που προέρχονταν από άλλες περιοχές. Επομένως, είχε δημιουργηθεί ανταγωνισμός για την απόκτηση εσόδων από το διεθνές εμπόριο. Τα κύρια προϊόντα που εισήλθαν στο διεθνές εμπόριο ήταν πρωτογενή προϊόντα, κυρίως ορυκτά και γεωργικά προϊόντα, και απλά κατασκευασμένα προϊόντα, όπως κεραμικά και υφαντά.

Οι έμποροι για να επωφεληθούν από τα προϊόντα ονόμαζαν τα προϊόντα τους με σήματα και λογότυπα που καθόριζαν τον τόπο προέλευσης αυτών των προϊόντων λόγω των ιδιοτήτων

τους στο μυαλό των καταναλωτών. Για να προστατευτούν τα αγαθά αυτά από την εμπορική φήμη, οι τοπικοί νομοθέτες θέσπισαν νόμους, για να αποτρέψουν τη νοθεία των τοπικών προϊόντων με την προσθήκη κατώτερων εισαγόμενων προϊόντων ή πανομοιότυπων συστατικών. Αυτοί οι νόμοι παρεμπόδιζαν την νοθεία αγαθών με την επιβολή τιμωριών και καθιέρωσαν συστήματα σήμανσης εγκεκριμένων τοπικών προϊόντων με σήματα που πιστοποιούν την ποιότητά τους (π.χ. σήματα μαλλιού για ύφασμα, σήματα ανάγλυφα πάνω στα μέταλλα για προϊόντα κατασκευασμένα από πολύτιμα μέταλλα).

Ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά της Βιομηχανικής Επανάστασης ήταν η ανάπτυξη σε μεγάλη κλίμακα της βιομηχανικής παραγωγής, όπου οδήγησε σε ανάγκη για νομική προστασία των εμπορικών σημάτων μεμονωμένων παραγωγών ως ένδειξη της πηγής των προϊόντων τους. Η παραγωγή μεγάλης κλίμακας επέτρεψε στους κατασκευαστές να παράγουν προϊόντα σταθερής ποιότητας και οι μάρκες τους έγιναν εγγύηση για την ποιότητα των προϊόντων τους. Οι κατασκευαστές απαίτησαν ένα σύστημα προστασίας της φήμης τους είτε ως παραγωγοί αγαθών, είτε αργότερα, ως πίσω από την ποιότητα των προϊόντων που παράγονται στο όνομά τους. Η απαίτηση των κατασκευαστών βρίσκεται σε αντίθεση με το σύστημα των προϊόντων Γ.Ε. που αναφέρονται στον γεωγραφικό τόπο παραγωγής. Η απαίτηση έγινε στα αγγλικά δικαστήρια, για να προστατεύουν τις ενδείξεις της εμπορικής τους φήμης από την υπεξαίρεση από εκείνους που επιδιώκουν να έχουν ελεύθερη επίδραση σε αυτές τις φήμες. Αυτές οι ενδείξεις περιλάμβαναν ονόματα, σήματα και σύμβολα.

Σύμφωνα, με το σύστημα καταχωρημένων σημάτων, οι μεμονωμένοι έμποροι θα μπορούσαν να επιβάλουν το αποκλειστικό δικαίωμα στα σήματά τους ως ιδιωτικό δικαίωμα ιδιοκτησίας. Η εξέλιξη του συστήματος ιδιωτικών εμπορικών σημάτων (trademarks) δεν είχε ως αποτέλεσμα την εξαφάνιση των γεωγραφικών σημάτων. Ιδιαίτερα στην Ευρώπη, σημαντικές αγορές μεταποιημένων τροφίμων και αγορές αλκοολούχων ποτών παρέμειναν εξαρτώμενες από τη συνεχιζόμενη αναγνώριση των γεωγραφικών σημάτων.

Στη διάρκεια των ετών υπήρξαν πολλοί προσδιορισμοί για τη γεωγραφική ταυτότητα διαφόρων προϊόντων, τόσο τροφίμων και οινοπνευματωδών ποτών, όσο και άλλων προϊόντων. Αυτή η ποικιλία των προσδιορισμών οδήγησε σε πληθώρα διεθνών συμφωνιών, που προσπάθησαν να ρυθμίσουν προσωρινά ή μόνιμα τις Γ.Ε.. Η ρύθμιση των διατάξεων για τις Γ.Ε. ήταν κατακερματισμένη μέχρι το 1883. Η Σύμβαση των Παρισίων το 1883 (Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2016) στο Άρθρο 10 αναφερόταν στην κατάσχεση αγαθών που φέρουν «ψευδείς ενδείξεις για την πηγή των αγαθών». Αυτή η αναφορά



χρησιμοποιήθηκε αυτούσια και στη Συμφωνία της Μαδρίτης, το 1891 για την καταπολέμηση των ψευδών ή παραπλανητικών ενδείξεων πηγής των αγαθών (Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2003).

Η Σύμβαση της Στρέσα, το 1951 πρότεινε την εισαγωγή ενός συστήματος για την προστασία των ονομασιών προελεύσεως και χαρακτηρισμού για τα τυροκομικά προϊόντα, τα οποία συμπεριλαμβάνονταν σε ειδικό Παράρτημα στη σχετική Σύμβαση (Ministère public κατά Gérard Deserbais, 1986). Αντιθέτως, η Συμφωνία της Λισαβόνας έκανε αναφορά για τις ονομασίες προελεύσεως με βάση την κατοχύρωσή τους και έγινε χρήση του γαλλικού όρου «appellations d' origine», όρου που χρησιμοποιήθηκε στη γαλλική εθνική νομοθεσία για την προστασία ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης (Ασημακόπουλος, 2021).

Η Συμφωνία της Λισαβόνας το 1958 καθιέρωσε ένα διεθνές σύστημα καταχώρισης και προστασίας των ονομασιών προέλευσης μεταξύ των μελών της Ένωσης της Λισαβόνας, η οποία περιελάμβανε τα συμβαλλόμενα κράτη. Το άρθρο 1 παράγραφος 2 υποχρέωσε τα μέρη της συμφωνίας να προστατεύουν στην επικράτειά τους τις ονομασίες προέλευσης των προϊόντων των χωρών που υπέγραψαν, να αναγνωρίζονται και να προστατεύονται ως έχουν στη χώρα προέλευσης και να έχουν εγγραφεί στο Διεθνές Γραφείο του WIPO. Το άρθρο 4 της συμφωνίας προβλέπει ότι η συμφωνία δεν αποκλείει την προστασία που έχει ήδη χορηγηθεί σε ονομασίες προέλευσης σε καθεμία από τις χώρες της Ένωσης της Λισαβόνας δυνάμει άλλων διεθνών συμφωνιών, όπως η Συμφωνία του Παρισιού και της Μαδρίτης για την καταστολή ψευδών ή παραπλανητικών ενδείξεων πηγής αγαθών ή βάσει της εθνικής νομοθεσίας ή δικαστικών αποφάσεων (Συμφωνίας της Λισαβόνας, 1958).

Η πράξη της Στοκχόλμης το 1967 δεν έφερε μεγάλες αλλαγές ως προς το περιεχόμενο της Συμφωνίας της Λισαβόνας αλλά αποτέλεσε ένα σημαντικό κόμβο για την εξέλιξη και την υιοθέτηση των προβλέψεων της Συμφωνίας της Λισαβόνας. Στην ουσία της η Συμφωνία της Λισαβόνας, όπως τροποποιήθηκε μετά την πράξη της Στοκχόλμης σε τελική μορφή το έτος 1979, υιοθετήθηκε από σχεδόν όλα -πλην ενός- τα ήδη συμβαλλόμενα μέρη (Πρόγραμμα της Στοκχόλμης, 1967).

Το 1994 επιτεύχθηκε στο πλαίσιο του ΠΟΕ η Συμφωνία σχετικά με τις πτυχές του Διεθνούς Δικαίου Διανοητικής Ιδιοκτησίας που σχετίζονται με το εμπόριο, γνωστή διεθνώς με το αγγλικό της όνομα Trade Related Aspects of International Property Rights (TRIPS).

Η Συμφωνία TRIPS είναι σημαντική για τους παραγωγούς προϊόντων προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, καθώς ορίζεται για πρώτη φορά ένα ελάχιστο επίπεδο προστασίας για

τα προϊόντα με γεωγραφική ένδειξη για όλα τα μέρη του ΠΟΕ (149 μέλη τον Ιανουάριο του 2006). Παρόλα αυτά η συμφωνία TRIPS δεν συγκεκριμενοποιεί τον τύπο του συστήματος προστασίας, τον οποίο τα μέλη θα πρέπει να θέσουν. Για αυτό τον λόγο σήμερα τα προϊόντα γεωγραφικής προέλευσης προστατεύονται από μια πληθώρα διαφορετικών εθνικών νομοθεσιών, καθώς επίσης εντάσσονται σε διαφορετικές κατηγορίες δικαίου (TRIPS, 1994). Η διαμάχη για τα προϊόντα Γ.Ε. είναι μεγάλης σημασίας, ειδικά για την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, καθώς τα προϊόντα με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη θεωρούνται ότι είναι απολύτως συμβατά με την Κοινή Αγροτική Πολιτική αφού ωθούν στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και δύνανται να συμβάλουν στην ανάπτυξη επαρχιακών και απομακρυσμένων περιοχών (Ασημακόπουλος, 2021).

### **3.3 Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία προϊόντων Γ.Ε.**

Η ανάγκη προστασίας των παραδοσιακών προϊόντων και η κατοχύρωσή τους ήταν επιτακτική, αφού δεν υπήρχε μέχρι πριν το 1992 σχετικό διεθνές νομικό πλαίσιο. Η κάθε χώρα εφαρμόζε διαφορετικές εθνικές πρακτικές και νομοθεσίες, που δεν εξασφάλιζαν ενιαία θεώρηση και ίσους όρους ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών και των προϊόντων αυτών. Επιπλέον, οι καταναλωτές δεν είχαν τις απαραίτητες πληροφορίες για να επιλέξουν. Διμερείς ή και πολυμερείς συμβάσεις μεταξύ κρατών που συνάπτονταν δεν εξασφάλιζαν τη γενική αποδοχή (Οικονόμου, 2019).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση στα πλαίσια της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής θέσπισε το 1992 τους Καν. 92/2081 και 92/2082 με στόχο:

α) τη διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής για

- την προώθηση προϊόντων που παρουσιάζουν ορισμένα χαρακτηριστικά,
- τη βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος,
- τη συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού σε αυτές τις περιοχές,

β) την παροχή πληροφοριών στον καταναλωτή για την καταγωγή και την ιδιαιτερότητα των προϊόντων για

- ασφαλέστερες και πιο ενημερωμένες επιλογές,
- προστασία από τις απομιμήσεις,

γ) την εξασφάλιση δίκαιου ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών και

δ) την προστασία των πνευματικών δικαιωμάτων των παραγωγών.

Το 2006 με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους. Ο Κανονισμός 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων» έχει συγχωνευτεί σε ένα ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο μαζί με τους προαναφερθέντες κανονισμούς (Καν(ΕΚ) 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.λπ. Παρακάτω παρατίθενται οι σχετικοί Κοινοτικοί και Εθνικοί Κανονισμοί πιστοποιημένων προϊόντων (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

Οι σχετικοί Κανονισμοί που αποτελούν την Κοινοτική Νομοθεσία για τα προϊόντα είναι:

- ο κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων,
- ο εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.668/2014 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2014 «για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων»,
- ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής της 18ης Δεκεμβρίου 2013 «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τον καθορισμό των ενωσιακών συμβόλων για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και όσον αφορά ορισμένους κανόνες σχετικά με την προέλευση, ορισμένους διαδικαστικούς κανόνες και ορισμένες πρόσθετες μεταβατικές διατάξεις.
- ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 665/2014 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2014 «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους όρους χρήσης της προαιρετικής ένδειξης ποιότητας «προϊόν ορεινής παραγωγής».

Οι σχετικοί Κανονισμοί που αποτελούν την Εθνική Νομοθεσία για τα προϊόντα είναι:

- ο καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» και του Καν.(ΕΚ)

1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 «σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ' αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» ΚΥΑ 261611 (ΦΕΚ αριθ. 406/22-03-2007 τεύχος Β') με συμπληρωματικά μέτρα του Καν. 510/06 και 1898/06,

-η τροποποίηση της υπ' αριθμ. 261611/7.3.2007 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, «περί καθορισμού συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20.3.2006 «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» και του καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23.12.2006 «σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του υπ' αριθμ.510/2006 κανονισμού για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων» ΚΥΑ 290398 (ΦΕΚ αριθ. 694/21-04-2008 τεύχος Β') που τροποποιεί την ΚΥΑ 261611/2007,

-η τροποποίηση της υπ'αριθμ.26390/10.6.2008 (Φ.Ε.Κ.1114/τ.Β'/13.6 .2008) κοινής απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Ανάπτυξης «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 33022/25.7.2007 (Φ.Ε.Κ.1292 /Β'/25.7.2007) κοινής απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Ανάπτυξης “Καθορισμός προδιαγραφών, όρων και προϋποθέσεων για εξειδίκευση των επενδυτικών σχεδίων παροχής υπηρεσιών εφοδιαστικής αλυσίδας της υποπερίπτωσης iii της περίπτωσης (δ) της παραγράφου 1 του άρθρου 3 του ν. 3299/2004”» ΚΥΑ 318764 (ΦΕΚ αριθ. 1683/21-08-2008 τεύχος Β') που τροποποιεί την ΚΥΑ 261611/2007,

-ο καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του καν.510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και του Καν. 1898/20069 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.510/2006 ΚΥΑ αριθ. 261611/07-03-2007, σε ενοποιημένη μορφή (το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν έχει νομική ισχύ),

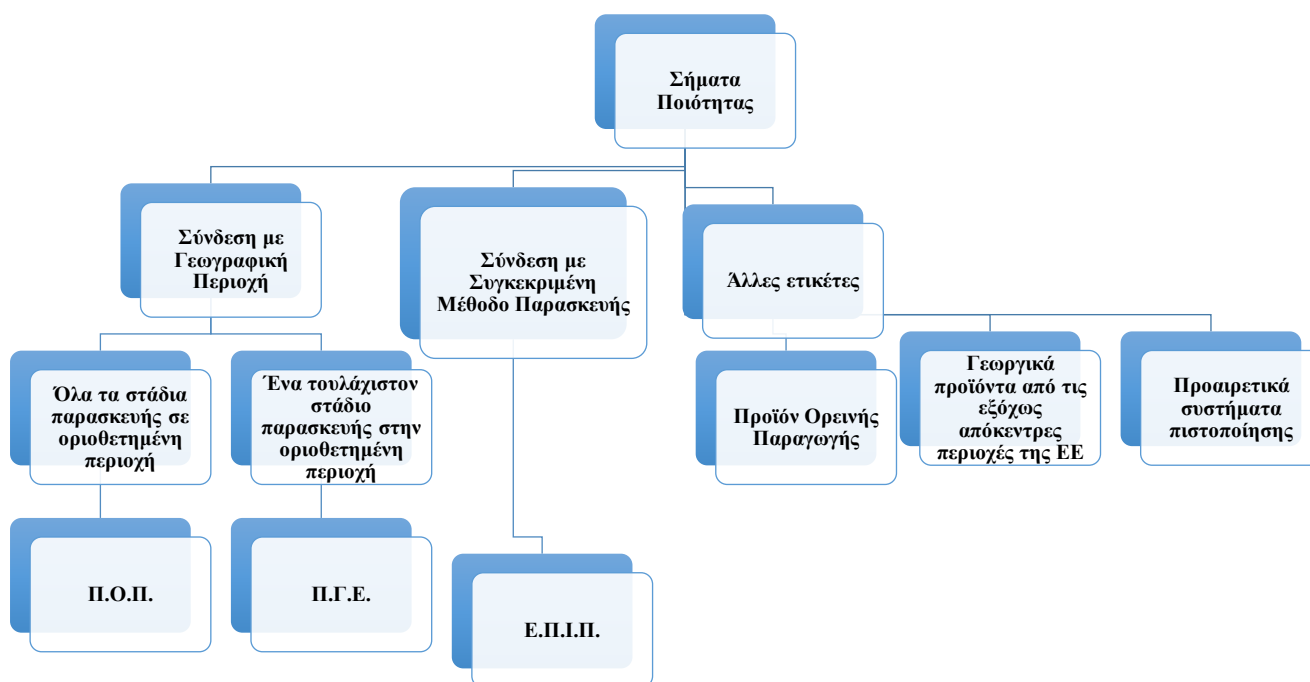
-η τροποποίηση της με αριθ. 261611/7.3.2007 απόφασης των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Β'406), όπως τροποποιήθηκε με τις αριθ.

290398/11.4.2008 (Β'694) και 318764/7.8.2008 (Β'1683) όμοιες αποφάσεις» ΥΑ 3321/145849 (ΦΕΚ 4980/Β/08-11-2018) (Τροποποίηση της ΚΥΑ 261611/2007 για Ε.Π.Ι.Π.) (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

### 3.4 Σήματα ποιότητας-Σήμανση

Τα Σήματα Ποιότητας διακρίνονται σύμφωνα με το Διάγραμμα 11 σε σήματα που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή και σε σήματα που συνδέονται με μια συγκεκριμένη μέθοδο. Τελικά, διακρίνονται σε τρία κύρια σήματα δηλαδή Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε., Ε.Π.Ι.Π. που αναλύονται παρακάτω.

**Διάγραμμα 11. Διαχωρισμός των Σημάτων Ποιότητας**



### **3.4.1 Π.Ο.Π.**

Σύμφωνα με τον Κανονισμό αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006, νοείται ως «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου, που κατάγεται από τη συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη συγκεκριμένη χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Τα Π.Ο.Π. προϊόντα (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) είναι τα προϊόντα που έχουν καταχωρημένες ονομασίες, οι οποίες έχουν ισχυρούς δεσμούς με την περιοχή στην οποία παρασκευάζονται αυτά τα προϊόντα. Τα Π.Ο.Π. προϊόντα μπορεί να είναι τρόφιμα, γεωργικά προϊόντα και οίνοι. Οι προδιαγραφές των προϊόντων αυτών είναι ότι το κάθε μέρος της διαδικασίας παραγωγής, μεταποίησης και παρασκευής πρέπει να πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Παραδείγματος χάρη, το ελαιόλαδο Π.Ο.Π. Καλαμάτα παράγεται εξ ολοκλήρου στην περιοχή της Καλαμάτας στην Ελλάδα, με ποικιλίες ελιάς της περιοχής αυτής. Η ετικέτα των Π.Ο.Π. προϊόντων είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα, τα γεωργικά προϊόντα και προαιρετική για τους οίνους.

#### **Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)**



Σύμβολο Π.Ο.Π.

(ec.europa.eu)

### 3.4.2 Π.Γ.Ε.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006, νοείται ως «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη»: το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα, και του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή, και του οποίου η παραγωγή ή/και η μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Θεωρούνται επίσης ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις τα παραδοσιακά, γεωγραφικά ή μη, ονόματα που περιγράφουν ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο, το οποίο πληροί τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο.

Ορισμένες γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιώνονται προς ονομασίες προέλευσης, εάν οι πρώτες ύλες των σχετικών προϊόντων προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:

- α) η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται
- β) υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών, και
- γ) υπάρχει ένα καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων που προβλέπονται στο στοιχείο. (Κανονισμό αριθ. 510, 2006).

Π.Γ.Ε. προϊόντα (Προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης) καλούνται τα προϊόντα που έχουν συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή και συγκεκριμένη ονομασία του προϊόντος, όπου μια συγκεκριμένη ιδιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική του καταγωγή. Τα Π.Γ.Ε. προϊόντα είναι τρόφιμα, γεωργικά προϊόντα και οίνοι. Για τα περισσότερα προϊόντα πρέπει τουλάχιστον ένα από τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης ή της παρασκευής τους να πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη περιοχή. Παραδείγματος χάρη, το ζαμπόν Westfälischer Knochenschinken P.G.I. παράγεται στη Βεστφαλία και χρησιμοποιούνται παλιές τεχνικές, αλλά το κρέας που χρησιμοποιείται δεν προέρχεται αποκλειστικά από ζώα που γεννήθηκαν και εκτράφηκαν στη συγκεκριμένη περιοχή της Γερμανίας. Στην περίπτωση των οίνων, αυτό σημαίνει ότι τουλάχιστον το 80 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται πραγματικά ο οίνος. Η ετικέτα του προϊόντος Π.Γ.Ε. αυτού

είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα, τα γεωργικά προϊόντα και προαιρετική για τους οίνους.

### Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (Π.Γ.Ε.)



Σύμβολο Π.Γ.Ε.

(ec.europa.eu)

Ο όρος προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης προστατεύει τα ονόματα των αλκοολούχων ποτών ή αρωματισμένων κρασιών που κατάγονται από μια χώρα, περιοχή ή μια περιοχή όπου η ιδιαίτερη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του προϊόντος οφείλεται ουσιαστικά στη γεωγραφική του προέλευση. Τα προϊόντα αυτά μπορεί να είναι αλκοολούχα ποτά και αρωματισμένα κρασιά. Για τα περισσότερα προϊόντα, τουλάχιστον ένα από τα στάδια απόσταξης ή προετοιμασίας λαμβάνει χώρα στην περιοχή. Ωστόσο, τα ακατέργαστα προϊόντα δεν χρειάζεται να προέρχονται από την περιοχή. Παραδείγματος χάρη, το ποτό Irish Whiskey, η απόσταξη, η παλαίωση και η παρασκευή γίνεται στην Ιρλανδία από τον 6ο αιώνα, αλλά οι πρώτες ύλες δεν προέρχονται αποκλειστικά από την Ιρλανδία. Η επιγραφή είναι προαιρετική για όλα τα ποτά.

### 3.4.3 Ε.Π.Ι.Π.

Ως «Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν»(Ε.Π.Ι.Π) νοείται ένα ιδιότυπο προϊόν ή τρόφιμο το οποίο:

α) παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο ή

β) παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.



Για να μπορεί να καταχωρισθεί μια ονομασία ως ονομασία εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, πρέπει:

α) να χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος ή

β) να προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Όταν ένα προϊόν καταχωρίζεται ως **Ε.Π.Ι.Π.**, προστατεύεται από την παραποίηση και την κατάχρηση. Τα Ε.Π.Ι.Π. προϊόντα μπορεί να είναι τρόφιμα και γεωργικά προϊόντα. Όπως, η Gueuze Ε.Π.Ι.Π. είναι μια παραδοσιακή μύρα που λαμβάνεται με αυθόρμητη ζύμωση. Γενικά παράγεται μέσα και γύρω από τις Βρυξέλλες, στο Βέλγιο. Παρόλα αυτά, ως Ε.Π.Ι.Π., η **μέθοδος παραγωγής** του προστατεύεται, αλλά θα μπορούσε να παραχθεί και κάπου αλλού. Η επιγραφή των προϊόντων αυτών είναι υποχρεωτική για όλα τα προϊόντα.

#### **Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (Ε.Π.Ι.Π.)**



Σύμβολο Ε.Π.Ι.Π.

(ec.europa.eu)

Για όλα τα συστήματα ποιότητας, οι αρμόδιες εθνικές αρχές κάθε χώρας της ΕΕ λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για την προστασία των καταχωρισμένων ονομασιών εντός της επικράτειάς τους. Επίσης, πρέπει να προλαμβάνουν και να εμποδίζουν την παράνομη παραγωγή ή εμπορία προϊόντων που χρησιμοποιούν την ονομασία. Οι μη ευρωπαϊκές ονομασίες προϊόντων μπορούν επίσης να καταχωριστούν ως Γ.Ε., εάν η χώρα καταγωγής τους έχει συνάψει διμερή ή περιφερειακή συμφωνία με την ΕΕ, η οποία περιλαμβάνει την αμοιβαία προστασία των εν λόγω ονομασιών. Επιπρόσθετα, προστατεύονται ονομασίες διάφορων προϊόντων (οίνοι, τρόφιμα, αρωματισμένοι οίνοι και αλκοολούχα ποτά) που παράγονται σε

χώρες εκτός της ΕΕ, όπως η Κολομβία ή η Νότια Αφρική. Οι Γ.Ε. για τις οποίες έχει υποβληθεί αίτηση και έχουν καταχωριστεί στα μητρώα της Ένωσης είναι διαθέσιμες στο eAmbrosia (την επίσημη βάση δεδομένων των μητρώων Γ.Ε. της ΕΕ), ενώ στην πύλη GIview είναι διαθέσιμες τόσο οι Γ.Ε. της ΕΕ όσο και εκείνες που προστατεύονται βάσει συμφωνιών (European Commission, 2019).

### **3.4.4 Προϊόν Ορεινής Παραγωγής**

Η ένδειξη «**προϊόν ορεινής παραγωγής**» επισημαίνει τις ιδιαιτερότητες ενός προϊόντος που παράγεται σε ορεινές περιοχές με δύσκολες φυσικές συνθήκες.

Η αναγνώριση της ένδειξης «προϊόν ορεινής παραγωγής» αποτελεί πλεονέκτημα τόσο για τους γεωργούς όσο και για τους καταναλωτές, δεδομένου ότι επιτρέπει την καλύτερη διάθεση του προϊόντος στην αγορά, αλλά επίσης εξασφαλίζει ορισμένα χαρακτηριστικά στον καταναλωτή. Τα προϊόντα αυτά είναι τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα. Παράλληλα, οι πρώτες ύλες και οι ζωοτροφές πρέπει να προέρχονται από ορεινές περιοχές. Για τα μεταποιημένα προϊόντα, η παραγωγή θα πρέπει να πραγματοποιείται επίσης στις εν λόγω περιοχές. Η γεωργία στις εξόχως απόκεντρες περιοχές της ΕΕ αντιμετωπίζει δυσκολίες λόγω του απομακρυσμένου και του νησιωτικού χαρακτήρα, μεταξύ άλλων δύσκολες γεωγραφικές και μετεωρολογικές συνθήκες.

### **3.4.5 Γεωργικά προϊόντα από τις εξόχως απόκεντρες περιοχές της ΕΕ**

Για τη διασφάλιση μεγαλύτερης ευαισθητοποίησης όσον αφορά τα γεωργικά προϊόντα από τις εξόχως απόκεντρες περιοχές της ΕΕ (τα γαλλικά υπερπόντια διαμερίσματα, όπως είναι η Γουαδελούπη, Γαλλική Γουιάνα, Ρεϊνιόν και Μαρτινίκα καθώς και οι Αζόρες, η Μαδέρα και οι Κανάριες Νήσοι) έχει δημιουργηθεί ειδικό λογότυπο. Τα προϊόντα αυτά μπορεί να είναι γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, όμως πρέπει να παράγονται σε εξόχως απόκεντρες περιοχές. Η ετικέτα πρέπει να υπάρχει, για να ξεχωρίζει η ιδιαιτερότητα των προϊόντων που προέρχονται από εξόχως απόκεντρες περιοχές της ΕΕ.

## Σύμβολο Προϊόντος των εξόχως απόκεντρων περιοχών της ΕΕ



(ec.europa.eu)

### 3.4.6 Προαιρετικά συστήματα πιστοποίησης

Τα **προαιρετικά συστήματα πιστοποίησης** σε εθνικό επίπεδο ή υπό την διαχείριση ιδιωτικών φορέων μπορούν επίσης να βοηθήσουν τους καταναλωτές να έχουν εμπιστοσύνη στην ποιότητα των προϊόντων που επιλέγουν. Εκτός από τα συστήματα της ΕΕ, υπάρχουν πολλά ιδιωτικά και εθνικά συστήματα ή λογότυπα ποιότητας τροφίμων, τα οποία καλύπτουν ευρύ φάσμα πρωτοβουλιών και λειτουργούν μεταξύ επιχειρήσεων ή μεταξύ των επιχειρήσεων και των καταναλωτών. Σε διαβούλευση με τα ενδιαφερόμενα μέρη, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή κατάρτισε κατευθυντήριες γραμμές που αναδεικνύουν τις βέλτιστες πρακτικές για τη λειτουργία των εν λόγω συστημάτων (European Commission).

### **3.4.7 Γ.Ε. και Εμπορικά Σήματα**

Σύμφωνα με τον νόμο του 1999 της Ινδίας περί εμπορικών σημάτων, ως «Εμπορικό Σήμα» ορίζεται ένα σήμα, το οποίο μπορεί να αναπαρασταθεί γραφικά και είναι ικανό να διακρίνει τα αγαθά ή τις υπηρεσίες μιας επιχείρησης από αυτά άλλων επιχειρήσεων. Τα εμπορικά σήματα μπορούν να καταχωρηθούν με μια λέξη ή ένα συνδυασμό λέξεων, γραμμάτων και αριθμών (WIPO).

#### **3.4.7.1 Διαφορές των Γ.Ε. και των Εμπορικών Σημάτων**

Μερικές από τις διαφορές των Γεωγραφικών Ενδείξεων και των Εμπορικών Σημάτων είναι:

- Μια καταχώριση Εμπορικού Σήματος συνήθως υποβάλλεται από μια μεμονωμένη επιχειρηματική οντότητα ή φυσικό πρόσωπο, ενώ η προστασία γεωγραφικής ένδειξης ζητείται από μια ομάδα κατασκευαστών, οι οποίοι ανήκουν σε μια συγκεκριμένη τοποθεσία, όπου προήλθε για πρώτη φορά το αγαθό.
- Μόνο ένα άτομο, επιχειρηματική οντότητα ή κατασκευαστής μπορεί να χρησιμοποιήσει ένα κατατεθέν εμπορικό σήμα, ενώ όλοι οι παραγωγοί ή κατασκευαστές της ίδιας τοποθεσίας ή περιοχής επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το ίδιο προϊόν Γ.Ε.
- Ένα εμπορικό σήμα μπορεί να είναι μια λέξη, ένα γράμμα, ένας αριθμός (ή αριθμοί), συνδυασμός αριθμών και γραμμάτων, ένα ολόγραμμα, ένας ήχος, μια μυρωδιά, μια συντομογραφία, ένα όνομα ή μια συσκευή. Όμως τα προϊόντα Γ.Ε. μπορούν να είναι μόνο ονόματα ή σύμβολα, που αντιστοιχούν σε μια συγκεκριμένη περιοχή ή μέρος.
- Ένα εμπορικό σήμα είναι αποτέλεσμα της ανθρώπινης δημιουργικότητας ή διάνοησης, η οποία καθορίζει περαιτέρω τη μοναδικότητα ή την ιδιαιτερότητά του. Ένα εμπορικό σήμα μπορεί να είναι υποδηλωτικό, αυθαίρετο ή διακριτικό. Από την άλλη πλευρά, οι Γ.Ε. προσδιορίζουν τα εμπορεύματα με βάση τον τόπο καταγωγής τους. Παράγοντες όπως το κλίμα, η τοπογραφία, η ανθρώπινη εργασία (μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής θέσης), μεταξύ πολλών άλλων, καθορίζουν τη φύση των Γ.Ε.

### **3.4.7.2 Κύρια Ομοιότητα των Γ.Ε. και των Εμπορικών Σημάτων**

Η κύρια ομοιότητα μεταξύ ενός εμπορικού σήματος και ενός συμβόλου προϊόντος Γ.Ε. είναι ότι και τα δύο λειτουργούν ως δείκτες πηγής. Η διάκριση μεταξύ των δύο σε αυτό το πλαίσιο αντιστοιχεί και πάλι στο γεγονός ότι ένα εμπορικό σήμα προσδιορίζει μια υπηρεσία ή ένα αγαθό που προέρχεται από έναν συγκεκριμένο παραγωγό, ενώ ένα προϊόν Γ.Ε. προσδιορίζει τη γεωγραφική τοποθεσία ή την περιοχή από την οποία προέρχεται το αγαθό. Καθώς και οι δύο αυτές μορφές Πνευματικής Ιδιοκτησίας (IP) λειτουργούν ως εργαλείο για τον προσδιορισμό ενός αγαθού ή μιας υπηρεσίας, οι άνθρωποι συχνά τείνουν να μπερδεύονται μεταξύ ενός εμπορικού σήματος και ενός Γ.Ε. (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

Τα εμπορικά σήματα που έχουν καταχωριστεί πριν από την καταχώριση Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. μπορούν να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται, αλλά η καταχώριση ισοδύναμου εμπορικού σήματος μετά την έγκριση Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. είναι αδύνατη (άρθρο 13, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006).

### **3.4.8 Γεωγραφικές Ενδείξεις για μη γεωργικά προϊόντα**

Από το 2011, η Γενική Διεύθυνση Εσωτερικής Αγοράς, Βιομηχανίας, Επιχειρηματικότητας και ΜΜΕ της ΕΕ εξετάζει την περίπτωση να επεκτείνει την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων προτείνοντας την εισαγωγή ενός «*sui generis*» συστήματος προστασίας των ενδείξεων γεωγραφικής προέλευσης για τα μη γεωργικά προϊόντα (Zappalaglio, 2019). Επί του παρόντος, τέτοια προστασία παρέχεται μόνο για γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, κρασιά, αλκοολούχα ποτά και αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα.

Επί του παρόντος δεν υπάρχει προστασία Γ.Ε. σε επίπεδο ΕΕ για μη γεωργικά αγαθά. Υπάρχουν διάφοροι νόμοι σε ορισμένες χώρες της ΕΕ που περιλαμβάνουν περιφερειακούς ή εθνικούς κανονισμούς για συγκεκριμένες χειροτεχνίες (π.χ. κεραμικά), ειδικούς νόμους για ένα συγκεκριμένο προϊόν (π.χ. μαχαίρια Solingen) ή περιφερειακούς ή εθνικούς νόμους που προστατεύουν όλα τα μη γεωργικά προϊόντα Γ.Ε. (π.χ. στη Γαλλία). Αυτό έχει ως αποτέλεσμα διαφορετικά επίπεδα νομικής προστασίας σε ολόκληρη την Ευρώπη. Οι μη γεωργικοί παραγωγοί που επιθυμούν να προστατεύσουν ένα προϊόν Γ.Ε. στην ΕΕ πρέπει να υποβάλουν αίτηση προστασίας σε κάθε χώρα όπου είναι διαθέσιμο το προϊόν ή να βασίζονται σε άλλα μέσα, όπως προστασία εμπορικών σημάτων, δικαστικές αγωγές ή ενέργειες μέσω

διοικητικών αρχών σε περίπτωση αθέμιτης εμπορικής πρακτικής ή εξαπάτηση του καταναλωτή (European Commission, 2022).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή διερευνά τη δυνατότητα επέκτασης της προστασίας των προϊόντων ΓΕ και σε μη γεωργικά προϊόντα σε επίπεδο ΕΕ για την εναρμόνιση του κατακερματισμένου συστήματος νόμων που υπάρχει σε εθνικό επίπεδο. Αυτό θα επηρεάσει τα παραδοσιακά μη γεωργικά προϊόντα, από το μάρμαρο Carrara έως την πορσελάνη Herend. Τον Νοέμβριο του 2020, το σχέδιο δράσης intellectual property IP (Πνευματικής Ιδιοκτησίας) ανακοίνωσε ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή θα εξετάσει τη δημιουργία ενός συστήματος προστασίας σε επίπεδο ΕΕ για την προστασία των γεωγραφικά συνδεδεμένων βιομηχανικών και βιοτεχνικών προϊόντων (European Commission, 2022).

### 3.5 Μητρώα Γεωγραφικών Ενδείξεων της ΕΕ

Ένα επίσημο μητρώο ονομασιών των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, των οίνων, των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων και των αλκοολούχων ποτών είναι η eAmbrosia, όπου οι ονομασίες των προϊόντων είναι καταχωρημένες και προστατεύονται σε ολόκληρη την ΕΕ. Παράλληλα, η eAmbrosia παρέχει άμεση πρόσβαση σε πληροφορίες σχετικά με όλες τις καταχωρημένες γεωγραφικές ενδείξεις, συμπεριλαμβανομένων των νομικών πράξεων προστασίας και των προδιαγραφών προϊόντος. Περιλαμβάνει επίσης σημαντικές ημερομηνίες και συνδέσμους προς τις αιτήσεις και τις δημοσιεύσεις πριν από την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων. Τα καταχωρημένα γεωργικά προϊόντα είναι 3453 και διακρίνονται σε κατηγορίες, όπως φαίνονται στο Πίνακα 11 (European Commission, 2022).

**Πίνακας 11. Γεωργικά Προϊόντα ΕΕ (European Commission, 2022)**

<b>Γεωργικά Προϊόντα</b>	<b>Π.Ο.Π</b>	<b>Π.Γ.Ε.</b>	<b>Γ.Ε.</b>
<b>Οίνοι</b>	1.178	445	-
<b>Γεωργικά Προϊόντα και Τρόφιμα</b>	668	906	-
<b>Αλκοολούχα Ποτά και Αρωματισμένοι Οίνοι</b>	-	-	256
<b>Σύνολο</b>	1.846	1.351	256
<b>Γενικό Σύνολο</b>	3.453		

### 3.5.1 Καταχωρημένες ονομασίες προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στην Ελλάδα

Οι καταχωρημένες ονομασίες προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στην Ελλάδα είναι 30 ελαιόλαδα (19 Π.Ο.Π. και 11 Π.Γ.Ε.), 23 τυριά (22 Π.Ο.Π., 1 Π.Γ.Ε.), 31 φρούτα-λαχανικά-ξηροί καρποί (17 Π.Ο.Π. και 14 Π.Γ.Ε.), 11 επιτραπέζιες ελιές (10 Π.Ο.Π. και 1 Π.Γ.Ε.), 2 κρέατα (Π.Ο.Π.) 7 λοιπά (6 Π.Ο.Π. και 1 Π.Γ.Ε.), όπως διακρίνονται στον παρακάτω Πίνακα 12.

**Πίνακας 12. Καταχωρημένες ονομασίες προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. στην Ελλάδα (Ελληνική Δημοκρατία Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2022)**

Προϊόντα	Π.Ο.Π.	Π.Γ.Ε.
Ελαιόλαδα	19	11
Φρούτα-Λαχανικά-Ξηροί καρποί-Όσπρια	18	12
Ελιές	10	1
Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής		2
Γόμες-Ρητίνες	2	0
Αιθέρια Έλαια	1	0
Τυριά	22	1
Άλλα προϊόντα Ζωϊκής Προέλευσης	4	0
Άλλα Προϊόντα Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε.	1	0

#### 3.5.1.1 Διαδικασία Καταχώρισης

Η διαδικασία καταχώρισης γίνεται σε εθνικό επίπεδο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Παράλληλα, είναι μια χρονοβόρα διαδικασία που διαρκεί τουλάχιστον 2 με 3 χρόνια, διάστημα που εξαρτάται πάντα από την πληρότητα του φακέλου, τα στοιχεία που προσκομίζονται καθώς και από την ανταπόκριση της αιτούσας ομάδας στις παρατηρήσεις της υπηρεσίας και της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Η αίτηση για την καταχώριση νέας ονομασίας υποβάλλεται μόνο από μια Ομάδα (ανεξάρτητα από τη νομική της μορφή ή σύνθεση). Ομάδα μπορεί να εννοείται μια οργάνωση παραγωγών ή και μεταποιητών, οι οποίοι ασχολούνται (παράγουν ή αποκτούν) με το ίδιο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο, ή μπορεί να είναι ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο που μπορεί να εξομοιώνεται προς ομάδα, υπό προϋποθέσεις.

Ο φάκελος καταχώρισης ενός προϊόντος πρέπει να περιλαμβάνει:

- την αίτηση καταχώρισης,
- το ενιαίο έγγραφο,
- τις προδιαγραφές προϊόντος (αριθμημένο παράρτημα με αποδεικτικά στοιχεία) και τη δήλωση ότι πληρούνται οι όροι του άρθρου 49 παρ.1 Καν.(ΕΕ)1151/2012, στην περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος είναι μεμονωμένο φυσικό ή νομικό πρόσωπο και όχι ομάδα.

Οι προδιαγραφές του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου για την ονομασία του οποίου έχει υποβληθεί αίτηση καταχώρισης ως Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα: το όνομά του προϊόντος, την περιγραφή του προϊόντος, την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, την απόδειξη προέλευσης (ιχνηλασιμότητα), τη μέθοδο παραγωγής, τον δεσμό, τους φορείς ελέγχου, την επισήμανση και τις ειδικές διατάξεις κοινοτικής & εθνικής νομοθεσίας.

### **3.5.2 Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. τυριά εντός και εκτός ΕΕ**

Τα καταχωρημένα τυριά συμπεριλαμβάνονται στα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα και είναι 197 Π.Ο.Π. και 55 Π.Γ.Ε. όπως διακρίνονται στο Παράρτημα<sup>1</sup>.

### **3.5.3 Ελληνικά Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. τυριά**

Στην Ελλάδα έχουν κατοχυρωθεί 22 τυριά ως τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), διότι παρασκευάζονται με παραδοσιακή τεχνολογία και από γάλα, το οποίο προέρχεται από φυλές αιγών, προβάτων ή και αγελάδων, οι οποίες εκτρέφονται σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής. Οι φυλές είναι πλήρως προσαρμοσμένες στις τοπικές συνθήκες και αξιοποιούν άριστα τους φτωχούς Ελληνικούς βοσκότοπους, με την εκπληκτική ποικιλία ενδημικής βλάστησης (Ανυφαντάκης, 2004). Στην κατηγορία Προϊόν Γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.) έχει κατοχυρωθεί μόνο ένα τυρί, το Κρασοτύρι Κω.









Στον πίνακα 14 καταγράφονται τα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. Ελληνικά τυριά με τις κατάλληλες προδιαγραφές τους. Επίσης, το 2021 υποβλήθηκε αίτηση καταχώρισης τυριού, το Κασκαβάλι Πίνδου ως τυρί Π.Γ.Ε. και αναμένεται η επίσημη κατοχύρωση του από την Ε.Ε. (European Commission).










---

<sup>1</sup> Τρόφιμα και ποτά ποιότητας της ΕΕ | Ευρωπαϊκή Επιτροπή



Πίνακας 13. Ελληνικά Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. τυριά

Τυριά Π.Ο.Π.	Κατηγορία	Περιοχή (Προέλευση Γάλακτος)	Γάλα	Υγρασία (%)	Λίπος επί ξηρού (%)	Γεύση	Αλάτι (%)
<b>1. Νεβατό</b> 	μαλακό λευκό κοκκώδους υφής	Γρεβενά	πρβ ή γιδ ή μίγμα	<60	>45	υπόξινη	2-3,5
<b>2. Αλοτύρι</b> 	μαλακό λευκό με αλοιφώδη υφή, λιπαρό	Ήπειρος, Θεσσαλία	πρβ, γιδ ή μίγμα	<75	>40	Υπόξινη	2,5-3
<b>3. Γραβιέρα Αγράφων</b> 	σκληρό	όρη Αγράφων	πρβ, γιδ ή μίγμα (γιδ<30%)	<38	>40	υπόγλυκη	1,2-2,4
<b>4. Γραβιέρα Κρήτης</b> 	σκληρό	Κρήτη	πρβ, γιδ ή μίγμα (γιδ<20%)	<38	>40	μεστή γεύση, υπόγλυκη και ελαφρώς υφάλμυρη	1,5
<b>5. Γραβιέρα Νάξου</b> 	σκληρό	Νάξο	πρβ, γιδ ή μίγμα (γιδ<20%)	<38	>40	γλυκιά λεπτή γεύση	1,2-3
<b>6. Καλαθάκι Λήμνου</b> 	μαλακό	Λήμνος	πρβ, γιδ ή μίγμα	<56	>43	ελαφρά όξινη	2,4
<b>7. Κασέρι</b> 	ημίσκληρο	Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης	πρβ, γιδ ή μίγμα (γιδ<20%)	<45	>40	ελαφρώς αλμυρή	3
<b>8. Κατίκι Δομοκού</b> 	μαλακό λευκό με αλοιφώδη υφή	Δομοκό	γιδ ή μίγμα με πρβ	<75	>40	υπόξινη γεύση	2-3

<b>9. Κεφαλογραβιέρα</b> 	λευκό πολύ σκληρό τυρί	Δυτικής Μακεδονίας, Ηπείρου, Νομού Αιτωλοακαρνα- νίας, Νομού Ευρυτανίας	πρβ, γιδ ή μίγμα (γιδ<10%)	<35	>31	πικάντικη, ελαφρά αλμυρή γεύση	3-4
<b>10. Κοπανιστή</b> 	λευκό, κρεμώδες	Νομό Κυκλάδων (Μύκονο, Νάξο,Τήνο)	αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών	<56	>43	πικάντικη, ελαφρά αλμυρή γεύση	3
<b>11. Λαδοτύρι Μυτιλήνης</b> 	σκληρό	Λέσβο	πρβ, γιδ ή μίγμα(γιδ<3 0%)	<38	>40	αλμυρή γεύση	1,5
<b>12. Μανούρι</b> 	λευκό, μαλακό	Θεσσαλία και Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	πρβ, γιδ ή μίγμα	<60	>70	γλυκιά γεύση	0,8
<b>13. Μετσοβόνε</b> 	ημίσκληρο	Μέτσοβο	αγελ ή μιγμ (με πρβ + γιδ) <20%)	<42	>26	ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση	2,8
<b>14. Μπάτζος</b> 	λευκό, αλμυρό	Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας	πρβ, γιδ ή μίγμα	<43	>19-20	υπόξινη, ελαφρά πικάντικη και αλμυρή	5-6
<b>15. Ξυνομυζήθρα Κρήτης</b> 	λευκό, μαλακό	Κρήτη	πρβ, γιδ ή μίγμα	<51	>23	υπόξινη έως όξινη γεύση	2
<b>16. Πηχτόγαλο Χανίων</b> 	μαλακό, αλοιφωτό	Χανιά	γιδ, πρβ ή μίγμα	<65	>50	ελαφρώς ξινό, λίγο αλατισμένο με έντονη γεύση γάλακτος	1,5
<b>17. Σαν Μιγάλη</b> 	σκληρό	Σύρο	αγελαδινό	<47	>35	πικάντικη	2,5

<b>18. Φέτα</b> 	λευκό, μαλακό	Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου	πρβ ή μίγμα (γιδ<30%)	<56	>43	βουτυράτη ή πικάντικη, ήπια ή περισσότερο αλμυρή	2,5
<b>19. Σφέλα</b> 	λευκό μαλακό	Νότιο Πελοπόννησο	πρβ, γιδ ή μίγμα	<45	>40	αλμυρή και πικάντικη, ελαφρά ξινή γεύση	3
<b>20. Φορμαέλλα</b> 	σκληρό	Δήμος Αράχωβας Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας	γιδ, πρβ ή μίγμα	<50	>40	άρωμα γάλακτος, αλμυρή γεύση	2,5
<b>21. Ξύγαλο Σητείας</b> 	λευκό, μαλακό	Σητεία	γιδ, πρβ ή μίγμα	<75	>46	ήπια, λιγότερο αλμυρή	1,5
<b>22. Αρσενικό Νάξου</b> 	σκληρό	Νάξο	γιδ+πρβ (μίγμα)	<38	>43	βουτυράτη, αγιά, πικάντικη, σχετικά αλμυρή	3,5

Τυριά ΠΓΕ	Κατηγορία	Περιοχή (Προέλευση Γάλακτος)	Γάλα	Υγρασία (%)	Λίπος επί ξηρού (%)	Γεύση	Αλάτι (%)
<b>23. Ρασοτύρι Κω</b> 	μαλακό	Κως	γιδ, πρβ ή μίγμα	56%	43%	ελαφρά όξινη	1,1

\*όλες οι εικόνες αντιγράφηκαν από τον ιστότοπο google

### 3.5.4 Αρμόδιες Αρχές Ελέγχου – Φορείς πιστοποίησης προϊόντων στην Ελλάδα

Η επισήμανση των προϊόντων με Γεωγραφικές Ενδείξεις παρακολουθείται από τρεις υπηρεσίες στην Ελλάδα. Ο ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων), το αρμόδιο υπουργείο, και το Agrocert (Zisidis, 2014). Από τις 1.6.2006 για τη Ελλάδα, ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» (AGROCERT), είναι αρμόδιος για

- την έγκριση των υποβαλλόμενων από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου,
- την πραγματοποίηση ελέγχων σε συνεργασία με τις Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Π.Ε.,
- τη διασφάλιση της τήρησης των προδιαγραφών,
- την πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων και
- την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και Μητρώου δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων).

Παρακάτω παρουσιάζονται τα σήματα πιστοποίησης για τα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. προϊόντα από τον οργανισμό «ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ», δηλαδή «AGROCERT».



Σήματα Πιστοποίησης προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε.  
(AGROCERT)

Μετά την αναγνώριση ενός προϊόντος ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.), ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ πιστοποιεί τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις, μετά από αίτησή τους, για την παραγωγή ή/και συσκευασία ή/και διακίνηση με ιδιωτική ετικέτα του εν λόγω προϊόντος Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. Οι επιχειρήσεις που παράγουν, επεξεργάζονται ή μεταποιούν προϊόντα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε., τυποποιούν/συσκευάζουν γεωργικά προϊόντα

ή/και τρόφιμα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. με σκοπό την εμπορία. Επιχειρήσεις που θέλουν να χρησιμοποιούν τις καταχωρισμένες ονομασίες Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε., το κοινοτικό σύμβολο και το σήμα του AGROCERT, μπορούν να υποβάλουν αίτηση πιστοποίησης.

Οι πιστοποιημένες επιχειρήσεις καταχωρούνται στο μητρώο εγκεκριμένων επιχειρήσεων και δικαιούχων χρήσης ενδείξεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. Η συσκευασία των προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. που διατίθενται σε λιανική πώληση, θα πρέπει επιπλέον άλλων υποχρεωτικών ενδείξεων, να φέρει και όσα προβλέπονται στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία για τα προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. Ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του, διενεργεί **ελέγχους** τόσο στην έδρα κάθε επιχείρησης όσο και σε σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης. Οι έλεγχοι μπορεί να είναι τακτικοί ή/και αιφνιδιαστικοί (ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ).

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

### ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Στο κεφάλαιο 4 γίνεται μια περιγραφή της υφιστάμενης κατάστασης της αγοράς των προϊόντων Γ.Ε. με έμφαση στις πωλήσεις των τυριών Γ.Ε., στην προστιθέμενη τιμή των προϊόντων αυτών και στην υφιστάμενη κατάσταση των Ελληνικών τυριών Π.Ο.Π-Π.Γ.Ε.

#### 4.1 Πωλήσεις και αξία πωλήσεων των προϊόντων Γ.Ε. της Ε.Ε.

Σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία της Συνομοσπονδίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Ποτών, τα περισσότερα προϊόντα Γ.Ε. (μαζί με τα Ε.Π.Ι.Π.) της Ε.Ε. υπάρχουν στην Γαλλία και καταλαμβάνουν το 15% από το σύνολο των προϊόντων Γ.Ε.. Το υψηλό ποσοστό οφείλεται στους αμπελώνες της Γαλλίας. Μεταξύ 10% και 12% κατέχουν τρία άλλα κράτη μέλη της ΕΕ η Ιταλία, η Πορτογαλία και η Σλοβενία. Η Ελλάδα, η Ισπανία, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Τσεχία, η Αυστρία, η Ιρλανδία και η Γερμανία αντιπροσωπεύουν το ποσοστό μεταξύ 4% και 8%. Σε άλλα κράτη-μέλη της ΕΕ το ποσοστό των προϊόντων Γ.Ε. είναι 2% και λιγότερο. Παρακάτω καταγράφεται το διάγραμμα 12 με τα ποσοστά των προϊόντων Γ.Ε. στην Ε.Ε.

**Διάγραμμα 12. Προϊόντα Γ.Ε.στην Ε.Ε. (AND International, 2021)**



Η αξία πώλησης των τροφίμων και ποτών της ΕΕ υπολογίστηκε σε 1.101 δισεκατομμύρια ευρώ το 2017. Τα προϊόντα με Γ.Ε. έφτασαν το 7,0% στην ΕΕ, που αντιστοιχεί σε

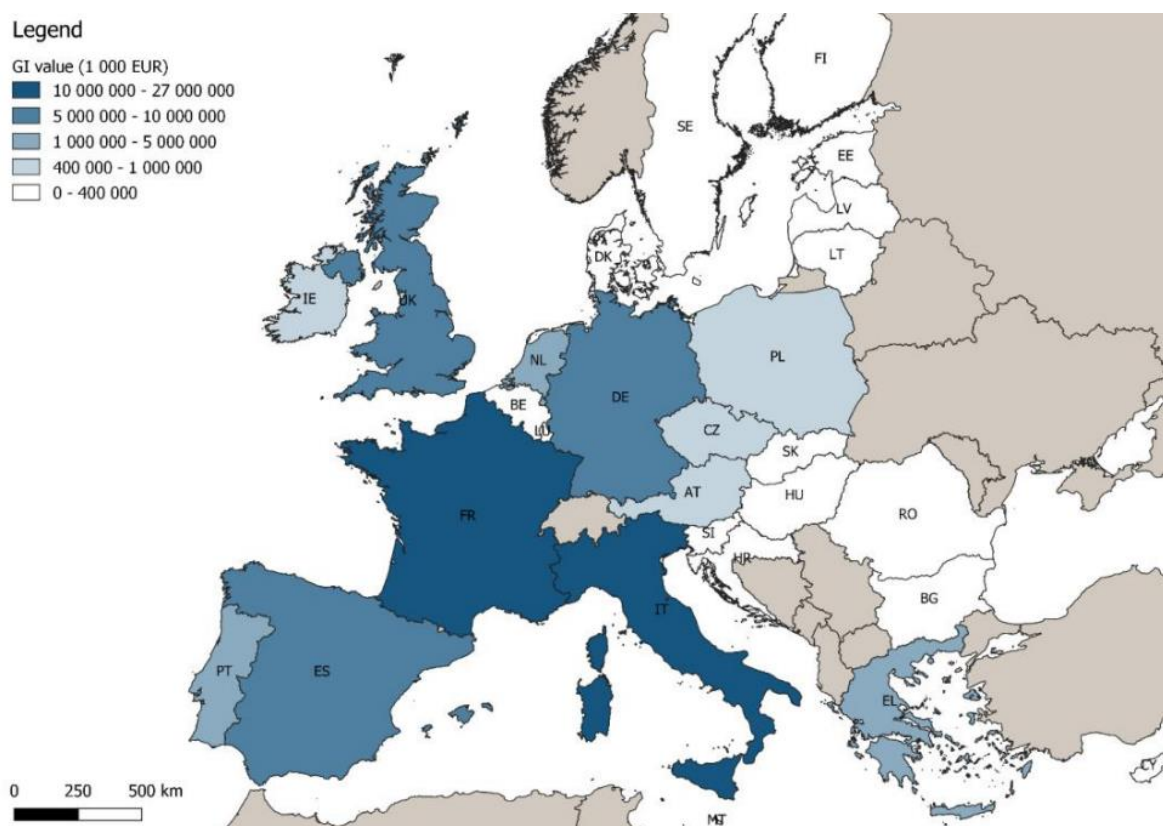
εκτιμώμενη αξία πώλησης 77,15 δισεκατομμύρια ευρώ στην ΕΕ. Εξαιρουμένων των Ε.Π.Ι.Π., η συνολική αξία πώλησης των Γ.Ε. υπολογίστηκε σε 74,76 δισεκατομμύρια. Πάνω από το ήμισυ (51,1 %) της αξίας πώλησης των τροφίμων και ποτών αντιστοιχούσε σε κρασιά. Το 35,4 % καλύφθηκε από γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα. Τα αλκοολούχα ποτά αντιπροσώπευαν το 13,4 % και τα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα αντιστοιχούσαν σε 0,1 %. Η αξία πώλησης των τροφίμων και ποτών ανά κατηγορία στην Ε.Ε. μεταξύ του 2010 και του 2017 καταγράφεται στον παρακάτω πίνακα 14.

**Πίνακας 14. Αξία πωλήσεων (εκατομμύρια ευρώ) ανά κατηγορία στην ΕΕ μεταξύ 2010 και 2017 (European Commission, 2021)**

<b>ΠΡΟΪΟΝΤΑ/ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΑ</b>	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Κρασιά</b>	29.630	32.099	33.934	34.976	35.741	37.586	37.889	39.418
<b>Γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα</b>	16.603	19.672	21.433	21.922	23.068	23.714	26.074	27.339
<b>Αλκοολούχα ποτά</b>	8.249	9.140	9.458	9.500	9.063	9.456	9.493	10.347
<b>Αρωματικά κρασιά</b>	31	36	35	32	37	39	39	43
<b>Σύνολο προϊόντων Γ.Ε. (χωρίς τα Ε.Π.Ι.Π.)</b>	54.513	59.357	62.852	64.215	66.151	69.483	71.592	<b>74.759</b>
<b>Σύνολο προϊόντων Γ.Ε. (με τα Ε.Π.Ι.Π.)</b>	54.513	60.946	64.861	66.431	67.909	70.794	73.495	77.148

Η παγκόσμια τάση ήταν μια αύξηση των πωλήσεων από το 2010 έως το 2017 με παγκόσμια αύξηση 42% για όλα τα προϊόντα Γ.Ε. που αντιπροσώπευαν ποσό 22,6 δισεκατομμυρίων ευρώ. Εξαιρουμένων των προϊόντων Ε.Π.Ι.Π., η παγκόσμια αύξηση της αξίας πώλησης εκτιμάται σε 37%, που αντιπροσώπευε ποσό 20,2 δισεκατομμυρίων ευρώ. Πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η αύξηση, με αξία που εκτιμάται στα 2,5 δισεκατομμύρια ευρώ το 2017, οφείλεται εν μέρει στην είσοδο της Κροατίας στην ΕΕ κατά την περίοδο και την προσθήκη των Ε.Π.Ι.Π. και των νέων ονομασιών προϊόντων Γ.Ε.. Ο παρακάτω χάρτης στο Σχήμα 1 δείχνει ότι η Γαλλία και η Ιταλία ήταν τα κορυφαία κράτη μέλη όσον αφορά την αξία πώλησης των προϊόντων Γ.Ε. το 2017, με περισσότερα από 10 δισεκατομμύρια ευρώ.

**Σχήμα 1. Χαρτογράφηση της Ε.Ε. σύμφωνα με την αξία πώλησης των προϊόντων Γ.Ε το**



**2017, χωρίς τα προϊόντα Ε.Π.Ι.Π., European Commission, 2021**

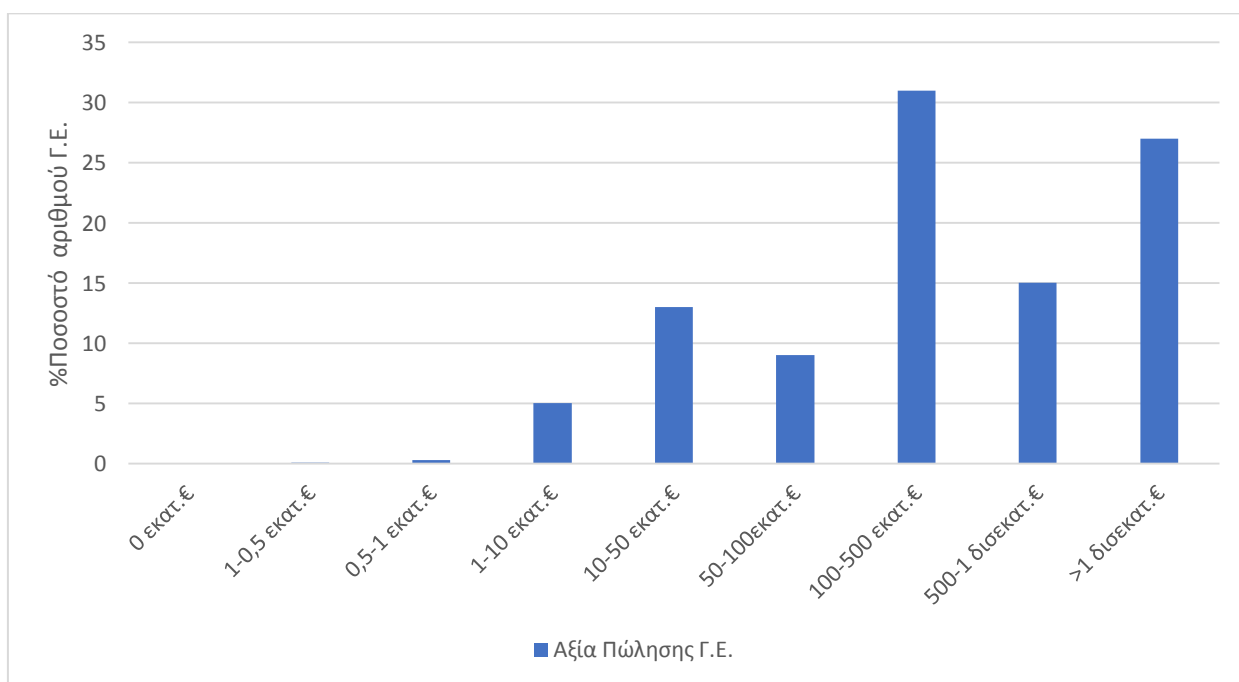
Ακολούθησαν η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ισπανία, με αξία πώλησης μεταξύ 5 και 10 δισεκατομμυρίων ευρώ και η Πορτογαλία, η Ολλανδία, η Αυστρία και η Ελλάδα, με αξία πώλησης μεταξύ 1 και 5 δισεκατομμυρίων ευρώ. Κάθε ένα από τα άλλα 19 κράτη μέλη είχε αξία πώλησης μικρότερη από 1 δισεκατομμύριο ευρώ.

Ο κορυφαίος τομέας των τροφίμων και ποτών εντός της Ε.Ε. ήταν οι γαλλικοί οίνοι, ακολουθούμενοι από τα ιταλικά κρασιά και τα ιταλικά γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα. Στην τέταρτη θέση ήταν τα γερμανικά γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, ακολουθούμενα από τα αλκοολούχα ποτά του Ηνωμένου Βασιλείου και τα ισπανικά κρασιά. Μαζί, αυτοί οι τομείς συγκέντρωσαν το 64 % της αξίας πώλησης εντός της Ε.Ε.. Παράλληλα παρατηρήθηκε ότι υπήρχαν μεγάλες διαφορές στην αξία πώλησης μεταξύ των επιμέρους προϊόντων Γ.Ε., τα οποία κυμαίνονταν από μερικές χιλιάδες ευρώ (ή ακόμα και καθόλου πωλήσεις) έως μερικά δισεκατομμύρια ευρώ ( που αντιστοιχούσαν μόνο για ένα μόνο προϊόν Γ.Ε). Αν ληφθεί υπόψη ότι τα μεγαλύτερα προϊόντα Γ.Ε. από άποψη αξίας πώλησης, το 2017, ήταν εννέα



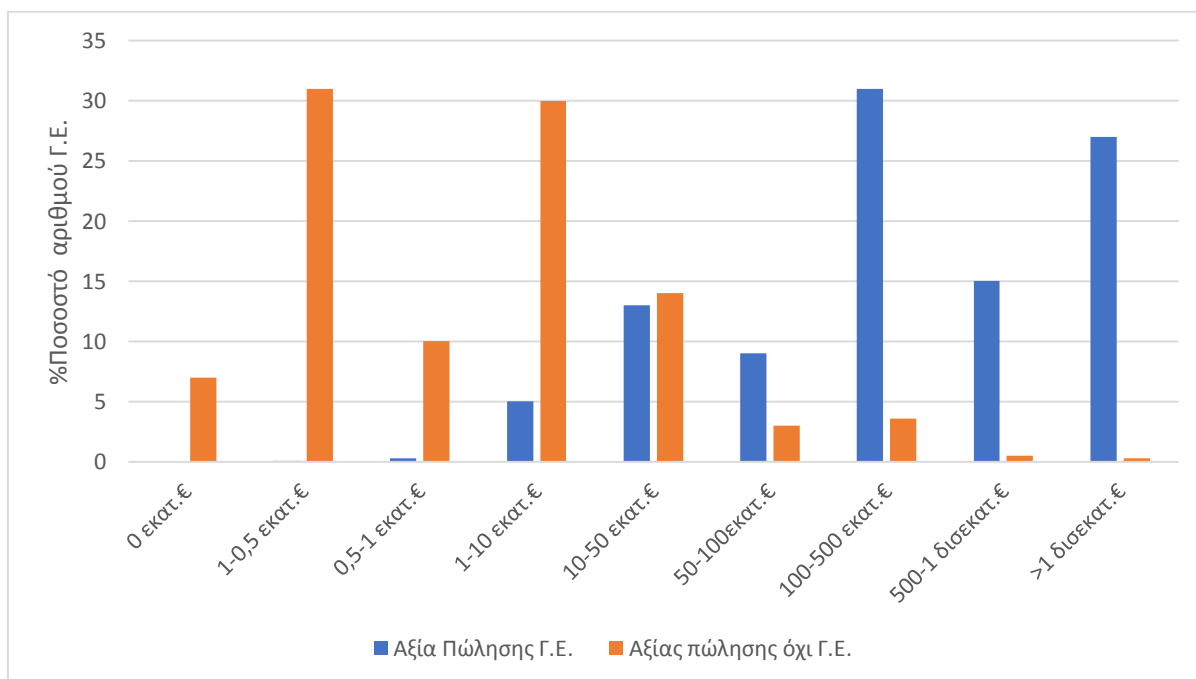
προϊόντα (0,3% του συνολικού αριθμού προϊόντων) με συνολική πώληση άνω του 1 δισεκατομμυρίων ευρώ, τα εννέα αυτά προϊόντα αντιπροσώπευαν το 27% της συνολικής αξίας πώλησης των Γ.Ε. της Ε.Ε. όπως διακρίνεται στο Διάγραμμα 13. Τα επόμενα 15 προϊόντα, με αξία πώλησης μεταξύ 500 εκατομμυρίων ευρώ και 1 δισεκατομμύριο ευρώ, αντιπροσώπευαν το 15% της συνολικής αξίας πώλησης και τα επόμενα 113 προϊόντα με συνολική αξία πώλησης μεταξύ 100 εκατομμυρίων ευρώ και 500 εκατομμυρίων ευρώ αντιπροσώπευαν το 31% της αξίας πώλησης. Έτσι, 137 Γεωγραφικές Ενδείξεις (4,3% των Γ.Ε.) αντιπροσώπευαν το 73% της συνολικής αξίας πώλησης στην Ε.Ε. και των Γ.Ε. το 2017. Αν ληφθεί υπόψη τα μικρότερα προϊόντα Γ.Ε. από άποψη αξίας πώλησης, το 7% των Γ.Ε. δεν ήταν στην αγορά το 2017, το σύνολο της πώλησης ήταν κάτω του 1 εκατομμυρίου ευρώ για το 41% αυτών, αντιπροσωπεύοντας το 0,5% της συνολικής αξίας πώλησης. Η αξία πώλησης του 30% των Γ.Ε. κυμάνθηκε από 1 εκατ. ευρώ έως 10 εκατ. ευρώ και αντιστοιχούσε στο 5% της συνολικής αξίας πώλησης. Παρακάτω διακρίνεται το Διάγραμμα 13.

**Διάγραμμα 13. Πωλήσεις προϊόντων Γ.Ε. σε σχέση με τον αριθμό των Γ.Ε. κατά μέγεθος, 2017 (%), European Commission, 2021**



Στο διάγραμμα 14 διακρίνεται η αξία πώλησης προϊόντων Γ.Ε. και των προϊόντων μη Γ.Ε. Αξιοσημείωτο να αναφερθεί ότι η αξία πώλησης των περισσότερων προϊόντων μη Γ.Ε. (31%) κυμαίνεται από 0,5 έως 1 εκατομμύριο ευρώ ενώ τα περισσότερα προϊόντα με Γ.Ε. (31%) καταλαμβάνουν έως και 500 εκατομμύρια ευρώ. Η αξία πώλησης προϊόντων με Γ.Ε. ήταν 2,23 φορές υψηλότερη σε σχέση με την ίδια ποσότητα προϊόντων που δεν είχαν την Γ.Ε..

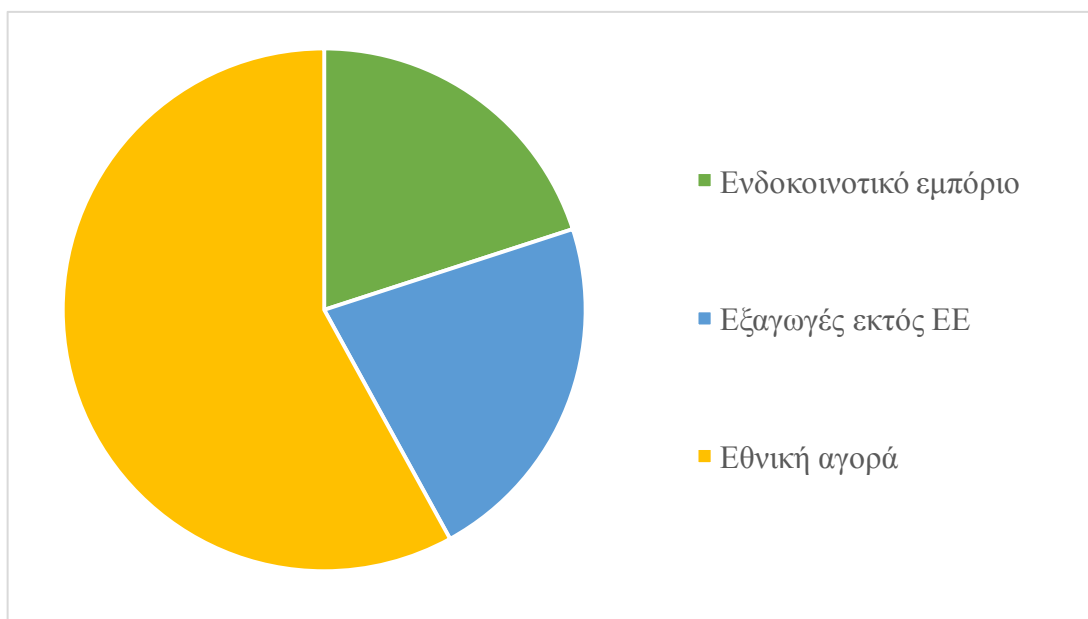
**Διάγραμμα 14. Πωλήσεις προϊόντων Γ.Ε. (και μη Γ.Ε.) σε σχέση με τον αριθμό των προϊόντων ΓΕ (και μη Γ.Ε.) κατά μέγεθος, 2017 (%), European Commission, 2021**



Οι πωλήσεις των προϊόντων Γ.Ε. (μαζί και τα Ε.Π.Ι.Π.) παγκοσμίως σημείωσαν αύξηση από το 2010 έως το 2017 σε ποσοστό 42%. Εξαιρουμένων των προϊόντων Ε.Π.Ι.Π., η παγκόσμια αύξηση των πωλήσεων των προϊόντων Γ.Ε. εκτιμάται σε 37%. Πρέπει να σημειωθεί ότι αυτή η αύξηση που σημειώθηκε το 2017, οφείλεται εν μέρει στην είσοδο της Κροατίας στην ΕΕ το 2013, στην προσθήκη προϊόντων Ε.Π.Ι.Π. και την προσθήκη των πρόσφατα καταχωρημένων προϊόντων στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Το 2017 παρατηρήθηκε ότι οι περισσότερες πωλήσεις προϊόντων Γ.Ε. σημειώθηκαν σε εθνικό επίπεδο. Το ενδοκοινοτικό εμπόριο έφτασε το 20% των πωλήσεων και οι εξαγωγές σε χώρες εκτός ΕΕ αντιπροσώπευαν το 22% των πωλήσεων (AND International, 2021). Η εθνική αγορά παρέμεινε η σημαντικότερη αγορά για τα προϊόντα Γ.Ε. (μαζί με τα Ε.Π.Ι.Π.) με 58% των πωλήσεων, όπως διακρίνεται και στο διάγραμμα 15.

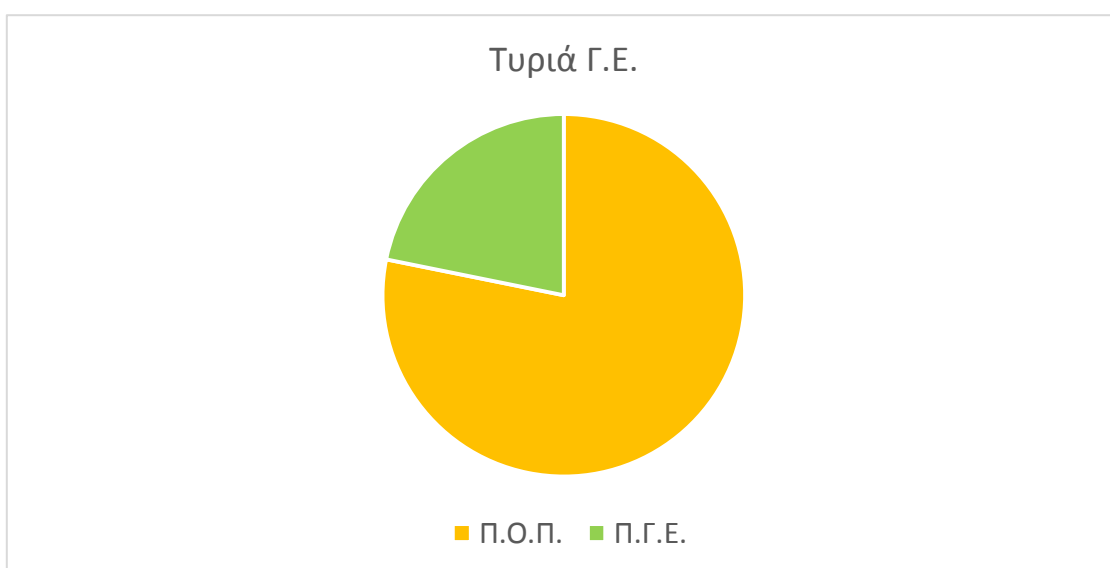
**Διάγραμμα 15. Πωλήσεις των προϊόντων Γ.Ε. (%) σε εθνικό επίπεδο το 2017 (AND International, 2021)**



## 4.2 Πωλήσεις των τυριών Γ.Ε. της Ε.Ε.

Τα καταχωρημένα τυριά της Ε.Ε. συμπεριλαμβάνονται στα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα της Ε.Ε. και είναι 197 Π.Ο.Π. και 55 Π.Γ.Ε και σύμφωνα με το Διάγραμμα 16 διακρίνεται η εμφανή προώθηση των τυριών Π.Ο.Π..

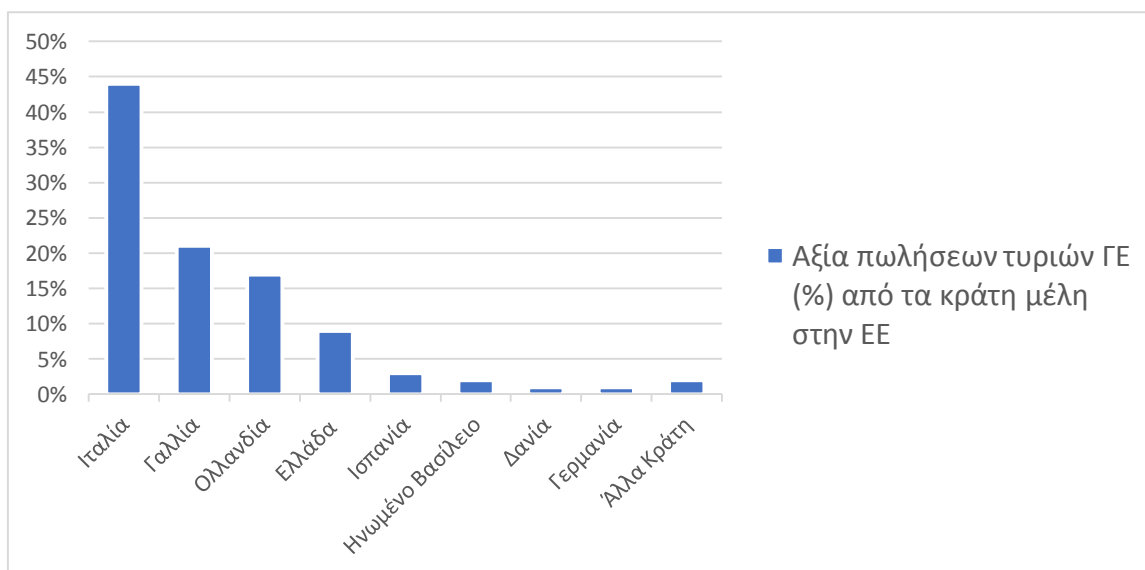
**Διάγραμμα 16. Καταχωρημένα τυριά της Ε.Ε. (AND International, 2021)**



Το 2017 παρατηρήθηκε ότι τα προϊόντα Π.Γ.Ε. αντιπροσώπευαν το 54% των πωλήσεων της ΕΕ, ενώ τα προϊόντα Π.Ο.Π. και Ε.Π.Ι.Π. κατείχαν το 38% και το 9% αντίστοιχα (AND International, 2021). Οι πωλήσεις των τυριών Γ.Ε. (μαζί με τα Ε.Π.Ι.Π.) ήταν 9,03 δισεκατομμύρια ευρώ για συνολικά 241 εγγεγραμμένα τυριά (συμπεριλαμβανομένων 6 Ε.Π.Ι.Π.). Οι πωλήσεις των τυριών Γ.Ε. εξαιρουμένων των Ε.Π.Ι.Π. έφτασε τα 8,99 δισεκατομμύρια ευρώ. Από το 2010, παρατηρήθηκε ότι αυξήθηκαν οι πωλήσεις των τυριών Γ.Ε. κατά 43%. Όμως, τα προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. συνέβαλαν εξίσου στην αυξημένη παραγωγή των τυριών Γ.Ε. (AND International, 2021).

Μεταξύ των 19 κρατών μελών της ΕΕ που παράγουν τυριά Γ.Ε., το 2017 η Ιταλία, η Γαλλία και οι Κάτω Χώρες (Ολλανδία) ήταν οι μεγαλύτεροι παραγωγοί τυριών Γ.Ε. και αντιπροσώπευαν το 82% των πωλήσεων των τυριών στην ΕΕ, σύμφωνα με το Διάγραμμα 17.

**Διάγραμμα 17. Πωλήσεις τυριών Γ.Ε. από μέλη της Ε.Ε. σε ποσοστά (AND International, 2021)**



Αναλύοντας την Ιταλική αγορά τυριού ο Galli et al. βρήκαν ουσιαστικές διαφορές τόσο στην παραγωγή όσο και στην εξαγωγή των προϊόντων Γ.Ε. Αξίζει να σημειωθεί ότι ορισμένα τυριά της Ιταλίας είχαν ζήτηση για αγορά σε ξένες χώρες, με αποτέλεσμα οι εγχώριες και οι τοπικές αγορές να είναι μειωμένες λόγω της έλλειψης προϊόντων (Galli et al., 2011). Σύμφωνα με την έκθεση της AND International, η Ιταλία αντιπροσώπευε το 44% των πωλήσεων των τυριών Γ.Ε. στην ΕΕ σε σύγκριση με το 2010 όπου παρατηρήθηκε μια μείωση (54 %). Τα ιταλικά τυριά Γ.Ε. που έχουν καταχωρηθεί ως Π.Ο.Π. και έχουν μεγάλη ζήτηση από το καταναλωτικό κοινό είναι τα «Grana Padano», «Parmigiano Reggiano» και «Mozzarella di Bufala

Campana».

Η Γαλλία κατέχει τη δεύτερη θέση όσον αφορά τις πωλήσεις των τυριών Γ.Ε., αντιπροσωπεύοντας το 23% των πωλήσεων. Τα τυριά Π.Ο.Π. της Γαλλίας που έχουν μεγάλη ζήτηση από το καταναλωτικό κοινό είναι: «Comté», «Roquefort», «Reblochon», «Cantal» και «Saint-Nectaire», τα οποία αντιπροσώπευαν περισσότερο από το ήμισυ των πωλήσεων των γαλλικών τυριών Γ.Ε. (AND International, 2021). Το κατσικίσιο τυρί είχε την υψηλότερη προστιθέμενη αξία (AND International, 2021).

Το 2017 οι πωλήσεις των Κάτω Χωρών (Ολλανδία) αντιπροσώπευαν το 17%, σε σύγκριση με το 1% που παρατηρήθηκε το 2010. Ο ολλανδικός τομέας τυριού γνώρισε άνθηση χάρη στην καταχώριση της «Gouda Holland ΠΓΕ» το 2010 και της «Hollandse geitenkaas Π.Γ.Ε.» το 2015 (AND International, 2021).

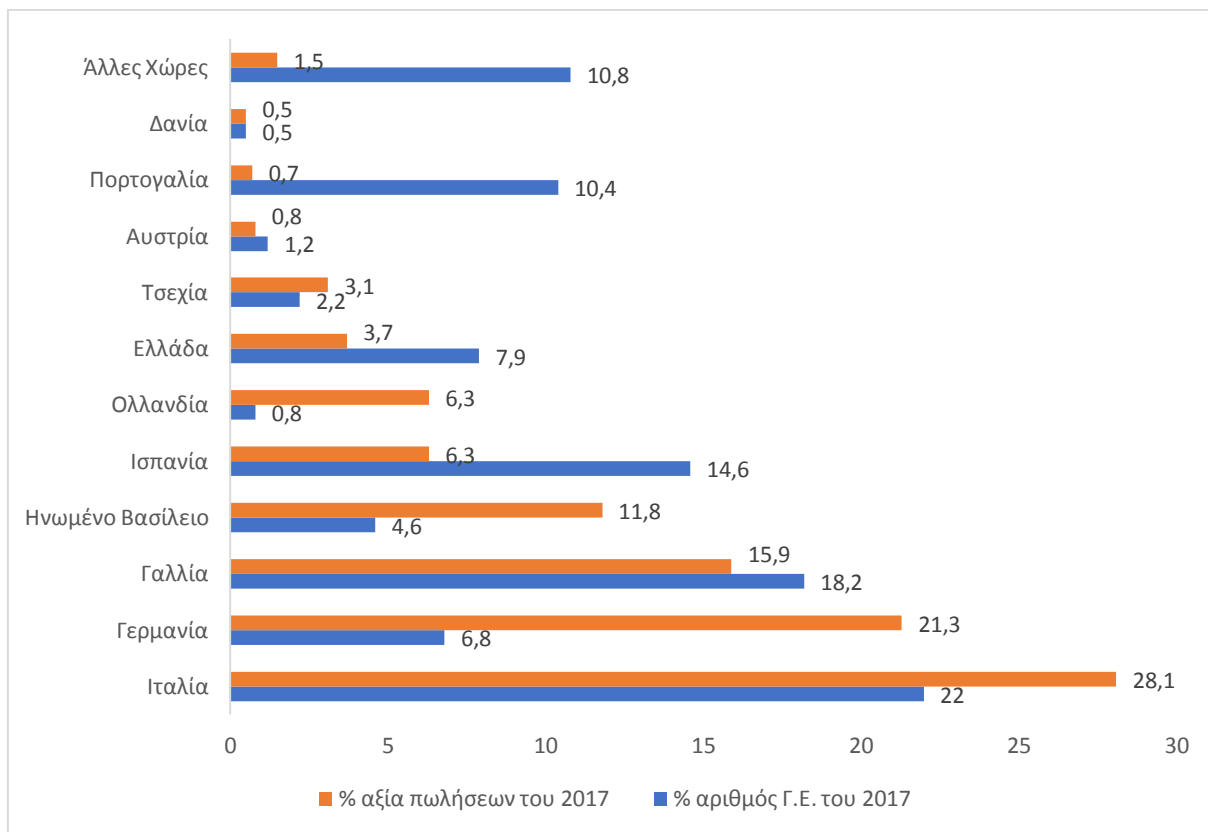
Γενικά, ο τομέας των τυριών Γ.Ε. στην Ευρώπη κυριαρχείται κυρίως από το αγελαδινό τυρί. Το αγελαδινό τυρί ήταν η κύρια υποκατηγορία τυριού και αντιπροσώπευε τα τρία τέταρτα των πωλήσεων των τυριών της ΕΕ. Οι Γ.Ε. που συνεισέφεραν περισσότερο ήταν οι «Gouda Holland Π.Γ.Ε.», «Noord-Hollandse Gouda Π.Ο.Π.» και «Parmigiano Reggiano Π.Ο.Π.». Το ανάμεικτο τυρί γάλακτος ήταν η δεύτερη υποκατηγορία με ποσοστό 9%. Υψηλή πώληση είχαν: η «Φέτα» και το «Κασέρι». Με ποσοστό 7%, ακολουθεί το πρόβειο τυρί. Το «Roquefort Π.Ο.Π.» είναι το μεγαλύτερο τυρί Γ.Ε. για αυτή την κατηγορία τυριών, ακολουθούμενο από το «Queso Manchego Π.Ο.Π.». Το βουβαλίσιο τυρί αντιπροσώπευε το 4% των πωλήσεων. Το «Mozzarella di Bufala Campana Π.Ο.Π.» είναι το μόνο βουβαλίσιο τυρί με Γ.Ε. στην ΕΕ. Οι πωλήσεις του κατσικίσιου τυριού έφτασαν το 4% όπου συνέβαλαν στην ανάπτυξη του κλάδου και την καταχώριση του τυριού «Hollandse geitenkaas ως τυρί Π.Γ.Ε.» (Διαμάντη Ε, 2016).

Με βάση τη μελέτη του Lili et al. μπορεί να ειπωθεί ότι τα προϊόντα Γ.Ε. κυριαρχούν μόνο σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες (Lili, 2020). Συμπερασματικά, τα περισσότερα προϊόντα πωλούνται στην εγχώρια αγορά και εξάγονται κυρίως προϊόντα Π.Γ.Ε. (AND International, 2021).

### 4.3 Δείκτης: «% αξία πωλήσεων / % αριθμό Γ.Ε.»

Ο δείκτης «% αξία πωλήσεων/% αριθμό Γ.Ε. » δείχνει σε ποιο βαθμό τα τρόφιμα με Γ.Ε. αξιοποιούνται οικονομικά. Δηλαδή αν ο αριθμός των Γ.Ε. σε μια χώρα είναι σύμφωνος με την αξία πώλησης αυτών των προϊόντων. Χώρες όπως η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ιταλία κατορθώνουν να είναι πιο επικερδής από χώρες σαν την Ελλάδα, την Ισπανία την Πορτογαλία. Η Γερμανία έχει 6,8% αξία πωλήσεων των Γ.Ε. και 21,3% αριθμό Γ.Ε. Ο δείκτης της Γερμανίας υπολογίζεται σε 2,62 ενώ στην Ελλάδα 0,5%. Αυτό το χαμηλό ποσοστό οφείλεται στην μικρή αξία πώλησης των προϊόντων Γ.Ε. (3,7%) και στον μεγάλο αριθμό Γ.Ε. (7,9%) που υπάρχουν στην Ελλάδα.

**Διάγραμμα 18. Δείκτης « % αξία πωλήσεων / % αριθμό Γ.Ε.» (Μασούρας, 2022)**



Οι παράγοντες που συμβάλλουν στη δημιουργία χαμηλού δείκτη στην Ελλάδα είναι: τα προϊόντα καταναλώνονται εγχώρια και μόνο λίγες εξαγωγές πραγματοποιούνται(συγκριτικά με Ε.Ε.) , οι καταναλωτές ενδέχεται να μην είναι πρόθυμοι να πληρώσουν επιπλέον για ένα προϊόν με Γ.Ε. και δεν εμπιστεύονται τους επίσημους ελέγχους σε αυτό το είδος των τροφίμων.

#### **4.4 Προστιθέμενη τιμή και προστιθέμενη αξία για τα προϊόντα Γ.Ε.**

Σύμφωνα με τους Jantyk et.al. προστιθέμενη τιμή των προϊόντων είναι η τιμή που προστίθεται στα προϊόντα με σήμανση Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. ενώ, προστιθέμενη αξία είναι η οικονομική επιβάρυνση ενός αγαθού σε κάθε στάδιο της επεξεργασίας του μέχρι την τελική μορφή του, όταν φθάνει έτοιμο προς κατανάλωση (Jantyk L. et al.,2020).

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας του αρθρογράφου Jantyk συμπεραίνεται ότι οι καταναλωτές της Ουγγαρίας ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν μια προστιθέμενη τιμή για τα προϊόντα Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. (Jantyk et al.,2020). Το αντίθετο ισχύει στη μελέτη των Simioni και Bonnet για τα τυριά στη Γαλλία, που κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι καταναλωτές δεν ήταν διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα για προϊόντα με σήμανση ΠΟΠ (Simioni et al., 2001). Οι Aprile et al. μελέτησαν πόσα είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν οι Ιταλοί καταναλωτές για ελαιόλαδα διαφορετικής ποιότητας με ετικέτα. Η έρευνα διαπίστωσε ότι οι καταναλωτές ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν την υψηλότερη τιμή για την ετικέτα Π.Ο.Π., ακολουθούμενη από τη βιολογική ετικέτα, μετά τον όρο «εξαιρετικό παρθένο» ελαιόλαδο και τέλος την ετικέτα Π.Γ.Ε. (Aprile et al. 2012). Οι Menarace et al. εξέτασαν επίσης το ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας ένα εκλεκτικό μοντέλο για να χαρτογραφήσει τη σχέση των Καναδών καταναλωτών με τα προϊόντα Γ.Ε.. Διαπίστωσαν ότι τόσο οι ετικέτες της χώρας προέλευσης όσο και οι ετικέτες Γ.Ε. είναι σημαντικές, αλλά οι Καναδοί αγοραστές προτιμούν τις ετικέτες της χώρας τους περισσότερο από τις ετικέτες Γ.Ε. (Menarace et al.2011). Οι Vecchio και Annunziata χρησιμοποίησαν μια πειραματική επιλογή με βάση την εμφάνιση, την τιμή και την προέλευση στην ιταλική έρευνα τους, για να διερευνήσουν τη γνώση των Γ.Ε. στη βιομηχανία ζαμπόν και τυριού και την προθυμία των καταναλωτών να πληρώσουν επιπλέον. Παρά την έλλειψη γνώσης των ετικετών Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε., τα αποτελέσματα έδειξαν ότι σχεδόν το 58% των ερωτηθέντων ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν μια προστιθέμενη τιμή μεγαλύτερη από 20% για αυτά τα προϊόντα, και ένα άλλο 27% των καταναλωτών είναι πρόθυμοι να πληρώσουν 10 % επιπλέον τιμή. Από αυτούς που γνώριζαν καλά την ετικέτα ΠΟΠ, το 37,5% ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν μια προστιθέμενη τιμή έως και 40%, και από αυτούς που δεν ήταν εξοικειωμένοι με αυτές τις ετικέτες, το 34,5% είπαν ότι θα πλήρωναν μια μέγιστη προστιθέμενη τιμή 10% για αυτά τα προϊόντα (Vecchio et al., 2011). Παρακάτω καταγράφεται ο πίνακας 15 με τα αποτελέσματα από όλες τις έρευνες.

**Πίνακας 15. Αποτελέσματα ερευνών προθυμίας πληρωμένης προστιθέμενης τιμής στα προϊόντα Γ.Ε.**

<b>ΧΩΡΕΣ</b>	<b>ΠΡΟΘΥΜΟΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΟΥΝ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Γ.Ε.</b>
<b>Ουγγαρία</b>	ΝΑΙ
<b>Γαλλία</b>	ΟΧΙ
<b>Ιταλία</b>	ΝΑΙ
<b>Καναδάς</b>	ΝΑΙ

Το 2021 οι πωλήσεις των γεωργικών προϊόντων διατροφής της Ε.Ε. αυξήθηκαν με αποτέλεσμα να μειωθεί η προστιθέμενη τιμή. (AND International, 2021). Η προστιθέμενη αξία ήταν υψηλότερη για τα μεταποιημένα και τα προϊόντα ραφιού από τα ωμά ή/και νωπά προϊόντα. Η υψηλότερη προστιθέμενη αξία μπορεί να εξηγηθεί από το γεγονός ότι η επεξεργασία δημιουργεί πρόσθετη τιμή στο προϊόν μέσω της διαφοροποίησης (π.χ. λόγω παρουσίας, γεύσης κ.λπ.) και ταυτόχρονα αυξάνει το κόστος παραγωγής.

Η προστιθέμενη τιμή υπολογίστηκε με βάση τον τύπο:

Προστιθέμενη Τιμή =  $\Sigma$  (αριθμός πωλήσεων προϊόντων Γ.Ε. x τιμή προϊόντων Γ.Ε.) -  $\Sigma$  (αριθμός πωλήσεων προϊόντων Γ.Ε. x τιμή προϊόντων μη Γ.Ε.) ,όπου η τιμή Γ.Ε. είναι η τιμή του προσδιορισμένου τροφίμου Γ.Ε. και τιμή μη Γ.Ε. είναι η τιμή του άμεσου υποκατάστατου του προσδιορισμένου τροφίμου με Γ.Ε. (AND International, 2021).

Η προστιθέμενη τιμή δεν αντικατοπτρίζει την προστιθέμενη αξία και την κερδοφορία των συστημάτων Γ.Ε., επειδή δεν λαμβάνει υπόψη τις οικονομικές επιπτώσεις συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές των Γ.Ε.

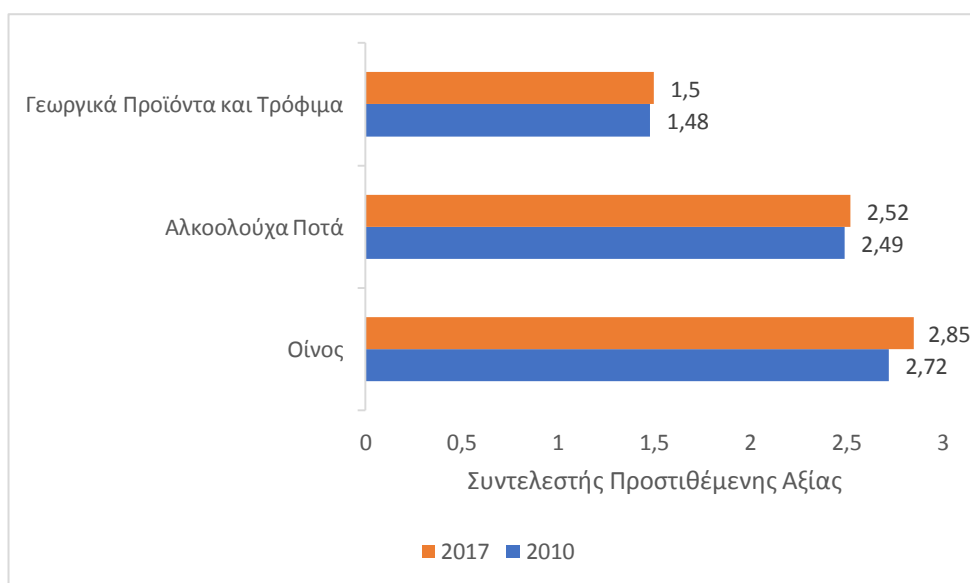
Το 2017 η μέση προστιθέμενη αξία για τα προϊόντα Γ.Ε. στην Ε.Ε. εκτιμάται σε 2,07 ενώ το 2010 ήταν 2,14. Αυτή προστιθέμενη αξία δείχνει ότι η αξία πωλήσεων των προϊόντων Γ.Ε. ήταν κατά μέσο όρο 2,07 φορές υψηλότερη από την αξία πωλήσεων των τυποποιημένων προϊόντων χωρίς ετικέτα Γ.Ε.. Εάν τα προϊόντα Ε.Π.Ι.Π. παραληφθούν από τους υπολογισμούς, η συνολική προστιθέμενη αξία ανέρχεται στο 2,11 το 2017.

Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα κατέγραψαν προστιθέμενη αξία που ήταν κατά μέσο όρο 1,50 φορές υψηλότερη από τα σχετικά τυποποιημένα προϊόντα.

Μεταξύ 2010 και 2017, ο αριθμός των πωλήσεων του τομέα του οίνου σημείωσε αύξηση της προστιθέμενης αξίας κατά 0,13 μονάδες, ενώ η προστιθέμενη αξία για τα αλκοολούχα ποτά



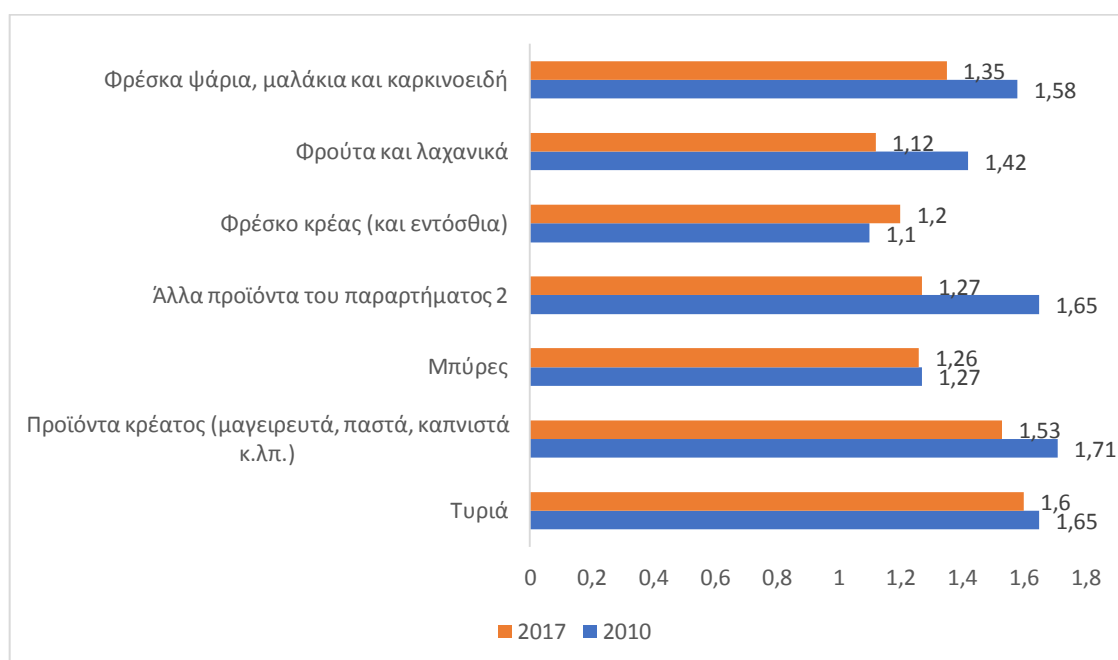
είχε κατά 0,03 μονάδες και για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα μειώθηκε κατά 0,06 μονάδες. Η αύξησιτης προστιθέμενης αξίας για το κρασί και τα αλκοολούχα ποτά όπως διακρίνεται στο Διάγραμμα 19 δεν εμπόδισε τη μικρή μείωση του συνολικού μέσου όρου της προστιθέμενης αξίας. Αυτό εξηγείται από τη συνολική αξία πωλήσεων των αγροδιατροφικών προϊόντων, η οποία αυξήθηκε πολύ ταχύτερα (+66 %) από τις άλλες κατηγορίες (+25 % για τα αλκοολούχα ποτά και +33 % για το κρασί). Οι αριθμοί πωλήσεων γεωργικών προϊόντων διατροφής αυξήθηκαν επίσης ταχύτερα από την προστιθέμενη τιμή τους, γεγονός που μείωσε το ποσοστό προστιθέμενης αξίας.



**Διάγραμμα 19. Προστιθέμενη Αξία των προϊόντων Γ.Ε. (Ευρωπαϊκή Ένωση, 2021)**

Η συνολική προστιθέμενη αξία της παραγωγής των προϊόντων Γ.Ε. της Ε.Ε. εκτιμάται σε 39,9 δισεκατομμύρια ευρώ για το 2017. Τα κρασιά αντιπροσώπευαν το 64 % της προστιθέμενης αξίας (25,6 δισεκατομμύρια ευρώ), τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα στο 20 % (8,1 δισεκατομμύρια ευρώ) και τα αλκοολούχα ποτά για το 16 % (6,2 δισ. ευρώ). Η μεγάλη συμβολή των κρασιών οφείλεται στον μεγάλο αριθμό πωλήσεων τους. Για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα, η προστιθέμενη αξία κάθε είδους (που αντιπροσωπεύουν το 92 % της συνολικής προστιθέμενης αξίας) παρουσιάζονται στο Διάγραμμα 20.

**Διάγραμμα 20. Προστιθέμενη Αξία για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα 2010 και 2017  
(Ευρωπαϊκή Ένωση, 2021)**



Η προστιθέμενη αξία ήταν υψηλότερη για τα μεταποιημένα και πιο ραφινάρισμα προϊόντα από ό,τι για τα ακατέργαστα ή/και τα νωπά προϊόντα. Η υψηλότερη προστιθέμενη αξία μπορεί να εξηγηθεί από το γεγονός ότι η επεξεργασία δημιουργεί πρόσθετη αξία στο προϊόν μέσω της διαφοροποίησης (π.χ. λόγω παρουσίας, γεύσης κ.λπ.) και ταυτόχρονα αυξάνει το κόστος παραγωγής.

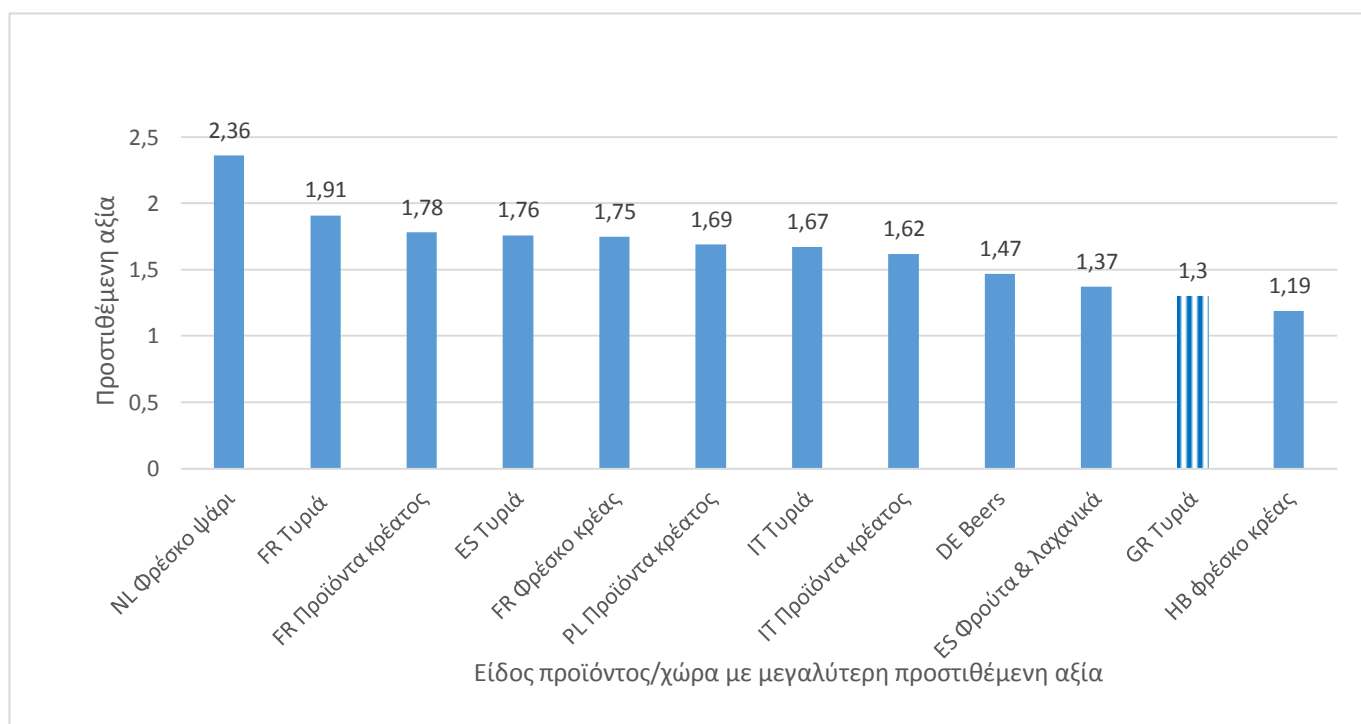
Τα επεξεργασμένα προϊόντα αποτελούνται από τα τυριά, τα τυροκομικά προϊόντα, τα προϊόντα κρέατος, τα προϊόντα του παραρτήματος I, οι μπύρες, το ελαιόλαδο, τα φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, μεταποιημένα ή μη και τα θαλασσινά. Το τυρί και τα προϊόντα κρέατος συνέβαλαν περισσότερο στην αξία των πωλήσεων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων στην Ε.Ε. (33 % και 20 %, αντίστοιχα). Τα τυροκομικά προϊόντα είχαν την υψηλότερη προστιθέμενη αξία με 1,60 και ακολουθούν τα προϊόντα κρέατος με αξία 1,53. Άλλα προϊόντα του παραρτήματος I (μαχαρικά κ.λπ.) αντιπροσώπευαν το 3 % της αξίας των πωλήσεων στα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα. Ο όγκος πωλήσεων το 2017 υπερδιπλασιάστηκε σε σύγκριση με τον όγκο πωλήσεων το 2010. Η προστιθέμενη αξία ήταν 1,27 το 2017. Η ζυθοποιία αποτελούσε το 12 % της αξίας των πωλήσεων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων βάσει των Γ.Ε. σε επίπεδο Ε.Ε. και κατέγραψε προστιθέμενη αξία 1,26 το 2017. Το 2010, το ελαιόλαδο ήταν ένα από τα προϊόντα με τα υψηλότερα ποσοστά

προστιθέμενης αξίας (1,83). Το 2017 μειώθηκε στο 1,04. Αυτή η αλλαγή προκλήθηκε από την τακτική και σημαντική άνοδο των τιμών του παρθένου ελαιόλαδου. Η προστιθέμενη αξία της κατηγορίας «φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, μεταποιημένα ή μη» μειώθηκε από 1,42 σε 1,12. Αυτό οφείλεται στη γενική άνοδο των τιμών των φρούτων και των λαχανικών μεταξύ 2010 και 2017, η οποία συνεπαγόταν μείωση της προστιθέμενης αξίας. Το ίδιο φαινόμενο σημειώθηκε στον κλάδο των θαλασσινών, όπου η προστιθέμενη αξία μειώθηκε από 1,58 σε 1,35.

Το 2017, τα ποσοστά προστιθέμενης αξίας για τα προϊόντα Γ.Ε. μεγάλης σημασίας ήταν πολύ ετερογενή, με τιμές που κυμαίνονται από 0,19 (αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα) έως 17,93 (γερμανική πάστα μουστάρδας). Το γαλλικό αλάτι έχει επίσης υψηλό ποσοστό προστιθέμενης αξίας (22,3). Ωστόσο, η αξία πωλήσεων αυτών των κατηγοριών, καθώς και για τα κόμμεα και τις ρητίνες, είναι πολύ περιορισμένη (καλύπτοντας μόνο το 0,4 % έως 2,1 % των συνολικών πωλήσεων στην Ε.Ε.) και επομένως δεν έχει καμία επίπτωση στις συνολικές τάσεις.

## 4.5 Προστιθέμενη αξία για τα προϊόντα Γ.Ε. της Ελλάδας με έμφαση στα τυριά

Τα τυριά Γ.Ε. από την Ιταλία, τη Γαλλία και την Ελλάδα αντιπροσώπευαν το 90% της αξίας πωλήσεων της ΕΕ στον τομέα των τυριών Γ.Ε.. Μόνο η Ελλάδα αντιπροσώπευε το 11% της συνολικής αξίας πωλήσεων των τυριών υπό Γ.Ε.. Η προστιθέμενη αξία των ελληνικών τυριών ήταν 1,3 σύμφωνα με το διάγραμμα 21



Διάγραμμα 21. Προστιθέμενη Αξία κρατών- μελών Ε.Ε. (Ευρωπαϊκή Ένωση, 2021)

Συγκριτικά με την προστιθέμενη αξία της Γαλλίας όπου ήταν 1,91 η Ελλάδα έχει πολύ μικρή προστιθέμενη αξία σε σχέση με τον αριθμό των πιστοποιημένων τυριών. Μερικοί παράγοντες που συμβάλουν στην σχετικά χαμηλή δημιουργούμενη αξία των προϊόντων Γ.Ε. της Ελλάδας είναι:

- η αυξημένη κατανάλωση των ελληνικών προστατευόμενων προϊόντων στη περιφέρεια, με αποτέλεσμα την μειωμένη εξαγωγή των πιστοποιημένων προϊόντων,
- οι συνολικές πωλήσεις ανά προϊόν Γ.Ε. είναι σχετικά χαμηλές, διότι η παραγωγή των προϊόντων γίνεται σε συγκεκριμένες περιοχές, επομένως ο δείκτης «πωλήσεις /αριθμός Γ.Ε.» είναι χαμηλός,

- οι καταναλωτές μπορεί να μην είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν επιπλέον, για ένα προϊόν Γ.Ε. επειδή εστιάζουν στη χαμηλή τιμή αντί στην υψηλή ποιότητα.
- οι καταναλωτές δεν εμπιστεύονται τους επίσημους ελέγχους σε αυτού του είδους τα τρόφιμα, αν και έχουν χαρακτηριστικά αξιοπιστίας. Τελικά οι καταναλωτές δεν τα αγοράζουν (Zisidis, 2014).

#### **4.6 Υφιστάμενη κατάσταση Ελληνικών τυριών Π.Ο.Π-Π.Γ.Ε.**

Το 2019 αξιοσημείωτη χαρακτηρίζεται η άνοδος των πωλήσεων των Ελληνικών τυροκομικών προϊόντων με 30.650.000 ευρώ έναντι 27.700.000 ευρώ το 2019, παρά το γεγονός ότι οι σημαντικότεροι κωδικοί Ελληνικών τυριών είχαν πληγεί, στο πλαίσιο της αντιδικίας των Η.Π.Α. με την Ε.Ε. για τις επιδοτήσεις στις βιομηχανίες κατασκευής αεροσκαφών. Θεωρείται ότι η ανακατάταξη των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων, στην οποία κατέφυγαν πολλοί εισαγωγείς, ενόησε τη διατήρηση των εισαγωγών σε υψηλά επίπεδα (Business Daily, 2019). Σύμφωνα με πρόσφατες μελέτες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων παρατηρείται ότι η Φέτα είναι ο κυριότερος εκπρόσωπος των τυριών, θεωρείται εμβληματικό προϊόν για την Ελλάδα, καθώς ταυτίζεται με τη διατροφική παράδοση και τη γαστρονομία της χώρας μας και συνδέεται άμεσα με τα έθιμα και την ιστορία μας. Για την Ελλάδα η φέτα αποτελεί ένα επικερδές πεδίο παραγωγικής και εμπορικής δραστηριότητας, σε διεθνές επίπεδο, σε μια διαρκώς διευρυνόμενη παγκόσμια αγορά. Από τις 299 επιχειρήσεις παραγωγής τυριών Π.Ο.Π. που είναι καταχωρισμένες στο Σύστημα Ελέγχου & Πιστοποίησης του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, οι 245 είναι πιστοποιημένες για την παραγωγή φέτας (Διαμάντη Ε, 2016).

Παρακάτω στον Πίνακα 15 διακρίνεται ότι η Φέτα είχε την υψηλότερη παραγωγή με 120.951.907 κιλά, το αμέσως επόμενο τυρί ήταν το Κασέρι με 3.444.853 κιλά και έπειτα ήταν η Κεφαλογραβιέρα με παραγωγή 2.798.696 κιλά. Η υφιστάμενη κατάσταση των κυριότερων Π.Ο.Π. τυριών παρατηρείται με μια επικράτεια της Φέτας έναντι των υπόλοιπων τυριών σύμφωνα με τον παρακάτω Πίνακα 16.

**Πίνακας 16. Παραγωγές και Εξαγωγές των κυριότερων Π.Ο.Π. τυριών του 2017,  
(Μανανά Σοφία, 11η Έκθεση Ζωοτεχνίας, Θεσσαλονίκη 2019)**

<b>Π.Ο.Π. ΠΡΟΪΟΝΤΑ</b>	<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ (τόνοι)</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΗ (τόνοι)</b>
<b>Φέτα</b>	120.951.907	56.762.520
<b>Κασέρι</b>	3.444.853	73.644
<b>Κεφαλογραβιέρα</b>	2.798.696	442.275
<b>Γραβιέρα Κρήτης</b>	2.407.742	27.339
<b>Μανούρι</b>	1.371.548	490.805
<b>Γραβιέρα Νάξου</b>	1.063.201	1.515
<b>Καλαθάκι Λήμνου</b>	671.697	3.548
<b>Λαδοτύρι Μυτιλήνης</b>	472.476	17.687
<b>Συνολική παραγωγή των 21 ελληνικών τυριών με Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. (Kg)</b>	134.403.315	-
<b>Συνολικές Εξαγωγές των 21 ελληνικών τυριών με Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. (Kg)</b>	-	57.823.748

Οι εξαγωγές της Ελληνικής Φέτας καταλαμβάνουν το 98,16% ποσοστό ενώ τα υπόλοιπα τυριά που διακρίνονται στον Πίνακα 15 καταλαμβάνουν το 1,83%. Καμία αναφορά δεν έγινε στη συγκεκριμένη μελέτη του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τα τυριά Κατίκι Δομοκού, Γαλοτύρι, Κοπανιστή, Σφέλα, Πηχτόγαλο Χανίων, Σαν Μιχάλη, Ξυνομυζήθρα Κρήτης, Μπάτζος, Ανεβατό, Φορμαέλλα Αράχωβας, Ξύγαλο Σητείας, Γραβιέρα Αγράφων, Μετσοβόνη, λόγω της μικρής παραγωγής τους (Μανανά Σοφία, 2019). Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, η Ελλάδα παράγει και διακινεί μόνο το 28% της παγκόσμιας παραγωγής τυριών με την ονομασία Φέτα, γεγονός που δείχνει ότι το 72% της παγκόσμιας κατανάλωσης αφορά τη μαζική παραγωγή και εμπορία προϊόντων απομίμησης Φέτας (McKinsey, 2011).

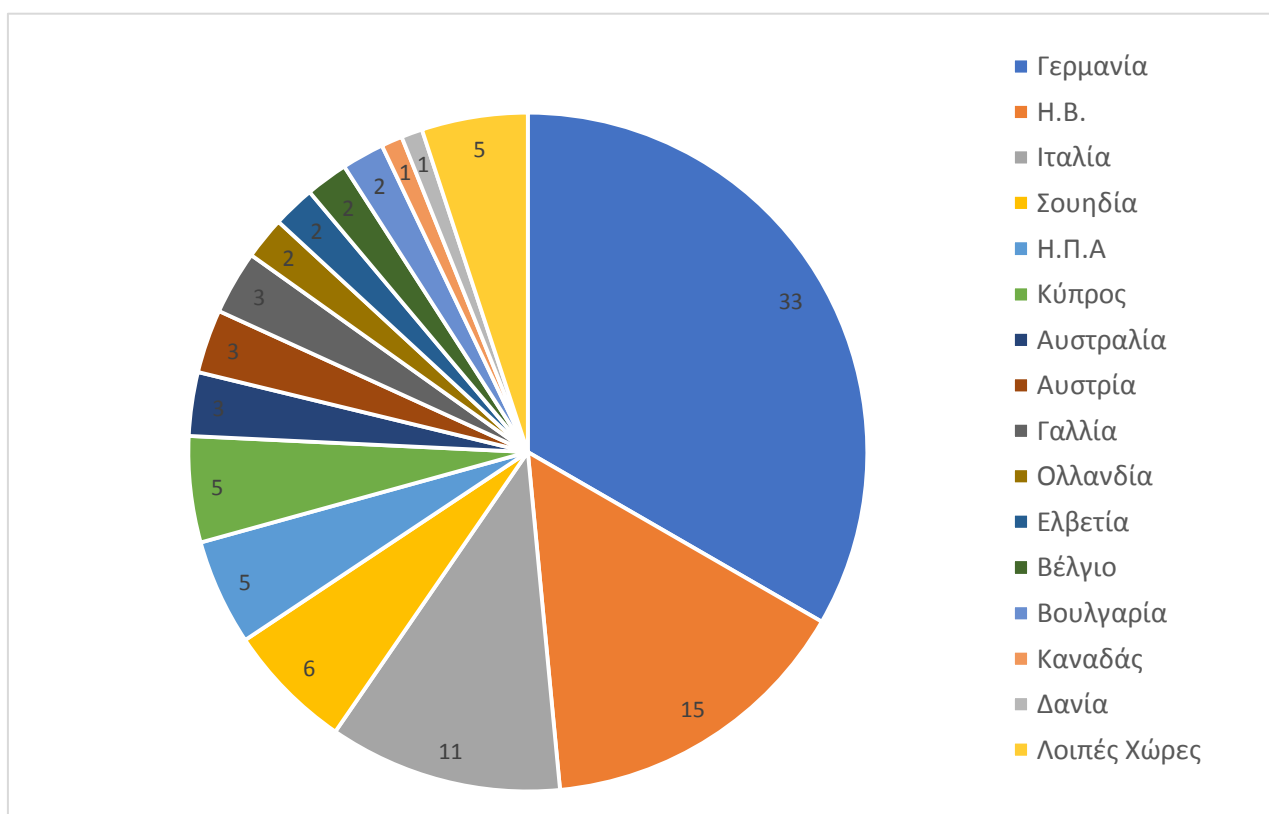
Οι λόγοι που κάνουν την Ελληνική Φέτα να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα τυριά είναι:

- Η παραδοσιακή Φέτα από νωπό γάλα που παράγεται σε ορεινές περιοχές της Ελλάδας διαφέρει από περιοχή σε περιοχή ως προς τα μικροβιολογικά της χαρακτηριστικά. Η επικρατέστερη μικροχλωρίδα στα φρέσκα και ώριμα τυριά βρέθηκε, σύμφωνα με έρευνες, να είναι τα γαλακτικά βακτήρια, τα οποία αποτελούν το ρυθμιστικό παράγοντα των μεταβολών που συμβαίνουν κατά την ωρίμανση του τυριού συμβάλλοντας στην εξυγίανσή του.
- Τα τυριά Φέτας, σύμφωνα με μελέτες, είναι δυνατόν να περιέχουν άγρια γαλακτική μικροχλωρίδα με διαφορετική σύνθεση, ανάλογα με την περιοχή που παράγεται το τυρί. Η διατροφή των ζώων από ντόπιες φυλές με αυτοφυή φυτά, όπως επιβάλλεται για τα Π.Ο.Π. τυριά, συμβάλλει στον καθορισμό του γενετικού προφίλ της άγριας γαλακτικής μικροχλωρίδας που αναπτύσσεται στο γάλα και στη συνέχεια στα τυριά και οδηγεί στη διαφοροποίησή τους ανά περιοχή. Η πρώιμη γαλακτική μικροχλωρίδα της παραδοσιακής Φέτας, αποτελείται κατά κύριο λόγο από λακτοκόκκους του είδους *Lc. lactis subsp. lactis*. Τα άγρια στελέχη του είδους *Lactococcus lactis* αναπτύσσονται σε υψηλούς αριθμούς κατά τη διάρκεια της παρασκευής του τυριού και δρουν ως αυτόχθονες καλλιέργειες. Επειδή οι απομονώσεις της άγριας γαλακτικής μικροχλωρίδας *Lc. lactis subsp. lactis* επιδεικνύουν διαφοροποιημένες δράσεις σε ό,τι αφορά την παραγωγή οξέος, την ικανότητα αυτόλυσης, την πρωτεόλυση και τις αντιβακτηριακές τους δράσεις, φαίνεται ότι επιδρούν ως σύνολο στον τρόπο παρασκευής και στις διαφορές στην ωρίμανση, ώστε τελικά τα τυριά να ωριμάζουν διαφορετικά ανά περιοχή παραγωγής.
- Εκτός από τα κοινά είδη γαλακτικών βακτηρίων, σε τυριά Φέτας ανιχνεύτηκαν, σύμφωνα με μελέτες, και είδη που αναπτύσσονται μόνο σε συγκεκριμένες περιοχές. Επομένως τα είδη αυτά θα μπορούσαν να θεωρηθούν ως χαρακτηριστικοί βιολογικοί δείκτες των τυριών των συγκεκριμένων περιοχών παραγωγής.
- Το οργανικό οξύ που καθορίζει τη γεύση της παραδοσιακής Φέτας είναι το γαλακτικό οξύ και ρυθμίζει μεταξύ άλλων την επιβίωση ανεπιθύμητων μικροοργανισμών συμβάλλοντας στην εξυγίανση του τυριού.
- Η ελληνική παραδοσιακή Φέτα χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένα πτητικά οργανικά συστατικά, όπως κάποιες αλκοόλες, οξέα, εστέρες και τερπένια. Σύμφωνα με έρευνες, η παραδοσιακή Φέτα από διαφορετικές ορεινές περιοχές της Ελλάδας βρέθηκε να

διαφοροποιείται από την παρουσία πτητικών οργανικών συστατικών, μοναδικών για κάθε περιοχή (Μποζούδη, 2017).

Οι κυριότερες χώρες εξαγωγής της Ελληνικής Φέτας είναι η Γερμανία, με ποσοστό 33,3%, το Ηνωμένο Βασίλειο με 15,2% και η Ιταλία με 11,1%. Σημαντικές αγορές για τη φέτα αποτελούν επίσης, οι ΗΠΑ και η Αυστραλία με ποσοστό 5,3% και 3,2% αντίστοιχα, όπως διακρίνονται στο Διάγραμμα 22 (Διαμάντη Ε, 2016).

**Διάγραμμα 22. Εξαγωγή της Ελληνικής Φέτας σε % ποσοστά (Διαμάντη Ε, 2016)**





## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

### ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Το μεγαλύτερο ποσοστό της συνολικής κατανάλωσης τυριού εμφανίζεται κυρίως στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική, όπου η κατά κεφαλήν κατανάλωση αναμένεται να συνεχίσει να αυξάνεται έως το 2030. Η κατανάλωση τυριού προβλέπεται να αυξηθεί στις περιοχές που παραδοσιακά δεν ήταν μέρος της εθνικής διατροφής τους. Στις χώρες της Νοτιοανατολικής Ασίας η αστικοποίηση και η αύξηση του εισοδήματος έχουν οδηγήσει σε περισσότερο φαγητό εκτός σπιτιού, συμπεριλαμβανομένου του γρήγορου φαγητού, όπως τα μπέργκερ και οι πίτσες. Η πανδημία του κορονοϊού όχι μόνο αύξησε τη χρήση ηλεκτρονικών ειδών παντοπωλείου και τροφίμων σε πακέτο σε αυτές τις περιοχές, αλλά και την τροφή των καταναλωτών σε τρόφιμα που θεωρούν ότι είναι πιο υγιεινά. Οι προαναφερθείσες αλλαγές στην καταναλωτική συμπεριφορά έχουν ωφελήσει τον γαλακτοκομικό τομέα και ιδιαίτερα την κατανάλωση τυριών (Oecd-FAO agricultural, 2021).

Στο Κεφάλαιο αυτό θα καταθέσουμε στην αρχή τα οφέλη και τα αδύναμα σημεία των προϊόντων Γ.Ε. που δημιουργήθηκαν με την πάροδο των ετών, έπειτα τα οφέλη και τα αδύναμα σημεία που δημιουργήθηκαν ειδικά στα τυριά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε της Ελλάδας όπου και σε αυτά γίνεται έμφαση στη μελέτη και στο τέλος θα παρατεθούν οι προοπτικές επίλυσης των προβλημάτων που δημιουργούνται στα Ελληνικά τυριά. Από την εφαρμογή του συστήματος των γεωγραφικών ενδείξεων στα προϊόντα κάθε χώρας, μπορεί να προκύψουν θετικά οφέλη (δυνατά σημεία) και αρνητικές συνέπειες (αδύνατα σημεία), τόσο στους παραγωγούς των προϊόντων (αγρότες, μεταποιητές, εμπόρους), όσο και στους καταναλωτές.

#### **5.1 Οφέλη χωρών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. (δυνατά σημεία)**

*Όπως δήλωσε ο επίτροπος Γεωργίας της ΕΕ, Γιάνους Βοϊτσειερόφσκι, «Οι ευρωπαϊκές γεωγραφικές ενδείξεις αντικατοπτρίζουν τον πλούτο και την ποικιλομορφία των προϊόντων που έχει να προσφέρει ο γεωργικός τομέας μας. Τα οφέλη για τους παραγωγούς είναι σαφή. Μπορούν να πωλούν προϊόντα σε υψηλότερη τιμή στους καταναλωτές που αναζητούν αυθεντικά περιφερειακά προϊόντα. Οι γεωγραφικές ενδείξεις αποτελούν βασική πτυχή των εμπορικών μας συμφωνιών. Με την προστασία των προϊόντων παγκοσμίως, αποτρέπουμε τη δόλια χρήση των*

*ονομασιών των προϊόντων και διαφυλάσσουμε την καλή φήμη των ευρωπαϊκών γεωργικών τροφίμων και ποτών. Οι γεωγραφικές ενδείξεις προστατεύουν την τοπική αξία σε παγκόσμιο επίπεδο.» (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2020).*

Η προστασία των ευρωπαϊκών προϊόντων με γεωγραφική προέλευση επιτυγχάνεται μέσα από ένα ιδιαίτερα αυστηρό νομικό πλαίσιο, χωρίς την ύπαρξη του οποίου τα αυθεντικά ευρωπαϊκά προϊόντα δεν θα είχαν καμία υπόσταση, δεν θα απολάμβαναν καμία νομική κατοχύρωση ως δημόσια αγαθά, ενώ πολλά από αυτά θα παρέμεναν άγνωστα στο ευρύ καταναλωτικό κοινό. Ελλείπει της συγκεκριμένης νομοθεσίας η μόνη δυνατότητα προστασίας τοπικών προϊόντων θα προέρχονταν από το ιδιωτικό δίκαιο και από την κατοχύρωσή τους ως εμπορικών σημάτων μεμονωμένων επιχειρήσεων. Η επιτυχία του συγκεκριμένου νομικού πλαισίου καταδεικνύεται και από τον συνεχώς αυξανόμενο αριθμό καταχωρίσεων στο Μητρώο ΓΕ της ΕΕ (Cesaro, et al., 2017). Τα οφέλη από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. συμβάλλουν έμμεσα σε κύρια σημεία μιας χώρας.

α. Στην προστασία και στην αναγέννηση της υπαίθρου μιας χώρας.

Σύμφωνα με την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, τα προϊόντα Γ.Ε. συμβάλλουν στην αναγέννηση της υπαίθρου, η οποία θα μπορούσε να διατηρήσει την ποικιλία των τοπικών φυτών (European Comission, 2008).

β. Στην προστασία της τοπικής παράδοσης.

Τα προϊόντα Γ.Ε. που προκύπτουν από παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και επεξεργασίας είναι συχνά δύσκολο να αντιγραφούν σε άλλες περιοχές ή χώρες. Αυτή η διαφοροποίηση από τα υπόλοιπα εμπορεύματα μπορεί να προσφέρει ένα πολύτιμο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα των προϊόντων Γ.Ε. που είναι δύσκολο να διαβρωθεί (Manilal, 2022).

γ. Στην αποκλειστικότητα των προϊόντων Γ.Ε. με την οριοθετημένη περιοχή/χώρα.

Στους παραγωγούς που τηρούν τις προδιαγραφές του προϊόντος και βρίσκονται στα όρια της προσδιορισμένης χώρας παραγωγής του προϊόντος, παρέχεται το δικαίωμα της αποκλειστικής χρήσης του σήματος Γ.Ε. Παραδείγματος χάρη, στους παραγωγούς που χρησιμοποιούν 100% μαλλί καμήλας από την επικράτεια Γκόμπι της Μογγολίας και τηρούν τις προδιαγραφές του προϊόντος, παρέχεται το αποκλειστικό δικαίωμα χρήσης του σήματος Γ.Ε. και του ονόματος «Gobi» για το προϊόν (Manilal, 2022).

δ. Στην ανάδειξη/προβολή του τόπου παραγωγής των προϊόντων Γ.Ε.

Ο Gangjee αναφέρει ότι «η ποιότητα των τροφίμων καθορίζεται σημαντικά από τον τόπο

παραγωγής, ο οποίος σε ορισμένες περιοχές διασφαλίζει και τη φήμη των προϊόντων» (Gangjee, D.S., 2017, Jantyk L. et al., 2020).

ε. Στην τοπική ανάπτυξη.

«Μια πιστοποίηση προϊόντος Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. μπορεί να είναι πηγή επιχειρηματικότητας και τοπικής ανάπτυξης» αναφέρουν οι Vakoufaris et al. και Borg et al. (Vakoufaris, 2010, Borg και Gratzler, 2013).

στ. Στην αύξηση του τουρισμού της χώρας

Οι άνθρωποι σε όλο τον κόσμο παρατηρούν διάφορα προϊόντα Γ.Ε από διαφορετικές περιοχές και παρακινούνται να επισκεφθούν αυτές τις περιοχές και να χρησιμοποιήσουν τα συγκεκριμένα προϊόντα. Ως εκ τούτου, βοηθά στην ανάπτυξη της τουριστικής βιομηχανίας, και γενικά του τουρισμού της συγκεκριμένης περιοχής (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

ζ. Στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας στην αγορά.

Ενισχύεται επίσης η ανταγωνιστικότητα στην αγορά μεταξύ των νέων εταιρειών που βρίσκονται εκτός της καθορισμένης περιοχής (Vecchio και Annunziata, 2011, Borg και Gratzler, 2013).

η. Στην μείωση της πιθανότητας κλεισίματος των γεωργικών επιχειρήσεων, την αύξηση της ευκολίας ανάπτυξης άλλων υφιστάμενων εταιρειών, τη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας.

Με την ύπαρξη και την πιστοποίηση των Π.Ο.Π. / Π.Γ.Ε. προϊόντων υποστηρίζεται ότι εμποδίζεται το κλείσιμο των υφιστάμενων γεωργικών επιχειρήσεων και διευκολύνεται η ανάπτυξη άλλων υφιστάμενων εταιρειών, ενώ επιτρέπεται παράλληλα η δημιουργία νέων θέσεων εργασίας στον τουρισμό και τις συναφείς δραστηριότητες (Vecchio και Annunziata, 2011, Borg και Gratzler, 2013).

θ. Στην εξουδετέρωση των αρνητικών επιπτώσεων της παγκοσμιοποίησης.

Η πιστοποίηση των τροφίμων Γ.Ε. συγκεκριμένων περιοχών θα μπορούσε να εξουδετερώσει τις αρνητικές επιπτώσεις της παγκοσμιοποίησης και θα μπορούσε δυνητικά να προσφέρει μια σημαντική οικονομική ανάπτυξη (ειδικά στην περίπτωση μειονεκτικών και απομακρυσμένων περιοχών), να διαφοροποιήσει τα προϊόντα ανάλογα με τις διάφορες περιοχές και, ως εκ τούτου, να συμβάλει στην ανάπτυξη αυτών των περιοχών (van der Ploeg et al., 2000).

### **5.1.1 Οφέλη των παραγωγών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.**

Τα οφέλη των παραγωγών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. είναι αξιοσημείωτα.

ι. Η οικονομική ανάπτυξή τους, οι αυξημένες πωλήσεις, η αυξημένη κερδοφορία.

Η προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων οδηγεί στη συνολική οικονομική ευημερία των παραγωγών. Επιπλέον, η εμπορία και η προώθηση των προϊόντων με τις ετικέτες Γ.Ε. ενισχύουν τις δευτερεύουσες οικονομικές δραστηριότητες στη συγκεκριμένη περιοχή, γεγονός που συντελεί στο να ενισχύουν με τη σειρά τους την περιφερειακή οικονομική ανάπτυξη (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

ια. Η θετική εικόνα και φήμη στα προϊόντα.

Η προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων δημιουργεί θετική εικόνα και φήμη του προϊόντος στη συνείδηση των καταναλωτών και επιβραβεύει τους παραγωγούς με κίνητρα και καλύτερη απόδοση επένδυσης (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

ιβ. Η πρόληψη μη εξουσιοδοτημένων χρήσεων των ετικετών Γ.Ε..

Ο εγγεγραμμένος κάτοχος της ετικέτας Γ.Ε. έχει όλα τα νόμιμα δικαιώματα, για να εμποδίσει οποιονδήποτε που δεν ανήκει στην ομάδα των Γ.Ε. να χρησιμοποιεί τις ετικέτες Γ.Ε. του. Οι ιδιοκτήτες μπορούν επίσης να κινήσουν νομικές διαδικασίες κατά του μη εξουσιοδοτημένου χρήστη, για να προστατεύσουν τη φήμη τους από την καταστροφή (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

ιγ. Η παρότρυνση επέκτασης δραστηριοτήτων σε παγκόσμιο επίπεδο και η ενίσχυση των παραγωγών στις εξαγωγές των προϊόντων τους.

Ο πρωταρχικός σκοπός της καταχώρισης μιας γεωγραφικής ένδειξης είναι η αναζήτηση προστασίας για συγκεκριμένα προϊόντα που παράγονται σε μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, κάτι που ενθαρρύνει και παρακινεί περαιτέρω τους παραγωγούς-εμπόρους να επεκτείνουν τις δραστηριότητές τους σε παγκόσμιο επίπεδο. Επομένως, η προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων ενισχύει τις εξαγωγές και βοηθά τους παραγωγούς να έχουν κέρδος για τον εαυτό τους (Kashish Intellectual Property Group, 2022).

ιδ. Η ενθάρρυνση έναρξης λειτουργίας νέων επιχειρήσεων.

Η αναγνώριση μιας ετικέτας Γ.Ε. ενθαρρύνει την ανάπτυξη υφιστάμενων αγροτικών επιχειρήσεων και την έναρξη λειτουργίας νέων επιχειρήσεων (Αλεξάκη, 2020).

ιε. Η αύξηση της προστιθέμενης αξίας των προϊόντων και η δυνατότητα εφαρμογής υψηλότερων τιμών παραγωγής.

Με την υιοθέτηση της στρατηγικής των προϊόντων Γ.Ε. από τους παραγωγούς αναμένεται αύξηση της προστιθέμενης αξίας των συγκεκριμένων προϊόντων. Εάν οι παραγωγοί αντιληφθούν ότι μπορούν να επιτευχθούν υψηλότερες τιμές, μπορεί να είναι περισσότερο πρόθυμοι να βελτιώσουν την αναπαραγωγή και την εκτροφή των ζώων τους (Manilal, 2022).

ιστ. Το μέσο διαφοροποίησης.

Ορισμένοι ερευνητές σημειώνουν ότι η χρήση των Γ.Ε. ως μέσο διαφοροποίησης μπορεί να ωφελήσει τους μεγαλοεπιχειρηματίες παραγωγούς (Manilal, 2022).

### **5.1.2 Οφέλη καταναλωτών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.**

Τα οφέλη των καταναλωτών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. καταγράφονται παρακάτω:

ιζ. Η αγορά μοναδικών προϊόντων υψηλότερης ποιότητας.

Τα προϊόντα Γ.Ε. έχουν υψηλότερη ποιότητα από τα συμβατικά και είναι μοναδικά για τους καταναλωτές. Ο ερευνητής Manilal αναφέρει ότι τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους, παραδείγματος χάρι η ποιότητά τους και η φήμη τους, οφείλονται ουσιαστικά στη γεωγραφική τους προέλευση και στους συγκεκριμένους ανθρώπινους ή φυσικούς παράγοντες που βρίσκονται σε αυτήν την περιοχή (Manilal, 2022).

ιη. Η αίσθηση ασφάλειας του προϊόντος και η ελαχιστοποίηση της αναζήτησης πληροφοριών για το προϊόν.

Με την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. οι καταναλωτές λαμβάνουν μηνύματα και πληροφορίες σχετικά με το προϊόν και ελαχιστοποιείται η διαδικασία της αναζήτησης. Έτσι, ο καταναλωτής νιώθει ασφάλεια για το προϊόν λόγω της έγκυρης πιστοποίησης του προϊόντος (Manilal, 2022).

ιθ. Η γνώση της ευθύνης των παραγωγών και η ύπαρξη ιχνηλασιμότητας.

Ο καταναλωτής γνωρίζει ότι η ευθύνη του παραγωγού είναι καθορισμένη και διασφαλίζεται ευκολότερα μέσω της ιχνηλασιμότητας (Manilal, 2022).

## **5.2 Αρνητικές συνέπειες χωρών από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. (αδύνατα σημεία)**

Τα προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης παρουσιάζουν και αδύνατα σημεία. Καταρχήν, η επιτυχής καταχώριση ενός προϊόντος απαιτεί χρόνια έως και δεκαετίες και χρειάζεται υπομονή και διαρκή δέσμευση (Manila, 2022). Παράλληλα, η διεθνής βιβλιογραφία αναφέρει ότι ορισμένες ονομασίες προϊόντων προστατευόμενης προέλευσης έχουν σημειώσει τεράστια επιτυχία στην παγκόσμια αγορά, ενώ άλλες έχουν πολύ περιορισμένη απήχηση και συχνά παύουν να χρησιμοποιούνται (Barjolle & Sylvander, 2003). Παρακάτω καταγράφονται οι αρνητικές συνέπειες στις χώρες, στους παραγωγούς αλλά και στον καταναλωτή από την εφαρμογή του συστήματος των γεωγραφικών ενδείξεων στα προϊόντα.

Οι αρνητικές συνέπειες στις χώρες από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. καταγράφονται παρακάτω: (Manila, 2022)

α. Η θέσπιση επιπλέον εγχώριων νόμων.

Κάθε χώρα πρέπει να έχει επιπλέον δικούς τις νόμους για τα συγκεκριμένα προϊόντα, δηλαδή επιπρόσθετη νομοθεσία.

β. Ο ακριβής ορισμός φυσικών ορίων παραγωγής των προϊόντων.

Τα προϊόντα πρέπει να παράγονται σε συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη.

γ. Η ενημέρωση της πιστοποίησης των προϊόντων μόνο στην περιοχή που πιστοποιήθηκε. Δεν έχει γίνει ευρύτερη ενημέρωση των προϊόντων σε επίπεδο εκτός της χώρας παραγωγής.

δ. Τα τέλη ελέγχου πιστοποίησης.

### **5.2.1 Αρνητικές συνέπειες στους παραγωγούς από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.**

Οι αρνητικές συνέπειες στους παραγωγούς από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. καταγράφονται παρακάτω:

α. Το υψηλότερο κόστος παραγωγής.

Η εφαρμογή του συστήματος καταχώρισης προϊόντων Γ.Ε. προκαλούν στον παραγωγό υψηλότερο κόστος παραγωγής (Manila, 2022).

β. Οι συγκρούσεις με άλλους παραγωγούς.

Με την πιστοποίηση ενός προϊόντος μπορεί να δημιουργηθούν πιθανές συγκρούσεις μεταξύ των παραγωγών από διαφορετικές περιοχές. Αυτό οφείλεται στη δεδομένη μακρά ιστορία της

μετακίνησης των προϊόντων με βάση τη γεωργία. Αυτό είναι ένα θέμα που έχει τεθεί επανειλημμένα (σχεδόν αποκλειστικά στο πλαίσιο των κρασιών) από χώρες από Λατινική Αμερική και Αυστραλία. Η μακρά ιστορία του ανθρώπου στη μετανάστευση και στη σχετική κίνηση των φυτικών γενετικών πόρων δημιουργεί ένα σοβαρό και ακανθώδες πρόβλημα. Η περίπτωση των κρασιών είναι χαρακτηριστική, αφού υπάρχουν περιοχές στον «νέο» κόσμο, δηλαδή στους ανθρώπους που μετακινήθηκαν, που έχουν ένα ταυτόσημο όνομα με περιοχές του «παλαιού» κόσμου (Rangnekar, 2002).

γ. Η μείωση της καινοτομίας.

Ορισμένες μελέτες σημειώνουν ότι τα προϊόντα Γ.Ε. μπορούν ακόμη και να καταπνίξουν την καινοτομία στο εμπόριο (Manilal, 2022).

### **5.2.2 Αρνητικές συνέπειες στους καταναλωτές από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε.**

Οι αρνητικές συνέπειες στους καταναλωτές από την πιστοποίηση των προϊόντων Γ.Ε. αναφέρονται παρακάτω.

α. Το υψηλότερο κόστος αγοράς.

Η αποκλειστικότητα που έχουν τα προϊόντα Γ.Ε. μπορεί να αυξήσει το κόστος αγοράς τους (Manilal, 2022).

β. Η μικρή διαθεσιμότητα προϊόντων στην αγορά.

Η μικρή διαθεσιμότητα σε μερικά προϊόντα Γ.Ε. επηρεάζει την αγορά του καταναλωτή (Manilal, 2022).

## **5.3 Οφέλη και αρνητικές συνέπειες από την πιστοποίηση Ελληνικών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. τυριών**

### **5.3.1 Οφέλη των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε.**

Τα οφέλη των πιστοποιημένων ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. είναι:

α. Η παροχή μιας αυστηρής και υψηλού βαθμού προστασίας των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε., γεγονός που αποδεικνύεται ιδιαίτερος θετικό για την Ελλάδα, καθώς είναι μια χώρα με μεγάλο αριθμό τοπικών προϊόντων και καταχωρισμένων προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε.

Η προστασία των Ελληνικών τυριών ως Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. επιτυγχάνεται μέσα από ένα ιδιαίτερα αυστηρό νομικό πλαίσιο της ΕΕ, χωρίς την ύπαρξη του οποίου δεν θα είχαν καμία

υπόσταση, δεν θα απολάμβαναν καμία νομική κατοχύρωση ως δημόσια αγαθά, ενώ πολλά από αυτά θα παρέμεναν άγνωστα στο ευρύ καταναλωτικό κοινό. Ελλείψει της συγκεκριμένης νομοθεσίας η μόνη δυνατότητα προστασίας των τοπικών Ελληνικών τυριών θα προέρχονταν από το ιδιωτικό δίκαιο και από την κατοχύρωσή τους ως εμπορικών σημάτων μεμονωμένων επιχειρήσεων. Η επιτυχία του συγκεκριμένου νομικού πλαισίου καταδεικνύεται και από τον συνεχώς αυξανόμενο αριθμό καταχωρίσεων στο Μητρώο Γ.Ε. της ΕΕ (Cesaro, et al., 2017). Μάλιστα, η Ελλάδα συγκαταλέγεται στα κράτη-μέλη με αρκετά μεγάλο βαθμό καταχωρίσεων (Αλεξιάκη, 2020).

Χάρη στο νομικό πλαίσιο της ΕΕ έχουν περιοριστεί σε υψηλό βαθμό οι περιπτώσεις κατάχρησης των ονομασιών των προϊόντων Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε., τόσο από τους ίδιους τους παραγωγούς της εκάστοτε χώρας που έχει κατοχυρώσει μία ονομασία όσο και από τα άλλα κράτη-μέλη. Από τα στοιχεία των Ετησίων Εκθέσεων της ΠΟΕΣΕ (Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών & Συναφών Επαγγελματιών) συνάγεται ότι από το 2007 έως το 2019 ο αριθμός των διοικητικών ελέγχων παρουσιάζει γενικά αυξητική τάση. Ενδεικτικά το 2019, πραγματοποιήθηκαν 2.011 διοικητικοί έλεγχοι που αφορούσαν 1.256 επιχειρήσεις παραγωγής προϊόντων ζωικής και φυτικής προέλευσης. Διενεργήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι σε 315 επιχειρήσεις για 504 αιτήσεις για προϊόντα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. (ΠΟΕΣΕ, 2008).

Η προστασία των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. αλλά και γενικά των προϊόντων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. περιλαμβάνεται πάντα στον σκληρό πυρήνα των διαπραγματευτικών θέσεων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής με τρίτες χώρες (Υπουργείο Εξωτερικών, 2020). Συγκεκριμένα, με την υπογραφή μιας σειράς εμπορικών συμφωνιών με τον Καναδά, την Κορέα, τη Σιγκαπούρη και τις χώρες της Λατινικής Αμερικής, που συμμετέχουν στην εμπορική ένωση Mercosur (Βραζιλία, Αργεντινή, Παραγουάη, Ουρουγουάη), έχει επιτευχθεί η προστασία πολλών ελληνικών προϊόντων γεωγραφικής προέλευσης, με κορυφαίο προϊόν τη φέτα (Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2017). Επίσης, αξιωματικά σημειωθεί ότι η ΕΕ κατοχύρωσε προσφάτως την προστασία ελληνικών Γ.Ε. με μία ειδική συμφωνία με την Κίνα (Αλεξιάκη, 2020).



### **5.3.2 Αρνητικές συνέπειες από την πιστοποίηση των ελληνικών τυριών Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε.**

Οι αρνητικές συνέπειες των ελληνικών πιστοποιημένων τυριών καταγράφονται παρακάτω:

α. Η άνιση παραγωγή τυριών με την επικράτηση της παραγωγής της φέτας.

Σύμφωνα με τον Πίνακα 17, με την πάροδο των τελευταίων χρόνων παραγωγής των ελληνικών τυριών παρατηρούνται μεταβολές. Η Φέτα έχει την υψηλότερη παραγωγή ακολουθεί το Κασέρι, η Κεφαλογραβιέρα και η Γραβιέρα Κρήτης και μετά τα υπόλοιπα τυριά. Αξίζει να σημειωθεί ότι η βιολογική φέτα έχει μια ανοδική παραγωγή με την πάροδο των χρόνων. Η παραγωγή της Φέτας έφτασε τους 126.878 τόνους (Π.Ο.Π. και Βιολογική), ενώ η συνολική παραγωγή όλων των άλλων τυριών ήταν 13.440 τόνους. Η παραγωγή της Φέτας καταλαμβάνει το 90% της παραγωγής των Π.Ο.Π. τυριών σε σύγκριση με τα υπόλοιπα τυριά που καταλαμβάνουν το 10%. Μικρή παραγωγή παρατηρείται στα τυριά Κοπανιστή, σαν Μιγάλη, Μπάτζος, Ανεβατό, Φορμαέλλα Αράχωβας, βιολογικό Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Ξίγαλο Σητείας, Γραβιέρα Αγράφων και Μετσοβόνη.

**Πίνακας 17. Παραγωγή Π.Ο.Π. τυριών (τόνους) στην Ελλάδα  
(Μασούρας, 2018)**

ΤΥΡΙ Π.Ο.Π.	2008	2010	2012	2014	2016	2018
<b>Φέτα</b>	91.734	101.175	85.695	96.567	112.412	121.859
<b>Κασέρι</b>	2.516	3.963	2.552	2.299	2.801	3.125
<b>Κεφαλογραβιέρα</b>	2.205	2.408	2.439	2.661	2.717	2.759
<b>Γραβιέρα Κρήτης</b>	1.261	1.217	1.155	1.556	1.978	2.584
<b>Βιολογική Φέτα</b>	0	0	553	930	2.772	5019
<b>Μανούρι</b>	1.010	1.006	822	950	1.155	1442
<b>Γραβιέρα Νάξου</b>	645	1.003	821	1.025	1.087	1.285
<b>Κατίκι Δομοκού</b>	271	388	382	390	587	611
<b>Καλαθάκι Λήμνου</b>	472	203	350	410	490	419
<b>Λαδοτύρι Μυτιλήνης</b>	193	188	316	316	365	338
<b>Γαλοτύρι</b>	370	263	163	174	221	482
<b>Κοπανιστή</b>	31	31	23	30	832	13
<b>Σφέλα</b>	83	70	47	52	65	94
<b>Πηχτόγαλο Χανίων</b>	8	20	45	46	74	66
<b>Σαν Μιγάλη</b>	48	101	8	30	31	30
<b>Ξυνομυζήθρα Κρήτης</b>	10	31	38	55	17	91
<b>Μπάτζος</b>	55	34	27	35	26	27
<b>Βιολογικό Μανούρι</b>	0	0	14	24	62	40
<b>Ανεβατό</b>	17	12	8	15	13	21
<b>Φορμαέλλα Αράχωβας</b>	2	1	4	1	11	8
<b>Βιολογικό Λαδοτύρι Μυτιλήνης</b>	0	0	0	0	0	4
<b>Ξύγαλο ή Ξίγαλο Σητείας</b>	0	0	0	1	0	0
<b>Γραβιέρα Αγράφων</b>	0	0	0	0	0	1
<b>Μετσοβόνε</b>	0	0	0	0	0	0

β. Η μείωση των πωλήσεων λόγω δυσκολιών στις μετακινήσεις.

Σύμφωνα με την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, τους πρώτους μήνες του 2020, οι πωλήσεις της γραβιέρας Νάξου έφτασαν μόνο το 22%. Η πτώση της παραγωγής οφείλεται στο κλείσιμο μιας βιομηχανίας, που υπό κανονικές συνθήκες συνεισέφερε το 30% των πωλήσεων. Την ίδια στιγμή, τα προσκόμματα στις μετακινήσεις και στις μεταφορές καθιστούν πλέον δύσκολη ή και ασύμφορη την αποστολή προϊόντων σε αρκετά νησιά του Αιγαίου, ενώ και οι χρηματοροές είναι σημαντικά μειωμένες (Υraithros.gr).

γ. Η συγκεκριμένη τοποθεσία παραγωγής του γάλακτος.

Όλα τα τυριά της Ελλάδας έχουν κατοχυρωθεί με μια συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής,

δεδομένου ότι δεν μπορεί να το παράξει άλλη περιοχή ακόμη και εντός της Ελλάδας. Παραδείγματος χάρη, το Κατίκι Δομοκού σύμφωνα με τα στοιχεία κατοχύρωσης του τυριού πρέπει να παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο παράχθηκε μόνο από την κοινότητα Δομοκού, γεγονός που περιορίζει την παραγωγή του τυριού αυτού σε 611.000 τόνους. Χάρη στην επένδυση ενός επίσημου ομίλου αυξήθηκε η παραγωγική ικανότητα του εργοστασίου της περιοχής, όμως δεν παύει να υπάρχει ο περιορισμός λόγω του μικρού πληθυσμού των ζώων της περιοχής (Agronews, 2020).

Επιπρόσθετα, το τυρί Σαν Μιχάλη παράγεται μόνο από αγελαδινό γάλα γεγονός που προσδίδει μια δυσκολία στην εύρεσή του στην περιοχή. Η παραγωγή του Σαν Μιχάλη μειώθηκε το 2012 σε μόνο 8.000 τόνους τυρί, όταν ο συνεταιρισμός της περιοχής διέκοψε τη λειτουργία του. Ευτυχώς, το κενό καλύφθηκε γρήγορα και έτσι δύο οργανωμένα τυροκομεία λειτουργούν στη Σύρο, αλλά δεν παύει να υπάρχει το πρόβλημα της μικρής παραγωγής αγελαδινού γάλακτος (Steficon).

Ακόμη ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η μη εύρεση αγελαδινού γάλακτος για το τυρί Μετσοβόνη. Όταν έγινε Π.Ο.Π. το τυρί Μετσοβόνη η αγελαδοτροφία στο Μέτσοβο ήταν αναπτυγμένη, οπότε ήταν εύκολο να βρεθεί το γάλα για την παραγωγή του. Όμως η αγελαδοτροφία απαξιώθηκε στην περιοχή και έτσι δεν υπάρχουν οι απαραίτητες ποσότητες γάλακτος. Μετά από αυτό οι υπεύθυνοι των τυροκομείων ζητάνε τον αποχαρακτηρισμό του τυριού από τη λίστα των προϊόντων Π.Ο.Π., για να μπορέσουν να συνεχίσουν να το παράγουν (Αγρο Τύπος, 2012).

δ. Οι στερεότυπες αντιλήψεις και η ελλιπής προσπάθεια προώθησης των Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε..

Η διεθνής βιβλιογραφία αναφέρει ότι ορισμένες ονομασίες προέλευσης έχουν σημειώσει τεράστια επιτυχία στην παγκόσμια αγορά, ενώ άλλες έχουν περιορισμένη απήχηση και συχνά παύουν να χρησιμοποιούνται (Barjolle & Sylvander, 2003). Χαρακτηριστικό παράδειγμα στην Ελλάδα είναι το Λαδοτύρι Μυτιλήνης. Ο Πρόεδρος του Συλλόγου Τυροπαραγωγών Λέσβου και Λήμνου αναφέρει ότι δυστυχώς το Λαδοτύρι είναι σχεδόν άγνωστο. Εκτός από τους κατοίκους της Μυτιλήνης, το Λαδοτύρι δεν το ξέρει παρά ελάχιστο από το καταναλωτικό κοινό. Ως μονάδες επισημαίνουν ότι έχουν λίγες δυνατότητες προβολής (Dairynews, 2021).

ε. Η ανυπαρξία συλλογικών δομών

Στην Ελλάδα, παρατηρείται έλλειψη συνεργασίας μεταξύ των ενδιαφερομένων μερών για τον

καθορισμό και την εφαρμογή συλλογικής στρατηγικής, που αφορά την ποιότητα και την προώθηση των εν λόγω προϊόντων. Κατά συνέπεια, η έλλειψη ομαδικότητας, στοχοθεσίας, μεθοδικότητας και στρατηγικού οράματος που παρατηρείται συχνά σε όλα τα σχετικά επίπεδα, οδηγεί στην απουσία σύνδεσης των Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. προϊόντων με τη ζήτηση της αγοράς, η οποία είναι απαραίτητο να βασίζεται και σε σχετική ανάλυση μάρκετινγκ (Αλεξιάκη, 2020).

## **5.4 Προοπτικές για τα Ελληνικά τυριά**

Τα περισσότερα Ελληνικά τυριά παρατηρείται ότι σημειώνουν μια αύξηση στις εξαγωγές τους διότι αναγνωρίζεται η σημαντικότητα της κατοχύρωσης τους ως τυριά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε., καθώς λειτουργεί ως ασπίδα έναντι του αθέμιτου ανταγωνισμού και των απομιμήσεων σε παγκόσμιο επίπεδο και ιδιαίτερα από τα λευκά τυριά άλλων Ευρωπαϊκών Χωρών. Αξίζει να αναφερθεί ότι η Ελλάδα έχει αποκτήσει πλέον την κατάλληλη εμπειρία και τεχνογνωσία ως προς την ολοκληρωμένη και αποτελεσματική διαχείριση και προώθηση των τυριών Π.Ο.Π.. Η πρόσφατη προσθήκη του ελληνικού τυριού «Κρασοτύρι της Κω» στον κατάλογο με τα καταχωρημένα προϊόντα Π.Γ.Ε., αποδεικνύει τη δυναμική της προσπάθειας αυτής. Παρακάτω παρατίθενται μερικές προοπτικές επίλυσης των προβλημάτων που δημιουργούνται.

- Ορισμένα από τα τυριά Π.Ο.Π., δεν έχουν καταφέρει να αξιοποιήσουν στο μέγιστο τα οφέλη της πιστοποίησης. Επομένως, παρατηρείται ότι είναι ανενεργά ή παράγονται σε μικρές ποσότητες. Μέχρι ένα σημείο αυτό, οφείλεται στο μειωμένο επιχειρηματικό και επενδυτικό ενδιαφέρον για την παραγωγή τους. Οι ενέργειες προβολής και προώθησης όλων των τυριών ΠΟΠ στο εξωτερικό πρέπει να εντατικοποιηθούν, προκειμένου όλα τα ελληνικά τυριά Π.Ο.Π. και ιδιαιτέρως τα τυριά με μειωμένη παραγωγή όπως είναι το Κατίκι Δομοκού, το Γαλοτύρι, η Κοπανιστή, η Σφέλα, το Πηχτόγαλο Χανίων, το Σαν Μιχάλη, η Ξυνομυζήθρα Κρήτης, ο Μπάτζος, το Ανεβατό, η Φορμαέλλα Αράχωβας, το Ξύγαλο Σητείας, η Γραβιέρα Αγράφων, το Μετσοβόνη να γίνουν πιο ανταγωνιστικά στη διεθνή αγορά, να επιτύχουν μεγαλύτερη ζήτηση και υψηλότερες τιμές.
- Ενημέρωση των πολιτών της Ελλάδας για όλα τα τυριά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. μέσω του μάρκετινγκ, της διαφήμισης και της δημιουργίας φεστιβάλ γευσιγνωσίας. Παράλληλα άλλοι επιτυχημένοι τρόποι ανάδειξης των τυριών και ύπαρξης καινοτομίας είναι η χρήση των

τυριών ως συστατικά επεξεργασμένων τροφίμων, οι πωλήσεις προσσκευασμένων τριμμένων τυριών και άλλων μεγεθών τυριών σε συσκευασία για «έτοιμο προς κατανάλωση» τυρί (π.χ. μερίδες σνακ, κύβοι και τρίμματα). Με αυτό τον τρόπο θα γνωρίσουν όλοι οι ντόπιοι αλλά και πολίτες του εξωτερικού την ύπαρξη και την αξία των τυριών αυτών.

- Ορισμένα τυριά Π.Ο.Π. δεν παράγονται σε μεγάλες ποσότητες, εξαιτίας της έλλειψης πρώτων υλών. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το τυρί «Μετσοβόνη», όπου το παραγόμενο γάλα εντός των ορισμένων γεωγραφικών ορίων δεν επαρκεί για τις απαιτούμενες τυροκομικές ανάγκες. Το ίδιο συμβαίνει και για το «Κατίκι Δομοκού» και για το «Σαν Μιχάλη». Το πρόβλημα αυτό μπορεί να αντιμετωπιστεί με την τροποποίηση των φακέλων των συγκεκριμένων τυριών (είναι δύσκολο αλλά όχι ακατόρθωτο) έτσι ώστε να γίνει ευρύτερη η ζώνη παραγωγής των τυριών αυτών.
- Ο περιορισμένος όγκος παραγωγής τυριών οδηγεί στη μείωση των δυνατοτήτων για εξαγωγή. Αυτό μπορεί να αντιμετωπιστεί με την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας. Δηλαδή να βελτιωθούν οι μονάδες, να αυξηθεί ο αριθμός των ζώων. Συνεπώς θα υπάρξει μεγαλύτερη ποσότητα πρώτης ύλης, δηλαδή γάλακτος, και θα μπορεί να ικανοποιηθεί η εγχώρια αγορά αλλά και να γίνει η εξαγωγή του.
- Οι κτηνοτρόφοι και οι μεταποιητές αγωνίζονται σκληρά, για να αποκτήσουν ένα μεγαλύτερο μερίδιο στη διεθνή αλυσίδα, λόγω της έλλειψης μιας συγκροτημένης στρατηγικής για την προώθηση και τη διασφάλιση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των προϊόντων. Η αποτελεσματικότητα της λειτουργίας των αλυσίδων αξίας των πιστοποιημένων τυριών ενισχύεται με την ύπαρξη συλλογικών δομών (π.χ. συνεταιρισμοί ή ομάδες παραγωγών κτηνοτρόφων) και με αυτό το τρόπο πραγματοποιείται οργανωμένη προώθηση των τυριών.
- Οι δημόσιες πολιτικές και η πιστή τήρηση της σχετικής νομοθεσίας, μπορούν να δημιουργήσουν πρόσθετα κίνητρα ενίσχυσης της αειφόρου ανάπτυξης. Εδώ υπεισέρχονται ζητήματα όπως: η διάσωση και διατήρηση των τοπικών φυλών αιγοπροβάτων, η εξασφάλιση επαρκών ποσοτήτων ποιοτικών ζωοτροφών, η βελτίωση των βοσκοτόπων και των λειμώνων με ενδημικά είδη χλωρίδας, η εκτροφή των ζώων σε ημικτατικά γεωργοκτηνοτροφικά παραγωγικά συστήματα, τα οποία να συνδυάζουν τα πλεονεκτήματα των εκτατικών συστημάτων και ταυτόχρονα υψηλότερες αποδόσεις.

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Τα τελευταία χρόνια, τα πιστοποιημένα τυριά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. της Ελλάδας παρουσιάζουν μια μεγάλη δυναμική για την χώρα, με αυξανόμενες ποσότητες παραγωγής και εξαγωγών. Το τυρί Φέτα κατέχει κυρίαρχη θέση σε σχέση με τα υπόλοιπα τυριά της ομάδας αυτής. Από το Τμήμα Πιστοποίησης & Προδιαγραφών των πιστοποιημένων προϊόντων αναφέρεται ότι «η Φέτα Π.Ο.Π. αποτελεί έναν από τους καλύτερους πρεσβευτές της ποιότητας και αναγνωρισιμότητας των Ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό, κατοχυρώνοντας έτσι την προστιθέμενη αξία που απολαμβάνουν οι παραγωγοί, αλλά και οι επιχειρήσεις». Όλα όμως τα τυριά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. ακόμα και αν παράγονται σε σχετικά μικρές ποσότητες, σε τοπικό/περιφερειακό επίπεδο, μπορούν να αποβούν ένας πολύ «ισχυρός παράγοντας» για την ανάπτυξη και τον μετασχηματισμό ολόκληρου του παραγωγικού συστήματος. Ορισμένα από τα τυριά αυτά δεν παράγονται καθόλου, ενώ ακόμα και η Φέτα αντιμετωπίζει προβλήματα αθέμιτου ανταγωνισμού σε αγορές του εξωτερικού. Τα τυριά αυτά αποτελούν σε μεγάλο βαθμό μια ανεκμετάλλευτη δυνατότητα. Για την ενίσχυση της δυναμικής τους απαιτείται, μεταξύ άλλων, να εφαρμοστούν ενέργειες προβολής και προώθησης τους, τροποποίηση μερικών φακέλων που έχουν αδυναμίες, ανάπτυξη της κτηνοτροφίας, ύπαρξη συλλογικών δομών και πιστή τήρηση της σχετικής νομοθεσίας.

## Βιβλιογραφία

### Ελληνική

- Agronews Διαθέσιμο στο: [www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)
- Business Daily Διαθέσιμο στο: [https://www.businessdaily.gr/oikonomia/44624\\_simantiki-ayxisi-stis-exagoges-ellinikon-trofimon-kai-poton-stis-ipa](https://www.businessdaily.gr/oikonomia/44624_simantiki-ayxisi-stis-exagoges-ellinikon-trofimon-kai-poton-stis-ipa)
- Dairynews Διαθέσιμο στο: <https://www.dairynews.gr>
- Steficon. Cheeselovers Διαθέσιμο στο: [www.cheeselovers.gr](http://www.cheeselovers.gr)
- Ypaithros.gr Διαθέσιμο στο: <https://www.ypaithros.gr/bazei-mpros-neo-tyrokomeio-peisma-krisis-eas-naksou/>
- Zisidis O.V.2014. Do pdo and pgi foodstuffs have value added to stakeholders? Διαθέσιμο στο : <https://edepot.wur.nl/312731>
- Αγρο Τύπος Διαθέσιμο στο: [www.agrotypos.gr](http://www.agrotypos.gr)
- Βυθούλας Γ.2022. Στρατηγικό επιχειρηματικό σχέδιο γαλακτοκομικής εταιρείας. Διατμηματικό πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών στη διοίκηση επιχειρήσεων. Διαθέσιμο στο [dspace.lib.uom.gr/bitstream/2159/26517/1/VythoulkasGeorgiosMsc2022.pdf](https://dspace.lib.uom.gr/bitstream/2159/26517/1/VythoulkasGeorgiosMsc2022.pdf)
- Γεωγραφικές ενδείξεις-ένας ευρωπαϊκός θησαυρός ύψους 75 δις. ευρώ. Ευρωπαϊκή Επιτροπή. 2020. Διαθέσιμο στο: [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/el/IP\\_20\\_683](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/el/IP_20_683)
- Διαμάντη Ε. 2016. Εργαλείο για την ενίσχυση της Αγροτικής Πολιτικής Τυριά ΠΟΠ. Διαθέσιμο στο: [www.nagref.gr/images/ioanna/periodiko/Teychos\\_15/SELIDA\\_8-11.pdf](http://www.nagref.gr/images/ioanna/periodiko/Teychos_15/SELIDA_8-11.pdf)
- ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Διαθέσιμο στο: [elgo.gr](http://elgo.gr)
- ΕΛΓΟ.2020. Παραδοθείσα ποσότητα & μέση τιμή νωπού ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ & ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟΥ γάλακτος περιόδου 2011-2020 Διαθέσιμο στο [https://www.elgo.gr/images/ELOGAK\\_files/Statistics/2021/Milk21/4.%CE%95%CE%9B%CE%93%CE%9F\\_STATS\\_%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%94\\_%CE%A0%CE%9F%CE%A3\\_\\_%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%97\\_%CE%A4%CE%99%CE%9C%CE%97\\_%CE%91%CE%93%CE%95%CE%9B%CE%91%CE%94%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A5\\_%CE%92%CE%9F%CE%A5%CE%92%CE%91%CE%9B%CE%99%CE%A3%CE%99%CE%9F%CE%A5\\_2011-2020.pdf](https://www.elgo.gr/images/ELOGAK_files/Statistics/2021/Milk21/4.%CE%95%CE%9B%CE%93%CE%9F_STATS_%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%94_%CE%A0%CE%9F%CE%A3__%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%97_%CE%A4%CE%99%CE%9C%CE%97_%CE%91%CE%93%CE%95%CE%9B%CE%91%CE%94%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A5_%CE%92%CE%9F%CE%A5%CE%92%CE%91%CE%9B%CE%99%CE%A3%CE%99%CE%9F%CE%A5_2011-2020.pdf)
- ΕΛΓΟ.2020. Παραδοθείσα ποσότητα & μέση τιμή νωπού ΠΡΟΒΕΙΟΥ & ΓΙΔΙΝΟΥ γάλακτος περιόδου 2011-2020 Διαθέσιμο στο

[https://www.elgo.gr/images/ELOGAK\\_files/Statistics/2021/Milk21/4.%CE%95%CE%9B%CE%93%CE%9F\\_STATS\\_%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%94\\_%CE%A0%CE%9F%CE%A3\\_\\_%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%97\\_%CE%A4%CE%99%CE%9C%CE%97\\_%CE%A0%CE%A1%CE%9F%CE%92%CE%95%CE%99%CE%9F%CE%A5\\_%CE%93%CE%99%CE%94%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A5\\_2011-2020.pdf](https://www.elgo.gr/images/ELOGAK_files/Statistics/2021/Milk21/4.%CE%95%CE%9B%CE%93%CE%9F_STATS_%CE%A0%CE%91%CE%A1%CE%91%CE%94_%CE%A0%CE%9F%CE%A3__%CE%9C%CE%95%CE%A3%CE%97_%CE%A4%CE%99%CE%9C%CE%97_%CE%A0%CE%A1%CE%9F%CE%92%CE%95%CE%99%CE%9F%CE%A5_%CE%93%CE%99%CE%94%CE%99%CE%9D%CE%9F%CE%A5_2011-2020.pdf)

- Ελληνική Δημοκρατία Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διαθέσιμο στο: [minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/nomothesia-pop](http://minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/nomothesia-pop)
- Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2019. Διαθέσιμο στο: [www.statistics.gr](http://www.statistics.gr)
- ΕΛΣΤΑΤ, (2018). Διαθέσιμο στο: [www.statistics.gr](http://www.statistics.gr)
- Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Συμφωνία της Μαδρίτης. 2003. Διαθέσιμο στο: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003D0793&from=IT>
- Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Συμφωνία του Παρισιού. 2016. Διαθέσιμο στο: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:2016A1019\(01\)&from=EL](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:2016A1019(01)&from=EL)
- Ευκαιρίες & προοπτικές των προϊόντων με ΠΟΠ/ΠΓΕ τον κλάδο της τυροκομίας. Μανανά Σοφία Διαθέσιμο στο: [ead.gr](http://ead.gr)
- Ευρυδίκη Α. Οικονόμου 2019. Μελέτη του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ποπ) με έμφαση στη συγκριτική ανάλυση της αγοράς υποσυσκευασμένων και ιδιωτικής ετικέτας προϊόντων
- Μασούρας, Θ. 2021. Κατάταξη των τυριών. Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Onparnassos Διαθέσιμο στο: <https://onparnassos.gr/topika-proionta/formaela-arachovas/>
- ΟΑΕΠ: Πανελλήνιου Συνδέσμου Εξαγωγέων Ελλάδος Διαθέσιμο στο: <http://www.pse.gr/node/41>
- Παπαχατζίδης Θ. 2017. Η αγορά γάλακτος στην Ελλάδα και ο ρόλος της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής. Δημοκρίτειο πανεπιστήμιο Θράκης τμήμα αγροτικής ανάπτυξης κατεύθυνση οικονομικής των επιχειρήσεων αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. Διαθέσιμο στο [https://repo.lib.duth.gr/jspui/bitstream/123456789/12353/1/PapachatzidisT\\_2018.pdf](https://repo.lib.duth.gr/jspui/bitstream/123456789/12353/1/PapachatzidisT_2018.pdf)
- Παπαχατζίδης, Θ., 2022. Η αγορά γάλακτος στην Ελλάδα και ο ρόλος της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής. Διαθέσιμο στο: <http://dx.doi.org/10.26257/heal.duth.11124>



- Πνευματική Ιδιοκτησία – Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ και οι προτιμήσεις των καταναλωτών σε επιλεγμένες Ευρωπαϊκές Χώρες, Ιγγλέσης Χριστόφορος, Βόλος., 2020
- Προστασία των ενδείξεων γεωγραφικής προελεύσεως κατά το δίκαιο των διακριτικών γνωρισμάτων και το Δίκαιο του ανταγωνισμού. 2021. Ασημακόπουλος Α.Λ. Διαθέσιμο στο: [dione.lib.unipi.gr/xmlui/bitstream/handle/unipi/13597/Asimakopoulos\\_mdo1906.pdf?sequence=4&isAllowed=y](http://dione.lib.unipi.gr/xmlui/bitstream/handle/unipi/13597/Asimakopoulos_mdo1906.pdf?sequence=4&isAllowed=y)
- Ροΐδω, Μ. 2021. Η συμβολή της κτηνοτροφίας στη βιώσιμη περιφερειακή ανάπτυξη. Διαθέσιμο στο: <https://eclass.hua.gr/modules/document/file.php.pdf>
- Το πρόγραμμα της Στοκχόλμης-μια ανοικτή και ασφαλής Ευρώπη που εξυπηρετεί και προστατεύει τους πολίτες. 1967. Διαθέσιμο στο: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:115:0001:0038:el:PDF>
- Τυριά ΠΟΠ: Τάσεις & προοπτικές. Διαμάντη. Ε. Διαθέσιμο στο: [www.elgo.gr/images/ioanna/periodiko/Teychos\\_15/SELIDA\\_8-11.pdf](http://www.elgo.gr/images/ioanna/periodiko/Teychos_15/SELIDA_8-11.pdf)
- Φράγκου, Η., (2013). Φέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) Η σημασία της πιστοποίησης στην ελληνική τυροκομία, ΕΛ.ΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΘΙΑΓΕ, Τεύχος 2: 17-20.

## Ξενόγλωσση

- Aggelopoulos, S., Theocharopoulos, A., Pavloudi, A., & Karipidis P., (2009). Economics and Competitiveness in Secondary Agricultural Production: the Case of Feta Cheese in Greece, Economic Science for Rural Development Nr. 20.
- AND International. Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GIs) and traditional specialities guaranteed (TSGs). 2021. Διαθέσιμο στο: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/a7281794-7ebe-11ea-aea8-01aa75ed71a1/language-en>
- Aprile, M.C. Caputo, V.; Nayga, R.M. Consumers' valuation of food quality labels: The case of the European geographic indication and organic farming labels. *Int. J. Consum. Stud.* 2012, 36, 158–165.
- Barjolle, D. & Sylvander, B., 2003. Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaire en Europe: marché, ressources et institutions.. *La revue INRA Productions Animales*, 11 août, 16(4), pp. 289-293.
- Belletti, G. Burgassi, T. Manco, E. Marescotti, A. Pacciani, A. Scaramuzzi, S. The roles of geographical indications in the internationalisation process of agri-food products. In *International Marketing and Trade of Quality Food Products*; Canavari, M., Cantore, N., Castellini, A., Pignatti, E., Spadoni, R., Eds. Wageningen Academic Publishers: Wageningen, The Netherlands, 2009. pp. 337–354.
- Bonjour, J.-P. Διατροφική πρωτεΐνη: απαραίτητο θρεπτικό συστατικό για την υγεία των οστών. *Μαρμελάδα*. *Coll. Nutr.* 2005 , 24 , 526S–536S.
- Borg, E.A. & Gratzner, K. (2013) Collective brand strategy, entrepreneurship, and regional growth: the role of a Protected Designation of Origin (PDO). *Journal of World Economic Research*, 2, 26–38
- Branislav V. , Anka P.-V. ,Mugoša I.,2014. International Cheese Market – Current State and Perspective. *Economic Insights – Trends and Challenges* Διαθέσιμο στο: [upg-bulletin-se.ro/old\\_site/archive/2014-1/4.Vlahovic\\_PopovicVranjes\\_Mugosa.pdf](http://upg-bulletin-se.ro/old_site/archive/2014-1/4.Vlahovic_PopovicVranjes_Mugosa.pdf)
- cheese lovers
- Clal.it. mercato lattiero caseario (ιταλική εταιρεία οικονομικών συμβούλων γαλακτοκομικών προϊόντων), 2019 Διαθέσιμο στο: [www.clal.it](http://www.clal.it)

- Csillag, P. Török, Á. PGI Gyulai sausage in Hungary. In Sustainability of European Food Quality Schemes Arfini, F., Bellasen, V., Eds. Springer: Cham, Switzerland, 2019 pp. 337–354.
- De Oliveira Otto, M.C.; Lemaitre, R.N.; Song, X.; King, I.B.; Siscovick, D.S.; Mozaffarian, D. Serial measures of circulating biomarkers of dairy fat and total and cause-specific mortality in older adults: The cardiovascular health study. *Am. J. Clin. Nutr.* 2018, 108, 476–484.
- DOOR – European Commission (2020). Διαθέσιμο στο: [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu)
- Engel, S.; Elhauge, M.; Tholstrup, T. Effect of whole milk compared with skimmed milk on fasting blood lipids in healthy adults: A 3-week randomized crossover study. *Eur. J. Clin. Nutr.* 2018, 72, 249–254.
- Enterprise Greece (2013): Feta Cheese, Protected Designation of Origin – Business Process Analysis of Feta Cheese Exports from Greece to Russia, Pilot Phase, National Trade Facilitation Strategy, December 2012 – April 2013, Athens [in Greek].
- European Commission . Quality schemes explained Διαθέσιμο στο: [ec.europa.eu](http://ec.europa.eu)
- European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Study on economic value of EU quality schemes, geographical indications (GIs) and traditional specialities guaranteed (TSGs) : final report, Publications Office, 2021 Διαθέσιμο στο: <https://data.europa.eu/doi/10.2762/396490>
- Eurostat,2019. Your key to European statistics. Διαθέσιμο στο: [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Milk\\_and\\_milk\\_product\\_statistics#Milk\\_products](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Milk_and_milk_product_statistics#Milk_products)
- Eurostat,2020. Your key to European statistics. Διαθέσιμο στο: Σφάλμα! Η αναφορά της υπερ-σύνδεσης δεν είναι έγκυρη. [index.php?title=Milk\\_and\\_milk\\_product\\_statistics](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Milk_and_milk_product_statistics)
- FAO Gateway to Dairy Production and Products FAO 2018 Food and Agriculture Organization of the United Nations. Available online: <http://www.fao.org/dairy-production-products/production/en/>
- Franzoi, M.; Niero, G.; Penasa, M.; Cassandro, M.; De Marchi, M. Technical note: Development and validation of a new method for the quantification of soluble and micellar calcium, magnesium, and potassium in milk. *J. Dairy Sci.* 2017, 101, 1883–1888.

- Franzoi, M.; Niero, G.; Penasa, M.; Cassandro, M.; De Marchi, M. Τεχνική σημείωση: Ανάπτυξη και επικύρωση μιας νέας μεθόδου για τον ποσοτικό προσδιορισμό του διαλυτού και μικκυλιακού ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου στο γάλα. *J. Dairy Sci.* 2017 , 101 , 1883–1888.
- Galli, F. Carbone, A. Caswell, J.A. Sorrentino, A. A multi-criteria approach to assessing PDOs/PGIs: An Italian pilot study. *Intl. J. Food Syst.* 2011, 2, 219–236.
- Gangjee, D.S. Proving provenance. Geographical indications certification and its ambiguities. *World Dev.* 2017, 98, 12–24.
- Geographical indications: pros and cons. Manilal P.N. Διαθέσιμο στο: [hdleliverypdf.ssrn.com/delivery.php](http://hdleliverypdf.ssrn.com/delivery.php)
- Górski-Warsewicz, H.; Rejman, K.; Laskowski, W.; Czeczotko, M. Milk and Dairy Products and Their Nutritional Contribution to the Average Polish Diet. *Nutrients* 2019, 11, 1771. <https://doi.org/10.3390/nu11081771>
- Haug, A.; Høstmark, A.T.; Harstad, O.M. Bovine milk in human nutrition — A review. *Lipids Health Dis.* 2007, 6, 1–16.
- Hruby, A.; Ma, J.; Rogers, G.; Meigs, J.B.; Jacques, P.F. Associations of dairy intake with incident prediabetes or diabetes in middle-aged adults vary by both dairy type and glycemic status. *J. Nutr.* 2017, 147, 1764–1775.
- Ibisworld. Διαθέσιμο στο: [www.ibisworld.com/global/market-research-reports/global-cheese-manufacturing-industry/](http://www.ibisworld.com/global/market-research-reports/global-cheese-manufacturing-industry/)
- Jantyik L. Török A. Estimating the Market Share and Price Premium of GI Foods—The Case of the Hungarian Food Discounters .2020, 12(3), 1094
- Jelen, P., Buchheim, W., 1976. “Norwegian whey cheese”. *Food Technology*, 30, 62-74
- Kashish Intellectual Property Group. 2022. Geographical Indication - Overview, Importance and Benefits. Διαθέσιμο στο: [www.kashishworld.com /blog/geographical-indication-overview-importance-and-benefits](http://www.kashishworld.com/blog/geographical-indication-overview-importance-and-benefits)
- Kosikowski F.V., Brown D.P., 1970. “Growth of spoilage organisms in gas-packed fermented milk products”. In: *Proceedings International Dairy Congress*, Sydney, Australia. 1E, p.414
- Leufkens, D. Eu’s regulation of geographical indications and their effects on trade flows. *Ger. J. Agric. Econ.* 2017, 66, 223–233

- Lili, J. Áron T. Estimating the Market Share and Price Premium of GI Foods—The Case of the Hungarian Food Discounters, 2020, 12, 1094. Διαθέσιμο στο: doi:10.3390/su12031094
- Liva E., Tzelepoglou F & Chtouris S., (2011). Food Technology (complete version) Report of Greece, Canepal, Prisma.
- London Economics. Evaluation of the Cap Policy on Protected Designations of Origin (PDO) and Protected Geographical Indications (PGI). 2008. Διαθέσιμο στο: [http://londoneconomics.co.uk/wp-content/uploads/2011/09/45-Evaluation-of-the-CA P-policy-on-protected-designations-of-origin-PDO-and-protected-geographical-indications-PGI.pdf](http://londoneconomics.co.uk/wp-content/uploads/2011/09/45-Evaluation-of-the-CA-P-policy-on-protected-designations-of-origin-PDO-and-protected-geographical-indications-PGI.pdf)
- Mancini, M.C., Arfini, F. and Guareschi, M. (2019) “Innovation and typicality in localised agri-food systems: The case of PDO Parmigiano Reggiano,” *British Food Journal*, 121(12), pp. 3043–3061. Διαθέσιμο στο: doi.org/10.1108/bfj-10-2018-0662.
- Mallatou, H., Pappas, C. P. & Voutsinas, L. P., (1994). Manufacture of feta cheese from sheep's milk, goats' milk or mixtures of these milks, *International Dairy Journal* 4(7): 641 – 644.
- Mc Kinsey (2011). Greece 10 Years Ahead: Defining Greece’s new growth model and strategy - Food Manufacturing, Athens, September 2011.
- Mcgrane, M.M.; Essery, E.; Obbagy, J.; Lyon, J.; Macneil, P.; Spahn, J.; van Horn, L. Dairy consumption, blood pressure, and risk of hypertension: An evidence-based review of recent literature. *Curr. Cardiovasc. Risk Rep.* 2011, 5, 287–298.
- Menapace, L. Colson, G. Grebitus, C. Facendola, M. Consumers’ preferences for geographical origin labels: Evidence from the Canadian olive oil market. *Eur. Rev. Agric. Econ.* 2011, 38, 193.
- Merdji, M.; Gacic, M.K.; Ciheam-Maim, S.T. The Dairy Products Market. Available online: <http://www.enpicbmed.eu/sites/default/files>
- Ministère public κατά Gérard Deserbais . Σύμβαση της Στρέσας.1986. Διαθέσιμο στο: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:61986CJ0286\\_SUM&from=ET](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:61986CJ0286_SUM&from=ET)

- Muehlhoff, E.; Bennett, A.; McMahon, D. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*; Food and Agriculture Organization of the United Nations: Rome, Italy, 2013; ISBN 9789251078631
- Muehlhoff, E.; Bennett, A.; McMahon, D. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*; Food and Agriculture Organization of the United Nations: Rome, Italy, 2013; ISBN 9789251078631
- Nationmaster, 2019. Find Market Sizing and Trends on any sector, in any country  
Διαθέσιμο στο: [www.nationmaster.com](http://www.nationmaster.com)
- Nilsen, R.; Høstmark, A.T.; Haug, A.; Skeie, S. Effect of a high intake of cheese on cholesterol and metabolic syndrome: Results of a randomized trial. *Food Nutr. Res.* 2015, 59, 27651.
- Nordost, Royal Veterinary and Agricultural University, Copenhagen, 2015. Διαθέσιμο στο: [www.umsl.edu](http://www.umsl.edu)
- Oecd-FAO agricultural OUTLOOK 2021-2030 .7 Dairy and dairy products. 2021
- Park, W. Y., Jeanjulien, C. & Siddique, A., (2017). Factors Affecting Sensory Quality of Goat Milk Cheeses: A Review, *Advances in Dairy Research* 5:3.
- Park, Y.W. Introduction: Overview of bioactive components in milk and dairy products. In *Bioactive Components in Milk and Dairy Products*; Park, Y.W., Ed.; Publishers, Wiley- Blackwell: Ames, Iowa; Oxford, UK, 2009; pp. 3–14. ISBN 978-3-86944-021-7.
- Pranger, I.G.; Muskiet, F.A.J.; Kema, I.P.; Singh-Povel, C.; Bakker, S.J.L. Potential biomarkers for fat from dairy and fish and their association with cardiovascular risk factors: Cross-sectional data from the lifelines biobank and cohort study. *Nutrients* 2019, 11, 1099.
- R. Di Cagno, M. Gobbetti, in *Encyclopedia of Dairy Sciences (Second Edition)*, 2011
- Rizzoli, R. Γαλακτοκομικά προϊόντα, γιαούρτια και υγεία των οστών. *Είμαι. J. Clin. Nutr.* 2014, 99, 1256S–1262S
- Schifferle, R.E. Nutrition and periodontal disease. *Dent. Clin. North Am.* 2005, 49, 595–610.
- Simioni, M. Bonnet, C. Assessing consumer response to protected designation of origin labelling: A mixed multinomial logit approach céline bonnet. *Eur. Rev. Agric. Econ.* 2001, 28, 433–449.
- Smale, Will (21 August 2006). "Separating the curds from the whey". *BBC Radio 4 Open Country*. Retrieved 7 August 2007.

- Spilioti M., Stachtiaris S., Karanikolas P., Tsiboukas K.(2021) Διαθέσιμο στο:The valorization of products granted with Geographical Indications. The case of Greek PDO cheeses
- Statista, 2021 Διαθέσιμο στο: [www.statista.com/statistics/868231/global-annual-consumption-of-cheese-by-country/](http://www.statista.com/statistics/868231/global-annual-consumption-of-cheese-by-country/)
- Sun Tzu (2003). Η τέχνη του Πολέμου, Εκδόσεις Περίπλους., Αθήνα. Tendero, G., Bernabeu, R., (2005). Preference structure for cheese consumers: a spanish case study., *British Food Journal.*, vol 107, n.2, pp. 60-73.
- TRIPS. 1994. Διαθέσιμο στο:[https://www.opi.gr/images/library/nomothesi\\_a/diet\\_hnis/1994\\_trips.pdf](https://www.opi.gr/images/library/nomothesi_a/diet_hnis/1994_trips.pdf)
- Tziboula-Clarke, A., 2002. GOAT MILK. *Encyclopedia of Dairy Sciences*, pp.1270-1279.
- Vakoufarris, H. (2010) The impact of Ladotyri Mytilinis PDO cheese on the rural development of Lesvos island, Greece. *Local Environment*, 15, 27–41.
- van der Ploeg, J.D., Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., de Roest, K., Sevilla-Guzman, E. & Ventura, F. (2000) Rural development: from practices and policies towards theory. *Sociologia Ruralis*, 40, 391–408.
- Vecchio, R. & Annunziata, A. (2011) The role of PDO/PGI labelling in Italian consumers' food choices. *Agricultural Economics Review*, 12, 80–98
- Vecchio, R. Annunziata, A. The role of pdo/pgi labelling in italian consumers' food choices. *Agric. Econ. Rev.* 2011, 12, 80–98.
- Visioli, F.; Strata, A. Milk, dairy products, and their functional effects in humans: A narrative review of recent evidence. *Adv. Nutr.* 2014, 5, 131–143.
- WIPO Διαθέσιμο στο: <https://www.wipo.int/trademarks/en/>
- Wiseman, M.; Thompson, R.; Allen, K. Diet, Nutrition, Physical Activity and Cancer: a Global Perspective. A summary of the Third Expert Report; World Cancer Research Fund and American Institute for Cancer Research, Diet, Nutrition, Physical Activity and Cancer, WCRF International Ed.: London, UK, 2008; ISBN 9781912259465
- Yu, E.; Hu, F.B. Dairy products, dairy fatty acids, and the prevention of cardiometabolic disease: A review of recent evidence. *Curr. Atheroscler. Rep.* 2018, 20, 24

- Zappalaglio, A., Guerrieri, F. and Carls, S., 2019. Sui Generis Geographical Indications for the Protection of Non-Agricultural Products in the EU: Can the Quality Schemes Fulfil the Task?.
- Zhu, K.; Prince, R.L. Calcium and bone. Clin. Biochem. 2012, 45, 936–942.
- Zisimos, L. Despina, S. Vassiliki, C. Constantine, A. 2015 Consumers’ intention to buy protected designation of origin and protected geographical indication foodstuffs: the case of Greece. International Journal of Consumer Studies 40 (2016) 283–289
- Κανονισμός αριθ. 510/2006 Διαθέσιμο στο: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/510/2008-05-29/ell/pdf>
- Οργανισμός Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης (ΟΟΣΑ), 2019. 7. Dairy and dairy products. Διαθέσιμο στο: <https://www.oecd-ilibrary.org/sites/aa3fa6a0-en/index.html?itemId=/content/component/aa3fa6a0-en>
- Προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων -Πράξη της Γενεύης της Συμφωνίας της Λισαβόνας.1958. Διαθέσιμο: [https://eur-lex.europa.eu/legal\\_content/EL/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:4423800](https://eur-lex.europa.eu/legal_content/EL/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:4423800)



# Παραρτήματα

## Παράρτημα 1: Τρόφιμα και ποτά ποιότητας της ΕΕ | Ευρωπαϊκή Επιτροπή

Όνομα	Τύπος αιτήματος	Αριθμός πρωτοκόλλου	Χώρα
Queso Castellano	Καταχώριση	PGI-ES-02307	Ισπανία
Queijo de Évora	Καταχώριση	PDO-PT-0251	Πορτογαλία
Queijo Serpa	Καταχώριση	PDO-PT-0260	Πορτογαλία
Queijo S. Jorge	Καταχώριση	PDO-PT-0267	Πορτογαλία
White Stilton cheese / Blue Stilton cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0277	Ηνωμένο Βασίλειο
West Country farmhouse Cheddar cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0279	Ηνωμένο Βασίλειο
Beacon Fell traditional Lancashire cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0280	Ηνωμένο Βασίλειο
Single Gloucester	Καταχώριση	PDO-GB-0281	Ηνωμένο Βασίλειο
Swaledale cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0282	Ηνωμένο Βασίλειο
Bonchester cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0284	Ηνωμένο Βασίλειο
Teviotdale Cheese	Καταχώριση	PGI-GB-0285	Ηνωμένο Βασίλειο
Buxton blue	Καταχώριση	PDO-GB-0287	Ηνωμένο Βασίλειο
Picodon	Καταχώριση	PDO-FR-0298	Γαλλία
Dovedale cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0300	Ηνωμένο Βασίλειο
Fromage de Herve	Καταχώριση	PDO-BE-0312	Βέλγιο
Noord-Hollandse Gouda	Καταχώριση	PDO-NL-0314	Κάτω Χώρες
Noord-Hollandse Edammer	Καταχώριση	PDO-NL-0315	Κάτω Χώρες
Boeren-Leidse met sleutels	Καταχώριση	PDO-NL-0316	Κάτω Χώρες
Esrom	Καταχώριση	PGI-DK-0329	Δανία
Φέτα / Feta	Καταχώριση	PDO-GR-0427	Ελλάδα
Πηχτόγαλο Χανίων / Pichtogalo Chanion	Καταχώριση	PDO-GR-0429	Ελλάδα
Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού / Formaella Arachovas Parnassou	Καταχώριση	PDO-GR-0430	Ελλάδα
Σαν Μιχάλη / San Michali	Καταχώριση	PDO-GR-0432	Ελλάδα
Μετσοβόνη / Metsovone	Καταχώριση	PDO-GR-0433	Ελλάδα
Γραβιέρα Νάξου / Graviera Naxou	Καταχώριση	PDO-GR-0434	Ελλάδα
Καλαθάκι Λήμνου / Kalathaki Limnou	Καταχώριση	PDO-GR-0435	Ελλάδα
Raschera	Καταχώριση	PDO-IT-0023	Ιταλία
Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel	Καταχώριση	PDO-FR-0109	Γαλλία
Brie de Meaux	Καταχώριση	PDO-FR-9110	Γαλλία
Camembert de Normandie	Καταχώριση	PDO-FR-0112	Γαλλία
Cantal / Fourme de Cantal	Καταχώριση	PDO-FR-0113	Γαλλία
Chaource	Καταχώριση	PDO-FR-0114	Γαλλία
Chabichou du Poitou	Καταχώριση	PDO-FR-0115	Γαλλία
Comté	Καταχώριση	PDO-FR-0116	Γαλλία
Crottin de Chavignol / Chavignol	Καταχώριση	PDO-FR-0117	Γαλλία
Époisses	Καταχώριση	PDO-FR-0118	Γαλλία
Fourme d'Ambert	Καταχώριση	PDO-FR-0119	Γαλλία
Laguiole	Καταχώριση	PDO-FR-0120	Γαλλία
Langres	Καταχώριση	PDO-FR-0121	Γαλλία
Livarot	Καταχώριση	PDO-FR-0122	Γαλλία
Maroilles / Marolles	Καταχώριση	PDO-FR-0123	Γαλλία
Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs	Καταχώριση	PDO-FR-0124	Γαλλία
Munster / Munster-Géromé	Καταχώριση	PDO-FR-0125	Γαλλία
Neufchâtel	Καταχώριση	PDO-FR-0126	Γαλλία
Ossau-Iraty	Καταχώριση	PDO-FR-0127	Γαλλία
Poulligny-Saint-Pierre	Καταχώριση	PDO-FR-0128	Γαλλία
Pont-l'Évêque	Καταχώριση	PDO-FR-0129	Γαλλία
Reblochon / Reblochon de Savoie	Καταχώριση	PDO-FR-0130	Γαλλία
Roquefort	Καταχώριση	PDO-FR-0131	Γαλλία
Saint-Nectaire	Καταχώριση	PDO-FR-0132	Γαλλία
Sainte-Maure de Touraine	Καταχώριση	PDO-FR-0133	Γαλλία
Salers	Καταχώριση	PDO-FR-0134	Γαλλία
Selles-sur-Cher	Καταχώριση	PDO-FR-0135	Γαλλία
Brocciu Corse / Brocciu	Καταχώριση	PDO-FR-0136	Γαλλία
Cabrales	Καταχώριση	PDO-ES-0081	Ισπανία

Idiazabal	Καταχώριση	PDO-ES-0082	Ισπανία
Mahón-Menorca	Καταχώριση	PDO-ES-9083	Ισπανία
Picón Bejes-Tresviso	Καταχώριση	PDO-ES-0084	Ισπανία
Queso Nata de Cantabria	Καταχώριση	PDO-ES-0085	Ισπανία
Queso de La Serena	Καταχώριση	PDO-ES-0086	Ισπανία
Queso Manchego	Καταχώριση	PDO-ES-0087	Ισπανία
Queso Tetilla / Queixo Tetilla	Καταχώριση	PDO-ES-0088	Ισπανία
Queso Zamorano	Καταχώριση	PDO-ES-0089	Ισπανία
Quesucos de Liébana	Καταχώριση	PDO-ES-0090	Ισπανία
Roncal	Καταχώριση	PDO-ES-0091	Ισπανία
Abondance	Καταχώριση	PDO-FR-0105	Γαλλία
Beaufort	Καταχώριση	PDO-FR-0106	Γαλλία
Bleu d'Auvergne	Καταχώριση	PDO-FR-0107	Γαλλία
Bleu des Causses	Καταχώριση	PDO-FR-0108	Γαλλία
Asiago	Καταχώριση	PDO-IT-0001	Ιταλία
Bra	Καταχώριση	PDO-IT-0002	Ιταλία
Caciocavallo Silano	Καταχώριση	PDO-IT-0003	Ιταλία
Canestrato Pugliese	Καταχώριση	PDO-IT-0004	Ιταλία
Casciotta d'Urbino	Καταχώριση	PDO-IT-0005	Ιταλία
Castelmagno	Καταχώριση	PDO-IT-0006	Ιταλία
Fiore Sardo	Καταχώριση	PDO-IT-0007	Ιταλία
Fontina	Καταχώριση	PDO-IT-0008	Ιταλία
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	Καταχώριση	PDO-IT-0009	Ιταλία
Gorgonzola	Καταχώριση	PDO-IT-0010	Ιταλία
Grana Padano	Καταχώριση	PDO-IT-0011	Ιταλία
Montasio	Καταχώριση	PDO-IT-0012	Ιταλία
Monte Veronese	Καταχώριση	PDO-IT-0013	Ιταλία
Mozzarella di Bufala Campana	Καταχώριση	PDO-IT-0014	Ιταλία
Murazzano	Καταχώριση	PDO-IT-0015	Ιταλία
Parmigiano Reggiano	Καταχώριση	PDO-IT-0016	Ιταλία
Pecorino Romano	Καταχώριση	PDO-IT-0017	Ιταλία
Pecorino Sardo	Καταχώριση	PDO-IT-0018	Ιταλία
Pecorino Siciliano	Καταχώριση	PDO-IT-0019	Ιταλία
Pecorino Toscano	Καταχώριση	PDO-IT-0020	Ιταλία
Provolone Valpadana	Καταχώριση	PDO-IT-0021	Ιταλία
Quartirolu Lombardo	Καταχώριση	PDO-IT-0022	Ιταλία
Robiola di Roccaverano	Καταχώριση	PDO-IT-0024	Ιταλία
Taleggio	Καταχώριση	PDO-IT-0025	Ιταλία
Toma Piemontese	Καταχώριση	PDO-IT-0026	Ιταλία
Redykolka	Καταχώριση	PDO-PL-0588	Πολωνία
Formaggio di Fossa di Sogliano	Καταχώριση	PDO-IT-0580	Ιταλία
Arzúa-Ulloa	Καταχώριση	PDO-ES-0497	Ισπανία
Jihočeská Niva	Καταχώριση	PGI-CZ-0405	Τσεχία
Jihočeská Zlatá Niva	Καταχώριση	PGI-CZ-0406	Τσεχία
Provolone del Monaco	Καταχώριση	PDO-IT-0466	Ιταλία
Cebreiro	Καταχώριση	PDO-ES-0443	Ισπανία
Bryndza Podhalańska	Καταχώριση	PDO-PL-0450	Πολωνία
Casatella Trevigiana	Καταχώριση	PDO-IT-0348	Ιταλία
Staffordshire Cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0354	Ηνωμένο Βασίλειο
San Simón da Costa	Καταχώριση	PDO-ES-0359	Ισπανία
Slovenská bryndza	Καταχώριση	PGI-SK-0427	Σλοβακία
Slovenská parenica	Καταχώριση	PGI-SK-0485	Σλοβακία
Slovenský oštiepok	Καταχώριση	PGI-SK-0549	Σλοβακία
Tolminc	Καταχώριση	PDO-SI-0422	Σλοβενία
Wielkopolski ser smażony	Καταχώριση	PGI-PL-0551	Πολωνία
Canestrato di Moliterno	Καταχώριση	PGI-IT-0487	Ιταλία
Queijo de Cabra Transmontano / Queijo de Cabra Transmontano Velho	Καταχώριση	PDO-PT-0226	Πορτογαλία
Vorarlberger Alpkäse	Καταχώριση	PDO-AT-1413	Αυστρία
Banon	Καταχώριση	PDO-FR-0290	Γαλλία
Provola dei Nebrodi	Καταχώριση	PDO-IT-02394	Ιταλία
Pecorino del Monte Poro	Καταχώριση	PDO-IT-02420	Ιταλία
Paški sir	Καταχώριση	PDO-HR-02397	Κροατία
Vastedda della valle del Belice	Καταχώριση	PDO-IT-0661	Ιταλία
Edam Holland	Καταχώριση	PGI-NL-0329	Κάτω Χώρες
Gouda Holland	Καταχώριση	PGI-NL-0328	Κάτω Χώρες
Piacentinu Ennese	Καταχώριση	PDO-IT-0646	Ιταλία
Zázrivský korbáčik	Καταχώριση	PGI-SK-0656	Σλοβακία
Tekovský salámový syr	Καταχώριση	PGI-SK-0693	Σλοβακία

Oravský korbáčik	Καταχώριση	PGI-SK-0774	Σλοβακία
Formaggella del Luinese	Καταχώριση	PDO-IT-0524	Ιταλία
Εύγαλο Σητείας / Ξίγαλο Σητείας / Xygalo Siteias / Xigalo Siteias	Καταχώριση	PDO-GR-0731	Ελλάδα
Queso Casin	Καταχώριση	PDO-ES-0718	Ισπανία
Nanoški sir	Καταχώριση	PDO-SI-0421	Σλοβενία
Nieheimer Käse	Καταχώριση	PGI-DE-0530	Γερμανία
Piave	Καταχώριση	PDO-IT-0686	Ιταλία
Mâconnais	Καταχώριση	PDO-FR-0553	Γαλλία
Olomoucké tvarůžky	Καταχώριση	PGI-CZ-0399	Τσεχία
Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía / Queso de Guía	Καταχώριση	PDO-ES-0605	Ισπανία
Hessischer Handkäse / Hessischer Handkäs	Καταχώριση	PGI-DE-0618	Γερμανία
Fourme de Montbrison	Καταχώριση	PDO-FR-0542	Γαλλία
Salva Cremasco	Καταχώριση	PDO-IT-0639	Ιταλία
Squacquerone di Romagna	Καταχώριση	PDO-IT-0794	Ιταλία
Ser koryciński swojski	Καταχώριση	PGI-PL-0835	Πολωνία
Bovški sir	Καταχώριση	PDO-SI-0423	Σλοβενία
Swaledale ewes' cheese	Καταχώριση	PDO-GB-0283	Ηνωμένο Βασίλειο
Queso Camerano	Καταχώριση	PDO-ES-0767	Ισπανία
Gruyère	Καταχώριση	PGI-FR-0612	Γαλλία
Tomme des Pyrénées	Καταχώριση	PGI-FR-0176	Γαλλία
Tomme de Savoie	Καταχώριση	PGI-FR-0177	Γαλλία
Emmental de Savoie	Καταχώριση	PGI-FR-0179	Γαλλία
Emmental français est-central	Καταχώριση	PGI-FR-9180	Γαλλία
Queijo de Nisa	Καταχώριση	PDO-PT-0210	Πορτογαλία
Queijo Serra da Estrela	Καταχώριση	PDO-PT-0213	Πορτογαλία
Queijo da Beira Baixa	Καταχώριση	PDO-PT-0214	Πορτογαλία
Queijo de Azeitão	Καταχώριση	PDO-PT-0217	Πορτογαλία
Queijo Terrincho	Καταχώριση	PDO-PT-0218	Πορτογαλία
Queijo Rabaçal	Καταχώριση	PDO-PT-0221	Πορτογαλία
Σφέλα / Sfela	Καταχώριση	PDO-GR-0436	Ελλάδα
Ανεβαστό / Anevato	Καταχώριση	PDO-GR-0438	Ελλάδα
Κασέρι / Kasserli	Καταχώριση	PDO-GR-0440	Ελλάδα
Μανούρι / Manouri	Καταχώριση	PDO-GR-0441	Ελλάδα
Γαλοτύρι / Galotyri	Καταχώριση	PDO-GR-0443	Ελλάδα
Μπάτζος / Batzos	Καταχώριση	PDO-GR-0447	Ελλάδα
Ξυνομυζήθρα Κρήτης / Xynomyzithra Kritis	Καταχώριση	PDO-GR-0448	Ελλάδα
Γραβιέρα Αγράφων / Graviera Agrafon	Καταχώριση	PDO-GR-0449	Ελλάδα
Κοπανιστή / Kopanisti	Καταχώριση	PDO-GR-0450	Ελλάδα
Γραβιέρα Κρήτης / Graviera Kritis	Καταχώριση	PDO-GR-0451	Ελλάδα
Κατίκι Δομοκού / Katiki Domokou	Καταχώριση	PDO-GR-0452	Ελλάδα
Allgäuer Emmentaler	Καταχώριση	PDO-DE-0459	Γερμανία
Allgäuer Bergkäse	Καταχώριση	PDO-DE-0460	Γερμανία
Altenburger Ziegenkäse	Καταχώριση	PDO-DE-0461	Γερμανία
Kanterkaas / Kanternagelkaas / Kanterkomijnkaas	Καταχώριση	PDO-NL-0059	Κάτω Χώρες
Imokilly Regato	Καταχώριση	PDO-IE-0070	Ιρλανδία
Valençay	Καταχώριση	PDO-FR-0076	Γαλλία
Bleu du Vercors-Sassenage	Καταχώριση	PDO-FR-0077	Γαλλία
Queijo mestiço de Tolosa	Καταχώριση	PGI-PT-0078	Πορτογαλία
Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya	Καταχώριση	PDO-ES-0094	Ισπανία
Svecia	Καταχώριση	PGI-SE-1561	Σουηδία
Exmoor Blue Cheese	Καταχώριση	PGI-GB-0001	Ηνωμένο Βασίλειο
Tiroler Bergkäse	Καταχώριση	PDO-AT-1416	Αυστρία
Vorarlberger Bergkäse	Καταχώριση	PDO-AT-1419	Αυστρία
Gailtaler Almkäse	Καταχώριση	PDO-AT-1425	Αυστρία
Tiroler Graukäse	Καταχώριση	PDO-AT-1435	Αυστρία
Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse	Καταχώριση	PDO-AT-1436	Αυστρία
Bitto	Καταχώριση	PDO-IT-1502	Ιταλία
Valtellina Casera	Καταχώριση	PDO-IT-1503	Ιταλία
Valle d'Aosta Fromadzo	Καταχώριση	PDO-IT-1504	Ιταλία
Ragusano	Καταχώριση	PDO-IT-1505	Ιταλία
Dorset Blue Cheese	Καταχώριση	PGI-GB-0002	Ηνωμένο Βασίλειο
Rocamadour	Καταχώριση	PDO-FR-0026	Γαλλία
Queijo do Pico	Καταχώριση	PDO-PT-0035	Πορτογαλία
Queso de Murcia	Καταχώριση	PDO-ES-0168	Ισπανία
Morbier	Καταχώριση	PDO-FR-0179	Γαλλία

Queso de Murcia al vino	Καταχώριση	PDO-ES-0204	Ισπανία
Torta del Casar	Καταχώριση	PDO-ES-0213	Ισπανία
Chevrotin	Καταχώριση	PDO-FR-0246	Γαλλία
Spessa delle Giudicarie	Καταχώριση	PDO-IT-0252	Ιταλία
Tome des Bauges	Καταχώριση	PDO-FR-0254	Γαλλία
Stelvio / Stilsfer	Καταχώριση	PDO-IT-0255	Ιταλία
Queso Ibores	Καταχώριση	PDO-ES-0261	Ισπανία
Pélarдон	Καταχώριση	PDO-FR-9140	Γαλλία
Queso de Valdeón	Καταχώριση	PGI-ES-0267	Ισπανία
Pecorino di Filiano	Καταχώριση	PDO-IT-0279	Ιταλία
Rigotte de Condrieu	Καταχώριση	PDO-FR-0782	Γαλλία
Pecorino di Picinisco	Καταχώριση	PDO-IT-0859	Ιταλία
Puzzone di Moena / Sprez Tzaori	Καταχώριση	PDO-IT-0950	Ιταλία
Mohant	Καταχώριση	PDO-SI-0424	Σλοβενία
Strachitunt	Καταχώριση	PDO-IT-1047	Ιταλία
Charolais	Καταχώριση	PDO-FR-0838	Γαλλία
Pecorino Crotonese	Καταχώριση	PDO-IT-1111	Ιταλία
Pecorino delle Balze Volterrane	Καταχώριση	PDO-IT-1166	Ιταλία
Queso Los Beyos	Καταχώριση	PGI-ES-0806	Ισπανία
Lietuviškas varškės sūris	Καταχώριση	PGI-LT-0853	Λιθουανία
Saint-Marcellin	Καταχώριση	PGI-FR-0832	Γαλλία
Holsteiner Tilsiter	Καταχώριση	PGI-DE-0807	Γερμανία
Yorkshire Wensleydale	Καταχώριση	PGI-GB-0652	Ηνωμένο Βασίλειο
Zázrivské vojky	Καταχώριση	PGI-SK-1026	Σλοβακία
Klenovecký syrec	Καταχώριση	PGI-SK-1008	Σλοβακία
Weißlacker / Allgäuer Weißlacker	Καταχώριση	PDO-DE-0986	Γερμανία
Traditional Ayrshire Dunlop	Καταχώριση	PGI-GB-0889	Ηνωμένο Βασίλειο
Hollandse geitenkaas	Καταχώριση	PGI-NL-1176	Κάτω Χώρες
Silter	Καταχώριση	PDO-IT-1252	Ιταλία
Χαλλούμι / Halloumi / Hellim	Καταχώριση	PDO-CY-01243	Κύπρος
Havarti	Καταχώριση	PGI-DK-00831	Δανία
Traditional Welsh Caerphilly / Traditional Welsh Caerffili	Καταχώριση	PGI-GB-02090	Ηνωμένο Βασίλειο
Κεφαλογραβιέρα / Kefalograviera	Καταχώριση	PDO-GR-0444	Ελλάδα
Odenwälder Frühstückskäse	Καταχώριση	PDO-DE-0462	Γερμανία
Afuega'l Pitu	Καταχώριση	PDO-ES-0307	Ισπανία
Orkney Scottish Island Cheddar	Καταχώριση	PGI-GB-0908	Ηνωμένο Βασίλειο
Liliputas	Καταχώριση	PGI-LT-0868	Λιθουανία
Danablu	Καταχώριση	PGI-DK-0328	Δανία
Brie de Melun	Καταχώριση	PDO-FR-0111	Γαλλία
Oscypek	Καταχώριση	PDO-PL-0451	Πολωνία
Nostrano Valtrompia	Καταχώριση	PDO-IT-0823	Ιταλία
Λαδοτύρι Μυτιλήνης / Ladotyri Mytilinis	Καταχώριση	PDO-GR-0445	Ελλάδα
Queso Majorero	Καταχώριση	PDO-ES-0045	Ισπανία
Queso Palmero / Queso de la Palma	Καταχώριση	PDO-ES-0172	Ισπανία
Κρασσύρι Κο / Krasotiri Ko / Τυρί της Πόσιας / Tiri tis Possias	Καταχώριση	PGI-GR-02387	Ελλάδα
Džiugas	Καταχώριση	PGI-LT-02372	Λιθουανία
Gamoneu / Gamonedo	Καταχώριση	PDO-ES-0308	Ισπανία
Danbo	Καταχώριση	PGI-DK-00830	Δανία
Imokilly Regato	Τροποποίηση	PDO-IE-0070-AM01	Ιρλανδία
Brillat-Savarin	Καταχώριση	PGI-FR-02102	Γαλλία
Raclette de Savoie	Καταχώριση	PGI-FR-02095	Γαλλία
Burrata di Andria	Καταχώριση	PGI-IT-01393	Ιταλία
Allgäuer Sennalpkäse	Καταχώριση	PDO-DE-00897	Γερμανία
Telemea de Ibănești	Καταχώριση	PDO-RO-01182	Ρουμανία
Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt	Καταχώριση	PGI-HU-02303	Ουγγαρία
Ossolano	Καταχώριση	PDO-IT-02093	Ιταλία
Soumaintrain	Καταχώριση	PGI-FR-01298	Γαλλία
Mozzarella di Gioia del Colle	Καταχώριση	PDO-IT-02384	Ιταλία
Bjelovarski kvargl	Καταχώριση	PGI-HR-02382	Κροατία
Cașcaval de Săveni	Καταχώριση	PGI-RO-02361	Ρουμανία
Telemea de Sibiu	Καταχώριση	PGI-RO-02473	Ρουμανία
Emmental français est-central	Τροποποίηση	PGI-FR-9180-AM01	Γαλλία
Robiola di Roccaverano	Τροποποίηση	PDO-IT-0024-AM03	Ιταλία
Crottin de Chavignol / Chavignol	Τροποποίηση	PDO-FR-0117-	Γαλλία

		AM03	
Lajta sajt	Καταχώριση	PGI-HU-02844	Ουγγαρία
Queso de Acehúche	Καταχώριση	PDO-ES-02621	Ισπανία
Jämtländsk vit källarlagrad getost	Καταχώριση	PGI-SE-02615	Σουηδία
Brousse du Rove	Καταχώριση	PDO-FR-02424	Γαλλία
Pecorino Crotonese	Τροποποίηση	PDO-IT-1111-AM01	Ιταλία
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	Τροποποίηση	PDO-IT-0009-AM01	Ιταλία
Κασκαβάλι Πίνδου / Kashkavali Pindou / Κασκαβάλ Πίνδου / Kashkaval Pindou	Καταχώριση	PGI-GR-02821	Ελλάδα
Vorarlberger Alpkäse	Τροποποίηση	PDO-AT-1413-AM01	Αυστρία
Sörmlands Ädel	Καταχώριση	PGI-SE-02629	Σουηδία
Αρσενικό Νάξου / Arseniko Naxou	Καταχώριση	PDO-GR-2323	Ελλάδα
Queso Casín	Τροποποίηση	PDO-ES-0718-AM01	Ισπανία
Bovški sir	Τροποποίηση	PDO-SI-0423-AM01	Σλοβενία
Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir	Καταχώριση	PDO-HR+SI-02859	Κροατία
Caciottone di Norcia	Καταχώριση	PGI-IT-02807	Ιταλία
Wrångebäckstost	Καταχώριση	PDO-SE-02413	Σουηδία
Ennstaler Steirerkas	Καταχώριση	PDO-AT-02588	Αυστρία
Lički škripavac	Καταχώριση	PGI-HR-02600	Κροατία
Parmigiano Reggiano	Τροποποίηση	PDO-IT-0016-AM06	Ιταλία
Strachitunt	Τροποποίηση	PDO-IT-1047-AM02	Ιταλία
Tome fraîche de l'Aubrac	Καταχώριση	PGI-FR-02839	Γαλλία
Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa	Καταχώριση	PGI-ES-02876	Ισπανία
Queijo de Azeitão	Τροποποίηση	PDO-PT-0217-AM01	Πορτογαλία
Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene	Καταχώριση	PDO-BG-02656	Βουλγαρία
Vorarlberger Bergkäse	Τροποποίηση	PDO-AT-1419-AM01	Αυστρία
Gamoneu / Gamonedo	Τροποποίηση	PDO-ES-0308-AM01	Ισπανία
Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias	Καταχώριση	PGI-CY-02872	Κύπρος
Vrigstad Hemost	Καταχώριση	PGI-SE-02488	Σουηδία
Livanjski sir	Καταχώριση	PGI-BA-2881	Βοσνία-Ερζεγοβίνη

## Παράρτημα 2: Προϊόντα που έχουν εγγραφεί μεταξύ 01/01/2017 και 31/12/2017

File_Num	Desig_Lab	Prod_Lab	Country	Registr_Date
PDO-BE-02172	Maasvallei Limburg	Wine	BE	21/12/2017
BE/0005/1222	Saucisson d'Ardenne / Collier d'Ardenne / Pipe d'Ardenne	Other cured meats	BE	27/10/2017
BG/0007/1255	Pastarma govezhda	Other cured meats	BG	22/06/2017
PDO-DE-N1822	Bürgstadter Berg	Wine	DE	17/05/2017
DK/0005/0830	Danbo	Hard cow cheese	DK	19/10/2017
EL/0005/2208	Melekouni	Pastry / cakes	EL	19/12/2017
EL/0005/2142	Pefkothymaromelo Kritis	Honey	EL	15/09/2017
ES/0005/1355	Capón de Vilalba	Poultry	ES	10/10/2017
ES/0005/1268	Miel Villuercas-Ibores	Honey	ES	20/01/2017
FR/0005/2103	Ail violet de Cadours	Garlic	FR	13/06/2017
FR/0005/2102	Brillat-Savarin	Soft cow cheese	FR	19/01/2017
FR/0005/2099	Charolais de Bourgogne	Bovines	FR	31/05/2017
FR/0005/2105	Jambon noir de Bigorre	Pork Ham	FR	15/09/2017
FR/0005/2165	Kintoa	Pigs	FR	21/10/2017
PDO-FR-02113	La Clape	Wine	FR	15/12/2017
FR/0005/1375	Lucques du Languedoc	Table olive	FR	15/02/2017
PDO-FR-N1672	Picpoul de Pinet	Wine	FR	21/12/2017
FR/0005/2106	Porc noir de Bigorre	Pigs	FR	15/09/2017
FR/0005/2095	Raclette de Savoie	Hard cow cheese	FR	27/01/2017
PDO-FR-02084	Terrasses du Larzac	Wine	FR	17/05/2017
HR/0005/2180	Međimursko meso 'z tiblice	Preparations from pork (100%)	HR	30/11/2017
HR/0005/1216	Slavonski kulen / Slavonski kulin	Preparations from pork (100%)	HR	07/11/2017
HR/0005/1132	Varaždinsko zelje	Other brassicas	HR	19/10/2017
HU/0005/2155	Makói petrezselyemgyökér	Other leafy or stalked vegetables	HU	05/12/2017
IT/0005/2204	Lenticchia di Altamura	Pulses	IT	19/12/2017
IT/0005/1338	Marche	Olive oil	IT	20/04/2017
IT/0005/2093	Ossolano	Hard cow cheese	IT	04/10/2017
IT/0005/1198	Vitelloni Piemontesi della coscia	Bovines	IT	20/04/2017
PL/0005/2119	Kielbasa biała parzona wielkopolska	Other cooked meats	PL	07/07/2017
PL/0005/2154	Kielbasa piaszczańska	Preparations from pork (100%)	PL	21/11/2017
PT/0005/1392	Folar de Valpaços	Pastry / cakes	PT	14/02/2017
PDO-RO-A0030	Murfatlar	Wine	RO	10/05/2017
RO/0005/1183	Novac afumat din Țara Bârsei	Processed Fish	RO	06/04/2017
SI/0005/1191	Štajerski hmelj	Hops	SI	08/08/2017
PDO-SK-01899	Skalický rubín	Wine	SK	15/12/2017
SK/0005/2110	Stupavské zelé	Other vegetables	SK	11/05/2017
UK/0005/1350	London Cure Smoked Salmon	Processed Fish	UK	12/04/2017
UK/0005/1251	Traditional Welsh Cider	Cider	UK	31/05/2017
UK/0005/1250	Traditional Welsh Perry	Cider	UK	31/05/2017
UK/0007/1396	Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork	Pigs	UK	10/02/2017
UK/0005/1188	Welsh Laverbread	Other sea products processed	UK	17/05/2017
UK/0005/1179	West Wales Coracle Caught Salmon	Non processed Fish	UK	21/02/2017
UK/0005/1180	West Wales Coracle Caught Sewin	Non processed Fish	UK	28/03/2017