

## **ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 3.1.1 – Προσδιορισμός των κοινών παραδοσιακών προϊόντων (Identification of common traditional products)**

Στο πλαίσιο του Προγράμματος “Traditional Breakfast of the C/B area: Branding Scheme and Mobile Application for the preservation and promotion of common traditional gastronomy” με ακρωνύμιο “CBTB”

Ευρωπαϊκής Διασυνοριακής Συνεργασίας Ελλάδα-Αλβανίας 2014-2020  
(INTERREG IPA II CROSS-BORDER COOPERATION PROGRAMME)

## Πίνακας περιεχομένων

1. Εισαγωγή.....	4
Προϋπολογισμός.....	5
Η περιοχή του Προγράμματος.....	5
Πληροφορίες γύρω από το περιβάλλον του έργου.....	6
Οι εταίροι.....	9
Συνολικός στόχος.....	9
Συγκεκριμένοι στόχοι.....	9
Ομάδες - Στόχοι.....	10
Αναμενόμενα Αποτελέσματα.....	10
Τα Πακέτα Εργασίας ανά εταίρο.....	11
2. Μέθοδος.....	14
3. Ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα και βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου.....	17
3.1 Η έννοια της ποιότητας των αγρο-διατροφικών προϊόντων.....	17
3.2 Η συνεισφορά των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων στην βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου.....	23
3.3 Οικονομικά οφέλη.....	26
3.3.1 Κοινωνικά και πολιτισμικά οφέλη.....	27
3.3.2 Περιβαλλοντικά οφέλη.....	29
3.3.3 Ενστάσεις για την συνεισφορά των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων.....	30
3.3.4 Βιολογικά προϊόντα.....	32
3.3.5 Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης.....	39
3.3.6 Προϊόντα ολοκληρωμένης διαχείρισης.....	40
3.3.7 Παραδοσιακά προϊόντα.....	44
3.3.8 Σήματα τοπικής ποιότητας και σήμα Ευρωπαϊκής τοπικής ποιότητας.....	47
3.3.9 Νέα τουριστικά προϊόντα τα οποία αξιοποιούν τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα.....	49
3.3.10 Αγροτουρισμός.....	54
3.3.11 Οινικές διαδρομές - οινοτουρισμός.....	56
3.3.12 Φεστιβάλ και γιορτές που σχετίζονται με αγροδιατροφικά προϊόντα.....	58
4. Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης.....	59
4.1 Προϊόντα ολοκληρωμένης παραγωγής.....	70
5. Παραδοσιακά προϊόντα.....	71
5.1 Ζυμαρικά (πέτουρα – χυλοπίτες – ευριστόν).....	71
5.2 Μανιτάρια - τρούφα.....	74
5.3 Όσπρια.....	82

5.4 Μέλι.....	84
5.4 Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά .....	87
5.5 Εμφιαλωμένο νερό.....	90
5.6 Αιγοπρόβειο κρέας.....	93
5.7 Γιαούρτι.....	96
5.8 Παγωτό .....	97
5.9 Φασιανοί – πέρδικες – ορτύκια.....	98
5.9 Ζωοτροφές .....	98
6. Νέα τουριστικά προϊόντα τα οποία αξιοποιούν τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα .....	100
6.1 Αγροτουρισμός .....	105
6.2 Φεστιβάλ και γιορτές που σχετίζονται με αγροδιατροφικά προϊόντα.....	107
7. Κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών και την επιλογή των επιχειρήσεων που θα συμμετάσχουν στο Έργο CBTB.....	108
7.1 Κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών.....	110
7.2 Κριτήρια για την επιλογή των επιχειρήσεων που θα συμμετάσχουν στο Έργο CBTB .....	112
7.1.1 Κριτήρια επιχειρήσεων μεταποίησης.....	112
7.1.2 Κριτήρια επιχειρήσεων εστίασης.....	113
7.1.3 Κριτήρια ξενοδοχειακών επιχειρήσεων .....	114
8. Το σήμα του Προγράμματος CBTB .....	114
9. Παραδοσιακές Συνταγές .....	115

## 1. Εισαγωγή

"Interreg IPA II Cross-border Cooperation Programme Greece-Albania 2014-2020"	
Project Title	Traditional Breakfast of the C/B area: Branding Scheme and Mobile Application for the preservation and promotion of common traditional gastronomy
Project Acronym	CBTB
Project Duration	29 months (1/06/2018 – 30/10/2020)
Priority Axis	2. Boosting the local economy
Thematic Priority	2d. Encouraging tourism and cultural and natural heritage
Specific Objective	2.1 Preserve cultural and natural resources as a prerequisite for tourism development of the cross border area

Το Πρόγραμμα Ευρωπαϊκής Διασυνοριακής Συνεργασίας Ελλάδας - Αλβανίας 2014-2020 (Interreg IPA CBC) είναι το αποτέλεσμα μιας διαδικασίας προγραμματισμού που καθοδηγείται από την «Κοινή Επιτροπή Προγραμματισμού» που συστάθηκε για την προετοιμασία του προγράμματος διασυνοριακής συνεργασίας Interreg IPA II. Η συνολική στρατηγική του προγράμματος διασυνοριακής συνεργασίας Ελλάδας-Αλβανίας 2014-2020 Interreg IPA II για την Αλβανία 2014-2020 είναι να εξευρεθεί η ισορροπία ανάμεσα στην αειφόρο περιφερειακή ανάπτυξη και την ενίσχυση της διασυνοριακής συνεργασίας μεταξύ τοπικών και περιφερειακών θεσμικών οργάνων, σύμφωνα με τις πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τις εθνικές πολιτικές, προκειμένου να αντιμετωπιστούν οι κοινές προκλήσεις μέσω κοινών παρεμβάσεων.

## Προϋπολογισμός

Ο συνολικός προϋπολογισμός που διατίθεται για το Πρόγραμμα (σύμφωνα με την 2η Τροποποίηση) είναι € 54.076.734,00, εκ των οποίων τα € 45.965.222,00 (85%) είναι από κοινοτικούς πόρους και τα € 8.111.512,00 (15%) από εθνικούς πόρους.

Η συνολική στρατηγική του προγράμματος Interreg IPA CBC "Ελλάδα - Αλβανία 2014-2020" είναι να βρεθεί ισορροπία μεταξύ της βιώσιμης περιφερειακής ανάπτυξης και της ενίσχυσης της διασυνοριακής συνεργασίας μεταξύ τοπικών πληθυσμών και περιφερειακών θεσμών, σύμφωνα με τις πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τις εθνικές πολιτικές, προκειμένου να αντιμετωπιστούν από κοινού οι προκλήσεις μέσω κοινών παρεμβάσεων.

## Η περιοχή του Προγράμματος

Η επιλέξιμη διασυνοριακή περιοχή απλώνεται από το Ιόνιο πέλαγος μέχρι την λίμνη των Πρεσπών. Ειδικότερα, η επιλέξιμη περιοχή του Προγράμματος αποτελείται από τις Περιφερειακές Ενότητες Γρεβενών, Καστοριάς, Φλώρινας, Άρτας, Θεσπρωτίας, Ιωαννίνων, Πρεβέζης, Ζακύνθου, Κέρκυρας, Κεφαλληνίας και Λευκάδας στην Ελλάδα και τις Περιφέρειες Vlorë, Gjirokastër, Korçë και Berat στην Αλβανία .

Το πρόγραμμα ευρωπαϊκής διασυνοριακής συνεργασίας Interreg IPA II «Ελλάδα-Αλβανία 2014-2020» υλοποιείται εντός της επιλέξιμης περιοχής που περιγράφεται στον παρακάτω χάρτη:



Η επιλέξιμη διασυνοριακή περιοχή καλύπτει 28.526 km<sup>2</sup> (17.445 km<sup>2</sup> για τη διασυνοριακή περιοχή της Ελλάδας και 11.081 km<sup>2</sup> για τη διασυνοριακή περιοχή της Αλβανίας) με συνολικό πληθυσμό 1.339.804 κατοίκους (729.687 κατοίκους για τη διασυνοριακή περιοχή της Ελλάδας και 610.117 κατοίκους για την συνοριακή περιοχή της Αλβανίας) (στοιχεία απογραφής του 2011). Οι Εταίροι του Έργου είναι όλες εθνικές αρχές με δραστηριότητες στις δύο χώρες. Ωστόσο, όλα τα παραδοτέα προϊόντα θα αφορούν την επιλέξιμη περιοχή του προγράμματος.

## Πληροφορίες γύρω από το περιβάλλον του έργου

Το Επιμελητήριο των Γρεβενών όπως επίσης και το Επιμελητήριο της Κέρκυρας έχουν εμπλακεί τα τελευταία χρόνια σε έργα που στοχεύουν στην ενίσχυση της αειφόρου ανάπτυξης κυρίως στον γενικό τομέα της επιχειρηματικότητας και του τουρισμού. Στην προσπάθεια αυτή, έχουν εντοπίσει την ανάγκη για ανάπτυξη του τουρισμού, όχι μόνο σε επιχειρηματικό επίπεδο, αλλά και όσον αφορά τη διατήρηση των τοπικών προϊόντων και παραδόσεων. Λαμβάνοντας υπόψη

το γεγονός ότι τον τελευταίο καιρό υπάρχει τάση να διατηρηθεί και να προωθηθεί η τοπική πολιτιστική κληρονομιά στη διασυνοριακή περιοχή, τα δύο επιμελητήρια ανταποκρίθηκαν στην πρόκληση του συνδυασμού λόγω αυτής της τάσης με τις ευρύτερες προσπάθειες για βιώσιμη ανάπτυξη του τουρισμού μέσω της χαρτογράφησης και της προώθησης της παραδοσιακής γαστρονομίας. Επιπλέον, όσοι ασχολούνται με τον τουρισμό στη συγκεκριμένη περιοχή έχουν ήδη αναγνωρίσει το γεγονός ότι οι τουρίστες γίνονται όλο και πιο εκλεπτυσμένοι και επιδιώκουν μια ολιστική εμπειρία, συμπεριλαμβανομένης της ανακάλυψης πολιτιστικών και γαστρονομικών μυστικών αντί του συμβατικού μοντέλου της θάλασσας και του ήλιου. Έτσι, η ανάγκη αναβάθμισης του τουριστικού προϊόντος προς αυτή την κατεύθυνση είναι κοινή και στις δύο πλευρές των συνόρων.

Η υλοποίηση των δραστηριοτήτων του έργου και η επίτευξη των αποτελεσμάτων του έργου αποτελεί κοινό στόχο για την εταιρική σχέση στο σύνολό της. Οι δραστηριότητες θα υλοποιηθούν με τη συμμετοχή όλων των δικαιούχων, όχι μόνο για να καλύψουν ένα ευρύτερο γεωγραφικό πεδίο αλλά και για να αποκτήσουν ευρύτερο πεδίο για τη συλλογή των δεδομένων που απαιτούνται για την ανάπτυξη της προβλεπόμενης πιλοτικής εφαρμογής για έξυπνα κινητά τηλέφωνα.

Η βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη αποτελεί σημαντικό ζήτημα, ως μέρος των περισσότερων ευρωπαϊκών, περιφερειακών και εθνικών πολιτικών της Ελλάδας και της Αλβανίας. Στο πλαίσιο της στρατηγικής «Ευρώπη 2020», η τουριστική ανάπτυξη χαρακτηρίζεται ως βασικός τομέας για όλα τα διασυνοριακά παραγωγικά συστήματα. Παρά τα εφαρμοζόμενα μέτρα, η διασυνοριακή περιοχή στερείται ενός ολιστικού σχεδίου διαχείρισης και προώθησης για την ανάπτυξη ήπιων τουριστικών προϊόντων, οπότε το κύριο τουριστικό προϊόν παραμένει η γενική ιδέα «ήλιος και θάλασσα». Το έργο CBTB στοχεύει, συνεπώς, στο να προσφέρει ένα ολοκληρωμένο εργαλείο διαχείρισης και προώθησης για την προσέλκυση ποιοτικού τουρισμού στην περιοχή και την υποστήριξη της τοπικής οικονομίας.

Το έργο CBTB επικεντρώνεται στην τοπική παραδοσιακή γαστρονομία, ως ένα κοινό σημαντικό στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς στην διασυνοριακή περιοχή.

Το πρωινό θα είναι το επίκεντρο του έργου για πολλούς λόγους:

1. Τα ξενοδοχεία αποτελούν τον ακρογωνιαίο λίθο του τουριστικού τομέα και το πρωινό είναι ένα γεύμα που παρέχουν σχεδόν όλα τα ξενοδοχεία. Επιπλέον, άλλες τουριστικές

επιχειρήσεις (εστιατόρια, καφέ - μπαρ) σερβίρουν περιστασιακά πρωινό, επομένως θα μπορούσαν να εφαρμόσουν το σήμα κατατεθέν του προγράμματος (brand).

2. Το πρωινό δίνει στους ταξιδιώτες την πρώτη γεύση του γαστρονομικού πολιτισμού για κάθε τόπο ή περιοχή.

3. Το πρωινό επιλέχθηκε, επίσης, επειδή κεφαλαιοποιεί μια πρωτοβουλία του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού ("Ελληνικό Πρωινό"), η οποία - στην περίπτωση του προγράμματος CBTB - θα εφαρμοστεί στη διασυνοριακή περιοχή ως ενοποιημένη περιοχή και θα εμπλουτιστεί με προϊόντα και από τις δύο χώρες.

Η καινοτομία του έργου έγκειται στην εκμετάλλευση διαδικασιών επωνυμίας και κινητών εργαλείων μάρκετινγκ (εφαρμογές), προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης μιας διασυνοριακής γαστρονομικής παράδοσης που θα εφαρμοστεί στην πραγματικότητα στις τουριστικές επιχειρήσεις της διασυνοριακής περιοχής. Ένα νέο σήμα κατατεθέν (brand) που θα προμηθεύσει το ήδη υπάρχον (και ευρέως γνωστό) εμπορικό σήμα ("Ελληνικό πρωινό") θα αποτελέσει σημαντικό πλεονέκτημα για ολόκληρη τη διασυνοριακή περιοχή, καθώς τα προϊόντα θα επιλεγούν από κοινού και το σήμα κατατεθέν θα σχεδιαστεί με έναν τρόπο που θα προσεγγίσει την περιοχή ως έναν προορισμό και δεν θα διαφοροποιηθεί σε επίπεδο χώρας. Επιπλέον, η σύνδεση των τουριστικών επιχειρήσεων με τους τοπικούς παραγωγούς παραδοσιακών αγαθών θα ενισχύσει την τοπική οικονομία και θα μειώσει την ανεργία.

Οι κύριες ομάδες-στόχοι του έργου είναι τα ξενοδοχεία στη διασυνοριακή περιοχή, αφενός, και οι δυνητικοί τουρίστες, αφετέρου. Πέρα από αυτές τις δύο ομάδες-στόχους, και άλλες όπως οι τοπικές αρχές της διασυνοριακής περιοχής (περιφερειακές αρχές και δήμοι), οι επιχειρήσεις που ανήκουν στον ευρύτερο τομέα του τουρισμού (εστιατόρια, μπαρ, τουριστικά γραφεία) θα ωφεληθούν άμεσα και έμμεσα από το έργο, καθώς θα έχουν επιπλέον εργαλεία για την προώθηση της περιοχής. Επιπλέον, οι παραγωγοί τοπικών προϊόντων θα επωφεληθούν από την αύξηση της ζήτησης για τοπικά/παραδοσιακά προϊόντα. Τέλος, οι πολίτες της περιοχής θα επωφεληθούν, δεδομένου ότι η ολιστική ανάπτυξη του τουρισμού στην περιοχή θα προσφέρει καλύτερες προοπτικές όσον αφορά την οικονομική ανάπτυξη, την απασχόληση και την ποιότητα ζωής.



## Οι εταίροι

Οι εταίροι που συμμετέχουν στο πρόγραμμα είναι δύο από την Ελλάδα και τρεις από την Αλβανία. Πιο συγκεκριμένα οι εταίροι του έργου CBTB είναι:

- LB-Επικεφαλής Εταίρος – Chamber of Grevena-Επιμελητήριο Γρεβενών
- PB2-Εταίρος 2 – Chamber of Corfu-Επιμελητήριο Κέρκυρας
- PB3-Εταίρος 3 – Chamber of Commerce and Industry of Vlora Region- Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο της Περιφέρειας Vlora
- PB4-Εταίρος 4 – National Coastal Agency- Εθνική Ακτοπλοϊκή Υπηρεσία
- PB5-Εταίρος 5 – ECO-Partners for Sustainable Development

## Συνολικός στόχος

1. Διατήρηση και προώθηση της παραδοσιακής γαστρονομίας
2. Ανάπτυξη ενός νέου ολοκληρωμένου προϊόντος βιώσιμου τουρισμού για την προώθηση του τουριστικού προορισμού της περιοχής.

## Συγκεκριμένοι στόχοι

- ✚ Ανάπτυξη νέας ολοκληρωμένης μάρκας βασισμένης στην παραδοσιακή γαστρονομία της διασυνοριακής περιοχής που παρέχει ένα ολοκληρωμένο προϊόν βιώσιμου τουρισμού.
- ✚ Χρησιμοποιώντας νέα καινοτόμα εργαλεία (κινητή εφαρμογή) για την προώθηση της CBTB, για να προσελκύσετε μια ευρύτερη ποικιλία δυνητικών τουριστών και να αυξήσετε το ενδιαφέρον για την διασυνοριακή περιοχή.
- ✚ Προώθηση πολιτιστικών δραστηριοτήτων και περιουσιακών στοιχείων της διασυνοριακής περιοχής μέσω της αποστολής πληροφοριών για εκδηλώσεις και πολιτιστικά αξιοθέατα μαζί με την παραδοσιακή κουζίνα.
- ✚ Μελέτη & ανάλυση της τρέχουσας κατάστασης στην παραδοσιακή γαστρονομία και χρήση τοπικών ποιοτικών προϊόντων.
- ✚ Κίνητρα για την παραγωγή / καλλιέργεια τοπικών προϊόντων, δεδομένου ότι η προώθησή τους μέσω της τοπικής παραδοσιακής γαστρονομίας έχει ως στόχο να επηρεάσει τη συνολική ζήτηση τοπικών προϊόντων.

- ✚ Δημιουργία μόνιμου δικτύου συνεργασίας μεταξύ παραγωγών, τουριστικών επιχειρήσεων και τουριστών.
- ✚ Ενίσχυση της συνεργασίας με παραγωγούς τοπικών / παραδοσιακών προϊόντων της διασυνοριακής περιοχής.
- ✚ Αύξηση της ικανοποίησης των τουριστών μέσω της εξοικείωσής τους με τα τοπικά προϊόντα και την κουζίνα της διασυνοριακής περιοχής.

## Ομάδες – Στόχοι

Οι Ομάδες – Στόχοι που αναμένεται να επωφεληθούν από την υλοποίηση του έργου CBTB είναι:

- Επιχειρηματίες του κλάδου τουρισμού
- Εργαζόμενοι στον κλάδο τουρισμού
- Επαγγελματίες που σχετίζονται με την υποστήριξη της άσκησης τουριστικών δραστηριοτήτων ενδιαφέροντος
- Επιχειρηματίες και εργαζόμενοι στους κλάδους της μεταποίησης (συμπεριλαμβανόμενων των κλάδων τροφίμων - ποτών) που αναπτύσσουν δραστηριότητες σε σχέση με το τουριστικό προϊόν
- Κοινωνικοί εταίροι και κοινωνικοί επιχειρηματίες στον Τουρισμό
- Τουρίστες που επισκέπτονται την περιοχή παρέμβασης

## Αναμενόμενα Αποτελέσματα

- ✚ Παροχή ενός ολοκληρωμένου κιτ εργαλείων (brand, trade-bridging & promotion) για την ενίσχυση και προώθηση μιας νέας τουριστικής ταυτότητας και περιουσιακού στοιχείου για την διασυνοριακή περιοχή της τοπικής παραδοσιακής γαστρονομίας, εστιασμένη στο πρωινό.
- ✚ Η ανάπτυξη της ξενοδοχειακής / τουριστικής βιομηχανίας και ο εμπλουτισμός του τουριστικού προϊόντος.
- ✚ Προώθηση της συνεργασίας της τουριστικής βιομηχανίας με άλλους τομείς της οικονομίας.
- ✚ Η δημιουργία ενός μόνιμου δικτύου βασισμένου στο νέο προϊόν της CBTB.
- ✚ Περισσότεροι από 5000 επισκέπτες θα συμμετάσχουν στα ετήσια φεστιβάλ γαστρονομίας και 180 ενδιαφερόμενοι θα εκπαιδευτούν στην αποτελεσματική χρήση του νέου

εμπορικού σήματος και στους τρόπους συνδυασμού και ενίσχυσης της συνεργασίας μεταξύ των τομέων που επηρεάζονται από το έργο.

## Τα Πακέτα Εργασίας ανά εταίρο

### PB1 - Chamber of Grevena

<b>WP 1</b>	<b>Project Management &amp; Coordination</b>
<b>Deliverable 1.1.2</b>	Project Meetings
<b>Deliverable 1.1.3</b>	Project Beneficiary Reporting
<b>Deliverable 1.1.4</b>	Project Reporting
<b>Deliverable 1.1.5</b>	Audit
<b>WP 2</b>	<b>Communication &amp; Dissemination</b>
<b>Deliverable 2.1.1</b>	Project Communication Plan
<b>Deliverable 2.1.2</b>	Printed & Digital Communication Material
<b>Deliverable 2.1.3</b>	Project Website
<b>Deliverable 2.1.4</b>	Info-days
<b>Deliverable 2.1.5</b>	International Closing Conference & Annual Gastronomy Festival
<b>WP 3</b>	<b>CBTB Branding Scheme</b>
<b>Deliverable 3.1.1</b>	Identification of common traditional products
<b>Deliverable 3.1.2</b>	Definition of CBTB
<b>Deliverable 3.1.3</b>	Design & development of CBTB Brand
<b>WP 4</b>	<b>Pilot application of CBTB Brand</b>
<b>Deliverable 4.1.1</b>	Workshops
<b>Deliverable 4.1.2</b>	Application of CBTB Brand
<b>Deliverable 4.1.3</b>	B2B event
<b>Deliverable 4.1.4</b>	Evaluation of pilot action
<b>WP 6</b>	<b>Project Evaluation and Sustainability</b>
<b>Deliverable 6.1.1</b>	Collection of evaluation grids

### PB2 - Chamber of Corfu

<b>WP 1</b>	<b>Project Management &amp; Coordination</b>
<b>Deliverable 1.2.2</b>	Project Meetings
<b>Deliverable 1.2.3</b>	Project Beneficiary Reporting
<b>Deliverable 1.2.5</b>	Audit

<b>WP 2</b>	<b>Communication &amp; Dissemination</b>
<b>Deliverable 2.2.1</b>	Printed & Digital Communication material
<b>Deliverable 2.2.2</b>	Project website
<b>Deliverable 2.2.3</b>	Info-days
<b>Deliverable 2.2.4</b>	International Closing Conference & Annual Gastronomy Festival
<b>WP 3</b>	<b>CBTB Branding Scheme</b>
<b>Deliverable 3.2.1</b>	Identification of common traditional products
<b>Deliverable 3.2.2</b>	Definition of CBTB
<b>Deliverable 3.2.3</b>	Design & development of CBTB Brand
<b>WP 4</b>	<b>Pilot application of CBTB Brand</b>
<b>Deliverable 4.2.1</b>	Workshops
<b>Deliverable 4.2.2</b>	Application of CBTB Brand
<b>Deliverable 4.2.3</b>	B2B event
<b>WP 6</b>	<b>Project Evaluation and Sustainability</b>
<b>Deliverable 6.1.1</b>	Collection of evaluation grids

**PB3 - Chamber of Commerce and Industry of Vlorë Region**

<b>WP 1</b>	<b>Project Management &amp; Coordination</b>
<b>Deliverable 1.3.2</b>	Project Meetings
<b>Deliverable 1.3.3</b>	Project Beneficiary Reporting
<b>WP 2</b>	<b>Communication &amp; Dissemination</b>
<b>Deliverable 2.3.1</b>	Project website
<b>Deliverable 2.3.2</b>	Info-days
<b>Deliverable 2.3.3</b>	International Closing Conference & Annual Gastronomy Festival
<b>WP 3</b>	<b>CBTB Branding Scheme</b>
<b>Deliverable 3.3.3</b>	Design & development of CBTB Brand
<b>WP 4</b>	<b>Pilot application of CBTB Brand</b>
<b>Deliverable 4.3.1</b>	Workshops
<b>Deliverable 4.3.2</b>	Application of CBTB Brand
<b>Deliverable 4.3.3</b>	B2B event
<b>WP 6</b>	<b>Project Evaluation and Sustainability</b>
<b>Deliverable 6.3.1</b>	Collection of evaluation grids

**PB4 - National Coastal Agency**

<b>WP 1</b>	<b>Project Management &amp; Coordination</b>
<b>Deliverable 1.4.2</b>	Project Meetings
<b>Deliverable 1.4.3</b>	Project Beneficiary Reporting
<b>WP 2</b>	<b>Communication &amp; Dissemination</b>
<b>Deliverable 2.4.1</b>	Project website
<b>Deliverable 2.4.2</b>	Info-days
<b>Deliverable 2.4.3</b>	International Closing Conference & Annual Gastronomy Festival
<b>WP 3</b>	<b>CBTB Branding Scheme</b>
<b>Deliverable 3.4.3</b>	Design & development of CBTB Brand
<b>WP 4</b>	<b>Pilot application of CBTB Brand</b>
<b>Deliverable 4.4.1</b>	Workshops
<b>Deliverable 4.4.2</b>	Application of CBTB Brand
<b>Deliverable 4.4.3</b>	B2B event
<b>WP 6</b>	<b>Project Evaluation and Sustainability</b>
<b>Deliverable 6.4.1</b>	Collection of evaluation grids

**PB5 - ECO-Partners for Sustainable Development**

<b>WP 1</b>	<b>Project Management &amp; Coordination</b>
<b>Deliverable 1.5.2</b>	Project Meetings
<b>Deliverable 1.5.3</b>	Project Beneficiary Reporting
<b>WP 2</b>	<b>Communication &amp; Dissemination</b>
<b>Deliverable 2.5.1</b>	Project Communication Plan
<b>Deliverable 2.5.2</b>	Project Website
<b>Deliverable 2.5.3</b>	Project Profiles in Social Media
<b>Deliverable 2.5.4</b>	International Closing Conference & Annual Gastronomy Festival
<b>WP 3</b>	<b>CBTB Branding Scheme</b>
<b>Deliverable 3.5.1</b>	Identification of common traditional products
<b>Deliverable 3.5.2</b>	Definition of CBTB
<b>WP 4</b>	<b>Pilot application of CBTB Brand</b>
<b>Deliverable 4.5.1</b>	B2B event
<b>WP 5</b>	<b>Mobile Application</b>
<b>Deliverable 5.5.1</b>	Collection of data for the mobile app
<b>Deliverable 5.5.2</b>	Development of mobile app

<b>WP 6</b>	<b>Project Evaluation and Sustainability</b>
<b>Deliverable 6.5.1</b>	Agreement for sustainability

## 2. Μέθοδος

Η μέθοδος που ακολουθείται στην συγκεκριμένη μελέτη περιλαμβάνει:

- την θεωρητική διερεύνηση των διαφόρων κατηγοριών ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων, τόσο των πιστοποιημένων όσο και των μη πιστοποιημένων. Αναλύεται τόσο η κοινωνικά κατασκευασμένη έννοια της ποιότητας, δηλαδή μία έννοια η οποία συνεχώς μεταβάλλεται και επαναπροσδιορίζεται ανάλογα με τα χαρακτηριστικά της κοινωνίας που την ορίζει, όσο και οι διάφορες εκφάνσεις των ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων (πιστοποιημένα και μη πιστοποιημένα προϊόντα, βιολογικά προϊόντα, ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα, παραδοσιακά προϊόντα, κτλ.). Δίνεται ιδιαίτερο βάρος στα συστήματα ποιότητας των αγρο-διατροφικών προϊόντων της ΕΕ καθώς και στην συνεισφορά αυτών στην βιώσιμη ανάπτυξη των υπαίθριων περιοχών, ιδιαίτερα των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών. Τα προϊόντα αυτά θεωρούνται ένα εργαλείο για την επίτευξη της βιώσιμης ανάπτυξης της υπαίθρου.
- την θεωρητική διερεύνηση των νέων τουριστικών προϊόντων που αξιοποιούν τα ποιοτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα. Τέτοια προϊόντα είναι ο τουρισμός της υπαίθρου, ο αγρο-τουρισμός, ο γαστρονομικός τουρισμός, ο οινικός τουρισμός/ οι οινικές διαδρομές, καθώς και φεστιβάλ και γιορτές που αφορούν στα ποιοτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα. Τα προϊόντα αυτά επιτρέπουν την διαφοροποίηση του τουριστικού προϊόντος, την επιμήκυνση της τουριστικής περιόδου, την προσέλκυση υψηλού βιοτικού επιπέδου τουριστών, και οδηγούν σε συνέργειες για όλους τους εμπλεκόμενους (π.χ. επιχειρήσεις που παράγουν τα αγρο-διατροφικά προϊόντα, τουριστικές επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν τα προϊόντα αυτά κτλ.).
- την περιγραφή της Περιφερειακής Ενότητας (ΠΕ) Γρεβενών και ιδιαίτερα της υφιστάμενης κατάστασης του πρωτογενούς της τομέα (Κεφάλαιο 4). Η περιγραφή αυτή αναδεικνύει τις σημαντικότερες καλλιέργειες και το ζωικό κεφάλαιο της ΠΕ (π.χ. από άποψη εκτάσεων και αριθμού εκμεταλλεύσεων, κτλ.), τα σημαντικότερα παραγόμενα αγρο-διατροφικά προϊόντα, και τις διάφορες κατηγορίες ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων που παράγονται στην περιοχή μελέτης (π.χ. βιολογικά προϊόντα, ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα, παραδοσιακά προϊόντα, κτλ.).

Η περιγραφή αυτή είναι απαραίτητη για την επιλογή αφενός των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών, αφετέρου των επιχειρήσεων που αξιοποιούν τα προϊόντα αυτά και οι οποίες θα αποτελέσουν και τον πληθυσμό από τον οποίο θα επιλεγθούν οι επιχειρήσεις που θα συμμετάσχουν τελικά στο Έργο CBTB. Στα πλαίσια της περιγραφής της υφιστάμενης κατάστασης του πρωτογενούς τομέα της ΠΕ Γρεβενών πραγματοποιήθηκε πλήθος επαφών, τηλεφωνικών επικοινωνιών και συνεντεύξεων με υπαλλήλους δημοσίων υπηρεσιών, υπαλλήλους και επιχειρηματίες των επιχειρήσεων που παράγουν τα τοπικά προϊόντα. Συνολικά πραγματοποιήθηκαν 26 συνεντεύξεις την περίοδο 26/6/2013-28/8/2013 χρησιμοποιώντας ανοιχτό ερωτηματολόγιο για θέματα που αφορούν στην παραγωγική δομή των μονάδων, στις πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων τους, στις ποσότητες των παραγόμενων προϊόντων, στα κανάλια διανομής των προϊόντων, κτλ. Επίσης χρησιμοποιήθηκε πλήθος δευτερογενών δεδομένων από δημόσιες υπηρεσίες (ΥΠΑΑΤ, ΕΛΓΟ Δήμητρα, Επιμελητήριο Γρεβενών, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας Γρεβενών), από πτυχιακές εργασίες εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και από επιστημονικά άρθρα. Σε κάποιες περιπτώσεις πρέπει να τονιστεί πως οι επιχειρήσεις αρνήθηκαν να συμμετάσχουν στην έρευνα, ενώ σε κάποιες άλλες ήταν αδύνατη η επικοινωνία με αυτές.

- τα κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που απαρτίζουν το καλάθι αγαθών. Από το σύνολο των αναγνωρισμένων ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων που παράγονται στην ΠΕ Γρεβενών γίνεται μία επιλογή των προϊόντων που απαρτίζουν το καλάθι αγαθών βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων που αναλύονται λεπτομερώς. Σε δεύτερο επίπεδο γίνεται μία επιλογή μεταξύ των επιχειρήσεων που παράγουν τα επιλεγμένα προϊόντα του καλαθιού αυτών των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στο Έργο CBTB, και πάλι βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων που αναλύονται λεπτομερώς. Πρέπει να διευκρινιστεί πως η επιλογή των συγκεκριμένων κριτηρίων έγινε μετά από διαβούλευση με το Επιμελητήριο Γρεβενών και με επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνται στον χώρο των μεταποιητικών μονάδων παραγωγής αγρο-διατροφικών προϊόντων αλλά και στον χώρο της εστίασης και του τουρισμού.
- οι παραδοσιακές συνταγές που αφορούν στα επιλεγμένα προϊόντα του καλαθιού αγαθών (Παράρτημα II). Οι συνταγές αυτές σε κάποιες περιπτώσεις προϊόντων υπάρχουν ήδη καθώς είναι ήδη θεσμοθετημένες (π.χ. στην περίπτωση των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων) και περιγράφονται λεπτομερώς σε επίσημα έγγραφα. Σε άλλες περιπτώσεις οι συνταγές που παρατίθενται

υπάρχουν είτε σε βιβλία συνταγών είτε είναι οι συνταγές που ακολουθούν οι ίδιες οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν στο Έργο CBTB, και οι οποίες προσκομίστηκαν από τους ίδιους τους επιχειρηματίες.

- συμπεράσματα από την πραγματοποίηση της συγκεκριμένης μελέτης τα οποία μπορούν και να αξιοποιηθούν από τους τοπικούς φορείς αλλά και από τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις του Έργου CBTB, αλλά και προτάσεις για την καλύτερη αξιοποίηση των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων της ΠΕ Γρεβενών στα πλαίσια μίας στρατηγικής διαφοροποίησης του προσφερόμενου τουριστικού προϊόντος από τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή μελέτης. Το Έργο CBTB μπορεί να αποτελέσει την βάση για μία στρατηγική που θα ακολουθηθεί σε βάθος χρόνου και η οποία θα αποφέρει οικονομικά και άλλα (κοινωνικά, περιβαλλοντικά) οφέλη στην περιοχή της ΠΕ Γρεβενών.



### 3. Ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα και βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου

#### 3.1 Η έννοια της ποιότητας των αγρο-διατροφικών προϊόντων

Ποιότητα ορίζεται ο βαθμός υπεροχής ενός αντικειμένου από ομοειδή αντικείμενα. Ωστόσο, η υπεροχή είναι ένας σχετικός όρος και μπορεί να θεωρηθεί πως ένα αντικείμενο διακατέχεται από αυτή όταν είναι 'καλύτερο του μέσου όρου'. Γενικά μπορούμε να πούμε πως η ποιότητα είναι μία σχετική έννοια και πως καθορίζεται και μεταβάλλεται ανάλογα με το χώρο, το χρόνο και με το ποιος την ορίζει. Αυτή η σχετικότητα είναι που δυσκολεύει το λειτουργικό ορισμό της έννοιας της ποιότητας και τη μέτρηση της (Cardello, 1995).

Η ποιότητα είναι μία κοινωνικά κατασκευασμένη έννοια και άρα αφενός εξαρτάται από το κοινωνικό, πολιτιστικό, πολιτικό και οικονομικό πλαίσιο στο οποίο πραγματοποιούνται οι διαδικασίες παραγωγής και κατανάλωσης, αφετέρου μεταβάλλεται συνεχώς. Περαιτέρω, ο τρόπος που αυτή μετρείται υπόκειται σε συνεχή μεταβολή και προσαρμογή βάσει άλλων κοινωνικά κατασκευασμένων εννοιών όπως:

- η υγεία,
- η παράδοση,
- η αυθεντικότητα

Οι έννοιες αυτές ωστόσο μεταβάλλονται συνεχώς (Winter, 2003). Είναι διαφορετική η αντίληψη για το τι είναι παράδοση στην Ελλάδα σε σχέση με κάποια άλλη χώρα, όπως και είναι διαφορετική η αντίληψη για το τι είναι παράδοση στην Ελλάδα σήμερα σε σχέση με την αντίληψη που υπήρχε πριν από 50 χρόνια. Όσον αφορά στα αγρο-διατροφικά προϊόντα, η στροφή των καταναλωτών προς πιο ποιοτικά, υγιεινά, και ασφαλή τρόφιμα η οποία παρατηρείται τα τελευταία χρόνια έχει ως αποτέλεσμα η ποιότητα να αναφέρεται:

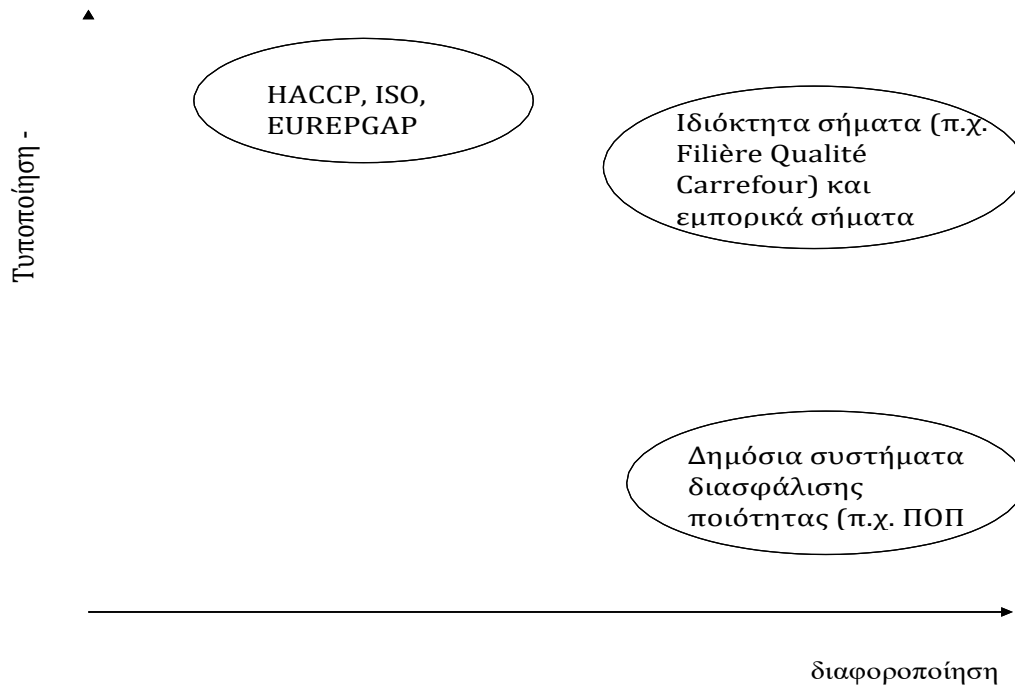
- στη γεωγραφική καταγωγή τους (**που** παράχθηκε το προϊόν),
- στη φρεσκάδα και εποχικότητα τους (**πότε** παράχθηκε το προϊόν),
- σε περιβαλλοντικά φιλικές ή υγιεινές τεχνικές παραγωγής τους (**πως** παράχθηκε το προϊόν),
- αλλά και στους ίδιους τους παραγωγούς τους (**από ποιον** παράχθηκε το προϊόν),

καθώς οι διαπροσωπικές κοινωνικές σχέσεις παίζουν σημαντικό ρόλο ανάμεσα στον παραγωγό και στον καταναλωτή.

Στην ΕΕ υπάρχουν δύο αντιλήψεις για την έννοια της ποιότητας των αγροδιατροφικών προϊόντων:

- ❖ Η πρώτη αναφέρεται σε ελάχιστα πρότυπα (standards) τα οποία ενεργούν ως εγγυήσεις για την υγεία των καταναλωτών. Υπό αυτή την οπτική η διαφοροποίηση των προϊόντων είναι *αποκλειστικά* ευθύνη των επιχειρήσεων. Αυτή η αντίληψη για την ποιότητα θέτει υπό αμφισβήτηση τη νομιμότητα της δημόσιας παρέμβασης πολιτικών που διαφοροποιούν τα προϊόντα βάσει χαρακτηριστικών που σχετίζονται με τη μέθοδο παραγωγής τους, την προέλευση τους ή οποιονδήποτε άλλο παράγοντα και θεωρεί πως η αγορά έχει τον όποιο κανονιστικό ρόλο.
- ❖ Η δεύτερη αντίληψη για την ποιότητα βασίζεται σε μία ευρύτερη κατανόηση της έννοιας αυτής, σύμφωνα με την οποία τα πρότυπα για την υγεία αποτελούν απλώς *μία* παράμετρο της ποιότητας. Συγκεκριμένα χαρακτηριστικά των προϊόντων δεν μπορούν να γίνουν αντιληπτά πριν από την κατανάλωση τους και γι' αυτό *απαιτούν κανονιστικές ρυθμίσεις* για την προστασία των καταναλωτών. Για παράδειγμα η σήμανση των ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντων διασφαλίζει τον δεσμό των προϊόντων αυτών με την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής τους. Μπορεί ο καταναλωτής να μην αντιλαμβάνεται τον δεσμό αυτό καταναλώνοντας το προϊόν, ωστόσο οι υπάρχουσες κανονιστικές ρυθμίσεις διασφαλίζουν την ύπαρξη του δεσμού αυτού (Σχήμα 1).

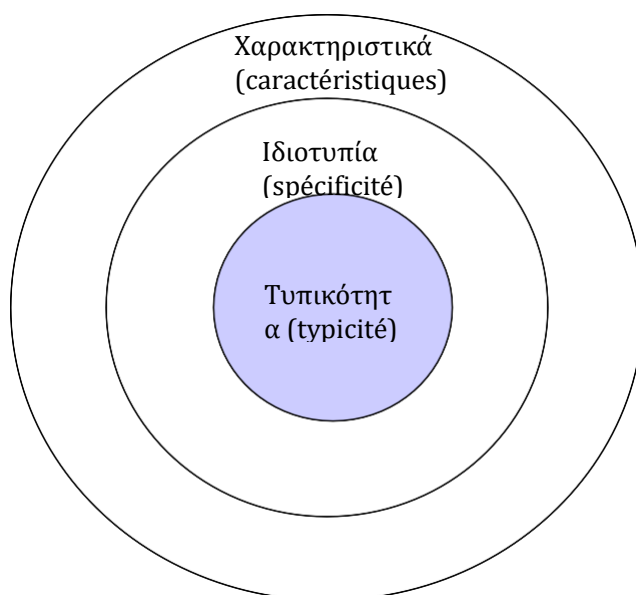
**Σχήμα 1: Τυποποίηση (standardization) - πρότυπα (standards) και διαφοροποίηση (differentiation) ως στοιχεία της ποιότητας των αγρο- διατροφικών προϊόντων**



Οι δύο αυτές ριζικά διαφορετικές αντιλήψεις για την ποιότητα κάνουν την εμφάνιση τους στις χώρες της ΕΕ. Στο βορρά (Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία) η ποιότητα ταυτίζεται συνήθως με τα αυστηρά υγειονομικά κριτήρια ενώ στο νότο (Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιταλία, Ελλάδα, αλλά και Ελβετία εκτός των χωρών της ΕΕ) η ποιότητα είναι αντιληπτή σε μία πιο ευρεία έννοια και αναφέρεται στην αισθητήρια ποιότητα (sensorial quality) η οποία σχετίζεται με το γεωγραφικό περιβάλλον και τον ανθρώπινο παράγοντα και/ή με την ιδιοτυπία (specificity)/ τυπικότητα (typicity) (Σχήμα 2) των προϊόντων. Βάσει των παραπάνω ποιοτικό αγροδιατροφικό προϊόν είναι αυτό το οποίο:

- διαφοροποιείται κατά θετικό τρόπο όσον αφορά σε ένα ή περισσότερα χαρακτηριστικά του από το τυποποιημένο (standard) προϊόν,
- αναγνωρίζεται ως ποιοτικό προϊόν από τον καταναλωτή,
- μπορεί να επιφέρει κέρδος αν εμπορευθεί κατάλληλα.

## Σχήμα 2: Τυπικότητα, ιδιοτυπία και χαρακτηριστικά των αγρο-διατροφικών προϊόντων

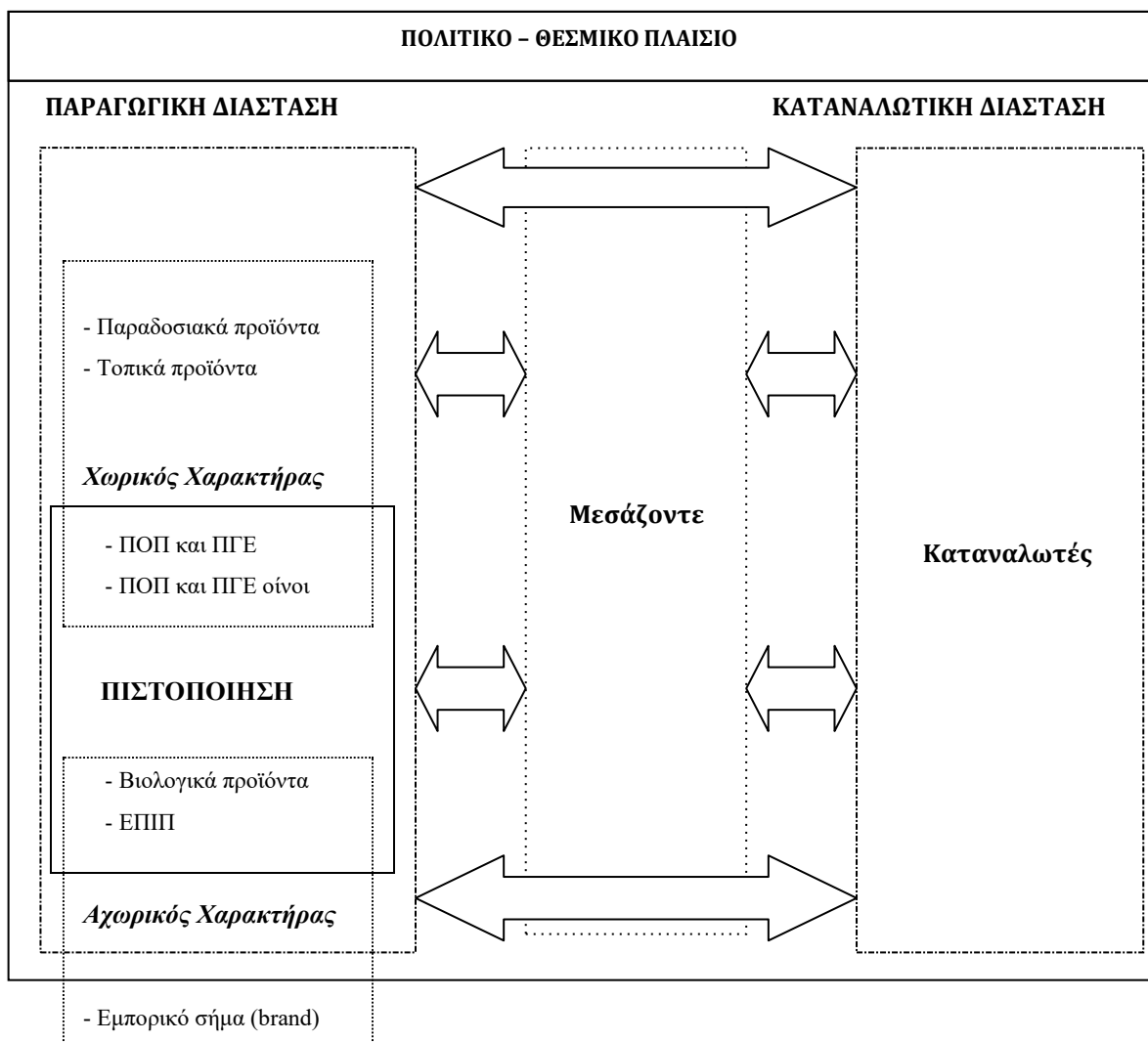


Πρέπει να τονιστεί πως στις χώρες του Βορρά της ΕΕ η από-χωρικοποίηση (de-spatialisation) και από-κοινωνικοποίηση (de-socialisation) των τροφίμων, φαινόμενα που χαρακτηρίζουν κάποια από τα αγρο-διατροφικά προϊόντα του εντατικού μοντέλου παραγωγής που επικράτησε μεταπολεμικά στην Ευρώπη, αλλά και σε όλο τον ανεπτυγμένο κόσμο, ήταν σε πολλές περιπτώσεις ολοκληρωτική έτσι ώστε η στρόφη των τελευταίων χρόνων προς προϊόντα που διακρίνονται από χωρική διάσταση (π.χ. ΠΟΠ) να θεωρείται ως στρόφη προς νέα ποιοτικά προϊόντα, κάτι που σε πολλές περιπτώσεις δεν ισχύει για τις χώρες του Ευρωπαϊκού Νότου στις οποίες αυτά τα προϊόντα δεν έπαψαν ποτέ να παράγονται. Άλλωστε το συγκεκριμένο γεγονός της αποχωρικοποίησης και αποκοινωνικοποίησης των τροφίμων στις χώρες του Ευρωπαϊκού Βορρά ερμηνεύει και την επικρατούσα σε αυτές τις χώρες αντίληψη για την ποιότητα ως ύπαρξης ελάχιστων προτύπων.

Σύμφωνα με το Σχήμα 3 η έννοια της ποιότητας των αγροδιατροφικών προϊόντων διαμορφώνεται σε τέσσερα διακριτά επίπεδα:

- στο επίπεδο των παραγωγών, δηλαδή των γεωργών και των μεταποιητών των αγρο-διατροφικών προϊόντων (αριστερό τμήμα του Σχήματος),
- στο επίπεδο των μεσαζόντων, δηλαδή των σούπερ μάρκετ, των αντιπροσώπων, και των άλλων καναλιών διανομής των προϊόντων (μεσαίο τμήμα του Σχήματος),
- στο επίπεδο των καταναλωτών (δεξί τμήμα του Σχήματος),
- στο ευρύτερο επικρατών πολιτικό και θεσμικό πλαίσιο.

**Σχήμα 3: Σχηματική αναπαράσταση της έννοιας της ποιότητας των αγροδιατροφικών προϊόντων**



Όσον αφορά στο επίπεδο των παραγωγών τα ποιοτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα μπορούν να κατηγοριοποιηθούν:

- σε αυτά που διακρίνονται από **χωρικό χαρακτήρα** (που παράχθηκε το προϊόν), δηλαδή σε αυτά που έχουν κάποιου είδους διασύνδεση με μία συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής,
- σε αυτά τα οποία διακρίνονται από **α-χωρικό χαρακτήρα**, δηλαδή σε αυτά που δεν έχουν κάποιου είδους διασύνδεση με μία συγκεκριμένη περιοχή παραγωγής, και τα

οποία μπορούν να παραχθούν οπουδήποτε.

Οι δύο αυτές κατηγορίες ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων μπορούν περαιτέρω να διακριθούν σε δύο κατηγορίες:

- τα **πιστοποιημένα** προϊόντα (*πως* παράχθηκε το προϊόν),
- τα **μη-πιστοποιημένα** προϊόντα.

Έτσι, υπάρχουν πιστοποιημένα αγροδιατροφικά προϊόντα με χωρικό χαρακτήρα όπως είναι τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και τα Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και πιστοποιημένα αγροδιατροφικά προϊόντα με α- χωρικό χαρακτήρα όπως είναι τα βιολογικά προϊόντα. Στα μη πιστοποιημένα προϊόντα με χωρικό χαρακτήρα περιλαμβάνονται τα λεγόμενα τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα. Το Σχήμα 3 αποτελεί την βάση της ανάλυσης των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων που θα πραγματοποιηθεί στην συγκεκριμένη μελέτη.

### 3.2 Η συνεισφορά των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων στην βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου

Η Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ) υποστήριξε και ενθάρρυνε το παραγωγιστικό (productivist) μοντέλο γεωργίας που επικράτησε στην ΕΕ μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Οι αρχικοί στόχοι της ΚΑΠ όπως αναφέρονται στη Συνθήκη της Ρώμης και συγκεκριμένα στο Άρθρο 39.1 ήταν οι εξής:

- Αύξηση της παραγωγικότητας του πρωτογενούς τομέα με την ανάπτυξη της τεχνικής προόδου, με την εξασφάλιση της ορθολογικής ανάπτυξης της γεωργικής παραγωγής, καθώς και με την άριστη χρησιμοποίηση των συντελεστών παραγωγής, ιδίως του εργατικού δυναμικού,
- Εξασφάλιση κατ' αυτό τον τρόπο ενός δίκαιου βιοτικού επιπέδου στο γεωργικό πληθυσμό, ιδίως με την αύξηση του ατομικού εισοδήματος των εργαζόμενων στη γεωργία,
- Σταθεροποίηση των αγορών,
- Εξασφάλιση της ομαλής ροής προϊόντων προς τους καταναλωτές,
- Διασφάλιση λογικών τιμών κατά την προσφορά αγαθών στους καταναλωτές (Swinbank, 1994).

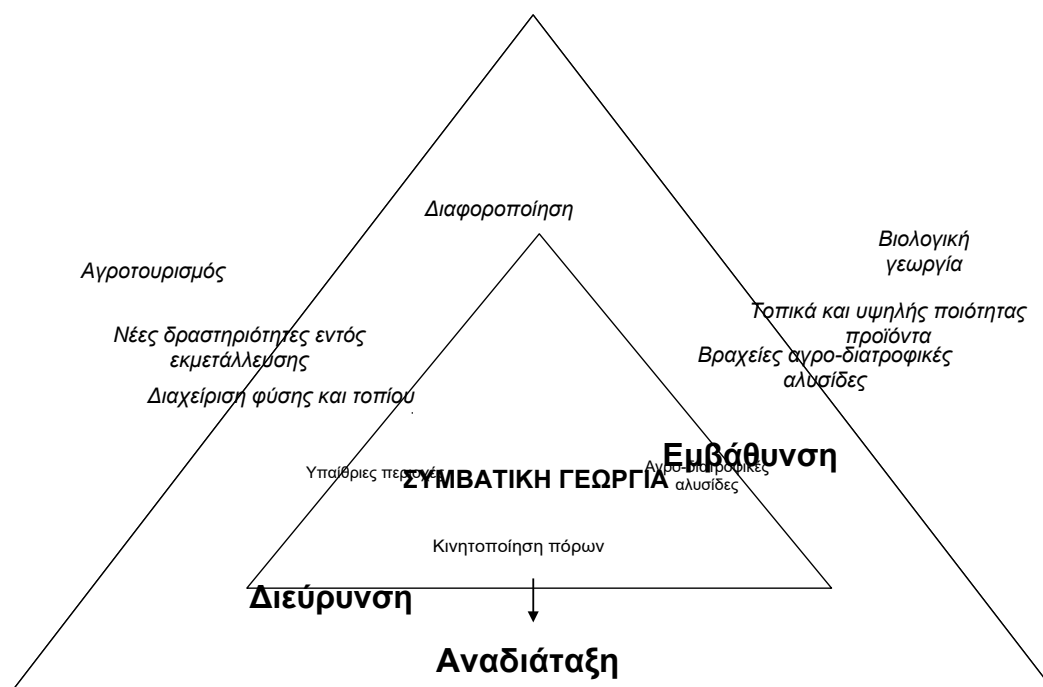
Το μοντέλο αυτό της Ευρωπαϊκής γεωργίας μπορεί να πέτυχε την πολυπόθητη επάρκεια σε τρόφιμα που επιδίωκε, αλλά είχε σαν αποτέλεσμα και ένα πλήθος προβλημάτων. Τα βασικά αίτια της αμφισβήτησης του μοντέλου αυτού ήταν:

- Το κλιμακούμενο κόστος της αγροτικής ενίσχυσης (συχνά για την παραγωγή πλεονάζουσας ποσότητας τροφίμων),
- Οι έντονες ανησυχίες για την ποιότητα των τροφίμων,
- Η εμφάνιση αρνητικών περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

Αποτέλεσμα της αναγνώρισης των προβλημάτων της ΚΑΠ αποτέλεσαν οι προσπάθειες μεταρρύθμισης της. Το 1996 στο Συνέδριο του Κορκ αποφασίστηκε σε πολιτικό επίπεδο η σταδιακή μετατροπή της ΚΑΠ σε μία ολοκληρωμένη πολιτική παρέμβασης για την ανάπτυξη της υπαίθρου, ενώ το 1999 υιοθετήθηκε ο Κανονισμός 1259/1999 ο οποίος αποτέλεσε τον λεγόμενο 2<sup>ο</sup> Πυλώνα της νέας ΚΑΠ και ο οποίος προέβλεψε τη δημιουργία ολοκληρωμένων σχεδίων ανάπτυξης της υπαίθρου για επτά χρόνια (2000-2006) σε κατάλληλο γεωγραφικό επίπεδο για κάθε Κράτος Μέλος (στην Ελλάδα: Ολοκληρωμένα Προγράμματα Ανάπτυξης του Αγροτικού Χώρου – ΟΠΑΑΧ, σε επίπεδο Δήμων). Με άλλα λόγια η ανάπτυξη της υπαίθρου αποτελεί μία αλλαγή πορείας και νοοτροπίας σε σχέση με το παραγωγιστικό μοντέλο ανάπτυξης από το τομεακό μοντέλο ανάπτυξης (γεωργία) στο χωρικό μοντέλο ανάπτυξης (ύπαιθρος), ενώ επιπλέον λαμβάνει υπόψη την βαρύτητα του περιβάλλοντος και της ποιότητας των αγροδιατροφικών προϊόντων.



Σχήμα 4: Τρόποι αντιμετώπισης του αυξανόμενου κόστους του εντατικού μοντέλου της γεωργίας



#### Νέες μορφές μείωσης κόστους Εξωγεωργικό εισόδημα

Σύμφωνα με το υπόδειγμα της ανάπτυξης της υπαίθρου υπάρχουν τρεις δίοδοι με τις οποίες μπορεί να αντιμετωπιστεί το αυξανόμενο κόστος (και ως συνέπεια αυτού η αυξανόμενη συμπίεση του κέρδους) του παραγωγιστικού (productivist) εντατικού μοντέλου της γεωργίας:

- Η διεύρυνση (broadening) των παραγωγικών δραστηριοτήτων,
- Η αναδιάταξη (regrounding) των παραγωγικών δραστηριοτήτων,
- Η εμβάθυνση (deepening) των παραγωγικών δραστηριοτήτων.

Η **διεύρυνση** αφορά στην διαφοροποίηση των παραγωγικών δραστηριοτήτων που υπάρχουν στην υπαίθρο ή ακόμα και στην εισαγωγή νέων (π.χ. αγροτουρισμός, διαχείριση τοπίου-φύσης, κτλ.).

Η **αναδιάταξη** αφορά στην κινητοποίηση των πόρων των νοικοκυριών που διαχειρίζονται τις εκμεταλλεύσεις (π.χ. πολυαπασχόληση, νέες μορφές μείωσης κόστους).

Τέλος, η **εμβάθυνση** περιλαμβάνει την διαφοροποίηση των παραγόμενων αγροδιατροφικών προϊόντων (π.χ. βιολογικά προϊόντα, τοπικά προϊόντα, ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα) αλλά και την διαφοροποίηση των δικτύων διανομής των προϊόντων (π.χ. εναλλακτικές ή βραχείες αλυσίδες διακίνησης τροφίμων) (Σχήμα 4).

Αναγνωρίζεται λοιπόν πως ένα από τα εργαλεία επίτευξης της βιώσιμης ανάπτυξης της υπαίθρου είναι τα αγροδιατροφικά προϊόντα ποιότητας. Η ποιότητα, όπως και αν αυτή ορίζεται όπως είδαμε στην Παράγραφο 3.1., είναι ένα από τα χαρακτηριστικά κλειδιά του αγροδιατροφικού τομέα της ΚΑΠ όσον αφορά στην ΕΕ. Στη διεθνή βιβλιογραφία γίνεται λόγος για 'ποιοτικά', 'τοπικά', 'παραδοσιακά', 'εναλλακτικά' αγροδιατροφικά προϊόντα. Οι έννοιες αυτές αποτελούν βασικά θεωρητικά εργαλεία για την ανάλυση του αγροδιατροφικού τομέα και συγκεκριμένα του τμήματος εκείνου του τομέα που επιχειρεί να διαφοροποιήσει τα προϊόντα του κυρίως βάσει της ποιότητας και όχι τόσο βάσει κόστους. Περαιτέρω, η διασύνδεση των προϊόντων αυτών με τον αγροτουρισμό και τις άλλες πρακτικές της **διεύρυνσης** μπορεί να αποφέρει πολλαπλασιαστικά οφέλη και να δημιουργήσει συνέργειες.

### 3.3 Οικονομικά οφέλη

Όσον αφορά στα οικονομικά οφέλη που μπορεί να έχουν τα προϊόντα αυτά υπάρχει η άποψη πως μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση των εισοδημάτων των παραγωγών, αλλά και στην απόκτηση μεγαλύτερου ελέγχου στην παραγωγή, προώθηση και διάθεση των προϊόντων τους μέσω της τοπικοποίησης (localisation) και γενικότερα της διαφοροποίησης της δραστηριότητας. Αυτή η τοπικοποίηση μπορεί να οδηγήσει στην συγκράτηση μεγαλύτερου μέρους της προστιθέμενης αξίας, είτε με την εξάλειψη των μεσαζόντων, είτε με δημιουργία υψηλότερων τιμών στην πρώτη ύλη λόγω δημιουργίας σπανιότητας. Η δημιουργία σπανιότητας του προϊόντος μπορεί να έχει θετικές οικονομικές επιδράσεις και στους υπόλοιπους δρώντες της αλυσίδας παραγωγής. Οι καταναλωτές ωστόσο πρέπει να είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν ένα επιπλέον ποσό για προϊόντα κάποιας συγκεκριμένης περιοχής, ή πιστοποιημένα προϊόντα ή προϊόντα κάποιας συγκεκριμένης παραγωγικής μεθόδου ώστε οι παραγωγοί να έχουν ευκαιρίες να αποκτήσουν ένα μεγαλύτερο ποσοστό της

συνολικής προστιθέμενης αξίας.

Τα τοπικά συστήματα τροφίμων στηρίζουν τις τοπικές και περιφερειακές οικονομίες και είναι θεμελιώδους σημασίας για τις μειονεκτικές περιοχές. Όταν το εισόδημα δαπανάται σε τοπική κλίμακα για τον προσπορισμό εντόπιων τροφίμων, παραμένει στην εκάστοτε περιφέρεια και λειτουργεί πολλαπλασιαστικά επί 3 για τα έσοδα της κοινότητας σε σύγκριση με τα συνήθη εμπορικά κυκλώματα.

### 3.3.1 Κοινωνικά και πολιτισμικά οφέλη

Τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα συνεισφέρουν με διάφορους τρόπους στη δημιουργία ή στην αναπαραγωγή του κοινωνικού αλλά και του ανθρώπινου και πολιτισμικού κεφαλαίου. Βοηθούν στην επαναχωρικοποίηση (re-spatialisation) και επανακοινωνικοποίηση (re-socialisation) των τροφίμων στις περιοχές, και στις χώρες (π.χ. ΗΒ, Ολλανδία), στις οποίες η αποσύνδεση της χωρικής διάστασης από την παραγωγή τροφίμων με την επικράτηση του εντατικού μοντέλου γεωργίας και η επακόλουθη 'εξαφάνιση' παραδοσιακών/ τοπικών προϊόντων ήταν σχεδόν ολοκληρωτική. Σε πολλές περιπτώσεις τα προϊόντα αυτά παράγονται σε παραδοσιακές, μικρής κλίμακας εκμεταλλεύσεις, με παραδοσιακούς τρόπους, σε εύθραυστες/ περιθωριοποιημένες υπαίθριες κοινότητες και σε παραδοσιακά τοπία. Έτσι, η αυξανόμενη ζήτηση για αυτά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου ζωής, των υπαίθριων πληθυσμών (European Commission) και τοπίων στις περιθωριοποιημένες περιοχές της ΕΕ, ενώ στα κοινωνικά οφέλη εντάσσονται η ανάπτυξη τοπικών δικτύων διανομής, η διατήρηση της παραδοσιακής γνώσης, της πολιτισμικής και της γαστρονομικής κληρονομιάς. Άλλωστε πρέπει να τονιστεί πως σε πολλές περιπτώσεις η στήριξη των καταναλωτών προς αυτά τα προϊόντα αντικατοπτρίζει ακριβώς αυτή την τάση στήριξης των τοπικών παραγωγών και της τοπικής οικονομίας και κοινωνίας.

Τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα μπορούν να επιδράσουν θετικά στην αύξηση της απασχόλησης και στην ενδυνάμωση του εξειδικευμένου δυναμικού που απαιτείται για την παραγωγή των προϊόντων αυτών. Περαιτέρω, βοηθούν στην έμμεση διαφήμιση της περιοχής από την οποία προέρχονται και σε πιθανή δημιουργία συνεργιστικών φαινομένων με άλλες δραστηριότητες – π.χ. τουρισμός.

Πρέπει να αναφερθεί η συνεισφορά των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων στην

παραγωγή ασφαλέστερων και υγιεινότερων τροφίμων για τους καταναλωτές. Η αντίληψη των καταναλωτών για το τι αποτελεί ασφαλές τρόφιμο σχετίζεται άμεσα με την εμπιστοσύνη στους διάφορους δρώντες που μετέχουν στην παραγωγή και διακίνηση αυτών. Η μεγαλύτερη απόσταση μεταξύ παραγωγού και καταναλωτή που χαρακτηρίζει τις βιομηχανικές (industrial) αλυσίδες τροφίμων μπορεί να αποτελέσει πηγή αβεβαιότητας για τον καταναλωτή. Η ιχνηλασιμότητα που διακρίνει τα ποιοτικά τρόφιμα οδηγεί τους καταναλωτές στην υπόθεση πως τα προϊόντα αυτά είναι και πιο υγιεινά συγκρινόμενα πάντα με τα βιομηχανικά/συμβατικά τρόφιμα. Αντίθετα, τα τυποποιημένα τρόφιμα εξισώνονται με αφύσικα τρόφιμα καθώς δείχνουν να μην προέρχονται από κάπου συγκεκριμένα και έτσι δεν μπορεί να ανιχνευθεί το σημείο παραγωγής τους. Με αυτό τον τρόπο, τρόφιμα ξεκάθαρης τοπικής προέλευσης θεωρούνται καλύτερης ποιότητας συγκρινόμενα με τα παγκόσμια (global) τρόφιμα.

Χάρη στα μικρά δίκτυα διανομής επιτυγχάνεται καλύτερη επικοινωνία μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών. Δημιουργείται σχέση εμπιστοσύνης καθώς και η δυνατότητα άμεσου ελέγχου της προέλευσης των προϊόντων από τους καταναλωτές. Η διάθεση αυθεντικών, παραδοσιακών, μη τυποποιημένων, αειφόρων και εποχικών προϊόντων καθώς και προϊόντων με άλλα παρεμφερή τοπικά χαρακτηριστικά προάγει την κοινωνική συνοχή, το πνεύμα του ανήκει στην κοινότητα. Τα σημεία πώλησης τοπικών προϊόντων, όπως πάγκοι άμεσης πώλησης ή υπαίθριες αγορές αποτελούν συχνά τους συνδετικούς κρίκους μίας διαδικασίας κοινωνικής και επαγγελματικής ένταξης για τους καταναλωτές, τους παραγωγούς και τους μεταποιητές.

Τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα (ιδιαίτερα τα τοπικά/ παραδοσιακά) πέρα από την παραγωγική διακρίνονται και για την πολιτισμική τους διάσταση: αποτελούν φορείς συμβόλων και με αυτό τον τρόπο βοηθούν στη δημιουργία ταυτότητας (identity building) καθώς οι καταναλωτές τα αγοράζουν για να 'επιβεβαιώσουν' την ταυτότητα τους και να διατηρήσουν τα πολιτισμικά τους 'όρια'. Ενδυναμώνουν την τοπική ταυτότητα και αυτοεκτίμηση των 'χρηστών' τους και συνεισφέρουν στην αποφυγή μείωσης της κοινωνικής και πολιτισμικής ποικιλότητας. Αντίθετα ενδυναμώνουν την πολιτισμική ποικιλότητα. Καταναλωτές εκτός της περιοχής παραγωγής αποκτούν επίγνωση του παραγωγικού συστήματος με την κατανάλωση προϊόντων περιορισμένης διανομής και ιδιαίτερων δεξιοτήτων. Οι πληροφορίες που συνοδεύουν τα προϊόντα επιτρέπουν τη διασύνδεση των

καταναλωτών με την περιοχή παραγωγής, τις παραγωγικές μεθόδους και τις αξίες των ανθρώπων που εμπλέκονται στην παραγωγή τους. Σημαντική είναι και η προστασία των καταναλωτών από την αθέμιτη χρήση των ονομάτων των προϊόντων όσον αφορά στα πιστοποιημένα προϊόντα.

### 3.3.2 Περιβαλλοντικά οφέλη

Τα προαναφερθέντα προϊόντα σε αρκετές περιπτώσεις βοηθούν στη διατήρηση της γεωργίας σε μειονεκτικές υπαίθριες περιοχές οι οποίες διακρίνονται από αυξημένα κόστη λόγω δυσμενών φυσικών συνθηκών. Υπό αυτή την έννοια η υποστήριξη των γεωργικών δραστηριοτήτων στις περιοχές αυτές μπορεί να αποτελεί περιβαλλοντικό όφελος. Η ανθρώπινη τεχνογνωσία των παραδοσιακών παραγωγικών συστημάτων συνεισφέρει σε ένα βαθμό στην περιβαλλοντική, αλλά και πολιτισμική, βιοποικιλότητα. Η δημιουργία τοπικών αγορών για τρόφιμα που παράγονται σε πολύ μικρές ποσότητες ή με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γεύσης, μπορεί να συμβάλει στη διατήρηση της βιοποικιλότητας και στην ανάπτυξη των ποικιλιών φρούτων, λαχανικών ή ζωικών ειδών που απειλούνται με εξαφάνιση. Ένα επιπρόσθετο όφελος είναι η μη υιοθέτηση ή ακόμα και η απομάκρυνση από το εντατικό μοντέλο γεωργίας, αλλά και η πιθανή 'μετατόπιση' των γεωργικών/ κτηνοτροφικών δραστηριοτήτων προς περιβαλλοντικά βιωσιμότερες πρακτικές.

Τα τοπικά συστήματα τροφίμων παρέχουν περιβαλλοντικά οφέλη μέσω των πιο αειφόρων συστημάτων παραγωγής, της μείωσης του εξωτερικού κόστους των μεταφορών (χιλιομετρική απόσταση για τη μεταφορά τροφίμων) και των ευκαιριών για δημιουργία κυκλικών συστημάτων βασιζόμενων σε οργανικά απόβλητα, υπολείμματα και ανανεώσιμες πηγές ενέργειας. Σε κάθε προϊόν διατροφής αντιστοιχεί συγκεκριμένος δείκτης διανυθέντων χιλιομέτρων που σχετίζεται με τις ανθρακούχες εκπομπές που παρήχθησαν κατά τη μεταφορά από τον τόπο παραγωγής του προϊόντος στον καταναλωτή. Αυτό ισχύει τόσο για τα νωπά όσο και για τα επεξεργασμένα τρόφιμα. Τα τοπικά συστήματα τροφίμων περιορίζουν τον δείκτη διανυθέντων χιλιομέτρων κάθε κοινότητας. Ένα τοπικό είδος διατροφής έχει συνήθως χαμηλότερο αποτύπωμα διοξειδίου του άνθρακα από ότι ένα παρόμοιο εισαγόμενο προϊόν. Τα ποιοτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα σχετίζονται επίσης με τις ηθικές πρακτικές κατανάλωσης και με την ευζωία των ζώων όπως για παράδειγμα οι πρακτικές ελευθέρως βοσκής.

### 3.3.3 Ενστάσεις για την συνεισφορά των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων

Υπάρχουν ωστόσο και ενστάσεις για την συνεισφορά των προϊόντων αυτών στην βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου. Αναγνωρίζεται πως είναι πολύ δύσκολο να εκτιμηθεί η όποια επίπτωση των προϊόντων όταν η επίδραση άλλων μέτρων της ΚΑΠ είναι πολύ μεγαλύτερη (π.χ. η ενιαία ενίσχυση). Οι οικονομολόγοι Belletti και Marescotti τονίζουν πως σε κάποιες περιπτώσεις οι επιπτώσεις μπορεί να είναι πολύ θετικές, ενώ σε άλλες λιγότερο θετικές ή ακόμα και αμφισβητούμενες κάτι που εξαρτάται από τις στρατηγικές των εμπλεκόμενων στην παραγωγή και διακίνηση των προϊόντων. Σε παρόμοια συμπεράσματα καταλήγουν οι Kizos και Vakoufaris (2011β) σύμφωνα με τους οποίους η επιτυχία και οι θετικές επιπτώσεις των προϊόντων αυτών εξαρτάται από την ΚΑΠ και τις επιδοτήσεις αυτής, από την ύπαρξη κοινής διαχείρισης του προϊόντος (στα ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα) και από το υπάρχον θεσμικό πλαίσιο. Οι επιπτώσεις της πιστοποίησης των ΠΟΠ ή ΠΓΕ προϊόντων στη βιώσιμη ανάπτυξη της υπαίθρου μεταβάλλεται ανάλογα με τον Κώδικα των Κανόνων (Code of Rules). Ο τρόπος με τον οποίο ορίζονται η περιοχή παραγωγής, οι τεχνικές και τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος επηρεάζει την αξία των τοπικών πόρων στην παραγωγική αλυσίδα και εκτός αυτής.

Όσον αφορά στα *πιστοποιημένα* προϊόντα αναγνωρίζεται πως η πιστοποίηση δεν είναι επαρκής προϋπόθεση από μόνη της για την επιτυχή πορεία των προϊόντων. Συν τοις άλλοις, η αυθεντικότητα των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων μπορεί να διαβιβαστεί με πολλούς άλλους τρόπους πέρα από τις επίσημες πιστοποιήσεις. Η ύπαρξη επίσημων προελεύσεων των προϊόντων μπορεί να μην είναι επαρκής για να προσθέσει αξία σε ένα τρόφιμο. Περαιτέρω, προϊόντα μπορούν να είναι αποδεκτά από τους καταναλωτές ως αυθεντικά ιδιότυπα προϊόντα παρόλο που εμπεριέχουν ελάχιστη παράδοση ή κληρονομιά.

Σημαντικό πρόβλημα είναι επίσης η οικειοποίηση (appropriation) της έννοιας της ποιότητας από ισχυρούς δρώντες εντός των αλυσίδων παραγωγής τροφίμων για τα δικά τους προϊόντα. Ως παράδειγμα αναφέρονται οι προσπάθειες των υπεραγορών να εισάγουν τις δικές τους παραδοσιακές και σπιτικές μάρκες αγροδιατροφικών προϊόντων. Αναγνωρίζεται πως για συγκεκριμένες κατηγορίες ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων (π.χ. βιολογικά προϊόντα) οι συνθήκες και τα χαρακτηριστικά των ευνοημένων περιοχών εντατικής γεωργίας (κλίμα,

έδαφος) είναι πιο κατάλληλες για την παραγωγή τους ευνοώντας με αυτό τον τρόπο τις ήδη ευνοημένες περιοχές.

Όσον αφορά στις οικονομικές επιπτώσεις των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων, δεν πρέπει να περιμένουμε όλα τα προϊόντα να επιτύχουν σημαντικά ωφελήματα. Μόνο εκείνα τα προϊόντα τα οποία έχουν επιτύχει μία ξεκάθαρη θέση στην αγορά ή είναι ευρέως γνωστά από τους καταναλωτές μπορούν εύκολα να επιτύχουν υψηλότερη προστιθέμενη αξία. Έτσι, σε κάποιες περιπτώσεις οι επιπτώσεις είναι πολύ θετικές ενώ σε άλλες λιγότερο θετικές. Οι θετικές επιπτώσεις εξαρτώνται από τον βαθμό των αλληλεπιδράσεων με την τοπική οικονομία στα διάφορα σημεία κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής, από την προέλευση των πρώτων υλών ως το τελικό προϊόν. Όσον αφορά στα πιστοποιημένα προϊόντα, έχει εκφραστεί η άποψη πως η θεσμική προστασία μέσω κανονισμών δεν έχει σημαντικά μακροχρόνια αποτελέσματα στα κέρδη, στην κυριαρχία της αγοράς ή στην προστιθέμενη αξία. Επιπλέον, υπάρχει και η άποψη πως η επίδραση των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων στις υπαίθριες οικονομίες, στην πλειοψηφία των προϊόντων της ΕΕ, είναι πολύ περιορισμένη. Ένα ακόμα σημαντικό πρόβλημα μπορεί να αποτελέσει η αυξανόμενη χρήση ανταγωνιστικών ποιοτικών σχημάτων, ετικετών και λογότυπων η οποία ενδέχεται να οδηγήσει σε εξασθένηση τους (label fatigue). Χαρακτηριστικά αναφέρεται πως ενώ το 2000 υπήρχαν 552 ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ προϊόντα στην ΕΕ, το 2011 υπήρχαν 1.087 προϊόντα ενώ σύμφωνα με μία πρόσφατη μελέτη το σύνολο των προϊόντων στο τέλος του 2017 ήταν 3.207 ονομασίες προϊόντων που προστατεύονταν στα 28 κράτη μέλη της ΕΕ και έως τα τέλη Μαρτίου του 2020, ο συνολικός αριθμός των προστατευόμενων ονομασιών αυξήθηκε σε 3.322.

Η ΕΕ έχει συνάψει περισσότερες από 30 διεθνείς συμφωνίες, οι οποίες επιτρέπουν την αναγνώριση πολλών γεωγραφικών ενδείξεων της ΕΕ εκτός της ΕΕ και την αναγνώριση μη ενωσιακών γεωγραφικών ενδείξεων στην ΕΕ. Οι γεωγραφικές ενδείξεις διαδραματίζουν ολοένα σημαντικότερο ρόλο στις εμπορικές διαπραγματεύσεις μεταξύ της ΕΕ και άλλων χωρών. Η Επιτροπή διαθέτει επίσης περίπου 50 εκατ. ευρώ ετησίως για την προώθηση προϊόντων ποιότητας στην ΕΕ και ανά την υφήλιο.

Όσον αφορά στις κοινωνικές επιπτώσεις υπάρχει η άποψη πως τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα μπορούν να αποτελέσουν μία ταξική δίαιτα (class diet) ευνοημένων εισοδηματικά κοινωνικών ομάδων η οποία μπορεί να οδηγήσει σε ένα τεμαχισμένο και πολυεπίπεδο (multi-

tiered) διατροφικό σύστημα το οποίο θα διαφοροποιείται βάσει του εισοδήματος και της τάξης. Η πιθανή κατάτμηση του διατροφικού συστήματος μπορεί να έχει επιπτώσεις στις διάφορες κοινωνικές ομάδες (τόσο των ανεπτυγμένων αστικών κέντρων όσο και των υπαίθριων περιοχών), προσφέρει ωστόσο ευκαιρίες σε συγκεκριμένες υπαίθριες περιοχές έναντι άλλων για την παραγωγή των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων.

Όσον αφορά στις περιβαλλοντικές επιπτώσεις θεωρείται πως τα περιβαλλοντικά οφέλη μέσω της τοπικοποίησης των διατροφικών συστημάτων δεν είναι προφανής. Μικρής κλίμακας τοπικοί παραγωγοί δεν είναι απαραίτητα και καλύτεροι διαχειριστές του περιβάλλοντος. Περαιτέρω, αναγνωρίζεται πως η αποτίμηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων είναι πολύ δύσκολο να ποσοτικοποιηθεί. Πρέπει επίσης να αναφερθεί πως τα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ πιστοποιημένα προϊόντα δεν διακρίνονται από την υιοθέτηση υποχρεωτικών περιβαλλοντικών προτύπων ή κανόνων.

### 3.3.4 Βιολογικά προϊόντα

Η βιολογική γεωργία έχει τις ρίζες της στις θεωρίες σχετικά με την βιοδυναμική γεωργία και τα ο σχετικά με την βιολογική γεωργία και στις προσπάθειες μερικών πρωτοπόρων καλλιεργητών που τις υιοθέτησαν. Η έννοια επανεμφανίστηκε κατά την δεκαετία του '60, αποτέλεσε μία απάντηση στην αυξανόμενη περιβαλλοντική ανησυχία κατά την δεκαετία του '70 και απέκτησε ιδιαίτερη βαρύτητα κατά την δεκαετία του '80. Ωστόσο, η πολιτική της αποδοχή στην ΕΕ πραγματοποιήθηκε κατά την διάρκεια της δεκαετίας του '90. Από το 1991 το τοπίο αλλάζει για τη βιολογική γεωργία, αρχικά σε Ευρωπαϊκό επίπεδο και στη συνέχεια παγκόσμια. Η θεσμοθέτηση του κλάδου με την εισαγωγή κανόνων που αφορούσαν την παραγωγή, την εμπορία αλλά και το Σύστημα Ελέγχου, ενίσχυσε σημαντικά την εμπιστοσύνη των καταναλωτών, προφύλαξε τους παραγωγούς και δημιούργησε τις βάσεις για τη ραγδαία, όπως εξελίχθηκε, ανάπτυξη της Αγοράς των Βιολογικών Προϊόντων. Το 1999 γίνεται επέκταση του αρχικού Κανονισμού και στα ζωικά προϊόντα (Κανονισμός ΕΚ 1804/1999). Το 2004 έγινε η δημοσίευση του «Ευρωπαϊκού Σχεδίου Δράσης για τη Βιολογική Γεωργία». Πρόκειται για σημείο σταθμό καθώς η Βιολογική Γεωργία υποστηρίχθηκε πλήρως και σε πολιτικό επίπεδο ενώ παράλληλα ξεκίνησαν δράσεις για την ανάδειξη της διατροφικής αξίας των βιολογικών προϊόντων και τη κοινωνικής και περιβαλλοντικής συνεισφοράς της βιολογικής γεωργίας. Το 2009 αντικαταστάθηκε ο αρχικός Κανονισμός 2092/1991 με τους νέους Κανονισμούς



834/2007 & 889/2008 και έγινε επέκταση των Κανονισμών και στα προϊόντα υδατοκαλλιέργειας με τον Κανονισμό 710/2009 (προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας και φύκια). Τέλος το 2010 δημοσιεύεται το Νέο Λογοτύπο της ΕΕ για τα Βιολογικά Προϊόντα.

Ειδικότερα μετά το 2000, πολλές Χώρες ανά τον Κόσμο προέβησαν στην υιοθέτηση κανόνων παραγωγής, εμπορίας και ελέγχου των βιολογικών προϊόντων, μεταξύ αυτών οι ΗΠΑ, Ιαπωνία, Καναδάς, Αυστραλία, Νότια Κορέα, κ.α.

Το 1985 υπήρχαν 6.300 νοικοκυριά και 1.000.000 στρέμματα βιολογικής γεωργίας στην ΕΕ, με την πλειοψηφία αυτών στην Γαλλία και την Γερμανία. Δύο χρόνια αργότερα στην Δανία, παραχωρήθηκε για πρώτη φορά στην ΕΕ δημόσια ενίσχυση σε βιοκαλλιεργητές. Όμως ήταν η υιοθέτηση του Κανονισμού 2092/91, που σήμανε την ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας στην ΕΕ. Ο Κανονισμός αυτός έθεσε τα παραγωγικά πρότυπα για την βιολογική φυτική παραγωγή (και συμπληρώθηκε αργότερα από τον Κανονισμό 1804/99 για την βιολογική ζωική παραγωγή) και ένα χρόνο αργότερα η ενίσχυση προς τους βιοκαλλιεργητές συμπεριλήφθηκε στα μέτρα του αγρο-περιβαλλοντικού Κανονισμού 2078/92. Χρειάστηκαν δύο χρόνια για την εφαρμογή του Κανονισμού 2092/91 η οποία ξεκίνησε το 1993.

Πρόσφατα καταγράφηκε ότι ο εγχώριος τζίρος κινείται στα επίπεδα των 100 εκατ. ευρώ και την αξία της ευρωπαϊκής αγοράς σημειώνει κάθε χρόνο σημαντική άνοδο ξεπερνώντας τα 20 δισ. ευρώ, τα βιολογικά προϊόντα παρουσιάζουν τεράστιες προοπτικές ανάπτυξης προσφέροντας εισόδημα κατά τουλάχιστον 50% υψηλότερο σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους καλλιέργειας. Ενδεικτικό της θετικής αυτής εικόνας αποτελεί το γεγονός της αύξησης των ελληνικών εξαγωγών, με τη Γερμανία και τις ΗΠΑ να θεωρούνται οι αγαπημένοι πελάτες των ελληνικών βιολογικών προϊόντων. Τα βιολογικά προϊόντα που παρουσιάζουν τεράστιες προοπτικές ανάπτυξης στην χώρα μας παρουσιάζονται συνοπτικά στη συνέχεια.

### **Ελιές – λάδι**

Η βιολογική παραγωγή ελαιοκάρπου είναι δυνατή σε διάφορους τύπους ελαιώνων, δηλαδή μπορεί να ενταχθεί ένας ελαιώνας βιολογικής γεωργίας του οποίου η πρώτη συγκομιδή μπορεί να πιστοποιηθεί. Επίσης, μπορεί να ενταχθεί ένας συμβατικός ή ολοκληρωμένης διαχείρισης ελαιώνας αφού μετατραπεί σε βιολογικής γεωργίας, αφού βέβαια περάσει ένα μεταβατικό στάδιο τριών ετών. Σε αυτήν τη μεταβατική περίοδο, όλοι οι κανόνες της βιολογικής γεωργίας πρέπει να πληρούνται, αν και το τελικό προϊόν (ελιές ή ελαιόλαδο) δεν

μπορεί να διατεθεί στην αγορά ως τέτοιο.

Τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα υπάρχει μεγάλη τάση από τους ελαιοπαραγωγούς να μετατρέπουν τις ελαιοκαλλιέργειες τους σε βιολογικές καλλιέργειες. Οι βιολογικά καλλιεργούμενοι ελαιώνες αποτελούν το 50% των βιολογικών καλλιεργειών της χώρας μας. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του βιολογικά παραγόμενου ελαιολάδου είναι ότι το 50% αυτής της παραγωγής εξάγεται ως τυποποιημένο βιολογικό προϊόν, με τιμές που κυμαίνονται 4-6 ευρώ το κιλό.

Στη βιολογική καλλιέργεια της ελιάς, πέρα των μέτρων που πρέπει να λαμβάνονται σε λίπανση και φυτοπροστασία, πρέπει να γίνεται το κατάλληλο κλάδεμα ώστε να αφαιρούνται τα άρρωστα κλαδιά. Η συγκομιδή δεν πρέπει να γίνεται με ραβδιά. Χρησιμοποιούνται η χειρωνακτική συγκομιδή, ή η μηχανική συγκομιδή – χειροκίνητη ή ηλεκτρική, ή με δόνηση των κλαδιών και του κορμού. Η συγκομιδή θα πρέπει να ακολουθείται από την άμεση μεταφορά στο ελαιοτριβείο για την παραγωγή του ελαιολάδου την ίδια μέρα ή την επομένη.

Στην παραγωγή παρθένου ελαιολάδου δεν χρησιμοποιούνται χημικά διαλυτικά. Το προϊόν παράγεται χρησιμοποιώντας μόνο φυσικές μεθόδους. Μετά το πλύσιμο των ελιών ακολουθεί η διαδικασία άλεσης και η μάλαξη, η οποία διαρκεί 25-35 λεπτά. Στη συνέχεια γίνεται φυγοκέντρηση για 40-60 λεπτά. Μετά τη διαδικασία παραγωγής, το ελαιόλαδο πρέπει να αποθηκεύεται γρήγορα, αποφεύγοντας την επαφή με τον αέρα και το φως, σε δοχεία από αδρανή υλικά.

### **Σταφύλι – κρασί – τσίπουρο**

Η παραγωγή και η ζήτηση κρασιών που παράγονται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας βρίσκονται σε αυξητική πορεία. Η βιολογική καλλιέργεια της αμπέλου είναι η μέθοδος καλλιέργειας κατά την οποία, σύμφωνα με κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εφαρμόζονται συγκεκριμένες πρακτικές για την παραγωγή βιολογικών σταφυλιών. Οι πρακτικές αυτές αφορούν τη λίπανση και τη φυτοπροστασία. Στην οινοποίηση, οι διαφορές μεταξύ του συμβατικά παραγόμενου και του βιολογικού κρασιού είναι μικρές.

Έχει ξεκινήσει ένα τριετές ευρωπαϊκό πρόγραμμα σε πολλές χώρες και σε τρεις περιοχές της Ελλάδας με σκοπό να καταλήξει σε ένα πρωτόκολλο για τη βιολογική οινοποίηση. Βιολογικό κρασί πωλείται σήμερα μετά την έγκριση του σχετικού κανονισμού από την ΕΕ. Με τον νέο

κανονισμό έχει ξεκινήσει να εφαρμόζεται από την εσοδεία του 2012. Οι παραγωγοί βιολογικού κρασιού χρησιμοποιούν σταφύλια που έχουν παραχθεί με βιολογικές μεθόδους, έχουν δε το δικαίωμα να αναγράφουν στις φιάλες «βιολογικό κρασί» και όχι «κρασί από βιολογικά σταφύλια», όπως συνέβαινε μέχρι το 2012 που δεν είχε εφαρμοστεί ο σχετικός κανονισμός.

Οι μεγαλύτεροι βιολογικοί αμπελώνες υπάρχουν στην Ιταλία, 303.000 στρέμματα, στη Γαλλία, 215.000 στρέμματα, και στην Ισπανία, 176.600 στρέμματα, ενώ στην Ελλάδα καλλιεργούνται 38.750 στρέμματα αμπέλια για την παραγωγή βιολογικού κρασιού. Το εισόδημα που μπορεί να αποφέρει στους παραγωγούς με τη δημιουργία της νέας αυτής κατηγορίας κρασιού είναι τουλάχιστον 25-30% μεγαλύτερο από αυτό της συμβατικής οινοποίησης.

Το ακαθάριστο εισόδημα στον αμπελουργό βιολογικών σταφυλιών υπολογίζεται να είναι €1.700 - €2.000 ανά στρέμμα, αν λάβουμε ως βάση μία μέση παραγωγή σταφυλιών 1.000 κιλά/στρέμμα και μία μέση τιμή €1,5 - €2 ανά κιλό. Στον οινοποιό βιολογικού κρασιού €1.600 - €2.800 ανά στρέμμα, αν υπολογίσουμε μία παραγωγή 600-800 κιλά κρασιού ανά στρέμμα και μία τιμή €2,7 - €3,5 το κιλό.

Το τσίπουρο είναι ελληνικό αλκοολούχο ποτό που παρασκευάζεται με την απόσταξη των στέμφυλων, σε καζάνι, δηλαδή των υπολειμμάτων των σταφυλιών μετά από το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παρασκευή του κρασιού η ακόμη και από σταφύλια χωρίς να γίνει η εξαγωγή του μούστου. Πριν από την απόσταξη τα στέμφυλα πρέπει να υποστούν ζύμωση η οποία διαρκεί περίπου 30 ημέρες. Τα σταφύλια προέρχονται πάντα από βιολογικούς αμπελώνες. Κατά την απόσταξη σε μερικές περιοχές προστίθενται στον αποστακτήρα, και γλυκάνισο για να αποκτήσει το τσίπουρο ένα ιδιαίτερο άρωμα. Συχνά το τσίπουρο αποστάζεται και δεύτερη φορά ώστε να γίνει πιο δυνατό. Οι οικονομικές αποδόσεις για τους παραγωγούς είναι υψηλές.

### **Πιπεριά**

Η πιπεριά μπορεί να καλλιεργηθεί σε έδαφος που μπορεί να είναι αμμώδες, αμμοπηλώδες ή πηλοαμμώδες. Θα πρέπει να έχει καλή στράγγιση, υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ουσία και pH 6-7. Τα φυτά της πιπεριάς αναπτύσσονται κανονικά σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 16-18°C κατά τη νύχτα και 22-28°C την ημέρα. Η πιπεριά πρέπει να υποστυλώνεται, επειδή βελτιώνεται η ηλιοφάνεια και ο αερισμός των φυτών, με αποτέλεσμα την καλύτερη και μεγαλύτερη παραγωγή.

Οι καρποί της πιπεριάς μπορεί να συγκομισθούν όταν είναι άωροι (στάδιο του ώριμου πράσινου), το οποίο χαρακτηρίζεται από το σκούρο γυαλιστερό πράσινο χρώμα, ή όταν είναι ώριμοι και όταν έχουν αποκτήσει το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας τους. Στο στάδιο που συγκομίζονται πράσινοι οι καρποί, τότε αυτοί έχουν φθάσει στο μέγιστο μέγεθος. Η κοπή των καρπών γίνεται με τα χέρια ή με ψαλίδι ή με μαχαίρι και μαζί με τον καρπό κόβεται και ένα τμήμα του μίσχου ώστε να διατηρούνται για περισσότερο χρόνο οι καρποί.

Οι αποδόσεις της πιπεριάς μπορεί να φθάσουν τα 3.500 - 5.000 κιλά το στρέμμα στα θερμοκήπια και σε μερικές περιπτώσεις μέχρι 7.500 κιλά. Σε υπαίθριες καλλιέργειες η μέση παραγωγή είναι 2.000-3.000 κιλά το στρέμμα. Οι τιμές που απολαμβάνουν οι παραγωγοί για τις πράσινες βιολογικές πιπεριές είναι γύρω στο €1,5 - €2,0 το κιλό, ενώ για τις έγχρωμες γύρω στα €3 το κιλό. Το κόστος εγκατάστασης και καλλιέργειας μπορεί να ανέλθει στα €1.200 - €1.500 το στρέμμα. Το μεγαλύτερο μέρος του κόστους καλλιέργειας αφορά τη συγκομιδή των καρπών που γίνεται με τα χέρια. Σε μία υπαίθρια καλλιέργεια μπορεί να δώσει καθαρό εισόδημα €1.700 - €2.000 ανά στρέμμα.

### **Ντομάτα**

Ανάμεσα στα λαχανικά που καλλιεργούνται βιολογικά στην Ελλάδα, σε μεγάλο βαθμό, είναι η ντομάτα. Ο λόγος είναι ότι συγκεντρώνει πολλά πλεονεκτήματα, τόσο εξαιτίας της μεγάλης ζήτησης του προϊόντος όσο και για τον τρόπο παραγωγής του. Στη βιολογική γεωργία δεν επιτρέπεται η χρήση συνθετικών χημικών ουσιών για τη θρέψη των φυτών και την προστασία τους. Αντίθετα, στη συμβατική γεωργία το αγροοικοσύστημα δέχεται καλλιεργητικές πρακτικές, που χρησιμοποιούν μεγάλες ποσότητες χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων με αποτέλεσμα την επιβάρυνσή του.

Η ντομάτα είναι φυτό που απορροφά από το έδαφος μεγάλες ποσότητες θρεπτικών στοιχείων. Πρέπει να χρησιμοποιούνται 3-4 τόνοι κοπριάς ή 3-5 τόνοι κομπόστ το στρέμμα. Η συγκομιδή των καρπών ξεκινάει από το στάδιο μετά την αλλαγή του χρώματος του καρπού από πράσινο σε κόκκινο και γίνεται σε επαναλήψεις με τα χέρια. Μία μέση παραγωγή ενός φυτού για υπαίθριες καλλιέργειες είναι 1,8 kg. Δηλαδή η μέση απόδοση ανά στρέμμα μπορεί να υπολογιστεί σε 3,5 - 4,5 τόνους. Το κόστος εγκατάστασης και καλλιέργειας είναι €1.200 - €1.500 το στρέμμα. Μπορεί, δε, να δώσει η βιολογική καλλιέργεια καθαρό εισόδημα €1.500 - €1.800 ανά στρέμμα.

Η βιολογική γεωργία είναι μία προσέγγιση στην γεωργία, η οποία προσπαθεί να ελαχιστοποιήσει τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της με τον περιορισμό της χρήσης των τεχνητών λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων και εντομοκτόνων, καθώς και με την μείωση των εξωτερικών εισροών. Παρόλο που δεν υπάρχει ένας γενικά αποδεκτός ορισμός της βιολογικής γεωργίας, διεθνώς ισχύουν οι κατευθυντήριες γραμμές της Επιτροπής του Κώδικα Τροφίμων (Codex Alimentarius Commission).

Σύμφωνα με την Επιτροπή του Κώδικα Τροφίμων ένα σύστημα βιολογικής παραγωγής είναι σχεδιασμένο:

- να αυξάνει την βιολογική ποικιλότητα στο σύνολο του συστήματος,
- να αυξάνει την βιολογική δραστηριότητα των εδαφών,
- να διατηρεί την γονιμότητα των εδαφών μακροπρόθεσμα,
- να ανακυκλώνει τα απόβλητα φυτικής και ζωικής προέλευσης προκειμένου να αποκατασταθούν τα στοιχεία που είναι θρεπτικά για τη γη, μειώνοντας έτσι όσο είναι δυνατό τη χρήση μη ανανεώσιμων πόρων,
- να προσφεύγει στους ανανεώσιμους πόρους στα γεωργικά συστήματα που είναι οργανωμένα τοπικά,
- να προωθεί την ορθή χρήση των εδαφών, του νερού και του αέρα και την μείωση όλων των μορφών ρύπανσης που θα μπορούσαν να προκαλέσουν οι καλλιεργητικές πρακτικές και οι πρακτικές εκτροφής,
- να χειρίζεται τα γεωργικά προϊόντα, προσέχοντας ιδίως τις μεθόδους μεταποίησης, προκειμένου να διατηρηθεί η βιολογική ακεραιότητα και οι ουσιαστικές ποιότητες του προϊόντος σε όλα τα στάδια,
- να προβλέπει, σε μία υπάρχουσα εκμετάλλευση μετά από μία περίοδο μετατροπής, η διάρκεια της οποίας καθορίζεται από ειδικούς παράγοντες του τόπου, όπως για παράδειγμα του ιστορικού της γης, των τύπων καλλιέργειας και εκτροφής προς πραγματοποίηση.

Στην ΕΕ η βιολογική παραγωγή ορίζεται με τον Κανονισμό 834/2007 (Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2007) ως ένα συνολικό σύστημα διαχείρισης των γεωργικών

εκμεταλλεύσεων και παραγωγής τροφίμων, το οποίο συνδυάζει:

- βέλτιστες περιβαλλοντικές πρακτικές,
- υψηλό βαθμό βιοποικιλότητας,
- τη διατήρηση των φυσικών πόρων,
- την εφαρμογή υψηλού επιπέδου προτύπων στη μεταχείριση των ζώων,
- παραγωγή που ανταποκρίνεται στην προτίμηση ορισμένων καταναλωτών σε προϊόντα που παράγονται με φυσικές ουσίες και διεργασίες.

Ως εκ τούτου, οι βιολογικές μέθοδοι παραγωγής επιτελούν διττό κοινωνικό ρόλο, αφενός τροφοδοτώντας μία ειδική αγορά που καλύπτει την καταναλωτική ζήτηση βιολογικών προϊόντων και αφετέρου προσφέροντας δημόσια αγαθά που συμβάλλουν στην προστασία του περιβάλλοντος και της καλής διαβίωσης των ζώων, καθώς και στην αγροτική ανάπτυξη.

Τα βασικά στοιχεία του βιολογικού συστήματος διαχείρισης της φυτικής παραγωγής, πάντα σύμφωνα με τον Κανονισμό 834/2007, είναι:

- η διαχείριση της γονιμότητας του εδάφους,
- η επιλογή ειδών και ποικιλιών,
- η πολυετής αμειψισπορά,
- η ανακύκλωση οργανικών υλών,
- οι καλλιεργητικές τεχνικές.

Πρόσθετα λιπάσματα, βελτιωτικά εδάφους και φυτοπροστατευτικά προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αν συμβιβάζονται με τους στόχους και τις αρχές της βιολογικής παραγωγής.

Οι πρώτοι βιοκαλλιεργητές εμφανίστηκαν στην Ελλάδα κατά την διάρκεια της δεκαετίας του '80 και ήταν κυρίως αλλοδαποί από τις βόρειες ευρωπαϊκές χώρες. Τα πρώτα βιολογικά προγράμματα εμφανίστηκαν στην Αιγιαλεία το 1982 και στην Μάνη το 1988, ενώ ο πρώτος πιστοποιητικός οργανισμός για την βιολογική γεωργία ιδρύθηκε το 1983. Ο αριθμός των βιοκαλλιεργητών και των αντίστοιχων εκτάσεων αρχίζει να αυξάνεται με μεγάλους ρυθμούς από το 1996 οπότε και άρχισε η εφαρμογή του Κανονισμού 2078/92 στην χώρα (Σ. Πρέπει να

αναφερθεί πως πριν την εφαρμογή του Κανονισμού 2092/91 δεν υπήρχε επίσημος ορισμός της βιολογικής γεωργίας στην χώρα (Lampkin κ.α., 1999). Το 2010 η έκταση των βιολογικών καλλιεργειών, πιστοποιημένων και υπό μετατροπή, ήταν 309.823 στρέμματα.

Σύμφωνα με στοιχεία της eurostat η συνολική βιολογική έκταση στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) ήταν 13,4 εκατομμύρια εκτάρια το 2018, που αντιστοιχούσε στο 7,5% της συνολικής χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης. Αυτό αντιπροσωπεύει αύξηση κατά 34% μεταξύ 2012 και 2018. Μεταξύ των κρατών μελών της ΕΕ, οι χώρες με το μεγαλύτερο μερίδιο της βιολογικής έκτασης το 2018 ήταν η Αυστρία (24,1% της συνολικής χρησιμοποιούμενης γεωργικής έκτασης), η Εσθονία (20,6%) και η Σουηδία (%), την Ιταλία (15,2%), την Τσεχία (14,8%), τη Λετονία (14,5%), τη Φινλανδία (13,1%) και τη Σλοβενία (10,0%).

### 3.3.5 Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης

Οι γεωγραφικές ενδείξεις είναι ονομασίες που προσδιορίζουν προϊόντα τα οποία προέρχονται από μία συγκεκριμένη περιοχή όπου μία συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό αποδίδεται κατά κύριο λόγο στην γεωγραφική τους καταγωγή. Οι γεωγραφικές ενδείξεις παρέχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων η οποία δεν ανήκει σε έναν μόνο παραγωγό του προϊόντος, αλλά συλλογικά σε όλους τους παραγωγούς της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής. «Ονομασία Προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

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

«Γεωγραφική Ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις χώρα,
- του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση,

- του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής (Ευρωπαϊκή Ένωση, 2012).

Στην περίπτωση των ΠΓΕ η διασύνδεση με τη γεωγραφική περιοχή είναι λιγότερο περιοριστική καθώς απαιτείται μόνο ένα τμήμα της παραγωγικής διαδικασίας (παραγωγή, μεταποίηση, επεξεργασία), να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη περιοχή, ενώ στα ΠΟΠ προϊόντα απαιτείται και για τα τρία τμήματα της παραγωγικής διαδικασίας. Η κύρια διαφορά λοιπόν ανάμεσα στα ΠΟΠ και στα ΠΓΕ προϊόντα επικεντρώνεται στο βαθμό κατά τον οποίο η γεωγραφική προέλευση θεωρείται πως επηρεάζει τη φύση του προϊόντος.

### 3.3.6 Προϊόντα ολοκληρωμένης διαχείρισης

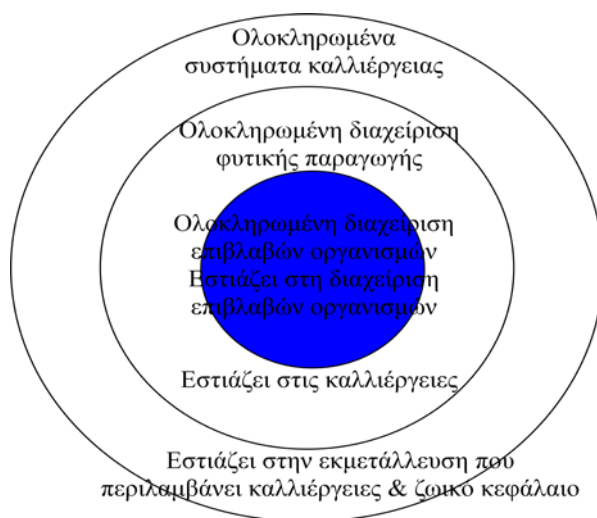
Τα συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης έκαναν την εμφάνιση τους στα μέσα του προηγούμενου αιώνα και αποσκοπούσαν στην μείωση των χημικών σκευασμάτων που χρησιμοποιούνταν για την καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών στην αγροτική παραγωγή ώστε να υπάρχουν μικρότερες περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις, αλλά και οικονομικά κόστη, και μεγαλύτερα κέρδη για τους αγρότες. Στην ΕΕ η πρώτη Ομάδα Εργασίας που εξέταζε θέματα ολοκληρωμένης διαχείρισης εμφανίστηκε το 1959 και αφορούσε στα οπωροφόρα δέντρα (European Commission, 2009). Πρέπει να τονιστεί πως η έννοια 'ομπρέλα' της ολοκληρωμένης διαχείρισης περιλαμβάνει διαφορετικές έννοιες όπως η ολοκληρωμένη διαχείριση επιβλαβών οργανισμών, η ολοκληρωμένη διαχείριση της φυτικής παραγωγής, και το ολοκληρωμένο σύστημα καλλιέργειας (Σχήμα 6). Η πρώτη εστιάζει στην διαχείριση επιβλαβών οργανισμών (pests) με διάφορες μεθόδους, η δεύτερη στις καλλιέργειες της φυτικής παραγωγής, και η τρίτη στην έννοια της εκμετάλλευσης και εξετάζει συνολικά το σύστημα φυτικό κεφάλαιο/ζωικό κεφάλαιο.

Στην ΕΕ οι αρχές της ολοκληρωμένης διαχείρισης όπως περιγράφονται στην Οδηγία 91/414 δεν είναι δεσμευτικές για τα Κράτη Μέλη αν και ως το 2014 ελάχιστες προδιαγραφές για την ολοκληρωμένη διαχείριση των επιβλαβών οργανισμών θα είναι υποχρεωτικές για όλους τους γεωργούς της ΕΕ. Σύμφωνα με την Οδηγία αυτή, ολοκληρωμένη καταπολέμηση (integrated control) είναι η ορθολογική εφαρμογή συνδυασμένων βιολογικών, βιοτεχνολογικών, χημικών, καλλιεργητικών ή φυτοβελτιωτικών μέτρων, κατά την οποία η χρήση χημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων περιορίζεται στο απολύτως απαραίτητο προκειμένου να



διατηρηθεί η πληθυσμός των επιβλαβών οργανισμών σε επίπεδα τέτοια ώστε να μην προκαλούνται οικονομικά μη αποδεκτές ζημιές ή απώλειες.

### Σχήμα 6: Σχηματική διαφοροποίηση των ολοκληρωμένων συστημάτων καλλιέργειας, της ολοκληρωμένης διαχείρισης φυτικής παραγωγής και της ολοκληρωμένης διαχείρισης επιβλαβών οργανισμών



Πίνακας 7: Αρχές ολοκληρωμένης διαχείρισης επιβλαβών οργανισμών

1	Η πρόληψη και/ή η καταπολέμηση των επιβλαβών οργανισμών πρέπει να επιτευχθεί με: (α) αμειψισπορά, (β) χρήση επαρκών καλλιεργητικών τεχνικών (π.χ. συγκεκριμένες ημερομηνίες σποράς, συγκεκριμένες ποσότητες σποράς, χρήση ανθεκτικών ποικιλιών, χρήση πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού, (γ) χρήση ισορροπημένης λίπανσης και αρδευτικών πρακτικών, (δ) περιορισμό της εξάπλωσης επιβλαβών οργανισμών με μέτρα υγιεινής (π.χ. τακτική απολύμανση μηχανημάτων και εξοπλισμού), (ε) προστασία και εμπλουτισμό σημαντικών εσωφελών οργανισμών.
2	Ο πληθυσμός των επιβλαβών οργανισμών πρέπει να παρακολουθείται με επαρκείς μεθόδους και εργαλεία, όπου αυτό είναι δυνατό. Τέτοια εργαλεία πρέπει να περιλαμβάνουν παρατηρήσεις στο πεδίο όπως και εργαλεία πρόβλεψης, προειδοποίησης, και διάγνωσης, όπως και συμβουλές από επιστημονικά ικανό προσωπικό
3	Βάσει των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, ο επαγγελματίας χρήστης πρέπει να αποφασίσει αν και πότε πρέπει να χρησιμοποιήσει φυτοπροστατευτικά σκευάσματα. Για τους επιβλαβείς οργανισμούς τα όρια (threshold values) για την συγκεκριμένη περιφέρεια, περιοχή, καλλιέργεια και για τις συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες πρέπει να λαμβάνονται υπόψη πριν την χρήση των σκευασμάτων
4	Βιώσιμες βιολογικές, φυσικές και άλλες μη-χημικές μέθοδοι πρέπει να προτιμώνται έναντι των χημικών μεθόδων αν παρέχουν επαρκή έλεγχο επιβλαβών οργανισμών
5	Τα χρησιμοποιούμενα σκευάσματα θα είναι όσο εξειδικευμένα γίνεται και θα έχουν τις μικρότερες δυνατές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία, στο περιβάλλον και στους υπόλοιπους οργανισμούς

6	Ο επαγγελματίας χρήστης θα πρέπει να χρησιμοποιεί τα χημικά σκευάσματα σε επιθυμητά επίπεδα, π.χ. με μειωμένες δόσεις, μειωμένη συχνότητα εφαρμογής ή μερική εφαρμογή, λαμβάνοντας υπόψη πως το επίπεδο κινδύνου είναι αποδεκτό και δεν αυξάνουν τον κίνδυνο για την ανάπτυξη ανθεκτικότητας σε πληθυσμούς επιβλαβών οργανισμών
7	Όπου ο κίνδυνος ανθεκτικότητας έναντι ενός μέτρου φυτοπροστασίας είναι γνωστός και όπου το επίπεδο των επιβλαβών οργανισμών απαιτεί επαναλαμβανόμενη εφαρμογή χημικών σκευασμάτων στις καλλιέργειες, διαθέσιμες στρατηγικές έναντι της ανθεκτικότητας πρέπει να εφαρμοστούν ώστε να διατηρηθεί η αποτελεσματικότητα των προϊόντων. Τέτοια στρατηγική είναι η χρήση πολλαπλών χημικών σκευασμάτων με διαφορετικούς τρόπους δράσης
8	Βασισμένοι στα αρχεία της χρήσης των χημικών σκευασμάτων και στην παρακολούθηση των επιβλαβών οργανισμών, ο επαγγελματίας χρήστης πρέπει να ελέγξει την επιτυχία των εφαρμοζόμενων φυτοπροστατευτικών μέτρων

Το σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης είναι μία εναλλακτική φυλοπεριβαλλοντική μέθοδος παραγωγής, σύμφωνα με την οποία ο παραγωγός μειώνει δραστικά τη χρήση χημικών σκευασμάτων και την ανεξέλεγκτη εφαρμογή καλλιεργητικών παρεμβάσεων. Ο παραγωγός είναι υποχρεωμένος να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες παραγωγής και να τηρεί αρχεία καταγραφών των πρακτικών που εφαρμόζει, με στόχο την παραγωγή ασφαλών αγροτικών προϊόντων πιστοποιημένης ποιότητας, τη διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή και την προστασία του περιβάλλοντος. Η ολοκληρωμένη διαχείριση καλλιεργειών είναι ένας τρόπος άσκησης της γεωργίας, αφενός φιλικός προς το περιβάλλον αφετέρου οικονομικά ρεαλιστικός, ο οποίος χρησιμοποιεί τις πιο σύγχρονες διαθέσιμες τεχνικές ώστε να παραχθούν προϊόντα υψηλής ποιότητας με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Η ολοκληρωμένη διαχείριση είναι μία ολιστική προσέγγιση διαχείρισης εκμεταλλεύσεων η οποία στοχεύει στο να κάνει τις παραγωγικές διαδικασίες οικονομικά βιώσιμες, κοινωνικά αποδεκτές και περιβαλλοντικά υπεύθυνες.

Τα οφέλη από την εφαρμογή ενός συστήματος ολοκληρωμένης διαχείρισης είναι:

- Η διασφάλιση των αποδόσεων των καλλιεργειών και του εισοδήματος του παραγωγού,
- Η μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των γεωργικών δραστηριοτήτων,
- Η ανταπόκριση στην απαίτηση της κοινωνίας και της αγοράς για προστασία του περιβάλλοντος για γεωργικά προϊόντα λιγότερο επιβαρημένα από συνθετικές χημικές ουσίες,
- Η παραγωγή ποιοτικών, ασφαλών και ανταγωνιστικών προϊόντων που ικανοποιούν τις

απαιτήσεις των αγορών,

- Ο έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας,
- Η συνεχής ενημέρωση και εκπαίδευση των εμπλεκόμενων παραγωγών,
- Η μείωση του κόστους παραγωγής με την ορθολογικότερη χρήση νερού, λιπασμάτων, φυτοπροστατευτικών, κτλ.,
- Η προστασία της υγείας των παραγωγών και των καταναλωτών.

Πέρα όμως από τα οφέλη, η ολοκληρωμένη διαχείριση έχει ως αποτέλεσμα και κάποια κόσθη καθώς απαιτεί:

- εκπαίδευση,
- επένδυση σε χρόνο
- συμβουλές από εξειδικευμένους επιστήμονες ώστε να ελέγχεται και να διαχειρίζεται η πληροφορία που παράγεται από τις ίδιες τις εκμεταλλεύσεις.

Οφέλη αλλά και μειονεκτήματα από την στροφή προς την ολοκληρωμένη καλλιέργεια στην Ελλάδα καταγράφονται σε συγκεκριμένες μελέτες. Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε εκμεταλλεύσεις ροδακινιάς που καλλιεργούνται με ολοκληρωμένη διαχείριση, υπήρξε 25,1% μείωση δαπάνης ανά στρέμμα για τα λιπάσματα και 21,3% μείωση δαπάνης ανά στρέμμα για τα γεωργικά φάρμακα. Έρευνα που αφορά σε σύγκριση της ολοκληρωμένης και της συμβατικής καλλιέργειας φασολιών στη Φλώρινα δείχνει πως υπήρξε μείωση δαπάνης ανά στρέμμα για τα λιπάσματα και τα φάρμακα μόλις 4,82%. Αντίθετα το κόστος παραγωγής ανά στρέμμα ήταν 16,15% μεγαλύτερο στις εκτάσεις ολοκληρωμένης καλλιέργειας. Τα κέρδη ήταν κατά 2,1% μεγαλύτερα στην περίπτωση των συμβατικών εκτάσεων. Οι Κίζος κ.α. συγκρίνουν την βιολογική με την ολοκληρωμένη καλλιέργεια σταφίδας στην Κόρινθο. Η τιμή της βιολογικής σταφίδας ήταν 37,37% μεγαλύτερη από αυτή της ολοκληρωμένης αλλά τα ακαθάριστα έσοδα ήταν κατά 18,05% μεγαλύτερα υπέρ της ολοκληρωμένης γεωργίας.

### 3.3.7 Παραδοσιακά προϊόντα

Οι παραδόσεις είναι έθιμα ή δοξασίες που μαθαίνονται από την μία γενιά στην επόμενη, συχνά με άτυπο τρόπο (από στόμα σε στόμα) και τα οποία παίζουν πολύ μεγάλο ρόλο στον πολιτισμικό προσδιορισμό. Κάθε πολιτισμός, εθνική ομάδα ή περιοχή έχει συγκεκριμένες παραδόσεις. Κάποιες παραδόσεις όπως οι θρησκευτικές δοξασίες παρουσιάζουν αλληλοεπικάλυψη μεταξύ διαφορετικών πολιτισμών, εθνικών ομάδων ή περιοχών.

Ο Hobsbawm (2004) ωστόσο υποστηρίζει πως 'παραδόσεις' οι οποίες φαίνονται ή διεκδικούνται ότι είναι παλιές, συχνά έχουν εντελώς πρόσφατη προέλευση και μερικές φορές είναι επινοημένες. Το κύριο χαρακτηριστικό των 'παραδόσεων', επινοημένων ή μη, είναι το αμετάβλητο (invariance). Το παρελθόν, πραγματικό ή επινοημένο, στο οποίο παραπέμπουν, επιβάλλει σταθερές (κανονικά τυποποιημένες) πρακτικές όπως είναι η επανάληψη. Οι δυνάμεις της αδράνειας και της προκατάληψης που εκφράζει, τουλάχιστον εν μέρει, η παράδοση αποτελούν εμπόδιο στην πρόοδο.

Οι προσπάθειες λοιπόν ορισμού των παραδοσιακών προϊόντων χαρακτηρίζονται από ένα παράδοξο: από τη μία πλευρά πρέπει να αποτελούν αμετάβλητα – παγιωμένα προϊόντα στο χρόνο, από την άλλη πλευρά όμως μπορούν και να αλλάζουν χαρακτήρα και χαρακτηριστικά.

Στην Ιταλία σύμφωνα με το Διάταγμα (Decreto) 350/1999 παραδοσιακά αγροδιατροφικά προϊόντα θεωρούνταν εκείνα τα οποία χαρακτηρίζονταν από μεθόδους επεξεργασίας, διατήρησης και ωρίμανσης οι οποίες έπρεπε να σταθεροποιούνται – συγκεκριμενοποιούνται (consolidated) διαμέσω του χρόνου και συγκεκριμένα για μία περίοδο η οποία δεν έπρεπε να είναι μικρότερη των 25 χρόνων. Το 2006 η ΕΕ αποδέχτηκε ένα παραπλήσιο ορισμό των παραδοσιακών προϊόντων με τον Κανονισμό 509/2006 σύμφωνα με τον οποίο «παραδοσιακό είναι αυτό το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιήθηκε στην Κοινοτική αγορά για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ γενεών. Η περίοδος αυτή θα πρέπει να είναι εκείνη η οποία αποδίδεται γενικώς σε μία ανθρώπινη γενιά, δηλαδή τουλάχιστον 25 έτη» (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2006, Άρθρο 3).

Όσον αφορά στα παραδοσιακά αγροδιατροφικά προϊόντα αυτά η ΕΕ αναγνωρίζει την ύπαρξη των λεγόμενων Εγγυημένων Παραδοσιακών Ιδιότυπων Προϊόντων – ΕΠΙΠ (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2006) στα οποία δεν προστατεύεται ο τόπος προέλευσης αλλά η

σύσταση του προϊόντος, την οποία μπορούν να επιτύχουν όλοι οι παραγωγοί της ΕΕ αρκεί να τηρούν ορισμένες προδιαγραφές από τις οποίες θα προκύπτουν τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Στην κατηγορία αυτή, γίνεται σαφής αναφορά στην έννοια της παράδοσης. Σχετικά πρόσφατα, με τον Κανονισμό 1151/2012 (Ευρωπαϊκή Ένωση, 2012) τονίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση πως για να θεωρηθεί ένα προϊόν παραδοσιακό θα πρέπει να παράγεται για μία σημαντική χρονική περίοδο η οποία καθορίζεται στα 30 χρόνια, αυξάνοντας με αυτό τον τρόπο κατά πέντε έτη την περίοδο που απαιτείται για να θεωρηθεί ένα προϊόν πως είναι παραδοσιακό σε σχέση με τον Κανονισμό 509/2006.

Άλλες πηγές ορίζουν τα παραδοσιακά τρόφιμα ως:

- αναπαραστάσεις μίας ομάδας που ανήκουν σε έναν καθορισμένο χώρο και αποτελούν τμήμα μίας κουλτούρας που υπονοεί την συνεργασία των ιδιωτών στην περιοχή αυτή
- τρόφιμα τα οποία έχουν ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό ή χαρακτηριστικά που τα διαφοροποιούν από άλλα παρόμοια τρόφιμα είτε βάσει των συστατικών τους, είτε της σύνθεσης τους, είτε του τρόπου παραγωγής/ επεξεργασίας τους

Τα ΕΠΙΠ δεν κάνουν καμία αναφορά στην γεωγραφική διάσταση των προστατευόμενων προϊόντων, αλλά μόνο στην συνταγή παραγωγής των προϊόντων. Από την στιγμή που θα προστατευθεί ένα προϊόν ως ΕΠΙΠ μπορεί να παραχθεί οπουδήποτε αρκεί να ακολουθείται η συγκεκριμένη καταγεγραμμένη συνταγή. Τα οφέλη των ΕΠΙΠ περιλαμβάνουν την διαφοροποίηση υψηλής ποιότητας προϊόντων τα οποία μπορεί να επιτύχουν με αυτό τον τρόπο οικονομικά οφέλη αλλά και την διατήρηση αυθεντικών προϊόντων που αποτελούν την πολιτισμική κληρονομιά της ΕΕ (European Commission, 2007). Περαιτέρω, τα παραδοσιακά προϊόντα μπορούν να βοηθήσουν τις υπαίθριες περιοχές να αποφύγουν την μετακίνηση του πληθυσμού τους προς τις αστικές περιοχές. Πολλές φορές γίνονται αντιληπτά από τους καταναλωτές ότι διαθέτουν ωφέλιμα χαρακτηριστικά λόγω της τοπικής επεξεργασίας τους η οποία υπαινίσσεται την μη-βιομηχανική επεξεργασία τους. Τα παραδοσιακά προϊόντα είναι δυνατόν να έχουν πιθανές υγιεινές ιδιότητες οι οποίες έχουν δοκιμασθεί σε βάθος χρόνου. Τέτοια είναι η περίπτωση της λεγόμενης παραδοσιακής μεσογειακής διατροφής.

Τα ΕΠΙΠ τον Δεκέμβριο του 2011 ήταν 37 με τα περισσότερα να ανήκουν στην Πολωνία (9) και στην Σλοβακία (6). Τα πιο πολυάριθμα ανήκουν στην κατηγορία 'προϊόντα κρέατος' (10), στην

κατηγορία 'προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας' (7), στην κατηγορία 'μπύρες' (6) και 'τυριά' (5). Πρέπει να τονιστεί πως η Ελλάδα δεν έχει κανένα ΕΠΙΠ, ενώ οι φάκελοι άλλων 22 προϊόντων έχουν κατατεθεί για έγκριση από άλλες χώρες της ΕΕ. Ωστόσο, η ΕΕ αναγνωρίζει πως η αξιοποίηση του συστήματος των ΕΠΙΠ δεν είναι ικανοποιητική καθώς από το 1992 ως το 2009 είχαν πραγματοποιηθεί μόνο 20 καταχωρήσεις προϊόντων (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 2009) αν και αναγνωρίζεται πως κάποια από αυτά, όπως το ισπανικό Jamon Serrano έχουν μεγάλη οικονομική σημασία.

Περαιτέρω, τοπικό είδος διατροφής θεωρείται αυτό που:

- παράγεται σε τοπική ή περιφερειακή κλίμακα,
- συμβάλλει στην τοπική ή περιφερειακή στρατηγική αγροτικής ανάπτυξης,
- πωλείται στους καταναλωτές μέσω του μικρότερου, ορθολογικότερου και αποτελεσματικότερου δυνατού δικτύου, χωρίς τη μεσολάβηση άλλων παραγόντων πέραν
  - ο του παραγωγού ή της τοπικής ένωσης παραγωγών,
  - ο του φορέα ή του συνεταιρισμού με αρμοδιότητα στην αντιστοίχιση προσφοράς και ζήτησης,
  - ο του καταναλωτή.
- μπορεί να διατεθεί σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε υπαίθρια αγορά βάσει τοπικής σύμβασης, αλλά όχι και σε κεντρικό κατάστημα λιανικής πώλησης εφόσον φέρει το σήμα του τοπικού είδους διατροφής,
- απευθύνεται σε καταναλωτές βασιζόμενο σε ένα ή περισσότερα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά όπως η γεύση, η φρεσκάδα, η υψηλή ποιότητα, ο πολιτισμικός χαρακτήρας, η τοπική παράδοση, το τυπικό προϊόν της περιοχής, η καλή μεταχείριση των ζώων, η περιβαλλοντική διάσταση, η υγιεινή διάσταση ή η πτυχή της αειφόρου κατανάλωσης,
- πωλείται όσο το δυνατόν εγγύτερα και με τρόπο ορθολογικό και αποτελεσματικό. Η απόσταση διαφέρει αναλόγως με το προϊόν, την περιοχή και τις συνθήκες, αλλά ανάγεται στο καίριο ερώτημα κατά πόσο το σημείο πώλησης είναι το πλησιέστερο στον καταναλωτή (με απόκλιση από 1 ως 50 χιλιόμετρα),
- συνδέεται με ένα τοπικό σύστημα τροφίμων.

Ένα τοπικό σύστημα τροφίμων:

- αποτελεί σύστημα συναλλαγών μεταξύ επιχειρήσεων και τελικών καταναλωτών,
- καλύπτει προϊόντα που παράγονται στην περιοχή προέλευσης ή σε περιοχή που συμμετέχει σε ένα συνεταιρισμό περιοχών προέλευσης,
- συνιστά σύνολο αλληλένδετων διαδικασιών, στο οποίο οι παραγωγοί συνδέονται:
  - ο με τους καταναλωτές,
  - ο με την κοινωνία, δηλαδή το περιβάλλον και την περιφερειακή οικονομία.
- απαρτίζεται από πλήθος στοιχείων σε διάφορα επίπεδα, από τη γεωργική εκμετάλλευση μέχρι το διαπεριφερειακό επίπεδο, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής και της επεξεργασίας τροφίμων, της διάθεσης και της προώθησης τους στην αγορά, των εμπορικών και μη σημάτων, της συμμετοχής των καταναλωτών και της κοινωνίας, της παροχής συνοδευτικών δημόσιων αγαθών, της διανομής και της μεταφοράς, των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, της διαχείρισης αποβλήτων και των ενεργειακών παραμέτρων, καθώς και της εκπαίδευσης και της κατάρτισης.

### 3.3.8 Σήματα τοπικής ποιότητας και σήμα Ευρωπαϊκής τοπικής ποιότητας

Το σήμα Ευρωπαϊκής τοπικής ποιότητας είναι ένα ενδεχόμενο Ευρωπαϊκό σήμα τοπικής ποιότητας το οποίο προέκυψε μέσω των Ομάδων Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ) της Κοινοτικής Πρωτοβουλίας LEADER. Είναι ένα «σήμα ομπρέλα» το οποίο καλύπτει τις αγροτικές περιοχές που διαθέτουν ήδη σήμα τοπικής ποιότητας και εργάζονται από κοινού για την επίτευξη μιας πραγματικά βιώσιμης και ισόρροπης αγροτικής ανάπτυξης, χωρίς αποκλεισμούς. Μπορεί να συνοδεύει τα σήματα τοπικής ποιότητας ως επιπρόσθετο εμπορικό σήμα, αν και εφόσον τα τελευταία τηρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πρόκειται για σήματα τα οποία χαρακτηρίζουν φυσικές ή διοικητικές εδαφικές επικράτειες ή περιοχές με ιστορική ταυτότητα, με έκταση που υπερβαίνει αυτή της τοποθεσίας αλλά δεν καλύπτει ολόκληρη διοικητική περιφέρεια και με επικρατέστερο τον αγροτικό χαρακτήρα,
- οι περιοχές που χρησιμοποιούν αυτά τα σήματα πρέπει να βρίσκονται σε αναπτυξιακή πορεία συνδεδεμένη με την προαγωγή της τοπικής ποιότητας η οποία θα θεμελιώνεται σε

δύο βασικές αξίες:

- ο την τοπική ποιότητα: πρόκειται για μία ποιότητα η οποία υπερβαίνει την επιβαλλόμενη από το νόμο ποιότητα και τις ονομασίες προέλευσης, για μία ποιότητα που επίσης εμπλέκει την «εδαφικότητα», άρα για μία νέα μορφή αλληλέγγυας συμπεριφοράς η οποία θα ευνοεί την ποιοτική αναβάθμιση των δεσμών μεταξύ των ανθρώπων, της εδαφικής έκτασης, των προϊόντων και των υπηρεσιών (αγροτικών, χειροτεχνίας, τουριστικών ή διαφύλαξης της κληρονομιάς), καθώς και τις σχέσεις μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών,
- ο Την αειφόρο ανάπτυξη: συνιστά μία μορφή ανάπτυξης στην οποία συνυπάρχουν διάφορες αναπόσπαστες πλευρές (οικονομικές, κοινωνικές και πολιτιστικές), μία αναπτυξιακή διαδικασία που συνυπολογίζει τις ποσοτικές και τις ποιοτικές παραμέτρους. Πρόκειται για μία μορφή ανάπτυξης με ανθρώπινη διάσταση, φιλική προς τους πολιτιστικούς πόρους, αντιμετωπίζοντας την περιοχή ως χώρο όπου κυριαρχεί μία δυναμική ισορροπία, μία βιώσιμη ισορροπία ανάμεσα στο περιβάλλον και τις ανθρώπινες δραστηριότητες, αρμονική και φιλική προς την υγεία των ανθρώπων. Σε όλα τα επίπεδα οργάνωσης της εδαφικής επικράτειας έχει ουσιαστική σημασία η αλληλέγγυα συμμετοχή των δημοσίων φορέων των οικονομικών και κοινωνικών παραγόντων και των οργανώσεων τους στην προώθηση ενός συλλογικού και συνεκτικού σχεδίου (Σήμα ευρωπαϊκής τοπικής ποιότητας, 2007).

Οι αγροτικές περιοχές βρίσκονται αντιμέτωπες με μια νέα κατάσταση σταδιακής μείωσης της προστασίας και της ενίσχυσης που τους παρείχαν οι εθνικές αρχές και η Ευρωπαϊκή Ένωση, σε ένα ανοικτό ανταγωνιστικό περιβάλλον που δημιουργείται από την παγκοσμιοποίηση και το άνοιγμα των αγορών. Ανταποκρινόμενες στη νέα αυτή κατάσταση, πολλές αγροτικές περιοχές της Ελλάδας, αλλά και της Ευρώπης, επιδιώκουν να προβληθούν στην αγορά μέσα από συλλογικά τοπικά σχήματα (τοπικά σύμφωνα ποιότητας), μέσω των οποίων επιδιώκουν να στηρίξουν και να αναδείξουν τα ποιοτικά προϊόντα και τις υπηρεσίες τους. Αυτή η προσπάθεια επίτευξης τοπικής ποιότητας συνήθως αποτυπώνεται σε ένα σήμα τοπικής ποιότητας. Για να εξασφαλισθεί η επιτυχία και η βιωσιμότητα αυτής της προσπάθειας απαιτείται η επέκταση και γενίκευσή της. Για το λόγο αυτό, οι περιοχές που ήδη διαθέτουν κατοχυρωμένα σήματα στο πλαίσιο της διαδικασίας ενός τοπικού σήματος ποιότητας συνασπίστηκαν και μοιράστηκαν



ένα πρόσθετο κοινό σήμα, το Ευρωπαϊκό σήμα τοπικής ποιότητας (ΕΣΤΠ), το οποίο τους παρέχει τη δυνατότητα επιτυχημένης εμπορικής προώθησης και διευκολύνει την αναγνωρισιμότητα τους από τους καταναλωτές.

Κατά την παρούσα φάση, 19 αγροτικές περιοχές της Ευρώπης, όπου δημιουργήθηκαν και εφαρμόζονται τοπικά σήματα (ή σύμφωνα) ποιότητας δημιούργησαν την Ένωση για το Ευρωπαϊκό Σήμα Τοπικής Ποιότητας, ένα μη κερδοσκοπικό οργανισμό με έδρα τον πόλη του Ολοτ στην Καταλωνία της Ισπανίας. Η Ένωση διαχειρίζεται το ΕΣΤΠ, ένα κοινό «Σήμα-Ομπρέλα» που συνυπάρχει με τα κατά τόπους τοπικά σήματα ποιότητας και αφορά στις επιχειρήσεις, τους φορείς, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες των περιοχών-μελών του δικτύου. Το ΕΣΤΠ έχει ήδη καταχωρηθεί στο Μητρώο Ευρωπαϊκών Σημάτων (ΟΑΜΙ) για συγκεκριμένους κλάδους προϊόντων και υπηρεσιών της διεθνούς ονοματολογίας. Τα σημερινά μέλη της Ένωσης αποτελούνται από 5 περιοχές της Ελλάδας, 11 της Ισπανίας, 2 της Ιταλίας καθώς και μία περιοχή από τη Γαλλία. Ο Εθνικός Συντονιστής για το Ελληνικό δίκτυο του ΕΣΤΠ είναι η Αναπτυξιακή Χαλκιδικής Α.Ε., ενώ μέλη του είναι οι Αναπτυξιακές Εταιρείες των Νομών Θεσσαλονίκης, Πέλλας, Κιλκίς και Λήμνου με τα αντίστοιχα τοπικά σύμφωνα (και σήματα) ποιότητας.

### 3.3.9 Νέα τουριστικά προϊόντα τα οποία αξιοποιούν τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα

Ο μαζικός τουρισμός, που συνεχίζει και είναι το κυρίαρχο τουριστικό μοντέλο στην Ελλάδα, είναι εξαιρετικά ανομοιογενής χωρικά και οικονομικά και χαρακτηρίζεται από μικρή διάχυση των οικονομικών ωφελημάτων του, αλλά από μεγάλη διάχυση των περιβαλλοντικών και πολιτισμικών αρνητικών επιπτώσεων του.

ς απάντηση στις αρνητικές συνέπειες του μαζικού τουρισμού έχει υπάρξει η εμφάνιση των λεγόμενων εναλλακτικών μορφών τουρισμού, μέσω των οποίων πραγματοποιείται μία διαφοροποίηση του τουριστικού προϊόντος. Σύμφωνα με την βιβλιογραφία ο εναλλακτικός τουρισμός διαφοροποιείται από τον μαζικό σε έξι διαφορετικά πεδία:

- στα κίνητρα,
- στα χαρακτηριστικά των ασκούντων,
- στους προτιμώμενους προορισμούς,

- στα είδη καταλυμάτων,
- στους διοργανωτές των τουριστικών ταξιδιών,
- στον έλεγχο και στην διαχείριση της δραστηριότητας.

Ο εναλλακτικός τουρισμός προσφέρει ποιοτικά προϊόντα και υπηρεσίες, με τον χαρακτήρα να δίνεται στον τοπικό χαρακτήρα και στην παροχή 'αυθεντικών' υπηρεσιών και προσωπικής επαφής ανάμεσα στον τουρίστα και στον πάροχο της υπηρεσίας. Στην βιβλιογραφία έχει αρχίσει να αποκτά βαρύτητα και η έννοια του βιώσιμου τουρισμού που αφορά σε οικονομικά βιώσιμο τουρισμό ο οποίος δεν καταστρέφει τους πόρους στους οποίους βασίζεται, και ειδικά το φυσικό περιβάλλον, και την κοινωνική δομή της κοινότητας της περιοχής υποδοχής.

Οι αρχές και τα κριτήρια επιλογής των τομέων/ κλάδων η συνεργασία με τους οποίους θα δημιουργήσει 'νέα' τουριστικά προϊόντα είναι:

- η ευρύτερη κοινωνικοοικονομική χρησιμότητα,
- η μικρή (ή καθόλου) εποχική ευαισθησία,
- η δημιουργία ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος μέσω 'brand ownership',
- το ύψος επένδυσης και ο χρόνος υλοποίησης (Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, 2010).

Η γεωργία και τα γεωργικά προϊόντα των υπαίθριων περιοχών μπορούν να αποτελέσουν την βάση για ένα διαφοροποιημένο, ποιοτικότερο και πιο βιώσιμο τουριστικό προϊόν καθώς αποτελούν πόλο έλξης τουριστών και μπορούν να αποφέρουν οικονομικά οφέλη και να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητα τους. Τα τρόφιμα και ο τουρισμός είναι πολύ στενά συσχετισμένες έννοιες και τα τρόφιμα μπορούν να θεωρηθούν 'κρίσιμοι τουριστικοί πόροι' ενώ οι τουριστικοί προσδιορισμοί πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τους την σημασία των αγροδιατροφικών προϊόντων στην μοναδική πολιτισμική εμπειρία που αναζητούν οι τουρίστες όταν επισκέπτονται μία περιοχή. Η γαστρονομία ως τουριστικό προϊόν περιλαμβάνει ένα μίγμα προϊόντων, υπηρεσιών, δραστηριοτήτων που αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά προϊόντα και πιάτα ενός τόπου, το ταλέντο και τη δημιουργικότητα όσων τα παρασκευάζουν, τη μοναδικότητα και την παράδοση του τόπου, έτσι ώστε να προσφέρουν στον επισκέπτη μία ολοκληρωμένη και αξιομνημόνευτη ταξιδιωτική – γαστρονομική εμπειρία (Σύνδεσμος

Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, 2010).

Τα τρόφιμα μίας περιοχής μπορούν να αποτελέσουν παράγοντες προσκόλλησης των τουριστών σε αυτή καθώς συγκεκριμένα τοπικά τρόφιμα μπορούν να θεωρηθούν 'εμβληματικά' ('iconic') προϊόντα τα οποία συλλαμβάνουν την ιδιότυπη φύση της και τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την περαιτέρω τουριστική της ανάπτυξη. Καταναλώνοντας αυτά τα προϊόντα οι τουρίστες 'καταναλώνουν συμβολικά' την ίδια την περιοχή προέλευσης. Παράλληλα, η σχέση αυτή μεταξύ τουρισμού και γαστρονομίας μπορεί να λειτουργήσει συνεργιστικά και να επιφέρει περαιτέρω αύξηση της κατανάλωσης των τοπικών αγροδιατροφικών προϊόντων. Το καλό φαγητό αφενός μεν αποτελεί μία σημαντική πηγή ικανοποίησης για κάθε τουρίστα, αφετέρου δε υποκινεί υψηλότερη τουριστική δαπάνη. Όταν ο τουρίστας διαπιστώσει ότι ένας προορισμός έχει καλό φαγητό, είναι πρόθυμος να δαπανήσει μεγαλύτερα ποσά π.χ. με το να δοκιμάζει περισσότερα εδέσματα στους χώρους εστίασης, με το να αγοράζει γαστρονομικά δώρα κ.τ.λ. Αντίθετα, πρέπει να τονιστεί πως κακή ποιότητα τροφίμων και κακές υπηρεσίες που σχετίζονται με τον αγροδιατροφικό τομέα μπορούν να λειτουργήσουν αποθαρρυντικά και να καταστρέψουν την φήμη συγκεκριμένων προορισμών.

Ένα μεγάλο πλήθος ορισμών διαφοροποιημένων τουριστικών προϊόντων χρησιμοποιείται για να περιγράψει την σχέση ανάμεσα στον τουρισμό και στα τρόφιμα όπως 'εδεσματολογικός τουρισμός' (culinary tourism), 'γαστρονομικός τουρισμός' (gastronomic tourism) και 'διατροφικός τουρισμός' (food tourism):

- Ο **εδεσματολογικός τουρισμός** εκφράζει την ιδέα του βιώματος άλλων πολιτισμών μέσω των τροφίμων.
- Ο **γαστρονομικός τουρισμός** ορίζεται ως ο τουρισμός ο οποίος έχει ως σκοπό την αναζήτηση και κατανάλωση τροφίμων της περιοχής προορισμού και την αναζήτηση γαστρονομικών εμπειριών.
- Τέλος, ο **διατροφικός τουρισμός** ορίζεται ως η επιθυμία για την κατανάλωση ενός συγκεκριμένου τύπου τροφίμων ή των τροφίμων μίας συγκεκριμένης περιοχής.

Αυτά τα είδη τουρισμού αφορούν μεταξύ άλλων:

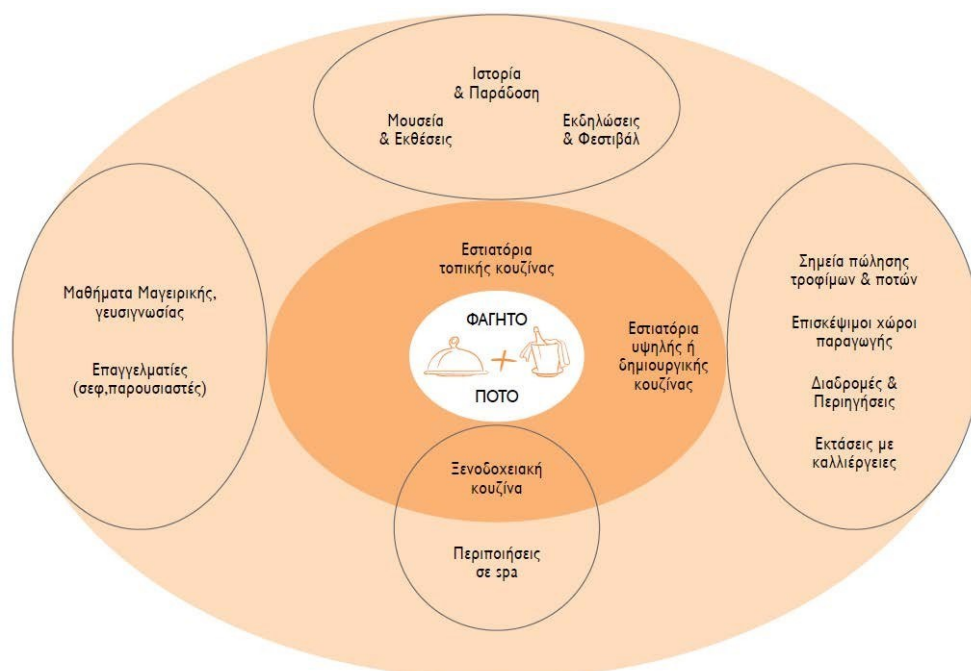
- σε θεματικές διαδρομές (π.χ. οινικές διαδρομές – wine routes, επισκέψιμα αγροκτήματα),
- σε αγροτουριστικές δράσεις,

- σε τοπικά φεστιβάλ και εορτασμούς (π.χ. γιορτή μελιτζάνας στο Λεωνίδιο),
- στην ανάπτυξη σημάτων ποιότητας που αναδεικνύουν παραδοσιακά αγροδιατροφικά προϊόντα τα οποία έχουν ισχυρούς δεσμούς με την περιοχή προέλευσης,
- στην δημιουργία δημόσιων ή ιδιωτικών φορέων που στοχεύουν στην ανάπτυξη του τουρισμού μέσω της γαστρονομίας,
- στην πραγματοποίηση υπογεγραμμένων συμφωνιών για την προώθηση του τουρισμού που σχετίζεται με την γαστρονομία, κ.τ.λ.

Κάποια από τα προϊόντα του γαστρονομικού τουρισμού φαίνονται στο Σχήμα 8.

Όσον αφορά στη ζήτηση για γαστρονομία οι ενδείξεις σε διεθνές επίπεδο δείχνουν μία ανοδική τάση. Ο αριθμός των τουριστών που ασχολούνται ολοένα και περισσότερο στα ταξίδια τους με το φαγητό και το ποτό αυξάνεται. Πρέπει να τονιστεί πως τα έξοδα για την διατροφή των τουριστών καλύπτουν το 24,9% των συνολικών ημερήσιων εξόδων τους στην Ισπανία και ξεπερνούν το 30% στην Κύπρο και στην Ιρλανδία γεγονός που αποδεικνύει την σημασία που μπορεί να έχουν οι διατροφικές εμπειρίες στην επιλογή της περιοχής προορισμού αλλά και σε αποφάσεις των τουριστών που σχετίζονται αφενός με την ικανοποίηση των αναγκών τους και αφετέρου με την μελλοντική επίσκεψη τους στην ίδια περιοχή ή ακόμα και την διαφήμιση της προς τρίτους. Ο ελληνικός τουρισμός έχει την δυνατότητα να αξιοποιήσει αυτή την τάση. Η Κρήτη και η Σαντορίνη απέδειξαν ότι η ενασχόληση με την γαστρονομία αποδίδει και το παράδειγμα αυτών πρέπει να ακολουθήσουν και άλλες περιοχές.

Σχήμα 8: Ενδεικτικό τουριστικό χαρτοφυλάκιο γαστρονομικών προϊόντων



Το προφίλ των τουριστών του γαστρονομικού τουρισμού είναι το εξής:

- Ηλικία: (κυρίως) 30-50 ετών και (δευτερευόντως) 51-64 ετών,
- Επαγγελματικά καταξιωμένοι,
- Υψηλότερο διαθέσιμο εισόδημα από το μέσο τουρίστα,
- Υψηλότερο μορφωτικό επίπεδο από το μέσο τουρίστα,
- Περιπετειώδεις και έμπειροι ταξιδιώτες,
- Ενδιαφέρονται για τον πολιτισμό του προορισμού,
- Δαπανούν μεγάλο ποσοστό του ταξιδιωτικού προϋπολογισμού σε δραστηριότητες γαστρονομικού ενδιαφέροντος (Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων, 2009).

Οι βασικές χώρες προέλευσης των τουριστών γαστρονομικού τουρισμού είναι οι ΗΠΑ, η Γαλλία, η Ιταλία, η Γερμανία, η Ισπανία, η Ολλανδία, το ΗΒ.

Πρέπει ωστόσο να αναφερθεί πως γίνονται ευρύτερες προσπάθειες αξιοποίησης των τοπικών παραδοσιακών αγρο-διατροφικών προϊόντων της Ελλάδος από τις ξενοδοχειακές μονάδες, ακόμα και από αυτές που δεν προσφέρουν εξειδικευμένα τουριστικά προϊόντα όπως ο γαστροτουρισμός, καθώς απλά ανταποκρίνονται στην αυξανόμενη ζήτηση των πελατών για

αυθεντικές γεύσεις και τοπικά προϊόντα. Μία έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε 157 ξενοδοχειακές μονάδες της Ελλάδος και η οποία αφορούσε στη διαμόρφωση του ελληνικού πρωινού κατέληξε στις εξής θετικές πρωτοβουλίες:

1. Το σερβίρισμα γιαουρτιού εκτός του βιομηχανικού (παραδοσιακό ή χύμα),
2. Το σερβίρισμα τοπικού τυριού,
3. Το σερβίρισμα βιολογικών αυγών ή αυγών ελευθέρως βοσκής ή ειδικής εκτροφής,
4. Το σερβίρισμα πίτας ίδιας παρασκευής (τραχανόπιτα, κολοκυθόπιτα, μανιταρόπιτα, τυρόψωμο, τηγανόψωμο, μπατζίνα, κτλ.),
5. Το σερβίρισμα τοπικών σπεσιαλιτέ, κυρίως γλυκών (π.χ. λουκουμάδες, παστέλι, γαλακτομπούρεκο, ρυζόγαλο), αλλά και ζεστών γευμάτων (π.χ. τραχανάς, διάφορες συνταγές μανιταριών, κτλ.),
6. Το σερβίρισμα λαχανικών εποχής αλλά και παρασκευασμάτων λαχανικών (π.χ. ελιές ίδιας παραγωγής),
7. Το σερβίρισμα φρέσκου χυμού,
8. Το σερβίρισμα αφεισημάτων με τοπικά αρωματικά φυτά,
9. Το σερβίρισμα τοπικού μελιού.

### 3.3.10 Αγροτουρισμός

Ο αγροτουρισμός (agrotourism ή agritourism) είναι μία μορφή τουρισμού της υπαίθρου, δηλαδή τουρισμού που λαμβάνει χώρα στην ύπαιθρο. Σε γενικές γραμμές μπορούμε να πούμε πως ο αγροτουρισμός είναι μία μορφή ήπιου τουρισμού κατά την οποία οι επισκέπτες μένουν σε αγρόκτημα και συμμετέχουν σε αγροτικές εργασίες. Ωστόσο, πρέπει να αναφερθεί πως υπάρχουν διαφορετικοί ορισμοί του αγροτουρισμού οι οποίοι διακρίνονται από ανακολουθίες. Οι Gil Arroyo κ.α. (2013) αναγνωρίζουν τριών ειδών ανακολουθίες που αφορούν:

- στον τόπο άσκησης της δραστηριότητας (εκμεταλλεύσεις, οποιοδήποτε αγροτικό σκηνικό – π.χ. φυτώρια),
- στην αυθεντικότητα της αγροτικής εμπειρίας ή της αγροτικής εγκατάστασης,
- στο είδος των δραστηριοτήτων που πραγματοποιούνται (κατάλυση, εκπαίδευση).

Οι βασικές διαφορές του αγροτουρισμού από τον τουρισμό είναι πως

- πραγματοποιείται από τους αγρότες και αποτελεί για αυτούς συμπληρωματικό εισόδημα,
- πραγματοποιείται σε μη αστικό χώρο δηλαδή στην ύπαιθρο,
- Η παραγωγή αλλά και η κατανάλωση είναι τοπική, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει, τουλάχιστον στην θεωρία, σε υψηλότερη προστιθέμενη αξία.

Οι δραστηριότητες που μπορούν να πραγματοποιηθούν στα πλαίσια του αγροτουρισμού είναι μεταξύ άλλων η ιππασία, το κυνήγι και το ψάρεμα, οι επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής αγροτικών προϊόντων, και η συμμετοχή σε αγροτικές δραστηριότητες (π.χ. μάζεμα ελιών, δημιουργία μαρμελάδων ή άλλων τροφίμων).

Σύμφωνα με το Υπουργείο Τουριστικής Ανάπτυξης (2011) ο αγροτουρισμός είναι ειδική μορφή τουρισμού υπαίθρου η οποία συνιστάται στο σύνολο των δραστηριοτήτων που συνδέονται με την αγροτική παραγωγή και το πολιτιστικό περιβάλλον των αγροτικών περιοχών, τις αγροτικές ασχολίες, τα τοπικά προϊόντα, την παραδοσιακή κουζίνα και τοπική γαστρονομία, καθώς και την παροχή υπηρεσιών φιλοξενίας και εστίασης σε χώρους ενοποιημένους ή μη με αγροτικές εγκαταστάσεις.

Επειδή ο αγροτουρισμός ως έννοια συνδέεται με την ποιότητα των προϊόντων και των παρεχόμενων υπηρεσιών, τον σεβασμό προς το τοπικό περιβάλλον και την τοπική κληρονομιά και τον τοπικό χαρακτήρα, οι πρακτικές του μπορεί να είναι διαφορετικές από περιοχή σε περιοχή.

Στα οφέλη του αγροτουρισμού περιλαμβάνονται:

- η εισαγωγή του τουρισμού σε υπαίθριες περιοχές,
- η ύπαρξη συμπληρωματικών εισοδημάτων για τους αγρότες,
- η ευρύτερη συνεισφορά των αγροτουριστικών επιχειρήσεων στην τοπική οικονομία (φόροι, απασχόληση, συνέργεια με άλλες επιχειρήσεις όπως εστιατόρια),
- η διατήρηση του περιβάλλοντος,
- μη οικονομικά οφέλη όπως η διατήρηση του τρόπου ζωής και η εκμάθηση και διατήρηση των τοπικών εθίμων αλλά και των πολιτισμικών χαρακτηριστικών των περιοχών στις οποίες ασκείται.

Οι Kizos και Iosifides καταγράφουν 891 αγροτουριστικές μονάδες στην Ελλάδα το 2007.

Σύμφωνα με τους Koutsou κ.α. σχεδόν οι μισές από αυτές (408, 45,8%) ανήκουν σε γυναίκες επιχειρηματίες, ενώ 110 είναι γυναικείοι συνεταιρισμοί. Πρέπει να τονιστεί πως μόνο το 10% των γυναικείων συνεταιρισμών αφορά σε τουριστικές δραστηριότητες (καταλύματα) ενώ οι δραστηριότητες τους αφορούν κυρίως στην παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων (π.χ. γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, κτλ.) και την παροχή catering. Μία μερική εξήγηση δίνεται από τους Vakoufaris κ.α. σύμφωνα με τους οποίους υπό την αγροτουριστική επωνυμία οι γυναικείοι συνεταιρισμοί δεν χρειάζεται να αποκτήσουν άδεια από την υγειονομική υπηρεσία για την λειτουργία τους.

### 3.3.11 Οινικές διαδρομές - οινοτουρισμός

Ο οινοτουρισμός αποτελείται από επισκέψεις σε αμπελώνες, οινοποιεία και σε οινικά γεγονότα (φεστιβάλ, γιορτές, κτλ.), άρα είναι πρακτικά υποκατηγορία του αγροτουρισμού. Ο ορισμός της έννοιας του οινοτουρισμού τα τελευταία χρόνια έχει μεταβληθεί καθώς έχουν προστεθεί σε αυτόν και δράσεις αναψυχής/ ψυχαγωγίας. Οι οινικές διαδρομές ή αλλιώς οι δρόμοι του κρασιού είναι συγκεκριμένες διαδρομές που διασχίζουν τους αμπελώνες μίας συγκεκριμένης περιοχής, καταγράφοντας τα επισκέψιμα οινοποιεία, τα εξειδικευμένα καταστήματα δοκιμής – πώλησης κρασιών, τα εστιατόρια, κτλ. Σύμφωνα με το Υπουργείο Τουριστικής Ανάπτυξης ο οινοτουρισμός είναι ειδική μορφή τουρισμού της υπαίθρου, η οποία συνιστάται στο σύνολο των δραστηριοτήτων που συνδέονται με το πολιτιστικό περιβάλλον της αμπελοοινικής περιοχής, τα αμπέλια και την αμπελοκαλλιέργεια, τα οινοποιεία και την παραγωγή, δοκιμή, κατανάλωση και αγορά οίνου και παραπροϊόντων του στον τόπο παραγωγής, τη διοργάνωση γιορτών και εκδηλώσεων στις αμπελοοινικές περιοχές με στόχο την ανάδειξη του αμπελοοινικού πλούτου της περιοχής, τη διοργάνωση επιμορφωτικών σεμιναρίων στους χώρους των οινοποιείων, καθώς και την παροχή υπηρεσιών φιλοξενίας και εστίασης σε χώρους ενοποιημένους ή μη με εγκαταστάσεις του οινοποιείου. Οι οινοτουριστικές επιχειρήσεις μπορούν να παρέχουν στις οινοποιητικές εγκαταστάσεις τους, μουσειακές ή ενεργές, και στον αντίστοιχο περιβάλλοντα χώρο αυτών, υπηρεσίες οινοτουρισμού που αφορούν στις ακόλουθες δραστηριότητες:

- επισκέψεις σε οινοποιεία,
- ξενάγηση,



- οινογνωσία,
- διοργάνωση επιμορφωτικών σεμιναρίων,
- διοργάνωση πολιτιστικών εκδηλώσεων,
- έκθεση, πώληση και κατανάλωση οίνων και παραπροϊόντων του,
- έκθεση, πώληση και κατανάλωση προϊόντων που συνδέονται με το αμπέλι και τον οίνο,
- προσφορά εδεσμάτων σε χώρους εστίασης ενσωματωμένους στις κτιριακές εγκαταστάσεις του οινοποιείου ή στον περιβάλλοντα χώρο αυτού.

Τα οφέλη του οινοτουρισμού είναι πως:

- μπορεί να συνεισφέρει στην τουριστική βιομηχανία προσελκύνοντας νέους επισκέπτες οι οποίοι ενδιαφέρονται για το κρασί,
- μπορεί να βελτιώσει την εικόνα ενός προορισμού,
- μπορεί να αποτελέσει εργαλείο για την διανομή επισκεπτών από γνωστούς προορισμούς σε άλλες περιοχές,
- μπορεί να δημιουργήσει συνέργειες με τον οινικό κλάδο αυξάνοντας τα οικονομικά οφέλη και βελτιώνοντας την εικόνα του.

Μία περιοχή είναι ελκυστική για τους τουρίστες οινικού τουρισμού όχι μόνο γιατί προσφέρει ποιοτικά κρασιά αλλά και γιατί έχει μία καλή φήμη, κατάλληλες κλιματικές συνθήκες και πολιτισμικά θέλγητρα. Σύμφωνα με τους Allant και Bruwer τα κίνητρα των τουριστών αυτής της μορφής τουρισμού περιλαμβάνουν το φυσικό περιβάλλον, τον πολιτισμό ή άλλους παράγοντες. Με άλλα λόγια δεν ενδιαφέρονται απλώς για τους οίνους της περιοχής αλλά αποζητούν μία συνολική εμπειρία (total experience) η οποία περιλαμβάνει την ατμόσφαιρα, το περιβάλλον, τον πολιτισμό και τον οίνο. Σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Μακεδονία ο μέσος οινικός τουρίστας είναι νέος, άντρας, υψηλού μορφωτικού επιπέδου, μέσου ή υψηλού εισοδήματος και διαμένει σε αστικές περιοχές κοντά στις οινικές περιοχές.

Η πρώτη ένωση οινικών διαδρομών στην Ελλάδα δημιουργήθηκε το 1993 όταν 15 οινοπαραγωγοί της Μακεδονίας δημιούργησαν μία μη κερδοσκοπική εταιρία την Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Μακεδονίας (ENOAM). Το 1998 άρχισε η λειτουργία της αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρίας Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Πελοποννήσου (ΕΝΟΑΠ). Το 2005 υπήρχαν 30 οινοποιεία που συμμετείχαν στις οινικές διαδρομές που τότε αφορούσαν στην Μακεδονία, την Θράκη, την Ήπειρο, την Θεσσαλία.

### 3.3.12 Φεστιβάλ και γιορτές που σχετίζονται με αγροδιατροφικά προϊόντα

Φεστιβάλ αγροδιατροφικών προϊόντων (food festival) είναι ένα φεστιβάλ το οποίο:

- αναδεικνύει τα τοπικά και παραδοσιακά προϊόντα,
- διακρίνεται από σχετιζόμενες με τα τρόφιμα δραστηριότητες και πρόγραμμα.

Τα φεστιβάλ αγροδιατροφικών προϊόντων, των οποίων ο αριθμός αυξάνεται όλο και περισσότερο τα τελευταία χρόνια, μπορούν να παίξουν έναν σημαντικό ρόλο τόσο στην οικονομική ανάπτυξη μίας περιοχής όσο και στην τουριστική της ανάπτυξη προσθέτοντας αξία σε ήδη υπάρχοντα προϊόντα. Περαιτέρω, τα φεστιβάλ μπορούν να προωθήσουν άλλα τοπικά αγαθά και υπηρεσίες αλλά και να δημιουργήσουν πίστη των καταναλωτών προς συγκεκριμένα τρόφιμα. Υπάρχει η άποψη πως μέσω των φεστιβάλ και των γιορτών οι καταναλωτές μετατρέπονται σε ημι-παραγωγούς (co-producers) συμβάλλοντας στην προστασία και διατήρηση παραδοσιακών τρόπων ζωής και τοπίων.

Στην Ελλάδα υπάρχουν τέτοια φεστιβάλ και γιορτές σε διαφορετικές περιοχές της χώρας. Κάποια από αυτά είναι:

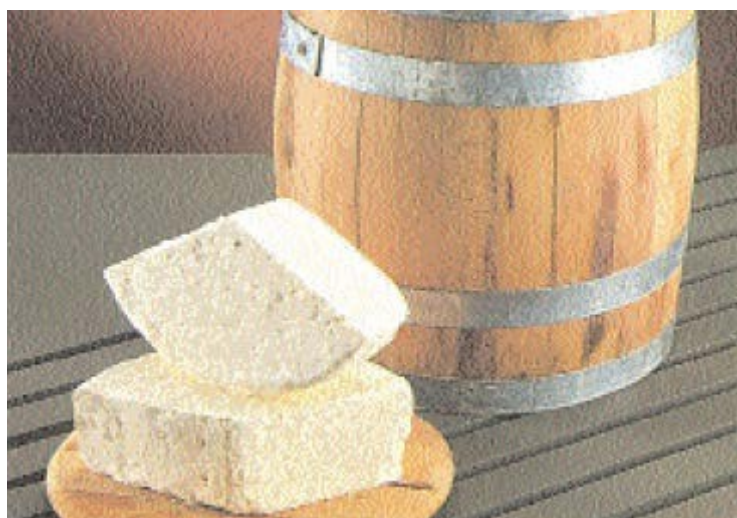
- η γιορτή της τσακώνικης μελιτζάνας που γίνεται στο Λεωνίδιο Κυνουρίας,
- η γιορτή της πιπεριάς που γίνεται στον Αετό Φλώρινας,
- η γιορτή της φακής που γίνεται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδος (στην Εγκλουβή Λευκάδας – στην οποία υπάρχει και θρησκευτικό πανηγύρι του Αγίου Δονάτου στο οποίο υπάρχει η συμβολική διανομή και κατανάλωση της φακής, στο Βούζι Δομοκού, στη Βροντή Βοίου),
- η γιορτή του κάστανου που γίνεται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδος (στην Αγιάσο της Λέσβου, στην Άνω Χώρα Ναυπακτίας, στην Καστάνιτσα Αρκαδίας),
- η γιορτή της πατάτας που γίνεται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδος (στη Νάξο, στη Λεκάνη Καβάλας, στο Σκλήθρο Φλώρινας, στο Νεοχώρι Τρίπολης),
- η γιορτή των μανιταριών που γίνεται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδος (στα Γρεβενά, στα Ιωάννινα).

#### 4. Προϊόντα γεωγραφικής ένδειξης

Συνολικά 6 ΠΟΠ, τα οποία είναι όλα τυριά, παράγονται στην Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών (Φέτα, Ανεβατό, Μπάτζος, Κεφαλογραβιέρα, Μανούρι, Κασέρι). Αν και όχι ιδιαίτερα γνωστός, πρέπει επίσης να αναφερθεί ο Τοπικός Οίνος ΠΓΕ Γρεβενών. Οι επιχειρήσεις οινοποίησης της περιφερειακής ενότητας Γρεβενών έχουν επίσης το δικαίωμα οινοποίησης του οίνου Μακεδονία ΠΓΕ, αν και στην πράξη δεν χρησιμοποιείται.

**Φέτα ΠΟΠ** είναι το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα σε όλη την ηπειρωτική Ελλάδα και στην ΠΕ Λέσβου, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με αίγαιο γάλα.

##### Φέτα ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Η ονομασία Φέτα χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας στην Ελλάδα, τον 17<sup>ο</sup> αιώνα και πιθανά αντλεί την ετυμολογική της προέλευση από τη λατινική λέξη fette. Η ονομασία Φέτα επιβλήθηκε οριστικά τον 19<sup>ο</sup> αιώνα. Η πρώτη γραπτή αναφορά της ονομασίας Φέτα υπάρχει στο κατάστημα του Συριανού τοκιστή Στ. Ρήγα, όταν στις 23 Απριλίου 1892 αγοράζει Φέτα (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006). Τα βασικά χαρακτηριστικά της Φέτας ΠΟΠ είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 56%,
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%,
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες,
- Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου,
- Διαστάσεις: διάφορες,
- Βάρη: διάφορα,
- Επιδερμίδα: δεν έχει,
- Μάζα:
  - Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές,
  - Χρώμα: καθαρό λευκό,
  - Οπές: καθόλου ή λίγες,
  - Κατανομή: σε όλη την μάζα,
  - Σχήμα οπής: ακανόνιστο.
- Γεύση: λιπόλυση, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα

**Κασέρι ΠΟΠ** είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στην Μακεδονία, στην Θεσσαλία και στις ΠΕ Λέσβου και Ξάνθης από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο το οποίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

## Κασέρι ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006)

Το Κασέρι είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας με ιστορία πολλών δεκαετιών και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Στην ελληνική αγορά διαδόθηκε μεταξύ των ετών 1885-1890 κατ' αρχάς στη Θεσσαλία με την ονομασία «κασκαβάλι», η οποία σταδιακά αντικαταστάθηκε από την ονομασία Κασέρι. Ήδη από το 1899 αναφέρεται ότι «το εκ προβείου γάλακτος κατασκευαζόμενον κασκαβάλι και ιδίως το προερχόμενο εκ γάλακτος ορεινών βοσκών είναι πολύ καλής ποιότητας» και ότι «το θερινόν κασκαβάλι είναι τύρος συνήθως άριστης ποιότητας όταν γίνεται εις τα όρη» (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006). Τα βασικά χαρακτηριστικά του Κασεριού ΠΟΠ είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 40%,
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%,
- Συνεκτικότητα: ημίσκληρο ως σκληρό με συμπαγή μάζα,
- Σχήμα:
  - κυλινδρικό, διαστάσεις: διάμετρος 25-30 εκατοστά, ύψος 7-10 εκατοστά,
  - παραλληλεπίπεδο.
- Βάρη: διάφορα,
- Επιδερμίδα:
  - Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική, συνήθως καλυμμένη είτε με

παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες,

- Εμφάνιση: λεπτή,
- Χρώμα: λευκοκίτρινο.

- Μάζα:

- Υφή: ημίσκληρη συνεκτική,
- Χρώμα: λευκοκίτρινο,
- Οπές: ελάχιστες ως καθόλου.

- Γεύση: ευχάριστη με πλούσιο άρωμα

**Μανούρι ΠΟΠ** είναι το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στην Θεσσαλία, την Κεντρική και την Δυτική Μακεδονία από τυρόγαλα πρόβειου ή αίγειου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή αίγειο γάλα ή κρέμα τους.

### Μανούρι ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006)

Το τυρί είναι εύφημα γνωστό για τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί τυρογάλακτος που παράγεται τουλάχιστον από τον προηγούμενο αιώνα με παραδοσιακή τεχνολογία σε εγκαταστάσεις της οριοθετημένης περιοχής. Σε

βιβλιογραφικές αναφορές των αρχών του 20<sup>ου</sup> αιώνα

φαίνεται ότι «το παχύ τυρόγαλον δίνει παχύτατην μυζήθρα η οποία υπό το όνομα Μανούρια είναι περιζήτητος και πληρώνεται καλά». Τέλος, αναφέρεται ότι «τα πιο ονομαστά Μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι (Βλάστη) της Μακεδονίας» (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006). Τα βασικά χαρακτηριστικά του Μανουριού ΠΟΠ είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 60%,
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%,
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή,
- Σχήμα: συνήθως κυλινδρικό,
- Διαστάσεις: διάφορες,
- Βάρη: διάφορα,
- Επιδερμίδα: δεν έχει.
- Μάζα:
  - Υφή: συμπαγής μαλακή,
  - Χρώμα: λευκό,
  - Οπές: δεν έχει.
- Γεύση: ευχάριστη γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα (Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, 1994α).

**Ανεβατό ΠΟΠ** είναι το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην ΠΕ Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου της ΠΕ Κοζάνης από γάλα πρόβειο, αίγαιο ή μίγματα αυτών (Σχήμα 14).

#### Σχήμα 14: Ανεβατό ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006)

Στον ορεινό όγκο της περιοχής εκτρέφονταν μεγάλα κοπάδια αιγοπροβάτων. Οι βοσκοί το πρωί άρμεγαν τα ζώα, συγκέντρωναν το γάλα σε καζάνια και προσέθεταν μικρή ποσότητα πυτιάς. Το βράδυ, μετά τη βοσκή των ζώων, το γάλα είχε πήξει και το τυρί είχε ανέβει προς τα πάνω και ξεχώριζε από το τυρόγαλο. Για το λόγο αυτό ονομάστηκε Ανεβατό. Μία φορά την εβδομάδα οι βοσκοί κατέβαιναν στα χωριά για να εφοδιαστούν με τρόφιμα και να προωθήσουν το Ανεβατό στην αγορά (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006).

Τα βασικά χαρακτηριστικά του Ανεβατού ΠΟΠ είναι:

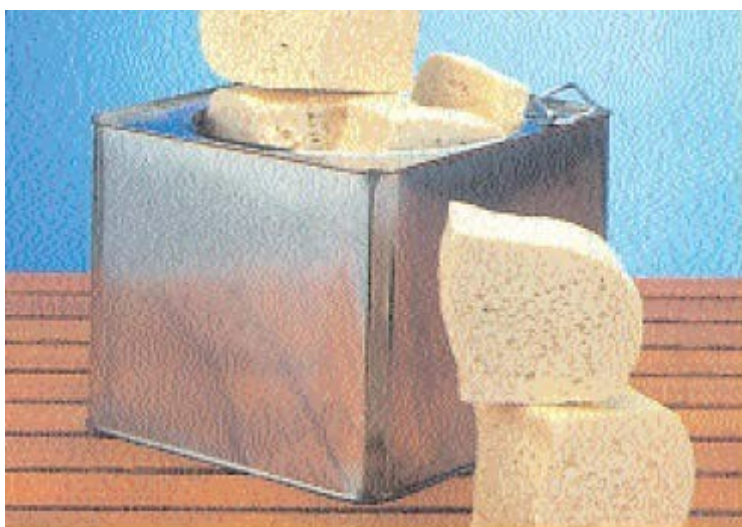
- Μέγιστη υγρασία: 60%,
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45%,
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί κοκκώδους υφής,
- Βάρη: διάφορα,
- Επιδερμίδα: δεν έχει,
- Μάζα μαλακή:
  - Υφή: κοκκώδης,



- Χρώμα: λευκό.
- Γεύση: υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα (Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, 1994γ).

**Μπάτζος ΠΟΠ** είναι το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές της Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας από γάλα πρόβειο, αίγειο, ή μίγματα αυτών.

### Μπάτζος ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006)

Ο Μπάτζος δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Από το 1952 περιγράφεται αναλυτικά η τεχνολογία παρασκευής του: «ο Μπάτζος κατασκευάζεται εν μεγαλύτερα κλίμακι εις την Δ. Μακεδονίαν και κυρίως όταν πρόκειται να παρασκευασθή εκ του απομένοντος τυρογάλακτος μανούριον ή βούτυρον. Το χρησιμοποιούμενον γάλα είναι συνήθως αίγειον, αμιγές ή ανάμικτο μετά γάλακτος προβάτου όχι πλέον των 30% εάν πρόκειται να παρασκευασθή Μανούριον. Εάν όμως το τυρόγαλα πρόκειται να χρησιμοποιηθεί προς εξαγωγή βουτύρου κατασκευάζεται ο τύρος ούτος και εξ αμιγούς γάλακτος προβάτου» (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006).

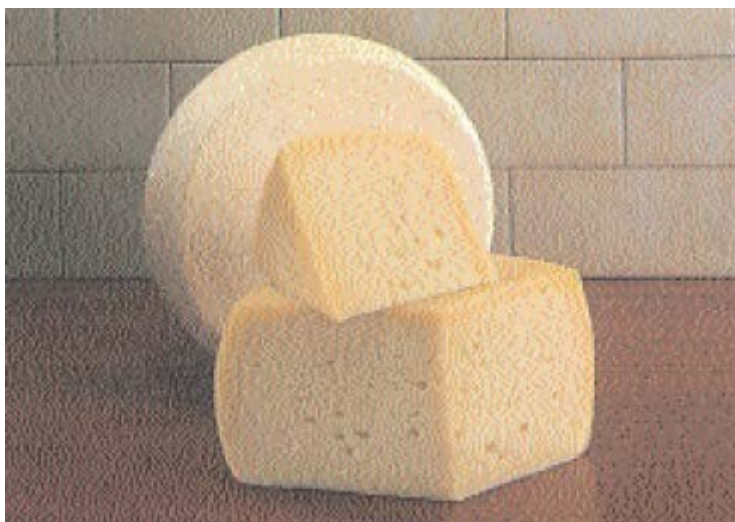
Τα βασικά χαρακτηριστικά του Μπάτζου ΠΟΠ είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 45%,

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%,
- Συνεκτικότητα: ημίσκληρο ως σκληρό τυρί άλμης,
- Επιδερμίδα: δεν έχει,
- Μάζα:
  - Υφή: μαλακή,
  - Χρώμα: λευκό ως λευκοκίτρινο,
  - Οπές: πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.
- Γεύση: ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση

**Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ** είναι το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές της Δυτικής Μακεδονίας, της Ηπείρου και των ΠΕ Ευρυτανίας και Αιτωλοακαρνανίας από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με αίγιο το πολύ 10% κατά βάρος.

### Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ



Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (2006)

Η Κεφαλογραβιέρα είναι ένα ευρύτατα διαδεδομένο τυρί. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από τη βιομηχανία γάλακτος Δωδώνη ΑΕ στην Ήπειρο. Στη συνέχεια έγινε δημοφιλές και η παρασκευή του επεκτάθηκε και σε άλλες περιοχές της ηπειρωτικής Ελλάδας (Υπουργείο

Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2006). Τα βασικά χαρακτηριστικά της Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 40%,
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%,
- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί,
- Σχήμα: κυλινδρικό,
- Διαστάσεις: διάφορες,
- Βάρη: μικρό 4-6 κιλά, μεγάλο 10-12 κιλά,
- Επιδερμίδα: σκληρή, λεπτή,
- Μάζα:
  - ο Υφή: σκληρή ελαστική,
  - ο Χρώμα: υποκίτρινο ως ανοιχτό καστανό,
  - ο Οπές: πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.
- Γεύση: ευχάριστη ελαφρώς αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.

Κανένα από τα 6 ΠΟΠ προϊόντα δεν παράγεται αποκλειστικά στην Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών.

- Η Φέτα ΠΟΠ παράγεται σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στην Περιφερειακή Ενότητα Λέσβου (έκταση 114.379 τετραγωνικά χιλιόμετρα),
- το Κασέρι ΠΟΠ σε όλη την Μακεδονία, την Θεσσαλία, και στις Περιφερειακές Ενότητες Λέσβου και Ξάνθης (έκταση 52.227 τετραγωνικά χιλιόμετρα).
- Η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ παράγεται στις Περιφέρειες Δυτική Μακεδονίας και Ηπείρου, και στις Περιφερειακές Ενότητες Αιτωλοακαρνανίας και Ευρυτανίας (έκταση 25.921 τετραγωνικά χιλιόμετρα).
- Το Μανούρι ΠΟΠ παράγεται σε όλη την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και στην Θεσσαλία (έκταση 42.682 τετραγωνικά χιλιόμετρα).
- Ο Μπάτζος ΠΟΠ παράγεται σε όλη την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία (έκταση

28.633 τετραγωνικά χιλιόμετρα).

- Το Ανεβατό ΠΟΠ παράγεται στην Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών και στην Επαρχία Βοίου της Περιφερειακής Ενότητας Κοζάνης (έκταση 3.306 τετραγωνικά χιλιόμετρα).
- Τέλος ο οίνος ΠΓΕ Γρεβενών παράγεται σε όλη την Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών (έκταση 2.291 τετραγωνικά χιλιόμετρα).

Από τα παραπάνω είναι σαφές πως η Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών δεν χαρακτηρίζεται από ΠΟΠ προϊόντα 'τοπικού χαρακτήρα', με την εξαίρεση του Ανεβατού ΠΟΠ και του οίνου ΠΓΕ και εν μέρει του Μπάτζου ΠΟΠ, και άρα δεν είναι η μόνη ενότητα που αποκομίζει τα όποια οικονομικά οφέλη, αν αυτά υπάρχουν.

### Οίνοι με ΠΓΕ

#### Οίνος ΠΓΕ Γρεβενά



Όσον αφορά στον οίνο ΠΓΕ, ισχύει από το 1990 και όμως παράγονται μόνον **3** οίνοι **ΠΓΕ Γρεβενά** από 1 οινοπαραγωγό, την επιχείρηση (Κτήμα Ζέρβα) από **αμπελώνες της ΠΕ Γρεβενών** κυρίως στα δ. δ. Κοσματίου & Τρικώμου της ΔΕ Θεόδωρου Ζιάκα δήμου Γρεβενών. Η επιχείρηση διαθέτει 48 στρέμματα ιδιόκτητα αμπέλια. Το 50% αυτών είναι της ποικιλίας

μοσχόμαυρο, ενώ υπάρχει επίσης ξινόμαυρο, τρεις ακόμα ντόπιες ποικιλίες οι οποίες ωστόσο δεν είναι τεκμηριωμένες, καθώς και ξενικές ποικιλίες όπως cabernet sauvignon και syrah. 6 στρέμματα είναι λευκές ποικιλίες (μαλαγουζιά, ασύρτικο). Δεν συνεργάζεται με άλλους παραγωγούς, αλλά οινοποιεί αποκλειστικά την δικιά της παραγωγή. Καθώς τα 40 εκ των στρεμμάτων της επιχείρησης είναι σχετικά νέα αμπέλια η παραγωγή της συνεχίζει και αυξάνεται και αγγίζει, ως τώρα, τους 10 τόνους. Η επιχείρηση εμφιαλώνει 1,875 τόνους/ έτος (2.500 φιάλες) εξ' αυτών (ποσοστό 18,75% επί του συνόλου της παραγωγής) και διακινεί το υπόλοιπο σε ασκούς. Όλη η ποσότητα διακινείται ως ΠΓΕ Γρεβενά.

Επίσης παράγει με διπλή απόσταξη 2 τόνους/ έτος τσίπουρο. Διακινεί τα προϊόντα της αποκλειστικά εντός της ΠΕ Γρεβενών καθώς η εταιρία δεν είναι γνωστή εκτός αυτής ακόμα. Δεν διαθέτει σύστημα HACCP αλλά υπάρχουν σχέδια για την εφαρμογή του.

Πρέπει τέλος να αναφερθεί και η περίπτωση της Τσάνταλης ΑΕ η οποία έχει τις εγκαταστάσεις της εκτός της ΠΕ Γρεβενών (στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής, κύκλος εργασιών το 2009: 37.778.235€) και η οποία αγοράζει μεγάλες ποσότητες σταφυλιών που παράγονται στην ΠΕ Γρεβενών (σύμφωνα με τον δικτυακό της τόπο αγοράζει σταφύλια από εκτάσεις 200 στρεμμάτων). Το σταφύλι αυτό οινοποιείται και συσκευάζεται είτε μόνο του (π.χ. Μοσχόμαυρο) είτε μαζί με το σταφύλι άλλων περιοχών – Αμυνταίου - (π.χ. Μακεδονικός οίνος). Στην πρώτη περίπτωση το προϊόν διακινείται ως ΠΓΕ Μακεδονία ενώ στην δεύτερη υπό το brand name της εταιρίας. Η περίπτωση αυτή αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα οικειοποίησης (appropriation) ενός τοπικού πόρου όπως είναι το σταφύλι και απόκτησης της όποιας υπεραξίας από υπερτοπικές επιχειρήσεις. Είναι χαρακτηριστικό πως ενώ η επιχείρηση έχει το δικαίωμα στην πρώτη περίπτωση (Μοσχόμαυρο) να εμπορευτεί το προϊόν ως ΠΓΕ Γρεβενά προτιμά την σαφώς πιο γνωστή ονομασία προέλευσης ΠΓΕ Μακεδονία. Βέβαια, όπως τονίζεται από άλλους οινοπαραγωγούς, η συγκεκριμένη εταιρία δεν αγοράζει μόνο την συγκεκριμένη ποικιλία, αλλά ποσότητες και από άλλες ποικιλίες συνολικά. Η συναλλαγή γίνεται με τους δύο αμπελουργικούς συνεταιρισμούς (Κοσματίου, Τρικώμου) και όχι με κάθε παραγωγό ξεχωριστά. Όπως εξάλλου αναφέρθηκε μεγάλες εκτάσεις αμπελιών στην ΠΕ Γρεβενών αφορούν σε ξένες ποικιλίες. Υπάρχουν τουλάχιστον 570 στρέμματα με κόκκινες ξένες ποικιλίες (κυρίως cabernet sauvignon) και τουλάχιστον 60 στρέμματα με ξένες λευκές ποικιλίες (riesling, chardonnay), ενώ η ποικιλία του μοσχόμαυρου συναντάται κυρίως στα

ορεινά χωριά. Συνολικά η εταιρία Τσάνταλης ΑΕ αγοράζει το 70-80% της παραγόμενης ποσότητας σταφυλιών της ΠΕ Γρεβενών. Οι υπόλοιπες ποσότητες οινοποιούνται είτε από τα δύο μικρά οινοποιεία της περιοχής, είτε από ερασιτέχνες οινοποιούς, οι οποίοι δεν διαθέτουν άδεια λειτουργίας, και οι οποίοι πουλάνε το προϊόν τους χύμα σε ασκούς σε τιμές που αγγίζουν τα 2€/ λίτρο. Περαιτέρω, με την ίδια μέθοδο πωλούνται σε ασκούς μικροποσότητες τσίπουρου (με γλυκάνισο ή χωρίς) σε τιμές που αγγίζουν τα 7€/ λίτρο. Άλλες εγχώριες ποικιλίες που καλλιεργούνται πέρα από το μοσχόμαυρο είναι το μοσχόκαλτσο, και το ζαγορίτικο. Τέλος, πρέπει να αναφερθεί πως κατά καιρούς εμφανίζονται «οινοποιεία» της ΠΕ Γρεβενών οι οποίοι ωστόσο δεν έχουν οινοποιείο στην περιοχή, αλλά απλά δίνουν το προϊόν τους για οινοποίηση σε οινοποιεία εκτός της ΠΕ Γρεβενών.

Αξίζει να αναφερθεί πως έχει ολοκληρωθεί το πρώτο διερευνητικό στάδιο μελέτης με αντικείμενο την πιστοποίηση ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ του μαλακού σιταριού, των κερασιών, των ρεβιθιών, των σταφυλιών (ποικιλίας ξινόμαυρου) της ΠΕ Γρεβενών (Αναπτυξιακή Γρεβενών, 2008).

#### 4.1 Προϊόντα ολοκληρωμένης παραγωγής

Οι εκτάσεις ολοκληρωμένης γεωργίας αφορούν αποκλειστικά στο σκληρό σιτάρι. Υπάρχουν 7.576,6 στρέμματα και 63 παραγωγοί ολοκληρωμένης παραγωγής σκληρού σιταριού (στις 23/01/2013) σύμφωνα με τον ΟΠΕΓΕΠ. Αυτοί αποτελούν μόλις το 0,15% του αριθμού των παραγωγών σιτηρών ολοκληρωμένης παραγωγής και το 0,32% των εκτάσεων των σιτηρών ολοκληρωμένης παραγωγής της χώρας. Δεδομένου ότι η συνολική έκταση σκληρού σιταριού στην ΠΕ Γρεβενών είναι

12.352 στρέμματα για το 2011 είναι προφανές πως η πλειοψηφία των εκτάσεων σκληρού σιταριού παράγεται με ολοκληρωμένη παραγωγή (61,34% του συνόλου των εκτάσεων). Δεδομένου ότι η συνολική παραγωγή σε σκληρό σιτάρι το 2012 ήταν 2.056 τόνοι, η παραγωγή του ολοκληρωμένου σίτου σε τόνους είναι της τάξης των 1.000 τόνων ή και ελαφρώς μεγαλύτερη.

Στην ΠΕ Γρεβενών, όπως θα αναφερθεί και παρακάτω, κανένας από τους υπάρχοντες αλευρόμυλους δεν παράγει αλεύρι από σιτηρά ολοκληρωμένης παραγωγής. Αποτέλεσμα αυτού είναι παρά την ύπαρξη ποιοτικής πρώτης ύλης η εμπορία του προϊόντος να γίνεται

συνολικά ως συμβατικό, και να υπάρχει μεγάλη απώλεια προστιθέμενης αξίας.

## 5. Παραδοσιακά προϊόντα

Εδώ περιλαμβάνονται επιχειρήσεις που παράγουν ή εμπορεύονται προϊόντα με πρώτη ύλη τα μανιτάρια, επιχειρήσεις που παράγουν και εμπορεύονται όσπρια, ζυμαρικά, μέλι, αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά, αιγοπρόβειο κρέας και άλλα παραδοσιακά προϊόντα.

### 5.1 Ζυμαρικά (πέτουρα – χυλοπίτες – ευριστόν)

Στην ΠΕ Γρεβενών υπάρχουν εννέα συνολικά αλευρόμυλοι. Δυστυχώς κανένας από αυτούς δεν διαθέτει ξεχωριστή γραμμή παραγωγής για την παραγωγή αλεύρων βιολογικής ή ολοκληρωμένης παραγωγής με αποτέλεσμα να υπάρχει μεγάλη απώλεια προστιθέμενης αξίας καθώς όλο το προϊόν διακινείται ως συμβατικό. Κάποιοι από τους αλευρόμυλους διακινούν κάποια από τα προϊόντα τους ως αποκλειστικά γρεβενιώτικα προϊόντα (π.χ. το 70% έξτρα μαλακό σιτάρι και το 55% σιτάρι των Κυλινδρόμυλων Γρεβενών όπως αναφέρεται στον δικτυακό τόπο της επιχείρησης). Μερικές επιχειρήσεις παρουσιάζουν υψηλούς τζίρους όπως οι Μύλοι Γρεβενών (τζίρος 2003: 2.134.459€, τζίρος 2011: 4.710.000€) και η Ι. Χαλατσόγλου και Υιοί ΑΒΕΕ (τζίρος 2003: 1.364.195€). Περαιτέρω, κάποιες από τις επιχειρήσεις έχουν συμμετάσχει σε προγράμματα επενδύσεων, όπως π.χ. οι Μύλοι Ροδιάς που μέσω του LEADER πραγματοποιήσανε επενδύσεις 113.264€ που ολοκληρώθηκαν το 2001.

*Πίνακας: Αλευρόμυλοι της ΠΕ Γρεβενών*

Επωνυμία της Επιχείρησης	Τοποθεσία
Μύλοι Γρεβενών Γιαννακόπουλος ΑΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ιωαννίνων
Αφοι Μωϋσιάδη ΟΕ	Κνίδη
Πρέβεζας Θωμάς και Υιοί ΑΕ (Μύλοι Ροδιάς)	3 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ροδιάς
Ι. Χαλατσόγλου και Υιοί ΑΒΕΕ	Βατόλακκος
Κυλινδρόμυλοι Γρεβενών – Αμανατίδης Η. & Κ. ΟΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ιωαννίνων
Αμανατίδης Κωνσταντίνος Γ.	Γρεβενά – Αθανασίου Διάκου 6
Λάζος Βασίλειος	Γρεβενά - Ιωάννη Μεταξά 20
Γιαννακόπουλος Χρήστος Ι.	Αγίου Κοσμά 47
Φωλίνας Γεώργιος Π.	Ιτέα

Δεδομένου του ότι η Ελλάδα είναι πλεονασματική στην παραγωγή σκληρού σιταριού και ελλειμματική στην παραγωγή μαλακού σιταριού, πολλές ελληνικές επιχειρήσεις, και πολλές - αν όχι όλες - γρεβενιώτικες, κάνουν εισαγωγές μαλακού σιταριού από χώρες όπως το Καζακστάν, η Ουκρανία, η Γερμανία, η Ουγγαρία, και αναμιγνύουν τα τοπικά παραγόμενα σιτάρια με το ξένο προϊόν. Με αυτό τον τρόπο η διακίνηση του προϊόντος ως εξ' ολοκλήρου τοπικό γρεβενιώτικο γίνεται πρακτικά αδύνατη. Πρέπει όμως να τονιστεί πως στην περίπτωση του μαλακού σιταριού οι εισαγωγές δεν ξεπερνάνε το 10% ενώ στην περίπτωση του σκληρού σιταριού οι γρεβενιώτικες επιχειρήσεις χρησιμοποιούν πρώτη ύλη από άλλες περιοχές όπως τα Φάρσαλα, η Κοζάνη και η Καστοριά. Ένας βασικός λόγος που οι εισαγωγές και εξαγωγές είναι πολύ περιορισμένες είναι τα ίδια τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία καθιστούν ασύμφορη τη μεταφορά του σε μεγάλες αποστάσεις.

Πρέπει να αναφερθεί πως σχετικά πρόσφατα εμφανίστηκε ένα ιδιωτικό πρότυπο πιστοποίησης «Αλεύρι Ελληνικής Άλεσης» (Σχήμα 19), το οποίο δημιούργησε ο Σύνδεσμος Αλευροβιομηχάνων Ελλάδος σε συνεργασία με τον Οργανισμό Επιθεώρησης και Πιστοποίησης TÜV Hellas. Σύμφωνα με το πρότυπο αυτό, στο οποίο συμμετέχουν ήδη πέντε μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου (Μύλοι Λούλη, Μύλοι Κρήτης, Μύλοι Παπαφίλη, Μύλοι Κεπενού, Μύλοι Ασωπού), οι μύλοι δεν υποχρεώνονται να αγοράζουν αποκλειστικά ελληνική πρώτη ύλη, καθώς αρκεί μόνο η άλεση και η συσκευασία να πραγματοποιούνται στην Ελλάδα.

Με άλλα λόγια, το ιδιωτικό αυτό πρότυπο προσομοιάζει με την σήμανση ΠΓΕ η οποία απαιτεί ένα από τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης, και επεξεργασίας να πραγματοποιείται εντός μίας συγκεκριμένης γεωγραφικής ζώνης (στην συγκεκριμένη περίπτωση, όλη η χώρα).

Αρχικά το πρότυπο παρουσιάστηκε ως «Αλεύρι Ελληνικής Παραγωγής» τον Δεκέμβριο του 2012 (Σχήμα 18). Στην παρουσίαση ήταν παρών και ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ο οποίος παρατήρησε ότι η απεικόνιση του σιταριού στο λογότυπο του αρχικού σήματος πιστοποίησης είναι παραπλανητική και θα έπρεπε να εικονίζεται μόνο αλεύρι ([www.agronews.gr](http://www.agronews.gr) προσβάσιμο στις 04.12.2012). Έτσι στο τελικό σήμα δεν απεικονίζεται το στάχυ, αλλά στην θέση του ένας μύλος, ενώ το πρότυπο κατέληξε να αποκαλείται «Αλεύρι Ελληνικής Άλεσης» αντί για «Αλεύρι Ελληνικής Παραγωγής».



Σχήμα: Το αρχικό σήμα «Αλεύρι Ελληνικής Παραγωγής» που τροποποιήθηκε



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος

Ο μεγαλύτερος όγκος των προϊόντων του κλάδου διατίθεται απευθείας στη βιοτεχνική αρτοποιία και σε βιομηχανίες ειδών διατροφής, σε συσκευασίες των 50, 25 και 10 κιλών ή χύδην. Οι υπόλοιπες ποσότητες τυποποιούνται σε μικρές συσκευασίες για οικιακή χρήση και προωθούνται μέσω λιανικής πώλησης. Από τη συνολική κατανάλωση αλεύρων σίτου, μόνο ένα ποσοστό της τάξης του 6% αντιστοιχεί σε τυποποιημένα άλευρα που προορίζονται για διάθεση απευθείας στο καταναλωτικό κοινό, μέσω των αλυσίδων super market και των λοιπών καταστημάτων λιανικής πώλησης τροφίμων ([www.paseges.gr](http://www.paseges.gr) προσβάσιμο στις 31.07.2013). Όσον αφορά στα τοπικά γρεβενιώτικα προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούν τοπικά άλευρα αυτά είναι οι χυλοπίτες, τα πέτουρα και το ευριστόν (σπιτικές ποντιακές χυλοπίτες) που παράγονται από τους δύο γυναικείους συνεταιρισμούς της ΠΕ Γρεβενών.

Σχήμα: Το τελικό σήμα «Αλεύρι Ελληνικής Άλεσης» που υιοθετήθηκε



Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος

Πηγή: TÜV Hellas

## 5.2 Μανιτάρια - τρούφα

Στην Ελλάδα υπάρχουν 1.150 είδη μυκήτων εκ των οποίων τουλάχιστον τα 400 είναι εδώδιμα. Πολλά από τα μανιτάρια που έχουν καταγραφεί στην Ελλάδα δεν τρώγονται είτε λόγω της σύστασης τους (φελλώδης ή ξυλώδης), είτε λόγω της γεύσης τους (πικρά, καυστικά), είτε λόγω του μεγέθους τους (πολύ μικρά), ενώ σε αρκετές δεκάδες ανέρχεται ο αριθμός των ειδών των οποίων η εδώδιμότητα είναι άγνωστη (Κωνσταντινίδης, 2009). Η καλλιέργεια μανιταριών ξεκίνησε στην Ελλάδα το 1966 όταν και ιδρύθηκε η πρώτη μονάδα παραγωγής αγαρικών στον Μαραθώνα Αττικής.

Στον Πίνακα 25 καταγράφεται η εγχώρια παραγωγή μανιταριών την περίοδο 1993- 2006. Πλέον υπάρχουν 10 περίπου βιοτεχνίες που παράγουν ετησίως περίπου 3.000 τόνους τον χρόνο. Οι δυο σημαντικότερες επιχειρήσεις που υπήρχαν το 2003 φαίνονται στον Πίνακα 26 (η Ελληνική φάρμα μανιταριών ΑΕΒΕ έκλεισε τον Δεκέμβριο του 2006). Στον Πίνακα 27 φαίνεται το έλλειμμα που υπάρχει στην χώρα μας μεταξύ παραγωγής και κατανάλωσης και η εξάρτηση από τις εισαγωγές.

Πίνακας: Εδώδιμα μανιτάρια που φύονται στην ΠΕ Γρεβενών

Λατινική ονομασία	Λαϊκή ονομασία	Εδωδιμότητα	Οικολογία
Amanita caesarea	Κοκκινούσκα, πιπερούσκα	Κορυφαίο είδος. Τα μικρά μανιτάρια τρώγονται & ωμά σε σαλάτα	Μάιος-Νοέμβριος, συνήθως κατά ομάδες, σε δάση πλατύφυλλων ή σπανίως κωνοφόρων
Boletus edulis	Βασιλικό	Εξαιρετικά νόστιμο, κορυφαίο, φαγώσιμο είδος	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, συνήθως ομαδικά, σε δάση πλατύφυλλων και κωνοφόρων
Boletus reticulatus	Βασιλικό	Ένα από τα πιο νόστιμα φαγώσιμα είδη	Μάιος-Οκτώβριος, συνήθως ομαδικά, σε δάση πλατύφυλλων ή κωνοφόρων
Boletus aereus	Καλογεράκι, βασιλικό	Κορυφαίο είδος. Τα μικρά βασιδιώματα τρώγονται και ωμά σε σαλάτα	Μάιος-Νοέμβριος, ομαδικά, σε δάση πλατύφυλλων σε θαμνότοπους με κουμαριές, σε ασβεστώση εδάφη σε υψόμετρα ως 1000 μέτρα
Boletus regius	Παπαδίτσα	Φαγώσιμο, νόστιμο, με τραγανή σάρκα	Μάιος-Οκτώβριος, μοναχικά ή κατά ομάδες, σε δάση πλατύφυλλων
Agaricus campestris var. campestris	Πρόβειο, μαρτάρα, γούβα	Φαγώσιμο, εξαιρετικά νόστιμο	Σχεδόν όλο το χρόνο, κοπαδιαστά, σε λιβάδια και βοσκοτόπους
Agaricus silvicola var. silvicola	Πρόβειο, προβατίσο, προβατομάνταρο	Φαγώσιμο, νόστιμο	Μάιος-Νοέμβριος, συνήθως κατά ομάδες ανάμεσα σε φυλλόστρωμα & πευκοβελόνες σε δάση πλατύφυλλων & κωνοφόρων
Agaricus urinascens var. urinascens	Αγελαδινή, γερμανικό κράνος, γούβα	Φαγώσιμο, εξαιρετικά νόστιμο	Απρίλιος-Νοέμβριος, σε κύκλους ή σειρές, ανάμεσα σε γρασιδί, σε λιβάδια και ξέφωτα
Macrolepiota procera var. procera	Ζαρκαδίσιο, γίδιο, τσικρίκι	Φαγώσιμο, νόστιμο	Απρίλιος-Δεκέμβριος, συνήθως κατά ομάδες, σε δάση, ξέφωτα, βοσκοτόπια & θαμνότοπους σε ηλιόλουστες θέσεις
Pleurotus eryngii	Αγκαθίτης	Φαγώσιμο, νόστιμο. Του αποδίδονται αντιαλλεργικές ιδιότητες	Ολόκληρο το χρόνο, μοναχικά ή κατά ομάδες, σε φτωχά λιβάδια & βοσκοτόπους, σε ρίζες γαιδουράγκαθου της προηγούμενης χρονιάς
Hygrophorus agathosmus	Πικραμύδαλο	Φαγώσιμο	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, συνήθως κατά ομάδες, σε δάση κωνοφόρων
Calocybe gambosa	Αγιωργίτικο	Φαγώσιμο, νόστιμο. Περιέχει υπογλυκαιμικές ουσίες που συμβάλλουν στην αντιμετώπιση του διαβήτη	Φθινόπωρο και χειμώνα, κατά ομάδες, συχνά σχηματίζοντας σειρές ή κύκλους ανάμεσα σε βελόνες και φυλλόστρωμα, σε δάση
Clitocybe odora	Γλυκάνισος	Φαγώσιμο. Ωστόσο, το χρησιμοποιούμε κυρίως για αρωματικό σε γεύματα με μανιτάρια ή με άλλα υλικά	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, συνήθως κατά ομάδες, σε δάση, ιδιαίτερα σε ελατοδάση και δρυοδάση
Leucopaxillus lepistoides	Καουτσούκ	Φαγώσιμο, νόστιμο	Απρίλιος-Οκτώβριος, κατά ομάδες, σε σειρές ή ημικύκλια, σε χορτώδεις θέσεις, σε λιβάδια
Lactarius	Καρότο ή	Φαγώσιμο, νόστιμο	Μάιος-Δεκέμβριος, συνήθως κατά

deliciosus	καροτίνα		ομάδες, σε αμμώδη πευκοδάση, κυρίως σε ουδέτερα και ασβεστώδη εδάφη
Lactarius salmonicolor	Καρότο ή καροτίνα	Φαγώσιμο	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, συνήθως κατά ομάδες, σε ορεινά δάση λεύκης & υβριδογενούς ελάτης
Suillus luteus	Βρακωτό πευκίσιο, βρακωτό σφουγγάρι	Φαγώσιμο, αφού του αφαιρέσουμε τη ζελατινώδη δύσπεπτη επιδερμίδα	Μάιος-Δεκέμβριος, σε πευκοδάση
Suillus granulatus	Σφουγγάρι, πευκίσιο, γλιτσέρ	Φαγώσιμο, αφού του αφαιρέσουμε τη ζελατινώδη δύσπεπτη επιδερμίδα	Μάιος-Νοέμβριος, κοπαδιαστά σε πευκοδάση, πάρκα και κήπους
Scutiger oregonensis	Τραγοπόδαρο	Φαγώσιμο, πολύ νόστιμο. Γίνεται εξαιρετικό τουρσί. Περιέχει υψηλές συγκεντρώσεις σεληνίου και σιδήρου	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, μερικές φορές κατά ομάδες από συναθροιζόμενα βασιδιώματα, σε δάση κωνοφόρων ή σε μικτά δάση
Hericium erinaceus	Αρνάκι, χτενάκι, εβριστέ μαντάρ	Φαγώσιμο, νόστιμο, με γεύση γαρίδας ή αστακού όσο είναι φρέσκο. Συστατικά του περιέχονται σε θεραπευτικό σκεύασμα της Mycotroph (κατά καρκίνου, σκλήρυνσης κατά πλάκας)	Φθινόπωρο, μοναχικά ή κατά μικρές ομάδες, σε ζωντανούς ή φρεσκοκομμένους κορμούς πλατύφυλλων, ή σε σωρούς από πριονίδι
Hericium clathroides	Κοράλλι, φτιλτάρ	Φαγώσιμο όσο είναι φρέσκο και μαλακό	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, μοναχικά ή κατά ομάδες, σε κορμούς πλατύφυλλων
Craterellus lutescens	Χρυσή τρομπέτα	Φαγώσιμο, νόστιμο	Ιούλιος-Δεκέμβριος, κοπαδιαστά, στο έδαφος, συχνά ανάμεσα σε βρύα, σε δάση κωνοφόρων και πλατύφυλλων
Craterellus tubaeformis	Κίτρινη τρομπέτα	Φαγώσιμο	Ιούλιος-Δεκέμβριος, κατά ομάδες από συναθροιζόμενα βασιδιώματα στο έδαφος ή σε σάπιο ξύλο, σε δάση πλατύφυλλων & κωνοφόρων
Craterellus cornucopioides	Μαύρη τρομπέτα	Φαγώσιμο, παρουσιάζει ήπια υπογλυκαιμική δράση και συμβάλλει στην αντιμετώπιση του διαβήτη	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, κατά ομάδες από συναθροιζόμενα βασιδιώματα, σε δάση πλατύφυλλων & κωνοφόρων
Cantharellus cibarius	Κιτρινούσκα	Κορυφαίο φαγώσιμο είδος. Προσφέρεται και για λικέρ ή γλυκό κουταλιού	Μάρτιος-Νοέμβριος, κατά ομάδες στο έδαφος, σε δάση πλατύφυλλων και κωνοφόρων
Sparassis crispa	Μπέικον, εβριστέ μαντάρ	Φαγώσιμο, νόστιμο και αρωματικό. Περιέχει το αντιβιοτικό sparassol ενώ του αποδίδονται και αντικαρκινικές ιδιότητες	Ιούλιος-Νοέμβριος, μοναχικά ή κατά ομάδες από 2-3 βασιδιώματα, στο έδαφος αλλά σε επαφή με ξύλο, σε βάσεις κωνοφόρων
Ramaria botrytis	Κοράλλι	Φαγώσιμο, νόστιμο	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, σε δάση πλατύφυλλων

Ramaria aurea	Χτενάκι, χτενίτσα	Φαγώσιμο, γίνεται εξαιρετικό τουρσί	Καλοκαίρι και φθινόπωρο, σε δάση πλατύφυλλων, και ιδιαίτερα οξιάς
Auricularia auricular-judae	Αυτάκι, αυτί του Ιούδα	Φαγώσιμο. Χρησιμοποιείται στη λαϊκή ιατρική της Απω Ανατολής για προστασία από στεφανιαία νοσήματα & για αντιμετώπιση του βήχα, των αιμορροΐδων & στομαχικών διαταραχών	Σχεδόν όλο το χρόνο, συνήθως κατά ομάδες, σε νεκρό ή ζωντανό ξύλο πλατύφυλλων και ιδιαίτερα κουφοξυλιάς, δρυός και σφενταμιού
Mitrophora semilibera	Ψευτομουρτσέκι	Φαγώσιμο, νόστιμο	Μάρτιος-Μάιος, συνήθως κατά ομάδες, σε πλημμυρισμένες όχθες ποταμών και λιμνών, κήπους και πάρκα, σε πλούσια εδάφη
Verpa bohemica	Σγουρό μουρτσέκι	Φαγώσιμο, πολύ νόστιμο. Ωμό ή ανεπαρκώς μαγειρεμένο προκαλεί δηλητηρίαση	Μάρτιος-Μάιος, συνήθως κατά ομάδες, σε όχθες ποταμών και λιμνών, θαμνότοπους και κήπους
Lycoperdon utriforme	Πόπορδας	Φαγώσιμο όσο ο θρόμβος παραμένει λευκός	Απρίλιος-Οκτώβριος, σε ξερούς βοσκότοπους και ηλιόλουστα λιβάδια
Morchella esculenta	Ξανθό μουρτσέκι	Φαγώσιμο, πολύ νόστιμο. Ωμό ή ανεπαρκώς μαγειρεμένο προκαλεί δηλητηρίαση	Μάρτιος-Ιούνιος, μοναχικά ή κατά ομάδες, σε πλημμυρισμένες όχθες ποταμών, χορτώδεις θέσεις, με φράξους, φτελιές & άλλα πλατύφυλλα, σε λιβάδια
Morchella deliciosa var. incarnata	Μουρτσέκι, μουρτσάρι	Φαγώσιμο, πολύ νόστιμο. Ωμό ή ανεπαρκώς μαγειρεμένο προκαλεί δηλητηρίαση	Μάρτιος-Μάιος, σε μικρές ομάδες, σε δάση και ιδιαίτερα κωνοφόρων
Morchella vulgaris	Μουρτσέκι, μουρτσάρι	Φαγώσιμο, πολύ νόστιμο. Ωμό ή ανεπαρκώς μαγειρεμένο προκαλεί δηλητηρίαση	Μάρτιος-Μάιος, σε ομάδες, σε πλημμυρισμένες όχθες ποταμών και λιμνών, πρανή δρόμων, άκρες μονοπατιών ή δάση

Πηγή: Κωνσταντινίδης (2009)

Μανιτάρια που προσφέρονται για καλλιέργεια είναι τα εξής: *Agaricus bisporus*, *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus citrinopileatus*, *Pleurotus djamor*, *Lentinula edodes*, *Auricularia auricular-judae*, *Agrocybe cylindracea*, *Pholiota nameko*, *Volvariella volvacea*, *Stropharia rugosoannulata*, *Coprinus comatus*, *Flammulina velutipes* var. *Velutipes*, *Lepista nuda*, *Tuber melanosporum*, *Lactarius deliciosus* (Αθανασίου, 2010). Μανιτάρια που προσφέρονται για ξήρανση ανήκουν στα γένη: *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus*, *Morchella*, *Macrolepiota*, *Agaricus*, *Amanita*, *Cantharellus*, *Craterellus*, και το είδος *Marasmius oreades* (Κωνσταντινίδης, 2009).

Τρούφες ονομάζονται οι καρποφορίες μίας ομάδας Ασκομυκήτων που συμβιώνουν με τις ρίζες ανώτερων φυτών. Οι τρούφες είναι υπόγεια μανιτάρια, σχήματος κονδύλου και μεγέθους 2-7 συνήθως εκατοστών γκριζόμαυρα ως ωχρόλευκα που παράγονται μέσα στο έδαφος σε βάθος 6-15 περίπου εκατοστών (Διαμαντής, χωρίς ημερομηνία). Ειδικότερα ο όρος τρούφες χρησιμοποιείται για τα είδη του γένους *Tuber*. 10 είδη υπογείων μυκήτων φαίνονται καταγεγραμμένα στην ελληνική βιβλιογραφία: *Geastrum triplex*, *Hysterangium marchii*, *Rhizopogon aestivus*, *Rhizopogon luteolus*, *Rhizopogon roseolus*, *Sarcosphaera coronaria*, *Terfezia arenaria*, *Terfezia fanfani*, *Tuber aestivum*, *Tuber cibarium*. Η τιμή της τρούφας στην ευρωπαϊκή και αμερικανική αγορά κυμαίνεται από 75€/κιλό (μπόρκειος τρούφα) ως 7.000€/κιλό αν και έχουν αναφερθεί και τιμές ως 8.000€/κιλό. Η μέση παγκόσμια παραγωγή μαύρης τρούφας (*Tuber melanosporum*) αγγίζει τους 50 τόνους. Οι κύριες χώρες παραγωγής είναι η Γαλλία (10-40 τόνοι), η Ιταλία (5-15 τόνοι) και η Ισπανία (8-30 τόνοι), ενώ τα τελευταία 20 χρόνια χώρες όπως η Νέα Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς και η Βουλγαρία έχουν εισέλθει στην καλλιέργεια τρούφας. Αξίζει να αναφερθεί πως πριν τον Ά Παγκόσμιο Πόλεμο στην Γαλλία η παραγωγή άγγιζε τους

1.000 τόνους (Γάτσιος, 2007). Στην Ελλάδα, φυσική θερινή τρούφα (*Tuber aestivum*) έχει βρεθεί στην Περιφερειακή Ενότητα Δράμας γεγονός που ενισχύει την υπόθεση ότι φυσική τρούφα υπάρχει και σε δασικά οικοσυστήματα.

Πίνακας: Ενδεικτικές περιόδοι καρποφορίας των κυριότερων ειδών τρούφας

M	I	I	A	Σ	Ο	N	Δ	I	Φ	M	A
A	O	O	Y	Ε	Κ	Ο	Ε	A	Ε	A	Π
I	Y	Y	Γ	Π	T	E	K	N	B	P	P
Tuber aestivum											
					Tuber uncinatum						
				Tuber mesentericum							
				Tuber magnatum							
					Tuber melanosporum						
							Tuber brumale				
							Tuber indicium				

Πηγή: Γάτσιος (2007, σ. 75)

Η καλλιέργεια της τρούφας αρχίζει με την προμήθεια δενδρυλλίων των οποίων το ριζικό σύστημα έχει μολυνθεί με το μυκήλιο μυκήτων του γένους Tuber (Tuber magnatum (λευκή τρούφα), Tuber aestivum και Tuber aestivum subsp. uncinatum (θερινή, μαύρη τρούφα), Tuber melanosporum (μαύρη τρούφα), Tuber brumale (χειμωνιάτικη τρούφα)). Τέτοια δενδρώδη είδη είναι η χνουδωτή δρυς (Quercus pubescens), η πλατύφυλλη δρυς (Quercus frainetto), η αριά (Quercus ilex), η ευθύφλοια δρυς (Quercus cerris), η φλαμουριά (Tilia sp.), η φουντουκιά (Corylus avellana), η οστρυά (Ostrya carpinifolia), η λεύκη (Populus sp.), ο γάυρος (Carpinus orientalis), ο κέδρος (Cedrus sp.). Έπειτα ακολουθεί η σωστή επιλογή αγρού: οι μαύρες τρούφες πρωτιμούν φτωχά αλκαλικά ασβεστολιθικά εδάφη με pH 7,2-8,2 ενώ οι λευκές τρούφες είναι πιο απαιτητικές καθώς χρειάζονται πιο γόνιμα εδάφη με pH 7,2-8,0, υψόμετρο ως 600 μέτρα και βροχόπτωση που να ξεπερνά τα 1.000mm. Οι φυτεύσεις γίνονται σε συστήματα 4\*4 ή 5\*5 σε οργωμένα και φρεζαρισμένα τεμάχια. Τέλος είναι απαραίτητη η εγκατάσταση αρδευτικού συστήματος και η περιφραγή του αγροτεμαχίου καθώς η τρούφα αποτελεί τροφή ενός πλήθους ζώων (αγριόχοιρος, ελάφι, λαγός, αλεπού, σκίουρος, φασιανός). Η συγκομιδή της τρούφας γίνεται συνήθως με την βοήθεια εκπαιδευμένου σκύλου. Η τρούφα βρίσκεται σε βάθος μερικών εκατοστών (από 10 ως 50) κάτω από την επιφάνεια του εδάφους, ενώ η περίοδος συγκομιδής διαφέρει από είδος σε είδος.

Όσον αφορά στην διατροφική αξία των μανιταριών, η θερμιδική απόδοση των περισσοτέρων ειδών είναι πολύ χαμηλή και κυμαίνεται από 100 ως 800 θερμίδες/ κιλό νωπού προϊόντος. Τα μανιτάρια περιέχουν κυρίως νερό (80-90%), πρωτεΐνες (2-4%) από τις οποίες μόνο ένα μέρος είναι αφομοιώσιμο, 0,2-1% λιπίδια, 2-13% σάκχαρα, τα περισσότερα σε μη αφομοιώσιμη μορφή, και 0,5-1,5% ανόργανες ενώσεις στις οποίες υπερέχουν ενώσεις του καλίου. Μερικά είδη περιέχουν επίσης ιχνοστοιχεία (ψευδάργυρος, χαλκός, σίδηρος) (Αθανασίου, 2010). Η συλλογή των άγριων μανιταριών πέρα από τις όποιες θετικές συνέπειες στα εισοδήματα και στην απασχόληση συνοδεύεται συχνά από υπερβολές που ενδεχομένως συνεπάγονται απρόβλεπτες συνέπειες, τόσο για τα φυσικά οικοσυστήματα όσο και για την υγεία των συλλεκτών (δηλητηριάσεις ή ακόμα και θάνατος). Τα περισσότερα από τα είδη των άγριων μανιταριών είναι συμβιωτικά είδη, με αποτέλεσμα να προκαλούνται σοβαρές διαταραχές στη λειτουργία των οικοσυστημάτων όταν αυτά συλλέγονται ανεξέλεγκτα.

Με τον Κανονισμό 1900/98 προβλέπεται η βιολογική παραγωγή μανιταριών. Οι προϋποθέσεις περιλαμβάνουν:

- (α) την χρήση ως υποστρώματος κοπριάς αγροκτήματος και περιττωμάτων ζώων που προέρχονται είτε από εκμεταλλεύσεις που εφαρμόζουν βιολογική μέθοδο παραγωγής,
- (β) την χρησιμοποίηση τύρφης μη χημικώς επεξεργασμένης,
- (γ) την χρήση ξύλου το οποίο δεν έχει υποστεί χημική επεξεργασία μετά την κοπή,
- (δ) την χρήση ανόργανων προϊόντων, νερού και χώματος (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, 1998).

*Πίνακας: Μονάδες παραγωγής/εμπορίας προϊόντων μανιταριών της ΠΕ Γρεβενών*

<b>Επωνυμία της Επιχείρησης</b>	<b>Παραγωγή/εμπορία</b>
Ηδύγευστον	Παραγωγή/εμπορία
Μανιταροπροϊόντα γρεβενών	Παραγωγή/εμπορία
Μανιτάρι φυσικά προϊόντα	Παραγωγή/εμπορία
Morena	Παραγωγή/εμπορία



Mountain Pindos	Εμπορία
Αυθεντικό	Εμπορία
Ρόδι	Εμπορία
Επιλογή	Εμπορία

Στην Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών υπάρχουν 8 μονάδες που παράγουν ή εμπορεύονται προϊόντα με μανιτάρια (Πίνακας). Από αυτές οι 4 παράγουν κάποια ή το σύνολο των προϊόντων τους ενώ κάποιες από αυτές τις 4 συνεργάζονται και με άλλα εργαστήρια για την παραγωγή προϊόντων με την λογική του φασόν. Ως επί το πλείστον οι επιχειρήσεις αυτές συλλέγουν άγρια μανιτάρια τα οποία τα εμπορεύονται συσκευασμένα, είτε παράγουν άλλου είδους μεταποιημένα προϊόντα που περιέχουν άγρια μανιτάρια, μαζί με άλλες πρώτες ύλες (μεταξύ άλλων γλυκό κουταλιού μανιτάρι, λουκούμι με μανιτάρια, μανιτάρια τουρσί, πέτουρα με μανιτάρια, κουλουράκια με μανιτάρια, ριζότο και πληγούρι με μανιτάρια). Η συλλογή και κατανάλωση άγριων μανιταριών είναι μία θεμελιώδες συστατικό στην Ελληνική κουζίνα και γαστρονομία (Kalogeropoulos κ.α., 2013).

Οι ποσότητες των άγριων μανιταριών που συλλέγονται κάθε χρόνο εξαρτώνται από τις καιρικές συνθήκες οι οποίες ευθύνονται για πολύ μεγάλες διακυμάνσεις. Για παράδειγμα μία επιχείρηση ανέφερε χαρακτηριστικά πως φέτος δεν έχει συλλέξει καθόλου άγρια μανιτάρια. Η συνολική συλλεγόμενη ποσότητα κυμαίνεται στους 11,3 τόνους νωπού μανιταριού. Η απόδοση σε ξηρό προϊόν είναι της τάξης των 918 κιλών. Δεδομένου ότι οι τιμές αγγίζουν ακόμα και τα 10€ ανά 40 γραμμάρια αποξηραμένου προϊόντος, οι τιμές κυμαίνονται από 166€/κιλό (στην περίπτωση του αποξηραμένου βολίτη) ως και 250€/κιλό αποξηραμένου προϊόντος (στην περίπτωση του *Pleurotus eryngii*) και άρα η συνολική αξία του προϊόντος με μία μέση τιμή των 200€/ κιλό αγγίζει τα 183.600€. Ωστόσο, δεδομένου ότι δεν πωλείται όλη η ποσότητα ως αποξηραμένο προϊόν αλλά παράγονται και άλλα προϊόντα στα οποία τα άγρια μανιτάρια αποτελούν μόνο μία εκ των πρώτων υλών (π.χ. γλυκό μανιτάρι), η προστιθέμενη αξία των προϊόντων είναι μάλλον πολλαπλάσια. Η μεγαλύτερη των επιχειρήσεων αυτών έχει ξεκινήσει διαδικασίες για να αποκτήσει HACCP. Μία ακόμα επιχείρηση συνεργάζεται με την

λογική του φασόν με εργαστήρια που διαθέτουν συγκεκριμένα συστήματα διασφάλισης ποιότητας, όχι όμως για όλα της τα προϊόντα.

Πρέπει να τονιστεί πως σε δύο περιπτώσεις έχει αναφερθεί συνεργασία με υπερτοπικές επιχειρήσεις παραγωγήςμανιταριών. Στην πρώτη περίπτωση αυτή η συνεργασία αφορά σε μικροποσότητες των 40-50 κιλών νωπού προϊόντος που έγιναν στο παρελθόν αλλά στην δεύτερη περίπτωση πρόκειται για σταθερή συνεργασία και αφορά σε μεγάλες ποσότητες ανά έτος (6 τόνοι νωπού προϊόντος). Αυτές οι πρακτικές εκμεταλλεύονται την εικόνα της ΠΕ Γρεβενών ως σημαντικού τόπου συλλογής άγριων μανιταριών, αλλά βασιζόμενες σε υπερτοπικές πρώτες ύλες, γεγονός που θέτει σε κίνδυνο την όλη στρατηγική που βασίζεται στην συλλογή των άγριων μανιταριών. Από την άλλη, με αυτό τον τρόπο μετριάζονται οι όποιες αρνητικές συνέπειες στο φυσικό περιβάλλον της περιοχής από την υπερβολική συλλογή άγριων μανιταριών.

Όσον αφορά στην τρούφα, υπάρχουν 4 εκμεταλλεύσεις και συνολικά 48 στρέμματα εμβολιασμένων δασικών ειδών στην ΠΕ Γρεβενών όπως ήδη έχει αναφερθεί. Μία εκ των επιχειρήσεων διαθέτει 16 στρέμματα με Βελανιδιά και Γαβρί τα οποία έχουν εμβολιαστεί πριν από 6 χρόνια και φέτος θα είναι η πρώτη χρονιά παραγωγής τρούφας. Η ίδια επιχείρηση κατέθεσε πρόταση μέσω του Προγράμματος LEADER για την δημιουργία μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας τρούφας η οποία έχει εγκριθεί αν και ακόμα δεν έχει υλοποιηθεί.

### 5.3 Όσπρια

Όπως αναφέρθηκε ήδη (Πίνακας 13) τα σημαντικότερα όσπρια που καλλιεργούνται στην ΠΕ Γρεβενών είναι τα φασόλια (744 στρέμματα το 2012, 119 τόνοι η παραγωγή το ίδιο έτος) τα ρεβίθια (6.029 στρέμματα το 2012, 448 τόνοι η παραγωγή το ίδιο έτος) και οι φακές (5.209 στρέμματα το 2012, 575 τόνοι η παραγωγή το ίδιο έτος). Και στα τρία προϊόντα υπάρχει παραγωγή με βιολογικές παραγωγικές μεθόδους, όπως έχει ήδη αναφερθεί. Το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων με ρεβίθια ακολουθούν τη βιολογική μέθοδο παραγωγής (4.000 στρέμματα το 2011 ή το 64,42% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης με ρεβίθια), ενώ μικρότερες εκτάσεις υπάρχουν στην περίπτωση της φακής (222 στρέμματα το 2011 ή το 4,26% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης με φακές). Αναγνωρίζεται πως η καλλιέργεια του ρεβιθιού στην ΠΕ Γρεβενών

αποτελεί παραδοσιακή καλλιέργεια (Τζουραμάνη κ.α., 2008) και πως εμφανίζει καλές προοπτικές ανάπτυξης και επέκτασης.

Θετικοί παράγοντες στην καλλιέργεια του ρεβιθιού είναι:

- Η πλήρης εκμηχάνιση της και οι μικρές απαιτήσεις σε εργασία,
- Οι ελάχιστες απαιτήσεις σε λίπανση και στη γονιμότητα του εδάφους,
- Η συμβολή της στη βελτίωση της γονιμότητας του εδάφους λόγω της ικανότητας δέσμευσης αζώτου,
- Η ανθεκτικότητα του φυτού στην ξηρασία,
- Η υψηλή θρεπτική αξία των σπόρων του ρεβιθιού, Αρνητικοί παράγοντες στην καλλιέργεια του ρεβιθιού είναι:
- Οι μεγάλες απώλειες στην παραγωγή που μπορεί να προκαλέσει η προσβολή από ασκόχυτα και οι περιορισμένες δυνατότητες αντιμετώπισης της ασθένειας με μυκητοκτόνα,
- Το υψηλό κόστος αγοράς του πιστοποιημένου σπόρου, ειδικά για τις ανθεκτικές στον ασκόχυτα ποικιλίες,
- Η μικρή αντοχή των υπαρχόντων ποικιλιών στις χαμηλές θερμοκρασίες (Τζουραμάνη, κ.α., 2008).

Πίνακας: Εισαγωγές και εξαγωγές οσπρίων από την Ελλάδα

	Προϊόν	Αξία (σε €)	Ποσότητα (σε κιλά)	Αξία (σε €)	Ποσότητα (σε κιλά)
Εισαγωγές	Φακές	7.489.735	10.873.423	8.989.098	11.664.629
	Φασόλια	37.505.887	46.519.736	44.408.286	49.896.459
	Ρεβίθια	3.994.217	4.543.936	5.901.633	5.083.805
Εξαγωγές	Φακές	268.952	294.088	309.806	272.547
	Φασόλια	1.904.593	1.254.542	2.634.646	1.883.968
	Ρεβίθια	-	-	-	-

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Συσκευασία και τυποποίηση και των τριών προϊόντων πραγματοποιείται από μία επιχείρηση

με έδρα της ΠΕ Γρεβενών η οποία εμπορεύεται τα προϊόντα της τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό. Υπάρχει και άλλη μία επιχείρηση εκτός της ΠΕ Γρεβενών η οποία διακινεί μέρος της παραγωγής οσπρίων υπό το δικό της brand name. Όπως γίνεται αντιληπτό από τα δεδομένα του Πίνακα, η Ελλάδα παρουσιάζει αρνητικό ισοζύγιο εισαγωγών – εξαγωγών σε κάθε ένα από τα τρία αυτά είδη οσπρίων. Άρα η παραγωγή αυτών των ειδών χαρακτηρίζεται από εγγυημένη ζήτηση από την εσωτερική αγορά και αποτελεί μία διέξοδο για τα συμπιεσμένα αγροτικά εισοδήματα.

## 5.4 Μέλι

Η μελισσοκομία αποτελεί έναν κλάδο με σημαντική συμβολή στην εθνική οικονομία και στο αγροτικό οικογενειακό εισόδημα, είτε ως κύρια είτε ως δευτερεύουσα απασχόληση. Ο αριθμός των μελισσοκομικών εκμεταλλεύσεων είναι περίπου 20.000 ενώ η παραγωγή μελιού καλύπτει το 90% των εγχώριων αναγκών (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2011β). Πρόκειται κυρίως για μέλι κωνοφόρων (60-65%) και δευτερευόντως για διάφορα ανθόμελα (30-35%).

Η παραγωγή μελιού στην Ελλάδα και στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας παρουσιάζει αύξηση την περίοδο 2004-2009 (Πίνακας 32) κατά 19,63% και 66,93% αντίστοιχα. Όσον αφορά στην παραγωγή μελιού στην ΠΕ Γρεβενών, υπάρχει αύξηση του αριθμού των κυψέλων κατά 42,84% την περίοδο 2004-2009 (από 5.695 σε 8.135 κυψέλες), όπως και αύξηση της παραγωγής μελιού κατά 59,24% (από 69,48 σε 110,64 τόνους) την ίδια περίοδο. Το 2009 παράγονταν 110,64 τόνοι μελιού στην ΠΕ Γρεβενών οι οποίοι με μέση τιμή παραγωγού 6,44€/κιλό για την ίδια χρονιά έχουν ως αποτέλεσμα η συνολική εκτιμώμενη αξία του προϊόντος να είναι 712.521,6€. Η παραγωγή το 2009 ήταν 8.135 τόνοι. Σύμφωνα με το Δήμο Γρεβενών (2011) υπάρχουν πλέον 252 εκμεταλλεύσεις με 9.213 κυψέλες.

Πίνακας: Αριθμός κυψελών και παραγωγή μελιού στην ΠΕ Γρεβενών, στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας και στην Ελλάδα

Έτος	Αριθμός κυψελών			Παραγωγή μελιού (σε τόνους)			Μέση τιμή παραγωγού (€/κιλό)
	Νομός Γρεβενών	Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας	Ελλάδα	Νομός Γρεβενών	Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας	Ελλάδα	
2004	5.695	20.228	1.460.953	69,48	246,78	17.823,63	4,36
2005	6.200	23.464	1.502.540	76,88	290,95	18.631,50	5,64
2006	6.370	24.109	1.530.482	77,72	294,13	18.671,88	5,45
2007	6.538	24.743	1.570.733	88,26	334,04	21.204,90	6,01
2008	6.669	25.238	1.602.148	90,03	340,72	21.629,00	6,22
2009	8.135	33.768	1.568.521	110,64	459,25	21.331,89	6,44

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Υπάρχει σύλλογος μελοπαραγωγών ο οποίος αριθμεί γύρω στα 150 μέλη. Παρόλη την αύξηση της παραγωγής η τυποποίηση του μελιού είναι υποτυπώδης, καθώς το μέλι συσκευάζεται σε μεγάλα δοχεία και πωλείται στο οικείο περιβάλλον του μελισσοκόμου. Πρέπει να τονιστεί πως ο υπάρχων σύλλογος δεν μπορεί να δημιουργήσει μονάδα τυποποίησης, καθώς θα πρέπει να μετασχηματιστεί βάσει νομοθεσίας σε συνεταιρισμό. Ωστόσο, συζητιέται μεταξύ των μελών του συλλόγου η δημιουργία ομάδας παραγωγών και η δημιουργία μονάδας τυποποίησης μέσω αυτής. Υπάρχει επιχείρηση εκτός της ΠΕ Γρεβενών η οποία αγοράζει σημαντικές ποσότητες του γρεβενιώτικου μελιού και το συσκευάζει εκτός αυτής, γεγονός που υποδεικνύει σημαντική απώλεια προστιθέμενης αξίας. Όσον αφορά στο προϊόν αυτό καθ' αυτό το γρεβενιώτικο μέλι αφορά κυρίως σε ανθόμελο (σε αντίθεση με την μέση ετήσια εθνική παραγωγή στην οποία το ανθόμελο αποτελεί την μειοψηφία) αλλά και σε μικρές ποσότητες μελιού βελανιδιάς, καστανιάς και ελάτου.

Πίνακας: Εγκαταστάσεις συσκευασίας και τυποποίησης μελιού ανά ΠΕ

Περιφερειακή Ενότητα	Αριθμός εγκαταστάσεων
Αττικής	9
Αιτωλοακαρνανίας	1
Αργολίδας	3
Αρκαδίας	6
Άρτας	2
Αχαΐας	3
Δωδεκανήσου	2
Ηλείας	1
Έβρου	1
Ευρυτανίας	1
Ηρακλείου	9
Θεσσαλονίκης	8
Σάμου	2
Ιωαννίνων	1
Καβάλας	4
Κέρκυρας	2
Κεφαλονιάς	1
Κομοτηνής	1
Κορινθίας	4
Λακωνίας	1
Λάρισας	1
Λασιθίου	1
Λέσβου	3
Λευκάδας	1

Μαγνησίας	2
Μεσσηνίας	2
Πρέβεζας	3
Ρεθύμνου	1
Ροδόπης	1
Φλωρίνης	1
Χανίων	3
Χαλκιδικής	2
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>83</b>

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Όσον αφορά στις εγκαταστάσεις συσκευασίας και τυποποίησης μελιού στην Ελλάδα (Πίνακας 33) υπάρχουν 83 σε όλη την χώρα με τις περισσότερες εξ' αυτών σε τρεις Περιφερειακές Ενότητες (Αττική, Ηράκλειο, Θεσσαλονίκη). Στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας υπάρχει μόνο μία επιχείρηση στην ΠΕ Φλωρίνης. Δεδομένης της σημαντικής και συνεχώς αυξανόμενης παραγωγής μελιού στην ΠΕ Γρεβενών η δημιουργία μίας τέτοιας μονάδας συσκευασίας και τυποποίησης μελιού κρίνεται ως μία κίνηση που θα αυξήσει την επωνυμία του προϊόντος και πολύ πιθανόν την προστιθέμενη του αξία.

## 5.4 Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά

Τα φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά κατατάσσονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: στα αυτοφυή και στα καλλιεργούμενα. Η εκμετάλλευση των αυτοφυών είναι σήμερα ασύμφορη λόγω:

- των υψηλών ημερομισθίων που απαιτεί η συλλογή τους,
- της δυσκολίας στη συγκέντρωσή τους,
- της ανομοιογένειας ως προς την ποιότητα και την περιεκτικότητά τους σε δραστικές ουσίες.
- Περαιτέρω, για να μην καταστραφεί η ενδημική χλωρίδα, η συλλογή αυτοφυών φυτών πρέπει να αποφεύγεται όπου ο τοπικός φυτικός πληθυσμός είναι μικρός σε μέγεθος. Σχετικά πρόσφατα υπήρξε απαγόρευση στις περιοχές Natura της ΠΕ Χανίων για την

συλλογή ρίγανης, φασκόμηλου, ματζουράνας και μαλοτήρας  
(<http://www.agrotypos.gr/index.asp?mod=articles&id=81057>)

*Πίνακας 34: Κυριότερα είδη αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στην Ελλάδα (καλλιεργούμενα ή αυτοφυή)*

Είδος	Τρόπος καλλιέργειας	Κοινό όνομα
Coriandrum sativum	Καλλιεργούμενο	Κορίανδρος
Crocus sativus L.	Καλλιεργούμενο	Κρόκος
Cuminum cyminum	Καλλιεργούμενο	Κύμινο
Foeniculum vulgare	Καλλιεργούμενο	Μάραθος
Humulus lupulus L.	Καλλιεργούμενο	Λυκίσκος
Laurus nobilis L.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Δάφνη
Lavandula angustifolia Miller	Καλλιεργούμενο	Λεβάντα
Matricaria recutita L.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Χαμομήλι
Melissa officinalis	Καλλιεργούμενο	Μελισσόχορτο
Mentha spp.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Μέντα, δυόσμος
Ocimum basilicum L.	Καλλιεργούμενο	Βασιλικός
Origanum dictamnus L.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Δίκταμος
Origanum vulgare L.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Ρίγανη
Pimpinella anisum L.	Καλλιεργούμενο	Γλυκάνισο
Pistacia lentiscus L.	Καλλιεργούμενο	Μαστίχα
Salvia fruticosa Miller	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Φασκόμηλο
Sideritis L. Spp.	Καλλιεργούμενο, αυτοφυές	Τσάι του βουνού
Coridothymus capitatus	Άγριο	Θυμάρι

Πηγή: Πολυσίου

Η καλλιέργεια των φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών έχει το πλεονέκτημα ότι παρέχει στην αγορά τρία διαφορετικά προϊόντα δηλαδή νωπά φυτικά υλικά, ξερά φυτικά υλικά και αιθέρια έλαια (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2011α). Τα κυριότερα εμπορικά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά της Ελλάδας είναι το τσάι του βουνού, το φασκόμηλο, η ρίγανη, ο γλυκάνισος, ο βασιλικός, το μάραθο, το χαμομήλι, η δάφνη, η μέντα, ο δυόσμος, το κόλιανδρο, το κίμινο, και τα τυπικά προϊόντα κάποιων περιοχών της Ελλάδος όπως η μαστίχα Χίου, ο κρόκος Κοζάνης και ο δίκταμος της Κρήτης.



Στην Ελλάδα ευδοκούν πάνω από 112 είδη εκ των οποίων 68 χαρακτηρίζονται ως μελισσοτροφικά. Η συνολική καλλιεργούμενη έκταση κυμαίνεται από 16.000 ως 20.000 στρέμματα και η ετήσια παραγωγή από 1.500 ως 1.800 τόνους (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2007α, Σχήμα 20). Οι βιολογικά καλλιεργούμενες εκτάσεις την περίοδο 2002-2004 ανέρχονταν σε περίπου 2.500 στρέμματα.

*Πίνακας 35: Ενδεικτικές αποδόσεις, τιμές και πρόσοδος επιλεγμένων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών*

Φυτό	Διάρκεια φυτείας	Απόδοση (μάζα)	Τιμή πώλησης δρόγης (€/κilo)	Ακαθάριστη πρόσοδος (€/στρ)
Ρίγανη	8 έτη	300 κιλά/στρ	6,5-8	1.950-2.400
Θυμάρι	6-7 έτη	250 κιλά/στρ	6,5-8	1.625-2.000
Θρούμπι	6-7 έτη	250 κιλά/στρ	12,0	3.000
Μελισσόχορτο	5-7 έτη	500 κιλά/στρ	8,0	4.000
Φασκόμηλο	12-15 έτη	550 κιλά/στρ	6,0	3.300
Τσάι του βουνού	10 έτη	125 κιλά/στρ	9,5	1.187

Πηγή: Πολυσίου

Οι παραγωγοί αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών στην Ελλάδα είναι οργανωμένοι σε συνεταιρισμούς όπως ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Βρύναινας Δήμου Σούρπης της ΠΕ Μαγνησίας, ο Συνεταιρισμός Σκορδοπαραγωγών Βύσσας ΠΕ Έβρου, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Φαρμακευτικών και Αρωματικών Φυτών Δυτικής Μακεδονίας και ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καλλιεργητών Αρωματικών Φαρμακευτικών και Ενεργειακών Φυτών Αιτωλοακαρνανίας, ενώ υπάρχουν και άλλοι ανεξάρτητοι παραγωγοί που δεν ανήκουν σε κάποιον συνεταιρισμό. Στον Πίνακα 35 δίνονται κάποιες ενδεικτικές αποδόσεις, τιμές και η πρόσοδος επιλεγμένων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών.

Σύμφωνα με την Τσιγαρίδα (2007) οι επιχειρήσεις που επεξεργάζονται ορισμένα αρωματικά φυτά και παράλληλα διαθέτουν και αποστακτικό συγκρότημα είναι μόλις δύο (μία στην ΠΕ Κυκλίας και μία στην ΠΕ Καρδίτσας) αν και δεν λαμβάνονται υπόψη η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (παραγωγή μαστιχέλαιου) και άλλες μικρές επιχειρήσεις

(τουλάχιστον μία στη Σάμο) (Εργαστήριο Τοπικής και Νησιωτικής Ανάπτυξης, 2003). Οι μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης αρωματικών φυτών είναι 25. Είναι πολύ πιθανόν σε αυτό το νούμερο να μην περιλαμβάνονται οι παραγωγοί που τυποποιούν μόνοι τους υποτυπωδώς την παραγωγή τους.

Στην ΠΕ Γρεβενών, όπως αναφέρθηκε ήδη στον Πίνακα 13, υπάρχουν 55 στρέμματα με λεβάντα, 5 στρέμματα με αρώνια και 2 στρέμματα με τσάι σύμφωνα με την Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας. Ωστόσο, σύμφωνα με πληροφορίες από τους ίδιους τους επιχειρηματίες, υπάρχει προσανατολισμός μικρών εκτάσεων προς άλλες καλλιέργειες όπως το φασκόμηλο το δενδρολίβανο, η μέντα, το μελισσόχορτο, και το σπαθόχορτο. Επίσης υπάρχει μία εκμετάλλευση παραγωγής ιπποφαούς (500 δέντρα), η οποία ωστόσο δεν έχει ακόμα παράξει καρπό (απαιτούνται 5 χρόνια καλλιέργειας για την παραγωγή καρπού). Ωστόσο, η εκμετάλλευση συνεργάζεται με μία από τις τοπικές επιχειρήσεις προϊόντων μανιταριών η οποία πουλάει μικρές ποσότητες αποξηραμένων φύλλων του ιπποφαούς αναμεμειγμένο με μελισσόχορτο σε υποτυπώδεις συσκευασίες ως ρόφημα.

## 5.5 Εμφιαλωμένο νερό

Ο όρος εμφιαλωμένο νερό αφορά στο νερό το οποίο προσφέρεται αεροστεγώς συσκευασμένο σε γυάλινη ή πλαστική συσκευασία και προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση. Το εμφιαλωμένο νερό διακρίνεται στις παρακάτω κατηγορίες:

**Φυσικό μεταλλικό νερό:** Ως φυσικό μεταλλικό νερό ορίζεται το νερό, του οποίου η σύσταση (δηλαδή τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά) παραμένει σταθερή στο πλαίσιο φυσικών διακυμάνσεων, είναι μικροβιολογικά κατάλληλο (όρια 2,5 φορές αυστηρότερα από τα συνήθη εμφιαλωμένα), έχει υπόγεια προέλευση και υπόκειται σε εκμετάλλευση από μία ή περισσότερες φυσικές εξόδους πηγής ή τεχνητές εξόδους γεώτρησης. Το φυσικό μεταλλικό νερό δεν υπόκειται σε καμιά επεξεργασία ή

διαδικασία απολύμανσης και εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή ή γεώτρηση. Επιπλέον, είναι πλούσιο σε μεταλλικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία, τα οποία είναι ωφέλιμα για τον ανθρώπινο οργανισμό, όπως το ασβέστιο, το μαγνήσιο, το κάλιο και το νάτριο.

**Επιτραπέζιο νερό:** Ως επιτραπέζιο νερό αναφέρεται το κοινό πόσιμο νερό, είτε υπόγειας είτε επίγειας προέλευσης, το οποίο πριν διατεθεί στην κατανάλωση υφίσταται σειρά

φυσικοχημικών επεξεργασιών (π.χ. οζόνωση) προκειμένου να απαλλαγθεί από μικρόβια ή στοιχεία ακατάλληλα για την υγεία του ανθρώπινου οργανισμού και εμφιαλώνεται. Το επιτραπέζιο νερό δεν είναι απαραίτητα εμπλουτισμένο με μεταλλικά στοιχεία.

**Ανθρακούχο νερό:** Το ανθρακούχο νερό περιέχει διοξείδιο του άνθρακα, είτε φυσικής, είτε τεχνικής προέλευσης. Μπορεί επίσης να είναι μεταλλικό ή επιτραπέζιο νερό (ICAP, 2005β).

Ο κλάδος των εμφιαλωμένων νερών αποτελεί έναν από τους πλέον αναπτυσσόμενους κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Παράγοντες που συμβάλλουν στην επίτευξη υψηλών ρυθμών ανάπτυξης είναι οι αμφιβολίες που δημιουργούνται κατά διαστήματα στο καταναλωτικό κοινό για την ποιότητα του πόσιμου νερού, καθώς και το γεγονός ότι σε ορισμένες περιοχές της χώρας (για παράδειγμα νησιωτικές περιοχές) το δίκτυο ύδρευσης αδυνατεί να αντεπεξέλθει στις ανάγκες των κατοίκων, ιδιαίτερα τους καλοκαιρινούς μήνες κατά τη διάρκεια των οποίων αυξάνεται η τουριστική κίνηση. Σε συγκεκριμένες νησιωτικές περιοχές το νερό δεν είναι καν πόσιμο. Επίσης, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται στροφή των καταναλωτών σε έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής, η οποία οδηγεί σε αύξηση της κατά κεφαλή κατανάλωσης μη οينوπνευματωδών ποτών και κυρίως των εμφιαλωμένων νερών και των χυμών. Τέλος, φαινόμενα λειψυδρίας που έχουν εμφανιστεί κατά περιόδους, όπως στις αρχές της δεκαετίας του '90, ευνοούν τη ζήτηση των συγκεκριμένων προϊόντων (ICAP, 2005β).

Στον κλάδο των εμφιαλωμένων νερών κυριαρχούν λίγες επιχειρήσεις μεγάλου μεγέθους, οι οποίες διαθέτουν οργανωμένα δίκτυα διανομής. Παράλληλα, δραστηριοποιούνται στην αγορά και αρκετές επιχειρήσεις μικρομεσαίου μεγέθους, ορισμένες από τις οποίες τα τελευταία χρόνια επεκτείνουν το δίκτυο πωλήσεών τους σε ολόκληρη την Ελλάδα, ενώ οι υπόλοιπες έχουν κυρίως τοπικό χαρακτήρα. Στον Πίνακα 36 παρουσιάζεται η παραγωγή, οι εισαγωγές, οι εξαγωγές και η φαινομενική κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού στην Ελλάδα την περίοδο 1990-2007. Όλα τα μεγέθη παρουσιάζουν αύξηση, τόσο η παραγωγή, όσο και οι εισαγωγές, οι εξαγωγές, και η φαινομενική κατανάλωση.

Το 2002 υπήρχαν 108 επιχειρήσεις παραγωγής μεταλλικών νερών και αναψυκτικών στην Ελλάδα με συνολικό κύκλο εργασιών 863.700.000€. Η ΠΕ με τις περισσότερες επιχειρήσεις είναι αυτή του Ηρακλείου (12 επιχειρήσεις με συνολικό τζίρο 11.200.000€), ενώ ακολουθεί η ΠΕ Αττικής (9 επιχειρήσεις, αλλά με συνολικό τζίρο 736.400.000€). Το 2003 υπήρχαν 105 επιχειρήσεις παραγωγής μεταλλικών νερών και αναψυκτικών με συνολικό κύκλο εργασιών

919.050.000€ (Γαβριήλ, 2010). Στην ΠΕ Γρεβενών την ίδια χρονιά υπήρχε μία επιχείρηση με κύκλο εργασιών 484.780 (0,05% του συνολικού τζίρου των επιχειρήσεων). Συνολικά στην Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών υπάρχουν δύο μονάδες εμφιάλωσης νερού. Η μία αφορά σε επιτραπέζιο νερό ενώ η άλλη σε φυσικό μεταλλικό νερό. Σύμφωνα με στοιχεία του 2003 (Πίνακας 37) οι δύο επιχειρήσεις απασχολούν 27 άτομα. Τρία χρόνια αργότερα ο αριθμός των εργαζομένων παρουσιάζει μείωση 29,6% (19 εργαζόμενοι) αλλά οι τζίροι παρουσιάζουν αύξηση 10,96% (από 444.328€ σε 493.025€) και 52,47% (από 484.780€ σε 739.136€) αντίστοιχα.

*Πίνακας : Επιχειρήσεις εμφιάλωσης νερού της ΠΕ Γρεβενών*

Επωνυμία	Προσωπικό	Προϊόν
Νερό Πίνδου ΑΕ	12 (9)*	Επιτραπέζιο νερό
Σαμαρίνα ΑΕ	15 (10)*	Φυσικό μεταλλικό νερό

\* Σε παρένθεση οι εργαζόμενοι το 2006

Η εταιρία Σαμαρίνα ΑΕ ιδρύθηκε το 1992 στα Γρεβενά και ξεκίνησε δραστηριότητες το 1994. Το 2007 μετέφερε την έδρα της στη Λάρισα. Εμφιαλώνει μεταλλικό νερό το οποίο αναβλύζει από πηγή σε υψόμετρο 1.650 μέτρων (και το οποίο εμφιαλώνεται από το εργοστάσιο που βρίσκεται στο ίδιο υψόμετρο) σε συσκευασίες pet των 500ml και 1,5lt. Διαθέτει τα προϊόντα της μέσω χονδρεμπόρων, τοπικών αντιπροσώπων και σούπερ μάρκετ. Η μεταφορά και η παράδοση των προϊόντων πραγματοποιείται εντός 24 ωρών από την παραγγελία με φορτηγά ψυγεία κλειστού τύπου ώστε τα προϊόντα να μην εκτίθενται στον ήλιο και να διακινούνται σε ασφαλή θερμοκρασία. Η εταιρία έχει πιστοποιηθεί από την European Quality Assurance Hellas για τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που έχει αναπτύξει και εφαρμόζει. Τακτικές αναλύσεις του νερού γίνονται από το Ινστιτούτο Γεωλογικών και Μεταλλευτικών Ερευνών (ΙΓΜΕ). Η εταιρία σύμφωνα με τον ισολογισμό του 2011 παρουσίασε πολύ μικρά κέρδη της τάξης των 37.231,06€, ενώ σύμφωνα με τον ισολογισμό του 2012 παρουσίασε ζημίες της τάξης των 21.106,09€.

Η εταιρία Νερό Πίνδου ΑΕ ιδρύθηκε το 2002 από μετατροπή νομικής μορφής της εταιρίας Πίνδος ΕΠΕ που προϋπήρχε από το 1977. Εμφιαλώνει επιτραπέζιο νερό σε συσκευασίες pet των 500ml, 1lt και 1,5lt. Τα προϊόντα της διατίθενται σε όλη την Ελλάδα απ' ευθείας από την εταιρία και μέσω αντιπροσώπων.

Σε μία έρευνα που πραγματοποιήθηκε στις 5 μεγαλύτερες πόλεις της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας (Κοζάνη, Πτολεμαΐδα, Καστοριά, Φλώρινα, Γρεβενά) το 2002 (Καμενίδου κ.α., 2002) η οποία αφορούσε στην κατανάλωση εμφιαλωμένου νερού προέκυψε πως το 36% των ερωτηθέντων κατανάλωνε εμφιαλωμένο νερό. Οι βασικοί λόγοι ήταν:

- καλύτερη γεύση,
- καλύτερο άρωμα,
- καλύτερο χρώμα,
- χαμηλή τιμή,
- προτίμηση σε σχέση με το νερό της βρύσης,
- ενώ επίσης ένα τμήμα των ερωτηθέντων θεωρεί το εμφιαλωμένο νερό πιο ασφαλές και 'λιγότερο μολυσμένο' σε σχέση με το νερό βρύσης.

## 5.6 Αιγοπρόβειο κρέας

Η αιγοπροβατοτροφία αποτελεί παραδοσιακά έναν από τους δυναμικότερους κλάδους στη χώρα μας, συμβάλλοντας κατά 18% περίπου στο αγροτικό εισόδημα. Η παραγωγική αυτή κατεύθυνση προσαρμόστηκε στις ιδιαίτερες κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες της Ελλάδας.

Το αίγιο και πρόβειο κρέας και γάλα είναι δύο βασικές κατηγορίες προϊόντων με μεγάλη οικονομική σημασία και αποτελούν τις κυριότερες πηγές του αγροτικού εισοδήματος των κατοίκων των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών (το 78% των προβάτων και το 91% των αιγών εκτρέφονται σε παραγωγικά συστήματα με χαμηλό επίπεδο εισροών στις ορεινές και μειονεκτικές περιοχές της χώρας). Πρέπει να τονιστεί πως η ΕΕ είναι ο δεύτερος μεγαλύτερος παραγωγός πρόβειου και αίγιου κρέατος παγκοσμίως μετά την Κίνα. Το πρόβειο κρέας είναι το κύριο προϊόν του τομέα σε επίπεδο ΕΕ ενώ για την Ελλάδα είναι το γάλα.

Αξίζει να σημειωθεί πως το δυνατότερο σημείο του τομέα είναι η υψηλή ποιότητα του παραγόμενου κρέατος, ως αποτέλεσμα μίας σειράς παραμέτρων που χαρακτηρίζουν την

ελληνική πραγματικότητα όπως είναι:

- το εκτατικό σύστημα εκτροφής,
- οι εγχώριες φυλές ζώων,
- οι χορηγούμενες ζωοτροφές.

Η αιγοπροβατοτροφία συμμετέχει κατά 45% περίπου στη συνολική ακαθάριστη αξία όλης της γεωργικής παραγωγής και κατά 15% στη συνολική αξία της γεωργικής παραγωγής. Η ακαθάριστη αξία του κρέατος (πρόβειου και αίγειου) στην Ελλάδα αντιπροσωπεύει περίπου το 75% της αξίας του γάλακτος (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2007β). Ο βαθμός αυτάρκειας της χώρας σε αιγοπρόβειο κρέας άγγιξε ήταν 99,2% το 2003 (ICAP, 2004). Οι εισαγωγές είναι περιορισμένες και πραγματοποιούνται κυρίως από τη Νέα Ζηλανδία.

Η εκτατική εκτροφή των αιγών και των προβάτων στη χώρα μας μαζί με τις εγχώριες φυλές, προσδίδουν στο παραγόμενο κρέας την επιδιωκόμενη από το καταναλωτικό κοινό γεύση. Με το εκτατικό σύστημα εκτρέφεται το 85% των αιγοπροβάτων. Το σύστημα αυτό χαρακτηρίζεται από ετήσιες μετακινήσεις προς τους θερινούς βοσκότοπους και από μεγάλες διαδρομές των κοπαδιών κατά την διάρκεια της ημέρας, τόσο μέσα στο βοσκότοπο όσο και γύρω από τα χειμαδιά για εξεύρεση βοσκής. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία σημαντική μείωση των παραγωγικών ζώων που εκτρέφονται νομαδικά ή οικόσιτα και μία τάση συγκέντρωσης σε μεγάλες και οργανωμένες μονάδες. Η Ελλάδα έχει τρεις κύριες περιοχές με ανεπτυγμένη προβατοτροφία, την περιοχή της Μακεδονίας, της Δυτικής Ελλάδος και την περιοχή της Κρήτης. Σε αυτές τις τρεις περιοχές βρίσκεται το 46% του συνολικού πληθυσμού προβάτων που εκτρέφονται στην χώρα.

Ο τρόπος εκτροφής μαζί με τις εγχώριες φυλές προσδίδουν στο παραγόμενο κρέας την επιδιωκόμενη από το καταναλωτικό κοινό γεύση. Το μέσο βάρος των σφαγίων που διατίθεται στην αγορά (10,47 κιλά το 2005) είναι από τους χαμηλότερους στην ΕΕ και στον κόσμο καθώς το ελληνικό καταναλωτικό κοινό κατά πλειοψηφία προτιμά σφάγια γάλακτος βάρους 10-14 κιλών. Σύμφωνα με στοιχεία του 2005 ο αριθμός των σφαγείων της χώρας υπολογίζεται ότι προσεγγίζει τα 140 τα περισσότερα από τα οποία είναι μικτά και μόνο 20 σφαγεία από το συνολικό αριθμό των σφαγείων δεν είναι κατάλληλα για αιγοπρόβατα (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2007β).

Η συνολικά παραγόμενη ποσότητα κρέατος στην Ελλάδα αγγίζει τους 525.296 τόνους (2003, Πίνακας 38) εκ των οποίων το 22,82% (119.880 τόνοι) αφορά στο αιγοπρόβειο κρέας. Η

συνολική παραγωγή κρέατος είναι μειούμενη καθ' όλη την περίοδο 1985-2003. Ωστόσο, η παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος παρουσιάζει σχετική σταθερότητα (μικρή μείωση 1,96%). Το 2011 η παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος στην Ελλάδα είχε μειωθεί στους 102.000 τόνους, η παραγωγή κρέατος πουλερικών είχε αυξηθεί στους 180.000 τόνους, η παραγωγή χοιρινού κρέατος είχε μειωθεί στους 105.000 τόνους, όπως και η παραγωγή βόειου κρέατος είχε μειωθεί στους 51.000 τόνους.

Το αιγοπρόβειο κρέας διατίθεται στους καταναλωτές μέσω των κρεοπωλείων, των αντίστοιχων τμημάτων των σούπερ μάρκετ και των αγορών κρέατος. Σημαντική ποσότητα διανέμεται επίσης σε χώρους εστίασης και σε ξενοδοχεία (ICAP, 2004).

Η παραγωγή κρέατος στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας αγγίζει τους 11.753 τόνους το 2003 (Πίνακας 39) παρουσιάζοντας και αυτή συνεχή και σημαντική μείωση την περίοδο 1996-2003 (23,66%). Το 2003 στη Δυτική Μακεδονία παράγονταν 3.419 τόνοι αιγοπρόβειου κρέατος που αντιστοιχούσαν μόλις στο 2,85% της εθνικής παραγωγής των 119.880 τόνων του ίδιου έτους. Η παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος στην Περιφέρεια παρουσιάζει σημαντική μείωση 29,65% την περίοδο 1996-2003. Όπως έχει ήδη αναφερθεί (Πίνακας 15) οι παραγόμενες ποσότητες κρέατος στην ΠΕ Γρεβενών το 2007 ήταν 2.367 τόνοι, εκ των οποίων οι 1.446 αφορούσαν σε αιγοπρόβειο κρέας (61,93% της συνολικής παραγωγής στην ΠΕ), οι 263 τόνοι σε χοιρινό κρέας, οι 578 τόνοι σε βόειο κρέας, και οι 80 τόνοι σε λοιπά κρέατα (κουνέλια, πουλερικά).

Πρέπει να τονιστεί πως δεν υπάρχουν μονάδες τυποποίησης και συσκευασίας του αιγοπρόβειου κρέατος στην ΠΕ Γρεβενών, το οποίο ακολουθεί την κλασική πορεία 'κτηνοτρόφος – σφαγέας – κρεοπώλης - καταναλωτής'.

## 5.7 Γιαούρτι

Η παραγωγή γιαουρτιού και λοιπών ζυμούμενων προϊόντων γάλακτος στην Ελλάδα ήταν κατά μέσο όρο 103.802,065 τόνοι. Υπάρχουν δύο κατηγορίες γιαουρτιού:

- Η κατηγορία ευρωπαϊκού τύπου περιλαμβάνει το λευκό τυποποιημένο – βιομηχανικό – γιαούρτι (πλήρες, ημίπαχο, άπαχο) καθώς και το σύνθετο γιαούρτι (με πρόσθετα όπως φρούτα, χυμούς φρούτων, δημητριακά, και το παιδικό γιαούρτι). Ο συγκεκριμένος τύπος γιαουρτιού αποτελεί δυναμικό τμήμα της αγοράς, καθώς περιλαμβάνει ποικιλία προϊόντων που καλύπτουν μεγάλο μέρος των προτιμήσεων των καταναλωτών,
- Το παραδοσιακό γιαούρτι περιλαμβάνει το γιαούρτι που παρασκευάζεται από αγελαδινό, πρόβειο και ανάμικτο γάλα, καθώς και το στραγγιστό γιαούρτι σακούλας.

Η παραγωγή γιαουρτιού ευρωπαϊκού τύπου στην Ελλάδα είναι 74.328,6 τόνοι κατά μέσο και η παραγωγή παραδοσιακού γιαουρτιού 16.833,3 τόνοι. Το σύνολο σχεδόν της ελληνικής αγοράς γιαουρτιού καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή.

Σύμφωνα με στοιχεία του Τμήματος Κτηνιατρικής στην ΠΕ Γρεβενών υπάρχει μία μόνο επιχείρηση που παράγει αποκλειστικά γιαούρτι και η οποία βρίσκεται στην Δεσκάτη. Η επιχείρηση παράγει κυρίως πρόβειο γιαούρτι σε ποσότητα που κυμαίνεται μεταξύ των 8 και 10 τόνων/ έτος. Τους τελευταίους 2-3 μήνες έχει αρχίσει να παράγει δοκιμαστικά και μικρές ποσότητες κατσικίσιου γιαουρτιού, ενώ είναι πολύ πιθανό να επεκταθεί και στην παραγωγή αγελαδινού γιαουρτιού. Η διανομή των προϊόντων γίνεται από τον ίδιο τον επιχειρηματία εντός της Δεσκάτης. Ωστόσο, εμπορεύεται τα προϊόντα της και στις παραλίες των ΠΕ Κατερίνης και Λάρισας καθώς και στην πόλη της Λάρισας. Η επιχείρηση δεν διαθέτει δικά της ζώα, δηλαδή δεν πρόκειται για μία προσπάθεια καθετοποίησης. Συνεργάζεται ωστόσο με συγκεκριμένους παραγωγούς.

Πέραν αυτής της επιχείρησης, τα τυροκομεία παράγουν επίσης κάποιες ποσότητες παραδοσιακών αγελαδινών και αιγοπρόβειων γιαουρτιών σε ποσότητες που καθορίζονται από την υπάρχουσα ζήτηση.



## 5.8 Παγωτό

Το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης παγωτών στην Ελλάδα καλύπτεται από τα εγχώρια παραγόμενα προϊόντα. Η εγχώρια παραγωγή παρουσίασε διακυμάνσεις τα τελευταία χρόνια και το 2004 διαμορφώθηκε στο επίπεδο των 33.700 τόνων. Οι τρεις μεγαλύτερες επιχειρήσεις του κλάδου κάλυψαν από κοινού το 75,5%-77,5% της ελληνικής αγοράς παγωτού βάσει ποσότητας το 2004. Συγκεκριμένα, η εταιρία Δέλτα Βιομηχανία Παγωτού ΑΕ εκτιμάται ότι απέσπασε μερίδιο της τάξης του 29%- 29,5% στη συνολική αγορά το 2004, η ΕΒΓΑ ΑΒΕΕ κατείχε αντίστοιχο ποσοστό μεταξύ του 26,5%-27% και η Unilever Hellas ΑΕΒΕ εκτιμάται ότι κάλυψε το 20%- 21% της εγχώριας κατανάλωσης (ICAP, 2005γ). Το 2007 η εγχώρια φαινομενική κατανάλωση παγωτού ήταν 35.714 τόνους ενώ το 2006 ήταν 33.500 τόνοι και το 2005 ήταν 33.405 τόνοι. Το 2007 εμφανίστηκε σημαντική αύξηση των εισαγωγών, οι οποίες εκτιμώνται σε 9.500 τόνους, κυρίως λόγω της διακοπής της παραγωγικής δραστηριότητας της Unilever Hellas ΑΕΒΕ (Algida) (Καλαϊτζής, 2011). Η αξία της ελληνικής αγοράς παγωτών εκτιμάται πως ήταν 7.100.000.000€.

Υπάρχουν τρεις επιχειρήσεις στην ΠΕ Γρεβενών που παράγουν παγωτό: η Γ. Δημητριάδης, η Κοντογιάννης Dipo ΑΒΕΕ και η Βιομηχανία Γλυκού Ντάσιος ΑΕΒΕ. Υπάρχει μεγάλη διαφορά δυναμικότητας καθώς οι πρώτες δύο επιχειρήσεις αξιοποιούν μικρές ποσότητες αγελαδινού γάλακτος (γύρω στους 9 τόνους η μία και γύρω στους 15-20 τόνους η άλλη). Στην πρώτη περίπτωση η πρώτη ύλη είναι υπερτοπική (αγορά από την ΜΕΒΓΑΛ) ενώ στην δεύτερη περίπτωση το γάλα παράγεται αποκλειστικά στην ΠΕ. Η τρίτη επιχείρηση αγοράζει μεγάλες ποσότητες γάλακτος από υπερτοπικές επιχειρήσεις (π.χ. ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ, ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ) μαζί με ποσότητες γάλακτος από τοπικές επιχειρήσεις (π.χ. Κουρέλλας ΑΕ). Οι πρώτες δύο επιχειρήσεις διακινούν ποσότητες παγωτού κυρίως εντός της ΠΕ Γρεβενών αλλά και σε άλλες ΠΕ (Ιωαννίνων, Λάρισας, Κοζάνης, Αττικής), ενώ η τρίτη διακινεί σε όλη την Ελλάδα και σε κάποιες χώρες των Βαλκανίων (Π.Γ.Δ.Μ., Βουλγαρία) με δικό της δίκτυο και σε τρίτες χώρες (Γερμανία, Αγγλία, Ιταλία, ΗΠΑ) μέσω μεταφορικών.

Η Ντάσιος ΑΕΒΕ ιδρύθηκε το 1997. Προήλθε από μετατροπή της νομικής μορφής της εταιρίας Ντάσιος Παν. και ΣΙΑ ΟΕ, η οποία είχε συσταθεί το 1982. Παράγει χύμα παγωτό σε συσκευασίες των 3 κιλών. Ο κύκλος εργασιών της Ντάσιος ΑΕΒΕ το 2003 ήταν 2.512.924€ ενώ απασχολούσε 48 άτομα ως μόνιμο προσωπικό και 6 ως εποχικό. Την τριετία 2000-2003 διέθεσε 600.000€ για ανανέωση μηχανολογικού εξοπλισμού για το παγωτό και τον εξοπλισμό

μηχανοργάνωσης. Η εταιρία εφαρμόζει το σύστημα HACCP (ICAP, 2005γ).

## 5.9 Φασιανοί – πέρδικες – ορτύκια

Στην ΠΕ Γρεβενών υπάρχει μία επιχείρηση εκτροφής πτερωτών θηραμάτων. Η επιχείρηση διαθέτει μια μονάδα 1.400 τετραγωνικών μέτρων στο εσωτερικό της και 15 στρεμμάτων στο εξωτερικό της, που παρέχει ειδικούς χώρους ανάπτυξης των νεοσσών και εξωτερικούς κλωβούς προσαρμογής των πουλιών πριν την απελευθέρωσή τους στο φυσικό περιβάλλον. Τα πτηνά που παράγονται στην μονάδα εκτός από ζωντανά που διατίθενται για απελευθέρωση στην φύση (εμπλουτισμό της) και όχι μόνο, προσφέρονται σήμερα νωπά και κατεψυγμένα σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα, αφού η επιχείρηση διαθέτει ένα σύγχρονο σφαγείο και τυποποιεί τα προϊόντα της. Η επιχείρηση πουλάει γύρω στα 2.000 πτηνά/ έτος ζωντανά και γύρω στα 2.000 πτηνά σφαγμένα ανά είδος (φασιανοί, πέρδικες) εκτός από τα ορτύκια που είναι περισσότερα (2.500 πτηνά/ έτος). Πλέον η επιχείρηση διαθέτει και γαλοπούλες. Συνολικά το 2013 έχει γύρω στα 12.000 πτηνά στην διάθεση της. Η διακίνηση γίνεται ακόμα και μέσω μεγάλων σούπερ μάρκετ (ΑΒ Βασιλόπουλος).

## 5.9 Ζωοτροφές

Στην Ελλάδα δραστηριοποιούνται 1.600 εγκεκριμένες επιχειρήσεις ζωοτροφών οι οποίοι είναι παραγωγοί πρώτων υλών, σύνθετων ζωοτροφών, προμιγμάτων πρόσθετων υλών και ενδιάμεσοι αυτών των προϊόντων (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 2011β). Ένα μεγάλο μέρος της γεωργικής γης στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας (περίπου 29% συμπεριλαμβανομένου και του κριθαριού) αξιοποιείται παράγοντας πρώτες ύλες, οι οποίες καταναλώνονται σχεδόν εξ' ολοκλήρου σε τοπικό επίπεδο (ANKO ΑΕ, 2006). Μετά την καλλιέργεια σιτηρών, η καλλιέργεια κτηνοτροφικών φυτών είναι η δεύτερη σημαντικότερη καλλιέργεια στην ΠΕ Γρεβενών.

Όπως αναφέρθηκε ήδη στον Πίνακα 13, το 2012 παρήχθησαν 28.776 τόνοι μηδικής, 1.591 τόνοι triticale και 681 τόνοι βίκου στην ΠΕ Γρεβενών, ενώ το 40,26% της μηδικής (11.587 τόνοι το 2011), το 19,83% του triticale (315,6 τόνοι το 2011) και το 42,24% του βίκου (287,7 τόνοι το 2011) παρήχθησαν με βιολογική μέθοδο. Στον Πίνακα 42 παρουσιάζονται οι μονάδες παραγωγής και τυποποίησης ζωοτροφών της ΠΕ Γρεβενών. Δεδομένου ότι το συγκεκριμένο προϊόν δεν αφορά σε κατανάλωση από τον άνθρωπο, δεν θα μας απασχολήσει περισσότερο

στην μελέτη αυτή.

Η παραγωγή των ζωοτροφών είναι ένας σημαντικός τομέας της αγροτικής οικονομίας. Χωρίζεται σε πρωτογενή παραγωγή ζωοτροφών που είναι άμεσο αποτέλεσμα της γεωργικής δραστηριότητας (δημητριακά, καρποί, μηδική, κτλ.) και στην παραγωγή ζωοτροφών μετά από μεταποίηση (πρώτες ύλες όπως τα υποπροϊόντα βιομηχανιών τροφίμων και άλλων γεωργικών βιομηχανιών π.χ. πίτυρα, βαμβακόπιτα και οι σύνθετες ζωοτροφές π.χ. μίγματα). Οι εισαγωγές ζωοτροφών αφορούν σε πρώτες ύλες όπως οι δημητριακοί καρποί και κυρίως πρώτες ύλες που δεν παράγονται στην Ελλάδα (π.χ. σογιάλευρο και ιχθυάλευρα). Οι ανάγκες της χώρας μας σε σύνθετες ζωοτροφές σχεδόν καλύπτονται από την εγχώρια παραγωγή. Οι πρόσθετες ύλες που χρησιμοποιούνται στη διατροφή των ζώων προέρχονται από άλλες χώρες της ΕΕ ή εκτός αυτής.

*Πίνακας: Μονάδες παραγωγής και τυποποίησης ζωοτροφών της ΠΕ Γρεβενών*

<b>Επωνυμία της Επιχείρησης</b>	<b>Τοποθεσία</b>
Κουρέλλας ΑΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Μεγάρου
Κολέτσος Στέργιος ΑΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ελάτου
Γεράσης Λάζαρος	Μαυραναίοι
Γεωλέλλας Ανώνυμη μελετητική-μεταλ. αγροτική εταιρία	Κνίδη
Μύλοι Γρεβενών Γιαννακόπουλος ΑΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ιωαννίνων
Αφοι Μωϋσιάδη ΟΕ	Κνίδη
Πρεβεζάς Θωμάς και Υιοί ΑΕ	3 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ροδιάς
Ι. Χαλατσόγλου και Υιοί ΑΒΕΕ	Βατόλακκος
Κυλινδρόμυλοι Γρεβενών – Αμανατίδης Η. & Κ. ΟΕ	1 <sup>ο</sup> χιλιόμετρο Γρεβενών – Ιωαννίνων

## 6. Νέα τουριστικά προϊόντα τα οποία αξιοποιούν τα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα

Στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, σύμφωνα με το χαρτοφυλάκιο τουριστικών προϊόντων όπως αυτό δημιουργήθηκε το 2007 για το μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού (Σχήμα 21), ο τουρισμός της υπαίθρου, ο πολιτιστικός τουρισμός και ο περιπατητικός τουρισμός θεωρούνται πρώτης προτεραιότητας. Άλλοι τομείς που όμως θεωρούνται τρίτης προτεραιότητας για την Περιφέρεια είναι: (α) ήλιος και θάλασσα, (β) ευεξία, (γ) συνεδριακός τουρισμός, (δ) θαλάσσιος τουρισμός, (ε) city break.

**Σχήμα 21: Χαρτοφυλάκιο τουριστικών προϊόντων όπως αυτό δημιουργήθηκε στο πλαίσιο της μελέτης για το μάρκετινγκ του ελληνικού τουρισμού**

	Ήλιος & θάλασσα	Ευεξία	Πολιτισμός	Συνέδρια	Θαλάσσιος τουρισμός	Τουρισμός υπαίθρου	Περιήγηση	City break
Αττική	●	●	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ●	● ● ●
Θεσσαλία Στερεά Ελλάδα	● ●	●	● ● ●	●	●	● ● ●	● ● ●	●
Ήπειρος Δυτική Μακεδονία	●	●	● ● ●	●	●	● ● ●	● ● ●	●
Πελοπόννησος Δυτική Ελλάδα Ιόνιο	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●	● ● ●	●
Αιγαίο	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ●	●
Κρήτη	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	●	● ●	● ●	●
Μακεδονία Θράκη	● ●	●	● ● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●	● ●

● ● ● 1η προτεραιότητα   ● ● 2η προτεραιότητα   ● 3η προτεραιότητα

Στα συγκριτικά πλεονεκτήματα της ΠΕ Γρεβενών για την ανάπτυξη της τουριστικής δραστηριότητας περιλαμβάνονται:

- η φυσική ομορφιά της περιοχής,
- οι εναλλαγές των τοπίων,
- η μοναδική αξία του Εθνικού Δρυμού Πίνδου – Βάλια Κάλντα,
- οι προϋποθέσεις ανάπτυξης χειμερινού τουρισμού.

Ο επισκέπτης μπορεί να επιδοθεί σε ένα μεγάλο εύρος δραστηριοτήτων αναψυχής, όπως τα σπορ των άγριων νερών (καγιάκ και ράφτιγκ) στους ποταμούς Αλιάκμονα και Βενέτικο, το σκι στο Χιονοδρομικό Κέντρο Βασιλίτσας, η ορειβασία στη Βασιλίτσα και στο Σμόλικα, η παρατήρηση της φύσης στον Εθνικό Δρυμό Πίνδου – Βάλια Κάλντα, στην ορεινή περιοχή του Όρλιακα, στον Σμόλικα και στη Βουνάσα.

Πρέπει να αναφερθούν επίσης τα έξι μεγάλα μοναστήρια και τα 17 πετρόκτιστα γεφύρια.

Σταδιακά πραγματοποιούνται σημαντικά βήματα προς την κατεύθυνση ανάπτυξης νέων δραστηριοτήτων όπως:

- rafting,
- trekking,
- mountain bike,
- εκτός δρόμου οδήγηση (ΚΕΤΑ - ANKO ΑΕ, 2005).

Το 2003 στην ΠΕ Γρεβενών υπήρχαν 14 ξενοδοχεία συνολικής δυναμικότητας 554 κλινών και περίπου 70 ξενώνες δυναμικότητας 1.500 κλινών. Τα περισσότερα δωμάτια είναι συγκεντρωμένα στην πόλη των Γρεβενών, στην Δεσκάτη και στο χιονοδρομικό κέντρο Βασιλίτσας, ενώ δεν παρατηρείται συγκέντρωση τουριστικών καταλυμάτων, με εξαίρεση το χιονοδρομικό κέντρο της Βασιλίτσας. Στα περισσότερα καταλύματα λειτουργούν και ταβέρνες που προσφέρουν παραδοσιακά εδέσματα και φαγητό στους ενοίκους και στους επισκέπτες της περιοχής. Για το λόγο αυτό ο διαχωρισμός σε μονάδες εστίασης και μονάδες αναψυχής έχει δυσδιάκριτα όρια. Κάποια από τα καταλύματα έχουν κατασκευαστεί ή αναπαλαιωθεί μέσω των προγραμμάτων LEADER I (Πίνακας 43), LEADER II (Πίνακας 44), και LEADER + (ΚΕΤΑ – ANKO ΑΕ, 2005).

Πίνακας: Έργα που χρηματοδοτήθηκαν από το Πρόγραμμα LEADER I στο Μέτρο 3:  
Αγροτουρισμός

Επωνυμία της Επιχείρησης	Τίτλος Έργου	Τοποθεσία
Διανέλλος Απόστολος	Ανάδειξη – προβολή τουριστικών δυνατοτήτων Γρεβενών	Γρεβενά
Φλώρου-Ζάββα Κωνσταντ.	Αποπεράτωση αγροτουριστικών εγκαταστάσεων	Σμίξη
Γκόλας Χρήστος	Ενοικιαζόμενα δωμάτια	Ροδιά
Τσιρογιάννης Γεώργιος	Ενοικιαζόμενα δωμάτια	Ροδιά
Κωτούλα Δέσποινα	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Κυπαρίσσι
Καραγιάννης Λάμπρος	Κατασκευή ενοικιαζόμενων δωματίων	Μοναχίτι
Μπαρλαγιάννης Δημήτριος	Κατασκευή ενοικιαζόμενων δωματίων	Πανόραμα
Πρίντζα Παναγιώτα	Κατασκευή ενοικιαζόμενων δωματίων	Κοσμάτι
Γιάτσος Παναγιώτης	Κατασκευή – εξοπλισμός ενοικιαζόμενων δωματίων	Αβδέλλα
Δασκάλου Αρετή	Κατασκευή – εξοπλισμός ενοικιαζόμενων δωματίων	Σμίξη
Κανιά Παναγιώτα	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Μεσολούρι
Κωστούλης Θεοχάρης	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Σμίξη
Άρκτος ΕΠΕ	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Πολυνέρι
Αφοί Σακελλαρίου ΟΕ	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Σμίξη

Μπασδέκη Λόλα Ειρήνη	Κατασκευή – εξοπλισμός ξενώνα	Σαμαρίνα
ΤΕΔΚ Γρεβενών	Κέντρο πληροφόρησης/διαχείρισης αγροτουρισμού	Γρεβενά
Κοινότητα Αγίου Γεωργίου	Ξενώνας Αγίου Γεωργίου	Άγιος Γεώργιος
Μπαϊνέτας Γεώργιος	Ολοκλήρωση αγροτουριστικών εγκαταστάσεων	Ζιάκας
Μπακόλα Ευρυδίκη	Συμπληρωματικές δραστηριότητες αγροτουρισμού	Φιλιππάιοι

Σύμφωνα με στοιχεία του 2012 υπάρχουν πλέον 25 ξενοδοχεία συνολικής δυναμικότητας 1.077 κλινών (Πίνακας 45). Κανένα δεν ανήκει στην κατηγορία των 5 αστέρων ενώ μόνο 2 μονάδες που αντιστοιχούν σε 104 κλίνες ανήκουν στην κατηγορία των 4 αστέρων. Οι περισσότερες μονάδες ανήκουν στην κατηγορία των 3 αστέρων (12) και αντιστοιχούν σε 607 κλίνες.

*Πίνακας: Καταλύματα της ΠΕ Γρεβενών που κατασκευάστηκαν ή αναπαλαιώθηκαν μέσω του Προγράμματος LEADER II*

Επωνυμία της Επιχείρησης	Δυναμικότητα	Τοποθεσία
Τσαγκούρης Δ. & Ι. ΟΕ	30 κλίνες	Βασιλίτσα
Μπακόλας Χαρίλαος	60 κλίνες	Βασιλίτσα/ Αρχαιολογικός χώρος Καστρί
Αγροτουριστική ΑΕ	40 κλίνες	Βασιλίτσα
Ελένη Οικονόμου και ΣΙΑ ΟΕ	20 κλίνες	Βασιλίτσα
Λεβέντης Ιωάννης	50 κλίνες	Βασιλίτσα
Πέτρου Γεώργιος και ΣΙΑ	23 κλίνες	Φαράγγι Σπηλαίου/ Εθνικός Δρυμός Πίνδου
Μπούμπαρος Κωνσταντίνος	31 κλίνες	Φαράγγι Σπηλαίου/ Εθνικός

		Δρυμός Πίνδου
Φουρλίγκας Βασίλειος	26 κλίνες	Βασιλίτσα/ Εθνικός Δρυμός Πίνδου
Καρακίτσιος Γεώργιος	20 κλίνες	Βασιλίτσα
Δαδάλης Σ. Καρακίτσιου Ε. ΟΕ	21 κλίνες	Βασιλίτσα/ Εθνικός Δρυμός Πίνδου
Ιττης Δημήτριος	21 κλίνες	Εθνικός Δρυμός Πίνδου
Περδίκη Χρυσούλα και ΣΙΑ ΟΕ	47 κλίνες	Εθνικός Δρυμός Πίνδου
Νιάνιος Βασίλειος	24 κλίνες	Εθνικός Δρυμός Πίνδου

Οι 1.077 κλίνες της ΠΕ Γρεβενών αποτελούν το 18,57% των κλινών της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας και μόλις το 0,14% του συνόλου των κλινών της χώρας. Αναλυτικά, οι τουριστικές υποδομές της ΠΕ Γρεβενών φαίνονται στον Πίνακα στον οποίο περιλαμβάνονται πέρα από τις ξενοδοχειακές μονάδες και οι διάφοροι ξενώνες.

Στην ΠΕ Γρεβενών υπάρχουν οι ακόλουθες τουριστικές υποδομές:

Ένα κατάλυμα μεσαίου μεγέθους (101-300 κλίνες), με βάση το ενημερωτικό δελτίο της 19-5-2008, της Περιφερειακής Υπηρεσίας Τουρισμού του ΕΟΤ. Το τουριστικό αυτό κατάλυμα βρίσκεται στην Δημοτική Ενότητα Θεόδωρου Ζιάκα και έχει δυναμικότητα 112 κλινών,

- Τουριστικά καταλύματα μικρού μεγέθους που βρίσκονται διάσπαρτα στην ΠΕ και εμφανίζουν τις μεγαλύτερες συγκεντρώσεις στις Δημοτικές Ενότητες Σμίξης και Φιλιππαιών και Θεοδώρου Ζιάκα (Δήμος Γρεβενών, 2011).

Η υπάρχουσα τουριστική κίνηση αφορά κυρίως σε:

- Παραθεριστές δεύτερης κατοικίας κατά τη θερινή περίοδο,
- Κυνηγούς και χιονοδρόμους κατά τη χειμερινή περίοδο,
- Επισκέπτες διημέρου (για τον Εθνικό Δρυμό και τις άλλες περιοχές φυσικού κάλλους),
- Εναλλακτικό τουρισμό.

Η ΠΕ Γρεβενών αποτελεί κυρίως τουριστικό προορισμό ημεδαπών και όχι αλλοδαπών. Για το έτος 2000 οι διανυκτερεύσεις αλλοδαπών ανήρθαν σε 2.005 ενώ οι διανυκτερεύσεις ημεδαπών ανήλθαν σε 31.512 (ΚΕΤΑ - ANKO ΑΕ, 2005).



Η ΠΕ Γρεβενών δεν μπορεί να θεωρηθεί ολοκληρωμένος τουριστικός προορισμός καθώς:

- η κύρια τουριστική δραστηριότητα της περιοχής περιλαμβάνει κυρίως επισκέπτες διημέρου, που έχουν άμεση ή έμμεση σχέση με τη δραστηριότητα του χιονοδρομικού κέντρου Βασιλίτσας (εποχικός τουρισμός μικρής διάρκειας),
- η αυξανόμενη τουριστική ζήτηση συνεχίζει να μη βρίσκει διέξοδο εξαιτίας του περιορισμένου τουριστικού κεφαλαίου αφού:
  - η συντριπτική πλειοψηφία των τουριστικών καταλυμάτων μικρής δυναμικότητας δεν έχουν την δυνατότητα να φιλοξενήσουν μεγάλα group τουριστών εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων,
  - εκτός των διανυκτερεύσεων στις ξενοδοχειακές μονάδες της περιοχής, τις περισσότερες φορές είναι ελλιπής ως και ανύπαρκτη η σύνδεση των καταλυμάτων με τουριστικούς προορισμούς της ΠΕ καθώς και με αξιοθέατα και μνημεία της ΠΕ,
  - συχνά δεν υπάρχει κάλυψη συμπληρωματικών ενεργειών, όπως εστίασης και αναψυχής, με αποτέλεσμα να μην παρέχεται ολοκληρωμένο τουριστικό προϊόν,
- ο μεγαλύτερος αριθμός ενοικιαζόμενων δωματίων και ξενώνων δεν λειτουργεί όλο το χρόνο, παρά μόνο εποχικά (ΚΕΤΑ – ΑΝΚΟ ΑΕ, 2005).

## 6.1 Αγροτουρισμός

Όσον αφορά στις εναλλακτικές μορφές τουρισμού και συγκεκριμένα στον αγροτουρισμό, σύμφωνα με τον Σύνδεσμο Ενώσεων Αγροτουρισμού Ελλάδας δεν υπάρχει κανένα αγροτουριστικό κατάλυμα στα Γρεβενά. Ωστόσο, όπως αναφέρθηκε στον Πίνακα 43 αρκετοί ξενώνες και καταλύματα δημιουργήθηκαν ή αναπαλαιώθηκαν στα πλαίσια του Μέτρου 3 (Αγροτουρισμός) του Προγράμματος LEADER I αν και δεν είναι σαφές, γιατί δεν διευκρινίζεται, το αν παρέχουν συγκεκριμένες αγροτουριστικές υπηρεσίες. Πέρα από τα συγκεκριμένα αγροτουριστικά καταλύματα πρέπει να αναφερθούν και οι δύο γυναικείοι συνεταιρισμοί της ΠΕ Γρεβενών.

Ο Αγροτικός Βιοτεχνικός Συνεταιρισμός Γυναικών Αγίου Γεωργίου Γρεβενών, ιδρύθηκε το 1992 από 20 γυναίκες του χωριού Άγιος Γεώργιος. Σήμερα τα μέλη είναι 18, και τα ενεργά μέλη 8. Αρχικά εντάχθηκε στο Πρόγραμμα Leader I και του χορηγήθηκε χρηματοδότηση από προγράμματα του ΟΑΕΔ. Παρασκευάζει πέτουρα (δύο ειδών), τραχανά (σταρένιο, ξινό,

αλευρίσιο, πικάντικο και λαχανικών ο οποίος

περιέχει 10 είδη λαχανικών) και χυλοπίτες (Χιωτοπούλου, 2002). Τα μέλη του συνεταιρισμού δεν παράγουν καθόλου γλυκά του κουταλιού όπως είναι και το σύνηθες με τους γυναικείους συνεταιρισμούς. Η συνολική παραγωγή των ζυμαρικών και του τραχανά αγγίζει τους 30 τόνους/ έτος με την μισή σχεδόν παραγωγή να αφορά στα πέτουρα (12-15 τόνους/ έτος). Οι υπόλοιποι 15 τόνοι αφορούν στα άλλα δύο προϊόντα. Όσον αφορά στην διακίνηση των προϊόντων του συνεταιρισμού αυτή γίνεται τόσο εντός της ΠΕ Γρεβενών όσο και εκτός αυτής. Ωστόσο, επειδή όλη η διακίνηση γίνεται μέσω αντιπροσώπου, τα μέλη του συνεταιρισμού δεν έχουν ακριβή εικόνα για το που και πως διακινούνται τα προϊόντα τους.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Γυναικών Καρπερού Γρεβενών ιδρύθηκε το 2004. Τα μέλη του είναι έξι και τα ενεργά μέλη τέσσερα. Τα προϊόντα που παράγει είναι χυλοπίτες, τραχανάς (γλυκός και ξινός) και γλυκά του κουταλιού. Παραδόξως δεν παράγει καθόλου πέτουρα ωστόσο παράγει ένα άλλο ζυμαρικό ποντιακής καταγωγής το ευριστόν. Η παραγωγή σε τραχανά αγγίζει τον ένα τόνο/ έτος, σε χυλοπίτες τα 300 κιλά/ έτος και σε ευριστόν τα 200 κιλά/ έτος. Όσον αφορά στα γλυκά κουταλιού υπάρχει μεγάλη ποικιλία: βερίκοκο (400 κιλά/ έτος), κεράσι (400 κιλά/ έτος), δαμάσκηνο (300 κιλά/ έτος), νεράντζι (300 κιλά/ έτος), βύσσινο (200 κιλά/ έτος), αλλά και ντομάτα, κυδώνι, πορτοκάλι, πέργαμο σε μικρότερες ποσότητες. Οι πρώτες ύλες που παράγονται στα πέριξ του Καρπερού αφορούν κυρίως στην ντομάτα, το κυδώνι και το δαμάσκηνο. Από το χωριό Αμυγδαλιές γίνεται προμήθεια κερασιών και περγάμου. Ωστόσο, στην προσπάθεια του συνεταιρισμού να παρουσιάσει μεγάλη ποικιλία γλυκών υπάρχει και χρήση υπερτοπικών πρώτων υλών (δηλαδή υλών που παράγονται εκτός της ΠΕ Γρεβενών). Έτσι, το βερίκοκο αγοράζεται από την Λάρισα ενώ κάποιες φορές που οι τοπικές πρώτες ύλες κυδωνιού και δαμάσκηνο δεν επαρκούν αγοράζονται συμπληρωματικά ποσότητες από την Βέροια. Κανένας από τους δύο γυναικείους αγροτουριστικούς συνεταιρισμούς δεν διαθέτει καταλύματα για την φιλοξενία τουριστών.

Πρέπει επίσης να αναφερθεί η εταιρία Κτήμα Άνοιξης Γρεβενών ΑΕ που ιδρύθηκε το 2009 και θα δραστηριοποιηθεί (καθώς βρίσκεται ακόμα στην φάση της προετοιμασίας για την υλοποίηση της) στον τομέα του θεματικού αγροτουρισμού και συγκεκριμένα στον χώρο του κυνηγιού και της εκτροφής θηραμάτων. Η εταιρία θα δημιουργήσει μία ελεγχόμενη κυνηγετική περιοχή έκτασης 5.000 στρεμμάτων με στόχο τον περιορισμό της μετάβαση Ελλήνων κυνηγών σε ελεγχόμενες κυνηγετικές περιοχές γειτονικών χωρών όπως της

Βουλγαρίας, της Αλβανίας και της Σερβίας και την προσέλκυση επισκεπτών από τον αραβικό χώρο που μεταβαίνουν σε ανάλογους χώρους της Βόρειας Ευρώπης. Η επιχείρηση σκοπεύει επίσης να δημιουργήσει ξενοδοχειακή μονάδα 80 κλινών και μονάδα τυποποίησης κτηνοτροφικών και αγροτικών βιολογικών προϊόντων σε συνεργασία με ντόπιους παραγωγούς. Τέλος υπάρχουν σχέδια για την ύπαρξη αθλητικών δραστηριοτήτων όπως ράφτιγκ και καγιάκ (Μπράτσιου, 2013). Ωστόσο, όπως ήδη αναφέρθηκε η επιχείρηση για την ώρα δεν είναι ακόμα λειτουργική.

## 6.2 Φεστιβάλ και γιορτές που σχετίζονται με αγροδιατροφικά προϊόντα

Τον Σεπτέμβριο του 2003 πραγματοποιήθηκε η 1<sup>η</sup> Πανελλήνια Γιορτή Μανιταριού στα Γρεβενά από τους Μανιταρόφιλους Δυτικής Μακεδονίας. Έκτοτε η Γιορτή του Μανιταριού πραγματοποιείται ανελλιπώς κάθε χρόνο. Τον Ιούλιο του 2019 πραγματοποιήθηκε η 16<sup>η</sup> Πανελλήνια Γιορτή Μανιταριού που συνδιοργανώθηκε από τους Μανιταρόφιλους Δυτικής Μακεδονίας, τους Μανιταρόφιλους Ελλάδας και το Μουσείο Μανιταριών Λάβδας Γρεβενών, σε συνεργασία με φορείς τοπικής αυτοδιοίκησης (Περιφερειακή Ενότητα Γρεβενών, Δήμος Γρεβενών), την Εταιρεία Τουρισμού Δυτικής Μακεδονίας, τις Μαθητικές Εστίες Γρεβενών, τον Εμπορικό Σύλλογο Γρεβενών, το Εθνικό Πάρκο Β. Πίνδος, το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Γρεβενών, τη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Γρεβενών, τον Σύλλογο φίλων εκπαιδευτικού αστρονομικού πάρκου Όρλιακα Γρεβενών, τον φυσιολατρικό σύλλογο Γιαγκούλεια, τον Εκπολιτιστικό Σύλλογο Γρεβενών Πίνδος, την Κοινότητα Πελίτι, το Δημοτικό Ωδείο Γρεβενών, το Κέντρο Πρόληψης Π.Ε. Γρεβενών «Ορίζοντες», το ΚΔΑΠ Δήμου Γρεβενών, τον Σύνδεσμο Γραμμάτων και Τεχνών της Π. Ε. Γρεβενών, το Τμήμα περιβάλλοντος και υδροοικονομίας Π.Ε. Γρεβενών, τον Μ.Ο.Γ., τη Λέσχη 4 x 4 Γρεβενών και άλλους τοπικούς φορείς, συλλόγους, εθελοντές, (μανιταρόφιλους, μουσικούς, καλλιτέχνες, επιστήμονες, αθλητές, μάγειρες και άλλους επαγγελματίες ή ερασιτέχνες), τοπικές επιχειρήσεις, μέσα ενημέρωσης και μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Εκτός από την Γιορτή του Μανιταριού, το τελευταίο δεκαήμερο του Ιουνίου πραγματοποιείται η Γιορτή του Κερασιού στο χωριό Αμυγδαλιές ενώ υπάρχει και η γιορτή του κρασιού στο Τρίκωμο που γίνεται τον Αύγουστο.

## 7. Κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών και την επιλογή των επιχειρήσεων που θα συμμετάσχουν στο Έργο CBTB

Σύμφωνα με το Υπουργείο Τουριστικής Αναπτυξης 'καλάθι αγροτικών προϊόντων μίας Περιφέρειας είναι το σύνολο των επιλεγμένων διατροφικών προϊόντων του πρωτογενούς τομέα, συμπεριλαμβανομένων και των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειών, που η παραγωγή, η εκφόρτωση, η επεξεργασία και η συσκευασία τους πραγματοποιούνται στα γεωγραφικά όρια της αντίστοιχης Περιφέρειας. Η αρμοδιότητα για την θεσμοθέτηση της διαδικασίας καθορισμού του περιεχομένου καθώς και λήψης αποφάσεων καθορισμού του περιεχομένου του καλάθιού αγροτικών προϊόντων μίας Περιφέρειας ανήκει στο οικείο Περιφερειακό της Συμβούλιο'.

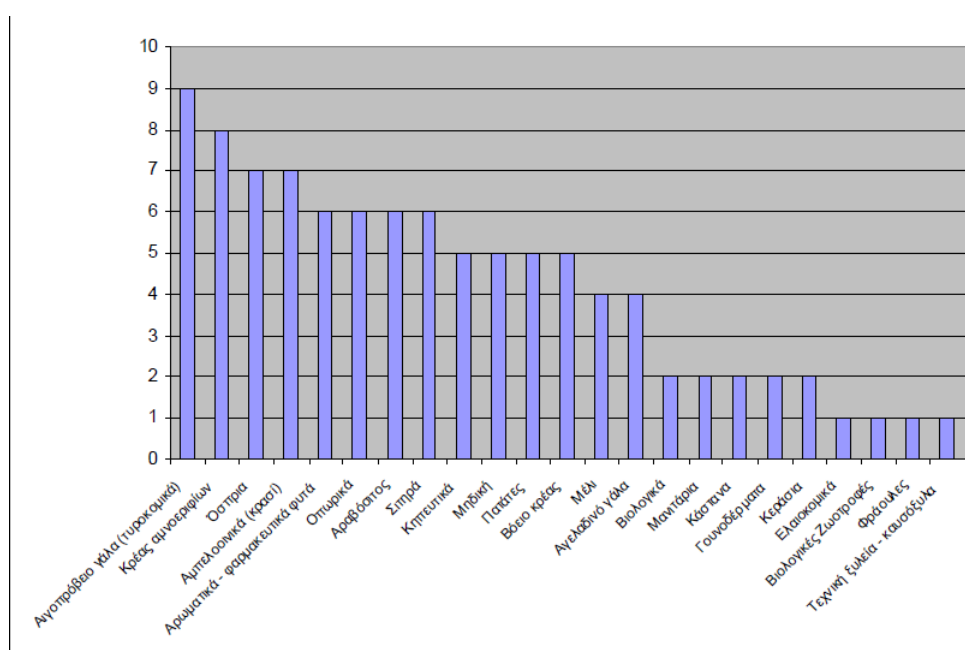
Ωστόσο, υπάρχουν και ευρύτεροι ορισμοί που γίνονται αποδεκτοί όπως αυτός της Περιφέρειας Θεσσαλίας: 'Καλάθι αγροτικών προϊόντων της Περιφέρειας είναι το επιχειρησιακό πρόγραμμα αγροτικής ανάπτυξης κάθε Περιφερειακής Αυτοδιοίκησης με αντικείμενο τη χρηματοδότηση υπηρεσιών και υποδομών σχετικά με την τυποποίηση, την πιστοποίηση, την εμπορία και τις εξαγωγές αγροτικών προϊόντων της Περιφέρειας. Το καλάθι της Περιφέρειας Θεσσαλίας αποτελείται από προϊόντα και από ενεργητικές πολιτικές που επιχειρούν να ανασυγκροτήσουν την αγροτική οικονομία και να οδηγήσουν σε βιώσιμη ανάπτυξη και προώθηση των τοπικών προϊόντων στο εξωτερικό μέσω της Περιφέρειας' (Περιφέρεια Θεσσαλίας, 2011, σ. 18).

Στα πλαίσια του Προγράμματος CBTB ακολουθείται ένας ορισμός παρόμοιος με αυτόν της πρώτης περίπτωσης, δηλαδή του Υπουργείου Τουριστικής Ανάπτυξης. Πρέπει να τονιστεί πως σε όλες τις Περιφέρειες της Ελλάδας υπήρξε πριν από λίγα χρόνια μία αξιολόγηση των αγρο-διατροφικών τους προϊόντων για την κατάρτιση των λεγόμενων 'καλαθιών αγαθών' των Περιφερειών. Σύμφωνα με την επεξεργασία και την αξιολόγηση των στοιχείων της διαβούλευσης κατά την διάρκεια των εργασιών για την κατάρτιση του καλάθιού αγαθών της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας, τα σημαντικότερα αγρο-διατροφικά προϊόντα της Περιφέρειας είναι κυρίως:

- το αιγοπρόβειο γάλα (κυρίως για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων),
- το κρέας των αμνοεριφίων,

- τα όσπρια,
- το κρασί,
- τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά,
- τα οπωροκηπευτικά,
- ο αραβόσιτος,
- τα σιτηρά,
- η μηδική,
- η πατάτα,
- το βόειο κρέας,
- το μέλι.

**Σχήμα: Τα σημαντικότερα αγρο-διατροφικά προϊόντα της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας για την κατάρτιση του καλάθιού αγαθών της Περιφέρειας**



Δεδομένου ότι τα ανωτέρω προϊόντα αφορούν σε όλη την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας και όχι αποκλειστικά στην ΠΕ Γρεβενών, μπορούν να θεωρηθούν απλώς ενδεικτικά για το ποια είναι ακριβώς τα πιο σημαντικά και δυναμικά προϊόντα της ΠΕ Γρεβενών. Η ακριβής εικόνα των πιο σημαντικών αγροδιατροφικών προϊόντων προκύπτει από την ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης όπως αυτή προέκυψε στην παρούσα μελέτη. Πέρα από την ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης απαιτείται η αναγνώριση, και η χρήση, ενός αριθμού κριτηρίων

με τα οποία θα αναγνωριστούν αφενός τα τοπικά/παραδοσιακά/ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα της ΠΕ Γρεβενών, αφετέρου οι επιχειρήσεις της ΠΕ Γρεβενών οι οποίες μπορούν να συμμετάσχουν στο Πρόγραμμα.

Στην Παράγραφο 5.1. αναλύονται τα κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών της ΠΕ Γρεβενών, ενώ στην Παράγραφο 5.2. αναλύονται τα κριτήρια για την επιλογή των επιχειρήσεων που θα συμμετάσχουν στο Έργο CBTB.

## 7.1 Κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών

Μετά από διαβούλευση με το Επιμελητήριο Γρεβενών αναγνωρίστηκαν πέντε βασικά κριτήρια για την επιλογή των προϊόντων που θα απαρτίσουν το καλάθι αγαθών. Κάποια από τα πέντε αυτά κριτήρια αναλύονται περαιτέρω σε υποκριτήρια.

*Πίνακας: Βαθμολόγηση των προϊόντων της ΠΕ Γρεβενών βάσει των κριτηρίων*

	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	4	5
	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
	1	2	1	2	3	4	5	1	2	3		
	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.		
Φέτα	X	X	X	X			X	X	X			X
Ανεβατό	X	X	X	X			X	X	X	X		X
Μπάτζος	X	X	X	X			X	X	X			X
Κεφαλογραβιέρα	X	X	X	X			X	X	X			X
Κασέρι	X	X	X	X			X	X	X			X
Μανούρι	X	X	X	X			X	X	X			X
Λευκό τυρί	X	X						X	X			X
Κατσικίσιο τυρί	X	X		X			X	X	X			X
Μυζήθρα	X	X						X	X			X

Μπαστού νι	X						X	X			X
Οίνος	X	X	X	X			X	X			X
Ζυμαρικά	X	X					X	X	X		X
Μανιτάρι α	X	X					X	X	X	X	X
Όσπρια	X	X		X			X	X			X
Μέλι	X							X			
Αρωματικ ά φυτά				X				X		X	
Εμφιαλω μένο νερό	X	X				X		X			X
Αιγοπρόβ ειο κρέας	X						X	X			
Χοιρινό κρέας	X			X			X	X			
Γιαούρτι	X	X						X			X
Παγωτό	X	X				X		X			X
								*			
Φασιανοί κτλ.								X		X	X
Ξηροί καρποί	X	X		X				X			X
Κεράσια	X							X			

\* Μόνο εν μέρει

Αναλυτικά τα κριτήρια είναι:

1. Επαρκής παραγωγή του προϊόντος

1.1. Επαρκής πρωτογενής παραγωγή (φυτική παραγωγή: στρέμματα καλλιέργειας/  
σύνολο καλλιεργούμενης έκτασης, ζωική παραγωγή: αριθμός ζωικών μονάδων/

σύνολο ζωικών μονάδων),

1.2. Επαρκής μεταποιημένη παραγωγή, ανάλογα με την φύση του κάθε προϊόντος, ώστε να καλύπτονται οι απαιτήσεις του καλαθιού προϊόντων.

- 2.Υπαρξη πιστοποιημένης ποιότητας του προϊόντος
- 2.1.Υπαρξη σήμανσης ΠΟΠ/ΠΓΕ
- 2.2.Παραγωγή με βιολογικές μεθόδους παραγωγής
- 2.3.Παραγωγή με ολοκληρωμένη μέθοδο παραγωγής
- 2.4.Υπαρξη GlobalGap
- 2.5.Υπαρξη ISO 22000, ISO 9001, τήρηση διαδικασιών HACCP
- 3.Προϊόντα που προσδιορίζουν την ταυτότητα της περιοχής (παραδοσιακά προϊόντα)
  - 3.1.Προϊόντα που βασίζονται σε τοπικές ποικιλίες φυτών ή φυλές ζώων
  - 3.2.Προϊόντα που χρησιμοποιούν τοπικές πρώτες ύλες (ιχνηλασιμότητα)
  - 3.3.Προϊόντα που χρησιμοποιούν τοπική τεχνογνωσία (know how) είτε στην πρωτογενή παραγωγή είτε στην μεταποίηση (τοπικές συνταγές)
- 4.Νέα διαφοροποιημένα προϊόντα, πιθανόν μη επαρκούς παραγωγής, που έχουν την δυνατότητα βιωσιμότητας
- 5.Υπαρξη τυποποίησης, τουλάχιστον εν μέρει.

## 7.2 Κριτήρια για την επιλογή των επιχειρήσεων που θα συμμετάσχουν στο Έργο CBTB

Όσον αφορά στα κριτήρια για την επιλογή των επιχειρήσεων αυτά μπορούν να διακινήθουν σε κριτήρια επιχειρήσεων μεταποίησης, σε κριτήρια επιχειρήσεων εστίασης και σε κριτήρια ξενοδοχειακών επιχειρήσεων. Πέρα από κριτήρια τα οποία αφορούν αποκλειστικά στα ποιοτικά αγροδιατροφικά προϊόντα, έχουν προστεθεί και κριτήρια που βελτιώνουν την εικόνα της επιχείρησης γενικότερα (π.χ. απαγόρευση χρήσης κονσερβών). Αναλυτικά τα κριτήρια είναι:

### 7.2.1 Κριτήρια επιχειρήσεων μεταποίησης

- 1.δεια λειτουργίας
- 2.Τήρηση διαδικασιών HACCP (όχι απαραίτητα πιστοποίηση)
- 3.Υπαρξη τυποποίησης, τουλάχιστον εν μέρει
- 4.Οι βασικές πρώτες ύλες πρέπει να έχουν παραχθεί εντός της ΠΕ Γρεβενών σε ποσοστό >50%. Οι παραγωγοί των βασικών πρώτων υλών πρέπει να βρίσκονται εντός της ΠΕ



Γρεβενών.

5. Μη χρησιμοποίηση Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (ΓΤΟ). Τεκμηρίωση μέσω των παραστατικών αγοραπωλησίας.
6. Σύστημα Ιχνηλασιμότητας: Η επιχείρηση πρέπει να καθιερώνει και να εφαρμόζει για όλα της τα προϊόντα τεκμηριωμένο σύστημα ιχνηλασιμότητας το οποίο να επιτρέπει την αναγνώριση των παρτίδων των προϊόντων και τη σχέση τους με τις παρτίδες των πρώτων υλών.
7. Ισοζύγιο Προϊόντων: πρέπει να τηρείται ενημερωμένο ισοζύγιο εισροών πρώτων υλών και τελικών προϊόντων για κάθε παραγόμενο προϊόν ξεχωριστά. Το ισοζύγιο πρέπει να περιλαμβάνει τα στοιχεία του παραγωγού/ προμηθευτή, τις ποσότητες των πρώτων υλών, τις ημερομηνίες παραλαβής, τις ποσότητες τελικών προϊόντων και τους αγοραστές τους.

Πρέπει να τηρούνται όλα τα κριτήρια απαιτητήτως.

## 7.2.2 Κριτήρια επιχειρήσεων εστίασης

1. Ύπαρξη άδειας λειτουργίας
2. Ύπαρξη τουλάχιστον ενός γρεβενιώτικου πιάτου ημέρας κάθε ημέρα
3. Ύπαρξη πληροφοριών για τα γρεβενιώτικα πιάτα στον κατάλογο (μία σελίδα στο μενού ή με επισήμανση αστερίσκου)
4. Χρήση γρεβενιώτικων τυροκομικών προϊόντων σε ποσοστό τουλάχιστον 80%
5. Οίνος
  - 5.1 Χρήση γρεβενιώτικου χύμα οίνου σε ποσοστό τουλάχιστον 80%
  - 5.2 Τουλάχιστον μία ετικέτα εμφιαλωμένου τοπικού οίνου
6. Χρήση εμφιαλωμένου γρεβενιώτικου νερού σε ποσοστό τουλάχιστον 70%
7. Χρήση γρεβενιώτικου νωπού αιγοπρόβειου σε ποσοστό τουλάχιστον 80%
8. Χρήση γρεβενιώτικων αρτοσκευασμάτων σε ποσοστό τουλάχιστον 90%
9. Απαραίτητη η προσφορά Ελληνικού καφέ
10. Απαραίτητως μη χρήση προτηγανισμένης πατάτας
11. Απαραίτητως χρήση ελαιολάδου στις σαλάτες

Δεδομένου ότι η παραγωγή ελαιολάδου στην ΠΕ Γρεβενών είναι ανύπαρκτη, αρκεί το ελαιόλαδο να είναι ελληνικό.

12. Απαγορεύεται η χρήση κονσερβών (να επιτρέπεται όμως η χρήση τουρσιών)

13. Κατάλογος τουλάχιστον γραμμένος στα αγγλικά Πρέπει να τηρούνται όλα τα κριτήρια απαραίτητως.

### 7.2.3 Κριτήρια ξενοδοχειακών επιχειρήσεων

1. Ύπαρξη άδειας λειτουργίας
2. Χρήση γρεβενιώτικων τυροκομικών προϊόντων στο πρωινό σε ποσοστό τουλάχιστον 60%
3. Χρήση γρεβενιώτικου μελιού στο πρωινό σε ποσοστό τουλάχιστον 70%
4. Χρήση γρεβενιώτικων μαρμελάδων στο πρωινό σε ποσοστό τουλάχιστον 50%
5. Χρήση γρεβενιώτικων αρτοσκευασμάτων στο πρωινό σε ποσοστό τουλάχιστον 80%
6. Χρήση εμφιαλωμένου γρεβενιώτικου νερού σε ποσοστό τουλάχιστον 70%
7. Χρήση γρεβενιώτικου γιαουρτιού στο πρωινό σε ποσοστό 50%
8. Χρήση γρεβενιώτικων αυγών στο πρωινό σε ποσοστό 50%
9. Τουλάχιστον μία τοπική πίτα στο πρωινό
10. Απαραίτητη η προσφορά Ελληνικού καφέ στο πρωινό Πρέπει να τηρούνται όλα τα κριτήρια απαραίτητως.

## 8. Το σήμα του Προγράμματος CBTB

Σήμα μπορεί να αποτελέσει κάθε σημείο επιδεικτικό γραφικής παράστασης ικανό να διακρίνει τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες μίας επιχείρησης από εκείνα άλλων επιχειρήσεων. Μπορούν να αποτελέσουν σήμα ιδίως λέξεις, ονόματα, επωνυμίες, ψευδώνυμα, απεικονίσεις, σχέδια, γράμματα, αριθμοί, χρώματα, ήχοι, συμπεριλαμβανομένων των μουσικών φράσεων, το σχήμα του προϊόντος ή της συσκευασίας του. Δεν καταχωρίζονται ως σήματα τα ονόματα κρατών, η σημαία, τα εμβλήματα, τα σύμβολα, οι θυρεοί, τα σημεία και τα επισήματα του Ελληνικού Κράτους και των λοιπών Κρατών, καθώς και τα σημεία μεγάλης συμβολικής σημασίας και ιδιαίτερου δημοσίου συμφέροντος και ιδίως θρησκευτικά σύμβολα, παραστάσεις και λέξεις. Η επιλογή του σήματος του Προγράμματος CBTB θα πραγματοποιηθεί μετά από σχετικό διαγωνισμό στον οποίο θα βραβευθούν οι τρεις καλύτερες προτάσεις.

## 9. Παραδοσιακές Συνταγές

### 1. Μανιταρόπιτα με πράσα Υλικά:

500 γράμμάρια μανιτάρια,  
250 γραμμάρια φέτα,  
75 γραμμάρια βούτυρο,  
1 κουτί κρέμα γάλακτος,  
1 φλυτζάνι φρέσκο γάλα,  
2 αυγά,  
2 πράσα,  
250 γραμμάρια σφολιάτα,  
Αλατοπίπερο

Τρόπος παρασκευής:

Αλατοπιπερώνουμε τα καθαροπλυμένα, στραγγισμένα, στεγνωμένα με πετσέτα και κομμένα σε λεπτές φέτες μανιτάρια. Σοτάρουμε το άσπρο κομμάτι των πράσων, που έχουμε ψιλοκόψει, μαζί με τα μανιτάρια, μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά τους. Στρώνουμε το ένα φύλλο της σφολιάτας σε βουτυρωμένο ταψί και απλώνουμε τα μανιτάρια και τα πράσα. Προσθέτουμε τη φέτα που έχουμε λιώσει, τα δύο χτυπημένα αυγά, το γάλα και την κρέμα και απλώνουμε το μείγμα ομοιόμορφα στο ταψί. Σκεπάζουμε το μείγμα με το δεύτερο φύλλο σφολιάτας και το αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο. Ψήνουμε στους 200° C.

Πηγή: Στεφανάκης (2011, σ. 136).

### 2. Μανιταρόπιτα

Υλικά:

2 φύλλα (από γινομένη ζύμη),  
2 – 3 κούπες μανιτάρια,  
½ κούπα κοπανισμένα καρύδια,  
½ κούπας ελαιόλαδο,  
2 ξερά κρεμμύδια,  
1 κούπα μπρούσκο κρασί,  
αλάτι, μαυροπίπερο.

Τρόπος παρασκευής:

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια. Καίμε στο τηγάνι το μισό λάδι και τσιγαρίζουμε ελαφριά τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε τα ζεματισμένα και στραγγισμένα μανιτάρια, τα καρύδια και το αλατοπίπερο. Αφήνουμε να τηγανιστούν για λίγο και τα σβήνουμε με το κρασί. Μόλις πάρουν βράση, κατεβάζουμε το τηγάνι απ' τη φωτιά. Λαδώνουμε το ταψί και στρώνουμε το ένα φύλλο, αφήνοντας να προεξέχει από το ταψί για να κάνουμε τον κόθορνο. Ραντίζουμε το φύλλο με λάδι και ρίχνουμε τη γέμιση πάνω του. Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο, σουρώνοντας το, ώστε να έρθει ίσια- ίσια με το ταψί. Γυρίζουμε το φύλλο που περισσεύει σε χοντρό κορδόνι στα χείλη του ταψιού. Ραντίζουμε πάλι με λάδι και νερό την πίττα, χαράζουμε με μαχαίρι τα κομμάτια και κάνουμε και μερικές τρύπες με το πιρούνι, να φεύγει ο ατμός. Αφήνουμε σε ζεστό μέρος την πίττα να φουσκώσει και την ψήνουμε σε 180 βαθμούς Κελσίου.

### 3. Μανιταρόσουπα

Υλικά: 500 γραμμάρια φρέσκα μανιτάρια,

1,5 lt ζωμό κότας και λαχανικών,

100 γραμμάρια γάλα,

3 κουταλιές σούπας τραχανά,

10 γραμμάρια βούτυρο,

ελαιόλαδο,

λευκό κρασί,

πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια. Τα τσιγαρίζουμε με το βούτυρο και το λάδι για λίγο και τα σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε το ζωμό και το λευκό πιπέρι. Όταν τα μανιτάρια έχουν βράσει προσθέτουμε τον τραχανά να βράσει και αυτός. Λίγο πριν το σβήσουμε προσθέτουμε το γάλα.

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr/sintages/manitarosoupa-grebenon.html>

#### 4. Μανιταροπίλαφο

Υλικά:

250 γραμμάρια άγρια μανιτάρια,  
2 κούπες ρύζι,  
1 σκελίδα σκόρδο,  
2 μικρά κρεμμύδια,  
1 φλυτζανάκι βαλσάμικο ξύδι ή κρασί λευκό,  
αλάτι, πιπέρι,  
βασιλικός

Τρόπος παρασκευής:

Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια και αφού έχει κάψει το λάδι ρίχνουμε τα μανιτάρια να τσιγαριστούν. Μόλις φύγουν τα υγρά των μανιταριών προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι ψιλοκομμένα. Αφού τσιγαριστούν και ροδίσουν προσθέτουμε το ρύζι ανακατεύοντας συνέχεια για να μη μας κολλήσουν. Στη συνέχεια τα σβήνουμε με το βαλσαμικό ξύδι ή το κρασί και προσθέτουμε 6 κούπες χλιαρό νερό και τ' αφήνουμε να σιγοβράσει έως ότου ρουφήξει τα υγρά του. Προσθέτουμε πιπέρι, αλάτι και τριμένο βασιλικό και το αφήνουμε όλο μαζί να βράσει.

Πηγή: <http://nisteia.wordpress.com/2010/12/18/manitaropilafo/>

#### 5. Γλυκό μανιτάρι

Υλικά:

1 λίτρο νερού,  
1 κιλό ζάχαρη, χυμός από 1 λεμόνι,  
1 βανίλια για άρωμα,  
2 κλωνάρια αρμπαρόριζα,  
½ κιλό μανιτάρια καθαρισμός ο φαγώσιμος (cantharellus cibarius).

Τρόπος παρασκευής:

Βράζουμε το νερό, ρίχνουμε σιγά-σιγά την ζάχαρη. Όταν το σιρόπι δέσει ρίχνουμε τα μανιτάρια και τα αφήνουμε να βράσουν για 45 λεπτά. Καθώς βράζουν ξαφρίζουμε με τρυπητή

κουτάλα. Δύο λεπτά πριν αφαιρέσουμε από την φωτιά προσθέτουμε το λεμόνι και την αρμπαρόριζα.

Πηγή: [www.arkoudiold.toarkoudi.gr/Recipes/](http://www.arkoudiold.toarkoudi.gr/Recipes/)

#### 6. Μανιταροτραχανάς

Υλικά:

250 γραμμάρια τραχανάς,

500 γραμμάρια μανιτάρια,

1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι τριμμένο,

1 νεροπότηρο χυμό ντομάτας,

1 ποτηράκι του κρασιού κονιάκ,

1 νεροπότηρο γάλα,

1 φλιτζάνι του τσαγιού κεφαλογραβιέρα τριμμένη.

Τρόπος παρασκευής:

Σε μία μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε ελαφρά το κρεμμύδι. Κόβουμε σε φέτες τα μανιτάρια, τα προσθέτουμε στο κρεμμύδι και τα σοτάρουμε. Σβήνουμε με το κονιάκ. Όταν εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε τον ντοματοχυμό καθώς και περίπου 1 λίτρο νερό και αλατοπιπερώνουμε. Μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τον τραχανά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 15 λεπτά ανακατεύοντας συχνά για να μην πιάσει ο τραχανάς. Όταν βράσει η σούπα προσθέτουμε το γάλα, αφήνουμε να πάρει μία βράση και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Ρίχνουμε την κεφαλογραβιέρα, ανακατεύουμε τη σούπα και σερβίρουμε.

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr/sintages/traxanosoupa-me-manitaria.html>

#### 7. Μαγειρίτσα με μανιτάρια

Υλικά:

700 γραμμάρια διάφορα μανιτάρια,

10 φρέσκα κρεμμυδάκια,

1 φλιτζάνι του καφέ ελαιόλαδο,

1 φλιτζάνι του καφέ ρύζι για σούπα,  
5 φρέσκα φύλλα μαρουλιού,  
200 γραμμάρια αντίδια,  
1 φλιτζάνι του καφέ άνηθο,  
2 αυγά,  
χυμό από 1½ λεμόνι, αλάτι, πιπέρι.

Τρόπος παρασκευής:

Παίρνουμε ταμανιτάρια και τα σκουπίζουμε καλά με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι μεγάλα τα κόβουμε σε κομμάτια. Πλένουμε καλά τα αντίδια και τα φύλλα μαρουλιού και τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ρίχνουμε μέσα τα φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα. Τα σοτάρουμε ελαφρά και προσθέτουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε και ρίχνουμε ταμανιτάρια. Δυναμώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν μέχρι να απορροφηθούν τα περισσότερα υγρά της κατσαρόλας. Προσθέτουμε μέσα τα φύλλα μαρουλιού και τα αντίδια. Ανακατεύουμε μέχρι να μαραθούν τα χορταρικά. Προσθέτουμε 2-3 ποτήρια νερό, αλατίζουμε και αφήνουμε τη σούπα μας να σιγοβράσει για περίπου 20 λεπτά της ώρας. Ετοιμάζουμε το αυγολέμονο, χτυπώντας χωριστά τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών. Προσθέτουμε το λεμόνι, 2-3 κουτάλες από το μίγμα της σούπας και κατόπιν ρίχνουμε το αυγολέμονο μέσα στη σούπα. Ανακατεύουμε καλά, αφήνουμε να πάρει μια βράση.

Πηγή: [http://www.eliasmamalakis.gr/recipe.asp?syntagi\\_cat\\_id=6&syntagi\\_id=160](http://www.eliasmamalakis.gr/recipe.asp?syntagi_cat_id=6&syntagi_id=160)

#### 8. Στιφάδομανιταριών

Υλικά:

1 κιλό άγριαμανιτάρια,  
1 κιλό κρεμμύδια κοκκάρια,  
2 ντομάτες ώριμες ψιλοκομμένες,  
3 φύλλα δάφνης,  
1 ποτήρι του κρασιού λάδι,  
1 ποτήρι του κρασιού κόκκινο κρασί,

3 σκελίδες σκόρδο,  
½ κουταλάκι του γλυκού καυτερή κόκκινη πιπεριά τριμμένη,  
αλάτι, ρίγανη, δυόσμος, κανέλα, γαρύφαλλο, μαύρο πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίζουμε και πλένουμε ελαφρώς ταμανιτάρια. Τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια και τα σοτάρουμε ελαφρώς. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και νερό μέχρι να σκεπαστεί όλο το φαγητό. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι το φαγητό να μείνει μόνο με το λάδι.

Πηγή: Βέργου-Ευαγγελοπούλου (2008).

## 9. Μανιτάρια τουρσί

Υλικά:

1 κιλό άγρια μανιτάρια,  
½ λίτρο άσπρο ξύδι,  
100 γραμμάρια ζάχαρη,  
2 κουταλιές σούπας αλάτι,  
1 κουταλιά σούπας μαύρο πιπέρι ολόκληρο,  
3 Σκελίδες σκόρδο λιωμένο,  
3 φύλλα δάφνης, δενδρολίβανο, θυμάρι.

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίζουμε τα μανιτάρια. Τα πολύ μεγάλα τα κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια αν θέλουμε. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βράζουμε το ξύδι μαζί με την ζάχαρη, το αλάτι, το πιπέρι, το σκόρδο, την δάφνη για 2 λεπτά. Κατόπιν προσθέτουμε μέσα τα μανιτάρια και τα βότανα και βράζουμε για 6 λεπτά επιπλέον. Δεν χρειάζεται να βάλουμε καθόλου νερό, γιατί θα βγάλουν τα μανιτάρια το δικό τους. Μην χρησιμοποιήσετε πολύ δυνατή φωτιά. Μετά το βγάζουμε από την φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει και το τοποθετούμε σε βάζο και το σφραγίζουμε πολύ καλά. Το βάζουμε σε δροσερό μέρος ή, ακόμα καλύτερα στο ψυγείο, για 2 εβδομάδες τουλάχιστον πριν το χρησιμοποιήσουμε.

Πηγή: <http://www.ucook.gr/cook/urecipe/orektika/506-agria-manitaria-toyrsi.html>



## 10. Πέρδικες στη γάστρα με μανιτάρια

Υλικά:

- 40 γραμμάρια βούτυρο αγελαδινό,
- 4 λωρίδες μπέικον κομμένες σε κυβάκια,
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο,
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένο,
- 4 πέρδικες,
- 2 κουταλιές του γλυκού αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
- 150 ml ζωμό κότας,
- 150 ml λευκό ξηρό κρασί,
- 1 κουταλιά του γλυκού μουστάρδα Dijon,
- 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο θυμάρι.

Τρόπος παρασκευής:

Τοποθετήστε μια γάστρα σε δυνατή φωτιά και λιώστε το μισό βούτυρο. Προσθέστε τα μανιτάρια. Σοτάρετε τα και μετά βάλτε τα σε μια πιατέλα και αφήστε τα στην άκρη. Στη συνέχεια προσθέστε και σοτάρετε το μπέικον μαζί με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν, τότε προσθέστε το σκόρδο. Με μία σπάτουλα ξύστε τον πάτο της γάστρας. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Πλύνετε και σκουπίστε με λίγο χαρτί κουζίνας μέσα-έξω τις πέρδικες και αλαταπιπερώστε τες. Κατόπιν βάλτε σε ένα τηγάνι το υπόλοιπο βούτυρο, τοποθετήστε τις πέρδικες και σοτάρετε τες από όλες στις πλευρές. Μετά βάλτε τες στην γάστρα. Στη συνέχεια ρίξτε το αλεύρι στο τηγάνι και ανακατέψτε. Προσθέστε τον ζωμό, το κρασί, την μουστάρδα και το θυμάρι και αφήστε να πάρει μια βράση ανακατεύοντας με έναν αυγογδάρτη μέχρι να δέσει λίγο η σάλτσα. Ρίξτε την σάλτσα στην γάστρα και κλείστε με το καπάκι. Βάλτε την στον φούρνο και ψήστε για 20 λεπτά. Μετά βγάλτε την από τον φούρνο και προσθέστε τα μανιτάρια. Ξαναβάλτε την στον φούρνο χωρίς το καπάκι και ψήστε για ακόμα 10 λεπτά. Οι πέρδικες θα είναι έτοιμες όταν αρχίσει να φαίνεται το κόκκαλο στο μπούτι και το κρέας του είναι μαλακό.

Πηγή: Μυρσίνη Λαμπράκη, όπως δημοσιεύθηκε στο [www.fasianos.gr](http://www.fasianos.gr)

## 11. Χοιρινή τηγανιά με άγρια μανιτάρια

Υλικά:

- 200 γραμμάρια χοιρινή πανσέτα,
- ½ κιλό άγρια μανιτάρια (καλογεράκια και νεράντζια),
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο,
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο,
- ½ ποτήρι λευκό κρασί,
- ½ ποτήρι νερό,
- θυμάρι, αλάτι, πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει σε ένα τηγάνι. Προσθέτουμε το χοιρινό και ανακατεύουμε μέχρι να ασπρίσει το κρέας. Ρίχνουμε τα μανιτάρια ολόκληρα, το σκόρδο και το κρεμμύδι. Προσθέτουμε το αλάτι. Σβήνουμε το φαγητό με το κρασί. Προσθέτουμε το πιπέρι. Ρίχνουμε το νερό, ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να βράσει για 15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα. Τελειώνοντας ρίχνουμε το θυμάρι.

Πηγή: [http://geusilogio.blogspot.gr/2011/11/blog-post\\_1727.html#uds-search-results](http://geusilogio.blogspot.gr/2011/11/blog-post_1727.html#uds-search-results)

## 12. Πέτουρα

Υλικά:

- 1 κιλό αλεύρι,
- 5 αυγά,
- 1 φλιτζάνι του καφέ γάλα,
- 1 φλιτζάνι του καφέ νερό,
- αλάτι

Τρόπος παρασκευής:

Ανακατεύουμε τα αυγά, το γάλα, το νερό, το αλάτι με 4 φλιτζάνια αλεύρι να γίνει ζυμάρι. Ανάλογα την υφή προσθέτουμε ή αλεύρι ή νερό να γίνει σφιχτό ζυμάρι. Το ζυμώνουμε καλά και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα λαδωμένη, λαδώνουμε και λίγο το ζυμάρι και το αφήνουμε για 15-20 λεπτά. Το χωρίζουμε σε μπαλάκια και τα ανοίγουμε φύλλα όπως στην πίτα. Απλώνουμε τα φύλλα σε ένα δωμάτιο (κρεβάτι, πάτωμα καναπέδες) που αερίζεται και τα

αφήνουμε να στεγνώσουν. Μόλις στεγνώσουν λίγο τα κόβουμε σε λωρίδες και τα απλώνουμε να στεγνώσουν. Όταν στεγνώσουν τελείως τα αποθηκεύουμε σε τάπερ.

Πηγή: <http://kozanimedia.gr/?p=87805>

### 13. Κότα με πέτουρα

Υλικά:

1 κότα χωριάτικη,  
4 λίτρα ζωμό της κότας,  
500 γραμμάρια πέτουρα,  
4-5 ώριμες ντομάτες λιωμένες,  
2 κρεμμύδια,  
5-6 κουτ. σούπας βούτυρο ή λάδι,  
αλάτι

Τρόπος παρασκευής:

Βράζουμε την χωριάτικη κότα για αρκετές ώρες, πολύ καλά. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι τριμμένο σε κατσαρόλα με το βούτυρο ή το λάδι. Προσθέτουμε τις ντομάτες και το αλάτι και βράζουμε για πέντε λεπτά. Προσθέτουμε το ζωμό της κότας (εάν δεν συμπληρώνει τα 4 λίτρα προσθέτουμε νερό). Αφού αρχίσει να βράζει ρίχνουμε τα πέτουρα και την κότα τεμαχισμένη και ανακατεύουμε. Αφήνουμε το φαγητό να βράσει για 15 λεπτά περίπου.

Πηγή: [www.tsiraki.gr/syntages.html](http://www.tsiraki.gr/syntages.html)

### 14. Πέτουρα με ντομάτα, κρεμμύδι και βούτυρο

Υλικά:

1,5 λίτρο νερό,  
250 γραμμάρια πέτουρα,  
2 μέτριες ντομάτες,  
1 κρεμμύδι,  
3-4 κουταλιές της σούπας βούτυρο ή λάδι,  
αλάτι,  
Φέτα ΠΟΠ ή Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ

Τρόπος παρασκευής:

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο και το κρεμμύδι τριμμένο και το καβουρδίζουμε για λίγο. Προσθέτουμε την ντομάτα και το αλάτι αφήνουμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε το νερό. Αφού αρχίσει να βράζει ρίχνουμε τα πέτουρα και ανακατεύουμε. Τα βράζουμε για 10-15 λεπτά. Σερβίρετε σκέτο ή με Φέτα ΠΟΠ ή με Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ (το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με ζωμό κρέατος).

Πηγή: Αγροτικός Βιοτεχνικός Συνεταιρισμός Γυναικών Άγιος Γεώργιος (η συνταγή αναγράφεται στα συσκευασμένα πέτουρα του Συνεταιρισμού)

#### 15. Γλυκό κεράσι

Υλικά:

1 κιλό κεράσια,

1 κιλό ζάχαρη,

300 ml νερό,

1 κουταλιά του τσαγιού χυμό λεμονιού

Τρόπος παρασκευής:

Πλένουμε τα κεράσια και αφαιρούμε τα κουκούτσια, χρησιμοποιώντας ειδικό εργαλείο, και τα ρίχνουμε στο νερό. Αφαιρούμε από το νερό τα κουκούτσια, αλλά δεν πετάμε το νερό. Βάζουμε τα κεράσια και τη ζάχαρη σε εναλλακτικές στρώσεις σε ένα μεγάλο και βαθύ τηγάνι, ρίχνουμε και το νερό στο οποίο είχαμε ρίξει τα κουκούτσια και βράζουμε μέχρι να αρχίσει να κοχλάζει και συνεχίζουμε για ακόμη είκοσι λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε για μια μέρα. Την επόμενη μέρα ξαναβράζουμε, ξαφρίζουμε, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και αφήνουμε να κοχλάζει μέχρι που να δέσει το σιρόπι. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, αφήνουμε να κρυώσει και βάζουμε το γλυκό σε καθαρά βαζάκια.

Πηγή: [www.e-amigdalies.gr/syntages.htm](http://www.e-amigdalies.gr/syntages.htm)

#### 16. Τυρόπιτα με Ανεβατό ΠΟΠ ή Φέτα ΠΟΠ

Υλικά:

1 κιλό αλεύρι,

½ κιλό Ανεβατό ή Φέτα,

3 αυγά,

1 κουταλιά της σούπας αλάτι,

200 γραμμάρια ελαιόλαδο,

1 κουταλιά της σούπας ξύδι.

Τρόπος παρασκευής:

Βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, το ξίδι, το νερό και τα ζυμώνουμε. Ανοίγουμε φύλλο το λαδώνουμε το μαζεύουμε και μετά το ανοίγουμε πάλι και το τοποθετούμε στο ταψί που πρώτα το έχουμε λαδώσει. Ανακατεύουμε καλά το τυρί Φέτα ή Ανεβατό με τα αυγά και το βάζουμε πάνω στο απλωμένο φύλλο. Ανοίγουμε ακόμα ένα φύλλο και το βάζουμε από πάνω. Ψήνουμε στους 200ο C για 45 λεπτά περίπου.

Πηγή: [www.e-amigdalies.gr/syntages.htm](http://www.e-amigdalies.gr/syntages.htm)

17. Γίγαντες στο φούρνο με Ανεβατό ΠΟΠ

Υλικά:

500 γραμμάρια γίγαντες,

400 γραμμάρια σάλτσα ντομάτα,

1 κρεμμύδι,

1 σκελίδα σκόρδο,

1-2 κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης,

2 καρότα,

1 πράσο φιλοκομμένο,

100 γραμμάρια σέλινο,

250 γραμμάρια Ανεβατό ΠΟΠ,

ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Βάζουμε σε μία κατσαρόλα τους γίγαντες μαζί με το καρότο και το πράσο και τα αφήνουμε 50 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές. Βάζουμε τους γίγαντες σε ένα ταψί και προσθέτουμε τη ντομάτα, το σκόρδο, το σέλινο, την πιπεριά, το λάδι, το νερό και το αλατοπίπερο. Βάζουμε το ταψί στο φούρνο που είναι προθερμασμένος στους

190° C για 35-40 λεπτά περίπου. Ρίχνουμε το Ανεβατό στο ταψί και ανακατεύουμε για να πάει παντού. Ψήνουμε για άλλα 15 λεπτά.

Πηγή: <http://cookoo.gr/>

#### 18. Ομελέτα με Μπάτζο ΠΟΠ

Υλικά:

4 αυγά,

150 γραμμάρια Μπάτζος ΠΟΠ,

ελαιόλαδο,

πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Κόβουμε το τυρί σε μέτρια κομμάτια το βουτάμε πρώτα στο νερό και μετά στο αλεύρι. Το τηγανίζουμε σε ζεστό λάδι και μόλις ροδοκοκκινίσει ρίχνουμε τα χτυπημένα αυγά χωρίς αλάτι ,γιατί ο Μπάτζος είναι αλμυρός. Μόλις ψηθεί η ομελέτα την πασπαλίζουμε με λίγο πιπέρι.

Πηγή: [http://manitarosyntages.blogspot.gr/2009\\_08\\_01\\_archive.html](http://manitarosyntages.blogspot.gr/2009_08_01_archive.html)

#### 19. Μπάτζος ΠΟΠ σαγανάκι

Υλικά:

1 κομμάτι μπάτζος πάχους περίπου 1 εκατοστού,

αλεύρι,

ελαιόλαδο,

χυμός λεμονιού

Τρόπος παρασκευής:

Τοποθετήστε το κομμάτι του Μπάτζου κάτω από τρεχούμενο νερό και μετά σε αλεύρι. Βάλτε το ελαιόλαδο να κάψει στο τηγάνι. Προσθέστε το τυρί και τηγανίστε για δύο λεπτά. Γυρίστε το τυρί από την άλλη πλευρά και τηγανίστε άλλα δύο λεπτά. Αφαιρέστε από την φωτιά και προσθέστε το χυμό λεμόνι.

Πηγή: <http://www.toarkoudi.gr/Mpatsos-saganaki/>

## 20. Κουρκούτι με Μπάτζο ΠΟΠ

Υλικά:

250 γραμμάρια Μπάτζο ΠΟΠ,

1 κούπα αλεύρι,

1 σκελίδα σκόρδο,

3 ποτήρια νερό, χυμό από μισό λεμόνι,

ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

Τρόπος παρασκευής:

Κόβουμε το τυρί σε κομμάτια πάχους 1,5 εκατοστού. Τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο. Μόλις πάρει ρόδινο χρώμα βγάζουμε το τυρί σε απορροφητικό χαρτί, αδειάζουμε από το τηγάνι το λάδι. Στο μεταξύ έχουμε λιώσει σε ένα μπολ 4 κουταλιές της σούπας αλεύρι σε ένα ποτήρι νερό. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το σκόρδο λιωμένο και όλο το μίγμα το ρίχνουμε στο τηγάνι. Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα για να μην σβολιάσει μέχρι να γίνει πηχτός χυλός (κουρκούτι). Αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο νερό και το χυμό μισού λεμονιού.

Πηγή: [www.tsiraki.gr/syntages.html](http://www.tsiraki.gr/syntages.html)

## 21. Μάσκινο (φασιανός κουρκούτι)

Υλικά:

1 φασιανός,

8 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο,

αλάτι,

10 ποτήρια νερό,

10 κουταλιές αλεύρι,

χυμό ενός λεμονιού,

4 κουταλιές ελαιόλαδο

Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίζουμε τον φασιανό, τον καψαλίζουμε, τον πλένουμε με άφθονο νερό, τον κόβουμε σε μερίδες και τον ξαφρίζουμε. Στην συνέχεια βάζουμε το νερό στην χύτρα τον φασιανό και το αλάτι και τον βράζουμε για περίπου 35' - 40'. Σε ένα μπολ προσθέτουμε νερό κρύο και λίγο

από το βρασμένο νερό, ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά ώστε να γίνει σαν χυλός για κρέπες (αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο κρύο νερό). Παράλληλα αφαιρούμε τον φασιανό από την κατσαρόλα και βάζουμε το ζουμί να πάρει μία βράση. Την κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε τον χυλό ανακατεύοντας συνεχώς για να μη σβολιάσει. Τοποθετούμε ξανά την κατσαρόλα στην φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς και στην συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο το λάδι και το λεμόνι.

Πηγή: [www.fasianos.gr](http://www.fasianos.gr)

## 22. Σαλάτα μαρούλι με τυρί Μανούρι ΠΟΠ, μπέικον και μέλι

Υλικά:

- 1 μαρούλι,
- 5 φέτες μπέικον κομμένο σε τετραγωνάκια,
- 1 κομμάτι τυρί Μανούρι ΠΟΠ (πάχους μισού εκατοστού),
- 2 κουταλιές της σούπας μέλι,
- 1 κουταλιά της σούπας ξύδι,
- ελαιόλαδο, σουσάμι,
- αλεύρι για όλες της χρήσεις

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά το μαρούλι και το αφήνουμε να στεγνώσει πολύ καλά. Όταν στεγνώσει το κόβουμε μικρά κομματάκια, το αλατίζουμε και το βάζουμε σε βαθιά πιατέλα σαλάτας. Σε τηγάνι βάζουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το μπέικον. Στραγγίζουμε και ρίχνουμε τα κομματάκια μπέικον πάνω στο μαρούλι. Αλευρώνουμε το μανούρι και το σοτάρουμε στο λάδι που είχαμε σοτάρει το μπέικον μέχρι να ροδίσει και να κάνει μια κρούστα. Αποσύρουμε το μανούρι και το βάζουμε σε ένα πιάτο. Στο ελαιόλαδο που έχει περισσέψει χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε λίγο σουσάμι, δυο κουταλιές σούπας μέλι και ανακατεύουμε να αραιώσει καλά το μέλι. Μετά ρίχνουμε το ξύδι και ανακατεύουμε πολύ καλά. Όταν πήξει κάπως το μείγμα, το ρίχνουμε πάνω στο τυρί. Όταν κρυσταλλώσει το μείγμα στο τυρί, βάζουμε το τυρί στη μαρουλοσαλάτα. Ανακατεύουμε καλά.

Πηγή: [www.sintagespareas.gr/sintages/salata-marouli-me-melomeno-tiri-](http://www.sintagespareas.gr/sintages/salata-marouli-me-melomeno-tiri-)



### 23. Λαγγίτες

Υλικά:

200 γραμμάρια αλεύρι, 250 ml ζεστό νερό, 3 γραμμάρια ξηρή μαγιά, αλάτι, μέλι ή ζάχαρη κατά προτίμηση, ελαιόλαδο, κανέλα, καρύδια

Τρόπος παρασκευής:

Διαλύουμε τη μαγιά μπύρας σε μία κούπα ζεστό νερό. Προσθέτουμε το αλεύρι και το αλάτι και ζυμώνουμε με το χέρι μέχρι να γίνει ένας μαλακός χυλός. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό. Την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο να κάψει στο τηγάνι. Παίρνουμε ζύμη με το κουτάλι και τη ρίχνουμε στο τηγάνι. Τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδίσουν. Σερβίρονται με μέλι ή με ζάχαρη. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε κανέλα και καρύδια.

Πηγή: [www.tsiraki.gr/syntages.html](http://www.tsiraki.gr/syntages.html)

### 24. Ρεβιθοκεφτέδες Υλικά:

½ κιλό ρεβίθια, 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα, ½ καρότο τριμμένο, 1 ντομάτα ψιλοκομμένη, 2 κουταλιές της σούπας άνηθο ψιλοκομμένο, ½ κουταλιά του γλυκού ρίγανη, ½ κουταλιά του γλυκού κύμινο, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο, αλεύρι

Τρόπος παρασκευής:

Βάζουμε τα ρεβίθια στο νερό να φουσκώσουν για τουλάχιστον 12 ώρες. Σουρώνουμε τα ρεβίθια και τα πολτοποιούμε λίγα-λίγα στο μούλτι. Προσθέτουμε όλα τα άλλα λαχανικά και μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά. Βάζουμε το μίγμα για 2-3 ώρες στο ψυγείο. Πλάθουμε το μίγμα σε κεφτεδάκια, τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε τηγάνι με αρκετό ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσουν.

Πηγή: [http://grevnews.blogspot.gr/2013/07/blog-post\\_7706.html#UiC-FtrRo5s](http://grevnews.blogspot.gr/2013/07/blog-post_7706.html#UiC-FtrRo5s)

## 25. Μπατζίνα

Υλικά:

3-4 κολοκυθάκια, 1 ποτήρι λάδι, 1 ποτήρι γάλα, 5 γραμμάρια μαγιά, 3-4 αυγά, 300 γραμμάρια Φέτα ΠΟΠ, αλεύρι, φρυγανιά

Τρόπος παρασκευής:

Τρίβουμε τα κολοκυθάκια στον τρίφτη και τα αφήνουμε να στραγγίσουν καλά. Σε μία λεκάνη βάζουμε τα αυγά, το λάδι, το γάλα, την μαγιά (αφού την έχουμε διαλύσει προηγουμένως), την τριμμένη φέτα και τα κολοκυθάκια. Προσθέτουμε λίγο αλάτι, πιπέρι και αλεύρι όσο πάρει (δηλ. μέχρι να γίνει χυλός). Σε ένα ταψί αλείφουμε βούτυρο, προσθέτουμε λίγη φρυγανιά και ρίχνουμε μέσα τον χυλό. Από επάνω βάζουμε λίγη φρυγανιά και λίγο βούτυρο. Ψήνουμε το μείγμα στους 180° C βαθμούς σχεδόν για μια ώρα.

Πηγή: <http://grevnews.blogspot.gr/>

## 26. Φασολάδα με χοιρινό κρέας

Υλικά:

1 κιλό χοιρινό, 1 βαθύ πιάτο φασόλια, ½ κούπα λάδι, 1 ξερό κρεμμύδι, 1 πιπεριά, 1 κούπα τριμμένες ντομάτες ή 1– 2 κουταλιές σούπας πελτέ ντομάτας, κόκκινο και μαύρο πιπέρι, αλάτι, ρίγανη, δυόσμο

Τρόπος παρασκευής:

Πλένουμε και κόβουμε το κρέας σε 5-6 μερίδες. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το κρέας με αρκετό νερό να βράσει για λίγο, όσο να το ξαφρίσουμε και προσθέτουμε τα φασόλια, και ψιλοκομμένα, το κρεμμύδι με την πιπεριά. Μισή περίπου ώρα, πριν κατεβάσουμε το φαί από τη φωτιά, ρίχνουμε τη ντομάτα, το αλάτι, την πιπεριά και τη ρίγανη με το δυόσμο, κι αφήνουμε να σιγοβράσει το φαγητό. Το βγάζουμε από τη φωτιά όταν δούμε ότι έχει βράσει.

Πηγή: Νταγκούμας Γ.

## 27. Χοιρινό κρέας με τραχανά

### Υλικά:

5 κομμάτια χοιρινό κρέας με κόκαλο, 1 κούπα τραχανά, 6 κούπες ζωμό από το βράσιμο του χοιρινού, 1 κουταλάκι μπούκοβο (κόκκινη τριμμένη καυτερή πιπεριά), 1 κουταλάκι αλάτι, 1 – 2 κουταλάκια σούπας ντοματοπελτε ή 2 – 3 τριμμένες ντομάτες, λίγο μαυροπίπερο.

### Τρόπος παρασκευής:

Πλένουμε καλά το κρέας και το προσθέτουμε σε κατσαρόλα με νερό. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά να σιγοβράσει 1 – 2 ώρες. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, βγάζουμε τις μερίδες και στραγγίζουμε καλά το ζωμό. Ξαναβάζουμε σε κατσαρόλα το κρέας με 6 κούπες απ' το ζωμό, τον ντοματοπελτέ ή τις τριμμένες ντομάτες, το αλάτι, το μπούκοβο και το λάδι. Μόλις το φαΐ αρχίζει να κοχλάζει ρίχνουμε τον τραχανά και αφήνουμε να βράσει για λίγη ώρα. Πριν το κατεβάσουμε απ' την φωτιά προσθέτουμε και το μαυροπίπερο.

Πηγή: Νταγκούμας Γ.

## 28. Χορτόπιτα

### Υλικά:

10 φύλλα, 1 & ½ κιλό διάφορα χόρτα (παζιά, λουβουδιές, σπανάκι, τσουκνίδα), 2 κούπες ελαιόλαδο, 2 κρεμμύδια ξερά (τριμμένα πολύ ψιλά, στον τρίφτη), 1 & ½ κούπα τριμμένο τυρί Φέτα ΠΟΠ, 3 – 4 αυγά, ½ κούπα γάλα, 2 κουταλιές τριμμένη φρυγανιά, αλάτι, μαυροπίπερο, άνηθο.

### Τρόπος παρασκευής:

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα χόρτα. Τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια και τα ζεματίζουμε με καυτό νερό. Τα στραγγίζουμε καλά και τα αλατοπιπερώνουμε. Μαραίνουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια σε ελαιόλαδο που καίει και προσθέτουμε τα χόρτα κι αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετούμε στο λαδωμένο ταψί τα φύλλα, ραντίζοντας με λάδι το καθένα. Στα 5

καλύπτουμε με τη γέμιση και κατά τον ίδιο τρόπο βάζουμε στο πάνω μέρος τα άλλα 5 φύλλα. Ραντίζουμε και χαράζουμε την πίτα. Ψήνουμε την πίτα στους 180 βαθμούς Κελσίου.

Πηγή: Νταγκούμας Γ.

## 29. Αρνάκι κλέφτικο

Υλικά:

1 κιλό αρνάκι χωρίς κόκαλα, κομμένο σε κομμάτια, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, 2 κουταλιές χυμό λεμονιού, 250 γραμμάρια. αρακά κατεψυγμένο, 3 καρότα, κομμένα σε ροδέλες, 2 κουταλιές βούτυρο, 1/3 κούπας λάδι, 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο, 3 μεγάλες πατάτες κομμένες σε κύβους, 12 στρογγυλές χοντρές φέτες ντομάτας, 200 γραμμάρια. κεφαλογραβιέρα κομμένη σε κύβους.

Τρόπος παρασκευής:

Πασπαλίστε τα κομμάτια του αρνιού με πιπέρι και ρίγανη. Περιχύστε τα με το χυμό λεμονιού και λίγο λάδι. Αφήστε τα να σταθούν μια ώρα. Στο μεταξύ ζεματίστε τον αρακά και τα καρότα σε νερό με λίγο αλάτι και στραγγίστε τα. Βάλτε το βούτυρο σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά και σοτάρετε τον αρακά και τα καρότα. Σε μια άλλη κατσαρόλα βάλτε το λάδι, ρίξτε και σοτάρετε τα κομμάτια του αρνιού. Προς το τέλος ρίξτε μέσα το σκόρδο. Σε φριτζά ή μέσα σε καυτό λάδι μισοτηγανίστε τις πατάτες. Σ' ένα τηγάνι ζεστάνετε λίγο λάδι και σοτάρετε τις φέτες της ντομάτας κι από τις δύο πλευρές. Απλώστε 6 τετράγωνα κομμάτια λαδόχαρτο στον πάγκο εργασίας και μοιράστε μέσα σ' αυτά τα κομμάτια του αρνιού. Μοιράστε στα έξι τις πατάτες, τα καρότα, τον αρακά και το τυρί και βάλτε τα στα λαδόχαρτα μαζί με το κρέας. Σκεπαστέ τα τοποθετώντας δύο φέτες ντομάτας στο καθένα, πασπαλίστε με αλάτι και φρεσκοκομμένο πιπέρι και τυλίξτε τα λαδόχαρτα σε μικρά δεμάτια. Δέστε και στερεώστε τα με χοντρή βαμβακερή κλωστή κι αλείψτε τα με λίγο λάδι για να μην καούν. Αραδιαστέ τα σε ταψάκι και ψήστε τα στους 180c 45' περίπου. Σερβίρετε αμέσως.

Πηγή: Νταγκούμας Γ.

### 30. Κεμπάπ πρόβειο στη γάστρα

Υλικά:

2 κιλά πρόβειο κρέας, 2 μεγάλα κρεμμύδια, 2 κόκκινες πιπεριές, 3 ντομάτες, 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι μαύρο, 1 κρασοπότηρο νερό, πιπερι κόκκινο, ριγανη, θρούμπι, ματζουράνα, μοσχοπίπερο, 2 σκελίδες σκόρδο

Τρόπος παρασκευής:

Σε ένα μπόλ κόβουμε τα κρεμμύδια και σε πιο μεγάλα κομμάτια τις πιπεριές και τις ντομάτες και το σκόρδο σε φέτες, μετά το κρέας το πασπαλίζουμε με το κρεμμύδι, τις πιπεριές και την ντομάτα, το σκόρδο, το αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε όλα τα άλλα αρώματα και το αφήνουμε να μαριναριστεί στο ψυγείο ένα βράδυ. Την επομένη βάζουμε το κρέας στη γάστρα προσθέτοντας το λάδι και ένα κρασοπότηρο νερό και μετά στο φούρνο. Το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς, το ψήνουμε 3 έως 4 ώρες ανάλογα με το κρέας, δοκιμάζοντας με το πιρούνι τα ψαχνά μέρη. Μπορούμε να το ψήσουμε και στα κάρβουνα στην σούβλα ή στη γαστρα.