



ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ

**ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ
ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
&
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗΣ**

ΣΕΡΓΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:
ΝΑΞΑΚΗΣ ΧΑΡΙΛΑΟΣ**

ΝΑΞΟΣ, ΜΑΡΤΙΟΣ 2017

ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ:
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
&
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗΣ



Σπουδαστής: Σέργης Μιχάλης

Επιβλέπων καθηγητής: Ναζάκης Χαρίλαος

Περιεχόμενα

Κεφάλαιο 1 Βασικές έννοιες	6
1.1 Εισαγωγή	6
1.2 Ιστορικά στοιχεία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης	6
1.3 Στόχοι πιστοποίησης	7
1.4 Ορισμοί προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ)	8
1.4.1 Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ	10
1.5 Ορισμός εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΠ)	14
1.6 Πλεονεκτήματα από την καταχώρηση των προϊόντων	15
Κεφάλαιο 2 Νομοθεσία και διαδικασίες πιστοποίησης	16
2.1 Θεσμικό πλαίσιο	16
2.2 Διαδικασίες πιστοποίησης προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ	17
2.2.1 Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ	22
2.2.2 Καταχώριση ονομασίας ΠΟΠ – ΠΓΕ στο κοινοτικό μητρώο	24
2.2.3 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ στην Ευρωπαϊκή Ένωση	26
2.2.4 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ στην Ελλάδα	29
Κεφάλαιο 3 Γραβιέρα Νάξου	30
3. 1 Περιγραφή Γραβιέρας	30
Εικόνα 5 Προϊόντα Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου	35
3.2 Ιστορία της γραβιέρας	35
3.3 Ιδιότητες γραβιέρας	36
Εικόνα 6 Τοποθέτηση των τυριών σε καλούπια	37
3.4 Περιγραφή Ένωσης Αγροτικού Συνεταιρισμού Νάξου	38
3.5 Παρασκευή Γραβιέρας Νάξου	45
3.6 Προϊόντα – συσκευασίες Γραβιέρας Νάξου	48
Κεφάλαιο 4 Πατάτα Νάξου	49
4.1 Περιγραφή πατάτας	49
4.2 Ιστορία πατάτας	52

4.3 Ιδιότητες της πατάτας.....	54
4.4 Περιγραφή Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου	56
4.5 Καλλιέργεια Πατάτας Νάξου	56
4.6 Προϊόντα – συσκευασίες Πατάτας Νάξου	66
Κεφάλαιο 5 Συνεντεύξεις.....	70
5.1 Μέθοδος	70
5.2 Συμμετέχοντες.....	70
5.3 Διαδικασία συνεντεύξεων	71
5.4 Ανάλυση των συνεντεύξεων	72
Κεφάλαιο 6 Συζήτηση και συμπεράσματα.....	78
6.1 Συζήτηση.....	78
6.2 Συμπεράσματα.....	79
Παράρτημα.....	82
Κεφάλαιο 7 Βιβλιογραφία.....	100

Κεφάλαιο 1 Βασικές έννοιες

1.1 Εισαγωγή

Στην Ελλάδα παράγονται πλήθος παραδοσιακά προϊόντα διατροφής, τα οποία έχουν άμεση σχέση με τα ήθη και τα έθιμα του τόπου παραγωγής. Συνήθως τα προϊόντα αυτά είναι αποτέλεσμα μεταποίησης και χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη σύσταση ή παρασκευή

Τα παραδοσιακά τρόφιμα έχουν παίξει σπουδαίο ρόλο στην ιστορία της κάθε περιοχής. Δυστυχώς, τα τελευταία χρόνια ορισμένα από αυτά τα προϊόντα εξαφανίζονται στα πλαίσια του σύγχρονου τρόπου ζωής. Αξίζει ωστόσο να αναφερθεί ότι η διατροφική τους αξία, έχει αναγνωριστεί από ένα μεγάλο μερίδιο του πληθυσμού και γίνεται μια ολοκληρωμένη προσπάθεια για την διατήρησή τους.

Διάφοροι ορισμοί έχουν αναπτυχθεί για το όρο παραδοσιακά προϊόντα και θα αναλυθούν στην παρούσα εργασία. Η προβολή των τροφίμων αυτών, συμβάλλει στην βελτίωση της τοπικής οικονομίας και στην διατήρηση του κοινωνικού ιστού. Τα παραδοσιακά προϊόντα, είναι δυνατόν να αποτελέσουν μια οικονομική διέξοδο για αρκετές μειονεκτικές και απομακρυσμένες περιοχές.

1.2 Ιστορικά στοιχεία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

Η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992, τον κανονισμό 2081/92 σχετικά με τα προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας και γεωγραφικής ένδειξης. Στη συνέχεια το 2006 έγινε αναθεώρηση και βελτίωση της παραπάνω νομοθεσίας με την αντικατάσταση από τους κανονισμούς 510/06 και 509/06 (Europa.eu., 2017).

Το 2012 στο κανονισμό 1151της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ο οποίος αφορά τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, συγχωνεύτηκαν οι προαναφερόμενοι κανονισμοί και έγιναν προσθήκες όπως τα προϊόντα ορεινής παραγωγής και τα προϊόντα νησιωτικής γεωργίας (Europa.eu., 2017).

Η παραπάνω νομοθεσία προτρέπει τους παραγωγούς σε νέες μορφές ολοκληρωμένης γεωργίας. Ειδικότερα η Κοινή Αγροτική Πολιτική δίνει τη δυνατότητα στους αγρότες να προωθήσουν τα προϊόντα τους σε καλές τιμές, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, μέσω κατάλληλων πιστοποιήσεων (Agrocet, 2017).

Ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα», με την ονομασία Agrocet, είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο των υποβαλλόμενων αιτήσεων των επιχειρήσεων, με σκοπό την ένταξη των προϊόντων στο σύστημα ελέγχου. Επιπλέον, η Agrocet εξετάζει αν τηρούνται οι προδιαγραφές των προϊόντων αλλά και την ένταξη στο μητρώο δικαιούχων επιχειρήσεων ΠΟΠ και ΠΓΕ (Agrocet, 2017).

Με την καθιέρωση των σημάτων ποιότητας από την Ευρωπαϊκή Ένωση εξασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα των προϊόντων και αποφεύγονται η απομιμήσεις σε αυτά. Συγκεκριμένα, ο κανονισμός 1151/2012 διέπει και ορίζει τα Προϊόντα Προστατευόμενη Ονομασίας Προέλευσης, ΠΟΠ – Protected Designation of Origin, PDO και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, ΠΓΕ – Protected Geographical Indication, PGI. Παρόμοια συστήματα ποιότητας εφαρμόστηκαν στην Γαλλία, όπως το Appellation d' Origine Contrôlée – AOC., στην Ιταλία και στην Ισπανία.

Το κόστος παραγωγής των ΠΟΠ και ΠΓΕ είναι μεγαλύτερο σε σύγκριση με τα παραγόμενα προϊόντα χωρίς σήμα. Το υψηλό κόστος παραγωγής των ΠΟΠ και ΠΓΕ αντισταθμίζεται από τις υψηλές τιμές πώλησης που επιτυγχάνουν (Minagric, 2017).

1.3 Στόχοι πιστοποίησης

Μέσω της πιστοποίησης των αγροτικών προϊόντων σε ΠΟΠ και ΠΓΕ, διάφοροι στόχοι ικανοποιούνται, όπως οι κάτωθι :

- Να στηριχθούν οι παραγωγοί αγροτικών προϊόντων, μέσω της γνωστοποίησης των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων των τροφίμων τους. Με τον τρόπο αυτό η παραγωγή τους γίνεται περισσότερο ανταγωνιστική. Επιπλέον παρέχονται στους καταναλωτές αναλυτικές πληροφορίες για τα εν λόγω προϊόντα. Εξασφαλίζεται η εύρυθμη λειτουργία και η λειτουργία της εσωτερικής αγοράς.

- Η εφαρμογή των συστημάτων ποιότητας στοχεύει στην ταυτοποίηση και στην αντιστοίχιση των χαρακτηριστικών των προϊόντων με την σήμανση ΠΟΠ και ΠΓΕ. Ένας επιπλέον στόχος είναι η σύνδεση των ιδιοτήτων των προϊόντων με την εφαρμοζόμενη γεωργική μέθοδο ή την μεταποίηση (Agrocert, 2017).

1.4 Ορισμοί προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ)

Ως ονομασία προέλευσης ορίζεται η ονομασία κάποιας περιοχής, η οποία χρησιμοποιείται ως σήμα κατατεθέν για κάποιο αγροτικό προϊόν. Τα προϊόντα αυτά παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Παράγονται σε συγκεκριμένη περιοχή ή χώρα.
- Η σύσταση ή τα χαρακτηριστικά των προϊόντων στο σύνολο τους ή ένα μέρος αυτών, οφείλεται στο ιδιαίτερο περιβάλλον μιας γεωγραφικής περιοχής και ιδιαίτερα σε ανθρώπινους και φυσικούς παράγοντες.
- Είναι απαραίτητο τα προϊόντα να παράγονται, να μεταποιούνται και να επεξεργάζονται σε συγκεκριμένη ορισμένη περιοχή.

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

- Παράγονται σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.
- Τα χαρακτηριστικά, η ποιότητα αλλά και η φήμη οφείλονται στη γεωγραφική περιοχή.
- Κάποιο από τα επόμενα στάδια: παραγωγή, μεταποίηση και επεξεργασία πρέπει να πραγματοποιούνται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή (Agrocert, 2017).



Εικόνα 1 Σήμανση ΠΟΠ & ΠΓΕ

Πηγή: www.agrocert.gr



Εικόνα 2 Σήμανση ΠΟΠ & ΠΓΕ

Πηγή: www.agrocert.gr

1.4.1 Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ

Ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων – Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. – Agrocert πραγματοποιεί τακτικούς ελέγχους σε όλη την έκταση της χώρας, σε διάφορα σημεία λιανικής και χονδρικής πώλησης, όπου πωλούνται προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ. Με τον τρόπο αυτό προστατεύονται οι καταναλωτές από απάτες. Συγκεκριμένα τα αγροτικά προϊόντα, τα οποία δεν φέρουν τα παραπάνω σήματα πιστοποίησης και αναγνώρισης και δεν τηρείται η σχετική νομοθεσία, αποσύρονται από την αγορά (Agrocert, 2017).

Περισσότερα από 100 ελληνικά προϊόντα έχουν πιστοποιηθεί ως ΠΟΠ και ΠΓΕ. Σημαντικό περιθώριο προσθήκης επιπλέον προϊόντων υπάρχει ακόμα σε κρατικό επίπεδο, ιδιαίτερα στον κλάδο των ιχθυηρών. Παρακάτω παρατίθενται ενδεικτικά κάποια από τα πιστοποιημένα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ (Αποστολόπουλος, 2009),(Πίνακας 1).

Πίνακας 1 Πιστοποιημένα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ

Πηγή: www.minagric.gr

Οίνος		Ελαιόλαδο	
Αγχιάλος	ΠΟΠ	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ
Αμύνταιο	ΠΟΠ	Λυγουριό Ασκληπείου	ΠΟΠ
Αρχάνες	ΠΟΠ	Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ
Γουμένισσα	ΠΟΠ	Κρωκεές Λακωνίας	ΠΟΠ
Δαφνές	ΠΟΠ	Πετρίνα Λακωνίας	ΠΟΠ
Ζίτσα	ΠΟΠ	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ
Λήμνος	ΠΟΠ	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ
Malvasia Πάρος	ΠΟΠ	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ
Malvasia Σητείας	ΠΟΠ	Λακωνία	ΠΓΕ
Malvasia Χάνδακας Candia	ΠΟΠ	Χανιά Κρήτης	ΠΓΕ
Μαντινεία	ΠΟΠ	Κεφαλονιά	ΠΓΕ

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	Ολυμπία	ΠΓΕ
Μαυροδάφνη Πατρών	ΠΟΠ	Λέσβος ή Μυτιλήνη	ΠΓΕ
Μεσενικόλα	ΠΟΠ	Πρέβεζα	ΠΓΕ
Μονεμβασία Malvasia	ΠΟΠ	Ρόδος	ΠΓΕ
Μοσχάτος Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	Θάσος	ΠΓΕ
Μοσχάτος Λήμνου	ΠΟΠ	Καλαμάτα	ΠΓΕ
Μοσχάτος Πατρών	ΠΟΠ	Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης	ΠΓΕ
Μοσχάτος Ρίου Πατρών	ΠΟΠ	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΠΓΕ
Μοσχάτος Ρόδου	ΠΟΠ	Αποκορώντας Χανίων Κρήτης	ΠΓΕ
Νάουσα	ΠΟΠ	Σάμος	ΠΓΕ
Νεμέα	ΠΟΠ	Ζάκυνθος	ΠΓΕ
Πάρος	ΠΟΠ	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία	ΠΟΠ
Πάτρα	ΠΟΠ	Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης	ΠΟΠ
Πεζιά	ΠΟΠ	Ελιές	
Πλαγιές Μελίτωνα Ραψάνη	ΠΟΠ	Ελιά Καλαμάτας	ΠΟΠ
Ρόδος	ΠΟΠ	Κονσερβολιά Αμφίσσης	ΠΟΠ
Ρομπόλα Κεφαλληνίας	ΠΟΠ	Κονσερβολιά Άρτας	ΠΓΕ
Σάμος	ΠΟΠ	Κονσερβολιά Ροβίων	ΠΟΠ
Σαντορίνη	ΠΟΠ	Κονσερβολιά Στυλίδας	ΠΟΠ
Σητεία	ΠΟΠ	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ
Χάνδακας – Candia	ΠΟΠ	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ
Αβδηρα	ΠΓΕ	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ
Άγιο Όρος	ΠΓΕ	Τυρί	
Αγορά	ΠΓΕ	Ανεβατό	ΠΟΠ
Αδριανή	ΠΓΕ	Γαλοτύρι	ΠΟΠ
Αιγαίο Πέλαγος	ΠΓΕ	Γραβιέρα Αγράφων	ΠΟΠ
Ανάβυσσος	ΠΓΕ	Γραβιέρα Κρήτης	ΠΟΠ

Αργολίδα	ΠΓΕ	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ
Αρκαδία	ΠΓΕ	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ
Αττική	ΠΓΕ	Κασέρι	ΠΟΠ
Αχαΐα	ΠΓΕ	Κατίκι Δομοκού	ΠΟΠ
Βελβεντό	ΠΓΕ	Κεφαλογραβιέρα	ΠΟΠ
Βερντέα ονομασία κατά πάρδοση Ζακύνθου	ΠΓΕ	Κοπανιστή	ΠΟΠ
Βίλιτσα	ΠΓΕ	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ
Γεράνεια	ΠΓΕ	Μανούρι	ΠΟΠ
Γρεβενά	ΠΓΕ	Μετσοβόνα	ΠΟΠ
Δράμα	ΠΓΕ	Μπάτζος	ΠΟΠ
Δωδεκάνησος	ΠΓΕ	Ξυνομυζήθρα Κρήτης	ΠΟΠ
Έβρος	ΠΓΕ	Πηχτόγαλο Χανίων	ΠΟΠ
Ελασσόνα	ΠΓΕ	Σαν Μιχάλη	ΠΟΠ
Επανομή	ΠΓΕ	Φέτα	ΠΟΠ
Εύβοια	ΠΓΕ	Σφέλα	ΠΟΠ
Ζάκυνθος	ΠΓΕ	Φορμαέλλα Αράχοβας - Παρνασσού	ΠΟΠ
Ηλεία	ΠΓΕ	Φρούτα – Λαχανικά – Ξηροί Καρποί – Όσπρια	
Ημαθία	ΠΓΕ	Ακτινίδιο Σπερχειού	ΠΟΠ
Ήπειρος	ΠΓΕ	Κελυφωτό Φιστίκι Φθιώτιδας	ΠΟΠ
Ηράκλειο	ΠΓΕ	Κούμ Κουάτ Κέρκυρας	ΠΓΕ
Θάσος	ΠΓΕ	Ξερά Σύκα Κύμης	ΠΟΠ
Θαψανά	ΠΓΕ	Μήλα Ζαγοράς Πηλίου	ΠΟΠ
Θεσσαλία	ΠΓΕ	Πατάτες Νάξου	ΠΓΕ
Θεσσαλονίκη	ΠΓΕ	Τσακόνικη Μελιτζάνα Λεωνιδίου	ΠΟΠ
Θήβα	ΠΓΕ	Φιστίκι Μεγάρων	ΠΟΠ
Θράκη	ΠΓΕ	Φιστίκι Αίγινας	ΠΟΠ
Ικαρία	ΠΓΕ	Σύκα Βραβρώνας Μαρκόπουλου Μεσογείων	ΠΓΕ
Ίλιον	ΠΓΕ	Πορτοκάλια Μαλέμε Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ
Ίσμαρος	ΠΓΕ	Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου	ΠΟΠ
Ιωάννινα	ΠΓΕ	Μήλα Ντελίσσιους	ΠΟΠ

		Πιλαφά Τριπόλεως	
Καβάλα	ΠΓΕ	Ροδάκινα Νάουσας	ΠΟΠ
Καρδίτσα	ΠΓΕ	Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ
Κάρυστος	ΠΓΕ	Φσόλια κοινά μεσόσπερμα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ
Καστοριά	ΠΓΕ	Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα	ΠΟΠ
Κέρκυρα	ΠΓΕ	Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ
Κίσσαμος	ΠΓΕ	Προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής	
Κλημέντι	ΠΓΕ	Κρητικό Παξιμάδι	ΠΓΕ
Κοζάνη	ΠΓΕ	Ψάρια – μαλάκια – νωπά μαλακόστρακα	
Κοιλάδα Αταλάντης	ΠΓΕ	Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	ΠΟΠ
Κορινθία	ΠΓΕ	Άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης	
Κορωπί	ΠΓΕ	Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια	ΠΟΠ
Κρασιά	ΠΓΕ	Άλλα προϊόντα	
Κραννώνα	ΠΓΕ	Κρόκος Κοζάνης	ΠΟΠ
Κρήτη	ΠΓΕ		

1.5 Ορισμός εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΠ)

Η ονομασία εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων – ΕΠΠ χρησιμοποιείται για προϊόντα τα οποία έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- Να παρασκευάζεται με παραδοσιακό τρόπο.
- Οι πρώτες ύλες και γενικότερα τα συστατικά των προϊόντων, θα πρέπει να είναι παραδοσιακά.

Για την καταχώρηση ενός ΕΠΠ ονόματος απαιτείται:

- Η ονομασία αυτή να έχει χρησιμοποιηθεί στην παράδοση, ώστε να περιγραφεί ένα ιδιότυπο προϊόν ή
- Μέσω του ονόματος να προσδιορίζεται ο παραδοσιακός ή ιδιότυπος χαρακτήρας του αγροτικού προϊόντος.
- Το άρθρο 51 και 52 της ευρωπαϊκής ένωσης, προβλέπει το ενδεχόμενο της χρήσης του ίδιο ονόματος σε διαφορετικές χώρες. Για να αποφευχθούν παρεξηγήσεις και παρανοήσεις στους καταναλωτές, είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται η φράση: «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση του ...» και ακολουθεί το όνομα της χώρας προέλευσης.
- Δεν επιτρέπεται η καταχώριση γενικών πληροφοριών.
- Για την εξασφάλιση της ομαλής λειτουργίας του συστήματος πιστοποίησης, έχει ανατεθεί στην ευρωπαϊκή επιτροπή την έκδοση περαιτέρω διευκρινήσεων σχετικά με τα κριτήρια επιλεξιμότητας.

Οι προδιαγραφές που πρέπει να ικανοποιεί ένα προϊόν ΕΠΠ είναι οι κάτωθι:

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



Εικόνα 3 Σήμα ΕΠΠ

Πηγή: www.agrocert.gr

1.6 Πλεονεκτήματα από την καταχώρηση των προϊόντων

Τα προϊόντα τα οποία έχουν καταχωρηθεί έχουν τις παρακάτω ωφέλειες και προστατεύονται:

- Από προϊόντα, τα οποία είναι του ίδιου είδους με τα πιστοποιημένα..
- Από απομίμησης ή επικλήσεις των ονομασιών ΠΟΠ και ΠΓΕ, με σκοπό την αποπλάνηση του καταναλωτή.
- Από οποιαδήποτε άλλη ψευδή δήλωση, σε σχέση με την προέλευση, την καταγωγή και τα συστατικά (Agrocert, 2017).

Κεφάλαιο 2 Νομοθεσία και διαδικασίες πιστοποίησης

2.1 Θεσμικό πλαίσιο

Ο Agrocert συστάθηκε το 1998, με την τροποποίηση του νόμου 2637/98, ως όργανο από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Ο οργανισμός αυτός είναι νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου και είναι αυτοτελέσοικονομικά και διοικητικά. Οι κύριες αρμοδιότητες του Agrocerteίναί οι κάτωθι:

- Προβολή και διασφάλιση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων.
- Έλεγχος της τήρησης των όρων σχετικά με την προέλευση των προϊόντων.
- Προώθηση των συστημάτων αειφορίας και προστασίας των αγροτικών προϊόντων
- Πιστοποίηση των παραγωγικών διαδικασιών και των ελεγκτικών συστημάτων, σε σχέση με τις κλαδικές, εθνικές και διεθνείς προδιαγραφές. Τα πιστοποιημένα προϊόντα και φορείς, γίνονται αναγνωρίσιμα από βεβαιώσεις, πιστοποιητικά και σήματα, τα οποία έχουν απονεμηθεί.
- Η σύνταξη και έκδοση οδηγών και προτύπων ορθής γεωργικής πρακτικής, προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης.
- Τήρηση και ανανέωση του μητρώου των ελεγκτικών εργαστηρίων.
- Τήρηση και ανανέωση μητρώου επιθεωρητών, ελεγκτών και εμπειρογνομόνων, οι οποίοι ελέγχονται τακτικά ώστε να είναι σύμφωνοι με τις προδιαγραφές του οργανισμού.
- Τήρηση και ανανέωση μητρώου πιστοποιημένων προϊόντων και επιχειρήσεων (Minagric, 2017).

Όπως ήδη αναφέρθηκε υπάρχουν συγκεκριμένοι κανονισμοί που αφορούν την παραγωγή, την μεταποίηση και την συσκευασία των αγροτικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Στο σημείο αυτό δίνεται επιγραμματικά η νομοθεσία αυτή:

- Η προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των αγροτικών προϊόντων, διασφαλίζεται από τον κανονισμό 510/20-3-2006.
- Συμπληρωματικά μέτρα στην παραπάνω νομοθεσία, περιλαμβάνονται στην Κοινή Υπουργική Απόφαση 261611/7-3-2007.

Η Agrocert δεν αποτελεί κερδοσκοπικό οργανισμό και αυτό έχει εξασφαλιστεί μέσω του νομικού πλαισίου και της οικονομικής της ανεξαρτησίας. Ο κύριος ρόλος του συγκεκριμένου οργανισμού είναι η ανάπτυξη σχέσεων συνεργασίας με τους παραγωγούς, ώστε να τηρούνται με ακρίβεια οι όροι και προϋποθέσεις για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Οι παραγωγοί και οι επιχειρήσεις πρέπει να αντιμετωπίζονται ισότιμα (Agrocert, 2017).

2.2 Διαδικασίες πιστοποίησης προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ

Για να πιστοποιηθεί ένα προϊόν ως ΠΟΠ και ΠΓΕ, πρέπει να εκτελεστούν πιστά τα επόμενα βήματα:

- Ανταλλαγή πληροφοριακών στοιχείων
- Συμπλήρωση και υποβολή αίτησης με σκοπό την ένταξη στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης
- Αξιολόγηση της αίτησης και των απαραίτητων δικαιολογητικών
- Ένταξη στο σύστημα προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ
- Έλεγχος αξιολόγησης
- Έλεγχος επιτήρησης
- Ειδικός έλεγχος
- Αξιολόγηση των ευρημάτων ελέγχου που προέκυψαν
- Χορήγηση και ανανέωση πιστοποίησης
- Τροποποίηση πιστοποίησης
- Προσωρινή ή οριστική ανάκληση της πιστοποίησης

Ανταλλαγή πληροφοριακών στοιχείων

Όσοι παραγωγοί, μεταποιητές ή συσκευαστές επιθυμούν να πιστοποιηθούν από την Agrocert, θα πρέπει να γνωστοποιήσουν την απόφασή τους με γραπτό τρόπο, ώστε να παραλάβουν την σχετική αίτηση, τον κανονισμό πιστοποίησης και το κατάλογο με τα κόστη πιστοποίησης. Ο υποψήφιος προς πιστοποίηση, θα πρέπει να δώσει στο αρμόδιο όργανο του κράτους, στοιχεία σε σχέση με το αντικείμενο δραστηριοποίησης και τις υπάρχουσες υποδομές. Η ανταλλαγή των πληροφοριών δεν φέρει κάποιος κόστος για τον ενδιαφερόμενο (Agrocert, 2017).

Συμπλήρωση και υποβολή αίτησης με σκοπό την ένταξη στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης

Οι υποψήφιοι προς πιστοποίηση προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ θα πρέπει να συμπληρώσουν μια ειδική αίτηση και να τα καταθέσουν μαζί με τα απαραίτητα δικαιολογητικά στις αρμόδιες υπηρεσίες της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, τουλάχιστον τρεις μήνες νωρίτερα από την έναρξη της εξεταζόμενης δραστηριότητας. Οι αρμόδιες υπηρεσίες είναι οργανισμοί του Υπουργείου Γεωργίας και υπεύθυνοι να διαβιβάζουν τις αιτήσεις στην Agrocert, σε διάστημα 5 εργάσιμων ημερών από την ημέρα που παραλήφθηκαν. Στην περίπτωση που τα δικαιολογητικά δεν είναι πλήρη, ο ενδιαφερόμενος ενημερώνεται για συμπλήρωση αυτών. Από την στιγμή που τα δικαιολογητικά φτάσουν στην Agrocert, ο υποψήφιος προς πιστοποίηση πρέπει να καταλάβει το απαραίτητο αντίτιμο για την αρχική αξιολόγηση της αίτησης. Στην περίπτωση τροποποίησης κάποιων από των στοιχείων που περιλαμβάνονται στα δικαιολογητικά, θα πρέπει άμεσα να ενημερώνεται ο οργανισμός (Agrocert, 2017).

Αξιολόγηση της αίτησης και των απαραίτητων δικαιολογητικών

Η Agrocert αξιολογεί τεχνικά τα δικαιολογητικά και σε περίπτωση που εντοπιστεί κάποια έλλειψη ή παράληψη αυτών, ενημερώνεται γραπτώς ο αποστολέας, ώστε να συμπληρώσει τα στοιχεία ή να κάνει κάποιες διορθωτικές ενέργειες.

Η αποστολή των συμπληρωματικών εγγράφων πρέπει να γίνεται εντός πέντε εργάσιμων ημερών από την ημέρα που θα παραληφθεί η επιστολή του Agrocert.

Στην περίπτωση που ο ενδιαφερόμενος δεν απαντήσει εντός του προβλεπόμενου διαστήματος, τα δικαιολογητικά τοποθετούνται στο αρχείο του οργανισμού και πρέπει να γίνει εκ νέου κατάθεση των εγγράφων αν επιθυμούν ακόμα την πιστοποίηση. Ο Agrocert έχει το δικαίωμα να κάνει επιτόπιους ελέγχους, ώστε να επιβεβαιώσει τα δηλωθέντα στοιχεία. Στην περίπτωση θετικής αξιολόγησης, ο ενδιαφερόμενος υπογράφει την σχετική σύμβαση ένταξης στο σύστημα ελέγχου των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ. Ο εγγεγραμμένος στο σύστημα ελέγχου, δεν είναι απαραίτητα και πιστοποιημένος. Την πιστοποίηση την λαμβάνουν μόνο όσοι ολοκληρώνουν την διαδικασία πιστοποίησης (Agrocert, 2017).

Ένταξη στο σύστημα προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ

Η απόφαση ένταξης του ενδιαφερόμενου στο σύστημα ελέγχου, γνωστοποιείται και κοινοποιείται από την Agrocert, στις νομαρχιακές αυτοδιοικήσεις, στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στο Υπουργείο Οικονομίας και στον ΕΦΕΤ (Agrocert, 2017).

Έλεγχος αξιολόγησης

Η Agrocert πραγματοποιεί τακτικούς κατάλληλους ελέγχους, οι οποίοι εξετάζουν την τήρηση των προδιαγραφών των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ. Συγκεκριμένα ο έλεγχος αφορά την τήρηση των προδιαγραφών, σύμφωνα με τις οποίες έχει καταχωρηθεί το προϊόν ως ΠΟΠ – ΠΓΕ και την σωστή χρήση των ενδείξεων επισήμανσης (Agrocert, 2017).

Έλεγχος επιτήρησης

Η επιτήρηση εφαρμόζεται συνεχώς, ώστε να είναι εξασφαλισμένη η διατήρηση των προδιαγραφών. Η επιτήρηση πραγματοποιείται συνήθως ετησίως, εκτός αν έχει οριστεί αλλιώς (Agrocert, 2017).

Ειδικός έλεγχος

Για την πραγματοποίηση ειδικού ελέγχου, γίνεται χρέωση στην επιχείρηση. Οι περιπτώσεις που εφαρμόζεται ειδικός έλεγχος είναι οι ακόλουθες:

- Για επιτόπια επαλήθευση διορθωτικών ενεργειών, για την άρση των μη συμμορφώσεων.
- Σε έκτακτες καταστάσεις ή σε μεταβολές στην παραγωγική διαδικασία, στην μεταποίηση, στην συσκευασία των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ, με σκοπό την εξασφάλιση της σταθερής πιστοποιημένης διαδικασίας.
- Στην περίπτωση καταγγελιών για τον έλεγχο της τήρησης της ισχύουσας νομοθεσίας.
- Η Agrocerty μπορεί να προβεί στον έλεγχο ηλεκτρονικού, έντυπου και οποιοδήποτε άλλου υλικού στην περίπτωση καταγγελίας, για την μη τήρηση της νομοθεσίας.
- Ο έλεγχος μπορεί να είναι έκτακτος, χωρίς προειδοποίηση (Agrocerty, 2017).

Αξιολόγηση των ευρημάτων ελέγχου που προέκυψαν

Στην διάρκεια του ελέγχου καταγράφονται τα ευρήματα, για να διαπιστωθούν τυχόν μη συμμορφώσεις στην νομοθεσία. Η επιχείρηση έχει υποχρέωση εντός πέντε εργάσιμων ημερών να αποστείλει στην Agrocerty προτεινόμενες διορθωτικές ενέργειες, αναφέροντας την ημερομηνία έναρξης και υλοποίησης. Η παρέλευση του ορισμένου χρόνου θα έχει αποτέλεσμα την δημιουργία αρνητικής εισήγησης. Εντός πέντε εργάσιμων ημερών από την παραλαβή της επιστολής της επιχείρησης, η Agrocerty θα απαντά αν συμφωνεί ή όχι με τα διορθωτικά μέτρα. Στην περίπτωση που τα διορθωτικά μέτρα δεν γίνουν αποδεκτά από την Agrocerty, η εταιρεία θα πρέπει να προτείνει νέα μέτρα. Το χρονικό διάστημα στο σύνολο του, από την ημερομηνία ελέγχου μέχρι την αποδοχή των διορθωτικών μέτρων, δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τις δεκαπέντε ημέρες. Σε διαφορετική περίπτωση η εξεταζόμενη εταιρεία θα συνοδεύεται από αρνητική εισήγηση (Agrocerty, 2017).

Χορήγηση και ανανέωση πιστοποίησης

Η πιστοποίηση της Agrocerty στην εκάστοτε εταιρεία επιβεβαιώνει ότι τα γεωργικά προϊόντα είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Το συμβούλιο

πιστοποίησης αποφασίζει κατά περίπτωση για την χορήγηση της πιστοποίησης. Αν μια επιχείρηση έχει κριθεί ως κατάλληλη για την χορήγηση πιστοποίησης, η αρμόδια υπηρεσία της Agrocerta αποστέλλει την πιστοποίηση και την σχετική σήμανση (Agrocert, 2017).

Τροποποίηση πιστοποίησης

Τροποποίηση της πιστοποίησης απαιτείται να γίνεται όταν η επιχείρηση έχει προβεί σε σημαντικές αλλαγές που είναι δυνατόν να επηρεάσουν την πιστοποίηση. Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να ενημερώνει γραπτώς τη Διεύθυνση Πιστοποίησης & Προδιαγραφών, όταν έχει σημαντικές αλλαγές, οι οποίες είναι δυνατόν να επηρεάσουν το Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας. Αναλόγως των αλλαγών είναι πιθανό το ενδεχόμενο χορήγησης νέου πιστοποιητικού (Agrocert, 2017).

Προσωρινή ή οριστική ανάκληση της πιστοποίησης

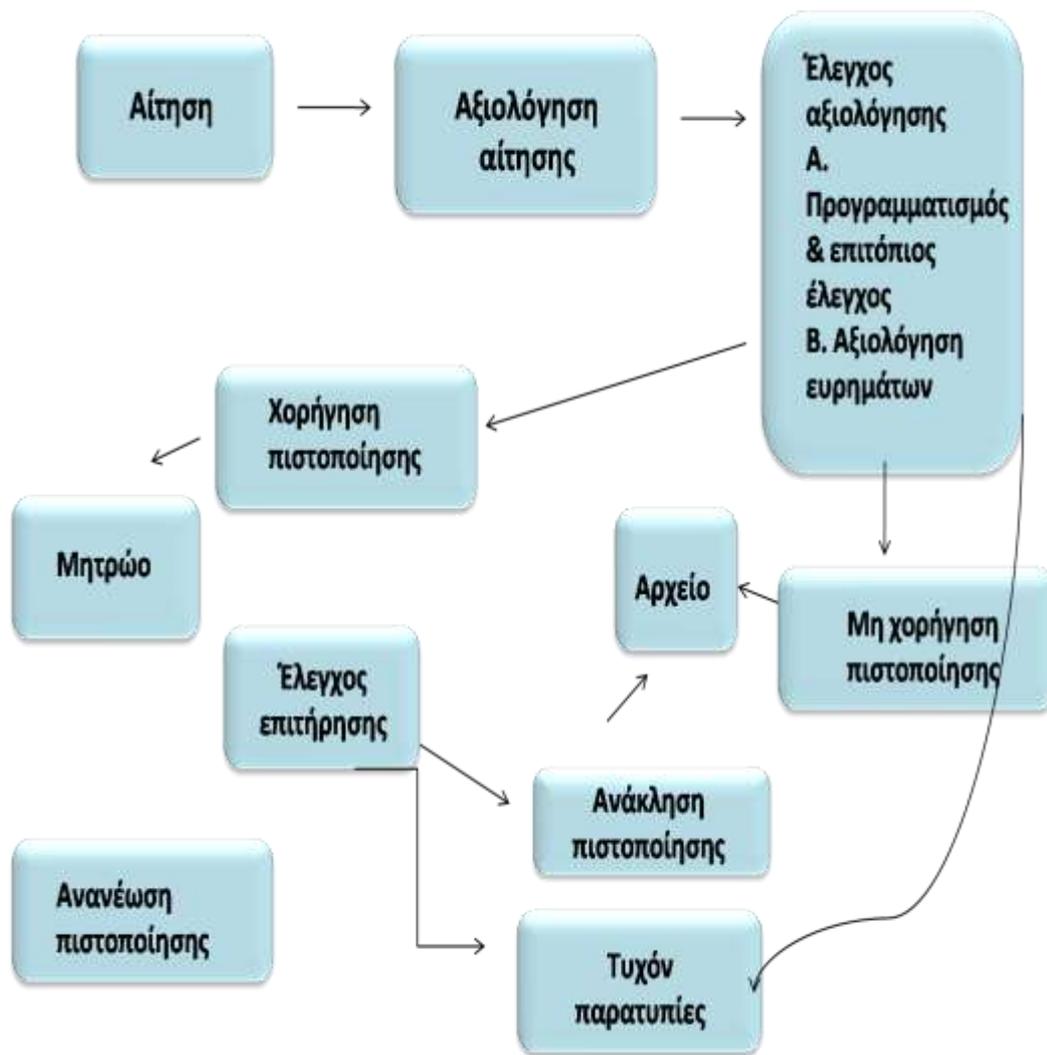
Ο οργανισμός είναι δυνατόν να κάνει ανάκληση της πιστοποίησης των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ, όταν δεν τηρείται η νομοθεσία και ο παρών κανονισμός. Οι περιπτώσεις αυτές παρουσιάζονται παρακάτω:

Παραποίηση

- της εθνικής και κοινοτικής υπηρεσίας
- του παρόντος κανονισμού
- στην σήμανση
- στο σύστημα ελέγχου

Και επίσης

- στην περίπτωση χρεωκοπίας της επιχείρησης
- στην μη συμμόρφωση των προμηθευτών πρώτων υλών (Agrocert, 2017).



Εικόνα 4 Διαδικασία πιστοποίησης προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ

Πηγή: www.epirusnews.gr

2.2.1 Προδιαγραφές προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ

Οι κύριες προδιαγραφές των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ είναι οι επόμενες:

- Η ονομασία, η οποία πρέπει να προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, στο εμπόριο και στην καθομιλουμένη γλώσσα, στις

γλώσσες που έχουν χρησιμοποιηθεί ως τώρα, ώστε να περιγραφεί το συγκεκριμένο προϊόν.

- Αναλυτική περιγραφή του προϊόντος, αναφέροντας με ακρίβεια τις πρώτες ύλες, τα φυσικά, τα χημικά, τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά και γενικότερα τις οργανοληπτικές του ιδιότητες.
- Καθορισμός της γεωγραφικής περιοχής.
- Πληροφορίες απόδειξης προέλευσης της γεωγραφικής περιοχής.
- Ανάλυση της παραγωγικής διαδικασίας, αναφέροντας τις γνήσιες και πάγιες τοπικές μεθόδους. Ορισμένες φορές απαιτείται να δοθούν πληροφορίες σε σχέση με την συσκευασία και τους λόγους που αποδεικνύεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.
- Προβολή λεπτομερειών σε σχέση με την σύνδεση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και του γεωγραφικού περιβάλλοντος.
- Αναφορά των ονομάτων των αρχών, οι οποίες ασκούν ελεγκτικό ρόλο στην τήρηση των προδιαγραφών των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ.
- Στην περίπτωση που υπάρχουν ειδικοί κανόνες επισήμανσης, θα πρέπει να προβάλλονται και αυτοί.

Το άρθρο 56 ορίζει τον όγκο των προδιαγραφών και των πληροφοριών, ώστε να δίνονται μόνο οι απαραίτητες πληροφορίες και να αποφεύγονται οι περιττές αναφορές. Η επιτροπή έχει το δικαίωμα να εκδίδει εκτελεστικές πράξεις σε σχέση με την μορφή που πρέπει να έχουν οι προδιαγραφές.

Ειδικότερα πρέπει να περιλαμβάνεται:

- Το όνομα του προϊόντος, μαζί με την ονομασία προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης.

- Περιγραφή του προϊόντος, όπως αναφορά σε φυσικές (χρώμα, σχήμα, βάρος κ.α.), χημικές (περιεκτικότητα θρεπτικών στοιχείων), μικροβιολογικές (καθαρότητα από παθογόνα), βιολογικές (ποικιλία, φυλή), οργανοληπτικές (χρώμα, άρωμα, γεύση κ.α.) ιδιότητες και χαρακτηριστικά.
- Ακριβής προσδιορισμός των ορίων της γεωγραφικής περιοχής.
- Στοιχεία αποδεικτικά για την καταγωγή του προϊόντος, χρήσιμα στην εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας.
- Περιγραφή των παραγωγικών μεθόδων.
- Στοιχεία σχετικά με την σύνδεση προϊόντος και γεωγραφικής ένδειξης. Η προδιαγραφή αυτή είναι το σημαντικότερο στοιχείο, καθώς αποδεικνύει γιατί το προϊόν αυτό παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή και όχι σε άλλη.
- Τους φορείς που ασκούν τον έλεγχο του προϊόντος.
- Αναφορά σε ειδικούς κανόνες και απαιτήσεις σε κοινωνικές διατάξεις (Agrocert, 2017).

2.2.2 Καταχώριση ονομασίας ΠΟΠ – ΠΓΕ στο κοινοτικό μητρώο

Η υποψήφια προς πιστοποίηση εταιρεία πρέπει να υποβάλει το φάκελο με τα απαραίτητα δικαιολογητικά στην Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Συγκεκριμένα η αξιολόγηση του φακέλου γίνεται σε δύο στάδια: σε εθνικό και σε κοινοτικό επίπεδο.

1^ο στάδιο

- Κατάθεση της αίτησης και του συνοδευτικού φακέλου στην Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ.
- Πρώτη φάση εξέτασης φακέλου.
- Στην περίπτωση που ο φάκελος πληροί τις προϋποθέσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, συνεχίζεται η πορεία της εξέτασης.
- Ο φάκελος αξιολογείται με προσοχή από το τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ και στην περίπτωση που εντοπιστεί κάποιο λάθος ή παράληψη, γίνεται επικοινωνία με τον ενδιαφερόμενο, ώστε να προβεί σε διορθώσεις.
- Το αίτημα καταχώρισης δημοσιοποιείται στο σύστημα πιστοποιήσεων της χώρας για τυχόν ενστάσεις, οι οποίες πρέπει να γίνουν σε διάστημα δύο μηνών.
- Από την στιγμή που δεν υπάρχουν ενστάσεις το αίτημα διαβιβάζεται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή για να υποστεί αξιολόγηση. Στην περίπτωση που υπάρχουν ενστάσεις στο τμήμα ΠΟΠ – ΠΓΕ, επανεξετάζονται αυτά και το αίτημα γίνεται αποδεκτό ή όχι.

2^ο στάδιο

- Αρχικά η Ευρωπαϊκή Ένωση εξετάζει την βασιμότητα του αιτήματος και προβαίνει είτε σε αποδοχή είτε σε απόρριψη του φακέλου. Στην περίπτωση της αποδοχής της αίτησης, η Ευρωπαϊκή Ένωση διατυπώνει και καταγράφει τις προτεινόμενες διορθωτικές ενέργειες.
- Όταν το τελικό περιεχόμενο του φακέλου κριθεί πλήρες, το αίτημα δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ώστε να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι εκτός Ελλάδας, να υποβάλλουν ένσταση εντός διαστήματος τριών μηνών.
- Στην περίπτωση που δεν υπάρχουν ενστάσεις, η ονομασία του προϊόντος καταχωρείται στο Κοινοτικό Μητρώο ΠΟΠ – ΠΓΕ. Εάν υπάρχουν όμως ενστάσεις, τις οποίες η Ευρωπαϊκή Ένωση κρίνει αποδεκτές, θα πρέπει να γίνουν οι απαραίτητες διαβουλεύσεις εντός τριών μηνών. Εάν γίνει συμφωνία, τότε η ονομασία καταχωρείται στο Κοινοτικό Μητρώο ΠΟΠ – ΠΓΕ. Εάν δεν επιτευχθεί συμφωνία, τότε σε αυτή την περίπτωση η τελική απόφαση θα παρθεί από την μόνιμη επιτροπή.

- Η προστασία της ονομασίας αρχίζει από την στιγμή που καταχωρείτε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Agrocert, 2017).

2.2.3 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Η Ευρωπαϊκή Ένωση εξάγει αγροδιατροφικά προϊόντα αξίας περισσότερο από 100 δισεκατομμύρια ευρώ. Τα 50 δισεκατομμύρια ευρώ αυτών, αφορούν προϊόντα ονομασίας γεωγραφικής ένδειξης. Σε πανευρωπαϊκό επίπεδο τα προϊόντα ΠΟΠ, ξεπερνούν τα 1.000. Ο τζίρος τους το 2014 ανήλθε στα 17 δισεκατομμύρια ευρώ. Αξίζει να αναφερθεί ότι ο προϋπολογισμός της κομισιόν θα ξεπεράσει τα 200 εκατομμύρια ευρώ, μέχρι το 2020.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει δώσει στη διάθεση του κοινού την βάση δεδομένων DOOR, στην οποία έχουν καταχωρηθεί τα ονόματα των προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ. Επίσης στη βάση δεδομένων αυτή έχουν καταχωρηθεί τα ονόματα που έχουν κάνει αίτηση για καταχώριση (EUagriculturalproductqualitypolicy, 2017).

Πίνακας 2 Αναγνωρισμένα προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Πηγή: DOOR, 2017

	Χώρα	Αριθμός προϊόντων
AT	Αυστρία	20
BE	Βέλγιο	22
BG	Βουλγαρία	7
CY	Κύπρος	6
CZ	Τσέχικη Δημοκρατία	37
DE	Γερμανία	99
DK	Δανία	10
EE	Εσθονία	-
EL	Ελλάδα	107

ES	Ισπανία	218
FL	Φινλανδία	10
FR	Γαλλία	262
HU	Ουγγαρία	16
IE	Ιρλανδία	11
IT	Ιταλία	319
LT	Λιθουανία	8
LU	Λουξεμβούργο	4
LV	Λεττονία	6
MT	Μάλτα	-
NL	Κάτω Χώρες	15
PL	Πολωνία	50
PT	Πορτογαλία	141
RO	Ρουμανία	7
SE	Σουηδία	8
SI	Σλοβενία	24
SK	Σλοβακία	22
EU	Σύνολο	1429

2.2.4 Καταχώριση προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ στην Ελλάδα

Σύμφωνα με έρευνα της InfobankHellastat (2016), η Ελλάδα είναι η 4^η χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με βάση τα δηλωμένα προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ. Η μεγαλύτερη κατηγορία πιστοποιημένων αγροτικών προϊόντων είναι τα φρούτα, τα λαχανικά, οι ξηροί καρποί και τα όσπρια, ακολουθεί η κατηγορία των ελαιολάδων.

Δυστυχώς, η Ελλάδα δεν έχει καταφέρει να αξιοποιήσει τα προϊόντα ΠΟΠ – ΠΓΕ – ΕΠΙΠ. Συγκεκριμένα σε εθνικό επίπεδο γίνεται συγκέντρωση του 8, 1 % του συνολικού αριθμού προϊόντων ΠΟΠ – ΠΓΕ, ενώ σε ευρωπαϊκό επίπεδο η Ελλάδα ικανοποιεί μόνο το 5 % της συνολικής αγοράς.

Η έλλειψη εθνικής στρατηγικής, έχει ως αποτέλεσμα να δημιουργούνται αρνητικές συνθήκες εμπορίου για τα προϊόντα μας, καθώς ολοκληρώνονται μη συμφέρουσες συμφωνίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τρίτες χώρες. Ο αθέμιτος ανταγωνισμός με χώρες που φέρουν ίδιες ονομασίες με ελληνικά προϊόντα, χωρίς να είναι προστατευμένα, φαίνεται ότι θα πλήξει ακόμα περισσότερο τα έσοδα του κράτους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η φέτα. Στην εμπορική συμφωνία μεταξύ Ευρωπαϊκής Ένωσης και Καναδά (CETA, 2017), που πραγματοποιήθηκε 15 Φεβρουαρίου 2017, η ελληνική φέτα απειλείται με άμεση αφαίρεση από τα τυριά ΠΟΠ, αφήνοντας προβάδισμα για άλλες ευρωπαϊκές χώρες.

Κεφάλαιο 3 Γραβιέρα Νάξου

3.1 Περιγραφή Γραβιέρας

Η γραβιέρα Νάξου είναι παραδοσιακό σκληρό τυρί υποκίτρινο ελληνικό επιτραπέζιο, κυλινδρικού σχήματος, ελαστικής μάζας που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο αποκλειστικά από γάλα αγελάδας, ή μίγματα γάλακτος προβάτου – αίγας. Η αναλογία του τελευταίου δεν πρέπει να ξεπερνάει το 20% κατά βάρος. Χαρακτηριστικό του Ναξιώτικου τυριού, είναι οι διάσπαρτες τρύπες που φέρει.

Σε ότι αφορά τη χημική σύσταση, η γραβιέρα Νάξου εμφανίζει μέγιστη υγρασία 38%, ενώ η μικρότερη λιποπεριεκτικότητα φτάνει το 40% κατά βάρος. Το άρωμα του είναι ελαφρύ, και έχει καλή και ευχάριστη γεύση. (Minagric, 2017)

Το τυρί Γραβιέρας Νάξου είναι διαθέσιμο στα εξής βάρη:

- 1 έως 2 κιλά
- 3 έως 4 κιλά
- 8 έως 9 κιλά.

Το γάλα που παρασκευάζεται η Γραβιέρα Νάξου, πρέπει να παράγεται εντός της γεωγραφικής ζώνης το νομού Κυκλάδων, της νήσου Νάξου, η οποία χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες, χλωρίδα και πανίδα. Για την αποδεδειγμένη προέλευση του προϊόντος και την εξασφαλισμένη ιχνηλασιμότητα είναι απαραίτητο να αναγράφονται στα μέσα συσκευασίας τα παρακάτω στοιχεία:

- Από το όνομα προέλευσης, τα δύο πρώτα γράμματα.
- Τον αύξοντα αριθμό της συσκευασίας
- Καθώς και την ημερομηνία που παράχθηκε το προϊόν. Για παράδειγμα, η απόδειξη προέλευσης θα πρέπει να είναι της μορφής: ΓΡΑΝ. – 1650-20.12.94. (Minagric, 2017).

Η γεωγραφική περιοχή της Νάξου παρουσιάζει τις εξής ιδιότητες:

Πίνακας 3 Δεσμός – ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής

Πηγή: Minagric, 2017

Έδαφος	Επιφάνεια
Ορεινό	77.000 στρέμματα
Ημιορεινό	195.000 στρέμματα
Πεδινό	168.000 στρέμματα
Σύνολο	440.000 στρέμματα

Οι δε βοσκότοποι καλύπτουν περισσότερο από το 55 % της συνολικής έκτασης του Νομού Κυκλάδων.

Πίνακας 4 Χρήσεις γης

Πηγή: Minagric, 2017

Αγροτραίες καλλιέργειες	204.000 στρέμματα
Βοσκότοποι	1.430.000 στρέμματα
Δενδρώδη	115.000 στρέμματα
Κηπευτικά	39.500 στρέμματα
Λοιπές εκτάσεις	784.600 στρέμματα
Σύνολο	2.573.150 στρέμματα

Σε σχέση με τις κλιματικές συνθήκες της Ελλάδας ανήκει στο μεσογειακό τύπο κλίματος. Ειδικότερα παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά του κλίματος των εύκρατων περιοχών στη διάρκεια του χειμώνα και τα κλιματικά στοιχεία των υποτροπικών περιοχών στη διάρκεια του θέρους, δηλαδή βροχερός χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Η ποικιλία των κλιματικών συνθηκών που εμφανίζονται στον ελλαδικό χώρο είναι αποτέλεσμα της ιδιαίτερης γεωμορφολογίας (Minagric, 2017).

Το ετήσιο ύψος κατακρημνίσεων ελαττώνεται από τα δυτικά προς τα ανατολικά και από το βορρά προς το νότο. Οι οροσειρές παίζουν καθοριστικό ρόλο για την διανομή της βροχής.

Το κλίμα των Κυκλάδων είναι εύκρατο με λίγες βροχοπτώσεις. Η Νάξος μπορεί να χαρακτηριστεί ως ξηρή περιοχή και με δυνατούς ανέμους. Οι χιονοπτώσεις στο νησί είναι σπάνιες (Minagric, 2017).

Πίνακας 5 Κλιματολογικές πληροφορίες νήσου Νάξου

Πηγή: Minagric, 2017

Μέση ετήσια σχετική υγρασία	71 %
Μέση ετήσια σχετική θερμοκρασία	18,4
Ημέρες βροχόπτωσης	82
Χρονικό διάστημα ηλιοφάνειας	2.622,5

Σε ότι αφορά την χλωρίδα της Ελλάδας αποτελείται περισσότερο από 6.000 είδη και έχει καταταχθεί ως η πλουσιότερη χώρα σε αυτά στην Ευρώπη.

Τα νησιά του Αιγαίου και μέσα σε αυτά η Νάξος, αποτέλεσε συνδυαστικό κρίκο για την μετανάστευση ειδών της χλωρίδας της Ανατολής στην Ελλάδα. Το κυριότερο ενδημικό είδος της Νάξου είναι *Symphytum Naxicola*. Επίσης ιδιαίτερα ανεπτυγμένο είδος είναι τα φρύγανα. (Minagric, 2017).

Η ξυλώδη βλάστηση της μακίας στα νησιά του Αιγαίου είναι τα επόμενα: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome vilosa*, *Spartium junceum* κ.α..

Σημαντικό είναι να αναφερθεί τα νομευτικά φυτά, τα οποία προτιμούν τα αιγοπρόβατα είναι τα επόμενα: ψυχανθή (*Pisum*, *Vicia*, *Lathyrus*, *Medicago*, *Trifolium*, *Lotus* κ.α., αγρωστώδη (*Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Cynodon* κ.α.). (Minagric, 2017).

Η γεωμορφολογία και οι κλιματικές συνθήκες έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στην διαμόρφωση της γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας του νησιού, ειδικότερα οι ορεινές εκτάσεις και οι ξηροθερμικές κλιματικές συνθήκες. Αυτό οδήγησε στην μεγάλη ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας. Το εκτατικό σύστημα εκτροφής, το μικρό μέγεθος των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων καθώς και η επιλογή και η ανάπτυξη φυλών αιγοπροβάτων προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες της περιοχής και μικρή γαλακτοπαραγωγή επικράτησαν. Τα αιγοπρόβατα καταναλώνοντας την βλάστηση του νησιού την αξιοποιούν αποτελεσματικά, παράγοντας γάλα με ιδιαίτερα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, εξαιρετικές οργανοληπτικές ιδιότητες και μοναδική γεύση. (Minagric, 2017).

Ο συνδυασμός του παραγόμενου γάλακτος με την μεγάλη εμπειρία των τυροκόμων οδήγησε στην δημιουργία του εκλεκτού τυριού Γραβιέρα Νάξου.

Τα ζώα τρέφονται σε βοσκότοπους με χαμηλή βοσκοϊκανότητα, πλούσιας χλωρίδας. Η χλωρίδα του νησιού, δεν είναι επιβαρυνμένη από φυτοφάρμακα, παρασιτοκτόνα και από οποιαδήποτε άλλα γεωργικά φάρμακα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το παραγόμενο τυρί να μην φέρει επιμολύνσεις. (Minagric, 2017).

Τα κύρια χαρακτηριστικά της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι τα επόμενα:

1. Μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών μονάδων, με μικρό αριθμό ζώων η καθεμίας.
2. Αβελτίωτες φυλές γαλακτοπαραγωγών ζώων, χαμηλών αποδόσεων με υψηλή προσαρμοστικότητα στις δυσμενείς συνθήκες της Ελλάδας.
3. Η εκτροφή των αγελάδων γίνεται κυρίως σε πεδινές περιοχές, ενώ τα πρόβατα και οι αίγες κυρίως σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές.
4. Περιοδική μετακίνηση των κοπαδιών ανάλογα με τις εποχές. Χρήση των χειμαδιών.(Minagric, 2017).

Τα εκτρεφόμενα πρόβατα στην Ελλάδα εμφανίζουν κοινό γενετικό υπόβαθρο αλλά διαφορετική προσαρμοστικότητα στις συνθήκες του τόπου. Τα ζώα αυτά είναι μικρού μεγέθους και μικρών αποδόσεων, παράγοντας 80 έως 120 κιλά ετησίως γάλα, υψηλής ποιότητας.(Minagric, 2017).

Σε σχέση με τις αίγες, ο εκτρεφόμενος πληθυσμός τους στο μεγαλύτερο ποσοστό του (80 %) είναι αυτόχθονες , ενώ σε ποσοστό 14 % πρόκειται για βελτιωμένα ζώα υψηλότερων αποδόσεων και τέλος σε ποσοστό 6 % ανήκουν στην φυλή Saanen.

Το έτος η γαλακτοπαραγωγή τους φτάνει τα 50 έως 100 κιλά για τις ορεινές περιοχές και περίπου στα 120 κιλά για τα ζώα των πεδινών περιοχών. Η διατροφή των ορεινών και ημιορεινών περιοχών βασίζεται αποκλειστικά στη βόσκηση. Αντίθετα στις πεδινές περιοχές, η εκτροφή είναι οικόσιτου ή ημιοικόσιτου τύπου.

Σε ότι αφορά τις αγελάδες, οι χρησιμοποιούμενες φυλές είναι Τζιάς, η Σβίτς και Φριζλανδίας.(Minagric, 2017).



Εικόνα 5 Προϊόντα Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Πηγή: www.easnaxou.com

3.2 Ιστορία της γραβιέρας

Για πρώτη φορά η γραβιέρα παρασκευάζεται τον 20^ο αιώνα, στην περιοχή την Πελοποννήσου. Πολύ γρήγορα το τυρί αυτό διαδόθηκε στις νησιωτικές περιοχές αλλά και στην Ηπειρωτική Ελλάδα. Στις προαναφερθείσες περιοχές, η γραβιέρα ήταν προϊόν πρόβειου γάλακτος. (Minagric, 2017).

Αντίθετα, στις Κυκλάδες και ιδιαίτερα στη Νάξο αλλά και σε μικρότερο βαθμό στη Τήνο και στη Πάρο, η Γραβιέρα φτιάχνεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα.

Η Γραβιέρα Νάξου αποτελεί ένα ιδιαίτερα γνωστό τυρί της Ελλάδας, το οποίο έχει μακρά ιστορία. Είναι έναν προϊόν με υψηλή κατανάλωση. (Minagric, 2017).

Όπως ήδη αναφέρθηκε, το ιδιαίτερο κλίμα και η γεωμορφολογία του νησιού, οι προσαρμοσμένες φυλές ζώων, καθώς και ο μοναδικός φυτικός πλούτος, οδηγούν στην παραγωγή ενός εκλεκτού προϊόντος. (Minagric, 2017).

Διαφόρων ειδών αναφορές αποδεικνύουν την ύπαρξη της τεχνικής της τυροκομίας στην Ελλάδα από τα αρχαία χρόνια. Ο μύθος του Δία που τράφηκε με το γάλα της κατσίκας της Αμάλθειας φανερώνουν την αξία που πρόδιδαν οι πρόγονοι μας σε αυτό. Μάλιστα στην αρχαιότητα πίστευαν ότι η γνώση της τυροκόμησης, δόθηκε ως δώρο από τους θεούς στους θνητούς. Συγκεκριμένα, ο Διόδωρος ο Σικελός αναφέρει ότι η κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης, η Τυρώ δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτην της προσηγορίας έτυχεν.(Minagric, 2017).

Ο Όμηρος περιγράφει στην Οδύσσεια, την παρασκευή του τυριού ως γνωστή διαδικασία από τον Κύκλωπα Πολύφημο.(Minagric, 2017).

Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους, περιγράφεται η παρασκευή διαφόρων ειδών τυριά.

Στη δε Τουρκοκρατία αναφέρεται χαρακτηριστικά «Τυρί αξιότιμο» από τη Νάξο.

Σε ότι αφορά την ιστορία της Γραβιέρας Νάξου στη σύγχρονη εποχή, πιστοποιήθηκε ως προϊόν ΠΟΠ, το 1996 (Minagric, 2017).

3.3 Ιδιότητες γραβιέρας

Το τυρί αυτό είναι πλούσιο σε ασβέστιο, βιταμίνη D και πρωτεΐνες. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ασβέστιο αποτελεί ιδανική επιλογή για άτομα που πάσχουν από οστεοπόρωση με προβλήματα με τα δόντια τους. Το ασβέστιο συμβάλλει στην καλή λειτουργία του νευρικού συστήματος, καθώς και στην εύρυθμη λειτουργία των ορμονών αλλά και στη πήξη του αίματος. Επιπλέον, το ασβέστιο φαίνεται να συνδέεται με την διατήρηση του φυσιολογικού βάρους.

Πρέπει να αναφερθεί ότι η Γραβιέρα αποτελεί καλή πηγή φωσφόρου, μαγνησίου και σιδήρου (USDA, FoodandAgriculturalOrganization, 2017).

Πίνακας 6 Τυρί Γραβιέρα, θρεπτικά στοιχεία ανά μερίδα 30 γραμμαρίων

Πηγή: USDA, Food and Agricultural Organization, 2017

Τυρί	Πρωτεΐνες	Λίπη	Χοληστερίνη	Ασβέστιο	Νάτριο	Θερμίδες
Γραβιέρα	8,9	9,7	33	287	101	124



Εικόνα 6 Τοποθέτηση των τυριών σε καλούπια

Πηγή: www.easnaxou.com

3.4 Περιγραφή Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ιδρύθηκε το έτος 1926 από μερικούς παραγωγούς του νησιού, με βασικό σκοπό την υποστήριξη σε σχέση με την τυροκόμιση του γάλακτος. Η Ένωση εξελίχθηκε ταχέως, αυξάνοντας τις δραστηριότητές της, την παραγωγή καθώς και την ποικιλία των προϊόντων της, εκσυγχρονίζοντας τις εγκαταστάσεις της, διατηρώντας όμως παράλληλα την ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες. Η Ε.Α.Σ. Νάξου έχει 26 μέλη-Συνεταιρισμούς και περιλαμβάνει συνολικά 3.274 μέλη, φυσικών προσώπων. Ο κάθε Συνεταιρισμός (πρωτοβάθμιος) εκλέγει αντιπροσώπους στην Γενική Συνέλευση της Ένωσης, οι οποίοι έπιτα ψηφίζουν το Διοικητικό Συμβούλιο.

Συνολικά απασχολούνται 81 άτομα μόνιμο προσωπικό, ενώ 35 απασχολούνται σε περιόδους αιχμής (Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Νάξου, 2017).

Η ΕΑΣ Νάξου αποτελεί κινητήριος δύναμη και μοχλό ανάπτυξης για τους αγρότες και τους κτηνοτρόφους της Νάξου αλλά και γενικότερα για όλους τους κατοίκους, αφού συμβάλλει με καθοριστικό τρόπο στην ενίσχυση της οικονομίας και στην διατήρηση του τοπικού κοινωνικού ιστού. (Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Νάξου, 2017).

Στη δεκαετία του 50, πραγματοποιείται στην περιοχή της Νάξου μια σημαντική αύξηση της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων από τους παραγωγούς του νησιού και ιδιαίτερα από εκείνους των πεδινών περιοχών. Ειδικότερα, το 1961 η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ιδρύει το πρώτο Τυροκομείο, βελτιώνοντας την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων του νησιού, σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα. Το 1985 δημιουργείται μια νέα τυροκομική μονάδα. Σήμερα, 32 χρόνια μετά, μέσα από μια πορεία συνεχούς ανάπτυξης, η ΕΑΣ Νάξου κατέχει πρωταγωνιστικό ρόλο στην εγχώρια παραγωγή σκληρών τυριών και πατάτας, και όλα τα προϊόντα της έχουν κερδίσει μια πολύ σημαντική θέση στο σπίτι των καταναλωτών.



Εικόνα 7 Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com

Τα κύρια αντικείμενα του τυροκομείου είναι τα επόμενα :

- Η παραλαβή και επεξεργασία γάλακτος του νησιού
- Η Παρασκευή τυροκομικών προϊόντων
- Η διάθεση των προϊόντων και του νωπού γάλακτος
- Η αποθήκευση του γάλακτος και των προϊόντων στις σύγχρονες εγκαταστάσεις
- Ο ποιοτικός έλεγχος των παραγόμενων προϊόντων
- Καθώς και η υποστήριξη μονάδας, σε τεχνικό επίπεδο(Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Νάξου, 2017)..

Οι εγκαταστάσεις της Ένωσης είναι ιδιόκτητες στο σύνολό τους και βρίσκονται στη περιοχή της Αγίας Ειρήνης στο Δημοτικό Διαμέρισμα Γλινάδου. Το τυροκομείο απέχει τέσσερα χιλιόμετρα από τη χώρα της Νάξου.

Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν τους εξής χώρους:

- Το κτίριο παραγωγής και αποθήκευσης, καθώς και τα γραφεία.
- Χώρος παραλαβής του γάλακτος και αποθήκευσης(Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Στο τυροκομείο έχει εγκατασταθεί όλος ο απαραίτητος και σύγχρονος μηχανολογικό εξοπλισμός. Αναλυτικότερα το τυροκομείο έχει συγκρότημα παστερίωσης με καταγραφή θερμοκρασίας, δυο τυρολέβητες με δυναμικότητα 6.000 λίτρων ο καθένας και έναν δυναμικότητας 3.000 λίτρων, πιεστήρια, παστεριωτήρες, τυροπαρασκευαστή, φυγόκεντρο, τρεις παγολεκάνες νωπού γάλακτος, θαλάμους ωρίμανσης, καθώς και αυτόματο σύστημα καθαρισμού. Επίσης υπάρχει ο απαραίτητος εργαστηριακός εξοπλισμός, με σκοπό να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Στην περιοχή της Αγ. Άννας έχουν εγκατασταθεί 2 θάλαμοι αποθήκευσης των τελικών προϊόντων, ώστε να ελέγχονται καθημερινά σε σχέση με την θερμοκρασία και τους κανόνες υγιεινής(Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Σύμφωνα με στοιχεία που παραχωρήθηκαν από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου η παραγωγή διαμορφώθηκε ως εξής:

Πίνακας 7 Παραγωγή Γραβιέρας Νάξου

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017

				2014			2015		
	2014	2015	2016	Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο	Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο
Γραβιέρα 9Κ ΠΟΠ	650.035	582.752	745.431	6.378.975	326.434	324.113	5.967.457	216.794	259.139
Γραβιέρα 3Κ ΠΟΠ	139.418	140.524	107.700	1.397.769	55.400	57.536	1.453.970	41.060	56.326
Γραβιέρα 1,2Κ ΠΟΠ	30.353	30.250	44.545	306.836	13.173	11.727	304.487	13.824	16.527

		2016		
		Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο
Γραβιέρα	9K	7.847.309	233.778	314.213
ΠΟΠ				
Γραβιέρα	3K	1.169.331	18.436	26.535
ΠΟΠ				
Γραβιέρα	1,2K	478.129	10.645	14.494
ΠΟΠ				

Πίνακας 8 Πρώτη ύλη – γάλα – Νάξος

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017

Είδος	2014		2015		2016	
	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία
Γάλακτος						
Αγελαδινό	9.143.412	4.071.857	8.916.440	3.977.729	10.816.759	4.948.581
Γίδινο	582.454	249.935	463.687	197.900	565.423	256.693
Πρόβειο	701.143	520.723	727.880	541.109	847.970	667.817

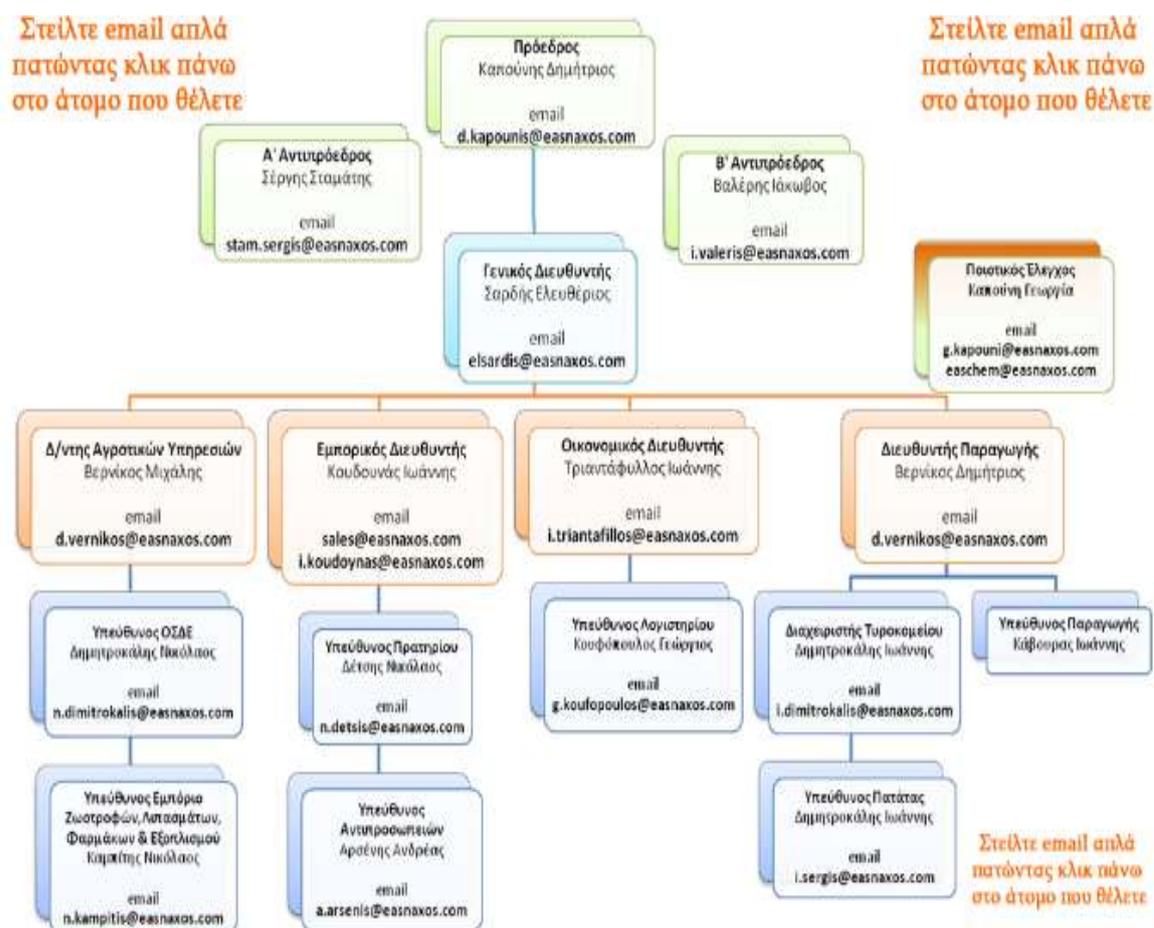
Βλέποντας τους παραπάνω πίνακες διαπιστώνουμε ότι η παραγωγή της Γραβιέρας Νάξου παρουσιάζει αυξητική τάση. Επιπλέον παρατηρείται αύξηση της παραγόμενης ποσότητας αγελαδινού γάλακτος. Μικρή μείωση παραγόμενη ποσότητας σημειώνεται για το γίδινο γάλα το έτος 2015. Ωστόσο εμφανίζεται αύξηση το έτος 2016. Το ίδιο φαινόμενο παρατηρούμε και για το αγελαδινό γάλα.

Όπως είναι αναμενόμενο, με την αύξηση της ποσότητας, αυξάνονται και τα έσοδα.



Εικόνα 8 Χώρος αποθήκευσης των τυριών στην Ένωση Συνεταιρισμών Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com



Εικόνα 9 Οργανόγραμμα Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com



Εικόνα 10 Το τυροκομείο στην Ένωση Συνεταιρισμών Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com

3.5 Παρασκευή Γραβιέρας Νάξου

Το γάλα, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού Γραβιέρας Νάξου πρέπει να ικανοποιεί τις εξής προϋποθέσεις:

- Είναι απαραίτητο να προέρχεται από φυλές προβάτων και αγελάδων, οι οποίες εκτρέφονται στο νησί της Νάξου, είναι προσαρμοσμένες στις συνθήκες της περιοχής και η διατροφή τους βασίζεται στην τοπική χλωρίδα.
- Οι αμέλξεις του γάλακτος, θα πρέπει να έχουν πραγματοποιηθεί το λιγότερο 10 ημέρες μετά το τοκετό.
- Εντός 48 ωρών από την άμελξη, θα πρέπει να γίνεται η πήξη του γάλακτος, ενώ η διατήρηση του γάλακτος πριν την παρασκευή του τυριού θα διατηρείται στις κατάλληλες σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, όπως ορίζει ο νόμος.
- Το γάλα θα πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και πλήρως νωπό ή παστεριωμένο.

Η πρώτη ύλη για την παρασκευή της γραβιέρας Νάξου αποτελεί το αγελαδινό, το πρόβειο και το γάλα αίγας. Το γάλα αυτό παραλαμβάνεται αποκλειστικά από εκτροφείς του νησιού της Νάξου(Ενωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Το τυροκομείο έχει συνεργασία με 500 κτηνοτρόφους. Συγκεκριμένα κάθε έτος παραλαμβάνονται οι παρακάτω ποσότητες γάλακτος:

Πίνακας 9 Παραγόμενες ποσότητες γάλακτος

Πηγή: www.easnaxos.com

Γάλα αγελάδας	11.000 τόνους
Γάλα πρόβειο	225 τόνους
Γάλα αίγας	960 τόνους

Η μονάδα έχει διάφορους σταθμούς συγκέντρωσης γάλακτος σε αρκετά σημεία του νησιού. Συγκεκριμένα στις περιοχές Εγγαρές, Αγ. Άννα, Σαγκρί, Μπαούζι, Τυροκομείο καθώς και στη Βίβλο. Όλοι οι σταθμοί είναι εξοπλισμένοι, με συστήματα ψύξης (ψύκτες), ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρηση του γάλακτος και οι κανόνες υγιεινής. Βυτία μεταφοράς, ισοθεμικά συλλέγουν το γάλα δυο φορές μέσα σε μια ημέρα, και το μεταφέρουν στην τυροκομείο. Απαραίτητο είναι να πραγματοποιηθεί η τυροκόμηση εντός 8 ωρών, από την στιγμή παραλαβής του γάλακτος, ώστε να μην ξεπεραστεί η θερμοκρασία των 4 ° C (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Η ελεγχόμενη αποθήκευση εξασφαλίζει την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Όταν το γάλα οδηγείται προς τυροκόμηση με σκοπό την παρασκευή του τυριού Γραβιέρα Νάξου, απαγορεύεται η πραγματοποίηση συμπύκνωσης, η προσθήκη συμπυκνωμένου γάλακτος ή σκόνης, χρωστικών, συντηρητικών, αντιβιοτικών καθώς και πρωτεΐνες γάλακτος και καζεΐνες αλάτων. Αξίζει να αναφερθεί ότι επιτρέπεται η προσθήκη πυτιάς. (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Αν γίνει παστερίωση του γάλακτος, επιτρέπεται να προστεθεί χλωριούχο ασβέστιο έως 20 gr ανά 100 kg γάλακτος και παράλληλα και η προσθήκη καλλιεργειών οξυγαλακτικών βακτηριών αβλαβών.

Σε ότι αφορά τη πήξη του γάλακτος, πραγματοποιείται στους 36 έως 37 °C με διάρκεια περίπου στα 40 λεπτά. Στη συνέχεια γίνεται διαίρεση του τυροπήγματος, ώστε να δημιουργηθούν κομμάτια τυριού μεγέθους κόκκου ρυζιού και ακολουθεί αναθέρμανση για 30 λεπτά στην θερμοκρασία των 50 °C. Στους 50 °C, γίνεται «ψήσιμο» του τυριού για 60 λεπτά με παράλληλη ανάδευση (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια με τουλουπάνι και ασκείται πίεση από τα πιεστήρια με παραμονή περίπου τέσσερις ημέρες. Απαραίτητη είναι η αλλαγή του

τυρόπανου για τρείς με τέσσερις φορές. Τα κεφάλια των τυριών τοποθετούνται σε άλμη και σε σταθερή θερμοκρασία των 14 ° C με παραμονή 5 ημερών.

Τέλος τα κεφαλοτύρια εξάγονται από την άλμη και τοποθετούνται στα ωριμαντήρια για 80 ημέρες κατά την διάρκεια των οποίων γίνονται αλλεπάλληλα γυρίσματα.

3.6 Προϊόντα – συσκευασίες Γραβιέρας Νάξου

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, προσφέρει τις εξής συσκευασίες τυρι Γραβιέρας Νάξου:

- Κεφάλι τυριού από 3 έως 9 kg.
- Μπαστούνι 2,4 kg.
- Γραβιέρα μικρής συσκευασίας, 1,2 kg.

Είναι απαραίτητο στις συσκευασίες του τυριού Γραβιέρας Νάξου να αναγράφονται οι απαραίτητες ενδείξεις:

- Γραβιέρα Νάξου – GRAVIERA NAXOU
- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
- Τυρί
- Τα στοιχεία του παραγωγού ή του συσκευαστή
- Το βάρος της συσκευασίας
- Την ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος
- Και τα στοιχεία ελέγχου , όπως αναφέρθηκαν (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).



Εικόνα 11 Γραβιέρα Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com

Εκτός από την Γραβιέρα ΠΟΠ, παράγονται και άλλα τυροκομικά προϊόντα:

- Γραβιέρα από πρόβιο γάλα.
- Καπνιστή Γραβιέρα.
- Γραβιέρα με βότανα Νάξου.
- Γραβιέρα με Τρούφα.
- Φρέσκο βούτυρο.
- Νωπό παστεριωμένο γάλα.
- Σοκολατούχο Γάλα
- Γιαούρτι Νάξου.
- Ναζώτικο Λευκό Τυρί.

Κεφάλαιο 4 Πατάτα Νάξου

4.1 Περιγραφή πατάτας

Η πατάτα Νάξου ή αλλιώς γεώμηλο ανήκει στους κονδύλους στην οικογένεια των Σολανίδων και πιο συγκεκριμένα στο είδος *Solanum tuberosum*. Οι κόνδυλοι αυτοί είναι κατάλληλοι για κατανάλωση. Το φυτό της πατάτας είναι μονοετές και ποώδες. Το μέγεθος του κυμαίνεται από 35 έως 65 χιλιοστά. Το σχήμα της πατάτας μπορεί να είναι μακρόστενο ή ωοειδές και φέρει οφθαλμούς στην επιδερμίδα της.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό στη Νάξο είναι η Liseta, η Sprunta, η Manfona, η Vivaldi, η Everest καθώς και η Alaska. Στη πράξη χρησιμοποιούνται και κάποιες άλλες ποικιλίες σε αμελητέο ποσοστό όμως.

Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες εξετάζονται από το τοπικό Κέντρο Παραγωγής Πολλαπλασιαστικού Υλικού. Συχνά πραγματοποιείται αξιολόγηση και στις καλλιέργειες των παραγωγών (Minagric, 2017).

Για την παραγωγή της Πατάτας Νάξου έχει οριστεί η νήσος Νάξος, των Κυκλάδων. Η Νάξος έχει την μεγαλύτερη έκταση από όλα τα νησιά του νομού. Η Νάξος απέχει από το λιμάνι του Πειραιά, 108 μίλια. Το νησί της Νάξου έχει αρκετούς ορεινούς όγκους, ενώ οι πεδινές εκτάσεις είναι περιορισμένες (Minagric, 2017).

Το μεγαλύτερο βουνό της Νάξου φτάνει σε υψόμετρο τα 1.000 μέτρα περίπου. Σε σχέση με την έκταση του νησιού, το μεγαλύτερο μήκος φτάνει περίπου στα 29 χιλιόμετρα και το πλάτος τα 21 χιλιόμετρα.



Εικόνα 12 Χάρτης νήσου Νάξου

Πηγή: www.sunrock.gr

Η παραγωγική διαδικασία της Πατάτας Νάξου αποτελείται από τα εξής βασικά στάδια:

- Προετοιμασίας εδάφους,
- Σπορά καλλιέργειας
- Συγκομιδή
- Διαλογή συγκομισθέντων κονδύλων, καθώς και ωρίμανση αυτών στα χωράφια.

Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι στο στάδιο της ωρίμανσης, εμφανίζεται ο μεγαλύτερος κίνδυνος αλλοίωσης των χαρακτηριστικών της Πατάτας Νάξου (Minagric, 2017).

Για την αποφυγή τέτοιων περιπτώσεων, είναι αναγκαίο η παραγωγική διαδικασία στο σύνολο της, να πραγματοποιείται με μεγάλη προσοχή.

Μεγάλης σημασίας είναι η ιχνηλασιμότητα της Πατάτας για κάθε παραγωγικό στάδιο, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία του καταναλωτή. Για να επιτευχθεί κάτι τέτοιο, πρέπει να τα παραγόμενα γεωργικά προϊόντα να φέρουν κωδικοποιημένη σήμανση (Minagric, 2017).

Ο κωδικός θα πρέπει να περιλαμβάνει τις εξής πληροφορίες:

- Τον προσωπικό/ιδιωτικό κωδικό του καλλιεργητή.
- Το κωδικό του καλλιεργούμενου χωραφιού.
- Τον κωδικό καλλιεργούμενης ποικιλίας και στοιχεία για την ημερομηνίας σποράς
- Συγκομισμένη ποσότητα

Για να γραφτεί σωστά ένας κωδικό σήμανσης είναι απαραίτητο να τηρείται κωδικοποίηση των προαναφερόμενων παραμέτρων σε ένα μητρώο.

Το υπάρχον μητρώο θα πρέπει να ενημερώνεται τακτικά από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, ώστε να βρίσκονται σε τάξη οι κωδικοί των τωρινών καλλιεργητών αλλά και να υπάρχει η δυνατότητα για καταγραφή νέων παραγωγών. Όπως ήδη αναφέρθηκε οι καλλιεργητές θα πρέπει να κάτοχοι προσωπικού κωδικού, ώστε να μπορούν να πραγματοποιούνται τακτικοί έλεγχοι με επιτυχία από τους γεωπόνους – εμπειρογνώμονες.

Με τον τρόπο αυτό θα υπάρχουν συνεχώς διαφόρων ειδών διαθέσιμα στοιχεία, αναφορικά με την Πατάτα ΠΓΕ Νάξου.

Παρακάτω παρουσιάζεται ένα παράδειγμα της κωδικοποίησης αυτής:

Πίνακας 10 Σήμανση Πατάτας Νάξου

Πηγή: Minagric, 2007

Κωδικός σήμανσης Πατάτας Νάξου				
Κωδικός παραγωγού	Κωδικός αγροτεμαχίου	Έτος σποράς	Κωδικός ποικιλίας	Έτος συγκομιδής
0015	013	2015	1	2016

4.2 Ιστορία πατάτας

Οι πρώτοι λαοί που γεύονταν την πατάτα, θεωρούνται οι Ινδιάνοι των Άνδεων. Στη συνέχεια όπως αναφέρει ο Φράνσις Ντρέικ σε απόβαση με το καράβι του στην Κολομβία, προμηθεύτηκε πατάτες και έτσι διαδόθηκε με το πέρασμα του χρόνου στις κράτη της Ευρώπης.

Στον Ελλαδικό χώρο, η πατάτα πρωτοήρθε από τον κυβερνήτη του νεοϊδρυθέντος κράτους Ιωάννη Καποδίστρια. Η εισαγωγή της πατάτας στην Ελλάδα τοποθετείτε χρονικά, ακριβώς μετά την Τουρκοκρατία.

Η πατάτα είναι μια ιδιαίτερα θρεπτική τροφή και ιδιαίτερα οικονομική καλλιέργειας, έτσι κρίθηκε από τότε κυβέρνηση ιδανική λύση για τον φτωχό και εξαθλιωμένο λαό.

Λέγεται μάλιστα ότι οι διοικητικές αρχές προσπάθησαν να διανείμουν πατάτες στους κατοίκους του Ναυπλίου, που ήταν τότε η πρωτεύουσα της Ελλάδας. Οι προσπάθειες τους ήταν άκαρπες, καθώς ο λαός ήταν ιδιαίτερα επιφυλακτικός απέναντι σε αυτή τη νέα τροφή. Σύμφωνα με αναφορές ο Καποδίστριας διέταξε οι αποθήκες με τις πατάτες να φυλάσσονται επιδεικτικά, ώστε οι χωρικοί να έχουν την αίσθηση ότι πρόκειται για κάτι πολύτιμο. Σε διάστημα ενός μήνα, όλες οι πατάτες είχαν κλαπεί από το λαό.

Η καλλιέργεια της πατάτας στη Νάξο, σημειώνεται τον 19^ο αιώνα. Ιστορικοί αναφέρουν ότι όταν ο Όθωνας επισκέφτηκε για πρώτη φορά την Νάξο, το 1841, τον κέρασαν κάποιο γεύμα με πατάτες.

Το 1874, καθηγητής της εποχής παρουσιάζει πληροφορίες σχετικά με την καλλιέργεια πατάτας στο νησί.

Τον 20^ο αιώνα, εμφανίζεται η πρώτη Γεωργική Απογραφή του υπουργείου Οικονομικών. Στην απογραφή αυτή αναφέρεται χαρακτηριστικά η καλλιέργεια της πατάτας έκτασης 1.119 στρεμμάτων στη Νάξο. Μια άλλη ένδειξη για τη σημαντική θέση που κατείχε η πατάτα στη Νάξο είναι ότι το φυτό αυτό κοσμούσε ως έμβλημα την σφραγίδα του Γλίναδου. Όπως καταγράφει ο λαογράφος Σέργης, οι κάτοικοι της κοινότητας της Γλίναδου, ήταν γνωστοί και με το όνομα πατατάδες (Minagric, 2017). Στην δικτατορία, η πατάτα παρουσιάστηκε ως μια από τις εθνικές κατευθύνσεις με σκοπό την αγροτική ανάπτυξη. Μάλιστα σε απόσπασμα από εφημερίδα της εποχής αναφέρεται ότι οι Ιταλικές κατοχικές δυνάμεις της νήσου Νάξου επίταξαν, 77.000 οκάδες πατάτες, 44.003 καλοκαιρινής καλλιέργειας και 33.447 χειμωνιάτικης καλλιέργειας, το συγκεκριμένο έτος 1942. Η παραγωγή αυτή αντιστοιχούσε, σε καλλιεργούμενη έκταση 1.000 στρεμμάτων. (Minagric, 2017).

Το 1945, σε φύλλο εφημερίδας γίνεται αναφορά σε ξενικό πατατόσπορο που εισήχθη στη Νάξο, αποτελώντας σημαντική είδηση για την εκάστοτε τοπική κοινωνία. Το 1952 σε άρθρο άλλης εφημερίδας σχολιάζεται ο Πλαστήρας και η ακριβή πατάτα. Εκείνο το διάστημα η Νάξος αντιμετώπιζε πρόβλημα διάθεσης της παραγωγής της, εξαιτίας του υψηλού μεταφορικού κόστους. (Minagric, 2017).

Το 1953, ιδρύεται στη Νάξο Εθνικό Κέντρο Παραγωγής Σπόρων Γεώμηλων, καθώς έχει αναγνωριστεί η μεγάλη αξία της συγκεκριμένης καλλιέργειας. Μάλιστα για την ίδρυση του συγκεκριμένου κέντρου είχαν γίνει διάφορες μελέτες γεωπόνων, όπου είχαν δημοσιευτεί στη εφημερίδα «Ναξιακόν Μέλλον» (Minagric, 2017).

Το 1956, η απουσία των απαραίτητων τεχνικών γνώσεων σχετικά με την καλλιέργεια της πατάτας, επιτάσσουν την εισαγωγή πατάτας από την Κύπρο.

Το επόμενο χρόνο, το κράτος συνεχίζει την προσπάθεια ενίσχυσης της καλλιέργειας της πατάτας και αναθέτει την διακίνηση και τον έλεγχο της τοπικής παραγωγής σε κρατικό φορέα (Minagric, 2017).

Ο Μελισσηνός, το 1958 σχολιάζει την εξαγωγική δραστηριότητα της Νάξου σε πατάτα. Αναλυτικότερα αναφέρει ότι η εξαγωγίμη ποσότητα έφτανε από 5.000 έως 10.000 τόνους.

Το 1959 είχε δημιουργηθεί στη Νάξο κατάλογος, ο οποίος είχε ως σκοπό την προστασία των τοπικών προϊόντων, μέσα σε αυτά ήταν ενταγμένη και η πατάτα.

Εκείνη την εποχή, η καλλιέργεια της πατάτα Νάξου προσβλήθηκε από νηματώδης και κρίθηκε από τους ειδήμονες ως ακατάλληλο για βρώση (Minagric, 2017).

Την δεκαετία του 60, η Ναξιώτικη πατάτα περιγράφεται ως, άριστης ποιότητας, εξαιρετική.

Η ποιότητα της πατάτας Νάξου έχει μείνει σταθερά υψηλή και ανεπηρέαστη στο πέρασμα του χρόνου, κερδίζοντας τα εύσημα από διεθνούς κύρους εφημερίδες, όπως η DailyMail και η “TheNewYorkTimes”.

Η διασύνδεση μεταξύ πατάτας Νάξου και τόπου καλλιέργειας έχει ήδη αναγνωριστεί από το παρελθόν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 3254/93, ο οποίος θεσμοθετήθηκε τα έτη 1993 και 1994 (Minagric, 2017).

4.3 Ιδιότητες της πατάτας

Η θρεπτική αξία της πατάτας είναι ιδιαίτερα υψηλή. Ωστόσο επηρεάζεται σε σημαντικό βαθμό από τον τρόπο παρασκευής - μαγειρικής της, καθώς και από τις συνθήκες συντήρησής και αποθήκευσης της. Τα κύρια συστατικά της πατάτας είναι κατά 78 έως 80% νερό, 18 έως 20% άμυλο, 1,5 έως 2% πρωτεΐνες και σε ποσοστό 1% βιταμίνες και διάφορα ιχνοστοιχεία. Το βασικότερο θρεπτικό συστατικό της πατάτας είναι οι υδατάνθρακες, όπου βρίσκονται με την μορφή αμύλου. Οι υδατάνθρακες είναι κύρια πηγή ενέργειας για τον οργανισμό του ανθρώπου και απαραίτητο συστατικό για τις σωματικές δραστηριότητες, διατηρώντας την θερμοκρασία του σώματος σε σταθερά φυσιολογικά επίπεδα. Σε σχέση με τις πρωτεΐνες, παρά το γεγονός ότι βρίσκονται σε μικρό ποσοστό στα γεώμηλα., είναι δυνατόν να αποδώσουν πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, αν συνδυαστούν με τις κατάλληλες ομάδες τροφίμων.

Οι πρωτεΐνες είναι υπεύθυνες με τη σειρά τους για την σωστή ανάπτυξη και την ανάπλαση των ιστών του σώματος καθώς και για την ενίσχυση της άμυνας του οργανισμού (USDA, FoodandAgriculturalOrganization, 2017).

Το λίπος βρίσκεται σε μικροποσότητες στην πατάτα.

Πίνακας 11 Θρεπτική αξία Πατάτας Νάξου

Πηγή: USDA, Food and Agricultural Organization, 2017

Πατάτα 100 γραμμαρίων		
Υδατάνθρακες	Πρωτεΐνες	Λίπος
17,7 gr	2,1 gr	0,1 gr

Ένα ιδιαίτερα σημαντικό συστατικό της πατάτας είναι οι φυτικές ίνες που περιέχει. Οι φυτικές ίνες εντοπίζονται κυρίως στην φλούδα των φρούτων και στα πράσινα λαχανικά. Για την παραλαβή των φυτικών ινών της πατάτας θα πρέπει να καταναλώνεται με την εξωτερική της φλούδα. Οι φυτικές ίνες βοηθούν στον έλεγχο του βάρους, καθώς βοηθούν στην εύρυθμη λειτουργία του παχέος εντέρου. Οι πατάτες αποτελούν καλές πηγές καλίου. Μια πατάτα περιέχει περίπου 900 mgg καλίου. Το κάλιο είναι βασικό ιχνοστοιχείο, απαραίτητο για την ανάπτυξη του σώματος και την σωστή λειτουργία των κυττάρων. Το κάλιο είναι ηλεκτρολύτης και βοηθά στην ισορροπία των υγρών του σώματος, η οποία είναι σημαντική, για την διατήρηση χαμηλής αρτηριακή πίεσης.

Η βιταμίνη C, καθώς και οι βιταμίνες του συμπλέγματος B έχουν καταγραφεί σε υψηλές συγκεντρώσεις στα γεώμηλα. Σε ότι αφορά την βιταμίνη C, μια πατάτα περιέχει 20mgg βιταμίνης C η οποία καλύπτοντας το 50% των ημερήσιων αναγκών. Η συγκεκριμένη βιταμίνη διασφαλίζει το ανοσοποιητικό σύστημα, συμβάλλοντας παράλληλα στην καλύτερη απορρόφηση του σιδήρου από τις λάχνες του εντέρου. Επομένως αποτελεί ιδανική λύση για άτομα με σιδηροπενική αναιμία. Η πατάτα περιέχει επίσης την βιταμίνη B6, η οποία είναι σημαντική για τον μεταβολισμό των υδατανθράκων καθώς και των πρωτεϊνών επίσης. Προκύπτει ως συμπέρασμα ότι η πατάτα αποτελεί μια πλούσια πηγή σε βασικά θρεπτικά στοιχεία (USDA, FoodandAgriculturalOrganization, 2017).

4.4 Περιγραφή Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου – ΕΑΣ , όπως περιγράφηκε προηγούμενος για την Γραβιέρα Νάξου είναι υπεύθυνη και για την παραγωγή της πατάτας Νάξου.

Συγκεκριμένα η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου από το 2014, διαθέτει μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, αξίας 400.000 ευρώ για τους παραγωγούς – μέλη της. Σκοπός της ΕΑΣ Νάξου είναι η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου τους να φτάσει τους 3.000 τόνους και το τοπικό τους προϊόν να είναι διαθέσιμο σε όλα τα σούπερ μάρκετ της χώρας (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).

Σήμερα στο νησί της Νάξου, ασχολούνται με την καλλιέργεια της πατάτας περίπου 350 οικογένειες, παράγοντας ετησίως γύρω στα 6.000.000 κιλά.

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση και για άλλους συνεταιρισμούς της χώρας. Σύμφωνα με στοιχεία από το ΑΓΡΟΒUSINESS, ο τζίρος του εν λόγω συνεταιρισμού ξεπερνάει τα 18.000.000 ευρώ ετησίως, συμμετέχοντας κατά 60 % στην τοπική οικονομία του νησιού.

4.5 Καλλιέργεια Πατάτας Νάξου

Η καλλιέργεια της πατάτας περιλαμβάνει τα επόμενα περιγραφόμενα στάδια:

- **Προετοιμασία αγρού**

Η προετοιμασία του αγρού, με σκοπό την καλλιέργεια της πατάτας σε αυτό, περιλαμβάνει όργωμα μεγάλου βάθους, με τη χρήση αρότρου. Η μέθοδος της προετοιμασίας του εδάφους με αυτό τρόπο, χρησιμοποιείται εδώ και πολλά χρόνια. Πλέον η χρήση της έχει περιοριστεί σημαντικά ή έχει συνδυαστεί με τη χρήση σύγχρονων γεωργικών μηχανημάτων.

Για την προετοιμασία του αγρού, γίνεται διαμοιρασμός σε όλη την επιφάνεια καλλιέργειας, χωνεμένης κόπρου και πραγματοποιείται εν συνέχεια ισοπέδωση του εδάφους.

Αποτελεί ένα κρίσιμο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς σχετίζεται και με τη λίπανση του εδάφους (Minagric, 2017).

- **Φύτευση κονδύλων**

Στην Νάξο πραγματοποιούνται δύο φυτεύσεις μέσα στο έτος.

Σε σχέση με την ανοιξιάτικη καλλιεργητική περίοδο, η σπορά εφαρμόζεται τους μήνες Φεβρουάριο και Μάρτιο. Σε ότι αφορά την φθινοπωρινή καλλιεργητική φάση, η σπορά γίνεται από Αύγουστο μέχρι Σεπτέμβριο.

Η παραδοσιακή καλλιέργεια της πατάτας Νάξου, εφαρμοζόταν για τα πρώιμα φυτά από Ιανουάριο ως Φεβρουάριο, ενώ η όψιμη καλλιέργεια γινόταν περίπου στο τέλος Μαρτίου.

Η φύτευση της πατάτας με παραδοσιακό τρόπο, απαιτούσε περίπου 400 κιλά κονδύλων, αποδίδοντας σε ποσότητα 800 κιλά στο στρέμμα. Στο παρελθόν, η καλλιέργεια της πατάτας γινόταν με τη χρήση ξύλινου αρότρου. Το άροτρο είχε την ικανότητα να δημιουργεί χαντάκια και να καλύπτει επιφανειακά με χώμα τους κονδύλους.

Η φύτευση γινόταν με το χέρι. Οι γεωργοί άφηναν συνήθως 23 εκατοστά απόσταση μεταξύ των κονδύλων.

Σήμερα χρησιμοποιείται η τεχνική της ολόκληρης φύτευσης των κονδύλων, ώστε να μειωθούν οι προσβολές από παθογόνα. Η γραμμική φύτευση συστήνεται για την καλλιέργεια της πατάτας. Το είδος αυτός φύτευσης πραγματοποιείται με την χρήση σύγχρονου ελκυστήρα και μηχανή φύτευσης της πατάτας. Σε καλλιέργειες μικρής έκτασης, πολλές φορές η φύτευση γίνεται με το χέρι.

Συνήθως μεταξύ των φυτών αφήνεται απόσταση 65 εκατοστών, 30 εκατοστά μεταξύ των φυτών της ίδιας γραμμής και 10 εκατοστά σε βάθος. Η χρησιμοποιούμενη ποσότητα σπόρου αγγίζει περίπου τα 250 κιλά στο στρέμμα. Καθοριστικής σημασίας για την απαιτούμενη ποσότητα των σπόρων, είναι το μέγεθος της καλλιεργούμενης έκτασης (Minagric, 2017).



Εικόνα 13 Πατατόσπορος

Πηγή: www.easnaxos.com

- **Λίπανση**

Στο παρελθόν, οι παραδοσιακοί γεωργοί πραγματοποιούσαν την λίπανση της πατάτας, μία φορά τον μήνα και κυρίως τον Ιανουάριο. Η ενέργεια αυτή είχε ως σκοπό να εμπλουτίσει το έδαφος με θρεπτικά συστατικά. Η κοπριά αγελάδας αποτελούσε εξαιρετική επιλογή οργανικής φυσικής λίπανσης. Συνήθως για το 1 στρέμμα απαιτούνταν 5 τόνοι.

Η λίπανση αυτού του τύπου, διαδραμάτιζε σημαντικό ρόλο για το φτωχό έδαφος του νησιού σε οργανική ουσία.

Επιπλέον το έδαφος αυτό, δεν εμφανίζει συνοχή η δομή του και δεν συγκρατεί το νερό. Με τον τρόπο γίνεται αξιοποίηση των κτηνοτροφικών αποβλήτων, τα οποία παράγονται σε μεγάλες ποσότητες στο νησί αφού ο κλάδος της αγελαδοτροφίας είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος (Minagric, 2017).

Αξίζει να αναφερθεί ότι στην υπόλοιπη Ελλάδα, χρησιμοποιείται η μισή ποσότητα κόπρου για την λίπανση των αγροκτημάτων.

Όπως αποδεικνύεται από την παραπάνω περιγραφή, η Πατάτα Νάξου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την Γραβιέρα Νάξου. Λέγεται ότι στο παρελθόν οι κάτοικοι της Νάξου είχαν παρατηρήσει ότι στα κτήματα που βοσκούσαν τα βοοειδή, η καλλιέργεια της πατάτας ήταν περισσότερο επιτυχείς και μάλιστα η γεύση των πατατών αυτών ήταν καλύτερη. Για το λόγο αυτό η ανάπτυξη της καλλιέργειας της πατάτας συνέβαλε στην δημιουργία της Γραβιέρας Νάξου και το αντίστροφο.

Σήμερα εκτός από την οργανική λίπανση, χρησιμοποιούνται και κάποιες ποσότητες χημικών λιπασμάτων. Αναλυτικότερα τρία είναι τα στοιχεία, τα οποία απαιτούνται για τον εμπλουτισμό του εδάφους αλλά και της φυσιολογικής ανάπτυξης των φυτών της πατάτας: άζωτο, το οποίο εφαρμόζεται ένα μέρος του στο στάδιο πριν την φύτευση και το υπόλοιπο στη διάρκεια ανάπτυξης της καλλιέργειας. Για το δε φώσφορο, γίνεται χρήση υπερφωσφορικού λιπάσματος. Το κάλιο τοποθετείται στο χώμα, με τη μορφή θειικού καλίου.

Το λίπασμα εφαρμόζεται σε λωρίδες ή στο σημείο φύτευσης του κονδύλου. Συνήθως το λίπασμα τοποθετείται σε βάθος 3 εκατοστά και 6 εκατοστά από τη λωρίδα που βρίσκονται τα φυτά.

Στις περισσότερες περιπτώσεις η λίπανση μπορεί να γίνει από το φυτευτικό μηχάνημα. (Minagric, 2017).

- **Καλλιέργεια**

Στο παρελθόν γινόταν διπλό σκάλισμα χειρωνακτικά, θέλοντας να δημιουργηθούν προστατευτικά χώματα για τους κονδύλους αλλά και να αποτραπεί η αύξηση του πληθυσμού των ζιζανίων.

Το πρώτο σκάλισμα γινόταν περίπου στις 32 ημέρες μετά την διαδικασία της φύτευσης και το δεύτερο σκάλισμα στις 55 ημέρες από τη φύτευση.

Η τεχνική που περιγράφηκε βρίσκει εφαρμογή και στις μέρες μας.

Το σκάλισμα συμβάλλει στη δημιουργία κενών στο έδαφος, εξασφαλίζοντας ευνοϊκό αερισμό για τα φυτά της καλλιέργειας.

Επιπλέον με την τεχνική αυτή γίνεται παράχωμα στους οφθαλμούς των φυτών, καθώς κατά τη διάρκεια των σκαλισμάτων το χώμα γίνεται αφράτο και συγκεντρώνεται ως ανάχωμα πάνω στο κόνδυλο (Minagric, 2017).



Πηγή: www.easnaxos.com

- **Άρδευση**

Η άρδευση στην παραδοσιακή καλλιέργεια γινόταν από πηγάδια., είτε με την χρήση ζώων, είτε με τη χρήση κινητήρα μετέπειτα χρονικά.

Η άρδευση με αυτό τον τρόπο πότιζε συνήθως 8 στρέμματα, καλύπτοντας με νερό την επιφάνεια τους εδάφους. Το πότισμα είχε μικρή διάρκεια και μεγάλη συχνότητα. Το πότισμα ξεκινούσε από τον Απρίλιο έως και το στάδιο της συγκομιδής. Συνολικά πραγματοποιούνταν περίπου 3 αρδεύσεις μηνιαίως και 12 συνολικά σε όλη τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου.

Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι για την φθινοπωρινή φυτεία, όπου σημειώνονται υψηλές θερμοκρασίες εφαρμόζονται συχνά ποτίσματα με μικρή ποσότητα νερού, ακριβώς μετά την φύτευση, ώστε να μειωθεί η θερμοκρασία του εδάφους. Σε σχέση με τα συστήματα άρδευσης, στην πατάτα Νάξου εφαρμόζεται άρδευση με την δημιουργία αυλακιών. Επιπλέον εφαρμόζεται το σύστημα άρδευσης της τεχνητής

βροχής. Η τεχνητή βροχή χρησιμοποιείται σε μεγαλύτερο ποσοστό σε σύγκριση με την άλλη μέθοδο που περιγράφηκε. Τα αυλάκια ως μέθοδος ποτίσματος εφαρμόζεται κυρίως από καλλιεργητές των ορεινών περιοχών(Minagric, 2017).



Εικόνα 15 Άρδευση πατάτας

Πηγή: www.easnaxos.com

- **Φυτοπροστασία**

Το 1956 εμφανίστηκε στη Νάξο χρυσομηματώδης, ένας σημαντικός εχθρός της πατάτας, ο οποίος προκαλούσε σοβαρές μετά—συλλεκτικές προσβολές στους κονδύλους, γνωστή ως την ασθένεια φθοριμαία. Από τότε και έκτοτε δημιουργήθηκε η αναγκαιότητα να εφαρμοστούν διάφορα φυτοπροστατευτικά μέτρα.

Για την αντιμετώπιση αυτής της ασθένειας εφαρμόζονται διάφορα οργανοφωσφορικά εντομοκτόνα. Αποτελεσματικός τρόπος αντιμετώπισης των νηματωδών είναι η εφαρμογή της αμειψισποράς ή με απολύμανση του εδάφους εφαρμόζοντας νηματοκτόνα. Το τελευταίο καιρό, προωθούνται οι βιολογικές μέθοδοι αντιμετώπισης των εχθρών της καλλιέργειας(Minagric, 2017).

- **Συγκομιδή**

Η συγκομιδή με παραδοσιακό τρόπο γίνονταν με τη χρήση ησιόδειου αρότρου, το οποίο ήταν κατασκευασμένο από ξύλο προκαλώντας ελάχιστες βλάβες στους

συγκομισμένους κονδύλους. Η χρήση του σήμερα είναι περιορισμένη και εφαρμόζεται κυρίως σε κτήματα με αναβαθμίδες.

Η συγκομιδή για την ανοιξιάτικη καλλιέργεια της Πατάτας Νάξου αρχίζει στο τέλος του Μαΐου και ολοκληρώνεται στις αρχές του Ιουλίου.

Η σοδειά που παραγόταν νωρίς, έβρισκε καταναλωτικό κοινό στις χώρες της Ευρώπης.

Συνήθως η συγκομιδή έχει διάρκεια 100 ημέρες, σε σχέση με την ημερομηνία φύτευσης.

Οι όψιμοι κόνδυλοι συλλέγονται στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης. Οι δε πρώιμη κόνδυλοι συλλέγονται σε προηγούμενο στάδιο.

Για τις πρώιμες καλλιέργειες είναι απαραίτητο να καταστραφεί το υπέργειο μέρος των φυτών της πατάτας, ώστε να είναι περισσότερο αποτελεσματική η συγκομιδή.

Ειδικοί εξαγωγείς χρησιμοποιούνται για την αποκάλυψη των κονδύλων από το χώμα και τις πέτρες, προβαίνοντας σε συλλογή τους με το χέρι (Minagric, 2017).



Εικόνα 16 Συγκομιδή πατάτας με μηχανικό τρόπο

- **Μετά - Συλλεκτικοί Χειρισμοί**

Στη παραδοσιακή καλλιέργεια, αξιοποιούνταν οι τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, ώστε να ωριμάσουν οι κόνδυλοι στο κτήμα. Ειδικότερα, στη φάση της πρώτης διαλογής, εξάγονταν οι κόνδυλοι, με σκοπό την απομάκρυνση των ξένων υλών και των αλλοιωμένων κονδύλων. Στη συνέχεια οι κόνδυλοι συγκεντρώνονταν σε σωρούς στο χωράφι, οι οποίοι καλύπτονταν με άχυρο μέχρι τη στιγμή της πλήρης ωρίμανσης τους.

Με αυτό τον τρόπο οι πατάτες γίνονταν περισσότερο ανθεκτικές και υπήρχε περιθώριο για την επούλωση των επιφανειακών τραυματισμών που πιθανόν να έφεραν.

Η τεχνική αυτή εφαρμόζεται ακόμα και σήμερα και θεωρείται ως ένας από τους λόγους παραγωγής υψηλής ποιότητας προϊόντων.

Στη συνέχεια οι παραγωγοί δηλώνουν την ακριβή παραγόμενη ποσότητα της πατάτας και ο συνεταιρισμός μοιράζει σάκους συσκευασίας με αυστηρή σειρά προτεραιότητας. Υπεύθυνος γεωπόνος κάνει έλεγχο στους συλλεγόμενους κονδύλους, πιστοποιώντας την υψηλή ποιότητα. Οι κατάλληλες παρτίδες κονδύλων μεταφέρονται στο συσκευαστήριο, όπου εκεί πραγματοποιείται δεύτερος έλεγχος και η τελική συσκευασία των προϊόντων.

Η γεωγραφική περιοχή της Νάξου παρουσιάζει ιδιαιτερότητες γεωμορφολογικές, οι οποίες παρουσιάζονται αναλυτικά παρακάτω (Minagric, 2017):

- **Κλίμα**

Σύμφωνα με τον μετεωρολογικό σταθμό της Ρόδου,

1. Η σχετική ατμοσφαιρική υγρασία, έχει καταγραφεί στους 71 βαθμούς ετησίως.
2. Η βροχόπτωση σημειώνει συνολικό ετήσιο ύψος 370 χιλιοστά του μέτρου
3. Ισχυροί βόρειοι άνεμοι επικρατούν σε όλη τη διάρκεια του έτους.
4. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι στους 17,5 °C

5. Ηλιοφάνεια επικρατεί 202 ημέρες το έτος.

6. Παντελή απουσία παγετών.

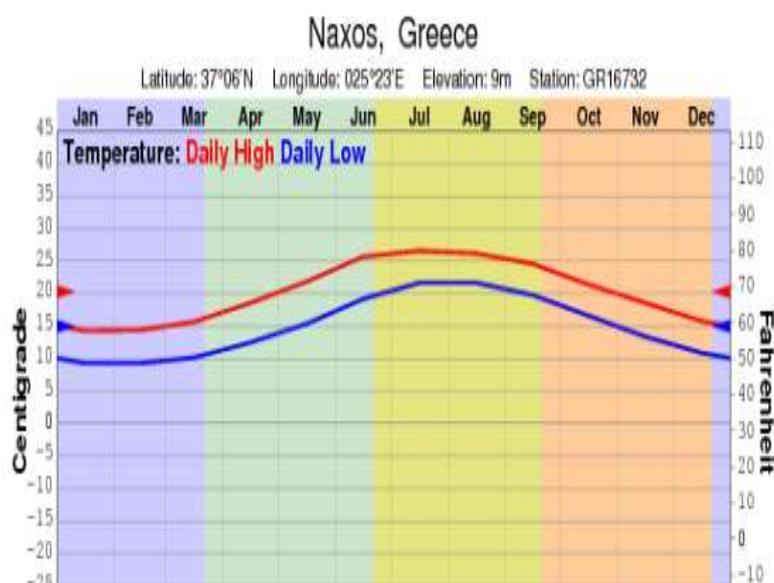
Η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας διατηρείται σε όλη τη διάρκεια του έτους χαμηλά . Οι χαμηλότερες τιμές σημειώνονται τους καλοκαιρινούς μήνες και κυρίως τον Ιούλιο. Σημειώνεται ότι όλο το έτος καταγράφονται χαμηλές τιμές σχετικής υγρασίας. Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι οι πολύ χαμηλές τιμές σχετικής υγρασίας που επικρατούν στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών αποκλείουν την ανάπτυξη των θερινών καλλιεργούμενων φυτών. Η διατήρηση των συνεχόμενων χαμηλών τιμών σχετικής υγρασίας σε όλη τη διάρκεια του έτους γενικά, κάνουν αναγκαιότητα την παρουσία των υδάτινων πόρων.

Οι υψηλότερες τιμές βροχοπτώσεων καταγράφονται τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο, ενώ τους μήνες Μάιο έως το Σεπτέμβριο καταγράφονται τα χαμηλότερα επίπεδα βροχοπτώσεων. Οι λίγες βροχοπτώσεις επιδεινώνουν το πρόβλημα της σχετικής υγρασίας.

Λόγω των παραπάνω κλιματικών συνθηκών πολλές καλλιέργειες αποκλείονται τους θερινούς μήνες αλλά και τους χειμερινούς μήνες είναι αναγκαίο να προτιμώνται καλλιέργειες προσαρμοσμένες στην υγρασία.

Ένας ακόμη περιοριστικός παράγοντας της πρωτογενής παραγωγής στη νήσο Νάξο είναι οι ισχυροί άνεμοι. Οι άνεμοι, οι οποίοι επικρατούν είναι οι Βόρειοι.

Η διατήρηση της θερμοκρασίας υψηλότερα από το σημείο παγετού λειτουργεί ευνοϊκά για την ανάπτυξη της καλλιέργειας της πατάτας (Minagric, 2017).



Εικόνα 17 Μέση θερμοκρασία έτους

Πηγή: www.climate-charts.com

- **Έδαφος**

Το έδαφος της Νάξου είναι κρυσταλλικό και αποτελείται κυρίως από μάρμαρο και σχιστόλιθους. Βασικό χαρακτηριστικό του εδάφους του νησιού είναι η έντονη αποσάθρωση των πετρωμάτων, το οποίο έχει οδηγήσει στη δημιουργία υδρογραφικού δικτύου.

Σε σχέση με την καλλιέργεια πατάτας, το έδαφος χαρακτηρίζεται από μεγάλους κόκκους, μεγάλο βάθος με χαμηλό βαθμό διάβρωσης. Επιπλέον είναι πλούσιο σε φώσφορο και κάλιο, ενώ η περιεκτικότητα σε μαγνήσιο είναι ιδιαίτερα χαμηλή (Minagric, 2017).

4.6 Προϊόντα – συσκευασίες Πατάτας Νάξου

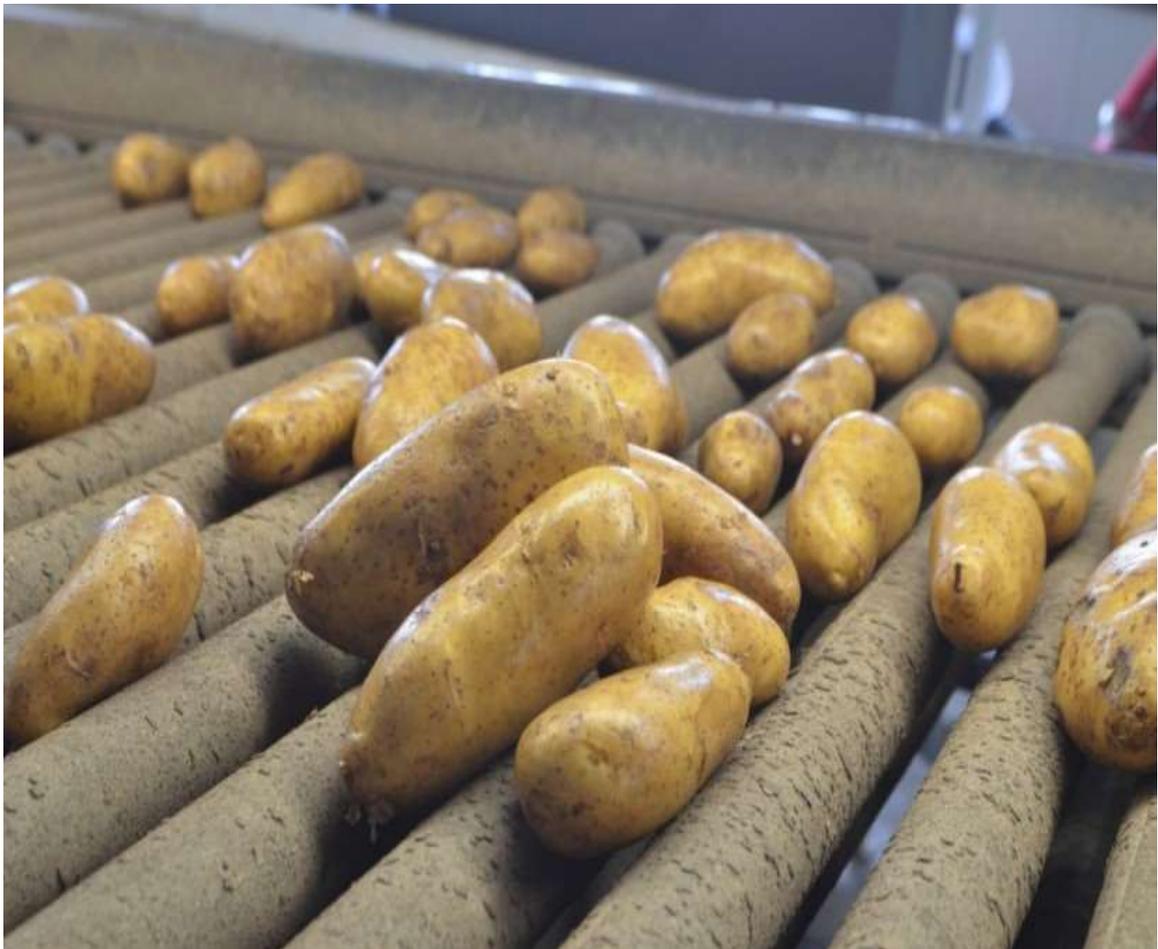
Η πατάτα Νάξου κυκλοφορεί ως προϊόν στη συσκευασία των 3 κιλών, όπου προσφέρονται οι βρώσιμες πατάτες σε διχτάκι. Επιπλέον η Ένωση διαθέτει στο κοινό πατατόσπορο, ο οποίος παράγεται μέσα από μια συγκεκριμένη διαδικασία πιστοποίησης, όπως περιγράφεται παρακάτω.

- Τον μήνα Ιανουάριο, γίνεται εισαγωγή πατατόσπορου από την Ολλανδία.
- Τον μήνα Φεβρουάριο, γίνεται η διανομή του πατατόσπορου στους παραγωγούς – μέλη της ένωσης.
- Το χρονικό διάστημα Μάρτιο έως Ιούνιο, γίνεται ακριβείς έλεγχος από τους γεωπόνους, με σκοπό την επιλογή των κατάλληλων αγροτεμαχίων.
- Τον μήνα Ιούλιο, πραγματοποιείται η συγκέντρωση – τυποποίηση και η πιστοποίηση του πατατόσπορου στο συσκευαστήριο του συνεταιρισμού και γίνεται η διανομή του προϊόντος σε όλη την Ελλάδα.
- Το χρονικό διάστημα Ιούλιος έως και Αύγουστος γίνεται η συσκευασία της βρώσιμης πατάτας στα καταστήματα της Ελλάδας.
- Τέλος τον μήνα Οκτώβριο γίνονται επισκέψεις από πιστοποιημένους γεωπόνους της ΕΑΣ, στα κτήματα που έχουν φυτέψει τον πιστοποιημένο πατατόσπορο, με σκοπό τον συνεχή έλεγχο (Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, 2017).



Εικόνα 18 Συσκευασία πατάτας Νάξου

Πηγή: www.easnaxos.com



Εικόνα 19 Διαλογή πατάτας Νάξου

Πηγή : www.easnaxos.com



Εικόνα 20 Καθαρισμός Πατάτας Νάξου

Πηγή : www.easnaxos.com



Εικόνα 21 Λογότυπο Πατάτας Νάξου

Πηγή : www.easnaxos.com

Κεφάλαιο 5 Συνεντεύξεις

5.1 Μέθοδος

Το επιλεγμένο δείγμα εντοπίστηκε από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Γίνεται αντιληπτό ότι το δείγμα δεν είναι τυχαιοποιημένο αλλά πρόκειται για δείγμα ευκολίας ή συμβατικό δείγμα. Συγκεκριμένα τα άτομα που επιλέχθηκαν κατέχουν καίριες θέσεις στον συνεταιρισμό και έχουν μεγάλη εμπειρία σχετικά με τα προϊόντα που εξετάζει η συγκεκριμένη μελέτη.

Οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για την διεξαγωγή της συγκεκριμένης εργασίας. Έγινε επίσκεψη στα γραφεία της ΕΑΣ και στο Τυροκομείο και πραγματοποιήθηκαν ποιοτικές συνεντεύξεις. Ο χρόνος και ο τόπος είχαν επιλεγεί με λεπτομέρεια, ώστε να πραγματοποιηθεί με επιτυχία η διαδικασία της συνέντευξης.

Η συνέντευξη είχε τη μορφή συζήτησης και οι απαντήσεις καταγράφηκαν με λεπτομέρεια, μέσω γραπτού λόγου.

5.2 Συμμετέχοντες

Στην συνέντευξη για την Γραβιέρα Νάξου συμμετείχε ο κύριος Γ. Κάβουρας , ο οποίος είναι τυροκόμος και υπεύθυνος παραγωγής του τυροκομείου. Επιπλέον στη συνέντευξη αυτή συμμετείχε η κυρία Γ. Καπούνη, η οποία έχει σπουδάσει χημεία και είναι υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου.

Σε ότι αφορά την συνέντευξη για τη Πατάτα Νάξου, ο συμμετέχων ήταν ο κύριος Μ. Βερνίνος, ο οποίος έχει σπουδάσει Γεωπονία και είναι ο γενικός διευθυντής της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου.

Όλοι οι συμμετέχοντες στο σύνολο τους διαθέτουν υψηλό μορφωτικό επίπεδο και έχουν εργαστεί χρόνια για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου και κρίθηκαν ως τα πιο κατάλληλα άτομα για να συλλεχθούν οι απαραίτητες πληροφορίες της εν λόγω εργασίας.

5.3 Διαδικασία συνεντεύξεων

Με σκοπό την επιτυχή πραγματοποίηση της συνέντευξης έχει καταγραφεί μια λίστα θεμάτων, τα οποία έχριζαν διερεύνησης καθώς και αντιπροσωπευτικούς τίτλος και λέξεις – κλειδιά, ώστε να μην γενικεύσουν στο αντικείμενο της μελέτης.

Ειδικότερα οι βασικοί θεματικοί άξονες που εξετάστηκαν αφορούσαν τα επόμενα στοιχεία:

- Ιστορικά δεδομένα για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου
- Αριθμός απασχολούμενων εργαζομένων
- Γκάμα προϊόντων παραγόμενων από το συνεταιρισμό
- Δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο συνεταιρισμός
- Κανάλια διανομής των προϊόντων
- Καθώς και βραβεία – διακρίσεις.

Οι συμμετέχοντες αναφέρθηκαν και σε άλλα ζητήματα, τα οποία έκριναν άξια αναφοράς. Τα στοιχεία αυτά καταγράφηκαν επίσης, αφού ο βασικός σκοπός των συνεντεύξεων ήταν η μετάδοση πληροφορίας από τους ειδικούς του κλάδου.

Στο τέλος των συνεντεύξεων, ευχαρίστησα όλους τους συμμετέχοντες για τις πολύτιμες πληροφορίες που παρείχαν.

Πριν την διεξαγωγή των συνεντεύξεων, έγινε εμπειριστατωμένη έρευνα για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, ώστε να είμαι ενήμερος για τις τελευταίες εξελίξεις αλλά και να μπορώ να παρακολουθήσει αποτελεσματικά τους εργαζομένους της ένωσης.

Οι ερωτήσεις της μελέτης ήταν προσεκτικά επιλεγμένες, σε σχέση με το περιεχόμενο και το χρησιμοποιούμενο λεξιλόγιο (τεχνικούς όρους).

Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι ο συγγραφέας απέφυγε να κάνει ερωτήσεις σχετικές με οικονομικά στοιχεία αλλά και μυστικά συνταγών ή καλλιέργειών.

Η ανάλυση της συνέντευξης έγινε μέσω σύγκρισης των αποτελεσμάτων, εντοπίζοντας κοινά στοιχεία.

5.4 Ανάλυση των συνεντεύξεων

Γραβιέρα Νάξου

Ο κύριος Κάβουρας ξεκινάει τη συνέντευξη με την περιγραφή της ίδρυσης του τυροκομείου το έτος 1961 και σχολιάζει την σημαντική συμβολή που είχε στην αναβάθμιση των προϊόντων από θέμα ποσότητας και ποιότητας.

Στη συνέχεια με περηφάνια λέει ότι η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου δεν σταμάτησε να προσπαθεί πάντα για το καλύτερο και τονίζει την μεγάλη της επιτυχία να ιδρύσει το 1985 το νέο σύγχρονο τυροκομείο στο νησί.

Επιπλέον αναφέρει ότι η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου κατάφερε μέσα στο πέρασμα του χρόνου να εδραιωθεί και να ασκεί πλέον πρωταγωνιστικό ρόλο στο κλάδο των τυριών της χώρας.

Ο κύριος Κάβουρας συνεχίζει να μιλάει με μεγάλη εκτίμηση για τους συναδέλφους του , λέγοντας ότι απασχολούνται συνολικά σήμερα 40 εργαζόμενοι , άρτια εκπαιδευμένοι σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Στην ερώτηση για την γκάμα των προϊόντων που προσφέρει η ΕΑΣ ο τυροκόμος χαμογελάει και λέει είναι «παρά πολλά, ας αναφέρω κάποια από αυτά». Απαριθμεί κάποια από τα προϊόντα, με πρώτη από όλα την Γραβιέρα Νάξου, το σκληρό τυρί, το αρσενικό, το Ναξιώτικο λευκό τυρί, την καπνιστή γραβιέρα, την γραβιέρα με βότανα, το γίδινο τυρί, την κρέμα γάλακτος, το παστεριωμένο γάλα, το σοκολατούχο γάλα καθώς και το βούτυρο.

Στη συνέχεια με μεγάλη σοβαρότητα ο κύριος κ Κάβουρας λέει ότι η Γραβιέρα Νάξου ορίζεται με πολύ συγκεκριμένο τρόπο. Αναλυτικότερα λέει ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού πρέπει να είναι αποκλειστικά παραγωγή του νησιού. Συμπληρώνει επίσης ότι η Νάξος γνωρίζει μεγάλη ανάπτυξη στο κλάδο της κτηνοτροφίας και ιδιαίτερα στην προβατοτροφία και στην αγελαδοτροφία.

Τέλος ο κύριος Κάβουρας κλείνει τη συνέντευξη λέγοντας «Ως τυροκόμος της ΕΑΣ Νάξου πρέπει να σας αναφέρω απαραίτητα τα στάδια παρασκευής του τυριού Γραβιέρα Νάξου».

Μας μιλάει μεγάλο στόμφο για τους παραγωγούς του νησιού που φέρνουν το γάλα στους χώρους συλλογής. Το γάλα ελέγχεται αρχικά με το πεχαμετρικό χαρτί και στη συνέχεια ακολουθεί η φόρτωση του γάλακτος στα βυτία μεταφοράς με προορισμό το εργοστάσιο.

Στις δεξαμένες του τυροκομείου, πραγματοποιείται και ο πλήρης έλεγχος από χημικής άποψης προσθέτει η κυρία Καπούνη ως χημικός, η οποία έχει μόλις τελειώσει τις υποχρεώσεις και έχει προσέλθει για την προγραμματισμένη συνέντευξη.

Το γάλα μένει στις δεξαμενές για μια μέρα και μετά αρχίζει η διαδικασία της τυροκόμησης αναφέρουν και οι δύο εργαζόμενοι της ΕΑΣ Νάξου.

Η παστερίωση του γάλακτος έχει διάρκεια 15 δευτερόλεπτα και η θερμοκρασία φτάνει στους 72 ° C.

Το παστεριωμένο πλέον γάλα πάει στο τυρολέβητα για αναδεύεται για 40 λεπτά περίπου στους 36,5 ° C αναφέρει ο κύριος Κάβουρας.

Το τυρόπηγμα τοποθετείται στα καλούπια με σκοπό να πάρει σχήμα. Στο πιεστήριο πραγματοποιείται η εξαγωγή της υγρασίας από τα τυριά. Η Γραβιέρα Νάξου φορμάρεται και τοποθετείται στην άλμη για 5 ημέρες.

Τα τυριά μας ωριμάζουν για 80 ημέρες σχολιάζει ο κύριος Κάβουρας και τα γυρίζουμε επαναλαμβανόμενα. Τα τυριά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία της ωρίμανσης οδηγούνται στο πλυντήριο, όπου πλένονται με προσοχή με πόσιμο νερό.

Γίνεται στέγνωμα των τυριών για 48 ώρες και τέλος συσκευάζονται. Τα συσκευασμένα τυριά στους 6 ° C.

Στη ροή της συζήτησης παίρνει την σκυτάλη η κυρία Καβούνη μας εξηγεί ότι για την παραγωγή ενός κιλού Γραβιέρας Νάξου απαιτούνται 11 κιλά γάλα, το οποίο είναι μίγμα αγαλαδινού και πρόβειου γάλακτος. Από χημικής άποψης το τυρί έχει μέγιστη υγρασία 38 % ενώ η λιποπεριεκτικότητα είναι 40 % του επί ξηρού βάρους.

Η κυρία Καβούνη αναφέρεται στις δυσκολίες που αντιμετωπίζει η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου λόγω της οικονομικής κρίσης αλλά μένει στη θετικά πλευρά τους θέματος, για τον συνδυασμό του παραδοσιακού τρόπου με τις σύγχρονες μεθόδους, προσφέροντας στο καταναλωτικό κοινό μοναδικά και σπουδαία προϊόντα.

Με χαρά η χημικός ανακοινώνει τα κανάλια διανομής και μας τα απαριθμεί:

- ΑΒ Βσιλόπουλος
- Metro
- The Mart
- Σκλαβενίτης
- LIDL

Μας μιλάει για τον προμηθευτή τους, την εταιρεία Leader.

Η συνέντευξη λήγει με την αναφορά στα βραβεία και στα πιστοποιητικά της Γραβιέρας Νάξου, επιδεικνύοντας μας.

Η Γραβιέρα Νάξου έχει πιστοποιηθεί ως προϊόν ΠΟΠ και κατέχει πιστοποιήσεις ISO, 9001 2008 καθώς και 9001 2005. Επιπλέον έχει πιστοποιητικό Agrocert.

Η Γραβιέρα Νάξου έχει κερδίζει και αρκετά βραβεία, όπως: χάλκινο βραβείο το 2008, αργυρό βραβείο το 2009, χρυσό βραβείο γεύσης 2011 καθώς και 2 αστέρια γεύσης από την Superior taste 2011- 2015.

Πατάτα Νάξου

Ο κύριος Βερνίνος, ο γεωπόνος και ο γενικός διευθυντής της ΕΑΣ Νάξου ξεκινάει τη συνέντευξη του απαριθμώντας μας τους λόγους που η Πατάτα Νάξου έχει πιστοποιηθεί ως προϊόν ΠΓΕ. Συγκεκριμένα γίνεται αναφορά στις ιδιαίτερες κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες του νησιού. Αναφέρεται επίσης στη χρήση μεγάλων ποσοτήτων φυσικής οργανικής κόπρου αλλά και στον συνδυασμό των σύγχρονων μηχανημάτων με το παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας. Τονίζει ο κύριος Βερνίνος ότι όλοι αυτοί οι λόγοι προσδίδουν στο προϊόν, ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας και γεύσης.

Στη συνέχεια της συνέντευξης ο κύριος Βερνίνος μας περιγράφει αναλυτικά τα στάδια παραγωγής της Πατάτας Νάξου: Αρχίζει να λέει ότι ο σπόρος προμηθεύεται από την Ολλανδία, την Γαλλία και το Βέλγιο. Στη συνέχεια ακολουθεί η φύτευση του σπόρου πρώτης γενιάς για το χρονικό διάστημα Απρίλιο έως Μάιο. Επιπλέον μας αναφέρει για την προσεκτική αποθήκευση των κονδύλων στους ψυκτικούς θαλάμους.

Ο γενικός διευθυντής της ΕΑΣ, μας λέει ότι προϊόν τους φέρει χαρακτηριστικό άσπρο ταμπελάκι με την ονομασία elite, με το οποίο γίνεται αναγνωρίσιμο από τους καταναλωτές.

Η δεύτερη γενιάς πατατόσπορος παραλαμβάνεται από τους παραγωγούς στις εγκαταστάσεις της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Η φύτευση του σπόρου γίνεται το χρονικό διάστημα Ιανουαρίου – Μαρτίου. Η συγκομιδή πραγματοποιείται το διάστημα Μαΐου- Ιουλίου.

Ο κύριος Βερνίνος μας αναλύει τις τρεις κατηγορίες που προκύπτουν μετά την συγκομιδή:

- Τις χονδρές πατάτες, οι οποίες είναι κατάλληλες για φαγητό και συνοδεύονται από μαύρο καρτελάκι του συνεταιρισμού (βλέπε εικόνα 12).
- Τις ψιλές πατάτες, όπου είναι κατάλληλες για την παραγωγή του πατατόσπορου. Ο ομιλητής μας μιλάει για τα προβλαστήρια που διαθέτει η ένωση αλλά και για την διάθεση του πατατόσπορου σε σάκους των 25 κιλών σε σημεία διανομής σε όλη την Ελλάδα.
- Οι σκάρτες και ψιλές πατάτες, όπου τις φυτεύει ο παραγωγός μετά από δύο μήνες από την συγκομιδή τους. Συγκεκριμένα οι σκάρτες – ψιλές πατάτες φυτεύονται Αύγουστο με Σεπτέμβριο. Ο διευθυντής της ΕΑΣ Νάξου μας αναφέρει ότι η συγκομιδή γίνεται αρχίζει το Δεκέμβριο. Οι πατάτες αυτές είναι αποκλειστικά για κατανάλωση του ανθρώπου και αποτελούν την τρίτη γενιά καλλιέργειας.

Ο κύριος Βερνίνος δίνει μεγάλη σημασία στον οικονομικό τομέα και περιγράφει αναλυτικά τις τιμές σε όλα τα παραγωγικά στάδια, δείχνοντας μέσα από πραγματικά στοιχεία του λογιστηρίου:

Πίνακας 12 Τιμές ανά παραγωγικό στάδιο

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Αγορά σπόρου	Έξοδα καλλιέργειας	Έξοδα εργοστασίου		Τιμή εμπορίου
1,10€/kg	0,28 €/kg	Πατάτα φαγητού 0,10 €/kg	Πατατόσπορος 0,25 €/g	0,90 €/kg

Ο υπεύθυνος της ΕΑΣ Νάξου μας διάθεσε και διάφορα στατιστικά στοιχεία της ΕΑΣ. Τα στοιχεία αυτά συγκεντρώνονται στους επόμενους πίνακες:

Πίνακας 13 Παραγόμενες ποσότητες και ενδιαφέρουν καταναλωτικού κοινού

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

	2014	2015	2016
Παραγόμενη ποσότητα	1.960.000	2.007.000	2.680.000
Πατατόσπορος	195.000	135.000	130.000
Πατάτα φαγητού	1.765.000	1.872.000	2.550.000

	2014	2015	2016
Ποσότητες που συσκευάστηκαν και πωλήθηκαν σε πατάτα φαγητού	1.114.889	1.687.911	1.921.701

Συμπεράνουμε ότι το καταναλωτικό κοινό έχει μεγάλο ενδιαφέρον για το συγκεκριμένο αγροτικό προϊόν.

Σε σχέση με τα κανάλια διανομής, ο κύριος Βερνίνος αναφέρει ότι αρχικά η βρώσιμη πατάτα ήταν διαθέσιμη μόνο στη τοπική κοινωνία. Σήμερα έχει αναπτύξει ένα μεγάλο εύρος καναλιών διανομής. Ο πατατόσπορος από την άλλη από την αρχή βρισκόταν σε διάφορα σημεία διανομής σε όλη την Ελλάδα.

Τα σημεία διανομής για την βρώσιμη πατάτα είναι τα επόμενα:

- ΑΒ Βασιλόπουλος
- Σκλαβενίτης
- METRO – My market
- LIDL
- Μασούτης

Η συνέντευξη και του υπεύθυνου της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου κλείνει με τα βραβεία που κατέχει η Πατάτα Νάξου:

- Πιστοποίηση ως προϊόν ΠΓΕ από το 2014.
- Πιστοποιητικό ISO 22000:2005
- Agrocert

Κάποια από τα πιστοποιητικά αυτά είναι διαθέσιμα στο παράρτημα.

Κεφάλαιο 6 Συζήτηση και συμπεράσματα

6.1 Συζήτηση

Σκοπός των συνεντεύξεων αυτών ήταν η συλλογή πρόσθετων και επικεροποιημένων πληροφοριών, σχετικά με την Γραβιέρα και την Πατάτα Νάξου.

Από την σύγκριση των δύο συνεντεύξεων προκύπτουν τα εξής στοιχεία:

- Η Γραβιέρα και η Πατάτα Νάξου έχουν μακρά ιστορία.
- Και τα δύο εξεταζόμενα προϊόντα, διαθέτουν υψηλή ποιότητα και έχουν πιστοποιηθεί για αυτό το λόγο.
- Η Γραβιέρα και Πατάτα Νάξου έχουν βραβευτεί για την υψηλή ποιότητα τους.
- Συγκεκριμένη παραγωγική διαδικασία εφαρμόζεται για τα δύο εξεταζόμενα προϊόντα.
- Η Γραβιέρα Νάξου έχει πιστοποιηθεί νωρίτερα ως προϊόν ΠΟΠ , σε σχέση με την Πατάτα Νάξου ως προϊόν ΠΓΕ.
- Μεγάλο καταναλωτικό ενδιαφέρον καταγράφεται και για τα δύο προϊόντα.
- Και τα δύο προϊόντα διαθέτουν ένα ανεπτυγμένο σχέδιο διανομής.

Σημαντικό είναι αναφερθεί ότι για την ανάλυση των αποτελεσμάτων, χρησιμοποιήθηκαν οι αρχές ποιοτικής έρευνας (Mason, 2011).

6.2 Συμπεράσματα

Η Γραβιέρα και Πατάτα Νάξου αποτελούν δύο ιδιαίτερα σημαντικά προϊόντα της αγροτικής παραγωγής. Η πιστοποίηση τους ως προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ, για το κάθε ένα αντίστοιχα, έχει τυποποίηση την παραγωγική διαδικασία με σκοπό την εξασφάλιση υψηλής σταθερής ποιότητας.

Η Ελλάδα έχει μακρά ιστορία στα δύο εξεταζόμενα προϊόντα και έχει μακρά εμπειρία σε αυτά. Η τεχνογνωσία των παραγωγών στην παρασκευή της Γραβιέρας Νάξου και της καλλιέργειας της Πατάτας Νάξου είναι σπουδαίας σημασίας.

Η Γραβιέρα και Πατάτα Νάξου διαφοροποιούνται από τα κοινά όμοια προϊόντα, τα οποία κυκλοφορούν στο εμπόριο. Η γεωμορφολογία, το κλίμα αλλά και οι τοπικές τεχνικές καλλιέργειας και παρασκευής της Νάξου κάνουν μοναδικά τα συγκεκριμένα προϊόντα. Αυτή η μοναδικότητα δημιουργεί ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για την Γραβιέρα και τη Πατάτα του εν λόγω νησιού. Ακολουθώντας τη γραμμή αυτή, τα εξεταζόμενα προϊόντα θα μπορούσαν να ερευνηθούν περαιτέρω και να εφαρμοστεί κάποια καινοτομία σε επίπεδο γεύσης αλλά και πιο απλοποιημένα στην συσκευασία.

Ο παραγωγός για να είναι κάτοχος ενός πιστοποιημένου προϊόντος ΠΟΠ και ΠΓΕ, θα πρέπει να τηρεί αυστηρά τις προδιαγραφές, οι οποίες έχουν οριστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Εκτός από την τήρηση των προδιαγραφών, οι παραγωγοί και οι καλλιεργητές θα πρέπει να είναι διατεθειμένοι να υπόκεινται σε τακτικούς ελέγχους από τους αρμόδιους φορείς.

Η πιστοποίηση λειτουργεί ως ένα μέσο προστασίας του καταναλωτή από απομιμήσεις και απάτες. Πολλά περιστατικά έχουν αναφερθεί για την παρουσίαση πατατών ως Νάξου, ενώ η περιοχή παραγωγής τους δεν ήταν η ισχυριζόμενη. Τα ευδιάκριτα σήματα και οι συσκευασίες διασφαλίζουν το καταναλωτικό κοινό.

Οι Αγροτικές Ενώσεις πρέπει να μεταφέρουν το μήνυμα της ακριβείας περιγραφής των προϊόντων τους, ώστε οι καταναλωτές να είναι σε θέση να τα αναγνωρίζουν με ευκολία ανάμεσα σε άλλα φαινομενικά ίδια προϊόντα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι Πατάτες Νάξου, οι οποίες συσκευάζονται σε κόκκινο διχτάκι και φέρουν το χαρακτηριστικό καρτελάκι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου.

Η νομοθεσία είναι τόσο αυστηρή με σκοπό την διατήρηση της υψηλής ποιότητας των προϊόντων καθώς και της καλής φήμης, συνεχώς. Το καταναλωτικό κοινό τα τελευταία χρόνια, φαίνεται να ενδιαφέρεται για την ποιότητα των προϊόντων. Στο πλαίσιο αυτό, τα προϊόντα αυτά μπορούν να διαδραματίσουν σπουδαίο ρόλο τόσο για την τοπική κοινωνία της Νάξου αλλά και για την Ελλάδα στο σύνολο της. Η Γραβιέρα και Πατάτα Νάξου προσφέρουν έναν σημαντικό εισόδημα στους παραγωγούς του νησιού, βοηθώντας έτσι επικουρικά στην διατήρηση του κοινωνικού ιστού στις μειονεκτικές νησιωτικές περιοχές. Με τον τρόπο αυτό θα καταπολεμηθεί σε σημαντικό βαθμό η ανεργία. Ευαίσθητοι πληθυσμοί, όπως οι νέοι και οι γυναίκες θα υποστηριχτούν μέσω των προϊόντων αυτών.

Η Γραβιέρα και η πατάτα Νάξου παράγονται με παραδοσιακό και φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον στο πλαίσιο της βιώσιμης ανάπτυξης.

Επιπλέον τα προϊόντα αυτά, μπορούν να λειτουργήσουν ως μέσο προσέλκυσης των τουριστών. Αυτή τη στιγμή, προς τιμή της Πατάτας Νάξου, διοργανώνεται τους καλοκαιρινούς μήνες φεστιβάλ, με σκοπό την προβολή αυτού του προϊόντος.

Τουρίστες αλλά και διάφοροι επισκέπτες του νησιού, μπορούν να δοκιμάσουν και να απολαύσουν τοπικές συνταγές με βασικό συστατικό την Πατάτα Νάξου.

Παρόμοιες γιορτές θα μπορούσαν να δημιουργηθούν, κάνοντας πιο γνωστά τα υψηλής ποιότητας αγροτικά προϊόντα.

Η οικονομική κρίση κάνει επιτακτική ανάγκη την αξιοποίηση των διαθέσιμων προϊόντων που κατέχει η χώρα μας. Τα προϊόντα αυτά μπορούν να λειτουργήσουν ως μοχλός ανάπτυξης του κράτους. Η ελληνική κυβέρνηση πρέπει να αναπτύξει ένα συγκεκριμένο στρατηγικό σχέδιο, ώστε να προστατέψει τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ που κατέχει από άλλα κράτη, τα οποία λειτουργούν ως ανταγωνιστές. Τα τελευταία γεγονότα με τον κίνδυνο της κατάργησης της φέτας από τα τυριά ΠΟΠ, πρέπει να κινητοποιήσει τους κρατικούς φορείς.

Η πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου και της Πατάτας Νάξου πρέπει να προβληθεί αναλόγως και να επεκταθούν οι συνεταιρισμοί σε μεγαλύτερα ποσοστά εξαγωγών.

Η διεκδίκηση ακόμα περισσότερων διακρίσεων για τα προϊόντα αυτά, είναι δυνατόν να αυξήσει ακόμα περισσότερο την φήμη τους.

Υπάρχει το περιθώριο της πιστοποίησης και άλλων αγροτικών προϊόντων, ωστόσο κρίνεται απαραίτητο να αξιοποιηθούν κατάλληλα και να προβληθούν με ανάλογο τρόπο της αξίας τους.

Το καταναλωτικό κοινό πρέπει να μπορεί να βρίσκει με ευκολία τα προϊόντα που επιθυμεί. Έτσι η ανάπτυξη ενός πιο ολοκληρωμένου σχεδίου προώθησης, θα οδηγούσε σε μια ακόμη καλύτερη αξιοποίηση των συγκεκριμένων αγροτικών προϊόντων.

Παράρτημα



Εικόνα 1 Παραρτήματος: Πιστοποιητικό Agrocert

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου



Εικόνα 2 Παραρτήματος: Πιστοποιητικό Agrocert

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου



Εικόνα 3 Παραρτήματος: Πιστοποιητικό ΕQA

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Συνεντεύξεις

1^η Συνέντευξη – Γραβιέρα Νάξου

Συμμετέχοντες :

Κύριος **Κάβουρας Γιάννης** – τυροκόμος & υπεύθυνος παραγωγής τυροκομείου,

Κυρία **Καπούνη Γεωργία** – χημικός & υπεύθυνη ποιοτικού έλεγχου Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Ερώτηση

1. Ποια είναι η ιστορική εξέλιξη της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου σε σχέση με την Γραβιέρα Νάξου;

Απάντηση

Το 1961, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου δημιουργεί το πρώτο τυροκομείο και αναβαθμίζει την ποιοτική και ποσοτική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων του νησιού, ενώ το 1985 μια νέα σύγχρονη τυροκομική μονάδα τίθεται σε λειτουργία.

Σήμερα 32 χρόνια μετά το τυροκομείο της ΕΑΣ Νάξου έχει πρωταγωνιστικό ρόλο στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων στη Νάξο.

Ερώτηση

2. Πόσους εργαζομένους απασχολεί η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου και ποιο είναι το μορφωτικό επίπεδο αυτών;

Απάντηση

Απασχολεί 40 εργαζόμενους σε όλους τους τομείς παραγωγικής διαδικασίας περιλαμβάνοντας και ένα κατάλληλο εκπαιδευόμενο επιστημονικό προσωπικό όπως τυροκόμους (απόφοιτη της αντίστοιχης σχολής), γεωπόνους, χημικούς κ.α..

Ερώτηση

3. Τι είδους γαλακτοκομικά προϊόντα παράγει η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου;

Απάντηση

Τα προϊόντα που παράγει είναι οι Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, το αρσενικό, το σκληρό τυρί, το Ναξιώτικο λευκό τυρί, η καπνιστή Γραβιέρα, η γραβιέρα με βότανα, η κρέμα γάλακτος, το βούτυρο και το παστεριωμένο γάλα που συσκευάζεται σε μπουκάλια του ενός λίτρου και του μισού λίτρου.

Ερώτηση

4. Πως ορίζεται η Γραβιέρα Νάξου;

Απάντηση

Η ονομασία Γραβιέρα Νάξου αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης – ΠΟΠ για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νάξο του Νομού Κυκλάδων, από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν θα ξεπερνά το 20 % κατά βάρος.

Επιπλέον το γάλα, το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριού Γραβιέρα Νάξου πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την Νάξο.

Ερώτηση

5. Ποια είναι η παραγωγική διαδικασία της Γραβιέρας Νάξου;

Απάντηση

Σύμφωνα με τους υπεύθυνους καθημερινά ακολουθείται μια συγκεκριμένη διαδικασία όπου πρέπει να τηρείται κατά γράμμα.

Αρχικά οι παραγωγοί πηγαίνουν το γάλα τους στους υποσταθμούς παραλαβής της ένωσης.

Στη συνέχεια γίνεται ένας αρχικός έλεγχος με την μέθοδο του πεχαμετρικού χαρτιού και φορτώνεται το γάλα στα βυτία για να μεταφερθεί στο τελικό προορισμό που είναι το εργοστάσιο.

Το γάλα μπαίνει σε ειδικές δεξαμενές και γίνεται πλήρης έλεγχος από το χημείο του εργοστασίου. Παραμένει μια μέρα μέσα στις ειδικές δεξαμενές πριν την τυροκόμηση.

Όταν το γάλα είναι ελεγμένο και αφού έχει περάσει μια ημέρα προχωράμε στο στάδιο της τυροκόμησης. Αρχικά περνάει από την παστερίωση όπου παραμένει για 15 sec στους 72 βαθμούς.

Μετά την παστερίωση η πρώτη ύλη πηγαίνει στο τυρολέβητα και αναδεύεται στους 36 – 37 βαθμούς (θερμοκρασία πήξεως) για 30 έως 40 λεπτά.

Το τυρόπηγμα έπειτα τοποθετείται σε καλούπια για να πάρει σχήμα.

Μετά γίνεται η πρώτη αλλαγή στην τυροτράπεζα και μεταφέρονται τα καλούπια στο πιεστήριο για την εξαγωγή της υγρασίας από την τυρόμαζα.

Το επόμενο βήμα είναι το φορμάρισμα των τυριών και η παραμονή τους στην άλμη σε θερμοκρασία 12 έως 15 βαθμούς για 15 ημέρες.

Ύστερα από αυτά τα τυριά μεταφέρονται στα ωριμαντήρια όπου και παραμένουν για 70 – 80 ημέρες. Κατά την διάρκεια των οποίων γίνονται αλλεπάλληλα γυρίσματα.

Μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσης τα κεφάλια γραβιέρας προωθούνται στο πλυντήριο όπου πλένονται με φυσικό τρόπο κάνοντας χρήση πόσιμου νερού.

Ακολουθεί στέγνωμα των τυριών για 48 ώρες και προώθηση τους στο συσκευαστήριο.

Αφού συσκευαστούν τα τυριά αποθηκεύονται στους 4 – 6 βαθμούς και έπειτα είναι έτοιμο το προϊόν για διάθεση.

Ερώτηση

6. Τι στοιχεία πρέπει να περιέχει η συσκευασία;

Απάντηση

Επάνω στη συσκευασία του κάθε τυριού αναγράφεται:

- Γραβιέρα Νάξου
- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης – ΠΟΠ
- Τυρί
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, συσκευαστή
- Το βάρος του περιεχομένου
- Η ημερομηνία παραγωγής
- Η ημερομηνία συσκευασίας
- Στοιχεία ελέγχου, όπως αναλύονται παρακάτω: Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης ΓΡΑΝ, ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Ερώτηση

7. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα Νάξου;

Απάντηση

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα Νάξου είναι τα επόμενα:

- Για την παραγωγή ενός κιλού τυριού Γραβιέρας Νάξου χρειάζονται 11 κιλά γάλα από τα οποία τα 9 είναι αγελαδινό και τα 2 – 2,2 κιλά αιγοπρόβιο.

Χημική σύσταση

- Μέγιστη υγρασία: 38 % κατά βάρος

- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40 % κατά βάρος

Τύπος τυριού

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν παντού διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές

Επιδερμίδα

- Λεπτή και ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλει στην ωρίμανση

Μάζα τυριού

- Υφή: σκληρή, ελαστική

-Χρώμα: υποκίτρινο

-Βάρη: 1-1,300 κιλού, 3 - 4 κιλών, 8 – 9 κιλών

Ερώτηση

8. Ποιες δυσκολίες αντιμετωπίζει η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου;

Απάντηση

Στο τυροκομείο της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ακολουθείται η παραδοσιακή μέθοδος τυροκόμησης όπως μας αναφέρει ο υπεύθυνος παραγωγής. Έχει γίνει εκσυγχρονισμός των μηχανημάτων αλλά με την παραδοσιακή μέθοδο.

Ερώτηση

9. Ποια είναι τα κανάλια διανομής της Γραβιέρας Νάξου;

Απάντηση

Η Γραβιέρα Νάξου μετά από επιτυχημένες κινήσεις και προσπάθειες της διοίκησης της ΕΑΣ, την βλέπουμε σε όλα τα μεγάλα market της Ελλάδας.

- AB Βασιλόπουλος
- Σκλαβενίτης
- Μασούτης
- METRO
- THE MART
- LIDL

Έχει επίσης αποκλειστική συνεργασία με την προμηθευτική εταιρεία Leader.

Ερώτηση

10. Τι πιστοποιήσεις και ποια βραβεία έχει λάβει η Γραβιέρα Νάξου;

Απάντηση

- Η Γραβιέρα Νάξου είναι προϊόν ΠΟΠ
- Κατέχει πιστοποίηση ISO 9001 – 2008
- Κατέχει πιστοποίηση ISO 9001 – 2005

- Πιστοποιητικό Agrocert
- Χάλκινο βραβείο γεύσης 2008
- Αργυρό βραβείο γεύσης 2009
- Χρυσό βραβείο γεύσης 2011
- 2 αστέρια στην Superior taste 2011, 2015

2^η Συνέντευξη – Πατάτα Νάξου

Συμμετέχοντες :

Κύριος **Βερνίνος Μιχάλης** – Γενικός Διευθυντής Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Ερώτηση

11. Τι ιδιαίτερο έχει η Πατάτα Νάξου;

Απάντηση

Η πατάτα Νάξου είναι μια από τις περιοχές που έχει χαρακτηριστεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης. Επίσης η Νάξος είναι το μόνο σποροπαραγωγικό κέντρο στην Ελλάδα. Η δεύτερη είναι η Πατάτα Νευροκοπίου. Η Πατάτα Νάξου χαρακτηρίστηκε ως ΠΠΓΕ για τις εξής ιδιαιτερότητες:

- Για τις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες του νησιού

Το ήπιο κλίμα της Νάξου σε συνδυασμό με τις εδαφικές ιδιαιτερότητες δίνουν στο προϊόν μια ξεχωριστή γεύση και χρώμα.

-Χρήση μεγάλων ποσοτήτων κοπριάς

Οι παραγωγοί της Νάξου περίπου 2 μήνες πριν την σπορά της πατάτας ρίχνουν φυσική κοπριά και την αναμειγνύουν με το χώμα. Η φυσική κοπριά λειτουργεί ως φυσικό λίπασμα και δίνει στο έδαφος τα απαραίτητα συστατικά ώστε να καταστρέψει τυχόν μικρόβια και να μην χρειάζεται χημικά λιπάσματα.

- Τεχνικές καλλιέργειας

Οι παραγωγοί χρησιμοποιούν ακόμα και τώρα όπου υπάρχει πληθώρα νέων μηχανημάτων και νέων τρόπων καλλιέργειας, τον παραδοσιακό τρόπο φύτευσης καλλιέργειας και περισυλλογής πατάτας. Φροντίζουν το κάθε φυτό ξεχωριστά και αυτό και αυτό είναι που δίνει ξεχωριστή αξία στην πατάτα Νάξου.

Ερώτηση

12. Ποια είναι τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας της Πατάτας Νάξου;

Απάντηση

Η παραγωγή πρώτης γενιάς γίνεται σε χώρες όπως η Ολλανδία, η Γαλλία, και το Βέλγιο. Από εκεί προμηθεύεται η ΕΑΣ Νάξου τον σπόρο και ακολουθούν τα εξής στάδια:

- Ο σπόρος πρώτης γενιάς φυτεύεται στο διάστημα Απρίλιο – Μάιο και η συγκομιδή γίνεται τον Αύγουστο. Διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους και συσκευάζεται σε σάκους των 25 κιλών με σήμανση το άσπρο καρτελάκι (Elite) όπου και διατίθεται στην αγορά.

- Τον Ιανουάριο γίνεται η παραλαβή του βασικού πατατόσπορου από την ΕΑΣ Νάξου και η διάθεση του στους παραγωγούς. Φυτεύεται από τα τέλη Ιανουαρίου μέχρι τα μέσα Μαρτίου. Η συγκομιδή γίνεται μετά από πέρασ 120 ημερών δηλαδή από τα τέλη Μαΐου ως τα μέσα Ιουλίου. Αυτή η πατάτα αποτελεί τη δεύτερη γενιά.

Από την συγκομιδή προκύπτουν οι εξής κατηγορίες:

- Οι χονδρές πατάτες: Οι χονδρές πατάτες είναι πατάτες φαγητού και προορίζονται για την διάθεση στον καταναλωτή. Οι πατάτες Νάξου ξεχωρίζουν από το μαύρο καρτελάκι με την επωνυμία της ΕΑΣ Νάξου. Επάνω αναγράφεται η ποικιλία της πατάτας, ο κωδικός του συσκευαστηρίου, το μέγεθος της πατάτας, το βάρος και το GR του παραγωγού.

- Οι ψιλές πατάτες: Οι ψιλές πατάτες προορίζονται για τον πιστοποιημένο πατατόσπορο. Παραμένουν για περίπου ένα μήνα στα ψυγεία – προβλαστήρια της ένωσης. Έπειτα συσκευάζονται σε σακιά των 25 κιλών και πωλούνται σε μεγάλα κέντρα διάθεσης πατατόσπορου σε όλη την Ελλάδα. Ο πιστοποιημένος πατατόσπορος διακρίνεται από το μπλε καρτελάκι.

- Σκάρτες και ψιλές: Αυτές τις πατάτες τις κρατάει ο ίδιος ο παραγωγός και τις φυτεύει σε ενάμιση με δύο μήνες από την ημέρα συγκομιδής τους.
- Από τα μέσα Αύγουστου ως και τα τέλη Σεπτεμβρίου φυτεύονται οι σκάρτες και ψιλές. Η συγκομιδή τους γίνεται από τις αρχές Δεκεμβρίου ως και τις αρχές Φεβρουαρίου. Αυτές οι πατάτες προορίζονται μόνο για πατάτα φαγητού και απαγορεύεται αυστηρά η φύτευση τους, Αυτή η πατάτα αποτελεί την τρίτη και τελευταία γενιά καλλιέργειας.

Ερώτηση

13. Ποιο είναι το κόστος της παραγωγικής διαδικασίας της Πατάτας Νάξου;

Απάντηση

- Αγορά σπόρου: η αγορά σπόρου υπολογίζεται βάση τα στατιστικά στοιχεία του λογιστηρίου της ενώσεως σε 1,10 ευρώ ανά κιλό.
- Έξοδα καλλιέργειας: τα έξοδα καλλιέργειας υπολογίζονται σε 0,28 ευρώ ανά κιλό. Σε αυτά υπολογίζονται όλα τα έξοδα του παραγωγού (αγορά σπόρου, λιπάσματα, αγροτικό ρεύμα κτλ.).
- Έξοδα εργοστασίου: τα έξοδα του εργοστασίου για την πατάτα φαγητού υπολογίζονται στα 0,10 ευρώ ανά κιλό ενώ για τον πατατόσπορο σε 0,25 ευρώ ανά κιλό. Στο εργοστάσιο εργάζονται 30 άτομα, γεωπόνοι, χειριστές μηχανημάτων και απλοί εργάτες.
- Τιμή εμπορίου: Η τιμή στην οποία θα βρει ο καταναλωτής την πατάτα Νάξου κυμαίνεται από 0,90 ευρώ ανά κιλό έως 1 ευρώ ανά κιλό.

Ερώτηση

14. Μπορείτε να μας δώσετε μια αίσθηση από τις παραγόμενες ποσότητες Πατάτας Νάξου;

Απάντηση

Σύμφωνα με το λογιστήριο της ΕΑΣ έχουμε τα ακόλουθα στοιχεία για τα έτη 2014, 2015 και 2016:

	2014	2015	2016
Παραγόμενη ποσότητα	1.960.000	2.007.000	2.680.000
Πατατόσπορος	195.000	135.000	130.000
Πατάτα φαγητού	1.765.000	1.872.000	2.550.000

	2014	2015	2016
Ποσότητες που συσκευάστηκαν και πωλήθηκαν σε πατάτα φαγητού	1.114.889	1.687.911	1.921.701

Όπως βλέπουμε λοιπόν από τα παραπάνω στοιχεία το ενδιαφέρον του καταναλωτικού κοινού είναι μεγάλο.

Ερώτηση

15. Ποια είναι τα κανάλια διανομής της Πατάτας Νάξου;

Απάντηση

Η πατάτα Νάξου μέχρι πριν λίγα χρόνια διαθετόταν στην τοπική κοινωνία και στα γύρω νησιά με εξαίρεση τον πατατόσπορο που πωλούνταν σε όλη την Ελλάδα. Εδώ και έξι χρόνια η ΕΑΣ Νάξου έχει ξεκινήσει συνεργασία με πολλά μεγάλα market.

- ΑΒ Βασιλόπουλος
- Σκλαβενίτης
- METRO – My market
- LIDL
- Μασούτης

Το προϊόν πωλείται σε συσκευασία των τριών κιλών με την μακέτα της ΕΑΣ Νάξου προκειμένου να μην νοθεύονται.

Ερώτηση

16. Ποιες πιστοποιήσεις διαθέτει η Πατάτα Νάξου;

Απάντηση

- Η Πατάτα Νάξου είναι προϊόν ΠΓΕ από το 2014.
- Κατέχει πιστοποίηση ISO 22000 – 2005.
- Agrocert.

	Β	Υ	Δ	Ε	Ζ	Η	Θ	Ι	Κ
1		ΠΑΡΑΓΩΓΗ			2014			2015	
2	ΤΥΡΙΑ	2014	2015	2016	Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο	Αγελαδινό	Γίδινο
3	Γραβιέρα 9Κ ΠΟΠ	650.035,00	582.752,00	745.431,00	6.378.974,74	326.434,02	324.113,40	5.967.456,53	216.794,43
4	Γραβιέρα 3Κ ΠΟΠ	139.418,00	140.524,00	107.700,00	1.397.768,97	55.399,98	57.535,94	1.453.970,15	41.059,71
5	Μπισσούνη 3Κ	58.913,00	62.062,00	69.912,00	598.054,25	21.898,92	21.289,81	650.838,20	22.501,31
6	Γραβιέρα 1,2Κ ΠΟΠ	30.353,00	30.250,00	44.545,00	306.835,80	13.172,58	11.526,87	304.486,79	13.824,47
7	Γραβιέρα 3Κ χαμηλά λιπαρά	293,00	136,00	282,00	3.747,00	69,00	0,00	2.077,44	38,30
8	Μπισσούνη 3Κ χαμηλά λιπαρά	959,00	662,00	616,00	12.627,50	130,00	0,00	10.147,86	281,68
9	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 3 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ		3.308,00	0,00				40.489,92	0,00
10	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 9 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ		94,00	462,00				1.032,48	3,25
11	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 3 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ		29,00	1.036,00				318,53	1,00
12	ΓΡΑΒΙΕΡΑΚΙ 1,2 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ		12,00	350,00				131,81	0,42
13	Γίδινο	5.781,00	2.162,00	9.661,00	0,00	53.900,00	0,00		21.450,00
14	Σκληρό τυρί	4.781,00	0,00	10.185,00	20.000,00	0,00	20.300,00		
15	Κεφαλοτύρι 9κ	1.414,00	9.687,00	13.776,00	0,00	2.678,08	7.464,86		15.467,62
16	Κεφαλοτύρι μικρό 3κ	28.824,00	33.203,00	40.416,00	0,00	62.072,94	154.589,04		53.259,81
17	Κεφαλοτύρι μικρό 1,2κ	1.959,00	6.146,00	6.543,00	0,00	3.140,08	10.544,66		9.406,62
18	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (ΑΡΣΕΝΙΚΟ) ΝΑΞΟΥ ΜΕΣΑΙΟ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ			1.529,00					
19	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (ΑΡΣΕΝΙΚΟ) ΝΑΞΟΥ ΜΙΚΡΟ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ			0,00					
20	Λευκό τυρί	23.614,00	14.570,00	20.371,50	0,00	34.200,00	71.800,00		20.720,94
21	Ευνομιζήθρα	834,50	1.825,90	3.212,30	5.423,00	0,00	0,00	11.868,35	
22	Ευνότυρο	527,60	962,00	277,10	0,00	2.514,00	0,00		2.779,06
23	Μυζήθρα	7.710,70	5.538,50	6.731,47	2.685,21	0,00	0,00	2.754,25	
24	ΓΑΛΑ								
25	Νωπο γάλα πλήρες 1λ	203.535,00	193.562,00	200.142,00	210.177,93	0,00	0,00	199.368,86	
26	Νωπο γάλα ελαφρύ 1λ	115.126,00	107.366,00	128.737,00	118.840,38	0,00	0,00	110.576,68	

	Β	Υ	Δ	Ε	Ζ	Η	Θ	Ι	Κ
27	Νωπο γάλα ελαφρύ 5λ	138,00	195,00	263,00	709,28	0,00	0,00	1.004,25	
28	Νωπο γάλα πλήρες 5λ	2.939,00	3.168,00	3.828,00	15.174,43	0,00	0,00	16.315,20	
29	choko Naxos	28.500,00	31.779,00	53.378,00	15.140,00	0,00	0,00	16.366,19	
30	CHOCO NAXOS 5ΛΙΤΡΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ ΓΑΛΑ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ		8,00	0,00		0,00	0,00	41,20	
31	ΓΙΑΟΥΡΤΙ								
32	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% 200γρ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ	12.446,00	18.780,00	25.093,00	2.626,14			3.851,55	
33	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟ-ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ 5ΚΙΛΩΝ	2.451,00	2.912,00	2.617,00	5.705,66	785,70	5.745,46	7.018,89	1.107,12
34	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟ-ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ 1ΚΙΛΟ	10.279,00	9.537,00	17.875,00	4.744,33	789,30	4.781,99	4.478,12	720,86
35	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 5 Κιλών ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ		19,00	0,00				94,45	
36	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 10ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ	26,00	0,00	0,00	289,30	0,00	0,00		
37	ΝΑΣΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ (200 gr)	13.821,00	14.112,00	26.291,00	1.170,00	465,00	1.185,00	1.185,00	425,00
38	ΚΡΕΜΑ-ΒΟΥΤΥΡΟ								
39	Κρέμα γάλακτος	100.215,00	95.224,00	115.368,00					
40	ΒΟΥΤΥΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ 250 γρ.		108,25	1988					
41	Βούτυρο	8.827,30	9.382,60	10.492,80					
42									
43									
44									
45	Η μονάδα μέτρησης για τα τυριά είναι κιλά, για το γάλα λίτρα και για τα γιαούρτια τεμάχια								
46									
47									
48									
49									
50									

Εικόνα 4 Παραρτήματος: Παραγωγικά στοιχεία

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

	A	B	I	J	K	L	M	N	U
1			2015			2016			
2		ΤΥΡΙΑ	Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο	Αγελαδινό	Γίδινο	Πρόβειο	
3	31800100001	Γραβιέρα 9Κ ΠΟΠ	5.967.456,53	216.794,43	259.138,61	7.847.309,44	233.777,60	314.213,43	
4	31800100002	Γραβιέρα 3Κ ΠΟΠ	1.453.970,15	41.059,71	56.325,88	1.169.331,47	18.436,00	26.535,27	
5	31800100006	Μπισσούνη 3Κ	650.838,20	22.501,31	20.017,64	745.816,08	17.319,18	23.587,89	
6	31800100007	Γραβιέρα 1,2Κ ΠΟΠ	304.486,79	13.824,47	16.526,53	478.128,85	10.644,96	14.494,41	
7	31800100009	Γραβιέρα 3Κ χαμηλά λιπαρά	2.077,44	38,30	30,64	4.712,20	82,88		
8	31800100011	Μπισσούνη 3Κ χαμηλά λιπαρά	10.147,86	281,88	225,34	10.250,24	227,92		
9	31800100017	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 3 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ	40.489,92	0,00					
10	31800100018	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 9 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ	1.032,48	3,25		5.194,74	139,97	51,78	
11	31800100019	ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 3 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ	318,53	1,00		11.395,30	421,46	276,40	
12	31800100020	ΓΡΑΒΙΕΡΑΚΙ 1,2 ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ	131,81	0,42		3.800,25	148,10	98,57	
13	31800200003	Γίδινο		21.460,00			92.365,60		
14	31800100012	Εκκληρό τυρί				28.630,55	28.380,55	28.778,55	
15	31800200001	Κεφαλοτύρι 9κ		15.467,62	54.273,98		26.015,53	70.355,94	
16	31800200002	Κεφαλοτύρι μικρό 3κ		53.259,61	188.367,51		71.890,44	207.690,19	
17	31800200004	Κεφαλοτύρι μικρό 1,2κ		9.406,62	31.813,27		11.598,52	32.280,20	
18	31800200007	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (ΑΡΣΕΝΙΚΟ) ΝΑΞΟΥ ΜΕΣΑΙΟ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ					3.036,20	7.615,42	
19	31800200008	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ (ΑΡΣΕΝΙΚΟ) ΝΑΞΟΥ ΜΙΚΡΟ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ							
20	31800500004	Λευκό τυρί		20.720,94	48.354,59		18.276,50	63.017,00	
21	31800500003	Ξυνομυζήθρα	11.868,35			17.795,00			
22	31800500001	Ξυνότυρο		2.779,06	6.145,41	1.285,00			
23	31800500002	Μυζήθρα	2.754,25			10.097,21			
24		ΓΑΛΑ							
25	31800600001	Ναπτο γάλα πλήρες 1λ	199.368,86			206.146,26			
26	31800600003	Ναπτο γάλα ελαφρύ 1λ	110.576,88			132.599,11			

	A	B	I	J	K	L	M	N	U
1			2015			2016			
27	31800600005	Ναπτο γάλα ελαφρύ 5λ	1.004,25			1.354,46			
28	31800600006	Ναπτο γάλα πλήρες 5λ	16.315,20			19.714,20			
29	31800600008	choko Naxos	16.366,19			27.489,67			
30	31800600009	CHOCΟ NAXOS 5ΛΙΤΡΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ ΓΑΛΑ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ	41,20						
31		ΓΙΑΟΥΡΤΙ							
32	31800700002	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% 200γρ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ	3.851,55			5.215,00			
33	31800700008	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟ-ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ 5ΚΙΛΩΝ	7.018,89	1.107,12	6.347,97	6.198,35	1.128,22	6.192,71	
34	31800700013	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟ-ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ 1ΚΙΛΟ	4.478,12	720,86	4.288,03	8.591,65	1.581,78	7.188,31	
35	31800700014	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 5 Κιλών ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ	94,46						
36	31800700015	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 10ΚΙΛΩΝ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ							
37	31800700016	ΝΑΞΙΩΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ (200 gr)	1.185,00	425,00	1.215,00	2.730,00	540,00	2.245,00	
38		ΚΡΕΜΑ-ΒΟΥΤΥΡΟ							
39	31800400001	Κρέμα γάλακτος							
40	31800300002	ΒΟΥΤΥΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ 250 γρ.							
41	31800300001	Βούτυρο							
42									
43									
44									
45		Η μονάδα μέτρησης για τα τυριά είναι κιλά, για το γάλα λίτρα και για τα γιαούρτια τεμάχια							
46									
47									
48									
49									
50									
51									
52									

Εικόνα 5 Παραρτήματος: Παραγωγικά στοιχεία

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1		2014		2015		2016					
2	Είδος Γάλακτος	Ποσότητα	αξία	Ποσότητα	αξία	Ποσότητα	αξία				
3	Αγελαδινό	9.143.412,40	4.071.856,82	8.916.440,21	3.977.729,12	10.816.759,42	4.948.580,74				
4	Γίδινο	582.453,60	249.935,31	463.686,90	197.899,76	565.422,90	256.693,09				
5	Πρόβειο	701.142,80	520.722,52	727.880,40	541.108,86	847.969,60	667.816,53				
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											

Εικόνα 6 Παραρτήματος: Πρώτες ύλες

Πηγή: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου

Κεφάλαιο 7 Βιβλιογραφία

Ξένη Βιβλιογραφία

- Europa, (2017). www.europa.eu
- EU agricultural product quality policy (2017). www.ec.europa.eu
- Mason, J. (2011). Η διεξαγωγή της ποιοτικής έρευνας, Αθήνα, Εκδόσεις Πεδίο.
- InfobankHellastat (2016). www.fortunegreece.com
- USDA, Food and Agricultural Organization (2017). www.usda.gov

Ελληνική Βιβλιογραφία

- ΑΓΡΟΒUSINESS, www.agrobusiness.gr
- Αποστολόπουλος, Κ. (2009). Τρόφιμα & Καταναλωτής, εκδόσεις Ελληνοεκδοτική.
- Ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Νάξου, (2017). www.easnaxos.com
- Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, (2017). www.agrocert.gr
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, (2017). www.minagric.gr