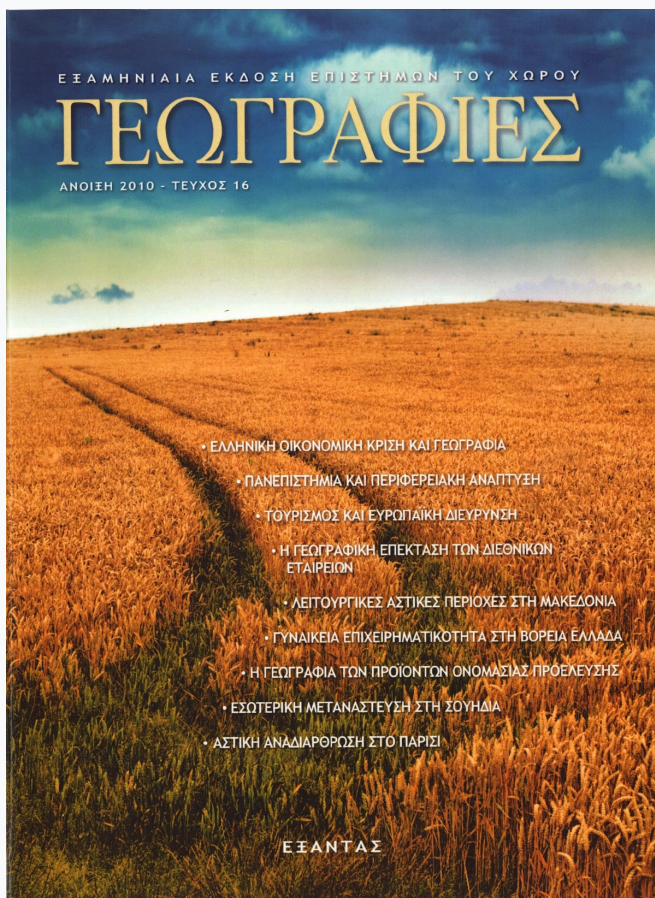


## Γεωγραφίες

Αρ. 16 (2010)

Γεωγραφίες, Τεύχος 16, 2010



### ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟ-ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΕΣ; ΜΙΑ ΠΡΩΤΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

*Χρήστος Βακουφάρης, Θανάσης Κίζος*

- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ
- ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ
- ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΔΙΕΥΡΥΝΣΗ
- Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΩΝ ΔΙΕΘΝΙΚΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ
- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΣΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
- ΓΥΝΑΙΚΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ
- Η ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
- ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗ ΣΤΗ ΣΟΥΔΙΑ
- ΑΣΤΙΚΗ ΑΝΑΔΙΑΡΡΟΣΗ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

ΕΞΑΝΤΑΣ

# ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΑΓΡΟ-ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΕΣ; ΜΙΑ ΠΡΩΤΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Χρήστος Βακουφάρης,\* Θανάσης Κίζος\*

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η συζήτηση γύρω από τα εναλλακτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα και τα χαρακτηριστικά αυτών έχει οδηγήσει κάποιους ερευνητές να διακηρύξουν την εμφάνιση εναλλακτικών αγρο-διατροφικών γεωγραφιών. Η εργασία αυτή εστιάζεται στην αγρο-διατροφική γεωγραφία των προϊόντων ονομασίας προέλευσης και γεωγραφικής ένδειξης της Ελλάδας. Έμφαση δίνεται στον γεωγραφικό χαρακτήρα των προϊόντων αυτών αλλά και στις επιπτώσεις που αυτά έχουν στις περιοχές παραγωγής τους, με την παρουσίαση ευρημάτων για χαρακτηριστικά παραδείγματα προϊόντων από όλες τις μεγάλες κατηγορίες (ελαιόλαδα, οίνους, τυριά και λοιπά). Από τα ευρήματα φαίνεται ότι, ενώ κάποια προϊόντα παράγονται σε μεγάλες εκτάσεις και σε μεγάλες ποσότητες, κάποια άλλα παράγονται σε πολύ μικρές εκτάσεις και ποσότητες. Περαιτέρω, κάποια προϊόντα δεν παράγονται καθόλου ή δεν διακινούνται με την πιστοποίηση ονομασίας προέλευσης - γεωγραφικής ένδειξης. Οι επιπτώσεις των προϊόντων αυτών στις περιοχές παραγωγής τους διαφέρει από περίπτωση σε περίπτωση, ανάλογα με το είδος του προϊόντος, τις παραγόμενες ποσότητες και το είδος της οργάνωσης των αλυσίδων διακίνησης.

## *Alternative Agri-Food Geographies? A First Approach of Geographical Indication and Designation of Origin Products in Greece*

Christos Vakoufaris, Thanasis Kizos

## ABSTRACT

The discussion over alternative agri-food products has led some researchers to proclaim the emergence of alternative agri-food geographies. This paper focuses on the geography of certified Geographical Indications (PDOs, PGIs and QWPSRs) in Greece. We focus on the geographical characteristics of the products and their impacts on the areas where they are produced, by presenting findings for characteristic cases from all major product types (olive oils, wines, cheeses, and the rest). Evidence suggests that some Greek GIs are produced in large areas and quantities, while others in very small ones or not at all. Impacts differ according to product type, quantity of production, and organisation of the supply chain.

\* Τμήμα Γεωγραφίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, e-mail: hvakou@env.aegean.gr, akizos@aegean.gr.

## 1. Εισαγωγή: εναλλακτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα και εναλλακτικές αγρο-διατροφικές γεωγραφίες

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει η άποψη πως όλο και περισσότεροι καταναλωτές είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν υψηλότερες τιμές για αγρο-διατροφικά προϊόντα τα οποία έχουν παραχθεί με περιβαλλοντικά φιλικό τρόπο, είναι ασφαλή για την υγεία τους ή αναγνωρίζονται από αυτούς ως πιο «ποιοτικά» από τα λεγόμενα «μαζικά» προϊόντα (Ilbery & Maye 2005a), ενώ και η Ε.Ε. τα υποστηρίζει επίσημα με νομοθετικά και οικονομικά κίνητρα (Commission of the European Communities 1999a, Committee of the Regions 1996, European Commission 2004). Με αυτό τον τρόπο η προσοχή μετατίθεται από την τιμή, τη συσκευασία και την εμφάνιση των προϊόντων στη συσχέτιση αυτών με συγκεκριμένες τοποθεσίες ή με συγκεκριμένους παραγωγούς (Ilbery & Maye 2005b).

Η στροφή αυτή προς πιο υγιεινά, τοπικά, παραδοσιακά αγρο-διατροφικά προϊόντα προσεγγίστηκε αρχικά με τη χρήση της έννοιας της ποιότητας. Ως ποιότητα ορίζεται (Cardello 1995) ο βαθμός υπεροχής ενός αντικειμένου από ομοειδή αντικείμενα και άρα είναι ένας σχετικός όρος. Ιδωμένη από την πλευρά των καταναλωτών (οι αντιλήψεις των οποίων αποτελούν καθοριστικό παράγοντα για την ποιότητα), η ποιότητα ενός προϊόντος είναι το σύνολο των ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών του που του επιτρέπει να ανταποκρίνεται σε σαφείς και συγκεκριμένες ανάγκες των καταναλωτών (McDonagh & Commins 2000). Σύμφωνα με αυτό τον ορισμό, από το πλήθος των ιδιοτήτων και των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος που μπορούν να αξιολογηθούν, μόνο τα κριτήρια που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του χρήστη έχουν πραγματική αξία για τον προσδιορισμό της ποιότητας.

Έτσι, η ποιότητα χαρακτηρίζεται από συνεχή μεταβολή στο περιεχόμενό της. Για την πληρέστερη μελέτη των ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων υπήρξε μία αρχική στροφή των ερευνητών προς την έννοια των δικτύων (networks) και προς την έννοια των αγορών θώκων (niche markets) (Marsden & Arce 1995, Ilbery & Kneafsey 1999) καθώς αναγνωρίστηκε «μία συμμαχία μεταξύ καταναλωτών και παραγωγών όσον αφορά στην αντίληψή τους για την ποιότητα των προϊόντων» (Nygard & Storstad 1998: 47), η οποία είχε ως αποτέλεσμα τη βράχυνση (short-circuit) των αλυσίδων από τον παραγωγό ως τον καταναλωτή [οι Kneafsey et al. (2001) προσφέρουν μια επισκόπηση]. Η χρήση της θεωρίας του δικτύου των δρώντων (actor-network theory) και της θεωρίας των συμβάσεων (conventions theory) αποτέλεσαν τους ακρογωνιαίους λίθους της προσέγγισης αυτής (Murdoch & Miele 1999, Goodman 2003). Παράλληλα, έκαναν την εμφάνισή τους αναφορές σε εναλλακτικούς γεωργούς (Gilg & Battershill 1998) και αργότερα σε Εναλλακτικά Δίκτυα Τροφίμων (EAT – Alternative Agro-food Networks) αλλά και σε Βραχείες Αλυσίδες Διακίνησης Τροφίμων (BAAT – Short Food Supply Chains) (Marsden et al. 2000). Για την ερμηνεία των ποιοτικών προϊόντων χρησιμοποιήθηκε επίσης η έννοια της κοινωνικής ενσωμάτωσης (social embeddedness), αλλά και τυπικές οικονομικές θεωρίες (μονοπωλιακός ανταγωνισμός).

Παρά το εύρος αυτό της θεωρητικής και εφαρμοσμένης έρευνας για τα EAT, αυτά ορίζονται ποικιλοτρόπως και ασαφώς βάσει της ποιότητας, της διαφάνειας, της τοπικότητας και άλλων παραπλήσιων εννοιών (Sonnino & Marsden 2005, Winter 2003). Ως εναλλακτικά νοούνται τα δίκτυα τροφίμων τα οποία διαφέρουν κατά έναν ή περισσότερους τρόπους από τα συμβατικά (Ilbery

& Maye 2005a, Renard 2003) και περιλαμβάνουν οτιδήποτε που τα συμβατικά δίκτυα τροφίμων δεν είναι (Sonnino & Marsden 2005): «*Τα ΕΔΤ χρησιμοποιούνται για την περιγραφή νέων αναδυόμενων δικτύων παραγωγών, καταναλωτών και άλλων δρώντων τα οποία ενσωματώνουν εναλλακτικές επιλογές [alternatives] σε σχέση με τον πιο τυποποιημένο βιομηχανικό τρόπο παραγωγής και διακίνησης τροφίμων*» (Renting et al. 2003: 394). Ωστόσο έχουν αναγνωριστεί κάποια κοινά χαρακτηριστικά των ΕΔΤ (Whatmore et al. 2003, DuPuis & Goodman 2005) τα οποία είναι: α) η αναδιανομή της αξίας προς όφελος των παραγωγών, β) η δημιουργία εμπιστοσύνης ανάμεσα στους παραγωγούς και στους καταναλωτές, γ) η άρθρωση νέων μορφών πολιτικών συσχετίσεων και διακυβέρνησης των αγορών. Όμως πολλοί ερευνητές αντιμετωπίζουν με σκεπτικισμό τα ΕΔΤ (Watts et al. 2005, Winter 2003), καθώς οι αντιθέσεις μεταξύ των εννοιών τοπικό/μη τοπικό προϊόν, Μακρές/Βραχείες Αλυσίδες Διακίνησης Τροφίμων, Συμβατικά/Εναλλακτικά Δίκτυα Τροφίμων, δεν είναι τόσο απλές και ξεκάθαρες, και αναγνωρίζεται πως υπάρχει ασάφεια των διαφορών μεταξύ των «συμβατικών» και των «εναλλακτικών» τροφίμων (Renting et al. 2003). Για παράδειγμα, τα βιολογικά τρόφιμα μπορούν να θεωρηθούν «εναλλακτικά», αλλά οι περισσότερες πωλήσεις γίνονται μέσω «συμβατικών» σούπερ μάρκετ.

Μια ερευνητική προσέγγιση για να αντιμετωπιστούν ορισμένες από αυτές τις ασάφειες είναι οι Βραχείες Αλυσίδες Διακίνησης Τροφίμων, που προσεγγίζουν τα ΕΔΤ περισσότερο αναλυτικά: «*Το εξ ορισμού χαρακτηριστικό των ΒΑΔΤ είναι η ικανότητα δημιουργίας μίας μορφής σύνδεσης μεταξύ των παραγωγών και των καταναλωτών. Όλες οι ΒΑΔΤ λειτουργούν, τουλάχιστον εν μέρει, υπό το αξίωμα πως όσο περισσότερο ενσωματωμένο [με πληροφορία για τον καταναλωτή] είναι ένα προϊόν, τόσο πιο σπάνιο γίνεται στην αγορά*» (Marsden et al. 2000: 425). Αργότερα η χρήση των ΒΑΔΤ διαφοροποιήθηκε (και προτιμήθηκε) από αυτή των ΕΔΤ, καθώς έτσι θεωρήθηκε πως «*αποφεύγονται ασαφείς επιθετικοί προσδιορισμοί όπως “νέο” και “εναλλακτικό”*» (Renting et al. 2003: 398).

Ο προαναφερθείς σκεπτικισμός για την ύπαρξη των ΕΔΤ αλλά και των ΒΑΔΤ είχε ως αποτέλεσμα την εμφάνιση της έννοιας των *υβριδικών αλυσίδων*, καθώς υποστηρίζεται πως δεν είναι δυνατόν να γίνει ευκρινής διαχωρισμός μεταξύ της παραγωγής τροφίμων για τοπικές ή υπεριοπικές αγορές ή ένας διαχωρισμός μεταξύ συμβατικών και εναλλακτικών τροφίμων (Iberly & Maye 2005a, Winter 2005). Σε αυτό το πλαίσιο, είναι πολύ δύσκολος ο χαρακτηρισμός μίας επιχείρησης ως συμβατικής ή εναλλακτικής, καθώς διαφορετικές αλυσίδες τροφίμων (συμβατικές ή εναλλακτικές) χρησιμοποιούνται ανάλογα με τις συνθήκες της αγοράς, την ανάπτυξη της επιχείρησης, το περιβαλλοντικό πλαίσιο (π.χ. παραγωγή βιολογικών προϊόντων) και άλλους παράγοντες (Iberly & Maye 2005b).

Όλο αυτό το αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα εναλλακτικά αγρο-διατροφικά προϊόντα έχει οδηγήσει αρκετούς ερευνητές να διακηρύξουν την εμφάνιση εναλλακτικών αγρο-διατροφικών γεωγραφιών (Whatmore & Thorne 1997, Parrott et al. 2002, Renting et al. 2003, Sonnino & Marsden 2005). Αυτές οι εναλλακτικές γεωγραφίες αφορούν σε μεταβαλλόμενες παραγωγικές και καταναλωτικές σχέσεις, οι οποίες έχουν ως αποτέλεσμα νέα χωρικά και τοπικά συμπλέγματα (complexes). Τα συμπλέγματα αυτά μπορούν να αναπτυχθούν (τουλάχιστον εν μέρει) σε «περιοχές ποιοτικής παραγωγής» οι οποίες διακρίνονται χωρικά από τα θερμά σημεία (hot spots) παραγωγής της παραγωγιστικής γεωργίας (Maye & Iberly 2003). Σύμφωνα με τους Murdoch et al. (2000), περιοχές οι οποίες περιθωριοποιήθηκαν εξαιτίας της εντατικής γεωργίας είναι γενικά πε-

ριοχές στις οποίες μπορεί να υπάρξει ποιοτική παραγωγή. Προσπάθειες καταγραφής αυτών των εναλλακτικών γεωγραφιών έχουν γίνει για τα βιολογικά προϊόντα (Ibery et al. 1999, Βακουφάρης κ.ά. 2002), για τα τοπικά προϊόντα (Ibery et al. 2006), για τα προϊόντα ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και ΠΓΕ (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης) (Parrott et al. 2002), αλλά και για τις ΒΑΔΤ (Renting et al. 2003). Εκφάνσεις αυτών των εναλλακτικών αγρο-διατροφικών γεωγραφιών αποτελούν:

– Οι ριζικά διαφορετικές αντιλήψεις για την ποιότητα μεταξύ των χωρών της Ε.Ε. Στον Βορρά (Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γερμανία) η ποιότητα ταυτίζεται συνήθως με τα αυστηρά υγειονομικά κριτήρια, ενώ στον Νότο (Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιταλία, Ελλάδα) έχει ευρύτερο περιεχόμενο και αναφέρεται στην αισθητήρια ποιότητα, η οποία σχετίζεται με το γεωγραφικό και ανθρώπινο περιβάλλον και/ή με την ιδιοτυπία/τυπικότητα (specificity/typicity) των προϊόντων (Barjolle & Sylvander 2000). Στις χώρες του Βορρά η αποχωρικοποίηση και αποκοινωνικοποίηση των τροφίμων ήταν σε πολλές περιπτώσεις ολοκληρωτική, έτσι ώστε η στροφή των τελευταίων χρόνων προς ποιοτικά προϊόντα που διακρίνονται από κάποια «χωρική διάσταση» να θεωρείται στροφή προς νέα ποιοτικά προϊόντα (Marsden et al. 2000), κάτι που σε πολλές περιπτώσεις δεν ισχύει για τις χώρες του Νότου, στις οποίες αυτά τα προϊόντα δεν έπαψαν ποτέ να παράγονται (Verhaegen et al. 2001). Οι διαφορετικές αυτές αντιλήψεις για την ποιότητα γίνονται εύκολα αντιληπτές από τον αριθμό των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ κάθε χώρας της Ε.Ε. Σύμφωνα με τους Parrott et al. (2002), το 75% των προϊόντων αυτών προέρχονται από τις πέντε νότιες χώρες (Γαλλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιταλία, Ελλάδα) της ΕΕ-15.

– Η παρουσία πολλών ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων σε περιοχές οι οποίες δεν μπόρεσαν να ακολουθήσουν το παραγωγιστικό μοντέλο ανάπτυξης (λόγω περιορισμένης γονιμότητας των εδαφών τους, η οποία οφείλεται σε διάφορα φυσικά μειονεκτήματά τους, ή ακόμα και λόγω της γεωγραφικής τους απομόνωσης) και αναπόφευκτα περιθωριοποιήθηκαν. Σύμφωνα με τους Parrott et al. (2002), το 70% των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ στην ΕΕ-15 παρουσιάζεται σε λιγότερο ευνοημένες περιοχές (ΛΕΠ).<sup>1</sup>

– Η εμφάνιση διεθνών αγρο-διατροφικών δικτύων, όπως το δίκτυο του Δίκαιου Εμπορίου (Fair Trade), τα οποία αμφισβητούν τις υπάρχουσες σχέσεις εξουσίας/εκμετάλλευσης των αγρο-διατροφικών συστημάτων.

Ωστόσο ο μη σαφής διαχωρισμός μεταξύ συμβατικών και εναλλακτικών συστημάτων παραγωγής αγρο-διατροφικών προϊόντων υπαινίσσεται την αντίστοιχη μη ξεκάθαρη ύπαρξη μίας εναλλακτικής γεωγραφίας των τροφίμων. Σύμφωνα με τους Ibery & Maye (2005a), ένα πλήθος υβριδικών χώρων (hybrid spaces) φαίνεται να αναδύεται. Η υπαιθρος γίνεται αντιληπτή ως ανταγωνιστικός χώρος και ως πεδίο αντιπαραθέσεων ανάμεσα στον συμβατικό και τον εναλλακτικό αγρο-διατροφικό τομέα. Έτσι, αναδύονται ανταγωνιστικές αγρο-διατροφικές γεωγραφίες εντός συγκεκριμένων περιοχών, οι οποίες βασιζονται σε διαφορετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, σε διαφορετικούς κανόνες συμπεριφοράς και σε διαφορετικούς βαθμούς ενσωμάτωσης (Sonnino & Marsden 2005).

Η εργασία αυτή εστιάζει στη γεωγραφία μίας μόνο συγκεκριμένης κατηγορίας ποιοτικών αγρο-διατροφικών προϊόντων, αυτής των πιστοποιημένων προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, αλλά και των οίνων ΟΠΑΠ (Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας) και ΟΠΕ (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη) της Ελλάδας. Αρχικά παρουσιάζεται η γεωγραφία των προϊόντων αυτών. Στη συνέχεια

1. Στις ΛΕΠ, σύμφωνα με το Άρθρο 50 του Κανονισμού 1698/2005, περιλαμβάνονται:

– Οι ορεινές περιοχές οι οποίες χαρακτηρίζονται από σημαντικό περιορισμό των δυνατοτήτων αξιοποίησης της γης και από σημαντική αύξηση του κόστους εκμετάλλευσής της (α) λόγω της ύπαρξης πολύ δυσχερών κλιματικών συνθηκών, εξαιτίας του υψομέτρου, με αποτέλεσμα να μικραίνει σημαντικά η καλλιεργητική περίοδος, (β) σε χαμηλότερο υψόμετρο, λόγω της παρουσίας απότομων κλίσεων στο μεγαλύτερο τμήμα τής εν λόγω περιοχής, που καθιστούν αδύνατη τη χρήση μηχανημάτων ή απαιτούν τη χρήση πολύ δαπανηρού ειδικού εξοπλισμού ή του συνδυασμού των δύο αυτών παραγόντων, εάν το μειονέκτημα που προκύπτει από τον καθέναν εξ αυτών, λαμβανόμενο χωριστά, είναι μικρότερης σημασίας, υπό τον όρο ότι από το συνδυασμό αυτών προκύπτει ισοδύναμο μειονέκτημα.

– Οι λοιπές περιοχές πλην των ορεινών περιοχών οι οποίες (α) επηρεάζονται από σημαντικά φυσικά μειονεκτήματα, ιδίως από χαμηλή παραγωγικότητα του εδάφους ή κακές κλιματικές συνθήκες, και η διατήρηση εκτατικής γεωργικής δραστηριότητας είναι σημαντική στις περιοχές αυτές για τη διαχείριση της γης, (β) επηρεάζονται από ειδικά μειονεκτήματα και η διαχείριση της γης θα πρέπει να συνεχίζεται για τη διατήρηση ή τη βελτίωση του περιβάλλοντος, τη διατήρηση της υπαίθρου και τη διαφύλαξη του τουριστικού δυναμικού της περιοχής ή για την προστασία της παραλιακής ζώνης.

η γεωγραφία αυτή σχετίζεται με ορισμένα χαρακτηριστικά των προϊόντων (όπως η έκταση παραγωγής του κάθε προϊόντος, το αν η περιοχή παραγωγής του χαρακτηρίζεται ως ΛΕΠ κ.λπ.) και, τέλος, με χρήση υλικού από συγκεκριμένες μελέτες περίπτωσης αλλά και υλικού από δευτερογενείς πηγές, εξετάζεται αν τα προϊόντα αυτά όντως παράγονται, ποιοι είναι οι εμπλεκόμενοι στην παραγωγή τους και ποιες είναι οι επιπτώσεις τους στις περιοχές παραγωγής τους. Έτσι, επιχειρείται να εξεταστεί αν η γεωγραφία των προϊόντων αυτών αποτελεί μια εναλλακτική γεωγραφία.

## 2. Η σημασία και η επίπτωση των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ στις χώρες της Ε.Ε.

Σύμφωνα με το Άρθρο 2 του Κανονισμού 2081/1992, η ονομασία προέλευσης και η γεωγραφική ένδειξη προσδιορίζονται από «το όνομα μίας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μίας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτή την περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα αυτή». Στην περίπτωση της ονομασίας προέλευσης, «η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή», ενώ στην περίπτωση της γεωγραφικής ένδειξης, «μία συγκεκριμένη ποιότητα ή φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή, και του οποίου η παραγωγή και/ή η μεταποίηση και/ή η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων 1992).<sup>2</sup>

Όσον αφορά στους οίνους, αυτοί μπορούν να χωριστούν σε δύο μεγάλες κατηγορίες: στους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές (VQPRD – Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée) και στους επιτραπέζιους οίνους. Οι οίνοι VQPRD μπορούν να διακριθούν στους οίνους ΟΠΑΠ όταν οι οίνοι είναι ξηροί και στους οίνους ΟΠΕ όταν οι οίνοι είναι γλυκοί. Το κοινοτικό σύστημα προσδιορισμού και καθορισμού των οίνων VQPRD είναι πολύπλοκο και λεπτομερές, γεγονός που αναγνωρίζεται και από την Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2006β).

Ο αριθμός των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ε.Ε. αυξάνεται συνεχώς. Μέχρι τις 15/11/2005 υπήρχαν 704 προϊόντα καταχωρισμένα στο μητρώο (408 ΠΟΠ και 296 ΠΓΕ) ([http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/2005/table\\_en/42491.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/2005/table_en/42491.pdf), επίσκεψη στις 7/12/2006), ενώ ο αριθμός στις 30/1/2008 είχε αυξηθεί σε 771 (442 ΠΟΠ και 329 ΠΓΕ) ([http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/2007/table\\_en/42491s1.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/2007/table_en/42491s1.pdf), επίσκεψη στις 4/12/2008). Τα 621 από τα 771 (80,5%) προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ προέρχονται από τις χώρες Ισπανία, Ιταλία, Γαλλία, Πορτογαλία και Ελλάδα. Όσον αφορά στους οίνους ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, υπάρχουν πάνω από 10.000 γεωγραφικές ενδείξεις οι οποίες αναφέρονται σε οίνους παραγόμενους σε καθορισμένες περιοχές και σε επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη (European Commission 2006). Βλέπουμε πως υπάρχει μεγάλη αποδοχή των παραπάνω συστημάτων ποιότητας, αν και άνιση μεταξύ των χωρών της Ε.Ε., και πως ο αριθμός των προϊόντων συνεχίζει να αυξάνεται. Η αύξηση αυτή υποδεικνύει την ευρύτερη αποδοχή των συστημάτων ποιότητας, αλλά αναδεικνύει και έναν προφανή κίνδυνο, την αλόγι-

2. Οι ορισμοί αυτοί της γεωγραφικής ένδειξης και της ονομασίας προέλευσης δεν έχουν αλλάξει με τον Κανονισμό 510/2006 (Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων 2006α), που αντικατέστησε τον Κανονισμό 2081/1992.

στη αύξηση του αριθμού των προϊόντων, που ενδεχομένως μπορεί να επιφέρει αρνητικές συνέπειες στα (όποια) οφέλη που μπορεί να έχουν οι πιστοποιήσεις ποιότητας για τις αλυσίδες παραγωγής των προϊόντων.

Όσον αφορά στις οικονομικές, κοινωνικές και περιβαλλοντικές επιπτώσεις που μπορεί να έχουν τα προϊόντα αυτά, υπάρχει η άποψη πως μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση των εισοδημάτων των παραγωγών, αλλά και στην απόκτηση μεγαλύτερου ελέγχου στην παραγωγή, προώθηση και διάθεση των προϊόντων τους μέσω της τοπικοποίησης και γενικότερα της διαφοροποίησης της δραστηριότητας (Arfini et al. 2003, Ilbery & Maye 2005b). Αυτή η τοπικοποίηση μπορεί να πραγματοποιηθεί με συγκράτηση μεγαλύτερου μέρους της προστιθέμενης αξίας, είτε με την εξάλειψη των μεσαζόντων (Van der Ploeg et al. 2000), είτε με δημιουργία υψηλότερων τιμών στην πρώτη ύλη λόγω δημιουργίας σπανιότητας (Banks & Bristow 1999, European Commission 2004).

Σε πολλές περιπτώσεις τα προϊόντα αυτά παράγονται σε παραδοσιακές, μικρής κλίμακας εκμεταλλεύσεις, με παραδοσιακούς τρόπους, σε εύθραυστες/περιθωριοποιημένες υπαίθριες κοινότητες και σε παραδοσιακά τοπία. Έτσι, η αυξανόμενη ζήτηση για αυτά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου ζωής, των πληθυσμών της υπαίθρου (European Commission 2004) και τοπιών στις περιθωριοποιημένες περιοχές της Ε.Ε. (Gilg & Battershill 1998), ενώ στα κοινωνικά οφέλη εντάσσονται η ανάπτυξη τοπικών δικτύων διανομής, η διατήρηση της παραδοσιακής γνώσης, της πολιτισμικής (Tregear 2003) αλλά και της γαστρονομικής κληρονομιάς (Λαμπριανίδης 2004, Committee of the Regions 1996).

Τα προαναφερθέντα προϊόντα σε αρκετές περιπτώσεις βοηθούν στη διατήρηση της γεωργίας σε μειονεκτικές υπαίθριες περιοχές οι οποίες διακρίνονται από αυξημένα κόστη λόγω δυσμενών φυσικών συνθηκών. Υπό αυτή την έννοια, η υποστήριξη των γεωργικών δραστηριοτήτων στις περιοχές αυτές μπορεί να αποτελεί και περιβαλλοντικό όφελος (Belletti & Marescotti 2003). Η ανθρώπινη τεχνογνωσία των παραδοσιακών παραγωγικών συστημάτων συνεισφέρει ως ένα βαθμό στην περιβαλλοντική (αλλά και πολιτισμική) βιοποικιλότητα (Berard & Marchenay 1998). Ένα επιπρόσθετο όφελος είναι η μη υιοθέτηση ή ακόμα και η απομάκρυνση από το εντατικό μοντέλο παραγωγής (Marsden et al. 2000), αλλά και η πιθανή «μετατόπιση» των γεωργικών/κτηνοτροφικών δραστηριοτήτων προς περιβαλλοντικά βιωσιμότερες πρακτικές (Tregear 2003, Renting et al. 2003).

### 3. Η γεωγραφία των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ στην Ελλάδα

#### 3.1. Μεθοδολογικό σημείωμα

Στην Ελλάδα υπάρχουν 61 προϊόντα ΠΟΠ και 23 ΠΓΕ. Περαιτέρω, υπάρχουν 20 οίνοι ΟΠΑΠ και 8 οίνοι ΟΠΕ. Στον Πίν. 1 καταγράφονται όλα τα προαναφερθέντα προϊόντα, οι οριοθετημένες γεωγραφικά περιοχές παραγωγής τους και οι εκτάσεις τους, ενώ στους Χάρτες 1-3 απεικονίζονται οι οριοθετημένες περιοχές παραγωγής για επιλεγμένα προϊόντα και περιοχές. Τα δεδομένα για τον Πίν. 1 και τους Χάρτες προέρχονται από τις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις, όπως έχουν δημοσιευτεί στα φύλλα της *Εφημερίδας της Κυβέρνησης* (ΦΕΚ), και πιθανές τροποποιήσεις τους, για τα προϊόντα που έχουν οριστεί σε εθνικό επίπεδο.

Για όσα προϊόντα αναγνωρίστηκαν απευθείας από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή χρησιμοποιούνται τα αντίστοιχα φύλλα της *Επίσημης Εφημερίδας των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Για όλα τα προϊόντα οι οριοθετημένες περιοχές ταυτίζονται με κάποια δεδομένα διοικητικά όρια, είτε νομών, είτε δήμων, είτε δημοτικών διαμερισμάτων, και ο υπολογισμός της έκτασης κάθε οριοθετημένης περιοχής έγινε από τους συγγραφείς με βάση την αντιστοίχιση στις κατάλληλες κάθε φορά χωρικές ενότητες από τις Αποφάσεις Αναγνώρισης των προϊόντων. Οι χωρικές ενότητες προέρχονται από τις επίσημες βάσεις γεωγραφικών δεδομένων της ΕΣΥΕ (από τον Οργανισμό Κτηματολόγησης και Χαρτογράφησης Ελλάδας – ΟΚΧΕ) και οι υπολογισμοί έγιναν με βάση τις εκτάσεις των χωρικών ενοτήτων που δίνει η ΕΣΥΕ. Η χαρτογράφηση παρέχει τη δυνατότητα της απεικόνισης των οριοθετημένων εκτάσεων των προϊόντων στον πραγματικό χώρο και άρα την ευκαιρία να εξεταστεί σε ποιες περιοχές παράγονται ποια προϊόντα. Η επιλογή των προϊόντων που δίνονται σε κάθε χάρτη έγινε με βάση κριτήρια ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας, χωρικής εγγύτητας, ομοιότητας των προϊόντων και πλήθους προϊόντων σε κάθε περιοχή με σκοπό να προσφέρουν μια καλή επισκόπηση πολλών από τα γεωγραφικά χαρακτηριστικά των οριοθετημένων περιοχών και την οικονομία του χώρου, όσο αυτό είναι δυνατόν. Έτσι, ορισμένα προϊόντα με μεγάλες οριοθετημένες εκτάσεις (τυριά) και εθνική ή περιφερειακή σημασία παρουσιάζονται χωριστά (Χάρτης 1) για να καταδειχθεί ακριβώς η σημασία τους αυτή. Ταυτόχρονα, σε περιοχές όπως η Πελοπόννησος και η Κρήτη, όπου απαντώνται πολλά προϊόντα, η επιλογή ήταν να απεικονιστούν μαζί τα ομοειδή προϊόντα (Χάρτες 2 και 3), ενώ όπου το πλήθος των προϊόντων ήταν μικρότερο απεικονίζονται μαζί και ετερογενή προϊόντα με έμφαση στην κάλυψη γεωγραφικών ενοτήτων (Χάρτης 1).

Η ανάλυση ενός αριθμού αυτών των προϊόντων γίνεται με σκοπό να αναδειχθούν οι διαφορές που υπάρχουν μεταξύ τους, τόσο μεταξύ ομοειδών προϊόντων, όσο και μεταξύ των διαφορετικών ειδών προϊόντων. Η παρουσίαση των ευρημάτων γίνεται με εστίαση στις αλυσίδες παραγωγής των προϊόντων και σε μια πρώτη εκτίμηση των επιπτώσεών τους στις περιοχές παραγωγής τους. Τα δεδομένα είτε έχουν συλλεχθεί από έρευνες που πραγματοποίησαν οι συγγραφείς την περίοδο 2002-2008 (άλλες δημοσιευμένες ήδη και άλλες αδημοσίευτες), είτε από δευτερογενή δεδομένα, η πηγή των οποίων δίνεται αναλυτικά όταν αυτά χρησιμοποιούνται (βλ. Πίν. 2).

### 3.2. Ευρήματα

Από τα στοιχεία του Πίν. 1 και των Χαρτών 1-3 φαίνεται μια σειρά από σημαντικά σημεία για τη γεωγραφία των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ της Ελλάδας:

– Ως προς την έκταση των οριοθετημένων περιοχών, ορισμένα προϊόντα χαρακτηρίζονται από πολύ μεγάλες εκτάσεις (π.χ. Φέτα ΠΟΠ – 114.379 χμ<sup>2</sup>), ενώ άλλα προϊόντα από πολύ μικρές εκτάσεις. Συνολικά 11 προϊόντα παράγονται αποκλειστικά σε μία μόνο διοικητική κοινότητα [ελαιόλαδα Θραψανό ΠΟΠ (Χάρτης 3Α), Κροκεές ΠΟΠ, Φοινίκι Λακωνίας ΠΟΠ, Πέτρινα ΠΟΠ, Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου ΠΟΠ, (Χάρτης 2Α και Β), Άγιος Ματθαίος Κέρκυρας ΠΓΕ, Τυρί Φορμαέλλα Αράχοβας Παρνασσού ΠΟΠ, Κονσερβολιά Ροβίων ΠΟΠ,



Πίνακας 1.  
Προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ, ΟΠΕ της Ελλάδας

Κατηγορία	A/A	Όνομασία προϊόντος	Πιστοποίηση	Περιοχή παραγωγής	Γεωγραφική συνέχεια	% ΔΕΠ	Έκταση (χμ <sup>2</sup> )
Τυριά	1	Ανεβατό	ΠΟΠ	Ν. Γρεβενών, τμήμα Ν. Κοζάνης	Ναι	94,8	3.306
	2	Γαλοτύρι	ΠΟΠ	Ήπειρος, Θεσσαλία	Ναι	76,9	23.212
	3	Γραβιέρα Αγράφων	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ευρυτανίας, Καρδίτσας, Τρικάλων	Ναι	80,6	1.641
	4	Γραβιέρα Κρήτης	ΠΟΠ	4 νομοί Κρήτης	Ναι	87,5	8.342
	5	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ	Νήσος Νάξος (Ν. Κυκλάδων)	Ναι	100,0	431
	6	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ	Νήσος Λήμνος (Ν. Λέσβου)	Ναι	100,0	478
	7	Κασέρι	ΠΟΠ	Μακεδονία, Θεσσαλία, Ν. Λέσβου, Ν. Ξάνθης	Όχι	80,9	52.227
	8	Κατίκι Δομοκού	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Φθιώτιδας	Ναι	96,6	583
	9	Κεφαλογραβιέρα	ΠΟΠ	Δ. Μακεδονία, Ήπειρος, Ν. Αιτ/νίας, Ευρυτανίας	Ναι	90,2	25.921
	10	Κοπανιστή	ΠΟΠ	Ν. Κυκλάδων	Όχι	100,0	2.600
	11	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ	Νήσος Λέσβος (Ν. Λέσβου)	Ναι	100,0	1.639
	12	Μανούρι	ΠΟΠ	Θεσσαλία, Κεντρική & Δ. Μακεδονία	Ναι	79,3	42.682
	13	Μετσοβόνη	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ιωαννίνων	Ναι	100,0	273
	14	Μπάτζος	ΠΟΠ	Δ. και Κεντρική Μακεδονία	Ναι	85,2	28.633
	15	Ξινομυζήθρα Κρήτης	ΠΟΠ	4 νομοί Κρήτης	Ναι	87,5	8.342
	16	Πηχτόγαλο Χανίων	ΠΟΠ	Ν. Χανίων	Ναι	97,9	2.377
	17	Σαν Μιχάλη	ΠΟΠ	Νήσος Σύρος (Ν. Κυκλάδων)	Ναι	100,0	84
	18	Σφέλα	ΠΟΠ	Ν. Λακωνίας και Μεσσηνίας	Ναι	75,8	6.636
	19	Φέτα	ΠΟΠ	Ηπειρωτική Ελλάδα και Ν. Λέσβου	Όχι	79,7	114.379
		20	Φορμαέλλα Αράχοβας Παρνασσού	ΠΟΠ	Κοινότητα Αράχοβας (Ν. Βοιωτίας)	Ναι	100,0
Ελαιόλαδα	21	Αποκόρωνας Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Χανίων	Ναι	93,9	321
	22	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	100,0	31
	23	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	100,0	164
	24	Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμης Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ρεθύμνου	Ναι	100,0	149
	25	Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Θραϊκανό	ΠΟΠ	Κοινότητα Θραϊκανού (Ν. Ηρακλείου)	Ναι	100,0	11
	26	Ζάκυνθος	ΠΓΕ	Ν. Ζακύνθου	Ναι	100,0	407
	27	Θάσος	ΠΓΕ	Νήσος Θάσος (Τμήμα του Ν. Καβάλας)	Ναι	100,0	385
	28	Καλαμάτα	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Μεσσηνίας	Ναι	86,8	844
	29	Κεφαλονιά	ΠΓΕ	Ν. Κεφαλληνίας	Όχι	100,0	904
	30	Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Χανίων	Ναι	94,5	214
	31	Κρανίδι Αργολίδας	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αργολίδας	Ναι	100,0	421
	32	Κροκεές Λακωνίας	ΠΟΠ	Κοινότητα Κροκεών (Ν. Λακωνίας)	Ναι	100,0	61
	33	Λακωνία	ΠΓΕ	Ν. Λακωνίας	Ναι	85,3	3.639
	34	Λέσβος	ΠΓΕ	Ν. Λέσβου	Όχι	100,0	2.159
	35	Λυγούριο Ασκληπιείου	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αργολίδας	Ναι	100,0	180
	36	Ολυμπίας	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Ηλείας και Αχαΐας	Ναι	69,3	1.714
	37	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	98,0	127
	38	Πέτρινα Λακωνίας	ΠΟΠ	Κοινότητα Πέτρινα (Ν. Λακωνίας)	Ναι	100,0	29
	39	Πρέβεζα	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Πρέβεζας	Ναι	47,0	237
	40	Ρόδος	ΠΓΕ	Ν. Δωδεκανήσου	Όχι	99,2	2.717
	41	Σάμος	ΠΓΕ	Νήσοι Σάμος, Ικαρία (Ν. Σάμου)	Όχι	100,0	734
	42	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Λασιθίου	Ναι	100,0	728
	43	Φοινιά Λακωνίας	ΠΟΠ	Κοινότητα Φοινικίου (Ν. Λακωνίας)	Ναι	100,0	14
	44	Χανιά Κρήτης	ΠΓΕ	Ν. Χανίων	Ναι	82,9	2.377
	45	Άγιος Ματθαίος Κέρκυρας	ΠΓΕ	Κοινότητα Αγ. Ματθαίου (Ν. Κέρκυρας)	Ναι	100,0	22
Επιτραπέζιες ελιές	46	Καλαμάτα	ΠΟΠ	Ν. Μεσσηνίας	Ναι	64,2	2.997
	47	Κονσερβολιά Αμφίσσης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Φωκίδας	Ναι	82,1	416
	48	Κονσερβολιά Άρτας	ΠΓΕ	Ν. Άρτας	Ναι	73,2	1.609

Κατηγορία	A/A	Όνομασία προϊόντος	Πιστοποίηση		Γεωγραφική συνέχεια	% ΔΕΠ	Έκταση (χμ <sup>2</sup> )
Επιτραπέζιες ελιές	49	Κονσερβολιά Αταλάντης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Φθιώτιδας	Ναι	69,5	957
	50	Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Μαγνησίας	Ναι	97,8	573
	51	Κονσερβολιά Ροβίων	ΠΟΠ	Κοινότητα Ροβίων (Ν. Εύβοιας)	Ναι	100,0	57
	52	Κονσερβολιά Στυλίδας	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Φθιώτιδας	Ναι	73,6	520
	53	Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ρεθύμνου	Ναι	100,0	181
	54	Θρούμπα Θάσου	ΠΟΠ	Νήσος Θάσος (τμήμα Ν. Καβάλας)	Ναι	100,0	385
	55	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	Νήσος Χίος (Ν. Χίου)	Ναι	100,0	844
Φρούτα, λαχανικά, δημητριακά, ψωμί, ξύμη, κέικ, γλυκά, μπισκότα και άλλα αρτοποιήματα, φρέσκο ψάρι, μαλάκια, όστρακα και άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης	56	Μέλι Ελάτης Μαινάλου βανίλια	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αρκαδίας	Ναι	100,0	734
	57	Ακτινίδιο Πιερίας	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Πιερίας	Ναι	26,0	906
	58	Ακτινίδιο Σπερχειού	ΠΟΠ	Ν Φθιώτιδας	Ναι	73,4	4.440
	59	Κελυφωτό Φιστίκι Φθιώτιδας	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Φθιώτιδας	Όχι	68,0	3.712
	60	Κεράσια Τραγανά Ροδοχωρίου	ΠΟΠ	Κοινότητα Ροδοχωρίου (Ν. Ημαθίας)	Ναι	100,0	31
	61	Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αχαΐας	Ναι	86,0	536
	62	Κουμκουάτ Κέρκυρας	ΠΓΕ	Ν. Κέρκυρας	Όχι	94,7	640
	63	Μήλα Ζαγοράς Πηλίου	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Μαγνησίας	Ναι	100,0	96
	64	Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αρκαδίας	Όχι	98,6	728
	65	Μήλα Καστοριάς	ΠΓΕ	Ν. Καστοριάς	Ναι	98,5	1.724
	66	Ξερά Σύκα Κύμης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Εύβοιας	Ναι	86,6	241
	67	Πατάτα Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Δράμας	Ναι	100,0	872
	68	Πορτοκάλια Μάλεμε Χανίων Κρήτης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Χανίων	Ναι	48,3	149
	69	Ροδάκινα Νάουσας	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Ημαθίας	Όχι	70,5	112
	70	Σύκα Βραυρώνας Μαρκοπ. Μεσογείων	ΠΓΕ	Κοινότητα Μεσογείων (Ν. Αττικής)	Ναι	0,0	82
	71	Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου	ΠΟΠ	Κοινότητα Λεωνιδίου (Ν. Αρκαδίας)	Ναι	100,0	103
	72	Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Πρεσπών Φλώρινας	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Φλώρινας	Ναι	100,0	293
	73	Φασόλια Πλ. Μεγ. Πρεσπών Φλώρινας	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Φλώρινας	Ναι	100,0	293
	74	Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Καστοριάς	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Καστοριάς	Ναι	100,0	995
	75	Φασόλια Γίγαντες Ελέφαντες Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Δράμας	Ναι	100,0	872
76	Φασόλια Κοινά Μεσ. Κάτω Νευροκοπίου	ΠΓΕ	Τμήμα Ν. Δράμας	Ναι	100,0	872	
77	Φιστίκι Αίγινας	ΠΟΠ	Νήσος Αίγινα (Τμήμα Ν. Αττικής)	Ναι	0,0	88	
78	Φιστίκι Μεγάρων	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αττικής	Ναι	0,0	330	
79	Αυγοτάραχο Μεσολογγίου	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Αιτωλοακαρνανίας	Ναι	35,0	461	
80	Κρητικό Παξιμάδι	ΠΓΕ	4 Νομοί Κρήτης	Ναι	87,5	8.342	
Μη βρώσιμα προϊόντα και άλλα	81	Μασίχα Χίου	ΠΟΠ	Τμήμα νήσου Χίου (Ν. Χίου)	Ναι	100,0	323
	82	Τσίβλα Χίου	ΠΟΠ	Τμήμα νήσου Χίου (Ν. Χίου)	Ναι	100,0	323
	83	Μαστιχέλαιο Χίου	ΠΟΠ	Τμήμα νήσου Χίου (Ν. Χίου)	Ναι	100,0	323
	84	Κρόκος Κοζάνης	ΠΟΠ	Τμήμα Ν. Κοζάνης	Όχι	94,7	651
Οίνοι	85	Σάμος	ΟΠΕ	Τμήμα νήσου Σάμου (Ν. Σάμου)	Ναι	100,0	356
	86	Μοσχάτος Λήμνου	ΟΠΕ	Νήσος Λήμνος (Ν. Λέσβου)	Ναι	100,0	478
	87	Μοσχάτος Ρόδου	ΟΠΕ	Τμήμα νήσου Ρόδου (Ν. Δωδεκανήσου)	Όχι	94,4	348
	88	Μοσχάτος Κεφαλονιάς	ΟΠΕ	Τμήμα Ν. Κεφαλληνίας	Όχι	100,0	47
	89	Μοσχάτος Πάτρας	ΟΠΕ	Τμήμα Ν. Αχαΐας	Όχι	56,1	390
	90	Μοσχάτος Ρίου/ Πάτρας	ΟΠΕ	Τμήμα Ν. Αχαΐας	Ναι	54,1	192
	91	Σητεία Λασιθίου Κρήτης	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Λασιθίου	Ναι	100,0	412
	92	Ρόδος	ΟΠΑΠ	Νήσος Ρόδος (Ν. Δωδεκανήσου)	Ναι	98,6	1.408
	93	Ρομπόλα Κεφαλονιάς	ΟΠΑΠ	Τμήμα νήσου Κεφαλονιάς (Ν.Κεφαλληνίας)	Ναι	100,0	155
	94	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	97,5	97

Κατηγορία	A/A	Όνομασία προϊόντος	Πιστοποίηση	Περιοχή παραγωγής	Γεωγραφική συνέχεια	% ΔΕΠ	Έκταση (χμ <sup>2</sup> )
Οίνοι	95	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	52,1	87
	96	Δαφνές Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Ηρακλείου	Ναι	76,8	227
	97	Σαντορίνη	ΟΠΑΠ	Νήσοι Θήρα, Θηρασία (Ν. Κυκλάδων)	Όχι	100,0	90
	98	Πάρος	ΟΠΑΠ	Νήσος Πάρος (Ν. Κυκλάδων)	Ναι	100,0	198
	99	Λήμνος	ΟΠΑΠ	Νήσος Λήμνος (Ν. Λέσβου)	Ναι	100,0	478
	100	Μαυροδάφνη Πάτρας	ΟΠΕ	Τμήμα Ν. Αχαΐας	Όχι	70,3	395
	101	Πάτρα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Αχαΐας	Όχι	97,2	443
	102	Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς	ΟΠΕ	Τμήμα Ν. Κεφαλληνίας	Όχι	100,0	194
	103	Νάουσα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Ημαθίας	Ναι	86,4	348
	104	Νεμέα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Κορινθίας και Αργολίδας	Ναι	85,4	387
	105	Ραφήνη	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Λάρισας	Ναι	80,1	158
	106	Μαντινεία	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Αρκαδίας	Όχι	95,9	710
	107	Ζίτσα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Ιωαννίνων	Ναι	100,0	91
	108	Αμύνταιο	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Φλώρινας	Ναι	100,0	392
	109	Γουμένισσα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Κιλκίς	Ναι	100,0	209
	110	Αγχιάλος	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Μαγνησίας	Όχι	55,3	107
	111	Πλαγιές του Μελιτώνα	ΟΠΑΠ	Κοινότητα Ν. Μαρμαρά (Ν. Χαλκιδικής)	Ναι	100,0	119
	112	Μεσενικόλα	ΟΠΑΠ	Τμήμα Ν. Καρδίτσας	Ναι	100,0	58

Πίνακας 2.

Εν δυνάμει παραγωγοί και μεταποιητές ορισμένων πιστοποιημένων προϊόντων, παραγόμενες ποσότητες και τυποποιούμενες ποσότητες αυτών

Είδος προϊόντος	Προϊόν	Σήμανση	Εν δυνάμει παραγωγοί <sup>α</sup>	Μεταποιητές <sup>β</sup>	Μεταποιητές <sup>γ</sup>	Παραγωγή σε τόνους (έτη)	Τυποποιούμενη ποσότητα (τόνοι)
Ελαιόλαδο	Λέσβος	ΠΓΕ	14.000 <sup>1</sup>	71/8 <sup>8</sup>	30/2	15.665 (91-05) <sup>8</sup>	21,7 (05) <sup>1</sup>
	Σάμος	ΠΓΕ	6.000 <sup>1</sup>	22/1 <sup>8</sup>	0/0	2.705 (91-05) <sup>8</sup>	20 (02), 0 (04) <sup>1</sup>
	Θρασηφό	ΠΟΠ	442 <sup>6</sup>	Μ.Δ./0	2/0	650 (01) <sup>2</sup>	0 (02-04) <sup>7</sup>
	Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	291 <sup>5</sup>	Μ.Δ./0	3/1	1.631 (89-91) <sup>5</sup>	0 (02-04) <sup>7</sup>
	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	1.040 <sup>2</sup>	Μ.Δ./1	2/2	1800 (01) <sup>2</sup>	8,3 (02-04) <sup>7</sup>
	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΠΟΠ	2.936 <sup>5</sup>	Μ.Δ./2	11/7	5.000 (05) <sup>12</sup>	877,3 (02-04) <sup>7</sup>
Οίνος	Πεζά Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	2.936 <sup>5</sup>	4 <sup>7</sup>	–	1.491,9 (02-04) <sup>7</sup>	298,3 (02-04) <sup>9</sup>
	Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	1.039 <sup>2</sup>	2 <sup>7</sup>	–	114,5 (02-04) <sup>7</sup>	22,9 (02-04) <sup>9</sup>
	Δαφνές Ηρακλείου Κρήτης	ΟΠΑΠ	2.266 <sup>2</sup>	3 <sup>7</sup>	–	128,7 (02-04) <sup>7</sup>	25,6 (02-04) <sup>9</sup>
	Σάμος	ΟΠΕ	2.237 <sup>1</sup>	1	–	5.788 (96-02) <sup>1</sup>	1.039 (05) <sup>4</sup>
	Λήμνος	ΟΠΑΠ	1.343 <sup>1</sup>	5 <sup>1</sup>	–	1.322,9 (05-06) <sup>10</sup>	335 (07) <sup>11</sup>
	Μοσχάτος Λήμνου	ΟΠΕ	1.343 <sup>1</sup>	5 <sup>1</sup>	–	322,5 (05-06) <sup>10</sup>	23,6 (07) <sup>11</sup>
Τυρί	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ	8.489 <sup>2</sup>	17 <sup>1</sup>	6	520 (01-04) <sup>1</sup>	520 (01-04) <sup>1</sup>
	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ	1.979 <sup>2</sup>	4 <sup>1</sup>	2	369 (02-04) <sup>1</sup>	369 (02-04) <sup>1</sup>
	Φέτα	ΠΟΠ	206.326 <sup>2</sup>	362 <sup>14</sup>	178	81.781 (94-03) <sup>13</sup>	81.781 (94-03) <sup>13</sup>
	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ	988 <sup>2</sup>	2	4	909 (88-03) <sup>13</sup>	909 (88-03) <sup>13</sup>
Ελιές, φρούτα, λαχανικά, και άλλα	Θρούμπα Χίου	ΠΟΠ	4.000 <sup>1</sup>	0	0	180 (05) <sup>3</sup>	0 (05) <sup>3</sup>
	Μασίχα Χίου	ΠΟΠ	4.850 <sup>8</sup>	1	0	115 (98-04) <sup>1</sup>	115 (98-04) <sup>1</sup>
	Τσίγκα Χίου	ΠΟΠ	4.850 <sup>8</sup>	1	0	186 (05) <sup>1</sup>	186 (05) <sup>1</sup>
	Μαστιχέλαιο Χίου	ΠΟΠ	4.850 <sup>8</sup>	1	0	0,22 (2005) <sup>1</sup>	0,22 (2005) <sup>1</sup>

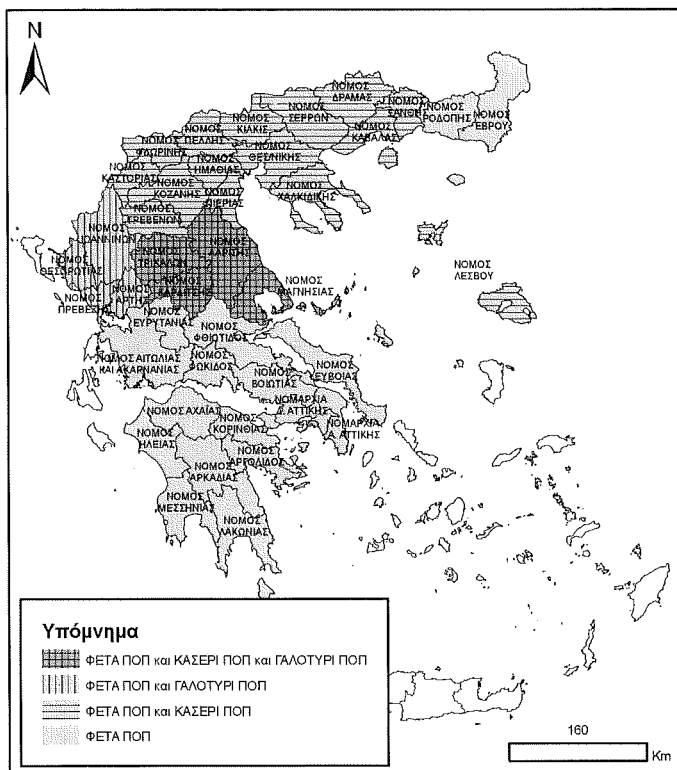
Σημειώσεις: Μ.Δ.: Μη διαθέσιμα δεδομένα. <sup>α</sup> Περιλαμβάνονται όλοι οι παραγωγοί που έχουν το δικαίωμα να παράγουν το προϊόν. <sup>β</sup> Στο ελαιόλαδο η πρώτη τιμή αφορά στα ελαιοτριβεία και η δεύτερη στους τυποποιητές. <sup>γ</sup> Δεδομένα του μητρώου του AGROCERT στις 18/1/2008. Στο ελαιόλαδο η πρώτη τιμή αφορά στα ελαιοτριβεία και η δεύτερη στους μεταποιητές.

Πηγές: <sup>1</sup> Βακουφάρης 2007. <sup>2</sup> Εκτίμηση βάσει στοιχείων της ΕΣΥΕ (2001). <sup>3</sup> Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Χίου (2006). <sup>4</sup> Εκτίμηση βάσει στοιχείων της Ένωσης Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (2005). <sup>5</sup> Βάση δεδομένων DOOR ([http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_en.htm)). <sup>6</sup> Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Φύλλο C 241/12 (29.08.2001). <sup>7</sup> Βακουφάρης & Κίζος 2008. <sup>8</sup> Vakoufaris et al. 2007. <sup>9</sup> Εκτίμηση της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Ηρακλείου (2005). <sup>10</sup> Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Λήμνου (2007). <sup>11</sup> Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λήμνου (2007). Δεν περιλαμβάνονται ποσότητες των λοιπών οινοποιείων της Λήμνου. <sup>12</sup> ΠΑΣΕΓΕΣ. <sup>13</sup> Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ([http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_en.htm)). <sup>14</sup> ΕΛΟΓ 2008.

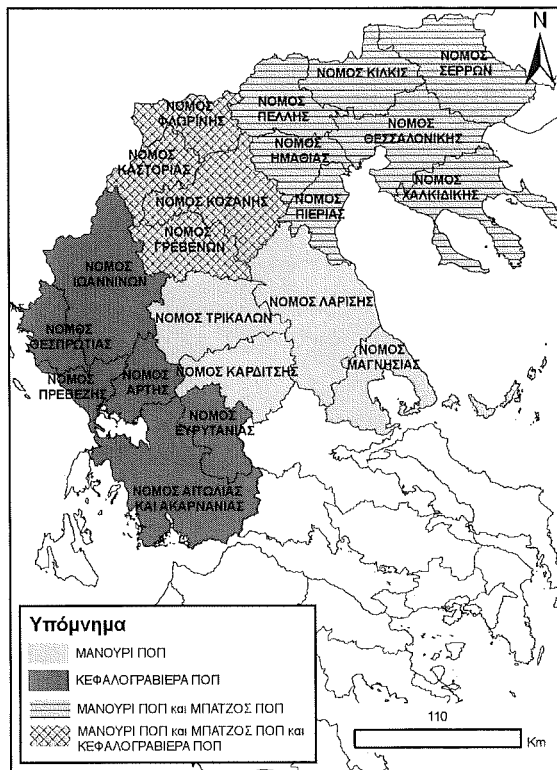
**Χάρτης 1.**

Οριοθετημένες εκτάσεις τυριών ΠΟΠ εθνικής ή περιφερειακής σημασίας (Α, Β) και οριοθετημένες εκτάσεις ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ προϊόντων Δ. Ελλάδας (Γ) και Δ. Μακεδονίας (Δ)

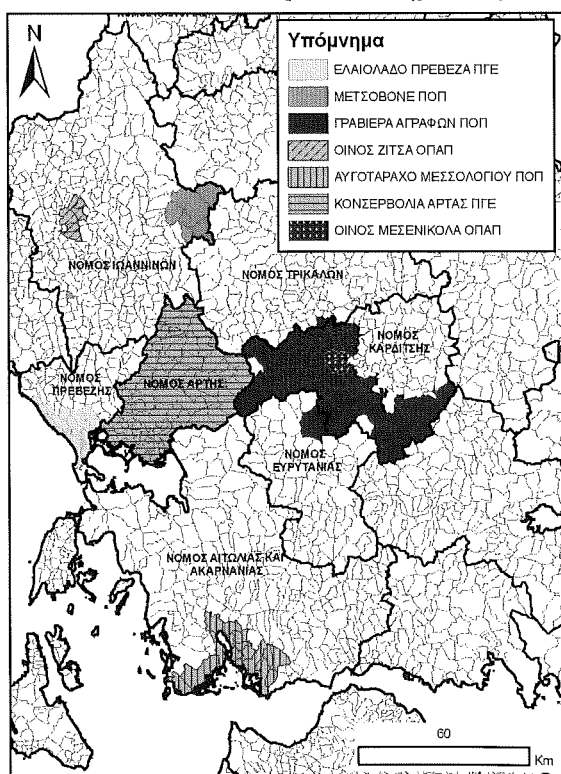
Α: ΠΟΠ ΤΥΡΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Ι



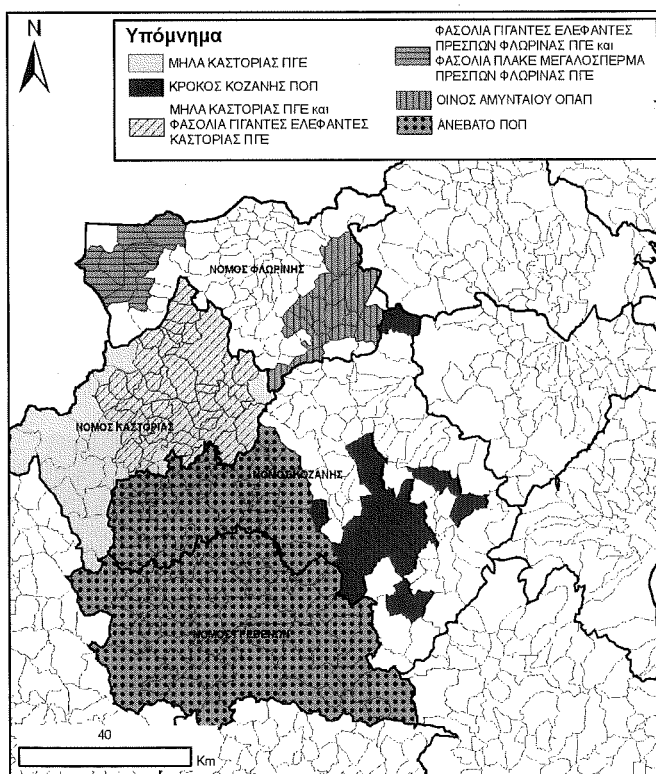
Β: ΠΟΠ ΤΥΡΙΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΙΙ



Γ: ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ Προϊόντα Δυτικής Ελλάδας



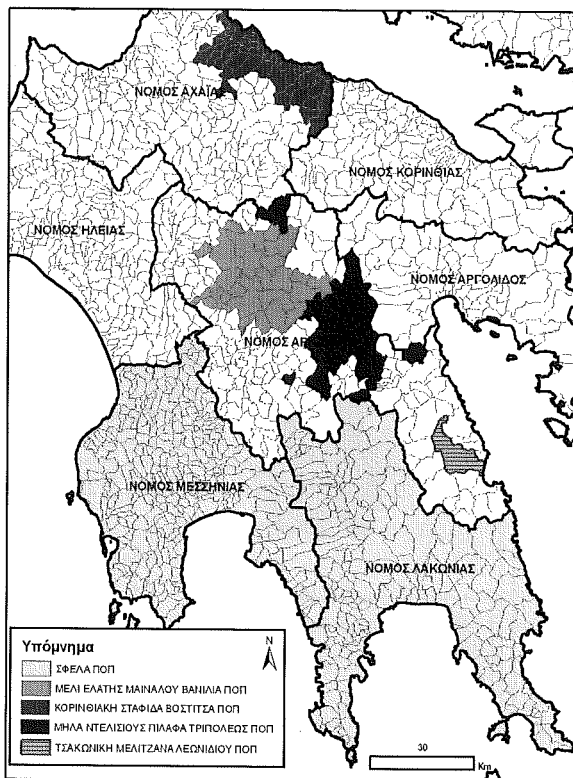
Δ: ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ Προϊόντα Δυτικής Μακεδονίας



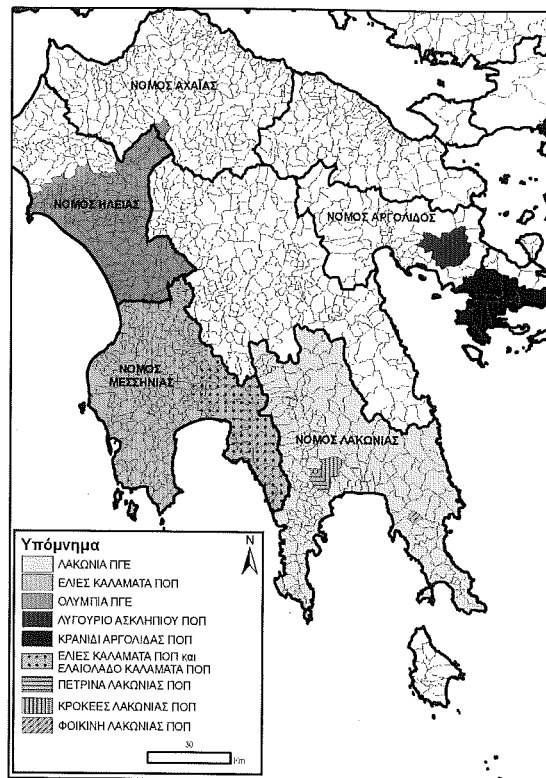
**Χάρτης 2.**

Οριοθετημένες εκτάσεις προϊόντων Πελοποννήσου ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ

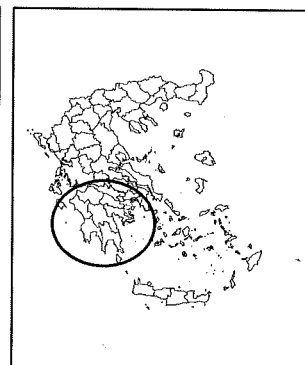
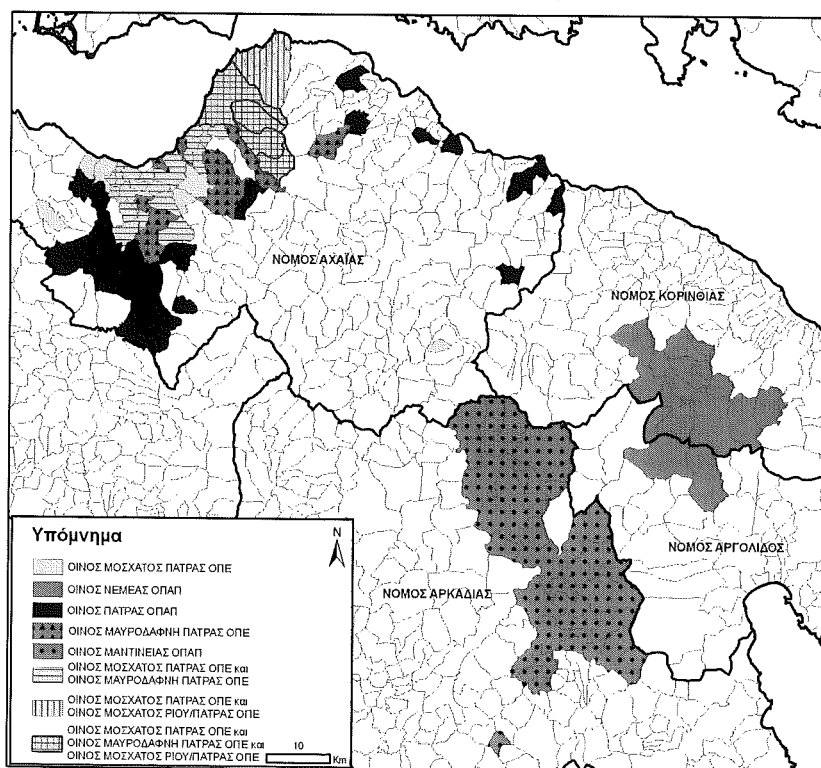
Α: ΠΟΠ Προϊόντα Πελοποννήσου



Β: ΠΟΠ και ΠΓΕ Ελαιόλαδα Πελοποννήσου



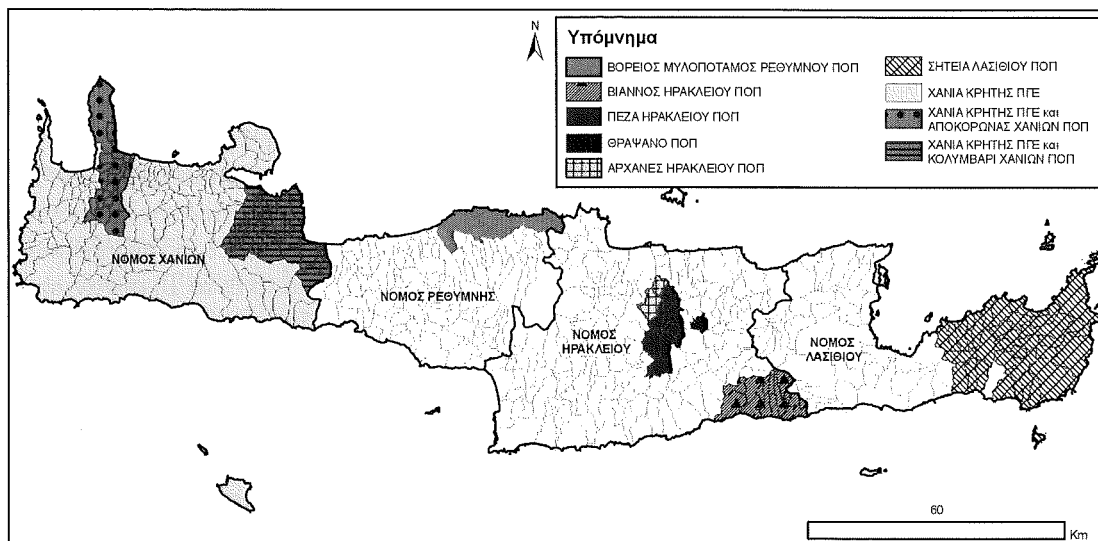
Γ: ΟΠΑΠ και ΟΠΕ Οίνοι Πελοποννήσου



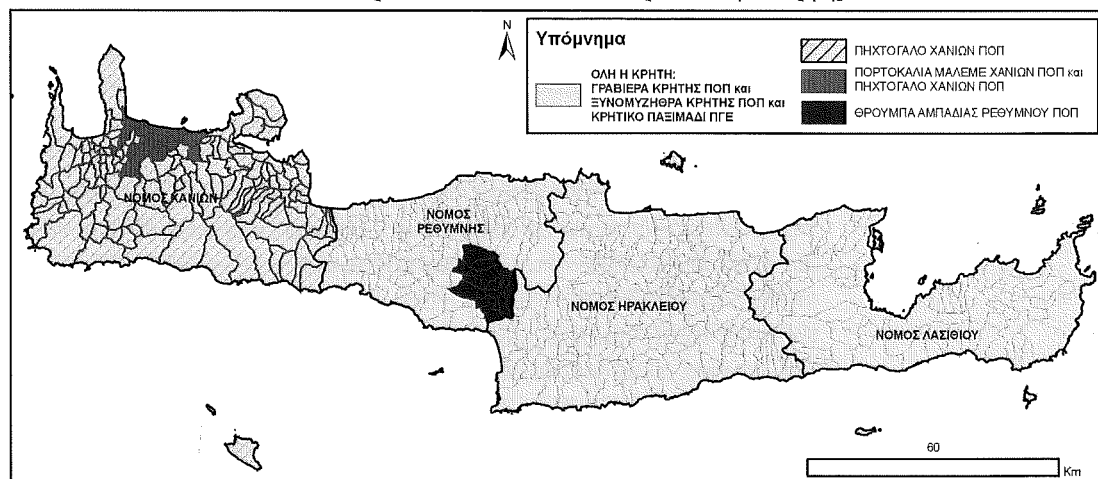
**Χάρτης 3.**

*Οριοθετημένες εκτάσεις προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΟΠΑΠ Κρήτης*

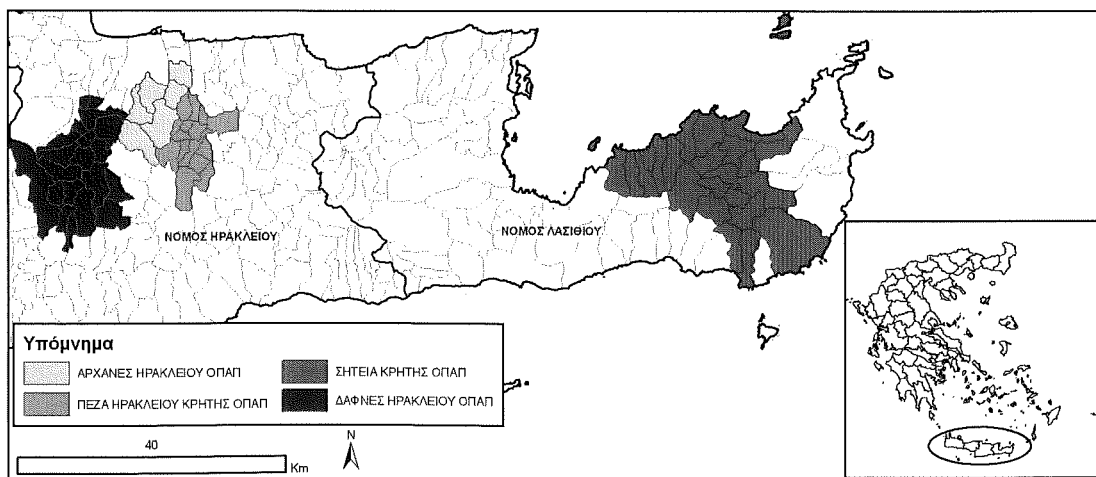
**Α: ΠΟΠ και ΠΓΕ Ελαιόλαδα Νήσου Κρήτης**



**Β: ΠΟΠ Τυριά και λοιπά ΠΟΠ και ΠΓΕ Προϊόντα Νήσου Κρήτης**



**Γ: ΟΠΑΠ Οίνοι Νήσου Κρήτης**



Σύκα Βραυρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων ΠΓΕ, Κεράσια Τραγανά Ροδοχωρίου ΠΟΠ, οίνος Πλαγιές Μελιτώνα ΟΠΑΠ, με το ελαιόλαδο Θραψανό ΠΟΠ να διακρίνεται από την περιοχή με τη μικρότερη έκταση παραγωγής (11 χμ<sup>2</sup>). Όπως έχει αναφερθεί και αλλού (Ζαμπούνης 2001), πολλές από τις περιοχές αυτές, άρα και τα προϊόντα τους, είναι άγνωστες στο ευρύ καταναλωτικό κοινό.

– Ως προς το ποιες είναι οι περιοχές παραγωγής, μόνο τρία προϊόντα δεν παράγονται σε λιγότερο Ευνοημένες Περιοχές (Σύκα Βραυρώνας Μαρκοπούλου Μεσογείων ΠΓΕ, Φιστίκι Αιγίνης ΠΟΠ και Φιστίκι Μεγάρων ΠΟΠ), ενώ 54 από τα 112 προϊόντα (48,2%) παράγονται αποκλειστικά σε ΛΕΠ (Πίν. 1). Από τα 61 προϊόντα ΠΟΠ, τα 23 συναντώνται αποκλειστικά σε νησιωτικές περιοχές, τα 29 αποκλειστικά σε ηπειρωτικές περιοχές και 2 τόσο σε ηπειρωτικές όσο και σε νησιωτικές περιοχές. Από τα 23 προϊόντα ΠΓΕ, τα 10 συναντώνται αποκλειστικά σε νησιωτικές περιοχές και τα 13 αποκλειστικά σε ηπειρωτικές περιοχές. Τέλος, από τους 28 οίνους ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, 14 παράγονται αποκλειστικά σε νησιωτικές περιοχές και 14 αποκλειστικά σε ηπειρωτικές.

– Ως προς τη γεωγραφική συνέχεια των περιοχών παραγωγής, 21 προϊόντα χαρακτηρίζονται από γεωγραφική ασυνέχεια των οριοθετημένων περιοχών τους (Πίν. 1). Αυτό συμβαίνει είτε γιατί στην οριοθετημένη περιοχή περιλαμβάνονται νησιωτικές περιοχές [π.χ. στην περίπτωση της Φέτας ΠΟΠ ο Ν. Λέσβου (χάρτης 1Α) ή η περίπτωση της Κοπανιστής ΠΟΠ, που περιλαμβάνει όλο το Ν. Κυκλάδων], είτε απλά γιατί αυτός είναι ο τρόπος με τον οποίο είναι ορισμένες (για παράδειγμα τα Μήλα Ντελίσιους Πιλαφά Τριπόλεως παράγονται σε όλες τις περιοχές του Νομού Αρκαδίας με υψόμετρο μεγαλύτερο των 600 μ. – Χάρτης 2Α). Τα περισσότερα από τα προϊόντα που ανήκουν στη δεύτερη αυτή κατηγορία είναι κρασιά.

– Ως προς την ταύτιση των περιοχών παραγωγής με διοικητικά όρια, 10 προϊόντα παράγονται σε περισσότερους από έναν νομούς (στο σύνολο αυτών). Σε αυτά περιλαμβάνονται και προϊόντα «εθνικής σημασίας», όπως π.χ. η Φέτα ΠΟΠ. Επίσης, 12 προϊόντα παράγονται σε ένα νομό αποκλειστικά (στο σύνολο της έκτασής του). Αντίθετα, μόνο 4 προϊόντα παράγονται σε περισσότερους από έναν νομούς, αλλά όχι στο σύνολο της έκτασης των νομών αυτών. Σε γενικές γραμμές, υπάρχει μία «ταύτιση» των οριοθετημένων περιοχών πολλών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ με τους νομούς της χώρας, όχι όμως και των οίνων ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, για τους οποίους τα όρια ταυτίζονται με τις υπάρχουσες αμπελουργικές ζώνες.

Ένα στοιχείο με ιδιαίτερη σημασία αφορά στην «αλληλεπικάλυψη» μεταξύ των οριοθετημένων περιοχών παραγωγής για «ομοειδή» προϊόντα. Έτσι, π.χ., ενώ το ελαιόλαδο που παράγεται στο Ν. Χανίων μπορεί να διακηνηθεί ως ελαιόλαδο Χανίων ΠΓΕ, το ελαιόλαδο που παράγεται στις περιοχές Αποκόρωνα και Κολυμβαρίου μπορεί να πωληθεί είτε με την προαναφερθείσα επωνυμία είτε ως ελαιόλαδο Αποκόρωνα Χανίων ΠΟΠ και ελαιόλαδο Κολυμβαρίου Χανίων ΠΟΠ αντίστοιχα (Χάρτης 3Α). Μια χαρακτηριστική και ακραία περίπτωση, που φανερώνει και σημαντική έλλειψη συνεργασίας μεταξύ των ενδιαφερομένων για την απόκτηση μίας τέτοιας πιστοποίησης ποιότητας, είναι τα ελαιόλαδα Κροκεές Λακωνίας ΠΟΠ και Πέτρινα Λακωνίας ΠΟΠ (Χάρτης 2Γ). Τα όρια παραγωγής των προϊόντων αυτών ταυτίζονται με τα όρια δύο γειτονικών κοινοτήτων, ενώ σε όλο το Ν. Λακωνίας, και άρα και σε αυτές τις δύο κοινότητες, παράγεται το ελαιόλαδο Λακωνία ΠΓΕ. Το ερώτημα που προκύπτει είναι αν υπάρχουν πραγματικά διαφορές στα χαρακτηριστικά των τριών αυτών προϊόντων και γιατί αυτά παράγονται σε τόσο στενά γεωγραφικά όρια. Τέλος, παρα-

τηρούνται περιπτώσεις (Αρχάνες Ηρακλείου, Πεζά Ηρακλείου) στις οποίες χρησιμοποιείται το ίδιο όνομα περιοχής για διαφορετικά προϊόντα (ελαιόλαδο, κρασί) και οι εκτάσεις παραγωγής είναι διαφορετικές [π.χ. 31 χμ<sup>2</sup> για το ελαιόλαδο ΠΟΠ Αρχάνες Ηρακλείου, 87 χμ<sup>2</sup> για το κρασί ΟΠΑΠ Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης (Χάρτης 3Α και Γ)]. Έτσι, ενδέχεται να δημιουργηθεί σύγχυση στους καταναλωτές για το ποια ακριβώς είναι η περιοχή παραγωγής.

Ακολουθεί μία ανάλυση για ορισμένα από τα προϊόντα ανά ευρύτερη κατηγορία προϊόντων, καθώς η περιγραφική ανάλυση των περιοχών παραγωγής δεν μπορεί να εστιάσει και να αναδείξει ομοιότητες και διαφορές στις διαδικασίες παραγωγής, στις αλυσίδες παραγωγής τους και στις επιπτώσεις που έχουν στις περιοχές παραγωγής τους. Εξαιτίας του πλήθους των προϊόντων και της γενικότερης έλλειψης επίσημων δεδομένων, η παρουσίαση αυτή είναι περισσότερο περιγραφική και αποτελεί το έναυσμα για μεγαλύτερη εμβάθυνση.

### 3.2.1. ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ

Στον Πίν. 2 παρατίθενται δεδομένα που αφορούν σε έξι από τα συνολικά 25 ελαιόλαδα ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ελλάδας. Τέσσερα προϊόντα (Αρχάνες Ηρακλείου ΠΟΠ, Βιάννος Ηρακλείου ΠΟΠ, Θραψανό ΠΟΠ, Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ) παράγονται στο Ν. Ηρακλείου, ενώ τα υπόλοιπα (Λέσβος ΠΓΕ, Σάμος ΠΓΕ) παράγονται αντίστοιχα στους Ν. Λέσβου και Σάμου.

Οι εν δυνάμει παραγωγοί, δηλαδή οι παραγωγοί που έχουν το δικαίωμα παραγωγής του προϊόντος ασχέτως αν όντως το παράγουν, κυμαίνονται από περίπου 300 στην περίπτωση του Βιάννος Ηρακλείου ΠΟΠ μέχρι 14.000 στην περίπτωση του Λέσβος ΠΓΕ. Σύμφωνα με τα δεδομένα του Πίν. 2, τα ελαιόλαδα Βιάννος Ηρακλείου ΠΟΠ και Θραψανό ΠΟΠ δεν εμφανίζονται/διακινούνται ως ΠΟΠ καθόλου – ως το 2005. Περαιτέρω, το Σάμος ΠΓΕ εμφανίζεται από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου είτε σε πολύ μικρές ποσότητες (20 τόνοι το 2002) είτε καθόλου (όπως συνέβη το 2004). Αντίστοιχη πορεία χαρακτηρίζει το ελαιόλαδο Αρχάνες Ηρακλείου ΠΟΠ, που εμφανίζεται αποκλειστικά από μία ιδιωτική επιχείρηση σε πολύ μικρές ποσότητες, οι οποίες άγγιζαν τους 10 (2002-2003) με 15 (2004-2005) τόνους. Δεν υπήρξε τυποποίηση του προϊόντος την περίοδο 2003-2004. Όσον αφορά στο ΠΓΕ Λέσβος, αυτό εμφανίζεται επίσης σε μικρές ποσότητες (21,7 τόνοι το 2005) από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Λέσβου και από μία ιδιωτική εταιρεία. Τέλος, το ελαιόλαδο Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ εμφανίζεται από δύο εταιρείες, μία συνεταιριστική και μία ιδιωτική. Η συνολικά τυποποιούμενη ποσότητα για τα έτη 2002-2003, 2003-2004 και 2004-2005 ήταν αντίστοιχα 696, 247 και 1.689 τόνοι.

Σε γενικές γραμμές μπορούμε να πούμε πως, με την εξαίρεση του ελαιόλαδου Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ, του οποίου η τυποποιούμενη ποσότητα αγγίζει το 17,5% της συνολικά παραγόμενης ποσότητας, τα υπόλοιπα πέντε προϊόντα είτε δεν παράγονται καθόλου είτε οι παραγόμενες ποσότητές τους αποτελούν λιγότερο από το 0,5% των ποσοτήτων ελαιόλαδου που παράγονται στις οριοθετημένες περιοχές τους. Στην περίπτωση του ΠΓΕ Λέσβος, η ΕΑΣ Λέσβου, ενώ το 2005 τυποποίησε συνολικά 1.203,4 τόνους ελαιόλαδο, εκ των οποίων οι 722 τόνοι αφορούσαν σε εξαιρετικά παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο (το οποίο μπορεί να τυποποιηθεί ως ΠΓΕ), μόνο οι 11,7 τόνοι διακινήθηκαν ως ΠΓΕ. Είναι σαφές πως η ΕΑΣ προτιμά να διακινεί το εξαιρετικά παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας τα δικά της εμπορικά σήματα και να μη χρησιμοποιεί την



ένδειξη ΠΓΕ. Η προτίμηση αυτή δείχνει την αδυναμία αξιοποίησης του προϊόντος ΠΓΕ παρόλο που αυτό έχει περίπου 25% υψηλότερη τιμή από το «απλό» τυποποιημένο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο της επιχείρησης (Βακουφάρας 2007). Στην περίπτωση του ελαιόλαδου Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ, είναι σαφές πως το προϊόν έχει καταφέρει να επιβληθεί στην αγορά. Οι επιχειρήσεις που τυποποιούν το προϊόν αυξήθηκαν από δύο το 2005 σε επτά το 2008 (Πίν. 2), με τρεις από αυτές να βρίσκονται εκτός του Ν. Ηρακλείου. Καθώς στον Κώδικα Κανόνων του ελαιόλαδου Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ δεν απαιτείται η εμφιάλωση του προϊόντος στην περιοχή παραγωγής, επιχειρήσεις οι οποίες βρίσκονται στο Ν. Λασιθίου και στο Ν. Μεσσηνίας τυποποιούν ποσότητες του προϊόντος που αγοράζουν από επιχειρήσεις (ελαιοτριβεία και τυποποιητήρια) που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Με αυτό τον τρόπο υπερτοπικοί δρώντες καταφέρνουν και οικειοποιούνται το προϊόν ΠΟΠ και εκμεταλλεύονται τη φήμη του. Ωστόσο και οι επιχειρήσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής είναι διατεθειμένες να μοιραστούν ένα μέρος της φήμης και των κερδών του προϊόντος τους με τους υπερτοπικούς αυτούς δρώντες, οι οποίοι τους προσφέρουν την ασφάλεια της σταθερής ζήτησης.

### 3.2.2. ΟΙΝΟΙ ΟΠΑΠ ΚΑΙ ΟΠΕ

Στον Πίν. 2 παρατίθενται δεδομένα για τέσσερις οίνους ΟΠΑΠ και δύο ΟΠΕ. Οι τρεις οίνους ΟΠΑΠ παράγονται στο Ν. Ηρακλείου (Πεζά Ηρακλείου ΟΠΑΠ, Αρχάνες Ηρακλείου ΟΠΑΠ και Δαφνές Ηρακλείου ΟΠΑΠ), ενώ ένας οίνος ΟΠΑΠ και ένας ΟΠΕ παράγονται στη νήσο Λήμνο (Λήμνος ΟΠΑΠ και Μοσχάτος Λήμνου ΟΠΕ). Ο τελευταίος οίνος ΟΠΕ παράγεται στη νήσο Σάμο (Σάμος ΟΠΕ).

Οι εν δυνάμει παραγωγοί των προϊόντων κυμαίνονται από περίπου 1.300, στην περίπτωση των οίνων της Λήμνου, μέχρι περίπου 3.000, στην περίπτωση του οίνου Πεζά Ηρακλείου ΟΠΑΠ. Ο οίνος Πεζά Ηρακλείου ΟΠΑΠ παράγεται σε ποσότητες που κυμαίνονται από 993,4 (2002-2003) μέχρι 2.466 τόνους (2004-2005). Ο οίνος εμφιαλώνεται από τέσσερις επιχειρήσεις οινοποίησης, μία συνεταιριστική και τρεις ιδιωτικές. Η παραγωγή του οίνου Αρχάνες Ηρακλείου ΟΠΑΠ κυμαίνεται από 81,2 (2002-2003) μέχρι 133 τόνους (2004-2005). Δύο επιχειρήσεις παράγουν το προϊόν, μία συνεταιριστική και μία ιδιωτική. Ο οίνος Δαφνές Ηρακλείου ΟΠΑΠ διακρίνεται από παραγωγή που κυμαίνεται από 59,8 (2002-2003) μέχρι 187,1 τόνους (2003-2004). Τρεις επιχειρήσεις είναι υπεύθυνες για την παραγωγή του, μία συνεταιριστική και δύο ιδιωτικές. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Ηρακλείου, περίπου το 20% και των τριών οίνων εμφιαλώνεται, ενώ το υπόλοιπο 80% διακινείται ως χύμα προϊόν. Οι τρεις προαναφερθείσες συνεταιριστικές επιχειρήσεις οινοποίησης (ΕΑΣ Πεζών, ΕΑΣ Ηρακλείου, Αγροτικός Συνεταιρισμός Αρχάνων) είναι υπεύθυνες για το 81% των παραγόμενων ποσοτήτων οίνου ΟΠΑΠ. Είναι προφανής η μεγάλη σημασία που έχουν οι συνεταιριστικές οργανώσεις για την παραγωγή των ποιοτικών οίνων του νομού, αλλά και η μεγάλη απώλεια προστιθέμενης αξίας από τη διακίνηση της μεγαλύτερης ποσότητας των οίνων σε χύμα μορφή. Όπως και στην περίπτωση του ελαιόλαδου, έτσι και στην περίπτωση των οίνων ποιότητας υπάρχουν περιπτώσεις οικειοποίησης των ονομασιών προέλευσης από υπερτοπικούς δρώντες/επιχειρήσεις. Στην περίπτωση του οίνου Αρχάνες ΟΠΑΠ η Μπουτάρης Α.Ε. αποτελεί τον εξωτερικό δρώντα ο οποίος «αποσπά» μέρος της προστιθέμενης αξίας του οίνου. Ωστόσο αυτή η πε-

ρίπτωση οικειοποίησης είναι ποιοτικά διαφορετική από αυτήν του ελαιόλαδου Πεζά Ηρακλείου ΠΟΠ, καθώς η επιχείρηση διατηρεί οινοποιείο στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του οίνου Αρχάνες ΟΠΑΠ.

Στη Λήμνο υπάρχουν πέντε επιχειρήσεις οινοποίησης, μία εκ των οποίων είναι συνεταιριστική (η ΕΑΣ Λήμνου) και τέσσερις είναι ιδιωτικές. Η ΕΑΣ Λήμνου παρήγαγε το 82,1% (26.458 τόνοι συνολικά) του οίνου Λήμνος ΟΠΑΠ και το 95,9% του οίνου Μοσχάτος Λήμνου ΟΠΕ (6.449 τόνοι συνολικά) τη διετία 2005-2006. Ο οίνος ΟΠΑΠ και ο οίνος ΟΠΕ αποτελούσαν το 77,45% της συνολικά παραγόμενης ποσότητας οίνου όλων των επιχειρήσεων την περίοδο 2005-2006. Το 2007 ο εμφιαλωμένος οίνος ΟΠΑΠ και ΟΠΕ της ΕΑΣ Λήμνου αποτέλεσε το 15,6% της συνολικά παραγόμενης ποσότητας οίνου. Ωστόσο και σε αυτή την περίπτωση μεγάλες ποσότητες του οίνου ΟΠΑΠ αλλά και του ΟΠΕ διακινούνται χύμα και έτσι μεγάλο μέρος της προστιθέμενης αξίας του προϊόντος χάνεται.

Στη Σάμο παράγεται μόνο ένας οίνος ΟΠΕ, αποκλειστικά από την Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ), η οποία αποτελεί τον μοναδικό αναγκαστικό φορέα εμφιάλωσης του οίνου ΟΠΕ. Αυτό ουσιαστικά σημαίνει πως η ΕΟΣΣ έχει το αποκλειστικό δικαίωμα παραγωγής του οίνου Σάμου ΟΠΕ. Την περίοδο 1990-1998 η μέση παραγωγή της ΕΟΣΣ άγγιξε τα 4.797.064 λίτρα, από τα οποία το 98,2% (4.708.598 λίτρα) διακινούνταν ως χύμα προϊόν, ενώ μόνο τα 88.466 λίτρα εμφιαλώνονταν. Εν ολίγοις, ο εμφιαλωμένος ΟΠΕ οίνος αποτελεί λιγότερο από το 1,5% της παραγόμενης ποσότητας για την περίοδο αυτή, καθώς δεν είναι όλοι οι εμφιαλωμένοι οίνοι που παράγονται από την ΕΟΣΣ οίνοι ΟΠΕ. Το μεγαλύτερο τμήμα του χύμα οίνου αποτελεί οίνος ΟΠΕ που εξάγεται κυρίως στη Γαλλία και στο Βέλγιο. Εκεί εταιρείες έχουν το δικαίωμα εμφιάλωσης και διακίνησης του ως οίνου ΟΠΕ, χρησιμοποιώντας μάλιστα και το τοπωνύμιο της Σάμου. Με άλλα λόγια, το μεγαλύτερο τμήμα της παραγόμενης ποσότητας του οίνου ΟΠΕ (και της αντίστοιχης προστιθέμενης αξίας) το καρπώνονται τρίτοι. Αυτό γίνεται αντιληπτό από τις διαφορές στις χονδρικές τιμές μεταξύ του χύμα και του εμφιαλωμένου οίνου ΟΠΕ της ΕΟΣΣ: η τιμή του χύμα οίνου ΟΠΕ είναι 3,21-3,38 €/λίτρο, ενώ η τιμή του εμφιαλωμένου οίνου ΟΠΕ είναι 4,11-8,52 €/λίτρο (2005).

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί πως τόσο στη Σάμο η ΕΟΣΣ όσο και στη Λήμνο η ΕΑΣ, αλλά και οι λοιπές επιχειρήσεις οινοποίησης, έχουν στραφεί και προς την παραγωγή οίνου από βιολογικά σταφύλια. Η μέση παραγωγή οίνου από βιολογικά σταφύλια από την ΕΑΣ Λήμνου για την περίοδο 1998-2002 ήταν 568,8 τόνοι. Ωστόσο την ίδια περίοδο μόνο το 5% (28,44 τόνοι) της ποσότητας αυτής εμφιαλώθηκε, ενώ το υπόλοιπο αναμίχθηκε με τον συμβατικό οίνο και είτε εμφιαλώθηκε είτε διακινήθηκε ως χύμα προϊόν. Η ΕΟΣΣ, από την πλευρά της, έχει πολύ πιο πρόσφατη ιστορία στην αγορά των βιολογικών προϊόντων, αν και το 2005 εμφιάλωσε περίπου 50 τόνους οίνου από βιολογικό σταφύλι. Η μισή περίπου ποσότητα έφερε διπλή πιστοποίηση (οίνος ΟΠΕ και οίνος από βιολογικό σταφύλι).

### 3.2.3. ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ

Σύμφωνα με τα δεδομένα του Πίν. 1, οι οριοθετημένες εκτάσεις των τυριών ΠΟΠ είναι πολύ διαφορετικές, γεγονός που διαμορφώνει τον αριθμό των εν δυνάμει δικαιούχων για την παραγωγή τους (κτηνοτρόφων αλλά και τυροκόμων). Έτσι, στην περίπτωση της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ υπάρχουν 988 εν δυνάμει παραγωγοί και δύο τυροκομικές μονάδες (τέσσερις σύμφωνα με το μητρώο του AGROCERT, αν και πρέπει να αναφερθεί πως οι δύο αυτές επιπλέον μονάδες

βρίσκονται στο Ν. Αττικής και απλά συσκευάζουν το προϊόν), ενώ υπάρχουν 206.326 εν δυνάμει παραγωγοί Φέτας ΠΟΠ και 362 τυροκομικές μονάδες. Αντίστοιχα, οι παραγόμενες ποσότητες είναι πολύ διαφορετικές και κυμαίνονται από 369 τόνους (μέσος όρος την περίοδο 2002-2004) στην περίπτωση του τυριού Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ μέχρι 81.781 τόνους (μέσος όρος για την περίοδο 1994-2003) στην περίπτωση της Φέτας ΠΟΠ.

Στην περίπτωση της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ υπάρχει μία συνεταιριστική επιχείρηση που τυροκομεί τη μεγαλύτερη ποσότητα του προϊόντος (ΕΑΣ Νάξου) και μία μικρότερη ιδιωτική επιχείρηση η οποία συνεργάζεται με έναν μικρό αριθμό παραγωγών. Η περίπτωση των δύο επιχειρήσεων που απλά συσκευάζουν το προϊόν αναδεικνύει μία ακόμα μορφή οικειοποίησης του προϊόντος. Οι επιχειρήσεις αυτές αγοράζουν το προϊόν από τους δύο υπάρχοντες τυροκόμους, αλλά το συσκευάζουν εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής (Ν. Αττικής) και το διακινούν με τη δική τους επωνυμία.

Το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ παράγεται από τέσσερις τυροκομικές μονάδες της νήσου Λήμνου. Ωστόσο στο υπό διαμόρφωση μητρώο του AGROCERT εμφανίζονται μόνο οι δύο από αυτές, γεγονός που δημιουργεί ερωτηματικά για το αν οι άλλες δύο επιχειρήσεις όντως έχουν τις κατάλληλες προϋποθέσεις να περιληφθούν στο μητρώο και, σε περίπτωση που δεν τις έχουν, υπό ποια μορφή διακινείται το προϊόν τους (με ή χωρίς τη σήμανση ΠΟΠ). Πρέπει να αναφερθεί πως μία από τις επιχειρήσεις που παράγει το προϊόν είναι η ΕΑΣ Λήμνου, η οποία ωστόσο νοικιάζει τόσο τον μηχανολογικό της εξοπλισμό όσο και τις εγκαταστάσεις της σε τυροκόμο της ηπειρωτικής Ελλάδας, στον οποίο επίσης πωλάει το σύνολο του αιγοπρόβειου γάλακτος των μελών της. Πρέπει να αναφερθεί πως οι τυροκομικές επιχειρήσεις δεν παράγουν μόνο Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ αλλά και άλλα προϊόντα, όπως Φέτα ΠΟΠ, Μυζήθρα κ.λπ.

Στη περίπτωση του Λαδοτυριού Μυτιλήνης ΠΟΠ το προϊόν παράγεται από 17 (από τα συνολικά 21) τυροκομεία της Λέσβου. Στο μητρώο του AGROCERT όμως περιλαμβάνονται μόνο τα έξι από αυτά τα τυροκομεία. Τα τυροκομεία διακρίνονται από πολύ μικρές μονάδες, οι οποίες διακινούν το σύνολο της παραγόμενης ποσότητάς τους εντός του νησιού, μέχρι πολύ μεγάλες μονάδες, οι οποίες διακινούν το προϊόν τους μέσω μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα. Η μέση παραγόμενη ποσότητα αγγίζει τους 520 τόνους για την περίοδο 2001-2004, τάξη μεγέθους παραπλήσια με αυτή των προϊόντων Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ και Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ. Καμία από τις 17 αυτές επιχειρήσεις δεν παράγει αποκλειστικά Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ, αλλά ένα πλήθος προϊόντων, όπως Φέτα ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Μυζήθρα.

Η περίπτωση της Φέτας ΠΟΠ είναι πολύ διαφορετική. Η Φέτα ΠΟΠ αποτελεί ένα εμβληματικό προϊόν της οικονομίας της χώρας και ενδεχομένως το πιο γνωστό προϊόν ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ της Ελλάδας στο εξωτερικό. Το προϊόν αφορά στη μεγάλη πλειοψηφία των κτηνοτρόφων και τυροκόμων του μεγαλύτερου τμήματος της χώρας. Οι τυροκομικές μονάδες διακρίνονται από πολύ μικρές μονάδες, οι οποίες διακινούν το προϊόν τοπικά, μέχρι μεγάλες βιομηχανικές μονάδες με σημαντικές εξαγωγές σε άλλες χώρες. Πρέπει να αναφερθεί πως και στην περίπτωση της Φέτας ΠΟΠ υπάρχουν προσπάθειες οικειοποίησης της φήμης του προϊόντος από ξένες βιομηχανίες γάλακτος, οι οποίες διακινούν το προϊόν με τη δική τους επωνυμία (σε συνεργασία με ελληνικά τυροκομεία), ενώ σε άλλες περιπτώσεις υπάρχουν προσπάθειες εξαγοράς ελληνικών τυροκομικών μονάδων από αυτές.

Τα τρία από τα τέσσερα προαναφερθέντα προϊόντα παράγονται σε σχετικά μικρές ποσότητες και αφορούν στους παραγωγούς μικρών σχετικά οριοθετημένων περιοχών (Νάξος για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Λήμνος για το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ, Λέσβος για το Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ). Άρα αφορούν μόνο στους κτηνοτρόφους και στους τυροκόμους των περιοχών αυτών. Έτσι, οι επιπτώσεις των προϊόντων αυτών στις οριοθετημένες περιοχές παραγωγής τους μπορεί μεν να είναι πολύ σημαντικές για τις τοπικές οικονομίες των περιοχών, αλλά είναι πολύ μικρότερες σε απόλυτα μεγέθη σε σχέση με τις επιπτώσεις προϊόντων όπως η Φέτα ΠΟΠ ή το Κασέρι ΠΟΠ.

#### 3.2.4. ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΠ

Η Μαστίχα ΠΟΠ καθώς και τα δύο προϊόντα που παράγονται από την επεξεργασία αυτής (Τσίκλα Χίου ΠΟΠ, Μαστιχέλαιο Χίου ΠΟΠ) παράγονται από 4.850 παραγωγούς Μαστίχας που βρίσκονται στο Ν τμήμα της Χίου και από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (ΕΜΧ) η οποία είναι *αναγκαστικός* συνεταιρισμός, όπως ακριβώς η ΕΟΣΣ στην περίπτωση του οίνου. Το ιδιόμορφο αυτό καθεστώς που διέπει τη Μαστίχα και τα προϊόντα αυτής έχει ως αποτέλεσμα οι παραγωγοί να υποχρεώνονται να παραδίδουν την πλειονότητα του παραγόμενου προϊόντος τους στην ΕΜΧ. Περιπτώσεις λαθρεμπορίου έχουν υπάρξει στο παρελθόν, αλλά η ΕΜΧ προσπαθεί να ξεπεράσει τα προβλήματα αυτά κυρίως μέσω της σημαντικής αύξησης της τιμής του προϊόντος (89,4% την περίοδο 1998-2004). Η μέση παραγωγή Μαστίχας ΠΟΠ την περίοδο 1998-2004 ήταν 115 τόνοι. Μία μεγάλη ποσότητα του προϊόντος διακινείται υπό τη μορφή αυτή στην Ελλάδα, αλλά κυρίως στο εξωτερικό. Μικρή ποσότητα του προϊόντος υφίσταται επεξεργασία από την ΕΜΧ και διακινείται υπό τη μορφή δύο άλλων προϊόντων (Τσίκλα Χίου ΠΟΠ και Μαστιχέλαιο Χίου ΠΟΠ). Η παραγωγή της Τσίκλας Χίου ΠΟΠ το 2005 ήταν 186 τόνοι, ενώ η παραγωγή του Μαστιχέλαιου Χίου ΠΟΠ ήταν 0,22 τόνοι. Από τα τρία αυτά προϊόντα το προϊόν που διακρίνεται από τα μεγαλύτερα περιθώρια κέρδους είναι η Τσίκλα Χίου ΠΟΠ (τα περιθώρια κέρδους αγγίζουν ακόμα και το 1191,1% επί της τιμής παραγωγού). Η πορεία της ΕΜΧ τα τελευταία χρόνια διακρίνεται από σημαντική εξωστρέφεια, η οποία εκφράζεται κυρίως με τη δημιουργία της θυγατρικής εταιρείας Mediterra και του δικτύου λιανικής πώλησης των MastihaShops, αλλά και με σημαντικές συνεργασίες (ΕΛΓΕΚΑ Α.Ε., Attica Ventures).

Όσον αφορά στη Θρούμπα Χίου ΠΟΠ, η παραγωγή της άγγιξε τους 180 τόνους το 2005. Οι εν δυνάμει παραγωγοί του προϊόντος είναι περίπου 4.000. Ωστόσο το προϊόν ούτε τυποποιείται αλλά ούτε και συσκευάζεται και εντέλει δεν διακινείται υπό τη σήμανση ΠΟΠ. Αντίθετα, καταναλώνεται σχεδόν εξ ολοκλήρου εντός της Χίου. Στην περίπτωση του συγκεκριμένου προϊόντος η σήμανση ΠΟΠ δεν προσφέρει τίποτα στους παραγωγούς της, από τη στιγμή που ούτε χρησιμοποιείται για τη διακίνηση του προϊόντος αλλά ούτε και τους προσφέρει οικονομικά ή άλλα οφέλη.

## 4. Συμπεράσματα

Σε αυτή την εργασία παρουσιάστηκε η γεωγραφία των προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ της Ελλάδας. Σε κάποιες περιοχές της χώρας υπάρχει πληθώρα

από τα προαναφερθέντα προϊόντα (π.χ. στην Κρήτη), ενώ σε κάποιες άλλες (π.χ. Θράκη) συναντώνται ελάχιστα προϊόντα. Περαιτέρω, η μεγάλη πλειοψηφία των προϊόντων παράγεται σε ΛΕΠ, ενώ ένας σημαντικός αριθμός τους παράγεται αποκλειστικά σε νησιωτικές περιοχές. Αποτελούν όμως τα παραπάνω στοιχεία ενδείξεις μιας αναδυόμενης εναλλακτικής γεωγραφίας «ποιοτικών» αγρο-διατροφικών προϊόντων; Μπορούν τα προϊόντα αυτά να αποτελέσουν αναπτυξιακές επιλογές για τις περιοχές παραγωγής τους;

Η ύπαρξη μίας εκ των παραπάνω σημάνσεων στην Ελλάδα μπορεί να σημαίνει όντως συγκεκριμένες πρακτικές και ιδιαιτερότητες στην παραγωγική διαδικασία που σχετίζονται με συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές, ή ακόμα και την ύπαρξη ενός ιδιαίτερου, διαφοροποιημένου προϊόντος, μπορεί όμως και όχι. Κάποια από τα υπάρχοντα προϊόντα έχουν τόσο μικρή οριοθετημένη περιοχή, ώστε οι διαδικασίες παραγωγής ή τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά των προϊόντων που τους προσδίδουν «ποιότητα» δεν είναι ουσιαστικά διαφορετικά από τα ίδια προϊόντα που παράγονται εκτός περιοχής, με αποτέλεσμα να μην αναγνωρίζονται από τους καταναλωτές ως τέτοια και άρα η όποια επίπτωσή τους να είναι επίσης περιορισμένη. Άλλα προϊόντα, παρότι όντως πιστοποιημένα ως ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ, δεν τυποποιούνται καθόλου, γεγονός που υποδεικνύει σφάλματα στο σχεδιασμό της πολιτικής των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, με αποτέλεσμα να φαίνεται ότι κάποια από αυτά υπάρχουν μόνο «στα χαρτιά».

Οι προαναφερθείσες ενδείξεις «ποιότητας» αποτελούν κοινό πόρο όλων των εμπλεκόμενων στην παραγωγή των προϊόντων. Επομένως, οι επιπτώσεις των προϊόντων αυτών στις οριοθετημένες περιοχές παραγωγής τους δεν εξαρτώνται μόνο από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (πόσο γνωστό και φημισμένο είναι), αλλά και από τις μεμονωμένες επιλογές των επιχειρήσεων που το παράγουν. Η διάκριση αυτή σημαίνει πως μπορεί να υπάρχει ένα πολύ σημαντικό/γνωστό αγρο-διατροφικό προϊόν το οποίο να παράγεται και από επιχειρήσεις με πολύ μικρές θετικές επιπτώσεις και συνεισφορά. Οι επιχειρήσεις που παράγουν τα προαναφερθέντα προϊόντα «ποιότητας» μπορεί να είναι τόσο συνεταιριστικές όσο και ιδιωτικές, αν και κάποια προϊόντα παράγονται, όπως φάνηκε και από τις μελέτες περίπτωσης, μόνο από συνεταιριστικές (ή ιδιωτικές) επιχειρήσεις. Το είδος της επιχείρησης επίσης παίζει σημαντικό ρόλο στην επίπτωση που έχει κάθε επιχείρηση στην περιοχή παραγωγής του προϊόντος. Ενώ συνήθως οι συνεταιριστικές επιχειρήσεις είναι μεγάλες επιχειρήσεις με σημαντική δύναμη αλλά και με δύσκαμπτες διοικήσεις, οι οποίες σε πολλές περιπτώσεις αδυνατούν να ακολουθήσουν τις εξελίξεις της αγοράς, οι ιδιωτικές μπορεί να είναι σε κάποιες περιπτώσεις μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις ή ακόμα και μεγάλες βιομηχανίες. Ιδιαίτερα το θέμα της οικειοποίησης των ονομασιών προέλευσης από επιχειρήσεις (συνήθως μεγάλες) εκτός της περιοχής προέλευσης είναι σημαντικό και θα οξύνεται όσο αυξάνεται η επιτυχία τέτοιων προϊόντων. Οι επιχειρήσεις αυτές ουσιαστικά «εξάγουν» ένα μέρος της προστιθέμενης αξίας και των θετικών επιπτώσεων της παραγωγής και διάθεσης τέτοιων προϊόντων από την περιοχή παραγωγής. Το συγκεκριμένο θέμα φαίνεται να αποτελεί θεμελιώδες χαρακτηριστικό του ελληνικού αγρο-διατροφικού συστήματος: η συνύπαρξη πολλών συνεταιριστικών επιχειρήσεων (ή ενώσεων συνεταιρισμών), συνήθως μεγάλου μεγέθους, με μια μεγάλη ποικιλία ιδιωτικών επιχειρήσεων, από μεγάλες βιομηχανίες (π.χ. τυροκομικά προϊόντα, ελαιόλαδο) μέχρι πολύ μικρές, τοπικές μονάδες.

Παρά τις όποιες δυσκολίες υπάρχουν στην κατανόηση των επιπτώσεων

που οι πιστοποιήσεις «ποιότητας» μπορεί να έχουν στις οριοθετημένες περιοχές παραγωγής τους, διαφαίνεται πως μπορούν να αποτελέσουν μια αναπτυξιακή επιλογή, υπό συγκεκριμένες όμως προϋποθέσεις, οι οποίες σχετίζονται με τα χαρακτηριστικά των εμπλεκόμενων επιχειρήσεων στην παραγωγή των προϊόντων και την ικανότητα αυτών να εκμεταλλευτούν την όποια φήμη των προϊόντων.

Σε αυτή την εργασία προσπαθήσαμε να αναδείξουμε τη γεωγραφία των πιστοποιημένων προϊόντων ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ με δύο τρόπους: εστιάζοντας αφενός στις οριοθετημένες περιοχές των προϊόντων αυτών και αφετέρου στις επιχειρήσεις που παράγουν τα προϊόντα, μέσω συγκεκριμένων περιπτώσεων. Η πιστοποίηση προϊόντων σε μικρές (ή μεγάλες) και άγνωστες (ή φημισμένες) περιοχές στη μία περίπτωση, η διαφορετική αποτίμηση (remuneration) των προϊόντων γεωγραφικής ένδειξης από τις εμπλεκόμενες στην παραγωγή τους επιχειρήσεις (άλλες επιτυχημένες, άλλες όχι) αλλά και η διαφορετική επίπτωση που έχουν οι επιχειρήσεις αυτές στις περιοχές παραγωγής, αναδεικνύουν μία νέα, ίσως όμως όχι εναλλακτική, αγρο-διατροφική γεωγραφία, καθώς σε κάθε περίπτωση συγκεκριμένες περιοχές (οι οριοθετημένες περιοχές παραγωγής) αποκτούν πλεονεκτήματα έναντι άλλων. Ελπίζουμε ότι η εργασία αυτή μπορεί να συμβάλει στο να ξεκινήσει μια ευρύτερη συζήτηση για τα χαρακτηριστικά της γεωγραφίας αυτής.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Arfini, F., Ness, M., Corcoran, K., Marescotti, A., Bertoli, E. (2003), *DOLPHINS WP 5 Final Report: OLP Characteristics, Evolution, Problems and Opportunities*, INRA-UREQUA.
- Βακουφάρης, Χ. (2007), *Ιδιότυπα αγρο-διατροφικά προϊόντα και βιώσιμη ανάπτυξη λιγότερο Έννοημένων Περιοχών: η περίπτωση του νησιωτικού χώρου*, διδακτορική διατριβή, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- Βακουφάρης, Χ., Κίζος, Θ. (2008), *Υπάρχουν εναλλακτικές αγρο-διατροφικές γεωγραφίες; Μία πρώτη προσέγγιση των προϊόντων ονομασίας προέλευσης και γεωγραφικής ένδειξης στην Ελλάδα*, εργασία που παρουσιάστηκε στο 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο Εταιρείας Αγροτικής Οικονομίας με τίτλο «Ανταγωνιστικότητα - περιβάλλον - ποιότητα ζωής και αγροτική ανάπτυξη», Θεσσαλονίκη, 27-29 Νοεμβρίου.
- Βακουφάρης, Χ., Σπιλάνης, Ι., Κίζος, Α. (2002), *Η χωρική διαφοροποίηση της ανάπτυξης της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα*, εργασία που παρουσιάστηκε στο 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Εταιρείας Αγροτικής Οικονομίας με τίτλο «Η κοινωνία της υπαίθρου σε έναν μεταβαλλόμενο αγροτικό χώρο», Αθήνα, 21-23 Νοεμβρίου.
- Banks, J., Bristow, G. (1999), «Developing Quality in Agro-food Supply Chains: A Welsh Perspective», *International Planning Studies*, 4(3): 317-331.
- Barjolle, D., Sylvander, B. (2000), *Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications in Europe: Regulation or Policy?*, Final Report of the FAIR 1-CT95-0306 Programme PDO and PGI Products: Market, Supply Chains and Institutions, INRA-UREQUA, Le Mans, France.
- Belletti, G., Marescotti, A. (2003), *DOLPHINS WP 3 Synthesis Report: Link between Origin Labelled Products and Rural Development*, INRA-UREQUA.
- Berard, L., Marchenay, P. (1998), *Local Agricultural Products and Foodstuffs in Southern Europe. Anthropological, Sensorial and Socio-economical Characterisation of Their Typicality. Value-Adding Strategies*, Executive summary AIR CT93-1123 Programme, Commission of the European Communities, Directorate General for Agriculture.
- Γεωργιοπούλου, Τ. (2004), «Αξίζουν εξέχουσα θέση στο τραπέζι μας», *Η Καθημερινή*, 21/11/2004.
- Cardello, A. (1995), «Food Quality: Relativity, Context and Consumer Expectations», *Food Quality and Preference*, 6(3): 163-170.

- Commission of the European Communities (1999a), *Directions towards Sustainable Agriculture*, Commission of the European Communities.
- Committee of the Regions (1996), *Promoting and Protecting Local Products – A Trump Card for the Regions*, Committee of the Regions, Brussels.
- DuPuis, E., Goodman, D. (2005), «Should We Go “Home” to Eat? Toward a Reflexive Politics of Localism», *Journal of Rural Studies*, 21: 359-371.
- Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (1992), «Κανονισμός ΕΟΚ 2081/1992 του Συμβουλίου της 14/7/1992 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων», *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* L 208, 24/07/1992.
- Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2006α), «Κανονισμός ΕΚ 510/2006 του Συμβουλίου της 20/3/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων», *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* L 93, 31/03/2006.
- Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2006β), *Προς έναν αιφύρο ευρωπαϊκό κλάδο του όνου*, Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.
- European Commission (2004), *Protection of Geographical Indications, Designations of Origin and Certificates of Specific Character for Agricultural Products and Foodstuffs*, Working document on the Commission services, Guide to Community Regulations, European Commission, Directorate-General for Agriculture, Luxembourg.
- European Commission (2006), *Wine: Common Market Organisation*, European Commission, Directorate-General for Agriculture, Luxembourg.
- Ζαμπούνης, Β. (2001), *Η ελληνική αγορά ελαιολάδου*, Αθήνα: Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών.
- Gilg, A., Battershill, M. (1998), «Quality Farm Food in Europe: A Possible Alternative to the Industrialised Food Market and to Current Agri-environmental Policies: Lessons from France», *Food Policy*, 23(1): 25-40.
- Goodman, D. (2003), «The Quality “Turn” and Alternative Food Practices: Reflections and Agenda», *Journal of Rural Studies*, 19: 1-7.
- Ilbery, B., Holloway, L., Arber, R. (1999), «The Geography of Organic Farming in England and Wales in the 1990s», *Tijdschrift voor economische en sociale geografie*, 90: 285-295.
- Ilbery, B., Kneafsey, M. (1999), «Niche Markets and Regional Speciality Food Products in Europe: Towards a Research Agenda», *Environment and Planning A*, 31: 2207-2202.
- Ilbery, B., Kneafsey, M. (2000), «Registering Regional Speciality Food and Drink Products in the United Kingdom: The Case of PDOs and PGIs», *Area*, 32(3): 317-325.
- Ilbery, B., Maye, D. (2005a), «Alternative (Shorter) Food Supply Chains and Specialist Livestock Products in the Scottish-English Borders», *Environment and Planning A*, 37: 823-844.
- Ilbery, B., Maye, D. (2005b), «Food Supply Chains and Sustainability: Evidence from Specialist Food Producers in the Scottish-English Borders», *Land Use Policy*, 22(4): 331-344.
- Ilbery, B., Watts, D., Simpson, S., Gilg, A., Little, J. (2006), «Mapping Local Foods: Evidence from Two English Regions», *British Food Journal*, 108(3): 213-225.
- International Research Association (1996), *Eurobarometre 44.1. Les labels de qualité, rapport réalisé à la demande de la Commission Européenne Direction Générale*, INRA, Brussels.
- Kneafsey, M., Ilbery, B., Jenkins, T. (2001), «Exploring the Dimensions of Culture Economies in Rural West Wales», *Sociologia Ruralis*, 47(3): 296-310.
- Λαμπριανίδης, Α. (2004), «Τοπικά προϊόντα ως μέσο για την υποβοήθηση της ανάπτυξης των περιφερειακών περιοχών της ευρωπαϊκής υπαιθρου», στο Λαμπριανίδης, Α. (επιμ.), *Η επιχειρηματικότητα στην ευρωπαϊκή υπαιθρο*, Θεσσαλονίκη: Παρατηρητής, σσ. 175-198.
- McDonagh, P., Commins, P. (2000), *The Promotion and Marketing of Quality Products from Disadvantaged Rural Areas*, End of Project 4485 Report, FAIR 3-CT96-1827 Programme, Teagasc, Dublin.
- Marsden, T., Arce, A. (1995), «Constructing Quality: Emerging Food Networks in the Rural Transition», *Environment and Planning A*, 27: 1261-1279.
- Marsden, T., Banks, J., Bristow, G. (2000), «Food Supply Chain Approaches: Exploring Their Role in Rural Development», *Sociologia Ruralis*, 40(4): 424-438.
- Maye, D., Ilbery, B. (2003), *Tracing Alternatives? Specialist Livestock Product Chains in the Scottish-English Borders*, ανακοίνωση στο 20th Biennial Conference of the European Society for Rural Sociology, Institute of Technology, Sligo (Ιρλανδία), 18-22 Αυγούστου.
- Murdoch, J., Marsden, T., Banks, J. (2000), «Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector», *Economic Geography*, 76(2): 107-125.

- Murdoch, J., Miele, M. (1999), «“Back to Nature”: Changing “Worlds of Production” in the Food Sector», *Sociologia Ruralis*, 39(4): 465-483.
- Nygaard, B., Storstad, O. (1998), «De-globalization of Food Markets? Consumer Perceptions of Safe Food: The Case of Norway», *Sociologia Ruralis*, 38(1): 35-53.
- Parrott, N., Wilson, N., Murdoch, J. (2002), «Spatializing Quality: Regional Protection and the Alternative Geography of Food», *European Urban and Regional Studies*, 9(3): 241-261.
- Renard, M. C. (2003), «Fair Trade: Quality, Market and Conventions», *Journal of Rural Studies*, 19: 87-96.
- Renting, H., Marsden, T., Banks, J. (2003), «Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development», *Environment and Planning A*, 35: 393-411.
- Sonnino, R., Marsden, T. (2005), «Beyond the Divide: Rethinking Relationships between Alternative and Conventional Food Networks in Europe», *Journal of Economic Geography Advance Access* 1/8/2005, 1-19.
- Tregear, A. (2003), «From Stilton to Vimto: Using Food History to Rethink Typical Products in Rural Development», *Sociologia Ruralis*, 43(2): 91-107.
- Vakoufari, H., Spilani, I., Kizos, T. (2007), «Collective Action in the Greek Agrifood Sector: Evidence from the North Aegean Region», *British Food Journal*, 109(10): 777-791.
- Van der Ploeg, J. D., Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., De Roest, K., Sevilla-Guzman, E., Ventura, F. (2000), «Rural Development: From Practices and Policies towards Theory», *Sociologia Ruralis*, 40(4): 391-408.
- Verhaegen, I., Van Huylenbroeck, G. (2001), «Costs and Benefits for Farmers Participating in Innovative Marketing Channels for Quality Food Products», *Journal of Rural Studies*, 17: 443-456.
- Watts, D., Ilbery, B., Maye, D. (2005), «Making Reconnections in Agro-food Geography: Alternative Systems of Food Provision», *Progress in Human Geography*, 29(1): 22-40.
- Whatmore, S., Stassart, P., Renting, H. (2003), «What's Alternative about Alternative Food Networks?», *Environment and Planning A*, 35: 389-391.
- Whatmore, S., Thorne, L. (1997), «Nourishing Networks: Alternative Geographies of Food», στο Goodman, D., Watts, J. (επιμ.), *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, London: Routledge, σσ. 287-304.
- Winter, M. (2003), «Embeddedness, the New Food Economy and Defensive Localism», *Journal of Rural Studies*, 19: 23-32.
- Winter, M. (2005), «Geographies of Food: Agro-food Geographies – Food, Nature, Farmers and Agency», *Progress in Human Geography*, 29(5): 609-617.