

# Κατοχύρωση του «ελληνικού γιαουρτιού» ως προϊόν Π.Γ.Ε.



**Θεόφ. Μασούρας**  
**Αναπλ. Καθηγητής Γαλακτοκομίας**  
**Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου**  
**Εργαστήριο Γαλακτοκομίας**  
**Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**

# Παραγωγή γιαουρτιού διεθνώς

- Η παγκόσμια αγορά γιαουρτιού αναμένεται να ξεπεράσει, σε αξία, τα 107,2 δισεκατομμύρια δολάρια μέχρι το 2023 με δεδομένο ότι το μέγεθος της αγοράς το 2016 ήταν 77,7 δισεκατομμύρια δολάρια (Allied Market Research) έχοντας σαν κινητήριο δύναμη την ολοένα αυξανόμενη απαίτηση των καταναλωτών για εύκολα και υγιεινά προϊόντα διατροφής.
- Το 80% της παγκόσμιας κατανάλωσης γιαουρτιού πραγματοποιείται στην Ευρώπη, την Άπω Ανατολή και την Ωκεανία. Εκτός από χώρες της Ευρώπης, οι κύριοι παραγωγοί γιαουρτιού είναι η Κίνα, η Ρωσία, το Ιράν και οι Ηνωμένες Πολιτείες, με 4,0, 2,5, 2,2 και 2,0 εκατομμύρια τόνους ετησίως αντίστοιχα. Η παραγωγή στην Αμερική και στην Αφρική παραμένει χαμηλή με 1,5 και 0,4 εκατομμύρια τόνους ετησίως αντίστοιχα.
- Η αύξηση της ζήτησης γιαουρτιού στις αναπτυσσόμενες χώρες λόγω της αύξησης του διαθέσιμου εισοδήματος και της αύξησης της ευαισθητοποίησης στον τομέα της υγείας αναμένεται να προσφέρει πολλές ευκαιρίες για την ανάπτυξη της παγκόσμιας αγοράς γιαουρτιού.

## 2. Παραγωγή γιαουρτιού στην Ευρώπη

- Σταθερή παραγωγή τα τελευταία χρόνια (πλήρης πίνακας)
- Μεγαλύτεροι παραγωγοί γιαουρτιού: Γερμανία, Γαλλία Ισπανία, Πολωνία
- Η Ελλάδα βρίσκεται στην 15 θέση μετά την Βουλγαρία και πριν την Ουγγαρία
- μεγαλύτερη κατανάλωση γιαουρτιού κατά κεφαλή παρουσιάζεται σε Γερμανία, Ολλανδία, Γαλλία και Τουρκία, με πάνω από 30 kg/ανά άτομο (Allied Market Research)

Χώρα	2018	Θέση
<a href="#">Αυστρία</a>	261.600	9
<a href="#">Βέλγιο</a>	309.090	7
Βουλγαρία	161.160	14
Κροατία	92.910	19
Κύπρος	2.530	25
Τσεχία	177.820	12
Δανία	120.100	17
<a href="#">Εσθονία</a>	39.500	24
<a href="#">Φινλανδία</a>	169.760	13
<a href="#">Γαλλία</a>	1.394.230	2
Γερμανία	1.879.200	1
Ελλάδα	130.400	15
Ουγγαρία	121.930	16
Ιταλία	276.030	8
Λετονία	40.800	23
Λιθουανία	76.470	20
Ολλανδία	312.900	6
Πολωνία	531.910	4
Πορτογαλία	118.000	18
Ρουμανία	215.230	11
Σλοβακία	65.730	21
Σλοβενία	43.760	22
Ισπανία	1.011.810	3
Σουηδία	228.750	10
<a href="#">Ην. Βασίλειο</a>	349.600	5

# Παραγωγή & κατανάλωση γιαουρτιού στην Ελλάδα

- Την περίοδο 2013-2017 η παραγωγή αυξάνεται με μέσο ρυθμό 9,5%.
- Το 2017 στις εισαγωγές γιαουρτιού, το 67% της εισαγόμενης ποσότητας αφορά λευκό γιαούρτι και το υπόλοιπο 33% αφορά σε σύνθετο (γιαούρτι με φρούτα...)
- Από το σύνολο του παραγόμενου γιαουρτιού, το **στραγγιστό** καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μερίδιο με 69,3%, ακολουθεί το απλό **αγελαδινό** γιαούρτι, με 20,6% και το **πρόβειο** (παραδοσιακό) με 8,1%. Το **αίγαιο** καταλαμβάνει μόλις το 1,1%

Έτος	Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Φαινομενική Κατανάλωση
1996	76.000	2.779	6.626	72.153
1997	85.400	2.046	6.546	80.900
1998	94.000	2.520	6.713	89.807
1999	93.500	3.042	6.863	89.679
2000	100.000	2.708	7.982	94.726
2001	101.500	2.981	7.923	96.558
2002	101.041	3.346	9.046	95.341
2003	104.765	5.971	9.400	101.336
2004	110.000	7.499	19.230	98.269
2005	108.000	8.087	15.384	100.703
2006	114.500	8.801	21.291	102.010
2007	103.372	11.217	25.160	89.429
2008	102.289	13.411	23.468	92.232
2009	97.147	14.565	22.015	89.697
2010	95.307	14.996	23.087	87.216
2011	95.868	14.674	24.924	85.618
2012	95.407	15.425	27.849	82.983
2013	98.768	16.262	34.320	80.710
2014	115.443	13.017	44.696	83.764
2015	118.181	10.293	56.009	72.465
2016	134.259	11.082	62.746	82.595
2017	142.049	11.418	65.936	87.531

*Ποσότητα σε τόνους*

+46%

+300%

### 3. Παραγωγή & κατανάλωση γιαουρτιού στην Ελλάδα (2)

- Το μεγαλύτερο μερίδιο επί της συνολικής μέσης δαπάνης των νοικοκυριών για γαλακτοκομικά προϊόντα απέσπασε το 2016 η κατηγορία του νωπού γάλακτος με 44,5%. Ακολούθησε το γιαούρτι καταλαμβάνοντας μερίδιο 30,6%.
- Σε απόλυτους αριθμούς στην Ελλάδα, το 2016, η μηνιαία κατανάλωση γιαουρτιού ανά νοικοκυριό ήταν 1,787 κιλά, η κατανάλωση του νωπού πλήρους γάλακτος 8,176 κιλά και η κατανάλωση άπαχου και ημιάπαχου γάλακτος 2,165 κιλά (ICAP-2018).



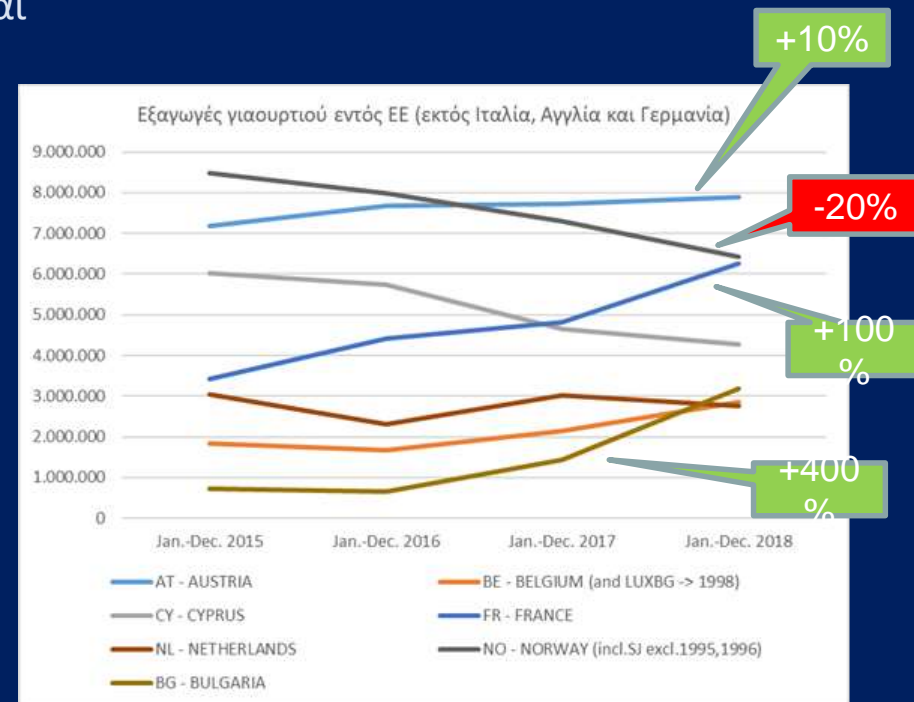
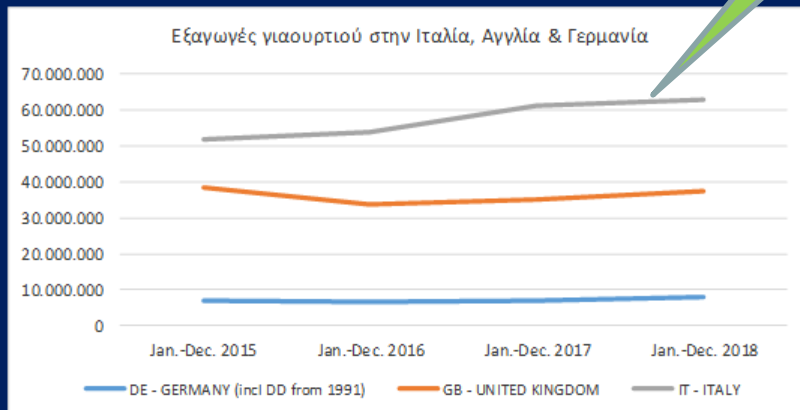
## 4. Εξαγωγές ελληνικού γιαουρτιού (1)

- Οι εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσίασαν σημαντική αύξηση την περίοδο 2008-2017 με μέσο ετήσιο ρυθμό 11,4%.
- Το σημαντικότερο εξαγωγίμο γαλακτοκομικό (ποσότητα & αξία) είναι τα γιαούρτια
- Το 2017 η εξαγόμενη ποσότητα διαμορφώθηκε σε 84.544 τόνους, αυξημένη κατά 17,7% σε σχέση με το 2016
- Η αξία των εξαγωγών ανήλθε στο ποσό των 169,2 εκατ.€ το 2017 έναντι 153,9 εκατ.€ το 2016 (αύξηση 9,9%)
- Το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών (72,7%) αφορά λευκό γιαούρτι (στραγγιστό και set, στο οποίο δεν έχουν προστεθεί φρούτα, αρώματα ή κακάο)

Κατηγορία Προϊόντος	2013	2014	2015	2016	2017
Σύνολο γάλακτος	2.954	7.548	12.566	4.961	9.377
Κρέμα γάλακτος (UHT)	815	471	237	1.022	232
Σύνολο γιαουρτιού	34.320	44.696	56.009	62.746	65.936
Άλλα νοπιά προϊόντα γάλακτος	678	544	675	1.014	4.160
Ορός γάλακτος & άλλα προϊόντα	7.579	6.900	3.824	1.589	4.204
Σύνολο βουτύρου	326	282	361	523	675
Γενικό Σύνολο	46.672	60.441	73.672	71.855	84.544

## 4. Εξαγωγές ελληνικού γιαουρτιού (2)

- Το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών γιαουρτιού και παρεμφερών προϊόντων διακινείται εντός Ε.Ε. (93,2%)
- Οι κυριότερες χώρες εντός Ε.Ε. στις οποίες εξάγεται το Ελληνικό γιαούρτι είναι :
  - Ιταλία (62,9 εκατ. €)
  - Αγγλία (37,6 εκατ. €)
  - Γερμανία (8 εκατ. €)



# ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

## ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

**ΠΟΠ** (Προστατευόμενη  
Όνομασία Προέλευσης)

**ΠΓΕ** (Προστατευόμενη  
Γεωγραφική Ένδειξη)

**ΕΠΙΠ** (Εγγυημένο Παραδοσιακό  
Ιδιότυπο Προϊόν)



*Γεωγραφικές  
Ενδείξεις (ΓΕ)*



# ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



# Ιστορικό

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

- Διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής,
  - Προώθηση προϊόντων που παρουσιάζουν ορισμένα χαρακτηριστικά
  - Βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος
  - Συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού σε αυτές τις περιοχές.
- Παροχή πληροφοριών στον καταναλωτή για την καταγωγή και την ιδιαιτερότητα των προϊόντων για
  - Ασφαλέστερες και πιο ενημερωμένες επιλογές
  - Προστασία από απομιμήσεις
- Εξασφάλιση δίκαιου ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών
- Προστασία των πνευματικών δικαιωμάτων των παραγωγών

# Συστήματα Ποιότητας

Ο κανονισμός 1151/2012 της (ΕΕ) περιλαμβάνει τα προϊόντα:

**-ΠΟΠ-ΠΓΕ**

**-ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα)**

**-Προαιρετικές Ενδείξεις Ποιότητας**

- Προϊόν Ορεινής παραγωγής,
- Προϊόντα Νησιωτικής Γεωργίας κ.λ.π.

# Άμεσες και έμμεσες επιδράσεις

## Άμεσες Επιδράσεις

- ανάπτυξη της υπαίθρου,
- προστασία της παράδοσης ενός τόπου,
- διατήρηση ονομασιών και συνταγών,
- προστασία του καταναλωτή από παραπλανητικές ενδείξεις
- προστασία των ευρωπαϊκών προϊόντων
- επέκτασή τους στις διεθνείς αγορές αγορές.

## Έμμεσες Επιδράσεις

- Διατήρηση του παραδοσιακού τοπίου
- Διατήρηση παραδοσιακών φυλών και ποικιλιών φυτών (βιοποικιλότητα)
- Διατήρηση παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής
- Συνέργεια με τουρισμό

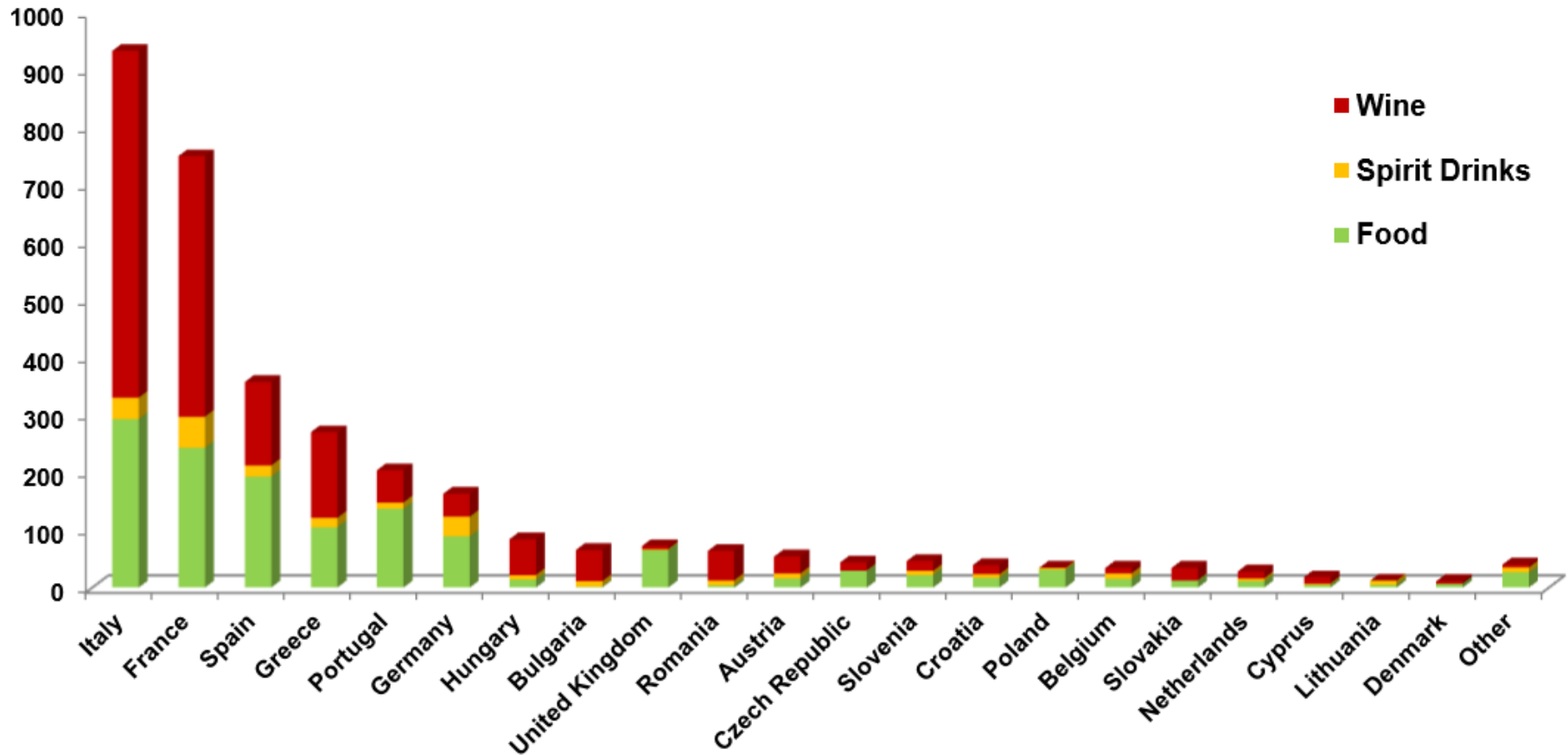
# Προστασία

Σύμφωνα με το άρθρο 13, του Καν.1151/2013)

Οι **καταχωρισμένες ονομασίες** προστατεύονται από :

- ❖ Οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση για προϊόντα τα οποία δεν παράγονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές
- ❖ Από κάθε κατάχρηση, απομίμηση ή επίκληση ακόμη και εάν αναφέρεται η πραγματική προέλευση των προϊόντων ή εάν η προστατευόμενη ονομασία μεταφράζεται ή συνοδεύεται από εκφράσεις όπως «είδος», «τύπος», «μέθοδος», «τρόπος», «απομίμηση » ή παρόμοιες
- ❖ Από κάθε ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη όσον αφορά την προέλευση, καταγωγή, φύση του προϊόντος ή τις βασικές ιδιότητες του προϊόντος
- ❖ Από κάθε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τους καταναλωτές

# Καταχωρημένα προϊόντα γεωγραφικών ενδείξεων ανά κράτος μέλος της ΕΕ Τέλος 2017



# Τρόφιμα με Γεωγραφικές Ενδείξεις στην Ελλάδα

- ❑ Η Ελλάδα βρίσκεται στην 4<sup>η</sup> θέση μεταξύ των 28 κρατών μελών της ΕΕ όσον αφορά τον αριθμό τροφίμων ΓΕ, αλλά κατέχει μόλις το 5% της ευρωπαϊκής αγοράς σε αξία πωλήσεων
- ❑ Έχουν αναγνωριστεί 101 ελληνικά προϊόντα ΓΕ, από τα οποία τα 74 είναι ΠΟΠ και τα 27 ΠΓΕ
- ❑ Τα τυριά καταλαμβάνουν με διαφορά την πρώτη θέση στην συνολική αξία πωλήσεων και στην 2<sup>η</sup> θέση έρχονται τα ελαιόλαδα
- ❑ Η φέτα έχει την μεγαλύτερη αξία πωλήσεων σαν μεμονωμένο προϊόν
- ❑ Άλλα γνωστά ελληνικά προϊόντα ΓΕ είναι: το κασέρι, το ελαιόλαδο Λακωνίας, οι ελιές Καλαμάτας, η μαστίχα Χίου, το φυστίκι Αίγινας και ο κρόκος Κοζάνης

# Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ

- Ως «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από αυτήν την περιοχή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα, και του οποίου **μία συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό** μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.





# ΠΓΕ

Η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- Που κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα
- του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η Φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό **μπορεί να αποδοθεί** κυρίως στην γεωγραφική του προέλευση.
- του οποίου **ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής** πραγματοποιείται στην οριοθετημένη Γεωγραφική ζώνη.



*Μελέτη για την Κατοχύρωση  
του «ελληνικού γιαουρτιού»  
ως προϊόν Π.Γ.Ε.*

# Τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα

- Τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν για τη χώρα μας μια ανεκτίμητη πηγή πλούτου. Η αποτελεσματική αξιοποίηση και ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους και της αναμφισβήτητης παγκόσμιας φήμης των αποτελεί για την Ελλάδα ένα εν δυνάμει κεφάλαιο, πολύτιμο για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας της οικονομίας της.
- Πολλές φορές τα παραδοσιακά προϊόντα ακόμα και αυτά που τυγχάνουν ευρύτερης προβολής και αναγνώρισης συγχέονται μέσα στο σύγχρονο αγοραστικό περιβάλλον με παρεμφερή ξένα, εισαγόμενα ή και εγχώρια προϊόντα, με αποτέλεσμα η έννοια και η αξία του “αυθεντικού ή παραδοσιακού” να χάνεται σ’ ένα ασαφές πλήθος αγνώστου προέλευσης προϊόντων -χωρίς ελπίδα διάκρισης.
- Με την ανεξέλεγκτη αυτή παραγωγή δεν αναιρείται μόνο ο μοναδικός και παραδοσιακός χαρακτήρας των προϊόντων, τον οποίο, ούτως ή άλλως οφείλουμε να διασώσουμε και να διαφυλάξουμε, αλλά αναιρείται και το ουσιαστικό οικονομικό όφελος, που αυτή ενσωματώνει. Είναι προφανές, ότι μ’αυτές τις προϋποθέσεις, τα προϊόντα κινδυνεύουν να χάσουν την ταυτότητα τους.

- Η παρούσα μελέτη στοχεύει στην ανάδειξη και την κατοχύρωση, του «Ελληνικού γιαουρτιού» ως προϊόν «προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης-Π.Γ.Ε.»
- Η κατοχύρωση του προϊόντος ως Π.Γ.Ε. θα επιφέρει μια νέα δυναμική ανάπτυξης τόσο του πρωτογενούς τομέα της ελληνικής κτηνοτροφίας όσο και του τομέα της μεταποίησης και πιο συγκεκριμένα θα συμβάλλει στην:
- **Ανάδειξη της εγχώριας παραγωγής**, μέσω της παραγωγής αναγνωρισμένου ποιοτικού προϊόντος, το οποίο χαρακτηρίζεται από μια μακρά παράδοση, ιστορία και φήμη και είναι άμεσα συνδεδεμένο με τη διατροφική κουλτούρα των Ελλήνων.
- **Διατήρηση των συνθηκών και τεχνικών** παραγωγής σε υψηλά ποιοτικά επίπεδα.
- **Ενίσχυση της αγροτικής οικονομίας**. Ειδικότερα, των παραγωγών (κτηνοτρόφων) μεταποιητών και όλων των φορέων που εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας του γιαουρτιού.
- **Διατήρηση και προστασία του φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος.**

# Πρακτικές παράνομης καταγραφής «ελληνικό γιαούρτι «Greek yogurt».

- Εταιρείες (Αγγλία Αμερική..) αντιδικούν για ένα προϊόν που ονομάζουν ελληνικό γιαούρτι «Greek yogurt», το οποίο όμως δεν έχει καμία σχέση με την Ελλάδα και ακόμα περισσότερο με το στραγγιστό γιαούρτι.
- Μαλιστα χρησιμοποιούν είτε ελληνικά ονόματα (Oikos, Chorani), είτε σύμβολα, εικαστικές παραστάσεις, εικόνες, που παραπέμπουν στη χώρα μας.
- Είναι προφανές ότι η πρακτική αυτή είναι παράνομη καθότι παραπληροφορεί τον καταναλωτή ενώ ενδεχόμενα βλάπτει και τη φήμη του αυθεντικού ελληνικού γιαουρτιού που παράγεται στη χώρα μας.











# Μελέτη για την κατοχύρωση του «ελληνικού γιαουρτιού» ως προϊόν ΠΓΕ

# Φάσεις υλοποίησης της Μελέτης για την Κατοχύρωση του «ελληνικού γιαουρτιού» ως προϊόν Π.Γ.Ε.

## 1.Επισκόπηση κλάδου

1.1 Πρωτογενής Παραγωγή Γάλακτος

## 1.2 Στοιχεία Ευρωπαϊκής και διεθνούς αγοράς Γιαουρτιού

## 1.3 Η αγορά γιαουρτιού στην Ελλάδα

1.3.1 Προσφορά Ζήτηση Γαλακτοκομικών Προϊόντων - Γιαούρτι

## 1.4 Εξαγωγές – Κύριες Χώρες Προορισμού

1.4.1 Στοιχεία εξαγωγών (EUROSTAT)

- 1.4.1.1 Εξαγωγές ελληνικού γιαουρτιού Εκτός ΕΕ
- 1.4.1.2 Διακίνηση ελληνικού γιαουρτιού εντός Ε.Ε
- 1.4.1.3. Οι αγορές τις Ιταλίας, Βρετανίας & Γερμανίας
- 1.4.1.4. Οι εξαγωγές γιαουρτιού στις Βαλκανικές χώρες

## **2. Ιστορικά και Λαογραφικά στοιχεία που συνδέονται με την παραγωγή του «ελληνικού γιαουρτιού»**

2.1 Το γιαούρτι μέσω της ελληνικής ιστορίας και της παράδοσης

- Εικόνες από την παραγωγή παραδοσιακού γιαουρτιού
- Σκεύη παρασκευής γιαουρτιού (παραδοσιακά και σύγχρονα)
- Βραβεύσεις και διακρίσεις στον κλάδο
- Αναφορές σε ελληνικά και ξένα περιοδικά για την αγορά του Greek Yogourt

## **3. Μελέτη των χαρακτηριστικών και της ποιότητας των πρώτων υλών**

3.1 Λιποπεριεκτικότητα

3.2 Πρωτεΐνες – Λακτόζη - ΣΥΑΛ

3.3 ΟΜΧ & Αντιβιοτικά

## **4. Τεχνολογία Παραγωγής Ελληνικού Γιαουρτιού (καταγραφή)**

I. Το παραδοσιακό γιαούρτι

II. Το συμπαγές/συνεκτικό γιαούρτι χωρίς υμένα (πέτσα)

III. Στραγγιστό γιαούρτι

## 5. Μελέτη των φυσικοχημικών, μικροβιολογικών και ρεολογικών χαρακτηριστικών του ελληνικού γιαουρτιού

### 5.1. Προσδιορισμός φυσικοχημικών χαρακτηριστικών

Προσδιορισμός (λίπος, πρωτεΐνη, λακτόζη, ολικά στερεά, τέφρα,)

Προσδιορισμός ανόργανων στοιχείων (Ca, K, Na, Mg,) και P

### 5.2. Προσδιορισμός των ρεολογικών χαρακτηριστικών

### 5.3. Προσδιορισμός των μικροβιολογικών χαρακτηριστικών

Κύρια μικροχλωρίδα γιαουρτιού

Δευτερεύουσα χλωρίδα

### 5.4 Προσδιορισμός του προφίλ των λιπαρών οξέων

### 5.5 Προσδιορισμός των πτητικών αρωματικών ουσιών

### 5.6 Θρεπτική αξία γιαουρτιού

## 6. Έρευνα αγοράς

Προτιμήσεις – Είδη Γιαουρτιού

Η στάση των καταναλωτών απέναντι στα πιστοποιημένα γαλακτοκομικά

Ερωτήσεις κλίμακας Likert

## 7. Μελέτη ελληνικής και διεθνούς αγορά, προϊόντων κατηγορίας (Greek yogourt, «type» ή «style» Greek yogourt)

Η εικόνα της αγοράς ελληνικού γιαουρτιού ή «ελληνικού τύπου» γιαουρτιού στην Αγγλία, Γερμανία, Ιταλία.

Ελληνικό Γιαούρτι και Ξένος Ανταγωνισμός

# ΣΧΕΔΙΟ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

- [ΠΓΕ]
- ΟΝΟΜΑΣΙΑ: «Ελληνικό Γιαούρτι » « ELLINIKO GIAOURTI”
- ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ
- ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ

# Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία

- «**Ελληνικό Γιαούρτι**» είναι το ζυμωμένο γαλακτοκομικό προϊόν, το οποίο παρασκευάζεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από τη γαλακτική ζύμωση και πήξη πρόβειου, αίγειου/γίδινου ή αγελαδινού γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών-εκκινητών *Streptococcus thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον  $10^7$  cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του».
- Σύμφωνα και από τη γραμματική χρήση του επιθέτου “Ελληνικό”, ελληνικό είναι μόνο το γιαούρτι που παρασκευάζεται με τις μακρόχρονες παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, οι οποίες ισχύουν και εφαρμόζονται μέχρι σήμερα. Είναι δε γνωστό στους Έλληνες από την αρχαιότητα για τις ευεργετικές για την υγεία ιδιότητές του. Τα είδη του “Ελληνικού γιαουρτιού” μπορεί να είναι ανάλογα με το είδος του χρησιμοποιημένου γάλακτος (πρόβειο, αίγιο, Αγελαδινό)

Σύμφωνα και τη γραμματική χρήση του επιθέτου “Ελληνικό”, ελληνικό είναι μόνο το γιαούρτι που παρασκευάζεται με τις μακρόχρονες παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, οι οποίες ισχύουν και εφαρμόζονται μέχρι σήμερα. Είναι δε γνωστό στους Έλληνες από την αρχαιότητα για τις ευεργετικές για την υγεία ιδιότητές του.

**Ανάλογα με τη μέθοδο/ τεχνολογία παραγωγής, διακρίνουμε 3 είδη «Ελληνικού Γιαουρτιού».**

- Το παραδοσιακό γιαούρτι με υμένα-πέτσα
- Το συμπαγές/συνεκτικό γιαούρτι χωρίς υμένα-πέτσα
- Στραγγιστό γιαούρτι

Και για τα 3 είδη μπορεί να χρησιμοποιηθούν πρόβειο, αίγαιο, και Αγελαδινό γάλα.



# 1. Παραδοσιακό γιαούρτι

- Παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο γάλα χωρίς καμία τροποποίηση της φυσικής του σύνθεσης, εκτός από τη λιποπεριεκτικότητα. Η λιποπεριεκτικότητα ρυθμίζεται έτσι ώστε να επιτευχθεί ο χαρακτηριστικός υμένας.
- Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%.
- Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος
- Επιτρέπεται η χρήση κατεψυγμένου γάλακτος
- Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης.

## 2. Συμπαγές/συνεκτικό γιαούρτι

- Το **συμπαγές /συνεκτικό** γιαούρτι τύπου Set είναι μετεξέλιξη του παραδοσιακού γιαουρτιού. Η σύγχρονη τεχνολογία διατήρησε τα βασικά στάδια παραγωγής του παραδοσιακού γιαουρτιού και δημιούργησε το **συμπαγές /συνεκτικό** γιαούρτι με σκοπό την τυποποίησή του, την αύξηση του χρόνου ζωής του (ασηπτικές συνθήκες παραγωγής και συσκευασίας) με βελτίωση και άλλων χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων του, όπως βελτίωση του ιξώδους και του χρώματος (λευκότερο και πιο λαμπερό), λιγότερο αίσθηση του ξινού στις ίδιες συνθήκες pH, μεγαλύτερη σταθερότητα στη συναίρεση. Μια από τις πιο σημαντικές διαφορές από το παραδοσιακό είναι ότι το γάλα υφίσταται ομογενοποίηση με αποτέλεσμα να μην σχηματίζεται υμένας στην επιφάνεια.

- Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης.
- Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο:
  - η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες
- Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον  $10^6$ cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.

### 3. Στραγγιστό γιαούρτι

- *Στραγγιστό γιαούρτι χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη και έχει κατ' ελάχιστο 5,6% πρωτεΐνες για το αγελαδινό ή γίδινο γάλα και 8% για το πρόβειο γάλα».*
- Η αποβολή του ορού, ο οποίος αποτελείται ως επί το πλείστον από νερό, έχει στόχο την αύξηση των στερεών συστατικών του γιαουρτιού. Το ποσοστό αποβολής του ορού μπορεί ρυθμιστεί με διάφορους τρόπους, ανάλογα με τη μέθοδο που εφαρμόζεται.

# Πρώτες ύλες

- Για την παραγωγή του «*Ελληνικού Γιαουριού*» πρέπει να χρησιμοποιείται γάλα Πρόβειο, αίγειο και αγελαδινό που παράγεται από Ελληνικές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις.
- Η χημική και μικροβιολογική ποιότητα του γάλατος των ελληνικών εκμεταλλεύσεων, η απουσία αντιβιοτικών ή άλλων αντιμικροβιακών ουσιών είναι αποτέλεσμα του ελεγχόμενου συστήματος εκτροφής και της τεχνογνωσία εφαρμογής προγράμματος διασφάλισης της ποιότητας σε όλη την αλυσίδα παραγωγής.

# Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της ελληνικής επικράτειας.

Τα σημαντικότερα στάδια στη διαδικασία της παραγωγής του «*Ελληνικού Γιαουρτιού*» έχουν ως εξείς:

- Η επιλογή της πρώτης ύλης και ο ποιοτικός της έλεγχος.
- Η επεξεργασία της πρώτης ύλης.
- Ο εμβολιασμός με τις ειδικές καλλιέργειες γιαουρτιού.
- Η επώαση
- Η ψύξη

# Δεσμός με τη Γεωγραφική περιοχή

“Ελληνικό γιαούρτι” χαρακτηρίζεται το γιαούρτι το οποίο παρασκευάζεται στην Ελλάδα.

Η αντίληψη αυτή αποτελεί θεμελιωμένη πεποίθηση στο μέσο Ευρωπαϊκό καταναλωτή. Αυτό καταδεικνύεται, και από την απόφαση της 26.03.2013 του Αγγλικού δικαστηρίου υπόθεσης HC 12C03788, από FAGE UK LIMITED κατά CHOBANIUK LIMITED αλλά και την Ιταλική επιτροπή ανταγωνισμού, (Autorica Garante della Concorreza e del Mercato), απαγόρευσαν την εμπορία του προϊόντος με την παραπάνω ονομασία, λόγω παραπλάνησης των καταναλωτών.

# Δεσμός με τη Γεωγραφική περιοχή

- Στο “Ελληνικό γιαούρτι” υπάρχει άμεσος σύνδεσμος μεταξύ της γεωγραφικής ένδειξης και της φήμης και όπως προκύπτει από την ιστορική εξέλιξη το χαρακτηρίζει ως διακεκριμένο προϊόν και **δεν** αποτελεί “κοινή ονομασία”.

Το γεγονός ότι ο όρος “Ελληνικό γιαούρτι” είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την Ελλάδα αποδεικνύεται και από το ότι οι παρασκευαστές απομιμήσεων προσπαθούν να θεμελιώσουν, ακόμα και με εικόνες, εικαστικές παραστάσεις κ.α., ένα σύνδεσμο μεταξύ των προϊόντων τους και της Ελλάδας.



# *Ανθρώπινος παράγοντας*

- Η τεχνογνωσία και μακρόχρονη εμπειρία, των Ελλήνων παραγωγών στην παραγωγή του γιαουρτιού που έχει αποκτηθεί στο πέρασμα των ετών, οδήγησε στη δημιουργία του μοναδικού αυτού προϊόντος.
- Η γνώση και εμπειρογνωμοσύνη αναφέρονται σε μεγάλο αριθμό βιβλίων, σε πληθώρα ελληνικών και διεθνών ερευνητικών εργασιών, σε άρθρα εφημερίδων, ιστοσελίδων κ.λπ.

# Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του «ελληνικού γιαουρτιού» ανά κατηγορία προϊόντος περιλαμβάνουν:

α) Παραδοσιακό «ελληνικό γιαούρτι». Η παρουσία υμένα «**πέτσας**» στην επιφάνεια είναι μοναδική και **δεν συναντάται σε κανένα είδος γιαουρτιού στον κόσμο**. Έχει χαρακτηρισμό πλούσιο άρωμα και ελαφρά όξινη γεύση, που το διακρίνει από τα άλλα είδη γιαουρτιών.

β) Συμπαγές «ελληνικό γιαούρτι». Έχει παρόμοια χαρακτηριστικά με το παραδοσιακό, καθότι αποτελεί εξέλιξή του, με τη διαφορά που δεν φέρει υμένα στη επιφάνεια του, λόγω της εφαρμογής της ομογενοποίησης του γάλακτος κατά την παρασκευή του. Επίσης δεν περιέχει πρόσθετα ή άλλα συστατικά (σκόνη γάλακτος, πρωτεΐνες γάλακτος ή τυρογάλακτος, καζεΐνικά κ.α)

# Ιδιοτυπία του προϊόντος

- γ) Στραγγιστό «ελληνικό γιαούρτι». Τόσο ο τρόπος παραγωγής του δηλαδή η στράγγιση με βαρύτητα (υφασμάτινες σακούλες, φυγοκέντρωση), όσο και τα φυσικοχημικά χημικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (υψηλή πρωτεϊνοπεριεκτικότητα, πλούσια κρεμώδης και γεμάτη γεύση) προσδίδουν στο προϊόν τη χαρακτηριστική υφή, συνεκτικότητα και γεύση και το καθιστούν **μοναδικό στη διεθνή αγορά**.
- Αποτέλεσμα αυτών των χαρακτηριστικών έχει αποκτήσει σημαντική φήμη και θεωρείται αυτή τη στιγμή το σημαντικότερο γαλακτοκομικό προϊόν στον κόσμο.

# Φήμη

- 
- Επειδή στην ονομασία του προϊόντος προτάσσεται η καταγωγή του (π.χ. ελληνικό), τότε προσδιορίζεται αυτόματα ο τόπος της παράγωγής του.
- Το “Ελληνικό γιαούρτι” χάριν των ιδιαίτερων γευστικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών (οφειλόμενων σε φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες) έχει αποκτήσει καλή φήμη, όχι μόνο σε ευρωπαϊκό, αλλά και σε διεθνές επίπεδο.
- Το γεγονός ότι ο όρος “Ελληνικό γιαούρτι” είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την Ελλάδα αποδεικνύεται και από το ότι οι παρασκευαστές απομιμήσεων προσπαθούν να θεμελιώσουν, ακόμα και με εικόνες, εικαστικές παραστάσεις κ.α., ένα σύνδεσμο μεταξύ προϊόντος τους και της Ελλάδας.

# Ευχαριστίες

- **Αντώνιο Κατεπόδη** ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ, Β8 Διεύθυνση Επιχειρηματικής Ανάπτυξης
- **Ιωάννης Βασταρδή**, Διευθυντή Ζώνης Γάλακτος | ΔΕΛΤΑ,
- **Μπενάκη Βασιλική** ΕΛΣΤΑΤ, Δ/ση Στατιστικών Τομέα Εμπορίου & Υπηρεσιών
- **Χρήστο Κεχαγιά** Ομότιμο Καθηγητή Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
- **Ιωάννα Παππά** ΥΠΑΑΤ, Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας τροφίμων
- **Χρυσάνθη Ματαρά**, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ
- **Γ. Χατζηγεωργίου**, Εμπορικό Τμήμα ΕΒΟΛ
- **Παναγιώτα Τσιλπουρτάρη**, και **Αλεξ. Βασιλακοπούλου**, Δ/ντρια Επικοινωνίας VIVARTIA και ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ.
- **Στάθη Μανάκο** , *Marketing Manager*, ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΚΑΚΗ Α.Ε.
- **Νατάσα Παγώνη**. Δ/ντρια. Παραγωγής Τυροκομείο Παγώνη
- **Κυριακή Σαββίδου**, Export Marketing, Γαλακτοβιομηχανία ΚΡΙ ΚΡΙ
- **Γ. Λακαφώση**. Γαλακτοπωλείο
- **Κ. Βάρσο**, **Γ. Μπαλατσούρα**, **Γ. Πελεκάνο** Σύλλογο Γαλακτοζαχαροπλαστών

# Εργαστήριο Γαλακτοκομίας

- Μασούρας Θεοφ. Αναπλ. Καθηγτής (Επιστ.Υπεύθυνος)
- Ζωΐδου Ευαγγελία, Μέλος ΕΔΙΠ
- Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επικ. Καθηγήτρια
- Μοάτσου Γκόλφω Αναπλ. Καθηγήτρια
- Γεωργάλα Αικ. Μέλος ΕΔΙΠ
- Ακτύπης Αναστ. Λέκτορας
- Ψαράκης Μάρκος Msc Γεωπόνος
- Λεπεσιώτη Σοφία Msc Γεωπόνος
- Κοντοδήμου Μαρούσα Φοιτήτρια
- Κατσίγιαννη Δέσποινα Φοιτήτρια
- Μαυροειδάκου Αθηνά Φοιτήτρια
- Γαλανό Χρήστο Φοιτητής

- Η ΕΕΓΕ σε σχετικές συζητήσεις που έγιναν στο πλαίσιο της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF) και τον FAO/WHO για την τροποποίηση σταθερότυπων, που αφορούν γαλακτοκομικά προϊόντα, υποστήριξε με στοιχεία ότι το στραγγιστό γιαούρτι δεν μπορεί να υπαχθεί στον γενικό κανόνα του κώδικα Τροφίμων του FAO/WHO και να χαρακτηριστεί ως φρέσκο τυρί γιατί είναι παραδοσιακό προϊόν της χώρας μας και κυκλοφορεί εδώ και πάρα πολλά Χρόνια ως γιαούρτι.
- Ανάλογες απόψεις κατέθεσαν και άλλες χώρες, που παράγουν προϊόντα συγγενή με το στραγγιστό γιαούρτι και κυκλοφορούν εκεί με άλλα ονόματα, με αποτέλεσμα να συμπεριληφθεί στο σταθερότυπο για τα ζυμωμένα προϊόντα γάλακτος ειδική παράγραφος για τα προϊόντα αυτά.

-

# ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας πραγματοποιεί διδακτικό και ερευνητικό έργο. Παρέχει εκπαίδευση σε προπτυχιακό και σε μεταπτυχιακό επίπεδο, στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου καθώς και σε άλλα τμήματα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου.

Το Εργαστήριο έχει ως αντικείμενο τη βασική και την εφαρμοσμένη έρευνα. Συμμετέχει ενεργά και συνεργάζεται με Διεθνείς Οργανισμούς, Ελληνικά και ξένα Ερευνητικά κέντρα και Πανεπιστήμια, υλοποιώντας κοινά ερευνητικά προγράμματα. Συνεργάζεται στενά με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς (Υπουργείο ΑΑ&Τ, ΕΦΕΤ, ΕΛΓΟ, Νομαρχιακή και Τοπική Αυτοδιοίκηση, γαλακτοβιομηχανίες, ιδιώτες παραγωγούς κ.α.) για την αντιμετώπιση και επίλυση διαφόρων θεωρητικών και πρακτικών προβλημάτων διατηρώντας μία ουσιαστικά δημιουργική και καρποφόρα σχέση με τις παραγωγικές τάξεις και την κοινωνία.

Στο ανθρώπινο δυναμικό του Εργαστηρίου ανήκουν επιστήμονες-μέλη ΔΕΠ,ΕΔΙΠ, ΕΤΕΠ και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό με μακρόχρονη διδακτική και ερευνητική εμπειρία.

Διαθέτει σύγχρονο επιστημονικό και τεχνολογικό εξοπλισμό, καθώς και πιλοτικό τυροκομείο που επιτρέπει τη διεξαγωγή ερευνητικών προγραμμάτων διεθνούς εμβέλειας, και την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών υψηλού επιπέδου.



# Τομείς Ερευνητικής δραστηριότητας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας

