

Ανακοίνωση

Ενάντια στη νοθεία του ελληνικού ελαιόλαδου και μελιού - Νέο πρόγραμμα για την προστασία της δημόσιας υγείας και την ανάδειξη των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων

Η προστασία των πολιτών από μη γνήσια και νοθευμένα προϊόντα και η διασφάλιση της ποιότητας του ελληνικού ελαιόλαδου και μελιού είναι οι βασικοί στόχοι του νέου εθνικού προγράμματος, το οποίο συντονίζει η επιστημονική ομάδα του Ινστιτούτου Prolepsis με επικεφαλής την κα Αθηνά Λινού, Καθηγήτρια της Ιατρικής Σχολής Αθηνών και Πρόεδρος του Ινστιτούτου.

Στο νέο ερευνητικό πρόγραμμα με ακρώνυμο **QuaAuthentic_GR**, συμμετέχουν επίσης το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον Καθηγητή και Πρόεδρο του Τμήματος κο Πέτρο Ταραντίλη, η Εταιρεία - Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου ΕΡΓΑΝΑΛ και η Επαγγελματική Οργάνωση Ελαιόλαδου ΣΕΒΙΤΕΛ.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αποτελεί τόσο στην Ελλάδα (στη χύμα - ανώνυμη μορφή του) όσο και παγκοσμίως το τρόφιμο με τα υψηλότερα ποσοστά νοθείας ή υποβάθμισης χαρακτηριστικών, κυρίως με σπορέλαια. Ταυτόχρονα, το (ανώνυμο κυρίως) μέλι βρίσκεται εντός των πρώτων 5 νοθευμένων προϊόντων σε επίπεδο Ε.Ε.

Στο πλαίσιο του **QuaAuthentic_GR** θα αναπτυχθούν καινοτόμα εργαλεία, τα οποία θα αναλύουν τα κύρια ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά των ελληνικών τύπων ελαιόλαδου και μελιού με βάση τη γεωγραφική και βοτανική τους προέλευση. Στη συνέχεια, θα δημιουργηθεί «βιβλιοθήκη» με το πρότυπο –ανά τύπο– προφίλ ποιοτικών/ποσοτικών χαρακτηριστικών του κάθε προϊόντος, η οποία θα αποτελεί πεδίο αναφοράς για τον έλεγχο προϊόντων ελαιόλαδου και μελιού ως προς την αυθεντικότητα και την ποιότητά τους. Επίσης, θα πραγματοποιηθούν εκπαιδευτικές και ενημερωτικές δράσεις ευαισθητοποίησης, οι οποίες θα απευθύνονται σε παραγωγούς και εταιρείες τροφίμων για την αποτροπή φαινομένων νοθείας, καθώς και σε καταναλωτές για την αποτελεσματική προφύλαξή τους από σύγχρονα φαινόμενα νοθείας.

Το έργο θα έχει θετικό αντίκτυπο στη δημόσια υγεία, δεδομένου ότι θα ενισχυθεί η κριτική ικανότητα του καταναλωτή, ώστε να επιλέγει ελληνικά γνήσια/μη νοθευμένα προϊόντα, υψηλού επιπέδου ποιότητας. Παράλληλα, το **QuaAuthentic_GR** αναμένεται να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα βασικών εξαγωγίμων ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων (ελαιόλαδο – μέλι), καθώς οι εταιρείες τροφίμων και οι Έλληνες παραγωγοί θα μπορούν να αξιοποιήσουν ένα σύγχρονο και καθ' όλα έγκυρο εργαλείο για την πιστοποίηση της υψηλού επιπέδου ποιότητας των προϊόντων τους.

Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ

και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ) (κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-05678).