



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΗ ΡΩΜΗ
Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων
ΜΙΛΑΝΟ

ΑΔΙΑΒΑΘΜΗΤΟ
ΚΑΝΟΝΙΚΟ

Μιλάνο, 11 Ιανουαρίου 2024
ΑΠΦ. 2240 /ΑΣ 09

ΠΡΟΣ: Υπουργείο Εξωτερικών
-B1 Δ/ση

ΚΟΙΝ: - Διπλ. Γραφείο κ. Πρωθυπουργού
- Διπλ. Γραφείο κ. Υπουργού Εξωτερικών
- Διπλ. Γραφείο Υφυπουργού κας Α. Παπαδοπούλου
- Διπλ. Γραφείο Υφυπουργού κ. Κ. Φραγκογιάννη
- Γραφείο κας Γεν. Γραμματέα
- Γραφείο κας Γεν. Γραμματέα ΔΟΣ & Εξωστρέφειας
- Α', Β' & Γ' Γεν. Δ/σεις
- Α1, Β2, Β3, Β6, & Γ2 Δ/σεις
-Υπηρεσία Ενημέρωσης
- ΣΤ2 Δ/ση (για τη διεκπεραίωση του παρόντος μέσω ΣΗΔΕ)

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

-Υπόψη κ. Υπουργού (minister-mailbox@hq.minagric.gr)
-Δ/ση Διεθνών Σχέσεων (mmarkou@minagric.gr)
-Δ/ση Προώθησης Γεωργικών Προϊόντων (ddede@minagric.gr)
-Δ/ση Προβολής & Εκθέσεων (vlourida@minagric.gr, paskou030@minagric.gr,
avchla@minagric.gr)
-Enterprise Greece (ceooffice@eq.gov.gr; b.alexandropoulou@eq.gov.gr info@eq.gov.gr)
-ΣΕΒΓΑΠ (sevgap@sevt.gr), (christos.apostolopoulos@friesladcampina.com),
-ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ (info@elgo.gr)

Ε.Δ.: -Πρεσβεία Ρώμης
-Γραφείο ΟΕΥ Ρώμης

ΘΕΜΑ: Απολογισμός εκδήλωσης γευσιγνωσίας ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, Κόμο 10/01/2024

ΣΧΕΤ.: Έγγραφό μας με ΑΠΦ.2240/425 από 3.01.2024

Πραγματοποιήθηκε εχθές στην πόλη Κόμο, εκδήλωση γευσιγνωσίας ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, που διοργάνωσε ο ΟΝΑΦ¹, (Εθνικός Οργανισμός Γευσιγνωστών Τυριού) με την υποστήριξη του Γραφείου ΟΕΥ - Μιλάνου. Η εκδήλωση αφορούσε, κατά κύριο λόγο, ελληνικά τυριά ΠΟΠ και διανθίστηκε με δύο ακόμη ιδιαίτερα ελληνικά προϊόντα: τη Μαστίχα Χίου και τον Ελληνικό χαλβά.

¹ Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi <https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=dettaglioevento&id=1910>

Στο πλαίσιο της εκδήλωσης παρουσιάστηκαν τα εξής ελληνικά τυριά ΠΟΠ, τα οποία κατέστη δυνατόν να προμηθευτεί ο ΟΝΑΦ από την Ελλάδα: **Φέτα, Μανούρι, Κασέρι, Γραβιέρα Νάξου, Ξυνομυζήθρα Κρήτης, Λαδοτύρι Μυτιλήνης και Μετσοβόνε.**

Με αφορμή την εν λόγω εκδήλωση, το Γραφείο ΟΕΥ - Μιλάνου συνένταξε, μετάφρασε στην ιταλική γλώσσα και διένειμε στους συμμετέχοντες ενημερωτικό σημείωμα/παρουσίαση με το σύνολο των ελληνικών τυριών ΠΟΠ και ΠΓΕ (συνολικά 24 προϊόντα), περιλαμβάνοντας επίσης πληροφορίες για παραδοσιακά ελληνικά πιάτα με βάση το τυρί, διεθνείς διακρίσεις των ελληνικών τυριών κλπ. (βλ. ως άνω σχετικό έγγραφό μας, καθώς και συνημμένο αρχείο στην ελληνική γλώσσα). Η υπογράφουσα συμμετείχε στην εκδήλωση και απεύθυνε χαιρετισμό, απαντώντας σε ερωτήσεις των συμμετεχόντων στο περιθώριο της γευσιγνωσίας.

Το Γραφείο ΟΕΥ - Μιλάνου παρείχε κάθε δυνατή υποστήριξη για την άρτια διοργάνωση και διεξαγωγή της εν λόγω δράσης, με την πεποίθηση ότι τέτοιου είδους εκδηλώσεις συμβάλλουν στη προβολή ελληνικών πιστοποιημένων ποιοτικών προϊόντων στην εδώ αγορά και παράλληλα ενισχύουν την ευαισθητοποίηση του καταναλωτή για τα ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Η υπεύθυνη του ΟΝΑΦ στο Κόμο, κα Simonetta Cortella, προέβη σε εκτενή παρουσίαση της γαλακτοπαραγωγής της Ελλάδος, πρόβαλε σε γιγαντοοθόνη σχετικό φωτογραφικό υλικό, χάρτες και ιστορικές πληροφορίες για τον κλάδο γαλακτοπαραγωγής και την ελληνική τυροκομία, η οποία χρονολογείται από αρχαιοτάτων χρόνων. Επίσης, παρουσίασε ένα προς ένα τα ελληνικά τυριά που συμμετείχαν στην γευσιγνωσία, προτρέποντας τους συμμετέχοντες να δοκιμάσουν και να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του καθενός, ειδικότερα ως προς το άρωμα, το χρώμα, την υφή και τη γεύση. Για την αισθητηριακή αξιολόγηση, την περιγραφή και τον ποσοτικό προσδιορισμό των οσφρητικών-γευστικών χαρακτηριστικών των τυριών ακολουθήθηκε ο οδηγός Olfacto² της ερευνητικής ομάδας των F. Berodier, P. Lavanchy, M. Zannoni, J. Casals, L. Herrero και C. Adamo (βλ. συνημμένα σχετικά έντυπα).

Η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με την παρουσίαση και γευσιγνωσία της Μαστίχας Χίου ΠΟΠ αλλά και του ελληνικού χαλβά, ο οποίος μολονότι δεν εντάσσεται στα ΠΟΠ προϊόντα, αποτέλεσε ένα γλυκό γευστικό επίλογο της εν θέματι δράσης προβολής.

Πληροφορίες για την εκδήλωση και γενικότερα για τα ελληνικά τυριά πρόκειται να καταχωρηθούν στο μηνιαίο κλαδικό περιοδικό INFORM, το οποίο επιμελείται ο ΟΝΑΦ. Παράλληλα, εξετάζεται το ενδεχόμενο διοργάνωσης επιχειρηματικής αποστολής ιταλικών εισαγωγικών εταιρειών τροφίμων (hosted buyers) στην Ελλάδα, προκειμένου να επισκεφτούν τυροκομικές εγκαταστάσεις και συζητήσουν δυνατότητες συνεργασίας με Έλληνες παραγωγούς.

Θα επανέλθουμε, με νεότερο έγγραφό μας, όταν ωριμάσουν οι ως άνω αναφερόμενες συμπληρωματικές δράσεις.

ΠΑΓΩΝΑ ΛΑΡΔΑ
Σύμβουλος ΟΕΥ Α'

(Συν. 1+3 αρχεία)

² Στο πλαίσιο ενός ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος, επινοήθηκε ο οδηγός Olfacto, από την ως άνω αναφερόμενη ομάδα ερευνητών, που αφορά στην αισθητηριακή αξιολόγηση της όσφρησης, του αρώματος και της γεύσης του τυριού. Χρησιμοποιήθηκε για την εναρμόνιση των μεθόδων εκπαίδευσης των επιτροπών γευσιγνωσίας και ορίζει μια κοινή μεθοδολογία με χρήση κλίμακας για την αξιολόγηση των διαφορετικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, όπως υφή, άρωμα και γεύση. (βλ. περισσότερα στον ακόλουθο σύνδεσμο:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0023643896902352>).