

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΙΙΙ

- ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ/-ΩΝ		
ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	
Ταγκαλάκη Αικατερίνη	Π.Ε. 14.04	Γεωπόνος
Κοσμάτου Αγγελική	Π.Ε. 14.04	Γεωπόνος
Αθανασόπουλος Ανδρέας	Π.Ε. 14.04	Γεωπόνος

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1.1 ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Τα προϊόντα Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) και Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης)

1.2 ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), ποιότητα διατροφικών προϊόντων, αειφόρος τοπική ανάπτυξη, ταυτότητα αγροτικού χώρου, Google Earth, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προϊόντων

1.3 ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της δραστηριότητας είναι η ενεργητική κατανόηση από τους μαθητές/τριες της σπουδαιότητας της παραγωγής και πιστοποίησης των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. για τον παραγωγό, τον καταναλωτή, τις τοπικές κοινωνίες και το περιβάλλον, καθώς και η ανάπτυξη ευαισθητοποίησης και προβληματισμού για έννοιες και ζητήματα αειφορίας.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΘΕΜΑΤΟΣ:

Το τοπικό περιβάλλον με το σύνολο των φυσικών, τεχνολογικών, οικονομικών, πολιτιστικών πόρων που διαθέτει, αποτελεί ένα καλό πεδίο για σχεδιασμό καινοτόμων περιβαλλόντων μάθησης, που προάγουν τη δημιουργική και ενεργητική συμμετοχή των μαθητών/τριων και συνδυάζονται με την αξιοποίηση των ψηφιακών τεχνολογιών, μέσω των οποίων επιδιώκεται η γενικότερη μετεξέλιξη της διδακτικής πράξης και του σχολικού θεσμού, προς κατευθύνσεις που ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες και τις προοπτικές της σύγχρονης κοινωνίας.

Τα τελευταία χρόνια τα τοπικά παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα, βρίσκονται στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος για θέματα που αφορούν την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, τις ορθές γεωργικές πρακτικές, αλλά και την ανάδειξη των ιδιαίτερων γνωρισμάτων των αγροτικών περιοχών, σε μια προοπτική αειφόρου ανάπτυξης.

Μέσα από τη λογική αυτή επιλέχτηκε ο σχεδιασμός μιας εκπαιδευτικής δραστηριότητας με θέμα τα προϊόντα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε., καθώς θεωρείται ότι μια τέτοια δραστηριότητα:

Προάγει τη δόμηση της γνώσης μέσα από άμεσες εμπειρίες και από θέματα της καθημερινής ζωής, καθώς οι μαθητές/τριες μαθαίνουν καλύτερα όταν συμμετέχουν σε

δραστηριότητες που θεωρούν χρήσιμες για την πραγματική ζωή και έχουν σχέση με την κουλτούρα τους.

Παρέχει τη δυνατότητα αξιοποίησης του εργαστηρίου Τεχνολογίας Τροφίμων των ΕΠΑ.Λ., για την ερευνητική διαδικασία.

Συνδυάζεται με την αξιοποίηση των ψηφιακών τεχνολογιών, εμπλέκοντας τους μαθητές/τριες σε μια διαδικασία διερεύνησης, παρατήρησης, σύγκρισης, ανταλλαγής απόψεων και εμπειριών, ανατροφοδότησης, σύνθεσης.

Συμβάλλει στον εμπλουτισμό του εκπαιδευτικού περιεχομένου των μαθημάτων του τομέα Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος με στοιχεία που καταδεικνύουν τη δυναμική σχέση της γεωργίας με το περιβάλλον (φυσικό, κοινωνικό, πολιτιστικό, οικονομικό) και την αειφορία.

Πρωωθεί την οριζόντια διασύνδεση των γνωστικών αντικειμένων και τη διαθεματική προσέγγιση της γνώσης, καθώς το αντικείμενο της δραστηριότητας, μπορεί να αξιοποιηθεί και να επεκταθεί σε πολλά μαθήματα και αντικείμενα σπουδών, όπως μαθήματα γενικής παιδείας (Ιστορία, Χημεία κλπ.), μαθήματα ειδικοτήτων των τομέων του ΕΠΑ.Λ., περιβαλλοντικά ζητήματα, Ζώνη Δημιουργικών Δραστηριοτήτων (αγροτική οικονομία, μονάδες μεταποίησης, Αγροτικοί Συνεταιρισμοί, εμπορία προϊόντων, τοπική ανάπτυξη, μεταφορές, αειφόρα συστήματα παραγωγής, διαχείριση αποβλήτων, βιολογική παραγωγή προϊόντων, βιοποικιλότητα, πιστοποίηση, υλικά συσκευασίας, κοινωνικά οφέλη, υγεία κ.ά.).

1.4 ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ως προς το γνωστικό αντικείμενο, οι μαθητές/τριες να είναι σε θέση:

1. να περιγράφουν και να διακρίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. καθώς και να εντοπίζουν τη σχέση τους με τους φυσικούς και πολιτισμικούς πόρους του τόπου παραγωγής τους,
2. να διακρίνουν τα εμφανή (οργανοληπτικά) χαρακτηριστικά των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. και να ερμηνεύουν τη σημασία τους ως βασικό κριτήριο ποιότητας, για την επιλογή των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. από τους καταναλωτές,
3. να περιγράφουν τη διαδικασία ταυτοποίησης ενός προϊόντος ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. και να εντοπίζουν προϊόντα της περιοχής τους που έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, ώστε να αναγνωρισθούν ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε.,
4. να αναγνωρίζουν τη σημασία της ταυτοποίησης ενός προϊόντος ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε., για τον καταναλωτή, τον παραγωγό - μεταποιητή και την αγροτική οικονομία,
5. να ερμηνεύουν τη σχέση της παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. με την ορθολογική διαχείριση των τοπικών πόρων, σύμφωνα με τις αρχές της αειφορίας,
6. να εκτιμούν τη σπουδαιότητα της παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. για την ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών, σε μια αειφόρο προοπτική.

Ως προς τη μαθησιακή διαδικασία, οι μαθητές/τριες:

7. να αναπτύσσουν δεξιότητες που διευκολύνουν την ανακαλυπτική και διερευνητική μάθηση,
8. να αναπτύσσουν δεξιότητες έκφρασης και διαπροσωπικής επικοινωνίας ώστε να αλληλεπιδρούν και να συνεργάζονται, τόσο στο πλαίσιο της ομάδας, για την παραγωγή κοινού αποτελέσματος, όσο και με εκπροσώπους φορέων (Περιφέρεια, Δήμος, Πανεπιστήμιο κλπ.) για τη συλλογή των στοιχείων που είναι απαραίτητα για την έρευνά τους,
9. να αναπτύσσουν δεξιότητες παρουσίασης και δημοσιοποίησης ερευνητικών αποτελεσμάτων.

1.5 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ

1. Τι είναι τα προϊόντα Π.Ο.Π. (ονομασίας προέλευσης), Π.Γ.Ε.(γεωγραφικής ένδειξης);

2. Ποια είναι η σχέση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. με τους φυσικούς και πολιτισμικούς πόρους του τόπου προέλευσής τους;
3. Ποια είναι η διαδικασία για τον χαρακτηρισμό ενός προϊόντος ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε.;
4. Ποια η σημασία της παραγωγής και πιστοποίησης των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. για τον παραγωγό και τον καταναλωτή;
5. Ποια η σημασία της παραγωγής και πιστοποίησης των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. για την τοπική ανάπτυξη;
6. Ποια ποιοτικά χαρακτηριστικά διαφοροποιούν τα προϊόντα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. από άλλα ομοειδή;

1.6 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗ ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ

- Ηλεκτρονικοί υπολογιστές με σύνδεση στο διαδίκτυο και εγκατεστημένο το δωρεάν πρόγραμμα Google Earth
- Φύλλα εργασίας, Φύλλο πληροφοριών
- Υλικά και μέσα για την έρευνα

1.7 ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ

7 δίωρες συναντήσεις

2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

2.1 Μεθοδολογία υλοποίησης

Για την υλοποίηση της εκπαιδευτικής δραστηριότητας υιοθετείται η ομαδοσυνεργατική διδασκαλία με την υποστήριξη των ψηφιακών τεχνολογιών, ώστε μέσα από κατάλληλα σχεδιασμένες δραστηριότητες να ενθαρρύνεται η ανακαλυπτική / διερευνητική μάθηση.

Οι μαθητές/τριες θα χωριστούν σε ομάδες των 3 – 5 ατόμων. Θα σχεδιάσουν έναν ψηφιακό χάρτη με θέμα τα προϊόντα Π.Ο.Π.-Π.Γ.Ε. της χώρας μας, θα συντάξουν έκθεση προδιαγραφών για ένα προϊόν της περιοχής τους, το οποίο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, ώστε να αναγνωριστεί ως Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. και θα πραγματοποιήσουν έρευνα σχετική με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε.

2.2 Πορεία υλοποίησης

1^ο δίωρο: Αρχική ευαισθητοποίηση με προβολή φωτογραφιών (power-point) με θέματα σχετικά με την παραγωγή και την ποιότητα διατροφικών προϊόντων, επιλεγμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να προκαλούν τόσο θετικά όσο και αρνητικά σχόλια. Σχολιασμός και καταγραφή των απόψεων των μαθητών/τριων (καταιγισμός ιδεών).

Φύλλο Εργασίας 1: Τι γνωρίζουμε για την ποιότητα των προϊόντων διατροφής; (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 1, 7, 8).

2^ο δίωρο: Οφέλη από τα προϊόντα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε.

Φύλλο Εργασίας 2: Η σημασία της παραγωγής προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. για τη χώρα μας. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 4, 5, 6, 7, 8).

3^ο και 4^ο δίωρο: Χωρισμός των μαθητών/τριων σε 3 ομάδες των 3 – 5 ατόμων και καταμερισμός των δραστηριοτήτων που θα αναλάβει η κάθε ομάδα.

Ομάδες 1 και 2: Οι μαθητές/τριες της κάθε ομάδας επιλέγουν 2-3 προϊόντα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. από διαφορετικές κατηγορίες, που παράγονται σε διαφορετικούς νομούς της χώρας μας, τα οποία θα τοποθετηθούν στον ψηφιακό χάρτη της Ελλάδας. Στη συνέχεια χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες, από τη βάση δεδομένων της Ε.Ε. ή πληροφορίες από άλλες αξιόπιστες πηγές, συνθέτουν σύντομο κείμενο – περιγραφή, για κάθε ένα από τα επιλεγμένα προϊόντα. Προωθούν τα κείμενα στην ομάδα 3.

Φύλλο Εργασίας 3: Η σχέση της ταυτότητας των προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. με τους τοπικούς φυσικούς και πολιτισμικούς πόρους. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 1, 5, 6, 7, 8).

Ομάδα 3: Οι μαθητές/τριες της ομάδας αρχικά δημιουργούν το «σήμα» του προϊόντος με κάποιο πρόγραμμα ψηφιακού σχεδιασμού. Στη συνέχεια, καθώς σταδιακά παραλαμβάνουν τις πληροφορίες από τις ομάδες 1 και 2, εντοπίζουν στο Google Earth την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για κάθε επιλεγμένο προϊόν Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε., δημιουργούν «σήμανση περιοχής» και προσθέτουν στο συγκεκριμένο σημείο, το αντίστοιχο κείμενο και το σήμα (εικονίδιο) που σχεδίασαν.

Φύλλο Πληροφοριών 1. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 1, 5, 6, 7, 8).

5^ο δώρο: Οι μαθητές/τριες συντάσσουν έκθεση με τις απαραίτητες προδιαγραφές για ένα προϊόν της περιοχής τους, που έχει δυνατότητα ένταξης στα προϊόντα Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. Χωρίζονται σε τρεις ομάδες και κάθε ομάδα αναλαμβάνει ένα μέρος των περιεχομένων της έκθεσης.

Φύλλο Εργασίας 4: Σχεδιάζουμε ένα προϊόν Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 1, 3, 4, 7, 8)

6^ο δώρο: Έρευνα στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων ή σε αίθουσα διδασκαλίας.

Φύλλο Εργασίας 5: Σύγκριση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. με άλλα ομοειδή. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 2, 7, 8).

7^ο δώρο: Παρουσίαση από τους μαθητές του ψηφιακού χάρτη με τα προϊόντα Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε., της έκθεσης των προδιαγραφών του προτεινόμενου τοπικού προϊόντος ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. και της έρευνας. (Επιδίωξη μαθησιακού αποτελέσματος 9).

3.ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

Για την αξιολόγηση της διαδικασίας προτείνεται να συνεκτιμηθούν:

Η τελική εικόνα του ψηφιακού χάρτη (συνημμένη ρούμπρικα αξιολόγησης).

Η έκθεση των προδιαγραφών του προτεινόμενου προϊόντος. Μπορεί να κατασκευαστεί ρούμπρικα αξιολόγησης εστιάζοντας σε σημεία της έκθεσης προδιαγραφών του προτεινόμενου γεωργικού προϊόντος ως Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε., όπως:

- Ονομασία του γεωργικού προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής
- Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής ή στάδια παρασκευής
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος και διατροφική αξία

Τα φύλλα εργασίας.

Η αξιολόγηση κάθε ομάδας (συνημμένη ρούμπρικα αξιολόγησης).

Τα φύλλα παρατήρησης του καθηγητή, όπου μπορούν να αποτυπωθούν σε κάθε συνάντηση, στοιχεία για τον τρόπο με τον οποίο δρουν και αλληλεπιδρούν, ατομικά και στο πλαίσιο ομάδας, οι μαθητές/τριες (π.χ. ενεργητική συμμετοχή στη διδακτική διαδικασία, βαθμός ανταπόκρισης στις δραστηριότητες κ.ά.).

4.ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / ΠΗΓΕΣ

- Ανθοπούλου, Θ. Επιμ. (2013). Περί Εντοπιότητας και ιδιοτυπίας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών. Αθήνα. Εκδόσεις Παπαζήση.
- Αποστολόπουλος, Κ. (2010). Ολοκληρωμένη Ανάπτυξη του Αγροτικού Χώρου. Αθήνα: Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
- Barquero, A. (1991). Τοπική Ανάπτυξη. Μια στρατηγική για τη δημιουργία απασχόλησης. Αθήνα. Εκδόσεις Παπαζήση.
- Βοσνιάδου, Σ. (2001). Πώς μαθαίνουν οι μαθητές. Διεθνής Ακαδημία της Εκπαίδευσης, Διεθνές Γραφείο Εκπαίδευσης της UNESCO. Ανακτήθηκε στις 26 Αυγούστου 2016 από

http://www.ibe.unesco.org/fileadmin/user_upload/archive/Publications/educationalpracticesseriespdf/prac07gr.pdf

- Δαουτόπουλος, Γ. (2002). 7 απλά μαθήματα ανάπτυξης. Θεσσαλονίκη. Πανεπιστήμιο Μακεδονίας.
- Κυνηγός, Χ. (1995). Η ευκαιρία που δεν πρέπει να χαθεί: Η Υπολογιστική Τεχνολογία ως Εργαλείο Έκφρασης και Διερεύνησης στη Γενική Παιδεία, στο συλλογικό έργο, (επιμ. εκδ.) Α.Μ. Καζαμιάς και Μ. Κασσωτάκης. Ελληνική Εκπαίδευση: Προοπτικές ανασυγκρότησης και εκσυγχρονισμού. Σείριος. Αθήνα.
- Παπαδημητρίου, Β. (2014). Εκπαίδευση Βασισμένη στον «Τόπο». Για την Περιβαλλοντική Εκπαίδευση. Τεύχος 1(46).
- Παρταλίδου, Μ.(2014).Κοινωνία και Τρόφιμα. Τροφομλία (Foodmiles) και Εντοπιότητα-Ιδιοτυπία Τροφίμων. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη. Ανακτήθηκε στις 26 Αυγούστου 2016 από <http://eclass.auth.gr/courses/OCRS226/>
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=80>
- <http://www.agrocert.gr/pages/Content.asp?cntID=74&catID=48>



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 1

Θέμα: Τι γνωρίζουμε για την ποιότητα των προϊόντων διατροφής;

1. Σήμερα, όλο και συχνότερα γίνονται συζητήσεις για την ποιότητα των διατροφικών προϊόντων. Γνωρίζετε με ποιούς τρόπους μπορούμε να ελέγξουμε την ποιότητα ενός διατροφικού προϊόντος; Ανταλλάξτε απόψεις με τα μέλη της ομάδας σας και γράψτε 2-3 από αυτούς:

.....

.....

.....

Σημαντικό: Ποιότητα ενός γεωργικού προϊόντος είναι το σύνολο των χαρακτηριστικών του, τα οποία ικανοποιούν τις ανάγκες του καταναλωτή.

Γνωρίζετε ότι:

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, το 1992 με τον κανονισμό 2081/92, θέσπισε για πρώτη φορά το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, προκειμένου να ενθαρρύνει την ποικιλομορφία της γεωργικής παραγωγής και να επιτύχει την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων και δημιουργήσει για το σκοπό αυτό, τρία λογότυπα ποιότητας:

1. «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης»
2. «Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης»
3. «Εγγυημένο Ιδιότυπο Παραδοσιακό»

Τα λογότυπα ποιότητας παρέχουν πληροφορίες στους καταναλωτές που αφορούν τον ειδικό χαρακτήρα και τη γνησιότητα αυτών των προϊόντων, ενώ δίνουν τη δυνατότητα στους παραγωγούς να εμπορεύονται τα προϊόντα τους καλύτερα και να έχουν νομική προστασία για κακή χρήση ή παραποίηση του ονόματος του προϊόντος.

2. Γράψτε με λίγες λέξεις τι σημαίνει κατά την άποψή σας προϊόν «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (ΠΟΠ)

.....

.....

Γράψτε με λίγες λέξεις τι σημαίνει κατά την άποψή σας προϊόν «Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» (ΠΓΕ)

.....

.....

Γράψτε με λίγες λέξεις τι σημαίνει κατά την άποψή σας «Εγγυημένο Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν» (ΙΠΠ)

.....

.....

Παρατηρείστε τα παρακάτω «σήματα». Καθένα από αυτά αντιστοιχεί σε μια από τις τρεις κατηγορίες που αναφέρθηκαν. Μπορείτε να κάνετε την αντιστοίχιση;



Σημειώστε

1.
2.
3.

Γνωρίζετε ότι:

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης-ΠΟΠ (PDO): Ως «ονομασία προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον, που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Αυτά τα προϊόντα, των οποίων τα χαρακτηριστικά συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση πρέπει να τηρούν το σύνολο των προδιαγραφών, ώστε να μπορούν να φέρουν το λογότυπο ΠΟΠ:



Παραδείγματα: Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ (Ελλάδα, άλλα προϊόντα), Μπορντό ΠΟΠ (Γαλλία, κρασί), Cava ΠΟΠ (Ισπανία, κρασί), Μανούρι ΠΟΠ (Ελλάδα, τυρί), TirolerBergkäse ΠΟΠ (Αυστρία, τυρί), PistacchioVerde di Bronte ΠΟΠ (Ιταλία, φρούτα),.

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη-ΠΓΕ (PGI): Ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια παραγωγής, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Όλα τα προϊόντα, των οποίων κάποια χαρακτηριστικά συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση πρέπει να τηρούν το σύνολο των προδιαγραφών, ώστε να μπορούν να φέρουν το λογότυπο ΠΓΕ:



Παραδείγματα: Κρητικό Παξιμάδι ΠΓΕ (Ελλάδα, προϊόν αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής), Liliputas ΠΓΕ (Λιθουανία, τυρί), GofioCanario ΠΓΕ (Ισπανία, προϊόν δημητριακών), WalbeckerSpargel ΠΓΕ (Γερμανία, λαχανικά), Českéřino ΠΓΕ (Τσεχική Δημοκρατία, μύρα), Lammefjordskartofler ΠΓΕ (Δανία, λαχανικά), Μήλα Καστοριάς ΠΓΕ (Ελλάδα, φρούτα).

Εγγυημένο Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν-ΙΠΠ (TSG): Ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν νοείται ένα προϊόν ή τρόφιμο το οποίο παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική ή παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά, χωρίς απαραίτητα να υπάρχει σύνδεση με μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή:



Παραδείγματα: Kriek TSG (Βέλγιο, μύρα), Hollandsemaatjesharing ΕΠΠΕ (Κάτω Χώρες, ψάρι), prekmurskagibanica ΕΠΠΕ (Σλοβενία, κέικ).

Σημειώστε 4 Ελληνικά προϊόντα που γνωρίζετε ότι ανήκουν σε κάποια από τις παραπάνω κατηγορίες

1.
2.
3.
4.

Σκεφτείτε: Τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) -Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) «κωδικοποιούν» στον φαντασιακό κόσμο του καταναλωτή πληροφορίες για την ποιότητά τους.



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 2

Θέμα: Η σημασία της παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ για τη χώρα μας

Σημαντικό: Η αειφόρος ανάπτυξη σε τοπικό επίπεδο, βασίζεται στην αξιοποίηση των τοπικών πόρων φυσικών και ανθρωπίνων, με σεβασμό στις πολιτισμικές και φυσικές ιδιαιτερότητες και εξασφάλιση των προϋποθέσεων για την κοινωνική ευημερία του τοπικού πληθυσμού.

Η ανάδειξη τοπικών προϊόντων ως ΠΟΠ-ΠΓΕ, συνεισφέρει στη δημιουργία της «ταυτότητας» των τόπων προέλευσης των προϊόντων και συμβάλλει στην παραγωγική διαφοροποίηση των περιοχών, στην ενεργοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού και στην αξιοποίηση των τοπικών πόρων, προς την κατεύθυνση της αειφόρου τοπικής ανάπτυξης.

1. Συζητείστε με την ομάδα σας και σκεφτείτε: συμφέρει τη χώρα μας να παράγει προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ; Αν ναι, για ποιους λόγους; Αν πάλι όχι, γιατί; Σημειώστε σύντομα τις απαντήσεις σας.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων <http://www.agrocert.gr/pages/Content.asp?cntID=74&catID=48>¹

Επιλέξτε «2) Προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ. Γιατί και ποιους ωφελούν;» και δείτε την απάντηση που δίνει η Πολιτεία στην πρώτη ερώτηση.

Επιλέξτε «3) Πόσα και ποιά ελληνικά γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα έχουν αναγνωρισθεί ως προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ;»

Ανοίξτε τον «Κατάλογο Ελληνικών Προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ & Προδιαγραφές» για να δείτε τις κατηγορίες των προϊόντων μας. Πόσα προϊόντα περιλαμβάνονται στην κατηγορία «Ελαιόλαδα-Ελιές», πόσα στην κατηγορία «Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» και πόσα στην κατηγορία «Τυριά»;

«Ελαιόλαδα-Ελιές».....

«Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής».....

«Τυριά».....

¹ **AGROCERT** Από 1.6.2006 για τη χώρα μας ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (πρώην Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων-ΟΠΕΓΕΠ, που φέρει το διακριτικό τίτλο **AGROCERT**), είναι αρμόδιος για την έγκριση των υποβαλλόμενων από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου, την πραγματοποίηση ελέγχων σε συνεργασία με τις Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Π.Ε., τη διασφάλιση της τήρησης των προδιαγραφών, την πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων και την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και Μητρώου δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Σημαντικό: Στην Ελλάδα έχουν ταυτοποιηθεί ως ΠΟΠ-ΠΓΕ, 105 προϊόντα, από διάφορες κατηγορίες (τυριά, ζυμαρικά, κρέατα, ελαιόλαδα - ελιές, φρούτα, ξηροί καρποί, όσπρια κλπ.). Το τελευταίο προϊόν που ταυτοποιήθηκε ήταν η «Φάβα Φενεού», στις 5-5-2016, ενώ έχει υποβληθεί αίτηση και για το «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης».

3. Επισκεφθείτε τη βάση δεδομένων της Ε.Ε., για τα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

παρατηρήστε και σχολιάστε την ποικιλία των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ της Ελλάδας και των άλλων χωρών της Ε.Ε., τις διάφορες κατηγορίες, τις ημερομηνίες καταχώρησής τους ως ΠΟΠ-ΠΓΕ, τις περιοχές από τις οποίες προέρχονται.

Στην αριστερή στήλη κάθε προϊόντος (αριθμός φακέλου) υπάρχει σύνδεσμος που παραπέμπει στη δημοσίευση των προδιαγραφών και όλων των στοιχείων της αίτησης για την αναγνώριση του κάθε προϊόντος ως ΠΟΠ-ΠΓΕ.

Σημειώστε τις παρατηρήσεις σας

.....

.....

.....

.....

.....

4. Πως αντιλαμβάνεστε την έννοια της αειφόρου τοπικής ανάπτυξης; Σχετίζεται με τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ;

.....

.....

.....

.....

.....

Ποια είναι, κατά την άποψή σας, η σημασία της αναγνώρισης ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ περισσότερων προϊόντων για τη χώρα μας;

.....

.....

.....

.....



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 3

Θέμα: Η σχέση της ταυτότητας των προϊόντων ΠΟΠ - ΠΓΕ με τους τοπικούς φυσικούς και πολιτισμικούς πόρους

Σημαντικό: Τα προϊόντα ΠΟΠ - ΠΓΕ που φέρουν το σήμα της γεωγραφικής τους προέλευσης, όπως η γραβιέρα Νάξου, ο κρόκος Κοζάνης, το ιταλικό Prosciutto di Parma, τα ροδάκινα Νάουσας, η μαστίχα Χίου, ξεχωρίζουν για την ιδιότυπη γεύση και την ποιότητά τους, οι οποίες συνθέτουν και αναπαριστούν ταυτόχρονα το φυσικό περιβάλλον, την ιστορία και τον πολιτισμό των τόπων παραγωγής τους.

Οι μαθητές/τριες χωρίζονται σε τρεις ομάδες.

Ομάδες 1^η και 2^η

1. Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Ε.Ε. (βάση δεδομένων) για τα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Επιλέξτε 2-3 προϊόντα ΠΟΠ ή ΠΓΕ από διαφορετικές κατηγορίες, που παράγονται σε διαφορετικούς νομούς της χώρας μας (π.χ. Κρητικό Παξιμάδι,, Μαστίχα Χίου, Κεράσια τραγανά Ροδοχωρίου, Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια, Μήλα Ζαγοράς Πηλίου, Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού, Κρόκος Κοζάνης, Τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου, Φιστίκι Αίγινας), με βάση τα ενδιαφέροντά σας, τις εμπειρίες σας, την περιοχή σας κλπ., τα οποία θα τοποθετηθούν στο χάρτη της Ελλάδας

Χρησιμοποιώντας τα στοιχεία από τη βάση δεδομένων της Ε.Ε., ή στοιχεία από άλλες αξιόπιστες πηγές, να συνθέσετε ένα κείμενο – περιγραφή, για το κάθε ένα προϊόν που θα περιληφθεί στο χάρτη, με συνοπτικές πληροφορίες που θα αφορούν τις παρακάτω ενότητες:

- Ονομασία προϊόντος
- Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής
- Περιγραφή του προϊόντος
- Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή (εδαφοκλιματικές συνθήκες, ανθρώπινος παράγοντας, ιστορικά στοιχεία)

2. Προωθείστε τα κείμενα που ετοιμάσατε στην 3^η ομάδα.

Ομάδα 3^η

1. Συνδεθείτε στο διαδίκτυο και ανοίξτε το εγκατεστημένο πρόγραμμα Google Earth.

2. Ακολουθώντας τις οδηγίες του Φύλλου Πληροφοριών 1, να δημιουργήσετε το «σήμα» του προϊόντος με κάποιο πρόγραμμα ψηφιακού σχεδιασμού. Στη συνέχεια να προσδιορίσετε στο Google Earth ένα σημείο, που αφορά την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για κάθε επιλεγμένο προϊόν ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Στο κάθε σημείο να προσθέσετε το κείμενο που λάβατε από την 1^η και 2^η ομάδα, το οποίο αντιστοιχεί στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ

Ονομασία προϊόντος

«Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης»

Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της παραγωγής των σταφυλιών, της επεξεργασίας και της μεταποίησης (σταφιδοποίηση) του προϊόντος, πραγματοποιούνται σε όλες της περιοχές της Κρήτης.

Περιγραφή του προϊόντος

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» είναι σταφίδα και προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών της ποικιλίας Σουλτανίνα, του είδους *Vitis vinifera* L., που καλλιεργούνται σε όλες της περιοχές της Κρήτης, Έχει χρώμα ξανθό έως καφέ, γλυκιά γεύση, υφή μαλακή αλλά συμπαγή, ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 75 % και μέγιστη υγρασία 16 %.

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ενώ το ξηροθερμικό κλίμα και η υψηλή ηλιοφάνεια έχουν ως αποτέλεσμα την αυξημένη συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια.

Η μεταποίηση (αποξήρανση) των σταφυλιών, που ξεκινάει αμέσως μετά τη συγκομιδή ώστε να μην υποβαθμιστεί η πρώτη ύλη, γίνεται με δύο τρόπους: α. με εμβάπτιση των σταφυλιών σε αλκαλικό διάλυμα με έλαιο πριν από την έκθεση στον ήλιο για αποξήρανση και β. με φυσική αποξήρανση στον ήλιο χωρίς προηγούμενη εμβάπτιση (φυσικές σταφίδες).

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» αποτελεί ένα ιδιαίτερο προϊόν, τα χαρακτηριστικά του οποίου οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κρήτης. Τα ασβεστούχα εδάφη, που κυριαρχούν στην Κρήτη, δίνουν ικανοποιητική βλάστηση, πρωιμότητα στην παραγωγή και πολύ καλής ποιότητας προϊόντα, καθώς αυξάνονται τα σάκχαρα στα σταφύλια. Επίσης, οι ελάχιστες βροχοπτώσεις και η υψηλή ηλιοφάνεια κατά τους μήνες Ιούλιο-Αύγουστο, την περίοδο ωρίμανσης των ρωγών, είναι ευνοϊκά για τη συγκέντρωση των σακχάρων. Το χρώμα του προϊόντος κυμαίνεται από ξανθό έως καφέ και οφείλεται στην ποικιλία Σουλτανίνα, η οποία είναι λευκόσαρκη, αλλά και στο ξηροθερμικό κλίμα και την υψηλή ηλιοφάνεια, κατά τη διαδικασία σταφιδοποίησης.

Στα χαρακτηριστικά και την ποιότητα του τελικού προϊόντος συμβάλλουν επίσης οι παραγωγοί της περιοχής, που γνωρίζουν την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά και τις παραδοσιακές πρακτικές της αποξήρανσης των σταφυλιών, της ποικιλίας Σουλτανίνα.

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Κρήτη χρονολογείται από τη νεολιθική περίοδο (6000π.Χ. - 2600π.Χ.), ενώ κατά τον 20ο αιώνα η καλλιέργεια της σταφίδας συνδέθηκε με την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ανάπτυξη της Κρήτης.

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» κατοχυρώθηκε ως προϊόν ΠΓΕ στις 26-1-2016.



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 4

Θέμα: Σχεδιάζουμε ένα προϊόν ΠΟΠ ή ΠΓΕ

Σημαντικό: Η ταυτότητα των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ σχετίζεται με το φυσικό περιβάλλον και τις παραδοσιακές τεχνικές και πρακτικές παραγωγής, μεταποίησης αλλά και κατανάλωσης (τοπικές γαστρονομίες, δίαιτες, κ.ά.).

1. Συζητείστε με την ομάδα σας και προσπαθήστε να εντοπίσετε προϊόντα της περιοχής σας τα οποία ο ντόπιος πληθυσμός θεωρεί ξεχωριστά και ονομαστά. Σημειώστε όσα θεωρείτε σημαντικότερα.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

2. Θα μπορούσαν αυτά τα προϊόντα της περιοχής σας να αναγνωριστούν ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ ; Αν ναι, με ποιο τρόπο;

Για να απαντήσετε στο ερώτημα ακολουθήστε τα επόμενα βήματα:

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/nomothesia-pop> και από την «Εθνική-Κοινοτική Νομοθεσία ΠΟΠ-ΠΓΕ» επιλέξτε τον ισχύοντα σήμερα κανονισμό «[Κανονισμό \(ΕΕ\) αριθμ.1151/2012](#) του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων». Στο «Άρθρο 5: Απαιτήσεις για τις ονομασίες προέλευσης και τις γεωγραφικές ενδείξεις», αναφέρεται τότε ένα προϊόν ταυτοποιείται ως «ονομασία προέλευσης» ή ως «γεωγραφικής ένδειξης».

Γνωρίζετε ότι:

Σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία ([Κανονισμός \(ΕΕ\) αριθμ.1151/2012](#)) ισχύουν τα εξής:

Προϊόντα Ονομασία Προέλευσης

Ως «ονομασία προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα,

- β) του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και

- γ) του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Προϊόντα Γεωγραφικής Ένδειξης

Ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα,
- β) του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση και
- γ) του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Εξετάστε πόσα από τα προϊόντα που έχετε σημειώσει πληρούν μερικούς από τους όρους των ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Επιλέξτε ένα από αυτά.

Σημειώστε το προϊόν.....

Σε ολομέλεια στην τάξη επιλέγετε ένα από τα προϊόντα που προτάθηκαν από τις ομάδες.

Τελικά, επιλέγεται το προϊόν.....

Για αυτό το προϊόν θα ετοιμάσετε μια έκθεση, στην οποία θα αναφέρονται οι απαιτούμενες προδιαγραφές, προκειμένου να ενταχθεί σε μια από τις προστατευόμενες ονομασίες.

3. Σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία «Άρθρο 8: Περιεχόμενο της αίτησης καταχώρισης», πρέπει να κατατεθεί αίτηση σε επιτροπή της ΕΕ, προκειμένου να καταχωρηθεί ένα προϊόν ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Γνωρίζετε ότι:

Για κάθε προϊόν ΠΟΠ ή ΠΓΕ, συντάσσονται οι **Προδιαγραφές του προϊόντος**, που πρέπει να περιλαμβάνουν τα εξής:

1. Ονομασία προϊόντος
 2. Περιγραφή του προϊόντος
(περιγραφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, περιεκτικότητα θρεπτικών ουσιών κλπ.)
 3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής
 4. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής ή στάδια παρασκευής (ανάλογα με το είδος του προϊόντος)
 5. Δεσμός
 - 5.1 Περιγραφή του δεσμού που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΓΕ) (π. χ . ποιον τρόπο οι εδαφοκλιματικές συνθήκες συμβάλλουν στην παραγωγή ενός τοπικού προϊόντος, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν την αειφορική αξιοποίηση μοναδικών φυσικών πόρων που οδηγεί στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας αλλά και αναγνωρισιμότητας)
 - 5.2. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής
- Ιδιαιτερότητα του προϊόντος και διατροφική αξία

Για τη συνέχεια των εργασιών, οι μαθητές/τριες χωρίζονται σε τρεις ομάδες.

Η 1η ομάδα συγκεντρώνει πληροφορίες και συντάσσει ένα κείμενο με τα παρακάτω στοιχεία:

- 1 .Ονομασία προϊόντος
2. Περιγραφή του προϊόντος
(περιγραφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, περιεκτικότητα θρεπτικών ουσιών κλπ.)
3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η 2η ομάδα συγκεντρώνει πληροφορίες και συντάσσει ένα κείμενο με τα παρακάτω στοιχεία:

1. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής ή στάδια παρασκευής (ανάλογα με το είδος του προϊόντος)
2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος και διατροφική αξία

Η 3η ομάδα συγκεντρώνει πληροφορίες και συντάσσει ένα κείμενο με τα παρακάτω στοιχεία:

1. Δεσμός
 - 1.1 Περιγραφή του δεσμού που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, ή άλλα

χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΓΕ) (π.χ. με ποιον τρόπο οι εδαφοκλιματικές συνθήκες συμβάλλουν στην παραγωγή ενός τοπικού προϊόντος, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν την αειφορική αξιοποίηση μοναδικών φυσικών πόρων που οδηγεί στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας αλλά και αναγνωρισιμότητας)

1.2. Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Κάθε μέλος της ομάδας σημειώνει τις πληροφορίες που συλλέγει από το οικογενειακό και κοινωνικό του περιβάλλον.

4. Συγκεντρώστε τα κείμενα και των τριών ομάδων. Συμβουλευτείτε το παράδειγμα με τη «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» στο Φύλλο Εργασίας 3, για να συνθέσετε τις πληροφορίες από τις εργασίες όλων των ομάδων και να ετοιμάσετε την τελική έκθεση των προδιαγραφών του προϊόντος σας.

Σημαντικό: Οι μαθητές **ορεινών ή νησιωτικών περιοχών** μπορούν να προστρέξουν επί πλέον στο «Άρθρο 31 Προϊόν ορεινής παραγωγής» καθώς και στο «Άρθρο 32 Προϊόντα νησιωτικής γεωργίας» του Καν(ΕΕ) 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου αφού στον εν λόγω κανονισμό έχουν προστεθεί και άλλα σχήματα ποιότητας όπως οι προαιρετικές ενδείξεις «Προϊόν ορεινής παραγωγής», «Προϊόν νησιωτικής γεωργίας» κ.λ.π.

Επίσης στην ιστοσελίδα <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/nomothesia-pop> και στην "[Εθνική-Κοινοτική Νομοθεσία ΠΟΠ-ΠΓΕ](#)» θα βρουν τον ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) αριθ. 665/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 11ης Μαρτίου 2014 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους όρους χρήσης της προαιρετικής ένδειξης ποιότητας «προϊόν ορεινής παραγωγής».

Η ιστοσελίδα <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/metramikranisia/1231-eidiko-kath-nisia-agaiou> έχει τα «[Μέτρα Στήριξης για τα Μικρά Νησιά του Αιγαίου](#)», μέτρα για την εφαρμογή του Κοινοτικού καθεστώτος, όσον αφορά την ενίσχυση της μελισσοκομίας, της φυτικής παραγωγής, αλλά και της τοπικής παραγωγής γάλακτος που προορίζεται για την παραγωγή παραδοσιακών τυριών στα μικρά νησιά του Αιγαίου Πελάγους.



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 5

Θέμα: Σύγκριση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προϊόντων Π.Ο.Π. - Π.Γ.Ε. με άλλα ομοειδή

Γνωρίζετε ότι:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων είναι εμφανή χαρακτηριστικά, τα οποία μπορούν να εκτιμηθούν εύκολα με τις αισθήσεις και αποτελούν ένα βασικό κριτήριο ποιότητας, καθώς αποτυπώνουν την ιδιαίτερη ταυτότητα κάθε προϊόντος και καθορίζουν το βαθμό αποδοχής του από τους καταναλωτές.

Τα χαρακτηριστικά των τροφίμων που εκτιμούνται οργανοληπτικά είναι:

- εμφάνιση (χρώμα, σχήμα, μέγεθος, ελαττώματα)
- οσμή (αντίληψη με την αίσθηση της όσφρησης : ευχάριστη, δυσάρεστη)
- υφή (σκληρότητα, ελαστικότητα, λιπαρότητα)
- γεύση (γλυκό, ξινό, αλμυρό, πικρό)
- άρωμα (αντίληψη κατά τη γευστική δοκιμή: ανθέων, φρούτων, βουτύρου)

Ερευνητικό ερώτημα: Ποιά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά διαφοροποιούν τα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ από άλλα ομοειδή;

Απαιτούμενα υλικά και μέσα:

Τρία ή περισσότερα δείγματα ομοειδών προϊόντων από τα οποία το ένα θα είναι ΠΟΠ ή ΠΓΕ (π.χ. Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μήλα Ζαγοράς Πηλίου ΠΟΠ, Κρητικό Παξιμάδι ΠΓΕ, Κονσερβολιά Αμφίσσης ΠΟΠ, Μέλι Ελάτης Μαινάλου Βανίλια ΠΟΠ)

Σκεύη για την προετοιμασία των δειγμάτων

Πίνακας εκτίμησης οργανοληπτικών χαρακτηριστικών

Εκτέλεση:

Η έρευνα θα πραγματοποιηθεί στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων ή σε αίθουσα διδασκαλίας

Δύο μαθητές θα προετοιμάσουν τα δείγματα των προϊόντων.

Όλοι οι μαθητές: Θα ελέγξουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των δειγμάτων και στη συνέχεια θα καταγράψουν τις εκτιμήσεις τους σε πίνακα, βαθμολογώντας τα χαρακτηριστικά κάθε δείγματος με βάση μια «κλίμακα» από 1-10.

Πίνακας εκτίμησης οργανοληπτικών χαρακτηριστικών

	ΕΜΦΑΝΙΣΗ	ΟΣΜΗ	ΥΦΗ	ΓΕΥΣΗ	ΑΡΩΜΑ	ΣΧΟΛΙΑ
1 ^ο δείγμα						
2 ^ο δείγμα						
3 ^ο δείγμα						
4 ^ο δείγμα						
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ– ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ:						

Αφού ολοκληρωθεί η «δοκιμή» των προϊόντων και συμπληρωθούν οι πίνακες, οι μαθητές που ανέλαβαν την προετοιμασία των δειγμάτων θα καταγράψουν τα αποτελέσματα της έρευνας.

Σημειώστε:

Στο χαρακτηριστικό «εμφάνιση» την υψηλότερη βαθμολογία συγκέντρωσε το προϊόν

.....

Στο χαρακτηριστικό «οσμή» την υψηλότερη βαθμολογία συγκέντρωσε το προϊόν

.....

Στο χαρακτηριστικό «υφή» την υψηλότερη βαθμολογία συγκέντρωσε το προϊόν

.....

Στο χαρακτηριστικό «γεύση» την υψηλότερη βαθμολογία συγκέντρωσε το προϊόν

.....

Στο χαρακτηριστικό «άρωμα» την υψηλότερη βαθμολογία συγκέντρωσε το προϊόν

.....

Η σειρά προτίμησης των προϊόντων είναι

.....

Με βάση τα αποτελέσματα της έρευνας προσπαθήστε να απαντήσετε στο ερευνητικό ερώτημα: Ποιά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά διαφοροποιούν τα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ από άλλα ομοειδή;

.....

.....

.....

Διατυπώστε ένα γενικό συμπέρασμα για την ποιότητα των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ που δοκιμάσατε

.....

.....

.....

Προτάσεις για μελλοντικές έρευνες

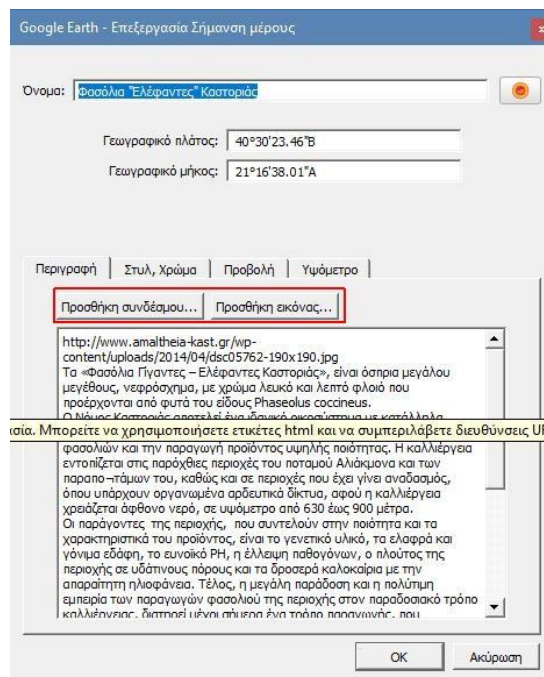
- Συντήρηση με αλάτι προϊόντος ΠΟΠ-ΠΓΕ σε σχέση με ομοειδή συμβατικά προϊόντα.
- Η επίδραση της θερμοκρασίας στη συντήρηση προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ σε σχέση με ομοειδή συμβατικά προϊόντα.
- Διατηρησιμότητα προϊόντος ΠΟΠ-ΠΓΕ σε σχέση με ομοειδή συμβατικά προϊόντα.
- Επίδραση της θερμικής κατεργασίας στις οργανοληπτικές ιδιότητες ενός προϊόντος ΠΟΠ-ΠΓΕ σε σχέση με ομοειδή συμβατικά προϊόντα.



ΦΥΛΛΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ 1

Διαδικασία εισαγωγής τοποθεσίας ΠΟΠ στο πρόγραμμα GoogleEarth

1. Ανοίγουμε το Google Earth, εντοπίζουμε την περιοχή που σχετίζεται με το προϊόν ΠΟΠ και πλησιάζουμε (ζουμάρουμε) όσο χρειάζεται
2. Πατάμε όπως συνήθως στην γραμμή εργαλείων την πινέζα, οπότε ανοίγει ένα πλαίσιο διαλόγου (εικ. 1). Όσο το πλαίσιο είναι ανοικτό, μπορούμε να μετακινήσουμε την πινέζα σε καταλληλότερη θέση αν θέλουμε.
3. Στον κενό χώρο της καρτέλας «Περιγραφή» προσθέτουμε το κείμενο που αφορά το προϊόν.
4. Από το κουμπί «προσθήκη συνδέσμου» της ίδιας καρτέλας μπορούμε (προφανώς) να προσθέσουμε υπερσύνδεσμο πχ στη σελίδα του προϊόντος ή μπορεί να γίνει παραπομπή πχ στη σχολική ιστοσελίδα. Μπορούμε με το κουμπί «Προσθήκη εικόνας» να βάλουμε και εικόνα, με μορφή όμως συνδέσμου κι αυτή, δηλαδή ανοίγει στον φυλλομετρητή μας(browser), όχι στο GoogleEarth
5. Με κλικ στο εικονίδιο (ή κλικ στο όνομά του στην μπάρα «τα μέρη μου») εμφανίζεται το κείμενο που βάλαμε και ο υπερσύνδεσμος (εικ. 5).



Εικόνα 1 : Πλαίσιο διαλόγου "Επεξεργασία Σήμανση μέρους"

Αποθήκευση & αποστολή

Με δεξί κλικ στο εικονίδιο στο χάρτη ή στα «μέρη μου» (μπάρα αριστερά στο GoogleEarth) αποθηκεύουμε (ως αρχείο .kmz).

Το επισυνάπτουμε σε μήνυμα και το στέλνουμε στους άλλους(ή το μεταφέρουμε με κάποιο μέσον στον υπολογιστή των άλλων).

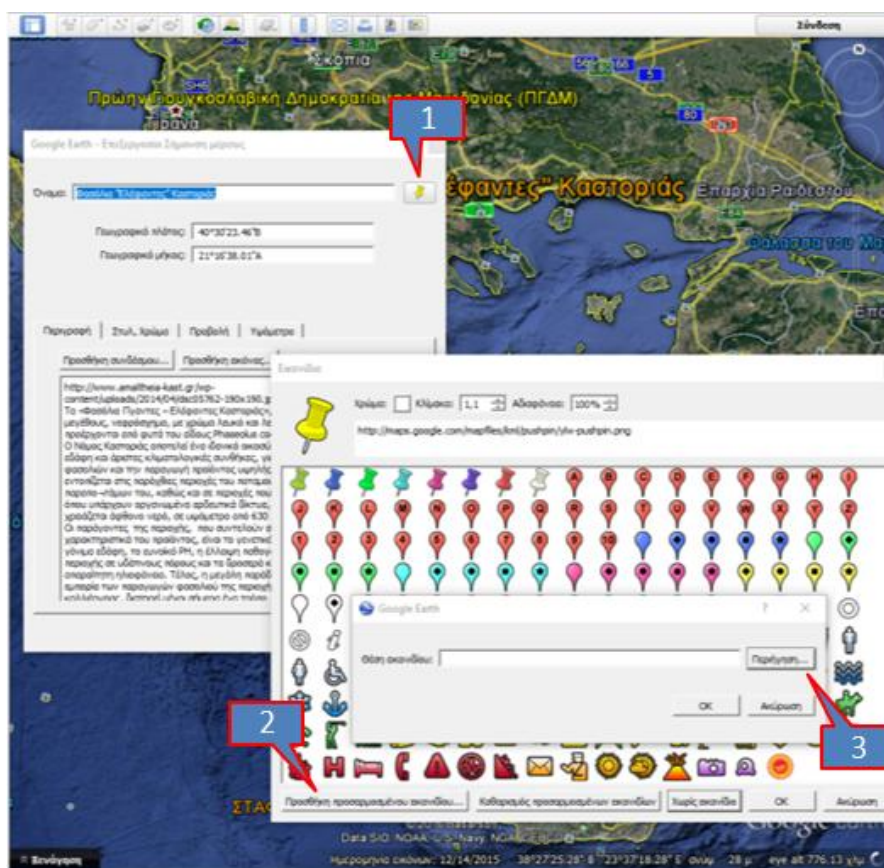
Οι παραλήπτες το ενσωματώνουν στο δικό τους Google Earth μέσω της επιλογής μενού Αρχείο → Άνοιγμα.

Αν βρήκαμε ή φτιάξαμε δικά μας εικονίδια, να μην ξεχάσουμε να στείλουμε και αυτά.

Αλλαγή της πινέζας - δημιουργία δικού μας συμβόλου

Μπορούμε αν θέλουμε αντί της πινέζας να επιλέξουμε κάποιο άλλο έτοιμο συμβολάκι που έχουμε βρει (πχ στο Διαδίκτυο ή σε συλλογή clipart) που δεν περιλαμβάνεται στην βασική συλλογή του Google Earth να φτιάξουμε δικό μας. Σ' αυτήν την περίπτωση μπορεί να αναλάβει μια ομάδα με τη βοήθεια απλού λογισμικού σχεδίασης (βλέπε παρακάτω μια πρόταση) να φτιάξει το σήμα ΠΟΠ ή της ομάδας ή του σχολείου κλπ.

Για να κάνουμε το Google Earth να εμφανίσει το δικό μας σήμα αντί της πινέζας, κάνουμε τα εξής: Πατάμε το κουμπί της πινέζας (πάνω δεξιά). Στο νέο πλαίσιο διαλόγου που εμφανίζεται, αντί να διαλέξουμε ένα από τα εικονίδια, πατάμε το κουμπί «Προσθήκη προσαρμοσμένου εικονιδίου» (εικ. 2). Ανοίγει ένα ακόμη πλαίσιο διαλόγου μέσω του οποίου, πατώντας το κουμπί «Περιήγηση», το οδηγούμε στη θέση που έχουμε αποθηκεύσει το δικό μας εικονίδιο. Μετά από αυτό, το εικονίδιό μας θα περιλαμβάνεται στη συλλογή (βλέπε πχ τελευταίο κάτω δεξιά το σήμα ΠΟΠ).

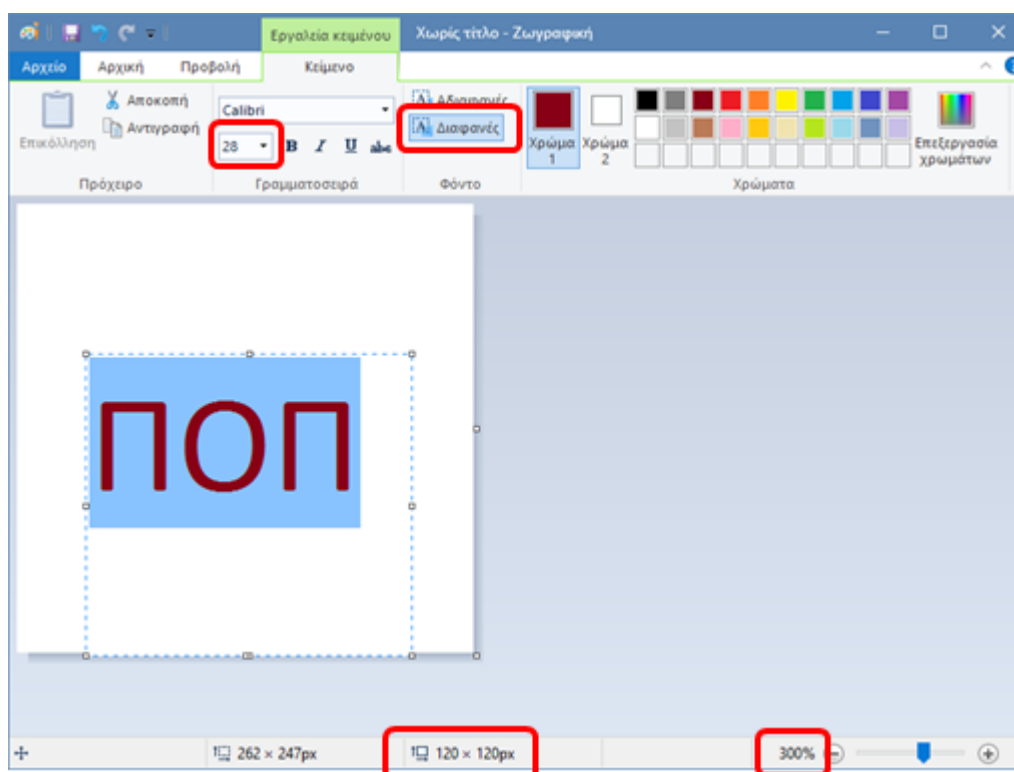


Εικόνα 2: Αλλαγή συμβόλου (εικονιδίου)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν θέλουμε διαφανή φόντο, πρέπει να έχουμε αποθηκεύσει το εικονίδιό μας σε κατάλληλη μορφή (.gif ή .png όχι .jpg) και να έχουμε δηλώσει στο πρόγραμμα που χρησιμοποιούμε για την αποθήκευση ή τον σχεδιασμό τον φόντο διαφανή.

Σχεδιασμός εικονιδίου

Ανοίγουμε το πρόγραμμα επεξεργασίας εικόνας που προτιμούμε (στο παράδειγμα της εικόνας 3 η «Ζωγραφική» ή “Paint” που περιλαμβάνεται στα Windows)

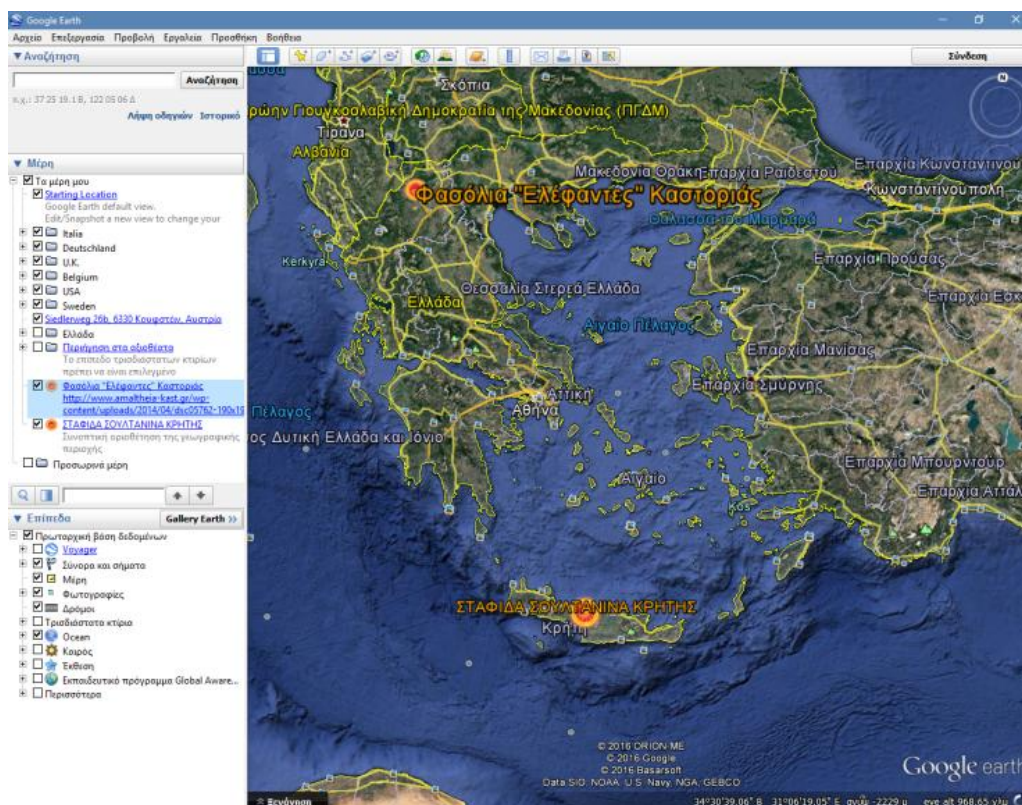


Εικόνα 3: Δημιουργία εικονιδίου

Επιλέγουμε διαστάσεις αρχείου (ή σε άλλα προγράμματα μέγεθος καμβά) κάτι μικρό, στο παράδειγμα 120 x120 pixel. Μεγεθύνουμε στην οθόνη αν θέλουμε να δουλέψουμε πιο άνετα, στο παράδειγμα x300. Στην καρτέλα Αρχική επιλέγουμε το κουμπί του κειμένου (Α), και γράφουμε ΠΟΠ ή το όνομα του προϊόντος ή ότι άλλο έχουμε αποφασίσει, αφού πρώτα

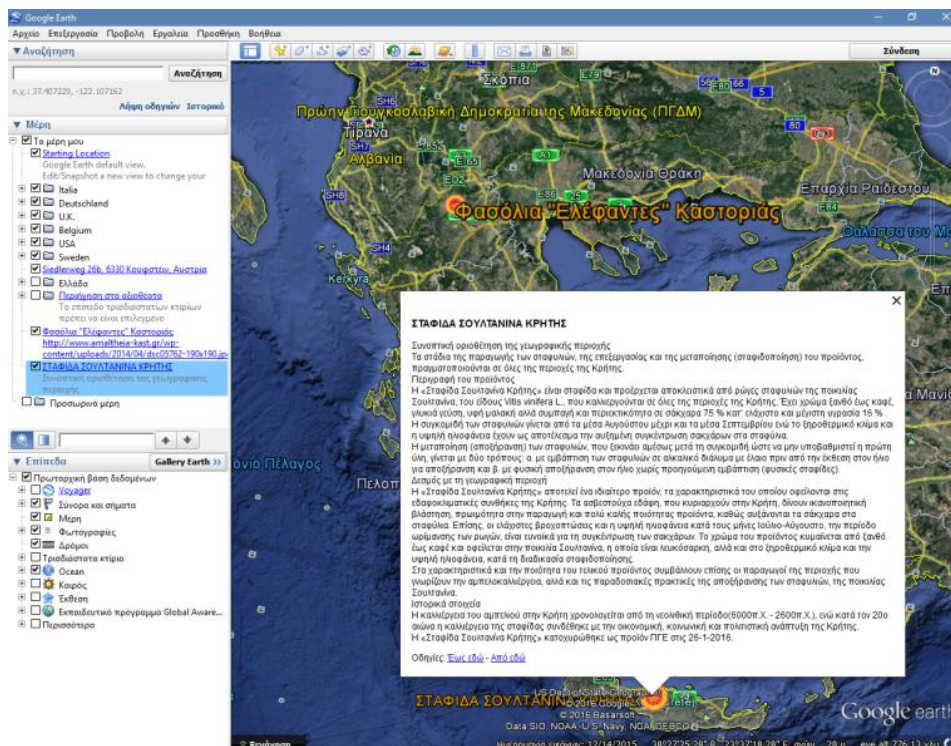
διαλέξουμε μέγεθος (28 στο παράδειγμα) γραμματοσειράς, ίσως χρώμα και πατάμε το κουμπί «Διαφανές» αν δεν θέλουμε άσπρο ή έγχρωμο φόντο. Αποθηκεύουμε σε κατάλληλη μορφή .gif ή .png για διαφανή ή και άσπρο ή έγχρωμο και σε .jpg μόνο για έγχρωμο ή άσπρο φόντο.

Παράδειγμα



Εικόνα 4: Αποτέλεσμα

Εμφάνιση πληροφοριών



Εικόνα 5: εμφάνιση πληροφοριών

ΡΟΥΜΠΡΙΚΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Αξιολόγηση ψηφιακού χάρτη προϊόντων Π.Ο.Π. /Π.Γ.Ε.			
	Χαμηλή επίδοση	Μέτρια επίδοση	Καλή επίδοση
Πληρότητα χάρτη	Τοποθετήθηκαν λιγότερα από τα μισά προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ στο χάρτη	Τοποθετήθηκαν περισσότερα από τα μισά προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ στο χάρτη αλλά όχι όλα	Τοποθετήθηκαν όλα τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ στο χάρτη
Ορθότητα χάρτη	Περισσότερα από τα μισά προϊόντα δεν είναι τοποθετημένα στη σωστή γεωγραφική θέση	Περισσότερα από τα μισά προϊόντα αλλά όχι όλα είναι τοποθετημένα στη σωστή γεωγραφική θέση	Όλα τα προϊόντα είναι τοποθετημένα στη σωστή γεωγραφική θέση
Σύνδεση πληροφοριών με τη σήμανση περιοχής	Περισσότερα από τα μισά προϊόντα έχουν λανθασμένο κείμενο πληροφοριών	Λιγότερα από τα μισά προϊόντα έχουν λανθασμένο κείμενο πληροφοριών	Όλα τα προϊόντα έχουν πληροφορίες σωστές
Σύνδεση υπερσυνδέσμων με τη σήμανση περιοχής	Περισσότερα από τα μισά προϊόντα δεν έχουν υπερσυνδέσμους ή αυτοί δεν λειτουργούν	Λιγότερα από τα μισά προϊόντα δεν έχουν υπερσυνδέσμους ή αυτοί δεν λειτουργούν	Όλα τα προϊόντα έχουν υπερσυνδέσμους που λειτουργούν
Δημιουργία εικονιδίου	Δεν δημιουργήθηκε εικονίδιο (χρησιμοποιήθηκε κάποιο από αυτά που περιλαμβάνει το Google Earth)	Το εικονίδιο που δημιουργήθηκε είναι πολύ απλοϊκό ή χρησιμοποιήθηκε κάποιο από το Διαδίκτυο	Δημιουργήθηκε εικονίδιο με καλή εμφάνιση ή/και εικόνα

Αξιολόγηση ομάδας					
	1 καθόλου	2	3	4	5 απόλυτα
Πόσο θετικό είναι/ήταν το κλίμα και το πνεύμα αποδοχής, συνεργασίας και στήριξης των μελών;					
Υπήρχε συντονισμός και συλλογικός τρόπος εργασίας στην ομάδα;					
Πόσο αποτελεσματική ήταν η ομάδα στην αξιοποίηση του χρόνου /τήρηση των χρονοδιαγραμμάτων;					
ΠΗΓΗ: Ματσαγγούρας Η. «Η Καινοτομία των Ερευνητικών Εργασιών στο Νέο Λύκειο»					