**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**

**ΤΜΗΜΑ ΔΙΕΘΝΩΝ & ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ**

Ιερά Οδός 75, 118 55, Αθήνα

Πληροφορίες: Αλίκη-Φωτεινή Κυρίτση

Tηλ.: 210 5294845

FAX: 210 5294820

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:

[public.relations@aua.gr](mailto:public.relations@aua.gr)

Αθήνα, 1 Δεκεμβρίου 2020

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**Το ερευνητικό πρόγραμμα QuaAuthentic\_GR διασφαλίζει τη γνησιότητα του ελαιολάδου και του μελιού**

Το ερευνητικό πρόγραμμα QuaAuthentic\_GR , το οποίο είναι τριετές, 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). Αντικείμενο του συγκεκριμένου προγράμματος είναι η ανάπτυξη καινοτόμων «εργαλείων» για τον προσδιορισμό της γνησιότητας βασικών εξαγώγιμων ελληνικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας όπως το ελαιόλαδο και το μέλι με συνδυασμό σύγχρονων τεχνικών ώστε να ευαισθητοποιηθούν τόσο το καταναλωτικό κοινό όσο και οι παραγωγοί.

Τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως το ελαιόλαδο και το μέλι, πολύ συχνά υπόκεινται σε νοθεία. Με τα οικονομικά κίνητρα να είναι πολύ ισχυρά, οι αναφορές περί υποκατάστασης με προϊόντα υποδεέστερης ποιότητας, ψευδούς δήλωσης για τη γεωγραφική και βοτανική τους προέλευση και λανθασμένης επισήμανσης στην ετικέτα, καθιστούν αμφισβητήσιμη τη «γνησιότητα» πρώτων υλών και προϊόντων που διατίθενται στο εμπόριο και καταλήγουν στο τραπέζι του καταναλωτή. Το QuaAuthentic\_GR στοχεύει στη διασφάλιση της γνησιότητας ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων όπως το ελαιόλαδο και το μέλι με τις πλέον σύγχρονες μεθόδους, έχοντας ως σκοπό την προστασία του καταναλωτή από μη γνήσια και νοθευμένα προϊόντα και την ανάδειξη τόσο σε τοπικό όσο και σε διεθνές εμπόριο του ελληνικού ελαιόλαδου και μελιού.

Επιστημονικός υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος QuaAuthentic\_GR είναι ο Kοσμήτορας της **Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής** του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Πέτρος Ταραντίλης, Καθηγητής. Συντονιστής του έργου είναι το Ινστιτούτο Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής Prolepsis, Στη σύμπραξη συμμετέχουν η Εταιρεία - Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου ΕΡΓΑΝΑΛ και η Επαγγελματική Οργάνωση Ελαιόλαδου ΣΕΒΙΤΕΛ.

Το QuaAuthentic\_GR αναμένεται να έχει τα εξής αποτελέσματα: α) την ανάπτυξη καινοτόμων «εργαλείων» σε συνδυασμό με χημειομετρία για την εκτίμηση ποιότητας και γνησιότητας σε προϊόντα υψηλού ενδιαφέροντος για την ελληνική οικονομία και το εμπόριο όπως το ελαιόλαδο και το μέλι και τη δημιουργία βιβλιοθήκης με το πρότυπο –ανά τύπο– προφίλ ποιοτικών και ποσοτικών χαρακτηριστικών, β) την ένταξη πρωτοκόλλων ταυτοποίησης γνησιότητας στην «Ορθή Βιομηχανική Πρακτική» παραγωγών και εταιριών τροφίμων, ως πρόσθετο εργαλείο προφύλαξης από οικονομικές κυρώσεις και διασφάλισης του κύρους τους, γ) την προστασία του καταναλωτή από σύγχρονα φαινόμενα νοθείας, μέσω ενίσχυσης της κριτικής του ικανότητας ώστε να επιλέγει ελληνικά γνήσια(μη νοθευμένα) προϊόντα, υψηλού επιπέδου ποιότητας.

Το έργο αναμένεται να 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, αναμένεται να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα του ελληνικού ελαιόλαδου και μελιού, 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.