

# Φέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)

## Η σημασία της πιστοποίησης στην ελληνική τυροκομία

*Δρ Ηλέκτρα Φράγκου, Κτηνίατρος*

*Διεύθυνση Πιστοποίησης και Προδιαγραφών*

Με τον όρο “**προϊόν ΠΟΠ**” νοείται το προϊόν που παράγεται από συγκεκριμένη περιοχή, τόπο ή χώρα, η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οποίου οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον της παραπάνω περιοχής, τόπου ή χώρας και του οποίου η παραγωγή, μεταποίηση και επεξεργασία γίνονται εντός της εν λόγω οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Ως **προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)** ορίζεται το προϊόν που παράγεται από συγκεκριμένη περιοχή, τόπο ή χώρα, η ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του οποίου μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική του καταγωγή και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και επεξεργασία γίνονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Στη χώρα μας έως σήμερα έχουν καταχωριθεί 96 συνολικά ονομασίες προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ εκ των οποίων οι 70 αφορούν σε προϊόντα ΠΟΠ και οι 26 σε προϊόντα ΠΓΕ. Συγκεκριμένα, έχουν καταχωριθεί 27 ελαιόλαδα-16 ΠΟΠ και 11 ΠΓΕ, 21 τυριά ΠΟΠ, 28 φρούτα-λαχανικά-ξηροί καρποί-15 ΠΟΠ και 13 ΠΓΕ, 11 επιτραπέζιες ελιές-10 ΠΟΠ και 1 ΠΓΕ, 2 κρέατα ΠΟΠ και 7 λοιπά προϊόντα, 6 ΠΟΠ και 1 ΠΓΕ., όπως είναι για παράδειγμα ο κρόκος Κοζάνης.

*Καταχωρισμένες ονομασίες ΠΟΠ τυριών στη χώρα μας*

| ΤΥΡΙΑ ΠΟΠ          |                    |
|--------------------|--------------------|
| Ανεβατό            | Μανούρι            |
| Γαλοτύρι           | Μετσοβόνη          |
| Γραβιέρα Αγράφων   | Μπάτζος            |
| Γραβιέρα Κρήτης    | Εύγαλο Σητείας     |
| Γραβιέρα Νάξου     | Ξινομυζήθρα Κρήτης |
| Καλαθάκι Λήμνου    | Πηχτόγαλο Χανίων   |
| Κασέρι             | Σαν Μιχάλη         |
| Κατίκι Δομοκού     | Σφέλα              |
| Κεφαλογραβιέρα     | Φέτα               |
| Κοπανιστή          | Φορμαέλα Αράχωβας  |
| Λαδοτύρι Μυτιλήνης | Παρνασσού          |



Ζαξίζει να σημειωθεί ότι τα μόνα κρέατα που έχουν έως σήμερα καταχωριθεί ως ΠΟΠ στην Ελλάδα είναι το Αρνάκι Ελασσόνας και το Κατσικάκι Ελασσόνας, στοιχείο ιδιαίτερα σημαντικό για την προώθηση της τοπικής και όχι μόνο κτηνοτροφίας.

### Νομικό πλαίσιο

**Το νομικό πλαίσιο** που διέπει τα ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντα έχει δύο συνιστώσες, την κοινοτική και την εθνική νομοθεσία.

Σε **επίπεδο κοινοτικής νομοθεσίας**, ισχύει ο Κανονισμός 510/2006 και οι λεπτομέρειες εφαρμογής που περιγράφονται στο Κανονισμό 1898/2006, ενώ η χρήση του κοινοτικού συμβόλου υπαγορεύεται επιπλέον από τον Κανονισμό 628/2008.

Σε **εθνικό επίπεδο**, η τήρηση των προδιαγραφών καταχώρισης των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ καθορίζεται από την Κοινή Υπουργική Απόφαση 261611/22.03.2007 και την τροποποίηση αυτής, 290398/21.04.2008, από την Υπουργική Απόφαση καταχώρισης του εκάστοτε προϊόντος ΠΟΠ/ΠΓΕ, καθώς και από τον Κανονισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ του πρώην AGROCERT.

## Αρμοδιότητες του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ

**Με βάση το ανωτέρω νομικό πλαίσιο, ο ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ είναι υπεύθυνος:**

- για τον έλεγχο της τήρησης και τη διασφάλιση των προδιαγραφών καταχώρισης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ, σε συνεργασία με τις Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας των Περιφερειακών Ενοτήτων,
- για την Πιστοποίηση των εν λόγω προϊόντων και την έγκριση της χρήσης των καταχωρισμένων ονομασιών και ενδείξεων,
- για την κατάρτιση, τήρηση και δημοσιοποίηση του Μητρώου Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ και, τέλος,
- για τον έλεγχο στα σημεία λιανικής και χονδρικής πώλησης ή και διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ της ορθής χρήσης των εν λόγω ενδείξεων.

**Συνακόλουθα, ο Οργανισμός έχει διαμορφώσει ένα Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης στο οποίο εντάσσονται οι επιχειρήσεις που παράγουν ή/και συσκευάζουν με σκοπό την εμπορία προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ ή/και χρησιμοποιούν τις καταχωρισμένες ονομασίες, ενδείξεις, το κοινοτικό σύμβολο και το σήμα του AGROCERT. Σε ό,τι αφορά στα τυροκομικά προϊόντα, αυτό σημαίνει ότι εντάσσονται υποχρεωτικά τα τυροκομεία που παράγουν, συσκευάζουν και εμπορεύονται τυριά ΠΟΠ., τα τυποποιητήρια που συσκευάζουν και εμπορεύονται τυριά ΠΟΠ., καθώς και οι επιχειρήσεις εμπορίας προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας.**

**Δεν εντάσσονται οι κάτοχοι γεωργικών εκμεταλλεύσεων ή επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται αποκλειστικά και μόνο στην παραγωγή ή εμπορία γεωργικών προϊόντων, χωρίς να εμπλέκονται σε καμία περαιτέρω δραστηριότητα μεταποίησης, επεξεργασίας, συσκευασίας, υποσυσκευασίας ή επισήμανσης.**

### **Η διαδικασία Πιστοποίησης έχει συνοπτικά ως εξής:**

**Αρχικά, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση** υποβάλλει στον Οργανισμό μία αίτηση ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης για κάθε προϊόν ΠΟΠ. Μετά την αξιολόγηση της αίτησης προγραμματίζεται επιτόπιος έλεγχος στην επιχείρηση, τα ευρήματα του οποίου καθορίζουν τη χορήγηση ή μη Πιστοποίησης σε αυτήν. Στην πρώτη περίπτωση, συντάσσεται μία σύμβαση ανάμεσα στον Οργανισμό και την ελεγχόμενη επιχείρηση, χορηγείται στην τελευταία ένα Πιστοποιητικό χρήσης της καταχωρισμένης ένδειξης σύμφωνα με το πεδίο δραστηριότητάς της και η επιχείρηση καταχωρείται στο Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ του Οργανισμού. Στη συνέχεια, η συμμόρφωση της επιχείρησης με την κείμενη νομοθεσία ελέγχεται σε ετήσια βάση, οπότε και καθορίζεται η ανανέωση της Πιστοποίησής της ή αν κριθεί σκόπιμο η ανάκληση αυτής. Στην τελευταία αυτή περίπτωση, η αίτηση της επιχείρησης τίθεται στο αρ-



χείο και η ελεγχόμενη επιχείρηση μπορεί να υποβάλει εκ νέου αίτηση, όταν οι λόγοι ανάκλησης έχουν αρθεί. Η ίδια διαδικασία ακολουθείται και όταν εξ' αρχής, από τον επιτόπιο έλεγχο αξιολόγησης στην επιχείρηση, προκύψει η μη χορήγηση Πιστοποίησης σε αυτήν.

**Ταυτόχρονα με τους επιτόπιους ελέγχους** στην επιχείρηση, διενεργούνται και έλεγχοι αγοράς στα σημεία διάθεσης των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ. Αν από αυτούς τους ελέγχους προκύψουν ευρήματα που συνιστούν την επιβολή κυρώσεων στην επιχείρηση δρομολογείται η διαδικασία εξέτασης παρατυπιών και παραβάσεων από την αρμόδια επιτροπή του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**Μία ιδιαίτερα σημαντική αρμοδιότητα** του Οργανισμού είναι η κατάρτιση του Μητρώου Δικαιούχων Χρήσης Ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ, καθώς εξασφαλίζει την ενημέρωση τόσο των ενδιαφερόμενων επαγγελματιών ομάδων που δραστηριοποιούνται στον τομέα της τυροκομίας όσο και των ίδιων των καταναλωτών. Σε αυτό καταχωρούνται η επωνυμία και έδρα του δικαιούχου, το είδος και η κατηγορία ΠΟΠ/ΠΓΕ του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου, όπως επίσης η ημερομηνία έγκρισης, ανανέωσης και τυχόν ανάκλησης του δικαιώματος χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ. Πρόκειται για ένα δημόσιο βιβλίο με ελεύθερη πρόσβαση σε κάθε ενδιαφερόμενο, χωρίς να είναι απαραίτητη η επίκληση έννομου συμφέροντος για τη χρήση του (ηλεκτρονική διεύθυνση ιστοσελίδας AGROCERT: [www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)).

**Επιπλέον, ανά τακτά διαστήματα** ο Οργανισμός διενεργεί δειγματοληψίες προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ στις μονάδες παραγωγής, μεταποίησης, παρασκευής ή/και συσκευασίας τους, καθώς και στα διάφορα σημεία λιανικής και λιανικής πώλησής τους. Τα δείγματα που λαμβάνονται αποστέλλονται στο Γενικό Χημείο του Κράτους και σε διαπιστευμένα εργαστήρια, προκειμένου να προσδιοριστούν τα φυσικοχημικά και τυπικά χαρακτηριστικά των προϊόντων, με σκοπό να ελεγχθεί η τήρηση των προδιαγραφών καταχώρισής τους.

**Οι έλεγχοι στα σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης ή/και διάθεσης των προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ περιλαμβάνουν**



νουν τον έλεγχο της επισήμανσης και του πάσης φύσεως διαφημιστικού υλικού, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Συγκεκριμένα, ελέγχεται η χρήση της καταχωρισμένης ονομασίας από πιστοποιημένες ή μη επιχειρήσεις, καθώς και η σωστή αναγραφή της καταχωρισμένης ένδειξης ΠΟΠ/ΠΓΕ, του εθνικού σήματος αναγνώρισης (AGROCERT) με τον αριθμό πιστοποιητικού ΠΟΓ/..., του κοινοτικού συμβόλου, όταν αυτό χρησιμοποιείται και των στοιχείων ελέγχου του προϊόντος.

**Σε περίπτωση που τα ευρήματα** των ελέγχων συνιστούν την επιβολή κυρώσεων, στοιχειοθετείται η διαδικασία παραπομπής στην Πρωτοβάθμια Επιτροπή Παρατυπιών & Παραβάσεων του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. Παρατυπίες που συνιστούν την παραπομπή της επιχείρησης ενέχουν συνήθως τη δήλωση ανακριβών στοιχείων από τον παραγωγό ή/και συσκευαστή ή την πλημμελή τήρηση των όρων που καθορίζονται στη σύμβαση ελέγχου ή/και σε άλλες γραπτές δεσμεύσεις της επιχείρησης προς τον Οργανισμό. Παραβάσεις πριν τη διάθεση των προϊόντων στην αγορά αφορούν κυρίως στην τήρηση των προδιαγραφών καταχώρισης και στη χρήση των καταχωρισμένων ονομασιών, ενδείξεων, συμβόλων ή σημάτων κατά την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των εν λόγω προϊόντων. Τέλος, είναι δυνατόν να καταγραφούν παραβάσεις στα σημεία πώλησης ή διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ που αφορούν είτε τρόφιμα για τα οποία δεν έχουν τηρηθεί οι προδιαγραφές καταχώρισης και φέρουν καταχωρισμένες ονομασίες, ενδείξεις, σύμβολα ή σήματα στην επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμισή τους είτε τρόφιμα με ενδείξεις που προκαλούν παραπλάνηση των καταναλωτών και συνιστούν αθέμιτο ανταγωνισμό.

## ΦΕΤΑ ΠΟΠ

**Η φέτα κατέχει εξέχουσα θέση** ανάμεσα στα προϊόντα ΠΟΠ της χώρας μας, όχι μόνο γιατί είναι κατά παράδοση αναπόσπαστο κομμάτι των διατροφικών συνηθειών του Έλληνα, αλλά κυρίως γιατί αποτελεί ένα εθνικό προϊόν-έμβλημα, με τεράστιες εξαγωγικές δυνατότητες.

**Οι προδιαγραφές καταχώρισης της** υπαγορεύονται από την Υπουργική Απόφαση 313025/11.01.1994 (ΦΕΚ 8 Β). Σύμφωνα με αυτήν, το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της φέτας προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και το νομό Λέσβου και από φυλές αιγοπροβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της. Προόκειται για γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε μέγιστο ποσοστό 30%, νωπό ή παστεριωμένο και με συγκεκριμένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 6% κ.β. και ελάχιστο pH 6,5.

**Η Υπουργική Απόφαση για τη φέτα** υπαγορεύει αυστηρά την πήξη του γάλακτος εντός 48 ωρών από την άμεξή του, ενώ απαγορεύει ρητά τη συμπύκνωσή του, καθώς και την

προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος ή πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών και συντηρητικών ουσιών σε αυτό. Για την πήξη του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Στο παστεριωμένο γάλα είναι δυνατό να προστεθούν αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες ή γλωριούχο ασβέστιο σε μέγιστη συγκέντρωση 20g/100kg γάλακτος.

**Η παρασκευή της φέτας** έχει συνοπτικά ως εξής: μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε επιφανειακό ξηρό αλάτισμα. Σε αυτό το στάδιο, αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγατος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία συμβάλλει σημαντικά στην ωρίμαση του προϊόντος και στην απόκτηση των ιδιαίτερων οργανοληπτικών ιδιοτήτων του.



Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς και προστίθεται άλμη. Η ωρίμαση του τυριού λαμβάνει χώρα σε δύο στάδια. Το πρώτο, το οποίο διαρκεί μέχρι 15 ημέρες, γίνεται σε συνθήκες μέγιστης θερμοκρασίας 18°C και ελάχιστης σχετικής υγρασίας 85%. Στη συνέχεια και έως τη συμπλήρωση 2 μηνών, το τυρί ωριμάζει σε ψυκτικές εγκαταστάσεις θερμοκρασίας 2-4°C και ελάχιστης σχετικής υγρασίας 85%. Η ωρίμαση του προϊόντος γίνεται σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

**Η φέτα έχει συγκεκριμένα φυσικοχημικά** χαρακτηριστικά, δηλαδή μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%. Έχει χρώμα λευκό, σχήμα σφηνοειδές ή ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο, με ή χωρίς οπές, συμπαγή σύσταση χωρίς επιδερμίδα και διατίθεται σε διάφορες διαστάσεις και βάρη. Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και την άλμη.

**Προκειμένου να διασφαλιστεί** η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος, αλλά και η δυνατότητα ιχνηλασιμότητάς του από τους ελεγκτικούς φορείς, η Υπουργική Απόφαση αναγνώρισης της φέτας καθιστά υποχρεωτική την αναγραφή στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος των κάτωθι ενδείξεων:

- Τυρί
- Φέτα
- Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)
- Βάρος
- Ημερομηνία παραγωγής
- Αύξων αριθμός συσκευασίας, ο οποίος ορίζεται από τα δύο αρχικά γράμματα της λέξης φέτα.
- Επωνυμία και έδρα του παραγωγού

**Στην περίπτωση υποσυσκευασίας**, είναι επίσης υποχρεωτική η αναγραφή της ημερομηνίας συσκευασίας, καθώς και της επωνυμίας και έδρας του συσκευαστή.

**Τονίζεται ότι οι πέντε πρώτες ενδείξεις** αναγράφονται υποχρεωτικά και σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο διακίνησης του προϊόντος.

**Επιπλέον των ενδείξεων που απαιτούνται** για κάθε προϊόν ΠΟΠ/ΠΓΕ είναι υποχρεωτική η σήμανση Πιστοποίησης του πρώην AGROCERT.



Αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/0000-0000.00  
και προαιρετικά η κοινοτική σήμανση.

## Η σημασία της Πιστοποίησης στην ελληνική τυροκομία

**Είναι ενθαρρυντικό το στοιχείο** του ολοένα αυξανόμενου αριθμού των επιχειρήσεων που εντάσσονται στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του Οργανισμού κάθε χρόνο, γεγονός στο οποίο πιθανόν έχει συμβάλει η ενίσχυση της συνεργασίας των αρμόδιων φορέων για την εντόπιση παραβατών, από τα σημεία παραγωγής ως και τα σημεία διάθεσης του προϊόντος.

**Οι επιχειρήσεις που είναι ενταγμένες** σήμερα στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του Οργανισμού στο νομό Λαρίσης είναι 36 τυροκομεία που παράγουν συνολικά 4 τυριά ΠΟΠ (φέτα, κασέρι, μανούρι και γαλοτύρι) και 3 επιχειρήσεις εμπορίας τυριών ιδιωτικής ετικέτας.

**Αξίζει να αναφερθεί** ότι ο νομός Λαρίσης έχει δυναμική παρουσία στο χώρο της τυροκομίας. Μόλις το 2011, με παραγωγή περίπου 13.000.000 κιλών φέτας η συμβολή της

στην εγχώρια παραγωγή άγγιξε το 14%, ενώ είναι εξίσου σημαντική η συμμετοχή της στην παραγωγή κασεριού και μανουριού με 1.100.000 κιλά και 716.000 κιλά, αντίστοιχα, για το ίδιο έτος. Σε ό,τι αφορά στο γαλοτύρι, η παραγωγή για το 2011 ήταν μηδενική, ενώ υπό αξιολόγηση είναι η αίτηση μίας επιχείρησης για το εν λόγω προϊόν.

**Στόχος τόσο των ελεγκτικών μηχανισμών** που οφείλουν να εντατικοποιήσουν το έργο τους όσο και όλων των εμπλεκόμενων κλάδων που υπηρετούν πιστά και με σεβασμό την ελληνική τυροκομία πρέπει να είναι η κατοχύρωση του προϊόντος “ΦΕΤΑ ΠΟΠ” στη συνείδηση του Έλληνα καταναλωτή και τυροκόμου.

**Με δεδομένο ότι πρόκειται** για ένα προϊόν ανοχύρωτο στην εγχώρια, αλλά και στις διεθνείς αγορές και το οποίο έχει δεχθεί κατά καιρούς πλείστες επιθέσεις οφείλουμε να προστατεύσουμε τον καταναλωτή και τον τυροκόμο από την καταχρηστική επισήμανση συναφών τυριών εκτός προδιαγραφών καταχώρισης. Στόχος είναι η διασφάλιση της ελληνικότητας και της αυθεντικότητας του προϊόντος.

**Κίνητρο σε αυτόν τον αγώνα** για τη διασφάλιση της ελληνικότητας και της αυθεντικότητας της φέτας είναι η ευρεία ζήτηση του προϊόντος σε διεθνές επίπεδο. Ενδεικτικά αναφέρουμε την αύξηση των εξαγωγών φέτας στις ΗΠΑ κατά 87,1% σε αξία κατά το πρώτο εξάμηνο του 2012- 5,039 εκ. δολάρια έναντι 2,693 εκ. δολαρίων την ίδια περίοδο του 2011, όπως καταδεικνύουν στοιχεία του Γενικού Προξενείου της Ελλάδας στη Νέα Υόρκη.

**Τόσο εντός όσο και εκτός** Ευρωπαϊκής Ένωσης η φέτα απολαμβάνει ολοένα εντεινόμενης αποδοχής. Μόνο το 2011 αυξήθηκαν κατά 6,4% οι πωλήσεις σε μεγάλα *super market* στις ΗΠΑ, όπως αναφέρουν στοιχεία του *National Cheese Institute*. Τέλος, σύμφωνα με στοιχεία του Γενικού Προξενείου της Ελλάδας στο Ντύσελντορφ Γερμανίας, η φέτα έχει σταθερή παρουσία σε όλες τις γερμανικές αλυσίδες λιανικής πώλησης τροφίμων, ενώ σημειώνει ετήσια αύξηση κατά μέσο όρο 10% στον κύκλο εργασιών της από το 2009 έως σήμερα.

**Πληροφορίες:**

Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας  
Αγροτικών Προϊόντων  
Διεύθυνση Πιστοποίησης και Προδιαγραφών  
Τμήμα Πιστοποίησης  
Ανδρον 1 & Πατησίων, 112 57 Αθήνα  
τηλ.: 210 8231277 | fax: 210 8231438  
e-mail: [agrocet@otenet.gr](mailto:agrocet@otenet.gr), [www.agrocet.gr](http://www.agrocet.gr)