

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
Ιερά Οδός 75, 11855 Βοτανικός
Τηλ. +302105294675, Fax: +302105294672
mail: theomas@aua.gr

Αθήνα 15/12/2017

ΣΧΕΔΙΟ ΜΕΛΕΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΟΥΡΓΙΟΥ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (Π.Γ.Ε)

Τα παραδοσιακά προϊόντα αποτελούν για τη χώρα μας μια ανεκτίμητη πηγή πλούτου. Σε μια εποχή όπου το έλλειμμα ανταγωνιστικότητας της οικονομίας μας συνεχώς διεπνύεται, η ανάδειξη και η αξιοποίηση των παραδοσιακών προϊόντων, που κατ'εξοχήν συγκεντρώνουν μοναδικά ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, συνιστούν για τη χώρα μας μια πρώτης τάξης ευκαιρία για οικονομική ανάπτυξη.

Η αποτελεσματική αξιοποίηση και ανάδειξη των παραδοσιακών προϊόντων αποτελεί για την Ελλάδα ένα εν δυνάμει κεφάλαιο, πολύτιμο για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας της οικονομίας της.

Πολλές φορές τα παραδοσιακά προϊόντα ακόμα και αυτά που τυγχάνουν ευρύτερης προβολής και αναγνώρισης συγχέονται μέσα στο σύγχρονο αγοραίο περιβάλλον με παρεμφερή ξένα, εισαγόμενα ή και εγχώρια προϊόντα, με αποτέλεσμα η έννοια και η αξία του "παραδοσιακού" να χάνεται σ' ένα ασαφές πλήθος αγνώστου προέλευσης προϊόντων -χωρίς ελπίδα διάκρισης.

Με την ανεξέλεγκτη αυτή παραγωγή δεν αναιρείται μόνο ο παραδοσιακός χαρακτήρας των προϊόντων, τον οποίο, ούτως ή άλλως οφείλουμε να διασώσουμε και να διαφυλάξουμε, αλλά αναιρείται και το ουσιαστικό οικονομικό όφελος, που αυτή ενσωματώνει. Είναι προφανές, ότι μ' αυτές τις προληπτικές τα παραδοσιακά προϊόντα κινδυνεύουν να χάσουν την ταυτότητα τους.

Η παρούσα μελέτη εισηγείται μια στρατηγική αποτελεσματικής ανάδειξης, του «Ελληνικού γιαουρτιού»

Η υλοποίηση αυτού του έργου μπορεί να επιφέρει μια νέα δυναμική ανάπτυξης τόσο του πρωτογενούς τομέα της κτηνοτροφίας όσο και του τομέα της μεταποίησης και πιο συγκεκριμένα θα συμβάλει στην:

1. Ανάδειξη της εγχώριας παραγωγής, μέσω της παραγωγής αναγνωρισμένου ποιοτικού προϊόντος στην Ευρωπαϊκή Ένωση, το οποίο χαρακτηρίζεται από μια μακρά παράδοση και ιστορία και είναι άμεσα συνδεδεμένο με τη διατροφική κουλτούρα των Ελλήνων.
2. Διατήρηση των συνθηκών και τεχνικών παραγωγής σε υψηλά ποιοτικά επίπεδα και όπου απαιτείται τον εκσυγχρονισμό των μονάδων μεταποίησης.
3. Ενίσχυση της αγροτικής οικονομίας. Ειδικότερα, των παραγωγών (κτηνοτρόφων, μεταποιητών) και των φορέων εμπορίας του γιαουρτιού.

Σχόλιο [AC(1)]: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο όρος «παραδοσιακό» δεδομένου ότι αυτό αποτελεί εναρμονισμένο με το σπουδαιότερο δεν έχει και γηγενικούς περιορισμούς και ως εκ τούτου δεν ταυρίζεται αυτoαπότομα με τα χαρακτηριστικά του ελληνικού γιαουρτιού.

Σχόλιο [AC(2)]: Όπως παραπάνω

Σχόλιο [AC(3)]: Όπως παραπάνω

Σχόλιο [AC(4)]: Όπως παραπάνω

Σχόλιο [AC(5)]: Όπως παραπάνω

Σχόλιο [AC(6)]: Η αιτιολογία της παραδοσιακότητας μας να μην ταυριζόμαστε μόνο στην προκειμένη περίπτωση. Την μονιμότητα του θέλω να αναδείξουμε με κάθε τρόπο.

Σχόλιο [AC(7)]: Αυτό δεν κατανοείται πως συνάδει με το συγκεκριμένο Π.Γ.Ε.

προδιαγραφές για το προϊόν, θα συμπληρώσει και θα παραδώσει το σχετικό φάκελο στο φορέα υποβολής του φακέλου αναγνώρισης του προϊόντος «Ελληνικό Γιασφύρι» ως Προϊόν Γεωγραφικής Ενδειξης (Π.Γ.Ε).

Προϋπολογισμός του έργου

Για την υλοποίηση της παραπάνω πρότασης απαιτούνται :

- 1) Η αποκλειστική απασχόληση με αμοιβή 2ή 3 εξειδικευμένων σπιτημόνων, για χρονικό διάστημα 6 μηνών (που θα εξαρτηθεί από την ολοκλήρωση του έργου). Στο πρόγραμμα θα συμμετάσχει και προσωπικό του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- 2) Αντιδραστήρια και άλλα αναλώσιμα υλικά.
- 3) Οδοιπορικά έξοδα για:
 - Πραγματοποίηση πιλοτικών παρασκευών και συλλογή δειγμάτων.
 - Επισκέψεις στις περιοχές παραγωγής των προϊόντων, συλλογή δειγμάτων και στοιχείων απαραίτητων για τη σύνταξη του φακέλου.
 - Καταγραφή τόσο των ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων όσο και της τεχνολογίας παρασκευής (υφιστάμενη κατάσταση). Τα παραπάνω στοιχεία θεωρούνται πολύ σημαντικά και είναι απαραίτητα για την συμπλήρωση του φακέλου καταχώρησης προϊόντος Π.Γ.Ε.

Προϋπολογισμός Έργου		
Προϊόν	Φορέας υλοποίησης έργου	Ποσό
1. Γιασφύρι	ΓΠΑ	40.000

Ανάλυση Προϋπολογισμού του Έργου			
Κατανομή δαπανών	Φορείς υλοποίησης του έργου		Σύνολο
	ΓΠΑ	Άλλος	
Προσωπικό	12000		12000
Οδοιπορικά	10000		10000
Αναλώσιμα	10000		10000
Άλλα έξοδα	3500		3500
Κρατήσεις Επιπρ. Έρευνας ΓΠΑ	4500		4500
Σύνολο	40000		40000

Σχόλια επί του Σχεδίου μελέτης του ΓΠΑ για την καταχώρηση της ονομασίας «Ελληνικό Γιαούρτι» ως ΠΓΕ.

I. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Η αίτηση καταχώρισης (συνημμένο I) που θα υποβληθεί στην Υπηρεσία μας θα περιλαμβάνει συμπληρωμένο το Ενιαίο Έγγραφο (παράρτημα I του Καν(ΕΕ)668/2014 - συνημμένο II) και τις προδιαγραφές του Προϊόντος (Συνημμένο III), τις οποίες θα ακολουθεί αριθμημένο παράρτημα με όλα τα στοιχεία τεκμηρίωσης της αίτησης.

Σαν γενική παρατήρηση αναφέρουμε πως το Ενιαίο Έγγραφο και οι Προδιαγραφές του προϊόντος δεν αποτελούν βιβλιογραφική ή επιστημονική μελέτη αλλά αποτελούν ένα τεχνικό και νομικά δεσμευτικό κείμενο που αποσκοπεί στην τυποποίηση του προϊόντος και της παραγωγής του και που αποτελεί τη βάση του συστήματος ελέγχου. Εφόσον η ονομασία καταχωριστεί, μόνο οι ενδιαφερόμενοι που θα τηρούν τις καταχωρισμένες προδιαγραφές και θα εντάσσονται στο εθνικό σύστημα ελέγχου, θα έχουν το δικαίωμα χρήσης της ονομασίας, της ένδειξης και του συμβόλου της Ένωσης. Αναλυτικότερα:

A. Ενιαίο Έγγραφο:

Τα κεφάλαια του Ενιαίου Εγγράφου που απαιτούν ιδιαίτερη ανάλυση και τεκμηρίωση είναι η «Περιγραφή του προϊόντος» και ο «Δεσμός» του προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη.

1. Περιγραφή του Προϊόντος: Στις συσκέψεις της Ομάδας Εργασίας αποφασίστηκε ότι στην αίτηση θα περιγραφούν όλοι οι τύποι γιαουρτιού που παράγονται στην Ελλάδα, όπως αυτοί ορίζονται στο άρθρο 82 του ΚΤΠ. Η περιγραφή του κάθε τύπου γιαουρτιού θα πρέπει να περιλαμβάνει τα φυσικά, μικροβιολογικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, χρησιμοποιώντας τεχνικούς όρους και μετρήσιμους δείκτες, στοχεύοντας στην ανάδειξη της ιδιαιτερότητας κάθε τύπου γιαουρτιού.

2. Δεσμό του Προϊόντος με την οριοθετημένη ζώνη (Ελλάδα): Στις συσκέψεις που έχει πραγματοποιήσει η Ομάδα Εργασίας για το Ελληνικό Γιαούρτι αποφασίστηκε ότι η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «ελληνικό γιαούρτι» θα είναι για ΠΓΕ καθώς για τις ΠΓΕ αιτήσεις ο Καν (ΕΕ)1151/2012 δίνει τη δυνατότητα η αίτηση να στηριχτεί στη φήμη του προϊόντος. Η τεκμηρίωση της φήμης του προϊόντος θα πρέπει να αφορά σε κάθε τύπο προϊόντος που θα περιλαμβάνεται στην αίτηση και θα πρέπει να είναι εκτενής. Εκτός από τα ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία καθώς και τα στοιχεία για την ιδιαίτερη τεχνογνωσία που έχουν αναπτύξει οι Έλληνες παραγωγοί, θα πρέπει να προσκομιστούν στοιχεία τεκμηρίωσης της φήμης όπως αποκόμματα από τον ημερήσιο και περιοδικό τύπο, βραβεύσεις, εμπορικές μελέτες ή έρευνες καταναλωτών στην Ελλάδα ή το εξωτερικό, αναφορές σε επαγγελματικά βιβλία και βιβλία μαγειρικής, ετικέτες, αναφορές σε ιστοσελίδες, τουριστικούς οδηγούς και οτιδήποτε άλλο τεκμηριώνει τη φήμη αυτή. Πρόκειται για στοιχεία τα οποία πιθανόν εν μέρει να έχουν διαθέσιμα στο αρχείο τους κάποια από τα μέλη της αιτούσας ομάδας και που μπορούν φυσικά να εμπλουτιστούν περαιτέρω.

Για κάθε τύπο γιαουρτιού που θα περιλαμβάνεται στην αίτηση θα πρέπει να τεκμηριωθεί η συσχέτιση της φήμης του με κάποιο ποιοτικό-ιδιότυπο χαρακτηριστικό του προϊόντος (πχ υφή ή γεύση ή κάποιο άλλο ποιοτικό χαρακτηριστικό).

Τα γενικά στοιχεία για την ελληνική Γαλακτοκομία δεν κρίνονται απαραίτητα για την τεκμηρίωση της φήμης των προϊόντων που θα περιγράφονται στην αίτηση. Ενδεχομένως θα ήταν χρήσιμα όσα στοιχεία συνδέονται με την παραγωγή των εν λόγω προϊόντων στην Ελλάδα, παραδοσιακά.

Επιπλέον, θεωρούμε ότι δεν θα πρέπει η έρευνα να επικεντρωθεί και να αναλωθεί σε συλλογή στοιχείων για τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, την ιδιαιτερότητα της χλωρίδας και της πανίδας της οριοθετημένης ζώνης (Ελλάδας). Όπως έχει συμφωνηθεί, στην αίτηση δεν θα περιλαμβάνονται τύποι γιαουρτιού αποκλειστικά από ελληνικό γάλα και συνεπώς δεν κρίνεται αναγκαία η τεκμηρίωση του δεσμού μεταξύ της ποιότητας των τελικών προϊόντων και των εγγενών φυσικών χαρακτηριστικών της οριοθετημένης ζώνης (δηλ. η σύνδεση της πρώτης ύλης με τη χλωρίδα, τις φυλές ζώων, τα εδαφοκλιματικά στοιχεία κλπ).

Τα ανωτέρω θα πρέπει να ληφθούν υπόψη από την αιτούσα ομάδα αλλά και από τους ερευνητές του ΓΠΑ προκειμένου να μην αναλωθούν σε έρευνα που πιθανόν να μην προσθέτει ουσιαστικά στοιχεία στον φάκελο.

3. Πρώτη ύλη: Βάσει του άρθρου 1 παρ.2 του Καν (ΕΕ) 664/2014 για τις αιτήσεις ΠΓΕ δεν υφίσταται η απαίτηση όλες οι πρώτες ύλες (γάλα εν προκειμένω) να προέρχονται από την οριοθετημένη ζώνη. Κάθε περιορισμός στην προμήθεια των πρώτων υλών από την γεωγραφική περιοχή αποτελεί ενδεχομένως περιορισμό της ενιαίας αγοράς και θα πρέπει απαραίτητως να αιτιολογείται με αντικειμενικά κριτήρια, πχ. με κριτήρια που αφορούν στην ποιότητα.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω αλλά και την ισχύουσα σήμερα κατάσταση προέλευσης του γάλακτος για την παραγωγή γιαουρτιού και τη δυσκολία να αιτιολογηθεί, με ποιοτικά κριτήρια, ο περιορισμός της προμήθειας της πρώτης ύλης αποκλειστικά από την οριοθετημένη ζώνη (ολόκληρη η Ελλάδα), αποφασίστηκε από τα μέλη της Ομάδας που συμμετείχαν στις συσκέψεις να υπάρχει η δυνατότητα το γάλα για την παραγωγή του ελληνικού γιαουρτιού να προέρχεται και από χώρες εκτός Ελλάδας.

Στην αίτηση θα πρέπει να περιγραφεί η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη για κάθε τύπο γιαουρτιού αλλά δεν χρειάζεται να τεκμηριωθεί ο δεσμός της με την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Β. Προδιαγραφές:

Τα στοιχεία στο κείμενο των προδιαγραφών θα πρέπει να συμφωνούν με αυτά του Ενιαίου Εγγράφου και όσα στοιχεία αναφέρονται θα πρέπει να ακολουθούνται με την αντίστοιχη τεκμηρίωση που θα είναι συνημμένη στο Παράρτημα των Προδιαγραφών. Επιπλέον των κεφαλαίων που αναφέρονται στο Ενιαίο Έγγραφο, στις Προδιαγραφές περιγράφεται η Απόδειξη Προέλευσης (άρθρο 4 του Καν 668/2014) και η Μέθοδος Παραγωγής του προϊόντος.

Η μέθοδος παραγωγής θα πρέπει να περιγράφει την μέθοδο για κάθε τύπο γιαουρτιού που περιλαμβάνεται στην αίτηση καταχώρισης.

II. ΣΧΟΛΙΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΜΕΛΕΤΗΣ

Τα ανωτέρω εκτεθέντα είναι αναγκαίο να ληφθούν υπόψη κατά τη σύνταξη της αίτησης καταχώρισης. Επιπλέον, επισημαίνονται τα ακόλουθα:

ΦΑΣΗ 1 : Σύνταξη Ερωτηματολογίου

Θεωρούμε ότι πολλά από τα στοιχεία για τα θέματα που θα διερευνά το Ερωτηματολόγιο όπως οι κατηγορίες γιαουρτιών, οι τεχνολογίες παρασκευής, η ποσότητα παραγόμενων προϊόντων κλπ θα μπορούσαν να προέλθουν από τη συνεργασία των μελετητών με την αιτούσα ομάδα.

ΦΑΣΗ 2 : Καταγραφή των ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων που συνδέονται με την παραγωγή του παραδοσιακού προϊόντος και των διαφόρων τεχνολογιών που χρησιμοποιούνται.

Όπως ήδη αναφέρθηκε, εκτός από τα ιστορικά και λαογραφικά στοιχεία θα πρέπει να αναζητηθούν εκτενή στοιχεία που να τεκμηριώνουν τη φήμη κάθε ενός από τους τύπους του προϊόντος που θα περιγράφονται στην αίτηση. Επισημαίνεται ότι τα ιστορικά, λαογραφικά στοιχεία από μόνα τους τεκμηριώνουν τον ιστορικό δεσμό με μια περιοχή αλλά δεν αρκούν για να τεκμηριώσουν τη φήμη ενός προϊόντος και τα οποία αναφέρθηκαν ανωτέρω. Τέλος, όπως ήδη επισημάνθηκε, από τα γενικά στοιχεία για την Ελληνική Γαλακτοκομία ενδεχομένως να είναι χρήσιμα μόνο όσα αποδεικνύουν την παραγωγή των εν λόγω προϊόντων στην οριοθετημένη ζώνη, παραδοσιακά.

ΦΑΣΗ 3 : Μελέτη της ποιότητας των πρώτων υλών

Με δεδομένο ότι το γάλα μπορεί να προέρχεται και από εκτός της Ελλάδας περιοχές, δεν κρίνεται απαραίτητο να συμπεριληφθούν στην αίτηση καταχώρησης μελέτες της επίδρασης των διαφόρων παραγόντων στην ποιότητα και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γιαουρτιού.

Όπως ήδη αναφέρθηκε, στην αίτηση καταχώρησης θα πρέπει να περιγραφούν αναλυτικά όλες οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν αλλά δεν χρειάζεται να τεκμηριωθεί ο δεσμός τους με την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

ΦΑΣΗ 4 : Μελέτη της επίδρασης των διαφόρων τεχνολογικών παραγόντων στην ποιότητα των προϊόντων

Σε αυτό το σημείο δεν είναι ξεκάθαρο το είδος της έρευνας και ο σκοπός των πειραματικών παρασκευών.

Ωστόσο, θέλουμε να θέσουμε υπόψη σας ότι στο κεφάλαιο της Περιγραφής του προϊόντος θα πρέπει να περιγραφούν όλοι οι τύποι γιαουρτιού που θα φέρουν την ονομασία «Ελληνικό γιαούρτι» ΠΓΕ, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 82 του ΚΤΠ και θα είναι προϊόντα που ήδη παράγουν τα μέλη της αιτούσας ομάδας και έχουν αποκτήσει φήμη. Επίσης, κατά την περιγραφή των προϊόντων θα αναφερθούν τα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και επιπλέον στην Μέθοδο Παραγωγής θα αναφερθεί η τεχνολογία παρασκευής τους που ήδη εφαρμόζεται από τα μέλη της αιτούσας ομάδας. Συνεπώς, δεν είναι πλήρως αντιληπτός ο στόχος της μελέτης της επίδρασης των διαφόρων τεχνολογικών παραμέτρων σε ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και η πραγματοποίηση πειραματικών παρασκευών σε αυτή τη φάση.

Εάν ωστόσο η μελέτη αυτή αποσκοπεί στο να αναδείξει την ποιοτική διαφορά των προϊόντων που θα περιγράφονται στην αίτηση σε σχέση με άλλα ομοειδή τους, ενδεχομένως να αιτιολογηθεί κατά την περίοδο υποβολής τυχόν ενστάσεων (σε εθνικό και διεθνές επίπεδο).

ΦΑΣΗ 5: Μελέτη των φυσικοχημικών ρεολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας των προϊόντων.

Οι χημικές αναλύσεις που προγραμματίζονται θα πρέπει να αποσκοπούν στην περιγραφή του τελικού προϊόντος με τέτοιο τρόπο ώστε να περιγραφούν με τεχνικούς όρους όλα τα προϊόντα που θα φέρουν την ονομασία. Τα φυσικοχημικά, μικροβιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που θα περιγραφούν και για τα οποία θα δοθεί εύρος τιμών ή μέγιστη ή ελάχιστη τιμή, θα πρέπει να αποτυπώνουν την υφιστάμενη κατάσταση για αυτούς τους τύπους προϊόντων. Έτσι θα εξασφαλιστεί ότι

δεν θα τεθούν πιο αυστηρές προδιαγραφές που πιθανόν να αποκλείουν κάποιους παραγωγούς από τη δυνατότητα να πιστοποιηθούν για την παραγωγή του προϊόντος στο μέλλον.

Όσον αφορά την μελέτη της διατροφικής αξίας του γιαουρτιού δεν είναι απαραίτητη για τον συγκεκριμένο φάκελο, παρά μόνο εάν αυτά τα στοιχεία χρησιμοποιηθούν για να διαφοροποιηθεί το προϊόν από άλλα ομοειδή του προϊόντα και να τεκμηριώσουν ότι του προσδίδουν ιδιαίτερη ποιότητα.

Φάση 6: Μελέτη της κύριας μικροβιακής χλωρίδας και ορισμένων παραμέτρων που επηρεάζουν την ποιότητα και τη συντήρηση των προϊόντων.

Όσον αφορά το τμήμα της έρευνας που αφορά στη φάση αυτή, επισημαίνεται ότι ο Καν(ΕΕ)1151/2012 ισχύει με την επιφύλαξη των άλλων ειδικών διατάξεων που αφορούν τη διάθεση προϊόντων στην αγορά. Συνεπώς, ισχύει η οριζόντια νομοθεσία για την μικροβιακή χλωρίδα και την υγιεινή και ασφάλεια για τους τύπους προϊόντων γιαουρτιού και πιθανόν η εξειδικευμένη έρευνα σε αυτό το θέμα να μην είναι απαραίτητη για την αίτηση. Θεωρούμε εξ άλλου πιθανό ότι η αιτούσα ομάδα έχει στη διάθεσή της τέτοιου είδους στοιχεία από τα μέλη της, καθώς πραγματοποιούν τις δικές τους αναλύσεις για τα προϊόντα τους, στο πλαίσιο του αυτοελέγχου τους και του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας που εφαρμόζουν. Θεωρούμε σκόπιμη την πραγματοποίηση ειδικών αναλύσεων για τη μικροβιακή χλωρίδα μόνο στην περίπτωση που αυτή αποτελεί ιδιοτυπία κάποιου τύπου γιαουρτιού.

Τέλος επισημαίνεται ότι για τα πιο τεχνικά στοιχεία που περιγράφονται στις φάσεις 4, 5, 6 της μελέτης θα ήταν σκόπιμη και η άποψη της κάθετης Υπηρεσίας του ΥΠΑΑΤ (Δ/νση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Αξιοποίησης Γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων).