

Προϊόντα ΠΟΠ

Στερεά Ελλάδα



Τι είναι ΠΟΠ;

- Ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) νοείται το όνομα μιας περιοχής, που χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού ή κτηνοτροφικού προϊόντος που παράγεται σε αυτήν και η ποιότητα του ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Κριτήρια για να χαρακτηριστεί ένα προϊόν ΠΟΠ

- α) να κατάγεται από μια συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή
- β) η ποιότητά του να οφείλεται στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενής φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες
- γ) να παράγεται, να μεταποιείται και να επεξεργάζεται στην οριοθετημένη περιοχή

Προϊόντα ΠΟΠ Στερεάς Ελλάδας

- Κατίκι Δομοκού
- Κεφαλόγραβιέρα
- Φορμαέλλα
- Κονσερβολλιά
 - Αμφίσσης
 - Αταλάντης
 - Ροβίων
 - Στυλίδας
- Φυστίκι Αίγινας
- Φυστίκι Μεγάρων
- Ξερό σύκο Κύμης
- Ακτινίδιο Σπερχειού
- Αυγοτάραχο Μεσολογγίου

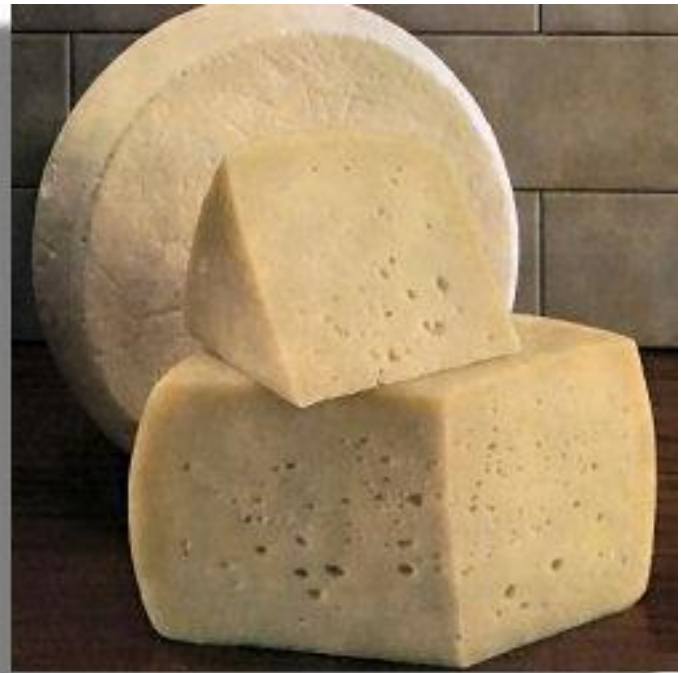
Κατίκι Δομοκού

- Είναι τυρί μαλακό, λευκού χρώματος, με δροσερή γεύση και ευχάριστο άρωμα. Παρασκευάζεται στον Δομοκό του νομού Φθιώτιδας από γάλα γίδινο ή μίγμα του με πρόβειο εντός της οριοθετημένης περιοχής.



Κεφαλογραβιέρα

- Είναι σκληρό επιτραπέζιο τυρί, ελαφρώς αλμυρό. Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο στην Αμφιλοχία του νομού Αιτωλοακαρνανίας.



Φορμαέλλα



- Είναι ημίσκληρο τυρί με πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα, και καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί μετά από ωρίμανση τουλάχιστον 3 μηνών, ή φρέσκο ως “σαγανάκι” (τηγανισμένο τυρί). Παράγεται στην Αράχωβα Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας, από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγματα αυτών.

Κονσερβολιά Αμφίσσης

- Η κονσερβολιά Αμφίσσης παράγεται στον ελαιώνα της ομώνυμης περιοχής και είναι ίσως η πιο διαδεδομένη ποικιλία βρώσιμης ελιάς στην Ελλάδα. Έχει τραγανή σάρκα, χρώμα που κυμαίνεται από βυσσινί έως μαύρο και ξεχωριστή γεύση και καταναλώνεται ως επιτραπέζια. Η καλλιέργειά της γίνεται στον παραδοσιακό ελαιώνα της Αμφίσσης.

1) Κονσερβολιά Αταλάντης

2) Κονσερβολιά Ροβίων

- 1) Έχουν χρώμα μαύρο ή πράσινο έως αχνοκίτρινο, γεύση φρουτώδη, και τραγανή σάρκα. Καλλιεργείται στην Αταλάντη του νομού Φθιώτιδας.
- 2) Έχουν χρώμα ξανθό ή μαύρο και καλλιεργούνται στο διαμέρισμα των Ροβιών της Εύβοιας.

Κονσερβολιά Στυλίδας

- Η Κονσερβολιά Στυλίδας παράγεται στα διοικητικά όρια των τοπικών διαμερισμάτων της ομώνυμης περιοχής στην ενότητα Φθιώτιδας. Έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα, και μεγάλη διατηρησιμότητα. Χωρίζεται στις πράσινες και τις μαύρες και καταναλώνεται ως επιτραπέζια.



Φιστίκι Αίγινας - Φιστίκι Μεγάρων

- Τα φιστίκια είναι από τους καλύτερους ποιοτικά και πιο νόστιμους ξηρούς καρπούς. Είναι μεγάλης θρεπτικής αξίας, πλούσια σε βιοτινή, πρωτεΐνες και ανόργανα άλατα. Καταναλώνονται ψημένα με αλάτι, είτε νωπά ανάλατα. Τα φρέσκα ελληνικά φιστίκια Αιγίνης και Μεγάρων είναι από το 1994 προϊόν Π.Ο.Π.



Ξερό σύκο Κύμης

- Είναι λεπτόφλουδος, μεγάλος και με πλούσια σάρκα καρπός. Προκύπτει από δυο σύκα ξηραμένα και σχισμένα στη μέση. Το Ξερό Σύκο της Κύμης παράγεται με έναν ιδιαίτερο, παραδοσιακό και μοναδικό σε παγκόσμια κλίμακα τρόπο ξήρανσης που συναντάται στην Κύμη.



Ακτινίδιο Σπερχειού

- Παράγεται στην κοιλάδα του Σπερχειού ποταμού και πιο συγκεκριμένα στην Καρύα Φθιώτιδας. Αναγνωρίστηκε ως προϊόν ΠΟΠ το 1993, όμως κινδύνευσε να χάσει τον τίτλο του από την Ευρωπαϊκή Ένωση, επειδή δεν αξιοποιήθηκε εμπορικά.



Αυγοτάραχο Μεσολογγίου



- Το αυγοτάραχο είναι τρόφιμο που αποτελείται από ταριχευμένα αυγά ψαριών. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο προϊόν των λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου-Αιτωλικού. Το αυγοτάραχο είναι στην ουσία τα αυγά του θηλυκού κέφαλου, της "μπάφας" όπως την αποκαλούν στην περιοχή, τα οποία οι ντόπιοι επεξεργάζονται με αλάτι και στη συνέχεια τα εμβαπτίζουν μέσα σε κεριά για να διατηρηθούν αναλλοίωτα. Το αυγοτάραχο θεωρείται από πολλούς ως το χαβιάρι της Ελλάδας και είναι ιδιαίτερα αγαπητό στους Έλληνες αλλά και σε άλλους λαούς, κυρίως της Ευρώπης, της Αμερικής και της Ασίας. Είναι ένα προϊόν με ιδιαίτερα υψηλή διατροφική αξία το οποίο διαθέτει φανατικούς λάτρεις ανά τον κόσμο.

ΤΕΛΟΣ

- Εάνθη Μαρία
- Πετσίνη Σοφία
- Σακκούλη Μαρία
- Στάικου Σαββίνα