



ΕΔΟΚ
Εθνική Διεπαγγελματική
Οργάνωση Κρέατος

Αειφόρος παραγωγή
κρέατος αιγών και προβάτων
**Signed
by nature**
Βιώσιμο περιβάλλον



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΔΟΚ ΓΙΑ ΤΟ SIGNED BY NATURE

16/1/2020

Πολύς λόγος γίνεται το τελευταίο διάστημα για την ανάγκη αειφόρου παραγωγής κρέατος σε ευρωπαϊκό επίπεδο και ειδικά στο πλαίσιο της Πράσινης Συμφωνίας. Η εκτακτική αιγοπροβατοτροφία που εφαρμόζεται στη χώρα μας, σε συνδυασμό με την υψηλή διατροφική και γευστική αξία του ελληνικού αιγοπρόβειου κρέατος αποτελεί την απάντηση σε αυτή ακριβώς την ανάγκη, όπως υπογραμμίστηκε στην εκδήλωση που διοργάνωσε σήμερα η ΕΔΟΚ στο πλαίσιο του προγράμματός της **Signed by Nature**.

Την εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε σήμερα στο **Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος**, προλόγισε ο πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Κρέατος, **Λευτέρης Γίτσας**, υπογραμμίζοντας ότι με το Signed by Nature, η ΕΔΟΚ **έρχεται να απαντήσει στην ενοχοποίηση και τη στοχοποίηση της κτηνοτροφίας** καθώς η εκτακτική εκτροφή προβάτων και αιγών, που εφαρμόζεται στην χώρα μας καλύπτει τους προβληματισμούς των νέων, κυρίως, καταναλωτών, οι οποίοι αγωνιούν για το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παραγωγής κρέατος και για την ευζωία των ζώων.

Πρόσθεσε δε ότι **τα μέτρα τα οποία θα ληφθούν για την κτηνοτροφία σε ευρωπαϊκό επίπεδο στο πλαίσιο της Πράσινης Συμφωνίας, για τη χώρα μας θα είναι πολύ ηπιότερα λόγω των φυσικών πλεονεκτημάτων της εκτακτικής αιγοπροβατοτροφίας** και ως εκ τούτου τα προϊόντα μας θα γίνουν πιο ανταγωνιστικά. « Έχουμε τη δυνατότητα, τις επιπτώσεις από τα μέτρα που θα παρθούν για την μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος να τις μετατρέψουμε από πρόβλημα ,σε μια πρώτης τάξεως ευκαιρία» επεσήμανε ο κ. Γίτσας καταλήγοντας ότι «η κρεοπαραγωγική αιγοπροβατοτροφία είναι μια αειφόρος διαδικασία με την υπογραφή της φύσης και πολλαπλά οφέλη για όλους».

Στην εκδήλωση συμμετείχε η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, κα **Φωτεινή Αραμπατζή**, η οποία κατά τη διάρκεια της ομιλίας της εξήρε την αξία και την ιδιαιτερότητα του ελληνικού αιγοπρόβειου κρέατος λέγοντας χαρακτηριστικά ότι «**αν υπήρχαν Όσκαρ διατροφής, τότε αναμφίβολα το ελληνικό αιγοπρόβειο θα κέρδιζε κάθε χρόνο το Όσκαρ κρέατος!**».

Η κα Αραμπατζή τόνισε ότι «**όσο μικρό είναι το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της ελληνικής αιγοπροβατοτροφίας τόσο μεγάλο είναι το κοινωνικό και πολιτισμικό αποτύπωμά της**» υπογραμμίζοντας ότι η ελληνική κυβέρνηση και το ΥπΑΑΤ δίνουν βαρύτητα και στο αναπτυξιακό αποτύπωμα της κτηνοτροφίας με πολλές πρωτοβουλίες και παρεμβάσεις που θα υλοποιηθούν σε βάθος τετραετίας.« Προς την κατεύθυνση αυτή» τόνισε η κα Αραμπατζή, «είναι νευραλγικής σημασίας τόσο η **εξωστρέφεια** όσο και η **προβολή** των συγκριτικών πλεονεκτημάτων της ελληνικής εκτατικής αιγοπροβατοτροφίας. Σε συνδυασμό βεβαίως, με την **παραγωγή εξειδικευμένων προϊόντων ποιότητας** όπως ΠΟΠ, ΠΓΕ, Βιολογικά προϊόντα, Τρόφιμα Ειδικής Διατροφικής Χρήσης, Λειτουργικά Τρόφιμα, την **πιστοποίηση**, την **τυποποίηση**, το **μάρκετινγκ**, το **branding**. Με μια φράση θα έλεγα: **αιγοπροβατοτροφία** που δεν είναι απλά προσανατολισμένη στην αγορά αλλά φροντίζει να ανταποκρίνεται στη ζήτηση».

Τέλος, η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων δήλωσε ότι «**με την ΕΔΟΚ είμαστε σε ανοιχτή γραμμή και σε στενή συνεργασία** όπως βεβαίως και με το σύνολο των συνεταιρισμών, των επιχειρήσεων και των κτηνοτρόφων και φυσικά **στηρίζουμε απόλυτα τέτοιες, αναγκαίες και ωφέλιμες, πρωτοβουλίες όπως το Signed by Nature**».

Στην υψηλή διατροφική αξία του αιγοπρόβειου κρέατος εκτατικής εκτροφής στάθηκε η **Βίκυ Κωστοπούλου**, μέλος του Δ.Σ. της ΕΔΟΚ και συντονίστρια του προγράμματος Signed by Nature, λέγοντας ότι «Στο πρόγραμμα διαρκώς δίνουμε το μήνυμα ότι παράγεται μόνο υψηλής ποιότητας κρέατος και μέσα του έχει **το DNA της μεσογειακής διατροφής**». Αφού περιέγραψε όλες τις δράσεις του τριετούς προγράμματος, που περιλαμβάνουν εκδηλώσεις σε Ελλάδα, Γερμανία και Σουηδία, την έκδοση ενός παιδικού βιβλίου, την παραγωγή ενός βίντεο διάρκειας 20 λεπτών που απεικονίζει την ελληνική εκτατική αιγοπροβατοτροφία και άλλες πρωτοβουλίες που θα ενημερώσουν και τη νεότερη γενιά για την αξία του ποιοτικού αιγοπρόβειου κρέατος, κατέληξε: «**Ελπίζω να γίνουμε πρεσβευτές αυτής της καμπάνιας, να άρουμε τους μύθους για το κρέας και να προσδώσουμε μια θετική εικόνα, διασκεδάζοντας τις όποιες ανησυχίες των καταναλωτών**».

Η εικόνα που παρουσιάζει η αιγοπροβατοτροφία στη χώρα μας, δεν είναι ανάλογη της αξίας της, καθώς, έχει εγκαταλειφθεί σε σημαντικό βαθμό. Όπως τόνισε ο κ. **Ιωσήφ Μπιζέλης**, καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου «**είναι πολύ σημαντικό το αιγοπρόβειο κρέας να αποκτήσει τη θέση που του αξίζει και να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο**».

Ο καθηγητής της Σχολής Επιστημών των Ζώων στο Τμήμα Ζωικής Παραγωγής εξήγησε ότι η εκτατική εκτροφή ζώων ήταν στενά συνδεδεμένη με την οικονομική και κοινωνική ζωή της κάθε περιοχής στη χώρα. «Σήμερα αυτό εκλείπει και θα έλεγα ότι αυτό είναι η πηγή των προβλημάτων» τόνισε. «Στα νησιά και τις ορεινές και ημιορεινές περιοχές **καταρρέει η εκτατική κτηνοτροφία και μαζί της καταρρέει και το οικοσύστημα**» συμπλήρωσε ο κύριος Μπιζέλης. «Με ένα εκτατικό σύστημα εκτροφής μπορούμε να παράγουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας» είπε, προσθέτοντας ότι πρέπει να επικαιροποιηθεί και το **νομοθετικό πλαίσιο** προκειμένου να δημιουργηθούν αυτά τα νέα προϊόντα.

Η εικόνα της αιγοπροβατοτροφίας, όμως, διαμορφώνεται και από την αγορά. Όπως είπε ο κ. **Γιάννης Μπαξεβάνης**, Executive chef και μέλος της Μπριγάδας, «ελάχιστα ξενοδοχεία προσφέρουν φρέσκο ελληνικό αιγοπρόβειο κρέας. **«Εισάγουμε πολλές χιλιάδες τόνους κατεψυγμένου αρνιού, παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα έχει το συγκριτικό πλεονέκτημα στην παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος.»** Ο κ. Μπαξεβάνης είπε ότι δεν κατανοεί για ποιόν λόγο ξενοδοχεία και εστιατόρια χρησιμοποιούν εισαγόμενα προϊόντα στην ελληνική κουζίνα, παρότι οι ξένοι τουρίστες έρχονται στην Ελλάδα για να δοκιμάσουν ελληνικά προϊόντα. **«Αν τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια χρησιμοποιούσαν ελληνικά προϊόντα, ας αναλογιστούμε πόσοι άνθρωποι θα είχαν δουλειά χάρη σε αυτό»** είπε ο κ. Μπαξεβάνης, που πρόσθεσε ότι «επικρατεί ξενομανία και πρέπει να πείσουμε το καταναλωτικό κοινό να αγοράζει ελληνικά προϊόντα».

Στην υψηλή διατροφική αξία του αιγοπρόβειου κρέατος στάθηκε ο κ. **Δημήτρης Πέτσιος**, Κλινικός Διαιτολόγος, ο οποίος αναφέρθηκε σε κάποιους μύθους που πρέπει να διαψευστούν. «Το κρέας αιγοειδών είναι στην πραγματικότητα **χαμηλότερο σε θερμίδες, κορεσμένα λίπη και χοληστερόλη** από το βόειο κρέας, το χοιρινό, το αρνί και το κοτόπουλο (με πέτσα)» τόνισε ενώ πρόσθεσε ότι περιέχει την ίδια σχεδόν ποσότητα πρωτεΐνης και περισσότερο σίδηρο από το βόειο κρέας. Ακόμη, εξήγησε ότι το κατσικίσιο αλλά και το πρόβειο κρέας, αποτελούν καλύτερες πηγές του συνενζύμου Q10, L- καρνιτίνης, και CLA, συστατικά όπου βοηθάνε σε πολλαπλά συστήματα του ανθρώπου. Όπως ανέφερε ο κ. Πέτσιος, **«στην εκτατική εκτροφή ειδικά δεν χρειάζεται η χρήση αντιβιοτικών»** ενώ όσον αφορά την ελληνική παραγωγή αιγοπρόβειου, στο κρέας βρίσκουμε θρεπτικά συστατικά που δεν συναντώνται σε καμία άλλη χώρα, χάρη στη διατροφή αιγών και προβάτων.

«Το πρόγραμμα Signed by Nature απαντά απολύτως στα ερωτήματα της κοινωνίας για την εκτατική αιγοπροβατοτροφία» επεσήμανε ο κ. **Γιώργος Πεχλιβανίδης**, Γεωπόνος, επικεφαλής τμήματος συστημάτων ποιότητας της Novacert, ο οποίος ανέδειξε επίσης την **ανάγκη εταιρικής κοινωνικής ευθύνης**, σχολιάζοντας ότι σήμερα οι καταναλωτές είναι πλέον πολύ καλά ενημερωμένοι και λαμβάνουν υπόψη το κοινωνικό πρόσωπο των εταιρειών απαιτώντας από τις τελευταίες υπευθυνότητα και επιχειρηματική ευσυνειδησία. Συνοψίζοντας τις τοποθετήσεις

όλων των ομιλητών, ο κ. Πεχλιβανίδης είπε ότι «**Η παραγωγή κρέατος αιγοπροβατοτροφίας, παρά τα προβλήματα του κλάδου, τηρεί τις σύγχρονες απαιτήσεις για κατανάλωση προϊόντων αειφόρου παραγωγής.**»