



Τι είναι τα παραδοσιακά τρόφιμα;

Αν και ο όρος «παραδοσιακά τρόφιμα» χρησιμοποιείται ευρέως δεν υπάρχει κοινά αποδεκτός ορισμός. Αντ' αυτού θα μπορούσαμε να ορίσουμε τα παρακάτω:

1) ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ: Πρώτη ύλη (είδος ή/και ποικιλία) ή πρωτογενές προϊόν, που έχει χρησιμοποιηθεί σε συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή και παραμένει σε χρήση έως και σήμερα ενώ τα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας.

2) ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: Η μοναδικά αναγνωρίσιμη σύνθεση ή συνταγή που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά και όταν είναι απαραίτητο, διαφοροποιείται από τη σύνθεση που ορίζεται από τα γενικά αναγνωρισμένα χαρακτηριστικά της ευρύτερης ομάδας τροφίμων που ανήκει.

3) ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Η/ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ: Η παραγωγή ή/και η επεξεργασία ενός τροφίμου που: α) Έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά μέσω της προφορικής παράδοσης ή άλλων μέσων και β) υπάρχει για μεγάλο χρονικό διάστημα και παραμένει σε χρήση υπό την προϋπόθεση ότι η παραγωγή ή/και η επεξεργασία είναι σύμφωνη με τις μεθόδους που χρησιμοποιήθηκαν αρχικά και ότι διατηρούνται τα εγγενή χαρακτηριστικά του τροφίμου, όπως φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

What are traditional foods?

Although the term "traditional food" is widely used, everyone has a rough idea of what it means.

1) TRADITIONAL INGREDIENT: Raw material (species and / or varieties) or primary product, either alone or as an ingredient, which has been used in identifiable geographical areas and remains in use today and its characteristics are in accordance with the specifications of national and Community legislation.

2) TRADITIONAL COMPOSITION: The uniquely recognizable composition that is passed down from generation to generation and when necessary, differs from the composition defined by the generally recognized characteristics of the wider food group to which it belongs.

3) TRADITIONAL TYPE OF PRODUCTION AND / OR PROCESSING: The production and / or processing of a food that: a) Has been transmitted from generation to generation through oral tradition or other means and b) It has been applied for a long time and remains in use provided that the production and / or processing remains in accordance with the methods originally used and that the inherent characteristics of the food are retained, such as its physical, chemical, microbiological or organoleptic characteristics.



Ministry of Interior (Sector Macedonia and Thrace)
Address: Dioikitirio, P.O. Box 54123, Thessaloniki
Phone: +30 2313 501100
E-mail: info@mathra.gr
Website: www.mathra.gr

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020
Ministry of Interior (Sector Macedonia and Thrace)
November 2022

Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020 is co-financed by the European Union through the European Neighbourhood Instrument and by the participating countries: Armenia, Bulgaria, Georgia, Greece, Republic of Moldova, Romania, Turkey and Ukraine.

This publication was produced with the financial assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of the Ministry of Interior (Sector Macedonia and Thrace) and International Hellenic University and do not necessarily reflect the views of the European Union.



Common borders. Common solutions.

Black Sea Basin ENI CBC programme 2014-2020



LOC Food-Local Development and Cross Border Cooperation

In the area of Agricultural Products and traditional Food

• Values of Local and Traditional Foods •

Τοπική ανάπτυξη και διασυνοριακή συνεργασία

στον τομέα των αγροτικών προϊόντων και των παραδοσιακών τροφίμων

• Η αξία των τοπικών και παραδοσιακών τροφίμων •



Η ΕΕ έχει δημιουργήσει ονομασίες προϊόντων που συνδέονται με τη γεωγραφική προέλευση ή τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Μερικές φορές, τα τρόφιμα και τα προϊόντα διατροφής μιας συγκεκριμένης περιοχής αποκτούν φήμη που εκτείνεται πέρα από την περιοχή παραγωγής τους και μπορούν να βρεθούν σε ανταγωνισμό με προϊόντα που έχουν το ίδιο όνομα και παρουσιάζονται ως γνήσια.

Αυτό ζημιώνει τους παραγωγούς και παραπλανά τους καταναλωτές. Η ΕΕ δημιούργησε συστήματα για την προώθηση και την προστασία της ονομασίας των προϊόντων. Με βάση την νομοθεσία της ΕΕ, τα προϊόντα εμπίπτουν σε δύο κατηγορίες: αυτά που συνδέονται με μια γεωγραφική περιοχή ή χώρα και αυτά που σχετίζονται με μια συγκεκριμένη μέθοδο παραγωγής.

The EU has created product designations related to geographical origin or traditional production methods. Sometimes, the food and food products of a specific area gain a reputation that extends beyond their production area and can be found in competition with products of the same name and presented as genuine.

This harms producers and misleads consumers. The EU has set up systems to promote and protect product names. Under EU law, products fall into two categories: those related to a geographical area or country and those related to a particular production method.

Τα σήματα που συνδέονται με μια περιοχή είναι: The certifications associated with an area are:

ΠΟΠ - προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

PDO - Protected designation of origin



ΠΓΕ - Προστατευμένη γεωγραφική ένδειξη

PGI - Protected geographical indication



ΕΠΙΠ - Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

TSG - Traditional speciality guaranteed



Οφέλη από την αγορά τοπικών παραδοσιακών τροφίμων (ΤΠΤ)

- Τα ΤΠΤ είναι γεμάτα γεύση.
- Το να καταναλώνεις ΤΠΤ σημαίνει να τρως εποχιακά.
- Τα ΤΠΤ έχουν περισσότερα θρεπτικά συστατικά.
- Τα ΤΠΤ υποστηρίζουν την τοπική οικονομία.
- Τα ΤΠΤ ωφελούν το περιβάλλον/βιοποικιλότητα.
- Τα ΤΠΤ προωθούν μια ασφαλέστερη αλυσίδα προμήθειας τροφίμων.
- Οι ντόπιοι καλλιεργητές μπορούν να δώσουν πληροφορίες για το πώς καλλιεργήθηκε/επεξεργάστηκε το προϊόν και να εμπνεύσουν εμπιστοσύνη στον καταναλωτή

Benefits of buying traditional local food (TLF)

- TLF are full of flavour
- Eating TLF means eating seasonally
- TLF have more nutrients
- TLF support the local economy
- TLF benefit the environment / biodiversity
- TLF promote a safer food supply chain
- Local growers can provide information on how the product was grown / processed to an informed consumer

Τα οφέλη των παραδοσιακών προϊόντων

Κάθε γωνιά της Κεντρικής Μακεδονίας και Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης έχει το δικό της παραδοσιακό προϊόν που είναι αποτέλεσμα μιας πλούσιας και ποικίλης τοπικής παραγωγής. Μαζί, αποτελούν μια γεωργική περιοχή πρωταρχικής σημασίας, όπου ο τόπος, η παράδοση και ο τοπικός χαρακτήρας μεταφράζονται σε μια ανεκτίμητη αγροδιατροφική κληρονομιά.

Υπάρχει συνεχής διαδικασία επικαιροποίησης των προϊόντων τα οποία έχουν ενσωματωθεί στο ευρωπαϊκό σύστημα ποιότητας και έχουν πάρει προστασία γεωγραφικής ένδειξης. Το έργο LOC FOOD στοχεύει να εμπλουτίσει τον κατάλογο αυτών των προϊόντων

Benefits of traditional local food

Every corner of Central Macedonia and Eastern Macedonia and Thrace Regions has its own traditional product that is the result of a rich and varied local production. Together, the two Regions comprise an agricultural land of primary importance, where the environment, tradition and local character translate into an excellent agri-food heritage.

The list of products that have been integrated into the European quality scheme and have received a geographical indication is constantly updated. The LOC FOOD project aims at enriching the above list with new designated products.