



Κοινωνία και Τρόφιμα

Ενότητα 4^η: Τροφομίλια (Food miles) και Εντοπιότητα- Ιδιοτυπία Τροφίμων

Μαρία Παρταλίδου
Τμήμα Γεωπονίας



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΣΠΑ
2007-2013
πρόγραμμα για την ανάπτυξη
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



Άδειες Χρήσης

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό υπόκειται σε άδειες χρήσης Creative Commons.
- Για εκπαιδευτικό υλικό, όπως εικόνες, που υπόκειται σε άλλου τύπου άδειας χρήσης, η άδεια χρήσης αναφέρεται ρητώς.



Χρηματοδότηση

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στα πλαίσια του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
- Το έργο «Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης» έχει χρηματοδοτήσει μόνο τη αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
- Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.





Θεματικές Ενότητες Μαθήματος:

- Κοινωνιολογία του τροφίμου.
- Διατροφικά πρότυπα και κοινωνικές ομάδες.
- **Εντοπιότητα και ιδιοτυπία τροφίμων.**
- **Τροφομίλια - Τοπικά συστήματα τροφίμων.**
- Σπατάλη τροφίμων (Food Waste και Food loss).
- Επισιτιστική κυριαρχία (Food Sovereignty)- Κινήματα τροφίμων.
- Αστική Γεωργία (Urban Garden Allotments) και κοινωνική ένταξη.



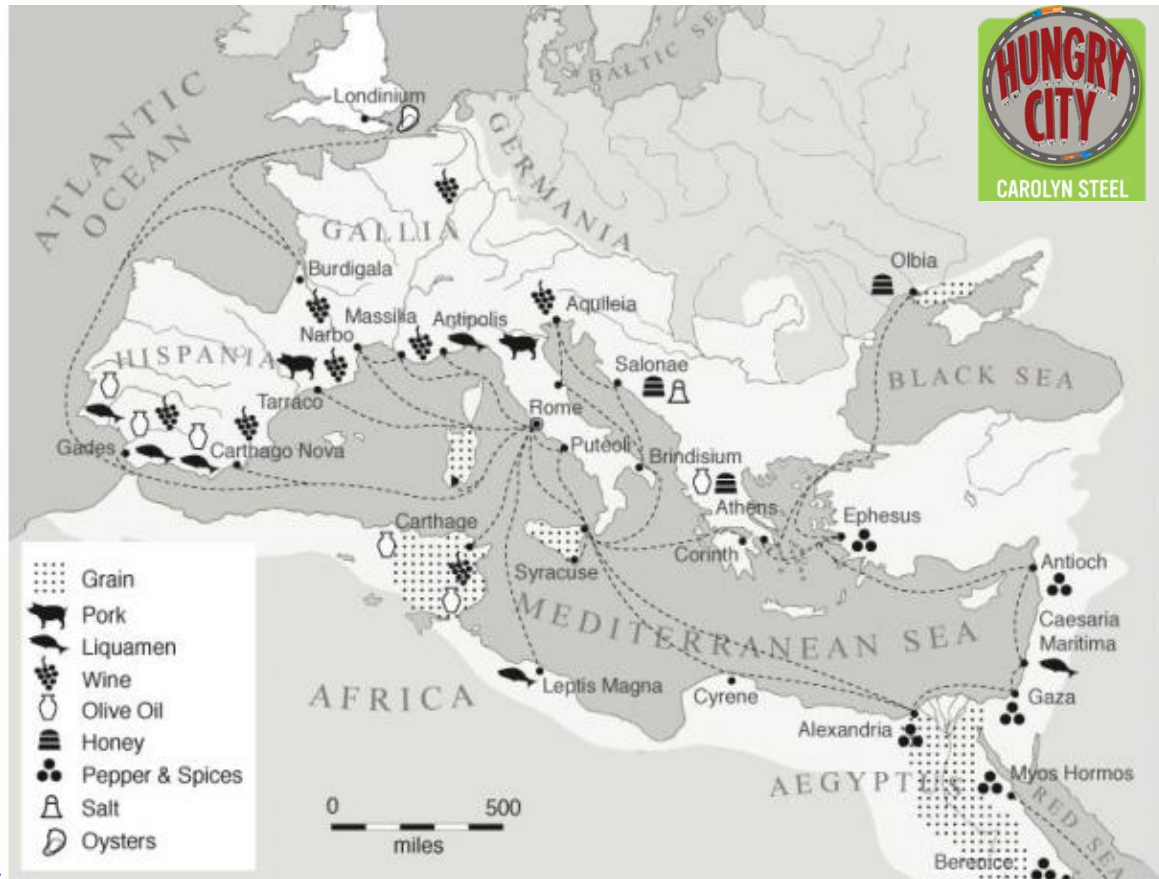
Ενότητα 4^η: Τροφομίλια (Food miles) και Εντοπιότητα- Ιδιοτυπία Τροφίμων

Αρχαία Τροφομίλια

«Η Ρώμη είχε πρόσβαση στη θάλασσα, μέσω της οποίας ήταν δυνατή η εισαγωγή φαγητού από πολύ μακριά. Αυτός ήταν και ο μόνος εφικτός τρόπος εισαγωγής στον αρχαίο κόσμο. Ήταν πολύ δύσκολο να μεταφερθεί το φαγητό από τους δρόμους, που ήταν δυσκολοδιάβατοι. Το φαγητό χαλούσε πολύ γρήγορα.

Έτσι η Ρώμη ουσιαστικά κήρυξε πόλεμο σε μέρη όπως η Καρχηδόνα και η Αίγυπτος μόνο και μόνο για να βάλει χέρι στα αποθέματα σιτηρών».

Πηγή: Steel, C.,
https://www.ted.com/talks/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities



Πηγή:

http://tedxtaipei.com/2014/02/carolyn_steel_how_food_shapes_our_cities/
<http://www.hungrycitybook.co.uk/>



Ανάπτυξη σιδηρόδρομου και ατμόπλοιων

- Μείωση κόστους μεταφοράς και στις δυο μεριές του Ατλαντικού.
- Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις εξειδικεύτηκαν: δεν υπήρχε ανάγκη να προμηθεύσουν τις τοπικές αγορές με ένα εύρος προϊόντων.
- Εξασθένησαν οι δεσμοί με τους καταναλωτές.



Παγκοσμιοποιημένο τραπέζι



Πηγή: <http://www.organicfarmshare.com/blog/wp-content/uploads/2010/09/FoodMiles1.jpg>



Πίνακας 1: Τροφομίλια οπωροκηπευτικών - Δεδομένα από Ελληνικό σουπερμάρκετ

ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	€/κιλό	χλμ
Πράσα	Θεσσαλονίκη Σίνδος	1.69	14
Κρεμμυδάκια φρέσκα	Θεσσαλονίκη Αγ. Γεώργιος	0.24	22
Σπανάκι	Thessaloniki, Ag. Paraskevi	1.38	23
Ρόκα	Θεσσαλονίκη, Επανομή	0.5	30
Μπρόκολα	Κιλκίς	1.35	65
Ακτινίδια	Κατερίνη	1.59	72
Σαλάτα σγουρή	Βέροια	1.38	72
Μήλα γκολντεν	Ροδοχώρι	1.79	105
Μήλα Starking	Παναγίτσα	1.09	114
Πατάτες	Νευροκόπι	0.85	142
Ντομάτες	Δράμα	2.35	146
Κυδώνια	Βόλος	1.59	209
Μήλα φιρίκια	Έβρος	2.49	384
Καρότα	Θήβα	1.09	423
Κρεμμύδια κόκκινα	Θήβα	0.59	423
Λεμόνια	Αχαΐα	1.39	470
Φράουλες	Ηλεία	3.99	570
Παντζάρια	Ναύπλιο	1.55	628
Μανταρίνια (Κλημεντίνες)	Αργολίδα		632
Πορτοκάλια για χυμό	Κρήτη	0.85	823
Μανταρίνια	Κύπρος	1.75	900
Κολοκυθάκια	Τουρκία	2.35	1,047
Αχλάδια, Abate Fetel	Ιταλία	3.33	1,156
Κρεμμύδια άσπρα	Αυστρία	0.59	1,243
Πιπεριές Κίτρινες	Ισραήλ	4.85	1,480
Ρόδια	Ισραήλ	4.25	1,480
Μανιτάρια	Πολωνία	4.5	1,873
Χονδροκόκαρο	Ολλανδία	2.45	2,397
Πατάτες	Γαλλία	2.48	2,485
Αχλάδια	Ισπανία	2.38	3,212
Σκόρδα	Κίνα	3	7,560
Τζιντζερ	Βραζιλία	3.25	9,620
Μάνγκο	Περού	3.49	11,750
Δαμάσκηνα Βανίλιες	Χιλή	4.85	12,700

Πηγή: Παρταλίδου Μ. (2014).

Επανακτώντας τη 'χαμένη σχέση' με τη γη και τα τρόφιμα. Ερευνητικό έργο στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα». Τελική έκθεση αποτελεσμάτων. Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

Mystery shopper research σε σουπερμάρκετ στη Θεσσαλονίκη 6/3/2013



Πίνακας 2: Τροφομίλια οπωροκηπευτικών Δεδομένα από λαϊκή αγορά (1)

ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	€/κιλό	ΧΙΛΙΟΜΕΤΡΑ
Μπανάνες	Αμερική	1.00	12,000
Ανανάς	Κόστα-Ρίκα	1.50	10,700
Φασολάκια	Μαρόκο	2.99	4,386
Αχλάδια	Ισπανία	2.50	3,211
Μανιτάρια	Πολωνία	2.99	1,815
Μανιτάρια πόρτο-μπέλλο	Πολωνία	5.50	1,815
Πιπεριές μακρόστενες	Ιεράπετρας	2.50	935
Κολοκυθάκια	Κρήτη	2.50	894
Ντομάτες	Κρήτη	1.25	894
Πορτοκάλια	Κρήτη	0.75	894
Μανταρίνια	Λακωνία	1.29	703
Μανταρίνια	Ναύπλιο	0.99	628
Πορτοκάλια μέρλιν	Άργος	0.75	618
Λεμόνια	Κόρινθος	1.00	573
Λεμόνια	Κόρινθος	1.30	573
Μήλα γκολντεν	Πύργος	1.50	567
Φράουλες	Μανολάδα	3.00	556
Λεμόνια	Αχαΐα	1.00	507
Λεμόνια	Αίγιο	1.20	493
Λεμόνια	Αίγιο	1.00	493
Σκόρδα	Ορεστιάδα	4.00	407
Πορτοκάλια	Πρέβεζα	0.85	350
Λεμόνια	Άρτα	1.00	322
Πορτοκάλια	Άρτα	0.75	322
Μήλα Starking	Ζαγορά	1.00	251
Μήλα φουτζι-κικου	Δομοκός	1.50	228
Αχλάδια	Βόλος	2.00	209
Ρόδια	Ξάνθη	2.00	205
Μανιτάρια πλευρώτους	Χρυσούπολη	4.50	181
Πατάτα	Νευροκόπι	0.80	175
Πατάτες	Νευροκόπι	0.50	175
Αχλάδια	Τύρναβος	2.99	158
Κρεμμύδια	Αυστρία	0.65	114

Πηγή: Παρταλίδου Μ. (2014).

Επανακτώντας τη 'χαμένη σχέση' με τη γη και τα τρόφιμα. Ερευνητικό έργο στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα». Τελική έκθεση αποτελεσμάτων. Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

Mystery shopper research σε υπαίθρια λαϊκή αγορά στη Θεσσαλονίκη 7/4/2013



Πίνακας 2: Τροφομίλια οπωροκηπευτικών Δεδομένα από λαϊκή αγορά (2)

ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	€/κιλό	ΧΙΛΙΟΜΕΤΡΑ
Μήλα Granny Smith	Παναγίτσα	1.00	114
Μήλα Starking	Παναγίτσα	1.00	114
Μήλα φουτζι-κικου	Παναγίτσα	1.00	114
Πατάτα	Γερμανία	0.75	114
Πατάτες	Παναγίτσα	0.75	114
Μήλα Starking	Άρνισσα	0.80	108
Μήλα γκολντεν	Άρνισσα	0.80	108
Μήλα τζοναγκολντ	Άρνισσα	1.00	108
Μήλα φουτζι-κικου	Άρνισσα	1.00	108
Κοκάρι	Αριδαία	3.50	98
Μήλα Granny Smith	Αριδαία	0.75	98
Μήλα Starking	Αριδαία	1.00	98
Μήλα γκολντεν	Αριδαία	0.50	98
Μήλα Granny Smith	Έδεσσα	0.75	86
Μήλα Starking	Έδεσσα	0.75	86
Μήλα γκολντεν	Έδεσσα	0.75	86
Ακτινίδια	Κατερίνη	1.59	71
Μαρούλια κόκκινα	Ασπρο Σκύδρας	2.00	70
Σαλάτα σγουρή	Ασπρο Σκύδρας	1.00	70
Λάχανο Πράσινο	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	1.00	60
Μαϊντανος	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	1.00	60
Μπρόκολα	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	1.00	60
Παντζάρια	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	1.00	60
Πράσσα	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	1.00	60
Ρόκα	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	0.50	60
Σπανάκι	Απολλωνία, Θεσσαλονίκη	0.75	60
Αντίδια	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	0.75	58
Κουνουπίδια	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	1.00	58
Λάχανο Πράσινο	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	0.50	58
Παντζάρια	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	1.00	58
Παπαρούνα	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	1.50	58
Πράσσα	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	1.00	58
Ραδίκια	Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής	1.50	58
Λαχανίδα	Ελαιχώρια Χαλκιδικής	1.00	52

Πηγή: Παρταλίδου Μ. (2014).

Επανακτώντας τη 'χαμένη σχέση' με τη γη και τα τρόφιμα. Ερευνητικό έργο στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα». Τελική έκθεση αποτελεσμάτων. Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

Mystery shopper research σε υπαίθρια λαϊκή αγορά στη Θεσσαλονίκη 7/4/2013



Κίνημα «Τροφομίλια»

- Ξεκίνησε στα μέσα του '90.
- Διαφημιστικοί λόγοι και Lobbies περιβαλλοντικά.
- 2003-2004: εκστρατεία στο ΗΒ για μείωση του αποτυπώματος.
- 2006: οι Τοπικές Τροφές είναι «μίλια» καλύτερες! Ένωση Γεωργών.
- Αποτελεί μέρος μιας μεγαλύτερης έννοιας αειφορίας περιβαλλοντικής, κοινωνικής και οικονομικής.



Πηγή: thewriteingredients.files.wordpress.com



«Τροφομίλια» - Food miles

*«...Το ζήτημα ήταν να αναδείξουμε τις κρυμμένες οικολογικές-κοινωνικές και οικονομικές συνέπειες της παραγωγής τροφίμων με έναν απλό τρόπο που να ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα αλλά παραλληλα να έχει και συμβολικό – υποδηλωτικό χαρακτήρα» Tim Lang**



Πηγή:
<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2007/mar/25/foodanddrink.features5>

*Ομιλία στο Food Film Festival 2012.
<http://vimeo.com/38751814>



Τι μας ΔΕΙΧΝΕΙ:

- Από πόσο μακριά ήρθε η τροφή.
- Πόση ενέργεια καταναλώθηκε για να φθάσει.
- Πόση ρύπανση προκλήθηκε.
- Πόσο φρέσκο είναι.
- Πόσο συνδεδεμένοι είμαστε / δεν είμαστε με τους τοπικούς προαγωγούς.



Αυτόματος πωλητής φρέσκου τοπικού αγελαδινού γάλακτος (0 Km) στην Πάρμα.
Φωτογραφία: Ανθοπούλου Θ.



Τι ΔΕΝ μας δείχνει:

- Πόση ενέργεια καταναλώθηκε για να παραχθεί.
- Αν ήταν οικολογική η παραγωγή.
- Αν είναι θρεπτικό.

Food Miles

How well travelled is your dinner?



Πηγή: <http://www.ecoaction.com.au/res/Image/283-food-miles.gif>



Είναι τα τοπικά συστήματα παραγωγής η απάντηση στα «τροφομίλια»;

- Αναπτύσσει μια δυνατή- εξειδικευμένη αγορά.
- Με συνεχής επαφές μεταξύ πόλης-υπαίθρου.
- Λειτουργεί εξισορροπητικά.

Έρευνα για τα "ταξιδεμένα"
τρόφιμα και την Κοινωνικά
Υποστηριζόμενη Γεωργία

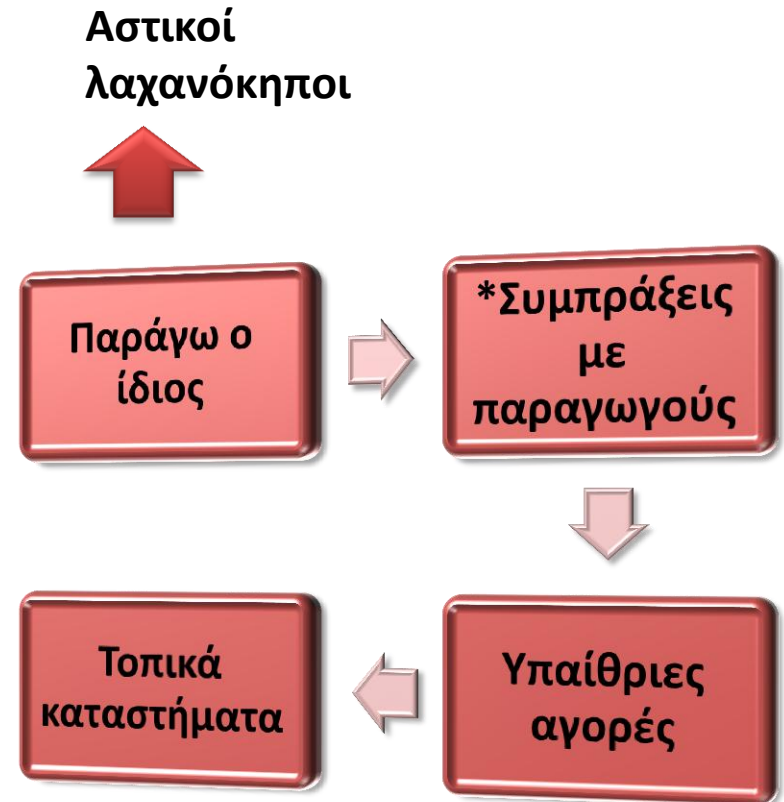


Φωτογραφία: Μ. Παρταλίδου



Πως ορίζουμε το «τοπικό» προϊόν και το τοπικό σύστημα παραγωγής;

- Παράγεται σε τοπική κλίμακα.
- Συμβάλλει στην τοπική ανάπτυξη.
- Χωρίς μεσολάβηση παραγόντων.
- Τοπικό σύστημα διάθεσης.
- Εγγύς πώληση (ως 50χλμ).



*** Κοινωνικά Υποστηριζόμενη Γεωργία (ΚΥΓ)**



Κοινωνικά Οφέλη

- Καλύτερη επικοινωνία, εξοικείωση.
- Αμοιβαία κατανόηση.
- Σχέσεις εμπιστοσύνης.
- Ελάχιστη αυτάρκεια.
- Διάθεση εποχικών προϊόντων.
- Προάγει κοινωνική συνοχή.
- Πνεύμα «ανήκειν» στην κοινότητα.
- Κοινωνική & επαγγελματική ένταξη.
- Βελτίωση δημόσιας υγείας (διατήρηση της θρεπτικής αξίας).
- Ενίσχυση διαπραγματευτικής δύναμης παραγωγών.



Περιβαλλοντικά Οφέλη

- Αειφόρα συστήματα παραγωγής.
- Μείωση κόστους μεταφορών.
- Κυκλικά συστήματα επεξεργασίας οργανικών αποβλήτων.
- Χαμηλότερο αποτύπωμα CO².
- Διατήρηση της βιοποικιλότητας.



Πηγή:

<http://www.homeenergysaver.co.uk/General/carbonfootprint.htm>



Τοπικά τρόφιμα και στροφή στην ποιότητα

- Διατροφικές κρίσεις.
- Νοσταλγική διάθεση.
- Κοινωνικές προσδοκίες.
- Νέα αγροτικότητα.
- Επανανακάλυψη του αγροτικού-τοπικού.
- Το τρόφιμο παράγει δημόσια αγαθά & φέρει συμβολικές αξίες.

(Ανθοπούλου, 2013)



Τοπικά – Ιδιότυπα- Παραδοσιακά προϊόντα

- Τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης «κωδικοποιούν» στον φαντασιακό κόσμο του καταναλωτή πληροφορίες για την ποιότητά τους.
- Η ιδιότυπη ποιότητά τους σχετίζεται με το φυσικό περιβάλλον και τις παραδοσιακές τεχνικές και πρακτικές παραγωγής, συντήρησης αλλά και κατανάλωσης (τοπικές γαστρονομίες, δίαιτες, κλπ).
- Η ποιότητα είναι μια **κοινωνική κατασκευή** και μία **έννοια δυναμική**.



Τοπικά παραδοσιακά αλλαντικά Πάρμα- Ιταλία
Φωτογραφία: Ανθοπούλου, Θ.



Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

Ιδιότυπο Παραδοσιακό Προϊόν (ΙΠΠ)

- [Κανονισμός 2081/92 ΕΕ](#): καθεστώς για προστασία γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων και τροφίμων
- [Κανονισμός 2082/92](#): καθεστώς για βεβαιώσεις ιδιοτυπίας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.
- Το **2006** με στόχο τη βελτίωση του συστήματος, οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητα

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων



Πηγή:
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm



Περί εντοπιότητας και ιδιοτυπίας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών

Συλλογικός Τόμος: G. Allaire, T. Andren, Θ. Ανθοπούλου, F. Arfini, D. Barjolle, A. Baptista, G. Belletti, P. Bernardoni, A. Cristovao, D. Eynaudi, C. Giacomini, Δ. Γούσιος, Ε. Κοβάνη, C. Lozano, A. Marescotti, J. Muchnik, P. Rytkonen, J. Sanz - Canada, L. Tiberio

Επιμέλεια: Θεοδοσία Ανθοπούλου

Μετάφραση: Γιώργος Μελισσουργός

Εκδόσεις Παπαζήση, 2013

349 σελ. ISBN 978-960-02-2809-0



Πηγή: [Εκδόσεις Παπαζήση](#)



Ελληνικά τυριά Π.Ο.Π.



Πηγή: <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07>



Ελληνικοί οίνοι Π.Ο.Π. (1)

Πηγή: winesurveyor.weebly.com

- [Οίνοι ΠΟΠ Αγχιάλος](#) – Μαγνησία
- [Οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο](#) – Φλώρινα
- [Οίνοι ΠΟΠ Αρχάνες](#) – Ηράκλειο
- [Οίνοι ΠΟΠ Γουμένισσα](#) – Κιλκίς
- [Οίνοι ΠΟΠ Δαφνές](#) – Ηράκλειο
- [Οίνοι ΠΟΠ Ζίτσα](#) – Ιωάννινα
- [Οίνοι ΠΟΠ Λήμνος](#) - Βόρειο Αιγαίο
- [Οίνοι ΠΟΠ Μαντίνεια](#) – Αρκαδία
- [Οίνοι ΠΟΠ Μεσενικόλας](#) – Καρδίτσα
- [Οίνοι ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia](#) – Λακωνία
- [Οίνοι ΠΟΠ Νάουσα](#) - Ημαθία
- [Οίνοι ΠΟΠ Νεμέα](#) - Κορινθία, Αργολίδα



Πηγή: commons.wikimedia.org



Ελληνικοί Οίνοι Π.Ο.Π. (2)

Πηγή: winesurveyor.weebly.com

- [Οίνοι ΠΟΠ Πάρος & Malvasia Πάρος](#) - Κυκλάδες
- [Οίνοι ΠΟΠ Πάτρα](#) - Αχαΐα
- [Οίνοι ΠΟΠ Πεζά](#) - Ηράκλειο
- [Οίνοι ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα](#) - Χαλκιδική
- [Οίνοι ΠΟΠ Ραψάνη](#) - Λάρισα
- [Οίνοι ΠΟΠ Ρόδος](#) - Δωδεκάνησα
- [Οίνοι ΠΟΠ Ρομπόλα](#) - Κεφαλονιά
- [Οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη](#) - Κυκλάδες
- [Οίνοι ΠΟΠ Σητεία & ΠΟΠ Malvasia Σητείας](#) – Λασιθί
- [Οίνοι ΠΟΠ Χάνδακας-Candia & ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας-Candia](#) -
Ηράκλειο



Πηγή: commons.wikimedia.org



Βιβλιογραφικές Αναφορές

- Ανθοπούλου, Θ. Επιμ. (2013). Περί Εντοπιότητας και ιδιοτυπίας των τροφίμων. Μια εδαφική προσέγγιση της ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών. Εκδόσεις ΠΑΠΑΖΗΣΗ, Αθήνα.
- Ballingall and Winchester (2010). Food Miles: Starving the Poor? The World Economy.
- Coley, Howard & Winter, (2011). "Food miles: time for a re-think?", British Food Journal, Vol. 113 Iss: 7 pp. 919 – 934.
- Παρταλίδου Μ. (2014). «Από την ύπαιθρο στην πόλη: Μελλοντικά σενάρια για μειωμένα 'τροφομίλια' και τοπικά συστήματα παραγωγής». Εισήγηση που παρουσιάστηκε στο 10^ο Διεθνές Συνέδριο της Ελληνικής Γεωγραφικής Εταιρείας. Η Γεωγραφία στην Εποχή της Κρίσης Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, 22-24 Οκτωβρίου.
- Vecchio, R. and Annunziata, A. (2011). The role of PDO/PGI labelling in Italian consumers' food choices. Agricultural Economics Review. Vol. 12, No 2, pp.81-99.
- Winter, M. (2005) Geographies of food: agro-food geographies-food, nature, farmers and agency Progress in Human Geography, 29:609.
- 2011/C 104/01: Γνωμοδότηση της Επιτροπής των Περιφερειών με θέμα: «Τοπικά συστήματα τροφίμων» (διερευνητική γνωμοδότηση).



Σημείωμα Αναφοράς

- Copyright Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Μαρία Παρταλίδου. «Κοινωνία και Τρόφιμα. Τροφομίλια (Food miles) και Εντοπιότητα-Ιδιοτυπία Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Θεσσαλονίκη 2014. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://eclass.auth.gr/courses/OCRS226/>



Σημείωμα Αδειοδότησης

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά - Μη Εμπορική Χρήση - Όχι Παράγωγα Έργα 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λ.π., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



Ο δικαιούχος μπορεί να παρέχει στον αδειοδόχο ξεχωριστή άδεια να χρησιμοποιεί το έργο για εμπορική χρήση, εφόσον αυτό του ζητηθεί.

Ως **Μη Εμπορική** ορίζεται η χρήση:

- που δεν περιλαμβάνει άμεσο ή έμμεσο οικονομικό όφελος από την χρήση του έργου, για το διανομέα του έργου και αδειοδόχο
- που δεν περιλαμβάνει οικονομική συναλλαγή ως προϋπόθεση για τη χρήση ή πρόσβαση στο έργο
- που δεν προσπορίζει στο διανομέα του έργου και αδειοδόχο έμμεσο οικονομικό όφελος (π.χ. διαφημίσεις) από την προβολή του έργου σε διαδικτυακό τόπο

[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>





Τέλος ενότητας

Επεξεργασία: Μαρία Αλεμπάκη
Θεσσαλονίκη, Εαρινό Εξάμηνο 2013-2014

