



QuaAuthentic_GR

Ερευνητικό πρόγραμμα για την ανάδειξη της αυθεντικότητας και της ποιότητας του ελληνικού ελαιόλαδου: QuaAuthentic_GR

Η ανάδειξη της ποιότητας των βασικών τύπων ελληνικού ελαιόλαδου, η διασφάλιση της αυθεντικότητας και γνησιότητάς τους, καθώς και η προστασία των καταναλωτών από «νοθευμένα» ή χαμηλής ποιότητας προϊόντα αποτελούν τους κύριους άξονες του νέου εθνικού προγράμματος με ακρώνυμο **QuaAuthentic_GR**.

Το **QuaAuthentic_GR** αναπτύσσει σύγχρονα καινοτόμα «εργαλεία», τα οποία αποσκοπούν στην ανάλυση κύριων ποιοτικών & ποσοτικών χαρακτήρων διαφόρων τύπων ελαιόλαδου ελληνικής προέλευσης.

Το **QuaAuthentic_GR** θα παράσχει στον παραγωγό ένα σύγχρονο και έγκυρο εργαλείο πιστοποίησης για το ελαιόλαδο, το οποίο προμηθεύει στην εγχώρια και διεθνή αγορά, ενισχύοντας με αυτόν τον τρόπο την ανταγωνιστικότητά του.

Οι παραγωγοί μπορούν να συμμετέχουν στο πρόγραμμα QuaAuthentic_GR και να λάβουν εγγράφως αποτελέσματα σχετικά με το είδος και την ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγουν. Στο πλαίσιο του εγκεκριμένου χρηματοδοτούμενου έργου, όλες οι εργαστηριακές αναλύσεις συμμετεχόντων παραγωγών και εταιριών θα πραγματοποιηθούν εντελώς δωρεάν από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον Καθηγητή Χημείας και Πρόεδρο του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου κο Πέτρο Ταραντίλη) και ένα ακόμα εργαστήριο ανάλυσης τροφίμων.

Οι ποικιλίες εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου, για τις οποίες θα γίνουν οι δωρεάν αναλύσεις είναι **Μεγαρείτικη, Αδραμυτιανή, Αμφίσσης και Μανάκι**. Η επιθυμητή ποσότητα για την πραγματοποίηση των αναλύσεων, είναι 500mL ανά δείγμα. Επισημαίνεται ότι κάθε παραγωγός ενθαρρύνεται να συμμετέχει στο πρόγραμμα παρέχοντας δείγμα ελαιόλαδου με ημερομηνία παραγωγής για το τρέχον έτος (ελαιοκομική περίοδος 2019-2020) (**υποχρεωτικά**) και του προηγούμενου έτους (ελαιοκομική περίοδος 2018-2019) (**προαιρετικά**).

Συμμετέχοντες Φορείς στο έργο:

Συντονιστής φορέας: Ινστιτούτο Prolepsis

Επιστημονικός Υπεύθυνος: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου (ΓΠΑ-ΕΤΔΑ)

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου ΕΡΓΑΝΑΛ

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου ΣΕΒΙΤΕΛ

Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ) (κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-05678). Πληροφορίες: Ινστιτούτο Prolepsis (www.prolepsis.gr), 210 6255700 (εσωτ.111), info@prolepsis.gr

