

**Ο ρόλος της  
Γαλακτοκομικής Σχολής  
στην Αγροτική Εκπαίδευση:  
Παρελθόν, Παρόν και Μέλλον**



# Γαλακτοκομική Σχολή

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
- ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ
- ΑΡΤΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
- ΒΙΩΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ
- ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ΚΑΙ ΥΠΑΑΤ

# Γαλακτοκομική Σχολή

- **1916:** Ιδρύθηκε το Τυροκομικό Σχολείο από τον Ηπειρώτη γεωπόνο Νικόλαο Ζυγούρη
- 1932: Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων
- 1999: Τεχνική Επαγγελματική Σχολή (ΤΕΕ)
- Από το 2007: Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΕΠΑΣ) «Γαλακτοκομική ΕΠΑΣ Ιωαννίνων»
- Από το 2021 λειτουργεί ως Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (πρώην ΙΕΚ)



# Γαλακτοκομική Σχολή

- Οι μαθητές προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ελλάδος και της Κύπρου
- Γίνονται δεκτοί απόφοιτοι Γενικών και Επαγγελματικών Λυκείων
- Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια
- Λειτουργεί εστία που παρέχει δωρεάν στέγαση και διατροφή σε όσους το επιθυμούν





- Τυροκομείο
- Εργαστήριο Γιαούρτης, Παγωτού, Επιδορπίων
- Χημικά και Μικροβιολογικά Εργαστήρια

GR  
20.2612



GR  
20.2612

# Γαλακτοκομική Σχολή

Πλήρως  
εξοπλισμένο  
Επαγγελματικό  
Εγκεκριμένο  
Τυροκομείο



# Γαλακτοκομική Σχολή

GR  
20.2612

Πλήρως  
εξοπλισμένο  
Επαγγελματικό  
Εργαστήριο  
Γαλακτοκομικών  
Προϊόντων



# Γαλακτοκομική Σχολή

Σύγχρονα  
Εργαστήρια  
Φυσικοχημικών &  
Μικροβιολογικών  
Αναλύσεων του  
Γάλακτος &  
Προϊόντων



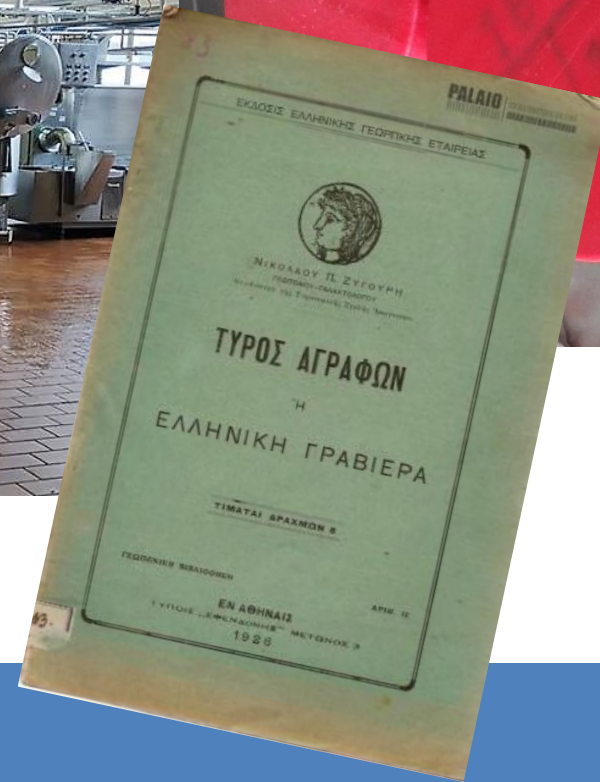
# Καθημερινή ζωή





# ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εκμάθηση παρασκευής  
**παραδοσιακών τυριών και τυριών ΠΟΠ**  
 (παραδοσιακές συνταγές με σύγχρονο εξοπλισμό)



# Γραβιέρα

Η γραβιέρα παρασκευάστηκε και τυποποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, χάρη στις προσπάθειες των καθηγητών και μαθητών της Γαλακτοκομικής Σχολής



# Γραβιέρα





# Κεφαλοτύρι



Φέτα



Κασέρι



# Μπάτζος





Προβολόνη



# Τυρί Σχάρας



# Αλοιφώδη τυριά

**Κατίκι, Γαλοτύρι, Τσαλαφούτι, Ανεβατό,  
Ξινομυζήθρα**

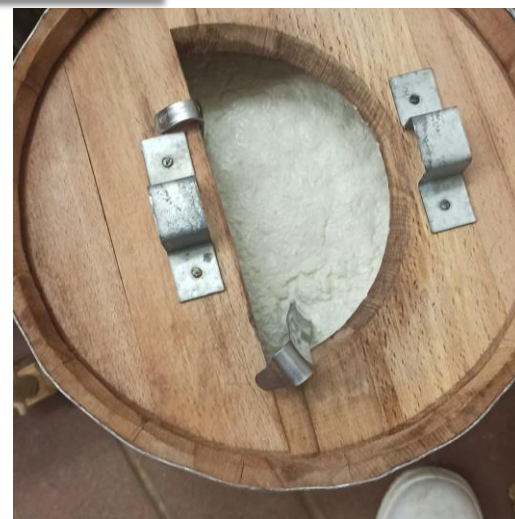


# Τυριά Τυρογάλακτος

**Μανούρι, Ανθότυρος, Μυζήθρα**



## Παραδοσιακές τεχνικές



# Νέες ιδέες

κάπν

κάπνιση



με σοκολάτα



κρασοτύρι



Μπλε τυρί



με αλλαντικό



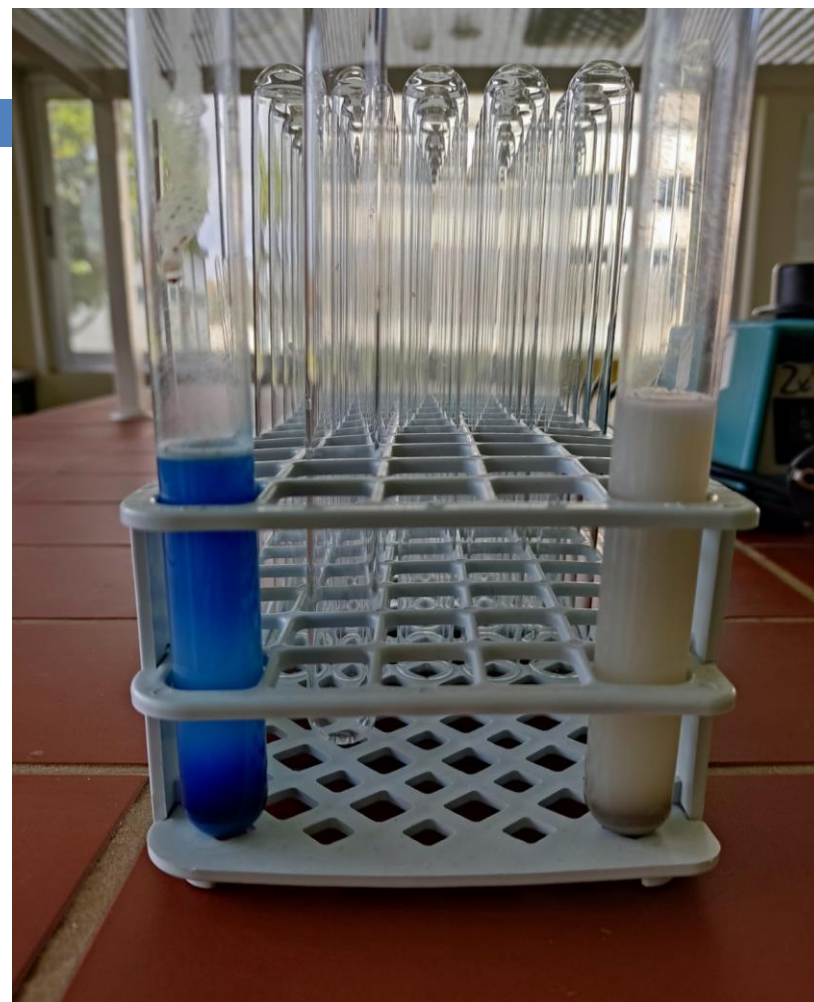
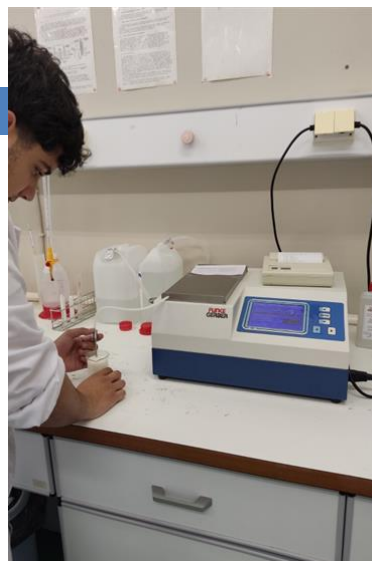
# Γιαούρτι

**Παραδοσιακό, Στραγγιστό, Βιομηχανικό**



# Επιδόρπια ρυζόγαλο, κρέμα, παγωτό





# Φυσικοχημικές & Μικροβιολογικές Αναλύσεις του Γάλακτος & Προϊόντων

SYNELCO  
ΣΤΑΣΕΙΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  
λή τους στη παραγωγή ασφαλών & ποιοτικών τροφίμων  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

CHR HANSEN

IST  
INOX STEEL  
TECHNICAL

Γαλακτοκομική Σχολή  
Ιωαννίνων.

Δαγκλής Ιωάννης  
Τεχνικός Σύμβουλος Πωλήσεων  
Μάρτιος 2022

Milkplan Εταιρική  
Παρουσίαση

Milkplan

ECOLAB®



ΟΜΙΛΟΣ  
ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ

## ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Μαθαίνουν για τον σχεδιασμό, την εγκατάσταση, την επιλογή εξοπλισμού και τη λειτουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος.

Επομένως, η λύση είναι:

**α. στην αύξηση**

- αύξηση γάλακτος
- βελτίωση αναπαραγωγής
- επιμήκυνση περιόδου παραγωγής
- μείωση των απωλειών

**β. στη μείωση των απωλειών**

- μέγιστη δυνατή μείωση απωλειών
- εφαρμογή διατροφικών συμπληρωμάτων
- παραγωγή χημικών αντιβιοτικών (αγροστόδια)
- μέγιστη δυνατή μείωση απωλειών



Είδη προβιοτικών μικροοργανισμών

**Lactobacillus species**

- L. acidophilus
- L. plantarum
- L. casei subsp. rhamnosus
- L. Brevus
- L. delbrueckii subsp. bulgaricus

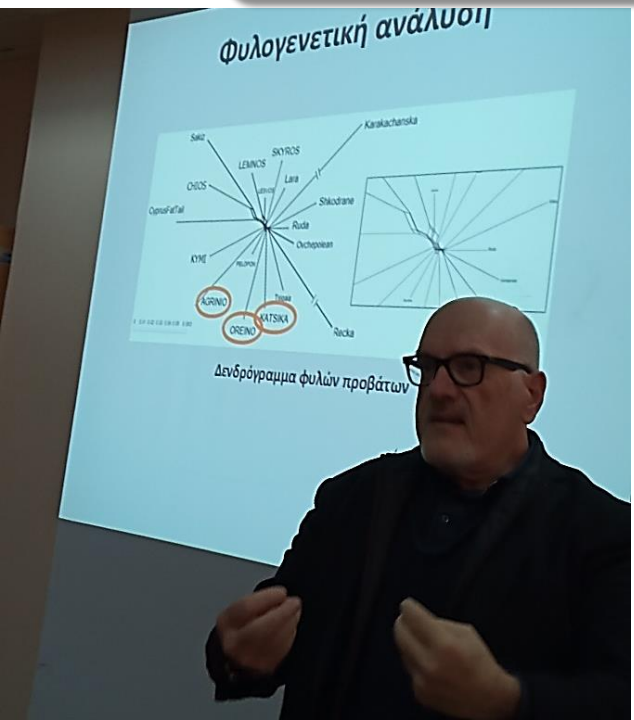
**Bifidobacterium species**

- B. bifidum
- B. longum
- B. infantis
- B. breve



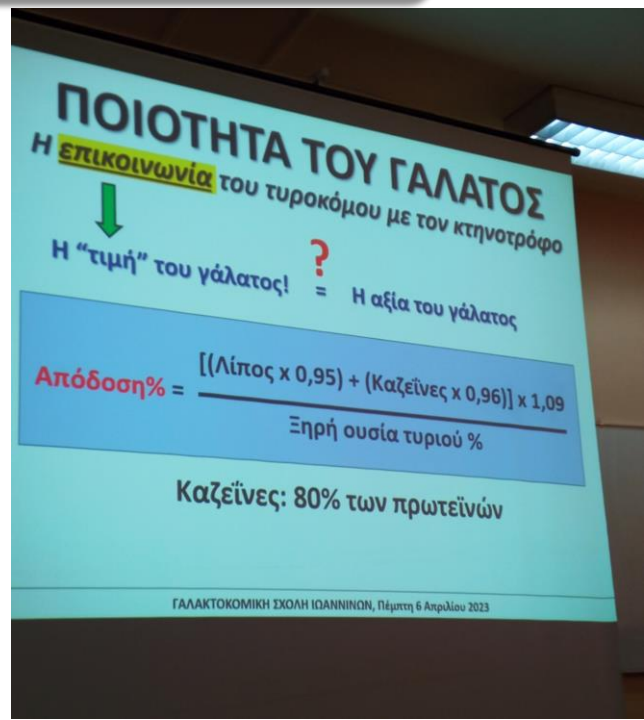
αίθρες παρουσιάσεις

# Επιστήμονες - Ερευνητές



Φυλογενετική ανάλυση

Δενδρόγραμμα φυλών προβάτων



**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΤΟΣ**

Η **ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ** του τυροκόμου με τον κτηνοτρόφο

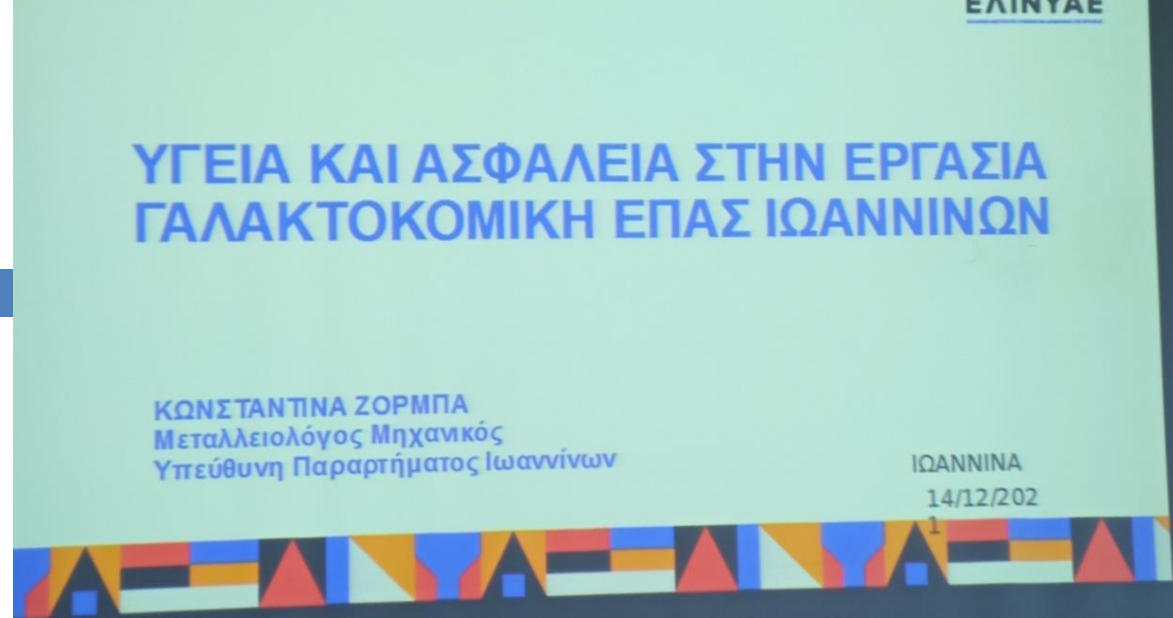
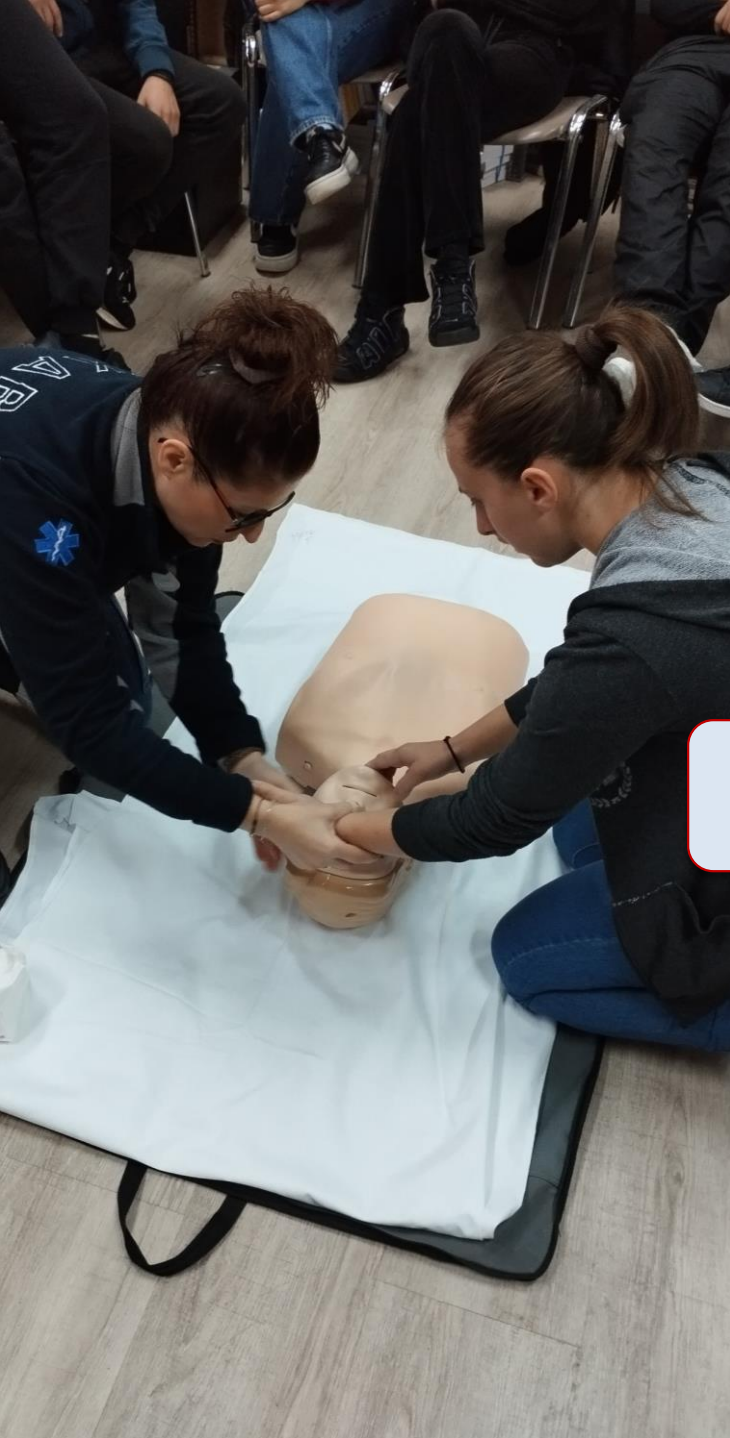
↓

Η "τιμή" του γάλακτος! = Η αξία του γάλακτος

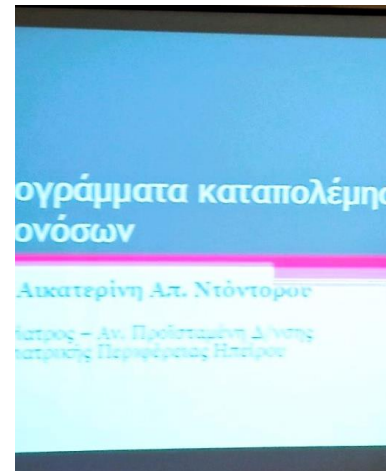
**Απόδοση% =  $\frac{[(\text{Λίπος} \times 0,95) + (\text{Καζεΐνες} \times 0,96)] \times 1,09}{\text{Ξηρή ουσία τυριού \%}}$**

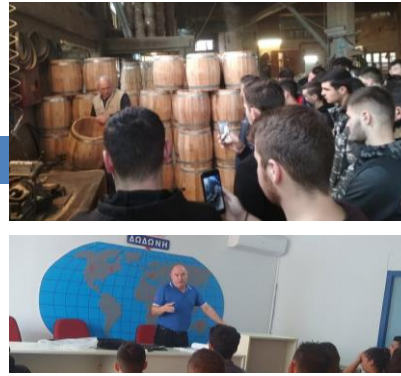
**Καζεΐνες: 80% των πρωτεϊνών**





## Φορείς - Υπηρεσίες





# Επισκέψεις - Εκδρομές



# Πρόγραμμα Erasmus+



HONORARY AWARD

Peter DURAND  
2023

IN RECOGNITION OF THE ORGANIZATION'S CONTRIBUTION TO  
FOOD TECHNICAL TRAINING

DAIRY SCHOOL OF IOANNINA

THE GREAT WESTON TECHNICAL SCHOOL RECEIVES THIS AWARD IN HONOR OF ITS HISTORY, SKILL, PERFORMANCE  
AND ACHIEVEMENTS IN DAIRY BASED FOOD TECHNICAL TRAINING  
A CIBUM INITIATIVE

AWARD NUMBER: 10 0000 000000 12.11.2023 NUMBER: 18.2.2023



## Βραβεύσεις - Διακρίσεις

ΕΙΟΛΟΓΗΣΗ  
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ  
Dairy Expo 2020



### Πιστοποιητικό Βραβείων Ποιότητας

Η κριτική επιτροπή της 3ης Οργανοληπτικής Αξιολόγησης ελληνικών τυριών στην εταιρεία **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ " ΕΠΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ "** τα Βραβεία Ποιότητας

1. ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ - ΧΡΥΣΟ
2. ΤΥΡΙ ΣΥΒΑΡΑΣ - ΧΡΥΣΟ



THIS IS TO CERTIFY THAT

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΡΟΒΕΙΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΟΡΕΙΝΗΣ ΒΟΣΚΗΣ

**ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ**



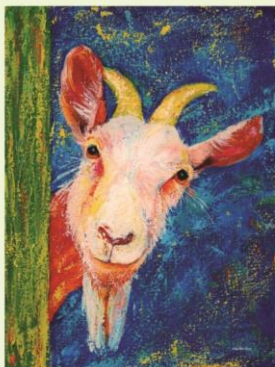
# Εκθέσεις



διοργανώνει την εκδήλωση με θέμα

## Η ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ

Ιωάννινα, 24 Απριλίου 2018  
Πολιτιστικός Πολυχώρος "Δ.ΧΑΤΖΗΣ"  
10:00 π.μ.



διοργανώνει εκδήλωση με θέμα:  
**Η ιδιοπαγωγή  
τυροκομικών - γαλακτοκομικών προϊόντων  
και η διάθεσή τους στον καταναλωτή**

Ιωάννινα, 20 Μαρτίου 2019  
Πολυχώρος "Δ. Χατζής" (Παλιά Σφαγεία)



## Εκδηλώσεις

### ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

σας προσκαλεί σε εκδήλωση-αφιέρωμα για τα ελληνικά τυριά  
την Τετάρτη 26 Απριλίου 2023 στις 11.00 π.μ.  
στο ΙΕΚ Ιωαννίνων - Γαλακτοκομική Σχολή.

Κύριος ομιλητής θα είναι ο Ηλίας Μαμαλάκης, ο οποίος  
θα παρουσιάσει το βιβλίο του με τίτλο «Τυριά της Ελλάδας»  
Θα ακολουθήσει γαστρογνωσία εκλεκτών και σπάνιων τυριών  
που δημιούργησαν οι Σπουδαστές και οι Απόφοιτοι  
της Γαλακτοκομικής Σχολής.



## ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ



Φορέας Διαχείρισης  
Λίμνης Παμβώτιδας Ιωαννίνων

Χερσίδα

Κτηνοτροφία και Περιβάλλον  
την 8 Δεκεμβρίου ώρα 09:00 στη Γαλακτοκομική Σχολή  
Παλαιά Σφαγεία : 1. Κτηνοτροφία και υδάτινο στοιχείο  
τοπικής Τομέας σε Χερσαία. Προστατευόμε



Επισκεψιμότητα

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**



Greece

Partner members:

Dairy Vocational School of Ioannina

Ethnikis Antistasis 3, Katsikas  
45500 Ioannina

Phone: +30 - (0)26510 - 92219

Email: [mega@elog.gr](mailto:mega@elog.gr)  
Web: <http://www.elgo.gr>

Contact Person: Alexandra Mega



Ireland

Full member:

CAIS - The Irish Farmhouse Cheesemakers Association

Loughanroe East  
H53K068 Ballyshrule, Portumna, Co. Galway

Phone: +353 - (0)90 - 9741319

Email: [killeen.cheese@gmail.com](mailto:killeen.cheese@gmail.com)  
Web: <http://www.irishcheese.ie>

Contact Person: Marion Roeleveld



Η Γαλακτοκομική Σχολή εκπροσωπεί την Ελλάδα  
στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο  
Μικρών Τυροκομείων – Κτηνοτρόφων Ιδιοπαραγωγών

# Face In Itinere

Πρόγραμμα  
επισκεψιμότητας

Τυροκομεία &  
Τυροπωλεία

Φορείς Εκπαίδευσης  
στην Παραδοσιακή  
Τυροκομία



Ελληνικά

## Πρακτική Άσκηση

Μαθήματα κατάρτισης



Κάντε πιο συγκεκριμένη την αναζητήσή σας

156


Type

- Τυροκομείο
- Κατάστημα

Country

- Austria

# Διασυνοριακό Πρόγραμμα CheeseCult

	1. Παραγωγοί	2. Τουριστικές Υποδομές	3. Τοπικές Αρχές	4. Πολιτιστικοί φορείς	5. Γεφύρια	8. Πολιτισμός	6. Κορυφαίοι Προορισμοί	7. Μουσεία	9. Περιβάλλον
	13	15	5	4	4	6	2	14	8

**ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ**


All





---

**ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΣΗΜΕΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**




**CheeseCult: Boosting the local economy**

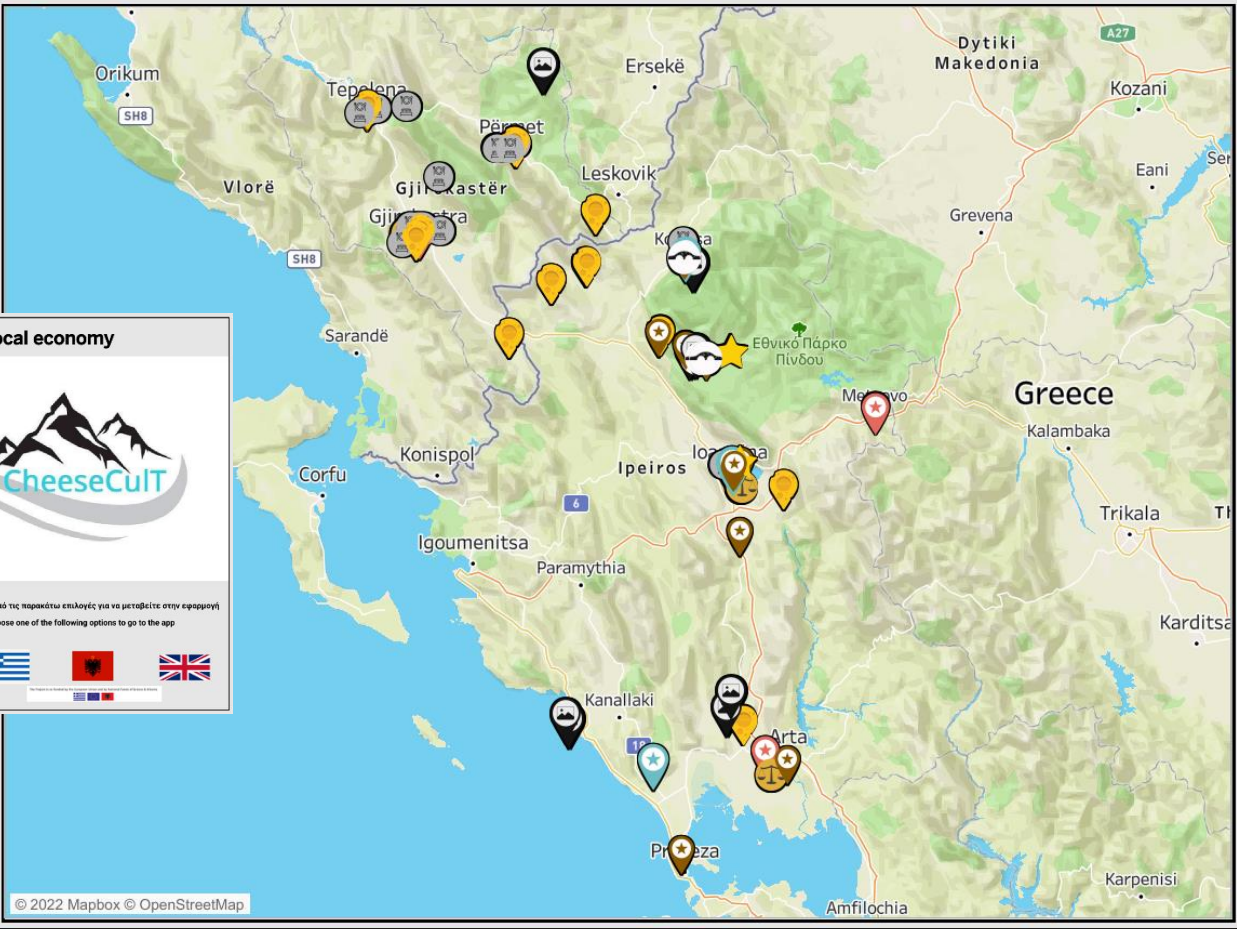
Interreg - IPA CBC  
Greece - Albania  
CheeseCult



Επιλέξτε μια από τις παρακάτω επιλογές για να μεταβείτε στην εφαρμογή  
Choose one of the following options to go to the app



© 2022 Mapbox © OpenStreetMap

Restaurant "Z4 ore"

Restaurant "Culi"

---

**ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΥΠΟΒΑΘΡΟ**

Geophysical map

---

**ΠΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΕΙΚΟΝΑΣ**

# Δωρητές

CHR HANSEN

 ΟΜΙΛΟΣ  
ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ

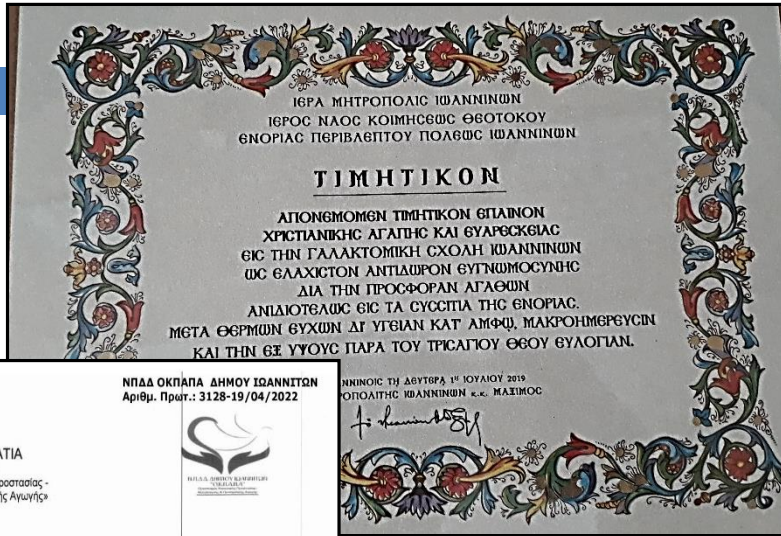
ECOLAB®




MIK3



# Κοινωνική ευθύνη



  
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ  
«Οργανισμός Κοινωνικής Προστασίας -  
Αλληλεγγύης και Προσαρμογής Αγωγής»  
Ν.Π.Δ.Δ.  
(Ο.Κ.Π.Α.Π.Α.)

Ιωάννινα: 19/4/2022

**Ευχαριστήρια Επιστολή**

Ο Οργανισμός Κοινωνικής Προστασίας - Αλληλεγγύης και Προσαρμογής Αγωγής «Ο.Κ.Π.Α.Π.Α.» του Δήμου Ιωαννιτών, αισθάνεται την ανάγκη να σας ευχαριστήσει θερμά, για ακόμη μια φορά, για την σημαντική δωρεά σας για τις ανάγκες των ωφελούμενων του Κοινωνικού Παντοπωλείου του Δήμου Ιωαννιτών και την δημιουργία των εορταστικών πακέτων με βασικά είδη διατροφής για τις Άγιες μέρες του Πάσχα.

Επιτρέψτε μας λοιπόν, να εκφράσουμε τις θερμότερες και ειλικρινέστερες ευχαριστίες μας. Η πράξη σας αυτή δίνει ένα μήνυμα κοινωνικής αλληλεγγύης και ευαισθησίας.

**Σας ευχόμαστε ολόψυχα Καλό Πάσχα και Καλή Ανάσταση**

Ο Πρόεδρος του Ν.Π.Δ.Δ.  
«Ο.Κ.Π.Α.Π.Α.» Δήμου Ιωαννιτών

Δημήτριος Πάνου





**Συνεργασίες**

Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

# Γραβιέρα πρόβεια

Με γάλα  
σπάνιας φυλής  
ΚΑΤΣΙΚΑ

EL  
20.2612  
EU

ΚΕΝΤΡΟ ΖΩΙΚΩΝ ΓΕΝΕΤΙΚΩΝ  
ΠΟΡΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΕΝΩΣΗ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ  
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΗΠΕΙΡΟΥ

## ΗΜΕΡΙΔΑ

«Οι αυτόχθονες  
φυλές αγροτικών ζώων  
της Ηπείρου και οι προοπτικές  
αξιοποίησης των προϊόντων  
από τους κτηνοτρόφους  
ατομικά ή σε ομάδες»





## Προβολή προϊόντων από γάλα αυτόχθονων φυλών



Η Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου σας προσκαλεί σε εκδήλωση που διοργανώνει με τη συμβολή της Περιφέρειας Ηπείρου την **Τετάρτη 28 Ιουνίου στις 11:30 π.μ.** στον προαύλιο χώρο του πρώην ΚΕΓΕ (Εθνικής Αντιστάσεως 5, Κατσικά) με θέμα:

**«Η Ποιότητα των προϊόντων της ποιμενικής κτηνοτροφίας και των αυτόχθονων φυλών ως κίνητρο για την ενασχόληση των νέων με τον κλάδο».**



# Δημοσιεύματα - Αφιερώματα

## Εκπαίδευση & επιμόρφωση

παραγωγικός  
αγρότης

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

## «Χρυσά» τυριά που αντιπροσωπεύουν τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς

Στα τυριά που αντιπροσωπεύουν σύγχρονες τάσεις της αγοράς και ανταποκρίνονται στην αυξημένη ζήτηση για προϊόντα από ελληνικό γίδινο γάλα εστιάζει η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, δίνοντας μεγάλη σημασία στη διασφάλιση



των κριτών

ΗΠΕΙΡΟΣ

ΚΥΡΙΑΚΗ 15 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2019 ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ



ΔΡ ΑΛΕΞΑΝΑΡΑ ΜΕΡΑ  
Κτηνίατρος,  
Δευτέρα της  
Γαλακτοκομικής  
Σχολής Ιωαννίνων

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

## Ενισχύει τη θέση της Ηπείρου στην αγροδιατροφή

κοινοί και εντάσσονται στα προγράμματα για εκπαιδευτικούς προϊόντα γάλακτος με λιγότερα λιπαρά ή με λιγότερα λευκοσφαιρικά τμήματα με χημικά βιοτακτικά πρόσθετα, σύνθετα με μετά από πρόσθετα υπεριωσιζωμένων κ.ά.

### ΠΡΟΫΠΟΘΗΚΗ

Μεγάλο βάρος δίνεται στο να έρθει ο μαθητής μας σε επαφή με τις διαδικασίες προώθησης των προϊόντων στην αγορά. Έτσι, πέρα από τα μαθήματα για το μάρκετινγκ, έρχονται επίσης με επαγγελματίες στον χώρο των υλικών συσκευασίας, στις κατ'εργασίαν μεθόδους διάθεσης (αυτόματη πώλητες ΑΤΜ) και επίσης παίρνουν

28

ΑΦΙΕΡΩΜΑ:  
ΓΑΛΑ

Καλοκαίρι-Φθινόπωρο 2021

## ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

## «Σύγχρονοι τυροκόμοι για παραδοσιακά προϊόντα»

Η Γαλακτοκομική Σχολή του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ είναι ένα επιτυχημένο παράδειγμα Αγροτικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης. Η σύνδεσή της με τον αγροτικό κόσμο για περισσότερα

Η Σχολή συνεργάζεται με την Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου

ράζουν προϊόντα με γάλα από ζώα σπάνιων αυτοσχόντων φυλών και με γάλα από σπεινή βόσκηση.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να αναφέρουμε ότι τα προϊόντα που παράγονται κατά την εκπαιδευτική διαδικασία και δεν κα-

σής τους προϊόντα με λιγότερα λιπαρά ή με λιγότερο αλάτι, λειτουργικά τρόφιμα με χρήση βιοτακτικών πληθυσμών, σύνθετα τρόφιμα μετά από προσηκη υπεριωσιζωμένων, αντιοξειδωτικών κ.ά.

Η εκπαίδευση, η διαίτησή και η διατροφή

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 22 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2021

ypathros.gr

παραγωγικός  
αγρότης

## Εκπαίδευση & επιμόρφωση

## Νέα εποχή για τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

Τι αλλάζει μετά την ίδρυση των δημόσιων αγροτικών ΙΕΚ

της Βικτωρίας Αποστολοπούλου

Μια σχολή με πολυετή εμπειρία και δεκάδες αποφοίτους με πετυχημένες πορείες στον χώρο της τυροκομίας αναβαθμίζεται, για να προσφέρει νέα εφόδια στους σπουδαστές της.

Ο λόγος για τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, η οποία, μετά την απόφαση του ΥΠ.Α.Α.Τ, μετατρέπεται σε ένα από τα έξι δημόσια αγροτικά



### Οι αλλαγές για τη φοίτηση στη σχολή

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΥΝΤΕΛΟΥΣΤΑΙ και στον τρόπο εισαγωγής των σπουδαστών. «Οι σημαντικότερες αλλαγές σε σχέση με τη μέχρι τώρα λειτουργία της Γαλακτοκομικής Σχολής είναι η εγγραφή μαθητών που έχουν τελειώσει τις σπουδές σε ΓΕΛ ή

Γαλακτοκομική  
ΕΠΑΣ Ιωαννίνων:  
δύο «χρυσά» βραβεία

για τα τυριά



# ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΦΟΔΙΑ

- Οι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής απαλλάσσονται από τα σεμινάρια εκπαίδευσης προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων του ΕΦΕΤ.
- Επίσης μοριοδοτούνται στα προγράμματα Νέων Αγροτών και στη συνέχεια απαλλάσσονται από τα σεμινάρια κατάρτισης.

# ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

- ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
- ΕΥΝΟΪΚΗ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
- ΕΥΝΟΪΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ



## Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

Οι πολίτες και οι καταναλωτές της Ένωσης ζητούν ολοένα και περισσότερο προϊόντα ποιότητας και παραδοσιακά προϊόντα.

# Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

Αποτέλεσμα είναι η αυξημένη ζήτηση γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων με **ταυτοποιήσιμα** ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συνδέονται ιδίως με τη γεωγραφική τους προέλευση.



**Ελληνικό  
Σήμα**



**Greek  
Mark**

# Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

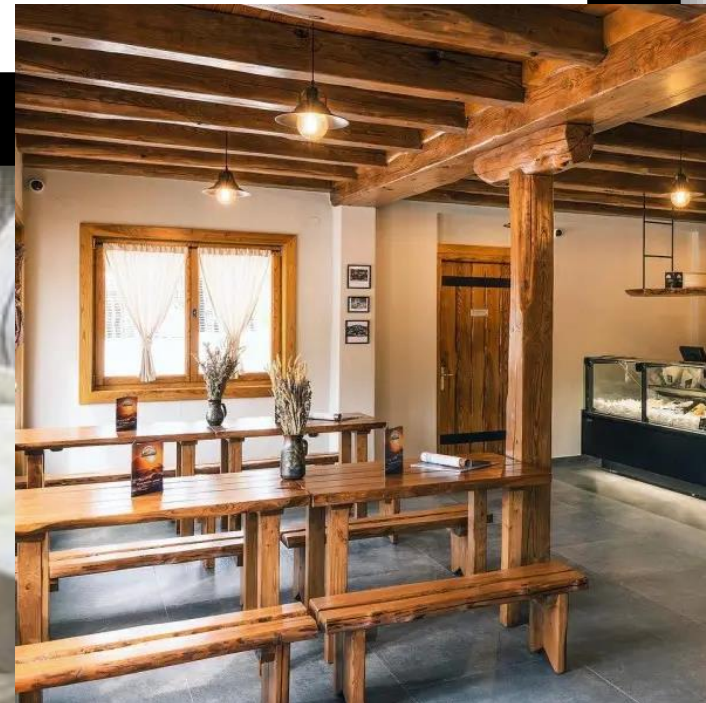
Για την παραγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης από «**μικρές επιχειρήσεις**» που παράγουν προϊόντα με **παραδοσιακά χαρακτηριστικά** ή/και δραστηριοποιούνται σε περιοχές υποκείμενες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς

- ❑ Ευέλικτη εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου στις «μικρές επιχειρήσεις»
- ❑ Παρεκκλίσεις για παραδοσιακά προϊόντα με βάση το γάλα
- ❑ Προσαρμογή των απαιτήσεων για το νωπό γάλα
- ❑ ***Ιδιοπαραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην εκμετάλλευση***

*ΚΥΑ 3724/162303- ΦΕΚ 3438 /2014*

# Αγροτουρισμός – Επισκέψιμα τυροκομεία

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ  
**ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ**  
CHEESE FACTORY OPEN TO THE PUBLIC



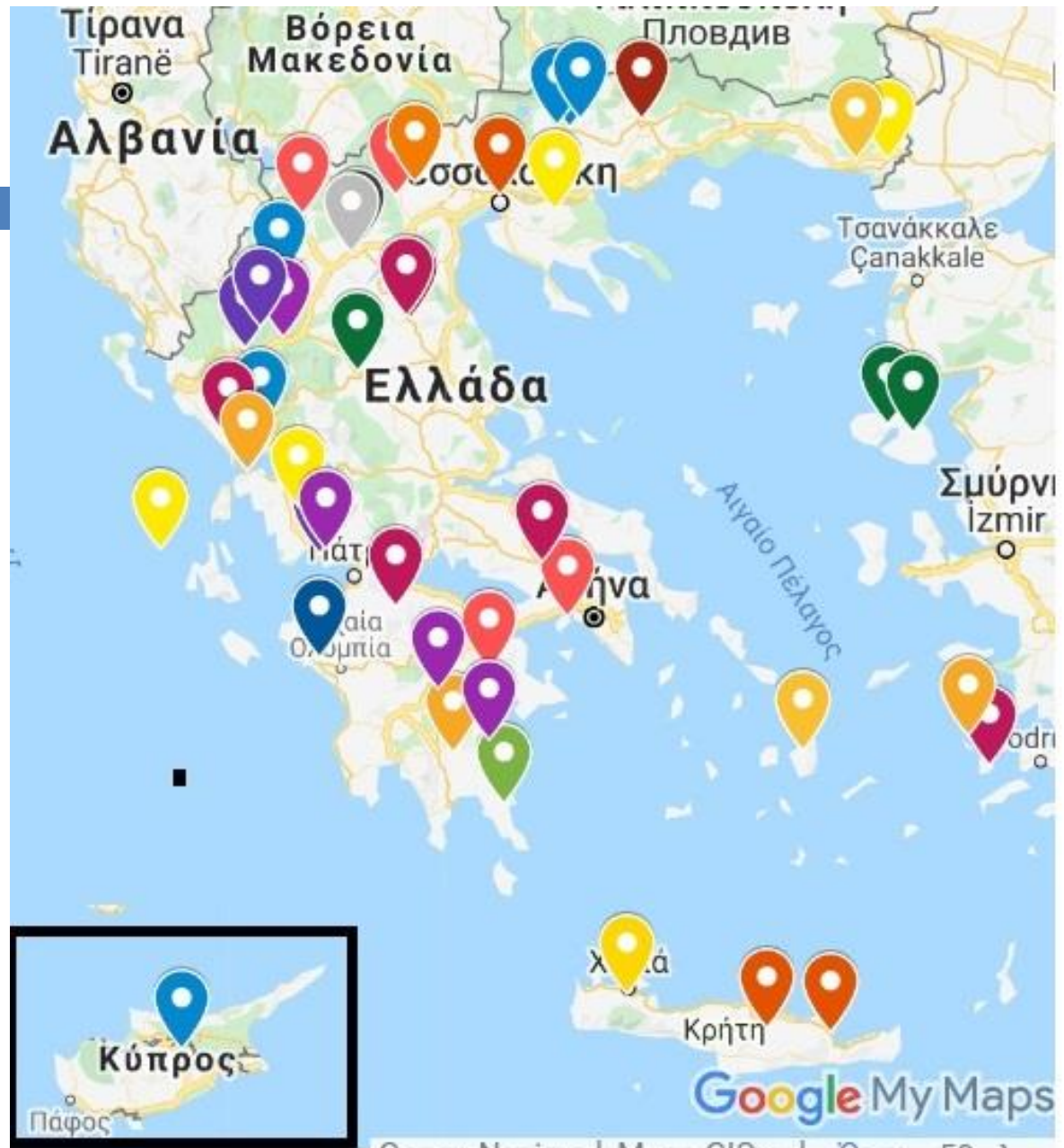
# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ (ΠΑΑ)

Η ΚΑΠ στο μέλλον (2021 - 2027)

## Το ΜΕΛΛΟΝ των ΤΡΟΦΙΜΩΝ και της ΓΕΩΡΓΙΑΣ μετά το 2020



Επιχειρήσεις  
Αποφοίτων  
σε όλη την  
Ελλάδα και την  
Κύπρο



# Επικοινωνία με εργοδότες

