

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### 1. ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΩΝ ΖΩΩΝ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	998	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	7 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Συστήματα Ποιότητας και Πιστοποίησης Αγροτικών Προϊόντων		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Θεωρία, βιωματική εκπαίδευση-εκμάθηση σύνταξης φακέλων πιστοποίησης	3	3	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	ΟΧΙ		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΝΑΙ		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/EZPY210/">https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/EZPY210/</a>		

### 2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

#### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποτελεί ένα βασικό εισαγωγικό μάθημα στις έννοιες της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων και των διαδικασιών πιστοποίησής των.

Αναλυτικότερα, η διδασκαλία του μαθήματος στοχεύει στην εισαγωγή των φοιτητών στις βασικές έννοιες της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων και των παραμέτρων που την επηρεάζουν. Επιπλέον θα εντρυφήσουν στα διεθνή, κοινοτικά και εθνικά σήματα ποιότητας, μαθαίνοντας τις εισαγωγικές έννοιες και ορολογίες των συστημάτων ποιότητας καθώς και τις αντίστοιχες διαδικασίες πιστοποίησης, έτσι ώστε ο φοιτητής να αποκτήσει μια συνολική αντίληψη των διαδικασιών ποιότητας και πιστοποίησης των αγροτικών προϊόντων.

Επίσης οι σπουδαστές θα διδαχθούν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, τις υφιστάμενες διαδικασίες και απαιτούμενες ενέργειες για την κατοχύρωση δικαιωμάτων πνευματικής και βιομηχανικής ιδιοκτησίας (ευρεσιτεχνίες-πατέντες).

Τέλος, στόχος του μαθήματος αποτελεί η κατανόηση από τους σπουδαστές της σημασίας της πιστοποίησης των αγροτικών προϊόντων στη σύγχρονη αγορά καθώς και της μετεξέλιξης της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων σε ένα διακριτό επιστημονικό πεδίο / επάγγελμα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να:

- Κατανοεί τα βασικά και κρίσιμα χαρακτηριστικά των συστημάτων ποιότητας των αγροτικών προϊόντων, τη σύνδεσή τους με τις εκάστοτε απαιτούμενες διαδικασίες πιστοποίησης αλλά και τη γενικότερη διασύνδεση τους με την εμπορία και την προώθηση των αγροτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει τα επι μέρους στοιχεία των διάφορων συστημάτων ποιότητας και πως αυτά προσαρμόζονται για να εξασφαλίσουν την επιτυχή εφαρμογή του συστήματος στις ιδιαίτερες απαιτήσεις τόσο ιδιότυπων προϊόντων όσο και διαφορετικών μορφών αγροτικών εκμεταλλεύσεων.
- Συντάξει φάκελο αιτήματος για την κατοχύρωση προέλευσης στο πλαίσιο της κοινοτικής πολιτικής ποιότητας των αγροτικών προϊόντων (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - ΠΟΠ, Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη - ΠΓΕ, Ειδικό Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν - ΕΠΙΠ, Προϊόν Νησιωτικής ή Ορεινής Γεωργίας).
- Συντάξει φάκελο αιτήματος για την κατοχύρωση δικαιωμάτων πνευματικής ή/και βιομηχανικής ιδιοκτησίας.

Επίσης, θα γίνει γνώστης των διαδικασιών για ποικίλα σήματα ποιότητας, όπως

- το σύστημα διαχείρισης κατά το Διεθνή Οργανισμό Προτυποποίησης (International Standardization Organization-ISO). Για παράδειγμα το σύστημα ποιότητας ISO 9001, ολικής ποιότητας ISO 22000, περιβαλλοντικής ποιότητας ISO 14000
- τα συστήματα ειδικών αγροτικών παραγωγικών κατευθύνσεων
- το εθνικό πρότυπο AGRO για τη διαχείριση των αγροτικών εκμεταλλεύσεων
- το σύστημα διασφάλισης ασφάλειας τροφίμων (Hazardous Analysis Critical Control Points-HACCP).

#### **Γενικές Ικανότητες**

*Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:*

*Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών*

*Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις*

*Λήψη αποφάσεων*

*Αυτόνομη εργασία*

*Ομαδική εργασία*

*Εργασία σε διεθνές περιβάλλον*

*Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον*

*Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών*

*Σχεδιασμός και διαχείριση έργων*

*Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα*

*Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον*

*Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου*

*Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής*

*Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης*

**Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών**

**Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις**

**Αυτόνομη εργασία**

**Ομαδική εργασία**

**Εργασία σε διεθνές περιβάλλον**

**Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα**

**Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον**

**Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής**

**Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης**

### **3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

- Ιστορία και εξέλιξη των συστημάτων ποιότητας αγροτικών προϊόντων σε Ελλάδα και Ευρώπη. Θα αναπτυχθούν βασικές προσεγγίσεις για την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων, όπως η ιστορία της μετρολογίας, η διαχρονική εξέλιξη του κανονιστικού πλαισίου για την ποιότητα και τη νοθεία αγροτικών προϊόντων και την καθιέρωση της διασύνδεσης της ποιότητας με τις περιοχές προέλευσης των αγροτικών προϊόντων.
- Οι σύγχρονες θεωρήσεις για την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων. Θα παρουσιαστούν οι σύγχρονες βασικές προσεγγίσεις για την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων συμπεριλαμβανομένων των εννοιών της ασφάλειας, της διατροφικής αξίας, του παραδοσιακού χαρακτήρα και της βιολογικής δράσης (λειτουργικά τρόφιμα).

- Η ευρωπαϊκή πολιτική ποιότητας αγροτικών προϊόντων). Θα παρουσιαστούν αναλυτικά οι ειδικές προδιαγραφές, απαιτήσεις διαχείρισης και διαδικασίες κατοχύρωσης για τα Προϊόντα Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), Ειδικά Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ) καθώς και για τα προϊόντα οίνου και τις ειδικές επισημάνσεις ως «Νησιωτικό» ή «Ορεινό» Προϊόν. Αντικείμενα που θα ενταχθούν επίσης στην ενότητα αυτή αφορούν τις ειδικές και κατά περίπτωση διαφορετικές προσεγγίσεις των μεθοδολογιών τεκμηρίωσης της «Φήμης» των αγροτικών προϊόντων και του «Δεσμού» τους με τον τόπο προέλευσης.
- Πνευματικά Δικαιώματα & Βιομηχανική Ιδιοκτησία. Θα αναπτυχθεί το ισχύον θεσμικό πλαίσιο σε εθνικό, ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο, για την κατοχύρωση των δικαιωμάτων πνευματικής και βιομηχανικής ιδιοκτησίας. Επίσης θα αναλυθούν οι έννοιες της ευρεσιτεχνίας αναφερόμενης σε προϊόν, μέθοδο ή βιομηχανική εφαρμογή, και του βιομηχανικού σχεδίου ως η εξωτερικά ορατή εικόνα του συνόλου ή μέρους ενός βιομηχανικού ή βιοτεχνικού προϊόντος. Τέλος θα παρουσιαστούν τα πρότυπα έγγραφα αίτησης και οι αντιστοιχούντες διαδικασίες αίτησης.
- Τα πρότυπα συστήματα πιστοποίησης. Θα παρουσιαστούν τα εγχειρίδια συστήματος, οι διαδικασίες πιστοποίησης και τα έγγραφα τεκμηρίωσης για τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας (ISO 9001), ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000, HACCP) και περιβαλλοντικών επιδόσεων (ISO 14000, EMAS).
- Τα πρότυπα AGRO. Θα παρουσιαστούν η φιλοσοφία και τα ειδικά συστατικά στοιχεία του εθνικού συστήματος πιστοποίησης της αγροτικής παραγωγής AGRO. Ειδικότερα θα αναπτυχθούν τα συστήματα AGRO 1-1 & 1-2: Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), AGRO 2-1, 2-2, 2-2/1, 2-2/2, 2-2/3: Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στη Γεωργική Παραγωγή και οι εξειδικεύσεις AGRO 2-2 στις καλλιέργειες ροδακινιάς, βαμβακιού και ελιάς, AGRO 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 & 3-5: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, AGRO 4-1 & 4-2: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων Ιχθυοκαλλιέργειας, AGRO 6: Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων Σπογγαλιείας και Σπογγοκαλλιέργειας, AGRO 7: Προδιαγραφή για την παραγωγή Προϊόντων που δεν εκτρέφονται με Γενετικά Τροποποιημένες Τροφές καθώς και τα πρότυπα σχετικά με την Πιστοποίηση Ιχνηλασιμότητας Βοείου Κρέατος, Προϊόντων Ειδικών Πτηνοτροφικών Εκτροφών και Αξιολόγηση και Επίβλεψη του Συστήματος Ελέγχου των Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας.
- Ιδιωτικά σήματα ποιότητας και πιστοποιητικά εξαγωγικής δραστηριότητας. Θα παρουσιαστούν τα κυριότερα ιδιωτικά σήματα ποιότητας αγροτικών προϊόντων και οι αντίστοιχες απαιτήσεις ποιότητας και διαδικασίες πιστοποίησης. Επιπλέον στην ενότητα αυτή θα αναλύθουν οι απαιτήσεις τεκμηρίωσης των προς εξαγωγή αγροτικών προϊόντων στις κυριότερες αγορές, συμπεριλαμβανομένων των Η.Π.Α., Ρωσίας, Κίνας και Ινδίας.
- Δελτίο Δεδομένων Ασφάλειας προϊόντος – Safety Data Sheet. Θα παρουσιαστούν τα αντίστοιχα πρότυπα για διαφορετικές κατηγορίες προϊόντων και θα αναλύθει η διαδικασία σύνταξης και τεκμηρίωσης τους με έμφαση στην αναγνώριση και ταξινόμηση των κινδύνων που προκύπτουν από τη σύσταση των αγροτικών προϊόντων.
- Ιχνηλασιμότητα. Θα παρουσιαστούν οι επικρατούσες μεθοδολογίες και αρχές της σήμανσης των αγροτικών προϊόντων και θα παρουσιαστούν επίσης οι πλέον πρόσφορες μεθοδολογίες τεκμηρίωσης και αναγνώρισης της προέλευσης των αγροτικών προϊόντων.

#### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b> Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>Πρόσωπο με πρόσωπο (θεωρία) και εξ αποστάσεως υποστήριξη – καθοδήγηση στις εργασίες</p>															
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b> Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Παρουσιάσεις powerpoint και προβολές video σε διαλέξεις Δοκιμασία αυτοαξιολόγησης Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας φοιτητών μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου</p>															
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b> Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.  Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="695 519 1027 586"><b>Δραστηριότητα</b></th> <th data-bbox="1034 519 1358 586"><b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="695 595 1027 663">Διαλέξεις (Αίθουσα ή/και Εξ αποστάσεως)</td> <td data-bbox="1034 595 1358 663">39</td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 667 1027 701">Ατομική Εργασία</td> <td data-bbox="1034 667 1358 701">12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 705 1027 761">Ομαδική Εργασία</td> <td data-bbox="1034 705 1358 761">16</td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 766 1027 822">Περιπτωσιακή Μελέτη</td> <td data-bbox="1034 766 1358 822">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 826 1027 904">Μελέτη και ανάλυση βιβλίων και άρθρων</td> <td data-bbox="1034 826 1358 904">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="695 909 1027 994"><b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b></td> <td data-bbox="1034 909 1358 994"><b>75</b></td> </tr> </tbody> </table>		<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>	Διαλέξεις (Αίθουσα ή/και Εξ αποστάσεως)	39	Ατομική Εργασία	12	Ομαδική Εργασία	16	Περιπτωσιακή Μελέτη	4	Μελέτη και ανάλυση βιβλίων και άρθρων	4	<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>75</b>
<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>															
Διαλέξεις (Αίθουσα ή/και Εξ αποστάσεως)	39															
Ατομική Εργασία	12															
Ομαδική Εργασία	16															
Περιπτωσιακή Μελέτη	4															
Μελέτη και ανάλυση βιβλίων και άρθρων	4															
<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>75</b>															
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b> Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης  Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες  Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Μια ομαδική εργασία με δημόσια παρουσίαση (βαρύτητα 25%)</li> <li>2. Μια ατομική εργασία με δημόσια παρουσίαση στο τέλος του εξαμήνου (βαρύτητα 50%)</li> <li>3. Απόδοση στις εργασίες (αυτοαξιολόγηση-συμφοιτητές) (βαρύτητα 12,5%)</li> <li>4. Μία περιπτωσιακή μελέτη (βαρύτητα 12,5%)</li> </ol>															

## 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<p><b>Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι διαλέξεις διατίθενται στο e-class ως παρουσιάσεις power-point</li> </ul> <p><b>Προτεινόμενοι προς μελέτη κανονισμοί:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• REGULATION (EU) No 1151/2012 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.</li> <li>• Commission Regulation (EC) No 1216/2007 of 18 October 2007 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 509/2006 on agricultural products and foodstuffs as traditional specialities guaranteed</li> <li>• Commission Regulation (EC) No 1898/2006 of 14 December 2006 laying down detailed rules of implementation of Council Regulation (EC) No 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs</li> <li>• Commission Regulation (EC) No 628/2008 of 2 July 2008 amending Regulation (EC) No 1898/2006 laying down detailed rules of implementation of Council Regulation (EC) No 510/2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs</li> </ul>
---

- Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)
- Council Regulation (EEC) No 1601/91 of 10 June 1991 laying down general rules on the definition, description and presentation of aromatized wines, aromatized wine- based drinks and aromatized wine-product cocktails
- Council Regulation (EC) No. 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labeling of organic products and repealing Regulation (EEC) No. 2092/91
- Commission Regulation (EC) No 889/2008 of 5 September 2008 laying down detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labeling of organic products with regard to organic production, labeling and control
- Commission Regulation (EC) No 1235/2008 of 8 December 2008 laying down detailed rules for implementation of Council Regulation (EC) No 834/2007 as regards the arrangements for imports of organic products from third countries
- Selection and use of the ISO 9000 family of standards
- Environmental management - The ISO 14000 family of International Standards
- ISO 22000:2005, Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain
- ISO/TS 22004:2005, Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000:2005
- ISO 22005:2007, Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation
- ISO/TS 22002-3:2011, Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming
- Εθνικά Πρότυπα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης στην Αγροτική Παραγωγή και κτηνοτροφία (Σειρά AGRO).

***Συναφή επιστημονικά περιοδικά προς μελέτη:***

- Food Quality and Preference (<http://www.journals.elsevier.com/food-quality-and-preference/>)
- Journal of Food Quality ([http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1745-4557](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4557))
- Journal of the Science of Food and Agriculture (J Sci Food Agr ) Publisher: Society of Chemical Industry (Great Britain); Wiley InterScience (Online service), John Wiley & Sons.
- Journal of Environmental Quality (<https://www.agronomy.org/publications/jeq>)
- Journal of Agricultural & Food Industrial Organization (<http://www.degruyter.com/view/j/jafio>)
- Journal of Food Measurement and Characterization (<http://www.springer.com/food+science/journal/11694>)