

Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου  
Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας  
Τμήμα Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων

Δημητρίου Κ. Γκιωργκίνη

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας  
(Εγκώριας και Εξαγωγικής)  
Των Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων

Τ.Ε.Ι. ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ  
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ  
Αριθμ. Εισαγωγής 478

Θεσσαλονίκη 1999

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>Εισαγωγή</b> .....	1
<b>Εγχώρια παραγωγή</b> .....	5
• Υφιστάμενη κατάσταση των μονάδων επεξ/σίας γάλακτος.....	5
• Βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος .....	5
• Τυροκομεία .....	7
• Παραγωγή και αξιοποίηση γάλακτος .....	8
• Διαχρονική εξέλιξη παραγωγής τυριών.....	10
• Τυριά – Γενικά στοιχεία .....	10
• Περιγραφή προϊόντων του κλάδου.....	12
• Ισοζύγιο προσφοράς – κατανάλωσης και αυτάρκεια Ελλάδας στα τυριά.....	15
• Μαλακά τυριά.....	15
• Σκληρά Τυριά.....	16
• Περιφερειακή κατανομή παραγωγής τυριών .....	18
<b>Εμπορεία τυριών στην εσωτερική Αγορά</b> .....	28
• Το σύστημα διανομής τυριών .....	28
• Υποδομή του συστήματος εμπορίας τυριών.....	28
• Φορείς του συστήματος εμπορίας τυριών .....	29
• Χονδρέμποροι .....	29
• Πρατήρια παραγωγών χονδρικής πώλησης .....	30
• Εμπορικοί αντιπρόσωποι .....	30
• Σημεία λιανικής πώλησης .....	31
• Συνεταιριστικές οργανώσεις .....	31
• Μικροπαραγωγοί.....	32
• Λειτουργίες του συστήματος εμπορίας τυριών.....	33
• Τυποποίηση – αγορά τυποποιημένων προϊόντων .....	34
• Συσκευασία .....	38
• Προσυσκευασία.....	38
• Ωρίμανση – αποθήκευση .....	40
• Διαφήμιση .....	41
• Έρευνα αγοράς .....	44
• Αγοραστικές συνήθειες.....	44
• Συχνότητα και ποσότητα αγοράς.....	46
• Αγοραζόμενες ποσότητες.....	46
• Σημεία αγοράς .....	48

<b>Εξωτερικό εμπόριο τυροκομικών προϊόντων (Εισαγωγές – Εξαγωγές).....</b>	<b>49</b>
• Εισαγωγές .....	49
• Εξαγωγές.....	49
• Η τυποποίηση και η συσκευασία, διαβατήριο των εξαγωγών .....	56
• Εξωτερικό εμπόριο .....	57
<b>Συμπεράσματα – τάσεις και προοπτικές του κλάδου.....</b>	<b>61</b>

**Παράρτημα Α** «Δεν τελείωσε ο πόλεμος της Φέτας», Κέρδος 17/03/99

**Παράρτημα Β** «Απαιτήσεις της οδηγίας 92/46 ΕΕ για την εγκατάσταση επεξεργασίας και μεταποίησης γάλακτος», Η πολιτική της Ε.Ε. στον τομέα του Γάλακτος και των προϊόντων του. – Επιπτώσεις από την εναρμόνιση της Ελληνικής νομοθεσίας, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος 1990

**Παράρτημα Γ** «Απαιτήσεις της οδηγίας 92/46 ΕΕ για την Παρασκευή, συσκευασία και σήμανση θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα», Η πολιτική της Ε.Ε. στον τομέα του Γάλακτος και των προϊόντων του. – Επιπτώσεις από την εναρμόνιση της Ελληνικής νομοθεσίας, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος 1990

**Παράρτημα Δ** «Μια πρωτοβουλία της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων», Γενική Διεύθυνση της XXIV της ΕΕ / INKA 1999

**Βιβλιογραφία**

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Θα μπορούσαμε να περιγράψουμε το τυρί σαν την εμπνευσμένη συνεργασία Ανθρώπου και Φύσης. Ένα μέρος του ενθουσιασμού μου γι' αυτό πηγάζει από την εκπληκτική ποικιλία που δημιουργείται από ένα και μοναδικό προϊόν, το γάλα.

Ας αναλογιστούμε μόνο την απεριόριστη χρήση και ποικιλία όλων των ειδών τυριών που παρασκευάζονται ανά τον κόσμο, άλλα από αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο, γάλα βούβαλου ή ακόμα και σε ορισμένες απομακρυσμένες περιοχές από γάλα αλόγου ή και γαϊδάρου.

Όλες αυτές οι δυνατότητες παρασκευής τυριών οφείλονται στη «μαγική» ιδιότητα που έχει το γάλα να πήζει.

Λέγεται πως αυτό το χαρακτηριστικό του γάλακτος ανακαλύφθηκε τυχαία από Άραβες νομάδες, πολλούς αιώνες πριν, όταν άνοιξαν ένα ασκί με γάλα προβατίνας και διαπίστωσαν ότι είχε μετατραπεί σε κάποια πηκτή ουσία. Η θερμότητα του ήλιου είχε κάνει το γάλα να ξινίσει, αναγκάζοντάς το να πήξει.

Στις μέρες μας τα περισσότερα τυριά παρασκευάζονται από παστεριωμένο γάλα, δηλαδή γάλα που θερμάνθηκε στους 72 βαθμούς Κελσίου, για 15 μόλις δευτερόλεπτα και στη συνέχεια ψύχθηκε ταχύτατα στους 31 βαθμούς Κελσίου.

Με αυτή τη διαδικασία καταστρέφεται το βακτήριο που κάνει το γάλα να ξινίζει και να πήζει και έτσι χρειάζεται να προστεθεί τυτιά ή άλλα χημικά μέσα όξυνσης, για να προκληθεί πήξη.

Ο ενιαίος χαρακτήρας του παστεριωμένου γάλακτος επιτρέπει στον τυροκόμο να επιτύχει την παραγωγή σταθερού προϊόντος, το οποίο μπορεί να φθάσει σε πολύ υψηλά επίπεδα.

Είναι αλήθεια όμως, πως η πλειοψηφία των καλών τυριών παράγεται από μη παστεριωμένο γάλα.

Εκτός από το είδος γάλακτος που χρησιμοποιείται, πολλοί άλλοι παράγοντες επηρεάζουν τον τύπο του κάθε τυριού, όπως η βοσκή, η γενικότερη διατροφή του, οι κλιματολογικές συνθήκες, η εποχή του έτους που λαμβάνει χώρα η τυροκόμιση, ο τρόπος που διακόπτεται η πήξη, το σχήμα που παίρνει το τυρί από το καλούπι, η διαδικασία ωρίμανσης, κ.α.

Ο διαχωρισμός των τυριών μπορεί να γίνει με πολλούς τρόπους, αλλά ο βασικότερος γίνεται με βάση τη σκληρότητα.

Έτσι έχουμε: σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά με ωρίμανση, μαλακά φρέσκα και τυριά τύπου Pasta filata (υφασμένου πολτού).

Σκληρά τυριά είναι αυτά που έχουν υποστεί έντονη συμπίεση για να αποκτήσουν συμπαγή υφή και η ωρίμανσή τους είναι η πλέον χρονοβόρα, είναι συνήθως πλούσια σε λιπαρά και φτωχά σε υγρασία.

Ημίσκληρα τυριά τα ενδιάμεσου τύπου τυριά τα οποία είναι συνήθως πολύ λιπαρά και μέτριας ωρίμανσης, με χαρακτηριστικότερο εκπρόσωπο στην Ελληνική τυροκομία το κασέρι.

Μαλακά τυριά με ωρίμανση περιέχουν 50%-70% νερό και ωριμάζουν σε μερικές εβδομάδες

Μαλακά φρέσκα τυριά είναι τα τυριά που δεν έχουν ωριμάσει, το τυρόπηγμά τους δεν έχει θερμανθεί μέσα στο τυρόγαλο – ώστε να σκληρυνθεί – και έτσι δεν έχουν περίβλημα (κρούστα). Τα περισσότερα μαλακά τυριά παράγονται από αγελαδινό γάλα, συχνά αποβουτυρωμένο. Οι εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες της χώρας μας ευνοούσαν ανέκαθεν την εκτροφή προβάτων και αιγών. Σήμερα υπολογίζεται ότι το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 63% της γαλακτοπαραγωγής της χώρας μας και ότι το 87% των τυριών που παράγονται στη χώρα μας παρασκευάζονται από το γάλα αυτό.

Κατά συνέπεια τα παραδοσιακά τυριά της χώρας μας γίνονται από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, που αποτελούν εξαιρετική πρώτη ύλη για τυροκόμιση και έτσι τα προϊόντα που παράγονται από αυτή είναι ξεχωριστά και εκτιμούνται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

Το γεγονός ότι πολλά από αυτά «αντιγράφονται» στις μέρες μας, έστω και ανεπιτυχώς, επιβεβαιώνει την ποιοτική τους υπεροχή έναντι άλλων συγγενών προϊόντων που παρασκευάζονται από αγελαδινό γάλα. Για αυτό ακριβώς το λόγο έχουμε υποχρέωση σαν χώρα να εξασφαλίσουμε τη συνέχιση της παραγωγής τους.

Μέχρι πριν λίγα χρόνια δεν υπήρχε νομικό καθεστώς για την προστασία των παραδοσιακών τυριών στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι διάφορες χώρες μέλη εφάρμοζαν διαφορετικές πρακτικές για την προστασία των προϊόντων τους, γεγονός που δεν διασφάλιζε μια ενιαία θεώρηση και ίσους όρους ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών των προϊόντων αυτών, ενώ ο καταναλωτής δεν διέθετε τις απαραίτητες σαφείς πληροφορίες για τα προϊόντα, ώστε να κάνει τις επιλογές του.

Για να αντιμετωπιστούν τα προβλήματα που δημιουργήθηκαν από αυτή τη κατάσταση η Ευρωπαϊκή Ένωση, στα πλαίσια του επαναπροσανατολισμού της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής και ενόψει του γεγονότος ότι κατά τα τελευταία χρόνια οι καταναλωτές αποδίδουν προτεραιότητα, όσον αφορά στη διατροφή τους, μάλλον στην ποιότητα, παρά στην ποσότητα, προχώρησε στην έκδοση του Κανονισμού 2081/92 του Συμβουλίου «για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των τυροκομικών προϊόντων που διακρίνονται από τη γεωγραφική τους καταγωγή και τα οποία παρουσιάζουν ορισμένα μοναδικά χαρακτηριστικά». Θεσπίστηκαν δύο διαφορετικά επίπεδα

γεωγραφικής αναφοράς , οι προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και οι ονομασίες και καθορίστηκε επακριβώς η έννοια των όρων «Ονομασία Προέλευσης» , «Γεωγραφική Ένδειξη» .

Ως Ονομασίες Προέλευσης θεωρούνται και ορισμένες παραδοσιακές γεωγραφικές ή μη ονομασίες που περιγράφουν το τυροκομικό προϊόν μιας περιοχής ή ενός συγκεκριμένου τόπου το οποίο πληροί ορισμένες προδιαγραφές που καθορίζονται .

Υπάρχει κατά συνέπεια σήμερα ένα νομικό πλαίσιο που παρέχει την ευχέρεια της κατοχύρωσης των παραδοσιακών μας τυριών στο χώρο της Ευρωπαϊκής Ένωσης .

Το γεγονός ότι ο κλάδος της τυροκομίας στη χώρα μας είναι κατ'εξοχήν παραδοσιακός και παρουσιάζει μεγάλη γεωγραφική διασπορά δυσχεραίνει την άντληση στοιχείων για την τρέχουσα κατάσταση που επικρατεί στο χώρο και έτσι η εγκυρότητα των συμπερασμάτων , ελέγχεται και διασταυρώνεται από διαφορετικές πλευρές , για να είναι το δυνατόν ρεαλιστική .

Σε μια αγορά όπως η Ελληνική που κυριαρχείται από χύμα , μη τυποποιημένα προϊόντα , τα επώνυμα , τυποποιημένα προϊόντα συσκευασμένα ή μη , άρχισαν να αναπτύσσονται μόλις την τελευταία επταετία και κάλυψαν αρχικά τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά και στη συνέχεια επεκτάθηκαν και στη φέτα και τα άλλα μαλακά τυριά . Η κυριαρχία των χύμα μη τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων φαίνεται καθαρά από το ποσοστό που καταλαμβάνουν στην εγχώρια αγορά που αγγίζει το 95% για το 1997 .

Σε ότι αφορά στη φέτα και τη διακίνηση της σε χύμα μορφή , ξεχωρίζουν κάποιες επιχειρήσεις με επώνυμα προϊόντα και επώνυμη διανομή των προϊόντων τους , όπως η ΔΩΔΩΝΗ και από το 1995 η νεοϊδρυθείσα εταιρία ΗΠΕΙΡΟΣ , η ΜΕΒΓΑΛ και η ΦΑΓΕ . Στα κίτρινα και ημίσκληρα τυριά διακρίνονται οι εταιρίες ΜΕΒΓΑΛ , ΦΑΓΕ , ΥΙΟΙ Δ. ΚΟΛΙΟΥ .

Στα τυποποιημένα και συσκευασμένα τυριά , η αγορά φαίνεται να είναι πιο συγκεντρωμένη και ο ανταγωνισμός μεταξύ των επιχειρήσεων ευρύτερος και αυξανόμενος . Ειδικότερα στη συσκευασμένη φέτα δραστηριοποιούνται οι εταιρίες ΜΕΒΓΑΛ , ΔΩΔΩΝΗ , ΦΑΓΕ, ΑΛΠΙΝΟ, ΗΠΕΙΡΟΣ , εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι οι εταιρίες ΦΑΓΕ και ΗΠΕΙΡΟΣ παρά τη σύντομη παρουσία τους , κέρδισαν σημαντικό κομμάτι της αγοράς .

Στην κατηγορία των ημίσκληρων τυριών , το ΤΡΙΚΑΛΙΝΟ της ΦΑΓΕ και το ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ της ΜΕΒΓΑΛ είναι τα ισχυρότερα επώνυμα προϊόντα της αγοράς .

Ο ανταγωνισμός μεταξύ των ελληνικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στο χώρο λαμβάνει χώρα σε τρία επίπεδα :

Τιμές , ποιότητα , Διαφήμιση . Ο ανταγωνισμός των τιμών είναι η σημαντικότερη μορφή ανταγωνισμού στην αγορά των τυροκομικών και διαχωρίζει ουσιαστικά τα εγχώρια από τα εισαγόμενα προϊόντα . Τα εισαγόμενα προϊόντα διατίθενται στην αγορά όχι μόνο σε χαμηλότερες τιμές από τα αντίστοιχα εγχώρια , αλλά και οι αυξήσεις που παρατηρούνται τα τελευταία χρόνια είναι επίσης πιο συγκρατημένες από αυτές των ελληνικών ομοειδών. Αποτέλεσμα αυτών είναι μια σαφής τάση υποκατάστασης υπέρ των εισαγόμενων τυριών , τάση η οποία έχει διαγραφεί εδώ και αρκετά χρόνια και η οποία παρουσίαζε αύξουσα πορεία μέχρι πριν από τρία χρόνια , όπου και άρχισε ο περιορισμός της .

Η υποκατάσταση έχει πάρει διαδοχικά δύο κατευθύνσεις . Αφ' ενός στράφηκε από τα μαλακά προς τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά , γεγονός που έπληξε παροδικά την αγορά της φέτας , αφ'ετέρου δε στράφηκε από τα ελληνικά σκληρά και ημίσκληρα σε ομοειδή εισαγόμενα , γεγονός που έπληξε τα λοιπά παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα και μάλιστα σε μεγαλύτερο βαθμό από τη φέτα .

Στο χώρο της μαζικής εστίασης , ο παράγοντας τιμή έχει επιτρέψει την παρουσία των εισαγόμενων σε ποσοστό 80% , ενώ στα νοικοκυριά η τάση αυτή ενισχύεται και από τη γενικότερη δυσμενή οικονομική συγκυρία .

Με δεδομένη την κατάσταση των ελληνικών μονάδων παραγωγής και τα προβλήματα που αυτές παρουσιάζουν σχετικά με την ανομοιογένεια και την ασταθή ποιότητα της πρώτης ύλης , τους ανεπαρκείς ελέγχους σε όλα τα στάδια της παρασκευής των προϊόντων και την ελλιπή και πολλές φορές ακατάλληλη συσκευασία , είναι φυσικό να μην πληρούν πολλές φορές τις διεθνείς προδιαγραφές και να αποτελούν παράγοντα δυσφορίας του αγοραστικού κοινού στην Ελλάδα αλλά και στις διεθνείς αγορές ανά τον κόσμο όπου και εισάγονται .

Ορισμένα από τα πιο καιρία προβλήματα που βιώνει ο κλάδος της τυροκομίας με την παραγωγική και εμπορική του ιδιότητα , καθώς και η μοναδικότητα της παραδοσιακής τυροκομίας με τα ασύγκριτα σε γεύση και ποικιλία είδη της , θα επιχειρηθεί να αναλυθούν στο κυρίως μέρος αυτής της εργασίας .





## **Υφιστάμενη κατάσταση των μονάδων επεξεργασίας γάλακτος**

Στις μονάδες επεξεργασίας γάλακτος περιλαμβάνονται :

- Οι βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος που προσφέρουν στην κατανάλωση γάλα νωπό , ή παστεριωμένο ή συμπυκνωμένο, είτε παράγουν και προσφέρουν και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα (τυριά, παγωτά, γιαούρτι κ.τ.λ. ) και
- Τα τυροκομεία, που ως υποπροϊόν του παράγουν και βούτυρο.

## **Βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος**

Σύμφωνα με στοιχεία της ΑΤΕ (1983) , οι σημαντικές μονάδες επεξεργασίας γάλακτος (πίνακας 2.1) ανέρχονται σε 25, με συνολική ετήσια δυναμικότητα περίπου 600000 τόνους. Από αυτές οι 21 (84%) είναι συνεταιριστικές και συνεταιριστικού μετοχικού ενδιαφέροντος, ενώ οι λοιπές 4 (16%) είναι ιδιωτικές

Τα εργοστάσια γάλακτος βρίσκονται στις πεδινές παραγωγικές περιοχές αγελαδινού γάλακτος, (τη Βόρειο Ελλάδα και τη Θεσσαλία), σε ορισμένα νησιά όπως η Κέρκυρα, η Σύρος, η Ρόδος και στα μεγάλα αστικά κέντρα (Αθήνα, Θεσ/νίκη, κτλ) η χωροταξική τους κατανομή θεωρείται καλή, γιατί τροφοδοτούνται ικανοποιητικά με πρώτη ύλη εκτός από εκείνα που βρίσκονται στην περιοχή της Αττικής και διαθέτουν εύκολα το παστεριωμένο γάλα στην εγχώρια αγορά.

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά των εργοστασίων γάλακτος είναι ότι :

- Με την πάροδο του χρόνου αυξάνουν σε μέγεθος και βελτιώνεται ο βαθμός εκσυγχρονισμού τους,
- Είναι συνήθως πολυδύναμα περιλαμβάνοντας συμπληρωματικές παραγωγικές μονάδες (τυριών, βουτύρου, οξυγάλοκτος, κτλ)
- Τα εργοστάσια των αστικών κέντρων παράγουν και εφοδιάζουν τις πόλεις με νωπά κυρίως προϊόντα, ενώ ορισμένα απομακρυσμένα εργοστάσια (σε γεωργοκτηνοτροφικές περιοχές) χαρακτηρίζονται ως μικτής παραγωγής γιατί εκτός από τα νωπά προϊόντα παράγουν σε ίσες περίπου ποσότητες και άλλα διατηρήσιμα προϊόντα,
- Η μέση δυναμικότητα τους είναι σημαντικά χαμηλότερη από την αντίστοιχη των άλλων χωρών της ΕΕ.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

**Σημαντικές Γαλακτοβιομηχανίες Παραγωγής Παστεριωμένου  
Γάλακτος και Προϊόντων Γάλακτος στην Ελλάδα.**

Επωνυμία	Έδρα	Χρόνος Ιδρύσεως	% ΑΤ Ε	Ετήσια δυναμικότητα (τόνοι)
<b>Συν/κές με συμμετοχή ΑΤΕ</b>				
Κοιν. ΑΣΤΥ	Αθήνα	1951	51	25000
Κοιν. Λαμίας	Λαμία	1961	51	9000
Κοιν. Τρικάλων	Τρίκαλα	1963	51	9000
Α.Ε. ΝΕΟΓΑΛ	Δράμα	1964	60	23000
Α.Ε. ΣΕΡΓΑΛ	Σέρρες	1964	60	28000
Α.Ε. ΗΛΒΙΓΑΛ	Γαστούνη	1965	60	20000
Α.Ε. Ροδόπη	Ξάνθη	1965	40	23000
Α.Ε. Όλυμπος	Λάρισα	1966	60	6000
Α.Ε. Δωδώνη	Γιάννενα	1967	60	40000
Α.Ε. ΠΡΟΒΙΓΑΛ	Αλεξ/ρεια	1967	52	10000
Α.Ε. Αιτωλική	Αγρίνιο	1973	60	10000
				203000
<b>Συν/κές</b>				
ΑΓΝΟ	Θεσ/νίκη	1950		40000
ΑΣΠΡΟ	Αθήνα	1951		20000
ΕΒΟΛ	Βόλος	1953		10000
ΒΙΟΣΥΡ	Σύρος	1964		3000
ΑΕΒΕΚ*	Κέρκυρα	1964		4000
Πράτο	Πάτρα	1965		7000
Χίου	Χίος	1968		3000
ΡΟΔΟΓΑΛ	Ρόδος	1967		3000
				90000
<b>Λοιπές με συμμετοχή ΑΤΕ – Συν/σμων</b>				
Nestle Ελλάς	Πλατύ Θεσ/νίκης	1975	49	150000
ΣΥΝΕΡΓΑΛ	Σχηματάρι Βοιωτίας	1983		35000
				185000
<b>Ιδιωτικές</b>				
ΔΕΛΤΑ	Αθήνα	1965		50000
ΜΕΒΓΑΛ	Θεσ/νίκη	1967		25000
ΑΛΦΑ	Πάτρα	1969		2000
ΦΑΓΕ	Αθήνα	1975		40000
				117000
<b>Σύνολο</b>				

## Τυροκομεία

Η παραγωγή τυριών πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο στα τυροκομεία, όπου το βούτυρο αποτελεί υποπροϊόν της τυροκομίας. Λειτουργεί, όμως και μία βιομηχανία με κύρια δραστηριότητα της ανασυσκευασία βουτύρου (ΑΛΠΙΝΟ) στη Θεσ/νίκη.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας (1983) τα τυροκομεία είναι 1.086 και η ποσότητα γάλακτος που επεξεργάζονται έφθασε τους 460.000 τόνους το 1983. Από άποψη φορέα τα τυροκομεία διακρίνονται σε συνεταιριστικά και ιδιωτικά, με τα ακόλουθα γενικά χαρακτηριστικά. Τα τυροκομεία που λειτουργούν σήμερα στην Ελλάδα, από άποψη τεχνολογικού εξοπλισμού, μπορούν να διακριθούν σε δύο κατηγορίες α) Παλαιού τύπου, που είναι μικρής δυναμικότητας, διάσπαρτα σε διάφορες περιοχές της χώρας, ιδιαίτερα στις ορεινές και β) τα σύγχρονα, που έχουν ιδρυθεί την τελευταία 30ετία, διαθέτουν αξιόλογη δυναμικότητα και έχουν εγκατασταθεί γύρω από τα αστικά κέντρα σε όλη την Ελλάδα.

Τα τυροκομεία της πρώτης κατηγορίας χρησιμοποιούν απλό και παραδοσιακό εξοπλισμό και διευθύνονται από εκπαιδευμένους και έμπειρους τυροκόμους, που παρασκευάζουν τυριά ικανοποιητικής ποιότητας. Διαθέτουν στοιχειώδη μέσα παραλαβής γάλακτος, όπως πλάστιγγα, φίλτρο για διήθηση και δεξαμενή συγκεντρώσεως του γάλακτος, συνήθως από ανοξείδωτη λαμαρίνα, τυρολέβητες από επικασσιτερωμένο χαλκό με κυκλικό χείλος και κοίλες πλευρικές επιφάνειες και πυθμένα, χωρητικότητας 200-500 λίτρων, ευκολίες για τη θέρμανση του γάλακτος, τυροκόπτες, αναδευτήρες, καλούπια, πιεστήρια, τυροτράπεζες, μέσα συσκευασίας, όπως βαρέλια ξύλινα και ανοξείδωτα λευκοσιδηρά δοχεία, κορυφολόγο, ξύλινους ορθοστάτες; και ράφια για τη τοποθέτηση των τυριών στην αίθουσα ωρίμανσης, τυρόπανα, θερμόμετρα γάλακτος, συσκευή λιπομετρήσεως κατά Gerber. Από ένα τέτοιο τυροκομείο υπό τη διεύθυνση επαγγελματία τυροκόμου παράγονται τυριά καλής ποιότητας αν κατά τη διάρκεια της τυροκομικής περιόδου η θερμοκρασία του περιβάλλοντος δεν είναι υψηλή. Για το λόγο τα παραδοσιακά τυροκομεία διαθέτουν και υπόγεια αποθήκη με βόρεια έκθεση και επαρκή αερισμό για να γίνεται ομαλά η ωρίμανση των τυριών.

Τα σύγχρονα τυροκομεία της χώρας διαθέτουν εξοπλισμό παρόμοιο με εκείνο των τυροκομείων της ίδιας δυναμικότητας προηγμένων χωρών της δύσης. Το χαρακτηριστικό τους είναι οι ευκολίες που διαθέτουν για τη διακίνηση του γάλακτος μέσα στο τυροκομείο. Χρησιμοποιούν ανοξείδωτες χαλύβδινες σωληνώσεις που με τη βοήθεια αντλιών και δεξαμενών από ανοξείδωτο χάλυβα κατευθύνουν σε κλειστό κύκλωμα το

γάλα από την αίθουσα παραλαβής στο παστεριωτήρα και στη συνέχεια με την επιθυμητή θερμοκρασία στους τυρολέβητες . Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας της λιποπεριεκτικότητας του γάλακτος της τυροκομήςσεως , χρησιμοποιούνται κορυφολόγοι που παρεμβάλλονται στο κύκλωμα παστερίωσης , ενώ παράλληλα έχουν τη δυνατότητα καθαρισμού του γάλακτος . Οι τυρολέβητες είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα σε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το γάλα και έχουν διάφορα σχήματα ανάλογα με το είδος του τυριού που παρασκευάζεται . Έχουν διπλά τοιχώματα μεταξύ των οποίων κυκλοφορεί νερό ζεστό ή κρύο ανάλογα με την επιδίωξη θέρμανσης ή ψύξεως του γάλακτος .Όταν το τυροκομείο επεξεργάζεται μεγάλες ποσότητες γάλακτος , >20.000 Kg ημερησίως , χρησιμοποιούνται αυτοματοποιημένοι ειδικοί λέβητες που καταλαμβάνουν περιορισμένη επιφάνεια γιατί αναπτύσσονται σε ύψος και με την αυτοματοποίηση της όλης διαδικασίας , επιταχύνουν κατά πολύ τη Παρασκευή των τυριών και μειώνουν το εργατικό κόστος .

## **Εγχώρια παραγωγή τυριών**

### **Παραγωγή και αξιοποίηση γάλακτος**

Στο πίνακα 2 φαίνεται η εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής από το 1988 μέχρι το 1997 του αγελαδινού , γίδινου , και πρόβειου γάλακτος κατά είδος και συνολικά .

Σε απόλυτα μεγέθη , το αγελαδινό καλύπτει κατά μέσο όρο περίπου το 40% της συνολικής παραγωγής , το πρόβειο το 34% περίπου και το γίδινο το 26% .Το πρόβειο και το γίδινο γάλα παρουσιάζουν κατά το παραπάνω χρονικό διάστημα συνεχή ανοδική πορεία ενώ το αγελαδινό παρουσιάζει συνεχή ανοδική πορεία μέχρι το 1994, ενώ στη συνέχεια παρουσιάζει διακυμάνσεις με τάσεις μάλλον πτωτικές .

Την εξέλιξη του αγελαδινού γάλακτος φαίνεται ότι ακολουθεί και η συνολική παραγωγή γάλακτος . Αναλυτικά η παραγωγή των τριών κυρίαρχων ειδών γάλακτος , μεταξύ 1988-1997 ,έχει ως εξής το αγελαδινό γάλα από 553 χιλιάδες τόνους το 1988 φθάνει τους 716 χιλιάδες το 1994 και πέφτει στους 674 χιλιάδες τόνους το 1997 . Το πρόβειο από 453 χιλιάδες τόνους το 1988 φθάνει τους 620 χιλιάδες τόνους το 1997 ενώ το γίδινο από 347 χιλιάδες τόνους το 1998 φθάνει τους 446 χιλιάδες τόνους το 1997.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Εξέλιξη της συνολικής παραγωγής γάλακτος 1988 – 1997  
(σε χιλιάδες τόνους)

Είδη	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997
Αγελαδινό (σύνολο)	553	557	555	646	660	710	716	618	661	674
Δείκτης (1988 = 100)	100	101	100	117	119	128	129	123	120	122
Εγχωρίων αβελτίωτων	52	41	38	38	30	30	29	29	29	22
Δείκτης (1988 = 100)	100	79	73	73	58	58	56	56	56	42
Εγχωρίων βελτιωμένων	397	394	405	475	550	582	578	598	610	635
Δείκτης (1988 = 100)	100	99	102	120	139	147	146	151	154	160
Ξενικών εξευγενισμένων	104	122	112	156	148	179	165	174	168	174
Δείκτης (1988 = 100)	100	117	108	150	142	172	158	167	162	167
Πρόβειο	453	478	500	530	551	564	568	569	582	598
Δείκτης (1988 = 100)	100	106	110	117	122	125	125	126	128	132
Γίδινο	347	363	372	393	405	415	420	421	422	432
Δείκτης (1988 = 100)	100	105	107	113	117	120	121	121	122	124

Πηγή : ΕΣΥΕ, Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος

Η παραγωγή καθενός από τα είδη γάλακτος δεν είναι σταθερή στη διάρκεια ενός χρόνου , όπως φαίνεται και για το 1995 στον πίνακα 3. Το μέγιστο της παραγωγής εμφανίζεται κατά το μήνα Μάιο το δε ελάχιστο κατά το μήνα Νοέμβριο. Η μεταβολή αυτή της παραγωγής κατά τη διάρκεια του χρόνου έχει βέβαια και τις ανάλογες επιπτώσεις στη παραγωγή τυριών , κυρίως μαλακών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

Εποχιακή εξέλιξη της Παραγωγής Γάλακτος 1995  
(σε χιλιάδες τόνους)

Αγέλαδος	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΪ	ΙΟΥ	ΙΟΥ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Προβάτων	45,7	48,6	56,6	69,4	80,3	76,6	71,1	64,6	57,7	52,4	46,8	44,4
Αγών	16,8	27,2	49,1	78,7	91,4	65,2	45,4	25,4	12,8	5,9	3,8	6,1
Σύνολο	109,7	142,4	198,1	260,3	277,5	206,1	147,3	102,2	75,6	64,2	61,9	79,4

Πηγή : Υπουργείο Γεωργίας

Στον πίνακα 4 φαίνεται πώς χρησιμοποιήθηκε η εγχώρια παραγωγή γάλακτος κατά τη τριετία 1994-1996.

Το αγελαδινό γάλα χρησιμοποιήθηκε κατά το μεγαλύτερο μέρος για ωπή κατανάλωση , σε όλο το διάστημα της τριετίας , ενώ το πρόβειο και γίδινο χρησιμοποιήθηκαν κατά το μεγαλύτερο μέρος για τυροκόμηση .

## ΠΙΝΑΚΑΣ 4

### Χρησιμοποίηση εγχώριας παραγωγής Γάλακτος 1994 – 1996 (σε χιλιάδες τόνους)

Σύζος γάλακτος	Για νωπή κατανάλωση			Για τυροκόμηση			Λοιπές χρήσεις			Σύνολο		
	1994	1995	1996	1994	1995	1996	1994	1995	1996	1994	1995	1996
Αγελαδινό	252 46%	231 44%	390 57%	123 23%	158 30%	239 35%	171 31%	136 26%	55 8%	546 100%	525 100%	684 100%
Πρόβειο	53 9%	59 10%	51 9%	464 79%	462 79%	462 80%	67 12%	66 11%	66 11%	584 100%	587 100%	579 100%
Γίδινο	108 26%	105 25%	101 24%	285 67%	287 68%	290 68%	30 7%	32 7%	33 8%	423 100%	424 100%	424 100%
<b>Σύνολο</b>	<b>413</b>	<b>395</b>	<b>542</b>	<b>872</b>	<b>907</b>	<b>991</b>	<b>268</b>	<b>234</b>	<b>154</b>	<b>1553</b>	<b>1536</b>	<b>1687</b>

Πηγή : Επεξεργασμένα στοιχεία Δ/νσεως Ζωϊκής Παραγωγής Υπουργείου Γεωργίας

Το πρόβειο γάλα χρησιμοποιήθηκε σε μικρό σταθερό σχεδόν ποσοστό για νωπή κατανάλωση (9% περίπου) ενώ κατά το μεγαλύτερο μέρος του (79% περίπου) χρησιμοποιήθηκε για τυροκόμηση.

Αντίστοιχα το γίδινο γάλα χρησιμοποιήθηκε κατά 25% περίπου για νωπή κατανάλωση και 68% περίπου για τυροκόμηση .

Συγκεντρωτικά για τη τριετία 1994-96 το παραγόμενο γάλα χρησιμοποιήθηκε κατά το μεγαλύτερο μέρος 58% για τυροκόμηση , 28% για νωπή κατανάλωση και 14% για λοιπές χρήσεις .

### Διαχρονική Εξέλιξη Παραγωγής Τυριών

#### Τυριά – Γενικά στοιχεία

Τα παρασκευαζόμενα στην Ελλάδα τυριά διακρίνονται κυρίως σε δύο κατηγορίες . Τα σκληρά και τα μαλακά . Αντιπροσωπευτικά δείγματα σκληρών τυριών στον Ελληνικό χώρο είναι κυρίως το κασέρι , το κεφαλοτύρι , η γραβιέρα , η κεφαλογραβιέρα , λαδοτύρι Μυτιλήνης κ.α. . Αντίστοιχα τα χαρακτηριστικότερα μαλακά που παράγονται στον Ελληνικό χώρο , είναι η **Φέτα** , το κατ' εξοχήν Ελληνικό τυρί με τη μεγαλύτερη κατανάλωση στη χώρα μας , ο τελεμές , η μυζήθρα , το ανθότυρο , το μανούρι , ενώ παράγονται ακόμα σε σημαντικά μικρότερες ποσότητες , το παραδοσιακό γαλοτύρι και η κοπανιστή .

Το σύνολο της παραγωγής τυριών στη χώρα μας , από το 1990-96 (πίνακας 5) και η εξέλιξή της ( διάγραμμα 1) οδηγούν στο συμπέρασμα ότι η μέση ετήσια παραγωγή ήταν 194.000 τόνοι ,ενώ ο μέσος ετήσιος ρυθμός αύξησης 1,35%. Χαρακτηριστικά το μέγεθος της συνολικής παραγωγής τυροκομικών προϊόντων το 1995 ανήλθε σε 201.900 τόνους , ενώ το 1996 σε 202.600 τόνους . Τα παραπάνω μεγέθη βασίζονται σε έρευνες του υπουργείου Γεωργίας, εφόσον είναι πολύ δύσκολο να προσδιορισθεί με ακρίβεια το μέγεθος της παραγωγής λόγω της μεγάλης διασποράς που παρουσιάζει ο κλάδος και λόγω του παραδοσιακού του χαρακτήρα .

## ΠΙΝΑΚΑΣ 5

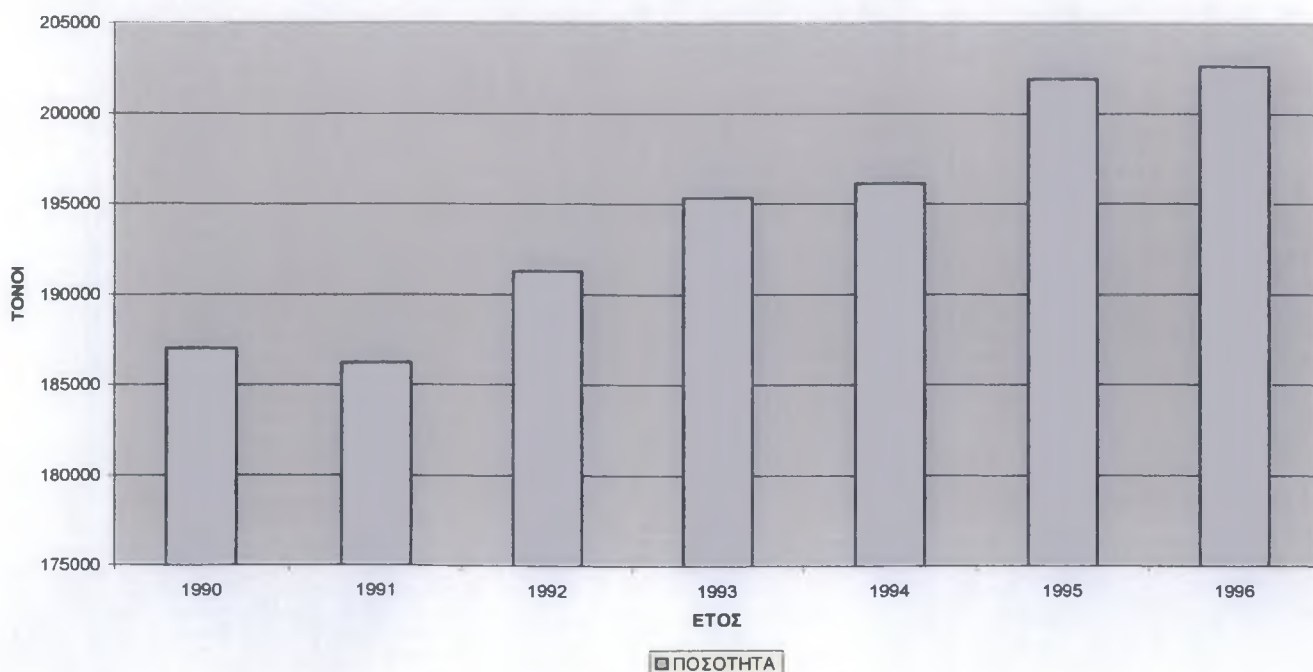
### Συνολική Παραγωγή Τυριών στην Ελλάδα 1990 – 1996 (σε τόνους)

Έτος	Ποσότητα
1990	186995
1991	186187
1992	191256
1993	195337
1994	196108
1995	201900
1996	202600

Πηγή : ΕΣΥΕ, Γεωργική Στατιστική της Ελλάδας.

## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1

### ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Ο κλάδος των τυριών περιλαμβάνει μια πολύ πλούσια ποικιλία προϊόντων , πολλά από τα οποία παράγονται σε συγκεκριμένες μόνο χώρες ή περιοχές χωρών ανά τον κόσμο , ενώ έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά ανάλογα με το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιείται τον τρόπο πήξης του γάλακτος , τη συνεκτικότητα , την υγρασία την εμφάνιση , τον τρόπο παρασκευής τη λιποπεριεκτικότητα , το χρόνο ωρίμανσης κ.λ.π. .

Καθένα από τα χαρακτηριστικά αυτά μπορεί να αποτελέσει διαφορετικό κριτήριο ταξινόμησης , που είναι απαραίτητη ώστε να γίνει καλύτερη η ομαδοποίηση και η παρουσίαση τους . Το πιο συνηθισμένο κριτήριο είναι η συνεκτικότητα .

Ο Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών ταξινομεί τα τυροκομικά προϊόντα κυρίως ανάλογα με τον τρόπο ωρίμανσης και την υγρασία στις εξής κατηγορίες :

1. **Τυριά από γάλα με ωρίμανση**
  - 1.1. Πολύ σκληρά τυριά (μέγιστη υγρασία 30-32%)
  - 1.2. Σκληρά τυριά (μέγιστη υγρασία 35-38%)
  - 1.3. Ημισκληρα τυριά (μέγιστη υγρασία 40-46%)
  - 1.4. Μαλακά τυριά (μέγιστη υγρασία 54-58%)
2. **Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση (μέγιστη υγρασία 58-75%)**
3. **Τυριά από τυρόγαλο, με ή χωρίς ωρίμανση (μέγιστη υγρασία 60-70%)**
4. **Ανακατεργασμένα ή τηγμένα τυριά**

Από το 1988 καθιερώθηκαν , σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία , ειδικές προδιαγραφές για 16 Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά , τα οποία από το 1994 χαρακτηρίζονται ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ( Π.Ο.Π) ανέρχονται δε σε 25 και είναι τα εξής :

### Σκληρά Τυριά :

Γραβιέρα Κρήτης  
Γραβιέρα Νάξου  
Γραβιέρα Αγράφων  
Κεφαλογραβιέρα  
Κεφαλοτύρι  
Λαδοτύρι Μυτιλήνης  
Σαν Μιχάλη  
Μπάτζος (άλμης και ημισκληρο)  
Μετσοβόνη (και ημισκληρο)  
Βικτώρια Θεσσαλονίκης (και ημ/ρο)



Ημίσκληρα Τυριά: Κασέρι (και σκληρό)  
Σφέλα(άλμης )  
Φορμαέλα Αράχοβας Παρνασσού

Μαλακά Τυριά : Φέτα  
Τελεμές  
Ανεβατό  
Καλαθάκι Λήμνου  
Κοπανιστή (με αλοιφώδη υφή)  
Γαλοτύρι (με αλοιφώδη υφή)

Νωπά Ανόριμα Τυριά με Πηχτόγαλα Χανίων  
Αλοιφώδη υφή : Κατίκι Δομοκού

Τυριά τυρογάλακτος : Ανθότυρος (νωπός, ξηρός)  
Μανούρι (μαλακό)  
Μυζήθρα (νωπή, ξηρή)  
Ξυνομυζήθρα Κρήτης (νωπή με  
Αλοιφώδη υφή)

Από τον Μάρτιο του 1996, σύμφωνα με απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου, η οποία αναμένεται να επικυρωθεί μετά από ένα τρίμηνο από το Συμβούλιο των Υπουργών Γεωργίας, 21 από αυτά τα τυριά αναγνωρίζονται ως Ελληνικά τυριά Π.Ο.Π. σε όλη την κοινοτική επικράτεια. Τα 21 αυτά τυριά που αναγνωρίστηκαν είναι τα εξής : Φέτα, Ανεβατό, Γαλοτύρι, Γραβιέρα Αγράφων, Γραβιέρα Κρήτης, Γραβιέρα Νάξου, Καλαθάκι Λήμνου, Κασέρι, Κατίκι Δομοκού, Κεφαλογραβιέρα, Κοπανιστή, Λαδοτύρι, Μανούρι, Μετσοβόνη, Μπάτζος, Ξυνομυζήθρα Κρήτης, Πηχτόγαλο Χανίων, Σαν Μιχάλη, Σφέλα και Φορμαέλλα Αράχοβας Παρνασσού.

Η απόφαση αυτή είναι ιδιαίτερα σημαντική για την Ελληνική τυροκομία καθώς αναγνωρίζει πλέον οριστικά την Ελληνικότητα των τυριών αυτών, κυρίως δε της φέτας, η παραγωγή της οποίας κατέχει τα σκήπτρα της Ελληνικής παραγωγής, και θέτει ουσιαστικά εκτός μάχης διάφορες απομιμήσεις φέτας που κυκλοφορούσαν ευρέως στην Ελληνική αγορά (βλέπε αναλυτικά Κεφάλαιο 4 για το Θεσμικό Πλαίσιο).

Η Ελληνική παραγωγή δεν περιλαμβάνει όμως μόνο τον παραπάνω κατάλογο των Παραδοσιακών Ελληνικών Τυριών Π.Ο.Π. που εμπλουτίζεται μάλιστα συνεχώς, αντιθέτων παράγονται πολλοί

περισσότεροι τύποι, που κυκλοφορούν με διάφορες εμπορικές ονομασίες. Στην Ελληνική αγορά κυκλοφορούν επίσης και διάφορα τυριά Ευρωπαϊκού τύπου, τα οποία κατ' εξοχήν εισάγονται, αν και ορισμένα παράγονται και εγχωρίως, και τα οποία μάλιστα ασκούν ισχυρότατο ανταγωνισμό στα Ελληνικά τυριά, κυρίως λόγω της χαμηλής τιμής τους.

Οι κυριότερες κατηγορίες ξένων τυριών και οι πιο εμπορικοί τύποι που εμπίπτουν σε αυτές είναι :

1. Τυριά που δεν ωριμάζουν -(Cottage, Quarg, Cream cheese, Double cream cheese, Bondon, Petit – Suisse, Epoisse, Baker).
2. Τυριά που ωριμάζουν με μύκητες που αναπτύσσονται στην μάζα τους (Roquefort, Blue Danablue, Blue D'Auverge, Mycella, Gorgonzola, Stilton).
3. Τυριά που ωριμάζουν με μύκητες που αναπτύσσονται στην επιφάνειά τους (Camembert, Brie, Saint – maure, Coulommier, Carre d'Est, Livarot).
4. Τυριά που ωριμάζουν με βακτήρια που αναπτύσσονται στην επιφάνειά τους (Brick, Tilsit, Havarti, Limburger, Romadur, Bel paese, Monterey, Saint Paulin, Port Salut και Brie).
5. Τυριά σε άλμη, κατηγορία στην οποία υπάγονται και τα Ελληνικά φέτα και τελεμές (Χαλούμι, Domiati, Brinza, Blalo).
6. Τυριά με οπές (Emmental, Edam, Gouda, Gruyere, Asiago, Fyndo, Dando, Maribo, Samsø, Herrgard, Fontina).
7. Τυριά τύπου Cheddar (Cheddar, Colby, Monterey).
8. Τυριά με πλαστική μάζα (Mozzarella, Provolone, Pizza, Cacciocavallo, Scarmorze, τα οποία μοιάζουν με το Ελληνικό κασέρι).
9. Άλλα τυριά (Parmezan, Romano, Queso – blanco).

## Ισοζύγιο προσφοράς κατανάλωσης και αυτάρκεια Ελλάδας στα τυριά

### Μαλακά τυριά

Η προσφερόμενη στην εσωτερική αγορά ποσότητα κατά τη χρονική περίοδο 1971 – 1982 με βάση την ισότητα Προσφορά = Παραγωγή + Εισαγωγές – Εξαγωγές φαίνεται στον πίνακα 6. Αυτή θεωρείται και ως η καταναλισκόμενη ποσότητα. Η διαχρονική της εξέλιξη παρουσιάζεται στο αντίστοιχο διάγραμμα. Η μέση προσφερόμενη καταναλισκόμενη ποσότητα κατά την περίοδο αυτή είναι 104015 τόνοι και ο μέσος ετήσιος ρυθμός αύξησης, είναι μόνο 1,3%.

Ο μέσος αυτός ρυθμός ετήσιας αύξησης της συνολικής κατανάλωσης μαλακών τυριών προκύπτει από τη συνάρτηση της μεταβλητής αυτής σε σχέση προς τον παράγοντα χρόνο (διαχρονική τάση). Η εκτίμηση αυτή του μέσου ετήσιου ρυθμού μπορεί να θεωρηθεί ως αξιόπιστη στατιστικά γιατί η διπλή λογαριθμική εξίσωση στην οποία βασίζεται, προσαρμόζεται ικανοποιητικά στις διακυμάνσεις της εξεταζόμενης περιόδου όπως φαίνεται στο διάγραμμα 2 (R-2 διορθωμένο = 0,885).

Στον ίδιο πίνακα φαίνεται και η κατά κεφαλή κατανάλωση. Η μέση κατά κεφαλή κατανάλωση κατά την περίοδο αυτή είναι 11,26 κιλά και μπορούμε να πούμε ότι παραμένει σχεδόν σταθερή αφού διακυμαίνεται από 11,01 κιλά μέχρι 11,77 κιλά. Σε όλη την εξεταζόμενη περίοδο η χώρα φαίνεται ότι είναι σχεδόν αυτάρκης, αφού ο βαθμός αυτάρκειας πλησιάζει για όλα τα έτη το 100%.

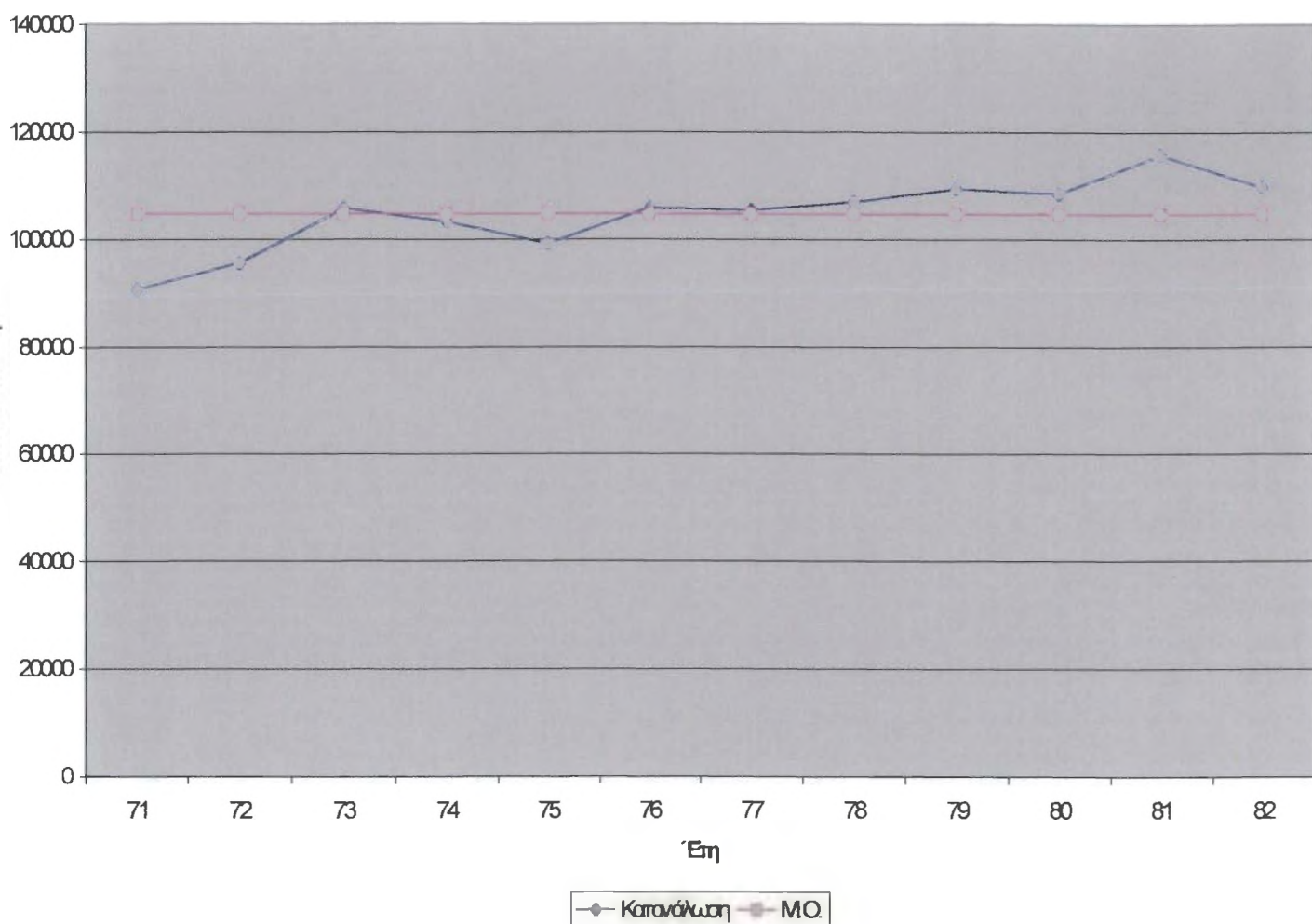
### ΠΙΝΑΚΑΣ 6

#### Προσφορά, Κατανάλωση και Αυτάρκεια Ελλάδας στα μαλακά τυριά (1971 –1982)

Έτος	Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Σύνολο (προσφορά) (τόνοι)	Κατά κεφαλή κατανάλωση Κιλά	Αυτάρκεια %
	Τόνοι					
1971	93675	606	2126	92158	10,44	101,6
1972	101224	318	3173	98369	11,07	102,9
1973	99273	3432	2058	102447	11,47	96,9
1974	102110	1792	1171	102731	11,46	99,4
1975	103939	647	2996	101590	11,23	102,4
1976	105821	727	659	105889	11,55	100
1977	105594	525	697	105422	11,33	100
1978	104456	1853	573	105736	11,21	98,8
1979	106803	1879	524	108158	11,33	98,8
1980	103828	3070	732	106166	11,01	97,8
1981	108420	3869	209	112080	11,77	96,8
1982	105161	2416	142	107435	11,21	97,9

## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 2

Διακύμανση εγχώριας κατανάλωσης μαλακών τυριών 1971-1982



### Σκληρά Τυριά

Οι προσφερόμενες - καταναλισκόμενες ποσότητες σκληρών τυριών για την περίοδο 1971-1982 φαίνονται στον πίνακα και η διαχρονική τους εξέλιξη στο διάγραμμα.

Η μέση ετήσια κατανάλωση σκληρών τυριών για την παραπάνω περίοδο είναι 36.424 τόνοι και ο μέσος ετήσιος ρυθμός αύξησης ,αρκετά σημαντικότερος από εκείνο των μαλακών, φθάνει το 8,37%.

Όπως και στη περίπτωση των μαλακών τυριών ο μέσος ετήσιος ρυθμός της συνολικής κατανάλωσης υπολογίζεται με βάση τη συνάρτηση της μεταβλητής αυτής ως προς τον χρόνο και μπορεί να χαρακτηριστεί ως στατιστικά σημαντικό. Αν συνεχιζόταν η τάση αυτή η προβλέψεις για

την κατανάλωση του 1990 θα ανερχόταν σε 76.475 τόνους , ενώ για το 2000 στους 106.143 τόνους,. Δηλαδή αύξηση που υπερβαίνει το διπλάσιο για το 1990 και αγγίζει το τριπλάσιο για το 2000. Οι προβλέψεις αυτής της περιόδου σχετικά με την προέλευση της ποσότητας που θα διοχετευόταν στην ελληνική αγορά για να καλύψει την ραγδαία αύξηση της κατανάλωσης αφορούσαν εξολοκλήρου εισαγόμενα προϊόντα .Σε αυτό συνηγορεί και η μείωση κατά τα τελευταία έτη του βαθμού αυτόρκειας που από το 106,4 % το 1972 έπεσε στο 57,2% το 1982 . Δηλαδή η χώρα καθίσταται συνεχώς περισσότερο ελλειμματική στα σκληρά τυριά . Στον πίνακα 7 φαίνεται και η κατά κεφαλή κατανάλωση για την ίδια περίοδο .Η οποία ανέρχεται σε 3,92 κιλά , σχεδόν το 1/3 της αντίστοιχης των μαλακών τυριών. Ενώ όμως η κατά κεφαλή κατανάλωση μαλακών τυριών παραμένει σχεδόν σταθερή , η αντίστοιχη των σκληρών παρουσιάζει αξιόλογη αύξηση (2,64 κιλά το 1972 – 6,39 κιλά το 1982).

#### ΠΙΝΑΚΑΣ 7

Έτος	Ποσότητα (τόνοι)
1970	24802
1971	24515
1972	24977
1973	25864
1974	27513
1975	28209
1976	31163
1977	29285
1978	32790
1979	32075
1980	33577
1981	34544
1982	35063
1983	34949

ΠΗΓΗ : ΕΣΥΕ, Γεωργική Στατιστική της Ελλάδος

## Περιφερειακή Κατανομή Παραγωγής Τυριών

Σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία του υπουργείου Γεωργίας τα κυριότερα τυροπαραγωγικά διαμερίσματα της χώρας για την περίοδο 1970 με 1983 είναι η Μακεδονία, η Πελοπόννησος, η Στερεά Ελλάδα, η Θεσσαλία και η Ήπειρος. Για την παραπάνω περίοδο το 60+% παράγεται στα τρία πρώτα τυροπαραγωγικά διαμερίσματα. Η συνολική παραγωγή τυριών για την ίδια περίοδο εμφανίζεται στάσιμη στα διαμερίσματα της Μακεδονίας και Θεσσαλίας, ενώ στην Στερεά Ελλάδα και στην Ήπειρο παρουσιάζονταν αυξητικές τάσεις.

Σε μικρότερη κλίμακα δηλαδή σε επίπεδο νομών η διακύμανση της παραγωγής τυριών για τα έτη 1981-82 έχει ως εξής: Οι νομοί Αιτωλοακαρνανίας, Λάρισας και Ιωαννίνων με ετήσια παραγωγή που υπερέβαινε τους 8.000 τόνους βρίσκονται στη πρώτη θέση. Ακολουθούν οι νομοί Αρκαδίας, Τρικάλων και Θεσσαλονίκης με ετήσια παραγωγή 6.000< τόνους.

### Γεωγραφική Κατανομή των Τυροκομικών Επιχειρήσεων

Νομός	Αριθμός Επιχειρήσεων	Νομός	Αριθμός Επιχειρήσεων
Αττικής	25	Ιωαννίνων	50
Φθιώτιδας	22	Άρτας	17
Φωκίδας	17	Θεσπρωτίας	15
Βοιωτίας	11	Πρέβεζας	10
Εύβοιας	18	Αχαΐας	41
Ευρυτανίας	2	Αιτωλοακαρνανίας	79
Λάρισας	87	Ηλείας	29
Καρδίτσας	12	Αρκαδίας	42
Μαγνησίας	17	Αργολίδας	44
Τρικάλων	48	Κορινθίας	18
Ροδόπης	9	Λακωνίας	10
Δράμας	8	Μεσσηνίας	28
Καβάλας	9	Κέρκυρας	1
Έβρου	20	Ζακύνθου	3
Ξάνθης	8	Κεφαλληνίας	18
Θεσσαλονίκης	31	Λέσβου	43
Ημαθίας	8	Χίου	1
Κιλκίς	13	Κυκλάδων	2
Πέλλας	16	Δωδεκανήσου	4
Πιερίας	7	Ηρακλείου	21
Σερρών	12	Λασιθίου	1
Χαλκιδικής	6	Ρεθύμνου	48
Κοζάνης	50	Χανίων	39
Γρεβενών	24	Φλώρινας	12
Καστοριάς	7	Σύνολο	1059

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ 8

**Κατανομή τυροκομείων ανάλογα με το μέγεθος της συνολικής ετήσιας παραγωγής τους (1988-1994)**

Κατηγορίες μεγε- θους παραγ- γώντων προϊόντων (τόνοι ανά ετος)	Κατάσταση στις 31-12-88				Κατάσταση στις 31-12-91				Κατάσταση στις 31-12-94			
	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%
100 και λιγότερο	721	76,8	37875	36,7	448	66,5	20592	22,2	451	62,0	21572	17,0
101 έως 1000	213	22,7	47484	46,0	221	32,8	55812	60,0	266	36,6	70842	55,8
1001 έως 4000	5	0,5	17964	17,4	4	0,6	8718	9,4	6	0,8	7678	6,1
4001 έως 10000					1	0,1	7838	8,4	4	0,6	26806	21,1
Άνω των 10000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>794</b>	<b>100,0</b>	<b>68154</b>	<b>100,0</b>	<b>567</b>	<b>100,0</b>	<b>65284</b>	<b>100,0</b>	<b>623</b>	<b>100,0</b>	<b>88740</b>	<b>100,0</b>

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων Υπ. Γεωργίας

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας (Εγχώριας και Εξαγωγικής) των  
Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων.





ΠΙΝΑΚΑΣ 9

Κατανομή τυροκομείων ανάλογα με το μέγεθος της ετήσιας παραγωγής σκληρών τυριών (1988-1994)

Κατηγορίες μεγέ- θους παραγ/νων προϊόντων (τόνοι ανά έτος)	Κατάσταση στις 31/12/88				Κατάσταση στις 31/12/91				Κατάσταση στις 31/12/94			
	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%
10 και λιγότερο	113	29,0	689	4,4	78	28,4	457	3,6	80	28,8	447	3,5
11 έως 25	110	28,2	1893	12,0	66	24,0	1142	8,9	67	24,1	1179	9,3
26 έως 50	88	22,6	3276	20,7	64	23,3	2263	17,6	67	24,1	2433	19,2
51 έως 100	55	14,1	3979	25,2	38	13,8	2572	20,0	41	14,7	2920	23,0
101 έως 200	17	4,4	2359	14,9	22	8,0	3005	23,4	14	5,0	2013	15,9
201 έως 500	7	1,8	3605	22,8	6	2,2	1760	13,7	8	2,9	2334	18,4
501 έως 1000					-	-	-	-	-	-		
1001 έως 2000					1	0,4	1656	12,9	1	0,4	1356	10,7
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	390	100,0	15801	100,0	275	100,0	12855	100,0	278	100,0	12682	100,0

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων Υπ. Γεωργίας

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας (Εγχώριας και Εξαγωγικής) των  
Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων.



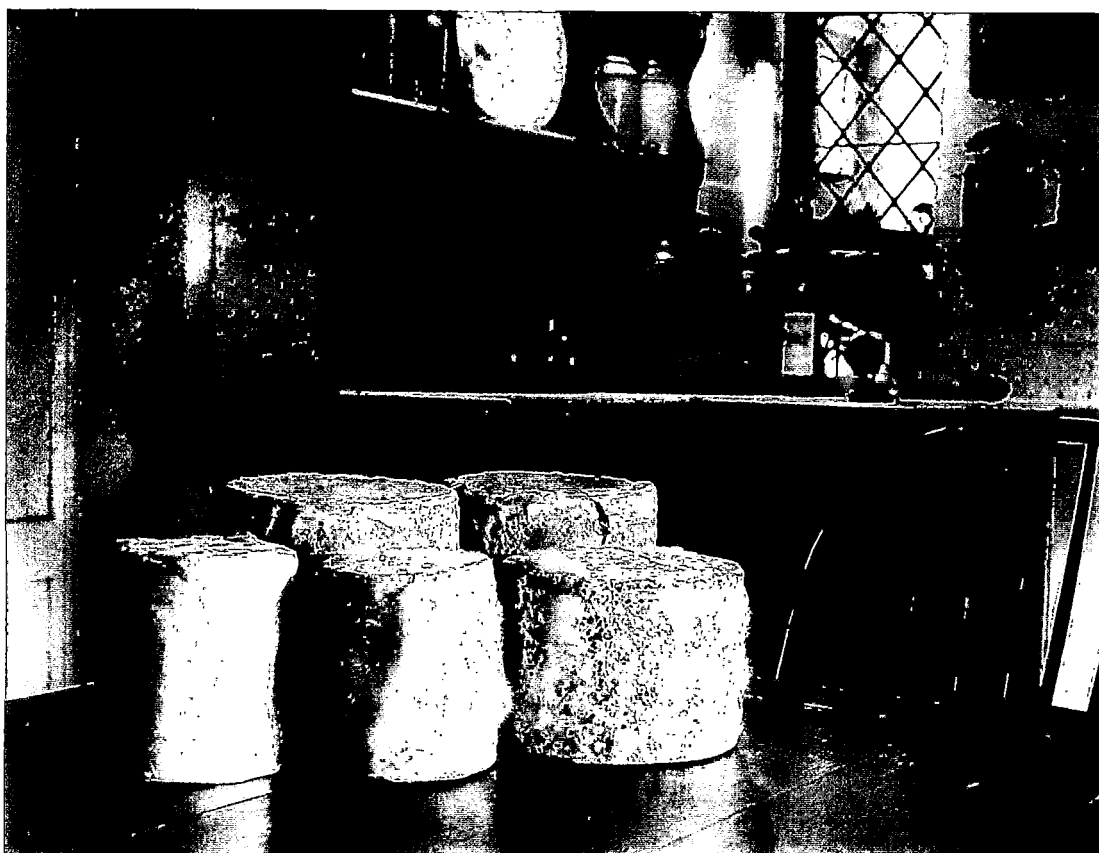
ΠΙΝΑΚΑΣ 10

**Κατανομή τυροκομείων ανάλογα με το μέγεθος της ετήσιας παραγωγής ημίσκληρων τυριών (1988-1994)**

Κατηγορίες μεγέ- θους παραγ/νων προϊόντων (τόνοι ανά έτος)	Κατάσταση στις 31/12/88				Κατάσταση στις 31/12/91				Κατάσταση στις 31/12/94			
	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%
10 και λιγότερο	53	32,3	287	2,1	16	29,1	71	0,9	18	32,1	73	0,5
11 έως 25	38	23,2	778	5,8	10	18,2	183	2,4	5	8,9	98	0,7
26 έως 50	30	18,3	1053	7,8	13	23,6	471	6,2	9	16,1	319	2,1
51 έως 100	23	14,0	1776	13,2	6	10,9	381	5,0	6	10,7	459	3,1
101 έως 200	14	8,5	2340	17,3	4	7,3	487	6,4	6	10,7	936	6,3
201 έως 500	6	3,7	7266	53,8	3	5,5	1149	15,1	5	8,9	1610	10,8
501 έως 1000					1	1,8	609	8,0	4	7,1	2768	18,6
1001 έως 2000					1	1,8	1340	17,6	1	1,8	1531	10,3
2001 έως 4000					1	1,8	2910	38,3	2	3,6	7106	47,7
4000 και άνω					-	-	-	-	-	-	-	-
ΣΥΝΟΛΟ	164	100,0	13500	100,0	55	100,0	7601	100,0	56	100,0	14900	100,0

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων Υπ. Γεωργίας

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας (Εγχώριας και Εξαγωγικής) των  
Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων.



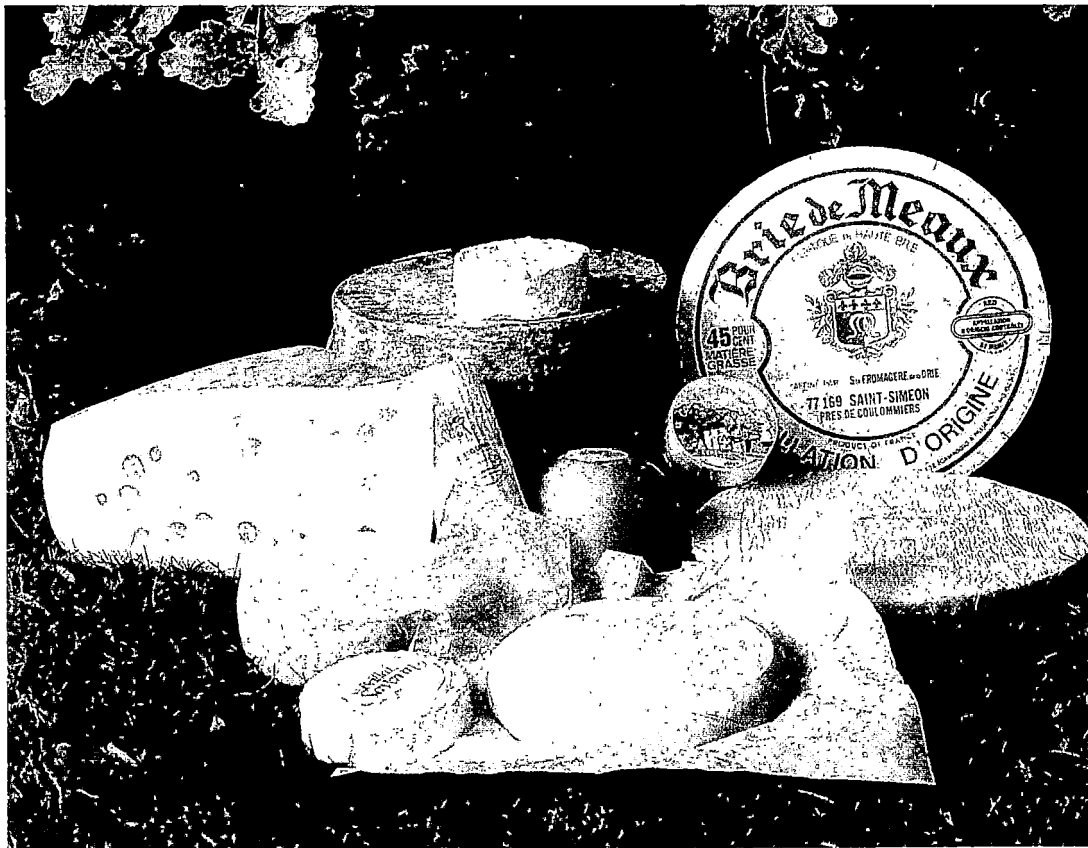
ΠΙΝΑΚΑΣ 11

Κατανομή τυροκομείων ανάλογα με το μέγεθος της ετήσιας παραγωγής μαλακών τυριών (1988-1994)

Κατηγορία μέγεθος παραγωγής (τόνοι/έτος)	Κατανομή 1988				Κατανομή 1994				Κατανομή 1994			
	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%
10 και λιγότερο	69	8,7	304	0,4	81	14,3	390	0,6	77	12,4	409	0,5
11 έως 25	171	21,5	3219	4,7	87	15,3	1535	2,4	89	14,3	1589	1,8
26 έως 50	177	22,3	7243	10,6	102	18,0	3816	5,8	103	16,5	3869	4,4
51 έως 100	235	29,6	17146	25,2	132	23,3	9863	15,1	152	24,4	11179	12,6
101 έως 200	87	11,0	12288	18,0	89	15,7	13115	20,1	91	14,6	12916	14,6
201 έως 500	42	5,3	13328	19,6	61	10,8	19410	29,7	83	13,3	25106	28,3
501 έως 1000	10	1,3	6009	8,8	11	1,9	7232	11,1	23	3,7	16815	18,9
1001 έως 2000	3	0,4	8617	12,6	3	0,5	3797	5,8	3	0,5	4012	4,5
2001 έως 4000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4001 έως 6000	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,2	4322	4,9
6001 έως 10000	-	-	-	-	1	0,2	6126	9,4	1	0,2	8514	9,6
10001 και άνω	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ΣΥΝΟΛΟ	794	100,0	68154	100,0	567	100,0	65284	100,0	623	100,0	88740	100,0

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων Υπ. Γεωργίας

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας (Εγχώριας και Εξαγωγικής) των  
Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων.



ΠΙΝΑΚΑΣ 12

Κατανομή τυροκομείων ανάλογα με το μέγεθος της ετήσιας παραγωγής τυριών τυρογάλακτος (1988-1994)

Κατηγορίες μεγέ- θους παραγ/νων προϊόντων (τόνοι ανά έτος)	Κατάσταση στις 31/12/88				Κατάσταση στις 31/12/91				Κατάσταση στις 31/12/94			
	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%	Αριθμός	%	Ετήσια παραγωγή (τόνοι)	%
10 και λιγότερο	287	69,7	1296	22,1	310	67,2	1362	18,9	353	60,7	1602	15,1
11 έως 25	56	13,6	802	13,7	58	12,6	870	12,0	108 <sup>1</sup> 62 <sup>2</sup>	18,6 10,7	1654 1601	15,6 15,1
26 έως 50	28	6,8	705	12,0	59	12,8	1889	26,2	31 <sup>3</sup>	5,3	1235	11,7
51 έως 100	19	4,6	735	12,5	23	5,0	1522	21,1	17	2,9	1239	11,7
101 και άνω	22	5,3	2330	39,7	11	2,4	1577	21,8	11	1,9	3245	30,7
ΣΥΝΟΛΟ	412	100,0	5868	100,0	461	100,0	7220	100,0	582	100,0	10576	100,0

Πηγή : Επεξεργασία στοιχείων Υπ. Γεωργίας

<sup>1</sup> 11 έως 20

<sup>2</sup> 21 έως 30

<sup>3</sup> 31 έως 50





## Το Σύστημα Διανομής Τυριών

Με τον όρο σύστημα διανομής εκφράζεται η αλυσίδα των φορέων διακίνησης των τυροκομικών προϊόντων από τους παραγωγούς ως τους τελικούς καταναλωτές. Το σύστημα διανομής αποτελείται από μια σειρά φορέων που αναλαμβάνουν να διευκολύνουν τη ροή των προϊόντων από τις παραγωγικές μονάδες ως τα κέντρα κατανάλωσης τους. Η δομή ενός συστήματος εμπορίας και διανομής διαμορφώνεται ανάλογα με το μέγεθος της αγοράς και την απόστασή της από τον τόπο παραγωγής του διακινούμενου προϊόντος.

Η δομή των συστημάτων διανομής-εμπορίας τυριών, έχει μεγάλη σημασία, αφού επηρεάζει την αγορά τους και την διαπραγματευτική δύναμη των παραγωγών, καθώς επίσης και το κόστος εμπορίας και συνεπώς τη λιανική τιμή διάθεσής τους. Όσο πιο πολύπλοκη είναι η δομή τους, δηλαδή όσο περισσότεροι φορείς εμπορίας παρεμβάλλονται κατά την διακίνηση των προϊόντων από τους παραγωγούς στους τελικούς καταναλωτές, τόσο υψηλότερο αναμένεται το κόστος εμπορίας, αφού η πληθώρα φορέων συνεπάγεται περισσότερες αμοιβές για τις υπηρεσίες που παρέχουν και συνεπακόλουθα αυξημένη φθορά των προϊόντων που οφείλεται στη πληθώρα μετακινήσεων.

Οι κυριότεροι φορείς που παρεμβάλλονται μεταξύ παραγωγών και τελικών καταναλωτών είναι για την περίοδο μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1980 : Οι χονδρέμποροι, τα πρατήρια παραγωγών πώλησης τυροκομικών προϊόντων, οι εμπορικοί αντιπρόσωποι, οι λιανοπωλητές και οι συνεταιριστικές επιχειρήσεις παραγωγής και εμπορίας που δραστηριοποιούνται στο χώρο.

## Υποδομή Του Συστήματος Εμπορίας Τυριών

Στην υποδομή του συστήματος εμπορίας τυροκομικών προϊόντων υπάγονται οι βιομηχανίες και βιοτεχνίες ( τυροκομία ) επεξεργασίας γάλακτος, οι βιομηχανίες και βιοτεχνίες τυποποίησης και συσκευασίας τυροκομικών προϊόντων, οι αποθήκες ωρίμανσης και συντήρησης, οι χώροι ψύξης, τα μέσα μεταφοράς και διανομής κ.τ.λ.

Το 6 % της τυροκομείων της χώρας είναι συνεταιριστικά, ενώ το 94 % ανήκει σε ιδιώτες. Οι βιομηχανίες και οι μεγάλες βιοτεχνίες παραγωγής τυροκομικών διαθέτουν δικούς τους χώρους ψύξης, αποθήκευσης, ωρίμανσης και συντήρησης που καλύπτουν σχεδόν πλήρως τις ανάγκες τους.

Όσον αφορά στα μέσα διακίνησης και διανομής των τυροκομικών , οι μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες διαθέτουν επαρκή μέσα με τα οποία διακινούν και διανέμουν τα προϊόντα τους στα καταστήματα και πρατήρια λιανικής πώλησης, ενώ τα περισσότερα τυροκομεία χρησιμοποιούν μέσα που ανήκουν είτε στους ενδιάμεσους φορείς, είτε σε πρακτορεία μεταφορών , για την κάλυψη της δικής τους ανεπάρκειας σε μέσα.

### **Φορείς του συστήματος εμπορίας τυριών**

Η μεγάλη γεωγραφική διασπορά παραγωγών –καταναλωτών , δημιουργεί την ανάγκη μεταφοράς των προϊόντων σε μεγάλες αποστάσεις , οι σύγχρονες τεχνικές και οργανωτικές ανάγκες της εμπορίας ,καθώς και οι ειδικές γνώσεις και εμπειρία που απαιτείται κάνουν αναγκαία τη παρεμβολή ενδιάμεσων παραγόντων μεταξύ παραγωγών –καταναλωτών . Ειδικά για τα τυριά οι ενδιάμεσοι φορείς του συστήματος εμπορίας , είναι οι χονδρέμποροι ,οι εμπορικοί αντιπρόσωποι , οι υπεραγορές (σούπερ –μάρκετς) και οι λιανοπωλητές . Στη συνέχεια γίνεται λεπτομερής περιγραφή των ενδιάμεσων φορέων και των καναλιών εμπορίας μέσα από τα οποία τα τυροκομικά προϊόντα διακινούνται μέχρι να φθάσουν στον τελικό καταναλωτή .

#### **❶ Οι Χονδρέμποροι**

Ο ρόλος του χονδρέμπορου στο σύστημα εμπορίας των τυριών είναι να αγοράζει τα προϊόντα από τον παραγωγό (βιομηχανία , τυροκομείο , κτηνοτρόφο) και να τα διαθέτει προς πώληση είτε στα διάφορα σημεία λιανικής πώλησης (σούπερ-μάρκετς , τυροπωλεία, παντοπωλεία ) ή μέσω του ιδιόκτητου πρατηρίου του λιανικής πώλησης στην κατανάλωση . Ο ρόλος αυτός του χονδρέμπορου , υποβαθμίζεται ολοένα με το πέρασμα του χρόνου , διότι το σύστημα εμπορίας δέχεται τις προσφερόμενες υπηρεσίες του χονδρέμπορου όταν αυτές είναι πράγματι χρήσιμες και ανάλογες των εμπορικών περιθωρίων που προσφέρονται .

Το ρόλο του χονδρέμπορου στο σύστημα εμπορίας τυριών αναλαμβάνουν ιδιώτες που κατά πλειονότητα διαθέτουν ιδιόκτητα μέσα μεταφοράς (ψυγεία αυτοκίνητα , φορτηγά κ.λ.π.), καθώς και ψυκτικούς χώρους ιδιόκτητους ή ενοικιαζόμενους και επιβαρύνουν την τιμή αγοράς κατά το ποσοστό του χονδρεμπορικού περιθωρίου που καθορίζεται αγορανομικά και που κυμαίνεται μεταξύ 5-6% επί της αξίας των διακινούμενων ποσοτήτων .

Καθώς ο ανταγωνισμός στο κλάδο είναι ισχυρός οι περισσότεροι χονδρέμποροι διαθέτουν ταυτόχρονα και κατάστημα – πρατήριο λιανικής πώλησης . Έτσι τα εμπορικά περιθώρια συμπιέζονται τελικά προς όφελος του καταναλωτή .

## ② Πρατήρια Παραγωγών Χονδρικής Πώλησης

Πρόκειται για νέα σχετικά μορφή ενδιάμεσου φορέα που προήλθε από τις βιομηχανίες παρασκευής τυροκομικών προϊόντων και που η αναγκαιότητα δημιουργίας του οφείλεται βασικά σε δύο λόγους .

- Καλύτερη Οργάνωση Της Διάθεσης Των Παρασκευαζόμενων προϊόντων Τους
- Ανταγωνισμός Της Αγοράς

Πριν από την ανάπτυξη των πρατηρίων πώλησης τυροκομικών προϊόντων από τις βιομηχανίες , η διάθεση των τυριών γινόταν από εμπορικούς αντιπροσώπους που διέθετε τα προϊόντα για λογαριασμό της εταιρίας , αμειβόμενος με ποσοστό επί της αξίας των διατιθέμενων προϊόντων . Στη περίπτωση που δεν υπήρχε αντιπρόσωπος , οι λιανοπωλητές και οι χονδρέμποροι αγόραζαν τα προϊόντα απευθείας από το εργοστάσιο . Με τη μεσολάβηση όμως των πρατηρίων ως εμπορικών φορέων , όλες οι παραγόμενες ποσότητες τυριών διατίθενται μέσα από τα πρατήρια , είτε χονδρικός , είτε λιανικός . Το αποτέλεσμα αυτής της εμπορικής δραστηριότητας των πρατηρίων είναι α)Ο καλύτερος και ορθολογικότερος συντονισμός της διάθεσης των προϊόντων της βιομηχανίας και β) Η είσπραξη των εμπορικών περιθωρίων χονδρικού και λιανικού από το πρατήριο ανάλογα με τον τρόπο διάθεσης των προϊόντων (χονδρική διάθεση στα σημεία λιανικής πώλησης -λιανική διάθεση στους καταναλωτές ) .

## ③ Εμπορικοί Αντιπρόσωποι

Ο εμπορικός αντιπρόσωπος αναλαμβάνει τη διάθεση των τυροκομικών προϊόντων σε επίπεδο χώρας ή περιφέρειας , για λογαριασμό της βιομηχανίας που αντιπροσωπεύουν . Για τις προσφερόμενες υπηρεσίες του στο σύστημα εμπορίας αμειβεται από τη βιομηχανία με ποσοστό προμήθειας επί της αξίας των διατιθέμενων προϊόντων που συνήθως κυμαίνεται από 1,5-3,0% .

#### ④ Σημεία Λιανικής Πώλησης

##### α) *Ειδικευμένα Καταστήματα*

Στη κατηγορία αυτή ανήκουν τα καταστήματα που διαθέτουν μόνο τυροκομικά προϊόντα . Για τις προσφερόμενες υπηρεσίες τους αμείβονται με ποσοστό επί της αξίας των πωλούμενων προϊόντων που κυμαίνεται γύρω στο 15%(μικτό ποσοστό κέρδους) .

##### β) *Καταστήματα Τροφίμων και Λοιπών Ειδών*

Στη κατηγορία αυτή ανήκουν οι υπεραγορές (σούπερ –μάρκετς) ,τα παντοπωλεία κ.α.

##### γ) *Πρατήρια Παραγωγών Λιανικής Πώλησης*

Τα πρατήρια ανήκουν στις βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων και διαθέτουν τα προϊόντα τους απ'ευθείας στο καταναλωτή.

Οι τρεις παραπάνω κατηγορίες των εμπορικών φορέων λιανικού εμπορίου λειτουργούν σ'όλες τις μεγάλες πόλεις και ιδιαίτερα στις πρωτεύουσες των μεγάλων νομών , και φυσικά στα μεγάλα αστικά κέντρα Αθήνα –Θεσσαλονίκη .Στα ημιαστικά κέντρα καθώς και στα χωριά της Ελληνικής επαρχίας η διάθεση των τυροκομικών προϊόντων γίνεται αποκλειστικά από παντοπωλεία και υποτυπώδη σούπερ –μάρκετς.

#### ⑤ Συνεταιριστικές Οργανώσεις

Οι γεωργικοκτηνοτροφικές συνεταιριστικές οργανώσεις έχουν να επιδείξουν σημαντικές επιτυχίες στον τομέα της επεξεργασίας , μεταποίησης και εμπορίας γάλακτος ,ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια . Οι περισσότερες βιομηχανίες επεξεργασίας γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων καθώς και το σύνολο των πρατηρίων πώλησης τυροκομικών προϊόντων ανήκουν είτε σε μεμονωμένες συνεταιριστικές οργανώσεις , είτε σε συνεταιριστικές εταιρίες , διαφόρων εταιρικών μορφών ,συμπράττοντας μεταξύ τους ή με την Αγροτική Τράπεζα ή και με τρίτους .

Τις συνεταιριστικές γαλακτοβιομηχανίες πλαισιώνουν και συνεταιριστικά τυροκομεία, τα οποία επεξεργάζονται κυρίως αιγοπρόβειο γάλα .

### **ΣΥΝΕΡΓΑΛ Ε.Π.Ε.**

Ιδρύθηκε το 1970 και δραστηριοποιήθηκε το 1971 . Αποτελεί τον κεντρικό φορέα εμπορίας 14 συνεταιριστικών βιομηχανιών επεξεργασίας γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων .

Σκοπός της ΣΥΝΕΡΓΑΛ Ε.Π.Ε. είναι η προβολή προώθηση και εμπορία των φορέων -μελών και οι βασικές εμπορικές δραστηριότητες της είναι οι ακόλουθες

- 1 Ο συντονισμός και προγραμματισμός της παραγωγής
- 2 Η εξαγορά τυροκομικών προϊόντων από τους φορείς –μέλη της ή τρίτους και η διοχέτευσή τους στην Ελληνική ή ξένη αγορά ,για λογαριασμό της .
- 3 Η πώληση τυροκομικών προϊόντων για λογαριασμό των φορέων – μελών , με προμήθεια .
- 4 Η εισαγωγή και εμπορία τυροκομικών προϊόντων για λογαριασμό της
- 5 Το πρόγραμμα βελτιώσεως της ποιότητας γάλακτος.

Η εμπορική δραστηριότητα της ΣΥΝΕΡΓΑΛ διεξάγεται διαμέσου των εμπορικών κέντρων της (δύο στην Αθήνα –ένα στη Θεσσαλονίκη)

### **⑥ Μικροπαραγωγοί**

Σε πολλές περιπτώσεις οι μικροπαραγωγοί που είναι συνήθως και κτηνοτρόφοι διαθέτουν οι ίδιοι ολόκληρη ή μέρος ,της παραγωγής τους ,με δύο βασικά τρόπους

#### **α) Παραγωγοί –Καταστηματάρχες**

Πρόκειται για μικρά τυροκομεία ή κτηνοτρόφους που διατηρούν κατάστημα –πρατήριο λιανικής πώλησης μέσω του οποίου πωλούν τα παραγόμενα τυριά , απ' ευθείας στο τελικό καταναλωτή .

Ο αριθμός παραγωγών (τυροκόμων –κτηνοτρόφων) που διαθέτουν ταυτόχρονα και κατάστημα πώλησης , φθάνει για μερικούς νομούς το 50% του συνόλου .

## **β) Παραγωγοί-μη καταστηματάρχες**

Στη περίπτωση αυτή , μικροπαραγωγοί διαθέτουν απ'ευθείας τη παραγωγή τους ,σε κάποιο περιορισμένο κύκλωμα προσώπων – καταναλωτών , που συνήθως τους συνδέει κάποια προσωπική σχέση , με το παραγωγό ή κατοικούν στον ίδιο γεωγραφικό χώρο (συνήθως σε υψηλότερες τιμές από τις διαμορφωμένες στην αγορά).Η συναλλαγή αυτή γίνεται χωρίς την ύπαρξη κάποιου καταστήματος λιανικής πώλησης ,συνήθως στους χώρους παραγωγής ,απ'ευθείας μεταξύ παραγωγού (χωρίς εμπορική ιδιότητα ) –καταναλωτή .Από διασταυρωμένα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας και του Ινστιτούτου Βιομηχανικών Μελετών , για τα έτη 1972-1996 , το ποσοστό παραγωγής που περνάει μέσα από αυτό σύστημα εμπορίας , ανέρχεται στο 10-15% της συνολικά παραγόμενης ποσότητας σε επίπεδο χώρας και όπως είναι αυτονόητο είναι αδύνατο να καταγραφεί στην επίσημα παραγόμενη ετήσια ποσότητα τυροκομικών προϊόντων που παράγονται στη χώρα μας .

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΥΡΙΩΝ**

### *Εισαγωγικά Στοιχεία*

Λειτουργίες ή υπηρεσίες εμπορίας είναι οι επιμέρους διαδικασίες και παραγωγικές δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την ολοκλήρωση της διακίνησης και διανομής των αγαθών σύμφωνα με τις επιθυμίες των καταναλωτών .

Στο σύστημα εμπορίας τυροκομικών προϊόντων , οι κυριότερες λειτουργίες που πραγματοποιούνται κατά τη διακίνηση τους από τους τόπους παραγωγής μέχρι τους καταναλωτές είναι :

- 1 Η Τυποποίηση
- 2 Η Συσκευασία
- 3 Ωρίμανση-Αποθήκευση
- 4 Η Διαφήμιση
- 5 Η Έρευνα Αγοράς

## Τυποποίηση – Αγορά Τυποποιημένων Προϊόντων

Με τον όρο τυποποίηση εννοούμε τη κατάταξη ενός προϊόντος σε ποιοτικές κατηγορίες σύμφωνα με ορισμένα κριτήρια , κανόνες και προδιαγραφές . Τα κριτήρια κατάταξης ανταποκρίνονται σε πρότυπα που έχουν καθοριστεί ή έχουν επικρατήσει . Διακρίνονται σε υποκειμενικά και αντικειμενικά .

Υποκειμενικά είναι τα κριτήρια εκείνα που επικράτησαν ως αποτέλεσμα αποδοχής τους από το αγοραστικό κοινό . Δύσκολα υποκαθίστανται από άλλα λόγω ικανοποίησης , εθισμού και εθίμων . Στη περίπτωση των τυριών στην Ελλάδα , η τυποποίηση στηρίχθηκε στα υποκειμενικά πρότυπα που καθιερώθηκαν κυρίως από τους παραγωγούς και τους εμπόρους τυριών , που επιδίωξαν το καθορισμό εμπορεύσιμων τύπων (φέτα , κασέρι κ.λ.π.) για να διευκολύνονται στις συναλλαγές .

Η μεγάλη γεωγραφική διασπορά της παραγωγής γάλακτος και η ανομοιογένεια στην ανάμιξη τριών ειδών γάλακτος (αγελάδας , προβάτων , αιγών ) έχει οδηγήσει στη παραγωγή μεγάλης ποικιλίας τύπων και ποιοτήτων . Δύο τυριά του ίδιου τύπου(π.χ. γραβιέρα ) μπορεί να διαφέρουν σε επιμέρους χαρακτηριστικά αλλά να είναι εξίσου ελκυστικά για τους καταναλωτές π.χ. Γραβιέρα Κρήτης και Γραβιέρα Αγράφων . Κατά συνέπεια , η τυποποίηση των Ελληνικών τυριών πρέπει μάλλον να θεωρηθεί ως διαδικασία ένταξης σε οριοθετημένες ζώνες ποιότητας παρά υπαγωγής τους σε αυστηρές ποιοτικές διαβαθμίσεις . Μια προσπάθεια εφαρμογής αυστηρών κανόνων τυποποίησης για όλη τη περίοδο , μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '80 ,οπότε η κοινοτική νομοθεσία δεν είχε ασχοληθεί σε βάθος με τις τοπικές ιδιαιτερότητες κάθε χώρας μέλους όσον αφορά στην αγροτική και κατά προέκταση κτηνοτροφική πολιτική της , ίσως απέβαινε απαγορευτική στη παραγωγή τυριών από άποψη κόστους .

Αντικειμενικά θεωρούνται τα κριτήρια που καθορίζονται νομοθετικά ,συνήθως για τη προστασία του καταναλωτή . Στον Ελληνικό χώρο μέχρι τα μέσα του '80 , δεν υπήρχαν εξειδικευμένοι νομοθετικοί κανόνες υποχρεωτικής τυποποίησης του τυριού ,ανάλογοι π.χ. με των Ε.Π.Α. για το τυρί cheddar (ποιότητες U.S. Grade AA , U.S. Grade A ) . Μια αδρή διάκριση των Ελληνικών τυροκομικών προϊόντων σε επιμέρους είδη γινόταν ανάλογα με

- 1 Το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε
- 2 Το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για τη πήξη του γάλακτος π.χ. πυτιά ,με οξίνιση
- 3 Την υγρασία των τυριών (μαλακά , ημίσκληρα , σκληρά κ.α.)
- 4 Τον τόπο παρασκευής

Οι παραπάνω διακρίσεις περιλαμβάνονταν στην εγκύκλιο 10/1971 του Γενικού Χημείου του Κράτους , γνωστότερη ως «Κώδικας Τροφίμων και Ποτών».

Στο άρθρο 83 όπως είχε τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μέχρι το 1985 , αναφέρονται κάποιοι γενικοί όροι τους οποίους έπρεπε να πληρούν τα τυροκομικά προϊόντα που κυκλοφορούν στην Ελλάδα .

Έτσι ως τυρί ορίζεται το προϊόν της ωριμάνσεως του πήγματος (στάλπη) του απαλλαγμένου από τυρόγαλα στον επιθυμητό βαθμό , που έχει με την επενέργεια πυτιάς ή με την ανάλογη δράση άλλων ενζύμων (ή και με οξίνιση ) από γάλα ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα ή και από αφρόγαλα ή από μίγμα τους και στο οποίο δεν έχει τίποτε άλλο προστεθεί ,παρά μόνο αλάτι , σορβικό νάτριο ως συντηρητικό μέχρι 0, 2% κατ'άνωτα όριο και μερικές άλλες ύλες , που ειδικά προβλέπονται από τη μέθοδο παρασκευής του κάθε τύπου τυριού .

Μέσα σε ένα περιβάλλον ασάφειας ,σχετικά με τις νομοθετικές διατάξεις που διέπουν τη παραγωγή και διάθεση τυροκομικών προϊόντων , ήταν φυσικό να κυριαρχείται η Ελληνική αγορά από μεγάλες ποσότητες τυριών χύμα ,αμφιβόλου ποιότητας και προέλευσης .

Τα τελευταία χρόνια όμως , η τυποποίηση τυριών παρουσιάζει ιδιαίτερη ανάπτυξη στη χώρα μας .Από το 1993 είχαν αρχίσει να διαφαίνονται κάποιες τάσεις τυποποίησης των τυριών και δημιουργία επώνυμης ζήτησης .

Σήμερα αρκετές επιχειρήσεις παράγουν τυποποιημένο τυρί , με σταθερή γεύση και ποιότητα , σε μικρές αεροστεγής συσκευασίες που διατίθενται απ'ευθείας για λιανική πώληση . Παρουσιάζεται επίσης πολύ μεγάλο επενδυτικό ενδιαφέρον από υφιστάμενα τυροκομία να δημιουργήσουν γραμμή παραγωγής τυποποιημένων τυριών. Η διάθεση τυριών σε τυποποιημένη μορφή είναι πολύ ανεπτυγμένη στις αγορές του εξωτερικού , όπου ο καταναλωτής συνηθίζει να αγοράζει μικρές συσκευασίες προϊόντων και όχι όπως στην Ελληνική αγορά που τα τυριά αγοράζονται σε μεγάλες ποσότητες και λόγω συνήθειας και λόγω μεγάλης κατανάλωσης .

Η παραγωγή τυποποιημένων τυριών , ενώ αρχικά αφορούσε μόνο το ημίσκληρο τυρί , σήμερα έχει επεκταθεί στη φέτα ,στα άλλα μαλακά τυριά αλλά και στα σκληρά .

Στο ημίσκληρο τυρί πρώτη η εταιρία ΥΙΟΙ Δ. ΚΟΛΙΟΥ Ο.Ε. ξεκίνησε την παραγωγή σε μικρές συσκευασίες , ενώ στη φέτα η πρώτη εταιρία που ξεκίνησε ήταν η ΜΕΒΓΑΛ .

Σήμερα οι κυριότερες εταιρίες που παράγουν τυποποιημένα τυριά είναι η ΜΕΒΓΑΛ, η ΔΩΔΩΝΗ , η ΦΑΓΕ , η ΥΙΟΙ Δ. ΚΟΛΙΟΥ ,η ΗΠΕΙΡΟΣ και η ΑΛΠΙΝΟ .



Επίσης με νέες επενδύσεις έχουν μπει στην τυποποίηση ΒΓΛΑ , ΑΦΟΙ Γ. ΜΠΖΙΟΥ και ΒΟΡΑΣ . Τα προσεχή χρόνια ὅμως αναμένεται να εμφανιστούν αρκετά νέα προϊόντα στην αγορά , εφόσον πραγματοποιούνται ή προγραμματίζονται να γίνουν νέες επενδύσεις και από άλλες εταιρίες . Έτσι μακροχρόνια η ζήτηση φαίνεται ότι θα επικεντρώνεται στις μεγάλες εταιρίες του κλάδου , σε βάρος των μικρών τυροκομείων . Τυποποίηση επίσης κάνουν και άλλες μικρότερου μεγέθους εταιρίες , με αντίστοιχα μικρό μέγεθος παραγωγής .

Η εγχώρια αγορά τυποποιημένης φέτας (σε μικρές συσκευασίες που προορίζονται για απ'ευθείας λιανική πώληση ) έφθασε στους 3.000 τόνους για το 1996 , παρουσιάζοντας μια αύξηση της τάξεως του 20% σε σχέση με το 1994 , που είχε φθάσει στους 2.500 τόνους . Η αύξηση της αγοράς ήταν μεν εντυπωσιακή , αλλά όχι η αναμενόμενη , λαμβάνοντας υπόψη τη διαφημιστική υποστήριξη από τις εταιρίες και την παραγωγή των νέων εταιριών που μπήκαν στον κλάδο . Εάν λάβουμε υπόψη ότι η πραγματική κατανάλωση φέτας σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας στην Ελληνική αγορά είναι περίπου 100.000-110.000 τόνοι , τότε η τυποποιημένη συσκευασμένη φέτα καλύπτει το 3% περίπου της αγοράς . Διαφαίνεται όμως ότι υπάρχουν σημαντικά περιθώρια αύξησης , αλλά μακροπρόθεσμα.

Μεγαλύτερη είναι η θετική πορεία που παρουσιάζει η ζήτηση επώνυμων προϊόντων , αφού πλέον οι μεγάλες εταιρίες μέσω της διαφημιστικής προσπάθειας έχουν καθιερώσει το εμπορικό σήμα των προϊόντων τους , σε μια προσπάθεια διασφάλισής τους από άλλα ανώνυμα προϊόντα . Στις μέρες μας επώνυμη ζήτηση έχει δημιουργηθεί κυρίως για τα προϊόντα των εταιριών ΔΩΔΩΝΗ , ΦΑΓΕ , ΜΕΒΓΑΛ , ΗΠΕΙΡΟΣ , ΚΟΛΙΟΣ , ΤΥΡΑΣ και ΑΛΠΙΝΟ . Και οι άλλες εταιρίες του κλάδου όμως προσπαθούν να προωθήσουν επώνυμα τα προϊόντα τους , κυρίως μέσω της τυποποίησης .

Όλες οι εταιρίες που παράγουν τυποποιημένα τυριά , παράγουν και σε χύμα συσκευασία . Επίσης είναι σημαντικό το γεγονός ότι όλες πραγματοποιούν εξαγωγές , που σε μερικές περιπτώσεις οι ποσότητες των τυποποιημένων ξεπερνούν τις ποσότητες των χύμα .

Οι εξαγωγές τυποποιημένης φέτας καλύπτουν ποσοστό μεταξύ 50-60% των συνολικών εξαγωγών (6.000-7.000 τόνους το 1998 ) .

πρώτη εταιρία στις εξαγωγές τυποποιημένης φέτας το 1998 ήταν η ΜΕΒΓΑΛ και ακολουθούν με μικρή διαφορά μεταξύ τους οι εταιρίες ΗΠΕΙΡΟΣ , ΔΩΔΩΝΗ και ΦΑΓΕ . Ακολουθεί η εταιρία ΑΛΠΙΝΟ , ενώ σημαντικό μερίδιο κατέχουν και εταιρίες που δραστηριοποιούνται αποκλειστικά στην εξαγωγή τυποποιημένης φέτας (ΚΕΡΔΩΟΣ , ΕΡΜΗΣ , SHM HELLAS ) .

Η εταιρία που πραγματοποιεί τις μεγαλύτερες πωλήσεις τυποποιημένης φέτας στην Ελληνική αγορά με βάση τα στοιχεία του 1997 είναι η

ΜΕΒΓΑΛ , με σημαντική διαφορά από τις υπόλοιπες . Το μερίδιο αγοράς που κατέχει αγγίζει το 32% για το 1996 . Ακολουθούν οι εταιρίες ΔΩΔΩΝΗ , ΦΑΓΕ .

Οι έξι πρώτες εταιρίες στην τυποποιημένη φέτα το 1997 δηλαδή ΜΕΒΓΑΛ, ΔΩΔΩΝΗ , ΦΑΓΕ , ΚΟΛΙΟΣ , ΗΠΕΙΡΟΣ , ΑΛΠΙΝΟ , συγκεντρώνουν συνολικά το 80% της αγοράς . Το υπόλοιπο 20% κατέχουν εταιρίες με μικρή παρουσία στην Ελληνική αγορά . Οι εκτιμήσεις για τα επόμενα έτη είναι , ότι οι παραπάνω συσχετισμοί είναι πολύ πιθανό να διαφοροποιηθούν , εφόσον πολλές νέες εταιρίες αναμένεται να μπουν στην παραγωγή τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων , ενώ άλλες θα παρουσιάσουν αύξηση της παραγωγής τους .

Οι παράγοντες που επιδρούν θετικά στη τυποποίηση τυριών είναι η γενικότερη αύξουσα πορεία της ζήτησης για τα τυποποιημένα προϊόντα λόγω των αλλαγών στις συνήθειες του Έλληνα καταναλωτή , η σταθερή γεύση του προϊόντος και η καλή ποιότητα του λόγω αεροστεγούς συσκευασίας .

Αντίθετα οι αρνητικοί παράγοντες είναι η υψηλότερη τιμή λιανικής πώλησης (200-300 δρχ. /κιλό), καθώς και η παραδοσιακή συνήθεια του Έλληνα καταναλωτή να αγοράζει τυριά σε χύμα μορφή στο επιθυμητό βάρος.

Το είδος των τυποποιημένων τυριών όμως που παρουσιάζουν μεγαλύτερη κατανάλωση είναι τα ημίσκληρα αγελαδινά τύπου κασέρι, που ήταν και τα πρώτα που παρουσιάστηκαν στην αγορά. Το μέγεθος της κατανάλωσης για το 1998 εκτιμάται στους 6.500-7.000 τόνους , καλύπτει δηλαδή περίπου το 43% -46% της συνολικής κατανάλωσης ημίσκληρου τυριού τύπου κασέρι εγχώριας παραγωγής . Οι μεγαλύτερες εταιρίες που εκπροσωπούν αυτή την αγορά είναι οι ΥΙΟΙ Δ. ΚΟΛΙΟΥ , ΦΑΓΕ , ΤΥΡΑΣ , ΜΕΒΓΑΛ .

Η κατανάλωση των υπολοίπων ειδών τυποποιημένων τυριών , μαλακών και σκληρών κυμαίνεται σε πολύ χαμηλά επίπεδα προς το παρόν , μεταξύ 400-500 τόνων (1997).

Συνεπώς το πραγματικό μέγεθος της αγοράς των τυποποιημένων τυριών εγχώριας παραγωγής που διατίθενται απευθείας για λιανική πώληση ανήλθε περίπου στους 10.000-10.500 τόνους για το 1997 . Καλύπτει δηλαδή το 5% περίπου της συνολικής πραγματικής κατανάλωσης τυριών στην Ελλάδα .

## Συσκευασία

Αναφορικά στην περίοδο μέχρι το 1985, ιδιαίτερη νομοθεσία στην Ελλάδα δεν υπήρχε παρά μόνο οι παράγραφοι 7-15 του άρθρου 85 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπου αναφέρονται μερικοί όροι για τη συσκευασία των τυροκομικών προϊόντων.

Σύμφωνα με το παραπάνω άρθρο τα τυριά γενικά έπρεπε να διατίθενται στην κατανάλωση, είτε αυτούσια επικαλυμμένα με ύλη επικάλυψης (κερί, παραφίνη, λεπτά φύλλα αργιλίου) είτε εντός μέσων συσκευασίας (ξύλινα βαρέλια, λευκοσιδηρά δοχεία) κ.α.

Οι παρασκευαστές μαλακών τυριών υποχρεούνται πάνω στη συσκευασία τους να αναγράφουν σε μεταλλική επιφάνεια με ανάγλυφη ή ανεξίτηλες επιγραφές με ευκρινή κεφαλαία γράμματα, οι οποίες θα αναγράφουν:

- 1 Το είδος του τυριού
- 2 Την ποιότητα του τυριού
- 3 Την επωνυμία της επιχείρησης ή το ονοματεπώνυμο του παρασκευαστή
- 4 Έδρα του τυροκομείου που παρασκευάστηκε το τυρί

Οι παρασκευαστές σκληρών τυριών ήταν υποχρεωμένοι να αναγράφουν περιφερειακά πάνω στα τεμάχια του τυριού σε δύο τουλάχιστον σημεία αντιδιαμετρικά, με ευκρινή γράμματα ανεξίτηλου χρώματος καλυπτόμενα με παραφίνη ή άλλη αβλαβή προστατευτική ουσία, καθώς και όλες τις ενδείξεις και στοιχεία που αναφέρονται και στα μαλακά τυριά.

Όλες οι παραπάνω υποτυπώδεις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, συμπληρώνονται από τις Κοινοτικές Οδηγίες και Ντιρεκτίβες που είναι πολύ πιο σαφείς και περιεκτικές. Έτσι η Ελληνική νομοθεσία εναρμονίζεται με αυτή της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με καταλυτικές επιδράσεις στην Ελληνική παραγωγή.

## Προσυσκευασία

Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά προσυσκευάζονται και σε μικρές μονάδες για απευθείας διάθεση στην κατανάλωση.

Η προσυσκευασία (prepackaging) συνίσταται στον τεμαχισμό του προϊόντος και στη συσκευασία σε πλαστικό film (cryovac, saran κ.α.) ή στη συσκευασία του σε δίσκους από αφρώδες πλαστικό, περιτυλιγμένους από διαφανές πλαστικό film. Έτσι το συσκευαζόμενο

προϊόν , αποτελεί ιδιαίτερη και ανεξάρτητη μονάδα πωλήσεως , προοριζόμενη να διατεθεί στον καταναλωτή χωρίς την επέμβαση τρίτου στο περιεχόμενό του . Η μονάδα φέρει ένδειξη του καθαρού βάρους του περιεχομένου της, όπως επίσης και τα βασικά ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος .

Η προσυσκευασία υπήρξε απόρροια των μεθόδων πωλήσεως με αυτοεξυπηρέτηση (Self -service cash and carry). Το κυριότερο πλεονέκτημα αυτού του τρόπου συσκευασίας είναι η μείωση του χρόνου συναλλαγών σε επίπεδο λιανικής πώλησης , με αποτέλεσμα ο μεν λιανοπωλητής να μπορεί να αυξήσει σημαντικά τη διακινούμενη ποσότητα , εκμεταλλευόμενος «νεκρά» χρονικά διαστήματα κατά το ωράριο απασχολήσεώς του , ο δε καταναλωτής να εξυπηρετείται πολύ γρηγορότερα .

Καθώς η αξία του χρόνου του καταναλωτή αυξάνεται , τα πλεονεκτήματα της προσυσκευασίας αντισταθμίζουν το κόστος της και εφαρμόζεται σε μεγάλη κλίμακα (super markets , hyper markets , shopping centers κ.α.)

Τα μετουσιωμένα τυριά συσκευάζονται συνήθως σε επενδυμένο φύλλο αλουμινίου .

Περισσότερο συνήθης είναι η συσκευασία σε πλαστικά films (υδατοστεγή-αεροστεγή) , αφού προηγουμένως τεμαχιστούν σε λεπτές φέτες ώστε να είναι κατάλληλα για sandwiches , toasts κ.α.

Η φέτα που έχει τη μεγαλύτερη εγχώρια παραγωγή και κατανάλωση στη χώρα μας, εξακολουθεί να διακινείται συνήθως σε μεταλλικά δοχεία των 16-17 κιλών , αν και οι καταναλωτές συνηθίζουν να αγοράζουν στη μεγάλη πλειοψηφία τους ποσότητες του ½ και 1 κιλού .

Η γαλακτοβιομηχανία Ηλείου «ΔΩΔΩΝΗ» διακινεί τυρί φέτα και σε συσκευασίες των 4 και 7 κιλών σε μεταλλικά δοχεία , καθώς και σε συσκευασίες των 50 κιλών μέσα σε ξύλινα βαρέλια, επίσης την ίδια συσκευασία για τη φέτα χρησιμοποιούν και η ΜΕΒΓΑΛ , η ΦΑΓΕ , η ΑΛΠΙΝΟ , η ΗΠΕΙΡΟΣ , η ΤΥΡΑΣ και άλλες μικρότερες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων .

Η συνεταιριστική γαλακτοβιομηχανία Ξάνθης «ΡΟΔΟΠΗ» ήταν η πρώτη στη χώρα μας που διακίνησε τη φέτα και σε συσκευασίες βάρους κάτω των πεντακοσίων γραμμαρίων , χρησιμοποιώντας ως υλικό συσκευασίας πλαστικό film , στο τοποθετείται αεροστεγώς το τυρί μαζί με άλμη . Αυτά συνέβησαν το 1984 . Σήμερα όλες οι μεγάλες βιομηχανίες του χώρου , διαθέτουν φέτα σε πλαστική συσκευασία σε ποσότητες μικρότερες του 1 κιλού .

Τα συνεταιριστικά τυροκομεία δεν επέδειξαν μεγάλες δυνατότητες ελιγμών , προς τη νέα πραγματικότητα που διαμορφώθηκε στην Ελληνική αγορά και συνεχίζουν να διακινούν τη φέτα που παράγουν μέσα σε μεταλλικά δοχεία των 16-17 κιλών , αποκλειστικά .

**Τα σκληρά και μαλακά τυριά** διακινούνται σε μια μεγάλη ποικιλομορφία υλικών και ποσοτήτων συσκευασίας, ανάλογη με το είδος του τυριού και φυσικά ανάλογη με την πολιτική συσκευασίας που ακολουθεί η κάθε βιομηχανία. Έτσι :

- 1 Η συνεταιριστική γαλακτοβιομηχανία Σερρών ΣΕΡΓΑΛ διακινεί τη γραβιέρα σε τυροκεφαλές των 25
- 2 Η γαλακτοβιομηχανία ΜΕΒΓΑΛ στα Κουφάλια Θεσσαλονίκης, διακινεί
  - α) το κασέρι σε συσκευασίες του  $\frac{1}{2}$  < κιλού, σε πλαστικό και 3, 4 και 8κιλών μέσα σε ξύλινα τελάρα.
  - β) το κεφαλοτύρι σε συσκευασίες των 8 κιλών, μέσα σε χάρτινα δοχεία.
  - γ) το μανούρι σε συσκευασίες του 1 κιλού, από πλαστικό.
  - δ) το ανθότυρο σε συσκευασίες του  $\frac{1}{2}$  κιλού, επίσης από πλαστικό.
  - ε) τη μυζήθρα σε συσκευασίες των 19 κιλών, σε χάρτινα δοχεία.
- 3 Η γαλακτοβιομηχανία «ΟΛΥΜΠΟΣ» της Λάρισας διακινεί κεφαλοτύρι σε συσκευασίες των 6 κιλών, την κεφαλογραβιέρα σε συσκευασίες 8 κιλών και τη γραβιέρα σε συσκευασίες των 12 κιλών. Ως υλικό συσκευασίας χρησιμοποιείται το πλαστικό film.
- 4 Η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ της Ηπείρου, διακινεί
  - α) τη γραβιέρα και την κεφαλογραβιέρα σε συσκευασίες –κεφάλια των 10, 15 κιλών
  - καθώς και σε συσκευασίες του  $\frac{1}{2}$  κιλού.
  - β) το κεφαλοτύρι σε συσκευασίες των  $8 \frac{1}{2}$  κιλών και του  $\frac{1}{2}$  κιλού.
  - γ) το τυρί τύπου Τίλσιτ σε κεφάλια των 8 κιλών και τεμάχια του  $\frac{1}{2}$  κιλού.
  - δ) το τυρί τύπου «Πεκορίνο» σε κεφάλια των 8 κιλών και τεμάχια του  $\frac{1}{2}$ .
  - Όλα αυτά τα μεγέθη συσκευασιών των διαφόρων ειδών τυριών διακινούνται περιτυλιγμένα από πλαστικό υλικό CRYOVAK.
  - ε) Ο ανθότυρος διακινείται σε συσκευασίες βάρους 1-1  $\frac{1}{2}$  κιλού, συσκευασμένος μέσα σε πλαστικό film.

### **Ωρίμανση – Αποθήκευση**

Μετά την παρασκευή τους, τα τυριά με ελάχιστες εξαιρέσεις, έχουν συνήθως ιδιάζουσα ελαφρά αλμυρή και όξινη γεύση, χαρακτηριστική υφή, στερούνται αρώματος και γενικά είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Για τον λόγο διατηρούνται για ορισμένο χρονικό διάστημα (ανάλογα με το είδος και τον τύπο του τυριού), που κυμαίνεται από 20

ημέρες μέχρι και μερικά χρόνια , κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (κυρίως υγρασίας και θερμοκρασίας ) για να ωριμάσουν . Οι ελεγχόμενες συνθήκες δημιουργούνται μέσα σε ειδικά διαμορφωμένους θαλάμους , που παρέχουν δυνατότητα ρυθμίσεως θερμοκρασίας και υγρασίας .

Τα σκληρά τυριά συνήθως , ωριμάζουν με πολύ βραδύτερο ρυθμό , απ'ότι τα μαλακά και για αυτό διατηρούνται στους θαλάμους ωριμάνσεως για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα .

Όλες οι γαλακτοβιομηχανίες που παράγουν τυριά ή τα τυροκομεία (πλην ελαχίστων εξαιρέσεων ) έχουν ιδιόκτητο αποθηκευτικό χώρο με τις απαραίτητες εγκαταστάσεις ; για την ωρίμανση των τύπων που παράγουν.

Μετά την ωρίμανση , ακολουθεί η συντήρηση (εμπορική αποθήκευση ) των τυριών στα ψυγεία .Κάθε βιομηχανία παραγωγής τυριών , κάνει προσπάθειες , ώστε ο χρόνος ωριμάνσεως να συμπέσει με το χρόνο εμπορικής αποθήκευσης , έτσι ώστε η διάθεση να γίνεται σε περίοδο που επικρατούν οι πιο ευνοϊκές τιμές .

Για τις υπηρεσίες ψυχοσυντήρησης , καταβάλλονται ψυκτικά δικαιώματα μαζί με εργατικά (φορτοεκφόρτωση , μετακίνηση και στοίβαση μέσα στο ψυγείο ) τα οποία επιβαρύνονται με Φόρο Προστιθέμενης Αξίας 8% .

## Διαφήμιση

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων δεν χαρακτηρίζεται εν γένει από επώνυμα προϊόντα , χαρακτηριστικό το οποίο διατηρούν όχι μόνο τα Ελληνικά αλλά και τα εισαγόμενα . Το φαινόμενο αυτό είναι έκδηλο στην εικόνα των διαφημιστικών δαπανών , όπου κυριαρχούν τα προϊόντα τα οποία δεν φέρουν κάποιο συγκεκριμένο brand – name , αλλά χαρακτηρίζονται κυρίως από την εταιρία παραγωγής , ή τη χώρα προελεύσεως .

Τα δύο αυτά τελευταία στοιχεία έχουν αποτελέσει μέχρι τώρα το σημείο αναφοράς για την αξιοπιστία και διαφοροποίηση των τυροκομικών προϊόντων και εκεί στηρίζεται και η διαφημιστική τους υποστήριξη . Εξαίρεση αποτελεί η κατηγορία των ανακατεργασμένων τυριών , τα οποία είναι επώνυμα και τυποποιημένα , και κατ'εξοχήν εισαγόμενα και προωθούνται από μεγάλες εταιρίες , ενώ τα τελευταία χρόνια εμφανίζονται και ορισμένα Ελληνικά brands, κυρίως στα σκληρά και στα ημίσκληρα τυριά και πολύ πρόσφατα και στη φέτα .

Η διαφήμιση στον Ελληνικό χώρο χρησιμοποιεί κυρίως τα Μ.Μ.Ε. και λιγότερο άλλες αναπτυσσόμενες μορφές προσέγγισης πελατών ,όπως

1. Προβολή των προϊόντων, μέσω Εξειδικευμένων Εκθέσεων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.
2. Διαφήμιση στο σημείο πωλήσεως, με διανομή ενημερωτικών φυλλαδίων, ημέρες προσφοράς στην τιμή ενός συγκεκριμένου προϊόντος που σε μερικές περιπτώσεις συνοδεύεται και από δωρεάν δοκιμή.

Επίσημα στοιχεία , γύρω από τις διαφημιστικές δαπάνες για τα τυριά , τυριά δεν υπάρχουν . Έτσι αρκούμαστε στα στοιχεία που συγκεντρώνουν ιδιωτικές εταιρίες του χώρου της διαφήμισης . Τα στοιχεία προέρχονται από τη Nielsen Hellas L.t.d.

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται οι διαφημιστικές δαπάνες για των κλάδο των τυροκομικών προϊόντων για τα έτη 1990-1997

### ΠΙΝΑΚΑΣ 13

#### Διαφημιστικές Δαπάνες Τυροκομικών Προϊόντων 1990 – 1997

Έτος	Διαφημιστικές δαπάνες τυριών *	Ποσοστό στο σύνολο γαλακτοκομικών
1990	181639	27,33%
1991	188369	31,01%
1992	189012	31,16%
1993	189524	31,18%
1994	190054	32,40%
1995	290857	32,36%
1996	295655	35,01%
1997	315336	39,54%

ΠΗΓΗ: Nielsen Hellas L.t.d. 1998

\* Διαφημιστικές δαπάνες σε χιλιάδες δραχμές

Παρατηρείται μια εκρηκτική αύξηση των διαφημιστικών δαπανών για τα τυροκομικά προϊόντα από το 1982 (όπου δαπανήθηκαν μόλις 13,2 εκατ. για διαφημιστική υποστήριξη των τυροκομικών προϊόντων) και ύστερα. Η περίοδος αυτή σηματοδοτείται από την ένταξη της χώρας στην Ε.Ε. και την ελεύθερη διακίνηση τυροκομικών προϊόντων μεταξύ των χωρών – μελών της. Η διαφήμιση γίνεται ο ρυθμιστής των πωλήσεων.

Οι διαφημιστικές δαπάνες κατά μέσο για την ίδια περίοδο παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα :

ΠΙΝΑΚΑΣ 14

**Διαφημιστικές Δαπάνες Τυριών ανά Μέσο**

Έτος	Τηλεόραση	Ραδιόφωνο	Εφημερίδες	Περιοδικά	Σύνολο
1990	166,6	4,6	2,3	8,1	181,6
1991	173,2	5,1	1,9	8,2	188,4
1992	172,9	5,1	2,3	8,7	189,0
1993	173,1	5,4	2,5	8,5	189,5
1994	174,9	5,1	2,1	7,9	190,0
1995	276,7	4,8	1,9	7,4	290,8
1996	281,4	4,9	1,7	7,6	295,6
1997	301,3	4,2	2,0	7,8	315,3

ΠΗΓΗ: Nielsen Hellas L.t.d.

\*Όλα τα ποσά σε εκατομμύρια δραχμές

Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα , το συμπέρασμα που προκύπτει αβίαστα είναι ότι η χρήση της τηλεόρασης ως μέσου προβολής από της τυροπαραγωγικές βιομηχανίες και τις εταιρίες εισαγωγής , είναι εντυπωσιακή και παρουσιάζει σταθερά ανοδική πορεία . Τα περιοδικά και οι εφημερίδες παρουσιάζουν διακυμάνσεις στη χρήση τους .

Η τηλεόραση κατέλαβε αυτή την ιδιαίτερη θέση , απέναντι στα άλλα , κατά κάποιο τρόπο παραδοσιακά μέσα , γιατί έχει ισχυρότατη επίδραση στο καταναλωτικό κοινό , αφού συνδυάζει εικόνα , ήχο , διάρκεια και κίνηση , διεισδύοντας με ομοιογενή τρόπο στην οικογενειακή εστία .

Οι προσπάθειες των περισσότερων εταιριών εστιάζονται στον προσδιορισμό του βέλτιστου σημείου διαφήμισης , ώστε με ένα ορισμένο budget να επιτύχουν εκείνο το συνδυασμό μέσων και καταμερισμό του χρόνου διαφήμισης ώστε να έχουν τα αποδοτικότερα αποτελέσματα .

Μια διαδεδομένη μέθοδος υπολογισμού των αποτελεσμάτων της διαφήμισης είναι ο συνδυασμός των ποσοτικών στοιχείων καταναλώσεως του διαφημιζόμενου προϊόντος σε αναλογία με τη διαφημιστική του δαπάνη ,με τον τρόπο αυτό προσδιορίζονται ποιοι στόχοι της διαφημιστικής εκστρατείας έχουν επιτευχθεί . Άλλοι διαδεδομένοι τρόποι ελέγχου της αποτελεσματικότητας της διαφήμισης είναι η Οριακή Μέθοδος , Μέθοδος της αποδοτικότητας της επένδυσης ,Μέθοδος του αντικειμενικού σκοπού , κ.α.



Κατά καιρούς , έχουν διατυπωθεί από παρασκευαστές και διακινητές τυριών συγκεκριμένες προτάσεις για τη διαφήμιση και προώθηση των Ελληνικών τυριών στην Ελληνική και διεθνή αγορά , ιδίως των πρόβειων και γίδινων . Οι στόχοι αυτών των προτάσεων είναι ο τονισμός των πλεονεκτημάτων των Ελληνικών τυριών από πρόβειο και γίδινο γάλα (φέτα , κεφαλοτύρι , κεφαλογραβιέρα κ.α.) και κυρίως της ιδιαίτερης γεύσης , που δεν μπορούν να ανταγωνιστούν τα τυριά που παρασκευάζονται από αγελαδινό γάλα , καθώς και η διεύρυνση της χρήσης τυριών αιγοπρόβειας προέλευσης με την εφαρμογή νέων τρόπων σερβιρίσματος και συνδυασμών μαγειρικής με τυριά .

### Έρευνα Αγοράς

Η πιο πρόσφατη έρευνα αγοράς που αφορά στα τυροκομικά προϊόντα , με την επιστημονική ευθύνη του Ινστιτούτου Γεωργικής Οικονομίας και τη συνεργασία της Nielsen Hellas L.t.d. που πραγματοποιήθηκε από 29 / 5 –16 / 6 / 95 και κάλυψε 1.000 νοικοκυριά σε όλη την Ελλάδα , με εξαίρεση τα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου (γεωγραφική κάλυψη του 91% του πληθυσμού της χώρας ) .

Τα αποτελέσματα της έρευνας , επικεντρώθηκαν στις αγοραστικές συνήθειες , συχνότητα και ποσότητα αγορών , τις ποσότητες ανά τύπο και τα σημεία αγοράς τυροκομικών .

#### α) Αγοραστικές Συνήθειες

Τύποι τυριών που αγοράζονται πιο τακτικά και που «έχουν τώρα» ( τη στιγμή της επίσκεψης των ερευνητών) :

#### ΠΙΝΑΚΑΣ 15

#### Αγοραστικές Προτιμήσεις Τυροκομικών Προϊόντων

Τύποι Τυριών	Αγοράζουν Τακτικά		Έχουν Τώρα	
	Ελληνικά	Ξένα	Ελληνικά	Ξένα
Φέτα	83	1	85	-
Τελεμές	1	-	1	-
Μανούρι, Ανθότυρος	25	-	14	-
Κασέρι	53	3	34	1
Κεφαλοτύρι	40	2	23	1
Γραβιέρα	32	3	18	2
Άλλοι Τύποι	3	11	3	6

Όπως προκύπτει από τον παραπάνω πίνακα , σημαντική παρουσιάζεται η τακτική αγορά ελληνικών τυριών , κάτι που επιβεβαιώνεται και από την παρουσία τυριών στο σπίτι του κάθε ερωτώμενου . Ο βαθμός αγοράς τυριών που εισάγονται από τρίτες χώρες επεκτείνεται σε ποσοστό 29% των νοικοκυριών , με κύρια προτίμηση σε άλλους τύπους τυριών , διαφορετικούς από τους επώνυμους που έχουν εξεταστεί .

Το μεγαλύτερο μέρος των αγορών Ελληνικών τυριών αφορά κατά βάση τη φέτα , ενώ επίσης σημαντική είναι η αγορά σε κασέρι και κεφαλοτύρι. Αντίθετα , ο τελεμές αποτελεί τον τύπο τυριού με τη μικρότερη αγορά . Ενδιαφέρον παρουσιάζει και η ένδειξη της πολλαπλότητας στη τακτική αγορά τυριών που στην περίπτωση των Ελληνικών είναι 3,4 τύποι ανά νοικοκυριό και στην περίπτωση των εισαγόμενων 2,4 τύποι .

Η έρευνα ανέλυσε παραπέρα τους λόγους προτιμήσεως των ξένων τυριών . Τα αποτελέσματα της παρουσιάζονται στον επόμενο πίνακα :

## ΠΙΝΑΚΑΣ 16

### Λόγοι Αγοράς Ξένων Τυριών

Λόγοι αγοράς ξένων τυριών	Ποσοστό %
Δεν υπάρχει αντίστοιχος Ελληνικός τύπος	28
Είναι πιο νόστιμα	27
Είναι καλύτερης ποιότητας	14
Είναι φθηνότερα	8
Αυτό έχει το κατάστημα	5
Άλλοι λόγοι	20

Από τον προηγούμενο πίνακα προκύπτει ότι ο Έλληνας καταναλωτής παρά την προσήλωσή του στην παραδοσιακή φέτα , φαίνεται να αναζητά νέες και ποικίλες γεύσεις που του προσφέρονται μέσω της κατηγορίας των σκληρών και ημίσκληρων τυριών και κυρίως μέσω των εισαγόμενων. Αυτός είναι και ο βασικότερος λόγος της «στροφής» προς τα εισαγόμενα τυριά .

Παράλληλα τα τυριά αυτά προσφέρονται για ευρύτερες χρήσεις , όχι μόνο σαν συνοδευτικό φαγητού , αλλά και στη μαγειρική , δημιουργώντας νέα και εύγευστα πιάτα . Στο σημείο πρέπει να τονίσουμε το ρόλο που διαδραματίζει η μαζική εστίαση, η επίδραση της οποίας ενισχύεται τα τελευταία χρόνια και ιδιαίτερα στα καταστήματα γρήγορης εξυπηρέτησης (fast –food) .

Οι γενικότερες αλλαγές στις κοινωνικοοικονομικές δομές της ελληνικής οικογένειας , με τον κατακερματισμό της σε ανεξάρτητα οικονομικά μέλη , τη μεγαλύτερη συμμετοχή της γυναίκας στην εξωτερική εργασία

και τον ολοένα λιγότερο διαθέσιμο χρόνο για προετοιμασία φαγητού , έχουν αφ' ενός ενισχύσει το ρόλο της μαζικής εστίασης , αφ' ετέρου δε επιβάλλουν τις γρήγορες και εύκολες λύσεις εντός του σπιτιού , πρότυπο στο οποίο φαίνεται να ανταποκρίνονται επίσης τα σκληρά και ημίσκληρα εισαγόμενα τυριά (ειδικά για sandwich , pizza , toast κ.α.)

## β) Συχνότητα και Ποσότητα Αγοράς

Στον επόμενο πίνακα παρατίθενται τα αποτελέσματα της έρευνας σχετικά με τη συχνότητα αγοράς των διαφόρων τύπων τυριών από τα νοικοκυριά

### ΠΙΝΑΚΑΣ 17

#### Συχνότητα Αγοράς Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων

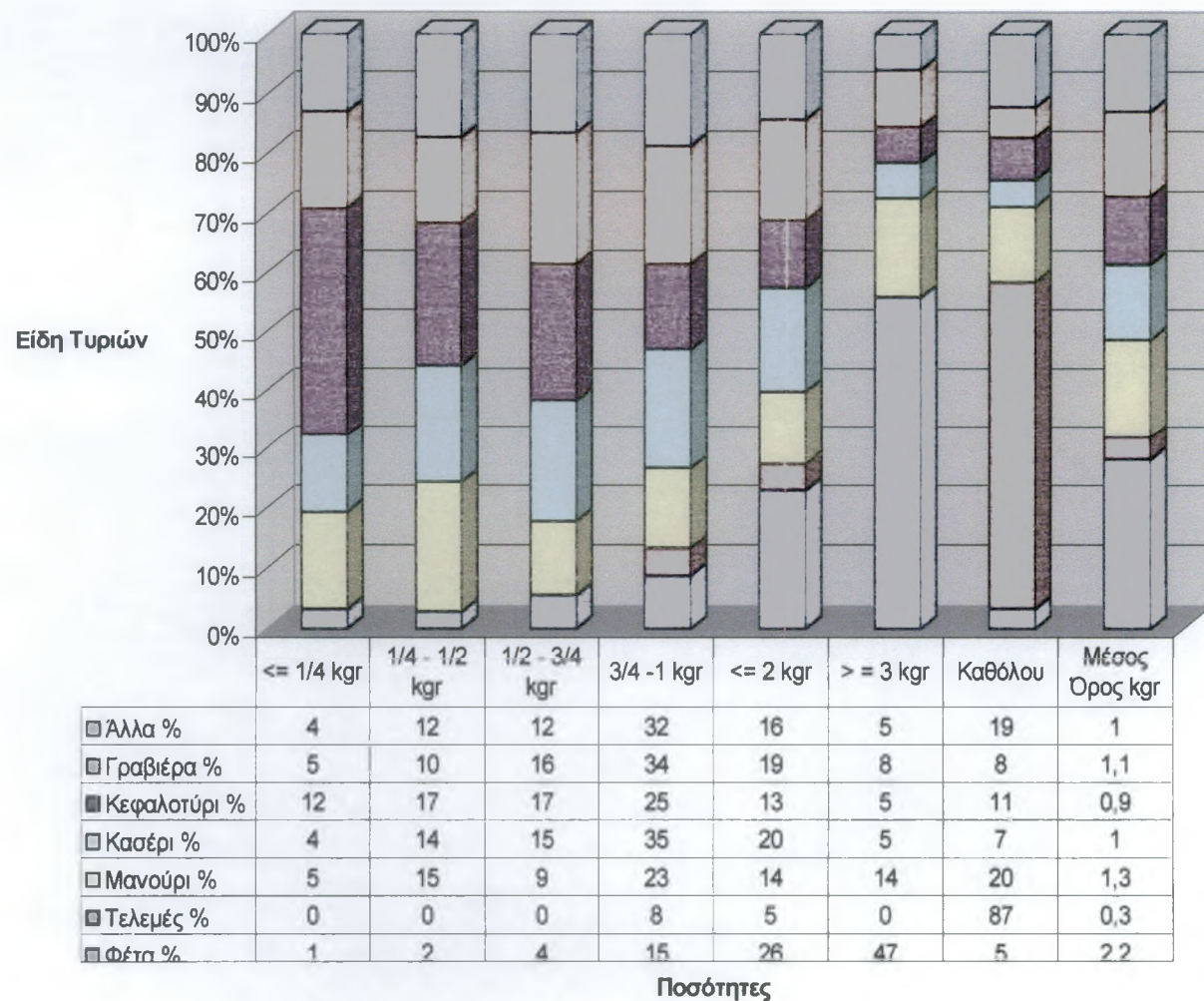
Συχνότητα Αγοράς	Φέτα %	Τελαμές %	Μανούρι %	Κασέρι %	Κεφαλοτύρι %	Γραβιέρα %	Άλλο %
Κάθε εβδομάδα	68	15	28	44	30	42	43
Κάθε 15 μέρες	14	22	28	40	36	33	26
Κάθε μήνα	6	-	25	11	23	19	18
Αραιότερα	12	23	19	5	11	6	13

Όπως προκύπτει από τον προηγούμενο πίνακα , μεγάλο μέρος τις αγορές σε τυρί πραγματοποιείται σε εβδομαδιαία βάση . Έτσι για τη φέτα η εβδομαδιαία αγορά αντιπροσωπεύει περίπου το 70% των αγορών , ενώ για το κασέρι , γραβιέρα , κεφαλοτύρι και λοιπούς τύπους το 40% .

## γ) Αγοραζόμενες Ποσότητες

Το διάγραμμα που ακολουθεί , δίνει τις ποσότητες αγοράς τυριών ανά τύπο , που είχαν αγορασθεί τον τελευταίο μήνα από τα νοικοκυριά :

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 3



Όπως προκύπτει από το προηγούμενο διάγραμμα, η φέτα κατέχει με συντριπτικό ποσοστό το μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς, αφού περίπου τα  $\frac{3}{4}$  των ερωτώμενων έχουν αγοράσει τον τελευταίο μήνα 2+ κιλά, με πιο συχνή ποσότητα αγοράς τα τρία ή και περισσότερα κιλά. Οι υπόλοιποι τύποι τυριών, παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη ποσότητα αγοράς στο εύρος από  $\frac{3}{4}$  - 1 κιλό. Ωστόσο περισσότεροι από τους μισούς ερωτώμενους αγοράζουν ποσότητα τυριού πάνω από  $\frac{3}{4}$  του κιλού, ενώ το εύρος για ποσότητες από  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{3}{4}$  του κιλού, φαίνεται επίσης να αντιπροσωπεύει αρκετές από τις αγορές των ερωτηθέντων.

#### δ) Σημεία Αγοράς

Τα σημεία αγοράς των διαφόρων τύπων παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί

ΠΙΝΑΚΑΣ 18

Σημείο Αγοράς	Φίσις %	Τελεμαίς %	Μανουλάι %	Κασέρι %	Κασέρι %	Γραβιέρα %	Άλλα %
Σούπερ Μάρκετ	66	65	50	75	66	70	70
Παντο-πολείο	9	2	14	6	7	2	2
Ειδικό Κατ/μα	19	28	24	17	22	26	26
Άλλο	6	5	12	2	7	2	2

Παρατηρείται ότι παρουσιάζεται σημαντική η συμμετοχή των super-market στην αγορά του τυριού, αντιπροσωπεύοντας, σχεδόν όλους τους τύπους τυριών, στις περισσότερες από τις μισές αγορές. Επίσης σημαντική παρουσιάζεται και η συμμετοχή των ειδικών εξειδικευμένων καταστημάτων που διακινούν μόνο τυροκομικά προϊόντα, ενώ τα άλλα είδη καταστημάτων αντιπροσωπεύουν πολύ μικρό μέρος της αγοράς τυριού.



## Εισαγωγές - Εξαγωγές Τυροκομικών Προϊόντων

### 1 Εισαγωγές

Τα τυροκομικά προϊόντα είναι στη δεύτερη θέση , μετά το συμπυκνωμένο γάλα , σε συναλλαγματική διαρροή ανάμεσα σε όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα , κάλυψαν δε το 1996 το 31% του όγκου και το 46% της αξίας αυτών ,έναντι 20% και 28% αντίστοιχα το 1986 .

Ο όγκος των εισαγόμενων τυριών έφθασε το 1996 τους 87.044 τόνο ,παρουσιάζοντας μια αύξηση της τάξης του 5,6% ετησίως από την περίοδο 1986-96 Οι χαμηλοί ρυθμοί εισαγωγών κράτησαν από το 1987-90 , και αυτό γιατί την παραπάνω περίοδο , σημειώθηκε μεγάλη πτώση στην εισαγωγή λευκού τυριού υποκατάστατου της φέτας , μετά την κατοχύρωση το 1988 της Προστατευόμενης Ονομασίας και Προέλευσης των παραδοσιακών Ελληνικών τυριών , από το αρμόδιο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο .Η πραγματικά μεγάλη άνοδος στις εισαγωγές άρχισε να σημειώνεται από το 1991 και ήταν της τάξης του 13,3% ,έναντι του 1990.Οι αιτίες που οδήγησαν σε αυτή τη ραγδαία αύξηση στις εισαγωγές τυροκομικών προϊόντων στην εγχώρια αγορά , είναι πολλές και ποικίλες και οι αιτίες και επιδράσεις τους στη ντόπια παραγωγή και οικονομία γενικότερα ,αποτελούν αντικείμενο σοβαρής μελέτης από κάθε εμπλεκόμενο φορέα .

### Εξαγωγές

Τα τυροκομικά προϊόντα διατηρούν την πρώτη θέση στις εξαγωγές ανάμεσα στα άλλα γαλακτοκομικά , τόσο σε όγκο όσο και σε αξία και έχουν να παρουσιάσουν αξιόλογη εξέλιξη στη διάρκεια της δεκαετίας που διανύουμε .

Το 1991 έφθασαν τους 11.329 τόνους , έναντι 5.740 τόνων το 1986 και 1.587 τόνων το 1981 , παρουσίασαν δηλαδή μια αύξηση της τάξης του 21,7% ετησίως στη διάρκεια της περιόδου 1981-91 . Κάλυψαν δε το 51% των συνολικών εξαγωγών γαλακτοκομικών , έναντι 96% το 1981 (Πίνακες 19,20)

Δομή και Οικονομικότητα της Εμπορίας (Εγχώριας και Εξαγωγικής) των  
Ελληνικών Τυροκομικών Προϊόντων.





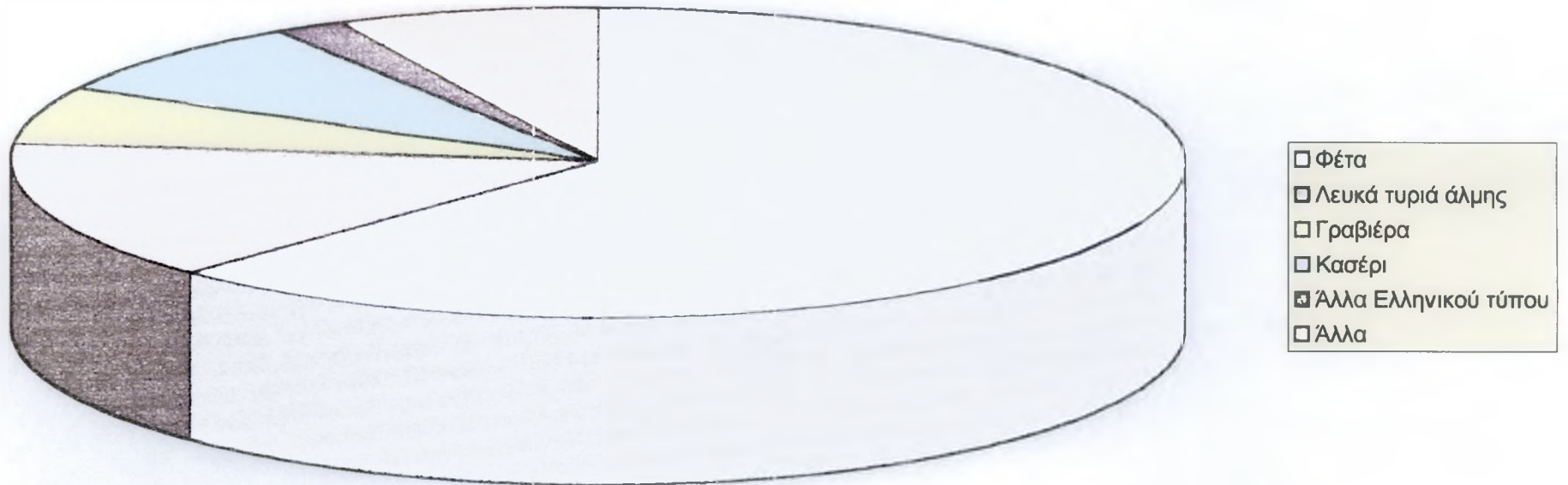
ΠΙΝΑΚΑΣ 19

**ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΑΝΑ ΚΥΡΙΟ ΕΙΔΟΣ 1981 – 1991 (ΤΟΝΟΙ)**

Είδος	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991
Φέτα	777	1294	1769	2034	1520	2109	2708	4137	5947	7628	7038
Άλλα λευκά τυριά άλμης								522	258	274	1635
Τυριά Νωπά	-	-	506	90	14	35	38	69	124	106	85
Μυζήθρα	-	-	-	-	25	32	117	85	98	59	32
Μανούρι	-	-	-	-	53	61	11	136	258	346	329
Κεφαλοτύρι	-	-	-	48	194	78	205	149	209	198	182
Γραβιέρα	-	-	-	-	-	-	-	28	6	4	11
Κεφαλογραβιέρα	-	-	-	-	-	-	-	487	689	606	706
Κασέρι	-	-	253	412	548	930	762	658	971	1053	920
Άλλα Ελληνικού Τύπου	-	-	-	-	-	-	-	8	5	10	33
Τριμμένα	-	-	-	-	13	11	1	60	109	72	44
Grana, Parmigiano	-	-	-	-	-	-	1	7	7	2	9
Fiore sardo, Pecorino	-	-	-	-	3	24	44	21	80	75	159
Provolone, Asiago, Caciocavallo, Ragusano.	577	684	821	985	1077	1039	925	0,1	-	-	-
Emmental, Gruyere, Bergkase, Sbrinz κ.ά.	-	-	-	-	1	1	20	2	10	2	19
Edam, Gouda, Danbo	-	-	-	-	15	2	-	51	60	65	59
Άλλα	233	334	538	735	1363	1418	2091	24	77	185	148
<b>Σύνολο</b>	<b>1217</b>	<b>2212</b>	<b>3207</b>	<b>4074</b>	<b>4075</b>	<b>5740</b>	<b>6928</b>	<b>6224</b>	<b>7227</b>	<b>11009</b>	<b>11529</b>

ΠΗΓΗ : ΕΣΥΕ 1992

### Εξαγωγές της Ελλάδας κατά τύπο τυριού (1981 - 1991)



ΠΙΝΑΚΑΣ 20

Εξαγωγές Τυριών Ανά Κύριο Είδος (1993 1996)

Είδος	1993		1994		1995		1996	
	Τόνους	Αξία	Τόνους	Αξία	Τόνους	Αξία	Τόνους	Αξία
Φέτα Πρόβεια	2829	3473862	10748	14688233	9571	13740790	7991	9025250
Φέτα Λουπή	2201	3016135	1487	2179433	754	992969	1079	1253545
Κεφα/ρα Κασέρι	459	609371	1436	2035764	1137	1579469	1364	1495073
Κεφα/ρι	58	79747	218	344979	180	267638	144	187630
Τυριά Νωπά	212	177241	287	233262	180	183640	67	62975
Λουπά Τυριά	862	891301	1897	2045745	1932	2374359	1900	1802369

ΠΗΓΗ : ΕΣΥΕ

Ποσότητα σε τόνους, αξία σε χιλιάδες Δρχ.

Η αξία των εξαγωγών έφθασε το 1991 τα 10 δις. δρχ., αντιπροσωπεύοντας πάνω από το 70% της συνολικής αξίας γαλακτοκομικών προϊόντων, έναντι 95% το 1981.

Αναφορικά στη περίοδο 1981-91 η Φέτα κατέχει τα σκήπτρα των εξαγωγών, με 7.038 τόνους καλύπτοντας το 62% της εξαγόμενης ποσότητας και αξίας το 1991. Μετά την κατοχύρωση των παραδοσιακών ελληνικών τυριών το 1988 και τον διαχωρισμό της φέτας (αιγοπρόβεια), από τα άλλα λευκά τυριά άλμης (αγελαδινά) οι εξαγόμενες ποσότητες φέτας περίπου τριπλασιάστηκαν. Τα άλλα λευκά τυριά άλμης έφθασαν τους 1635 τόνους το 1991, παρουσιάζοντας κατακόρυφη άνοδο από το 1990.

Το κασέρι και η κεφαλογραβιέρα βρίσκονται στις επόμενες θέσεις με μερίδια 8% και 6,2% αντίστοιχα (1991). Οι εξαγωγές αυτών έφθασαν τους 1.560 τόνους το 1991 με αξία 1.365,7 εκατ. δρχ., παρουσιάζοντας μια αστάθεια, αν και βρίσκονται σε υψηλότερα επίπεδα αυτών του 1988. Πτωτικές ήταν οι τάσεις που παρουσίασαν οι εξαγωγές τυριών τυρογάλακτος και κυρίως της μυζήθρας που έφθασαν το 1991 μόλις τους 32 τόνους, έναντι 117 τόνων το 1987. Αντίθετα το μανούρι διατηρούσε το 3% των συνολικών εξαγωγών με 329 τόνους, το 1991 έναντι 61 τόνων το 1987.

Και το κεφαλοτύρι ως εξαγωγίμο είδος παρουσίασε διακυμάνσεις κατά την παραπάνω περίοδο φθάνοντας το 1991 τους 182 τόνους (1,6%).

Αξιόλογα ποσοστά μέχρι το 1987, κάλυψαν οι εξαγωγές Ευρωπαϊκού τύπου τυριών, όπως Provolone, Asiago, Caciocavallo κ.α. που μοιάζουν με το Ελληνικό κασέρι και κάλυψαν κατά μέσο όρο πάνω από το 20% των συνολικών εξαγωγών. Από το 1988-91 οι εξαγωγές αυτές

μηδενίστηκαν ενώ το 1991 διπλασιάστηκαν οι εξαγωγές των τυριών Fiore , Sardo , Pecorino , που επίσης ανήκουν στην κατηγορία των Εξελληνισμένων τυριών .

Μικρότερη παρουσία , που δεν ξεπερνούσε –για την ίδια περίοδο- τους 100 τόνους , είχαν άλλα Ευρωπαϊκού τύπου τυριά (Edam , Gouda , Emmental κ.α.) . Τα τριμμένα τυριά επίσης παρουσίασαν κατακόρυφη άνοδο μετά το 1988 και αφορούν κυρίως τριμμένη φέτα , κασέρι , και άλλα παραδοσιακά τυριά .

Οι εξαγωγές τυριών παρουσίασαν σημαντική ανοδική πορεία από το 1993 . Έτσι έφθασαν τους 12.545 τόνους και αξία 13,8 δις. δρχ. και 16.073 τόνους και αξία 21,5 δις. δρχ. το 1995.

Για το 1996 με βάση τα στοιχεία του πρώτου εξαμήνου που είναι διαθέσιμα από την Ε.Σ.Υ.Ε. οι εξαγωγές παρουσίασαν κάποια πτώση .

Η φέτα που παραμένει το κυριότερο είδος προς εξαγωγή έφθασε τους 12.235 τόνους και αξία 16,8 δις. δρχ. από 9.070 τόνους το 1993 .

Για το 1996 , χαρακτηριστικό των εξαγωγών φέτας ήταν η πτώση της μέσης τιμής , από 1.338 δρχ./κιλό το 1995 σε 1.290 δρχ./κιλό . Το γεγονός αυτό οφειλόταν στην ύπαρξη αδιάθετων αποθεμάτων στο τέλος του 1995 στην Ελληνική αγορά και στον ανταγωνισμό που δημιουργήθηκε .

Οι κυριότερες εταιρίες που εξάγουν φέτα στις μέρες μας είναι και οι μεγαλύτερες παραγωγικές επιχειρήσεις της αγοράς

Συγκεκριμένα πρόκειται για τις εταιρίες ΔΩΔΩΝΗ , ΜΕΒΓΑΛ , ΗΠΕΙΡΟΣ , ΦΑΓΕ , ΑΛΠΙΝΟ. Είναι σημαντικό ότι όλες οι παραπάνω εταιρίες εξάγουν επώνυμα το προϊόν τους . Οι συνολικές εξαγόμενες ποσότητες φέτας κατά το 1996 από τις πέντε παραπάνω εταιρίες έφθασαν τους 5.800 τόνους . Κάλυψαν δηλαδή περίπου το ½ των συνολικών εξαγωγών .

Πρώτη εταιρία στις συνολικές εξαγωγές φέτας , χύμα και τυποποιημένης για το 1996 , ήταν η ΔΩΔΩΝΗ , με σημαντική διαφορά από τις επόμενες και κατόπιν η ΜΕΒΓΑΛ και η ΗΠΕΙΡΟΣ .

Για την περίοδο μέχρι το 1996 οι εξαγωγές τυποποιημένης φέτας κάλυψαν ποσοστό μεταξύ 50-60% επί των συνολικών εξαγωγών κατά μέσο όρο .

Πρώτη εταιρία στις εξαγωγές τυποποιημένης φέτας το 1996 ήταν η ΜΕΒΓΑΛ και ακολουθούν με μικρή διαφορά μεταξύ τους οι εταιρίες ΗΠΕΙΡΟΣ και ΔΩΔΩΝΗ , ακολουθούν οι εταιρίες ΦΑΓΕ και ΑΛΠΙΝΟ , ενώ σημαντική είναι η ύπαρξη εταιριών του κλάδου που δραστηριοποιούνται μόνο με εξαγωγές (ΚΕΡΔΩΟΣ, ΕΡΜΗΣ , SHM HELLAS ) .

Επί των συνολικών εξαγωγών τυριών , πρώτη εταιρία είναι η ΔΩΔΩΝΗ που κατά το 1996 κάλυψε το 24-25% των συνολικών εξαγόμενων ποσοτήτων .

Η Ευρωπαϊκή Ένωση είναι ο μεγαλύτερος εισαγωγέας των Ελληνικών τυριών , αφού απορροφά το 62% (στοιχεία μέχρι Α εξάμηνο 96) του όγκου και το 66,7% της αξίας αυτών , μερίδιο το οποίο έχει αυξηθεί σημαντικά από το 1987 , που ήταν 43% και 45% , αντίστοιχα . (Πίνακας)  
Μόνο η Δ. Γερμανία απορροφά το 50% των Ελληνικών εξαγωγών , κυρίως δε η φέτα και άλλα λευκά τυριά άλμης . Από τις άλλες χώρες ξεχωρίζουν η Γαλλία που κατέχει το 7,9% , οι εξαγωγές προς την οποία αυξήθηκαν κατακόρυφα την τελευταία πενταετία , επίσης η Ιταλία , το Βέλγιο , το Λουξεμβούργο και το Ηνωμένο Βασίλειο με πολύ μικρότερα μερίδια .

Από τρίτες χώρες οι Η.Π.Α. , η Αυστραλία , καλύπτουν το 18,6% , ως χώρες όπου ζουν ομογενείς , η Αλβανία , ενώ προσπάθειες γίνονται για το άνοιγμα νέων αγορών όπως της Ιαπωνίας .

Κυριότερη εξαγωγική εταιρία στα τυροκομικά προϊόντα παραμένει η ΔΩΔΩΝΗ με μέγεθος εξαγωγών 3.100 τόνους το 1997 , η ΜΕΒΓΑΛ επίσης πραγματοποιεί σημαντικού ύψους εξαγωγές που έφθασαν τους 1.400 τόνους το 1997 εκ των οποίων οι 1.200 τόνοι αφορούσαν τη φέτα . Οι προβλέψεις για το 1998 ήταν ότι θα αυξηθούν οι εξαγωγές καθώς άρχισαν να δραστηριοποιούνται στο χώρο και άλλες εταιρίες όπως η ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε. που έχει στόχο για το 1999 , εξαγωγές ύψους 2,5 δις. δρχ. Επίσης οι εταιρίες Δ. ΚΟΛΙΟΥ ΥΙΟΙ Ο.Ε. και ΤΥΡΑΣ Α.Ε. που είναι από τους πλέον πρόσφατους εξαγωγείς , αλλά με πολύ σοβαρή υποδομή και μεγάλα επενδυμένα κεφάλαια .

## **Η ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ**

Η εφαρμογή των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας και πιστοποίησης προϊόντων, είναι τα αναγκαία εργαλεία για το άνοιγμα νέων αγορών και την προσέγγιση νέων πελατών, συμβάλλοντας μακροπρόθεσμα και με ευεργετικό τρόπο στη συνολική λειτουργία της επιχείρησης. Ο έλεγχος της ποιότητας των λειτουργικών τεχνικών διαδικασιών που επιβεβαιώνει την ποιοτική καταλληλότητα ενός τυροκομικού προϊόντος, αποτελεί το διαβατήριο του τελευταίου για μια παρουσία – κυκλοφορία του στο διεθνή χώρο.

Συνεπώς η διασφάλιση ποιότητας με πρότυπο το I.S.O. που απαιτεί καθορισμένες προδιαγραφές του ευρύτερου συστήματος ποιότητας, αποδεικνύει ότι η ολική ποιότητα διοικείται και δεν ελέγχεται απλώς.

Με τη νέα φιλοσοφία που διέπει σήμερα το εξαγωγικό μας εμπόριο τυροκομικών προϊόντων, δηλαδή προώθηση των προϊόντων μας με εθνική ταυτότητα δημιουργώντας ταυτόχρονα επωνυμία (Trade Mark) είναι αυτονόητο ότι χωρίς την εξασφάλιση της πιστοποίησης I.S.O. δεν θα μπορεί το επώνυμο αυτό Ελληνικό τυροκομικό προϊόν να έχει τη θέση που πρέπει στις διεθνείς αγορές.

Οι Έλληνες επιχειρηματίες – εξαγωγείς του χώρου, οφείλουν να εφαρμόσουν τις αρχές της Ολικής Ποιότητας, που όχι μόνο θα τους εξασφαλίσουν την ποιοτική ανωτερότητα των παραγόμενων και προς εξαγωγή προϊόντων τους, αλλά θα τους δώσουν επίσης την ευχέρεια να συμπίεσουν τα κόστη τους, αφού βασική αρχή της ολικής ποιότητας είναι η εξεύρεση των μεθόδων – τρόπων για τον περιορισμό των απωλειών από ελαστικές δαπάνες. Οι δαπάνες αυτές προστιθέμενες στο συνολικό κόστος παραγωγής του προϊόντος θα αποτελούσαν ανασταλτικό παράγοντα για την ανταγωνιστική κατάσταση αυτού.

Οι αρχές της Ολικής Ποιότητας και η απόκτηση του ISO από όλο και περισσότερες Ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου αποτελούν ένα σημαντικό βήμα για τη μεγαλύτερη και μονιμότερη παρουσία των Ελληνικών τυροκομικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές.

Η βασική αρχή των επιχειρήσεων του κλάδου είναι πλέον, όχι μόνο η πιστοποίηση του ISO, αλλά η δημιουργία – εφαρμογή ενός υγιούς, βασικού μη γραφειοκρατικού ποιοτικού συστήματος, που το διοικούν άνθρωποι, οι οποίοι το φροντίζουν και το συντηρούν, ακόμη και αν αυτό δεν είναι το τελειότερο.

Κρίσιμος είναι και ο ρόλος της συσκευασίας στα εξαγώγιμα τυροκομικά προϊόντα. Ένα από τα μεγαλύτερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν, σχεδόν όλες οι εταιρίες του κλάδου που εξάγουν τα προϊόντα τους, είναι

η έλλειψη πληροφοριών σχετικά με τους νόμους , τους κανονισμούς και τα πρότυπα που επηρεάζουν τη συσκευασία στις στοχευόμενες αγορές , ιδιαίτερα στις βιομηχανικές χώρες .

Η πολυπλοκότητα τέτοιων μηχανισμών , οι διακυμάνσεις από τη μια χώρα στην άλλη και οι σταθερές αλλαγές και προσθήκες καθιστούν δύσκολο για τους; παραγωγούς και τους εξαγωγείς να είναι ενήμεροι για κανονισμούς που εφαρμόζονται στο σχεδιασμό και την κατασκευή των εξαγωγίμων συσκευασιών τους . Αυτή η έλλειψη πληροφοριών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές συνέπειες ,όπως η απόρριψη εξαγωγικών φορτίων , ή η μη αποδοχή των προϊόντων ,από τους αλλοδαπούς διανομείς και η καταστροφή της εικόνας στους τελικούς καταναλωτές .

Αλλά και στις δυσκολίες που παρουσιάζονται κατά τη μεταφορά των προϊόντων είναι ΤΕΡΑΣΤΙΟΣ ο ρόλος μιας σωστής συσκευασίας .

Όλο αυτό το πλέγμα των δυσκολιών στην κατανόηση και επίλυση των προβλημάτων για επιλογή επιτυχούς συσκευασίας , οι εταιρίες του κλάδου έχουν τη συμβολή των ειδικών τμημάτων του Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών και του Ινστιτούτου Συσκευασίας (Ε.Ι.Σ.)

## **Εξωτερικό Εμπόριο**

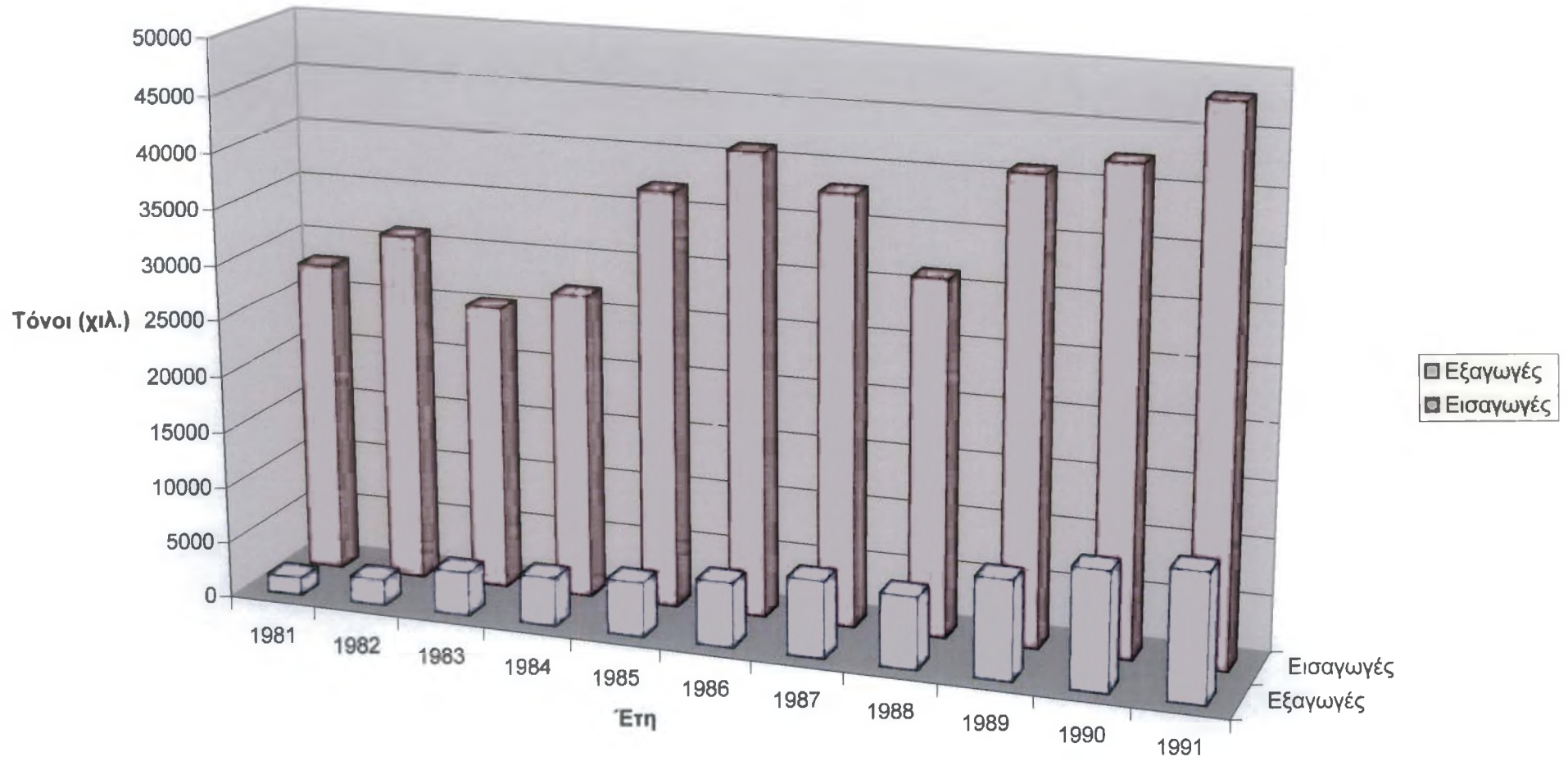
Κύριο χαρακτηριστικό του εξωτερικού εμπορίου των τυροκομικών προϊόντων είναι η συντριπτική υπεροχή των εισαγωγών , καθώς τα τελευταία χρόνια είναι τετραπλάσιες των εξαγωγών .Αποτέλεσμα αυτού είναι η επιβάρυνση του εμπορικού τους ισοζυγίου, το οποίο παρέμεινε αρνητικό σε όλη τη διάρκεια της περασμένης εικοσαετίας . Το έλλειμμα αυτού έφθασε το 1996 τα 38,8 δις. δρχ. ,παρουσιάζοντας ρυθμό επιδείνωσης 23,3% ετησίως την περίοδο 1986/1996. Όμως την περίοδο 1997-98 σημειώθηκαν μειωμένοι ρυθμοί αύξησης του ελλείμματος ,καθώς η αύξηση των εξαγωγών ήταν υψηλότερη της αύξησης των εισαγωγών , τόσο σε όγκο όσο και σε αξία .

Την εικόνα παρουσιάζει και ο βαθμός κάλυψης των εισαγωγών , ο οποίος μετά από μεγάλες αυξομειώσεις μέχρι το 1986 , παρουσιάζει μια ανάκαμψη το 1991 , ενώ το 1997 διαμορφώνεται σε επίπεδα τριπλάσια σε σχέση με τα αντίστοιχα στις αρχές της δεκαετίας του '90 ,όμως χαρακτηρίζονται ακόμα χαμηλά .

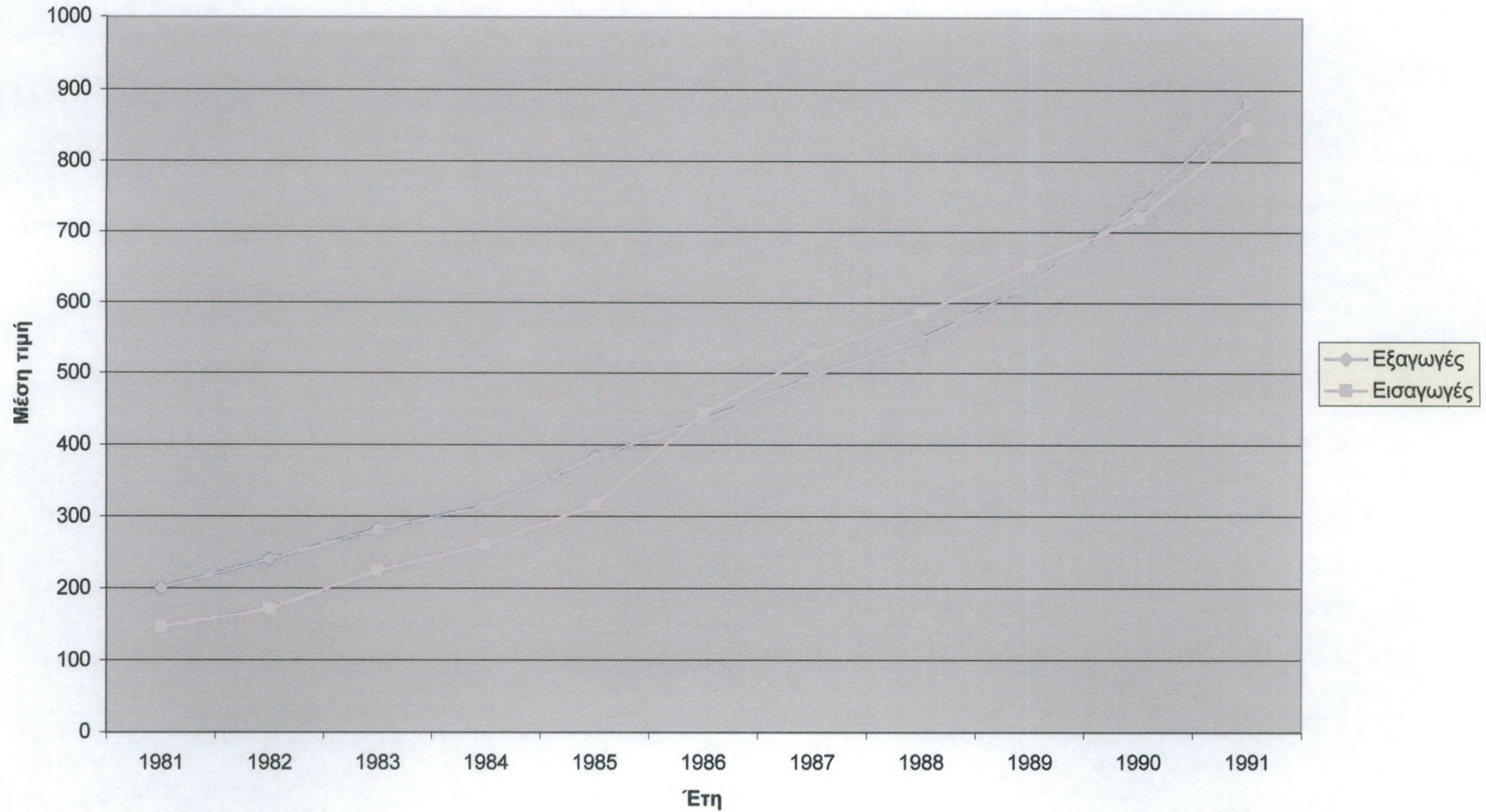
<b>ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ (1981 - 1991)</b>												
	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	MEM (%)
<b>Ποσότητα σε τόνους</b>												
Εξαγωγές	1587	2312	3887	4304	4826	5740	6828	6395	8787	10509	11329	21,7
Εισαγωγές	27959	31267	25326	27213	37168	41192	38180	31451	41066	42535	48199	5,6
Εμπορικό ισοζύγιο	26372	28955	21439	22909	32992	33452	31352	27456	32279	32026	39070	3,1
<b>Αξία σε εκατ. Δρχ.</b>												
Εξαγωγές	319,6	557,1	1099	1358,9	1853,5	2505,9	3386,5	3506,9	5506,8	7778,1	9990,5	41,1
Εισαγωγές	4410,5	5385,9	5712,8	7110,3	11746,7	18358,6	21108,4	18406,9	26846,2	30666	40823	25,8
Εμπορικό ισοζύγιο	3701,0	8269,2	4618,0	3751,4	2993,2	15332,7	13721,9	14899,1	21340,4	22887,9	50822,0	23,3
<b>Μέση τιμή δρχ./κιλό</b>												
Εξαγωγών	201,4	241	282,7	315,7	384,1	436,6	496	548,4	626,7	740,1	881,8	15,9
Εισαγωγών	147	172,3	225,6	261,3	316	445,7	526,7	585,3	653,7	721	847	19,1
Βαθμός κάλυψης												
εισαγωγών (σε αξία) X/M	7,80%	10,30%	19,20%	19,10%	15,80%	13,60%	16,00%	19,10%	20,50%	25,40%	24,50%	12,1
Βαθμός ανταγωνιστικότητας (Δείκτης Balassa)	65,00%	61,30%	67,70%	67,00%	72,70%	76,30%	72,30%	68,00%	69,00%	59,50%	69,70%	-5,4
X-M/X+M												



### Εξαγωγές Εισαγωγές Τυριών (1981 - 1991)



### Μέση τιμή εισαγωγών - εξαγωγών (1981 - 1991)





## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Η τυροκομία στην Ελλάδα αποτελεί έναν παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, ο οποίος τα τελευταία χρόνια εκσυγχρονίζεται και αναδιοργανώνεται, με την προοπτική να αποκτήσει βιομηχανικό χαρακτήρα στο άμεσο μέλλον. Η Ελλάδα είναι η κυριότερη παραγωγική χώρα αιγοπρόβειων τυριών στην Ευρωπαϊκή Ένωση, γεγονός που ενισχύει την θέση της στην αγορά της Ευρώπης αλλά και εκτός Ευρώπης. Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων βιώνει τα τελευταία χρόνια σημαντικές ανακατατάξεις, που εντοπίζονται σε όλο το φάσμα παραγωγής και εμπορίας, αλλά έχουν σχέση και με σοβαρά προβλήματα στο πρωτογενή τομέα.

Ο κλάδος συνεχίζει να στηρίζεται στην λειτουργία μικρομεσαίων επιχειρήσεων με στοιχειώδη κεφαλαιουχική υποδομή και ελλειπείς μορφές οργάνωσης και λειτουργίας και προϊόντα που χαρακτηρίζονται από έλλειψη τυποποίησης αλλά και γενικότερα προβλήματα ποιότητας. Πάντως είναι σαφής η μείωση του αριθμού των μικρών μονάδων, με ταυτόχρονη αύξηση του μέσου μεγέθους αυτών, τάση η οποία προωθείται εξάλλου και από διάφορους επενδυτικούς νόμους, που δίνουν κίνητρα για συγχωνεύσεις μικρών μονάδων με σκοπό την καλύτερη της υπάρχουσας δυναμικότητας και την βελτίωση του προϊόντος.

Οι σημαντικότερες εξελίξεις που παρατηρούνται τα τελευταία χρόνια στην Ελληνική αγορά τυροκομικών προϊόντων επικεντρώνονται στην δημιουργία νέων μεγάλων σύγχρονων μονάδων, στον εκσυγχρονισμό υφιστάμενων τυροκομείων και στην είσοδο μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών στα τυροκομικά προϊόντα.

Ειδικότερα από το 1990 – 1996 εγκρίθηκαν από το νόμο 1892 /1990, 94 επενδυτικά σχέδια στον ευρύτερο κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων, συνολικού ύψους 13,9 δις. Δρχ., πολλά από τα οποία αφορούσαν επενδύσεις στο τομέα των τυριών.

Επίσης από το κανονισμό 866/1990 έγιναν επενδύσεις συνολικού ύψους 30 δις. δρχ. στα γαλακτοκομικά προϊόντα τη περίοδο 1994-99.

Μέχρι τις αρχές του 1997 είχαν εγκριθεί 35 επενδυτικά σχέδια, συνολικού ύψους 20,6 δις. δρχ. που αφορούσαν επενδύσεις κατά κύριο λόγο στα τυροκομικά προϊόντα.

Επίσης από το νόμο 2234 ( άρθρα 23 Α, 23 Β ) είχαν εγκριθεί μέχρι το 1996 συνολικά 9 επενδυτικά σχέδια, ύψους 20,4 δις. δρχ., ενώ μέχρι το Μάρτιο του 1997 είχαν υποβληθεί 13 επενδυτικά σχέδια συνολικού ύψους 23 δις. δρχ.

Οι επενδύσεις που πραγματοποιούνται στα τυροκομικά προϊόντα στοχεύουν στην δημιουργία νέων γραμμών παραγωγής, κυρίως στη φέτα , που αποτελεί το βασικό προϊόν και στη τυποποίηση της συσκευασίας των προϊόντων, έτσι ώστε αυτά να αποκτήσουν σταθερή γεύση και ποιότητα και επίσης επώνυμο εμπορικό σήμα (Trade-mark) . Με τον τρόπο αυτό οι εταιρίες προσεγγίζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή. Η παραγωγή μετά από μια περίοδο στάσιμων ρυθμών αύξησης , φαίνεται να ανακάμπτει , με βασικότερο χαρακτηριστικό την ενίσχυση του μεριδίου των οργανωμένων τυροκομείων , έναντι αυτού της γεωργικής εκμετάλλευσης , ποτ συνεχίζει όμως να είναι υψηλό . Η δομή του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων έχει ακόμα και σήμερα βιοτεχνικό χαρακτήρα , και χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη πολλών μικρών τυροκομείων αλλά και από μεγάλες σύγχρονες μονάδες , οι οποίες παρά τα υψηλά μεγέθη της παραγωγής τους καλύπτουν μικρό μόνο μέρος της παραγωγής .

Αναφέρεται χαρακτηριστικά στα στατιστικά του Υπουργείου Γεωργίας για το 1998 ότι οι δέκα πρώτες παραγωγικές εταιρίες του κλάδου καλύπτουν περίπου το 18% της συνολικής παραγωγής τυροκομικών και το 28% της παραγωγής τυριών από τις βιομηχανίες .

Σημειώνεται ότι το 35% της συνολικής παραγωγής αντιπροσωπεύεται από τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις (οικιακή παραγωγή και πολύ μικρά τυροκομεία ) , ποσοστό όμως διαρκώς μειώνεται .

Ο συνολικός αριθμός των τυροκομείων εκτιμάται σήμερα σε 700 περίπου σε όλη την Ελλάδα , εμφανίζοντας σημαντική μείωση σε σχέση με την προηγούμενη πενταετία που υπολογιζόταν σε 1.100 . Από αυτά ένα ποσοστό 25-30% έχει εκσυγχρονισθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης , καθώς και την Ελληνική , ενώ τα υπόλοιπα είτε βρίσκονται στο στάδιο του εκσυγχρονισμού είτε θα αναγκαστούν να κλείσουν .

Το μέγεθος της συνολικής παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα παρουσιάζει αυξητικές τάσεις από τις αρχές της δεκαετίας του '90 και ανήλθε σε 201.900 τόνους το 1995 και 202.600 τόνους το 1996 , για το 2.000 οι προβλέψεις αναφέρουν αύξηση της παραγωγής στους 222.000 τόνους .

Τα παραπάνω στοιχεία βασίζονται σε έρευνες του Υπουργείου Γεωργίας , εφόσον είναι πολύ δύσκολο να προσδιορισθεί με ακρίβεια το μέγεθος της παραγωγής λόγω της μεγάλης διασποράς που παρουσιάζει ο κλάδος και λόγω του παραδοσιακού του χαρακτήρα . Εκτίμηση όλων των εμπλεκόμενων φορέων είναι ότι μακροπρόθεσμα η εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων θα συγκεντρωθεί στις βιομηχανίες , εφόσον μπορούν να προσφέρουν ποιοτικό προϊόν χωρίς όμως να χάσει την παραδοσιακή του γεύση , σε ανταγωνιστικές τιμές και εκμεταλλεζόμενες τα δίκτυα διανομής τους .

Την τελευταία πενταετία το κόστος παραγωγής επιβαρύνθηκε σημαντικά από τις αυξήσεις στις τιμές της πρώτης ύλης , αυξήσεις που σε συνδυασμό με την ελλειμματικότητα του κλάδου , δημιούργησαν προβλήματα στους μικρούς παραγωγούς αλλά και στους συνεταιρισμούς , οι οποίοι συμμετέχουν με ένα πολύ υψηλό ποσοστό (74% περίπου ) στις γαλακτοπαραγωγικές διαδικασίες , ενώ το ποσοστό αυτό πέφτει δραματικά στον κλάδο των τυροκομικών στο 6% περίπου . Πρόσθετες πιέσεις έχουν ασκηθεί και από την εφαρμογή των ποσοστώσεων στο αγελαδινό γάλα , οι οποίες ήταν χαμηλές για τις ανάγκες της Ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας .

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων αποτελεί σήμερα το σημαντικότερο τομέα της Ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας , συγκεντρώνοντας τον μεγαλύτερο όγκο πωλήσεων και τη δυναμικότερη ανάπτυξη . Οι πωλήσεις τυριών , κυρίως εγχώριας προέλευσης , καλύπτουν το 44,4% της αξίας της εγχώριας ιδιωτικής κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων , με βάση τα στοιχεία του 1997.

Το κύριο προϊόν της Ελληνικής τυροκομίας αποτελεί η φέτα , που καλύπτει το 62,3 % της παραγωγής τυριών από τις βιομηχανίες , σύμφωνα με τα στοιχεία του έτους 1997. Τα έτη 1994 -95 δημιουργήθηκαν απρόβλεπτα γεγονότα στην εγχώρια αγορά φέτας , με την εμφάνιση για πρώτη φορά αποθεμάτων και πτώση της τιμής της . Στο τέλος του 1996 ομαλοποιήθηκε η αγορά και έτσι από το 1997 οι τιμές κυμαίνονται σε φυσιολογικά επίπεδα .

Το δεύτερο σε σημασία προϊόν που παράγεται είναι το ημίσκληρο αγελαδινό , στο σύνολο όμως της παραγωγής τα αιγοπρόβεια τυριά καλύπτουν το 79% (στοιχεία 1998) .

Οι κυριότερες παραγωγικές επιχειρήσεις στην Ελληνική αγορά είναι η ΔΩΔΩΝΗ , γαλακτοβιομηχανία της Ηπείρου στην οποία μετέχουν η Α.Τ.Ε. και διάφορες συνεταιριστικές ενώσεις . Το μερίδιο της στη παραγωγή τυριών εκτιμάται στο 8% . Ακολουθεί η εταιρία ΜΕΒΓΑΛ , που αποτελεί τη μεγαλύτερη βιομηχανία παραγωγής τυροκομικών στη Βόρειο Ελλάδα , η οποία κατέχει μερίδιο 5% περίπου .

Οι υπόλοιπες μεγάλες βιομηχανίες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων είναι η ΦΑΓΕ, ΥΙΟΙ Δ. ΚΟΛΙΟΥ , ΤΥΡΑΣ , ΗΠΕΙΡΟΣ , ΑΛΠΙΝΟ ,ΒΙΓΛΑ(πρώην ΓΙΟΒΕΡ).

Η ζήτηση ακολουθεί αυξητικούς ρυθμούς ιδιαίτερα από τις αρχές της δεκαετίας του '90 , αύξηση που τροφοδοτείται ουσιαστικά από την αύξηση των εισαγωγών , παρά από την αύξηση της εγχώριας παραγωγής . Παράγωγο της τάσης αυτής είναι η συνεχιζόμενα μετατόπιση της κατανάλωσης προς τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά ευρωπαϊκού τύπου , εις βάρος της παραδοσιακής μας φέτας , που βέβαια συνεχίζει να διατηρεί το μεγαλύτερο μερίδιο . Οι χαμηλές τιμές των εισαγόμενων συνεχίζουν να είναι ο βασικότερος λόγος προτίμησης και αύξησης αυτών

, παράγοντας που ασκεί ισχυρότατες πιέσεις ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια και προκαλεί αυξανόμενες εισαγωγές προϊόντων ομοειδών με τα παραδοσιακά Ελληνικά τυριά , που βεβαίως πλήττουν την εγχώρια αγορά. Με δεδομένη την υψηλή εγχώρια κατανάλωση (20,3 κιλά ετήσια κατ' άτομο) , τη δεύτερη στον κόσμο (πίσω από τη Γαλλία 22 κιλά ετήσια κατ' άτομο) , η περαιτέρω αύξηση της μπορεί να θεωρηθεί μάλλον οριακή , με πιθανότερη την ποιοτική διαφοροποίηση της , με την αύξηση της ζήτησης των τυποποιημένων και επώνυμων προϊόντων . Παράλληλα η αυξανόμενη «ευαισθησία» σε θέματα υγιεινής διατροφής , αφήνει θετικότερες προοπτικές σε ορισμένες κατηγορίες προϊόντων που πληρούν αυτές τις προδιαγραφές (χαμηλά σε λιπαρά) . Τα προϊόντα αυτά , αν και αποτελούν πολύ μικρό κομμάτι της εγχώριας παραγωγής σήμερα , θα μπορούσαν να αποτελέσουν ένα δυναμικό τομέα , με επίσης καλές προοπτικές εξαγωγών , στο άμεσο μέλλον .

Οι ελληνικές βιομηχανίες πραγματοποιούν και σημαντικές εξαγωγές , κατά κύριο λόγο στη φέτα . Οι εξαγωγές φέτας , κατά κύριο λόγο στη φέτα . Οι εξαγωγές παρουσίασαν αύξηση το 1997 σε σχέση με τα προηγούμενα χρόνια και ανήλθαν σε 10. 748 τόνους, ενώ οι συνολικές εξαγωγές τυριών ανήλθαν σε 16.073 τόνους, το ίδιο έτος. Τα ελληνικά τυριά προορίζονται κυρίως για χώρες όπου ζουν Έλληνες , καταναλώνονται όμως σήμερα πλέον και από ξένους .

Η εγχώρια κατανάλωση εμφανίζεται σταθερή τα τελευταία χρόνια και εκτιμάται στο επίπεδο των 220.000 τόνων .

Οι εισαγωγές τυροκομικών ανήλθαν σε 62.009 τόνους το 1997 , εμφανίζοντας μείωση σε σχέση με το 1995 . Επίσης κάτι που είναι πραγματικά ενθαρρυντικό είναι το γεγονός ότι το μερίδιο των εισαγόμενων τυριών εμφανίζει μείωση τα τελευταία δύο χρόνια .

Η φέτα αντιπροσωπεύει το είδος τυριού με τη μεγαλύτερη κατανάλωση (114.000 τόνοι το 1997) και ακολουθούν τα διάφορα άλλα μαλακά τυριά . Η σημαντικότερη εξέλιξη που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια στην ελληνική αγορά τυριών είναι η ανάπτυξη των τυποποιημένων προϊόντων σε μικρές συσκευασίες για απευθείας

Το συνολικό μέγεθος της αγοράς των τυποποιημένων τυριών εγχώριας παραγωγής σε μικρές συσκευασίες ανήλθε σε 10.000 –10.500 τόνους το 1997 , καλύπτοντας το 5% περίπου της συνολικής πραγματικής κατανάλωσης τυριών στην Ελλάδα . Το κυριότερο είδος τυποποιημένου τυριού είναι το ημίσκληρο αγελαδινό ,με κατανάλωση 6.500- 7.000 τόνων το 1997 . Το είδος όμως που παρουσιάζει τη μεγαλύτερη ανάπτυξη είναι η τυποποιημένη φέτα , με κατανάλωση 3.000 τόνων το 1997 .

Σημαντική για την εξέλιξη του κλάδου ήταν η είσοδος στο χώρο της τυροκομίας μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών , οι οποίες έδωσαν έμφαση στην τυποποίηση και την συσκευασία των τυροκομικών προϊόντων και οι οποίες υποστηρίζουν τα προϊόντα τους μέσα από το δίκτυο διανομής τους

και με έντονη και οργανωμένη εμπορική προώθηση .Βέβαια το χύμα και ανώνυμο προϊόν συνεχίζει να διατηρεί το μεγαλύτερο τμήμα των πωλήσεων . Όμως οι ανάγκες της αγοράς απαιτούν ολοένα μεγαλύτερη έμφαση στην ποιότητα και την τυποποίηση , μιας ανάγκης που επιβάλλεται όχι μόνο από το καταναλωτικό κοινό , αλλά επιπρόσθετα και από το θεσμικό πλαίσιο , σε ότι αφορά τις προδιαγραφές για θέματα υγιεινής .

Η βιομηχανία γάλακτος έχει δείξει εδώ και αρκετά χρόνια μια τάση συγκεντρωτισμού γύρω από λίγες μεγάλες επιχειρήσεις , οι οποίες δραστηριοποιούνται σε όλο το φάσμα παραγωγής γαλακτοκομικών και έχουν επιτύχει τη δημιουργία ενός μεγάλου και ισχυρού δικτύου διανομής , επιτυγχάνοντας οικονομίες κλίμακας , είτε σε επίπεδο παραγωγής είτε σε επίπεδο εμπορίας , καλύπτοντας μάλιστα και άλλα προϊόντα .

Η είσοδος τους στο χώρο της τυροκομίας , αναμένεται να ενισχύσει την τάση αυτή της συγκέντρωσης που όμως στον τυροκομικό κλάδο θα φανεί μακροπρόθεσμα λόγω των ιδιομορφιών που έχει ο κλάδος αυτός .

Μέσα στο δύσκολο ανταγωνιστικό περιβάλλον που διαμορφώνεται τόσο από τις πιέσεις της ζήτησης , όσο και από τις πιέσεις του θεσμικού πλαισίου (προδιαγραφές ποιότητας και συσκευασίας , καθεστώς τιμών συνεχώς μεταβαλλόμενο) θα μπορέσουν να σταθούν αποτελεσματικά και ανταγωνιστικά οι επιχειρήσεις εκείνες που θα επιτύχουν να συνδυάσουν τυποποιημένη παραγωγή προϊόντων ευρείας κατανάλωσης και χαμηλού κόστους , με ένα οργανωμένο δίκτυο διανομής και εφαρμογή νέων εμπορικών και οργανωτικών μηχανισμών . Επιπλέον οι επιχειρήσεις αυτές αναδεικνύονται με συγκριτικό πλεονέκτημα στις ευκαιρίες που παρουσιάζονται με την εφαρμογή της Ενιαίας Αγοράς , αλλά και στο διεθνή χώρο γενικότερα . Εξάλλου η αυξανόμενη συγκέντρωση δίνει πρόσθετα πλεονεκτήματα από τη δυνατότητα επενδύσεων σε νέες τεχνολογίες και νέα προϊόντα . Καθώς η τυροκομία θεωρείται μια «ώριμη» αγορά με το μικρότερο βαθμό τυποποίησης από την υπόλοιπη ομάδα των γαλακτοκομικών , προσφέρονται μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης προϊόντων με υψηλότερη προστιθέμενη αξία .

Μέσα από τη διεξοδική ανάλυση της τρέχουσας κατάστασης που βρίσκεται ο κλάδος της τυροκομίας στις μέρες μας , διαφαίνεται η στροφή προς την καλύτερη αξιοποίηση και οργάνωση της υπάρχουσας εγκατεστημένης δυναμικότητας , με επενδύσεις εκσυγχρονισμού , ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτούμενες ποιοτικές προδιαγραφές , αλλά και να επιτρέψουν τη μείωση των παραγόντων που επιβαρύνουν τα κάθε μορφής κόστη . Στο σημείο αυτό διάφορες συνεργασίες ,εξαγορές ή συγχωνεύσεις φαίνεται πως θα παίξουν καθοριστικό ρόλο , καθώς οι επενδύσεις που απαιτούνται είναι υψηλές για τα μέσα οικονομικά μεγέθη της πλειοψηφίας των ελληνικών μονάδων .



Όλα βέβαια τα παραπάνω δεν μπορούν να είναι ανεξάρτητα από τη γενικότερη γεωργική πολιτική , που καλύπτει και τον κτηνοτροφικό τομέα , τα προβλήματα του οποίου είναι μεγάλης έκτασης και διαρκώς επιδεινώνονται , ιδίως στην αιγοπροβατοτροφία , που ενδιαφέρει ουσιαστικά την τυροκομία .Οι ανάγκες στον τομέα αυτό ανάγονται στη βελτίωση των αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων , καθώς και στη δημιουργία σταθμών συγκέντρωσης – πρόψυξης , ώστε να ελέγχεται πληρέστερα η πρώτη ύλη . Ενώ καθοριστική θα είναι επίσης και η εξέλιξη του θεσμικού πλαισίου που θα καθορίζει τις τιμές αγοράς του γάλακτος και κατά συνέπεια το εισόδημα των παραγωγών .

Στον τομέα των εξαγωγών η μέχρι τώρα χαμηλή εξωστρέφεια του κλάδου , μπορεί να αναστραφεί τόσο με την υποδειγματική οργάνωση της παραγωγής , όσο και με την οργανωμένη εμπορική προώθηση στο εξωτερικό .

Η σύνδεση του κλάδου με τον πρωτογενή τομέα αφήνει προοπτικές για την περαιτέρω ανάπτυξη της κτηνοτροφίας (συνεταιριστικής-ιδιωτών) και τη βελτίωση του αγροτικού εισοδήματος . Όμως η πιθανή ελλειμματικότητα σε πρώτη ύλη , δεν μπορεί να αποκλείσει και την εισαγωγή γάλακτος από τρίτες χώρες και πιθανότατα σε ανταγωνιστικές τιμές .

Σε ότι αφορά τις εισαγωγές , οι χαμηλότερες τιμές θα συνεχίσουν να αποτελούν μοχλό πίεσης για την εγχώρια αγορά και για τα ομοειδή με τα ελληνικά προϊόντα και στο βαθμό που η ελληνική αγορά δεν καταφέρει να γίνει ανταγωνιστική στον τομέα του κόστους , οι πιέσεις θα ενταθούν ακόμα περισσότερο . Οι πιέσεις αυτές προέρχονται πλέον όχι μόνο από τις μεγάλες γαλακτοπαραγωγούς χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης , αλλά και από ορισμένες Βαλκανικές χώρες , οι οποίες έχουν σημαντική παραγωγή τυριών αιγοπρόβειου γάλακτος . Σημαντική όμως στο σημείο αυτό είναι και η αποτελεσματική λειτουργία των ελεγκτικών οργάνων της αγοράς , για την αποφυγή των παράνομων εισαγωγών , που τα τελευταία χρόνια έχουν ενταθεί ιδιαίτερα και δημιουργούν αθέμιτο ανταγωνισμό στα εγχώρια προϊόντα , αλλά και της νοθείας που παρατηρείται κατά καιρούς στην παραγωγή του κλάδου και διασύρει την εικόνα του τόσο στο εσωτερικό της χώρας , όσο και στις διεθνείς αγορές . Όλες οι παραπάνω ενδείξεις για τη δραστηριότητα του κλάδου της τυροκομίας στη χώρα μας οδηγούν αβίαστα στο συμπέρασμα , ότι ο κλάδος έχει ανάγκη στήριξης ίσως περισσότερο από ποτέ , άμεσα για περαιτέρω ανάπτυξη , εκσυγχρονισμό και αναδιοργάνωση . Οι ραγδαίες εξελίξεις που συμβαίνουν στο χώρο της τυροκομίας μέσα στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν δίνουν σε καμία περίπτωση τη δυνατότητα για εφησυχασμό στις Ελληνικές επιχειρήσεις του χώρου , καθώς τίποτα δεν θεωρείται δεδομένο . Πρόσφατο παράδειγμα το καιρίο χτύπημα που δέχθηκε η Ελλάδα από την απόφαση του Ευρωπαϊκού δικαστηρίου να

ακυρώσει την απόφαση του '96 όπου η φέτα κατοχυρώνονταν ως τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) , ύστερα από προσφυγή της Δανίας , Γερμανίας , Γαλλίας , με το αιτιολογικό ότι ο φάκελος της Ελλάδας δεν ήταν πλήρης . (Πλήρης αναφορά στο παράρτημα 1). Έτσι η Ελλάδα ξεκινάει πάλι από το σημείο μηδέν χωρίς να θεωρείται τίποτα κεκτημένο. Η στήριξη που θα πρέπει να έχει ο κλάδος από κάθε αρμόδιο φορέα , θα πρέπει να συμπεριλάβει όχι μόνο την μεταποίηση αλλά και τον πρωτογενή τομέα , με μακροχρόνια μέτρα και πολιτική ανάπτυξης .Άμεσα καθοριστική θα είναι και η αυτόνομη επιχειρηματική δραστηριότητα , ενώ σε πλεονεκτική θέση βρίσκονται οι επιχειρήσεις που ήδη έχουν προχωρήσει σε διάφορα επενδυτικά σχέδια και έχουν την ετοιμότητα να ανταποκριθούν στις ανάγκες της αγοράς . Η ανάπτυξη όμως ή και η επιβίωση των υπολοίπων , που αποτελούν και το μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς , θα εξαρτηθεί από τη στήριξη των κρατικών και τραπεζικών φορέων σε ότι αφορά τη χρηματοδότηση , αλλά κυρίως από το κατά πόσο θα συνειδητοποιήσουν οι μικροτυροκόμοι πόσο αναγκαία είναι στη συγκεκριμένη περίοδο που διανύουμε , η συσπείρωσή τους σε συνεταιρισμούς ή σε ιδιωτικές επιχειρήσεις μεγαλύτερου κεφαλαίου και υποδομής .

Αυτές οι μικρές τυροκομικές επιχειρήσεις που βρίσκονται διάσπαρτες σε ολόκληρη την Ελληνική επικράτεια και έχουν σε συντριπτικό ποσοστό βιοτεχνικό χαρακτήρα, είναι οι τελευταίοι θεματοφύλακες των Ελληνικών Παραδοσιακών Τυριών , που η ποικιλία τους και η ποιότητα τους είναι πραγματικά μοναδική και άγνωστη στους περισσότερους από εμάς , είναι αναγκαίο να εντοπιστούν σε πρώτη φάση και να αναδειχθούν , γιατί πέρα από τη στυγνή βιομηχανοποίηση των πάντων που επιτάσσουν οι καιροί όλοι οι καταναλωτές αλλά και οι ειδικοί του χώρου ( σεφ μαγειρικής , γευσιγνώστες , διαιτολόγοι ) αναζητούν και συστήνουν ανεπιφύλακτα τυροκομικά προϊόντα τα οποία έχουν παρασκευαστεί από μικρά τυροκομεία ή κτηνοτρόφους που μεταποιούν την πρώτη ύλη τους .

Ο παραδοσιακός αυτός χαρακτήρας της τυροκομίας ενθαρρύνεται από όλες τις μεγάλες-παραδοσιακά- χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην παρασκευή τυροκομικών προϊόντων (Ιταλία, Γαλλία κ.α.) και μπορεί και συνυπάρχει αρμονικά με τα βιομηχανοποιημένα προϊόντα των μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών .Οι μικρές αυτές επιχειρήσεις που το μερίδιο τους στην Ελληνική αγορά είναι το μεγαλύτερο από κάθε άποψη , έχουν καταφέρει με όλες τις τρομακτικές δυσχέρειες που έχουν παρουσιασθεί κατά καιρούς και χωρίς καμία ουσιαστική βοήθεια από κάποιο επίσημο φορέα , να ανθίστανται και να διοχετεύουν τα μοναδικά σε ποιότητα , γεύση και ποικιλία προϊόντα τους , σε περιορισμένους εμπορικούς κύκλους τις περιορισμένες ποσότητες που παράγουν.

Κλείνοντας αυτή τη σύντομη παρουσίαση του κλάδου της τυροκομίας στη χώρα μας με όσα στοιχεία για την παραγωγή, εμπορία αλλά και τη φύση και ποικιλία των προϊόντων που παράγονται από ένα και μόνο προϊόν το γάλα, ήταν διαθέσιμα, θα ήθελα να παραθέσω εμβόλιμα ένα απόσπασμα από την εισαγωγή του βιβλίου «Πιάθος για Τυρί» του παγκοσμίου φήμης Άγγλου chef PAUL GAYLER, ο οποίος αν και προέρχεται από μια χώρα που βρίσκεται στην τελευταία θέση στην Ευρωπαϊκή Ένωση στην ετήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση τυριών με 8 κιλά και έτσι η άποψή του έχει ιδιαίτερη σημασία: «Γράφοντας το βιβλίο αυτό είχα πρόθεση να συγκεντρώσω μια συλλογή από συνταγές οι οποίες όχι μόνο θα αναδείκνυαν τα τόσα πολλά θαυμάσια τυριά που υπάρχουν σήμερα, αλλά θα εκμεταλλευόταν επίσης τις πολλαπλές χρήσεις και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Το 1987 ήμουν ένας από τους έξι σεφ της Βρετανίας που γίναμε μέλη τιμής ένεκεν, του Ομίλου Τυροκόμων, μιας ένωσης που ιδρύθηκε από ορισμένους ειδήμονες του χώρου των τυριών, με σκοπό να υποστηρίξει την παραδοσιακή τυροκομία στη Γαλλία. Προσκλήθηκα όπως ήταν επόμενο να συμμετάσχω στην αδελφότητα του Σεν-Ιγκιζόν. Κατά τη μύησή μου έγινε μια περίτεχνη τελετουργία. Ανώτεροι τυροκόμοι σε πομπή, ντυμένοι με ρούχα του 14ου αιώνα, μπήκαν στην αίθουσα κρατώντας τεράστια καλάθια που περιείχαν όλα τα είδη τυριών που παράγονται στη Γαλλία. Ήταν σπάνια τυριά από μικρά τυροκομεία και μπορώ ακόμα και σήμερα να ξαναθυμηθώ το εξαιρετικό άρωμα τους, μια και το καθένα βρισκόταν στην καλύτερη ώρα του, Ποτέ πριν δεν είχα αντιμετωπίσει του τυρί με τόσο σεβασμό.

Στη Βρετανία το τυρί, βρισκόταν τις περισσότερες φορές, εξορισμένο στην πιατέλα των τυριών, με ελάχιστη χρήση του στη μαγειρική, αντίθετα οι Γάλλοι έχουν τα σικάτους κλασικά πιάτα με τυρί, μεταξύ των οποίων τα σουφλέ και τα γκρατέν, οι Μεσογειακοί λαοί κυρίως όμως χρησιμοποιούν τα απaráμιλλα είδη τυριών που παράγουν και κυρίως οι Έλληνες και οι Ιταλοί πιο άνετα στη μαγειρική.

Είναι παράξενο που μέχρι σήμερα δεν έχει γίνει καμιά προσπάθεια να εξερευνηθούν τα μοναδικά γνωρίσματα του τυριού στη μαγειρική. [...] «Μια τελευταία κουβέντα: Αν και σήμερα έχουμε την τύχη να χρησιμοποιούμε τυριά από όλο τον κόσμο, σας συνιστώ να αγοράζεται πάντα ντόπια τυριά, όποτε τυχαίνει να βρείτε. Ακόμα καλύτερα να τα αναζητάτε. Απολαύστε τα μόνα τους και μετά πειραματιστείτε με νέα πιάτα». [...] Φροντίστε να αγοράζεται τυρί από κάποιον ειδικό έμπορο, που θα σας δίνει σωστές συμβουλές και συνήθως θα σας αφήνει να δοκιμάζετε τα προσφερόμενα είδη του. Αναζητήστε τυριά μικρών τυροκομείων, που τείνουν να υπερέχουν πολύ στη γεύση και τα χαρακτηριστικά από τα βιομηχανοποιημένα αντίστοιχα προϊόντα, που βρίσκονται διπλωμένα σε πλαστικές μεμβράνες. Όποτε μπορείτε

αγοράζετε ολόκληρα κεφάλια τυριών ή αρκετά μεγάλα κομμάτια . Οι  
μικρές μερίδες χάνουν γρήγορα τη γεύση τους .



δηγείται ξανά στην Επιτροπή

# ν τέλειωσε ο λεμος της φέτας

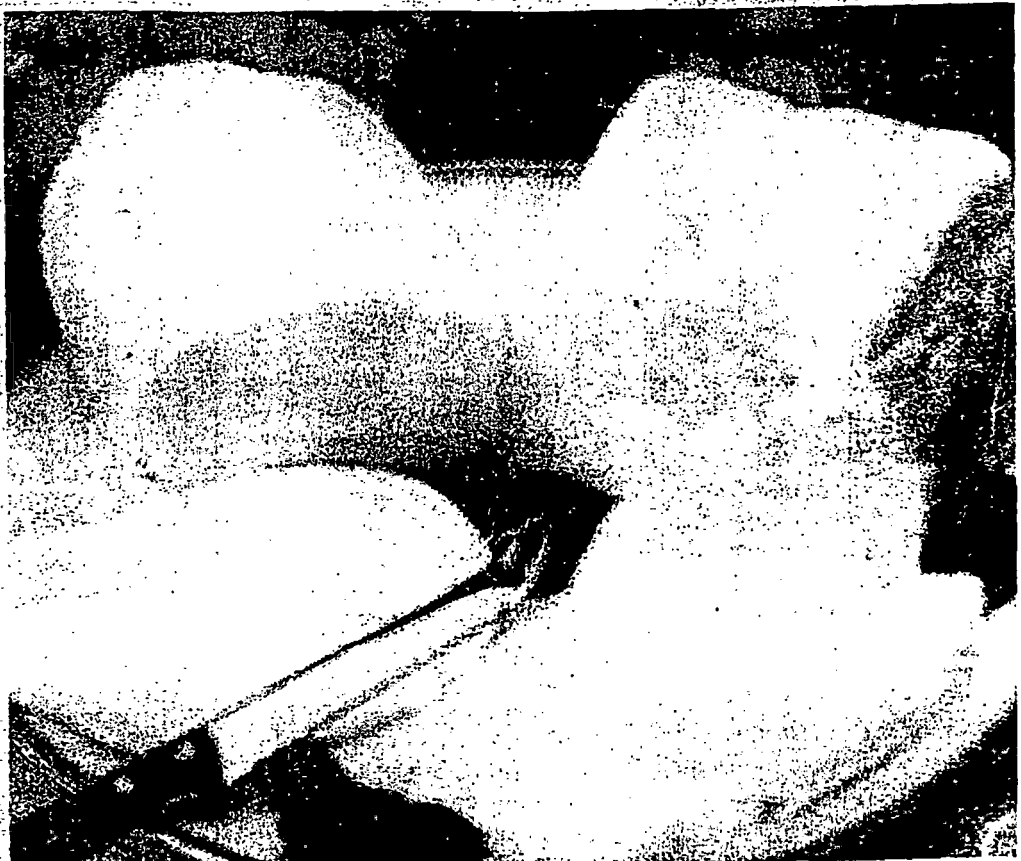
παραμένει το θέμα της φέτας, ό-  
τιμά το υπουργείο Γεωργίας ερ-  
οντας την απόφαση του Δικαστη-  
των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων  
ροσφυγικών χωρών Δανίας, Γερ-  
ίας κατά του κανονισμού 1107/96  
Επιτροπής, με βάση τον οποίο εί-  
το τυρί «φέτα» ως προϊόν ονομα-  
; (ΠΟΠ).

ίνεται από το υπουργείο Γεωργίας,  
πόφασή του, η οποία γνωστοποιή-  
ισήλθε στα θέματα ουσίας και πε-  
ακύρωση του κανονισμού 1107/96  
γους, διότι «η αιτιολογία της επι-  
πλήρης».

ε, ότι, το ΔΕΚ προκειμένου να κρί-  
ια «φέτα» είναι γενική ή ειδική α-  
θητα στοιχεία. Το ΔΕΚ, επίσης, ε-  
νωσή του το υπουργείο Γεωργίας  
την πρόταση του εισαγγελέα, σύμ-  
ιοία η ονομασία «φέτα» έχει γίνει  
; ούτε εισηλθε σε θέματα, όπως εί-  
ιένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής,  
ρακτηριστικά και η παραδοσιακή  
αγωγής. Κατά συνέπεια, συμπεραί-  
ό, το ΔΕΚ περιορίζεται στο να υπο-  
τροπή ότι, πρέπει να τεκμηριώνει  
ποπή της.

ΔΕΚ δεν κάνει καμία παρατήρηση  
φάκελο, που παρουσίασε η Ελλάδα για την καταχώρηση

ν και δεδομένου του οριακού αποτελέσματος της ψηφοφο-  
πόφαση ελήφθη με ψήφους επτά προς έξι, το όλο θέμα ο-



δηγείται ξανά στην Επιτροπή. Όπως δήλωσε ο υπουργός Γεωργίας Γιώρ-  
γος Ανωμερίτης, «η απόφαση αυτή δίνει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή τη  
δυνατότητα και στη χώρα μας την υποχρέωση να ετοιμάσουν έναν ακριβή  
και πλήρη φάκελο για την καταχώρηση της φέτας ως ΠΟΠ χωρίς γενικό-  
τητες και μαξιμαλισμούς».

ΚΑΕ

## Παπαντωνίου: Ο διαγωνισμός θα προχωρήσει κανονικά

Η απόφαση για την κατάργηση του αφορολο-  
γήτου εντός της ΕΕ από την 1η Ιουλίου 1999  
μπορεί να ανατραπεί μόνον με ομοφωνία των 15  
κρατών-μελών.

Αυτό σημαίνει ότι πρακτικώς το θέμα έχει κλεί-  
σει, καθώς έξι κράτη έχουν ήδη διαφάνησει με  
το ενδεχόμενο της παράτασης.

Αυτό τόνισε χθες ο υπουργός Εθνικής Οικονο-  
μίας, Γ. Παπαντωνίου, μεταφέροντας το κλίμα



**Renault**

**ωνούν  
ζητήσουν  
μο**

τοκινητοβιομηχανία Nissan  
ς, ότι αποδέχεται την πρό-  
ς αυτοκινητοβιομηχανίας  
πραγματούται αποκλειστικά  
ο η γαλλική εταιρεία να α-



14 22 25

---

**ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 92/46/ΕΟΚ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ  
ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ**

**Σ. ΝΤΟΥΝΤΟΥΝΑΚΗΣ**

**Κυρίες και Κύριοι,**

Εκ μέρους της Γενικής Δ/σης Κτηνιατρικής εκφράζω τις ευχαριστίες προς την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος για την πρόσκληση που μου απηύθυνε να παρουσιάσω τις απαιτήσεις της Οδηγίας 92/46 που αφορούν την υγεία των ζώων και την υγιεινή της εκμετάλλευσης παραγωγής γάλακτος.

Πριν την έκδοση της Οδηγίας 92/46 εφαρμόζετο από τα Κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης η Οδηγία 89/362, η οποία αφορούσε τις γενικές συνθήκες υγιεινής στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις παραγωγής γάλακτος και η οποία είχε εναρμονισθεί στο Εθνικό Δίκαιο με το Π. Δ/μα 162/90, ενώ προηγούμενα υπήρχε το Β. Δ. 2/1959 που ρύθμιζε ανάλογα θέματα.

Όπως είναι σε όλους μας γνωστό για την παρασκευή ποιοτικά αναβαθμισμένων και υγειονομικά ασφαλών γαλακτοκομικών προϊόντων απαιτείται η υγεία των γαλακτοπαραγωγών ζώων να είναι άριστη, οι συνθήκες διαβίωσής τους κατάλληλες και η διατροφή τους ισορροπημένη.

Για να μπορέσει ένα ζώο να δώσει γάλα το οποίο θα επεξεργασθεί για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων θα πρέπει να είναι απόλυτα υγιές και η εκτροφή να είναι απαλλαγμένη από λοιμώδη και μεταδοτικά νοσήματα και να μην έχουν χορηγηθεί στα ζώα είτε με την τροφή είτε παρεντερικές ουσίες οι οποίες είναι επικίνδυνες για την υγεία του ανθρώπου όπως διάφορες φαρμακευτικές ουσίες, ορμονούχα σκευάσματα κλπ.

Στη χώρα μας εφαρμόζεται από καιρό πρόγραμμα εκρίζωσης της φυματίωσης και βρουκέλλωσης των βοοειδών το οποίο βρίσκεται σε ικανοποιητικό στάδιο και αρκετές περιοχές της χώρας είναι απαλλαγμένες από αυτές τις ασθένειες.

Επίσης η χώρα μας είναι επίσημα απαλλαγμένη από άλλα λοιμώδη νοσήματα των βοοειδών όπως είναι ο αφθώδης πυρετός, η λύσσα, ο άνθρακας κλπ.



Όλα τα γαλακτοπαραγωγά ζώα πρέπει να έχουν μαστούς υγιείς χωρίς μαστίτιδα (κλινική ή υποκλινική) και πληγές οι οποίες πυροδοτούν και μολύνουν το παραγόμενο γάλα.

Οι συνθήκες υγιεινής, που επικρατούν στις σταβλικές εγκαταστάσεις της εκτροφής επηρεάζουν την υγιεινή του γάλακτος. Ανθυγιεινές συνθήκες επηρεάζουν έμμεσα μεν την υγιεινή του γιατί αυξάνουν την νοσηρότητα των ζώων, άμεσα δε γιατί αυξάνονται οι πιθανότητες μόλυνσης του γάλακτος κατά την άμελξή του.

Είναι αναγκαίο να υπάρχει συχνή απαγωγή της κόπρου, άφθονο πόσιμο νερό, καλός αερισμός και φωτισμός, τείχοι και δάπεδο που μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να επιτρέπεται η εύκολη απομάκρυνση των απορριμμάτων.

Πρέπει να γίνονται τακτικές απολυμάνσεις και συστηματική καταπολέμηση των εντόμων, τα οποία είναι μηχανικοί φορείς μικροοργανισμών τους οποίους μεταφέρουν από μολυσμένα μέρη (π.χ. κοπρσωρό) και τους εναποθέτουν όπου επικάθονται στα σκεύη, στο γάλα, στο μαστό κλπ.

Η χρήση όμως εντοκοκτόνων, κυρίως οργανοχλωριωμένων πρέπει να γίνεται με περίσκεψη γιατί ο κίνδυνος ρύπανσης του γάλακτος από κακή τους χρήση είναι μεγάλος.

Επίσης πρέπει να υπάρχει ειδικός χώρος για την απομόνωση των ζώων τα οποία πάσχουν από διάφορες ασθένειες και βρίσκονται στο στάδιο θεραπείας τους και όλα τα ζώα του στάβλου πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους που γίνεται η αποθήκευση ή η ψύξη του γάλακτος.

Κάθε γαλακτοπαραγωγική αγελάδα θα πρέπει να έχει καρτέλα νοσηλείας στην οποία εκτός των περιπτώσεων νοσήσεώς της θα αναγράφονται τα αποτελέσματα των διαφόρων περιοδικών εξετάσεων και δοκιμών στις οποίες υποβάλλεται.

Καλό επίσης θα είναι να μην είναι τα ζώα συνωστισμένα και είναι δυσχερής η διαβίωσή τους με αποτέλεσμα να υπάρχουν απώλειες ειδικά κατά τους θερινούς μήνες.

Πριν από την άμελξη πρέπει να καθαρίζονται με ειδική ψύκτρα και νερό οι γλουτοί, η ουρά και η κοιλιά του ζώου, τα οποία δεν πρέπει να έχουν ακαθαρσίες ή σκόνη. Εάν η άμελξη γίνεται με το χέρι θα πρέπει να περιορίζεται κάθε κίνηση της ουράς η οποία μολύνει το παραγόμενο γάλα. Ο μαστός θα πρέπει να καθαρίζεται καλά με άφθονο νερό και απορρυπαντικό και οι θηλές του πρέπει να απολυμαίνονται με βάπτιση σε κατάλληλο απολυμαντικό διάλυμα που περιέχει διάφορες ενώσεις χλωρίου, ιωδίου, αμμωνίου, σε κατάλληλες συγκεντρώσεις.

Παράλληλα πρέπει να γίνεται δοκιμαστική άμελξη γάλακτος από κάθε τεταρτημόριο του μαστού σε ειδικό δοχείο συλλογής του γάλακτος και οποιαδήποτε αλλαγή του χρώματος του γάλακτος ή εμφάνιση πηγμάτων πρέπει να αποκλείει την αξιοποίηση του γάλακτος αυτού και να καλείται ο κτηνίατρος.

Εάν η άμελη γίνεται με την βοήθεια αμελκτικού συγκροτήματος τότε εκτός από τον καθαρισμό και την απολύμανση του μαστού θα πρέπει να ρυθμίζεται η αμελκτική μηχανή ώστε να εργάζεται σωστά για την αποφυγή δημιουργίας μαστίτιδων.

Το όλο συγκρότημα άμελης πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση με ειδικά καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα. Επίσης, το συγκρότημα αυτό θα πρέπει τελικά να εκπλένεται με άφθονο μάτλληλο νερό και να προστατεύεται από τις τυχόν αναμολύνσεις.

Αμέσως μετά το άρμεγμα το γάλα θα πρέπει να τοποθετείται σε καθαρό χώρο και τα σκεύη, τα υλικά, τα όργανα που θα έρχονται σε επαφή με αυτό θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από λείο ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, δεν προσδίδει στο γάλα άσχημη οσμή και γεύση και δεν είναι επιβλαβές για την δημόσια υγεία.

Τα σκεύη και τα γαλακτοδοχεία πρέπει να καθαρίζονται και να εξυγιαίνονται μετά από κάθε χρήση.

Η εργασία αυτή είναι σημαντική για την υγιεινή του γάλακτος και θα πρέπει να γίνεται σχολαστικά από άτομα ικανά που θα εφαρμόζουν ένα σωστό τρόπο καθαρισμού και εξυγίανσης αλλιώς τα σκεύη θα φαίνονται απλώς καθαρά αλλά θα είναι μολυσμένα.

Η εργασία αυτή απαιτεί έκπλυση των σκευών με άφθονο πόσιμο νερό, καθαρισμό με κατάλληλο απορρυπαντικό, εξυγίανση με διάφορα απολυμαντικά ή με ατμό, έκπλυση με άφθονο πόσιμο νερό σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται απολυμαντικά διαλύματα ώστε να μην μένουν κατάλοιπα τα οποία θα διοχετευθούν στο γάλα.

Όλα τα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν κατά την άμελη πρέπει να φυλάσσονται σε ειδικό χώρο μακριά από σκόνη, έντομα και τρωκτικά.

Επίσης τα βυτία που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά του γάλακτος στο κέντρο συλλογής πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται προτού επαναχρησιμοποιηθούν.

Το προσωπικό δε το οποίο ασχολείται με την άμελη και το χειρισμό του γάλακτος πρέπει να γνωρίζει τους βασικούς κανόνες υγιεινής, να υπόκειται σε ιατρική παρακολούθηση, να φορά καθαρά ρούχα να καλύπτουν τις τυχόν πληγές των χεριών τους και γενικά θα πρέπει να είναι σε απόλυτη καθαριότητα ώστε να μην επιμολύνεται από αυτούς το παραγόμενο γάλα.

Επίσης θα πρέπει το νερό κάθε σταβλικής εγκατάστασης να ελέγχεται ώστε να είναι πόσιμο και επιπλέον να περιέχει όσο το δυνατόν μικρότερο αριθμό ψυχοτροφών μη παθογόνων βακτηρίων τα οποία επηρεάζουν δυσμενώς την ικανότητα συντήρησης του γάλακτος. Ιδιαίτερη δε προσοχή πρέπει να δίνεται στο νερό που αντλείται από πηγάδια τα οποία δεν βρίσκονται σε απόσταση ασφαλείας από τους βόθρους ή τους αγωγούς αποχέτευσης των λυμάτων της εκτροφής.

Οι περιφερειακές Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας επι-

σκέφθηκαν τις σταβλικές εγκαταστάσεις κάθε νομού και αφού τις επιθεώρησαν και χορηγήθηκαν οι απαραίτητες συμβουλές σχετικά με το σωστό τρόπο άμελξης των ζώων καθώς και στην υγιεινή του στάβλου, προέβησαν σε δειγματοληψίες νωπού γάλακτος.

Τα δείγματα στάλθηκαν στα περιφερειακά Κτηνιατρικά Εργαστήρια για έλεγχο της Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας από την οποία φαίνεται η υγιεινή κατάσταση του στάβλου και η υγιεινή παραγωγή του γάλακτος καθώς και έλεγχο των σωματικών κυττάρων για τυχόν ύπαρξη μαστίτιδας.

Εάν το εργαστηριακό αποτέλεσμα είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του Παραρτήματος Α της Οδηγίας 92/46 τότε αυτομάτως εγκρίνεται η σταβλική εγκατάσταση, καταγράφεται στα μητρώα των περιφερειακών κτηνιατρικών υπηρεσιών και χορηγείται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες βεβαίωση ότι η μονάδα παράγει γάλα σύμφωνα με τις προδιαγραφές που αναφέρονται στην Οδηγία.

Την βεβαίωση αυτή ο παραγωγός την επιδεικνύει όταν παραδίδει το γάλα για επεξεργασία στις γαλακτοβιομηχανίες. Σε περίπτωση μη κανονικού εργαστηριακού αποτελέσματος γίνεται επαναδειγματοληψία αφού προηγουμένα εντοπιστεί σε ποιο στάδιο παραγωγής νωπού γάλακτος υπάρχει μικροβιακή μόλυνση.

Έως τώρα έχουν εγκριθεί και καταγραφεί στα μητρώα των περιφερειακών κτηνιατρικών υπηρεσιών περίπου 5.000 σταβλικές εγκαταστάσεις γαλακτοπαραγωγών αγελάδων σε όλη τη χώρα και έχουν χορηγηθεί οι απαραίτητες βεβαιώσεις.

Μετά από όσα προανέφερα φαίνεται η μεγάλη σημασία που πρέπει να δοθεί από όλες τις αρμόδιες Υπηρεσίες και φορείς έτσι ώστε να βελτιωθεί η άσχημη πραγματικά κατάσταση η οποία επικρατεί σήμερα στην παραγωγή γάλακτος και με αυτό τον τρόπο να βελτιωθεί η ποιότητά του ώστε να γίνει ιδανικό για την παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Σημαντικό ρόλο επίσης έχουν και οι γαλακτοβιομηχανίες οι οποίες πρέπει να δώσουν ισχυρά κίνητρα για την παραγωγή αυτού του γάλακτος μέσω της αύξησης της τιμής αγοράς του ποιοτικά αναβαθμισμένου γάλακτος και τις απομάκρυνσης από την αγορά γάλακτος των ιδιοκτητών εκτροφών γαλακτοπαραγωγών ζώων οι οποίοι παρά τις επανειλημμένες συστάσεις που τους γίνονται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες και τους ιδιώτες επιστήμονες εξακολουθούν να προσφέρουν γάλα σημαντικά υποβαθμισμένο.

Με αυτό τον τρόπο θα επιτευχθεί ο στόχος που αποβλέπει στην βελτίωση των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων την ικανοποιητική πληρωμή του παραγωγού γάλακτος και την ύπαρξη υγιών κερδοφόρων γαλακτοβιομηχανιών.

Με την σημερινή δε οικονομική συγκυρία μετά τις ταχείες και θεαματικές αλλαγές που συντελούν στη Διεθνή αγορά η ανάγκη επίτευξης του παραπάνω στόχου είναι απόλυτα επιτακτική και πιστεύω ότι όλοι οι εμπλεκόμενοι φορείς στην παραγωγή και μεταποίηση γάλακτος θα ανταποκριθούν πλήρως.

**ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 92/46/ΕΟΚ  
ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ  
ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ**

Κ. ΚΑΡΑΒΑΣΙΛΗΣ

Η πολιτική της Ευρωπαϊκής Κοινότητας στα θέματα της ποιότητας των τροφίμων, εκφράστηκε στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων με την Οδηγία 92/46/ΕΟΚ η οποία αναφέρεται σε όλο το κύκλωμα παραγωγής και επεξεργασίας ή μεταποίησης του γάλακτος. Ξεκινώντας με τις προδιαγραφές που πρέπει να τηρούνται στην εκμετάλλευση παραγωγής γάλακτος, συνεχίζει αναφερόμενη στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης παραθέτοντας τις απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνονται από αυτές έτσι ώστε να αποκτήσουν την αντίστοιχη άδεια λειτουργίας ή να διατηρήσουν το δικαίωμα επεξεργασίας και μεταποίησης.

Σε ότι αφορά αυτές τις απαιτήσεις η οδηγία δομείται σε 6 κεφάλαια ως εξής:

1. Γενικοί όροι έγκρισης εγκαταστάσεων επεξεργασίας και εγκαταστάσεων μεταποίησης.
2. Γενικοί όροι υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και εγκαταστάσεις μεταποίησης.
  - α. Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία
  - β. Γενικοί όροι υγιεινής για το προσωπικό
3. Ειδικοί όροι εγγραφής των κέντρων συλλογής στα μητρώα
4. Ειδικοί όροι εγγραφής των κέντρων τυποποίησης στα μητρώα

5. Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης.
6. Υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης.

Τα κεφάλαια αυτά σε πολλά σημεία είναι αλληλοσυμπληρούμενα και η λογική της ανάπτυξής τους ανάγεται στην εξασφάλιση της υγιεινής κατάστασης του παραγόμενου προϊόντος αποφεύγοντας οποιασδήποτε μορφής μικροβιολογική επιβάρυνση από τον εξοπλισμό επεξεργασίας, το προσωπικό και τους χώρους.

Σε αυτό το κομμάτι της οδηγίας εμπεριέχεται η έννοια της διασφάλισης της ποιότητας όσον αφορά τις διαστάσεις της υγιεινής και της ασφάλειας, αφού οι τιθέμενες προδιαγραφές αφορούν την εστίαση των προσπαθειών και των πόρων σε αρχικές ενέργειες προς εκπλήρωση των τελικών προδιαγραφών, χωρίς βέβαια να παραβλέπουν και την σημαντικότητα των τελικών ελέγχων.

Οι προδιαγραφές της οδηγίας μπορούν να ταξινομηθούν σε τρεις κατηγορίες απαιτήσεων:

- Κτιριακές κατασκευές
- Εξοπλισμός και σκεύη
- Λειτουργίες υγιεινής που αφορούν την εγκατάσταση

Όσον αφορά την κατηγορία των κτιριακών κατασκευών, η οδηγία καθορίζει τους γενικούς και ειδικούς όρους που πρέπει να εκπληρώνονται για την έγκριση και λειτουργία των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και μεταποίησης. Συγκεκριμένα απαιτεί την ύπαρξη διακεκριμένων και άνετων χώρων για την εκτέλεση των διαφόρων εργασιών και την αποφυγή αλληλομολύνσεων. Πρέπει λοιπόν να υπάρχουν χώροι παραλαβής, επεξεργασίας, συσκευασίας και αποθήκευσης οι οποίοι θα χωρίζονται μεταξύ τους ώστε να αποκλείεται η επαφή επεξεργασμένων προϊόντων με πρώτες ύλες και υλικά. Πέραν αυτών πρέπει να υπάρχουν ειδικοί χώροι που αφορούν τις λειτουργίες της υγιεινής των εγκαταστάσεων που θα αναλυθούν παρακάτω, και αφορούν αποδυτήρια, χώρους υγιεινής του προσωπικού, χώρους πλυσίματος σκευών και εργαλείων και χώρους αποθήκευσης απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών.

Προδιαγράφεται η χρήση ειδικών υλικών από ανθεκτικό, μη απορροφητικό και αναλλοίωτο υλικό για την κατασκευή δαπέδων, τοίχων πορτών και οροφής. Προσοχή πρέπει να δίνεται στα σημεία επαφής ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός γωνιών που εμποδίζουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό. Τα δάπεδα πρέπει να έχουν τέτοια κατασκευή ώστε να διευκολύνεται η απορροφή υγρών προς το κατάλληλα διαμορφωμένο αποχετευτικό σύστημα. Η κατασκευή του συστήματος αποχέτευσης πρέπει να είναι τέτοια που θα επιτρέπει την εύκολη και γρήγορη απομάκρυνση όλων των αποβλήτων προς το εξωτερικό της εγκατάστασης

και θα αποκλείει την περίπτωση φραξίματος (επαρκείς διαστάσεις, κατάλληλες κλίσεις, παγίδες κλπ) που θα δημιουργήσει στασιμότητα υγρών.

Ακόμη πρέπει να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων και υλικών σε διάφορα σημεία τα οποία θα αποτελέσουν και εστίες που κρύβονται ανεπιθύμητα ζώα. Οσον αφορά το τελευταίο, πρέπει να λαμβάνεται ειδική μέριμνα για την αποφυγή εισόδου τους στους χώρους της εγκατάστασης.

Πρόβλεψη πρέπει επίσης να υπάρχει για επαρκή φωτισμό και κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και εκκένωσης των υδρατμών. Σημαντική απαίτηση αποτελεί η ύπαρξη διακριτού δικτύου για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, καθώς και άλλης ποιότητας νερού που μπορεί να χρησιμοποιείται για διάφορες χρήσεις (πυρόσβεση κλπ).

Για τις απαιτήσεις του εξοπλισμού και των σκευών που χρησιμοποιούνται στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας, η οδηγία απαιτεί την κατασκευή τους από ανοξείδωτο υλικό το οποίο θα έχει την δυνατότητα του εύκολου και αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης. Διεθνείς προδιαγραφές υπάρχουν και πρέπει να ακολουθούνται κατά τον σχεδιασμό αυτού του εξοπλισμού.

Για να είναι αποτελεσματικός ο καθαρισμός που απαιτεί η οδηγία πρέπει να υπάρχει σχεδιαστική πρόβλεψη για την αποφυγή γωνιών καθώς επίσης και επιλογή των κατάλληλων υλικών τα οποία θα είναι ανθεκτικά στη χρήση των χημικών ουσιών καθαρισμού αλλά και στις εναλλαγές θερμοκρασίας που απαιτούνται σε διάφορες επεξεργασίες.

Στον εξοπλισμό περιλαμβάνεται και το δίκτυο σωληνώσεων το οποίο πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη ροή των υγρών καθώς και την αποφυγή ανωμάτων επιφανειών, ειδικά στα σημεία συγκόλλησης.

Στις μονάδες επεξεργασίας απαιτείται να υπάρχει σύστημα θερμοκτικής κατεργασίας του γάλακτος το οποίο πρέπει να αποτελείται από τα εξής στοιχεία

- αυτόματο ρυθμιστή θερμοκρασίας
- καταγραφικό θερμόμετρο
- αυτόματο σύστημα ασφάλειας που απαγορεύει την ανεπαρκή θέρμανση
- κατάλληλο σύστημα ασφάλειας απόκλεισης περίπτωσης ανάμιξης παστεριωμένου ή αποστειρωμένου γάλακτος με γάλα που δεν έχει θερμανθεί επαρκώς
- αυτόματο σύστημα καταγραφής του προηγούμενου συστήματος ασφαλείας

Τα σύγχρονα συγκροτήματα θερμοκτικής επεξεργασίας γάλακτος παρέχουν στην πλήρη μορφή τους αυτόν τον εξοπλισμό.

Σημαντική προσοχή επίσης πρέπει να δίνεται στον ψυκτικό εξοπλισμό που απαιτείται να υπάρχει τόσο στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας όσο και στα κέντρα συλλογής και τυποποίησης του γάλακτος. Πρέπει να δίνεται προσοχή στην επιλογή του κατάλληλου ψυκτικού συγκροτήματος το οποίο μάλιστα πρέπει να περιλαμβάνει και τα απαραίτητα όργανα για την σωστή ρύθμιση και παρακολούθηση της θερμοκρασίας.

Στην κατηγορία του εξοπλισμού απαιτείται ακόμα η ύπαρξη κατάλληλων μηχανημάτων για το φυσικό καθαρισμό του γάλακτος (φυγόκεντροι, κλπ). Σε περίπτωση που στην εγκατάσταση επεξεργασίας γίνεται συσκευασία θερμοικά επεξεργασμένου γάλακτος η οδηγία προβλέπει ακόμα την ύπαρξη του κατάλληλου εξοπλισμού αυτομάτου πλήρωσης και συσκευασίας του γάλακτος στους περιέκτες.

Σε μονάδες παραγωγής αφυδατωμένου γάλακτος απαιτείται τέλος η ύπαρξη των κατάλληλων μηχανημάτων επεξεργασίας για την αφυδάτωση και την συσκευασία αυτών των προϊόντων σε σκόνη.

Πολύ σημαντικό τμήμα των απαιτήσεων της οδηγίας 92/46 που συγχρόνως αποτελεί και μηχανισμό διασφάλισης της υγιεινής κατάστασης των προϊόντων είναι αυτό που συνολικά μπορεί να αναφερθεί ως *“λειτουργίες υγιεινής εγκαταστάσεων”*.

Η οδηγία σε αυτό το τμήμα αναφέρεται στην ύπαρξη σχεδίου καθαριότητας και απολύμανσης όλων των χώρων και του εξοπλισμού με σκοπό την αποφυγή μολύνσεων και αλληλομολύνσεων μεταξύ των διαφόρων φάσεων παραγωγής.

Το πρόγραμμα αυτό πρέπει να εφαρμόζεται σε όλα τα σκεύη και τον εξοπλισμό το συντομότερο δυνατό μετά το τέλος κάθε φάσεως εργασίας. Όσον αφορά στους χώρους επεξεργασίας, αυτοί πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά κάθε μέρα εργασίας. Απαιτηση της οδηγίας είναι ο διαχωρισμός των χώρων της εγκατάστασης υπό την έννοια των ζωνών (υγρές και ξηρές) κάθε μία από τις οποίες πρέπει να έχει τις δικές της συνθήκες λειτουργίας και καθαριότητας.

Στο κομμάτι που αφορά στην εξασφάλιση της υγιεινής πρέπει ακόμα να περιλαμβάνεται και ένα σχέδιο για την αποφυγή και την καταπολέμηση εντόμων, πουλιών και άλλων ανεπιθύμητων ζώων. Απαιτούνται λοιπόν συστηματικοί έλεγχοι για την διαπίστωση ύπαρξης ή μη τέτοιων ζώων.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι δυνατόν να αποτελέσει σημαντική πηγή μόλυνσης των προϊόντων ιδιαίτερα αν χειρωνακτικοί χειρισμοί είναι αναπόφευκτοι για την παρασκευή τους. Για την αντιμετώπιση αυτού απαιτείται συστηματικό πρόγραμμα ατομικής καθαριότητας και υγιεινής (ιατρική παρακολούθηση, κλπ) καθώς επίσης και παροχή όλων των κατάλληλων μέσων για την επίτευξη αυτού του προγράμματος. Πρέπει λοιπόν να υπάρχουν πολλά σημεία πλυσίματος των χεριών και να χορηγούνται τα απαραίτητα μέσα που θα αποκλείσουν την επαφή του ανθρώπου με τα προϊόντα (κατάλληλος ιματισμός εργασίας, γάντια, κλπ). Σε περίπτωση διαπίστωσης κάποιου προβλήματος υγιεινής του εργαζόμενου πρέπει να αποφεύγεται η επαφή του με τα προϊόντα.

Υπευθυνότητα του διαχειριστή της εγκατάστασης επεξεργασίας, όπως ορίζει η οδηγία, αποτελεί η λήψη των απαραίτητων μέτρων για την τήρηση όλων των απαιτήσεων της οδηγίας σε όλα τα στάδια παραγωγής ( άρθρο 14 ). Υποχρέωσή του λοιπόν ιδιαίτερα όσον αφορά τις λειτουργίες της υγιεινής της εγκατάστασης, είναι η κατάρτιση συγκεκριμένου προγράμματος καθαρισμού

και απολύμανσης το οποίο θα βασίζεται στην ανάλυση κινδύνων που προκύπτουν από τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων και που θα οδηγήσουν στη σύσταση ενός ολοκληρωμένου προγράμματος διαχείρισης της υγιεινής της εγκατάστασης επεξεργασίας.

Η λογική ανάπτυξης του σχεδίου υγιεινής θα στηρίζεται στα κύρια σημεία που απορρέουν από την εφαρμογή ενός συστήματος ανάλυσης κινδύνων και προσδιορισμού των κρίσιμων σημείων των διαδικασιών όπως το HACCP (*Hazard Analysis of Critical Control Points*). Η εφαρμογή αυτού του συστήματος αποτελεί μία διαδικασία λογικών βημάτων ανάλυσης κινδύνων εφαρμοσμένων σε όλα τα στάδια παραγωγής του προϊόντος και μία διαδικασία λήψης αποφάσεων για τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων για τον καθορισμό προληπτικών μέτρων και την αποφυγή κινδύνων.

Οι αρχές στις οποίες βασίζεται αυτό το σύστημα είναι :

- αναγνώριση και εκτίμηση κινδύνων, περιγραφή προληπτικών μέτρων
- αναγνώριση κρίσιμων σημείων ελέγχου
- καθορισμός κριτηρίων για επάρκεια ελέγχου κρίσιμων σημείων και ορίων αποδοχής
- καθορισμός και εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου
- καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
- εφαρμογή συστήματος ελέγχου εγγράφων σχετικών με την εφαρμογή του HACCP
- καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης

Βάσει αυτής της ανάγκης και του προσδιορισμού των κρίσιμων σημείων που επηρεάζουν την υγιεινή της εγκατάστασης μπορεί να αναπτυχθεί το πλάνο υγιεινής που λαμβάνει υπ' όψη τον εξοπλισμό, τον ανθρώπινο παράγοντα, τη φύση του προϊόντος καθώς και τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που πιθανόν να προκύψουν από την χρήση των διαφόρων υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.

Συνοπτικά λοιπόν για τον σχεδιασμό του πλάνου υγιεινής απαιτούνται μετά την ανάλυση και προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων να αξιολογηθούν και να καθοριστούν τα εξής :

- κατασκευαστικά στοιχεία
- τεχνολογία παραγωγής
- απαιτήσεις καθαρισμού & απολύμανσης κάθε χώρου, εξοπλισμού, κλπ
- σύστημα καθαρισμού
- τύπος υλικών
- συγκέντρωση ουσιών
- θερμοκρασία
- συχνότητα
- λεπτομερείς οδηγίες διαδικασιών εφαρμογής
- έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαρισμού και απολύμανσης



Απαιτούνται λοιπόν από την οδηγία αυξημένες αρμοδιότητες και υπευθυνότητες για τον διαχειριστή της μονάδας εγκατάστασης, γεγονός που υποδεικνύει την δέσμευση της ανώτερης διοίκησης για την υγιεινή και την εξασφάλιση του προϊόντος. Ξεκινώντας από αυτό το επίπεδο απαιτείται η διάδοση αυτής της δέσμευσης σε όλο το προσωπικό με συστηματικό τρόπο μέσω οργανωμένου σχεδίου εκπαίδευσης αναλόγως των αναγκών κάθε επιπέδου. Μιλάμε λοιπόν για ανάπτυξη νοοτροπίας υγιεινής η οποία πρέπει να γίνει αναπόσπαστο στοιχείο της εργασίας καθενός και η οποία πρέπει να επιτυγχάνεται συστηματικά με το σκεπτικό ότι κάθε χειρισμός μπορεί να έχει μικροβιολογική επιβάρυνση του προϊόντος και μπορεί να οδηγήσει σε κάποια μορφή αστοχία (αστοχία τήρησης προδιαγραφών, τήρησης χαρακτηριστικών, κλπ).

Πρέπει λοιπόν να τηρούνται οι απαιτήσεις των προδιαγραφών της οδηγίας για όλη την εγκατάσταση τόσο για την έγκριση όσο και για την μετέπειτα λειτουργία της. Η διαπίστωση αυτής της ικανότητας λειτουργίας υπό συνθήκες υγιεινής μπορεί να γίνεται με την χρήση ερωτηματολογίου αυτοαξιολόγησης το οποίο πρέπει να καταρτιστεί από τον υπεύθυνο της επιχείρησης σε συνεργασία με την κατάλληλη επιστημονική ομάδα. Θα καθοριστούν κατά αυτόν τον τρόπο οι έλεγχοι που πρέπει να διενεργούνται και να αξιολογούνται με σκοπό την τήρηση των απαιτήσεων της οδηγίας.

Αυτός ο τύπος του ερωτηματολογίου θα μπορεί να περιλαμβάνει τις τρεις κύριες κατηγορίες υποχρεώσεων που θέτει η οδηγία και αναφέρθηκαν προηγουμένα (κτιριακές εγκαταστάσεις, εξοπλισμός / σκευή, λειτουργίες υγιεινής) και με ανάλυση υπό μορφή ερωτήσεων όλων των σημείων εκείνων που πρέπει να αξιολογηθούν για την διαπίστωση της σωστής λειτουργίας. Το ερωτηματολόγιο αυτό θα παίξει και τον ρόλο ενός μηχανισμού αναθεώρησης και εξέλιξης των διαδικασιών λειτουργίας της εγκατάστασης.

Στο ερωτηματολόγιο αυτό τα ερωτήματα που αναφέρονται στην κατηγορία των κτιριακών κατασκευών πρέπει να εστιάζονται στους εξής άξονες :

- λειτουργικότητα χώρων
- κατάσταση υλικών κατασκευής
- απαιτήσεις συντήρησης και μετατροπών

Όσον αφορά τον εξοπλισμό οι άξονες αξιολόγησης μπορεί να είναι:

- εκτίμηση πληρότητας εξοπλισμού και σκευών
- εκτίμηση δυνατότητας παραγωγής
- προληπτική συντήρηση και αποτελεσματικότητά της
- προβλήματα και συχνότητα εμφάνισής
- λειτουργία ψυκτικών εγκαταστάσεων
- διακρίβωση οργάνων μέτρησης

Ιδιαίτερα σημαντική και απαραίτητη θεωρείται η αξιολόγηση των λειτουργιών της υγιεινής με πολύ αναλυτικά και συγκεκριμένα ερωτήματα που θα βοηθήσει στην ελαχιστοποίηση των κινδύνων. Ιδιαίτερη προσπάθεια πρέπει

να καταβληθεί για την ανάπτυξη ερωτημάτων στα σημεία που προσδιορίστηκαν ως κρίσιμα προκειμένου να διαπιστωθεί η πληρότητα των εφαρμοζόμενων προληπτικών μέτρων για την διαχείρισή τους. Μια δομή ερωτημάτων σε αυτήν την κατηγορία θα μπορούσε να αναφέρεται στην διαπίστωση ύπαρξης και αξιολόγησης των παρακάτω στοιχείων :

- ύπαρξη και λειτουργία συστήματος ανάλυσης και προσδιορισμού κρίσιμων σημείων
- ύπαρξη πλάνου εξυγίανσης
- συμβατότητα πλάνου εξυγίανσης με τις πραγματικές ανάγκες
- διαχείριση χρησιμοποιούμενων υλικών
- επιθεώρηση υγιεινής κατάστασης εγκαταστάσεων, εξοπλισμού και προσωπικού

Στην ανάπτυξη ερωτηματολογίου αυτής της μορφής, υποχρέωση αποτελεί η ανάθεση αρμοδιοτήτων τόσο για την τήρηση των υποχρεώσεων της επιθεώρησης (εκτέλεση, αξιολόγηση, σχεδιασμός μηχανισμού αντιμετώπισης διαπιστωθέντων προβλημάτων), όσο και εξασφάλιση της πληρότητας και της σαφήνειας των ερωτημάτων.

Παρατηρούμε λοιπόν ότι η οδηγία 92/46 αναπτύσσεται υπό μια μορφή που μπορεί να ολοκληρωθεί σε έναν "Κώδικα Υγιεινής Πρακτικής" για το γάλα και τα προϊόντα του, θέτοντας προδιαγραφές, απαιτώντας λειτουργίες και δίνοντας συγχρόνως κατευθυντήριες γραμμές, με σκοπό την εξασφάλιση της υγιεινής. Από το σημείο αυτό και μετά η εκπλήρωση των απαιτήσεων και των προδιαγραφών έγκειται τόσο στην ίδια την επιχείρηση όσο και στην αρμόδια αρχή η οποία θα πρέπει να διαπιστώσει το επίπεδο συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις.



## **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 92/46/ΕΟΚ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΓΑΛΑ**

**Δ. ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΟΥ - ΚΑΛΟΓΡΙΔΟΥ**

Με την Κοινοτική Οδηγία 92/46/ΕΟΚ θεσπίζονται νέοι αυστηροί υγειονομικοί έλεγχοι και νέες προδιαγραφές που αφορούν στην παραγωγή και στην εμπορία του νωπού γάλακτος, του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν, του γάλακτος, που προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων και τέλος των ίδιων των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η αυστηρότητα των ελέγχων και των προδιαγραφών είναι τέτοια ώστε η εφαρμογή της οδηγίας να δημιουργεί τις παρακάτω υποχρεώσεις στον έλληνα κτηνοτρόφο, στην ελληνική βιομηχανία γάλακτος και στις αρμόδιες αρχές του τόπου οι οποίες θα αναλάβουν τον έλεγχο της σωστής εφαρμογής της οδηγίας.

### **Α. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΡΟΣ ΠΟΣΙΝ**

Ο όρος θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν, περιλαμβάνει το παστεριωμένο, το UHT και το αποστειρωμένο γάλα. Για την παρασκευή των προϊόντων αυτών χρησιμοποιείται νωπό γάλα. Για την παρασκευή όμως του UHT και του αποστειρωμένου γάλακτος είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί και γάλα που έχει υποστεί θέρμωμα ή αρχική θερμική επεξεργασία σε άλλη εγκατάσταση. Η κοινοτική νομοθεσία δημιουργεί τις παρακάτω υποχρεώσεις ανάλογα με τις περιπτώσεις αυτές.

## **1. Προδιαγραφές πρώτης ύλης για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.**

Το γάλα το οποίο προκειται να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των προϊόντων αυτών πρέπει:

ι) Να έχει διηθηθεί ή καθαριστεί με φυγόκεντρους ή άλλα κατάλληλα μηχανήματα

ιι) Η περιεκτικότητα σε αντιβιοτικά και υπόλοιπα κατάλοιπα να μην υπερβαίνει τα ανώτατα όρια

ιιι) Αν προέρχεται από κέντρα συλλογής, τυποποίησης ή εγκαταστάσεις επεξεργασίας αυτά πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της οδηγίας 92/46 (Παράρτημα Β, Κεφάλαια I, II, III και VI).

### **α. Νωπό γάλα.**

ι) Το νωπό γάλα που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας όσο αφορά την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται, την υγιεινή της εκμετάλλευσης, την υγιεινή του αρμέγματος, του προσωπικού, της συλλογής και μεταφοράς του και τέλος να πληρεί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές που αναφέρει η οδηγία (Παράρτημα Α, Κεφάλαιο IV). Να προέρχεται δηλαδή από κτηνοτροφικές μονάδες εγγεγραμμένες στα μητρώα.

ιι) Αν προέρχεται από κέντρα συλλογής αυτά πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας (Παράρτημα Β, Κεφάλαιο III).

ιιι) Να έχει υποστεί διήθηση ή καθαρισμό.

ιιιι) Να έχει ελεγχθεί ως προς την περιεκτικότητα μικροοργανισμών ή αντιβιοτικών.

ιιιιι) Το νωπό γάλα που προορίζεται για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν, ελέγχεται επίσης για την ύπαρξη νοθείας με νερό με τον προσδιορισμό του σημείου πήξεως. Για τον σκοπό αυτό δημιουργείται ανάλογο σύστημα ελέγχου από αρμόδια αρχή του κράτους. Πριν από την 1 Ιουνίου 1994 τα κράτη μέλη πρέπει να κοινοποιήσουν στην Επιτροπή όλες τις λεπτομέρειες του συστήματος ελέγχου που εφαρμόζουν καθώς και τους λόγους που οδήγησαν στην επιλογή αυτού του συστήματος.

ιιιιιι) Το νωπό το γάλα θα πρέπει να επεξεργάζεται σε διάστημα τεσσάρων ωρών από την παραλαβή του στην εγκατάσταση επεξεργασίας. Στην αντίθετη περίπτωση πρέπει να ψυχθεί σε θερμοκρασία μικρότερης των 60C και να υποβληθεί σε επεξεργασία σε διάστημα 36 ωρών από την παραλαβή του. Αν το γάλα δεν υποστεί επεξεργασία σε διάστημα 36 ωρών υποβάλλεται σε συμπληρωματικό έλεγχο ως προς την περιεκτικότητά του σε μικροοργανισμούς στους

300C. Αν διαπιστωθεί ότι οι μικροοργανισμοί υπερβαίνουν τις 300.000 ανά ml γάλακτος τότε το γάλα αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

### **β. Νωπό γάλα που έχει υποστεί ήδη θερμική επεξεργασία.**

ι) Το παστεριωμένο γάλα που θα υποστεί υψηλή παστερίωση, -το UHT- και το αποστειρωμένο γάλα είναι δυνατόν να παραχθούν από νωπό γάλα που καλύπτει τις προδιαγραφές του νωπού γάλακτος, οι οποίες αναφέρθηκαν παραπάνω και έχει υποστεί θέρμωμα ή άλλη θερμική επεξεργασία σε άλλη εγκατάσταση. Σ' αυτή την περίπτωση το γινόμενο χρόνου-θερμοκρασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει το γινόμενο που χρησιμοποιείται στην παστερίωση, το δε γάλα πρέπει να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμή της υπεροξειδάσης πριν την τελική του επεξεργασία. Πιθανή αρνητική αντίδραση θα πρέπει να γνωστοποιείται στις αρμόδιες αρχές.

ii) Η περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς του γάλακτος αυτού στους 30°C δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 100.000 ανά ml πριν από την τελική του επεξεργασία.

iii) Η Ελλάδα έχει το δικαίωμα να υποβάλλει σε δεύτερη παστερίωση το ήδη παστεριωμένο γάλα που προέρχεται από άλλη χώρα.

## **2. Υποχρεώσεις για την παρασκευή παστεριωμένου γάλακτος.**

ι) Το νωπό γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να θερμαίνεται στους 71.7°C για 15 sec ή σε διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας που οδηγούν όμως στο ίδιο αποτέλεσμα.

ii) Μετά την παστερίωση πρέπει η αντίδραση στη δοκιμή της φωσφατάσης να είναι αρνητική, ενώ η αντίδραση στη δοκιμή της υπεροξειδάσης θετική. Στην περίπτωση που η αντίδραση της υπεροξειδάσης είναι αρνητική, τότε στην ετικέτα του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναφέρεται η ένδειξη υψηλής παστερίωσης.

iii) Αμέσως μετά την παστερίωση το γάλα πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία μικρότερη των 6°C.

iiii) Μικροβιολογικός έλεγχος του προϊόντος.

iiiii) Έλεγχος της περιεκτικότητας σε αντιβιοτικά.

### 3. Υποχρεώσεις για την παρασκευή UHT γάλακτος.

ι) Το γάλα UHT πρέπει να παράγεται με συνεχή θέρμανσή του ή να παστευθεί σε υψηλή θερμοκρασία για πολύ μικρό χρόνο (135°C για ένα δευτερόλεπτο τουλάχιστον) με σκοπό την καταστροφή όλων των βλαστικών μορφών των μικροοργανισμών και των σπορίων τους.

ιι) Όταν η θερμική επεξεργασία του γάλακτος γίνεται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς τότε, προβλέπεται από την κοινοτική νομοθεσία ό,τι το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των υδρατμών αυτών να είναι πόσιμο και να μη μεταφέρει ξένες ουσίες στο γάλα. Με την επεξεργασία αυτή δεν πρέπει να μεταβάλλεται η περιεκτικότητα του γάλακτος σε νερό.

ιιι) Το γάλα UHT συσκευάζεται ασηπτικά σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές του γάλακτος.

ιιιι) Σε περίπτωση δοκιμαστικού ελέγχου πρέπει να μην εμφανίζει καμμία αλλοίωση μετά από επώαση κλειστών συσκευασιών για 15 ημέρες στους 30°C ή για 1 εβδομάδα στους 55°C και η περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της οδηγίας (Παράρτημα Γ, Κεφάλαιο II).

ιιιιι) Το τελικό προϊόν ελέγχεται ως προς την περιεκτικότητα σε αντιβιοτικά.

### 4. Υποχρεώσεις για την παρασκευή αποστειρωμένου γάλακτος.

ι) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει να έχει θερμανθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή σε δοχεία των οποίων το σύστημα κλεισίματος παραμένει άθικτο.

ιι) Πρέπει επίσης σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου να μην παρουσιάζει καμμία αλλοίωση μετά από διατήρηση στους 30°C για 15 μέρες ή εάν κρίνεται σκόπιμο στους 55°C για 1 εβδομάδα και η περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της οδηγίας (Παράρτημα Γ, Κεφάλαιο II).

ιιι) Το τελικό προϊόν να ελέγχεται ως προς την περιεκτικότητα σε αντιβιοτικά.

Η αρμόδια αρχή του τόπου ελέγχει και εγκρίνει τις μεθόδους θέρμανσης, τις θερμοκρασίες και τη διάρκεια θέρμανσης, τους τύπους των συσκευών θέρμανσης, τη βάνα παράκαμψης και τους τύπους των συστημάτων ρύθμισης και καταγραφής της θερμοκρασίας.

Η αρμόδια αρχή του τόπου ελέγχει επίσης τα στοιχεία των καταγραφικών θερμομέτρων τα οποία πρέπει να φέρουν ημερομηνία και να διατηρούνται για δύο χρόνια ή για δύο μήνες μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την αριστη ημερομηνία ανάλωσης των εύκολα αλλοιούμενων προϊόντων.

Το παστεριωμένο, UHT και αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

ι) να ανταποκρίνονται στις μικροβιολογικές προδιαγραφές της κοινοτικής νομοθεσίας 92/46 που περιγράφονται στο Παράρτημα Γ, Κεφάλαιο II της οδηγίας

ιι) το σύνολο των αντιβιοτικών και των υπολοίπων καταλοίπων ουσιών να μην υπερβαίνει την ανώτατη τιμή που είναι δυνατόν να καθοριστεί με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αρ. 2377/90

## **B. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.**

Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατόν να παρασκευαστούν από νωπό γάλα ή από θερμικά επεξεργασμένο γάλα.

### **α. Νωπό γάλα.**

Χρησιμοποιείται για τα προϊόντα “νωπού γάλακτος” και πρέπει:

ι) Το γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας σε ότι αφορά στην υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται, στην υγιεινή της εκμετάλλευσης, στην υγιεινή του αρμέγματος, του προσωπικού, της συλλογής και μεταφοράς του και τέλος να πληρεί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές (Παράρτημα Α, Κεφ. IV).

ιι) Στην περίπτωση, που προέρχεται από κέντρα συλλογής ή τυποποίησης τα κέντρα αυτά πρέπει να ανταποκρίνονται στους όρους της οδηγίας (Παράρτημα Β, Κεφάλαια I, II, III, IV και VI).

ιιι) Να μην έχει διατηρηθεί περισσότερο από 36 ή 48 ώρες από την παραλαβή του στην εγκατάσταση μεταποίησης με την προϋπόθεση ότι έχει διατηρηθεί στην πρώτη περίπτωση σε θερμοκρασία μικρότερη των 6οC και στη δεύτερη σε θερμοκρασία μικρότερη των 4οC.

### **β. Θερμικά επεξεργασμένο γάλα.**

Από την κοινοτική οδηγία προβλέπεται η δυνατότητα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων από θερμικά επεξεργασμένο γάλα (θέρμισμα, παστερίωση ή UHT) με την προϋπόθεση ότι προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας ως προς την υγεία των ζώων από τα οποία προήλθε, την υγιεινή της εκμετάλλευσης, την υγιεινή του αρμέγματος, του προσωπικού, της συλλογής, της μεταφοράς του και τέλος να



πληρεί τις μικροβιακές προδιαγραφές που αναφέρει η οδηγία (Παράρτημα Α, Κεφάλαιο IV).

Με τον όρο «θερμισμένο γάλα» ονομάζεται το νωπό γάλα που έχει υποστεί θέρμανση για 15 σε θερμοκρασία 57οC μέχρι 68οC και δίνει θετική αντίδραση στη δοκιμή της φωσφατάσης. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα μπορεί να προέρχεται από νωπό γάλα το οποίο έχει διατηρηθεί για 36 ώρες στην εγκατάσταση επεξεργασίας, με την προϋπόθεση όμως, ότι δεν περιέχει περισσότερους από 300.000 μικροοργανισμούς ανά ml στους 30οC.

### **Γ. ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΡΟΣ ΠΟΣΙΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.**

Η κοινοτική νομοθεσία 92/46/ΕΟΚ προβλέπει ώστε η «πρώτη» και η «δευτέρα συσκευασία» των προϊόντων του γάλακτος να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής και να είναι ιδιαίτερα ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων αυτών. Με τον όρο «πρώτη συσκευασία» ορίζεται η εργασία που αποβλέπει στην προστασία των προϊόντων με την χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη που έρχεται σε άμεση επαφή με το προϊόν, όπως και αυτός ο περιέκτης. Με τον όρο «δευτέρα συσκευασία» ορίζεται η εργασία που αποβλέπει στην τοποθέτηση μέσα σε ένα περιέκτη ενός ή περισσότερων προϊόντων που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία όπως και αυτός ο περιέκτης.

Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται σε χώρους ειδικούς για τον σκοπό αυτό και πρέπει να πραγματοποιούνται υπό υγιεινές συνθήκες. Είναι δυνατόν όμως η συσκευασία να πραγματοποιείται στον ίδιο χώρο της παρασκευής των γαλακτοκομικών προϊόντων όταν τηρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

i) ο χώρος να είναι ευρύχωρος και έτσι διαρρυθμισμένος που επιτρέπει την διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό

ii) τα υλικά της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας να τοποθετούνται σε περιτύλιγμα αμέσως μετά την παρασκευή τους και να αποθηκεύονται με υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται ειδικά γι αυτό τον σκοπό

iii) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο συσκευασίας. Εξαιρούνται οι περιπτώσεις αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας

iiii) οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στα δάπεδα κατευθείαν και επίσης δεν επιτρέπεται να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται τα προϊόντα που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία.

Τα προϊόντα αμέσως μετά την δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται στις κατάλληλες για το σκοπό αυτό αποθήκες.

Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιούνται.

### **Γενικές οδηγίες για τη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πώσιν.**

Η επιφύλαξη και η πλήρωση των δοχείων με τα προϊόντα αυτά πρέπει να γίνεται με αυτόματο μηχανισμό.

Το κλείσιμο των δοχείων πρέπει να γίνεται στην εγκατάσταση, που έγινε η θερμική επεξεργασία αμέσως μετά την πλήρωση των δοχείων.

Πρέπει να αναγράφεται πάνω στην πρώτη και δεύτερη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα:

- ι) το σήμα ποιότητας
- ιι) το είδος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία έχει υποβληθεί το νωπό γάλα
- ιιι) η ημερομηνία της θερμικής επεξεργασίας και για την περίπτωση του παστεριωμένου γάλακτος η θερμοκρασία διατήρησής του.

Τα προϊόντα αυτά κατά την μεταφορά τους πρέπει να συνοδεύονται από εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο όπου αναφέρεται το είδος της θερμικής επεξεργασίας και η αρμόδια αρχή που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης. Το έγγραφο αυτό διατηρείται από τον παραλήπτη για ένα τουλάχιστον έτος.

Εως τις 31-12-1997 στην περίπτωση θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος το οποίο προορίζεται για την Ελλάδα και διέρχεται μέσω τρίτης χώρας πρέπει να ελέγχεται στο μεθωριακό σταθμό ώστε να διαπιστώνεται ότι πρόκειται για θερμικά επεξεργασμένο γάλα που πληρεί τις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας.

### **Σήμα ποιότητας.**

Επιβάλλεται η σήμανση των γαλακτοκομικών προϊόντων με σήμα ποιότητας το οποίο και αποτελεί την διαβεβαίωση των αρμοδίων αρχών του τόπου προορισμού του προϊόντος ότι το προϊόν αυτό έχει παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις της κοινοτικής οδηγίας 92/46/ΕΟΚ.

Η σήμανση των προϊόντων με το σήμα ποιότητας γίνεται κατά την στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά. Το σήμα ποιότητας τίθεται είτε επάνω στο ίδιο το προϊόν (με σφραγίδα), είτε στην πρώτη και στη δεύτερη συσκευασία του (με ετικέττα).

Είναι δυνατόν να φέρεται σε πλακίδιο από ανθεκτικό υλικό που στερεώνε-

ται επάνω στο προϊόν. Περιλαμβάνει τα αρχικά της χώρας αποστολής, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης και τα αρχικά της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

### **Ε τ ι κ έ τ τ ε ς**

Η σήμανση των προϊόντων με ετικέτες στηρίζεται στις απαιτήσεις των οδηγιών 79/112/ΕΟΚ και 92/46/ΕΟΚ και περιλαμβάνει:

1. Το όνομα με το οποίο πωλείται το προϊόν.
2. Κατάλογο των συστατικών τα οποία περιέχει.
3. Το καθαρό βάρος του προϊόντος.
4. Το είδος της θερμικής επεξεργασίας, που έχει δεχθεί το προϊόν.
5. Την ημερομηνία της ελάχιστης διατηρησιμότητας.
6. Τις συνθήκες στις οποίες πρέπει να διατηρείται το προϊόν και τις οδηγίες χρήσώς του.
7. Ονομα, διεύθυνση παρασκευαστού ή συσκευαστού.
8. Αναφορά των λέξεων «νωπό γάλα» για την περίπτωση του γάλακτος που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση.
9. Αναφορά των λέξεων «από νωπό γάλα» ή νωπού γάλακτος στη σήμανση των γαλακτοκομικών προϊόντων, που παράγονται από γάλα οποίο δεν έχει δεχθεί καμία θερμική επεξεργασία.

**ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ 92/46/ΕΟΚ  
ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ  
ΚΑΙ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ  
ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**Ι. ΒΑΣΤΑΡΔΗΣ**

Ιδιαίτερα υψηλές είναι οι απαιτήσεις σχετικά με τον έλεγχο της ποιότητας του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, που απορρέουν από την κοινοτική οδηγία 92/46 για την υγιεινή της παραγωγής και εμπορίας του γάλακτος και των προϊόντων του. Η σημασία των προβλεπόμενων μέτρων πρέπει να γίνει έγκαιρα αντιληπτή, προκειμένου να αποφευχθούν οι συνέπειες για τη χώρα μας από την εφαρμογή της κοινοτικής πολιτικής. Η οργάνωση ενός εργαστηρίου, ικανού να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις της κοινοτικής οδηγίας, προϋποθέτει σωστά εκπαιδευμένο προσωπικό και κατάλληλη υποδομή και εργαστηριακό εξοπλισμό. Η όλη διαδικασία συνεπάγεται υψηλό πάγιο και λειτουργικό κόστος. Η επαρκής γνώση των απαιτήσεων και των προσφερόμενων δυνατοτήτων και η καλά προγραμματισμένη οργάνωση των διαδικασιών ελέγχου, είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την επίτευξη του επιθυμητού στόχου, που δεν είναι βέβαια, μόνο η συμμόρφωση με τις κοινοτικές απαιτήσεις αλλά πρωταρχικά η εξασφάλιση γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας.

**Τι προβλέπει η οδηγία 92/46/ΕΟΚ**

Με την οδηγία 92/46/ΕΟΚ, που τέθηκε σε ισχύ από την 1η Ιανουαρίου 1994, θεσπίζονται αυστηρότατοι υγειονομικοί κανόνες και προδιαγραφές, που αφορούν στην παραγωγή και στην εμπορία του νωπού γάλακτος, του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Ιδιαίτερο βάρος δίδεται στις διαδικασίες που εξασφαλίζουν την τήρηση των προδιαγραφών. Σε γενικές γραμμές η οδηγία κινείται σε τρία επίπεδα:

α) Θέσπιση προδιαγραφών για το νωπό γάλα, το θερμικά επεξεργασμένο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

# ΜΙΑ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σήμερα δεν είναι λίγοι αυτοί που πιστεύουν ότι οι συνθήκες διατροφής μας δεν είναι οι πλέον ιδανικές! Καθημερινά, χιλιάδες καταναλωτές αγοράζουν και καταναλώνουν διάφορα είδη διατροφής χωρίς να αναρωτιούνται για την ασφάλεια αυτών των προϊόντων. Όμως η ασφάλεια των τροφίμων μας αφορά όλους και για να έχουμε το κεφάλι-αλλά και το στομάχι μας-ήσυχο, πρέπει ν' αρχίσουμε να ενημερωνόμαστε ενεργά για το τι ακριβώς καταναλώνουμε.

## Ενημέρωση τώρα!

Πρώτ' απ' όλα η ενημέρωση ξεκινάει από τον καταναλωτή και καταλήγει στον ίδιο. Ο συνειδητοποιημένος καταναλωτής πρώτα ενημερώνεται και μετά επιλέγει. Πως όμως ο ενεργός καταναλωτής μπορεί να ενημερωθεί και να διασφαλισθεί;

● **καταρχήν από την ίδια την πηγή των συσκευασμένων τροφίμων, τον παρασκευαστή.** Κάθε παρασκευαστής που σέβεται τον εαυτό του, τον καταναλωτή και το επώνυμο προϊόν του, ενημερώνει ο ίδιος το καταναλωτικό κοινό για το τι του προσφέρει. Έτσι ο κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί ν' απευθυνθεί στα αντίστοιχα τηλέφωνα εξυπηρέτησης καταναλωτών που αναγράφονται πάνω στις συσκευασίες των προϊόντων.

● **από τους κρατικούς οργανισμούς.** Το κράτος, όπως άλλωστε έχει την υποχρέωση, ελέγχει με τη σειρά του την ποιότητα των συσκευασμένων τροφίμων που καταναλώνουμε, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής τους διαδικασίας, μέσω των αρμοδίων φορέων του. Συνεπώς το κράτος, μεριμνά και επιβλέπει το κατά πόσο ο παρασκευαστής τηρεί όλες εκείνες τις προϋποθέσεις που διασφαλίζουν την υγεία και τα συμφέροντα του καταναλωτή.

● **από τους αρμόδιους οργανισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης,** οι οποίοι σε συνεργασία με τους κρατικούς φορείς, ελέγχουν την ποιότητα των συσκευασμένων τροφίμων προστατεύοντας τον ευρωπαϊό καταναλωτή και τις επιλογές του.

● **από τα Ινστιτούτα και τις Οργανώσεις Καταναλωτών,** που έχουν σαν πρωταρχικό στόχο την ενημέρωση και την προστασία του καταναλωτικού κοινού.

## Η ενημέρωση βρίσκεται στην ετικέτα.

Όλα τα συσκευασμένα τρόφιμα φέρουν επικέτες όπου αναγράφονται αναλυτικά όλες εκείνες οι πληροφορίες που είναι απαραίτητες για την σωστή επιλογή και χρήση του προϊόντος.

**Το αλφάβητο του καλού καταναλωτή από το Α ως το Ε!**  
Ο σωστός καταναλωτής :

**Α** πριν επιλέξει το προϊόν και πριν τη χρήση του, θα πρέπει να διαβάξει προσεκτικά τα συστατικά που αναγράφονται αναλυτικά πάνω στη συσκευασία.

**Β** πρέπει να λαμβάνει υπόψη του την ημερομηνία λήξης του κάθε προϊόντος.

**Γ** πρέπει να ακολουθεί πιστά τις οδηγίες μαγειρέματος, ψύξης ή αποθήκευσης του προϊόντος, όπως αυτές αναγράφονται στη συσκευασία.

**Δ** δεν πρέπει να διστάζει να επικοινωνήσει με τον παρασκευαστή του επώνυμου προϊόντος για τυχόν πληροφορίες ή παράπονα.

**Ε** πρέπει να γνωρίζει ότι με το γράμμα Ε και έναν αριθμό χαρακτηρίζονται τα εγκεκριμένα πρόσδετα συστατικά που αναγράφονται στις ετικέτες των συσκευασμένων τροφίμων. Τα πρόσδετα αυτά συστατικά πρέπει να θεωρούνται ασφαλή από το αγοραστικό κοινό γιατί η χρησιμοποίησή τους έχει αξιολογηθεί και εγκριθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες. Τελικά Ε σημαίνει **έγκριση και αποδοχή.**

Ανάμεσα στην τεράστια ποικιλία των συσκευασμένων τροφίμων που κυκλοφορούν στην αγορά ο καταναλωτής καλείται καθημερινά να κάνει τις σωστές επιλογές. Γι' αυτό μην ξεχνάτε ότι:  
**ο ενημερωμένος είναι ο πιο σωστά χορτασμένος.**

**ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΗΛΕΦΩΝΗΣΤΕ ΣΤΟ: 01-98.17.426 και στο 1721 (μόνο Αθήνα).**





Με πρωτοβουλία της Γενικής Διεύθυνσης XXIV της Ε.Ε. και την υποστήριξη της αντιπροσωπείας της Ε.Ε. στην Ελλάδα.

Κοινοπραξία Υλοποίησης Έργου: ΓΟΚΕ / ΙΝΚΑ (Γεν. Ομοσπονδία Καταναλωτών Ελλάδας),  
ΣΕΒΤ (Σύνδ. Ελλ. Βιομηχανιών Τροφίμων), ΣΥΤΡΟ ΕΠΕ (Συμφ. Υγ. Τροφίμων),  
Τρόφιμα & Ποτά (Περιοδικό), LEON & PARTNERS (Διαφ/κή εταιρία)

Για οποιαδήποτε πληροφορία απευθυνθείτε στο ΓΟΚΕ / ΙΝΚΑ Λεωφ. Ποσειδώνος 31-175 61 Π. Φάληρα - τηλ. 98.88.937, 98.29.152 - fax 98.25.096

Ο ΕΝΗΜΕΡΩΜΕΝΟΣ

ΕΙΝΑΙ Ο ΠΙΟ ΣΩΣΤΑ

ΧΟΡΤΑΣΜΕΝΟΣ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- «Έρευνα της Ελληνικής αγοράς Τυριών και Βουτύρου», Αγροτική Τράπεζα, 1992
- «Greek Cheeses. – A Tradition of Centuries», Εμμανουήλ Μ. Ανυφαντάκης, 1991
- «Η Πολιτική της Ε. Ε. στον τομέα του γάλακτος και των προϊόντων τους. – Επιπτώσεις από την εναρμόνιση της Ελληνικής νομοθεσίας», Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, 1994
- «E. E. C. agricultural statistics and various reports.», E.E.C. , 1996
- «Μελέτη της εγχώριας αγοράς τυροκομικών», Ι.Ο.Β.Ε. , 1996
- «Η τυροκομία στην Ελλάδα», Ι.Σ.Α.Ρ. , 1997