

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ**

**ΙΔΡΥΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ**



**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ**

**ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**«ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ»**

**ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ:**

**ΣΑΧΙΝΗ ΧΡΗΣΤΟΥ**

**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:**

**ΛΟΥΜΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ**

**ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2010**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.....	6
<b>ΔΙΑΔΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΤΥΡΙΩΝ</b>	
1.1. Ιστορική Αναδρομή.....	6
1.2. Κατηγορίες Τυροκομικών Προϊόντων.....	7
1.3. Πρώτη Ύλη.....	14
1.4. Τεχνολογία Παραγωγής.....	15
1.4.1. Παραγωγική Διαδικασία της Τυροκομήςσεως.....	15
1.4.2. Ωρίμανση.....	15
1.4.3. Συσκευασία Τυριών.....	16
1.5. Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων.....	17
1.6. Σύστημα Διατήρησης Ποιότητας.....	19
1.7. Θεσμικό Πλαίσιο.....	20
1.7.1. Ορισμός των Γαλακτοκομικών Προϊόντων.....	20
1.7.2. Τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.....	22
1.7.3. Κανόνες Υγιεινής του Γάλακτος.....	25
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.....	28
<b>ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ</b>	
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.....	29
<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΠΡΟΣΦΟΡΑ, ΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</b>	
3.1. Εγχώρια Παραγωγή Τυροκομικών Προϊόντων.....	29
3.1.1. Εγχώρια Παραγωγή ανά Κατηγορία Τυροκομικών Προϊόντων.....	31
3.1.2. Κόστος Παραγωγής.....	35
3.1.3. Κατανομή Βιομηχανικών Επιχειρήσεων Τυροκομικών Προϊόντων.....	36
3.2. Προσφορά.....	38
3.3. Ζήτηση.....	39
3.3.1. Τάσεις Κατανάλωσης.....	40
3.3.2. Εγχώρια Ιδιωτική Κατανάλωση Τυροκομικών Προϊόντων.....	41
3.3.3. Κυριότερες Επιχειρήσεις Τυροκομικών Προϊόντων.....	42
3.3.4. Αγορά Τυποποιημένων Τυροκομικών Προϊόντων.....	43
3.4. Διαφημιστική Δαπάνη.....	45
3.5. Δίκτυα Διανομής – Όροι Εμπορίου.....	47
3.6. Φαινομενική Κατανάλωση.....	48
3.6.1. Εξέλιξη και Δομή της Εγχώριας Ζήτησης.....	48
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.....	50
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ, ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΑΓΟΡΕΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ</b>	

<b>4.1. Εξέλιξη των Εισαγωγών.....</b>	<b>50</b>
4.1.1. Εισαγωγές κατά Κατηγορία Προϊόντων.....	50
4.1.2. Εισαγωγές κατ χώρα προέλευσης.....	52
<b>4.2. Εξέλιξη των Εξαγωγών.....</b>	<b>54</b>
4.2.1. Εξαγωγές κατά Κατηγορία Προϊόντων.....	54
4.2.2. Εξαγωγές κατά χώρα προέλευσης.....	55
<b>4.3. Εμπορικό Ισοζύγιο και Ροές Εμπορίου.....</b>	<b>57</b>
<b>4.4. Παραγωγή Τυροκομικών Προϊόντων στην Ε.Ε.....</b>	<b>58</b>
4.4.1. Κατανάλωση Τυροκομικών Προϊόντων στην Ε.Ε. ....	62
<b>4.5. Η Αγορά Τυροκομικών Προϊόντων της Γερμανίας.....</b>	<b>64</b>
4.5.1. Παραγωγή, Εισαγωγές, Εξαγωγές.....	64
4.5.2. Κατανάλωση.....	65
<b>4.6. Η Αγορά Τυροκομικών Προϊόντων της Ιταλίας.....</b>	<b>66</b>
4.6.1. Παραγωγή, Εισαγωγές, Εξαγωγές.....	66
4.6.2. Κατανάλωση.....	67
<b>4.7. Η Αγορά Τυροκομικών Προϊόντων στο Ηνωμένο Βασίλειο.....</b>	<b>68</b>
<b>4.8. Η Αγορά Τυροκομικών Προϊόντων στις Η.Π.Α.....</b>	<b>69</b>
4.8.1. Παραγωγή.....	69
4.8.2. Κατανάλωση.....	71
<b>ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....</b>	<b>73</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>	<b>75</b>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα τυροκομικά προϊόντα καταλαμβάνουν σημαντική θέση στις διατροφικές προτιμήσεις του Έλληνα καταναλωτή, καθώς εντάσσονται στο καθημερινό πρόγραμμα διατροφής του. Οι κλιματικές συνθήκες και τα οικόσιτα ζώα που διατηρούσαν τα ελληνικά νοικοκυριά που είχαν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη της οικιακής τυροκομίας. Το τυρί, ένα τρόφιμο πλούσιο σε πρωτεΐνες έχει τη δυνατότητα συντήρησης για μεγάλο χρονικό διάστημα στις συνθήκες της χώρας μας αντίθετα με το γάλα. Έτσι το τυρί ήταν ο παραδοσιακός τρόπος μεταποίησης του παραγόμενου γάλακτος. Η κατανάλωση τυριού, ένα αναγκαίο τρόφιμο, ως μέρος της καθημερινής διατροφής, έφερε τους Έλληνες στην πρώτη θέση κατανάλωσης τυριού στην Ευρώπη. Οι Έλληνες καταναλώνουν τυρί όλη την διάρκεια της ημέρας και το τυρί συνοδεύει σχεδόν πάντα το κύριο γεύμα της ημέρας. Άξιο παρατήρησης είναι ότι χώρες με το ίδιο κλίμα δεν ανέπτυξαν στον ίδιο βαθμό την οικιακή τυροκομία και έτσι και την κατανάλωση του τυριού. Στην Γαλλία για παράδειγμα αποτελεί το πρώτο βήμα του επιδορπίου. Στην Ιταλία το τυρί μπορεί να σερβιριστεί ως ορεκτικό, όμως δεν υπάρχει στο τραπέζι κατά την διάρκεια του γεύματος. Στην Αγγλία σπάνια βγαίνει στο τραπέζι ακόμα και μετά το κύριο φαγητό.

Στην ελληνική αγορά διατίθεται μεγάλη ποικιλία εγχώριων παραγόμενων και εισαγόμενων τυριών. Ο παραγωγικός τομέας αποτελείται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρού μεγέθους, με χαμηλή δυναμικότητα παραγωγής. Οι μεγάλου μεγέθους παραγωγικές μονάδες ωστόσο συγκεντρώνουν σταδιακά όλο και μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, ενισχύοντας τη θέση τους στην αγορά. Σημαντική είναι και η παρουσία των εισαγόμενων επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων, οι οποίες δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής και συμβάλλουν στην προσφορά μιας ευρύτερης ποικιλίας τυριών στην εγχώρια αγορά.

Ανάμεσα στους παράγοντες που επιδρούν στη διαμόρφωση της ζήτησης των τυροκομικών προϊόντων συγκαταλέγεται η τιμή, σε συνδυασμό με το διαθέσιμο εισόδημα των καταναλωτών. Αυτοί οι παράγοντες επιδρούν κυρίως στην υποκατάσταση μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών τυριών και σε μικρότερο βαθμό την συνολική ποσότητά τους. Άλλωστε, όπως έχει ήδη αναφερθεί, η εκτεταμένη ποικιλία τυριών που διατίθενται στην εγχώρια αγορά παρέχει μεγάλα περιθώρια επιλογής στο αγοραστικό κοινό.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αυξητική ζήτηση για τυποποιημένα προϊόντα, τα οποία διατίθενται από τα τμήματα των μεγάλων καταστημάτων. Η διαφημιστική προβολή συμβάλλει

στη γνωστοποίηση των εμπορικών σημάτων των βιομηχανικών εταιριών και στη δημιουργία επώνυμης ζήτησης και πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο από τις μεγάλου μεγέθους επιχειρήσεις, οι οποίες διαθέτουν εκτεταμένο δίκτυο διανομής.

Οι μεγάλες εταιρίες διαθέτουν ιδιόκτητα δίκτυα διανομής και καλύπτουν γεωγραφικά μεγάλο μέρος ή το σύνολο της ελληνικής επικράτειας. Αρκετές από αυτές ασχολούνται παράλληλα με τη διάθεση και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων και ειδών διατροφής. Οι μεγάλου μεγέθους εταιρίες ενισχύουν τη θέση τους στην αγορά, οδηγώντας σε σταδιακή συρρίκνωση των παραγωγών, οι οποίοι δεν μπορούν να ανταποκριθούν στον αυξανόμενο ανταγωνισμό.

Εκτός των τυροκομικών-μεταποιητικών επιχειρήσεων, στον κλάδο δραστηριοποιούνται και λίγες επιχειρήσεις που ασχολούνται μόνο με την τυποποίηση και συσκευασία τυροκομικών προϊόντων.

Τα τυροκομικά προϊόντα διατίθενται στην αγορά σε αλυσίδες πολυκαταστημάτων, σε μικρά σημεία πώλησης (παντοπωλεία, αρτοποιεία, κ.ά.), σε χώρους μαζικής εστίασης, σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.

Στον κλάδο αναπτύσσεται έντονος ανταγωνισμός, κυρίως μεταξύ των μεγαλύτερων εταιριών, οι οποίες διαθέτουν γνωστά προϊόντα μέσω των πολυκαταστημάτων. Το γεγονός αυτό ενισχύει τη διαπραγματευτική δύναμη των τελευταίων, καθώς οι επιχειρήσεις του κλάδου επιδιώκουν την καλύτερη δυνατή τοποθέτηση των προϊόντων τους στα σημεία λιανικής πώλησης. Επίσης, οι εγχώριες επιχειρήσεις δέχονται έντονο ανταγωνισμό από τα εισαγόμενα τυροκομικά προϊόντα, τα οποία έχουν σημαντική διείσδυση στην ελληνική αγορά.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

### ΔΙΑΔΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΤΥΡΙΩΝ

#### 1.1. Ιστορική Αναδρομή

Η ιστορία του τυριού είναι τόσο μακρόχρονη όσο και αυτή του ανθρώπινου γένους και συνδέεται με την εξημέρωση κατοικίδιων ζώων 10.000 χρόνια προ Χριστού. Οι ρίζες της τυροκομίας δεν είναι γνωστές με βεβαιότητα. Είναι πολύ πιθανό η παρασκευή του να έγινε εντελώς τυχαία, κατά τη μεταφορά του γάλακτος μέσα σε στομάχια νεαρών ζώων.

Αναφορές για το τυρί γίνονται σε πολλά αρχαία και κλασσικά κείμενα. Από τη μυθολογία ακόμα, λέγεται ότι οι θεοί έστειλαν τον Αρισταίο, γιο του Απόλλωνα, για να διδάξει στους Έλληνες την τυροκομία, ενώ από την Οδύσσεια του Ομήρου μαθαίνουμε για τον Κύκλωπα Πολύφημο και την τυροκομική τέχνη του, όπου δίνει περιγραφές των τυριών που ωρίμαζαν μέσα στην σπηλιά του.

Πρώτη μαρτυρία διατροφής με γάλα μηρυκαστικού είναι αυτή της ελληνικής μυθολογίας. Ο Δίας κυνηγημένος από τον πατέρα του Κρόνο, κρύβεται από την μάνα του Ρέα στα δύσβατα βουνά της Κρήτης και τρέφεται αποκλειστικά με γάλα και μέλι. Το γάλα ήταν προσφορά της κατσίκας Αμάλθειας. Και πάλι ο Δίας για να θρέψει το γιο του Ηρακλή με θεϊκό γάλα για να γίνει αθάνατος έκανε τον ουρανό να κατακλυσθεί από γάλα. Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης έδωσαν τις πρώτες συνταγές για την παραγωγή τυριού. Στα κείμενα των αρχαίων κωμωδιογράφων βρίσκουμε άφθονες περιγραφές από τυριά της Ελλάδας. Στην αγορά των Αθηνών υπήρχε χώρος ειδικά αφιερωμένος στα τυριά. Στην αρχαία Σπάρτη υπήρχε ολόκληρη τελετουργική γιορτή με επίκεντρο την κλοπή τυριών για να δείξουν το ταλέντο τους στον κλεφτοπόλεμο οι νεαροί Σπαρτιάτες.

Η τυροκομία φαίνεται ότι ήρθε στην Ευρώπη από τους Άριους, νομάδες κτηνοτρόφους στην κεντρική Ασία. Η τυροκομία παρουσίασε μεγάλη ανάπτυξη στα ρωμαϊκά χρόνια από τους Ρωμαίους, οι οποίοι μετέφεραν την τυροκομική τέχνη σε περιοχές που μέχρι τότε την αγνοούσαν. Στην αρχαία Ρώμη υπήρχε πλούσια αγορά τυριών, με αρώματα, μυρωδικά και ποικιλίες γεύσεων, ενώ τα επόμενα κείμενα της εποχής καταπλήσσουν με την ορθότητα των λεπτομερειών για την τυροκομία. Κατακτώντας την Ευρώπη και τον τότε γνωστό κόσμο έμαθαν στους κατοίκους κάθε περιοχής να τυροκομούν και να εκμεταλλεύονται το γάλα των ζώων. Κατά την διάρκεια της Βυζαντινής αυτοκρατορίας στον Ελληνικό χώρο η τυροκομία

ήταν πολύ εκτεταμένη. Οι λίγες μαρτυρίες που έχουμε ομιλούν για το βλάχικο τυρί, τις μυζήθρες (απ' όπου πήρε το όνομά του και ο Μυζηθράς - Μιστράς).

Κατά την διάρκεια της Τουρκοκρατίας στα βουνά της Ηπειρωτικής Ελλάδας και των νησιών, η παράδοση συνεχίστηκε αμείωτα.

Στο τέλος του 19ου αιώνα, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος με τους υπουργούς του και ιδιαίτερα του Εμμανουήλ Μπενάκη, αντελήφθη την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και κάλεσε τον ελληνικής καταγωγής διαπρεπή τυροκόμο Ραϋμόνδο Δημητριάδη να εκπαιδεύσει τους νέους τυροκόμους της χώρας. Σ' αυτόν οφείλουμε άλλωστε την κατασκευή της γραβιέρας στην Ελλάδα. Αργότερα οι επίσης μεγάλοι τυροκόμοι Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης συνέχισαν το έργο του, διασχίζοντας τη χώρα και εκπαιδεύοντας νέους στην τέχνη. Αργότερα συγκροτήθηκε η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος η οποία και προωθεί με κάθε τρόπο τα συμφέροντα των παραγωγών γάλακτος και της τυροκομίας στην Ελλάδα. (Ανώνυμος 2009)

## **1.2. Κατηγορίες Τυροκομικών Προϊόντων**

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, ως τυρί νοείται το προϊόν ωρίμανσης του πήγματος που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλο στον επιθυμητό βαθμό και το οποίο παρασκευάστηκε με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων, που δρουν ανάλογα σε πλήρες γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδας, προβάτου, κατσίκας, βουβάλας και μίγμα αυτών), ή σε αποβουτυρωμένο γάλα, ή σε μίγμα αυτών, ή και σε μίγμα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα).

Με βάση τα κοινά τους χαρακτηριστικά, το τυρί διακρίνεται:

1. Ανάλογα με το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους σε:

- αγελαδινό,
- πρόβειο,
- κατσικίσιο,
- βουβαλίσιο, κλπ.

2. Ανάλογα με την υγρασία που περιέχεται στη μάζα τους σε:

- πολύ σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία λιγότερο από 32%)
- σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 32%-38%)
- ημίσκληρα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 38%-46%)
- μαλακά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 46%-58%)

- φρέσκα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 58%-75%)

3. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε λίπος σε:

- άπαχα τυριά, όταν η περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας είναι χαμηλότερη του 25%
- ημίπαχα τυριά, όταν η περιεκτικότητά τους σε λίπος επί ξηρής ουσίας κυμαίνεται μεταξύ 25%-45%
- λιπαρά, όταν η περιεκτικότητά τους σε λίπος επί ξηρής ουσίας ξεπερνά το 45%.

4. Ανάλογα με το αν το τυρόπηγμα υπέστη θερμική κατεργασία κατά την παρασκευή του τυριού, σε"

- θερμαινόμενα
- μη θερμαινόμενα.

5. Ανάλογα με το χρόνο ωρίμανσής τους σε:

- νωπά
- ωριμάζοντα, τα οποία διακρίνονται σε αυτά που υφίστανται βραχεία ωρίμανση (π.χ. φέτα, κασέρι) και σε αυτά που υφίστανται μακρά ωρίμανση (π.χ. παρμεζάνα).

6. Ανάλογα με τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε:

- τυριά με γλυκιά γεύση,
- με υφάλμυρη γεύση,
- πικάντικα,
- καπνιστά, κλπ.

7. Ανάλογα με τον τρόπο χρήσης τους σε:

- επιτραπέζια
- τυριά για τυποποίηση ή μαγειρική χρήση (π.χ. τριμμένα).

8. Ανάλογα με τα τεχνικά τους χαρακτηριστικά σε:

- τυριά πιεζόμενα (π.χ. γραβιέρες)
- τυριά με χαμηλή ή υψηλή θερμοκρασία πήξης
- μπλε τυριά
- τυριά με φιλαρισμένη μάζα (pasta filata).



Τα τυριά διακρίνονται ακόμη και στις ακόλουθες κατηγορίες (Κυριακόπουλος 1995):

Κανονικά Τυριά	τυριά από γάλα με ωρίμανση (πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά & τυριά άλμης)
	τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση (φρέσκα τυριά με αλοιφώδη υφή ή τυριά-κρέμα)
	τυριά από τυρόγαλο, με ή χωρίς ωρίμανση
Ανακατεργασμένα ή Τηγμένα Τυριά	ανακατεργασμένα τυριά με ή χωρίς αλοιφώδη υφή
	παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με ή χωρίς αλοιφώδη υφή
Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά	σκληρά τυριά (γραβιέρα διαφόρων τύπων, κεφαλοτύρι, λαδοτύρι, μπάτζος)
	ημίσκληρα τυριά (κασέρι, σφέλα)
	μαλακά τυριά (κοπανιστή, τελεμές, φέτα)
	φρέσκα ανώριμα τυριά με αλοιφώδη υφή (γαλοτύρι)
	τυριά τυρογάλακτος (ανθότυρο - μανούρι, μυζήθρα, ξινομυζήθρα)

### Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά

**Φέτα:** Το τυρί αυτό είναι το αντιπροσωπευτικό ελληνικό τυρί (λευκό τυρί), το οποίο παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα και μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο. Η φέτα ανήκει στην κατηγορία των μαλακών τυριών, η οποία περιλαμβάνει τον τελεμέ (αιγοπρόβειο τυρί Ρουμανικής προέλευσης), το τουλουμοτύρι (Λέσβου), το Κεφαλάκι Λήμνου κλπ. Διακρίνεται ανάλογα με τη συσκευασία σε βαρελίσια (βαρέλια 50-60 κιλών), φέτα δοχείου (16-18 κιλών) και φέτα κάδου, και ανάλογα με την υγρασία σε φέτα μαλακή και σκληρή. Η συνήθης σύσταση που αποτελεί και τον καθορισμό του τυριού ως ελληνικό παραδοσιακό (1ης ποιότητας) περιέχει λιπαρά επί ξηρού τουλάχιστον 43% και υγρασία 56%. Στη φέτα ανώτερης ποιότητας, η περιεκτικότητα σε κατσικίσιο γάλα είναι 10%-15%. Η διάρκεια ωρίμανσης είναι 2 μήνες, ενώ για 25 κιλά φέτας απαιτούνται περίπου 100 κιλά γάλακτος και παράγεται περίπου 1 κιλό μυζήθρα ως υποπαραγώγο από το τυρόγαλο. Σημειώνεται ότι, σήμερα με τον όρο «τελεμέ» στο εμπόριο νοείται λευκό τυρί τύπου φέτα από αγελαδινό γάλα ή μίγμα αγελαδινού με αιγοπρόβειο.

**Μυζήθρα-Ανθότυρο-Μανούρι (τυριά από τυρόγαλο):** Τα τυριά της κατηγορίας αυτής αποτελούν γαλακτοκομικά προϊόντα από το τυρόγαλο. Το τυρόγαλο ως πρώτη ύλη δεν δίδει ικανοποιητικά ποιοτικά αποτελέσματα και συνήθως χρησιμοποιείται στην παραγωγή και αγελαδινό ή αιγοπρόβειο γάλα, σε ποσοστό 25%, ακόμη και κρέμα γάλακτος. Τα προϊόντα αυτά είναι συνήθως υποπαραγώγα της παρασκευής (τυροκόμισης) άλλων παραδοσιακών

τυριών, όπως η φέτα, το κεφαλοτύρι, το κασέρι κλπ. Το ανθότυρο έχει λιπαρά επί ξηρού 65% περίπου και μέγιστη υγρασία 70%. Η νωπή μυζήθρα έχει λιπαρά επί ξηρού 50% περίπου και μέγιστη υγρασία 70%, ενώ τα λιπαρά επί ξηρού στο μανούρι ανέρχονται σε 70% περίπου και η μέγιστη υγρασία σε 60%. Η μυζήθρα διατίθεται σε νωπή μορφή για επιτραπέζια κατανάλωση και σε ξηρή μορφή για μαγειρική χρήση. Το μανούρι είναι το υψηλότερης ποιότητας προϊόν από τυρόγαλο και παράγεται κυρίως στη Θεσσαλία, την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία. Για την παρασκευή του δεν επιτρέπεται η χρήση αγελαδινής προέλευσης τυρογάλακτος ή κρέμας γάλακτος. Τα αντίστοιχα ευρωπαϊκά προϊόντα τυρογάλακτος είναι κυρίως ιταλικά, όπως η ricotta και η cacciocotta. Τα τυριά τύπου ricotta χαρακτηρίζονται από χαμηλότερα λιπαρά (35% επί ξηρού) από τα αντίστοιχα ελληνικά. (Anifantakis 1991)

**Κεφαλοτύρι:** Το αναφερόμενο τυρί ανήκει στην κατηγορία των σκληρών τυριών τύπου Pecorino, χρονολογείται από την εποχή της Ενετικής κυριαρχίας και διαδόθηκε σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας όπου παράγεται σήμερα με τα ανάλογα τοπωνύμια (κεφαλοτύρι Πελοποννήσου, κεφαλοτύρι Νάξου, Κρητικό κεφαλοτύρι, Θεσσαλικό κεφαλοτύρι κλπ.). Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα, αλλά και κατσικίσιο (σε ποσοστό μέχρι 20% περίπου), είναι αλμυρό με πικάντικη γεύση, έχει πλούσιο άρωμα και φέρει μικρές ακανόνιστες τρύπες στη μάζα του, όπως η γραβιέρα. Η διάρκεια ωρίμανσης ανέρχεται σε 3-4 μήνες ή και περισσότερο, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού είναι τουλάχιστον 40%, ενώ η υγρασία δεν ξεπερνά το 38%. Για την παραγωγή μιας τυροκεφαλής (15-15,5 κιλά) απαιτούνται 100 κιλά γάλακτος. Παράγωγο της τυροκόμισης είναι η μυζήθρα (6-7 κιλά νωπή μυζήθρα ανά 100 κιλά τυροκομούμενου γάλακτος για παρασκευή κεφαλοτυριού).

**Κασέρι:** Το κασέρι είναι ποικιλία του Ιταλικού τυριού Provolone ή Cacciocavallo, το οποίο εισήχθη στην Ελλάδα δια μέσου των Βαλκανικών χωρών, γύρω στο 1890. Το κασέρι εμφανίσθηκε πρώτα στη Θεσσαλία και κατόπιν διαδόθηκε και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Πρόκειται για κίτρινο ημίσκληρο τυρί, το οποίο ανήκει στην κατηγορία τυριών με φιλαρισμένη μάζα (formaggi a pasta filata). Κοινό χαρακτηριστικό των εν λόγω τυριών είναι η ειδική επεξεργασία που υφίσταται η νωπή τυρόμαζα κατά την παρασκευή τους. Η επεξεργασία αυτή καθίσταται εφικτή λόγω της ιδιότητας που αποκτά η τυρόμαζα υπό ορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας και οξίνισης, να «φιλάρει» με μηχανικό πλάσιμο και τράβηγμα. Με το φιλάρισμα η τυρόμαζα γίνεται ελαστική και σχηματίζει χορδές, ώστε τα τυριά να μπορούν να «πλασθούν» σε διάφορα σχήματα (τυροτεμάχια), βάρους από 50 γραμμάρια ως 100 κιλά ή περισσότερο. Τα τυριά αυτής της κατηγορίας διακρίνονται σε φρέσκα (μαλακά) που παρασκευάζονται σε μερικές ώρες και σε ημίσκληρα που ωριμάζουν σε 5-6 μήνες. Στα φρέσκα περιλαμβάνονται τα εξής: Mozzarella (βουβαλίσιο), Fior di Latte (αγελαδινό), Scamorza (αγελαδινό), Provoletta

(αγελαδινό). Στα ημίσκληρα περιλαμβάνονται τα: Provolone (αγελαδινό), Casiocavallo (αγελαδινό), Provolone (αγελαδινό), Pizza Cheese (αγελαδινό), Ragusano (αγελαδινό), Κασέρι (πρόβειο), Κασκαβάλι (πρόβειο Βουλγαρίας). Τα αναφερόμενα τυριά δεν παρασκευάζονται από κατσικίσιο γάλα, διότι αυτό το γάλα δεν φιλάρει. Το κασέρι παρασκευάζεται από καθαρά φρέσκο μη παστεριωμένο πρόβειο γάλα, ωριμάζει σε 2-6 μήνες, έχει περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού 47% και υγρασία 35% όταν είναι εξαιρετικής ποιότητας (1η ποιότητα: λιπαρά 40% - υγρασία 40%, 2η ποιότητα: λιπαρά 32% - υγρασία 40%, άπαχο: λιπαρά 20% - υγρασία 40%). Για την παραγωγή ενός κιλού κασέρι απαιτούνται περίπου 6,6-6,8 κιλά πρόβειο γάλα.

Παραλλαγή στο κασέρι αποτελούν τα τυριά τύπου κασέρι, όπως το «Καφασωτό», το «Τρικαλινό», το «Μακεδονικό» κλπ. τα οποία παρασκευάζονται με μίγμα αγελαδινού και πρόβειου και μικρών ποσοτήτων κατσικίσιου γάλακτος. Τα τυριά αυτά ονομάζονται ημίσκληρα, παρασκευάζονται με την ίδια τεχνολογία όπως το κασέρι, αλλά η τυρόμαζα προέρχεται κατά κύριο λόγο από χώρες της Ε.Ε. (Γερμανία κυρίως), λόγω της περιορισμένης εγχώριας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος.

**Κεφαλογραβιέρα:** Δημιουργήθηκε στη δεκαετία του 1960 από την γαλακτοβιομηχανία Δωδώνη και αποτελεί επιτραπέζιο τυρί της κατηγορίας «γραβιέρα». Πρόκειται για σκληρό τυρί, το οποίο παρασκευάζεται από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος, σε αναλογία 40% και 60% αντίστοιχα, ενώ το πρόβειο γάλα μπορεί να αντικατασταθεί με κατσικίσιο μέχρι 50%. Οι ώριμες τυροκεφαλές έχουν βάρος 8-9 κιλά, είναι χρώματος κίτρινου με μικρές ακανόνιστες τρύπες στη μάζα τους, έχουν ελαφρά πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα. Η διάρκεια ωρίμανσης είναι 2,5-3 μήνες, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού 47%-48%, η δε υγρασία κυμαίνεται μεταξύ 36%-38%. Για την παραγωγή μιας τυροκεφαλής (8-9 κιλά) απαιτούνται περίπου 60 κιλά γάλακτος.

## Ευρωπαϊκά Τυριά

Παρακάτω περιγράφονται ορισμένα από τα κυριότερα τυριά Ευρωπαϊκού τύπου:

**Grana (Grana Padano, Grana Parmigiano, Grana Reggiano):** η κατηγορία αυτή αντιπροσωπεύει τα πολύ σκληρά τυριά, τα οποία προέρχονται από την Ιταλία και η παραγωγή τους ιστορείται από τον 14ο αιώνα. Τα εν λόγω τυριά παρασκευάζονται από αγελαδινό γάλα στη βόρεια Ιταλία και ανάλογα με την περιοχή (Λομβαρδία, Reggio Emilia) διακρίνονται σε Grana Lombardo ή Grana Padano ή Lodigiano και σε Grana Parmigiano ή Grana Reggiano. Η διάκριση αντανάκλα και ποιοτικές διαφορές στον τρόπο εκτροφής των αγελάδων, στην περίοδο παραγωγής, στη διάρκεια ωρίμανσης και στη ζώνη παραγωγής. Σε γενικές γραμμές, το τυρί αυτού του τύπου έχει περίοδο ωρίμανσης από 12 έως 24 μήνες, λιπαρά επί ξηρού 38%-

40% και υγρασία 32% ή λιγότερο. Το τυρί Grana παράγεται σε τυροκεφαλές 25-30 κιλών, ενώ για κάθε κιλό τυριού απαιτούνται περίπου 17-20 λίτρα γάλακτος. Για το λόγο αυτό αποτελεί ένα από τα ακριβότερα σκληρά τυριά.

Κατά την τυροκόμιση του σκληρού τυριού Grana, παράγεται το παραδοσιακό φρέσκο τυρί-κρέμα Mascarpone (λιπαρά επί ξηρού τουλάχιστον 50%). Το τυρί αυτό περιέχει το αφρόγαλο που αφαιρείται κατά την παρασκευή του Grana.

**Edam-Gouda:** πρόκειται για ημίσκληρα τυριά από αγελαδινό γάλα σε κυλινδρικό σχήμα (καρβέλι Gouda) και σε σχήμα μπάλας ή φρατζόλας (Edam), βάρους 7-8 κιλών ή 2-2,8 κιλών αντίστοιχα. Χαρακτηριστικό αυτών των τυριών είναι η παραφίνωση μετά την ολοκλήρωση της ωρίμανσης. Η διάρκεια ωρίμανσης είναι 2 μήνες, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού μεταξύ 20%-50% και η υγρασία κυμαίνεται σε 40%-46%, ανάλογα με την ποιότητα.

**Emmental:** το Emmental εντάσσεται στα σκληρά τυριά τύπου γραβιέρας, παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, η δε προέλευσή του είναι η Ελβετία, παρότι παράγεται σε πολλές άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Η ωρίμανση διαρκεί περίπου 2 μήνες, η περιεκτικότητά του σε λιπαρά επί ξηρού είναι 49% ή και περισσότερο, η δε υγρασία είναι περίπου 35,5%. Παρασκευάζεται σε τυροκεφαλές 65-90 κιλών, ενώ για την παραγωγή 1 κιλού προϊόντος απαιτούνται περίπου 7 κιλά αγελαδινού γάλακτος.

**Gruyere:** το τυρί αυτό εκπροσωπεί την κατηγορία της γραβιέρας, με προέλευση την Ελβετία. Υπάρχει μια πληθώρα από τυριά τύπου γραβιέρας στην Ευρώπη αλλά και στην Ελλάδα, που παράγονται από αγελαδινό, πρόβειο ή και κατσικίσιο γάλα ή ακόμη και συνδυασμό αυτών. Το εν λόγω τυρί έχει τρύπες στη μάζα του που σχηματίζονται από τις μικροβιολογικές καλλιέργειες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή του. Η αυθεντική γραβιέρα παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, η ωρίμανση διαρκεί 2-3 μήνες και η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού είναι 42%-47%, η δε υγρασία 35%-38%. Το Gruyere παρασκευάζεται σε τυροκεφαλές 35-50 κιλών. Για την παραγωγή 1 κιλού γραβιέρας απαιτούνται περίπου 11-12 κιλά αγελαδινού γάλακτος.

**Provolone & Ragusano:** το Provolone είναι κίτρινο επιτραπέζιο ημίσκληρο τυρί με φιλαρισμένη μάζα που παρασκευάζεται από πλήρες, μη παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Η περίοδος ωρίμανσης είναι 3-5 μήνες, η περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηρού 44% τουλάχιστον και η υγρασία 35%-40%. Το τυρί αυτό παράγεται κυρίως καπνιστό σε ειδικούς θαλάμους με ξύλα από δρυ, καστανιά κλπ. και αρωματικά βότανα. Το Ragusano είναι παρεμφερές κίτρινο ημίσκληρο τυρί μακρύτερης ωρίμανσης (4-8 μήνες).

**Fior di Latte:** το τυρί αυτό είναι το πλέον σύνηθες από τα φρέσκα τυριά με φιλαρισμένη μάζα. Παρασκευάζεται από πλήρες, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, είναι απομίμηση του

τυριού *Mozzarella* που παρασκευάζεται από βουβαλίσιο γάλα, αλλά είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως («ΠΟΠ»). Το *Fior di Latte* δεν υφίσταται ωρίμανση, διατίθεται σε τυροτεμάχια των 40-65γρ. (μπουκιές) ή των 100-300γρ. μέσα σε υγρό υπό ψύξη και καταναλώνεται σε 4-5 ημέρες ως επιτραπέζιο τυρί. Η περιεκτικότητά του σε λιπαρά επί ξηρού είναι περίπου 44%, η δε υγρασία 55%-60%.

**Pizza Cheese (τυρί πίτσας ή *Mozzarella* Αμερικής):** πρόκειται για ημίσκληρο τυρί με φιλαρισμένη μάζα και αποτελεί το συνηθέστερο τυρί για την παρασκευή της πίτσας. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, η διάρκεια ωρίμανσης είναι περίπου 15 ημέρες, η περιεκτικότητά του σε λιπαρά επί ξηρού κυμαίνεται μεταξύ 47%-48%, η δε υγρασία σε 36%-42% ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής. Έχει σχήμα φρατζόλας (μπαστούνι) όπως το *Edam* και βάρος 2-2,5 κιλά ανά τεμάχιο. Παρεμφερές τυρί είναι η *Pizza Mozzarella* με λίγη περισσότερη υγρασία (50%), που διατίθεται σε μικρές μπάλες συσκευασμένες σε ειδική μεμβράνη χωρίς ορό για λιανική κατανάλωση.

**Dana Blue (Μπλε τυρί):** το μπλε τυρί Δανίας είναι το πιο γνωστό στην κατηγορία των μπλε τυριών (τυριά με πράσινα στίγματα) που περιλαμβάνει το *Roquefort* (πρόβειο τυρί Γαλλίας), *Gorgonzola* (αγελαδινό τυρί Ιταλίας), *Blue Stilton* (αγελαδινό τυρί Βρετανίας), *Bergader* (αγελαδινό τυρί Γερμανίας), *Dolcelatte* (αγελαδινό τυρί Ιταλίας) κλπ. Η τεχνική που δημιουργεί τα στίγματα στη μάζα των τυριών αυτών βασίζεται στην ανάπτυξη του μύκητα *penicillium* στην τυρόμαζα, είτε με προσθήκη του στο τυροκομούμενο γάλα, είτε κατά τη διάρκεια της παρασκευής τους (στο τυρόπηγμα). Τα μπλε τυριά παρασκευάζονται από πρόβειο ή αγελαδινό γάλα.

Το *Dana Blue* ή *Blue Cheese* παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, ωριμάζει για 2 μήνες και πρέπει να καταναλωθεί μέσα σε δύο μήνες από τη διάθεσή του. Οι τυροκεφαλές έχουν λιπαρά επί ξηρού τουλάχιστον 53% και υγρασία μέχρι 42%. Το *Gorgonzola* παρασκευάζεται επίσης από φρέσκο, πλήρες αγελαδινό γάλα, έχει περίοδο ωρίμανσης 60-65 ημέρες, λιπαρά επί ξηρού 48%-55% και υγρασία μέχρι 45%.

**Ανακατεργασμένα ή Τηγμένα Τυριά (Processed Cheese):** τα τυριά αυτά παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, με τη βοήθεια θέρμανσης και προσθήκη γαλακτοματοποιητών. Στα τυριά αυτά επιτρέπεται και η προσθήκη κρέμας βουτύρου γάλακτος και τηγμένου βουτύρου γάλακτος, προκειμένου το τελικό προϊόν να αποκτήσει την επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα. Η τεχνολογία παρασκευής και οι προδιαγραφές διαφέρουν ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκουν, σύμφωνα με τις τρεις (3) διακρίσεις του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων. (Κυριακόπουλος 1995)

### 1.3. Πρώτη ύλη

Το γάλα αποτελεί τη βασική πρώτη ύλη των τυριών, ενώ το δεύτερο σε σειρά σημαντικότητας συστατικό είναι η πυτιά που συντελεί στην πήξη του γάλακτος. Η πυτιά περιέχει το ένζυμο ρεννίνη, το οποίο παρασκευάζεται από τα στομάχια των νεαρών θηλαστικών ζώων (μοσχάρια, κατσίκια, αρνιά, βουβάλια) που τρέφονται αποκλειστικά με το γάλα της μητέρας τους. Καθώς τα ζώα αναπτύσσονται, τόσο μειώνεται η περιεκτικότητα του στομαχιού σε ρεννίνη. Η πυτιά παράγεται σε υγρή και στερεή μορφή (σκόνη, πάστα, παστίλιες). Το κόστος της πυτιάς είναι υψηλό, αλλά έχει πηκτική δύναμη (ανάλογα με τον τύπο) πολλαπλάσια του όγκου της (για παραδειγμα 1 ÷ 5000, 1 ÷ 8000), που σημαίνει ότι το κόστος της ανά λίτρο γάλακτος είναι ελάχιστο (πολύ μικρότερο του 1%). Το επόμενο σημαντικό συστατικό είναι το αλάτι. Η περιεκτικότητα σε αλάτι μπορεί να διαφέρει σημαντικά, ανάλογα με τον τύπο του τυριού. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι, η φέτα έχει κατά μέσο όρο περιεκτικότητα σε αλάτι 2,8%. Ουσιαστική χρησιμότητα του αλατιού είναι το ότι συντελεί στη συντήρηση του τυριού, στην αποβολή υγρασίας από την τυρόμαζα και στη βελτίωση της γεύσης. Άλλες βοηθητικές ύλες είναι το χλωριούχο ασβέστιο (διευκολύνει την επεξεργασία του τυροπήγατος), συντηρητικές ουσίες, χρωστικές ή αποχρωστικές ουσίες (β-καροτένιο, κρόκος, αννάτο, χλωροφύλλη κλπ), αρωματικές ουσίες (φυτικά αρτύματα), προστατευτικές ύλες της επιδερμίδας των τυριών (παραφίνη, κουκούτσια σταφυλιών κλπ). Σημαντικό ρόλο στην τυροκόμιση διαδραματίζουν οι μικροβιολογικές καλλιέργειες. Ειδικά (εργαστηριακά ελεγχόμενα) παρασκευάσματα μικροβιολογικών καλλιιεργειών προσδίδουν στα τυριά διάφορα χαρακτηριστικά όπως:

- αύξηση της οξύτητας του γάλακτος και θετική επίδραση στην πήξη και το στράγγισμα
- εμπλουτισμό του γάλακτος με βακτήρια που συντελούν στην ωρίμανση
- έλεγχο του σχηματισμού δευτερογενών μικροβιακών ζυμώσεων που είναι επιβλαβείς για την ποιότητα του τυριού.

Τα περισσότερα εγχώρια παραγόμενα τυριά είναι από αιγοπρόβειο γάλα, για το οποίο δεν υφίστανται κοινοτικοί περιορισμοί. Τα τελευταία χρόνια, η τεχνολογία παραγωγής έχει αναβαθμιστεί σημαντικά και κυρίως αναφορικά με την τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας, την αποτελεσματικότερη διαχείριση και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας. Πολλές επιχειρήσεις έχουν στραφεί στην τυποποίηση τυριών, που παραδοσιακά παράγονται σε συσκευασίες χύμα (π.χ. φέτα, κασέρι, μανούρι, μυζήθρα, ανθότυρο). Τυποποίηση νοείται με τη στενότερη έννοια, η συσκευασία του προϊόντος σε μικρές μερίδες ή τεμάχια μέσα σε αεροστεγές περιτύλιγμα (vacuum pack) πριν από την τελική διάθεση. Η τυποποίηση όμως

προϋποθέτει ποιοτική σταθερότητα της παραγωγής και δεν περιορίζεται στη μορφή της συσκευασίας. (Ανυφαντάκης 1993)

#### **1.4. Τεχνολογία Παραγωγής**

Σε αυτό το μέρος περιγράφεται ο τρόπος παρασκευής του τυριού μέχρι του σταδίου της εισαγωγής του στους θαλάμους ωριμάσεως. Γενικά οι κατεργασίες που υφίσταται το γάλα στο τυροκομείο αποσκοπούν κυρίως στο σχηματισμό του πήγματος και τη συναίρεση του, οπότε αποβάλλεται το μεγαλύτερο μέρος της λακτόζης, των αλάτων και των λευκωμάτων του γάλακτος που δεν πήζουν με την πυτιά. Επίσης, υπό την επίδραση διαφόρων ενζύμων στο τυρόπηγμα γίνονται ζυμώσεις που οδηγούν στο ώριμο για κατανάλωση τυρί. (Ανυφαντάκης 1993)

##### **1.4.1. Παραγωγική Διαδικασία της Τυροκομήςσεως**

Τα παραπάνω ακολουθούν τις επόμενες φάσεις της τυροκομήςσεως ή μόνο μερικές από αυτές όταν η παρασκευή ενός τυριού είναι απλή:

- Προετοιμασία γάλακτος
- Προσθήκη καλλιεργειών
- Χρώση
- Προσθήκη πυτιάς ή και άλλων ειδικών ενζύμων
- Διαίρεση του τυροπήγματος
- Αναθέρμανση του τυροπήγματος
- Εξαγωγή τυρογάλακτος ή τυροπήγματος
- Εισαγωγή σε καλούπια
- Πίεση του τυριού
- Αλάτισμα (Law 1999)

##### **1.4.2. Ωρίμανση**

Πολύ κρίσιμο στάδιο στην τυροκομία, είναι η περίοδος της ωρίμανσης, μετά την συμπλήρωση της οποίας το τυρί είναι έτοιμο για κατανάλωση. Η περίοδος αυτή σε ορισμένα τυριά είναι πολύ σύντομη, ενώ σε άλλα τόσο μακρά ώστε να φθάνει μέχρι και δύο χρόνια. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα ένζυμα που εκκρίνονται από τη μικροβιακή χλωρίδα που υπάρχει στο τυρόπηγμα και εκείνα της πυτιάς, προκαλούν κατά κύριο λόγο τη διάσπαση των

λευκωμάτων σε αμινοξέα και άλλες απλούστερες αζωτούχες ενώσεις, σε δεύτερη δε μοίρα του λίπους σε λιπαρά οξέα και άλλες ενώσεις, οι οποίες προσδίδουν τη χαρακτηριστική γεύση κάθε είδους τυριού. Η προηγηθείσα επεξεργασία του τυροπήγματος, είναι αναμφισβήτητα εκείνη που καθορίζει σε μεγάλο βαθμό το είδος του τυριού που θα παραχθεί, αλλά όλη η προεργασία ευοδούται μόνο όταν εξασφαλίζονται κατάλληλες συνθήκες για την ωρίμαση του τυριού. Η καταβολική δραστηριότητα των μικροοργανισμών εξαρτάται από την επαρκή ή μη εκπροσώπηση τους στην τυρομάζα και από τις συνθήκες θεοκρασίας και υγρασίας που επικρατούν στους θαλάμους ωριμάσεως των τυριών. Για την ωρίμαση των τυριών απαιτείται ειδικός χώρος, όπου να είναι δυνατός ο έλεγχος της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ανανεώσεως του αέρα. Στον αυτό χώρο πρέπει να υπάρχει και πρόβλεψη για την εναπόθεση των τυριών. (Τσουκαλάς, Γάζελας, Καλδής, Μιχαλόπουλος, Παπαγεωργίου, Πάτσης 1992)

### 1.4.3. Συσκευασία Τυριών

Ιδιαίτερη νομοθεσία για τη συσκευασία των τυριών δεν υπάρχει στην Ελλάδα πλην όμως, στο άρθρο 85 παράγραφοι 7 έως 15 του Κώδικα Τροφίμων του Γ.Χ.Κ., αναφέρονται οι όροι συσκευασίας και διάθεσης των τυροκομικών προϊόντων στην κατανάλωση. Ορισμένες σχετικές αναφορές υπάρχουν και στο άρθρο 83 του ίδιου Κώδικα. Έτσι, τα τυριά γενικά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση, είτε αυτούσια επικαλυμμένα με ύλη επικαλύψεως (π.χ. κερι, παραφίνη, λεπτά φύλλα αργιλίου κ.λ.π.), είτε εντός μέσων συσκευασίας (π.χ. ξύλινα βαρέλια, λευκοσιδηρά δοχεία, κ.ά.).

Οι παρασκευαστές μαλακών τυριών υποχρεούνται πάνω στη συσκευασία τους να αναγράφουν σε μεταλλική επιφάνεια με ανάγλυφα ή ανεξίτηλα έντυπα ευκρινή κεφαλαία γράμματα:

- α) Είδος του τυριού
- β) Ποιότητα του τυριού
- γ) Ονοματεπώνυμο παρασκευαστή ή επωνυμία επιχείρησης
- δ) Έδρα τυροκομείου που παρασκευάσθηκε το τυρί.

Η μεταλλική πινακίδα τοποθετείται με σταθερό τρόπο στα διάφορα είδη συσκευασίας.

Οι παρασκευαστές σκληρών τυριών υποχρεούνται 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, όλες τις ενδείξεις και στοιχεία που προαναφέρθηκαν στην περίπτωση των μαλακών τυριών.

Οι παρασκευαστές ή οι διαθέτοντες στην κατανάλωση «τυριά εκλεκτού τύπου» ή «λιωμένα τυριά» υποχρεούνται να γράφουν και στα ελληνικά, στην εξωτερική συσκευασία του



προϊόντος, όσο και στην εσωτερική των τεμαχίων, τις παραπάνω ενδείξεις και στοιχεία, ακόμα δε και την περιεκτικότητα του τυριού σε λίπος, υπολογιζόμενη επι ξηρού. Το ίδιο ισχύει για τα εισαγόμενα τυριά πάσης φύσεως. Επιτρέπεται η παρασκευή σε ειδικά εργαστήρια (μετά από έγκριση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου), η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση τριμμένου σκληρού τυριού μέσα σε ειδική συσκευασία (συνήθως πλαστικά φάκελλα).

Σύμφωνα με το άρθρο 83 παράγραφος 10(γ) του ίδιου Κώδικα, το βάρος των συσκευασμένων τριμμένων τυριών ή τυριών σε κομμάτια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500 gr. Και θα πρέπει το περιεχόμενο να είναι καθαρό και απαλλαγμένο του εξωτερικού φλοιού.

Τα συσκευασμένα όπως παραπάνω σκληρά τυριά σε τεμάχια πρέπει να πληρούν όλες τις προϋποθέσεις των σκληρών τυριών και να ανταποκρίνονται στην αναγραφόμενη πάνω στο περιτύλιγμα σήμανση (άρθρο 83, παράγραφος 10(α) του «Κώδικα Τροφίμων, κ.λ.π. του Γ.Χ.Κ.»).

Στις παραγράφους 13 έως και 15 του άρθρου 85 του ίδιου Κώδικα αναφέρονται στοιχεία για την προστασία του καταναλωτή, σε ότι αφορά θέματα συσκευασίας και διάθεσης στην κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων. Η συσκευασία των τυριών διαφέρει ανάλογα με τον τύπο των τυριών και τις συνθήκες συντηρήσεώς του.

Τα τυριά άλμης συσκευάζονται σε λευκοσιδηρά δοχεία (16-17kgs) ή ξύλινα βαρέλια και λιανικά πωλούνται κατά βάρος.

Σύγχρονη τάση αποτελεί η συσκευασία πριν από την ωρίμανση σε μικρού μεγέθους μεταλλικά ή πλαστικά δοχεία (1-5Kgs), οπότε ο καταναλωτής αγοράζει ολόκληρη τη συσκευασία.

Τα ημίσκληρα και σκληρά τυριά με επιδερμίδα προστατεύονται από στρώμα κεριού ή παραφίνης κ.λ.π. ή συσκευάζονται σε ειδικό φιλμ. Ορισμένα τυριά που ωριμάζουν με μύκητες συσκευάζονται σε αδιαφανή αεροστεγή συσκευασία (π.χ. roquefort, camembert κ.ά.).

Τα τυριά χωρίς επιδερμίδα συσκευάζονται αμέσως μετά τη μορφοποίηση και συμπλήρωση της αλατίσεώς τους σε ειδικό φιλμ ελάχιστα διαπερατό στους υδρατμούς και σχετικά διαπερατό στο οξυγόνο. Με τη συσκευασία αυτή ωριμάζουν και στη συνέχεια φέρονται στο εμπόριο. (Τσουκαλάς, Γάζελας, Καλδής, Μιχαλόπουλος, Παπαγεωργίου, Πάτσης 1992)

### **1.5. Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων**

Ανάλυση Κινδύνων - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (H.A.C.C.P.): Το σύστημα αυτό αφορά τον ολοκληρωμένο προληπτικό έλεγχο στη διαδικασία παραγωγής ενός συγκεκριμένου τροφίμου, με στόχο τη διασφάλιση της δημόσιας υγιεινής και της ασφάλειας τροφίμων. Καλύπτει όλα τα

στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, από την παραλαβή των πρώτων υλών, μέχρι την τελική χρήση από τον καταναλωτή. Η εφαρμογή του διέπεται από την οδηγία 93/43 (14.01.1996) του Συμβουλίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Ως κίνδυνος θεωρείται οποιοσδήποτε βιολογικός (π.χ. παθογόνα μικρόβια που προκαλούν αλλοίωση), χημικός (π.χ. υπολείμματα επικίνδυνων ουσιών), φυσικός (π.χ. υπολείμματα υλικών συσκευασίας) ή χημικός παράγοντας, που μπορεί να καταστήσει ένα τρόφιμο ακατάλληλο για κατανάλωση. Hazard Analysis είναι η ανάλυση των πιθανών κινδύνων στην αλυσίδα παραγωγής και διάθεσης, που ενδεχομένως να δημιουργήσουν κάποιο πρόβλημα στην υγεία του καταναλωτή. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου είναι η λήψη μέτρων στα στάδια παραγωγής και διάθεσης ενός τροφίμου, ώστε να ελαχιστοποιείται ή να εξαλείφεται κάποιος πιθανός κίνδυνος. Το σύστημα HACCP στην τυροκομία έχει εφαρμογή κυρίως στα παρακάτω σημεία:

- Έλεγχο της υγείας των ζώων (αιγοπρόβατα) και της διατροφής τους σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Έλεγχο των συνθηκών και της διαδικασίας αρμέγματος.
- Έλεγχο των συνθηκών συντήρησης του γάλακτος μετά το άρμεγμα (π.χ. παγολεκάνες σε θερμοκρασία κάτω των 5°C).
- Περιορισμό του χρόνου μεταφοράς του γάλακτος από τον τόπο αρμέγματος στο τυροκομείο για την αποφυγή οξύνισης, χρήση ειδικών ισόθερμων βυτιών με χωρίσματα για την αποφυγή αλλοιώσεων της υφής του γάλακτος κατά τη μεταφορά (π.χ. χτυπήματα).
- Διασφάλιση των συνθηκών υγιεινής κατά την παραλαβή του γάλακτος στο τυροκομείο με καθαρισμό των δοχείων, χημικό και μικροβιολογικό έλεγχο.
- Έλεγχο της διήθησης, ψύξης και αποθήκευσης του γάλακτος με συχνή αλλαγή φίλτρων και περιορισμό του χρόνου αποθήκευσης πριν από την τυροκόμιση.
- Αποκορύφωση του γάλακτος για την επίτευξη της απαιτούμενης λιποπεριεκτικότητας: τυποποίηση σύμφωνα με τις προϊόντικές προδιαγραφές και καθαρισμός του αποκορυφωτή.
- Έλεγχο της παστερίωσης του γάλακτος (θερμική κατεργασία) με τη διενέργεια εργαστηριακών ελέγχων και την εφαρμογή αυτοματισμού.
- Ψύξη του γάλακτος αμέσως μετά από παστερίωση για την ελαχιστοποίηση ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών.
- Έλεγχο της προστιθέμενης καλλιέργειας και πυτιάς με μετρήσεις οξύτητας και σκληρότητας του τυροπήγματος.
- Κοπή / διαίρεση του τυροπήγματος στο βαθμό που απαιτεί η κατηγορία του τυριού.

- Έλεγχο του χρόνου αποβολής τυρογάλακτος για τη διασφάλιση της απαιτούμενης υγρασίας του τυροπήγματος.
- Έλεγχο της μεταφοράς του τυροπήγματος σε καλούπια με μέτρηση θερμοκρασίας και τήρηση χρονικής ακρίβειας.
- Αλάτισμα: έλεγχος του χρόνου και του τρόπου (ξηρού ή με άλμη) αλατίσματος ανάλογα με τη μέθοδο τυροκόμισης.
- Έλεγχο των συνθηκών και υλικών συσκευασίας ανάλογα με το είδος του τυριού (π.χ. καθαρισμός τυροκεφαλών, στέγνωμα, συσκευασία σε σάκους ή παραφίνωση, τοποθέτηση σε κιβώτια κλπ). Στην περίπτωση της βαρελίσιας φέτας απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στον καθαρισμό των ξύλινων βαρελιών.
- Έλεγχο του χρόνου ωρίμανσης του τυριού, για τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας του προϊόντος, καθώς και των συνθηκών αποθήκευσης, μέχρι την τελική του διάθεση.

#### **Οφέλη εφαρμογής και πιστοποίησης συστήματος Ανάλυση Κινδύνων - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου**

- Ενισχύεται η φήμη της εταιρίας ως προς τη δυνατότητά της να προστατεύσει την υγεία του καταναλωτή.
- Με την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων, μειώνεται ουσιαστικά το κόστος παραγωγής λόγω της μείωσης απορρίψεων παρτίδων προϊόντων.
- Παρέχονται αποδείξεις στις αρμόδιες αρχές συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.
- Συνεχής παροχή προϊόντων υψηλής ποιότητας.

#### **1.6. Σύστημα διατήρησης ποιότητας**

**Διασφάλιση Ποιότητας-Σύστημα ISO 9000:** Το ISO 9000 αφορά στη συστηματική εφαρμογή διαδικασιών τυποποίησης (standardisation) κατά την παραγωγή ενός προϊόντος και καλύπτει ένα ευρύ φάσμα βιομηχανικών κλάδων. Το ISO 9000 τεκμηριώνει ότι τα προϊόντα που παράγει μια επιχείρηση πληρούν σταθερά συγκεκριμένες προδιαγραφές, για τις οποίες έχει δεσμευθεί, ενώ παράλληλα είναι άμεσα αναγνωρίσιμα από τους πελάτες (χονδρέμποροι, αντιπρόσωποι, καταναλωτές / χρήστες), είτε στην εγχώρια αγορά είτε στο εξωτερικό.

Σε αναγνώριση της σημασίας του ISO 9000 για την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων, το Υπουργείο Ανάπτυξης είχε θεσπίσει κίνητρα για την εφαρμογή του στις επιχειρήσεις, στα

πλαίσια του αναπτυξιακού Νόμου 2234 άρθρο 23B που χρηματοδοτείται από το Κοινωνικό Πλαίσιο Στήριξης.

**Διασφάλιση Ποιότητας-Σύστημα ISO 9001/2000:** Η υιοθέτηση του συστήματος ISO 9001 από μια επιχείρηση αποβλέπει στα παρακάτω:

- Ελέγχους για τη διασφάλιση της ποιότητας της παραγωγής και της διανομής προϊόντων/παροχής υπηρεσιών.
- Μείωση του αριθμού των ελαττωματικών προϊόντων/ανεπαρκών υπηρεσιών.
- Μείωση του αριθμού των παραπόνων των πελατών.
- Αύξηση της παραγωγικότητας της επιχείρησης.

Το σύστημα HACCP, εφαρμοζόμενο με το Διεθνές Πρότυπο ISO 9001:2000, δημιουργεί ένα νέο και πλήρες σύστημα, το οποίο δύναται να εκφράζει την πολιτική της εταιρίας, τόσο σε θέματα ποιότητας, όσο και σε ζητήματα ασφάλειας.

Επισημαίνεται ότι, αρκετές από τις παραγωγικές μονάδες έχουν αποκτήσει πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας ISO 9001, 9002, ενώ ορισμένες από αυτές έχουν αποκτήσει και τα πιστοποιητικά: BRC (British Retail Consortium) και IFS (International Food Standards). (ICAP 2004)

## **1.7. Θεσμικό Πλαίσιο**

### **1.7.1. Ορισμός των Γαλακτοκομικών Προϊόντων**

Γάλα είναι το προϊόν της φυσιολογικής έκκρισης των γαλακτοφόρων αδένων των θηλαστικών, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη ή αφαίρεση. Επιτρέπεται προσθήκη ή αφαίρεση μόνον των φυσικών συστατικών του γάλακτος. Όσον αφορά τον εμπλουτισμό του, αυτός μπορεί να γίνει μόνο με βιταμίνες, μεταλλικά άλατα ή πρωτεΐνες γάλακτος (με την προϋπόθεση ότι η συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες είναι  $\geq 3.8\%$ ).

Γαλακτοκομικά είναι τα προϊόντα που προέρχονται αποκλειστικά από το γάλα. Είναι δυνατό να περιέχουν πρόσθετες ουσίες, που είναι απαραίτητες για την παρασκευή τους, εφ' όσον δε χρησιμοποιούνται με σκοπό τη μερική ή την ολική αντικατάσταση οποιουδήποτε από τα συστατικά του. Οτιδήποτε διαφορετικό από τα παραπάνω είναι μη γαλακτοκομικό προϊόν.

Σύμφωνα με κοινή Υπουργική Απόφαση (ΚΥΑ) 278186 (ΦΕΚ 1097 Β'/22.8.2002) των υπουργών Εθνικής Οικονομίας & Οικονομικών και Γεωργίας και του υφυπουργού Ανάπτυξης, δεν επιτρέπεται πλέον η κοινή παραγωγή και η κοινή πώληση γνήσιων και υποκατάστατων

γαλακτοκομικών προϊόντων, από 14 Δεκεμβρίου 2002. Έτσι, απαγορεύεται να βρίσκονται στα ίδια ράφια και στον ίδιο χώρο παραγωγής τα γαλακτοκομικά προϊόντα με τα μη γαλακτοκομικά. Επίσης, απαγορεύεται στα μη γαλακτοκομικά προϊόντα να φέρουν ονομασίες γαλακτοκομικών προϊόντων στην επισήμανσή τους. Για τις παραγωγικές μονάδες που έχουν επιχορηγηθεί, δεν επιτρέπεται να παράγουν στον ίδιο χώρο γαλακτοκομικά προϊόντα και μη γαλακτοκομικά.

Η σχετική ΚΥΑ εκδόθηκε σε υλοποίηση του κοινοτικού κανονισμού 1898/87 και στοχεύει στην αποτροπή παραπλάνησης των καταναλωτών.

Για τους παραβάτες προβλέπονται κυρώσεις (πρόστιμα) που ξεκινούν από €30.000 και φθάνουν μέχρι το 10% του κύκλου εργασιών μιας επιχείρησης.

### **Ειδικές Επισημάνσεις**

- Απαγορεύεται η κοινή τοποθέτηση στο ράφι γαλακτοκομικών προϊόντων με μη γαλακτοκομικά.
- Οι σημάνσεις και οι ονομασίες πρέπει να είναι ευκρινείς και εύκολα διαχωριζόμενες.
- Απαγορεύεται να υπονοείται ότι τα «μη γαλακτοκομικά» είναι γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Απαγορεύεται σχήμα, χρώμα, εμφάνιση, που δημιουργούν σύγχυση στον καταναλωτή.
- Απαγορεύεται η σύνδεση, μέσω διαφήμισης, των μη γαλακτοκομικών προϊόντων με εικόνες και ονόματα που αναφέρονται σε γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Σε αρτοσκευάσματα, όπως πίτες, σαλάτες, σάντουιτς, που προσφέρονται από καταστήματα μαζικής εστίασης, απαγορεύεται η χρήση των ονομασιών τυρόπιτα, τυροσαλάτα, τυρί κλπ., εφ' όσον το περιεχόμενό τους είναι μη γαλακτοκομικό προϊόν. Τα εστιατόρια, όταν διαθέτουν παρόμοια προϊόντα πρέπει να το αναφέρουν στον τιμοκατάλογο.
- Ελέγχους για την εφαρμογή της απόφασης θα διενεργεί ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).

### **Επιβολή κυρώσεων στις επιχειρήσεις**

Έκθεση ελέγχων που δημοσιοποίησε ο ΕΦΕΤ για τον τομέα των γαλακτοκομικών και των υποκατάστατων προϊόντων έδειξε ότι δεν έχουν ανταποκριθεί όλες οι επιχειρήσεις πώλησης στην υποχρέωση για διαχωρισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων από τα μη γαλακτοκομικά προϊόντα. Για το λόγο αυτό, θα προχωρήσει σε επιβολή κυρώσεων.

Ειδικότερα, στην έκθεσή του ο ΕΦΕΤ αναφέρει ότι:

- Τα καταστήματα λιανικής πώλησης, στην πλειοψηφία τους δεν έχουν ανταποκριθεί στην υποχρέωσή τους να εκθέτουν προς πώληση τα μη γαλακτοκομικά προϊόντα σε απολύτως ξεχωριστό μέρος από τα γαλακτοκομικά, με την ανάλογη σήμανση.
- Από τις μεταποιητικές επιχειρήσεις, ελάχιστες έχουν ανταποκριθεί στην υποχρέωσή τους να αποστέλλουν στον ΕΦΕΤ την επισήμανση των σχετικών προϊόντων τους.
- Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, κατά κανόνα δεν έχουν συμμορφωθεί με την υποχρέωσή τους να εκθέτουν ξεχωριστά και να επισημαίνουν σαφώς τα τρόφιμα που περιέχουν ως συστατικά μη γαλακτοκομικά προϊόντα.

Ο ΕΦΕΤ είναι υποχρεωμένος να ενεργήσει άμεσα, επιβάλλοντας κυρώσεις που περιλαμβάνουν την δέσμευση προϊόντων, την επιβολή προστίμων, ακόμη και την προσωρινή αναστολή λειτουργίας των κατ' επανάληψη μη συμμορφούμενων επιχειρήσεων.

Πρέπει να διευκρινισθεί ότι καμία απολύτως παράταση δεν έχει δοθεί στην εφαρμογή της εν λόγω νομοθετικής διάταξης, πέραν από αυτή που προβλέπεται από την ίδια την ΚΥΑ και αφορά μόνον την επισήμανση των προϊόντων τα οποία αποδεδειγμένα έχουν παραχθεί πριν από τις 22.11.2002.

### **Μη γαλακτοκομικά προϊόντα**

Ως μη γαλακτοκομικά προϊόντα νοούνται τα προϊόντα που είναι υποκατάστατα ή αναπληρώματα ή απομιμήσεις κλπ. προϊόντων γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΟΚ) 1898/87 του Συμβουλίου, στο εξής αποκαλούμενα «μη γαλακτοκομικά προϊόντα». Τα μη γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε χώρους σαφώς διαχωρισμένους από αυτούς των γαλακτοκομικών. Ο κανόνας αυτός αφορά ακόμη και τα προϊόντα της ίδιας εταιρείας τα οποία, μέχρι σήμερα, εκτίθενται στο ίδιο ψυγείο της εταιρείας, που παρασκευάζει και γαλακτοκομικά προϊόντα. (Αποστολόπουλος 2003)

#### **1.7.2. Τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης**

Η Ελλάδα είναι χώρα με πολύ μεγάλη ιστορία αλλά και παραδόσεις που χάνονται στα βάθη των αιώνων. Μερικές από αυτές αναφέρονται στο γάλα και στα προϊόντα του. Ο κλάδος της κτηνοτροφίας που επικράτησε στην Ελλάδα είναι η αιγοπροβατοτροφία, λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών που δεν ευνοούσαν την αγελαδοτροφία. Το 75% του εδάφους της καταλαμβάνουν ορεινές και ημιορεινές εκτάσεις με φτωχή βλάστηση, για την εκμετάλλευση των οποίων η εκτροφή αιγοπροβάτων αποτελούσε και αποτελεί την καλύτερη λύση. Το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 60% περίπου της συνολικής γαλακτοπαραγωγής της και τουλάχιστον το 85% της παραγωγής της, σε τυριά, προέρχεται από το γάλα αυτό. Κατά συνέπεια τα περισσότερα τυριά παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα. Το γεγονός ότι πολλά

από αυτά αντιγράφονται σήμερα επιβεβαιώνει την ποιοτική τους υπεροχή έναντι άλλων συγγενών προϊόντων που παρασκευάζονται σε άλλες χώρες από αγελαδινό γάλα και τονίζει την ανάγκη προβολής τους.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση για να διαφοροποιήσει και να διασφαλίσει τα προϊόντα που παρουσιάζουν ιδιότυπα χαρακτηριστικά δημοσίευσε τον Κανονισμό 2081/92/ΕΟΚ του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και Ονομασιών Προέλευσης των Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων. Για να δικαιούται ένα γεωγραφικό προϊόν ή τρόφιμο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) θα πρέπει, πέραν άλλων, να ανταποκρίνεται σε ορισμένες προδιαγραφές και να παράγεται παραδοσιακά σε μια επακριβώς οριοθετημένη περιοχή, στο ανθρώπινο και φυσικό περιβάλλον της οποίας αποδίδονται τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά του. Κάθε παραδοσιακή ονομασία σύμφωνα με τον Κανονισμό αυτό, αποτελεί μια κληρονομιά η οποία ανήκει σε όλους όσους ζουν και θα ζήσουν στην περιοχή που δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε το παραδοσιακό προϊόν. Είναι μια εγγύηση διάρκειας που μπορεί αναμφίβολα να χρησιμοποιηθεί για το προϊόν επί αιώνες, προσφέροντας πολλά πλεονεκτήματα, τα οποία εναπόκεινται στον πληθυσμό που κατοικεί στις περιοχές αυτές να τα διατηρήσει και να τα αναπτύξει.

Εκείνο που χαρακτηρίζει τα παραδοσιακά τυριά της Ελλάδος είναι η υψηλή τους ποιότητα και τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά τους, στα οποία οφείλουν και την καλή τους φήμη. Για την παρασκευή των τυριών αυτών χρησιμοποιείται, σχεδόν αποκλειστικά, πρόβειο και γίδινο γάλα τα οποία διαφέρουν σημαντικά στη σύσταση και στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά από το αγελαδινό. Είναι φυσικό και αναμενόμενο κατά συνέπεια και τα τυριά που παρασκευάζονται από τα γάλατα αυτά να είναι διαφορετικά. Πέραν αυτού, οι ιδιόρρυθμες εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας, οι εκτρεφόμενες φυλές προβάτων, η μεγάλη ποικιλία των ενδημικών φυτών της, οι συνθήκες παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος σε συνδυασμό με τη μακρόχρονη εμπειρία των ελλήνων τυροκόμων στην αξιοποίηση αιγοπρόβειου γάλακτος είναι παράγοντες που επηρεάζουν και διαμορφώνουν τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά τους. Εκείνο που είναι σημαντικό και πρέπει να επισημανθεί ιδιαίτερα είναι ότι τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά, σχεδόν στο σύνολό τους, παρασκευάζονται από γάλα ζώων που διατρέφονται με ελεύθερη βόσκηση σε περιοχές που δεν χρησιμοποιούνται λιπάσματα, ζιζανιοκτόνα, εντομοκτόνα και άλλοι ρυπαντές και υπό την έννοια αυτή αποτελούν βιολογικά προϊόντα.

Με τον κανονισμό 2081/1992 ΕΟΚ προστατεύονται οι ονομασίες προέλευσης των τυριών και οι γεωγραφικές ενδείξεις των προϊόντων. Με τον κανονισμό 1107/1996 ΕΟΚ

καταχωρήθηκαν και αναγνωρίστηκαν ως προϊόντα Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), 20 παραδοσιακά ελληνικά τυριά.

Στη συνέχεια, αναφέρονται τα 20 ελληνικά ΠΟΠ τυριά, καθώς και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους (γεωγραφική περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης και παραγωγής τους, καθώς και το είδος του γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών). (Ανώνυμος 2009)

<b>Πίνακας 1.1 Τα 20 ελληνικά τυριά ΠΟΠ</b>		
<b>Ονομασία τυριού ΠΟΠ</b>	<b>Οριοθέτηση περιοχής προέλευσης του γάλακτος και παραγωγής του τυριού</b>	<b>Είδος γάλακτος, κρέμας και τυρογάλακτος</b>
Φέτα	Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Ν. Λέσβου, Θεσσαλία	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 30% κ.β.
Κασέρι	Μακεδονία, Θεσσαλία, Ν. Λέσβου, Ν. Ξάνθης	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 20% κ.β.
Μανούρι	Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	τυρόγαλα από πρόβειο ή γίδινο γάλα ή μίγμα αυτών και γάλα πρόβειο ή γίδινο ή κρέμα αυτού
Γαλοτύρι	Ήπειρος, Θεσσαλία	γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών
Κεφαλογραβιέρα	Δυτ. Μακεδονία, Ήπειρος, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 10% κ.β.
Καλαθάκι Λήμνου	Νήσος Λήμνου	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με γίδινο έως 30% κ.β.
Γραβιέρα Αγράφων	περιοχή Αγράφων	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με γίδινο έως 30% κ.β.
Κοπανιστή	Νομός Κυκλάδων	γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο
Γραβιέρα Κρήτης	Νήσος Κρήτης	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με γίδινο έως 20% κ.β.
Κατίκι Δομοκού	Περιοχή Δομοκού	γάλα γίδινο ή μίγμα αυτού με πρόβειο
Ξυνομυζήθρα Κρήτης	Νήσος Κρήτης	τυρόγαλα από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών
Σαν Μιχάλη	Νήσος Σύρος	γάλα αγελαδινό
Μετσοβόνη	Επαρχία Μετσόβου	γάλα αγελαδινό, ή μίγμα αυτού με γάλα πρόβειο και γίδινο μέχρι 20% κ.β.
Γραβιέρα Νάξου	Νήσος Νάξου	γάλα αγελαδινό, ή μίγμα αυτού με γάλα πρόβειο και γίδινο μέχρι 20% κ.β.



Πηχτόγαλο Χανίων	Νομός Χανίων	γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγματα αυτών
Ανεβατό	Νομός Γρεβενών και Επαρχία Βοΐου Κοζάνης	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών
Μπάτζιος	Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών
Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού	Δήμος Αράχωβας	γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγματα αυτών
Σφέλα	Νομός Μεσσηνίας και Νομός Λακωνίας	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών
Λαδοτύρι Μυτιλήνης	Νήσος Λέσβος	γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο
<i>Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας</i>		

Έχουν αναγνωριστεί είκοσι είδη τυριών ως ΠΟΠ (πίνακας 1.1). Όμως παρατηρείται ότι υπάρχουν πέντε είδη τυριών που παράγονται σε ευρείες περιφέρειες, όπως η φέτα που παράγεται σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας με εξαίρεση την Κρήτη, τα Ιόνια νησιά, τις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα. Τα άλλα τέσσερα, το κασέρι, το μανούρι, η κεφαλογραβιέρα και ο μπάτζιος παράγονται κυρίως στη Μακεδονία, Θεσσαλία και Ήπειρο. Τα άλλα δεκαπέντε είδη τυριών παράγονται σε περιορισμένες γεωγραφικά περιοχές οι οποίες είναι είτε Νομοί είτε Δήμοι είτε συγκεκριμένα νησιά (πίνακας 1.1)

### 1.7.3. Κανόνες Υγιεινής του Γάλακτος

Από το 1992 ισχύει στην ΕΕ η οδηγία ΕΟΚ 92/46, στην οποία προβλέπεται ένα σύνολο προδιαγραφών, προϋποθέσεων και υγειονομικών-ποιοτικών ελέγχων για το σύνολο της γαλακτοπαραγωγής. Ειδικότερα, η οδηγία 92/46 ΕΟΚ της 16ης Ιουνίου 1992 αφορά τη θέσπιση υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα. Στα επιμέρους κεφάλαια της οδηγίας, καθορίζονται οι προδιαγραφές για την κοινοτική παραγωγή και οι προϋποθέσεις για εισαγωγές από τρίτες χώρες.

Συγκεκριμένα, αναφέρονται οι όροι για την παραλαβή νωπού γάλακτος, για την εγκατάσταση, επεξεργασία ή και μεταποίηση, καθορίζονται οι απαιτήσεις όσον αφορά την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το νωπό γάλα, η υγιεινή της εκμετάλλευσης, η υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης, η υγιεινή του προσωπικού, οι προδιαγραφές που πρέπει να

τηρούνται κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής ή κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης.

Σημειώνεται ότι, έχουν τεθεί μέγιστα όρια Ολικής Μικροβιακής Χλωρίδας (ΟΜΧ), τα οποία πρέπει να τηρούνται προκειμένου το γάλα να γίνεται αποδεκτό για επεξεργασία-μεταποίηση (1,5 εκ./ml στο αιγοπρόβειο και 100 χιλ. στο αγελαδινό).

Επίσης, καθορίζονται οι γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και μεταποίησης, οι γενικοί όροι υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης, οι ειδικοί όροι εγγραφής των κέντρων συλλογής και τυποποίησης στα μητρώα, οι ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και μεταποίησης και η υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις αυτές.

Τέλος, αναφέρονται οι απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα, τα μικροβιολογικά κριτήρια των προϊόντων, η πρώτη και δεύτερη συσκευασία, οι όροι σχετικά με το σήμα καταλληλότητας και τις ετικέτες και οι προδιαγραφές για την αποθήκευση και μεταφορά.

Σε συνέχεια της παραπάνω οδηγίας, εκδόθηκε η οδηγία 92/47 ΕΟΚ της 16ης Ιουνίου 1992 σχετικά με τους όρους χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων από τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Το άρθρο 1 ορίζει ότι, από 1-1-1998 όλες οι εγκαταστάσεις πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της οδηγίας 92/46 ΕΟΚ και ότι το γάλα προς πόσην και τα προϊόντα με βάση το γάλα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές, θα πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας. Το άρθρο 2 ορίζει ότι, μέχρι 31-12-1997 τα κράτη - μέλη μπορούν να επιτρέπουν στις εγκαταστάσεις, οι οποίες κατά την ημερομηνία κοινοποίησης της παρούσας οδηγίας δεν κρίθηκαν σύμφωνες προς τους όρους έγκρισης που προβλέπονται στην οδηγία 92/46 ΕΟΚ, να παρεκκλίνουν από ορισμένες απαιτήσεις των κεφαλαίων 1 και 5 του παραρτήματος Β της εν λόγω οδηγίας, εάν το γάλα προς πόσην και τα προϊόντα με βάση το γάλα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές δεν φέρουν το προβλεπόμενο σήμα καταλληλότητας.

Κατ' εφαρμογή των παραπάνω οδηγιών, εκδόθηκε το Προεδρικό Διάταγμα 56/95. Το Π.Δ. 56 καλύπτει, όσον αφορά τους υγειονομικούς κανόνες, το νωπό γάλα κατανάλωσης, το θερμικά επεξεργασμένο γάλα κατανάλωσης, το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα και τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, αλλά και τις παρεκκλίσεις από τους παραπάνω κανόνες.

Ειδικότερα, αναφέρονται τα εξής:

Το άρθρο 2 του Π.Δ. καθορίζει το νωπό γάλα κατανάλωσης, το θερμικά επεξεργασμένο γάλα κατανάλωσης (όλων των τύπων), το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα και τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Επίσης, προσδιορίζει θέματα όπως «θερμική επεξεργασία», «θέρμανση σε χαμηλή θερμοκρασία», «εκμετάλλευση παραγωγής», «κέντρα συλλογής», «κέντρα τυποποίησης», «εγκατάσταση μεταποίησης», τις αρμοδιότητες των υγειονομικών και κτηνιατρικών ελέγχων, θέματα συσκευασίας, εμπορίας και εμπορευματικών συναλλαγών μεταξύ Ελλάδας και κρατών-μελών.

Το άρθρο 3 του Π.Δ. καθορίζει τις προδιαγραφές παραγωγής. Το άρθρο 4 καθορίζει την εμπορία νωπού γάλακτος σε συμμόρφωση προς το αντίστοιχο άρθρο της οδηγίας 92/46/ΕΟΚ και το άρθρο 5 καθορίζει την εμπορία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, σε συμμόρφωση προς το αντίστοιχο άρθρο της οδηγίας 92/46/ΕΟΚ.

Το Π.Δ. καθορίζει και τεχνικά θέματα για την παραλαβή γάλακτος στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας ή και μεταποίησης, όπως: υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το νωπό γάλα, υγιεινή της εκμετάλλευσης, υγιεινή του αρμέγματος και των χώρων ή υλικού και εργαλείων αρμέγματος, τις προδιαγραφές που πρέπει να τηρούνται κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής ή και την παραλαβή στην εγκατάσταση επεξεργασίας. Επιπλέον, καθορίζει τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και μεταποίησης, τους όρους υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης, τους όρους εγγραφής των κέντρων συλλογής και τυποποίησης γάλακτος σε μητρώα, τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα προϊόντα με βάση το γάλα και για το γάλα κατανάλωσης, τις προδιαγραφές συσκευασίας και σήμανσης των προϊόντων, τις προδιαγραφές αποθήκευσης και μεταφοράς των προϊόντων. Τέλος, το Π.Δ. καθορίζει τις αρμοδιότητες και τους όρους διενέργειας ελέγχων και επιτήρησης της παραγωγής, που είναι ευθύνη του Υπουργείου Γεωργίας.

Το Π.Δ. 56 ισχύει από 1.01.1994 με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: α) η παράγραφος 3 του άρθρου 11 (καθεστώς παρέκκλισης) ισχύει από 1.01.1993 και β) η παράγραφος 3 του άρθρου 19 ισχύει από την ημερομηνία δημοσίευσης (27.02.1995).

Από τα παραπάνω συμπεραίνεται ότι, συμμορφούμενη προς την οδηγία 92/46/ΕΟΚ, η εγχώρια βιομηχανία γάλακτος υπόκειται σε ένα αρκετά περιεκτικό και αυστηρό πλαίσιο λειτουργίας όσον αφορά την υγιεινή και την ποιότητα, σε όφελος του καταναλωτή. Ακόμη και το καθεστώς προσωρινής παρέκκλισης, απαιτεί από τις παραγωγικές μονάδες σοβαρές αναβαθμίσεις των εγκαταστάσεών τους, που απαιτεί διάθεση κεφαλαίων και επενδύσεις. Μακροπρόθεσμα επομένως, το πλαίσιο αυτό θα οδηγήσει την εγχώρια παραγωγική υποδομή σε εξυγίανση και συγκέντρωση. (Αποστολόπουλος 2003)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Η εργασία αυτή έχει ως αντικείμενο έρευνας τη διερεύνηση του κλάδου της αγοράς των τυροκομικών προϊόντων. Ο εξεταζόμενος κλάδος κατέχει σημαντική θέση στο χώρο των γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής. Τα τυροκομικά προϊόντα καταλαμβάνουν σημαντική θέση στις διατροφικές προτιμήσεις του Έλληνα καταναλωτή, καθώς εντάσσονται στο καθημερινό πρόγραμμα διατροφής του. Ενδεικτικό είναι το γεγονός ότι η κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα είναι η υψηλότερη στην Ευρωπαϊκή Ένωση, με σημαντική διαφορά από τον αντίστοιχο μέσο όρο της Ε.Ε.

Στόχος της εργασίας είναι η διεξοδική μελέτη και ανάλυση των παραμέτρων που προσδιορίζουν την αγορά των τυροκομικών προϊόντων και συγκεκριμένα η Παραγωγή, η Ζήτηση, οι Εξαγωγές, οι Εισαγωγές η Φαινομενική Κατανάλωση και το Εμπορικό Ισοζύγιο. Καθώς επίσης για την πληρέστερη κατανόηση της εγχώριας αγοράς μελετάται η Διεθνής αγορά των τυροκομικών προϊόντων.

Κύριος στόχος της εργασίας είναι η εκτίμηση της υπάρχουσας κατάστασης της αγοράς των τυροκομικών προϊόντων και οι δυνατότητες διερεύνησης και επέκτασης της αγοράς των τυροκομικών προϊόντων δεδομένου της μεγάλης δραστηριότητας του κλάδου.

Τα δεδομένα της έρευνας ως προς την παραγωγή, την κατανάλωση, τις εισαγωγές και τις εξαγωγές προέρχονται από το Υπουργείο Γεωργίας και την Εθνική στατιστική Υπηρεσία.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

### ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

#### 3.1. Εγχώρια Παραγωγή Τυροκομικών Προϊόντων

Στην Ελλάδα η τυροκομία αποτελεί παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, καθώς η ενασχόληση των κατοίκων της με την παραγωγή τυριών αναφέρεται από πολλές ιστορικές πηγές ως μια από τις βασικότερες βιοτεχνικές δραστηριότητες στο πέρασμα των αιώνων.

Ωθηση στην ανάπτυξη του κλάδου σημειώθηκε μετά το 1960 με τη συνδρομή της Αγροτικής Τράπεζας, η οποία στα πλαίσια του προγράμματος ανάπτυξης της κτηνοτροφίας (πιστωτικά προγράμματα, κλπ) χρηματοδότησε την ίδρυση σύγχρονων τυροκομείων. Το γεγονός αυτό έδωσε τη δυνατότητα σε επιχειρήσεις του κλάδου να αναπτυχθούν σημαντικά, σε συνδυασμό με τη χορήγηση επενδυτικών κινήτρων από την πολιτεία, στα πλαίσια αναπτυξιακών νόμων και κοινοτικών κανονισμών. Ο κλάδος με την πάροδο των χρόνων απέκτησε βιομηχανικό χαρακτήρα.

Ο παραγωγικός τομέας περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, οι οποίες παρουσιάζουν ανομοιογένεια ως προς το μέγεθος της παραγωγής και τον τρόπο οργάνωσης. Το μεγαλύτερο μέρος των παραγωγικών μονάδων χαρακτηρίζεται από χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα, γεγονός που περιορίζει τη δραστηριότητά τους σε τοπικές κυρίως αγορές.

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζεται η εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων για το χρονικό διάστημα 1998-2008. Ο πίνακας 3.1 παρουσιάζει την εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις και τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, το διάστημα 1998-2008. Όπως παρατηρείται, η συνολική εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων κινήθηκε ανοδικά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα, με μέσο ετήσιο ρυθμό 2,2% και διαμορφώθηκε σε 235.750 τόνους το 2008 από 185.682 τόνους το 1998.

Η παραγωγή τυροκομικών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις ακολούθησε ανοδική πορεία με μέσο ετήσιο ρυθμό ανόδου 3,8% (1998: 109.982 τόνοι, 2008: 165.750 τόνοι). Αναλυτικότερα, την περίοδο 2008/2007 σημειώθηκε αύξηση στην παραγωγή των βιομηχανικών επιχειρήσεων κατά 2%, καθώς από 162.516 τόνους το 2007, ανήλθε σε 165.750 τόνους το επόμενο έτος.

Σε αντίθεση με τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις παρουσίασαν μείωση στην παραγωγή τους κατά το χρονικό διάστημα 1998-2008 με μέσο ετήσιο ρυθμό

0.7%. Ειδικότερα, το 2008 η παραγωγή των γεωργικών εκμεταλλεύσεων ανήλθε σε 70.000 τόνους παραμένοντας στα ίδια επίπεδα με το προηγούμενο έτος.

<b>Πίνακας 3.1. Εγχώρια παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1998-2008)</b>					
Έτος	Βιομηχανικές Επιχειρήσεις		Γεωργικές Εκμεταλλεύσεις		Σύνολο
	Ποσότητα	Μερίδιο %	Ποσότητα	Μερίδιο %	
1998	109.982	59,23%	75.700	40,77%	185.682
1999	126.898	64,22%	70.700	35,78%	197.598
2000	131.322	65,04%	70.600	34,96%	201.922
2001	109.379	56,94%	82.733	43,06%	192.112
2002	118.606	57,83%	86.504	42,17%	205.110
2003	142.987	65,53%	75.229	34,47%	218.216
2004	145.531	65,01%	78.340	34,99%	223.871
2005	142.929	65,11%	76.592	34,89%	219.521
2006	161.036	70,01%	68.979	29,99%	230.015
2007	162.516	69,89%	70.018	30,11%	232.534
2008	165.750	70,31%	70.000	29,69%	235.750
ΜΕΡΜ %*	3,80%		-0,70%		2,20%
<i>Ποσότητα σε τόνους</i>					
<i>* Μέσος Ετήσιος ρυθμός μεταβολής</i>					
<i>Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας</i>					

Συμπερασματικά, η άνοδος του συνόλου της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων την εξεταζόμενη περίοδο, οφείλεται στη διεύρυνση της παραγωγής των βιομηχανικών επιχειρήσεων, το μερίδιο παραγωγής των οποίων αυξήθηκε από 59,2% το 1998 σε 70,3% το 2008. Ως προς τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, το μερίδιο παραγωγής τους συρρικνώθηκε με την πάροδο του χρόνου και διαμορφώθηκε σε 29,7% το 2008.

Η μείωση του αριθμού των μικρών παραγωγικών μονάδων, σε συνδυασμό με τις αξιόλογες επενδύσεις των μεγάλων τυροκομικών επιχειρήσεων για την επέκταση των εγκαταστάσεών τους, την είσοδο μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών στον κλάδο και την αύξηση του βαθμού τυποποίησης, διαμόρφωσαν τη σημερινή εικόνα του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων.

### 3.1.1. Εγχώρια Παραγωγή ανά Κατηγορία Τυροκομικών Προϊόντων

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζεται η συνολική παραγωγή από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, ανά κατηγορία τυροκομικών προϊόντων, σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας (έως το 2008).

Ο πίνακας 3.2 παρουσιάζει την εγχώρια παραγωγή τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις ανά κατηγορία προϊόντος. Από τον πίνακα αυτό προκύπτει ότι, η φέτα και τα λευκά τυριά κατέχουν διαχρονικά το μεγαλύτερο μερίδιο στη συνολική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, το ποσοστό συμμετοχής αυτών στο σύνολο της παραγόμενης ποσότητας κυμάνθηκε μεταξύ 58,9%-64,3% την περίοδο 2003-2008. Η παραγωγή της εν λόγω κατηγορίας κινήθηκε ανοδικά το εξεταζόμενο διάστημα (με εξαίρεση το 2005), με μέσο ετήσιο ρυθμό 2,9% (2003: 89.126 τόνοι, 2008: 105.500 τόνοι).

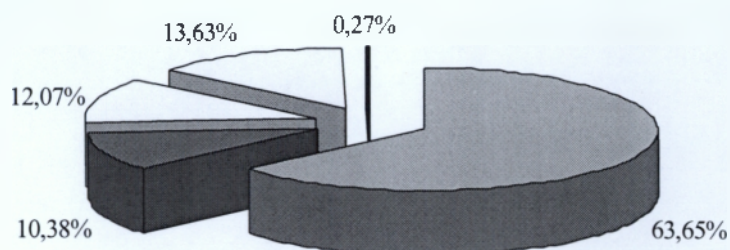
Ακολουθεί η κατηγορία «μαλακά νωπά και άλλα τυριά», η οποία κατέλαβε μερίδιο παραγωγής μεταξύ 13,5%-16,4% κατά το χρονικό διάστημα 2003-2008. Η συγκεκριμένη κατηγορία περιλαμβάνει κατά κύριο λόγο τυριά τυρογάλακτος και έπειτα μαλακά τυριά από αγελαδινό γάλα. Η παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων παρουσίασε μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 2,6% και ότι ανήλθε στους 22,600 τόνους το 2008.

Η κατηγορία των σκληρών τυριών (αιγοπρόβεια και αγελαδινά) κατατάσσεται τρίτη με βάση το ποσοστό συμμετοχής στη συνολική βιομηχανική παραγωγή τυριών, το οποίο κυμάνθηκε μεταξύ 12%-16% την εξεταζόμενη περίοδο, παρουσιάζοντας διακυμάνσεις μεταξύ των ετών.

Η επόμενη κατηγορία τυροκομικών προϊόντων είναι αυτή των ημίσκληρων τυριών (αιγοπρόβεια και αγελαδινά). Το εξεταζόμενο διάστημα το ποσοστό συμμετοχής της κυμάνθηκε μεταξύ του 8,3%-10,4%. Η παραγωγή της εν λόγω κατηγορίας τυροκομικών παρουσίασε διακυμάνσεις και διαμορφώθηκε σε 17.200 τόνους το 2008.

Τα λιωμένα τυριά, κατέχουν μικρό μερίδιο παραγωγής (μεταξύ του 0,3%-0,5%). Το 2008 το ποσοστό συμμετοχής τους στο σύνολο της παραγόμενης ποσότητας τυροκομικών προϊόντων ανήλθε στο 0,3% (450 τόνοι).

Διάγραμμα 3.1: Εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων (2008)



■ Φέτα & Λευκά Τυριά ■ Ημίσκληρα Τυριά □ Σκληρά Τυριά □ Μαλακά Νωπά & Άλλα Τυριά ■ Λιωμένα Τυριά

Πίνακας 3.2 Παραγωγή τυριών ανά τύπο από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις (2003-2008)

Έτη	Φέτα & Λευκά Τυριά		Ημίσκληρα Τυριά		Σκληρά Τυριά		Μαλακά Νωπά & Άλλα Τυριά		Λιωμένα Τυριά		Σύνολο
	Ποσότητα	Μερίδιο %	Ποσότητα	Μερίδιο %	Ποσότητα	Μερίδιο %	Ποσότητα	Μερίδιο %	Ποσότητα	Μερίδιο %	
2003	89.126	62,33%	14.439	10,10%	19.332	13,52%	19.400	13,57%	690	0,48%	142.987
2004	89.192	61,29%	14.045	9,65%	18.775	12,90%	23.093	15,87%	426	0,29%	145.531
2005	84.240	58,94%	11.903	8,33%	22.823	15,97%	23.505	16,45%	458	0,32%	142.929
2006	101.448	63,00%	14.111	8,76%	23.139	14,37%	21.814	13,55%	524	0,33%	161.036
2007	104.463	64,28%	16.005	9,85%	19.574	12,04%	22.045	13,56%	429	0,26%	162.516
2008	105.500	63,65%	17.200	10,38%	20.000	12,07%	22.600	13,63%	450	0,27%	165.750
ΜΕΡ Μ %	2,9		3,0		0,6		2,6		-6,9		2,5

Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Ο πίνακας 3.3 παρουσιάζει τα μεγέθη της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις με βάση το είδος του γάλακτος, για το χρονικό διάστημα 1999-2008.

Από τα στοιχεία του αναφερόμενου πίνακα και σύμφωνα με το διάγραμμα 3.2 προκύπτει ότι, η κατηγορία των **αιγοπρόβειων τυριών** κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στη συνολική

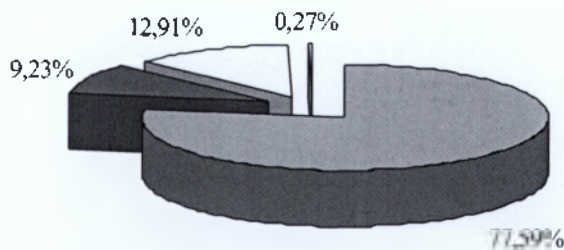


παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, το ποσοστό συμμετοχής της στη συνολική παραγόμενη ποσότητα κατά το έτος 2008 είναι 77,6%. Το 2008 η παραγωγή αιγοπρόβειων τυριών ανήλθε στους 128,600 τόνους από 126,700 τόνους το προηγούμενο έτος (αύξηση 1,5%). Τα μαλακά αιγοπρόβεια τυριά αποτελούν τη σημαντικότερη κατηγορία τυριών. Τονίζεται ότι, η φέτα, η οποία εντάσσεται στα μαλακά αιγοπρόβεια τυριά, αποτελεί εκείνο το είδος τυριού που κατέχει διαχρονικά τη σημαντικότερη θέση στην εγχώρια βιομηχανική παραγωγή του εξεταζόμενου κλάδου.

Τη δεύτερη κατηγορία από πλευράς μεγέθους στο σύνολο της εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, αποτελούν τα τυριά από αγελαδινό γάλα, το ποσοστό συμμετοχής των οποίων στη συνολική παραγωγή κατά το έτος 2008 είναι 12,9%. Το μεγαλύτερο μέρος των τυριών από αγελαδινό γάλα είναι ημίσκληρα και μαλακά. Η συνολική παραγόμενη ποσότητα αγελαδινών τυριών παρουσίασε διακυμάνσεις κατά τη χρονική περίοδο 1999-2008. Το 2008 διαμορφώθηκε στους 21,400 τόνους από 17,800 τόνους το 1999.

Τα τυριά τυρογάλακτος, απέσπασαν μερίδιο παραγωγής της τάξης του 9,2% το έτος 2008. Ειδικότερα, το 2008 η παραγόμενη ποσότητά τους ανήλθε στους 15,300 τόνους. Η νωπή μυζήθρα αποτελεί το κυριότερο τυρί τυρογάλακτος, ακολουθούμενη από το ανθότυρο και την ξηρή μυζήθρα.

Διάγραμμα 3.2: Μέρη Παραγωγής τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, με βάση το είδος του γάλακτος (2008)



■ Τυριά Αιγοπρόβεια ■ Τυριά Τυρογάλακτος □ Τυριά Αγελαδινά □ Τυριά Λιωμένα

**Πίνακας 3.3: Παραγωγή τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, με βάση το είδος του γάλακτος (1999-2008)**

Προϊόν / Έτος	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
<b>Μαλακά Αιγοπρόβεια</b>										
Φέτα	77.797	81.865	66.453	72.709	83.484	82.839	77.894	93.226	93.642	94.600
Τελεμές	4.267	3.621	2.458	3.169	2.923	2.993	2.779	4.733	5.921	6.000
Διάφορα Μαλακά	463	1.993	2.936	2.810	2.719	3.360	3.567	3.489	4.900	5.000
<b>Σύνολο</b>	<b>82.527</b>	<b>87.479</b>	<b>71.847</b>	<b>78.688</b>	<b>89.126</b>	<b>89.192</b>	<b>84.240</b>	<b>101.448</b>	<b>104.463</b>	<b>105.600</b>
<b>Ημισκληρα Αιγοπρόβεια</b>										
Κασέρι	4.886	3.759	3.360	5.050	6.562	6.593	4.886	5.796	5.325	5.700
<b>Σκληρά Αιγοπρόβεια</b>										
Κεφαλοτύρι	2.491	3.376	3.005	3.151	4.684	3.039	2.753	3.210	3.469	3.600
Γραβιέρα	5.788	5.474	5.399	6.370	6.569	6.823	8.188	7.900	7.892	8.000
Κεφαλογραβιέρα	1.643	2.189	3.030	3.041	2.365	2.528	3.446	3.578	3.616	3.700
Διάφορα Σκληρά	1.224	1.294	992	1.240	1.157	1.554	1.499	5.414	1.963	2.000
<b>Σύνολο</b>	<b>11.146</b>	<b>12.333</b>	<b>12.426</b>	<b>13.802</b>	<b>14.775</b>	<b>13.944</b>	<b>15.886</b>	<b>20.102</b>	<b>16.940</b>	<b>17.300</b>
<b>Σύνολο Αιγοπρόβειων</b>	<b>98.559</b>	<b>103.571</b>	<b>87.633</b>	<b>97.540</b>	<b>110.463</b>	<b>109.729</b>	<b>105.012</b>	<b>127.346</b>	<b>126.728</b>	<b>128.600</b>
<b>Τυριά Τυρογάλακτος</b>										
Μυζήθρα Νωπή	5.051	5.431	5.203	5.847	6.060	8.708	6.726	7.388	7.676	7.800
Μυζήθρα Ξηρή	2.387	2.814	2.005	2.019	2.638	2.316	2.335	2.718	1.904	2.000
Μανούρι	315	845	950	402	626	1.071	272	577	639	700
Ανθότυρο	2.591	2.050	2.812	3.344	3.878	3.630	3.141	3.373	3.626	3.800
Διάφορα	232	199	291	399	465	284	771	475	987	1.000
<b>Σύνολο Τυριών Τυρογάλακτος</b>	<b>10.576</b>	<b>11.339</b>	<b>11.261</b>	<b>12.011</b>	<b>13.667</b>	<b>16.009</b>	<b>13.245</b>	<b>14.531</b>	<b>14.832</b>	<b>15.300</b>
<b>Τυριά Αγελαδινά</b>										
Μαλακά	6.213	4.140	2.346	1.274	5.733	7.084	10.260	7.283	7.213	7.200
Ημισκληρα	10.014	9.890	6.945	5.508	7.877	7.452	7.017	8.315	10.680	11.500
<b>Σκληρά Αγελαδινά</b>										
Γραβιέρα	879	1.279	1.017	530	628	1.188	1.379	769	1.140	1.200
Διάφορα	657	1.103	177	1.743	3.929	3.643	5.558	2.268	1.494	1.500
<b>Σύνολο</b>	<b>1.536</b>	<b>2.382</b>	<b>1.194</b>	<b>2.273</b>	<b>4.557</b>	<b>4.831</b>	<b>6.937</b>	<b>3.037</b>	<b>2.634</b>	<b>2.700</b>
<b>Σύνολο Αγελαδινών</b>	<b>17.763</b>	<b>16.412</b>	<b>10.485</b>	<b>9.055</b>	<b>18.167</b>	<b>19.367</b>	<b>24.214</b>	<b>18.635</b>	<b>20.527</b>	<b>21.400</b>
<b>Τυριά Λιωμένα</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>690</b>	<b>426</b>	<b>458</b>	<b>524</b>	<b>429</b>	<b>450</b>
<b>Γενικό Σύνολο</b>	<b>126.898</b>	<b>131.322</b>	<b>109.379</b>	<b>118.606</b>	<b>142.987</b>	<b>145.531</b>	<b>142.929</b>	<b>161.036</b>	<b>162.516</b>	<b>165.750</b>

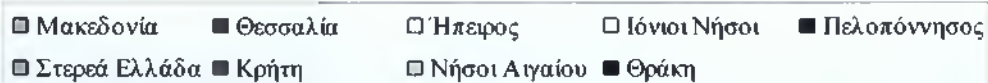
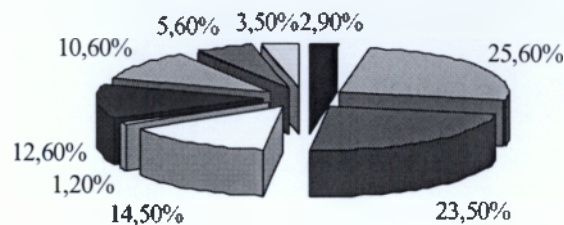
Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

Στο διάγραμμα 3.3 παρουσιάζεται η γεωγραφική κατανομή της παραγωγής τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, ανά νομό και είδος για το έτος 2008. Το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής προέρχεται από τη Μακεδονία, της οποίας το μερίδιο παραγωγής ανήλθε σε 25,6% το 2008, ακολουθούμενη από τη Θεσσαλία με ποσοστό συμμετοχής στη συνολική εγχώρια παραγωγή 23,5%. Η Ήπειρος κάλυψε το 14,5% της εγχώριας παραγωγής

τυροκομικών προϊόντων και ακολούθησε η Πελοπόννησος (με μερίδιο παραγωγής 12,6%) και η Στερεά Ελλάδα (με ποσοστό συμμετοχής στη συνολική παραγωγή 10,6%).

**Διάγραμμα 3.3: Γεωγραφική κατανομή της εγχώριας παραγωγής τυριών από τις βιομηχανίες (2008)**



Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

### 3.1.2. Κόστος Παραγωγής

Το ύψος του κόστους παραγωγής επηρεάζεται από το είδος του τυριού που παράγεται. Το γάλα κατέχει το μεγαλύτερο μέρος του συνολικού κόστους παραγωγής. Σύμφωνα και με εκτιμήσεις παραγόντων του κλάδου, υπολογίζεται ότι το γάλα συμμετέχει σε ποσοστό της τάξης του 80% στο συνολικό κόστος παραγωγής της φέτας. Τα εργατικά συμβάλλουν κατά 5% περίπου στη διαμόρφωση του συνολικού κόστους παραγωγής του εν λόγω προϊόντος, ενώ τα λοιπά έξοδα, τα οποία περιλαμβάνουν έξοδα διανομής, αποθήκευσης, γενικά βιομηχανικά έξοδα, κόστος βοηθητικών υλών κλπ., εκτιμάται ότι καταλαμβάνουν το 15% του συνολικού κόστους παραγωγής.

Τα ποσοστά που αναφέρθηκαν διαφοροποιούνται με βάση το είδος του τελικού προϊόντος. Ειδικότερα, στα τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «ΠΟΠ», όπου η ποιότητα του γάλακτος είναι αυστηρά καθορισμένη, το ποσοστό συμμετοχής της πρώτης ύλης στη διαμόρφωση του κόστους είναι υψηλότερο. Διαφοροποίηση της διάρθρωσης του κόστους παρατηρείται και στα είδη τυριών όπου η παρασκευαστική μέθοδος συνεπάγεται εντατική παρακολούθηση ή και είναι χειρωνακτική, γεγονός που συνεπάγεται την υψηλότερη συμμετοχή των εργατικών εξόδων επί του συνολικού κόστους παραγωγής.

Η υγρασία των τυριών αποτελεί βασικό παράγοντα, ο οποίος διαφοροποιεί τη διάρθρωση του κόστους. Συγκεκριμένα, τα μαλακά τυριά που έχουν περισσότερη υγρασία απαιτούν λιγότερο γάλα ανά κιλό παραγόμενου προϊόντος, σε αντίθεση με τα σκληρά τυριά που απαιτούν για την παραγωγή τους περισσότερη ποσότητα γάλακτος. Επιπλέον, η περίοδος ωρίμανσης των τυριών επηρεάζει το κόστος, καθώς όσο μεγαλύτερη είναι η διάρκειά της, τόσο αυξάνεται το κόστος.

Εκτός των ανωτέρω παραγόντων, η εποχή της αμέλξεως του γάλακτος επηρεάζει τη διάρθρωση του κόστους και επομένως και το ποσοστό συμμετοχής της πρώτης ύλης σε αυτό, καθώς ανάλογα με την εποχή επηρεάζεται και η απόδοση της πρώτης ύλης. Συγκεκριμένα, το πρόβειο γάλα χειμερινής αμέλξεως έχει μεγαλύτερη απόδοση (π.χ. 4 κιλά γάλα/κιλό φέτας) από της άνοιξης (5 κιλά γάλα/κιλό φέτας). Τέλος, ανάλογα με τη γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται το γάλα, παρατηρείται απόκλιση της τάξης του 20% στην τιμή της πρώτης ύλης. (ICAP 2004)

### **3.1.3. Κατανομή Βιομηχανικών Επιχειρήσεων Τυροκομικών Προϊόντων**

Στη συνέχεια παρουσιάζεται η κατανομή των βιομηχανικών επιχειρήσεων σε κλίμακα, βάσει της ετήσιας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων όλων των τύπων, καθώς και ανά κατηγορία τυριών, σύμφωνα με τις τελευταίες απογραφές του Υπουργείου Γεωργίας (2006, 2007, 2008). Σημειώνεται ότι, το άθροισμα των επιχειρήσεων ανά κατηγορία τυριού δεν αντιστοιχεί στο συνολικό αριθμό των τυροκομικών επιχειρήσεων, καθώς σε πολλές περιπτώσεις η ίδια επιχείρηση παράγει πολλούς τύπους τυριών, με αποτέλεσμα να περιλαμβάνεται σε περισσότερες από μία κατηγορίες.

Από τον πίνακα 3.5 προκύπτει ότι, ο συνολικός αριθμός των καταγεγραμμένων επιχειρήσεων παραγωγής τυριών όλων των τύπων μειώθηκε σε 596 το 2008, από 626 το 2006. Ωστόσο, η συνολική παραγωγή αυτών ακολούθησε ανοδική πορεία, ανερχόμενη σε 162.414 τόνους το 2008, από 145.531 τόνους το 2006 (+11,6%). Οι μονάδες των οποίων η παραγωγή κυμαίνεται κάτω των 100 τόνων, ανήλθαν σε 338 το 2008. Χαρακτηριστικό είναι το ότι ενώ οι επιχειρήσεις αυτές αποτέλεσαν το 57% του συνόλου των τυροκομικών μονάδων γενικά το 2008, απέσπασαν μερίδιο παραγωγής μόλις 8,9%. Οι επιχειρήσεις με παραγωγική κλίμακα 101-1.000 τόνους ετησίως ανήλθαν σε 233 το 2008, από 250 το 2007, ενώ η παραγόμενη ποσότητά τους κάλυψε το 38,3% της συνολικής παραγωγής των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε όλους τους τύπους τυριών το 2008. Οι επιχειρήσεις που ανήκουν στην παραγωγική κλίμακα 1.001-4.000 τόνων, το 2008 ανήλθαν σε 20 και η παραγωγή τους κάλυψε

μερίδιο 21,5% του συνόλου. Τέλος, μόνο 5 είχαν παραγωγή μεγαλύτερη των 4.000 τόνων το 2008, η δε παραγωγή τους κάλυψε μερίδιο 31,3% του συνόλου.

Πίνακας 3.5 Κατανομή βιομηχανικών επιχειρήσεων βάσει της ετήσιας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων (2006, 2007, 2008)						
Τυριά Όλων των Τύπων						
Παραγωγική Κλίμακα (σε τόνους)	2006		2007		2008	
	Αριθμός Επιχειρήσεων	Ετήσια Παραγωγή	Αριθμός Επιχειρήσεων	Ετήσια Παραγωγή	Αριθμός Επιχειρήσεων	Ετήσια Παραγωγή
100 ή λιγότερο	366	17.191	326	13.993	338	14.494
101 έως 1.000	234	60.945	250	66.417	233	62.169
1.001 έως 4.000	22	34.107	22	39.031	20	34.852
4.001 έως 10.000	3	23.279	2	16.674	3	22.261
10.001 έως 1.000.000	1	10.009	2	24.921	2	28.638
<b>Σύνολο</b>	<b>626</b>	<b>145.531</b>	<b>602</b>	<b>161.036</b>	<b>596</b>	<b>162.414</b>
Ημίσκληρα & Σκληρά Τυριά						
100 ή λιγότερο	252	6.800	263	7.717	283	8.133
101 έως 1.000	41	12.916	47	15.364	42	13.907
1.001 έως 4.000	7	13.101	6	14.165	6	13.533
<b>Σύνολο</b>	<b>300</b>	<b>32.817</b>	<b>316</b>	<b>37.246</b>	<b>331</b>	<b>35.573</b>
Τυριά Τυρογάλακτος						
100 ή λιγότερο	442	7340	401	7.264	407	7.254
101 έως 1.000	28	7045	19	4.678	25	5.984
1.001 έως 4.000	1	1616	2	2.577	1	1.485
<b>Σύνολο</b>	<b>471</b>	<b>16.001</b>	<b>422</b>	<b>14.519</b>	<b>433</b>	<b>14.723</b>
Μαλακά Τυριά						
100 ή λιγότερο	336	13.230	326	12.120	323	10.970
101 έως 1.000	163	44.678	161	44.929	158	42.084
1.001 έως 4.000	10	16.305	15	26.854	13	23.950
4.001 έως 10.000	4	21.958	2	14.605	2	10.756
10.001 έως 1.000.000			1	10120	2	23814
<b>Σύνολο</b>	<b>513</b>	<b>96.171</b>	<b>505</b>	<b>108.628</b>	<b>498</b>	<b>111.574</b>
<i>Ποσότητα: τόνοι</i>						
<i>Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας</i>						

### 3.2. Προσφορά

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων περιλαμβάνει πληθώρα επιχειρήσεων, τόσο παραγωγικών όσο και εισαγωγικών. Ο παραγωγικός τομέας παρουσιάζει ανομοιογένεια μεταξύ των εταιριών ως προς το μέγεθος και το βαθμό τυποποίησης των προϊόντων, καθώς και ως προς τον τρόπο οργάνωσης της παραγωγικής τους διαδικασίας και την ανάπτυξη των λειτουργιών τους. Διαφοροποιήσεις παρατηρούνται επίσης, ως προς το βαθμό κάλυψης της αγοράς (από γεωγραφική άποψη), τον τρόπο διανομής των προϊόντων τους, καθώς και ως προς την έκταση-ανάπτυξη του δικτύου πωλήσεών τους (ίδιο δίκτυο διανομής, συνεργασία με χονδρεμπόρους, αντιπροσώπους, εταιρίες διανομής κλπ.). Η τάση που επικρατεί τα τελευταία χρόνια, είναι η βαθμιαία μείωση της παραγωγής του τομέα των μικρών επιχειρήσεων και η αποχώρηση από την αγορά ορισμένων εξ αυτών, μη έχοντας τη δυνατότητα να ανταποκριθούν στις αυξημένες απαιτήσεις που επιβάλλουν οι συνθήκες της αγοράς.

Στην ενδυνάμωση των μεγάλων εταιριών συμβάλλει και η ολοένα αυξανόμενη ζήτηση από την πλευρά του καταναλωτικού κοινού για τυροκομικά προϊόντα σε τυποποιημένες συσκευασίες, που είναι δύσκολο να παρέχουν οι μικρές τυροκομικές μονάδες, οι οποίες αδυνατούν να διαθέσουν τα κεφάλαια για την πραγματοποίηση των ανάλογων επενδύσεων. Επίσης, οι συγχωνεύσεις και εξαγορές που πραγματοποιούνται, έχουν ως αποτέλεσμα οι μεγάλες βιομηχανίες γαλακτοκομικών προϊόντων εν γένει να ενισχύουν την παρουσία τους στην εγχώρια αγορά, σε βάρος των μικρών επιχειρήσεων. Επιπλέον, η έντονη διαφημιστική προβολή των εξεταζόμενων προϊόντων από τις μεγάλες βιομηχανίες τυροκομικών, οξύνει ακόμα περισσότερο τον μεταξύ τους ανταγωνισμό, με αποτέλεσμα οι μικροί παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων να μη μπορούν να αντεπεξέλθουν στον ανταγωνισμό και στα νέα δεδομένα της αγοράς.

Η πλειοψηφία των παραγωγικών επιχειρήσεων δεν ασχολείται αποκλειστικά με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων, αλλά και με την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων γενικότερα (π.χ. γιαούρτι, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, κ.ά.).

Στον εξεταζόμενο κλάδο δραστηριοποιείται και μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που ασχολείται με εισαγωγές τυριών, κυρίως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η οποία παρέχει μεγάλη ποικιλία τυροκομικών προϊόντων. Οι εισαγωγικές εταιρίες είναι εταιρίες μεγάλου συνήθως μεγέθους, οι οποίες διαθέτουν ανεπτυγμένο δίκτυο διανομής και δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής.

Τέλος, στον εξεταζόμενο κλάδο δραστηριοποιούνται και επιχειρήσεις που ασχολούνται με την τυποποίηση και συσκευασία τυροκομικών προϊόντων για ίδιο λογαριασμό, καθώς και για λογαριασμό τρίτων. Ορισμένες παραγωγικές μονάδες τυροκομικών προϊόντων τυποποιούν οι

ίδιες μέρος της παραγωγής τους, προκειμένου να ανταποκρίνονται στις σύγχρονες εξελίξεις των καταναλωτικών προτιμήσεων. (Καραντζίκου 2008)

### 3.3. Ζήτηση

Τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής για τον Έλληνα καταναλωτή και παρουσιάζουν υψηλή ζήτηση. Η κατά κεφαλή κατανάλωση τυριών στη χώρα μας βρίσκεται σε ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα συγκριτικά με τις άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με διαφορά που υπερβαίνει τις 10 ποσοστιαίες μονάδες συγκριτικά με το μέσο όρο της κατά κεφαλήν κατανάλωσης των χωρών της Ε.Ε.

Η μεγάλη ποικιλία αναφορικά με τα διάφορα είδη, ποιότητες, καθώς και μορφές στις οποίες προσφέρονται τα τυριά χαρακτηρίζει το συγκεκριμένο κλάδο διατροφής. Η τιμή συνιστά βασικό προσδιοριστικό παράγοντα της ζήτησης και επηρεάζει τις επιλογές των καταναλωτών μεταξύ των διαφόρων προϊόντων. Η ποικιλία που παρατηρείται στις τιμές πώλησης των τυριών, δίνει τη δυνατότητα στο καταναλωτικό κοινό να καλύπτει τις οποιοσδήποτε προτιμήσεις του. Ο παράγοντας τιμή, καθίσταται περισσότερο σημαντικός σε περιόδους μείωσης του διαθέσιμου εισοδήματος.

Ο πίνακας 3.6 παρουσιάζει ορισμένα από τα αποτελέσματα της Έρευνας Οικογενειακών Προϋπολογισμών της ΕΣΥΕ της περιόδου 2004. Από τον αναφερόμενο πίνακα προκύπτει ότι, η μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα ανέρχεται σε €19,45, καταλαμβάνοντας το 8,6% της συνολικής δαπάνης για τα διάφορα είδη διατροφής (€227,14). Η αντίστοιχη μέση μηνιαία κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων ανά νοικοκυριό ανέρχεται σε 3,6 κιλά (3,7% της συνολικής ποσότητας ειδών διατροφής). Επιπλέον, από τα στοιχεία της έρευνας προκύπτει ότι, το μεγαλύτερο μέρος της δαπάνης αφορά τα μαλακά τυριά (€12,09), η οποία αντιστοιχεί σε μέση μηνιαία κατανάλωση ποσότητας 2,4 κιλών ανά νοικοκυριό, ενώ η μέση δαπάνη για σκληρά τυριά διαμορφώνεται σε €7,36 και η μέση καταναλωθείσα ποσότητα ανά νοικοκυριό ανέρχεται σε 1,2 κιλά το μήνα. Η μεγαλύτερη μηνιαία δαπάνη για τυριά πραγματοποιείται από τα νοικοκυριά του πολεοδομικού συγκροτήματος Θεσσαλονίκης (€22,04), ακολουθούμενη από την περιφέρεια πρωτεύουσας (€21,44), ενώ βάσει κατανάλωσης (σε ποσότητα) η περιφέρεια πρωτεύουσας έρχεται πρώτη, καθώς η μέση μηνιαία καταναλωθείσα ποσότητα τυριών ανήλθε στα 4 κιλά ανά νοικοκυριό. Χαμηλότερη μέση μηνιαία δαπάνη για τυροκομικά προϊόντα, καθώς επίσης και χαμηλότερη μέση μηνιαία ποσότητα αγορών σε τυριά, εμφανίζουν οι αγροτικές περιοχές (€16,31 – 3,1 κιλά). Το γεγονός

οφείλεται ότι οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις μεταποιούν το γάλα που παράγουν σε τυρί και έτσι υπάρχει σημαντική αυτοκατανάλωση η οποία δε είναι δυνατόν να αποτιμηθεί.

Πίνακας 3.6 Μέσος όρος μηνιαίων δαπανών και ποσοτήτων των νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα κατά κατηγορία περιοχής							
Χαρακτηριστικά Νοικοκυριών/Δαπάνες	Όλες οι Περιοχές	Αστικές Περιοχές					
		Σύνολο Αστικών Περιοχών	Περιφέρεια Πρωτευούσης	Πολεοδομικό Συγκρότημα Θεσσαλονίκης	Λοιπές Αστικές Περιοχές	Ημιαστικές Περιοχές	Αγροτικές Περιοχές
Συνολικός Αριθμός Νοικοκυριών Δείγματος	6.258	4.202	2.560	388	1.254	721	1.335
<b>Σε Αξία</b>							
Είδη Διατροφής	227,14	235,52	244,68	215,10	223,13	224,37	202,27
Τυρί Μαλακό	12,09	12,16	11,92	14,95	11,79	12,38	11,69
Τυρί Σκληρό	7,36	8,38	9,52	7,09	6,46	6,47	4,62
<b>Σε Ποσότητα</b>							
Είδη Διατροφής	97.690	98.461	101.937	88.003	94.602	96.562	95.872
Τυρί Μαλακό	2.414	2.420	2.393	2.772	2.366	2.476	2.360
Τυρί Σκληρό	1.208	1.382	1.568	1.080	1.097	1.020	761
Ποσά: €							
Ποσότητα: γραμμάρια							
Πηγή: ΕΣΥΕ (Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών 2004)							

Η ζήτηση των τυριών συνδέεται ως επί το πλείστον με κατηγορίες-είδη τυριών ή περιοχές προέλευσης και λιγότερο με συγκεκριμένα εμπορικά σήματα εταιριών. Με την πάροδο των χρόνων αυξάνεται ο βαθμός τυποποίησης των εξεταζόμενων προϊόντων, γεγονός που συμβάλλει στη δημιουργία επώνυμης ζήτησης. Για το σκοπό αυτό, οι μεγαλύτερες εταιρίες του κλάδου διαθέτουν κονδύλια για διαφημιστική προβολή των προϊόντων-εμπορικών σημάτων τους (αναλύεται σε επόμενο κεφάλαιο).

Οι καταναλωτές είναι ιδιαίτερα ευαίσθητοι σε ζητήματα ποιότητας και ασφάλειας των ειδών διατροφής εν γένει. Η στροφή των καταναλωτών στα παραδοσιακά ελληνικά τυριά γίνεται εντονότερη όταν παρουσιάζονται ζητήματα σχετικά με την ποιότητα των πρώτων υλών και των (τελικών) τυροκομικών προϊόντων σε αγορές του εξωτερικού.

### 3.3.1. Τάσεις Κατανάλωσης

Για τον καταναλωτή η τιμή δεν παίζει πάντα τον καθοριστικό ρόλο, δεδομένου ότι για προϊόντα όπως τα τυριά σημαντικό κριτήριο αποτελεί η σταθερή ποιότητα και η γεύση τους. Ο



καταναλωτής διαπιστώνεται ότι επιλέγει κατά βάση ελληνικά προϊόντα, καθώς θεωρεί ότι είναι πιο ποιοτικά ιδιαίτερα τα ΠΟΠ. Ταυτόχρονας ο καταναλωτής επιβραβεύει τυριά που προσφέρουν υψηλή προστιθέμενη αξία αναφορικά με τη γεύση, την περιοχή παραγωγής τους, την ποιότητα και τη συσκευασία τους.

Τα εισαγόμενα τυριά αποτελούν μια ακόμη γευστική τάση των τελευταίων ετών. Οι λάτρεις των εκλεπτυσμένων γεύσεων και της διαφοροποίησης αναζητά όλο και πιο έντονα τυριά αντίστοιχης κλάσης, παρά το γεγονός ότι είναι ακριβότερα. Έτσι υπάρχει και ένα ρεύμα στη ζήτηση προϊόντων μικρότερων εγχώριων παραγωγών, χωρίς όμως αυτό το ρεύμα να θεωρείται τάση.

Τα συσκευασμένα τυριά αυξάνουν μερίδιο έναντι του χύμα παρότι το τελευταίο εξακολουθεί να κατέχει ηγετικό μερίδιο. Η τάση αυτή όμως θα συνεχιστεί και τα επόμενα χρόνια αφού ο καταναλωτής θα έχει συνεχώς νέες προτάσεις και σε τιμή που δεν θα είναι πλέον πολύ αυξημένη σε σχέση με το χύμα.

Μια νέα τάση που διαμορφώνεται στον κλάδο των τυροκομικών είναι η ανάπτυξη από τις βιομηχανίες, προϊόντων χαμηλών σε λιπαρά. Ο σύγχρονος τρόπος ζωής και η τάση των καταναλωτών να προσέχουν τη διατροφή τους έχει δώσει νέα δυναμική στα light τυροκομικά. Όλο και περισσότερες εταιρείες εστιάζουν στα χαμηλά λιπαρά ή θερμίδες των προϊόντων που παράγουν. Η «νέα» κατηγορία των light προϊόντων επηρέασε τόσο την κατηγορία των λευκών όσο και των κίτρινων τυριών.

Έντονα ανοδικές είναι και οι πωλήσεις βιολογικών τυριών. Την ανάπτυξή τους εμποδίζει η υψηλότερη τιμή τους και η δυσπιστία των καταναλωτών κατά πόσο πρόκειται για πραγματικά βιολογικά προϊόντα. Να σημειωθεί ότι το μερίδιο των βιολογικών τυριών στην Ελλάδα υπολείπεται από τον Ευρωπαϊκό μέσον όρο. (Καραντζίκου 2008)

### **3.3.2. Εγχώρια Ιδιωτική Κατανάλωση Τυροκομικών Προϊόντων**

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζεται η εγχώρια ιδιωτική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων σε τρέχουσες τιμές για το χρονικό διάστημα 2001-2008.

Από τον πίνακα 3.7 προκύπτει ότι, η συνολική εγχώρια ιδιωτική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων ακολούθησε ανοδική πορεία το εξεταζόμενο διάστημα, με μέσο ετήσιο ρυθμό 5,1%.

Συγκεκριμένα, τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν την κατηγορία των γαλακτοκομικών προϊόντων με το μεγαλύτερο μερίδιο στη σύνολο της ιδιωτικής κατανάλωσης, το οποίο κυμάνθηκε μεταξύ 52,8%-55% κατά το εν λόγω διάστημα. Η εγχώρια ιδιωτική κατανάλωση

τυροκομικών προϊόντων εμφάνισε άνοδο, με μέσο ετήσιο ρυθμό 5% κατά τα έτη 2001-2008 και το 2008 διαμορφώθηκε σε €1,5 δισ. περίπου, από €1δισ. περίπου το 2001.

**Πίνακας 3.7: Εγχώρια ιδιωτική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων (2001-2008) - σε τρέχουσες τιμές**

Προϊόντα/ Έτος	Παγωτά		Τυρί		Γάλα, Βούτυρο, Γιαούρτι		Σύνολο Γαλακτοκομικών
	Αξία (€)	%	Αξία (€)	%	Αξία (€)	%	Αξία (€)
<b>2001</b>	133.957.447	6,91	1.023.653.705	52,81	780.798.239	40,28	<b>1.938.409.391</b>
<b>2002</b>	153.490.829	7,42	1.103.031.548	53,3	812.874.541	39,28	<b>2.069.396.919</b>
<b>2003</b>	167.116.654	7,43	1.191.236.977	52,98	890.242.113	39,59	<b>2.248.595.745</b>
<b>2004</b>	175.011.005	7,49	1.262.617.755	54,06	898.016.141	38,45	<b>2.335.644.901</b>
<b>2005</b>	182.878.944	7,5	1.315.301.541	53,94	940.472.487	38,57	<b>2.438.652.971</b>
<b>2006</b>	190.476.889	7,37	1.422.054.292	55,06	970.365.371	37,57	<b>2.582.896.552</b>
<b>2007</b>	199.081.000	7,39	1.478.262.000	54,86	1.017.208.000	37,75	<b>2.694.551.000</b>
<b>2008</b>	203.973.000	7,05	1.532.391.000	52,99	1.155.517.000	39,96	<b>2.891.881.000</b>
<b>ΜΕΡΜ%</b> *	5,40%		5,17%		5,02%		5,13%

\* Μέσος Ετήσιος ρυθμός μεταβολής

Πηγή: ΕΣΥΕ (Εθνικοί Λογαριασμοί)

### 3.3.3. Κυριότερες Επιχειρήσεις Τυροκομικών Προϊόντων

Υπάρχει τεράστιο ενδιαφέρον των επιχειρήσεων τροφίμων για είσοδο στην αγορά τυροκομικών. Ακόμη και επιχειρήσεις χωρίς σχέση με τον κλάδο επιδιώκουν την είσοδο τους σε αυτόν.

Ο κλάδος διακρίνεται από έντονο ανταγωνισμό, ιδιαίτερα μεταξύ των μεγαλύτερων εταιρειών οι οποίες διαθέτουν «αναγνωρίσιμα» προϊόντα μέσω των σούπερ μάρκετ.

Οι μεγάλες επιχειρήσεις διαθέτουν μεγάλη διαπραγματευτική δύναμη πράγμα ιδιαίτερα σημαντικό καθώς οι επιχειρήσεις του κλάδου επιδιώκουν την καλύτερη δυνατή τοποθέτηση των προϊόντων τους στα σημεία λιανικής πώλησης.

Όσον αφορά τις εγχώριες παραγωγικές επιχειρήσεις συνολικά δέχονται έντονες ανταγωνιστικές πιέσεις από τα εισαγόμενα προϊόντα, τα οποία έχουν επιτύχει σημαντική διείσδυση, καλύπτοντας το 30% της εγχώριας κατανάλωσης το 2008. Σημαντικό να αναφέρουμε είναι και το γεγονός πως τα τελευταία χρόνια η αγορά τυροκομικών έχει γίνει περαιτέρω ανταγωνιστική τόσο με την ενδυνάμωση πολυεθνικών εταιριών μέσω εξαγορών (πχ

εξαγορά της Campina από τη Friesland), αλλά και με τη δυναμική αντίδραση των ελληνικών εταιριών.

Μεταξύ των κυριότερων Ελληνικών παραγωγικών επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων συγκαταλέγεται η Τυράς ΑΕ, καταλαμβάνοντας μερίδιο μεταξύ 12,0%-12,5% το 2008. Η Δωδώνη ΑΒΓΗ ΑΕ κατέλαβε ποσοστό παραγωγής της τάξης του 8,5% ενώ η εταιρεία ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ κατέλαβε ποσοστό μεταξύ 4,5%-5% το 2008. Η εταιρεία Ήπειρος ΑΕΒΕ εκτιμάται ότι απέσπασε μερίδιο μεταξύ 3%-3,5% το ίδιο έτος. Τέλος αξιόλογη θέση στη συνολική παραγωγή τυριών κατέχουν η Κολιός ΑΕ, η Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασία Γάλακτος ΑΕ και η Εβροφάρμα ΑΕ.

Η Μινέρβα Ελαιουργική εισήλθε πριν από μερικούς μήνες και στην κατηγορία της τυποποιημένης φέτας και λίγο αργότερα της γραβιέρας αποσπώντας μερίδια ήδη 10% και 25% αντίστοιχα.

Σημαντικές εισαγωγικές εταιρίες είναι : η Friesland Hellas ΑΕΒΕ, Campina Hellas ΑΕ και Optima ΑΕ. (Ανώνυμος 2010)

#### **3.3.4. Αγορά Τυποποιημένων Τυροκομικών Προϊόντων**

Τα πρώτα τυριά σε τυποποιημένη συσκευασία κυκλοφόρησαν στην αγορά στις αρχές της δεκαετίας του '90 από την εταιρία ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ, η οποία διέθεσε στην αγορά φέτα και ημίσκληρα τυριά σε μικρές συσκευασίες.

Τα τυποποιημένα τυροκομικά προϊόντα συσκευάζονται σε συσκευασίες vacuum και σε τάπερ με ή χωρίς άλμη, ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους, η καλύτερη διατήρηση και συντήρησή τους, αποτρέποντας τυχόν αλλοίωση ή νοθεία των προϊόντων, ενώ παράλληλα παρέχεται στους καταναλωτές η ευκολία στη μεταφορά και χρήση.

Η ανερχόμενη σταδιακά προτίμηση του καταναλωτικού κοινού για τυροκομικά προϊόντα σε τυποποιημένη συσκευασία, οδήγησε αρκετές επιχειρήσεις στην πραγματοποίηση επενδύσεων με σκοπό τον εκσυγχρονισμό των παραγωγικών τους εγκαταστάσεων, προκειμένου να προσφέρουν στην αγορά προϊόντα και σε τυποποιημένη μορφή, ώστε να ανταποκριθούν στις νέες απαιτήσεις της αγοράς. Σημαντικό μέρος των παραγομένων τυποποιημένων προϊόντων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς, η αγορά των τυποποιημένων προϊόντων, το 2003 ήταν της τάξεως των 25 χιλ. τόνων, καλύπτοντας το 8,9% της συνολικής κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων. Τη διετία 2001-2002 το αντίστοιχο μέγεθος αγοράς κυμάνθηκε μεταξύ 20-22 χιλ. τόνων, αντιπροσωπεύοντας το 7%-8% της συνολικής κατανάλωσης.

Η συσκευασία-τυποποίηση των τυροκομικών προϊόντων πραγματοποιείται είτε απευθείας από τις επιχειρήσεις παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, είτε από εταιρίες που ειδικεύονται στη συσκευασία-τυποποίηση. Εταιρίες που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα είναι οι: S.H.M. Hellas ΑΕΒΕ, Παραγωγική Θράκης ΑΕ και Σκοπός ΑΕ, κ.ά., οι οποίες τυποποιούν προϊόντα για ίδιο λογαριασμό αλλά και για λογαριασμό τρίτων (παραγωγικών και εισαγωγικών επιχειρήσεων του κλάδου).

Σημαντικό μερίδιο στην αγορά των τυποποιημένων τυριών κατέχουν οι εταιρίες: ΦΑΓΕ Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος ΑΕ, ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ, Κολιός ΑΕ, Δωδώνη ΑΒΓΗ ΑΕ, Ήπειρος ΑΕΒΕ, Τυράς ΑΕ, κ.ά., καθώς και η Δέλτα Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕ, η οποία εισήλθε στην αγορά των τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων από τα τέλη του 2001, μέσω της Βίγλα ΑΕΒΕ, διαθέτοντας φέτα και ημίσκληρο τυρί.

Την κυριότερη κατηγορία τυροκομικών προϊόντων που προσφέρεται στην αγορά σε τυποποιημένη συσκευασία, συνιστά η φέτα.

#### **Φέτα**

Η ζήτηση φέτας σε τυποποιημένη μορφή παρουσίασε σημαντική άνοδο τα τελευταία χρόνια, εξαιτίας των πλεονεκτημάτων που προαναφέρθηκαν (ασφάλεια-διατήρηση του προϊόντος), αλλά και λόγω του ότι αποτελεί το προϊόν με την υψηλότερη κατανάλωση και την πιο ευρεία αποδοχή από το καταναλωτικό κοινό. Ιδιαίτερη προτίμηση υπάρχει για τις συσκευασίες έως 2 κιλών και κυρίως εκείνες που διατίθενται σε άλμη.

Σημαντική ποσότητα τυποποιημένης φέτας παράγεται από τις εταιρίες Δωδώνη ΑΒΓΗ ΑΕ (17% περίπου της συνολικής παραγωγής αυτής σε φέτα) και Τυράς ΑΕ (75% περίπου αντίστοιχα), καθώς και από τις εταιρίες Ήπειρος ΑΕΒΕ (34% αντίστοιχα), Μεβγάλ ΑΕ και Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος ΑΕ. Λξιόλογη ποσότητα παραγωγής φέτας σε τυποποιημένη συσκευασία παρουσιάζουν και οι εταιρίες: Βασιλίτσα Γ. & Α. Νούσιας ΟΕ, Μπάσδρας ΑΒΕΕ, Αλπίνο ΑΒΕΕ, Χώτος ΑΒΕΕ, Μπίζιος Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος ΑΕ, Τζαφέττας ΑΕ, Εβροφάρμα ΑΒΕΕ, Λύτρας Στ. & Υιοί ΟΕ. Σημειώνεται ότι, σημαντικό μερίδιο στη συνολική παραγόμενη ποσότητα τυποποιημένης φέτας εκτιμάται ότι έχει και η εταιρία Βίγλα ΑΕΒΕ, η οποία παράγει για λογαριασμό της Δέλτα.

#### **Λευκά και Μαλακά/νωπά τυριά**

Η συγκεκριμένη κατηγορία τυροκομικών προϊόντων εμφανίζει ανοδική τάση τα τελευταία χρόνια, η οποία οφείλεται κατά κύριο λόγο στην πορεία των τυριών τυρογάλακτος (μανούρι, ανθότυρο, μυζήθρα νωπή και ξηρή). Οι συσκευασίες στις οποίες διατίθενται τα εν λόγω προϊόντα είναι κυρίως των 200γρ. και 250γρ, καθώς και των 1,5 και 2 κιλών. Σημαντικό μέρος

της εγχώριας παραγωγής τυποποιημένων λευκών και μαλακών τυριών καλύπτουν οι εταιρίες: Τυράς ΑΕ, Κολιός ΑΕ, Μεβγάλ ΑΕ και Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος ΑΕ.

### **Ημίσκληρα**

Υψηλό βαθμό τυποποίησης παρουσιάζει και η κατηγορία των ημίσκληρων τυριών. Οι συσκευασίες στις οποίες διατίθενται συνήθως τα εν λόγω προϊόντα, είναι κυρίως βάρους 250γρ έως 850γρ και 1 κιλού. Σημαντική παρουσία στην εν λόγω κατηγορία κατέχουν οι επιχειρήσεις: Τυράς ΑΕ, Κολιός ΑΕ, Μεβγάλ ΑΕ, Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος ΑΕ και Βίγλα ΑΕΒΕ, η οποία παράγει για λογαριασμό της Δέλτα.

Στην κατηγορία των **σκληρών τυριών**, ο βαθμός τυποποίησης κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα συγκριτικά με τις λοιπές κατηγορίες. Επισημαίνεται ότι, οι περισσότερες παραγωγικές μονάδες του κλάδου που παράγουν σκληρά τυριά διαθέτουν μέρος αυτών και σε τυποποιημένη μορφή, χωρίς ωστόσο το μέγεθός τους να διαμορφώνεται σε υψηλά επίπεδα.

Τονίζεται ότι, σημαντικός αριθμός εισαγωγικών επιχειρήσεων προσφέρει στην αγορά προϊόντα σε τυποποιημένη συσκευασία, που αποτελούν τυριά ειδικού τύπου με διάφορες προσμίξεις, ανακατεργασμένα-τηγμένα τυριά κλπ. (ICAP 2004)

### **3.4. Διαφημιστική Δαπάνη**

Η διαφήμιση αποτελεί βασικό «εργαλείο» του μάρκετινγκ για την προώθηση των προϊόντων που διαθέτει κάθε επιχείρηση, με απώτερο σκοπό την προσέλκυση του ενδιαφέροντος του καταναλωτή στα διαφημιζόμενα προϊόντα - εμπορικά σήματα, και τον επηρεασμό των προτιμήσεών του. Γενικότερα, η σωστή χρησιμοποίηση της διαφήμισης ως εργαλείο του μάρκετινγκ, σε συνδυασμό με τα άλλα στοιχεία του μίγματος μάρκετινγκ (προϊόν, τιμολόγηση, διανομή), δημιουργεί τις προϋποθέσεις για την αύξηση του κύκλου εργασιών των επιχειρήσεων.

Στον πίνακα 3.3 παρουσιάζεται η διάρθρωση της συνολικής διαφημιστικής δαπάνης ανά κατηγορία γαλακτοκομικών προϊόντων, για τη χρονική περίοδο 2005-2009.

Όπως προκύπτει από τα στοιχεία του πίνακα 3.8, η διαφημιστική δαπάνη για το σύνολο των γαλακτοκομικών προϊόντων το 2009 διαμορφώθηκε σε €57,3 εκ. έναντι €52,1 εκ. το προηγούμενο έτος, παρουσιάζοντας αύξηση της τάξης του 10%. Το γάλα καταλαμβάνει διαχρονικά το μεγαλύτερο ποσοστό στο σύνολο της διαφημιστικής δαπάνης σε σχέση με τις άλλες κατηγορίες των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Τα τυροκομικά προϊόντα απέσπασαν μερίδιο 8,4%-13,3% στο σύνολο της διαφημιστικής δαπάνης γαλακτοκομικών προϊόντων το εξεταζόμενο διάστημα. Σημειώνεται

ότι, το ύψος της διαφημιστικής δαπάνης τυροκομικών προϊόντων διαμορφώνεται σε χαμηλότερα επίπεδα έναντι των όλων σχεδόν των άλλων κατηγοριών, καθώς το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών καλύπτεται από μη συσκευασμένα/τυποποιημένα προϊόντα (κυρίως τυρί φέτα και λευκά τυριά).

<b>Πίνακας 3.8 Σύνολα διαφημιστικής δαπάνης ανά κατηγορία γαλακτοκομικών προϊόντων (2005-2009)</b>					
	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
Γάλα	17.482.288	15.198.400	18.643.460	19.238.312	23.015.176
Γιαούρτι & Ξινόγαλο	8.538.603	10.963.778	12.557.044	14.819.520	15.327.289
Παγωτά	7.052.226	8.890.826	8.246.479	10.261.542	10.887.356
Τυροκομικά	3.966.280	3.306.287	4.300.840	6.913.316	6.343.025
Βούτυρο και Κρέμα Γάλακτος και Διάφορα Γαλακτοκομικά	1.203.199	952.399	881.738	909.356	1.761.863
<b>Σύνολο</b>	<b>38.242.596</b>	<b>39.311.690</b>	<b>44.629.559</b>	<b>52.142.046</b>	<b>57.334.710</b>
Αξία: €	Πηγή: Media Services				
ΑΕ					

Το Μέσο ενημέρωσης το οποίο συγκεντρώνει το μεγαλύτερο μέρος των ποσών που δαπανώνται για διαφήμιση είναι η Τηλεόραση η οποία διαχρονικά βρίσκεται στην πρώτη θέση. Το ποσοστό της Τηλεόρασης για το έτος 2009 είναι 81,7%, των Περιοδικών 12,5% και του Ραδιοφώνου 5,7% για τη συνολική διαφημιστική δαπάνη. Όσο για τις Εφημερίδες παρατηρούμε ότι τα έτη 2006, 2008 και 2009 δεν δαπανήθηκαν ποσά για διαφήμιση, αποδεικνύοντας πως τον κυρίαρχο ρόλο στη διαφήμιση τον έχει η Τηλεόραση.

**Π3.9 Διαφημιστική δαπάνη ανά μέσο ενημέρωσης (1999-2003)**

Μέσο Ενημέρωσης	2005		2006		2007		2008		2009	
	Αξία	%	Αξία	%	Αξία	%	Αξία	%	Αξία	%
Τηλεόραση	3.125.482	78,8	2.870.303	86,81	3.532.643	82,14	5.445.159	78,76	5.183.001	81,71
Περιοδικά	340.549	8,59	261.439	7,91	431.253	10,03	622.637	9,01	794.256	12,52
Εφημερίδες	34.092	0,86	0	0	1.932	0,04	0	0	0	0
Ραδιόφωνο	466.157	11,75	174.545	5,28	335.012	7,79	845.520	12,23	365.769	5,77
<b>Σύνολο</b>	<b>3.966.280</b>	<b>100</b>	<b>3.306.287</b>	<b>100</b>	<b>4.300.840</b>	<b>100</b>	<b>6.913.316</b>	<b>100</b>	<b>6.343.025</b>	<b>100</b>

Ποσά: €

Πηγή: MEDIA SERVICES

### 3.5. Δίκτυα Διανομής - Όροι Εμπορίου

Οι επιχειρήσεις του κλάδου τυροκομικών προϊόντων διαθέτουν τα εξεταζόμενα προϊόντα σε αλυσίδες σουπερμάρκετ, μεμονωμένα σουπερμάρκετ, τα οποία εξυπηρετούν τοπικές αγορές, αλλά και μικρά σημεία πώλησης (μίνι μάρκετ, παντοπωλεία), εταιρίες τροφοδοσίας (catering) και, σε μικρότερο βαθμό, σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.

Το μέγεθος και ο βαθμός οργάνωσης των παραγωγικών μονάδων επηρεάζει και τον τρόπο διανομής των προϊόντων τους. Συγκεκριμένα, οι μεγάλες επιχειρήσεις τυροκομικών προϊόντων, διακινούν τα συγκεκριμένα προϊόντα κατά κύριο λόγο μέσω ιδίου δικτύου διανομής και εν μέρει μέσω αντιπροσώπων και χονδρεμπόρων. Το δίκτυο των μεγάλων επιχειρήσεων καλύπτει συνήθως ολόκληρο σχεδόν τον ελλαδικό χώρο, ενώ οι αντιπροσωπειταιρίες διανομείς εξυπηρετούν ορισμένες περιοχές, οι οποίες είναι γεωγραφικά απομακρυσμένες από τα κέντρα διανομής και τις αποθήκες των εν λόγω εταιριών.

Οι μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις συνεργάζονται με δίκτυα αντιπροσώπων, μεσαζόντων και χονδρεμπόρων, ενώ ορισμένες επιχειρήσεις διαθέτουν τα προϊόντα τους απευθείας σε σουπερμάρκετ από τις κεντρικές τους αποθήκες. Επιπλέον, στον κλάδο δραστηριοποιούνται και ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών, ορισμένες από τις οποίες εκμεταλλεύονται σουπερμάρκετ που βρίσκονται στην περιοχή της έδρας τους, ενώ ταυτόχρονα διαθέτουν τα προϊόντα τους και σε χονδρεμπόρους ή αντιπροσώπους.

Αναφορικά με τις πωλήσεις των εξεταζομένων προϊόντων, τα σουπερμάρκετ αποτελούν το κυριότερο κανάλι διανομής. Τα σουπερμάρκετ αποκτούν ολοένα και μεγαλύτερη γεωγραφική κάλυψη, μέσω επέκτασης των δικτύων των καταστημάτων τους. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι, το 2003 ο αριθμός των σουπερμάρκετ στη χώρα μας ανήλθε σε 3.187, από τα οποία το 67% περίπου ανήκαν σε αλυσίδες σουπερμάρκετ, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό (το 33% του συνόλου

των καταστημάτων σουπερμάρκετ) αποτέλεσαν μεμονωμένα καταστήματα. Αναφέρεται ότι, ο συνολικός αριθμός των σουπερμάρκετ παρουσίασε άνοδο κατά 5,36% το 2003 έναντι του προηγούμενου έτους (Πανόραμα των Ελληνικών Σουπερμάρκετ – 2004). Τα σουπερμάρκετ παρέχουν μεγάλη ποικιλία τυροκομικών προϊόντων σε χύμα μορφή και σε τυποποιημένη συσκευασία.

Ο ανταγωνισμός που επικρατεί μεταξύ των επιχειρήσεων παραγωγής και εισαγωγής τυροκομικών προϊόντων, σε συνδυασμό με την ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη που έχουν αποκτήσει οι μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ, ωθεί τις εταιρίες στην αύξηση των παροχών τους προς τους μεγάλους λιανεμπόρους, προκειμένου να εξασφαλίσουν καλύτερη θέση για τα προϊόντα τους στα ψυγεία των καταστημάτων σε σχέση με τον ανταγωνισμό. Οι πιστώσεις και οι εκπτώσεις που παρέχονται διαφοροποιούνται ανάλογα με τη συμφωνία που υπογράφεται μεταξύ των μερών, αλλά και από τον τρόπο πληρωμής. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς, το ποσοστό έκπτωσης φθάνει έως το 15%-20% επί της χονδρικής τιμής. Οι πιστώσεις που χορηγούνται από τις μικρές επιχειρήσεις του κλάδου κυμαίνονται μεταξύ 3-6 μηνών, ενώ για τις μεγαλύτερες εταιρίες, το αντίστοιχο περιθώριο ανέρχεται κατά μέσο όρο σε 3-4 μήνες. (ICAP 2004)

### **3.6. Φαινομενική Κατανάλωση**

#### **3.6.1 Εξέλιξη και δομή της εγχώριας ζήτησης**

Η ανάλυση της εγχώριας ζήτησης βασίζεται στη φαινομενική κατανάλωση (παραγωγή + εισαγωγές - εξαγωγές) όλων των τύπων τυροκομικών προϊόντων. Ο μέσος ετήσιος ρυθμός μεταβολής (MEPM) της φαινομενικής κατανάλωσης για την περίοδο 1998-2008 ανήλθε σε 1,9%, με αποτέλεσμα, ο όγκος της κατανάλωσης να διαμορφωθεί σε 281,923 τόνους το έτος 2008. Σημαντική είναι και η αύξηση της εγχώριας παραγωγής του κλάδου οι οποία κατέγραψε μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 2,2%. Η πορεία της φαινομενικής κατανάλωσης ήταν συνεχώς ανοδική μέχρι το έτος 2001 όπου παρουσίασε κάμψη και εκ νέου άνοδο το 2002.

Το μεγαλύτερο μέρος των τυροκομικών προϊόντων κατευθύνεται στο λιανικό εμπόριο για κατανάλωση από νοικοκυριά και, κατά δεύτερο λόγο, διατίθεται για επαγγελματική χρήση, από επιχειρήσεις τροφοδοσίας (catering) και χώρους μαζικής εστίασης.

Από την εξέλιξη της παραγωγής και της φαινομενικής κατανάλωσης των τυροκομικών προϊόντων παρατηρούμε ότι η ζήτηση για τυροκομικά προϊόντα καλύπτεται ως ένα βαθμό από



την παράγωγη χωρίς όμως να είναι αρκετό για την πλήρη κάλυψη της. Συγκεκριμένα το ποσοστό αυτάρκειας της χώρας κυμαίνεται από 80,0% έως 83,0% (πίνακας 3.2) καθ'όλη την εξεταζόμενη περίοδο.

<b>Πίνακας 3.10: Εγχώρια φαινομενική κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων (1998-2008)</b>				
<b>Έτος</b>	<b>Παραγωγή</b>	<b>Εισαγωγές</b>	<b>Εξαγωγές</b>	<b>Φαινομενική Κατανάλωση</b>
1998	185.700	56.383	12.545	229.538
1999	197.600	64.679	13.755	248.524
2000	201.900	60.679	16.076	246.503
2001	192.112	56.420	17.551	230.981
2002	205.110	66.130	16.742	254.498
2003	218.216	66.907	19.637	265.486
2004	223.871	66.957	21.139	269.689
2005	219.521	69.657	21.821	267.357
2006	230.015	69.151	25.193	273.973
2007	232.534	70.282	23.323	279.493
2008	235.750	70.986	24.813	281.923
<b>ΜΕΡΜ %*</b>	<b>2,19%</b>	<b>2,12%</b>	<b>6,40%</b>	<b>1,89%</b>

Ποσότητα: τόνοι  
 \* Μέσος Ετήσιος ρυθμός μεταβολής

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, ΕΣΥΕ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

### ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΑΓΟΡΕΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

#### 4.1. Εξέλιξη των Εισαγωγών

Η εισαγωγές των τυροκομικών προϊόντων σε όρους ποσότητας ανήλθαν το 2008 σε 70,986 τόνους παρουσιάζοντας αύξηση σε σχέση με το έτος 2003 όπου ήταν 66,907 τόνους. Η μέγιστη ποσότητα εισαγωγών ήταν το 2008 με 70,986 τόνους και η κατώτερη το 2006 με 69,151 τόνους και ο μέσος ετήσιος ρυθμός μεταβολής είναι 1% ( Πίνακας 4.1 ). Έτσι η πορεία των εισαγωγών ήταν ανοδική τα έτη 2003 έως το 2004, από 2005 έως το 2006 ήταν καθοδική και στη συνέχεια από το 2007 έως το 2008 ήταν ανοδική.

##### 4.1.1. Εισαγωγές κατά κατηγορία προϊόντων

Το σύνολο των εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων κινήθηκε ανοδικά κατά την εξεταζόμενη περίοδο με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 1%, φθάνοντας τους 70,986 τόνους το 2008 (Πίνακας 4,1). Το 2008 η αξία της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας στα τυροκομικά προϊόντα ανήλθε σε €260,5 εκ (Πίνακας 4.2).

Την πρώτη θέση στις εισαγωγές κατέχει η κατηγορία Ημίσκληρα Τυριά με 34,689 τόνους το έτος 2008 που αντιστοιχεί στο 48,9% της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας και με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής -2,6% παρουσιάζοντας μείωση σε σχέση με το έτος 2003 όπου από 40,627 τόνους μειώθηκε σε 34,689 τόνους το έτος 2008. Στη δεύτερη θέση βρίσκεται η κατηγορία Σκληρά Τυριά με ύψος εισαγωγών το έτος 2008 στους 16,485 τόνους και έχοντας μερίδιο 23,2% της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας κατά το ίδιο έτος. Και στην κατηγορία Σκληρά Τυριά παρουσιάζεται μείωση εισαγωγών με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής -1,3% καθώς από 17,796 τόνους το 2003 το ύψος των εισαγωγών μειώθηκαν σε 16,485 το 2008.

Την αμέσως επόμενη θέση κατέχει η κατηγορία Μαλακά Τυριά με 12,311 τόνους το έτος 2008 και κατέχοντας το 17,3% της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας των τυροκομικών προϊόντων. Η κατηγορία Μαλακά Τυριά κατά την εξεταζόμενη περίοδο παρουσιάζει αύξηση με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 34%. Τελευταία στην κατάταξη είναι η κατηγορία Λοιπά Τυριά με μερίδιο εισαγωγών 10,5% της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας το έτος 2008 και με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 2,8%.

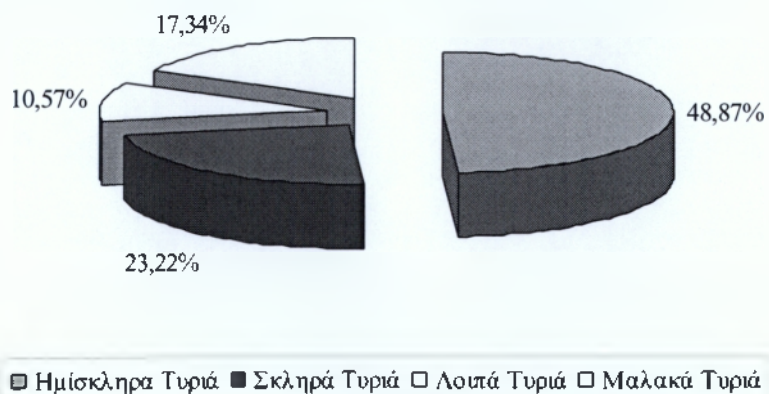
**Πίνακας 4.1: Εισαγωγές τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2003-2008)**

Κατηγορία	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Μέσος Όρος	Μερίδιο % (2008)	ΜΕΡΜ %
Ημίσκληρα Τυριά	40.627	39.778	41.845	39.386	39.434	34.689	39.293	48,87%	-2,60%
Σκληρά Τυριά	17.796	16.143	17.310	17.987	18.527	16.485	17.375	23,22%	-1,27%
Λοιπά Τυριά	6.364	6.030	6.103	6.899	6.975	7.501	6.645	10,57%	2,78%
Μαλακά Τυριά	2.120	5.006	4.399	4.879	5.346	12.311	5.677	17,34%	34,07%
<b>Σύνολο Εισαγωγών</b>	<b>66.907</b>	<b>66.957</b>	<b>69.657</b>	<b>69.151</b>	<b>70.282</b>	<b>70986</b>	68.990	100,00%	0,99%

Ποσότητα σε τόνους

Πηγή: ΕΣΥΕ

**Διάγραμμα 4.1: Μερίδια Εισαγωγών ανά κατηγορία για το έτος 2008**



#### 4.1.2. Εισαγωγές κατά χώρα προέλευσης

Από τον πίνακα του 4.2 προκύπτει ότι, το μεγαλύτερο μέρος των εισαγωγών σε τυροκομικά προϊόντα προέρχεται από τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Πιο αναλυτικά, οι χώρες της ΕΕ κάλυψαν το 99% του συνόλου της ποσότητας των εισαγωγών το έτος 2008. Οι κυριότερες χώρες προέλευσης τυροκομικών προϊόντων της ΕΕ το 2008 ήταν η Ολλανδία και η Γερμανία, οι οποίες και κάλυψαν μερίδια μεταξύ 29% η πρώτη και μεταξύ 24% η δεύτερη, το έτος 2008. Οι εισαγωγές από τις Τρίτες χώρες κυμάνθηκαν διαχρονικά σε χαμηλότερα επίπεδα σε σχέση με τις εισαγόμενες ποσότητες από τις χώρες της ΕΕ. Ωστόσο, το σύνολο των εισαγωγών από τις Τρίτες χώρες ακολούθησε ανοδική πορεία, καθώς το 2008 ανήλθε σε 2,538,156 € από 764,746 € το 2005. Από τις Τρίτες χώρες ξεχωρίζει η Ελβετία από την οποία γίνεται ο μεγαλύτερος όγκος εισαγωγών με μερίδιο 68,6% το 2008 στη συνολική ποσότητα εισαγωγών από τις τρίτες χώρες. Αναφορικά με τις εισαγωγές ανά κατηγορία τυριών, το μεγαλύτερο μέρος αυτών αφορά τα ημίσκληρα τυριά, τα οποία απέσπασαν μερίδιο 48,8% του συνόλου των εισαγωγών, το έτος 2008 (πίνακας 4.1 & διάγραμμα 4.1). Το 2008 η εισαγόμενη ποσότητα των ημίσκληρων τυριών ανέρχεται σε 34,689 τόνους όπου το μεγαλύτερο μερίδιο στις εισαγωγές των ημίσκληρων τυριών κατέχουν η Ολλανδία και η Γερμανία.

Τα σκληρά τυριά, απέσπασαν μερίδιο 23,2% επί των συνολικών εισαγωγών το έτος 2008. Το 2008 η εισαγόμενη ποσότητα σκληρών τυριών διαμορφώθηκε σε 16,485 τόνους. Η Γερμανία, η Ολλανδία και η Δανία αποτελούν τις κυριότερες χώρες προέλευσης των σκληρών τυριών.

Η τρίτη κατηγορία τυροκομικών προϊόντων σε σειρά σημαντικότητας από άποψη μεγέθους εισαγωγών το 2008 ήταν η κατηγορία των λοιπών τυριών, η οποία κατείχε μερίδιο εισαγωγών 10,5%. Οι εισαγόμενες ποσότητες των λοιπών τυριών προέρχονται κυρίως από τη Γερμανία, τη Δανία και τη Γαλλία.

**Πίνακας 4.2: Κυριότερες χώρες προέλευσης τυροκομικών προϊόντων (2005-2008)**

Αξία: €	Αξία					
Χώρες	2005	2006	2007	2008	Μερίδιο % 2008	Μέσος Όρος
Ολλανδία	83.540.135	76.197.690	85.121.508	75.492.434	28,98%	80.087,9
Γερμανία	65.538.071	72.519.486	67.038.263	62.372.491	23,94%	66.867,0
Δανία	36.854.585	36.075.960	37.596.861	33.720.147	12,94%	36.061,8
Αυστρία	3.837.324	6.531.233	7.954.622	12.155.471	4,67%	7.619,6
Γαλλία	11.967.624	8.970.732	15.743.244	13.167.874	5,05%	12.462,3
Ιρλανδία	12.505.235	13.072.470	12.862.057	13.426.862	5,15%	12.966,6
Ιταλία	10.003.093	10.696.782	13.796.183	15.777.231	6,06%	12.568,3
Φινλανδία	3.073.200	7.024.897	9.395.081	5.246.120	2,01%	6.184,8
Μεγάλη Βρετανία	3.894.789	3.823.912	4.703.542	4.128.372	1,58%	4.137,6
Σουηδία	10.109.183	2.673.010	5.616.295	3.807.530	1,46%	5.551,5
Λοιπές Χώρες Ε.Ε.	1.403.186	1.556.125	2.318.740	2.380.999	0,91%	1.914,7
Βουλγαρία	32.519	1.517.904	2.909.337	6.949.267	2,67%	2.852,2
Ρουμανία	2.041.909	3.137.184	5.876.478	5.120.881	1,97%	4.044,1
Κύπρος	1.510.940	1.923.278	2.484.096	3.253.717	1,25%	2.293,0
Ουγγαρία	170.504	111.720	924.028	964.673	0,37%	542,7
<b>Σύνολο Ε.Ε.</b>	<b>246.482.297</b>	<b>245.832.383</b>	<b>274.340.335</b>	<b>257.964.069</b>	<b>99,03%</b>	<b>256.154,7</b>
Ελβετία	709.669	2.474.394	2.072.060	1.742.266	0,67%	1.749,5
Λοιπές Τρίτες Χώρες	55.077	549.203	82.898	795.890	0,31%	370,7
<b>Σύνολο Τρίτων Χωρών</b>	<b>764.746</b>	<b>3.023.597</b>	<b>2.154.958</b>	<b>2.538.156</b>	<b>0,97%</b>	<b>2.120,3</b>
<b>Σύνολο Εισαγωγών</b>	<b>247.247.043</b>	<b>248.855.980</b>	<b>276.495.293</b>	<b>260.502.225</b>	<b>100,00 %</b>	<b>258.275,1</b>

Αξία: €

Πηγή: ΕΣΥ

## 4.2. Εξέλιξη των Εξαγωγών

Η εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων κατά το χρονικό διάστημα 2003 έως 2008 ήταν πάντοτε χαμηλότερες σε σχέση με την αξία αλλά και τον όγκο των εισαγωγών (Πίνακας 4.1 και 4.3).

Η εξαγωγές των τυροκομικών προϊόντων σε όρους ποσότητας ανήλθαν το 2008 σε 24,813 τόνους παρουσιάζοντας αύξηση σε σχέση με το έτος 2003 όπου ήταν 19,637 τόνους. Η μέγιστη ποσότητα εξαγωγών ήταν το 2006 με 25,193 τόνους και η κατώτερη το 2003 με 19,637 τόνους και ο μέσος ετήσιος ρυθμός μεταβολής είναι 3,98% (Πίνακας 4.3). Έτσι η πορεία των εξαγωγών ήταν ανοδική από το 2003 έως το 2006, το 2007 ήταν καθοδική και στη συνέχεια το 2008 ήταν ανοδική. Ο μέσος όρος των εξαγωγών ήταν 22.654 τόνοι (πίνακας 4.3) και αντιπροσωπεύουν το ένα τρίτο περίπου των εισαγωγών (πίνακας 4.1), 68.990 τόνοι

### 4.2.1. Εξαγωγές κατά κατηγορία προϊόντων

Στην πρώτη θέση της κατάταξης των τυροκομικών προϊόντων βρίσκεται η κατηγορία Φέτα και Τελεμές με μερίδιο 72,5% το έτος 2008 της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας με 18,000 τόνους και μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 3% (Πίνακας 4.3). Τη δεύτερη θέση κατέχει η κατηγορία Σκληρά και Ημισκληρα τυριά με μερίδιο 19,8% της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας με 4,926% και με μέσο ετήσιο ρυθμό 6%. Η κατηγορία Λουπά Τυριά έχει το μεγαλύτερο μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 13,4% κατέχοντας την τρίτη θέση με μερίδιο 5,4% της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας και ύψος εξαγωγών 1.339 τόνους το έτος 2008. Τελευταία στην κατάταξη βρίσκεται η κατηγορία Τυριά νωπά από τυρόγαλα με μερίδιο 2,2% το έτος 2008 παρουσιάζοντας αύξηση την εξεταζόμενη περίοδο με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 1,8%.

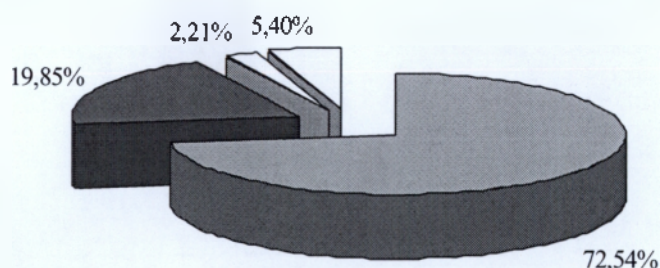
**Πίνακας 4.3: Εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2003-2008)**

Κατηγορία	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Μέσος Όρος	Μερίδιο % 2008	ΜΕΡΜ %
Φέτα και Τελεμές	15.056	16.346	16.916	17.853	17.096	18.000	16.878	72,54%	3,02%
Σκληρά και Ημισκληρα	3.457	3.306	3.857	5.229	4.491	4.926	4.211	19,85%	6,08%
Τυριά νωπά από τυρόγαλα	493	488	458	1.128	853	548	661	2,21%	1,78%
Λοιπά Τυριά	631	999	590	983	883	1.339	904	5,40%	13,36%
<b>Σύνολο Εξαγωγών</b>	<b>19.637</b>	<b>21.139</b>	<b>21.821</b>	<b>25.193</b>	<b>23.323</b>	<b>24.813</b>	<b>22.654</b>	<b>100,00%</b>	<b>3,98%</b>

Ποσότητα σε τόνους

Πηγή: ΕΣΥΕ

**Διαγραμμα 4.2: Εξαγωγές ανα κατηγορία για το έτος 2008**



■ Φέτα και Τελεμές ■ Σκληρά και Ημισκληρα □ Τυριά νωπά από τυρόγαλα □ Λοιπά Τυριά

#### 4.2.2. Εξαγωγές κατά χώρα προέλευσης

Οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης απορρόφησαν το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών, καθώς το ποσοστό συμμετοχής τους στις συνολικές εξαγωγές ήταν 80% ενώ προς τις τρίτες χώρες 20%. Η κυριότερη χώρα προορισμού ήταν η Γερμανία, ακολουθούμενη από την Ιταλία. Το έτος 2008 κατευθύνθηκε στη Γερμανία το 39,3% της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας, ενώ την Ιταλία είχε προορισμό το 12,2% του συνόλου των εξαγωγών κατά το ίδιο έτος. Από

τις τρίτες χώρες οι κυριότερες χώρες προορισμού ήταν οι Η.Π.Α. με 10,3% και η Αυστραλία με 5,2% ποσοστό συμμετοχής τους στις συνολικές εξαγωγές.

Όσον αφορά τις εξαγωγές ανά κατηγορία τυροκομικών προϊόντων, από τον πίνακα 4.3 και το διάγραμμα 4.2 προκύπτει ότι, το μεγαλύτερο μερίδιο εξαγωγών κατέχει η «φέτα και ο τελεμές». Στις συνολικές εξαγωγές των εν λόγω προϊόντων το μερίδιο ήταν 72,5% κατά το έτος 2008. Τη δεύτερη σημαντικότερη κατηγορία τυροκομικών προϊόντων από άποψη μεγέθους εξαγωγών συνιστούν τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά. Σε αυτήν την κατηγορία τυριών περιλαμβάνονται η γραβιέρα, η κεφαλογραβιέρα, το κεφαλοτύρι και το κασέρι. Το 2008 στη συνολική εξαγόμενη ποσότητα το μερίδιο των σκληρών και ημίσκληρων τυριών ήταν 19,8% με τις χώρες που απορροφούν το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών να είναι η Γερμανία, η Μεγάλη Βρετανία και η Αυστρία. Στην κατηγορία των λοιπών τυριών με μερίδιο 5,4% της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας οι κυριότερες χώρες προορισμού ήταν η Γερμανία, ακολουθούμενη από το Βέλγιο και την Ολλανδία.

Όσον αφορά τα «τυριά νωπά από τυρόγαλα», που περιλαμβάνουν κυρίως ανθότυρο και μυζήθρα, το ποσοστό στη συνολική εξαγόμενη ποσότητά ήταν 2,2% το έτος 2008. Η Ιταλία, η Γερμανία και η Ολλανδία, αποτελούν τις χώρες που απορροφούν το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας των τυριών τυρογάλακτος.

**Πίνακας 4.4: Κυριότερες χώρες προορισμού τυροκομικών προϊόντων (2005-2008)**

Αξία: €						
Χώρα Προορισμού	2005	2006	2007	2008	Μερίδιο % 2008	Μέσος Όρος
Γερμανία	41.967.829	49.592.417	38.293.285	42.933.811	39,33%	43.196.836
Ιταλία	6.917.093	8.621.091	8.158.908	13.375.720	12,25%	9.268.203
Γαλλία	1.933.544	2.337.672	2.133.299	2.432.867	2,23%	2.209.346
Μεγάλη Βρετανία	7.275.395	9.008.242	8.815.005	11.261.978	10,32%	9.090.155
Σουηδία	4.832.158	4.883.039	4.017.087	5.970.599	5,47%	4.925.721
Βέλγιο	2.179.359	1.858.025	1.938.724	2.458.591	2,25%	2.108.675
Αυστρία	3.573.133	4.374.844	4.612.307	4.793.068	4,39%	4.338.338
Κύπρος	385.300	400.460	428.083	498.376	0,46%	428.055
Ολλανδία	1.327.964	1.371.755	1.122.345	1.845.937	1,69%	1.417.000
Λοιπές Χώρες Ε.Ε.	1.197.274	1.648.740	3.054.477	1.609.004	1,47%	1.877.374
<b>Σύνολο Ε.Ε.</b>	<b>71.589.049</b>	<b>84.096.285</b>	<b>72.573.520</b>	<b>87.179.951</b>	<b>79,85%</b>	<b>78.859.701</b>
ΗΠΑ	8.791.189	9.756.546	8.577.220	11.231.420	10,29%	9.589.094



Αυστραλία	4.700.527	4.159.832	3.867.197	5.666.229	5,19%	4.598.446
Ελβετία	1.444.194	1.460.541	1.633.253	1.876.054	1,72%	1.603.511
Καναδάς	2.543.908	2.075.146	2.077.069	1.468.171	1,34%	2.041.074
Λίβανος	940.548	1.605.449	1.161.680	641.183	0,59%	1.087.215
Λοιπές Τρίτες Χώρες	2.534.246	2.117.328	1.411.922	1.112.699	1,02%	1.794.049
<b>Σύνολο Τρίτων Χωρών</b>	<b>20.954.612</b>	<b>21.174.842</b>	<b>18.728.341</b>	<b>21.995.756</b>	<b>20,15%</b>	<b>20.713.388</b>
<b>Σύνολο Εξαγωγών</b>	<b>92.543.661</b>	<b>105.271.127</b>	<b>91.301.861</b>	<b>109.175.707</b>	<b>100,00%</b>	<b>99.573.089</b>
<i>Αξία: €</i>						
<i>Πηγή: ΕΣΥΕ</i>						

Ο μέσος όρος της αξίας των εξαγωγών ήταν 99.573 χιλιάδες Ευρώ (πίνακας 4.4) και αντιπροσώπευε το 38.8% της αξίας των εισαγόμενων τυριών (πίνακας 4.2). Έτσι οι εξαγωγές τυριού της χώρας είναι περιορισμένες σε σχέση με τις εισαγωγές, όμως η αξία ανά μονάδα προϊόντος είναι υψηλότερη των εξαγόμενων τυριών σε σχέση με την αντίστοιχη των εισαγόμενων τυριών. Δηλαδή τα εισαγόμενα τυριά και κυρίως τα τυριά από την Ευρωπαϊκή Ένωση έχουν χαμηλότερη τιμή ανά κιλό σε σχέση με τα εγχώρια τυριά και ειδικότερα τα εξαγόμενα.

#### 4.3. Εμπορικό ισοζύγιο και ροές εμπορίου

Την περίοδο 1998-2008, η ποσότητα των εμπορικών ροών των τυροκομικών προϊόντων παρουσιάζει άνοδο με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 3% (Πίνακας 4,5), για να ανέλθει το έτος 2008 σε 95,799 τόνους έναντι των 68,928 τόνους το 1998. Η άνοδος αυτή κυρίως οφείλεται στην αύξηση των εξαγωγών, οι οποίες παρουσιάζουν μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής υψηλότερο κατά 3,4% την περίοδο 1998-2008 με αποτέλεσμα να επηρεασθεί περαιτέρω το εμπορικό ισοζύγιο. Σε όλη τη διάρκεια της εξεταζόμενης περιόδου το εμπορικό ισοζύγιο είναι αρνητικό.

Συγκεκριμένα το εμπορικό ισοζύγιο των τυροκομικών προϊόντων σε όρους ποσότητας είναι ελλειμματικό και καταλήγει το έτος 2008 σε έλλειμμα ύψους 46,173 τόνους.

Πίνακας 4.5: Εμπορικό Ισοζύγιο και Ροές Εμπορίου (1998-2008)				
Έτος	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Ροές Εμπορίου	Εμπορικό Ισοζύγιο
1998	56.383	12.545	68.928	-43.838
1999	64.679	13.755	78.434	-50.924
2000	60.679	16.076	76.755	-44.603
2001	56.420	17.551	73.971	-38.869
2002	66.130	16.742	82.872	-49.388
2003	66.907	19.637	86.544	-47.270
2004	66.957	21.139	88.096	-45.818
2005	69.657	21.821	91.478	-47.836
2006	69.151	25.193	94.344	-43.958
2007	70.282	23.323	93.605	-46.959
2008	70.986	24.813	95.799	-46.173
ΜΕΡΜ %	2,12%	6,40%	3,04%	-0,47%

*Ποσότητα: τόνοι*

*Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας, ΕΣΥΕ*

#### 4.4 Παραγωγή Τυροκομικών Προϊόντων στην Ε.Ε.

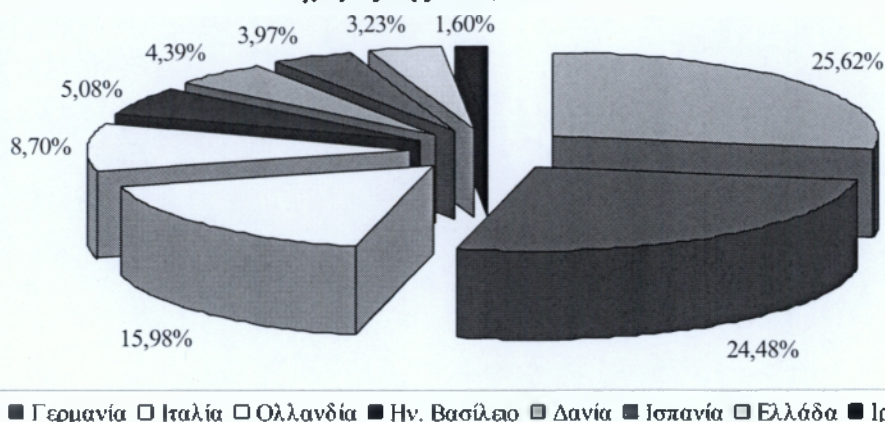
Ο πίνακας 4.6 παρουσιάζει την παραγωγή τυριών στις χώρες-μέλη της ΕΕ για την περίοδο 1996-2006. Από τα στοιχεία αυτά προκύπτει ότι, η παραγωγή τυριών για τις χώρες της Ε.Ε. ακολουθεί ανοδική πορεία το εξεταζόμενο διάστημα, από 6,196 χιλ. τόνους παραγωγή το έτος 1996 φτάνοντας τους 7,497 χιλ. τόνους το έτος 2006. Το 2006 η παραγωγή ανήλθε σε 7,497 χιλ. τόνους από 7,413 χιλ. τόνους το έτος 2005 (ποσοστό αύξησης 1,1%). Η Γαλλία, η Γερμανία και η Ιταλία αποτελούν διαχρονικά τις κυριότερες χώρες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων. Συγκεκριμένα, το 2006 οι συγκεκριμένες χώρες κάλυψαν από κοινού το 66,1% της συνολικής παραγωγής. Περαιτέρω, όπως φαίνεται και από το διάγραμμα 4,3, η Γαλλία καταλαμβάνει την πρώτη θέση με ποσοστό 25,6% (1.921 χιλ. τόνοι) και ακολουθεί η Γερμανία με μερίδιο συμμετοχής 24,5% (1.835 χιλ. τόνοι) και η Ιταλία με 16% (1.198 χιλ. τόνοι). Αναφορικά με τη διάρθρωση της παραγωγής, το 2006 τα αγελαδινά τυριά καλύπτουν το 91% αυτής, ενώ περιορισμένη είναι η συμμετοχή των αιγοπρόβειων τυριών, η οποία υπολογίζεται στο 8% (διάγραμμα 4,4).

**Πίνακας 4.6: Παραγωγή τυριών στις χώρες-μέλη της Ε.Ε. (1996-2008)**

Χώρα	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Γαλλία	1.597,0	1.653,0	1.635,5	1.664,1	1.699,9	1.722,9	1.770,7	1.819,0	1.837,0	1.881,0	1.921,0
Γερμανία	1.399,0	1.453,0	1.530,0	1.591,0	1.602,0	1.594,0	1.686,0	1.766,0	1.764,0	1.810,0	1.835,0
Ιταλία	884,6	909,7	984,9	948,9	1.058,5	1.068,3	1.068,9	1.094,0	1.160,0	1.198,0	1.198,0
Ολλανδία	699,0	691,9	709,0	713,0	659,0	668,0	671,0	650,0	647,0	666,0	652,0
Ην. Βασίλειο	334,0	358,7	377,0	378,0	366,0	368,0	340,0	395,0	380,0	366,0	381,0
Δανία	287,7	310,8	297,6	289,6	289,3	293,0	306,0	318,0	320,3	330,0	329,0
Ισπανία	255,3	236,8	247,3	252,9	275,0	269,8	261,3	272,0	288,0	286,0	298,0
Ελλάδα	198,0	202,0	192,0	205,2	218,2	222,0	219,0	230,0	230,0	238,0	242,0
Ιρλανδία	93,7	81,0	98,4	97,1	96,7	107,4	100,5	124,9	117,8	119,5	120,0
Πορτογαλία	66,0	64,0	66,5	68,4	70,6	72,9	76,0	77,0	78,0	76,0	76,0
Βέλγιο	71,0	68,8	70,4	73,0	72,5	62,3	61,0	65,0	65,0	62,0	64,0
Λουξεμβούργο	3,7	3,5	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,7	3,2	3,2	3,2
Αυστρία	81,8	76,1	101,0	108,5	114,0	112,0	123,9	137,5	139,3	143,5	144,0
Σουηδία	133,0	128,5	127,1	118,4	125,2	128,0	127,0	125,0	128,3	128,0	128,0
Φινλανδία	92,6	88,9	95,1	88,2	93,2	93,0	98,0	103,1	104,1	106,0	106,0
<b>Ε.Ε.</b>	<b>6.196,4</b>	<b>6.326,7</b>	<b>6.534,7</b>	<b>6.599,2</b>	<b>6.743,0</b>	<b>6.784,5</b>	<b>6.912,2</b>	<b>7.179,2</b>	<b>7.262,0</b>	<b>7.413,2</b>	<b>7.497,2</b>

*Ποσότητα: τόνοι**Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας*

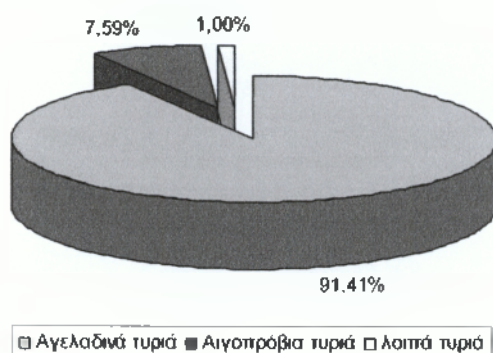
**Διάγραμμα 4.3: Διάρθρωση Παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στις χώρες της ΕΕ (2006)**



Η παραγωγή αγελαδινών τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις το χρονικό διάστημα 1996-2006 παρουσιάζεται στον πίνακα 4,6. Κατά την εξεταζόμενη περίοδο, η παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων παρουσιάζει μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 2%. Ειδικότερα, το 2006 ανήλθε στους 6.853,2 χιλ. τόνους από 6.779,3 χιλ. τόνους το 2005 (αύξηση κατά 1,1%). Οι μεγαλύτερες ποσότητες αγελαδινών τυριών παράγονται στη Γερμανία (1.831 χιλ. τόνοι το 2006), στη Γαλλία (1.728 χιλ. τόνοι) και στην Ιταλία (1.058 χιλ. τόνοι). Οι συγκεκριμένες χώρες καλύπτουν από κοινού το 67,4% της συνολικής παραγωγής το 2006.

Η παραγωγή αιγοπρόβειων τυριών εμφανίζει σε γενικές γραμμές ανοδική πορεία την ίδια περίοδο πίνακας 4,7 με μέσο ετήσιο ρυθμό ανόδου 2,2%. Το 2006 ανήλθε σε 569 χιλ. τόνους από 561,5 χιλ. τόνους το 2005 (άνοδος κατά 1,3%). Η Ελλάδα διαχρονικά αποτελεί την κυριότερη χώρα παραγωγής του συγκεκριμένου προϊόντος, καλύπτοντας το 2006 το 37,6% του συνόλου και ακολουθεί η Γαλλία με ποσοστό συμμετοχής 32% και η Ιταλία με μερίδιο 19,3% το ίδιο έτος. Το ποσοστό συγκέντρωσης των τριών χωρών είναι πολύ υψηλό, καθώς το 2006 υπολογίζεται περίπου στο 89%.

**Διάγραμμα 4.4: Διάρθρωση παραγωγής τυρών**



**Πίνακας 4.7: Παραγωγή αγελαδινών τυριών στις χώρες της Ε.Ε. (1996-2006)**

Χώρα	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Γερμανία	1.398,70	1.452,70	1.530,00	1.591,00	1.601,70	1.594,00	1.686,00	1.765,00	1.762,00	1.807,00	1.831,00
Γαλλία	1.475,00	1.498,00	1.507,00	1.524,00	1.556,00	1.571,00	1.612,00	1.654,00	1.659,00	1.697,00	1.728,00
Ιταλία	754,8	833,7	844,9	821,2	908,2	930	927,3	948,7	1.020,00	1.058,00	1.058,00
Ολλανδία	660	691	700	704	650	659	662	641	638	657	643
Ην. Βασίλειο	334	352	367	368	357	360	332	387	373	359	374
Δανία	287,7	310,8	297,6	289,6	289,3	293	306	317,9	320,3	330	329
Ισπανία	204,2	196,9	205	210,5	224	225	213	224	240	238	250
Ιρλανδία	92,7	80	97	96	95,3	105,4	98,5	122,9	116	117,5	118
Βέλγιο	69,8	67,9	69,1	71,3	70,8	60,3	58,2	63	61,6	58	60
Πορτογαλία	47	48	49	50	48	55	58	59	60	58	58
Ελλάδα	18	16,4	11	9,1	18,2	18	24	19	25	23	27
Λουξεμβούργο	3,7	3,5	2,9	2,9	2,9	3	2,9	2,7	3,2	3,2	3,2
Αυστρία	81,4	98,4	97	105	110,3	108,6	118,5	133	135,8	140	140
Σουηδία	132,9	128,5	127,1	118,4	125	128	126,6	124,9	128,3	128	128
Φινλανδία	92,1	95,8	94,8	88	92,8	92,4	97,9	102,8	103,6	105,6	106
<b>Ε.Ε.</b>	<b>5.652</b>	<b>5.874</b>	<b>5.999</b>	<b>6.049</b>	<b>6.150</b>	<b>6.203</b>	<b>6.323</b>	<b>6.565</b>	<b>8.650</b>	<b>6.779</b>	<b>6.853</b>

Ποσότητα: χιλ. τόνοι

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

**Πίνακας 4.8: Παραγωγή αιγοπρόβειων τυριών στις χώρες της Ε.Ε.  
(1996-2006)**

Χώρα	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Ελλάδα	178	185,6	181	196,1	200	204	194,8	210,9	205	214	214
Γαλλία	111	145	118	130	134	142	149	155	168	174	182
Ιταλία	108,5	122,3	115,6	102,7	127,8	116	115,3	119	110	110	110
Ισπανία	42,2	36,5	34,4	34,9	43,5	37,1	40,8	40,4	40,5	40,5	40
Πορτογαλία	19	19	18	18	18	18	18,7	17,9	18	18	18
Βέλγιο	0	0	0	0,4	0,5	1	1	1	2	3	3
Δανία	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Γερμανία	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ιρλανδία	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Λουξεμβούργο	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ολλανδία	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ην. Βασίλειο	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Αυστρία	0	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,7	2,9	1,7	1,7	1,7
Φινλανδία	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0,3	0,3	0,3
Σουηδία	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ε.Ε.</b>	<b>459</b>	<b>510</b>	<b>468</b>	<b>483</b>	<b>525</b>	<b>519</b>	<b>521</b>	<b>547</b>	<b>546</b>	<b>562</b>	<b>569</b>

*Ποσότητα: χιλ. τόνοι*

*Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας*

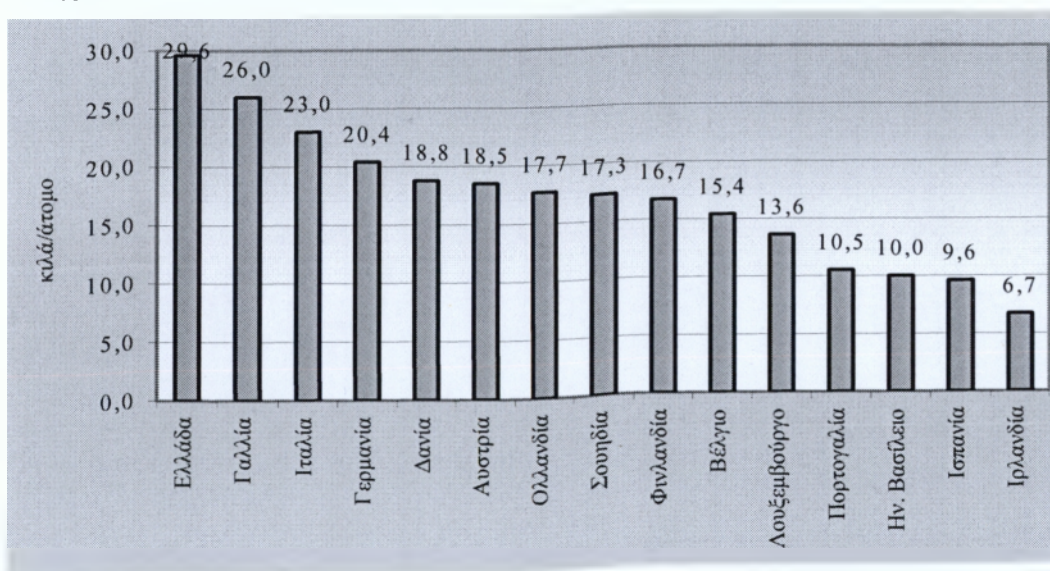
#### **4.4.1. Κατανάλωση Τυροκομικών Προϊόντων στην Ε.Ε.**

Ο πίνακας 4,9 εμφανίζει το μέγεθος της αγοράς τυριών στις χώρες της ΕΕ την περίοδο 1996-2006. Όπως προκύπτει από τα στοιχεία, η κατανάλωση τυριών παρουσιάζει ανοδική πορεία κατά το εξεταζόμενο χρονικό διάστημα, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 1,9%. Το 2006 διαμορφώθηκε σε 6.925 χιλ. τόνους από 6.874 χιλ. τόνους το 2005 (αύξηση 0,7%).

Η μεγαλύτερη κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων πραγματοποιείται στη Γερμανία (1.670 χιλ. τόνοι το 2006), στη Γαλλία (1.569 χιλ. τόνοι) και στην Ιταλία (1.323 χιλ. τόνοι). Οι συγκεκριμένες χώρες εκτιμάται ότι συγκεντρώνουν από κοινού το 65,9% της συνολικής κατανάλωσης των χωρών της ΕΕ το 2006. Ειδικότερα, η Γερμανία καταλαμβάνει μερίδιο 24,1% και ακολουθεί η Γαλλία με μερίδιο 22,7% και η Ιταλία με ποσοστό 19,1% .

Στο διάγραμμα 4,5 παρουσιάζεται η κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων το έτος 2006 στις χώρες της ΕΕ. Όπως προκύπτει από τα στοιχεία, τη μεγαλύτερη κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων εμφανίζει η Ελλάδα με 29,60 κιλά/άτομο το 2006. Μάλιστα η διαφορά του μεγέθους αυτού μεταξύ Ελλάδος και του μ.ο. της Ε.Ε (18,3 κιλά/άτομο) υπερκαλύπτει τις 10 ποσοστιαίες μονάδες. Τη δεύτερη θέση καταλαμβάνει η Γαλλία με 26 κιλά/άτομο το ίδιο έτος και ακολουθούν η Ιταλία και η Γερμανία με 23 κιλά/άτομο και 20,4 κιλά/άτομο αντίστοιχα.

**Διάγραμμα 4.5: Κατά κεφαλή κατανάλωση τυριών στην Ε.Ε.(2006)**



πηγή υπουργείο γεωργίας

**Πίνακας 4.9: Κατανάλωση τυριών στις χώρες της Ε.Ε. (1996-2006)**

Χώρα	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Γερμανία	1.444,00	1.498,00	1.546,00	1.567,00	1.598,00	1.585,00	1.619,00	1.649,00	1.662,00	1.665,00	1.670,00
Γαλλία	1.326,00	1.325,00	1.349,00	1.360,00	1.423,00	1.453,00	1.509,00	1.538,00	1.499,00	1.555,00	1.569,00
Ιταλία	1.102,00	1.158,00	1.086,00	1.119,00	1.111,00	1.092,00	1.284,00	1.300,00	1.310,00	1.315,00	1.323,00
Ην. Βασίλειο	478	516	546	555	562	553	572	574	586	582	595
Ισπανία	332,7	312,9	319,1	337	356	350	371,4	380	380	380	380
Ελλάδα	204	245	244	254	250	255	268	280	290	301	312
Ολλανδία	245	249	256	259	261	268	276	282	285	285	285
Βέλγιο	147	150,2	162,1	162,6	170	165,2	161,3	161,7	161	158	158
Πορτογαλία	69	71	73	78	82	90	102	103	104	106	106
Δανία	91,4	92	88,7	86,8	85,5	81	100	102	101	102	102
Ιρλανδία	25,4	25,9	33,3	34	34	34	22	23	23	24	25
Λουξεμβούργο	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
Σουηδία	148	142	143	141	146	147	150	153	155	156	155
Αυστρία	72	111	112	120	125	125	141	151	152	152	152
Φινλανδία	73,7	78	83	84	83	83	86	85,5	85	87	87
<b>Ε.Ε.</b>	<b>5.764,20</b>	<b>5.980,00</b>	<b>6.047,20</b>	<b>6.163,40</b>	<b>6.292,50</b>	<b>6.287,20</b>	<b>6.667,70</b>	<b>6.788,20</b>	<b>6.799,00</b>	<b>6.874,00</b>	<b>6.925,00</b>

Ποσότητα: χιλ. τόνοι

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

## 4.5 Η αγορά τυροκομικών προϊόντων της Γερμανίας

### 4.5.1 Παραγωγή, εισαγωγές και εξαγωγές

Η γερμανική παραγωγή τυριού το 2008 ανήλθε σε 2.205 χιλ. τόνους, σημειώνοντας οριακή αύξηση (κατά 0,1%) σε σχέση με το 2007. Το μεγαλύτερο τμήμα της παραγωγής (56%) αφορούσε ημίσκληρο, ημιμαλακό και μαλακό τυρί, ενώ το 35% αφορούσε quark και νοπό τυρί.

Παρά τη μικρή αύξηση της παραγωγής, σημειώθηκε ωστόσο πτώση της προσφοράς (παραγωγή+ εισαγωγές – εξαγωγές), καθώς οι εξαγωγές αυξήθηκαν περισσότερο από ότι οι



Οι εξαγωγές τυροκομικών της χώρας μας προς τη Γερμανία σημείωσαν το 2008 αύξηση κατά 19,3% σε όρους ποσότητας και 23,4% σε όρους αξίας, φτάνοντας τα 63,1 εκ. €. Οι εξαγωγές φέτας αποτελούν το 70% επί του συνόλου των εξαγωγών τυροκομικών και έφτασαν το 2008 τα 44,4 εκ. €, αυξανόμενες έναντι του 2007 τόσο σε αξία (κατά 10,9%) όσο και σε ποσότητα (κατά 15,6%, 10.365 τόνοι).(Μαριόλη 2009)

Η Γερμανία είναι η μεγαλύτερη εξαγωγός χώρα τυροκομικών προϊόντων στην Ευρώπη, καθώς ποσοστό περίπου 45% της παραγόμενης ποσότητας γάλακτος χρησιμοποιείται για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Οι εξαγωγές τυριού της Γερμανίας κατά τη δεκαετία 1997-2007 αυξήθηκαν κατά 70% (πηγή: MIV). Έτσι, το 2008 οι εξαγωγές τυριού της Γερμανίας ανήλθαν σε όρους ποσότητας σε 898 χιλ. τόνους περίπου (+ 2% σε σχέση με το 2007) και σε όρους αξίας σε 2.983 εκ. € (εισαγωγές 2008: 2.693 εκ. €).

Οι δύο βασικότερες κατηγορίες εξαγωγών είναι το ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί (44%) και το νωπό τυρί και quark (33%). Και στις δύο αυτές κατηγορίες σημειώθηκε μικρή αύξηση των εξαγωγών το 2008 (κατά 3,8% και 2,1% αντιστοίχως). Κυριότερες χώρες προορισμού των εξαγωγών τυριού της Γερμανίας είναι κατά σειρά η Ιταλία, η Ολλανδία και η Γαλλία. Οι εξαγωγές της Γερμανίας στα τυροκομικά προϊόντα (όπως και γενικότερα στα γαλακτοκομικά) είναι χαμηλότερης αξίας από ότι οι εισαγωγές της, οι οποίες προέρχονται κυρίως από την Ολλανδία, τη Γαλλία, τη Δανία, την Αυστρία και την Ιταλία.

Το 2008 σημειώθηκε αύξηση της αξίας των πωλήσεων τυροκομικών και μείωση της ποσότητας τους. Συγκεκριμένα, η αξία των πωλήσεων αυξήθηκε στα 5.546,4 εκ. € (+10,9% έναντι του 2007), ενώ η ποσότητα των πωλήσεων μειώθηκε κατά 0,8% στους 817,8 χιλ. τόνους.

Η κατηγορία με το μεγαλύτερο μερίδιο στις πωλήσεις είναι το ημίσκληρο τυρί (ποσοστό 37% των πωλήσεων), ενώ η φέτα και τα τυριά τύπου φέτας αποτελούν ποσοστό 4% επί της αξίας των πωλήσεων, και το μαλακό τυρί ποσοστό 15%.

#### **4.5.2 Κατανάλωση**

Σε ότι αφορά τις καταναλωτικές συνήθειες των Γερμανών, το 81% αυτών καταναλώνει τυρί τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα, ενώ ποσοστό 19% αυτών καταναλώνει τυρί σε καθημερινή βάση. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση τυριού στη Γερμανία ανήλθε το 2008 στα 22,1 κιλά, σημειώνοντας μικρή πτώση (κατά 0,5%) σε σχέση με το 2007.

Τα βιολογικά προϊόντα στην αγορά των τυροκομικών αποτελούν ακόμα ένα μικρό τμήμα αυτής (εκτιμάται ότι το μερίδιο των βιολογικών τυροκομικών ανέρχεται μόλις στο 2,5%). Ωστόσο δεδομένου ότι τα discounters προσφέρουν όλο και περισσότερα βιολογικά προϊόντα,

ενώ και τα supermarket δημιουργούν σειρές βιολογικών προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, αναμένεται ότι το μερίδιο αγοράς τους θα αυξηθεί. (Μαριόλη 2009)

#### **4.6 Η αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιταλίας**

##### **4.6.1 Παραγωγή, εισαγωγές και εξαγωγές**

Στην Ιταλία, η βιομηχανία γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων υπήρξε, ανέκαθεν, ο πιο σημαντικός κλάδος της εγχώριας βιομηχανίας τροφίμων.

Συγκεκριμένα, σύμφωνα με στοιχεία του Ιταλικού Υπουργείου Αγροτικών Πολιτικών, Τροφίμων και Δασών, το 2008, στη χώρα λειτουργούσαν 2.100 επιχειρήσεις με κύκλο εργασιών 14.500 εκ. ευρώ, (+1,04% σε σχέση με το 2007). Από το 1995 έως το 2008 ο κλάδος γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων υπερδιπλασίασε τον όγκο παραγωγής και εξαγωγών του. Παρόλο που το 2008 υπήρξε η πρώτη χρονιά που η παραγωγή μειώθηκε κατά 1,8%, μέσα σε δέκα έτη και οι εξαγωγές κατέγραψαν, κατ' όγκο, πτώση κατά 5,2%, χάρις στην εύρωστη βιομηχανία, ο συγκεκριμένος τομέας κατάφερε να διατηρηθεί και επιβεβαιώθηκε ως μια από τις κινητήριες δυνάμεις του 'Made in Italy', με το 1/4 της ιταλικής παραγωγής να διατίθεται εκτός ιταλικής επικράτειας. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής γάλακτος, βουτύρου και τυριών προέρχεται από το Βορρά της Ιταλίας.

Αναφορικά με τον κλάδο γαλακτοκομικών προϊόντων, στη χώρα υφίστανται 39.206 μονάδες παραγωγής γάλακτος (λιγότερες κατά 1.686 σε σχέση με το 2007) και παράγουν, ετησίως, 10,5 εκ. τόνους γάλακτος, ενώ οι εισαγωγές γάλακτος ανέρχονται σε 8 εκ. τόνους, ετησίως. Αξίζει, επίσης, να σημειωθεί ότι η Ιταλία δεν παράγει γάλα σε σκόνη και η παραγωγή βουτύρου θεωρείται σταθερή και στενά συνδεδεμένη με την παραγωγή των τυριών grana.

Στην Ιταλία σχεδόν οι μισές τυροκομικές επιχειρήσεις είναι μικρών διαστάσεων, παρόλα αυτά, το 75% της παραγωγής προέρχεται από βιομηχανικές εγκαταστάσεις, ενώ για ορισμένα τυριά όπως η gorgonzola και το taleggio προσεγγίζει το 100% της παραγωγής τους. Τέλος, η βιομηχανία τυροκομικών προϊόντων της Ιταλίας έχει σαφή προσανατολισμό στην παραγωγή τυριών ΠΟΠ, εκ των οποίων το 50% περίπου εξάγεται. Για το έτος 2008, η παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων ΠΟΠ παρέμεινε ουσιαστικά αμετάβλητη σε σχέση με το προηγούμενο έτος, φθάνοντας τους 457.566 τόνους (-0,3% σε σχέση με το 2007). (Ανώνυμος 2009)

#### 4.6.2 Κατανάλωση

Η διεθνής οικονομική κρίση ώθησε το 1/3 των Ιταλών να περιορίσουν τις δαπάνες τους για τρόφιμα, παρόλα αυτά, όσον αφορά τον κλάδο των γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, τα ποσοστά των καταναλωτών αυτών των προϊόντων δε μειώθηκε (τυροκομικά 97%, γάλα 91% το υψηλότερο ποσοστό της δεκαετίας και γιαούρτι 77%).

Η εγχώρια κατανάλωση του κάθε γαλακτοκομικού προϊόντος καταγράφει διαφορετική πορεία. Αν και με πιο αργούς ρυθμούς απ' ό,τι στο παρελθόν, συνεχίστηκε η αύξηση της κατανάλωσης του γιαουρτιού, καθώς και του γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση, με ρυθμό +0,8% σε σχέση με το προηγούμενο έτος, φθάνοντας τους περίπου 330.000 τόνους. Αναφορικά με το γιαούρτι, το γιαούρτι με διάφορες γεύσεις παραμένει το προϊόν με τις περισσότερες πωλήσεις (μερίδιο αγοράς 35,8%), το γιαούρτι υγιεινής διατροφής, μέσα σε λίγα χρόνια, αύξησαν το ποσοστό τους, φθάνοντας στο 29,8%.

Συγκεκριμένα, το 2008 καταγράφηκαν θετικά αποτελέσματα για τα βασικά τυριά ΠΟΠ (με αύξηση ποσότητας κατά 4,6% για το τυρί Pecorino Romano), επίσης παρέμεινε σταθερή η κατανάλωση των χύμα τυριών, ενώ η κατανάλωση της αγελαδινής μοτσαρέλας αυξήθηκε κατά 1,78%.

Παρότι η αγορά τυροκομικών προϊόντων στην Ιταλία είναι από τις μεγαλύτερες, τόσο σε όγκο όσο και σε αξία, διαπιστώνεται ότι η κατανάλωση των τυποποιημένων τυριών εξακολουθεί να καταγράφει θετικά αποτελέσματα, κυρίως κατ' αξία.

Σε θετική πορεία τα τυριά επάλειψης, η ricotta, τα τυριά grana, η βουβαλίσια mozzarella, το mascarpone και τα άλλα νοπιά τυριά. Σε κάθετη πτώση τα τυριά crescenza και τα τυριά για πίτσα, ενώ η κατηγορία των ώριμων τυριών, αν και κατέγραψε πτώση των πωλούμενων ποσοτήτων, συνοδεύτηκε από μια, περίπου, ίσου μεγέθους αύξηση στην αξία πώλησης.

Η αγορά των τυροκομικών είναι ελάχιστα συγκεντρωμένη, εξαιτίας της πολυκερματισμένης και πολυδιάστατης παραγωγικής δομής, στον τομέα της τυποποίησης, μόνο η Galbani και Kraft κατέχουν σημαντικά μερίδια αγοράς. Η υπόλοιπη αγορά αποτελείται από μικρομεσαίες επιχειρήσεις, εγκατεστημένες στην περιφέρεια και ικανές να ανταγωνιστούν επιθετικά τις μεγάλες μάρκες μειώνοντας την τιμή χωρίς αντίστοιχη μείωση της ποιότητας.

Αναφορικά με τα κανάλια διανομής, τα παραδοσιακά μαγαζιά διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην αγορά τυροκομικών προϊόντων, διακινώντας περίπου το 1/4 του συνολικού όγκου, ποσοστό ελαφρά υψηλότερο σε σχέση με εκείνο των μικρών καταστημάτων self service. Τα κανάλια ευρείας διανομής, δεδομένων των δυνατοτήτων του συγκεκριμένου κλάδου, προσπαθούν να διαθέτουν μεγάλη ποικιλία προκειμένου να προσφέρουν καλύτερες υπηρεσίες στους καταναλωτές και να αυξήσουν τις πωλήσεις τους.

Τα εμπορικά σήματα επηρεάζουν την τελική απόφαση των καταναλωτών κατά 10% περίπου, σε ανοδική πορεία, χάρις στην υιοθέτηση μιας επιθετικής πολιτικής προώθησης των προϊόντων. (Ανώνυμος 2009)

#### **4.7 Η αγορά τυροκομικών προϊόντων στο Ηνωμένο Βασίλειο**

Η Βρετανική αγορά τυροκομικών προϊόντων, κατά το 2007, και ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά στις πωλήσεις συνέχισε να παρουσιάζει άνοδο της τάξεως 1,4%, με συνολική αξία ύψους περίπου 1 δις 93 εκ Λιρών Αγγλίας. Όμως η συγκεκριμένη άνοδος υπολείπεται σε σχέση με την αυξητική πορεία κατά το 2006, η οποία ανερχόταν σε 3,6%.

Ο τύπος τυριού cheddar διατήρησε και κατά το 2007 υψηλά επίπεδα προτίμησης από τους Βρετανούς καταναλωτές, παρά το γεγονός ότι οι πωλήσεις του γνώρισαν αύξηση της τάξεως του 1,6%, ποσοστό όχι ιδιαίτερα ικανοποιητικό αν το συγκρίνει κανείς με το 5,4% του 2006. Το γεγονός αυτό οφείλεται στη μείωση της μέσης τιμής πώλησης ανά κιλό. Η τρέχουσα τάση στην κατηγορία του προϊόντος αυτού, δείχνει άνοδο πωλήσεων σε τύπους cheddar με ονομασία προελεύσεως (brand name) κατά 5,5% το 2007, ενώ πωλήσεις cheddar χωρίς brand name σημείωσαν μείωση κατά 1,3%.

Είδη τυριών από διάφορες περιοχές του Ηνωμένου Βασιλείου παρουσίασαν κατά το 2007 αύξηση στις προτιμήσεις των καταναλωτών κατά 2,9%, γεγονός το οποίο αντικατοπτρίζει τάσεις σημαντικού αριθμού καταναλωτών, οι οποίοι θέλουν να γνωρίζουν αφ' ενός από ποιά περιοχή προέρχεται το τυρί και αφ' ετέρου να γνωρίζουν και την περιοχή αυτή καθ' εαυτή.

Τυριά από την ηπειρωτική Ευρώπη σημείωσαν και αυτά αύξηση στις προτιμήσεις των αγοραστών έως και 2,2% με κυριότερα το edam, το parmesan και τη mozzarella. Αυήθησαν, επίσης, οι πωλήσεις τυριών που περιέχονται σε συσκευασίες «ατομικών γευμάτων» και «απογευματινών snacks», τα οποία προτιμώνται κατά το διάλλειμμα γεύματος από τους εργαζόμενους.

Το 2007 έλαβε χώρα έρευνα στη Μ. Βρετανία σχετικά με τις αγοραστικές προτιμήσεις και συνήθειες των καταναλωτών ως προς τα τυροκομικά προϊόντα. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, το 64% των ερωτηθέντων απήντησε ότι αγοράζει την ίδια ποσότητα τυριών σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά, όμως μεγαλύτερο ποσοστό προσανατολίζεται προς αγορά περισσότερο ώριμων (matures) τυριών, με το extra mature να ευρίσκεται στο 40% των προτιμήσεων. Τα λιγότερο ώριμα τυριά φαίνεται ότι δεν αποτελούν την κυριότερη προτίμηση, με το 29% των ερωτηθέντων να έχει απαντήσει ότι δεν τα αγοράζει. Οι τέσσερις στους δέκα από τους ερωτηθέντες απήντησαν ότι προτιμούν περισσότερο τα μαλακά τυριά, ένα τρίτο

προτιμά τα τυριά τύπου snack ενώ το 29% προτιμά να αγοράσει Βρετανικά τυριά. Επίσης, το 17% προτιμά τη φέτα ενώ το 7% προτιμά τυριά από γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο, όπως φαίνεται και στον πίνακα, που ακολουθεί.

Η έρευνα, επίσης, έδειξε ότι προς το παρόν το αγοραστικό κοινό, στην πλειοψηφία του, δεν προσδίδει ιδιαίτερη σημασία στην προέλευση των τυριών, όμως παρατηρείται ήδη η τάση ιδιαίτερης προτίμησης στα Βρετανικά τυριά, με ένα πέμπτο των ερωτηθέντων προτιμά να αγοράζει τοπικά τυριά από την περιοχή στην οποία κατοικεί. Τέλος, οι περισσότεροι από τους ερωτηθέντες δεν συνδυάζουν το θέμα της δημόσιας υγείας με την αγορά τυριών (κυρίως ως προς την προέλευσή τους), με μόνο το 7% να συσχετίζει την υγεία με την αγορά ορισμένων τυριών από συγκεκριμένη περιοχή, ενώ ένα 18% προβαίνει σε σχετικό συσχετισμό περιστασιακά.

#### **4.8 Η αγορά τυροκομικών στις Η.Π.Α.**

##### **4.8.1 Παραγωγή**

Η βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων των ΗΠΑ αποτελείται από περίπου 1.200 εταιρείες, οι οποίες πραγματοποιούν συνολικά σε ετήσια βάση πωλήσεις 60 δισεκατομμυρίων δολαρίων. Μεγάλους παράγοντες της βιομηχανίας αποτελούν η Dean Foods, συνεταιρισμοί όπως η Dairy Farmers of America και η Land O'Lakes, και οι αμερικανικές θυγατρικές ξένων εταιριών όπως η Danone. Η βιομηχανία συγχωνεύεται με γρήγορους ρυθμούς. Οι 50 μεγαλύτερες εταιρείες κατέχουν το 75 % της αγοράς. Παρόλο που οι περισσότερες εταιρείες του κλάδου είναι σχετικά μικρές, έχουν δημιουργηθεί ορισμένες μεγάλες εταιρείες μέσω εξαγορών και συγχωνεύσεων. Οι μεταβολές στο εισόδημα των καταναλωτών επηρεάζουν τη ζήτηση διαφόρων ειδών γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι οικονομίες κλίμακας στη διαδικασία παραγωγής είναι σχετικά περιορισμένες, κι αυτός είναι ο λόγος που οι μικρές εταιρείες μπορούν να ανταγωνίζονται αποτελεσματικά τις μεγάλες στις τοπικές αγορές.

Οι τέσσερις κυριότερες ομάδες προϊόντων είναι το υγρό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (30 δισεκατομμύρια δολάρια), το τυρί (20 δισεκατομμύρια δολάρια), τα παγωμένα επιδόρπια (10 δισεκατομμύρια δολάρια) και το βούτυρο (1 δισεκατομμύριο δολάρια). Οι περισσότερες εταιρίες εξειδικεύονται σε μία μόνο ομάδα προϊόντων, παρόλο που οι μεγάλες εταιρείες ενδέχεται να συμμετέχουν σε περισσότερες. Εξαιτίας του αναλώσιμου χαρακτήρα πολλών προϊόντων, ειδικά του υγρού γάλακτος, η τοπική παραγωγή αποτελεί τον κανόνα. Οι εταιρείες αγοράζουν νωπό γάλα από τοπικούς παραγωγούς, το επεξεργάζονται και διανέμουν

τα προϊόντα στους τοπικούς αγοραστής. Οι μεγάλες εταιρείες έχουν στην ιδιοκτησία τους πολλές τοπικές μονάδες. Η Dean Foods (πρώην Suiza Foods) έχει στην ιδιοκτησία της περίπου 77 τοπικές μονάδες παραγωγής.

Το τυρί, το γιαούρτι, το cottage cheese και η ξινή κρέμα (sour cream) παρασκευάζονται από το γάλα, προσθέτοντας διάφορες καλλιέργειες βακτηρίων, οι οποίες πήζουν τις πρωτεΐνες στο γάλα. Το παγωτό παράγεται παγώνοντας ένα μίγμα λιπαρών συστατικών του γάλακτος και ζάχαρης. Οι διαδικασίες παραγωγής είναι συνήθως τυποποιημένες και υψηλά αυτοματοποιημένες. Ο έλεγχος για την ασφάλεια και την ποιότητα των προϊόντων γίνεται σε διάφορα στάδια της διαδικασίας παραγωγής. Ο αριθμός των προϊόντων κάθε ομάδας είναι μεγάλος, με διαφορές στην περιεκτικότητα σε λιπαρά συστατικά, τα προσθετικά, τις γεύσεις και την υφή.

Οι πρόοδοι στην τεχνολογία της γαλακτοκομικής κτηνοτροφίας, συμπεριλαμβανομένων των συστημάτων πληροφορικής και των αυτοματοποιημένων συστημάτων αρμέγματος, έχουν δημιουργήσει πλεονάζουσα παραγωγική ικανότητα στις ΗΠΑ. Εντός δέκα ετών, η απόδοση γάλακτος ανά αγελάδα αυξήθηκε κατά 15 τοις εκατό στις 19.200 λίβρες (περίπου 8.697 κιλά). Ως αποτέλεσμα, η συνολική παραγωγή γάλακτος έφτασε τις 171 δισεκατομμύρια λίβρες (περίπου 77 δισεκατομμύρια κιλά).

Η συνολική κατανάλωση υγρού γάλακτος στις ΗΠΑ έχει παραμείνει αμετάβλητη τα τελευταία δέκα χρόνια. Η κατανάλωση γάλακτος ανά άτομο έχει μειωθεί κατά 20 τοις εκατό, ενώ η κατανάλωση άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων έχει αυξηθεί. Κάθε χρόνο, ο μέσος Αμερικανός αγοραστής καταναλώνει 23 γαλόνια (περίπου 87 λίτρα) γάλακτος, σε σύγκριση με τα 50 γαλόνια αναψυκτικών (περίπου 189 λίτρα) και τα 26 (περίπου 98 λίτρα) γαλόνια καφέ. Οι περισσότερες εταιρείες στον κλάδο είναι τοπικές και περιφερειακές επιχειρήσεις, κυρίως εξαιτίας του αναλώσιμου χαρακτήρα των προϊόντων. Οι πολιτείες με τη μεγαλύτερη παραγωγή νωπού γάλακτος είναι η Καλιφόρνια, το Ουισκόνσιν, η Νέα Υόρκη, η Πενσυλβάνια και η Μινεσότα.

Ο κλάδος γαλακτοκομικών προϊόντων στις ΗΠΑ υπόκειται σε εκτενείς κανονιστικές ρυθμίσεις της κυβέρνησης. Η ομοσπονδιακή κυβέρνηση ρυθμίζει την τιμή του νωπού γάλακτος μέσω του προγράμματος Federal Milk Marketing Order, ενός περίπλοκου συστήματος που ουσιαστικά εγγυάται την ίδια ελάχιστη τιμή για όλους τους παραγωγούς νωπού γάλακτος μίας περιοχής, με βάση την αγοραία τιμή των τελικών προϊόντων, όπως το τυρί, το βούτυρο και το ξηρό, μη λιπαρό γάλα. Ο Νόμος του 1969 περί Σταθεροποίησης του Γάλακτος όρισε μία ελάχιστη τιμή, την οποία οι επεξεργαστές (εκείνοι που συσκευάζουν το γάλα σε μπουκάλια και χάρτινα κουτιά, ή μετατρέπουν το γάλα σε προϊόντα όπως το τυρί και

το γιαούρτι) πρέπει να καταβάλουν στους παραγωγούς γαλακτοκομικών προϊόντων. Παρά τις κανονιστικές ρυθμίσεις, οι αγοραίες τιμές για το νωπό γάλα ενδέχεται να έχουν σημαντικές διακυμάνσεις. (Παπαναστασίου 2008)

#### 4.8.2 Κατανάλωση

Η κατανάλωση τυριών στις Η.Π.Α. έχει σημειώσει σημαντική αύξηση και ποιοτική διαφοροποίηση τις δύο τελευταίες δεκαετίες. Το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή, ενώ οι εισαγωγές αυξάνονται σταδιακά και ανήλθαν το 2006 σε 1 δις δολ. Η Ιταλία κατέχει την πρώτη θέση στις εισαγωγές τυριών των Η.Π.Α. με μερίδιο αγοράς 21,6%, η Γαλλία με 13%, η Νέα Ζηλανδία 7,2%, η Αργεντινή με 6,4%, η Ολλανδία με 6,3%, η Δανία με 6,2%, η Ελβετία με 4,4% και η Αυστραλία με 4%. Οι εισαγωγές τυριών από την Ελλάδα αντιπροσωπεύουν το 1,45% (ήτοι 15 περίπου εκατ. δολ.) του συνόλου των εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στις ΗΠΑ, ποσοστό που παρέμεινε κατά βάση σταθερό την τελευταία πενταετία.

Τα τελευταία χρόνια, η Αμερική βιώνει μία έκρηξη στην παραγωγή εκλεκτών προϊόντων τυριού, συμπεριλαμβανομένου ενός αναπτυσσόμενου κλάδου χειροποίητων τυριών και τυριών από φάρμες, που παρασκευάζει τυριά εφάμιλλα των καλύτερων τυριών των ευρωπαϊκών χωρών», αναφέρεται σε έκθεση του California Milk Advisory Board of Modesto, US.

Οι καταναλωτικές τάσεις στην υπόθεση του τυριού μεταβάλλονται με την πάροδο των χρόνων. Στην αλλαγή των διατροφικών συνηθειών συμβάλλουν παράγοντες όπως η ευαισθητοποίηση για θέματα υγείας και διατροφής, η ανάδειξη της μεσογειακής διατροφής και τα ταξίδια Αμερικανών σε όλα τα μέρη του κόσμου. Μεταξύ των λιανοπωλητών και των προμηθευτών στον κόσμο του τυριού, τα κατσικίσια τυριά σημειώνουν άνοδο στη δημοτικότητά τους. Αν και οι καταναλωτές απολαμβάνουν τα παραδοσιακά τυριά από χώρες που έχουν ιστορία στην παραγωγή τυριού, όπως η Ισπανία, η Γαλλία, η Γερμανία, η Ιταλία και οι ΗΠΑ, τους κινούν την περιέργεια και τυριά από άλλες περιοχές. Τυριά που παρασκευάζονται στη Νότια Αμερική, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία συνεχίζουν να εισάγονται στην αγορά των ΗΠΑ.

Αν και πολλές Αμερικανικές προσφορές είναι ακριβότερες, για μερικούς καταναλωτές το ακριβότερο σημαίνει και καλύτερο στην ποιότητα, οι οποίοι αναζητούν τυριά που έχουν παρασκευαστεί στην Αμερική. Ωστόσο, πλέον πολλοί Αμερικανοί παρασκευαστές τυριού υιοθετούν Ευρωπαϊκές τεχνικές για τα τυριά που παρασκευάζουν.

Η αγορά χειροποίητων τυριών έχει απογειωθεί στις ΗΠΑ τα τελευταία χρόνια, επιτρέποντας στους εμπόρους λιανικής πώλησης να προσφέρουν ευρύτερες επιλογές.

Άλλη μία τάση στα τυριά είναι η προσθήκη αρωμάτων ή βοτάνων σε αυτά, ειδικά στα τυριά από γάλα κατσίκας ή στα μαλακά ή ημι-μαλακά τυριά από γάλα αγελάδας.

Η κατανάλωση τυριού στην Αμερική αυξήθηκε από 26 λίβρες (περίπου 12 κιλά) ανά άτομο το 1993 στις 30,6 λίβρες (περίπου 14 κιλά) ανά άτομο το 2003 και αναμένεται να αυξηθεί ακόμη περισσότερο.

Επιπλέον, οι Αμερικανοί παρουσιάζουν νέες προτιμήσεις στο τυρί, καθώς ανακαλύπτουν τις απολαύσεις των χειροποίητων τυριών που παρασκευάζονται στις ΗΠΑ. Σύμφωνα με μία έρευνα του California Milk Advisory Board of Modesto, οι εγχώριοι παραγωγοί προμήθευσαν το 92% μίας κατά 1,8 δισεκατομμύρια λίβρες (περίπου 800 εκατομμύρια κιλά) αυξημένης κατανάλωσης τυριού μετά το 1994. (Παπαναστασίου 2008)



## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Βασικό χαρακτηριστικό γνώρισμα του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων είναι ότι αφενός έχει παρουσιάσει αξιόλογη ανάπτυξη και διαθέτει συνολικά ικανή δυναμικότητα παραγωγής και μεγάλο εύρος προϊόντων, αφετέρου εξακολουθούν να υφίστανται ορισμένα προβλήματα σε σχέση με την συγκρότηση και διάρθρωσή του. Ειδικότερα, ο κλάδος χαρακτηρίζεται από μεγάλη διασπορά δεδομένου ότι περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων μικρής παραγωγικής δυναμικότητας (γεωργικές εκμεταλλεύσεις και μικρές βιοτεχνικές επιχειρήσεις) οι οποίες δυσκολεύονται να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις της αγοράς. Το πρόβλημά τους εστιάζεται στην έλλειψη κεφαλαίων για την πραγματοποίηση επενδύσεων σε μηχανολογικό εξοπλισμό για την αναβάθμιση των παραγωγικών τους εγκαταστάσεων και την τυποποίηση των παραγομένων προϊόντων. Εκτός αυτού, αντιμετωπίζουν δυσχέρειες στην ανάπτυξη ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής, με αποτέλεσμα να διοχετεύουν τα προϊόντα τους μόνο στην περιβάλλουσα αγορά.

Οι μεγάλοι μεγέθους επιχειρήσεις διαθέτουν ανεπτυγμένα δίκτυα διανομής σε όλη τη χώρα, ενώ ορισμένες από αυτές συνεργάζονται με αντιπροσώπους ή μεσάζοντες, για να καλύψουν γεωγραφικά τις αγορές που είναι απομακρυσμένες από τις εγκαταστάσεις τους. Σημαντικό πλεονέκτημα που παρουσιάζουν επίσης οι οργανωμένες βιομηχανικές επιχειρήσεις έναντι των μικρότερων, αποτελεί το γεγονός ότι, έχουν τη δυνατότητα να διαθέτουν κονδύλια για διαφημιστική προβολή, προκειμένου να ενισχύουν την αναγνωρισιμότητα των εμπορικών σημάτων τους. Επιπλέον, διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, τον οποίο ανανεώνουν κατά διαστήματα ώστε να ανταποκρίνονται καλύτερα στις απαιτήσεις και τα νέα δεδομένα που προκύπτουν στην αγορά. Στα πλαίσια αυτά, προβαίνουν σε τυποποίηση μέρους των προϊόντων τους σε συσκευασίες λιανικής, οι οποίες παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση τα τελευταία χρόνια. Παράλληλα, οι επιχειρήσεις μεγάλου μεγέθους, είναι σε θέση να εξαγοράζουν ή να απορροφούν μικρομεσαίες παραγωγικές μονάδες με αποτέλεσμα να επιτυγχάνουν οικονομίες κλίμακας και να προσαρμόζουν την δυναμικότητά τους ανάλογα με τα επιχειρηματικά τους σχέδια.

Αποτέλεσμα όλων των ανωτέρω, είναι η συγκέντρωση ολοένα μεγαλύτερου μέρους της παραγωγής στις μεγάλες, σύγχρονες και οργανωμένες παραγωγικές επιχειρήσεις και η αποδυνάμωση των μικρότερων μονάδων, με παράλληλη αύξηση του βαθμού βιομηχανοποίησης του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων.

Αναφορικά με τις εξαγωγικές επιδόσεις σημειώνεται ότι, η εξωστρέφεια του κλάδου αυξήθηκε με τα τελευταία έτη, παραμένει όμως ακόμη περιορισμένη. Το γεγονός αυτό συνδέεται και με τον κατακερματισμό του παραγωγικού δυναμικού και την ύπαρξη πλήθους μικρών επιχειρήσεων, οι οποίες στερούνται δυνατότητας πρόσβασης σε δίκτυα διανομής του εξωτερικού ή αδυνατούν να τηρήσουν αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας. Η αύξηση της εξωστρέφειας φαίνεται από το γεγονός ότι στις αρχές της δεκαετίας του 1990 οι εξαγωγές κάλυπταν το 6-7% της εγχώριας παραγωγής, ενώ τα τελευταία έτη το ποσοστό αυτό είναι της τάξης του 10%. Η βελτίωση αυτή των εξαγωγικών επιδόσεων του κλάδου συνδέεται στενά και με την είσοδο και εντεινόμενη δραστηριοποίηση των μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών, οι οποίες αφενός διαθέτουν ικανές προσβάσεις, αφετέρου προώθησαν τα τυποποιημένα και συσκευασμένα σε «καταναλωτικές» συσκευασίες προϊόντα, μορφή που ανταποκρίνεται με τις απαιτήσεις της διεθνούς αγοράς και διευκολύνει την διακίνηση γενικά. Η πληθώρα των προϊόντων και των εμπορικών σημάτων που διατίθενται στην αγορά, έχει ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη έντονου ανταγωνισμού, κυρίως ανάμεσα στις μεγάλες επιχειρήσεις, όσον αφορά την τιμή των τελικών προϊόντων, αλλά και σε επίπεδο διαφημιστικής προβολής και ενεργειών προώθησης αυτών. Επιπρόσθετα, ο κλάδος συνολικά δέχεται έντονες ανταγωνιστικές πιέσεις από το εξωτερικό, δεδομένη της μεγάλης παραγωγικής δυναμικότητας πολλών (Ευρωπαϊκών κυρίως) χωρών, τα εισαγόμενα προϊόντα των οποίων έχουν επιτύχει σημαντική διείσδυση, ιδιαίτερα σε συγκεκριμένες κατηγορίες τυροκομικών προϊόντων.

Οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου περιορίζονται από υψηλό επίπεδο της κατά κεφαλή κατανάλωσης που υπάρχει στην Ελλάδα (υπερβαίνει κατά πολύ τον μέσο όρο της Ε.Ε.). Το γεγονός αυτό επιτρέπει μικρές μεταβολές στο συνολικό μέγεθος της εγχώριας ζήτησης. Οι δυνατότητες ανάπτυξης του κλάδου εστιάζονται προς την κατεύθυνση των εξαγωγών, εφ' όσον αξιοποιηθούν οι υφιστάμενες δυνατότητες. Με την προβολή της ιδιοτυπίας των διαφόρων τύπων τυριού που παράγονται στη χώρα μας. Για τον λόγο αυτό πρέπει να υπάρξει μία διαφοροποίηση ως προς την προβολή των εξαγόμενων τυριών. Σήμερα το κυριότερο είδος τυριών που εξάγεται είναι η φέτα, ενώ υπάρχουν δυνατότητες για εξαγωγή και για άλλα είδη τυριών.

Όσον αφορά τη δομή του κλάδου, προβλέπεται περαιτέρω ενδυνάμωση των βιομηχανικών επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων σε βάρος των μικρών βιοτεχνικών. Παράλληλα, αναμένεται να παρατηρηθεί ανάπτυξη του δικτύου διανομής τους και ενίσχυση της παρουσίας τους και της θέσης τους στην εγχώρια και στη διεθνή αγορά.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ

1. Ανυφαντάκης, Μ. Ε., 1993, Τυροκομία, Σταμούλης, Αθήνα- Πειραιάς, σελ.321.  
10/1/2010
2. Ανώνυμος 2009, Η ιστορία των ελληνικών τυριών  
<http://www.cheesenet.gr/greek-html/cheeses.htm> 5/3/2010
3. Ανώνυμος 2009, Η αγορά τυροκομικών προϊόντων της Ιταλίας, Πρεσβεία της  
Ελλάδος στη Ρώμη Γραφείο οικονομικών και εμπορικών υποθέσεων 18/1/2010
4. Ανώνυμος 2010, Cyprus food and drinks, Μελέτη αγοράς τυροκομικών προϊόντων  
στην Ελλάδα  
<file:///C:/Users/chris/Desktop/Ελληνικη%20α%20εισαγωγηση.htm> 18/1/2010
5. Αποστολόπουλος Χρηστος. 2003, Καταναλωτικά Βήματα. ΚΕ.Π.ΚΑ. Τεύχος  
Μαρτίου-Απριλίου 2003  
[http://kepka.org/index.php?option=com\\_content&task=view&id=691&Itemid=57](http://kepka.org/index.php?option=com_content&task=view&id=691&Itemid=57)  
5/3/2010
6. ΕΣΥΕ, 2008 (α) Στατιστικά στοιχεία/ Βιομηχανία/ Μεταποίηση/ Βιομηχανικά  
προϊόντα  
ΕΣΥΕ, 2008 (β) Στατιστικά στοιχεία/ Εισόδημα-δαπανών νοικοκυριών/  
οικογενειακοί προϋπολογισμοί.  
<http://www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE> 5/3/2010
7. ICAP 2004, Η Αγορά Τυροκομικών Προϊόντων στην Ελλάδα. Κλαδική μελέτη  
Αθήνα 2004. 10/2/2010
8. Καραντζίκου Ελενα. (2008). Τυροκομικά προϊόντα: Περαιτέρω ενίσχυση των  
πωλήσεων Ιανουάριος 2008 5/3/2010  
<http://www.greekretail.gr/articles/2122/index.html> 15/2/2010

9. Κυριακόπουλος, Ι. Π., 1995, Η Τυροκομία στην Πράξη, Τρίαινα, Αθήνα, σελ. 328.  
10/1/2010
10. Μαριόλη Α. 2009, Η αγορά τυροκομικών της Γερμανίας, Γενικό Προξενείο της Ελλάδος στο Ντύσσελτορφ, Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων.  
[http://www.agora.mfa.gr/agora/images/docs/radE8407\\_germany\\_cheese\\_market.pdf](http://www.agora.mfa.gr/agora/images/docs/radE8407_germany_cheese_market.pdf)  
18/1/2010
11. Παπαναστασίου Γ. 2008, Αγορά Φέτας, Τυριών και Γαλακτοκομικών Προϊόντων στις Η.Π.Α., Γενικό Προξενείο της Ελλάδος στη Νέα Υόρκη, Γραφείο Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων, Ιούλιος 2008 18/1/2010
12. Πάτσης, Π., Γάζελας, Ε., Καλδής, Π., Μιχαλόπουλος, Γ., Παπαγεωργίου, Κ., και Τσουκαλάς, Σ., 1992, Έρευνα της Ελληνικής Αγοράς Τυριών και Βουτύρου, Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδος Α.Ε., Αθήνα, σελ. 211. 10/1/2010
13. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Στατιστικές/ Στατιστικές χρονολογικές σειρές  
<http://www.minagric.gr/> 5/3/2010

## **ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ**

14. Anyfantakis, M. E., 1991, Greek Cheeses, National Dairy Committee of Greece, Athens, p. 96. 10/1/2010
15. Barry, A. Law, 1999, Technology of Cheesemaking, Research and Development Consultant Reading, Berkshire, p. 322. 10/1/2010
16. Kyle Wanke, 2004, Manufacturing of Cheese  
<http://www.bsu.edu/web/krwanke/cheese.htm> 10/1/2010
17. USDA, 2008 Economic Research Service  
<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome> 10/3/2010