



ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ:
Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΜΑΣΤΡΟΚΑΛΟΥ

ΑΜ: 12470

Επιβλέπων καθηγητής: Ντόβας Δημήτριος

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2014

Περιεχόμενα	ΣΕΛ. 1-2
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1:ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	4
<hr/>	
1.1 Γενικά πληροφοριακά στοιχεία του κλάδου	4
1.2 Παραγωγή και αξιοποίηση του γάλακτος	7
1.2.1 Εισαγωγή	7
1.2.2 Σύσταση του γάλακτος	8
1.2.3 Δομή του γάλακτος	11
1.2.4 Παραγωγή και αξιοποίηση του γάλακτος	12
1.3 Βιομηχανίες γάλακτος της χώρας	15
1.4 Ο Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος (ΕΛΟΓ)	17
1.5 Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων-ΣΕΒΓΑΠ	20
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	23
<hr/>	
2.1 Παραδοσιακά προϊόντα	23
2.2 Βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα	29
2.2.1 Γιαούρτι	29
2.2.1.1 Βιομηχανικό γιαούρτι	30
2.2.1.2 Παραδοσιακό γιαούρτι	31
2.2.1.3 Ρευστά όξινα γάλατα και επιδόρπια τύπου γιαουρτιού	
2.2.2 μικροχλωρίδας	31
2.2.2 Τυριά	32
2.2.2.1 Κατηγορίες Τυριών	33
2.2.3 Βούτυρο	34
2.2.3.1 Στάδια παραγωγής βούτυρο	35
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ	37
<hr/>	
3.1 Το εσωτερικό εμπόριο	37
3.2 Το εξωτερικό εμπόριο	40
3.2.1 Οι εισαγωγές	42
3.2.2 Οι εξαγωγές	47
3.2.3 Το εμπορικό ισοζύγιο	48

3.3 Το έλλειμμα γάλακτος της χώρας	50
3.4 Οι καταναλώσεις των γαλακτοκομικών προϊόντων	51
3.4.1 Οι καταναλώσεις ανά γαλακτοπρόϊόν	52
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Η ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΔΩΔΩΝΗ	54
4.1 Ιστορική αναδρομή	54
4.2 Εταιρικό προφίλ	55
4.3 Αποστολή της ΔΩΔΩΝΗΣ	57
4.4 Διοίκηση	58
4.5 Μέτοχοι	59
4.6 Οικονομικά αποτελέσματα	60
4.7 Η ποιότητα των προϊόντων ΔΩΔΩΝΗ	61
4.8 Πρώτες ύλες	62
4.9 Δίκτυο διανομής και ανθρώπινο δυναμικό της εταιρείας	62
4.10 Οικονομικός απολογισμός 2011	63
4.11 Οικονομικός απολογισμός 2012	68
4.12 Οικονομικός απολογισμός 2013	74
4.13 Οικολογική συνείδηση	79
4.14 Κοινωνική προσφορά	80
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	81
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	85

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία ασχολείται γενικά με τη γαλακτοκομία στην Ελλάδα, την παράγωγη και αξιοποίηση του γάλακτος, καθώς και την εμπορία και την κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων που παράγονται στις διαφορές επιχειρήσεις.

Αρχικά, η παρούσα εργασία εισάγει των αναγνώστη στα βασικά χαρακτηριστικά του κλάδου της γαλακτοκομίας και δίνει στοιχεία σχετικά με τη σύσταση, τη δομή, την παραγωγή και την αξιοποίηση του γάλακτος. Παράλληλα καταγράφονται οι βιομηχανίες γάλακτος της Ελλάδας και γίνεται μια ιστορική αναδρομή της δημιουργίας και εξέλιξης τους με την πάροδο των χρόνων.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται από τις διάφορες επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα, τα όποια αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα τμήματα του κλάδου τροφίμων. Οι πρωταγωνιστές του κλάδου είναι και από τις σημαντικότερες Ελληνικές βιομηχανικές επιχειρήσεις.

Έπειτα, παρατίθενται πληροφορίες σχετικά με την εμπορία και κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην Ελληνική αγορά, δηλαδή στο εσωτερικό εμπόριο της χώρας, το οποίο παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον εξαιτίας της σταθερής αύξησης της κατανάλωσης των προϊόντων αυτών. Σημειώνεται, επίσης, η ανοδική τάση εξαγωγών των γαλακτοκομικών προϊόντων της χώρας μας, γεγονός που ενισχύει την οικονομική κατάσταση της Ελλάδας.

Τέλος, παρουσιάζεται η περίπτωση της βιομηχανίας της ΔΩΔΩΝΗΣ στα Ιωάννινα. Αρχικά γίνεται μια συνοπτική αναδρομή της ιστορίας της βιομηχανίας αυτής από την ημέρα της ίδρυσης της, καθώς και της εξέλιξης της. Στη συνέχεια, παρουσιάζεται η οικονομική κατάσταση της βιομηχανίας, η ποιότητα των προϊόντων της και το δίκτυο διανομής της εταιρείας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

1.1 Γενικά πληροφοριακά στοιχεία του κλάδου

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντικό τομέα του ευρύτερου κλάδου των ειδών διατροφής. Ο εξεταζόμενος κλάδος, με την πάροδο των χρόνων, έχει αλλάξει σημαντικά τόσο στη μορφή όσο και στη δομή του. Συγκεκριμένα, κατά το παρελθόν περιελάμβανε μεγάλο αριθμό μικρών παραγωγικών μονάδων περιορισμένης δυναμικότητας, οι οποίες κάλυπταν την τοπική αγορά στην οποία εντάσσονταν. Επίσης, τα παραγόμενα προϊόντα περιορίζονταν κυρίως στο παραδοσιακό γιαούρτι, τα παραδοσιακά επιδόρπια γάλακτος (κρέμες, ρυζόγαλα κλπ.) και σε μικρότερο βαθμό στο γάλα κατανάλωσης.

Σταθμό στην πορεία της εξέλιξης του εξεταζόμενου κλάδου, αποτελεί η εφαρμογή της παστερίωσης Ultra High Temperature (UHT) που κατέστησε εφικτή την παραγωγή γάλακτος κατανάλωσης χωρίς συμπύκνωση και τη διατήρηση του εκτός ψυγείου για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η εξέλιξη αυτή άλλαξε τα δεδομένα στην κατανάλωση γάλακτος, καθώς το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) που αποτελούσε το κυρίαρχο προϊόν, αντικαταστάθηκε σταδιακά από το γάλα UHT και το φρέσκο παστεριωμένο γάλα. Η αναφερόμενη τάση ενισχύθηκε και από τις αλλαγές και βελτιώσεις που πραγματοποιήθηκαν στην παραγωγή του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος.

Κύριο χαρακτηριστικό του κλάδου αποτελεί ο μικρός αριθμός μεσαίου και μεγάλου μεγέθους επιχειρήσεων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Η ανάγκη για προσαρμογή στις σύγχρονες απαιτήσεις των καταναλωτών οδήγησε στη σταδιακή μείωση του αριθμού των μικρών μονάδων. Η αναφερόμενη μείωση οφείλεται κυρίως στην αδυναμία των μικρών

γαλακτοκομείων να εκσυγχρονιστούν, ώστε να λειτουργήσουν σύμφωνα με τα δεδομένα της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας. Τα προϊόντα τους συνήθως στερούνται ποιοτικής πιστοποίησης που θα διασφάλιζε την ευρεία αποδοχή τους από το καταναλωτικό κοινό. Γεγονός είναι ότι τα προβλήματα που κατά καιρούς ανακύπτουν στην βιομηχανία τροφίμων σε Ευρωπαϊκό επίπεδο, έχουν καταστήσει τους καταναλωτές ιδιαίτερα απαιτητικούς όσον αφορά στα θέματα πιστοποίησης της ποιότητας. (Παππάς Αλέξης, Καλαντζόπουλος Γιώργος, 2007)

Προς την κατεύθυνση αυτή συνέβαλε επίσης, τόσο η κυριαρχία των μεγάλων αλυσίδων σουπερ-μάρκετ στο λιανικό εμπόριο, όπου διατίθενται προϊόντα με σταθερή ποιότητα, γεύση και παρουσίαση (συσκευασία) λαμβάνοντας υπόψη και τις απαιτούμενες προδιαγραφές υγιεινής, όσο και οι ιδιαίτερα ανταγωνιστικές συνθήκες που επικρατούν στην αγορά. Για το λόγο αυτό, αρκετές επιχειρήσεις βρίσκονται στο στάδιο του εκσυγχρονισμού, εκμεταλλευόμενες τα επενδυτικά κίνητρα που δίδονται από την πολιτεία.

Συγκεκριμένα, οι εξελίξεις που έχουν συντελεστεί την τελευταία εικοσαετία συνοψίζονται ως εξής:

- 1) Η είσοδος της ΦΑΓΕ στο φρέσκο παστεριωμένο γάλα το 1993 και της ΔΕΛΤΑ στο τυποποιημένο βιομηχανικό γιαούρτι το 1994-95, κινήσεις για τις οποίες απαιτήθηκαν σημαντικές επενδύσεις και από τους δυο ομίλους.
- 2) Αξιόλογες επενδύσεις επέκτασης των εγκαταστάσεων τους από σημαντικές εταιρίες του κλάδου (ΜΒΓΑΛ, ΔΩΔΩΝΗ, ΤΥΡΑΣ, ΟΛΥΜΠΟΣ κλπ).
- 3) Η ποιοτική αναβάθμιση της παραγωγικής αλυσίδας (από τη συλλογή της πρώτης ύλης μέχρι την τελική διάθεση στην κατανάλωση), η οποία έχει καταστεί πιο επιτακτική.
- 4) Στο χώρο της πρώτης ύλης κατέστη δυνατή η αναβάθμιση της ποιότητας και ο εξορθολογισμός του λειτουργικού κόστους, με τη βοήθεια ειδικών κοινοτικών προγραμμάτων. Οι σχετικές επενδύσεις

αφορούν:

- Εγκατάσταση παγολεκάνων (αυτόματες δεξαμενές πρόψυξης), για την ψυχροσυντήρηση του γάλακτος.
- Χρησιμοποίηση ειδικών ισόθερμων βυτίων για τη μεταφορά του γάλακτος.

5) Στο χώρο της παραγωγής:

- Αυτοματοποίηση ορισμένων τμημάτων της παραγωγικής διαδικασίας, με σκοπό την επίτευξη σταθερότητας στην ποιότητα του προϊόντος, την τυποποίηση και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας.
- Χώρους εργαστηριακών αναλύσεων (χημικών και μικροβιολογικών) για τον έλεγχο της ποιότητας του γάλακτος, τον εντοπισμό τυχόν νοθείας και τον έλεγχο της ποιότητας του τελικού προϊόντος.
- Εγκατάσταση συστημάτων βιολογικού καθαρισμού, για την περιβαλλοντική αντιμετώπιση των απόβλητων (κυρίως ορός γάλακτος).
- Συστήματα αυτόματου καθαρισμού του μηχανολογικού εξοπλισμού, για τη διασφάλιση της υγιεινής κατάστασης των σωληνώσεων και των μηχανημάτων.
- Σημαντική αναβάθμιση και βελτίωση της συσκευασίας, τόσο στο γάλα κατανάλωσης όσο και στο γιαούρτι, με σκοπό την ανταπόκριση στις ανάγκες του καταναλωτή αλλά και την αύξηση της κατανάλωσης των προϊόντων στο σπίτι, στην εργασία, στο σχολείο κτλ.
- Μηχανογράφηση των υποστηρικτικών των υπηρεσιών για πλήρη έλεγχο της παραγωγής, της αποθήκευσης και της διακίνησης.

(Ζερυρίδη, 2001)

1.2 Παραγωγή και αξιοποίηση του γάλακτος

1.2.1 Εισαγωγή

Το γάλα είναι χαρακτηριστική έκκριση του μαστού των θηλαστικών ζώων και προορίζεται από τη φύση να αποτελέσει τη μοναδική τροφή των νεογνών τους στα πρώτα στάδια της ζωής τους. Καθένα από τα περισσότερα από 4.000 είδη θηλαστικών παράγει γάλα με χημική σύσταση προσαρμοσμένη στις διατροφικές ανάγκες του νεογνού του. Επομένως, το γάλα αποτελεί την πιο πλήρη απλή φυσική τροφή, επειδή περιέχει συστατικά που εφοδιάζουν τον οργανισμό με ενέργεια (λίπος, λακτόζη), με δομικά συστατικά (πρωτεΐνες, ανόργανα άλατα) και με επαρκείς ποσότητες βιταμινών και ιχνοστοιχείων για την πραγματοποίηση των βιοχημικών διεργασιών που είναι απαραίτητες για τη ζωή. Το γάλα κάθε είδους θηλαστικού αποτελεί ιδανική τροφή μόνο για τα νεογνά του και μόνο για τα πρώτα στάδια της ζωής τους και για το λόγο αυτό χρησιμοποιείται μόνο από αυτά. Κατά κανόνα, όσο ταχύτερη είναι η ανάπτυξη του νεογνού ενός είδους θηλαστικού τόσο πλουσιότερο είναι το γάλα της μητέρας του σε θρεπτικά συστατικά, ιδιαίτερα σε πρωτεΐνες, ασβέστιο και φώσφορο. Ο άνθρωπος χρησιμοποιεί και το γάλα άλλων θηλαστικών και μάλιστα σε όλες τις ηλικίες του. Τα πρώτα ζώα που εξημέρωσε για το σκοπό αυτό, ήταν πιθανόν τα πρόβατα και οι αίγες. Κατόπιν εξημερώθηκαν τα βοοειδή, τα οποία είναι σήμερα τα κύρια γαλακτοπαραγωγικά ζώα στον πλανήτη. Σύμφωνα με τον Codex Alimentarius του FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), ως γάλα ορίζεται η φυσιολογική έκκριση του μαστού που λαμβάνεται από μία ή περισσότερες αμέλξεις, χωρίς καμιά προσθήκη ή αφαίρεση, η οποία προορίζεται να καταναλωθεί ως πόσιμο γάλα ή για περαιτέρω επεξεργασία. *Γαλακτοκομικό προϊόν* είναι το προϊόν που προκύπτει από οποιαδήποτε επεξεργασία του γάλακτος, το οποίο μπορεί να περιέχει πρόσθετα τρόφιμα ή άλλα συστατικά απαραίτητα για την προετοιμασία του.

Σύμφωνα με τον ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (2003), γάλα είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν της ολοσχερούς, χωρίς διακοπή άμελης υγιούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης. Με τον όρο «γάλα» απλά, χωρίς να συνοδεύεται από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο προέρχεται από αγελάδα, είναι νωπό, είναι πλήρες, δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση και δεν περιέχει άλλες πρόσθετες ύλες.

Ως «νωπό γάλα» θεωρείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσότερων αγελάδων, προβατίνων, αιγών ή βουβαλιών, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40 °C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα. (Καμιναρίδης Σ., Μοάτσου Γ., 2009)

1.2.2 Σύσταση του γάλακτος

Το γάλα μπορεί να περιγράψει ως ένα κολλοειδές εναιώρημα που περιέχει γαλακτωματοποιημένα σφαιρίδια λίπους, μια ετερογενή ομάδα πρωτεϊνών, τον υδατάνθρακα λακτόζη, άλατα, βιταμίνες και ένζυμα. Τα γάλατα των θηλαστικών που έχουν μελετηθεί μέχρι σήμερα, έχουν παρόμοια γενικά χαρακτηριστικά και περιέχουν μια μεγάλη ποικιλία όμοιων συστατικών, σε σημαντικά διαφορετικές όμως αναλογίες. Το είδος γάλακτος που έχει μελετηθεί περισσότερο είναι το αγελαδινό, γιατί παράγεται σε μεγάλες ποσότητες κατά κύριο λόγο σε χώρες οικονομικά και τεχνολογικά προηγμένες.

Αν και το αγελαδινό πλήρες γάλα είναι υγρή τροφή, περιέχει κατά μέσο όρο περίπου 12% στερεά συστατικά, από τα οποία το 8,6% είναι στερεά συστατικά άνευ λίπους. Περιέχει σε μεγάλη σχετικά αναλογία, πρωτεΐνες, λίπος και λακτόζη που μαζί με τα άλατα αποτελούν τα κύρια συστατικά του και προσδιορίζουν κατά κύριο λόγο τη διατροφική και εμπορική του

αξία. Εκτός των κύριων συστατικών του, περιέχει και εκατοντάδες άλλα συστατικά σε πολύ μικρές συγκεντρώσεις, π.χ. βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και ένζυμα που καθορίζουν τις βιολογικές και τεχνολογικές και του ιδιότητες.

Επιπλέον, το γάλα αποτελεί πλούσιο θρεπτικό υπόστρωμα για ποικίλους μικροοργανισμούς, οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωσή του. Στο γάλα περιέχονται επίσης και σωματικά κύτταρα που προέρχονται από το ανοσοποιητικό σύστημα των ζώων, τα οποία όμως δε θεωρούνται συστατικά του γάλακτος με τη στενή έννοια. Σε γάλα υγιών ζώων ο αριθμός τους είναι 100.000/mL. Ο αριθμός αυτός αυξάνει όταν το ζώο πάσχει από μολύνσεις του μαστού (μαστίτιδες).

Στον Πίνακα 1.2.2 παρουσιάζεται ενδεικτικά η σύσταση του αγελαδινού γάλακτος σε κύρια και σε ορισμένα δευτερεύοντα συστατικά που είναι σημαντικά για τη διατροφή του ανθρώπου.

Το συστατικό που βρίσκεται σε μεγαλύτερη αφθονία στο γάλα είναι το νερό, μέσα στο οποίο βρίσκονται σε διασπορά όλα τα άλλα συστατικά του, τα οποία αποτελούν το σύνολο των στερεών του συστατικών.

Η Λακτόζη είναι ο χαρακτηριστικός υδατάνθρακας του γάλακτος. Είναι αναγωγικός δισακχαρίτης που αποτελείται από γλυκόζη και γαλακτόζη.

Το λίπος του γάλακτος αποτελείται κυρίως από τριγλυκερίδια, τα λιπαρά οξέα των οποίων διαφέρουν πολύ ως προς το μέγεθος και τον αριθμό των διπλών δεσμών. Σε μικρότερες συγκεντρώσεις απαντώνται και άλλα λιπίδια, όπως φωσφολιπίδια, χοληστερόλη, ελεύθερα λιπαρά οξέα και διγλυκερίδια.

Το 80% των πρωτεϊνών του γάλακτος αποτελεί την καζεΐνη, η οποία είναι μίγμα περίπου 10 διαφορετικών συστατικών και είναι αδιάλυτη σε pH 4,6. Το υπόλοιπο 20% των πρωτεϊνών που είναι διαλυτό σε pH 4,6 αποτελείται από τις πρωτεΐνες του ορού και από πολυάριθμες άλλες πρωτεΐνες, όπως είναι τα ένζυμα, τα οποία αν και βρίσκονται σε πολύ χαμηλές συγκεντρώσεις έχουν σημαντική δραστηριότητα στο γάλα.

Τα άλατα του γάλακτος είναι κυρίως απλά ή σύμπλοκα, ιονισμένα κατά ένα μέρος. Στην πλειονότητά τους είναι φωσφορικά, κιτρικά, χλωριούχα, θειικά, ανθρακικά και δισανθρακικά άλατα των Κ, Να, Ca και Mg. Τα άλατα του γάλακτος δεν περιγράφονται απολύτως με τους όρους «μεταλλικά» ή «ανόργανα» συστατικά αφού πολλά από αυτά είναι οργανικά, όπως π.χ τα κιτρικά.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ Κύρια συστατικά (%)	ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ
Νερό	87,6
Στερεά συστατικά άνευ λίπους	8,65
Λακτόζη	4,75
Λίπος	3,75
Πρωτεΐνες	3,25
Μεταλλικά στοιχεία	0,65
Οργανικά οξέα	0,18
Διάφορα άλλα συστατικά	0,14
(mg/L)	
Ασβέστιο	1250
Φώσφορος	1000
Κάλιο	1500
Νάτριο	440
Χλώριο	1050
Μαγνήσιο	130
Ψευδάργυρος	3,9
Σίδηρος	0,2
Βιταμίνη Α	0,4
Βιταμίνη D	0,0006
Βιταμίνη E	0,98
Θειαμίνη, B1	0,44
Ριβοφλαβίνη, B2	1,75
Νιασίνη	0,94
Παντοθενικό οξύ	3,46
Βιταμίνη B6	0,64
Βιοτίνη	0,031
Φυλλικό οξύ	0,050
Βιταμίνη B12	0,0043
Βιταμίνη C	21,1

Πίνακας 1.2.2: Κύρια και δευτερεύοντα συστατικά του αγελαδινού γάλακτος, σημαντικά για τη διατροφή του ανθρώπου (ενδεικτική περιεκτικότητα).

1.2.3 Δομή του γάλακτος

Η δομή αφορά στον τρόπο με τον οποίο βρίσκονται τα συστατικά μέσα στο γάλα. Το γάλα από φυσικοχημική άποψη είναι πολύ σύνθετο βιολογικό υγρό στο οποίο υπάρχουν όλες οι μορφές διαμερισμού - αδρομερής, κολλοειδής, μοριακός. Τα κυριότερα δομικά στοιχεία του γάλακτος (Πίνακας 1.2.3) είναι:

- Η λιπαρή φάση του γάλακτος που βρίσκεται στο γάλα με τη μορφή μικρών σφαιριδίων, των λιπποσφαιρίων, που αποτελούνται από έναν ετερογενή πυρήνα τριγλυκεριδίων, ο οποίος περιβάλλεται από μεμβράνη πρωτεϊνικής κυρίως φύσης. Γάλα χωρίς λιπποσφαίρια ονομάζεται *πλάσμα γάλακτος*, που είναι όρος σχεδόν ισοδύναμος με τον όρο *άπαχο γάλα*,
- Τα καζεϊνικά μικκύλια είναι μικρά τεμαχίδια που αποτελούνται από καζεΐνη, νερό, άλατα και ένζυμα. Πλάσμα γάλακτος ή άπαχο γάλα χωρίς την καζεΐνη ονομάζεται *ορός του γάλακτος*.
- Οι πρωτεΐνες του ορού είναι κυρίως σφαιρικές πρωτεΐνες και βρίσκονται στο γάλα ως μεμονωμένα μόρια ή μικρά ολιγομερή.
- Τα διαλυτά συστατικά του γάλακτος όπως η λακτόζη, τα άλατα, οι βιταμίνες και άλλα μικρά μόρια.

Μέγεθος	Τύπος Σωματιδίων	Βρίσκονται στο γάλα ως
0.1- 10nm	Λιπποσφαίρια	Γαλάκτωμα
20- 400nm	Καζεϊνικά	Κολλοειδής

	μικκύλια	διασπορά
3-6nm	Πρωτεΐνες ορού	Κολλοειδές διάλυμα

Πίνακας 1.2.3 Χαρακτηριστικά των δομικών στοιχείων του γάλακτος.

1.2.4 Παραγωγή και αξιοποίηση του γάλακτος

Η γαλακτοκομία αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παραγωγικούς κλάδους σε παγκόσμια κλίμακα, αν και η σημασία της δεν είναι ίδια σε όλες τις χώρες. Σήμερα, παράγεται μια τεράστια ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων παγκοσμίως, τα είδη και οι ποσότητες των οποίων διαρκώς αυξάνονται και βελτιώνονται ακολουθώντας τις διαρκείς εξελίξεις της επιστημονικής έρευνας. Οι λόγοι της ανάπτυξης αυτής είναι οι παρακάτω:

- Το γάλα είναι σχεδιασμένο για τη διατροφή των νεογνών κι επομένως περιέχει τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά στις κατάλληλες αναλογίες και σε εύπεπτη μορφή.
- Το γάλα μπορεί να μετατραπεί εύκολα σε προϊόντα με πολύ ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ιδιαίτερη θρεπτική αξία και μεγάλο χρόνο διατήρησης (Πίνακας 1.2.4).
- Τα κύρια συστατικά του γάλακτος (λιπίδια, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες) μπορούν να παραληφθούν εύκολα και να χρησιμοποιηθούν ως συστατικά διαφόρων κατηγοριών τροφίμων.
- Η αγελάδα αξιοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις φυτικές τροφές, αποδίδοντας έως 8.000 kg/έτος γάλα. Τα πρόβατα και οι αίγες μπορούν να αξιοποιήσουν με τη βοσκή μη-καλλιεργήσιμες εκτάσεις.
- Οι κατάλληλοι χειρισμοί με τη βοήθεια του κατάλληλου εξοπλισμού μπορούν να «προλάβουν» τη μικροβιακή αλλοίωσή του, καθώς όπως προαναφέρθηκε, το γάλα είναι πλούσιο θρεπτικό υπόστρωμα για ποικίλους μικροοργανισμούς.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του FAOSTAT (2006), η παγκόσμια παραγωγή γάλακτος το 2005 ήταν περίπου 630 εκατομμύρια τόνοι από τους οποίους περίπου το 84% ήταν αγελαδινό γάλα, το 12,2% βουβαλινό, το 2% αίγιο και το 1,4% πρόβειο. Το υπόλοιπο ήταν γάλα διαφόρων θηλαστικών (καμήλας, φοράδας, ελάφου κ.λπ.). Τα 3/4 της παραγωγής αυτής επεξεργάζονται από τις γαλακτοβιομηχανίες, ενώ το υπόλοιπο αξιοποιείται στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις. Στις ανεπτυγμένες χώρες, η αναλογία αυτή είναι μεγαλύτερη, π.χ. στη Δυτική Ευρώπη, στη Βόρειο Αμερική και στην Ωκεανία είναι 92- 99%, ενώ στην Ινδία και μερικές άλλες Ασιατικές χώρες είναι περίπου 10%. Σύμφωνα με τη Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος (International Dairy Federation, 2005), το 2004 η παραγωγή πόσιμου γάλακτος και φρέσκων γαλακτοκομικών προϊόντων ήταν 102 εκατομμύρια τόνοι, η παραγωγή βουτύρου και άλλων λιπών γάλακτος ήταν 4,3 εκατομμύρια τόνοι, η παραγωγή τυριών ήταν 15,1 εκατομμύρια τόνοι και η παραγωγή σκόνης πλήρους και άπαχου γάλακτος ήταν 6,35 εκατομμύρια τόνοι. Η συμμετοχή κάθε ηπείρου στην παγκόσμια γαλακτοπαραγωγή δεν είναι ούτε ομοιόμορφη ούτε ανάλογη με την έκτασή της. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, ο πληθυσμός, οι διατροφικές συνήθειες και το επίπεδο της οικονομικής ανάπτυξης μιας περιοχής είναι οι παράγοντες που καθορίζουν το ύψος της γαλακτοπαραγωγής κάθε ηπείρου, με την Ευρώπη να έχει τη μεγαλύτερη συμβολή.

Διεργασίες	Κύριο προϊόν	Περαιτέρω προϊόντα
Φινοκεντρικός διαχωρισμός	Κρέμα	Βούτυρο, βουτυρέλαιο, κρέμες με διάφορες λιποπεριεκτικότητες, σαντιγύ, επιδόρπια
	Άπαχο γάλα	Σκόνες, συμπυκνώματα πρωτεϊνών
Συμπύκνωση- -Αποξήρανση		Συμπυκνωμένο και σακχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα, σκόνες γάλακτος, βρεφικά γάλατα
Ενζυμική πήξη	Τυρι	~ 1000 είδη
	Τυρόγαλα	Τυριά τυρόγαλακτος σκόνες τυρογάλακτος, συμπυκνώματα πρωτεϊνών του ορού, λακτόζη και παράγωγά της
Οξίνη πήξη	Φρέσκο τυρι	
Ζυμωση		Διάφορα γιαουρτια και ρευστά οξίνα γάλατα
Κατάψυξη		Παγωτά

Πίνακας 1.2.4. Διεργασίες που εφαρμόζονται στο γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα που προκύπτουν (Fox & McSweeney 1998).

Το 2005 παρήχθησαν στην Ευρώπη των 25, 146 εκατομμύρια τόνοι γάλα, από τους οποίους οι 142 ήταν αγελαδινό, οι 2,3 πρόβειο και οι 1,8 αίγιο γάλα. Τα διάφορα κράτη-μέλη συμμετέχουν κατά διαφορετικό ποσοστό στη διαμόρφωση της παραγωγής της Ε.Ε.. Η Γαλλία, η Γερμανία και η Αγγλία παράγουν το 55% του συνόλου του αγελαδινού γάλακτος, η Ελλάδα και η Ιταλία το 70% του πρόβειου, η Ελλάδα και η Γαλλία το 64% του αίγιου, ενώ υπάρχουν χώρες που δεν παράγουν αιγοπρόβειο γάλα.

Το χαρακτηριστικό της ελληνικής γαλακτοπαραγωγής είναι από την αρχαιότητα η μεγάλη παραγωγή πρόβειου και αίγιου (αιγοπρόβειου) γάλακτος, από τα οποία παράγεται μια ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων, κυρίως τυριών, εξαιρετικής ποιότητας. Το ανάγλυφο του εδάφους, οι μικρές ετήσιες βροχοπτώσεις, οι υψηλές θερμοκρασίες και η μικρή γονιμότητα πολλών εκτάσεων έχουν ως αποτέλεσμα την αξιοποίηση των ορεινών και ημιορεινών περιοχών με την εκτροφή αιγοπροβάτων. Οι κτηνοτροφικές αυτές εκμεταλλεύσεις είναι μικρές σε μέγεθος, διάσπαρτες στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές όλης της χώρας κι αποτελούνται από μικρόσωμα, ανθεκτικά ζώα, προσαρμοσμένα στις συνθήκες του περιβάλλοντος, με χαμηλή ετήσια γαλακτοπαραγωγή. Χαρακτηριστικό του γάλακτος των εγχώριων αυτών φυλών είναι η πλούσια σύστασή του στα κύρια συστατικά πρωτεΐνη και λίπος που έχει ως αποτέλεσμα υψηλές *αποδόσεις σε τυρί*.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπ. Γεωργίας το 2002, το 90% περίπου της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος, το 70% του πρόβειου και το 50% του αίγιου παραδόθηκε στις μονάδες επεξεργασίας γάλακτος, ενώ το υπόλοιπο παρέμεινε στην αγροτική εκμετάλλευση.

Η τάση παραγωγής είναι αυξητική για τα περισσότερα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται στη βιομηχανία και βιοτεχνία. Το 2002 παράχθηκαν εκτός της κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης 461.700 τόνοι γάλακτος κατανάλωσης συμπεριλαμβανομένου και του σοκολατούχου, 8.500 τόνοι

κρέμας, 105.700 τόνοι γιαουρτιού, 19.100 ζυμωμένα γάλατα με φρούτα και άλλα πρόσθετα, 86.600 ζυμωμένα γάλατα χωρίς πρόσθετα, 35.300 τόνοι συμπυκνωμένο γάλα, 1.800 τόνοι βουτύρου και 162.700 τόνοι τυριών. Στην παραγωγή αυτή πρέπει να προστεθεί και η παραγωγή τυριών στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις, που το 2002 ήταν 69.900 τόνοι. Επομένως, είναι σαφές ότι ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της ελληνικής γαλακτοκομικής παραγωγής είναι η παραγωγή τυριών, το μεγαλύτερο μέρος των οποίων παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. (Ζαρμπούτης Γιάννης Β., 2003)

1.3 Βιομηχανίες γάλακτος της χώρας

Κατά τη μεταπολεμική περίοδο ο ιδιωτικός τομέας δεν χρησιμοποιήθηκε άμεσα για τα προγράμματα γαλακτοπαραγωγικής ανάπτυξης και αυτό γιατί το πρόγραμμα είχε στόχο την παραγωγή αγελαδινού γάλακτος και ευρωπαϊκού τύπου τυριών. Εκείνη την εποχή στη χώρα μας ιδιώτες κυρίως είχαν τα τυροκομεία και παρασκεύαζαν τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, έτσι δεν υπήρχε εμπειρία για την παραγωγή τυριών.

Η τροφοδοσία των πόλεων με αγελαδινό γάλα γινόταν, την προπολεμική περίοδο, από αγελαδοτρόφους που είχαν αναπτύξει τις αγελαδοτροφικές μικροεπιχειρήσεις γύρω από τις πόλεις. Ιδιώτες στις μεγάλες κυρίως πόλεις είχαν αναπτύξει μικροβιοτεχνίες παραγωγής γιαούρτης από αιγοπρόβειο και αγελαδινό, την οποία διένειμαν μαζί με το νωπό γάλα μέσα από ένα υποτυπώδες δίκτυο διανομής που είχαν οργανώσει ή με αξιόλογα κέντρα εμπορίας που δημιούργησαν στις εισόδους των πόλεων.

Η πρώτη ιδιωτική βιομηχανία αποκλειστικά αγελαδινού γάλακτος για την εξυπηρέτηση της νωπής κατανάλωσης της πρωτεύουσας ιδρύθηκε στην Αθήνα με την επωνυμία ΕΒΓΑ, με οργανωμένη παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος σε γυάλινη συσκευασία και άλλα νωπά προϊόντα, σύμφωνα με τα τότε ευρωπαϊκά πρότυπα και με δίκτυο διανομής.

Στη δεκαετία του 1950 άρχισαν να εμφανίζονται ιδιωτικά και συνεταιριστικά εργοστάσια παραγωγής και διάθεσης παστεριωμένου

γάλακτος και γιαοϋρτης και αργότερα παγωτών.

Η ιδιωτική πρωτοβουλία ανάπτυξης του βιομηχανικού τομέα στο γάλα κατανάλωσης ήταν αποτέλεσμα αξιοθαύμαστης θέλησης και προσπάθειας κάποιων προσώπων, αφού ξεκίνησαν σαν οικογενειακές μικροβιοτεχνίες, και σήμερα, ενώ είχαμε υποβάθμιση της συνεταιριστικής δραστηριότητας για λόγους που ήδη αναφέραμε, δημιούργησαν μεγάλα βιομηχανικά συγκροτήματα επεκτείνοντας τις δραστηριότητές τους όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό.

Ο τομέας της τυροκόμησης, με τον οποίο σήμερα ασχολούνται και οι μεγάλες βιομηχανίες αγελαδινού γάλακτος, απασχολεί περίπου 800 μικρά αλλά και μερικά μεγάλα τυροκομεία, μέρος των οποίων δεν έχει εκσυγχρονιστεί παρά την υφιστάμενη νομοθεσία.

Ο ανταγωνισμός στο εξωτερικό και εσωτερικό εμπόριο των γαλακτοπροϊόντων υποχρέωσε το μεταποιητικό τομέα σε αξιόλογες προσπάθειες για τη μείωση του παραγωγικού κόστους και την παραγωγή προϊόντων ποιότητας υιοθετώντας σύγχρονες τεχνικές και εξοπλισμό. Ταυτόχρονα στράφηκε και στον πρωτογενή τομέα επενδύοντας σε εγκαταστάσεις, σταθμούς συγκέντρωσης, τεχνολογική βοήθεια στους παραγωγούς κ.ά.

Το 2005 το υπουργείο Γεωργίας έκανε **απογραφή των βιομηχανιών γάλακτος της χώρας** με βάση την εφαρμογή της οδηγίας 92/46 και τις διέκρινε σε τρεις κατηγορίες:

- 1) Αυτές που εφαρμόζουν πλήρως την οδηγία 92/46 γι' αυτό θεωρούνται μεγάλες με το χαρακτηρισμό: Εγκαταστάσεις Μεταποίησης Γάλακτος και Προϊόντων με βάση το γάλα και Κέντρα Συλλογής Γάλακτος (**αριθ. 10 ΓΙ.Δ.65/95**). Φαίνεται όμως από τους πίνακες ότι περιλαμβάνονται και μεγάλοι εισαγωγείς γαλακτοκομικών προϊόντων. Το σύνολο αυτών είναι 250 και περιλαμβάνονται 9 συνεταιριστικά και μεγάλα κέντρα συλλογής γάλακτος.
- 2) Αυτές που λόγω περιορισμένης επεξεργαζόμενης ποσότητας

γάλακτος ετησίως ακολουθούν πλήρως την 92/46, δεν υποχρεούνται όμως σε εκπαίδευση προσωπικού **(αριθ. 11.1 Π.Λ.56/95)**.

Περιλαμβάνονται 159 τυροκομεία.

3) Εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα

(αριθ. 8 Π.Δ.56/95). Περιλαμβάνονται 158 κυρίως παραδοσιακά τυροκομεία.

Ο ΕΛΟΓ κατάρτισε αρχείο βιομηχανιών, βιοτεχνιών και χωρικών τυροκομείων συγκέντρωσης-επεξεργασίας αιγοπρόβειου γάλακτος στο οποίο καταγράφονται κατά νομούς οι μονάδες που λειτουργούν τα έτη 1998 έως 2001.

Κατανέμονται στους νομούς ως εξής:

Αιτωλοακαρνανίας	41	Θεσσαλονίκης	34	Μεσσηνίας	20
Αργολίδας	29	Ιωαννίνων	21	Ξάνθης	7
Αρκαδίας	25	Καβάλας	14	Πειραιώς	1
Άρτας	11	Καρδίτσας	7	Πέλλας	15
Αττικής	54	Καστοριάς	5	Περίας	21
Αχαΐας	31	Κέρκυρας	1	Πρέβεζας	6
Βοιωτίας	33	Κεφαλονιάς	16	Ρέθυμνου	28
Γ Γρεβενών	17	Κιλκίς	12	Ροδόπης	6
Δράμας	3	Κοζάνης	28	Σάμου	2
Δωδεκάνησου	2	Κορινθίας	13	Σερρών	13
Έβρου	11	Κυκλάδων	4	Τρικάλων	26
Εύβοιας	14	Λακωνίας	9	Φθιώτιδας	23
Ευρυτανίας	3	Λάρισας	48	Φλώρινας	6
Ηλείας	21	Λασιθίου	8	Φοκίδας	13
Ημαθίας	10	Λέσβου	37	Χαλκιδικής	11
Ηρακλείου	23	Λευκάδας	1	Χανίων	31
Θεσπρωτίας	11	Μαγνησίας	18	Χίου	3

1.4 Ο Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος (ΕΛΟΓ)

Ο Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος ιδρύθηκε το 1993 με το Ν.2127/93 ως

νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου υπαγόμενο στον ευρύτερο δημόσιο τομέα, με έδρα τη Θεσσαλονίκη και με διοικητική και οικονομική αυτοτέλεια, υπό τον έλεγχο και την εποπτεία του υπουργού Γεωργίας. Προσέλαβε προσωπικό και άρχισε να λειτουργεί από τις 18-4-1994.

Οι αρμοδιότητες που αρχικά παραχωρήθηκαν στον ΕΛΟΓ ήταν:

- Η παρακολούθηση της διαχείρισης του συστήματος ποσοστώσεων γάλακτος
- Ο συντονισμός και εφαρμογή των κοινοτικών προγραμμάτων βελτίωσης της ποιότητας του γάλακτος, των κοινοτικών προγραμμάτων έρευνας και διαφήμισης και των λοιπών κοινοτικών προγραμμάτων στον τομέα του γάλακτος και των προϊόντων του
- Η διαχείριση του καθεστώτος των παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος
- Η άσκηση συμβουλευτικού ρόλου προς το υπουργείο Γεωργίας για θέματα σχετικά με το γάλα

Με τον ίδιο νόμο θεσπίστηκε και ανταποδοτική εισφορά υπέρ ΕΛΟΓ 0,5% επί της τιμής ανά κιλό προσκομιζόμενου στις βιομηχανίες-βιοτεχνίες γάλακτος, την οποία καταβάλλουν κατά 50% οι εξυπηρετούμενες βιομηχανίες-βιοτεχνίες γάλακτος και κατά 50% οι παραγωγοί.

Με το Ν.2332/95 γίνεται τροποποίηση του Ν.2127/93, αφαιρείται από τις αρμοδιότητες του ΕΛΟΓ η διαχείριση των παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος και επεκτείνονται οι αρμοδιότητές του και στους τομείς του αιγοπρόβειου γάλακτος. Επίσης καλείται να χρηματοδοτήσει τη λειτουργία των Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς, καθώς και την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος.

Με την ίδια τροποποίηση η εισφορά μετονομάζεται από ανταποδοτική σε ειδική και αυξάνεται σε 1% για όλα τα είδη γάλακτος, αγελαδινό, πρόβειο και αίγιο.

Με το Ν. 3049/2002 η ειδική εισφορά για τις βιομηχανίες και τις βιοτεχνίες γάλακτος στις οποίες λειτουργούν εργαστήρια αυτοελέγχου μειώθηκε στο

0,7% για το αγελαδινό και 0,4% για το αιγοπρόβειο γάλα.

Ο ΕΛΟΓ διοικείται από **επταμελές** Διοικητικό Συμβούλιο, τον πρόεδρο του Δ.Σ. και το γενικό διευθυντή (Ν.3147/2003, άρ. 30). Το Δ.Σ. απαρτίζεται από:

- 1) Μια προσωπικότητα εγνωσμένου κύρους και εμπειρίας στον τομέα του γάλακτος, για την προεδρία.
- 2) Δύο εκπροσώπους του υπουργείου Γεωργίας.
- 3) Έναν εκπρόσωπο του υπουργείου Οικονομίας και Οικονομικών
- 4) Έναν εκπρόσωπο του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΛΠ)
- 5) Έναν εκπρόσωπο των κτηνοτροφών
- 6) Έναν εκπρόσωπο των τυροκόμων-τυροπαραγωγών παραδοσιακών προϊόντων

Ο ΕΛΟΓ διαρθρώνεται στην κεντρική υπηρεσία με έδρα τη Θεσσαλονίκη, έξι περιφερειακές εποπτείες που εδρεύουν σε Ξάνθη, Θεσσαλονίκη, Λάρισα, Ιωάννινα, Αθήνα και Πάτρα και σε 8 Εργαστήρια Ελέγχου Ποιότητας Γάλακτος σε Αλεξανδρούπολη, Γιαννιτσά, Δράμα, Ιωάννινα, Λάρισα, Μυτιλήνη, Πάτρα, Ρέθυμνο. Υπάρχει νομοθετημένο και 9ο Εργαστήριο στην Αττική το οποίο ακόμη δεν λειτουργεί.

Η κεντρική υπηρεσία με τα διάφορα τμήματά της:

- Διαχειρίζεται και παρακολουθεί τις ποσοτώσεις γάλακτος.
- Συντονίζει την παρακολούθηση και τον έλεγχο των περιφερειακών εποπτειών γάλακτος.
- Συγκεντρώνει στατιστικά στοιχεία για τις προσκομίσεις αγελαδινού γάλακτος στις βιομηχανίες-βιοτεχνίες της χώρας, καθώς και των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Εισηγείται προς το υπ. Γεωργίας την επιβολή προβλεπόμενων κυρώσεων σε περίπτωση μη συμμόρφωσης των ενδιαφερομένων με τα προβλεπόμενα από τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις ως προς το

καθεστώς των ποσοστώσεων.

- Παρακολουθεί και ελέγχει την ποιότητα όλων των παραγόμενων ειδών γάλακτος στην Ελλάδα (αγελαδινό-πρόβειο-αίγριο).
- Αναλαμβάνει κοινοτικά ή εθνικά προγράμματα ποιότητας γάλακτος, διαφήμισης και ανάπτυξης αγοράς γάλακτος.
- Παρακολουθεί και ελέγχει την εφαρμογή κοινοτικών οδηγιών και κανονισμών ποιότητας γάλακτος σε συνεργασία με τα διεπαγγελματικά εργαστήρια γάλακτος και τις βιομηχανίες-βιοτεχνίες γάλακτος της χώρας.

Τέλος, ο ΕΛΟΓ πρόσφατα αποφάσισε να μην παραμείνει μόνο στο ρόλο του ελεγκτή, αλλά να συνεισφέρει στη βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος, κυρίως του αιγοπρόβειου, όπου τα περιθώρια βελτίωσης είναι μεγαλύτερα.

Προς το σκοπό αυτό ίδρυσε τμήμα με γεωτεχνικούς (κτηνιάτρους - γεωπόνους ζωικής παραγωγής) οι οποίοι επισκέπτονται τους παραγωγούς αιγοπρόβειου γάλακτος και τους βοηθούν με συμβουλές και οδηγίες για την ανάπτυξη της μονάδας τους, την καλύτερη διαχείριση και τη βελτίωση της ποιότητας. (Varnam Alan, Sutherland P.Jane, 2008)

1.5 Ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων-ΣΕΒΓΑΠ

Ο Σύνδεσμος έχει σκοπό:

- Την προώθηση και προστασία των δικαιωμάτων και συμφερόντων των ελληνικών βιομηχανιών γαλακτοκομικών προϊόντων τόσο στην Ελλάδα όσο και το εξωτερικό.
- Τη συνεργασία με τις αντίστοιχες ενώσεις των κρατών-μελών της Ε.Ε. και τη συμμετοχή σε ομάδες πίεσης προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και άλλους κοινοτικούς οργανισμούς για την προώθηση και επίλυση προβλημάτων του κλάδου
- Την άσκηση πιέσεων προς τις αρμόδιες κρατικές αρχές για την εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας με την αντίστοιχη κοινοτική ως προς τα γαλακτοκομικά προϊόντα

- Τη συλλογή, επεξεργασία και μελέτη στοιχείων και δεδομένων σχετικά με τη δραστηριότητα των επιχειρήσεων του κλάδου
- Τη διαχείριση κοινοτικών και ελληνικών κονδυλίων που διατίθενται με αποκλειστικό σκοπό την ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού για την παραγωγή και επεξεργασία των γαλακτοκομικών προϊόντων και τη συμβολή τους στην υγιεινή διατροφή.
- Την παροχή, εφόσον ζητηθεί από τα μέλη, κάθε δυνατής διευκόλυνσης σχετικά με τη λειτουργία των γαλακτοκομικών επιχειρήσεων τους.
- Τη συνεργασία με το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών (ΣΕΒ), τις άλλες κλαδικές οργανώσεις και κάθε άλλο φορέα που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα για την αντιμετώπιση συναφών με τους σκοπούς του ΣΕΒΓΑΠ ζητημάτων, καθώς και την προετοιμασία προτάσεων για την αντιμετώπιση θεμάτων ειδικού ή γενικού οικονομικού ενδιαφέροντος.
-

Ο ΣΕΒΓΑΠ αποτελείται από τις βιομηχανίες:

Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος	ΚΡΙ-ΚΡΙ Α.Ε.
Ηπείρου Α.Ε. ΔΩΔΩΝΗ	ΑΛΠΙΝΟ ΑΒΕΕ
ΒΙΓΛΑ ΑΕΒΕ	ΜΕΒΓΑΛ
Μπίζιος Α.Ε. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΝΕΟΓΑΛ Α.Ε.
Βιομηχανία Γάλακτος ΞΑΝΘΗΣ Α.Ε. ΡΟΔΟΠΗ	ΔΕΛΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ Α.Ε.
NESTLE ΕΛΛΑΣ Α.Ε.	ΔΕΛΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΟΛΥΜΠΟΣ Α.Ε.	ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ
ΦΑΤΕ Α.Ε.	ΚΟΥΚΑΚΗ Α.Ε.
ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΙΕΒΕ	ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε. ΣΕΡΓΑΑ FRIESLAND
ΦΑΡΜΑ	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

2.1 Παραδοσιακά προϊόντα

Παραδοσιακό προϊόν σημαίνει ότι το προϊόν παράγεται στο συγκεκριμένο τόπο από πολλά χρόνια, απέκτησε καλή φήμη (είναι εύφημο), οι κάτοικοι της περιοχής το αναζητούν στην αγορά κι επομένως αποτελεί μέρος της οικονομίας τους και συγχρόνως της ιστορίας και του πολιτισμού τους. Ως εκ τούτου οι παράγοντες στους οποίους βασίζεται η παράδοση είναι πολλοί και ποικίλοι αλλά για την περίπτωση της Ελλάδος θα μπορούσαν να αναφερθούν οι εξής:

➤ **Ανάπτυξη αιγοπροβατοτροφίας**

Επειδή τα παραδοσιακά μας γαλακτοκομικά προϊόντα είναι από αιγοπρόβειο γάλα, ο πρώτος παράγων που συνετέλεσε στη δημιουργία τους είναι η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας η οποία οφείλεται στις εδαφοκλιματικές μας συνθήκες. Το κλίμα της χώρας μας είναι μεσογειακό δηλαδή ξηρή και θερμή θερινή περίοδος, βροχερός ήπιος χειμώνας, μικρό ετήσιο ύψος βροχής, μακρά ηλιοφάνεια, και μακρά βλαστική περίοδος. Το έδαφος είναι κατά 75% ορεινό ή ημιορεινό και κατά το πλείστον άγονο. Η βλάστηση είναι κατά το πλείστον θαμνώδης. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν την ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας για την αξιοποίηση των περιοχών αυτών και της βλάστησής τους.

➤ **Συνθήκες παραγωγής γάλακτος**

Το γάλα από τη στιγμή της παραγωγής του και ιδίως το αιγοπρόβειο μολύνεται με μεγάλο πλήθος μικροοργανισμών τα οποία και επιφέρουν τη γρήγορη υποβάθμισή του. Τα καλά όμως γαλακτοκομικά προϊόντα απαιτούν την ύπαρξη και καλής πρώτης ύλης. Κατά τις παλαιότερες εποχές μία από τις σημαντικότερες λύσεις η οποία εφαρμοζόταν ήταν η γρήγορη τυροκόμηση του γάλακτος και η γρήγορη ανάπτυξη γαλακτικού οξέος (οξίνιση) του τυροπήγματος. Αυτό όμως γίνεται εύκολα στα μαλακά τυριά με αυξημένη υγρασία και λακτόζη στον ορό τους γι' αυτό προέκυψε η ανάπτυξη των μαλακών τυριών τα οποία αποτελούν τα κυρίως καταναλισκόμενα τυριά στην Ελλάδα, ακόμη και σήμερα. Αλλά και στην περίπτωση που το γάλα υποβαθμίζεται, κυρίως όταν μεταφέρεται σε μεγάλες αποστάσεις για να φτάσει στο τυροκομείο κατά τη θερινή περίοδο, πρέπει να αξιοποιηθεί με παραγωγή τυριού κατάλληλου για την ποιότητα αυτή του γάλακτος. Έτσι αναπτύχθηκε το Κασέρι το οποίο γίνεται από μπασκί (τυρόπηγμα σκληρού τυριού, στραγγισμένο, με χαμηλή οξύτητα - pH 5.2- το οποίο στην τελική του επεξεργασία εμβαπτίζεται σε νερό 78°C και ζυμώνεται (πλάθεται), οπότε υφίσταται κατά κάποιο τρόπο μερική παστερίωση και άρα εξυγίανση και ομαλή ωρίμανση.

➤ **Συνθήκες και μέσα επεξεργασίας του γάλακτος**

Κατά τις παλαιότερες εποχές τα μέσα που ο τυροκόμος είχε στη διάθεσή του για την τυροκόμηση του γάλακτος ήταν πενιχρά, λίγα και κακής κατάστασης. Έπρεπε λοιπόν να παράγει τυριά με τα κατά το δυνατόν λιγότερα μέσα και χωρίς δύσκολη τεχνολογία. Στις απαιτήσεις αυτές ανταποκρίνονται τα λευκά τυριά άλμης και αποτελούν ακόμη και σήμερα τα μόνα τυριά που παράγει ακόμη και ο γαλακτοπαραγωγός με ελάχιστα μέσα (χωρική ή οικοτεχνική παραγωγή τυριών).

➤ **Συνθήκες διατήρησης του προϊόντος**

Τα προϊόντα γάλακτος στην ουσία είναι μορφές υπό τις οποίες το γάλα διατηρεί περισσότερα ή λιγότερα από τα θρεπτικά του συστατικά, διότι το

γάλα είναι ευαλλοίωτο και γρήγορα καταστρέφεται, και για να προσφέρουν στον άνθρωπο μία άλλη γεύση ευχαρίστησης. Επομένως τα προϊόντα τα οποία αναπτύχθηκαν ήταν αυτά που εκπληρούσαν καλύτερα τις συνθήκες αυτές και ιδίως την δυνατότητα μακρότερης διατήρησής τους. Για παράδειγμα μπορεί να αναφερθούν τα λευκά τυριά άλμης με χαρακτηριστικό αντιπρόσωπο τη Φέτα. Τα τυριά αυτά διαθέτουν σε αφθονία δύο φυσικά συντηρητικά, την οξύτητα και το αλάτι και διατηρούνται μέσα σε άλμη ώστε να μην είναι εκτεθειμένα οπότε εύκολα χαλάνε. Η έλλειψη μάλιστα ψυγείων την παλιά εποχή για τη διατήρηση ευαλλοίωτων προϊόντων ωθούσε στη χρησιμοποίηση περισσότερου άλατος για τη συντήρηση των τυριών. Παράδειγμα σκληρού τυριού είναι το Κεφαλοτύρι για μακαρόνια.

➤ **Σχέση προϊόντων και κλίματος**

Η διατροφή του ανθρώπου έχει άμεση σχέση με το κλίμα του τόπου διαβίωσης. Για παράδειγμα οι βόρειοι λαοί καταναλώνουν αυξημένα λίπη, στην Άπω Ανατολή καταναλώνουν αυξημένο ρύζι και στην Ελλάδα καταναλώνονται αυξημένες ποσότητες Φέτας. Στο θερμό κλίμα της Ελλάδος ο άνθρωπος αποβάλλει με τον ιδρώτα πολλά άλατα και με την πολύ ζέση η ξινή γεύση στα τρόφιμα δίνει αίσθηση δροσιάς και φρεσκάδας. Έτσι η Φέτα, το παραδοσιακό τυρί της Ελλάδος, είναι τρόφιμο που αναπληρώνει την απώλεια αλάτων και αποκαθιστά το ισοζύγιο αλάτων και την οσμωτική πίεση στον οργανισμό του ενώ συγχρόνως έχει ευχάριστη γεύση και δίνει ευεξία.

➤ **Συνδυασμός με τα άλλα τρόφιμα**

Η καθιέρωση ενός τροφίμου δια μέσου των αιώνων επιτυγχάνεται και με την ικανότητα του τροφίμου να καταναλώνεται παράλληλα με άλλα τρόφιμα και να χρησιμοποιείται στην παρασκευή άλλων τροφίμων. Για παράδειγμα αναφέρεται η τυρόπιτα ή απλώς το λεγόμενο ψωμοτύρι με το οποίο ο έλληνας συνέδεσε τη ζωή του σε δύσκολες εποχές επιβίωσης καθόσον ο συνδυασμός ψωμιού και τυριού δίνει μια άριστη συνδυαστικότητα τόσο από άποψη ποικιλίας θρεπτικών ουσιών όσο και από άποψη αύξησης της βιοδιαθεσιμότητός τους. Είναι επίσης γνωστή η ευχάριστη γευστικότητα του συνδυασμού ψωμιού-τυριού (Φέτας) και καρπουζιού ή σταφυλιών ή τομάτας.

Έτσι η ύπαρξη των τροφίμων αυτών σε αφθονία στη χώρα μας στήριξε και το παραδοσιακό μας τυρί, την Φέτα. Οι βόρειοι λαοί λόγω ψυχρού κλίματος διαβίωσης και διαφορετικών εθίμων διατροφής όχι απλά δεν θέλουν αλλά αποστρέφονται τα λευκά τυριά άλμης. Επειδή όμως έχουν περίσσειμα αγελαδινού γάλακτος, παράγουν άφθονες ποσότητες λευκών τυριών άλμης, και μάλιστα με την ονομασία Φέτα, τα οποία εξάγουν σε χώρες με θερμό κλίμα. Η μικρή εντόπια κατανάλωση οφείλεται στους οικονομικούς μετανάστες από χώρες όπου η κατανάλωση των τυριών αυτού του είδους είναι ευρεία.

➤ **Οικονομική απόδοση**

Ανέκαθεν η επιδίωξη κάθε παραγωγής ήταν το οικονομικό όφελος. Τα λευκά τυριά άλμης είναι εύκολα στην παραγωγή τους, η απόδοση του γάλακτος σε τυρί είναι αυξημένη λόγω αυξημένης υγρασίας τους, το κόστος επεξεργασίας είναι μικρό, η ζήτηση είναι μεγάλη και η ωρίμανσή τους βραχύχρονη εις τρόπον ώστε να γίνεται η ανακύκλωση του κεφαλαίου σε σύντομο χρονικό διάστημα (δύο μηνών). Τα οικονομικά αυτά προτερήματα καθιέρωσαν τη Φέτα διαχρονικά και συνετέλεσαν στην καθιέρωσή του ως παραδοσιακό προϊόν.

Αν και στο κεφάλαιο αυτό χρησιμοποιήθηκε ως παράδειγμα κυρίως η Φέτα μπορεί να λεχθεί ότι κατά το πλείστον οι ίδιοι ή και παρόμοιοι ήταν οι παράγοντες που καθιέρωσαν και τα άλλα γαλακτοκομικά μας προϊόντα ως παραδοσιακά.

➤ **Προοπτικές των παραδοσιακών προϊόντων**

Οι προοπτικές ενός παραδοσιακού προϊόντος κρίνονται εν πολλοίς στη ζυγαριά μεταξύ παράδοσης και εκσυγχρονισμού και στο βωμό της μείωσης του κόστους εις βάρος της ποιότητας ή ακόμη καλύτερα στο βωμό του κέρδους.

Το παραδοσιακό προϊόν δεν είναι το καλύτερο σε όλες τις περιπτώσεις, όταν όμως είναι καλύτερο από το εκσυγχρονισμένο θα πρέπει να μην αλλοιωθεί ο χαρακτήρας του με το πέρασμα του χρόνου και των γενεών. Ειδικά για τα παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα γάλακτος τα οποία γίνονται από αιγοπρόβειο γάλα είναι οργανοληπτικά ανώτερα των αντιστοίχων από

αγελαδινό γάλα. Έτσι η γεύση της Φέτας από πρόβειο γάλα δεν είναι δυνατόν να επιτυγχάνεται, να επαναλαμβάνεται, όταν το χρησιμοποιούμενο γάλα είναι αγελαδινό.

Τα προϊόντα αυτά αποτελούν συγχρόνως και αξιοποίηση του αιγοπροβείου γάλακτος στην Ελλάδα και στήριξη της ανάπτυξης του αντίστοιχου ζωικού κλάδου στον τόπο μας. Οι απομιμήσεις των προϊόντων αυτών παραπλανούν τον καταναλωτή, εθίζουν τις νεότερες γενεές σε άλλα προϊόντα τα οποία και επικρατούν μακροπρόθεσμα. Η διατήρηση όμως των παραδοσιακών προϊόντων είναι η συνέχιση της παράδοσης, δηλαδή της ιστορίας και του πολιτισμού ενός τόπου. Επειδή μάλιστα η ποιότητα των προϊόντων αυτών και η προτίμησή τους από τον καταναλωτή είναι δεδομένη θα πρέπει τα προϊόντα αυτά να προδιαγραφούν πλήρως, δηλαδή να καθορισθεί η ταυτότητά τους και οι απομιμήσεις τους να βγαίνουν στην αγορά με άλλη ονομασία για να ακολουθηθεί με συνέπεια η αρχή ότι:

Δεν πρέπει να παραπλανάται ο καταναλωτής.

Βεβαίως τα προϊόντα αυτά έχουν αυξημένο κόστος και αυξημένη τιμή. Ο ενημερωμένος όμως καταναλωτής θα σταθμίσει τους παράγοντες της ποιότητας και της τιμής και επειδή η ποιότητα λαμβάνεται σοβαρά υπ' όψιν όταν πρόκειται για τρόφιμα αλλά και από τις διαφαινόμενες τάσεις της αγοράς, είναι βέβαιο ότι τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα θα βρίσκονται υψηλά στην προτίμηση του καταναλωτή. Αλλά επειδή το παραδοσιακό προϊόν είναι η ιστορία ενός τόπου, αποτελεί και αυτό μαζί με άλλους παράγοντες, πολιτισμικό στοιχείο και προνόμιο των κατοίκων του συγκεκριμένου τόπου να έχουν την παραγωγή και εκμετάλλευσή του.

Αποτελεί και αυτό ένα βασικό λόγο για τον οποίο το τυρί Φέτα, για παράδειγμα, πρέπει να παράγεται μόνο στην Ελλάδα. Οι προοπτικές της ευδοκίμησης των εν λόγω προϊόντων απαιτούν οπωσδήποτε μια στήριξη όχι μόνο τη νομοθετική ως προς την αναγνώρισή τους αλλά και κάποιας ευρύτερης οργάνωσης αφ' ενός για ελέγχους ώστε το προϊόν της αγοράς να έχει τις σωστές προδιαγραφές και αφ' ετέρου για καλύτερη ενημέρωση του κοινού.

➤ **Παραδοσιακά τυριά της Ελλάδος**

Στον πίνακα 2.1 αναφέρονται 25 από τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά τα οποία κατοχυρώθηκαν στη χώρα μας με υπουργική απόφαση από το 1994 με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Οι φάκελοι των τυριών αυτών προωθήθηκαν στην Ευρωπαϊκή Ένωση για αναγνώριση ως ΠΟΠ και με εξαίρεση πέντε από αυτούς (για τα τυριά Κεφαλοτύρι, Τελεμέ, Ανθότυρο, Μυζήθρα και Βικτώρια) λόγω ελλιπών στοιχείων, έγινε η αναγνώριση των υπολοίπων με τον Κανονισμό 1017/96/ΕΕ. Παρόλα αυτά στην Ελληνική νομοθεσία καλό θα ήταν να κρατηθούν όσα προτάθηκαν στην ΕΕ αλλά ατυχώς τα παραπάνω τυριά αφαιρέθηκαν από τον πρόσφατο κώδικα τροφίμων.

Από όλα αυτά τα τυριά το μεγαλύτερο ενδιαφέρον σε εθνικό και διεθνές επίπεδο παρουσιάζει η Φέτα για αυτό και ήταν δύσκολη η αναγνώρισή της ως ΠΟΠ από την ΕΕ αλλά και συνεχίζει να βάλλεται με προσφυγές στο ευρωπαϊκό δικαστήριο για άρση της αναγνώρισης.

Ονομασία τυριού	Είδος γάλακτος ¹	Υγρασία Μέγιστη	% Λίπος Ελάχιστο	%	Ξ.Ο.	Κωδικός Σήμανσης
Μαλακά τυριά						
Φέτα	Π.Γ.	56	43			ΦΕ
Τελεμές	Α.Π.Γ.	56	43			ΤΕΛ
Κοπανιστή	Π.Γ.Α	56	43			ΚΟΠΙ
Κατίκι Δομοκού	Π.Γ	75	40			ΚΑ-ΔΟ
Ανεβατό	Π.Γ.	60	45			ΑΝΕΒΟ
Καλαθάκι Λήμνου	Π.Γ.	56	43			ΚΑΛ-ΛΗ
Σκληρά τυριά						
Κεφαλοτύρι	Π.Γ.	38	40			ΚΕ
Κεφαλογραβιέρα	Π.Γ.	40	40			ΚΓ
Γ ραβιέρα Αγραφων	Π.Γ.	38	40			ΓΡ-ΑΓΡ
Γ ραβιέρα Κρήτης	Π.Γ.	38	40			ΓΡ-ΚΡ
Γ ραβιέρα Νάξου	Α.Π.Γ.	38	40			ΓΡΑΝ
Λαδοτύρι Μυτιλήνης	Π.Γ.	38	40			ΛΑΜΥ
Μπάτζος	Π.Γ.	45	25			ΜΠΑΤΖ
Σαν-Μιχάλη	Α	40	36			ΣΑΝΜΙ
Ημισκληρα τυριά						
Κασέρι	Π.Γ.	40	40			ΚΑ
Βικτώρια Θεσ/νίκης	Α	45	40			ΒΙ
Μετσοβόνε	Α.Π.Γ.	38	40			ΜΕΤΣ
Σφέλα	Π.Γ.	45	40			ΣΦΕ
Φορμαέλα Αράχωβας	Π.Γ.	50	40			ΦΟΡ
Παρνασσού						
Φρέσκα αλοιφώμενα τυριά						
Γαλοτύρι	Π.Γ.	75	40			ΓΑ

Πηχτόγαλο Χανίων	Π.Γ.	65	50	ΠΗΧ
Τυριά τυρογάλακτος				
Μυζήθρα	Α.Π.Γ.	70	50	ΜΥ
Ανθότυρος	Π.Γ.	70	65	ΑΝ
Μανούρι	Π.Γ.	60	70	ΜΑ
Ξυνομυζήθρα Κρήτης	Ι.Γ.	55	45	ΞΥ-ΚΡ

Πίνακας 2.1 Ελληνικά παραδοσιακά τυριά που κατοχυρώθηκαν στη χώρα μας.

(Παππάς Αλέξης, Καλαντζόπουλος Γεώργιος, 2007)

2.2 Βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα

2.2.1 Γιαούρτι

Το γιαούρτι είναι ο πιο διαδεδομένος τύπος ζυμωμένου γάλακτος που παράγεται από πλήρες ή από αποκορυφωμένο γάλα. Ως τύποι γιαουρτιού ή ακριβέστερα ως επιδόρπια τύπου γιαουρτιού, θεωρούνται ζυμωμένα γάλατα με ή χωρίς τη συμμετοχή διαφόρων πρόσθετων όπως π.χ. φρούτα και ζάχαρη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να κυκλοφορούν στο εμπόριο πολλά τέτοιου τύπου προϊόντα που παρουσιάζουν διαφορές ως προς τη σύστασή τους.

Το γιαούρτι είναι αποτέλεσμα της γαλακτικής ζύμωσης της λακτόζης. Προκύπτει από τη ζύμωση του γάλακτος με τα θερμοφιλά γαλακτικά βακτήρια *Streptococcus thermophilus* και *Lactobacilus*. Ζυμώνουν τη λακτόζη παράγοντας γαλακτικό οξύ το οποίο μειώνει το pH. Όταν το pH φτάσει στο ισοηλεκτρικό σημείο των καζεϊνών (pH 4,6) προκαλεί την όξινη πήξη και τη δημιουργία του πηγματος γιαουρτιού. Τα δύο αυτά οξυγαλακτικά βακτήρια αποτελούν την καλλιέργεια εκκίνησης του γιαουρτιού. Αναπτύσσονται και παράγουν γρήγορα οξύτητα στο γάλα όταν χρησιμοποιούνται και οι δύο μαζί. Το φαινόμενο αυτό είναι αποτέλεσμα της συμβίωσης, καθώς το ένα ενισχύει την ανάπτυξη του άλλου διαμέσου των προϊόντων του μεταβολισμού τους. Στο τελικό προϊόν οι πληθυσμοί των δύο αυτών μικροοργανισμών βρίσκονται σε αναλογία 1:1.

Ο στρεπτόκοκκος προκαλεί την αρχική πτώση του pH του γιαουρτιού μέχρι pH 5,0, ενώ ο βάκιλος είναι υπεύθυνος για την περαιτέρω πτώση του μέχρι pH 4,2.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του γιαουρτιού είναι:

➤ το χαμηλό pH (pH~4,2 και οξύτητα 90-100°D ή 0,9-1% σε γαλακτικό οξύ) και χαρακτηριστική γεύση και άρωμα που διαμορφώνονται από τα προϊόντα μεταβολισμού των οξυγαλακτικών βακτηρίων που είναι εκτός από το γαλακτικό οξύ, η ακεταλδεΐδη και το διακετύλιο.

➤ χαρακτηριστικός τύπος πήγματος με διάφορους βαθμούς ρευστότητας.

➤ η παρουσία ζωντανών βακτηριακών κυττάρων (περίπου 10^8 - 10^9 /g). Σύμφωνα με τον Codex Alimentarius του FAO-WHO ο ελάχιστος αριθμός τους στο τελικό προϊόν είναι 10^7 /g.

2.2.1.1 Βιομηχανικό γιαούρτι

Οι τύποι του βιομηχανικού γιαουρτιού είναι το συμπαγές ή στερεός δομής (set) και το αναδευμένο (stirred), που διαφέρουν ως προς τη συνεκτικότητα. Τα βασικά στάδια παραγωγής τους παρουσιάζονται στην Εικόνα 10.3. Το γάλα που χρησιμοποιείται πρέπει να μην περιέχει ίχνη αντιβιοτικών και άλλων αντιμικροβιακών παραγόντων (π.χ. απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό του εξοπλισμού), τα οποία παρεμποδίζουν την κανονική ανάπτυξη της καλλιέργειας εκκίνησης. Το γάλα που πρόκειται να γίνει γιαούρτι μετά την ομογενοποίησή του, θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, με αποτέλεσμα:

- την καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών που τυχόν υπάρχουν καθώς και μεγάλου μέρους της φυσικής μικροχλωρίδας του γάλακτος
- την περαιτέρω συμπύκνωση των στερεών συστατικών του
- φυσικοχημικές αλλαγές των πρωτεϊνών του γάλακτος που βοηθούν στη δημιουργία καλύτερου πήγματος (παρ. 9.6.2, Εικόνα 9.9).

Από τα προϊόντα αυτού του τύπου μπορούν να προκύψουν επιδόρπια τύπου γιαουρτιού με την προσθήκη:

➤ Άλλων συστατικών γαλακτοκομικής προέλευσης, όπως συμπυκνωμένο άπαχο γάλα, σκόνη άπαχου γάλακτος και σκόνη τυρογάλακτος, που χρησιμοποιούνται για την αύξηση των στερεών συστατικών άνευ λίπους του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γιαουρτιού, στο 13-14%.

➤ Γλυκαντικών ουσιών, όπως σακχαρόζη, γλυκόζη ή υποκατάστατά τους (π.χ. ασπαρτάμη)

➤ Παρασκευασμάτων φρούτων, χρωμάτων, αρωμάτων

➤ Σταθεροποιητών (π.χ. ζελατίνη, καρραγενάνες) που αυξάνουν τη συνεκτικότητα και μειώνουν την τάση αποβολής ορού, ειδικά όταν στο προϊόν περιλαμβάνονται και φρούτα. (Μάντη Αντώνη, 2000)

2.2.1.2 Παραδοσιακό γιαούρτι

Το παραδοσιακό γιαούρτι με επιδερμίδα (πέτσα) παρασκευάζεται από βρασμένο γάλα, χωρίς προηγούμενη τυποποίηση και ομογενοποίηση. Μετά το βρασμό, το γάλα διαμοιράζεται στις συσκευασίες, όπου παραμένει χωρίς ανάδευση με αποτέλεσμα τη δημιουργία της χαρακτηριστικής επιδερμίδας (πέτσας) στην επιφάνειά του. Όταν η θερμοκρασία φθάσει στους 45°C, αναστηκώνεται ελαφρά η επιδερμίδα για να μην καταστραφεί και γίνεται εμβολιασμός με ορισμένη ποσότητα γιαουρτιού που παρασκευάστηκε την προηγούμενη ημέρα. Το γιαούρτι της προηγούμενης ημέρας αποτελεί σε αυτή την περίπτωση την καλλιέργεια εκκίνησης. Ακολουθεί η επώαση και η ψύξη.

2.2.1.3 Ρευστά όξινα γάλατα και επιδόρπια τύπου γιαουρτιού μικροχλωρίδας

Ρευστά όξινα γάλατα η ρευστά γιαούρτια είναι προϊόντα γαλακτικής ζύμωσης, στα οποία τα ολικά στερεά δεν ξεπερνούν το 11% και τα οποία πολύ συχνά συμπληρώνονται με αρωματικές ουσίες ή χυμούς φρούτων.

Το γιαούρτι σε στερεή ή ρευστή μορφή αποτελεί τη βάση για τη διαμόρφωση νέων προϊόντων με ευνοϊκές για τον οργανισμό δράσεις που διαμορφώνονται με την προσθήκη ειδικών μικροοργανισμών ή ουσιών που ενισχύουν την ανάπτυξή τους. Τα πιο διαδεδομένα προϊόντα αυτής της κατηγορίας είναι τα *προβιοτικά και πρεβιοτικά γιαούρτια ή όξινα γάλατα*, όπως έχει επικρατήσει να ονομάζονται κατά αντιστοιχία με τους όρους probiotics και prebiotics. Ως *προβιοτικοί μικροοργανισμοί* ορίζονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί που όταν καταναλώνονται στις κατάλληλες δόσεις συμβάλλουν στη βελτίωση της υγείας ρυθμίζοντας την ισορροπία της εντερικής μικροχλωρίδας. Τα *προβιοτικά τρόφιμα* περιέχουν ζωντανά προβιοτικά συστατικά σε ικανοποιητικές συγκεντρώσεις, τα οποία επιζούν μετά από τη διαδικασία της πέψης και μπορούν να έχουν θετική επίδραση στην υγεία. Οι προβιοτικοί μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στα προϊόντα αυτά ανήκουν κυρίως στα γένη *Lactobacillus* (π.χ. *Lactobacillus acidophilus*) και *Bifidobacterium*. Τα *πρεβιοτικά* είναι συστατικά των τροφίμων όπως οι φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες και οι ινουλίνες που δεν πέπτονται και τα οποία επιδρούν θετικά σε αυτόν που τα καταναλώνει, ενισχύοντας την ανάπτυξη ή/και τη δραστηριότητα συγκεκριμένων ωφέλιμων βακτηρίων στο έντερο. Τα *συμβιωτικά* είναι μίγματα προ και πρεβιοτικών, τα οποία προστίθενται στο γιαούρτι και στα όξινα γάλατα με σκοπό τη βελτίωση της επιβίωσης και εγκατάστασης επιλεγμένων ζωντανών μικροοργανισμών στο πεπτικό σύστημα. (Κεχαγιάς Χρήστος, 1997)

2.2.2 Τυριά

Τα τυριά είναι ένα βασικό γαλακτοκομικό προϊόν που παράγεται σε μεγάλες ποσότητες σε παγκόσμια κλίμακα και η παραγωγή τους έχει πολύ μεγάλη σημασία και για την ελληνική γαλακτοκομία. Οι κατηγορίες τυριού που παράγοντα παγκοσμίως είναι χιλιάδες και παρουσιάζουν πολλές διαφορές μεταξύ τους. Έχουν όμως τα παρακάτω κοινά χαρακτηριστικά:

➤ Το μεγαλύτερο μέρος της καζεΐνης και του λίπους του γάλακτος

συγκεντρώνεται στο τυρί. Στην πράξη, η παραγωγή του **τυροπήγματος** είναι μία διεργασία συμπύκνωσης κατά την οποία το λίπος του γάλακτος και η καζεΐνη συμπυκνώνονται 10 φορές, ενώ οι πρωτεΐνες του ορού, η λακτόζη και τα διαλυτά άλατα απομακρύνονται με το **τυρόγαλα**.

- Τα τυριά συντηρούνται από λίγες ημέρες έως μερικά χρόνια, δηλαδή πολύ περισσότερο από το γάλα και το γιαούρτι. Κατά τη διάρκεια της συντήρησής τους, πολλά χαρακτηριστικά τους μεταβάλλονται και η διεργασία αυτή ονομάζεται **ωρίμαση των τυριών**.
- Οι διάφορες ποικιλίες τυριών παρουσιάζουν ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η σύστασή τους εξαρτάται από την τεχνολογία που εφαρμόζεται κατά την παρασκευή τους (Πίνακας 10.2), η οποία περιλαμβάνει πολλά στάδια επεξεργασίας και πολλές βιοχημικές διεργασίες.

Είδη τυριών	Υγρασία (g)	Λίπος (g)	Συστατικά σε 100g			Φώσφορος mg
			Πρωτεΐνες (g)	Αλάτι (g)	Ασβέστιο (g)	
<i>Τυριά φρέσκα χωρίς ωρίμαση</i>						
Γαλοτύρι	71	14	10	2,7		
Cottage	79	4,2	14	1	80	140
<i>Τυριά που ωριμάζουν</i>						
Parmesan	31	26	36,5	2,3	1300	850
Emmental	35,5	30,5	27,5	1,2	1080	730
Φέτα	52,9	26,2	16,1	2,9	397	301
Κασέρι	42,2	25,2	25,8	3,1	841	560
Κεφαλοτύρι	36,3	28,8	26,6	3,9	791	527
<i>Τυριά τυρογάλακτος</i>						
Μυζήθρα νωπή	71,3	10,3	13,1	0,82	314	190
Ανθότυρο	68,4	16,6	9,6	0,83	371	200

Πίνακας 2.2. Ενδεικτική σύσταση ορισμένων ειδών τυριών

2.2.2.1 Κατηγορίες Τυριών

Υπάρχουν πολλοί τρόποι κατηγοριοποίησης των τυριών:

- με βάση την πρώτη ύλη (τυριά από γάλα, τυριά από τυρόγαλα, μετουσιωμένα ή τηγμένα ή ανακατεργασμένα τυριά)
- με βάση το είδος του γάλακτος της τυροκόμησης (π.χ. αγελαδινά, πρόβεια, αίγεια, αιγοπρόβεια)
- με βάση το ποσοστό υγρασίας (π.χ. σκληρά, μαλακά)
- με βάση τη λιποπεριεκτικότητα (π.χ. μειωμένης λιποπεριεκτικότητας ή άπαχα)
- με βάση την ωρίμαση (π.χ. τυριά φρέσκα ή τυριά που ωριμάζουν)
- με βάση την τεχνολογία παρασκευής τους και τα χαρακτηριστικά τους, π.χ. τυριά άλμης που διατηρούνται και ωριμάζουν σε άλμη, τυριά Ελβετικού τύπου όπως το Emmental, τυριά Ολλανδικού τύπου όπως το Edam, τυριά που ωριμάζουν με ανάπτυξη μυκήτων στη μάζα τους όπως το Roquefort, τυριά με πλαστική μάζα όπως το Κασέρι και η Mozzarella.

2.2.3 Βούτυρο

Βούτυρο είναι το προϊόν που λαμβάνεται μετά από απόδραση και μάλαξη της κρέμας (κορυφή ή αφρόγαλα) του γάλακτος σε κατάλληλες θερμοκρασίες. Η λιποπεριεκτικότητά του είναι τουλάχιστον 80%, η υγρασία του μέχρι 16% και τα άλλα συστατικά του (πρωτεΐνες, άλατα, γαλακτικό οξύ) μέχρι 2%. Πρέπει να έχει ενιαία δομή και ομοιόμορφο χρώμα, ενώ το νερό που περιέχεται σε αυτό πρέπει να είναι διασπαρμένο σε τόσο μικρά σταγονίδια ώστε το βούτυρο να φαίνεται «στεγνό». Υπάρχουν παραλλαγές του βουτύρου:

- Βούτυρο από «γλυκιά» κρέμα γάλακτος, δηλαδή από κρέμα φρέσκια με οξύτητα μέχρι 13 °D (παρ.4.2).

➤ Βούτυρο από βιολογικά οξινισμένη κρέμα (βιολογική ωρίμαση της κρέμας). Στην περίπτωση αυτή, προστίθεται στην κρέμα πριν από τη μετατροπή της σε βούτυρο «αρωματική» καλλιέργεια εκκίνησης. Περιέχει συνήθως μερικά στελέχη του *Lactococcus* που μπορούν να παράγουν διακετύλιο, το οποίο προσδίδει ευχάριστη γεύση-άρωμα στο βούτυρο.

➤ Βούτυρο ημιαλατισμένο ή αλατισμένο με προσθήκη αλατιού μέχρι 1% και μέχρι 2% αντίστοιχα

➤ Βούτυρο τηγμένο ή βούτυρο μαγειρικό που περιέχει υγρασία μέχρι 1% και προκύπτει από την τήξη του βουτύρου και την απομάκρυνση της υγρασίας.

Σύμφωνα με τον ελληνικό Κώδικα Τροφίμων (2003): Βούτυρο είναι το προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους, είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξίνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο, περιεκτικότητας σε λίπος τουλάχιστον 80%.

2.2.3.1 Στάδια παραγωγής βουτύρου

Καταρχήν η κρέμα **παστεριώνεται** με σκοπό τη θανάτωση τυχόν παθογόνων μικροοργανισμών και την αδρανοποίηση ενδογενών ενζύμων του γάλακτος. Ο εμβολιασμός με καλλιέργειες εκκίνησης γίνεται όταν πρόκειται να παρασκευασθεί βιολογικά οξινισμένο βούτυρο.

Ακολουθεί το πολύ σημαντικό στάδιο **της ωρίμασης της κρέμας**, κατά το οποίο γίνεται καταρχήν η ζύμωση από την καλλιέργεια- εκκίνησης, εφόσον αυτή έχει προστεθεί μέχρι ανάπτυξη οξύτητας 40 °D ή 0,40% (βιολογική ωρίμαση). Η σημαντική ωστόσο διεργασία αυτής της φάσης είναι η κρυστάλλωση του λίπους (φυσική ωρίμαση). Χωρίς την παρουσία στερεού λίπους στην κρέμα η φάση της απόδαρσης που ακολουθεί δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί σωστά. Στη διάρκεια της φάσης αυτής η μείωση της θερμοκρασίας πρέπει να είναι ελεγχόμενη έτσι ώστε να επιτευχθεί ο κατάλληλος τρόπος κρυστάλλωσης, που με τη σειρά του επηρεάζει τη συνεκτικότητα του βουτύρου και την ικανότητά του να αλείφεται.

Η **απόδαρση (ή βουτυροποίηση)** είναι η βίαιη ανατάραξη της κρέμας με σκοπό το σπάσιμο της μεμβράνης των λιποσφαιρίων, η οποία θα έχει ως αποτέλεσμα συγκόλληση του λίπους έτσι ώστε να σχηματισθούν κόκκοι βουτύρου. Επομένως, στη φάση αυτή προκύπτουν από την κρέμα το βουτυρόγαλα και οι κόκκοι βουτύρου. Η απόδαρση γίνεται σε μεγάλο κυλινδρικό ή κωνικό δοχείο που μπορεί να περιστρέφεται και ονομάζεται βουτυροκάδη.

Με την απόδαρση σε χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες, πραγματοποιείται η *αντιστροφή των φάσεων* και από γαλάκτωμα λίπους σε νερό (κρέμα) προκύπτει γαλάκτωμα νερού σε λίπος (βούτυρο), που ξεκινά με την ενσωμάτωση μικρών φυσαλίδων αέρα στην κρέμα. Παράλληλα, μερικές μεμβράνες των λιποσφαιρίων καταστρέφονται, με αποτέλεσμα την απελευθέρωση λίπους από το εσωτερικό του λιποσφαιρίου που βρίσκεται σε υγρή κατάσταση. Το υγρό αυτό λίπος προσκολλάται γύρω από μία φυσαλίδα αέρα και βοηθάει στην προσκόλληση πολλών λιποσφαιρίων γύρω από αυτήν. Καθώς συνεχίζεται η απόδαρση, οι φυσαλίδες με τα προσκολλημένα λιποσφαίρια συγκρούονται μεταξύ τους και καταστρέφονται ή το μέγεθος τους μειώνεται πάρα πολύ. Έτσι, τα λιποσφαίρια έρχονται πολύ κοντά το ένα στο άλλο και με τη βοήθεια του υγρού λίπους που δρα ως συγκολλητικός παράγοντας, τελικά ενώνονται. Στην αρχή σχηματίζουν μικρά συσσωματώματα, που προοδευτικά μεγαλώνουν και γίνονται κόκκοι βουτύρου. Πρέπει να σημειωθεί ότι η βιολογική οξίνιση προκαλεί φυσικοχημικές αλλαγές στη μεμβράνη των λιποσφαιρίων, οι οποίες διευκολύνουν αυτή τη διαδικασία.

(Ζαρμπούτης Γιάννης Β., 2003)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

3.1 Το εσωτερικό εμπόριο

- Το γάλα κατανάλωσης και τα νωπά προϊόντα

Σε παλαιότερες εποχές σαν γάλα κατανάλωσης αναφερόταν το ανεπεξέργαστο, χωρίς παστερίωση, *αγελαδινό ή πρόβειο*. Ο αγελαδοτρόφος τον κοντινού στην πόλη χωριού που είχε περισσότερο γάλα από όσο χρειαζόταν, πήγαινε μόνος του το γάλα από σπίτι σε σπίτι, με το ζώο του, και αργότερα με τη μεσολάβηση του πρατηριούχου και το τροχοφόρο του.

Η Αθήνα δημιούργησε τις προϋποθέσεις για εκσυγχρονισμό της τροφοδοσίας του πληθυσμού της από το 1935, με την ίδρυση της πρώτης ιδιωτικής βιομηχανίας για την παστερίωση και διανομή μέσω πρατηρίων του εμφιαλωμένου γάλακτος.

Μετά το 1950 άρχισαν να ιδρύονται ιδιωτικές και συνεταιριστικές βιομηχανίες σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Πάτρα, Βόλο για τον ίδιο σκοπό. Η επιστρεφόμενη συσκευασία σε γυάλινη φιάλη και η παράδοση στο σπίτι ήταν ο αρχικός στόχος-βάση του πρατηρίου διανομής. Η μη επιστρεφόμενη συσκευασία κρίθηκε αναγκαία για τη διευκόλυνση του πρατηριούχου, αλλά κυρίως του εργοστασίου, που δεν διένειμε πλέον κατ' οίκον, καθώς και των αναπτυσσόμενων υπεραγορών που αποτέλεσαν τα σημερινά σούπερ μάρκετ

από τα οποία κυρίως προμηθεύεται το γάλα ο καταναλωτής.

Η πλαστική φιάλη ήταν η εξέλιξη της γυάλινης και κατασκευαζόταν είτε μέσα στα εργοστάσια γάλακτος ή σε βιομηχανίες εκτός, από τις οποίες μεταφερόταν σε πλαστικές σακούλες και γέμιζε με γάλα χωρίς να υποστεί καμία θερμική επεξεργασία, με συνέπεια τη μείωση του χρόνου ζωής του γάλακτος.

Η χάρτινη ορθογωνική συσκευασία επιβλήθηκε και με συνεχείς βελτιώσεις, κυρίως στο πάμα, εξασφαλίζει καλύτερες συνθήκες υγιεινής συσκευασίας και διευκολύνει τη μεταφορά και διανομή. Να επισημάνουμε εδώ ότι αυτή η συσκευασία, μικρών κυρίως ποσοτήτων, συνέβαλε σε αύξηση της κατανάλωσης του παστεριωμένου γάλακτος.

Ένα σημαντικό κεφάλαιο στην αγορά αποτελούν και τα παιδικά γάλατα και γιαούρτια σε μια αγορά που υπερβαίνει τα 140 εκατ. ευρώ. Συνήθως είναι εμπλουτισμένα με σίδηρο, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

- **Η γιαούρτη**

Είναι το βασικό νωπό γαλακτοπρόϊόν στη χώρα μας. Παλαιότερα η πρόβεια γιαούρτη ήταν σχεδόν το μοναδικό νωπό προϊόν που χρησιμοποιούνταν, όχι σαν συμπλήρωμα, αλλά σαν βασικό μέρος του σιτηρέσιου της λαϊκής τάξης.

Στις εισόδους των πόλεων ήταν εγκατεστημένα τα ιδιόμορφα κέντρα παραγωγής και εμπορίας του προϊόντος, με τη χαρακτηριστική πέτσα στα πήλινα δοχεία των 250, 500 και 1.000 γραμμ. από τα οποία προμηθεύονταν οι διερχόμενοι ή και τα κέντρα διάθεσης της πόλης, πρατήρια γάλακτος, παντοπωλεία, φούρνοι.

Η γιαούρτη από αγελαδινό γάλα συσκευάστηκε στη συνέχεια από τις μεγάλες βιομηχανίες σε πλαστικά κύπελλα των 200 γραμμ. χωρίς κρούστα, με σκοπό να προσδώσουν το χαρακτήρα του ευρωπαϊκού τύπου και να διευκολύνουν τη διάθεση στα σούπερ μάρκετ. Να σημειώσουμε όμως και τη σημαντική αλλαγή που επιδίωξαν οι μεγάλες βιομηχανίες, τη μείωση της οξύτητάς της ώστε να πλησιάζει εκείνης της ευρωπαϊκής, με αποτέλεσμα να αλλάξει η συνήθεια των καταναλωτών να τρώνε την ξινή γιαούρτη - πολύ πιο υγιεινή λόγω των οργανικών οξέων που περιέχει.

Ακόμα να θυμίσουμε ότι τα παλαιά εργαστήρια παραγωγής και διανομής

γιαούρτης που είχαν εγκατασταθεί στην Αθήνα τα διαδέχτηκε η βιομηχανία, με αποτέλεσμα να χαθεί ουσιαστικά η παλαιά παραδοσιακή γιαούρτη και να δημιουργηθούν μια σειρά από νέους τύπους αλλά και επιδόρπια γιαουρτιού κατά τα ευρωπαϊκά πρότυπα.

Σύμφωνα με πρόσφατα στοιχεία, τα μερίδια για τους τύπους γιαούρτης κατανέμονται: παραδοσιακό 18%, ευρωπαϊκού τύπου 82% που διακρίνεται σε 63% λευκό και 19% με πρόσθετα.

Σημαντική είναι και η αγορά των εμπλουτισμένων γιαουρτιών με βιταμίνες, σίδηρο, ασβέστιο, πρωτεΐνες, και προβιοτικούς μικροοργανισμούς.

- **Τυριά**

Την παλαιότερη εποχή οι συνθήκες που επικρατούσαν -έλλειψη ψυκτικού δικτύου και άλλων μηχανικών μέσων- διαμόρφωσαν την παραγωγή μαλακών τυριών, Φέτας και τελεμέ, σκληρού τυριού τύπου κεφαλοτύρι και αναγεννώμενης πάστας τύπου κασέρι, από αιγοπρόβειο γάλα. Η οργάνωση της παραγωγής και εμπορίας ήταν υπόθεση του τυρέμπορου, ο οποίος το καλοκαίρι έδινε προκαταβολή για το γάλα της επόμενης γαλακτικής περιόδου, οργάνωνε την επεξεργασία στο χωρικό τυροκομείο, αποθήκευε τα τυριά στο γενικό ψυγείο της πόλης ή το ιδιωτικό του, από όπου διαθέτονταν τα προϊόντα στα παντοπωλεία και τα ειδικά καταστήματα.

Την ίδια οργάνωση ακολούθησαν και τα πρώτα συνεταιριστικά τυροκομεία που χρηματοδοτούσε η ΑΤΕ και τα οποία οργανώθηκαν για να αντιμετωπιστεί η εκμετάλλευση των γεωκτηνοτρόφων από τον τυρέμπορο.

Η ανάπτυξη της γαλακτοπαραγωγής αγελαδινού σε σημαντικές ποσότητες οδήγησε στην ανάγκη εκσυγχρονισμού των τυροκομείων με σύγχρονο εξοπλισμό και ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφάλιζαν τις υγιεινές προϋποθέσεις επεξεργασίας για την παραγωγή προϊόντων από αιγοπρόβειο και αγελαδινό γάλα, παραδοσιακών ελληνικών και ευρωπαϊκού τύπου.

Ο τυρέμπορος, στα μετέπειτα χρόνια, απομακρύνθηκε από την οργάνωση της μεταποίησης και περιορίστηκε στην εμπορία, δηλ. διανομή και διάθεση των τυριών των ελληνικών εργοστασίων αλλά και των εισαγόμενων από το εξωτερικό.

Τα προϊόντα με ελεγχόμενες τιμές, με το χαρακτηρισμό «ουσιώδη εν ανεπαρκεία» όπως θεωρήθηκαν, την περίοδο προ της ένταξης, τα γαλακτοκομικά μεγάλης λαϊκής κατανάλωσης -νωπό γάλα, γιαούρτι, φέτα και κεφαλοτύρι- προκάλεσαν ανωμαλίες στην εμπορία αυτής της περιόδου.

Για τα προϊόντα αυτά η τιμή κάθε χρόνο διαμορφωνόταν και επιβαλλόταν από το υπουργείο Εμπορίου με βάση την τιμή ασφαλείας της πρώτης ύλης (γάλα), τα σταθερά έξοδα επεξεργασίας για ένα χαμηλό βιομηχανικό, χονδρεμπορικό και λιανεμπορικό κέρδος που εξυπηρετούσε τις ήπιες επιπτώσεις στον τιμάριθμο, όχι όμως τη διαμόρφωσή της με πραγματικούς συντελεστές κόστους, με συνέπεια ζημιογόνα αποτελέσματα στην παραγωγή τους.

Η δυσχέρεια αντιμετωπιζόταν με ανορθόδοξα μέσα, όπως η μετονομασία των προϊόντων σε είδη που δεν περιλαμβάνονταν στα λαϊκά μεγάλης κατανάλωσης, το «καπέλο» στη φέτα και η επινόηση διαφόρων μεθόδων νοθείας της κρατικής προσπάθειας, όπως εξυπηρετούσε την κερδοσκοπία.

Η δημιουργία εγκαταστάσεων υποσυσκευασίας των τυροκομικών προϊόντων, κυρίως από τα σούπερ μάρκετ τα τελευταία χρόνια, διευκόλυνε τον εκσυγχρονισμό της εμπορίας.

(Παππάς Αλέξης, Καλαντζόπουλος Γεώργιος, 2007)

3.2 Το εξωτερικό εμπόριο

Η παραδοσιακή προπολεμική μορφή εισαγωγών-εξαγωγών παραχώρησε τη θέση της σε ελεγχόμενη από το κράτος, τα πρώτα μεταπολεμικά χρόνια, πλαισιώνοντας την αναπτυσσόμενη παραγωγή εγχώριων προϊόντων και την κάλυψη του ελλείμματος της κατανάλωσης.

Στα σύνορα τα συνήθη εμπόδια στις εισαγωγές ήταν οι αντισταθμιστικές εισφορές, δασμοί, φόροι εισαγωγής και περιορισμοί στις ποσότητες. Στις εξαγωγές ήταν διευκολύνσεις, όπως απαλλαγή από φόρους, χαρτόσημο, επιδοτήσεις για την ενίσχυσή τους και περιορισμοί στις ποσότητες, ανάλογα με το προβλεπόμενο έλλειμμα στην εσωτερική αγορά.

Τα ενδιαφέροντα αποτελέσματα στην ανάπτυξη παραγωγής αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος και η παραγωγή προϊόντων παρουσιάζονται το 1978 με τον πρωτοφανή βαθμό αυτάρκειας να ανεβαίνει στο 92% για να κατέβει

στο 86,5% το 1980, με τη συνειδητοποίηση των επιπτώσεων της ένταξης που αναμενόταν το 1981. Την ίδια περίοδο, στην Ευρώπη των 9, ο βαθμός αυτάρκειας στα γαλακτοκομικά προϊόντα υπερβαίνει το 105%, δημιουργώντας σοβαρό πρόβλημα στον τομέα της παραγωγής γάλακτος.

Πρόγραμμα αντίθετο με το εφαρμοζόμενο στην Ελλάδα αποβλέπει σε μέτρα μείωσης της παραγωγής και η Ελλάδα ως νέο μέλος, με αγελαδινό γάλα που αντιστοιχεί στο 0,5% της κοινοτικής παραγωγής, θεωρήθηκε ότι θα συμβάλει στην άμβλυνση του προβλήματος.

Στην Ευρώπη των 9 η γαλακτοπαραγωγή ξεπερνά το όριο των 100 εκατ. τόνων το 1978, από 92 εκατ. τόν. το 1972, για να φθάσει τα 111 εκατ. τόν. το 1983, με τη συσσώρευση βουνών με αποθέματα βουτύρου και σκόνης, που οδηγούν στη λήψη σκληρών περιοριστικών μέτρων για την παραγωγή του γάλακτος από το συμβούλιο των πρωθυπουργών.

Την ίδια περίοδο η ελληνική κατανάλωση, μετά την κατάρρευση των «οχυρών» των δασμών και των αντισταθμιστικών εισφορών, παρουσιάζεται σαν καλή βοήθεια στην αντιμετώπιση του προβλήματος. Καθεμιά από τις μεγάλες γαλακτοπαραγωγικές χώρες της Κοινότητας ετοιμάζεται μεθοδικά από το 1980 για την κατάκτηση όσο το δυνατόν μεγαλύτερου μέρους μιας μικρής αγοράς, για να αντιμετωπίσει το δικό της μεγάλο πρόβλημα. Από ελληνικής πλευράς καμιά προσπάθεια!

Φτάνουμε στο 1981, πρώτο χρόνο ένταξης. Οι συνολικές εισαγωγές τυριών στη χώρα μας διογκώνονται απότομα και η αντιστοιχία των εισαγόμενων γαλακτοπροϊόντων σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα αυξάνεται κατά 38%: 397 χιλ. τόν. το 1980, 627 χιλ. τόν. το 1981. Στα μετέπειτα χρόνια η αυξητική τάση συνεχίζεται επικίνδυνα φτάνοντας την αντιστοιχία σε 800,3 χιλ. τόν. το 1985, 932 χιλ. τόν. το 1990, 1.022 χιλ. τόν. το 1995, 1.369 χιλ. τόν. το 2000 και 1.635 χιλ. τόν. αγελαδινού γάλακτος το 2004.

Ο όγκος των εισαγόμενων τυροκομικών προϊόντων από την Ε.Ε. συγκριτικά με τρίτες χώρες αντιπροσωπεύει περίπου το 97% και το σύνολο των γαλακτοκομικών προϊόντων ξεπερνά το 99%, ενώ πριν από την ένταξη οι τρίτες χώρες, όπως Φινλανδία, Βουλγαρία, Γιουγκοσλαβία, Ν. Ζηλανδία κ.ά., κάλυπταν πάνω από 15% των εισαγωγών (μ.ο. 5ετίας 1972-76: 74.525 τόν.

από ΕΟΚ, 12.739 τόν. από τρίτες χώρες). Παράλληλα, παρά τις προσπάθειες, οι πιο ενδιαφέρουσες εξαγωγές μας προς τρίτες χώρες είναι σημαντικά μικρότερες σε σύγκριση με τα από 20ετίας μέσα επίπεδα, ενώ προς τις χώρες της Κοινότητας (π.χ. Δ. Γερμανία) αυξάνονται από 2%, την περίοδο 1972-76, σε 37% του συνολικού όγκου. (Κεχαγιάς Χρήστος, 1997)

Οι προσπάθειες για ανάκαμψη της γαλακτοπαραγωγής και αξιοποίηση των σοβαρών παραγωγικών δυνατοτήτων που προσφέρονται για να καλύψουν το έλλειμμα του ισοζυγίου γάλακτος της χώρας έχουν έστω και μικρό αποτέλεσμα στην παραγωγή αγελαδινού, χάρη στις μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες που εργάζονται προς αυτή την κατεύθυνση, αλλά και του αιγοπρόβειου, η παραγωγή του οποίου φαίνεται να σταθεροποιείται στις 1.100 χιλ. τόν. την επόμενη πενταετία. Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση προϊόντων αγελαδινού γάλακτος δεν εξυπηρετείται πλέον από την εγχώρια παραγωγή του.

Ειδικότερα για το αγελαδινό γάλα, τα γενικότερα μέτρα περιορισμού της παραγωγής με την κοινοτική συμφωνία 31/3/84 γίνονται βασικά εμπόδιο της επιβαλλόμενης ανάκαμψης, το οποίο αμβλύνεται κάπως με τον τελευταίο καθορισμό παραγωγής στις 820 χιλ. τόν. ετησίως την περίοδο 2004-05.

Διαπιστώνουμε συνεχή μείωση του βαθμού αυτάρκειας:

Έτος	%
1975	92
1981	80
1984	79
1986	74
1996	71
2000	65,8

Αυτό το έλλειμμα αυτάρκειας, παράλληλα με τις αυξανόμενες εισαγωγές των κοινοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων, είναι τα χαρακτηριστικά της νέας περιόδου.

3.2.1 Οι εισαγωγές

Με τα δεδομένα της ΕΣΥΕ, η πορεία των εισαγωγών παρουσιάζεται διαχρονικά, όπως στον ακόλουθο πίνακα και λεπτομερέστερα στον πίνακα 20 του Παραρτήματος,

Οι ακόλουθες διευκρινίσεις παρέχονται με βάση λεπτομερέστερη διερεύνηση της εισαγωγικής δραστηριότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων τα τελευταία χρόνια.

- **Γάλα και νωπά προϊόντα**

Κυριότερες χώρες εισαγωγής, Γερμανία και Γαλλία. Αφορούν βασικά σε: Γάλα UHT, υπερπαστεριωμένο και αποστειρωμένο, πλήρες, ημιάπαχο και άπαχο.

Εισαγωγές	σε τόνους	Μεταβολή %
1988	12.51:9	100
1990	16.387	130
1995	15.236	.121
2000	92.403	738
2004	101.845	813

Στην Ευρώπη αντικαθιστά μεγάλο μέρος του παστεριωμένου γάλακτος κατανάλωσης. Αναπτύχθηκαν γιγάντιες βιομηχανίες δυναμικότητας 200-500 τόν. την ημέρα που, εκτός των άλλων, εξυπηρετούν στοκάρισμα πλεονασμάτων και είναι δύσκολο να τις ανταγωνιστούν οι δύο μικρές συνεταιριστικές δικές μας ΑΓΝΟ και Ροδόπη, η παραγωγή των οποίων δεν ξεπερνά τις 6-7 χιλ. τόνους ετησίως τα έτη 1994-2002.

- **Στραγγισμένη γιαούρτη**

Εισαγωγές	σε τόνους	Μεταβολή %
1990	461	100
1995	3.656	250
2000	2.790	7190
2004	5.079	347

Είναι μια εισαγωγική δραστηριότητα που αντισταθμίζει αντίστοιχα εξαγωγικές προσπάθειες μεγάλης βιομηχανίας της χώρας μας.

- **Σκόνη τυρογάλακτος**

Χρησιμοποιείται σαν άριστη ζωοτροφή και καλή πρώτη ύλη από τις διάφορες βιομηχανίες τροφίμων. Εισαγωγές περί τους 1.500 τόν. το χρόνο, που δείχνουν το δρόμο για την επιβαλλόμενη προσπάθεια αξιοποίησης του τυρογάλακτος των ελληνικών τυροκομείων, καθώς η συνολική απώλειά του αποτελεί μεγάλο και άλυτο μέχρι σήμερα πρόβλημα για τη μόλυνση του περιβάλλοντος από αυτό. Να σημειωθεί ότι οι εγκαταστάσεις κονιοποίησης των εργοστασίων Ροδόπη και Πλατύ που παραμένουν ανενεργές, έπειτα από μελέτη, θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν με το τυρόγαλα των τυροκομείων. Οι εισαγωγές ανήλθε σε 11.782 τόνους το 1995.

- **Συμπυκνωμένο (συσκευασμένο) γάλα**

Εισαγωγές	σε τόνους	Μεταβολή %
1985	103.396	100
1990	105.429	102
1995	114.095	110
2000	66.983	65 2004

Στη χώρα μας, κυρίως μετά το Β' Παγκόσμιο πόλεμο, έγιναν εισαγωγές για την κάλυψη των αναγκών λόγω έλλειψης γάλακτος και ψυγείων. Από τότε

καθιερώθηκε και μόνο τα τελευταία χρόνια αντιμετωπίζει τον ανταγωνισμό από το παστεριωμένο και υπερπαστεριωμένο, γι' αυτό παρουσιάζεται μείωση των εισαγωγών.

- **Συμπυκνωμένο χύμα γάλα**

Είναι μια πρώτη ύλη για περαιτέρω επεξεργασία, παραγωγή γιαούρτης και άλλων προϊόντων. Η εισαγωγή του άρχισε το 1980 με την εμφάνιση ελλείμματος στο γάλα νωπής κατανάλωσης και συνεχίστηκε μετά την ένταξη με εισαγωγές από τη Βαυαρία και τη Γαλλία. Τα έξοδα μεταφοράς του συμπυκνωμένου από το εξωτερικό με συμπύκνωση 1:3 ή 1:3,5 είναι αντίστοιχα με τα έξοδα συγκέντρωσης του ελληνικού γάλακτος στις δυσκολότερες περιοχές.

Διαχρονικά οι ποσότητες:

Εισαγωγές	σε τόνους	Μεταβολή %
1982	20.500	100
1985	40.600	198
1990	23.517	115
1995	16.886	82
2000	29.473	143.
2004	25.464	124

- **Βούτυρο**

Σε νωπή κατανάλωση και σαν βουτυρέλαιο. Χωρίς μεγάλη σημασία για την ελληνική αγορά λόγω της αντικατάστασής του από τη μεγάλη παραγωγή ελαιολάδου.

Εισαγωγές	σε τόνους
1985	4.600
1990	6.200
2000	7.000

- **Τυριά**

Χώρες εισαγωγής κατά σειρά σπουδαιότητας: Δ. Γερμανία, Δανία, Γαλλία, Ιρλανδία. Περιλαμβάνουν κυρίως:

- 1) Τυριά ελληνικού τύπου από αγελαδινό γάλα. Λευκό τυρί τύπου φέτα, κεφαλοτύρι, κασέρι, που αποτελούν δυστυχώς απομίμηση των δικών μας παραδοσιακών από αιγοπρόβειο και εισάγονται για να καλύψουν τα ελλείμματα της χώρας. Ιδιαίτερα επισημαίνεται η εισαγωγή λευκών αγελαδινών τυριών που ανταγωνίζονται την ελληνική Φέτα, αλλά και η προσπάθεια των χωρών παραγωγής τους για την ακύρωση της απόφασης Ονομασίας Προέλευσης που πέτυχε η αιγοπρόβεια ελληνική Φέτα.
- 2) Ημίσκληρα ολλανδικού τύπου, Edam, Gouda.
- 3) Τα μπλε από αγελαδινό γάλα και μικρές ποσότητες Roquefort από πρόβειο γάλα.
- 4) Emmental και Gruyere / Λιωμένα τυριά.
- 5) Νωπό πρόπηγμα (μπασκί) για την παραγωγή τύπου κασεριού από αγελαδινό γάλα

Συνολικά διαχρονικά παρουσιάζονται:

Εισαγωγές	σε τόνους	Μεταβολή %
1980	12.300	100
1985	37.100	301
1990	45.289	368
1995	59.714	485
2000	70.314	571
2004	95.540	776

Πέραν των ανωτέρω, τα τελευταία χρόνια, παράνομα ή νόμιμα -κανείς δεν γνωρίζει- εισάγεται γάλα πρόβειο κατεψυγμένο από τη Γαλλία και τυριά από βόρειες χώρες που εμφανίζονται σαν ελληνικά. Οι Γάλλοι έχοντας πρόβλημα με την περίσσεια πρόβειου γάλακτος προσπαθούν να εκμεταλλευτούν το θέμα στην Ε.Ε. Σημειώνεται ιδιαίτερα η ανησυχητική αύξηση εισαγωγών όλων των γαλακτοκομικών προϊόντων. Η αντιστοιχία τους σε αγελαδινό γάλα ήταν 225 χιλ. τόν. πριν από την ένταξη και μετά το 1981 άρχισαν να αυξάνονται απότομα, όπως φαίνεται κατωτέρω, υπολογιζόμενα σε

αντιστοιχία αγελαδινού:

Προ ένταξης	225	χιλ. τόν.	Μεταβολή
			100
1981	627	» »	278
1995	1.093	» »	485
2000	1.369	» . »	608
2004	1.635		726

3.2.2 Οι εξαγωγές

- **Το γάλα και τα νωπά**

Αφορούν στην κοινή και κυρίως τη στραγγισμένη γιαούρτη που έχει εξαχθεί στις ποσότητες του πίνακα. Προϊόντα παραδοσιακά με βιομηχανική παρασκευή, που εξάγονται σε Αγγλία, Ιταλία, Γερμανία και δευτερευόντως σε αραβικές χώρες. Η εξαγωγική προσπάθεια, θεωρείται από τις σημαντικές επιτυχίες, αρχικά της βιομηχανίας ΦΑΤΕ, εξειδικευμένης στην παραγωγή διαφόρων τύπων γιαούρτης, και στη συνέχεια άλλων που ακολούθησαν. Η κατανάλωση που αρχικά ενδιέφερε τις βαλκανικές μειονότητες των μεταναστών αυτών των χωρών γενικεύτηκε σε ολόκληρο τον πληθυσμό τους.

- **Τα τυριά**

Πρόκειται για παραδοσιακά τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, των οποίων ο όγκος εξαγωγών κυμαινόταν από 2-5.000 τόν. πριν από την ένταξη, λαμβανομένων υπόψη των περιοριστικών μέτρων του κράτους για την κάλυψη του ελλείμματος της εσωτερικής αγοράς.

Το σοκ των πρώτων χρόνων ένταξης φαίνεται πως ξεπεράστηκε και οι εξαγωγές τα επόμενα χρόνια αυξήθηκαν κυρίως για τα τυριά Φέτα, κεφαλοτύρι και κασέρι ως εξής:

Εξαγωγές σε τόνους Μεταβολή %

1980	3.850	100
1981	1.710	44
1982	4.820	125
1990	10.517	274
1995	23,026	598
2000	28,833	840

Αξιοσημείωτες είναι οι εξαγωγικές προσπάθειες της γαλακτοβιομηχανίας Δωδώνη - εξειδικευμένης στην επεξεργασία αιγοπρόβειου γάλακτος κυρίως για την παρασκευή Φέτας- που καλύπτουν το 30-35% των συνολικών της χώρας. Χώρες εξαγωγής είναι κυρίως οι Η.Π.Α., Καναδάς, Αυστραλία και Γερμανία.

(Ζερυρίδη, 2001)

3.2.3 Το εμπορικό ισοζύγιο

A) Το ισοζύγιο με βάση την αντιστοιχία σε ισοδύναμο αγελαδινού γάλακτος των προϊόντων:

Με βάση το συνολικό όγκο των γαλακτοκομικών προϊόντων και την αντιστοιχία του όγκου, βάσει των αποδόσεων, σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα παρουσιάζεται ο ακόλουθος πίνακας, σε χιλ. τόν., για τις πιο αντιπροσωπευτικές χρονιές των περιόδων πριν από την ένταξη και μετά.

Η μετατροπή των προϊόντων σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα έγινε με βάση τις αποδόσεις:

Έτος	ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ		ΕΞΑΓΩΓΕΣ		ΙΣΟΖΥΓΙΟ	
	Όγκος προϊόντων	Αντιστοιχία σε αγελ. γάλα	Όγκος προϊόντων	Αντιστοιχία σε αγελ. γάλα	Διαφορά αντιστοιχίας	Καλυφθει/α ποσότητα εισ/γών %
1975	85,7	225	3,85	38	- 187	16,9
1980	140,3	397	1,69	17	- 380	4,9
1981	147,8	627	1,71	17	- 610	2,7
1985	209,1	800	6,57	45	- 623	6,7

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1990	223,6	932	18,4	127	- 805	13,0
1995	266,6	1092	23,1	174	- 918	17,0
2000	284,0	1369	32,0	283	- 1086	20,7
2004	331,0	1635	61,0	359	- 1294	21,7

Πινάκας 1.2.3.α: Μετατροπή των προϊόντων σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα

Από τον πίνακα παρατηρούμε ότι η αντιστοιχία σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα αυξάνεται απότομα τον πρώτο χρόνο μετά την ένταξη και η αύξηση συνεχίζεται προοδευτικά τα επόμενα χρόνια για να φθάσει από 225 χιλ. τόν. το 1975 και 397 χιλ. τόν. το 1980, πριν από την ένταξη, στις 17.022 χιλ. τόν. το 1995, 1.369 το 2000 και 1.635 το 2004. Οι εξαγωγές αυξάνονται επίσης με μειωμένη προοδευτικότητα καλύπτοντας τα τελευταία χρόνια το 13-17% των εισαγωγών.

Ειδικότερα σημειώνεται:

- Όπως προαναφέρθηκε, ενώ με την ένταξη οι τρίτες χώρες κάλυπταν πάνω από 15% των εισαγωγών μας, περιορίστηκαν στο 2-3% μετά την ένταξη.
- Στις ελληνικές εισαγωγές τα διατηρημένα προϊόντα, σκόνες - συμπυκνωμένα γάλα, καλύπτουν το 38-40% και τα τυριά το 50-55%. Τα υπόλοιπα προϊόντα (γάλα, κρέμα, νωπά) το 3-5%.
- Στις εξαγωγές τα τυριά αποτελούν το βασικό προϊόν της χώρας μας, αντιπροσωπεύοντας το 85-90% της αντιστοιχίας σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα.

B. Το ισοζύγιο με βάση τις τιμές των γαλακτοκομικών προϊόντων

Για τα πλέον αντιπροσωπευτικά χρόνια, το ισοζύγιο της χώρας παρουσιάζεται ως ακολούθως (τα ποσά σε εκατ. δραχμές):

Έτος	Συνολική αξία		Δείκτης τιμών 100=1988	Ισοζύγιο
	Εισαγωγές	Εξαγωγές		

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1975	1.227	330	11,32	- 1.047
1980	6.139	255	24,04	- 30.994
1981	16.331	349	18,94	- 1.284
1985	33.259	2.265	61,50	- 30.993
1990	85.375	10.276	136,90	- 74.993
1995	142.568	25.690	243,30	- 116.878

Πίνακας 1.2.3.β: Το ισοζύγιο της Ελλάδας

Ενδεικτικά σημειώνεται το εμπορικό ισοζύγιο σε εκατ. ευρώ της χώρας μας με τα άλλα μέλη της Ε.Ε. και τις τρίτες χώρες, καθώς και τα ίδια στοιχεία για όλες τις χώρες της Ε.Ε. τα έτη 2001, 2002 και 2003.

	2001			2002			2003		
	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Υπόλοιπο	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Υπόλοιπο	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Υπόλοιπο
Ελλάδα	128	492	-365	118	528	-411	136	556	-420
Σύνολο χωρών Ε.Ε.	4.864	1.073	3.791	4.466	942	3.524	4491	962	3.529

Πίνακας 1.2.3.γ: Το εμπορικό ισοζύγιο σε εκατ. ευρώ της χώρας μας με τα άλλα μέλη της Ε.Ε.

3.3 Το έλλειμμα γάλακτος της χώρας

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζεται το έλλειμμα γάλακτος της χώρας μας, όπως διαμορφώνεται μετά την αφαίρεση από τις συνολικές μας ανάγκες γαλακτοπροϊόντων σε ισοδύναμο αγελαδινού γάλακτος, για τις καταναλώσεις και τις εξαγωγές μας, με τη συνολική παραγωγή μας ανοιγμένη σε αγελαδινό γάλα σε χιλ. τόνους.

Έτος	Ανάγκες γαλακτοπροϊόντων			Σύνολο παραγωγής μας	Έλλειμμα	Βαθμός αυτάρκειας %
	Στο εσωτερικό	Για εξαγωγές	Συνολικά			
1975	2.427	38	2.475	2.238	- 187	92,2
1980	2.700	17	2.724	2.347	- 380	86,2
1981	2.902	17	2.919	2.309	- 610	79,1

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1990	3.213	127	3.330	2.225	- 805	75,8
1995	3.224	174	3.398	2.549	- 849	75,0
2000	3.726	283	4.009	2.640	- 1.369	65,8

Πίνακας 3.3: Το έλλειμμα γάλακτος της Ελλάδας

Σημειώνεται, ότι ο βαθμός αυτάρκειας το 1975 είχε φθάσει το 92%. Η κάμψη άρχισε δύο χρόνια πριν από την ένταξή μας στην τότε ΕΟΚ και εντάθηκε τα τελευταία χρόνια, φθάνοντας το 72,8% το 1985, για να σταθεροποιηθεί την επόμενη δεκαετία στα 74-76%. Η πτώση το 2000 έφτασε το 65,8 %.

Από τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν φαίνεται ότι το έλλειμμα αποδίδεται στις μεγάλες εισαγωγές τυριών, ενώ τάση μείωσης των συσκευασμένων συμπυκνωμένων προϊόντων, εβαπορέ κ.ά. αμβλύνουν τις ελλειμματικές συνέπειες.

(Καμιναρίδης Σ., Μοάτσου Γ., 2009)

3.4 Οι καταναλώσεις των γαλακτοκομικών προϊόντων

Η συνολική κατανάλωση γαλακτοπροϊόντων, σε ισοδύναμο αγελαδινού γάλακτος διαμορφώνεται από:

- Τη συνολική παραγωγή γάλακτος της χώρας, αγελαδινού, πρόβειου και αίγειου, ανοιγμένων σε ισοδύναμο αγελαδινού.
- Τις εισαγωγές γαλακτοπροϊόντων σε ισοδύναμο αγελαδινού γάλακτος, που καλύπτουν το έλλειμμα
- Την αφαίρεση των εξαγωγών σε ισοδύναμο αγελαδινού

Το στοιχείο της ποσοτικής κατανάλωσης, που αναλογεί ανά κάτοικο σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα υπολογίστηκε στον παρακάτω πίνακα, λαμβάνοντας υπόψη τον πληθυσμό της χώρας.

Ισοδύναμο αγελαδινού γάλακτος						
Ετος	Συνολική παραγωγή	Εισαγωγές	Συνολική κατανάλωση	Πληθυσμός Κάτοικοι	Κατανάλωση/ κάτοικο σε κιλά ετησίως	Μεταβολή %
1975	2.288	187	2.475	9.046.542	274	100

1980	2.347	380	2.724	9.642.505	282	103
1981	2.309	610	2.919	9.642.505	302	110
1990	2.525	805	3.320	10.160.551	326	119
1995	2.549	849	3.398	10.634.391	329	120
2000	2.640	1.086	3.726	10.917.457	341	124

Πινάκας 3.4: Ποσοτική κατανάλωση που αναλογεί ανά κάτοικο σε ισοδύναμο αγελαδινό γάλα

3.4.1. Οι καταναλώσεις ανά γαλακτοπροϊόν

Ειδικότερα για την κατανάλωση καθενός από τα εγχώρια γαλακτοπροϊόντα σημειώνονται τα ακόλουθα:

- **Το γάλα νωπής κατανάλωσης**

Η χώρα μας παρουσιάζεται με τη μικρότερη κατανάλωση νωπού γάλακτος από όλες τις χώρες της Ε.Ε. Κατά την προπολεμική περίοδο δεν υπήρχε η ευχέρεια προμήθειάς του από όλους τους κατοίκους που αναγκαστικά προσανατολιζονταν στο εισαγόμενο συμπυκνωμένο Γάλα Βλάχας και Νουνού που αντικαθιστούσαν την κατανάλωση νωπού.

Η διαχρονική κατανάλωση ανά κάτοικο διαμορφώθηκε από 55 κιλά το 1981 σε 58-60 κιλά τα μετέπειτα χρόνια. Στις άλλες χώρες της Ε.Ε. η κατανάλωση κυμαίνεται σε 120-180 κιλά για την Αγγλία και 65-69 κιλά για το Βέλγιο.

- **Τα νωπά προϊόντα, γιαούρτη κ.ά.**

Ο ευρωπαϊκός οργανισμός SYNDIFRAIS, ειδικός για τα φρέσκα ζυμώσιμα γαλακτοκομικά προϊόντα, σε στατιστική του 2001, θεωρεί χώρες μεγάλης κατανάλωσης --με περισσότερα από 20 κιλά ανά κάτοικο- τη Φινλανδία και την Ολλανδία, χώρες μέσης κατανάλωσης -με 10-20 κιλά ανά κάτοικο- την Ελλάδα και χώρες μικρής κατανάλωσης -κάτω των 10 κιλών ανά κάτοικο- την Αγγλία και την Ιταλία. Μεγαλύτερη παραγωγός είναι η Γερμανία κυρίως σε κοινό γιαούρτι με φρούτα.

- **Το συμπυκνωμένο γάλα** (εβαπορέ και ζαχαρούχο)

Είναι ιδιαίτερης καταναλωτικής σημασίας για τη χώρα μας. Οι εισαγωγές του κυμάνθηκαν διαχρονικά από 105 χιλ. τόν. παλαιότερα μέχρι 65 χιλ. τόν. τα τελευταία χρόνια και αφορούν 97% εβαπορέ και 3% ζαχαρούχο. Η εγχώρια παραγωγή του εργοστασίου ΝΕΣΤΛΕ ΕΛΛΑΣ στο Πλατύ κυμάνθηκε από 25-35 χιλ. τόν. το χρόνο.

- **Το βούτυρο**

Η κατανάλωσή του, όπως και εκείνη του βουτυρέλαιου είναι εξαιρετικά χαμηλή σε σύγκριση με άλλες χώρες της Ε.Ε. (0,7-1,2 κιλά ετησίως). Η χαμηλή κατανάλωση, όπως και στις άλλες μεσογειακές χώρες, είναι δικαιολογημένη διότι αντικαθίσταται από τη μεγάλη κατανάλωση ελαιόλαδου που παράγουν οι χώρες αυτές.

- **Τα τυριά**

Η χώρα μας έρχεται πρώτη σε κατανάλωση τυριών. Η μεγάλη κατανάλωσή τους είναι συνέχεια παλαιότερων συνηθειών, όταν το τυρί αποτελούσε σημαντικό μέρος του φτωχού Έλληνα αγρότη, και όχι μόνο, ενώ στις άλλες χώρες χρησιμοποιείται σαν συμπλήρωμα ή επιδόρπιο.

Σημειώνεται ότι το μεγαλύτερο μέρος παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, ενώ η παραγωγή των χωρών της Ε.Ε. γίνεται κυρίως από αγελαδινό, όπως αναφέρουν σχετικές ευρωπαϊκές στατιστικές.

Σύμφωνα με τις ευρωπαϊκές και εθνικές στατιστικές, η χώρα μας παρουσιάζεται με ετήσια κατανάλωση 21-23 κιλά την τελευταία δεκαετία, δεύτερη η Γαλλία με 15-19 κιλά και τελευταίες Αυστρία, Ισπανία και Ιρλανδία με 5-10 κιλά.

Σε πρόσφατα στατιστικά στοιχεία, 2005, της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος, η χώρα μας εμφανίζεται πρώτη στην κατανάλωση με 29 κιλά ανά κάτοικο, η Γαλλία δεύτερη με 25 κιλά ανά κάτοικο, Γερμανία και Ιταλία με 19. Ο μέσος όρος των 15 είναι επίσης 19 κιλά ανά κάτοικο.

(Κεχαγιάς Χρήστος, 1997)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

Η ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΔΩΔΩΝΗ

4.1 Ιστορική αναδρομή

Η Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. ιδρύθηκε στις 17-4-1963 από την ΑΤΕ και τις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών της Ηπείρου. Η ΔΩΔΩΝΗ ιδρύθηκε σαν μια μικτή μονάδα παστερίωσης φρέσκου γάλακτος, η όποια αρχικά εξυπηρετούσε αποκλειστικά τις ανάγκες των κατοίκων της πόλης των Ιωαννίνων συλλέγοντας αγελαδινό γάλα από μικρές μονάδες της περιοχής. Πηρέ την ονομασία της από το αρχαίο θέατρο της Δωδώνης, περιοχή η όποια αποτελεί σημαντικό κέντρο συλλογής του αιγοπρόβειου γάλακτος.

Οι Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών της Ηπείρου που συμμετέχουν στην εταιρεία διασφάλισαν τη μακροχρόνια συνεργασία των κτηνοτρόφων και των προμηθευτών γάλακτος, προωθώντας στο Διοικητικό Συμβούλιο της εταιρείας τα αιτήματα και τις προτάσεις τους. Αυτό διασφάλισε μια δικαιότερη κατανομή των κερδών (ως μορφής πλεονασμάτων για τις ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών) και δημιούργησε κλίμα εμπιστοσύνης, αλληλεγγύης και συνεργασίας μεταξύ των παραγωγών και της εταιρείας, η οποία ακόμη και

σήμερα δρα ουσιαστικά για την εξυπηρέτηση όσο το δυνατόν περισσότερο των κτηνοτρόφων της περιοχής.

Τα μέλη του συνεταιρισμού ΔΩΔΩΝΗ εξασφάλισαν την μοναδική ποιότητα των προϊόντων της εταιρείας, φροντίζοντας για την εκμετάλλευση των ποιοτικότερων μεθόδων για την παρασκευή προϊόντα γάλακτος, φροντίζοντας παράλληλα στην δημιουργία κλίματος διατήρησης της ποιότητας σε όλα τα στάδια της παραγωγής, από την προμήθεια και μεταφορά του γάλακτος μέχρι την διανομή των προϊόντων στα καταστήματα. Όλοι οι συνεργαζόμενοι με την εταιρεία, μέσω των συνεταιρισμών και με την αρωγή της Αγροτικής Τράπεζας, δημιούργησαν και εφάρμοσαν προγράμματα Ολικής Ποιότητας και Διασφάλισης της Ποιότητας, τα οποία λειτούργησαν αποδοτικά χάρη στον συνεταιριστικό χαρακτήρα της εταιρείας. Επίσης, χάρη στην πίεση των εργαζομένων και των μελών της εταιρείας, δημιουργήθηκαν και προωθήθηκαν ευρωπαϊκά και διεθνή προγράμματα ποιοτικής αναβάθμισης και προστασίας της μοναδικότητας των προϊόντων της εταιρείας. Σημαντικοί σταθμοί σε αυτή την πορεία υπήρξαν τα τελευταία χρόνια η πραγματοποίηση επένδυσης για εγκατάσταση και λειτουργία μιας από τις σημαντικότερες στον κόσμο υπεραυτόματες γραμμές παραγωγής Φέτας και η κατασκευή κατάλληλων καλουπιών παραγωγής, ώστε να εμφανίζεται ανάγλυφο πάνω στο τυρί το σήμα της εταιρείας.

Μέσα από μια πορεία συνεχούς ανάπτυξης, που βασίστηκε στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων ποιότητας στην τυροκομία μέσω της συνεχούς τεχνολογικής πρωτοπορίας, στην επιτυχημένη εφαρμογή απολαυστικών παραδοσιακών γευστικών συνταγών, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος, αλλά και τον προσανατολισμό στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, η ΔΩΔΩΝΗ έχει καθιερωθεί σαν η κορυφαία σε δυναμικότητα παραγωγής και πώλησης εταιρεία τυροκομικών ειδών της χώρας.

4.2 Εταιρικό προφίλ

Η Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. έχει ως ιστορική έδρα του συνεταιρισμού της την Κοινότητα «Άγιος Ιωάννης» του Δήμου Πασσαρώνος του νομού Ιωαννίνων της περιφέρειας Ηπείρου. Σήμερα έδρα της εταιρείας είναι τα γραφεία της στα Ιωάννινα, Ταγματάρχη Κωστάκη 1, Ιωάννινα. Η εταιρεία δραστηριοποιείται στον ευρύτερο κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων και ειδικότερα στην παράγωγη και εμπορία φέτας, σκληρών τυριών, γιαούρτης και την παράγωγη και διάθεση φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος.

Αποκλειστική δραστηριότητα της εταιρείας είναι η αγορά και η επεξεργασία γάλακτος για την παράγωγη και την εμπορία γαλακτοκομικών προϊόντων. Κατά το έτος 2012 η ΔΩΔΩΝΗ επεξεργάστηκε πάνω από 70.000 τόνους γάλα. Η αξιοποίηση της πρώτης ύλης γίνεται κατά 60% για παράγωγη Φέτας η οποία διατίθεται σε πολλές συσκευασίες, κατά 25% για την παράγωγη νωπών προϊόντων (εμφιαλωμένο φρέσκο γάλα, γιαούρτη, ανθότυρο, μυζήθρα, κρεμά και βούτυρο), και κατά 15% για παράγωγη σκληρών τυριών (κεφαλογραβιέρα, γραβιέρα πρόβεια και αγελάδος, κεφαλοτύρι, πεκορίνο και γίδινο).

Το μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας είναι 10.739.287ευρω ενώ το σύνολο ιδίων κεφαλαίων το 2012 ανέρχεται σε 20.522.539 ευρώ. Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας συμπεριλαμβανόμενων και των σταθμών συγκέντρωσης και πρόψυξης γάλακτος καλύπτουν εκτάσεις 137.800μ² , ενώ η κτιριακή εγκατάσταση καλύπτει περίπου 26.600μ² σε ιδιότητα ακίνητα.

Αξιοποιώντας την τελευταία λέξη της σύγχρονης τεχνολογίας η ΔΩΔΩΝΗ είναι άρτια εξοπλισμένη για την επεξεργασία 400 τόνων γάλακτος την ημέρα.

Στο εργοστάσιο έχουν αναπτυχθεί οι εξής γραμμές παραγωγής εφοδιασμένες με μηχανολογικό εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας:

Ειδικά προσαρμοσμένη για τις ανάγκες της εταιρείας απόλυτα αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής Φέτας με δυναμικότητα επεξεργασίας 280 τόνων αιγοπρόβειου γάλακτος την ημέρα και υπερσύγχρονη γραμμή υποσυσκευασίας Φέτας και σκληρών τυριών που υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της αγοράς.

Η ΔΩΔΩΝΗ προμηθεύεται γάλα από 6.000 παραγωγούς – κτηνοτρόφους, συναλλάσσεται με 350 προμηθευτές και 1200 πελάτες, ενώ απασχολεί 130 μόνιμους εργαζόμενους, 240 εποχιακούς και 90 παραλήπτες γάλακτος, παίζοντας έτσι έναν καθοριστικό ρολό στη οικονομική δραστηριότητα της περιφέρειας Ηπείρου. Η εταιρεία εφαρμόζει το σύστημα έλεγχου διαδικασιών HACCP και είναι πιστοποιημένη για όλα τα στάδια της παραγωγικής της διαδικασίας σύμφωνα με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 9001/2000 και τα συστήματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων BRC και IFS.

Η εταιρεία συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες Ελληνικές γαλακτοκομικές μονάδες από άποψη οικονομικών μεγεθών και είναι η κορυφαία εξαγωγική εταιρεία στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων. Κατά το έτος 2012 οι πωλήσεις ανήλθαν σε 83.558 χιλ. € και τα καθαρά κέρδη προ φόρων με βάση τα Διεθνή Λογιστικά πρότυπα (IFRS), ανήλθαν σε 463,62 χιλ. €, ενώ εξήχθηκε περίπου το 27% της ετήσιας παραγωγής φέτας και σκληρών τυριών.

4.3 Αποστολή της ΔΩΔΩΝΗΣ

Με βάση της αρχές της εταιρείας, αποστολή της είναι η σταθερή και διαχρονικά αυξανόμενη ανάπτυξη της ως συνιστώσα της οικονομικής ευρωστίας της περιφέρειας της Ηπείρου και ευρύτερα της Εθνικής οικονομίας.

Ο βασικότερος στόχος της ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. είναι η βελτιστοποίηση της αποδοτικότητας της εταιρίας στα πλαίσια του ανταγωνισμού με σκοπό:

- Την στήριξη του μετώπου της ζώνης γάλακτος
- Την επαρκή απόδοση στους μετόχους
- Τη στήριξη της διαχρονικής ανάπτυξης της εταιρίας

Και με βασικό μοχλό το σεβασμό στον καταναλωτή και τις απαιτήσεις του για φυσικά, αγνά, γευστικά και ποιοτικά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα.

Η εταιρεία όμως ταυτόχρονα αναγνωρίζει την προσπάθεια όλων των παραγωγών για καλύτερη ποιότητα και τακτική προμήθεια της πρώτης ύλης

(γάλα), προσπαθώντας να δώσει μια ικανοποιητική τιμή στους προμηθευτές γάλακτος, αναλογικά πάντα με τον ανταγωνισμό. Έτσι, με στόχο τη στήριξη του μετώπου στη ζώνη γάλακτος, ουσιαστικά εκφράζεται η πρόθεση της εταιρείας να ενισχύει το αγροτικό εισόδημα των Ηπειρωτών κτηνοτρόφων, δίνοντας μεγαλύτερες τιμές για την προμήθεια γάλακτος από αυτές του ανταγωνισμού, παρά την ένταση και πίεση των ανταγωνιστών της.

4.4 Διοίκηση

Η εταιρεία διοικείται από επταμελές Διοικητικό Συμβούλιο εκ των οποίων ο πρόεδρος και αντιπρόεδρος της, ενώ στο Δ.Σ. συμμετέχουν εκπρόσωποι από όλες τις ομάδες της εταιρείας.

Διοίκηση

ΓΕΝΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Tom Seepers

Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής

Μιχαήλ Παναγιωτάκης

ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Michael A. O'Neill

Πρόεδρος Δ.Σ.

Ιωάννης Βιτάλης

Αντιπρόεδρος Δ.Σ.

Dmitry Razorenov

Μέλος Δ.Σ.

ΣΥΝΘΕΣΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Tom Seepers	Μέλος Δ.Σ.
Alexander Orlov	Μέλος Δ.Σ.
Θεοχάρης Γκουλιούμης	Μέλος Δ.Σ.
Βασίλειος Μήτσιος	Μέλος Δ.Σ.

4.5 Μέτοχοι

Στη ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. συμμετέχει κατά το μεγαλύτερο ποσοστό η εταιρεία STRATEGIC INITIATIVES FOODS, όμως σημαντικό ρολό παίζουν οι Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών, οι οποίες κατέχουν το 32.23% της εταιρείας και δρουν καταλυτικά στις σχέσεις μεταξύ εταιρείας και εργαζομένων, και εταιρείας και προμηθευτών.

Παρακάτω αναφέρονται τα ακριβή ονόματα και ποσοστά συμμετοχής των μετοχών στη ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.

A/A	ΜΕΤΟΧΟΙ	ΠΟΣΟΣΤΟ %
1	STRATEGIC INITIATIVES FOODS	67,77%
2	Ε.Α.Σ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	24,78%

Α/Α	ΜΕΤΟΧΟΙ	ΠΟΣΟΣΤΟ %
3	Ε.Α.Σ. ΑΡΤΑΣ-ΦΙΛΙΠΠΙΑΔΑΣ	0,55%
4	Ε.Α.Σ. ΠΩΓΩΝΙΟΥ	2,90%
5	Ε.Α.Σ. ΠΡΕΒΕΖΗΣ	2,40%
6	Ε.Α.Σ. ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ	1,60%
	ΣΥΝΟΛΟ	100%

4.6 Οικονομικά αποτελέσματα

Ο Κύκλος Εργασιών της Εταιρείας ανήλθε σε 83.558.043,37 € έναντι 96.681.951,01 € της προηγούμενης χρήσης, σημειώνοντας μείωση 13,57%. Τα στοιχεία δεν είναι συγκρίσιμα καθότι, τα στοιχεία του 2011 είναι ενοποιημένα συμπεριλαμβάνοντας και τα στοιχεία της απορριφθείσας θυγατρικής ΖΩ.ΔΩ. Α.Ε.

Τα μικτά αποτελέσματα της Εταιρείας ανήλθαν σε 12.873.422,28 € έναντι 14.877.357,05 € της προηγούμενης χρήσης, ήτοι παρουσιάζονται μειωμένα κατά 2.003.934,77 € ποσοστό 13.47%, (τα οποία όμως συμπεριελάμβαναν 473.410,21 € κέρδη της ΖΩ.ΔΩ Α.Ε.). Το μικτό περιθώριο κέρδους της Εταιρείας ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών, παρουσίασε βελτίωση και ανήλθε σε 15,41 % έναντι 15.39 % το 2011.

Τα λειτουργικά κέρδη προ Τόκων, Φόρων και Αποσβέσεων (EBIDA) της Εταιρείας στη χρήση του 2012, ανήλθαν σε 9.295.035,72 €, έναντι

9.461.832,03 € την προηγούμενη χρήση, παρουσιάζοντας μείωση 1,7%. Ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 11,1% έναντι 9,7% στην προηγούμενη χρήση παρουσιάζοντας σημαντική βελτίωση κατά 1,4 bsp (σημεία βάσης), γεγονός το οποίο αποδίδεται στον εξορθολογισμό των λειτουργικών εξόδων και της γενικότερης αναδιοργάνωσης των δραστηριοτήτων.

Τα Καθαρά Αποτελέσματα της Εταιρείας προ φόρων κατά τη χρήση του 2012, με βάση τα Δ.Λ.Π., καταλήγουν σε κέρδη 463.616,68 € έναντι κερδών 3.593.988,33 € της προηγούμενης χρήσης, παρουσιάζοντας μείωση 87,1%.

Το σύνολο των προβλέψεων για επισφάλειες που σχημάτισε η εταιρία το 2012, ανέρχεται στο ποσό των 7.362.834,83€.

4.7 Η ποιότητα των προϊόντων ΔΩΔΩΝΗ

Η ποιότητα ΔΩΔΩΝΗ έχει επιβραβευτεί επανειλημμένα με διακρίσεις από σημαντικούς φορείς τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, γεγονός, που επιβεβαιώνει τη βαθιά εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Σημαντικότερες διακρίσεις για την εταιρία αποτελούν:

1991 Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος - Βραβείο Εξαγωγών για τα εξαγωγικά επιτεύγματα της τελευταίας τριετίας.

1993 Euro market Award EMRC - Βρυξέλλες EEC Α' Βραβείο ποιότητας.

1997 Εμπορικό & Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών - Πρώτο Βραβείο Επώνυμου Προϊόντος για την επιτυχή προώθηση των επώνυμων προϊόντων της εταιρίας στην αγορά.

1999 Επιμελητήριο Ιωαννίνων - Τιμητικό Δίπλωμα ως την μεγαλύτερη εξαγωγική επιχείρηση - μέλος του Εμπορικού Επιμελητηρίου Ιωαννίνων, συμβάλλουσα με τη προσφορά της στην εδραίωση και εμπέδωση του επιμελητηριακού θεσμού στην Ήπειρο και ιδιαίτερα στα Ιωάννινα.

Business Initiative Directions, Texas - USA - Α΄ Αμερικάνικο Βραβείο αναγνώρισης για την αποδοτικότητα.

2003 World Cheese Awards & British Cheese Board - Α' Βραβείο στην κατηγορία τυριών ΠΟΠ.

2005 NASFT Product Awards Competition - Τιμητική Διάκριση.

Superbrands 2005 - Βράβευση ως Εξέχουσα Επωνυμία στην Ελληνική Αγορά.

4.8 Πρώτες ύλες

Για τη συλλογή της Α΄ ύλης έχει αναπτυχθεί οργανωμένο πυκνό δίκτυο καθημερινής συλλογής πρόβειου, γίδιου και αγελαδινού γάλακτος, που επεκτείνεται σε όλο τον Ηπειρωτικό χώρο. Το γάλα συλλέγεται από 7.000 παραγωγούς σε 480 κοινότητες και φτάνει φρέσκο και αναλλοίωτο μέσα σε λίγες ώρες στο εργοστάσιο.

Για το σκοπό αυτό έχουν δημιουργηθεί επτά κύριοι σταθμοί συλλογής και πρόψυξης γάλακτος στους τέσσερις νομούς της Ηπείρου, όπου το γάλα συγκεντρώνεται από τους δεκάδες σταθμούς παραλαβής, που έχουν αναπτυχθεί μέχρι και στην πιο μικρή κοινότητα.

Η μεταφορά στις κεντρικές εγκαταστάσεις γίνεται με ισόθερμα βυτιοφόρα οχήματα της εταιρίας, ώστε να διατηρείται αναλλοίωτη η φρεσκάδα του γάλακτος και να διασφαλίζεται η άριστη ποιότητα των προϊόντων.

4.9 Δίκτυο διανομής και ανθρώπινο δυναμικό της εταιρείας

Η διανομή των προϊόντων ΔΩΔΩΝΗ στον Ηπειρωτικό χώρο γίνεται καθημερινά με ίδιο δίκτυο διανομής που περιλαμβάνει ιδιόκτητο στόλο φορτηγών ψυγείων.

Το δίκτυο διανομής εξυπηρετεί πάνω από 1000 σημεία πώλησης εκ των οποίων τα περισσότερα είναι μικρά παραδοσιακά γαλακτοπωλεία, που διακρίνονται από την φωτεινή επιγραφή με το σήμα της εταιρείας την οποία έχουν αναρτήσει στις εγκαταστάσεις τους.

Στην υπόλοιπη Ελλάδα και το εξωτερικό έχει αναπτυχθεί δίκτυο διανομής μέσω πελατών-αντιπροσώπων και σε ορισμένες περιπτώσεις απευθείας σε μεγάλες αλυσίδες λιανεμπορίου

Σημαντικό παράγοντα της επιτυχημένης πορείας της εταιρείας έχει αποτελέσει το ανθρώπινο δυναμικό της. Η υψηλή αφοσίωση των εργαζομένων, το υψηλό επίπεδο ειδίκευσης και το μεράκι στη δουλειά τους, έχουν βάλει τη σφραγίδα τους στην ποιότητα, που χαρακτηρίζει τα προϊόντα ΔΩΔΩΝΗ.

Στην εταιρεία απασχολείται έμπειρο επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό για την υποστήριξη των διαδικασιών παραγωγής, των ελέγχων ποιότητας του γάλακτος και των παραγόμενων προϊόντων, όπως επίσης τεχνολογικής, επιστημονικής και τεχνικής υποστήριξης των παραγωγών γάλακτος.

Η ΔΩΔΩΝΗ επενδύει στην ανάπτυξη των δυνατοτήτων των ανθρώπων της, εφαρμόζοντας συνεχή προγράμματα εκπαίδευσης προσαρμοσμένα στο γνωστικό αντικείμενο κάθε κλάδου.

4.10 Οικονομικός απολογισμός 2011

Κύκλος Εργασιών: Ο Κύκλος Εργασιών της Εταιρείας ανήλθε σε 96.681.951,01 € έναντι 112.788.984,76 € της προηγούμενης χρήσης σημειώνοντας μείωση 14,28 %.

Μικτά Αποτελέσματα: Τα μικτά αποτελέσματα της Εταιρείας αυξήθηκαν κατά 297.920,68 € ήτοι ποσοστό 2,04 %, και ανήλθαν σε 14.877.357,05 € έναντι 14.579.436,37 € της προηγούμενης χρήσης. Τα μικτά αποτελέσματα της Εταιρείας ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 15,39 % έναντι 12,93 % το 2010, ως ποσοστό δε επί του κόστους των πωλήσεων, ανήλθαν σε 18,19 % έναντι 14,85 % το 2010.

Λειτουργικά Έξοδα: Τα διοικητικά έξοδα της Εταιρείας ανήλθαν σε 2.976.036,14 € έναντι 3.961.758,67 € το 2010, σημειώνοντας μείωση κατά 24,88 %. Τα έξοδα της λειτουργίας διάθεσης της Εταιρείας ανήλθαν σε 5.616.794,15 € έναντι 6.195.946,95 το 2010 σημειώνοντας μείωση 9,35 %. Τα λοιπά λειτουργικά έσοδα, έξοδα της Εταιρείας ωφέλησαν τη χρήση κατά 513.279,88 €, έναντι 293.183,74,72 € της προηγούμενης χρήσης.

Ως αποτέλεσμα των παραπάνω:

Λειτουργικά Κέρδη προ τόκων, φόρων και Αποσβέσεων: Τα λειτουργικά κέρδη προ τόκων, φόρων και Αποσβέσεων της Εταιρείας στη χρήση του 2011 ανήλθαν σε 9.246.963,92 €, έναντι 7.138.390,19 € την προηγούμενη χρήση παρουσιάζοντας αύξηση 29,54%. Ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 9,56% έναντι 6,33% στην προηγούμενη χρήση.

Λειτουργικά Κέρδη. Τα λειτουργικά κέρδη της Εταιρείας στη χρήση του 2011 ανήλθαν σε 6.797.806,64 €. έναντι 4.714.896,49 € την προηγούμενη χρήση, παρουσιάζοντας αύξηση 44,18%. Ως περιθώριο επί του κύκλου εργασιών της Εταιρείας, τα λειτουργικά κέρδη ανήλθαν στο 7,03% το 2011 από 4,18% στην προηγούμενη χρήση.

Χρηματοοικονομικά Αποτελέσματα: Τα χρηματοοικονομικά αποτελέσματα της Εταιρείας (ζημιές), αυξήθηκαν κατά 31,17 % έναντι του 2010, φθάνοντας τα 3.203.818,31 € από 2.442.576,63 της προηγούμενης χρήσης.

Φόρος Εισοδήματος: Ο Φόρος εισοδήματος της Εταιρείας, ανήλθε σε 285.593,18 € (έξοδο), έναντι 255.822,74 € (έσοδο) το 2010.

Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω:

Τα Καθαρά Αποτελέσματα: Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω τα καθαρά αποτελέσματα της Εταιρείας προς απόδοση στους ιδιοκτήτες κατά τη χρήση του 2011, καταλήγουν σε κέρδη 3.308.395,15 € έναντι κερδών 2.528.142,60 € της προηγούμενης χρήσης παρουσιάζοντας αύξηση 30,86%.

Καθαρές Ταμειακές Ροές: Οι ταμειακές ροές της Εταιρείας από τις λειτουργικές της δραστηριότητες διαμορφώθηκαν στην παρούσα χρήση σε 2.592.440,95 € (αρνητικές) έναντι της προηγούμενης χρήσης 3.537.878,23 € (θετικές).

Καθαρά Περιουσιακά Στοιχεία: Τα καθαρά Περιουσιακά στοιχεία της Εταιρείας την 31η Δεκεμβρίου 2011 ανήλθαν σε 31.496.221,17 € έναντι 28.941.587,05 € της 31ης Δεκεμβρίου 2010 παρουσιάζοντας αύξηση 8.83%.

Συνολικός Δανεισμός: Ο συνολικός δανεισμός της Εταιρείας την 31η Δεκεμβρίου 2011, ανήλθε σε 43.010.338,18 € έναντι 39.702.796,92 € την 31η Δεκεμβρίου 2010 παρουσιάζοντας αύξηση 8,33 %.

Το συνολικό χρέος της Εταιρείας ανήλθε την 31η Δεκεμβρίου 2011, σε 41.984.981,736 €, έναντι 38.626.560,87 € την 31η Δεκεμβρίου 2010 παρουσιάζοντας αύξηση **(3.358.420,87)** € ήτοι 8,69 %.

Καθαρός Δανεισμός (σύνολο χρέους)	2011	2010
Ταμειακά διαθέσιμα και ισοδύναμα	950.271,28	942.153,97
Χρεόγραφα ταξινομηθέντα ως	75.085,14	134.082,08

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

διαθέσιμα προς πώληση		
Μακροπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(5.388.553,17)	(6.631.672,60)
Βραχυπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(37.621.785,01)	(33.071.124,32)
Σύνολο καθαρού δανεισμού	(41.984.981,76)	(38.626.560,87)
	(3.358.420,89)	

Πίνακας 4.10.1 Καθαρός Δανεισμός (Σύνολο χρέους)

Διαχείριση του χρέους που προέκυψε στη χρήση:	
Ταμειακές εισροές από κέρδη πριν από υπολογιστικά έξοδα αποσβέσεων, προβλέψεων και τόκους	11.049.921,42
πλέον: ταμειακές εισροές από τόκους που εισπράχθηκαν	20.810,50
μείον: ταμειακές εκροές από εξυπηρέτηση επενδυτικού προγράμματος	(787.016,00)
μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους φόρους	(1.754.663,12)
μείον: ταμειακές εκροές για έμμεσους φόρους	(177.777,23)
μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους τόκους	(3.224.628,81)
μείον: ταμειακές εκροές για αύξηση ετοιμών προϊόντων	(7.943.117,30)
πλέον: ταμειακές εισροές +/- λοιπών απαιτήσεων - υποχρεώσεων	(541.950,350)
Σύνολο	(3.358.420,89)

Πίνακας 4.10.2 Διαχείριση του χρέους μετά τη χρήση

Σημαντικά γεγονότα της χρήσης:

1) Πρώτη υλη

Η Εταιρεία στα πλαίσια της διατήρησης της ανταγωνιστικότητας με τη μείωση του παραγωγικού κόστους, αλλά και της διασφάλισης της ζώνης γάλακτος, στους παραγωγούς (πρόβειου και γίδινου γάλακτος), δένειμε συνολικά, συμπληρωματική τιμή ύψους 490.396,14 € επί της

συνολικής εισκόμισης γάλακτος. Επί πλέον προέβη σε αύξηση της τιμής του αγελαδινού γάλακτος κατά 0,05 €, ενώ κράτησε σταθερές τις τιμές πρόβειου και γίδινου γάλακτος. Αποτέλεσμα της ενέργειας αυτής οι συνεργαζόμενοι με την Εταιρεία παραγωγοί απέκτησαν επιπλέον εισόδημα από τη διαφορά των τιμών μας έναντι του ανταγωνισμού.

2) Μερισματική πολιτική

Στα πλαίσια της ενίσχυσης της χρηματοοικονομικής θέσης της Εταιρείας το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε να προτείνει στην Τακτική Γενική Συνέλευση τη μη διανομή μερίσματος από τα κέρδη της χρήσης 1/1-31/12/2011.

Σημειώνεται ότι, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις παρ.2 και 3, του άρθρου 3 του Α.Ν. 148/1967 υπάρχει δυνατότητα μη διανομής κερδών στους μετόχους της Εταιρίας εφόσον η Γενική Συνέλευση το αποφασίσει με πλειοψηφία 70% τουλάχιστον του καταβεβλημένου μετοχικού κεφαλαίου.

Στην περίπτωση που η Γενική Συνέλευση αποφασίσει, με πλειοψηφία των μετόχων που εκπροσωπούν τουλάχιστον το 65 % του καταβεβλημένου Μετοχικού Κεφαλαίου τη μη διανομή κερδών, τότε υπάρχει η υποχρέωση το μη διανεμόμενο μέρισμα μέχρι τουλάχιστον ποσοστού τριάντα πέντε τοις εκατό (35%) επί των καθαρών κερδών ήτοι ποσό 905.685,06 € που αντιστοιχεί σε περίπου 0,22€ ανά μετοχή, να μεταφερθεί σε ειδικό λογαριασμό αποθεματικού προς κεφαλαιοποίηση εντός τετραετίας με έκδοση νέων μετοχών που παραδίδονται δωρεάν στους δικαιούχους μετόχους.

Η απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου για τη μη διανομή μερίσματος λήφθηκε στα πλαίσια του νέου αναπτυξιακού προγράμματος της Διοίκησης όπως αυτό εκφράζεται στο τριετές (2010 – 2012) επιχειρησιακό πλάνο, της αρνητικής οικονομικής συγκυρίας, τις αρνητικές ταμειακές ροές και με σκοπό την ενίσχυση της κεφαλαιουχική επάρκεια της εταιρείας.

3) Επενδύσεις

Στην παρούσα χρήση η Εταιρεία, στα πλαίσια του προγράμματος της βελτίωσης των παραγωγικών του δομών, των λειτουργιών διάθεσης μέσω του συνεχούς εκσυγχρονισμού των κτιριακών και μηχανολογικών εγκαταστάσεων, πραγματοποίησε επενδύσεις 665.680,25 €. με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας στην παραγωγή προϊόντων και την ανάπτυξη των πωλήσεων σε αγορές υψηλών απαιτήσεων.

4) Συγχώνευση με απορρόφηση θυγατρικής

Σε υλοποίηση σχετικών αποφάσεων των Διοικητικών Συμβουλίων, της Εταιρείας και της Θυγατρικής «ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.», οι εξουσιοδοτημένοι εκπρόσωποι αυτών την 30/11/2011 υπέγραψαν το με αριθμό <<2066/30-11-2011 Συμβόλαιο-Σύμβασης Συγχώνευσης Εταιρειών με Απορρόφηση του Ν. 2166/1993>>, του συμβολαιογράφου Ιωαννίνων Σωτηρίου Συγκούνα. Η απορρόφηση υλοποιήθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 69 - 78 του Κ.Ν 2190/1920 περί ΑΕ & ΕΠΕ, και του Ν. 2166/1993, όπως ισχύουν σήμερα, με λογιστική ενοποίηση των περιουσιακών στοιχείων της θυγατρικής, όπως αυτά εμφανίζονται στον ισολογισμό μετασχηματισμού, που συντάχθηκε για το σκοπό αυτό, με ημερομηνία 31 Ιανουαρίου 2011, και εγκρίθηκε με απόφαση του Δ.Σ της 14/02/2011. Η εταιρεία κατείχε το σύνολο του Μετοχικού της Κεφαλαίου της Θυγατρικής (100%) και εφαρμόστηκαν οι διατάξεις του άρθρου 78 του Κ.Ν 2190/1920.

4.11 Οικονομικός απολογισμός 2012

Κύκλος Εργασιών: Ο Κύκλος Εργασιών της Εταιρείας το 2012 ανήλθε σε 83.558.043,37 ευρώ έναντι 96.681.951,01 ευρώ της προηγούμενης χρήσης 2011 σημειώνοντας μείωση 13,57%. Δεν είναι όμως απόλυτα συγκρίσιμα τα στοιχεία των δυο χρήσεων καθότι η χρήση του 2011 συμπεριελάμβανε πωλήσεις 4.707.562,51 ευρώ της θυγατρικής ΖΩ ΔΩ Α.Ε. η οποία ως γνωστόν απορροφήθηκε από την ΔΩΔΩΝΗ ΑΒΓΗ Α.Ε. το 2011.

Μεικτά Αποτελέσματα: Τα μεικτά αποτελέσματα της Εταιρείας μειώθηκαν κατά 2.003.934,77 ευρώ ήτοι ποσοστό 13.47% και ανήλθαν σε 12.873.422,28 ευρώ έναντι 14.877.357,05 ευρώ της προηγούμενης χρήσης (τα όποια συμπεριελάμβαναν 473.410,21 ευρώ κέρδη της ΖΩ ΔΩ Α.Ε.). το μεικτό περιθώριο κέρδους της Εταιρείας ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 15,41% έναντι 15,39% το 2011.

Λειτουργικά έξοδα: Τα διοικητικά έξοδα της Εταιρείας ανήλθαν σε 3.030.355,83 ευρώ έναντι 3.013.016,99 ευρώ το 2011, σημειώνοντας αύξηση κατά 0,58%.

Τα έξοδα της λειτουργίας διάθεσης της Εταιρείας ανήλθαν σε 3.708.627,55 ευρώ έναντι 3.688.739,45 ευρώ το 2011 σημειώνοντας αύξηση κατά 0,54%. Τα λοιπά λειτουργικά έσοδα, έξοδα της Εταιρείας ωφέλησαν τη χρήση κατά 658.825,06 ευρώ.

Η εξέλιξη των αποτελεσμάτων	Μεταβολή %	2012	2011	
			ΕΝΟΠ	ΕΤΑΙΡΙΚΟΣ
	2012-2011	ΕΤΑΙΡΙΚΟΣ	ΕΝΟΠ	ΕΤΑΙΡΙΚΟΣ
Μεικτά αποτελέσματα	13,47%	12.873.422,28	14.877.357,05	14.403.946,84
Λειτουργικά κέρδη προ Χρη/κών αποτελεσμάτων	20,34%	5.415.469,99	6.797.806,64	7.085.526,74
Κέρδη προ φόρων	87,10%	463.616,68	3.593.988,33	4.155.070,90
Κέρδη μετά φόρων	89,49%	347.655,27	3.308.395,15	3.869.477,72

Κύκλος εργασιών	13,57%	83.558.043,37	96.681.951,00	91.974.338,50
Κέρδη προ φόρων, τόκων και αποσβέσεων και προβλέψεων (EBITDA)	16,39%	8.961.370,93	8.961.370,93	9.038.260,51

Πινάκας 4.11.1: Λειτουργικά έξοδα

Ως αποτέλεσμα των παραπάνω:

Λειτουργικά Κέρδη προ τόκων, Φόρων και Αποσβέσεων: Τα λειτουργικά κέρδη προ τόκων, φόρων και αποσβέσεων της Εταιρείας στη χρήση του 2012 ανήλθαν σε 7.492.501,22 ευρώ έναντι 8.961.370,93 ευρώ, την προηγούμενη χρήση παρουσιάζοντας μείωση κατά 16,39%. Ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 8,97% έναντι 9,27% στην προηγούμενη χρήση.

Χρηματοοικονομικά Αποτελέσματα: Τα χρηματοοικονομικά αποτελέσματα της Εταιρείας (ζημίες), αυξήθηκαν κατά 54,37% έναντι του 2011, φθάνοντας τα 4.977.751,17 ευρώ από 3.224.628,81 ευρώ της προηγούμενης χρήσης.

Φόρος εισοδήματος: Ο Φόρος εισοδήματος της Εταιρείας, ανήλθε σε 115.961,41 ευρώ (έξοδο) έναντι 285.593,18 ευρώ (έξοδο), το 2011.

Ως αποτέλεσμα των παραπάνω:

Τα Καθαρά Αποτελέσματα: Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω τα καθαρά αποτελέσματα της Εταιρείας προς στους ιδιοκτήτες κατά τη χρήση του 2012, καταλήγουν σε κέρδη 347.655,27 ευρώ έναντι κερδών 3.308.395,15 ευρώ της προηγούμενης χρήση παρουσιάζοντας μείωση 89,49%.

Καθαρές Ταμειακές Ροές: Οι ταμειακές ροές της Εταιρείας από τις λειτουργικές της δραστηριότητες διαμορφώθηκαν στην παρούσα χρήση σε 435.089,11 ευρώ (αρνητικές) έναντι 2.592.440,95 ευρώ (αρνητικές) της προηγούμενης χρήσης.

Καθαρά Περιουσιακά Στοιχεία: Τα καθαρά Περιουσιακά στοιχεία της Εταιρείας την 31^η Δεκεμβρίου 2012 ανήλθαν σε 32.210.952,97 ευρώ έναντι 31.496.221,17 ευρώ της 31^{ης} Δεκεμβρίου 2011 παρουσιάζοντας αύξηση 2.27%.

Συνολικός Δανεισμός: Ο συνολικός δανεισμός της Εταιρείας την 31^η Δεκεμβρίου 2012, ανήλθε σε 43.970.272,03 ευρώ έναντι 42.850.283,13 ευρώ την 31^η Δεκεμβρίου 2011. Παρουσιάζοντας αύξηση 2,61%.

Ο καθαρός δανεισμός της Εταιρείας ανήλθε την 31^η Δεκεμβρίου 2012, σε 44.045.288,96 ευρώ έναντι 43.010.338,18ευρω, την 31^η Δεκεμβρίου 2011 παρουσιάζοντας κατά 887.026 ευρώ ήτοι 2,41%.

Καθαρός Δανεισμός (Σύνολο χρέους)	2012	2011
Ταμειακά διαθέσιμα και ισοδύναμα	1.023.246,71	950.271,28
Χρεόγραφα ταξινομηθέντα ως διαθέσιμα προς πώληση	-	75.085,14
Μακροπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(3.955.617,02)	(5.388.553,17)
Βραχυπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(39.939.638,08)	(37.621.785,01)
Σύνολο καθαρού δανεισμού	(42.872.008,39)	(41.984.981,76)

Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Διαφορά	(887.026,63)	
Μεταβολή (%)	2,11%	

Πίνακας 4.11.2: Καθαρός Δανεισμός

Διαχείριση του χρέους που πρόεκυψε από τη χρήση:	2012	2011
Ταμειακές εισροές από κέρδη πριν από υπολογιστικά έξοδα αποσβέσεων, προβλέψεων και τόκους	4.633.205,76	11.049.921,42
Πλέον: ταμειακές εισροές από τόκους που εισπραχτήκαν	25.897,86	20.810,50
Μείον: ταμειακές εκροές από εξυπηρέτηση επενδυτικού προγράμματος	(411.400,96)	(787.016,00)
Μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους φόρους	(555.512,18)	(1.754.663,12)
Μείον: ταμειακές εκροές για έμμεσους φόρους	(226.421,27)	(177.777,23)
Μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους φόρους	(2.930.390,56)	(3.224.628,81)
Μείον : ταμειακές εκροές για αύξηση ετοιμών προϊόντων	(9.550.723,17)	(7.943.117,30)
Πλέον: ταμειακές εισροές +/- λοιπών απαιτήσεων - υποχρεώσεων	7.994.228,90	(541.950,35)
Σύνολο	(1.021.115,62)	(3.358.420,89)

Πίνακας 4.11.3: Διαχείριση του χρέους που πρόεκυψε από τη χρήση

Σημαντικά γεγονότα της χρήσης:

1) Πρώτη Υλη

Η Εταιρεία στα πλαίσια της διατήρησης της ανταγωνιστικότητας με τη μείωση του παραγωγικού κόστους, αλλά και της διασφάλισης της ρευστότητας δε δένειμε συμπληρωματική τιμή στους παραγωγούς (πρόβειου και γίδινου γάλακτος), επί της συνολικής εισκόμισης γάλακτος. Επιπλέον κράτησε σταθερές τις τιμές πρόβειου και γίδινου γάλακτος στα επίπεδα του 2011 σε αντίθεση με τις περισσότερες εταιρείες του κλάδου. Η μέση τιμή του αγελαδινού γάλακτος αυξήθηκε κατά 8,33% συγκριτικά με το 2011. Αποτέλεσμα της ενέργειας αυτής οι συνεργαζόμενοι με την Εταιρεία παραγωγοί απέκτησαν επιπλέον εισόδημα από τη διαφορά των τιμών έναντι του ανταγωνισμού.

2) Μερισματική Πολιτική

Στα πλαίσια της ενίσχυσης της χρηματοοικονομικής θέσης της Εταιρείας το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε να προτείνει στην Τακτική Γενική Συνέλευση τη μη διανομή μερίσματος από τα κέρδη της χρήσης 1/1-31/12/2012.

Σημειώνεται ότι, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις παρ. 2 και 3, του άρθρου 3 του Α.Ν. 148/1967 υπάρχει δυνατότητα μη διανομής κερδών στους μετόχους της Εταιρείας εφόσον η Γενική Συνέλευση το αποφασίσει με πλειοψηφία 70% τουλάχιστον του καταβεβλημένου μετοχικού κεφαλαίου.

Η απόφαση του Διοικητικού Συμβούλιου για τη μη διανομή μερίσματος λήφθηκε στα πλαίσια του νέου αναπτυξιακού προγράμματος της Διοίκησης όπως αυτό εκφράζεται στο πενταετές (2012-2017) επιχειρησιακό πλάνο, της αρνητικής οικονομικής συγκυρίας, τις αρνητικές ταμειακές ροές και με σκοπό την ενίσχυση της κεφαλαιουχικής επάρκειας της εταιρείας.

3) Επενδύσεις

Στην παρούσα χρήση η Εταιρεία, στα πλαίσια του προγράμματος της βελτίωσης των παραγωγικών του δόμων, των λειτουργιών διάθεσης μέσω του συνεχούς εκσυγχρονισμού των κτιριακών και μηχανολογικών εγκαταστάσεων, πραγματοποίησε επενδύσεις 298.548,29 ευρώ με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας στην παράγωγη προϊόντων και την ανάπτυξη των πωλήσεων σε αγορά υψηλών απαιτήσεων.

4) Συγχώνευση με απορρόφηση θυγατρικής

Μετά τη συγχώνευση της απορροφούμενης διεκόπη η παραγωγική και εμπορική δραστηριότητα της ΖΩ-ΔΩ Α.Ε.

4.12 Οικονομικός απολογισμός 2013

Κύκλος Εργασιών: Ο Κύκλος Εργασιών της Εταιρείας το 2013 ανήλθε σε 83.066.240 ευρώ έναντι 83.558.043 ευρώ προηγούμενης χρήσης 2012 σημειώνοντας μείωση 0,59%.

Μεικτά Αποτελέσματα: Τα μεικτά αποτελέσματα της Εταιρείας αυξήθηκαν κατά 2.109.742 ευρώ ήτοι ποσοστό 16,39%, και ανήλθαν σε 15.033.164 ευρώ έναντι 12.873.422 ευρώ της προηγούμενης χρήσης. Το μεικτό περιθώριο κέρδους της Εταιρείας ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθε σε 18,10% έναντι 15,41% το 2012.

Λειτουργικά Έξοδα: Τα διοικητικά έξοδα της Εταιρείας ανήλθαν σε 3.454.513 ευρώ έναντι 3.030.356 ευρώ το 2012, σημειώνοντας αύξηση κατά 14%. Τα έξοδα της λειτουργίας διάθεσης της Εταιρείας ανήλθαν σε 5.612.431 ευρώ έναντι 3.758.504 ευρώ το 2012 σημειώνοντας αύξηση κατά 49,33%. τα λοιπά

λειτουργικά έσοδα, έξοδα της Εταιρείας ωφέλησαν τη χρήση κατά 286.089 ευρώ (1.106.716-1.392.809 ευρώ).

Ως αποτέλεσμα των παραπάνω:

Λειτουργικά Κέρδη προ τόκων, φόρων και αποσβέσεων: Τα λειτουργικά κέρδη προ τόκων, φόρων και αποσβέσεων της Εταιρείας στη χρήση του 2013 ανήλθαν σε 6.902.995 ευρώ έναντι 7.492.501 ευρώ την προηγούμενη χρήση παρουσιάζοντας μείωση κατά 7,87%. Ως ποσοστό επί του κύκλου εργασιών ανήλθαν σε 8,31% έναντι 8,97% στην προηγούμενη χρήση.

Λειτουργικά Κέρδη: Τα λειτουργικά κέρδη της Εταιρείας στη χρήση του 2013 ανήλθαν σε 5.680.131 ευρώ έναντι σε 5.415.470 ευρώ την προηγούμενη χρήση, παρουσιάζοντας αύξηση κατά 4,89%. Ως περιθώριο επί του κύκλου εργασιών της Εταιρείας, τα λειτουργικά κέρδη ανήλθαν στο 6,84% από 6,48% στην προηγούμενη χρήση το 2012.

Χρηματοοικονομικά Αποτελέσματα: Τα χρηματοοικονομικά αποτελέσματα της Εταιρείας (ζημίες), μειώθηκαν κατά 10,49% έναντι του 2012, φθάνοντας τα 4.455.729 ευρώ από 4.977.151 ευρώ της προηγούμενης χρήσης.

Φόρος Εισοδήματος: Ο Φόρος Εισοδήματος της Εταιρείας, ανήλθε σε 1.079.406 ευρώ (έξοδο) έναντι 115.961 ευρώ (έξοδο), το 2012.

Τα Καθαρά Αποτελέσματα: Ως αποτέλεσμα όλων των παραπάνω τα καθαρά αποτελέσματα της Εταιρείας προς τους ιδιοκτήτες κατά τη χρήση του 2013, καταλήγουν σε κέρδη 166.916 ευρώ έναντι κερδών 347,655 ευρώ της προηγούμενης χρήσης παρουσιάζοντας μείωση 51.99%.

Καθαρές Ταμειακές Ροές: Οι ταμειακές ροές της Εταιρείας από τις λειτουργικές της δραστηριότητες διαμορφώθηκαν στην παρούσα χρήση σε 2.470.624 ευρώ (αρνητικές) έναντι 435.089 ευρώ (αρνητικές) της προηγούμενης χρήσης.

Καθαρά Περιουσιακά Στοιχεία: Τα καθαρά περιουσιακά στοιχεία της Εταιρείας την 31^η Δεκεμβρίου 2013 ανήλθαν σε 32.824.086 ευρώ έναντι 32.444.203 ευρώ της 31^η Δεκεμβρίου 2012 παρουσιάζοντας αύξηση 1.17%.

Συνολικός Δανεισμός: Ο συνολικός δανεισμός της Εταιρείας την 31^η Δεκεμβρίου 2013, ανήλθε σε 46.886.349 ευρώ έναντι 44.045.289 ευρώ, την 31^η Δεκεμβρίου 2012 παρουσιάζοντας αύξηση 6,45%.

Ο Καθαρός Δανεισμός της Εταιρείας ανήλθε την 31^η Δεκεμβρίου 2013, σε 45.649.381 ευρώ έναντι 43.022.041 ευρώ , την 31^η Δεκεμβρίου 2012 παρουσιάζοντας αύξηση κατά 2.627.340 ευρώ ήτοι 6,11%.

Καθαρός Δανεισμός (Σύνολο χρέους)	2013	2012
Ταμειακά διαθέσιμα και ισοδύναμα	1.236.968	1.023.248
Μακροπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(3.306.114)	(3.955.617,02)
Βραχυπρόθεσμες δανειακές υποχρεώσεις	(43.580.235)	(39.939.638,08)
Σύνολο καθαρού δανεισμού	(45.649.381)	(43.022.041)
Διαφορά	(2.627.340)	

Μεταβολή (%)	6,11%	
--------------	-------	--

Πίνακας 4.12.1: Καθαρός Δανεισμός

Διαχείριση του χρέους που πρόεκυψε από τη χρήση:	2013	2012
Ταμειακές εισροές από κέρδη πριν από υπολογιστικά έξοδα αποσβέσεων, προβλέψεων και τόκους	7.613.755	5.553.220
Πλέον: ταμειακές εισροές από τόκους που εισπραχτήκαν	(21.919)	(25.897)
Μείον: ταμειακές εκροές από εξυπηρέτηση επενδυτικού προγράμματος	(185.303)	(411.401)
Μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους φόρους	(208.221)	(555.212)
Μείον: ταμειακές εκροές για έμμεσους φόρους	0	(226.421)
Μείον: ταμειακές εκροές για άμεσους φόρους	(4.455.729)	(2.930.390)
Μείον : ταμειακές εκροές για αύξηση ετοιμών προϊόντων	(2.131.791)	(9.550.723)
Πλέον: ταμειακές εισροές +/- λοιπών απαιτήσεων - υποχρεώσεων	(397.701)	(8.168.305)
Σύνολο	(213.721)	(72.975)

Πίνακας 4.12.2: Διαχείριση του χρέους που πρόεκυψε από τη χρήση

Σημαντικά γεγονότα της χρήσης:

1) Πρώτη Υλη

Η Εταιρεία στα πλαίσια της διατήρησης της ανταγωνιστικότητας με τη μείωση του παραγωγικού κόστους, αλλά και της διασφάλισης της ρευστότητας δε διένειμε συμπληρωματική τιμή στους παραγωγούς (πρόβειου και γίδινου γάλακτος), επί της συνολικής εισκόμισης γάλακτος. Επιπλέον κράτησε σταθερές τις τιμές πρόβειου και γίδινου γάλακτος στα επίπεδα του 2012 σε αντίθεση με τις περισσότερες εταιρείες του κλάδου. Από την 01/10/2013, η Εταιρεία αναπροσαρμόζοντας την πολιτική της σχετικά με την τιμή αγοράς της πρώτης ύλης στο αιγοπρόβειο γάλα, αποφάσισε την αγορά από τους προμηθευτές – παραγωγούς γάλακτος, με κλιμάκωση της τιμής μονάδας ανά είδος γάλακτος, σε συνδυασμό με την μηνιαία εισκομισθείσα ποσότητα γάλακτος, και με βάση την λιποπρωτεΐνη και με κατωτάτη τιμή σε κάθε περίπτωση ανά είδος γάλακτος.

2) Μερισματική πολιτική

Στα πλαίσια της ενίσχυσης της χρηματοοικονομικής θέσης της Εταιρείας το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε να προτείνει στην Τακτική Συνέλευση τη μη διανομή μερίσματος από τα κέρδη της χρήσης 1/1-31/12/2013.

Σημειώνεται ότι, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις παρ.2 και 3, του άρθρου 3 του Α.Ν. 148/1967 υπάρχει δυνατότητα μη διανομής κερδών στους μετόχους της Εταιρείας εφόσον η Γενική Συνέλευση το αποφασίσει με πλειοψηφία 70% τουλάχιστον του καταβεβλημένου μετοχικού κεφαλαίου.

Η απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου για τη μη διανομή μερίσματος λήφθηκε στα πλαίσια του νέου αναπτυξιακού προγράμματος της Διοίκησης όπως αυτό εκφράζεται στο πενταετές (2012-2017) επιχειρησιακό πλάνο, της αρνητικής οικονομικής συγκύριας, τις

αρνητικές ταμειακές ροές και με σκοπό την ενίσχυση της κεφαλαιουχικής επάρκειας της εταιρείας.

3) Επενδύσεις

Στην παρούσα χρήση η Εταιρεία, στα πλαίσια του προγράμματος της βελτίωσης των παραγωγικών του δόμων, των λειτουργιών διάθεσης μέσω του συνεχούς εκσυγχρονισμού των κτιριακών και μηχανολογικών εγκαταστάσεων, πραγματοποίησε αγορές παγίων - επενδύσεις – 110.306 ευρώ με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας στην παράγωγή προϊόντων και την ανάπτυξη των πωλήσεων σε αγορά υψηλών απαιτήσεων, και ήδη με Α.Α. Φάκελου (Άρθρο 6) ύψους 3.573.236 ευρώ.

4) Συγχώνευση με απορρόφηση θυγατρικής

Μετά τη συγχώνευση της απορροφούμενης διεκόπη η παραγωγική και εμπορική δραστηριότητα της ΖΩ-ΔΩ Α.Ε.

4.13 Οικολογική συνείδηση της ΔΩΔΩΝΗΣ

Βασική προτεραιότητα της εταιρίας αποτελεί η διατήρηση και η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος. Για το σκοπό αυτό η ΔΩΔΩΝΗ έχει λάβει μια σειρά μέτρων, που ελαχιστοποιούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις και παράλληλα εξοικονομούν όσο το δυνατόν περισσότερη ενέργεια.

Το παραγόμενο τυρόγαλο (το οποίο αποτελεί και τον σημαντικότερο ρύπο των γαλακτοβιομηχανιών) πωλείται σε τρίτη εταιρία, που το αξιοποιεί για ανάκτηση των πρωτεϊνών.

Στην εταιρία λειτουργεί σύγχρονος βιολογικός καθαρισμός επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, που διαφυλάττει με τον καλύτερο τρόπο το περιβάλλον από τα απόβλητα της επεξεργασίας. Για την ομαλή λειτουργία του Βιολογικού Καθαρισμού καθώς και για γενικότερα θέματα προστασίας του Περιβάλλοντος στην εταιρία απασχολούνται μόνιμα δύο περιβαλλοντολόγοι.

Ως πηγή ενέργειας για τη λειτουργία του εργοστασίου χρησιμοποιείται το υγραέριο, το οποίο αντικατέστησε το ρυπογόνο μαζούτ.

Δίνεται έμφαση στην ανακύκλωση των χρησιμοποιούμενων υλικών. Τα μεταλλικά δοχεία καθώς και το χαρτί που χρησιμοποιείται κατά την παραγωγική διαδικασία διατίθεται για ανακύκλωση.

4.14 Κοινωνική προσφορά της εταιρείας

Μαζί με την εμπορική επιτυχία η ΔΩΔΩΝΗ μέσω της λειτουργίας της παρουσιάζει μια πολυδιάστατη προσφορά στο ευρύτερο κοινωνικό σύνολο.

Η προστασία και η βελτίωση του εισοδήματος των κτηνοτρόφων είναι πρωταρχικός στόχος της εταιρίας και επιτυγχάνεται με την απορρόφηση της ετήσιας παραγωγής από 7.000 παραγωγούς της περιοχής σε πολύ ικανοποιητικές τιμές, αλλά και την συνεχή υποστήριξη με επιστημονική επίβλεψη και παροχή συμβουλών.

Η ΔΩΔΩΝΗ συναλλάσσεται επίσης με εκατοντάδες προμηθευτές και πελάτες, ενώ απασχολεί περίπου 400 μόνιμους και εποχικούς εργαζομένους, και 300 μεταφορείς και παραλήπτες γάλακτος, παίζοντας έτσι έναν καθοριστικό ρόλο στην οικονομική δραστηριότητα της περιφέρειας Ηπείρου.

Παράλληλα στα πλαίσια της κοινωνικής της ευθύνης, η ΔΩΔΩΝΗ αναλαμβάνει κάθε χρόνο ένα ευρύτατο πρόγραμμα χορηγιών που απευθύνονται και στηρίζουν Πολιτιστικές, Αθλητικές, Μορφωτικές και Κοινωνικές δραστηριότητες.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων κατέχει σημαντική θέση στον ευρύτερο κλάδο τροφίμων. Παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς δραστηριοποιούνται σε αυτόν μερικές από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες ειδών διατροφής της χώρας.

Ο εξεταζόμενος κλάδος περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, οι περισσότερες εκ των οποίων θεωρούνται μικρού μεγέθους ως προς την παραγωγή και τον τρόπο οργάνωσής τους. Οι μεγάλες παραγωγικές επιχειρήσεις έχουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, οργανωμένο δίκτυο διανομής και διαθέτουν στην αγορά ποικιλία προϊόντων. Οι μικρές παραγωγικές μονάδες δυσκολεύονται, λόγω έλλειψης κεφαλαίων, να εκσυγχρονίσουν την παραγωγική τους διαδικασία ώστε να λειτουργούν σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (Κοινοτική και Εθνική). Επίσης η παραγωγική τους δυναμικότητα είναι περιορισμένη με αποτέλεσμα να εξυπηρετούν κυρίως την τοπική αγορά στην οποία εντάσσονται. Η εισαγωγή

γαλακτοκομικών προϊόντων πραγματοποιείται μέσω ενός αρκετά μεγάλου αριθμού εταιριών που δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής.

Το σύνολο της εγχώριας πρωτογενούς παραγωγής αγελαδινού γάλακτος καθορίζεται από το καθεστώς των ποσοτώσεων, παρά το γεγονός ότι η εγχώρια παραγωγή δεν καλύπτει τις ανάγκες της ελληνικής αγοράς. Σύμφωνα με το ισχύον καθεστώς, η ανώτερη επιτρεπτή παραγόμενη ποσότητα αγελαδινού γάλακτος κυμαίνεται στους 630.000-700.000 τόνους την περίοδο 2006-2009, ενώ η πρωτογενής παραγωγή αγελαδινού γάλακτος διαμορφώθηκε στους 776.800 τόνους το 2006. Οι ισχύουσες συνθήκες αποτελούν σημαντικό πρόβλημα για τον κλάδο, καθώς αναγκάζει τις ελληνικές παραγωγικές εταιρίες να καταβάλουν (για λογαριασμό των κτηνοτρόφων) το κόστος για την υπέρβαση των εγγυημένων ποσοτήτων.

Το πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι μεσαίου και μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, εστιάζεται στην έλλειψη κεφαλαίων για την πραγματοποίηση επενδύσεων σε μηχανολογικό εξοπλισμό, για την αναβάθμιση των παραγωγικών τους εγκαταστάσεων και την τυποποίηση των παραγόμενων προϊόντων. Εκτός αυτού, αντιμετωπίζουν δυσχέρειες στην ανάπτυξη ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής, με αποτέλεσμα να διοχετεύουν τα προϊόντα τους κυρίως ή αποκλειστικά στην τοπική αγορά.

Αντίθετα με τις μικρού μεγέθους εταιρίες, οι μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες 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 έναντι των μικρότερων, αποτελεί το γεγονός ότι έχουν τη δυνατότητα να διαθέτουν κονδύλια για διαφημιστική προβολή και ενέργειες marketing, προκειμένου να ενισχύουν την αναγνωσιμότητα των εμπορικών σημάτων τους, καθώς και για έρευνα και ανάπτυξη νέων τύπων προϊόντων. Επιπλέον, διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, τον οποίο ανανεώνουν κατά διαστήματα, ώστε να ανταποκρίνονται καλύτερα στις απαιτήσεις και τα νέα δεδομένα που προκύπτουν στην αγορά.

Ο έντονος ανταγωνισμός που επικρατεί στην αγορά μεταξύ των μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών, αναμένεται να κορυφωθεί τα επόμενα έτη, κυρίως λόγω

της εισόδου ορισμένων εξ'αυτών σε υποκατηγορίες γαλακτοκομικών προϊόντων με τις οποίες δεν δραστηριοποιούνται μέχρι στιγμής. Στόχος τους είναι η κατάκτηση κύριας θέσης στο σύνολο των υποκατηγοριών γαλακτοκομικών προϊόντων, είτε με τη διεύρυνση της παραγωγής τους, είτε μέσω εξαγορών ή/και συνεργασιών με τρίτες εταιρίες.

Στην προσπάθεια τους να διαφοροποιηθούν, οι εταιρίες του κλάδου προβαίνουν σε εμπλουτισμό της ποικιλίας των παραγόμενων προϊόντων, διαφοροποίηση των υφιστάμενων προϊόντων, καθώς και βελτίωση της ποιότητας και της συσκευασίας.

Σημαντική εξέλιξη στον τομέα των ανταγωνιστικών κινήσεων, αλλά και των προτιμήσεων αποτελούν τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας, τα οποία παρουσιάζουν μια ανοδική τάση πωλήσεων τα τελευταία έτη και εκτιμάται ότι θα παρουσιάσουν περαιτέρω ανάπτυξη. Κύριο πλεονέκτημα τους θεωρείται η τιμή τους, η οποία είναι χαμηλότερη έναντι των επωνύμων προϊόντων.

Σε επίπεδο εμπορίου, ο ανταγωνισμός που επικρατεί εντείνει τις προσπάθειες των εταιριών για διεύρυνση του δικτύου διανομής και απόκτηση ελέγχου περισσότερων τελικών σημείων πώλησης, τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και στο εξωτερικό.

Στον κλάδο παρατηρείται περιορισμένη εξαγωγική δραστηριότητα από τις ελληνικές επιχειρήσεις. Η συνεχής προσπάθεια τήρησης υψηλών προδιαγραφών ποιότητας είναι επιβεβλημένη, προκειμένου να διατηρηθούν, αλλά και να αυξηθούν οι εξαγωγικές επιδόσεις της εγχώριας γαλακτοβιομηχανίας.

Όσον αφορά τον κλάδο συνολικά, προκειμένου να διατηρήσουν οι επιχειρήσεις το ανταγωνιστικό πλεονέκτημά τους, θα πρέπει να παράγουν προϊόντα τα οποία καλύπτουν τις συνεχώς αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών και τα διατροφικά τους πρότυπα για καλύτερης ποιότητας και υγιεινά προϊόντα. Εκτιμάται, ότι τα επόμενα χρόνια θα ενδυναμώνεται ολοένα και περισσότερο η θέση της εγχώριας βιομηχανίας γαλακτοκομικών και θα αυξάνει η ζήτηση για ποιοτικά προϊόντα, ενώ υποστηρίζεται ότι θα συνεχιστεί η τάση συγκέντρωσης του κλάδου, αναδεικνύοντας επιχειρηματικά σχήματα, ικανά να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις της όχι μόνο της εγχώριας, αλλά και της διεθνούς αγοράς και τις ανάγκες των καταναλωτών.

Λαμβάνοντας υπόψη τις ισχύουσες συνθήκες και τάσεις της αγοράς, και σύμφωνα με εκτιμήσεις παραγόντων του κλάδου, ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζει θετικές προοπτικές εξέλιξης τα προσεχή έτη.

Ειδικότερα, ανοδική τάση εκτιμάται ότι θα παρουσιάσουν τα προϊόντα υψηλής ποιότητας και προστιθέμενης αξίας, όπως το γάλα υψηλής παστερίωσης (2%-3%), το φρέσκο παστεριωμένο γάλα (3%-4%) και το γάλα μακράς διάρκειας (10%).

Έπειτα, από την ύπαρξη και τον επηρεασμό του καρτέλ γάλακτος στην ελληνική αγορά, τις φωνές χωρίς ανταπόκριση των παραγωγών γάλακτος, την δημιουργία μέτρων προστασίας, την κατανομή ευθυνών και προστίμων στις εμπλεκόμενες γαλακτοβιομηχανίες και σούπερ μάρκετ, το κεφάλαιο «καρτέλ γάλακτος», είναι ένα κεφάλαιο το οποίο παραμένει ακόμη ανοιχτό, επηρεάζοντας τις τιμές αγοράς από τους παραγωγούς και την τελική τιμή πώλησης του γάλακτος στους καταναλωτές.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1) Ζερυρίδη Γ.Κ., 2001, «Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος», Εκδόσεις Γιαχούδη-Γιαπούλη, Β' Έκδοση

2) Παππάς Αλέξης, Καλαντζόπουλος Γιώργος, 2007, «Η Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας Γάλακτος», Εκδόσεις b2bPress

3) Καμινारीδης Στέλιος, Μοάτσου Γκόλφω, 2009, «Γαλακτοκομία», Εκδόσεις Έμβρυο

4) Ζαρμπούτης Γιάννης Β., 2003, «Γαλακτοκομία», Εκδόσεις Ίων

5) Varnam Alan, Sutherland P.Jane, 2008, «Γάλα και Προϊόντα Γάλακτος», Εκδόσεις Ίων

6) Παππάς Αλέξης, Καλαντζόπουλος Γεώργιος, 2007, «Η Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας Γάλακτος», Εκδόσεις Περιοδικός Τύπος ΑΕ

7) Μάντη Αντώνη, 2000, «Υγιεινή και Τεχνολογία του Γάλακτος και Προϊόντων του», Εκδόσεις Κυριακίδη Αδελφοί ΑΕ

8) Κεχαγιάς Χρήστος, 1997, «Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», Εκδόσεις Ίων

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

1) <http://www.dodoni.eu/page/genika>