

ΤΕΙ ΠΑΤΡΑΣ  
ΣΧΟΛΗ ΣΔΟ  
ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΩΝ

---

---

Π Τ Υ Χ Ι Α Κ Η Ε Ρ Γ Α Σ Ι Α

---

---

Η εξελικτική πορεία του κλάδου:  
τυροκομίας - γάλακτος στην Ελλάδα

(ΑΝΑΠΤΥΞΗ - ΚΟΣΤΟΣ - ΕΞΑΓΩΓΕΣ - ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ)

---



---

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ:

---

Α. ΚΟΡΑΧΑΗΣ

---

ΟΜΑΔΑ:

---

ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

ΚΑΡΓΑ ΜΑΡΙΑ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	1725
----------------------	------

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

2. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.: ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ  
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ

1.1: ΓΕΝΙΚΑ

1.2: Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1.3: ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1.4: ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΤΟ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ Ε.Ο.Κ.

2.1: ΓΕΝΙΚΑ

2.2: ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ

2.3: Η ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΙ-  
ΝΟΤΗΤΑ

2.4: ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ - ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

2.5: Η ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ  
ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

2.6: ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ  
ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ Ε.Ο.Κ.

4. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

3.1: ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟ-  
ΜΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

3.2: Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

3.3: Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

3.4: ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

5. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ  
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

4.1: ΓΕΝΙΚΑ

4.2: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

4.3: ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ~  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

6. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Η ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ-ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΣΤΗΝ

ΕΛΛΑΔΑ

5.1: ΓΕΝΙΚΑ

5.2: ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟ-  
ΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

5.3: ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

5.4: ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΥΡΟΚΟ-  
ΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

7. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Η ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ

ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

6.1: ΓΕΝΙΚΑ

6.2: Ο ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

6.3: ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΙ Η ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ  
ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

8. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΟΙ ΝΕΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙ

ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ ΤΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ

9. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑ-  
ΝΙΑΣ

8.1: ΓΕΝΙΚΑ

8.2: ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ

8.3: ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

8.4: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ -  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑ-  
ΝΙΑΣ

( ΑΝΑΠΤΥΞΗ - ΚΟΣΤΟΣ - ΕΞΑΓΩΓΕΣ -  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ )

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το γάλα αποτελεί μια απ' τις σημαντικότερες αλλά και αρχαιότερες τροφές του ανθρώπου. Οι λαοί της Μέσης Ανατολής ανακάλυψαν πρώτοι την διατροφική αξία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι λαοί των Βαλκανίων και οι Έλληνες ένταξαν στη διατροφή τους τα προϊόντα αυτά και άρχισαν να επιδίδονται στην παραγωγή τυριών (ξηρά και άλμης) δίνοντάς τους διάρκεια ζωής για συντήρηση και αποθήκευση.

Στην Ελλάδα η ενασχόληση με την γαλακτοκομία και την τυροκομία είναι πολύ παλιά και χάνεται στα βάθη της αρχαιότητας. Οι Έλληνες κατάφεραν να εκμεταλευτούν το φυσικό πλούτο της χώρας μας και να παράγουν γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Η ουσιαστική εκμετάλευση όμως του γάλακτος αρχίζει στον αιώνα μας και μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου.

Σήμερα η ελληνική βιομηχανία διεκδικεί με το σπαθί της την πρωτοπορεία στους επιτυχημένους παραγωγικούς και

εξαγωγικούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Με μια πλειάδα επιχειρήσεων, που δραστηριοποιούνται σε όλη την κλίμακα παραγωγής προϊόντων και επεξεργασίας γάλακτος, κατόρθωσε να αξιοποιήσει την πρώτη ύλη ενός τομέα της εθνικής παραγωγής, που πάντοτε προέβαλε ως προβληματικός, καθώς η χώρα μας δεν είναι ιδανική για την ανάπτυξη της γαλακτοπαραγωγούς κτηνοτροφίας.

Η Ελλάδα λόγω των εδαφολογικών και κλιματολογικών συνθηκών, που επικρατούν δεν είναι σε ευνοϊκή θέση, σε σχέση με άλλες χώρες της Κοινότητας. Η ελληνική παραγωγή γάλακτος έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα και διαφέρει απ' τις άλλες Κοινοτικές χώρες. Παρ' όλα αυτά η Ελλάδα με τις βιομηχανίες γάλακτος πέτυχε να "μεταποιήσει" τις λίμνες γάλακτος, που έπνιγαν την Ε.Ο.Κ. και να επιστρέψει σημαντικές ποσότητες ως Greek style γιαούρτι στις ανεπτυγμένες γαλακτοκομικά χώρες της Κοινότητας.

Δεν κατόρθωσε όμως ακόμη να αναπτύξει την τυροκομία μας σε βαθμό τέτοιο, ώστε τα προϊόντα μας να αποκτήσουν όνομα στα πλαίσια της κοινοτικής αγοράς και να είναι ανταγωνιστικά. Δεν κατόρθωσε ακόμη να κατοχυρώσει διεθνώς τις παραδοσιακές ονομασίες τυριών της. Με βάση αυτήν την πραγματικότητα θα προσπαθήσουμε να δούμε την ελληνική βιομηχανία γάλακτος στα πλαίσια της διεθνούς οικονομίας και να σκιαγραφήσουμε την ελληνική πραγματικότητα, με τις ελληνικές ιδιαιτερότητες και τα προβλήματά της.



Θα αναλύσουμε επίσης την κατάσταση στην ελληνική παραγωγή γάλακτος και τυριών, θα ασχοληθούμε με το κόστος των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Θα αναλύσουμε την τάση των εισαγωγών και των εξαγωγών, που πραγματοποιεί η ελληνική βιομηχανία.

Αποτέλεσμα όλων αυτών είναι να διαπιστώσουμε την ανοδική πορεία, που ακολουθεί η ελληνική βιομηχανία του κλάδου γαλακτοκομίας και τυροκομίας. Το μέλλον λοιπόν της ελληνικής γαλακτοκομίας - τυροκομίας είναι αισιόδοξο και μπορεί άν ακολουθηθούν οι ίδιοι ρυθμοί να εισβάλλει στην ευρωπαϊκή αγορά.

κεφάλαιο 1.

ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ

ΑΓΟΡΑ

1.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η διεθνής αγορά γάλακτος χαρακτηρίζεται από μια σοβαρή ανισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης. Αυτή η τάση έχει ως αποτέλεσμα να δημιουργούνται πιεστικά αποθέματα, τα οποία συχνά οδηγούν σε συμπίεση των τιμών και σε ανταγωνιστική όξυνση στις διεθνείς συναλλαγές. Συνέπεια αυτών είναι να παρουσιάζονται δυσάρεστες εξελίξεις στον παραγωγικό τομέα και κυρίως στις χώρες με αυξημένη παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.

1.2 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το σύνολο της παγκόσμιας παραγωγής γάλακτος όσον αφορά τη συμμετοχή των διαφόρων ειδών γάλακτος έχει ως εξής:

- Γάλα αγελάδας : 90%
- " " βουβάλας : 5%
- " " γίδας : 3%

- "" προβατίνας : 2%  
100%

### 1.3 ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το γάλα που παράγεται σε παγκόσμια κλίμακα αξιοποιείται κυρίως σε προϊόντα νωπής κατανάλωσης και σε παραγωγή τυριών, τα υπόλοιπα γαλακτοκομικά προϊόντα, που παράγονται είναι:

-Βούτυρο

-Σκόνη γάλακτος

-Είδη συμπυκνωμένου γάλακτος

-Καζεΐνη

Η παγκόσμια παραγωγή τυριών προέρχεται από τις χώρες της Ε.Ο.Κ. (10) σε ποσοστό 43,5%. Σ' αυτό η χώρα μας συμμετέχει σε ποσοστό 1,8%.

Οι Η.Π.Α. συμμετέχουν στην παγκόσμια παραγωγή κατά 22%. Αξιόλογη είναι η συμμετοχή των χωρών της Σοβιετικής Ένωσης κατά 8,2%, η Αργεντινή κατά 3,1%, ο Καναδάς 2,2%. Η υπόλοιπη παραγωγή συγκεντρώνεται από τις υπόλοιπες χώρες με μικρά ποσοστά.

#### 1.4 Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Η κατανάλωση γάλακτος, γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων παρουσιάζει μεταβολές στην κατανάλωση. Την μεγαλύτερη αύξηση παρουσιάζει η κατανάλωση τυριών, η οποία αυξήθηκε σε 16 χώρες, ενώ παρόμοια αύξηση σε 16 χώρες παρουσίασε η κατανάλωση κρέμας. Σε 10 χώρες παρουσιάστηκε αύξηση στην κατανάλωση γάλακτος. Το γάλα όμως παρουσίασε ταυτόχρονα μείωση κατανάλωσης σε 16 χώρες.

Γενικά μπορούμε να πούμε ότι η κατανάλωση των γαλακτοκομικών προϊόντων με εξαίρεση τα τυριά σημείωσε ασθενική εξέλιξη. Αυτό οφείλεται κατά κύριο λόγο στην οικονομική ύφεση, στην αύξηση των τιμών λόγω πληθωρισμού, αλλά και στις αλλαγές των διαιτητικών απαιτήσεων των καταναλωτών.

Αυτή η κατάσταση σε συνδυασμό με την αύξηση της παραγωγής οδήγησε σε αύξηση των αποθεμάτων στις κυριώτερες γαλακτοπαραγωγικές χώρες.

Για την αντιμετώπιση του προβλήματος σε πολλές χώρες λαμβάνονται μέτρα περιορισμού της παραγωγής με την εφαρμογή συστημάτων ποσόστωσης της παραγωγής και μέτρα τόνωσης της κατανάλωσης με την παραγωγή νέων προϊόντων, ιδιαίτερα νοπών.

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 1

Ετήσια παραγωγή γάλακτος σε παγκόσμια κλίμακα

( 000 ΤΟΝΝΟΙ )

Ηπειροι	Σύνολο όλων των ειδών γάλακτος		Αγελαδινό γάλα	
	1981	1982	1981	1982.
<u>Συνολ. στον κόσμο</u>	471.324	478.618	427.900	434.277
<u>Ευρώπη</u>	182.683	185.560	177.454	180.267
-Χώρες ΕΟΚ	117.323	121.430	113.653	117.630
-Ελλάδα, ειδικότερα	1.722	1.780	714	683
<u>Ασία</u>	71.982	73.537	38.204	38.982
-Σοβιετική Ένωση	88.500	88.500	88.000	88.000
<u>Βόρεια Αμερική</u>	78.745	80.556	78.418	80.216
-Ηνωμένες Πολιτείες	60.161	61.553	60.161	61.553
-Καναδάς	8.025	8.100	8.025	8.100
<u>Νότια Αμερική</u>	23.420	24.182	23.378	24.139
<u>Αφρική</u>	17.869	14.147	10.478	10.667
<u>Ωκεανία</u>	11.909	12.006	11.909	12.006

Πηγή: F A O

Σημ: Πρό 15ετίας η παγκόσμια παραγωγή αγελαδινού γάλακτος ήταν 330 εκ.τόννοι, έναντι 434 εκ. τόννοι, που είναι το 1982

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 2

Παγκόσμιας παραγωγής τυριών σε ποσοστά %

Χ ώ ρ α	1978	1979	1980
Ανα τον κόσμο:	100,0	100,0	100,0
- Ευρ. 9	41,4	41,6	41,7
- Ελλάδα	1,8	1,7	1,8
- Ευρ. 10	43,2	43,3	43,5
- Ισπανία	1,5	1,1	1,2
- Πορτογαλία	0,4	0,4	0,5
- Αυστραλία	1,7	1,9	1,7
- Ν. Ζηλανδία	1,1	1,2	1,2
- Η.Π.Α.	20,9	21,2	22,0
- Καναδάς	1,8	2,1	2,2
- Σοβ. Ενωση	8,7	8,8	8,2
- Βραζιλία	0,7	0,7	0,7
- Αργεντινή	3,2	3,1	3,1
- Ινδία	:	:	:
- Άλλες	16,8	16,0	15,8

Πηγή: Επιτροπή των Ε.Κ. Γενική Διεύθυνση Γεωργίας.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

### ΤΟ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ Ε.Ο.Κ.

#### 2.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η Ε.Ο.Κ. είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός στον κόσμο γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. 25 εκατ. αγελάδες παράγουν περίπου 111 - 112 εκατομύρια τόνους γάλα, δηλαδή 4.400 χιλιογραμμόμετρα κατα κεφαλή κατα μέσο όρο το χρόνο.

Απ' αυτή την παραγωγή 27 με 28 εκατ. τόνους γάλακτος καταναλίσκονται με μορφή νοπών προϊόντων και η υπόλοιπη ποσότητα στην παραγωγή τυροκομικών και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων. Η αξιόλογη ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας οφείλεται κυρίως στις εδαφοκλιματολογικές της Βόρειας Ευρώπης όπου ο κλάδος αυτός αποτελεί την πιο συμφέρουσα μέθοδο αξιοποίησης της αγροτικής γής.

Η απόδοση των αγελάδων σε γάλα εμφανίζεται πολύ υψηλή στις χώρες της Βόρειας Ευρώπης, με πρώτη την Ολλανδία. Ακολουθούν η Δανία, η Μεγάλη Βρετανία, η Δυτ. Γερμανία. Η Ελλάδα αντίθετα παρουσιάζει χαμηλές αποδόσεις, κάτω από το μέσο όρο.

Όπως είναι φυσικό οι χώρες της Βόρειας Ευρώπης παρουσιάζουν τη μεγαλύτερη παραγωγή γάλακτος. Τη μεγαλύτερη συμμετοχή στην κοινοτική παραγωγή έχει η Γαλλία και

ακολουθούν η Δυτ. Γερμανία, η Μεγάλη Βρετανία, η Ολλανδία.

## 2.2 ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ

Ο κλάδος αιγοπροβατοτροφίας δεν παρουσιάζει αξιόλογο ενδιαφέρον στις χώρες της Ε.Ο.Κ. Το αιγοπρόβειο γάλα παράγεται στην Γαλλία την Ελλάδα και Ιταλία. Η οικονομική σημασία του αιγοπροβείου γάλακτος έχει μεγάλο ενδιαφέρον για την Ελλάδα.

Η Ε.Ο.Κ. δεν προστατεύει τον κλάδο του αιγοπρόβειου γάλακτος γιατί η παραγωγή του είναι πολύ μικρή και εξασφαλίζει υψηλές τιμές πώλησης.

## 2.3 Η ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

Η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζεται αυξημένη στις περισσότερες κοινοτικές χώρες. Αύξηση παρουσιάζεται στην παραγωγή τυριών, στα συμπυκνωμένα γάλατα και στην σκόνη γάλακτος. Η κατα κεφαλή κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζει αύξηση στα προϊόντα νωπού γάλακτος και στα τυριά. Αντίθετα η κατανάλωση γάλακτος σε σκόνη και συμπυκνωμένου γάλακτος δεν παρουσιάζει αύξηση τα τελευταία χρόνια στην Κοινότητα. Επίσης η κατανάλωση βουτύρου παρουσιάζει μείωση τα τελευταία χρόνια.

## 2.4 ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ - ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ

Η εξέλιξη των εξαγωγών των χωρών της Ε.Ο.Κ. παρουσιάζει αυξητικές τάσεις στο νωπό γάλα, στα σκληρά,



ημισκληρα αλλα και τα νωπά τυριά και συμπυκνωμένο γάλα. Ενώ μείωση παρουσιάζουν οι εξαγωγές βουτύρου, σκόνη γάλακτος.

Αυτό που είναι αξιοσημείωτο στις χώρες της Ε.Ο.Κ. είναι η αύξηση των αποθεμάτων σε σκόνη αποβουτυρομένου γάλακτος. Η αύξηση αυτή τείνει να διπλασιάζεται κάθε χρόνο. Αντίθετα τα αποθέματα βουτύρου παρουσιάζουν ελαφρά μείωση.

## 2.5 Η ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

Στην κοινότητα παρουσιάζεται μια τάση για συγχωνεύσεις επιχειρήσεων. Η τάση αυτή είναι περισσότερο εμφανής στις επιχειρήσεις της Ολλανδίας, Δανίας. Η μείωση του αριθμού των επιχειρήσεων λόγω συγχωνεύσεων ήταν 14,7% και 18% αντίστοιχα στις δύο χώρες. Στις υπόλοιπες χώρες η τάση αυτή είναι πιο ασθενική με εξαίρεση την Γαλλία που φτάνει το 7%.

Οι επιχειρήσεις γάλακτος, που λειτουργούν στις χώρες της Ε.Ο.Κ. συγκεντρώνουν 14 χιλιάδες τόννους γάλα η κάθε μια. Στην κορυφή βρίσκονται οι Ολλανδικές Επιχειρήσεις όπου συγκεντρώνονται κατά μέσο όρο 194.000 τόννοι γάλα. Το Βέλγιο, η Δυτ. Γερμανία και η Μεγάλη Βρετανία συγκεντρώνουν 100 τόνους κατα μέσο όρο την ημέρα. Στην Ολλανδία συγκεντρώνει κάθε επιχείρηση 63.000 τόνους το χρόνο. Αντίθετα στην Γαλλία, Δανία, Ιταλία λόγω της ύψ

παρξης μεγάλου αριθμού μικρών τυροκομιών ο μέσος όρος συγκέντρωσης γάλακτος είναι μικρότερος.

Το μέγεθος των επιχειρήσεων γάλακτος στην Ε.Ο.Κ. παρουσιάζει ενδιαφέρον για τις μικρές επιχειρήσεις. Οι επιχ/σεις που συγκεντρώνουν η κάθε μια 1 έως 5 χιλ. τόννους γάλακτος παρουσιάζουν συνολική αύξηση, καθώς και οι επιχ/σεις που συγκεντρώνουν πάνω απο 75.000 τόννους γάλα.

Οι μεγαλύτερες επιχ/σεις βρίσκονται στην Γαλλία, στην Δυτική Γερμανία, στην Ολλανδία και στην Μεγάλη Βρετανία.

## 2.6 ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ Ε.Ο.Κ.

Όπως αναφεραμε και πριν ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας παρουσιάζει αυξημένο οικονομικό ενδιαφέρον για τη χώρα μας.

Σήμερα στις χώρες της Ε.Ο.Κ. εκτός της Ελλάδας εκτρέφονται 43.000.000 πρόβατα (κυρίως για κρεατοπαραγωγή) και σχετικά μικρός αριθμός αιγών που εκτιμάται σε 1,9 εκ. ζώα.

Τα 2/3 του πληθυσμού αιγοπροβάτων εκτρέφονται σε ορεινές, ημιορεινές και προβληματικές περιοχές. Οι χώρες της Γαλλίας, Ιταλίας, Ελλάδας εκτρέφουν αιγοπρόβατα και έχουν παραδοσιακή μορφή. Δεν υπάρχουν όμως ακριβή στοιχεία για την παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος.

Η Ελλάδα βρίσκεται στην 2η θέση παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος στην Κοινότητα με 1η την Γαλλία και 3η την Ιταλία. Το πρόβειο γάλα, που παράγεται σ' αυτές τις χώρες κατέχει τα ακόλουθα ποσοστά στην συνολική παραγωγή γάλακτος.

- Ελλάδα 35%, -Γαλλία 3%, -Ιταλία 5%.

Τα ποσοστά αίγειου γάλακτος είναι:

- Ελλάδα 25%, Ιταλία 1,5%, ενώ για την Γαλλία δεν υπάρχουν στοιχεία.

Η αξιοποίηση του αιγοπρόβειου γάλακτος σ' αυτές τις χώρες γίνεται κυρίως με την τυροκόμιση και δευτερεύοντος σε προϊόντα νωπής μορφής. Τα τυριά που παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα είναι πολύ φημισμένα, έχουν παραδοσιακό χαρακτήρα και πωλούνται σε υψηλά σχετικές τιμές.

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 1

Μέσων ετήσιων αποδόσεων αγελάδων γαλακτοπαραγωγής  
στις χώρες της Ε.Ο.Κ. (χλγρ./κεφαλή).

<u>Χώρα</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	
Δυτ. Γερμανία	4.392	4.552	
Γαλλία	3.544	:	
Ιταλία	3.353	3.362	
Ολλανδία	5.023	:	
Βέλγιο	3.842	3,847	
Λουξεμβούργο	3.839	3.994	
Μεγ. Βρετανία	4.685	4.757	
Ιρλανδία	3.264	3.234	
Δανία	4.750	4.846	
		<hr/>	
	Ευρ. 9	4.077	:
Ελλάδα		1.700	1.851
<hr/>			
Σύνολο	Ευρ. 10	3.840	:
<hr/>			

Πηγή : Eurostat

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 2

Χωροταξικής παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στις  
χώρες της Ε.Ο.Κ. : 1960 - 1981 (000 τόνοι)

---

<u>Χώρα</u>	<u>1960</u>	<u>1965</u>	<u>1970</u>	<u>1975</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>
Γαλλία	21.081	24.576	27.276	29.686	32.164	32.417
Δ.Γερμαν.	19.250	21.183	21.856	21.902	25.072	25.141
Ιταλία	9.906	9.586	9.391	9.444	10.712	10.531
Ολλανδία	6.838	7.143	8.238	10.221	11.785	12.147
Βέλγιο	3.903	3.772	3.745	3.762	4.032	4.068
Λουξεμβούργο	184	188	217	259	290	274
Μ.Βρεταν.	11.517	12.083	12.929	13.934	15.974	15.865
Ιρλανδία	2.666	3.142	3.742	4.561	5.425	5.370
Δανία	5.399	5.367	4.480	5.100	5.271	5.161
Ελλάδα	-	-	-	-	-	714
<u>Σύνολο</u>	<u>80.744</u>	<u>87.040</u>	<u>91.874</u>	<u>98.869</u>	<u>110.725</u>	<u>111.688</u>

---

Σημ. : Περιλαμβάνονται εκτιμήσεις για την ποσότητα του γάλακτος, που θηλάζουν τα νεαρά μοσχάρια (εκτός Μεγ. Βρετανίας).

Πηγή : E E C Dairy Facts and Figures 1982, Milk Marketing Board, England.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ  
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

3.1 ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Οι μονάδες γαλακτοκομίας στη χώρα μας ασχολούνται εκτός απ' την παραγωγή και με την μεταποίηση του γάλακτος. Έτσι διαχωρίζουμε δύο κατηγορίες μονάδων, τις βιομηχανίες γάλακτος και τα τυροκομεία.

Στην χώρα μας οι βιομηχανίες γάλακτος, κατέβαλαν μεγάλες προσπάθειες και κατάφεραν να αποκτήσουν σημαντική θέση στην ελληνική οικονομία και να είναι απ' τις σημαντικότερες επιχ/σεις του ελληνικού χώρου.

Οι βιομηχανίες γάλακτος επεξεργάζονται κυρίως αγελαδινό και λιγότερο αιγοπρόβειο γάλα.

Οι βιομηχανίες γάλακτος που υπάρχουν στην Ελλάδα είναι συνήθως μεγάλης δυναμικότητας και καλύπτουν μεγάλο μέρος της ελληνικής αγοράς. Άλλες απ' αυτές όμως έχουν τοπικό χαρακτήρα και καλύπτουν την τοπική αγορά, ενώ με το πέρασμα του χρόνου χάνουν τη θέση τους στην αγορά απ' τις μεγάλες βιομηχανίες.

Σε αντίθεση με τις μεγάλες βιομηχανίες γάλακτος οι μονάδες παραγωγής τυριών χαρακτηρίζονται απο υψηλή συγκέντρωση σε ολιγομελή τυροκομεία, οικογενειακού χαρακτή

ρα, με στοιχειώδη κεφαλαιουχική υποδομή και με εποχιακή λειτουργία (πίνακας 1).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 1

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΗΣ  
ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ ( 1988 ).

Μέγεθος παραγωγής (σε τόννους ανα έτος	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΟΝΑΔΩΝ	%	ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (τόννοι)	%
έως 50	403	42.9	12.456	12.1
51 - 100	318	33.9	25.413	24.6
101 - 200	135	14.4	19.917	19.3
201 - 500	65	6.9	19.807	19.2
501 - 1000	13	1.4	7.760	7.5
άνω των 1000	5	0.5	17.964	17.4
ΣΥΝΟΛΟ	939	100.0	103.317	100.0

Πηγή : Υπουργείο Γεωργίας.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας απ' την συνολική ποσότητα γάλακτος που παράγεται στην χώρα μας το 50% πηγαίνει για τυροκόμιση. Ειδικότερα το 18% παραμένει στην μονάδα παραγωγής και το 32% παραδίδεται στα τυροκομεία.

Σημαντικό ρόλο στην ελληνική παραγωγή τυριού παίζει το αιγοπρόβειο γάλα το οποίο είναι απαραίτητο για την παραγωγή των ελληνικών τυριών (φέτα, κασέρι, κ.λ.π.).

Το 1988 η ποσότητα γάλακτος που παραδόθηκε στα τυροκομεία έφτασε τους 661.4 τόννους. Απ'αυτό το 24.1% αφορούσε αγελαδινό γάλα και το 75.9% αιγοπρόβειο. Το γάλα αυτό προέρχεται αποκλειστικά απ' την εγχώρια παραγωγή και γίνεται προφανής η σημασία του αιγοπρόβειου γάλακτος στην τυροκομία.

Ο κλάδος της τυροκομίας κατέχει το 80% των μονάδων που ασχολούνται με το γάλα. Ο αριθμός των παραγωγικών μονάδων παρουσιάζει μείωση τα τελευταία 15 χρόνια ενώ αντίθετα παρουσιάζεται αύξηση στην απασχόληση και την δυναμικότητα των μονάδων ως το 1984.

Στις μεγαλύτερες βιομηχανικές μονάδες συναντάμε την παραγωγή μαλακών τυριών, τα οποία καλύπτουν το 66% της συνολικής παραγωγής και ακολουθούν οι μονάδες σκληρών και ημίσκληρων τυριών, (πίνακας 2).



Π Ι Ν Α Κ Α Σ 2

ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΤΗΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΤΑ ΤΥΠΟ  
ΤΥΡΙΟΥ (1988)

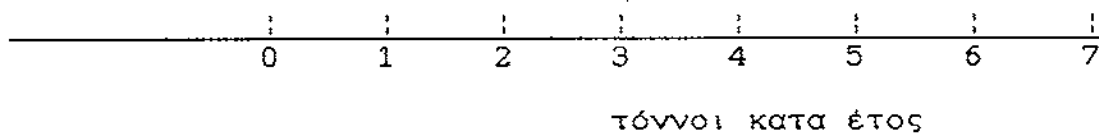
ΤΥΠΟΣ					ΜΕΣΟ
ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ	(%)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	(%)	ΜΕΓΕΘΟΣ
ΤΥΡΙΟΥ	ΜΟΝΑΔΩΝ		(τόννοι)		ΤΥΡ/ΜΕΙΟΥ
					(τόννοι)
Σκληρό	390	41.5%	15.801	15.3	40.5
Ημίσκληρο	164	17.5	13.500	13.1	82.3
Μαλακό	794	84.6	68.154	66.0	85.8
Λοιπά τυριά (τυρογάλακτος)	412	43.9	5.868	5.7	14.2
Τυρί (όλων των τύπων)	939	100.0	103.317	100.0	110.0

Την μεγαλύτερη δυναμικότητα εμφανίζουν οι μονάδες της Αττικής της Κεντρικής Μακεδονίας, της Αν. Μακεδονίας - Θράκης και Θεσσαλίας. Στις περιοχές αυτές είναι εγκατεστημένες και οι μεγαλύτερες μονάδες του κλάδου (πίνακας 3).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 3

ΜΕΣΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΑΝΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ 1988

Α.ΜΑΚΕΔ.-ΘΡΑΚΗ	#####
ΚΕΝ.ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	#####
ΔΥΤ.ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	####
ΗΠΕΙΡΟΣ	###
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	#####
ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ	##
ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	###
ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ	####
ΑΤΤΙΚΗ	#####
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	###
ΒΟΡΕΙΟ ΑΙΓΑΙΟ	##
ΝΟΤΙΟ ΑΙΓΑΙΟ	#
ΚΡΗΤΗ	##



3.2 Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Αν και η επεξεργασία γάλακτος είναι γνωστή στον Ελλαδικό χώρο απ' την αρχαιότητα οι πρώτες ουσιώδεις προϋσπάθειες για την ανάπτυξη της βιομηχανίας άρχισαν μερικά χρόνια μετά το Β' παγκόσμιο πόλεμο. Θα δούμε την εξέλιξη της βιομηχανίας στις δεκαετίες, που ακολούθησαν.

1950 - 1960: Την δεκαετία του 1950 - 1960 ιδρύεται το πρώτο συνεταιριστικό εργοστάσιο παστερίωσης γάλακτος απ' τον Συν/μό Αγελαδοτρόφων (ΑΣΠΡΟ) στον Ασπρόπυργο Αττικής. Επίσης ιδρύεται το εργοστάσιο παστερίωσης γάλακτος ΑΣΤΥ στην Αττική.

Το ιδιωτικό εργοστάσιο παστερίωσης γάλακτος και παρασκευής γιαούρτης της ΕΒΓΑ εκσυγχρονίζεται. Η ΕΒΓΑ είναι το πρώτο σύγχρονο εργοστάσιο που ιδρύθηκε το 1935. Στην δεκαετία αυτή η UNISEF χορηγεί εξοπλισμό για την ίδρυση συν/κών εργοστασίων παστερίωσης γάλακτος στην Θεσσαλονίκη (ΑΓΝΟ) και το Βόλο (ΕΒΟΛ).

Την εποχή εκείνη η τυροκόμιση του γάλακτος γίνεται απ' τους ίδιους τους κτηνοτρόφους σε μικρά τυροκομεία, που φτάνουν τα 2.000. Τα μικρά αυτά τυροκομεία λειτουργούν προσωρινά με στοιχειώδη εξοπλισμό για όσο χρόνο διαρκεί η παραγωγή γάλακτος. Στο τέλος της δεκαετίας αρχίζουν να ιδρύονται μικρά τυροκομεία με μόνιμη βάση.

1960 - 1970 : Στην δεκαετία αυτή έχουμε την ανάπτυξη της χωρικής αγελαδοτροφίας στις πιο ευνοϊκές περιοχές της χώρας. Απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία του στόχου αυτού είναι να εξασφαλισθεί η απορρόφηση και η αξιοποίηση του αγελαδινού γάλακτος. Έτσι ιδρύεται δίκτυο βιομηχανιών επεξεργασίας γάλακτος σε πολλές πόλεις, όπως η Λαμία, η Λάρισα, τα Τρίκαλα, οι Σέρρες, Ξάνθη, Γιάννενα, Πάτρα, Σύρο, Ρόδο κ.α.

Με τα εργοστάσια αυτά άρχισε η συστηματική τυροκόμιση του αγελαδινού γάλακτος. Παράλληλα ιδρύθηκαν ιδιωτικά εργοστάσια γάλακτος (ΔΕΛΤΑ, ΜΕΒΓΑΛ).

Ιδρύονται ακόμη μεγάλα συνεταιρικά τυροκομεία για την τυροκόμιση του αιγοπρόβειου γάλακτος.

Παράλληλα με τις Συν/κές επιχειρήσεις οι ιδιώτες τυροκόμοι καταβάλλουν προσπάθειες για την ίδρυση βελτιομένων τυροκομείων με απλό εξοπλισμό και σε ορισμένες περιπτώσεις μεγάλων και σύγχρονων τυροκομείων.

Στο τέλος της δεκαετίας ο αριθμός των τυροκομείων φθάνει τα 1420 εκ των οποίων τα 240 λειτουργούν προσωρινά και τα 1180 μόνιμα.

1970 - μετά : Κατα την περίοδο αυτή ιδρύεται η ΣΥΝΕΡΓΑΛ ΕΠΕ απο 14 συν/κές γαλακτοβιομηχανίες για την απο κοινού οργάνωση και εμπορία των προϊόντων τους, τον προγραμματισμό της παραγωγής, την τυποποίηση και την βελτίωση των προϊόντων.

Ακόμη ιδρύεται στο Πλατύ Μακεδονίας η NESTLE ΕΛΛΑΣ για την παραγωγή συμπυκνωμένου γάλακτος και σκόνης. Ιδρύεται η ΦΑΓΕ με εξειδίκευση στην παρασκευή βιομηχανοποιημένης γιαούρτης.

Παράλληλα γίνονται βήματα εκσυγχρονισμού και επέκτασης των βιομηχανιών γάλακτος. Αρχίζει η πύκνωση των σταθμών συγκέντρωσης και πρόψυξης γάλακτος και εκσυγχρονίζονται οι ιδιωτικές μονάδες επεξεργασίας αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος (πίνακας 4).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 4

Σταθμών συγκέντρωσης

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟΥ ΦΟΡΕΑ					
Διαμέρισμα	αριθ. σταθμ.	ολικ. χωρητ.	ψυχθέν αγελαδ.	ψυχθέν πρόβειο	ψυχθέν αίγαιο
Αν. Μακεδονια-θράκη	148	345.6	46.178	1.096	699
Δυτ. & Κεντρ. Μακεδον.	77	200.8	48.450	-	-
Ηπειρος	53	130.2	8.258	7.923	2.381
Κεντρική Ελλάδα	32	73.0	9.421	-	-
Πελοπόν. Δυτ. Στρεά	13	44.0	361	495	274
Αττική & Νησιά	3	13.0	1.250	-	-
Κρήτη	-	-	-	-	-

- πρόψυξης γάλακτος

ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΦΟΡΕΑ					
αριθ. σταθμ.	αριθ. χωρ.	ψυχθέν αγελαδ.	ψυχθέν προβ.	ψυχθέν αίγαιο	
23	234	35.986	835	53	
77	143	33.259	-	-	
-	-	-	-	-	
7	15.4	1.049	50	150	
1	3.0	-	240	-	
-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	

σε τόννους

Πηγή : Υπ. Γεωργίας 1980

Στο τέλος της δεκαετίας του 1970 ιδρύεται απο την ΣΥΝΕΡΓΑΛ μεγάλο συγκρότημα για την ωρίμανση και συσκευασία τυριών καθώς και για παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης αναπτύσσετε το δίκτυο διανομής σ'όλο τον Ελληνικό χώρο.

Το 1976 λειτουργούν συνολικά στη χώρα μας 1328 τυροκομεία. Τα 76 προσωρινά, 1128 εποχιακά τα 70 μόνιμα για τυροκόμιση αγελαδινού γάλακτος.

### 3.3 ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Όπως είναι αυτονόητο η βιομηχανική παραγωγή γάλακτος και τυριών εξαρτάται απ' τον πρωτογενή τομέα παραγωγής γάλακτος. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να εξετάσουμε την εξέλιξη που είχε στην χώρα μας η παραγωγή γάλακτος.

Ειδικότερα όσον αφορά το αγελαδινό γάλα θα πρέπει να εξετάσουμε τη διάρθρωση και τη συγκρότηση των αγελαδοτροφικών εκμεταλλεύσεων στη χώρα μας. Ο κλάδος αυτός στη χώρα μας παρουσιάζει ορισμένες ιδιαιτερότητες σε σχέση με τις άλλες χώρες της Ε.Ο.Κ. Βλέπουμε δηλαδή ότι στη χώρα μας το μεγαλύτερο μέρος του αγελαδινού γάλακτος παράγεται σε μονάδες που έχουν λιγώτερες απο 10 αγελάδες. Δηλαδή το 96% του συνόλου των εκμεταλλεύσεων εκτρέφουν λιγώτερες απο 10 αγελάδες. Το ποσοστό αυτό για τις χώρες της Ε.Ο.Κ. είναι μόλις 11,9%.

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 6

Ποσοστιαία Κατανομή εκμεταλεύσεων αγελάδων,  
γαλακτοπαραγωγής Ελλάδας και λοιπών χωρών  
της Ε.Ο.Κ., κατά τάξη μεγέθους, Έτους 1983.

	EUR - 9	ΕΛΛΑΔΑ
<u>ΚΛΑΣΗ</u>		
1 - 2 αγ.	19,2	64,2
3 - 4 "	12,4	21,3
5 - 9 "	18,2	10,3
10 -14 "	13,0	1,9
15 -19 "	9,1	0,8
20 -29 "	12,1	0,8
30 -39 "	6,0	0,4
40 -49 "	3,6	0,1
50 -59 "	2,1	0,0
60 -99 "	3,1	0,0
> 100 "	1,1	0,0
<u>ΣΥΝΟΛΟ</u>	<u>100,0</u>	<u>100,0</u>

Απ' τα στοιχεία αυτά φαίνεται ότι στη χώρα μας η άσκηση της γαλακτοπαραγωγής γίνεται σε οικογενειακού τύπου εκμεταλεύσεις. Απ' τα υψηλά ποσοστά που παρουσιάζει στη χώρα μας η εκτροφή μικρού αριθμού ζώων συμπεραίνουμε ότι, γίνεται για την κάλυψη οικογενειακών αναγκών σε γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.

Γενικά μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται μία αυξομείωση στον αριθμό των αγελάδων. Αυτό οφείλεται στην εφαρμογή ειδικών προγραμμάτων, που έχουν στόχο την ανάπτυξη του κλάδου και την ίδρυση μεγάλων βουστασίων και την εισαγωγή αγελάδων από το εξωτερικό με μεγάλη γαλακτοπαραγωγική ικανότητα.

Στη χώρα μας παρατηρήθηκε μείωση του αριθμού των εκμεταλεύσεων που ασχολούνται και με άλλους παραγωγικούς τομείς όπως η τυροκόμιση. Παρατηρήθηκε επίσης μείωση στις εκμεταλεύσεις με μικρό αριθμό ζώων που αφορά κυρίως τις μονάδες με 1 - 2 αγελάδες η οποία φθάνει το 26,1%.

Τα διαρθρωτικά προβλήματα του κλάδου είναι πιο έντονα στη χώρα μας λόγω του μεγέθους και του χαρακτήρα των εκμεταλεύσεων. Ένα απ' τα προβλήματα που δημιουργούνται στην παραγωγή οφείλεται στην εποχιακή παραγωγή γάλακτος. Η παραγωγή γάλακτος δεν είναι σταθερή και παρουσιάζει αυξομειώσεις κατά τις διάφορες εποχές του έτους. Ο μήνας με την μεγαλύτερη παραγωγή γάλακτος είναι ο Μάιος, ενώ η παραγωγή παρουσιάζει μείωση τους χειμερινούς μήνες. Η μεταβολή αυτή στην παραγωγή είναι μεγαλύτερη στο αιγοπρόβειο γάλα και επιρρεάζει άμεσα την παραγωγή τυριών.



**Π Ι Ν Α Κ Α Σ 7**

ΕΠΟΧΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	Ιαν.	Φεβ.	Μαρ.	Απρ/ιος
Άγελάδος	45.700	48.625	56.586	69.456
Προβάτων	47.229	66.535	92.455	112.194
Αιγών	16.783	27.286	49.013	78.719
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>109.712</b>	<b>142.446</b>	<b>198.054</b>	<b>260.372</b>

	Μάιος	Ιούνιος	Ιουλιος	Αυγουστος
	80.307	76.561	71.095	64.640
	105.843	64.312	30.813	12.265
	91.360	65.254	45.416	25.394
	277.510	206.127	147.324	102.299

	Σεπτεμ/ιος	Οκτωβριος	Νοέμβριος	Δεκέμβριος
	57.755	52.479	46.757	44.411
	4.926	5.839	11.385	28.975
	12.818	5.952	3.834	6.096
	75.579	64.270	61.976	79.482

Επίσης η χωροταξική κατανομή, που παρουσιάζει η παραγωγή γάλακτος περιορίζεται σε ορισμένα διαμερίσματα της χώρας. Αυτό έχει ως συνέπεια να δημιουργούνται προβλήματα στην διακίνηση του αγελαδινού γάλακτος. Η παρα

γωγή αγελαδινού γάλακτος είναι υψηλή στην Βόρειο Ελλάδα και ιδιαίτερα στην Μακεδονία, ενώ αντίθετα το αιγοπρόβειο γάλα παρουσιάζει υψηλά επίπεδα παραγωγής στην Κεντρική Ελλάδα, Δυτική Στερεά και Πελοπόννησο. (πίνακας 8).

### Π Ι Ν Α Κ Α Σ 8

Η χωροταξική κατανομή της παραγωγής γάλακτος, κατά κατηγορία. (παραγωγή 1983).

ΠΕΡΙΟΧΕΣ	Παραγωγή γάλακτος κατά κατηγορία ζώων σε χιλιάδες τόνους			
	Αγελα~	Πρό~	Γί~	Σύν~
	δινό %	βειο %	δινό %	ολο %
Αν. Μακεδονία - Θράκη	26,5	7,2	7,2	15,0
Κεντρ. & Δυτ. Μακεδονία	44,4	15,1	13,2	26,4
Ηπειρος	4,2	14,7	8,4	8,9
Κεντρική Ελλάδα	10,7	20,1	15,8	15,3
Πελοπ/σος-Δυτ. Στερεά	4,5	23,0	29,0	17,1
Αττική και Ν. Αιγαίου	9,3	13,8	17,0	12,8
Κρήτη	0,4	6,1	9,4	4,5
	100,0	100,0	100,0	100,0

Πηγή Υπουργείο Γεωργίας.

Η παραγωγή γάλακτος κατά την διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών αυξήθηκε σημαντικά. Η αύξηση που παρουσίασε ήταν 70,5%, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 2,3%. Ταυτόχρονα όμως παρουσιάζεται και αύξηση της ζήτησης με ρυθμό μεγαλύτερο απ' αυτού της αύξησης της παραγωγής.

Η συνολική παραγόμενη ποσότητα γάλακτος επιρεάστηκε αρνητικά απ' την μείωση του αριθμού των εκτρεφόμενων αγε~

λάδων. Οι επιπτώσεις όμως αυτής της μείωσης δεν ήταν με-  
γάλες αφού παρουσιάστηκε αύξηση στην αποδοση των ζώων.  
Η αύξηση της απόδοσης οφείλεται στην γενική βελτίωση των  
ζώων που υπερδιπλασιάστηκε την 20ετία. Απο μια μέση τιμή  
900 χιλ/ρα γάλακτος ανα αγελάδα αποδίδουν 1980 χιλ/ρα  
γάλακτος (πίνακας 9).

**Π Ι Ν Α Κ Α Σ 9**

Εξέλιξη μέσης απόδοσης γάλακτος ανα αγελάδα στην

Ελλάδα

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΦΥΛΩΝ	σε χιλ/μα			
	1961	1965	1970	1975
A. Εγχώριες αβελτίωτες	528	507	562	579
B. Εγχώριες βελτιωμένες	1328	1247	1299	1358
Γ. Ξενικές	2684	2507	2562	2633
Μέση σταθμισμένη απόδοση	889	1041	1260	1452
Μέση σταθμ. απόδοση(B+Γ)	1542	1708,6	1446	1556
	1980	1982		
	626	683		
	1771	1879		
	3122	3148		
	1866	1979		
	1992	2100		

Παράλληλα η απόδοση των εγχώριων αβελτίωτων αγελάδων  
αυξήθηκε απο 528 χιλ/μα σε 683 χιλ/μα, εξακολουθεί όμως

να παραμένει χαμηλή. Αυτός είναι και ο λόγος της ραγδαίας μείωσης του πληθυσμού τους που παρατηρήθηκε ενώ οι εγχώριες βελτιωμένες αγελάδες παρουσίασαν μεγαλύτερη αύξηση στις αποδόσεις τους, καθώς επίσης αξιόλογη αύξηση παρουσίασαν μεγαλύτερη αύξηση στις αποδόσεις τους, καθώς επίσης αξιόλογη αύξηση παρουσίασαν και οι αποδόσεις στις ξενικές αγελάδες (πίνακας 10).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 10

Εξέλιξη παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στην Ελλάδα

( Παραγωγή έτους 1961=100.)

	Συνολική παραγωγή γάλακτος αγελάδων (συμπ. Βουβαλών)	Συνολική παραγωγή γάλακτος αγελάδων	Παραγωγή εγχώριων αβελτιωμένων αγελάδων	Παραγωγή εγχώριων βελτιωμένων αγελάδων	Παραγωγή ξενικών αγελάδων	Παραγωγή Βουβαλών
1961	359409=100	340194=100	130148=100	152229=100	57815=100	19215=100
1965	123,68	127,26	65,39	178,4	131,89	60,32
1970	155,19	162,41	39,95	260,82	178,98	27,41
1975	197,88	208,59	23,26	328,82	309,18	8,43
1980	185,32	195,70	15,79	315,19	286,10	1,53
1981	182,98	193,24	15,88	308,86	288,06	1,35
1982	170,49	180,05	13,78	288,79	268,05	1,19

Όμως παρα την σταθερή βελτίωση της απόδοσης σε όλες τις κατηγορίες αγελάδιου, η μέση απόδοσή τους παραμένει σε χαμηλά επίπεδα σε σχέση με τις χώρες της Ε.Ο.Κ. Οι αποδόσεις των αγελάδων στην χώρα μας βρίσκονται στο 50% των αποδόσεων των αγελάδων της Ε.Ο.Κ. Το ίδιο συμβαίνει και με τις ξενικές αγελάδες, που θα έπρεπε να είχαν την ίδια απόδοση γαλακτοπαραγωγής με τις αγελάδες της Ε.Ο.Κ. Υστερούν όμως σημαντικά και αυτό οφείλεται σε πολλούς παράγοντες, όπως οι συνθήκες διατροφής ή η εισαγωγή ζώων με υποβαθμισμένη γενετικά γαλακτοπαραγωγική ικανότητα.

Η παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος δεν παρουσιάζει ιδιαίτερες αυξομειώσεις στην χώρα μας. Η παραγωγή όμως του αιγοπρόβειου γάλακτος στην χώρα μας σε αντίθεση με το αγελαδινό παρουσιάζει χωροταξικές διαφορές. Τα μεγαλύτερα ποσοστά αιγοπρόβειου γάλακτος παράγονται στην Κεντρική Ελλάδα, Πελοπόννησο και Δυτική Στερεά και όπως προαναφέραμε η μεγαλύτερη παραγωγή παρουσιάζεται τον Μάιο (43,1% πρόβειο, 44,4% Αίγαιο (πίνακας 11)).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 11

Παραγωγή γάλακτος κατά είδος (1975-1990)

και πρόβλεψη για το έτος 1995

(χιλ. τόνοι)

	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ	ΠΡΟΒΕΙΟ	ΑΙΓΕΙΟ	ΣΥΝΟΛΟ
1975	723,4	558,3	408,8	1690,5
1980	712,8	571,8	414,4	1699,0
1985	706,1	705,7	505,2	1917,0
1989	714,0	616,6	448,0	1778,6
1990 (πρό~ βλεψη)	690,0	675,0	462,0	1827,0
1995 ->>-	720,0	760,0	540,0	2020,0
Ποσοστό Αύξησης:				
%1975/80	-1,5	+2,4	+1,4	+0,5
%1980/85	-0,9	+23,4	+21,9	+12,8
%1985/89	+1,1	-12,6	-11,3	-7,2
%1990/95	+4,3	+12,6	+16,9	+10,6

Αυτό που παρουσιάζει ενδιαφέρον και αποτελεί χαρακτηριστικό της ελληνικής πραγματικότητας είναι ο τρόπος εκτροφής τους. Το μεγαλύτερο μέρος των αιγοπροβάτων στην Ελλάδα είναι ποιμενικά. Τα οικόσιτα αιγοπρόβατα είναι πολύ λιγότερα και αυτό οφείλεται στον παραδοσιακό χαρακτήρα που έχει αυτός ο τομέας της κτηνοτροφίας στην Ελλάδα.

	1987	1988	1989
ΠΡΟΒΑΤΑ	9274771	9637851	9399094
οικόσιτα	857971	937517	883515
ποιμενικά	8416800	8700334	8515579
ΑΙΓΕΣ	5363507	5592482	5505054
οικόσιτες	933504	969972	963384
ποιμενικές	4430003	4622510	4541670

### 3.4 ΕΞΕΛΙΞΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

Όπως έχουμε ήδη αναφέρει από το γάλα που παράγεται στην χώρα μας μόνο ένα μέρος απ'αυτό δίνεται για μεταποίηση έξω απ'την εκμετάλευση. Ειδικότερα παρατηρούμε ότι το αγελαδινό παραδίδεται στα εργοστάσια λόγω της χρησιμοποίησής του για παστερίωση. Αντίθετα το αιγοπρόβειο γάλα που παράγεται στην χώρα μας χρησιμοποιείται κυρίως στα τυροκομεία για παρασκευή τυριών. Μεγάλο μέρος της παραγωγής τυριών γίνεται από γάλα που παραμένει για τυροκόμιση στην εκμετάλευση.

	ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ	ΠΡΟΒΕΙΟ	ΑΙΓΕΙΟ
Χρήσιμ/ση εκμ/ση	34,1%	38,8%	49,9%
Παράδοση στα εργοστ.	65,9%	61,2%	50,7%

Απ'τα παραπάνω συμπεραίνουμε ότι η παραγωγή τυριών στην εκμετάλευση είναι υψηλή και καλύπτει μεγάλο μέρος της παραγωγής τυριών (πίνακας 12).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 12

Συνολική παραγωγή τυριών (1983 - 1990)

			τόννοι
	Στην εκμετάλλευση	Στα τυροκομεία	ΣΥΝΟΛΟ.
1981	72970	106542	179512
1983	77037	103437	180474
1984	76522	111874	188396
1985	66106	125425	191531
1986	83062	123201	206263
1987	67250	116362	183612
1988	80834	103317	184151
1989	70091	87627	157718
1990	70939	95582	166521
1991	73563	101287	174850

Τα ποσοστά παραγωγής ανέρχονται 60% για την παραγωγή στα τυροκομεία και σε 40% για την παραγωγή στην εκμετάλλευση. Αυτό κατά ένα μέρος οφείλεται στην επιβολή ποσοστώσεων που αφορούν τις ποσότητες γάλακτος που παραδίδεται στα τυροκομεία.

Ειδικότερα εκτός απ' το γάλα των αγελάδων που καταναλώνεται σε νωπή μορφή (64%) τα υπόλοιπα είδη γάλακτος καλύπτουν τις ανάγκες της τυροκομείας. Το πρόβειο γάλα είναι το κύριο στοιχείο για την παραγωγή τυριών και καταναλώνεται σ'αυτή το 79%. Το γίδινο γάλα συμπληρώνει συχνά το πρόβειο στην παρασκευή τυριών και καταναλώνεται το 67% στην τυροκόμιση (πίνακας 13).



Π Ι Ν Α Κ Α Σ 13Αξιοποίηση γάλακτος (1981)

	Αγελάδων	Προβάτων
Για νωπή κατανάλωση	456.521 (64%)	53.107 (9%)
Για παρασκευή τυριού - βουτύρου	209.183 (29%)	463.928 (79%)
Για λοιπές χρήσεις	48.348 (7%)	67.332 (12%)
<b>Σ ύ ν ο λ ο</b>	<b>714.052 (100%)</b>	<b>584.367 (100%)</b>
Αποκλειστικά για παραγωγή βουτύρου	18,596	7.520

Αιγών	Σύνολο
107.907 (25%)	617.535 (36%)
285.229 (67%)	958.340 (56%)
30.140 (8%)	145.820 (8%)
<b>423.276 (100%)</b>	<b>1721695 (100%)</b>
13.784	39.900

Όπως φαίνεται το αιγοπρόβειο γάλα είναι αυτό που έχει την μεγαλύτερη χρήση στην τυροκομία. Το υπόλοιπο αυτών χρησιμοποιείται ως πόσιμο (κυρίως το γίδινο) όταν το αγελαδινό δεν καλύπτει τις ανάγκες ή για άλλες χρήσεις όπως η παρασκευή γιαούρτης.

Η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων παρουσιάζει αύξηση τα τελευταία δέκα χρόνια. Εκτός απ' την αύξηση που παρατηρείται στην παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος αύξηση παρατηρείται στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Τα βασικά τυριά που παρασκευάζονται στην χώρα μας είναι η φέτα, το κασέρι, η κεφαλογραβιέρα και παρασκευάζονται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα. Τα μαλακά τυριά παρασκευάζονται κατ' εξοχήν στην χώρα μας η παραγωγή τους είναι τριπλάσια των σκληρών.

Το 60% των τυριών παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα, το 26% από γάλα αιγός και το 13% από αγελαδινό. Αυτό είναι φυσικό αφού τα κύρια προϊόντα των τυροκομείων απαιτούν αποκλειστικά για την παρασκευή τους αιγοπρόβειο γάλα (πίνακας 14).

**Π Ι Ν Α Κ Α Σ 14**

Παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και προέλευση (1981)

Γάλα	Βούτυρο		Μαλακά Τυριά		Σκληρά Τυριά	
	Τόννοι	%	Τόννοι	%	Τόννοι	%
Αγελάδες	1.630	21	17.239	13	6.016	17
Προβάτου	4.236	55	76.733	59	22.943	64
Αιγός	1.771	24	36.401	28	6.876	19
Σύνολο	7.637	100	130.373	100	35.835	100

Μυζήθρα		Σύνολο Τυριών	
Τόννοι	%	Τόννοι	%
644	7	23.899	13
5.873	62	105.549	60
2.870	31	46.147	26
9.387	100	175.595	100

κεφάλαιο 4

ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

4.1 ΓΕΝΙΚΑ

Για μεγάλο χρονικό διάστημα στη χώρα μας οι τιμές στο γάλα και στα βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα καθορίζονται, αγορανομικά ανεξάρτητα δηλαδή, απ' την διαμόρφωση του κόστους παραγωγής. Η επιβολή ανωτάτων τιμών (διατίμηση) για μεγάλο χρονικό διάστημα στα βασικότερα γαλακτοκομικά προϊόντα είχε σοβαρές επιδράσεις τόσο στις επιχειρήσεις επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής, όσο και στις εκμεταλεύσεις παραγωγής αγελαδινού γάλακτος.

Όσον αφορά τις μονάδες μεταποίησης δημιούργησε σοβαρά προβλήματα βιωσιμότητάς τους, καθώς το κόστος παραγωγής των προϊόντων τους αυξανόταν χωρίς παράλληλα να έχουν την δυνατότητα να ασκήσουν μια πιο ευέλικτη τιμολογιακή πολιτική.

Ο καθορισμός ανωτάτων τιμών συνέβαλε επίσης στη σοβαρή μείωση του ζωϊκού πληθυσμού και της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος. Κι' αυτό γιατί τα εργοστάσια επεξεργασίας γάλακτος πιεζόμενα απ' το καθεστώς της διατίμησης για τα προϊόντα τους προσπαθούσαν να εξασφαλίσουν γάλα απ' τον παραγωγό στην μικρότερη δυνατή τιμή. Έτσι άρχισε μια μείωση του ζωϊκού πληθυσμού και μάλιστα σε

ζωα υψηλής απόδοσης, που σημαίνει ότι ο κλάδος αντιμετωπίζει σοβαρά προβλήματα βιωσιμότητας, που προέρχονται απ' την συμπίεση των τιμών παραγωγού και απ' την δυσανάλογη αύξηση του κόστους παραγωγής, εξ αιτίας των πληθωριστικών φαινομένων που χαρακτηρίζουν την τελευταία δεκαετία την οικονομία μας (πίνακας 1).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 1

Λόγοι ισοτιμίας των τιμών που απολαμβάνουν οι παραγωγοί γάλακτος αγελάδος με τις τιμές που καταβάλλονται απ' άλλους παραγωγούς γενικά και ειδικά για ζωτροφές.

Δείκτες Τιμών	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983
1. Απολαμβανομένων γάλα αγελάδος α.	100,0	111,3	127,7	148,2	173,0	228,0	290,9	318,3
2. Καταβαλλομένων (γενικός δείκ) β.	100,0	112,9	121,9	146,6	197,2	244,1	280,4	349,8
3. Καταβαλλομένων (ζωτροφές)	100,0	116,7	127,6	143,1	181,1	240,0	287,2	365,8
4. 1 : 2 χ 100	100,0	98,6	104,8	101,1	87,7	93,4	99,6	91,0
5. 1 : 3 χ 100	100,0	96,8	100,1	103,6	95,2	95,0	97,8	87,0

β. Απο τον Ιανουάριο του 1978 δεν γίνεται διάκριση μεταξύ καταβαλλομένων τιμών με επιδοτήσεις και τιμών χωρίς επιδοτήσεις γιατί δεν υπάρχει σημαντική διαφορά μεταξύ των δύο. Δηλαδή οι επιδοτήσεις επηρεάζουν ελάχιστα τα επίπεδα των καταβαλλομένων τιμών.

#### 4.2 ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Προκειμένου να εξετάσουμε τον τρόπο διαμόρφωσης του κόστους παραγωγής αγελαδινού γάλακτος, θα πρέπει να εξετάσουμε τα στοιχεία που το βαρύνουν στην φάση της παραγωγής.

Το κόστος παραγωγής αγελαδινού γάλακτος είναι 28,2 δρχ. ενώ η τιμή παραγωγού είναι 21.8 δρχ. Βλέπουμε δηλαδή ότι υπάρχει ένα άνοιγμα μεταξύ τιμής παραγωγού και κατα κιλό παραγόμενου γάλακτος ίσο με 6,14 δρχ. Γεννιέται λοιπόν το ερώτημα πως λειτουργούν οι μονάδες με τόσο υψηλό άνοιγμα μεταξύ κόστους παραγωγής και τιμής παραγωγού.

Σύμφωνα με τον πίνακα 2 βλέπουμε ότι για το σύνολο των μονάδων του δείγματος οι σταθερές δαπάνες συμμετέχουν στο κόστος παραγωγής με 8,12 δρχ ανα κιλό γάλακτος, ενώ οι μεταβλητές με 19,89 δρχ. Οι σταθερές δαπάνες δηλαδή είναι περίπου κατά 2 δρχ. μεγαλύτερες απ την διαφορά μεταξύ κόστους παραγωγής και τιμής παραγωγού (8,12 έναντι 6,14). Αυτό απ' την πρώτη ματιά σημαίνει ότι για να μπορούν να λειτουργούν οι μονάδες αυτές πρέπει:

( i ) Νά έχει αποσβεστεί εξ ολοκλήρου ο κτιριακός εξοπλισμός και ο μηχανολογικός εξοπλισμός, υπο τις καλύτερες οικονομικές συνθήκες.

( ii ) Τα κτίσματα των μονάδων αυτών να έχουν επιδοτηθεί σε μεγάλο βαθμό απο την Πολιτεία.

iii) Τα χρέη ορισμένων μονάδων να έχουν χαριστεί απ την Πολιτεία (όπως π.χ. έγινε το 1968).

iv) Τα χρέη των μονάδων αυτών να έχουν διευθετηθεί με ειδικές ρυθμίσεις.

Όλα αυτά όμως, άλλο λιγότερο και άλλο περισσότερο έχουν συμβεί στην πράξη και είναι αυτά που σε γενικές γραμμές καθορίζουν το παραγωγικό και οικονομικό πλαίσιο μέσο στο οποίο λειτούργησε και λειτουργεί ο κλάδος αυτός.

Μέσα σ' ένα τέτοιο καθεστώς λογικό είναι οι μονάδες γαλακτοπαραγωγής, όσες τουλάχιστον παραμένουν σε λειτουργία, να προσβλέπουν σε κάποιο οικογενειακό ή αγροτικό εισόδημα και δεν ενδιαφέρονται για τα χρέη τους γιατί πιστεύουν ότι η Πολιτεία θα μεριμνήσει ξανά στο μέλλον για κάποια ευνοϊκή και οριστική ρύθμισή τους. Αυτή όμως αναμφίβολα είναι λανθασμένη πολιτική και όσο συνεχίζεται δεν βοηθά τον κλάδο να βγει απ' την κρίση και να καταστεί οικονομικά βιώσιμος.

Το πρόβλημα αυτό, όπως φαίνεται, έχουν όλες οι κατηγορίες ομαδοποίησης, ανεξάρτητα απ' την γαλακτοπαραγωγική τους ικανότητα και τον αριθμό των εκτρεφόμενων αγελάδων. Υπάρχει όμως μια διαφορά ανάλογα με την κατηγορία των ομάδων και ανάλογα παρατηρείται μια άμβλυνση ή όξυνση των προβλημάτων.

Συγκεκριμένα, φαίνεται ότι οι μονάδες με υψηλή

γαλακτοπαραγωγή ή με μεγάλο αριθμό εκτρεφόμενων αγελάδων, έχουν τα μικρότερα ανοίγματα μεταξύ κόστους παραγωγής και τιμής παραγωγού. Βλέπουμε επίσης ότι οι σταθερές δαπάνες στις μεγάλες μονάδες συμμετέχουν με μεγαλύτερο βαθμό στο κόστος παραγωγής έναντι των μικρών μονάδων (8,98 δρχ. έναντι 6,96 δρχ.), ενώ συμβαίνει το αντίθετο για την δαπάνη εργασίας (2,28 δρχ. έναντι 5,27 δρχ).

Αυτό εξεταζόμενο μέσα απ' την παραγωγική διαδικασία των μονάδων αυτών θα μπορούσε - κατ' επέκταση των όσων προηγούμενα αναφέρθηκαν - να ενισχύσει την άποψη ότι οι μεγάλες μονάδες μπορούν με την υφιστάμενη παραγωγική κατάσταση να λειτουργούν με την προϋπόθεση ότι θα μετακλίσουν στην εθνική οικονομία, όλες ή μέρος των σταθερών δαπανών τους, για να αμοίβουν τον συντελεστή εργασία στο ακέραιο και με μεγάλο ημερομίσθιο. Ενώ οι μικρές μπορούν να λειτουργούν επομίζοντας αναλογικά μικρότερο χρέος σταθερών δαπανών στην εθνική οικονομία και αμοίβοντας μέρος της οικογενειακής τους εργασίας.

Απο την ανάλυση αυτή συμπεραίνεται ότι, για να μπορέσει ο κλάδος αυτός να λειτουργήσει χωρίς ζημιά, υπό τις υφιστάμενες παραγωγικές συνθήκες, πρέπει η Πολιτεία να αναλάβει εξ' ολοκλήρου το κόστος του κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού, ή να διαμορφώνεται πλέον η τιμή του γάλακτος σε επίπεδα τέτοια που να καλύπτεται το πραγματικό κόστος παραγωγής.



Το κόστος παραγωγής γάλακτος επιβαρύνεται κυρίως απ' τις δαπάνες διατροφής. Η δαπάνη αυτή είναι η μεγαλύτερη και επιβαρύνει το κόστος παραγωγής γάλακτος κατά 49,7%. Η αμέσως μεγαλύτερη επιβάρυνση είναι η δαπάνη για το ζωικό κεφάλαιο, που φτάνει το 13,39%, έπεται η δαπάνη για την εργασία 15,79%, οι επιβαρύνσεις των λοιπών δαπανών 5,53%. Οι επιβαρύνσεις του μηχανολογικού εξοπλισμού 3,33%. Οι επιβαρύνσεις για τον κτιριακό εξοπλισμό είναι 9,26%, και οι επιβαρύνσεις του μηχανολογικού εξοπλισμού 3,33%. Το κόστος παραγωγής γάλακτος στην Ελλάδα είναι 28,01 δρχ./κιλό. Το κόστος διατροφής είναι για την χώρα μας το υψηλότερο μεταξύ των χωρών της Ε.Ο.Κ. και φτάνει τις 3 έως 6,5 δρχ./κιλό παραπάνω απ' τις άλλες χώρες. Αυτός είναι και ο κυριώτερος λόγος για την διαμόρφωση σε υψηλότερα επίπεδα του κόστους παραγωγής μας. Το κόστος παραγωγής γάλακτος επιβαρύνεται και απ' τον κτιριακό εξοπλισμό. Συγκεκριμένα στην Ελλάδα φτάνει τις 3,02 δρχ.

Ορισμένες χώρες της Ε.Ο.Κ. (π.χ. Ολλανδία, Δανία) προκειμένου να αντιμετωπίσουν τον διεθνή ανταγωνισμό στα γαλακτοκομικά τους προϊόντα επιδοτούν το επιτόκιο χρηματοδότησης με σκοπό να εξουδετερώσουν το πλεονέκτημα του χαμηλού κόστους διατροφής τρίτων χωρών με σκοπό να καταστήσουν το ανεπεξέργαστο γάλα το ίδιο ακριβό στις γαλακτοβιομηχανίες τους, με τρίτες χώρες που διαθέτουν άλλα

πλεονεκτήματα. Με την βοήθεια της υψηλής τεχνολογίας που διαθέτουν στον μεταποιητικό τομέα, καθώς και με την εφαρμογή σύγχρονων συστημάτων εμπορίας, καταφέρνουν να κερδίζουν σημαντικό μερίδιο στην διεθνή αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων.

Σε υψηλά επίπεδα στην Ελλάδα, διαμορφώνεται και το κόστος εργασίας. Το κόστος εργασίας μειώνεται με την αύξηση του μεγέθους των εκμεταλλεύσεων, δηλαδή παίρνει την μικρότερη τιμή όταν η μονάδα εκτρέφει περίπου ογδόντα αγελάδες. Απο το μέγεθος αυτό και πάνω το κόστος εργασίας αρχίζει πάλι να αυξάνεται. Αυτό συμβαίνει στην πράξη γιατί το πλεονέκτημα των πολύ μεγάλων μονάδων δεν αντισταθμίζουν τα μειονεκτήματά τους, όπως είναι η χαλάρωση της εντατικοποίησης της εργασίας που αναπόφευκτα συνεπάγεται η μεγάλη κλίμακα παραγωγής εξαιτίας της μεγάλης εξειδίκευσης στην εργασία και της χρησιμοποίησης της υψηλής τεχνολογίας.

Το κόστος παραγωγής στην χώρα μας επιβαρύνεται επίσης και απ' το γεγονός ότι αναγκαζόμαστε να εισάγουμε ζώα με υψηλή γαλακτοπαραγωγική ικανότητα και απο τρίτες χώρες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα (εκτός των άλλων) τα ζώα στην χώρα μας να έχουν μεγάλη αξία κατα την στιγμή εισόδου στην παραγωγική διαδικασία που επιβαρύνει το κόστος παραγωγής απ' τις αποσβέσεις των ζώων.

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 2

Ανάλυση δαπανών που συνθέτουν το κόστος παραγωγής  
αγελαδινού γάλακτος, έτους 1983

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΜΑΔΟΠΟΙ- ΗΣΗΣ	Συνολική δαπάνη γάλακτος χιλ. δρχ.	Συνολική γαλακτο- παραγωγή χιλ/μα	Κόστος γάλακτ. δρχ./χιλ.	Τιμή Παραγωγού δρχ./χιλ.	Σύνολο σταθερών δαπανών	Από- σβεση	Τόκος μόνιμ. κεφαλ.	Ασφάλ. + συν- τήρηση	Σύνολο μεταβ. δαπαν.	Δαπάνη εργασ.	Δαπάνη διατρ.	Τόκοι κυκλο- φορ.	Εισφορά κυκλο- φορ.	Λοιπό κυκλο- φορ. κεφ.	Συνο- λικό τόκοι
Σύνολο	142.008	5.070.128	28,01	21,67	8,12	3,06	4,38	0,68	19,89	4,42	13,60	0,32	0,49	1,06	4,70
5000-6000	66.410	2.467.886	26,91	22,43	7,98	2,85	4,43	0,70	18,93	3,57	13,32	0,31	0,57	1,16	4,74
4000-5000	22.930	817.064	28,06	21,65	7,17	2,92	3,84	0,41	20,89	4,94	14,16	0,33	0,43	1,03	4,17
3500-4000	35.558	1.267.063	28,06	20,91	8,42	3,36	4,35	0,71	19,64	4,61	13,36	0,31	0,39	0,97	4,66
2500-3500	17.110	518.115	33,02	21,87	9,49	3,50	5,09	0,90	23,53	6,94	14,82	0,35	0,46	0,96	5,44
>100	34.783	1.269.476	27,40	22,99	8,98	3,24	5,04	0,70	18,42	2,88	13,32	0,31	0,58	1,33	5,35
50>100	27.071	981.800	27,57	21,97	9,05	3,34	4,73	0,98	18,52	3,49	13,18	0,31	0,55	0,99	5,04
>50	61.854	2.251.276	27,48	22,55	9,02	3,29	4,90	0,83	18,46	3,16	13,25	0,31	0,57	1,17	5,21
35- 50	29.802	1.025.910	29,05	21,34	7,81	2,98	4,08	0,75	21,24	5,06	14,32	0,33	0,39	1,14	4,41
20- 34	27.303	1.002.569	27,23	20,72	6,96	2,93	3,64	0,39	20,27	5,27	13,56	0,32	0,43	0,69	3,96
10- 19	23.049	790.373	29,16	22,07	7,53	2,73	4,25	0,55	21,63	6,02	13,72	0,32	0,45	1,12	4,57

#### 4.3 ΚΟΣΤΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Το κόστος παραγωγής στις γαλακτοβιομηχανίες ακολουθεί έναν σύνθετο σηματισμό λόγω της ιδιαιτερότητας που παρουσιάζει η επεξεργασία της πρώτης ύλης, αλλά και λόγω της παραγωγής ανομοιογενών προϊόντων.

Η ιδιαιτερότητα στην κοστολόγηση των γαλακτοκομικών προϊόντων οφείλεται στους διάφορους τύπους προϊόντων οι οποίοι παρασκευάζονται από διαφορετικούς τύπους και μείγματα γάλακτος. Δεδομένου ότι το γάλα είναι ένα ευπαθές προϊόν με διαφορετική σύσταση και περιεκτικότητα σε λιπαρά, δεν είναι εύκολο να προσδιορισθεί η ακριβής ποσότητα για την παραγωγή συγκεκριμένου τύπου προϊόντος. Αυτό που προσπαθεί να επιτευχθεί κάθε φορά είναι η παρασκευή προϊόντων γάλακτος κατά τις ιδανικότερες προδιαγραφές.

Όπως είναι ευνόητο το βασικό στοιχείο κόστους στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων (γιαούρτι - παγωτό) είναι η πρώτη ύλη το γάλα. Η τιμή του γάλακτος δεν είναι σταθερή αλλά εξαρτάται απ' το είδος του ( αγελαδινό - πρόβειο κ.λ.π.) την προέλευσή του και άλλα. Επι πλέον η τιμή αυτή επιβαρύνεται και με έξοδα μεταφοράς, ασφάλισης και έξοδα τραπεζής για το εισαγόμενο γάλα.

Στην διαμόρφωση του κόστους παραγωγής η πρώτη ύλη το γάλα, αποτελεί το σημαντικότερο στοιχείο κόστους και

επιβαρύνει το τελικό προϊόν κατά 65%. Οι δεύτερες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ενός προϊόντος γιαουρτιού ή παγωτού το επιβαρύνουν κατά 3%.

Τα υλικά συσκευασίας 16%, τα εργατικά με 6% και το ΓΒΕ με 7%, ενώ οι αποσβέσεις αποτελούν το 3% της δαπάνης.

Τα έξοδα αυτά δεν είναι εύκολο να μερισθούν στην συνολική παραγόμενη ποσότητα διότι τα προϊόντα δεν παρουσιάζουν ομοιογένεια. Το κάθε προϊόν δεν είναι ξεκάθαρο το πόσο έχει επιβαρύνει το κόστος. Για τον λόγο αυτό απ' τις μεγάλες βιομηχανίες χρησιμοποιούνται κλείδες μερισμού ώστε να είναι δυνατή η κοστολόγηση των προϊόντων. Αυτό που επιτυγχάνουν είναι η μετατροπή των ανόμοιων πραγμάτων σε όμοια. Η εφαρμογή όμως της κλείδας μερισμού είναι αποτέλεσμα άρτιας οργάνωσης ώστε να είναι δυνατή η εφαρμογή της μεθόδου χωρίς μεγάλες αποκλίσεις.

Το κόστος παραγωγής τυροκομικών προϊόντων παρουσιάζει και αυτό δυσκολίες για τον ακριβή προσδιορισμό των εξόδων. Στην παραγωγή τυριών πρέπει προκειμένου να εφαρμοσθεί το κοστολόγιο να υπολογισθούν οι αποδόσεις του γάλακτος σε τυρί και να αφαιρεθούν τα έσοδα απ' την απόδοση του γάλακτος σε κρέμα και βούτυρο. Παραθέτουμε λοιπόν ως υπόδειγμα ένα κοστολόγιο φέτας κατά το 1992 όπου η τιμή γάλακτος είναι 162 δρχ.

Κ Ο Σ Τ Ο Λ Ο Γ Ι Ο Φ Ε Τ Α Σ

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ 18 - 3 - 1992

α'	ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ:		
	τιμή αγοράς γάλακτος		
	162 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	16.200
β'	βοηθητικές ύλες 2,9 δρχ./κιλό χ 100	=	290
γ'	μεταφορικά γάλακτος 6,5 δρχ./κ. χ 100 κ.	=	650
δ'	εργατικά 20 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	2.000
ε'	πετρέλαιο και		
	ηλ. ρεύμα 9,3 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	930
στ'	γενικά βιομ. έξοδα		
	6,4 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	640
ζ'	έξοδα διοίκησης 2 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	200
η'	υλικά συσκευασίας 1,5 δρχ./κ. χ 100 κ.	=	150
θ'	ψυκτικά δύο μηνών		
	για ωρίμανση 2 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	200
	<hr/>		
	Σύνολο κοστολογησίων	εξόδων	21.600
ι'	βιοτεχνικό κέρδος 8%	=	1.700
ια'	αποσβέσεις (μή κερδοφόρες) 1 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	100
ιβ'	χρηματοοικονομικά-		
	τόκοι δανείων 11 δρχ./κιλό χ 100 κιλά	=	1.100
	<hr/>		
	Σύνολο εξόδων		24.760

ιγ' αφαιρετέα έσοδα (2,4 κιλά κρέμα χ 67% =	
(1,87 ->>- βούτυρο χ 1000	
δρχ./κιλό)	= -1.870
και 1 κιλό μυζήθρα χ 250 δρχ./κιλό	= -250
<hr/>	
Τελικό κόστος για 100 κιλά γάλα	22.040

Απόδοση γάλακτος σε τυρί 24,6%

Βιοτεχνική τιμή πώλησης 896 δρχ./κιλό δίχως Φ.Π.Α.

Χονδρική τιμή πώλησης υποκ/τος χωρίς Φ.Π.Α.950 δρχ./κιλό

## κεφάλαιο 5

### Η ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ - ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

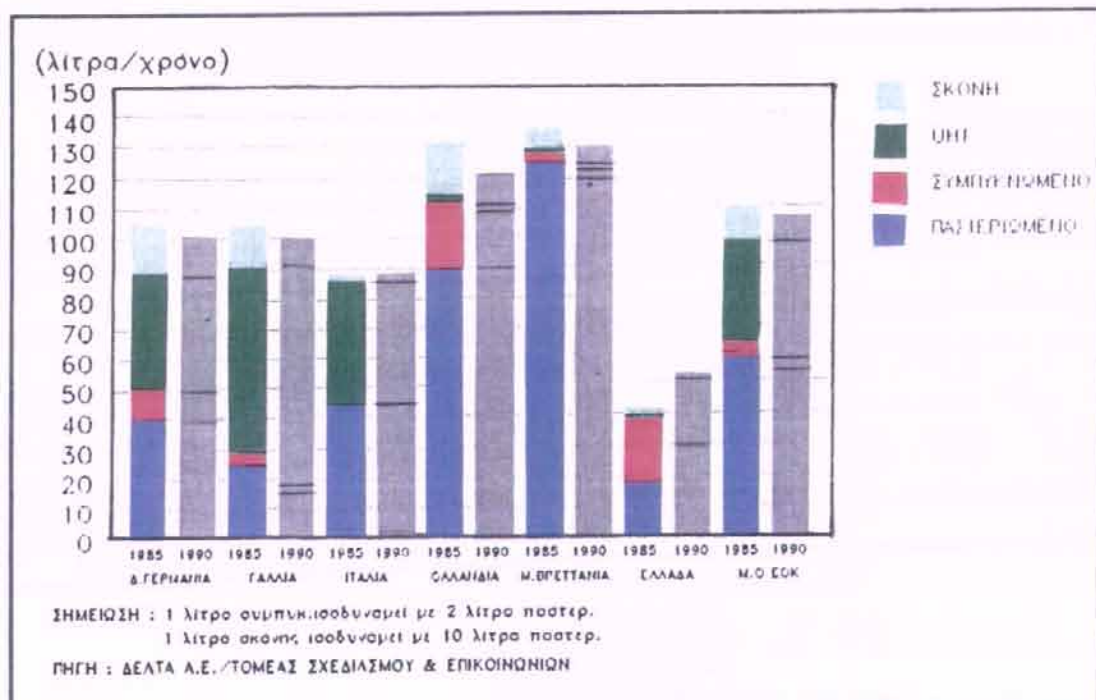
#### 5.1 ΓΕΝΙΚΑ

Όπως είδαμε και στα προηγούμενα κεφάλαια, τα τελευταία χρόνια έγινε συστηματική προσπάθεια για την άνοδο του κλάδου της γαλακτοβιομηχανίας. Η προσπάθεια αυτή είχε σημαντικά αποτελέσματα, κυρίως στην αύξηση της παραγωγής. Παρά το γεγονός της αύξησης της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στην χώρα μας η παραγωγή δεν καλύπτει την κατανάλωση. Αλλά και η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων, με εξαίρεση το τυρί, υπολείπεται ακόμη συγκριτικά με άλλων χωρών της κοινότητας και των Η.Π.Α.

Η κατανάλωση γάλακτος στην Ελλάδα παραμένει χαμηλή, αν και παρουσίασε αύξηση τα τελευταία χρόνια. Η αύξηση παραρηρείται κυρίως στην κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος. Οι ανάγκες της ελληνικής αγοράς καλύπτονται με την εγχώρια παραγωγή σε παστεριωμένο γάλα και με εισαγωγές συμπυκνωμένου γάλακτος. Τα τελευταία χρόνια η κατανάλωση συμπυκνωμένου γάλακτος παρουσιάζει μείωση λόγω της επικράτησης του παστεριωμένου. Αυτό συμβαίνει μετά την εξάπλωση του δικτύου διανομής των μεγάλων βιομηχανιών στα αστικά κέντρα (πίνακας 1).



**ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΥΠΩΝ  
ΠΟΣΙΜΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΕΟΚ (1985-1990)  
(ΣΕ ΙΣΟΔΥΝΑΜΑ ΛΙΤΡΑ ΠΑΣΤ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ)**

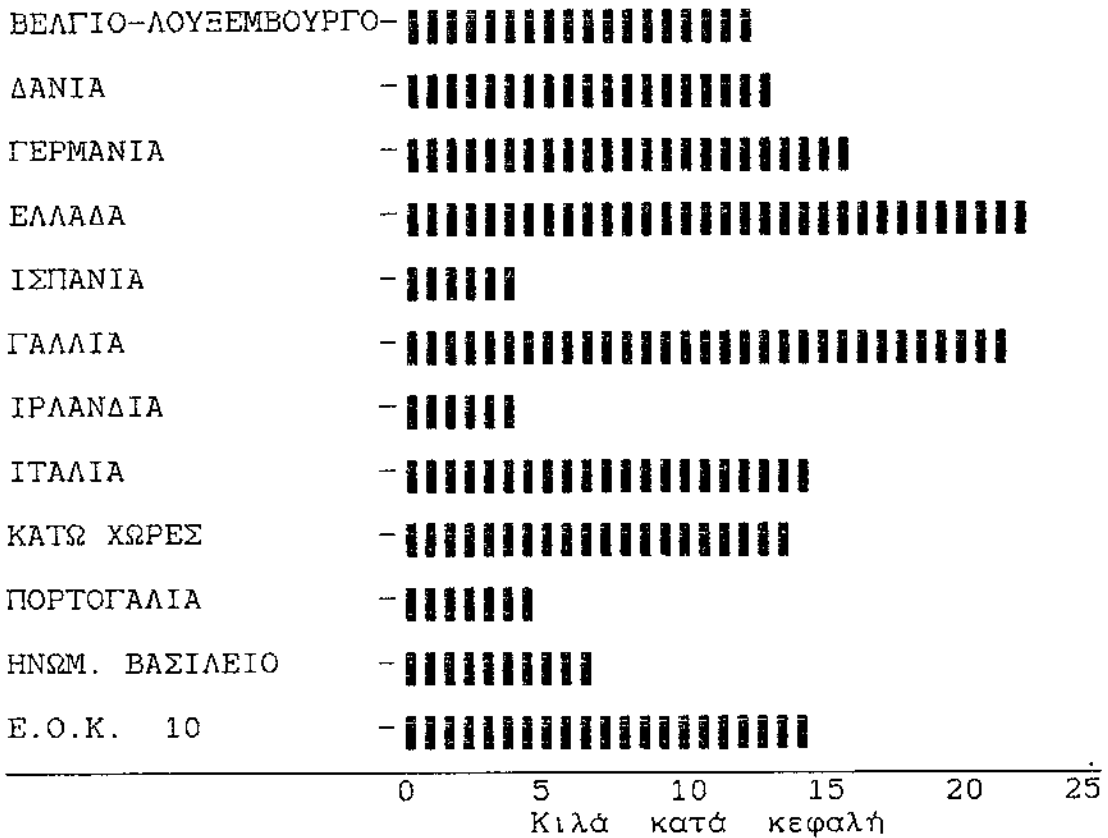


Η κατανάλωση γάλακτος στην Ελλάδα είναι 55 κιλά κατα μέσο όρο το χρόνο. Αυτή χαρακτηρίζεται χαμηλή ως προς τις άλλες της Ε.Ο.Κ. Η κατανάλωση στην Ιρλανδία φτάνει τα 185 κιλά στη Μεγάλη Βρετανία 123 κιλά και στις Η.Π.Α. 107 κιλά το χρόνο. Οι προσπάθειες που γίνονται από μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες για την αύξηση της κατανάλωσης έχουν ως αποτέλεσμα την αύξηση της κατανάλωσης παστεριωμένου γάλακτος σε βάρος του συμπυκνωμένου και όχι σε συνολική αύξηση της κατανάλωσης.

Σε αντίθεση με ότι συμβαίνει στην κατανάλωση γάλακτος η κατανάλωση τυριών βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα. Η κατα κεφαλή κατανάλωση τυριών φθάνει τα 22,9 κιλά κατα κεφαλή. Η κατανάλωση τυριών στην Ελλάδα είναι η υψηλότερη στις χώρες της Ε.Ο.Κ. αλλά και παγκοσμίως. Ο μέσος όρος κατανάλωσης τυριών στην Ε.Ο.Κ. είναι 15 κιλά ετησίως. Μετά την Ελλάδα, δεύτερη σε κατανάλωση τυριών έρχεται η Γαλλία με 21,9 κιλά και έπεται η Δ. Γερμανία με 16 κιλά ετησίως. Την μικρότερη κατανάλωση έχουν η Ιρλανδία και η Ισπανία με 4,2 και 4,1 κιλά αντίστοιχα (πίνακας 2).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 2

ΚΑΤΑ ΚΕΦΑΛΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΥΡΙΩΝ ΣΤΙΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ  
Ε.Ο.Κ. (1988)



Η κατανάλωση τυριών σε υψηλά επίπεδα οφείλεται στην κατανάλωση της φέτας. Η κατανάλωση μαλακών τυριών φθάνει το 60% και σε αυτό συγκαταλέγεται η φέτα η κατανάλωση της οποίας είναι 50% και φτάνει τους 100 χιλ. τόννους. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά καλύπτουν το υπόλοιπο 40%. Το 10% της κατανάλωσης σκληρών τυριών καλύπτει το κασέρι.

Τα σκληρά τυριά αυξάνουν συνεχώς το μερίδιό τους

στην κατανάλωση. Μεγάλο μέρος των σκληρών τυριών καταλαμβάνουν τα εισαγόμενα τυριά. Αυξημένη εμφανίζεται και η κατανάλωση ακατέργαστων τυριών και ορισμένοι ειδικοί τύποι οι οποίοι ανταποκρίνονται στις νέες γευστικές προτιμήσεις των καταναλωτών.

Ενας ακόμη κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας που παρουσιάζει ενδιαφέρον είναι το γιαούρτι. Το γιαούρτι αποτελεί ίσως το πιο δυναμικό κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας. Η αύξηση της κατανάλωσης που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια οφείλεται στις νέες διατροφικές συνήθειες. Οι Έλληνες σε σχέση με τους Ευρωπαίους καταναλώνουν γιαούρτι σε μέσα επίπεδα. Αυτό που αυξάνεται είναι η κατανάλωση του βιομηχανικού γιαουρτιού σε σχέση με το παραδοσιακό που ακολουθεί φθίνουσα πορεία.

Η κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων γίνεται κατά κύριο λόγο απ' τα νοικοκυριά. Τα νοικοκυριά απορροφούν το 70% της συνολικής κατανάλωσης. Το 30-35% καλύπτει η μαζική εστίαση το 80% είναι εισαγόμενα, με εξαίρεση τη φέτα που καλύπτει το 15-20%.

## 5.2 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Όπως ήδη αναφέραμε η κατανάλωση τυριών στην Ελλάδα είναι η μεγαλύτερη σε παγκόσμιο επίπεδο. Το 1991 η φαινόμενη κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων στην χώρα μας έφτασε τους 211,7 χιλ. τόννους, μια αγορά, που η αξία

της ξεπερνά τα 190 δις δρχ. και αντιπροσωπεύει το 45% της εγχώριας κατανάλωσης γαλακτοκομικών και το 7,5% της κατανάλωσης τροφίμων (πίνακας 3).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 3

Φαινομένη κατανάλωση τυριών

				τόνοι
	Παραγωγή (+)	Εισαγωγές (+)	Εξαγωγές (-)	Φαινομένη Κατανάλωση
1981	179512	27959	1587	205884
1982	175326	31267	2312	204281
1983	180474	25326	3887	201913
1984	188396	27213	4304	211305
1985	191531	37168	4826	223873
1986	206262	41192	5740	241715
1987	183612	38180	6828	214964
1988	184151	31451	6395	209207
1989	157718	41066	8787	189997
1990	166521*	42535	10509	198547*
1991	174850*	48199	11329	211720*

Ετήσια Μεταβολή (%)	Κ/Κ Καταν. σε κιλά
-	19,8
- 0,8	19,8
- 1,1	20,2
+ 4,7	20,7
+ 5,9	21,2
+ 8,0	22,9
-11,1	21,1
- 2,7	22,9
- 9,2	18,0
+ 4,5	■ ■
+ 6,6	■ ■

\*Εκτιμήσεις ΙΟΒΕ

ΠΗΓΗ: Επεξεργασία στοιχείων ΕΣΥΕ, ΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ Eurostat

Μεταξύ των γαλακτοκομικών προϊόντων τα τυριά κατέχουν την δεύτερη θέση στις εισαγωγές. Την πρώτη θέση καταλαμβάνουν οι εισαγωγές σε συμπυκνωμένο γάλα. Παρ' όλα αυτά η αυτάρκεια της χώρας σε γάλα είναι υψηλή. Το 1982 ο βαθμός αυτάρκειας ήταν 69% ενώ το ποσοστό αυτό φαίνεται να έχει αυξηθεί τα επόμενα χρόνια λόγω της αύξησης της κατανάλωσης παστεριωμένου γάλακτος (πίνακας 4).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 4

Εξέλιξη του ισοζυγίου νωπού και διατηρημένου γάλακτος  
(χιλ. τόνοι)

Ετος	Παραγωγή			Σύνολο κατ' αναγωγή σε γάλα αγελάδων
	Γάλα για νωπή χρήση	Αγελάδων	Προβάτων Αιγών	
1970	365,9	51,1	99,7	585,0
1975	538,0	131,0	151,0	820,0
1980	475,6	54,0	281,7	927,6
1981	456,5	53,1	107,9	689,5
1982	:	:	:	661,9

Εισαγόμενες μορφές γάλακτος ζαχαρούχο Εβαπορέ σκόνη			Σύνολο εισαγωγ. (ισοδύναμο αγελαδινό)	Σύνολο κατανάλωσης (ισοδύν. αγελαδ.)	Εγχώριου γάλακτος	Εισαγόμενο
Z	E	Σ				
31,2	25,8	8,3	176,5	761,5	76,9	23,1
23,7	53,4	6,1	214,8	1183,8	81,9	18,1
21,6	90,0	13,8	316,8	1244,4	74,6	24,4
7,1	90,3	11,7	291,9	981,4	70,3	29,7
:	:	:	297,8	959,7	69,0	31,0

ΠΗΓΗ: Ε Σ Υ Ε

Z: Ζαχαρούχο

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ: ΠΑΣΕΓΕΣ

E: Εβαπορέ

Σ: Σκόνη

Τα τυροκομικά προϊόντα διατηρούν την πρώτη θέση ανάμεσα στις εξαγωγές, τόσο σε όγκο όσο και αξία. Μεταξύ των τυροκομικών την πρώτη θέση κατέχει η φέτα με 7.038 τόννους καλύπτοντας το 62% της εξαγόμενης ποσότητας και αξίας. Το κασέρι και η κεφαλογραβιέρα βρίσκονται στις επόμενες θέσεις με μερίδια 8% και 6,2% αντίστοιχα. Πρωτικές τάσεις παρουσιάζουν οι εξαγωγές των τυριών τυρογάλακτος και κυρίως της μυζήθρας που έφθασε το 1991 μόλις τους 32 τόννους έναντι 117 τόννους το 1987. Αντίθετα το μανούρι διατηρεί ποσοστό της τάξεως 3% των συνολικών εξαγωγών. Πρωτικές τάσεις επίσης παρουσιάζουν οι εξαγωγές κεφαλοτυριού, οι οποίες έφθασαν κατά το 1991 τους 182 τόννους.

Η Ε.Ο.Κ. είναι η μεγαλύτερη χώρα παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Παρ' όλα αυτά η Κοινοτική αγορά απορροφά το 62% του όγκου και το 67% της αξίας των ελληνικών εξαγωγών. Το μερίδιο αυτό έχει αυξηθεί σημαντικά απ' το 1987 που ήταν 43% και έφτασε το 45%.

Μεταξύ των χωρών της Ε.Ο.Κ. η Γερμανία είναι η χώρα, που δέχεται το μεγαλύτερο μέρος των ελληνικών εξαγωγών, που είναι το 50%. Η Γερμανία εισάγει απ' την Ελλάδα κυρίως φέτα και άλλα λευκά τυριά άλμης. Απ' τις τρίτες χώρες οι Η.Π.Α. και η Αυστραλία κατέχουν την δεύτερη και τρίτη θέση (μετά τη Γερμανία). Οι εισαγωγές ελληνικών τυριών φτάνουν το 18,6% και 11% αντίστοιχα.

Παρατηρούμε ότι οι χώρες με έντονο το ελληνικό στοιχείο απορροφούν τα μεγαλύτερα μερίδια των ελληνικών εξαγωγών κυρίως σε παραδοσιακά ελληνικά τυριά.

Απ' τις άλλες κοινοτικές χώρες ξεχωρίζουν για τις εισαγωγές ελληνικών τυριών η Γαλλία που κατέχει το 7,9% των ελληνικών εξαγωγών, οι οποίες μάλιστα αυξήθηκαν κατακόρυφα την τελευταία πενταετία. Επίσης εισαγωγές πραγματοποιούν η Ιταλία, το Βέλγιο - Λουξεμβούργο και το Ην. Βασίλειο με πολύ μικρότερα μερίδια.

Απ' τον υπόλοιπο ευρωπαϊκό χώρο μικρότερη παρουσία έχουν η Αυστρία 3,4% και η Σουηδία που έχουν σημαντική αύξηση ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια, όπως επίσης και η Κύπρος. Αξιοσημείωτη είναι η πτώση των εξαγωγών προς τον Καναδά μετά το 1990, ενώ μικρές ποσότητες απορροφούν χώρες της Μέσης Ανατολής και Αφρικής.

Η εξαγωγική επίδοση του κλάδου της τυροκομίας παρουσιάζει βελτίωση αφού το 1991 οι εξαγωγές τυριών αντιπροσωπεύουν το 6,5% της παραγωγής, ποσοστό που αντιστοιχούσε μόλις το 0,9% το 1981.

Ο κλάδος της γαλακτοκομίας που παρουσιάζει μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα είναι το γιαούρτι. Οι βιομηχανίες γιαουρτιού στην Ελλάδα κατάφεραν να επιβάλουν το ελληνικό γιαούρτι στην κοινοτική αγορά και να αυξήσουν τις ελληνικές εξαγωγές.



### 5.3 ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η Ελλάδα πραγματοποιεί μεγάλο όγκο εισαγωγών. Την πρώτη θέση στις εισαγωγές κατέχει το συμπυκνωμένο γάλα, ενώ τη δεύτερη θέση σε συναλαγματική διαροή παρουσιάζουν τα τυροκομικά προϊόντα. Τα παραπάνω προϊόντα που εισάγει η Ελλάδα κάλυψαν το 1991 το 45% του όγκου και το 25% της αξίας αυτών έναντι 37% και 20% αντίστοιχα το 1981.

Η αύξηση του όγκου των εισαγωγών οφείλεται κατά κύριο λόγο στην επικράτηση στην ελληνική αγορά ευρωπαϊκών τύπων τυριών καθώς και στην εισαγωγή τυριών ελληνικού τύπου πριν την κατοχύρωσή τους το 1987 ως παραδοσιακά ελληνικά τυριά.

Τα είδη τυριών που εισάγει η Ελλάδα είναι τα τυριά τύπου Edam, Gouda, κάλυψαν το 49% του όγκου και το 45% της αξίας των συνολικών εισαγωγών το 1991. Το αντίστοιχο ποσοστό το 1985 ήταν 27%, ενώ το 1990 η αύξηση στις εισαγωγές τύπου Gouda ήταν 43%. Τα δυο αυτά τυριά αποτελούν ουσιαστικά τους ίδιους τύπους τυριών και διαφέρουν μόνο στα επίπεδα των λιπαρών.

Τα λιωμένα τυριά παρουσίασαν την μεγαλύτερη ετήσια αύξηση που έφτασε το 20% στην τελευταία δεκαετία και είναι μετά τα Edam και Gouda δεύτερα σε συναλαγματική διαροή. Το 1991 οι εισαγωγές τους έφταναν τους 3301 τόνους, αξίας 35269 εκατ. Δρχ. (6,8% και 8,6% των συνολικών αντίστοιχα).

Μέχρι το 1987 η φέτα και τα λευκά τυριά άλμης αποτέλεσαν τη δεύτερη μεγαλύτερη κατηγορία εισαγωγών. Το δυσμενές καθεστώς της διατίμησης δεν επέτρεπε την κανονική τροφοδοσία της αγοράς με ελληνική φέτα. Αποτέλεσμα ήταν οι ανάγκες της αγοράς να καλύπτονται απο εισαγωγές απ' την Δανία, Ολλανδία και Γερμανία, οι οποίες μάλιστα κάλυπταν πάνω απο 20% των συνολικών εισαγωγών. Παράλληλα με την κατάργηση της διατίμησης η κατοχύρωση της φέτας ως ελληνικό προϊόν, μείωσε σχεδόν κατακόρυφα τις εισαγωγές, διατηρώντας μόνο 900 τυριά άλμης (απο αγελαδινό γάλα).

Υψηλές ήταν επίσης οι εισαγωγές σε κεφαλοτύρι που έφταναν το 1986 τους 8105 τόννους (20% των συνολικών), για να μειωθούν το 1990 στους 1584 και το 1991 στους 993 τόννους.

Τα νωπά τυριά πιγμένο γάλα για τυρί διατηρούσαν το 11% των συνολικών εισαγωγών σε όγκο και το 67% σε αξία τα τελευταία χρόνια. Επεσαν όμως στο 3% το 1991 φτάνοντας τους 1487 τόννους το 1991, αξίας 1,4 δις δρχ. Τα προϊόντα αυτά έχουν τις χαμηλότερες μέσες τιμές έναντι των άλλων τύπων τυριών.

Συνεχή αύξηση παρουσιάζουν και οι εισαγωγές τυριών τύπου Emmental, Gruger κ.λ.π. με ρυθμό 18% ετησίως σε όγκο. Απο 587 τόννους το 1981, το 1990 μόνο το Emmental έφθασε τους 1691 τόννους και το 1991 τους

2797 τόννους, (αύξηση 65% έναντι του 1990) αξίας 2,1  
δισ δρχ.

Άλλοι τύποι τυριών που έχουν έντονη συμμετοχή στις  
ελληνικές εισαγωγές είναι το Kāshkashl το οποίο ως το  
1987 ανταγωνίζεται το ελληνικό κασέρι και η μέση τιμή  
του είναι χαμηλότερη όλων των κατηγοριών.

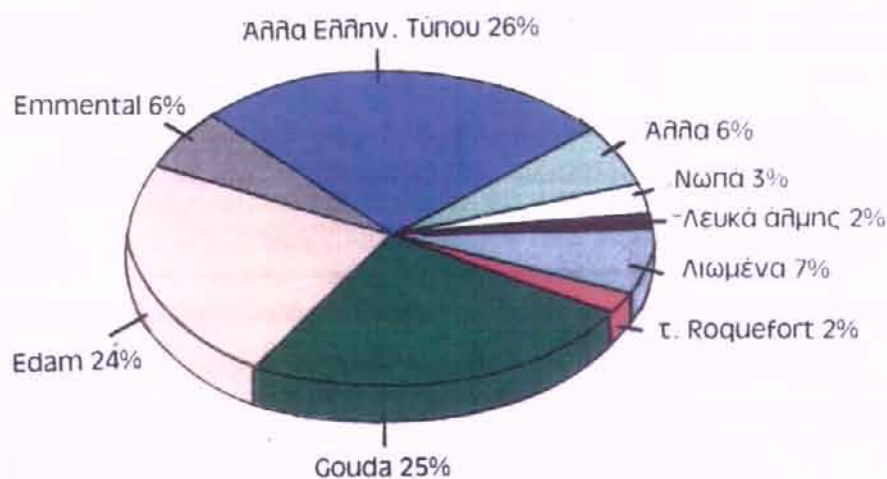
Επίσης τα τυριά τύπου Roquefort, με πράσινα  
στίγματα, παρουσιάζουν κάποιες αυξομειώσεις και το 1991  
έφτασαν τους 896 τόννους, αξίας 912,2 εκατ. δρχ., αυξα-  
νόμενα κατά 25% σε όγκο και 46% σε αξία έναντι του 1990.

Τα τριμμένα τυριά παρουσιάζουν επίσης υψηλούς ρυ-  
θμούς αύξησης και οι εισαγωγές τους έχουν τετραπλασια-  
σθεί μέσα στην τελευταία δεκαετία φτάνοντας τους 376  
τόννους το 1991, αφορούν δε κυρίως το τριμμένο κεφαλο-  
τύρι και άλλα ευρωπαϊκού τύπου τυριά.

Οι εισαγωγές επίσης σε Parmigiano, Graska, κ.λ.π.  
που ανταγωνίζονται την ελληνική μυζήθρα, βρίσκονται σε  
χαμηλά επίπεδα και παρουσιάζουν ανάκαμψη απ' το 1989 ενώ  
έχουν ταυτόχρονα την μεγαλύτερη μέση αξία.

Μια κατηγορία με υψηλό μερίδιο εισαγωγών είναι τα  
ελληνικού τύπου τυριά. Στη κατηγορία αυτή ανοίκουν διά-  
φορα σκληρά και ημισκληρα τυριά που δεν υπάγονται στα  
ήδη αναφερόμενα ελληνικά τυριά. Τα τυριά όμως αυτά είναι  
δύσκολο να ταξινομηθούν στις επιμέρους κατηγορίες  
(πίνακας 6).

### ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΤΑ ΤΥΠΟ ΤΥΡΙΟΥ (1991)



ΠΙΝΑΚΑΣ 6

Όπως είναι αυτονόητο οι χώρες της Ε.Ο.Κ. αποτελούν τον κύριο εξαγωγέα τυριών προς την Ελλάδα. Οι εισαγωγές απ' τις χώρες της Ε.Ο.Κ. καλύπτουν πάνω από το 90% των συνολικών εισαγωγών. Απ' αυτές η Δ. Γερμανία και οι Κάτω Χώρες καλύπτουν το 65% περίπου των συνολικών εισαγωγών. Ειδικότερα η Δ. Γερμανία κατείχε μέχρι το 1990 την πρώτη θέση. Οι εισαγωγές απ' την Γερμανία κάλυψαν το 1991 το 28,3% έναντι 41,3% το 1987. Οι Κάτω Χώρες κάλυψαν το 35,9% το 1991 περνώντας στη πρώτη θέση έναντι 24,1% το 1987. Ακολουθούν η Δανία με 12,2% το 1991, η Ιρλανδία με 5,3% και η Γαλλία με 4,6%.

Από τις μη κοινοτικές χώρες ξεχωρίζουν για τις εξαγωγές τους προς την Ελλάδα η Αυστρία που κατέχει το 6,8%, η οποία μάλιστα σημείωσε και την μεγαλύτερη άνοδο

απ' το 1987. Επίσης απ' την Ουγκανιά εισάγονται σημαντικές ποσότητες κυρίως Κεσθκανάλ όπως και η Βουλγαρία απ' την οποία οι εισαγωγές αυξήθηκαν κατακόρυφα το 1991.

#### 5.4 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΙΣΟΖΥΓΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Όπως φαίνεται απ' τα προηγούμενα το ισοζύγιο γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων επιβαρύνεται σημαντικά απ' τις εισαγωγές του κλάδου. Όπως θα δούμε παρακάτω οι εισαγωγές κυριαρχούν στο εμπορικό ισοζύγιο και είναι τριπλάσιες των εξαγωγών.

Την πρώτη θέση στις εισαγωγές κατέχει το γάλα (συμπυκνωμένο και μή), το οποίο επιβαρύνει το εμπορικό ισοζύγιο, το οποίο είναι αρνητικό κατά 163.600 τόννους. Παρ' όλα αυτά παρουσιάζει μια αυξομείωση η οποία τείνει στην μείωση των εισαγωγών κυρίως σε ζαχαρούχο γάλα και γάλα σκόνη και λιγότερο του συμπυκνωμένου.

Οι εισαγωγές τυριών είναι τετραπλάσιες των εξαγωγών, αν και τα τελευταία χρόνια οι εξαγωγές παρουσιάζουν αύξηση. Το ισοζύγιο όμως παραμένει αρνητικό κατά 32026 τόννους. Αυτό σημαίνει ότι το άνοιγμα του ισοζυγίου παρουσιάζει αύξηση παρά την άνοδο των εξαγωγών, κυρίως λόγω της ταυτόχρονης αύξησης των εισαγωγών.

Το βούτυρο ακολουθεί όσον αφορά το ισοζύγιο τις δυο άλλες κατηγορίες. Δηλαδή το εμπορικό ισοζύγιο είναι α

ρηπτικό κατά 6.098 τόννους και εξακολουθεί η διαφορά να αυξάνει. Οι εξαγωγές βουτύρου αυξάνουν σε μικρότερο όμως ρυθμό και ποσοστό απ' την αύξηση των εισαγωγών.

Όσον αφορά το γιαούρτι είναι ο μόνος κλάδος απ' τα γαλακτοκομικά προϊόντα το οποίο έχει θετικό ισοζύγιο. Οι ελληνικές εξαγωγές σε γιαούρτι είναι μεγάλες και ξεπερνούν κατά πολύ τις εισαγωγές, οι οποίες αφορούν κυρίως διάφορα επιδόρπια τα οποία συμπεριλαμβάνονται στα γιαούρτια. Το γιαούρτι λοιπόν είναι ο πιο δυναμικός κλάδος της γαλακτοκομίας και παρουσιάζει ανοδική τάση (πίνακας 7).

Π Ι Ν Α Κ Α Σ 7

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΖΩΟΚΟΜΙΚΩΝ

(1987 - 1990)

ΠΡΟΙΟΝ	ΣΕ ΤΟΝΝΟΥΣ			
	1987(1)	1988(1)	1989(1)	1990(2)
<b>1. ΓΑΛΑ</b>				
(συν/νο καιμή)				
Εισαγωγές	181646	130570	149176	164228
Εξαγωγές	939	8458	9851	628
Ισοζύγιο	-180707	-139325	-139325	-163600
<b>2. ΒΟΥΤΥΡΟ</b>				
Εισαγωγές	5620	5473	6582	6216
Εξαγωγές	7	66	89	118
Ισοζύγιο	-5613	-5407	-6493	-6098
<b>3. ΤΥΡΙΑ</b>				
Εισαγωγές	37530	31952	41073	42535
Εξαγωγές	6639	6396	8786	10509
Ισοζύγιο	-30891	-25556	-32287	-32026
<b>4. ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ</b>				
Εισαγωγές				1658
Εξαγωγές				7521
Ισοζύγιο				+5863

Αν εξετάσουμε το γενικό ισοζύγιο γάλακτος (1978 - 1982) θα παρατηρήσουμε αυξητική τάση τόσο στις εισαγωγές όσο και στις εξαγωγές. Αν και η παραγωγή γάλακτος έχει παρουσιάσει συνολική αύξηση οι εισαγωγές γάλακτος συνεχίζουν να αυξάνουν με μεγάλο βάρος για την εξαγωγή συναλλάγματος για την χώρα. Οι εισαγωγές βαρύνονται απ' την εισαγωγή συμπυκνωμένου γάλακτος.

Επίσης μεγάλη αύξηση σημειώνεται και στην εισαγωγή τυριών η οποία παρουσιάζει κατακόρυφη αύξηση. Το θετικό είναι ότι ταυτόχρονα παρουσιάζεται και αύξηση των εξαγωγών σε τυριά η οποία κρίνεται σημαντική.

Αποτέλεσμα όλων αυτών είναι η μείωση της αυτάρκειας της χώρας σε γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα. Ο βαθμός αυτάρκειας ήταν το 1978 86,7% , ενώ το 1982 έπεσε σε 78,5%.

Αν εξετάσουμε ειδικότερα το ισοζύγιο των τυροκομικών προϊόντων στην δεκαετία 1981 - 1991 θα δούμε ότι η ποσότητα των εξαγωγών (σε τόννους) παρουσιάστηκε αύξηση η οποία έφτασε το 21,7%. Ταυτόχρονα όμως παρατηρείται και αύξηση των εισαγωγών η οποία ανέρχεται σε 5,6%. Το εμπορικό ισοζύγιο για αυτή την δεκαετία είναι αρνητικό. Η μεγαλύτερη διαφορά σημειώθηκε το 1991 και έφτασε τους

36870 τόννους, ποσοστό ίσο με 3,4% απ' την αρχή της δεκαετίας.

Η υπεροχή των εισαγωγών σε μέγεθος πωλήσεων μετρημένο σε τόννους είναι εμφανής. Το ίδιο όμως συμβαίνει και με την αξία των εισαγωγών.

Οι εξαγωγές παρουσιάζουν εκτός από ποσοτική αύξηση και αύξηση της αξίας τους. Η αύξηση αυτή ήταν πολύ μεγάλη και έφτασε σε ποσοστά το 41,1%. Η συνολική αξία των εισαγωγών ήταν το 1981 4.110,5 εκ. δρχ., ενώ το 1991 40,823 εκ. δρχ. Η αύξηση των τιμών έφθασε το 25,8%. Βλέπουμε δηλαδή ότι η αύξηση της αξίας των εισαγωγών μας είναι μικρότερη της αντίστοιχης των εξαγωγών. Οι ελληνικές εξαγωγές παρουσιάζουν μεγαλύτερο ρυθμό αύξησης απ' τις εισαγωγές τόσο σε ποσότητα όσο και σε αξία.

Η διαφορά όμως του εμπορικού ισοζυγίου είναι αρνητική και φθάνει το 23,3%. Η αξία των εισαγωγών είναι σχεδόν τετραπλάσια των εξαγωγών. Το έλλειμμα του ισοζυγίου έφτασε το 1991 τα 30,8 δις.

Είναι αξιοσημείωτο ότι η μέση αξία των εξαγωγών για τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά, είναι υψηλότερη σε σχέση με τα είδη των εισαγόμενων τυριών. Η συνολική μέση αξία των εξαγωγών διατηρήθηκε κατά 28% , κατά μέσο όρο, υψηλότερη της αντίστοιχης των εισαγωγών, μέχρι το 1985 και μετά το 1990 κατά 3%. Αντίθετα την περίοδο 1986 - 1989 η μέση αξία των εισαγωγών υπέρσχυσε των εξαγωγών κατά 6%



ΠΙΝΑΚΑΣ 8  
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ (1981-1991)

	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	MEM (%) 81/91
<b>Ποσότητα σε τόννους</b>												
Εξαγωγές (+)	1 587	2 312	3 887	4 304	4 826	5 740	6 828	6 395	8 787	10 509	11 329	21.7
Εισαγωγές (-)	27 959	31 267	25 326	27 213	37 168	41 192	38 180	31 451	41 066	42 535	48 199	5.6
Εμπορικό Ισοζύγιο	(26 372)	(28 955)	(21 439)	(22 909)	(32 342)	(35 452)	(31 312)	(25 056)	(32 279)	(32 026)	(36 870)	3.4
<b>Αξία σε εκατ. δρχ.</b>												
Εξαγωγές (+)	319.6	557.1	1 099.0	1 358.9	1 853.5	2 505.9	3 386.5	3 506.9	5 506.8	7 778.1	9 990.5	41.1
Εισαγωγές (-)	4 110.5	5 385.9	5 712.8	7 110.3	11 746.7	18 358.6	21 108.4	18 406.9	26 846.2	30 666.0	40 823.0	25.8
Εμπορικό Ισοζύγιο	(3 790.9)	(4 828.8)	(4 613.8)	(5 751.4)	(9 893.2)	(15 852.7)	(15 721.9)	(14 900.1)	(21 339.6)	(22 887.9)	(30 832.5)	23.3
<b>Μέση Τιμή Δρχ./κιλό</b>												
Εξαγωγών	201.4	241.0	282.7	315.7	384.1	436.6	496.0	548.4	626.7	740.1	881.8	15.9
Εισαγωγών	147.0	172.3	225.6	261.3	316.0	445.7	526.7	585.3	653.7	721.0	847.0	19.1

κεφάλαιο 6

Η ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ανταγωνιστικότητα των ελληνικών προϊόντων εξαρτάται άμεσα απ' την θέση που κατέχουν στην αγορά και της προτίμησης που δείχνουν σ' αυτά οι καταναλωτές. Έτσι λοιπόν θα προσπαθήσουμε να αξιολογήσουμε την θέση των ελληνικών προϊόντων βάσει των πωλήσεων που πραγματοποιούν τόσο στην ελληνική, όσο και την Κοινοτική αγορά.

Η ανταγωνιστικότητα δεν βρίσκεται σε πολύ υψηλά επίπεδα και αυτο οφείλεται σε διάφορους παράγοντες. Αν και η ποιότητα των ελληνικών προϊόντων βρίσκεται σε ικανοποιητικά επίπεδα, ωστόσο η κατανάλωση εισαγόμενων προϊόντων είναι υψηλή. Η συνολική κατανάλωση εισαγόμενων φθάνει 22% , έναντι 16,6% το 1985 και 13,6% το 1981. Οι εισαγωγές προϊόντων αυξάνουν κάθε χρόνο και αυτό αποδίδεται σε μια σειρά παραγόντων.

Όπως είδαμε η ελληνική γαλακτοβιομηχανία οφείλει τις εξαγωγές της στο παραδοσιακό ελληνικό, ενώ η τυροκομία εξαγει κυρίως φέτα, κασέρι κ.λ.π. που εκτος των ελλήνων καταναλωτών κερδίζουν και την εκτίμηση των Ευρωπαίων καταναλωτών.

Για να αυξηθεί όμως η θέση των ελληνικών προϊόντων στην Ελληνική και Ευρωπαϊκή αγορά χρειάζονται μια σειρά

μέτρων, που θα πρέπει να έχουν ως στόχο την παραπέρα βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων μέχρι και την υποστήριξή τους από διαφημιστική καμπάνια.

## 6.2 Ο ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

Η μεγάλη σημασία του ποιοτικού ελέγχου στα γαλακτοκομικά προϊόντα έχει οδηγήσει τους αρμόδιους φορείς στην δημιουργία του Οργανισμού Γάλακτος. Αν και η ποιότητα του γάλακτος στην Ελλάδα βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα, υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης. Για να βεβαιωθεί ότι ένα προϊόν είναι κατάλληλο για κατανάλωση θα πρέπει να είναι ασφαλές για τον καταναλωτή και σύμφωνα με τους κανονισμούς όσον αφορά την σύσταση και τους κανόνες υγιεινής.

Επίσης θα πρέπει να είναι ικανό να διατηρείται μέχρι την λήξη του χρόνου ζωής χωρίς αλλοίωση, να είναι σύμφωνα με τα οργανοληπτικά στάνταρ, που έχουν τεθεί από την βιομηχανία κατασκευής μέχρι την τελευταία μέρα της πιθανούς κατανάλωσης.

Ο ποιοτικός έλεγχος έχει ως αντικείμενο τις πρώτες ύλες και κυρίως το γάλα και τα προϊόντα του αλλά και διάφορα σκευάσματα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή διαφόρων προϊόντων. Τέτοια μπορεί να είναι φρούτα, δημητριακά, κακάο, μέλι, ζάχαρι, χρωστικές και αρωματικές ύλες. Ελέγχονται με φυσικοχημικές, μικροβιολογικές μεθόδους.

δους ώστε να εξασφαλίζεται η καλή ποιότητα των πρώτων υλών, βασικό στοιχείο για την παραγωγή ενός καλού προϊόντος.

Επίσης ελέγχονται οι καλλιέργειες ζύμωσης, η μικροβιακή καθαρότητα, οι παράγοντες ανάπτυξης, η δραστικότητα και ο μικροβιακός πληθυσμός είναι παράγοντες, που ελεγχόμενοι θα εξασφαλίσουν το τελικό προϊόν.

Αντικείμενο του ελέγχου είναι τα υλικά συσκευασίας. Ελέγχονται οι μηχανικές ιδιότητες, διαστάσεις, η εκτύπωση ώστε να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη λειτουργία των μηχανημάτων, η προστασία του περιεχομένου και η καλή εμφάνιση του προϊόντος. Επίσης η διαδικασία παραγωγής που περιλαμβάνει έλεγχο των μιγμάτων, των επιλεγμένων σημείων στη διαδικασία παραγωγής, την υγιεινή των χώρων, της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας συσκευασίας που είναι απαραίτητος για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Τέλος ελέγχεται το τελικό προϊόν που πάει για κατανάλωση, ο έλεγχος του οποίου είναι απαραίτητος παρ' όλο που η διαδικασία του ποιοτικού ελέγχου πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η καλή ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Το τελικό προϊόν ελέγχεται κατα πόσο πληρεί τις προδιαγραφές της νομοθεσίας για την παραγωγή και διενεργείται φυσικοχημικός έλεγχος για τον προσδιορισμό της σύνθεσης της δομής, μικροβιολογικός έλεγχος για να εξα-

σφαλιστεί η διατηρησιμότητα του και οργανοληπτικοί έλεγχοι που είναι απαραίτητοι για την αξιολόγηση του προϊόντος κατανάλωσης.

Οι ποιοτικοί έλεγχοι καλύπτονται απ' τις νομοθεσίες των κρατών, με διάφορες αποκλίσεις μεταξύ τους στον ευρωπαϊκό χώρο.

### 6.3 ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ Η ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Η ανταγωνιστικότητα των ελληνικών προϊόντων δεν βρίσκεται στα υψηλά επίπεδα που θα έπρεπε. Τα τελευταία χρόνια όμως παρουσιάζει ανάκαμψη με αποτέλεσμα την αύξηση των εξαγωγών, αλλά και της εσωτερικής κατανάλωσης. Τα ελληνικά προϊόντα οφείλουν τα υψηλά ποσοστά πωλήσεων στην ιδιαίτερη ποιότητα και γεύση τους ενώ έχουν να αντιμετωπίσουν προβλήματα που οφείλονται κυρίως στην κατάσταση των ελληνικών βιομηχανιών και στην οργάνωσή τους.

Οι έλληνες καταναλωτές έχουν ιδιαίτερη προτίμηση προς την φέτα και εμπιστεύονται τους έλληνες παραγωγούς. Τα προβλήματα, που δημιουργούνται προέρχονται απ' την αστάθεια των προϊόντων ως προς την ποιότητα και τη γεύση. Αυτό οφείλεται κατα κύριο λόγο στην αστάθεια της πρώτης ύλης. Το γάλα στην Ελλάδα και ιδιαίτερα το αιγοπρόβειο δεν έχουν την ίδια ποιότητα ολη την διάρκεια του χρόνου. Επίσης στο αιγοπρόβειο παρατηρούνται ελλείψεις

ορισμένες εποχές του χρόνου, που σε συνδιασμό με την υψηλή τιμή τους, οδηγούν πολλούς παραγωγούς να χρησιμοποιούν αγελαδινό γάλα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να καταστρέφεται η φήμη των ελληνικών τυριών, να κερδοσκοπούν απ' αυτά τα προϊόντα και να κλονίζεται η εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Αν και τα τελευταία χρόνια έχουν μειωθεί τα κρούσματα νοθείας, οι καταναλωτές έχουν στραφεί προς τα ξένα προϊόντα αλλά και τα τυποποιημένα, τα οποία σιγά σιγά κερδίζουν έδαφος. Τα εγχώρια προϊόντα έχουν να παρουσιάσουν κατά το μέγιστο μη επώνυμη ζήτηση. Αυτό οφείλεται στην αστάθεια που έχουν τα εγχώρια προϊόντα και δεν τυποποιούνται. Αυτό πλήττει κυρίως την εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών εταιρειών σε διεθνές επίπεδο.

Παρ' όλα αυτά στην ελληνική αγορά το συντριπτικό μερίδιο στην κατανάλωση κατέχουν τα χύμα τυριά. Ο έλληνας καταναλωτής απ'ότι φαίνεται δεν δίνει ακόμη μεγάλη προτίμηση στο όνομα του προϊόντος. Αντίθετα έχει μεγαλύτερη εμπιστοσύνη στην γνησιότητα και φρεσκότητα του μη τυποποιημένου - συσκευασμένου. Παίρνει λοιπόν το τύπο τυριού που ικανοποιεί τις γευστικές του απαιτήσεις χωρίς να ενδιαφέρεται για τον παραγωγό ή την προέλευση. Το φαινόμενο αυτό είναι ακόμη πιο αισθητό στην φέτα, όπου ο παραδοσιακός της χαρακτήρας είναι κυρίαρχος και καθοριστικός στην ζήτηση της "βαρελίσια".

Τα τελευταία χρόνια μεγάλες επώνυμες, οργανωμένες μονάδες του κλάδου, έχουν αρχίσει να παράγουν τυποποιημένο προϊόν και να δημιουργούν επώνυμη ζήτηση, ανταποκρινόμενες στην ανάγκη της αγοράς για βελτιωμένα ποιοτικά προϊόντα. Στην ανάγκη αυτή συνηγορούν και τα κρούσματα νοθείας που παρουσιάζονται συχνά στην αγορά τυροκομικών προϊόντων.

Η ανταπόκριση των καταναλωτών στα τυποποιημένα τυριά είναι ακόμη συγκρατημένη αν και αυξάνεται συνεχώς κυρίως για τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά.

Η τυποποίηση της φέτας είναι ένα σχετικά καινούργιο βήμα στην τυποποίηση τυριών και αντιμετωπίζει ακόμα προβλήματα κυρίως λόγω του παραδοσιακού της χαρακτήρα. Η εμπιστοσύνη που θα δείξουν οι καταναλωτές θα εξαρτηθεί απ' το αν θα ανταποκρίνεται και θα διατηρεί τους παραδοσιακούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες, που είναι συνηθισμένος ο έλληνας καταναλωτής.

Ανάμεσα στις εταιρείες που ξεχωρίζουν για την παραγωγή τυποποιημένου τυριού είναι η <<ΔΩΔΩΝΗ>>, <<ΜΕΒΓΑΛ>>, η <<ΚΟΛΙΟΣ>> και τα τελευταία χρόνια η <<ΦΑΓΕ>>, με κάποια αξιόλογα μερίδια που διαφοροποιούνται κατά τύπο τυριού.

Σύμφωνα με τις εκτιμήσεις για τον κλάδο, στην αγορά της φέτας η <<ΔΩΔΩΝΗ>> και η <<ΜΕΒΓΑΛ>> κατέχουν το 3% και 4% αντίστοιχα, ενώ το 90% της αγοράς καλύπτεται από

μη επώνυμο προϊόν. Στην αγορά του κασεριού η συγκέντρωση είναι μεγαλύτερη καθώς η <<ΚΟΛΙΟΣ>> και η <<ΦΑΓΕ>> καλύπτουν ποσοστό 20% η <<ΜΕΒΓΑΛ>> κατέχει το 9% και οι άλλες επιχειρήσεις το 70%.

Στα υπόλοιπα είδη τυριών τα μερίδια είναι ακόμη περισσότερο κατακερματισμένα, ενώ στις περισσότερες κατηγορίες η παρουσία των εισαγόμενων είναι καθοριστική.

Ετσι λοιπόν είδαμε ότι στην εγχώρια αγορά τα ελληνικά τυριά, λόγω της προτίμησης προς την φέτα, κατέχουν υψηλό μερίδιο κατανάλωσης. Η τυποποίηση της φέτας αλλά και των άλλων τυριών αναμένεται να αυξήσει και την ανταγωνιστικότητά τους στο εξωτερικό.

Τα εισαγόμενα προϊόντα όμως κατέχουν υψηλό μερίδιο πωλήσεων στην ελληνική αγορά. Ένας απ' τους σημαντικότερους λόγους για τον οποίο οι Έλληνες δείχνουν προτίμηση στα εισαγόμενα προϊόντα είναι η χαμηλότερη τιμή τους. Τα ξένα συνδιάζουν μαζί με την χαμηλή τιμή, ποικιλία γεύσεων καθώς και δυναμική προώθηση απ' τις εισαγωγικές εταιρείες.

Η χαμηλότερη τιμή πολλών εισαγομένων προϊόντων είναι οσημαντικότερος παράγοντας για την εξάπλωσή τους στην αγορά, κυρίως όσον αφορά την μαζική εστίαση όπου τα εισαγόμενα καλύπτουν ποσοστό της τάξης του 80%.

Εμφανής είναι η ένταση του ανταγωνισμού που αναπτύσσεται στον κλάδο των τυροκομικών προϊόντων, ιδιαίτε



τερα τα τελευταία χρόνια, αν κρίνει κανείς απ' τον διαφημιστικό αγώνα που διεξάγουν οι επιχειρήσεις κυρίως στα εισαγόμενα τυριά. Ειδικότερα η διαφημιστική δαπάνη για τα τυροκομικά προϊόντα έφτασε το 1991 τα 660,1 εκατ. δρχ. έναντι 41,6 εκατ. δρχ. το 1984. Αυξήθηκε δηλαδή πάνω από 9 φορές στην περίοδο αυτή ενώ τα τελευταία τέσσερα χρόνια τριπλασιάστηκε. Αντιπροσώπευε το 1991 το 15% των συνολικών δαπανών για τα γαλακτοκομικά προϊόντα, που ήταν το υψηλότερο ποσοστό σ' όλη την διάρκεια των τελευταίων ετών.

Αξιοσημείωτο είναι ότι η παρουσία των ελληνικών τυριών ξεκινά ουσιαστικά από το 1988 και έκτοτε καλύπτουν το 40% περίπου των συνολικών δαπανών (45% το 1990). Τα προηγούμενα χρόνια ήταν αποκλειστική η παρουσία των εισαγομένων τυριών, τα οποία διεκδικούν ακόμη τα υψηλότερα μερίδια. Η διαφημιστική υποστήριξη των ελληνικών τυριών πρέπει να συνδιασθεί με την εφαρμογή των κοινοτικών προγραμμάτων με σκοπό την προώθηση και διαφήμιση γαλακτοκομικών προϊόντων.

Αν και η παρουσία των εισαγομένων τυριών είναι έντονη στην εγχώρια αγορά, τα ελληνικά προϊόντα κερδίζουν την εκτίμηση των ξένων καταναλωτών. Ιδιαίτερα η φέτα και το γιαούρτι αποτελούν τα προϊόντα με τις υψηλότερες πωλήσεις στο εξωτερικό. Τα ελληνικά προϊόντα ξεχωρίζουν χάρη στην ιδιαίτερη γεύση τους, την οποία δεν έχουν τα

ξένα προϊόντα.

Οι ελληνικές εταιρείες όμως έχουν να αντιμετωπίσουν τα ίδια προβλήματα και στην ευρωπαϊκή αγορά. Τα ελληνικά προϊόντα επιβαρύνονται με έξοδα μεταφοράς και διαφήμισης με αποτέλεσμα να πωλούνται σε υψηλές τιμές. Αυτό τα καθιστά απαγορευτικά για πολλούς ξένους καταναλωτές, που σε συνδιασμό με τις μεγάλες βιομηχανίες που υπάρχουν στην Βόρεια Ευρώπη μειώνουν τις πωλήσεις των ελληνικών προϊόντων.

Τα ελληνικά προϊόντα λοιπόν ξεχωρίζουν για την ποιότητα και τη γεύση τους και έχουν κατοχυρώσει την θέση τους στις προτιμήσεις των καταναλωτών τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Συμπερασματικά λοιπόν, η ελληνική τυροκομία παρα τις τάσεις αναδιάρθρωσης και εκσυγχρονισμού παρουσιάζει ακόμη αδυναμίες σ'όλα τα στάδια παραγωγής και εμπορίας, ενώ έχει ν'αντιμετώπισει ισχυρές ανταγωνιστικές πιέσεις από εισαγόμενα προϊόντα. Παραμένει όμως ένας δυναμικός κλάδος, με ικανοποιητική δυναμικότητα. Η δυναμικότητα αυτή μπορεί να αξιοποιηθεί περισσότερο από μονάδες που με νέα οργανωτικά σχήματα θα συνδέσουν την τυποποιημένη παραγωγή προϊόντων ευρείας κατανάλωσης και καλής ποιότητας, με ένα οργανωμένο δίκτυο διανομής, παράλληλα με έντονη διαφημιστική υποστήριξη. Θα μπορέσουν έτσι να σταθούν ανταγωνιστικά και να συγκρατήσουν ή να αυξήσουν

τα μερίδια, τόσο στην εγχώρια όσο και στην ξένη αγορά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ΟΙ ΝΕΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΕΠΕΙΕΣ  
ΤΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ

7.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ανταγωνιστικότητα αλλά και το μέλλον της ελληνικής γαλακτοκομίας εξαρτάται άμεσα απ' τις κοινοτικές οδηγίες. Εν όψει της νέας κοινοτικής οδηγίας 92/46 που τίθεται σε ισχύ από την 1η Ιανουαρίου 1994, το μέλλον της ελληνικής γαλακτοκομίας διαγράφεται ανησυχητικό. Η αυστηρότητα των υγειονομικών κανόνων και προδιαγραφών που θεσπίζονται στο πλαίσιο της οδηγίας αυτής και που αφορούν στην παραγωγή και την εμπορία του νωπού γάλακτος, του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα, είναι τέτοια, ώστε η εφαρμογή τους αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την ανάπτυξη και τις προοπτικές στη χώρα μας, τόσο του πρωτογενούς τομέα της παραγωγής γάλακτος όσο και της μεταποιητικής βιομηχανίας γάλακτος.

Οι προσωρινές και περιορισμένες παρεκλίσεις που χορηγούνται μέχρι το τέλος του 1997 με την οδηγία 92/47, αποτελούν μικρή "περίοδο χάριτος". Μέσα σ' αυτή θα πρέπει μετά από εντατική και συστηματική προσπάθεια να επιτευχθεί η πλήρης συμμόρφωση της ελληνικής γαλακτοκομίας με τις αυστηρές κοινοτικές απαιτήσεις.

7.2 Η ΟΔΗΓΙΑ 85/397/ΕΟΚ

Η οδηγία 85/397/ΕΟΚ ισχύει από τις αρχές του 1989 και ήταν ο πρόδρομος της 92/46 ΕΟΚ. Με βάση την οδηγία αυτή θεσπίστηκαν αυστηρότερες προδιαγραφές σε ό,τι αφορά τις συνθήκες παραγωγής του νωπού γάλακτος στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση, την ποιότητα του παραλαμβανομένου γάλακτος (παστεριωμένου, UHT και αποστηρωμένο) και τέλος την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η οδηγία αυτή αποτελεί με Προεδρικό Διάταγμα, εσωτερικό δίκαιο για την χώρα μας απ' τον Δεκέμβριο του 1990. Όμως δεν δόθηκε η δέουσα σημασία από τους σχετιζόμενους με τον τομέα του γάλακτος φορείς ή τουλάχιστον απ' την πλειονότητά τους. Καθοριστικό σημείο ήταν ότι η οδηγία αυτή αφορούσε μόνο στο ενδοκοινοτικό εμπόριο, δηλαδή τις συναλλαγές από χώρα σε χώρα μέσα στην κοινότητα. Το γεγονός αυτό δεν δημιούργησε προβλήματα στην χώρα μας, τουλάχιστον βραχυπρόθεσμα, μιάς και η χώρα μας δεν πραγματοποιεί εξαγωγές θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, αλλά μόνο εισαγωγές.

7.3 ΤΑ ΘΕΣΠΙΖΟΜΕΝΑ ΜΕΤΡΑ ΜΕ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ

92/46/Ε.Ο.Κ.

Η οδηγία που εκδόθηκε με αριθμό 92/46/Ε.Ο.Κ. στις 16η Ιουνίου 1992 και δημοσιεύτηκε στην επίσημη εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων την 14η Σεπτεμβρίου 1992, θε

οπίζονται υγειονομικοί κανόνες και προδιαγραφές για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόση, γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα, και προϊόντων με βάση το γάλα που προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση. Η οδηγία αυτή ορίζει αναλυτικά τους όρους για την παραλαβή νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή και μεταποίησης, την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα, τη συσκευασία, την σήμανση, την αποθήκευση και την μεταφορά τους και τέλος τις αρμοδιότητες και τα καθήκοντα του κοινοτικού εργαστηρίου αναφοράς.

Η οδηγία 92/46 εμπεριέχει στο σύνολό της την 85/397/Ε.Ο.Κ. όμως επεκτείνεται και πέρα του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, στο σύνολο της παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Οι προδιαγραφές δεν καλύπτουν πλέον μόνο το αγελαδινό γάλα, αλλά και το αιγοπρόβειο που ενδιαφέρει ιδιαίτερωσ τη χώρα μας.

Η οδηγία 92/46 αρχίζει να ισχύει απο την 1/1/1994 και στο πλαίσιο της θεσπίζονται προδιαγραφές για τα εξής προϊόντα:

α) Νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση κατανάλωση είτε για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα ή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόση. Οι προδιαγραφές αναφέρονται στην προέλευση του γάλακτος και

στις συνθήκες παραγωγής του (υγεία των ζώων, υγιεινή της κτηνοτροφικής εκμετάλευσης, του αρμέγματος, της συλλογής και μεταφοράς του νωπού γάλακτος και της υγιεινής του προσωπικού), στον έλεγχο της ποιότητας και τις προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί κατά την συλλογή του στην κτηνοτροφική εκμετάλευση ή την παραλαβή του στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης.

β) Θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόση. Οι προδιαγραφές αφορούν την παραγωγή, την επεξεργασία, την ποιότητα, την σήμανση την αποθήκευση και την μεταφορά του. Ενδιαφέρον για την χώρα μας έχει το γεγονός ότι παρέχεται η δυνατότητα παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος που έχει υποστεί θερμική κατεργασία ισχυρότερη της κανονικής, υπο την προϋπόθεση ότι στην ετικέτα θα φέρει την ένδειξη "υψηλής παστερίωσης".

γ) Γαλακτοκομικά προϊόντα. Οι προδιαγραφές αναφέρονται στα κέντρα συλλογής και τυποποίησης και στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας απ' τις οποίες προέρχεται το γάλα, που προορίζεται για την παραγωγή των προϊόντων αυτών. Επίσης αναφέρεται στις συνθήκες παρασκευής, στην ποιότητα, στη συσκευασία, στην σήμανση, στην αποθήκευση, στη μεταφορά και τον έλεγχο των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η οδηγία 92/46/Ε.Ο.Κ. δεν θίγει την εθνική νομοθεσία κάθε χώρας μέλους όσον αφορά την απ' ευθείας

πώληση στον καταναλωτή απ' τον παραγωγό, νωπού γάλακτος, ή προϊόντων με βάση το γάλα, από ζώα απαλλαγμένα από αρρώστειες και εφ' όσον εξασφαλίζονται οι στοιχειώδεις υγειονομικοί κανόνες.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το σημείο της οδηγίας 92/46/Ε.Ο.Κ., που καθιστά απαραίτητη τη σήμανση των προϊόντων που πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές και προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις με ειδικό σήμα καταλληλότητας. Μόνο τα προϊόντα που φέρουν αυτό το σήμα θα μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο συναλλαγών.

Η οδηγία προβλέπει την κατάρτιση από κάθε κράτος-μέλος καταλόγου των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων επεξεργασίας και κέντρων συλλογής και τυποποίησης γάλακτος, που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές. Οι εν ενεργεία εγκαταστάσεις πρέπει μέχρι τις 30-9-93, να υποβάλλουν αίτηση κατάταξης, στην αρμόδια αρχή κάθε κράτους μέλους. Στα προϊόντα που προέρχονται από μη καταταγείσες εγκαταστάσεις δεν χορηγείται σήμα καταλληλότητας και αυτά διατίθενται μόνο στην εθνική αγορά.

Επίσης προβλέπεται η δυνατότητα χορήγησης γενικών ή ατομικών παρεκλίσεων για την παρασκευή τυριών διάρκειας ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών. Σ' αυτές τις περιπτώσεις απαιτείται η θέσπιση γενικών και ειδικών όρων για την παρασκευή συγκεκριμένου προϊόντος. Προβλέπεται επίσης η χορήγηση ατομικών ή γενικών παρεκλίσεων σε προϊόντα που



παρουσιάζουν παραδοσιακά χαρακτηριστικά, αρκεί να καλύπτονται οι απαιτήσεις για την υγεία των ζώων απ' τα οποία προέρχεται το νωπό γάλα. Μέχρι την 30/9/93 τα κράτη μέλη είναι υποχρεωμένα να κοινοποιήσουν στην Επιτροπή τον κατάλογο των προϊόντων αυτών και τη φύση των αιτουμένων παρεκλίσεων.

Οι παρεκλίσεις αφορούν τις διατάξεις για τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας ή μεταποίησης και τη διαδικασία ελέγχου τους. Μέχρι την 1/1/97 ορίζονται ενιαία κριτήρια για το σύνολο των χωρών της Κοινότητας από την Επιτροπή. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή των διατάξεων της οδηγίας προβλέπεται η συστηματική διενέργεια ελέγχων σε όλο το φάσμα παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας γάλακτος και των προϊόντων του. Η διενέργεια των αναγκαίων ελέγχων ανατίθεται στην αρμόδια αρχή κάθε κράτους, με τακτικούς κτηνιατρικούς ελέγχους στο ζωικό κεφάλαιο και στις κτηνοτροφικές εκμεταλεύσεις, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων για την υγεία των ζώων.

Προβλέπεται η κατάργηση της οδηγίας 85/397/Ε.Ο.Κ. από την 1/1.94, ενώ μέχρι την ημερομηνία αυτή απαιτείται η θέσπιση από τα κράτη μέλη των αναγκαίων νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις της οδηγίας και η κοινοποίησή τους στην Επιτροπή.

#### 7.4 ΟΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ

Στα παραρτήματα που συνοδεύουν την οδηγία 92/46/Ε.Ο.Κ. γίνεται αναλυτική αναφορά των θεσπιζόμενων όρων και προδιαγραφών. Καθορίζονται οι απαιτήσεις για την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το γάλα.

Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από:

α) αγελάδες και βουβαλίδες, που ανήκουν σε αγέλη επίσημα απαλλαγμένη από φυματίωση ή άλλων συμπτωμάτων και μετάδοτικών νόσων, δεν παρουσιάζουν εμφανή διαταραχή της υγείας, παράγουν τουλάχιστον δύο λίτρα γάλα την ημέρα και δεν έχουν χορηγηθεί επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία ουσίες, και από β) αιγοπρόβατα που ανήκουν σε εκμετάλλευση απαλλαγμένη από βρουκέλλωση και που ανταποκρίνεται στις παραπάνω απαιτήσεις, πλην αυτής της γαλακτοπαραγωγής.

Απαιτείται η τήρηση των όρων υγιεινής που αφορούν στη συνύπαρξη διαφόρων ειδών ζώων στην ίδια εκμετάλλευση. Απαγορεύεται η επεξεργασία, μεταποίηση, πώληση και κατάβαση νωπού γάλακτος που περιέχει κατάλοιπα ουσιών άνω του αποδεκτού ορίου ταχύτητας.

Επίσης θεσπίζονται όροι για την υγιεινή της κτηνοτροφικής εκμεταλλεύσεως. Το νωπό γάλα πρέπει να προέρχεται από εκμεταλλεύσεις εγγεγραμμένες σε μητρώα και ελεγχόμενες. Όταν τα αιγοπρόβατα δεν εκτρέφονται στο ύπαιθρο, οι χρησιμοποιούμενοι χώροι πρέπει να εξασφαλίζουν

καλές συνθήκες στέγασης, υγιεινής, καθαρότητας και ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής για το άρμεγμα, το χειρισμό, την ψύξη και την αποθήκευση του γάλακτος. Πρέπει οι χώροι όπου γίνεται το άρμεγμα, η αποθήκευση η ψύξη του γάλακτος να εξασφαλίζουν την αποφυγή κάθε κινδύνου μόλυνσης, εύκολο καθαρισμό, εξαερισμό, απολύμανση. Οι χώροι αποθήκευσης του γάλακτος πρέπει να διαθέτουν κατάλληλη ψυκτική εγκατάσταση. Στην περίπτωση ελεύθερης εκτροφής πρέπει να υπάρχει αίθουσα αρμέγματος, χωρισμένη κατάλληλα από τους στάβλους.

Θεσπίζονται ακόμη όροι για την υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης, καθώς και στην υγιεινή του προσωπικού. Καθορίζεται ο τρόπος με τον οποίο πρέπει να γίνεται το άρμεγμα, η θερμοκρασία που θα διατηρείται το γάλα, καθώς και η θερμοκρασία κατά την μεταφορά του για επεξεργασία (10± C). Τα υλικά και τα όργανα που έρχονται σε επαφή με το γάλα θα πρέπει να είναι από λείο ανοξείδωτο υλικό, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση του.

Επίσης θεσπίζονται όροι για την υγιεινή των ατόμων που ασχολούνται με το άρμεγμα και το χειρισμό του γάλακτος, ώστε να απομακρύνονται τα άτομα που είναι δυνατό

να το μολύνουν.

Καταρτίζεται σύστημα ελέγχου του σημείου πήξης του γάλακτος, υπο την επίβλεψη της αρμόδιας αρχής για την αποφυγή προσθήκης νερού. Απαιτείται η ενημέρωση της αρμόδιας αρχής και η λήψη μέτρων όταν ο αριθμός μικροβίων και σωματικών κυττάρων φθάσει τα καθοριζόμενα ανώτατα επίπεδα. Απαγορεύεται στην εκμετάλλευση να προμηθεύει γάλα αν μετά τον έλεγχο για την υπέρβαση των προδιαγραφών, συνεχίζει να μην ανταποκρίνεται σ' αυτές.

Όταν σημειώνεται υπέρβαση των προδιαγραφών, ελέγχεται δειγματοληπτικά, είτε κατά τη συλλογή στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση, είτε κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση μεταποίησης ή το κέντρο συλλογής.

#### 7.5 Η ΟΔΗΓΙΑ 92/47/Ε.Ο.Κ. ΚΑΙ ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΥΜΕΝΕΣ

##### ΠΑΡΕΚΛΙΣΕΙΣ

Στόχος της έκδοσης της οδηγίας αυτής είναι η δημιουργία ενός συστήματος χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκλίσεων για τις εγκαταστάσεις που λειτουργούν πριν την 1/1/93 προκειμένου ν' αποφευχθεί το αιφνίδιο κλείσιμο εγκαταστάσεων που δεν είναι σε θέση, κατά την ημερομηνία εφαρμογής της οδηγίας 92/46/Ε.Ο.Κ., να τηρήσουν όλους τους περοβλεπόμενους ειδικούς κανόνες, λόγω ορισμένων ιδιαιτέρων τοπικών καταστάσεων.

Προβλέπεται η χορήγηση δυνατότητας στα κράτη - μέλη, μέχρι την 31/12/97 να επιτρέπουν στις εγκαταστάσεις που δεν πληρούν τους όρους της 92/46/E.O.K., να παρεκκλίνουν από ορισμένες απαιτήσεις των όρων έγκρισής τους, εάν το γάλα και τα προϊόντα του, που προέρχονται από αυτές δεν φέρουν το σήμα καταλληλότητας και δεν προορίζονται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές. Παρεκκλίσεις χορηγούνται μόνο στις εγκαταστάσεις που υποβάλλουν αίτηση στην αρμόδια εθνική αρχή πριν την 1/4/93, συνοδευόμενη από πρόγραμμα με χρονοδιάγραμμα εργασιών και την δυνατότητα ανταπόκρισης στις απαιτήσεις.

Τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην Επιτροπή, μέχρι την 1/7/93 τον κατάλογο των εγκαταστάσεων στις οποίες θα χορηγηθούν παρεκκλίσεις. Γίνεται αναφορά στον τύπο και την διάρκεια των παρεκκλίσεων, στη φύση των παρασκευαζομένων προϊόντων και στις διαδικασίες ελέγχου των προϊόντων. Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά γάλακτος ή προϊόντων του, από εγκαταστάσεις, οι οποίες δεν πληρούν τους όρους έγκρισης και δεν υποβάλλουν αίτηση παρέκκλισης μέσα στην καθορισμένη ημερομηνία, ή η αίτησή τους απορρίφθηκε.

Η δυνατότητα αυτή δίνεται σ'ένα μόνο τμήμα της εγκατάστασης και στα αντίστοιχα προϊόντα που παράγει αυτό.

7.6 ΜΕΤΡΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΗΦΘΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Είναι εύκολο να αντιληφθούμε ότι ο τομέας που θίγεται περισσότερο απ' την εφαρμογή των μέτρων της οδηγίας είναι ο πρωτογενής τομέας της παραγωγής νωπού γάλακτος. Είναι γνωστά τα προβλήματα στη διάρθρωση της ελληνικής αγελαδοτροφίας και αιγοπροβατοτροφίας. Την απαίτηση για διάθεση στη βιομηχανία γάλακτος, που προέρχεται από εγγεγραμμένες σε μητρώο και ελεγχόμενες εκμεταλλεύσεις, μπορεί να καλύψει μικρό ποσοστό μονάδων.

Είναι προφανές ότι αν οι μεγάλες βιομηχανίες δεν θα μπόρουν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους με εγχώριο γάλα θα στραφούν στην εισαγωγή από άλλα κράτη-μέλη με τις ολέθριες συνέπειες που θα έχει αυτό για την ανάπτυξη της ελληνικής γαλακτοπαραγωγού κτηνοτροφίας.

Πρέπει να γίνουν γρήγορα βήματα προς την κατεύθυνση της επιχειρηματικής κτηνοτροφίας, με την δημιουργία σύγχρονων και οικονομικά βιώσιμων κτηνοτροφικών μονάδων γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης. Γι' αυτό θα πρέπει να γίνει εξεύρεση κοινοτικών πόρων για την προώθηση προγραμμάτων για την μεταποιητική βιομηχανία.

Η περίοδος προσαρμογής που χορηγείται μέσω των παρεκλίσεων μέχρι τις 31/12/97 δεν λύνει ουσιαστικά το πρόβλημα, αφού μέχρι τότε τα παραγόμενα προϊόντα από αυτές τις βιομηχανίες θα στερούνται το σήμα καταλληλότητας και δε θα τους επιτρέπεται η διακίνηση στο ενδοκοινοτικό

εμπόριο. Συνέπεια αυτού θα είναι η σημαντική μείωση της ανταγωνιστικότητας των προϊόντων των υπο καθεστώς παρέκλισης βιομηχανιών, σε σχέση με τα άλλα ομοειδή προϊόντα (εισαγόμενα και μη).

Οι μεγάλες ελληνικές βιομηχανίες δεν μπορούν να επωφεληθούν από τις χορηγούμενες παρεκλίσεις και γι' αυτό θα πρέπει να εγγραφούν στους καταλόγους και αν είναι δυνατόν να είναι έτοιμες ως την 1/1/94. Τέτοια μέτρα λαμβάνονται ήδη από κάποιες βιομηχανίες και αφορούν την αναδιάρθρωση της ζώνης συλλογής γάλακτος, συμβολή στον εκσυγχρονισμό των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων, οργάνωση και συστηματοποίηση του ελέγχου της ποιότητας του γάλακτος που παραλαμβάνουν. Επίσης επιβάλλουν σύστημα διαφοροποίησης της τιμής σε σχέση με την ποιότητα του γάλακτος, καλύπτουν τις ελλείψεις των εγκαταστάσεων σε μηχανολογικό εξοπλισμό, εκσυγχρονίζουν την παραγωγική διαδικασία και εποπτεύουν τα στάδια παραγωγής για τον εντοπισμό αδυναμιών που οδηγούν σε υποβάθμιση των προϊόντων κ.α.

Είναι σαφές ότι τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν αφορούν όλο το φάσμα από τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος στο στάβλο μέχρι την τελική διάθεση του προϊόντος στην αγορά. Ανάλογη είναι άλλωστε και η λογική των προδιαγραφών της κοινοτικής οδηγίας.

Αυτά τα μέτρα αφορούν προϊόντα που παράγονται σε

βιομηχανική κλίμακα και είναι ευρείας κατανάλωσης, όπως παστεριωμένο γάλα, διάφορα γιαούρτια, κρέμα κ.α. Για τις άλλες κατηγορίες που προβλέπει η οδηγία όπου περιλαμβάνονται τα προϊόντα που παράγονται από εγκαταστάσεις με ταποίηση μειωμένης δυναμικότητας, τυριά με περίοδο ωρίμανσης άνω των 60 ημερών και προϊόντα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά είναι προφανές ότι συγκαταλέγεται σχεδόν το σύνολο της ελληνικής παραγωγής. Οι παρεκλίσεις που χορηγούνται σ' αυτές τις κατηγορίες δεν έχουν προσωρινό χαρακτήρα και έτσι το πρόβλημα είναι μικρότερο για τη χώρα μας.

Αρα θα πρέπει οι αρμόδιες υπηρεσίες να θεσπίσουν όρους και ειδικές προδιαγραφές για την παρασκευή στη χώρα μας τυριών ωρίμανσης τουλάχιστον 60 ημερών. Να καταρτισθούν κατάλογοι με τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρουσιάζουν παραδοσιακό χαρακτήρα και τη φύση των παρεκλίσεων που απαιτεί η παρασκευή τους και τέλος να καταρτισθούν κατάλογοι με τα κριτήρια βάσει των οποίων θα παρέχονται παρεκλίσεις σε εγκαταστάσεις μειωμένης παραγωγής.

Παράλληλα θα πρέπει η Πολιτεία να λάβει τα κατάλληλα μέτρα για την εξασφάλιση της απαραίτητης υποδομής τόσο στον πρωτογενή τομέα παραγωγής γάλακτος, όσο και στον δευτερογενή. Θα πρέπει ακόμη να δημιουργηθούν κέντρα εργαστηρίων για τον έλεγχο της ποιότητας του γάλακτος που



να προσφέρουν την δυνατότητα συστηματικού ολοκληρωμένου και αξιόπιστου ελέγχου.

Ακόμη οι ίδιες οι μονάδες θα πρέπει να αναλάβουν πρωτοβουλίες για τον εκσυγχρονισμό και την βελτίωση των συνθηκών παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η κοινοτική νομοθεσία δίνει σήμερα τη δυνατότητα επιβίωσης μέσω των χορηγούμενων παρεκλίσεων, κανείς όμως δεν μπορεί να πεί αν αυτό θα εξακολουθήσει και για το μέλλον.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Θ

### ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

#### 8.1 ΓΕΝΙΚΑ

Είδαμε έως τώρα ότι οι ελληνικές μονάδες παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών ή τυροκομικών προϊόντων χαρακτηρίζονται από μια ιδιαίτερη μορφή σε σχέση με τις αντίστοιχες κοινοτικές μονάδες. Αυτή η ιδιαιτερότητα είναι αποτέλεσμα της κατάστασης της ελληνικής οικονομίας, αλλά και απόρροια της μορφής της ελληνικής φύσης που δεν αφήνει περιθώρια για μεγαλύτερη παραγωγή.

Αποτέλεσμα όλων αυτών είναι η διαμόρφωση υψηλότερου κόστους στον πρωτογενή τομέα αλλά και στην μεταποίηση, σε σχέση με τις άλλες χώρες της Ε.Ο.Κ. Οι παρεχόμενες κοινοτικές ενισχύσεις για την αντιμετώπιση των δυσκολιών δεν αντισταθμίζουν την διαφορά.

Η ελληνική γαλακτοπαραγωγή τόσο στον πρωτογενή όσο και στον μεταποιητικό τομέα, ακολουθεί μια πορεία που δεν της επιτρέπει την παραπέρα ανάπτυξη στον Ευρωπαϊκό χώρο. Με εξαίρεση ορισμένες βιομηχανίες η συντριπτική πλειοψηφία των μονάδων στην χώρα μας αντιμετωπίζει σοβαρά προβλήματα βιωσιμότητας. Για την αντιμετώπισή τους χρειάζονται συνδισσόμενες προσπάθειες των ίδιων των παραγωγών αλλά και σωστή πολιτική απ' την πλευρά του κράτους.

## 8.2 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ

Η μέχρι τώρα επενδυτική δραστηριότητα των επιχειρήσεων του κλάδου, φανερώνει μια τάση εκσυγχρονισμού των μονάδων, όμως ο βαθμός στον οποίο αυτός επιτεύχθηκε κρίνεται πολύ χαμηλός. Οι ανάγκες των μονάδων παραμένουν ακόμα μεγάλες, αν σκεφτεί κανείς ότι οι περισσότερες απ' αυτές είναι μικρού μεγέθους και με στοιχειώδη υποδομή, ενώ βρίσκονται διάσπαρτες σε ορεινές και προβληματικές περιοχές.

Τα παραπάνω, παράλληλα με τις αναμενόμενες τάσεις για την εξέλιξη της πρώτης ύλης, τις προοπτικές αξιοποίησης αυτής, τις υπάρχουσες μονάδες και τον χαμηλό βαθμό αξιοποίησης της δυναμικότητάς τους καθιστούν αναγκαία όχι μόνο τη συνέχιση της διαδικασίας αυτής της αναδιάρθρωσης αλλά και την εντατικοποίησή της.

Ο βαθμός αξιοποίησης της δυναμικότητας των τυροκομείων φτάνει το 56%. Αυτό δηλώνει ότι δεν υπάρχει ανάγκη αύξησης της δυναμικότητας αλλά καλύτερη αξιοποίηση της ήδη υπάρχουσας. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με τον εκσυγχρονισμό σημαντικού αριθμού τυροκομείων για να μπορέσουν να επεξεργασθούν αποδοτικά τις αναμενόμενες ποσότητες γάλακτος απ' την αυξανόμενη πρώτη ύλη που θα παραδίδεται στην βιομηχανία.

Έτσι σύμφωνα με το Ταμειακό Πρόγραμμα του Υπουργείου Γεωργίας δεν προβλέπεται μέχρι το 1995 ίδρυση νέων τυρο-

κομείων που θα αυξάνουν την συνολική εγκατεστημένη δυναμικότητα. Αντίθετα προγραμματίζεται ο εκσυγχρονισμός και η επέκταση κτιριακών εγκαταστάσεων και μηχανολογικού εξοπλισμού 68 τυροκομείων. Επίσης προβλέπεται η μετεγκατάσταση 21 τυροκομείων για περιβαλλοντικούς ή άλλους λόγους ή συγχωνεύσεις παλιών και μικρών για την ίδρυση νέων ίσης δυναμικότητας.

Το συνολικό κόστος αυτών εκτιμάται στα 13,480 εκατ. δρχ. εκ των οποίων στα 6.800 εκατ. δρχ. αφορούν τον εκσυγχρονισμό και τα 6.680 την μετεγκατάσταση των αντίστοιχων μονάδων.

Η κίνηση αυτή επισημαίνεται σε δυο μεγάλες βιομηχανίες γάλακτος που προέβησαν σε εξαγορές εταιρειών. Από τις εταιρείες αυτές η ΦΑΓΕ δραστηριοποιείται και στην παραγωγή τυριού, ενώ πιθανή είναι και η εισαγωγή της ΔΕΛΤΑ στο χώρο αυτό.

### 8.3 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

Οι προοπτικές του κλάδου της τυροκομίας στον χώρο της κοινότητας προσδιορίζονται από παράγοντες που ανάγονται σε όλο το κύκλωμα αγοράς γάλακτος. Έτσι η συνολική παραγωγή γάλακτος της κοινότητας θα εξακολουθεί να δεσμεύεται απ' τις ποσοστώσεις, οι οποίες θα διατηρήσουν την προσφορά γάλακτος σε διεθνές επίπεδο μειωμένη.

Τόσο η μειωμένη προσφορά, όσο και η μείωση των επιδοτήσεων θα έχει ως αποτέλεσμα την περαιτέρω αύξηση

των τιμών. Η κατανάλωση των τυροκομικών αναμένεται να συνεχίσει τους αυξητικούς ρυθμούς των τελευταίων χρόνων, που φτάνει περίπου το 2% ετησίως.

Η αύξηση της κατανάλωσης τυριών θα ωφελήσει κυρίως τις μεγάλες γαλακτοπαραγωγούς και τυροπαραγωγούς χώρες.

Το παραπάνω στοιχείο αφήνει ενδείξεις ότι μπορεί να επιβιώσουν μικροί παραγωγοί, οι οποίοι πλεονεκτούν αφού δεν επιρεάζονται τόσο απ' το αυξανόμενο κόστος των εργατικών και των μεταφορικών όπως οι μεγάλες μονάδες. Υπο το βάρος των παραπάνω εξελίξεων ενισχύονται ακόμη περισσότερο οι ήδη υπάρχουσες τάσεις συγκεντρωτισμού και οδηγούν στην δημιουργία μεγάλων μονάδων με ενισχυμένη επιχειρησιακή και ανταγωνιστική ικανότητα.

Τελικά η κοινοτική βιομηχανία τυριού είναι ένας χώρος δυναμικός που απαρτίζεται από μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων υψηλής ποιότητας, που τροφοδοτούν μια μεγάλη καταναλωτική αγορά που συνεχώς μεταμορφώνεται και γίνεται πιο ευαίσθητη στις μεταβολές των τιμών.

Οι διαμορφωμένες καταναλωτικές τάσεις αφήνουν θετικές προδιαγραφές στον κλάδο με στοιχεία που θα πρέπει να επικεντρωθούν στην διαφοροποίηση των προϊόντων και στην τμηματοποίηση της αγοράς.

#### 8.4 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Συμπερασματικά λοιπόν όσον αφορά την ελληνική βιομηχανία το μέλλον της μπορεί να είναι θετικό και η εξέ-

λιξη της να έχει τα αποτελέσματα που όλοι επιθυμούν.

Για να επιτευχθεί όμως αυτό πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα γιατί ο κλάδος είναι μεν δυναμικός αλλά αντιμετωπίζει σοβαρά προβλήματα.

Τα μέτρα θα πρέπει να αφορούν όλο τον κλάδο της παραγωγής απ' την παραγωγή γάλακτος μέχρι την μεταποίηση. Η ελληνική βιομηχανία έχει σωστές βάσεις και αυτό που χρειάζεται είναι να δοθεί μεγαλύτερο βάρος στην εντατικοποίηση της παραγωγής. Τα ελληνικά προϊόντα ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους και την γεύση τους και αυτό αν χρησιμοποιηθεί σωστά απ' τις εταιρείες είναι δυνατό να οδηγήσει τον κλάδο σε μεγάλη άνοδο.

Αν προσεχθεί η διαδικασία παραγωγής και ανέβει η αποδοτικότητα των μονάδων θα είναι εύκολο να επικρατήσουν τα ελληνικά προϊόντα στην ελληνική και ξένη αγορά. Βέβαια για να γίνει κάτι τέτοιο δεν φτάνει μόνο να εντατικοποιηθεί η παραγωγή. Οι πιέσεις που δέχονται τα ελληνικά προϊόντα απ' τα εισαγόμενα είναι μεγάλες. Γι' αυτό θα πρέπει να αναπτυχθούν σωστά και οι υπηρεσίες που θα βοηθήσουν στην αύξηση των πωλήσεων.

Θα πρέπει να γίνεται σωστότερη εμπορία των προϊόντων και να αυξηθούν τα δίκτυα διανομής. Θα πρέπει να αυξηθούν τα σημεία διανομής των εγχώριων προϊόντων, ώστε να είναι εύκολη η πρόσβαση των καταναλωτών στα ελληνικά προϊόντα.

Ενας ακόμη τομέας όπου η ελληνική βιομηχανία δεν έχει δώσει την απαιτούμενη βαρύτητα είναι η διαφήμιση. Ενας απ' τους λόγους που τα εισαγόμενα προϊόντα κατέχουν τέτοια θέση στην αγορά είναι λόγω της διαφημιστικής τους υποστήριξης. Τα ελληνικά προϊόντα δεδομένου ότι δεν υστερούν σε ποιότητα μπορούν με την κατάλληλη διαφημιστική υποστήριξη να αυξήσουν σημαντικά το μερίδιό τους στην αγορά.

Πιστεύουμε λοιπόν ότι η ελληνική βιομηχανία μπορεί να ξεπεράσει τα προβλήματα που αντιμετωπίζει και να επεκταθεί τόσο στον ελληνικό, όσο και στον Ευρωπαϊκό χώρο. Η μέχρι τώρα πορεία της αφήνει περιθώρια για μεγαλύτερη βελτίωση και αύξηση των πωλήσεών της. \_

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
Α. ΝΤΕΛΗΣ Εκδόσεις : ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ
2. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ  
Π. ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΣ
3. ΝΕΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ
4. ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ : ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ