

Τυροκόμος



ΒΛΑΧΟΙ ΣΤΗ ΔΩΔΩΝΗ
ΣΕ ΚΟΜΒΙΚΟ ΣΗΜΕΙΟ
Η ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ
ΤΗΣ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ



ΔΩΔΩΝΗ

Η γεύση του καλού.

Η φέτα της καρδιάς μας



Από χέρι σε χέρι, από τραπέζι σε τραπέζι, από γενιά σε γενιά...

Μία φέτα ταξιδεύει την Ελλάδα. Μπαίνει σε όλα τα σπίτια.
Φέρνει χαμόγελα, ανοίγει την όρεξη, γεμίζει τις αναμνήσεις.
Πολλά αλλάζουν... Όχι όμως και η γεύση που μας μεγάλωσε.
Φέτα ΔΩΔΩΝΗ. Η φέτα της καρδιάς μας.





ΑΜΕΤΡΗΤΑ ΤΑ ΠΡΟΒΑΤΑ ΕΛΛΙΠΟΒΑΡΕΣ ΤΟ ΓΑΛΑ

Ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας, έχοντας προσφέρει πολλά στην οικονομική ανάπτυξη του τόπου για χρόνια, σήμερα δείχνει να βρίσκεται σε κρίσιμη καμπή. Με δεδομένο ωστόσο ότι η ύπαρξή του είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την οικονομική επιβίωση της γαλακτοβιομηχανίας, τόσο οι συντελεστές του κλάδου, όσο και η ίδια η Πολιτεία, καλούνται να βάλουν το δικό τους λιθαράκι στην ανασύνταξη των παραγωγικών μονάδων και την ανόρθωση της πρωτογενούς παραγωγής.

Θα λέγαμε μάλιστα ότι σ' αυτήν τη φάση το μεγαλύτερο βάρος πέφτει στην πλευρά της επίσημης Πολιτείας και των αρμόδιων αρχών. Όταν, για παράδειγμα, ο αριθμός των ζώων που δηλώνεται και επιβεβαιώνεται από τα στοιχεία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, είναι πολύ μεγαλύτερος του πραγματικού και όταν ο κύριος όγκος της υπερβολής προέρχεται από δύο νομούς, αυτό είναι θέμα των αρχών.

Πιο συγκεκριμένα, τα αιγοπρόβατα που δηλώνονται σήμερα στην Ελλάδα είναι 17,3 εκατ. κεφάλια και απ' αυτά 4.417.834 καταγράφονται στο νομό Ρεθύμνης και άλλα 2.111.591 στο νομό Ηρακλείου. Ο τρίτος και ο τέταρτος κατά σειρά νομοί σε αριθμό ζώων είναι ο νομός Αιτωλοακαρνανίας με 1.131.192 ζώα και ο νομός Λάρισας με 983.108 ζώα. Μάλιστα, ο πέμπτος στην κατάταξη είναι ο νομός Χανίων με 933.874 ζώα.

Οι τρεις νομοί της Κρήτης πάντως δηλώνουν τα 7,5 από 17,3 εκατομμύρια ζώα.

Βαθαίνοντας κανείς τη σκέψη επ' αυτού, θα μπορούσε ενδεχομένως να υποθέσει γιατί η Κρήτη εξαιρέθηκε από το καθεστώς της Φέτας, καθώς η υποστήριξη του συγκεκριμένου ΠΟΠ προϋποθέτει και τον ανάλογο έλεγχο και ως γνωστόν στη Φέτα οι εισκομίσεις είναι κουκιά μετρημένα, σε αντίθεση με ό,τι μπορεί να συμβαίνει με άλλα είδη τυριών. Αλλά αυτό ας το κρίνουν οι ιστορικοί του μέλλοντος.

Η παραπάνω καταγραφή συνδέεται, όπως είναι φυσικό, και με τη διαχείριση των βοσκότοπων, καθώς, μετά την εκτατικοποίηση των δικαιωμάτων άμεσων ενισχύσεων, το ανύπαρκτο ζωικό κεφάλαιο των δηλώσεων έχει... παρκάρει σε ένα ευρύ φάσμα χορτολιβαδικών εκτάσεων ανά την Ελλάδα, στερώντας από τους πραγματικούς κτηνοτρόφους τη δυνατότητα να προγραμματίζουν επί πραγματικής βάσεως και να μεγιστοποιούν το όφελος από τις κοινοτικές ενισχύσεις.

Μπορεί η εξέλιξη των γενεών και έλλειψη κατάλληλων εργατικών χεριών να δυσκολεύει την εκτατική κτηνοτροφία και τη στήριξη μονάδων ελευθέρως βοσκής, ωστόσο ένα διαφορετικό οικονομικό αποτέλεσμα για τους στυλοβάτες των ορεινών όγκων θα μπορούσε να αλλάξει τον ρου της ιστορίας. Σε κάθε περίπτωση, οι ιθύνοντες οφείλουν να μετρήσουν οφέλη και κόστη από τη μέχρι σήμερα διαχείριση της κατάστασης και να πράξουν ανάλογα.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

06

ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ

Το τρένο του εκσυγχρονισμού στο νέο περιβάλλον φαίνεται να χάνει η γνωστή έως σήμερα εκτατική κτηνοτροφία δίνοντας τη θέση της στις μεγάλες εντατικής μορφής, κλειστού τύπου, εκμεταλλεύσεις

10

Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΑΡΑΝΤΗ ΕΞΑΓΟΡΑΖΕΙ ΤΗ ΔΩΔΩΝΗ

Κομβική για το μέλλον του γαλακτοκομικού κλάδου στην Ελλάδα θα αποδειχθεί η επικείμενη ολοκλήρωση της συμφωνίας εξαγοράς της Ηπειρώτισσας Δωδώνη από τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία

14

ΝΕΟ ΡΕΚΟΡ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ

Σε καλό δρόμο δείχνει να κινείται αυτό τον καιρό η υπόθεση της Φέτας, με τις εξαγωγές του προϊόντος να ακολουθούν αυξητική τάση και τα αποθέματα να είναι προς το παρόν λίγα και διαχειρίσιμα

24

ΕΓΧΩΡΙΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΖΩΙΑ ΑΓΕΛΑΔΩΝ

Η διαμόρφωση του πρώτου ελληνικού προτύπου πιστοποίησης με μετρήσιμους δείκτες της ευζωίας μιας αγελαδοτροφικής εκτροφής από το έργο CoWel σε συνεργασία με τη ΜΕΒΓΑΛ

26

ΤΟ GRANA PADANO ΟΔΗΓΕΙ ΤΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΤΥΡΙ

Την 70στή επέτειο του με εξαγωγές άνω των 2,68 εκατ. ρολών, που δείχνουν αύξηση άνω του 9,15% σε σύγκριση με το 2023, γιόρτασε το τυρί Grana Padano., που οδηγεί τις ιταλικές εξαγωγές

28

ΕΝΑΝ ΑΙΩΝΑ ΠΟΠ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΤΟ ΡΟΚΦΟΡ

Την απίχυσή του ανάμεσα στους νεότερους καταναλωτές επιχειρεί να αυξήσει το τυρί ροκφόρ, το οποίο το 2025 γιορτάζει τα 100 χρόνια από την πιστοποίησή του ως ΠΟΠ προϊόν

29

ΡΥΘΜΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 5,4% ΓΙΑ ΤΑ ΣΝΑΚ ΤΥΡΙΟΥ

Η παγκόσμια αγορά σνακ τυριού αναμένεται από τα 76,97 δισ. δολάρια το 2024 να φθάσει τα 111,80 δισ. δολάρια με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 5,4% (CAGR) έως το 2030 λέει η ResearchAndMarkets

30

ΜΙΚΡΟΙ ΚΟΚΚΟΙ, ΜΕΓΑΛΑ ΟΦΕΛΗ ΣΤΗ ΣΙΤΣΗ

Η σταθερότητα του πεπτικού συστήματος, η αξιοποίηση του σιτηρεσίου και η υποστήριξη του ανοσοποιητικού συστήματος, βασικοί άξονες για την υγεία των παραγωγικών ζώων λέει η Timac Agro



Γραβιέρα Αμφιλοχίας από τη σειρά τυριών του brand Αμφιλοχίας Γη για το εξώφυλλο του Τυροκόμου

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box
Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24, Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γιουρुकέλη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Ηλίας Ανδρεάκης
Γιάννης Ρούπας
Δάφνη Κούτση

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Γιώτα Τσενέ

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

32

ΨΑΧΝΟΥΝ ΛΟΓΟΥΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΕΒΟΥΝ ΣΤΟ ΒΟΥΝΟ

Τρόπους αξιοποίησης των 300 τόνων γάλακτος που παράγουν τα 100 κοπάδια που ζουν και βόσκουν, ελεύθερα τα καλοκαίρια, στα βουνά, αναζητά η Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων

37

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Αποφασιστικότητα, επιμονή και μεράκι σε μια μικρή γωνιά της υδρογείου με πανάρχαια παράδοση στην τυροκομία γεννούν σύγχρονες ιστορίες επιτυχίας, που κατακτούν τις αγορές του κόσμου

46

ΣΤΗΝ ΕΛΑΣΣΟΝΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ IFS

Η Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος Μπιζιος Α.Ε. απέκτησε το πρώτο εν Ελλάδι πιστοποιητικό IFS ESG μέσω του Φορέα Επιθεώρησης και Πιστοποίησης TÜV HELLAS (TÜV NORD)

50

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΑ ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΑ ΓΕΥΜΑΤΑ

Για πρώτη φορά στη δημοσιότητα το αρχαιότερο αγγλικό βιβλίο γύρω από το τυρί, το οποίο χρονολογείται κοντά στο 1580 και αποκαλύπτει μυστικά της τυροκομίας από την εποχή των Τυδώρ



Μιχάλης Σαράντης



ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ ΜΟΝΑΔΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΕ ΦΑΣΗ ΜΕΓΑΛΩΝ ΑΝΑΚΑΤΑΤΑΞΕΩΝ ΕΧΕΙ ΕΙΣΕΛΘΕΙ ΤΟΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΚΑΙΡΟ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΜΕ ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΒΕΒΑΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΑΝΟΙΧΤΟ, ΚΑΘΩΣ Η ΓΝΩΣΤΗ ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ ΕΚΤΑΤΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΧΑΝΕΙ ΟΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟ ΤΡΕΝΟ ΤΟΥ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ ΣΤΟ ΝΕΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΔΙΝΟΝΤΑΣ ΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ΜΟΡΦΗΣ, ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΩΙΚΟΥ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ

17.321.730
αιγοπρόβατα



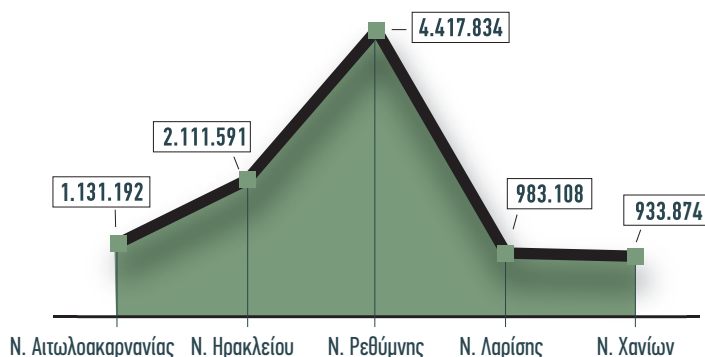
σε ένα σύνολο

19.120.193
παραγωγικών ζώων



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΑΑΤ (ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2025)

Οι επιδόσεις ανά Νομό



Όσο κι αν ακούγεται παράξενο, με την τροπή που έχουν πάρει τα πράγματα, σε λίγο καιρό δεν θα υπάρχουν κοπάδια στα βουνά. Ήδη οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι μετριούνται στα δάχτυλα, ενώ χρόνο με το χρόνο βγαίνουν από το παιχνίδι της παραγωγής και οι τελευταίες αξιόλογες μονάδες προβατοτροφίας ελεύθερης βοσκής. Οι παλιοί περήφανοι τσελικάδες παύουν να υπάρχουν, οι νεότεροι δεν δείχνουν καμιά διάθεση να υιοθετήσουν αυτό τον τρόπο ζωής, ενώ τα ξένα εργατικά χέρια που κράτησαν ζωντανές αυτού του είδους τις εκμεταλλεύσεις για περισσότερα από 30 χρόνια, έχουν εξαντληθεί, χωρίς να δίνουν τη θέση τους σε καινούργια. Με άλλα λόγια, η παράταση ζωής 30 χρόνων, δηλαδή από τη δεκαετία του '90 και μετά, που φαίνεται να πήρε και να εξάντλησε η εγχώρια προβατοτροφία, οφείλεται σχεδόν αποκλειστικά στην αθρόα προσέλευση εργατικών χεριών, μετά την πτώση του Ανατολικού μπλοκ, κυρίως από τη γειτονική Αλβανία. Οι άνθρωποι αυτοί,

σκληραγωγημένοι, προσαρμοσμένοι στη ζωή των ορεινών όγκων και αναγκασμένοι από τις περιστάσεις να βρουν δουλειά, μπήκαν γρήγορα στο πνεύμα της κτηνοτροφικής ζωής, προσφέροντας στις περισσότερες των περιπτώσεων, τεράστιο χέρι, όχι απλώς βοήθειας αλλά και περαιτέρω ανάπτυξης αυτών των εκμεταλλεύσεων. Έτσι, εκεί που η ορεινή κτηνοτροφία έπνεε τα λοίσθια, ένας κρίσιμος αριθμός παλιών αλλά και νεότερων αρχηγών εκμεταλλεύσεων, βρήκε τον τρόπο να κρατηθεί επιχειρηματικά στο παιχνίδι και σε συνδυασμό με κάποιες επενδύσεις σε υποδομές και εξοπλισμό (κυρίως αμελκτικά συστήματα και μέσα μεταφοράς), να διατηρήσει αυτό το μοντέλο παραγωγής.

Σήμερα τα πράγματα είναι τελείως διαφορετικά. Αυτοί οι άνθρωποι δεν υπάρχουν, ένας ευρύτερος σχεδιασμός για την κτηνοτροφία των ορεινών όγκων (με προσεκτική χάραξη δρόμων, εγκατάσταση φωτοβολταϊκών για ενεργειακή αυτονομία, ιδέες για προκατασκευασμένους στάβλους, χρήση φορητών μονάδων αρμέγματος κ.α.) δεν καταρτίστηκε,



Οι πληροφορίες θέλουν τις μεγάλες μεταποιητικές επιχειρήσεις του κλάδου, να πριμοδοτούν τις μεγάλες μονάδες κλειστού τύπου των πεδινών κατά βάση περιοχών, έναντι των διάσπαρτων μικρών μονάδων των ορεινών όγκων.



ούτε φυσικά μπήκε ποτέ σε ειδικό πρόγραμμα ενίσχυσης, με αποτέλεσμα οι μονάδες αυτής της μορφής να αρχίσουν πάλι να φθίνουν. Σημειωτέον ότι, την ίδια περίοδο, η παραγωγή γάλακτος (αλλά και κρέατος) αυτών των μονάδων, όχι μόνο δεν βρήκε μια άλλη περπατησιά υπεραξίας στην αγορά αλλά, αντίθετα, άρχισε να συναντά και την περιφρόνηση κάποιες φορές της μεγάλης γαλακτοβιομηχανίας.

Οι πληροφορίες από πολλές περιοχές της χώρας θέλουν τις μεγάλες μεταποιητικές επιχειρήσεις του κλάδου, να αλλάζουν ριζικά την οργανωτική τους δομή σε ό,τι αφορά την παραλαβή του γάλακτος και φυσικά να πριμοδοτούν τις μεγάλες μονάδες κλειστού τύπου των πεδινών κατά βάση περιοχών, έναντι των διάσπαρτων μικρών μονάδων ελεύθερης βοσκής των ορεινών όγκων. Η λέξη «δεν βγαίνουμε» ακούγεται όλο και πιο συχνά από τα χείλη των εκπροσώπων κάθε βιομηχανίας όταν πρόκειται για συζητήσεις με μικρούς κτηνοτρόφους απομακρυσμένων περιοχών. Ταυτόχρονα, τα ιδιωτικά συνεργαζόμενα δίκτυα, που κάποιες βιομηχανίες έχουν εγκαταστήσει σε κάποιες περιοχές για την παραλαβή του γάλακτος από μεμονωμένους παραγωγούς, αποφεύγουν συστηματικά την ένταξη στο δίκτυό τους, δυσπρόσιτες μονάδες ή κακότερους, όπως λένε για να δικαιολογήσουν την κατάσταση, προβατοτρόφους. Την ίδια στιγμή, το μικροβιακό φορτίο που ενδεχομένως να παρουσιάζει το «ταλαιπωρημένο γάλα» αυτών των μονάδων, αποτελεί ένα ακόμα λόγο διακοπής ή άρνησης της συνεργασίας, τουλάχιστον με τις μεγάλες και ανθηρές οικονομικά επιχειρήσεις του κλάδου.

«Κάποτε υπήρχαν 25 κοπάδια στο Ντένεσκο, σήμερα 3»

Μέσα σ' αυτό το κλίμα, η οικονομική επιβίωση των κτηνοτροφικών μονάδων αυτής της μορφής είναι πολύ δύσκολη. «Πριν από 15 χρόνια στο Ντένεσκο (Αετομηνίτσα) ανεβαίναμε 25 κοπάδια και τώρα είμαστε μόνο τρεις», τονίζει με νόημα στον Τυροκόμο, ο γνωστός από τη θητεία του στα κοινά του κλάδου και μάχιμος, μετακινούμενος (Θεσσαλία - Πίνδος) αιγοτρόφος, Μιχάλης Τζιότζιος. Με το δρόμο που έχουν πάρει τα πράγματα, σε λίγα χρόνια δεν θα έχει μείνει κανείς.

Αν το δούμε λίγο διαφορετικά, η αιγοπροβατοτροφία στη χώρα μας έχει περάσει για τα καλά στο δρόμο που ξεκίνησε πριν από δύο δεκαετίες περίπου η αγελαδοτροφία. Κι αυτό γιατί, είναι πλέον σαφές ότι οι μεγάλες μονάδες στον κλάδο της γαλακτοβιομηχανίας επιδοτούν κατά κάποιο τρόπο τη δημιουργία μεγάλων μονάδων κλειστού τύπου, καθώς εξασφαλίζουν μ' αυτό τον τρόπο, μεγαλύτερες «δεξαμενές», παραγωγής ελεγχόμενης α' ύλης. Επομένως, αν τα πράγματα μείνουν στην αγορά, το μέλλον είναι προδιαγεγραμμένο. Αρκεί οι συνθήκες να εξασφαλίσουν το σημείο βιωσιμότητας και γι' αυτές τις μεγάλες κτηνοτροφικές μονάδες.

Η όποια ελπίδα διάσωσης της ορεινής κτηνοτροφίας, πράγμα αναγκαίο για τη διάσωση και του κοινωνικού ιστού σ' αυτές τις περιοχές, θα πρέπει να αναζητηθεί σε ένα γενναίο κυβερνητικό πρόγραμμα, το οποίο προς το παρόν δεν φαίνεται να υπάρχει. Ένα πρόγραμμα που θα εξασφαλίζει μια άλλου είδους διάρθρωση αυτών των εκμεταλλεύσεων (αναφέρθηκαν νωρίτερα κάποιες παράμετροι), συνδυαστικά με μια προσπάθεια διαφοροποίησης του παραγόμενου προϊόντος, ώστε να στηρίζεται η αναφορά σε ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά υψηλής διατροφικής αξίας (λόγω της διατροφής των ζώων με στοιχεία από την πλούσια ορεινή χλωρίδα), η διαχείριση του οποίου θα μπορεί να ανατεθεί ενδεχομένως σε μια άλλη μεταποιητική δραστηριότητα μικρής κλίμακας, με αντίστοιχα τελικά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

ΠΑΡΑΔΟΘΕΙΣΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΝΩΠΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (2025)		ΠΡΟΒΕΙΟ					ΓΙΔΙΝΟ				
		ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ (ΝΟΜΟΣ)			ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ		ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ (ΝΟΜΟΣ)			ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ (ΝΟΜΟΣ)	ΠΛΗΘΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ	ΠΛΗΘΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΑΤΤΙΚΗΣ	ΑΘΗΝΩΝ	1	2.738	1.3600	1.320.892	1.4248	1	1.074	0.8586	127.951	0.8836
	ΑΝΑΤ. ΑΤΤΙΚΗΣ	102	714.669	1.4375			25	62.938	0.8817		
	ΔΥΤ. ΑΤΤΙΚΗΣ	105	551.443	1.4101			25	50.104	0.8725		
	ΠΕΙΡΑΙΩΣ	17	52.043	1.4115			7	13.835	0.9338		
ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	ΛΕΣΒΟΥ	1992	12.517.643	1.3711	12.531.168	1.3709	288	611.524	0.8205	783.219	0.8042
	ΣΑΜΟΥ	2	3.263	1.2254			1	394	0.7500		
	ΧΙΟΥ	3	10.262	1.1168			28	171.302	0.7463		
ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ	2	4.019	0.7500	694.181	1.2115	1	4.433	0.4800	330.73	0.7264
	ΚΥΚΛΑΔΩΝ	200	690.162	1.2142			135	326.297	0.7298		
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	ΑΙΤΟΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ	3181	15.823.621	1.4022	31.394.371	1.3938	331	613.267	0.8714	2.724.697	0.8564
	ΑΧΑΪΑΣ	1775	8.727.568	1.3901			570	1.492.561	0.8504		
	ΗΛΕΪΑΣ	1421	6.843.182	1.3789			200	618.869	0.8559		
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	280	1.005.162	1.3860	8.061.740	1.4032	177	626	0.8829	4.056.522	0.8674
	ΑΡΚΑΔΙΑΣ	576	2.678.702	1.4011			270	975	0.8660		
	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	236	1.152.396	1.4060			141	474	0.8755		
	ΛΑΚΩΝΙΑΣ	332	1.706.613	1.4096			370	1.915.927	0.8602		
	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	302	1.518.868	1.4088			24	66	0.8934		
ΗΠΕΙΡΟΥ	ΑΡΤΑΣ	455	1.678.919	1.3968	9.908.395	1.3955	65	85	0.8783	564.724	0.9062
	ΘΕΣΠΡΟΤΙΑΣ	468	2.134.302	1.3674			47	94	0.8864		
	ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	807	3.368.607	1.4172			104	189	0.9358		
	ΠΡΕΒΕΖΑΣ	592	2.726.567	1.3897			75	197	0.8991		
ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ	ΖΑΚΥΝΘΟΥ	5	9.385	1.4852	1.667.179	1.468	1	2.061	1.1000	441.249	0.9666
	ΚΕΡΚΥΡΑΣ	6	22.394	1.2708			2	2.342	0.7313		
	ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ	305	1.583.321	1.4736			112	435.076	0.9678		
	ΛΕΥΚΑΔΑΣ	14	52.079	1.3771			3	1.770	0.8262		
ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ	223	1.301.231	1.4300	5.824.590	1.4216	17	54.981	0.8810	711.779	0.8966
	ΕΥΒΟΙΑΣ	356	1.354.151	1.4195			127	350.030	0.9020		
	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ	88	349.798	1.3306			10	18.560	0.8309		
	ΦΘΙΩΤΙΑΣ	459	2.268.665	1.4385			78	213.608	0.9070		
	ΦΩΚΙΑΔΑΣ	119	550.746	1.3949			31	74.601	0.8692		
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ	ΕΒΡΟΥ	37	77.671	1.4186	2.932.633	1.4364	32	174.152	0.7924	626.42	0.8917
	ΚΑΒΑΛΑΣ	74	423.515	1.4250			45	144.797	0.9251		
	ΞΑΝΘΗΣ	130	684.636	1.4272			38	67.791	0.9075		
	ΡΟΔΟΠΗΣ	191	513.746	1.4105			46	86.806	0.9074		
ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	279	1.938.951	1.4491	8.791.929	1.4331	102	295.156	0.9333	974.585	0.9154
	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	200	1.357.896	1.4197			43	60.467	0.8887		
	ΚΟΖΑΝΗΣ	525	3.934.618	1.4327			160	500.302	0.9078		
	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	316	1.560.465	1.4259			56	118.660	0.9168		
ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	ΗΜΑΘΙΑΣ	104	587.153	1.4046	17.126.161	1.4247	32	88.313	0.9446	3.124.987	0.911
	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	329	2.741.495	1.4153			215	1.044.326	0.9007		
	ΚΙΛΚΙΣ	281	2.825.389	1.4117			106	397.333	0.8987		
	ΠΕΛΛΑΣ	250	1.754.316	1.4237			43	77.455	0.9358		
	ΠΙΕΡΙΑΣ	371	3.218.868	1.4345			161	456.854	0.9183		
	ΣΕΡΡΩΝ	523	3.636.441	1.4261			131	419.281	0.9133		
	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	151	2.362.499	1.4416			118	641.425	0.9208		
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ	ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	685	3.887.939	1.4282	33.884.555	1.4567	49	89.350	0.9034	3.327.204	0.9325
	ΛΑΡΙΣΑΣ	1923	22.266.089	1.4643			488	21.510.866	0.9321		
	ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	362	3.134.772	1.4833			81	405.189	0.9671		
	ΤΡΙΚΑΛΩΝ	713	4.595.755	1.4253			193	681.579	0.9171		
ΚΡΗΤΗΣ	ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	1492	5.492.127	1.0549	14.248.689	1.0749	185	260.503	0.7846	873.594	0.8078
	ΛΑΣΙΘΙΟΥ	311	989.021	1.0436			33	41.649	0.8235		
	ΡΕΘΥΜΝΟΥ	2068	6.107.819	1.0974			250	451.495	0.8152		
	ΧΑΝΙΩΝ	436	1.659.723	1.0771			42	119.948	0.8249		
		26.337			148.386.481	1.3843	5.953			18.667.661	0.8848

στοιχεία ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Η ΦΛΕΒΑ ΤΩΝ ΒΛΑΧΩΝ ΧΤΥΠΑΕΙ ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΣΤΗ ΔΩΔΩΝΗ



ΚΟΜΒΙΚΗ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΟΠΩΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΡΕΙΑ ΠΟΥ ΘΑ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΙ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ, ΜΕ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ, ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΝΑ ΑΠΟΔΕΙΧΘΕΙ Η ΕΠΙΚΕΙΜΕΝΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ ΕΞΑΓΟΡΑΣ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΔΩΔΩΝΗ ΑΠΟ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΣΑΡΑΝΤΗ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Οι βλάχικης καταγωγής Τρικαλινοί επιχειρηματίες έχουν αποδείξει πολλές φορές κατά τη διάρκεια των τελευταίων 30 ετών που βρίσκονται στο προσκήνιο ότι διαθέτουν το επιχειρηματικό ταπεραμέντο και τη συνταγή δράσης που χρειάζεται, ώστε κάθε φορά να φέρνουν στο δρόμο της κερδοφορίας τα projects με τα οποία καταπιάνονται. Έτσι έκαναν στις αρχές της δεκαετίας του '90 με το ΟΛΥΜΠΟ, έτσι κινήθηκαν αργότερα με τη ΡΟΔΟΠΗ, έτσι αξιοποιούν τον τελευταίο καιρό τα σήματα της ΑΓΝΟ, κάπως έτσι επομένως θα βρουν τον τρόπο και με τη ΔΩΔΩΝΗ.

Όλα δείχνουν πως ότι η εξαγορά της Ηπειρώτικης γαλακτοβιομηχανίας είναι κοντά, καθώς οι άμεσα ενδιαφερόμενοι έχουν ήδη συμφωνήσει και απομένει μόνο η επικύρωση αυτής της συμφωνίας από την Επιτροπή Ανταγωνισμού, προκειμένου να καταστεί και επίσημα δεδομένη. Αυτό που μένει να αποδειχθεί στη συνέχεια, είναι η επίδραση του όλου εγχειρήματος στον ευρύτερο κλάδο των γαλακτοκομικών και επειδή το όνομα ΔΩΔΩΝΗ είναι συνυφασμένο με τη Φέτα, η πολιτική που θα εφαρμόσουν οι Θεσσαλοί επιχειρηματίες για την αναδιοργάνωση της γαλακτοβιομηχανίας στην Ήπειρο.

Υπενθυμίζεται εδώ ότι η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ, πρωτίστως υπό τη συνεταιριστική της μορφή, αποτέλεσε για χρόνια το σήμα κατατεθέν της Ηπείρου, ταξιδεύοντας με τα προϊόντα της στις 5 ηπείρους και σε 50 χώρες. Μάλιστα, στην αγορά των ΗΠΑ η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ υπήρξε συνώνυμο της φέτας ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης και ήταν ο κατ' εξοχήν λόγος που έβαλε τη συγκεκριμένη γαλακτοβιομηχανία στο μάτι ισχυρών funds οδηγώντας εν τέλει στην ιδιωτικοποίησή της, εν μέσω κρίσης, το 2012.

Μια αγροτοβιομηχανία με μεγάλη αντοχή

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι η ΔΩΔΩΝΗ κατατάσσεται μεταξύ των συνεταιριστικών – αγροτοβιομηχανιών μετοχικού ενδιαφέροντος της Αγροτικής Τράπεζας που έδειξαν μεγάλη οικονομική αντοχή και αντιστάθηκαν σθεναρά στην απεμπόληση του συνεταιριστικού τους χαρακτήρα. Βεβαίως, από την πρώτη στιγμή, οι αδελφοί Σαράντη δεν έκρυψαν το ενδιαφέρον τους για τη ΔΩΔΩΝΗ. Μάλιστα, η πρώτη φορά ήταν το 2012, όταν ο νεοπαγής τότε όμιλος των Θεσσαλών, κατέθεσε το δικό του παρών, πριν η ηπειρώτικη γαλακτοβιομηχανία, υπό καθεστώς ειδικής διαχείρισης, εκείνη την περίοδο, περάσει από το χαρτοφυλάκιο της ΑΤΕbank στη ρωσικών συμφερόντων SI Foods.

Ενδεχομένως οι συνθήκες να ήταν πιο ώριμες για τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία το 2021, όταν οι Ρώσοι επενδυτές αποφάσισαν την έξοδό τους από τη ΔΩΔΩΝΗ, ωστόσο η επιλογή τους ήταν να πουλήσουν στην CVC (ιδιοκτησία του ομίλου Vivartia), αρχικά το 78% και μετά από δύο χρόνια και το υπόλοιπο 22%. Σημειωτέον ότι το αμερικανικό fund CVC, έχοντας πλέον το 100%, ενέταξε τη ΔΩΔΩΝΗ στην εταιρεία συμμετοχών Dairy Holdings, στην οποία υπάγεται και η ΔΕΛΤΑ. Πληροφορίες των τελευταίων μάλιστα θέλουν το CVC, μετά τη ΔΩΔΩΝΗ να κρεμάει πωλητήριο και στην πάλαι ποτέ κραταιά γαλακτοβιομηχανία ΔΕΛΤΑ του Δημήτρη Δασκαλόπουλου.

Επιστρέφοντας ωστόσο στη ΔΩΔΩΝΗ, δεν θα πρέπει να υπάρχει αμφιβολία ότι αυτή τη φορά, τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία των αδελφών Σαράντη προβαίνουν στη συγκεκριμένη εξαγορά από σαφώς καλύτερη θέση. Ήδη ο τζίρος του ομίλου υπερβαίνει τα 650 εκατ. ευρώ, η κερδοφορία παραμένει υψηλή και το επίπεδο ρευστότητας αφήνει περιθώρια για ένα τέτοιο εγχείρημα. Άλλωστε τα 110 εκατ. ευρώ που θα κληθεί να εκταμιεύσει ο όμιλος της οικογένειας Σαρά-



Ι Στην αριστερή σελίδα (από αριστερά) Ιωάννης Βιτάλης, πρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας, Χρήστος Αποστολόπουλος, πρόεδρος ΣΕΒΓΑΠ, και Μιχάλης Σαράντης, διευθύνων σύμβουλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία





ντη, μέχρι την ολοκλήρωση της μεταβίβασης των μετοχών το προσεχές φθινόπωρο συν τα 95 εκατ. ευρώ χρέη που πρόκειται να αναλάβει, δεν είναι κάτι που θα πρέπει ανησυχεί τους επιδέξιους, σ’ αυτού του είδους τις επιχειρηματικές κινήσεις, αγοραστές. Αν κάτι θα χρειαστεί να προσέξουν, είναι οι εγγενείς αδυναμίες της εγχώριας προβατοτροφίας και οι προκλήσεις που θα κληθούν να αντιμετωπίσουν προκειμένου να διατηρηθεί η ισορροπία ανάμεσα στην εγχώρια παραγωγή πρώτης ύλης και την περαιτέρω αύξηση των πωλήσεων Φέτας, δηλαδή ενός προϊόντος που είναι ΠΟΠ και έχει πολύ συγκεκριμένες προδιαγραφές και νομοτελειακά αναμένεται να είναι ο απώτερος στόχος των Τρικαλινών επιχειρηματιών.

Το μυστικό του νέου εγχειρήματος

Όλα πάντως δείχνουν ότι το νέο εγχείρημα δεν περιορίζεται μόνο στην ανάγκη βελτίωσης του management μιας γερασμένης βιομηχανικής μονάδας, όπως είναι η ΔΩΔΩΝΗ, η οποία διατηρεί ωστόσο ένα πολύ καλό όνομα (brand name) στην αγορά. Η επιτυχία του εγχειρήματος συνδέεται αναμφισβήτητα με τη γενικότερη πορεία της κτηνοτροφίας στην ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου, πιθανότα και όλης της χώρας, θέμα το οποίο εκ των πραγμάτων παρουσιάζει άλλης τάξεως δυσκολίες. Όλοι ξέρουν ότι οι οικονομικές δυσκολίες που είχε η ΔΩΔΩΝΗ κατά την τελευταία διετία, πέραν του αμφιλεγόμενου management, αντανakλώνται σε σημαντικό βαθμό και στην εικόνα παρακμής ή και εγκατάλειψης που εμφανίζει ένας πολύ μεγάλος αριθμός κτηνοτροφικών μονάδων στην Ήπειρο. Η πορεία αυτή δεν είναι εύκολο να αντιστραφεί σε σύντομο χρόνο, ανεξαρτήτως των στόχων που θέτουν σ’ αυτήν τη φάση οι επίδοξοι νέοι αγοραστές. Βεβαίως κανείς δεν μπορεί να αρνηθεί το «κοκαλάκι της νυχτερίδας» που χαρακτηρίζει τη δραστηριότητα των Τρικαλινών επιχειρηματιών σε όλο το φάσμα της δραστηριότητάς τους. Η αδήριτη ικανότητά τους να νοικοκυρεύουν επιχειρήσεις και να αξιοποιούν στο έπακρο κάθε δυνατότητα των projects που διαχειρίζονται, αναγνωρίζεται από το σύνολο των συντελεστών του κλάδου. Υπ’ αυτή την έννοια και το εγχείρημα ΔΩΔΩΝΗ δεν μπορεί παρά να έχει προσεχώς, μεγάλο ενδιαφέρον. Αξίζει να σημειωθεί ότι με αφορμή σχετικό άρθρο της Agrenda, όπου κατα-

ΣΤΑ 494 ΕΚΑΤ. ΤΟ 2022 600 ΕΚΑΤ. ΤΟ 2023

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ στη μεγιστοποίηση των επενδύσεων που τρέχει σε Ρουμανία και Βουλγαρία και ανάπτυξη των δραστηριοτήτων σε όλες τις αγορές στις οποίες υπάρχει παρουσία του Ομίλου μέσω των θυγατρικών εταιρειών αλλά και στη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μέσα από συστηματική εργασία και έρευνα, κινείται η Ελληνικά Γαλακτοκομεία της οικογένειας Σαράντη, της οποίας ο τζίρος για το 2023 ξεπέρασε τα 600 εκατ. ευρώ σε σχέση με τα 493,8 εκατ. ευρώ του 2022. Τα μεικτά κέρδη αυξήθηκαν κατά 45,85% από τα 102,3 εκατ ευρώ στα 149,2 εκατ. ευρώ ενώ τα (προσαρμοσμένα) EBITDA ανήλθαν σε 94,1 εκατ. ευρώ, αυξημένα κατά 44,7% σε σχέση με τα 65 εκατ. ευρώ του 2022.

γράφηκαν μεταξύ άλλων κάποιες επιφυλάξεις κτηνοτρόφων για τη συγκεκριμένη εξαγορά, μαζί με ανησυχίες τους για το ενδεχόμενο δημιουργίας μονοπωλιακών καταστάσεων, ειδικά στο πρόβειο γάλα, ο Μιχάλης Σαράντης, εκ των ιδρυτών του σημερινού ομίλου, επικοινωνήσε με την εφημερίδα, τονίζοντας την απόφαση του ομίλου Ελληνικά Γαλακτοκομεία να στηρίξει με γενναιότητα την ανασυγκρότηση της κτηνοτροφίας στην Ήπειρο. Σύμφωνα με τον επιχειρηματία, «η συνέπεια των επιχειρήσεων του Ομίλου στη συναλλακτική σχέση με τους παραγωγούς συνιστά θεμέλιο λίθο της πετυχημένης μέχρι σήμερα πορείας του». Άλλωστε κανείς δεν αμφισβητεί τον τρόπο με τον οποίο εργάζονται οι Σαράντηδες. Έχουν κατακτήσει ένα υψηλό επίπεδο συνεργασίας το οποίο βοηθάει, τους μεν κτηνοτρόφους να αισθάνονται σιγουριά σε κάθε τους βήμα (έχοντας πλήρη συναίσθηση της αξίας της παραγωγής τους και της δυνατότητας να προγραμματίζουν ανάλογα), τη δε γαλακτοβιομηχανία να εξασφαλίζει από νωρίς την πρώτη ύλη που χρειάζεται, επενδύοντας με τη σειρά της αποτελεσματικά στην ταυτότητα των προϊόντων της. Όπως προκύπτει μάλιστα με στοιχεία τα οποία τίθενται στη διάθεση των αναγνωστών μας, οι εταιρείες του ομίλου Ελληνικά Γαλακτοκομεία, σύμφωνα πάντα με τη διοίκησή τους, πληρώνουν τους κτηνοτρόφους -σχεδόν από συστάσεώς τους- σταθερά στις 10 του κάθε μήνα. Εξ αυτού του λόγου και μόνο, έχουν μια επιβάρυνση σε σχέση με τον ανταγωνισμό η οποία ξεπερνάει το 4% επί της αξίας του προϊόντος. Όπως αναφέρεται χαρακτηριστικά στη σχετική ενημέρωση, η αμεσότητα, η σταθερότητα και η αξιοπιστία του ομίλου στις πληρωμές, επιφέρει μια επιβάρυνση στη μέση τιμή του εισκομιζόμενου γάλακτος η οποία αγγίζει ακόμη και τα 0,05 ευρώ για κάθε κιλό αιγοπρόβειου γάλακτος.

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ			
ΕΤΟΣ	ΘΕΣΣΑΛΙΑ	ΗΠΕΙΡΟΣ	% ΔΙΑΦΟΡΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑ-ΗΠΕΙΡΟΣ
2022	1,2974	1,2629	2,7%
2023	1,6310	1,5155	7,6%
2024	1,5242	1,4285	6,7%
2025	1,4567	1,3955	4,4%

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ			
ΕΤΟΣ	ΘΕΣΣΑΛΙΑ	ΗΠΕΙΡΟΣ	% ΔΙΑΦΟΡΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑ-ΗΠΕΙΡΟΣ
2022	0,7882	0,7211	9,3%
2023	1,0171	0,9245	10,0%
2024	0,9639	0,9031	6,7%
2025	0,9325	0,9062	2,9%

στοιχεία ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



Στέκονται στο ύψος τους!

Τα τριμμένα τυριά ΟΛΥΜΠΟΣ συνδυάζουν αυθεντική γεύση, κορυφαία ποιότητα και τώρα νέα, πρακτική συσκευασία! Με δυνατότητα επανασφράγισης για διατήρηση της φρεσκάδας και λειτουργικό σχήμα που στέκεται, είναι πάντα δίπλα σας προσθέτοντας νοστιμιά σε κάθε γεύμα.

ΟΛΥΜΠΟΣ. Ποιότητα και γεύση που αξίζει να δοκιμάσετε!

ΝΕΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ





ΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗ ΦΕΤΑ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ



ΣΕ ΚΑΛΟ ΔΡΟΜΟ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΑ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟΝ ΚΑΙΡΟ
Η ΥΠΟΘΕΣΗ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ, ΜΕ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΝΑ
ΣΥΝΕΧΙΖΟΥΝ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ ΑΥΞΗΤΙΚΗ ΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ
ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΛΙΓΑ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΙΜΑ

Η πλειοψηφία των επιχειρήσεων του κλάδου της Φέτας δείχνει να πέρασε ανώδυνα τη μεγάλη άνοδο των τιμών του προϊόντος μετά το 2022, καθώς η ζήτηση, κυρίως στη διεθνή αγορά, όπου και το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης, διατηρήθηκε σε ικανοποιητικά επίπεδα με την ταυτότητα της εγχώριας παραγωγής ως Προϊόντος Προστατευόμενης Ονομασίας να ισχυροποιείται. Τα επίσημα στοιχεία καταγράφουν νέο ρεκόρ εξαγωγών για τη Φέτα το 2024, καθώς οι πωλήσεις σε αξία εκτός Ελλάδας ανήλθαν στα 785,08 εκατομμύρια ευρώ, καταγράφοντας αύξηση κατά 6,8% σε σχέση με τα 735,23 εκατομμύρια ευρώ που ήταν το αντίστοιχο ποσό του 2023. Ανοδική ήταν η πορεία των εξαγωγών και σε όγκο πωλήσεων, καθώς, από τους 87.000 τόνους που διατέθηκαν το 2023, οι ποσότητες το 2024 αυξήθηκαν κατά 11,5%, φτάνοντας τους 97.000 τόνους. Σύμφωνα με στοιχεία που επικαλείται η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η φέτα είναι η ναυαρχίδα των προϊόντων με γεωγραφική ένδειξη της Ελλάδας και αντιπροσωπεύει περίπου το 10% των ελληνικών εξαγωγών τροφίμων, απόδειξη της διεθνούς φήμης που απολαμβάνει.

Στοιχεία της Επιτροπής Ανταγωνισμού με αφορμή τις διατιμήσεις
Σε ό,τι αφορά την εικόνα στην εγχώρια αγορά, με βάση στοιχεία της Επιτροπής Ανταγωνισμού τον καιρό που ετίθετο θέμα διατίμησης του προϊόντος με τα γνωστά «καλάθια», το σύνολο των πωλήσεων Φέτας από

ΚΥΡΙΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ	
	ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΦΕΤΑΣ (ΤΟΝΟΙ)
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ■	14.800
LA FARM ■	10.000
S.H.M. HELLAS – ΠΗΛΙΟΝ ΑΒΕΕ ■	9.000-10.000 (2021)
ΟΜΗΡΟΣ ■	8.000
ΡΟΥΣΣΑΣ ■	8.000
GREEK FAMILY FARM ■	5.000
ΜΠΙΖΙΟΣ ■	3.500
ΕΞΑΡΧΟΣ ■	3.500
ΜΕΒΓΑΛ ■	3.000
ΟΠΤΙΜΑ ■	2.500 (2021)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα στοιχεία είναι κατά δήλωση των εταιριών (για το έτος 2022, εκτός από δύο εταιρείες όπου τα στοιχεία αφορούν το έτος 2021)

τα σούπερ μάρκετ το 2023 ανήλθε σε 244,1 εκατ. ευρώ παρουσιάζοντας ετήσια αύξηση κατά 13,8%. Το Α΄ εξάμηνο του 2024 η αύξηση των πωλήσεων μειώθηκε στο 3% σε ετήσια βάση. Στο σύνολο των δεδομένων υπάρχουν περί τους 150 προμηθευτές Φέτας. Οι

ΣΤΟ 80% ΤΟ ΜΕΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΕΠΩΝΥΜΗΣ ΦΕΤΑΣ

ΦΕΤΑ ΠΟΠ και δη επώνυμη βάζουν στο τραπέζι τους 8 στους 10 Έλληνες με τον Αγροτικό Γαλακτοκομικών Συνεταιρισμό Καλαβρύτων να αποτελεί τον βασικό προμηθευτή του προϊόντος με μερίδιο 15-20% περίπου ως προς την αξία και την ποσότητα. Τα παραπάνω προκύπτουν από την χαρτογράφηση της Επιτροπής Ανταγωνισμού των συνθηκών εμπορίας στο τυρί Φέτα, που αποτελεί το 2% των συνολικών πωλήσεων των 11 Σούπερ Μάρκετ, που παρέδωσαν στοιχεία. Μάλιστα, το 2023, τα επώνυμα προϊόντα Φέτας αποτελούν το 80% των συνολικών πωλήσεων στην αγορά και τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας το 20%, (εντός ή/και εκτός Καλαθιού Νοικοκυριού -ΚΝ). Από την χαρτογράφηση προέκυψε επίσης ότι η εταιρεία ΟΠΤΙΜΑ κατέχει μερίδιο 10-15%, ενώ η ΔΩΔΩΝΗ 10-15% σε αξία και 5-10% σε ποσότητα. Μερίδια κάτω του 5% κατέχουν οι εταιρίες, ΒΑΛΜΑΣ, SIMOS FOOD, ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ, ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ, Α.ΒΙ.ΓΑΛ., FIRST QUALITY, ΝΙΚ.ΤΣΑΤΣΟΥΛΗΣ, ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ TRIPOL, BIOM/NIA ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΕΣΒΟΥ και ΚΑΡΑΛΗΣ. Μάλιστα, η εταιρεία Η.ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ είναι ο σημαντικότερος προμηθευτής Φέτας ιδιωτικής ετικέτας (μεταξύ 15-20% ως προς την αξία και ποσότητα).Ακολουθούν η Βιομηχα-

νία Γάλακτος Λέσβου και η Γαλακτοκομική Τριπόλεως (10-15% ως προς την αξία και ποσότητα). Στην συνέχεια της κατάταξης βρίσκονται 5 εταιρείες με εύρος μεριδίων μεταξύ 5-10% ως προς την αξία και ποσότητα. Επίσης, στο σύνολο των πωλήσεων το μεγαλύτερο μερίδιο κατέχει η εταιρεία Σκλαβενίτης (35-40% σε αξία και 35-40% σε ποσότητα) και ακολουθεί η ΑΒ-Βασιλόπουλος (15-20%σε αξία και σε ποσότητα) και η Μετρό (10-15% σε αξία και σε ποσότητα). Επίσης μεταξύ άλλων προκύπτουν ότι: ■Το σύνολο των πωλήσεων Φέτας από τα ΣΜ το 2023 ανήλθε σε 244,1 εκατ. ευρώ παρουσιάζοντας ετήσια αύξηση κατά 13,8%. ■ Οι 12 μεγαλύτεροι προμηθευτές αντιπροσωπεύουν το 73% του συνόλου των πωλήσεων Φέτας σε αξία, ενώ στη Φέτα ιδιωτικής ετικέτας οι 13 μεγαλύτεροι το 93%. ■Οι ακριβότερες τιμές στη Φέτα παρατηρούνται στα επώνυμα συσκευασμένα προϊόντα, εκτός ΚΝ, με μέση τιμή περί τα 13 ευρώ χωρίς ΦΠΑ ή στα 14,7 ευρώ συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ. ■ Ως προς τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Οι καταναλωτές προτιμούν κατά κύριο λόγο την επώνυμη Φέτα (περίπου 82%). Ωστόσο, κατά τη διάρκεια της περιόδου αναφοράς 2/2023-6/2024 παρατηρήθηκε μεταστροφή προς τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας. **Μαρία Γιουρουκέλη**

13 μεγαλύτεροι προμηθευτές, συνολικά, αντιπροσωπεύουν το 70% του συνόλου των πωλήσεων Φέτας. Από τον αριθμό των προμηθευτών και τη διάταξη των μεριδίων τους διαπιστώνεται ότι η αγορά προμήθειας των σούπερ μάρκετ στη Φέτα χαρακτηρίζεται από χαμηλή συγκέντρωση με το CR3 στο 39% και τον δείκτη HHI στο 652. Το 2023, τα επώνυμα προϊόντα Φέτας αποτελούν το 80% των πωλήσεων στην αγορά και τα ιδιωτικής ετικέτας αποτελούν το 20%.

Οι εξαγωγικές επιχειρήσεις

Από τις κυριότερες εξαγωγικές επιχειρήσεις είναι ο όμιλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία καθώς και η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ. Οι βασικές αγορές στις οποίες δραστηριοποιούνται τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία είναι η Γερμανία, η Μεγάλη Βρετανία, η Ιταλία και η Σουηδία ενώ η ΔΩΔΩΝΗ έχει ηχηρή παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες.

Ανάμεσα στους σημαντικούς εξαγωγείς είναι επίσης η La Farm, με έδρα τα Τρίκαλα, η οποία είναι αμιγώς εξαγωγική, με τη Φέτα της να ταξιδεύει σε χώρες όπως η Μεγάλη Βρετανία, η Ιρλανδία, η Ελβετία και η Αμερική. Μεγάλος εξαγωγέας και η SHM Hellas - Πύλιον ΑΒΕΕ, συμφερόντων της γαλλικής Lactalis, με το 30% της παραγωγής Φέτας να κατευθύνεται στη Γερμανία. Μεταξύ των κυριότερων αγορών δραστηριοποίησης της εταιρείας είναι η Γαλλία, η Αμερική, η Ιταλία και η Ισπανία.

Η γαλακτοβιομηχανία Όμπρος εξάγει το 100% των προϊόντων που παράγει και αποτελεί επίσης μία από τις πιο σημαντικές επιχειρήσεις στις εξαγωγές Φέτας. Τα προϊόντα της ταξιδεύουν σε περισσότερες από 40 χώρες, με κυρι-



ότερες τη Γερμανία, τη Μ. Βρετανία, την Ιταλία, τη Γαλλία και την Ολλανδία. Στις εξαγωγικές δυνάμεις κατατάσσεται και η Ρούσσας ΑΕ, με έδρα τον Αλμυρό, με τη δραστηριοποίησή της στις αγορές του εξωτερικού να αποτελεί βασικό πυλώνα επίτευξης των στρατηγικών της στόχων. Σημειώνεται ότι οι εξαγωγές φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της σε 40 χώρες. Επίσης, η Greek Family Farm, συμφερόντων των επιχειρηματιών Ανδρέα και Ηλίας Τσαγκάρη –στην οποία συμμετέχει με 25% και η γερμανική Hochland–, πραγματοποιεί διεθνείς πωλήσεις των προϊόντων της σε ποσοστό 100% επί του τζίρου. Υπολογίσιμες δυνάμεις αποτελούν επίσης εταιρείες όπως η Έξαρχος, η Μπίζιος, η ΜΕΒΓΑΛ, η οποία επένδυσε και αναπτύσσει την παραγωγή της στη Φέτα. Στους δυνατούς της αγοράς συγκαταλέγεται η Όπτιμα της οικογένειας Παντελιάδη, καθώς και οι Κολιός, Καράλης και Χώτος, ενώ στις ανερχόμενες δυνάμεις τόσο της εγχώριας αγοράς, όσο και της εξαγωγικής δραστηριότητας τοποθετείται το brand Αμφιλοχίας Γη.



Ε.Γ.Ν.Η.Α. ΕΠΕ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



OLYMPIA FETA
ΚΑΠΕΛΕΤΟ - ΒΑΡΔΑ ΗΛΕΙΑΣ - Τ.Κ. 27052
ΤΗΛ. +30 (26230) 91469, 91470
FAX: +30 (26230) 91270
EMAIL: egnil@otenet.gr



www.olympia-feta.gr

Εθνικό προϊόν είναι το αιγοπρόβειο γάλα

Με μπαράζ επενδύσεων, ορθές πρακτικές και αφοσίωση στην ποιότητα η γαλακτοβιομηχανία ΟΜΗΡΟΣ στηρίζει τον Έλληνα κτηνοτρόφο

Αποτελεί έναν από τους κορυφαίους εισκομιστές γάλακτος στην Ελλάδα διατηρώντας μακροχρόνια συνεργασία με πάνω από 2.500 Έλληνες κτηνοτρόφους και συγκεντρώνοντας περισσότερους από 45.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος το χρόνο. Η τρικαλινή γαλακτοβιομηχανία των αδελφών Γιαννίτση, κορυφαία εταιρεία εξαγωγών Φέτας ΠΟΠ και μία εκ των μεγαλύτερων ελληνικών εξαγωγέων τυροκομικών προϊόντων, συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται, εξασφαλίζοντας φρέσκο γάλα καθημερινά από πιστοποιημένες φάρμες, επιτυγχάνοντας υψηλά επίπεδα ποιότητας και ασφάλειας και ενισχύοντας την τοπική παραγωγή. Ήδη η εταιρεία αριθμεί 6 υποσταθμούς συγκέντρωσης σε



όλη την ελληνική επικράτεια, με πιο πρόσφατη προσθήκη το υπερσύγχρονο κέντρο στη Συδινή Ξάνθης, που ανακαινίστηκε πλήρως μετά την εξαγορά του από τη γαλακτοβιομηχανία ΔΕΛΤΑ, μια κίνηση που εντάσσεται στο μπαράζ επενδύσεων που βρίσκεται σε εξέλιξη τα τελευταία χρόνια.

Σε περισσότερες από 40 χώρες
Η ΟΜΗΡΟΣ διανέμει προϊόντα της σε περισσότερες από 40 χώρες σε Ευρώπη και Αυστραλία, ενώ πρόσφατα εγκαινίασε το δεύτερο εργοστάσιό της στα Τρίκαλα. Με τη δυναμική παρουσία της στις αγορές του κόσμου συνεχίζει να εκπροσωπεί την κορυφαία ελληνική ποιότητα και γεύση ενώ ταυτόχρονα εξελίσσεται και καινοτομεί επενδύοντας στην Ελλάδα και τους ανθρώπους της.





Ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, Παύλος Σατολιάς

Ευ συνεταιρίζεσθαι από τη φάρμα στο ράφι

Με πρώτη ύλη από τις ορεινές εκμεταλλεύσεις των 1.100 κτηνοτρόφων-παραγωγών του, ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων γράφει τη δική του ιστορία με αιχμή τη Φέτα ΠΟΠ

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων ιδρύθηκε το 1972 στα Καλάβρυτα, παράλληλα με την εκκίνηση της λειτουργίας του εργοστασίου επεξεργασίας του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ένας πρωτοπόρος, σταθερά αναπτυσσόμενος οργανισμός, που αποτελεί πρότυπο υγιούς συνεταιριστικής συνεργασίας στην Ελλάδα. Μια οργάνωση που παράλληλα με την σταθερή κερδοφορία της στηρίζει τον κοινωνικό ιστό των Καλαβρύτων και δίνει προτεραιότητα σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος.

Η βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ

Το κύριο προϊόν παραγωγής του είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, που ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους και



τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου, ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ «Σκλαβενίτης». Αξίζει να σημειωθεί ότι με βάση στοιχεία της αγοράς Φέτας από την Επιτροπή Ανταγωνισμού ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων αποτελεί τον βασικό προμηθευτή του προϊόντος για την ελληνική αγορά με μερίδιο 15-20% περίπου ως προς την αξία και την ποσότητα. Μαζί με τη Φέτα ΠΟΠ ο Συνεταιρισμός προσφέρει επίσης μια ευρεία γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων όπως Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι και Βούτυρο, παραδοσιακό πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι, φρέσκο αγελαδινό γάλα, κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και Γραβιέρα. Ένας υπερδραστήριος λοιπόν Συνεταιρισμός που δεν σταματά σε όλη τη διάρκεια της πορείας του να επενδύει στον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων του.



Προσήλωση στην ποιότητα

**Πρωτοπόρος στην παραγωγή
βιολογικής Φέτας με πολλαπλές
βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς
η εταιρεία Ρούσσας ΑΕ**

Η εταιρεία ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1952 και έκτοτε η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής Φέτας και ομοειδών τυριών, ώστε να επιτύχει ένα πραγματικά αυθεντικό προϊόν με απaráμιλλη γεύση. Η τεχνογνωσία της προήλθε κατά κύριο λόγο από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για αιώνες μετακινούνταν με τα κοπάδια τους από τα χειμαδιά στα ορεινά βοσκοτόπια των Αγράφων και της Πίνδου.

Η παραγωγική δυνατότητα, οι τεχνικές, το πρωτοποριακό πνεύμα και οι συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, σε συνδυασμό με το όραμα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊόντων της και αποτελούν τους βασικούς λόγους που σταδιακά η εταιρεία εξελίχθηκε, από μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μία από τις μεγαλύτερες και πιο αξιόλογες ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων.

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Η Ρούσσας ΑΕ υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς



**Αλέξανδρος Μποτός, διευθύνων
σύμβουλος Ρούσσας ΑΕ**

ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας που ωριμάζει με τον παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξιάς.

Δυναμική εξωστρέφεια

Η εταιρεία συνεχίζει με διψήφιους ρυθμούς ανάπτυξης την ανοδική πορεία που διαγράφει τα τελευταία χρόνια με τη δραστηριοποίηση στις αγορές του εξωτερικού να αποτελεί βασικό πυλώνα επίτευξης των στρατηγικών της στόχων. Σημειώνεται ότι οι εξαγωγές φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της σε 40 χώρες. Αξίζει να σημειωθεί ότι είναι σταθερή η παρουσία της εταιρείας σε μεγάλες διοργανώσεις του εξωτερικού, όπως η Sial, η Anuga και η Fancy Food, με στόχο να αφουγκραστεί κάθε φορά τις ανάγκες των καταναλωτών ώστε να ανταποκριθεί αποτελεσματικά στις εξελισσόμενες διατροφικές συνήθειες.



Ανάγλυψη σφραγίδα γνησιότητας πάνω από μισό αιώνα

Για τη ΔΩΔΩΝΗ, η Φέτα δεν είναι απλώς ένα προϊόν, είναι η πρωταγωνίστρια σε ένα ταξίδι υψηλής ποιότητας και αυθεντικής γεύσης

Η ΔΩΔΩΝΗ ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 1963 ως μια μικρή μονάδα παστερίωσης φρέσκου γάλακτος, συλλέγοντας γάλα από τους κτηνοτρόφους της Ηπείρου με στόχο να εξυπηρετήσει τις ανάγκες των κατοίκων της περιοχής. Πάνω από μισό αιώνα μετά, η εταιρεία συγκαταλέγεται πλέον στις πρώτες θέσεις παραγωγής Φέτας ΠΟΠ, αποτελώντας έναν από τους βασικούς εκπροσώπους της ηπειρώτικης γεύσης τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και στο εξωτερικό, με ηχηρή παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες διεθνώς.

Με περισσότερους από 100 διαφορετικούς κωδικούς προϊόντων, που ξεχωρίζουν για την αναλλοίωτη ποιότητα, την αυθεντικότητα και την πλούσια γεύση τους, η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ παράγει εδώ και περισσότερα από 50 χρόνια γνήσια γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την εμβληματική Φέτα και τα παραδοσιακά γιαούρτια, μέχρι τα κίτρινα τυριά και άλλες λαχταριστές επιλογές, η εταιρεία συνεχώς διευρύνει την γκάμα της με καινοτόμα προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις και στις απαιτήσεις των καταναλωτών του σήμερα.

Για τη ΔΩΔΩΝΗ, η Φέτα δεν είναι απλώς ένα προϊόν, είναι η πρωταγωνίστρια σε ένα ταξίδι υψηλής ποιότητας και αυθεντικής γεύσης που ξεκινά από την Ήπειρο και φτάνει στα τραπέζια καταναλωτών σε όλο τον κόσμο. Σήμερα, η παρουσία της ξεπερνά τα σύνορα της Ελλάδας. Ταξιδεύει σε περισσότερες από 50 χώρες, κατακτώντας μερίδια σε απαιτητικές αγορές όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής και η Αυστραλία.

Είτε βρίσκεται σε δοχείο με άλμη, είτε σε αεροστεγή συσκευασία ή χύμα στον χαρακτηριστικό της μεταλλικό τενεκέ, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ διακρίνεται για την υψηλή ποιότητά της και την παραδοσιακή της υφή. Πολυβραβευμένη τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς, έχει αναγνωριστεί από επίσημους θεσμούς και καταναλωτές ως κορυφαίο προϊόν ελληνικής γαστρονομίας. Ως η βασίλισσα της κατηγορίας, και το κορυφαίο προϊόν της εταιρείας, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ ΠΟΠ εξελίσσεται συνεχώς και προσαρμόζεται στις

ανάγκες και προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή. Γι' αυτό και η εταιρεία προσφέρει επιλογές όπως η Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι και το ΔΩΔΩΝΗ Ελαφρύ με μόλις 12% λιπαρά, για όσους επιθυμούν μια πιο ισορροπημένη διατροφή χωρίς να στερούνται τη γεύση. Και, φυσικά, δεν θα μπορούσε να λείπει η παραδοσιακή βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, με την αυθεντική, πλούσια γεύση που ξεχωρίζει.

Ο κλάδος της γαλακτοβιομηχανίας αντιμετωπίζει σήμερα ένα σύνθετο και απαιτητικό περιβάλλον. Η αύξηση του κόστους πρώτων υλών και ενέργειας, η ανάγκη για βιωσιμότητα αλλά και η διατήρηση της ΠΟΠ ταυτότητας της Φέτας απέναντι σε απομιμήσεις και διεθνείς πιέσεις, συνθέτουν ένα πλαίσιο έντονων προκλήσεων. Μέσα σε αυτό το δυναμικό και διαρκώς μεταβαλλόμενο τοπίο, η ΔΩΔΩΝΗ παραμένει πιστή στις αξίες της, την αγνή πρώτη ύλη, την ελληνική κληρονομιά, και την παράδοση που αγκαλιάζει τις σύγχρονες τάσεις.



Φτιαγμένη από 100% ελληνικό, παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ παραμένει πιστή στις αυστηρές ΠΟΠ προδιαγραφές της.

ΔΩΔΩΝΗ
Η γεύση του καλού



Με όλη τη δύναμη των κτηνοτρόφων

Παράδοση και σύγχρονη τεχνολογία με σφραγίδα Αμφιλοχίας Γη

Με ισχυρά όπλα στη φαρέτρα της τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας, το Πεκινό αλλά και την τριάδα των ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Τσαλαφούτι ΠΟΠ και φυσικά την κραταιά Φέτα ΠΟΠ, η συνεταιριστική βιομηχανία της ΕΑΣ Αγρινίου συνεχίζει την ανοδική πορεία που πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια με το brand «Αμφιλοχίας Γη».

Χρονιά-ορόσημο για το brand αποτέλεσε το 2020 όταν ξεκίνησε την παρουσία του στην ελληνική αγορά με μια πλήρως ανανεωμένη και σύγχρονη εικόνα απευθυνόμενο σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν

υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Ήδη τα προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται στις ΗΠΑ και το Ηνωμένο Βασίλειο με στόχο την περαιτέρω διεύρυνση ενώ στην εγχώρια αγορά τα προϊόντα της διατίθενται αποκλειστικά από τα

καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος.

Παραγωγικό κέντρο για τη γαλακτοβιομηχανία είναι η υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016.





ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 αιγοπρόβιο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Η εμπορία των προϊόντων (γάλα) με σκοπό την επίτευξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόποσ πληρωμής κλπ)
2. Η από κοινού μέσω του Συνεταιρισμού προμήθεια ζωοτροφών με σκοπό τη μείωση του κόστους αγοράς αυτών
3. Την εκπαίδευση των παραγωγών σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Από το 2014 ο Συνεταιρισμός αναλαμβάνει και διεκπεραιώνει υπηρεσίες που αφορούν:

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2022
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Λαζαρίνα Καρύδιας | Τ: 2431024280, 2431049377 | Μ: info@agrosyni@gmail.com | W: <https://agrosynthessaly.gr>

ΜΟΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗ Η ΦΕΤΑ, ΔΙΚΑΙΩΣΗ ΣΕΒΓΑΠ ΑΠΕΝΑΝΤΙ ΣΤΟΝ ΚΟΛΟΣΣΟ CCFN

■ «Η FETA μπορεί να διατεθεί μόνο με αυτή την ονομασία για ελληνικά τυροκομικά προϊόντα», αναφέρει μεταξύ άλλων η απόφαση του δικαστηρίου που απέρριψε, κατόπιν ενεργειών και τεκμηρίωσης του ΣΕΒΓΑΠ, την έφεση της Αμερικανικής Κοινότητας Κοινών Ονομασιών Τροφίμων- CCFN. «Αυτή είναι η 4η συνεχόμενη επιτυχημένη μάχη που έχουμε δώσει για τη Φέτα στο εξωτερικό», λέει ο

70%

ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΕΞΑΓΩΓΗΣ

ΣΕΒΓΑΠ, τονίζοντας ότι «όποιος αμφισβητήσει την κατοχυρωμένη ταυτότητά της, θα μας βρει σθεναρά απέναντί του σε όποιο μέρος του κόσμου!».

Ο ΣΕΒΓΑΠ θυμίζει ότι το 2021, λίγο πριν τη δημιουργία της Διεπαγγελματικής Φέτας, ενέγραψε και κατοχύρωσε τη Φέτα στον Οργανισμό Πνευματικής Ιδιοκτησίας της Χιλής (INAPI). «Σ' αυτή την ενέργεια εναντιώθηκε αμέσως η πολυεθνική Lactalis, προσφεύγοντας νομικά με επίσημη ένστασή της προς τον Οργανισμό, γιατί αυτό της δημιουργούσε μείζον πρόβλημα στο προϊόν της με το απίστευτα σκανδαλώδες όνομα Athenos Feta. Σε αυτήν τη θρασύτατη ενέργεια αντιδράσαμε νομικά και κερδίσαμε την υπόθεση. Δεν έφθασε όμως μόνο η εναντίωση της Lactalis, ήρθε αμέσως μετά και ο αμερικανικός κολοσσός, που λέγεται Αμερικανική Κοινότητα Κοινών Ονομασιών Τροφίμων (CCFN), να εναντιωθεί στην κατοχύρωση της Φέτας μας προσφεύγοντας κατά της κατοχύρωσης στον INAPI. Εναντιωθήκαμε και ο Οργανισμός INAPI απέρριψε την ένσταση του CCFN», σημειώνει. **Γιάννης Ρούπας**



Για την 4η επιτυχημένη μάχη προστασίας της Φέτας στο εξωτερικό κάνει λόγο ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Γαλακτοκομικών Προϊόντων.



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΓΧΩΡΙΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΖΩΙΑ ΤΩΝ ΑΓΕΛΑΔΩΝ

■ ΕΠΕΝΔΥΣΗ και όχι έξοδο που θα καταστήσει την εκμετάλλευσή τους βιώσιμη και αποδοτική είναι η εξασφάλιση από τους αγελαδοτρόφους των βασικών αρχών της ευζωίας. Σύμφωνα μάλιστα με τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν στην ενημερωτική ημερίδα για την παρουσίαση των αποτελεσμάτων του ερευνητικού έργου «CoWel», μια αγελαδοτροφική μονάδα γαλακτοπαραγωγής μπορεί να επιτύχει ως και 32.000 ευρώ επιπλέον έσοδα ετησίως αν εφαρμόζει στο στάβλο τις βασικές αρχές ευζωίας. Στα παραδοτέα του έργου, όπως ανέφερε η συντονίστρια του έργου, δρ. Ευαγγελία Σωσσίδου, κτηνίατρος, διευθύντρια ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ Δήμητρα, είναι και η διαμόρφωση του πρώτου ελληνικού προτύπου πιστοποίησης με μετρήσιμους δείκτες της ευζωίας μιας αγελαδοτροφικής εκτροφής. Στην ημερίδα, που έλαβε χώρα την Πέμπτη 8 Μαΐου στη Θεσσαλονίκη, συμμετείχε επίσης ο αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας της Περιφέρειας Κ. Μακεδονίας Γιώργος Κεφαλάς, με το «καπέλο» και του αγελαδοτρόφου, καθώς η οικογενειακή του εκτροφή ήταν η δεύτερη μονάδα που μετείχε στο έργο, ο οποίος εκτίμησε πως «αν πάμε πάρα πολύ γρήγορα και βοηθήσει ο ΕΛΓΟ, το υπουργείο και συνεχίζουμε και εμείς με την όρεξη που έχουμε τώρα, σε 12 έως 18 μήνες από σήμερα θεωρώ ρεαλιστικό να έχουμε και πιστοποιητικό που να μπορεί να σημάνε τα προϊόντα της βιομηχανίας ΜΕΒΓΑΛ γιατί με αυτή συνεργαζόμαστε στο πρόγραμμα». **Α. Λιάμης**

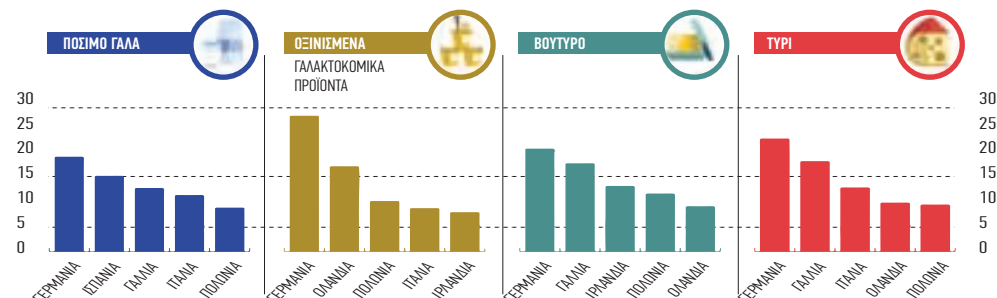
Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΟΡΤΑΖΕΤΑΙ ΤΗΝ 1η ΙΟΥΝΙΟΥ

■ ■ ■ ΜΕ ΣΤΟΧΟ να αναδείξει την τεράστια αξία του γάλακτος στην υγεία, την ανάπτυξη και την περαιτέρω εξέλιξη του ανθρώπινου πληθυσμού σε όλο τον κόσμο γιορτάζεται κάθε χρόνο την 1η Ιουνίου η Παγκόσμια Ημέρα Γάλακτος (World Milk Day). Η πρωτοβουλία ανήκει στην Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) του ΟΗΕ και η σχετική εκδήλωση καθιερώθηκε το έτος 2001. Πρόκειται για μία ημέρα κατά την οποία πραγματοποιούνται εκδηλώσεις και ενέργειες προβολής του γάλακτος σε όλο τον κόσμο με τους εγχώριους βασικούς παίκτες του κλάδου να συμμετέχουν με ποικίλες δράσεις στον εορτασμό.



ΜΕΓΑΛΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΕ, 2023

(% παραγωγή της ΕΕ)



ΓΙΑ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ ΠΗΓΑΙΝΕΙ ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΕΕ

■ ■ ■ Η ΣΤΡΟΦΗ των καταναλωτών από το πόσιμο νωπό γάλα στα γαλακτοκομικά και τυροκοκομικά προϊόντα επιβεβαιώνεται και από τα στοιχεία της Eurostat για το 2023, που δείχνουν ότι η πλειονότητα της παραγωγής του 2023, που ήταν κυρίως αγελαδινό, κατευθύνθηκε για παρασκευή τυριών και βουτύρου. Συγκεκριμένα, οι εκμεταλλεύσεις της ΕΕ παρήγαγαν περίπου 160,8 εκατομμύρια τόνους νωπού γάλακτος το 2023, σημειώνοντας αύξηση κατά 0,8 εκατ. τόνων σε σύγκριση με το 2022 και κατά 15,8 εκατ. τόνων σε σχέση με το 2013. Η συντριπτική πλειονότητα του νωπού γάλακτος που παρήχθη το 2023 παραδόθηκε σε γαλακτοκομεία (149,3 εκατ. τόνοι) και χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή μιας σειράς νωπών και βιομηχανοποιημένων γαλακτοκομικών προϊόντων. Μόνο 11,6 εκατ. τόνοι χρησιμοποιήθηκαν σε αγροκτήματα, είτε καταναλώθηκαν από τον αγρότη, είτε πωλήθηκαν απευθείας στους καταναλωτές, είτε χρησιμοποιήθηκαν ως ζωοτροφές είτε μεταποιήθηκαν απευθείας.

Γ. Ρούπας



ΑΡΚΑΔΙΚΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟ Ι.Κ.Ε.
 ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ-ΕΙΔΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
 ΚΕΝΤΡΙΚΟ: ΜΑΝΟΥΡΕΑ ΑΡΚΑΔΙΑΣ | ΥΠΟΚ/ΜΑ: Α.ΜΑΡΙΘΩΝΟΣ 120, ΠΑΛΛΗΝΗ
 ΤΗΛ.: 2710232303, 2106669225 | EMAIL: arkadikon@gmail.com



ΡΕΚΟΡ ΣΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ ΜΕ ΟΔΗΓΟ ΤΟ GRANA PADANO

■ ■ ΤΗΝ 70στή ΕΠΕΤΕΙΟ ΤΟΥ με εξαγωγές άνω των 2,68 εκατ. ρολών, που δείχνουν αύξηση άνω του 9,15% σε σύγκριση με το 2023, γιόρτασε το τυρί Grana Padano. Επίσης διατήρησε τη θέση του ως το σκληρό τυρί με τις περισσότερες πωλήσεις στην Ιταλία με μερίδιο αγοράς 42,5% και μέση τιμή 17 ευρώ ανά κιλό. Αξίζει δε σημειωθεί ότι η κοινοπραξία Grana Padano, που αποτελείται από 135 γαλακτοκομεία, παρήγαγε πάνω από 5,6 εκατ. τυριά Grana κατά τη διάρκεια του περασμένου έτους. Αυτήν τη ένδοξη πορεία απειλούν τώρα να ανατρέψουν οι δασμοί των ΗΠΑ, μια αγορά, που αν και είναι μικρότερη από τη Γερμανία (634.000 ρολά) και τη Γαλλία (319.000 ρολά), αυξήθηκε στα 215.000 ρολά . Οι αναλυτές προειδοποιούν ότι ένας δασμός 10% θα μπορούσε να μειώσει τις εξαγωγές κατά 16,8%, κοστίζοντας στους εξαγωγείς έως και 4 δισ. ευρώ -ένα ποσό που θα μπορούσε να διογκωθεί αν οι δασμοί φτάσουν το 25%. Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι το Grana Padano και οι αντίστοιχες - Parmigiano Reggiano και Pecorino Romano- αντιπροσωπεύουν το 80% των ιταλικών εξαγωγών τυριών προς τις ΗΠΑ. **Γ. Ρούπας**



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ GRANA PADANO

ΙΤΑΛΙΚΗ ΑΓΟΡΑ	ΤΙΜΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2024	ΕΞΑΓΩΓΕΣ
42,5%	17	5,6	2,68
ΜΕΡΙΔΙΟ	ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ	ΕΚΑΤ. ΚΕΦΑΛΙΑ	ΕΚΑΤ. ΚΕΦΑΛΙΑ



«ΘΕΪΚΟ ΤΥΡΙ» ΜΕ ΤΟ ΕΝΤΟΝΟ ΑΡΩΜΑ ΤΟΥ ΠΙΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ

■ ■ ΟΙ ΑΝΕΜΕΛΕΣ ΜΕΡΕΣ τελειώνουν απότομα για τον 18χρονο Τοτόν, όταν ξαφνικά πρέπει να φροντίσει την επτάχρονη αδελφή του και να βρει έναν τρόπο να βγάλει τα προς το ζην. Έτσι, αποφασίζει να αναβιώσει την οικογενειακή τυροκομική τέχνη στο διάσημο γαλλικό τυρί Comté και να συμμετάσχει σε αγροτικό διαγωνισμό για να κερδίσει το βραβείο των 30.000 ευρώ. Ήδη βραβευμένο, το σκηνοθετικό ντεμπούτο της Λουίζ Κουρβουαζιέ, «Θεϊκό Τυρί», που παίζεται αυτές τις μέρες στις εγχώριες κινηματογραφικές αίθουσες, παρακολουθεί με λυρισμό το ταξίδι ενός αγροτικού ήρωα που μετατρέπει το τυρί Comté σε υπόθεση αξιοπρέπειας και επιβίωσης. Μια ταινία που καταγράφει και δεν ρομαντικοποιεί την αγροτική ζωή στην περιοχή Ζιρά της Βουργουνδίας, δίπλα στα ελβετικά σύνορα. **Δ. Κούτσον**



ΜΗΝ ΑΠΟΜΟΝΩΝΕΤΕ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ, ΖΗΤΟΥΝ 125 ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΕ

■ ■ ■ ΝΕΑ ΩΘΗΣΗ στην επισιτιστική πολιτική της ΕΕ που θα αξιοποιεί την κτηνοτροφία ζητούν από την Κομισιόν 125 ευρωπαϊκές οργανώσεις που αντιπροσωπεύουν όλο το φάσμα της αγροδιατροφής. Η δεξαμενή σκέψης Farm Europe, η οποία υπέγραψε το εν λόγω υπόμνημα ανέλαβε να το στείλει, εκ μέρους των 125 οργανισμών προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή καλώντας την για μια ολοκληρωμένη, επιστημονικά βασισμένη στα τρόφιμα στρατηγική της ΕΕ που εκτιμά τις ζωικές πρωτεΐνες και υποστηρίζει ένα ανθεκτικό, ισορροπημένο γεωργικό μοντέλο σε όλη την ήπειρο. Η έκκληση προειδοποιεί επίσης για τις ακούσιες συνέπειες των πολιτικών που υπονομεύουν τις ζωικές πρωτεΐνες, σημειώνοντας ότι η μειωμένη παραγωγή της ΕΕ αναπόφευκτα θα αυξήσει την εξάρτηση από τις εισαγωγές, θα επιδεινώσει τις παγκόσμιες εκπομπές και θα απειλήσει τα προς το ζην εκατομμυρίων Ευρωπαίων αγροτών. Η έκκληση υπογραμμίζει τον ουσιαστικό ρόλο που διαδραματίζει η κτηνοτροφία στη διασφάλιση της επισιτιστικής ασφάλειας, της διατροφικής ισορροπίας, της αγροτικής ζωικότητας και της περιβαλλοντικής βιωσιμότητας εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, καθώς και τη θεμελιώδη συμπληρωματικότητα μεταξύ των αροτραίων καλλιεργειών και της κτηνοτροφίας. **Δάφνη Κούτσον**



Το ζητούμενο είναι μια ολοκληρωμένη, επιστημονικά βασισμένη στα τρόφιμα στρατηγική της ΕΕ που εκτιμά τις ζωικές πρωτεΐνες και υποστηρίζει ένα ανθεκτικό, ισορροπημένο γεωργικό μοντέλο σε όλη την ήπειρο.



Κουβαράκης
Γαλακτοκομικά
Τυροκομικά
Σητεία Κρήτης



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Σητεία, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Κοπετών Σήφη 4 Σητεία, Κρήτη

T. +30 28430 28830 +30 28430 23815 | Email: info@kouvarakis.gr



Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

www.kouvarakis.gr

TUTTOFOOD INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION MILANO 5|8MAY.2025

ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ Η ΦΕΤΙΝΗ ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ TUTTOFOOD

■ ΔΥΝΑΜΙΚΗ εμφάνιση στην έκθεση Tuttofood πραγματοποιήσε η Περιφέρεια Κρήτης. Στη διεθνή έκθεση τροφίμων και ποτών, που αποτελεί την ιδανική πλατφόρμα για την προώθηση προϊόντων, την αναζήτηση νέων αγορών και τη δημιουργία στρατηγικών συνεργασιών, συμμετείχαν περισσότεροι από 3.000 εκθέτες από όλο τον κόσμο και περίπου 83.000 επισκέπτες από 143 χώρες. Η διοργάνωση του 2025 επικεντρώθηκε στη βιωσιμότητα, προωθώντας λύσεις κυκλικής οικονομίας και καινοτομίες για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων. Μέσα από ειδικές εκδηλώσεις, όπως γευστιγνωσίες, συζητήσεις και workshops, οι εκθέτες ανέδειξαν πρακτικές και προϊόντα που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες καταναλωτικές ανάγκες.



ΕΝΑΣ ΑΙΩΝΑΣ ΠΩΠ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ Η ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΡΟΚΦΟΡ

■ ΤΗΝ ΑΠΗΧΗΣΗ ΤΟΥ ανάμεσα στους νεότερους καταναλωτές επιχειρεί να αυξήσει το τυρί ροκφόρ, το οποίο το 2025 γιορτάζει τα 100 χρόνια από την πιστοποίησή του ως ΠΟΠ προϊόν. Υπενθυμίζεται ότι το ροκφόρ παράγεται αποκλειστικά στην Occitania στη Νότια Γαλλία και ωριμάζει στις σπηλιές του Roquefort-sur-Soulzon, όπου ο μύκητας *Penicillium roqueforti* του δίνει την έντονη γεύση και την κρεμώδη υφή. Ο μύθος λέει ότι το τυρί ανακαλύφθηκε τυχαία όταν ένας βοσκός το άφησε σε μια σπηλιά. Ο βασιλιάς Κάρολος VI προστάτευσε το Roquefort το 1411, παραχωρώντας το μονοπώλιο της ωρίμανσής του στους κατοίκους του Roquefort-sur-Soulzon. Καθοριστική για την εξάπλωση της φήμης του ήταν η έλευση των μέσων μεταφοράς κατά την εποχή του Ναπολέοντα που επέτρεψε τη διάδοση της



δημοτικότητάς του σε ολόκληρη τη Γαλλία. Σύμφωνα με τον Sébastien Vignette, γ.γ. της Συνομοσπονδίας Ροκφόρ, οι πωλήσεις μειώνονταν με ρυθμό 1% ετησίως μέχρι το 2021, αλλά έκτοτε ο ρυθμός της πτώσης έχει αυξηθεί και βρίσκεται πλέον μεταξύ 3% και 4% ετησίως.

Παράγοντες όπως η πανδημία του COVID-19, ο πληθωρισμός από τον πόλεμο στην Ουκρανία και η αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών έχουν επηρεάσει το τυρί, του οποίου η έντονη γεύση δεν ευθυγραμμίζεται με τις προτιμήσεις πολλών νέων Γάλλων.

Το 2023, η Ισπανία αναδείχθηκε σε κορυφαίο καταναλωτή ροκφόρ, εισάγοντας 1.212 τόνους, ήτοι αυξάνοντας τους όγκους εισαγωγών κατά 17% σε σχέση με το 2022. Το ροκφόρ δεν είναι απλώς ένα πολυτίμημο τρόφιμο, αλλά και μια σημαντική πηγή απασχόλησης στην περιοχή του, απασχολώντας άμεσα 5.000 άτομα. **Γ. Ρούπας**



Με ρυθμό ανάπτυξης 5,4% τρέχουν τα σνακ τυριού

■ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ αγορά σνακ τυριού αναμένεται από τα 76,97 δισ. δολάρια το 2024 να φθάσει τα 111,80 δισ. δολάρια με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 5,4% (CAGR) έως το 2030. Σύμφωνα με τη σχετική έρευνα αγοράς της ResearchAndMarkets, το τσένταρ

προβλέπεται να αυξηθεί με τον υψηλότερο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης, 5,8%, κατά την περίοδο πρόβλεψης, καθώς το σνακ αυτής της κατηγορίας τυριού αναμένεται να είναι το πιο ευρέως αγορασμένο είδος στον κόσμο. Επίσης σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας,

οι ΗΠΑ κυριάρχησαν στην αντίστοιχη αγορά λόγω της εύκολης διαθεσιμότητάς τους και της αύξησης της βιομηχανίας σνακ τυριού ενώ και το Μεξικό συμβάλλει σημαντικά στην αγορά λόγω της ζήτησης για σνακ με τυρί, όπως τάκος, νάτσος, τორτίγιες κ.ο.κ. **Γ. Ρούπας**

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ
 ΜΕΛΑΝΕΣ, ΝΑΞΟΣ, ΤΚ 84300 | Τ. +302285062223, +306944831555 | E-MAIL: tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr

f i

ΑΠΟ ΤΗΝ TIMAC AGRO ΛΥΔΑ:

ΜΙΚΡΟΙ ΚΟΚΚΟΙ... ΜΕΓΑΛΑ ΟΦΕΛΗ

Μικροκοκκώδη συμπληρώματα διατροφής με Buffer δράση: Σταθερότητα στο πεπτικό, απόδοση στην παραγωγή

Η σταθερότητα του πεπτικού συστήματος, η αξιοποίηση του σιτηρεσίου και η υποστήριξη του ανοσοποιητικού συστήματος είναι οι τρεις βασικοί άξονες για την υγεία και την αποδοτικότητα των παραγωγικών ζώων. Η Timac Agro, με την ενσωμάτωση της υψηλής τεχνολογίας στην παραγωγή των συμπληρωμάτων διατροφής, προσφέρει λύσεις που ενισχύουν την παραπάνω ισορροπία και καθιστούν τον παραγωγό ικανό να βελτιώσει την απόδοση και την υγεία των ζώων του.

Η μικροκοκκώδης μορφή των προϊόντων (G: Granulate Products), διασφαλίζει λειτουργική ομοιογένεια, με κάθε κόκκο να φέρει πλήρη και σταθερή περιεκτικότητα σε θρεπτικά στοιχεία. Η μορφή αυτή επιτρέπει άψογη διασπορά στο μείγμα TMR, ενσωμάτωση σε pellet, ενώ η υψηλή γευστικότητα διευκολύνει τη χρήση του και σε αυτόματα συστήματα διανομής. Ο συνδυασμός σταθερότητας, ευκολίας χρήσης και αποδοχής από τα ζώα, καθιστούν τα προϊόντα εξαιρετικά αξιόπιστα εργαλείο για καθημερινή χρήση. Συνιστώμενη δοσολογία:

- 100 g/ημέρα για ενήλικα βοοειδή
- 50 g/ημέρα για μοσχίδες και παχυνόμενα βοοειδή
- 10-12 g/ημέρα για ενήλικα αιγοπρόβατα.



Ceteia Immu G – Ανόργανο Διατροφικό Πρόσθετο για Μηρυκαστικά

Το Ceteia Immu G αποτελεί εξειδικευμένο

διατροφικό εργαλείο για την ενίσχυση της ανοσολογικής κατάστασης, της γαλακτοπαραγωγής και της συνολικής αποδοτικότητας του κοπαδιού. Περιέχει χηλικές μορφές ιχνοστοιχείων (Zn, Se) που απορροφώνται αποτελεσματικά και συνεργούν στη μείωση περιστατικών μαστίτιδας, χολότιπας και λοιμώξεων. Εμπλουτισμένο με προστατευμένα ιχνοστοιχεία και βιταμίνη Ε, συμβάλλει στην ενίσχυση της γονιμότητας και της κυτταρικής άμυνας. Η τεχνολογία Flore Core (σύμπλεγμα αιθέριων ελαίων) υποστηρίζει τη λειτουργία της μεγάλης κοιλίας, περιορίζει παθογόνους μικροοργανισμούς και ενισχύει την πεπτική δραστηριότητα. Παράλληλα, η τεχνολογία Calseagrit Iotech, πηγή θαλάσσιων ιχνοστοιχείων υψηλής βιοδιαθεσιμότητας, προσφέρει ισχυρή ανοσοπροστασία και συμβάλλει στην ενεργειακή ισορροπία του ζώου. Η διατροφική μαγιά ολοκληρώνει το προφίλ του προϊόντος, βελτιώνοντας την όρεξη και την αξιοποίηση της τροφής. Η χρήση του Ceteia Immu G έχει τεκμηριωμένα οφέλη: Σε γαλακτοπαραγωγές αγελάδες παρατηρήθηκε αύξηση γάλακτος +1,1 λίτρα/ημέρα, +0,5 μονάδες πρωτεΐνης, μείωση άπεπτου αμύλου και καθαρό οικονομικό όφελος 0,26€/ζώο/ημέρα. Σε προβατίνες, αύξηση +4,5% γάλα, +1,9% λιπαρά, μείωση 36% στα σωματικά κύτταρα και ROI >11€/ζώο/γαλακτική περίοδο.



Το Spadea Alto G είναι ένα ανόργανο διατροφικό πρόσθετο για μηρυκαστικά, σχεδιασμένο να βελτιώνει τη λειτουργία της μεγάλης κοιλίας, να σταθεροποιεί το

πεπτικό pH και να ενισχύει την απόδοση και την υγεία των ζώων. Η τεχνολογία Calseagrit Iotech παρέχει θαλάσσια ιχνοστοιχεία υψηλής απορροφησιμότητας (έως και 98%) σε συνδυασμό με καφέ φύκη, προσφέροντας ισχυρή ανοσολογική υποστήριξη και μακροχρόνια ρύθμιση του pH. Η τεχνολογία Flora Core αξιοποιεί αιθέρια έλαια με αντιβακτηριακή δράση, μειώνοντας παθογόνους οργανισμούς όπως E. coli και Clostridium και ενισχύοντας τη σιελόρροια και την πέψη. Παράλληλα, τα προστατευμένα φυτικά αντιοξειδωτικά και το βήτα-καροτένιο στηρίζουν το ανοσοποιητικό, μειώνουν το οξειδωτικό στρες και βελτιώνουν τη γονιμότητα, ιδιαίτερα σε ζώα με αυξημένες αναπαραγωγικές ανάγκες. Η τεχνολογία Rumen Core δρα στους προστομάχους με ρυθμιστικά συστατικά και θείο, υποστηρίζοντας τη χλωρίδα της μεγάλης κοιλίας και την αξιοποίηση του μη πρωτεϊνικού азώτου.

Η χρήση του Spadea Alto G έχει τεκμηριωμένα οφέλη: Σε εκτροφές κρέατος, παρατηρείται αύξηση της ημερήσιας αύξησης βάρους κατά 120g ανά ζώο, βελτιωμένη μετατρεψιμότητα τροφής και καλύτερη ποιότητα σφαγίου με λιγότερες μεταβολικές αστοχίες. Για τις προβατίνες και τα αιγοπρόβατα γαλακτοπαραγωγής, η εφαρμογή του προϊόντος οδήγησε σε αύξηση της παραγωγής γάλακτος κατά 3,5% έως 5%, με τα λιπαρά να αυξάνονται κατά 1,5 έως 2 μονάδες. Επιπλέον, καταγράφηκε μείωση των σωματικών κυττάρων πάνω από 30% και βελτίωση της γονιμότητας και της πολυδυμίας έως και 12%. Το ROI για τις γαλακτοπαραγωγές προβατίνες κυμαίνεται από 8€ έως 12€ ανά ζώο κατά τη διάρκεια της γαλακτικής περιόδου. Συνοψίζοντας, η αξιοποίηση εξειδικευμένων προϊόντων διατροφής όπως τα Ceteia και Spadea Alto G δεν αποτελεί απλώς μια ποιοτική αναβάθμιση στο σιτηρέσιο, αλλά μια ολοκληρωμένη στρατηγική βελτίωσης της παραγωγικότητας, της υγείας των ζώων και της οικονομικής βιωσιμότητας της εκτροφής. Τα αποδεδειγμένα τεχνικά και οικονομικά οφέλη, σε συνδυασμό με τη γρήγορη απόσβεση της επένδυσης, καθιστούν τα προϊόντα αυτά απαραίτητο εργαλείο για κάθε κτηνοτρόφο που στοχεύει σε πιο αποδοτική και βιώσιμη παραγωγή, είτε πρόκειται για γάλα είτε για κρέας. Στο σύγχρονο ανταγωνιστικό περιβάλλον, η επιλογή της σωστής διατροφικής προσέγγισης είναι αυτή που κάνει τη διαφορά.



Μικροκοκκώδη Συμπληρώματα Διατροφής **ΜΙΚΡΟΙ ΚΟΚΚΟΙ ΜΕΓΑΛΑ ΟΦΕΛΗ**



Ισχυρό Ανοσοποιητικό
Σύστημα & Υψηλή Γονιμότητα



Αυξημένη Διαθεσιμότητα
Θρεπτικών στοιχείων



Ζώα με μεγαλύτερη Αντοχή
& Παραγωγή

Ceteia



Spadea



Πλήρης έκφραση του γενετικού
δυναμικού των ζώων



Εξισορρόπηση του pH
του στομάχου



Αντιμετώπιση του παραγόμενου
stress εκτροφής



Timac AGRO
ΛΥΔΑ

ΨΑΧΝΕΙ ΛΟΓΟ Ν' ΑΝΕΒΕΙ ΣΤΟ ΒΟΥΝΟ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

ΤΡΟΠΟΥΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ 300 ΤΟΝΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΤΑ 100 ΚΟΠΑΔΙΑ ΠΟΥ ΖΟΥΝ ΚΑΙ ΒΟΣΚΟΥΝ, ΕΛΕΥΘΕΡΑ ΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΑ, ΣΤΑ ΒΟΥΝΑ, ΑΝΑΖΗΤΑ Η ΕΝΩΣΗ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ, ΜΕ ΑΠΩΤΕΡΟ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΤΟΝΩΣΗ ΕΝΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΧΑΝΕΤΑΙ

Μέσα από την παρασκευή τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας -από μεμονωμένους κτηνοτρόφους, είτε ιδανικά από ένα μεγάλο τυροκομείο- στόχος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων είναι να αποκτήσει το γάλα των κοπαδιών που βόσκουν ελεύθερα τη θέση που του αρμόζει αποζημιώνοντας και τον παραγωγό. Με αυτό τον τρόπο θα μπορούσε να υπάρξει μια ελπίδα αναζωπύρωσης του ενδιαφέροντος για τον παραδοσιακό τρόπο άσκησης της αιγοπροβατοτροφίας, που έχει πάρει φθίνουσα πορεία τα τελευταία χρόνια.

«Θα μπορούσε να είναι ένα κίτρινο τυρί, μια Φέτα, ένα Γαλοτύρι ακόμη και το Κασκαβάλ, με πρώτη ύλη από μετακινούμενα κοπάδια. Μιλάμε για τυριά που έφτιαχναν και οι πρόγονοί μας στα βουνά. Όλα αυτά μας ενδιαφέρουν. Θα είναι







■ Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων, Γιάννη Δεκόλη, η Ένωση κρατά ανοικτό και έναν κύκλο επαφών με τυροκομεία που θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν το συγκεκριμένο γάλα για να παράξουν ιδιαίτερα τυροκομικά προϊόντα.

Από τα
ΘΕΟΔΩΡΙΑΝΑ
ΑΡΤΑΣ,
στην Ήπειρο,
μέχρι και το
ΓΡΑΜΜΟ
στη Δ. Μακεδονία

80-100

κοπάδια
μετακινούμενων
αιγοπροβάτων

ΠΑΡΑΓΟΥΝ

250
τόνους γάλα
σε διάστημα σχεδόν
70-80 ημερών

προϊόντα top ποιότητας, με όλα τα αρώματα της φύσης, με όλα τα βότανα που τρώνε τα ζώα εκεί πάνω», μας εξηγεί ο Γιάννης Δεκόλης, πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων.

Από τα στοιχεία που μας έδωσε, μάλιστα, προκύπτει ότι στην ευρύτερη περιοχή, που εκτείνεται από τα Θεοδώριανα Άρτας, στην Ήπειρο, μέχρι και το Γράμμο στη Δυτική Μακεδονία, υπολογίζεται ότι τα καλοκαίρια διαβιούν πάνω στα βουνά γύρω στα 80 - 100 κοπάδια μετακινούμενων αιγοπροβάτων, τα οποία παράγουν, σε διάστημα σχεδόν 70-80 ημερών, γύρω στους 250 τόνους, από αυτό το ξεχωριστό αιγοπρόβειο γάλα.

Αν μάλιστα περιληφθούν σε αυτόν το σχεδιασμό και άλλες περιοχές με παράδοση στη νομαδική κτηνοτροφία, όπως τα Γρεβενά και τα Τρίκαλα, όπου επίσης υπάρχουν αρκετοί μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι, η πρώτη ύλη που θα μπορεί να συγκεντρωθεί, συνολικά, ίσως ξεπερνά τους 300

τόνους, με δεδομένο ότι ο συνολικός πληθυσμός των αιγοπροβάτων μαζί με την περιοχή της Ηπείρου (σ. σ. αλλά και τα αγελάδια ελευθέρως βοσκής), υπολογίζεται πως προσεγγίζει σήμερα τα 100.000 κεφάλια.

«Σήμερα, δυστυχώς, η συντριπτική πλειονότητα αυτής της εξαιρετικής πρώτης ύλης πάει χαμένη, με την έννοια ότι πέφτει στην ίδια δεξαμενή με το κοινό γάλα των εντατικών εκτροφών και φυσικά πληρώνεται στον παραγωγό με την τιμή του συμβατικού γάλακτος. Αν όμως μπορούσε με έναν τρόπο να το δώσει, για παράδειγμα, με μισό ευρώ παραπάνω, θα είχε κι ένα κίνητρο να ανέβει και να μείνει στο βουνό, να παράξει ακόμη περισσότερο γάλα και να συνεχίσει μια παράδοση αιώνων», σημειώνει ο πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων.

Με γεννήτρια ένα αρμεκτήριο στο πρόχειρο κατάλυμα

Ήδη, πάντως, κάποιοι κτηνοτρόφοι δεν κάθονται με σταυρωμένα τα χέρια και δείχνουν το δρόμο. «Ένας κτηνοτρόφος από το Συρράκο, ο οποίος βγάζει τα αιγοπρόβάτα του το καλοκαίρι στο βουνό, τοποθέτησε με γεννήτρια ένα αρμεκτήριο στο πρόχειρο θερινό κατάλυμα που διατηρεί στα ορεινά για να μηχανοποιήσει το άρμεγμα και σχεδιάζει να επιμυκύνει την περίοδο που θα κρατά το κοπάδι εκεί, ώστε να αυξήσει και την παραγωγή του σε γάλα. Το παράδειγμά του θα μπορούσαν πιθανότατα να το ακολουθήσουν και άλλοι κτηνοτρόφοι», σημειώνει ο κ. Δεκόλης. Πέρα από την προοπτική του εκσυγχρονισμού της μετακινούμενης κτηνοτροφίας ή της παρασκευής ακόμη και δικών τους τυροκομικών προϊόντων από μεμονωμένους κτηνοτρόφους μέλη της, η Ένωση, όπως μας αναφέρει ο πρόεδρός της κρατά ανοικτό και έναν κύκλο επαφών με τυροκομεία που θα μπορούσαν να αξιοποιήσουν το συγκεκριμένο γάλα για να παράξουν ιδιαίτερα τυροκομικά προϊόντα.

Συνεργασία με τυροκομείο της Θεσσαλίας

«Έγινε μια κουβέντα με μια τυροκομική επιχείρηση από τη Θεσσαλία να μαζέψει αυτό το ποιοτικό γάλα και να το αξιοποιήσει για την παραγωγή των top τυροκομικών προϊόντων που σας ανέφερα, καθώς εμείς μόνοι μας είναι δύσκολο να αξιοποιήσουμε όλο το γάλα που παράγεται. Ίσως να μεταποιήσουμε 30-40 τόνους, αλλά το υπόλοιπο χρειάζεται να το απορροφήσει κάποιο τυροκομείο», εξηγεί ο κ. Δεκόλης και παραδέχεται πως «λόγω της χωρικής διασποράς των εκτροφών, έχει μια αντικειμενική δυσκολία και ένα αυξημένο κόστος η εισκόμισή του».

Η αξιοποίηση της ποιοτικής πρώτης ύλης των μετακινούμενων μπορεί να βοηθήσει στην ανακοπή της φθίνουσας πορείας του επαγγέλματος του, ωστόσο από μόνη της δεν φτάνει. όπως αναφέρει, πρέπει να δοθούν και άλλα κίνητρα με πρώτο την παραχώρηση βοσκότοπων στους μετακινούμενους για όσο διαθέτουν τα κοπάδια τους και να επιδοτούνται, όχι όμως με τεχνικές λύσεις. Αναγκαίο είναι επίσης να δημιουργηθούν οι απαραίτητες υποδομές, που θα διευκολύνουν τη διαβίωση πάνω στα βουνά.

«Για μένα το μεγαλύτερο κίνητρο είναι η σύνδεση με τον πολιτισμό. Αν υπάρχει ένας δρόμος, ένα κατάλυμα, ένας στάβλος, ένα φωτοβολταϊκό για ρεύμα, είναι πολύ πιο εύκολο έναν νέο να καθίσει 3-5 μήνες πάνω στο βουνό και γιατί όχι να ανεβάσει την παραγωγή του, να φτιάξει το δικό του τελικό προϊόν σε ένα vacuum, ακόμη και να κάνει επισκέψιμη την εκτροφή του. Αλλιώς δεν μπορεί να αντέξει εκεί πάνω», τόνισε ο κ. Δεκόλης. Σημείωσε δε, πως η εικόνα σήμερα είναι ότι οι άνθρωποι που φεύγουν από το επάγγελμα δύσκολα αναπληρώνονται, πολλοί πάνε στην εκτροφή αγελάδων ελευθέρως βοσκής και έτσι κόβεται η αλυσίδα της παράδοσης της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας.



ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

6

Υποσταθμοί Γάλακτος

2500

Επιλεγμένες Φάρμες

Παραγωγή προϊόντων που διατηρούν την
αυθεντικότητα και την ποιότητα της Ελληνικής γης

www.omirosdairies.gr

Τυροκόμος



και διαδικτυακά



tyrokomos



tyrokomos.gr



Newsletter



ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΑΠΟΦΑΣΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΜΟΝΗ ΚΑΙ ΜΕΡΑΚΙ ΣΕ ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΓΩΝΙΑ ΤΗΣ ΥΔΡΟΓΕΙΟΥ
ΜΕ ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΓΕΝΝΟΥΝ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ,
ΠΟΥ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ ΚΑΤΑΚΤΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ

Σύμβολο της Κρητικής διατροφής το Ξύγαλο ΠΟΠ

Ένα εκλεκτό ορεκτικό από το Τυροκομείο Κουβαράκη με έδρα τη Σητεία



■ ■ ■ Μια ιστορία επιτυχίας ξεκινά κάπου στο 1979 όταν για πρώτη φορά ο Ιωάννης Κουβαράκης παρήγαγε το παραδοσιακό Ξύγαλο της Κρήτης και το έκανε γνωστό μέσω της μικρής επιχείρησης γαλακτοκομικών και τυροκομικών που λειτουργούσε στη Σητεία.

Το έτος 2007 η επιχείρηση Κουβαράκης Παντελής & Σία ΟΕ (Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος Κουβαράκης) έκανε πρόταση για να γίνει το προϊόν ΠΟΠ και πραγματοποιήθηκε η σχετική μελέτη. Τρία χρόνια μετά, το 2010, έγινε δεκτή η πρόταση και το Ξύγαλο εγγράφηκε στα μητρώα ΠΟΠ (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης) της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ως εκ τούτου η επίσημη πλέον ονομασία είναι Ξύγαλο ή Ξίγαλο Σητείας ΠΟΠ.

Πρωτεΐνες και λιπαρά σε απόλυτη αρμονία

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο τυρί. Αλοιφώδες, κάπως κοκκώδες, με απόχρωση του λευκού χρώματος στην όψη και ελαφριά αλμυρή και υπόξινη γεύση. Παράγεται από πρόβειο ή γίδινο γάλα ή και μείξη αυτών με τις πρωτεΐνες και τα λιπαρά του να βρίσκονται σε απόλυτη αρμονία.

Το Ξύγαλο ΠΟΠ είναι ένα τυρί ωρίμανσης. Αφήνεται σε φυσική ζύμωση για όσο χρονικό διάστημα χρειαστεί ενώ συνέπεια αυτής της διαδικασίας είναι ένα προϊόν χαμηλό σε λακτόζη και εύπεπτο. Καταναλώνεται μόνο του ή γίνεται ιδανικό συνοδευτικό πολλών άλλων τροφίμων (ψωμί, παξιμάδι, πατάτες, διάφορα κρέατα, ντολμαδάκια, σαλάτες κ.ά.). Ένα από τα πιο καταξιωμένα ΠΟΠ προϊόντα της Κρητικής Ελληνικής διατροφής,





Όλα ξεκίνησαν με το καλύτερο γιαούρτι

Γιαούρτι Αρκαδικόν: Η δύναμη της πρωτεΐνης με ρίζες στην παράδοση

■ Φτιαγμένο αποκλειστικά από 100% φρέσκο ελληνικό πρόβειο γάλα, το Αρκαδικόν Γιαούρτι Πρόβειο Πλήρες παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο και ξεχωρίζει για την πλούσια, φυσική πέτσα του -σήμα κατατεθέν ποιότητας και γνησιότητας. Με 6,7% λιπαρά και ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε φυσική πρωτεΐνη (περίπου 9-10 γρ. ανά κεσεδάκι 200 γρ.), αποτελεί ιδανική επιλογή για όσους φροντίζουν τον οργανισμό τους, είτε ακολουθούν δραστήριο τρόπο ζωής, είτε απλώς επιλέγουν πιο πλήρεις και θρεπτικές τροφές. Η πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας που περιέχει συμβάλλει στη διατήρηση της μυϊκής μάζας,



ενισχύει την αίσθηση κορεσμού και αποτελεί βασικό σύμμαχο σε μια ισορροπημένη διατροφή. Το πρόβειο γιαούρτι έχει επίσης φυσική περιεκτικότητα σε ασβέστιο, προβιοτικά και βιταμίνες, προσφέροντας ενέργεια και ευεξία με κάθε κουταλιά. Αποτελεί προϊόν του Γαλακτοκομείου Αρκαδικό με έδρα τη Μανθυρέα Αρκαδίας και δεν περιέχει πρόσθετα ή συντηρητικά -μόνο ό,τι προσφέρει η φύση και η ελληνική κτηνοτροφική παράδοση. Διατίθεται σε πρακτική συσκευασία 200 γρ. και σε πηλίνο 250 γρ. και 500 γρ., έτοιμο να συνοδεύσει το πρωινό σας, να αποτελέσει ένα δυναμωτικό σνακ ή να σταθεί επάξια σε κάθε γεύμα της ημέρας.

ΒΙΩΣΙΜΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ



■ Η ιστορία της μεγαλύτερης μονάδας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί φτάνει πίσω μέχρι το 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Τα χρόνια πέρασαν, το κοπάδι μεγάλωσε και το 2009 δημιουργήθηκε στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά, μια οικογενειακή επιχείρηση που λειτουργεί με πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, δημιουργώντας εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Σημειώνεται ότι στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Στην πολυβραβευμένη γκάμα τυριών του Τυροκομείου Πιτταρά ανήκουν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα και γεμίζει το στόμα με βουτυρένια αρώματα, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12Μηνες Ωρίμανσης, με γεύση και χαρακτήρα που θα ζήλευε η καλύτερη Παρμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12Μηνες Ωρίμανσης, προϊόν με συνταγή που έρχεται από την προηγούμενη χιλιετία με έντονη και πικάντικη γεύση, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, το Σκληρό Τυρί Σαγανάκι Πιτταρά (σκέτο και με γεύσεις: Μπούκοβο, Σκόρδο, Βασιλικό, Ρίγανη, Πιπέρι, Θυμαρί), το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, ένα τυρί που φτιάχνεται από πάντα στις Κυκλάδες γνωστό ως Ξινομυζήθρα, το Ξινότυρο Νάξου Πιτταρά και η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά. Παράλληλα η επιχείρηση συμμετέχει στο δίκτυο της Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηνες ωρίμανσης και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα σημεία. Το 2024 το Τυροκομείο Πιτταρά προσέθεσε στις πολλαπλές βραβεύσεις των προϊόντων του 12 αστέρια στα Superior Taste Awards 2024.



Η μονάδα Πιτταρά έχει λάβει Πιστοποίηση Non GMO από την Cosmocert σύμφωνα με το πρότυπο VLOG STANDARD. Επίσης είναι η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποιητικό καλής μεταχείρισης και ευζωίας των ζώων από την Cosmocert (Animal Welfare Certified).



ΟΛΥΜΠΙΑ ΦΕΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΕΥΦΟΡΑ ΒΟΣΚΟΤΟΠΙΑ ΗΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΧΑΙΑΣ

■ Από το 1978 το εργοστάσιο γάλακτος ΕΓΝΗΛ ΕΠΕ παράγει και προσφέρει γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας με μοναδική γεύση, βασισμένη στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Σε συνεργασία με κτηνοτρόφους της ευρύτερης περιοχής των νομών Ηλείας και Αχαΐας, συλλέγει αιγοπρόβειο γάλα υψηλής ποιότητας από ζώα ελευθέρως βοσκής καθώς και από επιλεγμένες φάρμες. Από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της η ΕΓΝΗΛ έχει κατακτήσει μια σημαντική θέση ανάμεσα στις βιομηχανίες του κλάδου στο νομό Ηλείας παράγοντας ΠΟΠ Φέτα, ΠΟΠ Βιο Φέτα, Κατσικίσιο τυρί, Ανθότυρο και γιαούρτι. Διευρύνει την ποικιλία των προϊόντων της με νέες συσκευασίες κρατώντας σταθερή την ποιότητά τους. Προϊόντα τα οποία απορροφούνται σχεδόν εξ ολοκλήρου στις αγορές της Ευρώπης. Η μονάδα της ΕΓΝΗΛ είναι πιστοποιημένη με συστήματα διασφάλισης ποιότητας ISO BRC IFS HACCP. Αφουγκράζεται με προσοχή τις εξελίξεις και τις απαιτήσεις στην κατανάλωση και προσπαθεί να τις ικανοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, αποσπώντας έτσι τα καλύτερα σχόλια από τις ευρωπαϊκές αγορές, γιατί ο στόχος είναι η σταθερή ποιότητα των προϊόντων.



Από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της η ΕΓΝΗΛ έχει κατακτήσει μια σημαντική θέση ανάμεσα στις βιομηχανίες του κλάδου στο νομό Ηλείας παράγοντας ΠΟΠ Φέτα, ΠΟΠ Βιο Φέτα, Κατσικίσιο τυρί, Ανθότυρο και γιαούρτι.



Μεγαλώνει Ο ΜΙΚΡΟΣ ΤΣΕΛΙΓΚΑΣ

Γραβιέρα, το επόμενο βήμα, μετά το λευκό
Αιγοπρόβειο τυρί και το Ανθότυρο για την
καθετοποιημένη εκμετάλλευση της οικογένειας
Γαρίτη στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Το επόμενο βήμα ανάπτυξης σχεδιάζει η καθετοποιημένη οικογενειακή εκμετάλλευση από τη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής, που παράγει κι εμπορεύεται ήδη τρία δικά της τυροκομικά προϊόντα. Έτσι, μετά το λευκό Αιγολπρόβειο τυρί σε άλμη, το παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι, αλλά και το Ανθότυρο, η γκάμα των παραγόμενων προϊόντων του «Μικρού Τσέλιγκα» αναμένεται να εμπλουτιστεί με νέους κωδικούς σκληρών τυριών και επιδόρπων. «Στα κοντινά μας σχέδια είναι μια Γραβιέρα από τα κίτρινα τυριά ή κρέμες και ρυζόγαλο από την κατηγορία των νωπών προϊόντων» εξηγεί στον Τυροκόμο η 21χρονη Χάιδω Γαρίτση, η οποία, μαζί με την 25χρονη αδελφή της Βάσω, αποτελούν την 5η γενιά στην κτηνοτροφική ιστορία της οικογένειας και τη 2η στη μεταποιητική. Τις βάσεις για τη «γέννηση» του «Μικρού Τσέλιγκα» έβαλε ο Βασίλης Γαρίτσας, όταν αποφάσισε να στρέψει την οικογενειακή εκμετάλλευση από αμιγώς κτηνοτροφική προς τη μεταποίηση. «Αποφασίσαμε να ακολουθήσουμε τα χνάρια του μπαμπά, ο οποίος έβαλε τα γερά θεμέλια», λέει η Χάιδω Γαρίτση, η οποία από μικρή ηλικία, μαζί με την αδελφή της, πήγαιναν στο στάβλο και στο τυροκομείο και βοηθούσαν. Μάλιστα, η Χάιδω στην ηλικία των 17 ετών, πήρε την απόφαση να φοιτήσει στη Γαλακτοκομική Σχολή των Ιωαννίνων, ενώ και η αδελφή της έχει ολοκληρώσει τις σπουδές της στη Ζωοτεχνία στη Λάρισα. Σήμερα η δυναμικότητα τυροκόμησης της μικρής οικογενειακής οικότεχνίας είναι 300 κιλά γάλα την ημέρα, αλλά σε δεύτερη φάση, αν ενταχθούν τα κορίτσια στο πρόγραμμα Νέων Γεωργών, θα υπάρξει επέκταση στα 500 κιλά.

Κοπάδι με 1.100 πρόβατα Lacaune

Η πρώτη ύλη για την παραγωγή των προϊόντων της εκμετάλλευσης προέρχεται από την κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειας που αποτελείται από 1.100 πρόβατα φυλής Lacaune. «Στην αρχή ήταν ένα κοπάδι με πολλές ράτσες προβάτων, σταδιακά, όμως, πήγαμε αποκλειστικά στα Lacaune και τώρα είναι καθαρό το κοπάδι», αναφέρει ο Βασίλης Γαρίτσας. Διευκρινίζει δε, πως «επέλεξα αυτήν τη φυλή γιατί παράγει μεγάλες ποσότητες γάλακτος, με πολύ ποιοτικά χαρακτηριστικά και δεν έχει την πολυδημία άλλων φυλών, γιατί τώρα είμαστε προσανατολισμένοι στο γάλα». Το «στήσιμο», όσον αφορά τη γαλακτοπαραγωγή του κοπαδιού είναι στα 420 κιλά το χρόνο. «Έχουμε κτηνίατρο για να διαμορφώνει το στήνέσιο, αλλά θα προσπαθήσουμε να βελτιώσουμε και τις αποδόσεις του κοπαδιού», τονίζει ο κ. Γαρίτσας και ξεκαθαρίζει πως το κοπάδι δεν θα μεγαλώσει. Στην απόφαση αυτή έχει παίξει ρόλο και το γεγονός ότι η οικογένεια έχει δραστηριότητα και στη γεωργία. «Σπέρνουμε για ζωοτροφές 1.200 στρέμματα και έχουμε και 1.300 δέντρα πράσινης ελιάς Χαλκιδικής», λέει ο παραγωγός και διευκρινίζει πως «καλλιεργούμε κριθάρι και μπιζέλι για ζωοτροφές, για τις ανάγκες του κοπαδιού μας, ενώ αγοράζουμε σόγια, καλαμπόκι και τριφύλλι».



Η 21χρονη Χάιδω Γαρίτση, η οποία, μαζί με την 25χρονη αδελφή της Βάσω, αποτελούν την 5η γενιά στην κτηνοτροφική ιστορία της οικογένειας και τη 2η στη μεταποιητική.



Γιώργος Γιαννίσης, Κώστας Σκρέκας και Χρήστος Γιαννίσης, σε στιγμιότυπο από τα εγκαίνια του νέου σταθμού στη Συδινή Ξάνθης



Σταθμός συήλογής γάλακτος και στη θράκη από τη γαλακτοβιομηχανία Όμηρος

Με στόχο την ενίσχυση του δικτύου της ζώνης γάλακτος και την αύξηση της παραγωγής η γαλακτοβιομηχανία Όμηρος της οικογένειας Γιαννίση λειτουργεί έναν ακόμη γαλακτοκομικό σταθμό στη Θράκη. Το υπερσύγχρονο αυτό κέντρο στη Συδινή Ξάνθης -προστίθεται στο δίκτυο υποσταθμών της Όμηρος που αριθμεί έξι συνολικά στην ελληνική επικράτεια- ανακαινίστηκε

πλήρως μετά την εξαγορά του από τη γαλακτοβιομηχανία ΔΕΛΤΑ. Ο νέος σταθμός αποτελεί πρότυπο υποδομής με μηδενικές εκπομπές και απόλυτη αυτονομία, προσαρμοσμένο στις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας και περιβαλλοντικής ευθύνης. Διαθέτει δύο γραμμές παραλαβής γάλακτος δυναμικότητας 25 τόνων ανά ώρα και χωρητικότητα αποθήκευσης 100 τόνων φρέσκου γάλακτος, ενώ η

καθαριότητα του εξοπλισμού και των βυτίων εξασφαλίζεται με αυτόματο σύστημα πλύσης C.I.P. Σημειώνεται ότι η Όμηρος, διατηρώντας μακροχρόνια συνεργασία με πάνω από 2.500 Έλληνες κτηνοτρόφους συγκεντρώνει 40.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ετησίως, αποτελώντας έναν από τους κορυφαίους εισκομιστές στην Ελλάδα.

Γιάννης Ρούπας



Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

ΣΤΗΝ ΕΛΑΣΣΟΝΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΠΟΥ ΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ IFS ESG



Από αριστερά ο πρόεδρος της εταιρείας Αθανάσιος Μπίζιος και ο αν/τής διευθυντής Αγροδιατροφικού Τομέα Γιάννης Μπαρράκος της TÜV HELLAS

Η Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος Μπίζιος Α.Ε., μία από τις πιο πετυχημένες και αναπτυσσόμενες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στη χώρα, πρωτοπορεί και στον τομέα της βιωσιμότητας, αποκτώντας το πρώτο πιστοποιητικό IFS ESG μέσω του κορυφαίου Φορέα Επιθεώρησης και Πιστοποίησης TÜV HELLAS (TÜV NORD). Η ιστορία της Μπίζιος ΑΕ ξεκινάει στο 1927 στη Σαμαρίνα και την πρώτη οικογενειακή μονάδα παραγωγής τυριών. Σήμερα με την τέταρτη γενιά στο τιμόνι και μετά από επενδύσεις πολλών εκατομμυρίων ευρώ, η μονάδα της Ελασσόνας είναι μια από τις πλέον σύγχρονες στη χώρα. Διαθέτει το μέγεθος, τον τεχνολογικό εξοπλισμό και την υποδομή, ώστε να μπορεί να υπερκαλύπτει τις ανάγκες της αγοράς, παράγοντας τόνους τυροκομικών προϊόντων σε ετήσια βάση. Οι υπερσύγχρονες και αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής, επιτρέπουν την παραγωγή μιας διευρυμένης γκάμας τυριών, σε μια πληθώρα συσκευασιών ενώ η γραμμή παραγωγής Φέτας, μια από τις μεγαλύτερες στην Ελλάδα, έχει ετήσια δυναμικότητα που ξεπερνά τους 5.000 τόνους. Όπως μάλιστα αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας, πολλά έχουν αλλάξει στο πέρασμα αυτών των χρόνων, αλλά αυτό που μένει αναλλοίωτο στην επιτυχημένη συνταγή της τυροκομικής μονάδας είναι ο σεβασμός στην ιστορία της παραδοσιακής τυροκομίας, μπολιασμένος όμως με απαραίτητα συστατικά, όπως η τεχνολογική υπεροχή, η επιστημονική προσέγγιση και η ακόρεστη όρεξη για καινοτομία. Σημειώνεται ότι η απονομή του πιστοποιητικού έγινε στις εγκαταστάσεις της βιομηχανίας στην Ελασσόνα. **ΗΛ. Ανδρεάκης**





Σερί επενδύσεων από τη ΜΕΒΓΑΛ

Αναμένεται να σπάσει το 2025 το φράγμα των 200 εκατ. ευρώ σε κύκλο εργασιών

«Χωρίς Χατζάκο, ΜΕΒΓΑΛ δεν υπάρχει». Με τη φράση αυτή, η Μαίρη Χατζάκου, «άνοιξε» στις αρχές Μαρτίου, τη μεγάλη εκδήλωση για την επέτειο 75 ετών από την ίδρυση της Βορειοελλαδικής γαλακτοβιομηχανίας, η οποία εμπλουτίστηκε με θύμνες, καλές και λιγότερο καλές, από το παρελθόν και έδωσε το στίγμα για το μέλλον, που προετοιμάζεται με νέες επενδύσεις και υψηλούς στόχους. «Το 2024 κλείσαμε με κύκλο εργασιών στα 195,6 εκατ. ευρώ, αυξημένο 78% από το 2016, με λειτουργικά κέρδη 20,2 εκατ. ευρώ, επενδύσεις 58 εκατ. εκ των οποίων τα 34 εκατ. την τελευταία τετραετία και με το δανεισμό στα 62 εκατ. ευρώ» ανέφερε ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος-Χατζάκος, νυν διευθύνων και εκπρόσωπος της 3ης γενιάς της οικογένειας, μαζί με την αδελφή του Μαριάννα, της ΜΕΒΓΑΛ. Όσον αφορά τους φετινούς στόχους, εκτίμησε πως θα σπάσει το «φράγμα» των 200 εκατ. ευρώ σε κύκλο εργασιών, καθώς ο ρυθμός ανάπτυξης υπολογίζεται στο +11%, με τις εξαγωγές να «σέρνουν το χορό», με αύξηση πάνω από 20%. «Οι πρώτοι μήνες του

2025 επιβεβαιώνουν πλήρως τις εκτιμήσεις μας» επεσήμανε ο κ. Παπαδόπουλος – Χατζάκος συμπληρώνοντας πως προκειμένου να μπορέσει η γαλακτοβιομηχανία να ανταποκριθεί στις αυξανόμενες ανάγκες ετοιμάζει νέες επενδύσεις κυρίως στο γιουρτί. Στο πλαίσιο αυτό έχουν αγοραστεί τρεις νέες γραμμές παραγωγής και συσκευασίας γιουρτιού, οι οποίες, μαζί με κάποιες νέες δεξαμενές για την ωρίμανση και ψυγεία, θα στοιχίσουν 9 εκατ. ευρώ. Μια άλλη επένδυση αφορά την εγκατάσταση νέας μηχανής Α3 Flex που συσκευάζει γάλα υψηλής παστερίωσης με διάρκεια άνω των 30 ημερών, αλλά και γάλα υπερυψηλής παστερίωσης - η οποία βρίσκεται ήδη σε δοκιμαστική λειτουργία- με στόχο την αύξηση της δυναμικότητας κατά 50%. Δρομολογείται επίσης η τοποθέτηση στις στέγες του εργοστασίου στα Κουφάλια, φωτοβολταϊκού πάρκου 2,5 MW, ενώ σχεδιάζεται και κατασκευή μονάδας βιοαερίου με τρίτο νομικό πρόσωπο. Ανέφερε ακόμα πως με τις τρεις νέες γραμμές στον τομέα του γιουρτιού η δυναμικότητα

παραγωγής θα φτάσει τους 180-200 τόνους την ημέρα, από 120 τόνους σήμερα.

Στήριξη των κτηνοτρόφων

Για την κάλυψη των αναγκών σε πρώτη ύλη, η ΜΕΒΓΑΛ διαθέτει μια ευρεία ζώνη γάλακτος από την οποία, όπως ανέφερε η διευθύντρια της ζώνης γάλακτος, Μαριάννα Παπαδοπούλου – Χατζάκου, σε ετήσια βάση εισκομίζονται 72.000 τόνοι αγελαδινού γάλακτος και 22.000 τόνοι αιγοπρόβειου, από 55 αγελαδοτροφικές μονάδες και 400 αιγοπροβατοτροφικές εκτροφές. Πέραν αυτών, όπως είπε στον Τυροκόμο ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος Χατζάκος, η ΜΕΒΓΑΛ παρέχει και χρηματοδότηση σε παραγωγούς που θέλουν να επενδύσουν σε εξοπλισμό ή να αγοράσουν ζώα. Για τις τιμές δε, σημείωσε πως στο αγελαδινό γάλα η ΜΕΒΓΑΛ πληρώνει σήμερα περί τα 54-55 λεπτά το κιλό «με τάσεις περαιτέρω ανόδου, καθώς η ζήτηση είναι μεγάλη», στο πρόβειο «η τάση είναι καθοδική και παίζει τώρα στα 1,45 ευρώ και στο γίδινο στο 1,0 ευρώ το κιλό». **Λεωνίδας Λιάμης**

Κτηνοτρόφος από το 1997 ο Παναγιώτης Μανούσης, συνέχισε την οικογενειακή παράδοση στις Φέρες του Έβρου, ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του. Το ίδιο πράττει σήμερα και ο γιος του Ματθαίος, που ως απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, συνεισφέρει με τις γνώσεις του στην εκτροφή των ζώων και στην επεξεργασία του γάλακτος στο οικογενειακό τυροκομείο «BIOFARMA Μανούση», το οποίο αξιοποιεί αποκλειστικά το γάλα που προέρχεται από τα ζώα της δικής τους φάρμας. Η μονάδα της οικογένειας Μανούση φιλοξενεί 300 πρόβατα Assaf και 250 κατσίκια Δαμασκού, δύο ειδών που είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένα στις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής και προσφέρουν υψηλής ποιότητας γάλα. Η οικογένεια επιλέγει να εκτρέφει τα ζώα της μονάδας της με βιολογικές μεθόδους,

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΥΠΟΘΕΣΗ Η ΒΙΩΣΙΜΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Μακρά παράδοση στην κτηνοτροφία αιγοπροβάτων διατηρεί η οικογένεια Μανούση, η οποία πριν από 10 χρόνια πήρε την απόφαση να ακολουθήσει το μοντέλο της καθετοποιημένης παραγωγής και να επενδύσει στη μεταποίηση γάλακτος. Η ιδέα υλοποιήθηκε από τον Παναγιώτη Μανούση το 2016, με τη βοήθεια του γιου του, Ματθαίου, και οδήγησε στην ίδρυση του τυροκομείου «BIOFARMA Μανούση» στις Φέρες

ΤΗΣ ΔΑΦΝΗΣ ΚΟΥΤΣΗ



Ο Παναγιώτης Μανούσης και ο γιος του Ματθαίος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, αξιοποιούν για τα προϊόντα τους το γάλα που προέρχεται αποκλειστικά από την κτηνοτροφική τους μονάδα.

διασφαλίζοντας έτσι την αυθεντικότητα και την αγνότητα των προϊόντων της. Τα προϊόντα της «BIOFARMA Μανούση» πωλούνται στην κτηνοτροφική μονάδα, ενώ προσφέρεται και υπηρεσία κατ' οίκον παράδοσης σε όλο τον Έβρο. Το τυροκομείο «BIOFARMA Μανούση» παράγει μια ποικιλία από εξαιρετικά γαλακτοκομικά προϊόντα, που περιλαμβάνουν αιγοπρόβειο, πρόβειο, γίδινο και κίτρινο τυρί.

Κάθε τυρί έχει το χαρακτήρα του

Όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο τυροκόμος: «Κάθε τύπος τυριού έχει τους δικούς του πιστούς υποστηρικτές». Το αιγοπρόβειο τυρί, με την πλούσια και έντονη γεύση του, είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στην τοπική κοινότητα και ξεχωρίζει για την αυθεντικότητα και την εξαιρετική του ποιότητα. Το πρόβειο τυρί, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, προσφέρει μία μοναδική γεύση



που αναδεικνύει τις παραδοσιακές συνταγές, ενώ το γίδινο τυρί, με την ελαφρώς πιο ήπια γεύση του, αποτελεί μια εναλλακτική για όσους προτιμούν τυριά με πιο ήπιο χαρακτήρα.

Το κίτρινο τυρί, με την εξαιρετική υφή και γεύση του, είναι ιδανικό για συνδυασμούς

με κρασί, ξηρούς καρπούς ή φρούτα, προσφέροντας μία πραγματική γευστική απόλαυση. Όλα τα τυριά παρασκευάζονται παραδοσιακά με φρέσκο γάλα, χωρίς την προσθήκη χημικών συντηρητικών.

Η αυθεντική γεύση, η πλούσια υφή και η φυσική φρεσκάδα τους τα καθιστούν ιδιαίτερα ελκυστικά στους καταναλωτές. «Θα θέλαμε οι καταναλωτές να μπορούν να αναγνωρίσουν αμέσως ότι πρόκειται για εκλεκτό προϊόν, απολαμβάνοντας κάθε μπουκιά», λέει ο παραγωγός. Να σημειωθεί ότι τα προϊόντα της «BIOFARMA Μανούση» διατίθενται κυρίως στην κτηνοτροφική μονάδα, όπου οι πελάτες μπορούν να γνωρίσουν τους παραγωγούς και να μάθουν περισσότερα για τη διαδικασία παραγωγής. Επιπλέον, προσφέρουν υπηρεσία κατοίκων μεταφοράς σε όλο τον Έβρο, εξασφαλίζοντας ότι τα προϊόντα τους φτάνουν φρέσκα και έγκαιρα στους καταναλωτές.



Τυροκόμος

Επιμέλεια: Ηλίας Ανδρέακης



ΣΤΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΥΝΑΣΤΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΥΔΩΡ ΒΡΙΣΚΟΥΝ ΤΟΝ ΠΡΟΓΟΝΟ ΤΟΥΣ ΤΑ ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ

ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ του Λιντς προχώρησαν στη δημοσιοποίηση μιας ψηφιακής εκδοχής του αρχαιότερου αγγλικού βιβλίου γύρω από το τυρί, το οποίο χρονολογείται κοντά στο 1580 και το οποίο το Πανεπιστήμιο απέκτησε σε δημοπρασία. Εντός των σελίδων του, οι οποίες για πρώτη φορά βλέπουν το φως της δημοσιότητας, αποκαλύπτονται διάφορα μυστικά της τυροκομίας από την εποχή των Τυδώρ. Η αναπληρώτρια καθηγήτρια Πρώιμης Σύγχρονης Ιστορίας στο Πανεπιστήμιο του Λιντς, δρ Alex Bamji, επισημαίνει σχετικά:

«Αυτό που γνώριζαν οι Τυδώρ κατά τον 16ο αιώνα, και αυτό που αρχίζει σήμερα να επιβεβαιώνει η επιστήμη, είναι ότι το τυρί από διαφορετικές περιοχές, που παράγεται με τη χρήση γάλακτος από διαφορετικές φυλές αγελάδων, προβάτων και κατσικιών, δημιουργεί μοναδικές γεύσεις, μυρωδιές και υφές, ενώ το τυρί ως ένα πολύπλοκο τρόφιμο έχει μια μοναδική ικανότητα να βελτιώνει την υγεία μας». Και μπορεί ο όρος «δυσανεξία στη λακτόζη» να μην υπήρχε τον Μεσαίωνα, όμως φαίνεται ότι η ύπαρξη της ήταν γνωστή, καθώς όπως αναφέρεται στο βιβλίο: «Αυτός που θα κρίνει αν το τυρί είναι κατάλληλο φαγητό για τον εαυτό του, θα πρέπει να αναλογιστεί τη φύση του σώματος και το χαρακτήρα του τυριού. Μόνο τότε θα μπορεί να αποφασίσει αν υπάρχει περίπτωση να του προκαλέσει πρόβλημα». δείχνοντας ξεκάθαρα ότι υπήρχε κατανόηση ότι το σώμα μερικών ανθρώπων δέχεται το τυρί καλύτερα από άλλους.



Για καλύτερη χώνεψη

Ανάμεσα σε άλλα πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία ο ανώνυμος συγγραφέας ως προς τον καλύτερο χρόνο κατανάλωσης τυριού προτείνει το σερβίρισμά του μετά από κάποιο γεύμα για βέλτιστη χώνεψη, όπως άλλωστε ισχύει και σήμερα. Παράλληλα προτείνει το τυρί να μην είναι πολύ παλιό ούτε πολύ φρέσκο, ούτε πολύ αλμυρό ούτε πολύ γλυκό, και οπωσδήποτε τονίζει ότι δεν πρέπει να προέρχεται από την Ουαλία...

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr

Συνεταιρισμός

ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων έχοντας κλείσει μισό αιώνα από την πρώτη παραγωγή της περίφημης ΠΟΠ Φέτας του, το 1972, συνεχίζει να γράφει τη δική του μοναδική ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα.

Με αγνές πρώτες ύλες από τις μικρές ορεινές φάρμες των 1.100 κτηνοτρόφων του.

Με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.

Με μοναδική ποιότητα και γεύση.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

**Μισός αιώνας
σχέση εμπιστοσύνης**

www.kalavritacoop.gr

Το ταξίδι συνεχίζεται!

Φωτ.: Kostas Michalopoulos
© 2019, Roussas Michalopoulos / Φωτογραφικά Αρχεία

Οι Σαρακατσάνοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκότοπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρούσσας από το 1952. Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!

www.roussas.gr



[roussasdairy](https://www.facebook.com/roussasdairy)

