

Τυροκόμος



Μ.Ε.Τ. 230250

ΣΕ ΑΝΟΔΟ ΟΙ ΤΙΜΕΣ
Όλοι ψάχνουν γάλα,
η ζήτηση για Φέτα
εντείνεται διεθνώς



ΜΙΧΑΛΗΣ ΒΟΓΙΑΤΖΗΣ
ΜΕΧΡΙ ΤΩΡΑ ΤΟ ΠΟΠ
ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΔΕΙΞΕΙ ΟΥΤΕ
50% ΤΗΣ ΔΥΝΑΜΗΣ ΤΟΥ

Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!



ΤΟ «ΔΩΣΕ ΚΙ ΕΜΕΝΑ ΓΑΛΑ» ΠΡΟΑΓΓΕΛΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ

Την ίδια ώρα που η εγχώρια κτηνοτροφία πληρώνει βαρύ τίμημα από τις επιζωοτίες και χιλιάδες οικογένειες με ιστορία στον κλάδο εγκαταλείπουν οριστικά την παραγωγή, η προβατοτροφία στην Ελλάδα έχει μια ακόμα ευκαιρία ανασυγκρότησης εκ βάθρων.

Στα χρόνια που έρχονται δεν θα μιλάμε βέβαια για την παραδοσιακή προβατοτροφία με τα κοπάδια ελεύθερης βοσκής αλλά για μια νέα γενιά εκμεταλλεύσεων, οι οποίες θα είναι κλειστού τύπου, με ράτσες υψηλών αποδόσεων, επιστημονικά ελεγμένο πλάνο ζωοτροφών και τελευταίας λέξης τεχνολογίες, της τεχνητής νοημοσύνης συμπεριλαμβανομένης.

Η ανάγκη επανεκκίνησης έρχεται μετά τις μεγάλες απώλειες που προκάλεσε η ευλογία και συμπύπτει με μια περίοδο έντονων τεχνολογικών εξελίξεων και γενετικής βελτίωσης του ζωικού κεφαλαίου. Η ανανέωση των μονάδων που αναγκαστικά διέκοψαν τη λειτουργία τους μπορεί να αποτελέσει αφετηρία για ένα νέο παραγωγικό μοντέλο, περισσότερο αποδοτικό, ψηφιακό και βιώσιμο.

Οι νέες φυλές και οι βελτιωμένες γενετικές γραμμές προβάτων αυξάνουν σημαντικά τις αποδόσεις σε γάλα και κρέας, μειώνοντας παράλληλα το κόστος ανά μονάδα παραγωγής. Σε αρκετές περιπτώσεις, η γαλακτοπαραγωγή μπορεί να αυξηθεί ακόμη και τρεις φορές σε σχέση με παραδοσιακά κοπάδια, ενώ η καλύτερη μετατρεψιμότητα ζωοτροφών ενισχύει την ανταγωνιστικότητα των μονάδων. Ταυτόχρονα, η αξιοποίηση τεχνολογιών ευφυούς κτηνοτροφίας - από αισθητήρες παρακολούθησης υγείας και αυτόματα συστήματα σίτισης μέχρι ψηφιακή καταγραφή παραγωγής και λογισμικά διαχείρισης κοπαδιού - επιτρέπει στον κτηνοτρόφο να περιορίζει απώλειες, να βελτιώνει την ευζωία των ζώων και να λαμβάνει πιο στοχευμένες αποφάσεις.

Με δεδομένη τη σταθερή ζήτηση για ποιοτικό αιγοπρόβειο γάλα και Φέτα στις διεθνείς αγορές, η ελληνική προβατοτροφία μπορεί να αποκτήσει ισχυρότερη εξαγωγική δυναμική, αρκεί να επενδύσει σε ποιότητα, χημολασιμότητα και οικονομίες κλίμακας.

Καθοριστικό ρόλο σε αυτήν τη μετάβαση παίζουν τα διαθέσιμα χρηματοδοτικά εργαλεία. Τα προγράμματα του Στρατηγικού Σχεδίου της ΚΑΠ 2023-2027, τα Σχέδια Βελτίωσης, οι ενισχύσεις Νέων Αγροτών και τα ειδικά μέτρα ανασύστασης ζωικού κεφαλαίου δημιουργούν ένα σημαντικό πλαίσιο επιδοτήσεων για επενδύσεις σε εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και αγορά ζώων.

Με ιδιαίτερα ενεργό ρόλο σ' αυτήν τη φάση αναδιάρθρωσης του αγροκτηνοτροφικού τομέα, εμφανίζεται η Τράπεζα Πειραιώς, διαθέτοντας εξειδικευμένα προϊόντα για επενδύσεις και κεφάλαιο κίνησης. Μέσω του δανείου «Γη και Εξοπλισμός» χρηματοδοτούνται αγορές ζωικού κεφαλαίου, κτηνοτροφικών εγκαταστάσεων και εξοπλισμού με διάρκεια έως 15 έτη, ενώ το πρόγραμμα «Αγροκίνηση» καλύπτει ανάγκες ρευστότητας και αγοράς ζωοτροφών. Παράλληλα, η Τράπεζα έχει αναπτύξει ειδικά σχήματα στήριξης κτηνοτρόφων για αγορά ζωοτροφών μετά τις επιπτώσεις της ευλογιάς, αλλά και επενδυτικά προγράμματα για σύγχρονο αυτοματοποιημένο εξοπλισμό κτηνοτροφικών μονάδων.

Η επόμενη ημέρα της ελληνικής προβατοτροφίας δεν θα βασιστεί μόνο στην αποκατάσταση των απωλειών, αλλά στη δημιουργία ενός νέου παραγωγικού μοντέλου με μεγαλύτερη τεχνολογική ένταση, υψηλότερη παραγωγικότητα και ισχυρότερη πρόσβαση στη χρηματοδότηση. Ρόλο αρωγού σ' αυτή την προσπάθεια δείχνει να αναλαμβάνει και η εγχώρια γαλακτοβιομηχανία, με τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία στην πρώτη γραμμή στήριξης των επενδυτικών πρωτοβουλιών των προβατοτρόφων.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

ΟΛΟΙ ΨΑΧΝΟΥΝ ΓΙΑ ΓΑΛΑ

Η συνεχής αύξηση της ζήτησης για Φέτα (ΠΟΠ) κι η μείωση της παραγωγής πρόβειου γάλακτος διαμορφώνουν ένα εκρηκτικό μείγμα που μόνο σε άνοδο της τιμής παραγωγού για γάλα μπορεί να οδηγήσει

10

ΕΡΧΕΤΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ LEADER ΓΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

Οριζόντια χρηματοδότηση 65% για δαπάνες αναδρομικά από το 2023 έως 400.000 ευρώ και όποιος προλάβει στα νέα Leader που θα ανοίξουν σε όλη τη χώρα το επόμενο διάστημα

13

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΠΙΡΙΝΤ ΓΙΑ ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΣΝΑΚ

Σύμφωνα με την ανάλυση της Market Research Future, η παγκόσμια αγορά τυροκομικών σνακ από 14,89 δισ. δολάρια το 2024 αυξήθηκε σε 15,73 το 2025 και μέχρι το 2035 θα φτάσει τα 27,18 δισ

13

ΚΕΡΔΙΖΕΙ ΜΕΡΙΔΙΑ ΔΙΕΘΝΩΣ Η ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Το παράδοξο η ΠΟΠ Παρμεζάνα να χάνει έδαφος στην Ιταλία, ενισχύοντας ταυτόχρονα τη θέση της στην παγκόσμια αγορά, καταδεικνύουν τα οικονομικά στοιχεία για το 2025

16

ΔΙΧΑΖΟΥΝ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΑ ΣΗΜΑΤΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η στρατηγική της ΕΕ για προστασία των προϊόντων προέλευσης, έχει συχνά αποδειχθεί σημείο τριβής με παγκόσμιους εμπορικούς εταίρους της, σύμφωνα με άρθρο του Politico

17

ΤΥΡΙΑ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΕΡΓΟ MEDINNO II

Ενώνουν δυνάμεις η Ήπειρος, με την Απουλία και την Μπασιλικάτα στην Ιταλία, για να αναδείξουν τοπικά αγροδιατροφικά προϊόντα, όπως τα τυριά των μετακινούμενων κτηνοτρόφων

18

ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Προοπτική διείσδυσης στην αγορά της Βουλγαρίας ανοίγει η αύξηση τα τελευταία χρόνια της κατανάλωσης premium προϊόντων, όπως Φέτα ΠΟΠ, από το καταναλωτικό κοινό της χώρας

20

ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ Ο ΜΙΧΑΗΛΗΣ ΒΟΓΙΑΤΖΗΣ

«Η Φέτα ΠΟΠ δεν έχει δείξει ούτε το 50% της δύναμής της», εκτιμά ο 52χρονος τυροκόμος, συνιδιοκτήτης, με τα δύο αδελφία του της οικογενειακής μονάδας «Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά»



Ο Μιχάλης Βογιατζής μιλάει εφ' όλης της ύλης στον Λεωνίδα Λιάμη

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 Γιουρουκέλη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Γιώργος Κοντονής
Ελένη Δούσκα
Λεωνίδας Λιάμης
Ηλίας Ανδρεάκης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

26

ΥΠΕΡΔΥΝΑΜΗ Η ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΣΤΗ ΦΕΤΑ ΠΟΠ

Έντονη δυναμική στην τυροκομία διατηρεί η Περιφέρεια Θεσσαλίας, καθώς το 40% των μαλακών τυριών της χώρας παράγονται εκεί, ενώ η Φέτα ΠΟΠ αντιστοιχεί στο 70% της παραγωγής τους

32

ΕΝΝΙΑ ΠΟΠ ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Άρρηκτα συνδεδεμένα με την παράδοση κάθε περιοχής, τα εγχώρια τυροκομεία αναδεικνύουν τις πρώτες ύλες κάθε τόπου παράγοντας κάποια είδη τυριών με ξεχωριστό χαρακτήρα

44

ΤΑ 100 ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ ΦΕΤΟΣ Η ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ

Το 2026 σημαίνει τη συμπλήρωση 100 χρόνων παρουσίας για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου από τη γέννησή της το 1926 και γιορτάζει με νέο λογότυπο, αλλά και πληθώρα εκδηλώσεων

50

ΟΤΑΝ ΤΟ ΤΥΡΙ ΔΙΝΕΙ ΓΕΥΣΗ ΣΤΑ ΜΕΛΛΟΥΜΕΝΑ

Η πρακτική της τυρομαντείας, όπως είναι γνωστή, δεν είναι καινούργια. Αντιθέτως έχει μια μακρά ιστορία, με τις πρώτες γραπτές αναφορές σε αυτή να γίνονται ήδη από τον 2ο αιώνα μ. Χ.



Γιώργος Χιώτος



ΟΛΟΙ ΨΑΧΝΟΥΝ ΓΙΑ ΓΑΛΑ, ΟΛΟΙ ΤΡΕΧΟΥΝ ΓΙΑ ΤΥΡΙΑ

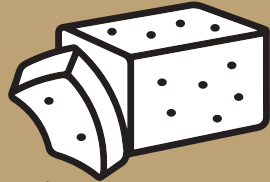
ΑΠΟ ΤΗ ΜΙΑ Η ΣΥΝΕΧΗΣ ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΖΗΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΦΕΤΑ (ΠΟΠ) ΔΙΕΘΝΩΣ ΚΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΛΛΗ Η ΚΑΤΑΓΕΓΡΑΜΜΕΝΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΕΞΑΙΤΙΑΣ ΤΩΝ ΕΠΙΖΩΤΙΩΝ, ΔΙΑΜΟΡΦΟΥΝ ΕΝΑ ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΠΟΥ ΜΟΝΟ ΣΕ ΑΝΟΔΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΑΙ ΓΙΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΟΔΗΓΗΣΕΙ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

1 κιλό Φέτα ΠΟΠ
4 κιλά γάλα

2026*

Απώλεια έως 20.000 τόνων
παραγωγής Φέτας ΠΟΠ



ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ

2024 97.000 τόνοι & 785 εκατ. ευρώ

2025* 100.000 τόνοι & 850 εκατ. ευρώ

*(εκτίμηση)

Οι ανακατατάξεις που επιφέρει η παρούσα συγκυρία είναι βαθιές. Οι ζώνες παραγωγής, όπως π.χ. της Ηπείρου, που δεν επηρεάστηκαν ιδιαίτερα από τη νόσο της ευλογιάς, ανθούν. Αντίθετα, περιοχές όπως η Ανατολική Μακεδονία, η Θεσσαλία και τον τελευταίο καιρό η Λέσβος, πληρώνουν ήδη βαρύ τίμημα, με τους κτηνοτρόφους να κάνουν λόγο για κίνδυνο αφανισμού των μονάδων εκτροφής.

Σε γενικές γραμμές πάντως, η αγορά της Φέτας ΠΟΠ βρίσκεται σε φάση έντονης πίεσης, όχι επειδή έχει χαθεί η ζήτηση, αλλά επειδή έχει κλονιστεί η βάση παραγωγής της πρώτης ύλης, που είναι το πρόβειο γάλα. Η ευλογία των μικρών μηρυκαστικών που πλήττει κυρίως τα πρόβατα και εμφανίστηκε στην Ελλάδα από τον Αύγουστο του 2024, έχει πλέον αφήσει βαρύ αποτύπωμα στον συγκεκριμένο κλάδο.

Μέχρι τις 19 Απριλίου 2026 καταγράφονταν 2.152 κρούσματα, 2.660 πληγείσες εκτροφές και 486.666 θανατώσεις αιγοπροβάτων, αριθμός που αποτυπώνει όχι απλώς μια υγειονομική κρίση, αλλά μια πα-

ραγωγική απομείωση με διάρκεια. Αντίστοιχα, τον τελευταίο καιρό στη Λέσβο, λόγω αφθώδους, καταγράφονται 76 κρούσματα σε 116 εκτροφές με 30.581 θανατώσεις ζώων.

Η πρώτη συνέπεια είναι η στενότητα στο γάλα. Η Φέτα ΠΟΠ χρειάζεται ελληνικό πρόβειο γάλα, με δυνατότητα συμμετοχής γίδινου έως 30%, και για κάθε κιλό τυριού απαιτούνται περίπου 4 κιλά γάλακτος. Άρα, κάθε απώλεια ζώων μεταφέρεται πολλαπλασιαστικά στην τυροκόμηση. Ήδη από το φθινόπωρο του 2025 η αγορά κατέγραφε μείωση στις ποσότητες πρόβειου γάλακτος που κατευθύνονται στη Φέτα ΠΟΠ, ενώ οι περισσότερες θανατώσεις έγιναν μετά τον Αύγουστο του 2025, δηλαδή πάνω στην περίοδο που διαμορφώνει τη γαλακτοκομική χρονιά.

Οι παρεμβάσεις της Διεπαγγελματικής Φέτας

Από την πλευρά της, η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Φέτας (ΕΔΟΦ) προσπαθεί να ισορροπήσει ανάμεσα στην ανάγκη στήριξης των κτηνοτρόφων και στη διατήρηση της σταθερότητας της αγοράς Φέτας στο εξωτερικό. Οι τοποθετήσεις της εστιάζουν κυρί-

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΖΩΝΟΣΟΥΣ

	ΚΡΟΥΣΜΑΤΑ	ΘΕΤΙΚΕΣ ΕΚΤΡΟΦΕΣ	ΘΑΝΑΤΩΣΕΙΣ
ΑΦΘΟΔΗΣ ΠΥΡΕΤΟΣ <i>(τελευταία ενημέρωση 5 Μαΐου)</i>	76	116	30.581 <i>(στοιχεία από ομιλία Καββαδά 14 Μαΐου)</i>
ΕΥΛΟΓΙΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ <i>Από Αύγουστο 2024-19 Απριλίου 2026</i>	2.152	2.660	486.666
	2.228	2.660	486.666

ως σε τρεις άξονες: Προστασία της πρώτης ύλης, διασφάλιση της αυθεντικότητας της Φέτας ΠΟΠ και αποφυγή πανικού στις διεθνείς αγορές. Ο πρόεδρος της ΕΔΟΦ, Μιχάλης Σαράντης, έχει τονίσει δημόσια ότι η μείωση του πρόβειου γάλακτος είναι πλέον εμφανής και ότι οι απώλειες μπορεί να οδηγήσουν ακόμα και σε σημαντική μείωση της παραγωγής Φέτας. Μάλιστα, σε κοινοβουλευτική συζήτηση έγινε αναφορά ακόμα και σε πιθανή απώλεια έως 20.000 τόνων παραγωγής εφόσον συνεχιστεί η πίεση στη γαλακτοπαραγωγή.

Παράλληλα, η ΕΔΟΦ επιχειρεί να οργανώσει καλύτερα την ιχνηλασιμότητα και την καταγραφή του ζωικού κεφαλαίου, ξεκινώντας κύκλο ενημερωτικών συναντήσεων με κτηνοτρόφους σε όλη τη χώρα. Η φιλοσοφία αυτής της προσπάθειας είναι ότι σε μια περίοδο περιορισμένης παραγωγής η Φέτα ΠΟΠ δεν μπορεί να προστατευτεί μόνο εμπορικά αλλά και οργανωτικά, με πιο αυστηρή παρακολούθηση του γάλακτος που εισέρχεται στην αλυσίδα παραγωγής.

Ιδιαίτερο βάρος δίνει η Διεπαγγελματική και στο ζήτημα των εξαγωγών. Υπήρξε έντονη ανησυχία το προηγούμενο διάστημα ότι ενδεχόμενοι εμβολιασμοί ή περιοριστικά μέτρα για την ευλογία θα μπορούσαν να προκαλέσουν εμπόδια στο εμπόριο γαλακτοκομικών και Φέτας ΠΟΠ. Μετά τις διευκρινίσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, η ΕΔΟΦ επιχειρεί να καθησυχάσει την αγορά, υποστηρίζοντας ότι οι όποιοι περιορισμοί είναι προσωρινοί και δεν θέτουν υπό αμφισβήτηση το καθεστώς της Φέτας ως προϊόντος ΠΟΠ.

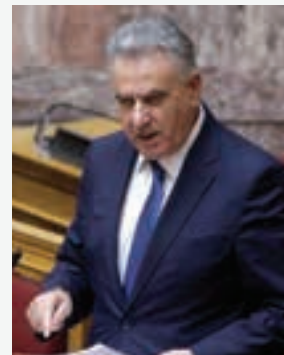
Στην πραγματικότητα, ολόκληρος ο κλάδος αντιλαμβάνεται ότι το πρόβλημα ξεπερνά τη φετινή χρονιά. Η ανασύσταση κοπαδιών απαιτεί χρόνο, κεφάλαιο και νέους ανθρώπους που θα παραμείνουν στην κτηνοτροφία. Και αυτό είναι ίσως το μεγαλύτερο άγχος τόσο των κτηνοτρόφων όσο και της Διεπαγγελματικής: Ότι η κρίση των επιζωοτιών μπορεί να επιταχύνει μια ήδη μακροχρόνια συρρίκνωση της ελληνικής προβατοτροφίας, απειλώντας τελικά τη διαθεσιμότητα της βασικής πρώτης ύλης πάνω στην οποία στηρίζεται η Φέτα ΠΟΠ.

ΑΝΟΔΙΚΑ Η ΤΙΜΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ

Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΝΕΠΕΙΑ είναι η τιμή. Το πρόβειο γάλα είχε ήδη κινηθεί έντονα ανοδικά, με αναφορές για τιμές κοντά στο 1,60 ευρώ το κιλό τον Φεβρουάριο του 2026, έναντι περίπου 1,45 ευρώ/κιλό έναν χρόνο νωρίτερα.

Αυτό σημαίνει ότι η βιομηχανία φέτας μπαίνει σε μια περίοδο κατά την οποία το βασικό κόστος πρώτης ύλης ανεβαίνει, ενώ ταυτόχρονα δυσκολεύεται η συλλογή γάλακτος λόγω περιορισμών μετακίνησης, καραντίνας, απολυμάνσεων και ελέγχων. Δεν πρόκειται μόνο για ακριβότερο γάλα, αλλά για πιο δύσκολη και πιο ακριβή εφοδιαστική αλυσίδα.

Παράλληλα, η Φέτα ΠΟΠ παραμένει προϊόν με ισχυρή εξαγωγική δυναμική. Το 2024 οι εξαγωγές έφτασαν περίπου τους 97.000 τόνους και τα 785 εκατ. ευρώ, ενώ για το 2025 η αγορά εκτιμούσε ότι θα μπορούσαν να ξεπεράσουν τους 100.000 τόνους και τα 850 εκατ. ευρώ. Αυτό όμως δημιουργεί και το βασικό δίλημμα της περιόδου: Η διεθνής ζήτηση παραμένει ισχυρή, αλλά η διαθέσιμη πρώτη ύλη πιέζεται. Αν η παραγωγή γάλακτος υποχωρήσει ουσιαστικά, η αγορά θα πρέπει είτε να περιορίσει ποσότητες, είτε να μετακυλίσει κόστος, είτε να συμπέσει περιθώρια.



Αθανάσιος Καββαδάς

Στην εσωτερική αγορά, οι ανατιμήσεις δεν είναι αυτόματες, γιατί τα σούπερ μάρκετ, οι συμφωνίες προμήθειας και τα αποθέματα λειτουργούν με καθυστέρηση. Όμως η πίεση είναι υπαρκτή. Στις εξαγωγές, όπου κατευθύνεται μεγάλο μέρος της παραγωγής, ο κίνδυνος είναι διπλός: αφενός να αυξηθεί η τιμή της αυθεντικής ελληνικής Φέτας ΠΟΠ, αφετέρου να κερδίσουν χώρο φθηνότερα «λευκά τυριά» ή feta-style προϊόντα σε αγορές εκτός ΕΕ. Ήδη διεθνή δημοσιεύματα επισημαίνουν ότι τα αποθέματα μπορούν να καθυστερήσουν την κρίση, όχι όμως να την ακυρώσουν.

Συμπερασματικά, η Φέτα ΠΟΠ δεν βρίσκεται σε κρίση ζήτησης, αλλά σε κρίση επάρκειας και κόστους. Το 2026 είναι καθοριστικό, γιατί θα δείξει αν οι απώλειες ζωικού κεφαλαίου μπορούν να καλυφθούν παραγωγικά ή αν η αγορά θα περάσει σε νέο καθεστώς με λιγότερο γάλα, ακριβότερη πρώτη ύλη, δυσκολότερες εξαγωγικές ισορροπίες και μεγαλύτερη πίεση για έλεγχο της αυθεντικότητας του προϊόντος.

ΧΩΤΟΣ®

Από το 1920

Τυριά με ιστορία!



ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ

Βλαχάβα 10, 40011 Φαλάνη, Τηλ.: 2410 941815, 942033, Fax: 2410 941540, E-mail: info@hotos.gr, george@hotos.gr

Facebook: @/hotosdairy | www.hotos.gr





LEADER ΕΝΩΨΕΙ ΓΙΑ ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ 65% ΓΙΑ ΔΑΠΑΝΕΣ ΑΝΑΔΡΟΜΙΚΑ ΑΠΟ ΤΟ 2023
ΕΩΣ 400.000 ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΟΠΟΙΟΣ ΠΡΟΛΑΒΕΙ ΣΤΑ ΝΕΑ LEADER,
ΠΟΥ ΘΑ ΑΝΟΙΞΟΥΝ ΤΟ ΕΡΧΟΜΕΝΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Η ίδρυση, ο εκσυγχρονισμός, η επέκταση, η μετεγκατάσταση με ταυτόχρονο εκσυγχρονισμό μονάδων παραγωγής τυριών θα χρηματοδοτείται από τα προγράμματα Leader που αναμένεται να ξεκινήσουν σε όλη τη χώρα το επόμενο διάστημα. Πρόκειται ουσιαστικά για το τελευταίο πρόγραμμα που θα υλοποιηθεί στα πλαίσια της ΚΑΠ 2023-2027 και θα είναι σε θέση να χρηματοδοτεί επενδύσεις που αφορούν τη μεταποίηση και εμπορία γεωργικών προϊόντων.

Ποσά και ποσοστά στήριξης

Η ένταση ενίσχυσης καθορίζεται σε ποσοστό έως 65% για το σύνολο της χώρας και έως 80% για τα μικρά νησιά Αιγαίου (όπως ορίζονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 του Κανονισμού (ΕΕ) 229/2013) και χορηγείται δυνάμει του Κανονισμού (ΕΕ) 2021/2115. Θα ενισχύονται έργα με δαπάνες έως 400.000 ευρώ, με τον προϋπολογισμό ανά Ομάδα Τοπικής Δράσης να είναι αρκετά περιορισμένος.

Αναδρομική κάλυψη δαπανών

Ως έναρξη της περιόδου επιλεξιμότητας των δαπανών θεωρείται η 01.01.2023. Δεν είναι επιλέξιμες οι πράξεις, των οποίων το φυσικό αντικείμενο έχει ολοκληρωθεί πριν την υποβολή αίτησης στήριξης στην ΟΤΔ, ανεξάρτητα αν ο δυνητικός δικαιούχος έχει εκτελέσει ή όχι τις σχετικές πληρωμές. Στο πλαίσιο αυτό δεν είναι επιλέξιμες πράξεις που το υπολειπόμενο οικονομικό αντικείμενο ανέρχεται σε ποσοστό κάτω του 10% του αιτούμενου προϋπολογισμού της αίτησης στήριξης. Επιπροσθέτως, για πράξεις που αφορούν σε ίδρυση δεν είναι επιλέξιμες οι πράξεις για τις οποίες έχει εκδοθεί η σχετική άδεια λειτουργίας ή άλλο αποδεικτικό όπου διαπιστώνεται η λειτουργία της επένδυσης

Εξοπλισμός

Η υπο-παρέμβαση θα χρηματοδοτήσει πράξεις που αφορούν κυρίως:
■ Στην ανάδειξη γεωργικών προϊόντων που περιλαμβάνονται στις προτεραιότητες του Περιφερειακού Προγράμματος Ανάπτυξης και

της Περιφερειακής Στρατηγικής Έξυπνης Εξειδίκευσης.

■ Στην υιοθέτηση καινοτομιών στον κλάδο της μεταποίησης και στην προώθηση των γεωργικών προϊόντων.

■ Στη χρήση ψηφιακών εφαρμογών με στόχο τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των τοπικών επιχειρήσεων μέσω της βελτίωσης της παραγωγής, της προώθησης προϊόντων, της οργάνωσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων.

■ Στην περιβαλλοντική αναβάθμιση των επιχειρήσεων μέσα από την υιοθέτηση καινοτόμων περιβαλλοντικών πρακτικών.

■ Στην ενσωμάτωση πρακτικών κυκλικής οικονομίας με στόχο την ορθή διαχείριση πόρων (π.χ. νερού και ενέργειας) και αποβλήτων.

■ Στην απόδοση επισκέψιμου χαρακτήρα στις επιχειρήσεις μεταποίησης μέσα από τη δημιουργία εκθετηρίων, χώρων γευσιγνωσίας και βιωματικής εμπειρίας, κ.α.

■ Στην εναρμόνιση επιχειρήσεων, προϊόντων, διαδικασιών με συστήματα διασφάλισης ποιότητας.

LEADER 2023-2027

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

236

ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

ΟΜΑΔΕΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

50

ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΝΙΣΧΥΟΝΤΑΙ

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ | ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ | ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΝΕΡΟΥ

ΕΚΡΗΞΗ ΤΙΜΩΝ ΛΟΓΩ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ ΣΤΟ ΙΡΑΝ ΒΛΕΠΕΙ Η ΗΓΕΤΙΔΑ LACTALIS

■ «Ο ΠΟΛΕΜΟΣ στο Ιράν έχει μπλοκάρει τις αποστολές, έχει καθυστερήσει τις πωλήσεις και θα οδηγήσει σε υψηλότερες τιμές καταναλωτή, καθώς οι διαταραχές στην αλυσίδα εφοδιασμού αυξάνουν το κόστος για την ενέργεια, τις μεταφορές και τη συσκευασία σε όλες τις παγκόσμιες δραστηριότητές μας ανέφερε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος της Lactalis, Emmanuel Besnier, κατά την παρουσίαση των αποτελεσμάτων



της εταιρείας στην Ισπανία. Η σύγκρουση έχει αναγκάσει τη μεγαλύτερη εταιρεία γαλακτοκομικών στον κόσμο να ανακατευθύνει τα φορτία της μακριά από το Στενό του Ορμούζ, ένα κρίσιμο σημείο συμφόρησης για το παγκόσμιο εμπόριο, ενώ ορισμένες ευπαθείς αποστολές κινδυνεύουν να χαλάσουν στη θάλασσα. «Θα πρέπει να μετακυλίσουμε αυτό το κόστος στους πελάτες μας. Αυτό θα είναι το βασικό ζήτημα το 2026», συμπλήρωσε ο Emmanuel Besnier και τόνισε ότι η αύξηση των τιμών των προϊόντων της Lactalis, στα οποία περιλαμβάνονται μάρκες όπως η President, η Galbani και η Lactel, θα είναι πολύ χαμηλότερη από την αύξηση 20%-25% που είχε μετακυλίσει στην κατανάλωση το 2022-2023 μετά την ενεργειακή κρίση που έφερε η εισβολή της Ρωσίας στην Ουκρανία. Υπενθυμίζεται ότι η Lactalis ιδρύθηκε το 1933 και έχει εξελιχθεί σε μια παγκόσμια γαλακτοκομική δύναμη με δραστηριότητες που εκτείνονται σε τυρί, γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, κρέμα γάλακτος και βρεφική διατροφή, με τα έσοδά της να φτάνουν τα 31,2 δισ. ευρώ το 2025. **Ηλ. Ανδρεάκης**

της εταιρείας στην Ισπανία. Η σύγκρουση έχει αναγκάσει τη μεγαλύτερη εταιρεία γαλακτοκομικών στον κόσμο να ανακατευθύνει τα φορτία της μακριά από το Στενό του Ορμούζ, ένα κρίσιμο σημείο συμφόρησης για το παγκόσμιο εμπόριο, ενώ ορισμένες ευπαθείς αποστολές κινδυνεύουν να χαλάσουν στη θάλασσα. «Θα πρέπει να μετακυλίσουμε αυτό το κόστος στους πελάτες μας. Αυτό θα είναι το βασικό ζήτημα το 2026», συμπλήρωσε ο Emmanuel Besnier και τόνισε ότι η αύξηση των τιμών των προϊόντων της Lactalis, στα οποία περιλαμβάνονται μάρκες όπως η President, η Galbani και η Lactel, θα είναι πολύ χαμηλότερη από την αύξηση 20%-25% που είχε μετακυλίσει στην κατανάλωση το 2022-2023 μετά την ενεργειακή κρίση που έφερε η εισβολή της Ρωσίας στην Ουκρανία. Υπενθυμίζεται ότι η Lactalis ιδρύθηκε το 1933 και έχει εξελιχθεί σε μια παγκόσμια γαλακτοκομική δύναμη με δραστηριότητες που εκτείνονται σε τυρί, γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, κρέμα γάλακτος και βρεφική διατροφή, με τα έσοδά της να φτάνουν τα 31,2 δισ. ευρώ το 2025. **Ηλ. Ανδρεάκης**



«Θα πρέπει να μετακυλίσουμε το κόστος στους πελάτες μας. Αυτό θα είναι το βασικό ζήτημα το 2026», δήλωσε ο Emmanuel Besnier.



ΣΤΟ 1,5 ΤΡΙΣ. Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΕΩΣ ΤΟ 2034

■ ΜΕ ΣΥΝΘΕΤΟ ΡΥΘΜΟ ανάπτυξης (CAGR) 4,38% η παγκόσμια αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων, που έχει ξεπεράσει το φράγμα του 1 τρισεκατομμυρίου δολαρίων, εκτιμάται ότι θα φθάσει τα 1,5 τρις έως το 2034. «Η ανάπτυξη οφείλεται εν μέρει στην αυξανόμενη ζήτηση για γαλακτοκομικά προϊόντα στις αναπτυσσόμενες χώρες. Η δημοτικότητα των τροφών πλούσιων σε πρωτεΐνες ενισχύει τη ζήτηση για γαλακτοκομικές πρωτεΐνες. Η περιοχή Ασίας-Ειρηνικού ηγείται στην κατανάλωση, με την Ινδία να είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής, ενώ η Κίνα αυξάνει την κατανάλωση τυριού και γιαουρτιού», λένε οι ειδικοί. «Οι συγχωνεύσεις και οι εξαγορές ακμάζουν στον γαλακτοκομικό τομέα, καθώς οι μεγαλύτεροι παίκτες επιδιώκουν να εξασφαλίσουν μακροπρόθεσμες προοπτικές και οικονομική σταθερότητα. Η ενοποίηση βοηθά στην επίτευξη οικονομικών κλίμακας, στη μείωση του κόστους και στη βελτίωση της πρόσβασης σε προϊόντα υψηλής ποιότητας με υψηλότερο περιθώριο κέρδους», προσθέτουν οι αναλυτές. Η Lactalis (μερίδιο αγοράς 3,5%) παραμένει η μεγαλύτερη εταιρεία γαλακτοκομικών προϊόντων παγκοσμίως, με έσοδα που υπερβαίνουν αυτά του πλησιέστερου ανταγωνιστή της, της Nestlé (2,39%), κατά περισσότερα από 10 δισ. δολάρια ενώ στην τρίτη θέση τοποθετείται η Dairy Farmers of America (2,3%). Ακολουθούν Yili Group (1,6%), FrieslandCampina (1,55%), Fonterra (1,52%), Danone (1,51%), Arla Foods (1,5%), Saputo (1,39%) και Mengniu Dairy (1,27%). **Μ. Γιουρουκέλη**

ΕΚ ΝΕΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΦΕΤΑΣ Ο ΜΙΧΑΛΗΣ ΣΑΡΑΝΤΗΣ

■ ΣΤΟ ΝΕΟ ΔΣ της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας, έπειτα από τη Γενική Συνέλευση, που έλαβε χώρα στις 23 Μαρτίου, τη θέση

του προέδρου ανέλαβε εκ νέου ο Μιχάλης Σαράντης (Ελληνικά Γαλακτοκομεία), ενώ τη θέση του αντιπροέδρου ο Μιχάλης Τζιότζος από την Πανελλήνια Ένωση Κτηνοτρόφων.

Υπενθυμίζεται ότι ο κ.

Σαράντης είχε αναλάβει τη θέση του προέδρου μετά την παραίτηση του Γιάννη Βιτάλη, αντικαθιστώντας τον μέχρι τη λήξη της θητείας του οργάνου στα τέλη του 2025. Τα υπόλοιπα μέλη του νέου ΔΣ που συγκροτήθηκε σε σώμα είναι τα εξής: Αλέξανδρος Μποτός (γ.γ.), Δημήτριος Μόσχος (ταμίας), Νίκος Τάχας (υπεύθυνος Τύπου). Στη θέση των μελών τοποθετούνται οι: Δημήτρης Μπαλούκας, Νίκος Καλιακούδας, Κων/νος Χατζάκος, Δημήτριος Μπιζιος.



ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΣΠΡΙΝΤ ΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΣΝΑΚ

■ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ των τυροκομικών σνακ έχει εξελιχθεί σημαντικά την τελευταία δεκαετία, μεταβαίνοντας από τα παραδοσιακά προϊόντα σε κύβους και αλείμματα σε μια μεγάλη ποικιλία έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων. Σύμφωνα με την ανάλυση της Market Research Future, η αγορά από 14,89 δις. δολάρια το 2024 αυξήθηκε σε 15,73 το 2025 και μέχρι το 2035 αναμένεται να φτάσει τα 27,18 δις, παρουσιάζοντας ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης (CAGR) 5,62%. Αυτή η ανοδική πορεία ανάπτυξης υποστηρίζεται από την αυξημένη διαφοροποίηση των προϊόντων, την ισχυρή διείσδυση του λιανικού εμπορίου και την αυξανόμενη ενσωμάτωση συστατικών με βάση το τυρί στις κουλτούρες σνακ παγκοσμίως. Όπως επισημαίνει η Market Research Future, η εξάπλωση της τάσης για fast-food, η αυξανόμενη δημοτικότητα των αρωματισμένων και γκουρμέ σνακ και η αυξανόμενη αποδοχή του τυριού ως βασικού συστατικού τόσο στη δυτική όσο και στην ασιατική κουζίνα έχουν συμβάλει καθοριστικά στη διαμόρφωση της αγοράς. **Μαρία Γιουρουκέλη**



ΧΑΝΕΙ ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΛΟΓΩ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΑΛΛΑ ΚΕΡΔΙΖΕΙ ΔΙΕΘΝΩΣ Η ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

■ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΞΟ η ΠΟΠ Παρμεζάνα να χάνει έδαφος στην Ιταλία, ενισχύοντας ταυτόχρονα τη θέση της στην παγκόσμια αγορά, καταδεικνύουν τα οικονομικά στοιχεία για το 2025 που παρουσίασε η Κοινοπραξία Parmigiano Reggiano. Ο κύκλος εργασιών στον τομέα της λιανικής έφτασε σε αξία τα 3,96 δις. ευρώ.

3,96
ΔΙΣ. ΕΥΡΩ
ΚΥΚΛΟΣ
ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Η δυναμική της αγοράς αποκαλύπτει αποκλίνοσες τάσεις μεταξύ Ιταλίας και εξωτερικού. Από τη μία πλευρά, η διεθνής ζήτηση συνεχίζει να αυξάνεται (+2,7%), αντιπροσωπεύοντας πάνω από το ήμισυ των πωλήσεων (50,5%). Από την άλλη, η ενγχώρια αγορά έχει βιώσει σημαντική συρρίκνωση των όγκων κατά περίπου 10%, ενώ ο κύκλος εργασιών παρέμεινε ουσιαστικά σταθερός.

«Συγκεκριμένα», εξηγούν από τη Reggio Emilia, «στην Ιταλία, η αύξηση των τιμών για τους καταναλωτές οδήγησε σε μείωση της συχνότητας και της ποσότητας αγορών, διατηρώντας παράλληλα μια σταθερή καταναλωτική βάση και υποστηρίζοντας τη συνολική αξία. Η Parmigiano Reggiano δεν χάνει αγοραστές στα ιταλικά νοικοκυριά, αλλά αγοράζεται πιο σπάνια και σε μικρότερες ποσότητες». **Ηλ. Ανδρεάκης**

ΕΝΑΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟΣ ΚΟΛΟΣΣΟΣ ΣΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΛΑΔΟ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

■ ■ ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ βρίσκεται, μετά την έγκριση από την ΕΕ, η συγχώνευση μεταξύ των FrieslandCampina και Milcobel, η οποία δημιουργεί έναν συνεταιριστικό «γίγαντα» στον κλάδο των γαλακτοκομικών. Βάσει των οικονομικών επιδόσεων των δύο πλευρών, με στοιχεία 2023, η νέα εταιρεία ξεκινά έχοντας κεφάλαια που ξεπερνούν τα 14 δισ. ευρώ, ενώ έχει



α ριγίτι πρόσβαση στις αγορές 30 χωρών, 22 χιλιάδες υπαλλήλους παγκοσμίως και θα επεξεργάζεται 10 δισ. κιλά γάλακτος το οποίο προέρχεται από τις 11.000 φάρμες μέλη της. Τόσο η FrieslandCampina, με

έδρα την Ολλανδία, όσο και η Milcobel, με έδρα το Βέλγιο, στις οποίες σημειωτέον η συνεταιριστική φιλοσοφία είναι βαθιά ριζωμένη, έχουν ισχυρή παρουσία στην ευρωπαϊκή αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων. Η νέα οντότητα θα επιδιώξει να αξιοποιήσει την κοινή εμπειρογνώμοσύνη και υποδομή των δύο εταιρειών, προσβλέποντας στην αύξηση της παραγωγικής ικανότητας και τη βελτίωση της διαχείρισης της εφοδιαστικής αλυσίδας. Η συγχώνευση αναμένεται επίσης να προωθήσει την καινοτομία μέσω της συγκέντρωσης των προσπαθειών έρευνας και ανάπτυξης, ιδίως στον τομέα των βιώσιμων πρακτικών παραγωγής γάλακτος. **ΗΛ. Ανδρεάκης**



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΓΧΩΝΕΥΣΗΣ

ΠΡΟΣΒΑΣΗ

30

ΧΩΡΕΣ

ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ

22

ΧΙΛΙΑΔΕΣ

ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ

10

ΔΙΣ. ΚΙΛΑ ΓΑΛΑ

ΦΑΡΜΕΣ-ΜΕΛΗ

11

ΧΙΛΙΑΔΕΣ



«ELEFThERIA CHEESE» ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΤΙΣ ΙΝΔΗΣ MAUSAM NARANG ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

■ ■ ΤΡΕΙΣ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ, μεταξύ αυτών και την υψηλότερη δυνατή διάκριση Super Gold, απέσπασε στο διαγωνισμό Mundial do Queijo do Brazil 2026 η ινδική... «Eleftheria Cheese» με έδρα το Mumbai. Εμφανώς το brand που ίδρυσε το 2015 η Mausam Narang με όραμα να μπορέσει να παρασκευάσει παγκόσμιας κλάσης artisanal τυριά στην Ινδία έχει τις ρίζες του στην ελληνική λέξη «ελευθερία». Η Narang σε μεγάλο βαθμό έχει καταφέρει να πετύχει τον στόχο της, αφού το «Eleftheria Cheese» είναι το πλέον βραβευμένο αντίστοιχο προϊόν της χώρας. Για την ιστορία, στο διαγωνισμό της Βραζιλίας το Super Gold απέσπασε το Eleftheria Cheese Gulmarg (τύπου γαλλικού μπρι), Χρυσό πήρε το Brunost (Νορβηγικού τύπου τυρί) και Ασπμένιο το Kaali Miri (τυρί τύπου Belper Knolle).



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

ΔΙΧΑΖΟΥΝ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΑ ΣΗΜΑΤΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

■ Η στρατηγική της ΕΕ για προστασία των προϊόντων προέλευσης, μεταξύ αυτών και των τυριών, από απομιμήσεις που παράγονται σε άλλες μεριές του κόσμου έχει συχνά αποδειχθεί σημείο τριβής με παγκόσμιους εμπορικούς εταίρους της, σύμφωνα με άρθρο του Politico. Οι μικρότερου μεγέθους παραγωγοί της Ευρώπης βρίσκονται σε ένα σταυροδρόμι: Από τη μία η σήμανση της προέλευσής τους είναι ζωτικής σημασίας για την προώθηση παραδοσιακών προϊόντων στο εξωτερικό, αλλά από την άλλη οι κατηγορίες των Τρίτων χωρών για προστατευτισμό της ΕΕ δημιουργούν τριβές στις διαπραγματεύσεις. Παρόλα αυτά υπάρχουν πολλοί εμπορικοί εταίροι της ΕΕ που βλέπουν τα πλεονεκτήματα αυτού του συστήματος και ετοιμάζονται να κινηθούν προς παρόμοια κατεύθυνση με παρόμοιες προστασίες για τα δικά τους προϊόντα. Στην ΕΕ, τα προϊόντα με Γεωγραφική Ένδειξη φέρνουν 75 δισ. ευρώ σε έσοδα ετησίως και έχουν τιμή περίπου 2,23

φορές μεγαλύτερη από τα τυριά που δεν είναι υπό καθεστώς προστασίας, σύμφωνα με τα όσα έχει δηλώσει ο Επίτροπος Γεωργίας, Κριστόφ Χάνσεν. Το σύστημα προϊόντων με γεωγραφική ένδειξη είναι πιο έντονο σε περιοχές που κυριαρχούν στο χώρο της γαστρονομίας, όπως είναι η Ιταλία και η Γαλλία. Η Ιταλία, μάλιστα, είναι η χώρα με τα περισσότερα προϊόντα προέλευσης παγκοσμίως, τα οποία της προσφέρουν έσοδα περίπου 20 δισ. ευρώ σύμφωνα με τον υπουργό Γεωργίας της χώρας, Φραντσέσκο Λολομπριζίτα. Παρότι αρκετές χώρες μοιράζονται τον ενθουσιασμό του Χάνσεν και του Λολομπριζίτα, υπάρχουν άλλες που χαρακτηρίζουν τη στάση της Ευρώπης ως προστατευτισμό. Μεγαλύτερος επικριτής του συστήματος της ΕΕ ανέκαθεν υπήρξαν οι ΗΠΑ, με την Ουάσιγκτον να υποστηρίζει ότι οι νομοθεσίες αυτές υπονομεύουν υπάρχοντα εμπορικά σήματα και ότι ονομασίες όπως «Φέτα» και «Παρμεζάνα», είναι κοινές και ως εκ τούτου δεν θα έπρεπε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο από συγκεκριμένες περιοχές. Μάλιστα η πρόεδρος του Συμβουλίου Εξαγωγών Γαλακτοκομικών των ΗΠΑ, Krysta Hayden, χαρακτηρίζει τα σήματα προέλευσης «εμπορικά εμπόδια ντυμένα ως προστασία πνευματικής ιδιοκτησίας». **ΗΛ. Ανδρεάκης**



Όπως σημειώνεται στο άρθρο του Politico, στις ΗΠΑ όπου δεν υπάρχει προστασία για προϊόντα προέλευσης, μόνο στην περιοχή του Ουισκόνσιν υπάρχουν δεκάδες παραγωγοί του προστατευόμενου ιταλικού τυριού «Fontina», ένας εκ των οποίων πήρε Χάλκινο Μετάλλιο στα Παγκόσμια Βραβεία Τυριού το 2022.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΩΝ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΣΤΟ ΕΡΓΟ MeDInno II

■ ■ ΕΝΩΝΟΥΝ ΔΥΝΑΜΕΙΣ η Ήπειρος, με την Απουλία και τη Μπασιλικάτα στην Ιταλία, προκειμένου να προστατεύσουν και να αναδείξουν εμβληματικά τοπικά αγροδιατροφικά προϊόντα, ορισμένα και από μετακινούμενους κτηνοτρόφους στα βουνά της Πίνδου και να προωθήσουν την εμπορία τους στις τοπικές, αλλά και την παγκόσμια αγορά.

Στο επίκεντρο τίθενται τα γαλακτοτυροκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος, που παράγονται στις τρεις συνεργαζόμενες περιοχές και «όχημα» για την επίτευξη του επιδιωκόμενου στόχου θα αποτελέσει το έργο MeDInno II, ένα διασυνοριακό πρόγραμμα που θα επιχειρήσει να ενισχύσει την αυθεντικότητα, την ιχνηλασιμότητα, την εξωστρέφεια, και τη διεθνή ανταγωνιστικότητά τους. Επικεφαλής εταίρος στο έργο, που έχει περίοδο υλοποίησης έως 17/6/27, έχει ενταχθεί και χρηματοδοτείται από το Interreg VI-A Ελλάδα-Ιταλία 2021 – 2027, και προϋπολογισμό 1,7 εκατ. ευρώ, είναι η Περιφέρεια Ηπείρου και συμμετέχουν η Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου, το Ελληνοϊταλικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης, η Περιφέρεια της Basilicata, η Ομοσπονδία Ιταλών Αγροτών με έδρα στο Μπάρι (Confagricoltura Bari) και η Συνομοσπονδία των Ιταλικών Μεταποικτικών Βιομηχανιών και Ιδιωτικών Επιχειρήσεων με έδρα τη Μπασιλικάτα (Comfimi Industria Basilicata). **Λεωνίδας Λιάμης**



Πατσιαούρας - Novonesis: Επίσημη στρατηγική συνεργασία για την ελληνική τυροκομία



Από 1/1/2026, η Νίκος Πατσιαούρας Μ ΑΕ είναι ο επίσημος διανομέας των προϊόντων Novonesis σε όλη την Ελλάδα, φέρνοντας καινοτόμες λύσεις ποιότητας στη σύγχρονη τυροκομία.

“ Η Novonesis παρέχει προηγμένες λύσεις τυροκομίας, συνδυάζοντας πτυίες, καλλιέργειες και τεστ αντιβιώσεων, αφλατοξίνης M1, νοθείας για ασφαλή και υψηλής ποιότητας τρόφιμα. ”

Για περισσότερες πληροφορίες
στείλτε μας email στο info@patsiaouras.gr
ή καλέστε στο 2410 591010

www.patsiaouras.gr

SIAL PARIS 2026: Η ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΚΑΙ ΕΠΙΤΑΧΥΝΕΙ ΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

■ Η SIAL PARIS επιστρέφει στο Paris Nord Villepinte από τις 17 έως τις 21 Οκτωβρίου 2026, μια διοργάνωση που αναμένεται να είναι η πιο φιλόδοξη στην ιστορία της έκθεσης, ξεπερνώντας τα ήδη εντυπωσιακά αποτελέσματα της διοργάνωσης-ρεκόρ του 2024 και εδραιώνοντας ακόμη περισσότερο τη θέση της ως παγκόσμιου ηγέτη της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Με 85% των εκθεσιακών χώρων ήδη δεσμευμένων, έως 8.000 εκθέτες, 295.000 επαγγελματίες επισκέπτες και περισσότερα από 280.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου, κατανεμημένα σε 10 βασικούς τομείς δραστηριότητας, η SIAL Paris 2026 επιβεβαιώνει όχι μόνο τη διεθνή της απήχηση αλλά και την εμπιστοσύνη και τη μακροχρόνια δέσμευση των επιχειρήσεων σε όλο το φάσμα του αγροδιατροφικού τομέα. Αξίζει να σημειωθεί ότι, σύμφωνα με τους διοργανωτές, οι τομείς που βρίσκονται ήδη στην πληρότητα είναι τα προϊόντα παντοπωλείου, τα premium προϊόντα, το κρέας, τα πουλερικά, τα αλλαντικά και έτοιμα γεύματα, τα δημητριακά, τα όσπρια, καθώς και τα φρούτα και λαχανικά. Παράλληλα, άλλες κατηγορίες – όπως προϊόντα ευρείας κατανάλωσης, γλυκά προϊόντα, κατεψυγμένα και ποτά – παρουσιάζουν ιδιαίτερα δυναμική ανάπτυξη, συμβάλλοντας στη δημιουργία μιας ακόμα πιο ανανεωμένης και διαφοροποιημένης διοργάνωσης. Η Ιταλία, η Ισπανία, η Τουρκία, η Ελλάδα και η



Γαλλία αποτελούν σήμερα τις πέντε κορυφαίες χώρες σε συμμετοχή εκθετών, επιβεβαιώνοντας τη σημαντική κινητοποίηση των μεγάλων ευρωπαϊκών εξαγωγικών αγορών. Να σημειωθεί ότι το 2026, η SIAL Paris τοποθετεί ακόμη πιο δυναμικά την καινοτομία στο επίκεντρο της στρατηγικής της ενώ η ενότητα SIAL Innovation, γιορτάζει τα 30 χρόνια παρουσίας της, ανανεώνεται πλήρως με νέα ταυτότητα και εμπλουτισμένη εμπειρία.



ΧΩΡΟΣ ΓΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑΣ

■ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ διεύθυνσης στην αγορά της Βουλγαρίας ανοίγει η αύξηση τα τελευταία χρόνια της κατανάλωσης premium προϊόντων, όπως Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, κατσικίσια τυριά και παραδοσιακό γιαούρτι από το καταναλωτικό κοινό της χώρας. «Αν και η Βουλγαρία είναι βαθιά ριζωμένη στην παράδοση του γιαουρτιού και του λευκού τυριού τύπου Sirene, παρουσιάζει αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα υψηλότερης ποιότητας και διαφοροποιημένα γευστικά προφίλ, γεγονός που δημιουργεί σημαντικές προοπτικές για τα ελληνικά γαλακτοκομικά», αναφέρει σχετική έρευνα αγοράς για τον κλάδο των γαλακτοκομικών της Βουλγαρίας του γραφείου Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων της ελληνικής πρεσβείας στη Σόφια. Τα τελευταία χρόνια, η κατανά-

λωση premium προϊόντων στη Βουλγαρία αυξάνεται, ιδίως σε αστικά κέντρα όπως η Σόφια, η Φιλιππούπολη και η Βάρνα, όπου οι καταναλωτές δείχνουν προτίμηση σε εισαγόμενα προϊόντα με ισχυρή προέλευση και ταυτότητα ποιότητας.

«Σε αυτό το πλαίσιο, η ελληνική Φέτα ΠΟΠ, οι γραβιέρες, τα κατσικίσια τυριά και το παραδοσιακό ελληνικό γιαούρτι μπορούν να τοποθετηθούν επιτυχώς στην αγορά, καλύπτοντας ένα κε-



νό ανάμεσα στα τοπικά προϊόντα μαζικής κατανάλωσης και τα ακριβότερα δυτικοευρωπαϊκά εισαγόμενα. Το ελληνικό γιαούρτι έχει ήδη εδραιωθεί ως προϊόν με υψηλή θρεπτική αξία και αυθεντικότητα, και θεωρείται σύμβολο υγιεινής μεσογειακής διατροφής, κάτι που το καθιστά ελκυστικό για τη βουλγαρική μεσαία τάξη και τον τουριστικό τομέα (ξενοδοχεία, HoReCa)», αναφέρει η έρευνα. **ΗΛ. Ανδρεάκης**



Όλα ξεκίνησαν το έτος 1926, όταν η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ιδρύεται για την προώθηση των συμφερόντων των αγροτών και των κτηνοτρόφων του κυκλαδίτικου νησιού. Η ιστορία της κύλησε με αγώνες και επιτυχίες και κορυφώθηκε το 1955, όταν κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί. Η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν γοργά. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το προϊόν τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τους παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι γεννήθηκε η Γραβιέρα Νάξου. Ένα εκλεκτό προϊόν που κέρδισε τους καταναλωτές, έγινε ΠΟΠ, απέσπασε πολλαπλές διακρίσεις, όπως και τα υπόλοιπα τυριά της Ένωσης, και έδωσε μια ισχυρή δυναμική που συνεχίζεται έως σήμερα, 100 χρόνια μετά, ταξιδεύοντας τη Νάξο στις αγορές όλου του κόσμου. Εκεί όπου πρόσφατα η διεθνής γαστρονομική πλατφόρμα Taste Atlas ανακήρυξε τη Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου το Καλύτερο Τυρί στον Κόσμο. Και η ιστορία συνεχίζεται.

συνέντευξη



Η Φέτα ΠΟΠ

ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΔΕΙΞΕΙ ΟΥΤΕ ΤΟ 50% ΤΗΣ ΔΥΝΑΜΗΣ ΤΗΣ

«ΣΤΗΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΟΣΜΟΣ Ο ΟΠΟΙΟΣ ΔΕΝ ΞΕΡΕΙ ΤΗ ΦΕΤΑ ΠΟΠ. ΔΕΝ ΤΗΝ ΕΧΕΙ ΔΟΚΙΜΑΣΕΙ. ΚΑΙ ΟΣΟ, ΣΙΓΑ - ΣΙΓΑ, ΘΑ ΤΗ ΜΑΘΑΙΝΕΙ, ΘΑ ΜΕΓΑΛΩΝΟΥΝ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΗΣ», ΕΚΤΙΜΑ Ο ΜΙΧΑΛΗΣ ΒΟΓΙΑΤΖΗΣ. Ο 52ΧΡΟΝΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ, ΣΥΝΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ, ΜΕ ΤΑ ΔΥΟ ΑΔΕΛΦΙΑ ΤΟΥ, ΒΑΣΙΛΗ ΚΑΙ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ, ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ «ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ ΛΑΓΚΑΔΑ», ΜΕ ΕΔΡΑ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΟΛΑΚΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΛΑΓΚΑΔΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

«Συγκοινωνούντα δοχεία» είναι η κτηνοτροφία και η τυροκομία για τον Μιχάλη Βογιατζή, ο οποίος τονίζει ότι, αν σπάσει το ένα, θα έχει πρόβλημα και το άλλο, ενώ προτρέπει τους κτηνοτρόφους να μεγαλώσουν τα κοπάδια τους, γιατί «με 50 και 100 πρόβατα, δεν μπορείς να ζήσεις οικογένεια». Με τη συνέντευξή του στον «Τυροκόμο» ο κ. Βογιατζής ανασύρει από τη μνήμη του τις πρώτες αναμνήσεις που τον συνδέουν με την τυροκομία, τις πολύτιμες συμβουλές που του έδωσε ο πατέρας του Βαγγέλης και παράλληλα ξεδιπλώνει τις σκέψεις του για το παρόν και το μέλλον του οικογενειακού τυροκομείου αλλά και του κλάδου.

Ο πατέρας σας, Βαγγέλης, ίδρυσε το τυροκομείο μετά από χρόνια σκληρής δουλειάς σε διάφορες περιοχές της Μακεδονίας; Θυμάμαι η ζωή μας ολόκληρη, από μικρά παιδιά, να έχει να κάνει μόνο με γάλα. Γάλα, γάλα και πάλι γάλα. Όλα τα Πάσχα τα περάσαμε στα τυροκομεία, πιτσιρικάδες να παίζουμε στις αυλές, να ανακατευόμαστε στα πόδια του προσωπικού, γιατί αυτή η περίοδος έχει πολύ γάλα. Είμαστε τρία αγόρια και δεν νομίζω ότι πέρασε από το μυαλό μας να κάνουμε κάτι άλλο. Νομίζω ήταν δεδομένο ότι θα ασχοληθούμε με αυτό που έκανε ο μπαμπάς μας, ο οποίος ήταν μια ισχυρή προσωπικότητα, ένας πολύ καλός άνθρωπος. Αυτό που θυμάμαι είναι ότι μου φαινόταν βουνό όλο αυτό και με απασχολούσε αν

θα τα καταφέρω όταν έρθει η στιγμή να αναλάβω. Τελικά, απ' ό,τι έδειξε η ιστορία, τα καταφέραμε μάλλον και κάναμε και δύο βήματα παραπάνω.

Ποιο ήταν το πρώτο «μάθημα» που σας έδωσε; Ήταν μια τεχνική συμβουλή για το τυρί ή μια στάση ζωής απέναντι στη δουλειά; Το πρώτο μάθημα που μας έδωσε ήταν ότι το Σάββατο θα πληρώνουμε το προσωπικό. Τον θυμάμαι να μου λέει, Μιχάλη θα πληρώνεις το προσωπικό πριν πάρεις χρήματα για σένα, γιατί το προσωπικό είναι που σου βγάζει τη δουλειά και το προσωπικό, για να σε σέβεται, θα πρέπει να είναι πάντα πληρωμένο.



Το 2002 αναλάβατε μαζί με τα αδέρφια σας επίσημα τα νηπία της οικογενειακής επιχείρησης. Όπως ανέφερα, είμαστε τρία αδέρφια και ο καθένας ανέλαβε και από ένα κομμάτι από την επιχειρησιακή δραστηριότητα του τυροκομείου μας. Εγώ, ως ο μεγαλύτερος,

χωρίς να έχω σπουδάσει κάτι ιδιαίτερο, πέρα από κάποια σεμινάρια πάνω στο πώς λειτουργεί ένα τυροκομείο, ανέλαβα τις πωλήσεις. Ο Βασίλης, ο οποίος σπούδασε Οικονομικά στο Αριστοτέλειο, ανέλαβε όλη την οικονομική διαχείριση και ο μικρός μας αδερφός, Παναγιώτης, ο οποίος σπούδασε Τυροκομία και στα Γιάννενα στη Γαλακτοκομική Σχολή και στο Μιλάνο, ανέλαβε την τυροκόμηση ως διευθυντής παραγωγής της μονάδας, αλλά λίγο - πολύ όλοι τα κάνουμε όλα αν χρειαστεί.

συνέντευξη

Συεργάζεστε με 100 κτηνοτρόφους της περιοχής. Πέρα από την επιχειρηματική σχέση, αισθάνεστε ότι η δουλειά σας βοηθά να παραμείνει ζωντανός ο κοινωνικός ιστός των χωριών του Λαγκαδά;

Μπορεί φέτος να μην είναι 100, να είναι 80, οι κτηνοτρόφοι με τους οποίους συνεργαζόμαστε, γιατί, γενικώς, η κατάσταση τα τελευταία χρόνια στην τυροκομία, στη Μακεδονία και σε όλη την Ελλάδα, είναι λίγο περίεργη. Η περιοχή του Λαγκαδά πάντως είναι συνδεδεμένη με την τυροκομική δραστηριότητα και από τους συνεργάτες μου, το 90% είναι άνθρωποι που θέλουν να συνεχίσουν αυτό που κάνουν. Είναι η συνέχεια των πατεράδων τους και το εισόδημά τους. Υπό αυτή την έννοια, ναι, η ευθύνη μας βαρύνει ως τυροκομική επιχείρηση, να βοηθήσουμε να συνεχιστεί η παράδοση.

Πώς διαπραγματεύεστε την τιμή του γάλακτος όταν τα έξοδα του κτηνοτρόφου εκτοξεύονται, αλλά και η δική σας επιχείρηση πιέζεται;

Η τιμή του γάλακτος έχει να κάνει με τη ζήτηση. Αν υπάρχει ζήτηση στην αγορά και υπάρχει έλλειψη σε τελικό προϊόν π.χ. Φέτα ΠΟΠ, θα ανέβει και η τιμή του γάλακτος. Αν ανέβουν οι ζωοτροφές, από την άλλη θα ανέβει και η τιμή γάλακτος. Αν το γάλα λιγοστεύσει, γιατί υπάρχουν ασθένειες όπως υπάρχουν τώρα, θα ανέβει και η τιμή γάλακτος.

Πώς χτίζεται μια συμφωνία που επιτρέπει και στους δύο να επιβιώσουν, αλλά και να πάρει και ο καταναλωτής προϊόν σε προσιτή τιμή;

Πρέπει να βρούμε τη χρυσή τομή. Δηλαδή μία τιμή, η οποία θα επιτρέπει στους κτηνοτρόφους να ζουν αξιοπρεπώς, να είναι σε θέση να αγοράσουν την πρώτη ύλη, δηλαδή τις ζωοτροφές, και να τους μένει και κάτι. Και από την άλλη πλευρά και εμείς να μπορούμε να είμαστε ανταγωνιστικοί στις μεγάλες αλυσίδες, γιατί είμαστε μία μικρή οικογενειακή επιχείρηση και πρέπει να επιβιώσουμε. Όσον αφορά στον καταναλωτή, φοβάμαι ότι Φέτα ΠΟΠ δεν θα ξαναγίνει φθηνή στα ράφια. Το πρόβειο γάλα από 1,0 ευρώ το κιλό που έκανε πριν λίγα χρόνια, τώρα μας στοιχίζει μεταξύ 1,50 ευρώ και 1,60 ευρώ το κιλό. Αν συνυπολογίσεις και το κέρδος του τυροκόμου, του χονδρέμπορα και του λιανεμπορίου, έχεις την απάντηση γιατί η Φέτα ΠΟΠ θα μείνει σε ακριβά επίπεδα.

Επιλέξατε να δραστηριοποιηθείτε αποκλειστικά στα λευκά τυριά. Πόσο δύσκολη οικονομικά ήταν αυτή η απόφαση σε μια αγορά που συχνά ζητάει μεγάλη ποικιλία προϊόντων; Συνειδητά το κάναμε αυτό. Η αλήθεια είναι ότι αγαπάμε πάρα πολύ τη Φέτα ΠΟΠ όπως τη λέω εγώ. Αν γινόταν να βγάλω μόνο Φέτα ΠΟΠ, αυτό θα έκανα. Για κάποιους όμως για τους οποίους είναι ακριβή και για το κομμάτι της HORECA, που ίσως δεν μπορεί να την πληρώσει, έχουμε μια δεύτερη λύση. Βγάζουμε ένα πάρα πολύ ωραίο αγελαδινό τυρί με κατσικίσια κρέμα. Και επειδή η περιοχή της Μακεδονίας αγαπάει πάρα πολύ και τα κατσικίσια τυριά, δεν γινόταν να μην έχουμε στην γκάμα μας.

Πώς διαρθρώνεται η παραγωγή σας; Η Φέτα ΠΟΠ μπορούμε να πούμε ότι καλύπτει ένα 60% της παραγωγής μας, το 30% είναι το αγελαδινό λευκό τυρί και ένα 10% είναι τα υπόλοιπα προϊόντα, τα κατσικίσια τυριά μας, αλλά και το παραδοσιακό Τσαντίλακι που βγάλαμε, όπως και η Μυζήθρα μας.

Σχεδιάζετε να πειραματιστείτε με νέα προϊόντα; Η αλήθεια είναι ότι θα θέλαμε να βγάλουμε ένα Μανούρι. Πολλές φορές το έχουμε πει, απλώς επειδή θέλει συγκεκριμένη γραμμή παραγωγής και διαφορετικούς χώρους, από αυτούς που έχουμε, το σκεφτόμαστε. Δεν νομίζω, όμως, ότι θα πειραματιστούμε με άλλα προϊόντα, πέρα από το Μανούρι.





ΑΝ Ο ΠΑΤΕΡΑΣ ΜΑΣ, ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΒΟΓΙΑΤΖΗΣ, ΔΕΝ ΜΑΣ ΠΑΡΕΔΙΔΕ ΤΟ 2002 ΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΜΕ ΜΗΔΕΝ ΕΥΡΩ ΧΡΕΟΣ ΔΕΝ ΞΕΡΩ ΑΝ ΝΑ ΕΙΧΑΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΑΝΤΕΠΕΞΕΛΘΟΥΜΕ ΣΤΙΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΕΚΥΨΑΝ



Πού διατίθεται η παραγωγή της επιχείρησης; Δραστηριοποιούμαστε εδώ και χρόνια στο κομμάτι του HORECA. Έχουμε σταθερούς πελάτες και κάποιοι από αυτούς είναι από την περίοδο ακόμη που ήταν στο τιμόνι ο πατέρας μου. Έχουμε συνεργάτες σχεδόν σε όλα τα νησιά, επίσης ένα δίκτυο στη Θράκη, στη Λάρισα και 2-3 πολύ δυνατούς χοντρεμπόρους στην Αθήνα, ενώ διατηρούμε και μια συνεργασία με την αλυσίδα Μασούτη. Επιπλέον, διαθέτουμε δύο αυτοκίνητα που βγαίνουν στο νομό Θεσσαλονίκης και πουλάνε τα τυριά σε λαϊκές αγορές, σε εστιατόρια, σε μπακάλικα και έχουμε και 3-4 επιλεγμένους μικρούς χοντρεμπόρους στη Γερμανία, στο Ηνωμένο Βασίλειο, στην Πολωνία.

Τι σημαίνει για εσάς προσωπικά να βλέπετε το «Τσαντλίσιο Πέτρας» ή τη Φέτα ΠΟΠ να βραβεύονται; Νιώθουμε μια δικαίωση. Κάνουμε πάρα πολύ αγώνα για τα τυριά μας. Οι παλιοί λέγανε ότι όσο άσπρο είναι το γάλα, τόσο μαυρίλα κρύβει από πίσω. Γίνεται πολύ μεγάλος αγώνας για να τα φτιάξουμε. Οπότε όταν βλέπουμε ότι το προϊόν μας τελικά βραβεύεται και παίρνει αυτό που του πρέπει στην αγορά και την επιβράβευση από τον καταναλωτή, μας χαροποιεί ιδιαίτερα.

Τι αισθάνεστε όταν βλέπετε έναν καταναλωτή να δοκιμάζει ένα από τα τυριά σας και να χαμογελά; Η αλήθεια είναι ότι αυτό το εισπράττουμε εδώ και πάρα πολλά χρόνια από τους ίδιους μας τους φίλους, από τις ίδιες τις οικογένειές μας. Έχουμε έναν κύκλο στο νομό Θεσσαλονίκης κυρίως, οι οποίοι τρώνε τα τυριά μας για πάρα πολλά χρόνια. Έρχονται άνθρωποι διανύοντας 20 χιλιόμετρα κάθε βδομάδα για να αγοράσουν από το τυροκομείο το τυρί της εβδομάδας. Έχουμε ανθρώπους που μας λένε ότι είναι

το καλύτερο κατσικίσιο τυρί που έχουν δοκιμάσει. Ε, ναι, και μόνο αυτό είναι επιβράβευση για μας που μας λέει συνεχίστε, είστε στον σωστό δρόμο.

Ο κλάδος της αιγοπροβατοτροφίας δοκιμάζεται σκληρά από την ευλογία και τώρα βλέπουμε και τον αφθώδη στη Λέσβο. Πώς επηρεάζει έναν τυροκόμο που βασίζεται σε λίγους παραγωγούς η είδηση για θανατώσεις ζώων στην περιοχή του και πώς στέκεστε δίπλα τους; Η ευλογία είναι πραγματικά ένα πολύ μεγάλο πρόβλημα. Έχουμε κτηνοτρόφους, οι οποίοι είναι 20 χρόνια συνεργάτες μας. Μπορούμε να πούμε ότι κάποιοι από αυτούς είναι και λίγο οικογένειά μας. Είναι θέμα να νιώθει ότι στην περιοχή σου υπάρχουν κάποιοι που χάσανε το βίος τους. Για να πω όλη την αλήθεια, βέβαια, μέχρι τώρα στην περιοχή μας δεν αντιμετωπίσαμε τέτοιες καταστάσεις με κτηνοτρόφους, οι οποίοι έδιναν γάλα σε μας και υποχρεώθηκαν σε θανάτωση των ζώων τους. Σε τέτοιες περιπτώσεις το λιγότερο που μπορείς να κάνεις είναι να σταθείς δίπλα. Βέβαια τα περιθώρια δεν είναι μεγάλα, διότι και ο τυροκόμος είναι ευάλωτος σε ένα τέτοιο σενάριο. Σκεφτείτε ότι όλοι μας δίνουμε προκαταβολές. Σε άλλον 10.000 ευρώ, σε άλλον 30.000 ευρώ, σε άλλον 70.000 ευρώ και περιμένουμε να πάρουμε την πρώτη ύλη για να εξοφληθεί σιγά σιγά το ποσό. Αν καταστραφούν ορισμένοι από τους συνεργάτες σου, μπορεί να κλονιστεί και εσύ ο ίδιος, γιατί πώς θα πάρεις πίσω τα χρήματά σου;

Μπορεί να υπάρξει μέλλον για την ελληνική τυροκομία με όλα όσα γίνονται με τις ασθένειες που πλήττουν την κτηνοτροφία; Σαφώς και είμαστε συγκοινωνούντα δοχεία. Αν καταρρεύσει η τοπική κτηνο-



«Οι εξαγωγές μας αντιπροσωπεύουν ένα 10%. Θα θέλαμε όμως να δώσουμε λίγο βάση στο εξωτερικό και να πάρουμε ένα κομμάτι αγοράς εκεί» αναφέρει ο κ. Βογιατζής.

Η μονάδα επεξεργάζεται καθημερινά 12 τόνους γάλα, 8 πρόβειο και 4 κατσικίσιο και για φέτος ο σχεδιασμός είναι οι 1.000 τόνοι πρόβειο και 500 κατσικίσιο.



τροφία, το πρόβλημα θα είναι μεγάλο και για τα τυροκομεία. Και για τον Έλληνα καταναλωτή όμως γεννιέται πρόβλημα. Δεν ξέρω αν μπορεί να πληρώνει 15 ευρώ τη Φέτα ΠΟΠ στο σούπερ μάρκετ. Ήδη βλέπω εγώ τι συμβαίνει από την αύξηση που έχω στις πωλήσεις στο αγελαδινό τυρί, το οποίο είναι κοντά στα 3 ευρώ το κιλό πιο φθηνό από τη Φέτα ΠΟΠ.

Σε περιόδους έλλειψης γάλακτος, πόσο εύκολο είναι να παραμείνει κανείς πιστός στους σταθερούς του συνεργάτες και να μην αναζητήσει «εύκολες» λύσεις αμφιβόλου ποιότητας; Αυτή η ερώτηση ουσιαστικά για μένα δεν υπάρχει. Έχουμε αποφασίσει εδώ και πολλά χρόνια ότι θα βγάζουμε προϊόντα ΠΟΠ. Αυτό προϋποθέτει μια σειρά από υποχρεώσεις και δεσμεύσεις. Για εμάς δεν πέρασε ποτέ από το μυαλό μας να κάνουμε κάτι άλλο και γι' αυτό έχουμε κρατήσει την ποιότητά μας.

Πέρα από τις ασθένειες, ποιες είναι οι «αόρατες» δυσκολίες που αντιμετωπίζετε σήμερα σε σύγκριση με την εποχή που ξεκίνησε ο πατέρας σας το 1981; Ένα μεγάλο πρόβλημα που έχουμε τα τυροκομεία και γενικώς όλες οι βιοτεχνίες και οι βιομηχανίες αυτού του είδους σήμερα είναι η έλλειψη εργατικών χεριών. Δεν βρίσκουμε τα εργατικά χέρια που θέλουμε και δεν έχει να κάνει μόνο με το αν πληρώνουμε καλά. Θεωρώ ότι σχετίζεται και με τη δυσκολία που έχει η εργασία του τυροκόμου. Πολύ σημαντική είναι η επιβάρυνση, επίσης, και από τον τομέα της ενέργειας. Όσον αφορά τώρα στον πατέρα μας, εκείνος ξεκίνησε με τελείως διαφορετικές συνθήκες. Για να καταλάβετε, τη δεκαετία του 1980 ο κλάδος είχε καλά λεφτά. Θυμάμαι οι πελάτες έδιναν προκαταβολικά χρήματα στον πατέρα μου για να τους παράξει τυρί. Αυτό είναι αδιανόητο σήμερα.

Από το 1981 μέχρι σήμερα, το τυροκομείο έχει μεγαλώσει σημαντικά. Τι επενδύσεις έχουν γίνει μέχρι τώρα; Το 2015 μπήκαμε σε ένα Leader πρόγραμμα, φτιάξαμε τη γραμμή παραγωγής μας, μπήκαν ψυγεία, δημιουργήσαμε ένα συσκευαστήριο, βάλαμε σε όλο το τυροκομείο ανοξείδωτα πάνελ και εδώ θέλω να τονίσω πως σε όλη την Ελλάδα υπάρχουν πολύ λίγα τυροκομεία με ανοξείδωτο πάνελ, του οποίου η τιμή είναι τρεις φορές πιο ακριβή από το κανονικό. Το 2019 επίσης μπήκαμε σε άλλο πρόγραμμα Leader, το οποίο ολοκληρώσαμε πριν από δύο χρόνια, αλλά ακόμη δεν έχουμε λάβει την επιχορήγηση. Εκτίμησή μου είναι πως λόγω του σκανδάλου του ΟΠΕ-ΚΕΠΕ, ξεψαχνίζουν ό,τι έχει να κάνει με επιχορηγήσεις και καλά κάνουν, αλλά εγώ τα έχω δώσει εδώ και χρόνια τα χρήματα. Θεωρητικά έπρεπε να πάρουμε την επιδότηση το αργότερο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 2025, μιλάμε για πάνω από 200.000 ευρώ. Και αυτή τη στιγμή ζοριζόμαστε οικονομικά γιατί λείπουν από το κεφάλαιο της εταιρείας αυτά τα χρήματα.

Ο σχεδιασμός για την επόμενη μέρα τι προβλέπει; Ετοιμάζουμε μία αυτόματη γραμμή παραγωγής, διότι ο τρόπος με τον οποίο λειτουργεί σήμερα το τυροκομείο δεν είναι αυτοματοποιημένος εντελώς. Είναι μια επένδυση της τάξης των 400.000 ευρώ, που θέλουμε να ολοκληρώσουμε την επόμενη χρονιά. Στην επόμενη γαλακτική περίοδο που ξεκινάει με το νέο έτος, το 2027, θα θέλαμε να είναι έτοιμη η γραμμή να δουλέψουμε σε αυτή. Για να κάνουμε την επένδυση αυτή θα προσπαθήσουμε να αξιοποιήσουμε κάποιο διαθέσιμο πρόγραμμα, μέσω ΕΣΠΑ.

Πώς καταφέρατε να ξεπεράσετε τις δυσκολίες και να διατηρήσετε την επιχείρησή σας υγιή και οικογενειακή; Η καθαρή αλήθεια ότι αν ο πατέρας μας, ο Βαγγέλης Βογιατζής, το 2002 που αναλάβαμε, δεν μας

παρέδιδε μια εταιρεία με μηδέν ευρώ χρέος, δεν ξέρω αν θα είχαμε τη δύναμη να συνεχίσουμε και να ανταπεξέλθουμε στις δυσκολίες που προέκυψαν. Ένας λόγος που η επιχείρησή μας δεν έχει γίνει πάρα πολύ μεγάλη είναι ότι ποτέ δεν βασιστήκαμε σε κεφάλαιο των τραπεζών. Δεν ξέρω αν ακούγεται καλό ή σωστό αυτό, αλλά ο πατέρας μου μας είχε δώσει μία συμβουλή: Μακριά από δάνεια. Τον ακούσαμε. Ό,τι κάνουμε, το κάνουμε με δικά μας κεφάλαια και γι' αυτό μεγαλώνουμε κάθε χρόνο από λίγο. Για να καταλάβετε, ως εταιρεία δεν έχουμε καν μπλοκ επιταγών. Δουλεύουμε με τις επιταγές των συνεργατών και των πελατών μας.

Αν μπορούσατε να μιλήσετε στον έφηβο Μιχάλη που πρωτοξεκινούσε στο τυροκομείο, έχοντας τη σημερινή γνώση των δυσκολιών, τι θα του λέγατε για να του δώσετε κουράγιο; Θα του έλεγα ότι καλά έκανε και άκουσε τον πατέρα του. Δεν είμαστε άνθρωποι που θέλουμε να ρισκάρουμε, που θέλουμε να κοιμόμαστε και να μην ξέρουμε αν την άλλη μέρα μπορούμε να καλύψουμε κάποια επιταγή. Έτσι όπως κινήθηκαμε μέσα σε αυτά τα 45 χρόνια, τελικά μας βγήκε. Οπότε αυτήν τη συμβουλή θα είχα να του δώσω και ως μας πουν κάποιοι ότι είμαστε συντηρητικοί. Γιατί η συνταγή δούλεψε 100%.

Η ελληνική φέτα και τα παραδοσιακά τυριά είναι μοναδικά στον κόσμο. Πιστεύετε ότι παρά τις δυσκολίες η ποιότητα θα είναι πάντα το «κλειδί» που θα ανοίγει τις πόρτες των διεθνών αγορών;

Η Φέτα ΠΟΠ εγώ προσωπικά πιστεύω ότι δεν έχει δώσει ούτε το 50% από αυτά που μπορεί να δώσει παγκόσμια. Είναι ένα προϊόν μοναδικό, είναι ένα τυρί το οποίο πραγματικά θα μπορούσε να συνδυαστεί με 100 διαφορετικά φαγητά. Όσο σιγά-σιγά θα διαφημίζεται, θα αναπτύσσεται και θα μεγαλώνουν οι παραγωγές, τόσο περισσότερο κέρδος θα έχουμε να πάρουμε και εμείς ως παραγωγοί και ως κράτος. Γιατί νομίζω είναι από τα λίγα ελληνικά προϊόντα που έχουν να δώσουν. Νομίζω πως στην ίδια κατηγορία με τη Φέτα ΠΟΠ είναι ίσως το ούζο, η ελιά, το γιαούρτι, προϊόντα που έχουν κύρος να εκπροσωπήσουν με αξιώσεις στο εξωτερικό την ελληνική αγροδιατροφή και να αποσπάσουν και σημαντικά μερίδια αγοράς.

Θα θέλατε να δείτε τη Φέτα Βογιατζή σε περισσότερες αγορές; Δεν θέλω να τη δω σε μεγάλα σούπερ μάρκετ, ούτε σε αλυσίδες. Θα ήθελα να τη δω σε καταστήματα delicatessen, θα ήθελα να τη δώσω σε συγκεκριμένα καταστήματα τροφίμων. Θα ήθελα να τη δω ίσως και σε πάγκους λαϊκών που πουλάνε απευθείας στον απλό καταναλωτή. Ένα πρόβλημα που έχει η ελληνική Φέτα είναι ότι για να καλύψει μαζικά αλυσίδες στο εξωτερικό με 1.000 ή 2.000 καταστήματα, τότε μάλλον δεν μπορείς να προσφέρεις την ίδια ποιότητα που προσφέρει ένα τυροκομείο με παραγωγή 10, 20 και 50.000 δοχεία.

Πώς οραματίζετε το τυροκομείο σε 10 χρόνια; Προτιμάτε να διατηρήσετε το χαρακτήρα της οικογενειακής μονάδας με άμεση επαφή με τον πελάτη; Δεν είμαστε από τις εταιρείες που θέλουμε να εξελιχτούμε, να γίνουμε μεγάλοι και τρανοί. Δεν κλείνουμε τα μάτια και βλέπουμε ότι έχουμε ένα τεράστιο τυροκομείο με φοβερές εξαγωγές και τέτοια. Θέλουμε να ζήσουμε άνετα τις οικογενειές μας, να είμαστε ειλικρινείς με αυτό που κάνουμε ως δραστηριότητα, με όσους συνεργαζόμαστε και κυρίως να μπορούμε να ανταπεξέλθουμε στις υποχρεώσεις μας. Θέλουμε να ανεβάζουμε βήμα - βήμα την παραγωγή μας. Οπότε ο στόχος μας είναι να ανεβάζουμε την παραγωγή μας ανά 1.000 δοχεία, ανά 2.000 δοχεία, κάθε χρόνο. Μέχρι εκεί, για να το ελέγχουμε. Μια συμβουλή που μας έδωσε ο πατέρας μας και την ακολουθούμε σαν Ευαγγέλιο, είναι να απλωνόμαστε μέχρι εκεί που φτάνει το πάπλωμα.



ΥΠΑΡΧΕΙ ΦΩΣ ΓΙ' ΑΥΤΟΥΣ ΠΟΥ ΕΠΙΜΕΝΟΥΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

«**ΟΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ** πρέπει να μεγαλώσουν τα κοπάδια τους. Δεν γίνεται τώρα να λες ότι έχω ένα κοπάδι με 50 και 100 ζώα και να θες με 50 και 100 ζώα να ζήσεις μία και δύο και τρεις οικογενείες. Να μεγαλώσουν τα κοπάδια, να βοηθήσει και το κράτος σε αυτό. Όσο για εκείνους που επιμένουν παραδοσιακά; Ναι, νομίζω ότι υπάρχει φως στο τούνελ. Ο απλός κόσμος μαθαίνει σιγά σιγά να διαλέγει τυριά. Να ξεχωρίζει τη Φέτα από το λευκό τυρί, ξέρει ότι δεν υπάρχει κατσικίσια Φέτα, μαθαίνει τις διαφορές ανάμεσα στα τυριά και έχει την ποικιλία να διαλέξει από ένα παραδοσιακό μικρό τυροκομείο και από μία μεγάλη εταιρεία και να καταλάβει γευστικά ποιο τυρί αξίζει να το πληρώσει. Οπότε, ναι, νομίζω ότι υπάρχει φως στο τούνελ για κάποιον που επιμένει να φτιάχνει τυρί, όπως το έφτιαχναν κάποτε, παραδοσιακά.»

«**ΔΕΝ ΝΟΜΙΖΩ** από την άλλη ότι μπορεί ένας άνθρωπος να ανταπεξέλθει εύκολα, ανοίγοντας εν έτει 2026 ένα τυροκομείο. Είναι μία περίεργη δουλειά. Προκαταβάλλουμε την αξία για ένα μεγάλο κομμάτι της πρώτης ύλης πολλούς μήνες πριν παράξουμε, πολλούς πριν ωριμάσουμε το προϊόν μας. Θέλουμε κοντά στον ένα χρόνο να κάνουμε απόσβεση τα χρήματά μας από τη στιγμή που θα τα δώσουμε. Αν δώσω εγώ μια προκαταβολή σε έναν κτηνοτρόφο 3 - 4 μήνες πριν και άλλους 3 - 4 μήνες θέλω να ωριμάσω το προϊόν και να το πουλήσω και άλλους 3 - 4 μήνες που παίρνω μία επιταγή από το χονδρέμπορο και κάνω το σταυρό μου αν θα την εισπράξω, περνάει ένας χρόνος. Αν υπάρχει ένα κεφάλαιο από πίσω, είτε οικογενειακό, είτε από τράπεζες που θα μπορούσε να ανταπεξέλθει 3, 4, 5 χρόνια στην αγορά, ναι, τότε κάτι γίνεται.»

«**ΕΔΩ ΣΤΟΝ ΛΑΓΚΑΔΑ** και στην περιοχή υπάρχει μια γενιά που την αγαπάει τη γη και αγαπάει τα προϊόντα της. Έχει κόσμο που ασχολείται και με τον αγροτικό τομέα, έχει κόσμο που ασχολείται και με την κτηνοτροφία. Να μας βοηθήσει το κράτος. Και τους κτηνοτρόφους και τους νέους αγρότες, να μπορούμε να έχουμε δικές μας τροφές, να μπορούν οι άνθρωποι να κάνουν όνειρα για τη ζωή τους, να φέρουν και να φτιάξουν καινούργιο ζωικό κεφάλαιο.»

Τυροκομία Θεσσαλίας





ΥΠΕΡΔΥΝΑΜΗ Η ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΣΤΑ ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ

ΕΝΤΟΝΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, ΚΑΘΩΣ ΤΟ 40% ΤΩΝ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΕΚΕΙ, ΕΝΩ Η ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΕΙ ΣΤΟ 70% ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ

Εξαιρετικά πλούσια γαλακτοκομική και τυροκομική παράδοση διαθέτει η περιοχή της Θεσσαλίας, η οποία βασίστηκε στην εκτροφή αιγοπροβάτων στις ορεινές περιοχές της όπως τα Άγραφα, το Πήλιο, ο Όλυμπος και ο Κίσσαβος. Από την ποιμενική τυροκόμηση στα ορεινά η περιοχή φιλοξενεί πλέον τις σύγχρονες τυροκομικές μονάδες, όπου η παράδοση παντρεύεται με τις πιο πρόσφατες προδιαγραφές υγιεινής και ποιότητας, που ταξιδεύουν τα προϊόντα σε όλες τις αγορές του κόσμου. Σύμφωνα με στοιχεία του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ στη Θεσσαλία και στον τομέα παραγωγής Φέτας ΠΟΠ δραστηριοποιούνται πάνω από 55 επιχειρήσεις, οι οποίες είναι πιστοποιημένες από τον ΕΛΓΟ-Δήμητρα, ενώ παράγονται έξι τυριά ΠΟΠ, εκ των οποίων το ένα, η Γραβιέρα Αγράφων, αποτελεί αποκλειστικό της προϊόν. Τα υπόλοιπα ΠΟΠ που παράγονται είναι η Φέτα ΠΟΠ, το Κασέρι ΠΟΠ, το Μανούρι ΠΟΠ, το Γαλοτύρι ΠΟΠ και ο Μπάτζος ΠΟΠ. Μάλιστα η Γραβιέρα Αγράφων ΠΟΠ σύμφωνα με στοιχεία του ΕΛΓΟ-Δήμητρα παράγεται μόλις από μία επιχείρηση και συγκεκριμένα από την Αφοί Κίσας με έδρα το Μουζάκι Καρδίτσας. Επίσης σύμφωνα με στατιστικά που επικαλείται η ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, η περιφέρεια Θεσσαλίας τη διετία 2020-2021 ήταν είναι η πρώτη στο παραδιδόμενο πρόβειο γάλα και δεύτερη στο παραδιδόμενο γίδινο. Συγκεκριμένα, παραδίδεται περίπου το 23% του πρόβειου γάλακτος της χώρας και περίπου το 18% του γίδινο. Η διάρθρωση σε επίπεδο Περιφέρειας, είναι 60%-40% για τις παραδόσεις στην Περιφερειακή Ενότητα Λάρισας σε σχέση με τις υπόλοιπες.

Το εκλεκτό τυρί θέλει πύτιασμα στο χέρι

Με τη δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαπούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο

Η επίσημη ιστορία του θεσσαλικού τυροκομείου ξεκινά από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμπάδευσε με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο τη μονάδα στη Φαλάνη Λάρισας. Σήμερα με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα, η τρίτη γενιά Χώτου έχει μπει δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση τους, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο, κερδίζοντας ολοένα και πιο υψηλές διακρίσεις σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Φυσικά υπεύθυνη για όλα αυτά είναι και η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, και το οποίο προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.ά. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περί τους 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα και 600 τόνοι Μανούρι ΠΟΠ.

Περήφανοι για το Μανούρι ΠΟΠ

Η Χώτος ΑΒΕΕ μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι ΠΟΠ, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της.

Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της ΕΕ, αλλά και σε ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Πρόκειται για

ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ ανάμεσα σε άλλες διακρίσεις.

Σήμερα, η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας. Και παρά το μέγεθός της και τον μεγάλο όγκο εργασιών της, διατηρεί τη λαχτάρα για δημιουργία και τη δίψα για καινοτομίες. Άλλωστε, εκτός από τους κύκλους εργασιών της, τη δυναμική της τυροκομικής επιχείρησης μπορεί κανείς να διαπιστώσει και από τον τρόπο που πτυιάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι.

Κορυφαίες διακρίσεις

Η Χώτος ΑΒΕΕ έχει βραβευτεί πολλές φορές, με πιο πρόσφατες διακρίσεις το Superior Taste Award από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης Βρυξελλών για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ, καθώς και βραβεία Gold και Bronze στο Global Cheese Awards, το μεγαλύτερο φεστιβάλ τυριών στον κόσμο, για τα προϊόντα της, όπως το Μανούρι Χώτος ΠΟΠ και το Βιολογικό Μανούρι ΠΟΠ.



Γιώργος Χώτος, η τρίτη γενιά της οικογένειας





Η φιλοσοφία της εταιρείας βασίζεται στην παραγωγή αγνών προϊόντων υψηλής ποιότητας.

Με σεβασμό στην ελληνική φύση

Αφοσιωμένη στην πρωτογενή παραγωγή και την κοινωνική της προσφορά παραμένει η ΟΛΥΜΠΟΣ με δράσεις που έχουν ουσία και διάρκεια στο χρόνο

Μια πορεία που χαρακτηρίζεται από την πίστη στην ποιότητα, το σεβασμό προς την ελληνική φύση και τις παραδοσιακές αξίες που τη διέπουν έχει χαράξει η γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ. Οι άνθρωποί της, με το ίδιο πάθος και μεράκι, προσφέρουν αυθεντικά ελληνικά προϊόντα, αξιοποιώντας τα αγαθά της ελληνικής γης, προσφέροντας καθημερινά ένα αίσθημα εμπιστοσύνης και ασφάλειας στους καταναλωτές, σε κάθε σπίτι. Η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη στήριξη των Ελλήνων παραγωγών, καλλιεργώντας μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με ανθρώπους που αγαπούν τα ζώα, φροντίζουν τη φύση και μοιράζονται τις ίδιες αξίες με την εταιρεία.

Η επιλογή παραγωγών που νοιάζονται για τον τόπο τους, ενισχύει την τοπική κοινωνία και οικονομία, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ανάπτυξη και ευημερία των αγροτικών περιοχών.



Βιολογικά και κατσικίσια προϊόντα

Από το 2006, η ΟΛΥΜΠΟΣ αναγνώρισε έγκαιρα την αξία των βιολογικών προϊόντων και συνέβαλε ενεργά στην ανάπτυξή τους, στηρίζοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και ενισχύοντας την ελληνική βιολογική κτηνοτροφία. Η συμβολή της στην παραγωγή κατσικίσιου γάλακτος υπήρξε καθοριστική. Η εταιρεία προσφέρει τεχνογνωσία και υποστή-

ριξη στους παραγωγούς, ώστε να διασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα του γάλακτος, είτε προορίζεται για τυροκόμηση είτε για πόσιμο.

Με την ανάπτυξη των βιολογικών και κατσικίσια προϊόντων, η ΟΛΥΜΠΟΣ έχει συμβάλει στη διατήρηση της απασχόλησης και στη δημιουργία νέων ευκαιριών για πολλές οικογένειες των ορεινών περιοχών της Ελλάδας.

Σύγχρονη αντίληψη για την πρωτογενή παραγωγή

Η φιλοσοφία της εταιρείας βασίζεται στην παραγωγή αγνών προϊόντων υψηλής ποιότητας, την ενίσχυση της απασχόλησης και την προώθηση μιας σύγχρονης αντίληψης για την πρωτογενή παραγωγή, με θεμέλιο τις ελληνικές αξίες. Η στρατηγική για βιώσιμη ανάπτυξη, με κέντρο τον άνθρωπο και τη φροντίδα για το μέλλον, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής λειτουργίας.

Δέσμευση στην στήριξη της κτηνοτροφίας

Με οκτώ σταθμούς συλλογής γάλακτος σε όλη την Ελλάδα η εταιρεία ενισχύει ουσιαστικά και με συνέπεια την τοπική κτηνοτροφική παραγωγή

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, 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 8 υποσταθμούς συγκέντρωσης σε όλη την ελληνική επικράτεια, με πιο πρόσφατη προσθήκη το νέο σταθμό



Ο πρόεδρος της γαλακτοβιομηχανίας ΟΜΗΡΟΣ Γιώργος Γιαννίτσης με τον CEO Χρήστο Γιαννίτση (δεξιά)

στην περιοχή Γλυκή Θεσπρωτίας, συνολικής έκτασης 5.000 τ.μ. με δυνατότητα ημερήσιας παραλαβής και αποθήκευσης γάλακτος 60 τόνων, θα εξυπηρετεί το σύνολο της Περιφέρειας Ηπείρου.

Σε περισσότερες από 40 χώρες

Η γαλακτοβιομηχανία με παρουσία σε περισσότερες από 40 διεθνείς αγορές για πάνω από 40 χρόνια, διαθέτει τρία εργοστάσια σε Ελλάδα και Κύπρο, συνδυάζοντας την αυθεντικότητα της μεσογειακής τυροκομικής παράδοσης με τη βιώσιμη ανάπτυξη και την εξωστρεφή επιχειρηματικότητα, εδραιώνοντας διαρκώς τη θέση της ως διεθνής πρεσβευτής της ποιότητας και της καινοτομίας στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων.





Αυθεντικό προϊόν, απαράμιλλη γεύση

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

Εκίνησε τη διαδρομή της το 1952 και έκτοτε η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής Φέτας και ομοειδών τυριών. 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 βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων.

Το υπερσύγχρονο εργοστάσιο

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερσύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Παρά τη συνεχή τεχνολογική ανάπτυξη του εξοπλισμού, η εταιρεία εξακολουθεί να θεωρεί το εργοστάσιο απλά ως ένα μέσο βελτίωσης των παραδοσιακών τεχνικών και της παραγωγής σε άψογες συνθήκες υγιεινής, καθώς δεν επιθυμεί να διακινδυνεύσει την κορυφαία ποιότητα των τυριών της, που αποτελεί και το σημαντικότερο ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα. Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής



Κορυφαία στιγμή για την εταιρεία ήταν το 2023 όταν για πρώτη φορά στην ιστορία των Great Taste Awards, το Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας, κατέκτησε την κορυφή με Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion.

Φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας που ωριμάζει με παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξυάς.

Σταθερή παρουσία σε 40 χώρες

Με διψήφιους ρυθμούς ανάπτυξης η εταιρεία συνεχίζει 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.



ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΑΡΡΗΚΤΑ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΟΧΗΣ, ΤΑ ΕΓΧΩΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ ΚΑΠΟΙΑ ΕΙΔΗ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ, ΠΟΥ ΕΝΣΩΜΑΤΩΝΟΥΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΧΡΟΝΩΝ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΠ
Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
ΗΠΕΙΡΟΣ
ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ
ΕΥΡΥΤΑΝΙΑ

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ ΠΟΠ
ΟΡΕΙΝΟΙ ΟΓΚΟΙ ΑΓΡΑΦΩΝ,
ΟΡΕΙΝΟΥ ΒΑΛΤΟΥ,
ΑΡΓΙΘΕΑΣ,
ΑΣΠΡΟΠΟΤΑΜΟΥ
ΚΑΙ ΤΖΟΥΜΕΡΚΩΝ

ΜΠΑΤΖΟΣ ΠΟΠ
Δ. & Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
ΘΕΣΣΑΛΙΑ

ΜΑΝΟΥΡΙ ΠΟΠ
Δ. & Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
ΘΕΣΣΑΛΙΑ

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ
ΝΑΞΟΥ ΠΟΠ**
ΝΑΞΟΣ

ΛΑΔΟΥΡΙ ΠΟΠ
ΛΕΣΒΟΣ

ΣΦΕΛΑ ΠΟΠ
ΜΕΣΣΗΝΙΑ
ΛΑΚΩΝΙΑ

ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΠΟΠ
ΚΥΚΛΑΔΕΣ

ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΠΟΠ
ΚΡΗΤΗ

Εννέα ξεχωριστά ΠΟΠ
τυριά στρώνουν
το ελληνικό τραπέζι
και ταξιδεύουν
την εγχώρια
τυροκομία στις αγορές
όλου του κόσμου

Σκληρό τυρί, με μεστά αρώματα, ελαφρώς αλμυρή και πικάντικη γεύση είναι η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, η οποία είναι ιδανική για σαγανάκι.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ ΓΗ)

Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ

Σκληρό τυρί

	Δυτική Μακεδονία, Ήπειρος, Ευρυτανία, Αιτωλοακαρνανία
	Πρόβειο ή μείγμα με γίδινο σε ποσοστό κάτω από 10%
	Έγινε ΠΟΠ το 1996

Πικάντικη και αλμυρή με πλούσιο άρωμα

Η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ κάνει θαύματα τόσο στο τραπέζι, όσο και στη μαγειρική

■ ■ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ αποκλειστικά από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και εντάχθηκε στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) το 1996. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή της Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της Δυτ. Μακεδονίας, της Ηπείρου, της Αιτωλοακαρνανίας και της Ευρυτανίας και από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτροφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής με τη διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%. Η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ είναι ένα σκληρό, αλμυρό ελληνικό τυρί που διακρίνεται για την πλούσια, πικάντικη γεύση και το ευχάριστο άρωμά της. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιτραπέζιο τυρί, στη μαγειρική ως συστατικό συνταγής, τριμμένη στα μακαρόνια, είναι ιδανική για σαγανάκι, ενώ μπορεί να συνοδέψει τέλεια το κρασί. Στους πιο γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν η Γαλακτοβιομηχανία Καράλης, η Ήπειρος ΑΕΒΕ και η Μπάφας Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου στην Άρτα, η ΔΩΔΩΝΗ στα Ιωάννινα και το Παραδοσιακό Τυροκομείο Οικογένειας Μακρή στην Αιτωλοακαρνανία. Να σημειωθεί ότι εκτός ΠΟΠ η Κεφαλογραβιέρα παράγεται σε διάφορες περιοχές της χώρας από ονομαστά τυροκομεία.

εγχώρια τυροκομία

Όλος ο πλούτος του στα βουνίσια βότανα

Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ είναι ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί με σημαντικά μειωμένη περιεκτικότητα σε λιπαρά



■ ΑΠΟΤΕΛΕΙ την πιο πρόσφατη προσθήκη ελληνικού τυριού στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ είναι ένα αλοιφώδες λευκό τυρί με κρεμώδη μαλακή υφή, το οποίο, σύμφωνα με στοιχεία της Ένωσης Αγρινίου, παρασκευάζεται από τον 17ο αιώνα στην Κεντρική και Νότια Πίνδο, κυρίως από πρόβειο γάλα ή μείγμα με γίδινο, όπου όμως κυριαρχεί το πρόβειο, προερχόμενο από ζώα ελευθέρως βοσκής, που ζουν προσαρμοσμένα στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της Κεντρικής και Νότιας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου. Πιο συγκεκριμένα ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή του είναι οι ορεινοί όγκοι των Αγράφων, του Ορεινού Βάλτου, της Αργιθέας, του Ασπροποτάμου και των Τζουμέρκων και οι παρακείμενες σε αυτούς περιοχές.

Για τη σύγχρονη διατροφή

Διαθέτει μια ελαφρά υπόξινη γεύση και ευχάριστο άρωμα λόγω των βοτάνων που αποτελούν κομμάτι της διατροφής των ζώων της περιοχής. Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι ο πολύ σύντομος χρόνος ωρίμανσης, που δεν υπερβαίνει τις 12 μέρες, η χαμηλή οξύτητα με pH μικρότερο του 4,5 και η μειωμένη περιεκτικότητα σε λιπαρά, περίπου 10-17% του συνολικού βάρους. Πρόκειται για ένα χαρακτηριστικό που καθιστά το Τσαλαφούτι ΠΟΠ μια επιλογή τυροκομικού προϊόντος σύμφωνα με τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν η Αμφιλοχίας Γη στο Αγρίνιο, το Τυροκομείο Κουτρουμάνος στην Ευρυτανία και η Παπαθανασίου Τυροκομικά Προϊόντα Ορεινής Τριχωνίδας.

Τσαλαφούτι ΠΟΠ

Αλειφόμενο λευκό τυρί με κρεμώδη μαλακή υφή

Ορεινοί όγκοι Αγράφων, Ορεινού Βάλτου, Αργιθέας, Ασπροποτάμου και Τζουμέρκων

Πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα με το γίδινο σε ποσοστό κάτω από 20%

Έγινε ΠΟΠ το 2024



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΣ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΛΑΚΟ]


Σε ένα τυρί η παράδοση των κτηνοτρόφων της Βόρειας Πίνδου


Το παλαιότερο ελληνικό σκληρό τυρί είναι ο Μπάτζος ΠΟΠ

■ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά, καθώς η παρασκευή του ξεκίνησε παράλληλα με τη Φέτα. Σύμφωνα με στοιχεία από τη Φάρμα Λευκάρων, είναι το παλαιότερο σκληρό τυρί, καθώς η μέθοδος παρασκευής του είναι το αρχικό στάδιο, από το οποίο περνάει κάθε παρασκευή σκληρού τυριού, όπως το Κασέρι, η Κεφαλογραβιέρα, το Κεφαλοτύρι κ.ά. Σήμερα προστατεύεται (από το 1996) από την Ευρωπαϊκή Ένωση, ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας. Ο Μπάτζος ΠΟΠ είναι ημίσκληρο (έως σκληρό) τυρί, παρασκευαζόμενο από πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα τους. Έχει λευκό χρώμα, ευχάριστα υπόξινη, ελαφρά πικάντικη, πιπεράτη και πολύ αλμυρή γεύση, ενώ φέρει μεγάλο αριθμό μικρών οπών στη μάζα του, χωρίς εξωτερικό περίβλημα και καταναλώνεται συνήθως ψημένο. Έχει χαμηλή λιποπεριεκτικότητα γιατί στραγγίζει αρκετά. Το πλούσιο σε λίπος τυρόγαλα που προκύπτει από την παρασκευή του, αποτελεί την πρώτη ύλη παρασκευής Μανουριού ή βουτύρου. Σήμερα λίγοι παρασκευάζουν Μπάτζο ΠΟΠ με τον εντελώς παραδοσιακό τρόπο. Ωστόσο, αρκετά οργανωμένα τυροκομεία τον παράγουν στις περιοχές που οριοθετείται, όμως, σύμφωνα με τη γνώμη των ηλικιωμένων παραδοσιακών τυροκόμων, δεν επιτυγχάνεται πλήρως η παλιά γνήσια παραδοσιακή γεύση του. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν το Τυροκομείο Σιαφαρικά στα Γρεβενά, το Τυροκομείο Πάικο στα Γιαννιτσά και οι Αφοί Δ. Αβραμούλη Ο.Ε. στον Παραπόταμο Λάρισας.

Μπάτζος ΠΟΠ

Ημίσκληρο
(έως σκληρό) τυρί

 Δυτική & Κεντρική
Μακεδονία,
Θεσσαλία

 Πρόβειο, γίδινο
γάλα ή μείγμα

 Έγινε ΠΟΠ το 1996



Το Μανούρι ΠΟΠ είναι ένα λευκό μαλακό τυρί με κρεμώδη υφή κι κυλινδρικό σχήμα. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και η γεύση του είναι γλυκιά και ήπια ενώ έχει χαρακτηριστεί από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος ως «το πιο εξαιρετικό παραδοσιακό Ελληνικό τυρί τυρογάλακτος».

Μανούρι ΠΟΠ

Τυρί τυρογάλακτος, λευκό μαλακό με κρεμώδη υφή

Δυτική & Κεντρική Μακεδονία, Θεσσαλία

Πρόβειο, γίδινο ή μείγμα

Έγινε ΠΟΠ το 1996

Στρώνει το καλύτερο τραπέζι για όλα τα γούστα

Ένα τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται από την αρχαιότητα, το Μανούρι ΠΟΠ

■ ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΠΟΠ, η ονομασία του οποίου προέρχεται από τη λέξη «μανός» που σημαίνει «αραιός», είναι ένα ελληνικό τυρί που παρασκευάζεται στη χώρα μας από την αρχαιότητα, σύμφωνα με στοιχεία της εταιρείας ΗΠΕΙΡΟΣ. Η καταχώρησή του στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης πραγματοποιήθηκε το 1996 και οριοθετείται στις περιοχές της Θεσσαλίας και της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας. Ανήκει στα τυριά τυρογάλακτος και παράγεται από πρόβειο ή γίδινο γάλα ή μείγμα τους. Πρόκειται για ένα λευκό μαλακό τυρί με κρεμώδη υφή κι κυλινδρικό σχήμα. Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και η γεύση του είναι γλυκιά και ήπια ενώ έχει χαρακτηριστεί από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος ως «το πιο εξαιρετικό παραδοσιακό Ελληνικό τυρί τυρογάλακτος». Το Μανούρι ΠΟΠ καταναλώνεται κυρίως ως επιτραπέζιο τυρί, ενώ συνοδεύει και πιάτα λαδερών, όπως και η Φέτα ΠΟΠ. Η πιο συχνή του χρήση όμως είναι ως επιδόρπιο συνοδευόμενο από φρούτα, μέλι και ξηρούς καρπούς. Ακόμη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε πίτες, τάρτες, σαλάτες και γλυκά. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν το Τυροκομείο Αρβανίτη στη Θεσσαλονίκη, η εταιρεία ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ, η Κολιός ΑΕ και η Χώτος ΑΒΕΕ στη Φαλάνη Λάρισας.

Σύμβολο γεύσης της Λέσβου

Ένα εκλεκτό ορεκτικό είναι το Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ

■ **ΣΥΜΦΩΝΑ** με στοιχεία του Αγροτικού Κτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Μεσότοπου Λέσβου, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ είναι ένα σκληρό τυρί, το οποίο εντάχθηκε στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) το 1994. Παράγεται από πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα στη Λέσβο και λέγεται Λαδοτύρι, γιατί ωριμάζει παραδοσιακά μέσα σε ελαιόλαδο. Παρουσιάζει ανθεκτική υφή, με μικρές τρύπες διασκορπισμένες ακανόνιστα σε όλη τη μάζα του. Είναι χρώματος λευκοκίτρινου, με ένα ευχάριστο άρωμα και μια αλμυρή, ελαφρά πικάντικη γεύση. Το μικροκλίμα της Λέσβου και η σύσταση του εδάφους, καθώς και της χλωρίδας του νησιού, είναι τα αίτια της νοστιμιάς του γάλακτος και κατ' επέκταση των τυριών. Καταναλώνεται ωμό ή ψημένο και αποτελεί ιδανικό μεζέ για ούζο, τσίπουρο ή κρασί. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος μπορούν να αναφερθούν το Τυροκομείο Θυμέλη, ο ΑΣ Μεσότοπου Λέσβου, η Γαλακτοκομική Λέσβου και η ΛΕΣΒΙΓΑΛ.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ

Σκληρό κίτρινο τυρί, ωριμάζει τουλάχιστον για 3 μήνες

📍 Λέσβος

💧 Πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα με το γίδινο σε ποσοστό έως 30%

🕒 Έγινε ΠΟΠ το 1996



Το τυρί της φωτιάς με την αιχμηρή γεύση

Η Σφέλα ΠΟΠ ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες πριν καταναλωθεί

■ ■ ΕΝΑ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ τυρί άλμης, υποκίτρινου χρώματος που είναι πιο αλμυρό και σκληρό από τη Φέτα ΠΟΠ και το οποίο απαντάται σε σχήμα λωρίδας είναι η Σφέλα ΠΟΠ, η οποία εντάχθηκε στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης το 1996. Το τυρί αυτό, σύμφωνα με στοιχεία από το μεσσηνιακό Τυροκομείο Πολύφημος, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ιστορία της Νότιας Πελοποννήσου και παρασκευάζεται αποκλειστικά στους νομούς Μεσσηνίας και Λακωνίας από αιγοπρόβειο γάλα προερχόμενο από τις δύο αυτές περιοχές. Η διαδικασία παραγωγής έχει ως εξής: Το παστεριωμένο και φιλτραρισμένο γάλα οδηγείται σε θερμοκάζανο προς πήξη. Το πήγμα τεμαχίζεται ενώ παράλληλα θερμαίνεται υπό ανάδευση μέχρι τους 42 περίπου βαθμούς. Εν συνεχεία απομακρύνεται ο ορός τυρογάλακτος και η τυρομάζα τοποθετείται σε τυρόπανα όπου και αποστραγγίζεται. Μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, η τυρομάζα πιέζεται μηχανικά και ακολούθως κόβεται σε λωρίδες (σφελίδες) απ' όπου προέρχεται και το όνομα Σφέλα. Το τυρί ωριμάζει σε ξύλινα βαρέλια για τουλάχιστον τρεις μήνες. Η όλη διαδικασία παραγωγής εξασφαλίζει στο παρελθόν τη συντήρηση του τυριού στο θερμό περιβάλλον της Νότιας Πελοποννήσου. Σημειώνεται ότι η Σφέλα ΠΟΠ δεν λιώνει όταν τηγανίζεται ή ψήνεται στη σχάρα και ταιριάζει με πολλά εδέσματα. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν το τυροκομείο του Σπύρου Αδαμόπουλου, το Τυροκομείο «Ο Πολύφημος», η Τυροκομική Μεσσηνίας Αφοί Γ. Πετρόπουλοι και το Τυροκομείο Μέμμος στη Μεσσηνία και η ΛΑΒΙΟΓΑΛ στη Λακωνία.

Σφέλα ΠΟΠ

Ημίσκληρο τυρί άλμης

Μεσσηνία, Λακωνία

Πρόβειο, γίδινο γάλα, ή μείγμα

Έγινε ΠΟΠ το 1996



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: [HTTPS://MEMMOS.NET/SFELA/](https://memmos.net/sfela/)

Η Σφέλα ΠΟΠ, η οποία ως τυρί είναι γνωστή εδώ και έναν αιώνα τουλάχιστον, αναφέρεται συχνά και ως «τυρί της φωτιάς» ή «φέτα της φωτιάς» λόγω της ιδιαίτερης σπιρτάδας που δημιουργείται κατά τη διαδικασία αναθέρμανσης.

εγχώρια τυροκομία



Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ αποσπά εδώ και χρόνια διεθνή βραβεία ποιότητας και γεύσης ενώ πρόσφατα βρέθηκε στην πρώτη θέση της λίστας του παγκόσμιου οδηγού Taste Atlas με τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου από παστεριωμένο γάλα.

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

Σκληρό υποκίτρινο τυρί

📍 Νάξος

💧 Αγελαδινό 80% κατ' ελάχιστο και έως 20% αιγοπρόβειο

🏆 Έγινε ΠΟΠ το 1996

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΙΤΤΑΡΑΣ, ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΙΤΤΑΡΑΣ

Ταξιδεύει την εγχώρια τυροκομία σε όλο τον κόσμο

Πολλαπλές διακρίσεις γεύσης και ποιότητας για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

■ **ΕΝΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ**, σκληρό ελληνικό τυρί με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης από το 1996, που ταξιδεύει το όνομα της εγχώριας τυροκομίας σε όλο τον κόσμο, αποσπώντας εδώ και πολλά χρόνια πολλά διεθνή βραβεία ποιότητας και γεύσης ενώ πρόσφατα βρέθηκε στην πρώτη θέση της λίστας του παγκόσμιου οδηγού Taste Atlas με τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου από παστεριωμένο γάλα. Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΑΣ Νάξου, παράγεται αποκλειστικά στη Νάξο από ζώα που εκτρέφονται στο νησί και κυρίως από αγελαδινό γάλα, κατ' ελάχιστο 80%, ή σε μείγμα με αιγοπρόβειο σε ποσοστό λιγότερο από 20%. Έχει υποκίτρινο χρώμα, λεπτή ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, χαρακτηριστικές μικρές διάσπαρτες οπές και χαρακτηρίζεται από γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ ιδιαίτερη επίγευση, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις, ως επιτραπέζιο, σε σαγανάκι, τριμμένη σε ζυμαρικά ή σε σαλάτες και πλατό τυριών, αποτελώντας ένα εξαιρετικά ευέλικτο προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό του τυριού, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα, ενώ έχει χαρακτηριστεί από πολλά ινστιτούτα και επιστήμονες ως ένα από τα καταλληλότερα τυριά για κατανάλωση από άτομα νεαρής ηλικίας, διότι παρέχει πολύτιμη βοήθεια στην ανάπτυξή τους. Στους πιο γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν, μεταξύ άλλων, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, το Τυροκομείο Πιτταρά και το Τυροκομείο Κουφόπουλος.



[Ο ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΣ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΕΡΡΗΣ, ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΕΩΝ ΟΜΑΔΑΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ]



Κοπανιστή ΠΟΠ

Μαλακό τυρί με αλοιφώδη υφή

Κυκλάδες

Αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο ή μείγματά τους

Έγινε ΠΟΠ το 1996



Μουδιάζει τον ουρανίσκο, απογειώνει τις αισθήσεις

Θεσπέσια πικάντικη, πλούσια κι αιχμηρή, η Κοπανιστή ΠΟΠ μένει αξέχαστη

■ Η ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΠΟΠ είναι ένα ελληνικό τυρί, το οποίο εντάχθηκε στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) το 1994. Παρασκευάζεται παραδοσιακά από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή μείγματά τους. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας Κυκλάδων, που περιλαμβάνει 24 κατοικημένα νησιά και 100 ακατοίκια. Έχει μαλακή, αλοιφώδη υφή, υποκίτρινο ως υπόφαιο χρώμα, πολύ πικάντικη, αψιά και «γινωμένη» γεύση, ενώ δεν διαθέτει επιδερμίδα. Η Κοπανιστή ΠΟΠ είναι ιδανική για μεζές με ούζο ή τσίπουρο, συχνά συνοδευόμενη από ξηρά σύκα ή ντομάτα. Σύμφωνα με τη σύγχρονη μεθοδολογία που ακολουθούν πλέον τα τυροκομεία, όπως ορίζει ο Κανονισμός για το ΠΟΠ, και σύμφωνα με στοιχεία από τον «Γαστρονόμο» η τυροκομία της Κοπανιστής βασίζεται μεν στην παραδοσιακή μέθοδο, αλλά απαιτείται σύγχρονος εξοπλισμός, και απαραίτητως φρέσκο ντόπιο γάλα από ζώα που τρέφονται με την ιδιαίτερη χλωρίδα αποκλειστικά

και μόνο στα νησιά των Κυκλάδων. Αφού αλατιστεί το πέτρωμα, ζυμώνεται στο ζυμωτήριο και τοποθετείται στην τυροτράπεζα και στον χώρο του ωριμαντηρίου σε ελεγχόμενες συνθήκες, ώστε να αναπτυχθεί ο μύκκας. Το τυρί ζυμώνεται ξανά, 3 με 4 φορές σε διάρκεια 2 μηνών, και τοποθετείται σε πλαστικά βαρέλια. Η άφθονη μικροβιακή ανάπτυξη που εξασφαλίζεται στη διάρκεια ωρίμασης του τυριού, το εφοδιάζει με μικροβιακά ένζυμα που προκαλούν ταχεία και εκτεταμένη πρωτεόλυση και λιπόλυση, γρήγορη ωρίμαση, και ως αποτέλεσμα πικάντικη γεύση, πλούσιο άρωμα και αλοιφώδη υφή. Πριν συσκευαστεί, η Κοπανιστή ΠΟΠ ζυμώνεται μια τελευταία φορά. Τελικά δεν ξεπερνά το 8% σε απόδοση και έτσι, αν και εξόχως χαρακτηριστική, η μυρωδιά της είναι αρκετά λεπτή και φρίνα, και λόγω της πολύ χαμηλής υγρασίας της, δεν ταγκίζει. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος περιλαμβάνονται το Τυροκομείο Μυκόνου, η Mykonos Farmers, το Τυροκομείο Ζωζεφίνος στη Σύρο και ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Τήνου.

Και στον ντάκο και παντού

Για διατροφή με χαμηλά λιπαρά η Ξινομυζήθρα Κρήτης ΠΟΠ

■ Η ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ είναι ένα μαλακό, ακαθόριστου σχήματος, λευκό, τυρί τυρογάλακτος με κοκκώδη ως κρεμώδη επιφάνεια. Η γεύση του, σύμφωνα με στοιχεία από το Τυροκομείο Καλογεράκη, είναι υπόξινη, δροσερή, και παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα σε όλους τους νομούς της Κρήτης. Η πρώτη ύλη προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού των οποίων η διατροφή πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής. Η Ξινομυζήθρα Κρήτης ΠΟΠ είναι γνωστή ως το βασικό συστατικό για τον γνήσιο κρητικό ντάκο, ενώ είναι ιδανική για πίτες, σαλάτες και απευθύνεται σε καταναλωτές που αναζητούν διατροφή με χαμηλά λιπαρά. Ε ντάχθηκε στο Μητρώο των Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) το 1996. Στους γνωστούς παραγωγούς του προϊόντος ανήκουν το Τυροκομείο Τζουρμπάκη στο Ρέθυμνο, τα Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης στο Ηράκλειο και το Τυροκομείο Κουβαράκη στη Σητεία.

Ξινομυζήθρα Κρήτης ΠΟΠ

Μαλακό λευκό τυρί τυρογάλακτος

Κρήτη

Αιγοπρόβειο γάλα και τυρόγαλα

Έγινε ΠΟΠ το 1996



Τρεις γενιές ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Με ορμητήριο τους Κυνοπιάστες Κέρκυρας, η οικογένεια Λιναρά παράγει αυθεντικά γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα με παραδοσιακές μεθόδους και πρώτη ύλη από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



Η ιστορία της επιχείρησης της οικογένειας Λιναρά ξεκινά πριν από περίπου τρεις δεκαετίες με τον Σπύρο και τη Δήμητρα Λιναρά. Σήμερα τα νιά έχουν περάσει στη δεύτερη γενιά και τα παιδιά τους Γιάννη Λιναρά, ο οποίος ασχολείται κυρίως με τις πωλήσεις, και τις αδερφές του Ελένη και Αγγελίνα, που απασχολούνται κατά κύριο λόγο στην παραγωγική διαδικασία, όπου όμως βοηθούν ακόμα οι γονείς τους.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η οικογένεια Λιναρά μεταποιεί αποκλειστικά δικό της γάλα. Το ζωικό κεφάλαιο της κτηνοτροφικής της μονάδας αποτελείται από 150 βοοειδή και 600 με 700 γιδοπρόβατα. Σε καθημερινή βάση η καθετοποιημένη μονάδα της οικογένειας επεξεργάζεται περίπου έως και δύο τόνους γάλα (αγελαδινό και γίδινο).

Η παραγωγή γίνεται κατά βάση με παραδοσιακές μεθόδους, οι οποίες συνδυάζονται με την τεχνολογία και σύγχρονα μηχανήματα. Στον εξοπλισμό της επιχείρησης περιλαμβάνεται ένας αυτόματος παστεριωτήρας, και σύγχρονοι αναλυτές γάλακτος, ενώ, όπως αναφέρει ο Γιάννης Λιναράς, η επιχείρηση προσπαθεί σχεδόν κάθε χρόνο να αναβαθμίζει τον τεχνολογικό της εξοπλισμό και το τυροκομείο της.

«Το σημαντικότερο όμως είναι η πρώτη ύλη. Το γάλα μας προέρχεται από ζώα που μεγαλώνουν με παραδοσιακό τρόπο διαβίωσης και τρέφονται από τη χλωρίδα της Κέρκυρας. Αυτό μας κάνει να ξεχωρίζουμε», σημειώνει ο συνομιλητής μας. Στόχος της Κτηνοτροφικής Κέρκυρας είναι να παραμένει σύγχρονη και να βελτιώνει διαρκώς την ποιότητα των προϊόντων της, την οποία δεν θέλει να διακινδυνεύσει για να αυξήσει πολύ τον όγκο παραγωγής της.

Αυστηρές προδιαγραφές

Όλα τα προϊόντα της εταιρείας παρασκευάζονται με γάλα που παστεριώνεται άμεσα σύμφωνα με τις πιο αυστηρές ευρωπαϊκές οδηγίες, το οποίο συλλέγεται έπειτα από άρμεγμα υψηλών υγειονομικών προδιαγραφών. Πρόσφατα η Κτηνοτροφική Κέρκυρας «Οικογένειας Λιναρά» λάνσαρε ακόμα τυρί σχάρας, και, όπως επισημαίνει ο Γιάννης Λιναράς, η οικογένεια ενδιαφέρεται σταθερά για τον εμπλουτισμό του χαρτοφυλακίου της με τον ίδιο να παρακολουθεί συχνά τις εξελίξεις στις σχετικές εγχώριες και διεθνείς εκθέσεις.

Στο ιδιόκτητο πρατήριο και επιλεγμένα σημεία

Τα προϊόντα της επιχείρησης διατίθενται κατά κύριο λόγο στην Κέρκυρα, στο πρατήριο που διατηρεί η οικογένεια και σε κάποια επιλεγμένα καταστήματα. Το χαρτοφυλάκιο της επιχείρησης περιλαμβάνει μια μεγάλη και διαφοροποιημένη ποικιλία προϊόντων όπως: Σκληρογραβιέρα, Παλαιωμένη Γραβιέρα με 1,5 χρόνο ωρίμανσης, αυθεντικό βούτυρο Κερκύρας, κασικίσιο και αγελαδινό γάλα, σοκολατούχο γάλα, κεφίρ, κρέμες βανίλια και σοκολάτα, ρυζόγαλο, παραδοσιακά και στραγγιστά γιαούρτια (πλήρες, light και με φράουλα).



Συνεχής μέριμνα της οικογένειας, σύμφωνα με τον Γιάννη Λιναρά, είναι η αναβάθμιση τόσο της κτηνοτροφικής μονάδας, όσο και των εγκαταστάσεων της μεταποίησης της εταιρείας.





Γιορτάζει τα 100 στην κορυφή του κόσμου

Την κορυφή της λίστας του γαστρονομικού οδηγού Taste Atlas για τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου βρέθηκε στην εκπνοή του 2025 η φημισμένη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ. Η κορυφαία αυτή διάκριση, που αφορά στο παραγωγικό έτος 2025/2026, προέκυψε μέσα από επαληθευμένες αξιολογήσεις χρηστών και την εφαρμογή του εξειδικευμένου αλγορίθμου του Taste Atlas, ο οποίος βασίζεται σε πραγματικές εμπειρίες καταναλωτών από όλο τον κόσμο. Σε σχετική ανάρτησή του στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ο Taste Atlas υπογράμμισε ότι η Γραβιέρα Νάξου,

το εμβληματικό τυρί των Κυκλάδων ξεχώρισε για την ποιότητα, τη γεύση και τη συνέπεια στην παραδοσιακή συνταγή. «Η Γραβιέρα Νάξου παράγεται στο νησί των Κυκλάδων εδώ και τουλάχιστον έναν αιώνα. Φτιάχνεται από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή από μείγμα πρόβειου γάλακτος με έως και 20% κατσικίσιο γάλα. Πρόκειται για ένα σκληρό επιτραπέζιο τυρί με δροσερή γεύση και ήπιο άρωμα. Έχει μέγιστη περιεκτικότητα υγρασίας 38% και τουλάχιστον 40% λιπαρά. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της προέρχεται από φυλές

ζώων που εκτρέφονται παραδοσιακά στο νησί και τρέφονται με τοπικά φυτά και βότανα, τα οποία χαρίζουν στο γάλα μοναδική γεύση. Μπορεί να κοπεί σε φέτες και να σερβιριστεί ως ορεκτικό, να τηγανιστεί και να καταναλωθεί ως σνακ ή να τριφτεί πάνω από ζυμαρικά», αναφέρει χαρακτηριστικά ο Οδηγός. Η συγκεκριμένη διάκριση ενισχύει περαιτέρω τη διεθνή παρουσία και φήμη των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, τα οποία τα τελευταία χρόνια σημειώνουν σταθερή άνοδο στις παγκόσμιες γαστρονομικές λίστες.

Ηλίας Ανδρεάκης



Η ΕΑΣ άξου συνεργάζεται με 598 κτηνοτρόφους του νησιού, ενώ εξαγει τη Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου σε 19 χώρες.

Τυροκόμος



και διαδικτυακά



tyrokomos



tyrokomos.gr



Newsletter

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΑ ΚΕΡΚΙΝΕΛΑ ΟΠΩΣ ΛΕΜΕ... ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ



«Υπάρχουν Έλληνες στη Γερμανία και τη Γαλλία, με καταστήματα, που εισάγουν ελληνικά προϊόντα. Όταν δοκίμασαν τα δικά μας θέλουν να τα βάλουν στα ράφια τους», σημειώνει ο 43χρονος Λευτέρης Ξανθόπουλος.

Ενα ημίσκληρο τυρί, από βουβαλίσιο γάλα, αρωματισμένο με βασιλικό, δυόσμο και ρίγανη, που τρώγεται και στη φυσική του μορφή, αλλά και ψπτό -ως σαγανάκι- στη σχάρα. Μια ιδιαίτερη τυροκομική πρόταση από τα αδέρφια Λευτέρη και Αδάμ Ξανθόπουλο, βουβαλοτρόφους από το χωριό Ομαλό - Θρακικό Σερρών. «Αποφασίσαμε να το ονομάσουμε Κερκινέλα, λόγω της λίμνης Κερκίνη, όπου βόσκουν τα βουβάλια. Η ιδέα μας ήρθε από τη Μοτσαρέλα, καθώς το φημισμένο ιταλικό τυρί πήρε το όνομά του από τη Μόντσα», εξηγεί ο 43χρονος Λευτέρης Ξανθόπουλος.

Γεννημένοι στη Γερμανία, παλιννόστησαν οικογενειακώς στη πατρογονική γη όταν ήταν ακόμη μικρά παιδιά. Ο πατέρας τους αγόρασε τα πρώτα 33 βουβάλια από διπλανό χωριό. «Αποφασίσαμε να ανοίξουμε στο χωριό ένα κρεοπωλείο και να καθετοποιήσουμε την εκμετάλλευσή, μπαίνοντας και στη μεταποίηση και την εμπορία του βουβαλίσσιου κρέατος. Ένα χρόνο μετά στήσαμε και μια οικοτεχνία», περιγράφει ο ίδιος. Σήμερα η γκάμα των προϊόντων κρέατος και γάλακτος έχει αυξηθεί σημαντικά και περιλαμβάνει από καβουρμά, σαλάμι, λουκάνικα και μπριζόλες μέχρι λευκό τυρί, γιαούρτι, διάφορα επιδόρπια, παγωτά και καζάν ντιπί, το φημισμένο γλυκό από βουβαλίσιο γάλα, που μαζί με την Κερκινέλα, είναι οι πιο εμπορικοί κωδικοί της επιχείρησης. Μάλιστα το κομμάτι των γαλακτοκομικών - τυροκομικών προϊόντων είναι αυτό στο οποίο τα δύο αδέρφια σκοπεύουν να ριξουν, εφεξής, το βάρος για την περαιτέρω ανάπτυξη της εκμετάλλευσής τους. Ο ίδιος μάλιστα αποκαλύπτει ότι στο πλαίσιο του αναπτυξιακού τους πλάνου, σχεδιάζεται επέκταση του οικοτεχνικού τυροκομείου, ώστε να τους επιτραπεί να τοποθετήσουν τα προϊόντα τους, εντός και εκτός συνόρων. **ΗΛ. Ανδρεάκης**





Σε τυροκομείο επενδύει η Φάρμα Λαλιώτη

Με προϋπολογισμό 2 εκατ. ευρώ η μονάδα, σε χώρο κοντά στην αγελαδοτροφική εκμετάλλευση

Ενα ακόμη βήμα για την πλήρη καθετοποίησή της, είναι έτοιμη να ολοκληρώσει η Φάρμα Λαλιώτη, στο Χαλανδρίτσι Αχαΐας, μέσω της δημιουργίας μιας ιδιόκτητης τυροκομικής μονάδας. Η επένδυση έχει, ήδη, δρομολογηθεί και θα έλθει να «κουμπώσει» στην υπερσύγχρονη ρομποτική αγελαδοτροφική μονάδα, που έχει αναπτύξει στην περιοχή, και ως προς την εξασφάλιση της αναγκαίας πρώτης ύλης για στην αλυσίδα αρτοζαχαροπλασטיών «Αχαϊκό Χωριάτικο», που διαθέτει η οικογένεια στην Αχαΐα. «Έχουμε αγοράσει τη γη, κατασκευάσαμε τα κτιριακά και προχωρούμε και με την εγκατάσταση του εξοπλισμού στη γραμμή παραγωγής» αναφέρει ο 23χρονος Άγγελος Λαλιώτης, εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς.

Αρχές του 2027 η παραγωγή τυροκομικών

Με σπουδές στη Διοίκηση Επιχειρήσεων στο Πανεπιστήμιο Πατρών και με πτυχίο τυροκόμου από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, ο νεαρός συνομιλητής μας



Άγγελος Λαλιώτης

αποκαλύπτει πως αν όλα εξελιχθούν ομαλά, προς το τέλος του 2026 θα έχει ξεκινήσει η γραμμή εμφιάλωσης στο νωπό γάλα, καθώς και των γιαουρτιών και των άλλων επιδορπίων, ενώ λίγους μήνες αργότερα, αρχές 2027, θα αρχίσει και η παραγωγή τυροκομικών. «Το νέο τυροκομείο είναι χωροθετημένο κοντά στην αγελαδοτροφική

μας μονάδα και έχει στεγασμένη επιφάνεια γύρω στα 1.500 τ.μ., χωρίς ξηρές αποθήκες, θαλάμους, ψυγεία και το πάρκινγκ», ανέφερε, προσθέτοντας ότι «ό,τι προϊόν αγελαδινού γάλακτος μπορεί να ενταχθεί στην γκάμα προϊόντων της αλυσίδας μας, θα μπει στη γραμμή παραγωγής της μονάδας και θα βγαίνει με δικό μας brand στην αγορά και η διανομή θα γίνεται με το δικό μας δίκτυο».

Το καλύτερο προϊόν για την Πάτρα

Ο πρώτος στόχος της οικογένειας είναι να μπορέσει να τοποθετήσει τα προϊόντα της στην Πάτρα, όσο καλύτερα γίνεται. «Επειτα, αν δούμε ότι μπορούμε να επεκταθούμε και σε άλλες περιοχές, θα το κάνουμε χωρίς δισταγμό», σημείωσε. Το ύψος της νέας επένδυσης έχει προϋπολογιστεί στα 2 εκατ. ευρώ και πρόθεση της οικογένειας είναι να το εντάξει σε πρόγραμμα. «Αν δεν το καταφέρουμε, θα το προχωρήσουμε μόνοι μας», ανέφερε ο νεαρός τυροκόμος, υπενθυμίζοντας πως κάτι ανάλογο έγινε και με την αγελαδοτροφική μονάδα, η οποία στήθηκε μόλις πριν δύο χρόνια. **Λεωνίδας Λιάμης**

Η οικογένεια Κουφόπουλου έχει μακρά παράδοση στην τυροκομία που ξεκινάει τέσσερις γενιές πίσω, όταν ο προπάππος και συνονόματος του Εμμανουήλ Κουφόπουλου, διατηρούσε το τυροκομείο στην πρώτη του μορφή στο ορεινό χωριό Κόρωνος στη Νάξο, όπου για χρόνια λάμβανε χώρα η παραγωγή των προϊόντων του τυροκομείου αποκλειστικά με παραδοσιακές μεθόδους. Στις αρχές τις δεκαετίας του 1990 ο νεότερος Εμμανουήλ Κουφόπουλος εξέλιξε την επιχείρηση και έφερε το τυροκομείο στη σημερινή του μορφή μεταφέροντάς το στο πεδινό χωριό Γαλανάδο Νάξου. Πέρα από το τυροκομείο, η οικογένεια Κουφόπουλου κατέχει δύο καταστήματα: ένα στη Νάξο και ένα στο Χαλάνδρι Αττικής όπου μπορεί κανείς να προμηθευτεί τα προϊόντα της. Στο πλευρό του Εμμανουήλ Κουφόπουλου βρίσκεται η σύζυγος του, Αρχοντία, και τα δύο παιδιά τους, τα οποία βοη-

ΟΤΑΝ ΠΗΓΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ Ο ΦΥΣΙΚΟΣ ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

Τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής εκλεκτών τυριών με όλα τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία «παντρεύει» το τυροκομείο της οικογένειας του Εμμανουήλ Β. Κουφόπουλου στο Γαλανάδο Νάξου

ΤΟΥ **ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ**



Εμμανουήλ Κουφόπουλος

θούν στη λειτουργία των καταστημάτων, παράλληλα, με τη βασική τους εργασία. Αυτήν τη στιγμή παράγει περισσότερα από 25 προϊόντα, συγκεντρώνοντας πολλές διεθνείς βραβεύσεις, ενώ το 2016 απέκτησε από τον ΕΛΓΟ-Δήμητρα το πιστοποιητικό «Ελληνικού Σήματος» που απονέμεται αποκλειστικά σε επιχειρήσεις που παράγουν προϊόντα αποκλειστικά από ελληνικές πρώτες ύλες.

Ακόμη περισσότερα καταστήματα

Σκοπός της οικογένειας Κουφοπούλου είναι να δημιουργήσει ακόμα περισσότερα καταστήματα, κάτι, ωστόσο, που όπως επισημαίνει η Αρχοντία Κουφοπούλου, απαιτεί την είσοδο επενδυτών και τη δημιουργία ενός franchise. Αυτήν τη στιγμή η Τυροκομία Νάξου Εμμανουήλ Β. Κουφόπουλος στα προϊόντα που παράγει αναβιώνει τα παραδοσιακά είδη του νησιού των Κυκλάδων, αλλά και δημιουργεί νέα είδη έχοντας ως πηγή έμπνευ-



σης τον φυσικό πλούτο του νησιού, όπως τα βότανα και το κρασί. Μεταξύ άλλων στην γκάμα προϊόντων της επιχείρησης ξεχωρίζει το Νάξιον (Αρσενικό Νάξου), το οποίο διατίθεται σε τρεις εκδοχές (Μαύρο, 2 ετών, Παλαιωμένο) και έχει αποσπάσει πολλές βραβεύσεις από κορυφαίους διεθνείς διαγωνισμούς, όπως τα Mediterranean Taste Awards και τα

Great Taste Awards. Άλλα σημαντικά προϊόντα αποτελούν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, το Άγ. Ισίδωρος, η Γραβιέρα Κουφόπουλος, το Μελανοτύρι, αλλά και τυριά που έχουν στην καρδιά τους άλλα ελληνικά προϊόντα της Νάξου, όπως τυρί σε οινολάσπη, Γραβιέρα με ελληνική μαύρη τρούφα, Γραβιέρα με φιστίκι αιγίνης, τυρί σε μούργα λαδιού κ.ά.

Για τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων τους, η οικογένεια χρησιμοποιεί σύγχρονες τεχνολογίες όπως παστεριωτή γάλακτος εξαλείφοντας τα μικρόβια που υπάρχουν στο γάλα, ενώ μετά η τυροκόμηση γίνεται παραδοσιακή και δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετα στα προϊόντα τους.

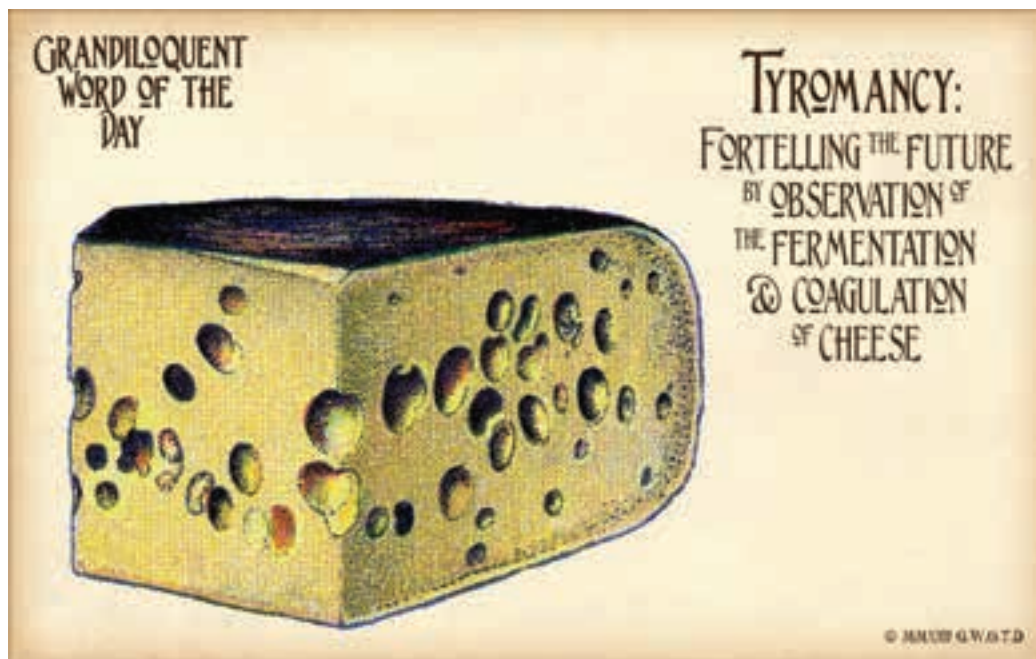
Το γάλα που χρησιμοποιείται για τη δημιουργία των προϊόντων προέρχεται από ζώα ελεύθερας βοσκής και υπάρχει έλεγχος του τρόπου ζωής και εκτροφής τους, προκειμένου να είναι εφικτή η ποιοτική παρασκευή με παραδοσιακό τρόπο.

Πέρα από τυρί, η Τυροκομία Νάξου παράγει ακόμα φρέσκο αγελαδινό και κατσικίσιο βούτυρο αλλά και φρέσκο γάλα Νάξου.



Τυροκόμος

Επιμέλεια: Ηλίας Ανδρέακης



ΟΤΑΝ ΤΟ ΤΥΡΙ ΔΙΝΕΙ ΓΕΥΣΗ... ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΛΛΟΥΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΟΠΤΗ ΘΕΣΗ στη γαστρονομία και τον πολιτισμό καταλαμβάνει εδώ και αιώνες το τυρί διατηρώντας εκατομμύρια «φίλους» ανά τον κόσμο. Αυτό που είναι λιγότερο γνωστό ωστόσο είναι ότι έχει και μια άλλη ξεχωριστή σημασία, αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να... πει το μέλλον. Η πρακτική της τυρομαντείας, όπως είναι γνωστή, δεν είναι καινούργια. Αντιθέτως έχει μια μακρά ιστορία, με τις πρώτες γραπτές αναφορές σε αυτή να γίνονται ήδη από τον 2ο αιώνα μ. Χ. όταν ο Αρτεμίδωρος Δαλδιανός, γνωστός ερμηνευτής ονείρων από την Έφεσο, διαμαρτυρήθηκε για τους μάντιες της εποχής του που διάβαζαν το τυρί.

Σήμερα, χωρίς να επισκιάζει φυσικά τις κάρτες ταρώ, η τυρομαντεία συνεχίζει να είναι μια δημοφιλής πρακτική για όσους θέλουν να πάρουν μια... γεύση από τα μελλούμενα και δίνει δουλειά σε αρκετούς μάντιες... Ένας εξ αυτών είναι η Jennifer Billock, αυτοαποκαλούμενη ως «μάγισσα του τυριού» και ένθερμη υποστηρίκτρια της εν λόγω πρακτικής, η οποία δεν έχει περάσει απαρατήρητη από τα διεθνή μέσα του χώρου.



Με έδρα το Σικάγο η Billock αποφάσισε να ασχοληθεί με την τυρομαντεία κατά τη διάρκεια της πανδημίας του covid-19. Όπως επισημαίνει η... τέχνη της επιλογής τυριού δημιουργεί μια σχέση και μια κοινή ενέργεια μεταξύ του καταναλωτή και του προϊόντος. Περιγράφοντας τη διαδικασία στη New York Post επεσήμανε ότι κάθε συνεδρίαση περιλαμβάνει τέσσερα κομμάτια τυριού, εκ των οποίων τα πρώτα τρία λειτουργούν παρόμοια με τις κάρτες ταρώ αντιπροσωπεύοντας το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον, ενώ το τέταρτο είναι πιο προσωπικό και χρησιμοποιείται για να απαντηθούν συγκεκριμένες ερωτήσεις ή για να βοηθήσουν στην κατανόηση πιθανών προβλημάτων. Ωστόσο αυτή δεν είναι η μόνη μέθοδος που έχει χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια των ετών. Μια άλλη πρακτική είναι η δημιουργία ενός

πιάτου τύπου φοντού όπου δύο τυριά λιώνουν μαζί σε λευκό κρασί ή μπλιτί. Στη συνέχεια με ένα μακρύ στικ ο ενδιαφερόμενος βυθίζει ένα κομμάτι ψωμί στο μείγμα έχοντας στο μυαλό του μια συγκεκριμένη ερώτηση. Στη συνέχεια το φέρνει κοντά σε ένα κερί και ανάλογα με το σχήμα που δημιουργεί στον τοίχο παίρνει, με τη βοήθεια του... ειδικού, μια συνοπτική απάντηση.

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



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 λίτρα προβάτιο 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 ανάπτυξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόπος πληρωμής κλπ.)
2. Επιπροσθέτως από τα μέσα του 2025, λειτουργεί στον Συνεταιρισμό το νέο σύγχρονο Εργοστάσιο Παραγωγής **Ζωοτροφών**. Όπου χαρακτηριστικά έχει δυναμικότητα επεξεργασίας ζωοτροφών 10 τόνους ανά ώρα, συμβάλλοντας έτσι αφενός στην ποιότητα και αφετέρου στην άμεση παράδοση του προϊόντος.
3. Την **εκπαίδευση των παραγωγών** σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους.
4. Πώληση **Κτηνιατρικών ειδών** και υπηρεσιών
5. Πώληση **Αγροτικών Εφοδίων** και υποστήριξη ανα καλλιέργεια

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

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

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2023-2027.
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών.
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ.
- Πιστοποιητικό χρήση ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων.
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος.
- Σχέδια βελτίωσης.
- Άδειες χρήσης νερού.



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!

