

ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΥΓΕΙΑΣ & ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«ΤΥΠΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
&
Η ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΡΟΒΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ ΑΝΤΩΝΙΑ

ΣΗΤΕΙΑ, 2012

**TECHNOLOGICAL EDUCATIONAL INSTITUTE OF CRETE
SCHOOL OF HEALTH & PROVISION PROFESSIONS
DEPARTMENT OF NUTRITION & DIETETICS**

DIPLOMA THESIS

**«TYPES OF TRADITIONAL GREEK CHEESE
&
THEIR MARKET PLACE»**

COPYRIGHT: ROVA PARASKEVI

SUPERVISOR: PSAROUDAKI ANTONIA

SITIA, 2012

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Ελλάδα είναι χώρα που παρουσιάζει αφθονία σε παραδοσιακά τυριά, εκ των οποίων τα περισσότερα έχουν καταχωρηθεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π).

Τα τυριά αυτά παρουσιάζουν διατροφικά πλεονεκτήματα κυρίως ως προς τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, έναντι των ξένων παραδοσιακών τυριών.

Η εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων υπολείπεται σταθερά της κατανάλωσης με αποτέλεσμα την αύξηση των εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων από ξένες χώρες.

Αναφορικά με την εξαγωγική επίδοση του κλάδου επισημαίνεται ότι, οι εξαγωγές των ελληνικών τυριών ακολουθούν σταθερά ανοδική πορεία με πρωταγωνιστή την ελληνική φέτα.

Σκοπός του ερευνητικού μέρους της παρούσας εργασίας ήταν η αναζήτηση των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και της θέσης τους στην αγορά της Αττικής, πού ως αστικό κέντρο αντανακλά τις προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή.

Για την εξυπηρέτηση του παραπάνω σκοπού με επιτόπια παρουσία σε σούπερ μάρκετ και τοπικά-ειδικά καταστήματα πραγματοποιήθηκε καταγραφή των τύπων των ελληνικών και ξένων τυριών που εμπορεύονταν.

Απαντήσεις σχετικά με τις προτιμήσεις των καταναλωτών της Αττικής στους αναφερόμενους τύπους τυριών δόθηκαν μέσω ερωτηματολογίου, το οποίο συμπληρώθηκε από τους υπευθύνους πωλήσεως των ανωτέρω καταστημάτων.

Τα αποτελέσματα της έρευνας έδειξαν ότι, στην αγορά της Αττικής τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά που διατίθενται είναι τα μαλακά: Φέτα, Καλαθάκι Λήμνου, Κατίκι Δομοκού, Κοπανιστή, τα ημίσκληρα: Κασέρι, Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού, τα σκληρά: Γραβιέρα Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης, Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Λαδοτήρι Μυτιλήνης, Μετσοβόνη, Σαν Μιχάλη Σύρου και τέλος τα τυριά τυρογάλακτος: Μανούρι, Ανθότυρο και Μυζήθρα.

Τα ανωτέρω τυριά έρχονται συνολικά πρώτα στην προτίμηση των καταναλωτών της Αττικής σε σύγκριση με τα μη παραδοσιακά ελληνικά τυριά και τα εισαγόμενα τυριά.

Πρώτα σε κατανάλωση έρχονται τα μαλακά τυριά, έπονται τα τυριά τυρογάλακτος, τα ημίσκληρα και τα σκληρά τυριά.

Λέξεις κλειδιά: παραδοσιακό τυρί, φόρμες καταγραφής, προτιμήσεις καταναλωτών.

ABSTRACT

Greece is a country that has an abundance of traditional cheeses, most of which are registered as Protected Designation of Origin (PDO).

The cheeses have mainly nutritional advantages to organoleptic characteristics, compared to traditional foreign cheeses.

The domestic production of dairy product consumption falls consistently, which results in increased imports of dairy products from foreign countries.

Regarding the export performance of the industry, it was noted that exports of greek cheeses have been rising steadily, especially the greek feta.

The aim of this research was to search for types of traditional greek cheese and market position in Attica, where as an urban center reflects the tastes of modern consumers.

To serve the above purpose with a presence in local supermarkets and specialty stores, to whom kept records of the types of greek cheeses and foreign cheeses that are in the market.

The answers about consumer preferences in Attica in the above mentioned places were done with a questionnaire about the different types of cheeses, these were completed by the sales manager of these stores.

The results showed that the market in Attica, traditional greek cheeses available are soft: Feta, Kalathaki Lemnos, katiki Domokos, Kopanisti, semi-hard: Kaseri, Formaella Arachova Parnassos, hard: Naxos Gruyere, Gruyere Crete, Kefalograviera, Kefalotyri, Ladotyri Mytilene, Metsovone, As Michael Syros and finally the whey cheeses: Manouri, Mizithra and Anthotyros.

These cheeses come first in consumer preference in Attica compared to non-traditional greek cheeses and imported cheeses.

The highest consumption are the soft cheeses, after that whey cheeses, then semi-hard and hard cheeses.

Key words: traditional cheese, cell forms, consumers' preferences.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1.	
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΥΠΩΝ ΤΥΡΙΩΝ	1
1.1 Ταξινόμηση τύπων τυριών γενικά	3
1.2 Ταξινόμηση ελληνικών τύπων τυριών	5
1.3 Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά και οι τύποι αυτών	6
1.4 Σχολιασμός	39
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2.	
ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	40
2.1 Γενικά	40
2.2 Ελληνικά παραδοσιακά τυριά-τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης & προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης	40
2.3 Ευρωπαϊκά τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης	47
2.4 Ελληνικά παραδοσιακά τυριά-εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα	50
2.5 Σχολιασμός	53
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3.	
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ	55
3.1 Γενικά	55
3.2 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Parmesan με Κεφαλοτύρι	55
3.3 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Edam, Gouda με Κασέρι	57
3.4 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Provolone με Μετσοβόνα	58
3.5 Σχολιασμός	60
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4.	
Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	62
4.1 Γενικά στοιχεία για την εγχώρια αγορά	62
4.2 Μέγεθος εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων	62
4.2.1 Διάρθρωση της εγχώριας βιομηχανικής παραγωγής τυριών ανά κατηγορία προϊόντων	65

4.2.2	Σημαντικές παραγωγικές επιχειρήσεις τυροκομικών προϊόντων – μερίδια	66
4.3	Μέγεθος εγχώριας αγοράς τυροκομικών προϊόντων	69
4.3.1	Ανάλυση της εγχώριας αγοράς ανά κύρια κατηγορία προϊόντων	70
4.3.2	Μερίδια αγοράς σημαντικών επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων	73
4.3.3	Μέγεθος αγοράς τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων	74
4.4	Παράγοντες ζήτησης τυροκομικών προϊόντων στην εγχώρια αγορά	76
4.5	Δαπάνη των ελληνικών νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα	78
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5.		
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ Η ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΙΣ ΚΥΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥΣ		79
5.1	Γενικά στοιχεία για την παγκόσμια αγορά	79
5.2	Στοιχεία εξαγωγών των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων	80
5.3	Η αγορά τυροκομικών προϊόντων στην Γερμανία	83
5.4	Η αγορά τυροκομικών προϊόντων στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής	87
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6.		
ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (ΤΥΠΟΙ) ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ		89
6.1	Μεθοδολογία έρευνας-σκοπός έρευνας	89
6.2	Ερευνητικό δείγμα	90
6.3	Συμπερασματική επεξεργασία αποτελεσμάτων έρευνας	90
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7.		
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΣΥΖΗΤΗΣΗ		108
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ		110
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α		113
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β		122

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ
ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΩΝ - ΠΙΝΑΚΩΝ – ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1.1	Το κοκκώδες τυρί, Ανεβατό	7
Εικόνα 1.2	Το αλοιφώδες τυρί, Γαλοτύρι	9
Εικόνα 1.3	Γραβιέρα Αγράφων	10
Εικόνα 1.4	Γραβιέρα Κρήτης	11
Εικόνα 1.5	Γραβιέρα Νάξου	12
Εικόνα 1.6	Το ανάγλυφο τυρί, Καλαθάκι Λήμνου	14
Εικόνα 1.7	Το ημίσκληρο τυρί, Κασέρι	15
Εικόνα 1.8	Κατίκι Δομοκού	16
Εικόνα 1.9	Κεφαλογραβιέρα	17
Εικόνα 1.10	Το κυκλαδίτικο τυρί, η Κοπανιστή	18
Εικόνα 1.11	Το παραδοσιακό τυρί της Λέσβου, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης	19
Εικόνα 1.12	Τυρί τυρογάλακτος, το Μανούρι	21
Εικόνα 1.13	Το καπνιστό τυρί του Μετσόβου, το Μετσοβόνη	22
Εικόνα 1.14	Το ημίσκληρο τυρί, Μπάτζος	24
Εικόνα 1.15	Τυρί τυρογάλακτος, η Ξυνομυζήθρα Κρήτης	25
Εικόνα 1.16	Το αλοιφώδες τυρί, το Πηχτόγαλο Χανίων	26
Εικόνα 1.17	Το συριανό σκληρό τυρί, Σαν Μιχάλη	27
Εικόνα 1.18	Το ημίσκληρο τυρί άλμης, η Σφέλα	28
Εικόνα 1.19	Το ημίσκληρο υποκίτρινο τυρί, η Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού	29
Εικόνα 1.20	Η βασίλισσα των τυριών, η Φέτα	31
Εικόνα 1.21	Τυρί τυρογάλακτος, ο Ανθότυρος	33
Εικόνα 1.22	Το Ξύγαλο Σητείας	34
Εικόνα 1.23	Τυρί τυρογάλακτος, η Μυζήθρα	35
Εικόνα 1.24	Το μαλακό λευκό τυρί, ο Τελεμές	36
Εικόνα 1.25	Το επιτραπέζιο κίτρινο τυρί, η Βικτώρια Θεσσαλονίκης	37
Εικόνα 1.26	Το σκληρό πικάντικο τυρί, το Κεφαλοτύρι	38
Πίνακας 3.1	Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Parmesan & Κεφαλοτύρι	56

Πίνακας 3.2	Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Edam, Gouda & Κασέρι	57
Πίνακας 3.3	Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Provolone & Μετσοβόνα	59
Πίνακας 4.1	Εγχώρια παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)	63
Διάγραμμα 4.1	Εγχώρια παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)	64
Διάγραμμα 4.2	Ποσοστά εγχώριας παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)	64
Πίνακας 4.2	Παραγωγή τυριών ανά κατηγορία από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις (2007-2009)	65
Πίνακας 4.3	Μερίδια επιχειρήσεων στο σύνολο της βιομηχανικής παραγωγής τυριών (2009)	67
Πίνακας 4.4	Μερίδια αγοράς επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων ανά τύπο τυριού για το έτος 2009	68
Πίνακας 4.5	Εγχώρια φαινομενική κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων (1993-2009)	69
Πίνακας 4.6	Κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών στην Ελλάδα (1995-2009)	72
Πίνακας 4.7	Μερίδια αγοράς ορισμένων εκ των κυριότερων επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων	74
Διάγραμμα 4.3	Πωλήσεις τυριών την περίοδο 2006-2008 από τα σούπερ-μάρκετ	75
Πίνακας 5.1	Εξαγωγές ελληνικών τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2005-2009)	80
Πίνακας 5.2	Κυριότερες χώρες προορισμού τυροκομικών προϊόντων (2008-2009)	81
Πίνακας 6.1	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για τα τυποποιημένα παραδοσιακά ελληνικά τυριά άλμης, Καλαθάκι Λήμνου και Φέτα	91
Πίνακας 6.2	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για τα χύμα παραδοσιακά ελληνικά τυριά άλμης, Καλαθάκι Λήμνου και Φέτα	93

Πίνακας 6.3	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για το τυποποιημένο ημίσκληρο τυρί Κασέρι	95
Πίνακας 6.4	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για το χύμα τυρί Κασέρι	96
Πίνακας 6.5	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των τυποποιημένων σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης και Κεφαλογραβιέρας	97
Πίνακας 6.6	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των χύμα σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών, Κεφαλοτύρι, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη Σύρου, Μετσοβόνη, Γραβιέρα Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης και Κεφαλογραβιέρας	98
Πίνακας 6.7	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των τυποποιημένων παραδοσιακών ελληνικών τυριών τυρογάλακτος, Μανούρι, Ανθότυρο και Μυζήθρα	101
Πίνακας 6.8	Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των χύμα παραδοσιακών ελληνικών τυριών τυρογάλακτος, Μανούρι, Ανθότυρο και Μυζήθρα	102
Πίνακας Π 1.α	Κατηγορίες και χαρακτηριστικά των τυριών με βάση την ελληνική νομοθεσία	114
Πίνακας Π 2.α	Ταξινόμηση προϊόντων για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006	115
Πίνακας Π 2.β	Ταξινόμηση προϊόντων για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006	116
Πίνακας Π 4.α	Παραγωγή τυριών ανά κατηγορία από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις (1998-2006)	116
Πίνακας Π 4.β	Ανάλυση της εγχώριας αγοράς τυροκομικών ανά βασική κατηγορία προϊόντων (2000-2009)	117
Πίνακας Π 4.γ	Κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών, ανά κατηγορία προϊόντων (2000-2009)	118
Πίνακας Π 5.α	Εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2007-2009)	119

Πίνακας Π 6.α	Φόρμα καταγραφής των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών στα ράφια	119
Πίνακας Π 6.β	Φόρμα καταγραφής των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών στον πάγκο	120
Πίνακας Π 6.γ	Φόρμα καταγραφής των τύπων των μη παραδοσιακών ελληνικών τυριών στα ράφια	120
Πίνακας Π 6.δ	Φόρμα καταγραφής των τύπων των μη παραδοσιακών ελληνικών τυριών στον πάγκο	121
Πίνακας Π 6.ε	Φόρμα καταγραφής των τύπων των ξένων παραδοσιακών τυριών στα ράφια	121
Πίνακας Π 6.στ	Φόρμα καταγραφής των τύπων των ξένων παραδοσιακών τυριών στον πάγκο	121

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία πραγματοποιήθηκε, με σκοπό την ολοκλήρωση του προγράμματος σπουδών του Τ.Ε.Ι. Διατροφής Και Διαιτολογίας Σητείας, κατά τα έτη 2011-2012. Το θέμα της εργασίας είναι: «Τύποι παραδοσιακών ελληνικών τυριών και η θέση τους στην αγορά τροφίμων».

Η εργασία αποβλέπει στους παρακάτω στόχους:

1. Στην λεπτομερή παρουσίαση των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και του νομοθετικού πλαισίου αυτών. Επιπρόσθετα, δίνονται στοιχεία για την διατροφική τους αξία σε σύγκριση με τυροκομικά προϊόντα ξένων χωρών.
2. Στην μελέτη της εγχώριας αγοράς τυροκομικών προϊόντων, του εξωτερικού εμπορίου των ελληνικών παραδοσιακών τυριών καθώς επίσης και στην ανάλυση της θέσης των τελευταίων σε χώρες του εξωτερικού.
3. Στην αναζήτηση των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και της θέσης τους στην αγορά της Αττικής, που ως αστικό κέντρο αντανakλά τις προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή.

Η παρούσα πτυχιακή εργασία αποτελείται από επτά κεφάλαια, το περιεχόμενο των οποίων παρουσιάζεται συνοπτικά παρακάτω:

- Στο 1^ο κεφάλαιο γίνεται ταξινόμηση των τύπων των τυριών στο σύνολό τους.
- Στο 2^ο κεφάλαιο παρουσιάζεται το νομοθετικό πλαίσιο των παραδοσιακών ελληνικών και ευρωπαϊκών τυριών - τυριών Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης – Εγγυημένων Παραδοσιακών Ιδιότυπων Προϊόντων.
- Το 3^ο κεφάλαιο αναφέρεται στα διατροφικά πλεονεκτήματα των ελληνικών παραδοσιακών τυριών συγκριτικά με παραδοσιακά τυριά ξένων ευρωπαϊκών χωρών, που είναι ευρέως γνωστά στο ελληνικό κοινό.
- Στο 4^ο κεφάλαιο μελετάται η εγχώρια αγορά των τυροκομικών προϊόντων.

- Στο 5^ο κεφάλαιο παρουσιάζεται η παγκόσμια αγορά τυροκομικών προϊόντων, το σύνολο των εξαγωγών της Ελλάδας ανά τον κόσμο, και δίνεται έμφαση στις κύριες χώρες προορισμού αυτών.
- Στο 6^ο κεφάλαιο, που αποτελεί το ερευνητικό μέρος της εργασίας, παρουσιάζονται οι τύποι των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και η θέση που κατέχουν αυτοί στην αγορά της Αττικής.
- Στο 7^ο κεφάλαιο παρατίθενται τα κύρια συμπεράσματα της έρευνας και οι ανάλογες προτάσεις με βάση αυτά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΥΠΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

1.1 Ταξινόμηση τύπων τυριών γενικά

Η ταξινόμηση των τυριών αποτελεί δύσκολη υπόθεση. Αυτό συμβαίνει αφ' ενός γιατί στις μέρες μας κυκλοφορούν στο εμπόριο πολλά είδη τυριών κι' αφετέρου γιατί δεν χρησιμοποιούνται για τον παραπάνω σκοπό κοινά κριτήρια. Συμπερασματικά, ένα και το αυτό είδος τυριού είναι δυνατό να ταξινομηθεί κατά διαφορετικό τρόπο από χώρα σε χώρα και από διάφορους επιστήμονες. Η συνεκτικότητα, η υγρασία, η υγρασία στο άνευ λίπους τυρί, η εμφάνιση, ο τρόπος παρασκευής τους, το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, η λιποπεριεκτικότητα, το λίπος % επί της ξηράς ουσίας του τυριού, ο χρόνος ωρίμασης, ο τρόπος πήξης του γάλακτος και πολλά άλλα έχουν προταθεί σαν κριτήρια ταξινόμησης τους (Ανυφαντάκης, 2004).

Σύμφωνα με τη μελέτη της ICAP (2010), που αφορά τα τυροκομικά προϊόντα, τα τυριά διακρίνονται ως εξής:

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

- Αγελαδινά
- Πρόβεια
- Κατσικίσια
- βουβαλίσια κτλ.

Ανάλογα με την υγρασία που περιέχεται στην μάζα τους σε:

- Πολύ σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία λιγότερο από 32%)
- Σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 32-35 %)

- Ημί-σκληρα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 38-46 %)
- Μαλακά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 46-58 %)
- Φρέσκα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 58-75 %)

Ανάλογα με τη λιποπεριεκτικότητα σε:

- Άπαχα τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας χαμηλότερη του 25%)
- Ημι-άπαχα τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας μεταξύ 25-45%)
- Λιπαρά τυριά (περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρής ουσίας υψηλότερη του 45%)

Ανάλογα με την θερμική κατεργασία κατά την παρασκευή σε:

- Θερμαινόμενα
- Μη θερμαινόμενα

Ανάλογα με τον χρόνο ωρίμασης σε:

- Νωπά
- Ωριμάζοντα

Ανάλογα με τον τρόπο χρήσης σε:

- Επιτραπέζια
- Τυριά για τυποποίηση ή μαγειρική χρήση

Ανάλογα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά τους σε:

- Τυριά πιεζόμενα
- Τυριά με χαμηλή ή υψηλή θερμοκρασία πήξης
- Μπλε τυριά

1.2 Ταξινόμηση ελληνικών τύπων τυριών

Ο Ελληνικός Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (2011), άρθρο 83, κατατάσσει τα τυριά με βάση την πρώτη ύλη από την οποία παρασκευάζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, από γάλα και από τυρόγαλα. Τα τυριά από γάλα διακρίνονται περαιτέρω, με κριτήριο την ωρίμαση, σε αυτά που ωριμάζουν και σε αυτά που δεν ωριμάζουν και έχουν αλοιφώδη υφή. Όσα ωριμάζουν κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες, πολύ σκληρά (η υγρασία τους δεν ξεπερνάει το 32%), σκληρά (η υγρασία τους δεν ξεπερνάει το 38%), ημίσκληρα (η υγρασία τους δεν ξεπερνάει το 46%) και μαλακά (η υγρασία τους δεν ξεπερνάει το 58%), τα οποία επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση σε τέσσερις ποιότητες-εξαιρετική, πρώτη, δεύτερη και μερικώς αποβουτυρωμένη (εκτός των μαλακών λευκών τυριών άλμης) ανάλογα με την υγρασία και την λιποπεριεκτικότητα τους. Τα τυριά που δεν ωριμάζουν έχουν αλοιφώδη υφή και επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις παραπάνω ποιότητες. Τα τυριά τυρογάλακτος, με ή χωρίς ωρίμαση, διακρίνονται επίσης σε τέσσερις ποιότητες. Πιο συγκεκριμένα δίνονται οι εξής ορισμοί:

- Τυριά από γάλα με ωρίμαση «είναι τα προϊόντα ωρίμασης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδος, προβάτου, κασίικας, βουβάλου και μίγματα αυτών) ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα)».
- Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμαση με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται «τα φρέσκα (νωπά) τυριά που παρασκευάζονται με την επενέργεια αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων σε παστεριωμένο γάλα ή παστεριωμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 75%».
- Τυριά τυρογάλακτος με ή χωρίς ωρίμαση χαρακτηρίζονται «τα τυριά τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη γάλακτος (πρόσγαλα), γάλακτος και κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κοινώς αλάτι), τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμασης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%».

Οι παραπάνω κατηγορίες τυριών και τα χαρακτηριστικά τους δίνονται συγκεντρωτικά και στο πίνακα Π 1.α του παραρτήματος Α.

Επιπρόσθετα θα πρέπει να αναφερθεί και η κατηγορία των ανακατεργασμένων ή διαφορετικά τηγμένων τυριών, τα οποία με τη σειρά τους διακρίνονται σε ανακατεργασμένα-τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα-τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή. Ο ορισμός τους είναι ο εξής:

- Ανακατεργασμένα τυριά (processed cheese) ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή (spreadable processed cheese) ή τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

1.3 Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά και οι τύποι αυτών

Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά είναι τα τυριά που παρασκευάζονται μέχρι και σήμερα με μεθόδους ή συνταγές που ακολουθούνταν στην Ελλάδα πριν τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο (1939) και την βιομηχανική επανάσταση των τροφίμων και μεταδόθηκαν με τον γραπτό ή τον προφορικό λόγο. Βέβαια, η διαδικασία παραγωγής τους προσαρμόζεται στους όρους που απορρέουν από την νομοθεσία και τις σύγχρονες τεχνολογικές εξελίξεις, με τρόπο που δεν αλλοιώνει τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα (Trichopoulou et al. 2006). Είναι τυριά «χειροποίητα» ή μη βιομηχανοποιημένα, δηλαδή κατά την διαδικασία παραγωγής τους ακολουθούνται χειροποίητες μέθοδοι ή τεχνικές. Επιπλέον παράγονται από παραδοσιακές πρώτες ύλες (γάλα από ζώα ελεύθερης βοσκής) και δεν χρησιμοποιούνται τεχνητά χημικά συντηρητικά αλλά παραδοσιακές μέθοδοι συντήρησης, όπως το αλάτισμα και το κάπνισμα.

Η Ελλάδα παρουσιάζει αφθονία σε παραδοσιακά τυριά εκ των οποίων τα περισσότερα χαρακτηρίζονται ως τυριά Π.Ο.Π¹ και προστατεύονται σε κοινοτικό επίπεδο (χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης). Αυτά είναι τα εξής:

¹ Π.Ο.Π – Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης

1. Ανεβατό

Περιγραφή: Μαλακό λευκό τυρί, κοκκώδους υφής, με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 60% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 45% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νομός Γρεβενών και επαρχία Βοίου Νομού Κοζάνης.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα επωάζεται στους 18-22° C και όταν η οξύτητα του φθάσει στους 35° D μεταφέρεται σε ψυκτικούς χώρους θερμοκρασίας 2-4° C όπου παραμένει για 24 ώρες. Ακολουθεί θέρμανση στους 12-14° C και προσθήκη λίγης πυτιάς ώστε να γίνει η πήξη σε 12 ώρες. Το πήγμα διαιρείται και παραμένει στον τυρολέβητα για 12 ώρες, στραγγίζεται, αλατίζεται επιφανειακά και ωριμάζει για 2 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός: Στον ορεινό όγκο της περιοχής εκτρέφονταν μεγάλα κοπάδια αιγοπροβάτων. Οι βοσκοί το πρωί άρμεγαν τα ζώα, συγκέντρωναν το γάλα σε καζάνια και πρόσθεταν μικρή ποσότητα πυτιάς. Το βράδυ, μετά τη βοσκή των ζώων, το γάλα είχε πήξει και τα τυρί είχε ανέβει προς τα πάνω και ξεχώριζε από το τυρόγαλο. Για το λόγο αυτό ονομάστηκε «Ανεβατό». Μια φορά την εβδομάδα οι βοσκοί κατέβαιναν στα χωριά για να εφοδιαστούν με τρόφιμα και να προωθήσουν το «ανεβατό» στην αγορά.



Εικόνα 1.1 Το κοκκώδες τυρί, Ανεβατό

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/anevato.htm>)

2. Γαλοτύρι

Περιγραφή: Μαλακό λευκό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα και οπές, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 75% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: α. Ήπειρος (νομοί Ιωαννίνων, Θεσπρωτίας, Άρτας, Πρέβεζας) β. Θεσσαλία (Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).

Μέθοδος Παραγωγής: Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται για 24 ώρες σε δοχεία σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται 3-4% αλάτι και αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δύο ακόμη μέρες, όπου αναδεύεται κατά διαστήματα για να αναπτυχθεί οξύτητα. Με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς, τοποθετείται σε υφασμάτινους δερμάτινους σάκους (τουλούμια) ή σε ξύλινα βαρέλια. Ο χειρισμός αυτός επαναλαμβάνεται μέχρις ότου γεμίσουν οι περιέκτες, οι οποίοι κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται σε ψυχρές, ξερές, αποθήκες σε θερμοκρασίες μέχρι 8° C για δύο τουλάχιστον μήνες, στην περίπτωση που χρησιμοποιείται νωπό γάλα.

Δεσμός: Το «Γαλοτύρι» είναι ένα από τα πιο δημοφιλή παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας. Έχει ιστορία πολλών δεκαετιών και είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης. Το σύνθετο όνομα το πήρε πιθανότατα εξαιτίας της αυξημένης υγρασίας του και της μαλακής υφής του. Με διατάξεις που θεσπίστηκαν σε εθνικό επίπεδο, για την κατοχύρωση και προστασία παραδοσιακών τυριών της Ελλάδας, το Γενικό Χημείο του Κράτους δημοσίευσε το 1988 λεπτομερείς προδιαγραφές για το γαλοτύρι, που διασφαλίζουν την ποιότητα του και προστατεύουν τους καταναλωτές από κακή πληροφόρηση.



Εικόνα 1.2 Το αλοιφώδες τυρί, Γαλοτύρι

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/galotyri.htm>)

3. Γραβιέρα Αγράφων

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, κυλινδρικού σχήματος, που παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα πρόβειο, ή μίγματα αυτού με γίδινο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Είναι ένα σκληρό τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα, άριστης ποιότητας. Έχει μέγιστη υγρασία 38% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%.

Γεωγραφική περιοχή: Περιοχή Αγράφων νομού Καρδίτσας.

Μέθοδος παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36° C με πυτιά. Το πήγμα διαιρείται μετά από 25-35 λεπτά και αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48-52° C. Πιέζεται για μία ημέρα, παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δύο ημέρες για να στεγνώσει και τοποθετείται σε 18-20° C για 2-4 ημέρες. Η ωρίμανση γίνεται αρχικά στους 12-15° C σε σχετική υγρασία 85% στη συνέχεια στους 16-18° C και ολοκληρώνεται στους 12-15° C και σχετική υγρασία 90-95%. Ο ελάχιστος χρόνος ωρίμανσης είναι τρεις μήνες.

Δεσμός: Οι νομάδες κτηνοτρόφοι και κυρίως αιγοπροβατοτρόφοι αποτέλεσαν την αρχαιότερη παραγωγική τάξη των Αγράφων. Στην περίοδο της τουρκοκρατίας και στο διάστημα της επανάστασης των Αγραφιωτών ενάντια στους τούρκους (1821-1877), το

γάλα και το τυρί ήταν η μοναδική τροφή τους. Από την απελευθέρωση της Θεσσαλίας και μετά (1881) η αιγοπροβατοτροφία ανθεί. Τότε (1888), είναι που παράγεται από τον Ρευνόλδο Δημητριάδη το πρώτο βελτιωμένο ελληνικό σκληρό τυρί που ονομάστηκε τυρός Αγράφων και που αργότερα επεκτάθηκε σε όλο το νομό Καρδίτσας με την ονομασία γραβιέρα Αγράφων.



Εικόνα 1.3 Γραβιέρα Αγράφων

(http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/graviera_agrafwn.htm)

4. Γραβιέρα Κρήτης

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί κυλινδρικού σχήματος, με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν οπές και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο, το οποίο δεν υπερβαίνει το 20% κατά βάρος. Έχει μέγιστη υγρασία 38%, ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% και μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 2%. Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Γεωγραφική περιοχή: Νομοί Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Μέθοδος παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36° C. Ακολουθεί διαίρεση του πήγματος μετά από 30 λεπτά και αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 50-52° C.

Κατόπιν εξάγεται το τυρόπηγμα, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση για λίγες ώρες. Στη συνέχεια το τυρί παραμένει για μία ημέρα σε θερμοκρασία 14-16° C και σχετική υγρασία 85% περίπου και ακολούθως μπαίνει σε άλμη 18-20° C για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του. Ακολούθως, εξάγεται από την άλμη και οδηγείται για ωρίμανση σε θαλάμους θερμοκρασίας 14-18° C και σχετική υγρασία 85-90% για τρεις μήνες τουλάχιστον. Παράλληλα, διενεργούνται μέχρι δέκα επιφανειακά αλατίσματα και αναστροφές των τυριών.

Δεσμός: Η γραβιέρα Κρήτης είναι ένα από τα πιο φημισμένα ελληνικά τυριά τύπου γραβιέρας και παρασκευάζεται στην Κρήτη. Σε αναφορές για τη Βυζαντινή περίοδο περιγράφεται: «...εκ των κατά τόπους κατασκευαζομένων τυρών, εξ ου εμφανίζεται και η ακμή της τυροκομίας, αναφέρεται ο Κρητικός τυρός...». Το 1815 η παρασκευή τυριού καλής φήμης στην Κρήτη, λόγω της οποίας εμπορεύεται σε περιοχές εκτός Κρήτης: «...η Πελοπόννησος κάμνει αρκετόν τυρόν, καθώς και η Κρήτη και τα πωλούν εις κομμάτια στρογγυλά, επίπεδα εις το Αρχιπέλαγος και Κωνσταντινούπολιν, πλην αυτά είναι άπαχα και με πολύ άλας έξω, μόνον από μερικά Κρητικά, επί τόπου καμωμένα καλά».



Εικόνα 1.4 Γραβιέρα Κρήτης

(http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/graviera_kritis.htm)

5. Γραβιέρα Νάξου

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, κυλινδρικού σχήματος, που παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα αγελαδινό, ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20% κατά βάρος. Έχει μέγιστη υγρασία 38% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 40% κατά βάρος. Έχει ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα.

Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Νάξος του νομού Κυκλάδων.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει στους 36-37°C για 30-40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος και αναθέρμανση στους 50°C για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 50°C το τυρί ψήνεται για 60 λεπτά υπό ανάδευση και στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται σε πιεστήρια όπου παραμένει για 3-4 ώρες. Ακολουθεί αλάτισμα σε άλμη θερμοκρασίας 14-15°C και πυκνότητας 20Be για 2-5 ημέρες. Στη συνέχεια τα τυριά στεγνώνουν και οδηγούνται για ωρίμανση σε θαλάμους 15°C για 70-80 ημέρες.

Δεσμός: Η γραβιέρα Νάξου είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Νάξο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλά χρόνια. Είναι προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Αναφορές σε «αξιότιμο τυρί» εμφανίζονται σε διατιμήσεις της τουρκοκρατίας.



Εικόνα 1.5 Γραβιέρα Νάξου

(http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/graviera_naxou.htm)

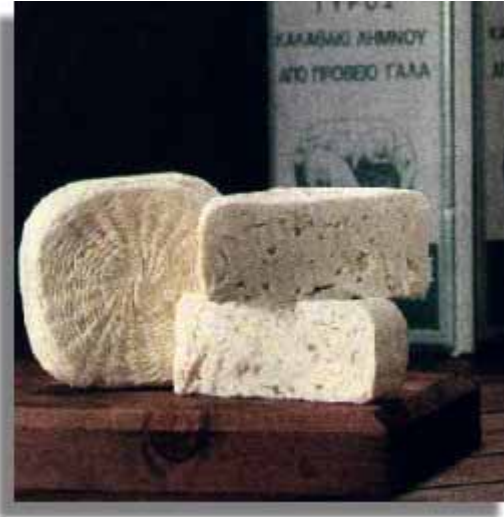
6. Καλαθάκι Λήμνου

Περιγραφή: Μαλακό λευκό τυρί, με σχήμα κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη υφή, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 30%. Έχει γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 56% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Λήμνος του νομού Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει σε θερμοκρασία 33-34°C και διαιρείται μετά από 45-60 λεπτά της ώρας. Ακολουθεί στράγγιση και βιολογική οξίνιση σε ειδικά καλούπια (καλαθάκια) τα οποία προσδίδουν στο τυρί τη χαρακτηριστική του ανάγλυφη μορφή. Στη συνέχεια εξάγεται, αλατίζεται επιφανειακά και τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία με άλμη 6-8%. Ωριμάζει αρχικά σε θερμοκρασία 14-18°C για τρεις εβδομάδες και στη συνέχεια σε θερμοκρασία ως 6°C μέχρι δύο μήνες.

Δεσμός: Το «Καλαθάκι Λήμνου» είναι ένα παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Λήμνο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Είναι ένα από τα πιο φημισμένα λευκά τυριά άλμης όλης της χώρας. Οφείλει την ονομασία του στα πλεκτά καλούπια που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του, τα οποία μοιάζουν με καλαθάκια και στα οποία οφείλεται το χαρακτηριστικό σχήμα του. Είναι προϊόν ευρείας κατανάλωσης. Εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση στην τοπική αγορά και στις αρχές του αιώνα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο ελληνικό χώρο. Υπάρχουν αναφορές ότι κατά την Βυζαντινή περίοδο παρασκευαζόταν τυρί με τεχνολογία ανάλογη με αυτήν που παρασκευάζεται το «Καλαθάκι Λήμνου». Αναλυτική περιγραφή της τεχνολογίας παρασκευής του γίνεται το 1952. Πιθανολογείται ότι οι πρώτοι που το κατασκεύασαν ήταν οι μοναχοί που ζούσαν στη Λήμνο από τις αρχές του αιώνα.



Εικόνα 1.6 Το ανάγλυφο τυρί, Καλαθάκι Λήμνου

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/kalathaki.htm>)

7. Κασέρι

Περιγραφή: Ημίσκληρο τυρί που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου, το οποίο δεν υπερβαίνει το 20% κατά βάρος. Έχει χρώμα λευκοκίτρινο, είναι συνήθως καλυμμένο είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ουσίες και έχει ευχάριστη γεύση και πλούσιο άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 45% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%.

Γεωγραφική περιοχή: α. Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθίας, Πιερίας, Πέλλας, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών, Σερρών, Δράμας, Καβάλας) β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας) γ. ο νομός Ξάνθης δ. ο νομός Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής: Μετά την πήξη του γάλακτος το τυρόπηγμα διαιρείται και αφήνεται σε ηρεμία για 5-10 λεπτά. Στη συνέχεια αναθερμαίνεται στους 38-40°C υπό συνεχή ανάδευση, εκτός κι αν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή και αφήνεται να κατακαθίσει ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Ακολούθως, αυτή εξάγεται, αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί) έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου. Κατόπιν τεμαχίζεται σε φέτες, εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70-80°C,

ζυμώνεται έως ότου να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα και τοποθετείται σε καλούπια όπου παραμένει για 2-3 ημέρες κατά την διάρκεια των οποίων γίνονται 5-6 αναστροφές. Στη συνέχεια το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12-14 φορές. Η ωρίμανση του τυριού πραγματοποιείται σε χώρους με θερμοκρασία μέχρι 18°C, για τρεις τουλάχιστον μήνες σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην οριοθετημένη περιοχή.

Δεσμός: Το κασέρι είναι ένα από τα πιο δημοφιλή τυριά της χώρας, με ιστορία πολλών δεκαετιών και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Στην ελληνική αγορά διαδόθηκε μεταξύ των ετών 1885 και 1890 αρχικά στην Θεσσαλία με την ονομασία «Κασκαβάλι», η οποία σταδιακά αντικαταστάθηκε από την ονομασία «κασέρι». Ήδη από το 1899 αναφέρεται ότι «το εκ πρόβειου γάλακτος κατασκευαζόμενον κασκαβάλι και ιδίως το προερχόμενο εκ γάλακτος ορεινών βοσκών είναι πολύ καλής ποιότητας» και ότι «το θερινό κασκαβάλι είναι τύρος συνήθως άριστης ποιότητας όταν γίνεται εις τα όρη». Μεταγενέστερες αναφορές αναφέρουν ότι «το κασκαβάλι είναι τύρος λίαν διαδεδομένος παρ' ημίν και έχει αρκετά μεγάλην κατανάλωσιν» και ότι «το κασέρι στον τόπο μας γίνεται προ πάντων από πρόβειο γάλα, σκέτο ή και ανακατωμένο με γιδίσιο». Το U.S. Department of Agriculture (1953) αναφέρει ότι το «Kasseri is a hard cheese made in Greece, usually from ewe' s milk».



Εικόνα 1.7 Το ημίσκληρο τυρί, Κασέρι

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/kaseri.htm>)

8. Κατίκι Δομοκού

Περιγραφή: Τυρί μαλακό, λευκού χρώματος, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, δροσερή γεύση και ευχάριστο άρωμα, χωρίς επιδερμίδα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα γίδινο ή μίγμα του με πρόβειο εντός της οριοθετημένης περιοχής. Έχει μέγιστη υγρασία 75% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Περιοχή Δομοκού του νομού Φθιώτιδας, στο οροπέδιο Όθρυς.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα μετά την παστερίωση ψύχεται στους 27-28°C, ακολουθεί η πήξη με ή χωρίς πυτιά και παραμένει σε συνθήκες θερμοκρασίας 20-22°C. Το πήγμα πολτοποιείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση. Η στράγγιση σταματά όταν η υγρασία του τυριού φθάσει στο 75-80% κατά βάρος. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 4°C μέχρι της διαθέσεως του.

Δεσμός: Το «Κατίκι Δομοκού» παράγεται στη συγκεκριμένη περιοχή από πολλές γενεές. Η διάδοση της παρασκευής του τυριού έγινε από τις οικογένειες των ποιμένων που διέμεναν στην περιοχή.



Εικόνα 1.8 Κατίκι Δομοκού

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/katiki.htm>)

9. Κεφαλογραβιέρα

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, ελαφρώς αλμυρό με διάσπαρτες τρύπες στη μάζα του, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο (το τελευταίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% κατά βάρος). Οι ιδιότητες του κυμαίνονται μεταξύ της γραβιέρας και του κεφαλοτυριού. Έχει μέγιστη υγρασία 40% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 40% επί ξηρού.

Γεωγραφική περιοχή: Δυτική Μακεδονία, Ήπειρος, νομός Αιτωλοακαρνανίας και νομός Ευρυτανίας.

Μέθοδος παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Ακολουθεί διαίρεση του πήγματος, αναθέρμανση στους 48°C περίπου, με συνεχή ανάδευση, μεταφορά σε καλούπια και υποβολή σε πίεση. Στη συνέχεια το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετικής υγρασίας 85% περίπου για μια ημέρα. Μετά τοποθετείται σε άλμη 18-20°C για δύο ημέρες. Η ωρίμανση γίνεται αρχικά σε θαλάμους θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%, ενώ ταυτόχρονα γίνονται 10 περίπου επιφανειακά ξηρά αλατίσματα. Η δεύτερη φάση της ωρίμανσης γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C. Η ωρίμανση διαρκεί τουλάχιστον τρεις μήνες.

Δεσμός: Η κεφαλογραβιέρα είναι ένα ευρύτατα διαδεδομένο τυρί. Παρασκευάστηκε για πρώτη φορά από την βιομηχανία γάλακτος «ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.» στην Ήπειρο. Στη συνέχεια, έγινε δημοφιλές και η παρασκευή του επεκτάθηκε και σε άλλες περιοχές της Ηπειρωτικής Ελλάδας.



Εικόνα 1.9 Κεφαλογραβιέρα

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/kefalograviera.htm>)

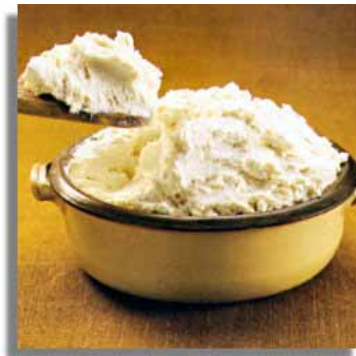
10. Κοπανιστή

Περιγραφή: Μαλακό αλμυρό τυρί, με αλοιφώδη υφή και πικάντικη γεύση, χωρίς επιδερμίδα, χρώματος από υποκίτρινο έως υπόφαιο, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 56% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νομός Κυκλάδων.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει στους 28-30°C με τόση ποσότητα πυτιάς ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη σε δύο ώρες περίπου. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20-24 ώρες. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρόμαζα αναμιγνύεται με ξηρό αλάτι 4-5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία, μέχρι να αναπτυχθεί στην επιφάνεια του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη που στοχεύει στην ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3-4 φορές μέχρι να ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30-40 μέρες.

Δεσμός: Η «Κοπανιστή» είναι ένα ευρύτατα γνωστό παραδοσιακό τυρί. Στα Ολύμπια το 1859 και το 1870 γίνεται αναφορά στη βράβευση κοπανιστής από τη Σύρο. Οι πρώτες περιγραφές της τεχνολογίας παρασκευής της κοπανιστής υπάρχουν από το 1899: «...ο τυρός ούτος έχεθι γεύσιν δριμείαν και πιπερίζουσαν, ως εκ των ιδιοτήτων δε τούτων, θεωρείται ορεκτικόν έδεσμα...πωλείται εις αρκετά υψηλή τιμήν ως είδος πολυτελείας». Εκτενείς επίσης περιγραφές για την κοπανιστή δίνονται και από ερευνητές των αρχών του προηγούμενου αιώνα.



Εικόνα 1.10 Το κυκλαδίτικο τυρί, η Κοπανιστή
(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/kopanisti.htm>)

11. Λαδοτύρι Μυτιλήνης

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο τυρί, χρώματος λευκό έως λευκοκίτρινο, με σκληρή και ξηρή επιδερμίδα, σχήματος κυλινδρικού, με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή μίγματα του με γίδινο, σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 30%. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Λέσβος.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει με προσθήκη πυτιάς στους 32-34°C σε 30 λεπτά της ώρας. Ακολουθεί διαίρεση και αναθέρμανση μέχρι τους 45°C. Στη συνέχεια αφαιρείται το μεγαλύτερο μέρος του τυρογάλακτος και πιέζονται οι κόκκοι στον πυθμένα του τυρολέβητα για να αποτελέσουν συμπαγή μάζα η οποία κόβεται σε κομμάτια βάρους 5-7 κιλών τα οποία μεταφέρονται σε τυροτράπεζα και τεμαχίζονται πάλι ώστε κάθε τεμάχιο να αντιστοιχεί σε ένα λαδοτύρι. Τοποθετούνται σε ειδικά καλούπια, πιέζονται ισχυρά με το χέρι, αλατίζονται και τοποθετούνται σε θάλαμο ωρίμανσης με σχετική υγρασία 85% και θερμοκρασία 12-16°C όπου παραμένουν τουλάχιστον τρεις μήνες.

Δεσμός: Το «Λαδοτύρι Μυτιλήνης» είναι ένα παραδοσιακό τυρί που δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη Λέσβο, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Είναι προϊόν ευρείας κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση στην αγορά. Έχει χαρακτηριστικό σχήμα, εκλεκτές οργανοληπτικές ιδιότητες και έχει αποκτήσει πολύ καλή φήμη. Από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα διαδόθηκε και στον υπόλοιπο ελληνικό χώρο. Οφείλει το όνομα του στο γεγονός ότι διατηρείται μέσα σε ελαιόλαδο.



Εικόνα 1.11 Το παραδοσιακό τυρί της Λέσβου, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης
(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/ladotyri.htm>)

12. Μανούρι

Περιγραφή: Τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους στο οποίο προστίθεται πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους. Το τυρί είναι εύφημα γνωστό για τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Είναι εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί τυρογάλακτος που παράγεται τουλάχιστον από τον προηγούμενο αιώνα με παραδοσιακή τεχνολογία σε εγκαταστάσεις της οριοθετημένης περιοχής. Είναι μαλακό τυρί με συμπαγή δομή, χρώματος λευκού, χωρίς επιδερμίδα, με ευχάριστη γλυκιά γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 60% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 70% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: α. Κεντρική και Δυτική Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθίας, Πιερίας, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών) β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).

Μέθοδος παραγωγής: Το τυρόγαλα εμπλουτίζεται με κρέμα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ώστε να εξασφαλιστεί η λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%. Θερμαίνεται στους 88-90°C υπό συνεχή ανάδευση εντός 40-45 λεπτών. Όταν η θερμοκρασία φθάσει στους 70-75°C προστίθεται 1% χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα αυτών σε αναλογία μέχρι 25%. Στη θερμοκρασία των 88-90°C το πήγμα παραμένει 15-30 λεπτά και κατόπιν μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκους για στράγγιση η οποία διαρκεί 4-5 ώρες. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 4-5°C μέχρι τη διάθεση του.

Δεσμός: Το «Μανούρι» δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί αιώνες. Είναι προϊόν ευρείας κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Κατά τη Βυζαντινή περίοδο γίνονται οι πρώτες αναφορές σε τυριά τυρογάλακτος. Σε βιβλιογραφικές αναφορές των αρχών του εικοστού αιώνα φαίνεται ότι «το παχύ τυρόγαλον δίδει παχύτατην μυζήθρα, η οποία υπό το όνομα μανούρια είναι περιζήτητος και πληρώνεται καλά». «εις ορισμένα μέρη της Ελλάδας κατασκευάζεται η παχύτατη και εύγευστος μυζήθρα, η λεγόμενη μανούρι και ήτις πωλείται εις αρκετά καλήν τιμήν». Τέλος αναφέρεται ότι «τα πιο ονομαστά μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι (Βλάστη) της Μακεδονίας». Το ιδιαίτερο μικροκλίμα και η μακρά κτηνοτροφική παράδοση της Βλάστης δίνουν στο τυρί αυτά τα εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Επί αιώνες, τα μανούρια της Βλάστης ήταν περιζήτητα προϊόντα

διατροφής και απευθύνονταν σε καταναλωτές με ιδιαίτερες απαιτήσεις, Η φήμη τους ξεπερνούσε τα όρια της Ελλάδας.



Εικόνα 1.12 Τυρί τυρογάλακτος, το Μανούρι

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/manouri.htm>)

13. Μετσοβόνα

Περιγραφή: Ημίσκληρο ως σκληρό, καπνιστό επιτραπέζιο αχυρόχρουν τυρί, με ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση, με επιδερμίδα λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία όχι μεγαλύτερη από 20%. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Περιοχή επαρχίας Μετσόβου του νομού Ιωαννίνων.

Μέθοδος παραγωγής: Στο γάλα προστίθεται τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με οξύτητα 0,30-0,35 SH σε αναλογία 3-4%. Η πήξη γίνεται στους 32-35°C εντός 10-15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος, αναθέρμανση για 15-20 λεπτά στους 16-48°C, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση για οξίνιση έως pH 5,3-5,1. Στη συνέχεια ή οξυνισμένη τυρόμαζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό θερμοκρασίας 75-80°C, όπου ζυμώνεται. Κατόπιν η τυρόμαζα τοποθετείται σε καλούπια και όλα μαζί σε

κρύο νερό. Κατόπιν, γίνεται εμβάπτιση τους σε άλμη 18-20 Be. Μετά το τυρί στεγνώνεται, δένεται με σπάγκο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 15-17°C και υγρασία 35% για τρεις τουλάχιστον μήνες μέχρι να ωριμάσει. Έπειτα, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής για 1-2 ημέρες, παραφινώνεται και είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Δεσμός: Ο Ευάγγελος Αβέρωφ- Τοσίτσας, ο οποίος δημιούργησε το ίδρυμα Βαρόνου Μιχαήλ Τοσίτσα, φρόντισε να πάνε στην Ιταλία για τυροκομικές σπουδές νεαροί Μετσοβίτες. Οι νεαροί τυροκόμοι κατάφεραν να παντρέψουν τον τρόπο παρασκευής ορισμένων ιταλικών τυριών με τον αντίστοιχο παραδοσιακό ελληνικό τρόπο, επιλέγοντας τους τύπους των σκληρών τυριών που οι απαιτήσεις τους ταιριάζουν με το παραγόμενο γάλα στην περιοχή Μετσόβου, Έτσι, γεννήθηκε το Μετσοβόνε, καπνιστό τυρί που παρασκευάζεται στην περιοχή του Μετσόβου, όπου τα ζώα βοσκούν σε υψόμετρο 1600 μέτρων για 5-6 μήνες.



Εικόνα 1.13. Το καπνιστό τυρί του Μετσόβου, το Μετσοβόνε

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/metsovone.htm>)

14. Μπάτζος

Περιγραφή: Ημίσκληρο έως σκληρό τυρί χωρίς επιδερμίδα, χρώματος λευκό έως λευκοκίτρινο, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση και το οποίο παράγεται παραδοσιακά αποκλειστικά από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 45% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 25% κατά βάρος. Περιέχει λιγότερο λίπος σε σχέση με άλλα τυριά, γι' αυτό είναι κατάλληλο για δίαιτες φτωχές σε λιπαρά.

Γεωγραφική περιοχή: α. Δυτική και Κεντρική Μακεδονία (νομοί Θεσσαλονίκης, Χαλκιδικής, Κιλκίς, Ημαθίας, Πέλλας, Πιερίας, Φλώρινας, Κοζάνης, Καστοριάς, Γρεβενών) β. Θεσσαλία (νομοί Λάρισας, Τρικάλων, Καρδίτσας, Μαγνησίας).

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει στους 28-32°C έως 50 λεπτά περίπου. Το πήγμα διαιρείται, κατακάθεται στον τυρολέβητα για 30 λεπτά, αναδεύεται και αναθερμαίνεται μέχρι τους 45°C. Στην συνέχεια εξάγεται και τοποθετείται σε τυρόπανα για στράγγιση. Την επόμενη μέρα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά. Μετά από 5 ημέρες μπαίνει σε μεταλλικά δοχεία με άλμη περιεκτικότητας 10-12% σε αλάτι και παραμένει για ωρίμανση τρεις τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός: Ο «Μπάτζος» είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό ημίσκληρο τυρί. Δημιουργήθηκε και εξελίχθηκε στη χώρα μας, όπου παρασκευάζεται συνεχώς επί πολλές δεκαετίες. Από το 1952 περιγράφεται αναλυτικά η τεχνολογία παρασκευής του «ο Μπάτζος κατασκευάζεται εν μεγαλύτερα κλίμακι εις την Δ.Μακεδονίαν και κυρίως όταν πρόκειται να παρασκευασθή εκ του απομένοντος τυρογάλακτος μανούριον ή βούτυρον. Το χρησιμοποιούμενον γάλα είναι συνήθως αίγειον, αμιγές ή ανάμικτο μετά γάλακτος προβάτου όχι πλέον των 30% εάν πρόκειται να παρασκευασθή μανούριον. Εάν όμως το τυρόγαλα πρόκειται να χρησιμοποιηθεί προς εξαγωγή βουτύρου, κατασκευάζεται ο τύρος ούτος και εξ αμιγούς γάλακτος προβάτου».



Εικόνα 1.14 Το ημίσκληρο τυρί, Μπάτζος

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/mpatzos.htm>)

15. Ξυνομυζήθρα Κρήτης

Περιγραφή: Μαλακό τυρί τυρογάλακτος με ξινή ως υπόγλυκη γεύση και κοκκώδη ως αλοιφώδη υφή, χωρίς επιδερμίδα και οπές που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 55% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 45% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Κρήτη (διοικητικά όρια των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου).

Γεωγραφική περιοχή: Το τυρόγαλα διηθείται και υπόκειται σε θέρμανση με συνεχή ανάδευση στους 92°C εντός 30 λεπτών. Όταν η θερμοκρασία φθάσει στους 68-70°C προστίθεται συνήθως μικρή ποσότητα έως 15% κατά βάρος πλήρως πρόβειου ή γίδινου γάλακτος (πρόσγαλα). Το πήγμα που προκύπτει από την αλλοδομή των πρωτεϊνών παραμένει σε ακινησία επί 30 λεπτά και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση επί 3-5 ώρες. Προστίθεται αλάτι 1,5-2% κατά βάρος και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκους. Ακολουθεί πίεση για μία εβδομάδα ώστε να αυξηθεί η οξύτητα του, τοποθετείται σε δοχεία και μεταφέρεται σε θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 10°C όπου ωριμάζει για 2 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός: Η «Ξυνομυζήθρα Κρήτης» είναι ένα από τα πιο γνωστά τυριά του νησιού. Παρασκευάζεται στην Κρήτη επί δεκαετίες. Οφείλει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παρασκευής. Χρησιμοποιείται τυρόγαλα που προέρχεται από τυροκόμηση γραβιέρας Κρήτης και κεφαλοτυριού στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Στην Κρήτη αποτελεί προϊόν ευρείας λαϊκής κατανάλωσης και εμφανίζει μεγάλη κατά κεφαλή κατανάλωση. Η φήμη της όμως έχει ξεπεράσει τα σύνορα του νησιού λόγω της εξαιρετικής ποιότητας της. Με διατάξεις που θεσπίστηκαν σε εθνικό επίπεδο έχουν δημοσιευτεί λεπτομερείς προδιαγραφές για την Ξυνομυζήθρα Κρήτης προκειμένου να διασφαλιστούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και να διαχωριστεί από τα υπόλοιπα τυριά τυρογάλακτος.



Εικόνα 1.15 Τυρί τυρογάλακτος, η Ξυνομυζήθρα Κρήτης

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/xynomyzithra.htm>)

16. Πηχτόγαλο Χανίων

Περιγραφή: Μαλακό επιτραπέζιο τυρί αλοιφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα και οπές, χρώματος λευκού έως υπόλευκου με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα τους. Έχει μέγιστη υγρασία 65% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Διοικητικά όρια νομού Χανίων Ν.Κρήτης.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει στους 18-25°C εντός 2 ωρών. Το τυρόπηγμα που παράγεται παραμένει για οξίνιση επί 24 ώρες και στη συνέχεια τοποθετείται, χωρίς διαίρεση, σε υφασμάτινους σάκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση, προστίθεται αλάτι 1% και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Δεσμός: Παραδοσιακά το πηχτόγαλο παρασκευαζόταν σε ποσοστό 90% από κτηνοτρόφους είτε στο σπίτι τους, σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους είτε στα «μιτάτα», χώροι πλησίον του χώρου άμελης των ζώων που εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Σήμερα παράγεται σε τυροκομεία στο νομό Χανίων.



Εικόνα 1.16 Το αλοιφώδες τυρί, το Πηχτόγαλο Χανίων

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/pichtogalo.htm>)

17. Σαν Μιγάλη

Περιγραφή: Σκληρό επιτραπέζιο λευκό έως λευκοκίτρινο τυρί, με συμπαγή μάζα, σκληρή και ξερή επιδερμίδα, χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή πικάντικη γεύση, παρασκευασμένο αποκλειστικά από γάλα αγελάδας. Έχει μέγιστη υγρασία 40% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 36% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νήσος Σύρος του Νομού Κυκλάδων.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα αποκορυφώνεται μερικά, παστεριώνεται και πήζει στους 32-34°C. Κατόπιν, το τυρόπηγμα διαιρείται και αναθερμαίνεται στους 48-50°C, αλατίζεται μερικά και μεταφέρεται σε καλούπια όπου πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση σε άλμη θερμοκρασίας 10-14°C και πυκνότητας Be για 12 περίπου ημέρες. Ακολούθως μεταφέρεται για ωρίμανση σε χώρους θερμοκρασίας 14-16°C και σχετικής υγρασίας 85%, όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

Δεσμός: Το τοπικό παραδοσιακό τυρί « Σαν Μιχάλη» παράγεται με παραδοσιακή τεχνολογία τα τελευταία 50-60 χρόνια στη νήσο Σύρο και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.



Εικόνα 1.17 Το συριανό σκληρό τυρί, Σαν Μιχάλη

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/sanmihali.htm>)

18. Σφέλα

Περιγραφή: Ημισκληρο τυρί άλμης που ωριμάζει και διατηρείται εντός αυτής, με πολλές μικρές οπές στη μάζα του, χρώματος λευκοκίτρινου, χωρίς επιδερμίδα, σχήματος περίπου παραλληλεπιπέδων λωρίδων. Παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 45% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νότια Πελοπόννησος και συγκεκριμένα οι περιοχές των νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

Μέθοδος παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 30-32°C με παραδοσιακή πυτιά. Το τυρόπηγμα διαιρείται και αναθερμαίνεται στους 38-40°C. Στη συνέχεια εξάγεται και τοποθετείται σε τυρόπανα για στράγγιση. Πιέζεται ελαφριά και κόβεται σε λωρίδες ή φέτες (σφελίδες) οι οποίες αλατίζονται επιφανειακά. Το τυρί μπαίνει σε δοχεία, μεταλλικά ή ξύλινα, με άλμη 20 Be, μέχρι 1 μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 4-6°C για συμπλήρωση τουλάχιστον 3 μηνών ωρίμανσης.

Δεσμός: Τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη συγκεκριμένη περιοχή. Η παρασκευή του τυριού «Σφέλα», όπως γίνεται σήμερα, γινόταν από τους προηγούμενους αιώνες από τους παραγωγούς στις εκμεταλλεύσεις τους. Η ονομασία «Σφέλα» οφείλεται στον τρόπο τεμαχισμού της τυρομάζας (σφέλα=λωρίδα).



Εικόνα 1.18 Το ημίσκληρο τυρί άλμης, η Σφέλα

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/sfela.htm>)

19. Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού

Περιγραφή: Ημίσκληρο υποκίτρινο τυρί, με ευχάριστη γεύση και άρωμα που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 50% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Αράχωβα Παρνασσού του νομού Βοιωτίας.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα πήζει στους 32°C περίπου. Η πήξη διαρκεί περίπου 2 ώρες. Το τυρόπηγμα θερμαίνεται για 10 λεπτά στους 40°C και στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε στα ειδικά καλούπια (μήτρες ή κοφινάκια). Ακολούθως τα καλούπια με το τυρί, εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 60°C για 1 ώρα. Στη συνέχεια εξέρχονται και ανατοποθετούνται αντίστροφα και αναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας 75-80°C για 1 ώρα. Μετά την εξαγωγή τους μαζί με τα καλούπια τα τυριά αλατίζονται και αφήνονται για στέγνωμα 24 ώρες. Στη συνέχεια βγαίνουν από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια επί 4 ημέρες για στέγνωμα.

Δεσμός: Η «Φορμαέλλα» παράγεται στην ορεινή περιοχή της Αράχωβας τουλάχιστον επί έναν αιώνα με παραδοσιακή τεχνολογία και ωριμάζει σε εγκαταστάσεις εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το τυρί το εφηύραν οι κτηνοτρόφοι, κάτοικοι της Αράχωβας Παρνασσού για να γίνει με την πάροδο του χρόνου ευρύτατα γνωστό στις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού.



Εικόνα 1.19 Το ημίσκληρο υποκίτρινο τυρί, η Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού
(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/formaella.htm>)

20. Φέτα

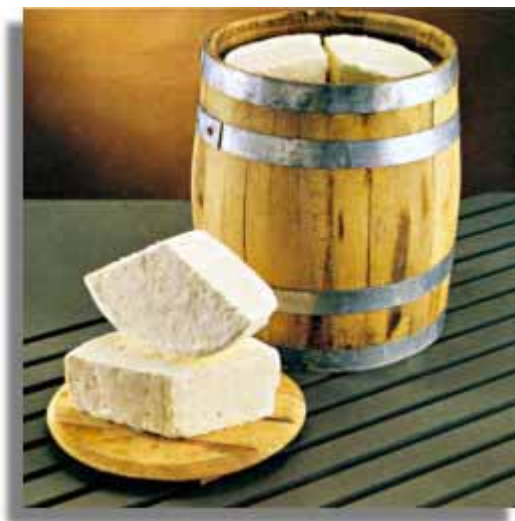
Περιγραφή: Επιτραπέζιο λευκό τυρί που διατηρείται εντός άλμης και παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το τελευταίο δεν υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

Γεωγραφική περιοχή: Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος και νομός Λέσβου.

Μέθοδος παραγωγής: Μετά την πήξη του γάλακτος το τυρόπηγμα τοποθετείται σε καλούπια για φυσική στράγγιση χωρίς πίεση, στη διάρκεια της οποίας και αφού στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα. Στο στάδιο αυτό αναπτύσσεται η επιθυμητή μικροχλωρίδα στην επιφάνεια του τυροπήγατος. Ακολουθείται τοποθέτηση σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς και προσθήκη άλμης (αλάτι 7% κατά βάρος). Οι υποδοχείς μεταφέρονται αρχικά σε θαλάμους ωρίμανσης, θερμοκρασίας μέχρι 18°C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85% μέχρι 15 ημέρες. Η ωρίμανση συνεχίζεται σε άλλους θαλάμους με θερμοκρασία 2-4°C και σχετική υγρασία 85%, μέχρι συμπλήρωσης συνολικού χρόνου ωρίμανσης 2 μηνών.

Δεσμός: Η ονομασία φέτα χρονολογείται από την εποχή της Ενετοκρατίας στην Ελλάδα, τον 17^ο αιώνα και πιθανά αντλεί την ετυμολογική της προέλευση από τη λατινική λέξη «fette». Η ονομασία φέτα επιβλήθηκε οριστικά τον 19^ο αιώνα. Η πρώτη γραπτή αναφορά της ονομασίας φέτα υπάρχει στο κατάστημα του συριανού τοκιστή Στ. Ρήγα, όταν στις 23 Απριλίου 1892 αγοράζει φέτα. Από το 1899 αναφέρεται ότι «Εις το μάλλον διαδεδομένων τυρών παρ'ημίν είνε ο τυρός της φέτας του οποίου η κατασκευή είναι απλούστατη και γνωστή εις πάντας του ποιμένας». Και ότι «Οι λευκοί τυροί υποδιαιρούνται εις τυρούς άλμης (φέτα και τουλουμίσιο)... Ο τυρός αυτός, όστις ονομάζεται εγχώριος τυρός, ή Ελληνικός τυρός, είνε γνωστός από της αρχαιότητας...ο τυρός ούτος ανέρχεται εις τας καλητέρας τραπέζας, η δε μεγάλη το τιμή με την μυθώδη απόδοσιν του (οφειλόμενον εις το υδαρές της κατασκευής του), καθιστά την κατασκευήν του επικερδестέρα παντός άλλου είδους...». Άλλες αναφορές σχετικά με την φέτα είναι «Ούτως γνωστός υπό το όνομα τυρός βαρελιού έχει την μεγαλύτεραν κατανάλωσιν, καλώς κατασκευαζόμενος είνε πολύ εύγευτος και μαλακός...». Και «Από το πρόβειο γάλα γίνονται τα καλά τυριά του τόπου μας (φέτα...) Είνε τυρί γνωστό από παλιά χρόνια... Το πρόβειο είνε εκείνο που

δίνει την καλύτερη φέτα... Το τυρί που γίνεται από πρόβειο γάλα είναι το εκλεκτότερο του τόπου μας...». Τέλος, αναφέρεται ότι «Ο τυρός φέτα είναι τύπος μαλακού τυρού κατ'εξοχήν ελληνικός διότι κατασκευάζεται εν Ελλάδι απ'αρχαιοτάτων χρόνων, ετι δε και σήμερα είναι ο μάλλον επιζητούμενος τυρός παρά των κατοίκων της ηπειρωτικής κυρίως Ελλάδος...».



Εικόνα 1.20 Η βασίλισσα των τυριών, η Φέτα

(<http://cheesenet.gr/greek-html/cheeses/feta.htm>)

21. Ξύγαλο ή Ξίγαλο Σητείας

Περιγραφή: Προϊόν οξύνισης του γάλακτος που παρασκευάζεται από κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα ή και μείγμα αυτών. Έχει χρώμα λευκό, υφή αλοιφώδη ή/και κοκκώδη, χωρίς επιδερμίδα. Η γεύση του είναι δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή και έχει ευχάριστο χαρακτηριστικό άρωμα. Έχει μέγιστη υγρασία 75% και λιποπεριεκτικότητά επί ξηρού που κυμαίνεται από 33% έως 46%.

Γεωγραφική περιοχή: Δήμοι Σητείας, Μακρύ Γιαλού, Ιτάνου, Λεύκης και όλα τα δημοτικά τους διαμερίσματα.

Μέθοδος παραγωγής: Το γάλα φιλτράρεται κατά την παραλαβή του με υφασμάτινο ηθμό, προς απομάκρυνση τυχόν ξένων σωμάτων και στη συνέχεια διατηρείται υπό ψύξη σε

παγολεκάνες σε θερμοκρασία 3-6 °C. Έπειτα, φέρεται σε θερμοκρασία κάτω από 25°C και στη συνέχεια, υπό καλή ανάδευση, συνήθως σε τυρολέβητα, γίνεται προσθήκη άλατος (NaCl) σε αναλογία το πολύ 2% κατά βάρος. Μετά την πλήρη διάλυση του άλατος, το μίγμα οδηγείται για «οξύνιση» σε κατάλληλα για τρόφιμα δοχεία (πλαστικά, ανοξείδωτα ή και κεραμικά), στα οποία αφήνεται στάσιμο, σκεπασμένο αλλά όχι με ερμητικά κλειστό καπάκι, για 7-10 ημέρες, σε θερμοκρασία 15-20°C. Μετά την αρχική του οξύνιση, αφαιρείται-κορυφολογείται από την επιφάνειά του τυχόν επιπλέον λίπος και αφήνεται να ωριμάσει στα ίδια δοχεία, για έναν περίπου μήνα, σε θερμοκρασία 10-15°C. Μετά το τέλος της ωρίμανσης, σημαντικός είναι ο επιτυχής (χρονικά και ποιοτικά) διαχωρισμός του προϊόντος από τον συγκεντρωμένο, στο κάτω μέρος των δοχείων, ορό. Μετά το διαχωρισμό του περιττού ορού, το έτοιμο πλέον τυρί, με υγρασία όχι μεγαλύτερη των 75% κατά βάρος, συσκευάζεται αρχικά σε βαρέλια κατάλληλα για τρόφιμα και αποθηκεύεται υπό ψύξη (θερμοκρασία <4°C). Στην περίπτωση που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή του μη παστεριωμένο γάλα, το προϊόν παραμένει για επιπλέον 2 περίπου μήνες υπό ψύξη, πριν αποδεσμευθεί προς κατανάλωση.

Δεσμός: Αποδεικτικό στοιχείο αποτελεί η επιβίωση του ίδιου του αρχαίου ονόματος του βασικού προϊόντος της φυσικής οξύνισης του γάλακτος «Οξύγαλα – Oxygala», με ελάχιστη παραφθορά στην τοπική διάλεκτο της Σητείας, ως «Ξύγαλο» και με μέθοδο παρασκευής εξαιρετικά κοντινή σε αυτήν της ελληνιστικής και ρωμαϊκής εποχής. Τα παρεμφερή προϊόντα έχουν πλέον ονόματα αρκετά διαφοροποιημένα, ενώ άλλα τυροκομικά προϊόντα έχουν πολύ μικρότερης διάρκειας ιστορία στον γεωγραφικό χώρο της Κρήτης αλλά και της Ελλάδας γενικότερα. Επίσης, γίνονται αναφορές στο «Ξύγαλο ή Ξίγαλο Σητείας» από γνωστούς Έλληνες γευσιγνώστες, που περιγράφουν αυτό ως «ένα τυράκι αλοιφώδους υφής, που παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Σητεία, με πλούσια γεύση, ξυνούτσικη και φρέσκια» και έχει βρει τη θέση του στα ράφια των super markets και τους καταλόγους των εστιατορίων στην Ανατολική Κρήτη ήδη από τις αρχές της δεκαετίας του 1990, ενώ τουλάχιστον από το 1999 και μετά υπάρχουν ρητές αναφορές σε αυτό ως ξεχωριστό έδεσμα σε (παραδοσιακά αλλά και gourmet) εστιατόρια ακόμα και της Αθήνας και Θεσσαλονίκης. Στο δίκτυο CONCRED (Concerving Cretan Diet – πρωτοβουλία με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης), που πιστοποιεί εστιατόρια που προσφέρουν εδέσματα σύμφωνα με την κρητική διατροφή, το ξύγαλο προτείνεται ως εκλεκτό ορεκτικό, αναφερόμενο ως «Ξύγαλο Στειακό» (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, 2006 & 2011).



Εικόνα 1.21 Το Ξύγαλο Σητείας

(<http://sitia-news.blogspot.com>)

Εκτός από τα τυριά που προστατεύονται σε κοινοτικό επίπεδο και αναφέρθηκαν προηγουμένως, πολύ γνωστά παραδοσιακά ελληνικά τυριά είναι και τα παρακάτω:

1. Ανθότυρος

Περιγραφή: Τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά από τυρόγαλα πρόβειου, ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα (πρόσγαλα) ή κρέμα τους. Ο Ανθότυρος διατίθεται είτε ως νωπός, με μέγιστη υγρασία 70% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 65%, είτε ως ξηρός, με μέγιστη υγρασία 40% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 65%. Έχει λευκό ως υπόλευκο χρώμα και δεν έχει επιδερμίδα. Τέλος έχει συνήθως σχήμα σφαιρικό ή κόλουρου κώνου.

Γεωγραφική περιοχή: Μακεδονία, Θράκη, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Ήπειρος, Νήσοι Αιγαίου, Ιόνιοι Νήσοι, Κρήτη.

Μέθοδος Παραγωγής: Το τυρόγαλα υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90°C εντός 40-45 λεπτών της ώρας. Όταν η θερμοκρασία τυρογάλακτος είναι 68-70°C, προστίθεται ποσότητα κρέμας ή πλήρους γάλακτος πρόβειου ή αιγείου ή μίγματος αυτών (πρόσγαλα) σε αναλογία 5-15%. Η θέρμανση του

τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 80°C οπότε εμφανίζονται νιφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 88-92°C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30 λεπτά. Για την παρασκευή ξηρού ανθότυρου εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτερος χρόνος θέρμανσης για να «ψηθεί» το πήγμα. Στη συνέχεια το πήγμα με προσοχή μεταφέρεται σταδιακά σε τυρόπανα ή σε ειδικά καλούπια σχήματος κόλουρου κώνου με πολλές οπές, για να στραγγίσει. Η στράγγιση ολοκληρώνεται σε 3-5 ώρες περίπου, οπότε μεταφέρονται στο ψυγείο και την επόμενη μέρα διατίθενται για κατανάλωση. Στην περίπτωση του ξηρού ανθότυρου μετά την στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα του τυριού με λεπτόκοκκο αλάτι, τοποθετείται σε δροσερούς και καλά αεριζόμενους χώρους μέχρι να αποκτήσει υγρασία μικρότερη των 40%. Στη συνέχεια τα «κεφάλια» των τυριών καθαρίζονται και συσκευάζονται ή παραφινώνονται (ΦΕΚ 8/Β/11.01.1994).



Εικόνα 1.22 Τυρί τυρογάλακτος, ο Ανθότυρος
(<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>)

2. Μυζήθρα

Περιγραφή: Τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά από τυρόγαλα που προέρχεται από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγμα αυτών. Η Μυζήθρα διατίθεται είτε ως νωπή, με μέγιστη υγρασία 70% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50%, είτε ως ξηρή, με μέγιστη υγρασία 40% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50%. Έχει λευκό ως υπόλευκο χρώμα και δεν έχει επιδερμίδα. Τέλος έχει συνήθως σχήμα σφαιρικό ή κόλουρου κώνου.

Γεωγραφική περιοχή: Μακεδονία, Θράκη, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Νήσοι Αιγαίου, Ιόνιοι Νήσοι, Κρήτη.

Μέθοδος Παραγωγής: Το τυρόγαλα υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση και στη συνέχεια μεταφέρεται σε τυρολέβητες, όπου θερμαίνεται μέχρι αλλοδομής των πρωτεϊνών και της δημιουργίας πήγματος. Το τυρόγαλα μπορεί να ενισχύνεται με την προσθήκη «προσγάλακτος» από πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό γάλα ή μιγμάτων τους όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος βρίσκεται στους 65-70°C. Η θέρμανση γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 80°C, οπότε εμφανίζονται νιφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης του τυρογάλακτος μέχρι τη θερμοκρασία 92°C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30 λεπτά της ώρας. Για την παρασκευή ξηράς μυζήθρας εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτεροι χρόνοι θέρμανσης, για να «ψηθεί» το πήγμα. Το πήγμα μεταφέρεται ακολούθως σε τυρόπανα ή ειδικά καλούπια, σχήματος κόλουρου κώνου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 3-5 ώρες, μετά την πάροδο των οποίων το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικό θάλαμο. Όταν πρόκειται για ξηρή μυζήθρα, τη στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα με λεπτόκοκκο αλάτι και ξήρανση σε αεριζόμενο χώρο μέχρι απόκτησης υγρασίας μικρότερης του 40% κατά βάρος. Ακολουθεί καθάρισμα της επιφάνειας και συσκευασία ή παραφίνωση των τυροκεφαλών (ΦΕΚ 8/Β/11.01.1994).



Εικόνα 1.23 Τυρί τυρογάλακτος, η Μυζήθρα

(<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>)

3. Τελεμές

Περιγραφή: Μαλακό έως ημίσκληρο τυρί χωρίς επιδερμίδα, χρώματος λευκό έως λευκοκίτρινο, που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με ευχάριστη γεύση λιπόλυσης ελαφρά όξινη και αλμυρή και το οποίο παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 56% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43% κατά βάρος. Παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγματά τους.

Γεωγραφική περιοχή: Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα και Πελοπόννησος.

Μέθοδος Παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 33-35°C εντός 45-60 λεπτών. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα διαιρείται και μεταφέρεται σε καλούπια για στράγγιση. Κατά την παραμονή του στα καλούπια πιέζεται με βάρος διπλάσιο περίπου εκείνου της τυρομάζας. Κατόπιν τεμαχίζεται και τοποθετείται σε άλμη 13-15 Be, όπου παραμένει επί 4-6 ώρες. Ακολούθως τοποθετείται σε βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία κατά στρώσεις, καλύπτεται με άλμη 7-8 Be και αφήνεται σε χώρους με θερμοκρασία 12-14°C επί ένα μήνα περίπου. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους με θερμοκρασία χαμηλότερη των 60°C όπου παραμένει επί δύο μήνες για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση (ΦΕΚ 25/Β/18.01.1994).



Εικόνα 1.24 Το μαλακό λευκό τυρί, ο Τελεμές

(<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>)

4. Βικτώρια Θεσσαλονίκης

Περιγραφή: Ημίσκληρο ως σκληρό, επιτραπέζιο κίτρινο τυρί, σχήματος κυλινδρικού, με επιδερμίδα λεπτή, κίτρινη, παραφινωμένη, που παράγεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα. Έχει μέγιστη υγρασία 45% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Νομός Θεσσαλονίκης.

Μέθοδος Παραγωγής: Το προς τυροκόμηση γάλα θερμαίνεται συνήθως στους 68°C, ψύχεται στους 32-34°C περίπου, και δέχεται παραδοσιακή οξυγαλακτική καλλιέργεια γιαούρτης ή τυρογάλακτος, χλωριούχο ασβέστιο και σορβικό νάτριο ή κάλιο. Μετά τη διαίρεση το τυρόπηγμα αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48°C περίπου και τοποθετείται για στράγγιση και βιολογική ωρίμανση μέχρι το PH να φθάσει στο 5,2-5,0. Στη συνέχεια μαλάσσεται σε νερό θερμοκρασίας 70-80°C μέχρι να αποκτήσει συμπαγή και ελαστική υφή, τοποθετείται σε καλούπια, ψύχεται, αλατίζεται με εμβάπτιση σε άλμη 22 Be, μέχρι τρεις ημέρες διατηρείται στους 22°C για 24 ώρες και στη συνέχεια μεταφέρεται σε θαλάμους ωριμάσεως μέχρι να συμπληρώσει τρεις τουλάχιστον μήνες (ΦΕΚ 25/Β/18.01.1994).



Εικόνα 1.25 Το επιτραπέζιο κίτρινο τυρί, η Βικτώρια Θεσσαλονίκης

(<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>)

5. Κεφαλοτύρι

Περιγραφή: Σκληρό υπόλευκο ως υποκίτρινο τυρί, με μικρές ακανόνιστες οπές στη μάζα του, με επιδερμίδα λεπτή, σκληρή, χρώματος ανοικτού καστανού, με ευχάριστη αλμυρή και πικάντικη γεύση, που παράγεται παραδοσιακά από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή μίγματα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40% κατά βάρος.

Γεωγραφική περιοχή: Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Θεσσαλία, Κρήτη, Ήπειρος, Μακεδονία, Ιόνιοι νήσοι και Νομός Κυκλάδων.

Μέθοδος Παραγωγής: Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-38°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά από 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 45°C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14°C και σχετικής υγρασίας 85%. Την επόμενη ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be όπου παραμένει για δύο ημέρες περίπου. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-14°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται 20-25 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες (ΦΕΚ 8/Β/11.01.1994).



Εικόνα 1.26 Το σκληρό πικάντικο τυρί, το Κεφαλοτύρι

(<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>)

1.4 Σχολιασμός

Όλα τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά ωριμάζουν και διακρίνονται σε τυριά που παράγονται από γάλα και από τυρόγαλα. Επιπλέον, τα τυριά που παράγονται από γάλα διακρίνονται περαιτέρω σε μαλακά, ημίσκληρα και σκληρά βάση της υγρασίας τους, όχι όμως και σε πολύ σκληρά τυριά.

Στην κατηγορία των μαλακών παραδοσιακών ελληνικών τυριών ανήκουν τα τυριά άλμης, Φέτα, Καλαθάκι Λήμνου, Τελεμές και τα τυριά με αλοιφώδη υφή, Κατίκι Δομοκού, Κοπανιστή, Πυχτόγαλο Χανίων, Ανεβατό, Γαλοτύρι και Ξυγαλο Σητείας.

Στην κατηγορία των ημίσκληρων παραδοσιακών ελληνικών τυριών ανήκουν τα τυριά, Κασέρι, Βικτώρια Θεσσαλονίκης, Φορμαέλλα Άραχωβας Παρνασσού και τα τυριά άλμης Μπάτζος και Σφέλα.

Στην κατηγορία των σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών ανήκουν τα τυριά, Γραβιέρα Κρήτης, Γραβιέρα Νάξου, Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη Σύρου και Μετσοβόνε.

Στην κατηγορία των παραδοσιακών ελληνικών τυριών τυρογάλακτος ανήκουν τα τυριά Μυζήθρα, Ξυνομυζήθρα Κρήτης, Ανθότυρος, Μανούρι.

Τετηγμένο και παραδοσιακό ελληνικό τυρί δεν υφίσταται. Τέλος, για την παρασκευή των παραπάνω τυριών χρησιμοποιείται κυρίως αιγοπρόβειο γάλα και ελάχιστα αγελαδινό.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

2.1 Γενικά

Δυστυχώς μέχρι σήμερα δεν έχει διαμορφωθεί ένα διεθνές νομικό πλαίσιο για την κατοχύρωση των παραδοσιακών γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Οι διάφορες χώρες εφαρμόζουν διαφορετικές πρακτικές για την προστασία τους, γεγονός που δεν διασφαλίζει ενιαία θεώρηση του θέματος και ίσους όρους ανταγωνισμού. Υπάρχουν βεβαίως διμερείς ή και πολυμερείς συμβάσεις μεταξύ των κρατών, που όμως δεν έχουν τη γενική αποδοχή (Ανυφαντάκης, 2004). Η Ευρωπαϊκή Ένωση για να διαφοροποιήσει και να διασφαλίσει τα προϊόντα που παρουσιάζουν ιδιότυπα χαρακτηριστικά, μεταξύ των οποίων και τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά, θέσπισε τον κανονισμό 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, και τον κανονισμό 2082/92 για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Οι κανονισμοί αυτοί, για λόγους σαφήνειας και διαφάνειας, καταργήθηκαν και αντικαταστάθηκαν από τους κανονισμούς 510/2006 και 509/2006 αντίστοιχα.

2.2 Ελληνικά παραδοσιακά τυριά-τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης & προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του συμβουλίου της 20ής Μαρτίου θεσπίζει τους κανόνες προστασίας των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, που απαριθμούνται στα παραρτήματά του Ι και ΙΙ καθώς και στο παράρτημα Ι της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας (βλέπε πίνακα Π 2.α του παραρτήματος Α).

Στο τελευταίο παράρτημα συγκαταλέγονται και τα τυριά, με αποτέλεσμα να μπορούν να φέρουν προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις όταν συμμορφώνονται προς τον κανονισμό αυτό.

Σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό ορίζονται τα εξής:

1) Ως «ονομασία προέλευσης» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την συγκεκριμένη περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

2) Ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μιας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται για την περιγραφή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που κατάγεται από την εν λόγω περιοχή, τον συγκεκριμένο τόπο ή την εν λόγω χώρα, και του οποίου η συγκεκριμένη ποιότητα, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή, και του οποίου η παραγωγή ή/και η μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3) Ως ονομασίες προέλευσης ή γεωγραφικές ενδείξεις θεωρούνται επίσης τα μη γεωγραφικά ονόματα που είναι παραδοσιακά συνδεδεμένα με τη γεωγραφική περιοχή.

4) Οι γεωγραφικές ενδείξεις μπορούν να εξομοιούνται προς ονομασίες προέλευσης, παρόλο που οι πρώτες ύλες των σχετικών προϊόντων προέρχονται από γεωγραφική περιοχή ευρύτερη ή διαφορετική από την περιοχή μεταποίησης, εφόσον:

α) η περιοχή παραγωγής της πρώτης ύλης οριοθετείται

β) υπάρχουν ειδικοί όροι παραγωγής των πρώτων υλών

γ) υπάρχει ένα καθεστώς ελέγχου που εξασφαλίζει την τήρηση των όρων που προβλέπονται για τα προϊόντα προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

5) Δεν δύνανται να καταχωρηθούν ως ονομασίες προέλευσης ή ως γεωγραφικές ενδείξεις ονόματα τα οποία έχουν καταστεί κοινά, ονόματα φυτικών ποικιλιών ή ζωικών φυλών, ονομασίες που ταυτίζονται πλήρως ή εν μέρει με ήδη καταχωρημένες ονομασίες δυνάμει του παρόντος κανονισμού και τέλος ονομασίες που θα μπορούσαν να ταυτιστούν με κάποιο εμπορικό σήμα που λόγω της φήμης του, της αναγνωρισιμότητάς του και της διάρκειας χρησιμοποίησής του θα μπορούσε η καταχώρησή τους να παραπλανήσει τον καταναλωτή.

6) Ως «ονομασία που έχει καταστεί κοινή» νοείται το όνομα γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου το οποίο, αν και αναφέρεται στον τόπο ή στην περιοχή όπου το εν λόγω γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο έχει αρχικά παραχθεί ή διατεθεί στην αγορά, έχει καταστεί κοινή ονομασία γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου στην Κοινότητα.

7) Για να καταστεί επιλέξιμο για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) ένα γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος, οι οποίες περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα:

α) το όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, που περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη

β) την περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου συμπεριλαμβανομένων, ενδεχομένως, των πρώτων υλών και τα κυριότερα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

γ) την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής και ενδεχομένως τα στοιχεία που καταδεικνύουν την τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται όταν οι γεωγραφικές ενδείξεις εξομοιούνται προς ονομασίες προέλευσης

δ) αποδεικτικά στοιχεία για την καταγωγή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

ε) περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και ενδεχομένως τις τοπικές αυθεντικές και συνήθεις μεθόδους, καθώς και στοιχεία σχετικά με τη συσκευασία, όταν αυτή πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα, ή να εξασφαλίζεται η καταγωγή ή να εξασφαλίζεται ο έλεγχος

στ) στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου με τη γεωγραφική περιοχή

ζ) το όνομα και την διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

η) τυχόν ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο

θ) τυχόν απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις

8) Μόνο μια ομάδα δικαιούται να υποβάλει αίτηση καταχώρισης στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων, για τα γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα που παράγει ή αποκτά.

9) Ως «ομάδα» νοείται ανεξάρτητα από την νομική της μορφή ή σύνθεση, κάθε οργάνωση παραγωγών ή μεταποιητών οι οποίοι ασχολούνται με το ίδιο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο. Στην ομάδα μπορούν να συμμετέχουν και άλλοι ενδιαφερόμενοι. Ένα φυσικό ή νομικό πρόσωπο μπορεί επίσης να εξομοιούται προς ομάδα.

10) Η αίτηση καταχώρισης ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου, περιλαμβάνει τουλάχιστον τα ακόλουθα:

α) το όνομα και την διεύθυνση της αιτούσας ομάδας

β) τις προδιαγραφές του προϊόντος όπως ορίστηκαν παραπάνω

γ) ένα ενιαίο έγγραφο που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών (ονομασία, περιγραφή του προϊόντος, συνοπτική περιγραφή της οριοθετημένης περιοχής) και την περιγραφή του δεσμού του προϊόντος με το γεωγραφικό περιβάλλον ή την γεωγραφική καταγωγή ανάλογα με την περίπτωση

δ) το όνομα και τα στοιχεία των αρχών ή φορέων που εξακριβώνουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους.

11) Όταν η αίτηση αφορά γεωγραφική περιοχή που βρίσκεται εντός δεδομένου κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αυτή απευθύνεται στο κράτος μέλος στο οποίο βρίσκεται η εν λόγω περιοχή.

12) Το κράτος μέλος εξετάζει την αίτηση, προκειμένου να εξακριβώσει εάν είναι αιτιολογημένη και εάν πληροί τους όρους του παρόντος κανονισμού.

13) Στο πλαίσιο της εξέτασης αυτής, το κράτος μέλος κινεί εθνική διαδικασία ένστασης, προκειμένου κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο, που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει στην επικράτεια του, να μπορεί να υποβάλλει ένσταση κατά της αίτησης.

14) Στη συνέχεια εξετάζεται το παραδεκτό των ενστάσεων. Εάν οι ενστάσεις αυτές ευσταθούν, το κράτος μέλος αποφασίζει την απόρριψη της αίτησης. Σε αντίθετη περίπτωση, λαμβάνεται ευνοϊκή απόφαση και διαβιβάζεται η αίτηση στην Επιτροπή.

15) Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, εάν κρίνει ότι η αίτηση αυτή είναι αιτιολογημένη και ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο πληροί τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό, δημοσιεύει στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης το ενιαίο έγγραφο που αναφέρεται παραπάνω καθώς επίσης και τα στοιχεία των αρχών ή των φορέων που εξακριβώνουν τη συμμόρφωση του προϊόντος προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, ενημερώνοντας κατ' αυτό τον τρόπο όλους τους ενδιαφερόμενους που έχουν εγκατασταθεί ή διαμένουν σε κράτος μέλος εκτός από αυτό το οποίο ζητά την καταχώρηση.

16) Εάν δεν υπάρξουν ενστάσεις, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσιεύει το όνομα του προστατευμένου προϊόντος στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ενημερώνει το μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

17) Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που διατίθενται στο εμπόριο με ονομασία καταχωρημένη σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, πρέπει να φέρουν τις ενδείξεις «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» και «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη», ή τα κοινοτικά σύμβολα που συσχετίζονται με αυτές.

18) Οι παραπάνω ενδείξεις ή τα παραπάνω κοινοτικά σύμβολα είναι δυνατόν να υπάρχουν στην επισήμανση γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων με ονομασίες που δεν έχουν καταχωρηθεί δυνάμει του παρόντος κανονισμού. Αυτό συμβαίνει όταν οι ονομασίες των συγκεκριμένων προϊόντων ή τροφίμων προστατεύονται σε εθνικό επίπεδο και με τις εξής προϋποθέσεις:

α) τα εν λόγω γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα να συμμορφώνονται προς τις προδιαγραφές του προϊόντος, όπως αυτές ορίζονται στον παρόντα κανονισμό και αναφέρθηκαν παραπάνω

β) να διατίθενται νόμιμα στην αγορά

γ) να μην επηρεάζουν το ενδοκοινοτικό ή το διεθνές εμπόριο.

19) Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που φέρουν προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, υπάγονται σε ελέγχους, που αφορούν την τήρηση των υποχρεώσεων που αναφέρθηκαν παραπάνω, από τις αρμόδιες αρχές ή τους αρμόδιους φορείς που ορίζουν τα κράτη μέλη.

20) Ονομασίες, που απαριθμούνται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96² και στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2400/96³ της Επιτροπής, εγγράφονται αυτομάτως στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων του παρόντος κανονισμού. Τυχόν ειδικές μεταβατικές διατάξεις που συνδέονται με τις καταχωρίσεις αυτές, εξακολουθούν να ισχύουν.

² Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου (ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1)· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 704/2005 (ΕΕ L 118 της 5.5.2005, σ. 14).

³ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής, της 17ης Δεκεμβρίου 1996, για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο «μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων» που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11)· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 417/2006 (ΕΕ L 72 της 11.3.2006, σ. 8).

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, 2006)

Σύμφωνα με όσα αναφέρθηκαν παραπάνω συμπεραίνεται ότι τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά που προστατεύονται δυνάμει του παρόντος κανονισμού, είναι εκείνα τα τυριά που απαριθμούνται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96² της Επιτροπής. Τα τυριά αυτά στον αριθμό είναι 20 και φέρουν προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, όχι όμως και προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις. Οι ονομασίες των 20 αυτών τυριών Π.Ο.Π¹ παρουσιάστηκαν στο προηγούμενο κεφάλαιο.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι, από το 2006 μέχρι και σήμερα, στα 20 ελληνικά παραδοσιακά τυριά Π.Ο.Π¹ έχει προστεθεί τελευταίως ακόμη ένα τυρί, το ζύγαλο ή ξίγαλο Σητείας, το οποίο έχει καταχωρηθεί στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων του παρόντος κανονισμού, σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 766/2011, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις 3 Αυγούστου του 2011.

Τα 21 τυριά Π.Ο.Π¹ στο σύνολο τους, φέρουν γεωγραφικές ή μη ονομασίες (Κατίκι Δομοκού-Γαλοτύρι) οι οποίες δεν δύνανται να μεταπίπτουν σε κοινές, να συγχέονται με ονόματα φυτικών ποικιλιών-ζωικών φυλών ή με εμπορικά σήματα καθώς και να ταυτίζονται με ονομασίες που είναι ήδη καταχωρημένες δυνάμει του παρόντος κανονισμού.

Επιπλέον, τα τυριά αυτά έχουν κοινές προδιαγραφές. Παρασκευάζονται με παραδοσιακή τεχνολογία από γάλα το οποίο προέρχεται από ντόπιες φυλές αιγών, προβάτων και αγελάδων, που χαρακτηρίζονται για τη χαμηλή γαλακτοπαραγωγή τους. Οι φυλές αυτές εκτρέφονται σε οριοθετημένη περιοχή, έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στην χλωρίδα της περιοχής. Η παρασκευή και η ωρίμανση των παραπάνω τυριών πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά την παρασκευή τους απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Τα 21 ελληνικά παραδοσιακά τυριά στα οποία έχει δοθεί προστασία, υπάγονται σε σύστημα ελέγχου ώστε να κατοχυρώνονται τόσο οι παραγωγοί από απομιμήσεις, όσο και οι καταναλωτές από παραπλανητικές ενδείξεις στα τρόφιμα. Οι έλεγχοι αφορούν στην ορθή τήρηση των παραπάνω προδιαγραφών και στην ορθή χρήση της επισήμανσης. Υπεύθυνος για τους ελέγχους αυτούς είναι ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ), που φέρει τον διακριτικό τίτλο AGROCERT.

Απαγορεύεται επίσης, η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία των παραπάνω τυριών, εφόσον δεν πληρούνται όλες οι προδιαγραφές παραγωγής τους.

Τέλος, τα τυριά Μυζήθρα, Ανθότυρος, Τελεμές, Κεφαλοτύρι και Βικτώρια Θεσσαλονίκης μπορούν να φέρουν προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης σε εθνικό επίπεδο, εφόσον συμμορφώνονται προς τις προδιαγραφές του προϊόντος, όπως αυτές ορίζονται στον παρόντα κανονισμό, διατίθενται νόμιμα στην αγορά και δεν επηρεάζουν το ενδοκοινοτικό και το διεθνές εμπόριο.

2.3 Ευρωπαϊκά τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης

Τα ευρωπαϊκά παραδοσιακά τυριά που φέρουν προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ.510/2006 του Συμβουλίου της 20^{ης} Μαρτίου, είναι τα τυριά που απαριθμούνται στα παραρτήματα των κανονισμών με αριθμούς 1107/96² και 2400/96³ της Επιτροπής. Βέβαια από το έτος 2006 μέχρι και σήμερα ενδέχεται τα δεδομένα αυτά να έχουν τροποποιηθεί (π.χ. Ξύγαλο Σητείας). Τα τυριά αυτά ανταγωνίζονται τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά Π.Ο.Π¹ και για το λόγο αυτόν θεωρείται σημαντική η αναφορά τους. Παρουσιάζονται λοιπόν παρακάτω ανά χώρα προέλευσης.

ΒΕΛΓΙΟ: Fromage de Herve (ΠΟΠ)¹.

ΔΑΝΙΑ: Danablu, Esrom (ΠΓΕ)⁴.

⁴ Π.Γ.Ε – Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ: Allgäuer Bergkäse (ΠΟΠ), Allgäuer Emmentaler (ΠΟΠ)⁵, Altenburger Ziegenkäse (ΠΟΠ), Odenwälder Frühstückskäse(ΠΟΠ).

ΙΣΠΑΝΙΑ: Cabrales (ΠΟΠ), Idiazábal (ΠΟΠ), Mahón-Menorca (ΠΟΠ), Picón Bejes-Tresviso (ΠΟΠ), Queso de Cantabria (ΠΟΠ), Queso de La Serena (ΠΟΠ), Queso Manchego (ΠΟΠ), Queso Tetilla (ΠΟΠ), Queso Zamorano (ΠΟΠ), Quesucos de Liébana (ΠΟΠ), Roncal (ΠΟΠ), Queso Majorero (ΠΟΠ), Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (ΠΟΠ), Queso de Murcia al vino (ΠΟΠ), Queso de Murcia (ΠΟΠ), Queso Palmero ή Queso de la Palma (ΠΟΠ).

ΓΑΛΛΙΑ: Beaufort (ΠΟΠ), Bleu des Causses (ΠΟΠ), Bleu du Haut-Jura, de Gex, de Septmoncel (ΠΟΠ), Brocciu Corse ou brocciu (ΠΟΠ), Chabichou du Poitou (ΠΟΠ)⁶, Crottin de Chavignol ou Chavignol (ΠΟΠ)⁷, Époisses de Bourgogne (ΠΟΠ), Laguiole (ΠΟΠ), Ossau-Iraty (ΠΟΠ), Pouligny Saint-Pierre (ΠΟΠ), Picodon de l'Ardèche ou picodon de la Drôme (ΠΟΠ)⁸, Salers (ΠΟΠ), Selles-sur-Cher (ΠΟΠ), Sainte-Maure de Touraine (ΠΟΠ)⁹, Tomme de Savoie (ΠΓΕ)¹⁰, Langres (ΠΟΠ), Neufchâtel (ΠΟΠ), Abondance (ΠΟΠ), Camembert de Normandie (ΠΟΠ)¹¹, Cantal ou fourme de Cantal ou cantalet (ΠΟΠ), Chaource (ΠΟΠ), Comté (ΠΟΠ), Emmental de Savoie (ΠΓΕ)¹², Emmental français est-central (ΠΓΕ)¹², Livarot (ΠΟΠ), Maroilles ou Marolles (ΠΟΠ), Munster ou Munster-Géromé (ΠΟΠ), Pont-l'Évêque (ΠΟΠ), Reblochon ou reblochon de Savoie (ΠΟΠ), Roquefort (ΠΟΠ), Saint-Nectaire (ΠΟΠ), Tomme des Pyrénées (ΠΓΕ)¹⁰, Bleu d'Auvergne (ΠΟΠ), Brie de Meaux (ΠΟΠ)¹³, Brie de Melun (ΠΟΠ)¹³, Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs (ΠΟΠ), Fourme d'Ambert ou fourme de Montbrison (ΠΟΠ), Rocamadour (ΠΟΠ), Bleu du Vercors-Sassenage (ΠΟΠ), Pélardon (ΠΟΠ), Morbier (ΠΟΠ), Valençay (ΠΟΠ), Chevrotin (ΠΟΠ).

⁵ Η προστασία του ονόματος «Emmentaler» δεν έχει ζητηθεί.

⁶ Η προστασία του ονόματος «Chabichou» δεν έχει ζητηθεί.

⁷ Η προστασία του ονόματος «Crottin» δεν έχει ζητηθεί.

⁸ Η προστασία του ονόματος «Picodon» δεν έχει ζητηθεί.

⁹ Η προστασία του ονόματος «Sainte Maure» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁰ Η προστασία του ονόματος «Tomme» δεν έχει ζητηθεί.

¹¹ Η προστασία του ονόματος «Camembert» δεν έχει ζητηθεί.

¹² Η προστασία του ονόματος «Emmental» δεν έχει ζητηθεί.

¹³ Η προστασία του ονόματος «Brie» δεν έχει ζητηθεί.

ΙΤΑΛΙΑ: Canestrato Pugliese (ΠΟΠ)¹⁴, Fontina (ΠΟΠ), Gorgonzola (ΠΟΠ), Grana Padano (ΠΟΠ), Parmigiano Reggiano (ΠΟΠ), Pecorino Siciliano (ΠΟΠ)¹⁵, Provolone Valpadana (ΠΟΠ)¹⁶, Casciotta d'Urbino (ΠΟΠ)¹⁷, Pecorino Romano (ΠΟΠ)¹⁵, Quartirolo

Lombardo (ΠΟΠ), Taleggio (ΠΟΠ), Asiago (ΠΟΠ), Formai de Mut Dell'alta Valle Brembana (ΠΟΠ)¹⁸, Montasio (ΠΟΠ), Mozzarella di Bufala Campana (ΠΟΠ)¹⁹, Murazzano (ΠΟΠ), Bitto (ΠΟΠ), Bra (ΠΟΠ), Caciocavallo Silano (ΠΟΠ)²⁰, Castelmagno (ΠΟΠ), Fiore Sardo (ΠΟΠ), Monte Veronese (ΠΟΠ), Pecorino Sardo (ΠΟΠ)¹⁵, Pecorino Toscano (ΠΟΠ)¹⁵, Ragusano (ΠΟΠ), Raschera (ΠΟΠ), Robiola di Roccaverano (ΠΟΠ), Toma Piemontese (ΠΟΠ)²¹, Valle d'Aosta Fromadzo (ΠΟΠ), Valtellina Casera (ΠΟΠ), Sprezza delle Giudicarie (ΠΟΠ).

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ: Noord-Hollandse Edammer (ΠΓΕ)^{21,22}, Noord-Hollandse Gouda (ΠΓΕ)^{21,23}, Boeren-Leidse met sleutels (ΠΟΠ)²⁴ Kanterkaas, Katernagelkaas, Kanterkomijnekaas (ΠΟΠ)

ΑΥΣΤΡΙΑ: Tiroler Graukäse (ΠΟΠ), Gailtaler Almkäse (ΠΟΠ), Tiroler Bergkäse (ΠΟΠ), Vorarlberger Alpkäse (ΠΟΠ), Vorarlberger Bergkäse (ΠΟΠ), Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse (ΠΟΠ).

¹⁴ Η προστασία του ονόματος «Canestrato» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁵ Η προστασία του ονόματος «Pecorino» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁶ Η προστασία του ονόματος «Provolone» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁷ Η προστασία του ονόματος «Casciotta» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁸ Η προστασία του ονόματος «Formai de Mut» δεν έχει ζητηθεί.

¹⁹ Η προστασία του ονόματος «Mozzarella» δεν έχει ζητηθεί.

²⁰ Η προστασία του ονόματος «Caciocavallo» δεν έχει ζητηθεί.

²¹ Η προστασία του ονόματος «Toma» δεν έχει ζητηθεί.

²¹ Η προστασία του ονόματος «noord-Hollandse» δεν έχει ζητηθεί.

²² Η προστασία του ονόματος «edammer» δεν έχει ζητηθεί.

²³ Η προστασία του ονόματος «gouda» δεν έχει ζητηθεί.

²⁴ Η προστασία του ονόματος «Leidse» δεν έχει ζητηθεί.

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ: Queijo de Nisa (ΠΟΠ), Queijo de Azeitão (ΠΟΠ), Queijo de Évora (ΠΟΠ), Queijo S. Jorge (ΠΟΠ), Queijo Rabaçal (ΠΟΠ), Queijo Serpa (ΠΟΠ), Queijo Serra da Estrela (ΠΟΠ), Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) (ΠΟΠ), Queijo Terrincho (ΠΟΠ), Queijo de cabra Transmontano (ΠΟΠ), Queijo do Pico (ΠΟΠ), Queijo mestiço de Tolosa (ΠΓΕ).

ΣΟΥΗΔΙΑ: Svecia(ΠΓΕ).

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ: White Stilton cheese (ΠΟΠ)/Blue Stilton cheese (ΠΟΠ), West Country farmhouse Cheddar cheese (ΠΟΠ)^{25,26}, Beacon Fell traditional Lancashire cheese (ΠΟΠ)²⁷, Swaledale cheese (ΠΟΠ)/Swaledale ewes' cheese (ΠΟΠ), Bonchester cheese (ΠΟΠ), Buxton blue (ΠΟΠ), Dovedale cheese (ΠΟΠ), Single Gloucester (ΠΟΠ), Teviodale Cheese (ΠΓΕ), Dorset Blue Cheese (ΠΓΕ), Exmoor Blue Cheese (ΠΓΕ).

ΙΡΛΑΝΔΙΑ: Imokilly Regato (ΠΟΠ)

(Βάση Δεδομένων Ευρωπαϊκού Δικαίου, 1996)

2.4 Ελληνικά παραδοσιακά τυριά-εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του συμβουλίου της 20ής Μαρτίου καθορίζει τους κανόνες σύμφωνα με τους οποίους μπορούν να αναγνωρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα, τα γεωργικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και απαριθμούνται στο παράρτημα Ι της συνθήκης για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, μεταξύ των οποίων και τα τυριά, καθώς επίσης και τα τρόφιμα τα οποία απαριθμούνται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού (βλέπε πίνακα Π 2.α, 2β του παραρτήματος Α)

²⁵ Η προστασία του ονόματος «Cheddar» δεν έχει ζητηθεί.

²⁶ Η προστασία του ονόματος «West Country» δεν έχει ζητηθεί.

²⁷ Η προστασία του ονόματος «Lancashire» δεν έχει ζητηθεί.

Σύμφωνα με τον κανονισμό αυτόν, ορίζονται τα εξής:

1) Ως «ιδιοτυπία» νοείται το χαρακτηριστικό ή το σύνολο χαρακτηριστικών βάσει των οποίων ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο διακρίνεται σαφώς από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα της ίδιας κατηγορίας.

2) Ως «παραδοσιακό» νοείται ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο το οποίο αποδεδειγμένα χρησιμοποιήθηκε στην κοινοτική αγορά για περίοδο που καταδεικνύει μετάδοση μεταξύ γενεών, δηλαδή για τουλάχιστον 25 έτη.

3) «Εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν» είναι το παραδοσιακό γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο του οποίου η ιδιοτυπία αναγνωρίζεται από την Κοινότητα.

4) Τα στοιχεία που καθορίζουν την ιδιοτυπία του προϊόντος είναι τα εγγενή χαρακτηριστικά του (φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά), η μέθοδος παραγωγής του καθώς και οι ειδικές συνθήκες που επικρατούν κατά την παραγωγή αυτή.

5) Η παρουσίαση, η προέλευση και η γεωγραφική καταγωγή ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου δεν αποτελούν στοιχεία ιδιοτυπίας του.

6) Τα στοιχεία που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου είναι, είτε αυτό να παράγεται από παραδοσιακές πρώτες ύλες, είτε να χαρακτηρίζεται από παραδοσιακή σύσταση ή τρόπο παραγωγής ή /και μεταποίησης που να αντικατοπτρίζει παραδοσιακό τύπο παραγωγής ή /και μεταποίησης.

7) Η Επιτροπή τηρεί μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων που αναγνωρίζονται από την Κοινότητα.

8) Το όνομα ενός γεωργικού προϊόντος ή ενός τροφίμου για να μπορεί να καταχωρηθεί στο μητρώο εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων πρέπει να είναι ιδιότυπο καθ' εαυτό, δηλαδή να είναι παραδοσιακό και σύμφωνο με εθνικές διατάξεις ή να έχει καθιερωθεί εθιμικά. Πρέπει να εκφράζει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου χωρίς να αναφέρεται αποκλειστικά σε γενικούς ισχυρισμούς, που χρησιμοποιούνται για ένα σύνολο γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων, και χωρίς να είναι

παραπλανητικό, όπως εκείνο που αναφέρεται σε προφανές χαρακτηριστικό του προϊόντος ή δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές. Επιπρόσθετα, πρέπει να είναι σύμφωνο με τους κανόνες πνευματικής ιδιοκτησίας, ιδίως όσον αφορά τις γεωγραφικές ενδείξεις και τα εμπορικά σήματα.

9) Το όνομα μιας φυτικής ποικιλίας ή μιας ζωικής φυλής μπορεί να χρησιμοποιείται στο όνομα ενός εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, υπό τον όρο ότι δεν είναι παραπλανητικό ως προς τη φύση του προϊόντος.

10) Για να μπορεί να χαρακτηριστεί ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο πρέπει να είναι σύμφωνο με συγκεκριμένες προδιαγραφές, οι οποίες περιλαμβάνουν τουλάχιστον τα ακόλουθα:

α) το όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, σύμφωνα με όσα ορίστηκαν παραπάνω γι' αυτό, σε μία ή περισσότερες γλώσσες με αίτημα για την δέσμευση του, όταν αυτό δεν χρησιμοποιείται κατά νόμιμο, αναγνωρίσιμο και οικονομικώς σημαντικό τρόπο για παρεμφερή προϊόντα

β) περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του

γ) περιγραφή της μεθόδου παραγωγής την οποία πρέπει να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένης, ανάλογα με την περίπτωση, της φύσης και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών και της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου·

δ) τα κύρια στοιχεία που καθορίζουν την ιδιοτυπία του προϊόντος καθώς και αυτά που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του, όπως καθορίζονται παραπάνω

ε) τις στοιχειώδεις απαιτήσεις και τις διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας.

11) Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που διατίθενται στο εμπόριο με ονομασία καταχωρημένη σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, πρέπει να φέρουν την ένδειξη «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», ή το κοινοτικό σύμβολο που συσχετίζεται με αυτή.

12) Τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που έχουν χαρακτηριστεί ως Ε.Π.Ι.Π²⁸, υπάγονται σε ελέγχους, που αφορούν την τήρηση των υποχρεώσεων που αναφέρθηκαν παραπάνω, από τις αρμόδιες αρχές ή τους αρμόδιους φορείς που ορίζουν τα κράτη μέλη.

Όσον αφορά την πορεία προς την κατοχύρωση ενός εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, αυτή είναι ακριβώς ίδια με εκείνη που κατοχυρώνει τα γεωργικά προϊόντα ή τα τρόφιμα ως Π.Ο.Π¹ ή Π.Γ.Ε⁴.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ενώ η Ελλάδα διαθέτει πολλά παραδοσιακά τυριά με ιδιότυπα χαρακτηριστικά δεν έχει κατοχυρώσει κανένα τυρί ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν.

2.5 Σχολιασμός

Η σήμανση των τυροκομικών προϊόντων ως Π.Ο.Π¹, Π.Γ.Ε⁴ και Ε.Π.Ι.Π²⁸, βάσει του νομοθετικού πλαισίου που αναφέρεται αναλυτικά παραπάνω, μόνο οφέλη μπορεί να αποφέρει και είναι τα εξής:

1) Για τους παραγωγούς :

α) υψηλότερες τιμές, λόγω μεγαλύτερης αναγνωρισιμότητας και υψηλότερης ποιότητας των προϊόντων

β) αποτροπή του αθέμιτου ανταγωνισμού από προϊόντα – απομιμήσεις που προωθούνται ως γνήσια.

2) Για την αγροτική ανάπτυξη :

α) στήριξη της αγροτικής οικονομίας, ιδίως των μειονεκτικών ή απομακρυσμένων περιοχών

β) στήριξη της αγροτικής ποικιλομορφίας

²⁸ Ε.Π.Ι.Π - Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπο Προϊόντα

γ) διατήρηση των τοπικών φυτικών και ζωικών ποικιλιών

δ) δημιουργία νέων εργασιακών ευκαιριών.

3) Για τους καταναλωτές :

α) προϊόντα εγγυημένα για την αυθεντικότητα και την ποιότητα τους

β) δυνατότητα επιλογής από μια μεγάλη γκάμα ευρωπαϊκών παραδοσιακών τυριών

γ) καλύτερη πληροφόρηση μέσω της ετικέτας, η οποία παρέχει στοιχεία για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και τις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής των τυριών

δ) διασφάλιση της υγείας τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

3.1 Γενικά

Τα τυριά αποτελούν εξαιρετική τροφή για τον άνθρωπο διότι τα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται σε αυτά αποτελούν πηγή ενέργειας και δομικών υλικών για τον οργανισμό του. Τα κυριότερα θρεπτικά συστατικά τους είναι οι πρωτεΐνες, τα λίπη, τα ιχνοστοιχεία (ασβέστιο, φώσφορος, νάτριο και κάλιο), οι λιποδιαλυτές βιταμίνες A, D, E, και K και από τις υδατοδιαλυτές βιταμίνες του συμπλέγματος B, η B₁₂. Η περιεκτικότητα των ελληνικών παραδοσιακών τυριών στα παραπάνω θρεπτικά συστατικά πρόκειται να συγκριθεί, όπου καταστεί δυνατόν, με την αντίστοιχη περιεκτικότητα ξένων τυριών, τα οποία χρησιμοποιούνται από τους έλληνες καταναλωτές εξυπηρετώντας τους ίδιους σκοπούς. Η σύγκριση αυτή αποσκοπεί στην ανάδειξη της διατροφικής αξίας των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και στην υπεροχή των τελευταίων έναντι των αντίστοιχων ξένων.

3.2 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Parmesan με Κεφαλοτύρι

Στην παρούσα ενότητα πρόκειται να συγκριθεί η θρεπτική αξία του τυριού Parmesan, ή σε ελληνική μετάφραση Παρμεζάνα, με το Κεφαλοτύρι. Η Παρμεζάνα είναι ένα τυρί που παράγεται παραδοσιακά και αποκλειστικά στην Ιταλία και αντίστοιχα το Κεφαλοτύρι στην Ελλάδα. Και τα δύο είναι επιτραπέζια τυριά, αλλά χρησιμοποιούνται κυρίως για τρίψιμο ολοκληρώνοντας με αυτό τον τρόπο το γευστικό αποτέλεσμα ενός φαγητού. Η Παρμεζάνα και το Κεφαλοτύρι έχουν φυσικά και άλλες μαγειρικές χρήσεις, οι οποίες τα καταστούν ιδιαίτερα δημοφιλή στο ελληνικό κοινό.

Στον πίνακα 3.1 παρουσιάζεται η περιεκτικότητα των παραπάνω τυριών σε μακροσυστατικά και μικροσυστατικά. Πιο συγκεκριμένα, τα μακροσυστατικά αφορούν τις

πρωτεΐνες και τα λίπη ενώ τα μικροσυστατικά αφορούν την βιταμίνη α-τοκοφερόλη (γνωστή και ως βιταμίνη Ε) και τα άλατα, ασβέστιο, φώσφορο, κάλιο και νάτριο.

Πίνακας 3.1 Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Parmesan & Κεφαλοτύρι.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΤΙΜΗ	
		Parmesan*	Κεφαλοτύρι**
ΜΑΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
Πρωτεΐνη	g/100g	35,75	29,8
Λίπος, ολικό	g/100g	25,83	25,1
ΜΙΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ			
Α- τοκοφερόλη	Mg/100gr	0,22	0,1
ΜΕΤΑΛΛΑ			
Ασβέστιο, Ca	Mg/100gr	1184	1476
Φώσφορος, P	Mg/100gr	694	1941
Κάλιο, K	Mg/100gr	92	305
Νάτριο, Na	Mg/100gr	1602	409

* Πρότυπο αναφοράς για σκληρή Παρμεζάνα

** Πρότυπο αναφοράς για κεφαλοτύρι Κρήτης

Πηγή: USDA, 2012 & Πίνακες Σύνθεσης Ελληνικών Τροφίμων, 2001

Συγκρίνοντας τις τιμές που παρουσιάζονται στον πίνακα αυτό φαίνεται ότι, η παρμεζάνα αποτελεί καλύτερη πηγή πρωτεϊνών σε σχέση με το κεφαλοτύρι. Όσον αφορά την περιεκτικότητα και των δύο τυριών σε λίπος και βιταμίνη Ε, η διαφορά δεν είναι σημαντική. Το ενδιαφέρον παρουσιάζεται κυρίως στα μέταλλα, με το κεφαλοτύρι να ξεπερνάει την παρμεζάνα σε περιεκτικότητα ασβεστίου, φωσφόρου και καλίου και ταυτόχρονα να περιέχει μικρότερη ποσότητα νατρίου.

3.3 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Edam, Gouda με Κασέρι

Το Edam και το Gouda είναι γνωστά στην Ελλάδα ως τυριά της Ολλανδίας. Παρά το γεγονός αυτό, τα τυριά αυτά μπορούν επίσης να παρασκευάζονται και σε άλλες χώρες, καθώς η προστασία του ονόματος τους δεν έχει ζητηθεί σύμφωνα πάντα με τον κανονισμό αριθ. 510/2006 του συμβουλίου της 20ής Μαρτίου που αναφέρθηκε διεξοδικά παραπάνω. Αντίθετα, το Κασέρι αποτελεί αυθεντικό ελληνικό προϊόν. Ωστόσο οι χρήσεις και των τριών αυτών τυριών είναι κοινές, με κυριότερη αυτή για την παρασκευή του γνωστού τοστ.

Τα κυριότερα θρεπτικά συστατικά για το Edam το Gouda και το Κασέρι δίνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 3.2 Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Edam, Gouda & Κασέρι.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΤΙΜΗ		
		Gouda*	Edam**	Κασέρι***
ΜΑΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ				
Πρωτεΐνη	g/100g	24,94	24,99	25,4
Λίπος, ολικό	g/100g	27,44	27,44	21,4
ΜΙΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ				
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ				
A- τοκοφερόλη	Mg/100gr	0,24	0,24	0,1
ΜΕΤΑΛΛΑ				
Ασβέστιο, Ca	Mg/100gr	700	731	900
Φώσφορος, P	Mg/100gr	546	536	1552
Κάλιο, K	Mg/100gr	121	188	233
Νάτριο, Na	Mg/100gr	819	965	485

* Πρότυπο αναφοράς για Gouda

** Πρότυπο αναφοράς για Edam

*** Πρότυπο αναφοράς για Κασέρι νήσων Αιγαίου

Πηγή: USDA, 2012 & Πίνακες Σύνθεσης Ελληνικών Τροφίμων, 2001

Τα συμπεράσματα που εξάγονται από τον πίνακα 3.2 δεν διαφέρουν σημαντικά από εκείνα του πίνακα 3.1 για τα τυριά παρμεζάνα και κασέρι. Η μόνη διαφορά που παρουσιάζεται στον παρόντα πίνακα είναι ότι το Κασέρι αποτελεί, έστω και ελάχιστα, καλύτερη πηγή πρωτεϊνών συγκριτικά με τα τυριά Gouda και Edam, κάτι που δεν συμβαίνει με το Κεφαλοτύρι και την Παρμεζάνα.

3.4 Σύγκριση θρεπτικών συστατικών Provolone με Μετσοβόνη

Το τυρί Provolone παρασκευάζεται παραδοσιακά στην Ιταλία. Ωστόσο η προστασία του ονόματος του δεν έχει ζητηθεί σύμφωνα με τον κανονισμό αριθ. 510/2006, ο οποίος αφορά την προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα το τυρί provolone να παρασκευάζεται και σε άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης εκτός της Ιταλίας, καθώς επίσης και σε τρίτες χώρες. Από την άλλη πλευρά, το τυρί Μετσοβόνη παράγεται κατά παράδοση αποκλειστικά στην Ελλάδα. Τα τυριά που προαναφέρθηκαν είναι καπνιστά τυριά και χρησιμοποιούνται από τον ελληνικό πληθυσμό κυρίως ως επιτραπέζια.

Η σύσταση των τυριών Provolone και Μετσοβόνη σε θρεπτικά συστατικά (τα κυριότερα) δίνεται κατά προσέγγιση στον πίνακα 3.3.

Πίνακας 3.3 Παρουσίαση των θρεπτικών συστατικών των τυριών Provolone & Μετσοβόνα

ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ	ΜΟΝΑΔΑ	ΤΙΜΗ	
		Provolone*	Μετσοβόνα**
ΜΑΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
Πρωτεΐνη	g/100g	25,58	28,7
Λίπος, ολικό	g/100g	26,62	29
ΜΙΚΡΟΣΥΣΤΑΤΙΚΑ			
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ			
Α- τοκοφερόλη	mg/100gr	0,23	0,1
ΜΕΤΑΛΛΑ			
Ασβέστιο, Ca	mg/100gr	756	813
Φώσφορος, P	mg/100gr	496	1339
Κάλιο, K	mg/100gr	138	267
Νάτριο, Na	mg/100gr	876	636

* Πρότυπο αναφοράς για Provolone

** Πρότυπο αναφοράς για Μετσοβόνα

Πηγή: USDA, 2012 & Πίνακες Σύνθεσης Ελληνικών Τροφίμων, 2001

Σύμφωνα με τον πίνακα 3.3 το Μετσοβόνα υπερέχει σε πρωτεΐνες συγκριτικά με το Provolone. Ωστόσο, το δεύτερο έχει λιγότερα λιπαρά. Και στην περίπτωση των τυριών αυτών, το πλεονέκτημα του ελληνικού παραδοσιακού τυριού Μετσοβόνα έγκειται στην μεγαλύτερη περιεκτικότητα του σε ασβέστιο, φώσφορο, κάλιο καθώς και στην χαμηλότερη περιεκτικότητα του σε νάτριο έναντι του ξένου τυριού Provolone. Τέλος, η περιεκτικότητα σε βιταμίνη E παρουσιάζεται χαμηλή και στα δύο αυτά τυριά.

3.5 Σχολιασμός

Βάσει όλων όσων αναφέρθηκαν παραπάνω συμπεραίνεται ότι, εξίσου τα ελληνικά και τα ξένα παραδοσιακά τυριά μπορούν να συστήνονται σε αναπτυσσόμενους οργανισμούς (βρέφη, παιδιά, έφηβοι), σε ηλικιωμένους, σε άτομα με εγκαύματα, σε καταστάσεις όπως η κύηση και ο θηλασμός, όπου οι απαιτήσεις σε πρωτεΐνες είναι αυξημένες. Ωστόσο τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά θα πρέπει να προτείνονται περισσότερο σε σχέση με τα ξένα, λόγω του ότι περιέχουν μεγαλύτερες ποσότητες σε ασβέστιο και φώσφορο. Τα μέταλλα αυτά αποτελούν δομικά συστατικά των οστών και των δοντιών, και η επαρκής πρόσληψη τους αποτρέπει την εμφάνιση της οστεοπόρωσης που μαστίζει κυρίως τις γυναίκες. Ένα επιπλέον πλεονέκτημα των ελληνικών παραδοσιακών τυριών είναι η χαμηλότερη περιεκτικότητα τους σε νάτριο και ταυτόχρονα η υψηλότερη σε κάλιο συγκριτικά με τα ξένα παραδοσιακά τυριά. Αυτό στηρίζεται στο γεγονός ότι, παρ όλο που το νάτριο είναι απαραίτητο για τον οργανισμό (συμμετέχει στην διατήρηση της σωστής ισορροπίας των υγρών του σώματος, βοηθά επίσης στη μετάδοση των νευρικών ερεθισμάτων που επηρεάζουν τη σύσπαση και τη χαλάρωση των μυών), καθίσταται επιβλαβές όταν υπάρχει σε υψηλές συγκεντρώσεις. Πιο συγκεκριμένα, υπάρχει θετική συσχέτιση μεταξύ της αρτηριακής πίεσης και της κατανάλωσης τροφίμων με μεγάλη περιεκτικότητα νατρίου. Από την άλλη πλευρά, η επιλογή τροφίμων με μεγάλη περιεκτικότητα σε κάλιο συνίσταται στην αντιμετώπιση της υπέρτασης. Ωστόσο, ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται στην κατανάλωση τόσο των ελληνικών όσο και των ξένων παραδοσιακών τυριών καθώς η περιεκτικότητα τους σε λίπη και νάτριο είναι ούτως ή άλλως αυξημένη συγκριτικά με άλλα τρόφιμα. Για το λόγο αυτό συστήνεται γενικά μέτρια κατανάλωση τυριών. Σε περιπτώσεις ατόμων που αντιμετωπίζουν καρδιοπάθειες ή υπέρταση προτείνονται καλύτερα τυριά χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπη και νάτριο, που και από αυτά διαθέτει η Ελλάδα. Παραδειγματικά αναφέρεται το κατίκι Δομοκού, το Ανθότυρο το Γαλοτύρι κ.α.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να επισημανθεί ότι, οι καλύτερες αναλογίες των θρεπτικών συστατικών των ελληνικών παραδοσιακών τυριών σε σύγκριση με εκείνες των ξένων παραδοσιακών τυριών που αναφέρθηκαν παραπάνω, δεν αποτελούν το μοναδικό πλεονέκτημα των πρώτων. Τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά παρουσιάζουν πιο πλούσια γεύση και άρωμα, και αυτό οφείλεται στην μεγαλύτερη χρονική διάρκεια ωρίμανσης τους καθώς και στις διαφορετικές τεχνικές και μεθόδους που ακολουθούνται κατά την παρασκευή τους. Σημαντικό ρόλο στα οργανοληπτικά συστατικά και στην ποιότητα που

παρουσιάζουν τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά παίζει και η διατροφή των ζώων (από τα οποία παράγεται το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους), η οποία βασίζεται αποκλειστικά στα άγρια χόρτα και βότανα των ελληνικών βοσκοτόπων, που είναι απαλλαγμένα από λιπάσματα και φυτοφάρμακα.

Συμπερασματικά, τα παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας δεν έχουν τίποτα να «ζηλέψουν» από τα ξένα αντίστοιχης χρήσης. Για το λόγο αυτό, πρέπει να υποστηριχτούν κυρίως από το ελληνικό καταναλωτικό κοινό, όπου είναι ευρέως διαδεδομένα, αλλά και από το ξένο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

4.1 Γενικά στοιχεία για την εγχώρια αγορά

Η αγορά των τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα είναι αρκετά μεγάλη, αφού αποτελείται τόσο από τα εγχώρια όσο και από τα εισαγόμενα τυριά. Έτσι ο καταναλωτής έχει την δυνατότητα να επιλέξει από μια μεγάλη ποικιλία τυριών. Ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες ζήτησης των τυριών είναι φυσικά η τιμή τους. Ίσως εκεί στηρίζεται και η πολιτική τιμολόγησης των εισαγόμενων τυριών που συνήθως διατίθενται σε χαμηλότερες τιμές από τα αντίστοιχα εγχώρια (ICAP, 2010). Αποτέλεσμα των χαμηλότερων τιμών, είναι η τάση υποκατάστασης των εγχώριων τυριών από τα εισαγόμενα. Συγκεκριμένα, η αντικατάσταση των ελληνικών ημίσκληρων και σκληρών τυριών από αντίστοιχους τύπους ξένων τυριών, έχει πλήξει αρκετά την ελληνική αγορά.

4.2 Μέγεθος εγχώριας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων

Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζεται η εγχώρια παραγωγή τυροκομικών για την περίοδο 1993-2009²⁹, η οποία προέρχεται από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις αλλά και τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις (ICAP, 2010).

Όπως προκύπτει από τον πίνακα 4.1, η συνολική εγχώρια παραγωγή είχε, σε γενικές γραμμές, ανοδική πορεία κατά την περίοδο αυτή, με μέσο ετήσιο ρυθμό 1,8%, φτάνοντας το 2009 τους 245.106 τόνους έναντι των 185.682 τόνων το 1993.

²⁹ Τα μεγέθη παραγωγής για την περίοδο 1993-2004 προέρχονται από τα επίσημα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Τα μεγέθη των ετών 2005 και 2006 στηρίζονται σε εκτιμήσεις, βάση πρωτογενών στοιχείων από τις επιχειρήσεις του εξεταζόμενου κλάδου (ICAP, 2010). Για τα έτη 2007-2009, τα στοιχεία σχετικά με την βιομηχανική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων προέρχονται από τον Ελληνικό Οργανισμό Γάλακτος και Κρέατος (Ε.Λ.Ο.Γ.Α.Κ.).

Πίνακας 4.1 Εγχώρια παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)

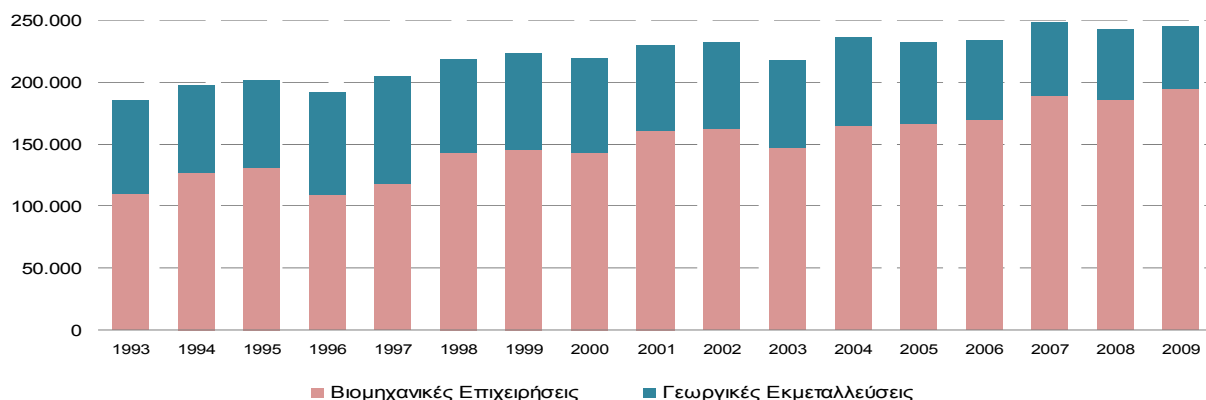
Έτος	Βιομηχανικές Επιχειρήσεις	Γεωργικές Εκμεταλλεύσεις	Σύνολο
1993	109.982	75.700	185.682
1994	126.898	70.700	197.598
1995	131.322	70.600	201.922
1996	109.379	82.733	192.112
1997	118.606	86.504	205.110
1998	142.987	75.229	218.216
1999	145.531	78.340	223.871
2000	142.929	76.592	219.521
2001	161.036	68.979	230.015
2002	162.516	70.018	232.534
2003	146.955	70.400	217.355
2004	165.221	70.800	236.021
2005	167.000	65.000	232.000
2006	170.000	64.000	234.000
2007	188.515	60.000	248.515
2008	186.189	57.000	243.189
2009	195.106	50.000	245.106

Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: ICAP, 2010

Στο διάγραμμα 4.1 φαίνεται ότι, σε αντίθεση με τη συνεχή σχεδόν αύξηση της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, η παραγωγή τυροκομικών μέσω γεωργικών εκμεταλλεύσεων παρουσίασε σταδιακή μείωση. Αυτό αποδίδεται, σύμφωνα με παράγοντες της αγοράς, στη συνεχή τάση συγκέντρωσης της παραγωγής (με τη μέθοδο συγχωνεύσεων και εξαγορών μικρών μονάδων) και την παράλληλη αύξηση του βαθμού βιομηχανοποίησης του κλάδου, τα τελευταία χρόνια (ICAP, 2010).

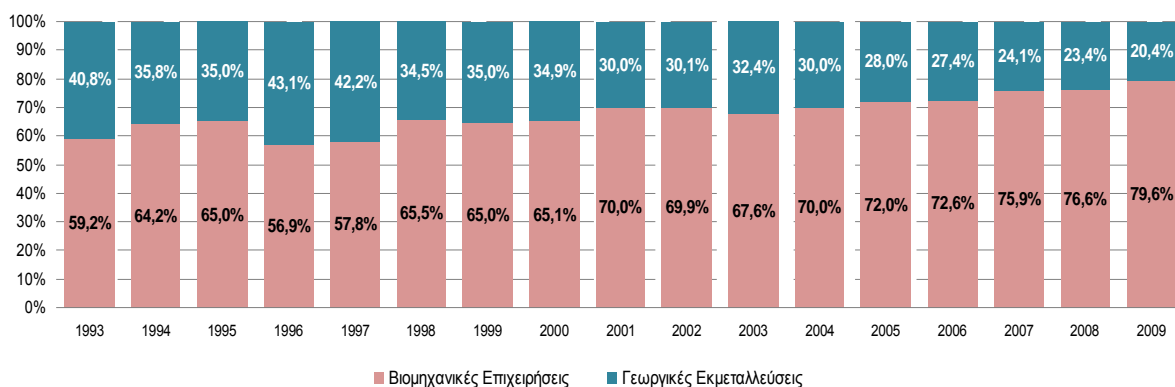
Τόνοι



Διάγραμμα 4.1 Εγχώρια παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)

Πηγή: ICAP, 2010

Συμπερασματικά, η άνοδος του συνόλου της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων την εξεταζόμενη περίοδο οφείλεται στη διεύρυνση της παραγωγής των βιομηχανικών επιχειρήσεων. Πιο συγκεκριμένα, το μερίδιο παραγωγής των βιομηχανικών επιχειρήσεων αυξήθηκε από 59,2% το 1993 σε 79,6% το 2009, αντίθετα με το μερίδιο παραγωγής των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, που συρρικνώθηκε με την πάροδο του χρόνου και εκτιμάται σε 20% περίπου το 2009 (βλέπε διάγραμμα 4.2)



Διάγραμμα 4.2 Ποσοστά εγχώριας παραγωγή τυριών από βιομηχανικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις (1993-2009)

Πηγή: ICAP, 2010

4.2.1 Διάρθρωση της εγχώριας βιομηχανικής παραγωγής τυριών ανά κατηγορία προϊόντων

Στον πίνακα Π 4.α του παραρτήματος Α, παρουσιάζεται η διάρθρωση της συνολικής παραγωγής τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις ανά βασική κατηγορία προϊόντος για την περίοδο 1998-2006³⁰. Πιο συγκεκριμένα, φαίνεται ότι, η παραγωγή φέτας και λευκών τυριών παρουσιάζει μια αυξητική πορεία από το 1998 ως το 2006 της τάξεως του 15,3%. Αντίθετα, τα λιωμένα τυριά παρουσιάζουν μείωση της τάξεως του (-)71%.

Ο πίνακας 4.2 παρουσιάζει τη διάρθρωση της συνολικής παραγωγής τυριών από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις ανά βασική κατηγορία προϊόντος για την περίοδο 2007-2009³¹.

Πίνακας 4.2 Παραγωγή τυριών ανά κατηγορία από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις (2007-2009)

Τύπος τυριού	2007	2008	2009
Μαλακά Τυριά	130.815	126.073	124.792
Σκληρά & Ημίσκληρα	34.635	33.623	43.618
Τυριά Τυρογάλακτος	22.597	26.195	26.447
Λιωμένα Τυριά	468	297	249
Σύνολο	188.515	186.188	195.106

Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: ICAP, 2010

³⁰ Επεξεργασμένα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ως το 2004), ενώ οι ποσότητες για τα έτη 2005 και 2006 στηρίζονται σε εκτιμήσεις, βάσει πρωτογενών στοιχείων από τις επιχειρήσεις του εξεταζόμενου κλάδου (ICAP, 2010).

³¹ Στοιχεία που προέρχονται από τον Ελληνικό Οργανισμό Γάλακτος και Κρέατος (Ε.Λ.Ο.Γ.Α.Κ.).

Σύμφωνα με τον παραπάνω πίνακα συμπεραίνεται ότι, η κατηγορία των **μαλακών τυριών** κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στη συνολική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ειδικότερα, το ποσοστό συμμετοχής της στο σύνολο της παραγόμενης ποσότητας από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις διαμορφώθηκε σε 63,9% το 2009, ενώ το μεγαλύτερο μέρος της εν λόγω ποσότητας εκτιμάται ότι καλύπτει η φέτα.

Η κατηγορία των **σκληρών και ημίσκληρων τυριών** κατατάσσεται δεύτερη, με βάση το ποσοστό συμμετοχής στη συνολική βιομηχανική παραγωγή τυριών, το οποίο διαμορφώθηκε σε 22,4% το 2009. Ακολουθεί η κατηγορία των **τυριών τυρογάλακτος**, η οποία κατέλαβε μερίδιο παραγωγής 13,6% το ίδιο έτος. Τέλος, αμελητέο είναι το ποσοστό συμμετοχής των **λιωμένων τυριών** στο σύνολο της εγχώριας βιομηχανικής παραγωγής.

Ωστόσο, θεωρείται σημαντικό να αναφερθεί η μείωση που παρατηρείται στην παραγωγή των μαλακών τυριών συγκριτικά με τα προηγούμενα έτη.

4.2.2 Σημαντικές παραγωγικές επιχειρήσεις τυροκομικών προϊόντων – μερίδια

Στην παρούσα ενότητα γίνεται αναφορά σε ορισμένες επιχειρήσεις του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων που καταλαμβάνουν σημαντική θέση στην εγχώρια παραγωγή τυριών³².

Η εταιρεία Τυράς Α.Ε. κατέχει σημαντική θέση στην εγχώρια παραγωγή τυριών καταλαμβάνοντας το 2009 μερίδιο της τάξης ~12%. Η Δωδώνη Α.Ε. (Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου) κατέλαβε μερίδιο παραγωγής της τάξης ~8%, ενώ η εταιρεία Μεβγάλ Α.Ε. κατέλαβε μερίδιο ~6%. Επίσης, η Ήπειρος Α.Ε.Β.Ε. εκτιμάται ότι απέσπασε μερίδιο ~4% το ίδιο έτος (βλέπε πίνακα 4.3). Αξιόλογη θέση στην συνολική παραγωγή τυριών κατέχουν η Κολιός Α.Ε, η οποία σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς συγκεντρώνει αντίστοιχο μερίδιο 10%-12%, και η Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος Α.Ε.

³² Τα αναφερόμενα μερίδια παραγωγής των εταιρειών έχουν προκύψει με βάση την συνολική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις, κατά το έτος 2009 (195.106 τόνοι)- (ICAP, 2010).

Πίνακας 4.3 Μερίδια επιχειρήσεων στο σύνολο της βιομηχανικής παραγωγής τυριών (2009)

Επωνυμία εταιρίας	Μερίδιο
ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	~ 12%
ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΠΕΙΡΟΥ	~ 8%
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	~ 6%
ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	~ 4%

Πηγή : ICAP, 2010

Επιπλέον, οι περισσότερες από τις εταιρείες που προαναφέρθηκαν έχουν αναπτύξει σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα σε αγορές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και τρίτων χωρών.

Λόγω της μεγάλης διασποράς των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στον εν λόγω κλάδο, υπάρχει σημαντικό πλήθος επιχειρήσεων οι οποίες συγκεντρώνουν ποσοστό επί της συνολικής παραγόμενης ποσότητας μεταξύ 1%-2% η κάθε μία. Τέτοιες επιχειρήσεις είναι, μεταξύ άλλων, οι Έξαρχος Α.Ε, Ρούσσας Α.Ε, Δελφοί Α.Ε, Χώτος Α.Β.Ε.Ε, Ε.Α.Σ. Καλαβρύτων, Νίκζας Βιομηχανία Γάλακτος Α.Ε, Πήλιο Α.Ε, κ.ά.

Στην κατηγορία των **μαλακών τυριών** (από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις) το 2009 η εταιρεία Τυράς Α.Ε. απέσπασε μερίδιο παραγωγής μεταξύ 12,5%-13%, η εταιρεία Ήπειρος Α.Ε.Β.Ε. μερίδιο περίπου 5,5% και η Μεβγάλ Α.Ε. μερίδιο της τάξεως του 5%. Η Δωδώνη Α.Ε. ΑΒΓΗ εκτιμάται ότι κατέλαβε αντίστοιχο μερίδιο της τάξης του 10%.

Στην παραγωγή των **σκληρών και ημίσκληρων τυριών**, η εταιρεία Τυράς Α.Ε. συγκεντρώνει μερίδιο παραγωγής για το έτος 2009 μεταξύ 11,0%-11,5%, η Μεβγάλ Α.Ε. αντίστοιχο μερίδιο περίπου 5,5% και η Έξαρχος Α.Ε. μερίδιο της τάξης του 4%. Οι εταιρείες Μέτσοβο Α.Ε, Μινέρβα Α.Ε. Ελαιουργικών Επιχειρήσεων, Δελφοί Α.Ε. και Ήπειρος Α.Ε.Β.Ε. συγκέντρωσαν συνολικά μερίδιο της τάξης του 2%.

Σημαντική παρουσία στην εν λόγω κατηγορία προϊόντων το έτος 2009 είχαν και οι εταιρείες Κολιός Α.Ε, Δωδώνη Α.Ε. ΑΒΓΗ και Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος Α.Ε.

Τέλος, σε ότι αφορά τα **τυριά τυρογάλακτος**, σημαντικό μερίδιο το έτος 2009 κατέχει η εταιρεία Τυράς Α.Ε. (περίπου 11,5%) και η Μεβγάλ Α.Ε. (10,5%-11,0%) (βλέπε πίνακα 4.4) (ICAP, 2010).

Πίνακας 4.4 Μερίδια αγοράς επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων ανά τύπο τυριού για το έτος 2009

Επιχειρήσεις Τυροκομικών προϊόντων ανά τύπο Τυριού	Μερίδια Αγοράς
Μαλακά Τυριά	
ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	12,5%-13,0%
ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε	~ 5%
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	5%
ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. ΑΒΓΗ	10%
Σκληρά & Ημίσκληρα Τυριά	
ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	11,0%-11,5%
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	~ 5,5%
ΕΞΑΡΧΟΣ Α.Ε.	4%
ΜΕΤΣΟΒΟ Α.Ε., ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε.ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ, ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε., ΦΑΓΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε.*	2%
Τυριά Τυρογάλακτος	
ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	~ 11,5%
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	10,5%-11,0%

* Συνολικό μερίδιο

Πηγή: ICAP, 2010

Παρατηρώντας τον παραπάνω πίνακα συμπεραίνεται ότι η επιχείρηση Τυράς Α.Ε. κατέχει τα μεγαλύτερα μερίδια αγοράς ανά κατηγορία τύπου τυριού. Ακολουθεί η επιχείρηση Μεβγάλ Α.Ε, η οποία όμως υστερεί στα σκληρά και ημίσκληρα τυριά. Τέλος η επιχείρηση Δωδώνη Α.Ε. ΑΒΓΗ κατέχει σημαντικά μερίδια αγοράς στην κατηγορία των μαλακών τυριών.

4.3 Μέγεθος εγχώριας αγοράς τυροκομικών προϊόντων

Από τον πίνακα 4.5 προκύπτει ότι η συνολική εγχώρια κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων (σε ποσότητα) παρουσίασε, σε γενικές γραμμές, ανοδική πορεία κατά την διάρκεια των τελευταίων 15 ετών. Ο μέσος ετήσιος ρυθμός μεταβολής την περίοδο 1996-2009 διαμορφώθηκε σε 2,7%. Ειδικότερα, το 2009 η κατανάλωση εκτιμάται στο επίπεδο των 328,5 χιλιάδων τόνων, από 314,3 χιλιάδες τόνους το προηγούμενο έτος, παρουσιάζοντας αύξηση 4,5%.

Πίνακας 4.5 Εγχώρια φαινομενική κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων (1993-2009)

Έτος	Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Φαινομενική Κατανάλωση
1993	185.700	56.383	12.545	229.538
1994	197.600	64.679	13.755	248.524
1995	201.900	60.679	16.076	246.503
1996	192.112	56.420	17.551	230.981
1997	205.110	66.130	16.742	254.498
1998	218.216	66.907	19.637	265.486
1999	223.871	66.957	21.139	269.689
2000	219.521	69.657	21.821	267.357
2001	230.015	69.151	25.193	273.973
2002	232.534	70.282	23.323	279.493
2003	217.355	76.408	28.391	265.372
2004	236.021	83.443	34.127	285.337
2005	232.000	87.304	25.418	293.886
2006	234.000	96.811	31.280	299.531
2007	248.514	118.245	39.875	326.884
2008	243.189	112.494	41.360	314.323
2009	245.106	125.000	41.648	328.458

Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: ICAP, 2010

Ο βαθμός **εισαγωγικής διείσδυσης** διαμορφώθηκε σε 38,1% το έτος 2009 από 24,6% το έτος 1993. Οι δε ποσότητες εισαγωγής παρουσίασαν μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 5,1% την εξεταζόμενη περίοδο.

Αναφορικά με την **εξαγωγική επίδοση** του κλάδου επισημαίνεται ότι, οι εξαγωγές κάλυψαν το 17% περίπου της εγχώριας παραγωγής το έτος 2009 από 6,8% το έτος 1993, ακολουθώντας ανοδική τάση την εξεταζόμενη περίοδο.

Επισημαίνεται ότι η αύξηση των εξαγωγών τα τελευταία χρόνια οφείλεται, κατά κύριο λόγο, στην αναγνώριση 21 ελληνικών τυριών (κυρίως της φέτας) ως τυριών «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (Π.Ο.Π.), τα οποία μέχρι την αναγνώριση τους από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή δέχονταν έντονο ανταγωνισμό σε διεθνές επίπεδο, από λευκά κυρίως τυριά άλλων ευρωπαϊκών χωρών (ICAP, 2010).

Παρά τα θετικά στοιχεία που μόλις αναφέρθηκαν κρίνεται αναγκαίο να τονιστεί ιδιαίτερα ότι, η εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων υπολείπεται σταθερά της κατανάλωσης την περίοδο που μελετάται (1993-2009). Το γεγονός αυτό έχει ως αποτέλεσμα, το ποσοστό των εισαγωγών σε ξένα τυροκομικά προϊόντα δικαιολογημένα να αυξάνεται, όπως αναφέρθηκε παραπάνω, ώστε να καλυφθούν οι ανάγκες των ελλήνων καταναλωτών. Ταυτόχρονα, για τον ίδιο ακριβώς λόγο, το ποσοστό των εξαγωγών να μην αυξάνεται χωρίς όμως να έχει ιδιαίτερες προοπτικές για το μέλλον.

Τέλος, πρέπει να σημειωθεί ότι σύμφωνα με εκτιμήσεις παραγόντων της αγοράς, το μεγαλύτερο μέρος των τυροκομικών προϊόντων κατευθύνεται στα super markets (50%-60%), ακολουθούν οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας (catering) και οι χώροι μαζικής εστίασης (25%-30%) καθώς και τα μικρά σημεία πώλησης (15%-20%) (ICAP, 2010).

4.3.1 Ανάλυση της εγχώριας αγοράς ανά κύρια κατηγορία προϊόντων

Στον πίνακα Π 4.β του παραρτήματος Α αναλύεται η συνολική εγχώρια κατανάλωση ανά κύρια κατηγορία τυροκομικών προϊόντων για τα έτη 2000-2009.

Παρατηρείται ότι το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής κατανάλωσης καλύπτεται καθ' όλη την εξεταζόμενη περίοδο από τα ελληνικά τυριά. Το μερίδιο τους στη συνολική αγορά, αν

και παρουσιάζει σταδιακά μείωση, διαμορφώθηκε στο 62% περίπου το έτος 2009. Αντίστοιχα, το μερίδιο των εισαγόμενων τυριών στη συνολική αγορά, παρουσιάζοντας συνεχόμενη αύξηση, διαμορφώθηκε στο 38% το ίδιο έτος.

Πιο συγκεκριμένα, όσον αφορά τα **ελληνικά τυριά**, η κατηγορία «**φέτα, τελεμές και μαλακά τυριά**» απέσπασε μερίδιο 44,9% στη συνολική εγχώρια κατανάλωση τυριών το έτος 2009. Αξίζει να σημειωθεί ότι αποτελεί την κατηγορία που παρουσιάζει τη μεγαλύτερη εξαγωγική δραστηριότητα έναντι των υπόλοιπων ειδών τυριών.

Η κατηγορία των **ημίσκληρων και σκληρών τυριών** (από αιγοπρόβειο και αγελαδινό γάλα) αποτελεί την δεύτερη κατηγορία ελληνικών τυροκομικών προϊόντων με την υψηλότερη κατανάλωση. Ειδικότερα, η συγκεκριμένη κατηγορία τυριών απέσπασε μερίδιο 11,6% στη συνολική κατανάλωση τυριών το έτος 2009.

Τα **τυριά τυρογάλακτος** απέσπασαν μερίδιο 5,4% στην συνολική κατανάλωση τυριών το ίδιο έτος.

Το μέγεθος της συνολικής κατανάλωσης των **λιωμένων τυριών** κυμαίνεται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, εμφανίζοντας, σε γενικές γραμμές, πτωτική τάση την εξεταζόμενη περίοδο (2000-2009).

Όσον αφορά τα **εισαγόμενα τυριά**, τα **ημίσκληρα τυριά** (gouda, edam, emmental) αποτελούν την κυριότερη κατηγορία τυριών ευρωπαϊκού τύπου, καθώς το μερίδιο συμμετοχής τους στην κατανάλωση εισαγόμενων τυριών το έτος 2009 διαμορφώθηκε σε 52,2%, ενώ στο σύνολο της εγχώριας κατανάλωσης τυριών απέσπασαν μερίδιο 19,9% το ίδιο έτος.

Έπεται η κατηγορία των **σκληρών τυριών** (grana, regato), το μερίδιο συμμετοχής της οποίας στη συνολική κατανάλωση εισαγόμενων τυριών διαμορφώθηκε σε 25,1%. Επί της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων απέσπασαν μερίδιο 9,6% το έτος 2009.

Τα **μαλακά τυριά** και τα τυριά κρέμα απέσπασαν μερίδιο 4,3% επί της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων το έτος 2009. Τα **λοιπά τυριά**, τα οποία περιλαμβάνουν κυρίως τα τυριά τύπου blue cheese, roquefort, τριμμένα τυριά, λιωμένα και

τυριά για τοστ συγκέντρωσαν μερίδιο 4,3% επί της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων το ίδιο έτος.

Ο πίνακας 4.6 παρουσιάζει την εγχώρια κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα για το χρονικό διάστημα 1995-2009, η οποία διαμορφώθηκε σε 29,17 κιλά ανά άτομο το έτος 2009, ακολουθώντας σε γενικές γραμμές ανοδική τάση. Στο συγκεκριμένο σημείο πρέπει να επισημανθεί ότι, οι Έλληνες έρχονται πρώτοι σε κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων σε παγκόσμιο επίπεδο, γεγονός που αποδεικνύει τη σπουδαιότητα των παραπάνω προϊόντων στη ζωή αυτών.

Πίνακας 4.6 Κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών στην Ελλάδα (1995-2009)

Έτος	Κιλά / άτομο
1995	23,27
1996	21,64
1997	23,69
1998	24,56
1999	24,83
2000	24,52
2001	25,06
2002	25,48
2003	24,11
2004	25,84
2005	26,52
2006	26,92
2007	29,26
2008	28,03
2009	29,17

Πηγή: ICAP, 2010

Επιπλέον, στον πίνακα Π 4.γ. του παραρτήματος Α παρουσιάζεται η κατά κεφαλή κατανάλωση ανά κατηγορία τυροκομικών προϊόντων, για την περίοδο 2000-2009.

Παρατηρείται ότι τα **εγχώριως παραγόμενα τυριά**, η κατηγορία «φέτα, τελεμές, μαλακά τυριά» εμφανίζει διαχρονικά την υψηλότερη κατά κεφαλή κατανάλωση και ακολουθεί η κατηγορία «κεφαλοτύρι, κασέρι, ημίσκληρο, γραβιέρες».

Αναφορικά με τα **εισαγόμενα τυριά**, την υψηλότερη κατά κεφαλή κατανάλωση κατέχουν τα ημίσκληρα (gouda, edam, emmental) και ακολουθούν τα σκληρά τυριά (grana, regato).

Ωστόσο, η κατά κεφαλή κατανάλωση τυριών εγχώριας παραγωγής παρουσιάζει μικρή αύξηση συγκριτικά με εκείνη των εισαγόμενων τυριών. Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι η κατά κεφαλή κατανάλωση ημίσκληρων και σκληρών τυριών ξένης προέλευσης υπερτερεί έναντι των εγχώριων τυριών των ίδιων κατηγοριών.

4.3.2 Μερίδια αγοράς σημαντικών επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων είναι κατακερματισμένος, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα ακόμα και μεγάλες επιχειρήσεις να κατέχουν μικρό σχετικά μερίδιο στο σύνολο της κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων.

Στον πίνακα 4.7 παρουσιάζονται τα μερίδια ορισμένων εκ των κυριοτέρων επιχειρήσεων στο σύνολο της εγχώριας φαινομενικής κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων, για το έτος 2009. Επισημαίνεται ότι τα εκτιμώμενα μερίδια αφορούν τις συνολικές ποσότητες που διέθεσαν οι ελληνικές εταιρίες στην ελληνική αγορά, περιλαμβάνουν δηλαδή όλα τα εμπορικά τους σήματα και σε ορισμένες περιπτώσεις και τις ποσότητες που παράγουν για λογαριασμό άλλων επιχειρήσεων.

Πίνακας 4.7 Μερίδια αγοράς ορισμένων εκ των κυριοτέρων επιχειρήσεων τυροκομικών προϊόντων

Επωνυμία εταιρίας	Μερίδιο
ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	4,5%-5%
ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΠΕΙΡΟΥ	4%
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	3,5%
ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	2%
FRIESLAND CAMPINA ΕΛΛΑΣ Α.Ε.	2,5%-3%
ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	1%
KRAFT FOODS ΕΛΛΑΣ Α.Ε.	0,5%-1%

Πηγή: ICAP, 2010

Επίσης, αξιόλογη παρουσία στην αγορά τυροκομικών προϊόντων κατέχουν και τα προϊόντα των εταιρειών Κολιός Α.Ε, Όλυμπος Γαλακτοβιομηχανία Λαρίσης Α.Ε. και Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος Α.Ε. Επιπλέον σημαντική θέση έχουν και οι εταιρίες Arla Foods Ελλάς Α.Ε, Campina Ελλάς Α.Ε, Leader Α.Ε. και Optima Α.Ε. (ICAP, 2010).

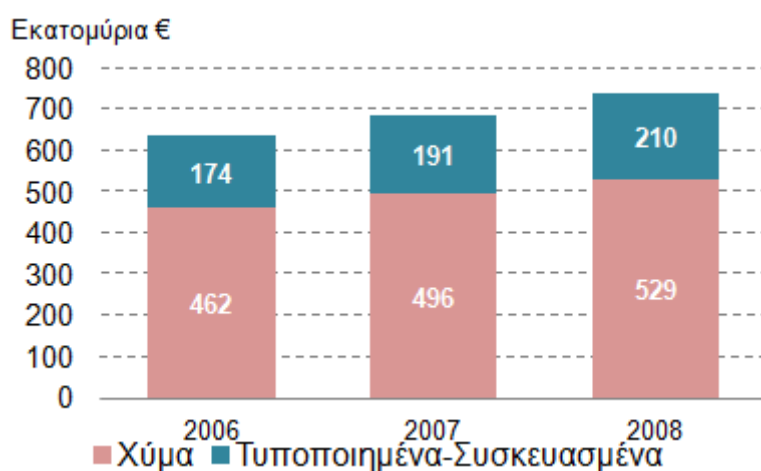
4.3.3 Μέγεθος αγοράς τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων

Αυξητική είναι η τάση των καταναλωτών για τυροκομικά προϊόντα σε τυποποιημένη συσκευασία τα τελευταία χρόνια. Αρκετές είναι οι επιχειρήσεις οι οποίες πραγματοποιούν επενδύσεις με σκοπό τον εκσυγχρονισμό των παραγωγικών τους εγκαταστάσεων, προκειμένου να προσφέρουν στην αγορά προϊόντα και σε τυποποιημένη μορφή, ώστε να ανταποκριθούν και στις αυξανόμενες προτιμήσεις των καταναλωτών της εγχώριας αγοράς αλλά και αυτής του εξωτερικού.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις παραγόντων του κλάδου (των τυροκομικών), η αγορά των τυποποιημένων προϊόντων το έτος 2009 ήταν της τάξης των 37 χιλιάδων τόνων, έναντι των 30 χιλιάδων τόνων το έτος 2006, καλύπτοντας το 11% περίπου της συνολικής κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων. Η ανοδική αυτή τάση των καταναλωτών υπέρ των

τυποποιημένων προϊόντων αναμένεται να συνεχιστεί και τα προσεχή έτη εις βάρος των χύμα προϊόντων (ICAP, 2010). Αυτό οφείλεται στην άμεση πρόσβαση που έχει ο καταναλωτής στα τυποποιημένα προϊόντα, καθώς επίσης και στην παρουσία τους στα ψυγεία ακόμα και πολύ μικρών σημείων πώλησης.

Παρ' όλα αυτά, το έτος 2008 πουλήθηκαν από τις αλυσίδες super markets συνολικά χύμα τυριά αξίας 529 εκατομμυρίων € την ίδια ώρα που για τυποποιημένα-συσκευασμένα τυριά οι αγορές ήταν σχεδόν οι μισές και έφτασαν τα 210 εκατομμύρια €, όπως φαίνεται στο διάγραμμα 4.3



Διάγραμμα 4.3 Πωλήσεις τυριών την περίοδο 2006-2008 από τα super markets

Πηγή: IRIS, 2008

Η συγκεκριμένη συμπεριφορά των ελλήνων καταναλωτών εξηγείται για πολλούς και διάφορους λόγους. Η δυνατότητα αγοράς της συγκεκριμένης ποσότητας που θέλει ο καταναλωτής, οι χαμηλότερες τιμές σε σύγκριση με τα τυποποιημένα προϊόντα, η αναζήτηση πιο εκλεπτυσμένων γεύσεων τυριού, η δυνατότητα δοκιμής πριν την αγορά που προσφέρουν τα περισσότερα καταστήματα λιανικής πώλησης τυροκομικών προϊόντων, είναι μερικοί από αυτούς.

Όσον αφορά την συσκευασία-τυποποίηση των τυροκομικών προϊόντων, αυτή πραγματοποιείται είτε απευθείας από τις επιχειρήσεις παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, είτε από εταιρείες που ειδικεύονται στη συσκευασία-τυποποίηση. Οι εταιρείες που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα στην Ελλάδα είναι : S.H.M. Hellas

A.E.B.E, Παραγωγική Θράκης Α.Ε, Σκοπός Α.Ε, Τυποποιητική Ε.Π.Ε, Trofimo Food Company Α.Β.Ε.Ε, Αγροτική Τροφίμων Α.Β.Ε.Ε. κ.α, οι οποίες τυποποιούν προϊόντα για ίδιο λογαριασμό αλλά και για λογαριασμό τρίτων παραγωγικών και εισαγωγικών επιχειρήσεων του κλάδου (ICAP, 2010).

Επιπλέον, θα πρέπει να αναφερθεί ότι, σημαντικό μερίδιο στην αγορά των τυποποιημένων τυριών κατά το έτος 2009 κατείχαν οι εξής εταιρίες : Μεβγάλ Α.Ε. (μερίδιο ~17%), Τυράς Α.Ε. (μερίδιο 13,5%), Φάγε Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος (μερίδιο 8%-10%), Ήπειρος Α.Ε.Β.Ε. (μερίδιο 7,5%), Εργοστάσιο Γάλακτος Τρικάλων- ΤΡΙΚΚΗ και Δελφοί Α.Ε. (μερίδιο συνολικά 5%), Μινέρβα Α.Ε. Ελαιουργικών Επιχειρήσεων (μερίδιο ~1,5%) (ICAP, 2010).

Σημαντική εξίσου παρουσία στον κλάδο των τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων έχουν και οι επιχειρήσεις Κολιός Α.Ε, Δωδώνη Α.Ε. ΑΒΓΗ, Όλυμπος Γαλακτοβιομηχανία Λαρίσης Α.Ε. κ.α (ICAP, 2010).

Όσον αφορά το κυριότερο είδος τυριού που προσφέρεται στην αγορά σε τυποποιημένη συσκευασία είναι η φέτα, ενώ ακολουθεί η κατηγορία των ημίσκληρων τυριών και των τυριών τυρογάλακτος (ICAP, 2010).

4.4 Παράγοντες ζήτησης τυροκομικών προϊόντων στην εγχώρια αγορά

Τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής για τους Έλληνες καταναλωτές και θεωρείται σημαντικό να αναφερθούν οι παράγοντες που επηρεάζουν την ζήτηση τους.

Οι σημαντικότεροι προσδιοριστικοί παράγοντες είναι η τιμή και το διαθέσιμο εισόδημα. Η τιμή επηρεάζει τις επιλογές των καταναλωτών μεταξύ των διαφόρων προϊόντων. Το μεγάλο εύρος που παρατηρείται στις τιμές πώλησης διαφόρων τύπων τυριών, δίνει στο καταναλωτικό κοινό την δυνατότητα επιλογής μεταξύ πληθώρας προϊόντων, καλύπτοντας τις οποιεσδήποτε προτιμήσεις του. Παράλληλα, διευκολύνει τυχόν υποκατάσταση ορισμένων ειδών τυριού από άλλα φθηνότερα. Ο παράγοντας τιμή, καθίσταται περισσότερο σημαντικός σε περιόδους συρρίκνωσης του διαθέσιμου εισοδήματος, γεγονός που οδηγεί σε περιορισμό των δαπανών του.

Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν τους καταναλωτές είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων αυτών όπως, η γεύση, η ποιότητα, η διάρκεια συντήρησης τους, η θρεπτική αξία, η συσκευασία κα. Στο σημείο αυτό θεωρείται σημαντικό να αναφερθεί ότι, η προτίμηση των καταναλωτών στα παραδοσιακά ελληνικά τυριά γίνεται εντονότερη όταν παρουσιάζονται ζητήματα σχετικά με την ποιότητα των πρώτων υλών και των (τελικών) τυροκομικών προϊόντων κυρίως σε αγορές του εξωτερικού (ICAP, 2010).

Επιπλέον, η ζήτηση των τυριών συνδέεται περισσότερο με κατηγορίες-είδη τυριών ή περιοχές προέλευσης και λιγότερο με συγκεκριμένα εμπορικά σήματα εταιριών. Παρ' όλα αυτά, ο βαθμός τυποποίησης των τυροκομικών προϊόντων αυξάνεται με αποτέλεσμα να συμβάλει στην δημιουργία «επώνυμης» ζήτησης. Για το λόγο αυτό, οι μεγαλύτερες εταιρίες του κλάδου δαπανούν σημαντικά ποσά για διαφημιστική προβολή των προϊόντων-εμπορικών σημάτων τους. Η διαφήμιση επηρεάζει σημαντικά τη ζήτηση των εξεταζόμενων προϊόντων, υπό την έννοια ότι «προσελκύει» τους καταναλωτές σε συγκεκριμένα εμπορικά σήματα ή νέους τύπους προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι κυρίως στα αστικά κέντρα παρατηρείται στροφή των καταναλωτών σε «επώνυμα» και *delicatessen*³³ προϊόντα (ICAP, 2010) .

Τέλος, οι διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων και η επικράτηση, τα τελευταία κυρίως χρόνια, έντονων ρυθμών ζωής γενικά ευνοούν την κατανάλωση συγκεκριμένων προϊόντων, όπως συσκευασμένων-τυποποιημένων προϊόντων ή προϊόντων χαμηλών σε λιπαρά. Ωστόσο, πρέπει να επισημανθεί η σταδιακή αύξηση της ζήτησης των παραπάνω προϊόντων.

³³ Delicatessen: επιλεγμένα εκλεκτά εδέσματα

4.5 Δαπάνη των ελληνικών νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα

Στοιχεία για την δαπάνη των ελληνικών νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα μπορούν να αντληθούν από την έρευνα οικογενειακών προϋπολογισμών που πραγματοποιείται από την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Ελλάδας κάθε 4-5 χρόνια. Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία (2004-2005), η μέση μηνιαία δαπάνη ανά νοικοκυριό για τυροκομικά προϊόντα (τυρί μαλακό, τυρί σκληρό, τυρί με μειωμένα λιπαρά) ανήλθε σε €24,24 έναντι €288,96 για το σύνολο ειδών διατροφής (ποσοστό 8,38%). Η υψηλότερη μέση μηνιαία δαπάνη πραγματοποιείται από τα νοικοκυριά των ημιαστικών περιοχών (€25,58) καλύπτοντας το 8,32% του συνόλου των αντίστοιχων μηνιαίων δαπανών για είδη διατροφής.

Λαμβανομένων υπόψη και τις μέσες μηνιαίες ποσότητες τυριών που αποκτήθηκαν από τα νοικοκυριά, φαίνεται ότι αυτές (κατά μέσο όρο) κυμαίνονται σε 3,55 kg/μήνα, ενώ ποσοστό 62,8% της μέση μηνιαίας ποσότητας αφορά μαλακά τυριά.

Σημαντικά χαμηλότερη μέση μηνιαία δαπάνη για τυροκομικά προϊόντα εμφανίζουν τα νοικοκυριά των αγροτικών περιοχών, γεγονός που εν μέρει οφείλεται και στην αυτοκατανάλωση των εξεταζόμενων προϊόντων, από νοικοκυριά που ασχολούνται με την κτηνοτροφία.

Παρατηρείται επίσης ότι η δαπάνη για τυροκομικά προϊόντα αυξάνεται αναλόγως με το εισόδημα και το μέγεθος του νοικοκυριού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΤΙΣ ΚΥΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥΣ

5.1 Γενικά στοιχεία για την παγκόσμια αγορά

Τα τυροκομικά προϊόντα στο σύνολο της παγκόσμιας αγοράς παρασκευάζονται κυρίως από αγελαδινό γάλα. Αυτό αποδεικνύεται καθώς το αγελαδινό γάλα αντιπροσωπεύει το 84% της συνολικής παραγωγής γάλακτος στον κόσμο (έτος 2009). Ακολουθεί το βουβαλίσιο γάλα με ποσοστό 13%, το γίδινο γάλα με ποσοστό 2,2%, το πρόβειο γάλα με ποσοστό 1,3% και τέλος το γάλα προερχόμενο από καμήλες με ποσοστό μόλις 0,3% στο σύνολο της παγκόσμιας παραγωγής γάλακτος (IDF, 2010).

Αξίζει να αναφερθεί ότι, οι κύριοι παραγωγοί αγελαδινού γάλακτος είναι οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής, η Ινδία, η Κίνα και η Ρωσία. Όσον αφορά το γίδινο γάλα, αυτό παράγεται κυρίως στην Ασία (59% της συνολικής παραγωγής), στην Αφρική (21%) και στην Ευρώπη (16%). Επίσης η παραγωγή πρόβειου γάλακτος προέρχεται κυρίως από την Ασία (46%) και την Ευρώπη (34%) ενώ η παραγωγή γάλακτος από καμήλες προέρχεται κυρίως από την Αφρική (89%).

Το σύνολο της παγκόσμιας παραγωγής τυροκομικών προϊόντων (εξαιρούνται τα επεξεργασμένα τυριά) υπολογίζεται περίπου σε 20 εκατομμύρια τόνους για το έτος 2009, με κύριους αντιπροσώπους την Ευρώπη (8,2 εκατομμύρια τόνοι) και την Αμερική (4,5 εκατομμύρια τόνοι). Το 80% της παραγωγής αγελαδινών τυριών προέρχεται από βιομηχανικές επιχειρήσεις, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό μοιράζεται μεταξύ γεωργικών και ιδιωτικών εκμεταλλεύσεων (IDF, 2010).

Τα σημαντικότερα μερίδια σε κέρδη, από το συνολικό εμπόριο γαλακτοκομικών προϊόντων, κατέχουν κατά φθίνουσα σειρά οι εξής γαλακτοβιομηχανίες: Danone (Γαλλία), Lactalis (Γαλλία), Friesland Campina (Κάτω Χώρες), Dean Foods (ΗΠΑ), Fonterra (Νέα Ζηλανδία), Arla Foods (Δανία), DFA (ΗΠΑ), Kraft Foods (ΗΠΑ), Saputo (Καναδάς),

Meiji Dairies (Ιαπωνία), Parmalat (Καναδάς), Morinaga (Ιαπωνία), Bongrain (Γαλλία), Lala (Μεξικό), Mengniu (Ιαπωνία), Yili (Ιαπωνία), Sodiaal (Γαλλία), Land O' Lakes (ΗΠΑ), Bel (Γαλλία), Tine (Νορβηγία) και Schreiber (ΗΠΑ) (IDF, 2010).

Σύμφωνα με όσα αναφέρθηκαν παραπάνω συμπεραίνεται ότι, η Ελλάδα ως χώρα που παράγει παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα αιγοπρόβειου γάλακτος και ελάχιστα αγελαδινού είναι αναμφισβήτητα πολύ δύσκολο να κατέχει σημαντικά μερίδια στην παγκόσμια αγορά, που κατακλύζεται από γαλακτοκομικά προϊόντα προερχόμενα κυρίως από αγελαδινό γάλα. Ωστόσο θα επιχειρηθεί να βρεθεί η θέση που καταλαμβάνουν τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά στην αγορά της Γερμανίας και των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής, χώρες στις οποίες εισάγεται ο μεγαλύτερος όγκος ελληνικών τυροκομικών προϊόντων.

5.2 Στοιχεία εξαγωγών των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων

Σύμφωνα με τον πίνακα 5.1, το σύνολο των εξαγωγών των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων παρουσίασε διαχρονική άνοδο την περίοδο 2005-2009. Συγκεκριμένα, το 2009 οι συνολικά εξαγόμενες ποσότητες διαμορφώθηκαν σε 41,6 χιλιάδες τόνους από 25,4 χιλιάδες τόνους το 2005.

Πίνακας 5.1 Εξαγωγές ελληνικών τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2005-2009)

Κατηγορία	2005	2006	2007	2008	2009
Φέτα & Τελεμές	20.619	25.949	28.958	28.773	29.466
Σκληρά & Ημίσκληρα	3.210	3.300	7.706	9.158	8.810
Τυριά νωπά από τυρόγαλα & άλλα νωπά	493	840	532	521	556
Λοιπά Τυριά	1.096	1.191	2.680	2.908	2.816
Σύνολο Εξαγωγών	25.418	31.280	39.875	41.360	41.648

Ποσότητα: τόννοι

Πηγή: ICAP, 2010

Αναφορικά με την αξία των συνολικών εξαγωγών των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων, αυτή ανήλθε σε 204,3 εκατομμύρια € το 2009, από 172,6 εκατομμύρια € το 2007, γεγονός που φαίνεται στον πίνακα Π 5.α του παραρτήματος Α.

Από τον πίνακα που μόλις αναφέρθηκε προκύπτει επίσης ότι, το μεγαλύτερο μερίδιο επί των εξαγωγών κατέχει η «**φέτα και τελεμές**», καλύπτοντας το 70,7% επί των συνολικών εξαγωγών το έτος 2009.

Τη δεύτερη σημαντικότερη κατηγορία από άποψη μεγέθους εξαγωγών συνιστούν τα «**σκληρά και ημίσκληρα τυριά**». Σε αυτήν την κατηγορία τυριών περιλαμβάνονται η γραβιέρα, η κεφαλογραβιέρα, το κεφαλοτύρι και το κασέρι. Οι εξαγωγές αυτών κάλυψαν το 21,2% των συνολικά εξαγομένων ποσοτήτων το έτος 2009.

Στην κατηγορία των «**λοιπών τυριών**» οι εξαγωγές κάλυψαν ποσοστό 6,8% επί των συνολικών ποσοτήτων το έτος 2009. Οι κατηγορίες «**τυριά νωπά από τυρόγαλα**», που περιλαμβάνουν κυρίως ανθότυρο, μυζήθρα και μανούρι, συγκέντρωσαν ποσοστό 1,3% επί των συνολικών εξαγωγών το ίδιο έτος.

Πρέπει να αναφερθεί ότι οι χώρες της Ευρώπης απορρόφησαν το μεγαλύτερο μέρος των εξαγωγών, με κυριότερη χώρα προορισμού τη Γερμανία, η οποία κατέλαβε ποσοστό 37% επί της συνολικής εξαγόμενης ποσότητας ελληνικών τυριών για το έτος 2009. Ακολουθούν το Ηνωμένο Βασίλειο, η Κύπρος και η Ιταλία με αντίστοιχα ποσοστά 10,9%, 9,3% και 7,8%. Από τις τρίτες χώρες, η κυριότερη χώρα προορισμού ελληνικών τυροκομικών προϊόντων είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής (βλέπε πίνακα 5.2.).

Πίνακας 5.2 Κυριότερες χώρες προορισμού τυροκομικών προϊόντων (2008-2009)

Χώρα Προορισμού	2008		2009	
	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα
Γερμανία	63.142.830	14.978	66.265.871	15.419
Ηνωμένο Βασίλειο	23.559.792	4.201	24.963.666	4.528
Κύπρος	16.194.476	3.695	17.131.393	3.889
Ιταλία	19.833.892	3.483	19.980.658	3.247
Σουηδία	14.352.726	2.309	15.947.380	2.553

Αυστρία	6.230.589	1.687	7.834.714	2.472
ΗΠΑ	12.531.604	2.102	13.957.002	2.282
Αυστραλία	9.578.106	1.500	7.941.093	1.203
Γαλλία	3.843.664	643	3.892.184	930
Βουλγαρία	2.387.309	1.065	2.828.389	824
Ρουμανία	4.083.428	1.414	2.579.578	819
Βέλγιο	3.480.773	766	3.671.986	602
Ελβετία	2.833.528	460	3.651.297	561
Καναδάς	2.664.570	437	3.427.873	534
Ολλανδία	2.557.671	448	2.279.672	378
Ισπανία	2.332.461	297	1.588.707	256
Δανία	3.732.894	807	1.345.766	218
Λίβανος	285.255	49	801.206	153
Αλβανία	201.268	66	356.296	141
Φινλανδία	450.687	203	545.337	85
Ουγγαρία	473.898	82	353.686	61
Πολωνία	402.343	121	337.779	54
Ιρλανδία	250.269	40	327.251	51
Πορτογαλία	406.602	82	312.292	45
Σλοβενία	229.911	35	260.557	39
Ρωσία	530.009	87	209.947	35
Λοιπές Χώρες	1.758.503	303	1.552.460	273
Σύνολο Εξαγωγών	198.329.058	43.360	204.344.040	41.649

Ποσότητα: τόνοι - Αξία: €

Πηγή: ICAP, 2010

5.3 Η αγορά τυροκομικών προϊόντων στην Γερμανία

Το 2010 παρατηρείται αύξηση σε όλα τα βασικά μεγέθη της γερμανικής αγοράς τυροκομικών προϊόντων (παραγωγή, κατά κεφαλήν κατανάλωση, συνολική κατανάλωση, εισαγωγές, εξαγωγές).

Πιο συγκεκριμένα, η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων της Γερμανίας ανήλθε το 2010 σε 2.351 χιλιάδες τόνους, αυξανόμενη κατά 3,6% έναντι της προηγούμενης χρονιάς. Ποσοστό 34% της συνολικής παραγωγής καταλαμβάνει το νωπό τυρί και ακολουθεί το ημίσκληρο τυρί με ποσοστό 32%. Μικρότερο μερίδιο της συνολικής παραγωγής έχουν επίσης τα τυριά pasta filata (10%), το σκληρό τυρί (9%), το λιωμένο (8%) και το μαλακό τυρί (6%).

Η συνολική κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων ξεπέρασε τους 1.860 χιλιάδες τόνους, συνεχίζοντας την ανοδική πορεία των τελευταίων ετών (+ 2% έναντι του 2009). Η κατά κεφαλήν κατανάλωση δεν παρουσιάζει διαφορετικά αποτελέσματα από την συνολική και συνεχίζει να αυξάνεται, φθάνοντας το 2010 τα 22,8 κιλά /ετησίως (+ 0,5 kg έναντι του 2009). Το μεγαλύτερο μέρος της τελευταίας αφορά νωπό και ημίσκληρο τυρί (Gouda, Tilsiter κ.α). Η κατά κεφαλήν κατανάλωση και για τις δύο αυτές κατηγορίες ανήλθε το 2010 σε 6,7 κιλά, με αυτή του ημίσκληρου τυριού να αυξάνεται σταδιακά και αυτή του νωπού τυριού να έχει περιοριστεί κατά δύο κιλά. Τρίτη σημαντικότερη κατηγορία είναι το τυρί pasta filata (mozzarella, provolone), του οποίου η κατανάλωση έχει σχεδόν τριπλασιαστεί στη δεκαετία 2000/2010, φθάνοντας από τα 1,2 κιλά το 2000 στα 3,4 κιλά το 2010. Για το μαλακό τυρί (Brie, Camembert κ.α) η κατά κεφαλήν κατανάλωση έφθασε το 2010 τα 2 κιλά, ενώ για το σκληρό τυρί (Emmental, Alpenkase) παρέμεινε στα 1,8 κιλά. Μικρότερα μερίδια έχουν τα λιωμένα τυριά.

Για τις εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων της Γερμανίας, το 2010 ήταν μια χρονιά ρεκόρ, καθώς ξεπεράστηκε το όριο του ενός εκατομμυρίου τόνων. Οι κατηγορίες των τυριών που απέσπασαν μερίδιο στο σύνολο των εξαγωγών είναι κατά σειρά:

- Άλλα τυριά (57% επί της ποσότητας, 62% επί της αξίας)
- Νωπά τυριά (32% επί της ποσότητας, 25% επί της αξίας)

- Λιωμένα τυριά (8% επί της ποσότητας, 8% επί της αξίας)
- Τυριά που έχουν στην μάζα τους πράσινα στίγματα (2% επί της ποσότητας, 2% επί της αξίας)
- Τυριά τριμμένα ή σε σκόνη (1% επί της ποσότητας, 2% επί της αξίας)

Κυριότερες χώρες προορισμού των εξαγωγών της Γερμανίας είναι η Γαλλία και η Ιταλία. Ο μέσος όρος της τιμής των εξαγωγών τυροκομικών της Γερμανίας είναι μόλις 3 €/kg, σχεδόν κατά 30% χαμηλότερος από τη μέση τιμή των εισαγωγών της χώρας, που ανήλθε το 2010 σε 4,3 €/kg.

Οι εισαγωγές τυροκομικών προϊόντων της Γερμανίας το 2010 έφθασαν τους 608 χιλιάδες τόνους και τα 2,6 δις € (+2,2% έναντι του 2009). Το σημαντικότερο εισαγόμενο τυροκομικό προϊόν στη Γερμανία είναι το τυρί Gouda, με μερίδιο σχεδόν 20% επί του συνόλου της ποσότητας και 16% επί του συνόλου της αξίας των εισαγωγών. Μερίδιο 20% επί της ποσότητας και 23% επί της αξίας των εισαγωγών έχουν αθροιστικά οι κατηγορίες «άλλα τυριά, περιεκτικότητας κατά βάρος σε νερό στη μη λιπαρή ύλη 52-62%» και «άλλα τυριά, περιεκτικότητας κατά βάρος σε νερό στη μη λιπαρή ύλη 62-72%», όπου περιλαμβάνεται και το τυρί Tulum Peyniri. Κυριότερες χώρες προέλευσης στην πρώτη κατηγορία είναι κατά σειρά η Ολλανδία, η Γαλλία, η Δανία και η Ελβετία ενώ στην δεύτερη κατηγορία είναι η Γαλλία, η Δανία και το Λουξεμβούργο. Άλλα τυριά με σημαντικά μερίδια αγοράς είναι κατά σειρά:

- το cheddar (5,5% επί της ποσότητας, 3,8% επί της αξίας)
- το edam (4% επί της ποσότητας, 2,6% επί της αξίας)
- το brie (2,8% επί της ποσότητας, 2,6% επί της αξίας)
- το Appenzeller (2,6% επί της ποσότητας, 4% επί της αξίας)
- το emmental (2,5% επί της ποσότητας, 2,6% επί της αξίας)
- η φέτα (2,1% επί της ποσότητας, 2,6% επί της αξίας)

- τα Grana Padano/Parmigiano Reggiano (1,5% επί της ποσότητας, 3,9% επί της αξίας)
- το camembert (1,5% ποσότητας, 1,5% αξίας)

Η κατηγορία «τυριά πρόβεια ή βουβαλίσια, σε δοχεία με άρμη» αποτελεί το 1,2% της ποσότητας και το 1,4% της αξίας των εισαγωγών της Γερμανίας. Περίπου τα $\frac{3}{4}$ των εισαγωγών στην κατηγορία αυτή προέρχονται από το Λουξεμβούργο, ενώ το υπόλοιπο από την Ελλάδα (7% ποσότητας, 6,7% αξίας το 2010), την Κύπρο, την Βουλγαρία, την Ιταλία, την Ολλανδία και την Γαλλία. Η κατηγορία «άλλα τυριά, περιεκτικότητας κατά βάρος σε λιπαρές ύλες που δεν υπερβαίνουν το 40%» αποσπά το 0,9% της ποσότητας και το 1,3% της αξίας. Για το κεφαλοτύρι και την κεφαλογραβιέρα/κασέρι το μερίδιο επί του συνόλου των εισαγωγών είναι περίπου 0,01% και 0,02% αντιστοίχως.

Σχετικά με τις εισαγωγές φέτας από την Ελλάδα, αυτές ανήλθαν σε 10.788 τόνους (+3,1%) και 59,8 εκ. € (+4,4%). Αυτό σημαίνει ότι ποσοστό 88% των εισαγωγών φέτας προήλθε από την Ελλάδα, ενώ το υπόλοιπο 12% προήλθε από την Ολλανδία, την Δανία, την Βουλγαρία και την Γαλλία, χώρες που πλασάρουν τυριά τύπου φέτας ως φέτα.

Κατά το χρονικό διάστημα 2007-2010, οι εισαγωγές φέτας από την Ελλάδα ακολουθούν συνεχή αυξητική πορεία, γεγονός που σχετίζεται με την αναγνώρισή της ως προϊόν ΠΟΠ. Αντιστρόφως, οι εισαγωγές προϊόντων που καταγράφονται ως φέτα από τις χώρες Δανία, Γαλλία και Λουξεμβούργο μειώνονται συνεχώς, ενώ αυξητική είναι η πορεία για τη Βουλγαρία.

Η μέση τιμή των εισαγωγών φέτας από τη χώρα μας ήταν 5,5 €/κιλό το 2010 έναντι 4,9 €/κιλό το 2007. Για τις εισαγωγές από τη Δανία η μέση τιμή εισαγωγών το 2010 ήταν 3,4 €/kg, για τη Γαλλία 5,9 €/kg, για την Ολλανδία 3,3 €/kg, και για τη Βουλγαρία ανήλθε σε 4 €/kg.

Οι πωλήσεις τυροκομικών προϊόντων στο γερμανικό λιανεμπόριο έφθασαν το 2010 τα 6,23 δις €. Εξαιτίας των συχνών προσφορών στις αλυσίδες λιανικής, ο κύκλος εργασιών μειώθηκε κατά 4,2% έναντι της προηγούμενης χρονιάς. Εξαιρέση στην καθοδική πορεία αποτέλεσε η φέτα και τα παρόμοια λευκά τυριά, για τα οποία ο κύκλος εργασιών αυξήθηκε κατά 4,3%, ξεπερνώντας τα 250 εκ. €.

Κυριότερο κανάλι διανομής τυροκομικών προϊόντων στη Γερμανία είναι τα discounters. Το μερίδιο αγοράς τους αυξήθηκε από το 41% των πωλήσεων το 1997 σε 54,7% το 2004 και περίπου 58% το 2010. Σημαντικότερη αλυσίδα λιανικής στις πωλήσεις τυροκομικών είναι το Aldi, με μερίδιο 26% το 2010, ενώ η discounter αλυσίδα Lidl έχει μερίδιο 17%. Οι αλυσίδες supermarket Edeka και Rewe έχουν μαζί μερίδιο 13%, ενώ οι αλυσίδες hypermarket Kaufland και Real 16%.

Τα συσκευασμένα από τον παραγωγό προϊόντα έχουν επικρατήσει πλήρως στο γερμανικό λιανεμπόριο τροφίμων, με μερίδιο κοντά στο 85% (5,26 δις € το) 2010. Το ποσοστό των τυριών που πωλούνται στον πάγκο τυριών του supermarket είναι περίπου 15%. Είναι ενδιαφέρον όμως να σημειωθεί ότι το ήμισυ περίπου του ποσοστού αυτού είναι τυριά συσκευασμένα από την αλυσίδα λιανικής και τοποθετημένα σε ψυγεία, κατά τρόπο παρόμοιο όπως και για την περίπτωση των συσκευασμένων από τον παραγωγό τυριών. Δεδομένου ότι για τον καταναλωτή η διαφορά μεταξύ των τυριών που είναι συσκευασμένα από τον παραγωγό ή από την αλυσίδα λιανικής δεν είναι εμφανής ή/και ουσιώδης, μπορεί κανείς να πει ότι οι self-service αγορές προσεγγίζουν σχεδόν το 93%, ενώ μόνο το 7% πραγματοποιείται στον πάγκο αγορών, οπότε υπάρχει η δυνατότητα ο πωλητής να συμβουλεύσει τον καταναλωτή.

Το μερίδιο αγοράς των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας στο self service τμήμα των αλυσίδων λιανικής περιορίστηκε το 2010 στο 55% του κύκλου εργασιών (έναντι 56,6% το 2009), παραμένει ωστόσο το υψηλότερο σε σύγκριση με οποιαδήποτε άλλη κατηγορία τροφίμων. Τις σημαντικότερες προοπτικές στην αγορά τυροκομικών θεωρούνται ότι έχουν τα προϊόντα convenience (έτοιμα για σαλάτες/ grill κ.ο.κ). Χαρακτηριστικά παραδείγματα convenience προϊόντων για την περίπτωση των τυριών «τύπου φέτας» είναι τα προϊόντα «λευκό τυρί σε κύβους με ελιά και βότανα» και «λευκό τυρί σε mini-κύβους, για πίτσα, ζυμαρικά και στο φούρνο» της εταιρίας Patros, που εμφανίστηκαν στην αγορά εντός του 2011.

Καλές προοπτικές έχουν επίσης τα προϊόντα χωρίς λακτόζη. Είναι ενδιαφέρον να σημειωθεί ότι η αγορά προϊόντων χωρίς λακτόζη δε συνδέεται απαραίτητα με δυσανεξία στη λακτόζη, καθώς υπολογίζεται ότι το 70% των αγοραστών αυτών των προϊόντων είναι άτομα τα οποία δεν αντιμετωπίζουν πρόβλημα τέτοιας φύσης.

(Υπουργείο Εξωτερικών, 2011)

5.4 Η αγορά τυροκομικών προϊόντων στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής

Η βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων των Η.Π.Α αποτελείται από περίπου 1.200 εταιρείες. Μεγάλους παράγοντες της βιομηχανίας αποτελούν η Dean Foods, συνεταιρισμοί όπως η Dairy Farmers of America και η Land O'Lakes, και οι αμερικανικές θυγατρικές ξένων εταιριών όπως η Danone. Η βιομηχανία συγχωνεύεται με γρήγορους ρυθμούς. Οι 50 μεγαλύτερες εταιρείες κατέχουν το 75 % της αγοράς. Παρόλο που οι περισσότερες εταιρείες του κλάδου είναι σχετικά μικρές, έχουν δημιουργηθεί ορισμένες μεγάλες εταιρείες μέσω εξαγορών και συγχωνεύσεων.

Η δεύτερη κατά σειρά κυριότερη ομάδα γαλακτοκομικών προϊόντων στις Η.Π.Α είναι το τυρί και αποφέρει κέρδη 20 δισεκατομμυρίων δολαρίων (cottage cheese, ξινή κρέμα, τυριά τύπου φέτας κ.α.). Οι διαδικασίες παραγωγής του είναι συνήθως τυποποιημένες και υψηλά αυτοματοποιημένες. Ο έλεγχος για την ασφάλεια και την ποιότητα των τυροκομικών προϊόντων γίνεται σε διάφορα στάδια της διαδικασίας παραγωγής.

Τα παραγόμενα τυροκομικά προϊόντα πωλούνται σε εμπόρους λιανικής πώλησης, όπως supermarkets, μικροκαταστήματα, καταστήματα-λέσυχες καθώς και σε άλλους αγοραστές υπηρεσιών τροφίμων, όπως σχολεία, νοσοκομεία, εστιατόρια, και ξενοδοχεία.

Η κατανάλωση τυριών στις Η.Π.Α. έχει σημειώσει σημαντική αύξηση και ποιοτική διαφοροποίηση (προτίμηση στο παραδοσιακό χειροποίητο τυρί έναντι του βιομηχανοποιημένου) τις δύο τελευταίες δεκαετίες. Το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή, ενώ οι εισαγωγές μέχρι πρόσφατα αυξάνονταν σταδιακά και ανήλθαν το 2008 σε 1,17 δισεκατομμύρια δολάρια, αν και τα επόμενα δύο χρόνια μειώθηκαν κάπως (1,01 δισεκατομμύρια δολάρια το 2009 και 966 εκατομμύρια το 2010). Η Ιταλία κατέχει με πολύ μεγάλη διαφορά την πρώτη θέση στις εισαγωγές τυριών των Η.Π.Α, με μερίδιο αγοράς το 2010 της τάξης του 27,7%, ενώ ακολουθούν η Γαλλία με 14,2%, η Ελβετία με 6,1%, η Ολλανδία με 6%, η Δανία με 4,7%, η Ισπανία με 4,5% και η Νορβηγία με 4%. Οι εισαγωγές τυριών από την Ελλάδα αντιπροσωπεύουν το 2% (20,5 περίπου εκατομμύρια δολάρια) του συνόλου των εισαγωγών τυροκομικών προϊόντων στις ΗΠΑ, ποσοστό που την κατατάσσει στη 12^η θέση.

Αναφορικά με τις εισαγωγές τυριών από την Ελλάδα, αυτές κατανέμονται σε τρεις κυρίως κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία αφορά κίτρινα-σκληρά τυριά και πιο συγκεκριμένα το Κασέρι, την Κεφαλογραβιέρα, το Κεφαλοτύρι, τη Μυζήθρα και το Λαδοτύρι. Η δεύτερη κατηγορία αφορά λευκά-μαλακά τυριά, κυρίως Φέτα αλλά και Μανούρι. Στην τρίτη και τελευταία κατηγορία περιλαμβάνονται υποκατάστατα και μίγματα ελληνικών τυριών.

Τέλος, τυριά που παρασκευάζονται στη Νότια Αμερική, την Αυστραλία και τη Νέα Ζηλανδία, χώρες που δεν έχουν ιστορία στην παραγωγή τυριών, συνεχίζουν να εισάγονται στην αγορά των Η.Π.Α.

(Υπουργείο Εξωτερικών, 2010)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (ΤΥΠΟΙ) ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΣΗΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

6.1 Μεθοδολογία έρευνας-σκοπός έρευνας

Σκοπός του ερευνητικού μέρους της εργασίας αυτής ήταν η αναζήτηση των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών, όπως αυτοί αναφέρθηκαν στην θεωρία, και της θέσης τους στην αγορά της Αττικής, που ως αστικό κέντρο αντανάκλα τις προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή.

Για την εξυπηρέτηση του παραπάνω σκοπού έγινε καταγραφή των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών που υπάρχουν σε supermarkets και σε τοπικά-ειδικά καταστήματα (βιολογικά τυριά) της Αττικής. Με επιτόπια παρουσία στα παραπάνω καταστήματα επιχειρήθηκε επίσης η καταγραφή στοιχείων που δηλώνουν την προστασία, την προέλευση, την ποιότητα, τον τρόπο μεταποίησης και διάθεσης των τυριών αυτών, σημαντικών κριτηρίων στον τρόπο αναζήτησης και επιλογής τους από τον καταναλωτή. Για τους παραπάνω σκοπούς δημιουργήθηκαν στο Microsoft Office Excel 2007 δύο φόρμες καταγραφής των ελληνικών παραδοσιακών τυριών, αυτών που βρέθηκαν στα ράφια και αυτών που βρέθηκαν στους πάγκους των supermarkets και των τοπικών-ειδικών καταστημάτων, συλλέγοντας πληροφορίες τόσο για το τυποποιημένο όσο και για το χύμα τυρί. Τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στις φόρμες αυτές δίνονται στους πίνακες Π 6α και Π 6β του παραρτήματος.

Τέλος, δημιουργήθηκε ένα ερωτηματολόγιο (βλέπε παράρτημα Β) μέσω του οποίου οι υπεύθυνοι στον τομέα των τυροκομικών και των πωλήσεων στα supermarkets καθώς και οι ιδιοκτήτες των τοπικών καταστημάτων κλήθηκαν να απαντήσουν, άλλοτε επιλέγοντας και άλλοτε συμπληρώνοντας με φθίνουσα σειρά, σε ερωτήσεις σχετικά με τους τύπους-ονομασίες των παραδοσιακών ελληνικών τυριών που διαθέτουν (σε περίπτωση που κάποιο παραδοσιακό τυρί δεν καταγράφηκε λόγω απροσεξίας ή λόγω έλλειψης διαθεσιμότητας στα ράφια και στους πάγκους των καταστημάτων) και σχετικά με τις προτιμήσεις των καταναλωτών, όταν οι τελευταίοι έχουν να επιλέξουν ανάμεσα σε τύπους ελληνικών τυριών παραδοσιακών και μη

και ανάμεσα σε τύπους παραδοσιακών ελληνικών και ξένων τυριών. Ωστόσο, οι ιδιοκτήτες των ειδικών καταστημάτων απάντησαν μόνο στις ερωτήσεις για τα βιολογικά προϊόντα. Για τους σκοπούς που εξυπηρετεί το ερωτηματολόγιο αυτό, δημιουργήθηκαν επίσης στο Microsoft Office Excel 2007 δύο φόρμες καταγραφής των τύπων και των ονομασιών-επωνυμιών των μη παραδοσιακών ελληνικών τυριών που βρέθηκαν τόσο στα ράφια όσο και στους πάγκους των παραπάνω καταστημάτων και άλλες δύο ίδιες φόρμες καταγραφής για γνωστά ξένα παραδοσιακά τυριά (βλέπε πίνακες Π 6γ, 6δ, 6ε και 6στ του παραρτήματος Α). Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι ποσοτικά στοιχεία για τις πωλήσεις των παραπάνω καταστημάτων δεν δόθηκαν, με αναπόφευκτο αποτέλεσμα να μην υπάρχουν στην παρούσα έρευνα. Τέλος, ο λόγος που το ερωτηματολόγιο δεν συμπληρώθηκε από τους ίδιους τους καταναλωτές της Αττικής είναι ότι δεν δόθηκε η απαραίτητη άδεια από τους υπευθύνους των παραπάνω καταστημάτων, με αιτιολογία την ενόχληση των πελατών τους.

6.2 Ερευνητικό δείγμα

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε σε 7 συνολικά καταστήματα της βορειοανατολικής Αττικής και πιο συγκεκριμένα στις περιοχές Γέρακας, Βριλήσσια, Χαλάνδρι και Αγία Παρασκευή, καλύπτοντας μεγάλο μέρος αυτού του τεράστιου αστικού κέντρου, στο οποίο διαμένουν σχεδόν οι μισοί καταναλωτές της Ελλάδας, εξασφαλίζοντας σίγουρα ένα αρκετά αντιπροσωπευτικό δείγμα.

Όσον αφορά τα καταστήματα στα οποία έγινε η καταγραφή των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών και διανεμήθηκαν τα ερωτηματολόγια, αυτά είναι το hypermarket Carrefour Planet, τα supermarkets Βερόπουλος Α.Ε και Σκλαβενίτης Α.Ε, το κατάστημα εμπορίας κρεάτων και τυροκομικών Κώνστας Κ. Euromarket Α.Ε, το κατάστημα-delicatessen τυριών και αλλαντικών «Το Μαντρί» και τα ειδικά καταστήματα «Βιολογικές Απολαύσεις» και «Αιθέριο Biomarket».

Από την παρουσίαση των καταστημάτων όπου διεξήχθη η έρευνα φαίνεται ότι έγινε προσπάθεια να καλυφθεί ένα αρκετά μεγάλο μέρος της αγοράς της Αττικής, όπου κατευθύνονται τόσο τα τυροκομικά προϊόντα όσο και οι καταναλωτές αυτών.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε κατά την χρονική περίοδο : Νοέμβριος 2011-Φεβρουάριος 2012.

6.3 Συμπερασματική επεξεργασία αποτελεσμάτων έρευνας

Τα αποτελέσματα της καταγραφής έδειξαν ότι τα μαλακά παραδοσιακά ελληνικά τυριά άλμης που βρέθηκαν στην αγορά της Αττικής είναι η Φέτα και το Καλαθάκι Λήμνου, όχι όμως και ο Τελεμές που ανήκει στην ίδια κατηγορία τυριών. Τα τυριά που καταγράφηκαν είναι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, παράγονται από 100% αιγοπρόβειο γάλα και παρουσιάζουν μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%, με αποτέλεσμα να διατίθενται στην αγορά στην πρώτη ποιότητα. Στοιχεία που αφορούν τις ονομασίες-επωνυμίες, τον τόπο προέλευσης και τους υπευθύνους για την παραγωγή και συσκευασία των παραπάνω τυριών παρουσιάζονται στους πίνακες 6.1 και 6.2.

Πίνακας 6.1 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για τα τυποποιημένα παραδοσιακά ελληνικά τυριά άλμης, Καλαθάκι Λήμνου και Φέτα

ΟΝΟΜΑΣΙΑ-ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	ΗΛΙΑΣ ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ ΚΑΙ ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΛΥΧΝΑ ΛΗΜΝΟΥ
ΦΕΤΑ ΒΙΟ ΡΑΝ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.	1 ΧΛΜ ΜΕΓΑΡΟ – ΓΡΕΒΕΝΑ
ΦΕΤΑ FAMILIA	ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.	ΓΡΕΒΕΝΑ (1 ΧΛΜ ΜΕΓΑΡΟ - ΓΡΕΒΕΝΑ)
ΦΕΤΑ ΑΓΡΑΦΑ	ΣΤ. ΛΥΤΡΑΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ Ο.Ε.	ΜΑΥΡΟΒΟΥΝ Ι ΛΑΡΙΣΑΣ
ΦΕΤΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗ	ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ Α.Β.Ε.Ε.	ΓΑΣΤΟΥΝΗ ΗΛΕΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΒΑΛΜΑ	ΒΑΛΜΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.	ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

ΦΕΤΑ ΒΕΡΜΙΟΥ	ΜΠΕΛΑΣ ΦΙΛΩΤΑΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ Α.Ε.	ΚΥΨΕΛΗ ΗΜΑΘΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΔΕΛΤΑ	ΒΙΓΛΑ ΟΛΥΜΠΟΥ Α.Ε.Β.Ε	ΕΛΑΣΣΟΝΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΔΕΛΦΟΙ	ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΦΕΤΑ ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ	ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ Α.Β.Ε.Ε.	ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟ ΘΡΑΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΗΠΕΙΡΟΣ	ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΜΜΟΤΟΠΟΣ ΑΡΤΑΣ
ΦΕΤΑ ΚΟΛΙΟΣ	ΚΟΛΙΟΣ Α.Ε.	ΛΙΜΝΟΤΟΠΟΣ ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ ΚΙΛΚΙΣ
ΦΕΤΑ ΜΑΙΝΑΛΟΝ	ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	ΣΚΟΠΗ ΤΡΙΠΟΛΗΣ
ΦΕΤΑ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ Α.Ε.	ΣΚΟΠΗ ΤΡΙΠΟΛΗΣ
ΦΕΤΑ ΟΛΥΜΠΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ (5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ-ΠΥΛΗΣ)
ΦΕΤΑ ΟΛΥΜΠΟΣ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ- ΠΥΛΗΣ
ΦΕΤΑ ΠΛΑΤΑΙΩΝ	ΠΛΑΤΑΙΩΝ Α.Ε.	ΘΗΒΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΤΕΜΠΗ	Ε.Α.Σ ΛΑΡΙΣΑΣ	ΜΑΚΡΥΧΩΡΙ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΦΕΤΑ ΧΩΡΙΟ	ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε.	ΕΠΙΣΚΟΠΙΚΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Πίνακας 6.2 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για τα χύμα παραδοσιακά ελληνικά τυριά άλμης, Καλαθάκι Λήμνου και Φέτα

ΟΝΟΜΑΣΙΑ-ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	ΗΛΙΑΣ ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ Κ'ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΛΥΧΝΑ ΛΗΜΝΟΥ
ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	ΜΑΡΚΑΚΗΣ Α.Ε.	ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΜΥΡΙΝΑΣ ΛΗΜΝΟΥ
Η ΝΟΣΤΙΜΗ ΦΕΤΑ ΗΠΕΙΡΟΣ	ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΜΜΟΤΟΠΟΣ ΑΡΤΑΣ
ΦΕΤΑ ΑΡΓΟΥΣ	Β.ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Κ' ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
ΦΕΤΑ ΔΕΛΦΟΙ	ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΦΕΤΑ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΦΕΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΕΝΕΓΑΤΟΣ Κ'ΥΙΟΣ Ο.Ε.	ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ ΑΧΑΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	ΕΑΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ ΑΧΑΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΚΛΕΙΣΟΥΡΑΣ	ΠΑΤΣΙΚΑΣ ΣΤΕΦΑΝΟΣ Κ' ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΛΕΙΣΟΥΡΑΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΛΕΣΒΙΓΑΛ	ΑΦΟΙ Δ.ΡΟΔΟΥ Ο.Ε.	ΒΑΤΟΥΣΑ ΛΕΣΒΟΥ
ΦΕΤΑ ΛΗΜΝΟΥ	ΗΛΙΑΣ ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ Κ'ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΛΥΧΝΑ ΛΗΜΝΟΥ
ΦΕΤΑ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	ΘΥΜΕΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΝΤΙΣΣΑ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
ΦΕΤΑ ΜΩΡΙΑ	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΓΚΕΛΑΡΗΣ	ΑΝΔΡΑΒΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΟΛΥΜΠΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ- ΠΥΛΗΣ

ΦΕΤΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ	L.A. FARM	ΠΗΓΗ ΤΡΙΚΑΛΩΝ
ΦΕΤΑ ΤΥΡΝΑΒΟΥ	ΑΦΟΙ ΣΩΤΗΡΙΟΥ.ΡΙΖΟΥ Ο.Ε.	ΤΥΡΝΑΒΟΣ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΦΕΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	ΒΑΛΜΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.	ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΤΥΡΑΔΙΚΟ	ΗΛΙΑΣ ΝΤΑΜΠΙΖΑΣ Κ'ΥΙΟΙ Ο.Ε.	ΓΑΛΑΤΙΣΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
ΦΕΤΑ ΧΩΡΙΟ	ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε.	ΕΠΙΣΚΟΠΙΚΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Παρατηρώντας τους παραπάνω πίνακες φαίνεται ότι διακινείται στην αγορά φέτα απ' όλες τις περιοχές όπου παραδοσιακά παράγεται, δηλαδή από την Μακεδονία, τη Θράκη, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία, τη Στερεά Ελλάδα, την Πελοπόννησο και το νομό Λέσβου. Ωστόσο, φέτα βιολογικής γεωργίας προέρχεται μόνο από τις περιοχές της Θεσσαλίας (επωνυμία-Όλυμπος), της Ηπείρου (επωνυμία-Bio Pan) και της Πελοποννήσου (επωνυμία-Οικοφάρμα Πελοποννήσου) και διατίθεται σε τυποποιημένη μορφή. Η μοναδική φέτα που παράγεται και συσκευάζεται για λογαριασμό τρίτης επιχείρησης είναι η φέτα με την επωνυμία Όλυμπος. Τονίζεται ότι το καλαθάκι Λήμνου δεν διακινείται στην αγορά της Αττικής ως προϊόν βιολογικής γεωργίας.

Αξίζει επίσης να αναφερθεί ότι η συσκευασμένη-τυποποιημένη φέτα διατίθεται σε φιλμ υπό κενό (vacuum) και σε τάπερ με άλμη από 200g ως 2kg, ενώ το καλαθάκι Λήμνου μόνο σε φιλμ υπό κενό (vacuum) των 400g και 800g.

Αναφορικά με τα μαλακά παραδοσιακά ελληνικά τυριά αλοιφώδους υφής, αυτά που απαντώνται στις φόρμες καταγραφής είναι το Κατίκι Δομοκού και η Κοπανιστή, όχι όμως και το Γαλοτύρι, το Πυχτόγαλο Χανίων, το Ανεβατό και το Ξύγαλο Σητείας, που ανήκουν στην ίδια κατηγορία τυριών βάσει πάντα της θεωρίας. Επίσης, κανένα από τα δύο αυτά τυριά δεν αποτελεί προϊόν βιολογικής γεωργίας, όμως είναι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Πιο συγκεκριμένα, το κατίκι Δομοκού διατίθεται στην αγορά ως τυρί μερικώς αποβουτυρωμένο, καθώς παρουσιάζει μέγιστη υγρασία 75% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%. Είναι τυρί που παράγεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα στην περιοχή Περιβόλι Δομοκού. Υπεύθυνοι για την παραγωγή του είναι οι εταιρίες Δομοκός Α.Ε. και Ι. Γαλάνη κ' Σια Ο.Ε. Ωστόσο, μόνο η εταιρία Δομοκός

Α.Ε. διαθέτει το τυρί αυτό στην αγορά σε τυποποιημένη μορφή και ειδικότερα σε συσκευασία των 250g και 500g.

Όσον αφορά το τυρί κοπανιστή, αυτό προέρχεται αποκλειστικά από την Τήνο και από κανένα άλλο νησί των Κυκλάδων όπου παράγεται κατά παράδοση. Αποτελεί προϊόν που διατίθεται χύμα στον καταναλωτή της Αττικής, παρασκευάζεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Τήνου και από 100% αγελαδινό γάλα. Παρουσιάζει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%, με αποτέλεσμα να διατίθεται στην αγορά στην πρώτη ποιότητα.

Σχετικά με τα ημίσκληρα παραδοσιακά ελληνικά τυριά, αυτά είναι το Κασέρι, η Βικτώρια Θεσσαλονίκης, η Φορμαέλλα Άραχωβας Παρνασσού και τα τυριά άλμης Μπάτζος και Σφέλα. Ωστόσο, βάση του ερευνητικού δείγματος, το μοναδικό ημίσκληρο παραδοσιακό ελληνικό τυρί που καταγράφηκε είναι το κασέρι, το οποίο διακινείται στην αγορά ως τυρί Π.Ο.Π¹ πρώτης ποιότητας, καθώς παρουσιάζει μέγιστη υγρασία 45% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%. Από τις φόρμες καταγραφής, που χρησιμοποιήθηκαν για τον σκοπό της παρούσας έρευνας, αντλούνται επιπλέον στοιχεία για το κασέρι που παρουσιάζονται στους πίνακες 6.3 και 6.4.

Πίνακας 6.3 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για το τυποποιημένο ημίσκληρο τυρί Κασέρι

ΟΝΟΜΑΣΙΑ - ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΒΙΟ ΡΑΝ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.	1 ΧΛΜ ΜΕΓΑΡΟ – ΓΡΕΒΕΝΑ
ΚΑΣΕΡΙ FAMILIA (ΣΕ ΦΕΤΕΣ)	ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.	ΓΡΕΒΕΝΑ
ΚΑΣΕΡΙ ΚΟΛΙΟΣ	ΚΟΛΙΟΣ Α.Ε.	ΛΙΜΝΟΤΟΠΟΣ ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟΥ ΚΙΛΚΙΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΟΛΥΜΠΙΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ (5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ-ΠΥΛΗΣ)

Πίνακας 6.4 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης για το χύμα τυρί Κασέρι.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ-ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΒΕΡΜΙΟΥ	ΜΠΕΛΑΣ ΦΙΛΩΤΑΣ Κ΄ΥΙΟΣ Α.Ε.	ΚΥΨΕΛΗ ΗΜΑΘΙΑΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ Α.Ε.	ΔΕΣΚΑΤΗ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ	ΜΠΙΖΙΟΣ Α.Ε.	ΒΟΔΙΑΝΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΕΛΑΤΗΣ (ΠΡΟΒΕΙΟ)	ΜΠΑΤΑΓΙΑΝΝΗΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	ΑΦΟΙ Δ.ΡΟΔΟΥ Ο.Ε.	ΒΑΤΟΥΣΑ ΛΕΣΒΟΥ
ΚΑΣΕΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	ΘΥΜΕΛΗΣ Α.Β.Ε.Ε.	ΑΝΤΙΣΣΑ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΟΛΥΜΠΙΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ (5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ - ΠΥΛΗΣ)
ΚΑΣΕΡΙ ΣΟΧΟΥ	ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΠΡΟΙΚΑΣ Α.Ε.	ΣΟΧΟΣ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΤΡΙΚΑΛΩΝ	ΑΦΟΙ ΜΑΤΗ Α.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΚΑΣΕΡΙ ΤΡΙΚΑΛΩΝ	ΔΙΒΑΝΗ ΑΦΟΙ	ΤΡΙΚΑΛΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Μελετώντας προσεκτικά τους παραπάνω πίνακες φαίνεται ότι το κασέρι, που βρέθηκε στα ράφια και στους πάγκους των καταστημάτων όπου διεξήχθη η έρευνα, προέρχεται από την Μακεδονία, τη Θεσσαλία, το νομό Λέσβου, όχι όμως και από το νομό Ξάνθης που επίσης αποτελεί τόπο προέλευσης του τυριού αυτού. Επίσης, διαπιστώνεται ότι ο καταναλωτής μπορεί να αναζητήσει κασέρι βιολογικής γεωργίας σε τυποποιημένη μορφή, με επωνυμία Bio Pan και τόπο προέλευσης τα Γρεβενά Ηπείρου.

Το κασέρι που βρέθηκε στα ράφια των supermarkets και των τοπικών-ειδικών καταστημάτων διατίθεται σε συσκευασία 150g, 300g και 350g σε φιλμ υπό κενό (vacuum), άλλοτε κομμένο σε φέτες και άλλοτε σε ολόκληρο κομμάτι.

Επισημαίνεται ότι το κασέρι Ελάτης, το κασέρι Μυτιλήνης της εταιρείας Θύμελης Α.Β.Ε.Ε. και το κασέρι Τρικάλων με την επωνυμία Κολιός παράγονται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα, ενώ τα υπόλοιπα κασέρια, που παρουσιάστηκαν στους παραπάνω πίνακες, παράγονται από αιγοπρόβειο γάλα με το γίδινο να μην ξεπερνάει το 20%.

Βάσει του ερευνητικού δείγματος τα σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά που βρέθηκαν είναι η Γραβιέρα Νάξου, η Γραβιέρα Κρήτης, η Κεφαλογραβιέρα, το Κεφαλοτύρι, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης, το Μετσοβόνο και το Σαν Μιχάλη Σύρου. Ωστόσο, δε βρέθηκε η Γραβιέρα Αγράφων.

Τα σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά, που καταγράφηκαν και αναφέρθηκαν παραπάνω, διατίθενται στην αγορά στην πρώτη ποιότητα, καθώς παρουσιάζουν όλα μέγιστη υγρασία 38% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 40%. Επιπλέον πληροφορίες για τα τυριά αυτά δίνονται στους παρακάτω πίνακες.

Πίνακας 6.5 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των τυποποιημένων σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης και Κεφαλογραβιέρας.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ-ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ (3ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ)	ΚΡΙΑΡΑΣ Α.Ε.	5 ΧΛΜ ΜΑΛΑΔΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ	ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΟΥΦΟΠΟΥΛΟΣ	ΑΓΙΟΣ ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΓΑΛΑΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΙΤΩΛΙΑ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΣΕΒΙΣΣΕ Α.Ε.	ΑΣΤΑΚΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Η ΝΟΣΤΙΜΗ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΣ	ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΜΜΟΤΟΠΟΣ ΑΡΤΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ	ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ Α.Ε	ΝΕΟΧΩΡΙ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΟΛΥΜΠΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	ΟΛΥΜΠΟΣ Α.Ε.
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	Ε.Α.Σ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΚΑΣΤΟΡΙΑ (ΒΙ.ΠΕ ΑΡΓΟΥΣ)

Πίνακας 6.6 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των χύμα σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών, Κεφαλοτύρι, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη Σύρου, Μετσοβόνα, Γραβιέρα Νάξου, Γραβιέρα Κρήτης και Κεφαλογραβιέρας.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ- ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΝΩΓΕΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ	ΕΑΣ ΑΝΩΓΕΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ	ΑΝΩΓΕΙΑ ΡΕΘΥΜΝΟΥ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ 3ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ	ΚΡΙΑΡΑΣ Α.Ε.	ΗΡΑΚΛΕΙΟ (5 ΧΛΜ ΜΑΛΛΑΔΩΝ-ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ)
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ 12ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ	ΚΡΙΑΡΑΣ Α.Ε.	ΗΡΑΚΛΕΙΟ (5 ΧΛΜ ΜΑΛΛΑΔΩΝ-ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ)
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΟΔΟΥ	Ε.Α.Σ ΝΑΞΟΥ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΓΛΥΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ	ΓΡΑΤΣΑΝΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΒΟΥΝΙ ΑΣΤΑΚΟΥ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΔΕΛΦΟΙ	ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΣ	ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΜΜΟΤΟΠΟΣ ΑΡΤΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΥΙΟΙ Σ.ΜΠΑΦΑ Α.Β.Ε.Ε.	ΑΡΤΑ (12 ΧΛΜ ΑΡΤΑΣ ΚΟΡΩΝΗΣΙΑΣ- ΠΟΛΥΔΡΟΣΟ)
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΚΑΡΑΛΗΣ Α.Ε.	ΑΡΤΑ (9 ΧΛΜ ΑΡΤΑΣ- ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ)
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	ΠΟΡΙΚΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΠΗ ΑΝΩ ΠΩΓΩΝΙΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑΣ	ΜΑΣΤΟΡΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ	ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΑΣΤΑΚΟΥ	LEADER Α.Ε.	ΑΣΤΑΚΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΧΑΤΖΗΖΗΣΗΣ	ΔΕΣΚΑΤΗ ΓΡΕΒΕΝΩΝ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΔΩΔΩΝΗ	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.	ΕΛΕΟΥΣΑ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΚΑΡΑΛΗΣ Α.Ε.	ΑΡΤΑ (9 ΧΛΜ ΑΡΤΑΣ- ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ)
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΗΠΕΙΡΟΥ - ΑΡΤΑΣ	ΥΙΟΙ Σ.ΜΠΑΦΑ Α.Β.Ε.Ε.	ΑΡΤΑ (12 ΧΛΜ ΑΡΤΑΣ ΚΟΡΩΝΗΣΙΑΣ- ΣΑΛΑΩΡΑΣ)
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΘΕΡΜΗΣ	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΑΝΤΖΙΛΙΩΤΗΣ	ΘΕΡΜΗ ΛΕΣΒΟΥ

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	Ε.Α.Σ.ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΚΑΣΤΟΡΙΑ (ΒΙ.ΠΕ ΑΡΓΟΥΣ)
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΝΑΞΟΥ	Ε.Α.Σ. ΝΑΞΟΥ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΓΛΥΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΝΑΞΟΥ (ΑΡΣΕΝΙΚΟ)	ΚΟΥΦΟΠΟΥΛΟΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ	ΑΓΙΟΣ ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΓΑΛΑΝΑΔΟΥ ΝΑΞΟΥ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΟΛΥΜΠΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ-ΠΥΛΗΣ
ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ	ΑΦΟΙ Δ.ΡΟΔΟΥ Ο.Ε.	ΒΑΤΟΥΣΑ ΛΕΣΒΟΥ
ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ	ΘΥΜΕΛΗΣ Α.Β.Ε.Ε.	ΑΝΤΙΣΣΑ ΜΥΤΙΑΗΝΗΣ
ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΟΣΙΤΣΑ	ΜΕΤΣΟΒΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΣΥΡΟΥ	ΕΑΣ ΣΥΡΟΥ (ΒΙΟΣΥΡ)	ΣΥΡΟΣ

Εξετάζοντας τους παραπάνω πίνακες παρατηρείται ότι το κεφαλοτύρι, που βρέθηκε στην αγορά της Αττικής, αντιπροσωπεύει τη Στερεά Ελλάδα, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία, τη Μακεδονία, το νομό Κυκλάδων, όχι όμως την Πελοπόννησο την Κρήτη και τα Ιόνια νησιά όπου παραδοσιακά παράγεται. Αντίστοιχα η κεφαλογραβιέρα αντιπροσωπεύει την Ήπειρο και το νομό Αιτωλοακαρνανίας, όχι όμως το νομό Ευρυτανίας και τις περιοχές της δυτικής Μακεδονίας.

Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η γραβιέρα Κρήτης, που βρέθηκε τόσο στα ράφια όσο και στους πάγκους των supermarkets και των τοπικών καταστημάτων όπου διεξήχθη η έρευνα, έχει παρασκευαστεί από αιγοπρόβειο γάλα ενώ η γραβιέρα Νάξου από αγελαδινό γάλα με πρόσμιξη αιγοπρόβειου που δεν ξεπερνάει το 20%. Αναφορικά με την κεφαλογραβιέρα, αυτή παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, εκτός από αυτή της Ηλείου, με την επωνυμία Κάραλης, που βρίσκεται στους πάγκους των τυριών και παράγεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα. Το ίδιο με την κεφαλογραβιέρα ισχύει και για το κεφαλοτύρι, το οποίο παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα, εκτός από το κεφαλοτύρι Αστακού και Νάξου που παρασκευάζεται από πρόβειο. Τέλος, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης, το Σαν Μιχάλη Σύρου και το Μετσοβόνε διατίθεται στον καταναλωτή ως χύμα τυριά και το

γάλα από το οποίο παρασκευάζονται είναι κατά σειρά αιγοπρόβειο, αγελαδινό με πρόσμιξη αιγοπρόβειου ως 20% και αποκλειστικά αγελαδινό.

Τονίζεται ότι βιολογικής γεωργίας προϊόν αποτελεί μόνο η κεφαλογραβιέρα και πιο συγκεκριμένα αυτή που προέρχεται από τον Αστακό Αιτωλοακαρνανίας, με την επωνυμία Αιτωλία, και διατίθεται σε τυποποιημένη μορφή.

Αναφορικά με τα τυποποιημένα σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά που αναφέρθηκαν παραπάνω, αυτά διατίθενται στην αγορά της Αττικής σε συσκευασία με μεταβαλλόμενο βάρος, σε φιλμ υπό κενό (vacuum), άλλοτε σε ολόκληρα κομμάτια και άλλοτε σε τριμμένη μορφή.

Επισημαίνεται ότι όλα τα παραπάνω σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά είναι Π.Ο.Π¹ σε κοινοτικό επίπεδο εκτός από το κεφαλοτύρι. Ωστόσο το κεφαλοτύρι Αστακού και Καστοριάς είναι Π.Ο.Π σε εθνικό επίπεδο.

Τέλος, τα τυριά τυρογάλακτος που βρέθηκαν στην αγορά της Αττικής είναι το Ανθότυρο, το Μανούρι και η Μυζήθρα, όχι όμως και η Ξινομυζήθρα Κρήτης που αποτελεί παραδοσιακό ελληνικό τυρί της ίδιας κατηγορίας. Εκτός από το μανούρι, κανένα από τα άλλα δυο τυριά που καταγράφηκαν δεν είναι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης αν και θα μπορούσαν να προστατεύονται σε εθνικό επίπεδο. Στοιχεία που αφορούν τις ονομασίες-επωνυμίες, τον τόπο προέλευσης και τους υπευθύνους για την παραγωγή και συσκευασία των παραπάνω τυριών παρουσιάζονται στους πίνακες 6.7 και 6.8.

Πίνακας 6.7 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των τυποποιημένων παραδοσιακών ελληνικών τυριών τυρογάλακτος, Μανούρι, Ανθότυρο και Μυζήθρα.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ- ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ- ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΟΛΥΜΠΟΣ	ΤΥΡΑΣ Α.Ε.	ΤΡΙΚΑΛΑ (5 ΧΛΜ ΤΡΙΚΑΛΩΝ-ΠΥΛΗΣ)

ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ (ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ Α.Ε.	ΣΚΟΠΗ ΤΡΙΠΟΛΗΣ
Η ΝΟΣΤΙΜΗ ΜΥΖΗΘΡΑ ΗΠΕΙΡΟΣ	ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε.	ΑΜΜΟΤΟΠΟΣ ΑΡΤΑΣ
ΜΑΝΟΥΡΙ ΜΕΒΓΑΛ	ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.	ΚΟΥΦΑΛΙΑ ΘΕΣ/ΚΗΣ

Πίνακας 6.8 Στοιχεία επωνυμίας, παραγωγής και προέλευσης των χύμα παραδοσιακών ελληνικών τυριών τυρογάλακτος, Μανούρι, Ανθότυρο και Μυζήθρα.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ-ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ	ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΑΛΜΥΡΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΗΣ ΟΔΟΥ	ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε.	ΑΛΜΥΡΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ	ΜΠΑΣΔΡΑΣ Α.Β.Ε.Ε.	ΚΑΤΕΡΙΝΗ (3 ΧΛΜ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ- ΛΑΡΙΣΑΣ)
ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΑΡΓΟΥΣ	Β.ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ Κ' ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
ΜΑΝΟΥΡΙ ΛΑΡΙΣΗΣ	ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ Α.Ε.	ΛΑΡΙΣΑ (1 ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ- ΑΜΠΕΛΩΝΑ)
ΜΑΝΟΥΡΙ ΛΑΡΙΣΗΣ ΒΟΣΚΟΣ	ΓΚΑΛΜΠΟΓΚΙΝΗΣ ΑΣΤΕΡΙΟΣ	ΦΑΛΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΜΑΝΟΥΡΙ ΤΥΡΝΑΒΟΥ	ΑΦΟΙ ΣΩΤΗΡΙΟΥ ΡΙΖΟΥ Ο.Ε.	ΤΥΡΝΑΒΟΣ ΛΑΡΙΣΑΣ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΜΑΛΑΚΗ ΚΡΗΤΗΣ	ΑΦΟΙ ΚΑΛΟΓΕΡΑΚΗ Α.Ε.Β.Ε.	ΣΜΑΡΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΔΕΛΦΟΙ	ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε.	ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ

ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΗΛΕΙΑΣ	ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΑΓΚΕΛΑΡΗΣ	ΑΝΔΡΑΒΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	ΜΕΝΕΓΑΤΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΙ ΥΙΟΣ Ο.Ε.	ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ ΑΧΑΙΑΣ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΛΑΡΙΣΗΣ	ΤΖΑΦΕΤΤΑΣ Α.Ε.	ΛΑΡΙΣΑ (1 ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ- ΑΜΠΕΛΩΝΑ)
ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΕΡΗ ΠΛΑΤΑΙΩΝ	ΠΛΑΤΑΙΩΝ Α.Ε.	ΘΗΒΑ (2 ΧΛΜ ΘΗΒΩΝ- ΧΑΛΚΙΔΑΣ)

Από τα τυριά που παρουσιάζονται στους παραπάνω πίνακες, προϊόν βιολογικής γεωργίας αποτελεί το ανθότυρο Πελοποννήσου της εταιρίας Οικοφάρμα, το οποίο διατίθεται σε τυποποιημένη μορφή.

Σχετικά με τη μυζήθρα, αυτή διατίθεται ως ξηρή τόσο στα ράφια (συσκευασία 400g σε φιλμ υπό κενό, σε τριμμένη μορφή) όσο και στους πάγκους (χύμα) των supermarkets και των μικρών σημείων πώλησης όπου πραγματοποιήθηκε η έρευνα, ενώ ως νωπή διατίθεται μόνο στους πάγκους των παραπάνω καταστημάτων. Επιπλέον, όλες οι ξηρές μυζήθρες που καταγράφηκαν, παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο τυρόγαλα, ενώ η μία και μοναδική νωπή μυζήθρα Κρήτης παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο και αγελαδινό τυρόγαλα. Η λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού των τυριών αυτών κυμαίνεται από 33,3%-38% ενώ η μέγιστη υγρασία τους φτάνει το 70%, με αποτέλεσμα να διατίθενται στη αγορά ως μερικώς αποβουτυρωμένα.

Σχετικά με το μανούρι, αυτό διατίθεται στην αγορά της Αττικής παρασκευασμένο από αιγοπρόβειο τυρόγαλα με προσθήκη κρέμας και αποτελεί εξαιρετικής ποιότητας τυρί, εφόσον παρουσιάζει μέγιστη υγρασία 60% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 70%. Μπορεί κανείς να το αναζητήσει σε συσκευασία 200g σε φιλμ υπό κενό (vacuum), με την επωνυμία Μεβγάλ, καθώς επίσης και σε χύμα μορφή προερχόμενο από την περιοχή της Λάρισας.

Τέλος, το ανθότυρο διατίθεται σε συσκευασία 250g και 400g σε φιλμ υπό κενό (vacuum), με τις επωνυμίες Μεβγάλ και Όλυμπος. Το ανθότυρο της Μεβγάλ παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο και αγελαδινό τυρόγαλα και γάλα και κρέμα, ενώ το ανθότυρο Όλυμπος από αιγοπρόβειο και αγελαδινό τυρόγαλα και γάλα και ανθόγαλα. Και τα δύο αυτά τυριά τυρογάλακτος είναι δεύτερης ποιότητας αφού παρουσιάζουν μέγιστη υγρασία 70% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50%. Αναφορικά με το ανθότυρο που καταγράφηκε στα χύμα τυριά, αυτό παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο τυρόγαλα και είναι μερικώς αποβουτυρωμένο, με μέγιστη υγρασία 70% και ελάχιστο λίπος επί ξηρού 33,3%.

Επισημαίνεται ότι, τα μη παραδοσιακά ελληνικά τυριά διατίθενται στην αγορά της Αττικής ως μαλακά τυριά άλμης (λευκό τυρί, κατσικίσιο τυρί, γίδινο τυρί), μαλακά τυριά αλοιφώδους υφής με την επωνυμία Βέρο Κρητικό, ημίσκληρα-τετηγμένα και σκληρά τυριά με κύριες επωνυμίες: Φάγε, Κολιός, Μεβγάλ, Ήπειρος, Όλυμπος, Χωριό και Δωδώνη. Βιολογικής γεωργίας προϊόντα αποτελούν μόνο τα μαλακά τυριά άλμης, που διατίθενται στην αγορά μόνο σε τυποποιημένη μορφή. Πιο συγκεκριμένα, αυτά είναι το κατσικίσιο τυρί με τις επωνυμίες Χωριό, Οικοφάρμα Πελοποννήσου και Τριφύλλι.

Light προϊόντα αποτελούν τα λευκά τυριά άλμης και τα ημίσκληρα-τετηγμένα τυριά που φέρουν τα εμπορικά σήματα Κολιός, Ήπειρος, Φάγε, Μεβγάλ και Όλυμπος. Επίσης, στην κατηγορία των ημίσκληρων τυριών ανήκουν και τα καπνιστά τυριά Βερμίου και Μετσόβου με επωνυμίες Μπέλλας Φιλώτας και Μπούμπας. Τα καπνιστά τυριά και τα τυριά τύπου light διατίθενται στην αγορά σε χύμα μορφή αλλά και σε τυποποιημένη.

Αναφορικά με τα ξένα παραδοσιακά τυριά που καταγράφηκαν, αυτά είναι τα ημίσκληρα τυριά Gouda, Edam, τα σκληρά τυριά Regato, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, το μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής Cottage και το τυρί τυρογάλακτος Ricotta. Τα προϊόντα αυτά διατίθενται τόσο σε χύμα μορφή όσο και σε τυποποιημένη. Κανένα από τα παραπάνω τυριά δεν αποτελεί προϊόν βιολογικής γεωργίας. Τονίζεται ότι, ξένα μαλακά τυριά άλμης-τύπου φέτας δεν βρέθηκαν σε κανένα από τα καταστήματα όπου διεξήχθη η έρευνα.

Από τις απαντήσεις που δόθηκαν στο πρώτο σκέλος του ερωτηματολογίου φαίνεται ότι, από τους τύπους των παραδοσιακών ελληνικών τυριών που καταγράφηκαν διατίθεται επιπλέον στην αγορά της Αττικής το ημίσκληρο τυρί Φορμαέλλα Άραχωβας Παρνασσού.

Τα συμπεράσματα που εξάγονται από το δεύτερο σκέλος του ερωτηματολογίου, το οποίο αφορά τις προτιμήσεις των καταναλωτών της Αττικής στα ελληνικά τυριά παραδοσιακά και μη, είναι τα εξής:

1) Στην πρώτη θέση βρίσκονται τα μαλακά τυριά, έπονται κατά σειρά τα τυριά τυρογάλακτος, τα ημίσκληρα και τα σκληρά τυριά.

2) Από την κατηγορία των μαλακών τυριών άλμης προτιμώνται με φθίνουσα σειρά η φέτα, το λευκό τυρί, το κατσικίσιο τυρί, το καλαθάκι Λήμνου και το γίδινο τυρί.

3) Η επωνυμία των μαλακών τυριών άλμης που επιλέγεται περισσότερο είναι η Δωδώνη και έπεται η Ήπειρος, η Όλυμπος, η Κολιός, η Φάγε, η Μεβγάλ και τέλος η επωνυμία Χωριό.

4) Το μαλακό τυρί αλοφώδους υφής που βρίσκεται στην πρώτη θέση είναι το κατίκι Δομοκού και ακολουθούν η κοπανιστή Τήνου και το τυρί με επωνυμία Βέρο Κρητικό.

5) Από τα τυριά τυρογάλακτος προτιμώνται κατά φθίνουσα σειρά το ανθότυρο, η μυζήθρα και το μανούρι.

6) Η επωνυμία στην κατηγορία των τυριών τυρογάλακτος που βρίσκεται στην πρώτη θέση είναι η Όλυμπος, έπεται η Μεβγάλ και η Ήπειρος.

7) Από την κατηγορία των ημίσκληρων τυριών προτιμάται το κασέρι και έπεται το ημίσκληρο-τετηγμένο τυρί.

8) Οι επωνυμίες των ημίσκληρων τυριών που επιλέγονται με σειρά προτεραιότητας είναι οι εξής: Όλυμπος, Μεβγάλ και Κολιός.

9) Από την κατηγορία των σκληρών τυριών προτιμώνται με φθίνουσα σειρά η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι, η κεφαλογραβιέρα και τέλος άλλο σκληρό τυρί.

10) Οι επωνυμίες των σκληρών τυριών που επιλέγονται με σειρά προτεραιότητας είναι οι εξής: Όλυμπος, Δωδώνη, Ήπειρος, Χωριό.

11) Τα τυριά τύπου light βρίσκονται στην πρώτη θέση και ακολουθούν τα τυριά με ολικά λιπαρά.

12) Τα χύμα τυριά προτιμώνται σε σχέση με τα τυποποιημένα-συσκευασμένα τυριά.

13) Τα συμβατικά τυριά υπερτερούν έναντι των βιολογικών τυριών.

14) Από τα βιολογικά τυριά στην πρώτη θέση βρίσκεται η Φέτα και ακολουθούν με σειρά προτεραιότητας το Ανθότυρο, το Κασέρι, η Κεφαλογραβιέρα και τέλος το Λευκό τυρί.

Τα συμπεράσματα που εξάγονται από το τρίτο σκέλος του ερωτηματολογίου, το οποίο αφορά τις προτιμήσεις των καταναλωτών της Αττικής μεταξύ των ελληνικών και ξένων παραδοσιακών τυριών είναι τα εξής:

1) Από την κατηγορία των σκληρών τυριών προτιμώνται με σειρά προτεραιότητας το Κεφαλοτύρι, το Regato, η Κεφαλογραβιέρα, το Pecorino Romano, το τυρί Grana Padano και τέλος το τυρί Parmigiano Reggiano.

2) Από την κατηγορία των ημίσκληρων τυριών στην πρώτη θέση βρίσκεται το τυρί Gouda και έπονται με σειρά προτεραιότητας τα τυριά Edam και Κασέρι.

3) Από τα μαλακά τυριά αλοιφώδους υφής προτιμάται το Κατίκι Δομοκού και έπεται το τυρί Cottage.

4) Από τα τυριά τυρογάλακτος προτιμάται το Ανθότυρο και ακολουθούν με σειρά προτεραιότητας η Μυζήθρα και το τυρί Ricotta.

Στην τελευταία ερώτηση, για το αν η οικονομική κρίση έχει πλήξει την αγορά των παραδοσιακών ελληνικών τυριών, δόθηκαν οι εξής απαντήσεις:

1) Η κατανάλωση της φέτας παραμένει σταθερή και εξακολουθεί να υπερτερεί έναντι των ελληνικών τυριών άλμης.

2) Οι πωλήσεις των σκληρών παραδοσιακών ελληνικών τυριών έχουν μειωθεί αισθητά. Ωστόσο, η κατηγορία των τυριών αυτών δεν έχει αντικατασταθεί από την αντίστοιχη των ξένων τυριών.

3) Τα σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά, που χρησιμοποιούνται κυρίως για τρίψιμο, έχουν αντικατασταθεί από την ξηρή μυζήθρα, που αποτελεί όμως παραδοσιακό τυρί της

Ελλάδας. Το γεγονός αυτό έγκειται στην χαμηλότερη τιμή που διατίθεται το τυρί αυτό στην αγορά έναντι των σκληρών παραδοσιακών τυριών.

4) Στην κατηγορία των ημίσκληρων τυριών, το κασέρι έχει αντικατασταθεί από τα ξένα τυριά Gouda και Edam, λόγω της χαμηλότερης τιμής των τελευταίων.

5) Οι πωλήσεις των βιολογικών τυριών, μεταξύ των οποίων και των βιολογικών παραδοσιακών ελληνικών τυριών, έχουν μειωθεί κατακόρυφα, καθώς η τιμή στην οποία διατίθενται στην αγορά διαφέρει σημαντικά από αυτή των συμβατικών τυριών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ - ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Ο σύγχρονος καταναλωτής της Αττικής εκτιμά ιδιαίτερα τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά και τα προτιμά συνολικά σε σχέση με μη παραδοσιακά τυριά ίδιας προέλευσης και σε σχέση με ξένα παραδοσιακά τυριά. Παρά το γεγονός αυτό, η αγορά της Αττικής παρουσιάζει ελλείψεις σε πολλά από τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά καθώς επίσης και στους τύπους των ελληνικών παραδοσιακών τυριών που βρέθηκαν να υπάρχουν σε αυτή.

Πιο συγκεκριμένα, δεν διατίθενται στην αγορά της Αττικής τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά: Τελεμές, Γαλοτύρι, Πυχτόγαλο Χανίων, Ανεβατό, Ξίγαλο Σητείας, Βικτώρια Θεσσαλονίκης, Μπάτζος, Σφέλλα, Γραβιέρα Αγράφων και Ξινομυζήθρα Κρήτης. Αναφορικά με τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά που διατίθενται στην αγορά της Αττικής, δεν υπάρχει δυνατότητα αναζήτησης όλων, ως προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (π.χ. η Μυζήθρα και το Ανθότυρο δεν αποτελούν τυριά Π.Ο.Π¹) και ως προϊόντων βιολογικής γεωργίας (αποτελούν προϊόντα της κατηγορίας αυτής μόνο η Φέτα, η Κεφαλογραβιέρα, το Κασέρι και το Ανθότυρο). Τέλος, τα τυριά αυτά δεν βρίσκονται σε όλα τα δυνατά σημεία πώλησης (ράφια-πάγκους), καθώς μερικά από αυτά διατίθενται μόνο σε τυποποιημένη μορφή (τυριά βιολογικής γεωργίας) ενώ άλλα διατίθενται μόνο σε χύμα μορφή (Κοπανιστή, Μυζήθρα νωπή, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Μετσοβόνη και Σαν Μιχάλη Σύρου).

Αναλυτικότερα, για τις προτιμήσεις του σύγχρονου καταναλωτή της Αττικής συγκριτικά με τις προτιμήσεις του συνόλου των καταναλωτών της Ελλάδας, όπως παρουσιάζονται από το κομμάτι της έρευνας και της θεωρίας του κεφαλαίου για την εγχώρια αγορά, αυτές παρουσιάζουν ομοιότητες αλλά και διαφορές.

Φαίνεται λοιπόν ότι, τόσο οι καταναλωτές της Αττικής όσο και το σύνολο των Ελλήνων καταναλωτών προτιμούν τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά, και μάλιστα αυτά που διατίθενται στην αγορά ως χύμα προϊόντα. Όσον αφορά τα ημίσκληρα τυριά προτιμούν τα ξένα παραδοσιακά τυριά, γεγονός που αποδεικνύεται τόσο από την έρευνα που διεξήχθη όσο και από τη θεωρία της ενότητας για την εγχώρια κατά κεφαλή κατανάλωση. Ωστόσο,

οι καταναλωτές της Αττικής φαίνεται να προτιμούν τα σκληρά παραδοσιακά ελληνικά τυριά συγκριτικά με τα ξένα της αντίστοιχης κατηγορίας, αντιθέτως το σύνολο των κατοίκων της Ελλάδας καταναλώνει περισσότερο σκληρά τυριά ξένης προέλευσης.

Επιπρόσθετα, οι προτιμήσεις των ανωτέρω καταναλωτών στους τύπους των παραδοσιακών ελληνικών τυριών διαφέρουν κατά σειρά. Πιο αναλυτικά, οι καταναλωτές της Αττικής προτιμούν με σειρά προτεραιότητας τα μαλακά τυριά και έπονται τα τυριά τυρογάλακτος, τα ημίσκληρα και τα σκληρά τυριά, ενώ το σύνολο των Ελλήνων καταναλωτών προτιμά αντίστοιχα τα μαλακά, τα ημίσκληρα, τα σκληρά και τέλος τα τυριά τυρογάλακτος. Αναφέροντας το γεγονός αυτό συμπεραίνεται επίσης η προτίμηση του σύγχρονου καταναλωτή στα τυριά τύπου light, καθώς τα τυριά τυρογάλακτος διατίθενται στην αγορά κυρίως ως προϊόντα μερικώς αποβουτυρωμένα. Τέλος, θεωρείται σημαντικό να αναφερθεί ότι, καθοριστικός παράγοντας στην επιλογή των τυριών και στους τύπους αυτών αποτελεί η τιμή.

Βάσει όσων αναφέρθηκαν παραπάνω προτείνεται, οι επιχειρηματίες που εμπορεύονται τυροκομικά προϊόντα να ενημερωθούν για όλους τους τύπους των παραγόμενων παραδοσιακών ελληνικών τυριών και να εξασφαλίσουν την διαθεσιμότητα τους στον καταναλωτή της Αττικής. Επιπλέον, οι παραγωγοί παραδοσιακών ελληνικών τυριών να πληροφορηθούν από τους αρμόδιους φορείς (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης) για τα πλεονεκτήματα που αποφέρουν τα προϊόντα Π.Ο.Π¹ (ανώτερα ποιοτικά προϊόντα, μεγαλύτερη αναγνωρισιμότητα, μείωση ανταγωνισμού από απομιμήσεις), εξασφαλίζοντας κατ' αυτόν τον τρόπο οικονομικά οφέλη. Θα πρέπει επίσης να αναδειχθούν περισσότερο τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά και κυρίως τα διατροφικά πλεονεκτήματα τους μέσω της διαφήμισης, που επηρεάζει σημαντικά την επιλογή του καταναλωτή. Οι παραγωγοί, οι τυποποιητές και οι έμποροι τυροκομικών προϊόντων θα πρέπει να συνεργαστούν κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διαθέτουν τα παραδοσιακά ελληνικά τυριά στην αγορά της Αττικής σε προσιτές τιμές και ταυτόχρονα ανταγωνιστικές συγκριτικά με αυτές που παρουσιάζουν τα τυριά ξένης προέλευσης. Αναφορικά με τους καταναλωτές, προτείνεται να μην επιλέγουν τυροκομικά προϊόντα με γνώμονα μόνο την τιμή αλλά και την διατροφική τους αξία.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ICAP (2010), Κλαδική μελέτη για τυροκομικά προϊόντα, Αθήνα

IDF (2010). Bulletin of the International Dairy Federation: The World Dairy Situation.

[online] available from:

<http://www.svenskmjolk.se/Global/Dokument/Dokumentarkiv/Marknadsrapporter/World%20Dairy%20Situation/World%20Dairy%20Situation%202010.pdf> (1/3/2012)

IRI Hellas (2008), Κλαδική μελέτη-Πωλήσεις στα σούπερ μάρκετ σε αξία - Πωλήσεις στα σούπερ μάρκετ σε όγκο, Αθήνα

Trichopoulou A. et al. (2006). Trends in Food Science & Technology. Journal-Elsevier:

498–504. [online] available from: <http://www.foodquality->

[origin.org/europe/documents/Greece_Attachment%201.pdf](http://www.foodquality-origin.org/europe/documents/Greece_Attachment%201.pdf) (25/3/2012)

United States Departement of Agriculture. (2012). National Nutrient Database for Standard

Reference. Release 24. [online] available from: <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/list>

(2/2/2012)

Ανυφαντάκης, Ε. Τυροκομία: χημεία, φυσικοχημεία, μικροβιολογία, Σταμούλης, Αθήνα

Βάση Δεδομένων Ευρωπαϊκού Δικαίου, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής,

της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώρηση των γεωγραφικών ενδείξεων και των

ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του

κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο:

<http://eur-law.eu/EL/Kanonismos-EK-arith-1107-96-tes-Epitropes-tes,262737,d>

(3/10/2011)

Βάση Δεδομένων Ευρωπαϊκού Δικαίου, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής,

της 17ης Δεκεμβρίου 1996, για την εγγραφή ορισμένων ονομασιών στο «μητρώο

προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων»

που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου για την

προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών

προϊόντων και των τροφίμων. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://eur-law.eu/EL/Kanonismos-EK-arith-2400-96-tes-Epitropes-tes,264481,d> (3/10/2011)

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2006), Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα, L 93:1-11. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:EL:PDF>
(2/10/2011)

Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2006), Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, L 93: 12-25
(2/10/2011)

Κώδικας Τροφίμων Και Ποτών (2011), Κεφάλαιο ΙΧ, άρθρο 83. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://www.gcsf.gr/media/trofima/83-iss2.pdf> (1/10/2011)

Πίνακες Σύνθεσης Ελληνικών Τροφίμων (2001), Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://nutrition.med.uoc.gr/greektables/Main/main.htm> (2/2/2012)

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης Και Τροφίμων (2006), Φυλλάδιο ελληνικών τυριών ΠΟΠ. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://www.minagric.gr/greek/data/cheese-low40.pdf>
(1/10/2011)

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης Και Τροφίμων (2011), Κατάλογος Ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ & Προδιαγραφές, Ξύγαλο Σητείας. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: <http://www.minagric.gr/greek/3.6.POP.5.html> (2/10/2011)

Υπουργείο Εξωτερικών, Γενική Γραμματεία Διεθνών Οικονομικών Σχέσεων & Αναπτυξιακής Συνεργασίας (2010), Τυριά και γαλακτοκομικά – κλαδική μελέτη: Η γερμανική αγορά τυροκομικών προϊόντων το 2010. Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.agora.mfa.gr/agora/images/docs/radA4E69germany_kaese_markt.pdf
(3/3/2012)

Υπουργείο Εξωτερικών, Γενική Γραμματεία Διεθνών Οικονομικών Σχέσεων & αναπτυξιακής συνεργασίας (2010), Η αμερικάνικη αγορά τυριών (ιδίως φέτας). Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: www.agora.mfa.gr/agora/images/.../rad0ABFACHEESE%20USA.doc (4/3/2012)

ΦΕΚ (8/Β/11.01.1994), Υπουργική Απόφαση Αριθ. 313030: Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ (ANTHOTYROS) Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/el/gr/gr049el.pdf (6/10/2011)

ΦΕΚ (8/Β/11.01.1994) Υπουργική Απόφαση Αριθ. 313029: Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού ΜΥΖΗΘΡΑ (ΜΥΖΙΘΡΑ) Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/el/gr/gr048el.pdf (6/10/2011)

ΦΕΚ (8/Β/11.01.1994) Υπουργική Απόφαση Αριθ. 313026: Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ) Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/el/gr/gr048el.pdf (6/10/2011)

ΦΕΚ (25/Β/18.01.1994) Υπουργική Απόφαση Αριθ. 313059: Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού ΤΕΛΕΜΕΣ (TELEMES) Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/el/gr/gr048el.pdf (6/10/2011)

ΦΕΚ (25/Β/18.01.1994) Υπουργική Απόφαση Αριθ. 313059: Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (VICTORIA THESSALONIKIS). Διαθέσιμο στο δικτυακό τόπο: http://www.wipo.int/clea/docs_new/pdf/el/gr/gr048el.pdf (6/10/2011)

Στοιχεία εικόνων από διαδικτυακούς τόπους:

<http://www.cheesenet.gr>,

<http://sitia-news.blogspot.com>

<http://e-syntages.pblogs.gr/tags/tyria-tis-ellados-gr.html>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Πίνακας Π 1.α Κατηγορίες και χαρακτηριστικά των τυριών με βάση την ελληνική νομοθεσία

Κατηγορίες τυριών		Ποιότητες	Υγρασία % (μέγιστη)	Λίπος % της ξηρής ουσίας (ελάχιστο)
Τυριά Φρέσκα	Χωρίς ωρίμαση, υφή αλοιφώδη	Εξαιρετική	58	70
		Πρώτη	62	60
		Δεύτερη	75	60
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	75	50-60
Τυριά που ωριμάζουν	Πολύ σκληρά	Εξαιρετική	30	50
		Πρώτη	32	45
		Δεύτερη	32	32
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	32	20-32
	Σκληρά	Εξαιρετική	35	47
		Πρώτη	38	40
		Δεύτερη	38	32
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	38	20-32
	Ημίσκληρα	Εξαιρετική	40	50
		Πρώτη	45	40
		Δεύτερη	46	30
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	46	20-30
	Μαλακά Τελεμές, εκτός λευκών τυριών άλμης	Εξαιρετική	54	46
		Πρώτη	56	43
		Δεύτερη	58	35
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	58	23.8-35
	Τυριά τυρογάλακτος	Εξαιρετική	60	70
		Πρώτη	65	65
		Δεύτερη	70	50
		Μερικώς αποβουτυρωμένο	70	33.3-50

Πηγή: Ανυφαντάκης, 2004

**1. ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΑ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΟΥ
ΑΠΑΡΙΘΜΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΤΗΣ ΣΥΝΘΗΚΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΡΥΣΗ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ**

- Κλάση 1.1. Κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)
- Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)
- Κλάση 1.3. Τυριά
- Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης
(αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου, κ.λπ.)
- Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι, κ.λπ.)
- Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα
- Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών
- Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος Ι της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

2. ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 510/2006

- Κλάση 2.1. Μπύρες
- Κλάση 2.2. Φυσικά μεταλλικά νερά και νερά πηγών ¹
- Κλάση 2.3. Ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών
- Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής,
ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας
- Κλάση 2.5. Φυσικά κόμμεα και ρητίνες
- Κλάση 2.6. Πολτός μουστάρδας
- Κλάση 2.7. Ζυμαρικά

**3. ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΤΟΥ
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 510/2006**

- Κλάση 3.1. Σανός
- Κλάση 3.2. Αιθέρια έλαια
- Κλάση 3.3. Φελλός
- Κλάση 3.4. Κοχενίλλη (ακατέργαστο προϊόν ζωικής προέλευσης)
- Κλάση 3.5. Καλλωπιστικά άνθη και φυτά
- Κλάση 3.6. Μαλλί
- Κλάση 3.7. Λυγαριά
- Κλάση 3.8. Ξεφλουδισμένο λινάρι

¹ Χρησιμοποιείται μόνο για καταχωρίσεις και αιτήσεις που έχουν υποβληθεί πριν τις 31 Μαρτίου 2006

Πίνακας Π 2.β Ταξινόμηση προϊόντων για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ)
αριθ. 509/2006

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Τρόφιμα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1 στοιχείο β)

- Μπύρα,
- Σοκολάτα και άλλα παρασκευάσματα διατροφής που περιέχουν κακάο,
- Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας,
- Ζυμαρικά εν γένει, έστω και ψημένα ή παραγεμισμένα,
- Προμαγειρευμένα φαγητά,
- Παρασκευασμένες αρτυματικές σάλτσες,
- Σούπες ή ζωμοί,
- Ποτά με βάση εκχυλίσματα φυτών,
- Παγωτά και γρανίτες

Πίνακας Π 4.α Παραγωγή τυριών ανά κατηγορία από τις βιομηχανικές επιχειρήσεις
(1998-2006)

Τύπος τυριού	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Φέτα & Λευκά Τυριά	89.126	89.192	84.240	101.448	104.463	96.900	98.238	100.500	102.800
Ημίσκληρα Τυριά	14.439	14.045	11.903	14.111	16.005	9.418	15.181	15.300	15.500
Σκληρά Τυριά	19.332	18.775	22.823	23.139	19.574	21.484	27.712	29.000	29.000
Μαλακά Νοπά & Άλλα Τυριά	19.400	23.093	23.505	21.814	22.045	18.856	23.896	22.000	22.500
Λιωμένα Τυριά	690	426	458	524	429	297	194	200	200
Σύνολο	142.987	145.531	142.929	161.036	162.516	146.955	165.221	167.000	170.000

Ποσότητα: τόνοι

Πηγή: ICAP, 2010

Πίνακας Π 4.β. Ανάλυση της εγχώριας αγοράς τυροκομικών ανά βασική κατηγορία προϊόντων (2000-2009)

Κατηγορίες	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Α΄ Τυριά Εγχώριας Παραγωγής										
Φέτα, Τελεμές, Μαλακά Τυριά ¹	142.249	144.026	148.713	135.204	147.700	150.000	149.000	153.350	148.345	147.507
Κεφαλοτύρι Κασέρι Ημίσκληρο Γραβιέρες ²	39.284	41.717	40.923	34.052	36.000	38.000	36.500	37.566	36.340	38.148
Τυριά Τυρογάλακτος	15.709	18.555	19.147	19.411	18.000	18.382	17.020	17.517	16.945	17.599
Τυριά Λιωμένα	458	524	428	297	194	200	200	206	199	203
Σύνολο Α΄	197.700	204.822	209.211	188.964	201.894	206.582	202.720	208.639	201.829	203.458
Β΄ Τυριά Εισαγόμενα										
Ημίσκληρα (Gouda, Edam, Emmental κ.α.)	41.845	39.386	39.434	40.111	37.740	37.786	45.267	66.486	59.069	65.226
Σκληρά (Grana, regato)	17.310	17.987	18.527	16.485	18.946	23.596	24.237	28.395	30.356	31.428
Λοιπά (Blue Cheese, Roquefort, Τριμμένο, Λιωμένα, Τυρί Τοστ)	6.103	6.899	6.975	7.501	9.596	10.145	9.806	10.179	9.419	14.206
Μαλακά & Τυρί Κρέμα	4.399	4.879	5.346	12.311	17.161	15.777	17.501	13.184	13.651	14.138
Σύνολο Β΄	69.657	69.151	70.282	76.408	83.443	87.304	96.811	118.245	112.494	125.000
Σύνολο Εγχώριας Κατανάλωσης	267.357	273.973	279.493	265.372	285.337	293.886	299.531	326.884	314.324	328.458

Ποσότητα: τόνοι

¹ Φέτα & τελεμές αιγοπρόβειος & τυριά μαλακά αιγοπρόβεια & αγελαδινά

² Ημίσκληρα & σκληρά αιγοπρόβεια & αγελαδινά

Πηγή: ICAP, 2010

Πίνακας Π 4.γ. Κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών, ανά κατηγορία προϊόντων (2000-2009)

Κατηγορίες	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Α΄ Τυριά Εγχώριας Παραγωγής (κιλά / άτομο)										
Φέτα, Τελεμές, Μαλακά Τυριά ¹	13,05	13,18	13,56	12,28	13,38	13,53	13,39	13,73	13,23	13,1
Κεφαλοτύρι Κασέρι Ημίσκληρο Γραβιέρες ²	3,6	3,82	3,73	3,09	3,26	3,43	3,28	3,36	3,24	3,39
Τυριά Τυρογάλακτος	1,44	1,7	1,75	1,76	1,63	1,66	1,53	1,57	1,51	1,56
Τυριά Λιωμένα	0,04	0,05	0,04	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Σύνολο Α΄	18,13	18,74	19,07	17,17	18,29	18,64	18,22	18,68	18	18,07
Β΄ Τυριά Εισαγόμενα (κιλά / άτομο)										
Ημίσκληρα (Gouda, Edam, Emmental κ.α.)	3,84	3,6	3,6	3,64	3,42	3,41	4,07	5,95	5,27	5,79
Σκληρά (Grana, regato)	1,59	1,65	1,69	1,5	1,72	2,13	2,18	2,54	2,71	2,79
Λοιπά (Blue Cheese, Roquefort, Τριμμένο, Λιωμένα, Τυρί Τοστ)	0,56	0,63	0,64	0,68	0,87	0,92	0,88	0,91	0,84	1,26
Μαλακά & Τυρί Κρέμα	0,4	0,45	0,49	1,12	1,55	1,42	1,57	1,18	1,22	1,26
Σύνολο Β΄	6,39	6,33	6,41	6,94	7,56	7,88	8,7	10,58	10,03	11,1
Σύνολο Εγχώριας Κατανάλωσης	24,52	25,06	25,48	24,11	25,84	26,52	26,92	29,26	28,03	29,17

¹ Φέτα & τελεμές αιγοπρόβειος & τυριά μαλακά αιγοπρόβεια & αγελαδινά

² Ημίσκληρα & σκληρά αιγοπρόβεια & αγελαδινά

Πηγή: ICAP, 2010

Πίνακας Π 5.α Εξαγωγές τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία (2007-2009)

Κατηγορία Προϊόντος	2007		2008		2009	
	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα	Αξία	Ποσότητα
Φέτα & Τελεμές	132.014.202	28.958	148.719.720	28.773	159.325.408	29.466
Άλλα νοπά τυριά (κυρίως Μανούρι)	285.689	50	691.118	114	459.748	82
Τυριά νοπά από τυρόγαλα (κυρίως Ανθότυρο & Μυζήθρα)	2.338.413	482	1.719.216	407	2.030.320	474
Κεφαλοτύρι	1.951.841	286	1.902.253	293	1.448.728	220
Κεφαλογραβιέρα, Γραβιέρα, Κασέρι πρόβειο, Τυρί τύπου Κασέρι	25.595.963	6.898	30.392.908	8.491	28.175.593	8.168
Τυριά τύπου Pecorino	2.257.303	522	1.807.895	374	1.967.255	422
Λοιπά Τυριά	8.217.489	2.680	13.095.948	2.908	10.936.988	2.816
Σύνολο Εξαγωγών	172.660.900	39.875	198.329.058	41.360	204.344.040	41.648

Πηγή: ICAP, 2010

Πίνακας Π 6.α Φόρμα καταγραφής των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών στα ράφια

ΤΥΡΙΑ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
Π.Ο.Π					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ					
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ					
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ					
ΓΑΛΑ					
ΛΙΠΟΣ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ					
ΥΓΡΑΣΙΑ					

Πίνακας Π 6.β Φόρμα καταγραφής των τύπων των παραδοσιακών ελληνικών τυριών στον πάγκο.

ΤΥΡΙΑ ΠΑΓΚΟΥ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
Π.Ο.Π					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ					

ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ					
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ					
ΓΑΛΛΑ					
ΛΙΠΟΣ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ					
ΥΓΡΑΣΙΑ					

Πίνακας Π 6.γ Φόρμα καταγραφής των τύπων των μη παραδοσιακών ελληνικών τυριών στα ράφια

ΤΥΡΙΑ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					

Πίνακας Π 6.δ Φόρμα καταγραφής των τύπων των μη παραδοσιακών ελληνικών τυριών στον πάγκο

ΤΥΡΙΑ ΠΑΓΚΟΥ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					

Πίνακας Π 6.ε Φόρμα καταγραφής των τύπων των ξένων παραδοσιακών τυριών στα ράφια

ΤΥΡΙΑ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					

Πίνακας Π 6.στ Φόρμα καταγραφής των τύπων των ξένων παραδοσιακών τυριών στον πάγκο

ΤΥΡΙΑ ΠΑΓΚΟΥ - ΦΟΡΜΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ					
	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ	ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΛΟΙΦΩΛΟΥΣ ΥΦΗΣ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ					
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ					
ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ					
ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΣ					

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΤΜΗΜΑ:ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΜΕ ΘΕΜΑ:

«ΤΥΠΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ Η ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

Επιμέλεια:Ροβιά Παρασκευή

Επιβλέπουσα:Ψαρουδάκη Αντωνέλλα

Σητεία, 2012

Οδηγίες συμπλήρωσης ερωτηματολογίου

Το παρακάτω ερωτηματολόγιο δημιουργήθηκε στα πλαίσια της ερευνητικής εργασίας με θέμα «Τύποι παραδοσιακών ελληνικών τυριών και η θέση τους στην αγορά τροφίμων».

Τα στοιχεία που θα προκύψουν θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για τους σκοπούς ερευνητικής εργασίας και είναι αυστηρά εμπιστευτικά. Για όλες τις πληροφορίες που δίνονται θα τηρηθεί απόλυτη εχεμύθεια και η πλήρης ανωνυμία είναι εξασφαλισμένη.

Το ερωτηματολόγιο θα συμβάλλει καθοριστικά στην ολοκλήρωση του ερευνητικού σκοπού της πτυχιακής εργασίας.

Σημειώνετε με ένα X ή \surd στο αντίστοιχο τετράγωνο που θα επιλέξετε το οποίο αντιπροσωπεύει την απάντησή σας.

Παρακαλώ αφιερώστε 10 λεπτά από τον πολύτιμο χρόνο σας για να το συμπληρώσετε.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων για το χρόνο σας και τη συμβολή σας στην έρευνα και είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση.

Με εκτίμηση,

Ρόβα Παρασκευή

A. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ-ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ

1. ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

2. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ

B. ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

*Παρακαλώ επιλέξτε τις κατηγορίες των παραδοσιακών ελληνικών τυριών τα οποία βρίσκονται στα ράφια & στον πάγκο του *super market* ή του τοπικού-ειδικού καταστήματος που αντιπροσωπεύετε.*

3. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΥΡΙΟΥ:

<u>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</u>	<u>ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ</u>	
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ	ΤΕΛΕΜΕΣ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΤΕΛΕΜΕΣ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ	ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ	ΦΕΤΑ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΦΕΤΑ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ	ΑΝΕΒΑΤΟ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΑΝΕΒΑΤΟ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ	ΓΑΛΟΤΥΡΙ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΓΑΛΟΤΥΡΙ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ	ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ	<input type="checkbox"/>

ΥΦΗΣ		
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ (ΥΦΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ	ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ	ΠΥΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ (ΥΦΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΠΥΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ	ΕΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ	<input type="checkbox"/>
ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ (ΥΦΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΕΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ	ΣΦΕΛΑ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΣΦΕΛΑ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ	ΜΠΑΤΖΟΣ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΑΛΜΗΣ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΜΠΑΤΖΟΣ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΒΙΚΤΩΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΦΟΡΜΑΕΛΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΚΑΣΕΡΙ	<input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΑΣΕΡΙ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΣΥΡΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ ΣΥΡΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	<input type="checkbox"/>
ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	<input type="checkbox"/>

(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΜΑΝΟΥΡΙ	<input type="checkbox"/>
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ		
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΜΑΝΟΥΡΙ	<input type="checkbox"/>
(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)		
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ		
(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)	ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ	<input type="checkbox"/>
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ		
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΜΥΖΗΘΡΑ	<input type="checkbox"/>
(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)		
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΜΥΖΗΘΡΑ	<input type="checkbox"/>
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΝΘΟΤΥΡΟ	<input type="checkbox"/>
(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)		
ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΝΘΟΤΥΡΟ	<input type="checkbox"/>
(ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ)		
ΑΛΛΗ	ΑΛΛΗ	<input type="checkbox"/>

Γ. ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΑΠΟΨΕΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

4. ΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ – 1, ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ - 2 κλπ);

ΤΥΡΙ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ <input type="checkbox"/>	ΜΑΛΑΚΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>
ΑΛΛΟ <input type="checkbox"/>	

5. ΠΟΙΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΦΕΤΑ – 1, ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ -2 κλπ);

ΦΕΤΑ <input type="checkbox"/>	ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ <input type="checkbox"/>
ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>	ΓΙΔΙΝΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ <input type="checkbox"/>	ΑΛΛΟ <input type="checkbox"/>

6. ΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΕΠΩΝΥΜΙΕΣ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΦΑΓΕ – 1, ΚΟΛΙΟΣ -2 κλπ);

ΦΑΓΕ (ΦΑΓΕ Α.Ε.)
ΚΟΛΙΟΣ (ΚΟΛΙΟΣ Α.Ε.)
ΔΩΔΩΝΗ (ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.)
ΜΕΒΓΑΛ (ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε.)
ΗΠΕΙΡΟΣ (ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.ΒΕ.)
ΟΛΥΜΠΙΟΣ (ΟΛΥΜΠΙΟΣ Α.Ε.)
ΧΩΡΙΟ (ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε. ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ)
ΑΛΛΗ

7. ΠΟΙΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΚΑΤΙΚΙ – 1, ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ -2 κλπ);

ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΤΗΝΟΥ
ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ ΑΛΛΟ

8. ΠΟΙΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΜΑΝΟΥΡΙ – 1, ΑΝΘΟΤΥΡΟ -2 κλπ);

ΜΑΝΟΥΡΙ ΑΝΘΟΤΥΡΟ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΑΛΛΟ

9. ΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΕΠΩΝΥΜΙΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΟΛΥΜΠΙΟΣ – 1, ΜΕΒΓΑΛ -2 κλπ);

ΟΛΥΜΠΙΟΣ
ΜΕΒΓΑΛ
ΗΠΕΙΡΟΣ
ΑΛΛΗ

10. ΠΟΙΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΚΑΣΕΡΙ – 1, ΑΛΛΟ -2 κλπ);

ΚΑΣΕΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ-ΤΕΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ
ΑΛΛΟ

11. ΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΕΠΩΝΥΜΙΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΟΛΥΜΠΟΣ – 1, ΚΟΛΙΟΣ – 2 κλπ);

ΚΟΛΙΟΣ
ΜΕΓΓΑΛ Α.Ε.
ΟΛΥΜΠΟΣ
ΑΛΛΗ

12. ΠΟΙΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΓΡΑΒΙΕΡΑ – 1, ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ -2 κλπ);

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
ΑΛΛΟ

13. ΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΕΠΩΝΥΜΙΕΣ ΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΟΛΥΜΠΟΣ – 1, ΔΩΔΩΝΗ -2 κλπ);

ΟΛΥΜΠΟΣ
ΔΩΔΩΝΗ
ΧΩΡΙΟ
ΗΠΕΙΡΟΣ
ΑΛΛΗ

14. ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΛΙΠΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ;

ΟΛΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ LIGHT ΠΡΟΙΝΤΑ

15. ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ;

ΧΥΜΑ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΥΡΙ

15. ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ;

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΤΥΡΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΤΥΡΙ

16. ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΥΠΟΥΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΦΕΤΑ – 1, ΚΑΣΕΡΙ -2 κλπ);

ΦΕΤΑ ΚΑΣΕΡΙ
ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΝΘΟΤΥΡΟ
ΑΛΛΟ

Δ. ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΑΠΟΨΕΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΞΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

17. ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΥΠΟΥΣ ΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ – 1, PARMIGIANO REGGIANO -2 κλπ);

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ
REGATO
PARMIGIANO REGGIANO
ΑΛΛΟ

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
GRANA PADANO
PECORINO ROMANO

18. ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΥΠΟΥΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΚΑΣΕΡΙ – 1, EDAM -2 κλπ);

ΚΑΣΕΡΙ
GOUDA
ΑΛΛΟ

EDAM
EMMENTAL

19. ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΥΠΟΥΣ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΑΛΟΙΦΩΔΟΥΣ ΥΦΗΣ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ – 1, COTTAGE -2 κλπ);

ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ
ΑΛΛΟ

COTTAGE

20. ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΤΥΠΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ (συμπληρώστε με φθίνουσα σειρά π.χ ΜΥΖΗΘΡΑ – 1, RICOTTA -2 κλπ);

ΜΥΖΗΘΡΑ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ

RICOTTA
ΑΛΛΟ

21. ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΕΧΕΙ ΠΛΗΞΕΙ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ;

Σχολιασμός :