

# Χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δυτική Μακεδονία



Δρ. Ιωάννης Καϊμακάμης

Τελικό Παραδοτέο



Χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων στη  
Δυτική Μακεδονία

© Δρ. Ιωάννης Καϊμακάμης  
ikaimaka@auth.gr

Δεκέμβριος 2021



European Union





## Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες για τον συντάκτη .....	4
1. Ιστορικό.....	5
2. Στοιχεία του κλάδου των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.....	8
2.1 Γαλακτοκομικά προϊόντα .....	8
2.2 Τυροκομικά προϊόντα .....	16
2.3 Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας.....	31
3. Μεθοδολογία και στάδια τεκμηρίωσης της διαδικασίας .....	38
3.1 Πρωτογενής έρευνα .....	38
3.2 Ανάλυση εμπλεκόμενων μερών .....	49
3.3 Ανάλυση SWOT .....	52
3.4 Χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας .....	53
4. Αλυσίδα αξίας γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δυτική Μακεδονία .....	53
4.1 Εφοδιαστική αλυσίδα .....	54
4.2 Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας γαλακτοκομικών.....	58
4.2.1 Οικονομοτεχνική αξιολόγηση προτεινόμενων παρεμβάσεων .....	65
4.3 Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας τυρογάλακτος (Αγγλική) .....	66
5. Ανάλυση SWOT .....	73
6. Η έννοια της καινοτομίας και ο προσδιορισμός της.....	75
7. Ειδικές επισημάνσεις.....	78
8. Συστάσεις πολιτικής και προτάσεις .....	81
9. Βιβλιογραφία .....	86



## Πληροφορίες για τον συντάκτη

Ο Δρ. Ιωάννης Καϊμακάμης, είναι Γεωπόνος, απόφοιτος της Γεωπονικής Σχολής του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, κάτοχος μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών στην Αγροτική Οικονομία και Διδακτορικού στη Ζωική Παραγωγή από το ίδιο Πανεπιστήμιο.

Διαθέτει εξειδικευμένη ερευνητική, ακαδημαϊκή και επαγγελματική εμπειρία σε κλάδους με συναφή δραστηριότητα στην παραγωγή και εμπορία ζωοκομικών προϊόντων.

Μεταξύ των λοιπών, είναι συγγραφέας και σύ- συγγραφέας σε περισσότερες από 20 επιστημονικές δημοσιεύσεις (άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά και συνέδρια), δίδαξε μαθήματα του συναφούς γνωστικού του αντικειμένου στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, το Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Υπήρξε στέλεχος της βιομηχανίας κρέατος ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜΣ ΑΕ, υπεύθυνος Ζώνης Γάλακτος της γαλακτοβιομηχανίας ΜΕΒΓΑΛ ΑΕ και Διευθυντής της ΕΛΒΙΖ ΑΕ. Επιπρόσθετα, είναι επιστημονικός σύμβουλος της Εταιρικής Αγροτικής Σύμπραξης Θεσσαλονίκης και μεταδιδακτορικός ερευνητής του ΕΛΓΟ Δήμητρα (ερευνητικά έργα: “Fycotygi” και “MilkQuality”).

### *Στοιχεία επικοινωνίας:*

*Δρ. Ιωάννης Καϊμακάμης*

*Τηλ. 6986 733 350; 6934 375 518; 2314 002 236*

*@ ikaimaka@auth.gr; ikaimaka@icloud.com*

*Θεοφράστου 5, ΤΚ 55132, Καλαμαριά*

*<https://www.linkedin.com/in/yannis-kaimakamis-23777a70/>*

*Αναθέτουσα αρχή:*

**ΑΝΚΟ Δυτικής Μακεδονίας ΑΕ- Αναπτυξιακός Οργανισμός Τοπικής Αυτοδιοίκησης (μέσω του έργου BRIDGES- Interreg Europe).**

## 1. Ιστορικό

Η περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας αποτελεί χωρική ενότητα με συνολική έκταση 9.451 km<sup>2</sup> (7,16% της Ελλάδας) που απαρτίζεται από τέσσερις περιφερειακές ενότητες: τα Γρεβενά, την Καστοριά, την Κοζάνη και τη Φλώρινα.

Οι τρεις πυλώνες που μπορούν να μετασχηματίσουν τη Δυτική Μακεδονία σε κρίσιμο πόλο ανάπτυξης στον αγροδιατροφικό τομέα συγκριτικά με την υπόλοιπη χώρα, αλλά και με την Ευρωπαϊκή πραγματικότητα είναι η ανάπτυξη δομών για τον μετασχηματισμό της αλυσίδας αξίας των τροφίμων στο πλαίσιο της Μεσογειακής διατροφής, η δυνατότητα εφαρμογής τεχνολογιών αιχμής για την αυθεντικότητα, ποιοτική ανάδειξη και διακριτή επωνυμία των αγροτικών προϊόντων της και τέλος η καινοτομία στη γεωργία και την κτηνοτροφία με την εφαρμογή ολιστικών προγραμμάτων γεωργίας και κτηνοτροφίας ακριβείας.

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η παραγωγή και η κατανάλωση τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων έχουν σαφή ανοδική τάση, κυρίως λόγω της αύξησης της παραγωγής και της κατανάλωσης σε χώρες όπως η Κίνα. Παρόλο που μια τέτοια τάση δεν ισχύει για τις περισσότερες χώρες της Ευρώπης στο πρόσφατο παρελθόν, το συνολικό πρότυπο παραγωγής και κατανάλωσης τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ευρώπη μπορεί να θεωρηθεί πολύ υψηλό, δημιουργώντας ζητήματα για την επισιτιστική ασφάλεια, το περιβάλλον και την ανθρώπινη ευημερία και ευζωία.

Οι καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες του Έλληνα κατατάσσουν τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα στα βασικότερα είδη διατροφής. Τα προϊόντα αυτά αποτελούν σημαντική πηγή πρωτεϊνών και άλλων συστατικών που



συμβάλλουν στην καλή υγεία, όπως είναι οι βιταμίνες Α και Β, ο σίδηρος, το ασβέστιο. Το γάλα ανέκαθεν αποτελούσε και συνεχίζει να αποτελεί ένα από τα βασικότερα είδη διατροφής του ανθρώπου.

Αντικείμενο του έργου ήταν η μελέτη χαρτογράφησης της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δυτική Μακεδονία στο πλαίσιο του έργου BRIDGES Interreg Europe <https://www.interregeurope.eu/bridges/> με αναθέτουσα αρχή την ANKO Δυτικής Μακεδονίας <http://anko.gr/index.php/el/>.

Η μελέτη διαρθρώνεται στις εξής ενότητες:

- Ιστορικό
- Μεθοδολογία και στάδια τεκμηρίωσης της διαδικασίας
- Ανάλυση αποτελεσμάτων
- Συστάσεις πολιτικής

Καλύπτει την ανάγκη των θεσμικών φορέων για τη χαρτογράφηση και την πληροφόρηση της αγοράς των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας. Στόχος της μελέτης είναι να εντοπιστούν οι δυνατότητες δημιουργίας, επαναπατρισμού και ενδεχόμενης μετακίνησης τμημάτων της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων από γειτονικές περιοχές.

Η μεγάλη παράδοση της Δυτικής Μακεδονίας στην κτηνοτροφία και την τυροκομία μπορεί να αξιοποιηθεί ως καταλύτης ανάπτυξης των συγκεκριμένων κλάδων. Η Φέτα ΠΟΠ ως ναυαρχίδα των παραγόμενων τυριών, αλλά και τα υπόλοιπα τυριά ΠΟΠ και μη, δεν φαίνεται να χαίρουν της αντίστοιχης αποδοχής στο εξωτερικό, αφού οι εξαγωγές, ενώ επιζητούνται, δεν φαίνεται να είναι οι αναμενόμενες.

Εκτός από τις αγορές του εξωτερικού, τα τυριά αυτά αλλά και η παραδοσιακή γιαούρτη φαίνεται να μην έχουν διεισδύσει στον επιθυμητό βαθμό ακόμη και στο τοπικό εμπορικό δίκτυο παρά το γεγονός ότι τα τυροκομικά προϊόντα κατέχουν σημαντική και αναντικατάστατη θέση στην πυραμίδα της μεσογειακής διατροφής.

Ως εκ τούτου, γεννήθηκε η ανάγκη διορθωτικών επεμβάσεων που δεν μπορεί παρά να διατρέχουν κάθετα τους εμπλεκόμενους κλάδους. Η καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης αποτελεί προαπαιτούμενο οποιασδήποτε επέμβασης. Για το λόγο αυτό, χρησιμοποιώντας τα πιο σύγχρονα διαθέσιμα εργαλεία καταγράφηκε η υφιστάμενη κατάσταση και εξήχθησαν τα ανάλογα συμπεράσματα. Επί των συμπερασμάτων, προτείνονται λύσεις και επεμβάσεις οι οποίες έχουν ως σκοπό την βελτίωση του εισοδήματος των εμπλεκόμενων μερών, την ανάδειξη της προστιθέμενης αξίας των προϊόντων αυτών, τους τρόπους περεταίρω διείσδυσης στην τοπική αλλά και διεθνή αγορά, την εφαρμογή μιας στρατηγικής Branding για τα τυροκομικά προϊόντα και φυσικά, την επικοινωνία όλων των παραπάνω στα εμπλεκόμενα ενδιαφερόμενα μέρη.

Η παροχή τεκμηριωμένων πληροφοριών από τις τυροκομικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνταν στον κλάδο της γαλακτοκομίας και της τυροκομίας, η καταγραφή της υφιστάμενης κατάστασης, ο προσδιορισμός των μεγεθών της παραγωγής νωπού γάλακτος και της αγοράς των ζωοκομικών προϊόντων αλλά και η πρόβλεψη για την μελλοντική εξέλιξη του αποτελούν ορισμένα από τα βασικά σημεία της μελέτης αυτής.

Για τη διεκπεραίωση της παρούσας μελέτης και την παρουσίαση των αποτελεσμάτων και των προτάσεων για την χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών τυροκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας ο ερευνητής συνεργάστηκε και με επιστήμονες-ερευνητές Πανεπιστημιακών Σχολών ή Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Γεωργοοικονομολόγους, Δασολόγους, Πολιτικούς Μηχανικούς και Γεωπόνους της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης της Περιφέρειας.

Η έρευνα διήρκησε 6 μήνες και οι προσπάθειες του ερευνητή ευοδώθηκαν με την παρουσίαση των αποτελεσμάτων στην παρούσα μελέτη.

Θα ήταν παράλειψη αν δε γινόταν μνεία της συμπαράστασης και της μεγάλης βοήθειας του Αντιπεριφερειάρχη Αγροτικής Ανάπτυξης Δυτικής Μακεδονίας & τυροκόμου κ. Λάμπρου Χατζηζήση ο οποίος με τεχνοκρατική νοοτροπία και

αποτελεσματικότητα συνέβαλε στην επιτάχυνση των διαδικασιών υλοποίησης του ερευνητικού έργου. Ακόμη, τα μέλη της ερευνητικής ομάδας επιθυμούν να ευχαριστήσουν ιδιαίτερα τον οικονομολόγο και Διευθυντή Αναπτυξιακής Μετάβασης της ANKO κ. Τάσο Σιδηρόπουλο, ο οποίος με το ανήσυχο πνεύμα, το όραμα για την ανάπτυξη της περιοχής και τις συνεχείς παρεμβάσεις και διευκολύνσεις συνέβαλε τα μέγιστα στην ολοκλήρωση της μελέτης. Επίσης, ευχαριστίες εκφράζονται προς τους τυροκόμους και τους κτηνοτρόφους για τις πρακτικού χαρακτήρα πληροφορίες που έδωσαν με προθυμία.

## 2. Στοιχεία του κλάδου των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων

### 2.1 Γαλακτοκομικά προϊόντα

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα κατατάσσονται στην κατηγορία των βασικότερων ειδών διατροφής, η δε παραγωγή τους αποτελεί έναν παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας στη χώρα μας. Στην εγχώρια αγορά δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων. Ωστόσο, το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής είναι συγκεντρωμένο στις μεγάλες μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες. Οι εταιρείες αυτές συγκεντρώνουν τα μεγαλύτερα μερίδια αγοράς, έχοντας πλέον εδραιωθεί, ειδικά σε κάποιες κατηγορίες προϊόντων) λόγω της μακροχρόνιας παρουσίας τους στον κλάδο, της ποικιλίας των προϊόντων τους, των ισχυρών εμπορικών σημάτων που διαθέτουν, καθώς και των οργανωμένων και εκτεταμένων δικτύων διανομής. Αναφορικά με τις υπόλοιπες παραγωγικές επιχειρήσεις, η πλειοψηφία τους περιλαμβάνει μονάδες παραγωγής μικρότερου μεγέθους και παραγωγικής δυναμικότητας, που δραστηριοποιούνται και κατέχουν αξιόλογα μερίδια σε τοπικές αγορές (ICAP, 2019).

Ο παραγωγικός τομέας του κλάδου παρά τις αλλαγές που έχουν πραγματοποιηθεί εξακολουθεί να στηρίζεται στην πρωτογενή παραγωγή των

γεωργικών εκμεταλλεύσεων. Οι μονάδες αυτές χαρακτηρίζονται από χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα και συνήθως στερούνται του απαιτούμενου σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού. Βέβαια, θα πρέπει να σημειωθεί ότι κάποιες εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες προμηθεύονται πρώτη ύλη και από το εξωτερικό για να καλύψουν τις ανάγκες τους (ICAP, 2019).

Εκτός από τον παραγωγικό τομέα, ο κλάδος περιλαμβάνει και ορισμένες μεγάλες εισαγωγικές επιχειρήσεις, οι οποίες κατέχουν αξιόλογη θέση στην εγχώρια αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων. Κάποιες απ' αυτές βρίσκονται σε άμεση ή έμμεση σχέση με πολυεθνικές γαλακτοβιομηχανίες. Οι εταιρείες αυτές δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των γαλακτοκομικών (ή και των τυροκομικών) προϊόντων. Ορισμένες απ' αυτές κατέχουν σημαντικά μερίδια αγοράς, καθότι διαθέτουν "επώνυμα" προϊόντα που είναι ευρέως γνωστά στο καταναλωτικό κοινό και έχουν αναπτύξει πανελλαδικό δίκτυο διανομής (ICAP, 2019).

Στον εισαγωγικό τομέα εντάσσονται και αρκετές μικρότερου μεγέθους επιχειρήσεις που πραγματοποιούν εισαγωγές γαλακτοκομικών, από τις οποίες σημαντικό μέρος αφορά προϊόντα που προορίζονται για επαγγελματική χρήση. Επιπλέον, εισαγωγές πραγματοποιούνται και από ορισμένες παραγωγικές εταιρείες, με σκοπό τον εμπλουτισμό της ποικιλίας των προϊόντων τους (ICAP, 2019).

Σημαντικό σημείο αναφοράς για τον εξεταζόμενο κλάδο υπήρξε η εφαρμογή της τεχνικής παστερίωσης Ultra High Temperature (UHT) που δίνει τη δυνατότητα να παραχθεί γάλα κατανάλωσης χωρίς συμπύκνωση και να διατηρείται εκτός ψυγείου για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η εφαρμογή αυτής της τεχνικής είχε σαν αποτέλεσμα τη σταδιακή υποκατάσταση του συμπυκνωμένου γάλακτος (εβαπορέ), από το γάλα UHT και το φρέσκο παστεριωμένο γάλα. Οι περαιτέρω βελτιώσεις στην παραγωγή του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος και η δυνατότητα παραγωγής διαφοροποιημένων προϊόντων όπως το γάλα υψηλής παστερίωσης δημιούργησαν νέα δεδομένα στην αγορά και στροφή των προτιμήσεων αρκετών καταναλωτών (ICAP, 2019).

Στο λιανικό εμπόριο κυρίαρχη εξέλιξη αποτέλεσε η ραγδαία ανάπτυξη των super markets, τα οποία συγκεντρώνοντας μεγάλο μέρος της συνολικής ζήτησης, “αποδυναμώνοντας” τα παραδοσιακά γαλακτοπωλεία. Ωστόσο, πέραν των μεγάλων αλυσίδων, το γάλα καθώς και άλλα βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα εξακολουθούν να διατίθενται και από τα λεγόμενα «μικρά σημεία πώλησης» (περιλαμβάνονται mini markets, αρτοποιεία, ψιλικατζίδικα, κ.ά.).

Οι διατάξεις του ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθορίζουν τις επιμέρους κατηγορίες γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και τις επιτρεπτές συνθήκες παραγωγής, συντήρησης και συσκευασίας.

**Νωπό Γάλα:** νοείται το γάλα που προέρχεται από αγελάδες, πρόβατα, αίγες ή βουβάλια, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέρα από τους 40°C ούτε έχει υποστεί επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα. Ειδικότερα, ως «Νωπό» χαρακτηρίζεται το γάλα που διατίθεται στην κατανάλωση, το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από τη διήθηση και την ψύξη καθώς και την ομογενοποίηση. Απλώς «γάλα» χαρακτηρίζεται το προερχόμενο από αγελάδα, ενώ όλοι οι άλλοι τύποι πρέπει να χαρακτηρίζονται με τους όρους «κατσίκας», «προβάτου», «βουβάλου» ή «ανάμικτο προβάτου-κατσίκας».

**Παστεριωμένο Γάλα:** νοείται το γάλα που πρέπει να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, η οποία περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμο συνδυασμό με το ίδιο αποτέλεσμα) και να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη «υψηλής παστερίωσης». Αμέσως μετά την παστερίωση, πρέπει να ψύχεται το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 60°C.

**Γάλα UHT:** νοείται το γάλα που πρέπει να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση νωπού γάλακτος, που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον στους 135oC επί τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο), με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους. Το γάλα αυτό πρέπει να συσκευάζεται, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

**Αποστειρωμένο γάλα:** νοείται το γάλα το οποίο πρέπει να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί και να συσκευάζεται σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο.

**Γάλα Κατάψυξης:** νοείται το νωπό γάλα, το οποίο έγινε διατηρήσιμο με αναγνωρισμένη μέθοδο ταχείας κατάψυξης και στη συνέχεια διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη από -15°C. Το γάλα αυτό διατίθεται στην κατανάλωση μετά από πλήρη απόψυξη. Το προϊόν που προσφέρεται πρέπει να πληροί τους όρους σύστασης και χαρακτήρων γενικά του αντίστοιχου νωπού γάλακτος από το οποίο προήλθε.

**Γάλα Αποβουτυρωμένο:** Χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα, μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική κατεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,5% κατ' ανώτατο όριο και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους.

**Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο:** Χαρακτηρίζεται το γάλα που απομένει από το νωπό γάλα μετά την αφαίρεση, μέρους από το λίπος του, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5-1,8%.

**Γάλα μερικά αφυδατωμένο:** Το ζαχαρούχο ή μη ζαχαρούχο υγρό προϊόν που λαμβάνεται με μερική αφαίρεση του ύδατος από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα ή από μείγμα των προϊόντων αυτών, στα οποία ενδεχομένως

έχει προστεθεί κρέμα γάλακτος ή γάλα ολικά αφυδατωμένο ή και τα δύο αυτά προϊόντα, εφόσον η ποσότητα του προστιθέμενου ολικά αφυδατωμένου γάλακτος δεν υπερβαίνει, στο τελικό προϊόν, το 25% του ολικού στερεού υπολείμματος γάλακτος.

**Γάλα ολικά αφυδατωμένο:** Το στερεό προϊόν του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 5% στο τελικό προϊόν και το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση του νερού από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα, από κρέμα γάλακτος ή από μείγμα των προϊόντων αυτών.

**Βούτυρο ή Βούτυρο Γάλακτος:** νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με κύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματος αυτών, ή μετά από οξύνιση με βιολογικό τρόπο.

**Γαλακτικές λιπαρές ύλες:** χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή ευμάλακτου στερεού γαλακτώματος λιπαρής ύλης σε νερό προερχόμενα αποκλειστικά από το γάλα ή/και από ορισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, των οποίων οι λιπαρές ύλες είναι το κυριότερο αξιοποιήσιμο συστατικό. Τηγμένο Βούτυρο ή Τηγμένο Βούτυρο Γάλακτος ή Βούτυρο Μαγειρικό: νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου όχι σε υψηλή θερμοκρασία, το οποίο μπορεί να περιέχει υγρασία και άλλες ύλες που πάντως προέρχονται από γάλα, σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο. Στο βούτυρο αυτό επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος σε ποσοστό μέχρι 1%.

**Τηγμένο Βούτυρο Τυρογάλακτος ή Τυροβούτυρο:** νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με πίεση θερμού πήγματος τυριού, απαλλαγμένο από νερό και πρωτεϊνικές ύλες, το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά στοιχεία με το τηγμένο βούτυρο γάλακτος.

**Γιαούρτι:** νοείται το προϊόν που προκύπτει μετά από πήξη αποκλειστικά και μόνο νωπού γάλακτος, με την επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι' αυτό ζύμωση.

**Στραγγιστό Γιαούρτι:** χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη και έχει κατ' ελάχιστο 5,6% πρωτεΐνες για το αγελαδινό ή γίδινο γάλα και 8% για το πρόβειο γάλα.

Παραδοσιακό: είναι το γιαούρτι που πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές: α) παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο ώστε να φέρει υμένα (πέτσα) στην επιφάνειά του. β) προκύπτει από την πήξη αποκλειστικά νωπού ή παστεριωμένου γάλακτος που δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύνθεσης με μόνη εξαίρεση τη ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας, έως του σημείου που είναι τεχνικά επιτεύξιμη η δημιουργία υμένα.

**Αφρόγαλα ή Ανθόγαλα ή Καϊμάκι:** χαρακτηρίζεται η ύλη που λαμβάνεται από νωπό γάλα με ειδικό κορυφολόγο χωρίς καμιά άλλη προσθήκη. Τεχνητό Αφρόγαλα ή υποκατάστατο κρέμας σαντιγύ: χαρακτηρίζονται σκευάσματα αφρογάλακτος ή και αυτά που προσομοιάζουν με το αφρόγαλα, στα οποία το λίπος έχει αντικατασταθεί σε οποιοδήποτε ποσοστό με άλλη ξένη λιπαρή ουσία. Ρυζόγαλο: χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό, παστεριωμένο ή μη πλήρες γάλα, ζάχαρη και ρύζι και πρέπει να περιέχει λιπαρές ουσίες γάλακτος τουλάχιστον 3%.

**Κρέμα:** χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο ή μη πλήρες γάλα, κρόκο αυγών, αμυλώδεις ουσίες και ζάχαρη. Πρέπει να περιέχει λιπαρές ουσίες γάλακτος τουλάχιστον 4% και να έχει τουλάχιστον έναν κρόκο αυγού ανά κιλό έτοιμου προϊόντος.

**Επιδόρπιο:** χαρακτηρίζεται το προϊόν έτοιμο προς βρώση που παρασκευάζεται 1) από μια ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος 2) προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη) ή και μαγιά γιαουρτιού και στις δύο περιπτώσεις τα παραπάνω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα σε αναλογία 75% τουλάχιστον κατά βάρος του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα, 3) ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, 4) σκόνη κακάο λιποπεριεκτικότητας 10% τουλάχιστον σε βούτυρο κακάο, σοκολάτα ή εκχύλισμα καφέ με ή χωρίς καφεΐνη, 5) χυμοί φρούτων με ή χωρίς ζάχαρη, ή τεμάχια φρούτων φρέσκα ή ζαχαρωμένα καθώς και προϊόντα με γλυκαντικές ύλες. Στα επιδόρπια εντάσσονται τα ροφήματα και γενικά τα προϊόντα με βάση το αρωματισμένο γάλα. Επίσης, στην κατηγορία αυτή εντάσσονται και τα κατεψυγμένα



επιδόρπια στην παρασκευή των οποίων έχει χρησιμοποιηθεί και η ψύξη και διατηρούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Με βάση στοιχεία που παρατίθενται στη μελέτη της ICAP (2019), τα γαλακτοκομικά προϊόντα ως βασικό είδος διατροφής παρουσιάζουν **υψηλή ζήτηση και σχετικά χαμηλή ελαστικότητα ως προς την τιμή πώλησης και το διαθέσιμο εισόδημα**. Ωστόσο, η τιμή πώλησης παραμένει ο κύριος παράγοντας που επηρεάζει τις επιλογές των καταναλωτών μεταξύ των διαφόρων εμπορικών σημάτων που διατίθενται στην αγορά. Επιπλέον, σε ορισμένες κατηγορίες γαλακτοκομικών, η ύπαρξη ανταγωνιστικών/ υποκατάστατων προϊόντων (π.χ. μαργαρίνες) τα οποία μπορεί να διατίθενται σε χαμηλότερη τιμή, επηρεάζει τη ζήτηση των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων αυτών όπως η γεύση, η ποιότητα, η διάρκεια χρήσης του, η θρεπτική αξία, η συσκευασία κ.λπ., καθώς και η ευκολία πρόσβασης/ διαθεσιμότητα στα σημεία πώλησης από τα οποία προμηθεύονται οι καταναλωτές το προϊόν.

Οι τεχνολογικές εξελίξεις και βελτιώσεις στην παραγωγή ιδιαίτερα στον τομέα του γάλακτος, επηρεάζουν τη ζήτηση ή την υποκατάσταση μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών γάλακτος (π.χ. αύξηση της ζήτησης του γάλακτος υψηλής παστερίωσης). Επιπροσθέτως, η εισαγωγή στην αγορά προϊόντων που χαρακτηρίζονται ως «λειτουργικά» (γάλα με φυτικές ίνες κ.λπ., προϊόντα που μειώνουν την χοληστερίνη, γιαούρτι με προβιοτικά κ.ά.) διευρύνουν το καταναλωτικό κοινό στο οποίο απευθύνονται τα εξεταζόμενα είδη.

Η διαφήμιση επηρεάζει σημαντικά τη ζήτηση των γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς “κατευθύνει” τους καταναλωτές προς συγκεκριμένα εμπορικά σήματα ή νέους τύπους προϊόντων.

Οι επαγγελματικές υποχρεώσεις των καταναλωτών αλλά και τα διευρυμένα ωράρια εργασίας που επικρατούν, κυρίως στον ιδιωτικό τομέα, οδηγούν στην αύξηση της κατανάλωσης μικρογευμάτων. Το γεγονός αυτό έχει θετική επίδραση στη ζήτηση κάποιων κατηγοριών γαλακτοκομικών όπως π.χ. το γιαούρτι.

Ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων περιλαμβάνει πλήθος επιχειρήσεων (παραγωγικές και εισαγωγικές) οι οποίες διαφοροποιούνται ως προς το μέγεθός τους, το βαθμό κάλυψης της αγοράς, τα κανάλια διανομής και τον τρόπο με τον οποίο διανέμουν τα προϊόντα τους (συνεργασία με χονδρεμπόρους, αντιπροσώπους, εταιρείες διανομής κλπ.).

Η εξεταζόμενη αγορά χαρακτηρίζεται από συνθήκες έντονου ανταγωνισμού κυρίως μεταξύ των μεγαλύτερων βιομηχανιών του κλάδου, οι οποίες καλύπτουν σημαντικό μέρος της αγοράς στις περισσότερες κατηγορίες προϊόντων. Οι εταιρείες αυτές διαθέτουν οργανωμένα και εκτεταμένα δίκτυα διανομής, καλύπτοντας γεωγραφικά το σύνολο σχεδόν της ελληνικής επικράτειας. Εκτός αυτών των εταιρειών, ο παραγωγικός τομέας περιλαμβάνει και μεγάλο αριθμό μικρών/μεσαίων επιχειρήσεων, οι οποίες έχουν μικρότερη παραγωγική δυναμικότητα και είναι κυρίως τοπικής εμβέλειας.

Επιπροσθέτως, αρκετές από τις εταιρείες του κλάδου πέραν των εξεταζόμενων προϊόντων ασχολούνται παράλληλα και με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων καθώς και με άλλα προϊόντα.

Οι μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου δαπανούν υψηλά ποσά για τη διαφημιστική προβολή των προϊόντων τους και παράλληλα προβαίνουν σε πλήθος προωθητικών ενεργειών (μειωμένες τιμές πώλησης, προσφορά οικονομικών συσκευασιών (π.χ. 2+1 δώρο, διαγωνισμοί με δώρα, κλπ.). Οι μικρότερες εταιρείες του κλάδου στοχεύουν στις τοπικές αγορές, προβάλλοντας ιδιαίτερα την εντοπιότητα των προϊόντων τους και την πρώτη ύλη που χρησιμοποιούν.

## *2.2 Τυροκομικά προϊόντα*

Η τυροκομία στη χώρα μας αποτελεί παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας. Με την πάροδο των χρόνων, ο κλάδος σημείωσε σημαντική ανάπτυξη με ταυτόχρονη αύξηση του βαθμού βιομηχανοποίησης, αποτελώντας δυναμική συνιστώσα του κλάδου των γαλακτοκομικών και γενικότερα του τομέα των ειδών διατροφής (ICAP, 2019).

Βασικό χαρακτηριστικό του κλάδου είναι ο μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται σε αυτόν, κυρίως παραγωγικών. Η πλειοψηφία των παραγωγικών επιχειρήσεων περιλαμβάνει μονάδες μικρού κυρίως μεγέθους και παραγωγικής δυναμικότητας, δηλαδή μικρές βιοτεχνικές επιχειρήσεις και γεωργικές εκμεταλλεύσεις, με ανάλογα χαρακτηριστικά. Οι επιχειρήσεις αυτές απευθύνονται σε τοπικό κυρίως επίπεδο, παράγοντας “παραδοσιακά” προϊόντα. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια των ετών, η αδυναμία ορισμένων εξ’ αυτών να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας και των οδηγιών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) είχε σαν αποτέλεσμα την παύση της λειτουργίας τους (ICAP, 2019).

Οι μεγάλοι μεγέθους παραγωγικές μονάδες καλύπτουν σημαντικό μέρος της εγχώριας αγοράς (κατανάλωσης). Πρόκειται για μονάδες οι οποίες διαθέτουν ευρεία προϊοντική βάση και σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, ορισμένες εκ των οποίων τον ανανεώνουν διαθέτοντας σημαντικά κονδύλια. Επίσης, μέσω του οργανωμένου και ευρύτατου δικτύου διανομής τους, έχουν κατορθώσει να καλύπτουν το σύνολο σχεδόν της ελληνικής αγοράς, ενώ αρκετές έχουν αναπτύξει και σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα.

Ο παραγωγικός τομέας του κλάδου στηρίζεται στην πρωτογενή παραγωγή γεωργικών εκμεταλλεύσεων. Οι εν λόγω μονάδες χαρακτηρίζονται από μεγάλη διασπορά και χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα και συνήθως στερούνται του απαιτούμενου σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού (ICAP, 2019).

Ορισμένες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων αρκετές φορές προμηθεύονται την πρώτη ύλη (κυρίως το αγελαδινό γάλα) και από το εξωτερικό για να καλύψουν τις ανάγκες τους.

Εκτός από τον παραγωγικό τομέα, ο κλάδος περιλαμβάνει και έναν αξιόλογο αριθμό μεγάλων εισαγωγικών εταιρειών, οι οποίες κατέχουν σημαντική θέση στην εγχώρια αγορά του ευρύτερου κλάδου των γαλακτοκομικών - τυροκομικών. Ορισμένες δε απ' αυτές βρίσκονται σε άμεση ή έμμεση σχέση με πολυεθνικές γαλακτοβιομηχανίες και κάποιες κατέχουν σημαντικά μερίδια αγοράς, καθότι διαθέτουν "επώνυμα" προϊόντα και τύπους τυριών που είναι ευρέως διαδεδομένα στο καταναλωτικό κοινό. Οι εταιρείες αυτές έχουν αναπτύξει πανελλαδικό δίκτυο διανομής και οργανωμένες μεθόδους προώθησης των προϊόντων τους. Στον εισαγωγικό τομέα εντάσσονται και αρκετές μικρότερου μεγέθους εταιρείες που πραγματοποιούν εισαγωγές τυροκομικών, από τις οποίες σημαντικό μέρος αφορά προϊόντα που προορίζονται για επαγγελματική χρήση (π.χ. μονάδες εστίασης, μεταποίησης, catering κλπ). Επιπλέον, κάποιες εισαγωγές πραγματοποιούν και ορισμένες παραγωγικές εταιρείες τυροκομικών προϊόντων, κυρίως μεγάλου μεγέθους, με σκοπό τον εμπλουτισμό της σειράς των προϊόντων τους (ICAP, 2019).

Στον τομέα του λιανικού εμπορίου σημαντική εξέλιξη αποτέλεσε η ραγδαία ανάπτυξη των super market, τα οποία συγκεντρώνουν σημαντικό μέρος των συνολικών πωλήσεων. Το γεγονός αυτό οδήγησε τις βιομηχανικές επιχειρήσεις του κλάδου να στραφούν περισσότερο στην τυποποίηση των προϊόντων τους, προκειμένου να ανταποκριθούν καλύτερα στις νέες τάσεις της αγοράς. Τυροκομικά προϊόντα διανέμονται επίσης και μέσω άλλων καναλιών διανομής, όπως είναι τα μικρότερα σημεία πώλησης (mini markets, μικρά καταστήματα τροφίμων, καταστήματα delicatessen, καταστήματα βιολογικών προϊόντων, καταστήματα τυροκομικών – αλλαντικών) (ICAP, 2019).

Σε γενικές γραμμές, ο αξιόλογος αριθμός μικρών παραγωγικών μονάδων καθώς και η δραστηριοποίηση μεγάλων βιομηχανιών στον κλάδο (οι οποίες όπως

αναφέρθηκε προηγουμένως δαπανούν αξιόλογα ποσά για την επέκταση, τον εκσυγχρονισμό και την αυτοματοποίηση της παραγωγικής τους διαδικασίας, την τυποποίηση σε μικρές συσκευασίες για διάθεση απευθείας στη λιανική κλπ.), διαμορφώνουν τη σημερινή εικόνα του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων στην ελληνική αγορά.

Τα τυριά ανάλογα με το είδος του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους διακρίνονται σε: αγελαδινά, πρόβεια, κατσικίσια, βουβαλίσια κλπ. Ανάλογα με την υγρασία που περιέχεται στη μάζα τους σε:

- Πολύ σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία λιγότερο από 32%)
- Σκληρά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 32%- 38%)
- Ημίσκληρα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 38%-46%)
- Μαλακά τυριά (περιεχόμενη υγρασία 46%- 58%)
- Φρέσκα τυριά (περιεχόμενη υγρασία 58%- 75%)

Ανάλογα με το χρόνο ωρίμανσής τους σε:

- νωπά
- ωριμάζοντα, τα οποία διακρίνονται σε αυτά που υφίστανται βραχεία ωρίμανση (π.χ. φέτα, κασέρι) και σε αυτά που υφίστανται μακρά ωρίμανση (π.χ. παρμεζάνα).

Ανάλογα με τα τεχνικά τους χαρακτηριστικά σε:

- τυριά πιεζόμενα (π.χ. γραβιέρες)
- τυριά με χαμηλή ή υψηλή θερμοκρασία
- πήξης
- μπλε τυριά
- τυριά με φιλαρισμένη μάζα (pasta filata).

Περαιτέρω, βάσει του ελληνικού Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρο 83) τα τυριά διακρίνονται στις ακόλουθες βασικές κατηγορίες (ICAP, 2019):

⇒ Τυριά

- Τυριά από γάλα με ωρίμανση (σκληρά, ημίσκληρά, μαλάκα)
- Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση (φρέσκα τυριά με αλοιφώδη υφή)
- Τυριά τυρογάλακτος

⇒ Ανακατεργασμένα τυριά

- Τηγμένα τυριά με ή χωρίς αλοιφώδη υφή
- Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με ή χωρίς αλοιφώδη υφή

⇒ Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης/ Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης

- Σκληρά και ημίσκληρα (γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, λαδοτύρι μυτιλήνης, μπάτζος, φορμαέλα, κασέρι, σφέλα, Σαν Μιχάλη, μετσοβόνε, κασκαβάλ)
- Μαλακά τυριά και αλοιφώδη (φέτα, κοπανιστή, καλαθάκι, γαλοτύρι, ανεβατό, κατίκι, πηχτόγαλα)
- Τυριά τυρογάλακτος (μανούρι, ξινομυζήθρα)

**Κεφαλοτύρι:** το αναφερόμενο τυρί ανήκει στην κατηγορία των σκληρών τυριών τύπου Pecorino και σήμερα παράγεται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας με τα ανάλογα τοπωνύμια (κεφαλοτύρι Πελοποννήσου, κεφαλοτύρι Νάξου, Κρητικό κεφαλοτύρι, κ.ά.). Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα αλλά και κατσικίσιο, είναι αλμυρό με πικάντικη γεύση, έχει πλούσιο άρωμα και φέρει μικρές ακανόνιστες τρύπες στη μάζα του, όπως η γραβιέρα. Για την παραγωγή μιας τυροκεφαλής (15-15,5 κιλά) απαιτούνται 100 κιλά γάλακτος. Παράγωγο της τυροκόμισης είναι η μυζήθρα (6-7 κιλά νωπή μυζήθρα ανά 100 κιλά τυροκομούμενου γάλακτος για παρασκευή κεφαλοτυριού).

**Κεφαλογραβιέρα:** δημιουργήθηκε στη δεκαετία του 1960 από την γαλακτοβιομηχανία Δωδώνη και αποτελεί επιτραπέζιο τυρί της κατηγορίας «γραβιέρα». Πρόκειται για σκληρό τυρί, το οποίο παρασκευάζεται από μίγμα πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος. Οι τυροκεφαλές είναι χρώματος κίτρινου με μικρές ακανόνιστες τρύπες στη μάζα τους, έχουν ελαφρά πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα. Για την παραγωγή μιας τυροκεφαλής (8-9 κιλά) απαιτούνται περίπου 60 κιλά γάλακτος.

**Κασέρι:** είναι ποικιλία του Ιταλικού τυριού Provolone ή Cacciocavallo. Πρόκειται για κίτρινο ημίσκληρο τυρί, το οποίο ανήκει στην κατηγορία τυριών με φιλαρισμένη μάζα (formaggi a pasta filata). Τα τυριά αυτής της κατηγορίας διακρίνονται σε φρέσκα (μαλακά) που παρασκευάζονται σε μερικές ώρες και σε ημίσκληρα που ωριμάζουν σε 5- 6 μήνες. Στα φρέσκα περιλαμβάνονται τα εξής: Mozzarella (βουβαλίσιο), Fior di Latte (αγελαδινό), Scamorza (αγελαδινό), Provoletta (αγελαδινό). Στα ημίσκληρα περιλαμβάνονται τα: Provolone (αγελαδινό), Caciocavallo (αγελαδινό), Provola (αγελαδινό), Pizza Cheese (αγελαδινό), Ragusano (αγελαδινό), Κασέρι (πρόβειο), Κασκαβάλι (πρόβειο Βουλγαρίας). Το κασέρι παρασκευάζεται από καθαρά φρέσκο μη παστεριωμένο πρόβειο γάλα και ωριμάζει σε 2-6 μήνες. Για την παραγωγή ενός κιλού τυριού κασέρι απαιτούνται περίπου 6,6-6,8 κιλά πρόβειο γάλα.

Παραλλαγή στο κασέρι αποτελούν τα τυριά τύπου κασέρι, όπως το «Καφασωτό», το «Τρικαλινό», το «Μακεδονικό» κλπ. τα οποία παρασκευάζονται με μίγμα αγελαδινού και πρόβειου και μικρών ποσοτήτων κατσικίσιου γάλακτος.

**Φέτα:** αποτελεί το αντιπροσωπευτικότερο από τα γνήσια ελληνικά τυριά (λευκά τυριά), το οποίο παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα και μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο. Η φέτα ανήκει στην κατηγορία των μαλακών τυριών, η οποία περιλαμβάνει τον τελεμέ (αιγοπρόβειο τυρί Ρουμανικής προέλευσης), το τουλουμοτύρι (Λέσβου), το Κεφαλάκι Λήμνου κλπ. Διακρίνεται ανάλογα με τη συσκευασία σε βαρελίσια, φέτα δοχείου και φέτα κάδου και ανάλογα με την υγρασία σε φέτα μαλακή και σκληρή. Η διάρκεια ωρίμανσης είναι 2 μήνες, ενώ για 25 κιλά φέτας απαιτούνται περίπου 100

κιά γάλακτος και παράγεται περίπου 1 κιλό μυζήθρα ως υποπαράγωγο από το τυρόγαλα. Σημειώνεται ότι, σήμερα με τον όρο «τελεμέ» στο εμπόριο νοείται λευκό τυρί τύπου φέτα από αγελαδινό γάλα ή μίγμα αγελαδινού με αιγοπρόβειο.

**Μυζήθρα-Ανθότυρο-Μανούρι (τυριά από τυρόγαλο):** τα τυριά αυτής της κατηγορίας ουσιαστικά αποτελούν γαλακτοκομικά προϊόντα από τυρόγαλο. Η μυζήθρα διατίθεται σε νωπή μορφή για επιτραπέζια κατανάλωση και σε ξηρή μορφή για μαγειρική χρήση. Το μανούρι είναι το υψηλότερης ποιότητας προϊόν από τυρόγαλο και παράγεται κυρίως στη Θεσσαλία, την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία. Τα αντίστοιχα ευρωπαϊκά προϊόντα τυρογάλακτος είναι κυρίως ιταλικά, όπως η ricotta και η caccioricotta.

**Μπάτζος:** Παράγεται στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών. Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού είναι ότι είναι αλμυρό, ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με ευχάριστη υπόξινη, ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση. Άλλα κύρια χαρακτηριστικά είναι ότι το γάλα προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων. Παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

**Κατίκι Δομοκού:** Παράγεται παραδοσιακά στο οροπέδιο Όθρυς στην περιοχή Δομοκού από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή από μίγμα αυτών. Είναι αλοιφώδες τυρί λευκού χρώματος, με μαλακή, ελαφρά ξινή και ευχάριστη γεύση και άρωμα, χωρίς επιδερμίδα και χρώμα λευκό. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο και να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού, από φυλές προβάτων και αιγών.

**Γαλοτύρι:** Ένα από τα παλαιότερα τυριά που παράγεται στις περιοχές Ηπείρου και Θεσσαλίας από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή από μίγμα αυτών. Είναι μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού προέρχεται αποκλειστικά από τις προαναφερθείσες περιοχές.



**Καλαθάκι Λήμνου:** Είναι τυρί άλμης και παράγεται στο νησί Λήμνος από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Έχει σχήμα μικρού κεφαλιού και δεν έχει εξωτερικό περίβλημα. Θεωρείται μαλακό τυρί και έχει σχήμα κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή. Έχει υφή συμπαγή με λίγες μηχανικές σχισμές και καθόλου ή λίγες τρύπες, με ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα. Ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη. Ο χρόνος ωρίμανσης είναι τουλάχιστον δύο μήνες.

**Λαδοτύρι Μυτιλήνης:** Παράγεται στη νήσο Λέσβο από γάλα πρόβειο, ή μίγματά του με γίδινο γάλα. Είναι γνωστό και με το όνομα "κεφαλάκι". Το βασικό χαρακτηριστικό του παραδοσιακού λαδοτυριού είναι ότι διατηρείται σε ελαιόλαδο. Για το λόγο αυτό ονομάζεται "λαδοτύρι". Έχει δριμεία, αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα, και καταναλώνεται ως επιτραπέζιο. Κατατάσσεται στην κατηγορία των σκληρών τυριών. Έχει υφή σκληρή με μικρές οπές και χρώμα λευκό έως λευκοκίτρινο.

**Κασκαβάλ Πίνδου:** Το «Κασκαβάλι Πίνδου/Κασκαβάλ Πίνδου» είναι ένα ημίσκληρο τυρί, με υπόλευκο έως υποκίτρινο χρώμα, σχήματος κυλινδρικού ή παραλληλεπίπεδου. Παρασκευάζεται με τη χρήση της τεχνικής της θερμαινόμενης τυρομάζας από πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γιδίνου γάλακτος (πάντα το γίδινο σε αναλογία μικρότερη του 35%), χρησιμοποιώντας μια ιδιαίτερη τεχνική που ανέπτυξαν και διέδωσαν οι Βλαχόφωνοι νομάδες-κτηνοτρόφοι της Βαλκανικής, ορμώμενοι από τις περιοχές της κεντρικής βόρειας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου. Το τυρί απαιτεί μια συνολική περίοδο παρασκευής-ωρίμανσης περίπου 90 ημερών για να είναι έτοιμο προς κατανάλωση. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος οφείλονται στη μεγάλη λιποπεριεκτικότητα και τα πλούσια αρώματα του γάλακτος της οριοθετημένης περιοχής, αλλά και στην παραδοσιακή τεχνική της τυροκόμησής του, η οποία απαιτεί η επεξεργασία της τυρομάζας να γίνεται σε δυο διακριτά στάδια. Έτσι, είναι δυνατή η άμεση μεταποίηση του γάλακτος που παράγεται το καλοκαίρι στα ορεινά υψόμετρα, όπου δεν υπάρχουν τυροκομεία-ωριμαντήρια

Στη συνέχεια περιγράφονται ορισμένα από τα κυριότερα τυριά Ευρωπαϊκού τύπου (ICAP, 2019):

**Grana (Grana Padano, Grana Parmigiano, Grana Reggiano):** η κατηγορία αυτή αντιπροσωπεύει τα πολύ σκληρά τυριά, τα οποία προέρχονται από την Ιταλία. Παρασκευάζονται από αγελαδινό γάλα στη βόρεια Ιταλία και ανάλογα με την περιοχή διακρίνονται σε Grana Lombardo ή Grana Padano ή Lodigiano και σε Grana Parmigiano ή Grana Reggiano. Σε γενικές γραμμές, το τυρί αυτού του τύπου έχει περίοδο ωρίμανσης από 12 έως 24 μήνες. Το τυρί Grana παράγεται σε τυροκεφαλές 25-30 κιλών, ενώ για κάθε κιλό τυριού απαιτούνται περίπου 17-20 λίτρα γάλακτος. Για το λόγο αυτό αποτελεί ένα από τα ακριβότερα σκληρά τυριά. Κατά την τυροκόμηση του σκληρού τυριού Grana, παράγεται το παραδοσιακό φρέσκο τυρί- κρέμα Mascarpone.

**Edam-Gouda:** πρόκειται για ημίσκληρα τυριά από αγελαδινό γάλα σε κυλινδρικό σχήμα (καρβέλι Gouda) και σε σχήμα μπάλας ή φρατζόλας (Edam), βάρους 7-8 κιλών ή 2-2,8 κιλών αντίστοιχα. Η διάρκεια ωρίμανσης είναι 2 μήνες.

**Emmental:** το Emmental εντάσσεται στα σκληρά τυριά τύπου γραβιέρας, παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, η δε προέλευσή του είναι η Ελβετία, παρότι παράγεται σε πολλές άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Η ωρίμανση διαρκεί περίπου 2 μήνες. Για την παραγωγή 1 κιλού προϊόντος απαιτούνται περίπου 7 κιλά αγελαδινού γάλακτος.

**Gruyere:** το τυρί αυτό εκπροσωπεί την κατηγορία της γραβιέρας, με προέλευση την Ελβετία. Υπάρχει πληθώρα από τυριά τύπου γραβιέρας στην Ευρώπη αλλά και στην Ελλάδα, που παράγονται από αγελαδινό, πρόβειο ή και κατσικίσιο γάλα ή ακόμη και συνδυασμό αυτών. Η αυθεντική γραβιέρα παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα και η ωρίμανση διαρκεί 2-3 μήνες. Το Gruyere παρασκευάζεται σε τυροκεφαλές 35-50 κιλών. Για την παραγωγή 1 κιλού γραβιέρας απαιτούνται περίπου 11-12 κιλά αγελαδινού γάλακτος.

**Provolone & Ragusano:** το Provolone είναι κίτρινο επιτραπέζιο ημίσκληρο τυρί με φιλαρισμένη μάζα που παρασκευάζεται από πλήρες, μη παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Η περίοδος ωρίμανσης είναι 3-5 μήνες. Το τυρί αυτό παράγεται κυρίως καπνιστό

σε ειδικούς θαλάμους με ξύλα από δρυ, καστανιά κλπ. και αρωματικά βότανα. Το Ragusano είναι παρεμφερές κίτρινο ημίσκληρο τυρί μακρύτερης ωρίμανσης (4-8 μήνες).

**Fior di Latte:** το τυρί αυτό είναι το πλέον σύνηθες από τα φρέσκα τυριά. Παρασκευάζεται από πλήρες, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, είναι απομίμηση του τυριού Mozzarella που παρασκευάζεται από βουβαλίσιο γάλα, αλλά είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως («ΠΟΠ»). Το Fior di Latte δεν υφίσταται ωρίμανση, διατίθεται σε τυροτεμάχια των 40-65γρ. (μπουκιές) ή των 100-300γρ. μέσα σε υγρό υπό ψύξη και καταναλώνεται σε 4-5 ημέρες ως επιτραπέζιο τυρί.

**Pizza Cheese (τυρί πίτσας ή Mozzarella Αμερικής):** πρόκειται για ημίσκληρο τυρί και αποτελεί το συνηθέστερο τυρί για την παρασκευή της πίτσας. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα και η διάρκεια ωρίμανσης είναι περίπου 15 ημέρες. Έχει σχήμα φρατζόλας (μπαστούνι) όπως το Edam και βάρος 2-2,5 κιλά ανά τεμάχιο. Παρεμφερές τυρί είναι η Pizza Mozzarella που διατίθεται σε μικρές μπάλες συσκευασμένες σε ειδική μεμβράνη για λιανική κατανάλωση.

**Dana Blue (Μπλε τυρί):** το μπλε τυρί Δανίας είναι το πιο γνωστό στην κατηγορία των μπλε τυριών (τυριά με πράσινα στίγματα) που περιλαμβάνει το Roquefort (πρόβειο τυρί Γαλλίας), Gorgonzola (αγελαδινό τυρί Ιταλίας), Blue Stilton (αγελαδινό τυρί Βρετανίας), Bergader (αγελαδινό τυρί Γερμανίας), Dolcelatte (αγελαδινό τυρί Ιταλίας) κλπ. Τα μπλε τυριά παρασκευάζονται από πρόβειο ή αγελαδινό γάλα. Το Dana Blue ή Blue Cheese παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, ωριμάζει για 2 μήνες και πρέπει να καταναλωθεί μέσα σε δύο μήνες από τη διάθεσή του. Το Gorgonzola παρασκευάζεται επίσης από φρέσκο, πλήρες αγελαδινό γάλα και έχει περίοδο ωρίμανσης 60-65 ημέρες.

**Ανακατεργασμένα ή Τηγμένα Τυριά (Processed Cheese):** τα τυριά αυτά παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, με τη βοήθεια θέρμανσης και προσθήκη γαλακτοματοποιητών. Στα τυριά αυτά

επιτρέπεται και η προσθήκη κρέμας βουτύρου γάλακτος και τηγμένου βουτύρου γάλακτος, προκειμένου το τελικό προϊόν να αποκτήσει την επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα.

Την τελευταία δεκαετία, η τεχνολογία παραγωγής έχει αναβαθμιστεί σημαντικά και κυρίως αναφορικά με την τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας, την αποτελεσματικότερη διαχείριση και την αύξηση της ανταγωνιστικότητας. Πολλές επιχειρήσεις έχουν στραφεί στην τυποποίηση τυριών που παραδοσιακά παράγονται σε συσκευασίες χύμα (π.χ. φέτα, κασέρι, μανούρι, μυζήθρα, ανθότυρο). Τυποποίηση νοείται με τη στενότερη έννοια, η συσκευασία του προϊόντος σε μικρές μερίδες ή τεμάχια μέσα σε αεροστεγές περιτύλιγμα (vacuum pack) πριν από την τελική διάθεση. Η τυποποίηση όμως προϋποθέτει ποιοτική σταθερότητα της παραγωγής και δεν περιορίζεται στη μορφή της συσκευασίας.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, έχοντας αποδεχτεί την διαφορετικότητα κάθε κράτους μέλους όσον αφορά τα έθιμα, τις παραδόσεις και τη διατροφή θέσπισε τον κανονισμό 1151/2012, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων (ΠΓΕ) και ονομασιών προέλευσης (ΠΟΠ) των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, ο οποίος αποτελεί συγχώνευση των κανονισμών 509/2006 και 510/2006.

Οι 21 Προστατευόμενες Ονομασίες Προέλευσης (ΠΟΠ) των ελληνικών τυριών έχουν ορισμένες κοινές προδιαγραφές. Παρασκευάζονται με παραδοσιακή τεχνολογία από γάλα το οποίο προέρχεται από φυλές αιγών, προβάτων ή/και αγελάδων οι οποίες εκτρέφονται σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

Η παρασκευή και ωρίμαση των τυριών πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Οι ονομασίες στις οποίες έχει δοθεί η προστασία υπάγονται σε σύστημα ελέγχου, ώστε να κατοχυρώνονται τόσο οι παραγωγοί από απομιμήσεις, όσο και οι καταναλωτές από παραπλανητικές ενδείξεις στα τρόφιμα.

Στον πίνακα 1 αναφέρονται τα 21 ελληνικά τυριά ΠΟΠ, καθώς και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους (γεωγραφική περιοχή προέλευσης της πρώτης ύλης και παραγωγής τους, καθώς και το είδος του γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών).

Ο έλεγχος και η πιστοποίηση των τυριών Π.Ο.Π. έχει ανατεθεί στον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) Agrocert. Τα πεδία πιστοποίησης αφορούν την παραγωγή, τη συσκευασία και την εμπορία των προϊόντων. Σύμφωνα με στοιχεία του ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ, τα ενεργά πιστοποιητικά μέχρι το Δεκέμβριο του 2021 ήταν 655, το 48% των οποίων αφορά τη φέτα.

Πίνακας 1: Ελληνικά τυριά ΠΟΠ (με έμφαση στα τυροκομικά της Δυτικής Μακεδονίας)

Ονομασία Τυριού ΠΟΠ	Οριοθέτηση Περιοχής Προέλευσης του Γάλακτος και Παραγωγής του Τυριού	Είδος Γάλακτος, Κρέμας και Τυρογάλακτος	Ημερομηνία Καταχώρησης
<b>Φέτα</b>	<b>Μακεδονία</b> , Θράκη, Ήπειρος, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόν/σος, Ν. Λέσβου, Θεσσαλία	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 30% κ.β.	15/10/02
<b>Κασέρι</b>	<b>Μακεδονία</b> , Θεσσαλία, Ν. Λέσβου, Ν. Ξάνθης	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 20% κ.β.	21/6/96
<b>Μανούρι</b>	Θεσσαλία, Κεντρική και <b>Δυτική Μακεδονία</b>	τυρόγαλα από πρόβειο ή γίδινο γάλα ή μίγμα αυτών και γάλα πρόβειο ή γίδινο ή κρέμα αυτού	21/6/96
Γαλοτύρι	Ήπειρος, Θεσσαλία	γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών	21/6/96
<b>Κεφαλογραβιέρα</b>	<b>Δυτ. Μακεδονία</b> , Ήπειρος, Αιτωλοακαρνανία, Ευρυτανία	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου και γίδινου έως 10% κ.β.	21/6/96
Καλαθάκι Λήμνου	Νήσος Λήμνου	Γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με γίδινο έως 30% κ.β.	21/6/96

Γραβιέρα Αγράφων	Περιοχή Αγράφων	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με γίδινο έως 30% κ.β.	21/6/96
Κοπανιστή	Νομός Κυκλάδων	γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο	21/6/96
Γραβιέρα Κρήτης	Νήσος Κρήτη	γάλα πρόβειο ή μίγμα πρόβειου με γίδινο έως 20% κ.β.	21/6/96
Κατίκι Δομοκού	Περιοχή Δομοκού	γάλα γίδινο ή μίγμα αυτού με πρόβειο	21/6/96
Ξυνομυζήθρα Κρήτης	Νήσος Κρήτη	τυρόγαλα από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών	21/6/96
Σαν Μιχάλη	Νήσος Σύρος	γάλα αγελαδινό	21/6/96
Μετσοβόνε	Επαρχία Μετσόβου	γάλα αγελαδινό, ή μίγμα αυτού με γάλα πρόβειο και γίδινο μέχρι 20% κ.β.	21/6/96
Γραβιέρα Νάξου	Νήσος Νάξου	γάλα αγελαδινό, ή μίγμα αυτού με γάλα πρόβειο και γίδινο μέχρι 20% κ.β.	21/6/96
Πηχτόγαλο Χανίων	Νομός Χανίων	γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγματα αυτών	13/11/96
<b>Ανεβατό</b>	<b>Νομός Γρεβενών και Επαρχία Βοΐου Κοζάνης</b>	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών	21/6/96
Μπάτζος	Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών	21/6/96
Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού	Δήμος Αράχωβας	γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγματα αυτών	21/6/96
Σφέλα	Νομός Μεσσηνίας και Νομός Λακωνίας	γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγματα αυτών	21/6/96
Λαδοτύρι Μυτιλήνης	Νήσος Λέσβος	γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο	21/6/96
Ξύγαλο/ Ξίγαλο Σητείας	Δήμοι Σητείας, Μακρύ Γιαλού, Ιτάνου, Λεύκης Κρήτης και όλων των δημοτικών τους διαμερισμάτων	γάλα γίδινο ή πρόβειο ή και μίγμα αυτών με ρύθμιση λιποπεριεκτικότητας του πρόβειου γάλακτος, αν δεν υπάρχει επαρκής ποσότητα κατσικίσιου γάλακτος, ώστε να κρατηθεί το λίπος στο τελικό προϊόν < 46 % κ.β. (επί ξηρού).	3/8/11

Τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής με αυξημένη ζήτηση επηρεαζόμενα, ως ένα βαθμό, από την τιμή πώλησης αλλά και το διαθέσιμο εισόδημα.

Τα τελευταία έτη ο περιορισμός του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών καθιστά την τιμή πώλησης καθοριστικό παράγοντα που επηρεάζει τις επιλογές των καταναλωτών μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών τυροκομικών προϊόντων αλλά και εμπορικών σημάτων που διατίθενται στην αγορά (ICAP, 2019).

Τα τυροκομικά προϊόντα χαρακτηρίζονται από μεγάλο εύρος τιμών πώλησης δίνοντας στο καταναλωτικό κοινό τη δυνατότητα επιλογής μεταξύ πληθώρας προϊόντων ενώ διευκολύνει τυχόν υποκατάσταση ορισμένων τυριών από άλλα φθηνότερα.

Παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών τυροκομικών και εμπορικών σημάτων είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των προϊόντων αυτών όπως η γεύση, η ποιότητα, η διάρκεια συντήρησής τους, η θρεπτική αξία, η συσκευασία κλπ. καθώς και η ευκολία πρόσβασης στα σημεία πώλησης από τα οποία θα προμηθευτούν το προϊόν. Σύμφωνα με παράγοντες του κλάδου, η τρέχουσα οικονομική συγκυρία έχει μετατοπίσει τις προτιμήσεις των καταναλωτών σε προϊόντα χαμηλότερης τιμής (όπως τα προϊόντα private label). Παρόλα αυτά, ακριβότερα προϊόντα που προσφέρουν για παράδειγμα υψηλή ποιότητα, ιδιαίτερη γεύση κ.λπ. κατέχουν αξιόλογη θέση στις επιλογές των καταναλωτών (ICAP, 2019).

Η παρατεταμένη περίοδος οικονομικής που ενίσχυσε την κατανάλωση φαγητού στο σπίτι (και περιόρισε τα γεύματα εκτός σπιτιού) αλλά και οι διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων σε συνδυασμό και με την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα που περιλαμβάνει σε μεγάλο βαθμό τα τυροκομικά προϊόντα, ευνοούν την κατανάλωση τους. Επιπλέον οι τεχνολογικές εξελίξεις και βελτιώσεις στην παραγωγή τυριών διαμορφώνουν τη ζήτηση ή την υποκατάσταση μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών

τυροκομικών (π.χ. αύξηση της ζήτησης για τυριά με χαμηλά λιπαρά, με λιγότερο αλάτι, για τυριά ειδικών τύπων κ.λπ.).

Βασικό χαρακτηριστικό της ζήτησης για τυροκομικά προϊόντα είναι ότι οι προτιμήσεις των καταναλωτών στα διάφορα προϊόντα συνδέονται, κυρίως, με κατηγορίες-είδη τυριών ή περιοχές προέλευσης και λιγότερο με συγκεκριμένα εμπορικά σήματα εταιρειών. Με την πάροδο των χρόνων ενισχύθηκε η ζήτηση για επώνυμα προϊόντα. Για το σκοπό αυτό, οι μεγαλύτερες εταιρείες του κλάδου δαπανούν σημαντικά ποσά για τη 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 (ICAP, 2019).

Περαιτέρω, ένας άλλος παράγοντας που διαμορφώνει τη ζήτηση για τα εξεταζόμενα προϊόντα είναι η ηλικιακή διάρθρωση του πληθυσμού, δεδομένου ότι ορισμένες κατηγορίες τυροκομικών προϊόντων απευθύνονται σε ιδιαίτερες ηλικιακές ομάδες.

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων (παραγωγικές και εισαγωγικές) οι οποίες διαφοροποιούνται ως προς το μέγεθός τους, το βαθμό κάλυψης της αγοράς, τα κανάλια διανομής αλλά και τον τρόπο με τον οποίο διανέμουν τα προϊόντα τους (συνεργασία με χονδρεμπόρους, αντιπροσώπους, εταιρείες διανομής κ.λπ.).

Η εγχώρια αγορά τυροκομικών προϊόντων είναι κατακερματισμένη και χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό, κυρίως μεταξύ των μεγάλων βιομηχανικών εταιρειών. Οι εν λόγω επιχειρήσεις διαθέτουν οργανωμένα δίκτυα διανομής, καλύπτοντας γεωγραφικά το σύνολο σχεδόν της ελληνικής επικράτειας (ICAP, 2019).

Με εξαίρεση τις εταιρείες αυτές, στον κλάδο δραστηριοποιείται ένα εκτεταμένο πλήθος μικρομεσαίων παραγωγικών επιχειρήσεων, οι οποίες καλύπτουν



τις ανάγκες των τοπικών αγορών αλλά διοχετεύουν και μέρος των προϊόντων τους σε άλλες (γεωγραφικές) αγορές.

Ο κλάδος περιλαμβάνει, επίσης, σημαντικό αριθμό μικρών οικογενειακών τυροκομείων μικρής παραγωγικότητας, τα οποία απευθύνονται αποκλειστικά σε τοπικό επίπεδο.

Τις δύο τελευταίες δεκαετίες, ο παραγωγικός τομέας (συνολικά) έχει σημειώσει σημαντική πρόοδο ως προς την τυποποίηση, την αποτελεσματικότερη διαχείριση και την αύξηση της παραγωγής, με αποτέλεσμα την διεύρυνση των κατηγοριών τυροκομικών προϊόντων.

Συνοψίζοντας οι επιχειρήσεις του κλάδου μπορούν να ομαδοποιηθούν στις παρακάτω βασικές υποκατηγορίες (ICAP, 2019):

- ⇒ Εταιρείες με κύρια δραστηριότητα την παραγωγή τυροκομικών
- ⇒ Εταιρείες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- ⇒ Αγροτικοί συνεταιρισμοί
- ⇒ Εταιρείες με ευρύτερη δραστηριότητα στον κλάδο των τροφίμων

Ο εισαγωγικός τομέας περιλαμβάνει επίσης σημαντικό αριθμό επιχειρήσεων κάποιες εκ των οποίων δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των γαλακτοκομικών/ τυροκομικών προϊόντων ενώ σε άλλες τα τυροκομικά καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο ποσοστό των συνολικών πωλήσεών τους. Ο εισαγωγικός τομέας περιλαμβάνει και αρκετές επιχειρήσεις οι οποίες δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής και εμπορεύονται και άλλα είδη διατροφής (π.χ. αλλαντικά).

Οι μεγαλύτερες από τις εισαγωγικές εταιρείες του κλάδου διατηρούν ένα ευρύ δίκτυο διανομής και εισάγουν μεγάλη ποικιλία προϊόντων από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Κάποιες από αυτές διατηρούν και άμεσες σχέσεις/ συνεργασίες με πολυεθνικές εταιρείες του κλάδου των γαλακτοκομικών/ τυροκομικών.

Τέλος, στον εξεταζόμενο κλάδο δραστηριοποιούνται και επιχειρήσεις που ασχολούνται με την τυποποίηση και συσκευασία τυροκομικών προϊόντων για ίδιο λογαριασμό, καθώς και για λογαριασμό τρίτων. Ορισμένες παραγωγικές μονάδες τυροκομικών προϊόντων (αλλά και εισαγωγικές εταιρείες) τυποποιούν οι ίδιες μέρος των προϊόντων τους, προκειμένου να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις και προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού.

### *2.3 Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας*

Το παραγωγικό πρότυπο της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας χαρακτηρίζεται παραδοσιακά από την έμφαση στον πρωτογενή τομέα και την αξιοποίηση ορισμένων μόνο εκ των φυσικών πλεονεκτημάτων, ως αποτέλεσμα της ανάπτυξης ισχυρής δραστηριότητας στα παραγωγικά και εμπορικά κυκλώματα του λιγνίτη και της γούνας (περιοχή Καστοριάς). Η οικονομία της περιφέρειας αντιμετωπίζει σημαντικές διαθρωτικές αδυναμίες και έλλειμα ανταγωνιστικότητας το οποίο αναμένουμε ότι θα ενταθεί την αποσύνδεση της μεταλλευτικής δραστηριότητας και τη μείωση της δυναμικότητας των μονάδων παραγωγής ενέργειας. Αποτέλεσμα των ανωτέρω είναι η αστάθεια των μακροοικονομικών μεγεθών της Περιφέρειας και το αρνητικό εμπορικό ισοζύγιο. Κρίνεται απαραίτητη η αξιοποίηση των ιδιαιτεροτήτων και των δυνατοτήτων της περιφερειακής οικονομίας με περισσότερους παραδοσιακούς αλλά και νέους παραγωγικούς κλάδους που θα δώσουν τη δυνατότητα υποστήριξης της ανάπτυξης και άμβλυνσης των ανισοτήτων που αναμένουμε ότι θα επιφέρει η μεταλιγνιτική περίοδος και η μονοκλαδική οικονομία. **Ο τομέας των γαλακτοκομικών και των τυροκομικών προϊόντων ο οποίος διερευνάται στο πλαίσιο της παρούσας έρευνας μπορεί να αποτελέσει μοχλό ανάπτυξης προς αυτή την κατεύθυνση.**

**Ο πρωτογενής τομέας**, και δη η παραγωγή νωπού γάλακτος, αν και έχει υποστεί διαχρονικά σημαντική συρρίκνωση, έχει τη δυνατότητα περαιτέρω εκμετάλλευσης των δυνατοτήτων του μέσα από την αξιοποίηση των φυσικών και ανθρώπινων πόρων της Περιφέρειας. Μέσω αύξησης της παραγωγής, βελτίωσης της παραγωγικότητας και διάθεσης του νωπού γάλακτος προς επεξεργασία σε μονάδες με δραστηριότητα εντός

της Περιφέρειας δύναται να αυξηθεί το ΑΕΠ της Περιφέρειας, να βελτιωθεί η διατροφική επάρκεια εντός, να γίνει απόληψη ευρείας προστιθέμενης αξίας, να μειωθεί το εμπορικό έλλειμα και να αυξηθεί η απασχόληση.

**Ο δευτερογενής τομέας**, και δη οι μονάδες μεταποίησης του νωπού γάλακτος χαρακτηρίζονται από περιορισμένο εύρος κλαδικής εξειδίκευσης, ισχυρή γνώση της τυροκομικής τέχνης και της παράδοσης, πολύ μικρό μέγεθος επιχειρήσεων και έλλειψη επενδύσεων σε μηχανολογικό εξοπλισμό και σε έρευνα- ανάπτυξη, αδυναμία πρόσβασης σε χρηματοδότηση αλλά και ατολμία για καινοτομία.

Η Δυτική Μακεδονία, όπως αναφέρθηκε, έχει μεγάλη παράδοση στην κτηνοτροφία με αποτέλεσμα το όνομα της να είναι στενά συνδεδεμένο με την παραγωγή τυριών υψηλής ποιότητας, τα οποία φέρουν μοναδικές οργανοληπτικές ιδιότητες. Μάλιστα πλην της φέτας ΠΟΠ, το ανεβατό, ο μπάτζιος, το κασέρι, η κεφαλογραβιέρα, το μανούρι που παράγονται στη Δυτική Μακεδονία έχουν ήδη πιστοποιηθεί ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης- ΠΟΠ. Επίσης και τα υπόλοιπα τυριά και η παραδοσιακή γιαούρτη είναι ποιοτικά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία έχουν προέλθει από το ιδιαίτερο παραγωγικό σύστημα της Δυτικής Μακεδονίας καθώς και την εξειδικευμένη τεχνογνωσία των τυροκόμων της περιοχής. Η ορεινότητα, η γεωμορφολογία και η χλωρίδα του τόπου, προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα τυριά αυτά, γεγονός που τα κάνει να ξεχωρίζουν από τα υπόλοιπα Ελληνικά τυριά.

**Το επικρατέστερο παραγωγικό και μεταποιητικό πρότυπο φέρει τα κάτωθι χαρακτηριστικά:**

1. Η Περιφέρεια εξειδικεύεται στην παραγωγή προϊόντων τυροκομίας (και όχι γαλακτοκομικών προϊόντων)
2. Η βασική προς επεξεργασίας α' ύλη είναι το νωπό αιγοπρόβειο γάλα
3. Οι μονάδες επεξεργασίας αποτελούν επιχειρηματικά σχήματα με αμιγή τυροκομική δραστηριότητα

4. Το μέγεθος τους ως προς την παραγωγική δυναμικότητα και τη κεφαλαιακή οργάνωση είναι μικρό
5. Εντοπίζεται μια μονάδα με μικρό μέγεθος και ισχυρή διαφοροποίηση ως προς το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο, το δίκτυο εμπορίας και διανομής και τη κάθετη ολοκλήρωση με λειτουργία εργοστασίου ζωοτροφών

Συνεπώς, όταν αναφερόμαστε σε παραγωγική αλυσίδα στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας εστιάζουμε το ενδιαφέρον μας στην αλυσίδα παραγωγής τυριών από αιγοπρόβειο γάλα. Είναι βασικό ότι με την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων δεν ασχολείται καμία συνεταιριστική οργάνωση που να φέρει ως έδρα την Περιφέρεια.

Σύμφωνα με στοιχεία του ΕΛΓΟ Δήμητρα, το έτος 2021 παρήχθησαν περίπου 87.000 ton νωπού γάλακτος καθόλη τη διάρκεια του έτους.

Πίνακας 2: Παραγωγή νωπού γάλακτος σε τόνους και αριθμός παραγωγών

	ΠΡΟΒΕΙΟ <sup>1</sup>	ΓΙΔΙΝΟ <sup>1</sup>	ΑΓΕΛΛΑΔΙΝΟ <sup>2</sup>	# ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΕΛΛΑΔΑ	688.060	157.606	652.651	50.483
Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	48.886	12.675	25.247	2.811
%	7,10	8,04	3,87	5,57
ΓΡΕΒΕΝΑ	8.343	3.613	5.157	584
ΚΑΣΤΟΡΙΑ	7.317	1.332	0	316
ΚΟΖΑΝΗ	21.236	5.534	9.261	1.030
ΦΛΩΡΙΝΑ	11.990	2.196	10.829	881

Πηγή: ΕΛΓΟ Δήμητρα

<sup>1</sup>80% της συνολικής παραγωγής επεξεργάστηκε σε διαφορετικές περιοχές

<sup>2</sup>100% της συνολικής παραγωγής επεξεργάστηκε σε διαφορετικές περιοχές

Η μεγαλύτερη ποσότητα του νωπού γάλακτος που παράγεται στη Δυτική Μακεδονία δεν μεταποιείται από τα γαλακτοκομεία της ευρύτερης περιοχής της Δυτικής Μακεδονίας (βλ. πίνακα 2). Αυτό αποτελεί ίσως τη μεγαλύτερη ευκαιρία για τον κλάδο.

Πίνακας 3: Παραγωγή τυροκομικών σε τόνους (έτος 2019)

	ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ- ΦΕΤΑ	ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΒΟΥΤΥΡΟ	ΤΥΡΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΕΛΛΑΔΑ	101.502	31.234	2.131	12.805	5.897
Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ <sup>1</sup>	2.557	355	3	176	16
%	2,52	1,14	0,14	1,37	0,27
ΓΡΕΒΕΝΑ	1.225	158	2	95	0
ΚΑΣΤΟΡΙΑ	118	5	1	0	0
ΚΟΖΑΝΗ	1.126	162	0	81	16
ΦΛΩΡΙΝΑ	88	30	0	0	0

Πηγή: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ

**<sup>1</sup>Λειτουργούν 28 εγκεκριμένες παραγωγικές μεταποιητικές μονάδες**

Το γεγονός ότι μεγάλες ποσότητες νωπού γάλακτος μεταποιούνται εκτός Περιφέρειας οδηγεί σε μείωση της δυναμικής των τυροκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας και στην απομείωση της παραγομένης προστιθέμενης αξίας εντός της περιφέρειας.

Στην παρούσα φάση, αναλογιζόμενοι το γενικό κλίμα που επικρατεί στην ελληνική οικονομία αλλά και τις διεθνείς εξελίξεις είναι δεδομένο ότι πολλά τυροκομεία θα οδηγηθούν σε μείωση του κύκλου εργασιών και της κερδοφορίας ή, και ακόμα σε κατάσταση χρεοκοπίας με επιπτώσεις όλη την τοπική οικονομία και με βεβαιότητα θα απωλέσουν θέσεις εργασίας.

Το γάλα, τα τυριά και η γιαούρτη της Δυτικής Μακεδονίας έχουν μεγάλες δυνατότητες, που ως ένα βαθμό παραμένουν ανεκμετάλλευτες. Επομένως, μπορούν να διεκδικήσουν ένα μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς σε εθνικό και παγκόσμιο επίπεδο, αυξάνοντας σημαντικά τις πωλήσεις τους. Δεν θα πρέπει να παραληφθεί, ότι η περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας είναι ένας ξακουστός τουριστικός προορισμός. Η αξιοποίηση του τουριστικού ρεύματος και η σύνδεση της Γαστρονομίας της Δυτικής

Μακεδονίας με τα τοπικά τυριά, μπορεί να βελτιώσει σε σημαντικό βαθμό τις εξαγωγές. Η Δυτική Μακεδονία δύναται να προσφέρει μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία σε κάθε επισκέπτη. Η ενδυνάμωση της θέσης των κύριων ενδιαφερόμενων μερών των Αλυσίδων Αξίας για τα σημαντικότερα τυριά και τη γιούρτη, θα μπορούσε να δημιουργήσει προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου ενώ τα ενδιαφερόμενα μέρη της εξεταζόμενης Αλυσίδας Αξίας, δύναται να βελτιώσουν την επιχειρηματική τους σκέψη.

**Ως προς την πρωτογενή παραγωγή του νωπού γάλακτος με έμφαση στην παραγωγή του αιγοπρόβειου που αποτελεί μέρος της αλυσίδας αξίας:**

Η Δυτική Μακεδονία χαρακτηρίζεται από την ανάπτυξη κλάδων ζωικής παραγωγής. Οι κάτοικοι των οικισμών και των χωριών της Πειρφέρειας, θεματοφύλακες του Ελληνικού πολιτισμού, ύφαναν με στημόνια έναν ιστορικό καμβά μέσα στον χρόνο. Η κτηνοτροφία της περιοχής δεν μπορούσε παρά να ακολουθήσει μια εξέλιξη παράλληλη.

Δεν μπορεί να τύχει αμφισβήτησης το γεγονός ότι η κτηνοτροφία της Δυτικής Μακεδονίας προσφέρει στον Τόπο της, στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό ζωοκομικά προϊόντα υψηλής θρεπτικής αξίας, όπως το φρέσκο γάλα, τα τυροκομικά προϊόντα και το κρέας. Με τον κλάδο της κτηνοτροφίας στη Δυτική Μακεδονία ασχολούνται σήμερα περί τις 2.800 οικογένειες. Από την κτηνοτροφική παραγωγή, εξαρτώνται χιλιάδες συναφείς κλάδοι και επιχειρήσεις, οι οποίες δραστηριοποιούνται στη μεταποίηση, δηλαδή: στην τυροκομία, στη γαλακτοβιομηχανία, στα σφαγεία, στα καταστήματα λιανικής πώλησης, σε εργοστάσια παραγωγής ζωοτροφών, σε γεωργικά και κτηνιατρικά φάρμακα, κ.λπ. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι ένα σημαντικό κομμάτι της φυτικής παραγωγής της Δυτικής Μακεδονίας, εξαρτάται από την ύπαρξη και τη λειτουργία των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων.

Επομένως, η κτηνοτροφία -αιγοπροβατοτροφία, γαλακτοπαραγωγός αγελαδοτροφία - σε μια περιοχή με σαφή καθορισμένα διοικητικά όρια, όπως είναι η

Δυτική Μακεδονία, αποτελεί ένα εκτεταμένο 'βιολογικό εργοστάσιο'. Αυτό λοιπόν το 'βιολογικό εργοστάσιο' είναι η βασική υποδομή για την ανάκαμψη της τοπικής κοινωνίας.

Η έρευνα συνέπεσε με μια πρωτοφανή ιστορική περίοδο για την εγχώρια αιγοπροβατοτροφία. Η κρίση στις τιμές των ζωοτροφών, το αυξημένο κόστος παραγωγής, η υψηλή συμμετοχή των επιδοτήσεων στη διαμόρφωση του τελικού εισοδήματος των αιγοπροβατοτρόφων, η "διεθνοποίηση" των αγορών του κρέατος και της φέτας -του κυριάρχου προϊόντος της αιγοπροβατοτροφίας-, η απώλεια της προστιθέμενης αξίας των εμβληματικών προϊόντων που παράγει ο κλάδος, η συζήτηση για τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής αλλά και η συζήτηση ενόψει της νέας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (Κ.Α.Π.) με έμφαση στη στρατηγική από 'στάβλο στο πιάτο' αναδεικνύουν ένα ευρύ φάσμα προτεραιοτήτων. Το υφιστάμενο και κυρίαρχο παραγωγικό σύστημα εκτροφής αιγοπροβάτων της Δυτικής Μακεδονίας είναι διαταραγμένο. Υπάρχει δηλαδή ανάγκη για πορεία προς ένα σταυροδρόμι μετασχηματισμών στην παραγωγή, τη μεταποίηση αλλά και την εμπορία, τη διανομή και την κατανάλωση των προϊόντων της αιγοπροβατοτροφίας. Οι συμμετέχοντες στην αλυσίδα παραγωγής και κυρίως οι κάτοχοι των εισροών της πρωτογενούς παραγωγής, οι κτηνοτρόφοι και οι μεταποιητές στο κοντινό μέλλον θα κληθούν "να κάνουν περισσότερα με λιγότερα...". Πρόκειται για μια δύσκολη εξίσωση την οποία όμως μπορούμε και πρέπει να επιλύσουμε. Πράγματι, υπάρχει πεδίο εργασίας προς αυτή την κατεύθυνση και σημαντικές προοπτικές εξοικονόμησης παραγωγικών πόρων που μπορούν να οδηγήσουν στην αποδοτικότερη λειτουργία των κτηνοτροφικών μονάδων και των μεταποιητικών επιχειρήσεων.

Η παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος στη Δυτική Μακεδονία θα πρέπει να μετατοπιστεί σταδιακά προς το μοντέλο της διαφοροποιημένης παραγωγής μέσα από την ανάδειξη της ποιότητας των προϊόντων και της ταυτότητάς τους. Πρέπει να επιδιώξουμε την παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος της Δυτικής Μακεδονίας που να

μπορεί να εντοπιστεί το συγκριτικό πλεονέκτημα της Περιφέρειας- των Γρεβενών, της Καστοριάς, της Κοζάνης, της Φλώρινας.

Επιβάλλεται να ανοίξει ο διάλογος για τη σύνδεση της αιγοπροβατοτροφίας με τους μοναδικούς φυσικούς πόρους της Δυτικής Μακεδονίας, την ιστορία στη γαλακτοκομία και την τυροκομία που αυτός ο τόπος διαθέτει αλλά και την ανάδειξη της अपαράμιλλης διατροφικής αξίας των προϊόντων του κλάδου.

Είναι αδιαμφισβήτητο γεγονός ότι οι επιδοτήσεις της Κ.Α.Π. εξασφαλίζουν το εισόδημα των κτηνοτρόφων μας και μειώνουν τη φτώχεια σε ευαίσθητες κοινωνικά περιοχές της Δυτικής Μακεδονίας όμως δεν κατάφεραν να ενισχύσουν την ανταγωνιστικότητα του τομέα. Η διερεύνηση του τρόπου ανακατανομής των ενισχύσεων και η σύνδεση τους με την παραγωγικότητα (και όχι με την παραγωγή) και την ποιότητα μπορεί να αποτελέσει πεδίο μελέτης και εφαρμογής με πολλαπλά οφέλη για το μέλλον της οικονομικής βιωσιμότητας των μονάδων και της περιβαλλοντικής αποτελεσματικότητάς τους.

Χάριν παραδείγματος, στα πλαίσιο της έρευνας αναφέρθηκαν περιπτώσεις όπου οι κτηνοτρόφοι υποχρεούνται στη διατήρηση αυξημένου αριθμού προβάτων και αιγών για την κάλυψη των 'επιλέξιμων' δικαιωμάτων που απολαμβάνουν στο πλαίσιο της ενιαίας ενίσχυσης της Κ.Α.Π. χωρίς να είναι σε θέση να παράγουν αποτελεσματικά, αυτό προκαλεί στρεβλώσεις στο παραγωγικό σύστημα όσο αφορά την οικονομική αποτελεσματικότητα αλλά και την εν γενεί λειτουργία του. Από την άλλη εντοπίζονται εκτροφές που δεν απολαμβάνουν ενισχύσεις και καλούνται να λειτουργήσουν σε πλαίσιο με εμφανή χαρακτηριστικά αθέμιτου ανταγωνισμού. Βρισκόμαστε λοιπόν ενώπιον μιας σκληρής πραγματικότητας που περιορίζεται από ένα πλαίσιο αντιφάσεων.

Προς αποφυγή παρερμηνειών, η συνέχιση των επιδοτήσεων αποτελεί προϋπόθεση για τη συνέχιση της παραγωγικής δραστηριότητας, όμως η ανάγκη για τη δημιουργία μηχανισμού χορηγήσεων που θα προωθεί την αύξηση της



παραγωγικότητας, της ποιότητας και της δημιουργίας των συνθηκών που θα επιτρέπουν τη βελτίωση της οικονομικής και περιβαλλοντικής αποτελεσματικότητας νομίζω ότι είναι επίκαιρη όσο ποτέ άλλοτε.

Όχημα για την επίτευξη του παραγωγικού εκσυγχρονισμού της αιγοπροβατοτροφίας της Δυτικής Μακεδονίας είναι η οργάνωση των παραγωγών (κτηνοτρόφων και μεταποιητών) σε συλλογικά σχήματα. Γνώμη του συντάκτη της μελέτης είναι ότι η οργάνωση και η συλλογική δράση μπορεί να παίξει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του κόστους παραγωγής. Επίσης, οι οργανώσεις μπορούν να αξιοποιηθούν περαιτέρω για τη δημιουργία δομημένων σχημάτων που θα είναι σε θέση να συνδιαλέγονται και να εφαρμόζουν τις στρατηγικές ανάπτυξης του κλάδου.

### 3. Μεθοδολογία και στάδια τεκμηρίωσης της διαδικασίας

Η εκπόνηση της μελέτης βασίζεται κατά κύριο λόγο στην πρωτογενή έρευνα που διεξήχθη μέσω προσωπικών και τηλεφωνικών συνεντεύξεων με στελέχη και εκπροσώπους επίσημων φορέων της αλυσίδας αξίας των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης, πραγματοποιήθηκε εκτενής βιβλιογραφική έρευνα, εφαρμογή της μεθοδολογικής ανάλυσης SWOT και απόκτηση εμπειρίας όσο αφορά τη χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας μέσω συμμετοχής σε διεθνή workshop.

#### 3.1 Πρωτογενής έρευνα

Ως δειγματοπληπτικό πλαίσιο χρησιμοποιήθηκε η βάση δεδομένων του ΕΛΓΟ Δήμητρα που περιλαμβάνει τους αγοραστές γάλακτος που δραστηριοποιούνται εντός των περιφερειακών ενοτήτων της περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας (πίνακας 4). Έγινε τυχαία επιλογή 25 μονάδων, ήτοι 50% των μονάδων με ενεργή παραγωγική δραστηριότητα.

Η ποιοτική έρευνα έγινε τον Ιανουάριο του 2022 με την τεχνική των εστιασμένων συνεντεύξεων. Στις συνεντεύξεις συμμετείχαν 2 κτηνοτρόφοι, 3 ιδιοκτήτες τυροκομείων

και επιζητήθηκε πληροφορία από στέλεχος της δομής RIS της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας.

Οι συμμετέχοντες επιλέχθηκαν με τη μέθοδο της σκόπιμης δειγματοληψίας (purposive sampling) (Cohen et al., 2007; Σιάρδος, 2009) ενώ υπήρξε μέριμνα ώστε να αποτελούν κατά το δυνατό πιο χαρακτηριστικές περιπτώσεις του μελετώμενου πληθυσμού. Η διάρκεια των συνεντεύξεων ήταν περίπου 50 λεπτά της ώρας για κάθε ερωτώμενο.

Στόχος της ποιοτικής έρευνας ήταν αρχικά η διερεύνηση της διάθεσης συμμετοχής ενός σχετικά μικρού αριθμού κτηνοτρόφων ενώ παράλληλα επιδιώχθηκε ο σχεδιασμός και η σύνταξη του τελικού ερωτηματολογίου, οι βασικές κατευθύνσεις, στις οποίες έπρεπε να βασισθεί η έρευνα, ο προσδιορισμός του χρόνου της συνέντευξης, καθώς και ο τρόπος προσέγγισης των μελών του δείγματος.

Σύμφωνα με τους Cohen et al. (2007) οι προσωπικές συνεντεύξεις (υπογεγραμμένες ή μαγνητοφωνημένες) με την χρήση ημί- δομημένου ερωτηματολογίου συμπεριλαμβάνονται στα βασικότερα μεθοδολογικά εργαλεία άντλησης γνώσης από το ερευνητικό πεδίο.

Πίνακας 4: Πρώτοι αγοραστές νωπού γάλακτος Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας (2022)

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ	ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΡΩΤΟΥ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΩΤΟΥ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
31034	ΚΑΛΑΙΤΣΙΔΙΣ ΛΙΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ	-
30365	Α.Κ.Σ. ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΒΟΙΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ	-
21373	Α.Σ. ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	

23233	ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30661	ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΟΥ ΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ -
30931	ΑΠΑΖΙΔΗΣ ΝΙΚ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ
31040	ΑΥΓΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Ι.Κ.Ε.	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΧΟΝΔΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
30827	ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΣΩΚΡΑΤΗΣ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΧΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
31262	ΒΙ.ΓΑ.ΓΡΕ ΙΚΕ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
28553	ΓΑΛΑΤΑ ΚΟΖΑΝΗΣ ΙΚΕ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
22320	ΔΗΜΖΑΣ Β. ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
25658	ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
28673	ΔΙΑΦΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
28493	ΔΙΚΟΣ ΣΤ. ΙΩΑΝΝΗΣ & ΣΙΑ Ο.Β.Ε.	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
23893	ΔΥΝΤΣΙΚΟΥ Ι. ΘΕΟΔΩΡΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
29702	ΕΥΡΟΦΟΥΝΤ ΠΟΙΟΤΗΤΑ Α.Ε (ΜΗΤΡΙΚΗ-ΠΡ. ΕΑΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ)	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
21195	ΖΗΚΟΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30871	ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ Π. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ -
30735	ΚΑΛΑΜΠΟΥΚΑ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕΒΕ	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ
30984	ΚΟΤΡΩΤΣΙΟΣ ΕΥΘ. ΜΑΡΚΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ -
30778	ΚΟΥΜΠΟΥΡΑΣ ΑΘ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ -
10460	ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ Α.Ε.	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30085	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΜΟΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒ/ΦΙΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ - ΑΓΟΡΑΣΤΕΣ

27953	ΚΥΠΙΡΤΟΓΛΟΥ Σ. ΚΟΣΜΑΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
22050	ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ Ν. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30856	ΜΟΣΧΟΣ ΔΗΜ. ΘΩΜΑΣ	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ
11900	ΜΠΑΤΣΑΝΗΣ Ο.Ε	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
31108	ΜΠΑΤΣΗ ΘΕΟΛΟΓΙΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΗΣ
24893	ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ Α.Ε. (ΛΙΒΑΔΕΡΟΥ)	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30762	ΟΜΑΔΑ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ Ι.Κ.Ε.	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30854	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΓΓΕΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30660	ΠΑΠΑΡΙΖΟΣ ΣΠ. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30045	ΠΙΣΚΙΛΙΔΗ ΑΦΟΙ - ΣΤΕΦ. ΠΑΤΣΙΚΑΣ Ο.Ε.	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
29985	ΠΡΟΔΡΟΜΙΔΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30831	ΣΑΜΑΡΑ Τ. ΕΛΕΝΗ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
21433	ΣΓΟΥΡΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30505	ΣΙΑΜΠΑΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΤ. ΙΩΑΝΝΗΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
29662	ΣΙΑΦΑΡΙΚΑΣ Α. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
21413	ΣΟΦΟΛΟΓΗΣ ΓΡΗΓ. ΣΤΕΡΓΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
21856	ΣΤΕΡΓΙΟΥΛΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
30733	ΤΖΑΛΟΝΙΚΟΣ Γ. ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
27354	ΤΖΙΑΛΑΣ Κ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
21414	ΤΖΙΒΑΡΑ ΒΑΙΑ ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΥ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
29162	ΤΖΙΟΜΠΡΑΣ ΔΗΜ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
23146	ΤΟΥΣΙΑΣ ΣΤΑΥΡΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

31096	ΤΣΙΑΡΣΙΩΤΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ	
28473	ΤΣΙΓΑΡΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ ΤΟΥ ΗΡΑΚΛΗ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ	-
23147	ΤΣΟΛΑΚΗ Ν. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΑ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
22361	ΦΚΙΑΡΑΣ ΙΩΑΝ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΚΟΖΑΝΗΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
22311	ΧΑΤΖΗΖΗΣΗ Λ. ΑΦΟΙ Ο.Ε.	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	
30975	ΧΑΤΖΗΖΗΣΗΣ Ν. ΗΛΙΑΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ	-

Πηγή: ΕΛΓΟ Δήμητρα

Για την εκπόνηση της μελέτης συντάχθηκε ερωτηματολόγιο το οποίο χρησιμοποιήθηκε ως μεθοδολογικό εργαλείο για τη συγκέντρωση των στατιστικών και γενικότερων πληροφοριών.

Εικόνα 1. Ερωτηματολόγιο αγοραστών/ μεταποιητών νωπού γάλακτος



## “Ερωτηματολόγιο μεταποιητών νωπού γάλακτος”

## 3. Ερωτηματολόγιο μεταποιητών νωπού γάλακτος

### 1. Στοιχεία επιχείρησης

Επωνυμία: \_\_\_\_\_  
 Έδρα: \_\_\_\_\_  
 Περιφερειακή ενότητα: \_\_\_\_\_  
 Αντικείμενο δραστηριότητας: \_\_\_\_\_  
 Νομική μορφή: \_\_\_\_\_  
 Έτος έναρξης λειτουργίας: \_\_\_\_\_  
 Ονοματεπώνυμο υπευθύνου: \_\_\_\_\_  
 Τηλέφωνο : \_\_\_\_\_  
 Email: \_\_\_\_\_  
 Αριθμός εργαζόμενων: \_\_\_\_\_  
 Κύκλος εργασιών 2021 σε €: \_\_\_\_\_  
 Ιστοσελίδα: \_\_\_\_\_

### 2. Πόσο ικανοποιημένος/η είστε από την έως τώρα πορεία της επιχείρησής σας

Καθόλου	Λίγο	Πολύ	Δεν ξέρω
1	2	3	0

### 3. Ποια είναι τα σημαντικότερα προβλήματα που αντιμετωπίζετε

	Ναι	Όχι
Ανθρώπινου δυναμικού		
Ρευστότητας		
Χρηματοδότησης		
Έλλειψη εξοπλισμού		
Έλλειψη α' ύλης (γάλα)		
Γραφειοκρατία		
Μειωμένο πελατολόγιο		
Ανταγωνισμός		
Αθέμιτες πρακτικές & νοθεία		
Προβολή & επικοινωνιακή πολιτική		
Νομικά & φοροτεχνικά θέματα		
Μικρή αγορά		
Προμηθευτές β' υλών		
Έλλειψη γνώσεων		
Οργάνωσης & Διοίκησης		
Διαχείρισης τυρογάλακτος		
Αύξησης κόστους παραγωγής		
Επενδυτικά προγράμματα		
Δεν ξέρω/ Δεν απαντώ		

**4. Προτίθεστε να δραστηριοποιηθείτε σε άλλους κλάδους (πλην της τυροκομίας) την επόμενη 3-**

Είγouρα όχι	Όχι	Ίσως	Ναι	Είγouρα ναι	Δεν ξέρω
1	2	3	4	5	0

**5. Προτίθεστε να αναπτύξετε νέα προϊόντα την επόμενη 3- ετία**

Είγouρα όχι	Όχι	Ίσως	Ναι	Είγouρα ναι	Δεν ξέρω
1	2	3	4	5	0

**6. Είναι δύσκολο να ξεκινήσει σήμερα κάποιος/α μια τυροκομική επιχείρηση**

Είγouρα όχι	Όχι	Ίσως	Ναι	Είγouρα ναι	Δεν ξέρω
1	2	3	4	5	0

**7. Σε σχέση με το 2020, το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησής σας έχει**

Αυξηθεί	Παραμένει ίδιο	Μειωθεί	Δεν ξέρω
1	2	3	0



**8. Ποια είναι η πρόβλεψή σας για τον αριθμό των εργαζομένων το έτος 2022**

Θα αυξηθεί	Θα παραμένει ίδιος	Θα μειωθεί	Δεν ξέρω
1	2	3	0

**9. Σε σχέση με το έτος 2020, ο κύκλος εργασιών της επιχείρησής σας έχει**

Αυξηθεί	Παραμένει ίδιος	Μειωθεί	Δεν ξέρω
1	2	3	0

**10. Σε σχέση με το έτος 2020, ο όγκος παραγωγής της επιχείρησής σας έχει**

Αυξηθεί	Παραμένει ίδιος	Μειωθεί	Δεν ξέρω
1	2	3	0



**11. Οικονομικά στοιχεία**

Έτος	Κύκλος εργασιών σε €	Όγκος παραγωγής σε τόνους	Εξαγωγές σε €	Εξαγωγές σε όγκο (τόνοι)
2019				
2020				
2021				



**12. Χρειάζεστε νέες γνώσεις για**

	Ναι	Όχι
Τις αγορές των προϊόντων		
Το νοτιό γάλα		
Νέες μεθόδους οργάνωσης		
Τις εξαγωγές τυροκομικών		
Τη νέα τεχνολογία		
Νέα σχήματα συνεργασιών (cluster)		
Κοινά δίκτυα διανομής		
Κοινά δίκτυα αγοράς γάλακτος		
Κοινά δίκτυα αξιοποίησης τυρογάλακτος		
Έρευνα και ανάπτυξη		
Συμμετοχή σε εκθέσεις		



**13. Παραγωγή τυροκομικών/ γαλακτοκομικών προϊόντων**

	2020	2021
Φέτα ΠΙΟΠ		
Ανεβητό		
Μπάτζιος		
Κασέρι		
Κεφλαογαβίτζα		
Κίτρινα τυριά		
Λευκά τυριά		
Τυριά τυρογάλακτος		
Γιαούρτη		
Πινόμει (κεφίρ)		
Εμφιαλωμένο γάλα		
Άλλο		



**14. Εισκομιές νοπού γάλακτος σε τόνους**

	2020		2021	
	Πρόβειο	Γίδινο	Αγελαδινό	Αγελαδινό
Ιανουάριος				
Φεβρουάριος				
Μάρτιος				
Απρίλιος				
Μάιος				
Ιούνιος				
Ιούλιος				
Αύγουστος				
Σεπτέμβριος				
Οκτώβριος				
Νοέμβριος				
Δεκέμβριος				

**15. Είστε ευχαριστημένοι από την ποιότητα του νοπού γάλακτος (εισκόμιση 2021)**

	Ναι	Όχι
Πρόβειο		
Γίδινο		
Αγελαδινό		



**16. Πόσο ικανοποιημένος/η είστε από τη σχέση ποιότητας/ τιμής του νοπού πρόβειο γάλακτος**

Καθόλου	Λίγο	Πολύ	Δεν ξέρω
1	2	3	0

**17. Πόσο ικανοποιημένος/η είστε από τη σχέση ποιότητας/ τιμής του νοπού γίδινο γάλακτος**

Καθόλου	Λίγο	Πολύ	Δεν ξέρω
1	2	3	0

**18. Πόσο ικανοποιημένος/η είστε από τη σχέση ποιότητας/ τιμής του νοπού αγελαδινό γάλακτος**

Καθόλου	Λίγο	Πολύ	Δεν ξέρω
1	2	3	0



**19. Από ποιες γεωγραφικές περιφέρειες προμηθεύετε νοπού πρόβειο γάλα**

	Πρόβειο		Γίδινο		Αγελαδινό	
	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Παρωσία						
Γρεβενά						
Καστοριά						
Κοζάνη						
Φλώρινα						
Εκτός Περ. Δυτικής Μακεδονίας						

**20. Εισάγεται γάλα ή κλάσματα γάλακτος από το εξωτερικό**

	Ναι	Όχι
Νισπό γάλα		
Συμπυκνωμένο γάλα		
Κρέμα γάλακτος		





Οι παρακάτω ερωτήσεις απαντώνται με βαθμολόγηση σε συνεχή κλίμακα 1 έως 7. Ο βαθμός 1 αντιστοιχεί στην επιχειρηματική πρακτική που προωθεί λιγότερο την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης, ενώ ο βαθμός 7 σε αυτή που ενισχύει περισσότερο την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης.

Ως απαντήσεις μπορούν να δοθούν όλοι οι βαθμοί από το 1 έως το 7. Κάτω από κάθε ερώτηση βρίσκεται ένας πίνακας βαθμολόγησης, όπου καλείστε να επιλέξετε το βαθμό που αντιστοιχεί στην απάντησή σας. Ορισμένες ερωτήσεις οι οποίες δεν συνοδεύονται από πίνακα βαθμολόγησης έχουν ποιοτικό χαρακτήρα.

Για τη διευκόλυνση όσων συμπληρώνουν το ερωτηματολόγιο και την κατά το δυνατόν προεπιλογή του τρόπου βαθμολόγησης, σε κάθε ερώτηση προσδιορίζονται σαφώς οι επιχειρηματικές συμπεριφορές, οι οποίες αντιστοιχούν στους βαθμούς 1, 3, 5, 7. Σε ορισμένες απαντήσεις (όπου προβλέπεται από το Ερωτηματολόγιο) μπορούν να δοθούν και οι ενδιάμεσες τιμές 2, 4, 6, οι οποίες αντιστοιχούν σε ενδιάμεσου χαρακτήρα συμπεριφορές.

Για παράδειγμα ο βαθμός 2 αντιστοιχεί σε επιχειρηματικές συμπεριφορές που βελτιώνονται ανάμεσα σε αυτές που προσδιορίζονται σαφώς για τους βαθμούς 1 και 3. Αντίστοιχα, ο βαθμός 4, που βρίσκεται και στο μέσο της κλίμακας βαθμολόγησης, αντιστοιχεί σε επιχειρηματική συμπεριφορά ενδιάμεση από αυτές που προσδιορίζονται για τους βαθμούς 3 και 5. Παρομοίως, ο βαθμός 6 αντιστοιχεί σε επιχειρηματικές συμπεριφορές ενδιάμεσες αυτών που προσδιορίζονται για τους βαθμούς 5 και 7.

Όλες οι ερωτήσεις έχουν την ίδια βαρύτητα.



**21. Σε ποιο βαθμό το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της επιχείρησής σας συνδέεται με το χαμηλό κόστος παραγωγής-1**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Η επιχείρηση υστερεί σημαντικά σε πλεονέκτημα κόστους σε σχέση με τους ανταγωνιστές της (αξιώνει πολύ υψηλότερες τιμές).
3. Η επιχείρηση χρεώνει υψηλότερες τιμές από τους περισσότερους ανταγωνιστές της, που όμως δεν απέχουν πολύ από αυτές των ανταγωνιστών.
5. Η επιχείρηση χρεώνει ανώτερες τιμές με αυτές των καλύτερων ανταγωνιστών της (από αυτού που κατέχει σαφές πλεονέκτημα κόστους σε σχέση με τους υπολοίπους (ηγέτης κόστους)).
7. Η επιχείρηση κατέχει σαφές πλεονέκτημα κόστους σε σχέση με όλους τους ανταγωνιστές της.

**21.1 Για βαθμό μεγαλύτερο του 4 στην παραπάνω ερώτηση να σημειωθεί σε ποιους από τους παρακάτω παραγόντες μπορεί να αποδοθεί το πλεονέκτημα κόστους της επιχείρησής:**

	Ναι	Όχι
Φθινό εργατικό δυναμικό		
Άμεση πρόσβαση σε α' ύλη (γάλα)		
Οικονομίες κλίμακας		
Καινοτομίες		



**22. Σε ποιο βαθμό το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της επιχείρησής σας οφείλεται στην ποιότητα των γαλακτοκομικών/ τυροκομικών προϊόντων**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Τα προϊόντα υστερούν σε σχέση με τον ανταγωνισμό.
3. Τα προϊόντα δεν διαφοροποιούνται σε σχέση με τον ανταγωνισμό.
5. Τα προϊόντα διαφοροποιούνται σημαντικά σε σχέση με τον ανταγωνισμό.
7. Τα προϊόντα δεν διαφοροποιούνται πολύ σημαντικά από αυτά των ανταγωνιστών σε ποιοτικό και λειτουργικό επίπεδο με πρόσωπ που έχει μετρηθεί ότι έχουν ιδιαίτερη αξία για τους πελάτες.

**22.1 Για βαθμό μεγαλύτερο του 4 στην παραπάνω ερώτηση να σημειωθεί σε ποιους από τους παρακάτω παραγόντες βασίζεται η διαφοροποίησή-1**

	Ναι	Όχι
Μοναδικότητα α' ύλης (γάλακτος)		
Ανώτερη τεχνολογία παραγωγής		
Υψηλή τεχνολογία		
Πρότυπος σχεδιασμός		



**23. Σε ποιο βαθμό η επιχείρησή σας διαφοροποιείται μέσω κάθιστων συνεργασιών**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Η επιχείρηση δεν είναι προσανατολισμένη ούτε επιθυμεί την κάλυψη οργάνωση (από το στάδιο στην επιχείρηση).
3. Η επιχείρηση ενσωματώνει την καθιέρωση σε κάποιο βαθμό.
5. Η επιχείρηση ενσωματώνει την καθιέρωση σε σημαντικό βαθμό.
7. Η καθιέρωση είναι κύρια στρατηγική για τη διαφοροποίηση από τους ανταγωνιστές της.

**24. Σε ποιο βαθμό το ανταγωνιστικό σας πλεονέκτημα σχετίζεται με τη μέθοδο παραγωγής/ τυροκόμησης**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Οι μέθοδοι παραγωγής/ τυροκόμησης δεν αποτελούν το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.
3. Οι μέθοδοι παραγωγής υποστηρίζουν σε περιορισμένο βαθμό το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.
5. Οι μέθοδοι παραγωγής ενισχύουν ουσιαστικά την ανταγωνιστικότητάς της θέση.
7. Οι μέθοδοι παραγωγής αποτελούν το ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα.



**30. Σε τι βαθμό αναπτύσσονται στρατηγικές συνεργασίες με τα μη ελεγχόμενα από την ίδια την επιχείρηση κανάλια διανομής**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Δεν υπάρχουν ουσιαστικές σχέσεις
3. Σε μικρό βαθμό
5. Σε σημαντικό βαθμό
7. Έχουν αναπτυχθεί στρατηγικές συμμαχίες με όλα τα κανάλια διανομής

**31. Σε τι έκταση διαθέτει η επιχείρηση προϊόντα με την επωνυμία της και πόσο συχνά αναπτύσσονται νέα επώνυμα προϊόντα**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Η επιχείρηση δε διαθέτει επώνυμα προϊόντα ή/και δεν κάνει προσπάθεια ανάπτυξης νέων επώνυμων προϊόντων
3. Λιγότερα από τα μισά προϊόντα που διαθέτει η επιχείρηση είναι επώνυμα ή/και σχετικά σπάνια καταβάλλονται προσπάθειες ανάπτυξης νέων
5. Περισσότερα από τα μισά προϊόντα που διαθέτει η επιχείρηση είναι επώνυμα ή/ και υπάρχει σημαντική δραστηριοποίηση στην ανάπτυξη νέων επώνυμων προϊόντων
7. Το σύνολο των προϊόντων που διαθέτει η επιχείρηση είναι επώνυμα ή/και η επιχείρηση επεδίωκει συστηματικά την ανάπτυξη και προώθηση στην αγορά νέων επώνυμων προϊόντων με βάση συγκεκριμένους στρατηγικούς στόχους.

**32. Σε ποιο ποσοστό της αγοράς είναι αναγνωρίσιμη η επωνυμία των προϊόντων της επιχείρησης στην κύρια αγορά δραστηριοποίησής της; (με βάση σχετική έρευνα)**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Δεν είναι διαθέσιμη σχετική έρευνα
2. Η επωνυμία των προϊόντων είναι αναγνωρίσιμη από ποσοστό της αγοράς μικρότερο του 10%
3. 10%-20%
4. 20%-40%
5. 40%-60%
6. 60%-80%
7. Η επωνυμία των προϊόντων είναι αναγνωρίσιμη από το σύνολο της αγοράς και ταυτίζεται με τα ίδια τα προϊόντα (ποσοστό μεγαλύτερο του 80%)

**33. Ποιος είναι ο βαθμός πιστότητας των πελατών**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Ασίμαντος, οι πελάτες αγοράζουν τα προϊόντα της επιχείρησης συνήθως τυχαία και δεν έχουν προτίμηση στην επωνυμία τους

**25. Πόσο εύκολα μπορούν να αντιγράψουν οι ανταγωνιστές τη μέθοδο παραγωγής/ τυχοκώμησης-1**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Είναι εύκολο για τους ανταγωνιστές να αναγνωρίσουν και αναπαράγουν τις μεθόδους παραγωγής/ τυχοκώμησης της επιχείρησης και τα απαιτούμενα κεφάλαια είναι περιορισμένα
3. Είναι εύκολο για τους ανταγωνιστές να αναγνωρίσουν και αναπαράγουν τις μεθόδους παραγωγής/ τυχοκώμησης της επιχείρησης αλλά τα απαιτούμενα κεφάλαια είναι υψηλά
5. Οι ανταγωνιστές δύσκολα μπορούν να αναγνωρίσουν και να αναπαράγουν τις μεθόδους παραγωγής/ τυχοκώμησης της επιχείρησης και οι απαιτήσεις σε κεφάλαια και ανθρώπινο δυναμικό προκειμένου να συμβεί αυτό είναι υψηλές
7. Οι ανταγωνιστές δύσκολα μπορούν να αναγνωρίσουν και αναπαράγουν τις μεθόδους παραγωγής/ τυχοκώμησης της επιχείρησης και οι απαιτήσεις σε κεφάλαια και ανθρώπινο δυναμικό προκειμένου να συμβεί αυτό είναι υψηλές

**26. Τι ποσοστό του κύκλου εργασιών αντιστοιχείτε εξαγωγές το έτος 2021**

1	2	3	4	5
0%	10-20%	30-40%	40-60%	>60%

**27. Σε περίπτωση που η επιχείρηση πραγματοποιεί εξαγωγές, πώς κατανέμονται γεωγραφικά το έτος 2021**

1	2	3	4	5
1 αγορά	2-3 αγορές	5-7 αγορές	7-10 αγορές	>10 αγορές

**28. Σε περίπτωση που η επιχείρηση πραγματοποιεί εξαγωγές, ποιο εύρος της γκάμας ελάγεται 2021-1**

1	2	3	4	5
Μόνο ΦΕΤΑ ΠΟΠ	2-3 προϊόντα	3-4 προϊόντα	5-6 προϊόντα	>6 προϊόντα

**29. Πόσο σημαντικό είναι τα ελεγχόμενα από τη ίδια την επιχείρηση σημεία πώλησης (ποσοστό κύκλου εργασιών που αντιπροσωπεύουν συνολικά στο εσωτερικό και το εξωτερικό)**

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραβολές:

1. Τα ελεγχόμενα από την ίδια την επιχείρηση σημεία πώλησης αντιπροσωπεύουν ποσοστό κύκλου εργασιών μικρότερο από 5%
3. 10%-20%
5. 30%-40%
7. >40%

3. Περιορισμένος, μικρό ποσοστό των πελατών επιλέγουν συστηματικά τα προϊόντα της επιχείρησης

5. Σημαντικό ποσοστό των πελατών εμφανίζουν έντονη προτίμηση και εμπιστοσύνη στην επωνυμία των προϊόντων της επιχείρησης

7. Πολύ μεγάλος, η μεγάλη πλειοψηφία των πελατών αγοράζουν συστηματικά τα προϊόντα της επιχείρησης και εμφανίζουν έντονη προτίμηση και εμπιστοσύνη στην επωνυμία τους

**34. Σε ποιο βαθμό - έκταση υλοποιούνται δραστηριότητες και ενέργειες για την ανανέωση/εσυγχρονισμό/ αύξηση της αποτελεσματικότητας των**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Σποραδικές - τυχαίες δραστηριότητες/ ενέργειες

3. Μικρές έκτασης παρακολούθηση των τεχνολογικών εξελίξεων και περιορισμένη υιοθέτηση

5. Σημαντική έκτασης παρακολούθηση των τεχνολογικών εξελίξεων αλλά όχι άμεση υιοθέτηση

7. Γίνεται συστηματική παρακολούθηση και αξιολόγηση των νέων τεχνολογιών παραγωγής και υιοθετούνται άμεσα όλες εκτιμάται ότι θα αυξήσουν την αποτελεσματικότητα των παραγωγικών μεθόδων



**35. Η παραγωγική διαδικασία είναι κατάλληλα προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της αγοράς (προσαρμογή στην διακίνηση της ζήτησης):**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Το είδος της παραγωγικής διαδικασίας που χρησιμοποιείται δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αγοράς

3. Υπάρχει μικρός βαθμός προσαρμογής

5. Υπάρχει σημαντικός βαθμός προσαρμογής

7. Το είδος της παραγωγικής διαδικασίας που χρησιμοποιείται είναι το απολύτως κατάλληλο για τις ανάγκες της επιχείρησης σε σχέση με τις ειδικές απαιτήσεις / διακρινόμενες της ζήτησης της αγοράς που απευθύνεται

**36. Σε τι έκταση εφαρμόζονται συστήματα διαχείρισης ποιότητας στις λειτουργίες της επιχείρησης**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Δεν γίνεται καμία εφαρμογή

3. Υπάρχει περιορισμένη έκτασης εφαρμογή των πιο διαδεδομένων συστημάτων στην παραγωγική διαδικασία

5. Υπάρχει σημαντικές έκτασης εφαρμογή σε μεγάλο αριθμό λειτουργιών της επιχείρησης



7. Χρησιμοποιούνται τα πιο σύγχρονα συστήματα διαχείρισης ποιότητας σε όλο το φάσμα των λειτουργιών.

**36. Ποιο είναι το ύψος των δαπανών της επιχείρησης για έρευνα και ανάπτυξη το έτος 2021**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Δεν πραγματοποιούνται δαπάνες για έρευνα και ανάπτυξη

3. Πραγματοποιούνται μικρές δαπάνες για έρευνα και ανάπτυξη (σε ποσοστό του κύκλου εργασιών μικρότερο από 2%)

5. Πραγματοποιούνται σημαντικές δαπάνες για έρευνα και ανάπτυξη (σε ποσοστό του κύκλου εργασιών από 5% έως 7%)

7. Η εταιρία είναι πρωτοπόρα στον κλάδο της σε σχέση με τις διαθέσιμες δαπάνες για έρευνα και ανάπτυξη (ποσοστό του κύκλου εργασιών μεγαλύτερο του 10%)

**37. Έχετε συμμετάσχει σε ερευνητικά προγράμματα/ συνεργασίες που αφορούν την επιχείρησή σας κατά την τελευταία πενταετία;**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Όχι



- 2. Υπήρξε διερεύνηση αλλά δεν αναλήφθηκε πρωτοβουλία από την επιχείρηση
- 3. Η επιχείρηση ανέλαβε πρωτοβουλία που δεν κατέληξε σε συνεργασία
- 4. Υπήρξε σχέδιο συνεργασίας που όμως δεν υλοποιήθηκε
- 5. Η επιχείρηση συμμετείχε σ' ένα ερευνητικό πρόγραμμα
- 6. Η επιχείρηση συμμετείχε σε δύο ερευνητικά προγράμματα
- 7. Αποτέλει πάγια πρακτική της επιχείρησης

**38. Έχετε συμμετάσχει σε διακρατικές συνεργασίες έρευνας και ανάπτυξης η, και μεταφορές τεχνολογίας η, και clustering κατά την τελευταία πενταετία;**

1 2 3 4 5 6 7

Επιλογή βαθμολογίας με βάση τις παρακάτω δηλώσεις/ παραδοχές:

1. Όχι

2. Υπήρξε διερεύνηση αλλά δεν αναλήφθηκε πρωτοβουλία από την επιχείρηση

3. Η επιχείρηση ανέλαβε πρωτοβουλία που δεν κατέληξε σε συνεργασία

4. Υπήρξε σχέδιο συνεργασίας που όμως δεν υλοποιήθηκε

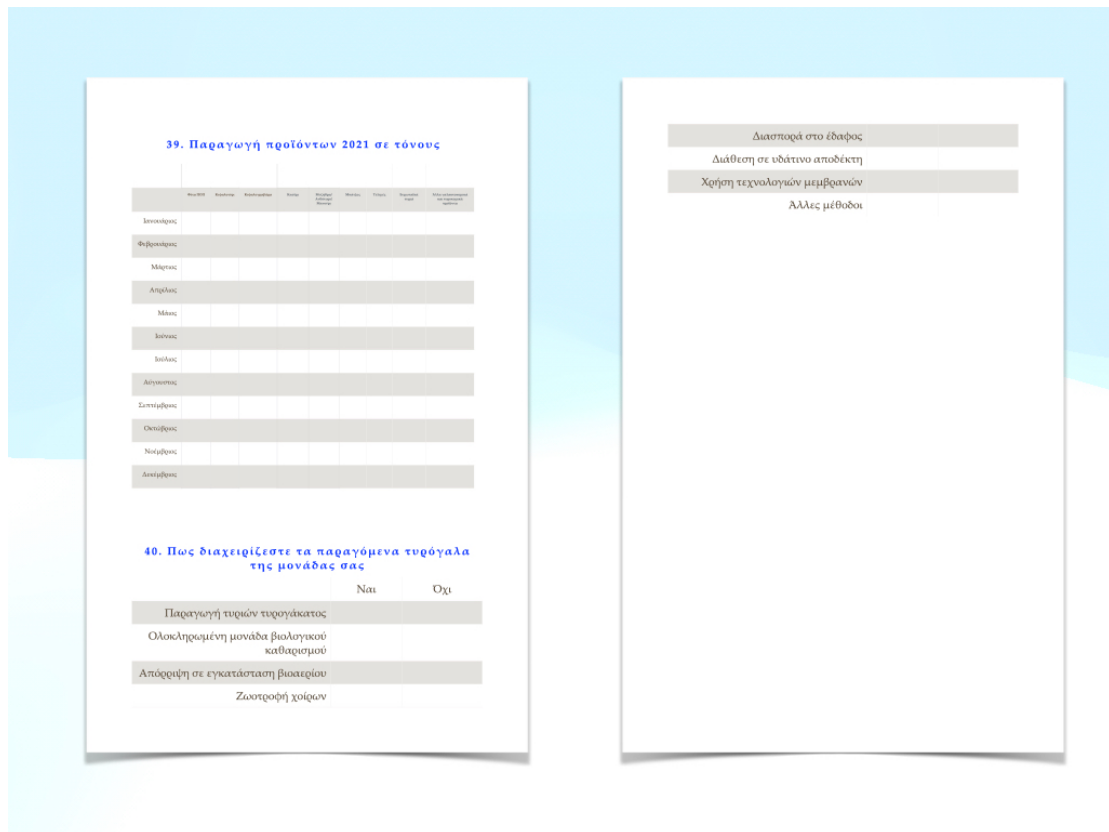
5. Η επιχείρηση συμμετείχε σ' ένα ερευνητικό πρόγραμμα

6. Η επιχείρηση συμμετείχε σε δύο διακρατικές συνεργασίες

7. Η επιχείρηση συμμετείχε σε περισσότερες από δύο διακρατικές συνεργασίες

Εφόσον απαντήσατε 6 ή 7 αναφέρεται τις χώρες:.....





### 3.2 Ανάλυση εμπλεκόμενων μερών

Η Ανάλυση Εμπλεκόμενων Φορέων (Stakeholders' Analysis) αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του Stakeholders' Management δηλαδή της Διαχείρισης των Εμπλεκόμενων Μερών/Φορέων.

Τα 4 βήματα του Stakeholders' Management είναι:

1. Ο προσδιορισμός των Εμπλεκόμενων Φορέων (Stakeholders' Definition)
2. Η Ανάλυση των Εμπλεκόμενων Φορέων (Stakeholders' Analysis)
3. Ο Σχεδιασμός της Διαχείρισης των Εμπλεκόμενων Φορέων (Stakeholders' Management Planning)
4. Η εμπλοκή/δέσμευση των Εμπλεκόμενων Φορέων (Stakeholders' Engagement)

Βιβλιογραφικά υπάρχουν διάφορες μεθοδολογίες για την Ανάλυση Εμπλεκομένων Μερών.

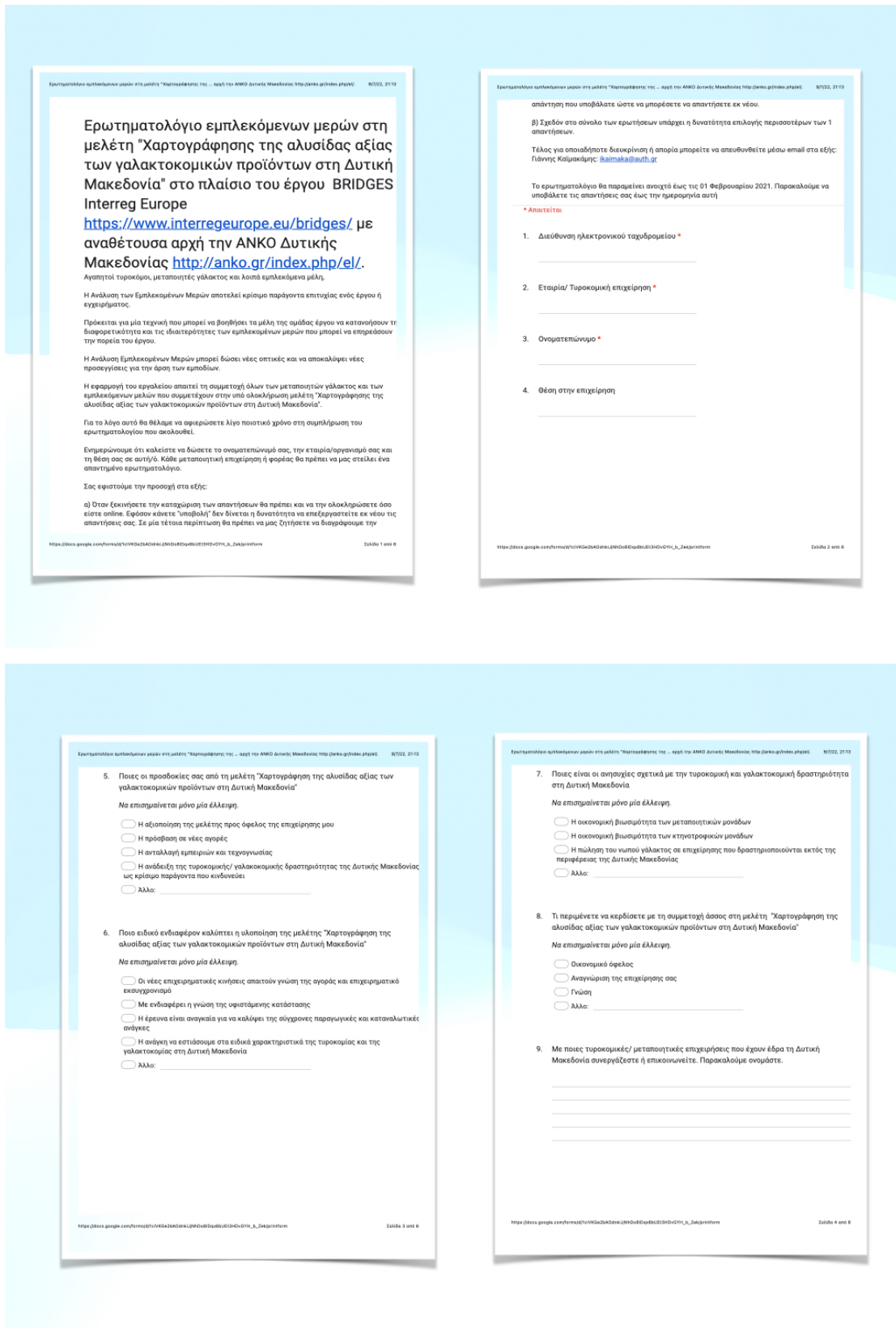
Για την αλυσίδα αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων στην Δυτική Μακεδονία επιλέξαμε τη χαρτογράφηση των Εμπλεκομένων σε ένα πλέγμα Ισχύος/ενδιαφέροντος (Power / Interest grid) το οποίο λόγω του μικρού αριθμού εμπλεκομένων δεν απαιτεί πολύπλοκα σχήματα και δίνει οπτικά καλύτερο αποτέλεσμα, πιο φιλικό στον αναγνώστη και τους φορείς λήψης απόφασης. Αποτελεί τη συνηθέστερη μέθοδο ανάλυσης των Εμπλεκομένων Μερών και την πιο ευέλικτη, με εφαρμογή σχεδόν στο σύνολο των περιπτώσεων ανάλυσης εμπλεκομένων που προέρχονται κυρίως από τον ιδιωτικό τομέα.

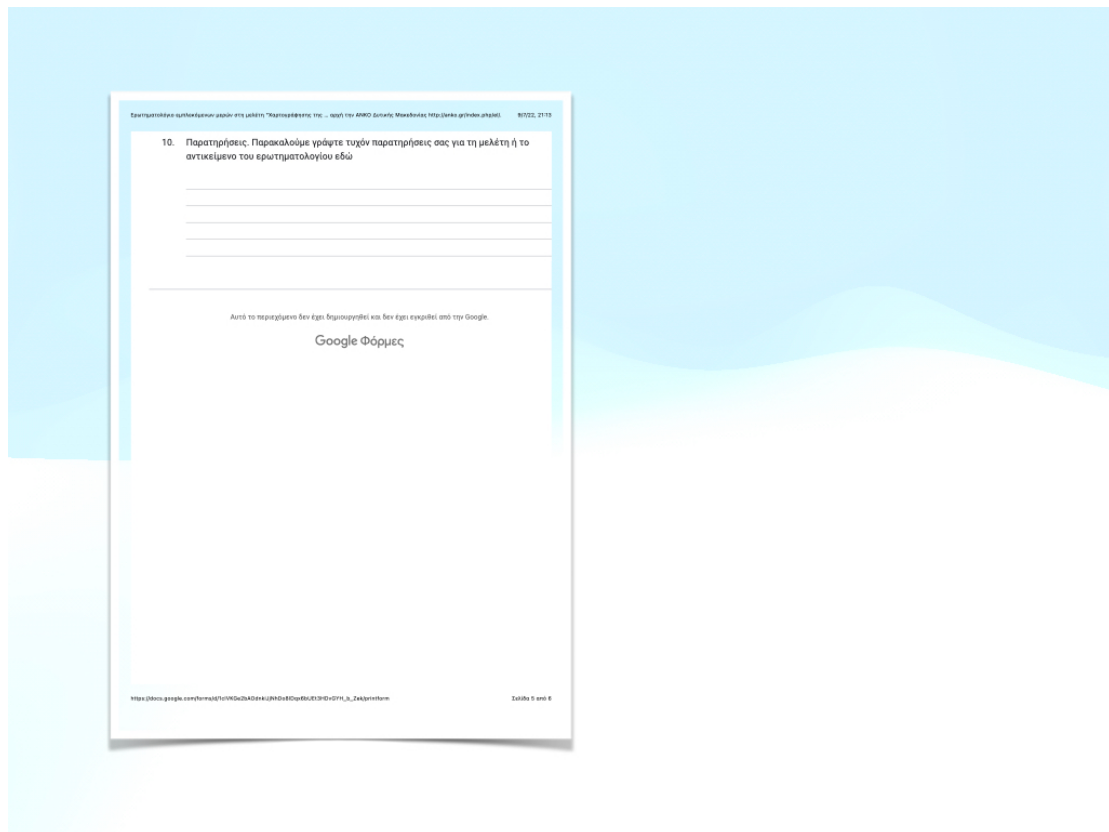
Η Ανάλυση των Εμπλεκομένων Φορέων αποτελεί ένα συστηματικό τρόπο ανάλυσης των εμπλεκομένων φορέων - μερών με βάση την ισχύ/δύναμη και το ενδιαφέρον τους. Φορείς με υψηλή ισχύ/δύναμη και υψηλό ενδιαφέρον αποτελούν τους παίκτες κλειδιά (key players). Φορείς με χαμηλή ισχύ/δύναμη και χαμηλό ενδιαφέρον είναι λιγότερο σημαντικοί.

Για τη χαρτογράφηση των εμπλεκομένων φορέων απαιτείται αρχικά ο προσδιορισμός τους. Στην περίπτωση της μελέτης της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών της Δυτικής Μακεδονίας θα ακολουθήσουμε την απλή μέθοδο καταγραφής σε λίστα των εμπλεκομένων φορέων.

Ακολουθούν οι ερωτήσεις που επιλέχθηκαν για το ερωτηματολόγιο. Σημειώνουμε ότι οι συμμετέχοντες οι οποίοι ήταν οι ίδιοι που συμμετείχαν στην έρευνα ερωτηματολογίου έπρεπε να δηλώσουν το email τους, την εταιρεία – οργανισμό που εκπροσωπούν, το ονοματεπώνυμό τους και τη θέση τους στην επιχείρηση – οργανισμό.

Εικόνα 2. Ερωτηματολόγιο ανάλυσης εμπλεκόμενων μερών





### 3.3 Ανάλυση SWOT

Η ανάλυση SWOT περιγράφει τις δυνατότητες και τις αδυναμίες της αλυσίδας προσπαθώντας να αξιολογήσει τις ευκαιρίες και τις απειλές που μπορούν να επηρεάσουν την ανάπτυξή της. Η διασταύρωση των δυνατών σημείων και των ευκαιριών αναδεικνύει τα πλεονεκτήματα και τις προοπτικές ανάπτυξής της μεσοπρόθεσμα. Όσον αφορά τις αδυναμίες και τις απειλές, θα μπορούσαν να μετατραπούν σε ευκαιρίες, αν όλοι οι δρώντες δεσμευτούν από κοινού να αναζητήσουν εναλλακτικές λύσεις μέσω της συνεργασίας.

Η έρευνα πεδίου και η ανάλυση SWOT αναδεικνύουν το δίλημμα που αντιμετωπίζει η γαλακτοκομική αλυσίδα της Δυτικής Μακεδονίας: διατήρηση των εδαφικών δεσμών της και ανάδειξη των ιδιοτυπιών της ή αναζήτηση της βελτίωσης της παραγωγικότητας μέσω της δημιουργίας οικονομιών κλίμακας και εισόδου της

«καινοτομίας έντασης». Αυτό το δίλημμα εμφανίζει τον κίνδυνο να επιφέρει μια διχοτόμηση μεταξύ των μικρών και των μεγάλων επιχειρήσεων.

### 3.4 Χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας

Η χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας των γαλακτομικών προϊόντων και του τυρογάλακτος πραγματοποιήθηκε με βάση μεθοδολογία που προτάθηκε στο πλαίσιο του έργου Bridges (Interreg Europe) στο οποίο μετέχει ως εταίρος φορέας η ANKO Δυτικής Μακεδονίας.

Εικόνα 3. Πρότυπη ανάλυση για τη χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας

Supply chain mapping	Key technologies	Products	Application	Key in-vestment	Promotion	Policy, 35, Industrial modernisation/ agrifood	Partnership/ Markets

Πηγή:

[https://projects2014-2020.interregeurope.eu/fileadmin/user\\_upload/tx\\_tevprojects/library/file\\_1565773671.pdf](https://projects2014-2020.interregeurope.eu/fileadmin/user_upload/tx_tevprojects/library/file_1565773671.pdf)

## 4. Αλυσίδα αξίας γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δυτική Μακεδονία

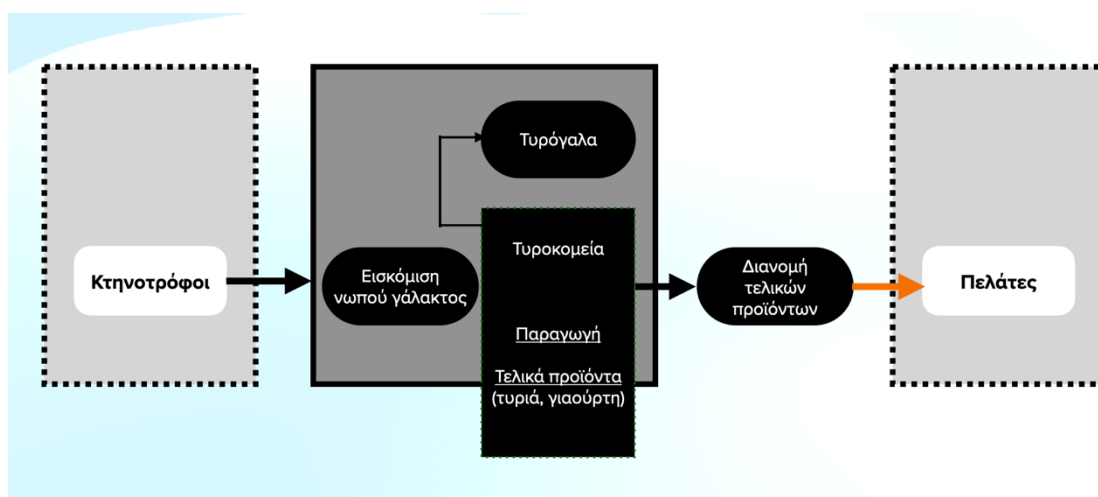
Ο τομέας των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων είναι ιδιαίτερα απαιτητικός και προϋποθέτει επενδύσεις και τεχνογνωσία και τούτο προκρίνεται από το γεγονός ότι η κύρια πρώτη ύλη, δηλαδή το νωπό γάλα αποτελείται από νερό κατά 87% περίπου και το υπόλοιπο 13% αποτελεί τα προς επεξεργασία συστατικά. Από την άλλη, η επεξεργασία του νωπού γάλακτος δίνει περισσότερα του ενός τελικά προϊόντα και υποπροϊόντα.



## 4.1 Εφοδιαστική αλυσίδα

Το σχήμα 1 αποδίδει σύντομα την αλυσίδα εφοδιασμού των γαλακτοκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας .

Σχήμα 1. Αλυσίδα εφοδιασμού



Σε μια τυπική αλυσίδα αξίας γαλακτοκομικών η κύρια πρώτη ύλη, δηλαδή το νωπό γάλα συλλέγεται από περισσότερες από μια κτηνοτροφικές μονάδες (ζώνες γάλακτος) και αξιοποιείται προς παραγωγή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Ο τελικός όγκος και κατ' επέκταση η αξία των προϊόντων που θα παραχθούν από 1 ton νωπού γάλακτος εξαρτάται από την περιεκτικότητα του σε θρεπτικά χαρακτηριστικά (λίπος, πρωτεΐνες, καζεΐνη, λακτόζη, κ.λπ.) καθώς επίσης και από τις μικροβιολογικές του ιδιότητες (συνολική ΟΜΧ, σωματικά κύτταρα). Η περιεκτικότητα σε φυσικοχημικά χαρακτηριστικά μεταβάλλεται καθόλη τη διάρκεια του έτους. Για την επικερδή διαχείριση του εισερχόμενου γάλακτος στα γαλακτοκομεία απαιτούνται εξειδικευμένα μοντέλα υποστήριξης αποφάσεων και διαχείρισης του μεταφορικού έργου της εισκόμισης καθώς επίσης και του προγραμματισμού της παραγωγής.

#### ΣΤΑ ΑΝΑΝΤΗ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

➤ Κτηνοτροφία: διατήρηση των εδαφικών δεσμών της και των ποιοτικών ιδιοτήτων των εδαφών της βελτιώνοντας την παραγωγικότητά της, ώστε να ικανοποιηθεί η ζήτηση της αλυσίδας σε γάλα και να γίνει ελκυστική ως δραστηριότητα σε νέους κτηνοτρόφους.

➤ Γενετική βελτίωση: διατήρηση και βελτίωση των τοπικών φυλών για την αντιμετώπιση του ανταγωνισμού των εισαγόμενων φυλών και την ενίσχυση των διακριτών προϊόντων.

➤ Διατροφή: βελτίωση και υποστήριξη του μικτού θεσσαλικού και μεσογειακού συστήματος διατροφής το οποίο βασίζεται στη βόσκηση, στην παραγωγή χονδροειδών και συμπυκνωμένων ζωοτροφών. Εστίαση στην ποιότητα και την εδαφική διάσταση (εγγύτητα παραγωγής και κατανάλωσης).

➤ Σιτηρέσιο: ισορροπημένη διατροφή προσαρμοσμένη στο ζώο και στο κοπάδι με στόχο την αύξηση της παραγωγής γάλακτος και τη μείωση του κόστους παραγωγής στη βάση μιας στρατηγικής της ποιότητας και των εδαφικών δεσμών.

#### ΣΤΑ ΚΑΤΑΝΤΗ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

➤ Γαλακτοκομικές επιχειρήσεις – Τυροκομεία: αξιοποίηση των ποιοτικών και εδαφικών χαρακτηριστικών των γαλακτοκομικών προϊόντων μέσω της προβολής μιας αυθεντικής και διακριτής ταυτότητας.

➤ Εμπόριο και εξαγωγές : αναζήτηση μιας ισορροπίας μεταξύ των απαιτήσεων, που επιβάλλουν τα μεγάλα δίκτυα διανομής και προβολής της ταυτότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων.

➤ Συναφείς βιομηχανίες: ενδυνάμωση της συνεργασίας μεταξύ της γαλακτοκομικής αλυσίδας και των αγροδιατροφικών και φαρμακευτικών βιομηχανιών με επίκεντρο την καινοτομία και τη βιοτεχνολογία.

➤ Δομές και μηχανισμοί: δημιουργία ενός περιβάλλοντος μόνιμης συνεργασίας και εναρμονισμού των αποτελεσμάτων έρευνας μεταξύ των διαφόρων κέντρων έρευνας, των βιομηχανικών επιχειρήσεων και των ενδιάμεσων δομών υποστήριξης.

➤ Αλυσίδα: βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και διατήρηση της ποικιλομορφίας των αγορών χωρίς να χαθούν η ποιότητα και η αυθεντικότητα των προϊόντων ούτε ο εδαφικός χαρακτήρας των προϊόντων.

#### *ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ*

⇒ Η μεγάλη συγκέντρωση της αιγοπροβατοτροφίας

⇒ Το κεφάλαιο και η ικανότητα παραγωγής των περίπου 28 γαλακτοκομικών - τυροκομικών επιχειρήσεων

⇒ Οι στενές και παραδοσιακές σχέσεις που εντοπίζονται με μεγαλύτερη ένταση μεταξύ κτηνοτρόφων και μεταποιητών ειδικά στο εσωτερικό μικρο-εδαφικών περιοχών (π.χ. ΠΕ Γρεβενών)

⇒ Τα κέντρα έρευνας και υπηρεσιών που καλύπτουν το σύνολο των τομέων της αλυσίδας

⇒ Ανθρώπινο δυναμικό εξειδικευμένο με προσόντα υψηλού επιπέδου,

⇒ Το ευρύ φάσμα αγορών, στις οποίες απευθύνονται τα τυροκομικά προϊόντα της Δυτικής Μακεδονίας

- ⇒ Ο υψηλός βαθμός αναγνωρισιμότητας της φέτας,
- ⇒ Η παράδοση στη χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων στην περιφερειακή και εθνική γαστρονομία,
- ⇒ Η ανάπτυξη συνεργιών μεταξύ των γαλακτοκομικών επιχειρήσεων, των συναφών βιομηχανιών και των εργαστηρίων έρευνας,
- ⇒ Εδαφικές αγκιστρώσεις και ιδιαιτερότητες των πόρων οι οποίες χαρακτηρίζουν την ποιότητα και την αυθεντικότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων,
- ⇒ Ικανότητα υιοθέτησης των όρων για το σεβασμό του περιβάλλοντος (αποτύπωμα) δια της αξιοποίησης των υποπροϊόντων και των παραπροϊόντων της βιομηχανίας γάλακτος και της ιχνηλασιμότητας
- ⇒ Η πιστότητα των τοπικών, περιφερειακών και εθνικών αγορών ως προς τη φέτα και η προνομιακή στήριξη εκ μέρους των περιφερειακών σημείων πώλησης των τοπικών μικρών τυροκομικών μονάδων
- ⇒ Η αυξημένη ζήτηση της φέτας και του ελληνικού γιαουρτιού στις διεθνείς αγορές
- ⇒ Ο αναπροσανατολισμός της εκσυγχρονισμένης και αρδευόμενης γεωργίας της Δυτικής Μακεδονίας προς την καλλιέργεια χονδροειδών και δημητριακών καρπών (π.χ. αραβόσιτος στην περιοχή της Πτολεμαΐδας, σιτηρά στην περιοχή της Μεσοποταμίας, κ.λπ.) και μη κτηνοτροφικών φυτών, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας,
- ⇒ Η νέα Κοινή Αγροτική Πολιτική

## 4.2 Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας γαλακτοκομικών

Η χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας (πίνακας 5) γίνεται βάση μεθοδολογίας που προτείνεται από το έργο Bridges. Σκοπός της δεν είναι η χαρτογράφηση όλων των εισροών, αλλά εκείνων που είναι σχετικοί, υποδεικνύοντας τα πλεονεκτήματα ή τις αναπτυξιακές ανάγκες της Δυτικής Μακεδονίας. Η χαρτογράφηση στηρίζεται στα μέρη της αλυσίδας εφοδιασμού όπως αναφέρθηκαν στην παραπάνω ενότητα.

Ο επαναπροσδιορισμός της θέσης της αλυσίδας στις υφιστάμενες και νέες αγορές κρίνεται επιβεβλημένος μέσω:

⇒ Καλύτερης διαχείρισης της ζήτησης και της διαφοροποίησης των αγορών

Η διαφοροποίηση των αγορών ξεκινώντας από την τοπική αγορά μέχρι τις διεθνείς αγορές αποτελεί ένα πλεονέκτημα για τη γαλακτοκομική αλυσίδα, απαιτώντας ωστόσο μια διαχείριση αποδοτική και αποτελεσματική. Παράλληλα μια πιο έντονη διεύθυνση στις διεθνείς αγορές θα απαιτούσε καλύτερη ρύθμιση της προσφοράς σε σχέση με τη ζήτηση από μεγάλα δίκτυα διανομής (επιχειρηματίες και διανομείς).

⇒ Διαφοροποίηση των γαλακτοκομικών προϊόντων γύρω από το κύριο προϊόν, τη φέτα ΠΟΠ

Ανάγκη προσανατολισμού της διαφοροποίησης των γαλακτοκομικών προϊόντων προς την κατεύθυνση προϊόντων «νέου τύπου», όπως τα λειτουργικά τρόφιμα, και προς τη συνεργασία με τις συναφείς βιομηχανίες. Αυτός ο προσανατολισμός αφορά:

- Προσδιορισμό και τοποθέτηση νέων προϊόντων σε επιλεγμένες αγορές.
- Υιοθέτηση μιας στρατηγικής βασισμένης στη δημιουργία γκάμας προϊόντων γύρω από τη φέτα.

- Διασύνδεση των κέντρων έρευνας και ανάπτυξης με τις επιχειρήσεις για την εισαγωγή καινοτομιών και τη βελτίωση των γνώσεων.

- Διερεύνηση νέων αγορών στη βάση νέων γαλακτοκομικών προϊόντων, σε συνεργασία με τις συναφείς βιομηχανίες και τα ερευνητικά κέντρα (βιομηχανοποίηση των παραδοσιακών γευμάτων).

⇒ Βελτίωση των εμπορικών δραστηριοτήτων

⇒ Συνεργασίες μεταξύ των τυροκόμων για τη δημιουργία οικονομικών κλίμακας

⇒ Βελτιώσεις σε μηχανολογικό εξοπλισμό των τυροκομικών μονάδων με το χαρακτήρα του κατεπείγοντος

Πίνακας 5: Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας

Πρώτη ύλη	Βασικές τεχνολογίες	Προϊόντα	Εφαρμογές	Επενδύσεις	Πρώθηση	Πολιτική	Συνεργασίες
Νωπό γάλα	Επεξεργασία γάλακτος	Νωπό γάλα	Γάλα/ Γαλακτοβιομηχανία	Σε οχήματα και μηχανολογικό εξοπλισμό/ Εκπαιδεύσεις κτηνοτρόφων (Ειδικά φορτηγά βυτία για την εισκόμιση/ Συστήματα υποστήριξης αποφάσεων βέλτιστων διαδρομών/ Απομακρυσμένη σύνδεση και έλεγχος παγολεκανών/ Ιχνηλασιμότητα/ Εργαστηριακός εξοπλισμός ποιοτικού ελέγχου/ Κτίρια )		RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ horizon	Περιφερειακή αρχή/ ANKO/ RIS3/ ΕΛΓΟ/ ΥΠΑΑΤ
Νωπό γάλα	Επεξεργασία γάλακτος	Παστεριωμένο γάλα	Γαλακτοβιομηχανία	Αναβαθμίσεις μηχανολογικού και ηλεκτρολογικού εξοπλισμού τυροκομικών μονάδων Δυτικής Μακεδονίας (Δεξαμενές νωπού γάλακτος/ Φυγόκεντρο φίλτρο-κορυφολόγος/ Παστερίωση/ Δεξαμενές παστεριωμένου γάλακτος)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	Cluster τυροκόμων/ βιομηχανία εξοπλισμού τυροκομείων

Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος	Παστεριωμένο γάλα	Γαλακτοβιομηχανία / Βιομηχανία τροφίμων	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Δεξαμενές παστεριωμένου γάλακτος)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος	Cluster τυροκόμων/ βιομηχανία εξοπλισμού τυροκομείων
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Μαλακά τυριά	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Σκληρά τυριά	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Βούτυρο	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	



				ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)			
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Τυριά τυρογάλακτος	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία/ Κυκλική οικονομία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Κρέμα γάλακτος	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Λοιπά τυροκομικά	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	

Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ τυροκόμηση	Λουπά γαλακτοκομικά	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία γάλακτος/ παραγωγή γιαούρτης	Γιαούρτη	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα	Αναβαθμίσεις εξοπλισμού (Προθερμαντήρες/ Δεξαμενές πήξεως/ Συσκευασία/ Ωριμαντήρια/ Ψυγεία συντήρησης/ Εξοπλισμός ανασυσκευασίας/ Κτίρια/ Εργαστηριακός εξοπλισμός)	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Παστεριωμένο γάλα	Επεξεργασία τυρογάλακτος	Τυρόγαλα	Τρόφιμα/ sport Διατροφή/ Κλινική διατροφή/ Φαρμακοβιομηχανία	Βλ. value chain τυρογάλακτος	Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία/ Κυκλική οικονομία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα	Διανομές προϊόντων	Διανομές προϊόντων	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα		Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/	

						Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα	Κανάλια διάθεσης	Κανάλια διάθεσης	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα		Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα	Marketing	Marketing	Γαλακτοκομικά/ Τρόφιμα		Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	
Νωπό γάλα/ Τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα	Έρευνα και ανάπτυξη		Food/ sport nutrition/ clinical/ pharma/ food		Καθαρές τεχνολογίες/ Παράδοση/ Περιβαλλον/ Claims για την υγεία	RIS3/ Καινοτομία/ ΠΕΠ/ Αγροτικής ανάπτυξης/ Αναπτυξιακός νόμος/ horizon	

## 4.2.1 Οικονομοτεχνική αξιολόγηση προτεινόμενων παρεμβάσεων

Προτείνεται η άμεση ενεργοποίηση μηχανισμού χρηματοδότησης με αυξημένη επιδότηση 80-100% επενδύσεων σε μηχανολογικές και ηλεκτρολογικές εφαρμογές εντός των τυροκομείων της περιοχής.

Το συνολικό κόστος της επένδυσης με βάση την παρακάτω αναφορά ανέρχεται σε 761.287€ ανά τυροκομείο.

Εικόνα 4. Αναβαθμίσεις με νέο μηχανολογικό και ηλεκτρολογικό εξοπλισμό

Προτάσεις για χρηματοδότηση αναβάθμισης μηχανολογικού και ηλεκτρολογικού εξοπλισμού τυροκομείου

02.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
02.30 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
03.00 ΔΙΔΥΜΟ ΦΙΛΤΡΟ		
04.00 ΑΠΑΕΡΩΤΗΣ		
05.00 ΨΥΚΤΗΡΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
06.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΑΠΟΣΠΗΚΕΥΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
06.31 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
07.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΑΠΟΣΠΗΚΕΥΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
07.31 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
08.00 BALANCE TANK		
08.30 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
09.00 ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ	a	
10.00 ΕΝΑΛΛΑΚΤΗΣ ΘΕΡΜΟΥ ΝΕΡΟΥ		
10.30 ΑΝΤΛΙΑ ΘΕΡΜΟΥ ΝΕΡΟΥ		
11.00 ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΟΣ		
12.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
12.31 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
13.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
14.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	b	
20.00 ΤΥΡΟΛΕΒΗΤΕΣ ΦΕΤΑΣ	c	
21.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΓΛΑΥΡΤΗΣ		
22.00 ΤΥΡΟΛΕΒΗΤΕΣ ΜΥΖΗΦΡΑΣ		
32.00 ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΟΣ		
33.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ		
34.00 ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ	d	
35.00 ΣΥΜΟΤΥΡΗ		
41.00 ΑΕΡΟΣΦΕΡΜΑ		
50.00 ΓΕΝΙΚΟΣ ΗΛΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ		
51.00 ΙΝΟΧ ΗΛΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	e	
80.00-80.01 ΠΛΑΣΤΙΚΑΝΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	f	
81.00-81.01 ΑΤΜΟΛΕΒΗΤΕΣ		
82.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΝΕΡΟΥ		
83.00 ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΑΠΟΣΚΛΗΡΥΝΣΗΣ	g	
82.00 ΦΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ		
82.30 ΑΝΤΛΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ		
83.00 BRAZED		
85.00 ΑΕΡΟΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ		
89.00 ΗΛΕΚΤΡΟΠΑΡΑΓΩΓΟ ΖΕΥΓΟΣ		
90.00 ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ C.I.P.		
90.30 ΑΝΤΛΙΑ ΠΡΟΣΑΓΩΓΗΣ C.I.P.		
90.31 ΑΝΤΛΙΑ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ C.I.P.		
101.00 ΣΥΜΠΥΚΝΩΤΗΣ		
102.00-103.00 ΣΥΜΠΙΣΤΕΣ		
104.00 ΠΑΓΩΣΙΑΚΑΝΗ		
107.00-111.00 ΑΕΡΩΝΥΚΤΗΡΕΣ		
111.00 ΤΥΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ		
112.00 ΑΝΤΛΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ		
113.00-113.01 ΠΙΣΤΗΡΙΟ		
114.00 ΚΑΡΟΤΣΙ		
115.00 ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	k	

C201 ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ	l
P1 ΑΝΤΛΙΑ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ	
201P01 ΕΜΒΟΛΟ	
DSS206 ΑΠΟΣΤΟΙΒΑΧΤΗΣ 2-4 ΚΑΘ'ΥΨΟΣ	
SS204 ΣΤΟΙΒΑΧΤΗΣ 2-4 ΚΑΘ'ΥΨΟΣ	
ST209 ΜΕΓΑΛΟΣ ΣΤΟΙΒΑΧΤΗΣ 9 ΚΑΘ'ΥΨΟΣ	m
DS216 ΑΠΟΣΤΟΙΒΑΧΤΗΣ 9 ΚΑΘ'ΥΨΟΣ	
R203 ΡΟΜΠΟΤ	o
M203 ΜΟΤΕΡ	p
M213 ΑΝΑΤΡΟΠΕΑΣ	
W220 ΠΛΥΝΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ	q
LP1 ΠΙΝΑΚΑΣ	
CS211 ΒΗΜΑΤΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ ΣΤΟΙΒΩΝ	
CS217 ΒΗΜΑΤΙΚΗ ΤΑΙΝΙΑ ΚΑΛΟΥΠΙΩΝ	
121.00 ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ SACCARDO	
125.00 ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ORMAD 2kg	r

Στάδιο	Κόστος κτίσης
a	23.000,00 €
b	97.960,00 €
c	8.217,00 €
d	19.700,00 €
e	25.800,00 €
f	45.000,00 €
g	28.500,00 €
h	15.000,00 €
i	19.660,00 €
j	116.500,00 €
k	35.000,00 €
l	65.000,00 €
m	60.550,00 €
n	12.400,00 €
o	57.000,00 €
p	30.000,00 €
q	45.000,00 €
r	57.000,00 €
	<b>761.287,00 €</b>

l. Καϊμακάμης, 2022

### 4.3 Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας τυρογάλακτος (Αγγλική)

Το τυρόγαλα αποτελεί υποπροϊόν της γαλακτοβιομηχανίας, και πιο συγκεκριμένα, της τυροκομής. Σύμφωνα με την απόφαση 97/80/EK το τυρόγαλα, ή ορός γάλακτος, ορίζεται ως το υπολειμματικό προϊόν που παράγεται κατά την παρασκευή τυριού ή καζεΐνης.

Το τυρόγαλα περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό της λακτόζης και των οροπρωτεϊνών του γάλακτος, και επίσης διάφορα άλατα. Η αναλογία των συστατικών του κυμαίνεται ανάλογα με το είδος του γάλακτος και το είδος του τυριού που παρασκευάζεται. Μερικά από τα θρεπτικά που περιέχονται στο τυρόγαλο είναι πρωτεΐνες, πεπτίδια, λιπίδια, βιταμίνες και λακτόζη, η οποία είναι και η πιο άφθονη (4,5-5% w/v). Γενικά το τυρόγαλα από πρόβειο γάλα αναμένεται να έχει μεγαλύτερες συγκεντρώσεις συνολικών στερεών από το αγελαδινό.

Το τυρόγαλα παράγεται σε μεγάλες ποσότητες. Κατά κανόνα, η παρασκευή 1 kg τυριού συνεπάγεται την παραγωγή περίπου 9 L τυρογάλακτος. Σε ετήσια βάση, η παγκόσμια παραγωγή τυρογάλακτος ξεπερνά τους 160 εκ. τόνους, ενώ παρατηρείται ετήσιος ρυθμός αύξησης της τάξης του 1-2%. Το τυρόγαλα διαθέτει ισχυρό ρυπαντικό φορτίο. Κυρίως λόγω του γαλακτικού οξέος και των οργανικών συστατικών του παρουσιάζει υψηλό BOD και όταν απορρίπτεται σε υδροφορείς δημιουργεί σημαντικές επιπτώσεις στον αντίστοιχο βιότοπο. Αποτελεί επομένως, ένα σημαντικό περιβαλλοντικό πρόβλημα. Από την άλλη όμως, όπως προαναφέρθηκε, το τυρόγαλα διατηρεί πολλά από τα θρεπτικά στοιχεία του γάλακτος και έτσι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή πολλών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, επιτρέποντας έτσι στη βιομηχανία να το αντιμετωπίσει ως πόρο και όχι σαν απόβλητο.

Πίνακας 6: Χαρτογράφηση αλυσίδας αξίας τυρογάλακτος

Raw material	Key technologies	Products	Application	Key investments	Promotion	Policy	Partnerships	Remarks
Raw Milk	Centrifugation/ micro-filtration/ cheese equipment	Cheese/ whey	Food					
Whey	Concentration	Liquid whey concentrate	Animal feed	Whey handling equipment for concentrating and testing whey	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey	Concentration/ drying	Whey powder (SWP)	Animal feed/ food	Specialised drying (used in the food industry)	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy / horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	

Whey	Demineralisation/fractionation	DeMin Whey/ Minerals/ Milk calcium minerals	Food/ IMF/ Pharma	Whey demineralization equipment	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey	Mechanical separation	WPC	Animal feed	Clarifiers and hydro soft feed system	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy / horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey	Ultrafiltration	Whey permeate	Animal feed/ food	Milk and whey ultrafiltration systems/ UF	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	

Whey permeate	Lactose process	Edible lactose/ De-lactose permeate	Animal feed/ food/IMF/pharma	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	Lactose can be made from whey permeate. The yield is about 65% lactose and 35% DLP (de-lactosed permeate).
Lactose	Lactose process	Edible/ Refined edible/ pharmaceutical grades	Food/ IMF/ Pharma	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Edible lactose	Lactose process/ refining	Pharmaceutical lactose	Pharma	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/	



				nanofiltration/ evaporation	health/ protein rich/ clean technology	economy/ horizon	pharma industry/ feed industry	
Edible lactose	Lactose process/ enzyme conversion	Galacto- oligosaccharid es	IMF	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatograph y/ nanofiltration/ evaporation	Sustainabilit y/ circular economy/ environment al footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environment al/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacture r/ food industry/ pharma industry/ feed industry	Prebiotic used in early-life nutrition (ELN)
Edible lactose	Lactose process/ Biotech conversion	Human milk oligosaccharid es	IMF	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatograph y/ nanofiltration/ evaporation	Sustainabilit y/ circular economy/ environment al footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environment al/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacture r/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey	Ultrafiltration	Whey protein concentrate (WPC) 35	Food/ sport nutrition/ clinical/ pharma/ food	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatograph y/ nanofiltration/ evaporation	Sustainabilit y/ circular economy/ environment al footprint/ health/ protein rich/	RIS3 policy/ innovation/ environment al/ circular economy / horizon	Dairy cluster/ manufacture r/ food industry/ pharma industry/	High-fat WPC 50 and WPC 70 often known as procream

					clean technology		feed industry	
Whey	Ultrafiltration	Whey protein concentrate (WPC) 85	Food/ sport nutrition/ clinical/ pharma/ food	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy/ horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey protein concentrate (WPC) 85	Hydrolysis	Hydrolysed whey protein concentrate	Food/ sport nutrition/ clinical/ pharma/ food	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy / horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	
Whey	Ultrafiltration/ fractionation	Lactalbumin/ $\beta$ -lactoglobulin	IMF	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy / horizon	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/	

					clean technology		feed industry	
Why	Ultrafiltration/ microfiltration	Whey protein isolate/ Pro cream WPC 70	Food/ sport nutrition/ clinical/ pharma/ food	UF/ reverse osmosis/ clarification/ chromatography/ nanofiltration/ evaporation	Sustainability/ circular economy/ environmental footprint/ health/ protein rich/ clean technology	RIS3 policy/ innovation/ environmental/ circular economy	Dairy cluster/ manufacturer/ food industry/ pharma industry/ feed industry	

## 5. Ανάλυση SWOT

Κατά την ανάλυση αυτή, πρέπει να απαριθμηθούν και να αξιολογηθούν τα δυνατά (S-Strengths) και αδύνατα σημεία (W – Weaknesses) που αφορούν το εσωτερικό περιβάλλον, καθώς επίσης οι ευκαιρίες (O – Opportunities) και απειλές (T – Threats) που αφορούν το εξωτερικό περιβάλλον. Μέσω της διαδικασίας αυτής είναι δυνατόν να αποκτηθεί μια σαφή εικόνα της εσωτερικής και εξωτερικής θέσης του Κέντρου, συλλέγοντας πληροφορίες που επιβάλλεται να αξιοποιηθούν κατά τη διαδικασία λήψης μελλοντικών αποφάσεων, ενώ παράλληλα αποτρέπει το Κέντρο από το να γίνει εσωστρεφές και να λειτουργεί χωρίς να λαμβάνει υπόψη τα μηνύματα από το περιβάλλον του.

Σύμφωνα με την ανάλυση του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος προκύπτει:

### Δυνατά σημεία

Εσωτερικό περιβάλλον

- Ισχυρή συνεργασία 3πλης έλικας (τυροκόμοι- επιχειρηματίες, Περιφερειακή Αρχή Δυτικής Μακεδονίας, Αναπτυξιακή Εταιρεία Δυτικής Μακεδονίας)
- Τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής για όλες τις ηλικίες
- Τα τυριά (στο σύνολο τους) παρουσιάζουν σχετικά χαμηλή ελαστικότητα ως προς την τιμή πώλησης
- Η μεγάλη παράδοση των μικρών τυροκομείων της Δ. Μακεδονίας
- Η ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Η κατοχύρωση της ΦΕΤΑΣ και άλλων τυριών ως ΠΟΠ
- Η ζώνη γάλακτος (κυρίως του αιγοπρόβειου)

# Αδύνατα σημεία

Εσωτερικό περιβάλλον

- Ο κατακερματισμός που χαρακτηρίζει την πρωτογενή παραγωγή γάλακτος
- Γήρανση κτηνοτροφικού πληθυσμού
- Η έλλειψη οργανωτικών δομών σε ότι αφορά την ποιότητα της παραγόμενης α' ύλης και των γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων
- Εποχικότητα στην παραγωγή
- "Διαφυγή" της α' ύλης
- Παλαιάς τεχνολογίας μηχανολογικός εξοπλισμός
- Μη-αξιοποίηση του τυρογάλακτος
- Έλλειψη πόλου καινοτομίας με έμφαση στην τυροκομία και τη γαλακτοκομία περιφερειακής εμβέλειας
- Συνεργασίες και συνέργεια χαμηλής ένταση μεταξύ των τυροκομικών μονάδων
- Προβλήματα ρευστότητας ως αποτέλεσμα της οικονομικής κρίσης και της ραγδαίας αύξησης της τιμής κτήσης της α' ύλης
- Έλλειψη στρατηγικής marketing
- Χαμηλός βαθμός διαπραγματευτικής ικανότητας των τυροκομικών επιχειρήσεων της Δυτικής Μακεδονίας

# Ευκαιρίες και προκλήσεις

Εξωτερικό περιβάλλον

- Εκσυγχρονισμός των επιχειρήσεων του κλάδου με προσανατολισμό στην αύξηση της δυναμικότητας
- Ενίσχυση του πρωτογενούς τομέα παραγωγής
- Καλή ανάπτυξη της βιολογικής κτηνοτροφίας στην περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας
- Μείωση των ποσοτήτων του νωπού γάλακτος που διακινούνται προς επεξεργασία σε όμορες περιφέρειες
- Ενσωμάτωση καινοτομιών και παραγωγή διαφοροποιημένων προϊόντων
- Συνέργειες και εξωστρέφεια
- Δημιουργία cluster τυροκόμων
- Αξιοποίηση παραπροϊόντων της παραγωγικής διαδικασίας (τυρόγαλα)
- Ενίσχυση έρευνας για παραγωγή καλλιεργειών- ζυμομυκήτων
- Υποστήριξη προγραμμάτων στο πλαίσιο της RIS
- Υποστήριξη της αλυσίδας μέσω της υιοθέτησης μιας εδαφικής λογικής συμβιβάζοντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και διαφοροποίηση

# Απειλές

Εξωτερικό περιβάλλον

- Κρίσεις προερχόμενες από ασθένειες ζωικού κεφαλαίου
- Κίνδυνοι εξαφάνισης ορισμένων φυλών αγροτικών ζώων και γενικών πόρων
- Αθέμιτος ανταγωνισμός
- Μείωση της παραγόμενης ποσότητας γάλακτος
- Πώληση παραγόμενης ποσότητας νωπού γάλακτος σε όμορες περιοχές
- Υποκατάστατα γάλακτος
- Ρευστότητα επιχειρήσεων, λόγω της οικονομικής ύφεσης σε συνδυασμό με την αύξηση των τιμών της α' ύλης

## 6. Η έννοια της καινοτομίας και ο προσδιορισμός της

Η καινοτομία, αποτελεί μία έννοια, με πολλούς ορισμούς, ενώ για τη μέτρηση της έχουν διατυπωθεί μία σειρά από τύπους και δείκτες. Αυτό οφείλεται στο ότι η καινοτομία έχει καταστεί προτεραιότητα και αποτελεί κεντρικό θέμα σε κάθε πτυχή της επιχειρηματικής διαδικασίας στον κλάδο των γαλακτοκομικών. Πιο ειδικά, στον τομέα της βιομηχανίας και των επιχειρήσεων, η καινοτομία ως φαινόμενο εξαρτάται από την πρόσβαση που έχουν στην τεχνολογική αλλαγή και στην απόκτηση γνώσης (Fagerberg & Verspagen, 2009). Σε μια γενική ανασκόπηση της βιβλιογραφίας για την καινοτομία, παρατηρούνται μελέτες που διερευνούν επιχειρήσεις και κλάδους που έχουν ως κύριο προσανατολισμό την παραγωγή προϊόντων υψηλής τεχνολογίας, με κύριες μεταβλητές το μεγάλο μέγεθος αλλά και το υψηλό επενδύσιμο κεφάλαιο-κυρίως επιχειρήσεις έρευνας και ανάπτυξης, (Armbruster, 2008 ).

Σχετικά με την έννοια και την εισαγωγή της καινοτομίας στις αλυσίδες αξίες των γαλακτοκομικών, δεν υπάρχουν διαθέσιμα πολλά ερευνητικά αποτελέσματα. Η διαφορά του κλάδου των τυροκομικών και γαλακτοκομικών με τους υπόλοιπους

κλάδους της μεταποίησης εστιάζεται στο ότι, αυτές οι επιχειρήσεις (δηλαδή τα γαλακτοκομεία και τα τυροκομεία) καινοτομούν περισσότερο στις διαδικασίες παραγωγής και όχι τόσο στα παραγόμενα προϊόντα. Παράλληλα η καινοτομικότητα τους εξαρτάται από παράγοντες του περιβάλλοντος καθώς και σε παράγοντες της αγοράς (Triguero, 2013).

Οι Kline et al. (1986) παρουσιάζουν το «αλυσιδωτό μοντέλο» (chain – linked model), που ορίζει την καινοτομία ως την αλληλεπίδραση μεταξύ των ευκαιριών της αγοράς, των δυνατοτήτων της επιχείρησης αλλά και του γνωστικού της υποβάθρου. Σε αυτό το μοντέλο δεν υπάρχει ένας συγκεκριμένος δρόμος που να ακολουθείται ώστε μια επιχείρηση να φτάσει στην καινοτομία. Η εξέλιξη της καινοτομικής διαδικασίας δεν ακολουθεί μια απλή γραμμική πορεία και ως εκ τούτου δεν είναι προβλέψιμη. Επίσης, η αναδρομή σε προηγούμενα στάδια και η συνεχής ανατροφοδότηση σε όλη την διάρκεια της διαδικασίας ενισχύει την παραπάνω διατύπωση.

Από τα παραπάνω μπορούμε να αντιληφθούμε πως η καινοτομία που αφορά την αλυσίδα αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων της ΔΜ είναι μια σύνθετη και πολυδιάστατη διαδικασία της οποίας τα τμήματα είναι σε συνεχή αλληλεπίδραση και έτσι δεν μπορούμε να χαρακτηρίσουμε την καινοτομία ως μια γραμμική διαδικασία. Κεντρικό ρόλο σε αυτό παίζει η ανάγκη για καλύτερη μέτρηση της καινοτομίας μέσω των δεικτών καινοτομίας και την κατάταξή της σε τύπους.

Οι δείκτες της καινοτομίας που χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση της στις επιχειρήσεις χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες. Σε αυτούς που αναφέρονται στην εξαγωγική καινοτομία (outputs of innovation), της οποίας το κλειδί για τη μέτρηση της καινοτομίας είναι η επιτυχία της επιχείρησης (κέρδη, αύξηση των εσόδων, απόδοση μετοχών, κεφαλαιοποίηση και παραγωγικότητα κτλ.) και σε αυτούς που αναφέρονται στην εισαγωγική καινοτομία (inputs of innovation), στους οποίους συγκαταλέγονται τόσο οι καινοτομίες της έρευνας και ανάπτυξης όσο και οι μη τεχνολογικές καινοτομίες (Smith, 2005; Rogers, 2003).

Οι παραδοσιακοί δείκτες για τη μέτρηση της καινοτομίας είναι η έρευνα και ανάπτυξη (R&D), όπως επίσης οι πατέντες και οι ευρεσιτεχνίες. Από την μελέτη πεδίου προέκυψε ότι οι τυροκομικές επιχειρήσεις και τα γαλακτοκομεία της Δυτικής Μακεδονίας δε διαθέτουν τμήματα R&D ούτε έχουν στην κατοχή τους πατέντες και ευρεσιτεχνίες. **Συνεπώς, εκ πρώτης χαρακτηρίζονται χαμηλής καινοτομικότητας με έντονα τα στοιχεία της παράδοσης.**

Οι Karantininis et al (2009) εξέτασαν τον ρόλο που παίζει η οργανωτική δομή και η οικονομία κλίμακας μιας επιχείρησης στην ανάπτυξη καινοτόμων δράσεων. Όπως επίσης επισήμαναν πως ο προσανατολισμός προς στις εξαγωγές, το μέγεθος της επιχείρησης και η "αγορά" στόχος είναι τα βασικά χαρακτηρίστηκα που καθορίζουν τις καινοτόμες διαδικασίες του αγροδιατροφικού κλάδου. Η οργανωτική δομή απασχόλησε και τους Capitanio et al (2010), μέσω της συσχέτισης της με τους εσωτερικούς και εξωτερικούς παράγοντες που οδηγούν στην καινοτομία. Το συμπέρασμα ήταν πως η καινοτομικότητα των επιχειρήσεων είναι το αποτέλεσμα (ή μπορούμε να πούμε πως επηρεάζεται) της οργανωτικής δομής και των εξωτερικών παραγόντων. Παρεμβάσεις αυτού του τύπου στην αλυσίδα αξίας μπορούν να δώσουν αξία στον κλάδο των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας. Η "ικανότητα απορρόφησης" (absorptive capacity) της καινοτομίας με βάση την έρευνα μας, θα εξαρτηθεί από εξωγενείς παράγοντες (γνώση που μπορεί να προέρχεται από την αγορά, τους προμηθευτές, τους ανταγωνιστές, τα πανεπιστήμια και δημόσια ερευνητικά κέντρα ) και ενδογενείς παράγοντες (το ανθρώπινο δυναμικό, η ενδοεταιρική γνώση, οι δεξιότητες που έχουν αποκτηθεί μέσω εκπαίδευσης).

Εν κατακλείδι, οι προσπάθειες πρέπει να εστιάσουν στην αύξηση της καινοτομικότητας με παράλληλη διατήρηση της παράδοσης των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας. Για να επιτευχθεί ο στόχος οι φορείς λήψης αποφάσεων σε συνεργασία με τα μέλη της αλυσίδας αξίας των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας, με βάση την εκτενή έρευνα που προηγήθηκε θα πρέπει να εστιάσουν:



- Στη διαφορετικότητα, την ανωτερότητα αλλά και το πόσο μοναδικά είναι τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα της Δυτικής Μακεδονίας από την πλευρά του πελάτη αλλά και ολόκληρης της αγοράς στόχου
- Στο μάρκετινγκ και οι τεχνολογικές δραστηριότητες. Δηλαδή η αρχική διαλογή, η προκαταρκτική διερεύνηση και μελέτη της αγοράς, τεχνική αξιολόγηση και η χρηματοοικονομική ανάλυση του κλάδου
- Στο σαφή προσδιορισμό της αγοράς-στόχου (ανάγκες των καταναλωτών, προτιμήσεις και επιθυμίες), τις προδιαγραφές αλλά και τις απαιτήσεις για την παραγωγή του προϊόντος.
- Στην οργανωτική δομή των επιχειρήσεων του κλάδου. Οι σχέσεις μεταξύ των τμημάτων της αλυσίδας αξίας, την συνεργασία και την επικοινωνία μεταξύ των.
- Στον τρόπο με τον οποίον διαχειρίζονται οι τυροκομικές επιχειρήσεις και τα γαλακτοκομεία τις σχέσεις με τους υπόλοιπους συμμετέχοντες της αλυσίδας (τους προμηθευτές, τους κτηνοτρόφους και το λιανικό εμπόριο).

## 7. Ειδικές επισημάνσεις

Με βάση τα όσα αναφέρθηκαν σε προηγούμενες παραγράφους και με βασικό γνώμονα την εστίαση στην προοπτική της τυροκομίας στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας θα θέλαμε να επισημάνουμε τα παρακάτω:

- Οι ποσότητες γάλακτος που μεταφέρονται και μεταποιούνται εκτός της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας προορίζονται κατά κύριο λόγο για την παραγωγή φέτας ΠΟΠ. Τα τυροκομεία της περιοχής δεν μπορούν με βάση την παραγωγική δυνατότητα να αξιοποιήσουν το γάλα. Οπότε, υπό προϋποθέσεις το νωπό γάλα αποτελεί προϊόν υπερ- παραγωγής που δεν θα μπορούσε να διατεθεί με άλλο τρόπο
- Η φέτα ΠΟΠ καθώς και τα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ της Δυτικής Μακεδονίας αποτελούν βασικό προϊόν εγχώριου και εξωχώριου εμπορίου. Με τη συνεχή απώλεια ποσοτήτων νωπού

γάλακτος προς επεξεργασία σε όμορες περιοχές προκύπτει ο κίνδυνος απώλειας εμπορικών συμφωνιών τόσο με την ελληνική όσο και τη διεθνής αγορά λόγω ελλείψεων σε ποσότητες

- Τίθεται σοβαρό θέμα ανταγωνιστικότητας των τυροκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας. Η προκύπτουσα διαφορά στην τιμή του νωπού γάλακτος η οποία είναι αποτέλεσμα της υψηλής ζήτησής του αλλά και του περιορισμού των εισαγωγών, ενδέχεται να δημιουργήσει καθεστώς εμπορικού εξοστρακισμού των τυροκομικών προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας. Το παραπάνω προκύπτει από το γεγονός ότι η δυναμική των τυροκομικών επιχειρήσεων της Περιφέρειας είναι μικρή και χωρίς ουσιώδη επιρροή σε κανάλια εμπορίας όπως είναι χ.π. οι αλυσίδες super market με αποτέλεσμα την πώληση προϊόντων με χαμηλά περιθώρια κέρδους που ενδέχεται να οδηγήσουν τις επιχειρήσεις σε οικονομικές ζημίες μέχρις του οριακού σημείου λόγω αδυναμίας κάλυψης
- Τα τυροκομεία της Δυτικής Μακεδονίας:
  - a. Είναι μικρά σε μέγεθος (πλην μιας παραγωγικής επιχείρησης)
  - b. Έχουν περιορισμένη δυνατότητα ποσοτικής επεξεργασίας γάλακτος
  - c. Διαθέτουν εξοπλισμό παλαιάς τεχνολογίας καθώς επίσης και οι εγκαταστάσεις στην πλειοψηφία είναι παλαιού τύπου
  - d. Η διαχείριση του τυρογάλακτος ως υποπροϊόν δεν υφίσταται. Ακολουθούνται στο προκείμενο παλιές μέθοδοι και διαδικασίες ενώ σήμερα υπάρχουν τρόποι που και το περιβάλλον μπορούν να βοηθήσουν και οικονομικό όφελος μπορούν να επιφέρουν
  - e. Στην πλειονότητά τους έχουν πληρότητα στις απαιτούμενες άδειες. Επίσης έχουν πληρότητα σε πιστοποιήσεις τύπου HACCP, ISO κλπ
  - f. Έχουν άριστη γνώση της τυροκομικής τέχνης
  - g. Έχουν ελλείψεις σύγχρονου εξοπλισμού

- h. Σε πολλές των περιπτώσεων που είναι οικογενειακές επιχειρήσεις οι νέοι επιθυμούν να συνεχίσουν το επάγγελμα
- Ανάγκη για εξάλειψη της εποχικότητας στη διάθεση του αιγοπρόβειου γάλακτος. Οι περίοδοι μειωμένης αναπαραγωγής για τις προβατίνες και τις αίγες είναι από τους μήνες της άνοιξης έως το τέλος του καλοκαιριού. Στις προβατίνες η περίοδος των οίστρων διαρκεί από τον Αύγουστο- Φεβρουάριο, όμως οι αναπαραγωγικοί κύκλοι των προβάτων που έχουν ήδη γεννήσει μια φορά εκτείνονται σχεδόν όλη τη χρονιά. Οι γίδες επιδεικνύουν πιο έντονη εποχικότητα στην αναπαραγωγή- κυρίως της φυλής Δαμασκού- με φυσιολογικούς αναπαραγωγικούς κύκλους που εκτείνονται από το μέσο του Σεπτεμβρη- τέλος Μαρτίου για τα γίδια που γεννούν τουλάχιστον για δεύτερη φορά. **Συνεπεία όλων αυτών είναι η μειωμένη παραγωγή γάλακτος μεταξύ της περιόδου Αύγουστος- Δεκέμβριος.** Ένα από τα ανακύπτοντα προβλήματα λοιπόν που πρέπει να αντιμετωπίσουμε στη Δυτική Μακεδονία είναι η μη σταθερή παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος κατά τη διάρκεια του εκάστοτε ημερολογιακού έτους. Η εμπειρία δείχνει ότι η φυσική εποχικότητα που εμφανίζουν τα αιγοπρόβατα στην αναπαραγωγή δεν αξιοποιείται επαρκώς και με το βέλτιστο τρόπο από τους κτηνοτρόφους αλλά και τους λοιπούς ασχολούντες με τον κλάδο. Εγείρει λοιπόν το ερώτημα: **μπορούμε να μετριάσουμε το πρόβλημα που εμφανίζεται στην παραγωγή του γάλακτος λόγω της φυσιολογίας στην αναπαραγωγή;** Ναι, μπορούμε με συγκεκριμένες αλλαγές στον τρόπο που διαχειριζόμαστε τα κοπάδια να επιτύχουμε παραγωγή γάλακτος όλο το χρόνο. **Ποιες είναι αυτές οι αλλαγές;** Εστιάζουμε κυρίως στον τρόπο διαχείρισης της αναπαραγωγής των αιγοπροβάτων με τροποποίηση του οιστρικού κύκλου και την εφαρμογή μεθόδων συγχρονισμού\* (σφουγγάρια, εμφυτεύματα μελατονίνης ή, και με φυσική οχεία υπό την επίδραση του αρσενικού- ram effect- σε μη φυσικές αναπαραγωγικές περιόδους). **Ποιες είναι οι παράμετροι που μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία**

του αναπαραγωγικού συστήματός; Που πρέπει να εστιάσουμε; Φωτοπερίοδος- εποχή (σημαντικό), φυλή, διατροφή, θρεπτική κατάσταση, κατάσταση της υγείας των ζώων, συγχρωτισμός με ζώα του αντίθετου φύλλου και περιβάλλον διαβίωσης. **Τι επιπλέον μπορούμε να πετύχουμε;** Με την προτεινόμενη αναπαραγωγική διαχείριση πέραν της παραγωγής γάλακτος όλο το χρόνο επιτυγχάνουμε γέννες αμνών τον Οκτώβριο- Νοέμβριο και εριφίων τον Νοέμβριο- Δεκέμβριο και τον Φεβρουάριο- Μάρτιο. Διασφαλίζουμε τη ρευστότητα της εκμετάλλευσής μας και των μερών της τοπικής αλυσίδας αξίας τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων με συνεχείς ετήσιες χρηματικές ροές. Ένα άλλο ερώτημα που πρέπει να απαντηθεί: **υπάρχει επιπλέον διαχειριστικό κόστος στην εκτροφή για μια τέτοια αλλαγή;** Ναι, το κόστος είναι υψηλότερο και κυρίως απαιτεί υψηλότερη δαπάνη σε μεταβλητό κεφάλαιο (δαπάνες εργασίας, διατροφής, κ.λπ.). **Πως μπορεί αυτό να μετριαστεί;** Μέσω της καλύτερης αμοιβής του παραγόμενου γάλακτος σε περιόδους με υψηλή ζήτηση ώστε ο κτηνοτρόφος να μπορεί να καλύψει το επιπλέον κόστος (\* η επιλογή και η εφαρμογή πρωτοκόλλων πρόκλησης και συγχρονισμού των οίστρων να γίνεται υπό τις οδηγίες και την επίβλεψη ειδικού ζωοτέχνη ή κτηνιάτρου διότι στην παρέμβαση πρέπει να λαμβάνονται υπόψιν και λοιποί ζωοτεχνικοί παράγοντες)

## 8. Συστάσεις πολιτικής και προτάσεις

Οι προτάσεις αναφορικά με το ζήτημα εισκόμισης νωπού γάλακτος από επιχειρήσεις που δεν μεταποιούν το γάλα στην Περιφέρειες Δυτικής Μακεδονίας είναι συνοπτικά:

- Άμεση υπαγωγή των κτηνοτρόφων της Δυτικής Μακεδονίας σε κανονιστικό πλαίσιο για την ενίσχυση της τοπικής παραγωγής νωπού γάλακτος που προορίζεται για την παραγωγή παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων εντός της Περιφέρειας. Η ενίσχυση να προορίζεται για κτηνοτρόφους οι οποίοι διαθέτουν το

γάλα τους σε τοπικά τυροκομεία τα οποία αποδεδειγμένα παράγουν με το γάλα αυτό παραδοσιακά τοπικά τυροκομικά. Σύμφωνα με την τελευταία τροποποίηση με το ΦΕΚ 2217/26.05.2021, όπως ισχύει για τα νησιά του Αγαίου Πελάγους (πλην Κρήτης και Ευβοίας) η ενίσχυση για το πρόβειο γάλα ορίζεται στα 110 Ευρώ ανά τόνο γάλακτος, (11 λεπτά το κιλό) και για το αίγαιο με 80 ευρώ τον τόνο. Η ενίσχυση θα βοηθήσει τόσο τους κτηνοτρόφους, όσο και τα τυροκομεία της Περιφέρειας που στηρίζουν την παραγωγή παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, να επιβιώσουν και να συνεχίσουν τη λειτουργία τους.

- Άμεσες και αναγκαίες παρεμβάσεις στον παραγωγικό κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας
  - a. Σχέδιο για τη δημογραφική ανανέωση του κτηνοτροφικού πληθυσμού της Δυτικής Μακεδονίας (με πολιτικές επενδυτικών κινήτρων, με πολιτικές διαδοχής)
  - b. Σχέδιο για την αξιοποίηση και διαχείριση της ανθρώπινης εργασίας που απασχολείται στον κλάδο με έμφαση στο ρόλο της εξειδικευμένης ή, και της ανειδίκευτης εργασίας
  - c. Σύστημα κατάρτισης, έρευνας και καινοτομίας στη ζωική παραγωγή
  - d. Ομάδες παραγωγών και συλλογικά σχήματα
  - e. Σχέδιο επαναφοράς της παραδοσιακής τυροκόμησης και δημιουργία σύντομων αλυσίδων αξίας
  - f. Στρατηγική για τις εξαγωγές. Η Δυτική Μακεδονία πρέπει να διαθέτει επώνυμο προϊόν με προστιθέμενη αξία προς τους εξωχώριους αγοραστές και όχι προϊόν σε “τιμή ευκαιρίας”
  - g. Εκπόνηση και εφαρμογή τοπικών περιφερειακών συμφώνων ποιότητας για το γάλα και το κρέας
  - h. Περιφερειακό σχέδιο για την αξιοποίηση των βοσκήσιμων εκτάσεων

- i. Δημιουργία πλαισίου επικοινωνίας και ενημέρωσης των αιγοπροβατοτρόφων για θέματα ορθολογικής διατροφής, γενετικής βελτίωσης και υγείας των ποίμνιών τους
- Ανάδειξη της αξίας του νωπού γάλακτος με έμφαση στο αιγοπρόβειο, των τυριών και της γιαούρτης της Δυτικής Μακεδονίας προβάλλοντας τη σημασία της βιοποικιλότητας της Δυτικής Μακεδονίας, μέσα από την **εφαρμογή συγχρόνων εργαλείων επιχειρηματικότητας και Marketing**
- Ενέργειες για την εξοικονόμηση παραγωγικών πόρων που μπορούν να οδηγήσουν στην αποδοτικότερη λειτουργία των κτηνοτροφικών μονάδων
- Πλαίσιο δράσεων και χρηματοδοτήσεις τυροκομικών επιχειρήσεων για:
  - a. Την ύπαρξη ενός σχεδίου με σκοπό την μετατροπή των πολύ μικρών και μικρών επιχειρήσεων, σε μεσαίες επιχειρήσεις, οι οποίες είναι δυνατόν να αναπτύξουν ένα ευρύτερο πεδίο δράσης στον κλάδο των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Ενδεικτικά αναφέρονται
    - ο αύξηση της παραγωγικής δυναμικότητας των υφιστάμενων επιχειρήσεων,
    - ο αύξηση της εξαγωγικής δραστηριότητας,
    - ο αύξηση της απασχόλησης,
    - ο απορρόφηση μεγαλύτερων ποσοτήτων παραγόμενου γάλακτος,
    - ο δημιουργία βιώσιμων επιχειρήσεων
- **Ανάπτυξη cluster τυροκομικών επιχειρήσεων.** Ειδικότερα, ως προς τα cluster λειτουργούν στην Ελλάδα συνήθως υπό τη μορφή σύγχρονων συνεταιρισμών και άλλων επιχειρηματικών συμπράξεων, όπου μέλη τους είναι οι επιχειρήσεις συγκεκριμένων κλάδων. Η Δυτική Μακεδονία, ως Περιφέρεια, αποτελεί ένα «κλειστό μοντέλο» ανάπτυξης. Συνεπώς μπορεί να υποστηρίξει την ανάπτυξη cluster. Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν υπάρχει η δυνατότητα κάθε επιχείρηση να

απευθυνθεί σε αγορές πολλών χωρών (ή όταν υπάρχει είναι μειωμένη), με δεδομένο ότι συχνά απαιτείται η τροποποίηση των προϊόντων τους, προκειμένου αυτά να προσαρμοστούν στα πρότυπα τους. Είναι λοιπόν απαραίτητες οι συνεργασίες μεταξύ των επιχειρήσεων προκειμένου να μπορέσουν να διεισδύσουν σε μια κοινή αγορά. Επίσης, υπάρχει ανάγκη για συνέργειες μεταξύ ξενοδοχείων, εστιατορίων, οινοποιείων και μονάδων παραγωγής τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Τέλος, η ενίσχυση των γαλακτοκομικών προϊόντων και των τυριών της Δυτικής Μακεδονίας είναι δυνατόν να υλοποιηθεί μέσω της διασύνδεσης του πολιτισμικού στοιχείου και της παράδοσης με την παραγωγή. Από την μελέτη μας προέκυψε ότι μόλις μία στις δέκα τυροκομικές και γαλακτοκομικές επιχειρήσεις έχουν εισάγει κάποιο νέο προϊόν ή νέα υπηρεσία κατά τη διάρκεια της προηγούμενης πενταετίας, ενώ το ποσοστό όσων εισήγαγαν κάποια οργανωτική καινοτομία ήταν 8%. Επίσης, το πολύ μικρό μέγεθος των τυροκομικών και γαλακτοκομικών επιχειρήσεων που φέρουν ως έδρα την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας επιβάλλει της δικτύωση σε συνεργατικούς σχηματισμούς και την καλλιέργεια μιας κοινής κουλτούρας λειτουργίας και καινοτομίας.

- **Αυξημένη επιχορήγηση για την εγκατάσταση εργοστασίου παραγωγής σύνθετων ζωοτροφών** ως στρατηγική επένδυση αναπτυξιακού χαρακτήρα. Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχοντας ως στόχο την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της δημόσιας υγείας, χαρακτηρίζει τις ζωοτροφές ως σημαντικό κρίκο στην αρχή της τροφικής αλυσίδας. Επιπλέον, η παραγωγή ζωοτροφών αποτελεί σημαντικό “προορισμό” για τα γεωργικά προϊόντα που παράγονται στη Δυτική Μακεδονία (π.χ. αραβόσιτος, σιτηρά κ.λπ), αφού τα περισσότερα υλικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ζωοτροφών είναι γεωργικά.
- **Επιδότηση δημιουργίας μονάδας επεξεργασίας τυρογάλακτος- *start up***. Το τυρόγαλα αποτελεί υποπροϊόν της γαλακτοβιομηχανίας, και πιο συγκεκριμένα, της τυροκομής. Σύμφωνα με την απόφαση 97/80/ΕΚ

το τυρόγαλα, ή ορός γάλακτος, ορίζεται ως το υπολειμματικό προϊόν που παράγεται κατά την παρασκευή τυριού ή καζεΐνης. Το τυρόγαλα περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό της λακτόζης και των οροπρωτεϊνών του γάλακτος, και επίσης διάφορα άλατα. Η αναλογία των συστατικών του κυμαίνεται ανάλογα με το είδος του γάλακτος και το είδος του τυριού που παρασκευάζεται. Μερικά από τα θρεπτικά που περιέχονται στο τυρόγαλο είναι πρωτεΐνες, πεπτίδια, λιπίδια, βιταμίνες και λακτόζη, η οποία είναι και η πιο άφθονη (4,5-5% w/v). Γενικά το τυρόγαλα από πρόβειο γάλα αναμένεται να έχει μεγαλύτερες συγκεντρώσεις συνολικών στερεών από το αγελαδινό. Το τυρόγαλα παράγεται σε μεγάλες ποσότητες. Κατά κανόνα, η παρασκευή 1 kg τυριού συνεπάγεται την παραγωγή περίπου 9 L τυρογάλακτος. Σε ετήσια βάση, η παγκόσμια παραγωγή τυρογάλακτος ξεπερνά τους 160 εκατομμύρια τόνους, ενώ παρατηρείται ετήσιος ρυθμός αύξησης της τάξης του 1-2%. Η διαχείριση του τυρογάλακτος για τη Δυτική Μακεδονία αποτέλεσε ιδιαίτερη πρόκληση και συζητήθηκε σε εγχώρια και διακρατικά forum που ήδη διοργανώθηκαν (βλ. ειδική μελέτη ως προσάρτημα της παρούσης και σχετική παρουσίαση στην Αγγλική)

- Δημιουργία υποδομής για την παραγωγή οξυγαλακτικής καλλιέργειας που θα χρησιμοποιείται από τις τυροκομικές επιχειρήσεις - *start up*. Λέγοντας οξυγαλακτικές καλλιέργειες, εννοούμε τους μικροοργανισμούς (βακτήρια, ζύμες) που χρησιμοποιούνται σαν εκκινητές (starters) στην παρασκευή προϊόντων που παρασκευάζονται με ζύμωση (προϊόντα ζύμωσης). Γαλακτοκομικά προϊόντα ζύμωσης είναι το γιαούρτι, τα τυριά, το οξύγαλα, το κεφίρ κλπ. Οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες είναι το εργαλείο στην προσπάθεια παραγωγής αυτών των προϊόντων με σταθερή και υψηλή ποιότητα. Οι λειτουργικές τους ιδιότητες είναι:
  - a. Τεχνολογικές, αφού συμβάλλουν στη διαμόρφωση της δομής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τελικών προϊόντων



- b. Προστατευτικές συμβάλλοντας στην επιμήκυνση του χρόνου ζωής και στην ασφάλεια των προϊόντων και
  - c. Προβιοτικές με το να συμβάλλουν στην βελτίωση της υγείας των καταναλωτών
- Σ' ένα αγροδιατροφικό περιβάλλον που κινείται πλέον με τις ταχύτητες του σκληρού ανταγωνισμού, η Περιφερειακή Αρχή της Δυτικής Μακεδονίας ως θεσμικός φορέας πρέπει να μπει στην 'κούρσα', να κινητοποιηθεί και να ενδιαφερθεί για το 'γίγνεσθαι'. Η Δυτική Μακεδονία, πρέπει να υιοθετήσει μια σειρά 'πραγμάτων' και να επιτύχει τη διαφοροποίηση και την απόληψη προστιθέμενης αξίας για τον δικό της Τόπο σε συνεργασία με τους υπόλοιπους φορείς της αλυσίδας αξίας

## 9. Βιβλιογραφία

Σιάρδος, Γ. (2009). Μεθοδολογία κοινωνιολογικής έρευνας. Εκδόσεις ΖΗΤΗ

Armbruster, H., Bikfalvi, A., Kinkel, S., & Lay, G. (2008). Organizational innovation: The challenge of measuring non-technical innovation in large-scale surveys. *Technovation*, Vol . 28, No. 10,pp. 644-57.

Capitania, F., Coppola, A., & Pascucci, S. (2010). Product and process innovation in the Italian food industry. *Agribusiness*, Vol .26, No. 4,pp. 503-18.

Cohen, L., Manion, L., Morrison, K. (2007). *Research methods in education*. 6th edition. Taylor & Francis Group

Fagerberg, J. and Verspagen, B. (2009). Innovation studies—The emerging structure of a new scientific field. *Research Policy*, Vol . 38, No. 2,pp. 218-33.

ICAP (2019). Κλαδική μελέτη: Γαλακτοκομικά προϊόντα. Αυτοέκδοση

ICAP (2019). Κλαδική μελέτη: Τυροκομικά προϊόντα. Αυτοέκδοση

Karantininis, K., Sauer, J., and Furtan, W. (2010). Innovation and integration in the agri-food industry. *Food Policy*, Vol . 35, No 2, pp. 112-20.

Kline, Stephen J. & Rosenberg, N. (1986). An overview of innovation. *The positive sum strategy: Harnessing technology for economic growth*, pp. 275, 305.

Rogers, E. (2003). *Diffusion of innovations*. Free Press, pp.12-20, 136-229

Smith, K. (2005). *Measuring innovation*. Oxford University Press.

Triguero, Á., Córcoles, D., and Cuerva, M. (2013). Differences in innovation between food and manufacturing firms: an analysis of persistence. *Agribusiness*, Vol . 29, No 3,pp. 273-92.