



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ,
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

<http://www.ap.teithe.gr/>

**«Καταγραφή και δυναμική των τυροκομείων στην Περιφέρεια
Θεσσαλίας»**

Πτυχιακή Εργασία

της

Ελένης Αντωνιάδου



Επιβλέπων Καθηγητής: Ιωάννης Κ. Μητσόπουλος

Επίκουρος Καθηγητής

Θεσσαλονίκη, Ιούνιος 2016



**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**



**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ,
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

<http://www.ap.teithe.gr/>

**«Καταγραφή και δυναμική των τυροκομείων στην Περιφέρεια
Θεσσαλίας»**

Πτυχιακή Εργασία

της

Ελένης Αντωνιάδου

Επιβλέπων Καθηγητής: Ιωάννης Κ. Μητσόπουλος

Επίκουρος Καθηγητής

Θεσσαλονίκη, Ιούνιος 2016

Ευχαριστίες

Με την ολοκλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας, θα ήθελα να εκφράσω τις βαθύτατες ευχαριστίες μου σε όσους με τον τρόπο τους συνέβαλαν στην εκπόνησή της: Τον επιβλέποντα Καθηγητή Ιωάννη Μητσόπουλο, για τη διαρκή καθοδήγηση, υποστήριξη και άμεση ανταπόκριση σε όλες τις ερωτήσεις και απορίες μου, την Καθηγήτρια Βασιλική Λάγκα, για τις πολύτιμες υποδείξεις και όλους τους ιδιοκτήτες των τυροκομείων που συμμετείχαν και αφιέρωσαν λίγο από τον πολύτιμο χρόνο τους. Τέλος, την οικογένεια μου για την ηθική στήριξη καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου.

Ελένη Αντωνιάδου

Ιούνιος, 2016

Καταγραφή και δυναμική των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας

Περίληψη

Η Περιφέρεια της Θεσσαλίας είναι μία από τις πιο σημαντικές περιοχές της Ελλάδος στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ο αριθμός των τυροκομείων ανέρχεται σε πενήντα τρία και παράγουν κυρίως φέτα, περίπου το 30% επί του συνόλου σε επίπεδο χώρας. Σκοπός της πτυχιακής εργασίας ήταν η καταγραφή των τυροκομικών επιχειρήσεων της Περιφέρειας Θεσσαλίας και η διαμόρφωση του προφίλ των. Η συλλογή των δεδομένων έγινε με τη συμπλήρωση ειδικού ερωτηματολογίου από είκοσι τρεις ιδιοκτήτες τυροκομείων. Η επιλογή τους ήταν τυχαία και χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος των προσωπικών συνεντεύξεων. Το ερωτηματολόγιο αποτελείται από τέσσερις ενότητες. Η πρώτη ενότητα περιλάμβανε ερωτήσεις που αφορούσαν δημογραφικά και κοινωνικά στοιχεία του ιδιοκτήτη. Η δεύτερη ενότητα περιλάμβανε στοιχεία που αφορούσαν στοιχεία της περιοχής της επιχείρησης, η τρίτη ενότητα αφορούσε τη δομή και τη λειτουργία των τυροκομικών επιχειρήσεων, όπως παραγωγή, τυποποίηση και διάθεση των τυροκομικών προϊόντων και η τέταρτη ενότητα τον εκσυγχρονισμό και τον μελλοντικό σχεδιασμό των τυροκομείων. Η στατιστική ανάλυση των δεδομένων έγινε με την κωδικοποίηση του ερωτηματολογίου και την καταγραφή των στοιχείων σε ειδικά λογιστικά φύλλα του πακέτου Microsoft Excel. Ο μεγαλύτερος αριθμός των τυροκομείων που μελετήθηκαν ήταν κατά μέσο όρο «ηλικίας» μεγαλύτερης των 40 ετών και δημιουργήθηκαν κυρίως με αυτοχρηματοδότηση, ενώ ο εκσυγχρονισμός και η επέκτασή των έγινε με αξιοποίηση αναπτυξιακών προγραμμάτων και δανείων. Το 65.2% των ιδιοκτητών ανήκαν στην ηλικιακή κλάση 30-50 ετών. Το 43.5% ήταν απόφοιτοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης και το ίδιο ποσοστό 43.5% απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης εκ των οποίων το 6% να έχουν αποφοιτήσει και από τυροκομικές σχολές. Η πλειονότητα των τυροκομείων 78,3%, αποτελούσαν διάδοχη κατάσταση και μόνο 21% περίπου δημιουργήθηκαν από τους ίδιους τους ιδιοκτήτες. Ακόμη, από τους 23 ιδιοκτήτες, οι 14 (60.9%) ασκούσαν το επάγγελμα του κτηνοτρόφου και μάλιστα οι 12 από αυτούς ήταν μετακινούμενοι. Απασχολούν ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης, μέλη των οικογενειών τους αλλά και μόνιμους ή εποχικούς εργαζόμενους. Το 52% των τυροκομείων λειτουργεί κατά την διάρκεια της αμελκτικής περιόδου των αιγοπροβάτων και το 92% παρασκευάζουν φέτα κατά κύριο

λόγο και ελάχιστες ποσότητες κασέρι και κεφαλοτύρι, ενώ στο σύνολό τους από τον ορό του τυροπήγματος παράγουν προϊόντα τυρογάλακτος (μανούρι και μυζήθρα).

Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι τυροκόμοι από τη συνεργασία τους με τους μετακινούμενους κτηνοτρόφους, αφορούν σε ποσοστό 15% τον ανταγωνισμό των τιμών του γάλακτος, 10% την υγιεινή και ποιότητα και το 10% το υψηλό κόστος συγκέντρωσης του γάλακτος. Όσον αφορά τα παραγόμενα προϊόντα δεν αντιμετωπίζουν σχεδόν κανένα πρόβλημα στη διάθεση τους, αντιμετωπίζουν όμως, σημαντικά προβλήματα στις συναλλαγές με τις τράπεζες, με τους πελάτες και τον μεγάλο ανταγωνισμό των προϊόντων στα σημεία πώλησης. Τέλος, σχεδόν στο σύνολό τους 91% είναι αισιόδοξοι για το μέλλον του κλάδου της κτηνοτροφίας τον οποίο θεωρούν ιδιαίτερα ελκυστικό και ελπιδοφόρο για τους νέους.

Λέξεις κλειδιά: *Τυροκομεία, προφίλ τυροκόμων, Περιφέρεια Θεσσαλίας*

Listing and capacity of cheese factories in the Region of Thessaly

Abstract

The Region of Thessaly is one of the most important regions in Greece in the production of cheese products. There are fifty-three cheese factories in the region and they primarily produce feta cheese, making up approximately 30% of the overall feta-cheese production nationwide. The purpose of this thesis was to list the cheese-making establishments in the Region of Thessaly and create their profile. The data was gathered through the filling out of a specially-designed questionnaire by twenty-three cheese factory owners. The participants were randomly selected and the method of personal interviews was chosen. The questionnaire consists of four sections. The first section includes questions on the owner's demographic and social data. The second section includes questions on the area in which each enterprise is established, the third on the structure and operation of cheese-making enterprises in terms of production, standardisation and marketing of cheese products; and the fourth on the modernisation and future design of cheese factories. The statistical analysis of the data took place through the codification of the questionnaire and the entry of the data in specially-designed Microsoft Excel spreadsheets. The largest number of cheese factories forming part of the study were over 40 years old on average, and were mainly established through self-funding, while their modernisation and expansion was implemented through the utilisation of development programmes and loans. Out of all the participants, 65.2% were in the age group of 30-50 years; 43.5% were tertiary-education graduates and another 43.5% were secondary-education graduates, of which 6% have graduated from cheese-making schools. The majority of cheese factories (78.3%) were acquired through succession, while only 21% of cheese factories were established by the owners themselves. Furthermore, out of the 23 owners, 14 (60.9%) were livestock farmers, and in fact 12 of them were nomadic livestock farmers. Depending on the size of the enterprise, they employ family members as well as permanent or seasonal staff. Out of all cheese factories, 52% operate during the sheep and goat milking season, 92% produce mainly feta and minimal quantities of *kasseri* (yellow cheese) and *kefalotyri* cheese, while they all use the whey to produce whey cheese products (*manouri* and *mizithra* cheese).

The main problems faced by cheesemakers in their collaboration with nomadic livestock farmers concern competition in milk prices by 15%, hygiene and quality by 10% and the high cost of collecting milk by 10%. As regards the products produced, they face practically no problems in the marketing of these products; they do however face significant problems in their dealings with banks and customers, and with the high competition between products at the points of sale. Lastly, almost all participants, namely 91%, are optimistic about the future of livestock farming, which they consider to be a highly attractive and promising sector for young people.

Key words: *Cheese factories, cheesemaker profiles, Region of Thessaly*

Πίνακας περιεχομένων

	Σελ.
Ευχαριστίες	i
Περίληψη	ii
Abstract	iv
Πίνακας περιεχομένων	vi
Κατάλογος πινάκων	vii
Κατάλογος εικόνων	vii
Κατάλογος πινάκων δελτίου έρευνας	viii
Εισαγωγή	1
Κεφάλαιο Πρώτο	2
1. Η τυροκομία στην Ελλάδα	2
1.1. Η ιστορία της τυροκομίας.	2
1.2. Ο κλάδος της τυροκομίας στην Ελλάδα σήμερα.	4
1.2.1. Τα τυροκομεία της Ελλάδος.	7
1.2.2. Τα τυροκομικά προϊόντα της Ελλάδος.	9
Κεφάλαιο Δεύτερο	13
2. Η τυροκομία στη Θεσσαλία	13
2.1. Η ιστορία της τυροκόμησης στη Θεσσαλία.	13
2.2. Ζωικό κεφάλαιο της Θεσσαλίας.	14
2.3. Η παραγωγή γάλακτος στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.	14
2.4. Η κατανομή των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.	16
Κεφάλαιο τρίτο	20
3.1. Μεθοδολογία έρευνας.	20
3.2. Περιγραφή ερωτηματολογίου.	20
3.3. Αποτελέσματα-Σχολιασμός.	22
Συμπεράσματα.	34
Βιβλιογραφία.	35
Παράρτημα.	40
Δελτίο Έρευνας.	41

Κατάλογος πινάκων

	Σελ.
Πίνακας 1. Ζωικός πληθυσμός και παραγόμενη ποσότητα γάλακτος στην Ελλάδα κατά τα έτη 2010 έως 2015.	6
Πίνακας 2. Αριθμός εγκεκριμένων τυροκομείων ανά Περιφέρεια κατά το έτος 2015.	8
Πίνακας 3. Κατανομή των επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων βάσει την ετήσια παραγωγή τους κατά τα έτη 2006 έως 2009.	9
Πίνακας 4. Τα ελληνικά τυριά Π.Ο.Π.	10
Πίνακας 5. Εξέλιξη της κατανάλωσης τυριών (σε τόνους).	12
Πίνακας 6. Ζωικός πληθυσμός ανά Περιφερειακή Ενότητα της Περιφέρειας Θεσσαλίας κατά το έτος 2015.	14
Πίνακας 7. Η παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος από το 2012 έως 2015 στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας.	15
Πίνακας 8. Η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος από το 2012 έως 2015 στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας.	15
Πίνακας 9. Παραγωγή τυριών Π.Ο.Π. στη Θεσσαλία κατά το έτος 2010.	16
Πίνακας 10. Κατανομή των τυροκομείων στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας τα έτη 2010 και 2015.	16
Πίνακας 11. Κατανομή των επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, βάσει την ημερήσια επεξεργασία γάλακτος.	18
Πίνακας 12. Μεγάλες τυροκομικές επιχειρήσεις ανά Περιφερειακή Ενότητα και τα παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα.	19

Κατάλογος εικόνων

	Σελ.
Εικόνα 1. Παραγωγή τυριών ΠΟΠ στην Ελλάδα κατά το έτος 2010.	11
Εικόνα 2. Σαρακατσάνοι τυροκόμοι στη Θεσσαλία.	13
Εικόνα 3. Χάρτης κατανομής των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.	17

Κατάλογος πινάκων δελτίου έρευνας

	Σελ.
Πίνακας 3.1. Αριθμός τυροκομικών επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα.	21
Πίνακας 3.2. Κατανομή ηλικιών των ιδιοκτητών των τυροκομείων.	22
Πίνακας 3.3. Μορφωτικό επίπεδο των ιδιοκτητών των τυροκομείων.	23
Πίνακας 3.4. Έτη ίδρυσης των τυροκομείων.	24
Πίνακας 3.5. Πηγές χρηματοδότησης του τυροκομείων.	24
Πίνακας 3.6. Νομική μορφή των τυροκομείων.	25
Πίνακας 3.7. Αριθμός εργαζομένων στα τυροκομεία.	25
Πίνακας 3.8. Υπεύθυνος τεχνίτης τυροκόμησης.	26
Πίνακας 3.9. Διαδοχή στην επιχείρηση.	26
Πίνακας 3.10. Αριθμός των συνεργαζόμενων εκτροφών με τα τυροκομεία.	27
Πίνακας 3.11. Ποσότητα της ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος.	27
Πίνακας 3.12. Χρόνος λειτουργίας των τυροκομείων.	28
Πίνακας 3.13. Κύρια παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα.	28
Πίνακας 3.14. Ενασχόληση του ιδιοκτήτη πριν το τυροκομείο με την κτηνοτροφία.	29
Πίνακας 3.15. Συνεργασία του τυροκομείου με τους μετακινούμενους εκτροφείς.	29
Πίνακας 3.16. Αριθμός συνεργαζόμενων μετακινούμενων εκτροφών.	29
Πίνακας 3.17. Καταγραφή προβλημάτων του ιδιοκτήτη με τους μετακινούμενους εκτροφείς.	30
Πίνακας 3.18. Ενημερωτικές συγκεντρώσεις των τυροκόμων με εκτροφείς.	31
Πίνακας 3.19. Προβλήματα του ιδιοκτήτη τυροκομείου στη διάθεση των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων.	31
Πίνακας 3.20. Πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας.	32
Πίνακας 3.21. Η άποψη του ιδιοκτήτη τυροκομείου για την κτηνοτροφία.	33

Εισαγωγή

Η τυροκομία αποτελεί παραδοσιακό κλάδο στη χώρα μας και τα προϊόντα τυροκόμησης βασικό είδος της διατροφής μας. Η μακρά ενασχόληση των Ελλήνων με την τυροκόμηση οδήγησε σταδιακά στη δημιουργία διάφορων τύπων τυριών. Πολλά από τα τυριά που παρασκευάζονται σήμερα στην Ελλάδα έχουν ιστορία αιώνων, κατά τη διάρκεια των οποίων εξελίχθηκαν στη σημερινή τους μορφή, με τα ήθη, τα έθιμα, την ιστορία και τις διατροφικές συνήθειες των οποίων είναι άρρηκτα συνδεδεμένα.

Το πιο δημοφιλές τυρί στην Ελλάδα είναι η φέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), η οποία αποτελεί βασικό τμήμα του διαιτολογίου των Ελλήνων και συνδέεται άμεσα με τα ήθη και τα έθιμα της χώρας μας. Άλλα δημοφιλή τυριά είναι το γαλοτύρι, το κασέρι, το κεφαλοτύρι, η γραβιέρα, η κεφαλογραβιέρα, ο μπάτζιος κ.ά. καθώς και προϊόντα τυρογάλακτος, όπως το μανούρι, το ανθότυρο και η μυζήθρα. Η Ελλάδα κατέχει την πρώτη θέση στην κατανάλωση τυριών με 23 Kg ανά άτομο κατ' έτος και ακολουθεί η Γαλλία με 22 Kg (Χαβαλέ, 2010).

Όπως αναφέρει ο Ανυφαντάκης (2004), η τυροκομία έως και σήμερα θεωρείται η κυριότερη μορφή μεταποίησης και αξιοποίησης του γάλακτος, που έδωσε ένα από τα πιο σπουδαία τρόφιμα στη διατροφική ιστορία του ανθρώπου. Διασφαλίζει όχι μόνο τη διατήρησή του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, άλλα προσφέρει και ένα πλήθος προϊόντων με υψηλή βιολογική αξία (Οικονόμου, 2011).

Ο κλάδος της τυροκομίας κατέχει σημαντική θέση στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής και χαρακτηρίζεται από πολλά μικρομεσαία τυροκομεία με χαμηλή δυναμικότητα παραγωγής και πολλές βιομηχανίες με σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό και ευρύτατο δίκτυο διανομής, οι οποίες δραστηριοποιούνται και εκτός ελληνικών συνόρων. Το 2004 οι εξαγωγές κυμαίνονταν σε χαμηλά επίπεδα, καθώς δεν ξεπερνούσαν το 9-11% της εγχώριας παραγωγής. Κύρια προϊόντα εξαγωγής είναι η φέτα και ο τελεμές που κατευθύνονται κυρίως προς τη Γερμανία, την Ιταλία και τη Βρετανία (Σιδέρη, 2004).

Η Περιφέρεια Θεσσαλίας είναι μία από τις πιο σημαντικές περιοχές της Ελλάδος στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Ο μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που δραστηριοποιείται στον κλάδο της τυροκομίας έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μεγάλης ποσότητας τυροκομικών προϊόντων, ενώ η μακροχρόνια παράδοση της

περιοχής έχει ως αποτέλεσμα την άριστη ποιότητα αυτών. Η τέχνη καταγράφεται από τα αρχαία χρόνια έως και σήμερα.

Σκοπός της πτυχιακής εργασίας ήταν η καταγραφή των τυροκομικών επιχειρήσεων της Περιφέρειας Θεσσαλίας και η διαμόρφωση του προφίλ των. Η πτυχιακή εργασία αποτελείται από τρία κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται αναφορά στην ιστορία της τυροκόμησης και αποτυπώνεται η διάρθρωση της ελληνικής κτηνοτροφίας, κυρίως ο αριθμός των μικρών και μεγάλων μηρυκαστικών, η παραγωγή γάλακτος, οι τυροκομικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται, καθώς και η παραγόμενη ποσότητα τυριών ανά είδος στην Ελλάδα.

Το δεύτερο κεφάλαιο αναφέρεται στην ιστορία της τυροκόμησης στη Θεσσαλία και γίνεται μία εκτενής αναφορά στο ζωικό κεφάλαιο μικρών και μεγάλων μηρυκαστικών στην περιοχή μελέτης, καθώς και την παραγόμενη ποσότητα γάλακτος. Επίσης, γίνεται καταγραφή των τυροκομικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται, καθώς και η παραγόμενη ποσότητα τυριών στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.

Το τρίτο κεφάλαιο αποτελεί τη δική μας έρευνα, όπου με τη διεξαγωγή προσωπικών συνεντεύξεων μέσω ερωτηματολογίων, καταγράψαμε τα στοιχεία που αποτυπώνουν τη δυναμική του κλάδου και διαμορφώνουν το προφίλ των τυροκομικών επιχειρήσεων στις Περιφερειακές Ενότητες της Θεσσαλίας Λάρισας, Τρικάλων, Μαγνησίας, Καρδίτσας.

Η πτυχιακή εργασία ολοκληρώνεται με τα συμπεράσματα από την πραγματοποιηθείσα έρευνα.

Κεφάλαιο Πρώτο

1. Η τυροκομία στην Ελλάδα

1.1. Η ιστορία της τυροκομίας

Το “τυρί” ή ο “τυρός” στην αρχαία διάλεκτο είναι πιθανό να προέρχεται από το ρήμα *τορέω*, που σημαίνει διατρυπώ, τρυπώ. Μία άλλη εκδοχή είναι να προέρχεται από το ρήμα *τορεύω* που σημαίνει καλουπώνω (Ψαρούδα, 2014).

Η ιστορία του τυριού είναι τόσο μακρόχρονη όσο και αυτή του ανθρώπινου γένους και συνδέεται με την εξημέρωση κατοικίδιων ζώων. Η προέλευση του τυριού τοποθετείται μεταξύ 10.000-8.000 π. Χ. στα οροπέδια του Ιράν όταν για πρώτη φορά εξημερώθηκαν η αίγα και πρόβατο. Χίλια χρόνια μετά στη βόρεια Ευρώπη εξημερώνεται η άγρια αγελάδα. Υπάρχουν πολλές ενδείξεις για την εξημέρωση, την άμελξη και επεξεργασία του γάλακτος στη Μεσοποταμία από τους Σουμέριους, στην Αίγυπτο όπου το τυρί αναφέρεται σε ιερογλυφικά κείμενα, στην Αφρική, στη Σαχάρα της Λιβύης όπου έχουν βρεθεί ζωγραφιές σε σπηλιές για την επεξεργασία του γάλακτος. Στη νοτιοανατολική Ευρώπη υπάρχουν ενδείξεις ότι η επεξεργασία του γάλακτος έγινε πρώτα στη Μακεδονία και στη Θεσσαλία γύρω στο 6.000-5.000 π.Χ. (Eeklof-Stork, 1990).

Πηγές προέλευσης του τυριού ή της τυροκομίας υπάρχουν σε αναφορές των Βαβυλωνίων το 2.000 π.Χ. και σε ύμνους στο ιερό βιβλίο των Ινδουιστών. Ακόμη και στην ελληνική μυθολογία αναφέρεται η τέχνη της τυροκομίας όπου ο Διόδωρος, Έλληνας ιστορικός από τη Σικελία, έμαθε την τέχνη της τυροκομίας από τις βρεφοκόμους του, τις Νύμφες, και περιγράφει την εφεύρεση του τυριού στον Αρίσταιο, γιο του Απόλλωνα και εγγονό του Δία (Μποζούδη, 2009).

Η τυροκομία αναφέρεται στο έργο του Ομήρου «Οδύσσεια», όπου περιγράφεται λεπτομερώς ο βοσκός και τυροκόμος Πολύφημος. Εκεί ο επικός Όμηρος περιγράφει το τυρί που ωρίμαζε μέσα στη σπηλιά του Κύκλωπα (Χαβαλέ, 2010).

Σύμφωνα με αρχαίο μύθο που έχει επικρατήσει το τυρί φτιάχτηκε συμπτωματικά, όταν κάποιος Άραβας έμπορος κουβαλούσε το γάλα σε στομάχι ζώου σε κάποια θερμή περιοχή της λεκάνης της Μεσογείου. Η πυτιά στα τοιχώματα καθώς και η

θερμοκρασία προκάλεσαν την πήξη του γάλακτος και το διαχωρισμό σε πηγμα και τυρόγαλο (Χαβαλέ, 2010).

Κατά τη περίοδο της Βυζαντινής αυτοκρατορίας υπάρχουν πηγές που αναφέρονται κυρίως στα μαλακά τυριά. Αναφορά στα μαλακά και σκληρά τυριά γίνεται από τον Θεόδωρο Πτωχοπρόδρομο (1098-1166), όπου σε στοίχους τους αποκαλεί το μαλακό τυρί «βλάχικο τυρίν» και το κρητικό κεφαλοτύρι «κρητικόν τυρίζιν» (Διαδίκτυο, 7).

Την περίοδο της Τουρκοκρατίας δεν υπάρχουν ενδείξεις για την εξέλιξη της τυροκομίας μέχρι την απελευθέρωση. Έτσι, η τυροκομία την περίοδο αυτή χαρακτηριζόταν από την παραγωγή τυριών από μικρά οικογενειακά τυροκομεία. Συνεπώς, δεν μπορεί να γίνει σοβαρός λόγος για ανάπτυξη στη γαλακτοκομία-τυροκομία στη χώρα μας, τουλάχιστον μέχρι τα τέλη του 19^{ου} αιώνα (Διαδίκτυο, 1).

Πολλά χρόνια μετά την απελευθέρωση και με τις επιστημονικές εξελίξεις στη χημεία, τη μικροβιολογία και άλλες θετικές επιστήμες, άρχισε η σταδιακή εξέλιξη της γαλακτοκομικής παιδείας και έρευνας στη χώρα μας, η οποία αναβαθμίστηκε ιδιαίτερα τα τελευταία 50 χρόνια. Ιδρύθηκαν γεωργικές σχολές, όπως της Τίρυνθας (1829), η σχολή των Αθηνών (1887), η οποία έπαψε να λειτουργεί το 1897. Στις παραπάνω Γεωργικές Σχολές, διδάσκονταν, μεταξύ των άλλων μαθημάτων, μαθήματα γαλακτοκομίας και τυροκομίας. Στη σχολή Αϊδινίου μάλιστα συστήθηκε έδρα τυροκομίας, που οφείλεται στις προσπάθειες του Ραϋνόλδο Δημητριάδη. Το πρώτο πρακτικό σχολείο με αντικείμενο αποκλειστικά την τυροκομία, το Τυροκομικό Σχολείο, όπως ονομάστηκε τότε η Γαλακτοκομική, ιδρύθηκε το 1916 στα Ιωάννινα, χάρη στις προσπάθειες του Νικολάου Ζυγούρη. Το 1932, το τυροκομικό σχολείο μετονομάστηκε σε Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και καθορίστηκε το θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας της. Ως σκοπός της Σχολής ορίστηκε: «η μόρφωση τεχνιτών τυροκόμων, η εκτέλεσης πειραμάτων και ερευνών και η μελέτη παντός ζητήματος σκοπούντος την ανάπτυξιν της βιομηχανίας γάλακτος εν Ελλάδι» (Διαδίκτυο, 7).

Στο νεοσύστατο ελληνικό κράτος στα τέλη του 19^{ου} αιώνα υπήρξαν πολιτικοί, όπως ο Εμμανουήλ Μπενάκης, που συνέβαλαν την ιδέα αλλά και τη σημασία της τυροκομίας για την ελληνική οικονομία. Προσκάλεσαν από το εξωτερικό τον μεγάλο τυροκόμο Ραϋνόλδο Δημητριάδη, ο οποίος δίδαξε μεταξύ άλλων και την παρασκευή της γραβιέρας. Ακολούθησαν και άλλοι μεγάλοι τυροκόμοι, όπως ο Ζυγούρης και ο Πολυχρονιάδης, που συνέβαλαν σημαντικά στην ανάπτυξη της τεχνολογίας και

αξιοποίηση του γάλακτος τοποθετώντας τα θεμέλια της σημερινής τυροκομίας (Διαδίκτυο, 13).

Μετά το 1950 γίνεται εκσυγχρονισμός της τυροκόμησης με τη λειτουργία σύγχρονων εργοστασίων μεγάλης δυναμικότητας αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος (Οικονόμου, 2011). Το 1979 ιδρύθηκε από το Υπουργείο η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας (Ε.Ε.Γ.Ε.) για να εκπροσωπεί τη χώρα μας στη Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος International Dairy Federation (IDF) και να προωθεί με κάθε τρόπο τα συμφέροντα των παραγωγών γάλακτος και της τυροκομίας στην Ελλάδα. Τον Δεκέμβριο του 1997 μετατράπηκε σε Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου υπό την εποπτεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Διαδίκτυο, 8). Το 1993 (Νόμος 2127/ΦΕΚ 48 τεύχος Α/6-4-1993), συνιστάται νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου υπαγόμενο στο δημόσιο τομέα, με την επωνυμία "Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος" (ΕΛ.Ο.Γ.), που έχει ως σκοπό την παρακολούθηση της διαχείρισης του συστήματος των ποσοστώσεων γάλακτος, τον συντονισμό και την εφαρμογή των κοινοτικών προγραμμάτων βελτίωσης της ποιότητας του γάλακτος, των κοινοτικών προγραμμάτων έρευνας και διαφήμισης, καθώς και των λοιπών κοινοτικών προγραμμάτων στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων και τη διαχείριση του καθεστώτος των παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος. Το 2008 συστήνεται ο Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος και Κρέατος (ΕΛ.Ο.ΓΑΚ), (Διαδίκτυο, 6).

1.2. Ο κλάδος της τυροκομίας στην Ελλάδα σήμερα

Τον 21^ο αιώνα στον παραγωγικό τομέα δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων. Η πλειοψηφία είναι μικρού μεγέθους τυροκομικές μονάδες, πολλές οικογενειακές, με χαμηλή δυναμικότητα παραγωγής, οι οποίες απευθύνονται σε τοπικό κυρίως επίπεδο με την παραγωγή των παραδοσιακών προϊόντων, των οποίων ο αριθμός μειώνεται συνεχώς. Οι μεγάλες μονάδες, οι οποίες είτε εξαγόρασαν μικρότερες μονάδες, είτε ίδρυσαν καινούριες, συγκεντρώνουν ολοένα και μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, βοηθούμενες από επενδυτικά ή επιδοτούμενα προγράμματα τα οποία συνέβαλαν στον εκσυγχρονισμό των τυροκομείων.

Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων κατέχει σημαντική θέση στο σύνολο του αγροδιατροφικού τομέα στην Ελλάδα. Η ιδιαιτερότητα ως προς τις υπόλοιπες χώρες της

Ε.Ε. είναι η υπεροχή των μικρών μηρυκαστικών έναντι της αγελαδοτροφίας, όπου η χώρα μας παραμένει ελλειμματική στο αγελαδινό γάλα (Διαδίκτυο, 2).

Το τυρί στην ελληνική οικογένεια αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής της, ενώ στο εξωτερικό είναι συνδεδεμένο με τη μεσογειακή διατροφή και είναι γνωστό για την ποιότητα και τις ευεργετικές ικανότητες του στην υγεία του ανθρώπου.

Η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων αποτελεί έναν κλάδο με σημαντική παραγωγική δυναμικότητα, που επεκτείνεται και αποκτά διαρκώς όλο και περισσότερο βιομηχανικό χαρακτήρα. Η αγορά χαρακτηρίζεται από ωριμότητα και έντονο ανταγωνισμό, ιδιαίτερη καινοτομία και εξαγωγικές δυνατότητες. Σύμφωνα με την Πολυμερίδου (2013), τα τυροκομικά προϊόντα είναι ο μεγαλύτερος σε αξία κλάδος στο χώρο των τροφίμων με ετήσια αξία των τυριών, το 2009, 1 δισ. ευρώ και ποσότητες κατανάλωσης 328,5 χιλ. τόνοι, με ικανοποιητική εσωτερική κατανάλωση και αύξηση των εξαγωγών.

Στον Πίνακα 1, καταγράφεται ο ζωικός πληθυσμός και η συνολική παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα από το 2010 έως το 2015. Όπως παρατηρείται, ο αριθμός των αιγοπροβάτων και των βοοειδών έχει μειωθεί κατά τη διάρκεια της τριετίας, όπως και η παραγωγή αίγιου και αγελαδινού γάλακτος. Μόνο το πρόβειο την τελευταία διετία παρέμεινε σταθερό.

Πίνακας 1. Ζωικός πληθυσμός και παραγόμενη ποσότητα γάλακτος στην Ελλάδα κατά τα έτη 2010 έως 2015.

	2010	2013	2015
Αριθμός προβάτων	9.791.046	8.686.117	8.647.825
Παραγωγή πρόβειου γάλακτος (τόνοι)	553.000	522.660	547.815
Αριθμός αιγών	4.462.034	3.654.793	3.565.273
Παραγωγή αίγειου γάλακτος (τόνοι)	152.000	123.764	129.566
Αριθμός βοοειδών	685.157	614.992	742.434
Παραγωγή αγελαδινού γάλακτος (τόνοι)	666.000	628.871	602.640

Πηγή: (Μανάβης, 2016 ; Διαδίκτυο, 14).

Όπως αναφέρουν οι Λίβα & Χτούρη (2012), η Ελλάδα κατέχει την έβδομη θέση στην παγκόσμια παραγωγή γάλακτος αιγών (5.2% της παγκόσμιας παραγωγής γάλακτος) και τη δεύτερη θέση μεταξύ των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (28.1% της συνολικής παραγωγής γάλακτος αιγών της Ε.Ε.) κατέχοντας το 47,7% των εκτρεφόμενων αιγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι δύο αυτοί κλάδοι της ζωικής παραγωγής (προβατοτροφία και αιγοτροφία) έχουν μεγάλη οικονομική σημασία με κοινωνικές προεκτάσεις σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο για τη διατήρηση του κοινωνικού ιστού κυρίως στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Ο κύριος όγκος της ελληνικής αιγοπροβατοτροφίας έχει ως παραγωγική κατεύθυνση τη γαλακτοπαραγωγή και προέρχεται από γενετικά ανομοιογενή ποιμνια, τα οποία απαρτίζονται από ζώα διαφορετικών φυλών και κυρίως από ζώα διασταυρωμένα άγνωστης γονοτυπικής σύνθεσης, παρουσιάζοντας μεγάλη παραλλακτικότητα σε ό,τι αφορά τα μορφολογικά, φυσιολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά τους. Η αιγοπροβατοτροφία κατά το μεγαλύτερο ποσοστό (85%) ασκείται με την εκτατική/ημικτατική μορφή. Ένα 10% του πληθυσμού αυτού

εκτρέφεται με το μετακινούμενο σύστημα εκτροφής όπου πραγματοποιούνται μεγάλες μετακινήσεις του κοπαδιού 2 φορές/έτος (άνοιξη προς τους θερινούς βοσκότοπους και φθινόπωρο προς τους χειμερινούς βοσκότοπους, τα γνωστά «χειμαδιά») (Λάγκα, 2005).

1.2.1. Τα τυροκομεία της Ελλάδος

Η χρησιμοποίηση του αιγοπρόβειου γάλακτος για την παραγωγή τοπικών παραδοσιακών προϊόντων είναι γνωστή από παλαιά. Από την τυροκόμηση του γάλακτος δημιουργήθηκαν και αναπτύχθηκαν πολλά τοπικά προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία αναδεικνύουν την κουλτούρα και παράδοση της κάθε περιοχής.

Η πλειονότητα του παραγόμενου πρόβειου γάλακτος (70%), μεταποιείται στα τυροκομεία για την παραγωγή φέτας, το αίγιο γάλα συμμετέχει λιγότερο σε σχέση με το πρόβειο και η αναλογία του για την παραγωγή «φέτας Π.Ο.Π.» ανέρχεται έως το 30% του συνόλου.

Οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής τυροκομικών προϊόντων ανά Περιφέρεια για το 2015, ανέρχονται σε 613 (Πίνακας 2).

Πίνακας 2. Αριθμός εγκεκριμένων τυροκομείων ανά Περιφέρεια κατά το έτος 2015.

<i>A/a</i>	<i>Διοικητικές Περιφέρειες</i>	<i>Σύνολο εγκεκριμένων τυροκομείων</i>
1	Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας	86
2	Περιφέρεια Αν. Μακεδονίας και Θράκης	44
3	Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας	41
4	Περιφέρεια Θεσσαλίας	53
5	Περιφέρεια Ηπείρου	33
6	Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας	68
7	Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας	46
8	Περιφέρεια Αττικής	32
9	Περιφέρεια Πελοποννήσου	68
10	Περιφέρεια Β. Αιγαίου	32
11	Περιφέρεια Ν. Αιγαίου	24
12	Περιφέρεια Κρήτης	67
13	Περιφέρεια Ιονίων Νήσων	18
	Σύνολο	613

Πηγή: (Διαδίκτυο, 9)

Σύμφωνα με στοιχεία της ICAP (2009), ο αριθμός των επιχειρήσεων στην Ελλάδα που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων ήταν 605 επιχειρήσεις, μεταξύ αυτών οι 340 ήταν μικρού κυρίως μεγέθους με ετήσια παραγωγή τυριών κάτω από 100 τόνους (Πίνακας 3). Τρεις μόνο επιχειρήσεις είχαν ετήσια παραγωγή πάνω από 10.000 τόνους, (Διαδίκτυο, 3). Ο Μασούρας (2012), αναφέρει ότι οι τυροκομικές επιχειρήσεις στην επικράτεια μειώθηκαν κατά 3.3% κατά την τριετία 2009-2012 και ήταν 585, ενώ την επόμενη τριετία μέχρι το έτος 2015 παρουσίασε πάλι αύξηση 4.8%.

Πίνακας 3. Κατανομή των επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων βάσει την ετήσια παραγωγή τους κατά τα έτη 2006 έως 2009.

<i>Τόνοι</i>	<i>2006</i>	<i>2009</i>
Λιγότερο από 100 τόνους	342	340
101-1.000 τόνους	233	229
1.001-4.000 τόνους	24	29
4.001-10.000 τόνους	2	4
10.001-15.000 τόνους	3	1
15.001-20.000 τόνους	3	2
Σύνολο	604	605

Πηγή: (Διαδίκτυο, 3)

Σύμφωνα με τη μελέτη της ICAP, η συνολική εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων παρουσίασε άνοδο την περίοδο 1993- 2002 με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής της τάξης του 3%, με τις βιομηχανικές επιχειρήσεις να καλύπτουν το 72%. Τα αιγοπρόβεια τυριά κάλυψαν το 77-79% της παραγωγής των βιομηχανιών κατά τη διετία 2001- 2002, με κυριότερο προϊόν τη φέτα (Σιδέρη, 2004). Το 2000 η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων εκτιμήθηκε σε 230.000 τόνους, σημειώνοντας αύξηση της τάξεως του 3% έναντι του 1999. Το 2004 η ετήσια κατανάλωση ήταν 300.000 τόνοι, από τους οποίους το 50% καταλάμβανε η φέτα (Σκούφου, 2004). Κατά το χρονικό διάστημα έτος 2006-2011 η συνολική εγχώρια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων παρουσίασε άνοδο με τη συνολική εγχώρια παραγωγή να διαμορφώνεται σε 287 χιλ. τόνους, (Διαδίκτυο, 3).

1.2.2. Τα τυροκομικά προϊόντα της Ελλάδος

Η Ελλάδα παράγει ένα ευρύ φάσμα τυροκομικών προϊόντων (70 καταγεγραμμένα τυριά), εκ των οποίων τα 21 με πιστοποίηση Π.Ο.Π. Από αυτά, η φέτα κατέχει πάνω από το 40% της κατανάλωσης των τυριών στην Ελλάδα (Διαδίκτυο, 20). Στον Πίνακα 4, καταγράφονται τα ελληνικά τυριά Π.Ο.Π.

Πίνακας 4. Τα ελληνικά τυριά Π.Ο.Π.

<i>Όνομασία</i>	<i>Τύπος τυριού</i>
Γραβιέρα Αγράφων	Σκληρό
Γραβιέρα Κρήτης	Σκληρό
Γραβιέρα Νάξου	Σκληρό
Κεφαλογραβιέρα	Σκληρό
Λαδοτύρι Μυτιλήνης	Σκληρό
Σαν Μιχάλη	Σκληρό
Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού	Ημισκληρο
Μπάτζιος	Ημισκληρο
Κασέρι	Ημισκληρο
Μετσοβόνα	Ημισκληρο
Σφέλα	Ημισκληρο
Καλαθάκι Λήμνου	Μαλακό
Φέτα	Μαλακό
Ανεβατό	Μαλακό κοκκώδους υφής
Γαλοτύρι	Μαλακό αλοιφώδους υφής
Κατίκι Δομοκού	Μαλακό αλοιφώδους υφής
Ξίγαλο Σητείας	Μαλακό αλοιφώδους υφής
Κοπανιστή	Μαλακό αλοιφώδους υφής
Πηχτόγαλο Χανίων	Μαλακό αλοιφώδους υφής
Μανούρι	Μαλακό τυρί τυρογάλακτος
Ξινομυζήθρα Κρήτης	Μαλακό τυρί τυρογάλακτος

Πηγή: (Παρπούνα, 2015)

Η Περιφέρεια Θεσσαλίας κατέχει την πρώτη θέση στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων κατά το έτος 2012, με συνολική παραγωγή 30.132 (29%) τόνους μαλακών τυριών, 10.630 (26%) τόνους σκληρών τυριών και 3.720 (24%) τόνους μυζήθρας επί του συνόλου της χώρας (Προσωπική επικοινωνία, 1).

Η μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα αντιστοιχεί το 8% της συνολικής μηνιαίας δαπάνης για τρόφιμα. Για τους Έλληνες καταναλωτές το τυρί δεν είναι συμπλήρωμα φαγητού, αλλά αποτελεί βασικό στοιχείο της διατροφικής κουλτούρας τους (Διαδίκτυο, 2).

Εικόνα 1: Παραγωγή τυριών Π.Ο.Π. στην Ελλάδα κατά το έτος 2010



Πηγή: (Διαδίκτυο, 2)

Η βιομηχανική παραγωγή σε συνεχή άνοδο τα τελευταία έτη αντιπροσωπεύει το 73,2% της συνολικής παραγωγής. Ένα σχετικά υψηλό τμήμα της αγοράς καταλαμβάνουν τα προϊόντα της εκμετάλλευσης μέσω άτυπων δικτύων διακίνησης και φανερώνει το δεσμό των καταναλωτών με τους τόπους παραγωγής και τις προσωποποιημένες σχέσεις εμπιστοσύνης με τον παραγωγό κτηνοτρόφο ή τον τοπικό τυροκόμο (ιδιότυπη ποιότητα και ασφάλεια τροφίμου ως κριτήρια). Από τον Πίνακα 5, προκύπτει η συνεχής και σημαντική αύξηση της εγχώριας παραγωγής τυροκομικών (+19,5%) με παράλληλη δυναμική αύξηση των εξαγωγών (+56,7%) την περίοδο 2006-2011 (Διαδίκτυο, 2).

Οι εισαγωγές αυξάνουν καθ' όλη την περίοδο 2006-2009 (+29,1%), ενώ μετά το 2009 σημειώνεται κάμψη (-8.9%). Ωστόσο οι εισαγωγές παραμένουν σε σχετικά υψηλά επίπεδα: 32.4% της συνολικής κατανάλωσης (Πίνακας 5).

Πίνακας 5. Εξέλιξη της κατανάλωσης τυριών (σε τόνους).

<i>Έτη</i>	<i>Παραγωγή</i>	<i>Εισαγωγές</i>	<i>Εξαγωγές</i>	<i>Φαινομενική κατανάλωση (*)</i>	<i>%</i>
2006	240.100	96.811	31.280	305.631	2.3%
2007	255.515	118.245	39.875	33.885	9.2%
2008	265.189	112494	41.360	336.323	0.7%
2009	169.065	125.015	41.654	252.426	4.8%
2010	286.615	118.665	43.247	362.032	2.7%
2011	287.000	113.884	49.025	351.859	-2.8%

*Φαινομενική κατανάλωση: Παραγωγή και εισαγωγές -εξαγωγές

Πηγή: (Διαδίκτυο, 2)

Σημαντική είναι η εξαγωγική επίδοση των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων το 2011 όπου οι εξαγωγές αντιπροσώπευαν περίπου το 17% της εγχώριας παραγωγής. Η φέτα Π.Ο.Π. είναι το κύριο ελληνικό τυρί που εξάγεται. Η οριστική καταχώρηση της φέτας ως προϊόν Π.Ο.Π. το 2005 συνέβαλε στην σημαντική αύξηση της παραγωγής, τόσο της φέτας όσο και του πρόβειου γάλακτος. Γενικότερα εκτιμάται ότι η αναγνώριση 21 ελληνικών τυριών, και κυρίως της φέτας, ως προϊόντα Π.Ο.Π. έπαιξε σημαντικό ρόλο στην διεισδυτικότητα των προϊόντων αυτών στις αγορές του εξωτερικού. Στην ελληνική αγορά διατίθεται μεγάλη ποικιλία εγχώριων ή και εισαγόμενων τυροκομικών προϊόντων, τα οποία πωλούνται χύμα και τυποποιημένα. Η φέτα κατέχει πάνω από το 40% της κατανάλωσης των τυριών στην Ελλάδα και αποτελεί βασικό είδος διατροφής με μεγάλο εύρος στη γεύση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που καλύπτει όλα τα γούστα. Γενικότερα τα μαλακά τυριά καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μερίδιο της εγχώριας παραγωγής των τυροκομείων (65-70%), όπου και πάλι η φέτα αντιπροσωπεύει το σημαντικότερο τμήμα, ενώ τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά καταλαμβάνουν μερίδιο μικρότερο (περίπου 20%) και ακολουθούν τα «λιωμένα τυριά» (13%-15%) (Διαδίκτυο, 2).

Κεφάλαιο Δεύτερο

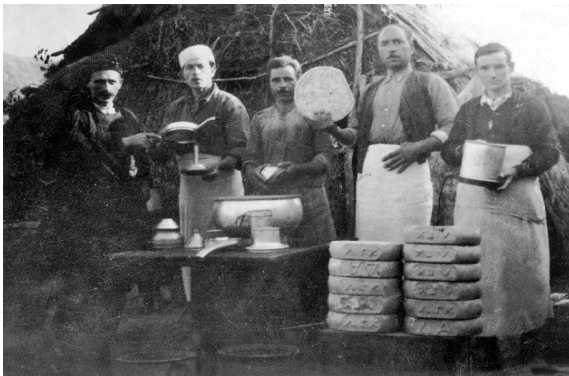
2. Η τυροκομία στη Θεσσαλία

2.1. Η ιστορία της τυροκόμησης στη Θεσσαλία

Η ιστορία της τυροκομίας στη Θεσσαλία ξεκινά από τα αρχαία χρόνια. Στην αρχαία Φάρσαλο σε μία ανασκαφή σε μία οικία των ελληνιστικών χρόνων βρέθηκε μεταξύ άλλων ευρημάτων ένα διάτρητο πήλινο αγγείο 52 εκατοστών, κυλινδρικού σχήματος. Τα τοιχώματα είναι καμπυλωτά, η βάση ανοιχτή και στηρίζεται σε δύο δακτυλίους. Σε όλο το αγγείο εμφανίζονται κυκλικές οπές με λοξή φορά, από έξω προς τα μέσα και από πάνω προς τα κάτω. Αφού έχουν απορριφθεί όλες οι άλλες ερμηνείες, οι αρχαιολόγοι πιστεύουν ότι η μόνη διαδικασία για την οποία θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί είναι η παραγωγή λευκού τυριού και ειδικά στο στάδιο του στραγγίσματος του τυροπήγματος (Διαδίκτυο, 4).

Η Θεσσαλία παρουσιάζει μια μεγάλη παράδοση στην παραγωγή τυριών και κυρίως της φέτας. Αυτή η παράδοση συνδέεται με το γεγονός ότι ένα μεγάλο μέρος των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων, είναι νομαδικής ή ημινομαδικής προέλευσης (Σαρακατσάνοι, Βλάχοι, Κουπατσαραίοι κλπ), οι οποίοι εγκαταστάθηκαν μόνιμα στη Θεσσαλία μόλις τη δεκαετία του 1960. Πριν το 1954 οι Σαρακατσάνοι ήταν νομάδες όπου το χειμώνα παρέμεναν στη Θεσσαλία. Μετά το 1954 εγκαταστάθηκαν μόνιμα στην περιοχή δημιουργώντας τα «Σαρακατσανοχώρια». Μέσα σε αυτά ήταν και ο Αλμυρός, όπου σήμερα δραστηριοποιείται μία από τις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της Μαγνησίας (Καρατάσιου, Ε.).

Εικόνα 2: Σαρακατσάνοι τυροκόμοι στη Θεσσαλία.



2.2. Ζωικό κεφάλαιο της Θεσσαλίας

Η Θεσσαλία βρίσκεται κέντρο-ανατολικά της ηπειρωτικής Ελλάδα, τόσο ο εύφορος κάμπος της όσο και οι ομαλοί ορεινοί όγκοι που υπάρχουν, προσφέρουν μοναδικά στοιχεία συνύπαρξης, της ζωικής παραγωγής και της φυτικής παραγωγής. Από το εκτατικό-ημιεντατικό σύστημα εκτροφής κυρίως στους κλάδους της αιγοπροβατοτροφίας και της βοοτροφίας, η κτηνοτροφία σήμερα στη Θεσσαλία αναπτύσσεται και στους άλλους κλάδους της, κυρίως της χοιροτροφίας και ελάχιστα της πτηνοτροφίας. Η αιγοπροβατοτροφία όμως αποτελεί το σημαντικότερο κλάδο της κτηνοτροφίας τόσο ως προς τον πληθυσμό ζώων όσο και ως προς τα παραγόμενα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Διαθέτει όμως και σημαντικό αριθμό βοοειδών (Πίνακας 6.). Έχει την πιο αξιόλογη παρουσία περιφέρειας στο χώρο της Ε.Ε. με συμμετοχή 12% στα πρόβατα και 49% στις αίγες. Το μεγαλύτερο ποσοστό της αιγοπροβατοτροφίας παραμένει στον παραδοσιακό τύπο εκτροφής αλλά και με αξιόλογες εξαιρέσεις εντατικής εκτροφής στην προβατοτροφία. Αξιοποιεί τους βοσκότοπους, οριακές και ακατάλληλες για καλλιέργεια εκτάσεις και υπολείμματα διαφόρων καλλιεργειών.

Πίνακας 6. Ζωικός πληθυσμός ανά Περιφερειακή Ενότητα της Περιφέρειας Θεσσαλίας κατά το έτος 2015.

	<i>Αριθμός</i>	<i>Αριθμός</i>
	<i>Αιγοπροβάτων 2015</i>	<i>Βοοειδών 2015</i>
Λάρισα	904.592	62.975
Τρίκαλα	259.730	49.859
Μαγνησία	244.170	26.589
Καρδίτσα	181.135	11.028
Σύνολο	1.589.627	150.451

Πηγή: (Προσωπική επικοινωνία 2)

2.3. Η παραγωγή γάλακτος στην Περιφέρεια Θεσσαλίας

Η Περιφέρεια Θεσσαλίας είναι από τις πρώτες περιοχές σε παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος εξαιτίας του μεγάλου ζωικού κεφαλαίου που διαθέτει, όπως φαίνεται στον Πίνακα 7.

Πίνακας 7. Η παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος από το 2012 έως 2015 στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας.

	Πρόβειο γάλα				Αίγιο γάλα			
	2012	2013	2014	2015	2012	2013	2014	2015
Λάρισα	58.524	63.924	68.504	70.737	12.022	14.052	13.427	14.358
Τρίκαλα	12.950	14.780	14.373	16.786	3.672	4.259	4.128	4.495
Μαγνησία	9.065	9.795	9.991	10.674	2.350	2.627	2.683	2.790
Καρδίτσα	8.507	10.187	11.214	12.683	0.442	0.588	0.651	691
Σύνολο	89.047	98.688	104.083	110.881	18.488	21.527	20.890	22.336

Πηγή: (Διαδίκτυο, 11)

Στον Πίνακα 8, παρουσιάζεται η εξέλιξη της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος για το διάστημα 2012 έως 2015. Παρατηρείται μία μείωση της παραγωγής το έτος 2015 σε όλες τις περιφερειακές ενότητες με εξαίρεση την Π.Ε. Λάρισας, η οποία είχε μία σταθερή άνοδο.

Πίνακας 8. Η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος από το 2012 έως 2015 στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας.

	Αγελαδινό γάλα			
	2012	2013	2014	2015
Λάρισα	66.310	65.537	66.630	67.799
Τρίκαλα	17.858	17.632	17.207	15.206
Μαγνησία	5.809	5.391	5.334	4.333
Καρδίτσα	4.405	4.348	4.227	3.932
Σύνολο	94.382	92.908	93.398	91.270

Πηγή: (Διαδίκτυο, 11)

Η Περιφερειακή Ενότητα της Λάρισας όπως φαίνεται στον Πίνακα 7, είναι πρώτη στην παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος παράγοντας το 17-20% της φέτας ΠΟΠ που παράγεται σε επίπεδο χώρας. Σημαντική είναι η παραγωγή στην ίδια Π.Ε. και των υπολοίπων γαλακτοκομικών προϊόντων όπως κασέρι Π.Ο.Π., μανούρι Π.Ο.Π., γαλοτύρι Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι και η μυζήθρα (Πίνακας 9).

Πίνακας 9. Παραγωγή τυριών Π.Ο.Π. στη Θεσσαλία το έτος 2010.

<i>Τύπος τυριών</i>	<i>Ποσότητα σε τόνους</i>
Κασέρι	0, 666
Γαλοτύρι	0,083
Μανούρι	0,896
Φέτα	31.316
Σύνολο	32.961

Πηγή: (Διαδίκτυο, 3)

2.4. Η κατανομή των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας

Ο αριθμός τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας, (Πίνακας 10), τα τελευταία χρόνια μεταβάλλεται. Το 2010 ήταν 75 από τα οποία τα 66 ήταν επεξεργασίας κυρίως αιγοπροβειου γάλακτος και αποτελούσαν το 13% των αντίστοιχων τυροκομείων της χώρας (Διαδίκτυο, 2)

Πίνακας 10. Κατανομή των τυροκομείων στις Περιφερειακές Ενότητες Θεσσαλίας τα έτη 2010 και 2015.

<i>Περιφερειακές Ενότητες</i>	<i>Τυροκομεία (2010)</i>	<i>Τυροκομεία (2015)</i>
Λάρισα	41	32
Τρίκαλα	16	10
Μαγνησία	13	8
Καρδίτσα	5	3
Θεσσαλία (1)	75	53
Ελλάδα (2)	597	613
(%) Θεσσαλία/ Ελλάδα	13%	9%

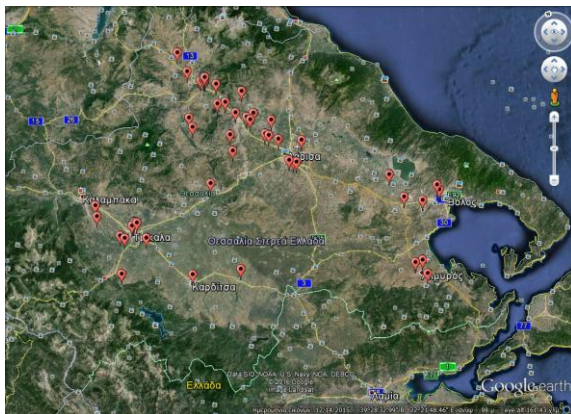
Πηγή: (Διαδίκτυο, 2)

Σήμερα (Πίνακας 10), ο αριθμός των τυροκομείων ανέρχεται σε 53 (μείωση 28%) και παράγει περίπου 31.316 τόνους κυρίως φέτα, καθώς και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα (κασέρι, γραβιέρα και προϊόντα τυρογάλακτος), σε μικρότερες ποσότητες (Κουρέτας, 2012).

Τα τυροκομεία κατανέμονται σε όλη την περιφέρεια της Θεσσαλίας με τα περισσότερα τυροκομεία, όπως φαίνεται και στην Εικόνα 3, να βρίσκονται πλησίον των αστικών κέντρων.

Στην Π.Ε. Λάρισας, (Πίνακας 10), δραστηριοποιούνται 32 τυροκομικές επιχειρήσεις από τις οποίες οι περισσότερες 27 (84%), επεξεργάζονται μόνο αιγοπρόβειο γάλα, 4 (12,5%) αγελαδινό και αιγοπρόβειο, και μια (3,5%) μόνο πρόβειο (Προσωπική επικοινωνία, 2). Ο μεγαλύτερος αριθμός είναι συγκεντρωμένος στην περιοχή της Ελασσόνας, που είναι η πιο σημαντική κτηνοτροφική περιοχή της Λάρισας. Εκεί δραστηριοποιούνται 9 τυροκομικές μονάδες από τις οποίες οι 3 είναι μεγάλες τυροκομικές επιχειρήσεις με ημερήσια επεξεργασία γάλακτος περίπου 15 τόνους, ενώ οι υπόλοιπες δραστηριοποιούνται πέριξ της πόλεως της Λάρισας και στο Δήμο Τεμπών. Στην Περιφερειακή Ενότητα Μαγνησίας τυροκομικές επιχειρήσεις υπάρχουν στην πόλη του Βόλου, το Στεφανοβίκειο, τον Πλάτανο, την Ευξεινούπολη, το Βελεστίνο, το Σέσκλο και τον Αλμυρό. Στην Π.Ε. Καρδίτσας τυροκομεία υπάρχουν στο Μουζάκι, στους Σοφάδες και στον Παλαμά. Στην Π.Ε. Τρικάλων βρίσκονται πλησίον των πόλεων των Τρικάλων και της Καλαμπάκας (Εικόνα 3).

Εικόνα 3: Χάρτης κατανομής των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.



Πίνακας 11. Κατανομή των επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, βάσει της ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος.

<i>Ποσότητα ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος (kg)</i>	<i>Π.Ε</i>	<i>Π.Ε</i>	<i>Π.Ε</i>	<i>Π.Ε</i>
	<i>Λάρισσας</i>	<i>Καρδίτσας</i>	<i>Μαγνησίας</i>	<i>Τρικήλων</i>
<100	1	-	-	-
101-1.000	1	1	-	-
1.000-4.000	12	-	1	1
4.000-10.000	11	1	2	1
>10.000	7	1	3	4
Σύνολο	32	3	6	6

Πηγή: (Προσωπική επικοινωνία, 2)

Σύμφωνα στοιχεία της έρευνάς μας, όπως φαίνεται στον Πίνακα 11, σε όλες τις Περιφερειακές Ενότητες υπάρχουν γαλακτοβιομηχανίες με ημερήσια επεξεργασία γάλακτος μεγαλύτερης των 10 τόνων. Ειδικότερα, στην Π.Ε. Λάρισσας το ποσοστό μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών, οι οποίες επεξεργάζονται πάνω από 10 τόνους ημερησίως είναι 21.9%, ενώ το 71.9% των τυροκομείων της επεξεργάζονται 1 έως 10 τόνους γάλα την ημέρα, κυρίως αιγοπρόβειου. Στις περιφερειακές ενότητες Καρδίτσας, Τρικήλων και Μαγνησίας οι μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες αντιπροσωπεύουν το 33.3%, 50% και 66.6% αντίστοιχα.

Η ανάπτυξη του κλάδου είχε σαν συνέπεια την παρουσία μεγάλων επιχειρήσεων με αρκετά ισχυρή θέση στο χώρο και είναι αποτέλεσμα συγκέντρωσης πολλών μικρών τοπικών επιχειρήσεων.

Η εταιρεία Όλυμπος Α.Ε. είναι μία από τις μεγάλες εταιρείες μεταποίησης και έχει την έδρα της στην πρωτεύουσα τη Λάρισα. Έχει στην ιδιοκτησία της και ένα μεγάλο τυροκομείο στα Τρίκαλα, μία μεγάλη γαλακτοβιομηχανία στη Θράκη και δραστηριοποιείται εκτός ελληνικών συνόρων με 2 μονάδες μεταποίησης στη Βουλγαρία και στη Ρουμανία. Η εταιρεία Τυράς Α.Ε. με έδρα τα Τρίκαλα, μέσω της θυγατρικής Tyrbul προχώρησε στη δημιουργία νέας παραγωγικής μονάδας στη Βουλγαρία. Σύμφωνα με στοιχεία για το 2014 στην ελληνική αγορά ελέγχει μερίδιο 20% στην αγορά γάλακτος κατέχοντας τη 2^η θέση στον κλάδο. Η εταιρεία ΔΕΛΤΑ, θυγατρική της

VIVARTIA διαθέτει ένα μεγάλο τυροκομείο στην περιοχή της Ελασσόνας (Διαδίκτυο, 2).

Στον Πίνακα 12, καταγράφονται οι κυριότερες τυροκομικές επιχειρήσεις της Θεσσαλίας και το είδος τυριών που παράγουν.

Πίνακας 12. Μεγάλες τυροκομικές επιχειρήσεις ανά Περιφερειακή Ενότητα και τα παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα.

<i>Επωνυμία παραγωγικών μονάδων</i>	<i>Π.Ε</i>	<i>Φέτα</i>	<i>Ημίσκληρα</i>	<i>Σκληρά</i>	<i>Μαλακά</i>
Βίγλα ΑΕΒΕΕ	Λάρισα	✓	✓		✓
Λύτρας & Υιοί Ο.Ε.	Λάρισα	✓			✓
Νούσιας Γ & Α Ο.Ε.	Λάρισα	✓			✓
Όλυμπος Α.Ε.	Λάρισα	✓	✓	✓	✓
Τζαφέτας Α.Ε.	Λάρισα	✓			✓
Χώτος Α.Ε.	Λάρισα	✓			✓
Μπίζιος Α.Ε.	Λάρισα	✓	✓	✓	
Διβάνη Ο.Ε.	Τρίκαλα		✓		✓
Αφοί Μάτη Α.Ε.	Τρίκαλα		✓		
Μπαταγιάννης ΑΕΒΕΕ	Τρίκαλα	✓		✓	
Πλεξίδης & Υιοί Ο.Ε	Τρίκαλα	✓			
Τυράς Α.Ε	Τρίκαλα	✓		✓	✓
Συνεταιριστική Τρίκκη	Τρίκαλα	✓	✓	✓	✓
Γαϊτανίδη	Καρδίτσα	✓			
SHM Hellas ΠΗΛΙΟΝ ΑΕΒΕΕ	Μαγνησία	✓			
Αφοί Κίσσα Ο.Ε.	Μαγνησία	✓	✓	✓	
ΕΒΟΛ Α.Ε	Μαγνησία	✓			✓

Πηγή: (Προσωπική επικοινωνία, 2 ; Διαδίκτυο 2)

Κεφάλαιο τρίτο

3.1. Μεθοδολογία έρευνας

Η περιοχή στην οποία διενεργήθηκε η παρούσα εργασία ήταν η Περιφέρεια Θεσσαλίας στην οποία ανήκουν οι Περιφερειακές Ενότητες Λάρισας, Τρικάλων, Μαγνησίας και Καρδίτσας. Η Π.Ε Λάρισας διαθέτει μεγάλο αριθμό τυροκομείων, ενώ οι υπόλοιπες Π.Ε. συμμετείχαν στην έρευνα με μικρότερο αριθμό τυροκομικών επιχειρήσεων.

Ως δειγματοληπτικό πλαίσιο χρησιμοποιήθηκαν τα μητρώα εκτροφών της Γενικής Διεύθυνσης Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Θεσσαλίας. Κατά τη χρονική περίοδο του χειμώνα του 2015, συλλεχθήκαν πληροφορίες σχετικά με τον αριθμό των τυροκομικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην περιοχή. Η επιλογή των επιχειρήσεων για τη συμπλήρωση του ερωτηματολογίου έγινε με τη βοήθεια των τοπικών γεωτεχνικών υπηρεσιών που ασχολούνται με τη ζωική παραγωγή.

3.2. Περιγραφή ερωτηματολογίου

Η διεξαγωγή της πρωτογενούς έρευνας βασίστηκε στη συμπλήρωση ερωτηματολογίου, το οποίο καταρτίστηκε ειδικά για τους σκοπούς αυτής της πτυχιακής εργασίας. Το ερωτηματολόγιο αποτελείται από τέσσερις ενότητες 28 ερωτήσεων είτε κλειστού τύπου (απαντήσεις Ναι/Όχι, διαβάθμισης ή επιλογής μεταξύ διαφόρων εναλλακτικών) είτε ανοιχτού τύπου. Η πρώτη ενότητα περιλάμβανε ερωτήσεις που αφορούσαν δημογραφικά και κοινωνικά στοιχεία του ιδιοκτήτη. Η δεύτερη ενότητα περιλάμβανε στοιχεία που αφορούσαν στοιχεία της περιοχής της επιχείρησης, η τρίτη ενότητα αφορούσε τη δομή και τη λειτουργία των τυροκομικών επιχειρήσεων, όπως παραγωγή, τυποποίηση και διάθεση των τυροκομικών προϊόντων και η τέταρτη ενότητα τον εκσυγχρονισμό και τον μελλοντικό σχεδιασμό των τυροκομείων.

Η ολοκλήρωση της διάρθρωσης του ερωτηματολογίου ακολουθήθηκε από την προκαταρκτική του εξέταση, ώστε να διορθωθούν αστοχίες και να βελτιωθεί η διατύπωση, ώστε οι ερωτήσεις να καθίστανται κατανοητές από τους ιδιοκτήτες των τυροκομικών επιχειρήσεων. Επιλέχθηκαν για το λόγο αυτό (3) τρεις επιχειρήσεις που λειτούργησαν ως πρότυπα. Ως δειγματοληπτικό πλαίσιο χρησιμοποιήθηκαν τα μητρώα τυροκομικών επιχειρήσεων από τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής, της Περιφέρειας

Θεσσαλίας. Στη συνέχεια, η κύρια πρωτογενής έρευνα για τη συλλογή των στοιχείων άρχισε τον Μάρτιο του 2015 και ολοκληρώθηκε τον Απρίλιο του 2016. Πριν από κάθε συνέντευξη είχαν προηγηθεί οι ανάλογες συστάσεις από συνεργαζόμενους γεωτεχνικούς ή γνωστούς των εκτροφέων. Η συνολική διάρκεια κάθε επίσκεψης ήταν μία ώρα περίπου. Οι περισσότερες επισκέψεις γινόταν μετά από τηλεφωνική συνεννόηση κατά τις πρωινές ώρες, μετά το τέλος των εργασιών. Η συμπλήρωση των 25 ερωτηματολογίων έγινε είτε με προσωπικές συνεντεύξεις των ιδιοκτητών των τυροκομικών επιχειρήσεων μετά από επισκέψεις στις παραπάνω Περιφερειακές Ενότητες, όπου δραστηριοποιούνται οι επιχειρήσεις, είτε μέσω τηλεφωνικής επικοινωνίας, ή χρήσης ηλεκτρονικών μέσων (e-mail). Η φιλοξενία και η διάθεση συνεργασίας ήταν καλή. Απαντούσαν σχετικά με προθυμία στα περισσότερα εκ των ερωτημάτων που τους ετέθησαν. Δυο ερωτηματολόγια δεν συμπεριλήφθησαν στη στατιστική ανάλυση λόγω ασαφών και ελλιπών δεδομένων. Η στατιστική ανάλυση των δεδομένων έγινε με την κωδικοποίηση του ερωτηματολογίου και την καταγραφή των στοιχείων σε ειδικά λογιστικά φύλλα του πακέτου Microsoft Excel.

Πίνακας 3.1. Αριθμός επιχειρήσεων που συμμετείχαν στην έρευνα.

<i>Περιφερειακές Ενότητες</i>	<i>Αριθμός επιχειρήσεων</i>	<i>Συνολικός αριθμός επιχειρήσεων ανά Π. Ενότητα</i>
Π.Ε Λάρισας	15	32
Π.Ε Τρικάλων	4	10
Π.Ε Μαγνησίας	4	8
Π.Ε Καρδίτσας	2	3
Σύνολο	25	53

3.3. Αποτελέσματα-Σχολιασμός

A. Στοιχεία ιδιοκτήτη

Η πρώτη ενότητα αφορούσε τα στοιχεία του ιδιοκτήτη της τυροκομικής επιχείρησης και ερευνήθηκε:

- Το φύλο, η ηλικία του αρχηγού, καθώς και το μορφωτικό επίπεδο των ιδιοκτητών των τυροκομείων.

Η πλειοψηφία των τυροκομικών επιχειρήσεων 21 (91.3%) είχαν αρχηγό της επιχείρησης άνδρα ενώ μόνο σε δύο επιχειρήσεις (8.7%) αρχηγός ήταν γυναίκα. Στον Πίνακα 3.2., φαίνεται η κατανομή της ηλικίας των ιδιοκτητών των τυροκομικών επιχειρήσεων ανά δεκαετία. Δεκαπέντε επιχειρήσεις (65.2%) είχαν ιδιοκτήτη ηλικίας έως 50 ετών. Ενώ σε 8 επιχειρήσεις (34.7%) οι ιδιοκτήτες ήταν μεγαλύτεροι των 50 ετών.

Πίνακας 3.2. Κατανομή ηλικιών των ιδιοκτητών των τυροκομείων.

Ηλικία	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
30-39	8	34.8
40-49	7	30.4
50-59	5	21.7
60-69	3	13

Στη συνέχεια μελετάται, το μορφωτικό επίπεδο των αρχηγών των επιχειρήσεων του δείγματος. Οι 10 (43.5%) αρχηγοί ήταν πτυχιούχοι Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, επίσης, 10 (43.5%) αρχηγοί ήταν απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, 5 (50%) αρχηγοί μετά το Λύκειο παρακολούθησαν την γαλακτοκομική σχολή Ιωαννίνων. Τρεις (13%) ήταν απόφοιτοι πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης (Πίνακας 3.3.).

Πίνακας 3.3. Μορφωτικό επίπεδο των ιδιοκτητών των τυροκομείων.

Βαθμίδα εκπαίδευσης	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Πρωτοβάθμια εκπαίδευση	3	13
Δευτεροβάθμια εκπαίδευση	10	43.5
<i>Σχολή τυροκόμων</i>	5	50
Τριτοβάθμια εκπαίδευση	10	43.5

B. Στοιχεία της τυροκομικής επιχείρησης

Στη δεύτερη ενότητα μελετήθηκαν:

- Η «ηλικία» των τυροκομείων,
- Οι πηγές χρηματοδότησης της επιχείρησης,
- Η νομική μορφή των τυροκομείων,
- Ο αριθμός των εργαζομένων στο τυροκομείο
- Ο υπεύθυνος τεχνίτης τυροκόμησης και η
- Διαδοχή της επιχείρησης,

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, από τις 23 τυροκομικές επιχειρήσεις του δείγματος, οι 19 (83%) ιδρύθηκαν και λειτουργούν από την περίοδο 1970-2000 και είναι κατά μέσο όρο «ηλικίας» μεγαλύτερης των 40 ετών. Τέσσερις (17%) ιδρύθηκαν και λειτουργούν την τελευταία δεκαετία (Πίνακας 3.4.).

Πίνακας 3.4. Έτη ίδρυσης των τυροκομείων.

Έτη ίδρυσης	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Πριν το 1970	5	21.7
1970-1979	6	26.1
1980-1989	6	26.1
1990-1999	2	8.7
2000-2009	4	17.4

Όσον αφορά τη δημιουργία των τυροκομικών επιχειρήσεων, 10 (43.5%) κατασκευαστήκαν με αυτοχρηματοδότηση, 3 (13%) εντάθηκαν σε αναπτυξιακά προγράμματα, 2 (8.7%) με δανειοδότηση και οι υπόλοιπες 8 (39.1%) με συνδυασμό των παραπάνω (αυτοχρηματοδότηση, δάνεια και ένταξη σε προγράμματα), (Πίνακας 3.5.).

Πίνακας 3.5. Πηγές χρηματοδότησης των τυροκομείων.

Πηγή	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Αυτοχρηματοδότηση	10	43.5
Αναπτυξιακά προγράμματα	3	13
Δάνεια	2	8.7
Συνδυασμός των παραπάνω	8	34.8

Οι 2 από τις 23 τυροκομικές επιχειρήσεις (8.7%) ήταν ατομικές. Οι υπόλοιπες 21 (91.3%) είχαν εταιρική μορφή, δηλαδή 12 ήταν Ο.Ε., 7 Α.Ε., 1 συνεταιριστική και 1 Ε.Ε. (Πίνακας 3.6.). Οι 22 από τις 23 τυροκομικές επιχειρήσεις (95.7%), διέθεταν ιδιόκτητες εκτάσεις όπου είχαν εγκατεστημένα τα τυροκομεία. Ένα τυροκομείο (4.3%) ενοικίαζε τις εγκαταστάσεις.

Πίνακας 3.6. Νομική μορφή των τυροκομείων.

Εταιρική μορφή	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Ατομική επιχείρηση	2	8.7
Ο.Ε.	12	52.2
Α.Ε.	7	30.4
Ε.Ε.	1	4.3
Συνεταιριστική	1	4.3

Η απαιτούμενη εργασία προσφέρεται στις επιχειρήσεις από τους ίδιους τους ιδιοκτήτες, τα μέλη των οικογενειών τους αλλά και από εργάτες. Σχετικά με τον αριθμό των εργαζομένων σε 7 (30.4%) επιχειρήσεις απασχολούνταν μέχρι 4 εργαζόμενοι, σε 6 (26.1%) μέχρι 9, σε 4 (17.4%) έως 19 εργαζόμενους και σε 6 επιχειρήσεις (26.1%) περισσότεροι από 30 εργαζόμενοι (Πίνακας 3.7.).

Πίνακας 3.7. Αριθμός εργαζομένων στα τυροκομεία.

Αριθμός εργαζομένων	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
1-4	7	30.4
4-9	6	26.1
10-19	4	17.4
20-29	2	8.7
>30	4	17.4

Σε 14 (60.9%) κυρίως μικρού μέγεθος επιχειρήσεις ο υπεύθυνος τυροκόμησης ήταν ο ίδιος ο ιδιοκτήτης, σε 2 (8.7%) ο ιδιοκτήτης και τεχνίτης τυροκομίας, και σε 7 (30.4%) ήταν ο τεχνίτης τυροκομίας, (Πίνακας 3.8.).

Πίνακας 3.8. Υπεύθυνος τεχνίτης τυροκόμησης.

Υπεύθυνος	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Ιδιοκτήτης	14	60.9
Ιδιοκτήτης & τεχνίτης τυροκομίας	2	8.7
Τεχνίτης τυροκομίας	7	30.4

Η πλειονότητα των ιδιοκτητών των τυροκομικών επιχειρήσεων 18 (78.3%) προερχόταν από γονείς που ήταν και οι ίδιοι αρχηγοί των τυροκομείων. Σε πέντε τυροκομικές επιχειρήσεις (21.7%) δημιούργησαν οι ίδιοι την επιχείρηση (Πίνακας 3.9.).

Πίνακας 3.9. Διαδοχή στην επιχείρηση.

Προέλευση	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Της οικογένειας	18	78.3
Δημιούργημα του ιδιοκτήτη	5	21.7

Γ. Λειτουργία και παραγωγή του τυροκομείου

Στην τρίτη ενότητα ερευνήθηκε:

- Ο αριθμός των συνεργαζόμενων εκτροφών με τα τυροκομεία,
- Η ποσότητα της ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος,
- Ο χρόνος λειτουργίας του τυροκομείου,
- Τα κύρια παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα,
- Η ενασχόληση του ιδιοκτήτη με την κτηνοτροφία πριν την τυροκομία,
- Ο αριθμός των μετακινούμενων εκτροφών και η συνεργασία του ιδιοκτήτη μαζί τους,
- Η καταγραφή προβλημάτων του ιδιοκτήτη με τους μετακινούμενους εκτροφείς.

Κάθε κτηνοτρόφος μεμονωμένα ή συλλογικά, παραδίδει καθημερινά το παραγόμενο γάλα σε κάποια γαλακτοβιομηχανία ή τυροκομική επιχείρηση που

δραστηριοποιείται στην περιοχή του, προκειμένου αυτό να εμψιαλωθεί ή να μεταποιηθεί. Το αγελαδινό γάλα οδηγείται στην αγορά κυρίως για να καταναλωθεί νωπό, ενώ το αιγοπρόβειο, πηγαίνει κυρίως για τυροκόμηση. Λόγω της ευπαθούς φύσης του προϊόντος, απαιτείται μια συνεχής συνεργασία παραγωγού και μεταποιητή γεγονός που σημαίνει ότι, εξ' αρχής, θα πρέπει να υπάρχει ανάμεσά τους ένα συμβόλαιο συνεργασίας.

Το 30.4% (7) τυροκομικές επιχειρήσεις συνεργαζόταν με μικρό αριθμό εκτροφών, έως 29 (Πίνακας 3.10) και επεξεργαζόταν ημερησίως έως 4.999 λίτρα, (Πίνακας 3.11). Δυο (8.6%) επιχειρήσεις έως 49 εκτροφείς έως 9.999 λίτρα, ενώ 14 (61%) συνεργαζόταν με μεγαλύτερο αριθμό των 50 εκτροφών και γάλα προς επεξεργασία περισσότερο των 10.000 λίτρων ημερησίως και πρόκειται για επιχειρήσεις μεγάλης δυναμικότητας.

Πίνακας 3.10. Αριθμός συνεργαζόμενων εκτροφών με τα τυροκομεία.

Αριθμός	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
1-29	7	30.4
30-49	2	8.7
50-99	5	21.7
>100	9	39.1

Πίνακας 3.11. Ποσότητα της ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος.

Ποσότητα (Kg)	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
1.000-4.499	7	30.4
5.000-9.999	2	8.7
10.000-19.999	6	26.1
20.000-49.999	7	30.4
>50.000	1	4.3

Όσον αφορά το χρόνο λειτουργίας των τυροκομείων 9 (39.1%) επεξεργάζονται γάλα όλο το έτος, ενώ 12 (52%) μόνο την περίοδο που διαρκεί η αμελκτική περίοδος των αιγοπροβάτων (Πίνακας 3.12). Στο σύνολο τους σχεδόν 21 (92%) οι τυροκομικές επιχειρήσεις παρασκευάζουν τυρί φέτα και αντίστοιχα από τον ορό του τυροπήγματος παράγουν τα προϊόντα τυρογάλακτος (μανούρι και μυζήθρα). Έξι (28.5%) και 3 (14.5%) παρήγαγαν εκτός της φέτας, κεφαλοτύρι και κασέρι. Δύο (8.7%) παρήγαγαν μόνο κασέρι Π.Ο.Π. (Πίνακας 3.13.).

Πίνακας 3.12. Χρόνος λειτουργίας του τυροκομείου.

Μήνες	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
12 μήνες	9	39.1
10-11 μήνες	2	8.7
8-9 μήνες	12	52.2

Πίνακας 3.13. Κύρια παραγόμενα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Προϊόντα	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Φέτα Π.Ο.Π.	21	91.3
<i>Κεφαλοτύρι</i>	3	14,5
<i>Κασέρι Π.Ο.Π</i>	6	28,5
<i>Μανούρι Π.Ο.Π.</i>	21	91,3
<i>Μυζήθρα</i>	21	91.3
Κασέρι Π.Ο.Π	2	8,7

Πριν από τη ενασχόληση των ιδιοκτών των τυροκομείων με την τυροκόμηση σημαντικός αριθμός αυτών 14 (61%) ήταν οι γονείς τους ή ίδιοι κτηνοτρόφοι, ειδικότερα αιγοπροβατοτρόφοι κυρίως, εκτατικής εκτροφής. Δώδεκα (86%), ιδιοκτήτες ήταν μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι. Η μετακίνηση των κοπαδιών τους γινόταν την άνοιξη σε περιοχές της Δυτικής Μακεδονίας, κυρίως των Γρεβενών, και σε ορεινές περιοχές της Θεσσαλίας και Ηπείρου. Η επιστροφή των κοπαδιών προς τα χειμαδιά

γινόταν λίγο πριν τον επικείμενο τοκετό των αιγοπροβάτων. Όσο παρέμεναν στους θερινούς βοσκότοπους γινόταν τυροκόμηση επί τόπου του παραγόμενου γάλακτος, ενώ τα τελευταία χρόνια τα τυροκομεία που συνεργάζονται στη χειμερινή διαβίωση, δημιούργησαν σταθμούς συγκέντρωσης γάλακτος και μεταφέρουν το γάλα προ επεξεργασία στα τυροκομεία τους. Οι υπόλοιποι 9 (37%) δεν ήταν οι ίδιοι κτηνοτρόφοι (Πίνακας 3.14).

Πίνακας 3.14. Ενασχόληση του ιδιοκτήτη με την κτηνοτροφία πριν το τυροκομείο.

	<i>Συχνότητες</i>	Ποσοστό (%)
Ναι	14	60.9
<i>Μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι</i>	12	87.7
Όχι	9	39.1

Πίνακας 3.15. Συνεργασία του τυροκομείου με τους μετακινούμενους εκτροφείς

	<i>Συχνότητες</i>	Ποσοστό (%)
Ναι	18	90
Όχι	2	10

Πίνακας 3.16. Αριθμός συνεργαζόμενων μετακινούμενων εκτροφών με τα τυροκομεία.

Ποσοστό μετακινούμενων	<i>Συχνότητες</i>	Ποσοστό (%)
<20%	10	50
21-49%	3	15
50%	4	20
>60%	3	15

Τα κυριότερα προβλήματα των τυροκόμων που απορρέουν από τη συνεργασία τους με τους μετακινούμενους κτηνοτρόφους είναι: η υγιεινή και η ποιότητα του

γάλακτος οι 3 (15%), ο μεγάλος ανταγωνισμός της τιμής αγοράς του γάλακτος 3 (15%) και το μεγάλο κόστος συγκέντρωσης του γάλακτος λόγω των μεγάλων αποστάσεων για τη συγκέντρωση του 2 (10%). Από τους 20 ιδιοκτήτες, 7 (35%) ήταν οι τυροκόμοι οι οποίοι δεν αντιμετώπιζαν κανένα πρόβλημα (Πίνακας 3.17.).

Πίνακας 3.17. Καταγραφή προβλημάτων του ιδιοκτήτη με τους μετακινούμενους εκτροφείς.

Προβλήματα	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Υγιεινή, ποιότητα του γάλακτος, συγκέντρωση του γάλακτος	2	10
Υγιεινή και ποιότητα του γάλακτος	3	15
Ανταγωνισμός των τιμών του γάλακτος	3	15
Συγκέντρωση του γάλακτος	2	10
Ανταγωνισμός των τιμών και συγκέντρωση του γάλακτος	3	15
Κανένα	7	35

Δ. Οργάνωση και εκσυγχρονισμός των τυροκομικών επιχειρήσεων

Στην τέταρτη ενότητα μελετήθηκαν:

- Οι ενημερωτικές συγκεντρώσεις τυροκόμων με εκτροφείς,
- Τα προβλήματα του ιδιοκτήτη τυροκομείου στη διάθεση των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων,
- Η διάθεση εκ μέρους των τυροκομείων πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και τέλος,
- Η άποψη του ιδιοκτήτη τυροκομείου για την κτηνοτροφία.

Μεγάλη σημασία δίνουν τελευταία οι ιδιοκτήτες των τυροκομείων στην ενημέρωση και εκπαίδευση των κτηνοτρόφων. Έτσι, διοργανώνουν συγκεντρώσεις παραγωγών ή και επί τόπου επισκέψεις για ενημέρωση και επίλυση τεχνικών προβλημάτων ζωοτεχνικής διαχείρισης. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα (Πίνακας 3.18.), 18 (78%) τυροκόμοι πραγματοποιούν ενημερώσεις των εκτροφέων σε θέματα υγιεινής και ποιότητας γάλακτος, 11 (52%) σε θέματα ζωοτεχνικής διαχείρισης, κυρίως

διατροφής των ζώων και 5 (22%) δεν πραγματοποιούν καμία ενημέρωση στους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους.

Πίνακας 3.18. Ενημερωτικές συγκεντρώσεις των τυροκόμων με εκτροφείς.

Θέματα	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Ποιότητα και υγιεινή γάλακτος	18	78
Ζωοτεχνική διαχείριση	11	52
Όχι	5	22

Όσον αφορά τη συνεργασία τους με φορείς της δημόσιας διοίκησης το 40% των ερωτηθέντων αντιμετωπίζουν πρόβλημα διεκπεραίωσης των υποθέσεων των από την εφαρμογή των κανονισμών λειτουργίας των επιχειρήσεων που μεταβάλλονται συχνά και η εφαρμογή τους είναι δαπανηρή.

Ιδιαίτερα προβλήματα στη διάθεση των παραγόμενων προϊόντων οι 18 (78.3%) από τους ερωτηθέντες δεν αντιμετωπίζουν, μόνο 5 (21.7%) αντιμετωπίζουν προβλήματα διάθεσης των προϊόντων τους (Πίνακας 3.19.). Όμως, αυτή την περίοδο στο σύνολό τους αντιμετωπίζουν προβλήματα στις συναλλαγές τους με τις τράπεζες, τους πελάτες τους και τον μεγάλο ανταγωνισμό των προϊόντων τους στα σημεία πώλησης.

Πίνακας 3.19. Προβλήματα του ιδιοκτήτη τυροκομείου στη διάθεση των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων.

	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Ναι	5	21.7
Όχι	18	78.3

Η σχετικά μεγάλη ηλικία των τυροκομείων και οι συνεχείς αλλαγές των κανονισμών λειτουργίας ανάγκασε τους ιδιοκτήτες των τυροκομείων να ανακαινίσουν να επεκτείνουν και να εκσυγχρονίσουν τις επιχειρήσεις των με αντικατάσταση του εξοπλισμού, δημιουργία ψυκτικών θαλάμων και αγορά μεταφορικών μέσων.

Για τον εκσυγχρονισμό/ίδρυση και την μετεγκατάσταση τυροκομείων και επιχειρήσεων γαλακτοκομικών προϊόντων αξιοποιήθηκε ο νέος επενδυτικός νόμος (3908/2011) και το μέτρο 123Α του ΠΑΑ που αφορά επενδύσεις στη μεταποίηση και την εμπορία γεωργικών προϊόντων. Οι χρηματοδοτήσεις αξιοποιήθηκαν τόσο από επιχειρήσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, ενισχύοντας με αυτό τον τρόπο έμμεσα την παραγωγή όλων των ειδών γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων όσο και από επιχειρήσεις παραγωγής και εμπορίας ζωοτροφών. Και τα δύο προγράμματα συνέβαλλαν σημαντικά στον εκσυγχρονισμό του κλάδου. Σε περιοχές εφαρμογής προγραμμάτων LEADER και ΟΠΑΑΧ, η ένταξη σε καθεστώς χρηματοδότησης επενδυτικών προτάσεων που αφορούν σε παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων συνέβαλε στον εκσυγχρονισμό παραδοσιακών μονάδων. Οι επενδύσεις αυτές αντιμετώπισαν αποτελεσματικά θέματα ασφάλειας και πιστοποίησης των τελικών προϊόντων, αυξάνοντας καθοριστικά την ανταγωνιστικότητα των μονάδων αυτών.

Στο σύνολό τους τα τυροκομεία εφαρμόζουν πιστοποιημένα σύστημα διαχείρισης ποιότητας (Πίνακας 3.20.).

Πίνακας 3.20. Πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας.

Πιστοποιημένα συστήματα	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
EN ISO 9001: 2008	10	43.5
EN ISO 22000: 2005	15	65.2
IFS Food Version 6	7	30.4
HACCP κατά ΕΛΟΤ 1416	11	47.8
ISO14001	1	4.3
ISO EN 1801	1	4.3
Αγγλικό πρότυπο διαχείρισης ποιότητας BRC	5	21.7

Τέλος, όσον αφορά την άποψη των τυροκόμων για την κτηνοτροφία και την ενασχόληση των νέων με αυτήν το μεγαλύτερο ποσοστό (91.3%) απάντησε ότι ο κλάδος της κτηνοτροφίας έχει μέλλον και είναι σημαντικά ελκυστικός για τους νέους. Μικρό

ποσοστό ένα 8.7% των ερωτηθέντων ήταν απαισιόδοξο για το μέλλον της κτηνοτροφίας (Πίνακας 3.21.)

Πίνακας 3.21. Η άποψη του ιδιοκτήτη τυροκομείου για την κτηνοτροφία.

Άποψη του ιδιοκτήτη	Συχνότητες	Ποσοστό (%)
Έχει μέλλον και είναι κλάδος ελκυστικός για τους νέους	21	91.3
Δεν υπάρχει μέλλον	2	8.7

Συμπεράσματα

Στις Περιφερειακές ενότητες της Θεσσαλίας εκτρέφονται 1.589.627 αιγοπρόβατα και 150.451 βοοειδή, παράγονται 133.000 τόνοι αιγοπρόβειου και 91.270 αγελαδινού γάλακτος.

Στην Περιφέρεια Θεσσαλίας δραστηριοποιούνται 53 τυροκομικές επιχειρήσεις που αντιστοιχεί σε 9% επί συνόλου 613 σε επίπεδο χώρας και παράγονται 33.000 περίπου τόνοι τυριών.

Ο μεγαλύτερος αριθμός των τυροκομείων ήταν κατά μέσο όρο «ηλικίας» μεγαλύτερης των 40 ετών και δημιουργήθηκε κυρίως με αυτοχρηματοδότηση, ενώ ο εκσυγχρονισμός και η επέκταση των έγινε με αξιοποίηση αναπτυξιακών προγραμμάτων και δανείων. Στο σύνολό τους σχεδόν είχαν εταιρική μορφή και διέθεταν ιδιόκτητες εγκαταστάσεις. Απασχολούσαν κυρίως, ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης μέλη των οικογενειών τους και μόνιμους ή εποχικούς εργαζόμενους.

Οι αρχηγοί των τυροκομείων ήταν νέοι σε ηλικία, μικρότερη από τη μέση ηλικία των 45 ετών, ήταν συνεχιστές του επαγγέλματος των γονέων τους και το μορφωτικό τους επίπεδο στο μεγαλύτερο ποσοστό ήταν τριτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

Ο αριθμός των συνεργαζομένων κτηνοτρόφων ήταν ανάλογος με τις υποδομές και τις δυνατότητες επεξεργασίας των τυροκομείων. Η περίοδος λειτουργίας των συμπίπτει κυρίως με την αμελκτική περίοδο των αιγοπροβάτων και παράγουν κατά κύριο λόγο φέτα, κασέρι, κεφαλοτύρι και προϊόντα τυρογάλακτος. Σημαντικός αριθμός των ιδιοκτητών των τυροκομείων ήταν οι γονείς τους αλλά και οι ίδιοι αιγοπροβατοτρόφοι, κυρίως μετακινούμενοι και εξακολουθούν και σήμερα να συνεργάζονται με μετακινούμενους εκτροφείς.

Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουν από τη συνεργασία τους με τους μετακινούμενους κτηνοτρόφους ήταν η υγιεινή και η ποιότητα του γάλακτος, για αυτό το λόγο και πραγματοποιούν τακτικά ενημερωτικές συγκεντρώσεις, ο ανταγωνισμός των τιμών και το υψηλό κόστος συγκέντρωσης του γάλακτος. Όσον αφορά τα παραγόμενα προϊόντα δεν αντιμετωπίζουν σχεδόν κανένα πρόβλημα στη διάθεσή τους, αντιμετωπίζουν όμως, σημαντικά προβλήματα στις συναλλαγές με τις τράπεζες, με τους πελάτες και τον μεγάλο ανταγωνισμό των προϊόντων στα σημεία πώλησης.

Τελευταίο και σημαντικότερο είναι αισιόδοξοι για το μέλλον του κλάδου της κτηνοτροφίας τον οποίο θεωρούν ιδιαίτερα ελκυστικό και ελπιδοφόρο για τους νέους.

Βιβλιογραφία

1. Ελληνόγλωσση βιβλιογραφία

Ακριβού, Μ., 2015. *Τυράς: Η γαλακτοβιομηχανία που έδωσε «πνοή» στα Τρίκαλα*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.fortunegreece.com/article/tiras-i-galaktoviomichania-pou-edose-pnoi-sta-trikala/> , Ημερομηνία ανάκτησης 8-1-2016.

Καρατάσιου, Ε., *Ο πρίγκιπας του Βερμίου στον κάμπο της Θεσσαλίας*. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.hxwsarakatsanwn.gr/arthografia/genika-arthra/item/301-prikipas-vermiou>, Ημερομηνία ανάκτησης 15-2-2016.

Κουλούτσης, Δ., «Ακτινογραφία» στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων της Λάρισας». Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://thessalikigi.gr/enot-news/1202-lr->, Ημερομηνία ανάκτησης 16-3-2016.

Κουρέτας, Δ., 2012. *Διαχείριση τυρογάλακτος στη Θεσσαλία*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://www.thessaly.gov.gr/data/ps_apof/2012.pdf, Ημερομηνία ανάκτησης 2-9-2015.

Λάγκα, Β., 2005. *Αιγοπροβατοτροφία*, Θεσσαλονίκη, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης.

Λίβα, Ε. & Σ., Χτούρης, 2012. *Παραδοσιακές Τεχνολογίες Παραγωγής Τροφίμων βασισμένων στην Εκτροφή Αιγοπροβάτων*, Culture and Nature: The European Heritage Of sheep Farming And Pastoral Life Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: www.prismanet.gr/canepal/fr_exhibitions/item/download/145, Ημερομηνία ανάκτησης 12-4-15.

Μανάβης, Ν., 2016. *Αποκαλυπτικά στοιχεία για την εξέλιξη του κλάδου το 2015*. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.emprosnet.gr/article/84106-agkomaha-alla-antehei-i-ktinotrofia> , Ημερομηνία ανάκτησης 8-6-2015.

Μασούρας, Θ., 2012. *Προοπτικές ανάπτυξης της ελληνικής γαλακτοκομίας. Η συμβολή της βιομηχανίας και των μικρών τυροκομείων*. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:

<http://www.foodexpoevents.com/files/eisigiseis/Masouras.pdf>, Ημερομηνία ανάκτησης 28-11-2015.

Μποζούδη, Δ., 2009. *Εξέλιξη της μικροχλωρίδας, ιδιαίτερα της γαλακτικής, κατά την παρασκευή, ωρίμανση και διατήρηση της γραβιέρας Κρήτης από νοπό και παστεριωμένο γάλα.* Μεταπτυχιακή διατριβή, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.), Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://ikee.lib.auth.gr/record/113739/files/mpozoude.pdf> Ημερομηνία ανάκτησης 25-11-2015 , Ημερομηνία ανάκτησης 6-6-2015.

Μπούρμπου, Σ., 2011. *Οικονομικότητα εκτροφής προβάτου γαλακτοπαραγωγής,* Μεταπτυχιακή διατριβή, Π.Μ.Σ. «Ολοκληρωμένη διαχείριση Παραγωγή γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», Γ. Π. Αθηνών, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο http://dspace.aua.gr/jspui/bitstream/10329/4424/1/Bourbou_S.pdf, Ημερομηνία ανάκτησης 22-5-2016.

Οικονόμου, Ε., 2011. *Μελέτη του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) με έμφαση στη συγκριτική ανάλυση της αγοράς υποσυσκευασμένων και ιδιωτικής ετικέτας προϊόντων,* Μεταπτυχιακή διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων και Τμήμα επιστήμης ζωικής παραγωγής και υδατοκαλλιεργειών, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο http://dspace.aua.gr/jspui/bitstream/10329/4554/1/Oikonomou_E.pdf, Ημερομηνία ανάκτησης 6-8-2015.

Παρπούνα, Μ., 2015. *Προσδιορισμός δεικτών αυθεντικότητας τυριών ΠΟΠ.* Μεταπτυχιακή διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://dspace.aua.gr/xmlui/bitstream/handle/10329/6307/Parpouna_M.pdf?sequence=3, Ημερομηνία ανάκτησης 6-10-2015.

Πολυμερίδου, Κ., 2013. *Αγορά τυριού: Παραδοσιακό προϊόν, μοντέρνο marketing,* Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.marketingweek.gr/default.asp?pid=9&la=1&cID=1&arID=48176> , Ημερομηνία ανάκτησης 27-3-2016.

Σιδέρη, Μ., 2004. «Σβήνουν» οι μικρές μονάδες στον κλάδο των τυροκομικών προϊόντων. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.kathimerini.gr/180924/article/oikonomia/epixeirhseis/svhnoun-oi-mikres-monades-ston-klado-twn-tyrokomikwn-proiontwn> , Ημερομηνία ανάκτησης 15-2-2016.

Σκούφου, Δ., 2004. *Κυριαρχία των μεγάλων και στην τυροκομία.* Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.tanea.gr/news/economy/article/4358087/?iid=2>, Ημερομηνία ανάκτησης 4-12-2015.

Φράγκου, Η., 2013. *Φέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)- Η σημασία της πιστοποίησης στην ελληνική τυροκομία* Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://www.elgo.gr/images/pdf/publications/demeter_magazine/dmtr2p17-20.pdf, Ημερομηνία ανάκτησης 22-5-2016.

Χαβαλέ, Ε., 2010. *Παραγωγή και ανάλυση του εξωτερικού εμπορίου του τυριού φέτα.* Μεταπτυχιακή διατριβή, Θεσσαλονίκη. Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.), Ημερομηνία ανάκτησης 30-11-2015. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://ikee.lib.auth.gr/record/123169/files/xavale.pdf>.

Ψαρούδα, Α., Γευστική αρμονία...κρασί & τυρί. Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://www.voldrinks.gr/site/index.php?option=com_k2&view=item&id=1285:%CE%B3%AF&Itemid=16&tmpl=component&print=1, Ημερομηνία ανάκτησης 10-12-2015.

2. Πηγές διαδικτύου

Διαδίκτυο 1., *Τυροκόμηση & εκπαίδευση η εξέλιξη της παράδοσης,* Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://www.zookomos.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=184:a&catid=52:2011-10-21-08-21-07&Itemid=168 , Ημερομηνία ανάκτησης 5-9-2015.

Διαδίκτυο 2., 2014. *Αξιοποίηση τυπικών γαλακτοκομικών προϊόντων της Θεσσαλίας*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο, <http://www.prd.uth.gr/uploads/publications/2014/89b545a1372244baf12dc9e0a2893ff28db386c.pdf>, Ημερομηνία ανάκτησης 5-2-2016.

Διαδίκτυο 3., 2011. *Η κατάσταση και οι προοπτικές των ΜΜΕ στην Ελλάδα. πέμπτο παραδοτέο:Γ ενότητα της έκθεσης: κλαδική και δικτυακή διάσταση των ΜΜΕ: μεταποίηση κλαδική ανάλυση: τυροκομικά προϊόντα:* Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://docplayer.gr/3061996-Etisia-ekthesi-2011-me-thema-i-katastasi-kai-oi-prooptikes-ton-mme-stin-ellada.html>, Ημερομηνία ανάκτησης 5-8-2015.

Διαδίκτυο 4., 2005. *Η Ιστορία του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://globalsustain.org/files/PIOP_PORISMATA_SYNEDRIOU_GALAKTOS.pdf, Ημερομηνία ανάκτησης 3-10-2015.

Διαδίκτυο 5., *Η Θεσσαλία-παραδοσιακή τυροκομία*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.terrathessalia.gr/thessalia/traditional-creamery/?lang=gr#>, Ημερομηνία ανάκτησης 6-11-2016.

Διαδίκτυο 6., **ΕΛΟΓΑΚ**, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: [http://www.elogak.gr/\(S\(jdamp4bi5ywrub3ay4wtvw55\)/Elogak/anaforesAigoprovio.aspx?pagenb=20859](http://www.elogak.gr/(S(jdamp4bi5ywrub3ay4wtvw55)/Elogak/anaforesAigoprovio.aspx?pagenb=20859) , Ημερομηνία ανάκτησης 3-8-2015.

Διαδίκτυο 7., *Ιστορία της Γαλακτοκομικής σχολής Ιωαννίνων*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: http://www.elgo.gr/images/pdf/publications/demeter_magazine/t8p18-19.pdf , Ημερομηνία ανάκτησης 4-8-2015.

Διαδίκτυο 8., *Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο: <http://www.aua.gr/ndcg/index.htm>, Ημερομηνία ανάκτησης 23-9-2015.

Διαδίκτυο 9., *Εγκεκριμένες εγκαταστάσεις γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/facilities/milk_facilities

[Ημερομηνία ανάκτησης 3-4-2016](#) ,Ημερομηνία ανάκτησης 4-9-2015.

Διαδίκτυο 10., «Καλάθι προϊόντων περιφέρειας Θεσσαλίας» Επιχειρησιακό σχέδιο

Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:

http://ireteth.certh.gr/agrothessaly/files/2014/09/epix_sxedio_kalathi_thessalias.pdf ,

Ημερομηνία ανάκτησης 7-7-2015.

Διαδίκτυο 11., ΕΛΟΓΑΚ , Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:

[http://www.elogak.gr/\(S\(asxeiqhgmjx3fchwidtp55\)\)/Elogak/anaforesAigoprovio.aspx?pagenb=20859](http://www.elogak.gr/(S(asxeiqhgmjx3fchwidtp55))/Elogak/anaforesAigoprovio.aspx?pagenb=20859) , Ημερομηνία ανάκτησης 26-4-2016.

Διαδίκτυο 12., 2014. *Η Ελληνική κτηνοτροφία*, Διαθέσιμο στο διαδίκτυο:

<http://www.farmanews.gr/Article.php?ID=1853> Ημερομηνία ανάκτησης 4-2-2015.

Διαδίκτυο 13., 2011. *Το τυρί στη σύγχρονη Ελλάδα* Διαθέσιμο στο

διαδίκτυο: <https://www.youtube.com/watch?v=EeRKfuUEIn8>, Ημερομηνία ανάκτησης 15-12-2015.

3. Ξενόγλωσση βιβλιογραφία

Eeklof-Stork, N. 1990. *The world atlas of cheese*. London: Paddington Press LTD.

4. Προσωπική επικοινωνία

Προσωπική επικοινωνία, 1., Ελληνική Στατιστική Εταιρεία (ΕΛΣΤΑΤ).

Προσωπική επικοινωνία, 2., Διευθύνσεις Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Θεσσαλίας και των Π.Ε. Θεσσαλίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ



ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ



ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

<http://www.ap.teithe.gr/>

ΔΕΛΤΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ

Η παρούσα έρευνα αποτελεί μέρος της πτυχιακής εργασίας μου με θέμα «**Καταγραφή και δυναμική των τυροκομείων στην Περιφέρεια Θεσσαλίας**» και πραγματοποιείται στο Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, του ΑΤΕΙΘ. Θα σας παρακαλούσα να μας βοηθήσετε απαντώντας με ειλικρίνεια στις παρακάτω ερωτήσεις, λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι οι απαντήσεις σας θα είναι άκρως εμπιστευτικές και θα παραμείνουν για χρήση μόνον για την διεξαγωγή της έρευνας. Επιβλέπων Καθηγητής: Ιωάννης Μητσόπουλος, Επίκουρος Καθηγητής, ΑΤΕΙΘ, τηλ. 2310013314.

Ημερομηνία

Αύξων αριθμός :.....

Α. ΔΗΜΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ:.....ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:.....

ΔΗΜΟΣ:.....ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ:.....

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ:.....

ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ:.....

1. Φύλο ιδιοκτήτη τυροκομείου

1. Άντρας

2. Γυναίκα

2. Ηλικία ιδιοκτήτη τυροκομείου

- 1. 20-29
- 2. 30-39
- 3. 40-49
- 4. 50-59
- 5. 60-69

3. Μορφωτικό επίπεδο ιδιοκτήτη του τυροκομείου

- 1. Δημοτικό
- 2. Γυμνάσιο
- 3. Λύκειο/ΤΕΕ
- 4. Σχολή τυροκόμων

4. Έτος ίδρυσης του τυροκομείου.

- 1. 1970-1979
- 2. 1980-1989
- 3. 1990-1999
- 4. 2000-2009
- 5. 2010-2014

5. Νομική μορφή του τυροκομείου.

- 1. Ατομική επιχείρηση
- 2. Ο.Ε
- 3. Α.Ε
- 4. Ε.Π.Ε
- 5. Συνεταιριστική μονάδα
- 6. Άλλη

6. Πηγή χρηματοδότησης του τυροκομείου.

- 1. Αυτοχρηματοδότηση
- 2. Αναπτυξιακά προγράμματα
- 3. Δάνεια
- 4. Συνδυασμός όλων των παραπάνω
- 5. Άλλη πηγή

7. Ιδιοκτησιακό καθεστώς των εγκαταστάσεων του τυροκομείου.

- 1. Ιδιόκτητο
- 2. Ενοικιαζόμενο

8. Αριθμός εργαζομένων στο τυροκομείο

- 1. 1-4
- 2. 4-9
- 3. 10-19
- 4. 20-29
- 5. >30

9. Ο υπεύθυνος τεχνίτης τυροκόμησης είναι:

- 1. Ο ιδιοκτήτης
- 2. Μέλος της οικογένειας
- 3. Ιδιοκτήτης και υπάλληλος
- 4. Υπάλληλος εξειδικευμένος
- 5. Υπάλληλος εμπειροτέχνης

10. Το τυροκομείο ήταν διάδοχη επιχείρηση;

- 1. Των παππούδων
- 2. Της οικογένειας
- 3. Δημιούργημα του ιδιοκτήτη

11. Ασκούσατε πριν την ενασχόληση με το τυροκομείο το επάγγελμα του κτηνοτρόφου;

Ναι

Όχι

12. Αν ναι, είχατε σχέση με την μετακινούμενη κτηνοτροφία;

Ναι

Όχι

13. Περίοδος λειτουργίας του τυροκομείου.

1. 12 μήνες

2. 10-11 μήνες

3. 8-9 μήνες

14. Ποσότητα ημερήσιας επεξεργασίας γάλακτος.

1. 1.000-4.499

2. 5.000-9.999

3. 10.000-19.999

4. 20.000-49.999

5. >50.000

15. Αριθμός των εκτροφών που συνεργάζεστε.

1. 1-29

2. 30-49

3. 50-99

4. >100

16. Πόσες από αυτές τις εκτροφές είναι μετακινούμενες (Αριθμός ή Ποσοστό);

17. Παρασκευάζετε προϊόντα μόνο από γάλα μετακινούμενων εκτροφών;

Ναι

Όχι

18. Ποιο είναι το κύριο γαλακτοκομικό προϊόν που παρασκευάζετε;

- 1. Φέτα Π.Ο.Π
- 2. Κεφαλοτύρι
- 3. Κασέρι
- 4. Μανούρι Π.Ο.Π
- 5. Μυζήθρα

19. Αντιμετωπίζετε πρόβλημα στη διάθεση των παραγόμενων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Ναι Όχι

20. Αν ναι ποιο/α

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

21. Είναι μόνιμοι συνεργάτες οι μετακινούμενοι εκτροφείς;

Ναι Όχι

22. Είναι συνεργάσιμοι;

Ναι Όχι

23. Ποια από τα παρακάτω πρόβλημα αντιμετωπίζετε με τους συνεργαζόμενους μετακινούμενοι εκτροφείς.

- 1. Με τη συνεργασία
- 2. Με την υγιεινή και την ποιότητα του γάλακτος
- 3. Με τον ανταγωνισμό των τιμών του γάλακτος
- 4. Με τη συγκέντρωση του γάλακτος
- 5. Άλλο

24. Διοργανώνετε συγκεντρώσεις για ενημέρωση των εκτροφέων σε θέματα που αφορούν:

Ναι Όχι

25. Για ποια από τα παρακάτω θέματα τους ενημερώνετε

1. Ποιότητας και υγιεινής γάλακτος
2. Διατροφής των ζώων
3. Γενικότερα διαχείρισης εκτροφών
4. Άλλο

26. Η άποψη του ιδιοκτήτη τυροκομείου για την κτηνοτροφία.

1. Κλάδος ελκυστικός για τους νέους
2. Λύση ανάγκης για τους νέους
3. Έχει μέλλον
4. Δεν υπάρχει μέλλον

27. Αν δεν υπάρχει μέλλον γιατί:

1. Δεν είναι προσοδοφόρος κλάδος
2. Δεν είναι το επάγγελμα αποδεκτό από την κοινωνία
3. Άλλο

28. Διαθέτει η μονάδα πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ποιότητας

1. EN ISO 9001:2008
2. EN ISO 22000:2005
3. IFS Food Version 6
4. H.A.C.C.P. κατά ΕΛΟΤ 1416
5. ISO14001
6. ISO EN1801
7. Αγγλικό Πρότυπο Διαχείρισης Ποιότητας B.R.C.

Σας ευχαριστούμε για τη συνεργασία.