

# ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

«ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ:  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ»



ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: ANNA ΕΥΘΥΜΙΟΥ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΚΟΚΚΙΝΗΣ Γ, ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2011

Πέντε προσόντα πλέκουν το εγκώμιο του κρασιού.

Είναι δυνατό, όμορφο, ευωδιαστό, δροσερό

και σε κάνει να χορεύεις.

Τζων Χαρινγκτον (1561-1612)

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΠΡΟΛΟΓΟΣ</b> .....	
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ:</b>	
<b>Η Άμπελος και ο οίνος</b> .....	
1.1 Ιστορική αναδρομή της Αμπέλου και του οίνου.....	
1.2 Η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή από την Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία μέχρι την ΕΟΚ.....	
1.3 Το σταφύλι και ο οίνος.....	
1.4 Τύποι κρασιών.....	
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ:</b>	
<b>Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ</b> .....	
2.1 Παγκόσμια παραγωγή σταφυλιού.....	
2.2 Παγκόσμια παραγωγή οίνου.....	
2.3 Εξαγωγές και εισαγωγές οίνου παγκόσμια.....	
2.4 Κατανάλωση οίνου.....	
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ:</b>	
<b>Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ</b>	
3.1 Η κατάσταση στην Ευρωπαϊκή ένωση.....	
3.2 Μεταρρύθμιση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής στον αμπελοοινικό τομέα.....	
3.3 Η κατάσταση στην Ελλάδα.....	
3.3.1 Οίνοι που παράγονται στην Ελλάδα.....	
3.3.2 Παραγωγή σταφυλιών και οίνου.....	
3.3.3 Εισαγωγές και εξαγωγές σταφυλιών και οίνου.....	
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ:</b>	
<b>ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ</b> .....	
4.1 Γενικά για την μεταποίηση.....	
4.2 Μέθοδοι και ωφέλειες της μεταποίησης.....	
4.3 Η συγκέντρωση του οίνου στον κλάδο μεταποίησης.....	

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ:**

### **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ**

5.1 Ιστορικά στοιχεία για την περιοχή του Τυρνάβου.....	
5.2 Γενικά και ιστορικά στοιχεία για τον συνεταιρισμό.....	
5.3 Πρώτη ύλη.....	
5.4 Υφιστάμενες εγκαταστάσεις.....	
5.5 Χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός.....	
5.6 Δυναμικότητα εργοστασίου - Διάρκεια λειτουργίας.....	
5.7 Προϊόντα του Συνεταιρισμού.....	

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup> :**

### **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....**

6.1 Συγκομιδή-Μεταφορά.....	
6.2 Λευκή οινοποίηση.....	
6.3 Ερυθρή οινοποίηση.....	
6.4 Παραγωγή τσίπουρου και ούζου.....	
6.5 Εμφιάλωση.....	
6.6 Συσκευασία-Αποθήκευση.....	

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup>:**

### **ΚΟΣΤΟΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ**

7.1 Εισαγωγή στο κόστος μεταποίησης.....	
7.2 Κόστος μεταποίησης σταφυλιού.....	
7.2.1 Η αξία της πρώτης ύλης και βοηθητικών υλών.....	
7.2.2 Βαθμός απόδοσης της πρώτης ύλης.....	
7.2.3 Αξία υλικών συσκευασίας και άλλων χρησιμοποιούμενων υλών.....	
7.2.4 Συντήρηση και επισκευές κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού.....	
7.2.5 Κόστος μεταφοράς-αποθήκευσης.....	
7.2.6 Κόστος διαφήμισης.....	
7.2.7 Κόστος ανθρώπινης εργασίας.....	
7.2.8 Κόστος καυσίμων και ενέργειας.....	
7.2.9 Αποσβέσεις περιουσιακών στοιχείων συνεταιρισμού.....	
7.2.10 Ασφάλιστρα και φόροι.....	

7.2.11 Τόκοι και έξοδα τραπεζών.....	
7.2.12 Λοιπά έξοδα.....	
7.3 Συνολικές δαπάνες παραγωγής.....	
7.4 Κόστος μεταποίησης.....	

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup> :**

**ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ.....**

8.1 Εγχώρια αγορά οίνου.....	
8.2 Διεθνή αγορά ελληνικού οίνου.....	
8.3 Δίκτυα διανομής.....	
8.4 Διαφήμιση.....	
8.5 Στοιχεία πωλήσεων.....	
8.6 Αποτελέσματα Περιγραφικής Στατιστικής.....	

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup> :**

**ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....**

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

**ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ.....**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β**

**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ.....**

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Όνειρο κάθε παιδιού είναι να μπει στο πανεπιστήμιο και να σπουδάσει. Έτσι και εγώ ένωσα πολύ τυχερή όταν το 2007 έμαθα ότι εξασφάλισα την πολυπόθητη εισαγωγή μου στο τμήμα Εμπορίας και Διαφήμισης. Η διεπιστημονικότητα του αντικειμένου της σχολής επιτρέπει στον φοιτητή να διδαχθεί και να ενημερωθεί για πολλά και διαφορετικά θέματα της καθημερινής του ζωής. Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους καθηγητές της σχολής για το ενδιαφέρον που έδειξαν. Θα ήταν παράλειψη να μην ευχαριστήσω θερμά όλους του ανθρώπους του Αγροτικού Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου για την πολύτιμη βοήθεια τους και τη συμπαράστασή τους. Ιδιαίτερες ευχαριστίες πρέπει να δοθούν στον διευθυντή του οινοποιείου που μου έδωσε την άδεια να εκπονήσω την εργασία μου εκεί, και στον γεωπόνο που μου παρείχε πολύτιμες πληροφορίες και υλικό. Το σημαντικότερο όμως μέλος για την πραγματοποίηση αυτής της έρευνας είναι όλοι εκείνοι οι παραγωγοί που δέχτηκαν να συμπληρώσουν το ερωτηματολόγιο και να μου αφιερώσουν λίγο από τον πολύτιμο και περιορισμένο χρόνο τους, αφού η έρευνα πραγματοποιήθηκε κατά τη διάρκεια του τρύγου. Ακόμη δεν πρέπει να αγνοηθεί η συμπαράσταση της οικογένειάς μου όλον αυτόν τον καιρό της ενασχόλησής μου με την παρούσα μελέτη, αλλά και καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου στο τμήμα του Marketing. Η παρούσα πτυχιακή διατριβή έγινε με σκοπό να παρουσιαστεί ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου αναλύοντας κάθε στοιχείο του ξεχωριστά. Πιο συγκεκριμένα αφού δόθηκαν κάποια εισαγωγικά στοιχεία σχετικά με την ιστορία των σταφυλιών και του οίνου, την παραγωγή τους παγκόσμια, στην ευρωπαϊκή ένωση και την Ελλάδα παρουσιάστηκε ο συνεταιρισμός ξεκινώντας από κάποια ιστορικά στοιχεία του, δεδομένα σχετικά με τις υφιστάμενες εγκαταστάσεις και τα προϊόντα του. Στη συνέχεια αναλύθηκε η παραγωγική διαδικασία και έπειτα παρουσιάστηκε λεπτομερώς το κόστος μεταποίησης των προϊόντων του και τέλος δόθηκαν στοιχεία σχετικά με την εγχώρια και διεθνή αγορά του ελληνικού οίνου, με τα δίκτυα διανομής καθώς και στοιχεία σχετικά με τις πωλήσεις των προϊόντων του.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Ελλάδα είναι μια κατ' εξοχήν αγροτική χώρα. Είναι μια χώρα με αρκετές αγροτικές εκμεταλλεύσεις και σημαντικό αριθμό αγρωτών. Η κρίση το τελευταίο διάστημα, έχει επηρεάσει σε πολύ μεγάλο βαθμό τον αγροτικό τομέα. Ιδιαίτερα η περιοχή της Θεσσαλίας και συγκεκριμένα ο Θεσσαλικός κάμπος, έχει επηρεαστεί αρκετά, αφού ένα πολύ μεγάλο μέρος του πληθυσμού ασχολείται με τη γεωργία. Ένα από τα καλλιεργούμενα φυτά είναι τα σταφύλια και κατ' επέκταση η παραγωγή κρασιών, λευκών και ερυθρών. Η κατανάλωση μέτριας ποσότητας κρασιού, σύμφωνα με τα λεγόμενα των ιατρών, κάνει καλό στην υγεία και στο κυκλοφορικό σύστημα. Όμως τις τελευταίες μέρες, παρακολουθώντας τις εξελίξεις του αγροτικού τομέα, έχουν ακουστεί πολλά παράπονα από τους παραγωγούς όλης της Ελλάδας για την τιμή του σταφυλιού. Συγκεκριμένα, από 0,50€ που ήταν πέρυσι, έπεσε φέτος στα 0,35€. Όλη αυτή η κατάσταση επηρεάζει την οικονομία της περιοχής, η οποία στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στη γεωργία. Το εισόδημα των αμπελοπαραγωγών μειώνεται και η κρίση στον κλάδο των αμπελιών είναι εμφανής. Η ύπαρξη των συνεταιρισμών αποτελεί ένα στήριγμα για τους παραγωγούς. Χωρίς αυτή τη βοήθεια πολλοί νέοι άνθρωποι φεύγουν από την επαρχία και κατευθύνονται προς τα μεγάλα αστικά κέντρα με σκοπό της εύρεση εργασίας. Αυτό συντελεί στην περαιτέρω ερήμωση της υπαίθρου και τον παραγκωνισμό του πρωτογενούς τομέα παραγωγής, δηλαδή της γεωργίας. Η άμπελος και ο οίνος έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην ιστορία της ανθρωπότητας. Αποτελούσαν μία από τις κύριες απολαύσεις της ζωής και ένα πεδίο στο οποίο συγκρίνεται το κοινωνικό "status symbol" (σύμβολο κοινωνικής κατάστασης). Η παγκόσμια παραγωγή σταφυλιού και οίνου ανέρχεται σε 67.708.587 και 27.271.143 τόνους αντίστοιχα για το έτος 2008, με την Ευρώπη να εμφανίζεται πρώτη. Όσον αφορά τις εξαγωγές και εισαγωγές παγκόσμια η Ευρώπη είναι και εδώ στην πρώτη θέση. Σχετικά με την παραγωγή οίνου στην ευρωπαϊκή ένωση δεν υπήρχαν στοιχεία για αρκετές χώρες, παρόλα αυτά η Ελλάδα κατέχει ένα ποσοστό της τάξης του 4,87% ενώ οι εισαγωγές και εξαγωγές της ευρωπαϊκής ένωσης κατέχουν σημαντικό ποσοστό στις παγκόσμιες εισαγωγές και εξαγωγές και πιο συγκεκριμένα το 61,3% και 62,2% αντίστοιχα. Σε αντίθεση με τα παραπάνω η Ελλάδα για τον έτος 2008 παρήγαγε 950.000 τόνους σταφυλιών και 400.000 τόνους οίνου συμμετέχοντας με ποσοστό 1,4% και 1,5% αντίστοιχα. Το μικρό ποσοστό συμμετοχής της Ελλάδας στην παγκόσμια παραγωγή, τόσο σταφυλιών όσο και οίνου, οδηγεί στο συμπέρασμα ότι πρέπει να αντιμετωπιστούν σημαντικά προβλήματα σε εθνικό και σε περιφερειακό επίπεδο, με σκοπό την ανάπτυξη και την επέκταση των αγορών στις οποίες απευθύνονται τα ελληνικά οινοποιητικά προϊόντα. Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου ιδρύθηκε το 1961 από τους αμπελουργούς της επαρχίας Τυρνάβου του Νομού Λάρισας, με σκοπό την αξιοποίηση του πλούσιου δυναμικού της σταφυλικής παραγωγής της περιοχής με την παραγωγή και εμφιάλωση οίνων και διαθέτει 473 μέλη. Οι ποσότητα των σταφυλιών που οινοποιούνται κάθε χρόνο στον συνεταιρισμό ξεπερνούν τους 10.000 τόνους. Το 40% περίπου της ποσότητας αυτής είναι της ποικιλίας Μοσχάτο Αμβούργου και τα προϊόντα που παράγονται διακρίνονται για την υψηλή τους ποιότητα. Από την ημέρα της ίδρυσης του ο συνεταιρισμός ακολουθεί μια ανοδική πορεία, γεγονός που τον κατατάσσει μεταξύ των καλύτερων συνεταιρισμών της χώρας. Ο κύκλος εργασιών του ανέρχεται τα τελευταία χρόνια στο ποσό των 9.000.000,00 €. Η αξία των εγκαταστάσεων του ανέρχεται σε 1.482.574,43 ευρώ ενώ η αξία του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού του σε 2.309.957,46 ευρώ. Η δυναμικότητα του συνεταιρισμού είναι περίπου σε ανώτερο όριο 13.000.000 κιλά σταφύλια τον χρόνο. Το 2009 στον συνεταιρισμό προσκομίσθηκαν 9.732.000 κιλά σταφύλια για οινοποίηση ενώ διέθετε ήδη απόθεμα περίπου ίσο με το υπόλοιπο της δυναμικότητας τους. Οι εισπράξεις που είχε ο Συνεταιρισμός για το έτος 2009 και 2008 ήταν 10.446.476,04 ευρώ και 10.399.905,8 ευρώ αντίστοιχα. Οι εισπράξεις αυτές του Συνεταιρισμού αυξήθηκαν κατά 46.570,24. Στο τέλος του Δεκέμβρη του 2009, ο Συνεταιρισμός έκλεισε τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2008 με θετικό οικονομικό αποτέλεσμα 336.754,83 ευρώ ενώ τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2007 με θετικό αποτέλεσμα 149.645,10 ευρώ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

### Η ΑΜΠΕΛΟΣ ΚΑΙ Ο ΟΙΝΟΣ

#### 1.1 Ιστορική αναδρομή της Αμπέλου και του οίνου

Γνωρίζουμε ότι η άμπελος υπήρχε ένα εκατομμύριο χρόνια προ Χριστού. Έπαιξε σημαντικό ρόλο στην ιστορία της ανθρωπότητας, με την εξάπλωση του μεσογειακού πολιτισμού από τη Μέση Ανατολή έως την Ελλάδα και τη Ρώμη και αργότερα με την εξάπλωση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας στην Ιταλική Χερσόνησο, στην Ιλλυρία στην Γαλλία, στην Γερμανία και στην Ισπανία (Δαμηλάκος, 1988, Σελ. 9).

Όσο και αν υπάρχουν ενδείξεις ύπαρξης του είδους *Vitis* κατά την τριτογενή περίοδο (10-1 εκατομμύρια χρόνια π.χ.) καθώς επίσης και στη Μικρά Ασία, στην Ανατολική Ευρώπη και ούτε λίγο ούτε πολύ στην Αμερική, είναι βέβαιο ότι η *Vitis silvestris* υπήρχε στην αυτοφυή γλωρίδα στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στη Γαλλία, στη Γερμανία και στην Ισπανία από την αρχή της τεταρτογενούς περιόδου (1-0,6 εκατομμύρια χρόνια π.χ.), ενώ αντίθετα η *Vitis vinifera* (η καλλιεργήσιμη άμπελος) είναι σίγουρα αποτέλεσμα καλλιέργειας κατά την εποχή του ορειχάλκου (3000-1500



π.χ.) στην Αίγυπτο και στα νησιά του Αιγαίου-Ελληνικά νησιά από την εποχή του σιδήρου (1500-1000 π.χ.), στην Ιταλία και σε άλλες περιοχές της Ευρώπης που καλλιεργούν ακόμα και σήμερα την άμπελο. Και με τα ίχνη της *Vitis vinifera*, εμφανίζονται κατά την εποχή του ορειχάλκου, και τα ίχνη του κρασιού, με μορφή αγγείων κρασιού (βαρέλια, πήλινα αγγεία, αμφορείς, καράφες, κύπελλα, φλιτζάνια, κάλυκες), πιεστηρίων και οйнаποθηκών (Δαμηλάκος, 1988, Σελ. 11).

Η Αίγυπτος είχε μακρότατη παράδοση οινοποιίας, με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000 π.Χ.: αναφέρονται βασιλικοί αμπελώνες, απεικονίζονται ποικιλίες σταφυλιού διαφόρων αποχρώσεων, σκηνές αμπελουργίας και οινοποίησης (ακόμη και μηχανικά πιεστήρια!), ενώ βρέθηκαν αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100 π.Χ.) στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός.

Οι Σημιτικοί λαοί της ανατολικής Μεσογείου ήρθαν νωρίς σε επαφή με το κρασί. Στην Παλαιά Διαθήκη οι αναφορές αφθονούν: Με το που στράγγισαν τα νερά του κατακλυσμού *"ήρξατο Νώε άνθρωπος γεωργός γης και εφύτευσε αμπελώνα"* (Γένεσις, θ' 20). Οι Φοίνικες ήταν ξακουστοί οινοποιοί αλλά και έμποροι: φοινικικοί οίνοαμφορείς έχουν βρεθεί σχεδόν σε κάθε περιοχή της ανατολικής και κεντρικής Μεσογείου. Η Τύρος ήταν από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οινεμπορίου.



Οι Έλληνες, οι οποίοι διέπρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, γνώρισαν τον οίνο πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία. Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν τον οίνο από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή/και Αιγύπτιους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι, μη ελληνικής καταγωγής, Κυκλαδίτες και Μινωίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Η σχετική με τον οίνο μυθολογία (διονυσιακοί, ορφικοί κ.α. μύθοι) είναι πλουσιότατη, δεν δίνει όμως συγκεκριμένες ενδείξεις.

Η άμπελος και ο οίνος δεν επηρέασαν βαθειά μόνο τον πολιτισμό των ευρωμεσογειακών λαών, συνέβαλαν επίσης στον καθορισμό της μορφής της κοινωνίας διαμέσου των αιώνων αφού αποτελεί κατεξοχήν εποικιστικό φυτό, που ανάγκασε τον άνθρωπο να προσηλωθεί στη γη και να σταματήσει τις μεταναστεύσεις του, περνώντας από τον νομαδισμό στη δημιουργία κατοικημένων κέντρων, από το κυνήγι και το ψάρεμα στην περισσότερο εξελιγμένη καλλιέργεια της γης (Δαμηλάκος, 1988. Σελ. 12).

Στο τραπέζι, το φαγητό και ο οίνος αποτελούσαν μία από τις κύριες απολαύσεις της ζωής και ένα πεδίο στο οποίο συγκρίνεται το κοινωνικό “status symbol” (σύμβολο κοινωνικής κατάστασης). Ο οίνος και το ψωμί αποβαίνει συνεπώς ένας θεμελιώδης πόρος της γεωργίας, μία αναντικατάστατη βάση της διατροφής των λαϊκών μαζών, ένα σύμβολο φιλοξενίας.

Αυτός ο τεράστιος χώρος που καταλαμβάνεται από την άμπελο και τον οίνο στις διάφορες πλευρές της ανθρώπινης κοινωνίας των μεσογειακών λαών, έχει σχέση με μια εξίσου μεγάλη επίπτωση της αμπελοργίας και οινοπαραγωγής στην οικονομία και στην πολιτική. Περισσότερο από δύο χιλιάδες χρόνια η σπουδαιότητα της αμπελοργίας και της οινοπαραγωγής υπήρξε τέτοια που απαιτούσε σχολαστικές ρυθμίσεις της παραγωγής και του εμπορίου του οίνου, αυστηρότατες διατάξεις εναντίον της απάτης, μέτρα περιορισμού της αμπελοκαλλιέργειας σε περιόδους σοβαρών κρίσεων που οφείλονται σε πλεονάσματα, κανονισμούς αγοράς, ενώ ο οίνος ήταν άσβεστη και αναντικατάστατη πηγή φόρου (Δαμηλάκος, 1988.Σελ. 13).

Όπου υπήρχε άμπελος, αναπτύχθηκε το εμπόριο του οίνου. Ήδη 1500 χρόνια π.χ. οι Φοίνικες διέσχιζαν την Μεσόγειο μεταφέροντας με τα πλοία τους τον οίνο που παραγόταν στην Ελλάδα, στην Ιταλία και την Ισπανία. Και μετά τους Φοίνικες οι Έλληνες, που ανακάλυψαν την Ιταλική Χερσόνησο γύρω στον 8<sup>ο</sup> π.χ. αιώνα, και ίδρυσαν δικές τους αποικίες, ακμάζοντα εμπορικά κέντρα-τη Μεγάλη Ελλάδα-στα οποία το εμπόριο του οίνου ήταν πρωταγωνιστής.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός, ότι στην αρχή και για χιλιετίδες, στο εμπόριο του οίνου ο ρόλος του εμπόρου είχε την πρώτη θέση: ήταν ένας επιχειρηματίας κάτοικος της πόλεως, εν ανάγκη εξοπλισμένος με μία ειδική τεχνική,

εμπορική και οικονομική οργάνωση, ενώ αντίθετα η οργάνωση αυτή έλειπε σχεδόν στον αμπελουργό-οινοποιό (Δαμηλάκος, 1988. Σελ. 13).

## **1.2 Η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή από την Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία μέχρι την ΕΟΚ**

Είναι γεγονός ότι η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή αναπτύχθηκε με αργά βήματα από την αρχαιότητα μέχρι τον 20<sup>ο</sup> αιώνα.

Κάποτε η αμπελοφυτεία διήλθε μεγάλες περιόδους οικονομικής ύφεσης. Η άμπελος θριάμβευσε στον χώρο της γεωργίας, της οικονομίας και στις συνήθειες των μεσογειακών χωρών από την αρχή μέχρι την εποχή της μεγαλύτερης λάμψης της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, που απλώνεται βαθμιαία σε όλα σχεδόν τα τότε γνωστά εδάφη στην Ευρώπη και την Μέση Ανατολή .

Έπειτα, με την πτώση της αυτοκρατορίας, ακόμα και η αμπελοκαλλιέργεια, όπως και όλη η γεωργία, οδηγήθηκε σε ταχεία παρακμή. Η κατάρρευση της Ρώμης και οι επιδρομές των βαρβάρων, αποτέλεσαν το χαμηλότερο σημείο.

Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι εκείνη την στιγμή η αγροτική τέχνη και ιδιαίτερα η παραγωγή του οίνου έμεινε ζωντανή χάρη στο έργο των μοναστικών ταγμάτων, ειδικά των Βενεδικτίνων και των Σιστερσιανών.

Τέλος η ανακάλυψη της Αμερικής άνοιξε στην άμπελο τις πόρτες ολόκληρου του κόσμου.

Το ιερό φυτό του Βάκχου βγήκε από το παραδοσιακό περιβάλλον της Μεσογείου και χάρη στην εξαιρετική του ικανότητα προσαρμογής, λίγο-λίγο ευδοκίμησε σε όλες τις εύκρατες περιοχές της γης, από τη Χιλή μέχρι την Καλιφόρνια, από τη Νότια Αφρική μέχρι την Αυστραλία, από την Βραζιλία μέχρι τη Βόρεια Αφρική, από τη Νέα Ζηλανδία μέχρι τον Καναδά και το Μεξικό (Δαμηλάκος, 1988. Σελ. 13).

Ο ρόλος της αμπέλου στην παγκόσμια γεωργική οικονομία, προσέλαβε νέες διαστάσεις και δημιούργησε νέα προβλήματα.

Η παραγωγή και το εμπόριο του οίνου κατέστησαν, όπως κάθε άλλη οικονομική δραστηριότητα, ένα σύγχρονο και διεθνές γεγονός.

Τέλος, η νέα πραγματικότητα της Ευρώπης: η Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα, με όλη της την ρυθμιστική οργάνωση, στην οποία ακόμα και η αρχαία μεσογειακή αμπελουργία και οινοπαραγωγή βρίσκει σημεία αναγνώρισης και σωστή τοποθέτηση (Δαμηλάκος, 1988. Σελ. 14-15).

## **1.3 Το σταφύλι και ο οίνος**

Η άμπελος, είναι ένα είδος αυτόχθον φυτού του γεωγραφικού χώρου της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Η άμπελος, ή κλήμα όπως αλλιώς λέγεται είναι

αγγειόσπερμο φυτό που ανήκει στην τάξη των Ραμνωδών και στην οικογένεια των Αμπελοειδών, με πολλές ποικιλίες που καλλιεργούνται στις εύκρατες περιοχές της γης. Η άμπελος καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό του, το σταφύλι, ενώ και τα φύλλα του χρησιμοποιούνται στη μαγειρική (ντολμάδες). Τα σταφύλια μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν ή να χρησιμοποιηθούν είτε για γλυκίσματα (γλυκό του κουταλιού) είτε για την παρασκευή σταφίδων, οίνου, άλλων οινοπνευματωδών ποτών όπως το τσίπουρο και τελικά οινοπνεύματος (αιθανόλης).

Το σταφύλι περιλαμβάνει δύο ξεχωριστά μέρη: το ξυλώδες και τους καρπούς. Κάθε καρπός αποτελείται από τον φλοιό ή επιδερμίδα, τα κουκούτσια ή σπόρους και τη σάρκα, ουσία εύθραυστη, της οποίας το στύψιμο δίνει τον χυμό, τον μούστο. Ο μούστος που βγαίνει από το σταφύλι με ελεύθερη ροή ή πίεση, είναι θολός, γιατί περιέχει ιζήματα που αποτελούνται από κυτταρίνη, πηκτινικές ύλες, πήξη του πρωτοπλάσματος και από υπόλοιπα φλοιών. Το τσίπουρο που μένει μετά το στύψιμο, αποτελείται από το σκληρό μέρος των σταφυλιών, φλοιό και κουκούτσια.

Όπως και για όλα τα τρόφιμα, έτσι και για τον οίνο, για να παραχθεί τελικό προϊόν καλής ποιότητας, πρέπει να διαθέτουμε καλή πρώτη ύλη, δηλαδή μούστο καλής ποιότητας. Σε καμιά περίπτωση μούστος φτωχής ποιότητας δεν μπορεί να δώσει οίνο καλής ποιότητας, εκτός και αν γίνει η κατάλληλη ανάμιξη με ένα πλούσιο μούστο. Αμέσως φαίνεται πόσο καθοριστικής σημασίας είναι η γνώση της χημικής σύστασης του μούστου.

Για τον οινοποιό, εκείνα που έχουν ιδιαίτερη σημασία είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα και σε οξέα. Το σάκχαρο το οποίο αποτελεί και τη βασική τροφή των ζυμομυκήτων, θα δώσει την επιθυμητή αλκοόλη. Τα οξέα επηρεάζουν τόσο την υγιεινή διεξαγωγή μιας ζύμωσης όσο και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου. Σημαντικής σπουδαιότητας είναι και τα άλλα συστατικά γιατί χρειάζονται για την ζύμωση (αζωτούχες ύλες, φωσφορικά και άλλα ανόργανα) και γιατί συνεισφέρουν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως στο χρώμα, στη γεύση και στην οσμή το τελικού προϊόντος. Τέλος η γνώση της χημικής σύνθεσης του μούστου επιτρέπει και προβλέπει την παραγωγή διαφόρων τύπων οίνων καθώς και αναμίξεις για την τυποποίηση τους.

Για να ληφθούν οίνοι ποιότητας, τα σταφύλια πρέπει να έχουν την κατάλληλη σύνθεση και χαρακτήρα για τους τύπους των οίνων που πρόκειται να παρασκευασθούν. Έτσι, μεγάλη σημασία έχει η σύνθεση των σταφυλιών κατά το στάδιο της ωριμότητας και συνεπώς της συγκομιδής.

Γενικώς από το σύνολο ενός τσαμπιού σταφυλιού, τα κοτσάνια (βόστρυχες) αποτελούν το 2-6%. Ο μούστος αποτελείται από 0-5% γίγαρτα. Από 5-12% φλοιούς και από 80-90% χυμό.

Οι βόστρυχες πάνω στους οποίους αναπτύσσονται και βρίσκονται οι ρόγες, κατά το στάδιο της ωριμότητας, αποτελούν το 2-6% του συνολικού βάρους με μια μέση τιμή περίπου 3%. Το σάρκωμα (γνωστό και σαν πολτός, ο οποίος περιβάλλεται

από το φλοιό και περιέχει τα γίγαρτα), αποτελεί το μεγαλύτερο μέρος του καρπού. Περίπου το 83-90% των σπασμένων, αποβοστρυχωμένων σταφυλιών είναι ο χυμός (μούστος).

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η προσεγγιστική σύνθεση των διαφόρων μερών του τσαμπιού του σταφυλιού:

**Πίνακας 1.1 Βάρος και περιεκτικότητα στα διάφορα συστατικά των μερών του τσαμπιού**

	Βάρος %	Νερό%	Οξέα και Άλατα %	Κυτταρίνη και Λιγνίνη %	Ταννίνη%
Βόστρυχες	2-6	60-80	2-9	6-8	1-4
Ρόγες	95-97	-	-	-	-
Φλοιός	5-12	70-80	-	-	1-2
Πολτός	85-87	60-85	0,2-1.2	-	-
Γίγαρτα	0-5	30-40	-	12-13	2-5

Πηγή: Δαμηλάκος, 1988

Πρέπει να σημειωθεί ότι η σχετική αναλογία καθ' ενός από αυτά επηρεάζει την απόδοση σε μούστο, καθώς και την περιεκτικότητα σε μερικά συστατικά.

## 1.4 Τύποι κρασιών

Δεν γνωρίζουμε πολλά πράγματα για τους τύπους των οίνων που παράγονταν στην αρχαιότητα. Έχουμε πληροφορίες για το Μαρεωτικό ο οποίος παράγονταν από αμπέλια της περιοχής που αργότερα χτίστηκε η Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Ήταν λευκός, ελαφρύς, ευχάριστος και με αρωματικό χαρακτήρα. Άλλος γνωστός οίνος παραγόμενος στην ίδια περιοχή ήταν ο Ταινιωτικός οίνος. Θεωρείτο καλύτερος από τον προηγούμενο. Ήταν ένας λευκός οίνος ελαφρά άγουρος και στυφός, λιπαρός και αρωματικός.

Γνωστοί οίνοι της αρχαίας Ελλάδας από διάφορες πηγές έχουν απαριθμηθεί περίπου 30. Ο Ισμαρικός ή Μαρώνειος, το μαύρο γλυκό κρασί που μέθυσσε τον κύκλωπα Πολύφημο και έδωσε την ελευθερία στον Οδυσσέα και τους συντρόφους του, τα γλυκά και μαλακά κρασιά της Θήρας και της Κρήτης, οι λεπτότατοι οίνοι της Κύπρου και της Ρόδου, οι φαρμακευτικού της Πισιδίας, οι μελισσόχρωμοι και γλυκείς της Φρυγίας, ο χαριέστατος εις παλαιώσιν Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο Κνίδιος αίματος γεννητικός, οι ευώδεις της Λέσβου, ο ονομαστός Αρτιούσιος της Χίου και αρκετοί άλλοι που υμνήθηκαν από τους ποιητές της εποχής εκείνης.



Σήμερα η επιστημονική καλλιέργεια, η εφαρμογή νέων μεθόδων οινοποίησης αλλά και η δημιουργία νέων ποικιλιών αμπέλου, μέσα στο διάβα του χρόνου, μας

δίνουν την δυνατότητα να δοκιμάζουμε καθημερινά νέους τύπους οίνων χωρίς άλλον περιορισμό παρά μόνον αυτόν της τσέπης μας.

Τους οίνους μπορούμε να τους διακρίνουμε σύμφωνα με το χρώμα τους, το βαθμό που γλυκίζουν, την περιεκτικότητα τους σε διοξείδιο του άνθρακος, αν είναι αρωματισμένοι ή όχι.

Έτσι σύμφωνα με το χρώμα είναι:

- Λευκοί
- Ερυθρωποί (Ροζέ)
- Ερυθροί

την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα είναι:

- Ήσυχτοι
- Ημιαφρώδης
- Αφρώδης
- Ημιαεριούχοι
- Αεριούχοι

την περιεκτικότητα σε σάκχαρα (γλυκύτητα) είναι:

- Ξηροί
- Ημίξηροι
- Ημίγλυκοι
- Γλυκοί

και αν είναι αρωματισμένα:

- Όπως το Βερμούτ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

### Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

#### 2.1 Παγκόσμια παραγωγή σταφυλιού

Η αμπελοκαλλιέργεια συναντάται σε όλες τις ηπείρους και σε αρκετές χώρες αυτών. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η παγκόσμια παραγωγή σταφυλιών για τα έτη 2007 και 2008.

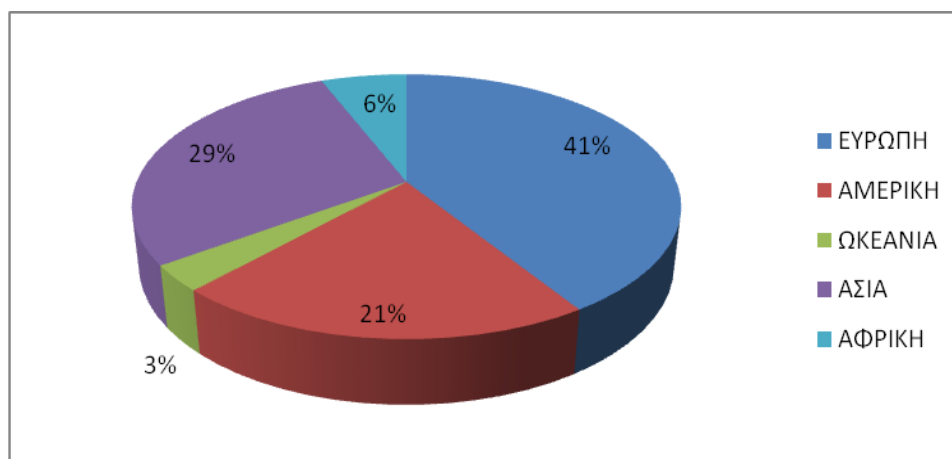
Πίνακας 2.1 Παγκόσμια παραγωγή σταφυλιού σε τόνους για τα έτη 2009 και 2010

ΗΠΕΙΡΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΣ 2010	%	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΣ 2009	%
ΕΥΡΩΠΗ	27.442.847	41,6	27.713.699	40,9
ΑΜΕΡΙΚΗ	13.867.647	21,0	14.200.222	21,0
ΩΚΕΑΝΙΑ	1.720.439	2,6	2.146.790	3,2
ΑΣΙΑ	18.887.499	28,6	19.568.121	28,9
ΑΦΡΙΚΗ	4.052.712	6,1	4.079.755	6,0
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>65.971.144</b>	<b>100</b>	<b>67.708.587</b>	<b>100</b>

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Όπως βλέπουμε από τον παραπάνω πίνακα η Ευρώπη κρατάει σταθερά την πρωτιά στην παραγωγή σταφυλιού ενώ η Ωκεανία είναι η ήπειρος με την μικρότερη παραγωγή σταφυλιών. Επιπλέον στον πίνακα 2.1 παρατηρούμε ότι σε όλες τις ηπείρους έχουμε αύξηση της παραγωγής σταφυλιού από το έτος 2009 στο έτος 2010. Για παράδειγμα η μεγαλύτερη παραγωγός αύξησε την παραγωγή της από 27.442.847 τόνους το 2007 σε 27.713.699 το έτος 2008 ενώ η μικρότερη από 1.720.439 σε 2.146.790 τόνους. Επίσης, στον πίνακα φαίνεται η μεγαλύτερη συμμετοχή της Ευρώπης στη συνολική παραγωγή με ποσοστό 41,6% το έτος 2009 και 40,9% το έτος 2010 και η μικρότερη συμμετοχή της Ωκεανίας με ποσοστό 2,6% και 3,2% αντίστοιχα. Η μικρότερη συμμετοχή που έχει η Ευρώπη ανάμεσα στα δύο έτη σε σχέση με τις άλλες ηπείρους οφείλεται στο γεγονός ότι η αύξηση της παραγωγής ανάμεσα στα δύο έτη ήταν μικρότερη στην Ευρώπη από ότι στις άλλες χώρες.

Η επί τοις εκατό συμμετοχή της παραγωγής κάθε ηπείρου στην συνολική για το πιο πρόσφατο έτος 2010, παρουσιάζεται στο παρακάτω διάγραμμα όπου φαίνεται καθαρά και η μεγαλύτερη συμμετοχή τη Ευρώπης.



**Διάγραμμα 2.1 Συμμετοχή (%) των Ηπείρων στην παγκόσμια παραγωγή σταφυλιών το έτος 2010**

## 2.2 Παγκόσμια παραγωγή οίνου

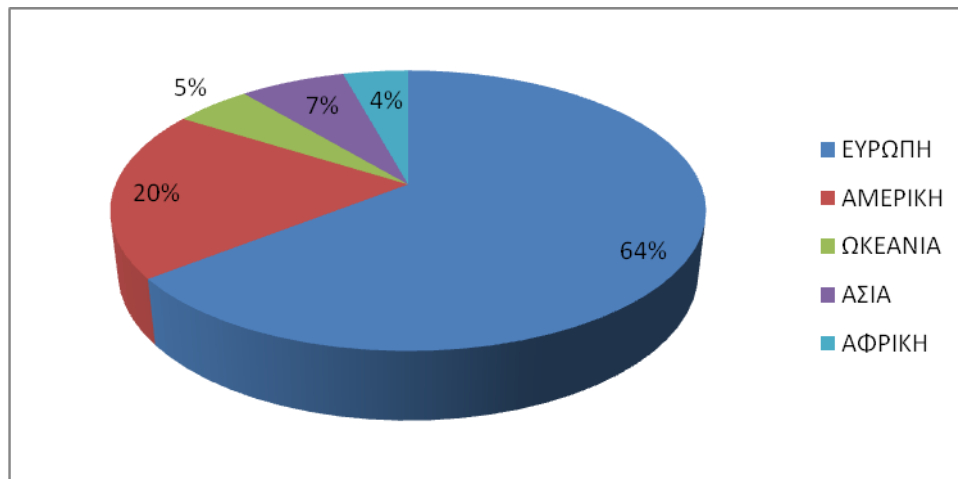
Ο οίνος που αποτελεί το κύριο προϊόν που παράγεται από το σταφύλι παράγεται επίσης σε όλες τις ηπείρους και σε αρκετές χώρες αυτών. Με την βοήθεια του παρακάτω πίνακα θα εξετάσουμε πάλι την παγκόσμια παραγωγή του οίνου και θα δούμε ποια ήπειρος κατέχει την πρώτη θέση στην παραγωγή του.

**Πίνακας 2.2 Παγκόσμια παραγωγή οίνου σε τόνους για τα έτη 2007 και 2008**

ΗΠΕΙΡΟΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΣ 2009	%	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΤΟΣ 2010	%
ΕΥΡΩΠΗ	17.176.852	65,0	17.560.744	64,4
ΑΜΕΡΙΚΗ	5.260.423	19,9	5.331.889	19,6
ΩΚΕΑΝΙΑ	1.071.972	4,1	1.354.780	5,0
ΑΣΙΑ	1.813.415	6,9	1.867.493	6,8
ΑΦΡΙΚΗ	1.101.792	4,2	1.156.237	4,2
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>26.424.454</b>	<b>100</b>	<b>27.271.143</b>	<b>100</b>

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Όπως βλέπουμε από τον παραπάνω πίνακα η ήπειρος με την μεγαλύτερη παραγωγή οίνου είναι η Ευρώπη έχοντας μεγάλη διαφορά με τις υπόλοιπες ηπείρους ενώ η ήπειρος με την μικρότερη παραγωγή οίνου είναι ξανά η Ωκεανία. Και στην παραγωγή οίνου έχουμε αύξηση για όλες τις ηπείρους ανάμεσα στα έτη 2009 και 2008. Στο διάγραμμα 2.2 βλέπουμε καλύτερα την μεγαλύτερη συμμετοχή της Ευρώπης στην συνολική παραγωγή οίνου για το πιο πρόσφατο έτος, δηλαδή το 2010.



**Διάγραμμα 2.2 Συμμετοχή (%) των Ηπείρων στη παγκόσμια παραγωγή οίνου το έτος 2010**



## 2.3 Εξαγωγές και εισαγωγές οίνου παγκόσμια

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι εισαγωγές και εξαγωγές οίνου παγκόσμια για τα έτη 2008 και 2009. Όπως φαίνεται λοιπόν η Ευρώπη έχει περισσότερες εισαγωγές και εξαγωγές παγκοσμίως και για τα δύο έτη ενώ τις λιγότερες εισαγωγές έχει η Ωκεανία και τις λιγότερες εξαγωγές η Ασία.

**Πίνακας 2.3 Εισαγωγές και εξαγωγές οίνου παγκόσμια σε τόνους για τα έτη 2008 και 2009**

<b>ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ-ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ ΤΟΝΟΥΣ</b>				
<b>ΗΠΕΙΡΟΣ</b>	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ 2008</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΕΣ 2008</b>	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ 2009</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΕΣ 2009</b>
<b>ΕΥΡΩΠΗ</b>	5.731.610	6.024.207	5.932.023	6.170.073
<b>ΑΜΕΡΙΚΗ</b>	1.313.032	1.153.094	1.415.002	1.964.122
<b>ΩΚΕΑΝΙΑ</b>	83.136	827.053	99.694	865.641
<b>ΑΣΙΑ</b>	438.873	64.965	524.727	74.662
<b>ΑΦΡΙΚΗ</b>	241.769	287.104	371.015	520.818
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>7.808.420</b>	<b>8.356.423</b>	<b>8.342.461</b>	<b>9.595.316</b>

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

## 2.4 Κατανάλωση οίνου

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου, η παγκόσμια κατανάλωση κρασιών μειώθηκε κατά 1% περίπου το 2009. Η μείωση της κατανάλωσης ήταν της τάξης των 200.000 τόνων, καθώς η συνολική παγκόσμια κατανάλωση κρασιών το 2010 έφθασε στα 24.300.000 τόνους.

Η μείωση της διεθνούς κατανάλωσης κρασιού αποδίδεται από τον Οργανισμό στην παγκόσμια οικονομική κρίση, αλλά και στη μείωση της παραγωγής του προϊόντος στα βασικά οινοπαραγωγικά κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως η Γαλλία, η Ιταλία, η Ισπανία και η Γερμανία.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

### Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

#### 3.1 Η κατάσταση στην Ευρωπαϊκή ένωση

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η παραγωγή του σταφυλιού και του οίνου στην Ευρωπαϊκή Ένωση κατά το έτος 2010 καθώς και το ποσοστό κάθε χώρας στο σύνολο της παραγωγής της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Παρόλα αυτά δεδομένα δεν υπάρχουν για αρκετές χώρες.

Πίνακας 3.1 Η παραγωγή οίνου σε τόνους στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης το έτος 2010

ΧΩΡΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ 2010	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ 2010	ΠΟΣΟΣΤΟ %
ΑΥΣΤΡΙΑ	399.163	299.372	3,64
ΒΕΛΓΙΟ	500	17.000	0,21
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ	363.539	136.953	1,67
ΓΑΛΛΙΑ	5.664.195	4.711.600	57,34
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	1.428.776	1.026.100	12,49
ΔΑΝΙΑ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
ΕΛΛΑΔΑ	950.000	400.000	4,87
ΕΣΘΟΝΙΑ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	0	0,00
ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ	1.000	1.500	0,02
ΙΡΛΑΝΔΙΑ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
ΙΣΠΑΝΙΑ	6.053.000	3.400.000	41,37
ΙΤΑΛΙΑ	7.793.301	4.609.554	56,09
ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
ΚΥΠΡΟΣ	35.976	16.860	0,21
ΛΕΤΟΝΙΑ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	2.645	0,03

Συνέχεια στη πίσω σελίδα...

...από συνέχεια

ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ	Δεν υπάρχουν δεδομένα	8.860	0,11
-----------	--------------------------	-------	------

<b>ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ</b>	Δεν υπάρχουν δεδομένα	12.967	0,16
<b>ΜΑΛΤΑ</b>	3.387	2.590	0,03
<b>ΟΥΓΓΑΡΙΑ</b>	540.071	322.000	3,92
<b>ΠΟΛΩΝΙΑ</b>	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
<b>ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ</b>	763.000	600.000	7,30
<b>ΡΟΥΜΑΝΙΑ</b>	1.010.020	536.920	6,53
<b>ΣΛΟΒΑΚΙΑ</b>	51.617	25.000	0,30
<b>ΣΛΟΒΕΝΙΑ</b>	105.719	31.230	0,38
<b>ΣΟΥΗΔΙΑ</b>	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
<b>ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ</b>	98.323	66.000	0,80
<b>ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ</b>	Δεν υπάρχουν δεδομένα	Δεν υπάρχουν δεδομένα	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		<b>8.217.597</b>	100

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Όπως βλέπουμε από τον πίνακα λοιπόν, η Γαλλία είναι η χώρα η οποία έχει την μεγαλύτερη συμμετοχή στην παραγωγή οίνου στην Ευρωπαϊκή Ένωση με ποσοστό 57,34% και παραγωγή 4.711.600 τόνους ενώ δεύτερη έρχεται η Ιταλία με ποσοστό 56,09% και παραγωγή 4.609.554 τόνους. Επιπλέον παρατηρούμε ότι η Εσθονία σύμφωνα με εκτιμήσεις του FAO παράγει μηδενικές ποσότητες οίνου ενώ το Ηνωμένο Βασίλειο συμμετέχει με ποσοστό 0,02% στη συνολική παραγωγή της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η Ελλάδα κατέχει την έβδομη θέση με ποσοστό 4,87% και παραγωγή 400.000 τόνους.

Ο πίνακας 3.2 δείχνει τις εισαγωγές και εξαγωγές οίνου για το έτος 2010 στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Όπως παρατηρούμε η Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους εισαγωγείς και εξαγωγείς οίνου παγκοσμίως αφού συμμετέχει στις εισαγωγές και εξαγωγές παγκοσμίως με ποσοστό 61,3% και 62,2% αντίστοιχα.

**Πίνακας 3.2 Εισαγωγές και εξαγωγές οίνου σε τόνους στην Ευρωπαϊκή Ένωση το έτος 2010**

	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ 2010</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΕΣ 2010</b>
<b>ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ</b>	5.127.091	5.969.261
<b>ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ</b>	8.342.461	9.595.316

<b>ΠΑΣΟΣΤΟ ΕΠΙ ΤΩΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ</b>	61,3%	62,2%
--	-------	-------

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

### **3.2 Μεταρρύθμιση της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής στον αμπελοοινικό τομέα**

Στις Βρυξέλλες, τις 4 Ιουλίου του 2007, η ευρωπαϊκή επιτροπή ενέκρινε κάποιες προτάσεις για την ευρεία μεταρρύθμιση της Κοινής Οργάνωσης της Αγοράς (ΚΟΑ) οίνου.

Με τη μεταρρύθμιση επιδιώκεται να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα των παραγωγών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ), να ανακτηθούν αγορές, να εξισορροπηθεί η προσφορά με τη ζήτηση, να απλουστευθούν οι κανόνες, να διατηρηθούν οι καλύτερες παραδόσεις της οινοπαραγωγής της ΕΕ, να ενισχυθεί ο κοινωνικός ιστός των αγροτικών περιοχών και να διαφυλαχθεί το περιβάλλον. Τα καθοριστικό στοιχείο της μεταρρύθμισης θα είναι η καλύτερη αξιοποίηση του προϋπολογισμού (1,3 δις ευρώ).

Σύμφωνα με τις προτάσεις αυτές, καταργούνται από την πρώτη στιγμή όλα τα μη αποδοτικά μέτρα στήριξης της αγοράς— διάφορες ενισχύσεις για απόσταξη, ενισχύσεις ιδιωτικής αποθεματοποίησης, επιστροφές κατά την εξαγωγή. Θα απαγορευθεί ο εμπλουτισμός του οίνου με την προσθήκη ζάχαρη – γλύκανση— και θα καταργηθεί η ενίσχυση τα γλεύκη εμπλουτισμού, η οποία είχε θεσπιστεί για να αντισταθμίσει το υψηλότερο κόστος του έναντι της γλύκανσης. Η απόσταξη κρίσης θα αντικατασταθεί από δύο μέτρα διαχείρισης των κρίσεων, τα οποία θα χρηματοδοτούνται από εθνικά κονδύλια. Θα αυξηθούν κατά πολύ οι χρηματοδοτικοί πόροι που θα διατίθενται για την εμπορική προώθηση των οίνων της ΕΕ, ιδίως στις αγορές τρίτων χωρών.

Οι περιορισμοί φύτευσης θα εξακολουθήσουν να ισχύουν για πενταετή μεταβατική περίοδο, στη διάρκεια της οποίας οι παραγωγοί που δεν είναι ανταγωνιστικοί θα έχουν τη δυνατότητα να αποσυρθούν από τον κλάδο λαμβάνοντας ελκυστική χρηματοδοτική στήριξη. Μετά το 2013, θα αρθούν οι περιορισμοί στη φύτευση, ώστε να δοθεί στους ανταγωνιστικούς παραγωγούς η δυνατότητα να επεκτείνουν την παραγωγή τους, εάν το επιθυμούν. Θα απλουστευθούν οι κανόνες επισήμανσης, θα υιοθετηθούν από την ΕΕ ορισμένες οινολογικές πρακτικές αποδεκτές από όλες τις χώρες παραγωγής που είναι μέλη του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙΥ), ενώ η πολιτική στο θέμα της ποιότητας θα βασίζεται σε προσέγγιση γεωγραφικής προέλευσης. Θα τεθεί στη διάθεση των κρατών μελών ένα εθνικό κονδύλιο και ένας κατάλογος μέτρων προς επιλογή, ώστε να έχουν τη δυνατότητα να λάβουν τα μέτρα που ανταποκρίνονται καλύτερα στις εθνικές συνθήκες. Θα αυξηθεί η χρηματοδότηση μέτρων αγροτικής ανάπτυξης, στα οποία περιλαμβάνονται η εγκατάσταση νέων οινοπαραγωγών και η προστασία του περιβάλλοντος.

Πιο συγκεκριμένα:

- 1. Ενιαία ενίσχυση ανά εκμετάλλευση:** όλοι οι αμπελώνες θα είναι επιλέξιμοι για δικαιώματα ενιαίας ενίσχυσης ανά εκμετάλλευση, ενώ όσοι εκριζωθούν θα

πληρούν αυτομάτως τα κριτήρια ενίσχυσης, ώστε να εξασφαλιστεί η διατήρηση των εκτάσεών τους σε καλή γεωργική και περιβαλλοντική κατάσταση.

2. **Τερματισμός των περιορισμών φύτευσης:** το σύστημα των δικαιωμάτων φύτευσης θα παραταθεί μέχρι τη λήξη της μεταβατικής περιόδου, το 2013, και από 1ης Ιανουαρίου 2014 θα καταργηθεί, ώστε να μπορέσουν οι ανταγωνιστικοί οινοπαραγωγοί να επεκτείνουν τη παραγωγή τους. Η απόφαση για την αύξηση της παραγωγής θα εξαρτάται από την ικανότητα των παραγωγών να πωλούν τα προϊόντα τους.
3. **Εθνικά κονδύλια:** χάρη σ' αυτά, τα κράτη μέλη θα μπορούν να προσαρμόσουν τα μέτρα στις ιδιαίτερες συνθήκες τους. Ο συνολικός προϋπολογισμός θα κυμανθεί από 634 εκατομ. ευρώ (το 2009) μέχρι 850 εκατομ. ευρώ (από το 2015 και μετά). Το διαθέσιμο για κάθε χώρα ποσό θα υπολογίζεται με βάση τις αμπελόφυτες εκτάσεις, την παραγωγή και τις δαπάνες του παρελθόντος. Τα πιθανά μέτρα περιλαμβάνουν την προώθηση στην αγορά τρίτων χωρών, την αναδιάρθρωση/μετατροπή αμπελώνων, τη στήριξη του πρώιμου τρύγου, νέα μέτρα διαχείρισης κρίσεων, δηλ. ασφάλιση κατά των φυσικών καταστροφών και διοικητικές δαπάνες για τη σύσταση κλαδικού ταμείου αμοιβαίας ασφάλισης.
4. **Μέτρα αγροτικής ανάπτυξης:** πολλά από τα μέτρα που προβλέπει ο κανονισμός για την αγροτική ανάπτυξη μπορεί να ενδιαφέρουν τον κλάδο του οίνου, κυρίως η εγκατάσταση νέων γεωργών, η καλύτερη προώθηση στην αγορά, η επαγγελματική κατάρτιση, η στήριξη των οργανώσεων παραγωγών, η στήριξη για την κάλυψη των πρόσθετων δαπανών και της απώλειας εισοδήματος που συνεπάγεται η διατήρηση τοπίων της πολιτιστικής κληρονομιάς, η πρόωρη συνταξιοδότηση. Για να καταστεί δυνατή η χρήση των μέτρων αυτών, θα μεταφερθούν στον προϋπολογισμό της αγροτικής ανάπτυξης κονδύλια ύψους μεταξύ 100 εκατ. ευρώ (το 2009) και 400 εκατ. ευρώ (από το 2014 και μετά). Τα ποσά αυτά θα δεσμευθούν για να διατεθούν στις περιοχές οινοπαραγωγής.
5. **Οινολογικές πρακτικές:** η αρμοδιότητα για την έγκριση νέων ή την τροποποίηση υφισταμένων οινολογικών πρακτικών θα μεταφερθεί στην Επιτροπή, η οποία θα αξιολογεί τις οινολογικές πρακτικές που αποδέχεται ο OIV και θα τις προσθέτει στον κατάλογο των αποδεκτών πρακτικών της ΕΕ. Η ΕΕ θα επιτρέπει τη χρήση διεθνώς συμφωνημένων πρακτικών οινοποιίας για εξαγωγές προς τους αντίστοιχους προορισμούς. Θα συνεχιστεί η απαγόρευση των εισαγωγών γλεύκους για οινοποίηση και της ανάμιξης οίνων της ΕΕ με εισαγόμενους.
6. **Βελτίωση των κανόνων επισήμανσης:** Η έννοια των οίνων ποιότητας της ΕΕ θα βασίζεται στη γεωγραφική προέλευση (οίνος ποιότητας παραγόμενος σε καθορισμένη περιοχή). Οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη θα υποδιαιρούνται σε οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και σε οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Οι ετικέτες θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες των καταναλωτών, διότι θα είναι απλούστερες και, κυρίως, διότι θα επιτραπεί για πρώτη φορά η αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου και του έτους συγκομιδής, προκειμένου για οίνους χωρίς γεωγραφική ένδειξη, ώστε να ικανοποιηθεί η καταναλωτική ζήτηση για μονοποικιλιακά κρασιά.
7. **Προώθηση και ενημέρωση:** η Επιτροπή σκοπεύει να υλοποιήσει με αυστηρότητα μια υπεύθυνη πολιτική προώθησης και ενημέρωσης, η οποία

περιλαμβάνει προϋπολογισμό 120 εκατομ. ευρώ, που θα αντληθούν από τα εθνικά κονδύλια, για μέτρα προώθησης εκτός της ΕΕ, με συγχρηματοδότηση κατά 50 % από την ΕΕ. Θα δρομολογηθούν νέες ενημερωτικές εκστρατείες στην ΕΕ για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη και για την κατανάλωση οίνου με σύνεση/μέτρο· στη δεύτερη περίπτωση, προβλέπεται αύξηση του ποσοστού συγχρηματοδότησης σε 60 %.

**8. Προστασία του περιβάλλοντος:** η επιλεξιμότητα όλων των αμπελόφυτων εκτάσεων για το καθεστώς ενιαίας ενίσχυσης θα έχει ως αποτέλεσμα την ευρύτερη εφαρμογή των περιβαλλοντικών προτύπων στο πλαίσιο της πολλαπλής συμμόρφωσης. Η πολλαπλή συμμόρφωση θα ισχύει για όλες τις εκτάσεις υπό καθεστώς εκρίζωσης. Θα προβλέπονται ελάχιστες περιβαλλοντικές απαιτήσεις για την εκρίζωση, την αναδιάρθρωση και τον πρώιμο τρύγο, και αυξημένοι χρηματοδοτικοί πόροι για γεωργοπεριβαλλοντικά μέτρα στα προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης.

**9. Καθεστώς εκρίζωσης:** Θα χορηγείται πριμοδότηση εκρίζωσης στους παραγωγούς που επιθυμούν να αποσυρθούν από τον κλάδο. Το πρώτο έτος, η πριμοδότηση θα είναι κατά 30% υψηλότερη από τα σημερινά επίπεδα, ενώ θα μειώνεται προοδευτικά κατά τα πέντε έτη ισχύος του καθεστώτος, ώστε να ενθαρρυνθεί η υιοθέτησή του από το πρώτο έτος. Για να αποφευχθούν τα κοινωνικά ή περιβαλλοντικά προβλήματα, θα επιτραπεί στα κράτη μέλη να περιορίζουν την εκρίζωση σε αμπελώνες ορεινών περιοχών και όπου η κλίση του εδάφους είναι μεγάλη, καθώς και σε περιβαλλοντικά ευπαθείς περιοχές και να παύουν την εκρίζωση όταν η συνολική έκταση φθάνει το 10 % της έκτασης των αμπελώνων της χώρας. Συνολικά, πρέπει να εκριζωθούν 200.000 εκτάρια. Ο σχετικός προϋπολογισμός θα μειωθεί από 430 εκατομ. ευρώ το πρώτο έτος σε 59 εκατομ. ευρώ το πέμπτο και τελευταίο έτος, ενώ η μέση πριμοδότηση θα μειωθεί από 7.174 ευρώ/εκτάριο το πρώτο έτος σε 2.938 ευρώ/εκτάριο το πέμπτο.

**10. Κατάργηση των μέτρων διαχείρισης της αγοράς:** τα ακόλουθα μέτρα θα καταργηθούν από την πρώτη ημέρα ισχύος της μεταρρύθμισης: απόσταξη κρίσης, στήριξη για την απόσταξη υποπροϊόντων, απόσταξη εδώδιμης αλκοόλης και σταφυλιών διπλής χρήσης, ενισχύσεις ιδιωτικής αποθεματοποίησης, επιστροφές κατά την εξαγωγή, ενισχύσεις για τα γλεύκη που προορίζονται για εμπλουτισμό του οίνου.

**11. Απαγόρευση του εμπλουτισμού με ζάχαρη:** η χρήση ζάχαρης για εμπλουτισμό του οίνου θα απαγορευθεί από την ημερομηνία έναρξης ισχύος της μεταρρύθμισης. Η διεργασία αυτή δεν συνάδει με τους ορισμούς ούτε του OIV ούτε της ΕΕ. Η κατάργηση της γλύκανσης και των ενισχύσεων για τα γλεύκη θα επιτρέψει τη διατήρηση της ισορροπίας μεταξύ Βορρά και Νότου. Στο εξής, όλοι οι παραγωγοί θα παρασκευάζουν οίνο μόνο από σταφύλια και από μη επιδοτούμενα γλεύκη.

## **12. Ο κλάδος του οίνου στην ΕΕ**

Στην ΕΕ λειτουργούν περισσότερες από 2,4 εκατομ. εκμεταλλεύσεις οινοπαραγωγής, που καλύπτουν 3,6 εκατομ. εκτάρια ή ποσοστό 2 % των γεωργικών εκτάσεων της Ένωσης. Το 2006, η οινοπαραγωγή αντιπροσώπευε ποσοστό 5 % της αξίας της γεωργικής παραγωγής της ΕΕ. Η κατανάλωση οίνου στην Ένωση μειώνεται σταθερά, παρά την αύξηση των πωλήσεων των οίνων

ποιότητας. Στο διάστημα της τελευταίας δεκαετίας σημειώθηκε άνοδος των εισαγωγών κατά 10 % ετησίως, ενώ οι εξαγωγές αυξάνονται με αργό ρυθμό. Εάν διατηρηθούν οι τρέχουσες τάσεις, το 2012/13το πλεόνασμα οινοπαραγωγής θα φθάνει το 15 % της ετήσιας παραγωγής. Η ΕΕ δαπανά κάθε χρόνο περίπου μισό δις ευρώ απλώς και μόνο για να απαλλαγεί από τα πλεονάσματα οίνου για τα οποία δεν υπάρχει αγορά να τα απορροφήσει.

### 3.3 Η κατάσταση στην Ελλάδα

#### 3.3.1 Οίνοι που παράγονται στην Ελλάδα

Οι οίνοι που παράγονται στην Ελλάδα διακρίνονται σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία σε Οίνους που παράγονται εντός καθορισμένης περιοχής (V.Q.P.R.D). Οι οίνοι που χαρακτηρίζονται ως V.Q.P.R.D. παράγονται εντός καθορισμένης περιοχής (ζώνης) είναι οι τυπικοί οίνοι της περιοχής που παράγονται παραδοσιακά και προέρχονται από μια ποικιλία έως το πολύ τρεις ποικιλίες αμπέλου. Διακρίνονται σε (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων 2005):

1. Οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π). Συνολικά έχουν αναγνωριστεί 20 ζώνες όπου μπορούν να παραχθούν Οίνοι ΟΠΑΠ στην Ελλάδα.
  2. Οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε). Δικαίωμα ένδειξης ΟΠΕ έχουν μόνο τα γλυκά κρασιά που παράγονται σε 8 καθορισμένες ζώνες.
- Επιτραπέζιους οίνους. Επιτραπέζιοι είναι οι οίνοι που δεν καλύπτουν τους όρους της νομοθεσίας για να χαρακτηρισθούν οίνοι Ονομασίας Προέλευσης. Αναβαθμισμένη κατηγορία των επιτραπέζιων οίνων αποτελούν οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής, οι οποίοι στην ετικέτα τους φέρουν την ένδειξη της περιοχής από την οποία παράγονται

#### 3.3.2 Παραγωγή σταφυλιών και οίνου

Στον παρακάτω πίνακα δίνονται η παραγωγή σταφυλιών και οίνου στην Ελλάδα για το έτος 2010 σύμφωνα με εκτιμήσεις του FAO. Όπως βλέπουμε η παραγωγή σταφυλιών στην Ελλάδα αποτελεί το 1,4% της παγκόσμιας παραγωγής ενώ ο οίνος το 1,5%.

**Πίνακας 3.3 Παραγωγή σταφυλιών και οίνου στην Ελλάδα, σε τόνους για το έτος 2010**

ΧΩΡΑ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ 2010	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ 2010
ΕΛΛΑΔΑ	950.000	400.000
ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ	67.708.587	27.271.143
ΠΟΣΟΣΤΟ % ΕΠΙ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	1,4%	1,5%

Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Το μικρό ποσοστό συμμετοχής της Ελλάδας στην παγκόσμια παραγωγή, τόσο σταφυλιών όσο και οίνου, οδηγεί στο συμπέρασμα ότι πρέπει να αντιμετωπιστούν σημαντικά προβλήματα σε εθνικό και σε περιφερειακό επίπεδο, με σκοπό την ανάπτυξη και την επέκταση των αγορών στις οποίες απευθύνονται τα ελληνικά οινοποιητικά προϊόντα.

Μερικά από τα μειονεκτήματα και προβλήματα του κλάδου είναι:

- Καθυστερήσεις στην ολοκλήρωση του αμπελουργικού κτηματολογίου.
- Ανάγκη διαμόρφωσης πολιτικής για το πολλαπλασιαστικό υλικό.
- Απαγόρευση νέων φυτεύσεων.
- Χαμηλή ανταγωνιστικότητα.
- Έλλειψη πληροφόρησης της συντριπτικής πλειοψηφίας των παραγωγών για σειρά θεμάτων (χρηματοδοτικά, νέα μέθοδοι παραγωγής).
- Μεγάλη ποικιλομορφία πρώτων υλών και τελικών προϊόντων.
- Έλλειψη διεπαγγελματικών συνεργασιών.
- Προβλήματα στον αποτελεσματικό ποιοτικό έλεγχο της οινικής παραγωγής.
- Ανταγωνισμός από φθηνότερα και χαμηλότερης ποιότητας κρασιά (από Χιλή, Ν. Αφρική κ.α.).
- Προβληματικό μάρκετινγκ του κλάδου.

### 3.3.3 Εισαγωγές και εξαγωγές σταφυλιών και οίνου

Οι επόμενοι πίνακες παρουσιάζουν τις εισαγωγές και εξαγωγές σταφυλιών και οίνου καθώς και την αξία αυτών, για τα έτη 2009 και 2010. Όπως βλέπουμε οι εισαγωγές σταφυλιών και οίνου έχουν αυξηθεί κατά το έτος 2009 με 2010.

**Πίνακας 3.4 Εισαγωγές και αξία εισαγωγών σταφυλιών και οίνου για τα έτη 2009, 2010**

ΕΤΟΣ	ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ (σε τόνους)	ΑΞΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ (χιλ. \$)	ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΟΥ (σε τόνους)	ΑΞΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ (χιλ. \$)
2009	1.610	2.184	16.027	33.776
2010	5.051	6.020	19.836	42.545

**Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)**

Σε αντίθεση με τις εισαγωγές οι εξαγωγές σταφυλιών και οίνου μειωθήκαν κατά το έτος 2009- 2010. Συγκεκριμένα ενώ το έτος 2009 οι εξαγωγές ήταν 86.346 τόνοι το 2010 μειώθηκαν στους 69.400 τόνους. Επιπλέον οι εξαγωγές οίνου από 31.721 τόνους το 2009 μειώθηκαν σε 30.745 τόνους το 2010.



**Πίνακας 3.5 Εξαγωγές και αξία εξαγωγών σταφυλιών και οίνου για τα έτη 2009 και 2010**

<b>ΕΤΟΣ</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ (σε τόνους)</b>	<b>ΑΞΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ (χιλ. \$)</b>	<b>ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΟΙΝΟΥ (σε τόνους)</b>	<b>ΑΞΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ (χιλ. \$)</b>
<b>2009</b>	86.346	134.859	31.721	69.484
<b>2010</b>	69.400	140.694	30.745	75.703

**Πηγή: FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)**

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ**

### **ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ**

#### **4.1 Γενικά για την μεταποίηση**

Τα πρωτογενή αγροτικά προϊόντα είναι απευθείας συνδεδεμένα με την διατροφή και άλλες ανάγκες του ανθρώπου. Όμως αυτά τα προϊόντα, αμέσως μετά την παραγωγή τους, δεν είναι άμεσα κατάλληλα για κατανάλωση. Ακόμη η φύση πολλών από αυτά και η εποχικότητα που χαρακτηρίζει την αγροτική παραγωγή δηλαδή η συγκέντρωσή της σε μικρό χρονικό διάστημα του έτους είναι τέτοια που δεν επιτρέπει την μακροχρόνια χρήση τους. Για παράδειγμα τα σιτηρά για να μπορούν να καταναλωθούν θα πρέπει να μετατραπούν σε αλεύρι και αργότερα σε άλλα καταναλώσιμα αγαθά, όπως ψωμί, ζυμαρικά, κ.α. Πέρα από τα παραπάνω οι συνεχώς αυξανόμενες ανάγκες του ανθρώπου επιβάλλουν την δημιουργία νέων προϊόντων που θα ικανοποιούν διαφορετικές προτιμήσεις καταναλωτών.

Για την ικανοποίηση των παραπάνω αναγκών και για την πλήρη αξιοποίηση της γεωργικής παραγωγής δημιουργήθηκε ένας σημαντικός κλάδος στη μεταποιητική βιομηχανία, ο κλάδος της Μεταποίησης των Αγροτικών Προϊόντων και Παραγωγής Τροφίμων. Ο κλάδος αυτός περιλαμβάνει επιχειρήσεις που ασχολούνται αποκλειστικά με την επεξεργασία πρωτογενών αγροτικών προϊόντων ή πρώτων υλών ή πολλές φορές χρησιμοποιούν ενδιάμεσα, ημιεπεξεργασμένα αγροτικά προϊόντα. Οι επιχειρήσεις αυτές, ανάλογα με το αγροτικό προϊόν που επεξεργάζονται λειτουργούν μια συγκεκριμένη περίοδο του έτους ή και ολόκληρο το έτος (Σέμος, 2004, σελ 2).

Σύμφωνα λοιπόν με τα παραπάνω Μεταποίηση Αγροτικών προϊόντων είναι η μετατροπή ενός πρωτογενούς αγροτικού προϊόντος σε ένα άλλο προϊόν (Σέμος, 2004, σελ 2).

Η αναγκαιότητα της μεταποίησης είναι εμφανής και για μια σειρά άλλους λόγους που προκύπτουν:

1. Από την φύση της πρωτογενούς αγροτικής παραγωγής.
2. Από την άνοδο του βιοτικού επιπέδου του ανθρώπου.
3. Από την εξέλιξη της επιστήμης και της τεχνολογίας οι οποίες δίνουν την δυνατότητα παραγωγής νέων προϊόντων-τροφίμων από την ίδια πρώτη ύλη.
4. Από την ανάγκη αποσυμφόρησης της πρωτογενούς αγροτικής παραγωγής στην περίοδο της αιχμής της παραγωγής της (Σέμος, 2004, σελ 3).

## 4.2 Μέθοδοι και ωφέλειες της μεταποίησης

Για να γίνει τελικά η μεταποίηση και να παραχθεί το τελικό προϊόν χρησιμοποιούνται μια σειρά από μεθόδους οι οποίες ακολουθούν μια συγκεκριμένη σειρά για κάθε αγροτικό προϊόν. Οι κυριότερες μέθοδοι μεταποίησης σύμφωνα με το κύριο Σέμο στο βιβλίο του Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων είναι:

1. Η μηχανική επεξεργασία η οποία εφαρμόζεται κυρίως σε πρωτογενή προϊόντα τα οποία με την μεταποίηση δεν αλλάζουν τελείως μορφή και παράγεται είτε ένα εντελώς νέο μεταποιημένο προϊόν είτε αποτελεί προετοιμασία του πρωτογενούς προϊόντος για περαιτέρω επεξεργασία.
2. Η χημική επεξεργασία η οποία περιλαμβάνει την επέμβαση στη φύση και την μορφή του προϊόντος με χημικές ουσίες οι οποίες μετατρέπουν το πρωτογενές προϊόν.
3. Η θερμική επεξεργασία και αφυδάτωση η οποία περιλαμβάνει την επέμβαση με θερμική ενέργεια στο πρωτογενές προϊόν ή σε προϊόν με μερική ή ολική επεξεργασία, με σκοπό τη μεταβολή του στην επιθυμητή κατεύθυνση.
4. Η ζύμωση που γίνεται κυρίως με τη βοήθεια ωφέλιμων μυκήτων, βακτηρίων και άλλων μέσων που προκαλούν ζυμώσεις και μεταβολές στο πρωτογενές προϊόν.
5. Η κατάψυξη η οποία είναι κυρίως μέσο συντήρησης των τροφίμων. Παράλληλα όμως είναι και μια μέθοδος μεταποίησης των πρωτογενών αγροτικών προϊόντων.
6. Η κονσερβοποίηση που και αν δεν θεωρείται μέθοδος μεταποίησης, είναι όμως, τις περισσότερες φορές αναγκαία για την συσκευασία και διατήρηση των μεταποιημένων προϊόντων και είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την μεταποίηση.

Η μεταποίηση των αγροτικών προϊόντων δημιουργεί μια σειρά από ωφέλειες που ικανοποιούν σε μεγάλο βαθμό τους καταναλωτές, συμβάλλουν στην βελτίωση της οικονομίας των παραγωγών και επιδρούν θετικά στην εθνική οικονομία. Αυτές οι ωφέλειες είναι:

- 1) Μεταβάλλει ορισμένα πρωτογενή αγροτικά προϊόντα από μη εδώδιμα σε εδώδιμα. Αυτό είναι σημαντικό αφού πολλά προϊόντα δεν μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά την παραγωγή τους χωρίς να τα επεξεργαστούμε πρώτα.
- 2) Δημιουργεί νέα προϊόντα από ένα ή από συνδυασμό πρωτογενών αγροτικών προϊόντων, τα οποία ικανοποιούν ποικιλία αναγκών και επιθυμιών των καταναλωτών.
- 3) Με την μεταποίηση, τα περισσότερα τελικά προϊόντα, διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα και ικανοποιούν τη ζήτηση της αγοράς για όλο το έτος.
- 4) Με τη μεταποίηση δημιουργούνται προϊόντα συμπυκνωμένα και επομένως μικρότερου όγκου και βάρους από τα αρχικά πρωτογενή προϊόντα. Αυτό έχει σαν συνέπεια μείωση του κόστους μεταφοράς τους και φυσικά ασφαλή και οικονομικότερη αποθήκευση (Σέμος, 2004, σελ 7).

### 4.3 Η συγκέντρωση του οίνου στον κλάδο μεταποίησης

Στην Ελλάδα υπάρχουν πολλές επιχειρήσεις που έχουν ως κύρια δραστηριότητα την παραγωγή κρασιού. Επομένως στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι επωνυμίες μερικών από αυτών των επιχειρήσεων, η έδρα τους και ο κύκλος εργασιών τους.

**Πίνακας 4.1 Επωνυμίες επιχειρήσεων παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα**

<b>ΕΠΩΝΥΜΙΑ</b>	<b>ΕΔΡΑ</b>
ΒΙΟΟΙΝΙΚΗ Α.Ε	Άργος
ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε	Μαρούσι
VINOΒΟΝ Α.Ε	Ηράκλειο
ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, Ι., κ ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε	Ελευθέριο
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΑ Α.Ε	Κόρινθος
ΕΥΧΑΡΙΣ Α.Ε	Αθήνα
ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ Ε.Π.Ε	Διακοφτό
ΣΑΜΠΙΑΝΗ, Ε., Α.Ε	Χαλκίδα
ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ Α.Ε	Αίγιο
ΟΙΝΟΤΡΥΓΙΑ Α.Β.Ε	Μελιγαλάς
ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ Α.Ε	Βύρωνας
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΡΙΠΙΔΗ Α.Ε	Λάρισα
ΟΙΝΟΜΕΣΣΗΝΙΑΚΑ Α.Ε	Καλαμάτα
ΜΑΡΤΟΦΥΤΟ Α.Ε	Νέα Πέραμος
ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ, Ν., Ο.Β.Γ.Ε.Δ.Ε	Δράμα
ΜΙΝΩΣ ΚΡΑΣΙΑ ΚΡΗΤΗΣ ΑΦΟΙ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ Α.Ε	Αρχάνες
ΜΠΑΣΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΑ Α.Ε	Αυλώνα
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ Δ. ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ Α.Ε	Μαρκόπουλο
ΔΡΥΟΠΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε	Αθήνα
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤ. ΣΥΝΕΤ. ΠΑΤΡΩΝ «ΠΑΤΡΑΙΚΗ»	Πάτρα
ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤ. ΣΑΜΟΥ ΣΥΝ. Π.Ε	Σάμος
ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤ. ΘΗΡΑΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ «SANTO WINES»	Πύργος, Θήρα
ΕΜΒΟΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε	Χαλκίδα
ΔΙΟΝΥΣΣΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Β.Ε.Ε.	Δάφνη
ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ, Μ., ΡΕΤΣΙΝΑ Α.Ε	Νέα Μηχανιώνα

Πηγή: ICAP

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

#### 5.1 Ιστορικά στοιχεία για την περιοχή του Τυρνάβου

Ο Τύρναβος, ή παλαιότερα Τούρναβος, είναι η πέμπτη σε πληθυσμό πόλη της Θεσσαλίας και βρίσκεται στο Νομό Λάρισας. Είναι πρωτεύουσα της ομώνυμης επαρχίας, γνωστή για το τοπικό τσίπουρο και ούζο, καθώς και για το καρναβάλι και το μοναδικό έθιμο στον κόσμο, το Μπουρανί. Ο συνολικός πληθυσμός του είναι 16.900 κάτοικοι, αποτελεί δηλαδή αστική περιοχή, είναι ο δεύτερος σε πληθυσμό νέος δήμος του νομού Λάρισας και έχει το 6.3% των κατοίκων του νομού.

Ο Τύρναβος στα τέλη του 18<sup>ου</sup> αιώνα, ήταν γνωστός για τα περίφημα βαμμένα νήματα, καθώς και για τα εξαιρετικής ποιότητας κουκούλια (μεταξοσκώληκα) που παρήγαγε, πολλά δε από αυτά τα εξήγαγε. Αυτό όμως που έκανε γνωστό την πόλη του Τυρνάβου ήταν το τσίπουρο. Το εκλεκτό αυτό απόσταγμα το παρήγαγαν με την επαναπόσταξη του αποστάγματος στεμφύλων, με την προσθήκη βεβαίως γλυκάνισου και άλλων αρωματικών φυτών.

Ήταν η εποχή που το καλό διπλοαποσταγμένο τσίπουρο μετονομάστηκε σε «ούζο» από τη γνωστή περιγραφική έκφραση ενός κατοίκου ο οποίος δοκιμάζοντάς το αναφώνησε «μα αυτό είναι «uso Massalia» εκφράζοντας με αυτό τον τρόπο τον θαυμασμό του για την εξαιρετική του ποιότητα.

#### 5.2 Γενικά και ιστορικά στοιχεία για τον συνεταιρισμό

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου ιδρύθηκε το 1961 από τους αμπελουργούς της επαρχίας Τυρνάβου του Νομού Λάρισας, με σκοπό την αξιοποίηση του πλούσιου δυναμικού της σταφυλικής παραγωγής της περιοχής με την παραγωγή και εμφιάλωση οίνων.

Μέχρι το 1978 ο Συνεταιρισμός ήταν υπό την διαχείριση της Ένωσης Γεωργικών Συν/σμών Λαρίσης-Τυρνάβου-Αγιάς. Από το 1978 όμως τη διαχείριση του ανέλαβε ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου που αριθμεί σήμερα 473 μέλη που κατέχουν το μεγαλύτερο μέρος του αμπελώνα του Τυρνάβου.

Οι ποσότητα των σταφυλιών που οινοποιούνται κάθε χρόνο στο Οινοποιείο ξεπερνούν τους 10.000 τόνους. Το 40% περίπου της ποσότητας αυτής είναι της ποικιλίας Μοσχάτο Αμβούργου και τα προϊόντα που παράγονται διακρίνονται για την υψηλή τους ποιότητα.

Η δραστηριότητα του συνεταιρισμού όμως δεν σταμάτησε εκεί. Η συμβολή του στην διάδοση του τσίπουρου και του ούζου, που έκαναν πραγματικά γνωστό τον Τύρναβο στο πανελλήνιο (και όχι μόνο), ήταν μεγάλη.

Από την ημέρα της ίδρυσης του ο συνεταιρισμός ακολουθεί μια ανοδική πορεία, γεγονός που τον κατατάσσει μεταξύ των καλύτερων συνεταιρισμών της χώρας. Ο κύκλος εργασιών του ανέρχεται τα τελευταία χρόνια στο ποσό των 9.000.000,00 €. Η υποδειγματική αυτή για τα ελληνικά δεδομένα λειτουργία και αποτελεσματικότητα του συνεταιρισμού οφείλεται τόσο στο υψηλών προδιαγραφών έργο των ίδιων των αμπελοκαλλιεργητών, οι οποίοι παράγουν υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη και στον άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό οινοποίησης όσο και στην πολυετή πείρα των στελεχών και την επιστημονική κατάρτιση του οινοποιητικού τμήματος.

### **5.3 Πρώτη ύλη**

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου παραλαμβάνει την πρώτη ύλη από τους αμπελώνες των δήμων Τυρνάβου και Αμπελώνα και των κοινοτήτων Αργυροπούλιου, Δαμασίου, Δένδρων- Πλατανουλίων και Ροδιάς. Ο αμπελώνας το Τυρνάβου έχει συνολική έκταση 25.000 στρέμματα, εκ των οποίων τα 15.000 στρέμματα είναι οινοποιήσιμες ποικιλίες με επικρατέστερη την Ερυθρή Μοσχάτο Αμβούργου (10.000 στρ.). Πρόκειται για ποικιλία που έδωσε πολύ καλά αποτελέσματα και επικράτησε κυρίως στην περιοχή του Τυρνάβου αφού η καλλιεργούμενη έκταση αυτής της ποικιλίας στην υπόλοιπη Ελλάδα δεν ξεπερνά τα 1600 στρέμματα. Άλλες εκλεκτές ερυθρές ποικιλίες είναι οι Grenach Rouge, Cabernet Sauvignon και Merlot. Οι λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή είναι κυρίως : Ροδίτης, Ungi Blanc, Μπαντίκι, Maccabeu, Grenach-Blanche, Ντεμπίνα κ.α.

Η προσκόμιση των σταφυλιών γίνεται με βάση την καρτέλα, δηλαδή το είδος συμμετοχής που έχει το κάθε μέλος στον συνεταιρισμό. Ο Συνεταιρισμός αποφασίζει για τις τιμές που θα δοθούν για κάθε ποικιλία με βάση το βαθμό αλκοόλης δηλαδή η επί τοις εκατό αλκοόλη (οινόπνευμα) που περιέχεται στον οίνο και που σε συνδυασμό με την μέτρηση baumé (μέτρηση η οποία μας επιτρέπει να ξέρουμε πόσα ζάχαρα περιέχει το γλεύκος (μούστος)), υπολογίζουν τον τελικό βαθμό (οινόπνευμα) του οίνου.

### **5.4 Υφιστάμενες εγκαταστάσεις**

Ο χώρος του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου καταλαμβάνει έκταση 60 στρέμματα από τα οποία τα 14 καταλαμβάνουν τα κτίρια. Πιο συγκεκριμένα το κτίριο του οινοποιείου περιλαμβάνει μια αποθήκη στην οποία γίνεται η αποθήκευση των προϊόντων του συνεταιρισμού σε παλέτες, το κτίριο των γραφείων στο οποίο στεγάζεται επίσης το χημείο όπου γίνονται η απαραίτητοι έλεγχοι των πρώτων υλών και των προϊόντων, το κτίριο όπου παραλαμβάνονται τα σταφύλια και κατόπιν γίνεται η οινοποίηση, το κτίριο όπου βρίσκονται οι δεξαμενές, το κτίριο στο οποίο στεγάζεται το τμήμα εμφιάλωσης, τις εγκαταστάσεις του βιολογικού καθαρισμού και το κτίριο παραγωγής του τσίπουρου.

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η συνολική αξία των οικοπέδων και των κτιρίων που περιλαμβάνει ο συνεταιρισμός.

**Πίνακας 5.1 Αξία οικοπέδων και κτιρίων του συνεταιρισμού σε €**

<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ</b>	<b>ΑΞΙΑ (ευρώ)</b>
<b>Γήπεδα-οικόπεδα</b>	471.705,52
<b>Κτίρια και τεχνικά έργα</b>	1.010.868,91
<b>Σύνολο</b>	<b>1.482.574,43</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

## 5.5 Χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου είναι πλήρως εξοπλισμένος διαθέτοντας σύγχρονα μηχανήματα. Διαθέτει λοιπόν πλήρη εμφυλωτική γραμμή με γεμιστικό, ταπωτικό και ετικετέζα καθώς και πλυντήρια στα οποία πλένονται τα μπουκάλια που επιστρέφονται από τους αγοραστές. Επίσης διαθέτει καινούριες μηχανές με σύστημα εμφυλώσεως back in box. Επιπλέον διαθέτει δύο σταφυλοδόχους οι οποίοι αφαιρούν τα κουκούτσια από τα σταφύλια, πνευματικά μηχανήματα (πιεστήρια) με δόνηση για την παραγωγή του μούστου, οινοποιητές, διαχωριστές, μηχανήματα παραγωγής συμπυκνωμένου γλεύκου, δεξαμενές 50, 40, 30, 20, 10 και 5 τόνων και γεφυροπλάστιγγα από την οποία ο συνεταιρισμός έχει και έσοδα καθώς δεν την χρησιμοποιεί μόνο αυτός αλλά και εξωτερικοί χρήστες. Τέλος στον εξοπλισμό του συνεταιρισμού περιλαμβάνονται και τα έπιπλα των γραφείων και λοιπός εξοπλισμός όπως οι υπολογιστές και ο εξοπλισμός του χημείου.

Εκτός από τα μηχανήματα ο συνεταιρισμός διαθέτει πέντε φορτηγά αυτοκίνητα για την μεταφορά των προϊόντων του και επτά επιβατικά αυτοκίνητα, πέντε από τα οποία ανήκουν στους πωλητές.

Στον πίνακα 5.2 δίνεται η αξία των μηχανημάτων και των μεταφορικών μέσων που διαθέτει ο συνεταιρισμός.

**Πίνακας 5.2 Αξία μηχανημάτων, μεταφορικών μέσων και λοιπού εξοπλισμού του συνεταιρισμού σε ευρώ**

<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>	<b>ΑΞΙΑ (ευρώ)</b>
<b>Μηχανήματα- τεχνικές εγκαταστάσεις και λοιπός μηχανολογικός εξοπλισμός</b>	567.369,05
<b>Μεταφορικά μέσα</b>	96.293,51
<b>Έπιπλα και λοιπός εξοπλισμός</b>	1.646.294,90
<b>Σύνολο</b>	<b>2.309.957,46</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

## **5.6 Δυναμικότητα εργοστασίου - Διάρκεια λειτουργίας**

Η διάρκεια παραγωγής οίνου στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου είναι οι τρεις μήνες του Σεπτεμβρίου, Οκτωβρίου και Νοεμβρίου.

Η δυναμικότητα του συνεταιρισμού ανέρχεται περίπου σε ανώτερο όριο 13.000.000 κιλά σταφύλια τον χρόνο και φροντίζει πάντα οι δεξαμενές του να είναι γεμάτες. Το 2009 στον συνεταιρισμό προσκομίσθηκαν 9.732.000 κιλά σταφύλια για οινοποίηση ενώ διέθετε ήδη απόθεμα περίπου ίσο με το υπόλοιπο της δυναμικότητας τους.

Για τα 473 μέλη που όπως αναφέραμε στα ιστορικά στοιχεία διαθέτει ο συνεταιρισμός, οι δηλωμένες ποσότητες σταφυλιών για προσκόμιση στο Οινοποιείο, φθάνουν συνολικά στους 4.515 τόνους.

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου απασχολεί 68 άτομα προσωπικό τα οποία απασχολούνται στα διάφορα τμήματα του. Πιο συγκεκριμένα έντεκα αποτελούν άτομα του διοικητικού προσωπικού, τριάντα τρία απασχολούνται στο τμήμα παραγωγής, εμφυάλωσης, οκτώ μηχανικοί-βοηθοί στο μηχανουργείο και πέντε είναι οδηγοί των μεταφορικών φορτηγών. Υπάρχουν επίσης τρεις φύλακες και τρεις χειριστές των οχημάτων γνωστών ως Κλαρκ για την φορτοεκφόρτωση των προϊόντων και πέντε πωλητές για την προώθηση των προϊόντων.

Τέλος εκτός από το μόνιμο προσωπικό, για την εύρυθμη λειτουργία του συνεταιρισμού τους μήνες λειτουργίας της παραγωγής προσλαμβάνεται και έκτακτο προσωπικό περίπου τριάντα ατόμων.

## **5.7 Προϊόντα του Συνεταιρισμού**

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου παράγει μεγάλη ποικιλία προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας κάποια από τα οποία έκαναν ευρέως γνωστό τον Τύρναβο, όπως το ούζο και το τσίπουρο Τυρνάβου.

Στη συνέχεια θα γίνει προσπάθεια να παρουσιαστούν αναλυτικά τα προϊόντα του συνεταιρισμού. Πιο συγκεκριμένα:

### **1. Τσίπουρο**

- Τσίπουρο Τυρνάβου το Συνεταιριστικό με γλυκάνισο ή χωρίς γλυκάνισο. «Το δάκρυ του Θεσσαλικού κάμπου», εκλεκτό απόσταγμα από τις αξιόλογες ποικιλίες της περιοχής Τυρνάβου. Η παραγωγή του γίνεται σε σύγχρονους αποστακτήρες που προσδίδουν λεπτή γεύση, εξαιρετικό άρωμα και εγγυημένη ποιότητα. Διατίθεται σε φιάλες των 0,05, 0,10, 0,20, 0,35, 0,7, 2,0 και 5,0 lit.
- Τσίπουρο Τυρνάβου (Μερακλίδης) με γλυκάνισο ή χωρίς γλυκάνισο. Πρόκειται για μερακλίδικο τσίπουρο, προϊόν πολλαπλής απόσταξης,



με «γεωγραφικό επώνυμο» αναγνωρισμένο σε όλο τον κόσμο. Διατίθεται σε φιάλες των 0,5 και 0,2 Lit.

- Στίγμα (τσίπουρο Τυρνάβου με στίγματα κρόκου). Στη φιάλη αυτή το τσίπουρο απέκτησε έντονο κίτρινο χρώμα, ιδιαίτερο άρωμα και τις ευεργετικές ιδιότητες του κρόκου. Διατίθεται σε φιάλες των 0,20 και 0,5 lit.

## 2. Ούζο

- Ούζο Τυρνάβου (Greek Aperitif). Παράγεται ολοκληρωτικά από σταφύλια. Διατίθεται σε φιάλες 0,05, 0,10, 0,20, 0,35, 0,5, 0,7, 2,0 και 5,0 Lit.

## 3. Λευκοί οίνοι

- Ρετσίνα «Αμπελόφυλλο». Είναι λευκό, ξηρό κρασί που παράγεται από εκλεκτές λευκές ποικιλίες με την προσθήκη ρητίνης πεύκου, τεχνική γνωστή από τα αρχαία χρόνια. Διατίθεται σε φιάλη των 0,75 lit.
- Ζέφυρος. Οίνος με πρασινοκίτρινο χρώμα που παράγεται από τις ποικιλίες Ροδίτη και Ugni Blanc. Διατίθεται σε φιάλη των 0,75 lit.
- Παλαιωμένο Τυρνάβου. Αποτελεί απόσταγμα Μοσχάτου Αμβούργου παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια. Διατίθεται σε φιάλη 0,75 lit.
- Θεσσαλικός Τοπικός Οίνος. Λευκό ξηρό κρασί που παράγεται από τις ποικιλίες Μπατίκι (30%) και Ροδίτη (70%). Διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα σε αριθμημένες φιάλες των 0,75lit και 187 ml.
- Ροδίτης. Λευκός, ξηρός οίνος που διατίθεται σε φιάλες των 0,75 lit και 185 ml.
- Αρέτο. Λευκό, ξηρό κρασί που παράγεται από τις ποικιλίες Ροδίτη και Ugni Blanc και διατίθεται σε φιάλες των 0,5, 1,5 και 2 και 5 lit.
- Ρετσίνα. Διατίθεται σε φιάλες των 0,5, 1,5 και 2 και 5 lit.

## 4. Ερυθροί οίνοι

- Άλικος. Επιτραπέζιος, ερυθρός, ξηρός οίνος που παράγεται από τις ποικιλίες οι Grenach Rouge, Cabernet Sauvignon και Merlot. Εμφιαλώνεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών των 187 ml και 0,75 lit, αφού «αναπτυχθεί» σε δρύινα βαρέλια.
- Syrah. Παράγεται από την ποικιλία μαύρων σταφυλιών Syrah και διατίθεται σε φιάλες των 0,75 lit.
- Εξήντα ένα «61». Ξηρό κρασί που το όνομα του συνδέθηκε με την δημιουργία του οινοποιείου. Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μοσχάτο Αμβούργου με την μέθοδο της κλασικής ερυθράς οινοποίησης. Το γλεύκος παραμένει μαζί με τα στέμφυλα μερικές ημέρες σε ανοξειδωτους οινοποιητές 50 τόνων και υπό παροδική ανάδευση, ώστε να επιτευχθεί εκχύλιση των χρωστικών ενώ αρχίζει εν μέρει η αλκοολική ζύμωση. Διατίθεται σε φιάλες των 0,75 lit.
- Αρχαϊκός. Ερυθρό, γλυκό κρασί που παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου και διατίθεται σε φιάλες των 0,75 lit .

- Ίρις. Είναι επιτραπέζιος, ερυθρός, ξηρός οίνος που παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργο και διατίθεται σε φιάλες των 0,75 lit.
- Κοκκινέλι. Ερυθρός, ξηρός οίνος από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου. Διατίθεται σε φιάλες των 0,5, 1,5, 2,0 και 5 lit.

#### 5. Ροζέ οίνοι

- Ρόδοινος. Ημίγλυκος ερυθρός οίνος που παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου. Διατίθεται σε φιάλες των 185 ml και των 0,75 lit.
- Μαϊστράλι. Παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργο. Η οινοποίηση του γίνεται με την κλασική μέθοδο σε ανοξείδωτους οινοποιητές, όπου ο σταφυλοπολτός παραμένει για μερικές ώρες, σε συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη του αρώματος και την εκχύλιση μέρους των συστατικών της φλούδας των σταφυλιών. Διατίθεται σε φιάλες των 187 ml και 0,75 lit.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6<sup>ο</sup>

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

#### 6.1 Συγκομιδή-Μεταφορά

Αφού γίνει η συγκομιδή των σταφυλιών, αυτά μεταφέρονται στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου με προσεκτικό τρόπο, βάσει κανόνων και σε δοχεία ή επιφάνειες οι οποίες πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές. Αυτό γίνεται για την ελάχιστη δυνατή καταπόνηση της πρώτης ύλης έτσι ώστε να παραχθεί ο ποιοτικότερος δυνατός οίνος.

#### 6.2 Λευκή οινοποίηση

Με τον όρο λευκό οίνο, εννοούμε τον οίνο που προέρχεται από λευκές ποικιλίες ή γκρίζες ποικιλίες (vins gris), των οποίων όμως οι ερυθρές χρωστικές δεν περνάνε στο γλεύκος όπου πρόκειται να ζυμωθεί και κατά συνέπεια ούτε και στον παραγόμενο οίνο. Για να επιτευχθεί αυτό, κατά την λευκή οινοποίηση αποφεύγεται η παρατεταμένη παραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα και τους βοστρύχους, η εκχύλιση των οποίων δίνει τα φαινολικά συστατικά (μεταξύ των οποίων και χρωστικές), που δύναται να συναντήσει κανείς σε οποιασδήποτε κατηγορίας οίνο.

Αυτό σε συνδυασμό με την άχρη, με την πρώτη εντύπωση, όψη ενός λευκού οίνου, δημιουργεί την λανθασμένη εντύπωση ότι δεν υπάρχουν χρωστικές. Στην πραγματικότητα οι λευκοί οίνοι περιέχουν φαινολικά συστατικά, μεταξύ των οποίων και αρκετές χρωστικές κίτρινου ή ανοιχτού κίτρινου χρώματος. Βέβαια, τόσο το είδος, όσο και το ποσοστό των φαινολικών συστατικών μεταξύ λευκών και ερυθρών οίνων, είναι πολύ διαφορετικό. Αυτό οφείλεται σε ποικίλους παράγοντες (λευκές-ερυθρές ποικιλίες), αλλά και στο γεγονός ότι, η παραγωγική διαδικασία της λευκής οινοποίησης, δεν απαιτεί παραμονή του χυμού, για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τους φλοιούς, όπως στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης. Το στάδιο αυτό, στη λευκή οινοποίηση εκλείπει, με εξαίρεση κάποιες περιπτώσεις αρωματικών ποικιλιών. Πολλά αρωματικά συστατικά, βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και η παραλαβή τους απαιτεί εκχύλιση, η οποία όμως, πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, σε χαμηλές θερμοκρασίες, ώστε να έχουμε κατά το δυνατόν μικρότερη εκχύλιση φαινολών, οι οποίες ενδεχομένως να προκαλούσαν ελαττώματα.

Η πρώτη ύλη λοιπόν, αφού συγκεντρωθεί στη σταφυλοδόχο, περνά στους σπαστήρες όπου γίνεται η έκθλιψη των σταφυλιών και από εκεί στα απορραγιστήρια όπου απομακρύνονται οι βόστρυχοι-τσάμπουρα. Η διαδικασία αυτή είναι μεγάλης σημασίας, καθώς περαιτέρω παραμονή των βοστρύχων με τον σταφυλοπολτό, θα προσέδιδε στον παραγόμενο οίνο χορτώδη οσμή, ως αποτέλεσμα της μεταβίβασης ιδιαίτερα στυφών ταννικών συστατικών από τους βοστρύχους στον οίνο. Έπειτα ο σταφυλοχυμός με τα εμπεριέχοντα στέμφυλα, οδηγείται στα στραγγιστήρια για τον

διαχωρισμό αυτών και την παραλαβή του πρόρρογου γλεύκους. Τα στέμφυλα που παραλαμβάνονται από τη στράγγιση, απολήγουν στα διαφόρων τύπων πιεστήρια, με σκοπό την παραπέρα εξαγωγή γλεύκους χαμηλότερης συνήθως ποιότητας από το πρόρρογο γλεύκος. Τα δύο ειδών γλεύκη είτε έπειτα από ανάμειξη, είτε χωριστά καταλήγουν στα δοχεία ζύμωσης.



**Εικόνα 6.1 Πιεστήριο ([www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr))**

Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται δεξαμενές συνήθως ανοξειδωτες ή ξύλινες. Κατά την πορεία της αλκοολικής ζύμωσης, παράγεται η απαραίτητη για το τελικό προϊόν αλκοόλη, μέσω μιας αναερόβιας διαδικασίας κατά την οποία, σάκχαρα με τη βοήθεια ενζύμων που παράγονται από μικροοργανισμούς, τους ζυμομύκητες, μετατρέπονται σε αιθυλική αλκοόλη.

Ακόμη, κατά την αλκοολική ζύμωση παράγεται ένα πλήθος δευτερευόντων προϊόντων, πέραν της αλκοόλης, τα οποία συνιστούν το δευτερογενές άρωμα του κρασιού. Το άρωμα αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα κριτήρια ποιότητας ενός οίνου και γι' αυτό ο οινολόγος πρέπει να φροντίζει ώστε η διαδικασία της ζύμωσης, να διεξάγεται κάτω από συνθήκες που να ευνοούν μια μέγιστη και παράλληλα ισορροπημένη παραγωγή εστέρων, στους οποίους και οφείλεται κατά κύριο λόγο, το δευτερογενές άρωμα. Η θερμοκρασία ύστερα από μελέτες, θεωρείται ο πλέον σημαντικός ρυθμιστικός παράγοντας σχηματισμού εστέρων. Για το λόγο αυτό η θερμοκρασία ζύμωσης όσον αφορά τους οίνους ποιότητας δεν πρέπει να ξεπερνά κατά κανόνα τους 20 με 22°C, διότι σε υψηλότερες θερμοκρασίες η παραγωγή εστέρων δεν κρίνεται επαρκής. Η ζύμωση θεωρείται περατωθείσα όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα δε ξεπερνά τα 4g/L όπως ορίζει σχετικώς κανονισμός της Ε.Ε.

Αντικρουόμενες είναι οι απόψεις σχετικά με την τέλεση ή μη, μηλογαλακτικής ζύμωσης και της επίδρασης αυτής στο αρωματικό δυναμικό και την οξύτητα των λευκών οίνων. Αναφορικά με την οξύτητα, η μηλογαλακτική ζύμωση επειδή αυξάνει το pH, δε θεωρείται σύμμαχος της λευκής οινοποίησης, καθώς η

υψηλή οξύτητα(χαμηλό pH) είναι εκείνη, που αποδεδειγμένα προσδίδει δροσιά και φρεσκάδα στους λευκούς οίνους.

Η μετάγχιση είναι μια διαδικασία, ο ρόλος της οποίας έγκειται στην απομάκρυνση της οινολάσπης από τον νέο οίνο. Ακολουθεί η θείωση προς αποφυγήν μικροβιακών προσβολών και οξειδώσεων.

Τέλος η δεξαμενή απογεμίζεται ώστε να ελαχιστοποιηθεί η επαφή του οίνου με το οξυγόνο, το οποίο ως γνωστόν ευθύνεται για τις οξειδώσεις. Στην περίπτωση που επιθυμούμε οι οίνοι μας να “υποστούν” παλαίωση, τους μεταγγίζουμε σε ξύλινα βαρέλια ποιότητας(συνήθως από δρυ), τα οποία αφού απογεμίσουμε, κλείνουμε ερμητικά. Ο οίνος παραμένει στην ερμητικά κλειστή δεξαμενή ή βαρέλια ως τη στιγμή της εμφιάλωσης.

### 6.3 Ερυθρή οينوποίηση

Εδώ, ο σταφυλοπολτός οδηγείται κατευθείαν στους οينوποιητές, που είναι τεράστιες ανοξείδωτες δεξαμενές. Εκεί δεν γίνεται κανένας διαχωρισμός, το γλεύκος μένει μαζί με τα στέμφυλα, και αυτό γιατί τα στέμφυλα είναι αυτά που περιέχουν τις χρωστικές ουσίες και δίνουν το ερυθρό χρώμα.



Εικόνα 6.2 Οينوποιητές (([www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr)))

Στη συνέχεια ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης και έπειτα διακρίνουμε δύο (2) σημεία ελέγχου.

Για να γίνει το κρασί βαθύ κόκκινο ( ερυθρό ), η παραμονή του στις δεξαμενές είναι μερικές μέρες και η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι 24 – 26° C. Για να γίνει το κρασί ροζέ, η παραμονή του στις δεξαμενές είναι μερικές ώρες, και αυτό για να μην βγει όλο το χρώμα των στέμφυλων. Η θερμοκρασία της ζύμωσης γίνεται στους 20° C.

Μετά την ζύμωση και την παρέλευση μερικών ημερών ακολουθεί η διαδικασία της απολάσπωσης, δηλαδή ο διαχωρισμός του νέου οίνου από τις οινολάσπες. Στην συνέχεια ακολουθούν διάφορα στάδια καθαρισμού και αφού εμφιαλωθεί σε μπουκάλια, είναι έτοιμο προς πώληση.

Το κρασί, υποχρεωτικά θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα το λιγότερο 11,5 – 12 βαθμούς οινόπνευμα γιατί διαφορετικά ξινίζει.

## **6.4 Παραγωγή τσίπουρου και ούζου**

Τέλος, υπάρχουν και τα αποστάγματα του κρασιού που είναι το τσίπουρο και το ούζο.

Για την παραγωγή του τσίπουρου απαιτείται αποκλειστικά η εξαιρετική ποικιλία των σταφυλιών Μοσχάτο Αμβούργου. Το τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη στέμφυλων ή τσίπουρα δηλαδή από τα ράκη (υπολείμματα) των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή οίνου. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο λευκά όσο και κόκκινα σταφύλια. Κατά την απόσταξη προστίθενται συνήθως στον αποστακτήρα, εκτός από τα στέμφυλα, διάφορες αρωματικές ουσίες, όπως γλυκάνισος, μάραθος κ.ά. ή στην Κρήτη φύλλα καρυδιάς. Ο γλυκάνισος είναι η αιτία του "ασπρίσματος" του τσίπουρου όταν προστίθεται νερό ή πάγος. Ορισμένες φορές το τσίπουρο αποστάζεται και δεύτερη φορά, αφού έτσι βελτιώνεται η ποιότητά του.

Η βασική διαφορά μεταξύ τσίπουρου και ούζου είναι ότι το πρώτο προέρχεται καθαρά και μόνο από τα στέμφυλα της ποικιλίας του Μοσχάτου, τα οποία αφού μπούνε στις δεξαμενές ( που είναι αεροστεγώς κλεισμένες ) βράζουν και γίνεται η απόσταξη. Από την άλλη το ούζο προέρχεται από καθαρό οινόπνευμα.

Το καθαρό οινόπνευμα προέρχεται από τον χυμό των σταφυλιών το οποίο βράζει για δέκα ( 10 ) περίπου μέρες και βγάζει μύκητες ( εξαιτίας της ζύμωσης ).

## **6.5 Εμφιάλωση**

Στον οινοποιητικό συνεταιρισμό Τυρνάβου επιστρέφονται πολλές από τις φιάλες που χρησιμοποιήθηκαν για την συσκευασία του κρασιού που πουλήθηκε. Αυτές οι φιάλες πλένονται από τα πλυντήρια φιαλών που διαθέτει ο Συνεταιρισμός με σκοπό να απομακρυνθούν ξένα σώματα από αυτές.

Η αποθήκευση και η φύλαξη των φιαλών γίνεται συνήθως σε υπόγεια, σε οριζόντια θέση, σε χώρο καθαρό, καλά αεριζόμενο, με κατάλληλες συνθήκες υγρασίας 70-80% και θερμοκρασίας 10-12°C για τα λευκά κρασιά, 12-15°C για τα ερυθρά κρασιά.



**Εικόνα 6.1 Πλυντήριο φιαλών ( [www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr))**

Στη συνέχεια τα μπουκάλια οδηγούνται στην γεμιστική σταθερού ύψους όπου γεμίζονται με καθορισμένη ποσότητα προϊόντος, αφήνοντας ταυτόχρονα ένα ελεύθερο χώρο για μια ενδεχόμενη διαστολή του περιεχόμενου κρασιού λόγω αύξησης της θερμοκρασίας.



**Εικόνα 6.2 Γεμιστική μηχανή([www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr))**

Η διαδικασία της εμφιάλωσης όμως είναι αρκετά πολύπλοκη και πρέπει να ληφθούν υπόψη πολλοί παράγοντες έτσι ώστε το τελικό προϊόν, μόλις εμφιαλωθεί, να είναι υγιές και εξελίξιμο ποιοτικά και να αντέχει για μεγάλο χρονικό διάστημα στις διάφορες μεταβολές.

Η εμφιάλωση προστατεύει το κρασί από μικροβιακές μολύνσεις και από την επίδραση του οξυγόνου. Έχει σκοπό να παραμείνει το κρασί σε αναγωγικό περιβάλλον και να βελτιωθεί η ποιότητα του με την παλαίωση, εφόσον πρόκειται για κρασί παλαίωσης.

Πριν την εμφιάλωση όμως πρέπει να γίνει στο κρασί η κατάλληλη προετοιμασία και να σταθεροποιηθεί για τη διατήρηση της ποιότητας του. Η προετοιμασία του κρασιού για την εμφιάλωση προϋποθέτει χημικές αναλύσεις, οργανοληπτικές δοκιμασίες, διορθώσεις, κατεργασίες, φιλτραρίσματα, σταθεροποίηση και διάφορες δοκιμές σταθερότητας. Εάν δεν έχουμε μεταβολές και αλλοιώσεις, θολώματα ή ιζήματα, το κρασί είναι έτοιμο για εμφιάλωση.

Έπειτα πρέπει να μπει η ετικέτα επάνω στις φιάλες του κρασιού με την βοήθεια της αντίστοιχης μηχανής, την ετικετέζα.



**Εικόνα 6.3 Ετικετέζα ([www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr))**

Πρόκειται για μια ευαίσθητη μηχανή, η οποία συχνά καθορίζει την παραγωγικότητα (ρυθμό εργασίας) της γραμμής εμφιάλωσης στο σύνολο της. Η παρουσία και δεύτερης ετικέτας (οπισθίας) συμμετρικά προς την κύρια απαιτεί μια περιστρεφόμενη μηχανή, ενώ η χρησιμοποίηση ιδιαίτερων φιαλών (μη συμμετρικές) απαιτεί μηχανισμό αντοπισμού (προσανατολισμός) της φιάλης. Ο προσανατολισμός επιτυγχάνεται είτε βάσει της μορφής του κυρίου σώματος της φιάλης είτε βάσει εγκοπής ή άλλου χαρακτηριστικού που βρίσκεται στο εξωτερικό μέρος του πυθμένα. Η ετικετέζα του συνεταιρισμού έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- Ποιότητα εργασίας (προσανατολισμός- κατακόρυφη θέση ετικέτας)
- Ευκολία ρύθμισης του ετικεταρίσματος (αριθμός φιαλών)
- Δυνατότητα αναβάθμισης ή/και προσαρμογής (προσανατολισμός, οπίσθια ετικέτα, επιστήθια ετικέτα, άλλοι τρόποι ντυσίματος)
- Καλή ποιότητα ετικέτας
- Χώρο αποθήκευσης των ετικετών και κόλλας
- Διαθέσιμο χώρο πριν και μετά την ετικετέζα, αφενός για τις διάφορες ρυθμίσεις κατά τη διάρκεια της εργασίας και αφετέρου για το στέγνωμα της κόλλας πριν τη συσκευασία των φιαλών, αντιστοίχως. Η δεύτερη αυτή απόσταση είναι 6 μέτρα για απόδοση 6000 φιάλες/h και 10 μέτρα για απόδοση 10.000 φιάλες /h.

Στη συνέχεια οι φιάλες πωματίζονται μέσω του ειδικού μηχανήματος. Τα πώματα από φελλό θα πρέπει να είναι καθαρά, αποστειρωμένα και ελαφρά μαλακά. Ο ρόλος του φυσικού φελλού είναι να απομονώνει το κρασί από τους



μικροοργανισμούς και να εμποδίζει την είσοδο του αέρα στη φιάλη. Με τον καιρό ο φελλός διαβρώνεται από την αλκοόλη και τα οξέα του κρασιού και ύστερα από δεκαπέντε περίπου χρόνια χρειάζεται αντικατάσταση.

Έχουν χρησιμοποιηθεί εκτός από τους φυσικούς φελλούς και άλλα είδη όπως πλαστικοί -συνθετικοί φελλοί, αλλά παρουσιάζουν πολλά μειονεκτήματα και έχουν αποδειχθεί ακατάλληλοι. Το κρασί διατηρεί την ποιότητα του, σε φιάλη από γυαλί, με πώμα από φυσικό φελλό. Εδώ και χρόνια άρχισαν να χρησιμοποιούνται τα βιδωτά πώματα, τα οποία δεν απογοήτευσαν τους κατασκευαστές τους και το κρασί μπορεί να διατηρηθεί για μεγάλα χρονικά διαστήματα (3-5) χρόνια.

Το γέμισμα της φιάλης μπορεί να γίνει με κενό ή σε ατμόσφαιρα με αδρανές αέριο, για να αποφύγουμε υπερβολική οξυγόνωση. Ο κενός χώρος μεταξύ φελλού και κρασιού είναι τόσος, ώστε να αποφύγουμε τον υπερβολικό αερισμό. Ο αέρας μεταξύ του κρασιού και του φελλού είναι η κύρια αιτία οξυγόνωσης του κρασιού κατά την εμφιάλωση. Οξειδώνεται η αλκοόλη προς ακεταλδεΐδη, η οποία είναι υπεύθυνη για την ασθένεια της εμφιάλωσης. Το κρασί επανέρχεται ύστερα από 2-3 μήνες, επειδή η ακεταλδεΐδη δεσμεύεται από τον ελεύθερο ανυδρίτη που προστίθεται πριν την εμφιάλωση.

Ο αερισμός προκαλεί μεταβολές στα αρωματικά συστατικά του κρασιού που χαρακτηρίζονται ως ασθένεια της εμφιάλωσης. Μπορεί να συμβεί κατά τη μετάγγιση στη δεξαμενή, στο δοχείο της γεμιστικής και από τον αέρα, ο οποίος καταλαμβάνει τον κενό χώρο ανάμεσα στο φελλό και στο κρασί. Απαιτείται σύστημα με αδρανές αέριο, το οποίο να εκδιώξει τον αέρα μετά το γέμισμα της φιάλης και πριν τον πωματισμό.

Το κρασί διαστέλλεται μέσα στη φιάλη σε μια αύξηση της θερμοκρασίας. Η διαστολή εξαρτάται από τον αλκοολικό βαθμό και τα περιεχόμενα σάκχαρα και πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την εμφιάλωση, ώστε το κρασί να μην μπορεί να φτάσει το φελλό σε μια πιθανή αύξηση της θερμοκρασίας.

Στο φελλό έχουν βρεθεί περίπου πενήντα συστατικά, από τα οποία ένα πολύ μικρό μέρος περνά στο κρασί. Είναι ένα υλικό που απορροφά διάφορες οσμές και τις μεταδίδει στο κρασί.



Εικόνα 6.4 Πωματισμός ([www.tirnavoswinery.gr](http://www.tirnavoswinery.gr))

## 6.6 Συσκευασία-Αποθήκευση

Μετά τον ποματισμό οι φιάλες αποθηκεύονται. Οι φιάλες χωρίς ετικέτες τοποθετούνται σε κιβώτια- παλέτες ή στοιβάζονται χύμα, συνήθως σε κάβες (υπόγεια ή άλλοι χώροι με σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας 12-15° C και υγρασίας 70%) περίπου), για σημαντικό χρονικό διάστημα. Πρόκειται για χώρους με ικανοποιητική θερμομόνωση και συχνά κλιματιζόμενους. Από εκεί οι φιάλες θα επανέλθουν για ένδυση και συσκευασία στο εμφιαλωτήριο, λίγο πριν δοθούν στο εμπόριο.

Οι φιάλες όμως που έχουν ετικέτες συσκευάζονται σε χάρτινα ή άλλα κιβώτια, παλετοποιούνται, δηλαδή τοποθετούνται σε παλέτες ειδικές ξύλινες βάσεις για την μεταφορά τους και συχνά καλύπτονται με πλαστικό υψηλής αντοχής. Οι συσκευασίες αυτές πρέπει να διατηρηθούν σε χώρους χωρίς πολύ υψηλή υγρασία γιατί τα κιβώτια και οι ετικέτες μπορεί να αλλοιωθούν.

Για να έχουμε καλή στεγανότητα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης, οι φιάλες πρέπει να διατηρούνται οριζόντιες στις παλέτες και στις κάσες ή με το στόμιο προς τα κάτω στα χαρτοκιβώτια, με σκοπό ο φελλός να έρχεται πάντα σε επαφή με τον οίνο

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7<sup>ο</sup>

### ΚΟΣΤΟΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

#### 7.1 Εισαγωγή στο κόστος μεταποίησης

Σε μία παραγωγική περίοδο οι συντελεστές παραγωγής προσφέρουν υπηρεσία η οποία μετασχηματίζεται σε μια μονάδα προϊόντος. Η αξία αυτής της υπηρεσίας συνιστά το κόστος κατά την παραγωγική αυτή περίοδο. Με άλλα λόγια, κόστος είναι οι θυσίες που γίνονται για την παραγωγή μιας μονάδας προϊόντος, εκφρασμένες σε χρήμα (Σέμος 2004). Επομένως κόστος μεταποίησης ενός αγροτικού προϊόντος είναι το σύνολο των δαπανών που πραγματοποιούνται για την παραγωγή μιας μονάδος μεταποιημένου προϊόντος (Σέμος 2004).

Το τελικό κόστος μεταποίησης διαμορφώνεται από διάφορα στοιχεία τα οποία υπεισέρχονται στη διαδικασία της μεταποίησης. Τα στοιχεία αυτά είναι τα εξής:

- Η αξία της πρώτης ύλης
- Η αξία των υλικών συσκευασίας
- Η αξία άλλων χρησιμοποιούμενων υλικών
- Οι αποσβέσεις
- Η συντήρηση και οι επισκευές του κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού
- Τα ασφάλιστρα και οι φόροι
- Η αμοιβή της ανθρώπινης εργασίας
- Οι τόκοι και τα έξοδα τραπεζών
- Οι δαπάνες καυσίμων και ενέργειας
- Λοιπές δαπάνες

Το κόστος μεταποίησης επηρεάζεται από ορισμένους παράγοντες. Αυτοί οι παράγοντες είναι:

1. Το μέγεθος και ο βαθμός αξιοποίησης της δυναμικότητας της μεταποιητικής μονάδας με την έννοια ότι μεγάλη μονάδα μεταποίησης και η πλήρης αξιοποίηση των δυνατοτήτων του εργοστασίου συμβάλλουν στην αύξηση των παραγόμενων τελικών προϊόντων με αποτέλεσμα οι σταθερές δαπάνες να επιμερίζονται σε περισσότερες μονάδες προϊόντος και να μειώνεται το σταθερό κόστος μεταποίησης.
2. Η διάρκεια λειτουργίας της μεταποιητικής μονάδας. Δηλαδή όταν η μονάδα έχει μικρό χρόνο λειτουργίας, το κόστος μεταποίησης επιβαρύνεται από τις σταθερές δαπάνες που η μονάδα υφίσταται ανεξαρτήτως λειτουργίας ή μη.
3. Ο τεχνολογικός εξοπλισμός της μεταποιητικής μονάδας δηλαδή η σύγχρονη τεχνολογία μειώνει το κόστος μεταποίησης.
4. Ο βαθμός απόδοσης της πρώτης ύλης.

## 7.2 Κόστος μεταποίησης σταφυλιού

Στα επόμενα θα αναλυθεί με βάση τα παραπάνω στοιχεία, το κόστος μεταποίησης του κρασιού στον Αγροτικό Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου στον νομό Λαρίσης για το έτος 2011-2012.

### 7.2.1 Η αξία της πρώτης ύλης και βοηθητικών υλών

Σε μια μεταποιητική μονάδα γίνονται ορισμένες δαπάνες έτσι ώστε να εξασφαλισθεί η πρώτη ύλη. Αυτές οι δαπάνες συνιστούν την αξία της πρώτης ύλης της οποίας το ποσοστό συμμετοχής στο τελικό κόστος μεταποίησης είναι μεγάλο.

Ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου προμηθεύεται τα οινοστάφυλα από τους παραγωγούς της επαρχίας Τυρνάβου. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι τιμές των οινοστάφυλων που προμηθεύτηκε ο συνεταιρισμός για το έτος 2010, με βάση τον βαθμό αλκοόλης.

Πίνακας 7.1 Τιμές των οινοποιήσιμων ποικιλιών που προμηθεύτηκε ο συνεταιρισμός

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΒΑΘΜΟΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ	ΤΙΜΗ ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ
Μερλό	13	0,50
	12	0,45
	11	0,40
Σιρά-Γκράν Νουάρ- Αλικαντέ	13	0,48
	12	0,43
	11	0,38
Καμπερνέ	12	0,55
	11	0,50
	10	0,45
Μπαντίκι	11	0,45
	10,5	0,42
	10	0,38
Σαβατιανά	11	0,30
	10,5	0,27
	10	0,23

Συνέχεια στην πίσω σελίδα...

...από συνέχεια

Ροδίτης-Μοσχάτο- Γκρενάζ-Λημνιώνα- Genache Blanc Β- Μακαμπέο-Ντεμπίνα- Ugniblanс	11	0,35
	10,5	0,32
	10	0,28

Πηγή: Ιστοσελίδα ΠΑΣΕΓΕΣ

Στον πίνακα 7.2 δίνονται η συνολική ποσότητα της πρώτης ύλης που προμηθεύτηκε ο συνεταιρισμός το έτος 2010 και το συνολικό κόστος αυτής ενώ στον πίνακα 7.3 παρουσιάζονται οι ποσότητες της πρώτης ύλης για κάθε ποικιλία χωριστά.

**Πίνακας 7.2 Ποσότητα και κόστος πρώτης ύλης**

<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ (κιλά)</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ (ευρώ)</b>
9.732.000	3.466.591,12

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

**Πίνακας 7.3 Ποσότητα πρώτης σε κιλά για κάθε ποικιλία**

<b>ΠΟΙΚΙΛΙΑ</b>	<b>ΠΟΣΟΣΤΗΤΑ (κιλά)</b>
Μοσχάτο	3.417.651,00
Μερλό	118.880,00
Σιράχ	287.760,00
Καπερνέ	28.770,00
Γκρενάζ	16.430,00
Γκρανουάρ	31.240,00
Λημνιόνα	54.514,00
Αλικαντε	27.540,00
Σαββατιανά	16.399,00
Μπαντίκι	242.780,00
Μακαμπέο	233.939,00
Ντεμπίνα	56.618,00
Ροδίτης	3.692.037,00
Uni blank	1.434.188,00
Grenache blank B	73.254,00
<b>Σύνολο</b>	<b>9.732.000,00</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

Όπως παρατηρούμε η ποικιλία Μοσχάτο είναι η ποικιλία που αγοράστηκε στην μεγαλύτερη ποσότητα καθώς είναι η κύρια ποικιλία που καλλιεργούν και οι παραγωγοί της περιοχής Τυρνάβου.

Το κόστος των βοηθητικών υλών που χρησιμοποίησε ο συνεταιρισμός, όπως για παράδειγμα τα διάφορα χημικά για την παραγωγή των τελικών προϊόντων παρουσιάζονται στον πίνακα 7.2.3.

**Πίνακας 7.4 Κόστος βοηθητικών υλών**

<b>ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ (ευρώ)</b>
Χημικά	60.658,44
Χημικά ούζου	10.566,00
<b>Σύνολο</b>	<b>71.224,44</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

Επομένως η συνολική αξία της πρώτης ύλης και των βοηθητικών υλών είναι **3.537.815,56**.

### 7.2.2 Βαθμός απόδοσης της πρώτης ύλης

Ο βαθμός απόδοσης της πρώτης ύλης εκφράζει την ποσότητα του μεταποιημένου προϊόντος που παράγεται κάτω από ορισμένες συνθήκες από μια συγκεκριμένη ποσότητα πρώτης ύλης. Εκφράζεται ως ποσοστό της πρώτης ύλης με τον λόγο της ποσότητας του παραχθέντος τελικού προϊόντος προς την ποσότητα της

### 7.2.3 Αξία υλικών συσκευασίας και άλλων χρησιμοποιούμενων υλών

Η συσκευασία των μεταποιημένων προϊόντων είναι απαραίτητη λόγω της φύσης τους. Πολλές φορές είναι δαπανηρή και το κόστος αυτό διαφέρει ανάλογα με το τελικό προϊόν. Έτσι και το κρασί, το ούζο και το τσίπουρο χρειάζονται συσκευασία για να γίνει δυνατή η μεταφορά τους και να διατηρηθούν τα προϊόντα.

Ο Αγροτικός οινοποιητικός συνεταιρισμός Τυρνάβου χρησιμοποιεί για την συσκευασία του κρασιού, του τσίπουρου και του ούζου κυρίως τις γυάλινες φιάλες διαφόρων ml και τους ασκούς των 5, 10 και 20 λίτρων. Ο πίνακας 7.3.1 παρουσιάζει το συνολικό κόστος αυτών των συσκευασιών.

**Πίνακας 7.5 Κόστος ειδών συσκευασίας για το έτος 2009-2010**

<b>ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΕΙΔΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (ευρώ)</b>
Είδη συσκευασίας κρασιών	423.505,52
Φιάλες τσίπουρου-ούζου	405.363,37
<b>Σύνολο</b>	<b>828.868,89</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

Παρόλα αυτά ο συνεταιρισμός χρησιμοποιεί στην συσκευασία των προϊόντων του και άλλα βοηθητικά υλικά όπως ετικέτες, φελλούς και χαρτοκιβώτια το κόστος των οποίων παρουσιάζεται στο παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 7.6 Κόστος επιμέρους υλικών συσκευασίας για το έτος 2009-2010**

<b>ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΙΚΩΝ (ευρώ)</b>
<b>Υλικά συσκευασίας (χαρτοκιβώτια, φελλοί, ετικέτες)</b>	453.933,48
<b>Υλικά συσκευασίας τσίπουρου</b>	141.045,32
<b>Υλικά συσκευασίας τσίπουρου άνευ γλυκάνισου</b>	71.941,62
<b>Υλικά συσκευασίας ούζου</b>	29.563,38
<b>Σύνολο</b>	<b>696.483,8</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

Επομένως το συνολικό κόστος για την συσκευασία των προϊόντων του συνεταιρισμού ανέρχεται σε **1.525.352,69**.

#### 7.2.4 Συντήρηση και επισκευές κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού

Οι γραμμές παραγωγής και το σύνολο του εξοπλισμού που διαθέτει ο Συνεταιρισμός υπόκεινται σε ολοκληρωμένο πρόγραμμα περιοδικής συντήρησης. Η προληπτική συντήρηση γίνεται σε διαστήματα κατά τα οποία δεν λειτουργεί η παραγωγή και συγκεκριμένα Ιούλιο και Αύγουστο κάθε έτος ενώ η συντήρηση των μηχανημάτων της εμφιαλωτικής γραμμής γίνεται πιο συχνά κατά την διάρκεια του έτους. Οι εργασίες της συντήρησης γίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή κάθε μηχανήματος από έμπειρο και καταρτισμένο προσωπικό και κατά την εκτέλεση τους λαμβάνονται όλα τα προβλεπόμενα μέτρα ασφαλείας.

Στον παρακάτω πίνακα βλέπουμε το ετήσιο κόστος για την συντήρηση και τις επισκευές του κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού.

**Πίνακας 7.7 Κόστος συντήρησης και επισκευής**

<b>ΕΙΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ (ευρώ)</b>
<b>Επισκευές- συντηρήσεις</b>	159.654,76
<b>Οινοποιείο Βέσο (τσιπουράδικο)</b>	55.381,49
<b>Σύνολο</b>	<b>215.036,25</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

#### 7.2.5 Κόστος μεταφοράς-αποθήκευσης

Το κόστος μεταφοράς παρουσιάζεται στον επόμενο πίνακα για το έτος 2009-2010.

**Πίνακας 7.8 Κόστος μεταφοράς**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)</b>
<b>Μεταφορά</b>	149.913,06

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.6 Κόστος διαφήμισης

Η διαφήμιση των προϊόντων του συνεταιρισμού περιλαμβάνει τον τοπικό τύπο και διάφορα περιοδικά, στις τέντες πολλών εστιατορίων και super market της Θεσσαλονίκης, Λάρισας, Τυρνάβου και άλλων περιοχών καθώς και σε επιγραφές σε λεωφορεία και φορτηγά μεταφορών που διανύουν μεγάλες αποστάσεις.. Σε αυτό το κόστος συγκαταλέγονται τα έξοδα προβολής, διαφήμισης, εκθέσεων, επιδείξεων και δημοσιεύσεων. Αυτό το κόστος παρουσιάζεται στον πίνακα 7.6.1.

**Πίνακας 7.9 Κόστος διαφήμισης**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ (ευρώ)</b>
<b>Έξοδα προβολής και διαφήμισης</b>	95.647,02
<b>Έξοδα εκθέσεων</b>	23.533,91
<b>Έξοδα δημοσιεύσεων</b>	63,00
<b>Σύνολο</b>	<b>119.243,93</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.7 Κόστος ανθρώπινης εργασίας

Στον συνεταιρισμό απασχολείται όπως αναφέραμε στο πέμπτο κεφάλαιο τόσο μόνιμο προσωπικό όσο και έκτακτο προσωπικό.

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει το κόστος της ανθρώπινης εργασίας για το έτος 2009-2010. Σε αυτό περιλαμβάνονται οι αμοιβές του έμμισθου προσωπικού, οι αμοιβές του ημερομίσθιου προσωπικού, οι παρεπόμενες παροχές και έξοδα προσωπικού, οι εργοδοτικές εισφορές του έμμισθου προσωπικού, οι εργοδοτικές εισφορές του ημερομίσθιου προσωπικού, οι αμοιβές και οι εργοδοτικές εισφορές του έκτακτου προσωπικού.

**Πίνακας 7.10 Κόστος ανθρώπινης εργασίας**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (ευρώ)</b>
<b>Αμοιβές έμμισθου προσωπικού</b>	723.336,97
<b>Αμοιβές ημερομίσθιου προσωπικού</b>	511.398,85
<b>Παρεπόμενες παροχές και έξοδα προσωπικού</b>	12.070,49



<b>Εργοδοτικές εισφορές έμμισθου προσωπικού</b>	199.986,86
<b>Εργοδοτικές εισφορές ημερομίσθιου προσωπικού</b>	143.304,76
<b>Αμοιβές έκτακτου προσωπικού</b>	277.163,81
<b>Εργοδοτικές εισφορές έκτακτου προσωπικού</b>	77.188,73
<b>Σύνολο</b>	<b>1.944.450,47</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.8 Κόστος καυσίμων και ενέργειας

Κάθε μεταποιητική μονάδα χρησιμοποιεί για την λειτουργία των μηχανημάτων της είτε καύσιμα, όπως υγραέριο, πετρέλαιο και μαζούτ, ή ηλεκτρική ενέργεια. Η δαπάνη αυτή είναι σημαντική και το ύψος της εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως το μέγεθος της μεταποιητικής μονάδας, την κατάσταση των μηχανών και την συνδυασμένη χρήση των διαφόρων τμημάτων ή γραμμών παραγωγής.

Οι ετήσιες δαπάνες του συνεταιρισμού για ηλεκτρικό ρεύμα και υγραέριο δίνονται στον πίνακα 7.8.1.

**Πίνακας 7.11 Κόστος ηλεκτρικού ρεύματος και υγραερίου**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)</b>
<b>Ηλεκτρικό ρεύμα παραγωγής</b>	98.745,35
<b>Υγραέριο</b>	100.764,85
<b>Σύνολο</b>	<b>199.510,2</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.9 Αποσβέσεις περιουσιακών στοιχείων συνεταιρισμού

Απόσβεση είναι η οικονομική απαξίωση του των πάγιων περιουσιακών στοιχείων του συνεταιρισμού λόγω φθοράς ή τεχνολογικής απαξίωσης. Τέτοια περιουσιακά στοιχεία είναι τα μηχανήματα, τα κτίρια οι μηχανολογικές εγκαταστάσεις κ.λπ. εκτός από το έδαφος το οποίο δεν υπόκειται σε απόσβεση.

Αυτές οι δαπάνες λοιπόν παρατίθενται στον πίνακα 7.9.1.

**Πίνακας 7.12 Αποσβέσεις πάγιων στοιχείων**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)</b>
----------------------	----------------------

Αποσβέσεις παγίων στοιχείων ενσωμα/νες	482.271,58
--	------------

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.10 Ασφάλιστρα και φόροι

Τα ασφάλιστρα αποτελούν δαπάνες του συνεταιρισμού για την ασφάλιση των περιουσιακών στοιχείων του από φυσικούς κινδύνους όπως η πυρκαγιά ενώ οι φόροι περιλαμβάνουν κυρίως τους διάφορους φόρους και τέλη κυκλοφορίας, τους δημοτικούς φόρους κ.α. και καθορίζονται από την φορολογική πολιτική του κράτους και συνήθως είναι σταθεροί για όλο το έτος. Αυτές οι δαπάνες παρουσιάζονται παρακάτω.

Πίνακας 7.13 Ασφάλιστρα και φόροι

ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ	ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)
Ασφάλιστρα	7.441,00
Φόροι- τέλη κυκλοφορίας μεταφορικών μέσων	4.832,00
Δημοτική φόροι και τέλη	2.399,70
Λοιποί φόροι	24.291,80
Φόροι οινοπνεύματος	1.192.751,17
Διάφοροι φόροι- χαρτόσημα	35.894,02
<b>Σύνολο</b>	<b>1.267.609,69</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.11 Τόκοι και έξοδα τραπεζών

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι τόκοι και τα έξοδα των τραπεζών που είχε ο Συνεταιρισμός για το έτος 2010.

Πίνακας 7.14 Τόκοι και έξοδα τραπεζών

ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ	ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)
Εμβαστικά επιταγών και προμήθειες	1.291,89
Τόκοι χρηματοδότησης	151.147,79
Τόκοι μεσοπρόθεσμων δανείων	0,00
Τόκοι σε συνεταίρους	2.964,02
Έξοδα εγγυητικών επιστολών	4.652,16
<b>Σύνολο</b>	<b>160.055,86</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.2.12 Λοιπά έξοδα

Σε αυτές τις δαπάνες περιλαμβάνονται κυρίως δαπάνες που γίνονται για αμοιβές τρίτων, ενοίκια, τηλεπικοινωνίες, ύδρευση παραγωγικής διαδικασίας, έξοδα ταξιδιών, συνδρομές- εισφορές, δωρεές- επιχορηγήσεις, έντυπα και γραφική ύλη,

υλικά άμεσης ανάλωσης, παρεπόμενες παροχές και έξοδα προσωπικού, έξοδα διοικητικής λειτουργίας, έξοδα γεφυροπλάστιγγος, σπασμένα και έξοδα τσίπουρου.

**Πίνακας 7.15 Λοιπά έξοδα**

<b>ΕΙΔΟΣ ΔΑΠΑΝΗΣ</b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ (ευρώ)</b>
Αμοιβές τρίτων	82.004,10
Ενοίκια	180,00
Τηλεπικοινωνίες	13.409,83
Υδρευση παραγωγικής διαδικασίας	93,22
Έξοδα ταξιδιών	33.525,98
Συνδρομές- Εισφορές	1.655,82
Δωρεές- Επιχορηγήσεις	400,00
Έντυπα και γραφική ύλη	6.906,51

Συνέχεια στην πίσω σελίδα...

...από συνέχεια

Υλικά άμεσης ανάλωσης	47.732,35
Παρεπόμενες παροχές και έξοδα προσωπικού	2.865,00
Έξοδα διοικητικής λειτουργίας	11.124,88
Έξοδα γεφυροπλάστιγγος	1.612,00
Σπασμένα	1.949,00
Έξοδα τσίπουρου	62.930,29
Διάφορα	133.755,24
<b>Σύνολο</b>	<b>400.143,93</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία συνεταιρισμού

### 7.3 Συνολικές δαπάνες παραγωγής

Μετά την λεπτομερή παρουσίαση των επιμέρους κατηγοριών του κόστους μεταποίησης των σταφυλιών θα υπολογίσουμε τις συνολικές δαπάνες παραγωγής για το έτος 2010. καθώς και την συμμετοχή κάθε δαπάνης στο συνολικό κόστος του Συνεταιρισμού.

**Πίνακας 7.16 Συνολικές δαπάνες παραγωγής**

<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΟΣΤΟΥΣ</b>	<b>ΔΑΠΑΝΕΣ (ευρώ)</b>	<b>ΠΟΣΟΣΤΟ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ %</b>
Η αξία της πρώτης ύλης και βοηθητικών υλών	3.537.815,56	35,37
Αξία υλικών συσκευασίας και άλλων χρησιμοποιούμενων υλών	1.525.352,69	15,25
Συντήρηση και επισκευές κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού	215.036,25	2,15

<b>Κόστος μεταφοράς- αποθήκευσης</b>	149.913,06	<b>1,50</b>
<b>Κόστος διαφήμισης</b>	119.243,93	<b>1,19</b>
<b>Κόστος ανθρώπινης εργασίας</b>	1.944.450,47	<b>19,44</b>
<b>Κόστος καυσίμων και ενέργειας</b>	199.510,2	<b>1,99</b>
<b>Αποσβέσεις περιουσιακών στοιχείων συνεταιρισμού</b>	482.271,58	<b>4,82</b>
<b>Ασφάλιστρα και φόροι</b>	1.267.609,69	<b>12,67</b>
<b>Τόκοι και έξοδα τραπεζών</b>	160.055,86	<b>1,60</b>
<b>Λοιπά έξοδα</b>	400.143,93	<b>4</b>
<b>Σύνολο</b>	<b>10.001.403,22</b>	<b>100</b>

Πηγή: Επεξεργασία στατιστικών στοιχείων του συνεταιρισμού

## 7.4 Κόστος μεταποίησης

Επειδή οι δαπάνες που προαναφέρθηκαν αφορούν το σύνολο της παραγωγής, πρέπει αυτές να επιμερισθούν στη μονάδα του προϊόντος. Επομένως το κόστος παραγωγής μπορεί να γραφεί:

$$ΚΠ = \frac{\text{Συνολικές Δαπάνες (ΣΔ)}}{\text{Συνολικές Μονάδες Προϊόντος}} = \text{ευρώ/κιλό}$$

$$\text{Άρα: } ΚΠ = \frac{10.001.403,22}{5.036.100} = 1,99 \text{ ευρώ/κιλό}$$

Επομένως το κόστος παραγωγής μιας μονάδας προϊόντος, στην δική μας περίπτωση οίνου, είναι 1,99 ευρώ το κιλό.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8<sup>ο</sup>

### ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

#### 8.1 Εγχώρια αγορά οίνου

Στον κλάδο του οίνου δραστηριοποιούνται 680 οινοποιεία και 40 συνεταιρισμοί περίπου. Ωστόσο, λειτουργούν πολυάριθμα μικρά οινοποιεία που παράγουν οίνο σε μικρή ποσότητα, κυρίως για ίδια κατανάλωση. Η εγχώρια κατανάλωση οίνου διαμορφώθηκε σε 3.200 χιλ. hl το 2008, βαίνοντας φθίνουσα την τελευταία τριετία.

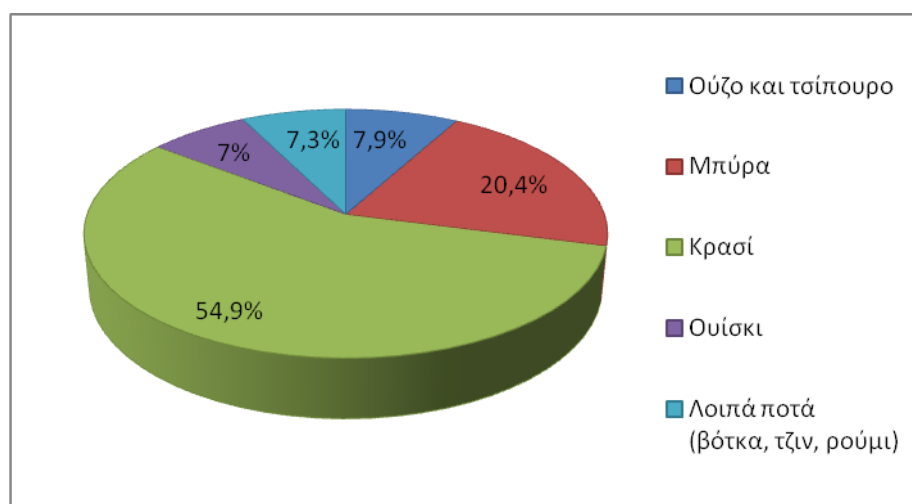
Η εγχώρια αγορά παραγωγής κρασιού σημείωσε αύξηση 8,2% όπως σημειώνεται σε πρόσφατη μελέτη της Hellastat A.E. στην οποία εκτιμάται ότι το 2008 παρήχθησαν 3.800 χιλ. hl, σύμφωνα με στοιχεία της Κεντρικής Κλαδικής Συνεταιριστικής Ένωσης Αμπελουργικών Προϊόντων (Κ.Ε.Ο.Σ.Ο.Ε.). Η συντριπτική πλειοψηφία της παραγωγής (90% περίπου) αφορά σε επιτραπέζιους οίνους έναντι των οίνων ποιότητας.

Σύμφωνα με εκπρόσωπους των επιχειρήσεων του κλάδου με τους οποίους συνεργάστηκε η Hellastat για την εκπόνηση της μελέτης, ο κλάδος χαρακτηρίζεται από ορισμένες αδυναμίες οι οποίες συνοπτικά αφορούν στη διακίνηση μεγάλων ποσοτήτων χύμα οίνου, στην εισαγωγή χαμηλού κόστους οίνου (είτε ποιοτικού από τις χώρες του «Νέου Κόσμου», είτε χαμηλής ποιότητας από τις Βαλκανικές κυρίως χώρες), στη διαμόρφωση αρνητικής εικόνας για τον ελληνικό οίνο στις διεθνείς αγορές (φθηνός άρα χαμηλής ποιότητας οίνος), στα κρούσματα υιοθέτησης πρακτικών αθέμιτου ανταγωνισμού, στην έλλειψη ελέγχων, καθώς και στο χαμηλό επίπεδο γνώσης του Έλληνα καταναλωτή για τον οίνο.

Όσον αφορά στις προοπτικές του κλάδου, στη μελέτη της Hellastat γίνεται η εκτίμηση ότι αυτός θα αναπτυχθεί με χαμηλούς ρυθμούς τα επόμενα έτη, αποσπώντας κυρίως μερίδια από την κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών για λόγους που σχετίζονται μεταξύ άλλων με το χαμηλότερο αλκοολικό βαθμό, το χαμηλότερο κόστος αλλά και τις συνήθειες των καταναλωτών. Η προσπάθεια ανάπτυξης και στρατηγικής προώθησης του ελληνικού οίνου στο εξωτερικό αναμένεται να ευνοήσει μεσοπρόθεσμα τις εταιρείες του κλάδου, καθώς και να ανατρέψει την παρούσα κατάσταση, όπου ο ρυθμός των εξαγωγών βαίνει μειούμενος (αν και αποτελεί θετική εξέλιξη η αύξηση της μέσης τιμής των εξαγωγών). Παράλληλα, παρατηρείται, κυρίως λόγω της οικονομικής κρίσης, κάμψη της ζήτησης των premium οίνων και για τον ίδιο λόγο αναμένεται να αυξηθεί η εισαγωγική διείσδυση των οίνων από τις χώρες του «Νέου Κόσμου».

Όσον αφορά την κατανάλωση, όπως έδειξε η έρευνα που πραγματοποίησε η εταιρεία ερευνών GPO και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων το 2008, το κρασί αποτελεί την πρώτη προτίμηση του Έλληνα καταναλωτή μεταξύ των αλκοολούχων ποτών, ανεξαρτήτως φύλλου, ηλικίας, επιπέδου μόρφωσης, εισοδηματικής κατάστασης και τόπου κατοικίας.

Πιο συγκεκριμένα το 54,9% των καταναλωτών προτιμά το κρασί. Έπειτα ακολουθεί η Μπύρα με 20,4%, το ούζο και το τσίπουρο με 7,9%. Το ουίσκι καταλαμβάνει μερίδιο 7% ενώ τα λοιπά ποτά (βότκα, τζιν, ρούμι κ.α.) καταλαμβάνουν μερίδιο 7,3%.



**Διάγραμμα 8.1 Προτιμήσεις Ελλήνων καταναλωτών στα αλκοολούχα ποτά για το 2010**  
Πηγή: Hellastat

## 8.2 Διεθνή αγορά ελληνικού οίνου

Οι εισαγωγές οίνου το 2009 ανήλθαν σε 238,46 χιλ. hl, αξίας €32,33 εκ. Η πλειοψηφία αυτών αφορά σε αφρώδης οίνους, ενώ οι βασικές χώρες προέλευσης των εισαγωγών είναι η Γαλλία και η Ιταλία. Οι εξαγωγές της Ελλάδας διαμορφώθηκαν σε 347,17 χιλ. hl, αξίας €56,45 εκ. το ίδιο έτος. Κύριες χώρες προορισμού των εξαγωγών είναι η Γερμανία και οι Η.Π.Α. Σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία του 11μήνου του 2010, παρουσιάζεται επιδείνωση του εμπορικού ισοζυγίου κρασιού, καθώς οι εισαγωγές αυξήθηκαν κατά 9% περίπου (σε αξία και ποσότητα), ενώ οι εξαγωγές σημείωσαν κάμψη κατά 19% σε ποσότητα και κατά 2,4% σε αξία.

Σύμφωνα με μελέτη που έγινε από την PRC ο ελληνικός οίνος έχει κάποιες αδυναμίες όσον αφορά την ανταγωνιστικότητα. Πιο αναλυτικά οι αδυναμίες αυτές παραθέτονται παρακάτω:

1. Μικρή αναγνωρισιμότητα του ελληνικού οίνου στις διεθνείς αγορές με την έννοια ότι είναι άγνωστη η σύγχρονη οινική προσφορά της Ελλάδας, ενώ για τους ξένους οι ελληνικές ποικιλίες και οι ονομασίες προέλευσης είναι δύσκολες στην προφορά και την απομνημόνευση. Στο μεταξύ, οι ετικέτες δυσχεραίνουν την επικοινωνία, εξαιτίας της ασυνέπειας στη μεταγραφή περιοχών και ποικιλιών και παράλληλα απουσιάζει ένα εθνικό σύστημα επιλογής και ανάδειξης κρασιών-πρεσβευτών, τόσο σε επίπεδο τοποποικιλιών όσο και ετικετών.
2. Ελληνική οινική υπογραφή δίχως υπεραξία για το προϊόν, καθώς είναι γεγονός η σύνδεση της εθνικής οινικής οντότητας με τη ρετσίνα, με χαμηλής ποιότητας χύμα κρασί, καθώς και με στερεότυπη ελληνική κουζίνα. Επίσης, η εθνική οινική οντότητα δεν γίνεται αντιληπτή ως μέρος της μεσογειακής προσφοράς, ώστε να επωφεληθεί από κοινό πλαίσιο αναφοράς με τα ιταλικά, γαλλικά και ισπανικά κρασιά.
3. Έλλειμμα εθνικού οινικού στρατηγικού σχεδιασμού. Υπάρχει αδυναμία πλήρους εναρμόνισης πολιτείας, φορέων, κλαδικών οργανώσεων και οινοπαραγωγών, έλλειμμα κοινού οράματος, μετρήσιμων στόχων και μακροπρόθεσμου σχεδιασμού για την προστασία και τη διάρθρωση του αμπελώνα, ανυπαρξία πόρων και επενδύσεων για μάρκετινγκ, έρευνας και καινοτομίας για τη συνεχή βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των γηγενών ποικιλιών, ενώ είναι ερασιτεχνική η υλοποίηση ενεργειών.
4. Έλλειμμα θεσμοθετημένων κλαδικών δομών και οργάνων. Τα θεσμικά όργανα στερούνται θεσμοθετημένης χρηματοδότησης, διαπραγματευτικής ισχύος και καταρτισμένων στο μάρκετινγκ στελεχών, ενώ το οργανωτικό σύστημα δεν έχει σχεδιαστεί με βάση την αρχιτεκτονική branding της ελληνικής οινικής οντότητας και τις ανάγκες του στρατηγικού σχεδιασμού.
5. Απουσία συστημάτων ελέγχου και πιστοποίησης ποιότητας.

- 6.** Κατακερματισμός παραγωγής σε οντότητες με πολύ μικρό μέγεθος, χωρίς εναλλακτικές δομές που εξασφαλίζουν “κλίμακα” και διαπραγματευτική ισχύ.
- 7.** Μικρή παραγωγή και ελάχιστες ποσότητες οίνων ποιότητας που διοχετεύονται κυρίως στην εγχώρια αγορά λόγω υψηλότερου περιθωρίου κέρδους.
- 8.** Μικρό μερίδιο αγοράς διεθνώς και πωλήσεις κυρίως προς την ομογένεια. Επίσης, τα δίκτυα διανομής είναι ανεπαρκή στις μεγάλες αγορές, που κυρίως συνδέονται με την ελληνική διασπορά.
- 9.** Πολύ μικρός αριθμός κρασιών με κορυφαία κατάταξη σε διεθνώς αναγνωρισμένες αξιολογήσεις.
- 10.** Εξαγωγές που στην πλειονότητά τους αποτελούνται από φθηνούς οίνους, κυρίως επιτραπέζιους χαμηλής ποιότητας και τιμής, που ωστόσο οι τιμές τους γίνονται αντιληπτές ως ακριβές σε σχέση με τον ανταγωνισμό.
- 11.** Διάρθρωση κόστους που δεν αποτελεί συγκριτικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Αυτό σημαίνει υψηλό κόστος καλλιέργειας που ωθεί με τη σειρά του προς τα πάνω την τιμή πώλησης του προϊόντος.
- 12.** Το φολκλόρ πρωταγωνιστεί στην προώθηση της ελληνικής κουζίνας .
- 13.** Έλλειμμα ανταγωνιστικής τοποθέτησης και ασυνεπής μηνυματολογίας στο εξωτερικό, με χαμηλού επιπέδου επικοινωνιακό υλικό σε σχέση με τον ανταγωνισμό, με ετικέτες και συσκευασίες που απέχουν από τα σύγχρονα σχεδιαστικά πρότυπα και δεν δημιουργούν διαφοροποίηση.
- 14.** Χαμηλού επιπέδου η οινική εμπειρία στην Ελλάδα (έλλειμμα οινικής κουλτούρας, ανύπαρκτη οινική ιεροτελεστία, κακή συντήρηση κτλ.).
- 15.** Αδυναμία προσαρμογής στις εξελισσόμενες καταναλωτικές ανάγκες: ελάχιστη η προσφορά σε βιολογικά προϊόντα, έλλειμμα καινοτομίας στη συσκευασία, περιορισμένη παρουσία στο διαδίκτυο.
- 16.** Περιορισμένες ολοκληρωμένες οινοτουριστικές εμπειρίες σε σχέση με τον ανταγωνισμό (εκπαίδευση, εγκαταστάσεις κτλ.).

### **8.3 Δίκτυα διανομής**



Ο έντονος ανταγωνισμός που χαρακτηρίζει τον κλάδο των αλκοολούχων ποτών, οξύνεται από την σχετική σταθερότητα που χαρακτηρίζει την αγορά τα τελευταία χρόνια, γεγονός που επηρεάζει και το υφιστάμενο δίκτυο διανομής. Οι εταιρίες προσπαθούν συνεχώς να διευρύνουν το δίκτυο τους με σκοπό την απόκτηση καινούριων σημείων πώλησης. Βασικό χαρακτηριστικό του κλάδου επίσης αποτελεί η διακίνηση χύμα οίνου (65-70% περίπου), η οποία λαμβάνει χώρα κυρίως στους χώρους εστίασης. Άλλα κανάλια διανομής περιλαμβάνουν τους χονδρεμπόρους (ορισμένοι εκ των οποίων εξειδικεύονται στο κρασί), οι οποίοι προμηθεύουν στη συνέχεια τις κάβες και τους χώρους εστίασης, καθώς και τα super-markets (SM) με τα οποία συνήθως συνεργάζονται απευθείας οι μεγάλες εταιρείες του κλάδου.

Τα προϊόντα λοιπόν του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου διατίθενται στην εγχώρια αγορά μέσω τον Super Market και των χονδρεμπόρων – πρατηριούχων (κάβες). Πιο συγκεκριμένα προμηθεύουν το Super Market Λάρισα, το Γαλαξίας και όλες τις κάβες της περιοχής Τυρνάβου, την αλυσίδα καταστημάτων Carefur και πολλές κάβες στην περιοχή Λάρισας. Επίσης προμηθεύουν μεγάλο αριθμό κάβων και αποθήκες διανομής στην Θεσσαλονίκη και σε άλλα οινοποιία όχι μόνο έτοιμο κρασί αλλά και συμπυκνωμένο γλεύκο.

## 8.4 Διαφήμιση

Η διαφήμιση ανήκει στο μείγμα προβολής και επικοινωνίας του τμήματος Μάρκετινγκ των επιχειρήσεων. Τα τελευταία χρόνια όλο και μεγαλύτερα ποσά ξοδεύονται από τις εταιρίες για την διαφημιστική προβολή των προϊόντων της. Εταιρίες κολοσσοί μπορεί να ξοδεύουν ακόμα και δισεκατομμύρια δολάρια ετησίως.

Η διαφήμιση παραδοσιακά ανήκει στο τμήμα Μάρκετινγκ μίας επιχείρησης και διεκπεραιώνεται από αυτό. Ωστόσο τα τελευταία χρόνια η εξέχουσα σημασία της διαφήμισης στη επιτυχία ενός προϊόντος και την κερδοφορία μίας επιχείρησης οδηγεί αρκετές εταιρίες στην λήψη εξειδικευμένων υπηρεσιών από επαγγελματικές διαφημιστικές εταιρίες με μεγάλη εμπειρία οι οποίες αναλαμβάνουν την επιλογή και την εκτέλεση του μηνύματος της διαφήμισης.

Για να ανταπεξέλθει στο γενικότερο δυσμενές οικονομικό κλίμα και τις συνθήκες του σκληρού ανταγωνισμού και να αυξήσει το μερίδιο της αγοράς, ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου αναζητά νέους, αποτελεσματικότερους τρόπους επικοινωνίας με τους καταναλωτές.

Ένας από τους τρόπους διαφήμισης των προϊόντων του Συνεταιρισμού όπως αναφέραμε στο έβδομο κεφάλαιο είναι μέσω του τοπικού τύπου δηλαδή της τοπικής τηλεόρασης, ραδιοφώνου, εφημερίδας και περιοδικών. Επιπλέον για να γίνουν

ευρέως γνωστά τα προϊόντα του Συνεταιρισμού έχουν τοποθετήσει επιγραφές σε λεωφορεία και φορτηγά τα οποία διανύουν μεγάλες αποστάσεις καθώς και τέντες σε πολλά εστιατόρια στην Θεσσαλονίκη, Λάρισα και πολλές άλλες περιοχές στις οποίες προμηθεύει τα προϊόντα του.

## 8.5 Στοιχεία πωλήσεων

Στον Οινοποιητικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου το 2010 προσκομίσθηκαν συνολικά 9.732.000 κιλά σταφυλιών για οινοποίηση. Πιο συγκεκριμένα προσκομίσθηκαν:

- Uni blank 1.434.188 κιλά
- Μοσχάτο 3.417.651 κιλά
- Μπαντίκι 242.780 κιλά
- Διάφορα λευκά 363.811 κιλά
- Ροδίτης 3.692.037 κιλά
- Σαββατιανό 16399 κιλά
- Διάφορα κόκκινα 565.134 κιλά

Από τις ποσότητες των σταφυλιών που παρέλαβε ο Συνεταιρισμός παράχθηκαν 5.036.100 κιλά κρασί. Στον παρακάτω πίνακα δίνονται η συνολική αξία των πωλήσεων κάθε προϊόντος για το εσωτερικό, δηλαδή κρασί, ούζο και τσίπουρο αφού ήταν δύσκολο να προσδιοριστεί η τιμή του κάθε προϊόντος καθώς ο συνεταιρισμός παράγει πολλά προϊόντα και σε διαφορετικές συσκευασίες που η κάθε μία έχει και διαφορετική τιμή. Οι πωλήσεις αφορούν τα έτη 2009 και 2010.

**Πίνακας 8.1 Αξία πωλήσεων εσωτερικού σε ευρώ για τα έτη 2009 και 2010**

<b>ΠΡΟΙΟΝ</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2009</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2010</b>
<b>Κρασί εσωτερικού</b>	6.192.986,06	6.228.038,95
<b>Τσίπουρο άνευ γλυκάνισου εσωτερικού</b>	914.370,01	1.021.803,20
<b>Τσίπουρο εσωτερικού</b>	2.637.969,54	2.616.278,61

<b>Ούζο εσωτερικού</b>	116.328,76	94.131,75
<b>Σύνολο</b>	<b>9.861.654,37</b>	<b>9.960.252,51</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία Συνεταιρισμού

Ο πίνακας 8.2 παρουσιάζει την συνολική αξία των πωλήσεων για το κρασί, το τσίπουρο και το ούζο του εξωτερικού για τα έτη 2009 και 2010.

**Πίνακας 8.2 Αξία πωλήσεων εξωτερικού σε ευρώ για τα έτη 2009 και 2010.**

<b>ΠΡΟΙΟΝ</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2009</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2010</b>
<b>Κρασί εξωτερικού</b>	38.583,02	41.941,78
<b>Τσίπουρο άνευ γλυκάνισου εξωτερικού</b>	0,00	849,60
<b>Τσίπουρο εξωτερικού</b>	14.684,88	4.691,22
<b>Ούζο εξωτερικού</b>	7.942,56	2.662,98
<b>Σύνολο</b>	<b>61.210,46</b>	<b>50.145,58</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία Συνεταιρισμού

Ο Συνεταιρισμός από τα σταφύλια που προσκομίσθηκαν το 2010 παρήγαγε εκτός από κρασί όπως προαναφέραμε και 155.000 κιλά γλεύκος και 2.550.100 κιλά πρώτες ύλες για απόσταξη. Εκτός από αυτά τα έσοδα ο συνεταιρισμός έχει επιπλέον έσοδα από την χρήση της γεφυροπλάστιγγας από εξωτερικούς χρήστες, από την πώληση πλαστικών κλουβιών, από την πώληση άχρηστων υλικών και άλλα έσοδα όπως έσοδα από αποθεματοποίηση και ενίσχυση στα γλεύκη κ.α. Στον πίνακα 8.3 παρουσιάζονται ακριβώς αυτά τα έσοδα για τα έτη 2009 και 2010.

**Πίνακας 8.3 Διάφορα έσοδα Συνεταιρισμού σε ευρώ για τα έτη 2009 και 2010**

<b>ΠΡΟΙΟΝ</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2009</b>	<b>ΠΩΛΗΣΕΙΣ 2010</b>
<b>Γλεύκος</b>	22.193,49	11.323,33
<b>Άχρηστα υλικά</b>	5.848,97	8.987,29
<b>Γεφυροπλάστιγγα</b>	6.501,70	6.650,45
<b>Αποθεματοποίηση</b>	83.257,69	19.157,33
<b>Ενίσχυση στα γλεύκη</b>	0,00	157.560,19
<b>Έσοδα αποστάξεων</b>	63.783,13	0,00
<b>Διάφορα έσοδα</b>	60.220,77	17.529,24
<b>Έκτακτα και ανόργανα έσοδα</b>	92.727,74	19.801,02
<b>Αναλογία στην χρήση Επιχ. Πάγιων επενδύσεων</b>	142.507,48	193.929,28
<b>Σύνολο</b>	<b>477.040,97</b>	<b>434.938,13</b>

Πηγή: Στατιστικά στοιχεία Συνεταιρισμού

Σύμφωνα λοιπόν με τα παραπάνω οι εισπράξεις που είχε ο Συνεταιρισμός για το έτος 2009 και 2008 ήταν **10.446.476,04** ευρώ και **10.399.905,8** ευρώ αντίστοιχα. Όπως βλέπουμε οι εισπράξεις του Συνεταιρισμού αυξήθηκαν κατά **46.570,24**.

Στο τέλος του Δεκέμβρη του 2010, ο Συνεταιρισμός έκλεισε τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2009 με θετικό οικονομικό αποτέλεσμα **336.754,83** ευρώ ενώ τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2008 με θετικό αποτέλεσμα **149.645,10** ευρώ.

## 8.6 Αποτελέσματα Περιγραφικής Στατιστικής

Στην παρούσα έρευνα το 91% των ερωτηθέντων ήταν άντρες και μόνο το 9% γυναίκες.

Παρατηρείται ότι το ποσοστό των απασχολούμενων γυναικών στον αγροτικό χώρο και συγκεκριμένα στον αμπελοοινικό τομέα είναι πολύ μικρότερο από το αντίστοιχο των ανδρών.

Οι μισοί περίπου παραγωγοί ήταν μεταξύ 36 και 50 ετών και ακολουθούν με ποσοστό 21% οι ηλικίες 20-35 ετών και σε ποσοστό 19% οι ηλικίες 51-65 ετών. Επίσης, ένα ποσοστό της τάξης

του 14% ήταν ηλικιωμένοι (άνω των 65 ετών) και πιθανόν συνταξιούχοι οι οποίοι

απασχολούνται ακόμα με την καλλιέργεια των αμπελιών. Όσον αφορά την οικογενειακή κατάσταση των παραγωγών του δείγματος, η πλειοψηφία (76%) είναι έγγαμοι, το 21% άγαμοι και ένα πολύ μικρό ποσοστό διαζευγμένοι και χήροι (2% και 1% αντίστοιχα). Στην ερώτηση εάν έχουν παιδιά, τα τρία τέταρτα περίπου των παραγωγών έχουν παιδιά (77%) και μόνο το 23% δεν έχει αποκτήσει ακόμα. Το 63% των παραγωγών που έχουν παιδιά, έχει 2 παιδιά, το 22% έχει 3 παιδιά, το 12% έχει ένα παιδί και μόνο το 3% έχει 4 παιδιά. Όσον αφορά το μορφωτικό επίπεδο των παραγωγών, η πλειοψηφία του δείγματος (31%), έχει τελειώσει το δημοτικό και το λύκειο αντίστοιχα, ενώ το 28% έχει τελειώσει το γυμνάσιο. Μόνο το 8% του δείγματος διαθέτει υψηλό μορφωτικό επίπεδο. Από το ποσοστό του δείγματος που έχει τελειώσει ΤΕΙ ή ΑΕΙ, η πλειοψηφία (24%) ειδικεύτηκε στους κλάδους Ηλεκτρολόγος/Μηχανικός και Λογιστής. Σε ίσα ποσοστά (13%) κατανέμονται και εκείνοι που έχουν τελειώσει τα τμήματα Τεχνολογία, Φιλοσοφική, Διοίκηση Επιχειρήσεων και Γυμναστική Ακαδημία. Η παρακολούθηση σεμιναρίων ανέρχεται σε ποσοστό 40%. Το ποσοστό αυτό είναι αρκετά ικανοποιητικό αν αναλογιστεί κανείς ότι ένα μεγάλο ποσοστό των ερωτηθέντων είναι άτομα μέσης ηλικίας (36-50 ετών). Σεμινάρια με θέμα τα διάφορα αγροτικά θέματα, παρακολούθηθηκαν από την πλειοψηφία (71%) των ερωτηθέντων. Το 26% των παραγωγών που ερωτήθηκαν παρακολούθησαν σεμινάρια με θέματα διαχείρισης εκμεταλλεύσεων και μόλις το 3% σεμινάρια με οικονομικά θέματα. Συγκεκριμένα, πριν λίγα χρόνια είχαν διοργανωθεί σεμινάρια στην περιοχή της Λάρισας για τους νέους αγρότες. Σε αυτά είχαν λάβει μέρος αρκετά νέα άτομα που ενδιαφέρονταν να ασχοληθούν με τη γεωργία. Το 60% των παραγωγών που δεν έχει παρακολουθήσει κάποιο σεμινάριο εξήγησε πως αυτό οφείλεται, σε ποσοστό 68%, στο γεγονός πως την εποχή που ασχολήθηκαν με τη γεωργία δεν είχαν πραγματοποιηθεί αντίστοιχα σεμινάρια. Σε μικρότερα ποσοστά παρουσιάζονται και άλλοι λόγοι, όπως το ότι δεν έκριναν απαραίτητη μια τέτοια παρακολούθηση, το ότι δεν

ενημερώθηκαν για την ύπαρξη σεμιναρίων ή γιατί δεν πληρούσαν, σύμφωνα με τους ίδιους, τις προϋποθέσεις. Το 60% των παραγωγών που δεν παρακολούθησε κάποιο σεμινάριο

ερωτήθηκε στη συνέχεια εάν επιθυμεί να παρακολουθήσει τώρα ένα σεμινάριο. Το 63% απάντησε θετικά στην προοπτική παρακολούθησης ειδικών επιμορφωτικών σεμιναρίων και το 37% απάντησε αρνητικά. Στο ποσοστό αυτό (37%) ανήκουν κυρίως άτομα άνω των 50 ετών, γεγονός που αιτιολογεί και την απάντησή τους. Όσον αφορά την κύρια και τη δευτερεύουσα απασχόληση των παραγωγών του οινοποιείου, το 82% έχει ως κύρια απασχόληση τη γεωργία και ένα πολύ μικρό ποσοστό είναι υπάλληλοι ή συνταξιούχοι. Όσοι δεν έχουν ως κύρια απασχόληση τη γεωργία, την έχουν ως δευτερεύουσα, σε ποσοστό 77%. Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων διαθέτει ετήσιο εισόδημα πάνω από 12.000€ σε ποσοστό 56%. Το 21% των γεωργών διαθέτει ετήσιο εισόδημα 10.000-12.000€ ενώ ακολουθούν μικρότερα ποσοστά. Ο κύριος λόγος που οδήγησε την πλειοψηφία του δείγματος στην ενασχόληση με τη γεωργία ήταν η συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης, καθώς πολλοί κληρονόμησαν στρέμματα γης από τους γονείς ή τους συγγενείς τους και αποφάσισαν να συνεχίσουν τη γεωργία. Άλλοι σημαντικοί λόγοι ήταν η έλλειψη εναλλακτικών επιλογών και το καλό βασικό ετήσιο εισόδημα που προσφέρεται από την αμπελοκαλλιέργεια. Ειδικότερα, όσον αφορά τους λόγους για τους οποίους καλλιεργούν αμπέλια, η πλειοψηφία του δείγματος δήλωσε ότι τα καλλιεργεί από οικογενειακή παράδοση (52%), ενώ το 16% διότι θεωρεί την καλλιέργειά τους ικανή να αποφέρει ένα καλό βασικό ετήσιο εισόδημα. Μόνο το 7% του δείγματος πιστεύει ότι μπορεί να προσφέρει η καλλιέργεια ένα επιπλέον συμπληρωματικό εισόδημα. Τα συνολικά στρέμματα γης που κατέχει κάθε παραγωγός αντιστοιχούν σε 0-50 στρέμματα σε ποσοστό 67%. Το 21% κατέχει 51-100 στρέμματα και ένα μικρό ποσοστό (11%) κατέχει γη άνω των 100 στρεμμάτων. Οι μισοί παραγωγοί (50%) διαθέτουν 0-25 στρέμματα αμπελώνων και το 41% 26-50 στρέμματα. Το υπόλοιπο 9% διαθέτει 51-100 στρέμματα αμπελώνων. Παράλληλα, η πλειοψηφία των παραγωγών είναι μέτρια ικανοποιημένη από το εισόδημα της αμπελοκαλλιέργειας (36%), ενώ το 30% είναι λιγότερο ικανοποιημένο. Επίσης, ένα σημαντικό ποσοστό (21%) δεν είναι καθόλου ικανοποιημένο, ενώ μόνο το 2% απολαμβάνει πάρα πολύ μεγάλη ικανοποίηση από το εισόδημά του που προέρχεται από την αμπελοκαλλιέργεια. Αρκετοί γεωργοί της περιοχής καλλιεργούν όχι μόνο αμπέλια αλλά και άλλα φυτά. Πιο συγκεκριμένα, το 63% των παραγωγών του οινοποιείου ασχολείται με την καλλιέργεια και άλλων φυτών εκτός των σταφυλιών. Η πλειοψηφία καλλιεργεί εκτός από αμπέλια, αχλάδια και ροδάκινα σε ποσοστά 31% το κάθε φυτό, και με ποσοστά καλλιέργειας 12% και 8% αντίστοιχα ακολουθούν οι καλλιέργειες του σιταριού και του καλαμποκιού. Ένα μικρότερο μέρος ασχολείται με την καλλιέργεια κηπευτικών (7%), βαμβακιού, τριφυλλιού και καπνού (11%). Το 38% των παραγωγών είναι μέλη του συνεταιρισμού έως 10 χρόνια, ενώ το 31% συμμετέχει στο συνεταιρισμό 11-20 έτη. Μόνο το 11% είναι μέλη από τα πρώτα χρόνια ίδρυσης του συνεταιρισμού, δηλαδή από το 1961. Όλοι οι παραγωγοί του δείγματος συμφώνησαν ότι είναι απαραίτητη η ύπαρξη του συνεταιρισμού. Η ομοφωνία στην παραπάνω απάντηση εξηγείται από τους ακόλουθους λόγους. Σε ποσοστό 36%, οι παραγωγοί υποστηρίζουν ότι ο συνεταιρισμός βοηθά στην καλύτερη οργάνωση του

εμπορίου. Επίσης ποσοστό 23% του δείγματος θεωρεί ότι ο συνεταιρισμός μπορεί να οδηγήσει σε καλύτερη οργάνωση της παραγωγής και σε μεγαλύτερες δυνατότητες επεξεργασίας των σταφυλιών. Τέλος, σημαντική θεωρείται και η ενημέρωση που προσφέρει ο συνεταιρισμός στους παραγωγούς της περιοχής. Η άποψη ότι η ύπαρξη του συνεταιρισμού είναι απαραίτητη, ενισχύεται με το βαθμό ικανοποίησης που απολαμβάνουν οι παραγωγοί από τη συμμετοχή στο συνεταιρισμό. Πιο συγκεκριμένα, το 92% των παραγωγών είναι ικανοποιημένο από τη συμμετοχή του και μόνο το 8% είναι δυσαρεστημένο. Από το 92% των ικανοποιημένων παραγωγών, το 54% απολαμβάνει το όφελος της σίγουρης διάθεσης ενός μέρους της παραγωγής του, ανάλογα με το μερίδιο και την κάρτα του στο συνεταιρισμό. Επίσης, η διασφάλιση από το οινοποιείο μιας σταθερής τιμής για τα σταφύλια, είναι μια ακόμη ωφέλεια που προκύπτει από το συνεταιρισμό. Σίγουρα η σωστή επεξεργασία, διάθεση και εμπορία των προϊόντων, η ασφάλεια για το εισόδημα και ο παρεμβατικός ρόλος του οινοποιείου στην περιοχή, αποτελούν οφέλη που απολαμβάνουν τα μέλη και ενισχύουν τη δράση και εξέλιξη του συνεταιρισμού. Το 8% των μελών του οινοποιητικού συνεταιρισμού

υποστηρίζει ότι η ζημιά που υπέστησε από τη συμμετοχή του στο συνεταιρισμό οφείλεται είτε στην όχι και τόσο ορθή συνεταιριστική

οργάνωση και διαχείριση, είτε στο ελλιπές ενδιαφέρον από μέρους του συνεταιρισμού, είτε στη

μη ανάληψη επιχειρηματικών κινδύνων και ρίσκου.

Τα μισά περίπου μέλη του συνεταιρισμού πιστεύουν πως η προοπτική του συνεταιρισμού είναι

καλή, ενώ το 23% τη θεωρεί πολύ καλή. Ευχή όλων είναι πάντως η όσο το δυνατόν καλύτερη και δυνατή εξέλιξη του οινοποιητικού συνεταιρισμού.

Το 50% των παραγωγών κρίνει πως η προοπτική της αμπελουργίας τα επόμενα χρόνια θα είναι

μέτρια, ενώ το 34% τη χαρακτηρίζει ως κακή. Όπως δείχνει η σημερινή κατάσταση, τα επόμενα

χρόνια θα είναι δύσκολα για την αμπελοκαλλιέργεια. Οι παραγωγοί – μέλη το αποδίδουν αυτό στη συνεχή μείωση της τιμής αγοράς των σταφυλιών τους.

Η ασφάλεια που προσδίδει στο εισόδημα ο συνεταιρισμός αποτελεί στοιχείο της καλής και ευοίωνης εξέλιξής του. Ο συνεταιρισμός όχι μόνο προσδίδει αυτή την ασφάλεια, αλλά παράλληλα βοηθά στην αύξηση του εισοδήματος των σταφυλοπαραγωγών. Αυτό υποστηρίζει άλλωστε και το 91% των μελών του.

Επιπλέον, σημαντική είναι και η βοήθεια και ώθηση που έδωσε ο συνεταιρισμός στην τοπική ανάπτυξη της περιοχής. Σε ποσοστό 98%, τα μέλη του υποστηρίζουν ότι ήταν πολύ σημαντική η

συμβολή του συνεταιρισμού στην ανάπτυξη του τόπου.

Η συμβολή του συνεταιρισμού στην τοπική ανάπτυξη φαίνεται από το γεγονός ότι κράτησε τους

νέους ανθρώπους στον τόπο τους, άποψη την οποία υποστηρίζει το 50% των παραγωγών.

Σημαντική είναι και η προώθηση που δόθηκε μέσω της διαφήμισης των προϊόντων (33%) και της εισροής κεφαλαίων μέσω επιδοτήσεων που εξασφάλισε.

Όσον αφορά την απασχόληση των υπολοίπων μελών της οικογένειας με την αμπελοκαλλιέργεια,

το 60% των μελών του συνεταιρισμού απασχολούν στην εκμετάλλευση και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας.

Από το 60% των μελών που απασχολούν στην εκμετάλλευση και μέλη της οικογένειας, το 52%

απασχολεί άλλο ένα άτομο, το 34% άλλα δυο άτομα και μόνο το 14% απασχολεί τρία άτομα. Ειδικότερα, από τα μέλη της οικογένειας, ασχολούνται κυρίως με την αμπελουργία οι σύζυγοι, σε ποσοστό 38%, οι γιοι και οι πατεράδες σε ποσοστό 17% και οι μητέρες σε ποσοστό 16%. Αρκετά μικρότερα είναι τα ποσοστά που αφορούν τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας. Φαίνεται δηλαδή, πως κατά κύριο λόγο απασχολούνται τα πρόσωπα της κυρίως οικογένειας.

Πέραν των ατόμων της οικογένειας, απασχολούνται στις εκμεταλλεύσεις και εργάτες εποχικοί σε ποσοστό 90%. Πολλές φορές, είτε τα μέλη της αγροτικής οικογένειας δεν μπορούν να ασχοληθούν, είτε βρίσκονται σε περίοδο η οποία απαιτεί μεγάλο φόρτο εργασίας, όπως για παράδειγμα η περίοδος της συγκομιδής των καρπών.

Τα εποχικά άτομα είναι συνήθως 3 σε ποσοστό 35%. Ακολουθούν τα 2 με 28% , τα 5 άτομα με

22% και τα 4 άτομα σε ποσοστό 16%. Στις πιο μεγάλες εκμεταλλεύσεις απασχολούνται και περισσότερα άτομα. Παρατηρείται επίσης ότι κανείς δεν απασχολεί πάνω από 10 εποχικούς εργάτες. Συμπερασματικά, κατά μέσο όρο, σε κάθε εκμετάλλευση απασχολούνται περίπου 4 εποχικά άτομα.

Το 63% των ερωτηθέντων παραγωγών δήλωσε πως δεν θα συμβούλευε κάποιον να ασχοληθεί

με την αμπελουργία. Το ποσοστό αυτό επιβεβαιώνει και την εκτίμηση των παραγωγών για την

προοπτική της αμπελουργίας, την οποία χαρακτήρισαν κατά πλειοψηφία από μέτρια έως κακή.

Συμπερασματικά, οι παραγωγοί – μέλη του συνεταιρισμού είναι στην πλειοψηφία τους άντρες, μέσης ηλικίας (36-50 ετών), έγγαμοι με μέσο όρο δύο παιδιά και μεσαίου μορφωτικού επιπέδου. Κατά κύριο λόγο είναι αγρότες και ασχολούνται με τη γεωργία και την αμπελοκαλλιέργεια ειδικότερα λόγω συνέχισης της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Εκτός από αμπέλια, καλλιεργούν και άλλα φυτά όπως αχλάδια, ροδάκινα, σιτάρι και καλαμπόκι. Η πλειοψηφία των αγροτών διαθέτει 0-50 στρέμματα γης, ενώ το εισόδημα από την καλλιέργεια των εκτάσεων αυτών δεν το θεωρούν ιδιαίτερα ικανοποιητικό. Στις εκμεταλλεύσεις τους

εργάζονται συνήθως και τα υπόλοιπα μέλη της οικογένειας, κυρίως η σύζυγος, ο γιος και οι γονείς του παραγωγού. Ιδιαίτερα σε περιόδους που απαιτούν μεγάλο φόρτο εργασίας, απασχολούνται στους αμπελώνες και εποχικά άτομα. Ο μέσος όρος των ατόμων αυτών είναι τέσσερις εργάτες.

Το μεγαλύτερο μέρος των παραγωγών είναι μέλη στο συνεταιρισμό τα τελευταία 20 χρόνια, ενώ είναι αρκετά μικρότερο το ποσοστό των παραγωγών που είναι μέλη από την ίδρυσή του (1961). Ο αριθμός αυτός αυξάνεται με το πέρασμα των ετών. Αυτό δείχνει πως ο συνεταιρισμός θεωρείται από τους παραγωγούς απαραίτητος, είτε λόγω καλύτερης οργάνωσης του εμπορίου και της παραγωγής, είτε λόγω των μεγαλύτερων δυνατοτήτων επεξεργασίας που προσφέρει. Τα μέλη του είναι ικανοποιημένα από τη δράση του εφόσον είναι σίγουρη η σταθερή διάθεση ενός μέρους της παραγωγής τους και διασφαλίζεται μια σταθερή τιμή για τα σταφύλια τους. Επίσης ο συνεταιρισμός έχει βοηθήσει τόσο στην αύξηση του εισοδήματος των παραγωγών όσο και στην τοπική ανάπτυξη γενικότερα. Όλα αυτά εξηγούν το γεγονός ότι τα μέλη χαρακτηρίζουν την προοπτική του συνεταιρισμού καλή έως πολύ καλή. Δεν συμβαίνει όμως το ίδιο και για την προοπτική της αμπελουργίας την οποία χαρακτηρίζουν μέτρια έως κακή. Έτσι δικαιολογείται και το γεγονός ότι το 63% των παραγωγών – μελών δεν θα συμβούλευε κάποιον να ασχοληθεί με την αμπελοκαλλιέργεια.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9<sup>ο</sup>

### ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από την ημέρα της ίδρυσης του ο συνεταιρισμός ακολουθεί μια ανοδική πορεία, γεγονός που τον κατατάσσει μεταξύ των καλύτερων συνεταιρισμών της χώρας. Ο κύκλος εργασιών του ανέρχεται τα τελευταία χρόνια στο ποσό των 9.000.000,00 €. Η υποδειγματική αυτή για τα ελληνικά δεδομένα λειτουργία και αποτελεσματικότητα του συνεταιρισμού οφείλεται τόσο στο υψηλών προδιαγραφών έργο των ίδιων των αμπελοκαλλιεργητών, οι οποίοι παράγουν υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη και στον άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό οινοποίησης όσο και στην πολυετή πείρα των στελεχών και την επιστημονική κατάρτιση του οινοποιητικού τμήματος.

Πιο συγκεκριμένα ο συνεταιρισμός στο τέλος του Δεκέμβρη του 2010, έκλεισε τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2010 με θετικό οικονομικό αποτέλεσμα **336.754,83** ευρώ ενώ τη χρήση διαχείρισης των Προϊόντων παραγωγής 2009 με θετικό αποτέλεσμα **149.645,10** ευρώ.

Το κόστος μεταποίησης του συνεταιρισμού ανέρχεται σε 1,99 ευρώ/κιλό με μεγαλύτερο ποσοστό συμμετοχής στις δαπάνες παραγωγής αυτό της αξίας της πρώτης ύλης και έπειτα αυτό της ανθρώπινης εργασίας.

Εν κατακλείδι, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ο Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου μέσα από επιλεγμένες ενέργειες του, κατάφερε και το έτος 2009 να έχει θετικό οικονομικό αποτέλεσμα παρά τις δυσμενείς συνθήκες που έχει δημιουργήσει η παγκόσμια κρίση. Η δράση του συνεχίζει μέσα από την ομαλή λειτουργία του και την συνεργατική διάθεση τόσο των συμβούλων του Διοικητικού Συμβουλίου όσο και των μελών του. Η φιλοσοφία στις δράσεις του είναι η συνεχής ποιοτική βελτίωση των προϊόντων και υπηρεσιών του με την σύγχρονη διεκδίκηση από την πολιτεία με όλα τα θεμιτά μέσα, ενός καθαρού νομικού και θεσμικού πλαισίου.

### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

#### Βιβλία

- Σέμος Αν. Β., (2004) *Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων*, 1<sup>η</sup> έκδοση, εκδόσεις Ζήτη, Θεσσαλονίκη
- Τσακίρης Αρ., (1994) *Οινολογία*, 1<sup>η</sup> έκδοση, εκδόσεις Ψύχαλου, Αθήνα
- Δαμηλάκος Σπ. Π., (1988) *Οινολογία- Τεχνολογία οίνων*, 1<sup>η</sup> έκδοση, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα
- Σαμπουτζής Δ. Ν., 2007 *Το κρασί και ο ρόλος του στην κοινωνική ζωή των Ελλήνων, από την αρχαιότητα έως σήμερα*, μεταπτυχιακή διατριβή

### **Ηλεκτρονική**

- <http://www.hungry.gr/thirsty/wine/history1.asp>
- <http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%91%CE%BC%CF%80%CE%AD%CE%B%CE%B9>
- <http://w4u.eexi.gr/~oinos/GRPAGE.HTM>
- <http://www.fao.org/>
- <http://www.agrotypos.gr/index.asp?mod=articles&id=22027>
- <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/07/1008&format=HTML&aged=1&language=EL&guiLanguage=en>
- <http://www.greekwineland.gr/content/view/287/107/>
- <http://oinoagapi.blogspot.com/2009/01/blog-post.html>
- [http://www.express.gr/news/business/163701oz\\_20090505163701.php3](http://www.express.gr/news/business/163701oz_20090505163701.php3)
- <http://www.makthes.gr/index.php?name=News&file=article&sid=40719>
- <http://el.wikipedia.org/wiki/%CE%94%CE%B9%CE%B1%CF%86%CE%AE%CE%BC%CE%B9%CF%83%CE%B7>

#### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**

#### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

#### **ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ**

#### **ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

#### **ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ**

#### **ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ**

«ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ:

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ»

ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: ANNA ΕΥΘΥΜΙΟΥ

#### **ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ**

No. ....

**1) ΦΥΛΟ:.....**

ΑΝΔΡΑΣ 1

ΓΥΝΑΙΚΑ 2

**2) ΗΛΙΚΙΑ: ...**

**3) ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:**

ΑΓΑΜΟΣ/Η 1

ΕΓΓΑΜΟΣ/Η 2

ΔΙΑΖΕΥΓΜΕΝΟΣ/Η 3

ΧΗΡΟΣ/Α 4

**4)α) ΕΧΕΤΕ ΠΑΙΔΙΑ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**4)β) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΣΑ ΠΑΙΔΙΑ ΕΧΕΤΕ; .....**

**5) ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ:**

ΚΑΘΟΛΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟ 1

ΔΗΜΟΤΙΚΟ 2

ΓΥΜΝΑΣΙΟ 3

ΤΕΧΝΙΚΟ / ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ 4

ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ 5

ΤΕΙ 6

ΑΕΙ 7

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ 8

ΑΛΛΟ.....

**6) ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΤΕΛΕΙΩΣΕΙ ΚΑΠΟΙΟ ΑΕΙ/ΤΕΙ, ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΣ;**

.....

**7) ΕΧΕΤΕ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΙ ΕΙΔΙΚΑ ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**8) ΑΝ ΝΑΙ ΣΕ ΠΟΙΟ ΘΕΜΑ;** (ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΜΙΑ

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ)

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 1

ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2

ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ 3

ΘΕΜΑΤΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ 4

ΑΛΛΟ.....

**9) ΑΝ ΟΧΙ, ΓΙΑ ΠΟΙΟΥΣ ΛΟΓΟΥΣ;** (ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ

ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ)

ΔΕΝ ΤΟ ΚΡΙΝΑΤΕ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ 1

ΔΕΝ ΕΙΧΑΤΕ ΕΝΗΜΕΡΩΘΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΗ ΤΟΥΣ 2

ΔΕΝ ΠΛΗΡΟΥΣΑΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ 3

ΔΕΝ ΥΠΗΡΧΕ 4

ΑΛΛΟ.....

**10) ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙΤΕ;**

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

**11) ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΚΥΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΑ Η ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΣΑΣ;**

(ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ)

**ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΕΙΣ ΚΥΡΙΑ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑ**

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ

ΓΕΩΡΓΟΣ

ΤΕΧΝΙΤΗΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΑΣ

ΒΙΟΜΗΧ. ΕΡΓΑΤΗΣ

ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΟΔΗΓΟΣ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΙΔΙΩΤΙΚΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ

ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ

ΔΗΜΟΣΙΟΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ

ΣΥΝΤΑΞΙΟΥΧΟΣ

ΑΛΛΟ.....

—

**12) ΤΟ ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΑΣ ΕΙΝΑΙ:**

0 ΕΩΣ 2000 € 1

2001 ΕΩΣ 4000€ 2

4001 ΕΩΣ 6000€ 3

6001 ΕΩΣ 8000€ 4

8001 ΕΩΣ 10000€ 5

10001 ΕΩΣ 12000€ 6

12001 ΚΑΙ ΑΝΩ 7

**13) ΠΟΣΟ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΕΙΣΤΕ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ**

**ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ;**

ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ 1

ΠΟΛΥ 2

ΜΕΤΡΙΑ 3

ΛΙΓΟ 4

ΚΑΘΟΛΟΥ 5

**14) ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ ΑΛΛΟ ή ΑΛΛΑ ΦΥΤΟ/Α ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΙΑ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**15) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΙΟ ή ΠΟΙΑ;.....**

**16) ΤΙ ΣΑΣ ΟΔΗΓΗΣΕ ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΟ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙΤΕ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ;**

(ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΜΟΝΟ ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΗ)

ΚΑΛΟ ΒΑΣΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ 1

ΚΑΛΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ 2

ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ 3

ΕΛΛΕΙΨΗ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ 4

ΧΑΜΗΛΟ ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ 5

ΑΛΛΟ.....

**17) ΤΙ ΣΑΣ ΟΔΗΓΗΣΕ ΚΥΡΙΩΣ ΣΤΟ ΝΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΕΤΕ ΑΜΠΕΛΙΑ;**

(ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ ΜΟΝΟ ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΗ)

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ	1
ΚΑΛΟ ΒΑΣΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	2
ΚΑΛΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΟ ΕΤΗΣΙΟ ΕΙΣΟΔΗΜΑ	3
ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ	4
Η ΥΠΑΡΞΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ	5
ΑΛΛΟ.....	

**18) ΠΟΣΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΓΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ ΣΥΝΟΛΙΚΑ; .....**

**19) ΠΟΣΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΕ; .....**

**20) ΠΟΣΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΙΣΤΕ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ; .....**

**21) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Η ΥΠΑΡΞΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**22) ΑΝ ΝΑΙ, ΓΙΑΤΙ; (ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΜΙΑ**

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ)

ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 1

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ 2

ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΜΠΟΡΙΟΥ 3

ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ 4

ΑΛΛΟ.....

**23) ΕΙΣΤΕ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΑΣ ΣΤΟΝ**

**ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**24) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΟΦΕΛΟΣ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ**

**ΣΑΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ;**

.....

**25) ΑΝ ΟΧΙ, ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΖΗΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΑΣ**

**ΣΤΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ;**

.....

**26) ΠΟΙΑ Η ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΝΩΜΗ ΣΑΣ;**

ΑΡΙΣΤΗ 1

ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ 2

ΚΑΛΗ 3

ΜΕΤΡΙΑ 4

ΚΑΚΗ 5



**27) ΠΟΙΑ Η ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΓΝΩΜΗ ΣΑΣ;**

ΑΡΙΣΤΗ	1
ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ	2
ΚΑΛΗ	3
ΜΕΤΡΙΑ	4
ΚΑΚΗ	5

**28) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΣΕ ΣΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ**

**ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ ΣΑΣ;**

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

**29) ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΗΘΗΣΕ ΣΤΗΝ ΤΟΠΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ;**

ΝΑΙ	1
ΟΧΙ	0

**30) ΑΝ ΝΑΙ, ΜΕ ΠΟΙΟΝ ΤΡΟΠΟ;**

ΚΡΑΤΗΣΕ ΝΕΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΣΑΣ	1
ΕΙΣΡΟΗ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ ΜΕΣΩ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΩΝ ΠΟΥ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΕ	2
ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ	3
ΑΛΛΟ.....	

**31) ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ**

**ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ;**

ΝΑΙ	1
-----	---

ΟΧΙ 0

**32) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΣΑ; .....**

**33) ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΑΥΤΑ ΤΑ ΜΕΛΗ; (ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ**

ΜΙΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ)

ΣΥΖΥΓΟΣ 1

ΓΙΟΣ 2

ΚΟΡΗ 3

ΓΑΜΠΡΟΣ 4

ΝΥΦΗ 5

ΠΑΤΕΡΑΣ 6

ΜΗΤΕΡΑ 7

ΑΛΛΟ..... 8

**34) ΑΠΑΣΧΟΛΕΙΤΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ ΕΠΟΧΙΚΑ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**35) ΑΝ ΝΑΙ, ΠΟΣΑ; .....**

**36) ΘΑ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΑΤΕ ΚΑΠΟΙΟΝ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ;**

ΝΑΙ 1

ΟΧΙ 0

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΠΟΛΥ!**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ



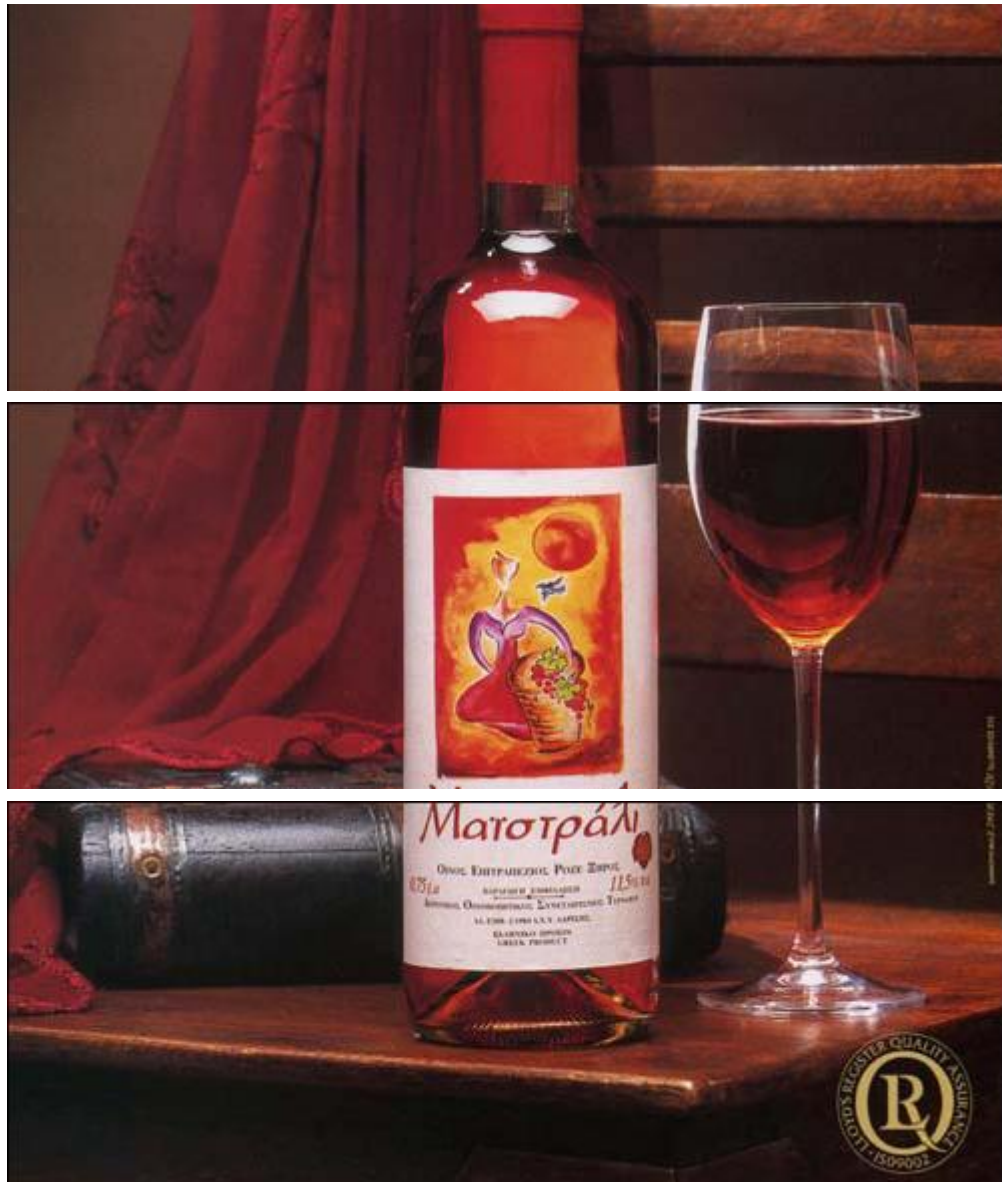
#### ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΟ

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



## **ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ**

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου

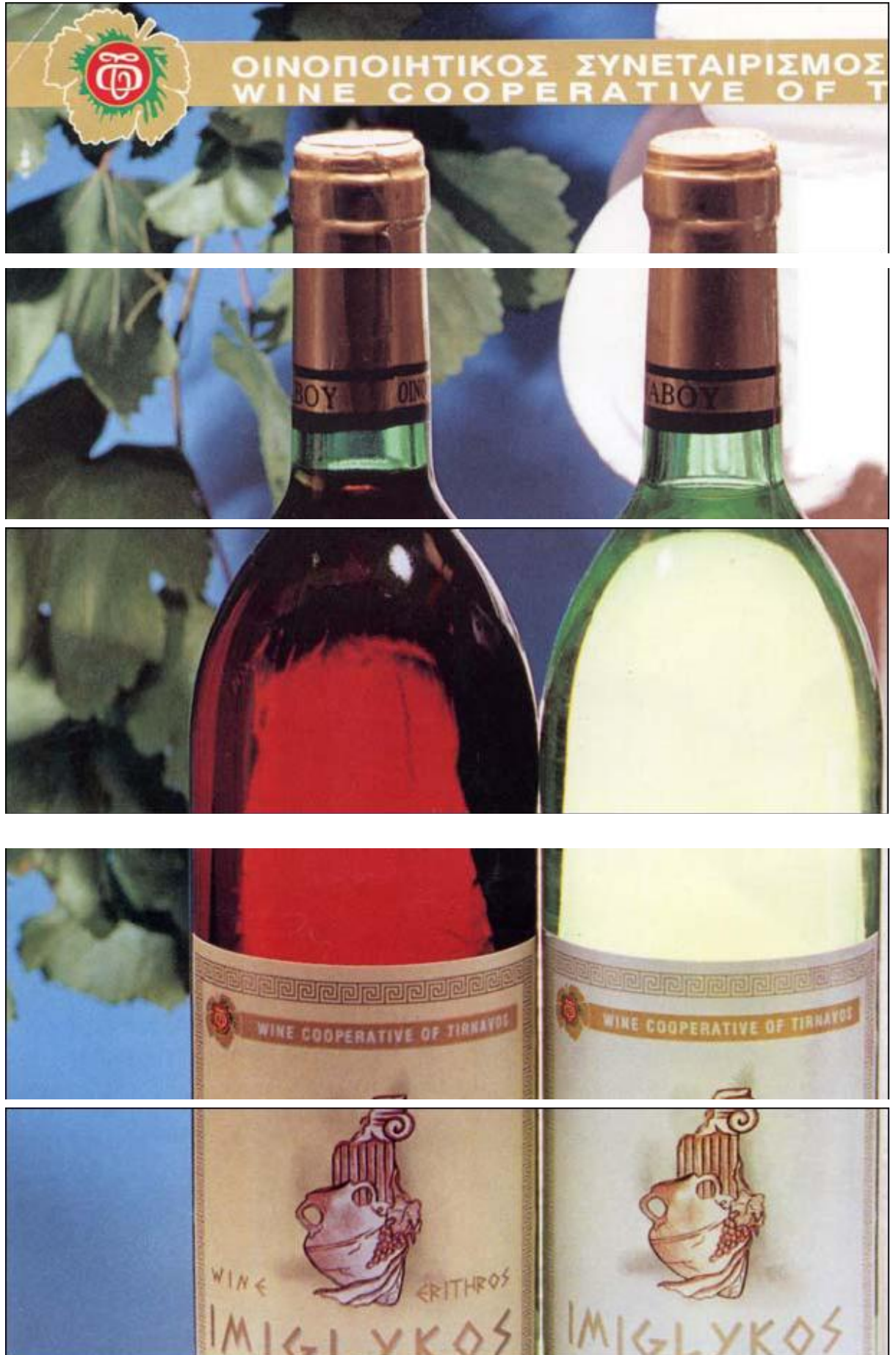


## ΜΑΪΣΤΡΑΛΙ

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



**Ερυθρός Ημίγλυκος**

**Λευκός Ημίγλυκος**

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου





## ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου





## **ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ**

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



### *ΑΡΕΤΟ 5L*

Λευκό ξηρό κρασί με ξεχωριστή γεύση και λεπτό άρωμα που παράγεται από τις ποικιλίες Ροδίτη και Ugni Blanc.

### *ΠΕΤΣΙΝΑ 5L*

Παραδοσιακό κρασί με ρητίνη πεύκου που το κάνει να πίνεται ευχάριστα.



### *ΚΟΚΚΙΝΟΛΙ 5L*

Ερυθρός ξηρός οίνος από την ποικιλία Μοσχάτο. Συνοδεύει απολαυστικά μεγάλη ποικιλία φαγητών.

### *ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ*

### *ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ 5L*

Παράγεται αποκλειστικά από Μοσχάτο Τυρνάβου και ξεχωρίζει για την αρωματική "απόχρωση" τριαντάφυλλου.



*ΑΣΚΟΙ (Bag in Box)*  
Συσκευάζεται σε 5L - 10L & 20L  
στις **Οινογείσεις:**  
**ΡΕΤΣΙΝΑ - ΑΡΕΤΟ - ΜΟΣΧΑΤΟ - ΗΜΙΓΛΥΚΟ**

Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



Πηγή: Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου