

# NEWS DAIRY

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ • ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ • ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

ΤΕΥΧΟΣ #4 • ΙΟΥΛΙΟΣ-ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2016

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ

# Τυροκομικά προϊόντα & μαζική εστίαση

## ΡΕΠΟΡΤΑΖ

Υποχρεωτική αναγραφή προέλευσης γάλακτος

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Χρήστος Αποστολόπουλος  
πρόεδρος ΣΕΒΓΑΠ

Η μοναδική ΕΚΘΕΣΗ για  
τη ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ &  
την ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

# Dairy 2016 Expo

30 Σεπτεμβρίου - 2 Οκτωβρίου

METROPOLITAN  
EXPO

KARPIT INOX • EUROPACK • MILKPLAN • KAPELIS PACKAGING



Δρ. Χρήστος Αποστολόπουλος, πρόεδρος ΣΕΒΓΑΠ

## «Δεν μπορεί να χαρακτηρίζεται κάτι ως 'ελληνικό' χωρίς να έχει παραχθεί στην Ελλάδα»

Αντιμέτωπος με σημαντικά προβλήματα που έλκουν την καταγωγή τους από το σκληρό διεθνή ανταγωνισμό και την παραδοσιακή ελληνική ...μακαριότητα, ο κλάδος της γαλακτοκομίας βρίσκεται σε δύσκολη αν όχι επικίνδυνη καμπή και ο πρόεδρος του θεσμικού οργάνου της συγκεκριμένης βιομηχανίας, μας εξηγεί το πώς και, κυρίως, το γιατί.

Η 'φωνή' του κλάδου της ελληνικής γαλακτοβιομηχανίας, ο Δρ. Χρήστος Αποστολόπουλος, πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων, είναι από τους ανθρώπους που ξέρουν τι πρέπει να πουν, πότε πρέπει να μιλήσουν και, φυσικά, πως να διατυπώσουν τις απόψεις τους.

Το τελευταίο διάστημα, ο ήρεμος αυτός manager με τις εξαιρετικές σπουδές και τη μακρά παρουσία στον κλάδο, έχει 'ανεβάσει' τους τόνους και έχει κάθε λόγο να το κάνει. Εμβληματικά προϊόντα της χώρας, όπως η φέτα και το γιαούρτι, δέχονται 'επίθεση' από άλλες εθνικές βιομηχανίες, εντός κι

εκτός Ε.Ε., ενώ η ελληνική κυβέρνηση αντιδράει με εκνευριστική καθυστέρηση και χωρίς να αντιλαμβάνεται την κρισιμότητα των περιστάσεων.

**Dairy News | Κύριε πρόεδρε, μήπως ήταν κάπως 'σκληρή' η ανακοίνωση που εκδώσατε για τις πρόσφατες εξελίξεις σχετικά με τη φέτα;**

**Χρήστος Αποστολόπουλος** 'Ηταν μάλλον πιο ήπια απ' ό,τι θα έπρεπε σε σχέση με τη ζημιά που γίνεται στο εθνικό μας προϊόν. Δυστυχώς, παρά τις διαβεβαιώσεις, η φέτα εξαιρέθηκε από προϊόν ΠΟΠ στις αγορές της Νοτίου Αφρικής, του Καναδά, της Σιγκαπούρης κ.ά. Και

το κακό είναι ότι εξαιρέθηκε μόνο η φέτα. Έχουμε δηλαδή εδώ ένα σκάνδαλο στην κυριολεξία: μόνο η φέτα από τα 212 τυριά να εξαιρείται! Χωρίς κανένα σοβαρό σκεπτικό, με εντελώς έωλες δικαιολογίες...

**Τι είδους δικαιολογίες;**

Μας είπαν ότι «εδώ και κάποια χρόνια έχουμε στα κράτη μας κάποιους Έλληνες μετανάστες που παράγουν λευκά τυριά και τα ονομάζουν 'φέτα' και δεν μπορούμε να τους πούμε σήμερα να μην συνεχίσουν να τα παράγουν!» Αυτές οι δικαιολογίες όμως είναι τουλάχιστον αστείες απέναντι σε μια μεγάλη ιστορία παραγωγής φέτας στην

Ελλάδα εκατοντάδων (αν όχι χιλιάδων) χρόνων. Στο κάτω- κάτω, τα ευρωπαϊκά ΠΟΠ προϊόντα είναι ενιαία κατηγορία. Έτσι, δεν μπορεί να ισχυριστεί κάποιος ότι ορισμένα από αυτά έχουν ...λιγότερα δικαιώματα από τα άλλα, δεν μπορεί να το αποδεχτεί αυτό, όχι μόνο η Ελλάδα αλλά δεν θα έπρεπε ούτε η ίδια η Ευρωπαϊκή Ένωση. Επομένως, καθώς η Ε.Ε. δέχτηκε κάτι τέτοιο.

Όσο για την Ελλάδα, εμείς έπρεπε να μην μπορούμε καν στη συζήτηση αυτή, έπρεπε να ισχυριστούμε ότι η φέτα έχει τα ίδια ακριβώς δικαιώματα με το παρμιτζάνο-ρετζάνο, το ροκφόρ κ.ά. Ότι λοιπόν δικαιώματα κατοχύρωσε η Ε.Ε. για λογαριασμό τους θα έπρεπε να έχει κατοχυρώσει και για την φέτα. Τόσο απλά!

#### **Και ακολούθησε το γιαούρτι όπου κι εκεί η κατάσταση είναι ίδια...**

Δυστυχώς είναι ακόμα χειρότερη. Το ελληνικό γιαούρτι θεωρείται αυτή τη στιγμή το σημαντικότερο γαλακτοκομικό προϊόν στον κόσμο - ο τζίρος του είναι έξι δις. ευρώ. Δυστυχώς, εδώ και χρόνια, αφήσαμε να καπηλεύονται κάποιες τη φράση 'ελληνικό γιαούρτι' (Greek Yogurt). Η φράση αυτή εξ ορισμού προσδιορίζει την 'καταγωγή' του προϊόντος, όπως λέμε 'γαλλικό τυρί', 'σκοτσέζικο ούισκι' κ.ό.κ. Δεν είναι απαραίτητο να είναι ΠΟΠ το προϊόν για να είναι κατοχυρωμένο ως προς την καταγωγή του. Ο κανονισμός 1169 του 2011 αναφέρει σαφώς πως «Σε κάθε περίπτωση, η αναγραφή της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης θα πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να μην παραπλανάται ο καταναλωτής» ενώ ο Κανονισμός 2913/92 προσδιορίζει με σαφήνεια ότι «κατάγονται από συγκεκριμένη χώρα τα προϊόντα που παράγονται εξ ολοκλήρου στην εν λόγω χώρα». Όταν επομένως στην ονομασία του προϊόντος προτάσσεται η καταγωγή του (π.χ. ελληνικό), τότε προσδιορί-

ζεται αυτόματα ο τόπος της παραγωγής του. Δεν μπορείς επομένως να χαρακτηρίζεις κάτι ως 'ελληνικό' χωρίς να έχει παραχθεί στην Ελλάδα διότι έτσι παραπλανάς ευθέως τον καταναλωτή. Δεν είναι όμως μόνο αυτό το ζήτημα. 'Ελληνικό γιαούρτι' δεν υπάρχει. Απλώς δεν υφίσταται τέτοια κατηγορία.

#### **Τι εννοείται, ότι ο όρος δεν είναι δόκιμος;**

Υπάρχει γιαούρτι αγελάδας, γιαούρτι στραγγιστό, γιαούρτι παραδοσιακό, κτλ. αλλά ελληνικό γιαούρτι δεν υπάρχει - δεν ορίζεται γιατί είναι όλα αυτά μαζί. Οι ξένοι το αποκαλούν έτσι νομίζοντας -εντελώς λανθασμένα- ότι το ελληνικό γιαούρτι είναι μόνο το στραγγιστό κι έχουν το θράσος, οι Τσέχοι για παράδειγμα,

“ *Αν επιχειρήσει κανείς να πουλήσει τυρί που παράγεται στην Ελλάδα με την ονομασία «γαλλικό τυρί» η Γαλλία δεν θα αντιδράσει μόνο αλλά θα μας κηρύξει στην κυριολεξία τον ...πόλεμο.* ”

να δηλώνουν ότι θα θεσπίσουν δύο κατηγορίες μια 'ελληνικό γιαούρτι' και μια 'τύπου ελληνικό γιαούρτι', τη στιγμή που δεν θα παράγονται στην Ελλάδα και που ούτε η ίδια η Ελλάδα δεν έχει δημιουργήσει τέτοια κατηγορία. Δεν υπάρχει κάτι πιο παράλογο... Για να αντιληφτείτε το μέγεθος του παραλογισμού, αν η Ελλάδα θελήσει να εξάγει στην Τσεχία γιαούρτι αγελάδας, δεν μπορεί να το κάνει γιατί δεν θεωρείται «ελληνικό» - έχει άλλες προδιαγραφές!! Και παρόλο αυτόν τον επικίνδυνο παραλογισμό δεν έχουμε στην κυριολεξία επαναστατήσει σε

## **Γάλα και διατροφικοί μύθοι**

### **Τι γνώμη έχετε για τα όσα γράφονται για την αξία της χρήσης του γάλακτος από ενήλικους και την αμφισβήτηση που δέχεται το προϊόν από μερίδα καταναλωτών;**

Δυστυχώς είναι ένας μύθος που έχει ξεκινήσει από τις φανατικές ομάδες των vegans, οι οποίοι έχουν κάνει φιλοσοφία της ζωής τους τη μη κατανάλωση ζωικών προϊόντων κάθε είδους. Η απάντηση προς όλες αυτές τις εντελώς πληνήμενες ομάδες είναι ότι, το τι πρέπει ή δεν πρέπει να καταναλώνει ο άνθρωπος φαίνεται από το μήκος του εντέρου του, καθώς το τελευταίο προσδιορίζει το είδος της διατροφής του. Δεν μπορεί λοιπόν να χαρακτηρίζεται αποκλειστικά φυτοφάγος ο άνθρωπος όταν το μήκος του εντέρου του είναι μεταξύ του μήκους των σαρκοφάγων και φυτοφάγων ζώων. Ο άνθρωπος, εξ ορισμού από τη φυσική του υπόσταση είναι υποχρεωτικά παμφάγος. Είναι καταναλωτής δηλαδή μιας μεικτής διατροφής. Όσοι ισχυρίζονται ότι οι άνθρωποι δεν πρέπει να πίνουν γάλα γιατί αυτό δεν είναι τροφή του ανθρώπου αλλά των μοσχαριών, αγνοούν εντελώς ότι το γάλα είναι ένα γαλακτώμα το οποίο περιέχει πέραν των πολυτίμων μικροσυστημάτων, πρωτεΐνη, λίπος και λακτόζη (ένα είδος σακχάρου). Δηλαδή απαραίτητα στοιχεία που υπάρχουν ως δομικά στοιχεία σε πολλά τρόφιμα, όχι όμως με την ίδια μορφή, την ίδια ποσότητα ή την ίδια ποιότητα. Έχει αποδειχτεί μάλιστα ότι οι πρωτεΐνες του γάλακτος είναι πολύ υψηλής βιολογικής αξίας σε αντίθεση με την πρωτεΐνη που υπάρχει στις φυτικές τροφές. Το γάλα είναι πολύ πιο υψηλής βιολογικής αξίας προϊόν και γι' αυτό για την παρασκευή πάρα πολλών φαρμάκων οι ενεργές ουσίες αντλούνται από αυτό. Ο λόγος για την ατεκμηρίωτη αυτή επίθεση προς το γάλα και τα προϊόντα του (πέραν της απόλυτης άγνοιας) είναι ο μεγάλος τζίρος που πραγματοποιούν τα γαλακτοκομικά προϊόντα παγκοσμίως, διότι όχι μόνον αρέσουν σχεδόν σε όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα στον δυτικό αλλά και είναι βασική τροφή που προάγει την ανάπτυξη και την υγεία των πληθυσμών αυτών. Γάλα δεν πίνουν μόνο ορισμένοι πληθυσμοί, όπως οι Ινδιάνοι της Αμερικής, που εμφανίζουν μεγάλο ποσοστό δυσανεξίας στη λακτόζη. Η ινδοευρωπαϊκή φυλή στην οποία ανήκουμε έχει πολύ μικρό ποσοστό δυσανεξίας, γύρω στο 5%.



Το γιαούρτι είναι το σημαντικότερο γαλακτοκομικό προϊόν στον κόσμο, με ετήσιο τζίρο περίπου 6 δισ. ευρώ.

κάθε επίπεδο: πολιτικό και υπηρεσιακό.

#### Ποιες είναι λοιπόν οι εξελίξεις;

Έχουμε κάνει μια συνάντηση με τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Βαγγέλη Αποστόλου, για να σχεδιάσουμε τα βήματα που θα ακολουθήσουν. Συμφωνήσαμε στο ότι πρέπει επειγόντως να πείσουμε με κάθε τρόπο την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η οποία δυστυχώς έχει πάρει θετική θέση υπέρ της ανήκουστης αυτής Τσεχικής πρότασης, ότι αυτό που επιχειρείται είναι παράλογο, αφού κανείς δεν μπορεί να κατοχυρώσει την καταγωγή ενός προϊόντος ως προϊόντική κατηγορία μιας άλλης χώρας. Κάτι τέτοιο είναι απολύτως αντίθετο με πολύ βασικές αρχές του κοινοτικού δικαίου. Αναμένουμε τη σύνταξη μιας αυστηρής επιστολής, στην οποία ζητήσαμε να είμαστε κοινωνοί -αν όχι συνδιαμορφωτές της- διότι στο παρελθόν, μια άλλη επιστολή που είχε σταλθεί από το Υπουργείο για το ίδιο θέμα- περιείχε σοβαρά και επικίνδυνα λάθη θα έλεγα. Για παράδειγμα εκείνη η επιστολή ανέφερε τη φράση «.....το αυθεντικό ελληνικό γιαούρτι....», η οποία είναι απολύτως λανθασμένη καθώς δεν υπάρχει ...'αυθεντικό'

ελληνικό γιαούρτι, όπως δεν υπάρχει ...'αυθεντική ελληνική' φέτα. Υπάρχει μόνο "ελληνικό γιαούρτι" (αυτό που παράγεται στην Ελλάδα) και μόνον "φέτα" (η οποία εξ ορισμού είναι ελληνική).

**Οι παραγωγοί στην Ελλάδα διαμαρτύρονται ότι οι τιμές στις οποίες πουλάνε είναι πολύ χαμηλές για να τους εξασφαλίσουν τα προς το ζην. Αληθεύει;**

“ Το α' δμηνο του 2016 η πτώση της κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων ξεπερνά το 10% και κανείς δεν μπορεί να δώσει λογική εξήγηση διότι η αγορά είχε ήδη είχε 'φάει το λίπος της' από την προηγούμενη περίοδο ύφεσης.”

Επιτρέψτε μου αλλά η εικόνα στην Ελλάδα είναι ακριβώς αντίθετη: στην Ελλάδα η τιμή της πρώτης ύλης είναι η τρίτη υψηλότερη στην Ευρώπη μετά την Κύπρο και

τη Μάλτα. Η τιμή του γάλακτος στην Ελλάδα είναι 0,38- 0,40 ευρώ το λίτρο ανάλογα με την εποχή. Στην Ευρώπη είναι πολύ παρακάτω κι αυτό είναι ένα πρόβλημα διότι καλούμαστε να ανταγωνιστούμε σε μια διεθνή αγορά με μια πολύ ακριβή πρώτη ύλη. Τη διεθνή αγορά δεν την ενδιαφέρει αν η πρώτη ύλη είναι από την Ελλάδα: ο καταναλωτής βλέπει το γαλακτοκομικό προϊόν, πχ. το γιαούρτι, το γάλα, το τυρί που εξάγουμε και το συγκρίνει με το αντίστοιχο ανταγωνιστικό προϊόν που υπάρχει στο ράφι της χώρας του. Αν έχουμε μια διαφορά τιμής περίπου 30% στην πρώτη ύλη και χρειαζόμαστε περίπου 10 κιλά γάλακτος για παράξουμε πχ. ένα κιλό τυρί, τότε εξ ορισμού, η διαφορά μας στο ράφι θα είναι τεράστια. Οι ελληνικές επιχειρήσεις από αυτή τη διαφορά τιμής της πρώτης ύλης, υφίστανται τεράστιες ζημιές, όντας μη ανταγωνιστικές. Και η μη ανταγωνιστικότητα δεν πλήττει μόνο την βιομηχανία αλλά και τον Έλληνα κτηνοτρόφο.

**Στην Ευρώπη γιατί είναι τόσο φθινό το γάλα;**

Αναφερόμαστε στο γαλακτικό γάλα: έχουν λιβάδια, έχουν υποδομές,

έχουν πολύ καλύτερη διάρθρωση. Η Ελλάδα προσφέρεται για την παραγωγή κυρίως αιγοπρόβειου γάλακτος. Όλες σχεδόν οι ζωοτροφές είναι εισαγόμενες κι έχουν υψηλό κόστος. Επίσης η κατανομή και η διασπορά των μονάδων δημιουργεί εξ ορισμού υψηλότερο κόστος ενώ υπάρχει ταυτόχρονα και σοβαρή έλλειψη γενετικού υλικού. Γνωρίζετε ότι οι περισσότερες αγελάδες στην Ελλάδα αγοράζονται ενώ στις άλλες ευρωπαϊκές χώρες υπάρχει ιδιοπαραγωγή, παράγουν δηλαδή οι ίδιες τα ζώα που θα αντικαταστήσουν τα γερασμένα; Ξοδεύουμε δηλαδή έτσι πολύ μεγαλύτερα ποσά για την αντικατάσταση του ζωικού κεφαλαίου. Τέλος, σημαντικό είναι και το διαχειριστικό κόστος όπου τα περιθώρια βελτίωσης παραμένουν ακόμη μεγάλα.

#### **Υπάρχει γκρίνια όμως στην Ευρώπη από τους παραγωγούς. Γιατί;**

Έχουν φτάσει πράγματι κάτω από το επίπεδο του κόστους παραγωγής. Φέτος το γάλα έφτασε να πωλείται κάτω από 0,20 ευρώ το λίτρο – σημαντικά χαμηλότερα από το κόστος παραγωγής τους. Ο λόγος είναι γιατί η Ευρωπαϊκή Ένωση κατήργησε το 2015 τις ποσοτώσεις γάλακτος και οι παραγωγοί επένδυσαν σε ζωικό κεφάλαιο και υψηλότερη παραγωγή διότι οι Βιομηχανίες αισθάνθηκαν ότι ο μη περιορισμός της ποσότητας θα τους επιτρέψει να παράξουν περισσότερο γάλα και γαλ/κα προϊόντα και να τα εξαγουν σε χώρες όπως η Κίνα. Η Κίνα όμως σταμάτησε να εισάγει με τους ίδιους ρυθμούς γιατί άρχισε να ιδιοπαράγει. Την ίδια στιγμή το εμπόριο της Ρωσίας δημιούργησε τεράστια αδιάθετα αποθέματα στο γαλακτοκομικό κλάδο. Πολλές χώρες παράγουν για να εξαγάγουν και, όταν δεν καταφέρνουν να εξαγάγουν, πουλάνε το γάλα όσο-όσο και έτσι δημιουργούνται προβλήματα σε όλη στην αγορά συμπεριλαμβανομένης και της ελληνικής.

#### **Επενδύσεις στην ελληνική γαλακτοκομία γίνονται;**

Θεωρώ ότι είμαστε από τους πλέον 'επενδυτικούς' κλάδους. Τα τελευταία χρόνια όμως οι συνθήκες της ολόενα και συρρικνούμενης αγοράς (είχαμε περιορισμό της κατανάλωσης, αύξηση των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας κ.ά.) δεν βοήθησε καθόλου τον τομέα αυτό. Οι εταιρείες υπήρξαν πολύ συγκρατημένες στο κομμάτι των μεγάλων επενδύσεων. Μικροεπενδύσεις γίνονται συνεχώς καθώς οι εταιρείες ακολουθούν την εξέλιξη της τεχνολογίας, και αλλάζουν τον εξοπλισμό τους κτλ.

#### **Πως πάει η ελληνική αγορά;**

Το πρώτο εξάμηνο του 2016 η πώση της κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων είναι πάνω από 10% και κανείς δεν μπορεί να δώσει μια λογική εξήγηση διότι η αγορά που είχε ήδη είχε 'φάει το λίπος της' από την προηγούμενη περίοδο ύφεσης. Αναρωτιόμαστε λοιπόν, από πού 'κόβουν' οι Έλληνες καταναλωτές... Στις γεννήσεις είχαμε τα τελευταία χρόνια πώση της τάξης του 15%, η οποία δεν θα έχει αντίκτυπο μόνο την περίοδο της πώσης αλλά δυστυχώς και για τα επόμενα χρόνια διότι αυτά τα παιδιά (που δεν θα γεννηθούν) δεν θα υπάρξουν ποτέ για να μεγαλώσουν και να καταναλώσουν γαλ/κα προϊόντα.

#### **Ο κόσμος κουβεντιάζει πολύ για το 'λόμπι των Βρυξελλών'. Συμμερίζετε αυτό το φόβο;**

Θεωρώ πολύ εγωιστικό να νομίζουμε ότι η Ελλάδα είναι το κέντρο του κόσμου. είμαστε το 2% της παραγωγής της Ε.Ε. Κανείς δεν ενδιαφέρεται για μας... Η αγορά είναι πάρα πολύ μικρή σε σχέση με το γάλα που παράγεται στην Ε.Ε., είναι πολύ μικρή για να την επιβουλεύονται και να στήνουν μάλιστα λόμπι σε βάρος της. Αν κάτι βάλλεται είναι συγκεκριμένα ελληνικά προϊόντα που έχουν αποκτή-

## **Δρ. Χρήστος Αποστολόπουλος**



Γεννήθηκε στην Λάρισα, μεγάλωσε στην Αθήνα και σπούδασε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας. Συνέχισε τις σπουδές του στην Αγγλία στο Πανεπιστήμιο του Reading (1986 - 1989) από όπου και πήρε διδακτορικό δίπλωμα στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων. Στην Αγγλία παρέμεινε 6 επιπλέον χρόνια όπου τα 3 πρώτα εργάστηκε ως Ανώτερο Επιστημονικό Στέλεχος στο Ινστιτούτο Έρευνας Τροφίμων της Μεγάλης Βρετανίας (NIRD) με αντικείμενο τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Τα επόμενα 3 χρόνια ανήκε στο ακαδημαϊκό προσωπικό του Παν/μίου Reading και συγκεκριμένα στο Κέντρο Βιομηχανικής (ιδρυτικό μέλος). Ερχόμενος στην Ελλάδα εργάστηκε για 7 χρόνια ως Γενικός Δ/ντης στον Ελληνικό Οργανισμό Γάλακτος και κατόπιν για 3 χρόνια ως Γενικός Δ/ντής στον ΕΦΕΤ. Από τον Ιούνιο του 2005 εργάζεται στη FrieslandCampina Hellas ως Δ/ντης Ολικής Ποιότητας (SHEQA) και Ασφάλειας Τροφίμων. Σήμερα είναι Πρόεδρος του ΣΕΒΓΑΠ, Μέλος του Συμβουλίου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Μέλος του ΔΣ του Συνδέσμου Επιχειρήσεων Παιδικών Τροφών Ελλάδος (ΣΕΠΤΕ), Μέλος της Επιστημονικής και της Συντονιστικής Επιτροπής του Συνδέσμου Βιομηχανικών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας (ISO 9001) από το Παν/μιο του Cranfield και πιστοποιημένος επικεφαλής επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων καθώς και Ασφάλειας εργασίας, εκλεγμένο μέλος του Ινστιτούτου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (IFST) και του Ινστιτούτου Βιολογίας της Μεγάλης Βρετανίας (IOB) ενώ έχει συγγράψει πάνω από 60 επιστημονικές μελέτες (μονογραφίες και συνεργασίες) δημοσιευμένες σε διεθνή και ελληνικά περιοδικά.

σει σημαντική φήμη όπως η φέτα και το ελληνικό γιαούρτι.

### Αξίζει να επενδύσουμε πχ. στην αγελαδοτροφία;

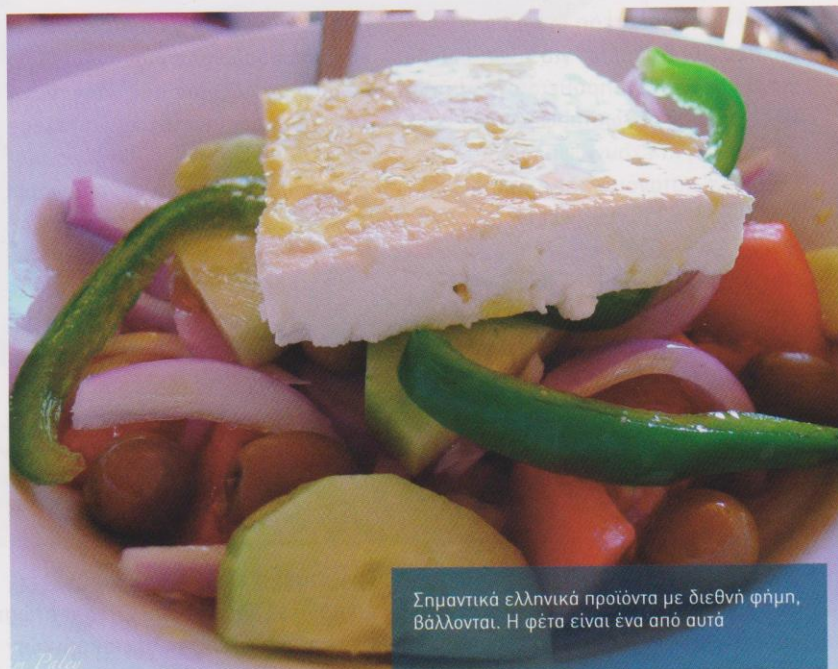
Το ελληνικό γιαούρτι, το είπαμε και πριν, έχει ένα τεράστιο παγκόσμιο τζίρο. Αν λοιπόν το κατοχυρώσουμε, αν απαιτήσουμε δηλαδή - όπως έπρεπε να έχουμε κάνει από την πρώτη στιγμή - κατοχυρωθεί η καταγωγή του και οτιδήποτε φέρει τη λέξη 'ελληνικό' να είναι πραγματικά παραγμένο στην Ελλάδα, τότε όχι μόνο θα μπορέσουμε να επενδύσουμε αλλά θα αποτελούσε αυτό τον μεγαλύτερο μοχλό ανάπτυξης στον κλάδο. Ο τζίρος του "ελληνικού γιαουρτιού" παγκοσμίως είναι σχεδόν 5πλασιος του συνολικού τζίρου των γαλ/κων στην Ελλάδα. Και το ελαχιστότατο μερίδιο αυτού θα έδινε τεράστια ανάπτυξη στην αγελαδοτροφία στην Ελλάδα.

### Τι πρέπει να κάνουμε;

Να δώσουμε την προσοχή που δίνουν οι άλλες χώρες στα δικά τους εθνικά προϊόντα. Αν επιχειρήσει κανείς να πουλήσει ένα τυρί που παράγεται στην Ελλάδα με την ονομασία «γαλλικό τυρί» η Γαλλία δεν θα αντιδράσει μόνο αλλά θα μας κηρύξει στην κυριολεξία τον πόλεμο. Έτσι πρέπει να κάνουμε κι εμείς. Δεν μπορεί να παίξει κανείς με την ιστορία μιας χώρας αλλά ούτε και με τα δυνητικά έσοδα των προϊόντων της. Η Γαλλία με 18.000 τόνους ροκφόρ που εξαγει, έχει περισσότερα έσοδα απ' ό τι έχει η Ελλάδα με τους 100.000 τόνους φέτας. Και τι παράγουν; Ένα προϊόν από το ίδιο ακριβώς γάλα, με τις ίδιες γραμμές παραγωγής. Δηλαδή θεωρητικά με το ίδιο κόστος.

### Γιατί γίνεται αυτό;

Γιατί έχουν το ροκφόρ ως κόρη οφθαλμού... Έχει τη φήμη, την αξία, και κατοχυρωμένη την μοναδικότητά



Σημαντικά ελληνικά προϊόντα με διεθνή φήμη, βάζονται. Η φέτα είναι ένα από αυτά

του παντού. Έχει αποκτήσει τέτοια αξία γιατί δεν επέτρεψαν σε κανένα από τους πολλούς μιμητές του να χρησιμοποιήσουν το όνομα του όχι μόνο εντός της ΕΕ και σε όλο τον κόσμο! Το ίδιο έπρεπε να έχουμε κάνει κι εμείς με τη φέτα και το γιαούρτι και να μην θεωρούμε ότι αν πχ. η Αυστραλία φτιάξει προϊόντα που τα ονομάζει 'ελληνικό γιαούρτι' μας διαφημίζει κιόλας. Όχι μόνο μας δυσφημίζει αλλά και μας υπονομεύει το μέλλον...

### Πως βλέπετε το ανθρώπινο δυναμικό του κλάδου σας;

Υπάρχει πολύ καλό δυναμικό επιστημόνων στην Ελλάδα. Ο χώρος του γάλακτος ήταν ήδη πολύ ανοδικός, με μεγάλη ζήτηση για εξειδικευμένο προσωπικό, με δημιουργία νέων θέσεων εργασίας. Σήμερα, αν και τα πράγματα έχουν δυσκολέψει, υπάρχει ανανέωση στο στελεχειακό δυναμικό που υπηρετεί τη γαλακτοκομία και όσοι νέοι εισέρχονται πλέον, έρχονται και με γνώσεις και με μεράκι. Έτσι, αισιοδοξώ διότι η 'μαγιά' υπάρχει... ●

## Αντιβιοτικά και γάλα

«Τα αντιβιοτικά έχουν να κάνουν με την υγεία του ζώου και καθόλου με την υγιεινή του γάλακτος. Η χρήση τους αποσκοπεί στην εξασφάλιση της ευζωίας του ζώου κι αν τα σταματήσουμε το ζώο θα ασθενεί και θα υποφέρει. Είναι λοιπόν τουλάχιστον ανήθικο να εκτρέφεις ζώα κάτω από ασθένεια. Επομένως, ό τι φάρμακα χρησιμοποιούνται είναι για την υγεία του ζώου. Αυτό μόνο που πρέπει να διασφαλίζεται είναι να μην γίνεται κατάχρηση των φαρμάκων και βεβαίως το γάλα να σε θεραπεία ζώων δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ στην διατροφή του ανθρώπου.

Έχει γίνει τεραστία πρόοδος προς αυτή την κατεύθυνση τα τελευταία χρόνια και όλες οι σοβαρές εταιρείες του κλάδου ελέγχουν πάντα (στο 100%) οποιαδήποτε ποσότητα γάλακτος παραλαμβάνουν ως προς την παρουσία αντιβιοτικών και με πολλά αντικίνητρα για την διασφάλισή τους εκτός της αλυσίδας παραγωγής.

Είναι κάτι που πολύ εύκολα διαπιστώνεται από τη βιομηχανία. Δεν θεωρώ ότι υπάρχει κανένα πρόβλημα σε σοβαρές εταιρείες και σοβαρούς παραγωγούς».