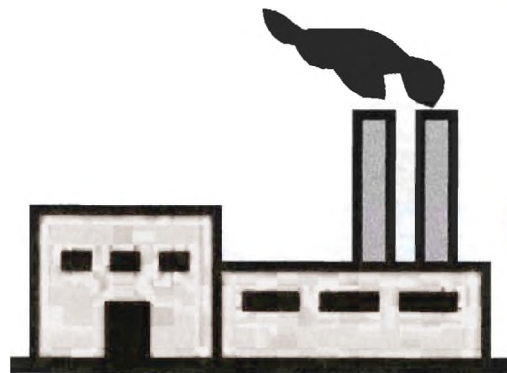


ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΣΥΝ/ΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ &
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ (Σ.Σ.Ο.Ε.)

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

ΘΕΜΑ:
ΤΟ "ΠΡΩΤΟ" ΜΙΑ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΧΑΪΑ



Βιβλιοθήκη ΤΕΙΜ

Αρ. 66 646

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ:

ΒΟΥΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΙΑ

ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ:

ΠΟΛΙΤΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ, ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2001

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	Σελ. 1
----------	-----------

Α΄ ΜΕΡΟΣ ΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ, Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο	
Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	
1.1. Η ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ: ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΗ	5
1.2. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	10
1.3. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	18
1.4. ΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	22
1.5. ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	25

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο :	
Η ΕΓΧΩΡΙΑ - ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	
2.1. ΤΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ	26
2.2. Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	31
2.2.1. Φρέσκο Παστεριωμένο Γάλα	32
2.2.1.1 Παραγωγή - Κατανάλωση Παστεριωμένου Γάλακτος	32
2.2.1.2 Μερίδια κυριότερων επιχειρήσεων	37
2.3. ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (1999-2001)	38
2.4. Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	43
2.5. ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	48

Β' ΜΕΡΟΣ Η ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ "ΠΡΩΤΟ" ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ (ΜΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο	
ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
3.1. ΠΡΩΤΟ: Ονομασία - Περιφέρεια - Σκοπός	50

	Σελ.
3.2. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"	51
3.2.1. Ανέγερση και οργάνωση εργοστασίου γάλακτος	53
3.2.2. Εκλογή του τόπου εγκατάστασης	53
3.2.3. Η θέση του ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ" στην τοπική αγορά γάλακτος του Ν. Αχαΐας	54
3.3. ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"	55
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο	
Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"	
4.1. ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"	56
4.2. ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"	61
4.3. ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"	63
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο	
Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"	
5.1. ΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ Η ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΜΕΝΗΣ (ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΗΣ) ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 1997, 1998, 1999	65
5.2. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΟΥΣ ΣΤΑΒΛΟΥΣ ΚΑΙ Η ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΤΟΥ, ΣΤΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	71
5.2.1. Περιποίηση του γάλακτος κατά το άρμεγμα	72
5.3. Η ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"	73
5.4. Η ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ "ΠΡΩΤΟ"	74
5.5. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	83
 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	 85
 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	 106

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σαν τελειόφοιτες του Τμήματος Στελεχών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων, της Σχολής Διοίκησης και Οικονομίας του Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου, θέλοντας να μελετήσουμε αναλυτικά τις δραστηριότητες του τρόπου λειτουργίας και δράσης μιας συνεταιριστικής επιχείρησης, στάθηκε η αφορμή για να ασχοληθούμε διεξοδικά με τη Συνεταιριστική Επιχείρηση περιορισμένης ευθύνης «ΠΡΩΤΟ», η οποία επεξεργάζεται Αγελαδινό Γάλα, και να γράψουμε την εργασία.

Η εργασία αποτελείται από πέντε κεφάλαια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: "Η συμβολή των συνεταιρισμών στην παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα"

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: "Η αγορά νωπού αγελαδινού γάλακτος"

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: "Γενικά Στοιχεία"

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: "Η διοίκηση και το προσωπικό του ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: "Η υποδομή και οι συνθήκες παραγωγής"

Η εργασία μας αυτή στηρίζεται στην επιτόπια έρευνα, η οποία στράφηκε σε δύο κατευθύνσεις. Η πρώτη αφορούσε τις προσωπικές μας παρατηρήσεις, οι οποίες περιήλθαν από τις επισκέψεις μας στο ΠΡΩΤΟ, τη γνωριμία μας με στελέχη του Συνεταιρισμού και τις συζητήσεις που κάναμε με αυτούς. Η δεύτερη κατεύθυνση στράφηκε στον εντοπισμό διαφόρων υπηρεσιακών εγγράφων, εκθέσεων, δημοσιευμάτων σχετικά με το αντικείμενο της εργασίας και τέλος, στον εντοπισμό και τη χρήση της ανάλογης βιβλιογραφίας.

Η ανάλυση του θέματος θα ήταν ελλιπής αν δεν παρουσιάζαμε το γενικότερο πλαίσιο λειτουργίας του κλάδου και τη συμβολή των

συνεταιριστικών επιχειρήσεων στην παραγωγή της εμπορίας του γάλακτος, για το οποίο αφιερώνουμε το Α΄ μέρος της εργασίας.

Κατά τη διάρκεια πραγματοποίησης αυτής της εργασίας οι δυσκολίες που συναντήσαμε ήταν πολλές. Δεν ήταν λίγες οι φορές που το αίσθημα της απογοήτευσης ήταν αρκετά έντονο λόγω άσκοπης ταλαιπωρίας.

Επίσης, η δυσκολία συγκέντρωσης πληροφοριών σε θέματα Οικονομίας και ανταγωνισμού από τους υπεύθυνους, οι οποίοι αδυνατούσαν να μας παράσχουν, για λόγους επιχειρηματικών απορρήτων, δημιούργησε πρόσθετα προβλήματα για τη συγκέντρωση περισσότερων στοιχείων και πληροφοριών για την εργασία μας. Ευτυχώς όμως, έχοντας ελπίδα ότι με υπομονή και θέληση, καθώς και με την πολύτιμη στήριξη του καθηγητή μας κυρίου Πολίτη Ευάγγελου, βρήκαμε τη δύναμη και το θάρρος να συνεχίσουμε τις προσπάθειές μας και να φέρουμε εις πέρας την εργασία μας.

Από το χώρο του συνεταιρισμού θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τον πρόεδρο και ταυτόχρονα διευθυντή του ΠΡΩΤΟ, κύριο Βασίλειο Καϊμακα, χωρίς τη συγκατάθεση του οποίου δεν θα μπορούσαμε να εκπονήσουμε την εργασία αυτή.

Πολύτιμη, επίσης, ήταν η συμπαράσταση και η βοήθεια της προϊσταμένης κυρίας Λυκούδη Μιμίκας, όπως και άλλων υπαλλήλων από το διοικητικό και τον τομέα της παραγωγής.

Πρέπει, ακόμα, να ευχαριστήσουμε πολύ τον προϊστάμενο παραγωγής και ελέγχου διακίνησης, κύριο Γιάχο Αλέξανδρο, ο οποίος μας έδωσε πληροφορίες, τόσο για τις παραγωγικές δραστηριότητες όσο και γενικότερες πληροφορίες για το συνεταιρισμό, που τυγχάνει να γνωρίζει, μιας και εργάζεται στο ΠΡΩΤΟ από το 1964.

Τέλος, αυτή η εργασία ίσως να μην είχε πραγματοποιηθεί χωρίς το ενδιαφέρον, ιδιαίτερα για τον εντοπισμό και τον τρόπο προσέγγισης του θέματος, τη στήριξη και τις πολύ χρήσιμες συμβουλές, στα διάφορα στάδια επεξεργασίας του, από τον εισηγητή της εργασίας Επίκουρο καθηγητή του

Τμήματος Στελεχών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων
Δρ. Πολίτη Στεργίου Ευάγγελο.

Είναι βέβαια αυτονόητο ότι οι απόψεις που διατυπώνονται, τα όποια λάθη, παραλήψεις ή αδυναμίες αυτής της εργασίας βαρύνουν εμάς και μόνο. Επίσης, επειδή είναι η πρώτη φορά που πραγματοποιούμε ένα τέτοιο είδος εργασίας, ζητάμε την ανάλογη κατανόηση από μέρους σας.

Α' ΜΕΡΟΣ

ΟΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΕΜΟΙ, Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΚΑΙ Η ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1.1. Η ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ: ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙ- ΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΗ*

Ο κλάδος της αγελαδοτροφής για την παραγωγή γάλακτος στη χώρα μας είναι αξιόλογος από πλευράς βιολογικής αξίας αλλά έχει και μεγάλη σημασία για την οικονομία της χώρας, αφού το νωπό ακατέργαστο γάλα είναι η πρώτη ύλη για την ύπαρξη και λειτουργία μιας σειράς από γεωργικές βιομηχανίες που επεξεργάζονται το γάλα και παράγουν διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Το μεγαλύτερο μέρος του αγελαδινού γάλακτος στη χώρα μας παράγεται σε μεγάλες μονάδες, οι οποίες διαθέτουν ένα ολοκληρωμένο σύστημα εκμετάλλευσης αγελαδινού γάλακτος. Βέβαια υπάρχουν και οι μικρές μονάδες που αποτελούν ένα σημαντικό μέρος στη συνολική παραγωγή και εκμετάλλευση νωπού γάλακτος. Από το σύνολο των 809 μονάδων, σύμφωνα με την τελευταία απογραφή του Υπ. Γεωργίας, οι 10 μεγαλύτερες επιχειρήσεις (βλέπε πίνακα 1.1) αντιπροσωπεύουν περίπου το 90% της ετήσιας εγχώριας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

Ο αριθμός των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων και των συν/κων, είναι αρκετά μεγάλος. Ενδεικτικά στον πίνακα 1.2. δίδεται σύντομο πανόραμα των κυριότερων επιχειρήσεων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, εκτός από τις συν/κες οι οποίες δίνονται στον πίνακα 1.1. ανά γεωγραφικό διαμέρισμα της Ελλάδος.

* Πηγή: Τμήμα Στατιστικής του Υπουργείου Γεωργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.1. ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΝΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ / ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 1998 - 99

A/A	Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	
I. ΑΝ. ΜΑΚ. - ΘΡΑΚΗ		
1.	Δράμας	
2.	Καβάλας	
3.	Σερρών	Η ΕΡΓΑΝΗ ΣΥΝ ΑΝΩ ΠΟΡΟΙΟΥ ΣΕΡΓΑΛ ΑΕ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ
4.	Έβρου	Ε.Γ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΑΛΕΞ/ΛΗΣ, Ε.Γ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΣΕΡΡΩΝ
5.	Ορεστιάδας	Ε.Α.Σ. ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ
6.	Ροδόπης	Η ΘΡΑΚΗ - Ε.Α.Σ. ΡΟΔΟΠΗΣ
7.	Ξάνθης	ΒΙΟΜ. ΓΑΛ. ΞΑΝΘΗ - ΡΟΔΟΠΗ ΑΕ
II. Δ. - Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ		
8.	Θεσσαλονίκης	ΑΓΝΟ
9.	Περίας	
10.	Ημαθίας	
11.	Πέλλας	
12.	Γιαννιτσών	
13.	Κιλκίς	
14.	Χαλκιδικής	
15.	Φλώρινας	
16.	Καστοριάς	ΓΑΛ. ΕΝ. ΑΓΡ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΚΑΣ
17.	Κοζάνης	Ε.Γ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΚΟΖΑΝΗΣ ΣΕΡΒΙΩΝ, Ε.Γ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΟΣ, Ε.Γ.Σ. ΒΟΙΟΥ
18.	Γρεβενών	Γ.Π.Σ. ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ
III. ΗΠΕΙΡΟΥ		
19.	Αρτας	
20.	Πρέβεζας	
21.	Ιωαννίνων	ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΠΕΙΡΟΥ ΔΩΔΩΝΗ Ο.Ε., Ε.Γ.Κ. ΓΑΛ/ΚΩΝ Σ/ΜΩΝ ΠΩΓΩΝΙΟΥ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΙΝΔΟΣ Α.Ε.Β.Ε.
22.	Θεσπρωτίας	ΓΑ. ΣΥΝ. ΦΙΛΙΑΤΡΩΝ ΗΓΟΥΜΕΝΙΤΣΑ
23.	Λευκάδας	
24.	Κέρκυρας	Α.Ε.Δ.Ε.Κ. ΑΕ
IV. ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ		
25.	Λάρισας	Ε.Γ.Σ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
26.	Μαγνησίας	Ε.Γ.Σ. ΑΛΜΥΡΟΥ, ΕΒΟΛ ΣΥΝ/ΚΗ
27.	Τρικάλων	ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΡΙΚΑΛΩΝ, ΤΥΡ. ΜΠΟΥΚΟΥΒΑΛΑ ΙΩΑΝ., ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΑΓΡ/ΚΟΥ ΣΥΝΕΤ. ΘΕΟΤΟΚΟΥ
28.	Καρδίτσας	
29.	Ευρυτανίας	
30.	Φθιώτιδας	Α.Σ.Β.Γ ΛΑΜΙΑΣ ΣΥΝ/ΚΗ

V. ΠΕΛΟΣΟΥ & Δ. ΣΤΕΡ.		
31.	Αργολίδας	Ε.Α. ΓΑΛΚΩΝ ΣΥΝ. ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ
32.	Κορινθίας	ΓΑΛΚΤΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΒΗΡΕΙΑΣ
33.	Αχαΐας	ΕΝΩΣΗ ΓΕΡ. ΣΥΝ/ΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ, ΕΝΩΣΗ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ. ΠΡΩΤΟ
34.	Αρκαδίας	
35.	Μεσσηνίας	ΙΘΩΜΗ
36.	Τριφυλίας	
37.	Λακωνίας	ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΥΝ/ΜΟΣ ΚΑΡΥΩΝ
38.	Ηλείας	ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ.
39.	Αιτωλοακαρνανίας	
40.	Ζακύνθου	ΓΑΛ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΒΟΛΙΜΩΝ ΖΑΚΥΝΘΟΣ
41.	Κεφαλληνίας	
VI. ΑΤΤΙΚΗΣ - ΝΗΣΩΝ		
42.	Αττικής	ΑΣΤΥ
43.	Αν. Αττικής	
44.	ΠΕΙΡΑΙΩΣ	
45.	Βοιωτίας	ΣΥΝΕΡΓΑΛ Ε.Π.Ε.
46.	Φωκίδας	
47.	Ευβοίας	Ε.Γ.Σ. Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ, ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΡΦΥΣ Ε.Π.Ε.
48.	Λέσβου	Γ.Π.Σ. ΦΙΛΙΑΣ, Γ.Π.Σ. ΣΚΑΛΟΧΩΡΙΟΥ, ΓΑΛΚΤΟΣ ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΚΑΛΛΟΝΗΣ, ΓΕΩΡ.-ΚΤΗΝΟΤΡ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΠΕΤΡΑ, ΓΕΩΡΓ/ΚΟΣ ΣΥΝ. ΕΡΕΣΣΟΥ, ΕΛ. ΚΤΗΝΟΤΡ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΜΥΘΗΝΑΣ, ΕΛ. ΓΑΛΚΤΟΣ - ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΑΝΕΜΩΤΙΑΣ, ΕΛ. ΚΤΗΝ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΜΑΝΤΑΜΑΔΟΣ, ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΟΣ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟΣ ΚΤΗΝ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΑΓΡΑΣ
49.	Χίου	ΑΓΡΟΤ. ΣΥΝ/ΣΜΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΧΙΟΥ
50.	Σάμου	
51.	Κυκλάδων	ΑΓΡΟΤ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΥΝ. ΠΑΡΟΥ, ΒΙΟΣΥΡ - ΣΥΡΟΥ, ΣΥΝΕΤ/ΚΗ ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ε.Γ.Σ. ΤΗΝΟΣ, ΤΥΡΟΚΟΜ. Ε.Γ.Σ. ΝΑΞΟΥ
52.	Δωδεκανήσου	ΝΕΟ ΡΟΔΟΓΑΛ ΡΟΔΟ
VII. ΚΡΗΤΗΣ		
53.	Ηρακλείου	
54.	Λασιθίου	Ε.Γ.Σ. ΕΠΑΡΧΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ
55.	Χανίων	
56.	Ρεθύμνης	Α.Γ.Σ. ΑΝΩΓΕΙΩΝ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ, Ε.Γ.Σ. ΠΕΡΑΜΑΤΟΣ - ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ, Ε.Γ.Σ. ΡΕΘΥΜΝΗΣ
ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ		

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.2. ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΕΔΡΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ / ΠΡΟΪΟΝΤΑ
NESTLE ΕΛΛΑΣ Α.Ε.	<ul style="list-style-type: none"> • Πατρόκλου 4, Μαρούσι 15125 • Πλατύ Ημαθίας (γαλακτοκομικά) • Κορωπί Αττικής (προϊόντα μαγειρικής) • Οινόφυτα Βοιωτίας (προϊόντα καφέ) • Περιστέρι Αττικής (προϊόντα σοκολάτας) • Μοναστηράκι Αιτωλ/νίας (φυσικό μεταλ. νερό) 	720	Παραγωγή, εισαγωγές και εμπορία γαλακτοκομικών και ειδών διατροφής Γάλα εβαπορέ (ΒΛΑΧΑΣ, CARNATION), Γάλα εμπλουτισμένο (NESLAC), Γάλα σοκολατούχο UHT, Κρέμα γάλακτος (ΒΛΑΧΑΣ), Γάλα για βρέφη, Εισαγωγή γάλακτος σε σκόνη
ΑΓΝΟ ΕΝΩΣΙΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤ. ΘΕΣΑΛΛΙΚΗΣ & ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚ.	Οδός Θεσσαλονίκη - Λαγκαδά (14° χιλ.) Θεσσαλ. Τηλ.: 0394 - 25405 Fax: 0394 - 22440	626	Γάλα παστεριωμένο ΑΓΝΟ, Γάλα UHT, Γιαούρτι παραδοσιακό, Γιαούρτι ευρωπαϊκού τύπου, κ.τ.λ.
ΑΛΠΙΝΟ Α.Β.Ε.Ε	Πατρ. Αθηναγόρα 5, 56010 Σταυρούπολη - Θεσσαλονίκη	129	Κρέμα γάλακτος, βούτυρο αγελαδινό, βούτυρο γάλακτος, τυριά
ΒΟΡΑΣ Α.Ε.	53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ - ΦΛΩΡΙΝΑ	39	Γάλα παστεριωμένο, Γάλα με κακάο, Τυποποίηση τυριών
ΔΕΛΤΑ ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε.	<ul style="list-style-type: none"> • ΚΕΡΚΥΡΑΣ 3, Ταύρος 177-78 • Τηλ: 3494000 • 22° χιλ. Εθν. οδού Αθηνών - Λαμίας Άγιος Στέφανος 	1.600	Γάλα παστεριωμένο, Γάλα με κακάο, Γιαούρτι ευρωπαϊκού τύπου, κρέμες, επιδόρπια γάλακτος, παγωτά, χυμοί.

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΕΔΡΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ / ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΔΩΔΩΝΗ Α.Β.Γ.Η. Α.Ε.	Ταγμ. Κωστάκη 1, Ελεούσα, 45110 Ιωάννινα	235 - 435 (του εποχιακού)	Γάλα παστεριωμένο, Γάλα με κακάο, Γιαούρτι
ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ Α.Β.Ε.Ε	Εθνική οδός Διδυμότειχο - Ορεστιάδα 1 ^ο χιλ.	60	Γάλα παστεριωμένο, Γάλα με κακάο, Γιαούρτι, Κρέμα γάλακτος
ΕΛ-ΓΑΛ ΡΗΓΑ Α.Ε.	Λεωφ. Καραμανλή - Αγ. Τριάδος Αχαρνές 13671	50	Γιαούρτι Στραγγιστό και Ευρωπαϊκού τύπου "ΡΗΓΑ"
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡ. ΣΥΝ. ΡΟΔΟΠΗΣ ΣΥΝ.Π.Ε	Αγ. Γεωργίου, Κομοτηνή, Ροδόπη	260	Γιαούρτι Παραδοσιακό (Πρόβειο)
ΕΝΩΣΗ ΑΓΡ. ΣΥΝ. ΣΟΥΦΛΙΟΥ	Ελ. Βενιζέλου 40, 68400 Σουφλί, ΕΒΡΟΣ	6 - 15 (9 εποχιακοί)	Γιαούρτι Παραδοσιακό Πρόβειο, Φέτα, Ανθότυρο, Μυζήθρα
ΚΑΛΟΓΕΡΑΚΗ ΑΦΟΙ Α.Ε.Β.Ε	ΒΙ.ΠΕ Ηράκλειο - Κρήτης Σκάρι πεδιάδος Καστέλλι Ηρακλείου	50	Τυριά, Γιαούρτι, Βούτυρο γάλακτος
ΦΑΓΕ Α.Ε.	Ερμού Μεταμόρφωση ΑΤΤΙΚΗΣ	1.084	Γάλα παστεριωμένο, Γιαούρτι, Γάλα UHT, κ.λπ.
ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε	Κουφάλια, Θεσσαλονίκη	1.000	Εκ/ση Τυροκομείο, εμπόριο τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων

1.2. Η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΑΙ Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ *

Η διάρθρωση της εγχώριας παραγωγής με γνώμονα το μέσο όρο γαλακτοφόρων αγελάδων ανά εκμετάλλευση, σε σχέση με τον αντίστοιχο μέσο όρο για άλλες χώρες - μέλη της Κοινότητας, είναι ένα επιπλέον στοιχείο, ενδεικτικό του ανταγωνιστικού μειονεκτημάτων της χώρας. Ειδικότερα, στην Ελλάδα ο μέσος όρος για το 1997 ήταν 8 αγελάδες ανά εκμετάλλευση σε σύγκριση με 24 για τις 15 χώρες - μέλη, 69 για τη Βρετανία, 51 για τη Δανία και 44 για την Ολλανδία.

Αντίστοιχα, η μέση κατά κεφαλή απόδοση των γαλακτοφόρων αγελάδων στην Ελλάδα (περίπου 4.000 τόνοι) υπολείπεται του μέσου όρου των Ε.Ε. - 15 κατά 42% το 1998 - 99 και βρίσκεται πολύ χαμηλά σε σχέση με την αντίστοιχη για τη Δανία (7.508 τόνοι). Παρόλα αυτά, η απόδοση του εγχώριου ζωικού κεφαλαίου έχει βελτιωθεί κατά 35,5% στο διάστημα 1985 - 1997, που είναι από τους υψηλότερους ρυθμούς στην Ε.Ε. Τούτο δε, χωρίς ουσιαστική μεταβολή του πληθυσμού των αγελάδων (περίπου 180.000 κεφάλια) τα τελευταία χρόνια.

Η σχέση παραγωγής - ποσοτώσεων έχει οδηγήσει σταδιακά σε συγκέντρωση της παραγωγής, διότι μόνο οι μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες μπορούν να επωμισθούν το κόστος των συμπληρωματικών εισφορών και ταυτόχρονα να αντιμετωπίσουν τον ανταγωνισμό του λιανικού εμπορίου και το υψηλό κόστος κάλυψης της επικράτειας από πλευράς διανομής. Ενδεικτικά, η συγκέντρωση του κλάδου στην επεξεργασία γάλακτος είναι της τάξης του 19-20% σε διάστημα 4 ετών.

Όσον αφορά τα νωπά γαλακτοκομικά προϊόντα, η ανεπαρκής παραγωγή πρώτης ύλης σημαίνει ότι και στις υπόλοιπες κατηγορίες νωπών

* Κλαδική Μελέτη - Γαλακτοκομικά Προϊόντα - Νοέμβριος 1999, Αγροτική Τράπεζα.

γαλακτοκομικών προϊόντων (γιαούρτι αγελαδινό, κρέμα, επιδόρπια κ.λπ.) η εγχώρια ζήτηση καλύπτεται κατά ένα μεγάλο μέρος από εισαγωγές γάλακτος (γάλα κατάψυξης, συμπυκνωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος κ.λπ.). Προκειμένου να αντεπεξέλθουν στη ζήτηση, οι εγχώριες παραγωγικές βιομηχανίες έχουν αναπτύξει συνεργασίες με μεγάλες γαλακτοκομικές μονάδες των χωρών της Ε.Ε., από τις οποίες είτε προμηθεύονται την πρώτη ύλη ή το τελικό προϊόν συσκευασμένο με το δικό τους εμπορικό σήμα (π.χ. κρέμα γάλακτος UHT, γάλα UHT).

Επιπλέον, μερικές από τις μεγαλύτερες εμπορικές επιχειρήσεις έχουν αναπτύξει με επιτυχία προϊόντα που προσομοιάζουν στο φρέσκο γάλα (π.χ. Γάλα Υψηλής Παστερίωσης), ενώ έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στο ράφι, ώστε να αντεπεξέρχονται στο ζήτημα της τροφοδοσίας των απομακρυσμένων περιοχών της χώρας.

Στο ζήτημα του δομικά υψηλότερου κόστους της πρώτης ύλης που αναφέρθηκε παραπάνω, έρχεται να προστεθεί και το γεγονός ότι η πρωτογενής παραγωγή αγελαδινού γάλακτος είναι συγκεντρωμένη στη Βόρειο Ελλάδα με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε κόστος μεταφοράς της πρώτης ύλης. Τούτο δε, είναι εμφανές από τα στοιχεία που παρουσιάζονται στο κεφάλαιο 4 που αναφέρονται στη γεωγραφική κατανομή της παραγωγής από άποψη επεξεργασίας γάλακτος.

Για την αντιμετώπιση αυτών των προβλημάτων, οι μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες έχουν προβεί σε επιλεκτικές επενδύσεις σε συγκεκριμένα γεωγραφικά διαμερίσματα, με σταθμούς συγκέντρωσης γάλακτος, με εξαγορές τοπικών γαλακτοκομικών μονάδων και τη δημιουργία "πρότυπων αγροκτημάτων" για την υποστήριξη και την επέκταση της γαλακτοπαραγωγής σε περιοχές εκτός της Βορείου Ελλάδος.

Η συνολική κατανάλωση γάλακτος (όλων των τύπων) έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια (1996-98: 4,5%). Όμως, η κατά κεφαλή κατανάλωση φρέσκου γάλακτος που υπολογίζεται σε 37 κιλά περίπου το 1998, υπολείπεται

σημαντικά του Κοινοτικού μέσου όρου 978 κιλά). Το ίδιο ισχύει και για τα υπόλοιπα γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, κρέμα, ξυνόγαλο, κ.λπ.), με εξαίρεση τα τυριά. Ο κυριότερος λόγος είναι ότι η κατανάλωση φρέσκων γαλακτοκομικών περιορίζεται από τη διαθεσιμότητα πρώτης ύλης.

Η μέση τιμή ανά κιλό νωπού αγελαδινού γάλακτος, σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας (1997), κυμαίνεται 8,9% υψηλότερα από το καθορισμένο Κοινοτικό όριο (105,3 δρχ. έναντι 96,7 δρχ.), πράγμα που υποδηλώνει την πίεση στις γαλακτοκομικές επιχειρήσεις από δομικής πλευράς.

Επιπλέον, ενώ η διαφορά μεταξύ χονδρικής και (ενδεδειγμένης) λιανικής τιμής στο παστεριωμένο γάλα είναι περίπου 20%, η πραγματική μέση τιμή ανά κιλό πωλούμενου προϊόντος βρίσκεται κατά 5-10% κάτω της χονδρικής τιμής. Αυτό οφείλεται στο συνδυασμό προσφορών, εκπτώσεων και δώρων (π.χ. ποτήρια, κανάτες, μπωλ δημητριακών), που αξιώνει το λιανικό εμπόριο από τη βιομηχανία.

Στο φρέσκο παστεριωμένο γάλα, μεγαλύτερο ποσοστό της κατανάλωσης προέρχεται από τα μικρά σημεία πώλησης (52-58%), όπου η πίστωση είναι μεν βραχύτερη, αλλά απαιτείται σημαντική επένδυση σε ψυγεία και συστηματική παρακολούθηση των σημείων πώλησης για να διασφαλισθεί η αποκλειστική χρήση τους με τα προϊόντα της κάθε εταιρίας. Μόνο οι μεγαλύτερες εταιρίες του κλάδου έχουν τη δυνατότητα να καλύψουν την επικράτεια με τέτοιες επενδύσεις. Αυτές οι συνθήκες εξηγούν και τον έντονα τοπικό χαρακτήρα της κατανάλωσης στο φρέσκο γάλα.

Παρόμοιες συνθήκες ισχύουν και για το γιαούρτι, όπου ενώ η διαφορά μεταξύ χονδρικής και (ενδεδειγμένης) λιανικής τιμής είναι περίπου 23%, η πραγματική μέση τιμή ανά κιλό βρίσκεται μέχρι 30% κάτω της χονδρικής τιμής για τους ίδιους λόγους όπως και στο γάλα. Επιπλέον, στο γιαούρτι κυριαρχούν τα σούπερ μάρκετ από πλευράς διανομής, ώστε το περιθώριο κέρδους να συμπιέζεται περαιτέρω από την αξίωση των οργανωμένων

αλυσίδων για "πιστωτική ευελιξία" εκ μέρους των παραγωγικών επιχειρήσεων, ενώ η πρώτη ύλη πληρώνεται άμεσα ή προκαταβάλλεται.

Οι συνθήκες στο λιανικό εμπόριο βαίνουν σε όφελος του καταναλωτή, χωρίς όμως να επεκτείνεται ουσιαστικά η συνολική κατανάλωση, η οποία περιορίζεται και από παράγοντες δημογραφικούς και εποχικούς (π.χ. χειμώνας - καλοκαίρι, αύξηση της τουριστικής κίνησης, κ.λπ.).

Για το γιαούρτι ειδικότερα, επισημαίνεται ότι υπάρχει έντονος ανταγωνισμός από άλλα προϊόντα που εντάσσονται στην κατηγορία των σνακς (παγωτά, χυμοί, σοκολατούχο γάλα, γκοφρέτες, σοκολάτες, μπισκότα) λόγω τιμής. Ενδεικτικά, ένα κεσεδάκι γιαούρτι που κυμαίνεται από 220 μέχρι 300 δρχ. (λιανική) στα μικρά σημεία πώλησης, είναι πολύ ακριβότερο από άλλα σνακς. Το φαινόμενο αυτό έχει ενταθεί τα τελευταία 3 χρόνια.

Από τα τελευταία διαθέσιμα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας (31-12-97) προκύπτει ότι το σύνολο των επιχειρήσεων που επεξεργάζονται γάλα ανέρχεται σε 809 σε σύγκριση με 1.030 το 1991. Αντίθετα, οι συνολικές ποσότητες επεξεργαζόμενου γάλακτος ανά επιχείρηση παρουσιάζει αύξηση από 1.154 τόνους το 1991 σε 1.597 τόνους το 1997. Έτσι, σε διάστημα 6 ετών έχει επέλθει συγκέντρωση του παραγωγικού δυναμικού πάνω από 20%. Από το σύνολο των 809 επιχειρήσεων το 1997, οι 776 (ποσοστό 96%) επεξεργάζονται κάτω από 5.000 τόνους ετησίως, ενώ μόνο 7 επιχειρήσεις επεξεργάζονται περισσότερο από 50.000 τόνους και μέχρι 100.000 τόνους.

Διευκρινίζεται ότι η συνολική ποσότητα επεξεργαζόμενου γάλακτος κατά τη γαλακτοκομική περίοδο 1997 στον πίνακα 1.3. (1.291,6 χιλ. τόνοι) περιλαμβάνει το ύψος των εγχώριων παραδόσεων στα γαλακτοκομεία (1.147,3 χιλ. τόνοι) και τις εισαγωγές γάλακτος και κρέμας γάλακτος που παραλαμβάνονται στα γαλακτοκομεία (144,2 χιλ. τόνοι) για επεξεργασία. Η πρωτογενής παραγωγή γάλακτος που αναφέρεται (1997: 1.821,1 χιλ. τόνοι) περιλαμβάνει τις ποσότητες που παραδίδονται στα γαλακτοκομεία για επεξεργασία, πλέον του γάλακτος που παραμένει στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις για ίδια κατανάλωση ή παραγωγή προϊόντων ίδιας κατανάλωσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.3. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΕΤΗΣΙΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
(31-12-97)

Ποσότητα Επεξεργαζόμενου Γάλακτος ανά Επιχείρηση (τόνοι)	Αριθμός Γαλακτοκομείων	Συνολική Ποσότητα Επεξεργαζόμενου Γάλακτος (τόνοι)
5.000 και λιγότερο	776	333.000
5.001 - 20.000	22	174.900
20.001 - 50.000	2	80.200
50.001 - 100.000	7	470.600
100.001 - 300.000	2	232.900
300.000 και πλέον	0	0
Σύνολο	809	1.291.600

Στον πίνακα 1.4. δίδεται η κατάταξη των επιχειρήσεων σύμφωνα με το ύψος της ετήσιας παραγωγής τους ανά κύριο προϊόν (γάλα κατανάλωσης, βούτυρο, νωπά προϊόντα, τυριά).

Έτσι, το 1997, ο αριθμός των επιχειρήσεων που παρήγαγε γάλα κατανάλωσης ήταν 31 σε σχέση με 41 το 1991. Το ύψος της παραγωγής παρουσιάζει αύξηση 21% στο διάστημα 1991-97 και ο μέσος όρος παραγωγής (12.346 τόνοι) παρουσιάζει αύξηση 60%, καταδεικνύοντας έντονη συγκέντρωση. Μόνο μια μονάδα παρήγαγε περισσότερο από 100.000 τόνους γάλα κατανάλωσης το 1997.

Ο αριθμός των επιχειρήσεων παραγωγής βουτύρου ήταν 73 το 1997 σε σχέση με 83 το 1994 και 95 το 1991. Το ύψος της συνολικής παραγωγής παρουσιάζει μείωση 38% στο διάστημα 1991-97, ενώ ο μέσος όρος παραγωγής ανά επιχείρηση παρουσιάζει μείωση 22% περίπου, καταδεικνύοντας τάση συγκέντρωσης αλλά και μείωση του παραγωγικού δυναμικού. Μόνο τρεις επιχειρήσεις είχαν ετήσια παραγωγή άνω των 100 τόνων.

Στα νωπά προϊόντα (γιαούρτι, ξυνόγαλα, επιδόρπια, κρέμες) η τάση συγκέντρωσης είναι πιο εμφανής, αφού ο αριθμός των επιχειρήσεων το 1997 ήταν 253 σε σχέση με 261 το 1994 και 253 το 1991, ενώ το ύψος της συνολικής παραγωγής παρουσιάζει άνοδο 25% και ο μέσος όρος παραγωγής ανά επιχείρηση (1997: 2.009 τόνοι) παρουσιάζει άνοδο κατά 25%. Τέσσερις μονάδες είχαν ετήσια παραγωγή άνω των 30.000 τόνων το 1997.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.4. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΕ ΤΟ ΎΨΟΣ ΤΗΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (31-12-97)

A) ΓΑΛΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ (σε τόνους)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόνους)
1.000 και κάτω	14	4.750
1.001 - 10.000	12	46.650
10.001 - 30.000	1	11.580
30.001 - 100.000	3	172.090
100.000 και άνω	1	147.670
ΣΥΝΟΛΟ	31	382.740

B) ΒΟΥΤΥΡΟ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ (σε τόνους)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόνους)
100 και κάτω	70	430
101 - 1.000	3	1.140
1.000 και άνω	0	0
ΣΥΝΟΛΟ	73	1.570

Γ) ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ (σε τόνους)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόνους)
1.000 και κάτω	232	15.270
1.001 - 10.000	15	47.270
10.001 - 30.000	2	47.270
30.001 - 50.000	0	0
100.000 και άνω	2	285.810
ΣΥΝΟΛΟ	253	508.390

Δ) ΤΥΡΙ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΤΥΠΩΝ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ (σε τόνους)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόνους)
100 και κάτω	422	19.070
101 - 1.000	241	59.167
1.001 - 4.000	11	15.384
4.001 - 10.000	4	24.985
10.000 και άνω	0	0
ΣΥΝΟΛΟ	682	118.606

1.3. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η πρωτογενής παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα, σύμφωνα με τα τελευταία επίσημα διαθέσιμα στοιχεία, ανήλθε σε 1.821,1 χιλ. τόνους το 1997 έναντι 1.803 χιλ. τόνων το 1990 (αύξηση κατά 1 %).

Το αγελαδινό γάλα αναλογεί στο μεγαλύτερο ποσοστό της συνολικής παραγωγής και κυμαίνεται σταθερά πάνω από 40% κατά το διάστημα 1993-1997 σε σχέση με 39,7% το 1990. Η συνολική παραγωγή αγελαδινού γάλακτος το 1997 ήταν 750 χιλ. τόνοι σε σχέση με 716,3 χιλ. τόνους το 1990, δηλαδή αύξηση 4,71% από την αρχή της δεκαετίας. Αυτό οφείλεται στη σταδιακή αύξηση των ποσοτώσεων αγελαδινού γάλακτος σε εθνικό επίπεδο (17,3% συνολικά κατά το 1990 - 1997) και στην αυξανόμενη ζήτηση για φρέσκο γάλα κατανάλωσης. Αντίθετα, η παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος παρουσιάζει συνολική μείωση 1,4% από την αρχή της δεκαετίας, που οφείλεται στην οριακή μείωση του πληθυσμού των αιγοπροβάτων.

Στον πίνακα 1.5. παρουσιάζεται η παραγωγή και χρήση γάλακτος στη γεωργική εκμετάλλευση κατά το χρονικό διάστημα 1993 - 1997. Το μεγαλύτερο μέρος της πρωτογενούς παραγωγής (πάνω από 60%) διατίθεται από τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις στα γαλακτοκομεία (βιομηχανίες).

Οι παραδόσεις γάλακτος στα γαλακτοκομεία παρουσιάζει συνολική μείωση 2,5% στο διάστημα 1993 - 1997. Ειδικότερα, στο διάστημα 1993 - 1994 παρουσιάζεται αύξηση των παραδόσεων κατά 5,6%, ενώ τα επόμενα χρόνια ακολουθεί μείωση 7,6%.

Οι παραγόμενες ποσότητες που δεν παραδίδονται στα γαλακτοκομεία χρησιμοποιούνται από τους ίδιους του παραγωγούς, είτε ως ιδιοκατανάλωση, είτε στην παραγωγή διαφόρων γαλακτοκομικών προϊόντων, το σημαντικότερο από τα οποία είναι το τυρί (60% και πλέον).

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.5. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 1990 - 97

(χιλ. τόνοι)	1990	1991	1992	1993
Αγελαδινό γάλα	716,3	711,3	730,9	747,0
Πρόβειο γάλα	637,9	630,9	631,4	634,0
Αίγριο γάλα	448,8	442,4	440,7	447,0
ΣΥΝΟΛΟ	1.803,3	1.784,6	1.803,0	1.828,0

(χιλ. τόνοι)	1994	1995	1996	1997
Αγελαδινό γάλα	769,3	763,5	741,2	750,0
Πρόβειο γάλα	641,3	638,6	625,8	648,3
Αίγριο γάλα	436,2	432,0	421,0	422,8
ΣΥΝΟΛΟ	1.846,8	1.834,1	1.788,0	1.821,1

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.6. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (σε χιλ. τόνους)

A. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ¹	1993	1994	1995	1996	1997
Αγελαδινό γάλα	747,0	769,3	763,5	741,2	750,0
Πρόβειο γάλα	634,0	641,3	638,6	625,8	648,3
Γάλα Αιγών	447,0	436,2	432,0	421,0	422,8
ΣΥΝΟΛΟ	1.828,0	1.846,8	1.834,1	1.788,0	1.821,1

B. ΧΡΗΣΗ ²	1993	1994	1995	1996	1997
Γάλα κατανάλωσης	206,9	188,5	178,9	181,7	154,7
Α) Ιδίας κατανάλωσης	154,4	141,9	137,0	139,8	117,5
Β) Απευθείας πώλησης	52,5	46,6	41,9	41,9	37,0
Βούτ. & Κρέμα γάλακ. της εκμετ.	17,6	12,5	12,7	24,6	15,8
Τυρί εκμετάλλευσης	357,4	327,0	335,1	404,4	409,5
Άλλα προϊόντα (γιαούρτι)					30,3
Ζωοτροφή	52,0	64,7	66,3	61,4	56,6
Διάθεση στα γαλ/μεία	1.176,3	1.242,0	1.234,9	1.106,0	1.447,3
Διαφορές και απώλειες	17,8	12,1	6,2	9,9	7,1
ΣΥΝΟΛΟ	1.828,0	1.846,8	1.834,1	1.788,0	1.821,1

1. Σύνολο παραγωγής από το εγχώριο ζωικό κεφάλαιο
2. Περιλαμβάνει γάλα ιδίας κατανάλωσης, χρήση γάλακτος στις εκμεταλλεύσεις και παραδόσεις γάλακτος ως πρώτη ύλη για τις βιομηχανίες.

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης

(συνέχεια πίνακα 1.6.)

	1993	1994	1995	1996	1997
1. Γάλα κατανάλωσης	181,7	163,1	156,2	155,5	154,5
Α) Ιδίας κατανάλωσης	135,5	116,5	114,4	113,6	117,5
Β) Απευθείας πώλησης	46,2	46,6	41,8	41,9	37,0
2. Κρέμα γάλακτος της εκμετάλ.	0,6	0,2	0,2	0,6	0,6
3. Της εκμετάλλευσης τυριού	75,7	70,7	70,6	82,7	86,5
4. Της εκμετάλλευσης βούτυρο	1,6	0,7	1,3	1,3	1,3
5. Γιαούρτι	22,6	22,9	20,6	23,8	27,2
ΣΥΝΟΛΟ	282,2	257,6	248,9	263,9	270,1

1. Χρήση γάλακτος και κατανάλωσης από τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, πλην των παραδόσεων στις βιομηχανίες.

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης

1.4. ΟΙ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Στον πίνακα 1.7. παρουσιάζεται η εξέλιξη των πωλήσεων των κυριότερων παραγωγικών επιχειρήσεων γαλακτοκομικών προϊόντων, κατά σειρά μεγέθους, για τις χρήσεις 1995-1998. Οι επιχειρήσεις του πίνακα, σε σχέση με τις 22 επιχειρήσεις του πίνακα 1.1., είναι εταιρίες οι οποίες:

- Έχουν τη νομική μορφή Α.Ε. ή Ε.Π.Ε. και συνεπώς δημοσιεύουν οικονομικά στοιχεία.
- Κατά τη χρήση 1998 πραγματοποίησαν πωλήσεις τουλάχιστον 300 εκατ. δρχ. και για οποίες
- Υπήρχαν διαθέσιμα οικονομικά στοιχεία, είτε βάσει δημοσιευμένων ισολογισμών, είτε βάσει δηλωθέντων μεγεθών.

Στον πίνακα δεν περιλαμβάνονται οι κυριότερες συνεταιριστικές επιχειρήσεις του πίνακα 1.1., εκτός της ΑΓΝΟ που είναι από τις σημαντικότερες γαλακτοκομικές επιχειρήσεις με μακρά παράδοση. Επίσης δεν περιλαμβάνονται σημαντικές επιχειρήσεις του κλάδου (π.χ. ΚΡΙΚΡΙ ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΒΕΕ, ΑΦΟΙ ΚΑΛΟΓΕΡΑΚΗ "Η ΚΡΗΤΗ" ΑΒΕΕ), οι οποίες παράγουν μικρές ποσότητες γιαούρτης ή βουτύρου γάλακτος, διότι έχουν μορφή σαφή προσανατολισμού σε άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα (παγωτά, τυριά).

Όμως, περιλαμβάνονται ορισμένες πλήρως καθετοποιημένες γαλακτοκομικές επιχειρήσεις που έχουν μεν σαφή προσανατολισμό στα τυριά, αλλά πραγματοποιούν σημαντικές πωλήσεις στα γαλακτοκομικά προϊόντα, ακόμη και σε απόλυτα μεγέθη σε πανελλαδική κλίμακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.7. ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΕΤΑΙΡΙΑ	1995	1996	1997	1998
NESTLE BIOM. ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε	18.004.894	18.682.223	19.358.136	-
NESTLE ΕΛΛΑΣ ¹ Α.Ε.	-	-	-	98.534.742
ΔΕΛΤΑ Α.Ε.	62.991.059	72.244.750	78.671.547	91.874.146
ΜΕΓΓΑΛ ΜΑΚ. BIOM. ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε	28.248.594	31.355.194	34.291.848	38.156.585
ΔΩΔΩΝΗ Α.Β.Γ.Η. Α.Ε	18.064.063	19.998.492	25.091.267	27.002.126
ΑΙΓΝΟ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΕΛ ΘΕΣΣ. & BIOM. ΓΑΛΑΚ.	22.204.789	20.799.615	20.111.695	17.101.115
ΒΟΡΡΑΣ Α.Ε.	6.514.698	5.260.857	7.294.707	9.286.816
ΑΛΠΙΝΟ Α.Β.Ε.Ε.	1.201.877	2.858.161	3.353.731	4.656.971
ΣΥΝΟΛΟ	157.229.974	171.199.292	188.172.931	286.612.501

1. Η NESLTE BIOM. ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε απορροφήθηκε από την NESTLE Α.Ε. στις 11/11/98

ΠΗΓΗ: ICAP (Ισολογισμοί εταιριών)

Οι 10 επιχειρήσεις του πίνακα πραγματοποίησαν συνολικές πωλήσεις 286.612 εκ. δρχ. το 1998 σε σχέση με 188.172 εκ. δρχ. το 1997 και 171.199 εκ. δρχ. το 1996. Σ' αυτό περιλαμβάνονται πλέον οι πωλήσεις της NESTLE A.E. που είναι πολύ υψηλότερες από αυτές της θυγατρικής της (NESTLE BIOM. ΓΑΛΑΚΤΟΣ A.B.E.E).

Στην πρώτη θέση όσον αφορά τις πωλήσεις γαλακτοκομικών προϊόντων είναι η ΦΑΓΕ και δεύτερη η ΔΕΛΤΑ.

Επισημαίνεται ότι οι πωλήσεις της ΦΑΓΕ αφορούν κυρίως γαλακτοκομικά προϊόντα. Ενώ της ΔΕΛΤΑ περιλαμβάνουν φρέσκους χυμούς και παγωτά.

Στην τρίτη θέση είναι η ΜΕΒΓΑΛ και ακολουθεί η NESTLE. Οι πωλήσεις της τελευταίας, με τη σημερινή νομική της μορφή, περιλαμβάνουν όλα τα προϊόντα του ομίλου NESTLE (καφέ, κακάο, σοκολάτα κ.λπ.).

Και στα γαλακτοκομικά ακολουθεί η ΑΓΝΟ με σημαντική διαφορά η ΔΩΔΩΝΗ.

Οι πωλήσεις γαλακτοκομικών προϊόντων για τις 10 μεγάλες επιχειρήσεις του πίνακα εκτιμούνται σε 200 δις δρχ. περίπου το 1998.

Λαμβάνοντας υπόψη ότι η συνολική αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων σε αξία (τιμές χονδρικής) ήταν περίπου 300 δις δρχ. το 1998, οι επιχειρήσεις αυτές συγκεντρώνουν περίπου το 67% του κλάδου σε αξία.

1.5. ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

1. Στο πρώτο κεφάλαιο μας απασχόλησε η συμβολή των συνεταιρισμών στην παραγωγή γάλακτος στην Ελλάδα, που είναι αξιόλογη από πλευράς βιολογικής αξίας, καθώς έχει μεγάλη σημασία για την οικονομία της χώρας μας εφόσον το μεγαλύτερο μέρος του γάλακτος παράγεται σε μεγάλες μονάδες.
2. Από το σύνολο αυτών σύμφωνα με την τελευταία απογραφή του Υπ. Γεωργίας οι 10 μεγαλύτερες Βιομηχανίες αντιπροσωπεύουν περίπου το 90% της ετήσιας εγχώριας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.
3. Τη διάρθρωση της εγχώριας παραγωγής κατά μέσο όρο γαλακτοφόρων αγελάδων ανά εκμετάλλευση και την κατακεφαλή απόδοση της Ελλάδας σε σχέση με την Ε.Ε.
4. Στην παραγωγή και χρήση γάλακτος βλέπουμε το σύνολο παραγωγής από το εγχώριο ζωϊκό κεφάλαιο.
5. Τέλος αναφέρεται στις πωλήσεις των παραγωγικών επιχειρήσεων στις πωλήσεις γαλακτοκομικών προϊόντων και τις συνολικές πωλήσεις σε κάθε εταιρία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

Η ΕΓΧΩΡΙΑ - ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

2.1. ΤΟ ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ*

Η εγχώρια παραγωγή αγελαδινού γάλακτος περιορίζεται από το καθεστώς που διέπει το σύνολο της παραγωγής ανά την Ε.Ε. Το καθεστώς αυτό, γνωστό ως σύστημα ποσοτώσεων, ουσιαστικά αποσκοπεί στη θέσπιση κανόνων που συνδέουν την κοινοτική γαλακτοκομική παραγωγή με τις ανάγκες της αγοράς.

Το σύστημα ποσοτώσεων θεσπίστηκε στις 31 Μαρτίου 1984. Βάσει του συστήματος αυτού, η Κοινότητα εγγυάται την τιμή του γάλακτος στους παραγωγούς, εφόσον οι συνολικές ποσότητες αγελαδινού γάλακτος που παραδίδονται στους αγοραστές σε κάθε κράτος - μέλος είναι εντός συγκεκριμένων ορίων. Η συνολική εγγυημένη ποσότητα που καθορίζεται για κάθε κράτος - μέλος, αναφέρεται αφενός στην ανώτατη ποσότητα αγελαδινού γάλακτος που μπορεί να παραδοθεί από τους παραγωγούς συνολικά, σε γαλακτοκομεία και άλλες μονάδες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (εμπορεύσιμο γάλα) και αφετέρου στις ποσότητες γάλακτος που δύναται να πουλήσει ο παραγωγός απευθείας από "πόρτα σε πόρτα". Οι εγγυημένες ποσότητες για κάθε κράτος - μέλος αποτελούν σημείο αναφοράς. Για να αποθαρρυνθεί η επιπλέον παραγωγή εφαρμόζεται συμπληρωματική εισφορά σε παραδόσεις οι οποίες υπερβαίνουν τις ποσότητες αναφοράς.

Η συνολική εγγυημένη ποσότητα γάλακτος που ορίστηκε για την περίοδο 1984-1985 για την Ε.Ε, αντιστοιχεί στις συνολικές ποσότητες αγελαδινού γάλακτος που παραδόθηκαν σε γαλακτοκομεία και σε άλλες

* Κλαδική Μελέτη - Γαλακτοκομικά Προϊόντα - Νοέμβριος 1999

εκμεταλλεύσεις επεξεργασίας ή μεταποίησης γάλακτος το 1981, συν 1%. Η κατανομή στα κράτη - μέλη ορίστηκε ανάλογα με το ποσοστό συμμετοχής τους στις συνολικές παραδόσεις της Κοινότητας το 1981, με εξαίρεση την Ιρλανδία και την Ιταλία, για τις οποίες καθορίστηκε βάσει παραδόσεων του 1983. Τυχόν υπέρβαση των συνολικών εγγυημένων ποσοτήτων που καθορίστηκαν για κάθε κράτος - μέλος, συνεπάγεται την εφαρμογή της συμπληρωματικής εισφοράς.

Το σύστημα των ποσοτώσεων εφαρμόστηκε προκειμένου να σταματήσει η υπερπαραγωγή γάλακτος από τις χώρες της Βορείου Ευρώπης. Η Ελλάδα εντάχθηκε σ' αυτό το σύστημα, παρά το γεγονός ότι η εγχώρια παραγωγή της δεν επαρκούσε για την κάλυψη της κατανάλωσης.

Η συνολική εγγυημένη ποσότητα γάλακτος για την Κοινότητα κατά τη γαλακτοκομική περίοδο 1997-1998 ήταν 115.654,1 χιλιάδες τόνοι, ενώ για το 1998-1999 ήταν 117.492,6 χιλιάδες τόνοι.

Στον πίνακα 2.1 παρουσιάζονται οι εγγυημένες ποσότητες παραδόσεων ανά χώρα για τις δύο τελευταίες γαλακτοκομικές περιόδους (1997-98 & 1998-99). Στον πίνακα 2.2 παρουσιάζονται οι απ' ευθείας πωλήσεις (εγγυημένες ποσότητες) γάλακτος για την περίοδο 1997-1998. Στον πίνακα 2.3 παρουσιάζεται η εξέλιξη των ποσοτώσεων για την Ελλάδα κατά την περίοδο 1984-1999.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.1. ΕΓΓΥΗΜΕΝΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΑ ΧΩΡΑ ΣΤΗΝ Ε.Ε.

ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΒΑΣΕΙ 1997 - 1998	ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΝ (ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ) 1998-1999
ΒΕΛΓΙΟ	3.125,1	3.310,4
ΔΑΝΙΑ	4.454,6	4.455,3
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	27.767,5	27.864,8
ΕΛΛΑΔΑ	629,8	5.567,0
ΙΣΠΑΝΙΑ	5.452,1	5.567,0
ΓΑΛΛΙΑ	23.772,8	24.235,8
ΙΡΛΑΝΔΙΑ	5.235,9	5.245,8
ΙΤΑΛΙΑ	9.698,4	9.930,1
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	268,1	269,0
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	10.988,6	2.749,4
ΑΥΣΤΡΙΑ	2.383,2	2.749,4
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	1.835,5	1.872,5
ΦΙΛΑΝΔΙΑ	2.388,2	2.394,3
ΣΟΥΗΔΙΑ	3.300,0	3.303,0
ΒΡΕΤΑΝΙΑ	14.354,3	14.590,0
ΣΥΝΟΛΟ	115.654,1	117.492,6

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Ζωικής Παραγωγής

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2. ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΑ ΧΩΡΑ ΣΤΗΝ Ε.Ε. (1997-1998)

ΧΩΡΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (σε τόνους)
ΒΕΛΓΙΟ	185.332
ΔΑΝΙΑ	699
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	97.316
ΕΛΛΑΔΑ	696
ΙΣΠΑΝΙΑ	114.889
ΓΑΛΛΙΑ	463.039
ΙΡΛΑΝΔΙΑ	9.862
ΙΤΑΛΙΑ	231.661
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ	951
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	86.098
ΑΥΣΤΡΙΑ	366.195
ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ	37.000
ΦΙΛΑΝΔΙΑ	1.000
ΣΟΥΗΔΙΑ	3.000
ΒΡΕΤΑΝΙΑ	235.726
ΣΥΝΟΛΟ	1.845.461

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Ζωικής Παραγωγής

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.3. Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΕΓΓΥΗΜΕΝΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ (1984-1999)**

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ	ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ (χιλ. τόνοι)
84 - 85	472,00
85 - 86	467,00
86 - 87	537,00
87 - 88	504,00
88 - 89	491,35
89 - 90	536,72
90 - 91	536,72
91 - 92	525,98
92 - 93	525,98
93 - 94	625,98
94 - 95	625,98
95 - 96	630,51
96 - 97	629,82
97 - 98	629,82
98 - 99	630,50

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Ζωικής Παραγωγής

2.2. Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ*

Το γάλα αποτελεί το κυρίαρχο προϊόν της αγοράς γαλακτοκομικών. Οι κυριότερες εξελίξεις κατά την περίοδο 1993 - 1998 που σημάδεψαν την τρέχουσα δεκαετία συνοψίζονται ως εξής:

- Είσοδος της γαλακτοβιομηχανίας ΦΑΓΕ στο φρέσκο παστεριωμένο γάλα το 1993. Μέχρι τότε η παρουσία της ΦΑΓΕ στο γάλα περιοριζόταν στο εισαγόμενο γάλα Μακράς Διαρκείας (UHT), ενώ κυρίαρχη της αγοράς ήταν η ΔΕΛΤΑ. Η κίνηση αυτή συνέβαλε στην αύξηση της κατανάλωσης φρέσκου γάλακτος και δημιούργησε έντονα ανταγωνιστικές συνθήκες σε όφελος του καταναλωτή.
- Επέκταση της ΦΑΓΕ στην αγορά της βόρειας Ελλάδας το 1994, εκμεταλλευόμενη το ισχυρό δίκτυο διανομής γιαούρτης.
- Είσοδος της ΜΕΒΓΑΛ στην αγορά της Αττικής το 1996 με στόχο την επέκταση της διανομής της στη νότιο Ελλάδα. Μέχρι τότε το δίκτυο της ΜΕΒΓΑΛ έφθανε μέχρι τη Λαμία.
- Δυναμική είσοδος της ΦΡΗΣΛΑΝΤ στο γάλα άμεσης κατανάλωσης το 1996 με την κυκλοφορία ενός πρωτοποριακού προϊόντος (Γάλα Υψηλής Παστερίωσης) που διαθέτει όλα τα πλεονεκτήματα του φρέσκου και τη δυνατότητα συντήρησης για μακρύτερο χρονικό διάστημα στα σουπερ μάρκετ και τα καταστήματα λιανικής. Η επιβεβαίωση του προϊόντος αυτού ήλθε με την κυκλοφορία αντίστοιχου προϊόντος από τη ΦΑΓΕ ένα χρόνο αργότερα (1997).
- Επέκταση της ΔΕΛΤΑ στη βόρειο Ελλάδα με την είσοδό της στην αγορά της Θεσσαλονίκης το 1997.
- Κυκλοφορία ενός νέου εμπλουτισμένου γάλακτος για παιδιά ηλικίας 2-5 ετών από τη NESTLE (MON-AMI) το 1998, αντίστοιχο αυτού της

* Κλαδική Μελέτη - Γαλακτοκομικά Προϊόντα - Νοέμβριος 1999

ΦΡΗΣΛΑΝΤ (ΝΟΥΝΟΥ ΚΙΔ) και της ΝΟΥΤΡΙΚΙΑ (ΝΟΥΤΡΙΚΙΑ JUNIOR).

- Κυκλοφορία ενός νέου εμπλουτισμένου γάλακτος (φρέσκο παστεριωμένο) δεύτερης βρεφικής ηλικίας από τη ΔΕΛΤΑ το 1999 (ΔΕΛΤΑ ADVANCE).

2.2.1. Φρέσκο Παστεριωμένο Γάλα

2.2.1.1. Παραγωγή - Κατανάλωση Παστεριωμένου Γάλακτος

Σε γενικές γραμμές η κατανάλωση φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος παρουσιάζει αύξηση που είναι άμεση συνάρτηση της ζήτησης. Όμως η δυναμική της αύξησης περιορίζεται από την εγχώρια διαθεσιμότητα πρώτης ύλης (νωπό αγελαδινό γάλα) λόγω των ποσοστώσεων. Έτσι ο ανταγωνισμός μεταξύ των μεγαλύτερων επιχειρήσεων στην κατηγορία αυτή είναι ιδιαίτερα οξύς, κυρίως από το 1996-1997.

Στον πίνακα 2.4. παρουσιάζεται η εξέλιξη της παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος (λευκού και σοκολατούχου) κατά το χρονικό διάστημα 1994-1998. Στην ανάλυση δίδεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος κατ' είδος, ως προς την περιεκτικότητά του σε λιπαρά. Επισημαίνεται ότι τα διαθέσιμα στοιχεία παραγωγής δεν διαχωρίζουν το λευκό από το σοκολατούχο γάλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.4. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Παραγωγή (σε τόνους)	1994	1995	1996	1997	1998 *
Πλήρες Γάλα	265.000	270.000	277.000	307.800	303.500
Ημιαποβουτυρωμένο Γάλα	45.000	46.000	47.300	42.700	42.000
Αποβουτυρωμένο Γάλα	25.000	26.000	25.700	23.700	23.200
ΣΥΝΟΛΟ	335.000	342.000	350.000	374.200	368.700

* 1998 : Εκτιμήσεις Αγοράς / ICAP

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας - Διεύθυνση Αγροτικής Πολιτικής & Τεκμηρίωσης

Με βάση παλαιότερα στοιχεία (προηγούμενη μελέτη της ICAP) η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος το 1991 ήταν περίπου 325.000 τόνοι. Επομένως κατά τη διάρκεια των τελευταίων 7 ετών (περίοδος 1991-1998) παρατηρείται συνολική αύξηση της παραγωγής της τάξεως του 13,5%. Ειδικότερα, το 1993 σε σχέση με το 1992 παρατηρείται αύξηση 4,2% η οποία κατά το μεγαλύτερο μέρος της οφείλεται στην είσοδο της ΦΑΓΕ στο παστεριωμένο γάλα. Επίσης, το 1997 σε σχέση με το 1996 παρατηρείται αύξηση 7%, η οποία οφείλεται στην επέκταση της ΜΕΒΓΑΛ στην Αττική και τη νότιο Ελλάδα, στην επέκταση της ΔΕΛΤΑ στην αγορά της Θεσσαλονίκης και στην επέκταση της ΦΑΓΕ στην αγορά της βορείου Ελλάδος μέσω της εταιρίας ΒΟΡΑΣ μετά το 1996. Η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος το 1998 εμφανίζεται μειωμένη κατά 1,5% περίπου. Αυτό όμως εξηγείται από τη παραγωγή γάλακτος υψηλής παστερίωσης που απέσπασε μέρος της παραγωγής από το παστεριωμένο, μια και η διαθεσιμότητα πρώτης ύλης περιορίζεται από τις ετήσιες ποσοτώσεις. Έτσι, στο σύνολό της, η εγχώρια παραγωγή γάλακτος κατανάλωσης (μη συμπυκνωμένου) δεν έχει επηρεασθεί σημαντικά τα τελευταία δύο χρόνια. Αντίθετα, η αύξηση των ποσοτώσεων από το 2000 και πέρα, πιθανόν να επηρεάσει και την παραγωγή στις τρεις βασικές κατηγορίες γάλακτος κατανάλωσης.

Η παραγωγή νωπού παστεριωμένου γάλακτος είναι κατακερματισμένη σε μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων ανά την επικράτεια. Η πλειοψηφία των παραγωγικών μονάδων είναι μικρού μεγέθους και εξυπηρετούν την τοπική αγορά ή την περιφέρειά της (μια από αυτές είναι και ο ΣΥΝΠΕ ΠΡΩΤΟ). Η περιοχή της Αττικής συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής (55% και πλέον) λόγω της παρουσίας των εταιριών ΔΕΛΤΑ και ΦΑΓΕ. Ακολουθεί ο νομός της Θεσσαλονίκης, όπου κυριαρχούν οι εταιρίες ΜΕΒΓΑΛ και ΑΓΝΟ. Οι ΔΕΛΤΑ και ΦΑΓΕ έχουν κυρίαρχη θέση στην Κεντρική και Νότια Ελλάδα, ενώ οι ΑΓΝΟ και ΜΕΒΓΑΛ στη Βόρειο Ελλάδα. Οι εταιρίες ΔΩΔΩΝΗ (Ιωάννινα), ΝΕΟΓΑΛ (Δράμα), ΟΛΥΜΠΟΣ

(Λάρισα), ΡΟΔΟΠΗ (Ξάνθη) και ΤΥΡΑΣ (Τρίκαλα) έχουν επίσης σημαντικά μεγέθη παραγωγής, αλλά σε τοπικό ή περιφερειακό επίπεδο.

Στο παστεριωμένο γάλα η παραγωγή ισοδυναμεί με τη φαινομενική κατανάλωση, εφόσον δεν πραγματοποιούνται εισαγωγές ή εξαγωγές. Παρότι έχουν σημειωθεί εισαγωγές κάποιων ποσοτήτων φθηνού παστεριωμένου γάλακτος στο παρελθόν (από Γερμανία), αυτό σταμάτησε με πρωτοβουλία του Υπουργείου Γεωργίας, βασιζόμενη στην εθνική νομοθεσία. Ειδικότερα, το παστεριωμένο φρέσκο γάλα που παράγεται στη χώρα μας έχει διάρκεια ζωής 4 ημερών. Σύμφωνα δε με την ισχύουσα Ελληνική νομοθεσία στη συσκευασία του προϊόντος πρέπει να αναγράφονται η ημερομηνία παστερίωσης και η ημερομηνία λήξεως. Ωστόσο, σε άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το παστεριωμένο γάλα έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής (π.χ. στη Γερμανία και την Αυστρία είναι 7-8 ημέρες). Επίσης, η αντίστοιχη νομοθεσία προβλέπει ότι στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται μόνο η ημερομηνία λήξεως και κωδικοποιημένη ένδειξη, η οποία αναφέρεται στην ημερομηνία της τελευταίας θερμικής επεξεργασίας.

Όμως η εναρμόνιση της χώρας με τις Κοινοτικές Οδηγίες (94/71 ΕΟΚ), έχει εγείρει κατά καιρούς το ερώτημα αν οι εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες απειλούνται από εισαγωγές παστεριωμένου. Παράγοντες της αγοράς θεωρούν ότι δεν υφίσταται τέτοια απειλή, διότι το φρέσκο γάλα απαιτεί εκτεταμένη οργάνωση και συστηματική παρακολούθηση σε όλη την επικράτεια (συλλογή, συντήρηση, δίκτυο διανομής, προώθηση, επιστροφές, κ.λπ.), τα οποία δεν δικαιολογούνται για τις αλλοδαπές εταιρίες σε σχέση με το μέγεθος της εγχώριας αγοράς. Το κόστος οργάνωσης, παρακολούθησης και τροφοδοσίας του δικτύου ανά την επικράτεια γίνεται δυσανάλογο του οφέλους, αν ληφθεί υπόψη ότι η τροφοδοσία των σημείων πώλησης πρέπει να γίνεται κάθε 2 ημέρες. Αντίθετα, εκτιμάται ότι η εναρμόνιση θα επιφέρει αύξηση των εισαγωγών φρέσκου γάλακτος για μεταποίηση (γιαούρτι, τυριά, κ.λπ.).

Στο εξεταζόμενο διάστημα (1994-1998) παρατηρείται αύξηση της παραγωγής στο λευκό πλήρες γάλα κατά 14,5%. Στο ίδιο διάστημα παρατηρείται μείωση 6,7% στο ημιαποβουτυρωμένο γάλα και μείωση 7,2% στο αποβουτυρωμένο γάλα. Η κατανομή των τριών βασικών τύπων παστεριωμένου γάλακτος το 1998 ήταν: πλήρες γάλα 82,3%, ημιαποβουτυρωμένο γάλα 11,4%, αποβουτυρωμένο γάλα 6,3%. Η συνολική κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος για το 1998 εκτιμάται σε 369 χιλιάδες τόνους περίπου σε όγκο και 90-92 δις δρχ. σε αξία (τιμές χονδρικής).

Με βάση το ισχύον καθεστώς ποσοτώσεων και σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς, η κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος το 1999 υπολογίζεται σε 370.000 τόνους περίπου.

Η αγορά σοκολατούχου γάλακτος εκτιμάται σε 35.000 τόνους ετησίως περίπου τα τελευταία δύο χρόνια (1998-1999) με αυξητική τάση που εκτιμάται σε 2-3% μέχρι και το 2000.

Ποσοστό 80% (δηλαδή περίπου 28.000 τόνους) αφορά το φρέσκο παστεριωμένο σοκολατούχο και 20% περίπου αφορά το σοκολατούχο μακράς διάρκειας (αποστειρωμένο - UHT) και το σοκολατούχο υψηλής παστερίωσης. Σύμφωνα με εκτιμήσεις της αγοράς, η ΔΕΛΤΑ έχει το μεγαλύτερο μερίδιο στο παστεριωμένο σοκολατούχο (49% - 50%) με το "MILKO". Οι ποσότητες σοκολατούχου υψηλής παστερίωσης από την ΦΡΗΣΛΑΝΤ με το σήμα CHOICE, είναι πιθανόν να διαφοροποιήσει τα μερίδια αγοράς στο μέλλον.

ΑΤΤΙΚΗ	55%
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	27%
ΛΟΙΠΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	4%
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	4%
ΙΩΑΝΝΙΝΑ	3%
ΘΡΑΚΗ	3%
ΑΧΑΪΑ	2%

2.2.1.2. Μερίδια κυριότερων επιχειρήσεων

Τα μερίδια των κυριότερων επιχειρήσεων στο παστεριωμένο γάλα για το 1998 υπολογίζονται ως εξής: ΦΑΓΕ 18,5-19%, ΑΓΝΟ 12,5-13%, ΜΕΒΓΑΛ 10,5-11%, ΔΩΔΩΝΗ 3-3,5%, ΛΟΙΠΑ 12,5-14%.

Τα παραπάνω μερίδια αναφέρονται σε πανελλαδικό επίπεδο και περιλαμβάνουν λευκό και σοκολατούχο παστεριωμένο γάλα. Επισημαίνεται ότι τα μερίδια των 4 μεγάλων γαλακτοκομικών επιχειρήσεων παρουσιάζουν κάποια διαφοροποίηση σε σχέση με εκτιμήσεις προηγούμενης μελέτης για το 1996. Αυτό εν μέρει οφείλεται σε διαφοροποιήσεις των εταιριών μεταξύ της αγοράς παστεριωμένου γάλακτος (π.χ. ΦΑΓΕ), άλλων τύπων γάλακτος και γιαούρτης ή τυριών (π.χ. ΜΕΒΓΑΛ), που είναι απόρροια των εμπορικών και στρατηγικών σχεδιασμών.

2.3. ΟΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΤΗΣ ΕΓΧΩ- ΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΝΩΠΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑ- ΚΤΟΣ (1999-2001)

Η εγχώρια αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων τα τελευταία χρόνια έχει εξελιχθεί σε βαθμό που πλησιάζει τις ώριμες αγορές της βορειοδυτικής Ευρώπης. Εκτός από τον περιοριστικό παράγοντα της επάρκειας πρώτης ύλης, τα δημογραφικά χαρακτηριστικά και την εποχικότητα, η σχέση της ζήτησης προς το διαθέσιμο εισόδημα είναι μάλλον ανελαστική, διότι οι τιμές των προϊόντων είναι ανταγωνιστικές και οι καταναλωτές έχουν υψηλές απαιτήσεις. Στην Ελλάδα, όπως και στις υπόλοιπες χώρες - μέλη της Ε.Ε., η δυναμική της ζήτησης θα επικεντρωθεί σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως τα εμπλουτισμένα γάλατα, τα ειδικά επιδόρπια γάλακτος, το σύνθετο γιαούρτι και τα ροφήματα με βάση το γάλα.

Ειδικότερα, η προοπτική που διαμορφώνεται ανά κύρια κατηγορία προϊόντων για την περίοδο 1999 - 2000, με βάση την έρευνα σε επιχειρήσεις του κλάδου, έχει ως εξής:

- ***Παστεριωμένο Γάλα***

Η κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος το 1999 υπολογίζεται σε 370.000 τόνους. Τη μεγαλύτερη δυναμική παρουσιάζει το σοκολατούχο παστεριωμένο γάλα, όπου η αύξηση της κατανάλωσης αναμένεται να κυμανθεί σε 2-3% ετησίως μέχρι και το 2000. Για το λευκό γάλα προβλέπεται αύξηση περίπου 2% μέχρι το 2000, κυρίως δε στο πλήρες γάλα (3,5% λιπ.). Η εναρμόνιση με τον κανονισμό ΕΟΚ 3950/92, όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό ΕΟΚ 1256/99 (πληροφορίες Παράρτημά Ι), δεν αποτελεί απειλή για τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες από εισαγωγές παστεριωμένου γάλακτος κατανάλωσης από χώρες της Ε.Ε, κυρίως λόγω του υψηλού κόστους διανομής και της συστηματικής παρακολούθησης που απαιτεί η γεωγραφική δομή της

χώρας σε σχέση με το μέγεθος της αγοράς.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι από τα σημαντικότερα τμήματα του κλάδου τροφίμων. Βρίσκονται στη δεύτερη θέση μετά το κρέας και τα αλλαντικά. Οι πρωταγωνιστές του κλάδου είναι από τις σημαντικότερες ελληνικές βιομηχανικές επιχειρήσεις.

Η παραπάνω σύναψη της αγοράς για το 1998 αναδεικνύει τη βαρύτητα του κλάδου:

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ: 1998	ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ (σε τόνους)	ΑΞΙΕΣ * (σε εκατ. δρχ.)
Γάλα Παστεριωμένο	368.700	90.000 - 92.000
Γάλα Υψηλής Παστερίωσης	26.000	6.800 - 7.000
Γάλα Μακράς Διάρκειας	24.840	7.700 - 9.000
Γάλα Εβαπορέ **	117.791	42.000 - 47.000
ΣΥΝΟΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	537.331	146.500 - 155.000
Βούτυρο	9.130	13.000 - 15.000
Κρέμα Γάλακτος	20.930	19.000 - 20.000
Γιαούρτι	91.100	85.000 - 90.000
Ξυνόγαλο κ.λπ.	12.930	5.000 - 6.000
ΣΥΝΟΛΟ ΑΓΟΡΑΣ	671.421	268.500 - 286.000

* Αξίες: σε τιμές χονδρικής

** Εβαπορέ: σε συμπυκνωμένη μορφή

Το φρέσκο γάλα, λευκό και σοκολατούχο, είναι η σημαντικότερη κατηγορία και αναλογεί σε περισσότερο από 50% της συνολικής κατανάλωσης σε όγκο και αξία. Το δεύτερο σημαντικότερο προϊόν είναι το γιαούρτι. Η κατανάλωση γάλακτος μακράς διάρκειας δεν παρουσιάζει

σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης, λόγω της επιτυχούς διάδοσης του γάλακτος υψηλής παστερίωσης. Η κατανάλωση γάλακτος εβαπορέ ακολουθεί ελαφρά φθίνουσα πορεία λόγω της σταδιακής μεταστροφής των καταναλωτών στο φρέσκο γάλα.

Οι εισαγωγές γάλακτος αφορούν κυρίως το εβαπορέ, το γάλα μακράς διάρκειας και το γάλα υψηλής παστερίωσης. Στο εβαπορέ οι εισαγωγές καλύπτουν το 76-79% της κατανάλωσης με κύριες χώρες προέλευσης την Ολλανδία και τη Γερμανία. Στο γάλα μακράς διάρκειας οι εισαγωγές καλύπτουν το 71-76% της κατανάλωσης με κύριες χώρες προέλευσης το Βέλγιο και τη Γερμανία. Στο γάλα υψηλής παστερίωσης οι εισαγωγές καλύπτουν περισσότερες από 54% της κατανάλωσης με κύρια χώρα προέλευσης τη Γερμανία.

Από τον παραπάνω πίνακα προκύπτει ότι, μέχρι τη λήξη του καθεστώτος των ποσοτώσεων, το 2008 η παραγωγή γάλακτος στην Ε.Ε. θα έχει αυξηθεί κατά 2,4% σε σχέση με το 1998-1999.

Το καθεστώς των αναπτυξιακών νόμων και των ειδικών Κοινοτικών Κανονισμών προβλέπει οφέλη και για τον κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων. Τα οφέλη αυτά συνίστανται σε επιδοτήσεις και επιχορηγήσεις.

Οι κυριότεροι αναπτυξιακοί νόμοι είναι ο 1892/1990, τον οποίο διαχειρίζεται το Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας, ο Κοινοτικός Κανονισμός 866/90, τον οποίο διαχειρίζεται το Υπουργείο Γεωργίας και ο νόμος 2234/94 - άρθρα 23Α και 23Β, τον οποίο διαχειρίζεται το Υπουργείο Ανάπτυξης.

Αναφέρεται ότι συνέχεια του νόμου 1892/90 αποτελεί ο νόμος 2601/1998. Οι επενδύσεις που εντάσσονται στο νόμο αυτό χρηματοδοτούνται από τα Διαρθρωτικά Ταμεία της Ευρωπαϊκής Ένωσης μέσω των Επιχειρησιακών Προγραμμάτων του Β' Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης (Περιφερειακά Επιχειρησιακά Προγράμματα, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Βιομηχανίας κ.ά.), από το Πρόγραμμα Δημοσίων Επενδύσεων, καθώς και από ίδια συμμετοχή των επιχειρήσεων που πραγματοποιούν τις επενδύσεις. Η ίδια

συμμετοχή δεν μπορεί να είναι κατώτερη του 40% της επένδυσης.

Για την εφαρμογή του νόμου, οι επιχειρήσεις διακρίνονται σε νέες και παλαιές: νέες είναι οι νεοϊδρυόμενες επιχειρήσεις και οι επιχειρήσεις που λειτουργούν για διάστημα μικρότερο ή ίσο των 5 ετών, ενώ παλαιές θεωρούνται οι επιχειρήσεις που λειτουργούν για διάστημα μεγαλύτερο των 5 ετών.

Οι επιχειρήσεις που δικαιούνται να επωφεληθούν αυτού του νόμου είναι μεταποιητικές, βιομηχανικές είτε βιοτεχνικές, τουριστικές επιχειρήσεις και ένας μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων ειδικών κατηγοριών. Προκειμένου να ενισχυθούν οι επενδύσεις των παραπάνω επιχειρήσεων από το νόμο αυτό, θα πρέπει να πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

- Οι επενδύσεις να υπερβαίνουν ένα ελάχιστο ποσό, ανάλογα με τη δραστηριότητα.
- Η επιχορήγηση δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 15 εκατ. δρχ. ανά νέα θέση εργασίας που δημιουργείται από την επένδυση.
- Το τραπεζικό δάνειο θα πρέπει να είναι τουλάχιστον τετραετούς διάρκειας.

Μέσω Κοινοτικών Κανονισμών και Προγραμμάτων.

A) Κοινοτικός Κανονισμός 866/30.

Στα πλαίσια του παραπάνω Κανονισμού καθορίστηκαν από το Υπουργείο Γεωργίας και οι δράσεις για τον τομέα του γάλακτος, που είναι:

- 1) Δημιουργία νέων εγκαταστάσεων επεξεργασίας γάλακτος
- 2) Ορθολογική ανάπτυξη - εκσυγχρονισμός - μετεγκατάσταση υφιστάμενων εργασιών γάλακτος
- 3) Μετεγκατάσταση Τυροκομείων
- 4) Εκσυγχρονισμός Τυροκομείων

5)· Ιδρύσεις μικρών Τυροκομείων

6) Δημιουργία νέων μονάδων συγκέντρωσης και πρόψυξης γάλακτος.

Το ύψος της κοινοτικής επιδότησης μπορεί να φτάσει και το 50% της επένδυσης, ενώ το ύψος της εθνικής συμμετοχής είναι σταθερό στο 10%.

Η κοινοτική ενίσχυση ορίζεται σε 20% για τους νομούς Αττικής - Πειραιώς και 40% Δυτική Μακεδονία, Ήπειρο, Κρήτη, Νομό Ευρυτανίας, 50% για Βόρειο - Νότιο Αιγαίο, Δράμα, Θράκη και 35% Λοιπή Ελλάδα.

Τις μεγαλύτερες επενδύσεις κάτω από αυτόν τον αναπτυξιακό νόμο πραγματοποίησε η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ (προϋπ. 3.966 εκ. δρχ.), ΚΟΛΙΟΣ (προϋπ. 3.100 εκατ. δρχ.), ΟΛΥΜΠΟΣ (προϋπ. 2.868 εκ. δρχ.), αλλά και πολλές μικρότερες μονάδες, καταδεικνύοντας τη σοβαρή προσπάθεια αναβάθμισης και εκσυγχρονισμού του παραγωγικού δυναμικού που συντελεί στην εγχώρια γαλακτοβιομηχανία.

2.4. Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση είναι μια αγορά με δυναμικότητα 375 εκατομμυρίων καταναλωτών. Είναι η σημαντικότερη αγορά παγκοσμίως όσον αφορά στην κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων και η σημαντικότερη παραγωγός - περιφέρεια γαλακτοκομικών προϊόντων.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.5. ΕΥΡΩΠΗ ΤΩΝ 15 & ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ

(ποσότητες σε εκ. τόνους)	1995	1996	1997	1998	1999 *
Γαλακτοφόρες Αγελάδες - Σύνολο	198.471	198.266	199.504	194.517	-
Συνολική Παραγωγή Αγελ. Γάλακτος	468,2	468,0	469,8	473,0	479,0
Γαλακτοφόρες Αγελάδες - Ε.Ε. (χιλ.)	22.566	22.105	21.790	21.485	-
Παραγωγή Αγελ. Γάλακτος - Ε.Ε 15	121,8	121,5	120,8	120,4	120,6
Συνολική Παραγωγή Γάλακτος	539,9	543,8	548,3	553,8	564,0
Παραγωγή Γάλακτος Ε.Ε.	127,0	126,7	125,9	125,5	125,7
Απόδοση Αγελάδων (κιλά) - Ε.Ε 15	5.351	5.400	5.550	-	-
Απόδοση Αγελάδων - ΗΠΑ	7.462	7.485	7.688	-	-
Απόδοση Αγελάδων - Ελβετία	5.153	5.120	5.250	-	-
Απόδοση Αγελάδων - Τσεχία	4.240	4.430	4.500	-	-
Συμμετοχή της Ε.Ε στο Σύνολο Εμπορίου Γαλακτοκομικών Προϊόντων					
• Βούτυρο Απλό & Λειωμένο	28,0%	26,0%	26,0%	-	-
• Τυριά	49,0%	47,0%	43,0%	-	-
• Σκόνη Αποβουτ. Γάλακτος	35,0%	27,0%	27,0%	-	-
• Σκόνη Πλήρους Γάλακτος	52,0%	50,0%	50,0%	-	-
• Συμπυκνωμένο Γάλα	67,0%	65,0%	67,0%	-	-
• Καζεΐνες 40,0%	40,0%	40,0%	40,0%	-	-

* Εκτιμήσεις

ΠΗΓΗ: 1) Bulletin - World Dairy Situation 1999, International Dairy Federation.
2) Agra Europe - 1998 Dairy Review.

Η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος των 15 χωρών - μελών της Ε.Ε. το 1998 ήταν 120 εκατομμύρια τόνοι, που αναλογεί στο 25% και πλέον της παγκόσμιας παραγωγής (473 εκατομμύρια τόνοι). Παρόλο που ο συνολικός ζωικός πληθυσμός γαλακτοφόρων αγελάδων στην Ε.Ε. υπολείπεται σημαντικά του αντίστοιχου στη Βραζιλία (26.700 χιλιάδες κεφάλια) ή ακόμη και στην Ινδία (περίπου 78.000 χιλιάδες κεφάλια), η συμμετοχή της Ε.Ε. στο σύνολο του παγκόσμιου εμπορίου γαλακτοκομικών προϊόντων είναι πολύ υψηλή. Αυτό οφείλεται στη συνεχή βελτίωση της απόδοσης ανά ζώο, η οποία σε παγκόσμια κλίμα υπολείπεται μόνο των ΗΠΑ. Επιπλέον, η Ευρωπαϊκή γαλακτοβιομηχανία έχει μακρά παράδοση και διαθέτει σημαντική τεχνογνωσία στην επεξεργασία γάλακτος για την παραγωγή τεράστιας ποικιλίας προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Επισημαίνεται ότι ενώ ο μέσος όρος (Ε.Ε 15) απόδοσης ανά κεφάλι το 1997 ήταν 5.550 κιλά, το ποσό αυτό ήταν πολύ υψηλότερο για τις πλέον οργανωμένες χώρες - παραγωγούς. Η μέση απόδοση για τη Γερμανία ήταν 5.650 κιλά, για τη Δανία 6.750 κιλά, για την Ολλανδία 6.900 κιλά, για τη Σουηδία 7.125 κιλά, για την Ιρλανδία 4.440 κιλά και για την Ελλάδα μόλις 3.600 κιλά.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται σταθερή συγκέντρωση της παραγωγής, τόσο στον αριθμό των εκμεταλλεύσεων όσο και στον αριθμό των ζώων ανά εκμετάλλευση, χωρίς όμως να επηρεάζει σημαντικά το σύνολο της παραγωγής γάλακτος. Αυτό αποδίδεται στο σύστημα των ποσοστώσεων που εφαρμόστηκε από το 1984. Ειδικότερα, προκειμένου οι κτηνοτρόφοι να αυξήσουν την παραγωγή τους, πρέπει να διεκδικήσουν μέρος των ποσοστώσεων. Εάν όμως δεν υπάρχει ανάλογη αύξηση των ποσοστώσεων, τότε αναγκάζονται να μειώσουν τον αριθμό των ζώων, διότι η απόδοση ανά ζώο συνεχώς αυξάνεται στην προσπάθεια μείωσης του κόστους παραγωγής. Σε σύγκριση με το 1995 ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων μειώθηκε κατά 10% από 1.009.000 σε 911.000 το 1997. Από τα τέλη της περασμένης δεκαετίας, η

μείωση του αριθμού των 12, αυξήθηκε από 17 κεφάλια σε 24 κεφάλια το 1997 (ΕΕ - 15) και η τάση αυτή δείχνει να συνεχίζεται. Τη μεγαλύτερη συρρίκνωση υπέστησαν οι μικρές εκμεταλλεύσεις (μέχρι 50 κεφάλια). Το φαινόμενο αυτό αποδίδεται στη σταδιακή μείωση των τιμών παραγόμενου γάλακτος που παρατηρείται στις μεγαλύτερες χώρες - παραγωγούς και που επεκτείνεται και στις μικρότερες χώρες. Οι πλέον οργανωμένες χώρες - παραγωγοί που διαθέτουν και το υψηλότερο ποσοστό μεγάλων εκμεταλλεύσεων είναι η Βρετανία, η Ιταλία, η Γερμανία και η Δανία.

Στη διάσκεψη του Βερολίνου (Agenda 2000) που έγινε το Μάρτιο του 1999 αποφασίσθηκε η παράταση του συστήματος των ποσοτώσεων μέχρι το 2007/08. Όλες οι χώρες πλην της Ελλάδας, της Ισπανίας, της Ιρλανδίας και της Ιταλίας ενισχύθηκαν με αναλογική αύξηση (pro - rata) των ποσοτώσεων κατά 1,5%. Οι αυξήσεις αυτές θα εφαρμοσθούν σε τρεις διαδοχικές φάσεις από το 2005/06 μέχρι το 2007/08. Οι χώρες - μέλη της Μεσογείου καθώς και η Βόρειος και Νότιος Ιρλανδία ωφελήθηκαν με ειδικές αυξήσεις των ποσοτώσεων που αναλογούν σε πολύ υψηλότερα ποσοστά και οι οποίες θα ισχύσουν νωρίτερα (από το 2000). Στόχος των μέτρων της διάσκεψης ήταν:

- Προετοιμασία για τον επόμενο κύκλο διαπραγματεύσεων του Διεθνούς Οργανισμού Εμπορίου (WTO) που αναμένεται προς το τέλος του 1999.
- Προετοιμασία ενόψει της διεύρυνσης της Ε.Ε. με την προσχώρηση χωρών της Ανατολικής Ευρώπης.
- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του τομέα της γεωργίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση στα πλαίσια των αυξανόμενων εμπορικών ευκαιριών.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.6. ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (1997)

Χώρα	Συνολικός αριθμός ζώων (αγελάδες)	Μ.Ο. ζώων / εκμετάλλευση	Ποσοστό των εκμεταλλεύσεων		
			Μέχρι 50 κεφάλια	Μέχρι 100 κεφάλια	Πάνω από 100
Βέλγιο & Λουξεμβούργο	740	32	60,0	95,0	5,0
Δανία	702	51	31,0	81,0	19,0
Γερμανία	5.192	28	59,0	79,0	21,0
Ελλάδα	180	8	78,0	90,0	10,0
Ισπανία	1.281	12	79,0	90,0	10,0
Γαλλία	4.672	31	69,0	97,0	3,0
Ιρλανδία	1.268	32	58,0	89,0	11,0
Ιταλία	2.113	20	52,0	74,0	26,0
Ολλανδία	1.763	44	37,0	87,0	13,0
Αυστρία	706	8	99,0	100,0	0,0
Πορτογαλία	364	5	80,0	82,0	8,0
Φινλανδία	402	13	98,0	99,0	1,0
Σουηδία	481	30	69,0	91,0	9,0
Βρετανία	629	69	17,0	55,0	45,0
Ε.Ε. 15	21.883	24	57,0	84,0	16,0

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.7. ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΠΟΣΟΣΤΩΣΕΩΝ ΜΕΧΡΙ ΤΟ 2008 (σε χιλ. τόνους)

Χώρα	Ποσόστωση 1998/99	Ειδικές αυξήσεις ¹	1,5 % αυξήσεις ²	Σύνολο αυξήσεων	Τελική ποσόστωση 2007/08
Βέλγιο	3.310,4	-	49,7	49,7	3.360,1
Δανία	4.455,3	-	66,8	66,8	4.522,1
Γερμανία	27.864,8	-	418,0	418,0	28.282,8
Ελλάδα	630,5	70	-	70,0	700,5
Ισπανία	5.567,0	550	-	550,0	6.117,0
Γαλλία	24.235,8	-	363,5	363,5	24.599,3
Ιρλανδία	5.245,8	150	-	150,0	5.395,8
Ιταλία	9.930,1	600	-	600,0	10.530,1
Λουξεμβούργο	269,0	-	4,0	4,0	273,0
Ολλανδία	11.074,7	-	166,1	166,1	11.240,8
Αυστρία	2.749,4	-	41,2	41,2	2.790,6
Πορτογαλία	1.872,5	-	28,1	28,1	1.900,8
Φινλανδία	2.397,3	-	35,9	35,9	2.430,2
Σουηδία	3.303,0	-	49,6	49,6	3.352,6
Βρετανία ³	14.590,0	19,7	218,9	238,6	14.808,9
Ε.Ε. 15	117.492,6	1.389,7	1.441,8	2.831,5	120.304,6

1) Εφαρμοστές από 1/04/2000. 2) Εφαρμοστές σε τρεις φάσεις από 2005/06 μέχρι 2007/08. 3) Η ειδική αύξηση ισχύει για τη Βόρειο Ιρλανδία.

ΠΗΓΗ: Bulletin - World Dairy Situation 1999, International Dairy Federation

2.5. ΑΝΑΚΕΦΑΛΑΙΩΣΗ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

1. Στο δεύτερο κεφάλαιο μας απασχόλησε η αγορά νοπού αγελαδινού γάλακτος στην εγχώρια αγορά, καθώς και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της.
2. Βλέπουμε τις κυριότερες εξελίξεις κατά την περίοδο 1993-1998 που σημάδεψαν τη δεκαετία.
3. Όσον αφορά το θεσμικό πλαίσιο της εγχώριας αγοράς βλέπουμε ένα σύστημα ποσοτώσεων που θεσπίστηκε στις 31 Μαρτίου 1984, όπου η κοινότητα εγγυάται την τιμή του γάλακτος στους παραγωγούς εφόσον οι συνολικές ποσότητες του γάλακτος παραδίδονται στους αγοραστές σε κάθε κράτος - μέλος εντός συγκεκριμένων ορίων.
4. Οι προοπτικές της εγχώριας αγοράς του νοπού γάλακτος όπου τα τελευταία χρόνια έχουν εξελιχθεί ικανοποιητικά με τις αγορές της Βορειοδυτικής Ευρώπης.
5. Τέλος, παρατηρούμε ότι ο κλάδος γάλακτος εκσυγχρονίζεται με τον Κοινοτικό Κανονισμό 866/30 καταδεικνύοντας τη σοβαρή προσπάθεια αναβάθμισης του παραγωγικού δυναμικού συντελώντας στην εγχώρια γαλακτοβιομηχανία.

Β' ΜΕΡΟΣ

**Η ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
"ΠΡΩΤΟ" ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ
(ΜΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ)**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

3.1. ΠΡΩΤΟ : Ονομασία - Περιφέρεια - Σκοπός*

Η ολοκληρωμένη επωνυμία του ΠΡΩΤΟΥ έχει ως εξής: *"ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ" ΑΓΕΛ/ΦΩΝ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΠΑΤΡΩΝ ΝΟΜΟΥ ΑΧΑΪΑΣ.*

Βιομηχανία γάλακτος "ΠΡΩΤΟ" Συν/σμος Περιορισμένης Ευθύνης.

Η νομική του μορφή είναι συνεταιρισμός περιορισμένης ευθύνης, όπως αναφέρει το καταστατικό του Συνεταιρισμού. Το έτος ίδρυσης είναι το 1961 σύμφωνα με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας.

Σύμφωνα με το άρθρο 1 του καταστατικού, ο συνεταιρισμός έχει περιφέρεια τη γεωγραφική περιοχή, που ορίζεται από τα διοικητικά όρια του Δήμου Πατρών ή της κοινότητας ΕΓΛΥΚΑΔΑ μέσα στην οποία βρίσκονται οι αγροτικές εκμεταλλεύσεις των μελών τους.

Ο συνεταιρισμός αποσκοπεί, με την ισότιμη συνεργασία και την αμοιβαία συνεργασία και την αμοιβαία βοήθεια των συνεταιριών στην οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ανάπτυξη των μελών του μέσα σε μια κοινή επιχείρηση (άρθρο 3).

Για την επίτευξη των σκοπών του ο συνεταιρισμός αναπτύσσει οποιεσδήποτε νομικές δραστηριότητες, με τις οποίες καλύπτει ολόκληρο το φάσμα της παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας των αγροτικών προϊόντων της παραγωγής και προμήθειας γεωργικών εφοδίων καθώς και της κατασκευής και προμήθειας των μέσων αγροτικής παραγωγής. Συγκεκριμένα οι δραστηριότητες που μπορεί ή που έχει αναπτύξει ο συνεταιρισμός είναι: "η επεξεργασία γάλακτος", "η άσκηση αγροτικής πίστης", "η παροχής συνεταιριστικής εκπαίδευσης", "η ίδρυση και λειτουργία αγροτουριστικών

* Πηγή: Καταστατικό ΣΥΝ.Π.Ε ΠΡΩΤΟ, άρθρα 1, 2, 3, 24

μονάδων και καταλυμάτων".

Για την εκπλήρωση των σκοπών του ο συνεταιρισμός ύστερα από ειδική κατά περίπτωση απόφαση της Γενικής Συνέλευσης που λαμβάνεται με την αυξημένη απαρτία και πλειοψηφία του Άρθρου 24 παράγραφος 2 του καταστατικού μπορεί:

- α) Να μετέχει στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών της περιφέρειάς του.
- β) Να συμπράττει σε κοινές επιχειρήσεις με καταναλωτικούς συνεταιρισμούς, Ν.Π. Δημοσίου Τομέα, όπως προσδιορίζονται στην παράγρ. 6 του Άρθρου 1 Ν. 1256/82 (ΦΕΚ 65 Α/1982) με κοινωφελείς οργανισμούς, Συνεταιριστικές Οργανώσεις άλλων χωρών και επιχειρήσεις Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοίκησης.
- γ) Να συνιστά ή μετέχει, τηρώντας τις προϋποθέσεις και τη διαδικασία του άρθρου 59 Ν. 1541/85 σε εταιρείες του Εμπορικού Νόμου ή του Αστικού Κώδικα, που έχουν αντικείμενό τους τη δραστηριότητα που εμπίπτει στους σκοπούς του Συνεταιρισμού.

3.2. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.ΠΕ. "ΠΡΩΤΟ"

Μέχρι το 1961 η Κτηνοτροφία, γενικά, έχει μεγάλη ανάπτυξη, όμως στο στάβλο επικρατούν πρωτόγονες συνθήκες με αδύνατο ως ανύπαρκτο τεχνικό εξοπλισμό. Η συντήρηση και η πορεία του κλάδου στηρίζεται στους αυτόνομους χειρισμούς των αγελαδοτρόφων, χωρίς καμία ουσιαστική βοήθεια του Ελληνικού Κράτους.

Οι έως τότε συνθήκες που επικρατούσαν στην κτηνοτροφία καθώς και η δημιουργία νέων συνθηκών που απαιτούσαν μια συλλογική προσπάθεια τόσο στην παραγωγή όσο και στην επεξεργασία του γάλακτος κατέστησαν αναγκαία την ανάπτυξη της ιδέας του συνεργατισμού.

Τον Αύγουστο του 1961, 250 Αγελαδοτρόφοι από τη Γλυκάδα - Πατρών, παρακινούμενοι από τα ελκυστικά δάνεια που παρείχε η Α.Τ.Ε., καθώς και η συμβολή άλλων φορέων, όπως της UNICEF, συνέβαλαν στο να δημιουργήσουν έναν Συνεταιρισμό Περιορισμένης ευθύνης όπου τον ονόμασαν "ΠΡΩΤΟ".

Από το Σεπτέμβριο του 1961 έως το Δεκέμβριο του 1963 στο όνομα του Συνεταιρισμού "ΠΡΩΤΟ" και με πρόεδρο τον Νικόλαο Σκληβανιώτη έγιναν τα εξής:

Πρώτον, χορηγήθηκε από την Α.Τ.Ε. δάνειο ύψους 4.000.000 δρχ. ενώ η UNICEF παραχώρησε τον τεχνολογικό εξοπλισμό του εργοστασίου, με την υποχρέωση να δίνει προϊόντα για 10 χρόνια σε όλα τα ιδρύματα, Νοσοκομεία, Γηροκομεία που ανήκουν στο Ν. Αχαΐας.

Δεύτερον, αφού έγινε η διαμόρφωση του χώρου όπου θα στεγαζόταν το εργοστάσιο, ξεκίνησε, το Δεκέμβριο του 1961, το χτίσιμό του που τελείωσε το Μάρτιο του 1963. Ταυτόχρονα οι παραγωγοί βελτίωσαν τις συνθήκες που επικρατούσαν στους στάβλους, τόσο από πλευράς τεχνικής υποδομής όσο και από πλευράς καθαριότητας, γεγονός που πιστοποιεί τη δημιουργία ασφάλειας για την υγιεινή του γάλακτος στους χώρους όπου παράγεται και συγκεντρώνεται πριν μεταφερθεί για επεξεργασία στους χώρους του εργοστασίου.

Το Νοέμβριο του 1963 όλα ήταν σχεδόν έτοιμα για να ξεκινήσει η λειτουργία του ΣΥΝ.ΠΕ. "ΠΡΩΤΟ". Από το Νοέμβριο ως τις 22 Δεκεμβρίου ρυθμίστηκαν οι τελευταίες λεπτομέρειες, όπως η καθαριότητα των χώρων, η πρόσληψη του προσωπικού, η κατανομή των αρμοδιοτήτων και η δοκιμασία των μηχανημάτων.

Στις 2 Ιανουαρίου του 1964 ξεκίνησε για πρώτη φορά η λειτουργία του "ΠΡΩΤΟ". Το "ΠΡΩΤΟ" μέσα σε 36 χρόνια συνεχής λειτουργίας έχει διαγράψει μια επιτυχή πορεία, τόσο στον τομέα της παραγωγής του αγελαδινού γάλακτος, όσο και τον τομέα της οικονομικής πορείας του

Συνεταιρισμού, εξασφαλίζοντας και διασφαλίζοντας τα συμφέροντά του αλλά και των παραγωγών μέσα στο Νομό Αχαΐας.

Ο ΣΥΝ.ΠΕ. "ΠΡΩΤΟ" είναι ένας υγιής συνεταιρισμός που συνεχίζει και λειτουργεί, να εξελίσσεται και να ανταποκρίνεται στις νέες συνθήκες που συνεχώς δημιουργούνται μέσα στα πλαίσια της αγοράς και του συνεχώς αυξανόμενου ανταγωνισμού.

3.2.1. Ανέγερση και οργάνωση εργοστασίου γάλακτος

Το εργοστάσιο γάλακτος είναι μια βιομηχανική μονάδα που έχει σκοπό την κατεργασία του γάλακτος.

Κατά τη μελέτη κατασκευής ενός εργοστασίου γάλακτος και προς τον καθορισμό της ενδεικνυόμενης δυναμικότητας αυτού πρέπει να υπολογίζει ο κατασκευαστής κατανάλωσης $\frac{1}{2}$ lit γάλακτος ανά κάτοικο της εξυπηρετούμενης περιοχής. Εκτός όμως του υπολογισμού αυτού πρέπει να ληφθεί υπόψη και η προβλεπόμενη αύξηση του πληθυσμού κατά τα τελευταία 10-15 έτη.

3.2.2. Εκλογή του τόπου εγκατάστασης

Κατά την εκλογή αυτού, πρέπει να ληφθούν υπόψη τα ακόλουθα:

Η γεωγραφική θέση των εγκαταστάσεων, όπως εξυπηρετεί την εύκολη προσκόμιση και διάθεση του γάλακτος, δηλαδή το εργοστάσιο πρέπει να βρίσκεται στο κέντρο της παραγωγικής περιφέρειας, ώστε η μεταφορά του γάλακτος να μην επιβαρύνει το κόστος αυτού.

Ο εκλεχθησόμενος χώρος εγκατάστασης του εργοστασίου πρέπει να βρίσκεται πλησίον της πηγής ενέργειας (ατμός, νερό, ηλεκτρική ενέργεια

κ.λπ.), διότι με αυτόν τον τρόπο μεταβιβάζεται το κόστος κατασκευής και λειτουργίας.

Η εκλεχθησόμενη θέση πρέπει να βρίσκεται κοντά στην κεντρική αρτηρία και πλησίον οδικού δικτύου για μελλοντική σύνδεση μετ' αυτού προς μεταφορά του γάλακτος.

3.2.3. Η θέση του ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ" στην τοπική αγορά γάλακτος του Ν. Αχαΐας

Το "ΠΡΩΤΟ" είναι μια σύγχρονη γαλακτοβιομηχανία του Ν. Αχαΐας, με σύγχρονο τεχνολογικό - μηχανικό εξοπλισμό και άριστο κτιριακό περιβάλλον. Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα του παράγονται στο εργοστάσιό του, στην ΕΓΛΥΚΑΔΑ - Πατρών. Το "ΠΡΩΤΟ" έχει σημαντικά κέρδη στον ισολογισμό του, είναι ένας οικονομικά ανθηρός συνεταιρισμός, όπου στηρίζεται στις δικές του οικονομικές δυνάμεις, γεγονός που διασφαλίζει την Οικονομική και ταυτόχρονα Διοικητική του αυτοτέλεια.

Ο συνεταιρισμός με 220 παραγωγούς και 11.500 αγελάδες, είναι μια συνεταιριστική βιομηχανία γάλακτος, όπου υπολογίζεται ότι το 1999 κατείχε μερίδιο 37% στην αγορά γάλακτος του νομού Αχαΐας, όπου έχει συγκεντρώσει την παραγωγική της δραστηριότητα και εκμετάλλευση. Ο ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ" είναι μια συνεταιριστική μονάδα, όπου έχει 4 σταθμούς συγκέντρωσης γάλακτος, οι οποίοι είναι: Σκεπαστό Καλαβρύτων, Περιφέρεια Πατρών, Πρέβελο στη Χαλανδρίτσα, Λιμνοχώρι στον Άραξο.

Πρέπει να αναφερθεί ότι ο συνεταιρισμός δεν έχει πρακτορεία. Η διανομή και η διάθεση των προϊόντων γίνεται με φορτηγά - ψυγεία σε σούπερ μάρκετ και ζαχαροπλαστεία στην Πάτρα, το Αίγιο και την Κάτω - Αχαΐα.

3.3. ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ" *

Αριθμός μελών: α) Νομικών προσώπων: -
β) Φυσικών προσώπων μελών συν/σμών: 80 παραγωγοί

Αριθμός μεριδίων: -
Αξία μεριδίων: 25.000 ανά φυσικό μέλος
Ευθύνη: 50πλάσια
Συνολική ευθύνη: -
Συνεταιριστικό μετοχικό κεφάλαιο: -
Λογιστική καθαρή θέση: -
Αποθεματικό κάθε μορφής: -
Μέτοχοι: -
Διάρκεια λειτουργίας του Συνεταιρισμού: Απεριόριστη
Συμμετοχές σε άλλους φορείς: -

Εκτίμηση της πραγματικής αξίας των παγίων: Η πραγματική αξία των παγίων εκτιμάται συνολικά ότι ανέρχεται στο ποσό των --- δις δρχ.

Τα μέλη του ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ" έχουν μειωθεί και είναι 80 φυσικά πρόσωπα, μόνοι κάτοικοι της περιφέρειας Πατρών, όπου η κύρια παραγωγική τους δραστηριότητα είναι η εκτροφή αγελάδων.

Οι υποχρεώσεις και τα δικαιώματά τους σε σχέση με το συνεταιρισμό, απορρέουν από τους όρους που υπάρχουν στο καταστατικό του Συνεταιρισμού.

* ΠΗΓΗ: Καταστατικό ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ"

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

Η ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"

4.1. ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ" *

Τα όργανα διοικήσεως του Συνεταιρισμού είναι η γενική συνέλευση, το διοικητικό συμβούλιο και το εποπτικό συμβούλιο. Τα όργανα αυτά απαρτίζονται από τα φυσικά πρόσωπα - μέλη του.

A) ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ

Η Γενική Συνέλευση είναι το ανώτερο Όργανο εποπτείας και λήψης αποφάσεων πάνω στις υποθέσεις του Συνεταιρισμού και απαρτίζεται από όλα τα μέλη του, όπου κάθε μέλος έχει μια ψήφο. Τα μέλη του διοικητικού και εποπτικού συμβουλίου δεν έχουν δικαίωμα ψήφου σε ζητήματα απαλλαγής τους από ευθύνες προς το συνεταιρισμό.

Στην αποκλειστική αρμοδιότητα της Γενικής Συνέλευσης ανήκουν:

- α) Η τροποποίηση του Καταστατικού,
- β) Η συγχώνευση, η παράταση της διάρκειας και η διάλυση του Συνεταιρισμού,
- γ) Η ψήφιση και η τροποποίηση του Εσωτερικού Κανονισμού λειτουργίας του Συνεταιρισμού κ.λπ.

Η Γενική Συνέλευση συγκαλείται από το Διοικητικό Συμβούλιο σε τακτική συνεδρίαση μια φορά κάθε χρόνο, πάντοτε στην έδρα του Συνεταιρισμού. Η Γενική Συνέλευση συγκαλείται επίσης σε έκτακτη συνεδρίαση μετά από αίτηση του $\frac{1}{5}$ τουλάχιστον του όλου αριθμού των μελών του Συνεταιρισμού.

* Πηγή: Συνεταιριστική νομοθεσία και καταστατικό ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"

Η Γενική Συνέλευση βρίσκεται σε απαρτία, εφόσον κατά την έναρξη της συνεδρίασης είναι παρόντα τα μισά τουλάχιστον τακτικά μέλη.

B) ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Η Διοίκηση του Συνεταιρισμού ασκείται από το Διοικητικό Συμβούλιο που αποτελείται από 7 μέλη. Τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου εκλέγονται από τη Γενική Συνέλευση του Συνεταιρισμού μεταξύ των μελών του. Η διάρκεια της θητείας του Διοικητικού Συμβουλίου είναι τρία (3) χρόνια.

Στο Διοικητικό Συμβούλιο συμμετέχει και ο εκπρόσωπος του προσωπικού του Συνεταιρισμού.

Το Διοικητικό Συμβούλιο, αμέσως μετά την εκλογή του, συνέρχεται και συγκροτείται σε σώμα και αναλαμβάνει τα καθήκοντά του αμέσως μετά την εκλογή του. Συνεδριάζει υποχρεωτικά μια φορά το μήνα ύστερα από πρόσκληση του Προέδρου. Το Διοικητικό Συμβούλιο μπορεί να ορίσει τακτές ημέρες συνεδρίασης. Βρίσκεται σε απαρτία όταν τα παρόντα μέλη είναι περισσότερα από τα απόντα. Οι αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου παίρνονται με την απόλυτη πλειοψηφία όλων των μελών.

Το Διοικητικό Συμβούλιο εκπροσωπεί το Συνεταιρισμό δικαστικά και εξώδικα και αποφασίζει πάνω σε όλα τα θέματα, που αφορούν τη διοικητική, τη διαχείριση και γενικά τη λειτουργία του Συνεταιρισμού για την επίτευξη του σκοπού του.

Ενδεικτικά το Διοικητικό Συμβούλιο:

α) Θέτει σε εφαρμογή τις αποφάσεις της Γενικής Συνέλευσης και φροντίζει την εκτέλεση των αποφάσεων των τοπικών Συνελεύσεων και εποπτεύει την εφαρμογή τους από τα λοιπά όργανα και τις υπηρεσίες του Συνεταιρισμού.

β) Συγκαλεί τις τακτικές και τις έκτατες Γενικές Συνελεύσεις και καθορίζει τα θέματα, που θα συζητηθούν σ' αυτές.

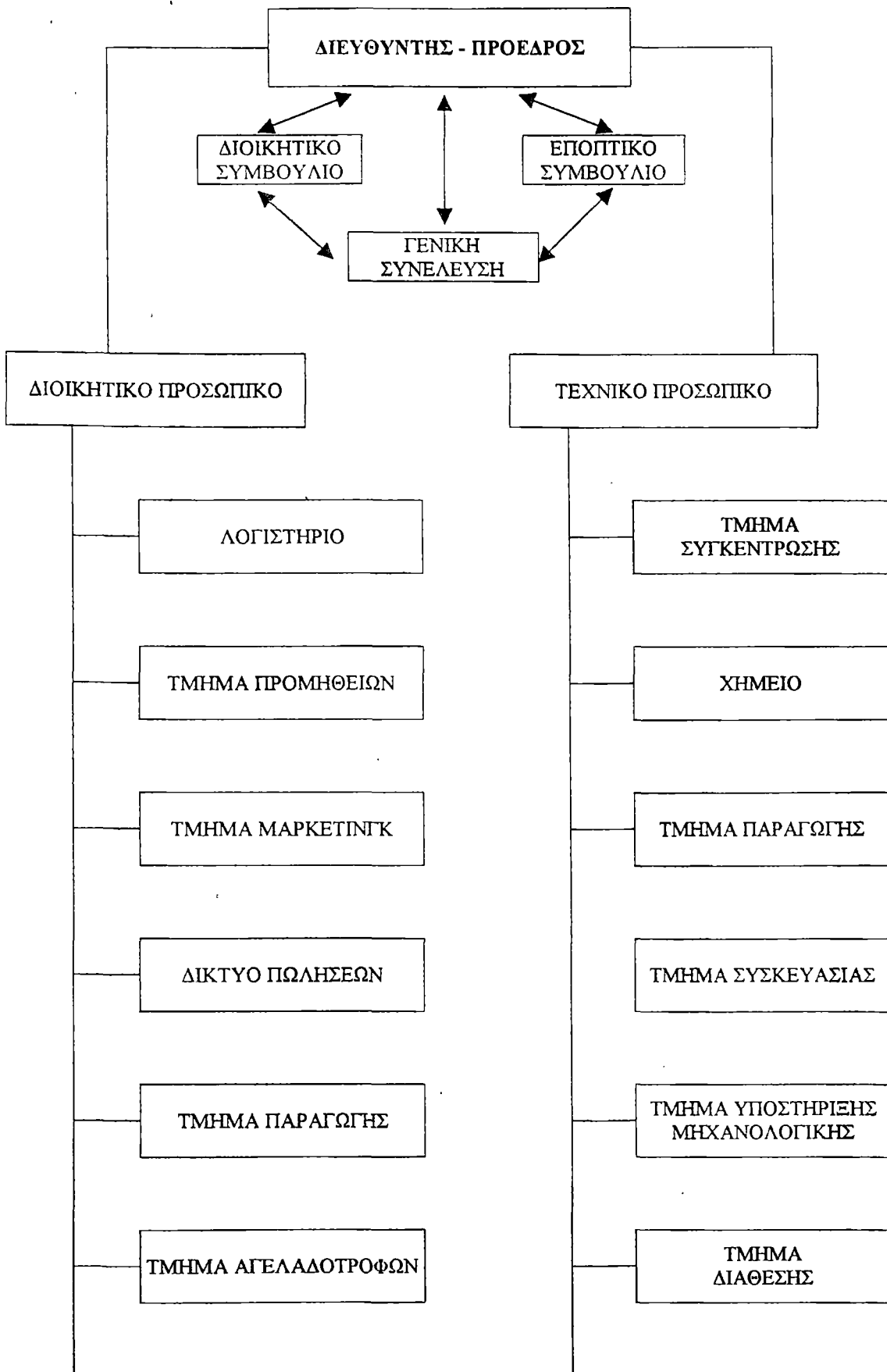
γ) Καταρτίζει τον Ισολογισμό και τον Απολογισμό του Συνεταιρισμού και συντάσσει πρόγραμμα εργασιών του επόμενου έτους.

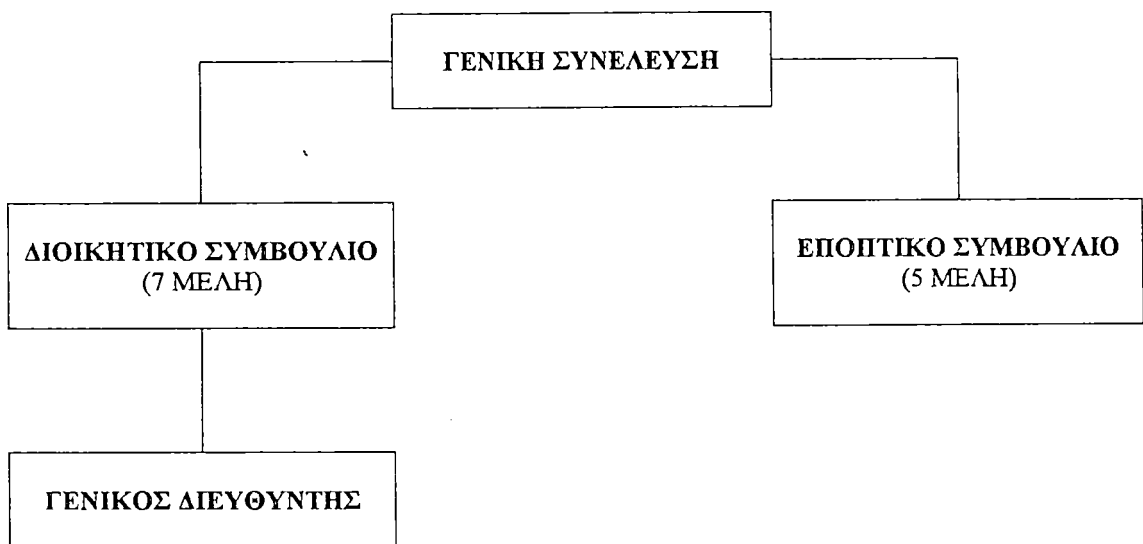
Γ) ΕΠΟΠΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Το Εποπτικό Συμβούλιο εκλέγεται ταυτόχρονα με το Διοικητικό Συμβούλιο από τη Γενική Συνέλευση μεταξύ των μελών του Συν/σμού. Ο αριθμός των μελών του Εποπτικού Συμβουλίου ορίζεται σε 5, ένα από τα οποία εκλέγεται ως πρόεδρος. Η διάρκεια της θητείας του Εποπτικού Συμβουλίου είναι τριετής. Τα μέλη του Εποπτικού Συμβουλίου πρέπει να έχουν πλήρη ικανότητα για δικαιοπραξία. Δεν μπορεί να εκλεγεί μέλος του Εποπτικού Συμβουλίου συνétairos, που κατά την τελευταία διετία ήταν μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου ή Αγροτικής Συν/κής Οργάνωσης ανωτέρου βαθμού. Συνεδριάζει τουλάχιστον μια φορά στους τρεις μήνες στην έδρα του Συνεταιρισμού, ακόμα μπορεί να συνέλθει και έκτακτα κάθε φορά που κρίνει αυτό ο Πρόεδρος ή τουλάχιστον τα $\frac{2}{5}$ των μελών.

Το Εποπτικό Συμβούλιο παρακολουθεί και εποπτεύει την κανονική και μέσα στα όρια του νόμου, του Καταστατικού, των Κανονισμών του Συνεταιρισμού και των αποφάσεων της Γενικής Συνέλευσης, εκτέλεση των καθηκόντων του Διοικητικού Συμβουλίου κ.λπ.

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝ.Π.Ε. ΠΡΩΤΟ





4.2. ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ"

Διοικητικό, Τεχνικό

α) Διοικητική οργάνωση

Στο διοικητικό προσωπικό, το 91% είναι κάτοχοι κάποιου πτυχίου. Από αυτό το ποσοστό, το 10% είναι κάτοχοι πτυχίου ΑΕΙ, το 60% είναι κάτοχοι πτυχίου ΤΕΙ, το 10% κάτοχοι πτυχίου ΚΑΤΕΕ, όπως λέγονταν παλιότερα τα ΤΕΙ, ενώ το υπόλοιπο 11% είναι κάτοχοι πτυχίου ιδιωτικής σχολής. Το υπόλοιπο 9% του διοικητικού προσωπικού είναι απόφοιτοι είτε εξατάξιου Γυμνασίου είτε Λυκείου.

Πρέπει πάντως να σημειωθεί ότι αυτό το 9% έχει μια τάση μείωσης μέσα στην επόμενη τριετία καθώς αποτελείται από τους αρχαιότερους υπαλλήλους μέσα στο συνεταιρισμό και πρόκειται να συνταξιοδοτηθούν. Πρέπει όμως να αναφερθεί ότι ένας εργαζόμενος του διοικητικού προσωπικού απόφοιτος εξατάξιου Γυμνασίου, ο οποίος έχει συνταξιοδοτηθεί, ήταν από τους πρώτους εργαζόμενους που στελέχωσαν το διοικητικό προσωπικό και εργάζεται εθελοντικά ακόμη μέχρι σήμερα παρέχοντας τις πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες που έχει αποκτήσει όλα τα προηγούμενα χρόνια μέσα από το εργασιακό χώρο στον τομέα της διοίκησης προς τους νεώτερους νυν εργαζομένους.

Οι κάτοχοι πτυχίου ΑΕΙ είναι κυρίως απόφοιτοι οικονομικών σχολών αλλά και απόφοιτοι Πολυτεχνικής Σχολής. Οι κάτοχοι πτυχίου ΤΕΙ ή ΚΑΤΕΕ είναι απόφοιτοι Σχολών Διοίκησης και Οικονομίας και πιο συγκεκριμένα τμημάτων Λογιστικής και Διοίκησης Επιχειρήσεων καθώς και απόφοιτοι Τμήματος Μηχανολογίας.

Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι μέχρι σήμερα δεν υπάρχει κανένας υπάλληλος απόφοιτος τμημάτων Στελεχών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και Εκμεταλλεύσεων είτε του ΤΕΙ Μεσολογγίου είτε του ΤΕΙ Ηρακλείου. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα οι υπάλληλοι μιας συνεταιριστικής επιχείρησης να μην

κατέχουν γνώσεις για το συνεταιριστικό κίνημα της χώρας και βασικές αρχές συνεταιριστικής οργάνωσης που γνωρίζουν τα πιο πάνω τμήματα.

Το τεχνικό προσωπικό του συνεταιρισμού, δηλαδή αυτοί που δουλεύουν στο εργοστάσιο σαν οδηγοί, μεταφορείς κ.λπ., είναι απόφοιτοι Λυκείου ή Γυμνασίου.

Επικεφαλής όλου αυτού του προσωπικού είναι ο προϊστάμενος παραγωγής και καλής διακίνησης της παραγωγικής διαδικασίας. Το τεχνικό προσωπικό αποτελείται από μηχανολόγους - μηχανικούς, ηλεκτρολόγους - μηχανικούς, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για τη λειτουργία των μηχανημάτων του εργοστασίου. Επίσης υπάρχουν οι τεχνίτες γιαούρτης, οι εμφιαλωτές, οι θερμαστές, κ.λπ., αυτές οι ειδικότητες στελεχώνουν την όλη τεχνική παραγωγή του εργοστασίου.

Η τεχνική διεύθυνση εργοστασίου έχει τα παρακάτω τμήματα:

- Διαχείρισης Εργοστασίου Γάλακτος - Γιαούρτης
- Παραγωγής και διάθεσης Γάλακτος - Γιαούρτης
- Μηχανικών εγκαταστάσεων
- Χημείου
- Κίνησης αυτοκινήτων

4.3. ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ"

Ο ανταγωνισμός στην αγορά γάλακτος τα τελευταία χρόνια είναι ιδιαίτερα οξύς, τόσο το "ΠΡΩΤΟ" όσο γενικότερα και οι υπόλοιπες επιχειρήσεις δίνουν μεγάλη βαρύτητα σ' αυτόν και επενδύουν πολλά για την κατάλληλη αντιμετώπισή τους. Έτσι, όσον αφορά το ΠΡΩΤΟ και όπως τονίζουν τα στελέχη του, χρειάζεται πάνω απ' όλα σωστή οργάνωση των πωλήσεων, ο οποίος είναι σήμερα πολύ διαφορετικός από ό,τι ήταν χθες.

Το marketing και οι πωλήσεις, που συνθέτουν το τμήμα εμπορίας, είναι σήμερα και θα είναι περισσότερο αύριο η κυριότερη λειτουργία της επιχείρησης. Τόσο το marketing όσο και οι πωλήσεις χρειάζονται ικανά στελέχη άρτια και συνεχώς εκπαιδευόμενα. Η σωστή οργάνωση του Συνεταιρισμού είναι αναγκαία να στραφεί προς την κατεύθυνση αυτή άμεσα, χωρίς προστριβές και χρονοτριβές και να επεκτείνει κι άλλο τη σύγχρονη επιχειρησιακή αντίληψη και να έχει κίνητρα για να πετύχει τους σκοπούς του, γιατί μόνο τότε οι στόχοι είναι δυνατόν να επιτευχθούν.

Οι καινούργιες συνθήκες στην αγορά, ιδιαίτερα μετά το άνοιγμα των αγορών στο χώρο της Ευρώπης, έκαναν περισσότερο εμφανή την ανάγκη εκσυγχρονισμού του εργοστασίου, μεθόδευσης των ενεργειών για αποτελεσματική πώληση και ανάπτυξης μιας νέας φιλοσοφίας και τάσης της διοίκησης για βελτίωση της αποδοτικότητας των υπηρεσιών.

Η σημασία του τμήματος αυτού είναι τεράστια, αφού συνδέεται με την επιβίωση, ανάπτυξη και εξέλιξη της συγκεκριμένης, τουλάχιστον, γαλακτοβιομηχανίας.

Για τους παραπάνω λόγους θεωρούμε σημαντικό να γίνει παρουσίαση της οργάνωσης των πωλήσεων του ΣΥΝ.ΠΕ.

Το τμήμα Εμπορίας έχει στελέχη τα οποία είναι υπεύθυνα για τη διαμόρφωση της κατευθύνσεως των πωλήσεων. Επίσης προετοιμάζουν και ελέγχουν συνεχώς τα προγράμματα πωλήσεων, ενημερώνονται για τις

εξελίξεις της οικονομίας του κλάδου, του ανταγωνισμού και των μεθόδων πωλήσεων. Ο διευθυντής βρίσκεται σε στενή επαφή με τον υπεύθυνο παραγωγής και τον υπεύθυνο οικονομικών υπηρεσιών. Ακόμα, ο διευθυντής έρχεται σε άμεση επικοινωνία με τους πελάτες του ΣΥΝ.ΠΕ και φροντίζει για την ταχεία και ασφαλή παράδοση των προϊόντων του ΠΡΩΤΟ.

Στα καθήκοντά του περιλαμβάνονται και η προώθηση των προϊόντων και της διαφήμισης, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται οι εκδηλώσεις τους στις εκάστοτε ανάγκες της αγοράς.

A. Το τμήμα marketing, το οποίο αποτελεί μέρος του τμήματος εμπορίας, ενδιαφέρεται για ό,τι σχετίζεται με τις διαδικασίες που προσδιορίζουν τη μορφή του προϊόντος και που περιλαμβάνονται από τη φάση της παραγωγής ως την κατανάλωση.

Ειδικότερα ο υπεύθυνος του τμήματος marketing ασχολείται:

- α) με τον προγραμματισμό, την ανάπτυξη, τη σύνταξη του προγράμματος marketing, το σχεδιασμό και την ανάπτυξη των προϊόντων,
- β) με την παρακολούθηση του ανταγωνισμού, με την έρευνα του καταναλωτή, την έρευνα και αξιολόγηση των συνθηκών αγοράς,
- γ) με τη διανομή προϊόντων, με το δίκτυο διανομής και τον προσδιορισμό του κόστους διανομής, τα σημεία της καθώς και τα μέσα μεταφοράς,
- δ) με την προώθηση των πωλήσεων - διαφήμιση, με την ετοιμασία και οργάνωση υλικού για καταλόγους και δείγματα για την προώθηση των πωλήσεων, τη συμμετοχή στη σχεδίαση, ετοιμασία και εκτέλεση των διαφημιστικών προγραμμάτων.

B. Άλλο σημαντικό τμήμα είναι αυτό των Πωλήσεων.

Σ' αυτό ο υπεύθυνος των πωλήσεων καταρτίζει και προτείνει τα προγράμματα, μεριμνά για την επίτευξη της ποσότητας και της τιμής τού όγκου των πωληθέντων προϊόντων που χρειάζεται για την πραγματοποίηση του συγκεκριμένου προγράμματος.

Τέλος, αποφασίζει για τη χορήγηση εκπτώσεων και φροντίζει για τη συγκέντρωση στοιχείων για τις ημερήσιες πωλήσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ"

5.1. ΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ Η ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΜΕΝΗΣ (ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΗΣ) ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΤΗ 1997, 1998, 1999 (Πίνακες 5.1., 5.2., 5.3., 5.4)

Ο ΣΥΝ.Π.Ε "ΠΡΩΤΟ" έχει τέσσερις σταθμούς συγκέντρωσης αγελαδινού γάλακτος. Στην περιφέρεια Πατρών, είναι ο δεύτερος σε μέγεθος σταθμός συγκέντρωσης από την άποψη της συγκεντρωμένης ποσότητας γάλακτος ετησίως και είναι ο μοναδικός όπου το γάλα προέρχεται από τα μέλη του συνεταιρισμού.

Από το Σκεπαστό - Καλαβρύτων ο συνεταιρισμός προμηθεύεται τη μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος ετησίως. Από το Πρέβελο - Χαλανδρίτσας και από το Λιμνοχώρι - Αράξου, όπου είναι οι άλλοι δύο σταθμοί συγκέντρωσης, προμηθεύεται την υπόλοιπη ποσότητα γάλακτος.

Από τους πίνακες 5.1., 5.2., 5.3. που ακολουθούν για τα έτη 1997, 1998 και 1999 αντίστοιχα, διαπιστώνουμε ότι από τους τέσσερις σταθμούς συγκέντρωσης η μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος συγκεντρώνεται από το Σκεπαστό - Καλαβρύτων και ακολουθούν η περιφέρεια Πατρών, Πρέβελο - Χαλανδρίτσας και τέλος Λιμνοχώρι - Αράξου. Επίσης διαπιστώνουμε ότι από κάθε σταθμό συγκέντρωσης, για κάθε έτος, υπάρχουν διακυμάνσεις στην παραγόμενη ποσότητα του γάλακτος ανάλογα με την εποχή. Όπως παρατηρούμε από τον πίνακα, από την άνοιξη ως το καλοκαίρι έχουμε αύξηση της παραγωγής, ενώ από το φθινόπωρο ως το χειμώνα μείωση της παραγωγής. Αυτό είναι αυτονόητο, διότι από το Μάρτη ως τον Αύγουστο έχουμε καλύτερες καιρικές συνθήκες, γεγονός που επηρεάζει την παραγόμενη ποσότητα θετικά, αντίθετα από το Σεπτέμβρη ως τον Φεβρουάριο, όπου η

αλλαγή των καιρικών συνθηκών σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες, επηρεάζει την παραγωγή αρνητικά.

Από τον πίνακα 5.4. που ακολουθεί, στον οποίο συγκρίνονται οι συγκεντρώσεις γάλακτος από τους τέσσερις σταθμούς για τα έτη 1997, 1998, 1999, διαπιστώνουμε τα εξής:

Για τον πρώτο σταθμό συγκέντρωσης Σκεπαστό - Καλαβρύτων, το έτος 1997 έδωσε τη μεγαλύτερη παραγωγή σε σχέση με τα έτη 1998, 1999, παρατηρούμε όμως ότι το 1999 είχαμε μια μικρή αύξηση σε σχέση με το 1998, όμως παρά τη μείωση μεταξύ 1997 και 1999 ο σταθμός διατηρεί την πρωτιά στην παραγόμενη ποσότητα γάλακτος σε σχέση με τους άλλους.

Για τον τρίτο, τέταρτο σταθμό συγκέντρωσης περιφέρειας Πατρών, Πρέβελο - Χαλανδρίτσα, Λιμνοχώρι - Αράξου για τα έτη 1997, 1998, 1999 αντιστοίχως, είχαμε αύξηση της ετήσιας παραγόμενης ποσότητας.

Για το δεύτερο σταθμό της περιοχής Πατρών είχαμε μια αύξηση το 1998 και μια ελαφρά μείωση το 1999.

Για τον ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ" το σύνολο για την ετήσια παραγόμενη ποσότητα για το 1997 ήταν 6.908,85 τόνοι, για το 1998 ήταν 7.152,71 τόνοι, για το 1999 ήταν 7.731,2 τόνοι. Παρατηρούμε ότι από το 1997 - 1999 έχουμε μια αύξηση της συνολικής παραγωγής, άρα και της ετήσιας συγκέντρωσης γάλακτος από το συνεταιρισμό και αυτό έχει σαν άμεση συνέπεια την αύξηση της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και ταυτόχρονα των πωλήσεών του.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.1. ΕΤΟΣ 1997 (σε τόνους)

ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΟΙΞΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΟΥΣ
ΣΚΕΠΑΣΤΟ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	630,00	765,00	787,50	742,50	2.925,00
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ - ΠΑΤΡΩΝ	360,00	432,00	445,50	396,00	1.633,50
ΠΡΕΒΕΛΟ - ΧΑΛΑΝΔΡΙΤΣΑΣ	279,00	333,00	342,00	315,00	1.269,00
ΛΙΜΝΟΧΩΡΙ - ΑΡΑΞΟΥ	270,00	283,50	284,85	243,00	1.081,35
ΣΥΝΟΛΟ ΜΗΝΩΝ	1.539,00	1.813,50	1.859,85	1.696,50	6.908,85

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.2. ΕΤΟΣ 1998 (σε τόνους)

ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΟΙΞΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΟΥΣ
ΣΚΕΠΑΣΤΟ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	528,20	615,45	637,20	600,78	2.381,63
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ - ΠΑΤΡΩΝ	479,00	535,13	569,45	509,32	2.092,90
ΠΡΕΒΕΛΟ - ΧΑΛΑΝΔΡΙΤΣΑΣ	370,30	418,12	467,85	399,28	1.655,55
ΛΙΜΝΟΧΩΡΙ - ΑΡΑΞΟΥ	227,00	256,60	258,70	233,33	975,63
ΣΥΝΟΛΟ ΜΗΝΩΝ	1.604,50	1.825,30	1.933,20	1.742,70	7.105,71

ΠΗΓΗ: Στοιχεία από το αρχείο του ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.3. ΕΤΟΣ 1999 (σε τόνους)

ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΧΕΙΜΩΝΑ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΝΟΙΞΗΣ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ	ΜΗΝΙΑΙΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ	ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΟΥΣ
ΣΚΕΠΑΣΤΟ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	542,25	689,70	720,00	597,75	2.549,70
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ - ΠΑΤΡΩΝ	460,32	510,30	561,00	480,96	2.012,58
ΠΡΕΒΕΛΟ - ΧΑΛΑΝΔΡΙΤΣΑΣ	366,93	467,25	482,61	391,59	1.708,38
ΛΙΜΝΟΧΩΡΙ - ΑΡΑΞΟΥ	373,90	419,70	450,00	316,95	1.560,55
ΣΥΝΟΛΟ ΜΗΝΩΝ	1.643,40	2.086,95	2.213,60	1.787,25	7.831,21

ΠΗΓΗ: Στοιχεία από το αρχείο του ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.4. συγκεντρωτικός

ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	ΕΤΟΣ 1997	ΕΤΟΣ 1998	ΕΤΟΣ 1999
ΣΚΕΠΑΣΤΟ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ	2.925,00	2.381,63	2.549,70
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ - ΠΑΤΡΩΝ	1.633,50	2.092,90	2.012,58
ΠΡΕΒΕΛΟ - ΧΑΛΑΝΔΡΙΤΣΑΣ	1.269,00	1.655,55	1.708,38
ΛΙΜΝΟΧΩΡΙ - ΑΡΑΞΟΥ	1.081,35	1.075,63	1.560,55
ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΩΝ	6.908,85	7.205,71	7.731,20

70

ΠΗΓΗ: Στοιχεία από το αρχείο του ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ

5.2. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΟΥΣ ΣΤΑΒΛΟΥΣ ΚΑΙ Η ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΤΟΥ, ΣΤΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ

Η ποιότητα του γάλακτος είναι ένα σημαντικό θέμα που πρέπει να απασχολεί αρχικά τους παραγωγούς και στη συνέχεια τις βιομηχανίες. Διότι από την ποιότητα του γάλακτος που θα παραδώσει στη βιομηχανία ο παραγωγός, εξαρτάται η κατάσταση στην οποία θα φθάσει το γάλα στον καταναλωτή.

Η παραγωγή καλής ποιότητας γάλακτος εξαρτάται από τους εξής παράγοντες:

- Το είδος και τη φυλή του ζώου
- Τη διατροφή
- Την υγιεινή του κατάσταση και κυρίως των μαστών

Επίσης ο χώρος διαμονής των ζώων πρέπει να είναι καθαρός και να έχει επαρκή αερισμό και φωτισμό. Η θερμοκρασία και η υγρασία του θα πρέπει να βρίσκονται σε κανονικά επίπεδα, 16°-19°C και 60-75% αντίστοιχα.

Η κοπριά πρέπει να απομακρύνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το δάπεδο και οι τοίχοι πρέπει να είναι λεία και να έχουν κάποια κλίση για να είναι εύκολο το πλύσιμο και η απολύμανση του στάβλου.

Το άρμεγμα των ζώων πρέπει να γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο για να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσεως του γάλακτος κατά το στάδιο αυτό.

Γάλα υγιεινό (καλής μικροβιακής ποιότητας) παράγεται στο στάβλο, εφόσον προέρχεται από υγιή ζώα και επικρατούν υγιεινές συνθήκες κατά το άρμεγμα.

5.2.1. Περιποίηση του γάλακτος κατά το άρμεγμα

Επειδή το γάλα αποτελεί ένα θαυμάσιο μέσο ανάπτυξης των οργανισμών, αμέσως μετά το άρμεγμα γίνονται δύο δουλειές. Το στράγγισμα ή διήθηση και ψύξη, ώστε να διατηρηθεί σε καλή ποιοτική κατάσταση μέχρι την παραλαβή του από το εργοστάσιο.

α) Στράγγισμα του γάλακτος

Επειδή υπό οποιοσδήποτε συνθήκες και να ληφθεί το γάλα (κυρίως κατά το άρμεγμα με τα χέρια), περιέχει πάντοτε ορισμένες ξένες ύλες, το στράγγισμα ακολουθεί αμέσως το άρμεγμα και έχει σαν σκοπό την απομάκρυνση των ακαθαρσιών που προστέθηκαν στο γάλα κατά το στάδιο του αρμέγματος.

β) Ψύξη του γάλακτος

Η ψύξη του γάλακτος αποτελεί μέσο για τη συντήρηση του γάλακτος καλής ποιότητας. Βέβαια η ψύξη δεν καταστρέφει τους μικροοργανισμούς, αλλά αναστέλλει την ανάπτυξή τους.

Η ψύξη και η συντήρηση του γάλακτος σε χαμηλές θερμοκρασίες μέχρι να φθάσει στη γαλακτοβιομηχανία γίνεται

- στο στάβλο
- στο σταθμό συγκέντρωσης και ψύξης, όπου ο κάθε παραγωγός αμέσως μετά το άρμεγμα μεταφέρει το γάλα.

Η διατήρηση του γάλακτος μετά την ψύξη γίνεται σε μεγάλες δεξαμενές με θερμομόνωση. Η ψύξη του γάλακτος επιτυγχάνεται με τη μέθοδο ψύξης όπου χρησιμοποιούνται ψυκτικές δεξαμενές, όπου το ψυκτικό μέσο εκτονώνεται σε ένα χώρο που περιβάλλεται από νερό, το ψύχει και στη συνέχεια το παγωμένο νερό ψύχει το γάλα.

5.3. Η ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"

Το γάλα από το χώρο παραγωγής, πρώτα μεταφέρεται στους σταθμούς συγκέντρωσης και ψύξης και μετά στο εργοστάσιο επεξεργασίας. Η μεταφορά του γάλακτος επιτυγχάνεται με γαλακτοδοχεία ή με ειδικά βυτιοφόρα αυτοκίνητα.

— *Μεταφορά με γαλακτοδοχεία*

Το γάλα μετά το άρμεγμα τοποθετείται στο γαλακτοδοχείο που παραλαμβάνεται από φορτηγά αυτοκίνητα (σχ.6, 7).

Τα δοχεία αποτελούνται από επικασιτερωμένο σίδηρο ή κράμα αλουμινίου και σε πλαστικά. Και η χωρητικότητά τους διαφέρει σημαντικά, κυμαίνεται δε από 25 έως 45 lit.

Τα γαλακτοδοχεία που περιέχουν το γάλα δεν πρέπει να εκτίθενται άμεσα στις ηλιακές ακτίνες, διότι κινδυνεύει να ξινίσει το γάλα. Τα γαλακτοδοχεία πριν τη χρήση τους πρέπει να πλένονται σχολαστικά.

Η μεταφορά του γάλακτος με γαλακτοδοχεία συνίσταται να γίνεται μόνο για μικρές αποστάσεις.

— *Μεταφορά με βυτιοφόρα αυτοκίνητα*

Η μεταφορά στο εργοστάσιο επεξεργασίας το ΠΡΩΤΟ από τους 4 σταθμούς γίνεται με ισόθερμα βυτιοφόρα αυτοκίνητα.

Ένα βυτιοφόρο είναι κατάλληλο για τη μεταφορά γάλακτος, αν η εσωτερική επιφάνεια που δέχεται το γάλα είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα, ώστε να είναι λεία και να καθαρίζεται εύκολα και καλά και να μην υπάρχουν νεκροί χώροι που θα μπορούσαν να αποτελέσουν

σημαντικές πηγές μόλυνσης του γάλακτος.

Επίσης το βυτιοφόρο διαιρείται σε διαμερίσματα, ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος της έντονης αναταραχής του γάλακτος κατά την κίνηση του οχήματος.

Η χωρητικότητά του κυμαίνεται από 5000 - 25000 lit.

5.4. Η ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΣΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ "ΠΡΩΤΟ"

Το γάλα στο στάδιο παραλαβής από το εργοστάσιο ελέγχεται ποιοτικά από το χημείο με χημική και μικροβιολογική εξέταση της σύστασης, η οποία εξαρτάται από τη φυλή, τη διατροφή στο στάδιο γαλακτοπαραγωγής των αρμεγμένων ζώων, την κατάσταση υγιεινής αυτών, καθώς και των χώρων στους οποίους βρίσκονται και των ανθρώπων που ασχολούνται με την εκτροφή τους.

Το γάλα αρχικώς καθαρίζεται από ξένα σωματίδια σε φυγόκεντρο διαχωριστήρα, απαερώνεται, ψύχεται και αποθηκεύεται προσωρινά σε ψυχόμενες μονωμένες δεξαμενές (σιλό στους 3 - 4 βαθμούς Κελσίου) (σχ.9).

α) Η διαδικασία παραλαβής του γάλακτος στο εργοστάσιο

Η παραλαβή του γάλακτος γίνεται με γαλακτοδοχεία, τα οποία συγκεντρώνονται από φορτηγό αυτοκίνητο του εργοστασίου από τους σταθμούς συγκέντρωσης με ειδικά βυτιοφόρα οχήματα, όπως προαναφέραμε.

Στο εργοστάσιο τα γαλακτοδοχεία οδηγούνται με μεταφορική ταινία στη δεξαμενή, η οποία είναι προσαρτημένη σε πλάστιγγα (σχ. 8).

Μετά το αυτόματο άδειασμα τα γαλακτοδοχεία περνάνε από πλυντική

μηχανή από την οποία εξέρχονται αποστειρωμένα και είναι έτοιμα να ξαναχρησιμοποιηθούν.

Στη δεξαμενή ζυγίσματος γίνεται ένας πρώτος καθαρισμός του γάλακτος με την παρεμβολή ενός μεταλλικού διάτρητου πλέγματος στο οποίο συγκρατούνται μεγάλα ξένα σώματα (ακαθαρσίες).

Μετά το ζύγισμα του γάλακτος αυτό συγκεντρώνεται σε μια δεξαμενή, που είναι τοποθετημένη κάτω από τη δεξαμενή της πλάστιγγας, από την οποία τούτο θα πρέπει να διηθηθεί.

Η διήθηση του γάλακτος γίνεται πριν να υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία και αποσκοπεί στο να απομακρυνθούν οι διάφορες ξένες ουσίες που έχουν εισχωρήσει (ακαθαρσίες, σωματικά κύτταρα, κ.ά.) από το στάδιο του αρμέγματος μέχρι την παραλαβή στο εργοστάσιο.

Η διήθηση γίνεται με φίλτρα (φυσικός τρόπος) είτε με ειδικούς φυγόκεντρους διήθησης (μηχανικός τρόπος).

Η φυσική διήθηση γίνεται με τη χρήση φίλτρων που αποτελούνται από ύφασμα (συνήθως) που ξαναχρησιμοποιούνται μετά από καθαρισμό.

Ο καθαρισμός του γάλακτος με μηχανικό τρόπο επιτυγχάνεται με τη χρήση ειδικών φυγόκεντρων διαχωριστήρων με ταχύτητα περιστροφής 3000 - 4000 στροφών / λεπτό, οι οποίοι είναι έτσι κατασκευασμένοι, ώστε να μην αποκορυφώνεται (διαχωρισμός του λίπους από το γάλα) το γάλα. Η δημιουργούμενη φυγόκεντρη δύναμη αναγκάζει τις διάφορες ξένες ύλες να συγκεντρωθούν στην περιφέρεια της φυγόκεντρου υπό μορφή λάσπης και πρέπει να απομακρύνονται κατά διαστήματα ή αν έχει τη δυνατότητα ο διαχωριστήρας αυτόματα.

Ο μηχανικός τρόπος του καθαρισμού προσφέρει επαρκή καθαρισμό στο γάλα με την απομάκρυνση όλων των ξένων υλών (ακαθαρσίες και σωματικά κύτταρα) χωρίς να υποβαθμίζεται η ποιότητα (χημική και μικροβιακή) του γάλακτος. Λόγω που η διήθηση γίνεται γρηγορότερη όταν το γάλα έχει θερμοκρασία (38° - 40° C), γι' αυτό συνήθως προθερμαίνεται.

β) Χημικός έλεγχος για την ποιότητα, την οξύτητα, τη νοθεία του γάλακτος*

Σαν ποιότητα γάλακτος θεωρείται ένα σύνολο ιδιοτήτων του που χαρακτηρίζουν την αξία του από άποψη χημικής σύστασης και υγιεινής.

Η ποιότητα του γάλακτος ελέγχεται από τις χημικές και τις μικροβιολογικές του ιδιότητες που προσδιορίζονται με διάφορες μεθόδους κατά την παραλαβή του από το εργοστάσιο.

Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται κατά την παραλαβή του γάλακτος στους σταθμούς συγκεντρώσεων και στη γαλακτοβιομηχανία και από τα αποτελέσματά του συμπεραίνουν οι υπεύθυνοι αν θα πρέπει να παραλάβουν το γάλα, να το κατατάξουν σε κατηγορία ποιότητας, σύμφωνα με τις οποίες πληρώνεται ο παραγωγός.

Ο ποιοτικός έλεγχος του νοπού γάλακτος περιλαμβάνει τον οργανοληπτικό έλεγχο (οσμή, χρώμα, εμφάνιση) από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό, που έχει σαν σκοπό την απομάκρυνση δειγμάτων γάλακτος με όξινη οσμή. Στη συνέχεια γίνονται οι πιο κάτω δοκιμές: προσδιορισμός λίπους, προσδιορισμός στερεού υπολείμματος, ειδικού βάρους.

Οι ανωτέρω προσδιορισμοί συσχετίζονται με την εκτίμηση της χημικής ποιότητας του γάλακτος. Όμως η γενική έννοια "ποιότητα γάλακτος" περιλαμβάνει και τη μικροβιακή ποιοτική υγιεινή του γάλακτος.

Η υγιεινή κατάσταση του γάλακτος εκτιμάται με τις παρακάτω μεθόδους:

– Προσδιορισμός της οξύτητας ή του pH (ενεργό οξύτητα). Ο προσδιορισμός του pH γίνεται με κάποιο όργανο που ονομάζεται πεχάμετρο και η τιμή του κανονικού γάλακτος είναι 6,65.

* Ποιότητα Γάλακτος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Χρήστος Κεχαγιάς Ph.D, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, 1997.

Η υψηλή οξύτητα στο αγελαδινό γάλα άνω των 18° Dornic οφείλεται στην ανάπτυξη της μικροχλωρίδας του γάλακτος, η οποία μετατρέπει μέρος της λακτόζης σε γαλακτικό οξύ και αυξάνει η οξύτητα.

Ο έλεγχος της μικροβιακής ανάπτυξης επιτυγχάνεται με θέρμανση του γάλακτος και με τη διατήρηση του γάλακτος αμέσως μετά το άρμεγμα υπό συνθήκες ψύξης (θερμοκρασία -4° C).

Για τον προσδιορισμό της οξύτητας του γάλακτος χρησιμοποιούνται οι εξής μέθοδοι. Καταρχήν με την οσμή και τη βοήθεια της γεύσεως έμπειρου γαλακτοκόμου διαπιστώνεται αύξηση της οξύτητας.

Στις βιομηχανίες γάλακτος η μέτρηση της οξύτητας στηρίζεται στην τιτλοδότηση με διάλυμα καυστικού νατρίου (NaOH) γνωστής κανονικότητας.

Επίσης συνηθίζεται ο προσδιορισμός του pH του γάλακτος που μας δείχνει την ένταση της οξύτητας, ενώ η ογκομετρική μέθοδος μέτρησης της οξύτητας μας καθορίζει την ποσότητα αυτής.

– Δοκιμή της αλκοόλης ή του Σαλούτ

Αγελαδινό γάλα με οξύτητα μεγαλύτερη του 0,22% σε γαλακτικό οξύ πήζει όταν αναμειχθεί με ίση ποσότητα αλκοόλης 68% (οινόπνευμα).

– Δοκιμή του κυανού του μεθυλενίου

Η μέθοδος συσχετίζει το χρόνο αποχρωματισμού δείγματος γάλακτος και διαλύματος κυανού του μεθυλίου και επώαση σε θερμοκρασία 37,5°C. Ισχύει ότι όσο μεγαλύτερος είναι ο αρχικός αριθμός των μικροοργανισμών, τόσο μικρότερος είναι ο χρόνος αποχρωματισμού και αντίστροφα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.5. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΥΠΟΤΑΞΗ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΤΟΥ ΚΥΑΝΟΥ ΤΟΥ ΜΕΘΥΛΕΝΙΟΥ

ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Μέχρι 20 λεπτά	4 ^η γάλα πάρα πολύ μολυσμένο
Μέχρι 2 ώρες	3 ^η γάλα λίαν μολυσμένο
Μέχρι 2 - 5,5 ώρες	2 ^η γάλα ελαφρώς μολυσμένο
Μεγαλύτερος των 5,5 ωρών	1 ^η γάλα κανονικό

ΠΗΓΗ: Ποιότητα Γάλακτος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Χρήστος Κεχαγιάς Ph.D, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, 1997.

– Έλεγχος της παρουσίας ή μη αντιβιοτικών

Τα αντιβιοτικά που χορηγούνται στα γαλακτοπαραγωγά ζώα, κύρια για θεραπευτικούς σκοπούς, αποβάλλονται στο γάλα και δημιουργούν στη συνέχεια προβλήματα στη δημόσια υγεία και στις βιομηχανίες γάλακτος, διότι αποκλείεται η παραγωγή προϊόντων ζυμώσεων (γιαούρτι, παραγωγού τυριού, όξυνση - προσθήκη οξυγαλακτικών καλλιεργειών).

– Έλεγχος για τη νοθεία γάλακτος.

Η νοθεία του γάλακτος μπορεί να γίνει τόσο σε επίπεδο παραγωγού, όσο και σε επίπεδο του εργοστασίου επεξεργασίας, με σκοπό την αύξηση του κέρδους.

Οι πιο σημαντικές και συνηθισμένες νοθείες είναι η προσθήκη νερού, η αφαίρεση λίπους ή και τα δύο μαζί.

Συχνά γίνεται από τους παραγωγούς ανάμειξη αγελαδινού γάλακτος με νερό.

Για τους λόγους αυτούς, γίνεται παραλαβή τεσσάρων δειγμάτων από κάθε παραγωγό κάθε μήνα για να γίνει έλεγχος για πιθανή νοθεία γάλακτος με

νερό. Ο έλεγχος αυτός γίνεται με το κρυσκόπιο το οποίο είναι ένα μηχάνημα ανεύρεσης της ποσότητας του νερού και του λίπους που περιέχεται μέσα στο γάλα με δυνατότητα ακριβείας ανεύρεσης 0,01% για το νερό και τουλάχιστον 3,5% για το λίπος.

Με την προσθήκη νερού προκαλείται μείωση της λιποπεριεκτικότητας του ειδικού βάρους και της απόλυτης τιμής του σημείου πήξεως του γάλακτος.

Για τη διαπίστωση εάν το γάλα είναι νοθευμένο ή όχι κρίνεται απαραίτητο να προσδιορίζονται τιμές δύο ή περισσότερων ιδιοτήτων του γάλακτος.*

* Ποιότητα Γάλακτος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Χρήστος Κεχαγιάς Ph.D, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, 1997.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5.6. ΦΥΣΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Πυκνότητα του φρέσκου γάλακτος στους 15° C	1,028 - 1,034
Πυκνότητα της λιπαρής ουσίας στους 15° C	0,92
Οξύτητα του φρέσκου γάλακτος	16° Dornic ή 0,16% σε γαλακτικό
Δυναμικό οξειδοαναγωγής	0,13 V με απουσία αέρα
Επιφανειακή τάση	49-59 dyn/cm στους 18° C
Ιξώδες	4,28 στους 0° C / 1,64 σε 30° C
Σημείο πήξης	-0,55 έως -0,54° C
Λανθάνουσα θερμότητα:	
Πλήρες γάλα	0,93 έως 0,94
Αποβουτυρωμένο γάλα	0,94 έως 0,96
Κορυφή	0,40 έως 0,60

ΠΗΓΗ: Ποιότητα Γάλακτος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Χρήστος Κεχαγιάς Ph.D, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, 1997.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ"

		1998		1999	
		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΑΞΙΑ
½ Kg	Γάλα πλαστικό	3.005.892	390.765.960	3.022.210	392.887.300
1 lit	Γάλα χάρτινο	2.732.198	732.229.060	2.879.632	771.741.370
½ lit	Γάλα χάρτινο	601.835	87.266.075	627.138	90.935.010
	Γάλα χύμα	295.280 κιλ.	69.390.800	327.287	76.912.445
½ lit	Γάλα ελαφρύ	945.050	132.307.000	955.288	133.740.320
450 gr	Γάλα σοκολάτα	109.100	19.092.500	115.105	20.143.375
	Γιαούρτι 224 gr	712.124	91.863.996	719.014	92.752.806
40%	Σαντιγί λίπος	24.550 κιλ.	24.550.000	30.000 κιλ.	30.000.000
	ΣΥΝΟΛΟ	8.426.029	1.547.465.391	8.675.674	1.609.112.626

ΠΗΓΗ: Από το τμήμα εμπορίας και πωλήσεων του ΣΥΝ.ΠΕ "ΠΡΩΤΟ"

Τιμοκατάλογος (Κατά Κωδικό (Παραγωγή) έτη 1999-2000

Κωδ. Είδους	Περιγραφή	Μονάδα	Συσκ.	Φ.Π.Α. %	Τιμές Χονδρικής		Τιμές Λιανικής	
					Βασική	Με Φ.Π.Α	Βασική	Με Φ.Π.Α.
01	ΓΑΛΑ ΠΛΑΣΤΙΚΟ ½ kg	ΤΕΜΧ.	20	8.00	130.0000	140.4000	147.2222	159.0000
02	ΓΑΛΑ ΧΑΡΤΙΝΟ 1 ΛΙΤΡ.	ΤΕΜΧ.	20	8.00	268.0000	289.4400	302.7778	327.0000
03	ΓΑΛΑ ΧΑΡΤΙΝΟ ½ ΛΙΤΡ.	ΤΕΜΧ.	36	8.00	145.0000	156.6000	162.0370	175.0000
05	ΓΑΛΑ ΧΥΜΑ	ΚΙΛΑ	1	8.00	235.0000	253.8000	0.0000	0.0000
06	ΓΑΛΑ ΕΛΑΦΡΥ ½ ΛΙΤΡ.	ΤΕΜΧ.	36	8.00	140.0000	151.2000	156.4815	169.0000
07	ΓΑΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 450 ΓΡΑΜ.	ΤΕΜΧ.	36	8.00	175.0000	189.0000	206.4815	223.0000
09	ΓΙΑΟΥΡΤΙ 224 ΓΡΑΜ.	ΤΕΜΧ.	20	8.00	129.0000	139.3200	147.2222	159.0000
11	ΣΑΝΤΙΓΥ ΛΙΠΟΣ 40%	ΚΙΛΑ	30	8.00	1,000.0000	1,080.0000	0.0000	0.0000
12	ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΚΙΛΑ	1	8.00	430.0000	464.4000	0.0000	0.0000
15	ΒΟΥΤΥΡΟ ΝΩΠΟ	ΚΙΛΑ	1	8.00	1,000.0000	1,080.0000	0.0000	0.0000
			1	8.00				

5.5. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Οι σταθμοί συγκέντρωσης του αγελαδινού γάλακτος του "ΣΥΝ.ΠΕ. ΠΡΩΤΟ" είναι οι εξής περιοχής του Νομού Αχαΐας, το Σκεπαστό - Καλαβρύτων, το Πρέβελο Χαλανδρίου, το Λιμνοχώρι Αράξου και η περιφέρεια Πατρών.

Η ποιότητα του γάλακτος είναι ένα σημαντικό θέμα που πρώτα απασχολεί την παραγωγή και στη συνέχεια τη μετέπειτα επεξεργασία του από το εργοστάσιο του συνεταιρισμού.

Στο στάδιο της παραγωγής του από τους αγελαδοτρόφους είναι σημαντικό αλλά και ταυτόχρονα απαραίτητο να τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες συνθήκες υγιεινής των ζώων αλλά και κατά τη διάρκεια του στραγγίσματος και της ψύξης του πρέπει να τηρούνται και να εφαρμόζονται όλες οι απαραίτητες διαδικασίες, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητά του.

Η μεταφορά του γάλακτος από τους σταθμούς συγκέντρωσης προς το εργοστάσιο "Πρώτο" γίνεται είτε με γαλακτοδοχεία στα ειδικά βυτιοφόρα αυτοκίνητα, που διαθέτει ο συνεταιρισμός.

Το γάλα όταν φτάνει στο εργοστάσιο ελέγχεται αρχικά ως προς την ποιότητα του στο χημείο.

Όταν ο έλεγχος έχει ολοκληρωθεί το γάλα καθαρίζεται από ξένα σωματίδια, απαραιώνεται, χύνεται και αποθηκεύεται προσωρινά έως ότου μπει στο στάδιο της επεξεργασίας του.

Το αγελαδινό γάλα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας του περνάει από τέσσερις αλληλουχίες διαδικασίες - στάδια.

Πρώτα έχουμε το στάδιο της παστερίωσης, στο οποίο γίνεται μια ήπια θερμική επεξεργασία στην οποία καταστρέφονται οι παθογόνοι οργανισμοί του γάλακτος και έτσι πετυχαίνεται μια επιμήκυνση στο χρονικό διάστημα συντήρησης του.

Το δεύτερο στάδιο είναι η τυποποίησή του, στο οποίο γίνεται η διαχώριση του στα διάφορα είδη του (άπαχο, ελαφρύ, πλήρες).

Το τρίτο στάδιο είναι η ομογενοποίηση του κάθε είδους, είναι μια απαραίτητη διαδικασία μέσω της οποίας πετυχαίνεται να είναι το γάλα πιο εύγεστο και εύπεπτο.

Στο τέταρτο στάδιο έχουμε τη συσκευασία του όπου είναι και το τελικό στάδιο της επεξεργασίας. Το γάλα συσκευάζεται σε ειδικές χάρτινες συσκευασίες ανά είδος σε 1 lit, 1/2 lit καθώς και σε πλαστικές φιάλες των 450 gr.

Το γάλα είναι τώρα έτοιμο να διατεθεί στην αγορά, το στάδιο της επεξεργασίας έχει ολοκληρωθεί.

Η διάθεση και η πώληση του αγελαδινού γάλακτος στα διάφορα είδη του, πλήρες, ελαφρύ, άπαχο και σοκολατούχο καθώς και των παράγωγων του γιαούρτι και σαντιγί διεκπεραιώνεται με το μηχανισμό διάθεσης και πώλησης της "ΠΡΩΤΟ" σε διάφορα ζαχαροπλαστεία Μίνι-Μάρκετ και Σούπερ-Μάρκετ σε όλη την περιφέρεια του Ν. Αχαΐας. Το δίκτυο διάθεσης και πώλησης των προϊόντων του "ΠΡΩΤΟ" είναι ανάλογο του μεγέθους της παραγωγής του, μέσω του οποίου πετυχαίνεται η πώληση όλης της παραγόμενης ποσότητας, η οποία έχει διάρκεια 4 ημερών με την προϋπόθεση ότι διατηρείται υπό συνθήκες σωστής ψύξης.

Η ανωτέρω περιγραφή της παραγωγής και της επεξεργασίας του γάλακτος του "ΣΥΝ.ΠΕ. ΠΡΩΤΟ" καθώς του τρόπου διανομής του είναι ίδιο για κάθε γαλακτοβιομηχανία, ανεξάρτητα από το μέγεθός της. Οι όποιες διαφορές υπάρχουν με άλλες γαλακτοβιομηχανίες είναι σε θέματα παραγόμενης ποσότητας, μεγέθους εγκαταστάσεων, στρατηγικής πωλήσεων, διαφημίσεων και γενικότερα στο Μάρκετινγκ που χρησιμοποιούν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΝΟΙΑ

Ορισμός: Τι είναι γάλα

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, γάλα είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν που παίρνουμε από τους μαστούς γαλακτοφόρου ζώου μετά από ένα πλήρες, ολοκληρωτικό και χωρίς διακοπή άρμεγμα από ζώα που έχουν καλά στην υγεία τους, διατηρούνται και διατρέφονται καλά και δεν καταπονούνται. Όταν η λέξη γάλα δεν συνοδεύεται από κάποιο επίθετο που να δηλώνει την προέλευσή του, εννοείται ότι το γάλα είναι αγελαδινό. Όταν όμως προέρχεται από άλλο ζώο, υποχρεωτικά πρέπει να συνοδεύεται από λέξεις που να δηλώνουν την προέλευσή του (πρόβειο, γιδινό, βουβαλίσιο, κλπ). Παραπλήσιοι ορισμοί για το γάλα δίδονται και στις νομοθεσίες άλλων χωρών.

Στη νομοθεσία της χώρας μας, σαν νωπό χαρακτηρίζεται το γάλα που διατίθεται στην κατανάλωση χωρίς καμία επεξεργασία με εξαίρεση τη διήθηση και ψύξη.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Πίνακας 1: Συστατικά του Γάλακτος

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
• ΚΥΡΙΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
ΝΕΡΟ
ΛΙΠΟΣ
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ
ΣΑΚΧΑΡΑ
ΑΛΑΤΑ
• ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΝΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
ΑΕΡΙΑ
ΕΝΖΥΜΑ
ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΤΕΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ
ΙΧΝΗ ΜΕΤΑΛΛΩΝ
ΟΡΜΟΝΕΣ
ΑΝΤΙΒΑΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ
ΣΩΜΑΤΙΚΑ ΚΥΤΤΑΡΑ
ΒΑΚΤΗΡΙΑ

ΠΗΓΗ: Γαλακτοκομία Ι - Τεχνολογία του γάλακτος

Το γάλα περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό συστατικών, από τα οποία μερικά υπάρχουν σε σημαντική ποσότητα και χαρακτηρίζονται σαν κύρια συστατικά του γάλακτος, ενώ άλλα, περισσότερα σε αριθμό, απαντούν σε πολύ μικρές ποσότητες και ονομάζονται δευτερεύοντα. Πρέπει να σημειωθεί ότι η βιολογική αξία του κάθε συστατικού του γάλακτος κρίνεται όχι από την ποσότητα αλλά από τη σημασία του για τη διατροφή του ανθρώπου.

Τα πιο σημαντικά φυσικά συστατικά του γάλακτος δίνονται στον Πίνακα 1. Όμως για τις ανάγκες της εργασίας αυτής λαμβάνουμε υπ' όψιν ιδιαίτερα τα θεωρούμενα ως κύρια συστατικά του γάλακτος, δηλαδή το νερό, το λίπος, τις πρωτεΐνες, τα σάκχαρα και τα άλατα.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Το γάλα από θρεπτική άποψη είναι μια πλήρης και άριστη τροφή. Αρκεί να σκεφθεί κανείς ότι η φύση το προόρισε σαν η μοναδική τροφή κατά την πρώτη περίοδο της ζωής του ανθρώπου και πολλών άλλων θηλαστικών. Το γάλα αποτελεί τροφή πλήρης, γιατί περιέχει περισσότερα θρεπτικά συστατικά σε καλή αναλογία και σε μορφή αφομοιώσιμη. Πρωτεΐνες, Ασβέστιο (Ca), Φώσφορος (P), Μαγνήσιο (Mg), Ψευδάργυρο (Zn), Νάτριο (Na), Κάλιο (K), Βιταμίνες C, B1, B2, B, B12, A.

Η κατανάλωση ενός λίτρου γάλακτος την ημέρα καλύπτει στα παιδιά το 40% των αναγκών τους σε ενέργεια, το 70% των αναγκών τους σε πρωτεΐνες και το 100% των αναγκών τους σε ασβέστιο και φώσφορο. Επίσης οι ανάγκες του οργανισμού σε βιταμίνες καλύπτονται σε ποσοστό που κυμαίνεται από 5% έως 100% ανάλογα με τη βιταμίνη.

Το γάλα αποτελεί τροφή με μεγάλη βιολογική αξία για τον άνθρωπο και παίζει σημαντικό ρόλο στη σύγχρονη διατροφή. Είναι το τρόφιμο που πρέπει να υπάρχει καθημερινά στο πρωινό του γεύμα.

Διότι είναι το μοναδικό τρόφιμο που προσφέρει στον ανθρώπινο οργανισμό τέτοια ισόρροπη και αφομοιώσιμη ομάδα θρεπτικών συστατικών.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Παστερίωση γάλακτος-Τυποποίηση-Ομογενοποίηση - Συσκευασία

Παστερίωση γάλακτος

Παστερίωση είναι η ήπια ή θερμική επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται το γάλα, ώστε να καταστραφούν όλοι οι παθογόνοι μικροοργανισμοί οι οποίοι είναι επικίνδυνοι για την υγεία των ανθρώπων. Επιπλέον, εκτός από τους επικίνδυνους μικροοργανισμούς μειώνεται και ο αριθμός των μη παθογόνων και έτσι μεγαλώνει ο χρόνος συντήρησης του γάλακτος.

Η παστερίωση γίνεται με θέρμανση στους 72° C για 15 δευτερόλεπτα, ψύχεται αμέσως μετά την παστερίωση στους 4° C. Κατά την παστερίωση το γάλα περνάει από ορισμένα βασικά μηχανήματα (εναλλακτικής θερμότητας, φυγοκεντρικό διαχωριστήρα και ομογενοποιό) με την ακόλουθη σειρά (σχ. 1).

α) Το νωπό γάλα από τη δεξαμενή αποθήκευσης οδηγείται στο δοχείο σταθερής στάθμης (διατηρεί τη ροή του γάλακτος και διαμέσου του ρυθμιστή της ροής μεταφέρεται στο τμήμα του παστεριωτήρα (εναλλακτικής θερμότητας) (σχ. 3, 4).

Προθερμαίνεται με ανάκτηση θερμότητας, δηλαδή το νωπό γάλα θερμαίνεται από το ζεστό παστεριωμένο γάλα που κυκλοφορεί από την άλλη πλευρά της πλάκας.

β) Έξοδος στους 40-45° C και είσοδος στο φυγοκεντρικό διαχωριστήρα για καθαρισμό - τυποποίηση.

Το γάλα τυποποιείται με φυγοκεντρικό διαχωριστήρα - τυποποιητή στα διάφορα είδη του (άπαχο, ελαφρύ, πλήρες).

Η είσοδος στον εναλλάκτη (παστεριωτήρα) και περαιτέρω θέρμανση στους 63-68° C.

γ) Έξοδος από τον παστεριωτή και είσοδος στον ομογενοποιό. Ομογενοποιητές είναι ειδικές συσκευές όπου το γάλα αναγκάζεται να περάσει με πίεση από στενές σχισμές, ενώ τα λιπόσφαιρα που περιέχει σπάζουν σε πολλά μικρότερα (σχ. 2).

Επομένως η ομογενοποίηση έχει σα σκοπό να σπάσει και να διασπείρει τα λιπόσφαιρα σε σωματίδια με διάμετρο μικρότερη των 2 μ., ώστε να παραμένουν αιωρούμενα και να μην ανεβαίνουν στην επιφάνεια και να σχηματίζεται κορυφή.

Με την ομογενοποίηση και τη διάσπαση των λιποσφαιρίων σε πολύ μικρότερα σωματίδια το ομογενοποιημένο γάλα είναι πιο εύγευστο και εύπευτο.

δ) Η είσοδος στον εναλλάκτη και παστερίωση στους 78° C.

ε) Αφού το γάλα φθάσει στην τελική θερμοκρασία παστερίωσης, εισέρχεται στο σωλήνα παραμονής, του οποίου το μήκος και η διάμετρος είναι τέτοια, ώστε να παραμένει σ' αυτόν για 15 λεπτά στη θερμοκρασία 7.

στ) Πρόψυξη με ανάκτηση

ζ) Ψύξη με παγωμένο νερό (3-4° C) ώστε να αυξηθεί ο χρόνος διατήρησής του.

η) Έξοδος και αποθήκευση στις δεξαμενές παστεριωμένου γάλακτος ανάλογα με το είδος του (πλήρες, ελαφρύ, σοκολατούχο).

θ) Μηχανές συσκευασίας παστεριωμένου γάλακτος.

Το γάλα οδηγείται από τις δεξαμενές παστερίωσης στις μηχανές συσκευασίας όπου έχουμε δύο γραμμές εμφιάλωσης σε χάρτινες συσκευασίες του 1 lit, ½ lit και μια γραμμή εμφιάλωσης σε πλαστικές φιάλες χωρητικότητας 450 gr. Η δυναμικότητα κάθε γραμμής συσκευασίας είναι 3 τόνοι / ώρα. Η διάρκεια συντήρησης του εμφιαλωμένου γάλακτος είναι 4 ημέρες με την προϋπόθεση να διατηρείται υπό ψύξη.*

* Ποιότητα Γάλακτος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Χρήστος Κεχαγιάς Ph.D, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, 1997.

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ ΣΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

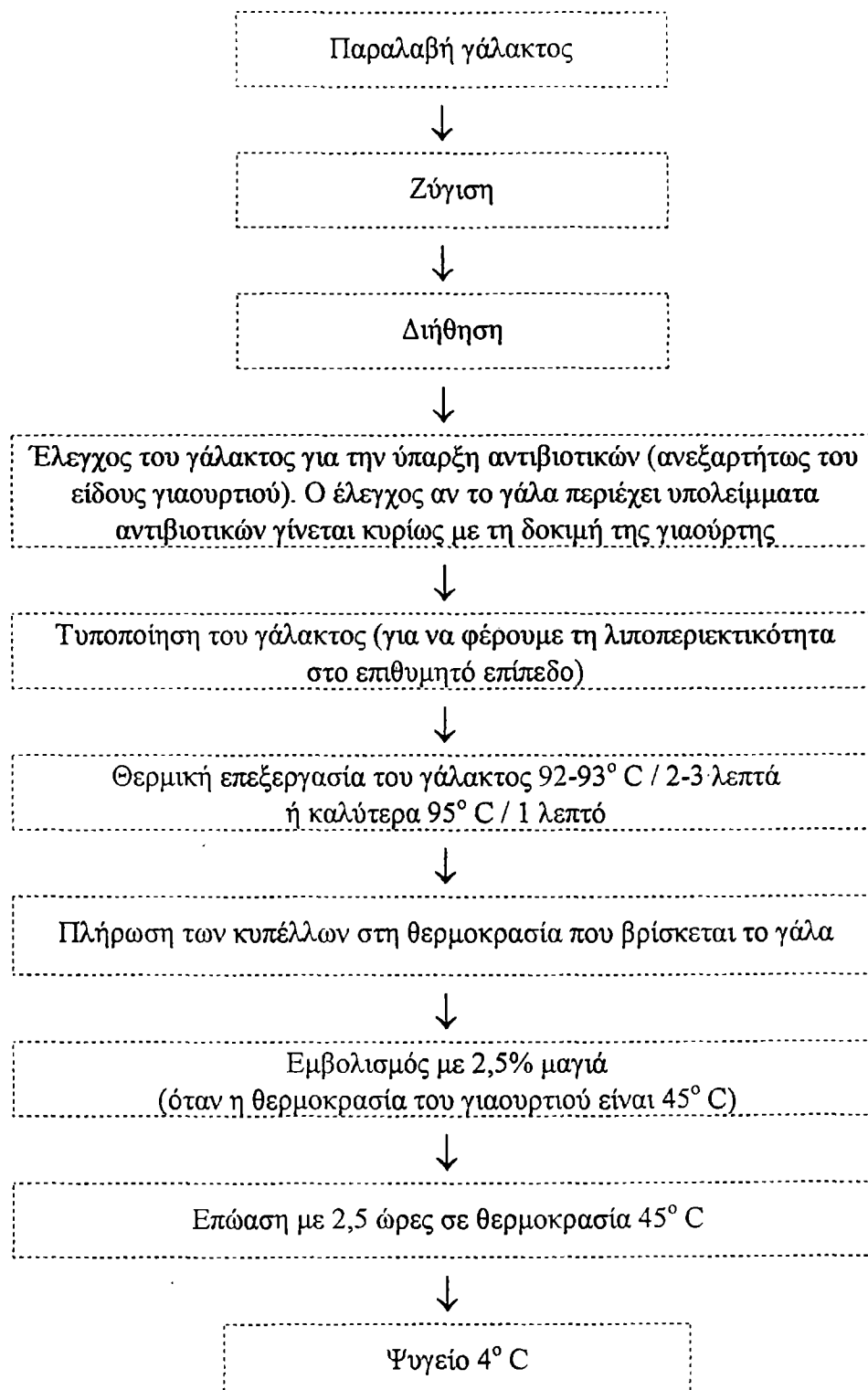
Είναι γενικά αποδεκτό ότι το παστεριωμένο γάλα έχει την ίδια θρεπτική αξία με το νωπό, διότι έχει όλα τα κύρια συστατικά του φρέσκου αγελαδινού γάλακτος. Λίπος 3,5%, Πρωτεΐνες 3,5%, Άλατα 0,8%, Υδατάνθρακες 4,8%.

Αμέσως μετά την παστερίωση έχει άρωμα ελαφρά βρασμένου γάλακτος που εξαφανίζεται στο ψυγείο.

Συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι η παστερίωση είναι ο καλύτερος τρόπος διατήρησης, του φρέσκου γάλακτος, αφού καταστρέφει τα παθογόνα που περιέχονται σ' αυτό.

Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

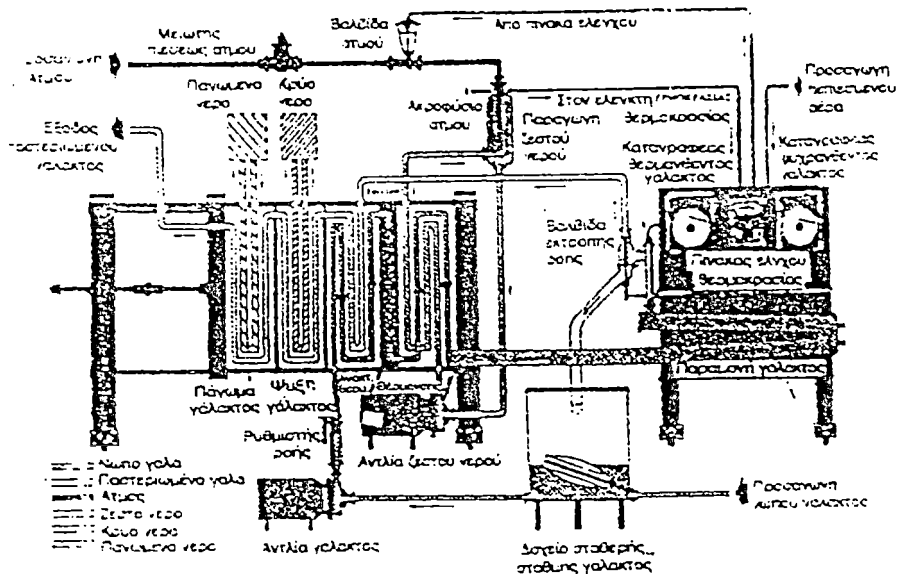
(σχηματική απεικόνιση)



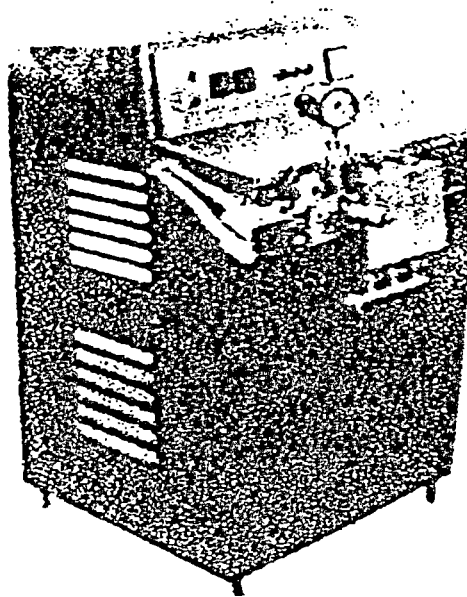
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ"

Τα προϊόντα τα οποία παράγει στο εργοστάσιο επεξεργασίας του το ΣΥΝ.Π.Ε. "ΠΡΩΤΟ" είναι τα ακόλουθα:

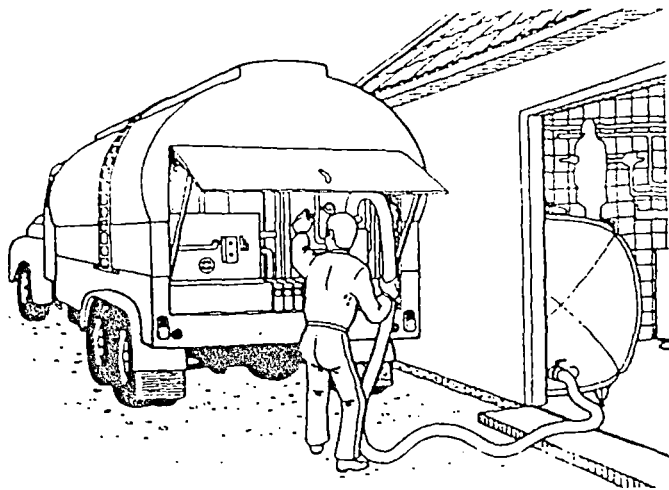
1. Πλήρες 3,5% σε χάρτινη συσκευασία του 1 lit και ½ lit
2. Ελαφρύ 1,5% σε χάρτινη συσκευασία του ½ lit
3. Πλήρες 3,5% σε πλαστικές φιάλες του ½ lit
4. Σοκολατούχο γάλα σε χάρτινη συσκευασία 450 gr
5. Πλήρες γάλα χύμα
6. Γιαούρτι παραδοσιακό σε πλαστικά κεσεδάκια 224 gr
7. Σαντιγί λίπος 40%



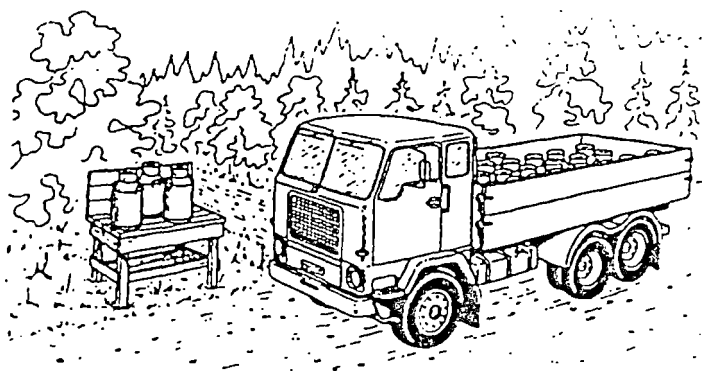
Σχ. 1. Διάγραμμα ροής σε παστεριώσεως γάλακτος (μέθοδος υψηλής θερμοκρασίας - βραχέως χρόνου: H.T.S.T)



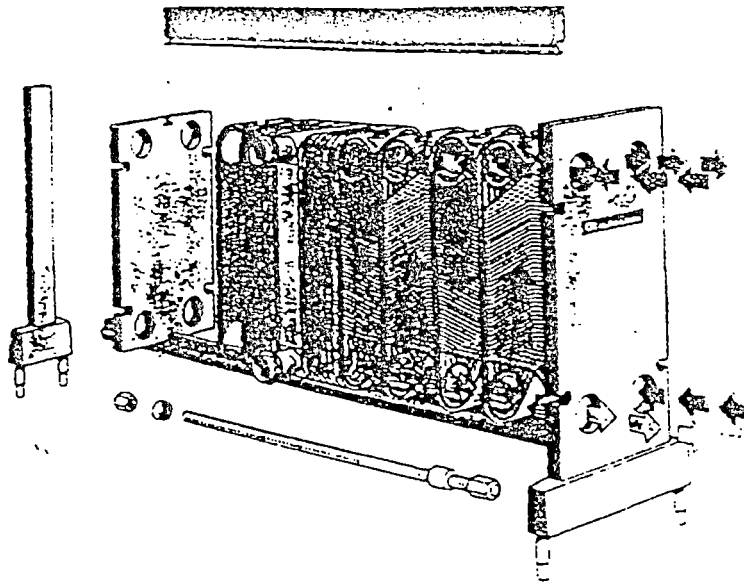
Σχ. 2. Ομογενοποιός



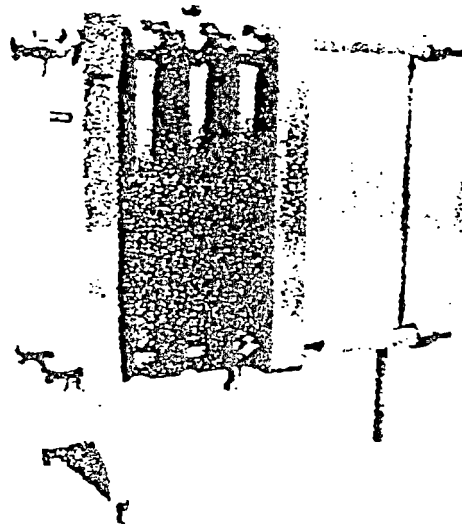
Σχ. 5. Παραλαβή γάλακτος από βυτιοφόρο αυτοκίνητο



Σχ. 6. Παραλαβή γάλακτος σε γαλακτοδοχεία



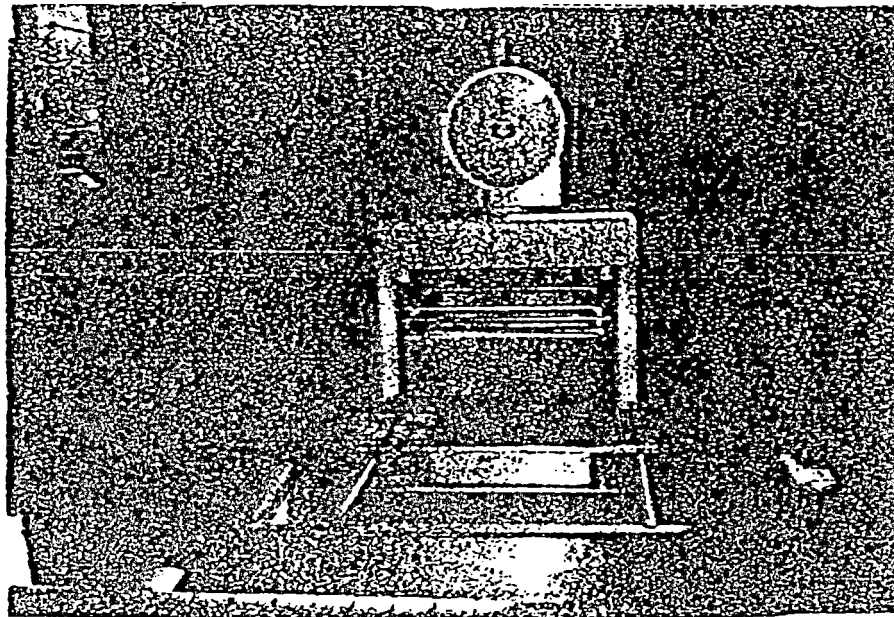
Σχ. 3. Παστεριωτής



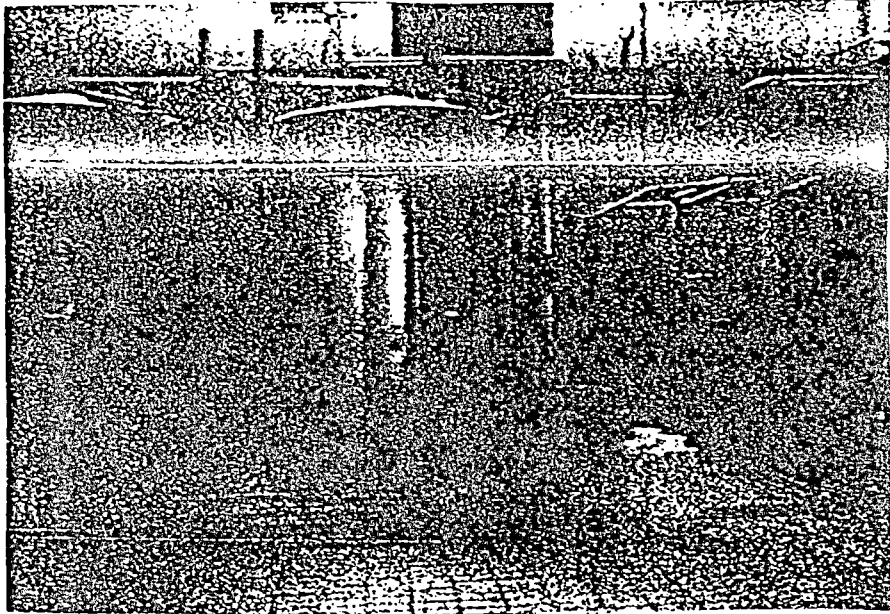
Σχ. 4. Πλακοειδής εναλλάκτης θερμότητας



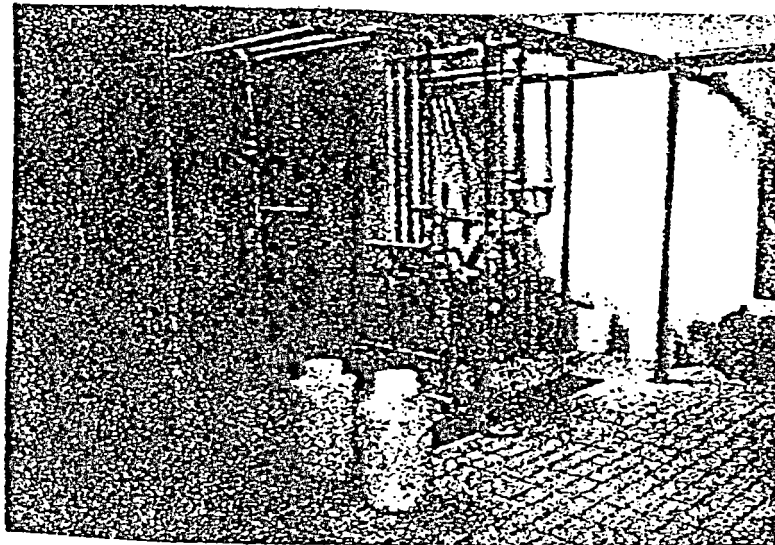
Σχ. 7. Παραλαβή γάλακτος σε γαλακτοδοχεία και μεταφορά του στη δεξαμενή προσαρμοσμένη σε πλάστιγγα



Σχ. 8. Πλάστιγγα με προσαρμοσμένη για το ζύγισμα του γάλακτος



Σχ. 9. Δεξαμενές υπό ψύξη αποθήκευσης του γάλακτος



Σχ. 10. Χώρος παστερίωσης
α) Δοχείο σταθερής στάθμης του γάλακτος
β) Παστερίωση (εναλλακτικής θερμότητας)
γ) Φυγοκεντρικός διαχωριστήρας

ΠΑΣΤΕΡ ΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ▶

Ζαζα ΦΡΕΣΚΟ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ

"Πρῶτο"

1/2 ΛΙΤΡΟ
ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ



"Πρῶτο"
Ζαζα
ΦΡΕΣΚΟ

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ
ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ
ΛΙΠΑΡΑ 3,5 %

Είναι φρέσκο γιατί είναι ντόπιο

Το συνεταιριστικό εργοστάσιο γάλακτος «ΠΡΩΤΟ» ένα ακόμη βήμα μπροστά στο φρέσκο γάλα.

Μονο εμείς έχουμε την δυνατότητα για φρέσκο γάλα κατ' ευθείαν από τον παραγωγό.

Οι συνεταιρισμένοι αγελαδοτρόφοι μας με 3000 αγελάδες φέρνουν για σας κάθε πρωί το γάλα φρέσκο.

Στο εργοστάσιο γάλακτος «ΠΡΩΤΟ» το φρέσκο γάλα συσκευάζεται με τις πιο σύγχρονες

προδιαγραφές σε νέα σύγχρονη χαρτινή συσκευασία.

Το «ΠΡΩΤΟ» έχει οργανωμένο και γρήγορο δίκτυο διανομής για να έχετε φρέσκο γάλα στην ώρα σας.

«ΠΡΩΤΟ»
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ
ΠΕΡ. ΠΑΤΡΩΝ ΣΠΕ
Εγλυκοδα - Πατρών
Τηλ. Πωλήσεων
64 11 78
64 11 44



◀ ΠΑΣΤΕΡ. ΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ

Ζαζα ΦΡΕΣΚΟ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ

102D

"ΠΡΩΤΟ"

1/2 ΛΙΤΡΟ
ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

VARIOPAK®

"ΠΡΩΤΟ"

Ζαζα

ΦΡΕΣΚΟ

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ
ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ
ΛΙΠΑΡΑ 3,5 %

"ΠΡΩΤΟ"

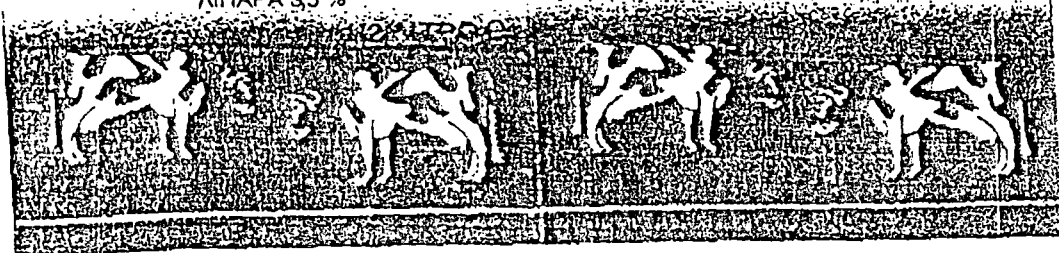
Ζαζα ΦΡΕΣΚΟ

Το φρέσκο
παστεριωμένο γάλα
είναι πλήρης υγιεινή
τροφή γιατί περιέχει
υδατάνθρακες,
πρωτεΐνες, ανόργανα
άλατα (ασβέστιο,
φώσφορο κλπ.)
ΛΙΠΑΡΑ 3,5 % και
βιταμίνες (Α, Β6, Β12,
C κλπ.).

Το ομογεντοποιημένο
γάλα «ΠΡΩΤΟ» έχει
πλούσια γεύση και
είναι πιο εύπεπτο.

Ομογενοποίηση είναι
η ομοιόμορφη
κατανομή των λιπαρών
σε όλο το γάλα, έτσι
ώστε η κρέμα να μην
συγκεντρώνεται στο
πάνω μέρος.

Το «ΠΡΩΤΟ» είναι
ακόμη καλύτερο στην
χαρτινή συσκευασία
είναι πιο υγιεινό, πιο
πρακτικό, προστατεύει
την φρεσκάδα και τις
βιταμίνες.



1 32-99

◀ ΠΑΣΤΕΡ. ΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ

Ζαχα ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΦΡΥ
ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ

1030

"ΠΡΩΤΟ"

1/2 ΛΙΤΡΟΥ
ΛΙΠΑΡΑ 1,5%

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

"ΠΡΩΤΟ"

Ζαχα

**ΦΡΕΣΚΟ
ΕΛΑΦΡΥ**

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ
ΛΙΠΑΡΑ 1,5%

VARIOPAK®

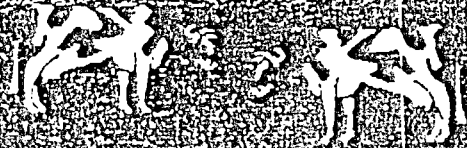
"ΠΡΩΤΟ"

Ζαχα
**ΦΡΕΣΚΟ
ΕΛΑΦΡΥ**

Το φρέσκο γάλα
ελαφρύ «ΠΡΩΤΟ»
με λιπαρά 1,5%
έχει πλήρη θρεπτικό
συστατικό, με πάρα
πολλές πρωτεΐνες
και βιταμίνες.

Το γάλα φρέσκο
«ΠΡΩΤΟ» είναι
νόστιμο, εύπεπτο,
υγιεινό για σας
που το προτιμάτε
με λίγα λιπαρά.

ΠΑΥΡΕΣ (100 GR)	ΕΛΑΦΡΥ
Λιπαρά	3,5
Πρωτεΐνες	3,5
Λακτόζη	4,8
Ασβέστιο	132
Καλσίωμα	91
Θερμίδες	65
Βιταμίνες	Ε, Β1, Β2, Β12

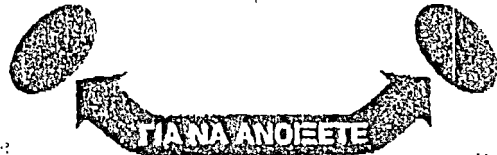


1/2 ΛΙΤΡΟΥ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Ζαίρα ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΦΥ
ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ

"ΠΡΩΤΟ"

1/2 ΛΙΤΡΟΥ
ΛΙΠΑΡΑ 1,5%
ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ



"ΠΡΩΤΟ"

Ζαίρα
**ΦΡΕΣΚΟ
ΕΛΑΦΥ**

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ
ΛΙΠΑΡΑ 1,5%

"ΠΡΩΤΟ"

Ζαίρα
**ΦΡΕΣΚΟ
ΕΛΑΦΥ**

Οι συνεταιρισμένοι αγελαδοτρόφοι κάθε βέρα φέρνουν κοντά σας το φρέσκο γάλα ελαφρύ από τις 3.000 αγελάδες του συνεταιρισμού «ΠΡΩΤΟ». Τώρα ξέρετε ότι μόνο εμείς μπορούμε να εμψέξουμε ΠΡΩΤΟΙ κάθε πρωί, κάθε μέρα πιο φρέσκοι και ελαφρότεροι, με 1,5 ΛΙΠΑΡΑ και 48 θερμίδες στα 100 GR. Παστεριωμένο και ομογενοποιημένο φρέσκο ελαφρύ «ΠΡΩΤΟ» ακόμη πιο γενετικό, ευπεπτό και υγιεινό.

* Στην σύγχρονη νέα χαρτινή συσκευασία, πιο πρακτική και υγιεινή με τέλεια επεξεργασία για να έρχεται πάντα φρέσκο κοντά σας.

«ΠΡΩΤΟ» ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ
ΠΕΡ. ΠΑΤΡΩΝ ΣΠΕ
Εγλυκάδα Πατρών

Τη. Πωλήσεων
Τηλ. 54 11 78
54 11 44

Επ.
07.02.78
C.E.E.



1/2 ΛΙΤΡΟΥ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

ΠΑΣΤΕΡ ΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ

"Πρώτο"

είναι
φρέσκο θέλει
υγιεινό

chocolino



CHOCOLINO Πίνεις γεύση

Το CHOCOLINO είναι γάλα φρέσκο με κακάο. Είναι παστεριωμένο και αποβουτυρωμένο CHOCOLINO με λίγα λιπαρά και παρά πολλά θρεπτικά συστατικά (ασβέστιο, πρωτεΐνες, βιταμίνες). CHOCOLINO σε χαρτινή συσκευασία.

υγιεινή πρακτική για σίγουρη καθημερινή φρεσκάδα
Σύνθεση: φρέσκο γάλα παστεριωμένο αποβουτυρωμένο κακάο 1,5%. Ζάχαρη 6%. σταθεροποιητής (E407) 0,05%.



"Πρώτο"

ΚΑΘ. ΒΑΡΟΣ 150 GR

ΑΝΑΚΙΝΗΣΕΤΕ ΠΡΙΝ ΑΝΟΪΕΤΕ

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

◀ ΠΑΣΤΕΡ. ΑΝΑΛΩΣΗ ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ

104B

"ΠΡΩΤΟ"

ΕΙΝΑΙ
ΦΡΕΣΚΟ ΘΕΛΕΙ
ΠΡΩΤΟ

**choco
milk**

VARIOPAK[®]

**CHOCOLINO φρέσκο και
« ΠΡΩΤΟ » γιατί είναι γνόπιο**

"ΠΡΩΤΟ"

Οι συνεταιρισμένοι
αγελοδοτρώφοι κάθε μερο
φέρνουν κοντό σας το
φρέσκο γάλο από τις
3.000 αγελάδες του
συνεταιρισμού «ΠΡΩΤΟ».
Τωρα ξέρετε ότι μόνο εμεις
μπορούμε να εμίσστε
ΠΡΩΤΟΙ κάθε πρωί, κάθε
μέρο πιο φρέσκοι.

«ΠΡΩΤΟ» ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ
ΠΕΡ. ΠΑΤΡΩΝ ΣΠΕ
Εγλυκόδο - Πατρών
Τμ. Πωλησεων
Τηλ: 64 11 78
64 11 44

ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
MILK WITH COCOA

ΑΝΑΚΙΝΩΣΤΕ
ΠΡΙΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ
ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΣΤΙΣΟΤΥΡΩΜΕΝΟ
ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βογιατζόγλου Ευάγγελος (1994), Γαλακτοκομικά θέματα, Αθήνα.
2. Γαλακτοκομία I - Τεχνολογία του γάλακτος (1983), εκδόσεις ΑΦΩΝ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ, Θεσσαλονίκη.
3. Γαλακτοκομία II - Τεχνολογία των προϊόντων του γάλακτος (1983), εκδόσεις ΑΦΩΝ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ, Θεσσαλονίκη.
4. Εγκυκλοπαίδεια ΜΠΡΙΤΑΝΙΚΑ Ν16ο ΠΑΠΥΡΟΣ ΛΑΡΟΥΣ, Δημοτική Βιβλιοθήκη Πατρών 9, 10.
5. Ζαρμπούτης Β. Γιάννης (1994), Γαλακτοκομία, Γεωπόνος, εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα, σελ. 28, 29, 39-41, 55-65, 77-83.
6. Ζεφυρίδης Γρηγόριος (1996), Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος, Θεσσαλονίκη.
7. ICAP (1995), Γαλακτοκομικά, Αθήνα.
8. ICAP (1997), Γαλακτοκομικά προϊόντα, Αθήνα.
9. ICAP (1999), Γαλακτοκομικά προϊόντα, Αθήνα.
10. ICAP (1999), Γαλακτοκομικά προϊόντα, (338.47637) Γαλλία.
11. ΙΣΕΜ (1995), Σύγχρονη θεώρηση του συνεταιριστικού θεσμού στην Ελλάδα, Αθήνα.
12. Κεχαγιάς Χρήστος (1997), Ποιότητα γάλακτος γαλακτοκομικών προϊόντων, Ph.D εκδόσεις "ΙΩΝ", Αθήνα.
13. Κυριακόπουλος Παναγιώτης (1984), Βιομηχανίες γάλακτος και προϊόντων γάλακτος, Αθήνα.
14. Laidlaw Alexander (1994), Οι Συνεταιρισμοί το έτος 2000, Αθήνα.
15. Ντέλης Δημήτρης (1988), Ο κλάδος της παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στην Ελλάδα, Αθήνα.
16. Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του, 2^η έκδοση, εκδοτικός οίκος ΑΦΩΝ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ, Θεσσαλονίκη, Αντώνη Ι. Μαντή.