



- Πως μπορεί να γίνει μοχλός ανάπτυξης και να αντιστραφεί η φθίνουσα πορεία της Ελληνικής αγελαδοτροφίας

Του Ανδρέα Γεωργούδη, Καθηγητή Πανεπιστημίου – τ. Πρόεδρου του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος και Κρέατος

Η επιτυχία του brand 'Greek Yogurt' δεν αντανακλά και στην Ελληνική Κτηνοτροφία και κυρίως στην αγελαδοτροφία. Απεναντίας η χρήση εισαγόμενου συμπυκνωμένου γάλακτος από τις γαλακτοβιομηχανίες για την παρασκευή γιαουρτιού αυξάνει τις εισαγωγές, περιορίζει τις ανάγκες σε εγχώριο γάλα και μεταφέρει κέρδη στους ξένους παραγωγούς. Τελικό αποτέλεσμα η συρρίκνωση της αγελαδοτροφίας αν και η συρρίκνωση του κλάδου οφείλεται και σε άλλους παράγοντες.

Αξίζει να αναφερθούμε σχετικά στη δικαστική διαμάχη μιας Ελληνικής και μιας Αμερικανικής επιχείρησης που αφορούσε την νόμιμη ή μη χρησιμοποίηση από την αμερικανική εταιρεία της εμπορικής ονομασίας “ελληνικό γιαούρτι” στα προϊόντα της στην αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου.

Το σημαντικότερο ζήτημα για το Αγγλικό Δικαστήριο ήταν η αναζήτηση-απόδειξη ότι η χρησιμοποίηση της φράσης “ελληνικό γιαούρτι” ως εμπορικής ονομασίας υποδηλώνει ένα συγκεκριμένο και διακριτό τύπο γιαουρτιού που παρασκευάζεται στην Ελλάδα με ένα συγκεκριμένο τρόπο και ότι η χρήση της ονομασίας αυτής από άλλους παρασκευαστές, των οποίων τα παρεμφερή προϊόντα δεν παρασκευάζονται στην Ελλάδα, αποτελεί παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού, και γι αυτό τον λόγο αποτελεί περίπτωση υφαρπαγής της φήμης του προϊόντος.

Ο Άγγλος δικαστής για να μπορέσει να έχει τα απαραίτητα στοιχεία για να αποφανθεί διέταξε έρευνα από ανεξάρτητο φορέα στο καταναλωτικό κοινό και μετά την μελέτη των αποτελεσμάτων κατέληξε στο συμπέρασμα ότι, υπάρχει μία καθαρή πλειοψηφία που πιστεύει ότι το γιαούρτι υπό την ονομασία “Greek yogurt” παρασκευάζεται στην Ελλάδα. Επίσης ότι ένα μεγάλο μερίδιο αυτού του καταναλωτικού κοινού που το αγοράζει το θεωρεί ένα ξεχωριστό και ιδιαίτερο προϊόν.

Ο Δικαστής προχωρώντας το σκεπτικό του θεώρησε ότι η χρήση από τρίτους της εμπορικής ονομασίας “Greek yogurt” για γιαούρτι που δεν παρασκευάζεται στην Ελλάδα αποτελεί διαστρέβλωση και κατά συνέπεια δημιουργεί ζημιά στον χρήστη της ονομασίας που πληροί όλες τις προϋποθέσεις σύμφωνα με τις οποίες χτίστηκε η καλή φήμη της ονομασίας του προϊόντος.

Είναι φανερό, πως η ευνοϊκή αυτή απόφαση, σε τελευταία ανάλυση, για όλες τις ελληνικές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις που εξαγουν ή προγραμματίζουν να τοποθετηθούν στις ξένες αγορές, δεν είχε ως αποτέλεσμα τη συστηματική και επίμονη προσπάθεια των επιχειρήσεων και της πολιτείας, για τη σύνδεση του προϊόντος με την Ελλάδα, την Ελληνική παραγωγή και παράδοση και τον κόπο του Έλληνα αγελαδοτρόφου. Απεναντίας δεν έγινε καμία προσπάθεια κατοχύρωσης της αλυσίδας παραγωγής και επεξεργασίας (από τον παραγωγό μέχρι τη βιομηχανία) ενώ αντίθετα μόνιμη επιδίωξη ήταν η αναζήτηση της φθηνότερης πρώτης ύλης στη διεθνή αγορά.

Δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε πως η παραγωγή γιαουρτιού από Ελληνικές αποκλειστικά πρώτες ύλες, θα προσθέσει στην ποσότητα που παράγεται στην Ελλάδα 200.000 τόνους γάλακτος περίπου. Η ποσότητα αυτή αντιστοιχεί σε εισόδημα 95 έως 105 εκατομμυρίων στην Ελληνική αγελαδοτροφία. Θα απαιτηθούν επιπλέον 15 έως 20.000 αγελάδες από τις οποίες οι 8.000 χιλιάδες περίπου θα μπορούν να δώσουν 6.500 διασταυρωμένα μοσχάρια με κρεοπαραγωγικές φυλές προσθέτοντας 1.600.000 έως 1.800.000 χγρ βόειου κρέατος ετησίως στην ελλειμματική ελληνική κρεοπαραγωγή. Το ποσό αυτό αντιστοιχεί σε επιπλέον ετήσιο εισόδημα 7 εκατομμυρίων ευρώ για τους αγελαδοτρόφους ή παχυντές.

Το γάλα που παράγει σήμερα η Ελληνική γαλακτοπαραγωγική αγελαδοτροφία είναι προϊόν το οποίο, όταν καταναλίσκεται ως παστεριωμένο ή μετά από υψηλή θερμική επεξεργασία

έχει πολύ μικρή προστιθέμενη αξία. Με τη μορφή αυτή όμως καταναλίσκεται το 70% περίπου της παραγόμενης ποσότητας ενώ το υπόλοιπο 30% κυρίως μετά από επεξεργασία για παραγωγή τυριών και γιαουρτιού-επιδορπίων. Η τεχνολογία επεξεργασίας σε μορφή τυριών και επιδορπίων έχει πολλές εναλλακτικές δυνατότητες, όμως γενικά ισχύει ο κανόνας πως 4 κιλά περίπου γάλακτος δίνουν ένα κιλό τυρί ενώ 1 κιλό γιαουρτιού παράγεται από 1 περίπου κιλό γάλακτος. Αν λάβουμε υπόψη πως το γιαούρτι παρασκευάζεται γρήγορα, διατηρείται για ένα μήνα περίπου και πωλείται σε τιμή πολλαπλάσια της τιμής της πρώτης ύλης, είναι εύκολο να γίνει κατανοητό πως η αύξηση της παραγωγής γάλακτος για την παραγωγή γιαουρτιού ως στόχου της ελληνικής αγελαδοτροφίας θα ωφελήσει ουσιαστικά τον κλάδο.

Στην περίπτωση όμως αυτή (δηλαδή αύξηση της παραγωγής γιαουρτιού χωρίς ή με μερική μείωση της παραγωγής παστεριωμένου) η παραγωγή εγχώριου γάλακτος θα μπορέσει να αυξηθεί ακόμη περισσότερο.

Θα πρέπει όμως να απαντηθούν δύο ερωτήματα:

Πρώτον, μπορεί η Ελληνική αγελαδοτροφία να αναπτυχθεί περαιτέρω γύρω από την παραγωγή γάλακτος για την παρασκευή γιαουρτιού και σε ποιο βαθμό και δεύτερον αν μπορεί η Ελληνική βιομηχανία να επεξεργαστεί και να διαθέσει την παραγόμενη ποσότητα και με ποιες προϋποθέσεις.

Η αύξηση της παραγωγής είναι δυνατή γρήγορα με την προϋπόθεση ότι θα λυθούν για προβλήματα χρηματοδότησης και διαχείρισης των κτηνοτροφικών μονάδων.

Η δυνατότητα διάθεσης του επιπλέον γιαουρτιού θα απαντηθεί από τη βιομηχανία αλλά φαίνεται πως είναι στόχος εφικτός, λαμβανομένης υπόψη της δυναμικής του προϊόντος στην Ελληνική και στις διεθνείς αγορές

Είναι προφανές πως σε αυτή την κατεύθυνση πρέπει άμεσα να στραφούμε ώστε το τεράστιο όνομα Ελληνικό γιαούρτι να γίνει μοχλός ανάπτυξης και να αντιστραφεί η φθίνουσα πορεία της Ελληνικής αγελαδοτροφίας.

Αγροτική έκφραση  
[www.agroekfrasi.gr](http://www.agroekfrasi.gr)