



## ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ ΕΡΓΟΥ

**Say cheese! Balkan cheese**

**ΦΟΡΕΑΣ:** ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





### ΠΑΡΑΔΟΤΕΑ ΔΡΑΣΕΩΝ

1. Μία κοινή εργασία δημιουργίας και παρουσίασης των δρόμων τυριού στις περιοχές των τριών ελληνικών ΟΤΔ
2. Μία εργασία έρευνας και τεκμηρίωσης για τις περιοχές των τριών ελληνικών ΟΤΔ
3. Μία κοινή στρατηγική marketing

#### Ομάδα Έργου

**Δρ. Γεωργία Κουτουζίδου**, Γεωργοοικονομολόγος  
**Χριστίνα – Ελένη Γιατρά**, Γεωργοοικονομολόγος  
**Δημήτριος Σκόρδος**, Οικονομολόγος – MSc Αγροτικής Οικονομίας

**Περιεχόμενα**

<b>Κεφάλαιο 1. Εισαγωγή .....</b>	<b>1</b>
<b>Κεφάλαιο 2. Ποιμενική παραγωγή, παραδοσιακή τυροκομία και δυνατότητες αξιοποίησης – Το υπόβαθρο .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Υπόβαθρο – Τεκμηρίωση .....</b>	<b>2</b>
2.1.1. Η σημασία της παραδοσιακής τυροκομίας .....	2
2.1.2. Οικονομικότητα αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και τυροκομία .....	9
<b>2.2. Παραδοσιακή τυροκομία στην Πελοπόννησο και άλλες δραστηριότητες .....</b>	<b>10</b>
2.2.1. Ανατολική Πελοπόννησος .....	11
2.2.2. Περιφερειακή Ενότητα Αχαΐας .....	14
2.2.3. Περιφερειακή Ενότητα Ηλείας .....	16
2.2.4. Οικονομικότητα εκτατικής κτηνοτροφίας στην Πελοπόννησο .....	18
<b>2.3. Επιτυχημένα παραδείγματα «Δρόμων Τυριού» .....</b>	<b>20</b>
<b>Κεφάλαιο 3. Μεθοδολογική προσέγγιση .....</b>	<b>28</b>
3.1. Πλαίσιο ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης .....	28
3.2. Σχεδιασμός ερωτηματολογίου – Δειγματοληψία – Συνθήκες έρευνας.....	28
<b>Κεφάλαιο 4. Πρόταση σχεδίου δράσης για την εγκαθίδρυση «Δρόμων του τυριού» στην Πελοπόννησο .....</b>	<b>31</b>
4.1. Κύρια ευρήματα της έρευνας στα τυροκομεία της Πελοποννήσου .....	31
4.2. Πρόταση δρόμων τυριού.....	32
4.3. Ανάλυση εμπλεκόμενων μερών (Stakeholder analysis) .....	34
4.4. Ανάλυση SWOT – «Δρόμοι του Τυριού» .....	38
4.5. Οδηγίες για τη δημιουργία ταυτότητας (brand) για τους δρόμους τυριού .....	47
4.5.1. Προοπτικές και απαιτούμενες ρυθμίσεις στο εσωτερικό περιβάλλον .....	47
4.5.2. Προοπτικές και απαιτούμενες ρυθμίσεις στο εξωτερικό περιβάλλον .....	51
4.6. Κύρια σημεία καμπάνιας προβολής – Πρόταση συγκεκριμένων δράσεων και πρόταση συνεργειών με άλλα δίκτυα.....	55
4.6.1. Αξιοποίηση παραδοσιακών τυροκομιών – Σαφής διασύνδεση με την πολιτιστική κληρονομιά .....	55
4.6.2. Καταγραφή των παραγωγικών πρακτικών και επιλογή αυτών με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραδοσιακή τυροκομία .....	56
4.6.3. Παραδοσιακές διαδρομές και αξιοποίηση τοπίων .....	57
4.6.4. Άλλα σημεία εστίασης του ενδιαφέροντος.....	58
<b>Παράρτημα 1. Συνοπτική καταγραφή της μεθοδολογικής προσέγγισης του Έργου .....</b>	<b>60</b>
<b>Παράρτημα 2. Ερωτηματολόγιο έρευνας .....</b>	<b>61</b>
<b>Παράρτημα 3. Φωτογραφικό υλικό.....</b>	<b>62</b>

## Κεφάλαιο 1. Εισαγωγή

Το παρόν αποτελεί παραδοτέο της παροχή υπηρεσιών που αφορούν τη δημιουργία δρόμων τυριού και την εκπόνηση στρατηγικής marketing στο πλαίσιο υλοποίησης του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας με τίτλο “Say cheese! Balkan cheese” του τοπικού προγράμματος LEADER/CLLD, υπομέτρο 19.3 του Μέτρου 19 του ΠΑΑ 2014-2020 μιας κοινής στρατηγικής marketing. Συγκεκριμένα στο πλαίσιο υλοποίησης των κοινών δράσεων «2.1 Γενική έρευνα και τεκμηρίωση των δρόμων τυριού, γαστρονομίας, φύσης και πολιτισμού», «2.2 Συλλογή και καταγραφή δεδομένων από κάθε περιοχή» και «2.3 Στρατηγική marketing για την προώθηση των βαλκανικών δρόμων τυριού» του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας με τίτλο “Say cheese! Balkan cheese” του τοπικού προγράμματος LEADER/CLLD, υπομέτρο 19.3 του Μέτρου 19 του ΠΑΑ 2014-2020, με Εθνική Συντονίστρια Ομάδα Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ) την Αναπτυξιακή Πάρνωνα και εταίρους τις ελληνικές ΟΤΔ Αχαΐα Α.Ε. Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρεία Ο.Τ.Α. και Αναπτυξιακή Ολυμπίας, ως αναθέτων φορέας της σύμβασης με ΑΔΑΜ:22ΣΥΜΝ011521125 2022-11-01, η εταιρεία με την επωνυμία «ΓΕΩΡΓΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΧΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ/ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ», ανέλαβε την παροχή υπηρεσιών που αφορούν τη δημιουργία δρόμων τυριού και την εκπόνηση στρατηγικής marketing στο πλαίσιο υλοποίησης των παραπάνω δράσεων.

Η διάρθρωση του παρόντος έχει ως εξής

- Το Κεφάλαιο 2 αντιστοιχεί στο Παραδοτέο 1 της Σύμβασης, με το οποίο παρουσιάζεται η υφιστάμενη κατάσταση στην τυροκομία στην περιοχή και τεκμηριώνεται η αναγκαιότητα αλλά και η σκοπιμότητα του εγχειρήματος δημιουργίας δρόμων του τυριού. Παρουσιάζονται δεδομένα που αφορούν στην οικονομική ανάλυση αλλά και στη διερεύνηση της βιωσιμότητας της παραδοσιακής τυροκομίας σε συνάρτηση με την κτηνοτροφική (ποιμενική) παραγωγή, καθώς και επιτυχημένα σχετικά παραδείγματα

- Τα Κεφάλαια 3 και 4 αντιστοιχούν στα Παραδοτέο 2 και 3 της Σύμβασης και αφορούν στην ανάπτυξη μεθοδολογικού πλαισίου έρευνας στα τυροκομεία των τριών περιοχών ΟΤΔ, στη διεξαγωγή της έρευνας και στην παρουσίαση των αποτελεσμάτων, με καταγραφή κριτηρίων για τη διαμόρφωση προτεινόμενων «Δρόμων του Τυριού» στην Πελοπόννησο. Παρουσιάζονται οι προτεινόμενες διαδρομές καθώς και οι απαραίτητες ρυθμίσεις στο εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον ώστε να καταστεί εφικτή η διαμόρφωσή τους. Επίσης, προτείνονται αρχές για τη διαμόρφωση στρατηγικής marketing.

## Κεφάλαιο 2. Ποιμενική παραγωγή, παραδοσιακή τυροκομία και δυνατότητες αξιοποίησης – Το υπόβαθρο

### 2.1 Υπόβαθρο – Τεκμηρίωση

#### 2.1.1. Η σημασία της παραδοσιακής τυροκομίας

Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντικά στοιχεία της διατροφής του ανθρώπου. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ειδικά, είναι δομικά στοιχεία της Μεσογειακής Διατροφής, καθώς συστήνεται η κατανάλωσή τους σε μέτριες ποσότητες. Στην διατροφή των Ελλήνων, το τυρί πάντοτε είχε ιδιαίτερη σημασία, η οποία ξεπερνά τον διατροφικό του ρόλο και επεκτείνεται ως δομικό στοιχεία της παράδοσης και της καθημερινής ζωής. Τα προϊόντα που σχετίζονται με την παράδοση, την κληρονομιά και τον πολιτισμό μιας περιοχής μπορούν να αποτελέσουν ευκαιρίες τοπικής ανάπτυξης ιδιαίτερα για μειονεκτικές και απομακρυσμένες περιοχές και το τυρί δεν θα μπορούσε να αποτελεί εξαίρεση.

Στην Ελλάδα η τυροκομία αποτελεί δυναμικό κλάδο της οικονομίας και αναφέρεται από πολλές ιστορικές πηγές ως μια από τις βασικότερες βιοτεχνικές δραστηριότητες. Ο κλάδος σημειώνει διαχρονικά σημαντική ανάπτυξη με την εισαγωγή καινοτομιών στην παραγωγική διαδικασία, τον εξοπλισμό και τη διάθεση, αποτελώντας δυναμική συνιστώσα του κλάδου των τροφίμων, χωρίς, όμως, να απεμπολήσει, στις περισσότερες περιπτώσεις τη διασύνδεσή του με την παράδοση. Η τυροκομική τεχνογνωσία είναι σημαντικό στοιχείο της Παραδοσιακής Οικολογικής Γνώσης (Traditional Ecological Knowledge – TEK) και συνήθως περνάει από γενιά σε γενιά. Η διασύνδεση αυτή αποτυπώνεται στον μεγάλο αριθμό τυριών που έχουν σήμερα πιστοποιηθεί ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στην Ελλάδα (23 τυριά συνολικά), εκ των οποίων η φέτα αποτελεί το χαρακτηριστικότερο και πιο αναγνωρίσιμο παράδειγμα, με πολύ σημαντική δυναμική στην ελληνική και διεθνή αγορά. Ειδικά το γάλα της ανοιξιάτικης και καλοκαιρινής περιόδου (όταν τα ζώα βόσκουν σε βοσκοτόπους με πλούσια βιοποικιλότητα) χρησιμοποιείται για την παραγωγή ποικιλίας τυριών καθώς και γιαουρτιού. Η αξιοποίηση και οι πωλήσεις αυτού του τυριού είναι οικονομικής σημασίας, αλλά αποτελούν επίσης σημαντικό μέρος της διατροφής της οικογένειας.

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 1

##### **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΓΝΩΣΗ ΚΑΙ ΆΥΛΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ**

**Η Παραδοσιακή Οικολογική Γνώση (TEK)** «...αποτελείται από το σώμα γνώσεων, πεποιθήσεων, παραδόσεων, πρακτικών, θεσμών και κοσμοθεωριών που αναπτύχθηκαν και συντηρήθηκαν από αυτόχθονες, αγροτικές και τοπικές κοινότητες σε αλληλεπίδραση με το βιοφυσικό τους περιβάλλον» (Gomez-Baggethun et al. , 2013). Η TEK περιλαμβάνει γνώση για το περιβάλλον που βασίζεται στην πρακτική και την εμπειρία και μεταδίδεται από γενιά σε γενιά (Ianni et al., 2015). Αυτό το σύνολο γνώσεων χρησιμοποιείται ενεργά στη διαβίωση των πληθυσμών που το εξέλιξαν. Σύμφωνα με την US Fish and Wildlife Service (2011), η TEK είναι ένα συσσωρευμένο σώμα γνώσης, πρακτικής και πεποιθήσεων που περιλαμβάνει οικολογία, πνευματικότητα, σχέσεις ανθρώπων και ζώων. Τα συγκεκριμένα στοιχεία της TEK περιλαμβάνουν βιοφυσικές παρατηρήσεις, πρακτικές διαχείρισης, θεσμούς, αξίες και πεποιθήσεις (Berkes 1999).

Η TEK μπορεί να παρέχει πληροφορίες για τη διαχείριση ειδών, οικοτόπων, οικοσυστημικών υπηρεσιών, προστατευόμενων περιοχών και ανθρωπογενών τοπίων. Αν και η TEK είναι συγκεκριμένη σε χωρικό πλαίσιο, καθώς αντικατοπτρίζει τις ιδιαίτερες συνθήκες μιας περιοχής, το σύνολο των γνώσεων που σχετίζονται με την εκτροφή ζώων και την παραδοσιακή τυροκομία έχει κάποια κοινά στοιχεία μεταξύ πολλών περιοχών, καθώς περιλαμβάνει διαχείριση λιβαδιών και γνώσεις για τη βλάστηση, γνώσεις για τον καιρό και το κλίμα, αλληλεπιδράσεις με την πανίδα, διαχείριση κοπαδιού (συμπεριλαμβανομένης της θεραπείας ασθενειών) (Fernández-Giménez et al. 2021). Ωστόσο, η TEK που σχετίζεται με την ποιμενική παραγωγή δεν είναι στατική, αλλά εξελίσσεται με την πάροδο του χρόνου μέσω της αλληλεπίδρασης ανθρώπων με νέες γνώσεις και περιοχές, ενώ επίσης η επιστημονική γνώση και οι τεχνολογίες μπορούν να συγχωνευθούν με την TEK για να σχηματίσουν νέα συστήματα γνώσης. Η ποιμενική παραγωγή και, σε συνάρτηση, η παραδοσιακή τυροκομία, δείχνουν πώς η καινοτομία και η νέα γνώση ενσωματώνονται στην παράδοση, παράγοντας έτσι «νέα» TEK.

Μια βιβλιογραφική έρευνα στην επιστημονική βάση SCOPUS αποκάλυψε μια μελέτη σχετική με την TEK στην άσκηση της μετακινούμενης κτηνοτροφίας στην Ισπανία (Oteros-Rozas et al., 2013). Μερικά από τα ευρήματά της εργασίας αυτής δείχνουν ότι οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι διαθέτουν σχετικά πλούσιο όγκο TEK, καθώς και ότι οι νεότεροι εξ' αυτών τείνουν να διαθέτουν πιο κατακερματισμένη TEK. Ανέφεραν 14 τύπους TEK που κατηγοριοποιήθηκαν σε πέντε τύπους (κινητικότητα, διαφοροποίηση, επιλογή, συγκέντρωση κοινών πόρων, πρόβλεψη).

Η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς – UNESCO 2003 είναι μια διεθνής σύμβαση που προέκυψε από τη διεθνή ανησυχία σχετικά με την έννοια της πολιτιστικής κληρονομιάς και ιδιαίτερα τις πολιτιστικές πτυχές της που έχουν καμία απτή, υλική διάσταση (π.χ. μουσική, χορός, γνώσεις και πρακτικές κ.λπ.). Σύμφωνα με τη «Σύμβαση για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς – UNESCO 2003», η **Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά** (Intangible Cultural Heritage – ICH) περιγράφει τις πρακτικές, τις αναπαραστάσεις, τις εκφράσεις, τις γνώσεις, τις δεξιότητες – καθώς και τα όργανα, τα αντικείμενα, τα τεχνουργήματα και τους πολιτιστικούς χώρους που συνδέονται με αυτά – τις κοινότητες, τις ομάδες και, σε ορισμένες περιπτώσεις, τα άτομα αναγνωρίζονται ως μέρος της πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Οι στόχοι της Σύμβασης είναι: (α) η διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. (β) ο σεβασμός της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς των ενδιαφερόμενων κοινοτήτων, ομάδων και ανθρώπων· (γ) την τοπική, εθνική και διεθνή συνείδηση για τη σημασία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς και την αμοιβαία εκτίμηση που πρέπει να φέρει· (δ) τη διεθνή συνεργασία και βοήθεια.

Η Σύμβαση αναγνωρίζει ως τομείς της ICH (α) προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας· β) παραστατικές τέχνες· (γ) κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις· (δ) γνώσεις και πρακτικές σχετικά με τη φύση και το σύμπαν. ε) παραδοσιακή χειροτεχνία. Η ICH μεταδίδεται από γενιά σε γενιά και αναδημιουργείται συνεχώς από κοινότητες και ομάδες. Η Ελλάδα επικύρωσε τη Σύμβαση με το Νόμο 3521 (ΦΕΚ 275 / Α / 22-12-2006). (ayla.culture.gr). Η Σύμβαση ορίζει τη λειτουργία φορέων και επιτροπών, σκοπός των οποίων είναι η υλοποίηση των γενικών σκοπών και επιμέρους στόχων που σχετίζονται με την ICH.

Η μετακινούμενη κτηνοτροφία, ως μορφή του ποιμενικού συστήματος παραγωγής, περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό πολιτισμικών χαρακτηριστικών που αποτελούν την TEK της, η οποία εγγράφηκε ως στοιχείο στον *Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΑΠΚ) το 2017*. Το στοιχείο περιλαμβάνει τη μετακίνηση κοπαδιών, χρήσεις γης, αξιοποίηση της εργασίας και του κεφαλαίου, προϊόντα, έθιμα και άλλα χαρακτηριστικά. Η «Μετακινούμενη Κτηνοτροφία, η εποχιακή οδήγηση ζώων κατά μήκος μεταναστευτικών διαδρομών στη Μεσόγειο και στις Άλπεις» εγγράφηκε στον *Αντιπροσωπευτικό*

*Κατάλογο της Αυλής Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας το 2019. Η εγγραφή ήταν αποτέλεσμα υποβολής φακέλου από κοινού από την Αυστρία, την Ελλάδα και την Ιταλία. Αυτό το στοιχείο περιλαμβάνει την ΤΕΚ που σχετίζεται με τη μετακινούμενη κτηνοτροφία στις τρεις χώρες και αναγνωρίζει ότι η μετακίνηση διαμορφώνει τις σχέσεις μεταξύ ανθρώπων, ζώων και οικοσυστημάτων. Η ΤΕΚ που αναφέρεται ρητά για αυτό το στοιχείο περιλαμβάνει κοινές τελετουργίες και κοινωνικές πρακτικές, φροντίδα και εκτροφή ζώων, διαχείριση γης, δασών και υδατικών πόρων και αντιμετώπιση φυσικών κινδύνων. Οι κτηνοτρόφοι έχουν εις βάθος γνώση του περιβάλλοντος, της οικολογικής ισορροπίας και της κλιματικής αλλαγής, καθώς η μετακινούμενη κτηνοτροφία είναι μια από τις πιο βιώσιμες και αποτελεσματικές μεθόδους κτηνοτροφίας. Διαθέτουν επίσης ειδικές δεξιότητες που σχετίζονται με την οικοτεχνία και την παραγωγή τροφίμων.*

Η πιστοποίηση και αξιοποίηση των προϊόντων της παραδοσιακής τυροκομίας, όπως και άλλων ιδιότυπων τοπικών προϊόντων, μπορεί να ενισχύσει τη βιωσιμότητα των τοπικών γεωργικών και κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων καθώς και των μεταποιητικών επιχειρήσεων. Επιπλέον, τέτοιου είδους προϊόντα μπορούν να συντελέσουν στη διαμόρφωση τοπικής γαστρονομικής ταυτότητας, να αποτελέσουν εργαλείο αξιοποίησης της τοπικής πολιτιστικής παράδοσης και της γενικότερης ανάδειξης του τόπου και κατά συνέπεια να αποτελέσουν στοιχείο προσέλκυσης επισκεπτών και τουριστών. Η πρόκληση για κάθε τοπική κοινωνία είναι να δημιουργήσει τη δική της ιδιαίτερη ταυτότητα, δηλαδή ένα σύνολο προϊόντων και υπηρεσιών, που θα αποτελέσει το τοπικό αναπτυξιακό όραμα. Ο ρόλος της τοπικής αυτοδιοίκησης είναι καθοριστικός για το συντονισμό των διαφόρων πρωτοβουλιών και τη συσπείρωση των φορέων γύρω από το τοπικό αναπτυξιακό όραμα.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που σχετίζονται με ποιμενικά συστήματα παραγωγής (δηλαδή με συστήματα που βασίζονται, σε κάποιο βαθμό, στη βόσκηση σε φυσικούς βοσκοτόπους) έχουν συχνά εξαιρετικής ποιότητας οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ειδικά το γάλα που παράγεται το καλοκαίρι είναι υψηλότερης ποιότητας, καθώς έχει διαπιστωθεί ότι έχει υψηλή συγκέντρωση συζευγμένου λινολεϊκού οξέος και χαμηλή αναλογία ω6/ω3 λιπαρών (Ioannidou et al., 2017), λόγω της βόσκησης σε ορεινούς βοσκοτόπους με σημαντική βιοποικιλότητα. Εντούτοις, τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα τέτοιων εκμεταλλεύσεων - ιδίως από το καλοκαιρινό γάλα υψηλής ποιότητας - είναι λιγοστά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι περισσότερες γαλακτοβιομηχανίες αλλά και τα τοπικά τυροκομεία συνήθως δεν συνεργάζονται αποκλειστικά με τέτοιες εκμεταλλεύσεις, έτσι αναμιγνύουν αυτό το γάλα με γάλα άλλων εκμεταλλεύσεων για την παραγωγή συμβατικών προϊόντων. Κατά συνέπεια, δεν υπάρχουν αντιπροσωπευτικά γαλακτοκομικά προϊόντα που να συνδέονται άμεσα με την ποιμενική κτηνοτροφία. Το γεγονός αυτό έχει επίπτωση στην αξιοποίηση της δυναμικής της παραδοσιακής τυροκομίας, καθώς οι καταναλωτές παραμένουν εν αγνοία των ωφελειών και της σημασίας της.

Η αξιοποίηση των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων αποτελεί, συνεπώς, μια οικονομική δραστηριότητα με προοπτική για τις περιοχές όπου εντοπίζεται η ποιμενική παραγωγή και, φυσικά, ικανοποιητική υποδομή τυροκομικών επιχειρήσεων. Τα προϊόντα αυτά μπορούν να διοχετευτούν προς εξειδικευμένες αγορές. Η διαμόρφωση υποδομών συστηματικής παραγωγής τέτοιων προϊόντων και στρατηγικών εμπορίας και προώθησης που θα εστιάζουν στα επιθυμητά από τους καταναλωτές χαρακτηριστικά του συστήματος, αποτελεί το κλειδί για την ανάπτυξη και παγίωση τέτοιων δραστηριοτήτων, που θα βελτιώσουν ακόμα περισσότερο την ανταγωνιστική θέση της παραδοσιακής τυροκομίας. Στην Ευρώπη, όπως και στην Ελλάδα, δεν υπάρχει ένα πραγματικό σύστημα πιστοποίησης που να συνδέει συγκεκριμένα τυριά το παραγωγικό τους σύστημα και να αναδεικνύει την ποιότητά τους. Ωστόσο, υπάρχουν είτε άλλοι τύποι πιστοποίησης που συνδέουν, για παράδειγμα, το προϊόν με τον τόπο καταγωγής του (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη – ΠΓΕ) είτε με τη διαδικασία παραγωγής

(Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης – ΠΟΠ (βλ. και Πλαίσιο 2)). Επιπλέον, στην Ευρώπη υπάρχουν παραδείγματα τυριών που συνδέονται εν μέρει με την ποιμενική παραγωγή ή άλλους τύπους εποχιακών μετακινήσεων κοπαδιών, όπως το «Idiazabal» στην επαρχία των Βάσκων (Ισπανία). Οι καταναλωτές γνωρίζουν αυτούς τους δεσμούς και συνειδητά αναζητούν αυτά τα συγκεκριμένα τυριά. Συνεπώς, τα παραδείγματα αναγνώρισης της ποιότητας των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων από τους καταναλωτές είναι υπαρκτά και όχι ολιγοάριθμα. Δεδομένου, όμως, ότι το κοινό δεν αναγνωρίζει πάντα το ποιμενικό σύστημα παραγωγής και την τυροκομική παράδοση, τα προϊόντα αυτά θα μπορούσαν να χρησιμεύσουν ως σύνδεσμος για την τόνωση της ευαισθητοποίησης σχετικά με την παραδοσιακή τυροκομία στο ευρύ κοινό. Σημειώνεται ότι, καθώς ο παραδοσιακός τρόπος τυροκόμησης αποτελεί στοιχείο της πολιτιστικής κληρονομιάς, η πιστοποίησή του θα μπορούσε να συμβάλει περαιτέρω στη βελτίωση της εμπορίας αυτών των προϊόντων.

## ΠΛΑΙΣΙΟ 2

### ΙΔΙΟΤΥΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΟΙ ΠΟΡΟΙ

Η εδαφική διαφοροποίηση από τόπο σε τόπο μπορεί να αποτελέσει έναν στρατηγικό παράγοντα των πολιτικών ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών, ιδιαίτερα των μειονεκτικών και απομονωμένων. Σε αυτό το πλαίσιο, η εντοπιότητα των τροφίμων, η ιδιαιτερότητα των φυσικών τοπίων και ο ιδιαίτερος πολιτισμός του κάθε τόπου προβάλλονται και υποστηρίζονται μέσω των αγροτικών πολιτικών ως ένα σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και αποτελούν εργαλεία για την προώθηση της αναπτυξιακής τους διαδικασίας. Οι πολιτικές αυτές ανταποκρίνονται στο γεγονός ότι διαπιστώνεται ένα συνεχώς αυξανόμενο ενδιαφέρον από το καταναλωτικό κοινό για ό,τι είναι παραδοσιακό, τοπικό και ποιοτικό. Κατά συνέπεια, η πρόκληση για τις αγροτικές περιοχές είναι να αναδείξουν αυτά τα χαρακτηριστικά της περιοχής τους (territory) και των προϊόντων τους. Το παραπάνω μοντέλο χαρακτηρίζεται ως «**εδαφική ανάπτυξη**» (**territorial development**), όρος ο οποίος έχει υιοθετηθεί πλέον από τις πολιτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αφού βασίζεται στην εδαφική διαφοροποίηση κάθε τόπου. Η βασική φιλοσοφία του είναι ότι η ανάπτυξη ενός τόπου θα πρέπει να βασιστεί στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Δύο είναι οι άξονες αυτού του μοντέλου: τα ιδιότυπα, δηλαδή τα ιδιαίτερα προϊόντα του τόπου (που βασίζονται στους φυσικούς του πόρους) και οι συλλογικές δράσεις, δηλαδή οι συνεργασίες μεταξύ προσώπων και φορέων (που βασίζονται στους ανθρώπους του).

Στο πλαίσιο της εδαφικής ανάπτυξης, κάθε τόπος θα πρέπει να εντοπίσει, να ενεργοποιήσει και να αναδείξει τα ιδιαίτερα προϊόντα και πόρους του και να δημιουργήσει την δική του ταυτότητα. Στα ιδιότυπα προϊόντα περιλαμβάνονται εκτός από τα αγροτικά προϊόντα (πρωτογενή και μεταποιημένα), παράλληλα τα φυσικά τοπία και ο τοπικός πολιτισμός (γαστρονομία, τεχνογνωσία, αρχαιολογικοί χώροι κλπ). Η πρόκληση, λοιπόν, για κάθε περιοχή είναι η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της και η διαφοροποίησή της από τις άλλες. Έτσι, η εδαφική διαφοροποίηση γίνεται στρατηγικός παράγοντας των πολιτικών της τοπικής ανάπτυξης. Αυτό αναγκαστικά οδηγεί στην οριοθέτηση εδαφικών περιοχών με τα δικά τους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά (προϊόντα, τοπία, πολιτισμός) (Belletti & Marescotti 2013). Συνεπώς, κάθε προσπάθεια ανάδειξης της τοπικότητας των προϊόντων στην Πελοπόννησο απαιτεί και προϋποθέτει την οριοθέτηση και ταυτοποίησή της ως μιας «εδαφικής» περιοχής.

Όσον αφορά την διαφοροποίηση των αγροτικών προϊόντων, την ανάδειξη της προέλευσης και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, αυτή μπορεί να γίνει μέσω διαφόρων συστημάτων πιστοποίησης. Η υιοθέτηση σημάτων ποιότητας για την πιστοποίηση τοπικών προϊόντων τους προσδίδει αναμφισβήτητη αξία, αναβαθμίζοντάς τα και προσδίδοντας ιδιαίτερη ταυτότητα σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά. Ταυτόχρονα, επιτρέπει την διάθεσή τους σε πιο εξειδικευμένες αγορές, στις οποίες υπάρχουν

υψηλότερες ποιοτικές απαιτήσεις. Έτσι, η ποιοτική σήμανση των προϊόντων αποτελεί ένα σημαντικό εργαλείο marketing που ενδυναμώνει το brand name του προϊόντος προσδίδοντάς του προστιθέμενη αξία, ενώ αποτελεί ένα μέσο αντιμετώπισης των «ψευδεπισημών» αντιγράφων προϊόντων. Παρόλα αυτά, η αποτελεσματική προβολή και προώθηση των πιστοποιημένων προϊόντων, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα θεωρείται απαραίτητη, καθώς λόγω της διεθνοποίησης των αγορών προκύπτει, εκτός από τον ανταγωνισμό με τα συμβατικά προϊόντα, και ανταγωνισμός με τα πιστοποιημένα προϊόντα τόσο του εξωτερικού, όσο και της εγχώριας αγοράς. Σε κάθε περίπτωση, απαιτούνται και ενδείκνυνται συνέργειες με άλλες αλυσίδες αξίας και οικονομικές δραστηριότητες, όπως ο τουρισμός, η εστίαση, η οικοτεχνία.

Σύμφωνα με τον κανονισμό της Ε.Ε. 1151/2012 και στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (ΚΑΠ), οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Παρέχονται δηλαδή, μέσω συστημάτων πιστοποίησης, τα εργαλεία αναγνωσιμότητας των προϊόντων από τους καταναλωτές που τους δίνεται η δυνατότητα επιλογής προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και καταγωγή. Τα σημαντικότερα σήματα ποιότητας της Ε.Ε. που συνδέουν και ταυτοποιούν τα προϊόντα με μια γεωγραφική περιοχή ή με μία συγκεκριμένη μέθοδο παρασκευής, είναι τα παρακάτω

#### Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Ως «ονομασία προέλευσης» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, χώρα
- β) του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες
- γ) του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

#### Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.)

Ως «γεωγραφική ένδειξη» νοείται η ονομασία που ταυτοποιεί ένα προϊόν:

- α) το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα
- β) του οποίου ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορεί να αποδοθεί κυρίως στη γεωγραφική του προέλευση, και
- γ) του οποίου ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.



#### Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (Ε.Π.Ι.Π.)

Ως «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν» νοείται ένα ιδιότυπο προϊόν ή τρόφιμο το οποίο:

- α) παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο ή
- β) παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Γ

ια να μπορεί να καταχωρισθεί μια ονομασία ως ονομασία εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, πρέπει:

- α) να χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος· ή
- β) να προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η πιστοποίηση ενός προϊόντος δεν μπορεί να αναληφθεί από μεμονωμένα άτομα, καθώς η ιδιαιτερότητά του, δηλαδή η ιδιοτυπία του, αποτελεί κοινό πόρο της τοπικής κοινωνίας. Κατά συνέπεια ο ρόλος των συνεταιρισμών, των ομάδων παραγωγών και άλλων τοπικών φορέων είναι καθοριστικός για την πιστοποίηση των ιδιότυπων προϊόντων.

### ΠΛΑΙΣΙΟ 3

#### Η ΠΟΙΜΕΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Ένα **ποιμενικό σύστημα** (pastoral system) είναι μια σύνθετη δομή που προκύπτει από τις αλληλεπιδράσεις της εκτροφής ζώων και της χρήσης φυσικών πόρων, στην οποία οι κτηνοτρόφοι μοιράζονται κοινούς παραγωγικούς σκοπούς, παραδόσεις και πολιτιστικές αξίες [1]. Η ποιμενική κτηνοτροφία είναι μια παραγωγική δραστηριότητα που βασίζεται στη χρήση της γης, στην οποία η βόσκηση είναι σημαντική, αλλά περιλαμβάνει (α) μια διαφοροποίηση ως προς τον βαθμό εντατικότητας της βόσκησης ακόμη και εντός συγκεκριμένα συστήματα (π.χ μόνιμοι και ημι-φυσικοί βοσκότοποι, βοσκότοποι με ξυλώδη βλάστηση) β) διάφορα είδη (π.χ. βοοειδή, πρόβατα, αίγες, καμήλες, χοίροι, άλογα) και τοπικές φυλές, (γ) μετακινήσεις ζώων (μετακινούμενα ή μη συστήματα) [2], (δ) χρήση ξένης μισθωμένης εργασίας και σταθερού/μεταβλητού κεφαλαίου σε διαφορετικά βαθμούς.

Τα ποιμενικά συστήματα παραγωγής γενικά στο Μεσόγειο παρουσιάζουν μια αξιοσημείωτη ποικιλομορφία και υπάρχουν, έτσι, εκμεταλλεύσεις με διαφορετικά ποιμενικά χαρακτηριστικά. Αυτό το γεγονός αφορά ιδιαίτερα στους ιδιοκτήτες μικρών ποιμενικών εκμεταλλεύσεων που διατηρούν «ποιμενικές ταυτότητες» [5] κάνοντας βιώσιμη χρήση των τοπικών πόρων που κινδυνεύουν να εγκαταλειφθούν (δηλαδή βοσκήσιμων πόρων και της παραδοσιακής οικολογικής γνώσης) και παρέχοντας τόσο παραδείγματα κυκλικής οικονομίας (ποιότητα εδάφους, αλληλεπίδραση φυτικής-ζωικής παραγωγής, τοπικές φυλές με χαμηλές απαιτήσεις σε αντιβιοτικά και πιο ανθεκτικές στις ασθένειες [20] κ.λπ.) για αιώνες, όσο και μια εναλλακτική λύση στην κυρίαρχη μορφή και τάση εντατικοποίησης της κτηνοτροφίας. Τα ποιμενικά αγρο-οικοσυστήματα παρέχουν πολλαπλές οικοσυστημικές υπηρεσίες μαζί με προϊόντα υψηλής ποιότητας (γάλα, κρέας, μαλλί και προϊόντα μεταποίησης) και μοιράζονται τρία χαρακτηριστικά: αγροοικολογικούς περιορισμούς, παραδοσιακούς κοινωνικο-πολιτιστικούς ρόλους, δυνατότητες για την προώθηση της βιώσιμης επιχειρηματικότητας.

Η μετακινούμενη κτηνοτροφία αποτελεί μια ιδιαίτερη μορφή της ποιμενικής παραγωγής, με σημασία για ολόκληρη τη χώρα, αλλά και για όλες τις ορεινές περιοχές της περιοχής μελέτης. Αφορά σε ετήσια κυκλική κίνηση των ζώων μεταξύ συγκεκριμένων χειμερινών και θερινών βοσκοτόπων. Τα κοπάδια εγκαταλείπουν τα πεδινά την άνοιξη και περνούν 4-6 μήνες βόσκοντας σε ορεινές περιοχές, προκειμένου να επωφεληθούν από τη φυσική βλάστηση και να αποφύγουν τις ακραίες υψηλές θερμοκρασίες (Ragkos et al., 2014).

Στην Ελλάδα, οι ποιμενικές εκμεταλλεύσεις διαδραματίζουν πολυάριθμους ρόλους. Οι οικονομικές επιδόσεις τους μπορούν να είναι ικανοποιητικές, καθώς έχουν χαμηλές απαιτήσεις σε πάγιο κεφάλαιο, αγοραζόμενες ζωοτροφές και ξένη εργασία (εργασία εκτός των μελών της οικογένειας). Ωστόσο, η ανθεκτικότητά τους στο χρόνο, ακόμη και κάτω από δύσκολες συνθήκες, υποδεικνύει ότι υπάρχουν και

μη οικονομικοί παράγοντες που επηρεάζουν την απόφαση των κτηνοτρόφων να παραμείνουν στο σύστημα. Πράγματι, η ποιμενική παραγωγή (σε όλες τις μορφές της) έχει δημιουργήσει έναν ιδιαίτερο τρόπο ζωής και ένα ευρύ φάσμα εθίμων που ακολουθούνται από τους ανθρώπους που εμπλέκονται στο σύστημα, τα οποίοι διαμορφώνουν σημαντική πολιτιστική κληρονομιά. Η ποιμενική παραγωγή ήταν -και εξακολουθεί να είναι - κύρια οικονομική δραστηριότητα για πολλές ορεινές, ημι-ρεινές, οριακές και απομακρυσμένες περιοχές, συμβάλλοντας στη συγκράτηση του πληθυσμού τους και στην αποφυγή εγκατάλειψής τους. Πέραν αυτών, η ποιμενική παραγωγή διαδραματίζει επίσης διττό περιβαλλοντικό ρόλο μέσω της προστασίας της γενετικής ποικιλότητας, με την εκτροφή αιγοπροβάτων αυτόχθων φυλών και με την αξιοποίηση ορεινών βοσκοτόπων.

Δεδομένου ότι το γάλα είναι το πιο σημαντικό προϊόν των αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων της χώρας (συμπεριλαμβανομένης και της Πελοποννήσου), η τυροκομία είναι ιδιαίτερης σημασίας για την οικονομία τόσο της ζωικής παραγωγής όσο και την τοπική/περιφερειακή. Εκτός, όμως, από την οικονομική της σημασία, όπως εξηγείται στην Ενότητα 2.2.4, η τυροκομία στην παραδοσιακή μορφή της συνδέεται με όλες τις μορφές της ποιμενικής παραγωγής. Πράγματι, στο παρελθόν οι ποιμενικοί κτηνοτρόφοι παρήγαγαν τυρί καθημερινά και το πουλούσαν σε χωριά και πόλεις κοντά στην περιοχή τους (φυσικά, ένα μέρος το καταναλώνει η οικογένεια). Σήμερα, η διαδικασία είναι πιο οργανωμένη όσον αφορά τις πωλήσεις (βλ. Ενότητα 2.2.3), αλλά σχεδόν όλα τα ποιμενικά νοικοκυριά εξακολουθούν να παράγουν λίγο τυρί για την οικογένεια και ίσως για τους φίλους. Οι κτηνοτρόφοι της Πελοποννήσου παράγουν ποικιλία τυριών από αιγοπρόβειο γάλα στην εκμετάλλευση (φέτα, σφέλα, γραβιέρα, κεφαλοτύρι και άλλα) καθώς και γιαούρτι. Η αξιοποίηση και οι πωλήσεις αυτού του τυριού είναι οικονομικής σημασίας, αλλά αποτελούν επίσης σημαντικό μέρος της οικογενειακής διατροφής. Ωστόσο, η τυροκόμηση στην εκμετάλλευση είναι πιο κατάλληλη για μεσαίου μεγέθους εκμεταλλεύσεις, επειδή οι μικρές εκμεταλλεύσεις δεν έχουν διαθέσιμο εργατικό δυναμικό για να αναλάβουν τη δραστηριότητα. Από την άλλη πλευρά, οι μεγάλες εκμεταλλεύσεις, ακόμη και αν παρήγαγαν τυρί, οι πωλήσεις του θα αντιστοιχούσαν σε ένα πολύ μικρό ποσοστό της συνολικής τους παραγωγής γάλακτος και θα απέφεραν μόνο οριακά οφέλη στην κερδοφορία της εκμετάλλευσης. Ως εκ τούτου, η επιλογή να επεκταθεί στην τυροκομία ως κερδοφόρα δραστηριότητα απαιτεί προσεκτικό σχεδιασμό για όλες τις ποιμενικές εκμεταλλεύσεις.

Η τυροκομική τεχνογνωσία είναι σημαντικό στοιχείο ΤΕΚ και συνήθως περνάει από γενιά σε γενιά. Το Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού καταβάλλει σημαντικές προσπάθειες για την καταγραφή και την προώθηση της παραδοσιακής τυροκομίας. Οι γυναίκες είναι συνήθως αυτές που είναι υπεύθυνες για την τυροκόμηση στην εκμετάλλευση και εφαρμόζουν την ΤΕΚ που διαθέτουν από τις προηγούμενες γενιές προς όφελος των οικογενειών τους αλλά και για τους πιθανούς πελάτες τους. Σε προηγούμενη έρευνα, στην περιοχή της Πίνδου, ένας κτηνοτρόφος ανέφερε ότι «Αυτό είναι το μόνο τυρί που θα έδινα στα παιδιά μου και πρέπει να είμαι πολύ σοβαρός για αυτό». Η ποσότητα γάλακτος που απαιτείται για ένα κιλό τυρί εξαρτάται από το είδος του τυριού, τη φυλή των ζώων αλλά και την εποχή. Η φέτα απαιτεί σχετικά λιγότερο γάλα από άλλα τυριά (π.χ. κεφαλοτύρι), ενώ στις αρχές του καλοκαιριού 3-4 λίτρα πρόβειο γάλα μπορούν να παράγουν 1 κιλό φέτα, αν και το χειμώνα θα μπορούσαν να απαιτηθούν περισσότερα από 4 λίτρα. Το γάλα ορισμένων ντόπιων φυλών είναι καλύτερο για την τυροκομία. Αυτές οι πληροφορίες βασίζονται σε ΤΕΚ. Η ΤΕΚ στην τυροκομία ισχύει επίσης για τη σχέση μεταξύ βόσκησης και ποιότητας γάλακτος και τυριού. Καθώς οι κτηνοτρόφοι γνωρίζουν καλά την σύνθεση και ποιότητα της βλάστησης στην περιοχή τους (συγκεκριμένα βότανα, λουλούδια), γνωρίζουν τα είδη χλωρίδας των οποίων η βόσκηση βελτιώνει την ποιότητα του γάλακτος.

Εντούτοις, η ΤΕΚ για την τυροκομία υποστηρίζεται και επαληθεύεται και από επιστημονική έρευνα. Η βόσκηση μπορεί να βελτιώσει τη σύνθεση λιπαρών οξέων του γάλακτος και οι στρατηγικές διατροφής με

βάση τη βόσκηση θα μπορούσαν να βελτιώσουν τη σύνθεση των λιπαρών οξέων και τις θρεπτικές ιδιότητες των γαλακτοκομικών προϊόντων (Kasaridou et al., 2021). Οι Ioannidou et al. (2019) διεξήγαγαν μια μελέτη σε μετακινούμενες εκμεταλλεύσεις της Θεσσαλίας με στόχο τον εντοπισμό σχέσεων μεταξύ ποιότητας βοσκήσιμης ύλης και ποιότητας γάλακτος. Μετρήθηκε η σύνθεση και ποιότητα της βλάστησης, ενώ την ίδια περίοδο λήφθηκαν δείγματα γάλακτος από τις παγολεκάνες όπου συλλέγεται το γάλα πριν τη μεταφορά σε βιομηχανίες και τυροκομεία. Τα δείγματα αναλύθηκαν για το προφίλ των λιπαρών οξέων, τα οποία χωρίστηκαν σε έξι κατηγορίες (SFA, MUFA, PUFA, CLA, ωμέγα-3 και ωμέγα-6). Τα αποτελέσματα έδειξαν συσχετίσεις μεταξύ της χλωριδικής σύνθεσης και της συγκέντρωσης συγκεκριμένων λιπαρών οξέων, μερικά από τα οποία είναι δυνητικά ευεργετικά για την ανθρώπινη υγεία. Ένα άλλο παράδειγμα επιστημονικής έρευνας που ευθυγραμμίζεται με την ΤΕΚ στην τυροκομία είναι το έργο TrueCheese (2018-2022) (βλ. Πλαίσιο 5).

### 2.1.2. Οικονομικότητα αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων και τυροκομία

Ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα των αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων είναι τα χαμηλά έσοδα, τα οποία συνδέονται τόσο με τη χαμηλή παραγωγικότητα όσο και με τις χαμηλές ή ασταθείς τιμές των προϊόντων. Το γάλα είναι το πιο σημαντικό στοιχείο του εισοδήματος των εκμεταλλεύσεων - αντιπροσωπεύει περισσότερο από το 50% των εσόδων – και η χαμηλή παραγωγικότητα συνδέεται με τις χαμηλές αποδόσεις γάλακτος αλλά και με τις χαμηλές τιμές του. Οι πωλήσεις κρέατος αποτελούν επίσης σημαντική πηγή εισοδήματος (που ξεπερνά ακόμα και το 25%), ενώ άλλα προϊόντα όπως το μαλλί, είναι χαμηλής οικονομικής σημασίας, αν και υπάρχει μια τάση αύξησης της τυροκόμησης στην εκμετάλλευσή.

Οι επιδοτήσεις αντιπροσωπεύουν ακόμα και το 20% του συνολικού εισοδήματος μιας αιγοπροβατοτροφικής εκμετάλλευσής, ωστόσο διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος, καθώς οι μικρότερες εκμεταλλεύσεις τείνουν να βασίζονται περισσότερο σε αυτές. Στην τρέχουσα προγραμματική περίοδο της ΚΑΠ (2014-2020) οι αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις δικαιούνται ποικίλες εισοδηματικές ενισχύσεις, ενώ ανάλογα με τα προφίλ και τις διαχειριστικές τους αποφάσεις έχουν πρόσβαση και σε επιπλέον ενισχύσεις. Αν και αποτελούν έναν αποτελεσματικό τρόπο αύξησης των εσόδων, οι επιδοτήσεις δεν παρέχουν πάντα οικονομική ασφάλεια στους αγρότες (βλ. και Ενότητα 2.2.4).

Σημαντικό χαρακτηριστικό των ποιμενικών/εκτατικών εκμεταλλεύσεων, το οποίο τις διαφοροποιεί συχνά από τις πιο εντατικής κορφής αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, είναι οι χαμηλές δαπάνες παραγωγής. Πράγματι, οι εκτατικές εκμεταλλεύσεις φαίνεται να είναι πιο ευέλικτες στο να αντιμετωπίζουν το αυξανόμενο κόστος διατροφής των ζώων και αυτό οφείλεται, υπό συνθήκες, στη βόσκηση (Paradourou et al., 2021). Η κύρια πηγή δαπανών για τις εκτατικές εκμεταλλεύσεις, εντούτοις, παραμένει η προμήθεια ζωοτροφών, όπως και για τις περισσότερες αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις στην Ελλάδα. Το κόστος αυτό αντιπροσωπεύει το 40-45% των συνολικών δαπανών παραγωγής, αλλά μπορεί να είναι και υψηλότερο, ανάλογα με το ποσοστό συνεισφοράς της βόσκησης στη διατροφή των ζώων. Έτσι, η βόσκηση έχει ουσιαστική συμβολή στην οικονομικότητα, εκτός από την ποιότητα του γάλακτος. Επίσης, στις εκτατικές εκμεταλλεύσεις, η συμβολή του κόστους εργασίας είναι υψηλότερη από ό,τι για άλλα συστήματα. Το κόστος αυτό περιλαμβάνει την αμοιβή της οικογενειακής εργασίας (που στην πραγματικότητα δεν πληρώνεται) αλλά και τον μισθό των ξένων εργατών. Όπως αναφέρεται στην εργασία των Paradourou et al. (2021), οι δαπάνες εργασίας μπορεί να υπερκαλύπτουν τα οφέλη από εξοικονόμηση δαπανών διατροφής, εάν το διαχειριστικό πλάνο της εργασίας στην εκμετάλλευσή δεν σχεδιαστεί με προσοχή. Τέλος, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι οι σταθερές δαπάνες αντιπροσωπεύουν ένα μικρό μέρος των συνολικών (περίπου 12%), γεγονός που αντανάκλα το γεγονός ότι οι εκτατικές εκμεταλλεύσεις έχουν πραγματοποιήσει σχετικά χαμηλές επενδύσεις σε κτίρια, εξοπλισμό και ζωικό κεφάλαιο.

Δεδομένου ότι η εκτατική κτηνοτροφία συνδυάζει χαμηλά έσοδα με χαμηλές δαπάνες, οι οικονομικές της επιδόσεις διαφοροποιούνται ανάλογα με το εξωτερικό περιβάλλον. Σε περιόδους ευημερίας, τείνουν να είναι λιγότερο ανταγωνιστικές από τις εντατικές, όμως σε περιόδους κρίσης, το πλεονέκτημα των χαμηλών δαπανών τις καθιστά περισσότερο ανθεκτικές. Σε κάθε περίπτωση, όμως, οι εκτατικές αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις στην Πελοπόννησο λειτουργούν με καθαρή ζημία (βλ. Ενότητα 2.2.4). Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τις μικρές εκμεταλλεύσεις, καθώς οι μεσαίου και μεγαλύτερου μεγέθους διαθέτουν προοπτικές που μπορούν να τις καταστήσουν βιώσιμες μελλοντικά. Ωστόσο, παρά τα ερευνητικά ευρήματα, ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι απόψεις των ίδιων των κτηνοτρόφων, οι οποίοι επισημαίνουν συχνά ότι

- Οι οικονομικές επιδόσεις είναι χαμηλότερες από ό,τι πριν από δέκα χρόνια και οι προοπτικές είναι χειρότερες από εκείνη την περίοδο
- Υπάρχει υψηλή αβεβαιότητα που συνδέεται με καθυστερήσεις πληρωμών από τις γαλακτοβιομηχανίες και από το κράτος (επιδοτήσεις), καθώς και τις τιμές προϊόντων και εισροών
- Απαιτούνται νέοι τρόποι και προσεγγίσεις για την ενίσχυση της οικονομικότητας

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 5

##### **ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ ΚΟΠΑΔΙΩΝ ΤΟ ΕΡΓΟ TRUE CHEESE**

<https://truecheese.everti.eu/> (Δράση Ερευνών – Δημιουργώ – Καινοτομώ, Τ1ΕΔΚ-04475)

Μια εναλλακτική για τα υψηλής ποιότητας προϊόντα που προέρχονται από εκτατικές εκμεταλλεύσεις θα ήταν η βελτίωση της διάθεσής τους μέσω της πιστοποίησης ή του σχεδιασμού νέων προϊόντων. Στην Ευρώπη δεν υπάρχει ιδιαίτερο σύστημα πιστοποίησης που να συνδέει συγκεκριμένα προϊόντα με το σύστημα ζωικής παραγωγής, αν και υπάρχουν αρκετά παραδείγματα τυριών που συνδέονται με την ποιμενική παραγωγή (βόσκηση σε τοπικούς βοσκοτόπους) και λιγότερα που προσιδιάζουν σε τύπους εποχιακών μετακινήσεων, όπως το «Idiazabal» στην Ισπανία.

Στην Ελλάδα, την περίοδο 2018-2022 υλοποιήθηκε το ερευνητικό Έργο TrueCheese, σκοπός του οποίου είναι να παράγει τυρί (φέτα) από γάλα που παράγεται κατά τη θερινή περίοδο από μετακινούμενα κοπάδια αιγοπροβάτων, η διατροφή των οποίων βασίζεται αποκλειστικά στη βόσκηση σε ορεινούς βοσκοτόπους. Το TrueCheese αναπτύσσει μια ολοκληρωμένη διαδικασία παραδοσιακής τυροκομίας, η οποία, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη τεχνολογία, αναδεικνύει τις ιδιότητες και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και προσδίδει αξία στο τελικό προϊόν. Αυτό το τυρί είναι μια ουσιαστική καινοτομία για την Ελλάδα αλλά και για τη Μεσόγειο, όπου η πλειονότητα των αιγοπροβάτων εκτρέφονται για παραγωγή κρέατος.



## 2.2. Παραδοσιακή τυροκομία στην Πελοπόννησο και άλλες δραστηριότητες

Η Περιφέρεια Πελοποννήσου μπορεί να κατέχει σημαντικό μερίδιο στην ελληνική ελαιοπαραγωγή, όμως η Πελοπόννησος δεν είναι μόνο λάδι. Η κτηνοτροφία και πιο συγκεκριμένα ο κλάδος της τυροκομίας διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία ολόκληρης της περιφέρειας. Παρακάτω παρουσιάζονται στοιχεία σχετικά με την τυροκομία αλλά και δραστηριότητες με τις οποίες θα μπορούσαν να επιτύχουν

συνέργειες οι «Δρόμοι του Τυριού» στις περιοχές της Ανατολικής Πελοποννήσου και στις Περιφερειακές Ενότητες της Αχαΐας και της Ηλείας.

### 2.2.1. Ανατολική Πελοπόννησος

Στην περιοχή της Ανατολικής Πελοποννήσου περιλαμβάνονται τρεις Περιφερειακές Ενότητες (Αργολίδα, της Αρκαδία και Λακωνία). Είναι γεγονός ότι, αν και ο πρωτογενής τομέας αποτελεί διαχρονικά κύριο παραγωγικό κλάδο της περιοχής, η τάση αυτή δεν αποτυπώνεται με αντίστοιχο τρόπο και στην απασχόληση. Αν και δεν βρέθηκαν πρόσφατα στοιχεία ειδικά για την κτηνοτροφία, ο αριθμός των απασχολούμενων στον πρωτογενή τομέα για τα έτη 2003-2009 παρουσίασε μείωση της τάξης του 6,73% για την Περιφερειακή Ενότητα της Αρκαδίας, ενώ αύξηση παρουσίασε ο αριθμός των απασχολούμενων της Αργολίδας και της Λακωνίας ύψους 6,93% και 10,73% αντίστοιχα.

Στα χρόνια που ακολούθησαν, εν μέσω της οικονομικής κρίσης, η κτηνοτροφία αποτέλεσε και αποτελεί ιδιαίτερα σημαντική δραστηριότητα του πρωτογενούς τομέα για τις παραπάνω περιοχές. Σύμφωνα με την Απογραφή Γεωργίας – Κτηνοτροφίας έτους 2012 της ΕΛΣΤΑΤ, η περιοχή παρέμβασης συγκεντρώνει το 30,87% του ζωικού κεφαλαίου των προβατοειδών και το 53,74% του ζωικού κεφαλαίου των αιγοειδών της Περιφέρειας Πελοποννήσου. Πιο συγκεκριμένα σε επίπεδο δήμων, οι δήμοι Ερμιονίδας και Ευρώτα συγκεντρώνουν το 35,61% του συνόλου των προβατοειδών, ενώ στους δήμους Ευρώτα, Μονεμβασιάς και Σπάρτης συγκεντρώνεται το 54,39% του συνόλου των αιγοειδών.

Όσον αφορά στην παραγωγή γάλακτος στην περιοχή, αυτή ανήλθε στους 66.069 τόνους, σύμφωνα με την απογραφή του 2019 (ΕΛΣΤΑΤ 2019). Πρώτο σε παραγωγή είναι το γάλα από αίγες ύψους 31.397 τόνους, ακολουθεί το πρόβειο γάλα με 28.048 τόνους και τέλος το αγελαδινό γάλα με 6.232 τόνους. Ως προς την τυροκομία, η συνολική παραγωγή τυριού για το 2019 έφτασε στους 6.486 τόνους εκ των οποίων οι 4.421 τόνοι αφορούν παραγωγή μαλακού τυριού και οι υπόλοιποι 2.065 τόνοι παραγωγή σκληρού τυριού. Η παραγωγή μυζήθρας ανήλθε στους 518 τόνους (ΕΛΣΤΑΤ 2019).

Δεδομένων όλων των παραπάνω γίνεται αντιληπτό ότι η περιοχή δεν θα μπορούσε να μην διαθέτει μακρά παράδοση στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων με ορισμένα από αυτά να αποτελούν προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), ενισχύοντας έτσι την μοναδικότητα της τοπικής παραδοσιακής ταυτότητας στην γαστρονομία. Στους ακόλουθους πίνακες παρουσιάζονται τα κυριότερα τυροκομικά προϊόντα της περιοχής, με το μόνο αγελαδινό τυρί να αποτελεί το κεφαλοτύρι αγελάδος.

ΚΥΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ Ν. ΑΡΚΑΔΙΑΣ	ΚΥΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ Ν. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΑΡΓΟΥΣ
ΜΥΖΗΘΡΑ ΞΗΡΗ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΗ	ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΑΡΓΟΥΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ	ΜΥΖΗΘΡΑ ΑΡΓΟΥΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΟΜΥΖΗΘΡΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ	ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΤΡΑΧΕΙΑΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΑΧΕΙΑΣ
ΛΙΟΔΩΡΙ – ΤΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΤΡΑΧΕΙΑΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ
ΜΕΓΑΔΕΝΔΡΙ – ΤΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ	ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

ΚΥΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΣΦΕΛΑ ΠΟΠ ΛΑΚΩΝΙΑΣ
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ
ΞΗΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
ΨΗΣΤΥΡΙ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ

**ΠΛΑΙΣΙΟ 6**  
**ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ**

ΠΕ Αργολίδας

Η Περιφερειακή Ενότητα Αργολίδας διαθέτει μεγάλη αμπελουργική και οινική δραστηριότητα αποτελώντας έτσι μια περιοχή με ιδιαίτερο οινοτουριστικό ενδιαφέρον. Τα περισσότερα αμπέλια και οινοποιεία βρίσκονται στα βορειοδυτικά του νομού και συγκεκριμένα στις δημοτικές ενότητες Κουτσοποδίου και Λυρκειάς κοντά στα σύνορα με την Κορινθία, με την περιοχή να είναι τμήμα της ζώνης των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Νεμέα. Οινική παράδοση βέβαια έχουν και οι δημοτικές ενότητες Άργους, Τροιζήνας και Κρανιδίου.

Οι προτεινόμενες διαδρομές για τους δρόμους του κρασιού της Αργολίδας είναι:

**Διαδρομή 1**  
Μαλανδρένι, Μυκήνες, Τίρυνθα, Ναύπλιο

**Διαδρομή 2**  
Άργος, Κεφαλάρι, Ελληνικό, Μύλοι, Νέα Κίος, Ναύπλιο

**Διαδρομή 3**  
Ναύπλιο, Ασίνη, Τολό, Δρέπανο, Βιβάρι, Κάντια, Ίρια

**Διαδρομή 4**  
Ναύπλιο, Λυγουριό, Αρχαίο θέατρο Επιδαύρου

ΠΕ Αρκαδίας

Η Περιφερειακή Ενότητα Αρκαδίας περιλαμβάνει την ζώνη των οίνων ΠΟΠ Μαντινεία, με τις επιλογές για οινοτουρισμό να είναι πολλές. Εκτός από επίσκεψη στους αμπελώνες και στα οινοποιεία της περιοχής δίνεται η δυνατότητα στους επισκέπτες να απολαύσουν το ορεινό τοπίο και τα παραλιακά χωριά της Αρκαδίας.

Οι προτεινόμενες διαδρομές για τους δρόμους του κρασιού της Αρκαδίας είναι:

#### **Διαδρομή 1**

Τρίπολη, Αρχαία Μαντινεία, Αρτεμίσιο

#### **Διαδρομή 2**

Τρίπολη, Κάψιας, Λεβίδι, Βυτίνα, Δημητσάνα, Στεμνίτσα

#### **Διαδρομή 3**

Τρίπολη, Τεγέα, Ρίζες, Δολιανά, Άστρος

#### ΠΕ Λακωνίας

Βασική αμπελουργική περιοχή της Λακωνίας αποτελεί η πόλη της Μονεμβασιάς, ενώ και οι περιοχές της Σπάρτης και του Ευρώτα έχουν μακρά οινική παράδοση, με τους περισσότερους αμπελώνες και τα οινοποιεία να είναι συγκεντρωμένα εκεί.

Οι προτεινόμενες διαδρομές για τους δρόμους του κρασιού της Λακωνίας είναι:

#### **Διαδρομή 1**

Μυστράς, Σπάρτη, Ξηροκάμπι, Γύθειο

#### **Διαδρομή 2**

Βλαχιώτης, Γύθειο, Αρεόπολη, Σπήλαια Διού

#### **Διαδρομή 3**

Μονεμβασιά, Βελιές, Δαιμονιά (Πυλά Ασωπού), Βιγκλάφια και Πούντα (δυνατότητα μετάβασης στην Ελαφόνησο), Νεάπολη (δυνατότητα μετάβασης στα Κύθηρα), Σπήλαιο Καστανιάς

#### **Διαδρομή 4**

Μονεμβασιά, Άγιος Ιωάννης, Γέρακας, Ρειχέα, Μεταμόρφωση, Συκέα

### **2.2.1.2. Τουρισμός και πολιτισμός**

Οι ΠΕ Αργολίδας, Αρκαδίας και Λακωνίας διαθέτουν πληθώρα τουριστικών πόρων που συνδέονται τόσο με την ιστορία και τον πολιτισμό, όσο και με την φυσική ομορφιά αυτών των περιοχών. Βέβαια, ο κύριος όγκος των τουριστών πραγματοποιεί κατ' εξοχήν ολιγόημερες επισκέψεις σε μνημεία και αρχαιολογικούς χώρους. Πιο συγκεκριμένα, η περιοχή αποτελεί μια ενιαία ιστορική ενότητα με κριτήρια κοινής ιστορικής εξέλιξης. Ένα δίκτυο σημαντικών αρχαιολογικών χώρων εκτείνεται τόσο στις συγκεκριμένες περιοχές όσο και ευρύτερα, με ορισμένα από αυτά να υπάγονται στον Κατάλογο της Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς. Το Ιερό του Ασκληπιού στην Επίδαυρο, ο Αρχαιολογικός χώρος Μυστρά και οι Αρχαιολογικοί χώροι Μυκηνών και Τίρυνθας αποτελούν ορισμένα από αυτά. Άλλα σημαντικά επισκέψιμα μνημεία τουριστικού ενδιαφέροντος είναι η Αλέα Αθηνά στην Τεγέα, οι τάφοι του Μενελάου στην Πελλάνα, τα μνημεία του Μυστρά, τα αρχοντικά και τα κάστρα της Μονεμβασιάς και τα χωριά στην ανατολική Μάνη, ενώ μια περιήγηση στο σπήλαιο της Βλυχάδας (το μοναδικό από τα επισκέψιμα σπήλαια του Δυρού) έρχεται να συμπληρώσει τα σημεία με το πιο ιδιαίτερο τουριστικό ενδιαφέρον της περιοχής.

Η πλούσια παράδοση της περιοχής προβάλλεται μέσω τοπικών πολιτιστικών εκδηλώσεων οι οποίες διοργανώνονται κάθε χρόνο σε πολλούς οικισμούς. Εκτός από θρησκευτικές, ιστορικές και πολιτιστικές γιορτές, λαμβάνουν ακόμα χώρα γιορτές και πανηγύρια αφιερωμένα σε τοπικά προϊόντα. Μεταξύ άλλων

στο Λεωνίδιο διοργανώνεται ένα πετυχημένο φεστιβάλ, το «**Μελιτζάζ**», το οποίο συνδυάζει την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας με τις μεσογειακές ethno-jazz μουσικές και τις μουσικές του δρόμου. Ακόμα, φέτος για πρώτη φορά διοργανώθηκε το 1<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Γαστρονομίας «**Peloponnese Food Stories - Ιστορίες Γεύσεων, Ανθρώπων, Πολιτισμού**». Η γαστρονομική αυτή εμπειρία περιλαμβάνει μεταξύ άλλων έκθεση τοπικών προϊόντων, μαγειρικές επιδείξεις, γευσιγνωσία και βιωματικές δραστηριότητες για παιδιά. Το φεστιβάλ ξεκίνησε από την Αρεόπολη στη Λακωνία, συνεχίστηκε στο Παράλιο Άστρος στην Αρκαδία, ενώ επόμενος σταθμός αποτέλεσε το λιμάνι του Τολού στην Αργολίδα. Η έκθεση τοπικών προϊόντων που διεξάγεται στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Καλοκαιρινών Εκδηλώσεων «**Γεύσεις και Όψεις**» στο Πόρτο Χέλι δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες της περιοχής να γνωρίσουν τα τοπικά προϊόντα και τους παραγωγούς του νομού της Αργολίδας.

### 2.2.2. Περιφερειακή Ενότητα Αχαΐας

Η Περιφερειακή Ενότητα Αχαΐας βρίσκεται στην βόρεια Πελοπόννησο και ανήκει στην περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας. Η διοικητική αυτή διαφοροποίηση από την υπόλοιπη Πελοπόννησο (μαζί με την ΠΕ Ηλείας) αποτυπώνει και μια διαφοροποίηση στις αναπτυξιακές ευκαιρίες, ειδικά δε ως προς την προσέλκυση χρηματοδότησης. Αποτελείται από πέντε (5) Δήμους (Αιγιαλείας, Δυτικής Αχαΐας, Ερύμανθου, Καλαβρύτων και Πατρέων).

Αναφορικά με τον πρωτογενή τομέα, ο ίδιος διαδραματίζει σπουδαίο ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Συνολικά 91.997 κάτοικοι απασχολούνται στους τομείς της γεωργίας και της κτηνοτροφίας (βάσει στοιχείων της ΕΛ.ΣΤΑΤ για το 2016), ενώ ο κλάδος παράγει το 5,5% της Ακαθάριστης Προστιθέμενης Αξίας (για το 2013). Ακόμα, με τις πρώτες ύλες που παράγονται τροφοδοτούνται τόσο μεταποιητικές όσο και εμπορικές δραστηριότητες, δίνοντας επιπρόσθετα ζωή σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές. Συνολικά εκατόν πενήντα οκτώ (158) Δημοτικές/Τοπικές Κοινότητες χαρακτηρίζονται ως ορεινές, ενώ άλλες δεκατέσσερις (14) ως μειονεκτικές. Ωστόσο, αξίζει να σημειωθεί ότι σε τοπικό επίπεδο συγκεκριμένοι δήμοι εμφανίζουν έντονη δυναμική στον τομέα της φυτικής και της ζωικής παραγωγής, με κύριους τους Δήμους Αχαΐας (συγκεντρώνει το 34% των επιχειρήσεων του πρωτογενούς τομέα) και Ερύμανθου (ακολουθεί με μερίδιο 21,4%).

Σε επίπεδο κτηνοτροφικής δραστηριότητας, για το 2019, η ΠΕ Αχαΐας παρήγαγε 55.234 τόνους γάλακτος, από τους οποίους οι 36.593 τόνοι αφορούν πρόβειο γάλα, οι 13.397 τόνοι γάλα από αίγες, ενώ οι 5.286 τόνοι αγελαδινό γάλα. (ΕΛΣΤΑΤ 2019). Αναφορικά με την παραγωγή τυριού, η περιοχή παρέμβασης παρήγαγε για το ίδιο έτος 717 τόνους μαλακό τυρί, 709 τόνους σκληρό τυρί ενώ η παραγωγή μυζήθρας ανήλθε στους 160 τόνους (ΕΛΣΤΑΤ 2019). Οι μονάδες επεξεργασίας γάλακτος, κυρίως τυροκομεία, αριθμούνται σε δεκαέξι (16). Τα ίδια καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της τοπικής παραγωγής, ενώ ένα μικρότερο μέρος τυροκομείται από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους.

Η συγκεκριμένη περιοχή, όπως είναι επόμενο, έχει σημαντική παράδοση στην τυροκόμηση προϊόντων υψηλής ποιότητας. Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται τα κυριότερα τυροκομικά προϊόντα της περιοχής παρέμβασης, τα οποία κατά πλειοψηφία παράγονται από πρόβειο και / ή γίδινο γάλα. Εξαιρέση αποτελεί η αγελαδινή γραβιέρα και το αγελαδινό λευκό τυρί τα οποία παράγονται από 100% αγελαδινό γάλα.

<b>ΚΥΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ Ν. ΑΧΑΪΑΣ</b>
ΦΕΤΑ
ΦΕΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΠΟΠ
ΦΕΤΑ ΕΡΥΜΑΝΘΟΥ ΠΟΠ
ΓΙΔΙΝΟ ΤΥΡΙ
ΑΓΕΛΑΔΙΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
ΞΗΡΗ ΜΥΖΗΘΡΑ
ΑΦΙΡΙ
ΑΛΕΙΦΟΤΥΡΙ (ΑΠΟ ΦΕΤΑ ΠΟΠ)
ΦΟΡΜΑΕΛΑ
ΣΑΓΑΝΟΤΥΡΙ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ
ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ

### ΠΛΑΙΣΙΟ 7

#### ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕ ΑΧΑΪΑΣ

Είναι γεγονός ότι ο Ν. Αχαΐας κατέχει μακρόχρονη παράδοση στην αμπελουργία και στην οινοποιεία. Οι ονομαστοί αμπελώνες της Αχαΐας απλώνονται κυρίως στα ανατολικά και κεντρικά του νομού παράγοντας ξακουστούς οίνους, όπως είναι μεταξύ άλλων το μοσχάτο, η μαυροδάφνη και ο ροδίτης. Με τα ίδια να αποτελούν τα «πολύτιμα» διαμάντια της αχαϊκής αμπελουργίας, έχοντας λάβει και διεθνείς διακρίσεις. Με γνώμονα όλα τα παραπάνω προτείνονται εναλλακτικοί «Δρόμοι του κρασιού» στην Αχαΐα με στόχο την ανάδειξη του οινοτουρισμού. Έχοντας σχεδιαστεί εννέα (9) προτεινόμενες διαδρομές, ο επισκέπτης μπορεί να περιηγηθεί στους αμπελώνες της Αχαΐας και να επισκεφτεί τοπικά οινοποιεία γνωρίζοντας έτσι από κοντά την οινική παράδοση της περιοχής.

Οι προτεινόμενες διαδρομές για τους δρόμους του κρασιού στο Ν. Αχαΐας είναι:

#### Διαδρομή 1

Πάτρα, Παραλία Πατρών, Βραχναίικα, Νεοχώρι, Σανταμέρι

#### Διαδρομή 2

Πάτρα, Δεμένικα, Οβριά, Κυδωνιές Βασιλικού Φαρρών

#### Διαδρομή 3

Αίγιο, Λόγγος (ή Λαμπίρι), Καμάρες, Σαλμενίκο

#### Διαδρομή 4

Αίγιο, Άγιος Κωνσταντίνος, Μερτίδι, Λάκκα, Γρηγόρι, Βερίνο, Μυρόβρυση, Σελιανίτικα

#### Διαδρομή 5

Αίγιο, Χατζής, Δάφνες, Παρασκευή

#### Διαδρομή 6

Αίγιο, Φονισκαριά, Μελίσσια, Μονή Ταξιαρχών

#### Διαδρομή 7

Αίγιο, Δερβέρι, Μαμουσιά, Δουμενά

#### Διαδρομή 8

Πούντα, Άνω Διακοπτό, Μέγα Σπήλαιο, Κάτω Ζαχλωρού, Καλάβρυτα, Άνω και Κάτω Λουσοί (ή Σουδενά), Σπήλαιο Λιμνών (Καστριά), Κλειτορία

#### Διαδρομή 9

Ακράτα, Βαλιμή, Λίμνη Τσιβλού, Περιστερά, Ζαρούχλα

### 2.2.2.1. Τουρισμός και πολιτισμός

Η περιοχή διαθέτει κυρίως λόγω της γεωμορφολογίας της και του φυσικού και πολιτισμικού της πλούτου διαφοροποιημένους τουριστικούς πόρους με δυνατότητα προσέλκυσης επισκεπτών όλους τους μήνες του χρόνου. Η τουριστική κίνηση είναι αυξημένη τους χειμερινούς μήνες στις ορεινές περιοχές του νομού, κυρίως στο δήμο Καλαβρύτων, λόγω και της λειτουργίας του Χιονοδρομικού Κέντρου Καλαβρύτων, ενώ τους καλοκαιρινούς μήνες ο τουρισμός συγκεντρώνεται στην βόρεια πλευρά της Π.Ε. Αχαΐας. Μεταξύ των τουριστικών δραστηριοτήτων που προσφέρει η περιοχή ξεχωρίζουν η βόλτα με τον Οδοντωτό Σιδηρόδρομο που διανύει το φαράγγι του Βουραϊκού, συνδέοντας το Διακοπτό με τα Καλάβρυτα, η περιήγηση στο σηματοδοτημένο μονοπάτι από το Διακοπτό στο Πλατύνερο, το οποίο αποτελεί τμήμα του Ευρωπαϊκού μονοπατιού πεζοπορίας E4 και η διαμονή στα ορειβατικά καταφύγια του Παναχαϊκού Όρους και της Ζήριας.

Ακόμα, η περιοχή διαθέτει ένα πλούσιο πολιτιστικό απόθεμα το οποίο έχει σημαντικά περιθώρια ανάπτυξης και προβολής. Δίνεται έτσι η δυνατότητα στον επισκέπτη να προσαρμόσει την περιήγησή του στους δρόμους της Αχαΐας σύμφωνα με τα δικά του πολιτιστικά ενδιαφέροντα, επιλέγοντας ένα εύρος από αρχαιολογικούς αλλά και νεότερους ιστορικούς χώρους μέχρι μουσεία και θρησκευτικά μνημεία. Πιο συγκεκριμένα, κατά μήκος της Αχαΐας, από τα όρια με το νομό της Κορινθίας μέχρι τις παρυφές της πόλης της Πάτρας, είναι συγκεντρωμένο πλήθος αρχαιολογικών χώρων. Οι πιο αξιόλογοι είναι η αρχαία πόλη της Αιγείρας, το Σπήλαιο του Βουραϊκού Ηρακλή αλλά και μυκηναϊκά νεκροταφεία αυτό της Καλλιθέας στο Διακοπτό και οι τάφοι της Βούντενης. Από την άλλη στον ορεινό άξονα Αιγιαλεία – Καλάβρυτα ξεχωρίζει το μνημείο ηρώων αγωνιστών 1821 και το μνημείο εκτελεσθέντων 1943, ενώ από αρχαιολογικούς χώρους οι Αρχαίοι Λούσοι και ο Αρχαίος Κλείτορας δεσπόζουν στην περιοχή. Τέλος, το δυτικό τμήμα του νομού διακρίνεται για το Τείχος Δυμαίων, το οποίο αποτελούσε την σπουδαιότερη Μυκηναϊκή Ακρόπολη της Δυτικής Ελλάδας.

Όσον αφορά το μουσειακό πλούτο της περιοχής το αρχαιολογικό Μουσείο Αιγίου, το Μουσείο Καλαβρυτινού Ολοκαυτώματος στην πόλη των Καλαβρύτων, το Μουσείο Λαϊκής Τέχνης στην Κλειτορία και το Μουσείο Υδροκίνησης στην περιοχή της Εφταπίτας αποτελούν μουσεία μείζονος σημασίας για το νομό της Αχαΐας. Σημαντικά θρησκευτικά μνημεία αποτελούν μεταξύ άλλων η Ι. Μ. του Μεγάλου Σπηλαίου στα Καλάβρυτα και ο Ι.Ν. του Αγίου Ανδρέα στην Πάτρα.

Στο σύνολο του νομού της Αχαΐας διοργανώνονται ιδιαίτερα σημαντικές πολιτιστικές εκδηλώσεις οι οποίες αποτελούν σημεία αναφοράς και συνοχής των τοπικών κοινοτήτων. Οι ίδιες στηρίζονται στην αξιοποίηση και στην ανάδειξη του ιδιαίτερου πολιτιστικού πλούτου και της αγροτικής παραγωγής του κάθε οικισμού. Πιο συγκεκριμένα, θεσμός πλέον θεωρούνται τα «ΟΙΝΟΞΕΝΙΑ» όπου διοργανώνονται εκδηλώσεις με επίκεντρο την τοπική γαστρονομία και την διασύνδεση της με τα ποιοτικά τοπικά προϊόντα και τον πολιτισμό κυρίως της περιοχής της Αιγιαλείας. Στο πλαίσιο αυτού του φεστιβάλ περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων γευσιγνωσίες τοπικών προϊόντων και χαρακτηριστικών πιάτων της περιοχής, δοκιμές τοπικών οίνων αλλά και μουσικά και καλλιτεχνικά δρώμενα. Δύο ακόμα πολιτιστικές εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα στην δημοτική ενότητα Ερινεού είναι τα «Πανωζηριώτικα» και τα «Ρύπικα» με σκοπό την προώθηση των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας. Στη δημοτική ενότητα Καλαβρύτων διοργανώνονται κάθε χρόνο οι εκδηλώσεις «Εν συρμώ» για τον εορτασμό του Οδοντωτού με μουσικές εκδηλώσεις αλλά και εκδηλώσεις για την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και της γαστρονομίας.

### 2.2.3. Περιφερειακή Ενότητα Ηλείας

Η ΠΕ Ηλείας διαθέτει σημαντική γεωπολιτική θέση, λόγω της ύπαρξης των λιμανιών της Κυλλήνης και του Κατάκολου αλλά και της γειννίας με αστικά κέντρα όπως της Πάτρας και της Τρίπολης, στη βάση της

οποίας στηρίζεται η οικονομία της. Ακόμα, η περιοχή εμφανίζει αξιόλογη αγροτική παραγωγή και ένα δυναμικό αγροδιατροφικό σύμπλεγμα με δυνατότητα παραγωγής προϊόντων υψηλής ποιότητας. Αναφορικά με τον κτηνοτροφικό τομέα και συγκεκριμένα για την παραγωγή γάλακτος, η Περιφερειακή Ενότητα της Ηλείας παρήγαγε για το έτος 2019 συνολική ποσότητα γάλακτος 72.723 τόνων (ΕΛΣΤΑΤ 2019). Πρώτο σε παραγωγή ήταν το πρόβειο γάλα (49.151 τόνων) και εν συνέχεια ακολούθησαν το γάλα από αίγες και το αγελαδινό, των οποίων η παραγωγή ανήλθε σε 12.284 και 11.205 τόνους αντίστοιχα. Για τον κλάδο της τυροκομίας, η παραγωγή σε σκληρό τυρί ανήλθε σε 2.106 τόνους, σε μαλακό στους 230 τόνους και σε μυζήθρα στους 108 τόνους για το 2019 (ΕΛΣΤΑΤ 2019). Στην περιοχή δραστηριοποιούνται εννέα (9) τυροκομεία τα οποία παράγουν φέτα ΠΟΠ. Το συγκεκριμένο προϊόν είναι το μοναδικό κτηνοτροφικό προϊόν της περιοχής με πιστοποιημένη προέλευση, ενώ ακόμα παράγεται και βιολογική φέτα στην Ολυμπία, η οποία είναι εγκεκριμένη σύμφωνα με τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 8

##### ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕ ΗΛΕΙΑΣ

Σε όλη την έκταση του νομού της Ηλείας εκτείνονται αμπελοκαλλιέργειες δίνοντας την δυνατότητα στον οινοτουρισμό να ανθίσει στην συγκεκριμένη περιοχή, συνδυάζοντας τόσο επισκέψεις σε οινοποιεία όσο και περιηγήσεις σε φημισμένα αξιοθέατα και αρχαιολογικούς χώρους.

Οι προτεινόμενες διαδρομές για τους δρόμους του κρασιού της Ηλείας είναι:

##### Διαδρομή 1

Λεχαινά, Μυρσίνη, Κυλλήνη, Κάστρο Κυλλήνης, Λουτρά Κυλλήνης, Αρκούδι, Βαρθολομιό, Γαστούνη

##### Διαδρομή 2

Παλαιοχώρι, Σαβάλια, Αμπελόκαμπος, Αμαλιάδα, Χαβάρι, Αρχαία Ήλιδα, Φράγμα και Τεχνητή Λίμνη Πηνειού, Κεραμιδιά

##### Διαδρομή 3

Πύργος, Σκαφιδιά, Κορακοχώρι, Κατάκολο

##### Διαδρομή 4

Αρχαία Ολυμπία, Φράγμα Αλφειού (Φλώκας), Βαρβάσαινα, Λατζόι, Φολή, Λάμπεια (Δίβρη)

##### Διαδρομή 5

Κρέσταινα, Καλλιθέα, Ανδρίτσαινα, Φιγαλεία, Θολό, Ζαχάρω, Καϊάφας

### 2.2.3.1. Τουρισμός και πολιτισμός

Η περιοχή συγκεντρώνει πληθώρα σημαντικών πολιτιστικών και τουριστικών πόλων παγκόσμιας αναγνωσιμότητας με έμφαση την Αρχαία Ολυμπία, αφού οι Ολυμπιακοί Αγώνες ελάμβαναν χώρα σε αυτά τα εδάφη. Ο συγκεκριμένος αρχαιολογικός χώρος μαζί με τον ναό του Επικούρειου Απόλλωνα αποτελούν μνημεία της Παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO, ενώ η ιστορική ταυτότητα της περιοχής αναδεικνύεται και από μια επίσκεψη στο χωριό της αρχαίας Ήλιδας. Ακόμα, λόγω του αξιόλογου φυσικού περιβάλλοντος και των σημαντικών περιβαλλοντικών πόρων που χαρακτηρίζουν την περιοχή δίνεται έμφαση στην προώθηση εναλλακτικών μορφών τουρισμού. Πιο συγκεκριμένα ενδείκνυται:

- Η ανάπτυξη του **οινοτουρισμού** λόγω των αμπελοκαλλιέργειών που εκτείνονται σε όλη την περιοχή και κυρίως γύρω από το Κατάκολο και την Αρχαία Ολυμπία.
- Ο **ιαματικός τουρισμός** λόγω της πληθώρας των ιαματικών πηγών με σημαντικότερες αυτές της Κυλλήνης, του Καϊάφα, της Υρμίνης, της Ξυλοκέρας και του Πουρναρίου.

- Ο **περιηγητικός τουρισμός και ο τουρισμός πεζοπορίας**, με την περιοχή παρέμβασης να χαρακτηρίζεται από οκτώ (8) περιοχές NATURA (μία και RAMSAR). Ακόμα, η περιοχή διαθέτει σημεία με φυσικό κάλλος όπως το δάσος της Φολόης, καταφύγια άγριας ζωής όπως χαρακτηριστικά το καταφύγιο Ζαχοβούνι - Πρεσκαβίτα και το καταφύγιο Κάτω Σαμικού – Ξηροχωρίου – Σμέρνας – Γραϊκάς – Βρίνας και τοπία ιδιαίτερου φυσικού κάλλους όπως η λίμνη και το δάσος Καϊάφα και το Ακρωτήριο του Αγίου Ανδρέα στο Κατάκολο.

- Ο **αθλητικός τουρισμός**, λόγω των λιμνών (Καϊάφα, Πηνειού) αλλά και των ποταμών (Ερύμανθος, Πηνειός) που απαντώνται στην περιοχή είναι ιδανικές στην ανάπτυξη αθλητικών δράσεων όπως το αλεξίπτωτο πλαιγιάς και το ράφτινγκ. Ενώ λόγω της συγκεκριμένης γεωμορφολογίας της περιοχής ευνοείται και η ανάπτυξη του **αλιευτικού τουρισμού**.

- Η περιοχή διαθέτει ένα πλήθος από θρησκευτικά μνημεία όπως μεταξύ άλλων η Ιερά Μονή Σκαφιδιάς και Σεπετού, η Ιερά Μονή Παναγίας Χρυσοπηγής Δίβρης, με τον **θρησκευτικό τουρισμό** να βρίσκει πρόσφορο έδαφος για την ανάπτυξη του.

Πέραν των ανωτέρω, η **κρουαζιέρα** αποτελεί μια αναπτυσσόμενη μορφή τουρισμού για την Ηλεία, με το κοινό που την επιλέγει να αποτελεί εν δυνάμει πηγή επισκεπτών για τους «Δρόμους του Τυριού», όπως αποτελεί ήδη για τον οινοτουρισμό. Εκτιμάται πως την τρέχουσα περίοδο το κοινό αυτό ανέρχεται σε 700.000-800.000 επιβάτες ετησίως και με στοχευμένες παρεμβάσεις και προωθητικές ενέργειες μέρος αυτού του κοινού θα μπορούσε να επισκέπτεται τυροκομεία της Ηλείας (και της Πελοποννήσου) εφόσον η δυναμικότητά τους επιτρέπει την υποδοχή τέτοιων μεγεθών ομάδων επισκεπτών .

Στην περιοχή διοργανώνονται τοπικές εκδηλώσεις - φεστιβάλ με επίκεντρο την προβολή και την ανάδειξη των τοπικών και παραδοσιακών προϊόντων. Ένα από αυτά αποτελεί και το **Φεστιβάλ Κερνάμε Ελλάδα Αμαλιάδα** στα πλαίσια του οποίου πραγματοποιούνται εκδηλώσεις που φέρνουν κοντά την τοπική οικονομία, ανθρώπους και τοπικά προϊόντα αναδεικνύοντας την παράδοση και την ιστορία του τόπου.

#### 2.2.4. Οικονομικότητα εκτατικής κτηνοτροφίας στην Πελοπόννησο

Στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος PACTORES ([www.pactores.eu](http://www.pactores.eu)) αξιολογήθηκε η οικονομικότητα ποιμενικών εκμεταλλεύσεων στην περιοχή της Πελοποννήσου. Στη συνέχεια παρατίθενται επιλεγμένα αποτελέσματα που αφορούν στη σύνθεση της ακαθάριστης προσόδου (Εσόδων) και στα οικονομικά αποτελέσματα των εκμεταλλεύσεων σε συνάρτηση με το μέγεθός τους.

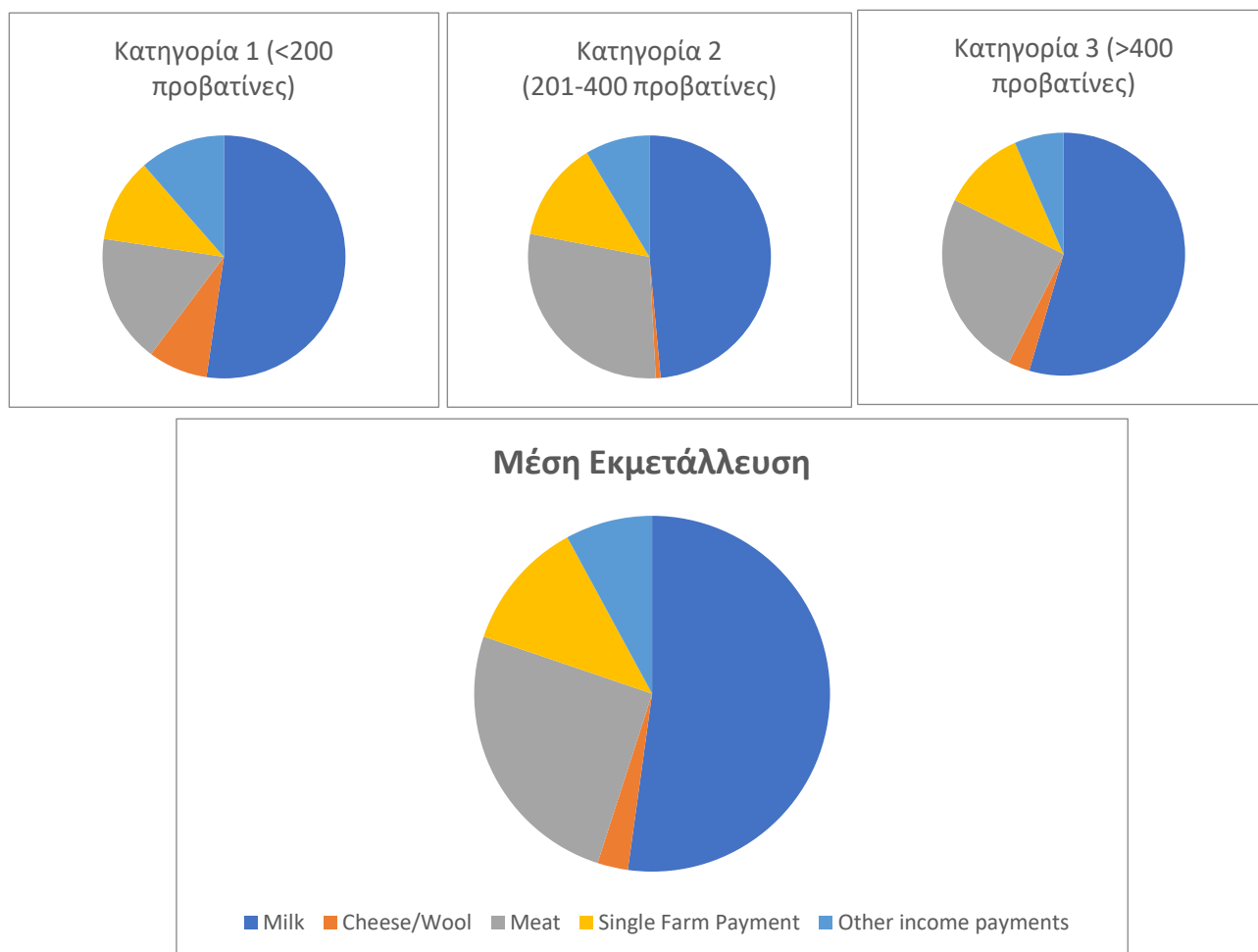
**Πίνακας 2. Σύνθεση Ακαθάριστης Προσόδου ποιμενικών εκμεταλλεύσεων στην Πελοπόννησο συναρτήσει του μεγέθους**

	Κατηγορία 1		Κατηγορία 2		Κατηγορία 3		Μέση Εκμετάλλευση	
	(<200 προβατίνες)		(201-400 προβατίνες)		(>400 προβατίνες)			
	€/Προβατ.	%	€/Προβατ.	%	€/Προβατ.	%	€/Προβατ.	%
<b>Γάλα</b>	85.57	52.3	80.52	48.5	86.81	54.6	84.53	52.2
<b>Τυρί / Μαλλί</b>	13.00	7.9	1.08	0.7	4.59	2.9	4.50	2.8
<b>Κρέας</b>	28.04	17.1	47.92	28.9	39.59	24.9	40.90	25.2
<b>Επιδοτήσεις</b>	37.00	22.6	36.55	22.0	28.07	17.6	32.09	19.8

Ενιαία Ενίσχυση (ΕΕ)	18.30	11.2	22.13	13.3	17.63	11.1	19.24	11.9
Άλλα	18.70	11.4	14.30	8.6	10.44	6.6	12.82	7.9
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>163.61</b>	<b>100.0</b>	<b>166.07</b>	<b>100.0</b>	<b>159.06</b>	<b>100.0</b>	<b>162.02</b>	<b>100.0</b>

**Για όλες τις εκμεταλλεύσεις, το γάλα είναι το πιο σημαντικό προϊόν!**

- ✓ Οι μικρότερες σε μέγεθος εκμεταλλεύσεις (<200 προβατίνες) ασχολούνται, επίσης, με την παραγωγή τυριού, το οποίο πωλούν απευθείας σε καταναλωτές, κερδίζοντας έτσι μέρος των προς το ζην τους
- ✓ Το κρέας (κυρίως αρνίσιο και κατσικίσιο) είναι πιο σημαντικό προϊόν για τις μεσαίες (201-400 προβατίνες) και μεγάλες (>400 προβατίνες) εκμεταλλεύσεις — Χωρίς πάχυνση
- ✓ Οι επιδοτήσεις είναι πολύ σημαντικές για τις μικρού μεγέθους εκμεταλλεύσεις (<200 προβατίνες), ιδίως η εξισωτική αποζημίωση και οι συνδεδεμένες ενισχύσεις ανά ζώο ή εκτάριο



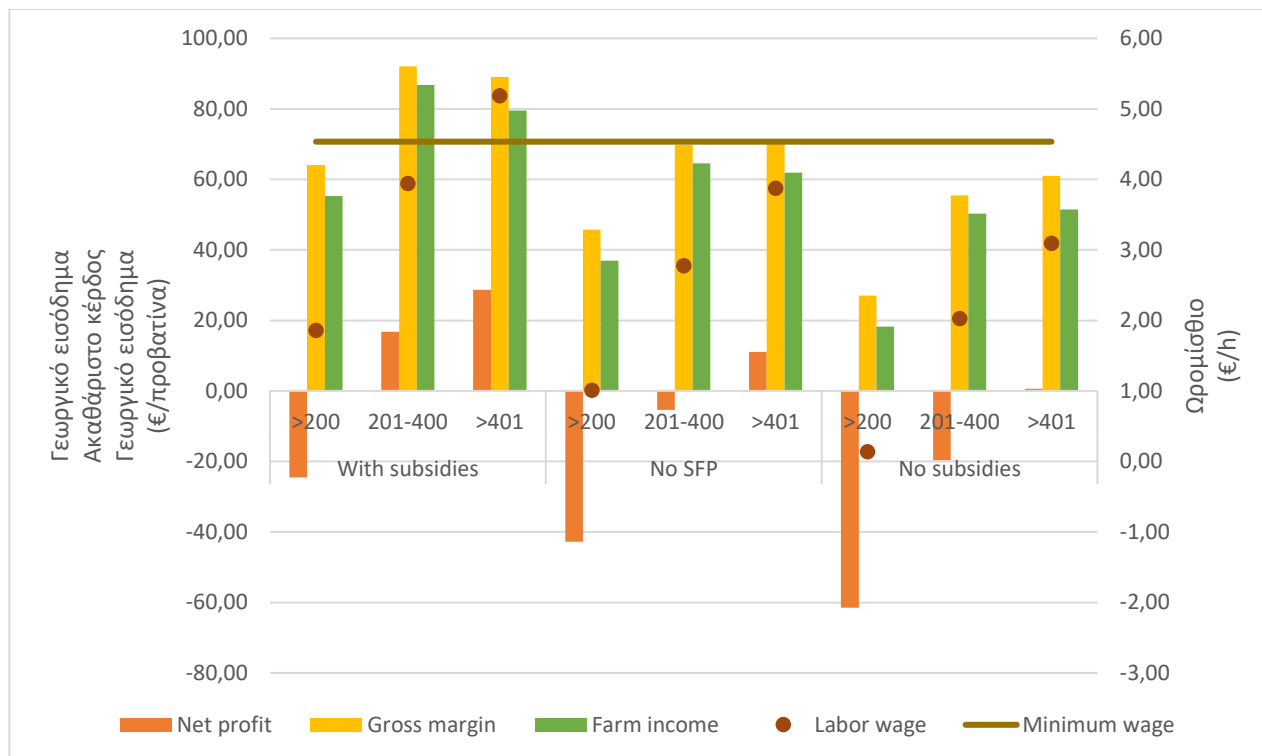
**Πίνακας 3. Οικονομικά Αποτελέσματα ποιμενικών εκμεταλλεύσεων στην Πελοπόννησο συναρτήσει του μεγέθους**

	Κατηγορία 1 (<200 προβατίνες)	Κατηγορία 2 (201-400 προβατίνες)	Κατηγορία 3 (>401 προβατίνες)	Μέση Εκμετάλλευση
<b>Καθαρό κέρδος/ζημία</b>	-15.06	21.06	30.82	21.56

<b>Ωρομίσθιο</b>	2.30	4.17	5.34	4.36
<b>Γεωργικό εισόδημα</b>	79.11	100.62	71.92	82.53
<b>Ακαθάριστο κέρδος</b>	73.26	96.18	91.09	90.49

**Οι μικρές εκμεταλλεύσεις (<200 προβατίνες) παρουσιάζουν καθαρή ζημία!**


- ✓ Οι μεγαλύτερες σε μέγεθος εκμεταλλεύσεις έχουν τις καλύτερες οικονομικές προοπτικές
- ✓ Τα μέλη της οικογένειας είναι γενικά υπο-αμειβόμενα
- ✓ Οι επιδοτήσεις έχουν άμεσο αντίκτυπο στη διαβίωση των αγροτικών οικογενειών
- ✓ Χωρίς επιδοτήσεις, οι εκμεταλλεύσεις ενδέχεται να σταματήσουν να λειτουργούν



**2.3. Επιτυχημένα παραδείγματα «Δρόμων Τυριού»**

**La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty dans les Pyrénées Atlantiques**

<https://www.ossau-iraty.fr/route-du-fromage-aop>



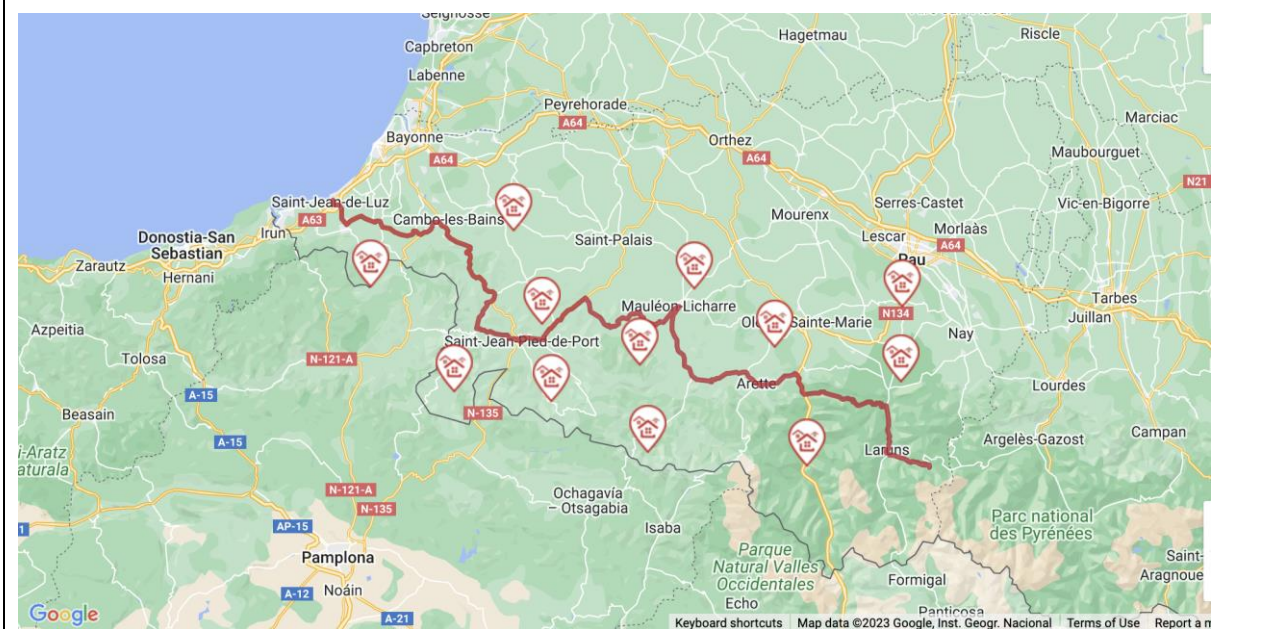
Η διαδρομή αυτή βρίσκεται στην περιοχή Βέαρν της Γαλλίας καθώς και στα όρια της χώρας των Βάσκων – παράλληλα προς τα σύνορα της Ισπανίας. Η διαδρομή βασίζεται στο τυρί ΠΟΠ Ossau-Iraty και περιλαμβάνει 129 σημεία ενδιαφέροντος

- Εκμεταλλεύσεις, στις οποίες οι περιηγητές μπορούν να συναντήσουν τους παραγωγούς, να παρακολουθήσουν το άρμεγμα και τις υπόλοιπες καθημερινές εργασίες
- Τα τυροκομεία όπου παράγεται το τυρί ΠΟΠ Ossau-Iraty
- Τα κελάρια ωρίμανσης των παραδοσιακών τυριών

- Τις ορεινές καλύβες όπου βρίσκονται οι βοσκοί με το κοπάδι τους (από τα τέλη Μαΐου έως τις αρχές Οκτωβρίου).
- Μικρά καταστήματα που προσφέρουν ποικιλία τοπικών προϊόντων.
- Κέντρο πληροφόρησης (με δυνατότητα διερμηνείας)

Η προσφερόμενη εμπειρία συνδυάζει δύο βασικές διαστάσεις: την «ποιμενική» παράδοση (εκτατική κτηνοτροφία με τοπικές φυλές προβάτων) και την παραδοσιακή τεχνογνωσία στην τυροκόμηση. Οι περιηγητές έχουν τη δυνατότητα να επισκεφθούν εκμεταλλεύσεις και τυροκομεία και να γνωρίσουν τη συνολική εμπειρία

Η προβολή της διαδρομής γίνεται μέσω του website αλλά και με διαφημιστικά φυλλάδια. Παρουσιάζονται λεπτομέρειες για όλα τα σημεία ενδιαφέροντος. Επιπλέον, παρουσιάζονται τοπικές συνταγές για παρασκευές στο σπίτι με χρήση του τοπικού τυριού. Οι διαδρομές παρουσιάζονται και σε άλλους ιστότοπους τουριστικού ενδιαφέροντος. Είναι διαθέσιμα podcasts οικογενειών που συμμετέχουν στο όλο εγχείρημα, στα οποία περιγράφουν τη ζωή τους και τη σημασία του τυριού για την περιοχή τους.



### European Cheese Route Association

<https://europeancheeseroute.eu/en/>



Η “European **Cheese Route** Association” ενώνει 19 τυροκομικούς δήμους από 9 ευρωπαϊκές περιφέρειες της Ισπανίας και της Πορτογαλίας, με στόχο την ενίσχυση του αγροδιατροφικού και τουριστικού τομέα.

Οι περιφέρειες που είναι ενταγμένες στους “Δρόμους Τυριού” είναι:

- Η Andalusia, όπου στην περιοχή Villaluenga del Rosario παράγεται το ομώνυμο πολύ λιπαρό τυρί Villaluenga. Στην περιοχή κάθε χρόνο διοργανώνεται το “Artisan Cheese Fair of Andalusia”, μία από τις σημαντικότερες εκθέσεις τυριών.
- Η Fundão, όπου στην περιοχή Castelo Branco παράγεται μια ευρεία ποικιλία τυριών, όπως το κίτρινο και το πικάντικο ΠΟΠ τυρί από το Beira Baixa, το τυρί ΠΟΠ Castelo Branco και διάφορα

κατσικισια τυριά. Στην περιοχή λαμβάνουν χώρα διάφορες εκδηλώσεις γύρω από την κουλτούρα του τυριού, όπως το “Cheese Fair” και το “Festival Caminhos da Transumância”.

- Η Casar de Cáceres, όπου η περιοχή Extremadura αποτελεί τον τόπο παραγωγής του ΠΟΠ τυριού Torta del Casar. Στην περιοχή λειτουργεί Μουσείο Τυριού, ενώ κάθε χρόνο διοργανώνεται η εβδομάδα “Torta del Casar” με workshops για παιδιά και live cooking.
- Η Ripol, όπου στην περιοχή Ripollès παράγονται τα ομώνυμα τυριά τα οποία φέρουν σήμα εγγύησης προέλευσης. Κάθε χρόνο διοργανώνεται η “Ευρωπαϊκή Έκθεση Τυριών Ripollès”.
- Η Maó-Mahón, όπου στα νησιά Balearic παράγεται το ΠΟΠ τυρί Mahón-Menorca.
- Η Nisa, όπου στην περιοχή Alto Alentejo παράγεται το ομώνυμο ΠΟΠ τυρί Nisa.
- Η Peñamellera Alta η οποία δίνει το όνομα της στο παραγόμενο τυρί.
- Το Cabrales, όπου παράγεται το ομώνυμο ΠΟΠ τυρί μπλε τύπου. Κάθε χρόνο διοργανώνεται ο διαγωνισμός “Cabrales Cheese”.
- Η Idiazabal τόπος παραγωγής του ομώνυμο ΠΟΠ τυριού. Κάθε χρόνο διοργανώνεται η έκθεση βασκικών τυριών “Euskal Gaztaren Azoka”.

Η προβολή της διαδρομής γίνεται μέσω του website, διαθέτοντας αναλυτική περιγραφή για κάθε περιφέρεια. Ακόμα, διατίθενται ομώνυμοι λογαριασμοί στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης για επιπλέον προώθηση αυτής της δράσης.

#### The Dolomites Cheese Route

<http://chaletpiereni.it/cheese-route/?lang=en>



Η “Διαδρομή Τυριών των Δολομιτών” εκτείνεται κατά μήκος της κοιλάδας Primiero στο ανατολικό τμήμα του Trentino της Ιταλίας, καθώς επίσης και στις κοιλάδες Fiemme και Fassa στο βόρειο τμήμα του. Η διαδρομή επιτρέπει σε όποιον την ακολουθήσει να δοκιμάσει τυριά που γεννήθηκαν και παρήχθησαν στην περιοχή, όπως μεταξύ άλλων τα τυριά Tosèla, Nostrano di Primiero και Botiro di Primiero di Malga.

Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία:

- Να δοκιμάσουν τοπικά τυριά και προϊόντα
- Να επισκεφτούν αλπικά βοσκοτόπια και παραγωγούς στο Τρεντίνο, παρακολουθώντας καθημερινές εργασίες φροντίδας των ζώων και το άρμεγμα
- Να επισκεφτούν το φυσικό πάρκο Paneveggio- Pale di San Martino ανακαλύπτοντας γνώσεις και γεύσεις του αγροτικού παρελθόντος της περιοχής
- Να δειπνήσουν σε εστιατόρια της περιοχής δοκιμάζοντας παραδοσιακά πιάτα του Τρεντίνο
- Να επισκεφτούν μικρά καταστήματα πώλησης τοπικών προϊόντων

Η διαδρομή αυτή συνδυάζει τόσο τη γνωριμία με την τυροκομία της περιοχής και τους παραγωγούς της όσο και την επαφή με τη φύση. Ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει μέσα από μία μεγάλη ποικιλία προσφερόμενων δραστηριοτήτων εκείνες που ταιριάζουν στα δικά του ενδιαφέροντα, όπως ποδηλασία βουνού, χειμερινά σπορ, εκδρομές και περιπάτους στις γύρω περιοχές.

Η προβολή της διαδρομής γίνεται μέσω του website, όσο και μέσω άλλων ιστοτόπων τουριστικού ενδιαφέροντος. Όλα τα σημεία ενδιαφέροντος παρουσιάζονται λεπτομερώς. Ακόμα, τοπικές συνταγές για παρασκευές στο σπίτι βρίσκονται αναρτημένες, έχοντας ως βάση τα τυριά της περιοχής.

**Το πρόγραμμα CheeseCult**

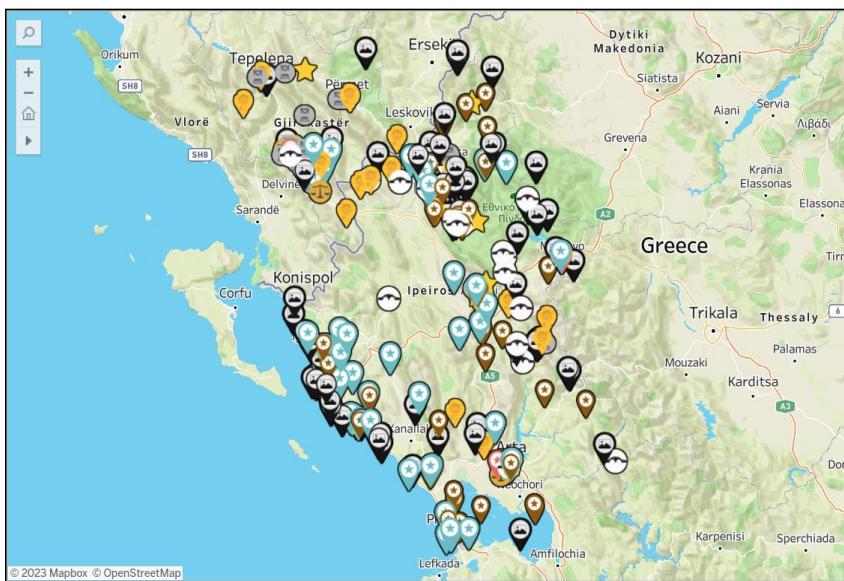
<https://cheesecult.eu/>



Οι “Δρόμοι του Τυριού” στις περιοχές της Ηπείρου και της Αλβανίας έχουν δημιουργηθεί στο πλαίσιο του έργου “CheeseCult”. Πρόκειται για μια διασυνοριακή και διαπολιτισμική πρωτοβουλία ανάμεσα στην Ελλάδα και την Αλβανία, επιδιώκοντας τη σύνδεση μεταξύ του αγροδιατροφικού και του τουριστικού τομέα. Μέσω της υιοθέτησης νέων μοντέλων και έχοντας ως γνώμονα ότι η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της τοπικής κουλτούρας, δίνεται η ευκαιρία για μια πιο βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη.

Οι επισκέπτες είναι σε θέση να επιλέξουν ανάμεσα σε 7 διαδρομές εκείνη που καλύπτει ιδανικά τα πολιτιστικά, πολιτισμικά, τουριστικά αλλά και γαστρονομικά τους ενδιαφέροντα. Αξίζει να επισημανθεί ότι στις παραπάνω διαδρομές έχουν ενταθεί για επίσκεψη μία πληθώρα τυροκομικών μονάδων και σημείων ενδιαφέροντος. Στο πλαίσιο αυτό έχουν δημιουργηθεί εκθεσιακά κέντρα με θέμα τα τοπικά τυροκομικά προϊόντα στο Gjirokaster και στα Ιωάννινα.

Οι επισκέψεις που έχουν διοργανωθεί μέχρι σήμερα είναι σε πιλοτικό στάδιο με τη συμμετοχή των εμπλεκόμενων φορέων. Η λεπτομερής προβολή των διαδρομών μπορεί να γίνει μέσω του website μέσα από την δημιουργία ειδικής εφαρμογής, προσφερόμενης σε τρεις γλώσσες. Ακόμα, διατίθεται και ψηφιακό βιβλίο παραδοσιακών συνταγών με βασικό τους συστατικό τα τοπικά τυριά της διασυνοριακής περιοχής.



**Route de Fromages du Québec**

<https://routedesfromages.com/>



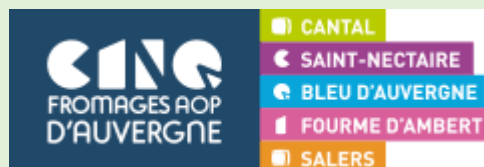
Η Διαδρομή του Τυριού στο Κεμπέκ του Καναδά βασίζεται στην γνωριμία των επισκεπτών με τα τυριά της περιοχής. Μέσω της εγκατάστασης της σχετικής εφαρμογής σε οποιαδήποτε κινητή συσκευή, οι χρήστες έχουν την δυνατότητα να δημιουργήσουν το δικό τους προφίλ και να ανακαλύψουν νέα τυριά, να δημιουργήσουν τη δική τους λίστα αγαπημένων τυριών και προορισμών όσο και να μοιραστούν την εμπειρία τους με άλλους χρήστες. Ακόμα τους παρέχεται η ευκαιρία να λαμβάνουν συνταγές με βάση τα αγαπημένα τους προϊόντα.

Οι επισκέπτες μπορούν να επιλέξουν ανάμεσα σε 15 προτεινόμενες διαδρομές, άλλες πιο σύντομες και άλλες πολλών χιλιομέτρων βάσει των ενδιαφερόντων τους. Οι διαδρομές περιλαμβάνουν μία ποικιλία σημείων ενδιαφέροντος από παραδοσιακά τυροκομεία και τυροκομικά καταστήματα μέχρι εθνικά πάρκα και μουσεία. Οι επισκέπτες έτσι μπορούν:

- Να δοκιμάσουν τοπικά τυριά
- Να επισκεφτούν τοπικά τυροκομεία και να γνωρίσουν τους τυροκόμους, μαθαίνοντας για την τεχνογνωσία τους
- Να επισκεφτούν καταστήματα με τοπικά προϊόντα
- Να έρθουν σε επαφή με τη φύση

Οι διαδρομές και τα σημεία ενδιαφέροντος της κάθε διαδρομής παρουσιάζονται αναλυτικά τόσο στο website όσο και στην αντίστοιχη διαθέσιμη εφαρμογή.

**La Route des Fromages AOP d' Auvergne**  
<https://routedesfromages.com/>



Η διαδρομή βρίσκεται στην Auvergne, περιοχή στην κεντρική Γαλλία και βασίζεται στα 5 ΠΟΠ τυριά που παράγονται στην περιοχή (Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d' Ambert Salers). Η διαδρομή εκτείνεται κατά μήκος 33 σημείων ενδιαφέροντος, χωρίς να υπάρχει σημείο εκκίνησης ή τερματισμού. Ο επισκέπτης οργανώνει τη διαδρομή του ελεύθερα, με τη δυνατότητα να επισκεφτεί τοπικούς παραγωγούς, τυροκομεία αλλά και 2 σχετιζόμενα μέρη το «La Maison de la Fourme d' Ambert» και το «Maison Rozier». Ακολουθώντας τις πινακίδες «Route des Fromages AOP d'Auvergne», δίνεται η ευκαιρία στον επισκέπτη να ανακαλύψει τις φυσικές ομορφιές, την κληρονομιά και την γαστρονομία της Auvergne που σχετίζεται με κάθε ένα από αυτά τα σημεία.

Ο αναλυτικός χάρτης της διαδρομής είναι διαθέσιμος στο website και διατίθεται ακόμα δωρεάν από τουριστικά γραφεία της περιοχής ή κατόπιν αιτήματος. Η προβολή και προώθηση αυτής της διαδρομής γίνεται και από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μέσω ομώνυμων λογαριασμών αλλά και με κανάλι στο youtube.



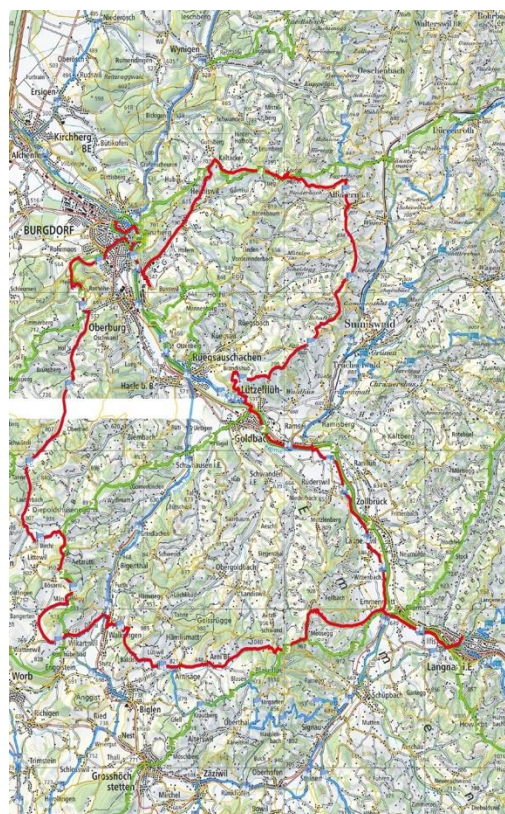
**Emmentaler Käseroute**

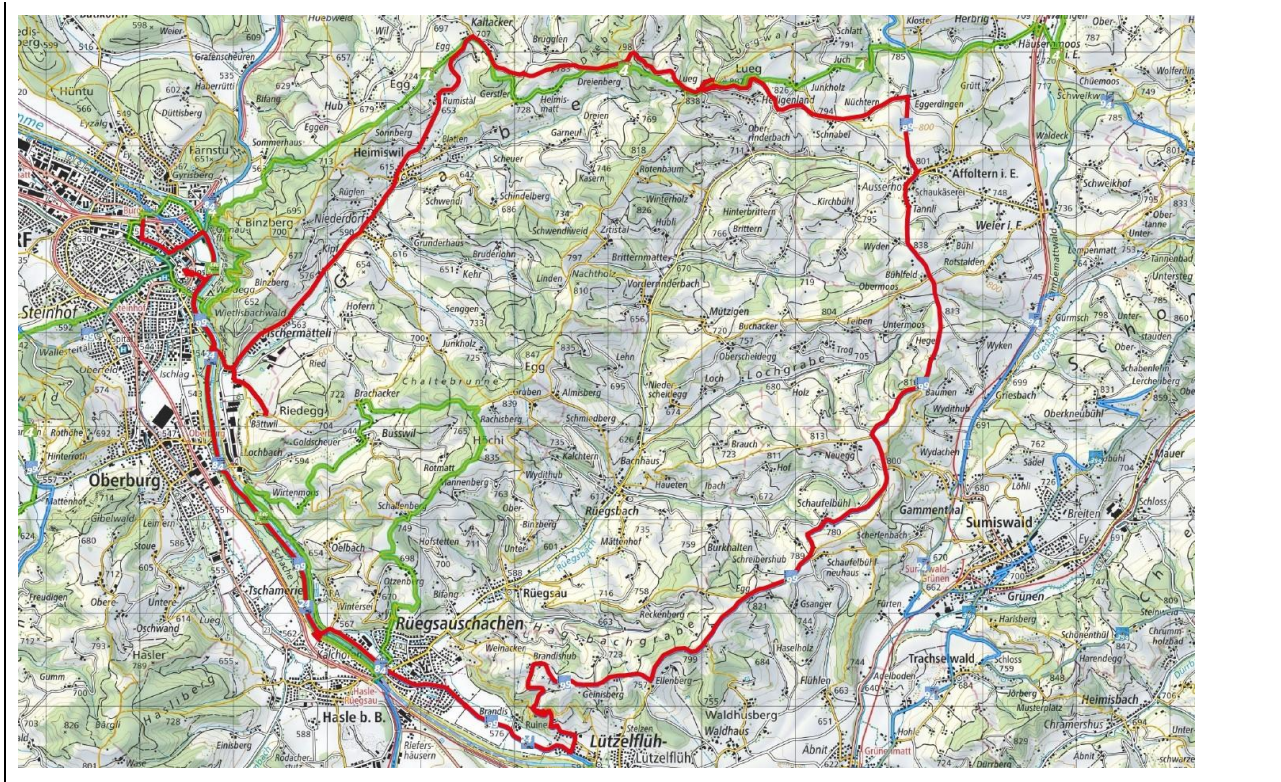
<https://kaeseroute.ch/en/>



Η διαδρομή ξεκινάει και τελειώνει στην περιοχή Burgdorf της Ελβετίας και αφορά στην προβολή ιστοριών και πληροφοριών αναφορικά με την παράδοση του ΠΟΠ τυριού Emmental. Η διαδρομή περιλαμβάνει περιήγηση (μονοήμερη ή διήμερη) με e-bike. Εικονικό οδηγό σε αυτή τη διαδρομή αποτελεί η δωρεάν ομώνυμη εφαρμογή, συμβατή με όλες τις κινητές συσκευές. Η ίδια παρέχει καθοδήγηση και προσανατολισμό στον κάθε ποδηλάτη/επισκέπτη, παρέχοντάς του συγχρόνως πληροφορίες σε κείμενο, εικόνες καθώς και ήχο για κάθε από τα 21 σημεία ενδιαφέροντος. Ένα από αυτά αποτελεί το γαλακτοκομείο «Emmentaler Show», όπου οι ενδιαφερόμενοι μέσω διαδραστικής περιήγησης μπορούν να μάθουν για την ιστορία και τον τρόπο παρασκευής του ΠΟΠ τυριού Emmental.

Χάρτης τόσο της μονοήμερης όσο και της διήμερης περιήγησης είναι διαθέσιμος στο website. Η προβολή και προώθηση αυτής της διαδρομής βασισμένης σε εφαρμογή πραγματοποιείται με διαφημιστικά φυλλάδια αλλά και από τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ομώνυμων λογαριασμών όσο και από ομώνυμο κανάλι στο youtube.





**Asturias Cheeses Route**

<https://visiteurope.com/en/experience/asturias-cheeses-route/>



Η διαδρομή βρίσκεται στην αυτόνομη κοινότητα Asturias της Ισπανίας, η οποία αποτελεί την κύρια παραγωγό περιοχή τυριού της χώρας, παράγοντας πάνω από 50 ποικιλίες. Μεταξύ άλλων παράγονται τα ΠΟΠ τυριά Cabrales, Gamoneu, Afuega'l ritu, Casín αλλά και το ΠΓΕ τυρί Los Beyos.

Ακολουθώντας αυτή τη διαδρομή οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία:

- Να γνωρίσουν γαλακτοπαραγωγούς και τυροκόμους μαθαίνοντας τα μυστικά των βοσκοτόπων, της κτηνοτροφίας, της παραγωγής γάλακτος και της διαδικασίας της τυροκόμησης της περιοχής
- Να επισκεφτούν μια παραδοσιακή γαλακτοπαραγωγική φάρμα μαθαίνοντας για τη ζωή των ντόπιων
- Να δοκιμάσουν φρέσκο γάλα και δεκάδες είδη τυριών
- Να απολαύσουν το τοπίο της Asturias, διάσπαρτο από αγελάδες, πρόβατα και κατσίκες και να έρθουν σε επαφή με τον πολιτισμό και τις παραδόσεις της περιοχής

Στο website διατίθεται χάρτης της διαδρομής. Ακόμα, διαθέσιμο φωτογραφικό υλικό και βίντεο αποτυπώνουν την γαστρονομία της περιοχής.



## Κεφάλαιο 3. Μεθοδολογική προσέγγιση

### 3.1. Πλαίσιο ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης

Η μεθοδολογική προσέγγιση για την πρωτογενή έρευνα, η οποία αναπτύχθηκε βάσει των συμβατικών υποχρεώσεων, περιλαμβάνει τα ακόλουθα βήματα:

- Καταγραφή των τυροκομείων στην Περιοχή Μελέτης, βάσει στοιχείων που παραχωρήθηκαν από τις Αναπτυξιακές Εταιρίες Πάρνωνα, Αχαΐας και Ολυμπίας.
- Σχεδιασμός ερωτηματολογίου ποιοτικής έρευνας για τυροκομεία που υποδείχθηκαν από τις τρεις Αναπτυξιακές Εταιρίες, με κριτήριο την ωριμότητα συμμετοχής στο Σχέδιο και τη διαθεσιμότητα υποδομών. Η υπόδειξη των εν λόγω τυροκομείων δεν αποκλείει τη συμμετοχή άλλων επιχειρήσεων στο εγχείρημα, καθώς πρόκειται για την πρώτη «κρίσιμη μάζα» επιχειρήσεων, που θα αποτελέσουν τη βάση διερεύνησης των προϋποθέσεων ανάπτυξης των «Δρόμων του Τυριού». Συνολικά υποδείχθηκαν 19 Τυροκομεία, ενώ στην πορεία υλοποίησης του Έργου ο αριθμός αυτός ανήλθε σε 28.
- Ανάλυση του προφίλ των επιλεγμένων τυροκομείων, των απόψεων και των επιδιώξεών τους σε σχέση με την παραδοσιακή τυροκομία και τους «Δρόμους του Τυριού» στη βάση των δεδομένων που θα συλλεχθούν από την έρευνα με ερωτηματολόγιο
- Εις βάθος συνεντεύξεις με επιλεγμένα τυροκομεία για άντληση περαιτέρω πληροφοριών που σχετίζονται με τη διάθεση συμμετοχής, τα ενδεχόμενα προβλήματα και τις απαραίτητες ρυθμίσεις
- Stakeholder analysis αξιοποιώντας τα δεδομένα της έρευνας (σχετικοί φορείς και επιχειρήσεις παραγωγής, εστίασης, τουρισμού και πολιτισμού)
- Λοιπές δράσεις, όπως παρουσιάζονται στο Παράρτημα 1

### 3.2. Σχεδιασμός ερωτηματολογίου – Δειγματοληψία – Συνθήκες έρευνας

Για τις ανάγκες της έρευνας καταρτίστηκε δομημένο ερωτηματολόγιο που απευθύνθηκε στις τυροκομικές επιχειρήσεις των περιοχών παρέμβασης. Συνοπτικά, το ερωτηματολόγιο περιελάμβανε τις ακόλουθες ενότητες

- Προφίλ τυροκομικής επιχείρησης (νομική μορφή, κύριες δραστηριότητες, κύκλος, εργασιών, αριθμός απασχολούμενων, εκτροφή ζώων)
- Δυναμικότητα, παραγωγή και γεωγραφική κάλυψη
- Συνεργαζόμενες εκμεταλλεύσεις (αριθμός, προφίλ, συνθήκες συνεργασίας)
- Κύρια προϊόντα – συμπεριλαμβανομένων και πιστοποιημένων (π.χ. ΠΟΠ/ΠΓΕ)
- Εκτίμηση συνεισφοράς στον τζίρο κάθε προϊόντος
- Αγορές και συνεισφορά τους στον τζίρο της επιχείρησης – Μελλοντικοί στόχοι
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας
- Απόψεις για την ποιότητα των προϊόντων της επιχείρησης
- Μέλλον της επιχείρησης και αξιολόγηση της πρωτοβουλίας για τους «Δρόμους του Τυριού»

Συνολικά το δείγμα αρχικά περιελάμβανε 33 τυροκομεία, εκ των οποίων τελικά συμμετείχαν 15 (ποσοστό συμμετοχής περίπου 45%) . Η διαδικασία προσέγγισης των τυροκομείων ήταν η ακόλουθη

1. Το ερωτηματολόγιο εστάλη ως σύνδεσμος (Google Forms) στις ηλεκτρονικές διευθύνσεις των τυροκομείων, οι οποίες δόθηκαν από τις Αναπτυξιακές Εταιρίες στην Ομάδα Έργου. Για όσα τυροκομεία δεν είχε δηλωθεί ηλεκτρονική διεύθυνση, έγινε αναζήτηση στο διαδίκτυο ή τηλεφωνική επικοινωνία

2. Σε όσους υπεύθυνους τυροκομείων δεν απάντησαν στην πρώτη πρόσκληση, εστάλη υπενθύμιση και ακολούθησε τηλεφωνική επικοινωνία ξεχωριστά με όλους τους προσκεκλημένους συμμετέχοντες. Σε αυτή την επικοινωνία εξηγήθηκε αναλυτικά ο σκοπός του Σχεδίου αλλά και της έρευνας. Συνολικά, στο βήμα 1 και 2 ανταποκρίθηκαν 4 τυροκομεία, εκ των οποίων το ένα (1) αρνήθηκε να συμμετέχει

3. Ακολούθησε εκ νέου τηλεφωνική επικοινωνία με τους τυροκόμους στις περιοχές της Ηλείας, Αχαΐας, Αρκαδίας και Λακωνίας, με υπενθύμιση συμμετοχής. Με όσους από αυτούς ήταν εφικτό, πραγματοποιήθηκαν δια ζώσης συναντήσεις (οι περισσότερες στο χώρο των τυροκομείων) την περίοδο 2-4/5/2023. Συνολικά πραγματοποιήθηκαν 7 συνεντεύξεις και μία επιπλέον συμπλήρωση του ερωτηματολογίου ηλεκτρονικά.

4. Την περίοδο 24-25/5/2023 πραγματοποιήθηκαν 4 συνεντεύξεις στην περιοχή της Αργολίδας

Η συμμετοχή των τυροκομείων στην έρευνα αλλά και οι λόγοι άρνησης των υπολοίπων, κατά γεωγραφική περιοχή, παρουσιάζονται στον Πίνακα 4.1. Συγκεκριμένα, οι λόγοι άρνησης αφορούσαν κυρίως σε:

- Έλλειψη χρόνου για συμμετοχή στην έρευνα (ηλεκτρονικά ή συνάντηση δια ζώσης)
- Χαμηλό ενδιαφέρον για το εγχείρημα των «Δρόμων του Τυριού» ή και για συμμετοχή σε έρευνες και σχετικές πρωτοβουλίες
- Άλλοι λόγοι (υπολειτουργία ή αδυναμία επικοινωνίας)

**Πίνακας 4.1.** Γεωγραφική κατανομή απαντήσεων και λόγοι άρνησης συμμετοχής στην έρευνα

	Δείγμα	Άρνηση				Σύνολο συμμετεχόντων
		ΣΥΝΟΛΟ	Έλλειψη χρόνου	Χαμηλό ενδιαφέρον	Άλλοι λόγοι	
Αργολίδα	14	7	1	3	3	7
Αρκαδία	4	2	1	0	1	2
Αχαΐα	7	5	3	2	0	2
Ηλεία	6	4	1	2	1	2
Λακωνία	2	0	0	0	0	2
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>15</b>



## Κεφάλαιο 4. Πρόταση σχεδίου δράσης για την εγκαθίδρυση «Δρόμων του τυριού» στην Πελοπόννησο

### 4.1. Κύρια ευρήματα της έρευνας στα τυροκομεία της Πελοποννήσου

- **Μέγεθος.** Οι επιχειρήσεις της έρευνας είναι πολύ μικρές (μέχρι 9 εργαζόμενους) και οικογενειακού χαρακτήρα. Αυτό αντανακλάται και στις ποσότητες γάλακτος που επεξεργάζονται (οι οποίες είναι γενικότερα χαμηλότερες από τη μέγιστη δυναμική τους), οι οποίες βρίσκονται μεταξύ 500-1000 τόνων για τις περισσότερες επιχειρήσεις και προέρχονται από περίπου 40-80 κτηνοτρόφους. Οι μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά αλλά επεξεργάζονται περίπου 1500-2000 τόνους γάλα ετησίως (κατά μέσο όρο) ή και περισσότερους και συνεργάζονται με περισσότερους κτηνοτρόφους. Οι συνεργαζόμενες εκμεταλλεύσεις βρίσκονται σε απόσταση ακόμα και 50-80 χιλιόμετρα από το τυροκομείο.

- **Συνεργασίες.** Η πλειονότητα των τυροκόμων εξέφρασε τη διάθεση για διατήρηση μακρόχρονων συνεργασιών, με την παροχή διευκολύνσεων ρευστότητας στους κτηνοτρόφους, ακόμα και με τη μορφή προαγοράς γάλακτος. Κοινή είναι η διαπίστωση πως υπάρχει πολύ υψηλός ανταγωνισμός με μεγάλες επιχειρήσεις εκτός Πελοποννήσου πως προς τη διασφάλιση της συνεργασίας των κτηνοτρόφων. Κύριο κριτήριο επιλογής της συνεργασίας με τους κτηνοτρόφους είναι η ποιότητα του γάλακτος και η εφαρμογή ενδεδειγμένων πρακτικών ως προς την υγιεινή του κοπαδιού και του γάλακτος, αν και η διαμορφούμενη ανταγωνιστική κατάσταση αμβλύνει την αυστηρότητα αυτής της επιλογής σε ορισμένες περιπτώσεις. Η εφαρμογή βόσκησης αποτελεί πολύ σημαντικό παράγοντα που διαμορφώνει την επιλογή των τυροκόμων για συνεργασία, ενώ η εκτροφή αυτόχθονων φυλών είναι επιθυμητή αλλά όχι καθοριστικός παράγοντας.

- **Περίοδος λειτουργίας.** Η περίοδος παραγωγής για τα μικρά τυροκομεία είναι από Οκτώβριο μέχρι μέσα Ιουνίου ή και τέλη Ιουλίου για τα μικρά τυροκομεία, ενώ τα μεσαίου μεγέθους μπορεί να λειτουργούν και όλο το χρόνο, αν και με μικρότερη δυναμικότητα το καλοκαίρι. Προφανώς, η περίοδος λειτουργίας συνδέεται με την γαλακτική περίοδο των ζώων και τις διαχειριστικές επιλογές των κτηνοτρόφων, καθώς οι πιο εντατικές εκμεταλλεύσεις (πεδινών περιοχών) παράγουν γάλα και τους θερινούς μήνες, ενώ οι ποιμενικής μορφής σταματούν την παραγωγή τη θερινή περίοδο μέχρι την περίοδο των γεννήσεων (συνήθως αρχές Οκτωβρίου, αλλά με τοπικές διαφοροποιήσεις). Αυτή η μορφή της διαχείρισης έχει επίδραση και στον σχεδιασμό των «Δρόμων του Τυριού» αλλά και προκαλεί διατοπικές διαφοροποιήσεις.

- **Προϊόντα.** Κύριο προϊόν η φέτα (και η βαρελίσια), σε μικρότερο βαθμό γραβιέρες, κεφαλοτύρι και τοπικά τυριά. Σε περιοχές με ισχυρά ανεπτυγμένη αιγοτροφία παράγονται ποσότητες λευκού τυριού από αίγιο γάλα (ή και κίτρινου) και τα μικρού μεγέθους τυροκομεία δεν πιστοποιούνται για παραγωγή φέτας ΠΟΠ. Μέρος των επιχειρήσεων δραστηριοποιείται στην εμφιάλωση γάλακτος (αγελαδινού και γίδινου). Ένα ξεχωριστό τμήμα των συμμετεχόντων ασχολείται με την παραγωγή γαλακτοκομικών (ρυζόγαλα, κρέμες κλπ), ενώ γιαούρτι παράγουν οι περισσότερες επιχειρήσεις.

- **Αγορές.** Διαπιστώθηκε μια ιδιαίτερη διαφοροποίηση των στρατηγικών διάθεσης των προϊόντων. Το μέγεθος των επιχειρήσεων διαδραματίζει έναν σημαντικό ρόλο σε αυτή την επιλογή, αλλά δεν είναι το μοναδικό κριτήριο. Έτσι, αρκετές μικρές επιχειρήσεις προσανατολίζονται κυρίως προς την τοπική αγορά και τη λιανοπώληση (απευθείας στον καταναλωτή, σε επιχειρήσεις εστίασης, μικρά τοπικά καταστήματα ή σε επισκέπτες (μικρός αριθμός)), ενώ οι μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις στοχεύουν περισσότερο σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ (με ή χωρίς συμβόλαια) και εκτός της Πελοποννήσου. Σε ορισμένες περιπτώσεις, τα μικρά τυροκομεία διαθέτουν τα προϊόντα τους επίσης σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ αλλά σε τοπικά μόνο καταστήματά τους. Γραπτά συμβόλαια μεγάλης διάρκειας δεν διαπιστώθηκε να υπάρχουν, αλλά

διατηρούνται σταθερές συνεργασίες με χονδρεμπόρους στην Αθήνα κυρίως, από όπου τα προϊόντα διατίθενται σε μικρά τοπικά καταστήματα ή και σε αλυσίδες γαλακτοπωλείων. Μικρός αριθμός τυροκομείων (μεσαίου μεγέθους) εξάγει (αν και μόνο ένα εξάγει μεγάλο ποσοστό της παραγωγής. Η διατήρηση ενός ευρέος δικτύου πωλήσεων (δηλαδή πολλών καναλιών διάθεσης) είναι ο κανόνας για τις περισσότερες επιχειρήσεις, αλλά ορισμένοι τυροκόμοι προτιμούν την εξειδίκευση και εστίαση του ενδιαφέροντος σε συγκεκριμένες υπάρχουσες αγορές για διασφάλιση της ανταγωνιστικής τους θέσης.

#### 4.2. Πρόταση δρόμων τυριού

Κριτήρια για την πρόδρομη πρόταση των «Δρόμων του Τυριού» της Πελοποννήσου αποτελούν

- Η καταγραφή και αναγνώριση μιας κρίσιμης μάζας τυροκομικών επιχειρήσεων σε μια περιοχή, οι οποίες να διαθέτουν τις ελάχιστες απαιτούμενες υποδομές (π.χ. αίθουσα υποδοχής επισκεπτών, προσβασιμότητα για άτομα ΑΜΕΑ κλπ), ποικιλία τοπικών τυροκομικών προϊόντων και, κυρίως, διάθεση συμμετοχής στο εγχείρημα
- Η δυναμική της κτηνοτροφικής παραγωγής στην εν λόγω περιοχή
- Η ύπαρξη άλλων σημείων ή εκδηλώσεων πολιτιστικού ενδιαφέροντος αλλά και άλλων επιχειρήσεων σχετικών με την τυροκομία (π.χ. καταστήματα λιανοπώλησης) στην περιοχή
- Η διαθεσιμότητα τουριστικών υποδομών
- Η συμπληρωματικότητα με άλλες δραστηριότητες, επιχειρήσεις, πρωτοβουλίες και δίκτυα
- Η προσβασιμότητα (οδικό δίκτυο, σήμανση)

Με βάση αυτά προτείνονται οι παρακάτω πέντε διαδρομές, ως υποψήφιες για περαιτέρω διερεύνηση στο πλαίσιο μιας διαδικασίας συν-δημιουργίας με τους εμπλεκόμενους

#### Προτεινόμενες διαδρομές «Δρόμων του Τυριού» της Πελοποννήσου

- **Διαδρομή 1.** Αχαΐα (Ερύμανθος), Ηλεία και Δυτική Αρκαδία
- **Διαδρομή 2.** Αχαΐα (Αίγιο/Καλάβρυτα)
- **Διαδρομή 3.** Αρκαδία και δυτική Αργολίδα
- **Διαδρομή 4.** Αργολίδα (Ναύπλιο, Επίδαυρος)
- **Διαδρομή 5.** Λακωνία

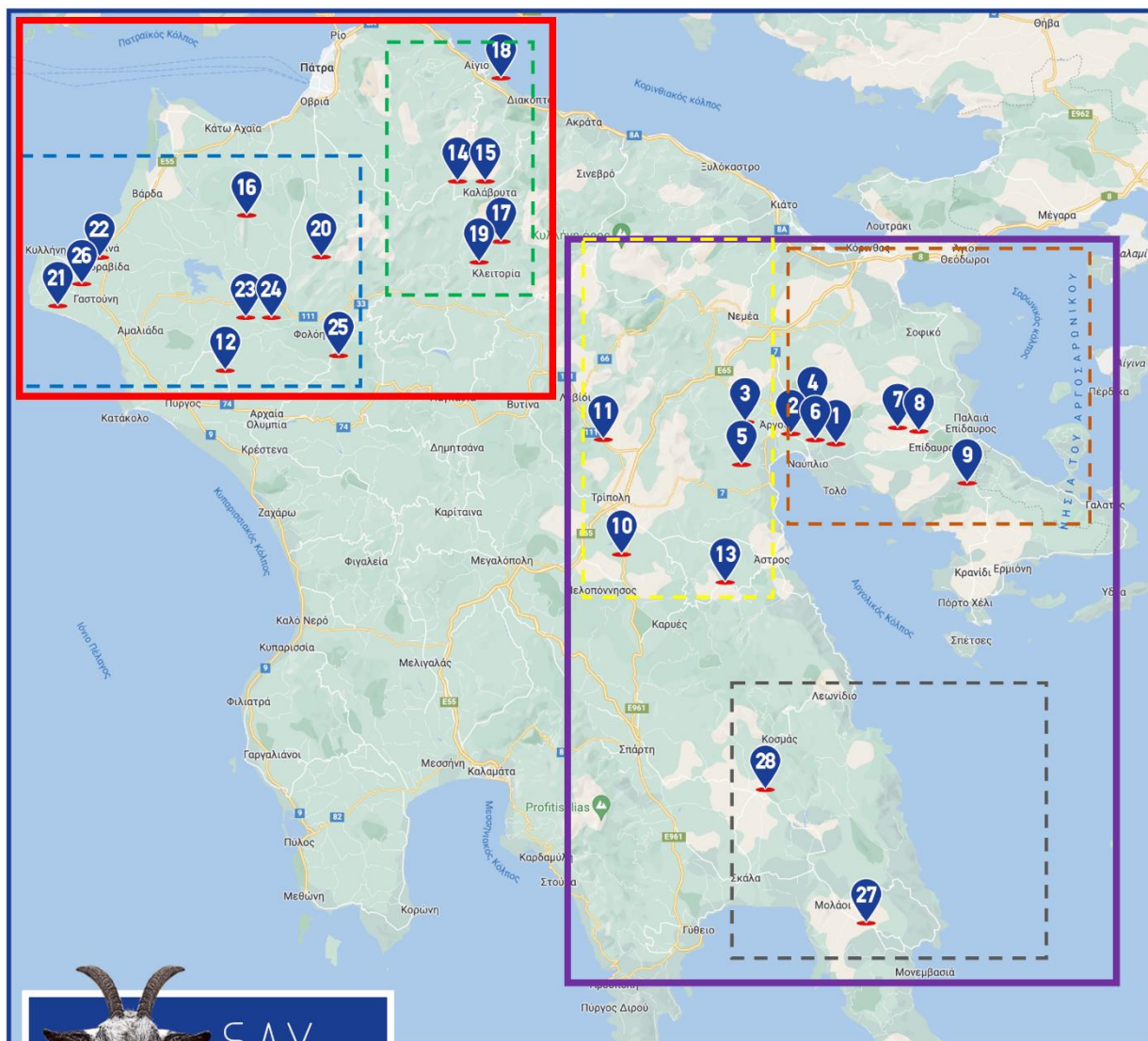

Καθώς οι διαδρομές αυτές διαφέρουν αρκετά ως προς τον αριθμό των τυροκομείων αλλά και τη γεωγραφική τους έκταση, προτείνεται εναλλακτικά η ενοποίηση διαδρομών, ως εξής

**Διαδρομή Α** – Από την ένωση των Διαδρομών 1 και 2 (κυρίως κατά μήκος της Ολύμπιας Οδού)

**Διαδρομή Β** – Από την ένωση των Διαδρομών 3, 4 και 5 (κυρίως κατά μήκος του Αυτοκινητόδρομου Μορέας)

Οι διαδρομές παρουσιάζονται στην Εικόνα 4.1. Η ανάλυση στη συνέχεια βασίζεται στην διάκριση των πέντε επί μέρους διαδρομών.

Εικόνα 4.1. Προτεινόμενες διαδρομές «Δρόμων του Τυριού» της Πελοποννήσου

**SAY CHEESE! BALKAN CHEESE**

Το Έργο συνεργασίας "Say Cheese! Balkan Cheese" αποτελεί καινοτόμο προσπάθεια διασύνδεσης της πρωτογενούς παραγωγής με τον εναλλακτικό τουρισμό για την περιοχή της Πελοποννήσου και περιχώρων της Βουλγαρίας και της Ρουμανίας. Η δράση αυτή επιδιώκει να διερευνήσει τις δυνατότητες δημιουργίας "δρόμων του τυριού" στην Πελοπόννησο και να προτείνει συγκεκριμένες διαδρομές οι οποίες θα προσφέρουν σε ενδιαφερόμενους περιηγητές μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Η δράση θα αξιοποιήσει, έτσι, την πλούσια τυροκομική παράδοση της Πελοποννήσου, ενσωματώνοντας στοιχεία της πολιτιστικής κληρονομιάς αλλά και αναδεικνύοντας την πρωτογενή παραγωγή ποιοτικού πρόβειου και αίγειου γάλακτος. Με τον τρόπο αυτό θα προκύψουν ωφέλειες για όλους τους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα αξίας του τυριού αλλά και σε άλλους δράντες στον τουρισμό (εστίαση, φιλοξενία) και την οικοτεχνία καθώς και συμβολή στην οικονομία της περιοχής.

- |   |   |
|---|---|
| 1 Άγιος Αδριανός, Ναύπλιο, Αργολίδα             | 15 Καλάβρυτα, Αχαΐα                         |
| 2 Δαλαμανάρα, Αργολίδα                          | 16 Σανταμέρι, Αχαΐα                         |
| 3 Μύτικα Χούντης, Άργος, Αργολίδα               | 17 Άνω Λουσοί Καλαβρύτων, Αχαΐα             |
| 4 Αγία Τριάδα, Αραχναΐα, Αργολίδα               | 18 Τέμενη Αιγίου, Αχαΐα                     |
| 5 Κεφαλάρι Άργους, Αργολίδα                     | 19 Κλειτορία, Αχαΐα                         |
| 6 Κουρτάκι, Άργος, Αργολίδα                     | 20 Δροσιά, Αχαΐα                            |
| 7 Τρακειά, Λυγουριό, Αργολίδα                   | 21 Γαστούνη, Ηλεία                          |
| 8 Κουτρομπαΐα, Λυγουριό, Αργολίδα               | 22 Ανδραβίδα, Ηλεία                         |
| 9 Τρακειά, Αργολίδα                             | 23 Βουλιγαμμένη, Ηλεία                      |
| 10 Μανθურέα, Στάδιο, Αρκαδία                    | 24 Βουλιγαμμένη, Ηλεία                      |
| 11 Κάψιας & 12ο χλμ ΕΟ Τρίπολης-Πύργου, Αρκαδία | 25 Γούμερο, Ηλεία                           |
| 12 Καράτουλα, Ηλεία                             | 26 Καρδιακούτι, Ηλεία                       |
| 13 Άγιος Ιωάννης - Κυνουρίας, Αρκαδία           | 27 Συκέα, Λακωνία                           |
| 14 Καλάβρυτα, Αχαΐα                             | 28 Γεράκι - Άγιος Δημήτριος Ζάρακα, Λακωνία |



Co-funded by Greece and the European Union

### 4.3. Ανάλυση εμπλεκόμενων μερών (Stakeholder analysis)

Στην Εικόνα 4.1 παρουσιάζονται οι κύριοι δρώντες που αναγνωρίστηκαν στο πλαίσιο της έρευνας. Στο επίκεντρο βρίσκονται οι «δρώντες-κλειδιά» οι οποίοι βρίσκονται στην καρδιά του εγχειρήματος και των οποίων η συμμετοχή είναι ουσιαστικής σημασίας για την εξέλιξη και επιτυχή του έκβαση. Στην περιφέρεια εντοπίζονται άλλοι δρώντες οι οποίοι εμπλέκονται σε διάφορα στάδια υλοποίησης του εγχειρήματος («δευτερεύοντες δρώντες») και μπορούν να το επηρεάσουν, χωρίς όμως να έχουν ουσιώδη ρόλο στην υλοποίησή του.

**Εικόνα 4.1.** Κύριοι εμπλεκόμενοι (Δρώντες) στους «Δρόμους του Τυριού» της Πελοποννήσου



**Πίνακας 4.1.** Αναγνώριση κύριων ενδιαφερόντων των εμπλεκόμενων στους «Δρόμους του Τυριού» της Πελοποννήσου

Δρώντες	Ενδιαφέροντα
<b>Τυροκόμοι</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αύξηση της αναγνωρισιμότητας και των πωλήσεων</li> <li>• Προστασία υπαρχόντων αγορών/μεριδίου αγοράς</li> <li>• Προστασία από αθέμιτες πρακτικές</li> <li>• Προβολή της ποιότητας, της ιστορίας και της παράδοσης</li> </ul>
<b>Κτηνοτρόφοι – Συλλογικές δράσεις</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διασφάλιση ικανοποιητικών τιμών γάλακτος</li> <li>• Βελτίωση της θέσης στην αλυσίδα αξίας</li> </ul>
<b>Αναπτυξιακές Εταιρίες</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνεργασία, υποστήριξη και τεχνογνωσία</li> <li>• Εξωστρέφεια και συνεργασία με δίκτυα του εξωτερικού</li> </ul>
<b>Επιχειρήσεις κλάδου τουρισμού</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσέλκυση επισκεπτών</li> <li>• Συνολική προβολή και τουριστική ανάπτυξη της Πελοποννήσου</li> </ul>
<b>Οινοποιεία</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνεργασία για την προώθηση και παγίωση των «Δρόμων του Κρασιού» της Πελοποννήσου</li> </ul>
<b>ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελεγκτικοί μηχανισμοί προσκομιζόμενων ποσοτήτων γάλακτος και παραγωγής τυριού</li> <li>• Σύστημα Artemis</li> <li>• Έλεγχοι προϊόντων ΠΟΠ</li> </ul>
<b>Υπουργείο Τουρισμού</b>	ΕΟΤ και περιφερειακές δομές <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ολοκλήρωση και εφαρμογή του πλαισίου για τα «Επισκέψιμα Τυροκομεία»</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνολική προβολή και τουριστική ανάπτυξη της Πελοποννήσου</li> </ul>
<b>Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρηματοδοτικές ευκαιρίες προς μεταποιητικές επιχειρήσεις</li> <li>• Στήριξη της εκτατικής κτηνοτροφίας (συμπεριλαμβανομένης και της διευθέτησης του ζητήματος των βοσκήσιμων γαιών)</li> <li>• Ευκαιρίες ηλικιακής ανανέωσης</li> </ul>
<b>Περιφέρειες</b>	<p>Περιφέρεια Πελοποννήσου και Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας που</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπορούν να υποστηρίξουν ως προς τη διαμόρφωση υποδομών αλλά και να συμβάλουν σε σχέση με την επίτευξη συνεργειών με άλλες οικονομικές δραστηριότητες</li> <li>• Περιφερειακές Κτηνιατρικές Υπηρεσίες και Επιμελητήρια</li> <li>• Συνολική προβολή της Πελοποννήσου και των προϊόντων της (συμπεριλαμβανομένου του πολιτισμού και της παράδοσης)</li> </ul>
<b>Μικρές επιχειρήσεις λιανοπώλησης</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τυροκομικά προϊόντα ποιότητας</li> <li>• Προώθηση των τοπικών προϊόντων και του brand της Πελοποννήσου</li> </ul>
<b>Διεπαγγελματικές οργανώσεις</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βελτίωση της αναγνωρισιμότητας της φέτας</li> <li>• Προστασία από τον αθέμιτο ανταγωνισμό</li> <li>• Ωφέλειες για όλους τους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα αξίας</li> </ul>

Οι κύριες κατηγορίες δρώντων που αναγνωρίστηκαν τοποθετούνται σε ένα Διάγραμμα «Επιρροής-Ενδιαφέροντος» ώστε να κατηγοριοποιηθούν σε σχέση με το ενδιαφέρον που παρουσιάζουν για το εγχείρημα αλλά και με τη δυναμική τους να επηρεάσουν την υλοποίηση και τα αποτελέσματά του. Στο Διάγραμμα, κάθε τεταρτημόριο υπαγορεύει την αναγκαιότητα για διαφορετικές στρατηγικές προσέγγισης των δρώντων, οι οποίες αποτυπώνονται στον Πίνακα 5.2.

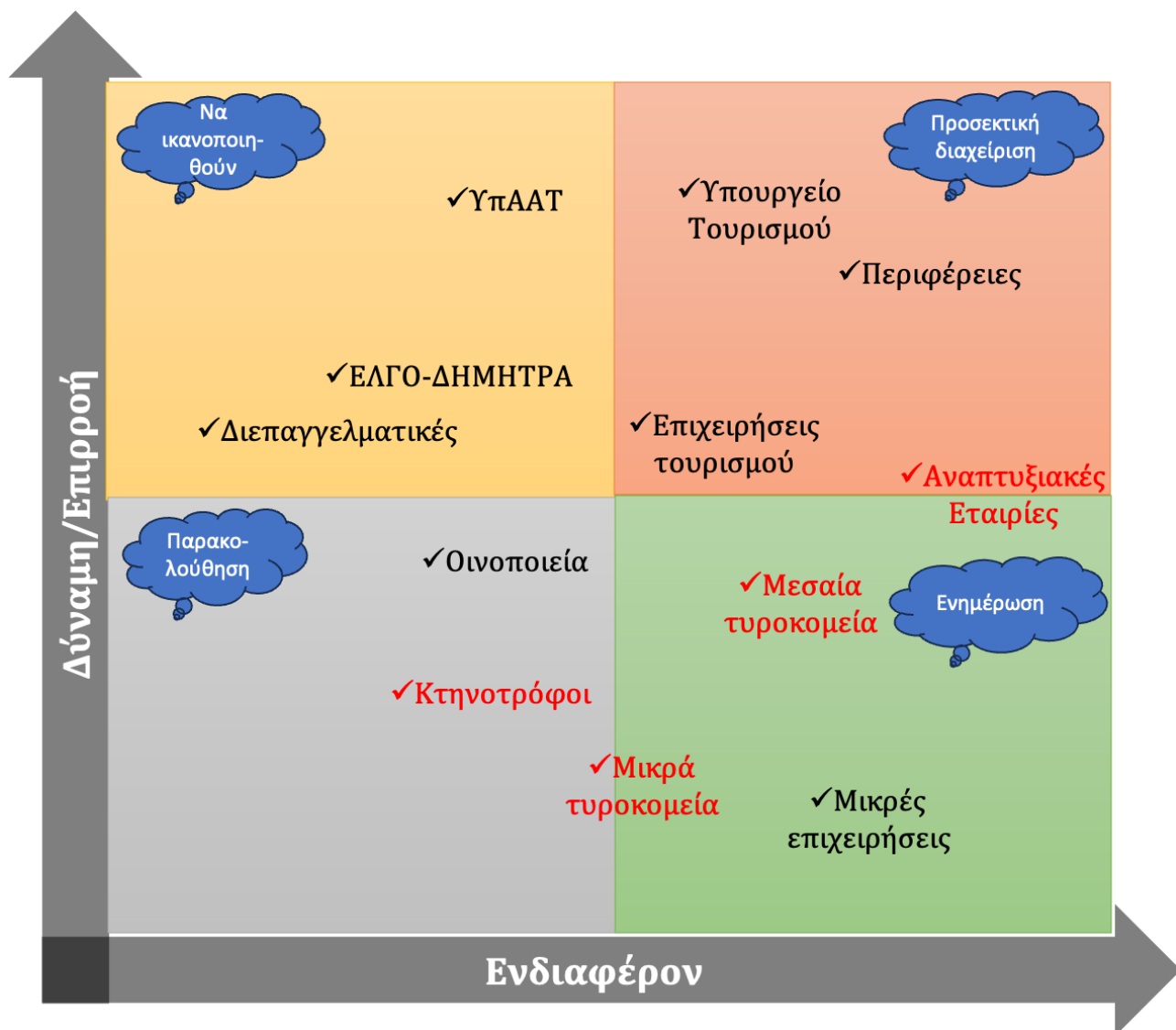
- **Ομάδα «Να Ικανοποιηθούν»**, η οποία περιλαμβάνει δρώντες με υψηλή επιρροή αλλά σχετικά χαμηλό ενδιαφέρον για το εγχείρημα. Οι δρώντες αυτοί ενδιαφέρονται κυρίως για την τήρηση νομικών δεσμεύσεων και για την ευθυγράμμιση των δράσεων με τους αντικειμενικούς σκοπούς και το πλαίσιο λειτουργίας τους. Καθώς η επιρροή τους είναι υψηλή, είναι σημαντικό οι δράσεις των «Δρόμων του Τυριού» να είναι συμβατές με τις επιδιώξεις τους, ώστε να μην τεθούν θεσμικά εμπόδια.

- **Ομάδα «Προσεκτική Διαχείριση»**, που αφορά σε δρώντες με υψηλή επιρροή και υψηλό ενδιαφέρον. Οι δρώντες αυτοί μπορούν να έχουν επιρροή στην τελική έκβαση και, λόγω του ενδιαφέροντός τους, θα αναλάβουν πιο ενεργούς ρόλους κατά το σχεδιασμό και στη διάρκεια της υλοποίησης. Ως εκ τούτου, η διασφάλιση της συνεργασίας τους σε όλη τη διάρκεια είναι μεγάλης σημασίας.

- **Ομάδα «Ενημέρωση»**, στην οποία ανήκουν δρώντες με μεγάλο ενδιαφέρον αλλά χαμηλή επιρροή. Πρόκειται για μια ιδιόμορφη κατηγορία, καθώς οι δρώντες αυτοί είναι άμεσα ενδιαφερόμενοι και επηρεαζόμενοι, αλλά δεν έχουν πάντοτε τη δυνατότητα να επηρεάσουν την υλοποίηση του σχεδίου. Για τους δρώντες αυτούς απαιτείται διαρκής ενημέρωση και αλληλοτροφοδότηση ώστε να διασφαλιστεί πως οι επιδιώξεις τους ικανοποιούνται και δεν παραγκωνίζονται από άλλους δρώντες με μεγαλύτερη δύναμη (αλλά μικρότερο ενδιαφέρον).

- **Ομάδα «Παρακολούθηση»**, που αφορά σε δρώντες με χαμηλό ενδιαφέρον και χαμηλή επιρροή. Οι δρώντες αυτοί δεν αναμένεται να έχουν άμεση συμμετοχή στο σχεδιασμό και την υλοποίηση, εντούτοις θα μπορούσαν να διαδραματίσουν ρόλους σε επόμενα στάδια του εγχειρήματος. Επίσης, η διασφάλιση της αποδοχής τους θα έχει θετικές συνέπειες

**Διάγραμμα 4.2.** Διάγραμμα Δύναμης/Ενδιαφέροντος των κύριων εμπλεκόμενων στους «Δρόμους του Τυριού» της Πελοποννήσου



Αξιοσημείωτο είναι ότι οι «δρώντες-κλειδιά» έχουν όλοι χαμηλή επιρροή, αλλά ενδιαφέρον που ποικίλλει και έτσι, κατατάσσονται στα τεταρτημόρια που υπαγορεύουν είτε την παρακολούθηση των δράσεών τους, είτε την περαιτέρω ενημέρωσή τους για το εγχείρημα των «Δρόμων του Τυριού» και την πορεία υλοποίησής του, ώστε να διασφαλιστεί η συμμετοχή τους.

**Πίνακας 4.2.** Στρατηγικές προσέγγισης των κύριων δρώντων στους «Δρόμους του Τυριού» της Πελοποννήσου

Επιδίωξη -Στρατηγική	Δρώντες	Σχόλια - Παρατηρήσεις
«Να ικανοποιηθούν»	ΥΠΑΑΤ	Η εφαρμογή του ΣΣ-ΚΑΠ 2023-27 αποτελεί στρατηγικό στόχο για το ΥΠΑΑΤ και όλες οι δράσεις θα πρέπει να βρίσκονται σε συμφωνία με αυτό
	ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ	Με τον Ν. 5053/2023 προβλέπεται ότι με Υπουργική Απόφαση προσδιορίζονται όρια αποδόσεων γάλακτος τυροκομικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και κάθε άλλο στοιχείο που αφορά στην παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων αυτών, ιδίως τα ποσοστά πρωτεϊνικών κλασμάτων

	<i>Διεπαγγελματική Οργάνωση Φέτας και ΟΔΙΠΠΑΦ</i>	Μπορεί να επιτευχθούν σημαντικές συνέργειες μεταξύ των δρώντων σε εθνικό επίπεδο μέσω του συντονισμού των ενεργειών από τη Διεπαγγελματική Φέτα. Έμφαση σε ολιστικές προσεγγίσεις σε ολόκληρη την αλυσίδα αξίας – Αυτορύθμιση και αυτοέλεγχος
«Προσεκτική διαχείριση»	<i>Υπουργείο Τουρισμού</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τοπικές υπηρεσίες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην προβολή της Πελοποννήσου και θα πρέπει να βρίσκονται σε συντονισμό με τις υπηρεσίες των Περιφερειών</li> <li>• Θα είναι υπεύθυνο για την έκδοση και εφαρμογή της ΥΑ για τα Επισκέψιμα Τυροκομεία</li> </ul>
	<i>Επιχειρήσεις τουρισμού</i>	Η συμμετοχή τους στις διαδρομές αποτελεί σημαντικό στοιχείο της επιτυχίας τους και θα πρέπει να ενταχθούν οργανικά (φιλοξενία, εστίαση, σημεία πώλησης τυροκομικών), γεγονός που απαιτεί ιδιαίτερες στρατηγικές που θα συγκεντρώνουν τις δράσεις πολυάριθμων υπηρεσιών
	<i>Περιφέρειες</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι Περιφερειακές Υπηρεσίες είναι υποστελεχωμένες, με μεγάλο φόρτο γραφειοκρατικών διαδικασιών. Η πιθανή προσθήκη νέων αρμοδιοτήτων ίσως να καταστήσει δυσχερή την διεκπεραίωσή τους και να προκαλέσει καθυστερήσεις και προστριβές</li> <li>• Θα απαιτηθεί συνεργασία μεταξύ υπηρεσιών διαφορετικών ΠΕ αλλά και Περιφερειών</li> </ul>
	<i>Αναπτυξιακές Εταιρίες</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαθέτουν την τεχνογνωσία να υποστηρίξουν και να διαχειριστούν το εγχείρημα καθώς και επαφές με πολυάριθμους δρώντες σε όλες τις περιοχές παρέμβασης</li> <li>• Απαιτείται προσεκτική διαχείριση των ανθρώπινων πόρων ώστε να μην υπερβούν τις δυνατότητές τους</li> </ul>
«Ενημέρωση»	<i>Μεσαία τυροκομεία</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα τυροκομεία αυτά έχουν ήδη διεξόδους προς ποικίλες αγορές, που στηρίζονται στη φήμη τους στην αγορά, ως εκ τούτου για αρκετές από αυτές οι «δρόμοι του Τυριού» αποτελούν μια νέα δραστηριότητα που διαφοροποιείται από τις υφιστάμενες. Εντούτοις, μια στρατηγική διαφοροποίησης δεν είναι επιθυμητή από όλους, όταν έχουν ελλείψεις σε ανθρώπινους πόρους και ρευστότητα ή αβεβαιότητα ως προς τη σταθερότητα της παραγωγής</li> <li>• Καθώς τα τυροκομεία αυτά διαθέτουν ήδη ορισμένες υποδομές επισκεψιμότητας, είναι πιο ώριμα σε σχέση με την πιθανή τους συμμετοχή και απαιτούν ιδιαίτερες στρατηγικές ενημέρωσης, υποστήριξης και βελτίωσης των δεξιοτήτων του προσωπικού τους, αλλιώς θα μπορούσαν εύκολα να χάσουν το ενδιαφέρον συμμετοχής</li> </ul>

	<i>Μικρές επιχειρήσεις λιανοπώλησης</i>	Μπορούν να αποτελέσουν σημεία ενδιαφέροντος που θα ενταχθούν μέσα στις διαδρομές, συνεπώς απαιτείται ιδιαίτερη ενημέρωση και άμβλυση πιθανών αντιρρήσεων
«Παρακολούθηση»	<i>Οινοποιεία</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Οι «Δρόμοι του Κρασιού» διαφέρουν από τη λογική των «Δρόμων του Τυριού» λόγω της διαφορετικής φύσης των παραγόμενων προϊόντων και των υγειονομικής φύσης περιορισμών της παραγωγικής διαδικασίας</li> <li>- Αποτελούν, εντούτοις, πιο ώριμο εγχείρημα που λειτουργεί υπό το ιδιαίτερό του πλαίσιο, συνεπώς η αξιοποίηση ευκαιριών για συνέργειες και η κεφαλαιοποίηση εμπειριών αποτελούν σημαντικά ζητήματα</li> </ul>
	<i>Κτηνοτρόφοι</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαρκής παρακολούθηση των συνθηκών συνεργασίας με τις τυροκομικές επιχειρήσεις (ειδικά ως προς την ποιότητα)</li> <li>• Μελλοντική ένταξη στις διαδρομές μικρών εκμεταλλεύσεων που τυροκομούν</li> <li>• Ειδική έμφαση σε ποιμενικές και μετακινούμενες εκμεταλλεύσεις</li> </ul>
	<i>Μικρά τυροκομεία</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτές οι τυροκομικές επιχειρήσεις θα μπορούσαν να πλαισιώσουν αρχικά τα επισκέψιμα τυροκομεία των διαδρομών, απαιτούν, λοιπόν, ιδιαίτερη παρακολούθηση και συνεργασία ώστε να προσαρμοστούν ομαλά</li> <li>• Διαμόρφωση χώρου υποδοχής και δοκιμής τυριών για απευθείας πωλήσεις</li> </ul>

#### 4.4. Ανάλυση SWOT – «Δρόμοι του Τυριού»

Μέσα από την έρευνα προέκυψαν διαστάσεις που άπτονται του εγχειρήματος δημιουργίας «Δρόμων του Τυριού της Πελοποννήσου». Αυτές καταγράφονται στο πλαίσιο μιας SWOT analysis (Εικόνα 4.2) η οποία παρατίθεται σχηματικά στη συνέχεια και αποτυπώνει συνολικά την κατάσταση για την Πελοπόννησο. Σημειώνεται ότι επί μέρους αναλύσεις του εσωτερικού περιβάλλοντος (δυνατά και αδύναμα σημεία) παρατίθενται στη συνέχεια, με την παρουσίαση κάθε διαδρομής, ώστε να αποτυπωθούν τοπικές ιδιαιτερότητες και να αναδειχθούν ζητήματα ειδικής σημασίας

##### Δυνατά σημεία

- *Τυροκομική παράδοση της Πελοποννήσου.* Η γεωγραφική περιοχή της Πελοποννήσου διαθέτει σημαντική τυροκομική παράδοση, η οποία συνδέεται και με τον ανεπτυγμένο κτηνοτροφικό της τομέα. Ιστορικά, το τυρί και η κτηνοτροφία είναι γνωστά από την αρχαία μυθολογία, με διαρκή παρουσία στο πέρασμα των αιώνων, προσφέροντας τη δυνατότητα για προβολή αυτής της ιστορικής συνέχειας.

- *Υψηλή ποιότητα και αναγνωρισιμότητα.* Στην περιοχή της Πελοποννήσου δραστηριοποιούνται μεσαίου και μικρού τυροκομεία που διακρίνονται για την υψηλή ποιότητα των προϊόντων τους. Πράγματι, η ποιότητα αναφέρθηκε από το σύνολο των συμμετεχόντων ως το σημαντικότερό τους δυνατό σημείο. Το γεγονός αυτό αποδεικνύεται από την παρουσία των προϊόντων αυτών σε μεγάλες αλυσίδες λιανικής πώλησης αλλά και σε καταστήματα προϊόντων ποιότητας εκτός της γεωγραφικής περιοχής της

Πελοποννήσου. Επιπλέον, ειδικά οι μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις έχουν υιοθετήσει συστήματα διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), ενώ όλοι σχεδόν οι συμμετέχοντες περιέγραψαν την εφαρμογή πολύ αυστηρών προδιαγραφών ελέγχου και υγιεινής αλλά και τη διάθεσή τους για περαιτέρω αυστηροποίηση. Η φέτα αποτελεί κύριο προϊόν, εξαγώγιμο και με μεγάλη αναγνωρισιμότητα, καθώς οι τυροκομικές επιχειρήσεις της Πελοποννήσου εξειδικεύονται στο τυρί αυτό (ΠΟΠ), ειδικά στη βαρελίσια φέτα, η οποία είναι ιδιαίτερη της περιοχής. Στην Λακωνία υπάρχει ένα ακόμα ΠΟΠ προϊόν (Σφέλα) με χαμηλότερη δυναμική σε σχέση με τη φέτα. Εντούτοις, το κατσικίσιο τυρί και άλλα προϊόντα, όπως το γιαούρτι, είναι σημαντικά, αν και συμβάλουν σε σημαντικά μικρότερο ποσοστό στις προσόδους των τυροκομείων.

**Εικόνα 4.2.** SWOT analysis των «Δρόμων του Τυριού» της Πελοποννήσου



- *Εύκολη πρόσβαση στις τοπικές αγορές λόγω αναγνωρισιμότητας.* Τα τυροκομεία της έρευνας δήλωσαν σχεδόν στο σύνολό τους ότι έχουν παγιώσει μερίδιο αγοράς στις περιοχές όπου δραστηριοποιούνται, με σημαντική αποδοχή. Έτσι, η παραγωγή καλύπτει σε μεγάλο βαθμό την τοπική ζήτηση (συμπεριλαμβανομένης και της τουριστικής σε κάποιο βαθμό), γεγονός που μειώνει την αβεβαιότητα των επιχειρήσεων

- *Επικράτηση (ημι-) εκτατικής (ποιμενικής) αιγοπροβατοτροφίας.* Παρά τις γεωγραφικές διαφοροποιήσεις, η Πελοπόννησος χαρακτηρίζεται από το ορεινό της ανάγλυφο, το οποίο έχει ως αποτέλεσμα τη διαθεσιμότητα μεγάλων βοσκήσιμων εκτάσεων, αλλά και την έλλειψη καλλιεργήσιμων εκτάσεων για ζωοτροφές. Συνεπώς, η αιγοπροβατοτροφία χαρακτηρίζεται από μεγάλο ποσοστό βόσκησης και την αδυναμία ανάπτυξης μεγάλου αριθμού εντατικών ενσταβλισμένων εκμεταλλεύσεων. Υπό αυτές τις συνθήκες, η εκτατική αιγοπροβατοτροφία (συμπεριλαμβανομένης και της μετακινούμενης) αποτελεί στοιχείο του τοπίου όλων σχεδόν των περιοχών της Πελοποννήσου αλλά και παράγοντα που υποβοηθά την ανάπτυξη και αξιοποίηση της παραδοσιακής τυροκομίας και που βρίσκεται στον πυρήνα των δυνατοτήτων προβολής της. Σε άμεση συνάρτηση βρίσκεται και η εκτροφή τοπικών φυλών αιγών και προβάτων.

- *Μικρό και μεσαίο μέγεθος – Οικογενειακές επιχειρήσεις.* Το σύνολο των τυροκομικών επιχειρήσεων της έρευνας, αλλά και της Πελοποννήσου είναι μικρού/μεσαίου μεγέθους και οικογενειακής ή

συνεταιριστικής μορφής. Το γεγονός αυτό μπορεί να αποτελέσει σημαντικό asset στην προώθηση της παραδοσιακής τυροκομίας, καθώς προσιδιάζει στην λογική των «Δρόμων του Τυριού» και επιτρέπει σε ενδιαφερόμενους περιηγητές να έρθουν σε επαφή με την ιστορία της επιχείρησης αλλά και τους ανθρώπους της. Επιπλέον, η ενασχόληση μελών της οικογένειας με την τυροκομική επιχείρηση, ειδικά των γυναικών, προσιδιάζει στον χαρακτήρα της παραδοσιακής τυροκομίας.

- *Σχέσεις εμπιστοσύνης με τοπικούς κτηνοτρόφους.* Το μέγεθος και η μορφή των τυροκομικών επιχειρήσεων έχει άμεση σχέση με τις στρατηγικές συνεργασίας με τους κτηνοτρόφους. Σε πολλές περιπτώσεις αναπτύσσονται σχέσεις αμοιβαίας εμπιστοσύνης, βασισμένες ακόμα και σε προφορικές συμφωνίες, οι οποίες επεκτείνονται σε διευκολύνσεις ρευστότητας των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων αλλά και σε αμοιβαίες συμφωνίες για διασφάλιση της ποιότητας του γάλακτος. Τέτοιες σχέσεις μειώνουν την αβεβαιότητα και των κτηνοτρόφων (ως προς τη ρευστότητα και τη διάθεση του προϊόντος), όσο και των τυροκόμων (ως προς τη διαθεσιμότητα πρώτης ύλης).

- *Δυναμική αιγοτροφία.* Η αιγοτροφία αποτελεί στοιχείο που διαφοροποιεί την κτηνοτροφία και την τυροκομία πολλών περιοχών της Πελοποννήσου σε σχέση με την υπόλοιπη χώρα και την Ευρώπη. Τα τυροκομικά προϊόντα διαφοροποιούνται και υπάρχει η δυναμική προσφοράς μιας εναλλακτικής εμπειρίας στους επισκέπτες.

### **Αδύναμα σημεία**

- *Υψηλό κόστος παραγωγής.* Ίσως το σημαντικότερο ζήτημα που διαπιστώθηκε στο πλαίσιο της έρευνας αφορά στην μεγάλη αύξηση του κόστους παραγωγής των τυροκομείων. Η αύξηση του κόστους ενέργειας, η αύξηση τιμών παραγωγού γάλακτος (σε συνάρτηση και με τον αυξανόμενο ανταγωνισμό), το μεταφορικό κόστος του γάλακτος συναποτελούν σημαντικές παραμέτρους που οδηγούν σε αύξηση, μέχρι και διπλασιασμό του κόστους παραγωγής. Προφανώς, η εξέλιξη αυτή έχει επίπτωση στην ανταγωνιστικότητα των προϊόντων, ειδικά στις μεγάλες αλυσίδες λιανοπώλησης

- *Μικρό μέγεθος πολλών τυροκομικών επιχειρήσεων.* Ενώ η οικογενειακή μορφή των τυροκομείων ενισχύει τη συνάφειά τους με την παραδοσιακή τυροκομία, το ιδιαίτερα μικρό μέγεθος ορισμένων από αυτά δεν τους επιτρέπει να έχουν πρόσβαση στη χρηματοδότηση και μειώνει την ανταγωνιστικότητά τους. Περισσότερο, όμως, σχετίζεται με δυσχέρειες στη διαμόρφωση υποδομών επισκεψιμότητας (χώροι στάθμευσης, πρόσβαση σε ΑΜΕΑ, εκθετήρια, χώροι γευσιγνωσίας) αλλά και στην εξασφάλιση εργασίας που θα μπορούσε να υποστηρίξει το εγχείρημα ένταξης σε «Δρόμους του Τυριού».

- *Μείωση της κτηνοτροφίας.* Η μείωση του αριθμού των εκμεταλλεύσεων αλλά και του αριθμού των εκτρεφόμενων ζώων σε πολλές περιοχές της Πελοποννήσου αποτελεί κίνδυνο για τη συνέχιση της λειτουργίας των τυροκομικών μονάδων. Οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στη γήρανση των αρχηγών των εκμεταλλεύσεων, λόγω αδυναμίας εναλλαγής των γενεών, αλλά και στην αύξηση του κόστους παραγωγής και τον ανταγωνισμό από εντατικές εκμεταλλεύσεις. Ήδη παρατηρείται μείωση της δυναμικότητας, γεγονός που απειλεί τη βιωσιμότητα πολλών τυροκομείων. Ως εκ τούτου, η εμπλοκή στο εγχείρημα αυτό δεν αποτελεί προτεραιότητα για πολλά τυροκομεία, ενώ εντείνει το πρόβλημα του υψηλού ανταγωνισμού.

- *Διάθεση συνεργασίας των κτηνοτρόφων.* Η παραδοσιακή τυροκομία συνδέεται άρρηκτα με την υψηλή ποιότητα των προϊόντων, άρα και της πρώτης ύλης. Σε αρκετές περιπτώσεις, όμως, αυτό αναφέρθηκε ως μειονέκτημα, καθώς ορισμένοι κτηνοτρόφοι δεν υιοθετούν τις διαχειριστικές πρακτικές που τους προτείνουν οι τυροκόμοι ώστε να διασφαλίσουν υψηλή ποιότητα, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις ο απαραίτητος έλεγχος για περιπτώσεις νοθείας αυξάνει το κόστος παραγωγής των τυροκομείων, καθώς απαιτεί επιπλέον εξοπλισμό. Επιπλέον, ειδικά τα μικρά τυροκομεία δεν λειτουργούν τις περιόδους που δεν υπάρχει αρκετή παραγωγή γάλακτος (Αύγουστος και Σεπτέμβριος κυρίως, κατά τις οποίες οι ποιμενικές

εκμεταλλεύσεις δεν παράγουν γάλα), οι οποίες, εντούτοις, συμπίπτουν σε υψηλή τουριστική κίνηση. Έτσι, δεν υπάρχει η δυνατότητα αξιοποίησης της τουριστικής κίνησης.

- *Έλλειψη εργατικού δυναμικού μπορεί να ακυρώσει τις αναμενόμενες ωφέλειες.* Η διαθεσιμότητα εργασίας αναφέρθηκε ως σημαντικός περιοριστικός παράγοντας για δύο λόγους. Αφενός, η έλλειψη εργατικού δυναμικού δεν μπορεί να υποστηρίξει την επέκταση της δραστηριότητας προς την παροχή υπηρεσιών πώλησης στην επιχείρηση και περιήγησης. Αφετέρου, δε, η επιφόρτιση του υπάρχοντος προσωπικού και με αυτά τα καθήκοντα θα μπορούσε να διαταράξει την υπάρχουσα οργανωτική δομή και διαχείριση, με πιθανά αρνητικά αποτελέσματα στην παραγωγικότητα.

- *Αποδοχή και συνεργασία από τουριστικές επιχειρήσεις.* Η απορρόφηση των προϊόντων των τοπικών τυροκομείων από τουριστικές επιχειρήσεις της Πελοποννήσου συχνά είναι επισφαλής, λόγω του σχετικά υψηλού κόστους και παρά την υψηλή ποιότητα. Το γεγονός αυτό συνδέεται, εν μέρει, και με την έλλειψη πιστοποιήσεων ποιότητας (π.χ. HACCP) από μικρού μεγέθους τυροκομεία

- *Αμφιβολία ως προς τον καταμερισμό των τελικών οφελών.* Η διάθεση συμμετοχής των τυροκόμων, κυρίως, σχετίζεται άμεσα με τις αναμενόμενες ωφέλειες. Εκφράστηκε αμφιβολία ως προς αυτό, καθώς, όπως ήδη αναφέρθηκε, τα περισσότερα τυροκομεία απευθύνονται σε σταθερές αγορές και πελατεία (ειδικά όσα απευθύνονται σε βραχείες εφοδιαστικές αλυσίδες). Πράγματι, οι επιχειρήσεις αυτές θέτουν σε προτεραιότητα τη διατήρηση των μεριδίων αγοράς και αναφέρουν πως τα αναμενόμενα οφέλη θα μπορούσαν να είναι μεγαλύτερα για τις τουριστικές επιχειρήσεις παρά για τους ίδιους. Επιπλέον, οι επιχειρήσεις αυτές είναι διστακτικές ως προς την προσθήκη επιπλέον δραστηριότητας στις ήδη υπάρχουσες. Παράλληλα, εκφράστηκαν αμφιβολίες ως προς την δυνατότητα τήρησης των κανόνων υγιεινής όταν το τυροκομείο καθίσταται επισκέψιμο, καθώς και των προσαρμογών που απαιτούνται.

### **Ευκαιρίες**

- *Αλλαγή του επιχειρηματικού προτύπου.* Οι νέες συνθήκες που συν-διαμορφώνουν οι συνθήκες του εξωτερικού περιβάλλοντος, οδηγούν στην αναγκαιότητα για υιοθέτηση ενός νέου επιχειρηματικού προτύπου. Οι συνθήκες αυτές περιλαμβάνουν την αύξηση του κόστους παραγωγής, τον αυξημένο ανταγωνισμό από μεγάλες επιχειρήσεις, τις συνθήκες αβεβαιότητας στις μεγάλες αλυσίδες αξίας. Το επιχειρηματικό πρότυπο στους «Δρόμους του Τυριού» προσφέρει μια εναλλακτική στις επιχειρήσεις, ώστε να αντεπεξέλθουν στις νέες αυτές συνθήκες. Βασίζεται στην υψηλή ποιότητα, τον οικογενειακό χαρακτήρα και τη διαμόρφωση διαπροσωπικών σχέσεων εμπιστοσύνης μεταξύ των δρώντων αλλά και με τους επισκέπτες-πελάτες, συνεπώς αποτελεί σημαντική ευκαιρία κατά την παρούσα συγκυρία.

- *Πολυάριθμα μνημεία – Πολιτισμός.* Ο πολιτισμός στην Πελοπόννησο αποτελεί κύριο κίνητρο για τους επισκέπτες. Όλες οι προτεινόμενες διαδρομές βρίσκονται σε περιοχές με ιδιαίτερα μνημεία πολιτισμού, σε μικρό ή μεγαλύτερο βαθμό, και οι «Δρόμοι του Τυριού» αποτελούν μια επιπλέον προσθήκη στους τουριστικούς πόρους του γεωγραφικού διαμερίσματος.

- *Υποδομές μαζικού τουρισμού και τουρισμού υπαίθρου - «Δρόμοι του Κρασιού».* Η Πελοπόννησος είναι μια από τις πιο τουριστικές περιοχές της χώρας, με σημαντικές υποδομές φιλοξενίας και εστίασης, οι οποίες ανταποκρίνονται σε όλο και αυξανόμενη ζήτηση. Το τουριστικό προϊόν του γεωγραφικού διαμερίσματος είναι πολυσχιδές, με σημαντικά πολιτιστικά μνημεία, παραλίες αλλά και δυνατότητες επίσκεψης ορεινών προορισμών και προσφορά δραστηριοτήτων τουρισμού υπαίθρου (π.χ. hiking) ή γευσιγνωσίας και γαστρονομίας. Οι «Δρόμοι του Κρασιού» οι οποίοι επιτυχημένα έχουν καθιερωθεί στη Βόρεια Ελλάδα, αναπτύσσονται και στην Πελοπόννησο, απευθυνόμενοι σε οινοτουρίστες και αυξάνοντας την προσέλκυση ενδιαφερόμενων περιηγητών. Το σύνολο αυτών των πόρων αποτελεί ευκαιρία για το εγχείρημα των «Δρόμων του Τυριού» υποδεικνύοντας πως υπάρχουν υποδομές, αναγνωρισιμότητα από

πλευράς κοινού, ικανοποιητικός αριθμός αφίξεων επισκεπτών και πληθώρα συμπληρωματικών δραστηριοτήτων.

- *Ευκαιρίες χρηματοδότησης στη νέα ΚΑΠ.* Πρόκειται για ευκαιρίες που συνδέονται με συστήματα ποιότητας αλλά και με τη «οικολογικά σχήματα» τα οποία προβλέπουν ενισχύσεις και για τους βοσκοτόπους.

- *Σήμα «Επισκέψιμου Τυροκομείου» για επιχειρήσεις με διαθέσιμες υποδομές.* Οι προδιαγραφές για την απονομή του σήματος έχουν ήδη αποτυπωθεί σε σχετική ΥΑ του Υπουργείου Τουρισμού. Προβλέπεται πως έναντι ενός μικρού παραβόλου και με ρυθμιστικές παρεμβάσεις στις υποδομές, τα τυροκομεία θα μπορούν να καθίστανται επισκέψιμα.

- *Πολυάριθμα παραδείγματα στο εξωτερικό – Δυνατότητες συνεργασίας.* Η ύπαρξη πολυάριθμων παραδειγμάτων μπορεί να αποτελέσει το έναυσμα μιας διαδικασίας εξωστρέφειας, μέσω της επικοινωνίας, ανταλλαγής γνώσεων και εμπειριών αλλά και της οργάνωσης κοινών δράσεων.

- *Αξιοποίηση θερινού γάλακτος.* Καθώς λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών της Πελοποννήσου (ειδικά της ανατολικής και νότιας) η παραγωγή γάλακτος μειώνεται περί τα μέσα Ιουνίου, αρκετά τυροκομεία μικρής και μεσαίας δυναμικότητας σταματούν ή μειώνουν τη λειτουργία τους κατά τους θερινούς μήνες. Ειδικά τα τυροκομεία που συνεργάζονται με μικρό αριθμό εκμεταλλεύσεων δεν τυροκομούν τις μικρές ποσότητες θερινού γάλακτος, καθώς αυτό είναι ασύμφορο. Αυτό, προφανώς, έχει επιπτώσεις και στην οικονομικότητα των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων. Ο συνδυασμός, εντούτοις, με την παροχή υπηρεσιών επισκεψιμότητας μπορεί να δώσει επιπλέον αξία στο παραγόμενο προϊόν, δεδομένου πως πρόκειται για τους μήνες με την μεγαλύτερη προσέλκυση επισκεπτών. Συνέργειες με παρόχους υπηρεσιών μαζικού τουρισμού θα μπορούσαν, έτσι, να προσδώσουν σημαντική προστιθέμενη αξία στο θερινό γάλα, με ωφέλειες για όλους τους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα αξίας.

## Απειλές

- *Αυστηρότητα ελέγχων και γραφειοκρατία.* Οι έλεγχοι της ποιότητας των τυροκομικών προϊόντων είναι συχνά αυστηροί και δυσκολεύουν τις μικρού και μεσαίου μεγέθους οι οποίες καλούνται να αντεπεξέλθουν διαθέτοντας χαμηλούς πόρους (χρηματικούς αλλά και εργασίας). Οι προσπάθειες καθιέρωσης διαφορετικού πλαισίου για τα μικρά τυροκομεία, η οποία έχει ξεκινήσει σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποδεικνύει πως πράγματι οι μικρές τυροκομικές επιχειρήσεις έχουν άλλες ανάγκες. Η κατάσταση δυσχεραίνεται περαιτέρω από τις γραφειοκρατικές απαιτήσεις που σχετίζονται με την πλήρωση προϋποθέσεων διαφάνειας αγοράς και πιστοποίησης της προέλευσης, σε συνάρτηση με τη συνεργασία με τους κτηνοτρόφους και την αναγκαιότητα τήρησης δεσμεύσεων και από τη δική τους πλευρά. Αντίθετα, εκφράστηκε από πολλούς τυροκόμους η αναγκαιότητα αυστηροποίησης ελέγχων στην εκμετάλλευση ως προς την τήρηση κανόνων υγιεινής και τη χρήση αντιβιοτικών.

- *Ανταγωνισμός από μεγάλες βιομηχανίες που (επιπλέον) διαταράσσει τις σχέσεις εμπιστοσύνης με ορισμένους κτηνοτρόφους.* Οι οικονομικές συνθήκες που έχουν επικρατήσει στην αλυσίδα αξίας των τυροκομικών προϊόντων σε εθνικό επίπεδο, ιδιαίτερα δε η αύξηση του βαθμού συγκέντρωσης στον τομέα της μεταποίησης, έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση του ανταγωνισμού, η οποία επικεντρώνεται και στην επιδίωξη αύξησης του αριθμού των συνεργαζόμενων εκμεταλλεύσεων. Ενώ αυτός ο ανταγωνισμός έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση των τιμών παραγωγού, η ίδια εξέλιξη είναι δυσμενής για τα μικρά και μεσαία τυροκομεία που εφαρμόζουν μεθόδους παραδοσιακής τυροκόμησης

- *Οι πρακτικές των μεγάλων αλυσίδων λιανοπώλησης, όπως αναλύθηκε, συχνά μειώνουν την πρόσβαση των μικρών και μεσαίων τυροκομείων στην αγορά, περιορίζοντας την ανταγωνιστικότητά τους.* Επιπλέον, οι ζητούμενες πιστοποιήσεις για πρόσβαση στις μεγάλες αλυσίδες λιανοπώλησης συχνά δεν είναι εφικτές για μικρές τυροκομικές μονάδες (από άποψη κόστους λειτουργίας και πιστοποίησης αλλά και λόγω

των απαιτούμενων ρυθμίσεων). Το έλλειμμα ανταγωνιστικότητας οδηγεί σε μείωση της λειτουργίας και της δυναμικότητας, ειδικά των μικρών οικογενειακών τυροκομικών μονάδων, αποτελώντας, έτσι, απειλή για επιχειρήσεις που διαθέτουν το προφίλ συμμετοχής στους «Δρόμους του Τυριού»

- *Δεν εφαρμόζεται πάντα ο παραδοσιακός τρόπος τυροκόμησης φέτας.* Η φέτα αποτελεί το κύριο τυροκομικό προϊόν της Πελοποννήσου και η παραδοσιακή τυροκόμηση βρίσκεται στη βάση του εγχειρήματος εγκαθίδρυσης των «Δρόμων του Τυριού». Εντούτοις, αυτό αφορά σε μικρές και σε μεσαίες επιχειρήσεις. Η εφαρμογή νέων τεχνολογιών, όπως η υπερδιήθηση, επηρεάζει την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων αυτών έναντι των μεγαλύτερων που τις εφαρμόζουν, με αποτέλεσμα να απειλείται η πρόσβασή τους στις αγορές.

- *Έλλειψη υποστήριξης μπορεί να οδηγήσει σε οργανωτικά προβλήματα τις συμμετέχουσες επιχειρήσεις.* Η εγκαθίδρυση των «Δρόμων του Τυριού» ενέχει απαιτήσεις οργανωτικού χαρακτήρα που αφορούν στην αξιοποίηση της διαθέσιμης εργασίας αλλά, εξίσου, στην παροχή οδηγιών και συμβουλευτικής για την κατάρτιση του προσωπικού. Απαιτούνται επιπλέον δεξιότητες που σχετίζονται με την προβολή των επιχειρήσεων και των προϊόντων, τη διάθεση των προϊόντων, την υποδοχή και φιλοξενία των επισκεπτών, την οργάνωση της συνολικά προσφερόμενης εμπειρίας. Συνεπώς, η έναρξη του εγχειρήματος χωρίς την αντίστοιχη πρόβλεψη για ολοκληρωμένη υποστήριξη των συμμετεχουσών επιχειρήσεων αποτελεί απειλή που θα επηρεάσει τις επιδόσεις τους και την έκβασή του.

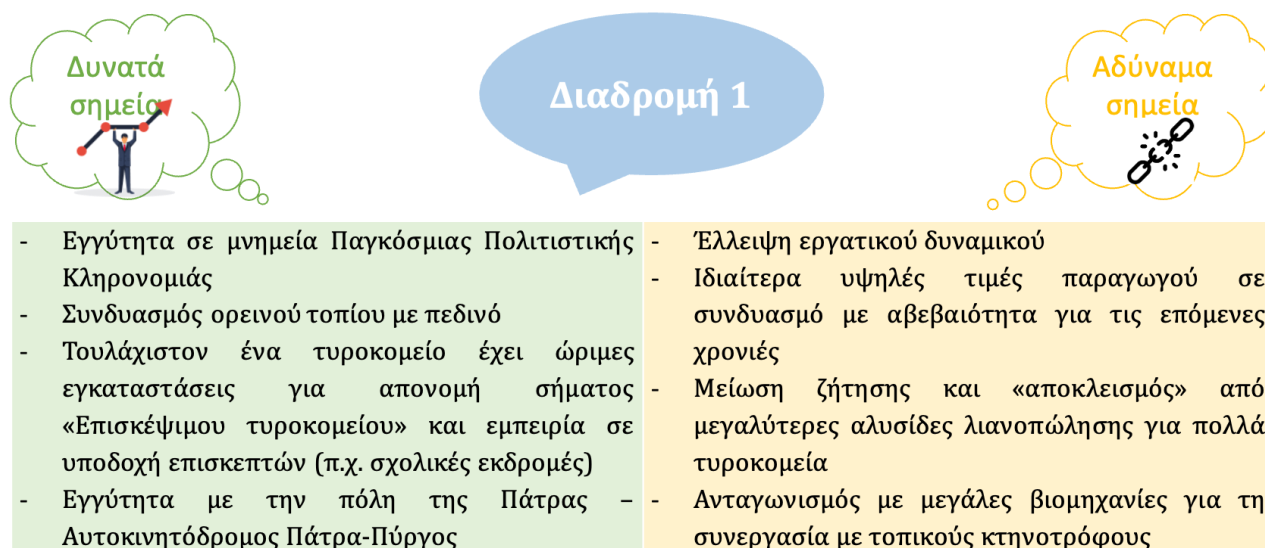
- *Έλλειψη κρίσιμων υποδομών (π.χ. επαρχιακό οδικό δίκτυο).* Το μη καλά διατηρημένο επαρχιακό οδικό δίκτυο αποτελεί σοβαρή απειλή για την εγκαθίδρυση διαδρομών επισκέψιμων τυροκομείων και αφορά όχι τόσο στην προσβασιμότητα των επιχειρήσεων όσο στην οδική διασύνδεσή τους. Η επιλογή των διαδρομών που προτείνονται στο πλαίσιο αυτής της μελέτης λαμβάνει υπόψη αυτή την απειλή και προϋποθέτει παρεμβάσεις για βελτίωση μερών του δικτύου που είναι δύσκολα προσπελάσιμα. Σε κάθε περίπτωση, η επέκταση της Ολύμπιας Οδού (Πάτρα – Πύργος) αναμένεται να αμβλύνει τις επιπτώσεις αυτές.

#### 4.4.1. Εξειδίκευση των προτεινόμενων διαδρομών και ανάλυση του εσωτερικού περιβάλλοντος

Στην Ενότητα αυτή παρουσιάζονται επί μέρους αναλύσεις του εσωτερικού περιβάλλοντος για κάθε Διαδρομή καθώς και σημεία ενδιαφέροντος σε κάθε μία. Σε κάθε περίπτωση, πρόκειται για μια αρχική καταγραφή που είναι ανοιχτή στη διαδικασία συν-δημιουργίας που προτείνεται στην Ενότητα 4.6

### ΔΙΑΔΡΟΜΗ Α

#### Διαδρομή 1. Αχαΐα, Ηλεία και Δυτική Αρκαδία



#### Σημεία/Προϊόντα/Εκδηλώσεις ενδιαφέροντος

- Παραλιακή περιοχή Αχαΐας – Ηλείας
- Σχετικά μεγάλος αριθμός μετακινούμενων κοπαδιών
- Αρχαία Ολυμπία και Ναός Επικούριου Απόλλωνα νοτιότερα
- Αρχαία Ήλιδα
- Τάφοι της Βούντενης
- Τείχος Δυμαίων
- Κάστρο Χλεμούτσι
- Ιαματικές πηγές (π.χ. Κυλλήνη)
- Λιμνοθάλασσα Κοτύχι, Δάσος Στροφιλιάς και Δάσος Φολόης (στην ευρύτερη περιοχή)
- Ιερά Μονή Παναγίας Χρυσοπηγής Δίβρης
- Οι (προτεινόμενες) Διαδρομή 1 των «Δρόμων του Κρασιού» της Αχαΐας, Διαδρομές 1, 3, 4 και 5 των «Δρόμων του Κρασιού» της Ηλείας και η Διαδρομή 2 των «Δρόμων του Κρασιού» της Αρκαδίας διασταυρώνονται με τυροκομεία των «Δρόμων του Τυριού»
- Φεστιβάλ Γαστρονομίας «Peloponnese Food Stories - Ιστορίες Γεύσεων, Ανθρώπων, Πολιτισμού»
- Φεστιβάλ «Κερνάμε Ελλάδα – Αμαλιάδα»
- Ευκαιρίες για αθλητισμό (π.χ. ράφτινγκ)

## Διαδρομή 2. Αχαΐα (Αίγιο/Καλάβρυτα)



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Δυναμικός τυροκομικός κλάδος</li> <li>- Χαρακτηριστικός συνδυασμός ορεινών και θαλάσσιων διαδρομών</li> <li>- Εντατικές εκμεταλλεύσεις αλλά και πολυάριθμες ποιμενικές και μετακινούμενες (ποιμενική παράδοση)</li> <li>- Ποικιλία προϊόντων</li> <li>- Σημαντικές υποδομές ορεινού και θαλάσσιου τουρισμού</li> <li>- Ολύμπια οδός – Εύκολη πρόσβαση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ιδιαίτερα υψηλές τιμές παραγωγού σε συνδυασμό με αβεβαιότητα για τις επόμενες χρονιές</li> <li>- Έλλειψη εργατικού δυναμικού</li> </ul>
---	--

### Άλλα σημεία ενδιαφέροντος

- Υποδομές τουρισμού υπαίθρου
- Οδοντωτός σιδηρόδρομος
- Σχετικά μεγάλος αριθμός μετακινούμενων κοπαδιών (άυλη πολιτιστική κληρονομιά)
- Οινοποιεία περιοχής Αιγίου Οι Διαδρομές 3, 4, 8 και 9 των προτεινόμενων «Δρόμων του Κρασιού» της Αχαΐας διασταυρώνονται με τυροκομεία των «Δρόμων του Τυριού»
- Φαράγγι του Βουραϊκού, συνδέοντας το Διακοπτό με τα Καλάβρυτα,
- Σηματοδοτημένο μονοπάτι από το Διακοπτό στο Πλατύνερο, το οποίο αποτελεί τμήμα του Ευρωπαϊκού μονοπατιού πεζοπορίας E4 (υπάρχουν και άλλες περιπατητικές διαδρομές)
- Ορειβατικά καταφύγια του Παναχαϊκού Όρους και της Ζήριας
- Αρχαία πόλη της Αιγείρας
- Αρχαιολογικό Μουσείο Αιγίου
- Σπήλαιο του Βουραϊκού Ηρακλή
- Μουσείο Καλαβρυτινού Ολοκαυτώματος και μνημείο εκτελεσθέντων 1943
- Μνημείο ηρώων αγωνιστών 1821
- Αρχαίοι Λούσοι και Αρχαίος Κλείτορας
- Μουσείο Λαϊκής Τέχνης στην Κλειτορία
- Μουσείο Υδροκίνησης Εφταπίτας
- Ι. Μ. του Μεγάλου Σπηλαίου (Καλάβρυτα)
- Οινοξένια (εκδηλώσεις και Δίκτυο)
- Πανωζηριώτικα, Ρύπικα
- Εκδηλώσεις «Εν Συρμώ» (Καλάβρυτα)

Διαδρομή 3. Αρκαδία και δυτική Αργολίδα



- Εγγύτητα σε μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς
- Εγγύτητα στον κεντρικό οδικό άξονα «Μορέας» - Εύκολη πρόσβαση (ειδικά από Αθήνα)
- Ποικιλία προϊόντων και μεγεθών επιχειρήσεων
- Αρκετά οινοποιεία (περιοχή Νεμέας)
- Σχετικά μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων σε σχέση με την χρονοαπόσταση

- Ανταγωνισμός με μεγάλες βιομηχανίες
- Υψηλό κόστος παραγωγής
- Η παραγωγή καλύπτει τη ζήτηση κυρίως της τοπικής αγοράς

Άλλα σημεία ενδιαφέροντος

- Λεβίδι - Βλαχέρνα
- Μυκήνες και Τίρυνθα
- Τεγέα (αρχαία πόλη)
- Επισκέψιμα οινοποιεία Νεμέας
- Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης (Δημητσάνα)
- Φεστιβάλ «Μελιτζάζ»
- Φεστιβάλ Γαστρονομίας «Peloponnese Food Stories - Ιστορίες Γεύσεων, Ανθρώπων, Πολιτισμού»
- Πάρνωνας «Ιερό Βουνό Τυριού»
- Απόλλωνας Τυρίτας

**ΔΙΑΔΡΟΜΗ Β**

Διαδρομή 4. Αργολίδα (Ναύπλιο, Επίδαυρος)



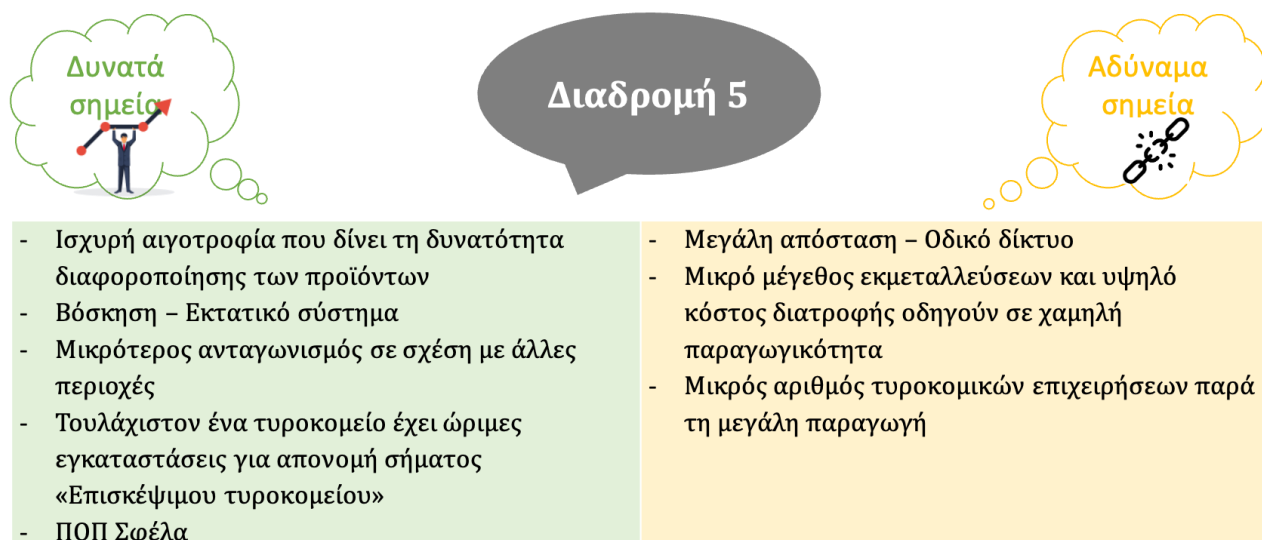
- Εγγύτητα σε σημαντικές υποδομές μαζικού τουρισμού
- Εγγύτητα προς μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς
- Αξιοποίηση θερινού γάλακτος
- Μεγάλο (αναλογικά) ποσοστό αιγοτροφίας
- Εμπειρία – Ορισμένα τυροκομεία ήδη δέχονται επισκέπτες και διαθέτουν σχετικές υποδομές

- Μειούμενος αριθμός τυροκομείων – Μεγάλος ανταγωνισμός στις μεγάλες αλυσίδες αξίας
- Μειούμενος αριθμός αιγοπροβατοτρόφων και παραγωγής γάλακτος
- Μικρή δυναμικότητα και αδυναμία αύξησης της παραγωγής – Δυσκολία κάλυψης υφιστάμενης ζήτησης

Άλλα σημεία ενδιαφέροντος

- Ναύπλιο και Ακρόπολη Άργους
- Τίρυνθα
- Επίδαυρος, Λυγουριό και αρχαιολογικά μνημεία
- Πλήθος περιπατητικών διαδρομών
- Πέρασμα προς Ύδρα, Πόρο, Σπέτσες, Πόρτο Χέλι
- Φεστιβάλ Γαστρονομίας «Peloponnese Food Stories - Ιστορίες Γεύσεων, Ανθρώπων, Πολιτισμού».
- Φεστιβάλ Καλοκαιρινών Εκδηλώσεων «Γεύσεις και Όψεις» στο Πόρτο Χέλι

Διαδρομή 5. Λακωνία



Άλλα σημεία ενδιαφέροντος

- Η διαδρομή προς Μονεμβασιά – Συνδυασμός με θαλάσσιο τουρισμό
- Ορεινές διαδρομές (Ζάρακας)
- Οινοποιεία
- Φεστιβάλ Γαστρονομίας «Peloponnese Food Stories - Ιστορίες Γεύσεων, Ανθρώπων, Πολιτισμού»
- Διαδρομές 1 και 2 των «Δρόμων του Κρασιού» στη Λακωνία

#### 4.5. Οδηγίες για τη δημιουργία ταυτότητας (brand) για τους δρόμους τυριού

##### 4.5.1. Προοπτικές και απαιτούμενες ρυθμίσεις στο εσωτερικό περιβάλλον

###### 4.5.1.1. Ανθρώπινο κεφάλαιο – Κατάρτιση και συμβουλευτική

Το Σύστημα Γεωργικής Γνώσης και Καινοτομίας (AKIS) περιλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες που σχετίζονται με την εκπαίδευση και την παροχή συμβουλών με ιδιαίτερη εστίαση στην υιοθέτηση της καινοτομίας. Ενώ σε άλλες χώρες της ΕΕ υπάρχουν στοχευμένα προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης για εκτατικούς κτηνοτρόφους (pastoral schools στην Ιταλία, τη Γαλλία, την Ισπανία), στην Ελλάδα ακόμα δεν



Η αρμοδιότητα διαμόρφωσης και εποπτείας του εκπαιδευτικού πλαισίου, ανήκει στον Υπουργό Παιδείας και Θρησκευμάτων. Η διάρκεια φοίτησης στα ΔΙΕΚ είναι 5 εξάμηνα, ενώ στους αποφοίτους των ΙΕΚ ύστερα από την επιτυχημένη ολοκλήρωση της κατάρτισής τους, χορηγείται Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΒΕΚ). Η ανωτέρω βεβαίωση δίνει στον κάτοχό της το δικαίωμα να συμμετάσχει σε εξετάσεις πιστοποίησης από τον ΕΟΠΠΕΠ, για την απόκτηση του τίτλου επιπέδου πέντε (5) του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων. Η φοίτηση στα ΔΙΕΚ είναι δωρεάν, ενώ σημειώνεται ότι με δαπάνες του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ παρέχεται δωρεάν στέγαση και σίτιση, σε ορισμένο αριθμό σπουδαστών ανά ΔΙΕΚ.

Τόσο στο σύνολο της χώρας, όσο και στην περιοχή μελέτης, σημαντικό είναι το πρόβλημα της γήρανσης των κτηνοτρόφων, σε συνδυασμό με τη χαμηλή ηλικιακή ανανέωση, ακολουθώντας τη γενική τάση και στον ευρωπαϊκό αγροτικό τομέα. Προκειμένου να διατηρηθούν οι νέοι στον τομέα, υπάρχουν συγκεκριμένα μέτρα της ΚΑΠ (που συνδέονται με τον στόχο 8 της νέας ΚΑΠ 2023-2027) που στοχεύουν στην ενίσχυση των νέων κτηνοτρόφων και στο να καταστήσουν τις αγροτικές περιοχές πιο ελκυστικές για αυτούς.

### ΠΛΑΙΣΙΟ 10

#### ΟΙ ΝΕΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ

Η παρουσία των νέων στον κτηνοτροφικό τομέα είναι πολύ σημαντική γιατί επιδεικνύουν μεγάλη ικανότητα καινοτομίας. Οι νέοι αγρότες ήταν και είναι συχνά οι εμπνευστές συλλογικών δράσεων στις αγροτικές περιοχές. Τα δίκτυά τους διαδραματίζουν συχνά σημαντικούς ρόλους για την επίτευξη κοινών στόχων, όπως η καλύτερη πρόσβαση στη γνώση, η διάχυση πληροφοριών και η βελτίωση της οικονομικότητας. Οι νέοι γεωργοί και κτηνοτρόφοι αναμένεται να διαδραματίσουν ουσιαστικό ρόλο στη διαμόρφωση και την εφαρμογή σύγχρονων προτύπων αγροτικής ανάπτυξης - που επιδιώκει έντονα η ΚΑΠ - που παρέχει κίνητρα για την αντιστάθμιση της μείωσης του νεαρού πληθυσμού της υπαίθρου και της αρνητικής αντίληψης για τη απασχόληση στην κτηνοτροφία που επηρεάζει τις αγροτικές περιοχές. Μια δυναμική νέα γενιά κτηνοτρόφων είναι απαραίτητη προϋπόθεση για τη συνέχιση και τη βιωσιμότητα του συστήματος.

Το 2013 οι αγρότες της Ευρωπαϊκής Ένωσης κάτω των 35 ετών αντιστοιχούσαν στο 6% του συνόλου των αγροτών (στην Ελλάδα ήταν 5,2%), ενώ οι αγρότες άνω των 65 ετών αντιπροσώπευαν το 31,1% και το 31,3% αντίστοιχα (Eurostat 2015). Τις τελευταίες δεκαετίες εφαρμόστηκαν διαφορετικά προγράμματα (κοινωνικά και εθνικά) για την προσέλκυση νέων στη γεωργία και κτηνοτροφία, προκειμένου να αντιστραφούν αυτές οι τάσεις. Το Μέτρο Αγροτικής Ανάπτυξης «Εγκατάσταση Νέων Αγροτών» είναι σε ισχύ από τη δεκαετία του 1990 στην Ελλάδα και σε όλα τα Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης που εφαρμόστηκαν, εντούτοις λειτουργεί σε επίπεδο κεντρικής κυβέρνησης με περιφερειακές διαφοροποιήσεις. Στην κτηνοτροφία, τα αποτελέσματα αυτής της πολιτικής διαφοροποιούνται σημαντικά, με περιπτώσεις όπου η χρηματοδότηση υποστηρίζει νέες πολυλειτουργικές προβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις, ενώ σε άλλες περιπτώσεις είναι ένας τρόπος διασφάλισης χρηματοδότησης, διαμοιράζοντας την οικογενειακή εκμετάλλευση μεταξύ των νεότερων μελών της. Μια τυπολογία Ελλήνων νέων αγροτών (Koutsou et al. 2011) αποκάλυψε ότι πολύ λίγοι μόνο νέοι γεωργοί ασχολούνταν πραγματικά με την οικογενειακή επιχείρηση ή ακόμη και ζούσαν στην αγροτική κοινότητα. Η πλειοψηφία ήταν μόνο επικουρικοί εργαζόμενοι στα αγροκτήματα ή απασχολούνταν σε άλλους κλάδους και εντάχθηκαν στο πρόγραμμα «Εγκατάσταση Νέων Αγροτών» μόνο για τη χρηματοδότηση.

Πολλές περιοχές της ελληνικής υπαίθρου – συμπεριλαμβανομένων αγροτικών περιοχών της Πελοποννήσου – έχουν δείξει έναν ενδιαφέροντα συνδυασμό χαρακτηριστικών για τους νέους. Είτε χρησιμοποιώντας την οικονομική ενίσχυση του Μέτρου του ΠΑΑ που σχετίζεται με την «εγκατάσταση

νέων αγροτών» είτε όχι (το μέτρο φαίνεται να λειτουργεί ως κίνητρο αλλά και ως ευκαιρία για πρόσθετη χρηματοδότηση για νέους αγρότες που θα ακολουθούσαν ούτως ή άλλως τους γονείς τους στο επάγγελμα), οι νέοι αναλαμβάνουν την οικογενειακή εκμετάλλευση, συχνά συνεχίζοντας να εργάζονται μαζί με τους γονείς τους. Οι νέοι αυτοί έχουν ήδη σημαντική εμπειρία στην οικογενειακή εκμετάλλευση, ενώ είναι επίσης σύνηθες να παρακολουθούν κάποια μορφή σχετικής κατάρτισης ή σπουδών (π.χ. τεχνικές σχολές ή ακόμα και Πανεπιστήμια). Ωστόσο, τα πρότυπα λήψης αποφάσεων σε αυτές τις περιπτώσεις είναι ασαφή, καθώς, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι γονείς εξακολουθούν να έχουν πολύ ενεργούς ρόλους, όχι μόνο παρέχοντας χειρωνακτική εργασία αλλά και λαμβάνοντας στρατηγικές αποφάσεις. Συχνά οι νέοι κτηνοτρόφοι παρουσιάζουν ζωηρό ενδιαφέρον για διαφοροποίηση προς άλλες συμπληρωματικές δραστηριότητες όπως η επεξεργασία προϊόντων.

### ΠΛΑΙΣΙΟ 11

#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΚΑΙ ΓΥΝΑΙΚΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Η «τυπική» μεσογειακή ποιμενική εκμετάλλευση βασίζεται στην οικογενειακή εργασία, με καταμερισμό εργασίας με βάση το φύλο. Μέχρι τη δεκαετία του 1970 ο ρόλος των γυναικών στη διαχείριση της εκμετάλλευσης και του νοικοκυριού ήταν κεντρικός. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια των εποχών των αγροτικών μετασχηματισμών, το παραγωγικό μοντέλο οδήγησε σε μια «αρρενοποίηση» της παραγωγής και η ποιμενική κτηνοτροφία επηρεάστηκε από αυτή, παρά τον κατεξοχήν παραδοσιακό χαρακτήρα της. Στις γυναίκες ανατέθηκαν βοηθητικοί ρόλοι και αναζήτησαν εργασία σε μη αγροτικούς τομείς ή παρέμειναν στα οικιακά τους καθήκοντα. Σήμερα, παρατηρείται μερική επιστροφή των γυναικών σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, αν και οι επικεφαλής των εκμεταλλεύσεων εξακολουθούν να είναι άνδρες – εκτός από εξαιρετικές περιπτώσεις. Ήταν, βέβαια, και παραμένει, σύνηθες οι σύζυγοι να μεταβιβάζουν μέρος της εκμετάλλευσης (μέρος του ζωικού κεφαλαίου) στις συζύγους, τις αδερφές ή τις μητέρες τους για διάφορους λόγους, συμπεριλαμβανομένης της φορολογικής ελάφρυνσης ή για να έχουν πρόσβαση στα κίνητρα της ΚΑΠ ή για να αυξήσουν την εισοδηματική υποστήριξη που λαμβάνουν, οδηγώντας στο φαινόμενο των «συστεγαζόμενων εκμεταλλεύσεων». Σε πλείστες, όμως, περιπτώσεις, ο «αληθινός» επικεφαλής της εκμετάλλευσης εξακολουθεί να είναι άνδρας.

Η περιοχή μελέτης ακολουθεί ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα όπως αυτά που παρουσιάζονται εδώ. Οι γυναίκες συμμετέχουν στη λήψη αποφάσεων (από βοηθητικούς έως πρωταγωνιστικούς ρόλους) και σίγουρα παρέχουν βοήθεια σε συγκεκριμένες εργασίες. Οι τυροκόμοι είναι συνήθως γυναίκες, οι οποίες διαθέτουν παραδοσιακή τεχνογνωσία από μεγαλύτερα μέλη της οικογένειας, αλλά πρόσφατα νεαρά μέλη των οικογενειών έχουν αρχίσει να παρακολουθούν μαθήματα τυροκομίας σε δημόσια ή ιδιωτικά σχολεία για να αναλάβουν την τυροκόμηση στην εκμετάλλευση με πιο συστηματικό και επαγγελματικό τρόπο. Σε κάθε περίπτωση, οι γυναίκες, που λαμβάνουν ρόλους πολυαπασχόλησης στο πλαίσιο του αγροτικού νοικοκυριού, μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην προώθηση της παραδοσιακής τυροκομίας.

Η ενεργός συμμετοχή των γυναικών στη διαχείριση των αγροκτημάτων συνδέεται με καλύτερες επιδόσεις στην αντιμετώπιση κρίσεων. Αν και δεν μπορούν να θεμελιωθούν συγκεκριμένοι συσχετισμοί και αιτιώδεις σχέσεις, καθώς η ανάπτυξη της δέσμης στρατηγικών αναπαραγωγής των αγροτικών εκμεταλλεύσεων είναι ένα περίπλοκο ζήτημα και όχι ένα αποτέλεσμα ενός παράγοντα, είναι προφανές ότι τα ποιμενικά συστήματα, μέσα στα οποία οι γυναίκες έχουν πιο ενεργούς ρόλους, έχουν επιτύχει καλύτερες επιδόσεις κατά τη διάρκεια της κρίσης, ενώ τα εντατικά συστήματα, όπου οι γυναίκες αποκλείονταν από τη διαχείριση της εκμετάλλευσης, παρουσίασαν χειρότερη ανταπόκριση στην κρίση.

#### 4.5.2. Προοπτικές και απαιτούμενες ρυθμίσεις στο εξωτερικό περιβάλλον

##### 4.5.2.1. Πλαίσιο πολιτικής για την ποιμενική κτηνοτροφία

Η βιώσιμη κτηνοτροφία σκιαγραφείται ως ένα αυτόνομο σύστημα, το οποίο παρέχει στους κτηνοτρόφους και σε άλλους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα αξίας επαρκή οικονομικά μέσα, στις τοπικές κοινότητες κοινωνική συνοχή και μέσα εξέλιξης και βελτίωσης της ποιότητας ζωής, αλλά και οικοσυστημικές υπηρεσίες που διασφαλίζουν την περιβαλλοντική ισορροπία και μετριασμό των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής. Η βιωσιμότητα θα είναι το αποτέλεσμα όχι μόνο ενός συστήματος χρηματοδοτικής βοήθειας και εισοδηματικών ενισχύσεων, αλλά μάλλον απαιτεί τη διάρθρωση ευνοϊκού πλαισίου πολιτικής, μαζί με στοχευμένες πρωτοβουλίες που θα προωθούν την εκτίμηση της ποιμενικής κτηνοτροφίας. Ένα από τα σημαντικότερα ζητήματα που αντιμετωπίζουν οι ποιμενικοί κτηνοτρόφοι είναι ότι δεν αναγνωρίζονται ως συγκεκριμένη ομάδα με ιδιαίτερες ανάγκες, οι οποίες συχνά διαφέρουν από αυτές των άλλων κτηνοτρόφων. Τα μέτρα πολιτικής θα πρέπει να παρέχουν ειδικά κίνητρα και χρηματοδότηση για επιχειρηματικές δεξιότητες και δραστηριότητες που σχετίζονται με την ποιμενική κτηνοτροφία. Για παράδειγμα, η εκτατική κτηνοτροφία αναφέρεται στους Στόχους Βιώσιμης Ανάπτυξης του FAO και ευθυγραμμίζεται με όλους τους στόχους της Πράσινης Συμφωνίας της ΕΕ, αλλά το πιο ενδιαφέρον είναι ότι βρίσκεται στη τομή μεταξύ της Πράσινης Συμφωνίας και της ΚΑΠ μέσω των υφιστάμενων πρακτικών της και της ΤΕΚ (καλή διαβίωση των ζώων, μείωση της χρήσης αντιβιοτικών, βιώσιμη βόσκηση).

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 12

##### ΠΩΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΠΙΤΕΥΧΘΟΥΝ ΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΚΑΠ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΠΟΙΜΕΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ;

- Καινοτομίες που προσιδιάζουν στο προφίλ της ποιμενικής κτηνοτροφίας και ευέλικτα μέτρα πολιτικής μπορούν να εξασφαλίσουν βιώσιμα εισοδήματα για τους ορεινούς πληθυσμούς γενικά

- Στήριξη της μικρής κλίμακας επιχειρηματικότητας – συμπεριλαμβανομένης της τυροκόμησης στην εκμετάλλευση και των βραχέων τοπικών αλυσίδων αξίας - μέσω π.χ. (i) Συλλογικής προβολής των προϊόντων, (ii) Εκτίμησης του αποτυπώματος άνθρακα/νερού/ενέργειας των τροφίμων που παράγονται από ποιμενικά εκτρεφόμενα αιγοπρόβατα

- Υποστήριξη των οργανώσεων των εκτατικών κτηνοτρόφων, η οποία μπορεί να έχει ευρύτερα οφέλη από την βελτίωση της οικονομικής βιωσιμότητας

- Οι βιώσιμες τεχνικές βόσκησης μπορούν να αποτελέσουν παραδείγματα για άλλα συστήματα

#### Οι στόχοι της ΚΑΠ 2023-27



Πηγή: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, 2022

- Στοιχεία της ΤΕΚ στη διαχείριση φυσικών πόρων, τα οποία σχετίζονται με πρότυπα κυκλικής οικονομίας, μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για οικολογικά σχήματα και για άλλα συστήματα κτηνοτροφίας
- Η ποιμενική κτηνοτροφία μπορεί να προάγει την προστασία των τοπικών φυλών – ενσωματωμένων σε συγκεκριμένα τοπία – και της απειλούμενης πανίδας
- Η προώθηση της ποιμενικής κτηνοτροφίας μπορεί να διασφαλίσει την αναπαραγωγή των πληθυσμών σε ορεινές και οριακές περιοχές – Οι νέοι κτηνοτρόφοι μπορούν να είναι φορείς καινοτομίας
- Η ανάπτυξη και η αξιοποίηση της ποιμενικής κτηνοτροφίας μπορεί να συμβάλλει στη δημιουργία θέσεων εργασίας και στη διατήρηση μιας βιώσιμης υπαίθρου – συμπεριλαμβανομένων μέτρων και συνεργειών για την αξιοποίηση της ΙΧ
- Τα συστήματα πιστοποίησης για προϊόντα μετακινούμενης κτηνοτροφίας και η συμπερίληψή τους στις πράσινες δημόσιες συμβάσεις είναι μερικά μόνο μέτρα που μπορούν να συμβάλουν προς την κατεύθυνση της ασφάλειας τροφίμων

Το θέμα των χρήσεων γης έχει είναι ίσως το σημαντικότερο πρόβλημα της ελληνικής (ποιμενικής ή μη) κτηνοτροφίας, καθώς οι παραγωγοί δεν έχουν εύκολη και απρόσκοπτη πρόσβαση σε βοσκοτόπους τόσο στα πεδινά όσο και στα ορεινά. Προκειμένου να μετριαστούν οι επιπτώσεις του ισχύοντος συστήματος κατανομής βοσκοτόπων, αναμένεται να εκδοθούν τα *Διαχειριστικά Σχέδια Βόσκησης (ΔΣΒ)*. Με βάση αυτά, οι κτηνοτρόφοι θα μπορούν να χρησιμοποιούν συγκεκριμένες εκτάσεις για σχετικά μεγάλα χρονικά διαστήματα (και όχι ανά έτος), γεγονός που θα τους επιτρέπει να αναλάβουν όλες τις απαραίτητες δράσεις για την ορθή διαχείριση και διατήρηση της παραγωγικότητάς τους.

### **ΠΛΑΙΣΙΟ 13**


#### **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΒΟΣΚΗΣΗΣ ΩΣ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΜΕΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ**

Οι κτηνοτρόφοι βρίσκονται αντιμέτωποι με ένα γραφειοκρατικό σύστημα κατανομής των βοσκοτόπων, το οποίο αυξάνει την αβεβαιότητα και –σε ορισμένες περιπτώσεις– αποτελεί την αιτία συγκρούσεων. Πρόσφατα, εισήχθη το πλαίσιο για την ανάπτυξη Διαχειριστικών Σχεδίων Βόσκησης (ΔΣΒ), των οποίων στόχος είναι η βιώσιμη χρήση των βοσκοτόπων σύμφωνα με την βοσκοϊκανότητά τους. Για την επίτευξη αυτού του στόχου, τα ΔΣΒ θα βασίζονται στη διαίρεση των εκτάσεων σε μικρότερα τεμάχια (μονάδες), με ομοιογενή χαρακτηριστικά, καθένα από τα οποία θα χαρακτηρίζεται ανάλογα με τη σύσταση του είδους, την παραγωγικότητα, τις ιδιότητες του εδάφους, την τοπογραφία, ενώ θα συνεκτιμώνται και άλλες πληροφορίες, όπως η διαχρονική εξέλιξη των χρήσεων γης και οι τοπικές συνθήκες. Με τα ΔΣΒ οι βοσκότοποι αναγνωρίζονται ως δημόσια αγαθά που απαιτούν συστηματική διαχείριση η οποία θα συνδυάζει την ΤΕΚ με την επιστημονική γνώση. Η σωστή, ομοιόμορφη και ολοκληρωμένη εφαρμογή των ΔΣΒ αποτελεί τη βασική προϋπόθεση για την ανάπτυξη τοπικών, ευέλικτων σχημάτων διακυβέρνησης, με την ενεργό συμμετοχή παραγόντων από τον ιδιωτικό τομέα και την κοινωνία, εκτός από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους. Η προηγούμενη εμπειρία έχει δείξει ότι αυτό ήταν το σχήμα διαχείρισης που επικρατούσε στην Ελλάδα αλλά δεν μπορούσε να ανταπεξέλθει στις κοινωνικοπολιτισμικές αλλαγές των προηγούμενων δεκαετιών. Η επιστροφή στο παρελθόν με τη βοήθεια σύγχρονων τεχνολογιών μπορεί, επομένως, να αποτελέσει έναν αποτελεσματικό τρόπο διασφάλισης της βιωσιμότητας των λιβαδικών πόρων στην Ελλάδα;

#### 4.5.2.2. Πλαίσιο πολιτικής για τα επισκέψιμα τυροκομεία

Η αξιοποίηση του σχεδιαζόμενου σήματος «Επισκέψιμο Τυροκομείου» από τα τυροκομεία της Πελοποννήσου, και ειδικότερα από αυτά που παράγουν ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα, θα συμβάλλει περαιτέρω στην ενίσχυση, ανάδειξη και προώθηση της τοπικής παραδοσιακής τυροκομίας και γαστρονομίας γενικότερα. Θα μπορέσει, επίσης, να δώσει μια θεσμική διάσταση στο εγχείρημα της δημιουργίας των «Δρόμων του Τυριού». Η διαβούλευση για τη σχετική ΚΥΑ έχει τελειώσει και αναμένεται η ολοκλήρωση των διαδικασιών. Σε κάθε περίπτωση, κριτήρια για την πιθανή επιτυχή εφαρμογή του Μέτρου στην Πελοπόννησο είναι

- Η αυστηρή ή πιο ευέλικτη εφαρμογή ώστε να μην περιλαμβάνονται όροι που θα οδηγούν στον αποκλεισμό μεγάλου αριθμού τυροκομείων
- Η δυνατότητα προσαρμογής των προδιαγραφών του σήματος στις ιδιαιτερότητες κάθε περιοχής, ώστε να παρέχεται η δυνατότητα απονομής του σήματος σε τυροκομεία που βρίσκονται σε περιοχές που αντιμετωπίζουν ιδιαίτερες προκλήσεις
- Η διασφάλιση άλλων προϋποθέσεων που σχετίζονται με τις διαθέσιμες υποδομές και το ευμενές οικονομικό και χρηματοπιστωτικό περιβάλλον

<p><b>ΠΛΑΙΣΙΟ 14</b></p> <p><b>Δυνατότητες αξιοποίησης του σχεδιαζόμενου σήματος Επισκέψιμου Τυροκομείου</b></p>	
<p>Το υπουργείο Τουρισμού, σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, είχε θέσει σε δημόσια διαβούλευση (Καταληκτική ημερομηνία: Τετάρτη 22 Φεβρουαρίου 2023 [23:59]) την Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΚΥΑ) με αντικείμενο τον καθορισμό των προδιαγραφών των επισκέψιμων τυροκομείων και της διαδικασίας απονομής του σήματος “Επισκέψιμο Τυροκομείο”</p> <p>Για να την αξιοποίηση - απόκτηση του σήματος, σύμφωνα με την εν λόγω Κ.Υ.Α, θα πρέπει να πληρούνται, κατ’ ελάχιστον, τα εξής:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Μεμονωμένα ή συνδυαστικά:             <ol style="list-style-type: none"> <li>i. χώρος υποδοχής και αναμονής επισκεπτών</li> <li>ii. αίθουσα γευσιγνωσίας (κατάλληλα διαμορφωμένη και εξοπλισμένη)</li> <li>iii. χώρος τοποθέτησης, παρουσίασης ή και πώλησης προϊόντων</li> </ol> </li> <li>b. Κάτοψη τυροκομείου, αναρτημένη σε εμφανές σημείο, στην οποία θα απεικονίζονται οι επισκέψιμοι χώροι</li> <li>c. Σήμανση για τον μέγιστο αριθμό επισκεπτών, που μπορούν να ξεναγούνται ταυτόχρονα σε κάθε έναν από τους επισκέψιμους χώρους</li> <li>d. Ορισμός υπευθύνου για την υποδοχή, φιλοξενία και ξενάγηση των επισκεπτών</li> <li>e. Πινακίδα, τοποθετημένη στην είσοδο του τυροκομείου, στην οποία θα αναγράφονται κατ’ ελάχιστον i) το ωράριο λειτουργίας και ii) τα τηλέφωνα επικοινωνίας</li> <li>f. Τιμοκατάλογος προϊόντων και υπηρεσιών (π.χ. κόστος γευσιγνωσίας) αναρτημένος σε εμφανές σημείο</li> <li>g. Τοποθέτηση του σήματος “Επισκέψιμο Τυροκομείο” στην είσοδο της εγκατάστασης και ανάρτηση του στην ιστοσελίδα της επιχείρησης (εφόσον υπάρχει)</li> </ol>	

- h. Χώροι υγιεινής για γυναίκες, άνδρες και άτομα με αναπηρία (ΑμεΑ) και προαιρετικά χώροι υγιεινής για τη φροντίδα βρεφών και μικρών παιδιών (οικογενειακού τύπου)
- i. Μέτρα Ασφαλείας:
- i. Υποχρεωτικός φωτισμός ασφαλείας
  - ii. Σήμανση των οδεύσεων διαφυγής και των εξόδων κινδύνου
  - iii. Χάρτης διαφυγής ατόμων με αναπηρίες και εμποδιζόμενων ατόμων ή ατόμων μειωμένης κινητικότητας
  - iv. Μέτρα Πυρασφάλειας (η επιχείρηση καλύπτεται από τις σχετικές άδειες ίδρυσης και λειτουργίας)
- j. Διασφάλιση της υγιεινής στους χώρους παρασκευής. Συγκεκριμένα:
- i. Πριν από την είσοδο των επισκεπτών στις εγκαταστάσεις (χώροι επεξεργασίας γάλακτος, ωριμαντήριο, κλπ.) θα πρέπει να τηρούνται τα εξής:
    1. απολύμανση χεριών και υποδημάτων
    2. αφαίρεση αντικειμένων που μπορεί να αποσπαστούν
    3. συμπλήρωση εντύπου / ερωτηματολογίου σχετικά με νοσήματα & συμπτώματα των επισκεπτών που σχετίζονται με τροφιμογενείς ασθένειες
  - ii. Κατόπιν, η είσοδος των επισκεπτών στους ανωτέρω χώρους θα επιτρέπεται μόνο με τη χρήση ειδικού εξοπλισμού μιας χρήσης (πλαστικά γάντια, σκουφιά, κλπ.)
  - iii. Όλα τα παραπάνω παρέχονται στους επισκέπτες υποχρεωτικά από την επιχείρηση
  - iv. Η πορεία της επίσκεψης θα πρέπει να ακολουθεί την φυσική ροή της παραγωγικής διαδικασίας και όχι αντίστροφα
- k. Γνωστοποίηση της δυνατότητας επίσκεψης και φιλοξενίας ΑμεΑ, είτε στον χώρο του τυροκομείου (με ειδική σήμανση και γραφή Braille) είτε με διαδικτυακή, τηλεφωνική ή έντυπη ενημέρωση
- l. *Ειδικές προδιαγραφές προσβασιμότητας:*
- i. Κάθε τυροκομείο θα πρέπει να διαθέτει:
    1. μια (1) τουλάχιστον αίθουσα ή χώρο απρόσκοπτης πρόσβασης για άτομα με αναπηρίες ή εμποδιζόμενα άτομα ή άτομα μειωμένης κινητικότητας
    2. μια (1) τουαλέτα για ΑμεΑ
  - ii. Τήρηση των οδηγιών σχεδιασμού “Σχεδιάζοντας για όλους” του γραφείου μελετών ΑμεΑ του ΥΠΕΧΩΔΕ, όπως αυτές θεσμοθετήθηκαν με το άρθρο 26 του ν. 4067/2012 “Νέος Οικοδομικός Κανονισμός” (Α’ 79)
  - iii. Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών και χρήση οπτικοακουστικών συστημάτων (π.χ. ασύρματοι ακουστικοί οδηγοί (audio guides), εκμαγεία από γύψο, υλικό σε γραφή Braille ή με μεγάλοςχημη γραμματοσειρά, κλπ.)

*Διαδικασία Χορήγησης Σήματος Επισκέψιμου Τυροκομείου - Διάρκεια Ισχύος - Ανάκληση:*

- a. Η πιστοποίηση εκδίδεται από την Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού Πελοποννήσου (Π.Υ.Τ.)
- b. Η Π.Υ.Τ. εκδίδει τη σχετική βεβαίωση και χορηγεί το σήμα “Επισκέψιμο Τυροκομείο” εντός είκοσι οκτώ (28) ημερών από την ημερομηνία υποβολής της αίτησης και των απαραίτητων δικαιολογητικών

- c. Το Κόστος απόκτησης είναι 300€ για τα τυροκομεία και 150€ ευρώ για τις μικρές τυροκομικές επιχειρήσεις και οικοτεχνίες (τυροκομείο ιδιοπαραγωγής ή ιδιοπαραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση)
- d. Το σήμα “Επισκέψιμο Τυροκομείο” και η σχετική βεβαίωση ισχύουν για πέντε (5) έτη από την ημερομηνία έκδοσής του
- e. Το σήμα ανακαλείται όταν:
  - i. παρέλθει η πενταετία και η επιχείρηση δεν έχει υποβάλλει σχετικό αίτημα ανανέωσης
  - ii. κατά την διάρκεια ελέγχων από την Π.Υ.Τ, διαπιστωθούν τυχόν ελλείψεις ή μη συμμόρφωση με τις παραπάνω προδιαγραφές

#### 4.6. Κύρια σημεία καμπάνιας προβολής – Πρόταση συγκεκριμένων δράσεων και πρόταση συνεργειών με άλλα δίκτυα

##### 4.6.1. Αξιοποίηση παραδοσιακών τυροκομείων – Σαφής διασύνδεση με την πολιτιστική κληρονομιά

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 15

##### ΑΞΙΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ



Όπως έχει ήδη εξηγηθεί, η μετακινούμενη κτηνοτροφία – ως μορφή ποιμενικής παραγωγής – όσο και η παραδοσιακή παραγωγή συγκεκριμένων τυριών, έχουν αναγνωριστεί ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά (ICH). Η Ελλάδα έχει αναλάβει συγκεκριμένες υποχρεώσεις για τη διαφύλαξη αυτών των στοιχείων αλλά και την προώθησή τους. Δεν υπάρχουν συγκεκριμένα στοιχεία για το επίπεδο αναγνωρισμότητας της ICH στην Ελλάδα, αλλά υπάρχουν στοιχεία ότι η UNESCO είναι πολύ γνωστή στο κοινό. Ως εκ τούτου, μια επιγραφή με αναφορά στην UNESCO μπορεί να αποτελέσει μια σημαντική ευκαιρία για την αξιοποίηση της παραδοσιακής τυροκομίας. Η εικόνα δείχνει μια πινακίδα σε μια επισκέψιμη μετακινούμενη εκμετάλλευση στην Αλσατία της Γαλλίας, η οποία παράγει και τυροκομικά προϊόντα, και δείχνει ότι οι ιδιοκτήτες της είναι περήφανοι για την κληρονομιά τους καθώς και ότι οι επισκέπτες την αναγνωρίζουν.

Κατά το σχεδιασμό στρατηγικών για την αξιοποίηση των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, ορισμένες βασικές κατευθυντήριες γραμμές περιλαμβάνουν

- Η απευθείας σύνδεση των προϊόντων με το παραγωγικό σύστημα (ποιμενικό) μπορεί να ενημερώσει την κοινωνία σχετικά με το προφίλ των προϊόντων και να δώσει μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα όσων αυτά περιλαμβάνουν και αντιπροσωπεύουν, τις υπηρεσίες που παρέχουν, και τους ρόλους που επιτελούν, βελτιώνοντας έτσι την αναγνωρισμότητα και τη ζήτησή τους. Θα πρέπει να υποστηριχθούν ειδικές δράσεις προώθησης (π.χ. εμπορικά σήματα και εστίαση σε βραχείες αλυσίδες αξίας).

- Ιχνηλασιμότητα της προέλευσης του προϊόντος, αλλά με πολύ προσεκτικά βήματα και μόνο εάν η σχετική έρευνα καταδείξει ότι οι παραγωγοί θα μπορούσαν να ανταποκριθούν στις σχετικές απαιτήσεις

- Δίκαιη τιμολόγηση του υψηλής ποιότητας γάλακτος, η οποία θα μπορούσε να βελτιώσει την οικονομικότητα των εκμεταλλεύσεων αλλά και, μεσοπρόθεσμα, τις συνθήκες παραγωγής του γάλακτος

- Εφαρμογή ευρύτερης εδαφικής στρατηγικής που συμβάλλει στην ανάπτυξη καινοτόμων δραστηριοτήτων
- Παραγωγή τυριού από νωπό γάλα, αν και στην Ελλάδα το νομικό πλαίσιο είναι περιοριστικό
- Δημιουργία υποστηρικτικών και συμβουλευτικών υπηρεσιών για τους κτηνοτρόφους

#### ΠΛΑΙΣΙΟ 16

##### **Αξιοποίηση των παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων – Διεπαφές μεταξύ των διαστάσεων της βιωσιμότητας**

Υπάρχουν σημαντικές οικονομικές προοπτικές από την συστηματική αξιοποίηση των παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία στο πλαίσιο της συνέργειας με την αλυσίδα αξίας του τουρισμού. Ωστόσο, οι αλλαγές στις τιμές των προϊόντων ή τα μοτίβα εντατικοποίησης της κτηνοτροφίας μπορούν να επηρεάσουν την απασχόληση και τις χρήσεις γης. Συγκεκριμένα, καταδείχθηκε ότι υπάρχουν περιορισμοί στην ανάπτυξη της κτηνοτροφίας, άρα και της παραδοσιακής τυροκομίας, οι οποίοι σχετίζονται πρωταρχικά με τη διαθεσιμότητα βοσκοτοπικών εκτάσεων, ακόμη και υπό διάφορες στρατηγικές τιμολόγησης. Ακόμα, όμως, και η αύξηση των βοσκούμενων εκτάσεων –λόγω ευνοϊκών συνθηκών της αγοράς– χωρίς ειδικές ρυθμιστικές προσαρμογές θα μπορούσε να επιφέρει σημαντική περιβαλλοντική υποβάθμιση, καθώς η αύξηση της βοσκοφόρτωσης δεν είναι εύκολα διαχειρίσιμη ελλείψει Ολοκληρωμένων Διαχειριστικών Σχεδίων Βόσκησης. Επίσης, οι αυξημένες οικονομικές επιδόσεις (εκμεταλλεύσεων και τυροκομείων) μπορεί να επιφέρουν τη δημιουργία θέσεων εργασίας, όμως θα πρέπει να διασφαλίζονται οι προϋποθέσεις κάλυψής τους (εξειδικευμένο και καταρτισμένο εργατικό δυναμικό).

#### 4.6.2. Καταγραφή των παραγωγικών πρακτικών και επιλογή αυτών με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παραδοσιακή τυροκομία

Η «ταυτότητα» των τυροκομικών προϊόντων, εκτός από τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής, χαρακτηρίζονται και από τις πρακτικές που ακολουθούνται από τους κτηνοτρόφους για την παραγωγή του γάλακτος. Έτσι, η συστηματική καταγραφή αυτών των πρακτικών και η προβολή όσων θα βοηθήσουν το κοινό να κατανοήσει καλύτερα την ποιμενική π[αραγωγή και την πάραδοσιακή τυροκομία είναι μεγάλης σημασίας. Η επίσκεψη σε ένα τυροκομείο μπορεί και πρέπει να συνοδεύεται με γνωριμία με το σύστημα παραγωγής.

Στην περιοχή μελέτης, αλλά και σε άλλες ελληνικές περιοχές, στοιχεία της ΤΕΚ χάνονται ή έχουν «ξεχαστεί», γεγονός που συνεπάγεται περιβαλλοντική υποβάθμιση και επιφέρει αβεβαιότητα και μερικές φορές συγκρούσεις μεταξύ των κτηνοτρόφων και άλλων χρηστών της γης. Ωστόσο, ορισμένες κοινότητες έχουν διατηρήσει υψηλό σεβασμό στην ΤΕΚ, παρόλο που τα πράγματα έχουν αλλάξει εδώ και δεκαετίες (μεγαλύτερα κοπάδια, υψηλότερες διατροφικές απαιτήσεις των ζώων) και οι παραγωγοί έχουν επίσης διαφορετικές προτιμήσεις. Οι χρήσεις των βοσκοτόπων βασίζονται σε προηγούμενη εμπειρική γνώση για την ποικιλότητα και την παραγωγικότητα της βλάστησης και την καλή γνώση του μικροκλίματος και της γονιμότητας του εδάφους. Άλλες πρακτικές που συνδέονται με την παραγωγή ποιοτικού γάλακτος για αξιοποίηση στην παραδοσιακή τυροκομία είναι:

- **Διατροφή.** Οι ανάγκες των ζώων καλύπτονται σε σημαντικό βαθμό από τη βόσκηση (γεγονός που προσδίδει στο γάλα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για αξιοποίηση στην τυροκομία), ωστόσο, χορηγείται και συμπληρωματική διατροφή, ειδικά τις δύσκολες μέρες του χειμώνα. Τα σιτηρέσια συνήθως δεν προτείνονται από εξειδικευμένους συμβούλους, αλλά αποφασίζονται από τους κτηνοτρόφους ανάλογα

με τη διαθεσιμότητα και τις τιμές των ζωοτροφών, αλλά και σύμφωνα με τις συνήθειες των παραγωγών, τις προτιμήσεις και την εμπειρία τους.

- **Βόσκηση.** Τα ζώα ακολουθούνται πάντα από έναν βοσκό για να τα προστατεύσει από εχθρούς και να τα κρατήσει ασφαλή. Ένα σημαντικό μέρος της ΤΕΚ σχετίζεται με τη γνώση συγκεκριμένων φυτών – οι μεγαλύτεροι και πιο έμπειροι βοσκοί γνωρίζουν συγκεκριμένα λουλούδια και βότανα που βελτιώνουν την ποιότητα του γάλακτος.

- **Άμελξη.** Λίγοι σχετικά ποιμενικοί κτηνοτρόφοι έχουν αμελκτικές μηχανές. Επομένως, το άρμεγμα με το χέρι είναι ο κανόνας. Η παραδοσιακή πρακτική είναι ότι τα αρσενικά μέλη της οικογένειας (1-3 άτομα ανάλογα με το μέγεθος του κοπαδιού) αρμέγουν τα ζώα, ενώ γυναίκες ή νεότερα μέλη της οικογένειας φέρνουν ζώα στους αμελκτές («κάνουν στρούγγα»). Τα άτομα που αρμέγουν τα ζώα φροντίζουν καλά τον μαστό καθαρίζοντας τον πριν και μετά το άρμεγμα για να μειώσουν την πιθανότητα μόλυνσης ή τραυματισμού.

- **Υγεία των ζώων.** Οι περισσότεροι κτηνοτρόφοι γνωρίζουν τις ασθένειες των ζώων με εμπειρικές ονομασίες. Μπορούν να τις αναγνωρίσουν από τυπικά συμπτώματα και έχουν παραδοσιακές θεραπείες για τα περισσότερα από αυτά. Ωστόσο, ο βαθμός στον οποίο ακολουθούν παραδοσιακές πρακτικές ποικίλλει σημαντικά. Σχεδόν όλοι οι παραγωγοί σήμερα ακολουθούν βασικές προληπτικές κτηνιατρικές πρακτικές και εξειδικευμένες συμβουλές από κτηνιάτρους. Προφανώς η αντιμετώπιση των ασθενειών (προληπτική κτηνιατρική και ενδεδειγμένες θεραπείες) είναι ουσιαστικής σημασίας για την διασφάλιση της ποιότητας των τυριών.

#### 4.6.3. Παραδοσιακές διαδρομές και αξιοποίηση τοπίων

Στην περιοχή μελέτης, αλλά και σε άλλες ελληνικές περιοχές, στοιχεία της ΤΕΚ χάνονται ή έχουν «ξεχαστεί», γεγονός που συνεπάγεται περιβαλλοντική υποβάθμιση και επιφέρει αβεβαιότητα και μερικές φορές συγκρούσεις μεταξύ των κτηνοτρόφων και άλλων χρηστών της γης. Ωστόσο, ορισμένες κοινότητες έχουν διατηρήσει υψηλό σεβασμό στην ΤΕΚ, παρόλο που τα πράγματα έχουν αλλάξει εδώ και δεκαετίες (μεγαλύτερα κοπάδια, υψηλότερες διατροφικές απαιτήσεις των ζώων) και οι παραγωγοί έχουν επίσης διαφορετικές προτιμήσεις. Οι χρήσεις των βοσκοτόπων βασίζονται σε προηγούμενη εμπειρική γνώση για την ποικιλότητα και την παραγωγικότητα της βλάστησης και την καλή γνώση του μικροκλίματος και της γονιμότητας του εδάφους.

Η διατήρηση της μετακίνησης των κοπαδιών με τα πόδια αποτελεί σημαντική έκφραση της διατήρησης της ΤΕΚ στη μετακινούμενη κτηνοτροφία. Σύμφωνα με ερευνητικά αποτελέσματα, τις τελευταίες δεκαετίες, πάνω από το 70% των μετακινήσεων γίνεται με φορτηγά για λόγους που σχετίζονται με την εξοικονόμηση χρόνου, την ευκολία και τη διασφάλιση της παραγωγικότητας (καθώς τα ζώα αρμέγονται στη διάρκεια της ανοιξιάτικης μετακίνησης), αλλά και με το ότι συχνά οι κτηνοτρόφοι θεωρούν τη μετακίνηση με φορτηγά ως μια πιο σύγχρονη επιλογή. Την τελευταία δεκαετία, ωστόσο, σημειώθηκε μια «επιστροφή» στις μετακινήσεις με τα πόδια, αναβιώνοντας παλιές διαδρομές μετακίνησης (εναλλακτικά προς οδικές αποστάσεις άνω των 100 km), ειδικά κατά την επιστροφή προς τις χειμερινές διαβιώσεις, κατά την οποία ο κατηφορικός δρόμος και το γεγονός ότι τα ζώα δεν αρμέγονται κάνουν την μετακίνηση ευκολότερη, πιο γρήγορη και πιο άνετη.

Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες καταγραφής των παραδοσιακών διαδρομών που ακολουθούσαν τα κοπάδια, είτε μέσω προσωπικών επικοινωνιών είτε με χρήση παλαιών εκδόσεων (π.χ. Λουκόπουλος, 1930). Υπάρχουν επίσης εφαρμογές νέων τεχνολογιών στη γραφική αναπαράσταση διαδρομών με χρήση GIS και πολυμέσων ή/και παροχή χρήσιμων πρακτικών πληροφοριών για πιθανούς χρήστες. Έχουν διερευνηθεί, περαιτέρω, οι επιπτώσεις της αναζωογόνησης αυτών των διαδρομών, οι

πιθανές εναλλακτικές χρήσεις και τα μέτρα πολιτικής για τη χρηματοδότηση τέτοιων πρωτοβουλιών. Σε κάθε περίπτωση, οι διαδρομές αυτές μπορούν να συνδυαστούν με τους σχεδιαζόμενους «Δρόμους του Τυριού» διασφαλίζοντας μια πιο ολοκληρωμένη εμπειρία στους περιηγητές.

#### 4.6.4. Άλλα σημεία εστίασης του ενδιαφέροντος

- Επιτυχημένα παραδείγματα «Δρόμων του Τυριού» σε διαφορετικά επίπεδα ωριμότητας και με διαφορετική δυναμική και μέγεθος ήδη περιγράφηκαν στο Κεφάλαιο 2. Προτείνεται η επικοινωνία με εκπροσώπους και συμμετεχόντων των δικτύων αυτών κατά τα πρώτα, ειδικά, στάδια διαμόρφωσης των «Δρόμων του Τυριού» της Πελοποννήσου. Στην Πελοπόννησο, ιδιαίτερης σημασίας είναι τα «Οινοξένια» ως η απαρχή συνέργειας στη Διαδρομή 2

- Ειδικά στο πρώτο στάδιο υλοποίησης, οι «Δρόμοι του Τυριού» μπορούν να συνδυαστούν με εκδηλώσεις που λαμβάνουν χώρα σε διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου. Στις Ενότητες 2.2.1, 2.2.2 και 2.2.3 γίνεται αναλυτική αναφορά μνημείων και εκδηλώσεων στις οποίες μπορούν να ενταχθούν και οι «Δρόμοι του Τυριού» (εξειδικεύονται και στην Ενότητα 4.4.1).

- Καθιέρωση, σε ετήσια βάση, του «Φεστιβάλ Τυριού» που έλαβε χώρα στην Τρίπολη το 2023, με εναλλαγή μεταξύ σημείων όλων των προτεινόμενων διαδρομών

- Κινήσεις αναγνώρισης και ένταξης στις δράσεις «Enjoy! It's from Europe» <https://ec.europa.eu/chafea/agri/en/funding-opportunities/instructions-on-the-use-of-the-signature-enjoy-it-s-from-europe> για την προώθηση των αγροδιατροφικών προϊόντων.

- Ανάπτυξη ιστότοπου όπου θα παρέχονται πληροφορίες για τους «Δρόμους του Τυριού» και διαμόρφωση προωθητικού υλικού

- Διερεύνηση και προτάσεις επιλογής σημαντικών εκδηλώσεων και γεγονότων. Εκτός από τα προβλεπόμενα στο εγκεκριμένο Σχέδιο του «Say Cheese! Balkan Cheese» προτείνεται να εντοπιστούν και άλλες διοργανώσεις στις οποίες θα μπορούσε να συμμετέχει η Ομάδα Έργου σε συνεργασία με υπάρχοντα δίκτυα, με σκοπό την απόκτηση επιπλέον εμπειριών.

- Οργάνωση σειράς συναντήσεων με τις ενδιαφερόμενες τυροκομικές επιχειρήσεις της Πελοποννήσου με περιεχόμενο

- Καταγραφή αναγκών

- Συν-διαμόρφωση επιχειρησιακού σχεδίου δύο πρώτων ετών

- Χαρτογράφηση πιθανών συνεργαζόμενων επιχειρήσεων πώλησης και παροχής τουριστικών υπηρεσιών

- Συνέργειες με άλλες δράσεις προβολής και ανάπτυξης της τυροκομίας στην Πελοπόννησο



**Παράρτημα 1. Συνοπτική καταγραφή της μεθοδολογικής προσέγγισης του Έργου**

<b>Δράση 2.1</b>
Α. Σχεδιασμός ερωτηματολογίου ποιοτικής έρευνας για επιλεγμένα τυροκομεία (κρίσιμη μάζα)
Β. Καταγραφή του πλαισίου ανάλυσης της υφιστάμενης κατάστασης με αξιοποίηση και υλικού των Αναπτυξιακών Εταιριών <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ως προς την τυροκομία (βλ. και Δράση 2.2)</li> <li>• Άλλες δραστηριότητες με τις οποίες θα μπορούσαν να επιτύχουν συνέργειες οι Δρόμοι του Τυριού <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Τοπική γαστρονομία και παράδοση</li> <li>○ Δρόμοι ελιάς, δρόμοι κρασιού</li> <li>○ Σημεία τουριστικού ενδιαφέροντος κοντά στα τυροκομεία που θα επιλεχθούν</li> <li>○ Άλλες σχετικές επιχειρήσεις ώριμες για να συμμετέχουν</li> <li>○ Τοπικές εκδηλώσεις κλπ</li> </ul> </li> </ul>
Γ. Καταγραφή πιθανών διαθέσιμων εικόνων, κειμένων που τεκμηριώνουν τη σημασία του τυριού και την ένταξή του ως τουριστικό προϊόν σε κάθε περιοχή.
Δ. Πρόταση συγκεκριμένου Δρόμου (ή Δρόμων) τυριού
<b>Δράση 2.2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αριθμός τυροκομείων στην περιοχή, προσέγγιση κύκλου εργασιών (συμπεριλαμβανομένης της οικοτεχνίας)</li> <li>• Κύρια τυροκομικά προϊόντα της περιοχής, ιδιαίτερες τεχνικές τυροκόμησης</li> <li>• Προφίλ των τυροκομείων που θα επιλεχθούν (προϊόντα, ιστορικό, επιχειρηματικοί στόχοι, υποδομές κλπ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Άλλες επιχειρήσεις που θα μπορούσαν να ενταχθούν στο δίκτυο (π.χ. εστιατόρια, καφέ, σημεία πώλησης κλπ)</li> <li>• Πρόταση 2-3 εναλλακτικών διαδρομών (σε συνάρτηση με το σημείο Δ της Δράσης 2.1)</li> <li>• Stakeholder analysis (σχετικοί φορείς και επιχειρήσεις παραγωγής, εστίασης, τουρισμού και πολιτισμού)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Δράση 2.3</b>
Οδηγίες για τη δημιουργία ταυτότητας (brand) για τους βαλκανικούς δρόμους τυριού
Πρόταση σημείων στα οποία θα μπορούσε να στηριχθεί μια καμπάνια προβολής των Δρόμων του Τυριού (π.χ. ΠΟΠ, ΠΓΕ προϊόντα – όχι μόνο τυροκομικά).
Cheese routes – Άλλα επιτυχημένα παραδείγματα
Κινήσεις αναγνώρισης και ένταξης στις δράσεις «Enjoy! It's from Europe» <a href="https://ec.europa.eu/chafea/agri/en/funding-opportunities/instructions-on-the-use-of-the-signature-enjoy-it-s-from-europe">https://ec.europa.eu/chafea/agri/en/funding-opportunities/instructions-on-the-use-of-the-signature-enjoy-it-s-from-europe</a> για την προώθηση των αγροδιατροφικών προϊόντων.
Διερεύνηση και προτάσεις επιλογής σημαντικών εκδηλώσεων και γεγονότων στις οποίες θα πρέπει να συμμετάσχει το ΣΔΣ και το Balkan Cheese Routes Network

## **Παράρτημα 2. Ερωτηματολόγιο έρευνας**

<https://forms.gle/k9RcwxaK7Vv3fTfj7>

### Παράρτημα 3. Φωτογραφικό υλικό

Εικόνα 1: Τυρί ΠΟΠ Ossau-Iraty.



Πηγές: <https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5dafda08fb9da11b04af667d/1575366481806-5JK7T3WI34TQ38JGVIUE/ossairaty.jpg?format=1000w>

<https://encrypted->

[tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcRfJFP9cAziSwHZQJO4b8tfl3cmQ9s3eSRRRA&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcRfJFP9cAziSwHZQJO4b8tfl3cmQ9s3eSRRRA&usqp=CAU)

<https://encrypted->

[tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcQqooaw1E26lqxrDe81\\_9WdQ0\\_A84Jhv7u8Q&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcQqooaw1E26lqxrDe81_9WdQ0_A84Jhv7u8Q&usqp=CAU)

[https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcTFC0I8ucpssh\\_k0E5HPeJKjhl0fwbP7q-Slg&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcTFC0I8ucpssh_k0E5HPeJKjhl0fwbP7q-Slg&usqp=CAU)

Εικόνα 2: Τυροκομείο και κελάρι ωρίμανσης του τυριού Ossau-Iraty.



Πηγές: <https://www.morenoconseil.com/wp-content/uploads/2018/02/SIA2018-Fromager.jpg>

<https://www.morenoconseil.com/wp-content/uploads/2017/04/OI-RouteFromage-Benat-1.jpg>

Εικόνα 3: Πινακίδες από τη διαδρομή “La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty dans les Pyrénées Atlantiques”.



Πηγές: <https://www.papillesetpupilles.fr/wp-content/uploads/2011/06/Route-du-Fromage-AOC-Ossau-Iraty.jpg>, <https://quefairepaysbasque.com/wp-content/uploads/2019/10/route-fromage-panneau.jpg>, [https://www.visite-irouleguy.com/sites/irouleguy/files/styles/large\\_16\\_9/public/images/2019/08/Ossaulraty-RouteduFromage-DSC\\_0538-Copie1.jpg?itok=V8v\\_ksW4](https://www.visite-irouleguy.com/sites/irouleguy/files/styles/large_16_9/public/images/2019/08/Ossaulraty-RouteduFromage-DSC_0538-Copie1.jpg?itok=V8v_ksW4)

Εικόνα 4: Κέντρο πληροφόρησης του “La Route du Fromage AOP Ossau-Iraty dans les Pyrénées Atlantiques”.



Πηγή: [https://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2018/10/OI\\_Inaug-Espelt\\_180921\\_%C2%A9AD\\_001.jpg](https://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2018/10/OI_Inaug-Espelt_180921_%C2%A9AD_001.jpg)

Εικόνα 5: Μουσείο Τυριού στο Casar de Cáceres, Ισπανία



Πηγές:

<https://img.atlasobscura.com/9FLxIirqL1bX4apblUHnfoeOtHcHlrMO4QGD5X9CYgo/rt:fit/h:390/q:81/sm:1/scp:1/ar:1/aHR0cHM6Ly9hdGxh/cy1kZXYuczMuYW1h/em9uYXdzLmNvbS91/cGxvYWRzL3BsYWNI/X2ltYWdIcy80MWFm/ZTkxZi03MThjLTQw/MDgtYmEwOS1jMjly/NzgxY2M1MzM0NDRh/NjRiNjNINWE0NmI2/OGRfbXVzZW9kZWxx/dWVzby5qcGc.jpg>

[https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcT9hxBrv4wQYCKDnHG8bFhsyOtu83ClkrYESANkm5aCbNbc6xhHAVIblnReTgXQeZJ\\_4k&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcT9hxBrv4wQYCKDnHG8bFhsyOtu83ClkrYESANkm5aCbNbc6xhHAVIblnReTgXQeZJ_4k&usqp=CAU)

[https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcT9hxBrv4wQYCKDnHG8bFhsyOtu83ClkrYESANkm5aCbNbc6xhHAVIblnReTgXQeZJ\\_4k&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcT9hxBrv4wQYCKDnHG8bFhsyOtu83ClkrYESANkm5aCbNbc6xhHAVIblnReTgXQeZJ_4k&usqp=CAU)

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcTnRuBvzZJXBu91nMj5xX9cBoZGCFyfyYtFgZDPRcGZmAJiOcRamA1FzvSc0Tt28maBqOA&usqp=CAU>

Εικόνα 6: Έκθεση “Artisan Cheese Fair” στην Villaluenga, Ισπανία



Πηγές:

<https://multimedia.andalucia.org/media/30C5694873514DF5BFE17164EAF1B940/img/D094F25D2E4D41BB810CEA2F1797CFCD/1647606864335feria-del-queso-villaluenga650310423932218508.jpg?responsive>

[https://static.visitacostadelsol.com/visitacostadelsol/subidas/imagenes/9/6/arc\\_14569\\_g.jpg](https://static.visitacostadelsol.com/visitacostadelsol/subidas/imagenes/9/6/arc_14569_g.jpg)

<https://www.guiadecadiz.com/sites/default/files/Agenda/feria-queso.jpg>

Εικόνα 7: Φεστιβάλ “Caminhos da Transumância”, στην Πορτογαλία



Πηγές:

[https://7maravilhas.pt/wp-content/uploads/2020/05/70\\_133\\_patrimonio-1.jpg](https://7maravilhas.pt/wp-content/uploads/2020/05/70_133_patrimonio-1.jpg)

<https://i0.wp.com/beira.pt/wp-content/uploads/2016/08/Chocalhos2.jpg?resize=958%2C719&ssl=1>

[https://aldeiahistoricasdeportugal.com/wp-content/uploads/2019/05/chocalhos\\_2018\\_06.jpg](https://aldeiahistoricasdeportugal.com/wp-content/uploads/2019/05/chocalhos_2018_06.jpg)

Εικόνα 8: Εβδομάδα “Torta del Casar”, στην Ισπανία



Πηγές:

<https://tortadelcasar.eu/wp-content/uploads/2022/09/PQ-Cartel-Feria-Semana.jpg>

[https://img.europapress.es/fotoweb/fotonoticia\\_20220920140148\\_1200.jpg](https://img.europapress.es/fotoweb/fotonoticia_20220920140148_1200.jpg)

[https://estaticos-cdn.prensaiberica.es/clip/d027c617-c67a-4a9d-ab22-32649309221e\\_16-9-discover-aspect-ratio\\_default\\_0.jpg](https://estaticos-cdn.prensaiberica.es/clip/d027c617-c67a-4a9d-ab22-32649309221e_16-9-discover-aspect-ratio_default_0.jpg)

<https://tortadelcasar.eu/wp-content/uploads/2021/09/cartel-SEMANA-FERIA-DEL-QUESO-V3-scaled.jpg>

Εικόνα 9: Διαγωνισμός “Cabrales Cheese”, Ισπανία



Πηγές:

<https://asturias.com/asturiasbasica/imagenes/certamen-queso-cabrales-1.jpg>

[https://live.staticflickr.com/65535/51820924370\\_fa23d0345e\\_o.jpg](https://live.staticflickr.com/65535/51820924370_fa23d0345e_o.jpg)

[https://live.staticflickr.com/65535/51820320248\\_c2f48488f9\\_o.jpg](https://live.staticflickr.com/65535/51820320248_c2f48488f9_o.jpg)

Εικόνα 10: Έκθεση βασικών τυριών “Euskal Gaztaren Azoka”, Ισπανία



Πηγές:

<https://www.artzai-gazta.eus/templates/yootheme/cache/euskal-gaztaren-azoka-22-c581e8ad.jpeg>

[https://goierri.hitza.eus/site/files/2022/05/euskal\\_gaztaren\\_azoka.jpg](https://goierri.hitza.eus/site/files/2022/05/euskal_gaztaren_azoka.jpg)

<https://scontent.fath2-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808->

[6/279376822\\_3092760717707430\\_8795863902134524311\\_n.jpg?stp=dst-](https://scontent.fath2-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/279376822_3092760717707430_8795863902134524311_n.jpg?stp=dst-)

[jpg\\_p180x540&nc\\_cat=104&ccb=1-](https://scontent.fath2-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/279376822_3092760717707430_8795863902134524311_n.jpg?stp=dst-jpg_p180x540&nc_cat=104&ccb=1-)

[7&nc\\_sid=e3f864&nc\\_ohc=nxH18KdysZUAX94ToL0&nc\\_ht=scontent.fath2-](https://scontent.fath2-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/279376822_3092760717707430_8795863902134524311_n.jpg?stp=dst-jpg_p180x540&nc_cat=104&ccb=1-7&nc_sid=e3f864&nc_ohc=nxH18KdysZUAX94ToL0&nc_ht=scontent.fath2-)

[1.fna&oh=00\\_AfBcx5AXjeJcZiSucEYyOy6APIJgVAZmtGv0xbZG-Vg1mA&oe=643D9F69](https://scontent.fath2-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/279376822_3092760717707430_8795863902134524311_n.jpg?stp=dst-jpg_p180x540&nc_cat=104&ccb=1-7&nc_sid=e3f864&nc_ohc=nxH18KdysZUAX94ToL0&nc_ht=scontent.fath2-1.fna&oh=00_AfBcx5AXjeJcZiSucEYyOy6APIJgVAZmtGv0xbZG-Vg1mA&oe=643D9F69)

Εικόνα 11 : Τυριά Tosèla, Nostrano di Primiero, Botìro di Primiero di Malga



Πηγές:

[https://encrypted-](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQgDpQ4F9W19vbiWpqz1NDKwK8NmCVh0KwgTQ&usqp=CAU)

[tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQgDpQ4F9W19vbiWpqz1NDKwK8NmCVh0KwgTQ&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTWNWEqSD2uu-aWxiARQsSxrqmJzPZCfehphg&usqp=CAU)

[https://www.onaf.it/uploads/public/formaggi/8773\\_nostrano-di-primiero-1-fresco.jpg](https://www.onaf.it/uploads/public/formaggi/8773_nostrano-di-primiero-1-fresco.jpg)

[https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTWNWEqSD2uu-](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTWNWEqSD2uu-aWxiARQsSxrqmJzPZCfehphg&usqp=CAU)

[aWxiARQsSxrqmJzPZCfehphg&usqp=CAU](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTWNWEqSD2uu-aWxiARQsSxrqmJzPZCfehphg&usqp=CAU)

Εικόνα 12: Μικρά καταστήματα πώλησης τοπικών προϊόντων στο Trentino της Ιταλίας



Πηγές:

[https://www.tastetrentino.it/fileadmin/\\_processed\\_/csm\\_Casa\\_del\\_Cucu - Canazei -  
\\_Strada dei formaggi delle Dolomiti 1\\_dc170f5aab.jpg](https://www.tastetrentino.it/fileadmin/_processed_/csm_Casa_del_Cucu_-_Canazei_-_Strada_dei_formaggi_delle_Dolomiti_1_dc170f5aab.jpg)

[https://www.tastetrentino.it/fileadmin/\\_processed\\_/csm\\_caseificio di Primiero negozio -  
\\_strada dei formaggi delle Dolomiti 25fbcd167a.jpg](https://www.tastetrentino.it/fileadmin/_processed_/csm_caseificio_di_Primiero_negozio_-_strada_dei_formaggi_delle_Dolomiti_25fbcd167a.jpg)

Εικόνα 13: Φυσικό πάρκο Paneveggio - Pale di San Martino, Ιταλία



Πηγές:

<https://www.trentino.com/images/cms/gallery/800x600/D-1825-val-canali-e-pale-di-san-martino-da-percorso-muse-fedaie.jpg>

[https://media.e-borghi.com/public/strutture/18\\_02\\_22-10\\_03\\_46-R3017519fb6b52d0bf9f4a3d4be80c1a.jpg](https://media.e-borghi.com/public/strutture/18_02_22-10_03_46-R3017519fb6b52d0bf9f4a3d4be80c1a.jpg)

[https://www.sanmartino.com/upload/cms/518\\_x/val-venegia-s.JPG](https://www.sanmartino.com/upload/cms/518_x/val-venegia-s.JPG)

<https://peakvisor.com/photo/Paneveggio-Pale-di-San-Martino-Colbricon-Lakes.jpg>

Εικόνα 14: Αλπικά βοσκοτόπια στο Trentino, Ιταλία



Πηγές:

<https://windows10spotlight.com/wp-content/uploads/2020/11/08828154a0a368cc2bdb49dc63040718.jpg>

[https://cdn.pixabay.com/photo/2021/06/11/22/45/trentino-6329589\\_1280.jpg](https://cdn.pixabay.com/photo/2021/06/11/22/45/trentino-6329589_1280.jpg)

Εικόνα 15: Εκθεσιακό κέντρο τυροκομικών προϊόντων στη γαλακτοκομική σχολή Ιωαννίνων



Πηγή:

<https://cheesecult.eu/wp-content/uploads/2021/12/Screen-Shot-2021-12-16-at-10.11.32.png>

Εικόνα 16: Πιλοτική επίσκεψη στο “Δρόμο του Τυριού” στις περιοχές της Ηπείρου και της Αλβανίας



Πηγές:

<https://lh3.googleusercontent.com/1BoTwrpSWeRIPKbBmQFa1sYP6aUkHSN-IOwhNaLhvke57BEkaQMxVRAPPreS4-hY1EHtW6MwWMjFIO4sZ0rkf7NhPmZPCP3JZJaZ0org>

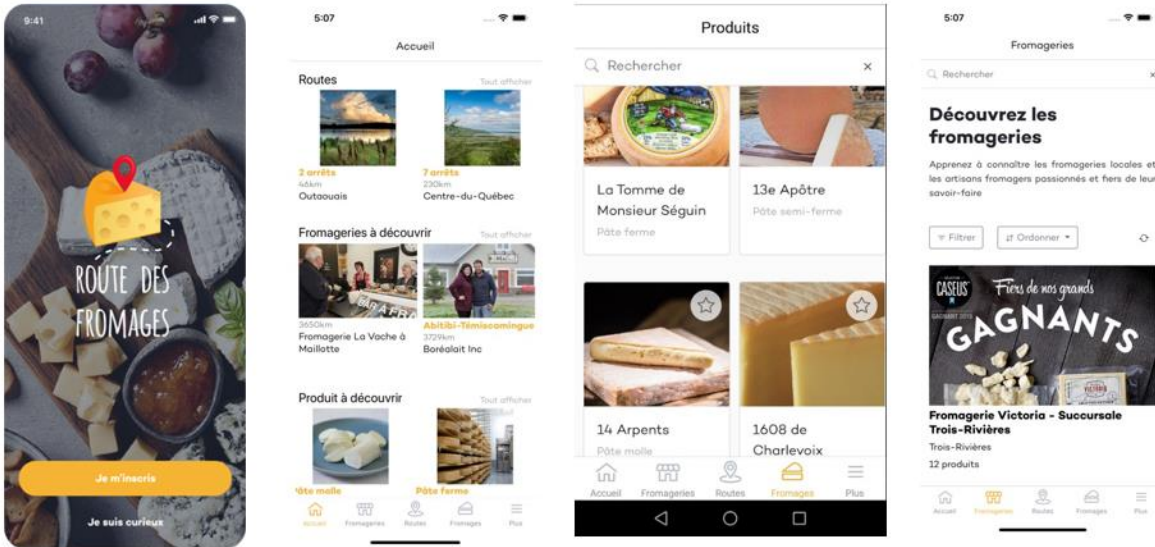
[https://lh3.googleusercontent.com/8U8KZnsA329KW\\_QcBgjBwPlpf-QRilKnthUVZqQ5ZqFnn2pXzA-bg5eDh9d\\_4UosgiX0XRbnhsXhSzENhRvc-JRVLZL4LeUa7bi9YJV5](https://lh3.googleusercontent.com/8U8KZnsA329KW_QcBgjBwPlpf-QRilKnthUVZqQ5ZqFnn2pXzA-bg5eDh9d_4UosgiX0XRbnhsXhSzENhRvc-JRVLZL4LeUa7bi9YJV5)  
<https://lh3.googleusercontent.com/JhhQ64NdKI-je93q3tRPwTI3GcTlHXUgXHWICS2nnaYcKgN1I8QtJNNLmaaONzudXcof6BxiaQWWzk1NuRBwfESQnBtwmRYGIXCGniQ>  
[https://lh3.googleusercontent.com/RsTUzDbIzomVytivdlh2Mc9M5if7-fx2mP\\_9h0fbSEtgox3b66EFKjVAT81GhwiDCoJ2mNVClu4yPyA1mgU5h2h0vvi-B91LCMUmJ1s](https://lh3.googleusercontent.com/RsTUzDbIzomVytivdlh2Mc9M5if7-fx2mP_9h0fbSEtgox3b66EFKjVAT81GhwiDCoJ2mNVClu4yPyA1mgU5h2h0vvi-B91LCMUmJ1s)

Εικόνα 17: Πινακίδες από το “Route des fromages” στο Québec, Καναδάς



Πηγή: <https://mobile-img.lpcdn.ca/lpca/924x/r3996/a5478727-d8d5-11ea-b8ad-02fe89184577.jpg>

Εικόνα 18: Το “περιβάλλον” της εφαρμογής “Route des fromages”



Πηγές:

- [https://play-lh.googleusercontent.com/4K0KeYZGfQUEhAlxNSndOq-cLA6jeDp\\_Ea9sDBglmoUP9CYhSNvPMLtDqa0cqLZY9dyt=w526-h296-rw](https://play-lh.googleusercontent.com/4K0KeYZGfQUEhAlxNSndOq-cLA6jeDp_Ea9sDBglmoUP9CYhSNvPMLtDqa0cqLZY9dyt=w526-h296-rw)
- [https://play-lh.googleusercontent.com/MpDflpV6\\_2YU-Q1sjHp3BRB\\_dAyT6QD-IX14tR8bmCCOqjVmcDQXIKewN08UwCSLVscZ=w526-h296-rw](https://play-lh.googleusercontent.com/MpDflpV6_2YU-Q1sjHp3BRB_dAyT6QD-IX14tR8bmCCOqjVmcDQXIKewN08UwCSLVscZ=w526-h296-rw)
- [https://is4-ssl.mzstatic.com/image/thumb/PurpleSource123/v4/a3/48/f6/a348f6f3-4113-eb85-ea23-9458470e8382/62aec15f-8a88-41ae-891b-335093cce0ed\\_Simulator\\_Screen\\_Shot\\_-\\_iPhone\\_11\\_Pro\\_Max\\_-\\_2020-06-23\\_at\\_17.07.28.png/300x0w.webp](https://is4-ssl.mzstatic.com/image/thumb/PurpleSource123/v4/a3/48/f6/a348f6f3-4113-eb85-ea23-9458470e8382/62aec15f-8a88-41ae-891b-335093cce0ed_Simulator_Screen_Shot_-_iPhone_11_Pro_Max_-_2020-06-23_at_17.07.28.png/300x0w.webp)

Εικόνα 19: Πάρκο “Marie - Victorin”, σημείο ενδιαφέροντος από το “Route des Fromages”, στο Québec, Καναδάς



Πηγές:

<https://mobile-img.lpcdn.ca/lpca/924x/c0a6150b-d8d6-11ea-b8ad-02fe89184577.jpg>

<https://mobile-img.lpcdn.ca/lpca/924x/c2e2c1ab-d8d6-11ea-b8ad-02fe89184577.jpg>

<https://mobile-img.lpcdn.ca/lpca/924x/d32ed7aa-d8d6-11ea-b8ad-02fe89184577.jpg>

Εικόνα 20: Κέντρο διερμηνείας του τυροκομείου “Saint-Guillaume”, από το “Route des Fromages”, στο Québec, Καναδάς



Πηγή: <https://mobile-img.lpcdn.ca/lpca/924x/r3996/4ee0b149/68eeced-d595-11ea-b8ad-02fe89184577.jpg>

Εικόνα 21: Τα 5 ΠΟΠ τυριά που παράγονται στην Auvergne, Γαλλία



Πηγή: [https://www.tourisme-hautecorreze.fr/wp-content/uploads/wpetourisme/164000770\\_26.jpg](https://www.tourisme-hautecorreze.fr/wp-content/uploads/wpetourisme/164000770_26.jpg)

Εικόνα 22: Πινακίδες από το “La Route des Fromages AOP d’ Auvergne”, Γαλλία



Πηγές:

<https://www.fromages-aop-auvergne.com/wp-content/uploads/2016/09/panneau-route-fromages-auvergne-300x155.png>

<https://www.lanorak.com/usermedia/photo-636703920949105413-1.jpg?dummy=0&crop=true&w=817&h=461>

<https://www.camping-car.eu.com/wp-content/uploads/2021/01/route-des-fromages-d-auvergne.jpg>

Εικόνα 23: Σημεία ενδιαφέροντος «La Maison de la Fourme d' Ambert» και «Maison Rozier» από το “La Route des Fromages AOP d'Auvergne”, Γαλλία



Πηγές: <https://dynamic-media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-o/0a/0b/96/0b/la-maison-de-la-fourme.jpg?w=1200&h=-1&s=1>

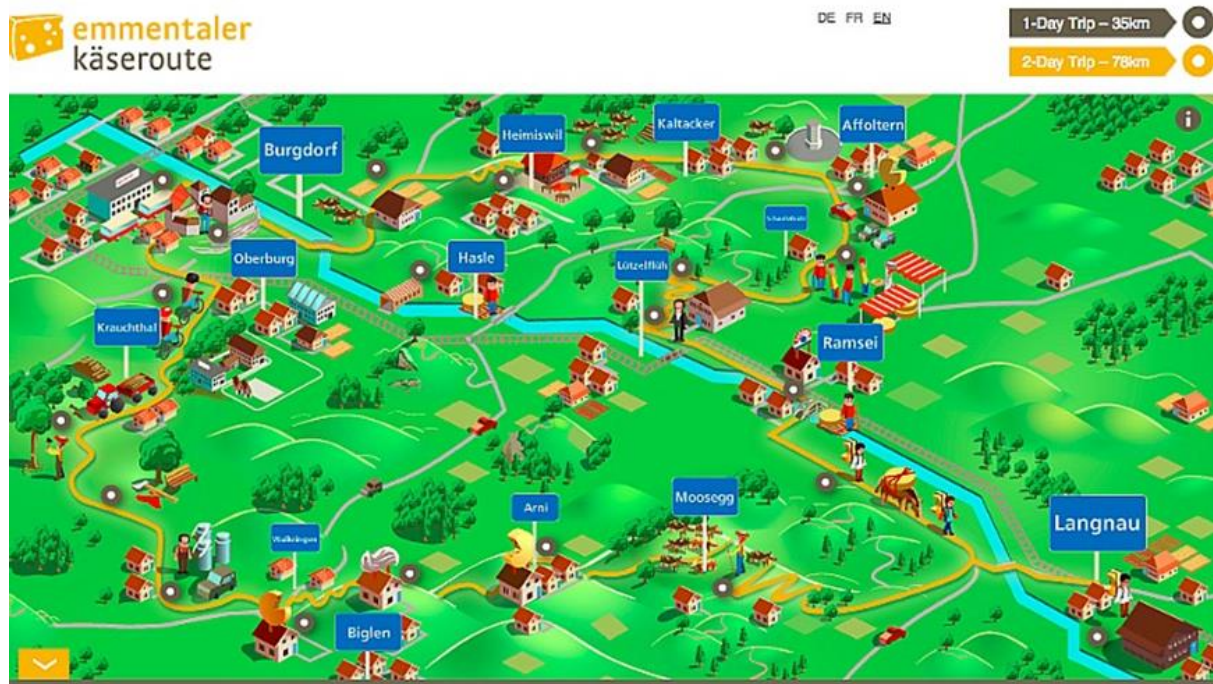
<https://i.pinimg.com/736x/c4/3f/7a/c43f7a86e3782b7e5d510ea977f7e54a.jpg>

Εικόνα 24: Τυρί ΠΟΠ “Emmental” Ελβετίας



Πηγές: [https://chefsmandala.com/wp-content/uploads/2018/03/FR-v-SW-Emmental-FF-shutterstock\\_184750109-1.jpg](https://chefsmandala.com/wp-content/uploads/2018/03/FR-v-SW-Emmental-FF-shutterstock_184750109-1.jpg)  
[https://www.thespruceeats.com/thmb/0bLpzEUphooRMsyMCTZOukvnyBc=/1500x0/filters:no\\_upscale\(\):max\\_bytes\(150000\):strip\\_icc\(\)/GettyImages-71285433-57ec06383df78c690f425031.jpg](https://www.thespruceeats.com/thmb/0bLpzEUphooRMsyMCTZOukvnyBc=/1500x0/filters:no_upscale():max_bytes(150000):strip_icc()/GettyImages-71285433-57ec06383df78c690f425031.jpg)  
[https://www.cheesesfromswitzerland.com/fileadmin/\\_processed\\_/8/2/csm\\_1\\_Classic\\_NEU\\_680x680\\_8ba\\_dcadd7f.png](https://www.cheesesfromswitzerland.com/fileadmin/_processed_/8/2/csm_1_Classic_NEU_680x680_8ba_dcadd7f.png)

Εικόνα 25: Το περιβάλλον της εφαρμογής “Emmentaler Käseroute”



Πηγή: <https://www.globeguide.ca/wp-content/uploads/2014/10/switzerland-emmental-app.jpg>

Εικόνα 26: Περιήγηση με e-bike στο “Emmentaler Käseroute”, Ελβετία



Πηγές: <https://kaeseroute.ch/assets/images/e/E-Bike%20auf%20dem%20Lueg%20Denkmal-8b9bae3e.jpg>  
<https://kaeseroute.ch/assets/images/3/%20Herzroute%20Etappe%20Willisau%20-%20Burgdorf-a47078a8.jpg>  
<https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/04/b4/ff/5f/getlstd-property-photo.jpg>

Εικόνα 27: Ποικιλίες τυριών της περιοχής Asturias, Ισπανία



Πηγές:  
[https://cdn.rusticaltravel.com/images/New\\_Web\\_Banners\\_Category\\_page/Articulos/Food\\_Asturias/Asturian\\_cheeses.jpg](https://cdn.rusticaltravel.com/images/New_Web_Banners_Category_page/Articulos/Food_Asturias/Asturian_cheeses.jpg)  
<https://www.piccavey.com/wp-content/uploads/Asturian-Cheese-Selection-La-Gijonesa-Gijon-Spain.jpg>

Εικόνα 28: Φυσικό τοπίο Asturias, Ισπανία



Πηγές: <https://static01.nyt.com/packages/images/photo/2008/11/23/1123-CHEESE/25765805.JPG?quality=75&auto=webp&disable=upscale>  
[https://www.bungalowsclub.com/info/wp-content/uploads/2016/04/asturias-733439\\_1920-814x386.jpg](https://www.bungalowsclub.com/info/wp-content/uploads/2016/04/asturias-733439_1920-814x386.jpg)

Εικόνα 29: Βοσκοτόπια στην περιοχή Asturias, Ισπανία



Πηγές:  
<https://natuaventura.com/en/wp-content/uploads/2021/03/Multi-adventure-in-Asturias.jpg>  
<https://previews.123rf.com/images/jackf/jackf1510/jackf151002966/47291973-mountains-landscape-with-lake-and-pasture-asturias-spain.jpg>  
<https://media.istockphoto.com/id/578298136/photo/mountains-landscape-with-lake-and-pasture.jpg?s=1024x1024&w=is&k=20&c=bJcalbjvUGxsbAkGDeYpQMIMlavyuHvSnHG2bbIXJhA=>