




ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΗ ΜΑΔΡΙΤΗ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ



**Η ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2018

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	3
3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	4
4. ΤΙΜΕΣ	6
5. ΔΙΜΕΡΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΙΣΠΑΝΙΑΣ.....	7
6. ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	11
7. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ.....	12
8. ΣΧΟΛΙΑ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	14
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.....	16
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ.....	16
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ.....	18
ΠΗΓΕΣ.....	19



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΗ ΜΑΔΡΙΤΗ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ

Η ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο τομέας των γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελεί στρατηγικό τομέα για την οικονομία της Ισπανίας, όσον αφορά τα προϊόντα διατροφής, κυρίως λόγω της συμβολής του στην σταθεροποίηση και ανάπτυξη του αγροτικού πληθυσμού. Ως εκ τούτου, η παραγωγή γαλακτοκομικών βρίσκεται στη δεύτερη θέση του σχετικού καταλόγου παραγωγής προϊόντων μετά το χοιρινό κρέας. Η αλυσίδα παραγωγής και μεταποίησης γαλακτοκομικών προϊόντων παράγει στην Ισπανία περισσότερα από 11.820 εκατ. ευρώ ετησίως και απασχολεί περί τα 80.000 άτομα.

Οι αυτόνομες κοινότητες με τον μεγαλύτερο αριθμό γαλακτοκομικών βιομηχανιών είναι η Καστίλη και Λεόν με 158 εταιρείες (10,2% του συνόλου), η Ανδαλουσία με 155 (10%), η Καστίλλη-Λα Μάντσα με 151 (9,7%) και η Καταλονία με 148 (9,5%). Αυτές οι τέσσερις κοινότητες αποτελούν το 39,3% των συνολικών γαλακτοκομικών εταιρειών στην Ισπανία.

2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Στην Ευρώπη, η Ισπανία είναι η 7η χώρα παραγωγός αγελαδινού γάλατος, με ποσοστό 4% επί του συνόλου, ενώ βρίσκεται στην κορυφή όσον αφορά το πρόβειο γάλα, όπου η Ισπανία κατατάσσεται στην 1η θέση με ποσοστό 17% επί του συνόλου. Στην παραγωγή κατσικίσιου γάλακτος, κατέχει τη 2η θέση και 22% στο σύνολο.

Σύμφωνα με στοιχεία του ισπανικού Υπουργείου Γεωργίας και Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος, το 88,9% του συνολικού γάλακτος που παράγεται από τους Ισπανούς αγρότες είναι το αγελαδινό γάλα, το πρόβειο και το κατσικίσιο.

2.1 ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Σύμφωνα με στοιχεία που δημοσιοποίησε το ισπανικό Ταμείο Αγροτικών Εγγυήσεων (FEGA), το 2017 η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος αυξήθηκε κατά 1,9% σε σύγκριση με το 2016 και υπερέβη το ποσό των 7 εκ. τόνων. Συγκεκριμένα, η παραγωγή ανήλθε σε 7.020.884 τόνους.

Από όλες τις αυτόνομες κοινότητες, η Γαλικία αυξάνει ελαφρά την παραγωγή της σε σχέση με το 2016 και τοποθετείται στην πρώτη θέση με παραγωγή 2,66 εκατ. τόνους, ακολουθεί η Καστίλη και Λεόν με 894,517 τόνους. Η Καταλονία έρχεται τρίτη με παραγωγή 746.318 τόνους, ποσά τα οποία είναι επίσης υψηλότερα από το προηγούμενο έτος. Η Ανδαλουσία βρίσκεται

στην τέταρτη θέση με 547.096 τόνοι, η οποία επίσης αύξησε την παραγωγή της σε σύγκριση με το 2016. Από την αντίθετη πλευρά, οι αυτόνομες κοινότητες της Αστούριας (559.653 τόνοι) και της Κανταβρίας (443.125 τόνοι) γνώρισαν μικρή μείωση σε σχέση με τα προηγούμενα έτη. Η τάση στην Ισπανία είναι ιδιαίζουσα: η παραγωγή αυξάνεται ενώ μειώνεται ο αριθμός των αγροτών, λόγω και των βελτιωμένων τεχνολογικών μεθόδων που χρησιμοποιούνται στην γαλακτοκομία. Τον Δεκέμβριο του 2017, στην Ισπανία καταγράφηκαν 14.517 βοσκοτόπια, 5,5% λιγότερα από το 2016, οπότε καταχωρήθηκαν 15.368, δηλαδή 851 κτηνοτρόφοι εξαφανίστηκαν το τελευταίο έτος.

2.2 ΠΡΟΒΕΙΟ

Το 2017, η παραγωγή αυξήθηκε κατά 4,6%, ενώ οι τιμές μειώθηκαν κατά μέσο όρο 3,6% σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Η συνολική παραγωγή πρόβειου γάλακτος στην Ισπανία έφθασε τα 512,7 εκ. λίτρα που υπερβαίνουν την ποσότητα που καταχωρήθηκε το 2016 (489,8 εκ. λίτρα).

Η Καστίλη Λα Μάντσα τοποθετείται στην πρώτη θέση, με αύξηση 6,9%, φθάνοντας τα 157,7 εκατ. λίτρα, ενώ η αύξηση της Καστίλης και Λεόν ήταν μικρότερη και ανήλθε σε 3,1%, από 286,5 εκ. λίτρα το 2016 σε 295,6 εκ. λίτρα το 2017.

Τα τελικά στοιχεία του FEGA ανέδειξαν την ετήσια μείωση που σημειώθηκε στις τιμές των γαλακτοκομικών προϊόντων και ανήλθε σε 3,6%, συνεπώς η τιμή μειώθηκε από 0,889 ευρώ που ήταν το 2016 σε 0,858 ευρώ, όπως καταγράφηκε το 2017.

2.3 ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ

Σύμφωνα με τα στοιχεία του FEGA, διαπιστώνεται ότι έως το Νοέμβριο του 2017, η παραγωγή κατσικίσιου γάλακτος αυξήθηκε κατά 28% σε σχέση με την ίδια περίοδο του 2016, από 347,5 εκ. λίτρα σε 446,6 λίτρα.

Σημειώνεται ότι η Ανδαλουσία είναι η περιοχή που συγκεντρώνει το 43% της συνολικής ισπανικής παραγωγής κατσικίσιου γάλακτος.

Όσον αφορά τις τιμές, πρέπει να σημειωθεί ότι η τιμή αυξήθηκε κατά 8,2%, από 6,69 ευρώ ανά 100 λίτρα σε 7,23 το 2017.

Επιπλέον, ο συνολικός αριθμός των αγροτών που ασχολήθηκαν με αυτή τη δραστηριότητα μειώθηκε κατά 373 επαγγελματίες, από 5,524 σε 5,151.

3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3.1 ΤΥΡΙΑ

Η πιο σημαντική κατηγορία προϊόντων, ως προς την πρώτη ύλη, είναι τα τυριά από αγελαδινό γάλα, ακολουθούν τα τυριά από μείγματα γάλακτος, τα τυριά από πρόβειο γάλα και τα τυριά από κατσικίσιο γάλα.

Το ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας και Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος δημοσίευσε έκθεση σχετικά με τις έρευνες για τα γαλακτοκομικά προϊόντα που απεικονίζουν ότι κατά τους πρώτους επτά μήνες του 2017, οι γαλακτοκομικές βιομηχανίες είχαν συλλέξει 4.153.400 τόνους, 1,1% περισσότερο από ό, τι ήταν την ίδια περίοδο του 2016. Ακριβώς πάνω από το ήμισυ του ποσού αυτού πηγαίνει στην παραγωγή γάλακτος άμεσης κατανάλωσης με 2.120.800 τόνους, κατά 0,2% περισσότερο από ό, τι το προηγούμενο έτος.

Όσον αφορά στις πωλήσεις μέσω του δικτύου διανομής ευρείας κατανάλωσης (αλυσίδες σουπερμάρκετ, υπεραγορές, εκπτωτικές αλυσίδες), το μεγαλύτερο μερίδιο έχουν τα πιεσμένα τοπικά τυριά (35,7% επί του όγκου και 42,2% ως προς την αξία) και ακολουθούν τα φρέσκα τυριά (19,9% και 15%), τα λιωμένα τυριά (15,6% και 10,9%), τα εισαγόμενα (12,3% και 14%), τα τριμμένα τυριά (10,1%), τα τυριά για επάλειψη (3,1% και 3,8%) και τα τυριά τύπου Emmental και Gruyere (1,6% και 1,5%). Εκ των πιεσμένων τυριών, την σημαντικότερη κατηγορία αντιπροσωπεύουν τα μαλακά τυριά (36% του όγκου και 35% της αξίας) και τα ημίσκληρα (35,2% και 33,2%) και έπονται τα σκληρά ή παλαιωμένα (28,8% και 31,9%). Τα τυριά τύπου Burgos είναι η κύρια κατηγορία μαλακών πιεσμένων τυριών (86,1% σε ποσότητα και 79,6% σε αξία).

Ο τομέας των παραγωγικών και εμπορικών επιχειρήσεων τυριών στην Ισπανία χαρακτηρίζονταν, παραδοσιακά, από την ύπαρξη μεγάλου αριθμού μικρομεσαίων εταιρειών. Τα τελευταία χρόνια η κατάσταση μεταβλήθηκε ριζικά, με τον σχηματισμό μεγάλων ομίλων με υψηλή παραγωγική δυναμικότητα και εξαγωγική προοπτική, καθώς και με την είσοδο στην ισπανική αγορά θυγατρικών πολυεθνικών εταιρειών και μικρότερων σε μέγεθος ιταλικών και γαλλικών επιχειρήσεων του κλάδου.

Τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας έχουν αποκτήσει μεγάλη σπουδαιότητα στην ισπανική αγορά, αντιπροσωπεύοντας το ήμισυ σχεδόν των πωλήσεων (47,9% σε ποσότητα και 39,6% σε αξία) μέσω του δικτύου αλυσίδων καταστημάτων τροφίμων. Στα εξειδικευμένα καταστήματα, το μερίδιό τους είναι μικρότερο (19,7% σε ποσότητα και 17,8% σε αξία).

Ο μεγαλύτερος όμιλος με παραγωγική και παράλληλα εισαγωγική δραστηριότητα στην Ισπανία είναι ο TGT. Παραθέτουμε, κατωτέρω, τις κυριότερες βιομηχανικές μονάδες που δραστηριοποιούνται τόσο στην παραγωγή, όσο και στην εισαγωγή τυριών στην Ισπανία.

ΕΠΩΝΥΜΙΑ
Όμιλος TGT
Mondelez Internacional
Queserías Entrepinares
Όμιλος Lactalis Iberia
Lácteos García Baquero
Arias Mantecuerías
Όμιλος Friesland Campina
Arla Foods
Lafuente Queseria
Hochland

Πηγή: MAPAMA (Ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας και Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος)

3.2 ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Όσον αφορά το γιαούρτι, ο κλάδος εμφανίζει υψηλό βαθμό συγκέντρωσης, κυριαρχείται δε από θυγατρικές πολυεθνικών εταιρειών. Την πρώτη θέση έχει η γαλλική DANONE και τη δεύτερη η Senoble España. Κατά το 2017, η παραγωγή γιαουρτιού κινείται σε σταθερή ποσοστιαία αύξηση και φτάνει έως και 592.600 τόνους.

Στην ισπανική αγορά, έντονη είναι η παρουσία υποκατάστατων προϊόντων γιαουρτιού (όπου στην ετικέτα τους πέραν της εκάστοτε επωνυμίας αναγράφεται πολύ συχνά η φράση «estilo griego» (ελληνικού τύπου), όπως υψηλή είναι και η ζήτηση των προϊόντων αυτών, από πλευράς του ισπανικού καταναλωτικού κοινού.

4. ΤΙΜΕΣ

Πτώση των τιμών παρατηρήθηκε για την περίοδο παραγωγής 2014/2015, η οποία οφείλεται στη σοβαρή κρίση των τιμών που επικράτησε σε όλη την Ευρώπη. Οι κύριοι λόγοι ήταν η απελευθέρωση του τομέα, σε συνδυασμό με χαμηλότερη ζήτηση από την πλευρά των ασιατικών χωρών, όπως και η συνολική αύξηση της παραγωγής στις χώρες της Ευρώπης. Από το 2016 και μετά, παρατηρήθηκε σταδιακή άνοδος, όσον αφορά την παραγωγή και τις τιμές. Αυτό οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην ανάκαμψη της ευρωπαϊκής οικονομίας, σε γενικότερο επίπεδο.

Το Δεκέμβριο του 2017, η μέση τιμή γάλακτος χονδρικού εμπορίου ανήλθε στα 36,64 ευρώ ανά 100 λίτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Μέσα στο 2017, παρατηρήθηκε σταδιακή μικρή μείωση της τιμής του από μήνα σε μήνα. Εντούτοις, σε σύγκριση με το 2016 σημείωσε αύξηση 13%, ήτοι η τιμή αυξήθηκε κατά 4,2 ευρώ ανά 100 λίτρα το 2017. Στην Ισπανία, το Δεκέμβριο 2017, η μέση τιμή κυμάνθηκε μεταξύ 33,4 ευρώ ανά 100 λίτρα και 34,43 ευρώ ανά 100 λίτρα. Αυτό σημαίνει 2,2 ευρώ ανά 100 λίτρα λιγότερο από τη μέση τιμή που σημειώθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Τέλος, σημαντικό στοιχείο αποτελεί η τιμή του αγελαδινού γάλακτος, καθώς καταλαμβάνει την πρώτη θέση ως προς την κατανάλωση. Σύμφωνα με τα στοιχεία του υπουργείου Γεωργίας, στην Ισπανία η πτώση της μέσης τιμής του αγελαδινού γάλακτος ήταν 14,6%, ενώ στην Ευρώπη η μέση μείωση ήταν 17,4%.

Σε ετήσια βάση, η μέση τιμή στην Ευρωπαϊκή Ένωση κυμαίνεται στα 34,9 ευρώ ανά 100 λίτρα, το οποίο δηλώνει μία αύξηση της τάξεως του 24% σε σύγκριση με το 2016. Στην Ισπανία, η μέση ετήσια τιμή το 2017 κυμαινόταν από 31,7 ευρώ ανά 100 λίτρα έως 32,68 ευρώ ανά 100 λίτρα. Αυτό σημαίνει 2,2 ευρώ λιγότερο από τη μέση τιμή στην ΕΕ. Όπως μπορούμε να δούμε στον παρακάτω πίνακα, η ισπανική τιμή είναι η πιο χαμηλή σε σύγκριση με όλες τις διεθνείς επιχειρήσεις παραγωγής γάλακτος, με εξαίρεση την Dairy Crest, αν και σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να λάβουμε υπόψη τη συναλλαγματική ισοτιμία λίρας-ευρώ. Ο πίνακας αναδεικνύει την τιμή σε ευρώ ανά 100 λίτρα τόσο το 2016 όσο και το 2017 καθώς και τις τιμές χωρίς ΦΠΑ και χωρίς συμπληρωματικές χρεώσεις.

		2017	2016	2017-2016	2017/2016
Milcobel	BE	35.10	26.40	8.70	33%
Müller(Leppersdorf)	DE	35.29	26.10	9.19	35%
DMK	DE	35.50	24.80	10.69	43%
Arla Foods DK	DK	35.01	27.03	7.98	30%
Valio	FI	35.72	34.53	1.19	3%
Savencia (Bongrain) (Basse Normandië)	FR	33.93	29.78	4.15	14%
Danone (Pas de Calais)	FR	34.47	31.57	2.90	9%
Lactalis (Pays de la Loire)	FR	33.41	29.45	3.95	13%
Sodiaal (Pas de Calais)	FR	34.15	30.29	3.86	13%
Dairy Crest (Davidstow)	UK	32.29	26.67	5.62	21%
Dairygold	IE	34.21	24.63	9.58	39%
Glanbia	IE	34.15	22.99	11.17	49%
Kerry Agribusiness	IE	33.56	24.84	8.72	35%
Granarolo (Noord)	IT	39.72	36.83	2.89	8%
FrieslandCampina	NL	36.94	27.51	9.43	34%
Gemiddelde		34.90	28.23	6.67	24%
Royal A-ware	NL	36.79	26.02	10.77	41%
Hochwald Milch eG	DE	33.80	25.77	8.03	31%
Emmi	CH	49.09	48.06	1.03	2%
Fonterra	NZ	31,94	27,62	4,32	16%
USA klasse III	US	36,22	33,99	2,22	7%

5. ΔΙΜΕΡΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΙΣΠΑΝΙΑΣ

Το 2017, η Ισπανία βρίσκεται στην 11^η θέση στο τομέα των συναλλαγών με την Ελλάδα ενώ το 2016 βρισκόταν στην 12^η θέση σε γενικό επίπεδο συναλλαγών. Συγκεκριμένα για τον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων, ο παρακάτω πίνακας αναφέρεται αριθμητικά στην ποσότητα παραγωγής εισαγωγών και εξαγωγών σε κιλά από το 2012 έως και το 2017.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ (σε κιλά από την Ισπανία)	1.178.243	1.016.796	1.006.385	877.808	1.352.728	1.105.190
ΕΞΑΓΩΓΕΣ (σε κιλά προς την Ισπανία)	457.694	395.644	407.022	418.348	1.481.902	1.393.069
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΙΣΟΖΥΓΙΟ	-720.549	-621.152	-599.363	-459.460	+129.174	+287.879

Το εμπορικό ισοζύγιο γαλακτοκομικών προϊόντων με την Ισπανία ήταν παραδοσιακά ελλειμματικό για τη χώρα μας μέχρι και το 2015. Αντιθέτως τα δυο τελευταία χρόνια 2016/2017 οι εξαγωγές έχουν αυξηθεί κατά πολύ και το έλλειμμα έχει αντιστραφεί σε βάρος της ισπανικής πλευράς. Τα στοιχεία των εισαγωγών και εξαγωγών που συγκεντρώνει ο παραπάνω πίνακας δείχνουν ότι το εμπορικό έλλειμμα έχει αρχίσει να μειώνεται σταδιακά, με το μικρότερο ποσό να ανέρχεται μόλις στα 129.174 κιλά το 2016 ενώ το 2017 αυξάνεται κατά 287.879 κιλά.

Σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα, τα έσοδα από τις εξαγωγές ανήλθαν το 2016 σε 6.019.996 εκατ. ευρώ ενώ οι εισαγωγές σε μόλις 3.452.753 εκατ. ευρώ, με αποτέλεσμα το εμπορικό ισοζύγιο να αυξηθεί υπέρ της Ελλάδος. Το 2017 οι εξαγωγές παίρνουν ανοδική πορεία με το ποσό των 6.794.705 ευρώ ενώ οι εισαγωγές παραμένουν σχεδόν σταθερές στα 3.489.553 ευρώ.

	2016 (σε ευρώ)	2017 (σε ευρώ)
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ	3.452.753	3.489.553
ΕΞΑΓΩΓΕΣ	6.019.996	6.794.705
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΙΣΟΖΥΓΙΟ	+2.567.243	+3.305.152

5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΑΠΟ ΙΣΠΑΝΙΑ

Γενικά, παρατηρείται η αρχή της καθοδικής τάσης των εισαγωγών από το 2012. Η ίδια τάση διατηρείται μεταξύ 2013 και 2014, έτη κατά τα οποία εισήχθη λιγότερο φρέσκο γάλα (-1,3%), λιγότερο τυρί (-0,6%) και λιγότερα γιαούρτια (-7,8%). Ωστόσο, παρά τη μείωση αυτή, το εμπορικό ισοζύγιο του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ισπανία εξακολούθησε να είναι ελλειμματικό για τη χώρα μας.

Επιπλέον, κύριες αγορές για τις ισπανικές εξαγωγές είναι η Ιταλία και η Πορτογαλία. Ανά τύπο προϊόντος: στα φρέσκα τυριά η Ιταλία προηγείται της Πορτογαλίας, στα τριμμένα τυριά και σε σκόνη η Πορτογαλία, στα λιωμένα τυριά η Πορτογαλία και έπειτα το Βέλγιο και τέλος στα τριμμένα τυριά η Ιταλία.

Στον παρακάτω πίνακα αναγράφονται αναλυτικά τα προϊόντα που εισάγονται από την Ισπανία στην Ελλάδα, η ποσότητά τους καθώς και η αξία αυτών. Παρατηρούμε μία γενική άνοδο των εισαγωγών, καθώς τουλάχιστον οι τέσσερις από έξι ομάδες προϊόντων γαλακτοκομικής παραγωγής τείνουν να έχουν ιδιαίτερα μεγάλη αύξηση, με πρώτη την ομάδα προϊόντων, στην οποία συμπεριλαμβάνονται τα τυριά και το πηγμένο γάλα για τυρί, όπου καταγράφεται αύξηση κατά 278.671 ευρώ. Ωστόσο, σημειώνεται ότι παρά την αύξηση αυτή, η παραγωγή έχει μειωθεί και αυτό φυσικά σηματοδοτεί την ελαφρά αύξηση των τιμών στον τομέα των τυριών. Ιδιαίτερη μείωση εισαγωγών υπάρχει στην ομάδα με τον ορό γάλακτος, καθώς η διαφορά μεταξύ των δύο συγκρίσιμων ετών ανέρχεται στα 64.918 ευρώ ενώ η παραγωγή έχει μειωθεί ελάχιστα κατά 5.168 κιλά.

	2016	2016	2017	2017	ΔΙΑΦΟΡΑ
	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΚΕΡΔΗ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΠΟΣΟΤΗ ΤΑ ΣΕ ΚΙΛΑ	ΚΕΡΔΗ ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΕ ΕΥΡΩ
Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα) που δεν είναι συμπυκνωμένα και δεν περιέχουν ζάχαρη ή άλλα γλυκαντικά	241.000	447.651	201,382	402,544	-45.107
Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα) που δεν είναι συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών	94.991	275.605	111.003	359.981	+84.376
Βουτυρόγαλα, πηγμένο γάλα και πηγμένη κρέμα, γιαούρτι, κεφίρ και άλλα γάλατα και κρέμες που έχουν υποστεί ζύμωση ή έχουν καταστεί όξινα, έστω και συμπυκνωμένα ή αρωματισμένα, έστω και με προσθήκη ζάχαρης, άλλων γλυκαντικών, φρούτων, καρυδιών ή κακάου	15.939	30.171	35.081	54.149	+23.978
Ορός γάλακτος, έστω και συμπυκνωμένος ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών. Προϊόντα που αποτελούνται από φυσικά συστατικά του γάλακτος, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών, π.δ.κ.α.	14.918	81.060	9.750	16.142	-64.918
Βούτυρο, όπου περιλαμβάνεται το αφυδατωμένο βούτυρο και το βουτυρέλαιο γκί, και άλλες λιπαρές ουσίες προερχόμενες από το γάλα καθώς και γαλακτοκομικοί πολτοί με αλοιφώδη υφή	610.830	265.780	140.900	370.630	+104.850
Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί	720.100	2.007.436	708.174	2.286.107	+278.671

5.2 ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Οι εξαγωγές από την Ελλάδα στην Ισπανία σημειώνονται κυρίως σε τέσσερις παραδοσιακές ομάδες γαλακτοκομικών προϊόντων που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα. Πρώτη ομάδα με υψηλή εξαγωγιμότητα είναι η ομάδα των τυριών και ακολουθούν το γάλα και κρέμα γάλακτος,

το βούτυρο και ο ορός γάλακτος. Όσον αφορά τα τυριά, αξίζει να προστεθεί η πληροφορία ότι οι βασικοί προμηθευτές της Ισπανίας είναι η Γαλλία και η Γερμανία. Ειδικότερα, ανά κατηγορία: στα φρέσκα τυριά, κυριότερος προμηθευτής είναι η Γαλλία και ακολουθεί η Γερμανία, στην κατηγορία των τριμμένων ή σε σκόνη τυριών πρώτη έρχεται η Γερμανία και έπειτα η Γαλλία και το ίδιο υφίσταται και για τα λιωμένα τυριά. Εξάλλου, στην έρευνά μας, παρατηρήθηκε ότι εκτός της ελληνικής φέτας, η οποία είναι και η πιο διαδεδομένη, γίνεται και εισαγωγή άλλων ελληνικών τυριών. Η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι, το μανούρι, το κασέρι και το κυπριακό χαλούμι είναι κάποια από αυτά, ενώ και το ελληνικό γιαούρτι έχει μια αξιόλογη παρουσία στην ισπανική αγορά. Θα πρέπει εδώ βέβαια να συγκρατηθεί ότι οι Ισπανοί καταναλωτές δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση προς τα γιαούρτια επιδόρπια, αυτά δηλαδή που αποτελούν γλύκισμα και συνοδεύονται από κάποιο άλλο συστατικό. Εκτιμούμε ότι η Ελλάδα έχει ισχυρά περιθώρια στην περαιτέρω αύξηση των εξαγωγών γιαουρτιού προς την Ισπανία, λόγω του εύρους της αγοράς και του ενδιαφέροντος που δείχνει για τα εγχώρια γαλακτοκομικά προϊόντα.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η Ελληνική φέτα, παρά το γεγονός ότι υπόκειται στον Ευρωπαϊκό κανονισμό περί ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) από το 2002 σύμφωνα με απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, βρίσκεται σταθερά από το 2011 στη δεύτερη θέση στον κατάλογο των εισαγωγών του προϊόντος στην Ισπανία μετά την Γερμανία.

Αναλυτικά, παρουσιάζονται τα στοιχεία στον παρακάτω πίνακα τόσο για το 2016 όσο και για το 2017 σε ποσότητα και αξία καθώς και η διαφορά που καταγράφηκε μεταξύ των δύο χρόνων. Πρέπει να σημειωθεί ότι η ομάδα του γάλακτος και της κρέμας γάλακτος δεν έχουν σημειώσει εξαγωγική δραστηριότητα το 2017, σύμφωνα με στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Υπηρεσίας. Αντιθέτως, παρουσιάζεται μία νέα ομάδα βουτύρου, η οποία περιλαμβάνει αφυδατωμένο βούτυρο και βουτυρέλαιο καθώς και άλλες λιπαρές ουσίες. Η ομάδα που ξεχωρίζει είναι αυτή των τυριών με 2.409.122 ευρώ το 2017 αν και υπάρχει μια μικρή μείωση κατά 136.901 ευρώ σε σύγκριση με το 2016. Τέλος ιδιαίτερα υψηλή αύξηση σημείωσε η ομάδα του ορού γάλακτος (προϊόντα που αποτελούνται από φυσικά συστατικά γάλακτος) με 2.217.402 ευρώ περισσότερα από το 2016, ποσό το οποίο φέρνει αυτή την ομάδα στην πρώτη θέση εξαγωγικής δραστηριότητας της Ελλάδας στην Ισπανία και μεταφέρει την παραδοσιακά πρώτη σε εξαγωγιμότητα ομάδα των τυριών στη δεύτερη θέση.

	ΣΕ ΚΙΛΑ	ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΕ ΚΙΛΑ	ΣΕ ΕΥΡΩ	ΣΕ ΕΥΡΩ
	2016	2016	2017	2017	ΔΙΑΦΟΡΑ
Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα) που δεν είναι συμπυκνωμένα και δεν περιέχουν ζάχαρη ή άλλα γλυκαντικά	240	6.600			
			Βούτυρο, όπου περιλαμβάνεται το	55	453

			αφυδατωμένο βούτυρο και το βουτυρέλαιο γκί, και άλλες λιπαρές ουσίες προερχόμενες από το γάλα καθώς και γαλακτοκομικοί πολτοί με αλοιφώδη υφή		
Βούτυρο, γάλα, πηγμένο γάλα και πηγμένη κρέμα, γιαούρτι, κεφίρ και άλλα γάλατα και κρέμες που έχουν υποστεί ζύμωση ή έχουν καταστεί όξινα, έστω και συμπυκνωμένα ή αρωματισμένα, έστω και με προσθήκη ζάχαρης, άλλων γλυκαντικών, φρούτων	708.037	1.246.594	572.778	1.007.833	-238.761
Ορός γάλακτος, έστω και συμπυκνωμένος ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών. Προϊόντα που αποτελούνται από φυσικά συστατικά του γάλακτος, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών, π.δ.κ.α.	376.265	2.220.779	427.764	3.377.297	+1.156.518
Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί	397.360	2.546.023	392.472	2.409.122	-136.901

6. ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Το 2017, τα ισπανικά νοικοκυριά κατανάλωσαν 1.937 εκ. κιλά γαλακτοκομικών προϊόντων (γιαούρτι, τυριά, βούτυρο, κρέμα, ροφήματα ή παγωτό). Δηλαδή παρατηρήθηκε αύξηση κατά 0.6% σε σχέση με το 2016 όσον αφορά την ποσότητα και την οικονομική αξία.

Σύμφωνα με την τελευταία έκθεση για την κατανάλωση τροφίμων στην Ισπανία το 2015, τα γιαούρτια και τα γάλατα που έχουν υποστεί ζύμωση αντιπροσωπεύουν το 38,9% της κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων στα ισπανικά νοικοκυριά, ακολουθούμενα από το τυρί, με ποσοστό 19,8% επί του συνόλου.

Τη πρώτη θέση κατανάλωσης καταλαμβάνει παραδοσιακά το προϊόν του γάλακτος με 720 εκ. κιλά και ακολουθούν το γιαούρτι, τα τυριά καθώς και το παγωτό. Τελευταία έρχονται η κρέμα γάλακτος, το βούτυρο καθώς και άλλα προϊόντα γάλακτος συμπυκνωμένα με ή χωρίς προσθήκη ζάχαρης και άλλων γλυκαντικών.

Η μέση ετήσια πρόσληψη ανά άτομο των συνολικών γαλακτοκομικών προϊόντων είναι **36,99 κιλά**, με αύξηση 1,3% σε σχέση με όσα απορροφήθηκαν κατά τη διάρκεια του 2016.

Από την υψηλότερη στη χαμηλότερη κατά κεφαλήν κατανάλωση ανά τύπο γαλακτοκομικού προϊόντος, τα γιαούρτια και το τυρί βρίσκονται στην κορυφή. Συγκεκριμένα, οι Ισπανοί καταναλώνουν, κατά μέσο όρο ετησίως και ανά άτομο, 15,25 κιλά γιαούρτι και γάλα που έχει υποστεί ζύμωση και 7,78 κιλά τυριού.

Συγκεκριμένα, όσον αφορά τα γιαούρτια, τα προβιοτικά γιαούρτια αποτελούν την κύρια κατηγορία καταναλισκόμενων γιαουρτιών με 19,7% επί του συνολικού όγκου πωλήσεων και 23,7% της αξίας, ακολουθούμενα από τα γιαούρτια με άρωμα (15,8% και 9,6%), τα άπαχα (14,5% και 11%), τα φυσικά γιαούρτια (11,9% και 7,5%), τα διεθνή (8,4% και 8,9%), τα γιαούρτια σε υγρή μορφή (7,1% και 4,4%), τα χαμηλής χοληστερόλης (4% και 8,8%), με φρούτα (2,9% και 2,3%) και τα φυτικά (1,2% και 1,7%).

7. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ

Ως γνωστόν, η φέτα αποτελεί ένα από τα καλύτερα προϊόντα εξαγωγικής δραστηριότητας όχι μόνο στην Ισπανία αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο, καθώς αποτελεί ιδιότυπο παραδοσιακό προϊόν ΠΟΠ. Πρόκειται για προϊόν, το οποίο μπορεί να προωθηθεί περαιτέρω και στην ισπανική αγορά από τις ελληνικές επιχειρήσεις. Συγκρατείται ότι η Γερμανία που αποτελεί την πρώτη χώρα εισαγωγής ελληνικών τυριών και, συγκεκριμένα, φέτας, προβαίνει σε μεταπώληση ποσοτήτων αυτής, όπως τουλάχιστον διαπιστώσαμε στην εδώ αγορά.

Στη συνέχεια, αναφέρονται κάποιες προτάσεις βελτίωσης και ανάπτυξης του εξωτερικού εμπορίου για την φέτα, οι οποίες θα μπορούσε κανείς να σημειώσει ότι μπορούν να εφαρμοστούν σε διάφορες αγορές, ωστόσο, τις αναφέρουμε γιατί είναι χρήσιμο να συγκρατήσουμε ότι στην Ισπανία, δεν ομιλούνται καθόλου άλλες γλώσσες, περιλαμβανόμενης της αγγλικής, η οποία χρησιμοποιείται ελάχιστα ακόμη και στον τουριστικό τομέα και μόνο σε συγκεκριμένες αυτόνομες κοινότητες (λ.χ. Καταλονία). Η χρήση της ισπανικής αποτελεί ουσιαστικά κρατική πολιτική, συνεπώς είναι σκόπιμο και απαραίτητο η τοποθέτηση των προϊόντων μας να γίνεται στην ισπανική.

Προτείνεται συνεπώς στους εξαγωγείς κατά την επικοινωνία τους με τις ισπανικές εταιρείες να προβάλλουν ενδεικτικά τα συγκριτικά πλεονεκτήματα, τα μοναδικά χαρακτηριστικά της φέτας, τη γεύση, τις νέες γεύσεις και τους πρωτότυπους συνδυασμούς με άλλα προϊόντα σε σχέση και με τους ανταγωνιστές λ.χ. Ιταλούς και Γάλλους. Απαραίτητο είναι να αναφέρονται οι πιστοποιήσεις του προϊόντος, οι σημαντικότερες εξαγωγές και συνεργασίες. Σκόπιμο είναι να γίνεται σχετική αναφορά για την εταιρεία/επιχείρηση, για το έτος ίδρυσης και για την ιστορία της καθώς και για

την εξέλιξη του προϊόντος με αναφορά σε τυχόν παραδοσιακές τεχνικές. Για την προώθηση του προϊόντος, σημαντική είναι η έκδοση διαφημιστικών φυλλαδίων με αναφορά στα πλεονεκτήματα, όπως το μεσογειακό κλίμα, η μεσογειακή διατροφή, η προβολή τοποθεσιών και εικόνων που σχετίζονται με την Ελλάδα καθώς και φαγητών, όπου χρησιμοποιείται η φέτα, όπως η ελληνική σαλάτα ή συνταγές με τις οποίες μπορεί να συνδυαστεί στην ισπανική κουζίνα. Τέλος, ιδίως στα μεγάλα αστικά κέντρα, βοηθά η συσχέτιση του προϊόντος με έννοιες και δραστηριότητες που συγκαταλέγονται σε ένα πρότυπο υγιεινής ζωής, όπως ο αθλητισμός, η νεότητα, η οικολογία και το περιβάλλον.

Ο εκπρόσωπος της ελληνικής επιχείρησης θα πρέπει να είναι γνώστης της τιμολογιακής στρατηγικής της εταιρείας για την είσοδο στην ισπανική αγορά, όπως και σε οποιαδήποτε άλλη, να γνωρίζει τις τιμές των προϊόντων της, τον ανταγωνισμό και τις καταναλωτικές τάσεις καθώς και τις ευθύνες εισαγωγέα-εξαγωγέα-μεταφορικής κοκε. Η επίτευξη συνεργασίας με εδώ εταιρείες απαιτεί επιμονή, επιχειρηματική δικτύωση και συστηματική παρουσία σε διεθνείς εκθέσεις, συνδυαστικά με επιχειρηματικές αποστολές στην Ισπανία. Συνιστάται η αποφυγή αναφορών σε μειονεκτήματα της ελληνικής οικονομίας, όπως είναι η οικονομική και κοινωνική κρίση στην Ελλάδα ή το προσφυγικό ζήτημα. Επισημαίνεται ότι η προσεκτική επιλογή του εισαγωγέα / διανομέα, είναι πρωταρχικής σημασίας για την τοποθέτηση του προϊόντος στην αγορά. Οι εξαγωγικές εταιρείες πρέπει να διερευνούν τις επαφές των επίδοξων εισαγωγέων με λιανέμπορους, εταιρείες τροφοδοσίας και τη βιομηχανία τροφίμων για την παρασκευή νέων γεύσεων και, σε μεγάλο βαθμό, αυτό μπορεί να επιτευχθεί μέσω της συμμετοχής στις διεθνείς κλαδικές εκθέσεις.

Η εξοικείωση του μέσου Ισπανού πολίτη με την ελληνική φέτα και η σχετική ενημέρωσή του για τις σημαντικές ποιοτικές διαφορές που σαφώς διαχωρίζουν το αυθεντικό προϊόν από τις αντίστοιχες απομιμήσεις που κυκλοφορούν στο εμπόριο και που υστερούν σημαντικά σε γεύση, υφή και ποιότητα συστατικών θα πρέπει να αποτελέσει τον κυριότερο στόχο στην προσπάθεια προώθησης της ελληνικής φέτας. Για να επιτευχθεί η αύξηση της κατά κεφαλήν κατανάλωσης τόσο από όσους ήδη καταναλώνουν τυροκομικά αλλά και από νέους καταναλωτές στην ξένη αγορά, χρήσιμο θα ήταν ένα κατάλληλο πρόγραμμα προώθησης από τους αρμόδιους φορείς σε συνεργασία με τις αρχές μας, τους εδώ εισαγωγικούς οίκους τροφίμων και μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων, κατόπιν προσεχτικής προσέγγισής τους.

Σε παρόμοιο πνεύμα ανάπτυξης συνεργειών, μία πρόταση ακόμη θα ήταν η διοργάνωση σε τακτική βάση ημερίδων, γευσιγνωσιών και εκδηλώσεων σε εστιατόρια, ξενοδοχεία ή αλυσίδες υπεραγορών, σε συνδυασμό με την προβολή της ελληνικής κουζίνας και του τουρισμού και διανομή έντυπου ή οπτικοακουστικού υλικού, η διοργάνωση μήνα προώθησης ελληνικής κουζίνας / ελληνικών προϊόντων και η προβολή της φέτας ως αναπόσπαστου μέρους της ελληνικής-μεσογειακής διατροφής –γαστρονομίας. Οι Ισπανοί θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να γευθούν το προϊόν, να το αγοράσουν, όπου αυτό είναι εφικτό, και να διδαχθούν σχετικές μεσογειακές-ελληνικές και νέες συνταγές.

Ακόμη, προτείνεται η συγγραφή/έκδοση άρθρων για την ελληνική κουζίνα στα κλαδικά ισπανικά περιοδικά γαστρονομίας, με αναφορά στη φέτα και σε εφημερίδες μεγάλης εμβέλειας, η έκδοση

στην ισπανική γλώσσα ειδικού οδηγού για την ελληνική κουζίνα με αναφορά στην φέτα, όπου θα περιλαμβάνονται λεπτομέρειες για την διαδικασία παραγωγής, τα μοναδικά συστατικά της, εύκολες συνταγές, η ανάπτυξη διαδικτυακής πύλης στα ισπανικά για την προβολή και προώθηση της ελληνικής κουζίνας, η παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, η προσέγγιση bloggers και η χρήση φέτας σε εκπομπές μαγειρικής στην τηλεόραση.

Ακόμη, προωθητικές ενέργειες στα σημεία πώλησης για την προβολή της μοναδικής γεύσης της φέτας, θα περιελάμβαναν φυλλάδια στο χώρο πώλησης και στις οικίες για τις ωφέλειες στην υγεία, χρήσεις και συνταγές (εύκολες μεσογειακές, ελληνικές συνταγές με χρήση φέτας), δώρα, κληρώσεις, εκπτώσεις, αγορά + δώρο επιπλέον προϊόν / συμπληρωματικά προϊόντα.

Το ρεαλιστικότερο σενάριο για τη χώρα μας θα ήταν να συνδυασθούν δράσεις που ήδη υλοποιούμε με στόχο τη βελτίωση της εικόνας της Ελλάδας στην Ισπανία, την σύνδεσή της με τον υγιεινό τρόπο ζωής και την κατανάλωση ποιοτικών διατροφικών προϊόντων με στόχο εν τέλει την αύξηση των εξαγωγών τροφίμων καθώς και των Ισπανών επισκεπτών της χώρας μας, οι οποίοι στη συνέχεια θα αναζητήσουν τα ελληνικά προϊόντα στη δική τους.

8. ΣΧΟΛΙΑ - ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η Ισπανία είναι μία χώρα, στην οποία η παραγωγή γάλακτος είναι ιδιαίτερα συγκεντρωμένη στην Κανταβρική περιοχή (βόρεια κορυφογραμμή της Ιβηρικής Χερσονήσου), συγκεκριμένα στις αυτόνομες κοινότητες της Γαλικίας και των Αστουριών, ενώ η βιομηχανία διανέμεται με διαφορετικό τρόπο. Επιπλέον, τα μοντέλα παραγωγής της Βόρειας Ισπανίας έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά από αυτά της Καταλονίας και της Ανδαλουσίας. Ως εκ τούτου, ακριβώς όπως συμβαίνει και στις υπόλοιπες χώρες της Ευρώπης, ο αντίκτυπος της κρίσης - ιδιαίτερα οι ανισορροπίες στον εφοδιασμό και οι πιέσεις στις τιμές- διέφερε στις διάφορες περιοχές της Ισπανίας. Αν και η Ισπανία αντιμετώπισε πρόβλημα γενικευμένης μείωσης της κατανάλωσης τα τελευταία χρόνια, αυτό πλέον αλλάζει, λόγω της καλύτερης όλων των δεικτών της ισπανικής οικονομίας. Η χώρα μας μπορεί να εκμεταλλευτεί αυτό το γεγονός για την άνοδο των εξαγωγών της εδώ εν γένει και, ειδικότερα, στον κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων, με έμφαση σε προϊόντα, όπως η φέτα και το γιαούρτι.

Τέλος, ακρογωνιαίος λίθος για την είσοδο στην ισπανική αγορά, όπως προαναφέρθηκε, αποτελεί η συμμετοχή στις διεθνείς κλαδικές εκθέσεις. Σημαντικές εδώ κλαδικές εμπορικές Διεθνείς Εκθέσεις είναι οι :

- SALON INTERNATIONAL DE CLUB DE GOURMETS, Μαδρίτη, www.gourmets.net
- ALIMENTARIA, Βαρκελώνη (διετής), www.alimentaria.com

Η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων Alimentaria (Βαρκελώνη, 16-19.04.2018, μόλις ολοκληρώθηκε) διεξάγεται κάθε δύο χρόνια. Η επόμενη διεθνής διοργάνωση στην Ισπανία στο χώρο των εκλεκτών τροφίμων και ποτών είναι η Salon de Gourmets, η οποία θα πραγματοποιηθεί στη Μαδρίτη από 7 έως 10 Μαΐου τ.έ. Το Γραφείο μας παρακολουθεί τις εν λόγω εκθέσεις και αναρτά τακτικές ενημερώσεις για αυτές στην ιστοσελίδα Agora.

Επισυνάπτονται, ως παραρτήματα, κατάλογοι (α) μελών Ομοσπονδίας βιομηχάνων γαλακτοκομικών προϊόντων, (β) ισπανικών εταιρειών εισαγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και (γ) εταιρειών εισαγωγής ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Αλια Ν. Παπαναστασίου
Σύμβουλος Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων Α΄
Επικεφαλής Γραφείου ΟΕΥ Μαδρίτης

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΙΣΠΑΝΙΚΟΙ ΣΥΝΔΕΣΜΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

FENIL (Ισπανική Ομοσπονδία Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων)

Calle de Ayala, 10

28001 Madrid

Tel.: +34 915 76 21 00

E-mail: info@fenil.org

<http://fenil.org/>

OPL (Οργανισμός Γαλακτοκομικών Προϊόντων)

Rúa Lugo, 15, 15840 Santa Comba, A Coruña

Tel.: +34 633440754

E-mail: Info@oleche.com

<http://www.oleche.com/>

INLAC (Διακλαδική Οργάνωση Γαλακτοκομικών Προϊόντων)

Calle José Abascal 44, 1º dcha.

28003 Madrid

Tel. +34 91 782 57 26

E-mail: inlac@inlac.es

www.inlac.es

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΙΣΠΑΝΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

NEGRINI SL

C/ Herreros 5, Pol.Ind. Los Angeles, Getafe,

28906 MADRID

Tel: +34 916 011 440

Email: info@negrini.es

<http://www.negrini.es/>

T MIGUEL GARCIA SA

CL ALBATROS 25

28320 PINTO MADRID

Tel: +34 916916512

Fax:+34 916915533

E-mail: dulcineaquesos@gmail.com

www.quesodulcinea.es

ALIMENTACION y COMERCIO INTERNACIONAL SA

Po.Castellana,107
28046 MADRID
Tel: +34 914170073
Fax:+34 915759665
E-mail: info@alcisa.es

BELGOMILK ESPAÑA SA

CTRA VILLAVERDE-VALLECAS KM. 3,800, EDIF. CEFRUSA
28770 MADRID
Tel: +34 918459388
Fax:+34 918458294

COMIMPEX SA

C/ Modesto Lafuente, 18, Bajo B
C.P. 28003 – Madrid
Tel: +34 914463191

DOMINGO DEL PALACIO SA

Calle Reyes Católicos N° 10 - Pol. Ind. Alcobendas
28108 Alcobendas - Madrid
Juan Nuñez Rodríguez - Asesor Comercial
Tel: +34 916620994
E-mail: asesorcomercial@dompal.es
<http://www.dompal.es/>

HELM IBERICA SA

Carretera Fuencarral N° 24
Edificio Europa 1, Portal 2, Planta 1-3
Tel: +34 91 6574370
Fax:+34 91 6613361
PG INDUSTRIAL 28100 ALCOBENDAS (MADRID)
E-mail: helm@helm.es
www.helmiberica.com

INDUSTRIAS LACTEAS ASTURIANAS SA

C/ Velázquez, 140
28006 MADRID
Tel.: +34 985473600, +34 985473469, +34914117766
28006 MADRID
<http://www.renypicot.com/>

LACTEAS DEL JARAMA SA

Calle de Belmonte de Tajo, 63
28019, Madrid
Tel.: +34 900252425
E-mail: info@lacteasdeljarama.com
www.lacteasdeljarama.com

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ**ΙΣΠΑΝΟΙ ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ****Iber Conseil España S.A.**

Paseo Manuel Girona, 14 Bajos
08034, Barcelona
Tel: +34 934146408
Fax: +34 934140103
E-mail: iber@iberconseil.es
<https://www.iberconseil.es/es/index.htm>

GREGOFOOD

Calle Cerdanya 61-63
08820 Prat de Llobregat (Barcelona)
Tel.: +34 934788045
Móvil: +34 670926345
E-mail: info@gregofood.com
E-mail: administration@gregoffod.com
<http://www.gregofood.com/index.php>

CODINA ALIMENTS S.L.

C/ Industria 45 - Polígono Industrial SUR
08754 El Papiol (Barcelona)
Tel: +34 936732534
Fax: +34 936732 524
Móvil: 0034 637792918
E-mail: codinaaliments@telefonica.es
www.codina-aliments.com

GRUPO DIONISOS

OFICINAS Y FRANQUICIAS DIONISOS
Marqués de l'Argentera 27
Barcelona
Tel.: +34 932687690
Persona de Contacto: Giannis Gkolia
Móvil: +34 651549328

JRONIA K JRONIA

Hortaleza 75
28004 Madrid
Tel.: 0034 911153810
E-mail: info@jroniakjronia.es
www.jroniakjronia.com

**OLIMPO GOURMET SL.
ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΗΣ**

TAPIOLE 29, ENTR. 1

08004 BARCELONA

Tel.: +34 698364135 - +34 933798722

e-mail: yanis_malamatines@hotmail.com - olimpogourmet01@gmail.comwww.olimpogourmet.com**ΠΗΓΕΣ**Organización Interprofesional Láctea: INLAC www.inlac.esMinisterio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente www.mapama.gob.esInstituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias www.idepa.esΕλληνική Στατιστική Αρχή www.statistics.gr/Ισπανική Συνομοσπονδία Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών (FIAB) <http://fiab.es/>