



**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ ΣΤΗΝ ΠΡΕΤΟΡΙΑ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ
ΥΠΟΘΕΣΕΩΝ ΓΙΟΧΑΝΕΣΜΠΟΥΡΓΚ**

Γιοχάνεσμπουργκ, 1 Μαρτίου 2018

Κυκλοφορία και διάθεση φέτας στην αγορά της Νοτ. Αφρικής.

Η Νότια Αφρική παράγει περίπου 80.000-85.000 μετρικούς τόνους τυριού ετησίως από 800-870 εκατομμύρια λίτρα γάλακτος. Ποσοστό 62% αυτής της ποσότητας είναι των τύπων Cheddar (37,4%) και Gouda(24,3%), ενώ το υπόλοιπο ποσοστό (38%) αφορά άλλα τυροκομικά προϊόντα, όπως Mozzarella(18,8%), “Feta”(8,5%), Cottage/Cream(7,3%) και διάφορα τυριά (3,4%).

Με βάση την ανωτέρω κατανομή η ετήσια παραγωγή τυροκομικών προϊόντων ανά κατηγορία τυριών έχει ως εξής:

-Cheddar:	32.000 τόννοι	-“Feta”:	8.000 τόννοι
-Gouda:	20.500 >>	-Cottage/Cream:	5.500 >>
-Mozzarella:	16.000 >>	-διάφορα άλλα:	3.000 >>

Η ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση τυροκομικών προϊόντων στη Νοτ. Αφρική κυμαίνεται από 1 έως 1,9 κιλά-kg, η οποία σε σύγκριση με άλλες χώρες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων είναι αρκετά χαμηλή (π.χ. Γαλλία 25 kg, Γερμανία και Ελλάδα 20 kg, Ολλανδία και Ιταλία 18 kg, Αυστραλία και Βρετανία 9 kg). Η παραδοσιακή προτίμηση των νοτιοαφρικανών καταναλωτών σε πιο “ήπια” στη γεύση τυριά, όπως “cheddar” ή “gouda”, έχει αρχίσει σταδιακά να μεταβάλεται και υπάρχει πλέον αυξημένη ζήτηση για ειδικού τύπου τυριά.

Η ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση τυριού “φέτας”, στη Νοτ. Αφρική, ανέρχεται σε περίπου 150 γραμμ. Η γαλακτοβιομηχανία Clover κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο της νοτιοαφρικανικής αγοράς “φέτας”, με ποσοστό 28%. Αρκετά τυροκομεία, κυρίως στην περιοχή του Δυτικού Ακρωτηρίου (Κέπ Τάουν), παράγουν σε μικρές ποσότητες διάφορες παραλλαγές “φέτας”, τις οποίες διαθέτουν σε τοπικό επίπεδο, ενώ με την παραγωγή “φέτας”, ασχολούνται και ορισμένες ομογενειακές επιχειρήσεις.

Η ολοένα και αυξανόμενη διεθνής τάση για κατανάλωση γευμάτων εκτός οικίας, σε συνδυασμό με τον σύγχρονο τρόπο ζωής, έχει πλέον επηρεάσει και τις καταναλωτικές συνήθειες στη Νότια Αφρική, με συνέπεια την κατανάλωση περισσότερων τυροκομικών προϊόντων μέσω προπαρασκευασμένων ή έτοιμων γευμάτων (εκτιμάται ότι περί τους 1.000 μετρικού τόνους τυριού mozzarella, εγχώριας παραγωγής, χρησιμοποιείται για την παρασκευή πίτσας σε μηνιαία βάση). Ως αποτέλεσμα αυτής της μεταστροφής των καταναλωτικών συνθηκών, το συνολικό ποσοστό της κατανάλωσης τυριών στον κλάδο υπηρεσιών διατροφής ανέρχεται σε 50,5% (εστίαση:34,6%, χονδρική:11%, βιομηχανία τροφίμων:4,9%) ξεπερνώντας το αντίστοιχο ποσοστό της λιανικής πώλησης (47,8%).

Περί τα 12-15 μεγάλα τυροκομικά εργοστάσια στη Νότιο Αφρική, παράγουν περίπου το 65% των τυροκομικών προϊόντων της χώρας (το μεγαλύτερο εργοστάσιο εξ αυτών, μπορεί να παράγει μέχρι και 45 μετρικούς τόνους τυριού την ημέρα), ενώ η υπόλοιπη παραγωγή πραγματοποιείται από κατά τόπους μικρές και μεσαίου μεγέθους τυροκομικές μονάδες (ορισμένα τυροκομεία μπορούν να παράγουν μόνο έως 25 κιλά ημερησίως). Το τυρί παράγεται σε όλες τις επαρχίες της Νότιας Αφρικής, αλλά υπάρχει σταδιακή μετατόπιση, από τους μεσαίους και μικρότερους τυροκόμους, προς τις παράκτιες περιοχές. Αυτό συμβαδίζει με το γεγονός ότι η παραγωγή γάλακτος μετατοπίζεται, από τις χερσαίες περιοχές στις νότιες παράκτιες περιοχές, λόγω των ευνοϊκότερων κλιματολογικών συνθηκών και της διαθεσιμότητας/πρόσβασης στο νερό. Το Δυτικό Ακρωτήριο θεωρείται η αδιαμφισβήτητη επαρχία τυριού της Νότιας Αφρικής (αποκαλούμενη και ως Επαρχία Τυριών της Νοτ. Αφρικής- South Africa’s Cheese Province), καθώς εκεί παράγεται περισσότερο από το 50% του συνόλου των τυριών της Νοτ. Αφρικής.

Τα σημαντικότερα, από άποψη μεγέθους, παραγωγής και παρουσίας στο λιανεμπόριο, τυροκομικά εργοστάσια στη Νοτ. Αφρική είναι:

1. Clover (<http://www.clover.co.za/category/3/cheese>)
2. Simonsberg (<http://www.simonsbergcheeselovers.com/cheese-feta.html>)
3. President (<http://www.presidentcheese.co.za/#products>)
4. Fairview (<https://www.fairview.co.za/cheese/>)
5. Graceland (<https://www.gracelandcheese.co.za/product-category/cheeses/>)
6. BM Food Manufacturers (<http://www.bmfoods.co.za/md.php>)
7. Indezi (<http://indezi.co.za/2017/09/11/feta/>)
8. La Mont (<http://www.lamontcheese.co.za/products>)
9. Lancewood (<https://lancewood.co.za/our-range>)
10. La Petite France (<http://lapetitefrance.co.za/#cheese>)
11. Morning Milk (<http://www.morningmilk.co.za/product/morning-milk/>)
12. Buffalo Ridge (<http://buffaloridge.co.za/about/>)
13. Woodlands Dairy (<http://firstchoice.co.za/first-choice-products/>)
14. Cape Cheese Products (<http://www.capecheese.co.za/>)
15. Meze Foods (<http://www.meze.co.za/products/speciality-cheeses>)

Στη Συμφωνία Οικονομικής Εταιρικής Σχέσης-ΣΟΕΣ (EPA/Economic Partnership Agreement) που υπογράφηκε μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης-Ε.Ε. και Νοτ. Αφρικής, (10.6.2016) περιλαμβάνεται, μεταξύ άλλων, διμερές Πρωτόκολλο για την προστασία προϊόντων γεωγραφικών ενδείξεων. Στο εν λόγω Πρωτόκολλο, η Νότια Αφρική δεσμεύεται να παρέχει προστασία σε 251 προϊόντα ονομασίας προέλευσης των κ-μ της Ε.Ε. [105 γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα (κυρίως φρούτα, λαχανικά, δημητριακά, τυριά, κρέας και προϊόντα αλιείας), 5 προϊόντα ζύθου και 21 οινοπνευματώδη]. Από πλευράς της η Ε.Ε. θα παράσχει προστασία σε συνολικά 105 προϊόντα ονομασίας προέλευσης Νοτίου Αφρικής [3 γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα (τσάι Honeybush, τσάι Rooibos και αρνί Karoo) και 102 προϊόντα οινοποιίας].

Αυτές οι γεωγραφικές ενδείξεις προστατεύονται από οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση του ονόματος, από οποιαδήποτε κατάχρηση, απομίμηση ή αναγνυχή, από οποιαδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη ως προς την προέλευση, τη φύση ή τις ουσιώδεις ιδιότητες ενός ομοειδούς προϊόντος, τυχόν παραπλανητικές για τους καταναλωτές ως προς την πραγματική καταγωγή παρόμοιου προϊόντος.

Ειδικότερα όμως για τη φέτα προβλέπεται ότι «οι υφιστάμενοι παραγωγοί και έμποροι λευκών τυριών άλμης που τα διαθέτουν στην αγορά με την ονομασία φέτα μπορούν να συνεχίσουν να τα πωλούν, εις το διηνεκές, με την ονομασία αυτή, ενώ οι εισερχόμενοι μελλοντικά στην παραγωγή και εμπορία των τυριών αυτών υποχρεούνται να πάρουν την έγκριση των αρχών της Ε.Ε. και να τα διαθέτουν με τις ονομασίες Feta-style, Feta-type ή SouthAfrican Feta».

Ο αρμόδιος Ευρωπαίος Επίτροπος, για την Γεωργία και την Αγροτική Ανάπτυξη, κ. Phil Hogan δεσμεύθηκε, εκ μέρους της Κομισιόν, ότι εντός της προβλεπόμενης μεταβατικής περιόδου των πέντε-5 ετών, από την ημερομηνία έναρξης της εν λόγω Συμφωνίας, θα αρχίσει η διαδικασία αναθεώρησής της, προς την κατεύθυνση της πλήρους προστασίας των γεωγραφικών ενδείξεων ΠΟΠ των προϊόντων, συμπεριλαμβανομένης και της φέτας.

Από πλευράς Νοτ. Αφρικής, ο αρμόδιος Υπουργός Εμπορίου και Βιομηχανίας κ. Rob Davies, είπε ότι υπάρχει επίσης αντίστοιχη πρόβλεψη για δυνατότητα από νοτιοαφρικανικής πλευράς, εντός της προαναφερθείσας μεταβατικής περιόδου, να προσθέσει περισσότερα από 30 ονόματα προϊόντων ονομασίας προέλευσης, υπό τον όρο ότι τα ονόματα αυτά δεν έρχονται σε αντίθεση με τα γεωγραφικά στοιχεία που έχουν ήδη προστατευθεί βάσει του πρωτοκόλλου ή παραπλανούν τους καταναλωτές ως προς την προέλευση του προϊόντος.

Από σχετική έρευνα που πραγματοποιήσαμε στις πέντε μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket της νοτιοαφρικάνικης αγοράς, ήτοι: Pick N' Pay, Woolworths, Checkers, Spar και Makro, οι οποίες ελέγχουν, συνολικά, άνω του 70% της εγχώριας αγοράς ειδών διατροφής, διαπιστώθηκε ότι και στις πέντε αλυσίδες διακινούνται τυροκομικά προϊόντα με γενικευμένη χρήση της ονομασίας "feta" και όχι "τύπου φέτας" ("feta style"). Υφίστανται επίσης και συσκευασίες με ειδικότερες ενδείξεις για επιπλέον συστατικά (π.χ. "feta with mixed herbs", "feta with black pepper", "fat free feta", "medium fat feta").

Ειδικότερα:

- Τρεις από τις πέντε αλυσίδες supermarket διακινούν "feta" με τη δική τους ιδιωτική επωνυμία (private label), ήτοι: Pick N' Pay, Woolworths και Spar.
- Η αλυσίδα supermarket Woolworths διακινεί φέτα με τη δική της ιδιωτική επωνυμία (private label), ελληνικής προέλευσης ("Imported from Central Greece") με την επωνυμία "Barrel Aged Greek Style Feta", με πιστοποίηση AGROCERT.
- Καταγράψαμε δώδεκα συνολικά νοτιοαφρικάνικες παραγωγικές επιχειρήσεις (εκ των οποίων δύο εικάζουμε ομογενειακών συμφερόντων) οι οποίες χρησιμοποιούν την ονομασία "feta" στην εγχώρια αγορά, ήτοι: "Pick n'Pay", "Spar", "President/Simonsberg", "Clover", "Karoo", "Meze", "Fairview", "Lancewood", "Crystal Valley", "Cyprus Foods", "La Mont", "BM Food-Mediterranean Delicacies".
- Το σύνολο των τυροκομικών προϊόντων, στα οποία γίνεται χρήση της ονομασίας "feta", είναι παραγωγής Νοτίου Αφρικής.
- Για την παραγωγή της νοτιοαφρικάνικης "φέτας", γίνεται χρήση αγελαδινού γάλακτος, εκτός τριών περιπτώσεων (με χρήση αιγοπρόβειου γάλακτος, χρήση κατσικίσιου και μία περίπτωση πρόσμιξης αγελαδινού και αιγοπρόβειου).
- Στη νοτιοαφρικάνικη αγορά κυκλοφορεί φέτα ελληνικής προέλευσης (συνήθως σε συσκευασίες των 100 gr., 200 gr., 500 gr. και 1 κιλού), η οποία διακινείται κυρίως από ομογενειακά καταστήματα τροφίμων και ειδών διατροφής, από τοπικά καταστήματα delicatessen ("Thrups") και από υποκαταστήματα της αλυσίδας supermarket SPAR (όπου η διαχείριση-franchise είναι συνήθως ομογενειακή).
- Η ελληνικής προέλευσης φέτα που κυκλοφορεί στη νοτιοαφρικάνικη αγορά είναι των εταιρειών: "Δωδώνη", "Μυτιλήνης", "Καραλής", "Καλάβρυτα" (ωστόσο, εκτός των ομογενειακών καταστημάτων, αυτή που απαντάται συχνότερα είναι η φέτα "Δωδώνη").
- Άλλα τυροκομικά ΠΟΠ-ΠΓΕ
- Στη νοτιοαφρικάνικη αγορά διακινούνται επίσης, σε μικρή έκταση και κυρίως από τα ομογενειακά καταστήματα τροφίμων και ειδών διατροφής, και άλλα τυροκομικά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ όπως: γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα, κασέρι, λαδοτύρι Μυτιλήνης, όλα ελληνικής προέλευσης ("Δωδώνη", "Καραλής", "Λέσβου", "Αρτας").

Όσον αφορά στις χώρες παράλληλης αρμοδιότητας (Μοζαμβίκη, Μποτσουάνα, Ναμίμπια, Σουαζιλάνδη, Λεσόθο) και σύμφωνα με πληροφορίες που μπορέσαμε να συλλέξουμε, η τοπική παραγωγή "φέτας" είναι ανύπαρκτη ή αμελητέα, η κατανάλωση είναι πολύ μικρή αφού η πλειονότητα των καταναλωτών δεν είναι υψηλού βιοτικού και εισοδηματικού επιπέδου, ενώ λόγω γεωγραφικής γειννίας με Νοτ. Αφρική (όμορες χώρες), υπάρχει ευκολία διακίνησης παρεμφερών νοτιοαφρικανικών προϊόντων.

Ειδικότερα στη Μοζαμβίκη, η οποία πληθυσμιακά είναι η μεγαλύτερη των πέντε χωρών (27 εκατ.), διακινείται νοτιοαφρικάνικη "φέτα" της εταιρείας "Clover", ενώ σε πολύ μικρές ποσότητες υπάρχει και η ελληνική φέτα "Δωδώνη" (για χρήση σε ομογενειακής ιδιοκτησίας εστιατόριο).

Απόστολος Μιχαλόπουλος
Σύμβουλος ΟΕΥ Α'
Προϊστάμενος του Γραφείου ΟΕΥ