



ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ  
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

# ΕΔΕΟΠ

ΑΘΗΝΩΝ

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221

www.edopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com



ΕΤΟΣ 390  
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 453  
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2023  
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

## Η νέα ιστοσελίδα της ΕΔΕΟΠ: www.edeop.gr είναι έτοιμη Συνάδεļφοι εγγραφείτε όηοι για να ενισχύσουμε τον κηάδο



Το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε την δημιουργία νέας σύγχρονης ιστοσελίδας (portal), όπου θα εγγράφονται τα μέλη μας και θα αποστέλλεται ό,τι νέο υπάρχει (προσφορές, νέα κλπ) στα e-mail τους. Επίσης υπάρχει δυνατότητα να υποβάλλονται ερωτήματα που θα απαντώνται από εντεταλμένο όργανο της ΕΔΕΟΠ.

Ηδη άρχισε να δημοσιεύεται βιβλιοθήκη με τους τρέχοντες τιμοκατάλογους όλων των εταιρειών όπου οι ενδιαφερόμενοι λαμβάνουν γνώση αφού εγγρα-

φούν και λάβουν τους σχετικούς κωδικούς. Η ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ επιθυμεί αυτό το site που θα ενημερώνεται καθημερινά να γίνει ένα σύγχρονο εργαλείο της αγοράς για όλους τους συναδέλφους και ήδη το υλοποιεί ταχύτατα.

Για την ενημέρωση των συναδέλφων δημοσιεύουμε την πρόοδο της κατασκευής της ιστοσελίδας ώστε οποιοσδήποτε επιθυμεί να καταθέσει τις απόψεις του να τις αποστείλει στο email: edeopath@gmail.gr

## ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΩΝ ΕΔΕΟΠΑΘΗΝΩΝ, ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΠΡΟΑΣΤΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ-ΗΠΕΙΡΟΥ & ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΜΕ ΤΟΝ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟ Κ.ΘΕΟΧΑΡΗ

Πραγματοποιήθηκε στις 28 Σεπτεμβρίου 2023, η προγραμματισμένη συνάντηση στο Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών ανάμεσα στον Υφυπουργό κ.Θεοχάρη Θεοχάρη και τους εκπρόσωπους των ΕΔΕΟΠ Αθηνών, Πειραιώς & Προαστείων και Μακεδονίας-Θράκης-Ηπείρου & Θεσσαλίας με αντικείμενο συζήτησης την με αριθμό Α1263/21 Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β 6317/3.12.2021), όπως τροποποιήθηκε από την ΚΥΑ Α.1077/20523(ΦΕΚ Β 3469/24.5.2023) που αφορά την Τήρηση Ηλεκτρονικού Μητρώου Επιτηδεματιών Αλκοολούχων Ποτών και Εφαρμογή Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών.

Από πλευράς των ενώσεων επισημάνθηκε στον Υφυπουργό κ.Θεοχάρη ότι με την παρούσα νομοθετική ρύθμιση, με το πνεύμα της οποίας κατ'αρχήν συμφωνούν, αφού αντιστρατεύονται κάθε μορφή έκνομης συμπεριφοράς καθώς και ειδικότερα αυτής που επηρεάζει τον χώρο τους, τον υγιή ανταγωνισμό και την δίκαιη κατανομή φορολογίας.

Οι ενώσεις δηλώνουν ότι θα είναι αρωγοί στην προσπάθεια που γίνεται από την πλευρά της πολιτικής και νομοθετικής εξουσίας, όμως επεσήμαναν στον Υφυπουργό κ.Θεοχάρη τις αντικειμενικές δυσκολίες που παρουσιάζονται στην υλοποίηση και εφαρμογή του μέτρου.



Ο Υφυπουργός Οικονομικών κ.Θεοχάρης

Ο τομέας της διακίνησης και εμπορίας ποτών αποτελεί μία εξειδικευμένη δραστηριότητα η οποία υφίσταται ως ενδιάμεσος κρίκος στις παραγωγικές επιχειρήσεις-προμηθεύτριες εταιρίες και τα σημεία πώλησης τους στον τελικό καταναλωτή. Ο κλάδος εξερχόμενος από την περίοδο των μνημονίων και της πανδημίας έχει υποστεί τεράστιο πλήγμα και προσπαθεί να ορθοποδήσει. Η παρούσα νομοθετική ρύθμιση, με την σημερινή της μορφή, έρχεται να καταστήσει το επάγγελμα μας επαχθέστερο και πιο ασφυκτικό.

Ζητήθηκε παράταση της ημερομηνίας έναρξης Εφαρμογής Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών ώστε να επιλυθούν οι τεχνικά ζητήματα που προκύπτουν. Επίσης ζητήθηκε οικονομική ενίσχυση για το κόστος των προσαρμογών που είναι απαραίτητες για την ορθή λειτουργία του Συστήματος. Τέθηκε το θέμα εάν θα ισχύσει το μέτρο και στη χονδρική των super market.

Από πλευράς του Υπουργείου υπήρξαν διαβεβαιώσεις ότι θα εξετάσουν τα θέματα που τέθηκαν και θα είμαστε σε συνεννόηση.

Ποιά προϊόντα προτιμούν να καταναλώνουν οι Έλληνες;



Στη σελίδα 4

ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Στη σελίδα 14-15

Επιτόκια: Φθινοπωρινές αυξήσεις στις προθεσμιακές καταθέσεις



Στη σελίδα 9

Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κηάδο, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας

# ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ "ΚΑΒΟΣ": ΦΟΡΟΔΙΑΦΥΓΗ, ΝΟΘΕΥΜΕΝΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΛΟΥΚΕΤΟ ΣΕ 28 ΜΠΑΡ

## Πώς στήθηκε η επιχείρηση

Πρόκειται για επιχείρηση η οποία συντονίστηκε από την Αίθουσα Επιχειρήσεων της ΑΑΔΕ, ενώ είχε προηγηθεί επικοινωνία του διοικητή της ΑΑΔΕ, Γιώργου Πιτσιλή, με τον υπουργό Προστασίας του Πολίτη, Γιάννη Οικονόμου, και τον αρχηγό της Αστυνομίας.

Οι ελεγκτές πραγματοποίησαν ταυτόχρονη έφοδο σε πολλά μπαρ και εστιατόρια της περιοχής, ζητώντας να δουν, οι μεν εφοριακοί αν κόβονται και διαβιβάζονται αποδείξεις, οι δε τελωνειακοί αν τα ποτά που σερβίρονται είναι καθαρά και όχι νοθευμένα ή λαθραία.



Σε όλη τη διάρκεια της επιχείρησης, οι επιτελείς της ΑΑΔΕ ήταν σε απευθείας επικοινωνία με τους ελεγκτές μέσα από την Αίθουσα Επιχειρήσεων και παρακολουθούσαν την εξέλιξη των ελέγχων, λαμβάνοντας σε πραγματικό χρόνο βίντεο και φωτογραφίες από τα ευρήματα.

## Από τους ελέγχους, διαπιστώθηκαν τα εξής:

- 26 επιχειρήσεις εστίασης δεν εξέδωσαν, τουλάχιστον 40.578 αποδείξεις, συνολικής αξίας 267.418 ευρώ
- 2 επιχειρήσεις εστίασης δεν διαβίβασαν 1.204 αποδείξεις, συνολικής αξίας 8.252 ευρώ
- 7 επιχειρήσεις εστίασης σέρβιραν ποτά που δεν είχαν ενδείξεις lot number, άρα

αυτά είναι λαθραία ή/και "μπόμπες". Μάλιστα, έγιναν και 8 δειγματοληψίες, το περιεχόμενο των οποίων έχει ήδη σταλεί στο Γενικό Χημείο του Κράτους.

## Τους σερβίρουν σφηνάκια με ποτά από άλλα ποτήρια

Χαρακτηριστικές είναι οι περιπτώσεις μπαρ, στα οποία οι ελεγκτές διαπίστωσαν ότι αυτά μαζεύουν ό,τι έχει μείνει στα ποτήρια των θαμώνων, τα ρίχνουν σε ένα μπιτόνι, και από εκεί σερβίρουν τους τουρίστες σφηνάκια!



Οι επιχειρήσεις αυτές έκλεισαν για 48 ώρες και τους επιβλήθηκαν τα προβλεπόμενα πρόστιμα.

Οι έλεγχοι συνεχίζονται και σε άλλες τουριστικές περιοχές.

**Η νοθεία των ποτών αποτελεί σοβαρό κοινωνικό πρόβλημα, καθώς οδηγεί σε υγειονομικούς κινδύνους για τους καταναλωτές. Επιπρόσθετα, διακυβεύει την εμπιστοσύνη του κοινού στην ασφάλεια των προϊόντων που αγοράζουν. Μπορεί να έχει ευρύτερες κοινωνικές επιπτώσεις, περιλαμβανομένων των επιπτώσεων στην οικονομία και την ασφάλεια της κοινωνίας. Απαιτούνται αποτελεσματικά μέτρα για την πρόληψη και καταπολέμηση αυτού του προβλήματος.**

## Επίδομα θέρμανσης με ενιαία κριτήρια για ρεύμα, αέριο, πετρέλαιο

Επιδότηση και στους καταναλωτές που θα θερμανθούν φέτος με ηλεκτρική ενέργεια και φυσικό αέριο, με τα κριτήρια που δίνεται το πετρέλαιο θέρμανσης και σε αντίστοιχο ύψος, αναμένεται να ανακοινώσουν τις αμέσως επόμενες ημέρες τα συναρμόδια υπουργεία.



Η διεύρυνση του επιδόματος θέρμανσης και σε ηλεκτρική ενέργεια και φυσικό αέριο κρίθηκε αναγκαία για τον φετινό χειμώνα (2023/2024), καθώς στο τέλος του έτους καταργούνται οι οριζόντιες επιδοτήσεις στα τιμολόγια ρεύματος αλλά και οι εκπτώσεις που πρόσφερε πέρυσι η ΔΕΠΑ στους καταναλωτές φυσικού αερίου, με αποτέλεσμα καταναλωτές με χαμηλά και μεσαία εισοδήματα, ειδικά σε περιοχές που ο χειμώνας είναι πιο βαρύς, να επιβαρυνθούν σημαντικά.

Ο υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας Θεόδωρος Σκυλακάκης τους περιγράφει ως «ευάλωτους ενεργειακά καταναλωτές», υπό την έννοια ότι διαθέτουν μεγαλύτερο μέρος του εισοδήματός τους για θέρμανση.

Το πετρέλαιο θέρμανσης κάνει σήμερα «πρεμιέρα» σε τιμή τελικά χαμηλότερη από 1,50 ευρώ το λίτρο που «έδειχναν» τα δεδομένα στις αρχές του μήνα και συγκεκριμένα στην τιμή του 1,35-1,40 ευρώ το λίτρο, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις της αγοράς. Σε αυτά τα

επίπεδα η τιμή είναι έως και 6 λεπτά το λίτρο χαμηλότερη από την περυσινή τιμή έναρξης του 1,41 ευρώ το λίτρο, η οποία όμως προέκυψε έπειτα από διπλή επιδότηση. Είχε δοθεί επιδότηση 20 λεπτά ανά λίτρο (συν ΦΠΑ) στην τιμή αντλίας από τον προϋπολογισμό και επιπλέον επιδότηση 7,5 λεπτά ανά λίτρο από τα δύο διυλιστήρια της χώρας.

Για φέτος έκπτωση 5% ανακοίνωσε η ΕΚΟ για τους πελάτες της και για το διάστημα από 13 Οκτωβρίου έως και 17 Νοεμβρίου 2023.

Η θυγατρική της HELLENiQ ENERGY προσφέρει επίσης στους πελάτες της για το ίδιο διάστημα δυνατότητα εξόφλησης σε 12 άτοκες δόσεις με πιστωτικές κάρτες ελληνικών τραπεζών. Το πιθανότερο είναι πάντως την κίνηση της ΕΚΟ να ακολουθήσει και ο κλάδος εμπορίας της Motor Oil για λόγους ανταγωνισμού, όπως έγινε και πέρυσι.

Το φυσικό αέριο διαμορφώνεται τον Οκτώβριο χαμηλότερα κατά 38,08% από την αντίστοιχη τιμή πέρυσι και συγκεκριμένα σε 0,07003 ευρώ η κιλοβατώρα από 0,11311 ευρώ η κιλοβατώρα πέρυσι.

Σε σχέση με το πετρέλαιο θέρμανσης η τιμή του φυσικού αερίου είναι φέτος κατά 48,2% έως 45,4% χαμηλότερη από 18% πέρυσι. Η τιμή του ηλεκτρικού ρεύματος διαμορφώνεται μεσοσταθμικά τον Οκτώβριο γύρω στα 14 λεπτά η κιλοβατώρα και φαίνεται να ανεβαίνει ακολουθώντας την ανοδική τάση του φυσικού αερίου, η οποία από τα 30-35 ευρώ η μεγαβατώρα που κυμάνθηκε στον ολλανδικό κόμβο TTF τον Σεπτέμβριο, κινείται πλέον πάνω από τα 50 ευρώ η μεγαβατώρα (τα προθεσμιακά συμβόλαια του Νοεμβρίου έκλεισαν χτες στα 52,6 ευρώ η μεγαβατώρα και του Δεκεμβρίου σε πάνω από 54 ευρώ).

Η κρίση πάντως στη Μέση Ανατολή έχει πυροδοτήσει μια νέα αβεβαιότητα στη διεθνή ενεργειακή αγορά, χωρίς κανείς επί του παρόντος να μπορεί να προβλέψει την έκτασή της και τον αντίκτυπο στις τιμές σε περίπτωση γενίκευσης, κάτι που όλοι απεύχονται.

## ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



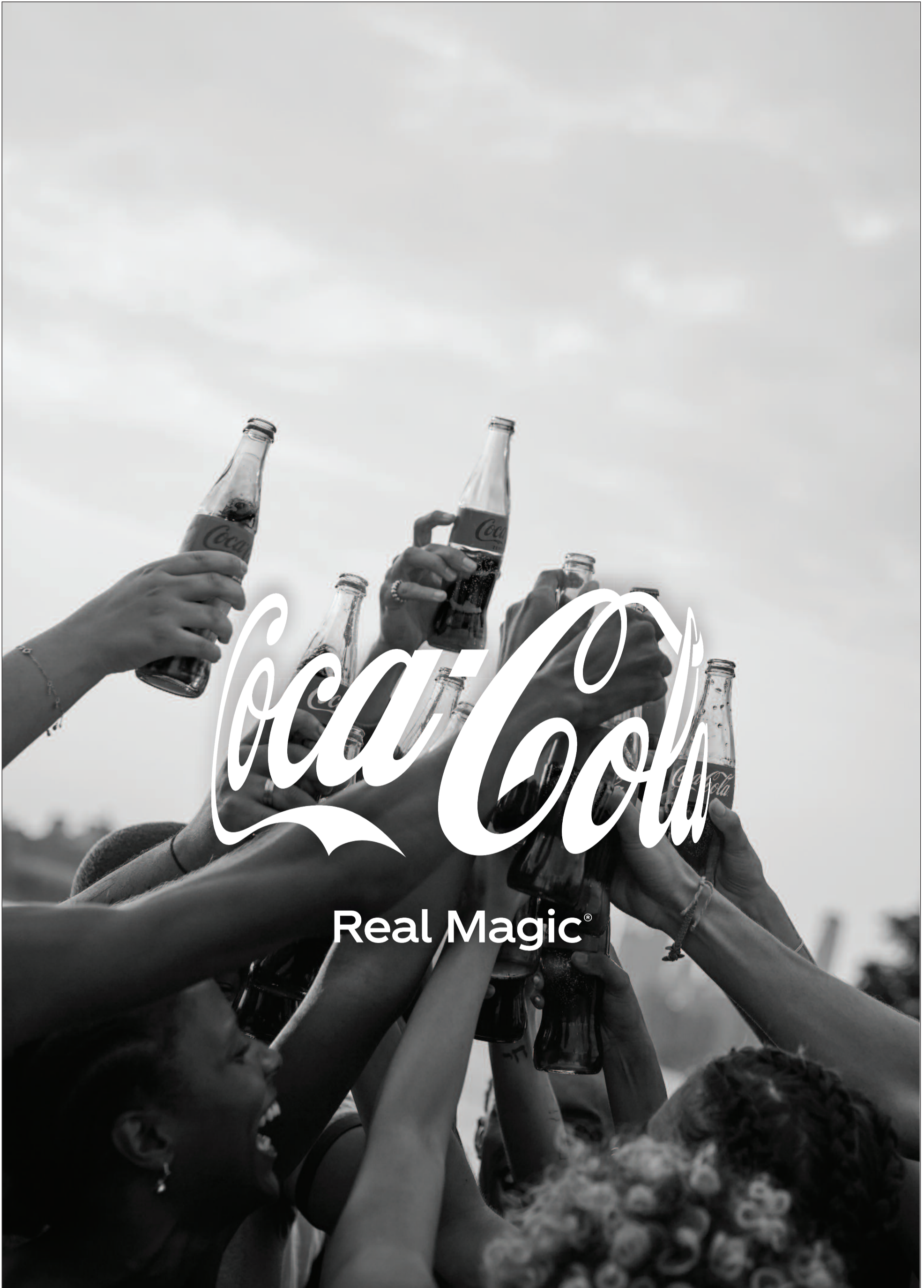
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	210-9702018	ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ	210-8043465	ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ	210-4934757	ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ	210-2465788	ΤΑΜΙΑΣ
ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	210-5779896	ΜΕΛΟΣ
ΚΑΡΑΜΗΝΑΣ ΜΙΧΑΗΛ	210-8818953	ΜΕΛΟΣ
ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	210-2772005	ΜΕΛΟΣ

Εφημερίδα  
**ΕΔΕΟΠ**  
Μηνιαίο  
δημοσιογραφικό  
όργανο της  
**ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ  
ΕΜΠΟΡΩΝ  
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ιδιοκτήτης  
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ  
Οδός Ζ. Παπαντωνίου  
54-58, 11145 Αθήνα  
Τηλ. 210-8318221,  
210-8312351  
www.edeopath.gr  
e-mail: edeopath@gmail.gr  
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης  
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ  
ΙΩΑΝΝΗΣ  
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -  
Εκτύπωση  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ  
Ε. Γιάνναρη 5, 11853  
210-3468268



Coca-Cola

Real Magic®

## Ανατιμήσεις-Πληθωρισμός

# Ποιά προϊόντα προτιμούν να καταναλώνουν οι Έλληνες; 1 στα 5 ευρώ δαπανήθηκε το 2022 για αγορές τροφίμων!

Σε περικοπές στην αγορά τροφίμων οδηγεί η τεράστια ακρίβεια, η οποία έχει απλωθεί σε όλη τη χώρα. Σύμφωνα με έρευνα του ΙΕΛΚΑ, Στα 1485 ευρώ διαμορφώθηκε η ετήσια κατά κεφαλή δαπάνη στα τρόφιμα μειωμένη κατά 2,3% τη τελευταία δεκαετία.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της ανάλυσης η δαπάνη κατά κεφαλήν σε είδη παντοπωλείου διαμορφώθηκε το 2022 στα 1,825 ευρώ μειωμένη κατά -5,8% σε σχέση με το 2009, τη χρονιά πριν την έναρξη της πρώτης δημοσιονομικής κρίσης. Σε σχέση με το 2021, η συνολική δαπάνη σε είδη παντοπωλείου αυξήθηκε κατά 3,10% κάτι που αποδίδεται στον συνδυασμό των ανατιμήσεων και της μείωσης στον όγκο αγορών των νοικοκυριών.

Με βάση τα στοιχεία αυτά εκτιμάται ότι η συνολική δαπάνη των Ελλήνων για είδη παντοπωλείου το 2022 ανέρχεται σε 20,28 δις ευρώ (έναντι 22,10 δις ευρώ το 2009). Το ποσό αυτό περιλαμβάνει μόνο τη δαπάνη των Ελλήνων (π.χ. όχι τη δαπάνη μέσω Ho.Re.Ca., τουρισμού, εστίασης κλπ) και αφορά μόνο τα είδη παντοπωλείου (π.χ. δεν περιλαμβάνονται λοιπά είδη που βρίσκονται σε καταστήματα σουπερμάρκετ όπως γραφική ύλη, είδη για κατοικίδια, βρεφικό γάλα, είδη bazasar, καλλυντικά, καπνός κλπ).

### Οι δαπάνες

Όπως φαίνεται από μία σε μεγαλύτερο βάθος ανάλυση, η δαπάνη ανά κατηγορία αγαθών έχει διαφοροποιηθεί αρκετά στις επιμέρους κατηγορίες προϊόντων κάτι το οποίο αποδίδεται στις αλλαγές σε καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες.

### Συγκεκριμένα, τα στοιχεία της μηνιαίας χρηματικής δαπάνης δείχνουν:

- αύξηση στη δαπάνη των αγορών σε βασικές πηγές υδατανθράκων, ενδεικτικά αύξηση της δαπάνης για ψωμί και είδη αρτοποιίας 12%
- μείωση της δαπάνης για πηγές πρωτεΐνης, ενδεικτικά το μοσχαρίσιο κρέας μείωση -18% και το κρέας από αιγοπρόβατα -40%
- μείωση της δαπάνης σε γαλακτοκομικά, ενδεικτικά το νωπό φρέσκο γάλα με μείωση -30%
- μείωση της δαπάνης για ελαιόλαδο -17%
- μείωση της δαπάνης για φρούτα -7%, για λαχανικά -43%, αλλά αύξηση στα όσπρια κατά 44% και στους ξηρούς καρπούς κατά 48%
- μείωση της δαπάνης για μη αλκοολούχα ποτά κατά 9%, αλλά αύξηση της δαπάνης για αλκοολούχα ποτά κατά 68%

### Οι ποσότητες

Ακόμα πιο ενδιαφέροντα είναι τα στοιχεία της μηνιαίας κατανάλωσης σε ποσότητες τα οποία καταγράφουν μεγάλες μεταβολές πλέον σε επίπεδο διατροφής και τα οποία δεί-



χνουν:

- Σταθερή τάση στις κύριες πηγές υδατανθράκων με τη μηνιαία κατανάλωση κατά κεφαλήν σε ψωμί και είδη αρτοποιίας να παρουσιάζει μείωση κατά 6% σε περίπου 4 κιλά μηνιαίως.
- Μείωση στην κατανάλωση των βασικών ζωικών πρωτεϊνών κατά περίπου 16%, με περίπου 1 κιλό λιγότερο κρέας μηνιαίως με εξαίρεση τα πουλερικά τα οποία παρουσιάζουν αύξηση (είναι άλλωστε πιο οικονομική λύση). Αύξηση παρουσιάζουν οι φυτικές πρωτεΐνες και ειδικά τα όσπρια.
- Μείωση στα γαλακτοκομικά και ιδιαίτερα στο φρέσκο γάλα κατά 41% με εξαίρεση το γάλα με χαμηλά λιπαρά και τα αυγά
- Μείωση στην κατανάλωση ελαιόλαδου κατά περίπου 30%
- Μείωση στα φρέσκα φρούτα και τα λαχανικά κατά 15% περίπου με μείωση κατά 1 κιλό λιγότερο ανά μήνα τόσο σε φρούτα, όσο και σε λαχανικά, κάτι που όμως εν μέρει αποδίδεται στην σπατάλη τροφίμων της δεκαετίας του 2000
- Μείωση για τα μη αλκοολούχα ποτά με περίπου 1 λίτρο λιγότερα αναψυκτικά ανά μήνα κατά κεφαλήν
- Αύξηση για τα αλκοολούχα ποτά, κάτι που σχετίζεται όμως με μεγαλύτερη κατανάλωση κατ' οίκον έναντι με την κατανάλωση σε χώρους εστίασης.

## Καμία αύξηση στις τιμές του ψωμιού το επόμενο διάστημα

**Ο υπουργός Ανάπτυξης Κώστας Σκρέκας θα ακούσει τα αιτήματα των αρτοποιών**

**Από τις αρχές Αυγούστου είχαμε μια αύξηση στα άλευρα, κατ' εμάς αδικαιολόγητη και πολύ βιαστική. Ήταν μια παροδική αύξηση στα σιτηρά αυτό το διάστημα, και στα χρηματιστήρια των εμπορευμάτων, και αμέσως η βιομηχανία ακούγοντας για αυτή την αύξηση γιατί δεν υπογράφηκαν συμφωνίες, δεν έγιναν συναλλαγές, δεν αγόρασαν σιτηρά, αύξησε τις τιμές των αλεύρων, είπε στην ΕΡΤ ο πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος Μιχάλης Μούσιος.**

Από την πρώτη στιγμή ζητήσαμε την παρέμβαση του υπουργείου χαρακτηρίζοντας αδικαιολόγητη αυτή την αύξηση. Στη συνάντηση που είχαμε με τον αρμόδιο υπουργό, τον κύριο Σκρέκα, μας ζητήθηκε να κρατήσουμε σταθερές τις τιμές του ψωμιού.

### Σταθερές τιμές

Όπως σημείωσε: Το γνωρίζετε όλοι πάρα πολύ καλά ότι στους φούρνους της γειτονιάς από τον Μάρτιο του 2022 έως και σήμερα οι τιμές παραμένουν σταθερές, ενώ πρόσθεσε ότι αυτά που βλέπω με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ μήνα με το μήνα να έχουμε αυξήσεις στα προϊόντα άρτου και δημητριακά, οφείλονται απόλυτα θα έλεγα στα ράφια των σουπερμάρκετ.

Μάλιστα, συμπλήρωσε ότι είπαν στον υπουργό ότι εάν το επόμενο διάστημα δεν έχουμε μεγάλες αλλαγές και στην επιβάρυνση του λειτουργικού κόστους του κόστους παραγωγής μας,

δεν θα υπάρχουν αυξήσεις στις τιμές του ψωμιού.

Όσο για τα καύσιμα, πράγματι το τελευταίο διάστημα, ιδιαίτερα στο πετρέλαιο κίνησης, είχαμε μια αύξηση της τάξης του 20%.

Είναι ανησυχητικά αυτό που βλέπουμε ιδιαίτερα τώρα με τον πόλεμο στο Ισραήλ. Τι θα συμβεί το επόμενο διάστημα.

**Η θέση των αρτοποιών είναι το επόμενο διάστημα να μην υπάρχουν αυξήσεις στο ψωμί, κατέληξε.**





EST. 1873  
**Heineken**<sup>®</sup>

BREWED WITH PASSION FOR QUALITY  
**HEINEKEN LAGER BEER**

DIPLOME D'HONNEUR  
AMSTERDAM EN 1883  
EST. 1873

**Heineken**<sup>®</sup>

TRADE MARK  
**PREMIUM QUALITY**  
ORIGINAL RECIPE WITH HEINEKEN A YEAST

MÉDAILLE D'OR PARIS 1875  
GRAND PRIX PARIS 1889  
HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY PARIS 1906

ENJOY RESPONSIBLY  
**e**

Απολαύστε υπεύθυνα

## Ακίνητα

# «ΜΑΥΡΟ» ΧΡΗΜΑ ΔΙΣΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΩΝ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΔΟΜΗ

## Επιχείρηση περιορισμού των συναλλαγών κάτω από το τραπέζι, υποχρεωτικά μέσω τράπεζας οι πληρωμές για αγορά ακινήτων

Ενα ακόμη βήμα προς την κατεύθυνση της ανάσχεσης της ροής αδήλων εισοδημάτων στην αγορά ακινήτων αποτελεί η πρόσφατη πρωθυπουργική εξαγγελία για την υποχρεωτική χρήση τραπεζικού εμβάσματος στις αγοραπωλησίες. Η κατάργηση των μετρητών συντελεί προς αυτή την εξέλιξη, καθώς η διακίνηση χρήματος σε φυσική μορφή δύναται να διαιωνίζει τη φοροδιαφυγή, διατηρώντας την «γκρίζα» οικονομία σε πολύ υψηλό ποσοστό. Ασφαλώς κάτι τέτοιο δεν αφορά αποκλειστικά την αγορά ακινήτων, αλλά ίσως και ακόμη περισσότερο κι άλλους τομείς, όπως π.χ. η αγορά έργων τέχνης, ακριβών ρολογιών και κοσμημάτων κ.λπ., όπου επίσης διακινούνται μεγάλες ποσότητες ρευστού χρήματος σε φυσική μορφή.

Βεβαίως, η κατάργηση των μετρητών από τα συμβόλαια αγοραπωλησίας ακινήτων δεν θα σταματήσει υποχρεωτικά και τη διακίνηση αδήλων κεφαλαίων. Όπως αναφέρουν στελέχη του κλάδου, από τη στιγμή που κάθε μεταβίβαση αποτελεί μια συναλλαγή μεταξύ δύο ιδιωτών, αρκεί αμφότεροι να είναι διατεθειμένοι να συνεργαστούν προκειμένου να ξεπεραστεί το «εμπόδιο» της απαγόρευσης μετρητών. «Αρκεί π.χ. να δοθεί ένα μέρος του ποσού με μετρητά, ακόμη κι έξω από την πόρτα του συμβολαιογραφικού γραφείου και στη συνέχεια να υπογραφεί και το συμβόλαιο, χωρίς να μπορεί ο συμβολαιογράφος να παρέμβει», αναφέρει παράγοντας της αγοράς. Σήμερα γίνονται τέτοιες πράξεις χωρίς καμία μεσολάβηση τράπεζας ούτε καν στο σκέλος της μεταφοράς χρημάτων, ωστόσο είναι ένα μικρό ποσοστό του συνόλου.

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του συλλόγου Μεσιτών Αθηνών – Απτικής Λευτέρη Ποταμιάνο, «σήμερα μια μεταβίβαση ακινήτου μπορεί να γίνει με τρεις τρόπους: με μετρητά σε φυσική μορφή, με τραπεζική επιταγή ή με ηλεκτρονική μεταφορά χρημάτων. Με το μέτρο που ανακοινώθηκε, στην πράξη καταργούνται κυρίως οι δύο πρώτες μορφές και επιβάλλεται ο τρίτος τρόπος ως υποχρεωτικός».

Πάντως, όπως αναφέρουν φορείς της αγοράς, σήμερα εκτός από το «πόθεν έσχες» στην αγορά και την πώληση ακινήτου, υπάρχει σαφώς πιο έντονος έλεγχος, κυρίως από τις τράπεζες, στη διακίνηση μεγάλων χρηματικών ποσών. Για παράδειγμα, όποιος έχει πουλήσει ακίνητο κι έχει δει απότομη αύξηση των καταθέσεων του, δέχεται και το αντίστοιχο τηλεφώνημα από το τραπεζικό κατάστημα της περιοχής του, ώστε να δικαιολογήσει την προέλευση των χρημάτων αυτών. Αυτό έχει καταστήσει αρκετούς πωλητές ιδιαίτερα επιφυλακτικούς στην αποδοχή «μαύρου» χρήματος, καθώς γνωρίζουν ότι θα είναι πιο δύσκολη η εκ νέου διοχέτευση του στην αγορά για την απόκτηση αγαθών και υπηρεσιών. Εκτός από τις αγοραπωλησίες, σημαντική φοροδιαφυγή πραγματοποιείται και στο σκέλος της κατασκευής κατοικιών, όπως τουλάχιστον αναφέρουν μεγάλοι όμιλοι του κλάδου. «Μη απόδοση ΦΠΑ σε υλικά και εργασία, ακόμη και εικονικά τιμολόγια συνιστούν καθημερινότητα για μερίδα επιχειρήσεων του κλάδου των οικοδομών», τονίζει στέλεχος της αγοράς, με αποτέλεσμα να προκύπτει αθέμιτος ανταγωνισμός για όσους επιχειρούν να είναι νόμιμοι, κάτι άλλωστε που είναι υποχρεωτικό για έναν εισηγμένο όμιλο ανάπτυξης ακινήτων.



Στην πράξη, ο κατασκευαστής που θα επιδοθεί σε τέτοιες πρακτικές μπορεί αφενός μεν να εξασφαλίσει μεγαλύτερο περιθώριο κέρδους, αλλά και να πουλάει τα ακίνητά του σε πολύ πιο ελκυστικές τιμές, συγκριτικά με τον ανταγωνισμό. Σύμφωνα με στελέχη του κλάδου, οι μεγάλοι όμιλοι καλούνται να αντεπεξεχθούν, όχι μόνο στο κόστος κατασκευής που έχει αυξηθεί, αλλά και στη φοροδιαφυγή που συντελείται. Το ελάχιστο κόστος κατασκευής, μαζί με την αγορά του οικοπέδου και μια ποιοτική κατασκευή, διαμορφώνεται σήμερα περίε των 3.000-3.500 ευρώ/τ.μ. στο λεκανοπέδιο της Αττικής, κάτι που σημαίνει ότι μια εισηγμένη εταιρεία θα πρέπει να βρει αγοραστές για 4.500-5.000 ευρώ/τ.μ., υπολογίζοντας και το κέρδος της. Στην αγορά, όμως, απαντώνται πολλές νεόδμητες κατοικίες, π.χ. στα βόρεια προάστια, όπου η μέση τιμή πώλησης διαμορφώνεται γύρω στις 3.500-4.000 ευρώ/τ.μ., ήτοι αρκετά φθηνότερα. Μια λύση θα ήταν η υλοποίηση έργων μεγάλης κλίμακας, που όμως είναι αδύνατο να εφαρμοστεί στην ελληνική αγορά λόγω έλλειψης των κατάλληλων εκτάσεων. Πάντως, μετά και την αναστολή του ΦΠΑ 24% στις νέες οικοδομές από τις αρχές του 2020 και μετά, φαίνεται πως έχει περιοριστεί έως έναν βαθμό η φοροδιαφυγή από τους κατασκευαστές νέων οικοδομών, τουλάχιστον στο σκέλος της πώλησης. Πριν από αυτό υπήρχαν αρκετά παραδείγματα και μαρτυρίες ενδιαφερομένων αγοραστών, οι οποίοι έκαναν λόγο για πρακτικές που θύμιζαν «Φαρ Ουέστ» από μερίδα κατασκευαστών. Μια τέτοια περίπτωση αφορούσε κατασκευαστή στα νότια προάστια, ο οποίος ζητούσε από τους πελάτες του να συναινέσουν στην αποπληρωμή περίπου του 30% του τιμήματος σε μορφή μετρητών εις χείρας, χωρίς δηλαδή τραπεζικό έμβασμα ή επιταγή. Το ποσό αυτό αφορούσε ουσιαστικά τη διαφορά ανάμεσα στην αντικειμενική τιμή και την τιμή πώλησης. Αν δεν συμφωνούσαν, τότε η τελική τιμή πώλησης αυξανόταν αντίστοιχα, καθώς, κατά δήλωση του ίδιου, «θα πρέπει να πληρώσω κι εγώ τον ΦΠΑ».

Εκμεταλλεύονται τις αποκλίσεις μεταξύ αντικειμενικών και εμπορικών αξιών

Από τα «παράθυρα» που εξακολουθούν να εκμεταλλεύονται αρκετοί συναλλασσόμενοι στην αγορά ακινήτων είναι ασφαλώς η σταθερά υψηλή απόκλιση των αντικειμενικών από τις εμπορικές τιμές, φαινόμενο που είναι κυρίως εμφανές στις περιοχές υψηλής ζήτησης της Αττικής, αλλά και σε δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς, όπως π.χ. τα νησιά των Κυκλάδων. Η τελευταία αναπροσαρμογή των τιμών ζώνης (με βάση τις οποίες υπολογίζονται οι αντικειμενικές αξίες) πραγματοποιήθηκε πριν από δύο και πλέον χρόνια, στα μέσα του 2021, με βάση εισηγήσεις εκτιμητών που είχαν προηγηθεί και αφορούσαν τιμές που επικρατούσαν στην αγορά στο τέλος του 2020 και τις αρχές του 2021.

Εκτοτε φυσικά οι εμπορικές τιμές πώλησης κατοικιών έχουν εκτοξευθεί. Σύμφωνα με τα στοιχεία της Τράπεζας της Ελλάδος (ΤτΕ), από τις αρχές του 2021 και μέχρι το τέλος του φετινού δεύτερου τριμήνου, οι τιμές στην Αττική έχουν αυξηθεί κατά 32,5%, με τις αυξήσεις σε βόρεια και νότια προάστια να εκτιμάται ότι είναι ακόμη υψηλότερες. Σε πανελλαδικό επίπεδο δε, η αύξηση των τιμών κατά την ίδια περίοδο διαμορφώνεται σε 30% κατά μέσον όρο, χωρίς ιδιαίτερη διαφορά είτε πρόκειται για νεόδμητο ακίνητο είτε για μεγαλύτερης ηλικίας.

Πηγή: Καθημερινή

## ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων.

Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε

θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγορικό γραφείο εμπορικών σημάτων ΟΑ | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.



Ολίνα Ανδρουτσοπούλου  
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |  
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |  
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490  
2130441430

: info@oayourtrademark.gr  
: www.oayourtrademark.gr

# Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

## Το Κοτσιφάλι και η Κυδωνίτσα

Το Κοτσιφάλι είναι η ερυθρή ποικιλία-ορόσημο του ονομαστού αμπελώνα στην Κρήτη, η οποία καθορίζει το στυλ πολλών ερυθρών ξηρών οίνων αυτής της εξαιρετικά σημαντικής οινοπαραγωγικής περιοχής του Αιγαίου πελάγους. Επειδή μάλιστα το κόκκινο σταφύλι έχει μάλλον μεγαλύτερη διάδοση σε αυτό το νησί, το Κοτσιφάλι μπορεί να θεωρηθεί η πραγματική οινική ψυχή της Κρήτης.

Το Κοτσιφάλι δίνει ένα «τυπικό μεσογειακό» ερυθρό κρασί, με απαλό χρώμα, ένταση αρωμάτων, σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ήπιες ταννίνες και οξύτητα. Για τους λόγους αυτούς, το Κοτσιφάλι αναμειγνύεται με πολλές ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, είτε διεθνείς, είτε γηγενείς, με κυριότερη τη μανδηλαριά.

Ωστόσο, δεν είναι απλώς ένας «ενισχυτικός παράγοντας» της ποικιλιακής σύνθεσης κρητικών κρασιών προσθέτει στρογγυλάδα και ταννική χάρη, ενώ η έκφραση των αρωμάτων του είναι γεμάτη από γλυκά λουλούδια, αποξηραμένα μαύρα φρούτα και συνθέσεις μπαχαρικών.

Το Κοτσιφάλι καλλιεργείται σε ολόκληρη την Κρήτη, αλλά τα καλύτερα κρασιά προέρχονται από την περιοχή του Ηρακλείου. Ειδικότερα, είναι οι οίνοι ΠΟΠ Πεζά και ΠΟΠ Αρχάνες, που αποτελούν χαρμάνια με Μανδηλαριά.

Το Κοτσιφάλι δίνει γεμάτα και πλούσια κρασιά, τα οποία απευθύνονται σε οινόφιλους, που προτιμούν τη μαλακιά γεύ-

ση. Τα κρασιά που περιέχουν στην ποικιλιακή τους σύνθεση Κοτσιφάλι ταιριάζουν εύκολα με φαγητά και συνοδεύουν άριστα πλούσια πιάτα με κρέας, μαγειρευτά κατσαρόλας (λαδερά), λουκάνικα και γευστικά ψητά. Τα περισσότερα κρασιά είναι έτοιμα να καταναλωθούν αμέσως μόλις κυκλοφορήσουν, αλλά αυτά με περισσότερο εκχύλισμα, που ωριμάζουν συνήθως για αρκετούς μήνες σε βαρέλι, μπορούν να εξελιχθούν για 5-8 έτη, παρουσιάζοντας δομή που στηρίζεται στην ωριμότητα και τη γευστική πολυπλοκότητα.



### Η Κυδωνίτσα

Η Κυδωνίτσα είναι η πιο γνωστή από μια ομάδα «εξαφανισμένων» και ασυνήθιστων ποικιλιών αμπέλου, που αναδύθηκε την πρώτη δεκαετία του 21ου αιώνα, από την περιοχή της Λακωνίας, στα νοτιοανατολικά της Πελοποννήσου.

Είναι μια λευκή ποικιλία αμπέλου, που δίνει κυρίως λευκά ξηρά κρασιά, ενώ αποτελεί ποικιλία του χαρμανιού του γλυκού λευκού κρασιού ΠΟΠ

Μονεμβασία-Malvasia. Ωστόσο, το δυναμικό αυτής της περιοχής είναι τόσο μεγάλο, που η πραγματικά ελκυστική Κυδωνίτσα δίνει μόνο μια ιδέα γι' αυτό.

Οι αμπελοργοί της Λακωνίας γνωρίζουν τις δυνατότητες της Κυδωνίτσας, εδώ και πολλές δεκαετίες. Η περιοχή της Λακωνίας έχει πολλές εκτάσεις καλλιεργούμενες με διάφορες ποικιλίες και γι' αυτό, η αποκλειστική λήψη Κυδωνίτσας ήταν δύσκολη.


Η κατάσταση αυτή επικρατούσε μέχρι τις αρχές της τελευταί-




ας χιλιετίας, που κάποιοι ανήσυχτοι παραγωγοί αποφάσισαν να δημιουργήσουν νέες καλλιεργούμενες εκτάσεις με Κυδωνίτσα. Η Κυδωνίτσα δίνει κρασιά με κιτρινοπράσινο χρώμα μέτριας έντασης και έντονα αρώματα, στα οποία κυριαρχούν νότες ώριμου κυδωνιού (εξ ου και το όνομα της ποικιλίας «Κυδωνίτσα»). Στο στόμα είναι στρογγυλά, μαλακά και έχουν άρτια δομή. Προς το παρόν, οι μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις είναι λίγες και όλες προέρχονται από τη Λακωνία. Παρ' όλα αυτά, δεν θα προξενούσε έκπληξη αν οινοποιοί άλλων περιοχών αποφάσιζαν να επενδύσουν στις προοπτικές της Κυδωνίτσας.

Η Κυδωνίτσα συνδυάζει μια πολύ ξεχωριστή καταγωγή, ούσα εκπρόσωπος μιας σπάνιας γενιάς, ενώ παράλληλα τα αρώματα και το ύφος της μπορούν να γοητεύσουν από την πρώτη στιγμή τους λάτρεις των αρωματικών και στρογγυλών λευκών κρασιών. Δίνει δε πολύ ευέλικτα κρασιά, κατάλληλους συνοδούς πουλερικών, σαλατών και λευκών αλμυρών τυριών.

Κρασιά που καλό είναι να καταναλώνονται μέσα σε τρία χρόνια από την εσοδεία τους. Ωστόσο, οι πιο «ριψοκίνδυνοι» γευσιγνώστες μπορούν να κρατήσουν μερικές φιάλες μέχρι να γίνουν πέντε ετών...



Κατηγορία:  
Μπίρα 7% Αλκοόλ



Αυτά συμβαίνουν,  
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

\*Ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα, που διεξήχθη από την Circana σε δείγμα 3.200 καταναλωτών στην Ελλάδα.

Απολαύστε υπεύθυνα

Ενημέρωση

# Ηλεκτροκίνηση στην Ελλάδα: Προοπτικές και ανάπτυξη

Οι κυβερνήσεις της ΝΔ ακολουθούν τα τελευταία χρόνια μια συγκροτημένη πολιτική με σκοπό την αύξηση της διείσδυσης της ηλεκτροκίνησης, με τη χορήγηση κινήτρων για την αγορά ηλεκτροκίνητων οχημάτων, τη δημιουργία υποδομών και υπηρεσιών για την υποστήριξη της κυκλοφορίας του ηλεκτροκίνητου οχήματος, καθώς και τη μέριμνα για τη συντήρησή του.



Συγκεκριμένα, το Υπουργείο Υποδομών και Μεταφορών, σε συνεργασία με το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας, έχουν διαμορφώσει ένα συγκεκριμένο θεσμικό πλαίσιο για την προώθηση της ηλεκτροκίνησης.

Στο σκέλος των κινήτρων, μέσω του προγράμματος «Κινούμαι Ηλεκτρικά» (Α' και Β' κύκλου), υποστηρίζεται η αγορά αμιγώς ηλεκτρικού ή υβριδικού ηλεκτρικού οχήματος, αλλά και δίκυκλων, τρίκυκλων και ποδηλάτων.

Κίνητρα χορηγούνται και για τα επαγγελματικά οχήματα, για τα φορτηγά και την ανανέωση των εταιρικών στόλων, ενώ με το ειδικό πρόγραμμα «Πράσινα ταξί» χρηματοδοτείται η αντικατάσταση παλαιών ρυπογόνων ταξί με αμιγώς ηλεκτρικά.

Επιπλέον, οι κάτοχοι ηλεκτρικών οχημάτων απαλλάσσονται από την υποχρέωση καταβολής τελών κυκλοφορίας, ταξινόμησης και φόρου πολυτελείας, ενώ μπορούν να κυκλοφορούν ελεύθερα στον Δακτύλιο της Αθήνας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και να σταθμεύουν δωρεάν με ειδικό σήμα.

Ταυτόχρονα, με ειδικές νομοθετικές ρυθμίσεις, το Υπουργείο Υποδομών και Μεταφορών θέσπισε τη διαδικασία έναρξης λειτουργίας συνεργείων για την επισκευή και τη συντήρηση σε υψηλής τάσης Η/Ο, αλλά και τις προϋποθέσεις έναρξης άσκησης επαγγέλματος τεχνίτη οχημάτων υψηλής τάσης.

Σημαντική παράμετρος είναι ο εκσυγχρονισμός των παρεχόμενων υπηρεσιών για τους ιδιοκτήτες ηλεκτροκίνητων οχημάτων, ο οποίος επιτυγχάνεται μέσα από το ηλεκτρονικό Μητρώο Υποδομών και Φορέων Αγοράς Ηλεκτροκίνησης (ΜΥΦΑΗ).

Είναι μια βάση δεδομένων που λειτουργεί ως ψηφιακό εργαλείο για τους χρήστες, οι οποίοι μέσα από ειδική εφαρμογή στο κινητό τους τηλέφωνο έχουν πρόσβαση σε πληροφορίες όπως η ακριβής θέση των φορτιστών, η διαθεσιμότητά τους, το κόστος φόρτισης και ο τρόπος πληρωμής.

Όλη αυτή η προσπάθεια έχει αποφέρει μετρήσιμα αποτελέσματα, καθώς η Ελλάδα καταγράφει σήμερα το μεγαλύτερο ποσοστό μεταβολής στην αγορά αμιγώς ηλεκτρικών οχημάτων, παρά τις δυσκολίες που προκλήθηκαν διεθνώς στην αυτοκινητοβιομηχανία, λόγω της ενεργειακής κρίσης αλλά και του πολέμου στην Ουκρανία.

Ενδεικτικά, το 2019 υπήρχαν 58 σημεία φόρτισης σε όλη την Ελλάδα και σήμερα ο αριθμός τους υπερβαίνει τις 3,5 χιλιάδες, ενώ το ποσοστό των ταξινομήσεων ηλεκτρικών και υβριδικών οχημάτων, από το 0,4% το 2019, κυμαίνεται πλέον στο 10%.

Σήμερα, το Υπουργείο Υποδομών και Μεταφορών έχει αναλάβει ακόμη πιο ενεργό ρόλο στο πεδίο της προώθησης της ηλεκτροκίνησης και σε αυτό το πλαίσιο σχεδιάζει μια δέσμη παρεμβάσεων που θα ενισχύσουν περαιτέρω την αγορά ηλεκτροκίνητων οχημάτων, αλλά και την προσιμότητα σε σημεία φόρτισης.

Ταυτόχρονα, όμως, δίνουμε μεγάλη έμφαση σε πρωτοβουλίες που, πέρα από το ουσιαστικό σκέλος, έχουν και έναν συμβολισμό, με χαρακτηριστικό παράδειγμα την προμήθεια των νέων ηλεκτροκίνητων λεωφορείων για τους συγκοινωνιακούς φορείς της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης.

Η κυκλοφορία τους, το 2024, στους δρόμους των δύο πόλεων θα αποτελέσει το καλύτερο παράδειγμα για την ποιότητα των μετακινήσεων που μπορεί να προσφέρει η ηλεκτροκίνηση στις αστικές μετακινήσεις και όχι μόνο.

Αυτή η επιλογή συνιστά το έναυσμα της πολιτείας για την εκτεταμένη χρήση ηλεκτροκίνητων οχημάτων και σηματοδοτεί τη μετάβαση σε μια εποχή όπου η προστασία του περιβάλλοντος καθίσταται πρωτεύον κριτήριο στις υποδομές των μεταφορικών υπηρεσιών.

## Amazon: Εργαλεία Τεχνητής Νοημοσύνης για επιχειρήσεις

Οι εν λόγω υπηρεσίες είναι πλέον διαθέσιμες στο κοινό

Πέντε νέες καινοτόμες λύσεις στον τομέα του Generative AI, σχεδιασμένες με στόχο να υποστηρίξουν επιχειρήσεις κάθε μεγέθους να αξιοποιήσουν ένα μεγάλο εύρος δυνατοτήτων που προσφέρει η Τεχνητή Νοημοσύνη, να ενισχύσουν την παραγωγικότητα των εργαζόμενων τους, και να κάνουν τα επόμενα βήματα στο πλαίσιο του εταιρικού τους μετασχηματισμού ανακοίνωσε η Amazon Web Services (AWS).

Αναλυτικότερα σύμφωνα με την ανακοίνωση η AWS παρουσίασε:

- Amazon Bedrock: Μια καινοτόμο

ναί ιδανικό για περιπτώσεις χρήσης που βασίζονται στον διάλογο και προσφέρει σημαντικές βελτιώσεις σε σχέση με τα προηγούμενα μοντέλα, διευκολύνοντας τις επιχειρήσεις να δημιουργήσουν εφαρμογές Generative AI χωρίς την ανάγκη εξειδικευμένων υποδομών.

- Amazon CodeWhisperer Customization – Ενίσχυση της παραγωγικότητας των προγραμματιστών: Επιτρέπει στους προγραμματιστές να προσαρμόζουν με ασφάλεια τις προτάσεις κώδικα του CodeWhisperer, χρησιμοποιώντας την



υπηρεσία η οποία απλοποιεί την πρόσβαση στα λεγόμενα Foundation Models (FM) μεγάλων εταιρειών του κλάδου του AI μέσω μιας διαδικασίας απλής διεπαφής. Με τη νέα υπηρεσία Bedrock, οι επιχειρήσεις είναι σε θέση να αξιοποιήσουν τη δυναμική που προσφέρουν τα Generative AI μοντέλα, καλύπτοντας έναν μεγάλο αριθμό χρήσεων, που εκτείνονται από την εύρεση και δημιουργία περιεχομένου, μέχρι την ανακάλυψη νέων φαρμάκων.

- Amazon Titan Embeddings: Ένα Γλωσσικό Μοντέλο με ενισχυμένες δυνατότητες:

Το Amazon Titan Embeddings είναι ένα Generative AI μοντέλο ειδικά σχεδιασμένο για να μετατρέπει κείμενο σε αριθμητικές αναπαραστάσεις, διευκολύνοντας την έρευνα. Το νέο αυτό μοντέλο, μοντέλο προσφέρει νέες δυνατότητες στις επιχειρήσεις, επεκτείνοντας τη δυναμική των Foundation Models μέσω των λεγόμενων Retrieval-Augmented Generation (RAG) τεχνικών.

- Llama 2 – Το Γλωσσικό Μοντέλο επόμενης γενιάς: Το Llama 2, το προηγμένο Γλωσσικό Μοντέλο της Meta, ενσωματώνεται πλέον στο Amazon Bedrock από την AWS. Το Llama 2 εί-

εσωτερική βάση του οργανισμού τους. Αυτή η δυνατότητα στοχεύει στην ενίσχυση της παραγωγικότητας των προγραμματιστών παρέχοντας προσαρμοσμένες προτάσεις με βάση τη μοναδική βάση κώδικα της εταιρείας.



- Generative Business Intelligence (BI) με το Amazon QuickSight: Μια BI υπηρεσία που βασίζεται στο cloud, οι αναλυτές θα έχουν πλέον τη δυνατότητα να δημιουργούν εντυπωσιακές απεικονίσεις και να πραγματοποιούν σύνθετους υπολογισμούς με τη χρήση εντολών φυσικής γλώσσας, μειώνοντας σημαντικά τον όγκο εργασίας τους

**Οι εν λόγω υπηρεσίες είναι πλέον διαθέσιμες στο κοινό.**

**Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην  
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια**



## ΕΠΙΤΟΚΙΑ: ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΕΣ ΑΥΞΗΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΚΕΣ ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ

Στη βελτίωση των όρων διάθεσης των προϊόντων προσυμφωνημένης διάρκειας προχώρησαν τις τελευταίες εβδομάδες οι τράπεζες

Στη βελτίωση των όρων διάθεσης των προϊόντων προσυμφωνημένης διάρκειας προχώρησαν τις τελευταίες εβδομάδες οι τράπεζες για συγκεκριμένες κατηγορίες πελατών τους. Πρόκειται για τις πρώτες από τον περασμένο Φεβρουάριο ουσιαστικές αυξήσεις στις αποδόσεις που προσφέρουν μέσω των κλασικών λογαριασμών προθεσμίας. Οι κινήσεις αυτές έρχονται σε συνέχεια της περαιτέρω ενίσχυσης των ευρωπαϊκών επιτοκίων τους τελευταίους μήνες, αλλά και των πολιτικών πιέσεων για μεγαλύτερη ανταμοιβή των αποταμιευτών μέσω των απλών τραπεζικών προϊόντων.

Κι αυτό διότι ενώ οι παρεμβατικοί δείκτες της ΕΚΤ την περίοδο Μαρτίου – Σεπτεμβρίου αυξήθηκαν κατά 150 μονάδες βάσης, δεν υπήρξαν ανάλογες προσαρμογές στα καταθετικά προγράμματα που είναι διαθέσιμα στην Ελλάδα.

Με βάση τα επίσημα στατιστικά, οι μεταβολές τους ήταν υποπολλαπλάσιες. Το Μάρτιο το μέσο σταθμισμένο επιτόκιο στις προθεσμιακές καταθέσεις έως 1 έτους για φυσικά πρόσωπα ανερχόταν σε 1,16% και μέχρι τον περασμένο Ιούλιο είχε φτάσει το 1,50%. Υψηλότερα δηλαδή κατά 34 μονάδες βάσης.

### Σχέση δανείων – καταθέσεων

Η αλήθεια είναι πάντως πως οι τράπεζες αυτήν την στιγμή διαθέτουν μεγάλο πλεόνασμα ρευστότητας. Σύμφωνα με στοιχεία τέλους Ιουνίου 2023 της Τράπεζας της Ελλάδος, το σύνολο το χορηγήσεων στην εγχώρια αγορά βρίσκονταν λίγο πάνω από τα 148 δισ. ευρώ, με τις τάσεις να είναι πτωτικές λόγω της χαμηλής παραγωγής νέων δανείων και των αυξημένων πρόωρων αποπληρωμών από τις αρχές του έτους.

Την ίδια περίοδο, η καταθετική βάση, προσέγγιζε τα 200 δισ. ευρώ, συμπεριλαμβανομένων και των ρευστών διαθεσίμων που τηρεί το δημόσιο στις εμπορικές τράπεζες.

«Όταν οι καταθέσεις μας ξεπερνούν τα υπόλοιπα των δανείων μας κατά 50 δισ. ευρώ, για ποιο λόγο να δώσουμε κίνητρα για την περαιτέρω ενίσχυσή τους» σημειώνει έμπειρη τραπεζική πηγή.

Προσθέτει δε πως «υπάρχει αυτήν τη στιγμή πληθώρα προϊόντων μέσω των οποίων οι αποταμιευτές μπορούν να διεκδικήσουν ακόμη και χωρίς ρίσκο για το αρχικό τους κεφάλαιο, σημαντικά υψηλότερες αποδόσεις των προθεσμιακών καταθέσεων».

### Ενδεικτικά, το ίδιο στέλεχος αναφέρει τις εξής επιλογές:

Προϊόντα εγγυημένου κεφαλαίου και ελάχιστης απόδοσης, το τελικό κέρδος των οποίων



είναι συνδεδεμένο με κάποιον χρηματοοικονομικό δείκτη Έντοκα γραμμάτια ελληνικού δημοσίου, με αφορολόγητη απόδοση που σήμερα βρίσκεται λίγο χαμηλότερα από το 4%

Εταιρικά ομόλογα με εκδότες τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις της χώρας, μέσω των οποίων είναι δυνατό το πολυετές κλείδωμα τοκομεριδίων της τάξης του 5% – 8%. Αμοιβαία κεφάλαια που επενδύουν σε ομόλογα και προσφέρουν κάθε χρόνο μέρισμα, διασφαλίζοντας ένα υψηλό εισόδημα στους μεριδιούχους τους

### Οι αποδόσεις σήμερα

Όσοι πάντως θέλουν να κρατήσουν τα χρήματά τους στην τράπεζα, για να μεγιστοποιήσουν την απόδοσή τους θα πρέπει να τα τοποθετήσουν σε προθεσμιακές καταθέσεις, καθώς στο Ταμι-

ευτήριο δεν δίνονται τόκοι.

Σήμερα, είναι διαθέσιμα προγράμματα με επιοποποιημένα επιτόκια που φτάνουν έως και το 2,50%.

Στον τελευταίο κύκλο αναπροσαρμογών οι τράπεζες προχώρησαν σε αυξήσεις των αποδόσεων κατά κύριο λόγο για ποσά έως και 60.000 ευρώ και για διάρκεια έως και 12 μήνες.

Με βάση τις συγκλίνουσες εκτιμήσεις αναλυτών ότι τα επιτόκια στη ζώνη του ευρώ έχουν πιάσει ταβάνι, οι ελληνικές τράπεζες επέλεξαν να ενισχύσουν την ανταμοιβή των αποταμιευτών στα προϊόντα με διάρκεια μικρότερη του έτους.

### Σήμερα, οι μέγιστες δυνατές αποδόσεις ανέρχονται σε:

10.000 – 50.000 ευρώ	100.000 ευρώ	300.000 ευρώ
– 2% για 3 μήνες	– 2,1% για 3 μήνες	– 2,2% για 3 μήνες
– 1,9% για 6 μήνες	– 2% για 6 μήνες	– 2,1% για 6 μήνες
– 2,3% για 12 μήνες	– 2,4% για 12 μήνες	– 2,5% για 12 μήνες
– 2% για 15 μήνες	– 2% για 15 μήνες	– 2,3% για 15 μήνες
– 2,3% για 18 μήνες	– 2,3% για 18 μήνες	– 2,3% για 18 μήνες
– 2,4% για 24 μήνες	– 2,4% για 24 μήνες	– 2,4% για 24 μήνες

**SOUROTI**  
1916

ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ  
ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΛΑΤΙΝ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ  
ΣΟΥΡΩΤΗΣ  
0,25L

**SOUROTI**  
1916

**Βρίσκει πάντα θέση  
στις στιγμές σου.**

## Συνταγές και Υγεία

## Κοτόπουλο

## λεμονάτο με ρύζι

## Υλικά (μερίδες 4-5)

Για το κοτόπουλο λεμονάτο  
κατσαρόλας

- 1 κοτόπουλο (γύρω στα 1.300 γρ. κομμένο σε κομμάτια ή 3 φιλέτα στήθος κοτόπουλου κομμένα σε μεγάλα κομμάτια)
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκελ. σκόρδο ολόκληρη
- 1 μέτριο καρότο ολόκληρο
- 1/2 κρεμμύδι
- 1/2 φλ. λευκό ξηρό κρασί
- 1 πρέζα/ες μοσχοκάρυδο
- Αλάτι
- Πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1 μέτριο ζουμερό λεμόνι (χυμό)



ζουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 30' μέχρι να μαλακώσει.

• Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι στο τέλος του βρασμού. Αφαιρούμε όλα τα λαχανικά από την κατσαρόλα.

• Κρατάμε 2 φλ. ζωμό από το κοτόπουλο στην άκρη για το ρύζι.

• Διαλύουμε το κορν φλάουρ με το λεμόνι και το ρίχνουμε στη σάλτσα.

• Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πυκνώσει ελαφρά η σάλτσα.

## Για το πολύχρωμο ρύζι

- 2 φλ. ρύζι μακρύκοκκο
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 καρότο ψιλοκομμένο
- 1 φλ. αρακά
- 2 κ.σ. άνηθο
- Αλάτι
- Πιπέρι φρεσκοτριμμένο

## Για το κοτόπουλο λεμονάτο

- Θα στεγνώσουμε πρώτα πολύ καλά το κοτόπουλο σε απορροφητικό χαρτί.
- Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε το κοτόπουλο για λίγα λεπτά από όλες τις πλευρές.
- Προσθέτουμε όλα τα λαχανικά ολόκληρα, τρίβουμε λίγο μοσχοκάρυδο.
- Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί κατά το ήμισυ.
- Συμπληρώνουμε ζεστό νερό ή σπιτικό ζωμό κότας, μέχρι να μισοσκεπάσουμε το κοτόπουλο.
- Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και βρά-

## Για το ρύζι

- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το καρότο.
- Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε όλα τα ψιλοκομμένα λαχανικά για 3-4 λεπτά, προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να γυαλίσει.
- Προσθέτουμε τα 2 φλιτζάνια ζωμό που κρατήσαμε και 2 φλ. ζεστό νερό.
- Προσθέτουμε τον αρακά.
- Μισοσκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι εμφανιστούν τρυπούλες στην επιφάνεια και το ρύζι να έχει ρουφήξει όλα τα υγρά.

## Πεντανόστιμο μπισκοτογλυκό ψυγείου

## Υλικά:

- 250 γραμμάρια βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 3 πακέτα μπισκότα digestive (περίπου 60 μπισκότα)

- 80 γραμμάρια σκόνη κακάο
- 1 φλιτζάνι ζεστό γάλα

- Εκχύλισμα βανίλιας
- 300 γραμμάρια άχνη ζάχαρη

- 1 φλιτζάνι σταφίδες

- 1 κουταλιά της σούπας κρέμα γάλακτος

- 1 κουταλιά της σούπας κονιάκ (προαιρετικά)
- 1 φλιτζάνι καρύδια (προαιρετικά)

## Βήμα 1ο

Αρχικά, ανακατεύουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να το μείγμα να έχει κρεμώδη υφή και στη συνέχεια, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το κονιάκ, το κακάο και τη κρέμα γάλακτος. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.



## Βήμα 2ο

Βυθίζουμε τα μπισκότα στο ζεστό γάλα και τα στοιβάζουμε σ' ένα ταψάκι. Έπειτα, βάζουμε το μείγμα με τη σοκολάτα και πασπαλίζουμε με σταφίδες. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τη δεύτερη στρώση μπισκότων και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία εναλλάξ.

## Βήμα 3ο

Η τελευταία στρώση πρέπει να είναι το μείγμα σοκολάτας. Πασπαλίζουμε με καρύδια ή άλλους ξηρούς καρπούς της αρεσκείας μας, αν θέλουμε και καταψύχουμε το γλυκό μας για 4 ώρες.

## Υγεία

## 5 λόγοι για να καταναλώνουμε τα αυγά

**1.** Τα αυγά είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά  
Ας ξεκινήσουμε με το γεγονός ότι τα αυγά είναι γεμάτα με μια σειρά από απαραίτητες βιταμίνες και μέταλλα.

Μια μέση μερίδα 2 αυγών περιέχει:

82% των ημερήσιων αναγκών σας σε βιταμίνη D

50% των ημερήσιων αναγκών σας σε φολικό οξύ

25% των ημερήσιων αναγκών σας σε ριβοφλαβίνη (Βιταμίνη Β2).

40% των ημερήσιων αναγκών σας σε σελήνιο

Τα αυγά περιέχουν επίσης χρήσιμες ποσότητες βιταμινών Α, Ε, Β5, Β12, καθώς και σίδηρο, ιώδιο και φώσφορο – όλα τα ζωτικά θρεπτικά συστατικά για την υποστήριξη της υγιεινής, ισορροπημένης διατροφής σας.

**2.** Τα αυγά παρέχουν εξαιρετικές ποσότητες πρωτεΐνη

Τα αυγά θεωρούνται ευρέως ως πολύτιμη πηγή ποιοτικής πρωτεΐνης. Οι πρωτεΐνες είναι τα δομικά στοιχεία της ζωής, απαραίτητα για τη δύναμη και την επισκευή των μυών και των ιστών – με ένα μόνο αυγό να περιέχει περίπου 6,3 γραμμάρια πρωτεΐνης.

Το ισχυρό πλεονέκτημα της πρωτεΐνης στα αυγά συνδέεται με το γεγονός ότι τα αυγά περιέχουν και τα εννέα απαραίτητα αμινοξέα - σε επαρκείς ποσότητες - για την υποστήριξη της αποτελεσματικής μυϊκής ανάπτυξης, αποκατάστασης και συντήρησης.

Ενώ ορισμένα άλλα τρόφιμα περιέχουν αναλογικά περισσότερη πρωτεΐνη από τα αυγά – η υψηλή ποιότητα και η βιοδιαθεσιμότητα της πρωτεΐνης στα αυγά είναι πραγματικά απaráμιλλη.

**3.** Τα αυγά βελτιώνουν τα επίπεδα της «καλής» χοληστερόλης

Τα αυγά συμβάλλουν στην αύξηση των επιπέδων λιποπρωτεΐνης υψηλής πυκνότητας (HDL) – ή της «καλής» χοληστερόλης όπως είναι κοινώς γνωστό – και αυτός είναι ένας λόγος για τον οποίο έχει βρεθεί ότι τα αυγά έχουν μικρή έως καθόλου επίδραση στον κίνδυνο καρδιακών παθήσεων.

Είναι η χαμηλής πυκνότητας λιποπρωτεΐνη (LDL) – ή η «κακή» χοληστερόλη – που μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία της καρδιάς. Τα γεύματα με υψηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λίπη και trans-λιπαρά, όπως τα τηγανητά φαγητά σε πακέτο είναι οι βασικοί ένοχοι όταν πρόκειται για αυξημένα επίπεδα κινδύνου LDL χοληστερόλης.

**4.** Τα αυγά παρέχουν μια εξαιρετική πηγή βιταμίνης D

Οι κρόκοι αυγών είναι ένα από τα λίγα τρόφιμα που περιέχουν φυσικά βιταμίνη D. Και με σχεδόν το ένα τέταρτο όλων των ενηλίκων της Αυστραλίας να υποφέρουν από ήπια ή μέτρια ανεπάρκεια βιταμίνης D, η περίπτωση των αυγών είναι ακόμη πιο ισχυρή.

Μια μερίδα δύο αυγών παρέχει το 82% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης



βιταμίνης D – καθιστώντας τα μια πολύ σημαντική πηγή αυτής της απαραίτητης βιταμίνης.

Μερικές φορές αποκαλούμενη «βιταμίνη του ήλιου», η βιταμίνη D παίζει σημαντικό ρόλο στην απορρόφηση του ασβεστίου και του φωσφόρου – καθιστώντας την απαραίτητη για τη διατήρηση υγιών οστών και δοντιών. Η βιταμίνη D βοηθά επίσης στην προώθηση της υγιούς μυϊκής λειτουργίας και στη διατήρηση του ανοσοποιητικού συστήματος.

**5.** Τα αυγά χορταίνουν και βοηθούν στη διαχείριση βάρους

Σχετικά χαμηλά σε θερμίδες και πλούσια πηγή ποιοτικών πρωτεϊνών, τα αυγά είναι μία από τις καλύτερες επιλογές τροφίμων για να βοηθήσουν στη διαχείριση του βάρους.

Τα υψηλά επίπεδα κορεσμού των αυγών οδηγούν σε μεγαλύτερα αισθήματα ικανοποίησης, λιγότερη πείνα και χαμηλότερη επιθυμία να φάτε αργότερα μέσα στην ημέρα, που σημαίνει ότι θα είστε λιγότερο διατεθειμένοι να φτάσετε σε αυτό το μεσημεριανό σνακ.

**Μελέτες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση αυγών μπορεί να σας κάνει να αισθάνεστε χορτάτοι για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα:**

Αύξηση των επιπέδων μιας ορμόνης που σας βοηθά να αισθάνεστε ικανοποιημένοι μετά το φαγητό

Διατηρώντας τα επίπεδα ενέργειας υψηλότερα

Ενίσχυση της μεταβολικής δραστηριότητας Καθυστέρηση του ρυθμού με τον οποίο το φαγητό φεύγει από το στομάχι

**Τα αυγά είναι γεμάτα με πρωτεΐνη υψηλής ποιότητας, καθιστώντας τα ιδανικά ως μέρος πολλών διαφορετικών διατροφικών προτύπων που μπορούν να βοηθήσουν τους ανθρώπους στη διαχείριση του βάρους τους. Η κατανάλωση αυγών μπορεί επίσης να βοηθήσει στη μείωση των διακυμάνσεων στα επίπεδα γλυκόζης, τα οποία μπορούν να έχουν μεγάλα διαρκή οφέλη στη ρύθμιση των διατροφικών προτύπων.**

**HEINEKEN 0.0**  
**ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΣ**

**NEA**

FRANKFURT / MÜNCHEN

**0.0% ΑΛΚΟΟΛ**

**ΥΠΕΡ**

**ΓΕΥΣΗ**



Απολαύστε υπεύθυνα

## Ενέργεια

## ΔΕΗ: ΣΤΟ CLUB ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΔΥΤΙΚΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Ένα ισχυρό club, άγνωστο σε πολλούς, έχουν συγκροτήσει οι μεγαλύτεροι όμιλοι ηλεκτρικής ενέργειας της Δύσης.

Κάτι σαν τους G20, οι ομοσπονδίες της βιομηχανίας ηλεκτρισμού των ΗΠΑ, της Ευρώπης, του Καναδά, της Ιαπωνίας και της Αυστραλίας διοργανώνουν κάθε χρόνο το International Electricity Summit (Διεθνής Σύνοδος Ηλεκτρισμού). Περίπου 30 ανώτατα διοικητικά στελέχη των πέντε ομοσπονδιών – θα μπορούσαν να φέρουν και τον τίτλο «G30» συγκεντρώθηκαν στην Ουάσιγκτον στο διήμερο 3 και 4 Οκτωβρίου.

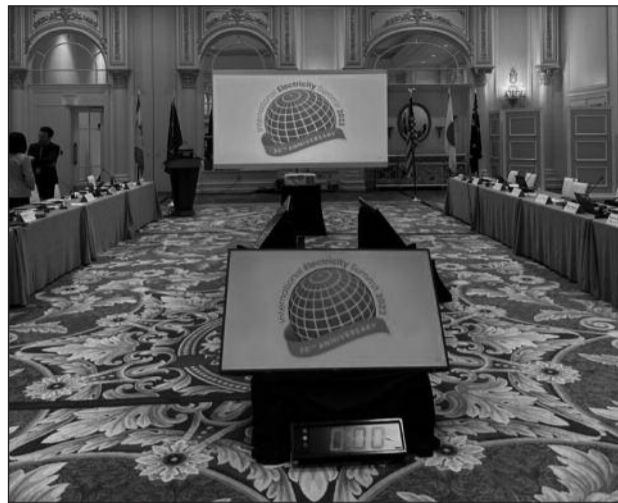
### Οι «G30»

Το IES φιλοξενήθηκε από την Edison Electric Institute, την ένωση των εταιρειών ηλεκτρικής ενέργειας των ΗΠΑ. Στην πρωτεύουσα των Ηνωμένων Πολιτειών και τη Διεθνή Σύνοδο συμμετείχαν επίσης η Eurelectric, οι ευρωπαϊκές εταιρείες ηλεκτρισμού, η ιαπωνική ομοσπονδία εταιρειών ενέργειας (FEPC), η αντίστοιχη ένωση των εταιρειών του Καναδά (Electricity Canada) και από την Αυστραλία συμμετείχαν το Australian Energy Council και το Energy Networks Australia.

Οι G30 συζήτησαν για τα θέματα της ενεργειακής μετάβασης, την αναγκαιότητα της ανάπτυξης ισχυρών και έξυπνων δικτύων μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας, ζητήματα ενεργειακής ασφάλειας και θέματα πρόσβασης στην ενέργεια σε προσιτές τιμές.

### Η ΔΕΗ και ο Στάσιος

Ανάμεσα στο ισχυρό club των μεγάλων ενεργειακών ομίλων



του δυτικού κόσμου βρέθηκε για πρώτη φορά και η Ελλάδα. Και πιο συγκεκριμένα η ΔΕΗ με τη συμμετοχή του διευθύνοντος συμβούλου κ. Γιώργου Στάσιου, ο οποίος είναι και αντιπρόεδρος της Eurelectric.

Η ανάδειξη του κ. Στάσιου πριν από μήνες στη διοικητική πυραμίδα των ευρωπαϊκών εταιρειών κοινής ωφέλειας στην ενέργεια και η συμμετοχή του σε τέτοιους συνόδους αποτελεί μία πρώτης τάξης ευκαιρία για την ανάδειξη της χώρας και της ίδιας της ΔΕΗ ως επενδυτικού προορισμού.

Μεταξύ των μεγάλων ενεργειακών ομίλων της Δύσης που συγκεντρώθηκαν μακριά από τα φώτα της δημοσιότητας, αν

και στην καρδιά της μεγαλύτερου κέντρου των πολιτικών εξελίξεων των ΗΠΑ και του κόσμου, ήταν η γερμανική Ε.ΟΝ μία από τις κορυφαίες ευρωπαϊκές εταιρείες του κλάδου με 48 εκατομμύρια πελάτες και ρυθμιζόμενη περιουσιακή βάση 36 δις. ευρώ, η επίσης γερμανική Uniper με διεθνή δραστηριότητα σε 40 χώρες, διαχείριση υποδομών αερίου δυναμικότητας 7 δις. κυβικών μέτρων, η νορβηγική εταιρεία υδροηλεκτρικών και ΑΠΕ Statkraft με 5.700 εργαζόμενους και παρουσία σε 21 χώρες, η αμερικανική Exelon Corporation με 10 εκατομμύρια πελάτες σε Νιού Τζέρσεϊ, Μέριλαντ, Ιλινόις, Ντελαγουέαρ, Πενσυλβάνια και Κολούμπια, η Avangrid με περιουσιακή βάση 40 δις. δολ. και δραστηριότητα σε 24 πολιτείες, οι ιαπωνικές J-POWER και TEPCO η Electricity Canada κ.ο.κ

### Πράσινη μετάβαση και δίκτυα

Τα στελέχη των πέντε μεγάλων φορέων εκπροσώπησαν των εταιρειών ηλεκτρικής ενέργειας, σύμφωνα με τις διαθέσιμες πληροφορίες, συμφώνησαν στην ένταση των προσπάθειών τους για την μετάβαση στην πράσινη ενέργεια, την επίτευξη επενδύσεων και την άρση διοικητικών εμποδίων στα δίκτυα μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας καθώς και την προώθηση προτάσεων για τα ζητήματα εφοδιαστικής αλυσίδας στη βιομηχανία του ηλεκτρισμού.

Οι 30 επικεφαλής των μεγαλύτερων εταιρειών ηλεκτρικής ενέργειας και δικτύων συγκεντρώθηκαν με αφορμή την 30η επέτειο του International Electricity Summit και, σύμφωνα με πηγές, επιδιώκουν να κάνουν ουσιαστικότερα βήματα για τη διατύπωση κοινών θέσεων που θα αφορούν στον εξηλεκτρισμό και τη μείωση των εκπομπών αερίων ρύπων.

## Αναλαμβάνει το έργο ηλεκτρικής διασύνδεσης Ελλάδας – Κύπρου – Ισραήλ η ΑΔΜΗΕ

Deal ανάμεσα στον ΑΔΜΗΕ και τον Euroasia, τον κυπριακό φορέα υλοποίησης του έργου της ηλεκτρικής διασύνδεσης Ελλάδας – Κύπρου – Ισραήλ ανακοινώθηκε.

Σύμφωνα με κοινή ανακοίνωση ο ΑΔΜΗΕ αναλαμβάνει πλέον φορέας ανάπτυξης του μεγάλου project επιδιώκοντας με τον τρόπο αυτό να απεμπλέξει το έργο μετά τη χρηματοδοτική ανεπάρκεια της κυπριακής πλευράς. Ειδικότερα, η EuroAsia Interconnector Limited, Φορέας Υλοποίησης του Ευρωπαϊκού Έργου Κοινού Ενδιαφέροντος (ΕΚΕ 3.10) και ο Ανεξάρτητος Διαχειριστής Μεταφοράς Ηλεκτρικής Ενέργειας της Ελλάδας (ΑΔΜΗΕ), ανακοίνωσαν την επίτευξη συμφωνίας για τον ορισμό του ΑΔΜΗΕ ως Φορέα Υλοποίησης και Project Promoter του έργου της Ηλεκτρικής Διασύνδεσης μεταξύ Ελλάδας, Κύπρου και Ισραήλ. Στο πλαίσιο αυτό, οι δυο εταιρείες προχώρησαν από κοινού στην ενημέρωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και των κυβερνήσεων και εμπλεκόμενων αρχών της Ελλάδας, της Κύπρου και του Ισραήλ.

Η ανάληψη από τον Διαχειριστή Συστήματος της Ελλάδας του ρόλου του project promoter στο εμβληματικό έργο της ηλεκτρικής διασύνδεσης της Κύπρου και του Ισραήλ στο ευρωπαϊκό ηλεκτρικό σύστημα, μέσω της Ελλάδας, διασφαλίζει την τεχνική και χρηματοδοτική επάρκεια του έργου και θέτει τις βάσεις για την έγκαιρη ολοκλήρωσή του. Υπενθυμίζεται ότι, ήδη, από το 2021 ο

ΑΔΜΗΕ συνδράμει το project ως τεχνικός σύμβουλος, έχοντας συνεισφέρει, καθοριστικά, στη σχεδιαστική του ωρίμανση και στη συμβασιοποίηση των κρίσιμων συμβολαίων για την πρόοδό του.

Όπως αναφέρεται στο σχετικό δελτίο τύπου, ο διαχειριστής διαθέτει οικονομική ευρωστία, εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό και δυνατότητες πρόσληψης επιπλέον προσωπικού υψηλής εξειδίκευσης που θα απαιτηθεί για την ωρίμανση του έργου.

### Νέα «ηλεκτρική λεωφόρος»

Η Euroasia Interconnector Ltd. από το 2011 που οραματίστηκε το εμβληματικό αυτό project, που θα άρει την ηλεκτρική απομόνωση της Κύπρου και θα ανοίξει μια νέα «ηλεκτρική λεωφόρο» στην Ανατολική Μεσόγειο, έχει ωριμάσει το έργο με την εκπόνηση όλων των απαραίτητων μελετών, έχει εξασφαλίσει χορηγίες 658 εκατ. ευρώ από κονδύλια της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Connecting Europe Facility) και όλες τις απαιτούμενες άδειες για την έναρξη των εργασιών κατασκευής, οι οποίες θα μεταβιβαστούν στον ΑΔΜΗΕ, στο πλαίσιο της μεταξύ τους συμφωνίας. Επιπλέον, έχει συνάψει σύμβαση με την νορβηγική Nexans για το καλωδιακό τμήμα της διασύνδεσης και έχει αναδείξει τη γερμανική Siemens ως προτιμητέο ανάδοχο για την κατασκευή των Σταθμών Μετατροπής.

### Τελική ευθεία

Ο Υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας της Ελλάδας,

Θόδωρος Σκυλακάκης, δήλωσε: «Στην τελική ευθεία εισέρχεται η κατασκευή της ηλεκτρικής διασύνδεσης Ελλάδας – Κύπρου – Ισραήλ. Ο ΑΔΜΗΕ ως φορέας υλοποίησης και project promoter, αναλαμβάνει την ευθύνη να φέρει, εγκαίρως, εις πέρας αυτό το εμβληματικό έργο για την ενεργειακή ασφάλεια, που διακρίνεται για την υψηλή οικονομική, περιβαλλοντική και γεωπολιτική του αξία. Η υλοποίησή του θα οδηγήσει σε δραστηκή μείωση των εκπομπών CO2, ενώ παράλληλα τα εθνικά δίκτυα ηλεκτρικής ενέργειας της Κύπρου και του Ισραήλ θα αποκτήσουν μια πράσινη, αξιόπιστη αμφίδρομη διασύνδεση με την Ελλάδα και την υπόλοιπη Ευρώπη».

### Κρίσιμο έργο

Ο Μάνος Μανουσάκης, Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος του ΑΔΜΗΕ σημείωσε: «Σήμερα είναι μια μεγάλη ημέρα για τον ΑΔΜΗΕ, καθώς από τον νέο του ρόλο αναλαμβάνει την ευθύνη για την υλοποίηση ενός κρίσιμου έργου για την Κύπρο, την Ελλάδα και το Ισραήλ. Ευχαριστούμε την EuroAsia Interconnector για την εμπιστοσύνη που μας έδειξε. Αναγνωρίζουμε την δουλειά που έχει συντελεστεί τα τελευταία χρόνια για να φτάσουμε σήμερα στο στάδιο έναρξης κατασκευαστικών εργασιών. Δεσμευόμαστε ότι θα εργαστούμε με όλες μας τις δυνάμεις για να εξασφαλίσουμε τις καλύτερες συνθήκες, ώστε να γίνει η διασύνδεση Ελλάδας-Κύπρου-Ισραήλ πραγματικότητα το ταχύτερο δυνατό και με τους ευνοϊκότερους όρους».

**Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών μάχεται για την βιωσιμότητα του κλάδου**



Φυσικό Μεταλλικό Νερό  
**Βίκος**<sup>®</sup>  
 Ζαγορακίαιρα



 Vikos

 VikosOfficial

[www.water.gr](http://www.water.gr) 

**Βίκος**<sup>®</sup>

Φυσικά Μεταλλικά Αναψυκτικά



Τα μόνα με  
 Φυσικό Μεταλλικό Νερό.

# ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

## Τα Π.Ο.Π label από την Μακεδονία έως την Κρήτη

### ΗΠΕΙΡΟΣ

#### 1. ΠΟΠ Ζίτσα (PDO Zitsa)

Στο κεντρικό-δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ιωνίων εκτείνεται το οροπέδιο της Ζίτσας, με μέσο υψόμετρο 650μ. Βόρεια, ανατολικά και νότια περικλείεται από λόφους και βουνά και δυτικά καταφορίζει προς τον ποταμό Θύαμη (Καλαμά). Στην ευρύτερη αυτή έκταση και σε τμήματα των περιοχών Ζίτσας (Ζίτσα, Καρίτσα, Πρωτόπαππας), Εκάλης (Γαβρισιοί, Λιγοψά) και Ευρυμενών (Κληματιά) είναι η ζώνη του ΠΟΠ Ζίτσα/ PDO Zitsa (θεσπίστηκε το 1972).

Σχεδόν όλα τα αμπέλια στην περιοχή της ζώνης ΠΟΠ Ζίτσα είναι περιφραγμένα, γιατί τα αγριογούρουνα και τα άλλα μέλη της πανίδας ορέγονται τα σταφύλια της Ντεμπίνας.

Παραδοσιακά, στην ευρύτερη περιοχή της Ζίτσας παράγονταν αφρώδεις οίνοι, διότι η πλήρης ζύμωση του γλεύκους ολοκληρωνόταν σε 2 φάσεις, καθώς το χειμώνα, λόγω του κρύου, διακοπτόταν. Στην αρχή της άνοιξης, με την έναρξη της 2ης φάσης της ζύμωσης, τα δοχεία παρέμεναν σφραγισμένα και φυλάκιζαν το διοξείδιο. Αυτή την παράδοση αξιοποιεί ο ΠΟΠ Ζίτσα, με σύγχρονη όμως οينوποίηση παράγοντας λευκά ΠΟΠ αφρώδη κρασιά.

#### Ποικιλία

Ντεμπίνα 100%

#### Τύποι κρασιών

Λευκός ξηρός  
Λευκός ξηρός αφρώδης  
Λευκός ημίξηρος αφρώδης

### ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

#### 1. ΠΟΠ Αμύνταιο (PDO Amyndeon)

Η ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο (PDO Amyndeon) που θεσπίστηκε το 1972 εκτείνεται στο νοτιοανατολικό τμήμα του περιφερειακής ενότητας Φλώρινας, κυρίως στο οροπέδιο της περιοχής Αμυνταίου (Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμων, Κλειδί, Ξινό Νερό, Πέτρες, Ροδώνας, Φανός), στις περιοχές Αετού (Αετός, Αγραπιδιές, Ανάργυροι, Πεδινό) Φιλώτα (Αντίγονος, Βέγορα, Λεβαία – πρώην Λακκιά, Μανιάκι) και Βαρικού (Βαρικό), σε υψόμετρα από 570 έως 750μ. Το οροπέδιο περιβάλλεται από τα 3 Β, δηλαδή τα βουνά Βέρμιο (2052μ.), Βίτσι (2128μ.) και Βόρας (ή Καϊμακτσαλάν, 2554μ.) και στη διαμόρφωσή του δεσπόζουν 2 λίμνες: στο ΒΑ άκρο του η μεγαλύτερη, η Βεγορίτιδα, που η μισή της επιφάνεια ανήκει στην περιφερειακή ενότητα Πέλλας και δυτικά της, στο μέσο περίπου του οροπεδίου, η μικρότερη, η λίμνη Πετρών. Χαρακτηριστικό της ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο είναι το αμμώδες έδαφος, που έχει ως αποτέλεσμα πολλά αυτόριζα φυτά μεγάλης σχετικής ηλικίας.

Η ζώνη του ΠΟΠ Αμύνταιο είναι η βορειότερη και με το μεγαλύτερο μέσο υψόμετρο (615μ.) από τις 4 ζώνες οίνων



ΠΟΠ, στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο (οι ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Ραψάνη είναι οι άλλες 3).

Ξινόμαυρο-Αμύνταιο ήταν ανέκαθεν συνδεδεμένα, τόσο για την παραγωγή ερυθρών κρασιών, όσο και ροζέ, λόγω του ιδιαίτερου μεσοκλίματος του οροπεδίου του Αμυνταίου, που ευνοεί την παραγωγή αυτού του τύπου κρασιών. Πράγματι, αυτοί οι τύποι κρασιών επικρατούν (ποσοτικά) στη συνολική

παραγωγή της περιοχής. Εξάλλου, πρόκειται για το μόνο ερυθρώπο (ροζέ) οίνο ΠΟΠ που έχει η Ελλάδα.

#### Ποικιλία

Ξινόμαυρο 100%

#### Τύποι κρασιών

Ροζέ ξηρός  
Ερυθρός ξηρός  
Ροζέ ξηρός αφρώδης  
Ροζέ ημίξηρος αφρώδης

#### 2. ΠΟΠ Νάουσα (PDO Naoussa)

Η ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΟΠ Νάουσα που θεσπίστηκε το 1971 περιλαμβάνει τις περιοχές Κοπανου, Λευκαδιών, Μαρινής, Ανθεμιών, Ναουσας, Γιαννακοχωριου, Στενημαχου, Ροδοχωριου Τριλοφου, Φυτειας και Δοβρα, στο βορειοδυτικό τμήμα του νομού Ημαθίας. Πρόκειται για έναν από τους σημαντικότερους αμπελώνες της ποικιλίας Ξινόμαυρο στη Βόρεια Ελλάδα, καθιστώντας το δίδυμο Ξινόμαυρο-Νάουσα ένα από τα πιο δυναμικά και ξεκουστά στο στίβο των ξηρών ερυθρών Ελληνικών οίνων.

#### Οινοπέδιο

Μέσα σε ένα ιδιαίτερος γοητευτικό ευρύτερο φυσικό περιβάλλον, με επίκεντρο τη γραφικότητα Νάουσα, με θέα τον Θερμαϊκό, τη Θεσσαλονίκη, τη Χαλκιδική και τον Άθω (Άγιο Όρος), απλώνεται ο αμπελώνας της Νάουσας. Το κλίμα είναι ευκρατο μεσογειακό, με ηπειρωτικές επιρροές, κρύους χειμώνες και σχετική ζέση τα καλοκαίρια.



Οι περισσότεροι αμπελώνες εκτείνονται στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Όρους Βέρμιο, σε υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 150-400μ.. Η ζώνη χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη ποικιλομορφία σε υψόμετρα, κλίσεις και προσανατολισμούς, ενώ τα εδάφη παρουσιάζουν μεγάλη παραλλακτικότητα, ακόμη και μέσα στον ίδιο αμπελώνα.

**Ποικιλία/ες:** Ξινόμαυρο

#### Τύποι κρασιών:

Οίνος ερυθρός ξηρός  
Οίνος ερυθρός ημίξηρος  
Οίνος ερυθρός ημίγλυκος

#### Το στυλ των κρασιών

Τα κρασιά ΠΟΠ Νάουσα παράγονται αποκλειστικά από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο. Λόγω της ποικιλομορφίας του terroir συναντάμε σημαντικές διαφοροποιήσεις στο στυλ. Σε γενικές γραμμές τα κρασιά εμφανίζουν απαλό χρώμα, υψηλό επίπεδο τανινών, που χρειάζονται χρόνο για να μαλακώσουν, και υψηλή οξύτητα. Το φάσμα των αρωμάτων περιλαμβάνει κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το βύσσινο, φυτικά στοιχεία όπως η ντομάτα και η ελιά, γλυκά μπαχαρικά αλλά και κάποιες ανθικές νότες.

Τα «παραδοσιακά» κρασιά ΠΟΠ Νάουσα εστιάζουν στα φυτικά και στα γήινα στοιχεία και παραμένουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο βαρέλι καθώς χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαλακώσουν. Στα πιο μοντέρνα στυλ αναδεικνύεται περισσότερο το φρούτο και έχουν πιο έντονο



χρώμα, πιο μαλακή δομή στο στόμα και μένουν λιγότερο χρόνο στο βαρέλι.

Το Ξινόμαυρο είναι μια ποικιλία που θέλει συνετή χρήση δρυός, έτσι συχνά επιλέγονται παλαιότερα ή μεγάλα βαρέλια για την ωρίμαση των κρασιών. Ανεξαρτήτως παραδοσιακού ή μοντέρνου στυλ, τα κρασιά εμφανίζουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης που μπορεί να ξεπεράσει κατά πολύ τη δεκαετία, αναπτύσσοντας ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και αρώματα που παραπέμπουν σε μανιτάρι και τρούφα, γη και αποξηραμένα φρούτα.

#### 3. ΠΟΠ Γουμένισσα (PDO Goumenissa)

Στις νοτιοανατολικές παρυφές του όρους Πάικο (1650μ.), στο νοτιοδυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Κιλκίς, μερικώς στην περιοχή της Γουμένισσας (Γουμένισσα, Γερακώνας, Γρίβα, Κάρπη, Πεντάλοφο, Στάθης, Φιλυριά) και στις περιοχές Αξιούπολης (Γοργόπη) και Ευρωπού (Πολύπετρο), εκτείνεται η ζώνη του ΠΟΠ Γουμένισσα (PDO Goumenissa) που θεσπίστηκε το 1979. Ο περιορισμός ελαχίστου υψόμετρου 150μ., που επιβάλλει η νομοθεσία, περιορίζει την έκταση της ζώνης. Πρακτικά, η μεγαλύτερη έκταση των αμπελιών αναπτύσσεται στον άξονα Κάρπης, Γουμένισσας, Φιλυριάς.

Η ζώνη του ΠΟΠ Γουμένισσα είναι η μικρότερη από τις 4 ζώνες στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία Ξινόμαυρο (ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Ραψάνη είναι οι άλλες 3). Η ποικιλία Νεγκόσκα κάνει τους οίνους κάπως πιο μαλακούς από αυτούς της Νάουσας. Ταυτοχρόνως, ενισχύει τη χρωματική ένταση και τον αλκοολικό τίτλο.

#### Ποικιλίες

Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα (τουλάχιστον 20%).

#### Τύπος κρασιού

Ερυθρός ξηρός

#### 4. ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων (PDO Slopes of Meliton)

Η ζώνη του ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων - PDO Slopes of Meliton (θεσπίστηκε το 1982) βρίσκεται στο «μεσαίο πόδι» της περιφερειακής ενότητας Χαλκιδικής, τη χερσόνησο της Σιθωνίας, στις δυτικές πλαγιές του όρους Μελίτων (811μ.) και στα όρια της περιοχής Νέου Μαρμαρά. Ήταν ο 1ος ελληνικός ΠΟΠ οίνος που στη σύνθεσή του περιέλαβε και ξένες ποικιλίες (12 χρόνια αργότερα προστέθηκε και ο ΠΟΠ Μεσενικόλα).

Ο ερυθρός ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων είναι ένας από τους δύο ελληνικούς ΠΟΠ οίνους που στη σύνθεσή τους περιλαμβάνουν την ποικιλία Λημνιά. Πρόκειται για πανάρχαια ελληνική ποικιλία (λημνιά σταφυλή την αναφέρει ο Πολυδεύκης) με καταγωγή από τη Λήμνο, όπου είναι γνωστή ως Καλαμπάκι. Οι οίνοι ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτων παράγονται μόνο από μία ιδιωματική οينوποιία.

#### Ποικιλίες

Για το λευκό: Αθήρι (50%), Ασύρτικο (35%), Ροδίτης (15%).  
Για τον ερυθρό: Λημνιά, Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc (max 30%).

#### Τύποι κρασιών

Λευκός ξηρός  
Ερυθρός ξηρός

# ΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

## Τα Π.Ο.Π label από την Μακεδονία έως την Κρήτη

### ΛΗΜΝΟΣ

#### 1. ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου (PDO Muscat of Limnos)

Στο βόρειο Αιγαίο, στη νήσο Λήμνο, της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, καλλιεργείται εκτεταμένα η λευκή ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας και παράγει οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου - PDO Muscat of Limnos (θεσπίστηκε το 1971). Παρότι η νομοθεσία ορίζει όλη τη Λήμνο ως επιτρεπόμενη περιοχή καλλιέργειας, πρακτικά, οι αμπελώνες του Μοσχάτου Αλεξανδρείας βρίσκονται κυρίως στο κεντρικό και νότιο τμήμα του νησιού, σε μέρη των περιοχών Ατσικής, Μούδρου και Νέας Κούταλης, προστατευμένοι από τους βόρειους ανέμους.

Οι γλυκοί οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου μπορούν να είναι είτε φυσικός γλυκός (vin naturellement doux/ sun-dried grapes) είτε φυσικοί γλυκοί (vin doux naturel – vin de liqueur/fortified). Υπό την προϋπόθεση ότι αξιοποιούν μόνο σταφύλια από ιδιόκτητα αμπελία πιο χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, οι οινοπαραγωγοί μπορούν να παράγουν και γλυκοί οίνους με την πρόσθετη ένδειξη «από διαλεκτούς αμπελώνες» (grand cru).

#### Ποικιλία

Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%

#### Τύπος κρασιού

Λευκός γλυκός από λιαστά σταφύλια

Λευκός γλυκός ενισχυμένος

#### 2. ΠΟΠ Λήμνος (PDO Limnos)

Στο βόρειο Αιγαίο, στη νήσο Λήμνο, της ομώνυμης περιφερειακής ενότητας, καλλιεργείται εκτεταμένα η λευκή ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας και παράγει οίνους ΠΟΠ Λήμνος / PDO Limnos (θεσπίστηκε το 1982).

Παρότι η νομοθεσία ορίζει όλη τη Λήμνο ως επιτρεπόμενη περιοχή καλλιέργειας, πρακτικά, οι αμπελώνες του Μοσχά-



Λευκός ημίξηρος

Λευκός ημίγλυκος

Ερυθρά ξηρά

Ερυθρά γλυκά ενισχυμένα από λιαστά σταφύλια

Ερυθρά γλυκά από λιαστά σταφύλια

### ΘΕΣΣΑΛΙΑ

#### 1. ΠΟΠ Ραψάνη (PDO Rapsani)

Στο βορειοανατολικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Λάρισας, το μεγαλύτερο ποσοστό της ζώνης του ΠΟΠ Ραψάνη (PDO Rapsani) που θεσπίστηκε το 1971, είναι στη βορειοδυτική πλευρά της κοιλάδας του Πηνειού, στη Ραψάνη και τον Πυργετό Κάτω Ολύμπου και το υπόλοιπο απέναντι στη νοτιοανατολική πλευρά της κοιλάδας, στην περιοχή του παραδοσιακού χωριού Αμπελάκια.

Παραδοσιακά, οι αμπελώνες είχαν και τις 3 ποικιλίες της εν λόγω ζώνης ΠΟΠ, κατά 1/3 περίπου και εν πολλοίς αυτό συνεχίζεται και σήμερα.

και λιγότερο σε αυτήν του Αλμυρού (Κρόκιο).

Την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανέπτυξαν οι πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, που εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Νέα Αγχίαλο και στα χωριά Αϊδίι, Καστράκι, Μικροθήβες, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχουν τα περισσότερα αμπελία. Ο Ροδίτης είναι ποικιλία με μεγάλη διασπορά σε όλη την Ελλάδα, με πολλούς κλώνους και με διάφορα ονόματα. Εκτός του ΠΟΠ Αγχιάλος συμμετέχει και στους οίνους ΠΟΠ Πάτρα και ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

Το Σαββατιανό συναντάται κυρίως στην ανατολική Στερεά Ελλάδα (Αττική, Βοιωτία, Εύβοια).

#### Ποικιλίες

Ροδίτης (τουλάχιστον 80%), Σαββατιανό.

#### Τύποι κρασιών

Λευκός ξηρός

Λευκός ημίξηρος

Λευκός ημίγλυκος

#### 3. ΠΟΠ Μεσενικόλα (PDO Mesenikola)

Στη νοτιοδυτική πλευρά της περιφερειακής ενότητας Καρδίτσας βρίσκεται μια από τις ομορφότερες λίμνες της Ελλάδας, η τεχνητή λίμνη Πλαστήρα, που αποτελεί ένα δημοφιλέστατο τουριστικό προορισμό.

Στο βορειοανατολικό άκρο της λίμνης εκτείνεται μία από τις δύο νεότερες (θεσπίστηκε το 1994), αλλά σίγουρα μικρότερη (950στρ.) ζώνη οίνου ΠΟΠ, η ζώνη του ΠΟΠ Μεσενικόλα (PDO Mesenikola). Όλη η έκτασή της είναι σε τμήμα της περιοχής Πλαστήρα (Μορφοβούνι, Μεσενικόλας, Μοσχάτο) σε υψόμετρα έως 750μ.

Στο γοπητικότατο σκηνικό της κοιλάδας, που από τον κάμπο της Καρδίτσας ανηφορίζει προς τη λίμνη Πλαστήρα και την άνοιξη είναι γεμάτη με τα μοβ λουλούδια των κουτσουπιών, βρίσκεται η μεγαλύτερη έκταση των αμπελιών του ΠΟΠ Μεσενικόλα.

Το όνομα της ποικιλίας μαύρο Μεσενικόλα, όπως και το ομώνυμο χωριό, πιθανώς προέρχεται από κάποιον Μονσιieur Nicolas, που επί τουρκοκρατίας την έφερε στην περιοχή.

Τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, η οποία δίνει και αξιοπρόσεκτους ροζέ οίνους, επέβαλαν την ενίσχυσή της με τις ποικιλίες καρινιάν και σιρά, που καλλιεργούνται επίσης στην περιοχή.

Έτσι, μετά τον ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα, ο ΠΟΠ Μεσενικόλα είναι ο 2ος ελληνικός ΠΟΠ οίνος, που στη σύνθεσή του περιλαμβάνει και ξένες ποικιλίες. Καθώς η ζώνη είναι πολύ μικρή και όταν νομοθετήθηκε υπήρχαν ήδη οινοποιεία στην ευρύτερη περιοχή, ισχύει προσωρινή διάταξη που επιτρέπει την παραγωγή οίνων και από μονάδες εκτός ζώνης εφόσον, βεβαίως, βρίσκονται στη περιφερειακή ενότητα Καρδίτσας.

#### Ποικιλίες

Μαύρο Μεσενικόλα 70%, Carignan και Syrah έως 30%.

#### Τύπος κρασιού

Ερυθρός ξηρός



του Αλεξανδρείας βρίσκονται κυρίως στο κεντρικό και νότιο τμήμα του νησιού, σε μέρη των περιοχών Ατσικής, Μούδρου και Νέας Κούταλης, προστατευμένοι από τους βόρειους ανέμους.

Η Λήμνος είναι ένα σχετικά μικρό και χαμηλό νησί, που δεν έχει κάποιο ψηλό βουνό, αλλά έχει πολλούς λόφους. Λόγω των ευνοϊκών κλιματικών συνθηκών, μεγάλο ποσοστό των αμπελιών της βρίσκεται υπό το καθεστώς βιολογικής καλλιέργειας. Περίπου 10 χρόνια μετά τη θέσπιση του γλυκού οίνου ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου, η σημαντική ποικιλία της, το μοσχάτο Αλεξανδρείας απέκτησε ανάλογη γεωγραφική ένδειξη και για τους ξηρούς οίνους.

Από το 2011 επιτρέπεται η παραγωγή ερυθρών κρασιών από την ερυθρή ποικιλία Λημνιό που τοπικά καλείται Καλαμπάκι και ερυθρών γλυκών κρασιών από Λημνιό και Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Τα γλυκά κρασιά πρέπει να παλαιώνουν για τουλάχιστον 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια πριν την εμφιάλωσή τους.

#### Ποικιλία

Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100% για τα λευκά κρασιά

Λημνιό (Καλαμπάκι) για τα ερυθρά ξηρά κρασιά

Λημνιό 90% και Μοσχάτο Αλεξανδρείας 10% για τα γλυκά

ερυθρά κρασιά

#### Τύποι κρασιών

Λευκός ξηρός

Με φόντο το μαγευτικό περιβάλλον της κοιλάδας των Τεμπών, που δημιουργεί ο ποταμός Πηνειός, χωρίζοντας τη ΝΑ απόληξη του υψηλότερου ελληνικού βουνού, του Ολύμπου (2917μ.) και τη ΒΔ απόληξη του Κισσάβου (1978μ.), οι αντικριστές πλαγιές είναι γεμάτες με τα αμπελία του ΠΟΠ Ραψάνη. Επίκεντρο της ζώνης, που είναι η νοτιότερη από τις 4 στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία ξινόμαυρο (ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Γουμένισσα, ΠΟΠ Νάουσα είναι οι άλλες 3), είναι το ομώνυμο και πολύ γραφικό χωριό, που δημιουργήθηκε ως βυζαντινός οικισμός τον 10ο μ.Χ. αιώνα. Έως το 2005 μοναδικός παραγωγός ήταν η εταιρεία Ε. Τσάνταλης, στην οποία οφείλεται το ότι η ζώνη του ΠΟΠ Ραψάνη είναι ακόμα ζωντανή. Έκτοτε, προστέθηκαν και άλλοι παραγωγοί.

#### Ποικιλίες

Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό (Αμπελακιώτικο).

#### Τύπος κρασιού

Ερυθρός ξηρός

#### 2. ΠΟΠ Αγχιάλος (PDO Anchialos)

Τη ζώνη του ΠΟΠ Αγχιάλος (PDO Anchialos), που θεσπίστηκε το 1971, χαρακτηρίζουν οι χαμηλοί λόφοι στη βορειοδυτική και στη δυτική πλευρά του Παγασηπικού κόλπου, στην περιφερειακή ενότητα Μαγνησίας, κυρίως στην περιοχή Νέας Αγχιάλου (Νέα Αγχιάλος, Αϊδίι, Μικροθήβες)

Από τον χώρο των εταιρειών

## Η ΟΛΥΜΠΙΑΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΑΝΟΙΞΕ ΤΙΣ ΠΟΡΤΕΣ ΤΟΥ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΟΥ ΤΗΣ ΣΤΗ ΡΙΤΣΩΝΑ ΕΥΒΟΙΑΣ

**Αθήνα, 14 Σεπτεμβρίου 2023 - Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία άνοιξε για ακόμη μία χρονιά τις πόρτες του ζυθοποιείου της στη Ριτσώνα, Ευβοίας, το Σάββατο 30 Σεπτεμβρίου 2023, 11.00-17.00, στο πλαίσιο συμμετοχής της στην πρωτοβουλία «Ανοιχτά Ζυθοποιεία», της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών.**

Η διοργάνωση «Ανοιχτά Ζυθοποιεία» της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά το 2018, και κατόπιν της μεγάλης ανταπόκρισης του κοινού, θεσμοθετήθηκε, δίνοντας την ευκαιρία στους ενδιαφερόμενους να μάθουν περισσότερα για τον κόσμο της μπίρας στη χώρα μας. Έτσι λοιπόν και φέτος, η αγαπημένη εκδήλωση των φίλων του ζύθου- και όχι μόνο- επέστρεψε δυναμικά για 4η χρονιά.

Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία, υποστηρίζοντας σταθερά την εν λόγω πρωτοβουλία, άνοιξε για το κοινό το ζυθοποιείο της στη Ριτσώνα, με ελεύθερη είσοδο για όλες και όλους. Οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να μυηθούν στον κόσμο της μπίρας, να περιηγηθούν στους χώρους παραγωγής της, να



συμμετέχουν σε ενδιαφέροντα sessions γευσιγνωσίας, καθώς και να γευτούν τα αγαπημένα προϊόντα της εταιρείας.

Επισημαίνεται, ότι για τη συμμετοχή στις δραστηριότητες τηρήθηκε σειρά προτεραιότητας, βάσει του ορίου ατόμων

ανά ομάδα. Για αυτό και προτάθηκε στο κοινό να επικοινωνήσει για κρατήσεις θέσεων σχετικά με τις ακόλουθες δράσεις:

Ξεναγήσεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής μπίρας  
Βασική ενημέρωση για τα στάδια παραγωγής ζύθου εντός του χώρου παραγωγής, σε ομάδες των 25 ατόμων.

η Διάρκεια ξεναγήσης κράτηση : ~ 30' και

Sessions γευσιγνωσίας  
Παρουσίαση σχετικά με τις βασικές κατηγορίες της μπίρας και τις βασικές αρχές της γευσιγνωσίας της, έγιναν σε ομάδες των 8 ατόμων.

Διάρκεια γευσιγνωσίας κράτηση: ~ 45'

**Επισημαίνεται ότι η κατανάλωση μπίρας αφορά σε άτομα ηλικίας άνω των 18 ετών, ενώ πάντα καταναλώνουμε υπεύθυνα!**

## COCA-COLA HBC: ΕΞΑΓΟΡΑΣΕ ΤΗΝ ΒΟΤΚΑ FINLANDIA ENANTI \$220 ΕΚΑΤ.

Η Coca-Cola HBC AG κατέληξε σε συμφωνία για την απόκτηση της Brown-Forman Finland Oy, παραγωγού της βότκας Finlandia από την εξ θυγατρική της Brown-Forman Corp., Brown-Forman Netherlands BV, έναντι τιμήματος 220 εκατ. δολάρια.

Η εξαγορά, η οποία θα πραγματοποιηθεί από την θυγατρική της Coca-Cola HBC, CC Beverages Holdings II BV, αναμένεται να ολοκληρωθεί μέσα στο δεύτερο εξάμηνο του 2023, αφού πάρει τις απαραίτητες εγκρίσεις από τις ρυθμιστικές αρχές.

### Η Finlandia

Η Finlandia ιδρύθηκε το 1970 και είναι η κορυφαία μάρκα βότκας στην Κεντρική και Ανατολική Ευρώπη με επίσιους όγκους 2,7 εκατομμυρίων κιβωτίων 9L παγκοσμίως, εκ των οποίων περισσότερο από το 60% παράγεται εντός του γεωγραφικού αποτυπώματος της Coca-Cola HBC.

Η Finlandia εμψιαλώνεται από την Anora Group plc στη Φινλανδία βάσει μιας μακροπρόθεσμης συμφωνίας παροχής υπηρεσιών παραγωγής και διατίθεται σε καθαρές και σε πολλές εκδόσεις με γεύση.

**FINLANDIA®**  
VODKA

## SCHWEPPE: Ο ΠΡΩΤΟΣ BARTENDING ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΕΙΝΑΙ ΓΕΓΟΝΟΣ!

Το Schweppes, το πρώτο αναψυκτικό που εφευρέθηκε ποτέ ξεκινώντας το ταξίδι του το 1783, πραγματοποίησε τον πρώτο διαγωνισμό αφιερωμένο στους Bartenders.

Παραμένοντας πιστό στη βασική του αξία να χαρίζει μοναδικές στιγμές με τους αγαπημένους μας, το Schweppes αναζήτησε τους κορυφαίους Έλληνες bartenders, καλώντας τους να ετοιμάσουν μοναδικά cocktails για μία αξεχαστη βραδιά.

Μέσα από μία μακροχρόνια και δυνατή σύνδεση του brand με την κοινότητα του HORECA, οι 110 bartenders που συμμετείχαν στα events μέσα από τα «Secret Moments Under The Sunset», είχαν την ευκαιρία να δημιουργήσουν τα δικά τους Secret Cocktails με Schweppes Mixers και να πάρουν μέρος στον πρώτο Bartender Διαγωνισμό. Το αποτέλεσμα ήταν «απολαυστικό»!

110 νέες δημιουργίες, 10 Finalist & 1 Closing Ceremony στην καρδιά της Αθήνας!



Μίλτος Τσίτσας, Silver Awarded



Από αριστερά προς τα δεξιά: Αλέξανδρος Δοντάς, συνδιοκτήτης του Feelin' Good Athens, Βαγγέλης Βοργιάς, Gold Awarded, Βασίλης Κυρίτης, συνδιοκτήτης του Line και του Clumsies και Λορέτα Τόσκα, συνδιοκτήτρια του Halfman και της ICE UP



Από αριστερά προς τα δεξιά: Αλέξανδρος Δοντάς, συνδιοκτήτης του Feelin' Good Athens, Μαίρη Ταλαπαρού, bar manager του Nikkei Peruvian Resto-Bar, Σταυρούλα Μερλίγκα, Bronze Award winner & Bar manager του Vermut, Λορέτα Τόσκα, συνδιοκτήτρια του Halfman και της ICE UP και Βασίλης Κυρίτης, συνδιοκτήτης του Line και του Clumsies

Το Closing Ceremony πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 25 Σεπτεμβρίου, που απαρτιζόταν από επαγγελματίες του χώρου, ανέδειξε τους 3 μεγάλους νικητές που θα απολαύσουν ένα τριήμερο ταξίδι στο Berlin Bar Show, αλλά και online bartender courses για 1 χρόνο από τον Simone Caporale.

**Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας**