



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 463
ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2024
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Η νέα ιστοσελίδα της ΕΔΕΟΠ:
www.edeop.gr είναι έτοιμη
Συνάδελφοι εγγραφείτε όλοι
για να ενισχύσουμε τον κλάδο



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

Η ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΙΚΟΝΑ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΧΟΝΔΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Αντιμετώπιση των προκλήσεων στον κλάδο των Μη αλκοολούχων ποτών

Τα μέλη της ηγεσίας της ΕΔΕΟΠ Αθηνών θε επιδιώκουν να πραγματοποιηθούν συναντήσεις με τα στελεχη των εταιρειων, απο τον Σεπτέμβριο όπου θα θεσουν για μια φορα ακομη τα προβληματα των πρατηριουχων με στοχο την ομαλοποιση της αγορας .

Οι προβλέψεις μας για το χειμερινή περίοδο επαλήθευθηκαν, δηλαδή είχαμε μια μέτρια εικόνα.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών επισημαίνει για μια ακόμη φορά ό,τι οι φοροι έχουν τετραπλασιαστεί και οι καταναλωσεις μειωνονται . Σημερα εκτιμούμε οτι οι συνολικές πωλησεις μειώθηκαν.

Ο κλαδος δεν μπορεί να αντέξει. Πολλα καταστηματα κλεινουν. Η μείωση των φόρων ειναι η μονη διεξοδος. Ο ανταγωνισμος εντεινεται και γίνεται εξοντωτικος για τις μικρες επιχειρησεις. Επίσης το οτι οι μικρες επιχειρησεις φορολογουνται διαφοροετικα απο τις μεγαλες έχει σαν αποτελεσμα, να μη μπορουν να αντέξουν.

Το 32% του όγκου πωλήσεων απώλεσε άλλωστε από το 2009 η εγχώρια αγορά μη αλκοολούχων ποτών,

δεχόμενη πλήγμα από την οικονομική κρίση, αλλά και από τις αυξήσεις του ΦΠΑ, τόσο στη λιανική πώληση όσο και στην εστίαση(*). Το οποίο βέβαια δεν αναπληρώθηκε ποτέ 15 χρόνια μετά.

Τα στοιχεία που αναφέρουμε βασίζονται σε μελέτη που εκπόνησε το Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (ΙΟΒΕ) για λογαριασμό του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Αναψυκτικών (ΣΕΒΑ).

Επισημαίνουμε ότι η συνολική επίδραση από την παραγωγή και διανομή μη αλκοολούχων ποτών εκτιμάται σε 2,24 δισ. ευρώ, ποσό που ισοδυναμεί με το 1,3% του ΑΕΠ της Ελλάδας .

Από αυτά, τα 958 εκατ. ευρώ (ή 43%) οφείλονται



στον κλάδο Horeca (ξενοδοχεία, εστίαση, τροφοδοσία), τα 910 εκατ. ευρώ (ή 41%) στον κλάδο παραγωγής μη αλκοολούχων ποτών και τα υπόλοιπα 375 εκατ. ευρώ (16%) στο χονδρικό και λιανικό εμπόριο μη αλκοολούχων ποτών.

Ξεπέρασαν τα 106 εκατ. οι ελληνικές εξαγωγές - Σε ποιες χώρες «ταξίδεψαν» ούζο και τσίπουρο



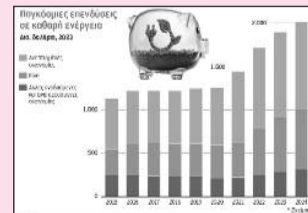
Στη σελίδα 4

Εφυγαν λόγω κρίσης, γυρίζουν ως... φορολογικοί μετανάστες



Στη σελίδα 6

ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑ: ΑΝΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ



Στη σελίδα 12

Η ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΕΙΝΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Ο συνολικός αντίκτυπος του κλάδου των αλκοολούχων ποτών στην οικονομία χωρίζεται στα τέσσερα βασικά στάδια, δηλαδή την παραγωγή, τη χονδρική και λιανική πώληση, καθώς και τη διάθεση στα κανάλια επιτόπιας κατανάλωσης. Σύμφωνα με τη μελέτη του IOBE («Οικονομικές επιδράσεις από τη μείωση του ΕΦΚ στα αλκοολούχα ποτά, Φεβρουάριος 2024»), προκύπτει ότι η συνολική συνεισφορά του κλάδου των αλκοολούχων ποτών είναι ιδιαίτερα σημαντική, τόσο σε όρους ΑΕΠ και εισοδήματος, όσο και σε όρους απασχόλησης.

Συγκεκριμένα, το 2022 η συνολική επίδραση (άμεση, έμμεση και προκαλούμενη) στο ΑΕΠ προσεγγίζει το €2,1 δισ., ενώ οι φόροι και οι εισφορές που δημιουργούνται φτάνουν τα €616 εκ. Ο ΕΦΚ αντιστοιχεί πάνω από το 1/3 της τελικής τιμής των αλκοολούχων ποτών, ενώ συνδυαστικά με το ΦΠΑ οι φόροι αποτελούν πάνω από το 50% της τελικής τιμής των ποτών. Τα εισοδήματα από εργασία προσεγγίζουν τα €398 εκ. και περιλαμβάνουν τις αμοιβές των εργαζομένων στην αλυσίδα εφοδιασμού αλκοολούχων ποτών (παραγωγή, χονδρικό εμπόριο, μπαρ, εστιατόρια, ξενοδοχεία, supermarkets, mini market, κ.ά.), όσο και τα εισοδήματα που προκύπτουν από τις δραστηριότητες που δημιουργούν όλοι αυτοί οι κρίκοι μέσω της κατανάλωσής τους.

Τέλος, ιδιαίτερα σημαντική επίδραση αφορά στην απασχόληση που απορρέει από τον κλάδο των αλκοολούχων ποτών, η οποία εκτιμάται σε 72,7 χιλ. εργαζόμενους.

Ο Κλάδος της Ελληνικής Ποτοποιίας διακρίνεται για την εξαγωγική του δραστηριότητα.

Ο κλάδος της παραγωγής ποτών παρέμεινε ανταγωνιστικός δυναμικός και εξωστρεφής, προσαρτώντας τη φήμη και την εικόνα των ελληνικών ποτών με ανοδική εξαγωγική δυναμική.

Ο δείκτης εξωστρέφειας (εξαγωγές προς εγχώρια παραγωγή) το 2022 διαμορφώθηκε στο 66,5% όταν το 2013 ήταν 65%.

Ως προς τον όγκο, οι εξαγωγές του κλάδου αυξήθηκαν το διάστημα 2010-2022 κατά 28,5%.

Ως προς την αξία, το 2022, οι εξαγωγές αλκοολούχων ποτών διαμορφώθηκαν σε €96,7 εκ. από €73,7εκ. το 2013, αύξηση της τάξης του 31,2%.

Οι εξαγωγές των αλκοολούχων σε αξία, ανταγωνίζονται τους Ελληνικούς Οίνους χωρίς επιδοτούμενα προγράμματα προώθησης. Η Ευρώπη είναι διαχρονικά ο κυριότερος εξαγωγικός προορισμός των ελληνικών αλκοολούχων ποτών (το 73% της αξίας τους κατευθύνεται σε ευρωπαϊκές Χώρες).

Αλκοολούχα Ποτά & Υπερφορολόγηση

Η φορολογική πολιτική που εφαρμόζεται στην Ελλάδα οφείλει να ευθυγραμμίζεται με τις διατάξεις που προβλέπονται στις σχετικές κοινοτικές οδηγίες, οι οποίες έχουν εισαγάγει ρυθμίσεις σχετικά με τη δομή και το ύψος του ειδικού φόρου κατανάλωσης που επιβάλλουν τα κράτη μέλη στα οινοπνευματώδη ποτά, με στόχο τη διασφάλιση της ορθής λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς και τον ισότιμο ανταγωνισμό μεταξύ διαφορετικών κατηγοριών οινοπνευμα-

τώδων ποτών.

Το φορολογικό καθεστώς ειδικά για τα αλκοολούχα ποτά στην Ελλάδα ήταν σταθερό μέχρι και το 2009.

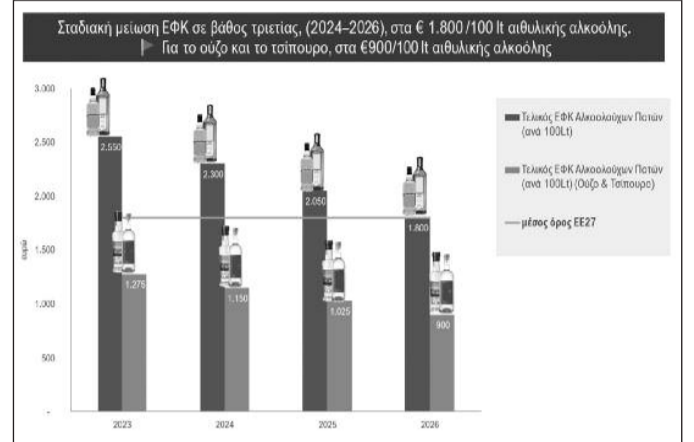
Τα αλκοολούχα ποτά έχουν υποστεί 8 αυξήσεις στη φορολογία από το 1998, με τις 4 από αυτές να έχουν λάβει χώρα μέσα σε 18 μήνες στο διάστημα 2009-2010 οδηγώντας σε υπερδιπλασιασμό του ΕΦΚ αλκοολούχων ποτών από τα 1.135 ευρώ ανά 100 λίτρα αιθυλικής αλκοόλης το 2008, στα 2.550 ευρώ με την τελευταία αύξηση τον Ιούλιο του 2010. Η συνολική αύξηση του ΕΦΚ το 2010 ήταν 87% σε σχέση με το 2009 και 125% σε σχέση με το φορολογικό καθεστώς 2005-2008.

Στην Ελλάδα η φορολογία στον κλάδο των αλκοολούχων ποτών αποτελεί μία σημαντική πηγή εσόδων για το κράτος. Ο ΕΦΚ αντιστοιχεί πάνω από το 1/3 της τελικής τιμής των αλκοολούχων ποτών. Ενδεικτικά, τα έσοδα που προήλθαν από το ΕΦΚ το 2022 ανήλθαν στα 335 εκ. ευρώ.

Ειδικότερα, ο ΕΦΚ στην Ελλάδα κατέχει μία από τις υψηλότερες θέσεις σε σύγκριση με άλλες χώρες της ΕΕ.

Ενδεικτικά ο ΕΦΚ της Ελλάδας:

Η Ελλάδα έχει τον υψηλότερο ΕΦΚ εντός της Ε.Ε. ως προς το κατά κεφαλήν ΑΕΠ, δηλαδή σε μονάδες αγοραστικής δύναμης.



Η Ελλάδα βρόσκει στην 5η δυσμενέστερη θέση εντός ΕΕ-27. Ο ΕΦΚ Ελλάδας είναι μεγαλύτερος του Ευρωπαϊκού μέσου όρου κατά 717€ (υψηλότερος κατά 39%).

Η Ελλάδα βρίσκεται στην 1η θέση μεταξύ των μεσογειακών & τουριστικά ανταγωνιστικών χωρών. Αποτελεί ανταγωνιστικό μειονέκτημα για το τουριστικό προϊόν και πριμοδοτεί το λαθρεμπόριο από τρίτες γειτονικές χώρες.

Η Ελλάδα βρίσκεται στην 3η υψηλότερη συγκριτική θέση της Ελλάδας εντός ΕΕ-27 ως προς τιμές λιανικής πώλησης για το 2022 (κατά 53% πιο υψηλά από τον μέσο όρο της ΕΕ).

ΠΡΟΤΑΣΗ:

Σταδιακή μείωση ΕΦΚ σε βάθος τριετίας, (2024-2026), στα € 1.800 /100 lt αιθυλικής αλκοόλης. Για το ούζο και το τσίπουρο, στα €900/100 lt αιθυλικής αλκοόλης.

Πηγή: www.seaop.gr

Μονόδρομος η παράταση για τις φορολογικές δηλώσεις

Σε άμεσο κίνδυνο επιβολής υψηλών προστίμων για εκπρόθεσμη υποβολή φορολογικής δήλωσης βρίσκονται εκατοντάδες χιλιάδες επιχειρήσεις αλλά και φυσικά πρόσωπα, καθώς στις 26 Ιουλίου εκπνέει η σχετική προθεσμία. Γεγονός που έχει προκαλέσει μεγάλη αναστάτωση στον χώρο των λογιστών, οι οποίοι πριν από λίγες ημέρες προχώρησαν σε κινητοποιήσεις διαμαρτυρίας.

Το Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών ζητά άμεσα να δοθεί ο απαιτούμενος χρόνος στους λογιστές για να τελειώσουν τη δουλειά τους. Όπως ενημερωνόμαστε από επαγγελματίες του κλάδου που είναι και μέλη μας, είναι τόσο μεγάλος ο αριθμός όσων δεν έχουν υποβάλει δήλωση -και χωρίς να έχουν ευθύνη όπως μας επισημαίνουν- που ουσιαστικά αποτελεί μονόδρομο η παράταση, που σύμφωνα με τους λογιστές πρέπει να δοθεί έως το τέλος Σεπτεμβρίου.

Αυτό που καταγγέλλουν είναι ότι αν και σύμφωνα με τον νόμο πρέπει να υπάρχει ένα διάστημα 5 μηνών από την ημέρα που ανοίγει η σχετική πλατφόρμα μέχρι τη λήξη της προθεσμίας, φέτος δόθηκε περιθώριο μόλις 3 μήνες. Δηλαδή, αντί να ξεκινήσει η σχετική διαδικασία από την 1η Φεβρουαρίου και να ολοκληρωθεί στις 30 Ιουνίου, η

πλατφόρμα άνοιξε μόλις στις 26 Απριλίου και λήγει μετά από ένα τρίμηνο.

Σύμφωνα με τα στοιχεία, περίπου 900.000 φυσικά πρόσωπα δεν έχουν προλάβει να υποβάλουν το Ε1, περισσότερες από 400.000 ατομικές επιχειρήσεις και ελεύθεροι επαγγελματίες δεν κατάφεραν να υποβάλουν το Ε3 και πάνω από 200.000 νομικά πρόσωπα και εταιρείες δεν έχουν κάνει δήλωση και απειλούνται από 26 Ιουλίου και μετά με πρόστιμο ύψους 250 ή 500 ευρώ, συν το 0,73% της προσαύξησης του φόρου λόγω εκπρόθεσμης δήλωσης.

Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα της κωλυσιεργίας που παρατηρήθηκε φέτος, είναι το γεγονός ότι για τους φυσιοθεραπευτές και τα μικροβιολογικά εργαστήρια το σύστημα για την υποβολή της δήλωσης άνοιξε μόλις χθες (22/7) το βράδυ!

Την ίδια ώρα απαιτείται έλεγχος και πιθανότητα τροποποίηση σε περισσότερες από 400.000 δηλώσεις που έχουν προσυμπληρωθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες, καθώς όπως παραδέχονται και οι αρμόδιοι υπάρχουν λάθη. Για τα οποία επίσης δεν φτάνει οι φορολογούμενοι ή οι λογιστές τους.

Είναι ξεκάθαρο λοιπόν ότι το χρονικό διάστημα των 3 ημερών, δηλαδή μέχρι τη λήξη της προθεσμίας της 26ης Ιουλίου, δεν επαρκεί σε καμία περίπτωση για να υποβληθούν όλες οι εκκρεμείς δηλώσεις. Το οικονομικό επιτελείο πρέπει να δώσει ένα τέλος στην αγωνία λογιστών αλλά και φορολογουμένων -μεταξύ των οποίων είναι και χιλιάδες επιχειρήσεις- ανακινώντας άμεσα τα νέα χρονικά περιθώρια. Κάθε καθυστέρηση αυτής της απόφασης παρατείνει την αναστάτωση και ασκεί περιττές πιέσεις σε όλους τους εμπλεκόμενους.

Γιάννης Χατζηθεοδοσίου
Πρόεδρος Ε.Ε.Α.
Επίτιμος Διδάκτωρ ΠΑ.ΠΕΙ.

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.com
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
**ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ**
210-9702018
Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268

Απόλαυσε τα αγαπημένα σου αναψυκτικά Schweppes.

NEO



Schweppes®

BORN SOCIAL

ΞΕΠΕΡΑΣΑΝ ΤΑ 106 ΕΚΑΤ. ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ - ΣΕ ΠΟΙΕΣ ΧΩΡΕΣ «ΤΑΞΙΔΕΨΑΝ» ΟΥΖΟ ΚΑΙ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Το πρώτο τετράμηνο του 2024

Στα €106 εκατ. ανήλθαν οι ελληνικές εξαγωγές αλκοολούχων ποτών σημειώνοντας αύξηση 9,4% το 2023, παρότι οι εξαγωγές του συνόλου των ευρωπαϊκών αλκοολούχων ποτών μειώθηκαν το 2023 κατά 7% σε σχέση με το 2022.

Ο κλάδος της ελληνικής ποτοποιίας/αποσταγματοποιίας ξεχώρισε ξεπερνώντας το φράγμα των 100 εκ.€, όπως προκύπτει από τα προσωρινά στοιχεία της Eurostat, που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, με αποτέλεσμα το 2023 η εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών αλκοολούχων να έχει ξεπεράσει κατά πολύ σε αξία τα προ πανδημίας επίπεδα.

Ειδικότερα, σε σύγκριση με το 2022, σημειώθηκε συνολική αύξηση (εντός ΕΕ 27 & σε Τρίτες Χώρες) σε αξία € κατά 9,4% (+9,12 εκ. € σε απόλυτες τιμές). Σε αντίθεση με την συνολική αξία, οι εξαγωγές σε ποσότητα kg, των ελληνικών αλκοολούχων ποτών εμφανίζουν πτώση, καταγράφοντας μείωση -5,02% (-2 εκ. κιλά σε απόλυτες τιμές). Αύξητική καταγράφεται το 2023 και η εξέλιξη της μέσης τιμής μονάδος, ανά εξαγόμενο κιλό ποτού όπου εμφανίζει αύξηση κατά 15,2%. Σε σύγκριση με την τελευταία 5ετία (2023 vs 2019) ο κλάδος της ελληνικής παραγωγής αλκοολούχων ποτών, καταγράφει διαχρονική αύξηση των εξαγωγών του, σε αξία κατά +39,3%, αλλά και σε ποσότητα κατά +5,2%.

Αξίζει να αναφερθεί ότι η πώση του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών αλκοολούχων ποτών προς Τρίτες Χώρες το 2023, ευθύνεται κατά μεγάλο μέρος στη μείωση των εξαγωγών προς το Ιράκ, όπου το 2023 εφαρμόστηκε ο Νόμος περί απαγόρευσης εισαγωγής και πώλησης αλκοολούχων ποτών.

Η αρνητική αυτή μεταβολή, έπληξε ιδιαίτερα τις ελληνικές εξαγωγές αλκοολούχων καθώς το Ιράκ αποτελεί την δεύτερη σημαντικότερη χώρα προορισμού των ελληνικών αλκοολούχων ποτών και οι επιπτώσεις αυτές μεταφράζονται σε -22% (από 7,1 εκ. Kg το 2022 σε 5,6 εκ. Kg) σε ποσότητα και -16% (-2,7 εκ. €) σε αξία σε σύγκριση με το 2022. Η μείωση του της ποσότητας των εξαγωγών «συμβάλλει» στην άνοδο της μέσης τιμής πώλησης (€/Kg) των ελληνικών αλκοολούχων ποτών η οποία καταγράφει ανοδική πορεία καθώς το 2023 αυξήθηκε +15,2% (19,2% σε Τρίτες Χώρες & 14,5% εντός ΕΕ 27), σε σύγκριση με το 2022.

Χώρες Εξαγωγών

Ως προς τους εξαγωγικούς προορισμούς, σύμφωνα με τα στοιχεία, τα Κράτη Μέλη της ΕΕ-27, αποτελούν σταθερά τους σημαντικότερους προορισμούς των ελληνικών αποσταγμάτων, με ποσοστό 76% σε αξία δηλαδή 80,7 εκ. € και 78% σε ποσότητα δηλαδή 28,4 εκ κιλά.

Σύμφωνα με την περαιτέρω ανάλυση των στοιχείων της ΕΛ-ΣΤΑΤ οι εξαγωγές εντός ΕΕ-27 του κλάδου της ελληνικής ποτοποιίας το 2023 σε σύγκριση με το 2022, παρουσιάζουν σημαντική αύξηση σε αξία ≈10 εκ.€ (ποσοστιαία 13,7%), ενώ ως προς την ποσότητα υπάρχει μία μικρή πτώση των -0,2 εκ Kg (ποσοστιαία 0,7%). Αναφορικά με τις εξαγωγές εκτός ΕΕ-27 σημειώνεται μείωση και σε αξία € και σε ποσότητα kg. Συγκεκριμένα, -2,3 σε αξία (από 26 εκ. € το 2022 σε 25,4 εκ. € το 2023) και -18% σε ποσότητα (από 9,5 εκ. kg το 2022 σε 7,8 εκ. kg το 2023).

Η Γερμανία εμφανίζεται σταθερά στην πρώτη θέση, ως βασική χώρα εξαγωγής ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καθώς το 40% σε αξία (42,5 εκ. €) και το 45,4% σε ποσότητα (16,5 εκ. kg) της ελληνικής ποτοποιίας, οδηγείται στη Γερμανία. Δεύτερη σημαντικότερη χώρα προορισμού των ελληνικών αλκοολούχων ποτών εξακολουθεί να είναι (παρα την πτώση) το Ιράκ με αξία εξαγωγών 14,6 εκ. € και ποσό-

τητα 5,6 εκ. Kg.

Στον κατάλογο με τις κυριότερες χώρες εξαγωγών, ακολουθούν η Βουλγαρία με 10 εκ. € (που καταγράφει αύξηση +25,7% σε αξία), η Ολλανδία με 5 εκ. € (με αύξηση +98% σε αξία), η Αυστρία με 3,8 εκ. € (με αύξηση +194% σε αξία), η Πολωνία με 3,7 εκ. € (που καταγράφει πτώση -4,1% σε αξία) από την ΕΕ-27 και η Αλβανία με 2,9 εκ. €, οι ΗΠΑ με 2,2 εκ. € (-14% σε αξία) και το Ισραήλ με 0,96 εκ. € (-6,6% σε αξία) από τις Τρίτες Χώρες.

Ούζο / Τσίπουρο

Το ελληνικό ούζο αποτελεί τον μεγάλο πρωταγωνιστή και βρίσκεται στην κορυφή αναφορικά με τις εξαγωγές ελληνικών αλκοολούχων ποτών. Παρ' όλο που έχει να ανταγωνιστεί αντίστοιχα ποτά από χώρες όπως η Ιταλία, Ισπανία, Γαλλία, κλπ., έχει καθιερωθεί διεθνώς λόγω της υψηλής ποιότητάς του. Αποτελεί διαχρονικά το κυριότερο εξαγόμενο προϊόν της ελληνικής ποτοποιίας, καταλαμβάνοντας το τελευταίο έτος (2023) το 58% της αξίας και το 68% της ποσότητας του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών



με το 2022, εμφάνισαν αύξηση ≈22% σε αξία και μείωση -1,5% σε ποσότητα. Όσον αφορά τις Τρίτες Χώρες εμφανίζεται αύξηση σε αξία ≈15% και πτώση σε ποσότητα ≈ -13%.

Σε σύγκριση με το 2020 (όπου για πρώτη φορά η EURO-STAT το περιγράφει σε ξεχωριστό TARIC code) η συνολική αύξηση είναι 61,2% σε αξία (+0,89 εκ.€) και ≈50% σε ποσότητα (+0,11 εκ.Kg) Η Γερμανία βρίσκεται στην πρώτη θέση προορισμού του τσίπουρου με μερίδιο 44,1%, του συνόλου σε αξία €, στη δεύτερη θέση ακολουθεί η Κύπρος με 10,8% και στην τρίτη θέση οι ΗΠΑ με 10,1%.

Σύμφωνα με τα παραπάνω στατιστικά που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, ο κλάδος της ποτοποιίας και της αποσταγματοποιίας φαίνεται να είναι ένας από τους πιο εξωστρεφείς αναδεικνύοντας την ελληνική παράδοση σε όλο τον κόσμο, ενώ αποτελεί κινητήριο δύναμη για την ενχώρια οικονομία με ανοδική πορεία στις εξαγωγές.

Το επόμενο βήμα σε αυτή την πορεία είναι να εξασφαλιστεί η διατήρηση και η επέκταση αυτής της τάσης εξωστρέφειας. Παράλληλα, πρέπει να διασφαλίζεται ότι θα υποστηρίζεται η ενχώρια παραγωγική βάση, υποκαθιστώντας -όπου αυτό είναι δυνατόν- τις εισαγωγές και ελαφρύνοντας το έλλειμμα του εμπορικού ισοζυγίου.

Ποια είναι η συνταγή ώστε οι εξαγωγές να αποτελέσουν διαρθρωτικό πλεονέκτημα αφενός μεν για τον κλάδο της ελληνικής παραγωγής αφετέρου της ελληνικής οικονομίας; Το ένα κομμάτι αφορά στην καινοτομική δραστηριότητα των εξαγωγικών επιχειρήσεων, δηλαδή τόσο στην παραγωγή νέων ποιοτικών προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία, που επεκτείνουν την καταναλωτική βάση, όσο και στον μετασχηματισμό των παραγωγικών και οργανωτικών διαδικασιών μέσα στις επιχειρήσεις προκειμένου να βελτιώνουν την παραγωγικότητά τους.

Το άλλο κομμάτι αφορά στην ύπαρξη εθνικής στρατηγικής για διευκόλυνση των εξαγωγών (σύναψη Εμπορικών Συμφωνιών με τρίτες χώρες, για το άνοιγμα νέων αγορών και ευκαιριών, σχεδιασμό νέων εργαλείων χρηματοδότησης, μείωση διοικητικού κόστους και του χρόνου που απαιτούν οι τελωνειακές διαδικασίες στις εξαγωγές, σύμφωνα με τις σχετικές πρακτικές των υπόλοιπων ευρωπαϊκών χωρών) και την προβολή και προώθηση των ελληνικών αποσταγμάτων (θέσπιση συγχρηματοδοτούμενων προγραμμάτων προβολής εντός και εκτός της ΕΕ, αξιοποίηση του τουριστικού κύματος που δέχεται η Ελλάδα, μέσα από την ένταξη των αποσταγμάτων σε προγράμματα ανάδειξης γαστρονομικού τουρισμού).

Πηγή: ΟΤ



αποσταγμάτων.

Το 2023 καταγράφεται αύξηση της αξίας των εξαγωγών του ούζου διεθνώς η οποία ποσοστιαία μεταφράζεται κατά ≈4% (+2,3 εκ. €), ενώ σε ποσότητα εμφανίζει πτώση κατά -7,3% (σχεδόν -2 εκ. Kg).

Οι εξαγωγές του ούζου εντός ΕΕ-27 το 2023, παρουσιάζουν σημαντική αύξηση σε αξία κατά 13,5%, ενώ σε ποσότητα εμφανίζουν μείωση κατά -1,8%, σε σύγκριση με το 2022. Σε αντίθεση με την ΕΕ, οι εξαγωγές του σε Τρίτες Χώρες εμφανίζουν μεγάλη μείωση και σε αξία και σε ποσότητα, για την οποία ευθύνεται η μείωση των εξαγωγών του προς το Ιράκ. Ειδικότερα, η ποσοστιαία μείωση σε αξία είναι ≈-13% και η ποσοστιαία μείωση σε ποσότητα ≈-19%.

Ως προς τις σημαντικότερες χώρες εξαγωγής του ούζου, την πρώτη θέση κατέχει η Γερμανία με 46,5% του συνόλου σε αξία και 50,8% σε ποσότητα, ακολουθεί το Ιράκ με 23,3% σε αξία και 21,9% σε ποσότητα και στην τρίτη θέση βρίσκεται η Βουλγαρία με 13% σε αξία και 10,7% σε ποσότητα.

Οι εξαγωγές του τσίπουρου/τσικουδιάς αν και αντιπροσωπεύουν ένα πολύ μικρό μερίδιο (≈2% σε αξία & ≈1% σε ποσότητα) του συνόλου των εξαγωγών, καταγράφουν σταθερή άνοδο.

Ειδικότερα, οι εξαγωγές εντός ΕΕ-27 το 2023, σε σύγκριση

Πρατηριούχε, δυνάμωσε τη φωνή της ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιλύσουμε τα προβλήματα του κλάδου



Νέα
ΑΛΦΑ
-ΜΕ-
θαλασσινό
αλάτι

Εμπνευσμένη
από την
κοινή μας γη.



Απολαύστε υπεύθυνα

Φορολογία-Ακίνητα

ΕΦΥΓΑΝ ΛΟΓΩ ΚΡΙΣΗΣ, ΓΥΡΙΖΟΥΝ ΩΣ... ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΙ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΣ

Πόλος έλξης δισεκατομμυριούχων, εκατομμυριούχων, συνταξιούχων και εργαζομένων έχει γίνει η Ελλάδα, οι οποίοι απολαμβάνουν τα προνόμια που τους δίνει η νομοθεσία με χαμηλότερους φόρους για όσο διάστημα διατηρήσουν τη φορολογική τους κατοικία στη χώρα μας.

Την ίδια στιγμή αυξάνονται και οι επενδύσεις αλλά και τα έσοδα του ελληνικού Δημοσίου. Και αυτό καθώς οι πλούσιοι έχουν υποχρέωση να επενδύσουν κατ' ελάχιστον το ποσό των 500.000 ευρώ σε μία τριετία. Με βάση τα στοιχεία του υπουργείου Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, οι επενδύσεις από τους 213 πλούσιους αντιστοιχούν σε 106,5 εκατ. ευρώ (μίνιμουμ επένδυση). Ωστόσο, πληροφορίες αναφέρουν ότι οι επενδύσεις που έχουν πραγματοποιήσει ξεπερνούν το 500 εκατ. ευρώ προς το παρόν.

Από τους ανωτέρω (213), οι 5 είναι δισεκατομμυριούχοι, ένας εκ των οποίων Έλληνας, ο οποίος επενδύει στον χώρο του real estate αλλά και σε μετοχές ελληνικών εταιρειών. Μάλιστα έχουν συστήσει και family offices, δηλαδή Εταιρείες Ειδικού Σκοπού Διαχείρισης Οικογενειακής Περιουσίας (ΕΕΣΔΟΠ), οι οποίες έχουν αποκλειστικό σκοπό τη διοίκηση και διαχείριση των περιουσιακών στοιχείων και επενδύσεων, που κατέχουν είτε άμεσα είτε έμμεσα, μέσω νομικών προσώπων ή νομικών οντοτήτων, τα φυσικά πρόσωπα που είναι φορολογικοί κάτοικοι Ελλάδας και τα μέλη των οικογενειών τους.

Αυτό που προκύπτει από τους ελεγκτικούς οίκους είναι ότι οι περισσότεροι πλούσιοι που μετέφεραν τη φορολογική τους κατοικία εγκατέλειψαν άλλες χώρες που προσφέρουν παρόμοια κίνητρα, καθώς το ελληνικό φορολογικό πλαίσιο είναι καλύτερο γι' αυτούς.

Σε ό,τι αφορά τους αλλοδαπούς συνταξιούχους που ζουν πλέον στην Ελλάδα, τα ίδια στελέχη σημειώνουν ότι οι περισσότεροι εξ αυτών κατοικούν σε Πελοπόννησο, Κρήτη και τουριστικές περιοχές της χώρας.

Σε ό,τι αφορά τους εργαζομένους που έχουν έρθει στην Ελλάδα από διάφορες χώρες της Ε.Ε., κατά κύριο λόγο είναι Έλληνες που είτε έχουν κατοικία στην Ελλάδα είτε μισθώνουν.

Οι πλούσιοι

Έχουν υποβληθεί 214 αιτήσεις και έχουν ήδη υπαχθεί 213 στο ειδικό φορολογικό καθεστώς, σύμφωνα με τα στοιχεία του υπουργείου Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών (ΔΟΥ κατοίκων εξωτερικού). Πολλοί εκατομμυριούχοι αλλά και δισεκατομμυριούχοι εγκατέλειψαν το Λονδίνο (εξαιτίας τόσο του Brexit όσο και της λήξης του περιθωρίου που είχαν να παραμείνουν στη χώρα με ευνοϊκές συνθήκες), ενώ έχουν έρθει από Αυστραλία, ΗΠΑ, Αργεντινή, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ρωσία, ακόμη και από το Μονακό. Οι νέοι φορολογικοί κάτοικοι, σύμφωνα με τη νομοθεσία, θα πρέπει να επενδύσουν εντός τριετίας το ποσό των 500.000 ευρώ σε ακίνητα, μετοχές, ομόλογα κ.λπ. Μάλιστα θα πρέπει να διακρατήσουν την επένδυση για διάστημα 15 ετών. Σημειώνεται ότι τον περασμένο Οκτώβριο είχαν μετακομίσει στην Ελλάδα 94 πλούσιοι, κάτι που ση-



μαίνει ότι έχουν αυξηθεί κατά 126,6%.

Οι συνταξιούχοι

Το ενδιαφέρον κατά την περίοδο της υγειονομικής κρίσης είχε περιοριστεί. Ωστόσο επανήλθε και ήδη έχουν υποβληθεί 1.192 αιτήσεις, εκ των οποίων έχουν εγκριθεί 803. Σκανδιναβοί αλλά και Γερμανοί ήρθαν στην Ελλάδα μετακομίζοντας από άλλες χώρες όπου είχαν γίνει φορολογικοί κάτοικοι, και συγκεκριμένα την Πορτογαλία και την Ιταλία. Το ελληνικό φορολογικό καθεστώς, το οποίο είναι καλύτερο από εκείνο της Πορτογαλίας, αλλά και οι καιρικές συνθήκες είναι οι λόγοι που οδηγούν πολλούς συνταξιούχους να έρθουν στην Ελλάδα. Η νομοθεσία για τους συνταξιούχους προβλέπει ότι όσοι υποβάλουν αίτηση, και εφόσον γίνει δεκτή, θα καταβάλλουν κάθε χρόνο αυτοτελή φόρο με συντελεστή 7% για το σύνολο του εισοδήματος που αποκτήθηκε στην αλλοδαπή. Με την καταβολή αυτού του φόρου εξαντλείται κάθε φορολογική τους υποχρέωση γι' αυτό το εισόδημα.

Οι εργαζόμενοι

Σύμφωνα με τα στοιχεία του υπουργείου έχουν υποβληθεί 6.536 αιτήσεις. Από αυτές έχουν εγκριθεί 3.687. Πρόκειται κυρίως για Έλληνες που εγκατέλειψαν τη χώρα στα χρόνια των μνημονίων και επιστρέφουν στην Ελλάδα σε νέα θέση εργασίας και με πολύ χαμηλό φορολογικό συντελεστή. Σημειώνεται ότι ο αριθμός των αιτήσεων είναι αυξημένος κατά 44% σε σύγκριση με τον Οκτώβριο του 2023. Το ενδιαφέρον για την υπαγωγή στις νέες διατάξεις είναι αυξημένο, δεδομένου ότι προβλέπεται, για φυσικά πρόσωπα που μεταφέρουν τη φορολογική τους κατοικία και θα απασχοληθούν σε νέες θέσεις εργασίας ή θα προβούν σε έναρξη δραστηριότητας ως αυτοαπασχολούμενοι, απαλλαγή από τον φόρο εισοδήματος του 50% του εισοδήματος που θα αποκτηθεί στην Ελλάδα για μία επταετία. Σύμφωνα με την απόφαση, όσοι «μετακομίσουν» φορολογικά στην Ελλάδα θα έχουν έκπτωση κατά 50% από τη φορολόγηση των εισοδημάτων τους, καθώς και απαλλαγή από το τεκμήριο κατοχής και χρήσης Ι.Χ.

Η σχετική απόφαση ορίζει, άλλωστε, υπό ποιες προϋποθέσεις μπορεί κάποιος να αιτηθεί την υπαγωγή του σε αυτό το πλαίσιο:

- Δεν ήταν φορολογικός κάτοικος της Ελλάδας τα προηγούμενα πέντε από τα έξι έτη πριν από τη μεταφορά της φορολογικής κατοικίας του στην Ελλάδα.

- Μεταφέρει τη φορολογική του κατοικία από κράτος-μέλος της Ε.Ε. ή του ΕΟΧ ή από κράτος με το οποίο είναι σε ισχύ συμφωνία διοικητικής συνεργασίας στον τομέα της φορολογίας με την Ελλάδα.

Σε κάθε περίπτωση, το οικονομικό επιτελείο και η ΑΑΔΕ χρειάζονται τους πολίτες στην προσπάθεια καταπολέμησης της φοροδιαφυγής. Σύμφωνα με τα στοιχεία της φορολογικής διοίκησης, συνολικά έχουν υποβληθεί 174.924 καταγγελίες για προβληματικές αποδείξεις στην εφαρμογή αρροδίχι μέσω κινητού τηλεφώνου. Από αυτές, οι 79.944 είναι επώνυμες και οι υπόλοιπες 94.980 ανώνυμες. Επίσης στην ηλεκτρονική πλατφόρμα καταγγελιών έχουν υποβληθεί με αναλυτικά στοιχεία 19.813 περιπτώσεις φοροδιαφυγής. Από αυτές:

- 2.050 αφορούν καταγγελίες για διαφθορά υπαλλήλων της φορολογικής διοίκησης.
- 256 για τελωνειακές παραβάσεις.
- 17.507 για φορολογικές παραβάσεις.

Επίσης, 255.000 φορολογούμενοι έχουν κατεβάσει την εφαρμογή αρροδίχι, οι οποίοι από την πρώτη μέρα που τέθηκε σε λειτουργία σκανάρουν τις αποδείξεις που λαμβάνουν για να διαπιστώσουν εάν είναι «αυθεντικές». Μάλιστα το φθινόπωρο αναμένεται να γίνει νέα καμπάνια από το υπουργείο Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, μέσω της οποίας θα καλούνται οι φορολογούμενοι να συμβάλουν ακόμη περισσότερο στην προσπάθεια περιορισμού της φοροδιαφυγής.

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 OA | 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 Ανδρουτσπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490
2130441430

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

The best beer in the world? Probably.



Ενημέρωση

Μια κατηφόρα που φτάνει στον Μοζέλλα

Γράφει η Μαριάννα Μακρυγιάννη

Στην αριστερή όχθη του ποταμού Ρόερ, δύο χιλιόμετρα από τη συμβολή του με τον Μοζέλλα, βρίσκεται ο αμπελώνας Maximin Grünhaus. Η ιστορία του ξεκινά προς το τέλος της πρώτης χιλιετίας, όταν η γη παραχωρήθηκε στο μοναστήρι των Βενεδικτίνων του

Ο αμπελώνας των 34 εκταρίων στις επιβλητικές, απότομες πλαγιές, με κλίσεις που αγγίζουν το 75%, χωρίζεται σε τρία αμπελοτόπια, με διαφοροποιήσεις στο τεργοίρ, οι οποίες αποτυπώνονται και στα κρασιά του κτήματος. Τα τρία αυτά «cru», αποτελούν «μονοπώλιο», γεγονός εξαιρετικά σπάνιο, καθώς ανήκουν και καλλιεργούνται αποκλειστικά από το οινοποιείο Maximin Grünhaus.



Το Riesling καλύπτει το 90% των φυτεύσεων, ενώ ανάμεσα στα κλήματα καλλιεργούνται άγρια βότανα και χόρτα. Το οινοποιείο βρίσκεται στους πρόποδες του λόφου κι εκεί τα κρασιά ωριμάζουν σε βαρέλια φτιαγμένα από δρυ του κοντινού δάσους Grünhäuser.

Αγίου Μαξιμίνου, στην πόλη Trier. Το 1882 η ιδιοκτησία πέρασε στα χέρια της οικογένειας Von Schubert. Σήμερα, ηγείται του κτήματος ο Maximin von Schubert, εκπροσωπώντας την έκτη γενιά.

Τα κρασιά του Maximin Von Schubert φημίζονται για την κομψότητα, τα πικάντικα στοιχεία και την εκπληκτική δυνατότητα παλαίωσής τους.

πηγή: Καθημερινή

Εμπορικά σήματα και ΟΒΙ

1. Περιγραφικά σήματα και στοιχεία

Όσοι ασχολούνται στην πράξη με ζητήματα καταχώρισης εμπορικού σήματος (trademark) θα συμφωνήσουν στο εξής: συχνότατα οι ενδιαφερόμενοι για καταχώριση προτείνουν ένδειξη η οποία αμέσως ή εμμέσως αναφέρεται στα προϊόντα ή υπηρεσίες τις οποίες προσφέρει (ή θα προσφέρει) και τα οποία επιθυμεί να διακρίνει. Οι ενδείξεις αυτές χαρακτηρίζονται, νομικά, ως περιγραφικές (descriptive signs). Ωστόσο, η κατοχύρωση μιας ένδειξης η οποία είναι περιγραφική, απαγορεύεται από το εθνικό αλλά και το ευρωπαϊκό δίκαιο (όμοιες ρυθμίσεις εντοπίζονται και στα λοιπά εθνικά δίκαια σε παγκόσμιο επίπεδο). Αυτό είναι και εύλογο: αν γινόταν δεκτά τα περιγραφικά σήματα και εφόσον κάποιος πρόλαβε να τα κατοχυρώσει, θα καταλήγαμε στο φαινόμενο ενδείξεις με ονομασία όπως «Μήλα» ή «Μέλι» να μην μπορούν να χρησιμοποιηθούν από ανταγωνιστές. Αυτοί όμως έτσι δεν θα μπορούσαν να περιγράψουν τα εμπορεύματά τους. Αυτό θα ζημίωνε τόσο εκείνους, όσο και τους καταναλωτές. Κάτι τέτοιο λοιπόν απαγορεύεται από το δίκαιο του σήματος (σημειώνουμε ότι στο σημείο αυτό η πρακτική του ΟΒΙ μοιάζει ελαστικότερη από εκείνη του EUIPO).

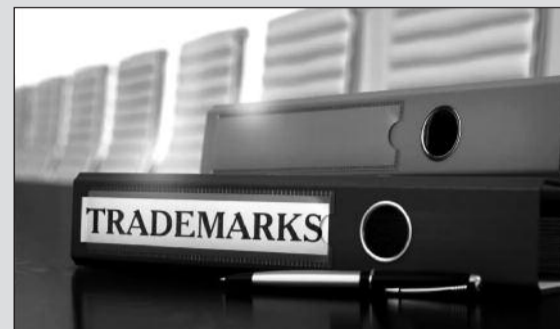
Εκτός από την περίπτωση στην οποία όλα τα στοιχεία της ένδειξης είναι περιγραφικά, συχνές είναι και οι περιπτώσεις στις οποίες ένα ή περισσότερα στοιχεία από εκείνα που συναποτελούν την ένδειξη – και αυτά για το οποίο ουσιαστικά ενδιαφέρεται να μονοπωλήσει και να έχει προστασία ο ενδιαφερόμενος – είναι περιγραφικά. Πράγματι, πολύ μεγάλος αριθμός σημάτων, τόσο στο μπρώο του ΟΒΙ όσο και του EUIPO (για εμπορικά σήματα της Ε.Ε.), περιέχει περιγραφικά στοιχεία.

Τι συνέπειες έχει όμως αυτό και γιατί μας ενδιαφέρει;

2. Η προστασία των περιγραφικών στοιχείων σύμφωνα με το ΓΔΕΕ – Shoppi & Naturanove

Σύμφωνα με πρόσφατη απόφαση του Γενικού Δικαστηρίου της Ε.Ε. της 12.10.2022 (T-222/21), ο σηματούχος της ένδειξης “Shoppi” με συγκεκριμένη απεικόνιση (βλ. στη συνέχεια) δεν μπορούσε να απαγορεύσει την κατοχύρωση της λέξης “Shopify” για την διάκριση ίδιων προϊόντων.

Δηλαδή, σύμφωνα με το Δικαστήριο, η ταύτιση στο περιγραφικό μέρος “shop” δεν ήταν ικανή να ιδρύσει κίνδυνο σύγχυσης μεταξύ των δύο ενδείξεων. Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τη νομολογία, ταύτιση στην αρχή των ενδείξεων, ιδίως αν τα αγαθά που διακρίνονται είναι κι εκείνα ταυτόσημα, συντηθέστατα θα οδηγεί σε διαπίστωση κινδύνου σύγχυσης και άρα σε παροχή προστασίας για τον προγενέστερο σηματούχο. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, ωστόσο, η ταύτιση εντοπίστηκε σε



περιγραφικό στοιχείο, ήτοι στη λέξη “shop”.

Πρόκειται για περιπτώσεις των λεγόμενων αδύναμων ενδείξεων (weak signs). Χαρακτηρίζονται αδύναμες διότι μεγάλο τμήμα αυτών αποτελείται από στοιχεία τα οποία δεν διαθέτουν διακριτικό χαρακτήρα. Σύμφωνα με Κοινή Ανακοίνωση του Ευρωπαϊκού Trademark and Design Network (CP5 – European TMDN), δεν μπορεί να απαγορευτεί η χρήση ένδειξης τρίτης επιχείρησης, όταν ομοιάζει σε καταχωρισμένο εμπορικό σήμα αποκλειστικά σε στερούμενα διακριτικού χαρακτήρα στοιχεία. Η Κοινή Πρακτική εφαρμόζεται και στην Ελλάδα.

Όλα αυτά όμως μοιάζουν να αλλάζουν. Όπως παρατηρήθηκε από μέλος της Επιτροπής Εφέσεων του EUIPO Ricardo Rapropi σε ενημερωτικό σεμινάριο για την εξέλιξη της νομολογίας κατά το 3ο και 4ο τρίμηνο του 2022, η απόφαση Shoppi δείχνει το δρόμο για μια αλλαγή κατεύθυνσης όσον αφορά την μη παροχής προστασίας βάσει ομοιότητας σε περιγραφικά στοιχεία. Σύμφωνα με τον ίδιο, η κατεύθυνση του ανέμου έχει πλέον αλλάξει, συγκριτικά με όσα συνέβαιναν την προηγούμενη δεκαετία, με χαρακτηριστικό παράδειγμα την απόφαση Shoppi.

3 Τα διδάγματα;

Πρώτον, αξίζει να αναρωτηθούμε εάν θα ήταν ωφέλιμο ο Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ) να είναι περισσότερο αυστηρός κατά τον έλεγχο συνδρομής λόγων απόλυτων απαραδέκτων (ιδίως περιγραφικότητας). Υπάρχουν περιπτώσεις αιτήσεων που δημοσιεύονται και τελικά καταχωρίζονται, ως προς τις οποίες θα μπορούσε βάσιμα να αναρωτηθεί κανείς αν θα «επιβίωναν» μιας αίτησης ακυρότητας τρίτου – ανταγωνιστή ή μη – στη βάση της περιγραφικότητας. Αν ακυρωθεί τελικά το εμπορικό σήμα, το οποίο είναι δυνατό ακόμα και χρόνια μετά την καταχώριση, οι οποίες δαπάνες θεωρούσε ο σηματούχος ότι οικοδομούσαν πάνω σε αυτό, πλέον θα έχουν μονάχα σχετική σημασία.

Παράλληλα, η ύπαρξη τέτοιων ενδείξεων στο μπρώο και η μόνη η πιθανότητα ύπαρξης αντιδικίας, τρομοκρατεί τις επιχειρήσεις οι οποίες έτσι διστάζουν να περιγράψουν επιτυχώς τα προϊόντα τους (Ramsey, 2003). Ήδη ο EUIPO και βεβαίως το ΔΕΕ και το ΓΔΕΕ είναι αρκετά αυστηρά σε ζητήματα περιγραφικότητας, ακόμα και σημάτων τα οποία έχουν καταχωριστεί χρόνια πριν.

Ολοκληρώθηκε το 80% των εκσκαφών της υπογειοποίησης της Ποσειδώνος

Ολοένα και πιο κοντά βρίσκεται η ολοκλήρωση του έργου της υπογειοποίησης μέρους της λεωφόρου Ποσειδώνος στο πλαίσιο της αστικής ανάπλασης στο Ελληνικό, που είναι σε πλήρη εξέλιξη στην περιοχή του πρώην αεροδρομίου του Ελληνικού.



Όπως έχει ανακοινωθεί από την IAMDA Development, η υπογειοποίηση της λεωφ. Ποσειδώνος θα είναι μια από τις πιο σύγχρονες σήραγγες στην Ευρώπη, η οποία θα αναβαθμίσει το οδικό δίκτυο της πόλης, διασφαλίζοντας την ταχύτερη διέλευση των οχημάτων, ενώνοντας το παραλιακό μέτωπο με το Πάρκο του Ελληνικού και την πόλη.

Σύμφωνα με τα στοιχεία που δόθηκαν στη δημοσιότητα, οι εκσκαφές έχουν ολοκληρωθεί άνω του 80% και η σκυροδέτηση τοίχων στο 60%. Επίσης έχει ολοκληρωθεί η σκυροδέτηση του 75% της πλάκας βάσης. Με την υπογειοποίηση της Ποσειδώνος σε μήκος 1,5 χλμ από την παραλία Αλίμου μέχρι το ύψος της μαρίνας Αγίου Κοσμά, θα μειωθεί η κυκλοφοριακή συμφόρηση κα-

θώς καταργούνται 6 σηματοδότες και δημιουργούνται 6 λωρίδες κυκλοφορίας (τρεις από την άνοδο και τρεις από την κάθοδο).

Το σύνολο της έκτασης που καλύπτει σήμερα η παραλιακή, θα μεταμορφωθεί σε χώρο πρασίνου που θα ενοποιεί το Μητροπολιτικό Πάρκο με την παραλία, ενώ από το σημείο θα διέρχεται δρόμος ίππας κυκλοφορίας και ποδηλατόδρομος.

Μέσω της Υπογειοποίησης της Λ. Ποσειδώνος, αναφέρει η εταιρεία, βελτιώνεται το οδικό δίκτυο και διευκολύνεται η πρόσβαση στην παραλία. Το μεγαλύτερο αυτό έργο υποδομών στο Ελληνικό ολοκληρώνεται το 2026.

πηγή: www.imerisia.gr

Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

Τι είναι το ΑΘΗΝΕΟ;

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία δημιούργησε το ΑΘΗΝΕΟ τον πρώτο χώρο δημιουργικής ζυθοποιίας στο ίδιο σημείο που 50 χρόνια πριν άνοιξε το πρώτο ζυθοποιείο.

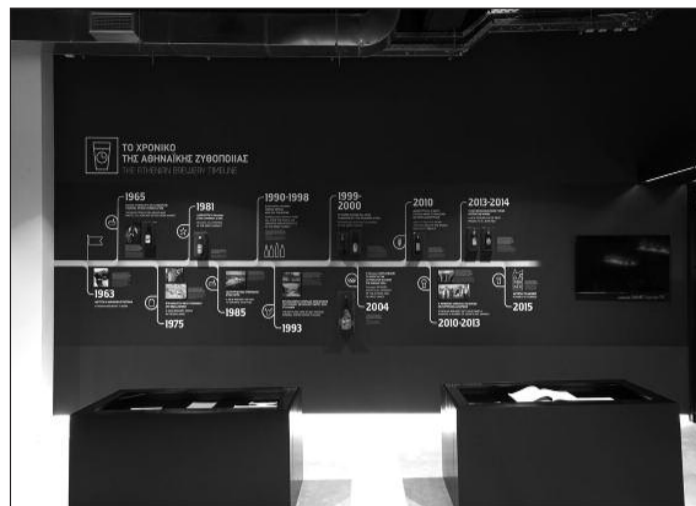
Το ΑΘΗΝΕΟ είναι ένας χώρος αφιερωμένος στον κόσμο της μπίρας, που σκοπός του είναι να αποτελέσει σημείο αναφοράς για την κουλτούρα της μπίρας στην Ελλάδα.



και θα παράγονται χειροποίητα, χωρίς αυτοματοποίηση στη διαδικασία ζυθοποίησης

ΜΟΥΣΕΙΟ

Στο ΑΘΗΝΕΟ χώρο λειτουργεί ένα μικρό αλλά περιεκτικό Μουσείο για τη μπίρα και την ιστορία της, όπου οι επισκέπτες θα έχουν τη μοναδική ευκαιρία να δουν από κοντά οπτικό υλικό για την μακράιωνη διαδρομή της μπίρας



Το χρονικό της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας

Το ΑΘΗΝΕΟ είναι ο χώρος που συναντιούνται η τέχνη της ζυθοποιίας, η μάθηση, η ψυχαγωγία και η δημιουργικότητα.

Είναι μια ιδέα που γεννήθηκε από τους ανθρώπους της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας και υλοποιήθηκε με πολλή αγάπη και μεράκι γι' αυτό που εμείς, στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία, ξέρουμε πολύ καλά, την μπίρα.



από την προϊστορική εποχή ως τις μέρες μας, καθώς και παλιά αντικείμενα και εργαλεία ζυθοποίησης, συλλεκτικές συσκευασίες μπίρας, παλιές διαφημίσεις, καθώς και πλούσιο οπτικό υλικό για την ιστορία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας.

Είναι ένας χώρος που συγκεντρώνει ό,τι θα ήθελε να ξέρει κανείς για την μπίρα, από την ιστορία της, τη διαδρομή της στη χώρα μας, τους τύπους και τα είδη της, τα μυστικά της.

Από τα καζάνια του ΑΘΗΝΕΟ θα βγαίνουν απαστερίωτες μπίρες, κυρίως Lager και Ale, με την προσθήκη εκλεκτών τοπικών προϊόντων, πλούσια αρώματα και έντονες γεύσεις, που θα παράγονται με 100% ελληνικό κριθάρι και ποικιλίες αρωματικών λυκίσκων. Θα είναι διαθέσιμες κυρίως σε βαρέλι 20 λίτρων σε περιορισμένη και επιλεγμένη διανομή

παρακολουθήσουν ζωντανές διαδικασίες ζυθοποίησης και να συμμετέχουν σε εργαστήρια που αφορούν τις τεχνικές και τα μυστικά της παραγωγής μπίρας. Επίσης, στο ΑΘΗΝΕΟ διοργανώνονται γευστιγνώσεις και εκδηλώσεις, όπου οι λάτρες της μπίρας έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μοναδικές ποικιλίες και να μάθουν περισσότερα για τις γευστικές και αρωματικές διαφορές μεταξύ των ειδών

μπίρας. Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, μέσω του ΑΘΗΝΕΟ, ενισχύει τη σύνδεσή της με την τοπική κοινωνία, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία που συνδυάζει την εκπαίδευση με την απόλαυση. Επίσης, υποστηρίζει την τοπική οικονομία



Η ESG στρατηγική της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας περιλαμβάνει συγκεκριμένους πυλώνες και κυρίως πρακτικές για την καλύτερη δυνατή συμβολή της στην αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής

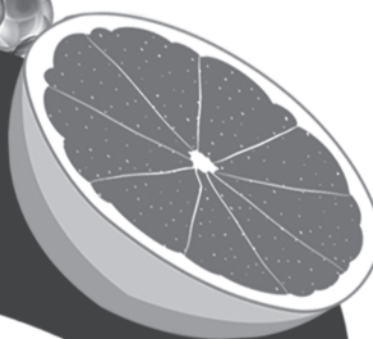
χρησιμοποιώντας ελληνικά προϊόντα και αναδεικνύει την πολιτιστική κληρονομιά της μπίρας στην Ελλάδα. Με αυτόν τον τρόπο, το ΑΘΗΝΕΟ φιλοδοξεί να γίνει σημείο συνάντησης για τους λάτρες της μπίρας και να προωθήσει τη δημιουργικότητα και την καινοτομία στον κλάδο της ζυθοποιίας.

Σουρωτή με φυσικό άρωμα ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ



Sparkling

ΖΑΧΑΡΗ ΧΩΡΙΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ



Συνταγές και Υγεία

Ζυμαρικά με κυδώνια
και μπέικον

Συστατικά

- 250 γρ. спаγγέτι, Νο6
- 400 γρ. κυδώνια όστρακα
- 2 αυγά, μεσαία
- 100 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- ξύσμα λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 100 γρ. μπέικον
- 2 σκ. σκόρδο
- 2 κ.σ. μαϊντανό, φρέσκο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 30 γρ. λευκό κρασί
- πιπέρι



χρυσάφειο χρώμα.

• Προσθέτουμε το σκόρδο, τα κυδώνια και το λευκό κρασί, και κλείνουμε το τηγάνι με το καπάκι του.

• Αφήνουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να ανοίξουν τα κυδώνια. (Όσα δεν ανοίξουν, μπορούν να καταναλωθούν αρκεί να μην έχουν περιέργη μυρωδιά που σημαίνει πως έχουν χαλάσει.)

• Αφαιρούμε τα κυδώνια από το τηγάνι, βγάζουμε από τα μισά τα κελύφη τους και τα πετάμε.

• Προσθέτουμε στο τηγάνι τα ζυμαρικά και λίγο από το νερό που έβρασαν, και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά.

• Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε τον μαϊντανό και τα καθαρισμένα κυδώνια, και ανακατεύουμε.

• Βάζουμε σε ένα μπολ τα αυγά, την παρμεζάνα, το πιπέρι, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, και τα ρίχνουμε στο τηγάνι.

• Ανακατεύουμε γρήγορα μέχρι να δέσει η μακαρονάδα και μοιράζουμε σε πιάτα.

• Τοποθετούμε πάνω από τις μακαρονάδες τα ολόκληρα κυδώνια και σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό, ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

akispetretzikis.com

Για το σερβίρισμα

- μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

• Βάζουμε τα κυδώνια σε ένα μεγάλο μπολ με νερό και τα τρίβουμε με ένα σύρμα κουζίνας για να φύγει η εξωτερική άμμος.

• Στραγγίζουμε το νερό με την άμμο και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να βγαίνει καθαρό το νερό χωρίς καθόλου άμμο.

• Τοποθετούμε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε νερό και αλάτι, και αφήνουμε να πάρει μια βράση.

• Ρίχνουμε τα спаγγέτι και βράζουμε 3 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες της συσκευασίας.

• Αποσύρουμε από τη φωτιά, στραγγίζουμε τα спаγγέτι και κρατάμε το νερό που έβρασαν στην άκρη.

• Κόβουμε το μπέικον σε κύβους και ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τον μαϊντανό.

• Τοποθετούμε ένα μεγάλο τηγάνι (που να έχει καπάκι) σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να κάψει καλά.

• Ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το μπέικον, και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να πάρει

Μους γιαουρτιού με
καραμελωμένα αμύγδαλα

Συστατικά

- Για τη μους γιαουρτιού
- 3 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- ξύσμα λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 400 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 100 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 20 γρ. ινδοκάρυδο
- 20 γρ. άχνη ζάχαρη

Για τα καραμελωμένα αμύγδαλα

- 200 γρ. αμύγδαλα, ψημένα
- 100 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

Για το σερβίρισμα

- 1 κ.σ. μέλι
- φύλλα δυόσμου



γείο.

Για τα καραμελωμένα αμύγδαλα

• Ρίχνουμε τα αμύγδαλα σε ένα μπολ, καλύπτουμε με διάφανα μεμβράνη, και τα βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων στα 800 Watt, για 1-2 λεπτά, μέχρι να ζεστα-

θούν.

• Στρώνουμε ένα φύλλο λαδόκολλας σε ένα ταψί και το αφήνουμε στην άκρη.

• Τοποθετούμε ένα αντικολπτικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε τη ζάχαρη σιγά-σιγά σε δόσεις. Βάζουμε στην αρχή 20 γρ. και μόλις λιώσουν ρίχνουμε άλλα 20 γρ. και επαναλαμβάνουμε αυτή τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει όλη η ποσότητα της ζάχαρης.

Προσοχή! Το μείγμα καίει ποθύ!

• Με το που λιώσει και η τελευταία δόση της ζάχαρης και δημιουργηθεί η καραμέλα, ρίχνουμε μέσα τα αμύγδαλα, ανακατεύουμε να πάει παντού η καραμέλα, και τα μεταφέρουμε γρήγορα στο ταψί.

• Αφήνουμε το ταψί στην άκρη μέχρι να κρυώσουν τα αμύγδαλα.

Για το σερβίρισμα

Μοιράζουμε σε ποτήρια τη μους γιαουρτιού, πασπαλίζουμε με λίγα καραμελωμένα αμύγδαλα, περιχύνουμε με μέλι, γαρνίρουμε με φύλλα δυόσμου, και σερβίρουμε.

akispetretzikis.com

Υγεία

Τελικά υπάρχουν

οφέλη στο Μαγνήσιο(Mg);

Μαγνήσιο, ένα άκρως πολύτιμο μέταλλο για τον οργανισμό μας, πλούσιο σε οφέλη. «Κινεί τα νήματα» για την καλή λειτουργία του οργανισμού. Κρατάει σε κανονικά επίπεδα τον ρυθμό της καρδιάς, ρυθμίζει το σάκχαρο στο αίμα, ελέγχει την αρτηριακή πίεση, ενδυναμώνει τα οστά και συγχρονίζει τις ορμόνες που ρυθμίζουν τη διάθεση. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό ότι συμμετέχει σε περισσότερες από 600 βιοχημικές αντιδράσεις συμβάλλοντας:

- στη μείωση της κόπωσης και της κόπωσης
- στην ισορροπία των ηλεκτρολυτών
- στη φυσιολογική λειτουργία των μεταβολικών διεργασιών που αποσκοπούν στην παραγωγή ενέργειας
- στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος και των μυών
- στη φυσιολογική σύνθεση των πρωτεϊνών
- στη φυσιολογική ψυχολογική λειτουργία
- στη διατήρηση της φυσιολογικής κατάστασης των οστών και των δοντιών.

Έλλειψη μαγνησίου σε μεγάλο μέρος του πληθυσμού

Αν και είναι τόσο σημαντικό, έντονη ανησυχία προκαλεί το γεγονός ότι ένα μεγάλο ποσοστό του πληθυσμού παρουσιάζει έλλειψη σε μαγνήσιο.

Μελέτες έχουν δείξει ότι μόνο το 25% των Αμερικανών ενηλίκων έχει επαρκή ποσότητα μαγνησίου. Χαρακτηριστικά, η National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) αναφέρει πως τουλάχιστον το ήμισυ του πληθυσμού των ΗΠΑ έχει ανεπαρκή πρόσληψη μαγνησίου.

Όσοι παρουσιάζουν έλλειψη μαγνησίου υποφέρουν από:

- αϋπνία
- διαταραχές της διάθεσης, όπως ευερεθιστότητα, ήπιες μορφές κατάθλιψη, σύγχυση, νευρική κόπωση και άγχος
- αδυναμία και χρόνια κόπωση
- μυϊκές κράμπες
- μούδιασμα στα χέρια και τα πόδια
- έλλειψη όρεξης, μετεωρισμός, δυσκοιλιότητα ή διάρροια
- πονοκεφάλους
- ταχυπαλμίες ή μικρές διάρκειες καρδιακές αρρυθμίες
- υψηλή πίεση

1. Το μαγνήσιο ρυθμίζει το ζάκχαρο

Αρκετές μελέτες έχουν καταλήξει στο συμπέρασμα ότι το μαγνήσιο αναχαίτζει την εκδήλωση του σακχαρώδους διαβήτη και ρυθμίζει καλύτερα τα επίπεδα του σακχάρου στο αίμα των πασχόντων.

Μια μελέτη που παρακολούθησε περισσότερα από 4.000 άτομα για 20 χρόνια, διαπίστωσε ότι όσοι είχαν μεγαλύτερη πρόσληψη μαγνησίου, αντιμετώπιζαν έως και 47% λιγότερες πιθανότητες να αναπτύξουν διαβήτη.

Μια άλλη μελέτη έδειξε ότι τα άτομα με σακχαρώδη διαβήτη τύπου 2 που λαμβάνουν υψηλές δόσεις μαγνησίου κάθε μέρα, παρουσίασαν σημαντικές βελτιώσεις στα επίπεδα του σακχάρου και της αιμοσφαιρίνης.

2. Ανακουφίζει από κοιλιακούς σπασμούς

Το μαγνήσιο έχει την ιδιότητα να μειώνει τους κοιλιακούς σπασμούς που προκαλεί το ευερέθιστο έντερο και ταυτόχρονα προσφέρει ανακούφιση από τους πόνους και τα ηρξίματα που προκαλεί.

3. Μειώνει τα συμπτώματα του προεμμηνορροϊκού συνδρόμου

Μία από τις συχνές διαταραχές που αντιμετωπίζουν οι γυναίκες που βρίσκονται στην αναπαραγωγική ηλικία είναι το προεμμηνορροϊκό σύνδρομο (PMS), με αποτέλεσμα να υποφέρουν από κατακράτηση υγρών, κοιλιακές κράμπες, κόπωση και ευερεθιστότητα.

Σχετικές μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι όσοι έπαιρναν μαγνήσιο είχαν καλύτερη διάθεση, λιγότερο πόνο και λιγότερα συμπτώματα από την κατακράτηση υγρών.

4. Τα οφέλη του μαγνησίου στην εγκυμο-

σύνη

Το μαγνήσιο είναι επίσης απαραίτητο στην εγκυμοσύνη, καθώς συμβάλλει στην πρόληψη και την αντιμετώπιση της προεκλαμψίας και έτσι προλαμβάνει και τον πρόωπο τοκετό.

5. Μαγνήσιο και καλή υγεία των οστών

Δεν είναι μόνο το ασβέστιο και η βιταμίνη D υπεύθυνα για τη διατήρηση της οστικής πυκνότητας, αλλά και το μαγνήσιο χωρίς το οποίο ο οργανισμός δεν μπορεί να απορροφήσει το ασβέστιο.

Έτσι, η επαρκής πρόσληψη μαγνησίου συμβάλλει στη διατήρηση υγιών οστών και μειώνει τον κίνδυνο για οστεοπόρωση.

6. Τα οφέλη του μαγνησίου στην πρόληψη της ημικρανίας.

Μελέτες έχουν δείξει ότι όσοι υποφέρουν από ημικρανίες παρουσιάζουν συχνότερα έλλειψη μαγνησίου σε σχέση με τον γενικό πληθυσμό.

Την ίδια στιγμή μελέτες που έγιναν κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το μαγνήσιο οδηγεί σε μείωση της έντασης των συμπτωμάτων της ημικρανίας.

7. Καλύτερη διάθεση

Το μαγνήσιο φαίνεται ότι παίζει κίριο ρόλο στη λειτουργία και τη διάθεση του εγκεφάλου, ενώ τα χαμηλά επίπεδα συνδέονται με αυξημένο κίνδυνο κατάθλιψης. Μια ανάλυση σε περισσότερους από 8.800 ανθρώπους διαπίστωσε ότι τα άτομα ηλικίας κάτω των 65 ετών με τη χαμηλότερη



ρη πρόσληψη μαγνησίου, είχαν 22% μεγαλύτερο κίνδυνο κατάθλιψης.

8. Η αντιφλεγμονώδης δράση του μαγνησίου

Οι χρόνιες φλεγμονές στο σώμα συνδέονται με δεκάδες προβλήματα υγείας, από την καρδιοπάθεια και τον διαβήτη μέχρι τον καρκίνο. Αρκετές μελέτες έχουν τεκμηριώσει ότι οι αυξημένοι δείκτες φλεγμονής συχνά συνυπάρχουν με την ανεπάρκεια ή την έλλειψη μαγνησίου.

Τροφές πλούσιες σε μαγνήσιο

Οι τροφές που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο είναι:

1. Σκούρα λαχανικά

Στο διατροφικό «σύμπαν», τα σκούρα λαχανικά εκτός από βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία περιέχουν μαγνήσιο.

2. Ξηροί καρποί και σπόροι

Μόλις μισό φλιτζανάκι σπόρων κολοκύθας παρέχει σχεδόν το 100% του συνολικού μαγνησίου που χρειάζεται ένας ενήλικας καθημερινά.

3. Ψάρια

Τα ψάρια, όπως το σκουμπρί, ο σολομός και ο τόνος, δεν είναι μόνο πλούσια σε Ωμέγα-3, αλλά έχουν υψηλή περιεκτικότητα και σε μαγνήσιο.

4. Αβοκάντο

Το αβοκάντο είναι μια από τις πιο θρεπτικές και ευέλικτες επιλογές, ενώ περιέχει το 15% της συνιστώμενης ημερήσιας ποσότητας μαγνησίου.

5. Όσπρια

Οι σπόροι σόγιας, τα μαυρομάτικα φασόλια, τα κόκκινα φασόλια, τα ρεβίθια, τα λευκά φασόλια, οι φακές είναι πλούσια σε μαγνήσιο.

6. Μπανάνες

Μπορεί να είναι γνωστές για το κάλιο που περιέχουν, αλλά μια μπανάνα έχει επίσης 32 mg μαγνησίου, συν φυτικές ίνες, συν βιταμίνη C.

7. Μαύρη σοκολάτα

Ένα κομμάτι από το αγαπημένο γλύκισμα μικρών και μεγάλων παρέχει το 24% της συνιστώμενης ημερήσιας ποσότητας μαγνησίου.

ΔΙΨΑ ΓΙΑ
Βίκος[®]
Cola



Ενέργεια-Ρεύμα

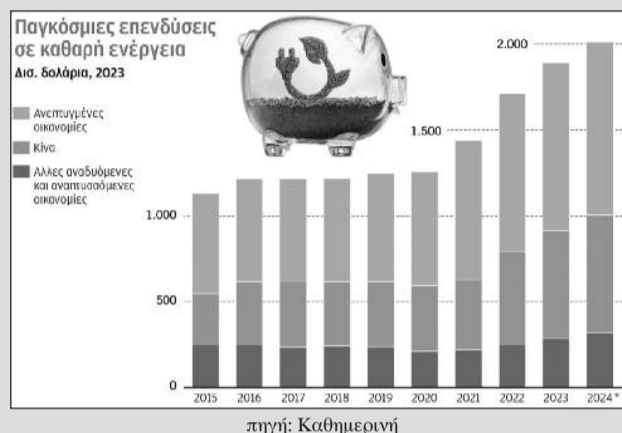
ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑ: ΑΝΙΣΟΡΡΟΠΙΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

Η ετήσια έκθεση του Διεθνούς Οργανισμού Ενέργειας για τις παγκόσμιες ενεργειακές επενδύσεις σε καθαρή ενέργεια δείχνει πως συνεχίζεται η αύξησή τους, αλλά ταυτόχρονα αναφέρει επανειλημμένως τις ανισορροπίες που εντοπίζονται στη ροή των ενεργειακών επενδύσεων στις αναδυόμενες και αναπτυσσόμενες οικονομίες, σε σύγκριση με τις ανεπτυγμένες.

Οι πρώτες, όπου συνολικά κατοικούν τα δύο τρίτα του παγκόσμιου πληθυσμού, κάνουν μόνο το 15% των επενδύσεων καθαρής ενέργειας. Παρότι διακρίνονται ορισμένα σημάδια βελτίωσης (για παράδειγμα, οι επενδύσεις της Αφρικής σε καθαρή ενέργεια που έγιναν το 2024, είναι διπλάσιες από εκείνες του 2020), απαιτούνται ακόμη ισχυρότερες προσπάθειες για χρηματοδότηση τέτοιων έργων.

Η Κίνα παίζει τον σπουδαιότερο ρόλο

Η παγκόσμια δυναμικότητα ανανεώσιμων πηγών ενέργειας συνεχίζει την αυξητική της τάση. Αθροιστικά, από το 2000 έως σήμερα έχει αυξηθεί κατά 415%. Πιο συγκεκριμένα από το 2000, που η συνολική δυναμικότητα ήταν στα 0,75 TW, έχει φτάσει στα 3,87 TW. Τον σπουδαιότερο ρόλο παίζει η Κίνα, η οποία, στο διάστημα που εξετάζουμε, πρόσθεσε 1,45 TW (το οποίο σημαίνει αύξηση 1.817% από το 2000). Στη δεύτερη και τρίτη θέση ακολουθούν οι ΗΠΑ και η Ευρώπη, με αύξηση 322% και 313% αντίστοιχα. Όπως φαίνεται, η αύξηση της παραγωγικής δυναμικότητας των ΗΠΑ και της Ευρώπης είναι σημαντικά πιο αργή από εκείνη της Κίνας. Συνολικά, η περιοχή της Ασίας έχει πραγματοποιήσει τη μεγαλύτερη ανάπτυξη, με την Κίνα να πρωτοστατεί.



Σερβία: «Στροφή» στην πυρηνική ενέργεια για την παραγωγή ρεύματος

Η ανάπτυξη της πυρηνικής ενέργειας για την παραγωγή ηλεκτρικού ρεύματος εξετάζει η κυβέρνηση της Σερβίας, η οποία υπέγραψε μνημόνιο κατανόησης με 20 επιστημονικά ινστιτούτα και πανεπιστημιακούς φορείς, «για την εξέταση των δυνατοτήτων χρήσης της πυρηνικής ενέργειας».

Ουσιαστικά, η υπογραφή του μνημονίου σηματοδοτεί την έναρξη του δημόσιου διαλόγου για την κατασκευή πυρηνικού σταθμού παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας, όπως είχε εξαγγελθεί στις αρχές του 2024 η τότε πρωθυπουργός, Ανα Μπρανάμπιτς.

Παράλληλα, στο κοινοβούλιο ξεκινούν οι διαδικασίες για την κατάργηση του νόμου που απαγορεύει τη χρήση πυρηνικής ενέργειας για την παραγωγή ρεύματος, ο οποίος είχε ψηφιστεί το 1989, τρία χρόνια μετά την πυρηνική καταστροφή στο Τσερνόμπιλ. Η Σερβία σήμερα παράγει το 70% του ηλεκτρικού ρεύματος από λιγνίτη. Πρόθεση της κυβέρνησης είναι να αποδεσμευτεί οριστικά από τον λιγνίτη μέχρι το 2050, περνώντας σταδιακά στη χρήση φυσικού αερίου και ανανεώσιμων πηγών ενέργειας. Η ρωσική εισβολή στην Ουκρανία ανάγκασε το Βελιγράδι να επανεξετάσει τα σχέδιά του, αφού η Ρωσία δεν αποτελεί πλέον «σίγουρη» πηγή προμήθειας φθηνού αερίου.

Τον περασμένο Απρίλιο, η κυβέρνηση υπέγραψε μνημόνιο συνεργασίας με τη δημόσια επιχείρηση ηλεκτρισμού της Γαλλίας, στο οποίο αναφέρεται, μεταξύ άλλων, ότι «συμφωνήθηκε η δημιουργία συνθηκών για μια

στρατηγική εταιρική σχέση στην αξιολόγηση των δυνατοτήτων για την ανάπτυξη μη στρατηγικού πυρηνικού προγράμματος στη Σερβία».

Ενα μήνα πριν από την υπογραφή του μνημονίου με τους Γάλλους, ο πρόεδρος της Δημοκρατίας, Αλεξάνταρ Βούτσιτς, εξέφρασε



το ενδιαφέρον της Σερβίας «να αποκτήσει τέσσερις μικρούς αντιδραστήρες, με δυνατότητα παραγωγής 1200 MW». Ανέφερε ότι το κόστος κατασκευής θα ανέλθει σε 7,5 δισ. ευρώ, κάτι που, όπως είπε, η Σερβία δεν μπορεί να διαθέσει, γι' αυτό θα

πρέπει να βρεθούν εταίροι οι οποίοι θα συγχρηματοδοτήσουν το έργο.

Στην ανάπτυξη και κατασκευή SRMs αντιδραστήρων προπορεύεται η Κίνα και δεν αποκλείεται το θέμα να βρέθηκε στην ατζέντα των συνομιλιών που είχε με τη σερβική ηγεσία ο Κινέζος πρόεδρος Σι Τζινπίνγκ κατά την επίσκεψή του στο Βελιγράδι, τον Μάιο.

Είναι πλέον σαφές ότι η Σερβία προσανατολίζεται στη χρήση της πυρηνικής ενέργειας για την παραγωγή ηλεκτρικού ρεύματος. Ο πρωθυπουργός Μίλος Βούτσεβιτς χαιρετίζει την υπογραφή του μνημονίου με τους 20 επιστημονικούς φορείς τόνισε ότι «η πυρηνική ενέργεια θα μπορούσε να αποτελέσει μία ουσιαστική και σωστή απάντηση στις προκλήσεις που προκαλεί η αυξανόμενη ζήτηση ηλεκτρικού ρεύματος».

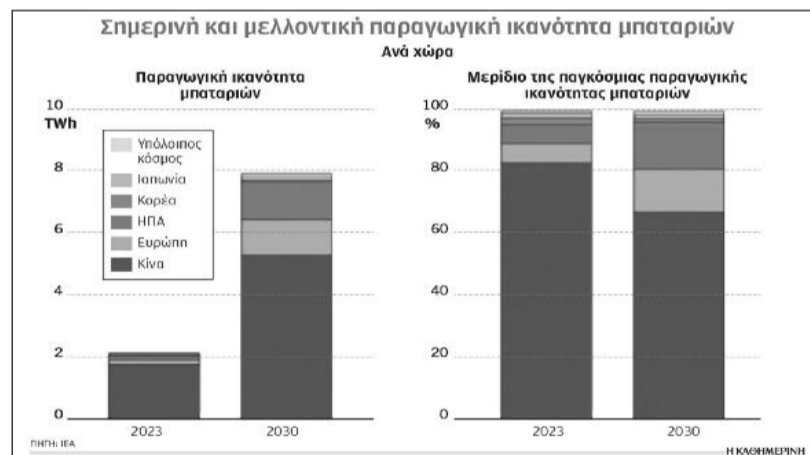
Με πληροφορίες από ΑΠΕ-ΜΠΕ

Φορολογούν τα υπερκέρδη για να συγκρατήσουν τις τιμές

Για επίτευξη του στόχου των μηδενικών εκπομπών έως το 2030, οι μπαταρίες παίζουν εξαιρετικά σημαντικό ρόλο.

Η ικανότητα παραγωγής μπαταριών έχει υπερτριπλασιαστεί τα τελευταία 3 χρόνια, με την ολοκλήρωση όλων των ανακωινω-

Η Κίνα και στον κλάδο της ανακύκλωσης μπαταριών ιόντων λιθίου έχει καταφέρει να αγγίξει με μεγάλη άνεση την κορυφή, αφού το 2021 έφτασε τους 188.000 τόνους υπάρχουσας και προγραμματισμένης ικανότητας ανακύκλωσής τους ετησίως. Ακολουθούν, η Γερμανία και οι Ηνωμένες



θέντων έργων να θεωρείται μάλλον επαρκής για την κάλυψη της ζήτησης το 2030. Ωστόσο, το γεγονός ότι η Κίνα είναι πρωταθλήτρια αγγίζοντας (2023) πάνω από το 80% της παγκόσμιας παραγωγικής ικανότητας μπαταριών, δημιουργεί κινδύνους στην αλυσίδα εφοδιασμού. Ηνωμένες Πολιτείες και Ευρώπη ακολουθούν με εξαιρετικά μικρό ποσοστό.

Το 2030 αναμένεται αύξησή τους, που όμως δεν μειώνει σημαντικά την κινεζική παντοδυναμία (60%-70% της παγκόσμιας παραγωγής).

Ευρωπαϊκός στόχος για την ανακύκλωση

Πολιτείες.

Ενώ η πλειονότητα της ικανότητας ανακύκλωσης μπαταριών ιόντων λιθίου βρίσκεται στην Ασία, η Ευρώπη αναπτύσσεται στον συγκεκριμένο τομέα με γοργά βήματα, με πρόβλεψη ικανότητας ανακύκλωσης στους 400.000 τόνους ετησίως έως το 2025.

Το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο έθεσε ως στόχο την ανάκτηση λιθίου από τα απόβλητα μπαταριών στο 50% έως το 2027 και στο 80% το 2031.

πηγή: Καθημερινή

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

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Τη Βηλάνα και το Βιδιανό

Στην Κρήτη μπορεί να κυριαρχούν τα κόκκινα σταφύλια, αλλά η Βηλάνα είναι η αδιαφιλονίκητη βασίλισσα των λευκών ποικιλιών αμπέλου του νησιού. Λόγω της μακράς οινικής ιστορίας του ένδοξου αυτού νησιού, η Βηλάνα αποτελεί γέφυρα με τα αρχαιότερα λευκά κρασιά της αρχαίας Κρήτης.

Η ποικιλία αυτή χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή φρέσκων ξηρών λευκών κρασιών, αλλά κάποιοι φιλόδοξοι παραγωγοί κυκλοφορούν μικρές ποσότητες κρασιών υψηλής κατηγορίας, που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι.

Χαρακτηριστικά των κρασιών από Βηλάνα είναι το μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, η μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα (νότες λεμονιού, πορτοκαλιού, αχλαδιού, λουλουδιών, όπως γιασεμί και βοτάνων).

Φρέσκα και καλοσχηματισμένα στο στόμα, δεν είναι πολύ ογκώδη και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Συναντάται κυρίως στις περιοχές του Ηρακλείου και του Λασιθίου Κρήτης. Χαρακτηριστικά δείγματα από το Ηράκλειο έχουν τη γεωγραφική ένδειξη ΠΟΠ Πεζά (αποκλειστικά από Βηλάνα), ενώ από το Λασιθί την ένδειξη ΠΟΠ Σπετσία (όπου η Βηλάνα αναμειγνύεται με το θραψαθήρι).

Η αφθονία της Βηλάνας επιτρέπει στους περισσότερους καλλιεργητές να πειραματιστούν, οπότε η ποικιλία συνδυάζεται με άλλες γηγενείς της Ελλάδας (π.χ. οι Μαλβαζία και Ασύρτικο) ή και διεθνείς.

Δίνει μαλακά, ελκυστικά και ευκολόπιτα λευκά κρασιά, ιδανικά για τις ζεστές καλοκαιρινές ημέρες. Ο χαρακτήρας τους ταιριάζει με τραπέζια πολλών διαφορετικών πιάτων, απλών ή και σύνθετων, κάτι που απολαμβάνουν οι Κρητικοί. Τα κρασιά από Βηλάνα προορίζονται συνήθως για άμεση κατανάλωση, έως και μέσα σε τρία χρόνια από την εσοδεία τους, αλλά σε ορισμένες περιπτώσεις, που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι, βελτιώνονται στη φιάλη για πέντε χρόνια ή περισσότερο.



Το Βιδιανό

Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου όπως το Βιδιανό αποτελούν «κρυμμένο θησαυρό» για κάθε γνώστη οινόφιλο.

Πρόκειται για μια λευκή ποικιλία, που προέρχεται από την Κρήτη και χρησιμοποιείται για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων, που μερικές φορές ωριμάζουν σε βαρέλι.

Λίγοι είναι οι υφιστάμενοι αμπελώνες με Βιδιανό, αλλά οι

παραγωγοί συμφωνούν για τις εξαιρετικές δυνατότητες της ποικιλίας, πράγμα που σημαίνει πως η ιστορία της γράφεται τα τελευταία χρόνια.

Το Βιδιανό είναι μια ποικιλία που εντοπίζεται κυρίως γύρω από την περιοχή του Ρεθύμνου Κρήτης και καλύπτει μικρές εκτάσεις, ενώ υπάρχει ένας εξαιρετικά περιορισμένος αριθμός αμπελώνων πιο ανατολικά, κοντά στο Ηράκλειο.

Δίνει κρασιά κιτρινοπράσινου χρώματος, με έντονα, ξεχωριστά και πολυσύνθετα αρώματα, που ανάμεσα σε άλλα θυμί-




ζουν αυτά του ώριμου ροδάκινου και του βερίκοκου, με νύξεις αρωματικών βοτάνων και ορυκτότητας. Στο στόμα είναι γεμάτα και έχουν υψηλή αλκοόλη, την οποία εξισορροπεί ικανοποιητικά η μετρίως υψηλή οξύτητα. Το στυλ του Βιδιανού μπορεί να είναι πλούσιο, ενώ δεν είναι ποτέ καμένο ή άτονο.

Οι περισσότεροι παραγωγοί προσπαθούν να αναδείξουν το δυναμικό του σταφυλιού φυτεύοντας σε πιο δροσερούς αμπελώνες μεγάλου υψόμετρου ή αναμειγνύοντάς το με άλλες ποικιλίες, όπως η Βηλάνα.


Καταναλωτές και γευσσιγνώστες μπορεί να χρειαστεί να δώσουν μάχη για να αποκτήσουν μερικές φιάλες Βιδιανό, από τις ελάχιστες που φτάνουν στην αγορά. Έτσι, το να δοκιμάσει κάποιος Βιδιανό αποτελεί πρόκληση από μόνο του. Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας ξεδιπλώνουν θαυμάσια την προσωπικότητά τους όταν συνοδεύουν ζυμαρικά με θαλασσινά ή ψάρια ψητά στα κάρβουνα.

Παρότι ο χρόνος παλαιώσης του Βιδιανού δεν έχει προσδιοριστεί ακόμα, διάφοροι οινολογικοί πιστεύουν ότι τα κρασιά αυτής της ποικιλίας παλαιώνουν με ασφάλεια για πέντε ή περισσότερα χρόνια.



Αυτά συμβαίνουν,
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

Κατηγορία:
Μπίρα 7% Αλκοόλ



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

Απολάστε υπεύθυνα

Ιστορία

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ BRANDY

Από την Αρχαία Απόσταση στη Διεθνή Κυριαρχία του Brandy Μέσα στους Αιώνες"

Το κονιάκ είναι ένα ποτό που παράγεται με απόσταξη κρασιού. Το κονιάκ περιέχει γενικά 35-60% αλκοόλ κατ' όγκο και συνήθως καταναλώνεται ως χωνευτικό μετά το δείπνο. Μερικά μπράντι παλαιώνουν σε ξύλινα βαρέλια. Άλλα χρωματίζονται με καραμελένιο χρωματισμό για να μιμούνται την επίδραση της γήρανσης και μερικά παράγονται χρησιμοποιώντας συνδυασμό παλαιώσης και χρωματισμού. Ποικιλίες κονιάκ κρασιού μπορούν να βρεθούν σε όλο τον οινοποιητικό κόσμο. Μεταξύ των πιο γνωστών είναι το Cognac και το Armagnac από τη νοτιοδυτική Γαλλία. Με μια ευρύτερη έννοια, ο όρος κονιάκ υποδηλώνει επίσης τα λικέρ που λαμβάνονται από την απόσταξη πυρηνόσχημου (που δίνει κονιάκ από πυρηνάκι) ή πουρέ ή κρασί οποιουδήποτε άλλου φρούτου (κονιάκ φρούτων). Αυτά τα προϊόντα ονομάζονται επίσης eau de vie (κυριολεκτικά «νερό της ζωής» στα γαλλικά).

Ιστορία

Η προέλευση του μπράντι συνδέεται με την ανάπτυξη της απόσταξης. Ενώ η διαδικασία ήταν γνωστή στους κλασικούς χρόνους, δεν χρησιμοποιήθηκε για σημαντική παραγωγή ποτών μέχρι τον 15ο αιώνα. Στις αρχές του 16ου αιώνα, το γαλλικό μπράντι βοήθησε στην έναρξη του διατλαντικού τριγώνου εμπορίου όταν ανέλαβε τον κεντρικό ρόλο του πορτογαλικού εμπλουτισμένου κρασιού λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητάς του σε αλκοόλ και της ευκολίας μεταφοράς.

Οι καγιάκ και οι φρουροί στην αφρικανική πλευρά του εμπορίου πληρώνονταν γενικά με κονιάκ. Στα τέλη του 17ου αιώνα, το ρούμι είχε αντικαταστήσει το κονιάκ ως το αλκοόλ της επιλογής για ανταλλαγή στο εμπόριο τριγώνων. Αρχικά, το κρασί αποστάχθηκε ως μέθοδος συντήρησης και για να διευκολυνθεί η μεταφορά των εμπορών. Η πρόθεση ήταν να προσθέσουμε το νερό που αφαιρέθηκε με απόσταξη πίσω στο κονιάκ λίγο πριν την κατανάλωση. Ανακαλύφθηκε ότι μετά την αποθήκευση σε ξύλινα βαρέλια, το

Η δεύτερη απόσταξη έγινε σε balneo mariae και σε γυάλινο κολοκυθάκι, και το ποτό αποστάχθηκε περίπου στη μισή ποσότητα. Αυτό διορθώθηκε περαιτέρω εφόσον ο χειριστής έκρινε απαραίτητο να παράγει μπράντι.

Για να συντομεύσει αυτές τις πολλές αποστάξεις, οι οποίες ήταν μακρές και ενοχλητικές, εφευρέθηκε ένα χημικό όργανο που τις μείωσε σε μία μόνο απόσταξη. Μια μερίδα αναφέρεται για να δοκιμαστεί η καθαρότητα του διορθωμένου πνεύματος του κρασιού. Το ποτό ήταν καλό αν η πυρίτιδα μπορούσε να αναφλεγεί αφού το απόσταγμα καταναλωθεί από τη φωτιά.

Καθώς τα περισσότερα μπράντι έχουν αποσταχθεί από σταφύλια, οι περιοχές του κόσμου που παράγουν εξαιρετικά κονιάκ έχουν σχεδόν παραλληλιστεί με εκείνες τις περιοχές που παράγουν σταφύλια για αμπελοκαλλιέργεια. Στα τέλη του 19ου αιώνα, οι αγορές της δυτικής Ευρώπης, συμπεριλαμβανομένων κατ' επέκταση των υπερπόντιων αυτοκρατοριών τους, κυριαρχούνταν από γαλλικά και ισπανικά μπράντι και στην ανατολική Ευρώπη κυριαρχούσαν τα μπράντι από την περιοχή της Μαύρης Θάλασσας, συμπεριλαμβανομένης της Βουλγαρίας, της Κριμαίας, της Γεωργίας και της Αρμενίας.

Το 1877 η μάρκα κονιάκ **Ararat** ιδρύθηκε στο Ερεβάν της Αρμενίας. Έγινε μια από τις κορυφαίες μάρκες μπράντι. Με την πάροδο του χρόνου και κατά τη διάρκεια της Διάσκεψης της Γιάλτας, ο Ουίνστον Τσόρτσιλ εντυπωσιάστηκε τόσο με το αρμενικό κονιάκ Dvni που του έδωσε ο Ιωσήφ Στάλιν, που ζήτησε να του αποστέλλονται πολλές θήκες κάθε χρόνο. Σύμφωνα με πληροφορίες, 400 μπουκάλια Dvni αποστέλλονταν στον Τσόρτσιλ επίσης.

Το 1884, ο David Sarajishvili ίδρυσε ένα εργοστάσιο κονιάκ στην Τιφλίδα της Γεωργίας, ένα σταυροδρόμι για τους εμπορικούς δρόμους της Τουρκίας, της Κεντρικής Ασίας της Περσίας και ένα μέρος της Ρωσικής Αυτοκρατορίας εκείνη την εποχή.

Τεχνολογία

Με εξαίρεση ορισμένους μεγάλους παραγωγούς, η παραγωγή και η κατανάλωση κονιάκ τείνουν να έχουν περιφερειακό χαρακτήρα, και επομένως οι μέθοδοι παραγωγής ποικίλλουν σημαντικά. Το κονιάκ κρασιού παράγεται από μια ποικιλία ποικιλιών σταφυλιού. Μια ειδική επιλογή ποικιλιών, που παρέχουν ξεχωριστό άρωμα και χαρακτήρα, χρησιμοποιείται για κονιάκ υψηλής ποιότητας, ενώ φθηνότερες παρασκευάζονται από όποιο κρασί είναι διαθέσιμο.

Το κονιάκ παρασκευάζεται από το λεγόμενο κρασί βάσης, το οποίο διαφέρει σημαντικά από τα κανονικά επιτραπέζια κρασιά. Παρασκευάζεται από πρώιμα σταφύλια για να επιτύχει υψηλότερη συγκέντρωση οξέος και χαμηλότερα επίπεδα σακχάρου. Το κρασί βάσης περιέχει γενικά μικρότερες ποσότητες (έως 20 mg/L) θείου από τα κανονικά κρασιά, καθώς δημιουργεί ανεπιθύμητο θειικό χαλκό, σε αντίδραση με χαλκό στους αποστακτικές κατασρόλας. Το ίζημα της μαγιάς που παράγεται κατά τη ζύμωση μπορεί να διατηρηθεί ή όχι στο κρασί, ανάλογα με το στυλ του κονιάκ.

Το κονιάκ αποστάζεται από το κρασί βάσης σε δύο φάσεις. Αρχικά, ένα μεγάλο μέρος νερού και στερεών αφαιρείται από τη βάση, παίρνοντας το λεγόμενο «χαμηλό κρασί», ένα συμπυκνωμένο κρασί με 28-30% ABV. Στο δεύτερο στάδιο, το χαμηλό κρασί αποστάζεται σε κονιάκ. Το υγρό εξέρχεται από την κατασρόλα σε τρεις φάσεις, που αναφέρονται ως "κεφάλια", "καρδιά" και "ουρές", αντίστοιχα. Το πρώτο μέρος, το «κεφάλι», έχει συγκέντρωση αλκοόλης περίπου 83% και δυσάρεστη οσμή. Το αδύναμο τμήμα στο άκρο, η «ουρά», απορρίπτεται μαζί με το κεφάλι, και γενικά αναμιγνύονται με μια άλλη παρτίδα χαμηλού κρασιού, μπαίνουν έτσι ξανά στον κύκλο απόσταξης. Το κλάσμα της μέσης καρδιάς, το πιο πλούσιο σε αρώματα και γεύσεις,



διατηρείται για μεταγενέστερη ωρίμανση. Η απόσταξη δεν ενισχύει απλώς την περιεκτικότητα του κρασιού σε αλκοόλ. Η θερμότητα κάτω από την οποία αποστάζεται το προϊόν και το υλικό του αποστακτήρα (συνήθως ο χαλκός) προκαλούν χημικές αντιδράσεις κατά την απόσταξη. Αυτό οδηγεί στον σχηματισμό πολλών νέων πτητικών συστατικών αρώματος, αλλαγές στις σχετικές ποσότητες των συστατικών αρώματος στο κρασί και στην υδρόλυση συστατικών όπως οι εστέρες.

Το κονιάκ παράγεται συνήθως σε αποστακτικές κατασρόλας (απόσταξη παρτίδας), αλλά η στήλη ακόμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για συνεχή απόσταξη. Το απόσταγμα που λαμβάνεται με αυτόν τον τρόπο έχει υψηλότερη συγκέντρωση αλκοόλης (περίπου 90% ABV) και είναι λιγότερο αρωματικό. Η επιλογή της συσκευής εξαρτάται από το στυλ του παραγόμενου μπράντι. Το κονιάκ και το κονιάκ της Νότιας Αφρικής είναι παραδείγματα κονιάκ που παράγεται σε παρτίδες, ενώ πολλά αμερικανικά μπράντι χρησιμοποιούν κλασματική απόσταξη σε αποστακτικές στήλης.

Παλαίωση

Μετά την απόσταξη, το μη παλαιωμένο κονιάκ τοποθετείται σε δρύινα βαρέλια για να ωριμάσει. Συνήθως, τα κονιάκ με φυσικό χρυσαφί ή καφέ χρώμα παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια (παλαιώσης ενός βαρελιού). Ορισμένα μπράντι, ιδιαίτερα αυτά από την Ισπανία, παλαιώνουν με το σύστημα σολέρα, όπου ο παραγωγός αλλάζει το βαρέλι κάθε χρόνο. Μετά από μια περίοδο παλαιώσης, η οποία εξαρτάται από το στυλ, την κατηγορία και τις νομικές απαιτήσεις, το ώριμο κονιάκ αναμιγνύεται με απεσταγμένο νερό για να μειωθεί η συγκέντρωση αλκοόλης και εμφιαλώνεται. Μερικά μπράντι έχουν χρώμα καραμέλας και προστίθεται ζάχαρη για να προσομοιώσουν την εμφάνιση της γήρανσης του βαρελιού.

Κατανάλωση

Το κονιάκ σερβίρεται παραδοσιακά σε θερμοκρασία δωματίου από ένα snifter, ένα ποτήρι κρασί ή ένα ποτήρι με τουλίπα. Όταν πίνεται σε θερμοκρασία δωματίου, συχνά θερμαίνεται ελαφρά κρατώντας το ποτήρι στην παλάμη ή με ήπια θέρμανση. Η υπερβολική θέρμανση του κονιάκ μπορεί να προκαλέσει τον ατμό του αλκοόλ και να γίνει πολύ ισχυρός, προκαλώντας το άρωμά του να γίνει υπερβολικό. Όσοι πίνουν μπράντι που τους αρέσει το κονιάκ τους να ζεσταίνεται μπορεί να ζητήσουν να ζεσταθεί το ποτήρι πριν χυθεί το κονιάκ. Μπράντι μπορεί να προστεθεί σε άλλα ποτά για να παρασκευαστούν πολλά δημοφιλή κοκτέιλ. Αυτά περιλαμβάνουν το Brandy Sour, το Brandy Alexander, το Sidecar, το Brandy Daisy και το Brandy Old Fashioned.



προϊόν που προέκυψε βελτιώθηκε σε σχέση με το αρχικό αποσταγμένο αλκοόλ. Εκτός από την απομάκρυνση του νερού, η διαδικασία απόσταξης οδήγησε στον σχηματισμό και την αποσύνθεση πολυάριθμων αρωματικών ενώσεων, αλλάζοντας θεμελιωδώς τη σύνθεση του αποσταγμένου από την πηγή του. Μη πτητικές ουσίες όπως χρωστικές ουσίες, σάκχαρα και άλατα παρέμειναν πίσω στον αποστακτήρα. Ως αποτέλεσμα, η γεύση του αποσταγμένου ήταν συχνά εντελώς διαφορετική από τις πηγές.

Όπως περιγράφεται στην έκδοση του 1728 της Cyclopaedia, χρησιμοποιήθηκε η ακόλουθη μέθοδος για την απόσταξη του κονιάκ: Ένα κολοκυθάκι μισογέμιζε από το ποτό από το οποίο θα έβγαζε το κονιάκ και μετά το έβγαζε με λίγη φωτιά μέχρι να αποσταχθεί περίπου το ένα έκτο μέρος ή έως ότου έπεφτε στο δοχείο ήταν εντελώς εύφλεκτο. Αυτό το ποτό, που αποστάζεται μόνο μία φορά, ονομαζόταν το απόσταγμα του κρασιού ή του κονιάκ. Καθαρισμένο με άλλη απόσταξη (ή πολλές περισσότερες), αυτό ονομαζόταν απόσταγμα οίνου.



Απολαύστε υπεύθυνα

Από τον χώρο των εταιρειών

Η ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΩΝ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΑ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΑ ΔΡΩΜΕΝΑ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ

Η Ηπειρωτική Βιομηχανία Εμφιαλώσεων, γνωστή για την υψηλή ποιότητα των προϊόντων της, συνεχίζει να στηρίζει τις πολιτιστικές δράσεις στην Ήπειρο, τον τόπο της. Μέσα από το πρόγραμμα «Ο Βίκος της ζωής μας», η εταιρεία στηρίζει ποικίλες ενέργειες που αφορούν στον άνθρωπο, στην κοινωνία, στον αθλητισμό και στον πολιτισμό, συμβάλλοντας στη διατήρηση και ενίσχυση της τοπικής πολιτιστικής κληρονομιάς.

Η Ηπειρωτική Βιομηχανία Εμφιαλώσεων, με όχημα το φυσικό μεταλλικό νερό Βίκος, βρίσκεται δίπλα σε δύο σημαντικά πολιτιστικά φεστιβάλ στην Ήπειρο: το 8ο Φεστιβάλ Δωδώνης και το 1ο Vikos Festival. Οι εκδηλώσεις αυτές προάγουν την πολιτιστική και καλλιτεχνική ζωή της περιοχής, προσφέροντας μοναδικές εμπειρίες.

8ο Φεστιβάλ Δωδώνης

Το Φεστιβάλ Δωδώνης, ένας θεσμός που ξεκίνησε το 2017, επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο στον αρχαιολογικό χώρο της Δωδώνης, προσφέροντας καλλιτεχνικές κι επιστημονικές εκδηλώσεις υψηλού επιπέδου με διεθνή προσανατολισμό.

Το φετινό πρόγραμμα του 8ου Φεστιβάλ Δωδώνης,

θα ανοίξει την Παρασκευή 26 Ιουλίου με την παραγωγή του Εθνικού θεάτρου, «Ορέστεια» του Αισχύλου, σε σκηνοθεσία του καταξιωμένου Θόδωρου Τερζόπουλου με έναν θίασο 35 ηθοποιών.

1ο Vikos Festival

Το 1ο καλλιτεχνικό φεστιβάλ του Ζαγορίου με θέμα τη γυναίκα, θα πραγματοποιηθεί στο διάστημα 27-31 Ιουλίου 2024. Η πρωτοβουλία αυτή στοχεύει στη δημιουργία ενός νέου φεστιβάλ με θέμα τη γυναίκα, όπως αυτή προβάλλεται μέσα από το πεδίο της τοπικής αλλά και της παγκόσμιας ιστορίας και λογοτεχνίας.

Με αφορμή τη ζαγορίσια γυναίκα, καλεί καλλιτέχνες από όλους τους δημιουργικούς χώρους, να παρουσιάσουν έργα που αναφέρονται σε σημαίνουσες γυναικείες μορφές.

Το φετινό πρόγραμμα δίνει ένα στίγμα του θεματικού άξονα του φεστιβάλ που θα ακολουθήσει τα επόμενα χρόνια και δομείται με 3 παραστάσεις



από τον χώρο του θεάτρου, του χορού και της μουσικής.

Με την υποστήριξή της στα δύο αυτά φεστιβάλ, η Ηπειρωτική Βιομηχανία Εμφιαλώσεων αποδεικνύει την αφοσίωσή της στην προώθηση του πολιτισμού και την ενίσχυση της τοπικής κοινωνίας της Ηπείρου, συμβάλλοντας στη διατήρηση ενός ζωντανού πολιτιστικού τοπίου.

vikoswater.gr

Η Βίκος Cola έφερε την απόλυτη δροσιά στο Φεστιβάλ Πόζαρ

«Η ΑΥΡΑ ΤΟΥ ΝΙΚΗΤΗ» ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΕΣΑ ΜΑΣ

Το Φεστιβάλ Πόζαρ επέστρεψε για μια ακόμη χρονιά στα Λουτρά Αλμπανίας, για να προσφέρει σε μικρούς και μεγάλους 3 ημέρες διασκέδασης, μουσικής, χορού και ξεγνοιασιάς. Το απόλυτο καλοκαιρινό φεστιβάλ (19 - 21/7) μας χάρισε συναυλίες κάτω από τα αστέρια, σε ένα μαγευτικό τοπίο στους πρόποδες του Καϊμακτσαλάν, καθώς και μια ξεχωριστή εμπειρία κάμπινγκ. Η Βίκος Cola βρέθηκε εκεί για να ολοκληρώσει την απολαυστική εμπειρία, με στόχο να ξεδιψάσει και να προσφέρει δροσιά και ενέργεια σε κάθε γουλιό.



Cola, που συνοδεύει ιδανικά τις καλοκαιρινές στιγμές διασκέδασης και μουσικής, σε κάθε φεστιβάλ, σε κάθε προορισμό. Το περίπτερο της Βίκος Cola, αποτέλεσε σημείο συνάντησης του Φεστιβάλ Πόζαρ, για όλη τη διάρκεια του 3ημέρου. Εκεί, πραγματοποιήθηκαν παιχνίδια που χάρισαν φανταστικά δώρα στους λάτρεις του κάμπινγκ.

Φυσικά, όλοι είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν την απολαυστική και σούπερ δροσερή, Βίκος Cola, που αποτέλεσε συνώνυμο της μουσικής, του φεστιβάλ και της διασκέδασης.

Δίψα για Βίκος Cola, Δίψα για Φεστιβάλ.



Τις συναυλίες με τους αγαπημένους μας καλλιτέχνες, τα DJ sets και τα ξέφρενα πάρτι, ολοκλήρωσε η Βίκος

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