

Η ΑΓΟΡΑ ΦΕΤΑΣ ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

Μάιος 2008

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ

Νικόλαος Χριστοδουλίδης, Γραμματέας ΟΕΥ Α΄
Γενικό Προξενείο Σύδνεϋ - Γραφείο ΟΕΥ
Level 2, 219-223 Castlereagh St. - Sydney NSW 2000
ph: 0061 2 92830055
fax: 0061 292830127
e-mail: greek.econ.trade@bigpond.com

Εμμανουήλ Σουλτανόπουλος, Γραμματέας ΟΕΥ Γ΄
Πρεσβεία Καμπέρρας –Γραφείο ΟΕΥ
9 Turrana Street Yarralumla – Canberra ACT 2600
ph: 0061 2 62733011
fax: 0061 2 62732620
e-mail: ecocom-canberra@mfa.gr

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εισαγωγή
2. Γενικά στοιχεία για τον κλάδο της τυροκομίας στην Αυστραλία
3. Εισαγωγές φέτας στην Αυστραλία
4. Παραγόμενη ποσότητα λευκού τυρού τύπου φέτα στη Αυστραλία
5. Διακίνηση - Διανομή – Τιμές
6. Η θέση της ελληνικής φέτας στην αγορά της Αυστραλίας
7. Ονομασία φέτας – αθέμιτη χρήση του όρου
 - 7.1 Καθεστώς προστασίας ονόματος και γεωγραφικής προέλευσης
8. Καθεστώς εισαγωγής τυριών στην Αυστραλία – σύστημα ποσοτώσεων
9. Συμπεράσματα - Εκτιμήσεις

Παραρτήματα

I Κατάλογος εισαγωγέων φέτας στην Αυστραλία

II Αυστραλιανό εισαγωγικό καθεστώς τυροκομικών προϊόντων

1. Εισαγωγή

Η αγορά φέτας¹ στην Αυστραλία παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για δύο κυρίως λόγους. Ο πρώτος είναι η παρουσία ομογενών Ελλήνων που ζητούν και καταναλώνουν ελληνικά προϊόντα αλλά και «εκπαιδεύουν» τον εντόπιο πληθυσμό στην μεσογειακή και ελληνική γευστιγνωσία.

Ο δεύτερος είναι πως αυτή ακριβώς η παρουσία και καταναλωτική τάση δημιουργούν τις προϋποθέσεις εισαγωγής και εντόπιας παραγωγής ανταγωνιστικών προς την φέτα προϊόντων, για κάλυψη της ζήτησης.

Στην παρουσίαση που ακολουθεί έγινε προσπάθεια αποτύπωσης της θέσης που κατέχει η φέτα στην εντόπια αγορά, της ποσότητας που εισάγεται, της ποσότητας που παράγεται εντοπίως, των καταναλωτικών συνηθειών, των προβλημάτων εισαγωγής και του ζητήματος της αθέμιτης χρήσης του όρου φέτα.

Η εκτίμηση της παρούσας κατάστασης και η καταγραφή των προβλημάτων οδηγεί και στην εξαγωγή συμπερασμάτων σχετικά με τις προοπτικές αύξησης του μεριδίου αγοράς της φέτας.

2. Γενικά στοιχεία για τον κλάδο της τυροκομίας στην Αυστραλία.

Η Αυστραλία είναι μία από τις σημαντικότερες παραγωγούς και εξαγωγείς τυρού στον κόσμο. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση τυρού είναι υψηλότερη 12 κιλά/έτος. Τα κυριότερα μεγέθη του κλάδου συνοψίζονται για την τελευταία πενταετία ως ακολούθως:

	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2007/08
Παραγωγή	379	384	388	373	364
Εισαγωγές	51	49	50	61	64
Εξαγωγές	207	212	227	202	213
Κατανάλωση	223	221	211	232	216

Πηγή: *Australian Dairy Corporation*
Σε χιλιάδες τόνους

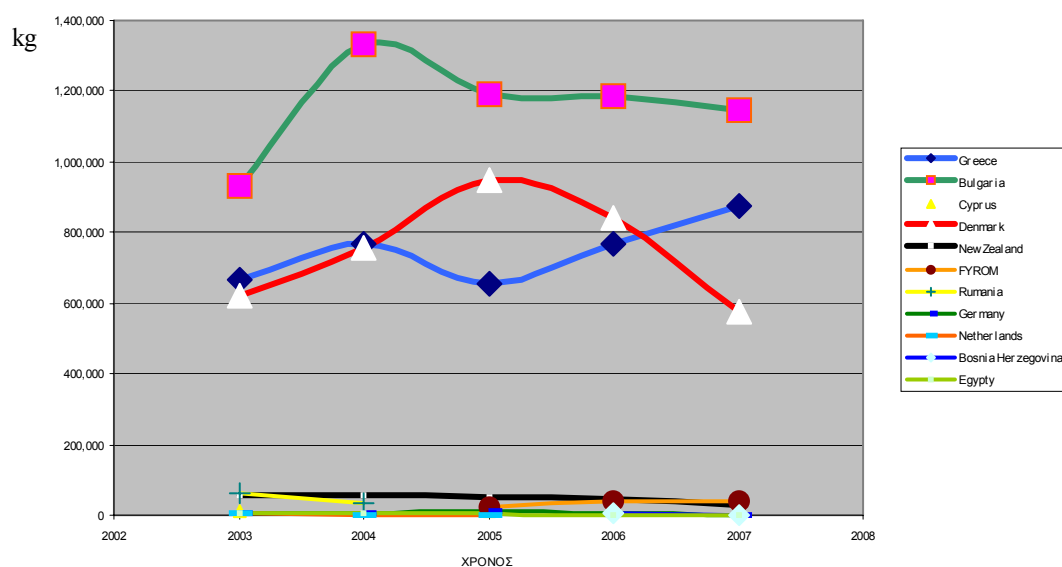
¹ Ο όρος «φέτα» αναφέρεται στο όνομα Προστατευμένης Ονομασίας Προέλευσης του ελληνικού τυρού. Στο κείμενο που ακολουθεί, για λόγους νοηματικής διευκόλυνσης και ροής του κειμένου χρησιμοποιήθηκε σε εισαγωγικά εναλλακτικά με τον όρο λευκό τυρί.

3. ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΤΥΡΟΥ ΦΕΤΑΣ (406909030) ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

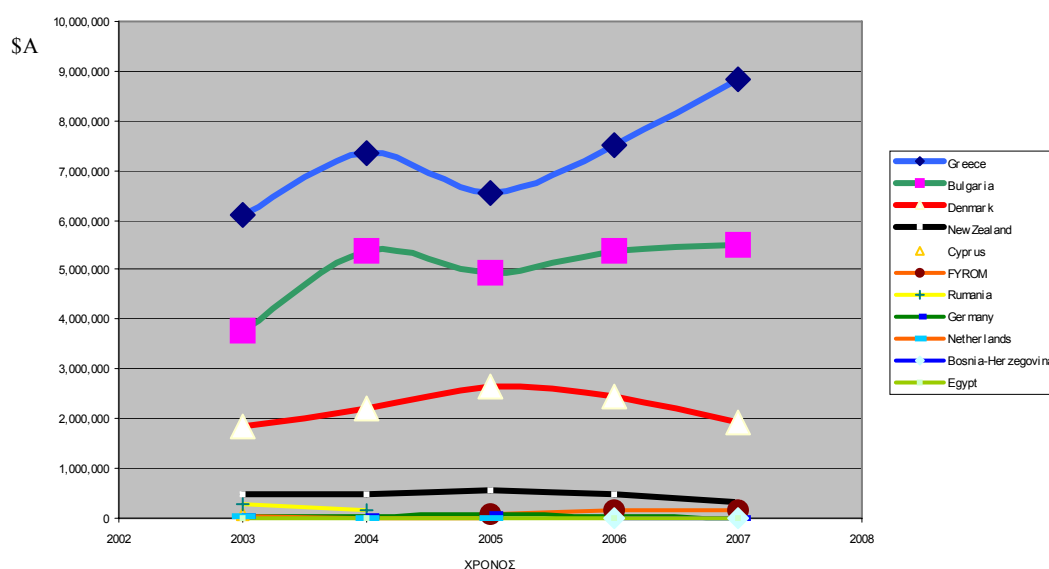
ΧΩΡΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΕΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (Kg)	ΑΞΙΑ (\$'000)
Ελλάδα	2003	665466	6090.386
	2004	770128	7345.534
	2005	654448	6528.708
	2006	769313	7501.707
	2007	874066	8824.510
Βουλγαρία	2003	930133	3775.032
	2004	1329548	5380.014
	2005	1191721	4952.940
	2006	1185647	5401.353
	2007	1144744	5516.861
Δανία	2003	620668	1829.550
	2004	756289	2213.993
	2005	951201	2632.432
	2006	843818	2447.621
	2007	574800	1927.929
Νέα Ζηλανδία	2003	56022	491.882
	2004	57474	500.696
	2005	52562	542.525
	2006	46238	472.303
	2007	29476	327.687
Κύπρος	2003	11600	87.040
	2005	11305	100.812
ΠΓΔΜ	2005	22267	87.525
	2006	37754	162.002
	2007	37174	151.083
Ρουμανία	2003	59570	285.904
	2004	34524	151.513
Γερμανία	2003	6018	47.335
	2004	4200	32.131
	2005	11846	97.293
	2007	2784	19.439
Ολλανδία	2003	3521	46.164
	2004	912	11.279
	2005	259	3.123
Βοσνία Ερζεγοβίνη	2006	3000	16.927
	2007	2126	11.153
Αίγυπτος	2003	4660	6.434
	2004	3387	3.688
	2006	1500	2.962
	2007	1806	3.604

Πηγή: Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Αυστραλίας

ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΤΥΡΟΥ ΤΥΠΟΥ "ΦΕΤΙΑΣ" ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ



ΑΞΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ ΤΥΡΟΥ ΤΥΠΟΥ "ΦΕΤΙΑΣ" ΣΤΗΝ ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ



Παρατηρήσεις- σχόλια :

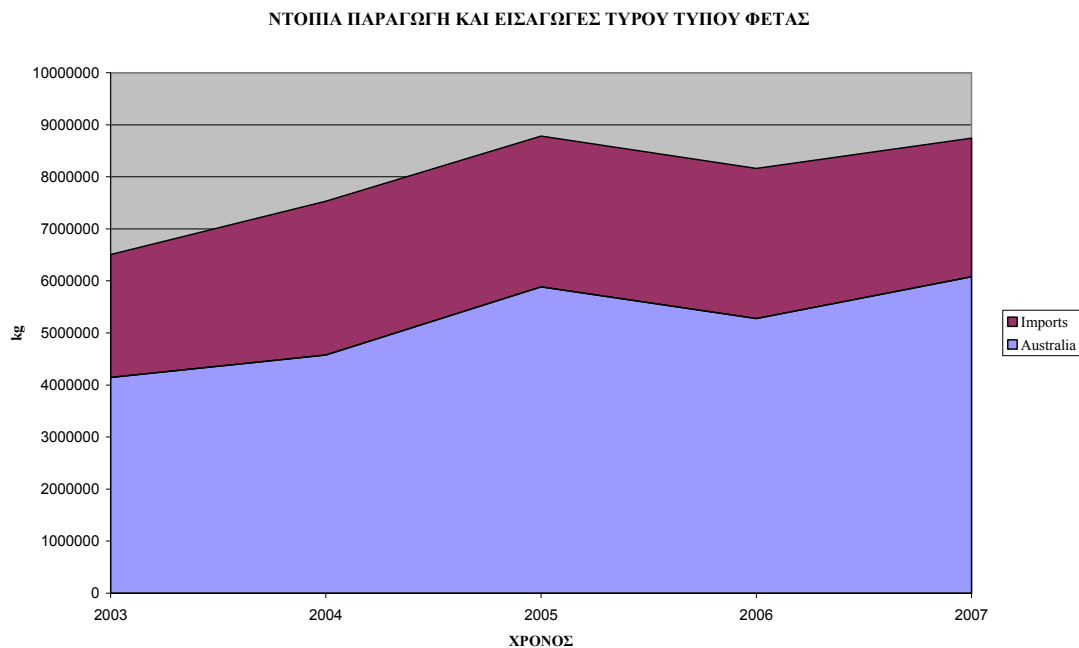
- Όπως φαίνεται από τα στοιχεία της τελευταίας πενταετίας, η μεγαλύτερη ποσότητα λευκού τυρού τύπου φέτας, εισάγεται από την Βουλγαρία, ενώ η μεγαλύτερη σε αξία συνολική ετήσια εισαγωγή προέρχεται από την Ελλάδα.
- Η εισαγωγή φέτας από την Ελλάδα παρουσιάζει σταθερή άνοδο κατά την τελευταία πενταετία.
- Το 2004 εισήχθη η μεγαλύτερη ποσότητα βουλγαρικού τυρού, ο οποίος σημείωσε ελαφρά πτωτική τάση έως το 2006.
- Η εισαγόμενη ποσότητα δανέζικου λευκού τυρού μειώθηκε σημαντικά (περίπου 20%) μεταξύ 2005 - 2007.

- Παρατηρείται σταθερή μείωση των – ήδη μικρών- ποσοτήτων εισαγωγής τυρού από την Νέα Ζηλανδία.
- Αμελητέα και ασυνεχής εμφανίζεται η εισαγωγή τυρού τύπου «φέτας» τόσο από άλλες χώρες της Ε.Ε. όπως η Γερμανία, η Κύπρος, η Ολλανδία και Ρουμανία, όσο και από την ΠΓΔΜ, την Βοσνία Ερζεγοβίνη και την Αίγυπτο.
- Αμελητέες ποσότητες εισήχθησαν και από την Αυστρία κατά το 2005 μόνο, από την Βρετανία και την Ιταλία το 2003 μόνο.

4. Παραγόμενη ποσότητα λευκού τυρού τύπου φέτα στη Αυστραλία.

Σύμφωνα με στοιχεία της Αυστραλιανής Ομοσπονδίας Γαλακτοπαραγωγών, η παραγόμενη ποσότητα λευκού τυρού τύπου φέτα (σημειωτέον αποκαλείται από τους ίδιους fetta) κατά την τελευταία εξαετία έχει ως ακολούθως:

Ποσότητα σε τόνους	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07
	3,291	4,147	4,576	5,887	5,276	6,077



Παρατηρείται μία αισθητή αύξηση στην παραγωγή, η οποία διπλασιάστηκε σε διάστημα έξι ετών.

Εξαγωγές δεν αναφέρονται από την εδώ στατιστική υπηρεσία.

Οι σημαντικότερες εντόπιες εταιρείες παραγωγής είναι η

- Riverina Cheese με κυριότερα προϊόντα το Riverina Cheese Fetta σε δοχεία του 1κ., 2κ., 7κ., και 13κ., το Riverina Cheese Fetta σε δοχεία 13κ. κομμένο σε κύβους, το Riverina Cheese Reduced Fat Fetta,
- Hastings Valley Dairy με κυριότερα προϊόντα το Traditional Fetta (conventional milk) σε δοχεία 200γρ., 500γρ., 1κ., 2., 12κ. και Traditional Fetta (organic milk) σε 200γρ., 500., και 12κ.
- South Cape Tasmania. Η εταιρεία συσκευάζει τυρί σε πακέτα των 200γρ. με μεγάλη ποικιλία διαφορετικών «συνταγών» (αναμεμιγμένο με ελιές, αποξηραμένες τομάτες, σκόρδο πέστο κλπ. Σημειώνεται πως η εταιρεία

διαφοροποιεί στην συσκευασία είτε Danish style είτε Greek style καθώς επίσης και φέτα από αίγιο γάλα.

- Lemnos Foods με συσκευασίες 180γρ. «κανονικό», μειωμένων λιπαρών, αιγείου και πρόβιου γάλακτος και 'ήπιο', 600γρ., 1,8κ., 2 κ., και 10/12 κ.

5. Διακίνηση - Διανομή - Τιμές

Η τιμή εισαγωγής στην Αυστραλία (F.O.B) κυμαίνονται για την ελληνική φέτα από 6,5 – 7 Ευρώ/κιλό, για την φέτα Βουλγαρίας 3,5-4 Ευρώ/κιλό και για την φέτα Δανίας περίπου 2 Ευρώ/κιλό. Αυτές αποτελούν τις τιμές εκκίνησης του προϊόντος στην Αυστραλία πριν από τον εκτελωνισμό του.

Οι τιμές λιανικής καταγράφονται ενδεικτικά στο πίνακα που ακολουθεί:

Πωλήσεις Συσκευασμένου τυριού	Wool Worths*	Coles*	I.G.A*	Delicatessen**
Ελληνική φέτα				
Dodoni 200 gr	5,59	5,29		5,99
Fage	5,98			
Αυστραλιανό τυρί				
Lemnos full fat/180 gr	4,59	4,41	5,47	
Lemnos reduced fat /180 gr	4,59	4,41	5,47	4,49
Lemnos smooth /180 gr	3,29	3,15		
Lemnos goat /180 gr	7,29			6,99
Lemnos sheep/ 180 gr	5,99			7,79
South Cape Tasmanian Feta plain 200 gr	4,69	4,19	3,99	4,79
South Cape Tasmanian Feta goat 120 gr		5,52		4,59
South Cape Tasmanian Feta red. fat 200 gr	4,69	4,69	4,48	
South Cape Tas. Feta Greek Style 200 gr	4,48	4,49		4,29
South Cape Tas. Feta Greek Style red.120 gr		4,49		
Tamar Valley cow 200 gr			6,99	3,99
Tamar Valley goat 200 gr	6,99		6,99	6,99
Elco Australian Goats Milk Feta 200 gr				5,99
Coles Australian Style 200 gr		2,99		
Margaret River 200 gr		4,85		
Clover Creek Greek Style 200 gr		4,49		
Hillwood W. Tasmania Greek style				2,85
Australian Gold plain		3,49		
Australian Gold reduced fat		3,49		
Δανέζικο τυρί				
Coles Danish Style 200 gr		2,99		
Βουλγαρικό τυρί				
Bulgarian Pirin Brand 200 gr.				3,39
Bulgarian 450 gr	7,48			

*Τα supermarket Woolworths, Cole's και I.G.A. είναι τα μεγαλύτερα στην Αυστραλία και λειτουργούν σε όλη την επικράτεια

**Με τον όρο delicatessen εννοείται το συνοικιακό κατάστημα ή το μικρό supermarket (π.χ. Harris Farm, Supabarn)

Πωλήσεις χύδην	Woolworths	Coles	I.G.A.	Deli
Dodoni / kg		19,94		
Greek / kg*	25,99		25,99	26,00
Australian / kg	11,98		12,99	
Australian reduced/kg	12,98			
Danish Feta χύμα / kg **	11,39	9,98		9.99
Bulgarian Feta /kg **	13,98			19.99
Lemnos full fat / kg		10,88		
Lemnos red. fat / kg		11,88		

* Δεν αναφέρεται πάντα ο παραγωγός

** Σε ορισμένα καταστήματα αναφέρονται και ως Danish ή Bulgarian white cheese.

Παρατηρήσεις –σχόλια :

- Η ελληνική φέτα παρά την αισθητά υψηλή κατά μέσο όρο τιμή της σε σχέση με τα λοιπά παρεμφερή προϊόντα, ντόπια και ξένα, καταλαμβάνει σταθερά θέση, συσκευασμένη ή μη, σε όλα καταστήματα τροφίμων (supermarket, αλλαντοπωλεία, κλπ) της Αυστραλίας, ενώ δεν συμβαίνει το ίδιο με τα άλλα προϊόντα με εξαίρεση σε μικρότερο βαθμό όμως τα Lemnos και South Cape. Επισημαίνεται επίσης η ύπαρξη σχεδόν πάντα ενός προϊόντος με χαμηλά λιπαρά στη γκάμα των προϊόντων των περισσότερων εταιρειών.
- Όσον αφορά τώρα στην τιμή, και συγκρινόμενη με τα αντίστοιχα ντόπια συσκευασμένα προϊόντα από πρόβειο ή αίγιο γάλα (Lemnos goat/sheep fetta, South Cape Tasmanian Feta goat, Tamar Valley goat κλπ), η τιμή της ελληνικής φέτας εμφανίζεται ιδιαίτερα ανταγωνιστική, «απειλούμενη» ωστόσο μόνο από τη βουλγαρική «φέτα», η οποία και αυτή παράγεται από πρόβειο γάλα και η οποία είναι αισθητά φτηνότερη. Στην φέτα χύδην όμως, η τιμή της ελληνικής παραμένει πάντα ακριβότερη με διαφορά από τις υπόλοιπες, δίνοντας έμφαση και πάλι στη παραπλήσια βουλγαρική.
- Συνολικά ιδωμένος ο τομέας της λιανικής πώλησης φέτας στην Αυστραλία, επιτρέπει το συμπέρασμα ότι, οι ντόπιοι παραγωγοί στη προσπάθειά τους να κερδίσουν μερίδιο στην αγορά της φέτας, εφαρμόζουν εκτεταμένη διαφοροποίηση στο προϊόν τους, προσφέροντας πολλούς τύπους σε διαφορετικές τιμές, την ίδια στιγμή που η ελληνική φέτα ουσιαστικά εμφανίζεται με ένα πάντα προϊόν, χωρίς μάλιστα να καθίσταται εμφανή η προέλευσή του από αιγοπρόβειο γάλα.

Διανομή

Υπολογίζεται πως οι μεγάλες αλυσίδες διανομής προσθέτουν περίπου 45% της τελικής τιμής και σε αυτό το πεδίο προσδιορίζουν το κέρδος τους. Ο διανομέας πωλώντας στα supermarket ουσιαστικά επωφελείται κέρδους 5%. Ενώ στα μικρότερα συνοικιακά καταστήματα το περιθώριο κέρδους είναι σαφώς μεγαλύτερο.

Οι μεγάλες αλυσίδες απορροφούν περίπου το 75%-85% της αγοράς ελληνικής φέτας στην λιανική αγορά, κατά τις εκτιμήσεις των μεγάλων εισαγωγέων. (σύμφωνα με έκθεση της Ένωσης Γαλακτοβιομηχανιών Αυστραλίας, οι πωλήσεις γαλακτοκομικών στα supermarket αυξάνονται σταθερά. Οι μεγάλες αλυσίδες supermarket καλύπτουν το 55% της αγοράς τυροκομικών – αυτό βεβαίως δεν ακυρώνει τις παραπάνω εκτιμήσεις που αφορούν μόνο στην φέτα.)

Το υπόλοιπο ποσοστό κατανέμεται σε μικρά καταστήματα και τις υπηρεσίες εστίασης.

Ένα, μάλλον δευτερεύον, πρόβλημα των εισαγωγέων είναι η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Το προϊόν μπορεί να έχει ημερομηνία λήξης 11-12 μήνες από την στιγμή που συσκευάζεται και αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει προβλήματα εφοδιασμού των supermarket την στιγμή που οι μεγάλες αλυσίδες δεν επιτρέπουν να εισέλθει στις αποθήκες τους παρτίδα με ημερομηνία λήξης μικρότερη των 150 ημερών. Δεδομένου του χρόνου αποστολής στην Αυστραλία η κατάσταση αυτή δύναται, ενίοτε, να προκαλέσει προβλήματα ανεφοδιασμού των καταστημάτων λιανικής.

6. Η θέση της ελληνικής φέτας στην αγορά της Αυστραλίας

Η ελληνική φέτα στην Αυστραλία σημειώνει, κατά τα τελευταία χρόνια, μία ανοδική πορεία στην εγχώρια κατανάλωση. Παρόλη την διαφορά στην τιμή από τα ανταγωνιστικά προϊόντα, πετυχαίνει μία ικανοποιητική αυξητική πορεία κυρίως στις πωλήσεις στα supermarket. Είναι σημαντικό πως έχει αρχίσει και διαγράφεται μία τάση διεύρυνσης του καταναλωτικού κοινού. Παρόλο που ακόμη το μεγαλύτερο ποσοστό των καταναλωτών αποτελούν το 'ελληνικό' τμήμα (ethnic market) της αγοράς καθώς κατάγονται από την Ελλάδα – όλο και περισσότεροι Αυστραλοί αναγνωρίζουν την ποιότητα της φέτας και την προτιμούν.

Το πρόβλημα είναι διττό διότι οι Αυστραλοί καταναλωτές πρέπει πρώτον να γνωρίσουν την φέτα ως τυρί και δεύτερον να προτιμήσουν την ελληνική από τις απομιμήσεις πληρώνοντας διπλάσια τιμή.

Το πρώτο βήμα είναι σημαντικά απλούστερο από το δεύτερο. Αυτό επιτυγχάνεται καθώς ισχύουν οι εξής παράγοντες:

(i) Η αγορά της Αυστραλίας έχει διευρυνθεί σημαντικά και ο μέσος καταναλωτής είναι πολύ πιο δεκτικός στην αλλοδαπή κουζίνα.

(ii) Η διατροφικές συνήθειες έχουν αλλάξει με αποτέλεσμα να ακολουθείται πιο υγιεινή διαίτα στη οποία η «ελληνική σαλάτα» να είναι συνήθης επιλογή.

(iii) Το μέσο εισόδημα έχει αυξηθεί σημαντικά κατά την τελευταία δεκαετία

Ενδεικτικό της σύνδεσης της φέτας με την Ελλάδα στη συνείδηση των αυστραλών καταναλωτών είναι το γεγονός ότι οι περισσότερες από τις ντόπιες εταιρείες διαθέτουν πάντα ένα προϊόν το οποίο χαρακτηρίζουν ως «Greek Style», ενώ το ίδιο συμβαίνει και στα εστιατόρια με όλα σχεδόν τα πιάτα που περιέχουν στη συνταγή τους φέτα ακόμα και αν αυτή συνήθως δεν είναι ελληνική.

Σχετικά με το δεύτερο βήμα:

Οι πωλήσεις τις ελληνικής φέτας γίνονται κυρίως στα supermarket όπως ειπώθηκε, διότι για τις υπηρεσίες εστίασης (πλην κάποιων καλών εστιατορίων) δεν είναι επωφελές να αγοράζουν ακριβότερο προϊόν το οποίο θα χρησιμοποιήσουν, χωρίς διατυπώσεις, στην παρασκευή γευμάτων.

Ο μη-ελληνικής καταγωγής καταναλωτής θα αναζητήσει το brand name της ελληνικής φέτας επειδή αναγνωρίζει την ποιότητά του και δύναται να πληρώσει την υψηλότερη τιμή.

Συνοπτικά:

Στην Αυστραλία γίνεται αισθητή η αλλαγή στις καταναλωτικές συνήθειες. Η αλλαγή αφορά την στροφή του μέσου Αυστραλού προς την εύκολη παρασκευή γεύματος, το λιγότερο χρονοβόρο μαγείρεμα, καθώς επίσης και την συχνότερη παρουσία σε εστιατόρια. Ο τομέας των υπηρεσιών εστίασης- καφεενία, εστιατόρια, ξενοδοχεία, catering- αυξάνεται ταχύτερα από τα supermarket. Ο χώρος αυτός προσφέρει σημαντικές ευκαιρίες για την κατανάλωση τυριών. Το πρόβλημα είναι πως η φέτα μπορεί δύσκολα να διεισδύσει σε αυτό το τμήμα της αγοράς λόγω της υψηλότερης τιμής της.

7. Ονομασία φέτας – αθέμιτη γρήση του όρου

Στην Αυστραλία γίνεται ευρύτατη κατάχρηση του όρου φέτα. Τα μη ελληνικής προέλευσης τυριά που χρησιμοποιούν τον όρο φέτα είναι είτε Ευρωπαϊκά (βουλγαρικά ή δανέζικα) προϊόντα είτε Αυστραλιανά (και Ν. Ζηλανδίας).

Είναι σημαντικό να υπογραμμισθεί πως τα ευρωπαϊκής προέλευσης τυριά εισέρχονται μεν στην Αυστραλία ως «λευκό τυρί», βαφτίζονται δε, «φέτα» στην πορεία προς τα ράφια των supermarket από τους εισαγωγείς οι μεγαλύτεροι των οποίων είναι οι ίδιοι εισαγωγείς της ελληνικής φέτας. Κατά κύριο λόγο, οι ίδιοι εισαγωγείς προτιμούν να καλύπτουν όλο το φάσμα της ζήτησης (supermarket, υπηρεσίες εστίασης, μικρά καταστήματα) με όλες τις ποικιλίες της «φέτας», ακόμη και αν αυτό ζημιώνει τις πωλήσεις του ελληνικού προϊόντος.

Ο καταναλωτής στα supermarket αγοράζει χύδην και δανέζικη και βουλγαρική φέτα, ωστόσο πρέπει να σημειωθεί πως απαντά και το όνομα «Bulgarian white cheese» και «Danish white cheese».

Το ίδιο δεν συμβαίνει με το αυστραλιανό τυρί το οποίο αποκαλείται φέτα και μάλιστα δελεάζει τον καταναλωτή με την επισήμανση «Australian made». Αυτό βρίσκει θετική αντιμετώπιση από τον καταναλωτή.

7.1 Καθεστώς προστασίας ονόματος και γεωγραφικής προέλευσης

Ως γνωστόν, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «φέτα» δεν αναγνωρίζεται σε χώρες εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως είναι η Αυστραλία².

Υπενθυμίζεται σχετικά ότι, στο πλαίσιο του Π.Ο.Ε. η Ε.Ε. έχει καταθέσει πρόταση (claw back) για την αναγνώριση της αποκλειστικής χρήσης 41 ονομάτων μεταξύ των οποίων συμπεριλαμβάνεται και η φέτα. Ωστόσο η εν λόγω πρόταση συναντά ισχυρή αντίδραση από την Αυστραλία.

Οι πρακτικές δυνατότητες που απομένουν επί του παρόντος για τη προστασία της ονομασίας προέλευσης της «φέτας» είναι μηδαμινές και περιορίζονται σε αυτές που παρέχει το εσωτερικό δίκαιο της Αυστραλίας. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται η δυνατότητα για άσκηση προσφυγής κατά της «υφαρπαγής της φήμης» passing off, με βάση το εθιμικό δίκαιο καθώς και οι σχετικές διατάξεις αναφορικά με τη προστασία του καταναλωτή, τον αθέμιτο ανταγωνισμό και τη προστασία του εμπορικού

² Σχετική απόφαση του Οργάνου Επίλυσης Διαφορών του ΠΟΕ (Απρίλιος 2006, Υπόθεση 290), δικαιώνει την Αυστραλία, στους ισχυρισμούς της αναφορικά με τη ασυμβατότητα του Κανονισμού 2081/92 και δη του άρθρου 12 αυτού με τα διαλαμβανόμενα στη συμφωνία TRIPS λόγω μη παροχή εθνικής μεταχείρισης σε προϊόντα προερχόμενα από χώρες εκτός Ε.Ε., αφενός εξαιτίας της απαίτησης υιοθέτησης συστήματος καταχώρισης γεωγραφικών ενδείξεων και συστήματος ελέγχου τους, ισοδύναμου με το κοινοτικό και αφετέρου, της απαίτησης παροχής αμοιβαίας προστασίας στις κοινοτικές γεωγραφικές ενδείξεις.

σήματος, οι οποίες περιλαμβάνονται ως επί τω πλείστον στο Trade Practices Act 1974 και Trade Marks Act 1995. Όσον αφορά στη νομοθεσία για την εμπορική σήμανση, πλέον καταλληλότερη θεωρείται η καταχώρηση της «φέτας» ως συλλογικό σήμα (collective mark) ή σήμα πιστοποίησης (certification mark), όπως αυτό κατέστη εφικτό στη περίπτωση του «Parmigiano Reggiano», «Danish Blue Cheese», «Grana Padano» κλπ. Μέχρι σήμερα ωστόσο η πρακτική που ακολουθείται από τους Έλληνες παραγωγούς συνίσταται στην ατομική καταχώρηση του εμπορικού σήματος του πχ «Ήπειρος», Δωδώνη, «ΦΑΓΕ» και «HERACLEA». Αναλόγως πράττουν όμως τόσο Αυστραλοί όσο και παραγωγοί παρεμφερών προϊόντων άλλων χωρών πχ η αυστραλιανής παραγωγής «3 COW FETA LARRIKIN'S CHOICE», «PAPHOS FETA», «PERSIAN FETTA» καθώς και η γερμανικής προέλευσης, «φέτα τύπου Βουλγαρίας» «BULGARA-FETA KASE IN SALZLAKE».

8. Καθεστώς εισαγωγής τυριών στην Αυστραλία – Σύστημα ποσοτώσεων

Το καθεστώς ποσόστωσης στην εισαγωγή τυριών καθιερώθηκε το 1987. Η ποσόστωση εισαγωγής τυριών καθορίζεται με βάση τους προηγούμενους 23 μήνες. Σαν κριτήριο για την κατανομή της ποσόστωσης χρησιμοποιείται ο βαθμός χρήσης της από αυτούς που κατείχαν σχετική άδεια κατά την προηγούμενη εξεταστέα διετία.

Αναφορικά με το εύρος της ποσόστωσης, η συνολική ποσότητα των 11.500 τόννων αφορά σε όλες τις χώρες προέλευσης.

Ποια τυριά καλύπτονται και ποια εξαιρούνται:

- Τα τυριά που καλύπτει το σύστημα είναι τα φρέσκα τυριά, τα τριμμένα ή σε σκόνη τυριά όλων των ειδών, τα τυριά με κωδικό 0406.10.00, 0406.20.00, 0406.30.00, 0406.40.90 ή 0406.90.90
 - Τα τυριά που εξαιρούνται του συστήματος και εισέρχονται χωρίς φόρο είναι το roquefort και το stilton, αυτά που παρασκευάζονται από αίγιο γάλα εκτός από φέτα και κασέρι, το τυρί επιφανειακής ωρίμανσης τύπου camember ή brie
- Ειδικό καθεστώς ελεύθερης εισαγωγής τυριών προέλευσης Νέας Ζηλανδίας, Π.Ν.Γουϊνέας, Σιγκαπούρης, ΗΠΑ και Ταϊλάνδης, λόγω των Συμφωνιών Ελευθέρου Εμπορίου μεταξύ αυτών και της Αυστραλίας.

Δασμολογικά ποσοστά

Το γενικό δασμολόγιο έχει ως ακολούθως:

- A\$ 0,096/κιλό = Δασμός εντός ποσοτώσεων
- A\$ 1,220/κιλό = δασμός εκτός ποσοτώσεων.

Είναι σαφές πως η διαφορά είναι σημαντική και συνεπάγεται πως η εισαγωγή τυριού εκτός ποσοτώσεων, αν και δεν απαγορεύεται, είναι τελείως ασύμφορη για τον εισαγωγέα.

Διαδικασία

Οι εισαγωγείς δύνανται να αιτηθούν, από την Τελωνειακή Υπηρεσία, ποσόστωση από τον κρατούντα την ποσόστωση είτε απευθείας είτε δια μεσολαβητή. Ο κατάλογος των εισαγωγέων που κρατούν ποσόστωση δημοσιεύεται ετησίως στο Φ.Ε.Κ.

Οι εταιρείες στις οποίες κατανεμήθηκε κάποια ποσόστωση κατά την στιγμή έναρξης της εφαρμογής του συγκεκριμένου καθεστώτος, ευνοήθηκαν σημαντικά έναντι των άλλων οι οποίες δεν συμπεριλήφθησαν στο σχετικό κατάλογο κατανομής. Και τούτο, διότι ακόμα και αν δεν έκαναν χρήση του δικαιώματος αυτού ωφελεία τους μπορούν να το μεταπωλήσουν σε άλλες.

Το σύστημα δεν επιτρέπει την εισαγωγή νέων εταιρειών στην αγορά τυριών. Ωστόσο, οι καθιερωμένοι εισαγωγείς υπεραμύνονται του συστήματος διότι τους συμφέρει πλέον στην διαχείριση της αγοράς. Η συγκεκριμένη νομοθεσία είχε ως απότοκο την δημιουργία ενός κλειστού «club» εισαγωγέων που γνωρίζουν την αγορά και κινούνται ασφαλώς στο χώρο που έχουν προδιαγράψει από τιμολογιακής απόψεως. Αποφεύγουν, με άλλα λόγια, την πρόσκαιρη είσοδο εμπόρων ευκαιρίας που θα εισαγάγουν ένα φορτίο που ενδεχομένως να καταφέρουν να πουλήσουν σε χαμηλότερη τιμή εξασφαλίζοντας κέρδος χωρίς μονιμότητα.

9. Συμπεράσματα -Εκτιμήσεις

Συνοψίζοντας θα πρέπει να υπογραμμιστεί η ανοδική πορεία που καταγράφει η κατανάλωση της φέτας στην Αυστραλία, η οποία μάλιστα φαίνεται να χειραφετείται από την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, που εκπροσωπείτο από το λεγόμενο ethnic market (Ομογένεια και ελληνικά εστιατόρια) και να καταναλώνεται αναμειγνυόμενη όλο και περισσότερο σε γεύματα από κουζίνες άλλων χωρών, δίνοντας σε αυτά ένα ελληνικό τόνο, ο οποίος καθίσταται αναγνωρίσιμος μέσω προσδιορισμών όπως Greek ή πολλές φορές Mediterranean Style.

Ακόμα και αν η «φέτα» που χρησιμοποιείται στα φαγητά αυτά δεν είναι τις περισσότερες φορές ελληνική, καθώς η τιμή καθιστά κάτι τέτοιο οικονομικά ασύμφορο σημαντικό παραμένει το γεγονός της διατήρησης στη συνείδηση των Αυστραλών της ελληνικότητας τόσο του προϊόντος όσο και οποιοδήποτε γευστικών συνθέσεων που χρησιμοποιούν ως βάση τη φέτα με την Ελλάδα. Στη συνείδηση μάλιστα αυτή εκτιμάται ότι οφείλεται η οικονομική βιωσιμότητα του σημαντικά ακριβότερου σε σχέση με τον ανταγωνισμό ελληνικού προϊόντος στα καταστήματα της λιανικής.

Σκόπιμη θεωρείται εδώ, η ανάδειξη της προέλευσης του ελληνικού προϊόντος από το αναγνωρισμένα ανώτερο ποιοτικά αιγοπρόβειο γάλα, καθώς η προαναφερόμενη διαφοροποίηση στη τιμή σε σχέση με τα αντίστοιχα αυστραλιανά προϊόντα εκμηδενίζεται. Παραμένει όμως η διαφορά σε σχέση με την βουλγαρική φέτα, η οποία και τελικά συνιστά τον σοβαρότερο ανταγωνιστή.

Γεγονός βέβαια παραμένει ότι, η πληθώρα προϊόντων και τύπων «φέτας» θα συνεχίσει να χαρακτηρίζει το περιβάλλον το οποίο καλείται να αντιμετωπίσει η ελληνική φέτα για τα επόμενα χρόνια τόσο στην Αυστραλία όσο και στις άλλες χώρες. Από την άλλη τα περιθώρια διαφοροποίησης του προϊόντος και από ελληνικής πλευράς είναι περιορισμένα λόγω συγκεκριμένων προδιαγραφών ΠΟΠ. Αυτό όπως αναφέρθηκε στο κείμενο, δεν φαίνεται να απασχολεί ιδιαίτερα τους μεγάλους εισαγωγείς που επιτυγχάνουν μία «κατάτμηση αγοράς» χρησιμοποιώντας τα διαφορετικά προϊόντα τύπου «φέτα» κοστολογώντας τα κατάλληλα.

Την ίδια στιγμή οι σχετικές προσπάθειες για διεθνή αναγνώριση της αποκλειστικότητας χρήσης του όρου αναμένονται δύσκολες και εν πάση περιπτώσει χρονοβόρες. Ως εκ τούτου στο μεσοπρόθεσμο διάστημα η διατήρηση και διεύρυνση του ελληνικού μεριδίου στην αγορά αναμένεται ότι θα κριθεί από το κατά πόσο η ελληνική φέτα θα κατορθώσει να αναδείξει την ποιοτική της διαφορά σε σχέση με τα υπόλοιπα προϊόντα σε βαθμό που να καθίσταται απαραίτητη αλλά και οικονομικά δικαιολογημένη η χρήση αυτής τόσο από τα νοικοκυριά όσο και κυρίως από τα καταστήματα εστίασης ανώτερης ποιότητας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Κατάλογος εισαγωγέων φέτας στην Αυστραλία

- **ANTON B.** (Piccumba)
105A, Illawara Rd., MARRICKVILLE NSW 2204
tel (2)95608441, fax (2)95608351

- **DELRE INTERNATIONAL**
PO Box 223, SOMERTON VIC 3062
tel (03)9308 0777, fax (3)93080788

- **DELPHIC WHOLESALERS PTY LTD**
22-28, Phoenix Str., BRUNSWICK VIC 3056
tel (3)93809214, fax (3)93880635
E-mail: nomikoudis@delphic.biz

- **DELTA SALES >>>>>>>Kebia**
17, Hodgson Str., BRUNSWICK VIC 3056
tel (3)93804442, fax (3)93875693
E-mail: deltasal@bigpond.net.au

- **GAGANIS BROS**
9-13, Bacon Str., HINDMARSH SA 5007
tel (8)83465766, 83461233, 83401334, fax (8)83400916
Mr Paul Gaganis

- **GALAXY IMPORTS**
2-12, Sydney Str., MARRICKVILLE NSW 2204
tel (2)95192544, fax (2)95161042
GLOBAL FOODS
114, Christina Rd., VILLAWOOD NSW 2063
tel (2)97235066, fax (2)97235044

- **KEBIA IMPORTEX**
4, Carrington Str., MARRICKVILLE NSW 2204
tel (2)95588555, fax (2)95588299

- **OMEGA FOODS**
33, Adam Str., HINDMARSH SA 5007
tel (8)83466499, fax (8)83463144

- **SPARTACUS FOODS**
unit 8/21-23, Elizabeth Str., CAMPSIE NSW 2194
tel (2)97186836, fax (2)97186991

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Αυστραλιανό εισαγωγικό καθεστώς τυροκομικών προϊόντων

Προκειμένου να εισαχθεί ένα τυροκομικό προϊόν στην Αυστραλία απαιτούνται τα εξής:

α) Quarantine Entry: Το εν λόγω έγγραφο συνιστά μεταφορικό έγγραφο, το οποίο ενημερώνει την εδώ Υπηρεσία Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου (Australian Quarantine Inspection Service AQIS) αναφορικά με το εξεταστέο από την τελευταία περιεχόμενο κάθε εισαγόμενης παρτίδας.

β) Importation Permit: Πρόκειται ουσιαστικά για άδεια εισαγωγής, της οποίας η αίτηση θα πρέπει να συνοδεύεται από ειδικά πιστοποιητικά των επίσημων υγειονομικών υπηρεσιών της χώρας εξαγωγής. Τα πιστοποιητικά αυτά βεβαιώνουν ότι, το υπό εξέταση προϊόν προέρχεται εξ ολοκλήρου από χώρα ή περιφέρεια, στην οποία δεν έχουν εμφανιστεί κρούσματα σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας, καθώς επίσης ότι αυτό έχει παραχθεί σύμφωνα με τις αυστραλιανές προδιαγραφές, οι οποίες εν γένει απαγορεύουν, οποιοδήποτε τυροκομικό προϊόν προέρχεται από γάλα, το οποίο δεν έχει παστεριωθεί με συγκεκριμένο τρόπο (72°C για 15''). Επίσης σημειώνεται ότι, ο έλεγχος που εφαρμόζει η εδώ υγειονομική υπηρεσία διαφέρει ανάλογα με το κατά πόσο το εισαγόμενο προϊόν κατατάσσεται στη κατηγορία χαμηλής επικινδυνότητας για την ανθρώπινη υγεία (Random surveillance category), είτε, όπως συμβαίνει στη περίπτωση της φέτας, στη κατηγορία υψηλής επικινδυνότητας (Risk category) ;όπου παραπέμπεται το 100% της εκάστοτε εισαγομένης παρτίδας για εργαστηριακό έλεγχο, αναφορικά με την ενδεχόμενης ύπαρξη των βακτηρίων *Listeria monocytogene*, *Salmonella*, *Escherichia coli*. Η καταρχήν αυστηρή και χρονοβόρα αυτή διαδικασία, απλοποιείται ωστόσο στο μέτρο που το εκάστοτε προϊόν, ο παραγωγός/εξαγωγέας ή ο εισαγωγέας διαμορφώνουν με τον καιρό ένα θετικό ιστορικό συμμόρφωσης με τις υγειονομικές απαιτήσεις της Αυστραλίας.

Υπογραμμίζεται ότι, η ανωτέρω διαδικασία υπόκειται επί του παρόντος σε επανεξέταση και αναμένεται εντός το 2008, η εδώ αρμόδια υγειονομική υπηρεσία Food Standards Australia New Zealand FSANZ μετά την έκδοση της σχετικής εισηγητικής έκθεσης της, να καλέσει σε διαβουλεύσεις όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη.