ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ
ΑΘΗΝΩΝ

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ ΤΕΛΟΣ Τοπ. Γραφείο ΚΕΜΠΑΘ Αριθμός Άδειας 5278
PRESS POST X+7 PRESS POST
ΕΛΤΑ Hellenic Post

ΕΤΟΣ 30ο
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 365
ΜΑΪΟΣ 2016
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221
www.edeopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com

Τέθηκαν θέματα εμπορικής πολιτικής

ΣΕ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΜΕ ΣΤΕΛΕΧΗ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΪΚΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ

Στις 20 Απριλίου πραγματοποιήθηκε συνάντηση του Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών με ανώτατα στελέχη της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας. Συγκεκριμένα τους κκ Ζών Νικόλαο, Κυριαζή Δημ., Κοτσάφτη Γεωργ. και Παπαδόπουλο Χρήστο.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ προσήλθε στη συνάντηση με στόχο να τονίσει τη διαφωνία του σε θέματα εμπορικής πολιτικής.

Τα θέματα που έθεσαν ο πρόεδρος και τα μέλη του Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ σε γενικές γραμμές ήσαν τα παρακάτω:

Ζητήθηκε κατάργηση των κλιμάκων ή τουλάχιστον επί του παρόντος, να γίνουν εκτεταμένες μειώσεις με σκοπό οι συνάδελφοι να ξεκινούν από την ίδια αφετηρία.

Επίσης ετέθη το θέμα της αλλαγής της διαδικασίας για την απόδοση των κουπονιών.

Το Δ.Σ. ζήτησε ακόμη να επανέλθει η παλετοποίηση των βαρελιών.

Από την πλευρά τους τα στελέχη της εταιρείας υποσχέθηκαν να παρασχεθούν προς το χονδρεμπόριο περισσότερα προωθητικά και κουπόνια και δεσμεύτηκαν να τοποθετηθούν επί των αιτημάτων της ΕΔΕΟΠ.

Αναμένουμε τις απαντήσεις ελπίζοντας για το καλύτερο.

ΘΕΡΙΝΗ προσφορά

ΕΩΣ ΤΕΛΟΣ ΙΟΥΝΙΟΥ

Σε όλες τις κάβες και τα πρατήρια πανελλαδικά όλη η ψηφιακή μέθοδος αυτοελέγχου

με ~~100€~~ 60€ + ΦΠΑ

Τα καλαίσθητα βιβλία και οι φάκελοι μεταφέρθηκαν στον υπολογιστή σας για την εφαρμογή του HACCP

Ζητήστε πληροφορίες από όλη την Ελλάδα

Παραγγελίες στα τηλέφωνα
2103468268 και 6945373001
Επισκεφθείτε το site της ΔΕΥΕ www.deye.gr

Εν τη ενώσει η ισχύς

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών στους χαλεπούς καιρούς που ζούμε πραγματοποιεί επαφές με διάφορες εταιρείες με σκοπό να αποκομίσει ωφέλη για τον κλάδο μας, εκμεταλευόμενο την όποια πρόθεση των συναδέλφων να δράσουμε συνολικά ώστε να έχουμε οικονομίες κλίμακος.

Παρακάτω παραθέτουμε τρεις προτάσεις που είναι αρκετά σημαντικές.

Σημείο αναφοράς και πληροφόρησης για τους συναδέλφους απ'όλη την Ελλάδα η ΕΔΕΟΠ Αθηνών στα **τηλ. 210 8312351, 210 8318221, 10π.μ-2.00μ.μ.**

1 Σημαντικές μειώσεις στο ρεύμα για τους συναδέλφους πανελλαδικά

ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΙΤΙΑ

Το Δ.Σ της ΕΔΕΟΠ δέχθηκε ιδιαίτερα ελκυστική πρόταση από εταιρεία παροχής ρεύματος που αφορά καταστήματα, αλλά και τις οικίες και τα εξοχικά των συναδέλφων με μειώσεις της τάξεως 21%-23% επί των τιμών της Δ.Ε.Η και κάποιες εκπτώσεις στα πάγια μάλιστα δε χωρίς συμβόλαια και δεσμεύσεις.

Εκδηλώστε το ενδιαφέρον σας στα τηλ. της ΕΔΕΟΠ, 210 83 12 351 ή 210 83 18 221, ισχύει για όλους τους συναδέλφους.

2 Κάνε την κάβα σημείο εξόφλησης λογαριασμών

Κέρδισε χρήματα και προσέλκυσε κόσμο στο κατάστημά σου

Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος

Η Εθνική Τράπεζα δίνει την δυνατότητα σε καταστήματα λιανικής πώλησης να περιλάβουν στις δραστηριότητές τους μηχάνημα, εξόφλησης λογαριασμών, είτε με μετρητά είτε με χρεωστική κάρτα.

Από τη δική μας τη σκοπιά το κέρδος είναι διπλό, προσελκύουμε πελάτες που ενδεχομένως να αγοράσουν και προϊόντα, συγχρόνως δε, κερδίζουμε σε κάθε συναλλαγή σταθερή αμοιβή.

Υπάρχουν βέβαια και άλλα οφέλη, τα οποία μπορούν να πληροφορηθούν όσοι συνάδελφοι από όλη την Ελλάδα εκδηλώσουν ενδιαφέρον στο τηλ. 210 83 12 351, 210 83 18 22, 10π.μ-2μ.μ.

Εκδηλώστε το ενδιαφέρον σας και για απλό POS για το κατάστημά σας διότι η μαζική συμμετοχή θα μας δώσει μεγάλες εκπτώσεις στη χρήση του.

3 Προσφορά για τους συναδέλφους πανελλαδικά από εταιρεία σταθερής και κινητής τηλεφωνίας

Το Δ.Σ. εξέτασε πρόταση από εταιρεία τηλεφωνίας προς τους συναδέλφους που περιλαμβάνει πολύ καλές τιμές, και συνδιαστικά πακέτα σταθερής και κινητής τηλεφωνίας.

Όσοι περισσότεροι συμμετάσχουν από όλη την Ελλάδα, θα προσθέσουν ωφέλη στην προσπάθειά μας.

Πληροφορίες στα τηλ. 210 83 12 351, 210 83 18 221, 10π.μ-2μ.μ.

Πάρτε πληροφορίες για να μην πάρετε... φέσια

Το Διοικητικό Συμβούλιο της ΕΔΕΟΠ Αθηνών συνιστά στους συναδέλφους πρατηριούχους να ζητούν οικονομικής φύσεως πληροφορίες για τους πελάτες τους από την εταιρία TRUST, τηλεφωνώντας στα 210-9659007 και 210-8929700, προκειμένου να γλιτώσουν τα... φέσια στη σημερινή άναρχη αγορά.

Η παροχή πληροφοριών από την TRUST χορηγείται προς τους πρατηριούχους - μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών δωρεάν.

Η ΗΓΕΣΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

Μήτσιος Ευάγγελος	Πρόεδρος	210-8048357
Μπουτιώνης Χρήστος	Αντιπρόεδρος Α'	23710-61166
Χουλιάρας Παναγιώτης	Αντιπρόεδρος Β'	24210-49576
Μακρίδης Σταύρος	Γεν. Γραμματέας	2310-783817
Δανιήλ Παγώνα	Ταμίας	210-4934757
Θανασούλας Βασίλειος	Έφορος	26410-50333
Γκινάτης Δημήτριος	Μέλος	23990-23661
Μουζακίτης Γρηγόριος	Μέλος	26620-52888
Μπακαλάρος Κων/νος	Μέλος	2610-643777
Ζαχαράκης Γεώργιος	Μέλος	2310-210250
Στρίγκος Βασίλειος	Μέλος	24210-81919

ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ

Μήτσιος Ευάγγελος	Πρόεδρος	210-8048357
Μανδρέκας Νικόλαος	Αντιπρόεδρος	210-4621077
Στάμου-Δανιήλ Παγώνα	Γεν. Γραμματέας	210-4934757
Μπέκας Παναγιώτης	Ταμίας	210-2465788
Γουργιώτης Γεώργιος	Μέλος	22940-97176
Δερμιτζάκης Χαράλαμπος	Μέλος	210-5779896
Γεραρής Κων/νος	Μέλος	210-2281583

ΕΔΕΟΠ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ - ΘΡΑΚΗΣ

Μακρίδης Σταύρος	Πρόεδρος	2310-783817
Ζαχαράκης Γεώργιος	Αντιπρόεδρος	2310-210250
Γκριτζιούδης Θεόδωρος	Γεν. Γραμματέας	2310-310676
Κουβράκη Χρυσή	Ταμίας	2310-213691
Ρουμελιώτης Νικόλαος	Μέλος	2310-719455

ΕΔΕΟΠ ΠΑΤΡΑΣ

Κωνσταντόπουλος Θεόδωρος	Πρόεδρος	2610-640491
Κυριαζής Παντελής	Αντιπρόεδρος	2610-520692
Μπακαλάρος Δημήτριος	Γεν. Γραμματέας	2610-643777
Κοκκοτής Ιωάννης	Ταμίας	2610-522706
Σπαλιάρας Γεώργιος	Δημ. Σχέσεων	26930-23524

ΕΔΕΟΠ ΒΟΛΟΥ

Χουλιάρας Παναγιώτης	Πρόεδρος	24210-49576
Μπάρδης Σπύρος	Αντιπρόεδρος	24210-90230
Αντωνίου Γεώργιος	Γεν. Γραμματέας	24210-46749
Στρίγκος Βασίλειος	Ταμίας	24210-81919
Παπαργύρης Κων/νος	Δημ. Σχέσεων	6936-736686

ΕΔΕΟΠ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Τσίχλας Τίτος	Πρόεδρος	2810-312247
Καρφής Μιχαήλ	Αντιπρόεδρος	2810-256921
Θωμάς Μιχαήλ	Γ. Γραμματέας	2810-360701
Τζαμπουράκης Δημήτριος	Ταμίας	2810-255003
Κεφαλούκος Λάμπρος	Μέλος	2810-346931
Χατζηγεωργίου Ευάγγελος	Μέλος	2810-238385

ΕΔΕΟΠ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Κουτσογκίλας Αθανάσιος	Πρόεδρος	27410 26802
Μέλλιος Φίλιππος	Αντιπρόεδρος	27430 24944
Γιάννου Θεοφάνης	Γ. Γραμματέας	27410 21862
Καραγκούνης Ταξιάρχης	Ταμίας	6946 331161
Πρωτόπαππας Σπυρίδων	Μέλος	27410 33082

ΕΔΕΟΠ ΠΕΛΛΑΣ

Μελισσανίδης Δημήτριος	Πρόεδρος	23840-22286
Παππάς Βασίλειος	Αντιπρόεδρος	23810-23312
Ανδρόνικος Χρύσανθος	Γ. Γραμματέας	23840-22810
Χατζηγεωργίου Αναστάσιος	Ταμίας	23810-81050
Τσάπας Χρήστος	Δημ. Σχέσεων	23810-88894

ΕΔΕΟΠ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Γκινάτης Δημήτριος	Πρόεδρος	23990-22833
Μαργαρίτης Ιωάννης	Αντιπρόεδρος	23740-81555
Καλλιανίδης Θεόδωρος	Γεν. Γραμματέας	23710-31381
Κυριαφίνης Ιωάννης	Ταμίας	23710-23291
Καλλιανίδης Αργύριος	Μέλος	23750-95229

ΕΔΕΟΠ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Μουζακίτης Γρηγόριος	Πρόεδρος	26610-52888
Μουζακίτης Αλέκος	Αντιπρόεδρος	26610-52681
Μπασιάς Γεώργιος	Γεν. Γραμματέας	26620-23700
Μανιάτος Σπυρίδων	Ταμίας	26610-35086
Τζορτζάτος Σπυρίδων	Δημ. Σχέσεων	26630-81543

ΕΔΕΟΠ ΧΑΝΙΩΝ

Γαλανάκης Αντώνης	Πρόεδρος	28210-74554
Χαραλαμπάκης Εμμανουήλ	Αντιπρόεδρος	28210-76460
Μαρμαριτσάκης Ιωάννης	Γ. Γραμματέας	28210-81035
Μπουρμπάκης Στυλιανός	Ταμίας	28210-87243
Τσιριντάνης Μάρκος	Μέλος	28250-91110

ΕΔΕΟΠ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

Θανασούλας Βασίλειος	Πρόεδρος	26410-50333
Πασιόπουλος Ιωάννης	Αντιπρόεδρος	26310-22247
Καραφασούλης Γεώργιος	Γ. Γραμματέας	26420-23783
Προύτζος Απόστολος	Ταμίας	26470-22344
Γκανιάτσος Ανδρέας	Μέλος	26310-26818

Deal ΕΨΑ και Νήσος στην εμπορία προϊόντων

Στην Κεντρική και Βόρεια Ελλάδα, την Ήπειρο και τις Σποράδες, η μπίρα ΝΗΣΟΣ PILSNER και η πιστοποιημένη βιολογική ALL-DAY LAGER πωλούνται και διανέμονται από το δίκτυο της ΕΨΑ μαζί με τα αναψυκτικά ΕΨΑ.

Δύο παραγωγικές εταιρίες ελληνικής ιδιοκτησίας, η ΕΨΑ από την Αγριά του Βόλου και η ΝΗΣΟΣ από την Τήνο, προχωρούν σε στρατηγική συνεργασία σε ζητήματα εμπορίας, σύμφωνα με ανακοίνωση της δεύτερης.

Στην Κεντρική και Βόρεια Ελλάδα, την Ήπειρο και τις Σποράδες, η βραβευμένη με το Ευρωπαϊκό Αστέρι Μπίρας ΝΗΣΟΣ PILSNER και η πιστοποιημένη βιολογική ALL-DAY LAGER πωλούνται και διανέμονται από το δίκτυο της ΕΨΑ μαζί με τα αναψυκτικά ΕΨΑ.

ΕΨΑ και ΝΗΣΟΣ είναι ιδρυτικά μέλη της πρωτοβουλίας «ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ», η οποία αποσκοπεί στην ανάδειξη και την προώθηση του σύγχρονου επιχειρηματικού και παραγωγικού πολιτισμού της χώρας μας και συγκροτείται από ελληνικές εταιρίες που επιλέγουν να διατηρούν το τρίπτυχο "Ιδιοκτησία, Έδρα και Παραγωγή" στην Ελλάδα, αναφέρει η ανακοίνωση.

Η Amazon μπαίνει και στην αγορά τροφίμων

Ο κολοσσός του διανικού εμπορίου θα λανσάρει τα brand Happy Belly και Wickedly Prime για προϊόντα όπως οι ξηροί καρποί, το τσάι και το λάδι. Όλα τα κέρδη θα πηγαίνουν κατευθείαν στην Amazon.

Η Amazon μπαίνει στην αγορά τροφίμων-Λανσάρει νέα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας

Η Amazon ετοιμάζεται να μπει στην αγορά προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας στα τρόφιμα, λανσάροντας το πρώτο brand μέχρι το τέλος του μήνα.

Όπως μεταδίδει η WSJ, ο κολοσσός του διανικού εμπορίου θα λανσάρει τα brand Happy Belly και Wickedly Prime για προϊόντα όπως οι ξηροί καρποί, το τσάι και το λάδι. Όλα τα κέρδη θα πηγαίνουν κατευθείαν στην Amazon.

Το πρώτο brand μπορεί να αρχίσει να εμφανίζεται στην ομώνυμη ιστοσελίδα της Amazon μέχρι το τέλος του μήνα ή τις αρχές Ιουνίου, ανέφερε μια από τις πηγές.

Η εταιρεία εργάζεται για χρόνια πάνω στην εξέλιξη νέων προϊόντων και είχε προσεγγίσει συμβούλους σε θέματα branding.

Εκπρόσωπος της Amazon αρνήθηκε να κάνει κάποιο σχόλιο.

«Η ιδιωτική ετικέτα τος επιτρέπει να ελέγξουν νέες τιμές και διαφορετικές γεύσεις με διγότερο ρίσκο» δήλωσε ο επικεφαλής της συμβουλευτικής Brick Meets Click στην WSJ. Ο ίδιος σημείωσε πως τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας επιτυγχάνουν υψηλότερα περιθώρια κέρδους έναντι των επώνυμων προϊόντων, επειδή η εταιρείες εξοικονομούν κόστος στην διαφήμιση.

Η Amazon με την μεγάλη δεξαμενή δεδομένων, μπορεί να είναι σε θέση να προβλέψει καλύτερα ποια προϊόντα θα πουλήσουν καλύτερα, σημείωσε.

Η εταιρεία με έδρα το Σιάτλ θα προσφέρει τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας μόνο στους prime συνδρομητές.

Σημειώνεται πως η εταιρεία διανικού εμπορίου έχει λανσάρει προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας σε άλλες αγορές, μεταξύ των οποίων πετσέτες για το μπάνιο, μπαταρίες, θήκες κινητών και γυναικεία φορέματα.

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ

Μηνιαίο δημοσιογραφικό όργανο της
ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

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

Εκδότης
Ευάγγελος Μήτσιος
Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα,
Τηλ. 210 8318221

ΕΚΤΥΠΩΣΗ
ΚΩΝ/ΝΟΣ Π. ΛΗΜΝΙΔΗΣ
ΜΙΑΟΥΛΗ 54 - ΜΟΣΧΑΤΟ

SIAL Paris

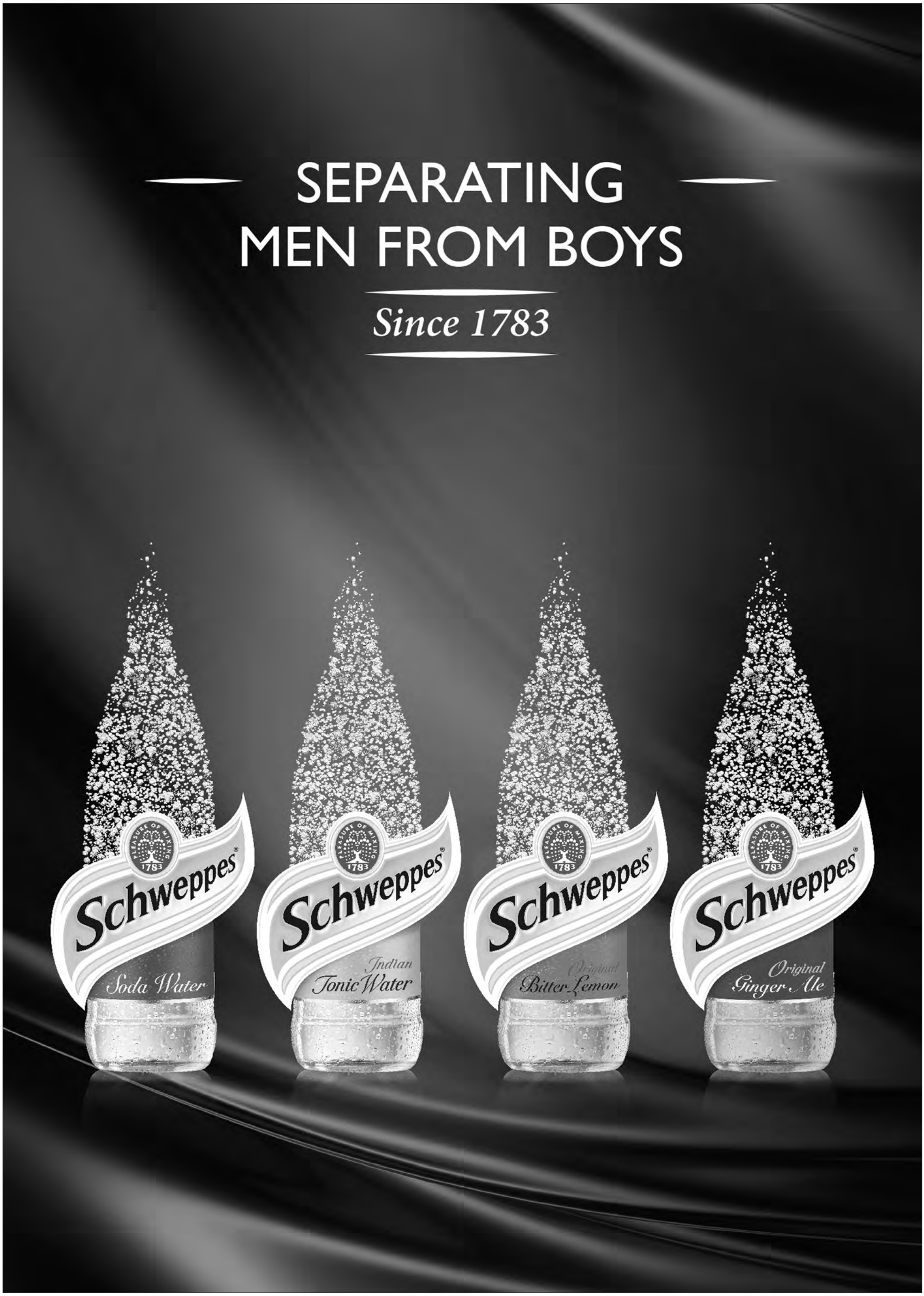
ΠΑΡΙΣΙ, 16-20 Οκτωβρίου

Η SIAL Paris (Παρίσι, 16-20 Οκτωβρίου 2016) είναι διεθνής έκθεση για τα τρόφιμα και τα ποτά.

Στην έκθεση συμμετέχουν 6.500 εκθέτες από 104 χώρες ενώ την επισκέπτονται περισσότεροι από 155.766 επισκέπτες από 194 χώρες.

Η έκθεση έχει:

- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Αυγά
- Νωπό κρέας
- Κατεψυγμένα προϊόντα
- Κονσέρβες
- Συστατικά τροφίμων
- Εκλεκτά-delicatessen προϊόντα
- Είδη ζαχαροπλαστικής
- Φρέσκα & αποξηραμένα οπωρικά & λαχανικά
- Βιολογικά προϊόντα
- Νωπά πουλερικά
- Παγωτά & παγωμένα επιδόρπια
- Ποτά & αναψυκτικά
- Καφές & Τσάϊ


SEPARATING
MEN FROM BOYS
Since 1783
Schweppes
Soda Water
Schweppes
Indian
Tonic Water
Schweppes
Original
Bitter Lemon
Schweppes
Original
Ginger Ale

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Οινοπαραγωγοί

Έξαρση του λαθρεμπορίου μετά την επιβολή του ΕΦΚ στο κρασί

Εξαρση του λαθρεμπορίου και της παράνομης διακίνησης προϊόντων οίνου διαπιστώνουν οι έλληνες παραγωγοί τέσσερις μήνες μετά την επιβολή του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί.

Οι οινοπαραγωγοί προειδοποιούν για δημιουργία μιας νέας λαθραίας αγοράς και όπως επισημαίνουν τους προκαλεί κατάπληξη η επιμονή της Κυβέρνησης στην εφαρμογή του ΕΦΚ στο κρασί, καθώς έχει απόλυτη γνώση πλέον όπως δηλώνουν ότι «η καινοφανής και άδικη αυτή φορολόγηση φέρνει τα αντίθετα από τα προσδοκώμενα αποτελέσματα».

Ήδη σύμφωνα με την Διεπαγγελματική Αμπέλου και Οίνου τα στοιχεία από την τετράμηνη εφαρμογή του ΕΦΚ επιβεβαιώνουν ότι τα έσοδα του δημοσίου είναι μηδαμινά, όπως από την αρχή είχαν προειδοποιήσει οι οργανώσεις του κλάδου (ΕΔΟΑΟ – ΚΕΟΣΟΕ – ΣΕΟ).

Ταυτόχρονα διαπιστώνεται κατακόρυφη άνοδος του λαθρεμπορίου και της παράνομης διακίνησης με προφανές αποτέλεσμα την απώλεια εσόδων για το δημόσιο, τόσο από τον ΕΦΚ αλλά πλέον και από το ΦΠΑ, και την καταρράκωση κάθε έννοιας νομιμότητας ή λειτουργίας του ανταγωνισμού για τον κλάδο.

Όπως μάλιστα αναφέρει σε ψήφισμά της η Διεπαγγελματική Αμπέλου και Οίνου, ύστερα από αναλυτική συζήτηση για τις επιπτώσεις στον κλάδο από την εφαρμογή του ΕΦΚ στο κρασί «η εξαιρετικά αρνητική κατάσταση που έχει διαμορφωθεί, θα οδηγήσει πιθανότητα στο εξής παράδοξο και ταυτόχρονα όνειδος για μία σύγχρονη δημοκρατική χώρα: Θα μετατρέψει το κρασί σε έναν «παράνομο ταξιδιώτη» που διακινείται λαθραία, με εύλογο να τίθεται το ερώτημα εάν είναι στις προθέσεις του αρμόδιου υπουργού να δημιουργήσει μια ακόμα λαθραία αγορά».

Τι μπαίνει στο αυτόματο μαχαίρι του «κόφτη»

Μήνας τρόμου θα είναι κάθε Απρίλιος από εδώ και στο εξής, αφού θα μπει σε λειτουργία ο «κόφτης» και αυτομάτως θα πέφτει τσεκούρι σε μισθούς, συντάξεις, αλλά και επιδόματα.

Όπως έγινε γνωστό, οι δανειστές ζητούν -χωρίς να το διαπραγματεύονται μάλιστα- την ένταξη στη λίστα του «κόφτη» των κωδικών που περιλαμβάνουν μισθούς και συντάξεις.

Συγκεκριμένα, όπως φαίνεται στη λίστα του «κόφτη», περιλαμβάνονται:

- Μισθοί
- Συντάξεις
- Επιδόματα
- Κονδύλια δαπανών ΟΤΑ
- Κοινωνικές παροχές και φοροαπαλλαγές
- Μη μισθολογικά και μη συνταξιοδοτικά κονδύλια του Δημοσίου
- Κονδύλια του προγράμματος δημοσίων επενδύσεων

Ωστόσο πρέπει να σημειωθεί πως εκτός μένουν τα επιδόματα ανεργίας.

Στο 24% ο ΦΠΑ

Οι νέοι έμμεσοι φόροι

11 τομείς της ζωής που θα γίνουν ακριβότεροι

Η κυβέρνηση ετοιμάζεται να προσυπογράψει ένα νέο τσουνάμι αυξήσεων στους έμμεσους φόρους οι οποίοι θα εφαρμόζονται σταδιακά πλήττοντας την αγοραστική δύναμη των καταναλωτών, ιδιαίτερα των ασθενέστερων.

Είναι γνωστό ότι οι έμμεσοι φόροι πλήττουν περισσότερο τις ασθενέστερες εισοδηματικά τάξεις και αυτή τη φορά ο συνολικός λογαριασμός αγγίζει ήδη τα 1,8 δισ. Ευρώ, χωρίς να έχει ολοκληρωθεί σε όλο του το μεγαλείο. Οι δευτερογενείς επιπτώσεις του άλλωστε, μέσω της επιβάρυνσης στο κόστος παραγωγής, είναι πρόωρο να εκτιμηθούν.

Στο νομοσχέδιο, το οποίο αναμένεται να κατατεθεί κατά πάσα πιθανότητα αύριο στη Βουλή προκειμένου να έχει ψηφιστεί πριν το Eurogroup της 24ης Μαΐου, προβλέπονται επιβαρύνσεις σχεδόν σε όλη την γκάμα της έμμεσης φορολογίας. Εφευρίσκονται δε και νέοι φόροι, όπως ο φόρος στις εισαγωγές καφέ, ή ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης στο ηλεκτρονικό τσιγάρο.

Η αρχή αναμένεται να γίνει τον Ιούνιο, όταν και προβλέπεται να αυξηθεί ο υψηλός συντελεστής ΦΠΑ από το 23% στο 24% με στόχο πρόσθετα ετήσια έσοδα της τάξης των 450 εκατ. ευρώ.

Αυτοκίνητα

Από την ίδια ημερομηνία έρχονται ανατροπές στα τέλη ταξινόμησης των ΙΧ. Στα καινούρια αυτοκίνητα με σχετικά μικρή λιανική τιμή, εκπρόσωποι των εισαγωγέων διαβλέπουν, με βάση τις έ ως τώρα πληροφορίες, περιθώρια μείωσης των τελών ταξινόμησης της τάξης των 400 ευρώ. Αυτά, για ΙΧ έως 14.000 ευρώ. Στα ακριβότερα μοντέλα όσο αυξάνονται οι ρύποι, έρχονται επιβαρύνσεις, όπως άλλωστε συνολικά και για όλα τα εισαγόμενα μεταχειρισμένα ΙΧ.

Καύσιμα

Σε 15 μέρες από την 1η Ιουνιου έρχεται και ένα νέο κύμα αυξήσεων στις λιανικές τιμές των καυσίμων ακυρώνοντας μέρος των ευεργετικών συνεπειών για τους καταναλωτές από τις μειωμένες διεθνείς τιμές. Οι επιβαρύνσεις ανάλογα με τον τύπο του καυσίμου φτάνουν τα 8 λεπτά το λίτρο ενώ στο υγραέριο – αν περάσει η προτεινόμενη εξίσωση του ΕΦΚ, στα 330 ευρώ ανά τόνο – η επιβάρυνση αγγίζει τα 25 λεπτά. Στο υπουργείο Οικονομικών υπήρχαν προτάσεις οι αλλαγές στους φόρους των καυσίμων να επιβληθούν από την 1η Ιανουαρίου 2017 πρακτικά όμως κάτι τέτοιο φαίνεται αδύνατο αν ψηφιστούν τώρα οι διατάξεις.

Μπίρα

Ακριβότερη γίνεται και η μπίρα από την 1η Ιουνίου όπως και τα οινοπνευματώδη στα Δωδεκάνησα ενώ ακριβαίνει και ο καφές από την 1η Ιανουαρίου 2017. Οι αυξήσεις στα καφενεία ενδέχεται να ξεπεράσουν το 20%.

Τσιγάρα

Από την Πρωτοχρονιά έρχονται και δύο νέα τέλη να αυξήσουν τον μηνιαίο πονοκέφαλο που προκαλούν οι λογαριασμοί στα νοικοκυριά, ενώ ακριβαίνουν για μια ακόμη φορά τα τσιγάρα. Επιβαλλεται ειδικός φόρος κατανάλωσης στα υγρά που χρησιμοποιούνται στο ηλεκτρονικό τσιγάρο. Το ύψος του θα είναι 10 λεπτά ανά ml υγρού. Πρακτικά λοιπόν, μια συσκευασία 10 m θ έχει αύξηση στη λιανική τιμή πώλησης κατά 1 ευρώ. Στο κανονικό τσιγάρο, η επιβάρυνση στο πακέτο κατά τους υπολογισμούς στελεχών της κυβέρνησης θα ξεκινά από τα 22 λεπτά. Στα τσιγάρα, η αύξηση της λιανικής τιμής εκτιμάται από παράγοντες της αγοράς ότι θα αρχίζει από το μισό ευρώ ανά πακέτο, διευρύνοντας το λαθρεμπόριο.

Σταθερή τηλεφωνία

Η σταθερή τηλεφωνία θα επιβαρυνθεί με ένα νέο τέλος 5% επί του λογαριασμού προ ΦΠΑ.

Συνδρομητική τηλεόραση

Το «προνόμιο» της συνδρομητικής τηλεόρασης θα επιβαρύνεται με έξτρα φόρο 10% επί του λογαριασμού και πάλι προ ΦΠΑ.

Καφές

Νέος φόρος εισαγωγής ο οποίος θα κυμαίνεται από τα 2 έως και 4 ευρώ ανά κιλό και θα κλιμακώνεται ως εξής: για τον μη καβουρδισμένο καφέ φόρος 2 ευρώ ανά κιλό, για τον καβουρδισμένο 3 ευρώ ανά κιλό και για τον στιγμιαίο φόρο 4 ευρώ ανά κιλό.

Ξενοδοχεία-Ενοικιαζόμενα

Το παζλ συμπληρώνεται επί του παρόντος με την επιβολή φόρου διαμονής στα ξενοδοχεία και τα ενοικιαζόμενα δωμάτια από την Πρωτοχρονιά του 2018.

Εταιρείες επενδύσεων

Επιβολή φόρου στις εταιρίες επενδύσεων real estate, portfolio management κ.λπ. από 1ης Ιουλίου.

Τυχερά παιχνίδια

Αύξηση του φόρου στα μικτά κέρδη των τυχερών παιχνιδιών από 30% σε 35%.

Απολαύστε υπεύθυνα

ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟ

Τι αλλάζει με το νέο Ασφαλιστικό, ποιες συντάξεις μειώνονται

Αναλυτικά οι αλλαγές που επέρχονται στις συντάξεις και πώς επηρεάζονται ελεύθεροι επαγγελματίες, επιστήμονες και αγρότες, μέσα από έναν χρήσιμο οδηγό 13 ερωτήσεων-απαντήσεων

Ποιες θα είναι οι μειώσεις στους νέους συνταξιούχους;

Η μείωση έως 30% στις νέες κύριες συντάξεις επέρχεται λόγω νέας μείωσης των ποσοστών αναπλήρωσης στο 40,7% στα 40 χρόνια ασφάλισης (αντί του 45% που πρότεινε αρχικά η κυβέρνηση), 60% που προβλεπόταν στους νόμους Λοβέρδου και 70% στον προηγούμενο Νόμο Ρέπα. Επίσης, λόγω υπολογισμού των συντάξιμων αποδοχών σε όλο τον εργασιακό βίο, αντί των 5 καλύτερων από την τελευταία 10ετία που ίσχυε στο ΙΚΑ, του τελευταίου μισθού που ίσχυε στις ΔΕΚΟ και τις τράπεζες και του μισθού του Οκτωβρίου του 2011 που ίσχυε για τους δημοσίους υπαλλήλους.

Τι θα γίνει με τις καταβαλλόμενες κύριες συντάξεις;

Οι ήδη καταβαλλόμενες συντάξεις παίρνουν περίοδο χάριτος για 2,5 έτη ακόμα καθώς θα συνεχίσουν να καταβάλλονται στο ύψος που είχαν διαμορφωθεί στις 31.12.2014 (σύμφωνα με τις τότε ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις) και μέχρι τις 31/12/2018. Από την 1.1.2019, εφόσον το καταβαλλόμενο ποσό των συντάξεων αυτών είναι μεγαλύτερο από αυτό που προκύπτει από τον υπολογισμό τους, το επιπλέον ποσό εξακολουθεί να καταβάλλεται στον δικαιούχο ως προσωπική διαφορά, συμψηφιζόμενο κατ' έτος και μέχρι την πλήρη εξάλειψή του, με την εκάστοτε αναπροσαρμογή των συντάξεων. Στην σπάνια περίπτωση που το καταβαλλόμενο ποσό των συντάξεων είναι μικρότερο από αυτό που προκύπτει από τον υπολογισμό τους, τότε δίνεται αύξηση με δόσεις.

Δηλαδή, η σύνταξη προσαυξάνεται κατά το ένα πέμπτο της διαφοράς σταδιακά και ισόποσα εντός πέντε ετών από την ολοκλήρωση του προγράμματος δημοσιονομικής προσαρμογής. Οι συντάξεις όσων καταθέτουν αίτηση συνταξιοδότησης μέχρι την ημερομηνία έναρξης του νόμου υπολογίζονται βάσει των διατάξεων που ίσχυαν έως τις 31/12/2014.

Τι είναι η Εθνική Σύνταξη και πώς θα καταβάλλεται;

Καταργείται η κατώτερη σύνταξη, που μέχρι τώρα ήταν 486 ευρώ με 15 χρόνια ασφάλισης και 4.500 ένσημα. Καθιερώνεται η εθνική σύνταξη, η οποία διαμορφώνεται στα 384 ευρώ, για όσους θα έχουν στο εξής από 20 έτη ασφάλισης και άνω. Για περιπτώσεις συνταξιοδότησης με λιγότερα έτη, η εθνική σύνταξη θα είναι μικρότερη κατά 2% για κάθε έτος πριν από το 20ό.

Έτσι, για όσους φεύγουν με 19 χρόνια θα ανέρχεται σε 376 ευρώ (-2%), στα 18 χρόνια θα φθάνει τα 368 ευρώ (-4%), με 17 χρόνια τα 361 ευρώ (-6%), με 16 χρόνια τα 353 ευρώ (-8%) και με 15ετία τα 345 ευρώ (-10%).

Σημαντική μείωση της Εθνικής Σύνταξης προβλέπεται και για τις συντάξεις αναπηρίας (μειωμένες συντάξεις), καθώς τα 384 ευρώ θα λαμβάνουν μόνο όσοι έχουν ποσοστό αναπηρίας 80% και άνω. Με ποσοστό αναπηρίας από 67% έως και 79,99% χορηγείται το 75% της Εθνικής Σύνταξης, ενώ με ποσοστό αναπηρίας από 50% έως 66,99% θα χορηγείται το 50%.

Τι προβλέπεται στο νομοσχέδιο για την αύξηση των εισφορών σε ελεύθερους επαγγελματίες, αγρότες και επιστήμονες;

Σε τριπλασιασμό οδηγούνται οι εισφορές των ελεύθερων επαγγελματιών - αυτοαπασχολούμενων και των αγροτών με αποτέλεσμα να μειώνεται σημαντικά το εισόδημά τους, ενώ οι μελλοντικές παροχές θα είναι μειωμένες.

Συγκεντρωτικά οι νέες εισφορές είναι:

Εισφορά 7% μισθωτών –εργοδοτών για το ΕΤΕΑΠ από 1.6.2016

Εισφορά 7% των αυτοαπασχολούμενων για το ΕΤΕΑμ από 1.6.2016

Εισφορά 20% επί του εισοδήματος των επαγγελματιών και επιστημόνων από 1.1.2017

Εισφορά 14% επί του εισοδήματος των αγροτών από 1.1.2017

Εισφορά 6,9% επί του εισοδήματος των επαγγελματιών υπέρ του ΕΟΠΥΥ

Εισφορά 7,1% επί των αποδοχών των μισθωτών υπέρ του ΕΟΠΥΥ

Εισφορά 6% στις κύριες συντάξεις υπέρ του ΕΟΠΥΥ (ισχύει από 1.7.2015)

Εισφορά 6% στις επικουρικές συντάξεις υπέρ του ΕΟΠΥΥ (ισχύει από 1.7.2015)

Το μεγαλύτερο βάρος καλούνται να καλύψουν οι ελεύθεροι επαγγελματίες, έμποροι-καταστηματάρχες αλλά και επιστήμονες, οικονομολόγοι, δικηγόροι, γιατροί και μηχανικοί, με δραστικές αλλαγές στα συνταξιοδοτικά δικαιώματα και μεγάλες -σε αρκετές περιπτώσεις- αυξήσεις εισφορών. Έτσι, εκτός από τις μειώσεις στις μελλοντικές συντάξεις, οι συγκεκριμένοι ασφαλισμένοι θα βρεθούν άμεσα μπροστά σε νέες, σημαντικές απώλειες εισοδημάτων.

Οι ειδικοί εκτιμούν πως δικηγόροι, γιατροί, μηχανικοί με εισοδήματα άνω των 24.000 ευρώ όπως και έμποροι, ασφαλισμένοι στον ΟΑΕΕ με εισόδημα άνω των 19.000 ευρώ, επιβαρύνονται σημαντικά από το νέο Ασφαλιστικό, αφού θα κληθούν από τον Ιανουάριο του 2017 να πληρώσουν εισφορές 20% για σύνταξη και 6,95% για υγεία καθώς και 7% για επικούρηση και 4% για εφάπαξ, εφόσον προβλέπεται αντίστοιχη παροχή στον κλάδο τους.

Τι θα γίνει με τις επικουρικές συντάξεις;

Έρχονται μειώσεις. Πλέγμα προστασίας (άθροισμα κύριας και επικουρικής) ορίζεται στα 1.170 ευρώ καθαρά (1.300 μικτά), ενώ αφήνουν ανοιχτό το ενδεχόμενο το υπερβάλλον ποσό (που ξεπερνά τα 1.170 ευρώ) να μηδενιστεί σε περιπτώσεις συντάξεων με υψηλό ποσοστό αναπλήρωσης με αποτέλεσμα αυτή η κατηγορία των συντάξεων να υποστεί μείωση έως και 40%.

Επιπλέον σε περίπτωση αύξησης των ελλειμμάτων του επικουρικού ταμείου και μείωσης των εσόδων ενεργοποιείται αυτόματα μηχανισμός περικοπής των συντάξεων. Στις επικουρικές συντάξεις για τους ασφαλισμένους από 01/01/2014 και εφεξής αλλά και για τους ασφαλισμένους μέχρι 31/12/2013 που η αίτηση συνταξιοδότησης κατατέθηκε μετά την 01/01/2015 το ποσό θα αποτελείται από δύο τμήματα:

α) Από το τμήμα που αντιστοιχεί στο χρόνο μέχρι 31/12/2014 και θα υπολογίζεται με ποσοστό αναπλήρωσης 0,45% για κάθε χρόνο (μείωση περίπου 15% μεσοσταθμικά) και

β) Στο τμήμα που αντιστοιχεί στο χρόνο από 01/01/2015 και εφεξής και θα υπολογίζεται με βάση τη «ρήτρα βιωσιμότητας».

Τι προβλέπεται για το ΕΚΑΣ;

Καταργείται το ΕΚΑΣ από 1/1/2020. Από 1.1.2016 και έως την 31.12.2019 η δαπάνη θα μειώνεται μέσω της αυστηροποίησης των εισοδηματικών κριτηρίων και κάθε χρόνο θα χάνει το ΕΚΑΣ ένα ποσοστό χαμηλοσυνταξιούχων έως ότου μηδενιστεί τελείως.

Ποια θα είναι η «τύχη» των εφάπαξ και των μερισμάτων του δημοσίου;

Απώλειες 12-15% , εκτός των μνημονιακών περικοπών που έχουν ήδη υποστεί, θα δουν στο εφάπαξ τους οι ασφαλισμένοι αλλά και οι συνταξιούχοι που αποχώρησαν από 1/9/2013 εξαιτίας του νέου μαθηματικού τύπου.

Το νομοσχέδιο εξισώνει παλαιούς και καινούργιους ασφαλισμένους και προβλέπει πως θα εφαρμοστεί για όλες τις εκκρεμείς αιτήσεις -περί τις 62.000 στους 37 τομείς και κλάδους Πρόνοιας σε ιδιωτικό και δημόσιο τομέα- ο τύπος υπολογισμού που είχε θεσμοθετηθεί το 1992 μόνο για νέους ασφαλισμένους (όσους δηλαδή πρωτοασφαλίστηκαν μετά την 1/1/1993).

Επίσης μειώσεις άνω του 30% έρχονται και για το μέρισμα των δημοσίων υπαλλήλων, αφού το ΜΤΠΥ είναι στο «κόκκινο» και αδυνατεί να πληρώσει τα μερίσματα στους 284.000 συνταξιούχους δημόσιους υπαλλήλους του.

Τι αλλάζει στην 15ετία;

Αυξάνεται ο θεμελιωτικός χρόνος για πλήρη σύνταξη από 15 έτη ή 4.500 ημέρες ασφάλισης (ένσημα) στα 20 έτη (ή 6.000 ημέρες ασφάλισης). Σε περίπτωση συνταξιοδότησης πριν την 20ετία, η Εθνική Σύνταξη θα είναι μειωμένη. Σύμφωνα με τους ειδικούς πρόκειται για ένα σχεδόν απαγορευτικό όριο, περίπου για τον μισό, ασφαλισμένο σήμερα, πληθυσμό, με πρώτα θύματα τις γυναίκες και τους νέους, που μαστίζονται από υψηλή ανεργία

Τι προβλέπεται για την καταβολή της προσωρινής σύνταξης;

Αυστηροποιούνται οι προϋποθέσεις για την προσωρινή σύνταξη. Προβλέπεται ότι δεν μπορεί να χορηγηθεί προσωρινή σύνταξη αν δεν έχει ολοκληρωθεί η αναγνώριση - εξαγορά των πλασματικών ετών που προϋποθέτει καταβολή χρημάτων. Επιπλέον οι προσωρινές συντάξεις θα κυμαίνονται μεταξύ 384 και 768 ευρώ. Αυτό σημαίνει ότι θα υποστούν μειώσεις υψηλόμισθοι του ιδιωτικού τομέα, ΔΕΚΟ και τραπεζών που δικαιούνται σήμερα προσωρινή σύνταξη ίση με το 80% της οριστικής σύνταξης που θα τους χορηγηθεί.

Τι θα γίνει με τις συντάξεις χηρείας;

Για τις συντάξεις χηρείας εισάγονται αυστηρότερες προϋποθέσεις για τη χορήγησή τους. Συγκεκριμένα, τίθεται όριο ηλικίας τα 55 έτη. Δηλαδή αν ο επιζών σύζυγος έχει συμπληρώσει το 52ο έτος της ηλικίας του δικαιούται σύνταξη για διάστημα τριών (3) ετών, μετά την πάροδο των οποίων η καταβολή σύνταξης αναστέλλεται μέχρι τη συμπλήρωση του 67ου έτους της ηλικίας του.

Εφόσον δεν έχει συμπληρώσει το 52ο έτος της ηλικίας του κατά τον ως άνω χρόνο, δικαιούται σύνταξη μόνο για διάστημα τριών (3) ετών. Οι συντάξεις χηρείας καταβάλλονται κανονικά αν ο επιζών σύζυγος έχει ανήλικα ή ανάπηρα παιδιά, ή παιδιά που σπουδάζουν έως 24 ετών ή είναι ανίκανος για την άσκηση βιοποριστικού επαγγέλματος κατά ποσοστό 67% και άνω.

Για πρώτη φορά περιορίζεται και το ποσοστό της σύνταξης αν υπάρχει μεγάλη διαφορά ηλικίας μεταξύ των συζύγων. Αν η διαφορά ηλικίας μεταξύ του αποβιώσαντος και της συζύγου του, αφαιρουμένου του διαστήματος του γάμου τους, είναι μεγαλύτερη από δέκα έτη, η σύνταξη του επιζώντος συζύγου, υφίσταται, για κάθε πλήρες έτος διαφοράς, μείωση που καθορίζεται σε:

1% για τα έτη από το 10ο και το 20ό έτος.
2% για τα έτη από το 21ο έως το 25ο έτος.
3% για τα έτη από το 26ο έως το 30ό έτος.
4% για τα έτη από το 31ο έως το 35ο έτος.
5% για τα έτη από το 36ο και άνω.

Τι αλλάζει στο πλαφόν της κύριας σύνταξης;

Μειώνεται περισσότερο το πλαφόν για την κύρια σύνταξη στα 2.000 ευρώ μικτά αντί για 2.304 που προβλεπόταν αρχικά. Ωστόσο, με βάση την ισχύουσα «οροφή» που προβλέπει ανώτατο ποσό σύνταξης 2.703 ευρώ μηνιαίως, το μαχαίρι στην ανώτατη σύνταξη ανέρχεται στο 26%. Πλέον η ανώτατη σύνταξη θα είναι 2.000 ευρώ μικτά. Το καθαρό ποσό προ φόρων, αν αφαιρεθούν οι κρατήσεις υπέρ υγείας και ΑΚΑΓΕ πέφτει στα 1.800 ευρώ.

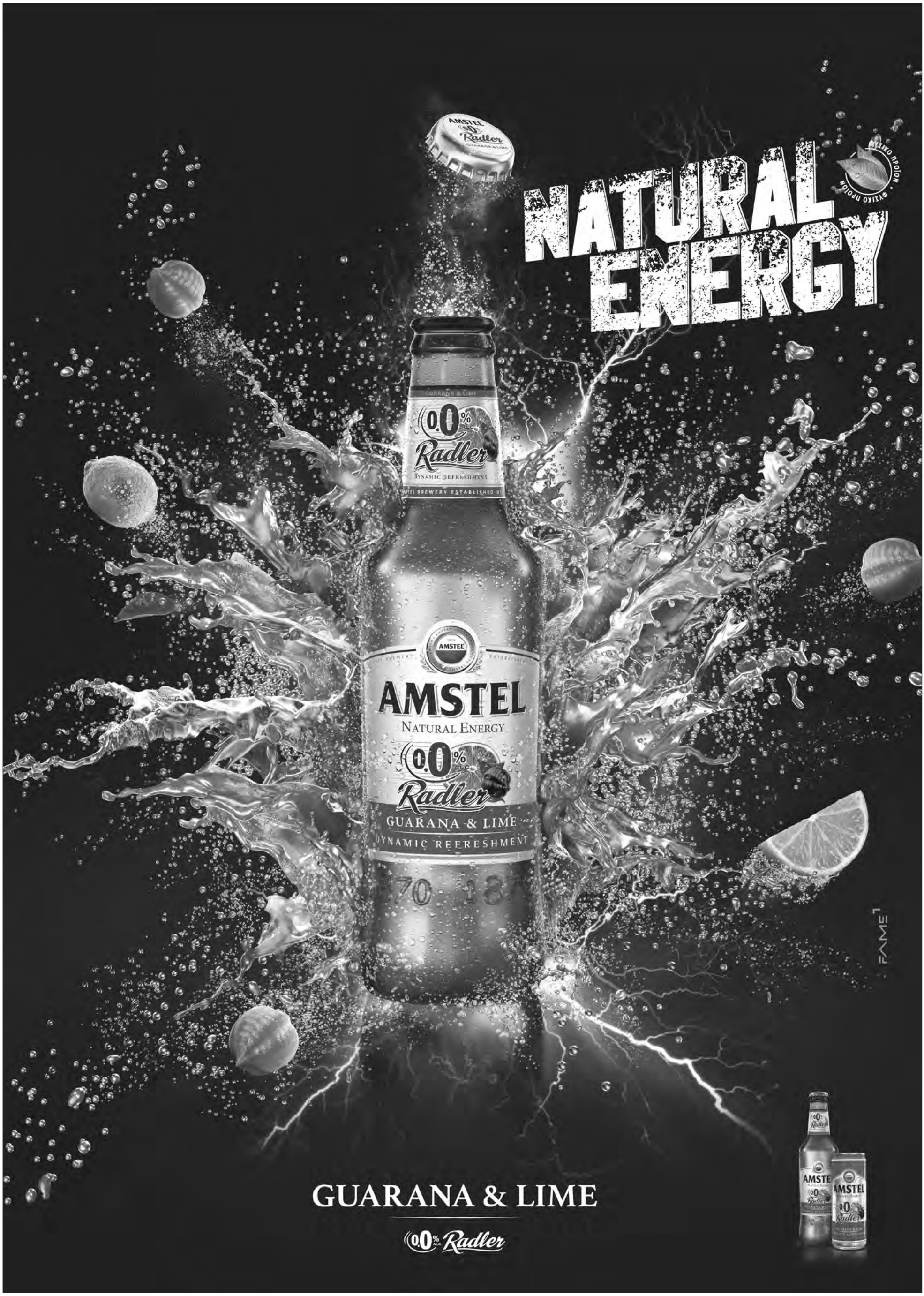
Ποιες είναι οι αλλαγές στην απασχόληση των συνταξιούχων;

Στις περιπτώσεις απασχόλησης συνταξιούχων, η κύρια και η επικουρική σύνταξη περικόπτονται κατά 60%, χωρίς καμιά πρόβλεψη για μικρότερο ποσοστό στις περιπτώσεις χαμηλοσυνταξιούχων.

Τι αλλάζει στο καθεστώς των πρόωρων συνταξιοδοτήσεων;

Δραματικές μειώσεις θα υποστούν όσοι τολμήσουν να συνταξιοδοτηθούν πρόωρα, πριν από το όριο πλήρους συνταξιοδότησης.

Το νομοσχέδιο προβλέπει ότι η μείωση της Εθνικής Σύνταξης προκειμένου για τους ασφαλισμένους που παίρνουν μειωμένη σύνταξη λόγω γήρατος ανέρχεται σε 1/200 για κάθε μήνα που υπολείπεται για τη συμπλήρωση του ορίου ηλικίας πλήρους συνταξιοδότησης. Επιπλέον, το αναλογικό ποσό θα μειωθεί κατά 10% λόγω του πέναλτι.


NATURAL ENERGY
ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
AMSTEL
Radler
GUARANA & LIME
0.0%
DYNAMIC REFRESHMENT
GUARANA & LIME
0.0% Radler

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Τι θα πληρώσετε για τέλη κυκλοφορίας με το μήνα

Τέλη κυκλοφορίας ρυθμιζόμενα ανάλογα με τους μήνες κυκλοφορίας μέσα στο έτος θα μπορούν να καταβάλουν οι πολίτες, οι οποίοι επιθυμούν να άρουν την ακινησία των οχημάτων τους σύμφωνα με διάταξη που πρόκειται να έρθει σύντομα (μέχρι τέλος Μαΐου) στην βουλή.

Συγκεκριμένα, η πολιτική ηγεσία του Υπουργείου Οικονομικών, ζήτησε από τη Γενική Γραμματεία Δημοσίων Εσόδων να προετοιμαστούν οι σχετικές διατάξεις από τις υπηρεσίες της, ώστε να προχωρήσει νομοθετική ρύθμιση για την άρση ακινησίας οχημάτων και για την αναλογική καταβολή τελών κυκλοφορίας έως το τέλος του τρέχοντος έτους.

Σύμφωνα με την το σχέδιο νομοθετικής ρύθμισης που προωθείται, οι πολίτες θα έχουν τη δυνατότητα να παραλαμβάνουν τις πινακίδες τους για διάστημα: 1) Ενός μήνα καταβάλλοντας τα 2/12 των ετήσιων τελών κυκλοφορίας.

2) Τριών μηνών καταβάλλοντας τα 4/12 των ετήσιων τελών κυκλοφορίας.

3) Υπόλοιπο διάστημα έως το τέλος του έτους καταβάλλοντας τα δωδέκατα που απομένουν έως τότε συν 2/12. Η ανάληψη των πινακίδων, θα μπορεί να γίνει μόνο μία φορά μέχρι το τέλος του έτους. Η συγκεκριμένη απόφαση έχει στόχο να διευκολύνει τους πολίτες που, λόγω οικονομικών δυσκολιών, έχουν καταθέσει τις πινακίδες των οχημάτων τους και επιθυμούν να τις παραλάβουν για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Να υπενθυμίσουμε πως όσοι πραγματοποιούν άρση ακινησίας έστω και για ένα μήνα θα επιβαρυνθούν επίσης από τα αναλογικά τεκμήρια αλλά και το Φόρο Πολυτελούς Διαβίωσης.

Έρχεται χαράτσι στις τραπεζικές συναλλαγές

Παρά τις αντιδράσεις των δανειστών, ο φόρος στις τραπεζικές συναλλαγές έρχεται καθώς η κυβέρνηση προτιμά να προχωρήσει σε μια μικρή επιβάρυνση από κάποιο δυσβάσταχτο μέτρο.

Έτσι όπως αναφέρουν πληροφορίες ο φόρος στις συναλλαγές στις τράπεζες θα διαμορφωθεί στο 0,01%. Αυτό σημαίνει ότι, για παράδειγμα, κάποιος που πληρώνει ενοίκιο 300 ευρώ θα επιβαρύνεται με 0,30 τα οποία θα πρέπει να πληρώσει είτε ο ενοικιαστής που κάνει την κατάθεση είτε ο ιδιοκτήτης.

Από την άλλη, μισθωτοί, συνταξιούχοι, ελεύθεροι επαγγελματίες και όσοι έχουν λογαριασμό στην τράπεζα, με βάση το πλαφόν που είναι στα 420 ευρώ ανά εβδομάδα, θα επιβαρυνθούν κατά 42 λεπτά σε κάθε ανάληψη.

Το ζήτημα που μένει να διευθετηθεί είναι πώς θα φορολογείται το ίδιο ποσό όταν πρόκειται για μισθοδοσία. Αν δηλαδή θα φορολογείται ο μισθός τόσο κατά την κατάθεση από τον εργοδότη ή αν θα υπάρξει επιπλέον φορολόγηση και κατά την ανάληψη από τον εργαζόμενο.

Στόχος της κυβέρνησης πάντως από το εν λόγω μέτρο είναι να έχει έσοδα τουλάχιστον 300 εκατομμύρια ευρώ.

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Coca Cola

Παγκόσμια αλλαγή στο κομμάτι του packaging

Η Coca Cola ανακοινώνει μια μεγάλη παγκόσμια αλλαγή στρατηγικής στο κομμάτι της συσκευασίας, στο πλαίσιο της νέας στρατηγικής «one brand». Η νέα συσκευασία που θα χρησιμοποιηθεί για το σύνολο του trademark Coca Cola, θα παρουσιάζει τον χαρακτηριστικό «κόκκινο δίσκο» της μάρκας, ο οποίος εμφανίζεται και στη νέα καμπάνια «Taste the Feeling». Η νέα γραφική ταυτότητα ενοποιεί τα Coke, Diet Coke, Coke Zero και Coca Cola Life, ενώ το συγκεκριμένο design θα παρουσιαστεί στα ράφια των καταστημάτων του Μεξικού τον Μάιο και στη συνέχεια θα κυκλοφορήσει σε παγκόσμια κλίμακα μέσα στο 2016 και το 2017. Οι αλλαγές στη συσκευασία δεν θα εφαρμοστούν στην αγορά των Ηνωμένων Πολιτειών τουλάχιστον μέχρι την επόμενη χρονιά.

«Η συσκευασία αποτελεί το πιο ορατό και πολύτιμο περιουσιακό μας στοιχείο. Ο κόκκινος δίσκος της Coca Cola έχει καταστεί βασικό στοιχείο της μάρκας. Με την απλή προσαρμογή του στις νέες συσκευασίες, προχωρούμε στο επόμενο στάδιο ενσωμάτωσης της One Brand στρατηγικής και στην ενοποίηση της οικογένειας Coca Cola σε μια νέα οπτική ταυτότητα», ανέφερε μεταξύ άλλων ο chief marketing officer της Coca Cola, Marcos de Quinto.

Για τη δημιουργία της νέας συσκευασίας εργάστηκε η ομάδα Coca Cola Global Design, με τη βοήθεια των design εταιρειών VD (Στοκχόλμη), Tatil (Ρίο), S-DL (Στοκχόλμη), Moniker (Σαν Φραντσίσκο), Hey Studio (Βαρκελώνη) και United Design (Σαν Φραντσίσκο).

Ένωση Ζυθοποιών

Όχι σε αύξηση του Ειδικού Φόρου Ζύθου

Η περαιτέρω αύξηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο ζύθο, ο οποίος από το 2009 έως σήμερα έχει αυξηθεί κατά 130%, θα πλήξει καίρια τον κλάδο και την αγορά, επισημαίνει στην επιστολή της προς τον υπουργό Οικονομικών η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών.

Το αίτημα της ώστε να μην νομοθετηθεί η φημολογούμενη αύξηση στον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης ζύθου, εκφράζει η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών με επιστολή που απεύθυνε σήμερα στον υπουργό Οικονομικών.

Όπως υποστηρίζει η Ένωση, η περαιτέρω αύξηση του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο ζύθο, ο οποίος από το 2009 έως σήμερα έχει αυξηθεί κατά 130%, θα πλήξει καίρια τον κλάδο και την αγορά.

Βάσει της επιστολής που απεύθυνε στον υπουργό Οικονομικών η Ένωση, νέα αύξηση θα επιβαρύνει περαιτέρω τις επιχειρήσεις ζύθου, οι οποίες ήδη αντιμετωπίζουν σημαντικό φορολογικό βάρος, οδηγώντας σε μετακύλιση της αύξησης στον καταναλωτή και δρώντας περιοριστικά ως προς την ανάπτυξη του κλάδου.

Πιθανή νομοθέτηση υπό αίρεση, θα πλήξει την επιχειρηματικότητα και θα δημιουργήσει αστάθεια στην αγορά δυσχεραίνοντας τον προγραμματισμό και την υλοποίηση επενδυτικών πλάνων από τις εταιρίες ζυθοποιίας, στη χώρα, επισημαίνει.

Σύμφωνα με την Ένωση, ο ελληνικός κλάδος ζυθοποιίας διατηρεί παραγωγικές μονάδες στη χώρα, χιλιάδες άμεσες και έμμεσες θέσεις εργασίας και συμβάλλει δυναμικά στο εθνικό προϊόν και τα κρατικά έσοδα.

Η Ένωση έχει τεθεί στη διάθεση του υπουργού και τον αρμόδιων φορέων για τη συζήτηση του θέματος και τον εντοπισμό λύσης που συμβάλλει στην ανάπτυξη του κλάδου και της οικονομίας.

Δήλωση του Προέδρου του Ε.Ε.Α. κ. Ιωάννη Χατζηθεοδοσίου:

«Καταστροφική Ασφαλιστική Μεταρρύθμιση»

"Κακώς τη μεταρρύθμιση αυτή την αποκαλούμε ασφαλιστική. Ασφαληστρική είναι καθώς αποτελεί μέρος της φορολογικής επιδρομής σε όλα τα στρώματα της ελληνικής κοινωνίας. Μεγάλοι χαμένοι βέβαια οι ελεύθεροι επαγγελματίες και οι μικρομεσαίοι που θα δουν τις συντάξεις τους να πετσοκόβονται και τις εισφορές τους να απογειώνονται. Πρόκειται για τη χαριστική βολή σε όσους κατάφεραν μέχρι σήμερα να μείνουν όρθιοι στα χρόνια της κρίσης, αφού θα δουν το μεγαλύτερο ποσοστό των όποιων εισοδημάτων τους να καταλήγει με τον ένα ή με τον άλλο τρόπο στα κρατικά ταμεία. Ας το καταλάβουν πια οι κυβερνώντες.

Η ελληνική κοινωνία δεν αντέχει άλλη φτωχοποίηση. Τέτοιου είδους πολιτικές δεν αποτελούν μέρος της λύσης του προβλήματος, αλλά ταφόπλακα των χαμηλών και μεσαίων εισοδημάτων. Και βέβαια δε λύνει κανένα ασφαλιστικό, καθώς σε λίγα χρόνια θα μιλάμε και πάλι για ανάγκη λήψης νέων μέτρων. Χωρίς αναπτυξιακές πολιτικές δεν υπάρχει κανένα μέλλον. Αυτή είναι η Ελλάδα που ονειρευόμαστε;"

ΙΩΑΝΝΗΣ ΧΑΤΖΗΘΕΟΔΟΣΙΟΥ
ΠΡΟΕΔΡΟΣ Ε.Ε.Α.

38 GOLD MEDALS AND PRIZES

Est. 1864
Premium Lager Beer

Ποια να συγκριθεί
μαζί σου!

www.fix-beer.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

ΜΙΚΡΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Ένας Τιτανικός στο τσάι σου

Βύθισέ τον μαζί με το σακουλάκι του τσαγιού σου και πιες στην μνήμη του Leo

Ένα λογοπαίγνιο (Titanic-Teatanic) και μια πολύ ωραία ιδέα ήταν αρκετά για να δημιουργηθεί αυτό το προιόν. Δεν είναι τίποτα περισσότερο από ένα κλιπ για να κρατάει το σακουλάκι του τσαγιού μέσα στο φλυτζάνι σου. Το ότι είναι στο σχήμα του Τιτανικού και το ότι το "βυθίζεις" στο νερό κατά το δοκούν είναι απλά το εξτραδάκι που θα σε κάνει να το κάνεις δικό σου.

Blitz Chiller

Ψύξη στο λεπτό!

Αυτή η γκατζετιά έχει κυρήξει πόλεμο-αστραπή στη ζεστή μπύρα! Μέσα σε δύο λεπτά την παγώνει στους 3 βαθμούς Κελσίου και αν περιμένετε άλλα δύο, στους 0,5 βαθμούς! Ψύξη αστραπή λέμε!

Σετ Κρασιού

Συνδύασε το με ένα κρασί και έχεις έτοιμο ένα ξεχωριστό δώρο.

Στην Ελλάδα αγαπάμε πολύ το κρασί και τώρα το καλοκαίρι πίνουμε και λίγο παραπάνω, γιατί το κάνουμε κέφι. Αυτό το σετ κρασιού είναι ένα φανταστικό δώρο για κάποιον φίλο ή ακόμα και για σένα, που θέλεις κάτι παραπάνω σε στυλ. Περιέχει ακόμα και θερμόμετρο οινογευσίας για να ελέγχεις το κρασί και να το απολαμβάνεις στη σωστή θερμοκρασία, ώστε να βγάλει όλα τα αρώματα του.

Αλκοόλ σε κουτί απο γάλα!

Μία πρωτότυπη ιδέα συσκευασίας αλκοολούχων ποτών από τον Jorn, έναν καλλιτέχνη με έδρα το Ντίσελντορφ, χρησιμοποιεί, αντί για μπουκάλια, κουτιά σαν αυτά που περιέχουν μέσα γάλα!

Οι οικολογικές συσκευασίες της Absolut ή του Jack Daniels είναι τόσο πειστικές που μπορούν να σας μπερδέψουν σε σημείο να ρίξετε το περιεχόμενό τους στα κορν-φλέικς σας το πρωί!

Η μπίρα των ζωντανών νεκρών

Πιες την τώρα που είσαι υγιής. Ί σως σε λυπηθούν αν βρουν στο ψυγείο σου μερικές τέτοιες.

Στο μακρινό Munster της Indiana, μία μικροζυθοποιία έχει πάρει στα σοβαρά τον ρόλο της στο τρολάρισμα της μπίρας. Κι αν ψάξεις λίγο περισσότερο τις μπίρες που παράγει, θα δεις ότι η ζομπομπίρα δεν είναι το πιο περίεργο μέλος της συλλογής της.

4 τρόποι να κάνεις το κρασί σου λιγότερο ωραίο από ότι είναι

Το κρασί από την ανακάλυψή του παράγεται με σκοπό την απόλαυση. Ανεξαρτήτως του κόστους κάθε φιάλης, ο κόπος του παραγωγού είναι μεγάλος και οφείλουμε να τον σεβόμαστε απολαμβάνοντας κάθε κρασί όπως του αξίζει.

Αυτά είναι 4 συνηθισμένα λάθη που βλάπτουν το κρασί μας και μειώνουν την απόλαυσή του.

1. Λανθασμένη αποθήκευση των κρασιών

Ο πιο σωστός και ιδανικός τρόπος για να αποθηκεύσουμε τα κρασιά είναι η πλάγια θέση ώστε να βρέχεται ο φελλός για να αποφευχθεί η ξήρανσή του. Αν ο φελλός ξεραθεί, η πιθανότητες εισαγωγής αέρα στο μπουκάλι πολλαπλασιάζονται. Τότε συζητάμε για την αλλοίωση του κρασιού και την οξείδωση του, χωρίς να υπάρχει τρόπος να σωθεί το περιεχομενό του. Όταν βλέπεις τα κρασιά σε ράφια σε όρθια θέση και υπό έντονο φωτισμό, να εύχεσαι να μην έχουν μείνει εκεί για περισσότερες από 2-3 μέρες.

2. Λάθος θερμοκρασία σερβιρίσματος

Οφείλουμε να σερβίρουμε το λευκό ξηρό κρασί σε σωστή θερμοκρασία. Σερβίροντας σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, τα αρώματα του κλειδώνονται με αποτέλεσμα να μυρίζουν ελάχιστα ή και καθόλου ενώ αντίστοιχα οι γεύσεις του χάνονται. Ιδανικά, τα φρέσκα λευκά θα πρέπει να σερβίρονται σε θερμοκρασία 8 – 10ο C ενώ πιο γεμάτα ή παλαιωμένα λευκά στους 12 – 13ο C.

Αντίστοιχα για τα ερυθρά κρασιά, όταν σερβίρονται σε θερμοκρασία υψηλότερη από την ιδανική, τα αρώματα της αλκοόλης υπερτερούν, καλύπτοντας τα αρώματα φρούτων και μπαχαρικών. Ιδανικές θερμοκρασίες σερβιρίσματος για ένα φρέσκο κόκκινο κρασί είναι 12 – 14ο C ενώ γεμάτου σώματος κόκκινα κρασιά παλαίωσης πρέπει να σερβίρονται περίπου 2ο C υψηλότερα.

3. Λανθασμένη χρήση καράφας

Το λευκό κρασί σερβίρεται απευθείας στα ποτήρια, με ελάχιστες εξαιρέσεις αυτών που έχουν υποστεί βαθιά παλαίωση και το πέρασμα από καράφα θα τα ωφελήσει.

Στο κόκκινο κρασί, η μεταφορά του κρασιού από το μπουκάλι σε καράφα, η γνωστή «ελληνική» ορολογία Decant, συνήθως βελτιώνει την ποιότητα του κρασιού μας. Η βασική επίδραση της επαφής με το οξυγόνο είναι η απελευθέρωση των λιγότερο πτητικών αρωμάτων του κρασιού και η εξομάλυνση των τανινών, κυρίως στα περισσότερο φρέσκα και τραχιά κρασιά. Η ώρα προσμονής μπορεί να ποικίλει από κρασί σε κρασί αλλά μην το παρακάνεις. Σε τριάντα λεπτά το κρασί θα σου χαρίσει μια πανδεσία αρωμάτων και γεύσεων οπότε δεν χρειάζεται να περιμένεις παραπάνω. Ούτως ή άλλως το κρασί θα συνεχίσει να εξελίσσεται μέχρι να πιεις και την τελευταία σταγόνα.

4. Λανθασμένη επιλογή ποτηριού και λάθος τρόπος να το κρατάμε

Υπάρχουν πολλά μα πάρα πολλά ποτήρια, πολύ πιθανόν για σχεδόν όλες τις ποικιλίες κρασιών. Όμως, το ιδανικό πρέπει να έχει ποδαράκι και αυτό για να υπάρχει απόσταση του χεριού μας από το περιεχόμενο του ποτηριού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να πιάνουμε το κυρίως μπολ του ποτηριού, αυτό που περιέχει το κρασί μας. Η μεταφορά της θερμότητας του χεριού αυξάνει γρήγορα την θερμοκρσία του σερβιρόμενου οίνου γεγονός που θα μας οδηγήσει στα προβλήματα που αναφέρθηκαν παραπάνω. Το σχήμα του πρέπει να είναι σαν αυτό της τουλίπας, φαρδύ στο κάτω μέρος του και πιο κλειστό πάνω, βοηθώντας στη συσσώρευση των αρωμάτων κοντά στη μύτη μας και επιτρέποντας την απαραίτητη ανακίνηση του ποτηριού χωρίς ατυχήματα.

Απολαύστε υπεύθυνα

ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ

Δυσβάσταχτοι οι νέοι φόροι για τις επιχειρήσεις

Έντονες είναι οι αντιδράσεις του επιχειρηματικού κόσμου από τους νέους φόρους που επιβάλλονται σε διάφορες κατηγορίες αγαθών, αλλά και την επιβολή τέλους διανυκτέρευσης στα ελληνικά ξενοδοχεία.

Χαρακτηριστικό δείγμα αποτελεί το περιεχόμενο της επιστολής που απέστειλε στον πρωθυπουργό Αλέξη Τσίπρα το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδας, με την ιδιότητα ως θεσμικού συμβούλου της πολιτείας για θέματα τουρισμού, όπου σημειώνεται ότι η επιβολή του τέλους διανυκτέρευσης θα δώσει τη χαριστική βολή στα ελληνικά ξενοδοχεία και κατ' επέκταση στον ελληνικό τουρισμό.

Στην επιστολή, ο πρόεδρος του ΞΕΕ, Γιώργος Τσακίρης τονίζει πως το επιμελητήριο διαπιστώνει ότι μια ενδεχόμενη επιβολή τέλους διανυκτέρευσης υπονομεύει ευθέως όχι μόνο την τρέχουσα τουριστική χρονιά, αλλά και την εν γένει ανταγωνιστικότητα του ελληνικού τουρισμού.

Όπως αναφέρει «μετά τον υπερδιπλασιασμό του ΦΠΑ, την κατάργηση των μειωμένων συντελεστών στα νησιά, αλλά και τη διατήρηση των πολυάριθμων τελών (πνευματικά δικαιώματα, τέλη χρήσης αιγιαλού κ.ά.) που επιβαρύνουν επικίνδυνα τη λειτουργία τους, οι ελληνικές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις αδυνατούν να απορροφήσουν οποιαδήποτε περαιτέρω φορολογική επιβάρυνση». Καταλήγοντας ο πρόεδρος του ΞΕΕ υπογραμμίζει: «Κατά συνέπεια, η υιοθέτηση οποιουδήποτε περαιτέρω μέτρου αμιγώς εισπρακτικής λογικής, θα έχει ως αποτέλεσμα την υπερτίμηση του ελληνικού τουριστικού προϊόντος και τον αρνητικό επηρεασμό της τουριστικής ζήτησης της χώρας με άμεση μείωση του αριθμού των αφίξεων, δεδομένου ότι η τιμή διάθεσής του είναι απόλυτα ανελαστική στο διεθνοποιημένο τουριστικό περιβάλλον στο οποίο επιχειρούμε».

Την ίδια στιγμή, παράγοντες από τους κλάδους των τροφίμων και ποτών που θίγονται από τους νέους φόρους σε μπίρα, καπνικά και αλκοολούχα ποτά, αναφέρουν πως η αύξηση της φορολογίας θα έχει σοβαρές επιπτώσεις στην κατανάλωση, καθώς θα οδηγήσει σε σοβαρές ανατιμήσεις σε σωρεία προϊόντων, ενώ τονίζουν πως για μια ακόμη φορά το μέτρο θα έχει αντίθετα από τα προσδοκώμενα αποτελέσματα, αφού δεν πρόκειται να εισπραχθούν τα έσοδα που προσδοκά το κράτος.

«Όπως έχει αποδειχθεί περίτρανα στο παρελθόν, η υπέρμετρη φορολόγηση σκοτώνει τα έσοδα. Αυτό θα συμβεί και τώρα», σημειώνουν χαρακτηριστικά οι ίδιοι και προσθέτουν πως δυστυχώς επιβεβαιώνονται οι χειρότεροι φόβοι τους. Μεγαλύτερος είναι ο προβληματισμός στον χώρο των καπνικών και των αλκοολούχων ποτών καθώς εκφράζονται φόβοι για περαιτέρω αύξηση του λαθρεμπορίου, το οποίο ήδη οργιάζει. Υψηλόβαθμο στέλεχος γνωστής καπνοβιομηχανίας σε πρόσφατες δηλώσεις του είχε επισημάνει τον κίνδυνο που ελλοχεύει και επιχειρηματολογουσε για την ανάγκη να μην επιβληθούν νέοι φόροι στα καπνικά, τα οποία όπως υπογράμμισε είναι το πλέον υπερφορολογημένο προϊόν στη χώρα, με τους φόρους να αποτελούν το 83% της λιανικής τιμής.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Σχέδιο για μείωση στη χρήση της πλαστικής σακούλας

Την προώθηση μέτρων που περιορίζουν τη χρήση της πλαστικής σακούλας στηρίζει το Ευρωπαϊκό Κέντρο Καταναλωτή Ελλάδας, με αφορμή τις πρωτοβουλίες που λαμβάνονται ήδη από τέσσερα ελληνικά νησιά αλλά και τις υποχρεώσεις που έχει αναλάβει η χώρα μας στο πλαίσιο της ΕΕ.

Υπενθυμίζεται ότι με την Οδηγία 2015/720/ΕΕ της 29ης Απριλίου 2015, την οποία τα κράτη - μέλη θα ενσωματώσουν στο εθνικό τους δίκαιο έως τις 27 Νοεμβρίου 2016, θα πρέπει να θεσπίσουν μέτρα που θα εξασφαλίζουν τη μείωση χρήσης της πλαστικής σακούλας μεταφοράς. Ειδικότερα, στα κράτη - μέλη παρέχονται δύο επιλογές:

- Είτε θα λάβουν μέτρα, ώστε η μέση ετήσια κατανάλωση να μην υπερβαίνει τις 90 ελαφριές σακούλες ανά πολίτη έως την 31 Δεκεμβρίου 2019 και τις 40 έως την 31 Δεκεμβρίου 2025,
- Είτε θα επιβάλουν χρέωση στις πλαστικές σακούλες, από τα τέλη του 2018.

Τα μέτρα αυτά μπορούν να ληφθούν και σωρευτικά.

Έως τις 27 Μαΐου 2016, η Επιτροπή θα εκδώσει πράξη για τον καθορισμό της μεθόδου υπολογισμού της ετήσιας κατά κεφαλήν κατανάλωσης λεπτών πλαστικών σακουλών μεταφοράς. Έως τις 27 Μαΐου 2017, η Επιτροπή θα εκδώσει πράξη για τον καθορισμό των προδιαγραφών των σημάτων ή σημάνσεων αναγνώρισης από τους καταναλωτές των πλαστικών σακουλών που είναι βιοαποικοδομήσιμες.

Έχει αποδειχθεί ότι τα σημερινά επίπεδα χρήσης πλαστικών σακουλών δημιουργούν υψηλή συσσώρευση απορριμμάτων και επιδεινώνουν το πρόβλημα των απορριμμάτων, ιδίως στα θαλάσσια οικοσυστήματα, με σοβαρές επιπτώσεις για τους θαλάσσιους πληθυσμούς, αλλά και στο έδαφος, αφού μπορούν να διατηρούνται για εκατοντάδες χρόνια σε κατακερματισμένη μορφή.

Τα επίπεδα χρήσης πλαστικών σακουλών μεταφοράς ποικίλλουν σημαντικά στο εσωτερικό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, λόγω των διαφορών που παρατηρούνται στις καταναλωτικές συνήθειες, καθώς και την ευαισθητοποίηση σε περιβαλλοντικά θέματα. Σύμφωνα με στοιχεία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, το 2010, κάθε πολίτης της ΕΕ χρησιμοποίησε κατά μέσο όρο 198 πλαστικές σακούλες, το 90% των οποίων ήταν λεπτές (με πάχος μικρότερο από 0,05 χιλιοστά) σακούλες μιας χρήσης που είναι και οι πιο ρυπογόνες, ενώ έχουν το χαμηλότερο ποσοστό ανακύκλωσης. Την ίδια χρονιά, περισσότερα από 8 δισ. σακούλες στην ΕΕ μετατράπηκαν σε σκουπίδια, έπειτα από μία μόνο χρήση.

Στην Ελλάδα, σύμφωνα με εκτιμήσεις, αντιστοιχούσαν, το 2015, 269 πλαστικές σακούλες ανά άτομο το χρόνο, ξεπερνούμε, δηλαδή, αρκετά τον ευρωπαϊκό μέσο όρο. Η εκτεταμένη αυτή χρήση έχει επιπτώσεις και στον τουρισμό και την ποιότητα ζωής, ενώ επιβαρύνει και με σημαντικό κόστος τους μηχανισμούς περισυλλογής απορριμμάτων.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Δικτύου των Ευρωπαϊκών Κέντρων Καταναλωτή, δύο μόνο κράτη μέλη, η Ολλανδία και η Ιταλία (για τις μη βιοδιασπώμενες) έχουν καταρχήν απαγορεύσει τη δωρεάν διάθεση πλαστικών σακουλών μεταφοράς. Στη Γαλλία η απαγόρευση αυτή θα ισχύσει για τις μιας χρήσης πλαστικές σακούλες από την 1.7.2016. Στη Γερμανία περίπου 260 - έως τώρα - επιχειρήσεις έχουν αυτοδεσμευθεί ότι θα χρεώνουν τις πλαστικές σακούλες, ενώ γίνεται προσπάθεια διεύρυνσης του αριθμού αυτού. Στην πλειοψηφία των άλλων κρατών μελών επιτρέπεται η χρήση με χρέωση που κυμαίνεται από 0,02 έως 1 ευρώ.

Όπως δήλωσε η αναπληρώτρια Συνήγορος Καταναλωτή και διευθύντρια του Ευρωπαϊκού Κέντρου Καταναλωτή Ελλάδας Αθηνά Κοντογιάννη: «Είναι αναγκαίο να ευαισθητοποιηθούν οι καταναλωτές σε σχέση με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της χρήσης πλαστικών σακουλών μεταφοράς και να αλλάξει, ιδίως μέσω ειδικών εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τα παιδιά, η εσφαλμένη νοοτροπία ότι το πλαστικό είναι ένα ακίνδυνο υλικό χαμηλού κόστους.

ΥΓΕΙΑ

Συμβουλές για να αποφύγουμε τη δυσπεψία

Σε όλους μας έχει συμβεί να απολαύσουμε ένα ωραίο γεύμα και να το μετανιώσουμε αργότερα όταν το στομάχι μας βαραίνει απίστευτα λόγω δυσπεψίας. Μερικά από τα συμπτώματα της δυσπεψίας περιλαμβάνουν: φούσκωμα, ρέψιμο, αέρια, κάψιμο ή πόνο στο στομάχι ή στην κοιλιά, ακόμη και ναυτία. Σίγουρα πάντως κανένα από αυτά δεν είναι ευχάριστα, αλλά τα καλά νέα είναι ότι μπορεί να προληφθούν με τη λήψη των παρακάτω μέτρων για καλύτερη πέψη. Δείτε τι μπορείτε να κάνετε:

- **Συμπεριλάβετε τα προβιοτικά στη διατροφή σας**

Καταναλώστε τροφές που περιέχουν προβιοτικά, τα οποία είναι τα καλά βακτήρια που βρίσκονται σε ορισμένες τροφές και προάγουν την υγεία του πεπτικού συστήματος. Μια καλή επιλογή είναι το γιαούρτι, το κεφίρ και τα προβιοτικά ροφήματα.

- **Μην ξαπλώνετε αμέσως μετά το φαγητό**

Το σώμα μας είναι έτσι διαμορφωμένο από την φύση ώστε να ολοκληρώνει τη διαδικασία της πέψης σε όρθια θέση και όχι ξαπλωμένη. Όταν μάλιστα είστε ξαπλωμένοι το σώμα προσπαθεί αλλά δεν καταφέρνει τα αφομοιώσει τα τρόφιμα που καταναλώσατε και κάπως έτσι οδηγείστε στην δυσπεψία. Περιμένετε τουλάχιστον 2-3 ώρες μετά το φαγητό πριν πάτε για ύπνο.

- **Τρώτε αργά**

Όταν τρώτε πολύ γρήγορα, μπορεί πραγματικά να καταπιείτε και μια μεγάλη ποσότητα αέρα που διαταράσσει τη διαδικασία της πέψης. Βεβαιωθείτε ότι έχετε πάρει πολλές φυτικές ίνες στη διατροφή σας, αλλά μην το παρακάνετε γιατί μπορεί να οδηγήσει σε γαστρεντερικά θέματα. Αντ' αυτού πίνετε άφθονο νερό μαζί.

- **Κρατήστε σημειώσεις**

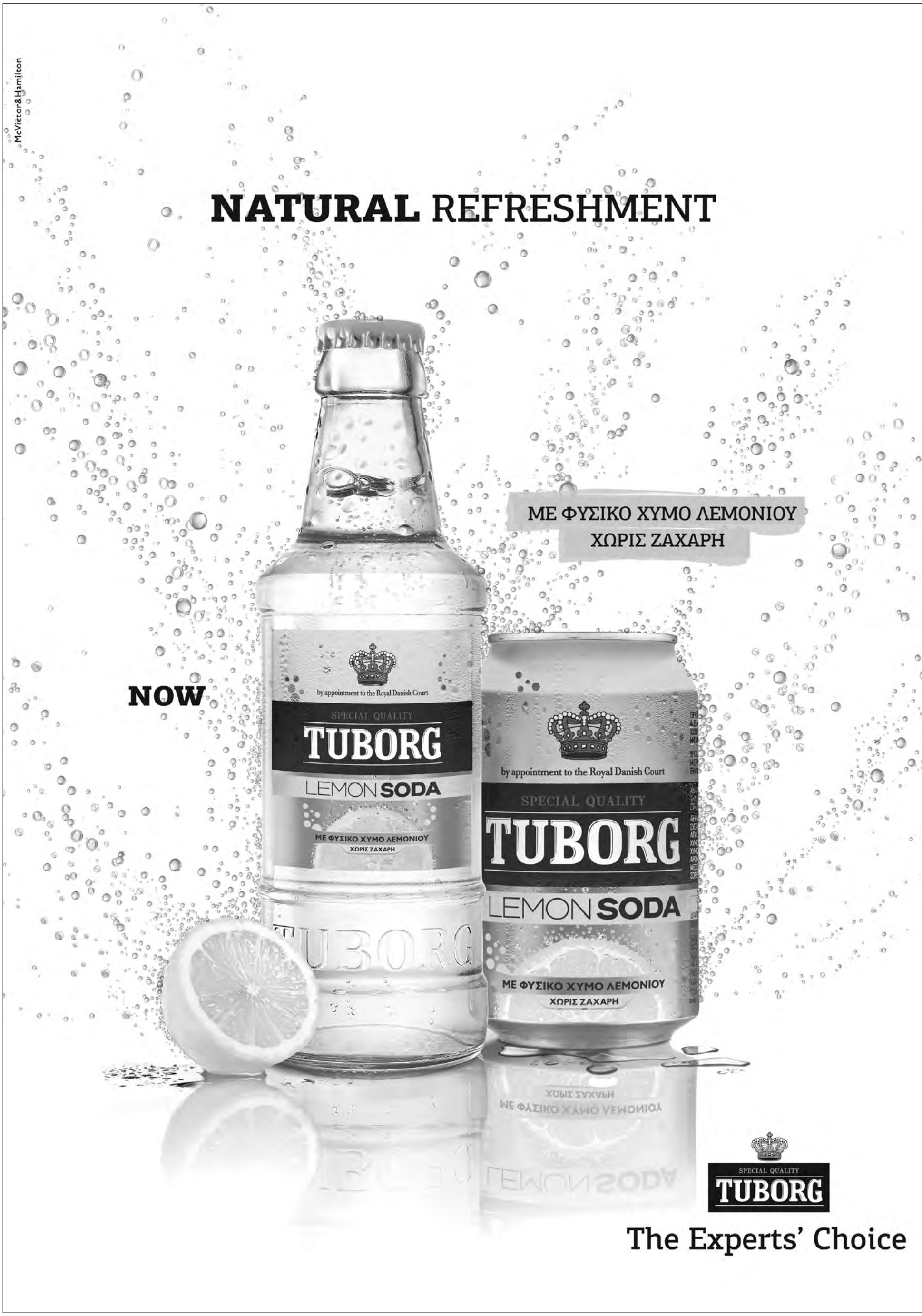
Κρατήστε ένα ημερολόγιο τροφίμων ώστε να σημειώνετε και να αναγνωρίζετε τα τρόφιμα που σας προκαλούν δυσπεψία. Συχνά τρόφιμα ή ποτά που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ, καφεΐνη, αλκοόλ ή είναι πικάντικα είναι τρόφιμα που πρέπει να καταναλώνονται με μέτρο.

- **Όχι στα στενά ρούχα**

Μη φοράτε εφαρμοστά ρούχα ή ζώνες ενώ τρώτε, καθώς αυτό μπορεί να συμπιέσει το στομάχι και δίνει στην καούρα περισσότερες πιθανότητες να εμφανιστεί.

- **Τσίχλα**

Προσπαθήστε να μασάτε τσίχλα μετά το γεύματά σας. Θα βοηθήσει στην παραγωγή του σάλιου, το οποίο βοηθά στην εξουδετέρωση των οξέων στο στομάχι και μειώνει την πιθανότητα εμφάνισης δυσπεψίας.


McVictor&Hamilton
NATURAL REFRESHMENT
ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
NOW
by appointment to the Royal Danish Court
SPECIAL QUALITY
TUBORG
LEMON SODA
ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
SPECIAL QUALITY
TUBORG
The Experts' Choice

ΥΓΕΙΑ

Περπάτημα και ποδήλατο στην πόλη κάνουν καλό

ακόμη κι όταν η ατμοσφαιρική ρύπανση είναι μεγάλη

Τα οφέλη για την υγεία από το περπάτημα και το ποδήλατο μέσα στην πόλη υπεραντισταθμίζουν τις επιβλαβείς συνέπειες από την ατμοσφαιρική ρύπανση, σύμφωνα με νέα βρετανική επιστημονική έρευνα. Με άλλα λόγια, ακόμη κι αν στην πόλη ο αέρας δεν είναι καθαρός, πάλι έχει νόημα κανείς να περπατά ή να κάνει ποδήλατο, διότι τελικά θα βγει ωφελημένος.

Πολλοί άνθρωποι διστάζουν να περπατήσουν ή να κάνουν ποδήλατο στην πόλη, φοβούμενοι ότι έτσι θα επιβαρύνουν την υγεία τους. Όμως η νέα μελέτη καθησυχάζει ότι δεν πρέπει να ανησυχούν υπερβολικά, συνεπώς δεν πρέπει να προβάλουν τους φόβους τους ως δικαιολογία για να πάρουν το λεωφορείο και το αυτοκίνητό τους ή να... αράξουν στο καναπέ τους.

Οι ερευνητές της Μονάδας Επιδημιολογίας του Πανεπιστημίου του Κέμπριτζ, με επικεφαλής τον δρα Μάρκο Ταΐνιο, που έκαναν τη σχετική δημοσίευση στο περιοδικό προληπτικής ιατρικής "Preventive Medicine", ανέλυσαν στοιχεία από διάφορες επιδημιολογικές μελέτες, συγκρίνοντας τα υπέρ και τα κατά της σωματικής άσκησης, σε σχέση με την ατμοσφαιρική ρύπανση σε διάφορες τοποθεσίες παγκοσμίως.

Οι επιστήμονες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι το ισοζύγιο γίνεται αρνητικό (δηλαδή τα αρνητικά είναι περισσότερα από τα θετικά) για κάποιον που ζει σε μια πόλη με μέση ατμοσφαιρική ρύπανση, μόνο αν κάνει ποδήλατο πάνω από επτά ώρες την ημέρα ή περπατά πάνω από 16 ώρες.

Αν όμως η ρύπανση του αέρα είναι πολύ μεγάλη σε μια πόλη -κάτι που συμβαίνει σε λίγες πόλεις του κόσμου- τότε οι αρνητικές συνέπειες του περπατήματος ή του ποδηλάτου ξεπερνούν τα οφέλη μετά την μισή ώρα. Όμως αυτό δεν συμβαίνει σε πάνω από το 1% των πόλεων του πλανήτη.

«Ακόμη και στο Δελχί, την πόλη με την μεγαλύτερη ατμοσφαιρική ρύπανση στον κόσμο, δεκαπλάσια σε σχέση με τη ρύπανση του αέρα στο Λονδίνο, οι κάτοικοι πρέπει να κάνουν ποδήλατο πάνω από πέντε ώρες την εβδομάδα, για να υπεραντισταθμίσουν οι κίνδυνοι τα οφέλη», δήλωσε ο Ταΐνιο.

Η μέση ατμοσφαιρική ρύπανση στις πόλεις της Γης είναι 22 γραμμάρια ανά κυβικό μέτρο αέρα, σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας. Ανάμεσα στις πιο μολυσμένες πόλεις είναι, εκτός από το Δελχί, το Καράτσι του Πακιστάν και η Ντόχα του Κατάρ.

Η τακτική σωματική άσκηση μειώνει τον κίνδυνο για διάφορες παθήσεις, όπως διαβήτη, καρδιοπάθεια, καρκίνο και άνοια.

Ποιος τρόπος μαγειρέματος ενισχύει τα αντιοξειδωτικά των λαχανικών

Η μέθοδος μαγειρέματος που θα επιλέξουμε για τα λαχανικά μας επηρεάζει τη διατροφική τους αξία και συγκεκριμένα την περιεκτικότητά τους σε πολύτιμες αντιοξειδωτικές ουσίες.

Μια νέα μελέτη που εκπονήθηκε από Βραζιλιάνους ερευνητές εξέτασε πώς οι διάφοροι τρόποι μαγειρέματος επηρεάζουν τα επίπεδα αντιοξειδωτικών ουσιών στα λαχανικά. Οι αντιοξειδωτικές ουσίες προστατεύουν από τον καρκίνο, τα καρδιαγγειακά νοσήματα, το διαβήτη, την οστεοπόρωση και τις νευροεκφυλιστικές παθήσεις.

Οι περισσότερες μέθοδοι μαγειρέματος (π.χ. ψήσιμο, μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων) διασπούν τους ιστούς των λαχανικών, καταστρέφοντας μέρος των αντιοξειδωτικών που περιέχουν. Μάλιστα, με το βράσιμο χάνονται ακόμη περισσότερα αντιοξειδωτικά, αφού διαλύονται στο ζεστό νερό.

Κάθε λαχανικό «αντιδρά» διαφορετικά σε κάθε μέθοδο μαγειρέματος, όμως η ανάλυση των ερευνητών υπέδειξε ότι, σε γενικές γραμμές, με το βράσιμο μειώνεται κατά 38% η περιεκτικότητα των λαχανικών σε πολυφαινόλες, μια σημαντική ομάδα αντιοξειδωτικών.

Αντιθέτως, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι το μαγείρεμα στον ατμό όχι απλώς διατηρεί αλλά ενισχύει την περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες κατά 52%!

Το μαγείρεμα στον ατμό συνεπάγεται ότι η αύξηση της θερμοκρασίας είναι πιο ήπια και παράλληλα το λαχανικό δεν έρχεται σε επαφή με το νερό ώστε τα συστατικά του να απελευθερωθούν εκεί. Η περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά αυξάνεται επειδή το μαγείρεμα στον ατμό επιτρέπει να απελευθερωθούν περισσότερες πολυφαινόλες από τους δεσμούς που σχηματίζουν, οι οποίες σε διαφορετική περίπτωση δεν θα μπορούσαν να απορροφηθούν από τον οργανισμό.

Μαγειρεύοντας...

Υλικά για 4 μερίδες

- 300 γρ. μοσχαρίσιο κιμά (λάπα)
- 200 γρ. χοιρινό κιμά (σπάλα)
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, τριμμένο
- 2 καρότα, κατά προτίμηση βιολογικά, τριμμένα
- 2 μικρά κολοκυθάκια, τριμμένα
- 5 φέτες ψωμί (μπαγιάτικο)
- 2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά
- 3 κουτ. σούπας Χωριό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα απαλή
- 2 κουτ. σούπας τριμμένη φρυγανιά
- 1 κουτ. σούπας δυόσμο
- ½ κουτ. γλυκού ρίγανη
- ματσάκι δυόσμο
- 300 ml φρέσκο γάλα
- 100 ml σόδα (αναψυκτικό) ή μπύρα
- 2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- λίγη τριμμένη φρυγανιά (αν χρειαστεί)
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τα λαχανικά:

- 10 καρότα, καθαρισμένα και κομμένα σε μακριά, λεπτά μπαστουνάκια
- 4 κουτ. σούπας πετιμέζι
- 4 κουτ. σούπας Χωριό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας
- ανθός αλατιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μπιφτέκια με λαχανικά και μπύρα

Διαδικασία

- Προθερμαίνω το φούρνο στους 180˚C.
- Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνω το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και ζεσταίνω το κρεμμύδι, τα καρότα και τα κολοκυθάκια για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας ελαφρά. Αλατοπιπερώνω και ανακατεύω. Βγάζω τα υλικά από το σκεύος με μια τρυπητή κουτάλα και τα αφήνω να στραγγίξουν σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Μουσκεύω τις φέτες ψωμιού στο γάλα για 5 λεπτά, τις στύβω καλά και τις ρίχνω σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτω τα δύο είδη κιμά, τα σοταρισμένα λαχανικά, τα αυγά, τη μουστάρδα, τη ρίγανη και το δυόσμο.
- Σε ένα άλλο μπολάκι ανακατεύω τη σόδα (ή τη μπίρα) με το μπέικιν πάουντερ και αδειάζω το μείγμα στο μπολ με τον κιμά. Αλατοπιπερώνω και ζυμώνω το μείγμα για 8 - 10 λεπτά, μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο και πολύ μαλακό. Αν προκύψει πολύ ζουμερό μπορώ να το «σφίξω» με 1 - 2 κουτ. σούπας τριμμένη φρυγανιά.
- Σκεπάζω το μπολ με διάφανη μεμβράνη και το βάζω στο ψυγείο για 30 λεπτά, για να σφίξει το μείγμα και να αναμειχθούν τα αρώματά του.
- Στρώνω με λαδόκολλα ένα μεγάλο ρηχό ταψί ή μια λαμαρίνα φούρνου.
- Στρώνω τα καρότα, αλατοπιπερώνω και τα ραντίζω με το πετιμέζι και το ελαιόλαδο. Βάζω το ταψί στο φούρνο, για να προψηθούν λίγο τα καρότα μέχρι να ετοιμάσω τα μπιφτέκια.
- Αλείφω τα χέρια μου με λίγο λάδι και πλάθω μέτρια μπιφτέκια με το μείγμα του κιμά. Τα αραδιάζω στο ταψί επάνω στα καρότα και τα ψήνω για περίπου 20 λεπτά, γυρίζοντάς τα μία φορά.
- Τα σερβίρω ζεστά με τα γλασαρισμένα καρότα.

ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

Κεφαλονιά

Στη λίμνη της Μελισσάνης

Εκεί που η φύση ζωγραφίζει ανεξέλεγκτα, στο εντυπωσιακό λιμνοσπήλαιο της Κεφαλονιάς.

Είναι ένα από τα πιο γνωστά και πανέμορφα αξιοθέατα της Κεφαλονιάς, με έντονο ιστορικό ενδιαφέρον. Πρόκειται για ένα σπήλαιο-λίμνη που βρίσκεται στον Καραβόμυλο, πολύ κοντά στην Σάμη. Η φυσική είσοδος του σπηλαίου είναι κατακόρυφη διαστάσεων 40 x 50 μ. και δημιουργήθηκε από την πτώση ενός τμήματος της οροφής.

Τεχνητή είσοδος με σκαλοπάτια και μακρύς υπόγειος διάδρομος επιτρέπει την επίσκεψη στο σπήλαιο. Η εντυπωσιακή αυτή λίμνη βρίσκεται 20 μ. κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και το βάθος των νερών της κυμαίνεται από 10 μ. έως 30 μ. Σταλακτίτες με περίεργα σχήματα στολίζουν το μεγαλύτερο τμήμα του σπηλαίου.

Είναι το μοναδικό βαραθρώδες λιμνοσπήλαιο μήκους 160 μ. και πλάτους 40 μ. Το βάθος των νερών του φθάνει τα 39 μ. Οι σταλακτίτες έχουν ηλικία απο 16.000 έως 20.000 χρόνων.

Στην αρχαιότητα, η λίμνη ήταν τόπος λατρείας του Πάνα και της νύμφης Μελισσάνθης. Ο μύθος λέει πως η Μελισσάνθη αυτοκτόνησε μέσα στη λίμνη από τη λύπη της, επειδή ο Πάνας δεν ανταποκρίθηκε στον έρωτά της. Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή η βοσκοπούλα Μελισσάνθη έχασε ένα πρόβατο και καθώς προσπαθούσε να το βρει, σκόνταψε και έπεσε μέσα στη λίμνη. Μέσα στη λίμνη βρίσκεται ένα νησάκι, στο οποίο ο αρχαιολόγος Σ. Μαρινάτος ανακάλυψε ιερό του Πάνα, τα ευρήματα του οποίου βρίσκονται στο Αρχαιολογικό Μουσείο Αργοστολίου. Τα ευρήματα αυτά είναι ένα πήλινο ειδώλιο του θεού Πάνα, ένας πήλινος δίσκος που απεικονίζει νύμφες να χορεύουν, μια πήλινη πλάκα με πομπή νυμφών καθώς και ένα μικρό πλακίδιο με ανάγλυφη γυναικεία μορφή.

Στο μοναδικό αυτό λιμνοσπήλαιο συναντάμε και ένα άλλο φαινόμενο. Το νερό εισχωρεί στα ασβεστολιθικά πετρώματα, τα διαβρώνει και δημιουργούνται κοιλώματα σε μια διαδικασία που ονομάζεται καρστικοποίηση. Το 1963 διαπιστώθηκε ότι το λιμνοσπήλαιο επικοινωνεί με ολόκληρο το καρστικό δίκτυο του νησιού και μάλιστα επιβεβαιώθηκε με έλεγχο με χρωματιστό νερό που διοχετεύτηκε από τις καταβόθρες στο Αργοστόλι, στο άλλο άκρο της νήσου.

Η ξενάγηση του επισκέπτη σήμερα γίνεται με βάρκα και μπορεί να απολαύσει το μαγευτικό θέαμα από σταλακτίτες, κρυστάλλινο νερό, αλλά και το φως του ήλιου που συνυπάρχουν αρμονικά.

Τσίπουρο και τσικουδιά

Τα ελληνικά παραδοσιακά ποτά

Πολύς λόγος γίνεται τα τελευταία χρόνια για τη συνύπαρξη χύμα και εμφιαλωμένου τσίπουρου. Με αφορμή την εύλογη ανησυχία των αποσταγματοποιών παραθέτουμε μερικά επιστημονικά δεδομένα για την ενημέρωση του κοινού. Το τσίπουρο και η τσικουδιά είναι τα ελληνικά παραδοσιακά αποστάγματα, παραγόμενα αποκλειστικά στην Ελλάδα, με ζύμωση και απόσταξη των στεμφύλων σταφυλής με τη βοήθεια παραδοσιακών αμβύκων (καζαναριά). Το τσίπουρο, η τσικουδιά όπως και το ούζο, θεωρούνται εθνικά προϊόντα, παραγόμενα μόνο στην Ελλάδα και αναγνωρισμένα από την Ε.Ε. Αυτά τα αλκοολούχα ποτά (Α.Π.) στέκονται επάξια απέναντι στα ξένα φημισμένα ποτά και αποστάγματα.

Το τσίπουρο τα τελευταία χρόνια έγινε ευρύτατα γνωστό και απέκτησε τη φήμη και την αποδοχή που του αξίζει, θεωρείται πρόγονος του ούζου και σήμερα είναι ο ισχυρότερος ανταγωνιστής του.

Παραγωγή

Για την παραγωγή του τσίπουρου χρησιμοποιούμε στέμφυλα ή τσίπουρα, που έχουν προκύψει μετά την αφαίρεση του γλεύκους, τα οποία περιέχουν ποσότητα αζύμωτου ζάχαρου, υφίστανται αλκοολική ζύμωση και κατόπιν αποστάζονται μαζί με μικρή ποσότητα νερού και τις αναλογούσες οινολάσπες (όχι περισσότερο από 25 χιλ./100 χιλ. τσίπουρα).

Για την παραγωγή και απόσταξη του τσίπουρου απαιτούνται τα εξής:

Τρόποι απόσταξης

α) Με παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, συνεχούς απόσταξης, με τη βοήθεια των οποίων, εξασφαλίζομαι καλύτερο απόσταγμα.

β) Με άμβυκες, ασυνεχούς απόσταξης, βελτιωμένης τεχνολογίας με τη στήλη συμπυκνωμένη και μονάδες ανακαθαρισμού και απομεθυλίωσης.

Τι χρειαζόμαστε πριν την απόσταξη

- Αυστηρή διαλογή των πρώτων υλών.
- Τα στέμφυλα να μην είναι σάπια.
- Να είναι υγιή, φρέσκα και να προβαίνουμε άμεσα στην απόσταξη, μετά τη ζύμωσή τους.
- Η παραγωγή του μπορεί να γίνει είτε από μια ποικιλία σταφυλιού, είτε με συνδυασμό από δυο ή περισσότερες ποικιλίες.

Ο συνδυασμός από εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών δίνει καλύτερα αποτελέσματα, στο άρωμα και τη γεύση του τσίπουρου.

Η πολλαπλή απόσταξη

- Εκμηδενίζει τις δυσάρεστες οσμές που προκύπτουν από το βράσιμο και τις ποικιλίες των σταφυλιών, προστατεύει τα ευαίσθητα αρώματα του αποστάγματος.
- Το διπλής απόσταξης τσίπουρο είναι καλύτερο από αυτό της απλής.
- Απαραίτητες ενέργειες
- Απόρριψη των πρώτων και των τελευταίων αποσταγμάτων «κεφαλές» και «ουρές» αντίστοιχα, όπου περιέχονται δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.
- Από την καρδιά του αποστάγματος με δεύτερη απόσταξη (αρκούν τα 2/3) για να πάρουμε όλο το οινόπνευμα και τα αρώματά του.
- Αραίωση, στου 40%, με νερό, χωρίς χλώριο. Έτσι, λαμβάνουμε το τσίπουρό μας.

Μεθανόλη

Θα πρέπει να σημειωθεί ιδιαιτέρως ότι, η αύξηση αυτής στο τσίπουρο, ουσίας επικίνδυνης, ευνοείται, κατά την απόσταξη από:

- Τις ξυλώδεις ύλες, που περιέχονται στους βόστρυχες (τσάμπουρνα) και τις χοντρόφλουδες.
- Τη μεγάλη παραμονή των στεμφύλων με το γλεύκος και από τα σάπια σταφύλια.

Τσίπουρο με γλυκάνισο

Είναι το γνήσιο απόσταγμα με την αυθεντική γεύση, παραγόμενο, κατά την απόσταξη, με την προσθήκη του αρωματικού βοτάνου, το γλυκάνισο της ελληνικής υπαίθρου, που χρόνια τώρα γλυκαίνει και συγκινεί τις καρδιές των Ελλήνων.

Τσίπουρο σκέτο

Και αυτό είναι γνήσιο απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής, όπου δεν χρησιμοποιείται γλυκάνισος, αλλά μπορεί εύκολα να αρωματισθεί και παρατηρείται μεγάλη αύξηση των πωλήσεών του τα τελευταία χρόνια.

Τσικουδιά

Παράγεται όπως και το τσίπουρο από εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών της Κρήτης και τελευταία και από τη Θεσσαλία, των οποίων τα στέμφυλα αποστάζονται με παραδοσιακό τρόπο και με παλιές οικογενειακές συνταγές, χωρίς να προστίθεται γλυκάνισο και άλλα αρώματα.

Συστατικά

Οι κυριότερες περιεχόμενες ουσίες του τσίπουρου είναι:

- Νερό: 45-60%, Οινόπνευμα: 35-46%, Μεθανόλη
- Ανώτερες αλκοόλες: 70-120 γρ./100 λίτρα
- Οξέα, αλδεΰδες, ακετάλες, φουρφουράλη, εστέρες
- Ανηθόλη, η οποία προέρχεται από το γλυκάνισο, το μάραθο, τη μαστίχα, την κανέλα, κ.λπ.
- Συναπόστακτες ουσίες (Σ.Ο.): Είναι εκείνες που αποστάζουν με το οινόπνευμα: Εστέρες, ανώτερες αλκοόλες, ζυμέλαια, αλδεΰδες, πτητικά οξέα, μεθανόλη, ακεταλδεΰδη, ακετάλη, φουρφουράλη, κ.λπ.

Η ποσότητα των ανωτέρω ουσιών, σε σχέση με το οινόπνευμα, είναι ελάχιστη, είναι όμως ευεργετικές για τους πότες και είναι αυτές που διαμορφώνουν τα αρωματικά και τα γευστικά χαρακτηριστικά του.

Νομοθεσία

- Με τον Ν. 1802/88, άρθρο 1 και 3, δημιουργήθηκε το νομοθετικό πλαίσιο από τον τότε υπ. Οικονομικών, Δ. Τσοβόλα και επετράπη η παραγωγή αλκοολούχων ποτών (Α.Π.) από στέμφυλα από επιτηδευματίες, όπως ποτοποιούς, αποσταγματοποιούς.
- Η 18795/88 Α.Υ.Ο. καθορίζει τους ορους διάθεσης του τσίπουρου. Προ της εκδόσεως των ανωτέρω αποφάσεων το τσίπουρο κυκλοφορούσε μόνο χύμα και για ιδία κατανάλωση.
- Με τον Καν. 1576/89: «Περιγράφονται, ορίζονται οι βασικές προδιαγραφές όλων των Α.Π. και με τον ίδιο Καν. το ούζο, το τσίπουρο και η τσικουδιά αναγνωρίζονται, ότι παράγονται αποκλειστικά στην Ελλάδα, ως παραδοσιακά ποτά, και μπαίνουν στον ίδιο κατάλογο με τα άλλα φημισμένα ποτά και αποστάγματα».

Ακολούθως συμπληρώνονται με τις εξής διατάξεις: α) Ν. 2127/93: προβλέπει 50% μείωση του Ε.Φ.Κ. β) Ο Καν. 110/08, Παρ/μα ΙΙ, «απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής», αντικαθιστά τον Καν. 1576/89, όπου και στον ανωτέρω κατοχυρώνονται, ως παραδοσιακά Ελληνικά αποστάγματα, παραγόμενα μόνο στην Ελλάδα, γ) Η Υπ. Απ. 3010878/2003, όπως τροποποιήθηκε με την 3018093/07 «Παραγωγή και διάθεση αλκοολούχων ποτών» εναρμονίζεται με αυτές της Ε.Ε. δ) Νόμος 2969/2001.

Διάθεση

Η διάθεση του εμφιαλωμένου τσίπουρου και της τσικουδιάς, στο εμπόριο πρέπει να περιέχει τα εξής:

1) Αλκοολικό τίτλο: 37,5% vol. (ελάχ.) και 35% vol. (ελάχ.), για το χύμα.

2) Πτητικές ουσίες:140 γρ./100 λίτ (Άνυδρης αλκοόλης 100%), τουλάχιστον.

3) Μεθανόλη: 1.000 γρ./ 100 λιτ (Άνυδρης αλκοόλης 100%), μέγιστο.

4) Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά: α) Επωνυμία πώλησης π.χ., τσίπουρο, τσικουδιά, β) Ο όγκος περιεχομένου, γ) Αριθμός παρτίδας (89/396 ΕΟΚ), δ) Ενδείξεις στην ελληνική γλώσσα ε) Τα στοιχεία του παρασκευαστή, παραγωγού, κ.λπ. Σημειώνεται ότι:

- Η ονομασία «Τσικουδιά», είναι το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής που παράγεται στην Κρήτη και τις Κυκλάδες.
- Η ονομασία «Τσίπουρο», για την υπόλοιπη Ελλάδα (Υ.Α. 3018093/07, άρθρο 6, παρ. Γ2ι και 2ιι).

Ποιότητα

Η ποιότητα του τελικού προϊόντος του τσίπουρου, εξαρτάται:

- Από την ποιότητα των επιλεγμένων στεμφύλων, όπου περιέχονται τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά.
- Το δυναμικό της ποικιλίας ή των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται.
- Τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και απόσταξης και τους χειρισμούς που γίνονται κατά την απόσταξη.
- Την παλαίωση

Προϋπόθεση παραγωγής καλού τσίπουρου είναι η απόρριψη, των πρώτων και των τελευταίων αποσταγμάτων «κεφαλές» και «ουρές», αντίστοιχα, διότι προκύπτουν δυσάρεστες και πολλές φορές επικίνδυνες ουσίες (μεθανόλη, αλδεΰδεε, κ.λπ.).

Η ποιότητα του τσίπουρου, γίνεται αντιληπτή από τους καταναλωτές από την τελική εντύπωση που παραμένει από το άρωμα, τη γεύση και την επιγευσή του.

Παλαίωση

Γίνεται με τη παραμονή του αποστάγματος σε δρύινα βαρέλια, κυρίως σε μικρά, για καλύτερο εμπλουτισμό από τις ουσίες του ξύλου που υπάρχουν σ' αυτό, με αποτέλεσμα να αυξάνεται η ευωδία, το μπουκέτο. Προϋπόθεση: Η παλαίωση να γίνεται σε δρύινα βαρέλια, χωρίς γλυκάνισο και επιτυγχάνεται μετά από 3-4 μήνες (αναλόγως με την παλαιότητα ή όχι του βαρελιού).

Αρωματιομός

Επιτυγχάνεται με την προσθήκη στο λέβητα, κατά την απόσταξη, σπόρων, σπόρων με άνθη, είτε άλλης μορφής-όπως αιθέριων ελαίων- που προκύπτουν από αρωματικές ύλες όπως γλυκάνισος, μάραθος, άνισος κ.λπ.

Οργανοληπτική Εξέταση (Ο.Ε.)

Στην Ο.Ε. του τσίπουρου μετέχουν πολλές αισθήσεις όπως η όσφρηση, η γεύση και δευτερευόντως, η όραση η οποία μας πληροφορεί για το χρώμα, τη διαύγεια, τη παλαιότητα, κ.λπ. Άχρωμο τσίπουρο σημαίνει ότι δεν είναι παλαιωμένο και δεν έχει προστεθεί καραμελόχρωμα.

Κατανάλωση

Η σημερινή κατανάλωση των αλκοολούχων ποτών (Α.Π.) στην Ελλάδα είναι περίπου η εξής:

Ουίσκι: 40%, Τσίπουρο 10%, Ούζο: 10%, Μπράντι: 10%, Βότκα: 10%, Λικέρ: 10%, Διάφορα (Α.Π.): 10%. Συνολική, ετήσια κατανάλωση αλκοόλ στην Ελλάδα : 7,7 lt - 21η θέση στον κόσμο.

Πλεονεκτήματα του τσίπουρου:

1) παρουσιάζει συνεχή αύξηση στις πωλήσεις,

2) έχει ποιοτικά και συγκριτικά πλεονεκτήματα, λόγω του ότι είναι απόσταγμα στεμφύλων,

3) παλαιότερα η εικόνα του ήταν χειρότερη λόγω της κακής τοποθέτησης στην αγορά,

4) δεν αναμιγνύεται με άλλα αλκοολούχα ποτά

5) μπορεί να πωληθεί και σαν επιδόρπιο ποτό ή απεριτίφ

6) το αρωματικό τσίπουρο (αρώματα φρούτου, λουλουδιών, βοτάνων, μπαχαρικών κλπ) διεγείρει περισσότερο την όρεξη του πότη, επειδή τα αρώματά του διεγείρουν τους σιελογόνους και γαστρικούς αδένες, με αποτέλεσμα να δημιουργείται το αίσθημα της πείνας.