ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ
ΑΘΗΝΩΝ

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

ΕΤΟΣ 28ο
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 347
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2014
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

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

Ζητούμενο, η αποκατάσταση της ομαλότητας στην αγορά

Συνάντηση με την ΣΕ

Αναζητούνται τρόποι για τη βελτίωση της συνεργασίας

Συνάντηση με κορυφαία στελέχη της ΣΕ είχε το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών.

Από πλευράς της εταιρείας, παρέστησαν οι κ.κ. Νικολαΐδης, Μαυρατζούλης, Μεταξάς, Γεροδήμος, Κοσμάς και Δέδες.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ έθεσε αρκετά θέματα που παρουσιάζονται σε καθημερινή βάση στην αγορά, και συνδυάζονται με τη μεγάλη ύφεση που περιορίζει την κατανάλωση στο ελάχιστο, τη στιγμή που οι εταιρείες αναζητούν στόχους σε καιρούς πολύ δύσκολους.

Τα στελέχη της εταιρείας, άφησαν να εννοηθεί ότι αναζητούν τρόπους για να εξομαλυνθεί η συνεργασία με το χονδρεμπόριο και υποσχέθηκαν ότι θα βρουν λύσεις ώστε να ομαλοποιηθεί η αγορά του αναψυκτικού, στο μερίδιο που αφορά την εταιρεία.

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ, για άλλη μια φορά, υπενθύμισε τη σημασία του υγιούς χονδρεμπορίου και την ωφέλεια που μπορεί να έχουν εταιρείες όπως η ΣΕ από τέτοιες συνεργασίες, που αποτελούν ασπίδα κατά των αλυσίδων.

Επίσης το Δ.Σ της ΕΔΕΟΠ σημείωσε και την ιστορική πολύχρονη συνεργασία με τα πρατήρια ποτών, που ουσιαστικά γιγάντωσε τις σημερινές μεγάλες εταιρείες.

Καταληκτικά, η συνάντηση με την ΣΕ, άφησε υποσχέσεις για καλύτερο μέλλον, όσον αφορά τη συνεργασία της με το χονδρεμπόριο.

Σε πολύ καλό κλίμα η συνάντηση με την ΕΠΟΜ (Pernod Ricard)

Σε εξαιρετικά θετικό κλίμα έγινε η συνάντηση του Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ με στελέχη της εταιρείας ΕΠΟΜ, την Πέμπτη 30 Οκτωβρίου 2014.

Παρέστησαν ο Γ. Διευθυντής πωλήσεων κ. Τσώνης Ι. και οι κ.κ. Κορμένταλος Χ. και Ζευγίτης Κ.

Το κύριο θέμα που συζητήθηκε ήταν η συνολική πορεία της αγοράς και το δυσμενές περιβάλλον που έχει δημιουργηθεί για το χονδρεμπόριο, όχι μόνο λόγω του αθέμιτου ανταγωνισμού όπως παλαιότερα, αλλά επιπλέον σήμερα, λόγω της κρίσης που ταλαιπωρεί αφάνταστα την ελληνική κοινωνία και οδηγεί σε χαμηλότερη κατανάλωση.

Το Δ.Σ. έθεσε θέματα για τη βελτίωση της εμπορικής συνεργασίας και βρήκε από τους συνομιλητές, πολύ θετική ανταπόκριση.

Η εξέλιξη της συνάντησης, άφησε σοβαρές ελπίδες ότι θα υπάρξει πολύ καλύτερη συνεργασία μεταξύ της ΕΠΟΜ και των χονδρεμπόρων.

Συνάδελφοι, προσοχή: 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 εκπαίδευση του Ε.Φ.Ε.Τ.

που όλοι πρέπει να περάσουν

Η ΕΔΕΟΠ, σε συμφωνία με τη ΔΕΥΕ (Διασφάλιση Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος και του προσωπικού τους), εξασφάλισε ότι τα μέλη της θα εκπαιδεύονται με 70 ευρώ κατ' άτομο, για το 10ωρο σεμινάριο του ΕΦΕΤ στα MASTER Κ.Ε.Κ.

ΕΦΕΤ
ΕΘΝΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Θυμίζουμε ότι σειρά νέων ευρωπαϊκών διατάξεων ισχύουν στους κλάδους παρασκευής, διάθεσης και πώλησης τροφίμων και ποτών, μετά την εφαρμογή του ΦΕΚ 2718/Τ.Β. Το σημαντικότερο μέρος της Υγειονομικής αυτής διάταξης, είναι ότι επιβάλλει την υποχρεωτική εκπαίδευση στον χειρισμό τροφίμων, και μετά την εφαρμογή αυτοελέγχου, σε κάθε επιχείρηση.

Με λίγα λόγια "**καταγράφω ό,τι κάνω**".

Το πρώτο βήμα σε αυτή τη διαδικασία, είναι η εκπαίδευση του επιχειρηματία και του προσωπικού.

Πληροφορίες στα τηλέφωνα: 2108312351, 2108318221, 2103468268.

Καταστηματάρχες

ΤΩΡΑ ΔΩΡΕΑΝ η ψηφιακή μέθοδος αυτοελέγχου με ένα απλό συμβόλαιο μυοκτονίας και απεντόμωσης.

Φίλοι καταστηματάρχες...

Όπως θα γνωρίζετε έχει δημοσιευθεί και ισχύει, από 8-10-2012 το ΦΕΚ 2718/Τ.Β.

Σύμφωνα με την Διάταξη οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία σε έντυπη ή ψηφιακή μορφή.

Αρχεία:
Προσωπικού, Καθαρισμού - Απολύμανσης, Απεντόμωσης - Μυοκτονίας, Νερού, Θερμοκρασιών, Ιχνηλασιμότητας

Η Δ.Ε.Υ.Ε (Διασφάλιση Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος) με το Τμήμα των έμπειρων επιστημόνων της ανταποκρίνεται στην ανάγκη οργάνωσης της επιχείρησής σας και σας παρουσιάζει την πλήρη, έγκυρη, εύκολη και οικονομικότερη μέθοδο αυτοελέγχου που τώρα την παίρνετε δωρεάν με ένα συμβόλαιο μυοκτονίας και απεντόμωσης.

Για πληρέστερη ενημέρωσή σας επισκεφτείτε το *www.deye.gr* ή τηλεφωνήστε στο: 2103468268 Ζητήστε να σας επισκεφθεί σύμβουλός μας (δωρεάν)

Ήδη έχουν εξυπηρετηθεί πολλοί συνεργάτες της ΕΔΕΟΠ.
Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στα
2108318221 - 2108312351 κ. Παυλίδου στην ΕΔΕΟΠ ή
επισκεφθείτε το site της ΔΕΥΕ www.deye.gr - Τηλ. 2103468268

Προωθήστε το νερό το «δικό» μας...

Το Διοικητικό Συμβούλιο της Ένωσης Διακινητών Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθηνών, σας υπενθυμίζει ότι έκλεισε συμφωνία με την εταιρεία IQ BANDS (ΒΙΚΟΣ) για την αποκλειστική διάθεση του νερού «Ζαγοροχώρια» από τα μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, στην περιοχή της Αττικής.
Κατόπιν τούτου, οι πρατηριούχοι-μέλη της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, μπορούν να επικοινωνούν με το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας IQ BRANDS, προκειμένου να ενημερωθούν σχετικά, με κάθε λεπτομέρεια.
Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών, καλεί τους συναδέλφους πρατηριούχους να προωθούν το «δικό» μας νερό, καθώς η διακίνησή του είναι περισσότερο κερδοφόρος - σε σχέση με τα άλλα.

Η ΗΓΕΣΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Πανελλήνια Ομοσπονδία

Μήτσιος Ευάγγελος	Πρόεδρος	210-8048357
Μπέκας Θεμιστοκλής	Α' Αντιπρόεδρος	2310-793587
Τσίχλας Τίτος	Β' Αντιπρόεδρος	2810-312247
Κωσταντόπουλος Θεόδωρος	Γ. Γραμματέας	2610-640491
Μανδρέκας Νικόλαος	Ταμίας	210-4621077
Γαλανάκης Αντώνης	Έφορος Δημ. Σχέσεων	28210-74554
Θανασούλας Βασίλειος	Μέλος	26410-50333
Μελισσανίδης Δημήτριος	Μέλος	23840-22286
Μουζακίτης Γρηγόριος	Μέλος	26610-52888
Καλλιανίδης Θεόδωρος	Μέλος	23730-31381
Μπακαλάρος Κων/νος	Μέλος	2610-643777

ΕΔΕΟΠ Αθηνών

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

ΕΔΕΟΠ Πάτρας

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 Βόλου

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 Ηρακλείου

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 Κορίνθου

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 Πέλλας

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 Δράμας

Μιχαηλίδης Χρήστος	Πρόεδρος	25210-81093
Κομπόλιας Χρήστος	Αντιπρόεδρος	25210-45348
Μελισσανίδης Παναγιώτης	Γ. Γραμματέας	25210-81591
Πρέπος Ηλίας	Ταμίας	25210-22513
Χουσμεκιάρης Θεόδωρος	Μέλος	6977-454671

ΕΔΕΟΠ Χαλκιδικής

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 Κέρκυρας

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 Χανίων

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 Αιτωλοακαρνανίας

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

Δύο σημαντικές βραβεύσεις για τους χυμούς Κάμπος Χίου

Ο Κάμπος Χίου μετά από τον Χρυσό Ερμή που απέσπασε το 2013, στην ενότητα Design Συσκευασιών Μη Αλκοολούχων Ποτών, κέρδισε ακόμα μια σημαντική διάκριση στα διεθνή βραβεία σχεδιασμού συσκευασίας Pentawards (τα βραβεία Όσκαρ του packaging), με το χρυσό βραβείο στην κατηγορία Αναψυκτικών & Χυμών για τις συσκευασίες των μη συμπυκνωμένων φυσικών χυμών του! Μια εξαιρετική και συνάμα απλή συσκευασία που κατάφερε να αποτυπώσει την αυθεντικότητα και τη φρεσκάδα των Χυμών Κάμπος Χίου που φτιάχνονται από γλυκά και ζουμερά φρούτα από ηλιόλουστα ελληνικά περιβόλια.

Οι 100% φυσικοί χυμοί από μη συμπυκνωμένο χυμό προστέθηκαν στην υφιστάμενη γκάμα χυμών Κάμπος Χίου φέτος το καλοκαίρι και διατίθενται σε γεύσεις πορτοκάλι (με ζουμερά κομματάκια και χωρίς κομματάκια), μανταρίνι και πορτοκάλι-μήλο-ροδάκινο.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος των προϊόντων Κάμπος Χίου στην Κύπρο είναι η εταιρεία ipH Iakovos Photiades Foodstuff Suppliers Ltd, η οποία κατάφερε μέσα σε ένα χρόνο να εδραιώσει τους χυμούς Κάμπος Χίου στην κατηγορία φυσικών χυμών ψυγείου στην Κύπρο μέσα από μία πετυχημένη διαφημιστική καμπάνια στην τηλεόραση καθώς και άλλες δραστηριότητες όπως δειγματίσεις και προσφορές σε όλα τα μεγάλα λιανικά σημεία πώλησης.

Kir-Yianni Wine Bar: Ένας νέος προορισμός για το ελληνικό κρασί

Από τις 30 Οκτωβρίου 2014, ο Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών φιλοξενεί το Kir-Yianni Wine Bar, ένα χώρο όπου τα κρασιά της Κυρ-Γιάννη, συνδυασμένα με επιλεγμένα πιάτα, θα προσφέρουν μια γεύση της ελληνικής οινικής σκηνής σε ταξιδιώτες από όλο τον κόσμο.

Το ελληνικό κρασί γνωρίζει τα τελευταία χρόνια έναν ιδιαίτερο δυναμισμό κάνοντας σταθερά βήματα προς την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Την ίδια στιγμή, φίλοι του κρασιού από όλο τον κόσμο αναζητούν νέους οινικούς προορισμούς, λιγότερο γνωστές ποικιλίες με ιδιαίτερο χαρακτήρα και μια ξεχωριστή ιστορία να διηγηθούν.

Στο Kir-Yianni Wine Bar όσοι επισκέπτονται την Ελλάδα θα έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν το ελληνικό κρασί, τις γηγενείς ποικιλίες και τον πλούτο του ελληνικού αμπελώνα μέσα από την παράδοση, το πάθος για καινοτομία και τη συνέπεια στην ποιότητα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη.

Το ελληνικό κρασί μπορεί να πάρει τη θέση που του αξίζει στην παγκόσμια οινική σκηνή και οι ελληνικές ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο να ταξιδέψουν σε όλο τον κόσμο. Αυτό είναι το προσωπικό όραμα του Στέλλιου Μπουτάρη και το Kir-Yianni Wine Bar ένα όνειρο ζωής που πραγματοποιείται.

Από εδώ θα ξεκινούν οι νέοι πρεσβευτές για να μεταφέρουν την εμπειρία του ελληνικού κρασιού σε όλο τον κόσμο.

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ιδρύθηκε το 1997 από το Γιάννη Μπουτάρη. Στους αμπελώνες του, στη Νάουσα και το Αμύνταιο, έμφαση δίνεται στις γηγενείς ποικιλίες και κυρίως στο ευγενές Ξινόμαυρο. Σήμερα η ομάδα του Κτήματος, υπό την καθοδήγηση του Στέλλιου Μπουτάρη, εργάζεται με βάση την καινοτομία, το σεβασμό στην παράδοση και την εξειδικευμένη γνώση για το κρασί, από το αμπέλι ως τον τελικό καταναλωτή.

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

Ο χάρτης της παγκόσμιας παραγωγής οίνου

Σύμφωνα με στοιχεία του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου για το 2014, η Ισπανία καταλαμβάνει την τρίτη θέση στην παραγωγή οίνου παγκοσμίως με 37 εκ. εκατόλιτρα, σημειώνοντας μείωση της τάξης του -19%, έναντι της περυσινής χρονιάς.

Πρώτη παραγωγός, το 2014, είναι η Γαλλία με 46,2 εκ. εκατόλιτρα (αύξηση 10%) και δεύτερη η Ιταλία με 44,4 εκ. εκατόλιτρα (-15%). Η παραγωγή της Ελλάδας ανήλθε σε 2,9 εκ. εκατόλιτρα (-13%).

paseges.gr

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

Δείτε πόσο θα πληρώσετε φέτος για τέλη κυκλοφορίας

Απο 22 έως 1.320 ευρώ ανάλογα με τα κυβικά εκατοστά του κινητήρα κυμαίνονται τα ποσά των τελών κυκλοφορίας που θα κληθούν να πληρώσουν για το 2015 όσοι κατέχουν ΙΧ αυτοκίνητα τα οποία κυκλοφόρησαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα μέχρι τις 31 Οκτωβρίου 2010.

Για όσους κατέχουν επιβατικά ΙΧ αυτοκίνητα που ταξινομήθηκαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την 1η Νοεμβρίου 2010 και μετά, τα τέλη κυκλοφορίας του 2015 θα υπολογιστούν με βάση τις εκπομπές διοξειδίου του άνθρακα σε γραμμάρια ανά χιλιόμετρο.

Για τον ακριβή υπολογισμό των τελών που θα κληθείτε να πληρώσετε, το money-money.gr σχεδίασε και έθεσε στη διάθεσή σας ένα ειδικό «εργαλείο», στο οποίο αρκεί να εισάγετε πληροφορίες για το πότε αποκτήσατε το ΙΧ σας και πόσα κυβικά είναι ο κινητήρας του ή πόσες είναι οι εκπομπές ρύπων (διοξειδίου του άνθρακα). Αμέσως, θα λάβετε απάντηση για το ποσό που θα υποχρεωθείτε να καταβάλετε.

Η ηλεκτρονική εφαρμογή για την εκτύπωση των ειδοποιητηρίων πληρωμής των τελών κυκλοφορίας του 2015 άρχισε να λειτουργεί από την 1η Νοεμβρίου, στην ιστοσελίδα της Γενικής Γραμματείας Πληροφοριακών Συστημάτων του υπουργείου Οικονομικών, στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.gsis.gr.

Η καταβολή των τελών κυκλοφορίας του 2015 θα γίνεται στα υποκαταστήματα των τραπεζών και των ΕΛΤΑ κατά το χρονικό διάστημα από την 1η Νοεμβρίου έως την 31η δεκεμβρίου 2014, με την προσκόμιση των ειδοποιητηρίων.

Τα τέλη κυκλοφορίας για επιβατικά αυτοκίνητα που ταξινομήθηκαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα μέχρι 31/10/2010

Κινητήρας σε κυβικά εκατοστά	Ετήσια τέλη κυκλοφορίας
Έως 300	22
301 -785	55
786 - 1.071	120
1.072 - 1.357	135
1.358 - 1.548	240
1.549 - 1.738	265
1.739 - 1.928	300
1.929 - 2.357	660
2.358 - 3.000	880
3.001- 4.000	1.100
4.001 και άνω	1.320

Τα τέλη κυκλοφορίας για επιβατικά αυτοκίνητα που ταξινομήθηκαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την 1η/11/2010 και μετά

ΕΚΠΟΜΠΕΣ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟΥ (γραμ. CO_2 ανά χιλιόμετρο)	Ετήσια τέλη κυκλοφορίας ανά γραμμάριο εκπομπών
0 - 100	0
101 - 120	0,90
121 - 140	1,10
141 - 160	1,70
161 - 180	2,25
181 - 200	2,55
201 - 250	2,80
Άνω των 251	3,40

Σε στενωπό ο τζίρος των σούπερ μάρκετ

Το καλάθι της νοικοκυράς καθημερινά είναι ολοένα και μικρότερο. Από τα στοιχεία των πωλήσεων στην οργανωμένη λιανική τροφίμων στην εταιρεία ερευνών IRI, προκύπτει ότι ο φετινός Σεπτέμβριος κατέγραψε απώλειες 6,5% σε σύγκριση με το αντίστοιχο περυσινό διάστημα, όταν η μείωση κυμαινόταν στο 4,1%.

Σύμφωνα με τους παράγοντες της αγοράς βασική αιτία που επηρέασε κατακόρυφα τους καταναλωτές είναι η επιβολή του Ενιαίου Φόρου Ακινήτων και το

αλαλούμ που ακολούθησε καθ' όλη τη διάρκεια του μήνα προκειμένου να διευκρινιστεί τελικά ο τρόπος και το ύψος των επιβαρύνσεων. Όπως εξηγούν στελέχη των αλυσίδων, μολονότι τους καλοκαιρινούς μήνες υπήρξε μία τόνωση στους τζίρους, υποβοηθούμενη αρκετά από τα έντονα προωθητικά προγράμματα αλυσίδων και βιομηχανίας, από τα τέλη Αυγούστου και μετά, το παιχνίδι κέρδισε ξανά η αβεβαιότητα.

Πηγή: toxrima.gr

ΕΤΟΙΜΟΙ ΓΙΑ
ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΑ;
NO
PM
LIMITS
ΝΕΑ
AMSTEL
ALCOHOL FREE BEER
Free
FULL TASTE, NO LIMITS
0,0% ALC.
0.0 %
ALCOHOL
FULL
TASTE

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Η χαμένη δεκαετία της Ευρωζώνης

Η ευρωκρίση μπορεί να υποχώρησε αλλά δεν επιλύθηκε. Η πολιτική δεν φαίνεται να διαθέτει το θάρρος αλλά και τη φαντασία ώστε να μπορεί να διαχειρίζεται τα προβλήματα σε βάθος, και υπογραμμίζεται οτι είναι θέμα προοπτικής.

Για τον Ρολφ Στράουχ, διευθυντικό στέλεχος στον Ευρωπαϊκό Μηχανισμό Σταθερότητας (ESM), ισχύει ότι τόσο οι πολιτικοί όσο και η ΕΚΤ απέδειξαν πως μπορούν να πράττουν όταν χρειάζεται. Η Ευρωζώνη έχει αφήσει πίσω της την ύφεση, οι χώρες που αντιμετώπισαν την πιο σοβαρή κρίση αύξησαν τις εξαγωγές τους και μείωσαν τα δημοσιονομικά τους ελλείμματα, δήλωσε ο Ρολφ Στράουχ στην 14η συζήτηση στρογγυλής τραπέζης των οικονομικών αγορών στη Φρανκφούρτη.

Για τον Ούλριχ Κάτερ, επικεφαλής οικονομολόγο στην Deka Bank και οικοδεσπότη της συζήτησης, η Ευρωζώνη βρίσκεται εν μέσω μιας χαμένης δεκαετίας. Το ΑΕΠ της αυξήθηκε από το 2008 μέχρι το 2014 μόλις κατά 0,1%, ενώ το φάντασμα του αποπληθωρισμού πλανάται πάνω από την Ευρωζώνη. «Τα προβλήματα που οδήγησαν στην ευρωκρίση, όπως για παράδειγμα η υπερχρέωση ολόκληρων οικονομιών, δεν έχουν επιλυθεί», παρατηρεί.

Χώρες όπως η Ελλάδα, η Ιρλανδία, η Ισπανία και η Πορτογαλία μπορεί να βελτίωσαν τη θέση τους σε ζητήματα ανταγωνιστικότητας και να ανήκουν στα κράτη που επιδεικνύουν το μεγαλύτερο μεταρρυθμιστικό ζήλο, ωστόσο δεν το έκαναν οικειοθελώς. Οι μεταρρυθμίσεις ήταν μέρος της συμφωνίας για να πάρουν τις πιστώσεις. 450 δισ. ευρώ μπορούν να διατεθούν. Αρκετά μεγάλο ποσό για να βοηθηθούν χώρες όπως η Κύπρος, αλλά πολύ μικρό για να βοηθηθούν χώρες όπως η Γαλλία ή η Ιταλία. Και ακριβώς οι δύο αυτές χώρες είναι που προκαλούν και τις μεγαλύτερες ανησυχίες στην Ευρωζώνη.

«Η Γαλλία κατά τη γνώμη μου προκαλεί τις μεγαλύτερες ανησυχίες γιατί κοιτάζοντας κανείς τα τελευταία 10-15 χρόνια δεν έγιναν πραγματικά αυτά που έπρεπε να γίνουν, δεν ελήφθησαν τα μηνύματα της παγκοσμιοποίησης», υποστηρίζει ο Μίχαελ Χίτνερ από το Ινστιτούτο για τη Γερμανική Οικονομία στην Κολωνία.

Η Γαλλία και η Ιταλία αντί να πάρουν τις τύχες στα χέρια τους, επισημαίνουν οικονομικοί αναλυτές, ελπίζουν στην Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα. Και ο Μάριο Ντράγκι δεν θα τους απογοητεύσει. Η ΕΚΤ δεν θα αγοράσει μόνο μετοχές αλλά και κρατικά ομόλογα. Ο Μίχαελ Χίτνερ βλέπει η ΕΚΤ να μετατρέπεται με τον τρόπο αυτό σε μια «κακή» τράπεζα.

Εντούτοις μια «κακή» ευρωπαϊκή τράπεζα δεν θα ήταν απαραίτητα και κακή ιδέα, υποστηρίζει ο Ούλριχ Κάτερ. Όλο και μεγαλύτερα ποσά από δάνεια που δεν εξυπηρετούνται καταγράφονται στα βιβλία των τραπεζών. Και εάν μια χώρα δεν είναι σε θέση να εξυγιάνει τον οικονομικό της τομέα τότε θα ήταν πολύ χρήσιμο το ρόλο αυτό να μπορούσε να αναλάβει μια τράπεζα.

Πηγή: toxrima.gr

Δημοσιεύθηκε η εγκύκλιος για τις ληξιπρόθεσμες οφειλές στον ΟΑΕΕ

Δημοσιεύτηκε και η εγκύκλιος για τη ρύθμιση των ληξιπρόθεσμων οφειλών στον ΟΑΕΕ σε έως και 100 δόσεις.

Όπως αναφέρεται στο κείμενο που υπογράφει η διοικητής του ταμείου Γ. Κωτίδου, στη ρύθμιση μπορούν να υπαχθούν ληξιπρόθεσμες ασφαλιστικές οφειλές έως την 31/08/2014, οι οποίες:

Δεν τελούν σε οποιοδήποτε καθεστώς ρύθμισης, διευκόλυνσης, διακανονισμού ή άλλης νομοθετικής ρύθμισης τμηματικής καταβολής.

Έχουν υπαχθεί σε άλλες ρυθμίσεις και είναι ενεργές.

Τελούν σε αναστολή διοικητική ή δικαστική ή εκ του νόμου.

Οι προϋποθέσεις είναι κοινές. Δηλαδή για χρέη έως 15.000 ευρώ η ρύθμιση γίνεται σε έως και 100 δόσεις, ενώ για μεγαλύτερα ποσά σε 72 δόσεις. Το μόνο

που χρειάζεται να κάνουν οι οφειλέτες είναι να υποβάλουν μια αίτηση.

Η εγκύκλιος του ΟΑΕΕ που καθορίζει τους όρους και τις λεπτομέρειες προβλέπει ότι αρμόδια υπηρεσία θα είναι το περιφερειακό τμήμα του ΟΑΕΕ στον οποίο υπάγεται ο ασφαλισμένος. Απαραίτητη προϋπόθεση για ένταξη στη ρύθμιση είναι η συστηματική πληρωμή των οφειλών που προκύπτουν από την 01/09/2014 και μετά.

Η πρώτη δόση της ρύθμισης θα καταβάλλεται σε τράπεζες ή ΕΛΤΑ έως την 21η ημέρα του μήνα υποβολής της αίτησης.

Πηγή: toxrima.gr

Σε ποια προϊόντα έπεσαν οι τιμές τον Οκτώβριο

Σημαντική μείωση καταγράφει η κατηγορία της «Διατροφής και των μη αλκοολούχων ποτών» - Σε σύγκριση με τον αντίστοιχο Δείκτη του Οκτωβρίου 2013, καταγράφεται μείωση (-1,1%), όπου η πλειονότητα των βασικών ειδών διατροφής παρουσιάζει έντονες αποπληθωριστικές τάσεις

Σημαντική μείωση καταγράφει στο Δελτίο Τιμών Καταναλωτή της ΕΛΣΤΑΤ, τον Οκτώβριο του 2014, η κατηγορία της «Διατροφής και των μη αλκοολούχων ποτών». Σε σύγκριση με τον αντίστοιχο Δείκτη του Οκτωβρίου 2013, καταγράφεται μείωση (-1,1%), όπου η πλειονότητα των βασικών ειδών διατροφής παρουσιάζει έντονες αποπληθωριστικές τάσεις.

Συγκεκριμένα, από τις μειώσεις των κατηγοριών του Γενικού Δείκτη Τιμών:

- Κατά 1,1% της ομάδας «Διατροφή και μη αλκοολούχα ποτά», λόγω μείωσης κυρίως των τιμών, στο νωπό γάλα (-1,1%), στα νωπά φρούτα (-9,9%) στα νωπά λαχανικά (πατάτες νωπές -26,9%) και στη ζάχαρη (-12,4%). Σημειώνεται ότι στην κατηγορία του νωπού γάλακτος η πραγματική μείωση είναι πολλαπλάσια δεδομένου ότι οι προωθητικές ενέργειες και οι προσφορές που πραγματοποιούνται σε εβδομαδιαία βάση δεν καταγράφονται βάσει μεθοδολογίας στον Γενικό Δείκτη Τιμών.

- Κατά 3,1% της ομάδας «Εκπαίδευση», λόγω μείωσης κυρίως των τιμών στα δίδακτρα ιδιωτικών σχολείων (-3,9%), ξένων γλωσσών (-2,2%), φροντιστηρίων (4,3%) και ΙΕΚ (-3,4%).

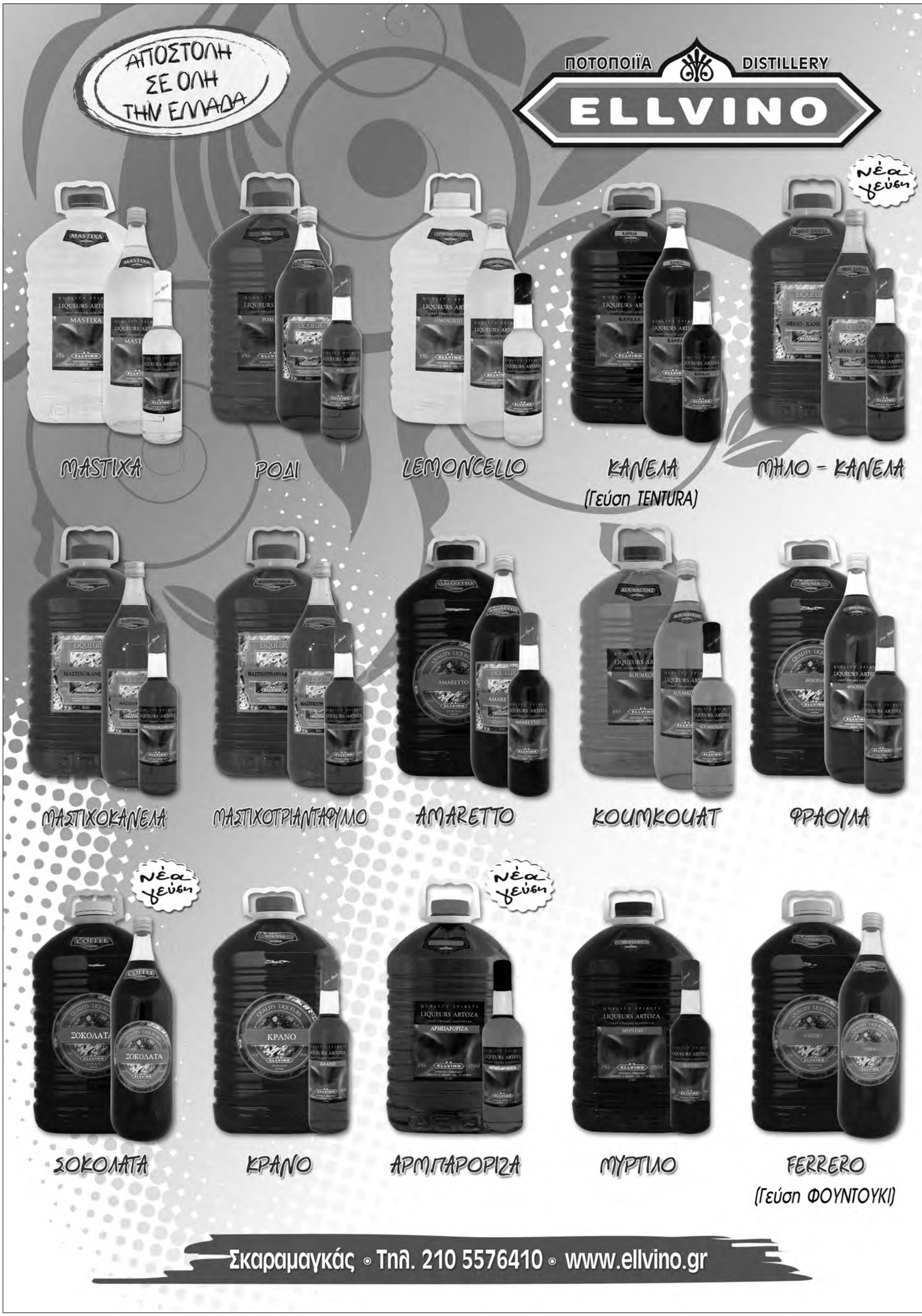
- Κατά 1,7% της ομάδας «Ένδυση και υπόδηση» λόγω μείωσης των τιμών στα είδη ένδυσης και υπόδησης.

- Κατά 5,4% της ομάδας «Στέγαση», λόγω μείωσης κυρίως των τιμών των ενοικίων των κατοικιών (-6,5%), των υπηρεσιών κοινοχρήστων(-2,1%), του πετρελαίου θέρμανσης (-17,9%) λόγω μείωσης του ΕΦΚ κατά 30% σε συνδυασμό με τη διεθνή πτώση των τιμών του πετρελαίου και του φυσικού αερίου (-9,4%).

- Κατά 0,5% της ομάδας «Μεταφορές», λόγω μείωσης κυρίως των τιμών των καυσίμων αυτοκινήτου (βενζίνη -2,1%) και των αυτοκινήτων(-1,2%).

- Κατά 1,6% της ομάδας Υγεία, λόγω της απορρόφησης της επίπτωσης που είχε προκληθεί στα φάρμακα από την αύξηση του ποσοστού συμμετοχής από τον Οκτώβριο του 2013. Η σημαντική μείωση των τιμών των ιατρικών υπηρεσιών (-3,2%) και των φαρμάκων (-0,9%) οδηγούν τον δείκτη και πάλι σε αρνητικά επίπεδα.

Το υπουργείο υπογραμμίζει ότι οι αυξήσεις στις υποκατηγορίες των μεταφορών (εισιτήρια αεροπλάνων κατά 13,8% και αστικές συγκοινωνίες κατά 10,6%), των αλκοολούχων ποτών και καπνού (κατά 2%) και της στέγασης (ηλεκτρισμός κατά 4,8%) είναι αυτές που συγκρατούν τις περαιτέρω έντονες αποπληθωριστικές τάσεις του Γενικού Δείκτη Τιμών.


ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ DISTILLERY
ELLVINO
Νέα γεύση
MASTIXA
ΡΟΔΙ
LEMONCELLO
ΚΑΝΕΛΑ
(Γεύση TENTURA)
ΜΗΛΟ - ΚΑΝΕΛΑ
ΜΑΣΤΙΧΟΚΑΝΕΛΑ
ΜΑΣΤΙΧΟΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ
AMARETTO
KOUMKOUAT
ΦΡΑΟΥΛΑ
Νέα γεύση
Νέα γεύση
ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΚΡΑΝΟ
ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ
ΜΥΡΤΙΛΟ
FERRERO
(Γεύση ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ)
Σκαραμαγκάς • Τηλ. 210 5576410 • www.ellvino.gr

ΑΚΙΝΗΤΑ

Πώς θα απαλλαγείτε από τους φόρους για γονικές παροχές και δωρεές ακινήτων

Οι όροι και οι προϋποθέσεις για την αφορολόγητη μεταβίβαση πρώτης κατοικίας

Πότε η μεταβίβαση ακινήτων σε παιδιά και οι δωρεές είναι αφορολόγητες; Ποια δικαιολογητικά χρειάζονται και με ποιο τρόπο πρέπει να γίνει η διαδικασία;

Αφορολόγητες είναι οι γονικές παροχές ακινήτων περιουσιακών στοιχείων συνολικής αξίας μέχρι 150.000 ευρώ, καθώς επίσης και οι γονικές παροχές πρώτης κατοικίας αξίας μέχρι 200.000 ευρώ, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Αφορολόγητο όριο αξίας 150.000 ευρώ ισχύει και για τις δωρεές ακινήτων από τους γονείς προς τα ενήλικα τέκνα και από τους παππούδες ή τις γιαγιάδες προς τα εγγόνια. Επίσης αφορολόγητο όριο 200.000 ευρώ ισχύει και σε περίπτωση απόκτησης πρώτης κατοικίας από άγαμο φορολογούμενο, με δωρεά.

Σε κάθε περίπτωση απόκτησης πρώτης κατοικίας με γονική παροχή ή δωρεά από έγγαμο φορολογούμενο ισχύει αφορολόγητο όριο 250.000 ευρώ, το οποίο προσαυξάνεται περαιτέρω αν υπάρχουν και προστατευόμενα τέκνα.

Ας δούμε όμως αναλυτικά, τι προβλέπει η ισχύουσα νομοθεσία:

Υπολογισμός φόρου δωρεάς-γονικής παροχής

1. Ο φόρος γονικής παροχής, δηλαδή ο φόρος επί της δωρεάς που γίνεται από γονέα σε παιδί, καθώς και ο φόρος για δωρεά από παππού ή γιαγιά σε εγγονό υπολογίζεται κλιμακωτά. Τα πρώτα 150.000 ευρώ της αξίας του μεταβιβαζόμενου περιουσιακού στοιχείου είναι αφορολόγητα, τα επόμενα 150.000 ευρώ φορολογούνται με 1% και τα επόμενα 300.000 ευρώ με 5%. Συνεπώς, σε συνολική αξία 300.000 ευρώ αναλογεί φόρος 1.500 ευρώ, ενώ σε συνολική αξία 600.000 ευρώ αντιστοιχεί φόρος 16.500 ευρώ. Εάν η αξία υπερβαίνει τα 600.000 ευρώ, τότε το πέραν του ποσού των 600.000 ευρώ τμήμα της αξίας φορολογείται με 10%.

Αφορολόγητα όρια για πρώτη κατοικία

2. Εφόσον αποκτάται πρώτη κατοικία από άγαμο με δωρεά ή γονική παροχή, η αξία της κατοικίας απαλλάσσεται από τον φόρο μέχρι του ποσού των 200.000 ευρώ. Σε περίπτωση απόκτησης πρώτης κατοικίας από έγγαμο, η αξία απαλλάσσεται από το φόρο μέχρι του ποσού των 250.000 ευρώ.

Το όριο της αφορολόγητης αξίας προσαυξάνεται κατά 25.000 ευρώ για καθένα από τα δύο πρώτα τέκνα και κατά 30.000 ευρώ για το τρίτο και καθένα από τα επόμενα ανήλικα τέκνα, των οποίων την επιμέλεια έχει ο δικαιούχος. Στο ποσό της απαλλαγής περιλαμβάνεται και η αξία μιας θέσης στάθμευσης αυτοκινήτου και ενός αποθηκευτικού χώρου, για επιφάνεια εκάστου έως 20 τ.μ., εφόσον βρίσκονται στο ίδιο ακίνητο και αποκτώνται ταυτόχρονα.

Επίσης, σε περίπτωση δωρεάς ή γονικής παροχής οικοπέδου στο οποίο μπορεί να ανεγερθεί πρώτη κατοικία προβλέπεται

απαλλαγή από τον φόρο μέχρι το όριο αξίας των 50.000 ευρώ για τον άγαμο και μέχρι το όριο των 100.000 ευρώ για τον έγγαμο. Το όριο προσαυξάνεται κατά 10.000 ευρώ για καθένα από τα δύο πρώτα τέκνα και κατά 15.000 ευρώ για το τρίτο και καθένα από τα επόμενα τέκνα του δικαιούχου. Τα παραπάνω ισχύουν εφόσον στο δικαιούχο περιέρχεται μία μόνο κατοικία ή ένα οικόπεδο εξ ολοκλήρου και κατά πλήρη κυριότητα και όχι ποσοστό εξ αδιαιρέτου.

Προϋποθέσεις απαλλαγής

3. Για να αναγνωριστεί το δικαίωμα απαλλαγής, θα πρέπει αυτός ή αυτή που αποκτά την κατοικία με δωρεά ή γονική παροχή, η σύζυγος ή ο σύζυγος και τα ανήλικα τέκνα τους να μην έχουν δικαίωμα πλήρους κυριότητας ή επικαρπίας ή οίκησης σε άλλη κατοικία που πληροί τις στεγαστικές ανάγκες της οικογένειας και βρίσκεται σε δήμο ή κοινότητα με πληθυσμό άνω των 3.000 κατοίκων. Επίσης να μην κατέχουν, σε δήμο ή κοινότητα με πληθυσμό άνω των 3.000 κατοίκων, οικόπεδο οικοδομήσιμο, στο οποίο αντιστοιχεί εμβαδόν κτίσματος που πληροί τις στεγαστικές τους ανάγκες. Οι στεγαστικές ανάγκες θεωρείται ότι δεν καλύπτονται αν το συνολικό εμβαδόν των κτισμάτων που κατέχει ή μπορεί να ανεγείρει ο δικαιούχος είναι κάτω από 70 τ.μ. προσαυξανόμενα κατά 20 τ.μ. για καθένα από τα δύο πρώτα τέκνα και κατά 25 τ.μ. για το τρίτο και καθένα από τα επόμενα τέκνα του δικαιούχου.

Διαδικασίες

4. Υπόχρεοι υποβολής δήλωσης φόρου δωρεάς - γονικής παροχής είναι οι συμβαλλόμενοι δωρητής – δωρεοδόχος, γονέας - τέκνο και, σε περίπτωση άτυπης δωρεάς, ο δωρεοδόχος.

5. Αρμόδια Δ.Ο.Υ. για την παραλαβή δήλωσης φόρου δωρεάς- γονικής παροχής είναι η Δ.Ο.Υ. της κατοικίας του δωρητή. Ως κατοικία του δωρητή θεωρείται αυτή που προκύπτει από το ΑΦΜ αυτού.

6. Η δήλωση φόρου δωρεάς -γονικής παροχής πρέπει να υποβληθεί πριν από την κατάρτιση του συμβολαίου, το οποίο συντάσσεται με βάση θεωρημένο αντίγραφο της δήλωσης, και, προκειμένου για άτυπες δωρεές, μέσα σε έξι μήνες από την παράδοση του αντικειμένου της δωρεάς στο δωρεοδόχο.

Τρόπος εξόφλησης του φόρου

7. Ο φόρος δωρεάς-γονικής παροχής εξοφλείται: α) Σε 12 ίσες διμηνιαίες δόσεις, κάθε μία από τις οποίες δεν μπορεί να είναι κατώτερη των 500 ευρώ, αν η βεβαίωση του φόρου έγινε με βάση τη δήλωση του υποχρέου ή την έκδοση οριστικής πράξης ή μετά από συμβιβασμό και την καταβολή του 1/5 ή ύστερα από απόφαση δικαστηρίου ή από δικαστικό συμβιβασμό.

β) Σε 6 ίσες διμηνιαίες δόσεις, κάθε μία από τις οποίες δεν μπορεί να είναι κατώτερη των 500 ευρώ, αν η βεβαίωση του 25% του φόρου έγινε μετά από άσκηση προσφυγής.

Πηγή: money-money.gr

ΤΟ ΔΕΚΑΡΑΚΙ: ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΣΑΣ ΚΑΛΕΙ ΝΑ ΤΟΥ ΒΑΛΕΤΕ ΤΟΝ ΒΑΘΜΟ!

Το Δεκαράκι, το πρώτο μονοποικιλιακό τσίπουρο που αποτελεί προϊόν απόσταξης αποκλειστικά της ποικιλίας Μοσχάτο Τυρνάβου, είναι πλέον εδώ για όλους τους λάτρεις των παραδοσιακών ελληνικών αποσταγμάτων και της γνήσιας απόλαυσης που αυτά προσφέρουν!

Το Δεκαράκι «γεννήθηκε» στον Τύρναβο και έχει όλη την αυθεντικότητα και την παράδοση του τόπου κλεισμένη μέσα στο μπουκάλι του. Τύρναβος και τσίπουρο δεν θεωρούνται τυχαία έννοιες ταυτόσημες: Χάρη στη μακραίωνη παράδοση η οποία διατηρείται αναλλοίωτη στους αιώνες και περνά από γενιά σε γενιά, ο Τύρναβος αποτελεί την ιδιαίτερη πατρίδα του εκλεκτού τσίπουρου και το «Τσίπουρο Τυρνάβου» αποτελεί Γεωγραφική Ένδειξη αναγνωρισμένη και προστατευόμενη από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Βασικό «μυστικό» της φήμης του τσίπουρου Τυρνάβου, το οποίο παίζει καθοριστικό ρόλο στη μοναδική ταυτότητα και ανώτερη ποιότητά του, αποτελεί η ποικιλία Μοσχάτο: Η συγκεκριμένη ποικιλία, η οποία ευδοκιμεί στην περιοχή, αποτελεί την εκλεκτότερη ποικιλία σταφυλιού, καθώς υπερέχει τόσο σε πλήθος όσο και σε συγκέντρωση αρωματικών συστατικών. Το Μοσχάτο προστίθεται σε τσίπουρα που προέρχονται από ποικιλίες άλλων ουδέτερων σταφυλιών κατά την συναπόσταξη, προκειμένου να βελτιώσει και να αναβαθμίσει τον αρωματικό χαρακτήρα του τελικού αποστάγματος. *Το Δεκαράκι* είναι το πρώτο μονοποικιλιακό τσίπουρο που αποτελεί προϊόν απόσταξης μόνο από Μοσχάτο Τυρνάβου. Στον μονοποικιλιακό του χαρακτήρα οφείλει *το Δεκαράκι* τις μοναδικές του ιδιότητες, που γίνονται αντιληπτές ήδη από το άνοιγμα της κάθε φιάλης: Έχοντας λάβει στο μέγιστο τα ποιοτικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του Μοσχάτου Τυρνάβου, *το Δεκαράκι* ξεχωρίζει για το έντονο και καθαρό άρωμά του, την πλούσια και ζεστή γεύση του και την κρυστάλλινη όψη του.

Ένα ακόμα στοιχείο που κάνει *το Δεκαράκι* τόσο ξεχωριστό είναι η παραδοσιακή διαδικασία της απόσταξής του, με την τεχνογνωσία και το μεράκι και της οικογένειας Βασδαβάνου, που μετρά πάνω από 50 χρόνια ιστορίας στη δημιουργία οίνων και αποσταγμάτων. Αργά και καρτερικά, σε χειροποίητους, παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες, τα στέμφυλα του Μοσχάτου υπογράφουν με το εξαιρετικό άρωμά τους το απόσταγμα, ενώ η πολλαπλή επαναπόσταξη τελειοποιεί το τελικό προϊόν, χαρίζοντάς του άριστη ποιότητα. Το αποτέλεσμα; Ένα απόσταγμα-διαμάντι, χωρίς γλυκάνισο, με αλκοολικό βαθμό 40% Vol, του οποίου η ιδιαίτερη ταυτότητα αναδεικνύεται σε κάθε γουλιά. Ένα πραγματικό «Δεκαράκι»!

Απολαύστε κι εσείς *το Δεκαράκι* δροσερό, στους 10˚C, σύντροφος σε όλες τις στιγμές σας, *Το Δεκαράκι* θα ενώσει την παρέα, με κάθε τσούγκρισμα των ποτηριών να γίνεται και ένα ζεστό καλωσόρισμα. **Δοκιμάστε το και βάλτε εσείς τον βαθμό – στην υγειά σας!**

www.dekaraki.gr /todekaraki

pollen for brands

Δοκιμάστε το
και βάλτε εσείς το βαθμό...

το
Δεκαράκι

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ. ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ. ΜΟΝΟ.

Το Δεκαράκι, το πρώτο μονοποικιλιακό τσίπουρο Τυρνάβου, ήρθε για να ικανοποιήσει ακόμα και τις πιο εκλεκτές προτιμήσεις. Μονοποικιλιακό, γιατί προέρχεται αποκλειστικά από την εκλεκτή ποικιλία Μοσχάτο Τυρνάβου. Δοκιμάστε το και θα καταλάβετε αμέσως την υψηλή ποιότητά του. Ανακαλύψτε το Δεκαράκι και βάλτε εσείς το βαθμό.

www.apolafste.ypefthina.seaop.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ

Επιστήμονες: καλύτερα να πίνεις κρασί παρα να πηγαίνεις γυμναστήριο

Σύμφωνα με τους επιστήμονες, τα οφέλη που έχουμε στην υγεία μας από την κατανάλωση κόκκινου κρασιού είναι πολλά περισσότερα από αυτά που έχουμε πηγαίνοντας γυμναστήριο.

Ο Jack Dyck και άλλοι ερευνητές από το πανεπιστήμιο της Alberta στον Καναδά ανακάλυψαν ότι το κόκκινο κρασί, τα καρύδια και τα σταφύλια έχουνε μια ουσία που ονομάζεται ρεσβερατρόλη, η οποία βελτιώνει την καρδιά, τους μύες και τις οστικές λειτουργίες με το ίδιο τρόπο που βελτιώνει κάποιος το σώμα του πηγαίνοντας γυμναστήριο. Η ρεσβερατρόλη αποδείχτηκε ότι είναι ένα αποτελεσματικό αντιοξειδωτικό, όταν δοκιμάστηκε σε τρωκτικά και πλέον οι επιστήμονες μπορούν με ασφάλεια να κάνουν δοκιμές και σε διαβητικούς. Αν τα αποτελέσματα είναι θετικά, τότε η καρδιακή υγεία του ασθενή θα βελτιωθεί, όπως ακριβώς θα γινόταν αν γυμναζόταν έντονα.

Καθώς οι επιστήμονες και οι λάτρεις του κρασιού πανηγυρίζουν για αυτή την είδηση, οι γιατροί εξακολουθούν να είναι επιφυλακτικοί. Είναι απίθανο να συστήσουν στους ασθενείς τους να πίνουν οποιοδήποτε είδος αλκοόλ, αφού αυτό μπορεί να προκαλέσει άλλα προβλήματα στο σώμα τους. Θα πρέπει όλοι να έχουμε κατά νου ότι μπορούμε να απολαύσουμε αυτά τα πλεονεκτήματα μόνο όταν πίνουμε με μέτρο, δηλαδή ένα ποτήρι κρασί μετά το δείπνο.

Η ρεσβερατρόλη του κόκκινου κρασιού ανήκει στα ευεργετικά αντιοξειδωτικά που κάνουν καλό στην καρδιά. Επιπλέον, το κόκκινο κρασί είναι γνωστό ότι μειώνει την κακή χοληστερίνη και προλαμβάνει την θρόμβωση του αίματος.

Άλλα οφέλη για τα οποία είναι γνωστό το κόκκινο κρασί (όταν καταναλώνεται με μέτρο όμως) είναι: η ενίσχυση της μακροζωίας, η μείωση κινδύνου για καταρράκτη και καρκίνο του παχέος εντέρου, η μείωση κινδύνου για διαβήτη τύπου 2. Επίσης ένα άλλο όφελος είναι η επιβράδυνση της μείωσης των λειτουργειών του εγκεφάλου, κάτι για το οποίο είναι γνωστή και η μπύρα. Πιστεύουμε ότι αυτές είναι αρκετά καλές δικαιολογίες για να χαλαρώσετε και να απολαμβάνετε ένα ποτήρι κρασί κάθε βράδυ. Στην υγεία σας!

krasia.gr

ΜΠΥΡΑ-ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Το κρασί κάνει καλό στα οστά.Ένα ποτήρι κρασί ή ένα μπουκάλι μπίρα τη μέρα μπορούν να δυναμώσουν τα οστά των ανδρών και των γυναικών άνω των 60 ετών, όμως η κατανάλωση μεγαλύτερων ποσοτήτων μπορεί να φέρει το ακριβώς αντίθετο αποτέλεσμα, αδυνατίζοντας τα κόκαλα, σύμφωνα με νέα επιστημονική έρευνα. Η έρευνα, που δημοσιεύτηκε στο επιστημονικό περιοδικό «American Journal of Clinical Nutrition» (Αμερικανικό Περιοδικό Κλινικής Διατροφής) έγινε από ερευνητές του πανεπιστημίου Ταφτς των ΗΠΑ, σύμφωνα με την ηλεκτρονική υπηρεσία Live Science.Όπως διαπιστώθηκε, η τακτική, αλλά με μέτρο, κατανάλωση αλκοόλ σχετίζεται με αύξηση της πυκνότητας των οστών του σώματος.

Η θετική επίδραση αφορά κυρίως τη μπίρα για τους άνδρες και το κρασί για τις γυναίκες. Οι ερευνητές εκτιμούν ότι το πυρίτιο που υπάρχει στη μπίρα, συνεισφέρει στην αύξηση της οστικής πυκνότητας στους άνδρες, οι οποίοι είναι οι κατ" εξοχήν καταναλωτές μπίρας. Είναι λιγότερο σαφές πού οφείλεται η θετική επίδραση του κρασιού (το οποίο πίνουν κυρίως οι γυναίκες) στα κόκαλα.Η έρευνα διαπίστωσε επίσης ότι η μεγάλη κατανάλωση αλκοόλ βλάπτει τα οστά, ενώ παράλληλα επισημαίνει ότι ασφαλώς δεν θα πρέπει κάποιος να εξαρτάται μόνο από τη μπίρα ή το κρασί για να διατηρήσει ή να αυξήσει την πυκνότητα και αντοχή των οστών του/της. Το 2006, η ίδια επιστημονική ομάδα, σε άλλη έρευνα, είχε διαπιστώσει ότι τα ανθρακούχα ποτά τύπου «κόλα» προκαλούν μείωση της οστικής πυκνότητας στις ηλικιωμένες γυναίκες, αλλά όχι στους άνδρες.

«Γερά ποτήρια»

Οι γυναίκες πιο πιθανό να πιουν μόνες ένα μπουκάλι κρασί

Οι γυναίκες είναι πιο πιθανό να πιουν ένα ολόκληρο μπουκάλι κρασί μόνες τους, απ' ότι οι άνδρες, σύμφωνα με δημοσκόπηση που έκανε το βρετανικό περιοδικό The Grocer.

Η έρευνα έγινε σε δείγμα 2.000 ατόμων και μεταξύ άλλων ανέδειξε ότι το 16% των γυναικών και το 14% των ανδρών παραδέχονται ότι πίνουν συχνά ένα ολόκληρο μπουκάλι κρασί όταν είναι μόνοι τους στο σπίτι. Μάλιστα, αυτό αφορά περισσότερο τα άτομα 25-34 ετών (20%) και μετά ακολουθεί η ηλικιακή ομάδα των 45-54 ετών με ποσοστό 19%. Τα άτομα κάτω των 24 και άνω των 55 ετών είναι λιγότερο πιθανό να πίνουν τακτικά ένα μπουκάλι κρασί στο σπίτι τους, καθώς μόνο το 12% ανέφερε μια τέτοια συνήθεια.

Από την επεξεργασία των απαντήσεων επίσης διαπιστώθηκε ότι πολλά άτομα πίνουν τακτικά περισσότερες από 10 μονάδες αλκοόλ σε μια μεμονωμένη περίσταση, ενώ η συνιστώμενη ποσότητα είναι έως δύο ή τρεις μονάδες για τις γυναίκες, και τρεις έως τέσσερις για τους άνδρες, καθημερινά.

Επιπλέον, ενώ το 31% δήλωσε ότι δεν πίνει στο σπίτι, το 45% συχνά πίνει από κοινού με άλλους ένα μπουκάλι αλκοολούχου ποτού, ενώ το 13% μοιράζεται περισσότερα από ένα μπουκάλια με παρέα.

Σε όλες τις ηλικιακές ομάδες, το 15% παραδέχθηκε ότι συχνά έπιναν μόνοι τους στο σπίτι ένα ολόκληρο μπουκάλι αλκοόλ, ενώ το 4% έπινε συχνά περισσότερα από ένα.

«Παρόλα αυτά μόνο το 14% ομολογεί ότι πίνει παραπάνω από το φυσιολογικό, γεγονός που δείχνει ότι οι δημόσιες πολιτικές υγείας για την κατανάλωση αλκοόλ αποτυγχάνουν», σχολιάζει το περιοδικό σε συνοδευτικό άρθρο.

Η Λουτσία Τζουλιάνο, επικεφαλής έρευνας καταναλωτών και μεταπώλησης στη διεθνή εταιρεία δημοσκοπήσεων Harris Interactive, που πραγματοποίησε την έρευνα κοινού για το περιοδικό, σημειώνει ότι «παρά τα ευρήματα μας, οι άνδρες εξακολουθούσαν να έχουν περισσότερες πιθανότητες από τις γυναίκες να παραδεχθούν ότι πίνουν υπερβολικά». Συνολικά, το 18% παραδέχθηκε ότι έπινε υπερβολικά σε τακτική βάση, συγκριτικά με το 9% των γυναικών.

Τέλος, εκείνοι που ζούσαν στο Λονδίνο ήταν πιθανότερο να παραδεχθούν ότι έπιναν τακτικά υπερβολικά (20%), διπλάσιο ποσοστό από εκείνο όσο ζούσαν σε προάστια της βρετανικής πρωτεύουσας.

Επιμέλεια: Μαίρη Μπιμπή
health.in.gr

PRECISE ATTENTION
TO DETAIL
AND THAT'S JUST THE BOTTLE

Heineken®

TRADE MARK
Heineken®
open your world

www.heineken.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

Μερικές συμβουλές για ένα επιτυχημένο E-shop

Υπευθυνότητα

Οι δυνατότητες που σας προσφέρει το διαδίκτυο για να επωφεληθείτε από το ηλεκτρονικό σας κατάστημα είναι ποικίλες και απεριόριστες. Σαν πρώτο βήμα πρέπει ένα άτομο,ο οποίος θα είναι γνώστης των προϊόντων να αναλάβει εξολοκλήρου τη διαχείριση της ιστοσελίδας σας, ώστε να απαντά άμεσα και έγκαιρα στα μηνύματα των πελατών.

Στρατηγική

Για να προτιμηθεί το ηλεκτρονικό σας κατάστημα από την πληθώρα των ηλεκτρονικών καταστημάτων που υπάρχουν στο διαδίκτυο, θα πρέπει να χαράξετε τη δική σας πολιτική, η οποία θα πρέπει να στοχεύει σε πωλήσεις στην καλύτερη τιμή και κατά αποκλειστικότητα.

Υψηλής Ποιότητας Σχεδιασμός

Εάν το ηλεκτρονικό σας κατάστημα είναι κακόγουστο και χωρίς συνοχή κανείς δε θα το προτιμήσει.

Εύκολη περιήγηση

Αποφύγετε τις άχρηστες πληροφορίες, ώστε ο υποψήφιος πελάτης να μπορεί να βρει τα προϊόντα που τον ενδιαφέρουν εύκολα και γρήγορα. Δείτε την ιστοσελίδα σας ως ένας απλός χρήστης με στόχο να αντιληφθείτε πιθανά λάθη. Μην περιπλέκετε τη δομή και τις λειτουργίες της ιστοσελίδας σας.

Συνεχής ανανέωση περιεχομένου

Ανανεώστε το ηλεκτρονικό σας κατάστημα με καινούρια προϊόντα, καταλόγους και προσφορές, ανάλογα με την αγοραστική τάση και την χρονική περίοδο. Δώστε στους χρήστες το έναυσμα να επισκέπτονται περιοδικά την ιστοσελίδα σας.

Προώθηση και προβολή

Η απλή κατασκευή του ηλεκτρονικού σας καταστήματος δεν αρκεί από μόνη της να αποκτήσετε επισκεψιμότητα. Απαιτούνται στοχευμένες δράσεις προώθησης και προβολής της ιστοσελίδας σας πραγματοποιώντας διαφημιστικές καμπάνιες και προωθητικές ενέργειες εντός και εκτός διαδικτύου.

Γίνε πρωτοπόρος

Οι στατιστικές μελέτες έχουν δείξει πως αν το προϊόν που θα παρέχετε είναι πρωτοποριακό, τότε έχετε πολλές πιθανότητες να στήσετε ένα επιτυχημένο ηλεκτρονικό κατάστημα. Οργανώστε τις επιχειρηματικές σας σκέψεις, με στόχο μια ολοκληρωμένη παρουσία στο διαδίκτυο.

Μπείτε στη θέση του πελάτη

Δοκιμάστε να κάνετε μερικές αγορές online ώστε να μπείτε στη καταναλωτική φιλοσοφία του διαδικτύου. Επισκευθείτε άλλα ηλεκτρονικά καταστήματα και εμπνευστείτε από τον αναταγωνισμό. Τι θα μπορούσε να τραβήξει την προσοχή ενός πιθανού πελάτη στο eShop σας; Κάτι πολύ φθηνό; Κάτι που δεν μπορεί να βρει σε άλλο κατάστημα;

Δημιουργήστε σχέσεις εμπιστοσύνης με τους πελάτες σας

Δώστε σαφείς πληροφορίες προέλευσης του καταστήματός σας, ορίστε τους τρόπους πληρωμής και αποστολής των προϊόντων σας, δημοσιεύστε όλες τις υποχρεώσεις και τα δικαιώματα των πελατών, και μην αποκρύψετε άμεσους τρόπους επικοινωνίας μαζί σας. Μείνετε σε διαρκή επαφή με τους πελάτες σας. Δώστε τους μία αυξημένη δόση εμπιστοσύνης.

Υπομονή

Όπως και για ένα φυσικό κατάστημα έτσι και για το ηλεκτρονικό, χρειάζεται χρόνος μέχρι να αποφέρει κέρδη. Μην απογοητεύστε αν δεν έρθει η επιτυχία άμεσα. Συνεχίστε στη στρατηγική που έχετε σχεδιάσει και τα αποτελέσματα θα σας ανταμοίψουν.

Ένας ωραίος τρόπος να βελτιώσεις το κρασί

Πολλά έχουν γραφεί και συζητηθεί για το θέμα της μετάγγισης του κρασιού σε καράφα. Τα ερωτήματα είναι διάφορα. Γιατί; Πότε; Τα παλιά μόνο ή και τα νεότερα; Σε τι είδους καράφα; Για πόση ώρα; Υπάρχουν άλλοι τρόποι για να αεριστεί το κρασί;

Παλιότερα, όταν το κρασί άρχισε να εμφιαλώνεται και να μην καταναλώνεται απ' ευθείας από το βαρέλι, είχε αρχίσει και η διαδικασία μετάγγισής του. Ένας βασικός λόγος για αυτή τη διαδικασία ήταν να αφαιρεθεί το ίζημα που προέκυπτε στη φιάλη από τις τανίνες του βαρελιού, αλλά και από το ατελές φιλτράρισμά του, ειδικά σε κρασιά που είχαν παραμείνει για παλαίωση αρκετά χρόνια. Επίσης, πολλά κρασιά δεν ήταν και τόσο καλοφτιαγμένα ούτε οι συνθήκες αποθήκευσής τους ιδανικές. Είχαν συχνά διάφορες δυσάρεστες οσμές από βακτήρια, ανεπιθύμητες καλλιέργειες μυκητών, διαφόρων θειούχων, βρώμικων βαρελιών κ.λπ. Το κρασί είναι ένα ευαίσθητο προϊόν. Με τη μετάγγισή του, το οξυγόνο βοηθούσε στην απομάκρυνση αρκετών τέτοιων οσμών σε κάποιο βαθμό. Επιπλέον, μερικές φορές το κρασί έμοιαζε να είναι πιο «στρογγυλό» αλλά και πιο πλούσιο.

Αναπόφευκτα, αυτό που κάποτε ήταν μια αναγκαία τακτική, γρήγορα εξελίχτηκε σε τελετουργία. Παράλληλα, άρχισε και η αμφισβήτηση. Πρέπει να γίνεται για όλα τα κρασιά; Επηρεάζεται το κρασί από το σχήμα της καράφας; Πόση ώρα πριν πρέπει να γίνεται; Διάφοροι αυτοαποκαλούμενοι γκουρού του κρασιού άρχισαν να αναφέρονται σε απίστευτους χρόνους, με ακρίβεια λεπτού μάλιστα, για συγκεκριμένα κρασιά. Άλλοι συνιστούσαν να μην το μεταγγίζουμε, αλλά να ανοίγουμε τη φιάλη τόσες ώρες πριν την κατανάλωσή της. Και κάποιοι μίλησαν για διπλή μετάγγιση, όπου μετά την αρχική μετάγγιση, ακολουθούσε και άλλη για τον καλύτερο αερισμό του κρασιού. Έφτασαν μέχρι την υπερμετάγγιση, τοποθετώντας το κρασί σ' ένα μπλέντερ και «χτυπώντας» το για 30-60 δευτερόλεπτα!

Υπάρχει όμως κάποια αλήθεια για όλα αυτά; Ελάχιστα κρασιά θα χειροτερέψουν από μια μετάγγιση. Τα περισσότερα σήμερα πίνονται σχετικά νέα και έτσι μια μετάγγιση σίγουρα θα τα ωφελήσει. Τα ελάχιστα κρασιά που δεν θα ωφεληθούν από μια μετάγγιση, είναι κάποια παλιά που τα αρώματά τους είναι πολύ ευαίσθητα και εφήμερα. Όλα τα κρασιά επηρεάζονται από τον ατμοσφαιρικό αέρα και σαν γενικό κανόνα, 15-20 λεπτά πριν το σερβίρισμα είναι αρκετά για να μεταγγίστε μια φιάλη κρασιού. Περισσότερη ώρα μάλλον κακό θα τους κάνει, ειδικά με τα υπερμεγέθη ποτήρια που συνήθως χρησιμοποιούμε, η οξυγόνωσή τους είναι πολλές φορές θέμα μερικών στροφών εκεί μέσα.

Έτσι, εκτός από την απομάκρυνση κάποιων ιζημάτων που είναι πολύ σπάνιο φαινόμενο σήμερα, ο πιο προφανής λόγος για τη χρήση καράφας είναι η αισθητική της. Η θέα του χρώματος του κρασιού μέσα από μια όμορφη καράφα, αντίκα ή μοντέρνα, προσθέτει πόντους στην ολική ικανοποίηση. Οι καράφες έχουν παίξει σημαντικό ρόλο στην παρουσίαση του κρασιού εδώ και αιώνες. Οι αρχαίοι πρόγονοί μας τις έκαναν από πηλό. Οι Ρωμαίοι πρωτοχρησιμοποίησαν γυαλί για την κατασκευή τους. Μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η κατασκευή τους γινόταν από μπρούντζο, ασήμι, χρυσό ή πηλό λόγω έλλειψης γυαλιού.

Οι Ενετοί στην Αναγέννηση χρησιμοποίησαν ξανά το γυαλί και ήταν οι πρώτοι που κατασκεύασαν το σχέδιο με πιο λεπτό λαιμό που ανοίγει σε φαρδύ σώμα, αυξάνοντας έτσι την επιφάνεια του κρασιού που ερχόταν σε επαφή με τον αέρα. Τη δεκαετία του 1730, πρώτοι οι Άγγλοι κατασκευαστές γυαλιού σχεδίασαν και παρουσίασαν το πώμα για να ελέγχουν την έκθεση του κρασιού στον αέρα. Από τότε, λίγο έχει αλλάξει το παρουσιαστικό της καράφας, αλλά η ποικιλία των σχεδίων είναι μεγάλη είτε είναι από κρύσταλλο ή γυαλί, με ή χωρίς πώμα και καλύπτει όλα τα γούστα.

Μία πολύ χρήσιμη καράφα για νέα κρασιά είναι αυτή η στριφογυριστή. Ο σχεδιασμός της με μεγάλα αυλάκια στα τοιχώματα αναγκάζει το κρασί να στριφογυρνάει καθώς πέφτει μέσα της αλλά και όταν σερβίρετε μ' αυτήν. Έτσι, οξυγονώνεται το κρασί με εντυπωσιακό τρόπο και έχετε ένα σημείο αναφοράς στο τραπέζι σας.

Μια πρωτότυπη καράφα...

Ο σχεδιαστής προϊόντων Benjamin Hubert σχεδίασε για τη δανέζικη εταιρία Menu, μια επαναστατική καράφα για νερό και κρασί και την ονόμασε "WW", Water Wine, νερό και κρασί. Η εταιρεία που ασχολείται με αξεσουάρ κρασιού, ήθελε να δημιουργήσει μια καράφα που να μπορεί να βελτιώνει δραματικά την ικανότητα οξυγόνωσης του κρασιού κατά τη μετάγγιση και επιπλέον να τέρπει οπτικά και αισθητικά.

Ο Hubert έκανε πάνω από 20 πρωτότυπα για να πετύχει το ζητούμενο. Η λύση που τελικά εγκρίθηκε είναι αποτελεσματική και εντυπωσιακή, λειτουργικά, αλλά και αισθητικά.

Καθώς το κρασί μεταγγίζεται στην καράφα, περνάει από ένα διάτρητο ατσάλινο αεριστήρα που εφαρμόζει στο στόμιο της φυσητής στο χέρι καράφας με μια φλάντζα σιλικόνης.

Η επιφάνεια αερισμού αυξάνεται έτσι επί οχτώ φορές σε σχέση με τον παραδοσιακό τρόπο μετάγγισης. Με αυτόν τον τρόπο, τα αρώματα «βγαίνουν» πιο έντονα και όλο το γευστικό προφίλ βελτιώνεται και γίνεται από σφιχτό και οξύ, πιο απαλό και ευγενικό, με τις τανίνες να «στρογγυλεύουν.» Στη συνέχεια, το κρασί μπορεί πολύ εύκολα να σερβιριστεί. Η καράφα θα παρουσιαστεί στην έκθεση Maison & Object το φθινόπωρο 2014 στο Παρίσι.

ΙΣΤΟΡΙΑ 150 ΧΡΟΝΩΝ

1864

ΦΙΞ

Ἡ μόνη Ἑλληνική Μπύρα πού συνεχῶς βραβεύεται διεθνῶς

ΧΡΥΣΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΜΙΛΑΝΟΥ

ΧΡΥΣΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟΝ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΡΩΜΗΣ

ΟΣΤΑΝΔΗ 1904

ΠΑΡΙΣΙ 1926

Ἀπολαῦστε τὸ φαγητό σας μέ μπύρα ΦΙΞ

FIX HELLAS

Est. 1864

Premium Lager Beer

Premium Lagerbier

150 ΧΡΟΝΙΑ ΦΙΞ

150 ΧΡΟΝΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Πλούσια κληρονομιά που αντανακλά διαχρονικές ελληνικές αξίες.
36 χρυσά μετάλλια και βραβεύσεις για την υψηλή ποιότητα και την αξιοπιστία.
Ασύγκριτη γεύση που ταξιδεύει σε περισσότερες από 20 χώρες.

Μια διαδρομή από το 1864 που συνεχίζεται με απόλυτη επιτυχία 150 χρόνια μετά!

INTERNATIONAL TASTE & QUALITY INSTITUTE iTQi 2013 BRUSSELS

www.fix-beer.gr

Απολαύστε υπεύθυνα

11 σημεία που πρέπει να ξέρετε για το ελαιόλαδο

Στην Ελλάδα, όταν μιλάμε για λάδι, εννοούμε το ελαιόλαδο, ένα από τα μεγαλύτερα δώρα της ελληνικής γης, το «υγρό χρυσάφι», όπως το χαρακτήρισε ο Όμηρος. Πόσα, όμως, γνωρίζουμε για το θησαυρό που απλόχερα μας δίνει ο τόπος μας;

Οι χώρες της Μεσογείου, και η Ελλάδα φυσικά μέσα σε αυτές, είχαν πάντα την τύχη και την ευλογία να συγκαταλέγουν το ελαιόλαδο στις κύριες αγροτικές τους παραγωγές. Ένα λάδι που, σύμφωνα τους ειδικούς της διατροφής, αποτελεί ένα από τα βασικά μυστικά της μακροζωίας, αφού τα οφέλη που κερδίζουμε από την κατανάλωσή του είναι πάρα πολλά. Το βασικό αυτό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής, που εκθειάζουν όλοι όσοι το έχουν μελετήσει και αναλύσει, δεν είναι μόνο εξαιρετικά ωφέλιμο για την υγεία μας, είναι επίσης πολύ εύγευστο και υπάρχει εν αφθονία στην Ελλάδα, αφού η χώρα μας κατατάσσεται τρίτη στον κόσμο σε παραγωγή ελαιόλαδου.

Είναι, πράγματι, τόσο ωφέλιμο για την υγεία;

Το ελαιόλαδο είναι πλούσιο σε βιταμίνη Ε, μονοακόρεστα λιπαρά οξέα (σε ποσοστό μέχρι και 83%) και αντιοξειδωτικές ουσίες (πολυφαινόλες του ελαιόλαδου: ελαϊκό οξύ, ολευροπεΐνη, σκουαλένιο). Οι ουσίες αυτές που περιέχει δρουν ευεργετικά στην υγεία του στομάχου, του δωδεκαδακτύλου και του καρδιαγγειακού συστήματος, ενώ βοηθούν επίσης και στη μείωση της «κακής» και στην αύξηση της «καλής» χοληστερίνης αντίστοιχα. Θεωρείται, επίσης, πως δρουν προληπτικά για κάποιες μορφές καρκίνου και για την οστεοπόρωση.

Είναι πιο παχυντικό από τα υπόλοιπα λάδια;

Αντίθετα με την αντίληψη που ίσως επικρατεί, το ελαιόλαδο μας δίνει 9 θερμίδες ανά γραμμάριο, ακριβώς όπως και τα σπορέλαια, τα οποία πολλοί από εμάς θεωρούμε ότι είναι πιο «ελαφριά».

Είναι καλό και για μαγείρεμα;

Εδώ οι επιστημονικές αναλύσεις έρχονται να καταρρίψουν ένα μεγάλο μύθο, αυτόν που λέει πως το ελαιόλαδο δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα. Αντίθετα, το ελαιόλαδο είναι το πλέον ιδανικό για τηγάνισμα, αφού, λόγω της ειδικής χημικής του σύστασης, είναι πολύ πιο ανθεκτικό και υγιεινό από οποιοδήποτε άλλο λάδι. Έρευνες, μάλιστα, αναφέρουν ότι το ελαιόλαδο είναι μέχρι και 5 φορές πιο ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες σε σχέση με τα σπορέλαια (όταν το λάδι δεν αντέχει τις υψηλές θερμοκρασίες, διασπάται σε προϊόντα που είναι βλαβερά για την υγεία). Καλό είναι, όμως, να μη χρησιμοποιούμε το ίδιο λάδι για περισσότερα από 3 τηγανίσματα. Φυσικά, χάρη στην ξεχωριστή του γεύση, είναι ιδανικό για να καταναλωθεί και ωμό (π.χ. σε σαλάτες), αλλά και για να αντικαταστήσει κάθε άλλη λιπαρή ύλη, όπως το βούτυρο, η μαγιονέζα, τα σπορέλαια, η κρέμα γάλακτος κλπ.

Πώς να αποφασίσω ποιο ελαιόλαδο να αγοράσω;

Δεν είναι σκόπιμο να αγοράζουμε ανώνυμα λάδια, των οποίων δεν γνωρίζουμε και δεν εμπιστευόμαστε τους παραγωγούς, γιατί μπορεί να είναι νοθευμένα (π.χ. με παλιό λάδι). Από την άλλη πλευρά, η ετικέτα είναι ο μόνος σίγουρος τρόπος να ξέρουμε αν το λάδι που πληρώνουμε, π.χ. για έξτρα παρθένο, έχει και στην πραγματικότητα αυτά τα χαρακτηριστικά, αφού σε αυτήν αναγράφονται -και περνούν από ελέγχους- όλα τα στοιχεία (κατηγορία, οξύτητα κλπ.).

Πώς να συντηρήσω το ελαιόλαδο;

Τα καλύτερα δοχεία για τη φύλαξη του λαδιού είναι τα σκουρόχρωμα γυάλινα μπουκάλια, επειδή το γυαλί είναι σταθερό και αδρανές υλικό. Το σκούρο χρώμα είναι απαραίτητο, γιατί το λάδι οξειδώνεται αν έρθει σε επαφή με το φως. Ούτως ή άλλως, λοιπόν, πρέπει να το φυλάμε σε μέρος σκοτεινό και δροσερό. Για μικρό χρονικό διάστημα, το λάδι μπορεί να διατηρηθεί και σε δοχεία από άλλα υλικά, στα οποία όμως πρέπει να έχει γίνει η κατάλληλη επεξεργασία ώστε να είναι κατάλληλα για τρόφιμα. Επίσης, το λάδι μπορεί να διατηρηθεί πολύ καλά στο ψυγείο ή και στην κατάψυξη ακόμα, και έτσι να αυξηθεί και η διάρκεια της ζωής του, ειδικά όταν πρόκειται για αγουρέλαιο, το οποίο θεωρείται φρέσκο για περίπου 9 μήνες μετά την παραγωγή του.

Για πόσο διάστημα θεωρείται «φρέσκο» το ελαιόλαδο;

Όταν έχει αποθηκευτεί σε μπουκάλι, διατηρείται για 9 μήνες. Σε μεταλλικό δοχείο αντέχει για 18 μήνες.

Τι είναι η οξύτητα;

Αποτελεί ένα από τα βασικότερα κριτήρια για την ποιότητα του ελαιόλαδου, καθώς όσο πιο χαμηλή η οξύτητα, τόσο πιο ποιοτικό το λάδι. Τα ελεύθερα λιπαρά οξέα του ελαιόλαδου (η παρουσία ελεύθερων οξέων μειώνει την ποιότητα του λαδιού) διαμορφώνουν την οξύτητά του - όσο πιο υψηλή η οξύτητα, τόσο πιο πολλά τα ελεύθερα λιπαρά οξέα. Η οξύτητα μετριέται συνήθως επί τις 100 (%). Κατά κανόνα, τα ελαιόλαδα που έχουν καλές οργανοληπτικές ιδιότητες έχουν και χαμηλή οξύτητα.

Ποιες είναι οι κατηγορίες του παρθένου ελαιόλαδου;

- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Έχει ευχάριστη γεύση πικάντικη ή/και πικρή, και οσμή φρούτου άγουρης ελιάς. Η οξύτητά του πρέπει να είναι <0,8%.
- Παρθένο ελαιόλαδο Έχει ελαφριά γεύση και οσμή φρούτου και φέρει κάποιο εμφανές γευστικό ελάττωμα. Η οξύτητά του πρέπει να είναι <2,0%.
- Μειονεκτικό παρθένο ελαιόλαδο: Έχει πολύ δυσάρεστη γεύση, με οξύτητα >2,0% και κατά κανόνα από μόνο του δεν είναι βρώσιμο.

Ισχύει ότι το πικρό λάδι μπορεί, παρ' όλα αυτά, να είναι καλό;

Η πίκρα του λαδιού, ανάλογα με την ένταση, μπορεί να είναι ευχάριστη ή όχι - πάντως, σε καμία περίπτωση δεν θεωρείται ελάττωμα, αλλά προτέρημα. Άλλα προτερήματα του λαδιού -πολύ σημαντικά, γιατί η βιολογική αξία του λαδιού είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την καλή γεύση και την οσμή του- είναι τα αρώματά του, που μπορεί να είναι φρουτώδη ή να θυμίζουν χαμομήλι ή μαντζουράνα, καθώς και ένα άλλο χαρακτηριστικό που έχει να κάνει με τη γεύση, το πικάντικο. Πρόκειται για μια έντονη αίσθηση, χαρακτηριστική των ελληνικών λαδιών που παράγονται στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου, κυρίως από ελιές που είναι ακόμη ανώριμες. Απλώνεται σε ολόκληρη τη στοματική κοιλότητα και εξαλείφεται λίγα δευτερόλεπτα μετά τη δοκιμή. Αυτό που πρέπει να προσέχουμε είναι να μη συγχέουμε αυτή την αίσθηση με εκείνη του ταγγισμένου (πολυκαιρισμένου) λαδιού, όπου εκεί η αίσθηση είναι πάρα πολύ ενοχλητική και διατηρείται για πολύ περισσότερο χρόνο.

Το χρώμα παίζει ρόλο;

Όχι, έχει απλώς να κάνει με τη χλωροφύλλη και την ποικιλία της ελιάς και δεν σχετίζεται με την ποιότητα ή τη βιολογική αξία του λαδιού. Αν, βέβαια, το πολύ ανοιχτό χρώμα συνδέεται με μεγάλη ρευστότητα και χαμηλή πυκνότητα, μπορεί να πρόκειται και για κακή ποιότητα.

Έχει και συγκεκριμένα ελαττώματα το λάδι;

Ναι, και αυτά είναι:

- Το ατροχάδο, μια χαρακτηριστική οσμή-γεύση που θυμίζει χαλασμένο τυρί και που προκύπτει όταν οι ελιές είναι αποθηκευμένες σε σωρούς για πολλές ημέρες.
- Η μούχλα, μια χαρακτηριστική οσμή-γεύση που προκύπτει από ελιές στις οποίες έχει αναπτυχθεί μεγάλος αριθμός μυκήτων μετά από την παραμονή τους σε υγρές συνθήκες για αρκετές ημέρες.
- Η μούργα, χαρακτηριστική οσμή-γεύση ελαιολάδου που έχει παραμείνει σε επαφή με το ίζημα που καθιζάνει στις δεξαμενές φύλαξης.
- Το οινώδες, μια χαρακτηριστική οσμή-γεύση που θυμίζει κρασί ή ξίδι. Και αυτή η γεύση οφείλεται σε μια διαδικασία ζύμωσης στους καρπούς της ελιάς που έχουν βραχεί ή έχουν φυλαχτεί σε νάιλον σακιά (λανθασμένη πρακτική).

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΝ κ. ΧΑΡΗ ΔΗΜΟΣΘΕΝΟΠΟΥΛΟ, κλινικό διαιτολόγο-βιολόγο, προϊστάμενο του Διαιτολογικού Τμήματος στο Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών «Λαϊκό», επιστημονικό υπεύθυνο του «Κέντρου Διατροφικής Αγωγής».

ΠΗΓΗ: http://www.vita.gr/

Κανόνες για συνδυασμό κρασιού-φαγητού που αξίζει να σπάσουμε

Ο συνδυασμός του φαγητού με το κατάλληλο κρασί μοιάζει με δύσκολη δουλειά. Και είναι! Οι βασικοί κανόνες είναι γνωστοί σε όλους, είναι πολύ πιο ενδιαφέρον όμως όταν μαθαίνουμε τις εξαιρέσεις! Η οινοποιός και wine educator Bénédicte Martre-Trocard, από το Bordeaux έχει κάτι πολύ ενδιαφέρον να μας πει!

Όταν πρόκειται για wine pairing η φιλοσοφία της Bénédicte Martre-Trocard συνοψίζεται σε δυο λέξεις: «Ισορροπία και συμπλήρωμα». Σύμφωνα με την οινοποιό, το κρασί και το πιάτο που έχουμε μπροστά μας πρέπει να αλληλεπιδρούν μεταξύ τους, να μιλούν, να γοητεύουν το ένα το άλλο και στο τέλος να ερωτευτούν.

Κανόνας 1: Το παχύ κόκκινο κρέας ταιριάζει με δυνατό κόκκινο κρασί

Καμιά φορά, όχι! Αφήστε το πιάτο να είναι ο οδηγός σας. Αρχικά ενημερωθείτε για την γεύση του πιάτου, το άρωμα, τις αισθήσεις και γευτείτε το για να ορίσετε την ένταση το σώμα και την υφή. Για να βρείτε το κρασί που του ταιριάζει μπορείτε να επιλέξετε δυο δρόμους: Ή να επιλέξετε κάτι αντίστοιχο με την γεύση του πιάτου ή κάτι εντελώς αντίθετο (για παράδειγμα μια αντίθεση γλυκού και αλμυρού). « Το να δημιουργείτε αντιθέσεις είναι σίγουρα ριψοκίνδυνο αλλά και συναρπαστικό», επισημαίνει η Matre-Trocard. «Ξυπνάει τις αισθήσεις σας και ξαφνιάζει τον ουρανίσκο σας . Γιαε αυτό καλό είναι να είμαστε δημιουργικοί και να τολμάμε.»

Κανόνας 2: Τα θαλασσινά ταιριάζουν με λευκό κρασί

Μερικές φορές βρίσκουμε την ισορροπία κάνοντας απροσδόκητους συνδυασμούς, όπως κόκκινο κρασί με ψάρι. « Όλα εξαρτώνται από τον τύπο ψαριού που έχουμε στο πιάτο σας», επισημαίνει . «Αν αποφασίσετε να συνδυάσετε κόκκινο κρασί με ψάρι, ψάξτε για ένα κόκκινο με μαλακές τανίνες, για να μην καπελώσετε την ντελικάτη γεύση του ψαριού». Για παράδειγμα μπορείτε να συνδυάσετε ένα μαριναρισμένο τόνο με κρασί Bordeaux, όπως Château Laborde από το Πομερόλ ή Château Jeandeman από το Fronsac AOC.

Κανόνας 3: Το επιδόρπιο ταιριάζει με γλυκό κρασί

«Όχι απαραίτητα! Το κρασί πρέπει να συμπληρώνει το επιδόρπιο», λέει η Martre-Trocard, η οποία προτιμάει τους αναπάντεχους συνδυασμούς. «Προσωπικά προτιμώ να ξαφνιάζω τον ουρανίσκο αναζητώντας αντιθέσεις», εξηγεί. Προσπαθήστε να συνδυάσετε ένα ροζέ ή ένα Crémant του Bordeaux με μια κόκκινη φρουτοσαλάτα- θα εκπλαγείτε από την ζωηράδα και την φρεσκάδα που θα δώσει το κρασί στο πιάτο! Επίσης συνδυάστε γλυκά με μαύρη σοκολάτα με κόκκινα κρασιά με μαλακές τανίνες όπως Château Mancèdre από το Pessac-Leognan ή Château d'Arcole από το Saint Emilion)

Κανόνας 4: Πρέπει να εμπιστευόμαστε τους ειδικούς

Και αυτός ο κανόνας δεν είναι απόλυτος. Καμιά φορά είναι καλό να εμπιστευόμαστε και το ένστικτό μας. Αλλά αν παρολ' αυτά δεν μπορείτε να αποφασίσετε πιο κρασί να σερβίρετε στο δείπνο ή στο μπάρμπεκιου πάρτι, υπάρχει και η ασφαλής επιλογή: Το κρασί που αρέσει σε όλους. «Η πιο επιτυχημένη λύση είναι να επιλέξετε ένα κρασί που αρέσει στους περισσότερους φίλους σας», διευκρινίζει η Martre-Trocard..

Και η τελευταία συμβουλή που μας δίνει είναι η εξής: «Μην διστάζετε όταν μπαίνετε σε μια καβά. Εμπιστευτείτε τους εαυτούς σας και να θυμάστε πάντα ότι το κλειδί για ένα επιτυχημένο συνδυασμό είναι η ισορροπία!»

krasia.gr

Οικονομία

- Εξοικονόμηση 5% με 8% περιεχομένου σε σχέση με τα κοινά συστήματα βαρελιού
- Δεν χρησιμοποιεί επιπλέον CO2
- Εξοικονόμηση χώρου
- Βαρέλι PET "μίας χρήσης"

Ποιότητα

- Το προϊόν διατηρείται πάντα φρέσκο
- Δημιουργεί ελκυστικό και συμπαγή αφρό
- Περιέχει σταθερό επίπεδο CO2
- Διατηρεί το προϊόν στην ιδανική θερμοκρασία
- Διατηρείται για τουλάχιστον 31 μέρες μετά το άνοιγμα του βαρελιού

Ευκολία Χρήσης

- Εύκολη και άμεση εγκατάσταση
- Γρήγορη και εύκολη αντικατάσταση του βαρελιού
- Δυνατότητα διάθεσης 2 βαρελιών των 20 λίτρων φρέσκιας και παγωμένης μπύρας

Απολαύστε υπεύθυνα

Κατασχέσεις:

Τι μπορεί να σας πάρει η Εφορία και ποια είναι τα δικαιώματά σας

Την δυνατότητα κατάσχεσης περιουσιακών στοιχείων και οικονομικών απαιτήσεων των φορολογουμένων που δεν έχουν πληρώσει εμπρόθεσμα τα χρέη τους προς το Δημόσιο και δεν τα έχουν ρυθμίσει σε δόσεις έχει η Φορολογική Διοίκηση της χώρας. Το δικαίωμά της αυτό όμως υπόκειται σε περιορισμούς και όρια.

Ο Κώδικας Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων δίνει το δικαίωμα στο κράτος να κατάσχει και να διενεργήσει πλειστηριασμό ακόμη και στην πρώτη κατοικία ενός φορολογούμενου εφόσον αυτός οφείλει στο Δημόσιο ληξιπρόθεσμο χρέος άνω των 500 ευρώ!

Αν όμως ο οφειλέτης προλάβει πριν τον πλειστηριασμό να ρυθμίσει το χρέος του σε δόσεις, τότε γλιτώνει την απώλεια του σπιτιού του, αλλά δεν παύει να ζει υπό την απειλή μιας νέας κατάσχεσης εφόσον κάποια στιγμή δεν καταφέρει να πληρώσει εγκαίρως μία ή περισσότερες δόσεις της οφειλής του.

Επιπλέον, κάθε φορολογούμενος που χρωστά ληξιπρόθεσμη οφειλή στο Δημόσιο προστατεύεται από το μέτρο της κατάσχεσης για ποσό μέχρι 1.500 ευρώ που έχει κατατεθειμένο σε έναν τραπεζικό λογαριασμό του, καθώς επίσης και για το μηνιαίο ποσό του μισθού ή της σύνταξής του μέχρι το όριο των 1.500 ευρώ. Εξάλλου, κατάσχεση μπορεί να επιβληθεί μόνο στο μισθού ή σύνταξης που υπερβαίνει τα 1.500 ευρώ το μήνα υπό τον πρόσθετο περιορισμό ότι το ποσό που θα απομείνει στον οφειλέτη μετά την κατάσχεση δεν μπορεί να είναι μικρότερο των 1.500 ευρώ.

Αναλυτικά, οι ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων (ΚΕΔΕ) προβλέπουν τα εξής για το μέτρο των κατασχέσεων:

Τι μπορεί να κατασχεθεί

1) Για την είσπραξη των ληξιπροθέσμων χρεών προς το Δημόσιο που δεν έχουν υπαχθεί σε ρύθμιση μπορεί να ληφθούν μέτρα αναγκαστικής εκτέλεσης, κατά την κρίση του Προϊσταμένου της Δ.Ο.Υ. ή άλλης υπηρεσίας που είναι αρμόδια για την επιδίωξη της είσπραξης της οφειλής. Τα μέτρα αυτά προβλέπονται στο άρθρο 9 του Κώδικα Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων και είναι:

α) κατάσχεση κινητών περιουσιακών στοιχείων στα χέρια του οφειλέτη, δηλαδή Ι.Χ. αυτοκινήτων, δικύκλων, σκαφών αναψυχής κ.λπ.

β) κατάσχεση κινητών περιουσιακών στοιχείων και χρηματικών απαιτήσεων του οφειλέτη που βρίσκονται στα χέρια τρίτων, δηλαδή μισθών, συντάξεων, ενοικίων, επιδοτήσεων, εφάπαξ βοηθημάτων, απαιτήσεων από πελάτες κ.λπ.,

γ) κατάσχεση ακινήτων περιουσιακών στοιχείων.

Πότε θα ειδοποιηθείτε και πότε όχι

2) Σε περίπτωση κατά την οποία επιλέγεται να ληφθεί το μέτρο της κατάσχεσης ακινήτου ή κινητού περιουσιακού στοιχείου, η Φορολογική Διοίκηση πριν από τη διενέργεια οποιασδήποτε πράξης αναγκαστικής εκτέλεσης πρέπει να κοινοποιήσει στον οφειλέτη ατομική ειδοποίηση με την οποία του υπενθυμίζει την υποχρέωση καταβολής της οφειλής και των συσσωρευμένων τόκων υπερημερίας και προστίμων και του δίνει χρονικό περιθώριο για την ολοσχερή εξόφληση του χρέους ή την υπαγωγή του σε ρύθμιση τμηματικής καταβολής.

3) Η κατάσχεση χρηματικών απαιτήσεων του οφειλέτη στα χέρια τρίτων, δηλαδή η κατάσχεση μισθών, συντάξεων, ενοικίων, επιδοτήσεων, εφάπαξ βοηθημάτων, απαιτήσεων από πελάτες κ.λπ., γίνεται χωρίς καμία προειδοποίηση

του οφειλέτη.

Το όριο των 1.500 ευρώ

4) Για κάθε οφειλέτη του Δημοσίου ισχύει ακατάσχετο όριο 1.500 ευρώ όσον αφορά στα ποσά των καταθέσεών του σε έναν λογαριασμό που έχει ανοίξει σε ένα μόνο τραπεζικό ίδρυμα. Ωστόσο, για να ισχύσει το ακατάσχετο αυτό όριο, ο οφειλέτης θα πρέπει να γνωστοποιήσει στο υπουργείο Οικονομικών τον συγκεκριμένο τραπεζικό λογαριασμό του, υποβάλλοντας ηλεκτρονικά σχετική δήλωση στο σύστημα TAXISNET. Εφόσον ο οφειλέτης έχει τραπεζικό λογαριασμό στον οποίο πιστώνονται κάθε μήνα ποσά μισθών ή συντάξεων ή άλλων ασφαλιστικών βοηθημάτων οφείλει να γνωστοποιήσει αυτό το λογαριασμό στο υπουργείο Οικονομικών, ώστε να μην κατάσχονται από αυτόν υπόλοιπα χαμηλότερα των 1.500 ευρώ.

5) Το ακατάσχετο όριο μηνιαίου μισθού, μηνιαίας σύνταξης ή οποιουδήποτε άλλου ασφαλιστικού βοηθήματος ανέρχεται στο ποσό των 1.500 ευρώ. Δηλαδή, η Φορολογική Διοίκηση δεν μπορεί να ζητήσει κατάσχεση μισθού, σύνταξης ή οποιουδήποτε άλλου ασφαλιστικού βοηθήματος στα χέρια του εργοδότη ή του ασφαλιστικού ταμείου, εφόσον το ποσό αυτό δεν υπερβαίνει τα 1.500 ευρώ το μήνα. Σε περίπτωση μηνιαίου μισθού ή μηνιαίας σύνταξης ή άλλου μηνιαίου ασφαλιστικού βοηθήματος που υπερβαίνει τα 1.500 ευρώ, επιτρέπεται η κατάσχεση του του συγκεκριμένου ποσού, όμως το εναπομένον μετά την κατάσχεση ποσό δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερο των 1.500 ευρώ. Αν δηλαδή κάποιος οφειλέτης του Δημοσίου εισπράττει μισθό 1.600 ευρώ το μήνα, η Εφορία δεν μπορεί να του κατάσχει κάθε μήνα το του ποσού των 1.600 ευρώ, δηλαδή 400 ευρώ, αλλά μόνο 100 ευρώ, καθώς το ποσό που πρέπει να απομένει κάθε μήνα στον οφειλέτη μετά την κατάσχεση δεν μπορεί να είναι χαμηλότερο των 1.500 ευρώ.

6) Δεν επιτρέπεται η κατάσχεση ακινήτων και κινητών περιουσιακών στοιχείων οφειλετών του Δημοσίου, στις περιπτώσεις που τα ληξιπρόθεσμα χρέη τους προς το Δημόσιο δεν υπερβαίνουν τα 500 ευρώ. Στο όριο των 500 ευρώ δεν περιλαμβάνονται οι προσαυξήσεις εκπρόθεσμης καταβολής, οι τόκοι εκπρόθεσμης καταβολής ή και τα πρόστιμα εκπρόθεσμης καταβολής.

Για όσους οφείλουν μέχρι 500 ευρώ, το μόνο μέτρο αναγκαστικής εκτέλεσης που μπορεί να ληφθεί είναι η κατάσχεση οικονομικών απαιτήσεων στα χέρια τρίτων (καταθέσεων, μισθών, συντάξεων, ενοικίων, επιδοτήσεων, αποζημιώσεων και λοιπών εσόδων ή εισοδημάτων).

Για τις καταθέσεις

7) Επιτρέπονται οι κατασχέσεις ποσών από καταθέσεις με τη διαδικασία της ηλεκτρονικής αποστολής των κατασχετηρίων προς τις τράπεζες, ακόμη και για ληξιπρόθεσμες οφειλές προς το Δημόσιο από 0,01 έως και 50 ευρώ. Αντιθέτως δεν επιτρέπονται κατασχέσεις καταθέσεων με έντυπα κατασχετήρια ούτε κατασχέσεις οποιωνδήποτε άλλων οικονομικών απαιτήσεων στα χέρια τρίτων σε περιπτώσεις οφειλετών που χρωστούν μέχρι 50 ευρώ.

Πλειστηριασμοί

8) Η έκθεση κατάσχεσης επί ακινήτου ή κινητού περιουσιακού στοιχείου δεν σημαίνει αυτόματα και πλειστηριασμό. Μετά την επιβολή κατάσχεσης κινητού ή ακινήτου, ο Προϊστάμενος της αρμόδιας για την επιδίωξη της είσπραξης της οφειλής Υπηρεσίας εκδίδει πρόγραμμα πλειστηριασμού, στο οποίο ορίζεται η ημερομηνία διενέργειάς του, εντός συγκεκριμένης συντόμου προθεσμίας.

Εν τω μεταξύ ο οφειλέτης του Δημοσίου μπορεί, μετά από αίτησή του να υπαχθεί σε πρόγραμμα ρύθμισης για την τμηματική καταβολή των οφειλών του σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις, επιτυγχάνοντας και την αναστολή εκτέλεσης του πλειστηριασμού.

9) Η κυριότητα πλειστηριασθέντος ακινήτου μεταβιβάζεται στον υπερθεματιστή μετά τη μεταγραφή της περίληψης της έκθεσης κατακύρωσης στο οικείο υποθηκοφυλακείο ή κτηματολογικό γραφείο όπου υφίσταται. Μέχρι τότε η κυριότητα του ακινήτου παραμένει στον έως τότε κύριο του ακινήτου.

10) Μετά την επιβολή από το Δημόσιο ή από οποιονδήποτε τρίτο κατάσχεσης σε ακίνητο, μπορεί να επιβληθεί κι άλλη κατάσχεση για οφειλές προς το Δημόσιο στο ίδιο ακίνητο.

Άρση κατάσχεσης

11) Η άρση κατάσχεσης και η εξάλειψη υποθήκης επί ακινήτου για χρέη προς το Δημόσιο είναι δυνατή μετά την εξόφληση ή τη διαγραφή του χρέους για το οποίο επιβλήθηκε το μέτρο ή μετά την έκδοση απόφασης από το αρμόδιο όργανο με συγκεκριμένους κατά περίπτωση, όρους αποδέσμευσης.

Πηγή: money-money.gr

Όχι στις κατασχέσεις πρώτης κατοικίας λένε οι τραπεζίτες

Οι τράπεζες είναι έτοιμες και σε τεχνικό επίπεδο να αρχίσουν την εφαρμογή του νόμου για τα κόκκινα δάνεια, αμέσως μετά την ψήφισή του από τη Βουλή, δήλωσε ο πρόεδρος της τράπεζας Πειραιώς Μιχάλης Σάλλας, μετά την διευρυμένη σύσκεψη υπό τον πρωθυπουργό Αντώνη Σαμαρά, σήμερα το απόγευμα στο Μέγαρο Μαξίμου.

Σημείωσε επίσης ότι συμφωνεί με τη ρύθμιση για τα κόκκινα δάνεια. Ο κ. Σάλλας αναφέρθηκε στη σύσκεψη λέγοντας ότι συζητήθηκε η πορεία μετά τα "stress tests" των τραπεζών «που ήταν πολύ επιτυχής εξέλιξη και ανοίγει ο δρόμος για την χρηματοδότηση της Οικονομίας». Είπε ακόμη ότι συζητήθηκε η οικονομική ανάπτυξη υπογραμμίζοντας ότι με δεδομένο πως για την επόμενη χρόνια προβλέπεται ανάπτυξη της τάξης του 2 έως 3%, οι τράπεζες θα είναι σε θέση να στηρίξουν αυτό το πλάνο.

Απαντώντας σε σχετική ερώτηση τάχθηκε κατά της απελευθέρωσης των πλειστηριασμών πρώτης κατοικίας σημειώνοντας ότι οι Τράπεζες δεν θέλουν να φορτωθούν χαρτοφυλάκια των 70 χιλιάδων ή των 100 χιλιάδων ευρώ. «Οι τράπεζες δεν αντιμετωπίζουν θέμα πλειστηριασμών, δεν υπάρχει λόγος, δεν πρέπει να γίνει και δεν βλέπω να γίνεται» είπε χαρακτηριστικά.

Στη σύσκεψη μετείχε ο αντιπρόεδρος της κυβέρνησης Ευάγγελος Βενιζέλος, ο υπουργός Οικονομικών Γκίκας Χαρδούβελης, ο αναπληρωτής υπουργός Οικονομικών Χρήστος Σταϊκούρας, ο υπουργός Ανάπτυξης Κώστας Σκρέκας και οι εκπρόσωποι των τραπεζών Δημήτρης Ματζούνης (Alpha Bank), Αλέξανδρος Τουρκολιάς (Εθνική) και Χρήστος Μεγάλου (Eurobank).

http://www.seleo.gr