



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ Ε.Π.
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΗΠΕΙΡΟΥ

**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Περιφέρειας Ηπείρου
2014-2020**

Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Επιχειρησιακού Προγράμματος Περιφέρειας Ηπείρου

Με την συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Έργο :
**«Μελέτη Σκοπιμότητας για Κέντρο Καινοτομίας Κρέατος Περιφέρειας
Ηπείρου»**
Αρ. Σύμβασης : 1840/16.7.18

Ιωάννινα, 15 Ιανουαρίου 2019



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 1 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡ. ΗΠΕΙΡΟΥ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 2 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡ. ΗΠΕΙΡΟΥ**



**«ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ
ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΗΠΕΙΡΟΥ»**



SCG MON Ltd

Ιανουάριος 2019



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡ. ΗΠΕΙΡΟΥ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 4 από 266



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ.....	5
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ.....	9
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΙ ΠΙΝΑΚΕΣ.....	11
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο.....	13
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	13
1. Στοιχεία κλάδου κρέατος.....	13
1.1 Περιγραφή των κλάδων δραστηριότητας.....	14
1.2 Διάρθρωση, εξέλιξη και παρούσα κατάσταση των εγχώριων κλάδων.....	15
1.3 Εγχώρια παραγωγή- εισαγωγές- εξαγωγές- φαινόμενη κατανάλωση προϊόντων .	18
1.3.1 Η εγχώρια παραγωγή.....	18
1.3.2 Στατιστικά στοιχεία για την κατανάλωση κρέατος, παρασκευασμάτων και αλλαντικών στην Ελλάδα.....	40
1.3.3 Εισαγωγές κρέατος- κρεατοσκευασμάτων , Κυριότερες Χώρες Προέλευσης	42
1.3.4 Εξαγωγές - Κυριότερες Χώρες Προορισμού Στοιχεία της ΕΕ και της διεθνούς αγοράς	47
1.3.5 Καταναλωτικές συνήθειες των Ελλήνων σχετικά με το κρέας (έρευνα αγοράς)	57
1.3.6 Στοιχεία αγοράς αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων.....	61
1.4 Η αγορά των λειτουργικών τροφίμων, των παραδοσιακών και των τροφίμων καινοτομίας, εξέλιξη και προοπτικές.....	64
1.5 Συμπεράσματα για τον κλάδο του κρέατος.....	91
1.5.1 Ανάλυση του Ανταγωνιστικού Περιβάλλοντος.....	91
1.5.2 Δυνατά Σημεία του κλάδου.....	93
1.5.3 Αδύνατα Σημεία του κλάδου.....	93
1.5.4 Ευκαιρίες.....	93
1.5.5 Απειλές.....	94
1.5.6 Τάσεις.....	94
1.5.7 Μεσομακροπρόθεσμες εκτιμήσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων (FAO) (2018-2027).....	95
1.5.8 Συμπεράσματα για την εξέλιξη του κλάδου κρέατος στην Ήπειρο.....	100
1.6 Ισχύουσα Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία.....	101
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2°.....	105
2. Στοιχεία του φορέα της επένδυσης, Νομικό Πλαίσιο Λειτουργίας.....	105
2.1 Ταυτότητα του φορέα.....	105



2.2	Προτεινόμενο επενδυτικό σχέδιο και σύντομη τεχνική περιγραφή	106
2.2.1	Λειτουργικό Πρότυπο, όπου θα συμπεριλαμβάνονται κατ' ελάχιστο το Νομικό Πλαίσιο Λειτουργίας εξυπηρετώντας τα συμφέροντα της Ηπείρου βάσει των παραγωγικών ιδιαιτεροτήτων που επικρατούν σ' αυτή	106
3.	Πρόγραμμα επενδύσεων	109
3.1	Περιγραφή	109
3.1.1	Σκοπιμότητα επένδυσης	110
3.1.2	Σκοπιμότητα του επενδυτικού έργου	114
3.1.3.	Αξιολόγηση της τοπικής και εθνικής σημασίας της επένδυσης	116
3.1.4	Πιθανές ωφέλειες από την επένδυση	117
3.2	Περιγραφή προϊόντων που θα παραχθούν	118
3.2.1	Πρώτες ύλες	119
3.3	Απασχόληση	120
3.3.1	Θέσεις απασχόλησης	120
3.4	Τόπος εγκατάστασης νέων μονάδων	120
3.4.1	Έρευνα του τόπου ή των τόπων εγκατάστασης του Κέντρου Κρέατος	120
3.4.2	Παραγωγικές διαδικασίες	121
3.5	Οικόπεδο	121
3.5.1	Κτιριακές Εγκαταστάσεις αναγκαίες και υπάρχουσες (χωροθέτηση – διαστασιολόγηση-υποδομές-δίκτυα-προσβασιμότητα-χώρος εκπαίδευσης - Χώροι διαμονής εκπαιδευόμενων και ερευνητών – εκπαιδευτών)	123
3.5.2	Εργασίες των κτιριακών εγκαταστάσεων	128
3.6	Μηχανολογικός εξοπλισμός	148
3.6.1	Ειδικές Εγκαταστάσεις	150
3.6.2	Εξοπλισμός χώρων (πλήρη περιγραφή – προδιαγραφές λαμβάνοντας υπ' όψιν τον αντίστοιχο συμπληρωματικό εξοπλισμό, του ήδη υπάρχοντος στους ερευνητικούς φορείς της Ηπείρου (ΤΕΙ – Πανεπιστήμιο - Ινστιτούτο Γάλακτος)	157
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο		159
4.	Τρόποι εκτροφής	159
4.1	Περιγραφή υπαρχόντων μονάδων (Υφιστάμενη κατάσταση)	159
4.1.1	Smart farming /smart green house /ειδικές φυλές	161
4.1.2	Σχεδιασμός - εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων σε βιομηχανικού τύπου εκτροφές (χοίροι – πτηνά)	163
	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ: «ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ»	167



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡ. ΗΠΕΙΡΟΥ



4.1.3	Σχεδιασμός - εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων για αρνιά και ερίφια μεγάλου σωματικού βάρους.....	169
4.1.4	Ικανοποίηση απαιτήσεων ευζωίας και παραγωγή ποιοτικών προϊόντων.....	177
4.1.5	Μέθοδοι εκτροφής και επίδραση στην ποιότητα των προϊόντων κρέατος.....	179
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο		183
5.	Καινοτόμα προϊόντα	183
5.1	Ο ρόλος και η ανάδειξη της Βιοποικιλότητας	183
5.1.1	Η Βιοποικιλότητα της Ελλάδας στη Μεσόγειο και την Ευρώπη.....	183
5.1.2	Η Βιοποικιλότητα στη Ήπειρο.....	184
5.1.3	Βιοποικιλότητα και βοσκότοποι στην Ήπειρο.....	189
5.1.4	Επικαιροποιημένα στοιχεία επάρκειας βοσκοτόπων στην Ήπειρο.....	191
5.1.5	Αξιοποίηση και διαχείριση βιοποικιλότητας.....	194
5.2	Ποιοτική κατάταξη του κρέατος	197
5.3	Παραγωγή καινοτόμων προϊόντων κρέατος	199
5.3.1	Μέθοδοι παραγωγής.....	199
5.3.2	Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων κρέατος.....	201
5.3.3	Ανάπτυξη προϊόντων φυσικής ωρίμανσης.....	202
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο		205
6.	Ασφάλεια τροφίμων	205
6.1	Μέθοδοι συντήρησης και ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων	206
6.1.1	Ορολογία.....	206
6.1.2	Πρακτικές υγιεινής στην επεξεργασία κρέατος.....	207
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο		213
7.	Ιχνηλασιμότητα	213
7.1	Αυθεντικότητα των Ηπειρωτικών- Ελληνικών τροφίμων (πατέντες)	213
7.1.1	Συστήματα Ιχνηλασιμότητας.....	213
7.1.2	Αυθεντικότητα – γνησιότητα τροφίμων.....	215
7.1.3	Τεχνικές ελέγχου αυθεντικότητας τροφίμων.....	216
7.1.4	Έλεγχος αυθεντικότητας προϊόντων κρέατος.....	218
7.1.5	Σημασία της αυθεντικότητας και της ιχνηλασιμότητας προϊόντων κρέατος από την Ήπειρο.....	219
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο		221
8.	Αγορές στόχοι	221
8.1	Ανάλυση των αγορών στόχων	221



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΕΡ. ΗΠΕΙΡΟΥ



8.1.1	Προϊόντα που μπορούν να παραχθούν και να εξαχθούν (retail, delicatessen, restaurants .).....	225
8.1.2	Marketing και στοχευμένο branding – packaging	225
8.1.3	Σχεδιασμός Συσκευασίας και Καταναλωτική Συμπεριφορά	229
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9^ο		233
9.	Εκπαίδευση	233
9.1	Υποδομές εκπαίδευσης - εξοπλισμός.....	234
9.2	Αντικείμενο εκπαίδευσης	237
9.2.1	Εκπαίδευση, μεταπονητών, ερευνητών	238
9.2.2	Εκπαίδευση κτηνοτρόφων-παραγωγών	241
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10^ο		247
10.	Μεταφορικά μέσα	247
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11^ο		249
11.	Κόστος επένδυσης- χρηματοδότησης	249
11.1	Προϋπολογισμός επένδυσης.....	249
11.2	Χρηματοδότηση κόστους επένδυσης.....	250
11.3	Βιωσιμότητα (και μέσα από προγραμματικές συμβάσεις).....	250
11.4	Πενταετές Σχέδιο προϋπολογισμού σε συνεργασία με τον φορέα ή τους φορείς που θα συνάψουμε την ή τις προγραμματικές συμβάσεις	251
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12^ο		253
12.	Συμπεράσματα	253
12.1	Πλήθος Ωφελούμενων -Ενδιαφερόμενοι φορείς,- Επιθυμητό οικονομικό αποτέλεσμα Δράσης	253
12.2	Αξιοποίηση παραγωγικών δυνατοτήτων πρωτογενούς τομέα και μεταποίησης .	253
Παραρτήματα		257
Παράρτημα 1		258
Ορολογία		258
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ		263



ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ

Εικόνα 1: Διάρθρωση της Παραγωγής Κρέατος (2017)	18
Εικόνα 2: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2004).....	21
Εικόνα 3: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2011).....	22
Εικόνα 4: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2016).....	22
Εικόνα 5: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2004).....	23
Εικόνα 6: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2011).....	24
Εικόνα 7: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2016).....	24
Εικόνα 8: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2004).....	25
Εικόνα 9: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2004)	25
Εικόνα 10: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2011)	26
Εικόνα 11: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2016)	27
Εικόνα 12: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος αιγοειδών ανά περιφέρεια (2004)	27
Εικόνα 13: Διάρθρωση της παραγωγής αίγιου κρέατος ανά περιφέρεια (2011)	28
Εικόνα 14: Διάρθρωση της παραγωγής αίγιου κρέατος ανά περιφέρεια (2016)	29
Εικόνα 15: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2004)	29
Εικόνα 16: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2012)	31
Εικόνα 17: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2016)	31
Εικόνα 18 Κατανομή Ζωικού Κεφαλαίου (2016) (πηγή ΕΛ.ΣΤΑΤ.).....	34
Εικόνα 19 Διάρθρωση της Παραγωγής Κρέατος (2017) (πηγή Υπ.Α.Α.Τ.).....	35
Εικόνα 20 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων στην Ήπειρο (2011-2016)	39
Εικόνα 21 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών χοίρων στην Ήπειρο (2011-2016).....	39
Εικόνα 22: Παραγωγή κρέατος στην Ε.Ε. - 28	50
Εικόνα 23: Κατανομή παραγωγής χοιρινού κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)	50
Εικόνα 24: Κατανομή παραγωγής κρέατος πουλερικών στην Ε.Ε. – 28 (2017).....	51
Εικόνα 25: Κατανομή παραγωγής Βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)	52
Εικόνα 26: Κατανομή παραγωγής αιγοπρόβειου κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)	53
Εικόνα 27 Ερώτηση: Πόσες φορές την εβδομάδα μαγειρεύετε κρέας (2018).....	58
Εικόνα 28 Ερώτηση: Τι κρέας προτιμάτε να μαγειρεύετε; (2018)	58
Εικόνα 29 Ερώτηση: Κατά την άποψη σας υπάρχει διαφορά στην ποιότητα μεταξύ ενός ελληνικού κρέατος και ενός εισαγόμενου; (2018)	58



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Εικόνα 30	Ερώτηση: Τα αλλαντικά που καταναλώνετε είναι κυρίως (2018).....	59
Εικόνα 31:	Διάρθρωση της κατανάλωσης αλλαντικών (2009)	63
Εικόνα 32:	Χρονική εξέλιξη των τροφίμων και της συμπεριφοράς των καταναλωτών	80
Εικόνα 33:	Χαρτογραφική απεικόνιση των βασικών τύπων κάλυψης γης στην Ήπειρο. Αποτύπωση της κατάστασης του 2007	188
Εικόνα 34:	Συσκευασίες τροφίμων με αναφορά στο προϊόν γύρος	222
Εικόνα 35:	Συσκευασίες προμαγειρευμένων τροφίμων για οικιακή χρήση	224
Εικόνα 36:	Σχέσεις παραγόντων που επηρεάζουν την συμπεριφορά του καταναλωτή.....	226



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΙ ΠΙΝΑΚΕΣ

Πίνακας 1	Εξέλιξη της καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος ανά κατηγορία (1985-2017)	20
Πίνακας 2	Παραγωγή κρέατος από ενήλικα αιγοειδή (2011-2016)	35
Πίνακας 3	Παραγωγή κρέατος από ερίφια (2011-2016)	36
Πίνακας 4	Παραγωγή πρόβειου κρέατος (2011-2016)	36
Πίνακας 5	Παραγωγή κρέατος από αμνούς (2011-2016)	37
Πίνακας 6	Παραγωγή χοιρινού κρέατος (2011-2016).....	37
Πίνακας 7	Παραγωγή κρέατος από χοιρίδια (2011-2016).....	38
Πίνακας 8	Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων (2010-2016)	38
Πίνακας 9	Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων στην Ήπειρο (2011-2016)	39
Πίνακας 10	Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου των χοιροτροφικών εκμεταλλεύσεων στην Ήπειρο (2011-2016)	40
Πίνακας 11	Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση κρέατος (2007-2017).	41
Πίνακας 12	Γενικό ισοζύγιο παραγωγής-κατανάλωσης κρέατος (2000-2017).....	42
Πίνακας 13	Εγχώρια αγορά βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος (2000-2017)	43
Πίνακας 14	Εγχώρια αγορά χοιρινού κρέατος (2000-2017)	44
Πίνακας 15	Εγχώρια αγορά κρέατος πουλερικών (2000-2017).....	45
Πίνακας 16	Εγχώρια αγορά κρέατος αιγών και προβάτων (2000-2017).....	46
Πίνακας 17	Εισαγωγές-εξαγωγές βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος (2000-2017)	47
Πίνακας 18	Εισαγωγές-εξαγωγές χοιρινού κρέατος (2000-2017)	48
Πίνακας 19	Εισαγωγές-εξαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος (2000-2017)	48
Πίνακας 20	Εισαγωγές-εξαγωγές κρέατος πουλερικών (2000-2017).....	49
Πίνακας 21	Παραγωγή κρέατος ανά κατηγορία στην Ε.Ε.-28 (2013-2017).....	49
Πίνακας 22	Παραγωγή χοιρινού κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017).....	51
Πίνακας 23	Παραγωγή κρέατος πουλερικών στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)	52
Πίνακας 24	Παραγωγή Βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017).....	53
Πίνακας 25	Παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)	54
Πίνακας 26	Παγκόσμια παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος (2013-2017).....	55
Πίνακας 27	Παγκόσμια παραγωγή χοιρινού κρέατος (2013-2017).....	56
Πίνακας 28	Παγκόσμια παραγωγή κρέατος πουλερικών (2013-2017)	57



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Πίνακας 29 Παγκόσμια κατανάλωση κρέατος ανά κατηγορία (2013-2017)	57
Πίνακας 30 -Ερώτηση: Αν επιλέγετε ελληνικό κρέας πόσο είστε σίγουροι ότι είναι; (2018)	59
Πίνακας 31 -Ερώτηση: Από πού αγοράζετε κυρίως το κρέας που καταναλώνετε; (2018)	59
Πίνακας 32 -Ερώτηση: Για την επιλογή του κρέατος και τον τρόπο μαγειρέματος συμβουλευόμαι κυρίως (μέχρι 2 επιλογές) (2018).....	60
Πίνακας 33 Κατηγορίες λειτουργικών τροφίμων	67



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σε παγκόσμιο επίπεδο, η παραγωγή και η κατανάλωση κρέατος έχουν σαφή ανοδική τάση, κυρίως λόγω της αύξησης της παραγωγής και της κατανάλωσης σε χώρες όπως η Κίνα. Παρόλο που μια τέτοια τάση δεν ισχύει για τις περισσότερες χώρες της Ευρώπης στο πρόσφατο παρελθόν, το συνολικό πρότυπο παραγωγής και κατανάλωσης κρέατος στην Ευρώπη μπορεί να θεωρηθεί πολύ υψηλό, δημιουργώντας ζητήματα για το περιβάλλον και την ανθρώπινη ευημερία και ευζωία (Kanerva 2013).

Οι καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες του Έλληνα κατατάσσουν το κρέας στα βασικότερα είδη διατροφής. Το κρέας αποτελεί σημαντική πηγή πρωτεϊνών και άλλων συστατικών που συμβάλλουν στην καλή υγεία, όπως είναι οι βιταμίνες Α και Β, ο σίδηρος, ο φώσφορος και ο ψευδάργυρος. Το κρέας ανέκαθεν αποτελούσε και συνεχίζει να αποτελεί ένα από τα βασικότερα είδη διατροφής του ανθρώπου. Η επιβίωση του ανθρώπου, τον οδηγούσε σε αναζήτηση θηραμάτων, που θα του προσέφεραν τροφή και συνακόλουθα ενέργεια. (Βλαχοστεργίου 2006).

1. Στοιχεία κλάδου κρέατος

Ο κλάδος του κρέατος κατέχει εξέχουσα θέση στον κλάδο των ειδών διατροφής και χαρακτηρίζεται από σημαντική παραγωγική δυναμικότητα. Οι καταναλωτικές και διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων καταναλωτών κατατάσσουν το κρέας στα βασικά είδη διατροφής, όπως φαίνεται και από τη διάρθρωση των σχετικών δαπανών των νοικοκυριών (το κρέας απορροφά το **23,8%** των συνολικών απανών για είδη διατροφής μηνιαίως) (ΕΛ.ΣΤΑΤ. 2017).

Ο κλάδος παραγωγής κρέατος περιλαμβάνει ακόμα τις σύνθετες μονάδες, οι οποίες ασχολούνται με την εκτροφή ζώων, την παραγωγή, την τυποποίηση κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών, αποτελούν δηλαδή καθιερωμένες μονάδες. Στον κλάδο δραστηριοποιούνται και οι μονάδες τεμαχισμού και επεξεργασίας κρέατος, οι οποίες δεν ασχολούνται με την πρωτογενή παραγωγή κρέατος. Πρόκειται για επιχειρήσεις που προμηθεύονται



κρέας από την εγχώρια αγορά και το εξωτερικό, το οποίο στη συνέχεια επεξεργάζονται και τυποποιούν. Σημαντική θέση στην αγορά έχουν και οι εταιρείες εισαγωγής και εμπορίας κρέατος (ICAP 2018).

1.1 Περιγραφή των κλάδων δραστηριότητας

Η **βοοτροφία** ως συστηματική δραστηριότητα ξεκίνησε στην Ελλάδα τη δεκαετία του 1960 και παρουσίασε περαιτέρω ανάπτυξη την επόμενη δεκαετία. Η εγχώρια κρεατοπαραγωγική βοοτροφία περιλαμβάνει πλήθος αγροτικών εκμεταλλεύσεων μικρής δυναμικότητας και ένα μικρό αριθμό συστηματικών μονάδων παραγωγής βοείου κρέατος. Η εγχώρια παραγωγή βοείου/ μοσχαρίσιου κρέατος καλύπτει μειοψηφικό μερίδιο στο σύνολο της εγχώριας κατανάλωσης κρέατος (ICAP 2018).

Η **χοιροτροφία**, ως συστηματική δραστηριότητα, ουσιαστικά αναπτύχθηκε στην Ελλάδα στις αρχές της δεκαετίας του 1970. Στα πρώτα στάδια της ανάπτυξής της η εγχώρια παραγωγή κάλυπτε πλήρως τις ανάγκες της αγοράς. Πλέον, καλύπτει σχεδόν το 1/3 της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης χοιρινού κρέατος, δεδομένου ότι έχει επεκταθεί η εισαγωγική διείσδυση σε αυτή την κατηγορία κρέατος, κυρίως από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η ελεύθερη διακίνηση προϊόντων σε επίπεδο ενδοκοινοτικού εμπορίου, καθώς και το χαμηλότερο κόστος παραγωγής σε αρκετές χώρες της Ευρώπης, ενισχύουν την : ανταγωνιστικότητα των εισαγομένων κρεάτων (ICAP 2018).

Ο τομέας της **πτηνοτροφίας**, που σήμερα αποτελεί τον πλέον “βιομηχανοποιημένο” κλάδο κτηνοτροφίας της χώρας με την μεγαλύτερη καθετοποίηση, ξεκίνησε αρχικά με την μορφή της συμπληρωματικής απασχόλησης μικρών οικογενειακών μονάδων. Μεγάλη ανάπτυξη παρουσίασε από τις αρχές της δεκαετίας του 1970, περίοδο κατά την οποία η σχετική δραστηριότητα απέκτησε χαρακτηριστικά συστηματικής εκτροφής εντατικού τύπου και, με τις ανάλογες επενδύσεις, οι μεγάλες παραγωγικές επιχειρήσεις εξελίχθηκαν σε βιομηχανικού τύπου μονάδες. Αποτέλεσμα αυτών είναι, η παραγωγή κρέατος πουλερικών να κατέχει πλέον το μεγαλύτερο μερίδιο επί της συνολικής εγχώριας παραγωγής κρέατος (ICAP 2018).

Στον τομέα της **αιγοπροβατοτροφίας**, υπάρχει μεγάλη αυτάρκεια. Η παραγωγή σε αυτή την κατηγορία κρέατος είναι κατακερματισμένη και πραγματοποιείται από μη συστηματικές μονάδες παραγωγής. Οι εισαγωγές κρέατος είναι περιορισμένες σε αυτόν τον τομέα. Η αιγοπροβατοτροφία, η οποία είναι



ιδιαίτερα αναπτυγμένη σε ορεινές και μειονεκτικές περιοχές, αποτελεί έναν σημαντικό κλάδο της ελληνικής κτηνοτροφίας. Χαρακτηριστικό είναι ότι στη χώρα μας εκτρέφεται ο μεγαλύτερος (ICAP 2018).

1.2 Διάρθρωση, εξέλιξη και παρούσα κατάσταση των εγχώριων κλάδων

Ο κλάδος του κρέατος αποτελεί έναν παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, ο οποίος τα τελευταία χρόνια και ειδικά μετά το 1960 εκσυγχρονίζεται και αναδιοργανώνεται αποκτώντας βιομηχανικό χαρακτήρα. Στην εξέλιξη αυτή συνέβαλε το πρόγραμμα ανάπτυξης της κτηνοτροφίας, οι νέες απαιτήσεις των καταναλωτών τόσο στην εγχώρια όσο και στην ευρωπαϊκή αγορά, καθώς και η είσοδος μεγάλων καθετοποιημένων επιχειρήσεων, οι οποίες απέσπασαν μερίδιο αγοράς από τις παραδοσιακές (Βλαχοστεργίου 2006).

Χαρακτηριστικό στοιχείο του κλάδου του κρέατος, όπως διαμορφώθηκε στις αρχές της προηγούμενης δεκαετίας (2000-2005), είναι ο μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων που περιλαμβάνει, οι οποίες παρουσιάζουν σημαντική διαφοροποίηση όσον αφορά την παραγωγική τους δυναμικότητα, τον τρόπο οργάνωσης της παραγωγικής τους διαδικασίας και τη διάρθρωση του δικτύου διανομής τους (Βλαχοστεργίου 2006). Ο κλάδος του κρέατος, σήμερα, περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρού μεγέθους. Η εικόνα αυτή συναντάται στις περισσότερες κατηγορίες κρέατος, όπου δεν υπάρχει συγκεντροποίηση (ICAP 2018).

Οι **αμιγώς καθετοποιημένες μονάδες παραγωγής κρέατος** είναι λίγες, καθώς και οι επιχειρήσεις που πραγματοποιούν αξιόλογες επενδύσεις ώστε να εξελιχθούν σε κάθετες. Επίσης, αρκετές μονάδες διαθέτουν σφαγεία στις εγκαταστάσεις τους, ενώ άλλες πραγματοποιούν τη σφαγή σε εγκαταστάσεις τρίτων. Οι μικρές εγκαταστάσεις, η μη τήρηση των όρων αποθήκευσης και διανομής, καθώς και η δυσκολία ελέγχου της ποιότητας και εφαρμογής του υπάρχοντος κάθε φορά θεσμικού πλαισίου περί παραγωγής, διάθεσης κρέατος και λειτουργίας μονάδων τυποποίησης/ επεξεργασίας, έχουν ως αποτέλεσμα η εγχώρια παραγωγή σε κάποιες κατηγορίες να είναι περιορισμένη, ενώ αρκετές είναι και οι επιχειρήσεις, κυρίως οι μικρές, που αποχωρούν από τον κλάδο (ICAP 2018).

Στον εξεταζόμενο κλάδο δραστηριοποιούνται και ορισμένες **μεγάλου μεγέθους παραγωγικές επιχειρήσεις** (κυρίως στον τομέα των πουλερικών και του χοιρινού), οι οποίες διαθέτουν καθετοποιημένες μονάδες και ασχολούνται με όλα



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



τα στάδια, από την εκτροφή και σφαγή ζώντων ζώων έως την παραγωγή κρέατος, επεξεργασία / τυποποίηση και παραγωγή προϊόντων κρέατος. Ορισμένες δε από τις επιχειρήσεις αυτές, έχουν επεκτείνει την καθετοποίηση παράγοντας και ζωοτροφές ώστε να εκμεταλλευτούν τις αντίστοιχες οικονομίες κλίμακος (ICAP 2018).

Σημαντική παρουσία στην αγορά έχουν και οι **εταιρείες με αποκλειστικό αντικείμενο την επεξεργασία και τυποποίηση κρέατος**. Οι εν λόγω εταιρείες δεν ασχολούνται με την πρωτογενή παραγωγή, αλλά προμηθεύονται κρέας από την εγχώρια αγορά και το εξωτερικό, το οποίο στη συνέχεια επεξεργάζονται και τυποποιούν. Η επεξεργασία περιλαμβάνει κυρίως τον τεμαχισμό, την αποστέωση και την παραγωγή προϊόντων κρέατος. Η τυποποίηση πραγματοποιείται σε επαγγελματική συσκευασία και σε μικρές μερίδες, που προορίζονται για λιανική πώληση. Σύμφωνα με εκτιμήσεις παραγόντων του κλάδου, ποσοστό της τάξεως του 20-30% της συνολικής αγοράς κρέατος αφορά τυποποιημένο προϊόν, ενώ το ποσοστό αυτό αναμένεται να αυξηθεί, καθώς ο σύγχρονος τρόπος ζωής επιβάλλει πιο εύκολες και γρήγορες λύσεις στα θέματα διατροφής. Προκειμένου να ανταποκριθούν στις νέες τάσεις της αγοράς στις αρχές της προηγούμενης δεκαετίας αρκετές εταιρείες πραγματοποίησαν επενδύσεις σε νέες μονάδες τυποποίησης (Βλαχοστεργίου 2006).

Η **επεξεργασία και τυποποίηση κρέατος** αποτελεί από μόνη της το αντικείμενο δραστηριότητας πολλών εταιρειών, οι οποίες έχουν σημαντική παρουσία στην αγορά. Οι εν λόγω επιχειρήσεις προμηθεύονται το κρέας είτε από την εγχώρια αγορά είτε από το εξωτερικό και στη συνέχεια το επεξεργάζονται και το τυποποιούν. Η επεξεργασία περιλαμβάνει κυρίως τον τεμαχισμό και την αποστέωση, ενώ η τυποποίηση γίνεται είτε σε (μεγάλη) «επαγγελματική» συσκευασία, είτε σε μικρές μερίδες που προορίζονται για λιανική πώληση (ICAP 2018).

Ο **εισαγωγικός τομέας του κλάδου** είναι ιδιαίτερα διευρυμένος και αφορά κυρίως το βόειο και χοιρινό κρέας, ενώ στον τομέα του κρέατος πουλερικών κυριαρχεί η εγχώρια παραγωγή. Κάποιες εισαγωγικές εταιρείες διαθέτουν και γραμμή επεξεργασίας και τυποποίησης, ενώ οι περισσότερες ασχολούνται μόνο με το εμπόριο (ICAP 2018).

Οι μεγάλες βιομηχανικές επιχειρήσεις του κλάδου διαθέτουν ανεπτυγμένα **δίκτυα διανομής** που καλύπτουν το μεγαλύτερο μέρος της χώρας. Αντίθετα, οι μικρού μεγέθους επιχειρήσεις προμηθεύουν κυρίως την τοπική αγορά όπου εδρεύουν ή τις αγορές των γειτονικών περιοχών.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 16 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αυξητική τάση στις πωλήσεις κρέατος μέσω των **super-markets**. Οι μεγάλες αλυσίδες **super-markets** προμηθεύονται διάφορα είδη κρέατος είτε από εγχώριες επιχειρήσεις (παραγωγικές ή εισαγωγικές), είτε μέσω απευθείας εισαγωγών. Η διακίνηση κρέατος γίνεται κυρίως μέσω χονδρεμπόρων, ενώ μικρότερες ποσότητες διατίθενται απευθείας σε **super-markets** και κρεοπωλεία. Σε περιοχές όπου δεν λειτουργούν κεντρικές αγορές κρέατος, ο λιανοπωλητής απευθύνεται συνήθως άμεσα στους παραγωγούς κρέατος, χωρίς τη μεσολάβηση χονδρεμπόρων. Σε ορισμένες περιφέρειες της χώρας δραστηριοποιούνται σημαντικές εισαγωγικές και χονδρεμπορικές εταιρείες κρέατος οι οποίες εξυπηρετούν τις τοπικές αγορές, ενώ κάποιες εξ' αυτών επεκτείνονται σε όλη την Ελλάδα (ICAP 2018).

Στο παρελθόν, το εισαγόμενο κρέας διακινούνταν σχεδόν αποκλειστικά μέσω των κεντρικών αγορών της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης. Με την πάροδο του χρόνου ωστόσο, εισαγωγές πραγματοποιούνται και από εισαγωγικές εταιρείες που λειτουργούν και εκτός των κεντρικών αγορών, από εταιρείες β' μεταποίησης και από αλυσίδες **super-markets**. Προς την κατεύθυνση αυτή συνέβαλε η απελευθέρωση της διακίνησης κρέατος από τις κεντρικές αγορές, η κατάργηση των ενδοκοινοτικών φραγμών στην διακίνηση εμπορευμάτων, καθώς και η απλοποίηση των εισαγωγικών διαδικασιών (ICAP 2018).

Τέλος, μεγάλες ποσότητες κρέατος απορροφούνται από τον **κλάδο μαζικής εστίασης** (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μονάδες catering) καθώς και από βιομηχανίες τροφίμων (αλλαντοποιίες κλπ) (ICAP 2018).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 17 από 266

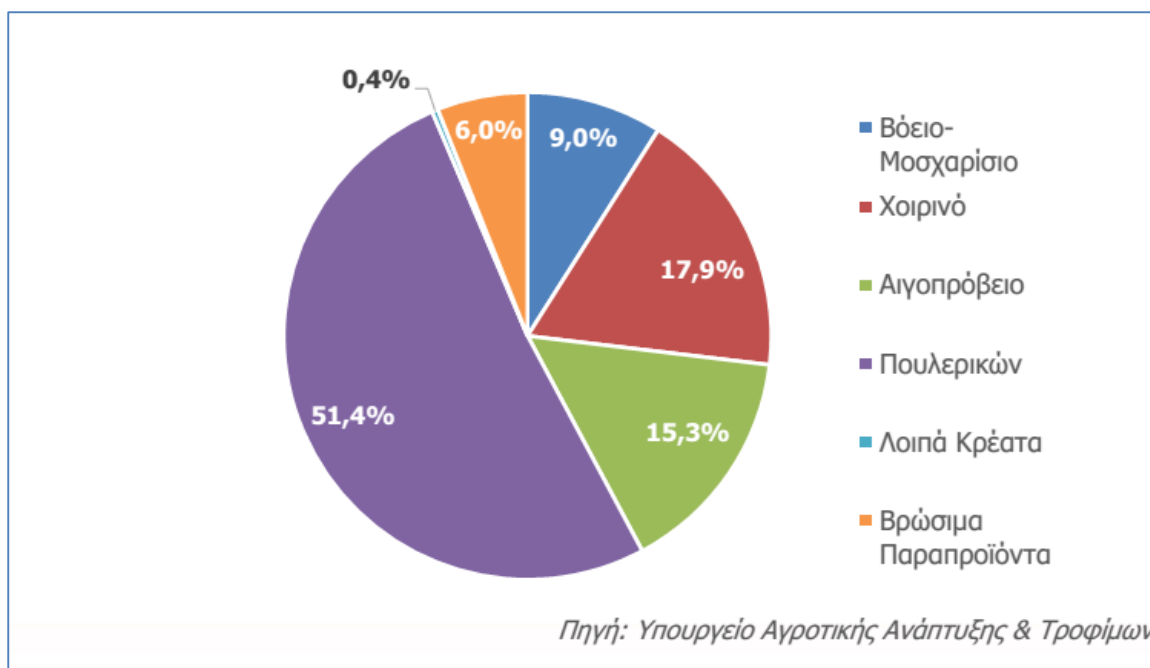


1.3 Εγχώρια παραγωγή- εισαγωγές- εξαγωγές- φαινόμενη κατανάλωση προϊόντων

Η εγχώρια παραγωγή κρέατος παρουσίασε αυξομειώσεις την περίοδο 1985-2004. Το 1992 η παραγωγή κρέατος διαμορφώθηκε στα υψηλότερα επίπεδα της εξεταζόμενης περιόδου, φτάνοντας τους 596.714 τόνους, ενώ έκτοτε παρουσίασε σε γενικές γραμμές πτωτική πορεία με μέσο ετήσιο ρυθμό μείωσης 0,97% και διαμορφώθηκε στους 530.680 τόνους το 2004 (Βλαχοστεργίου 2006).

Το κρέας των πουλερικών καταλάμβανε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, το οποίο κατά μέσο όρο συμμετέχει με ποσοστό 29% περίπου στη διαμόρφωση της συνολικής παραγωγής κρέατος την περίοδο 1985-2004. Το μερίδιο παραγωγής του κρέατος των πουλερικών την εξεταζόμενη περίοδο βαίνει αυξανόμενο και το 2004 καταλάμβανε το 31 % (164.580 τόνοι) του συνόλου της παραγωγής (Βλαχοστεργίου 2006).

1.3.1 Η εγχώρια παραγωγή



Εικόνα 1: Διάρθρωση της Παραγωγής Κρέατος (2017)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Βάσει των στοιχείων του έτους **2017**, το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος καλύπτεται από:

- το κρέας πουλερικών, με μερίδιο 51,4% και ακολουθούν
- το χοιρινό κρέας (17,9%),
- το αιγοπρόβειο κρέας (15,3%) και
- το βόειο / μοσχαρίσιο (9%).

Βέβαια τα μερίδια που καταλαμβάνουν οι παραπάνω κατηγορίες κρέατος, (εικόνα 1) επί της εγχώριας παραγωγής διαφέρουν από τα αντίστοιχα μερίδιά τους επί της κατανάλωσης, δεδομένου ότι σε ορισμένες εξ' αυτών υπάρχει υψηλή εισαγωγική διείσδυση (ICAP 2018).

Η **εγχώρια ανθρώπινη κατανάλωση κρέατος** παρουσιάζει ετήσιες αυξομειώσεις. Ο όγκος της κατανάλωσης υποχώρησε κατά 7,3%, και διαμορφώθηκε στους 884 χιλ. τόνους το 2017, παραμένοντας στα ίδια σχεδόν επίπεδα με το 2016. Η εισαγωγική διείσδυση στην εγχώρια αγορά κρέατος κυμάνθηκε στο 53% την περίοδο 2013-2017. Από την άλλη πλευρά, οι εξαγωγές κρέατος είναι πολύ περιορισμένες, καλύπτοντας ποσοστό της τάξης του 9%-11% επί της παραγωγής την τελευταία πενταετία (ICAP 2018).

Η **συνολική καθαρή εγχώρια παραγωγή κρέατος** παρουσίασε αυξομειώσεις τις τελευταίες δύο δεκαετίες. Ειδικότερα, την περίοδο 2009-2013 η παραγωγή ήταν συνεχώς πτωτική (κυρίως το 2013). Τα επόμενα έτη (2014-2017) η πορεία ήταν σε γενικές γραμμές αυξητική, ωστόσο ο όγκος της παραγωγής εξακολουθεί να κυμαίνεται σε χαμηλότερα επίπεδα σε σύγκριση με τον αντίστοιχο όγκο στις αρχές της τελευταίας δεκαετίας. Η συνολική εγχώρια παραγωγή κρέατος στην Ελλάδα διαμορφώθηκε περίπου στους 464 χιλ. τόνους το 2017 κυμαινόμενη στα ίδια επίπεδα με το 2016 (ICAP 2018).

Ο κλάδος του κρέατος περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρού μεγέθους. Η εικόνα αυτή συναντάται στις περισσότερες κατηγορίες κρέατος, όπου δεν υπάρχει συγκεντροποίηση (ICAP 2018).

Η **εγχώρια παραγωγή εμφανίζεται γενικώς, πτωτική**, σύμφωνα με τα στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Υπ.Α.Α.Τ). Στον ακόλουθο πίνακα (Πίνακας 1) παρουσιάζεται η εξέλιξη της εγχώριας παραγωγής κατά την τελευταία εικοσαετία (ICAP 2018, Βλαχοστεργίου 2006): .



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



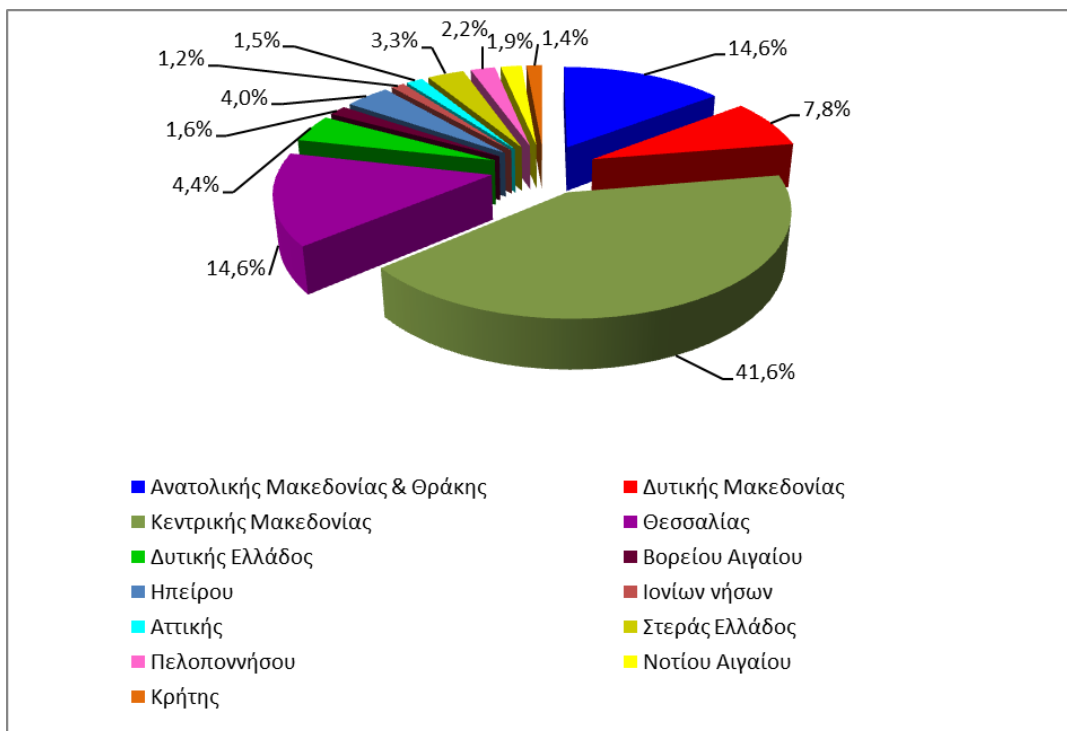
Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Βόειο-Μοσχαρίσιο	Χοιρινό	Αιγοπρόβειο	Πουλερικών	Λοιπά Κρέατα	Βρώσιμα Παραπροϊόντα
1988	574.302	81.777	159.785	127.137	149.244	5.115	51.244
1989	570.039	81.159	151.177	128.886	153.364	4.854	50.599
1990	573.653	81.830	146.967	129.442	160.122	4.990	50.302
1991	578.685	81.470	152.935	127.994	160.464	5.174	50.648
1992	596.714	79.545	153.107	132.340	175.101	5.248	51.373
1993	577.706	76.370	147.040	128.997	170.861	4.708	49.730
1994	571.511	74.251	142.455	129.215	171.900	4.630	49.060
1995	558.685	70.587	144.128	129.530	160.893	4.610	48.937
1996	574.096	71.382	141.722	130.990	176.787	4.174	49.041
1997	571.799	70.076	144.646	131.036	172.536	4.258	49.247
1998	542.212	69.497	142.262	129.490	147.900	4.453	48.610
1999	537.514	66.605	139.844	125.791	153.507	4.453	47.314
2000	537.628	60.930	138.963	123.268	163.786	4.541	46.140
2001	530.451	61.634	135.164	121.060	161.953	4.500	46.140
2002	533.229	61.126	135.311	123.049	163.551	4.442	45.750
2003	529.758	60.924	131.060	119.880	169.057	4.847	43.990
2004	530.680	60.631	135.837	119.702	164.580	4.860	45.070
2005	526.163	58.751	128.730	114.611	176.434	4.537	43.100
2006	506.934	61.683	118.600	112.217	168.500	4.334	41.600
2007	510.950	57.200	119.700	112.600	175.800	4.100	41.550
2008	524.250	56.230	118.550	108.000	192.970	3.800	44.700
2009	514.690	58.960	114.810	108.800	187.770	3.970	40.380
2010	504.500	61.090	111.250	102.280	187.340	3.580	38.960
2011	502.740	57.040	119.520	102.810	180.530	3.325	39.510
2012	493.050	54.540	111.270	94.920	193.120	2.440	36.760
2013	434.960	49.090	106.730	60.140	187.780	2.470	28.750
2014	450.060	45.790	92.870	79.970	198.280	2.280	30.870
2015	444.740	39.030	88.600	75.040	211.290	2.030	28.750
2016	463.920	44.880	84.550	74.290	229.560	1.890	28.750
2017	463.910	41.540	83.080	71.210	238.470	1.980	27.630

Πίνακας 1 Εξέλιξη της καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος ανά κατηγορία (1985-2017)

Η παραγωγή βοείου κρέατος είναι συγκεντρωμένη στην Κεντρική Μακεδονία, στην οποία πραγματοποιήθηκε (το 2004) το 41,6% του συνόλου της



ετήσιας παραγωγής το 2004, και ακολουθούν η περιφέρεια της Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης και της Θεσσαλίας με ποσοστό συμμετοχής στη συνολική παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος 14,6% η καθεμία. Η Βόρεια Ελλάδα αποτελεί την κύρια πηγή βοείου κρέατος. (Βλαχοστεργίου 2006).



Εικόνα 2: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2004)

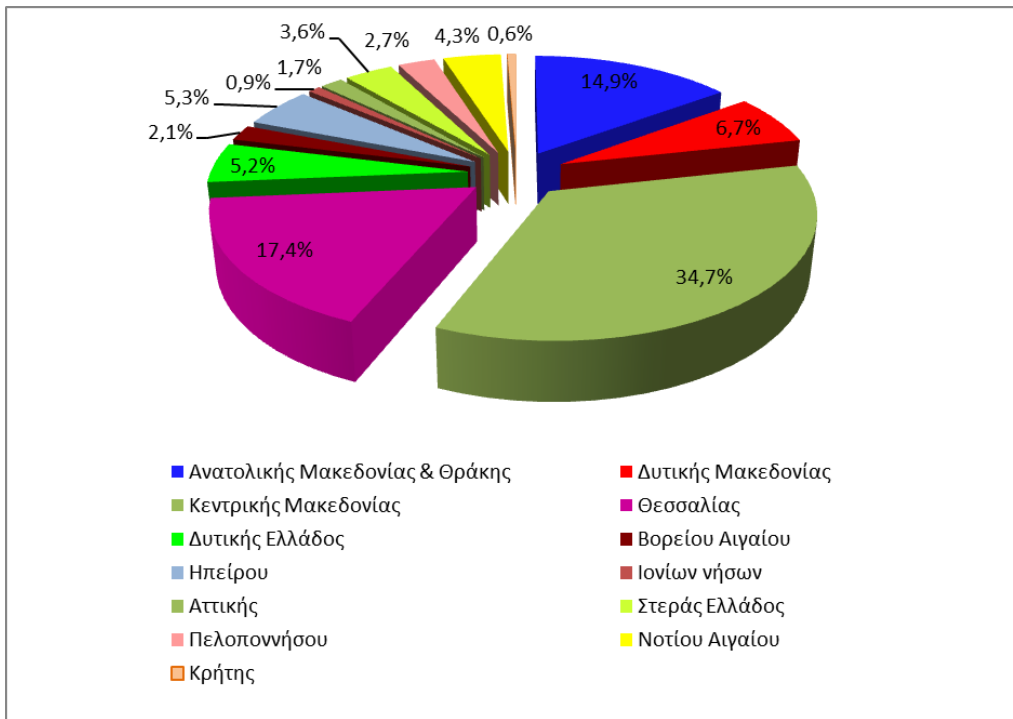
Η **περιφέρεια Ηπείρου** έχει, σχετικά, μικρή συμμετοχή στην συνολική εγχώρα παραγωγή βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος (4%).

Η **παραγωγή βοείου κρέατος** μετά την έναρξη της οικονομικής κρίσης (2011) εμφανίζει μικρές μεταβολές. Παραμένει συγκεντρωμένη στην Κεντρική Μακεδονία, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 34,7% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, και ακολουθούν η Περιφέρεια Θεσσαλίας με ποσοστό συμμετοχής 17,4% και της Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης με ποσοστό 14,9% στη συνολική παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος. Η Βόρεια Ελλάδα αποτελεί την κύρια πηγή βοείου κρέατος (ΕΛΣΤΑΤ, 2011).

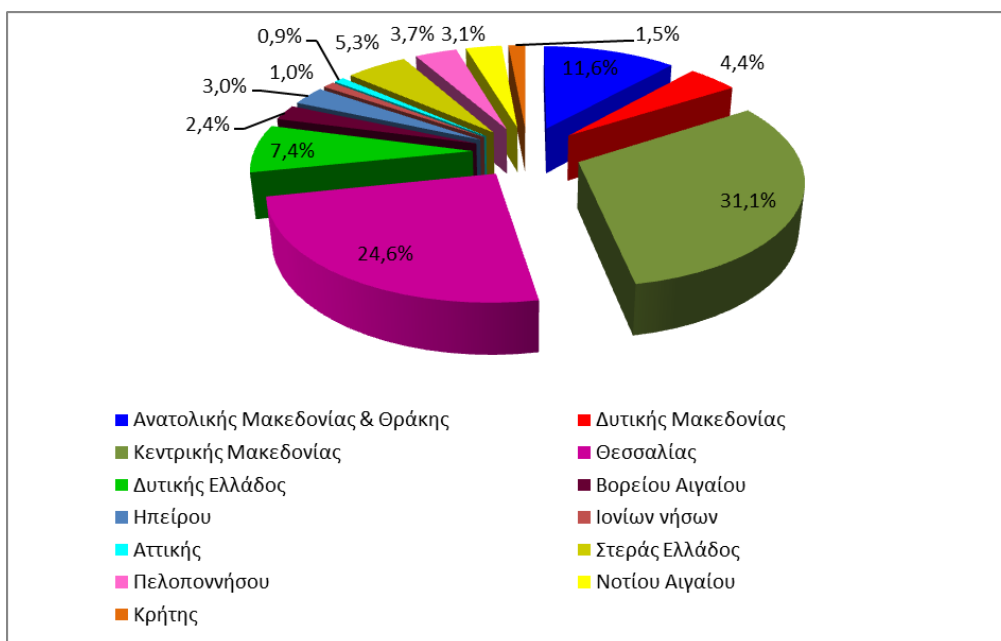
Η συνολική **παραγωγή βοείου κρέατος** εμφανίζεται αισθητά μειωμένη το έτος 2016 με την «ωρίμανση της οικονομικής κρίσης». Η παραγωγή παραμένει λιγότερο συγκεντρωμένη στην Κεντρική Μακεδονία, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 31,1% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, ενώ η Περιφέρεια Θεσσαλίας εμφανίζει αύξηση του ποσοστού συμμετοχής 24,6% χωρίς ωστόσο να υπάρχει αύξηση στην παραγωγή και ακολουθεί η Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης με ποσοστό 11,6% στη συνολική παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος. Η περιφέρεια



Ηπείρου έχει πλέον μειωμένη συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος (3%) (ΕΛΣΤΑΤ, 2016).



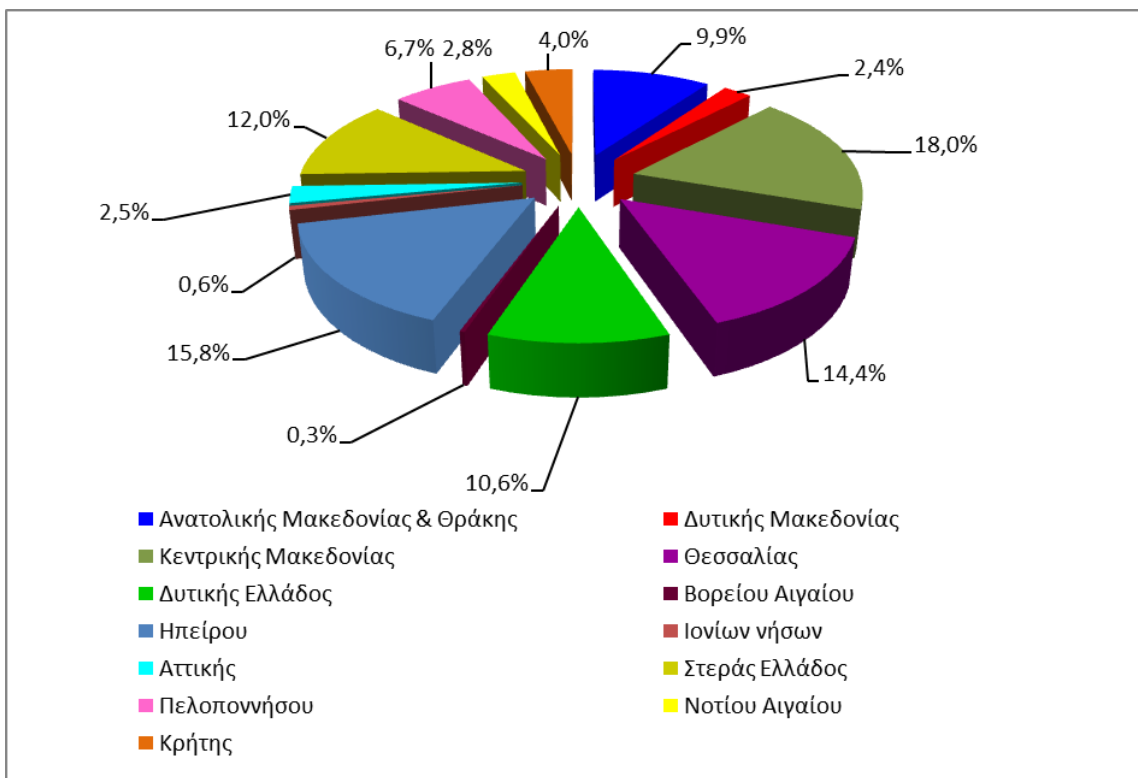
Εικόνα 3: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2011)



Εικόνα 4: Διάρθρωση της παραγωγής βοείου – μοσχαρίσιου κρέατος ανά περιφέρεια (2016)



Η **παραγωγή χοιρινού κρέατος** δεν παρουσιάζει τη συγκέντρωση που χαρακτηρίζει το βόειο κρέας, αλλά πραγματοποιείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας με πρωταγωνιστή και πάλι την Κεντρική Μακεδονία, η οποία συμμετείχε με ποσοστό 18% στη συνολική παραγωγή χοιρινού κρέατος. Ακολουθούν η Ήπειρος, η Θεσσαλία και η Στερεά Ελλάδα με ποσοστά συμμετοχής 15,8%, 14,4% και 12% αντίστοιχα (Βλαχοστεργίου 2006).



Εικόνα 5: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2004)

Η περιφέρεια Ηπείρου έχει, σχετικά, σημαντική συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή χοιρινού κρέατος (15,8%).

Η διάρθρωση στην **παραγωγή χοιρινού κρέατος** μετά την έναρξη της οικονομικής κρίσης (2011) εμφανίζει μικρές μεταβολές. Παραμένει σημαντική στην Κεντρική Μακεδονία, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 17,9% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, και ακολουθούν οι Περιφέρειες της Θεσσαλίας και της Ηπείρου με ποσοστό συμμετοχής 14,9%. Οι επόμενες περιφέρειες με σημαντική παραγωγή (περίπου 12% η καθεμία) είναι αυτές της Δυτικής Ελλάδος και της Στερεάς Ελλάδος (ΕΛΣΤΑΤ, 2011).

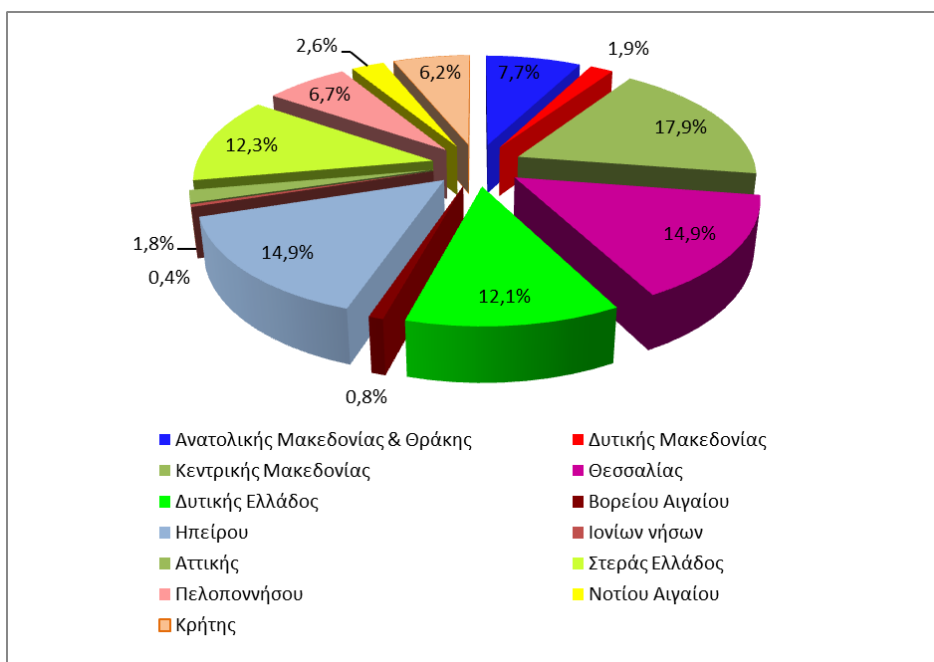
Η συνολική **παραγωγή χοιρινού κρέατος** εμφανίζεται αισθητά μειωμένη το έτος 2016 κατά 35.000 τόνους περίπου. Η παραγωγή παραμένει επίσης συγκεντρωμένη στην Κεντρική Μακεδονία, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 17,5%



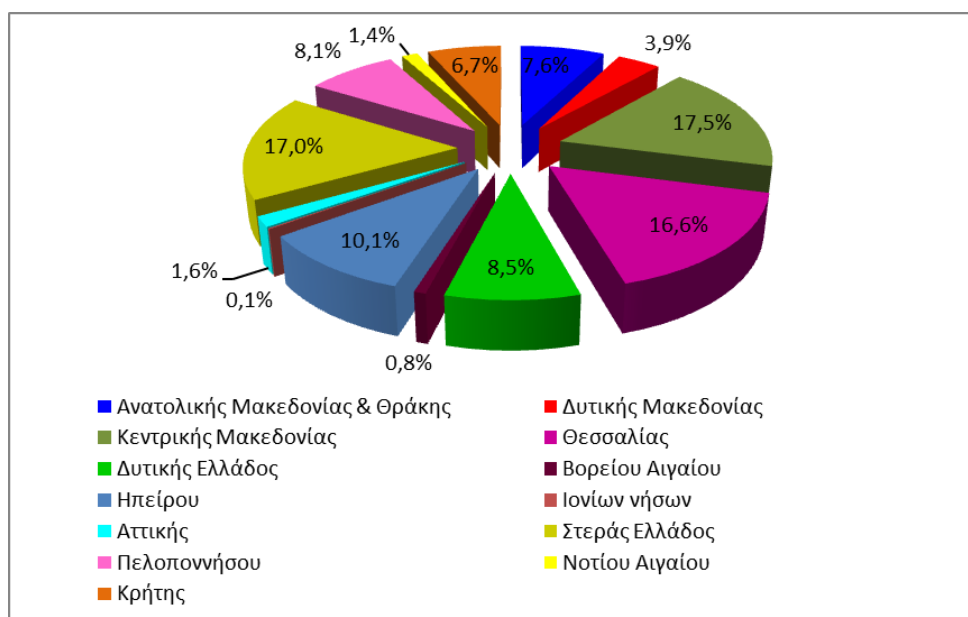
ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



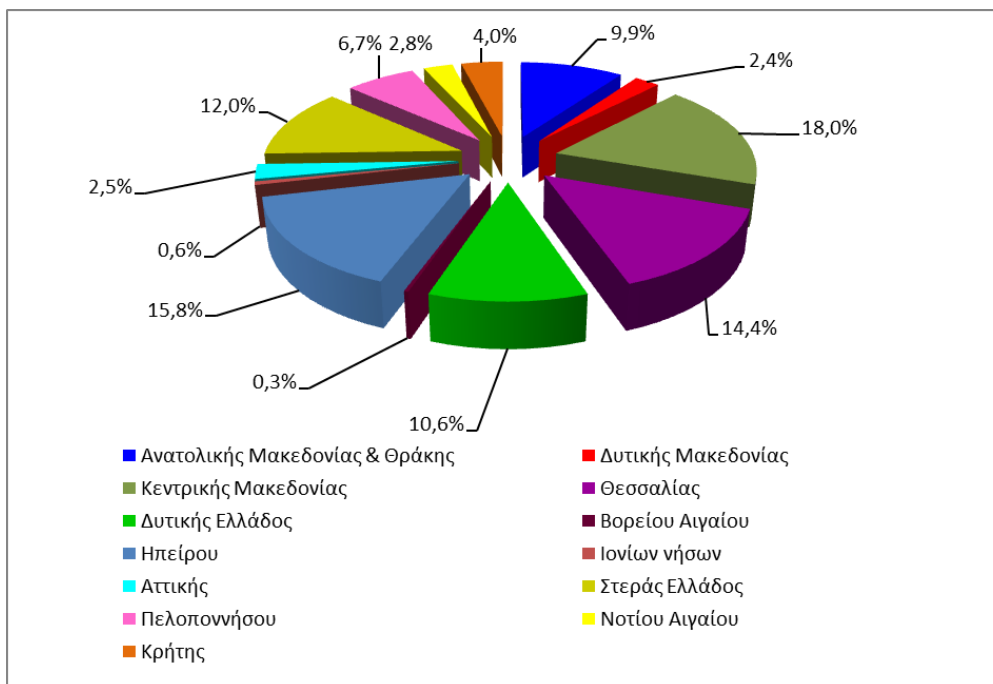
του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, ενώ η περιφέρειες της Στερεάς Ελλάδας και της Θεσσαλίας εμφανίζουν αύξηση του ποσοστού συμμετοχής στο 17,0 και στο 16,6%, αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να υπάρχει αύξηση στην παραγωγή και ακολουθεί η περιφέρεια Ηπείρου με μειωμένη συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή χοιρινού κρέατος (10,1%) (ΕΛΣΤΑΤ, 2016).



Εικόνα 6: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2011)

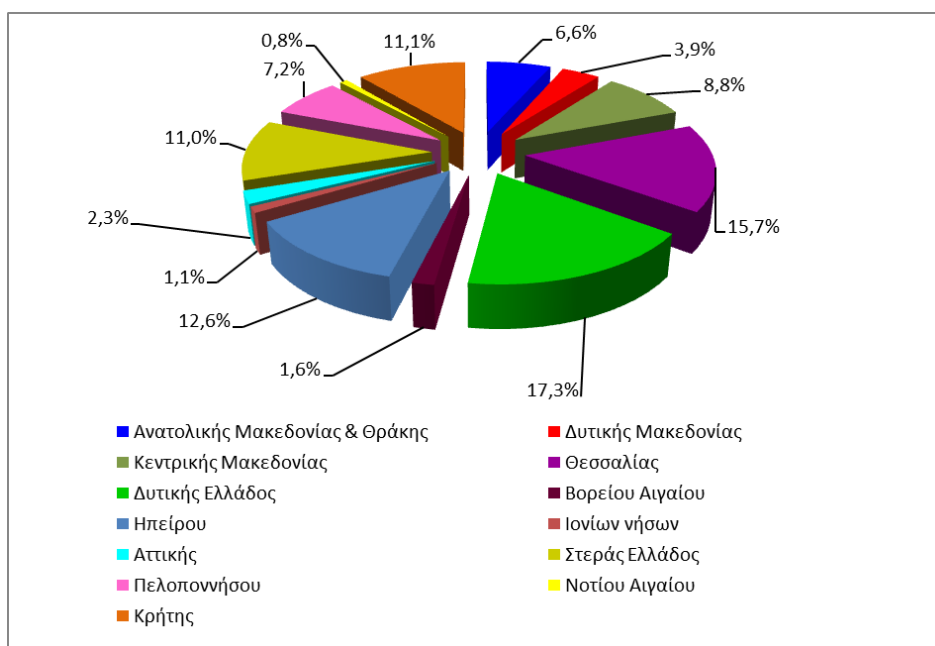


Εικόνα 7: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2016)



Εικόνα 8: Διάρθρωση της παραγωγής χοιρινού κρέατος ανά περιφέρεια (2004)

Οι κυριότερες περιφέρειες παραγωγής πρόβειου κρέατος, όπως φαίνεται και στο διάγραμμα της εικόνας 9 είναι η Δυτική Ελλάδα με ποσοστό συμμετοχής στην ετήσια παραγωγή πρόβειου κρέατος 17,3% και ακολουθούν η Θεσσαλία με ποσοστό 15,7%, η Ήπειρος με ποσοστό 12,6% και η Κρήτη με ποσοστό 11,1 (Βλαχοστεργίου 2006).

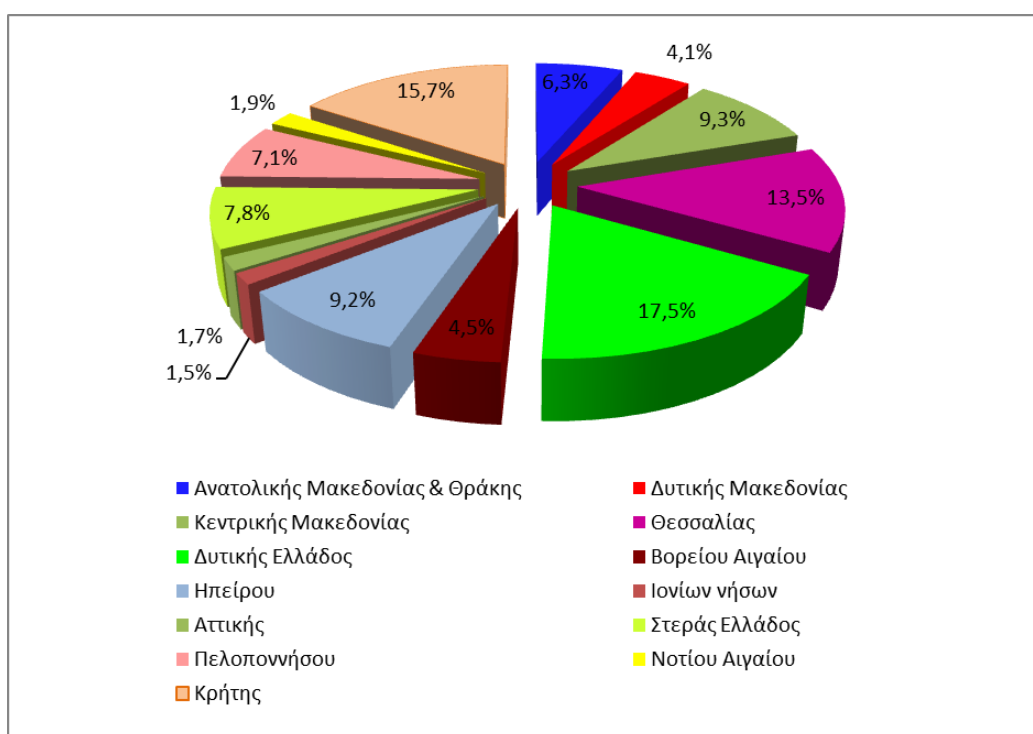


Εικόνα 9: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2004)



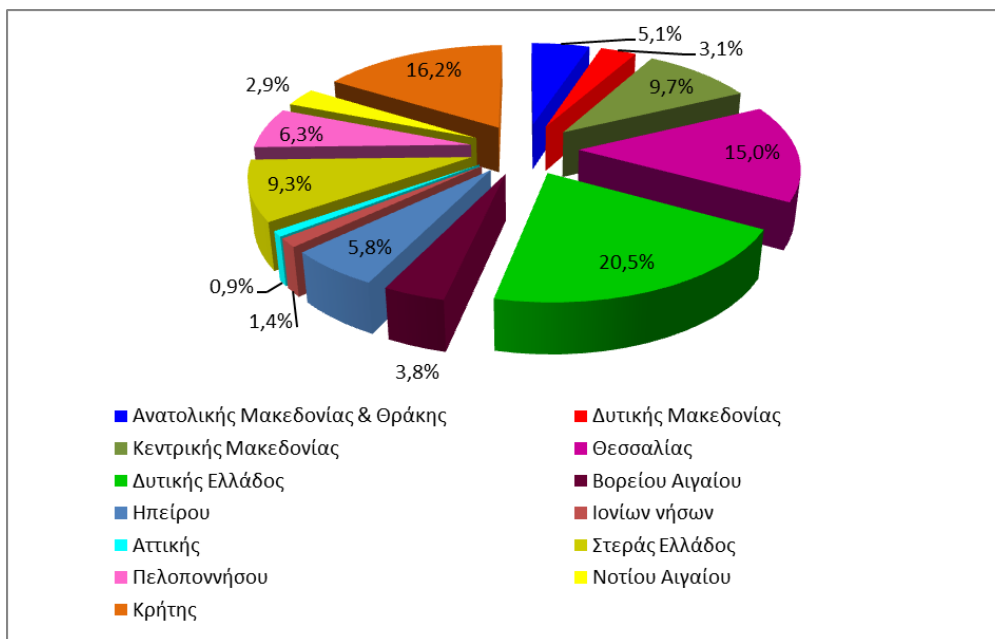
Η περιφέρεια Ηπείρου έχει, σχετικά, σημαντική συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή πρόβειου κρέατος (12,6%).

Η διάρθρωση στην **παραγωγή πρόβειου κρέατος** μετά την έναρξη της οικονομικής κρίσης (2011) εμφανίζει μικρές μεταβολές. Παραμένει σημαντική στην περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 17,5% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, και ακολουθούν οι περιφέρειες της Κρήτης με ποσοστό συμμετοχής 15,7% και της Θεσσαλίας με ποσοστό συμμετοχής 13,5%. Οι επόμενες περιφέρειες με σημαντική παραγωγή (περίπου 13% η καθεμία) είναι αυτές της Κεντρικής Μακεδονίας και της Ηπείρου (ΕΛΣΤΑΤ, 2011).



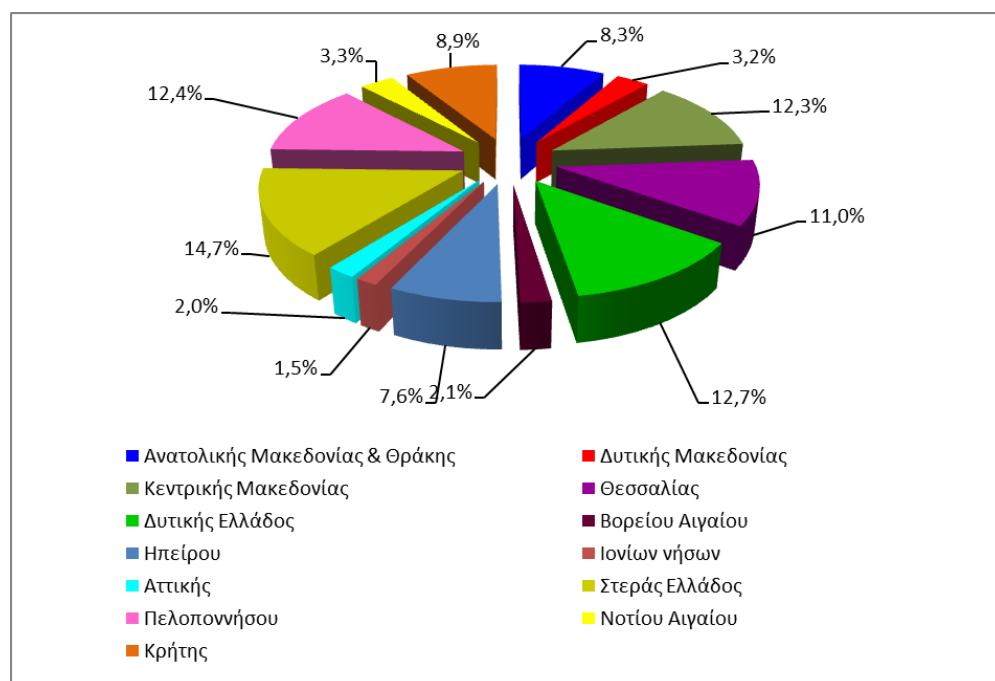
Εικόνα 10: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2011)

Η συνολική **παραγωγή πρόβειου κρέατος** εμφανίζεται αισθητά μειωμένη το έτος 2016 κατά 20.000 τόνους περίπου. Η παραγωγή παραμένει επίσης συγκεντρωμένη στην Δυτική Ελλάδα, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 20,5% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, ενώ η περιφέρειες της Κρήτης και της Θεσσαλίας εμφανίζουν αύξηση του ποσοστού συμμετοχής στο 16,2% και στο 15%, αντίστοιχα, χωρίς ωστόσο να υπάρχει αύξηση στην παραγωγή και ακολουθούν η περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας με συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή πρόβειου κρέατος στο 9,3% και η περιφέρεια Ηπείρου με ποσοστό 9,2% (ΕΛΣΤΑΤ, 2016).



Εικόνα 11: Διάρθρωση της παραγωγής πρόβειου κρέατος ανά περιφέρεια (2016)

Η παραγωγή κρέατος αιγοειδών είναι διασκορπισμένη σε πολλές περιοχές. Η μεγαλύτερη ποσότητα παράγεται στη Στερεά Ελλάδα, η οποία συμμετέχει με ποσοστό της τάξης του 14,7% στη συνολική ετήσια παραγωγή. Ακολουθεί η Δυτική Ελλάδα με ποσοστό 12,7%, η Πελοπόννησος με ποσοστό 12,4% και η Κεντρική Μακεδονία με ποσοστό συμμετοχής 12,3% (Βλαχοστεργίου 2006).

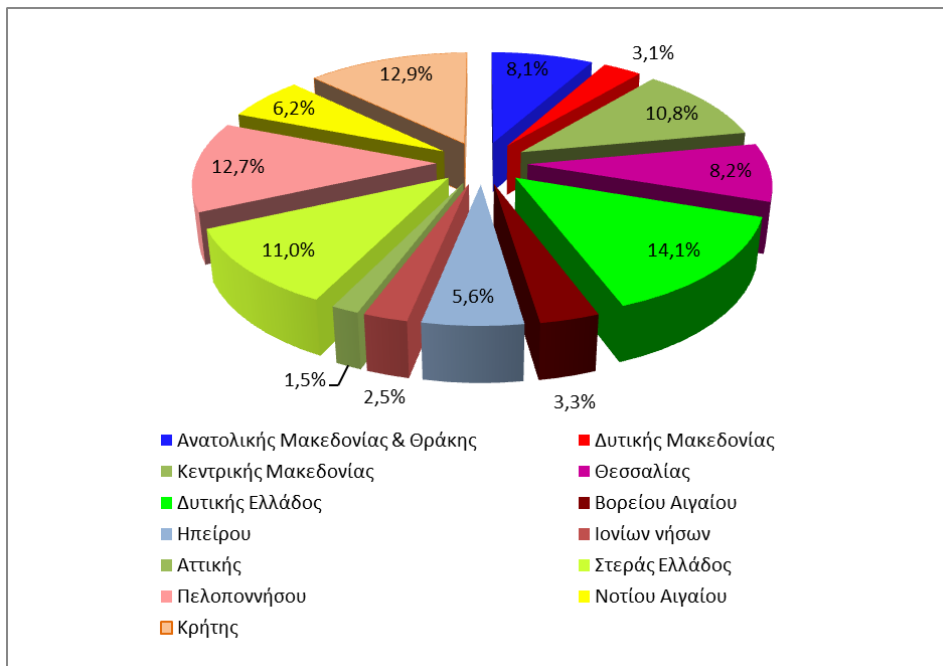


Εικόνα 12: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος αιγοειδών ανά περιφέρεια (2004)

Η περιφέρεια Ηπείρου έχει, σχετικά, ικανή συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή αίγειου κρέατος (7,6%).

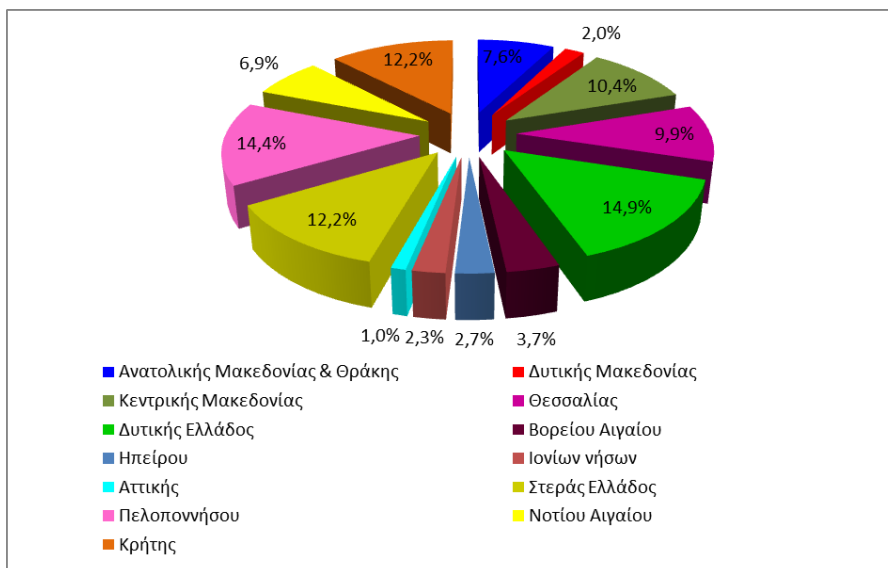


Η διάρθρωση στην **παραγωγή αίγιου κρέατος** μετά την έναρξη της οικονομικής κρίσης (2011) εμφανίζει μικρές μεταβολές. Παραμένει σημαντική στην περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 14,1% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, και ακολουθούν οι περιφέρειες της Κρήτης με ποσοστό συμμετοχής 12,9% και της Πελοποννήσου με ποσοστό συμμετοχής 12,7%. Οι επόμενες περιφέρειες με σημαντική παραγωγή (περίπου 11% η καθεμία) είναι αυτές της Στερεάς Ελλάδος και της Κεντρικής Μακεδονίας (ΕΛΣΤΑΤ, 2011).



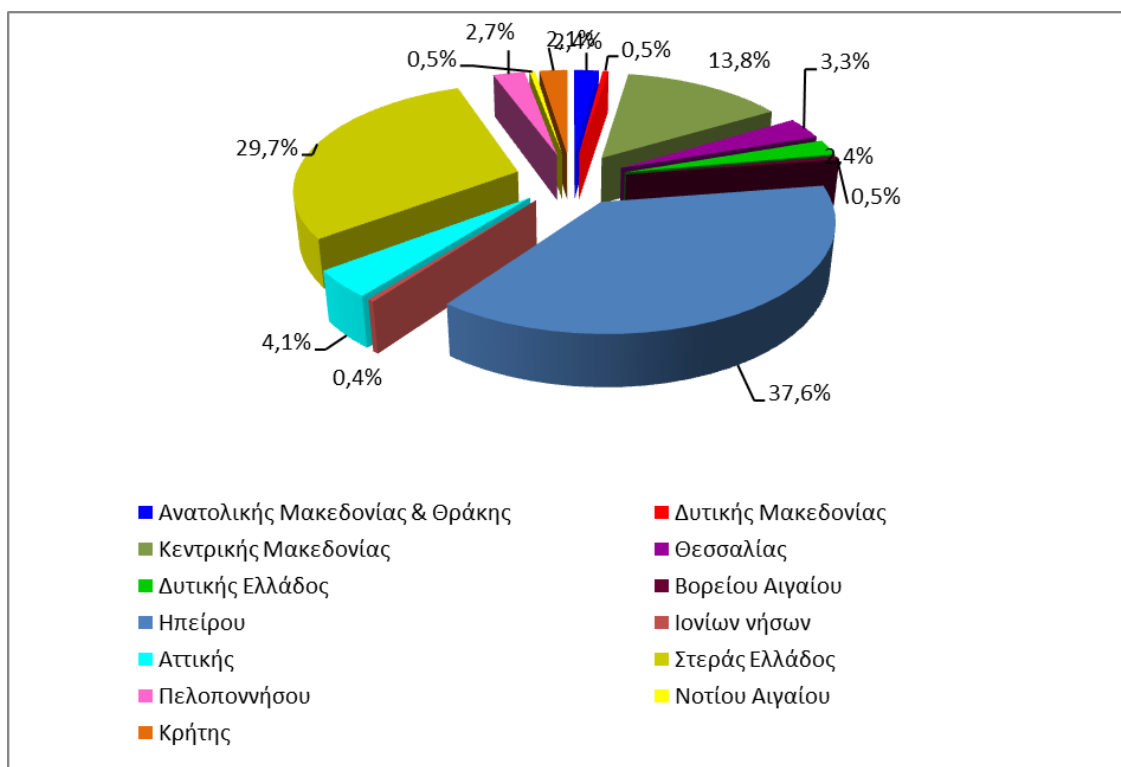
Εικόνα 13: Διάρθρωση της παραγωγής αίγιου κρέατος ανά περιφέρεια (2011)

Η συνολική **παραγωγή αίγιου κρέατος** εμφανίζεται μειωμένη το έτος 2016. Η παραγωγή παραμένει επίσης συγκεντρωμένη στην Δυτική Ελλάδα, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 14,9% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής, έπεται η περιφέρεια της Πελοποννήσου με ποσοστό συμμετοχής 14,4% και ακολουθούν οι περιφέρειες της Κρήτης και της Στερεάς Ελλάδος με ποσοστό συμμετοχής 12,2% η καθεμία. Η περιφέρεια Ηπείρου συμμετέχει με χαμηλό, σχετικά, ποσοστό 2,7% (ΕΛΣΤΑΤ, 2016).



Εικόνα 14: Διάρθρωση της παραγωγής αίγιου κρέατος ανά περιφέρεια (2016)

Τέλος, όσον αφορά το κρέας των πουλερικών το 67,3% της ετήσιας παραγωγής του πραγματοποιήθηκε σε δύο μόνο περιφέρειες, αυτή της Ηπείρου (ποσοστό 37,6%) και της Στερεάς Ελλάδας (ποσοστό 29,7%), ενώ με ποσοστό της τάξης του 13,8% συμμετείχε η περιφέρεια της Κεντρικής Μακεδονίας (Βλαχοστεργίου 2006).



Εικόνα 15: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2004)

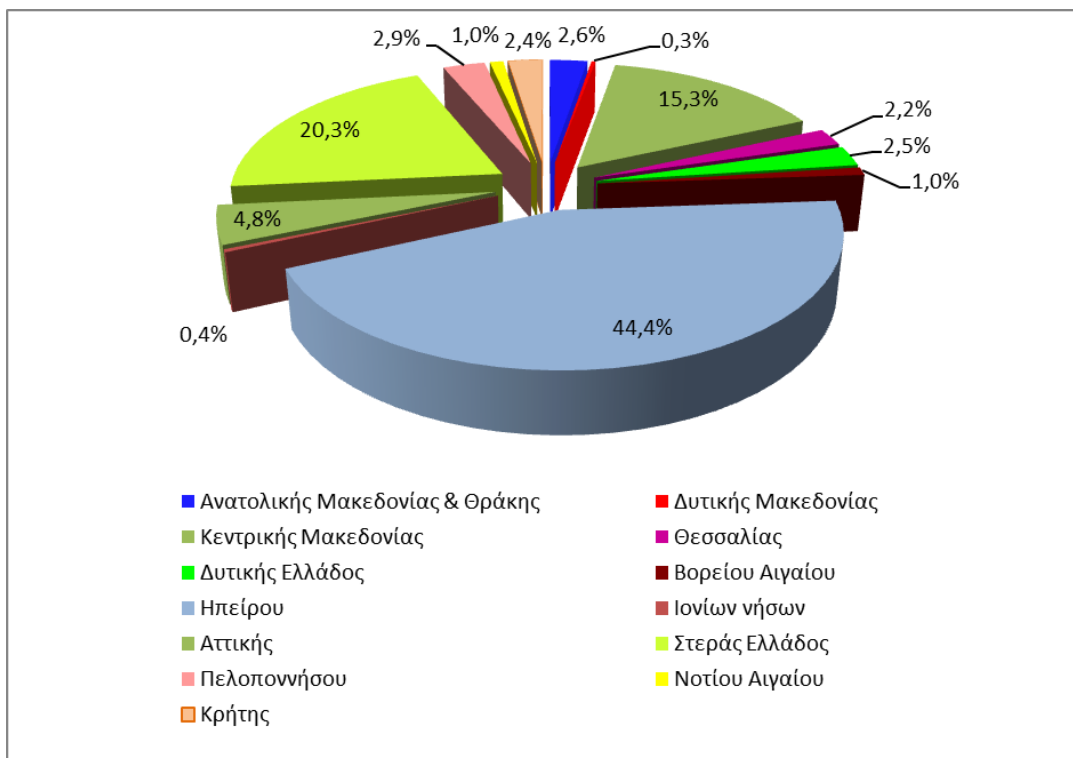


Μετά από την επεξεργασία των δημοσιευμένων στοιχείων από την Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΕΛΣΤΑΤ) για την Κτηνοτροφία και Κτηνοτροφικά Προϊόντα για το 2011, από τον επίσημο ιστότοπο: <http://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SPK33/2011>, αρχείο: 07β. Παραγωγή κρέατος κατά είδος σφάγιου, Περιφέρεια και Περιφερειακή Ενότητα διαπιστώθηκε σημαντική απόκλιση από τα δημοσιευμένα στοιχεία του ΥΠ.Α.Α.Τ και συνεπώς **αξιολογήθηκε ότι δεν είναι ασφαλής η εξαγωγή εκτιμήσεων** καθόσον οι καταχωρήσεις αφορούν σε περιορισμένο αριθμό προϊόντων. Ενδεικτικά αναφέρεται η καταχώρηση συνολικής εγχώριας παραγωγής κρέατος πουλερικών της τάξης των **6.881** τόνων κρέατος σε αναντιστοιχία με την δημοσιευμένη, από το ΥΠ.Α.Α.Τ. [Πίνακας 1 *Εξέλιξη της καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος ανά κατηγορία (1985-2017)*] παραγωγής της τάξης των **180.530** τόνων.

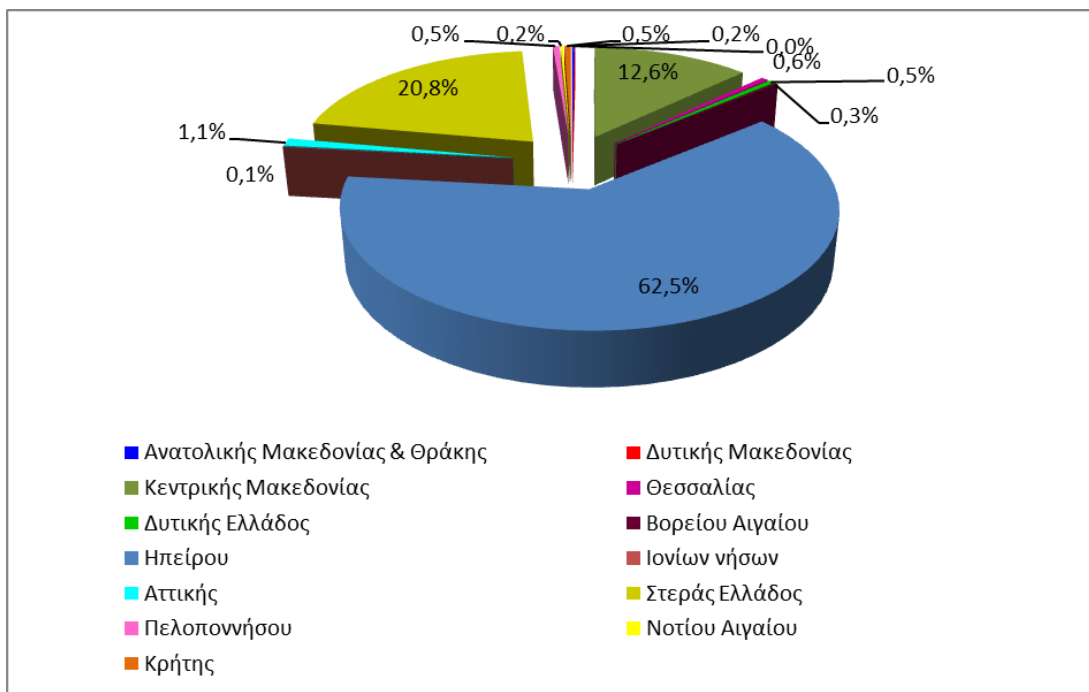
Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ για το 2011, η περιφέρεια Ηπείρου συμμετείχε με ποσοστό 1,1% στην συνολική εγχώρια παραγωγή με καταχώρηση παραγωγής 74 –μόνο- τόνων κρέατος πουλερικών. Λόγω της παραπάνω διαπίστωσης έγινε επεξεργασία των στοιχείων του έτους 2012 με σκοπό την συγκριτική εκτίμηση της πορείας της εγχώριας πριν την έναρξη της οικονομικής κρίσης (έτος 2004), στην αρχή της (έτος 2011) και στην εξέλιξή της (έτος 2016).

Η διάρθρωση στην **παραγωγή κρέατος πουλερικών** κατά το έτος 2012 εμφανίζει αυξητική τάση σε σχέση με το 2004. Αναφορικά με την διάρθρωσή της, αυτή δεν διαφοροποιείται ιδιαίτερα καθόσον το 64,7% της ετήσιας παραγωγής του πραγματοποιήθηκε σε δύο μόνο περιφέρειες, αυτή της Ηπείρου (ποσοστό 44,4%-αυξημένο σε σχέση με το έτος 2004-) και της Στερεάς Ελλάδας (ποσοστό 20,3%), ενώ με ποσοστό της τάξης του 15,8% συμμετείχε η περιφέρεια της Κεντρικής Μακεδονίας (ΕΛΣΤΑΤ, 2012).

Η συνολική **παραγωγή κρέατος** πουλερικών εμφανίζεται επίσης αυξημένη το έτος 2016. Η παραγωγή παραμένει επίσης συγκεντρωμένη στην περιφέρεια Ηπείρου, στην οποία πραγματοποιήθηκε το 62,5% του συνόλου της ετήσιας παραγωγής –με σημαντική αύξηση τόσο στην παραγωγή όσο και στην συμμετοχή στην συνολική εγχώρια παραγωγή-, έπεται η περιφέρεια της Στερεάς Ελλάδος με ποσοστό συμμετοχής 20,8% και ακολουθεί η περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας συμμετέχει με ποσοστό 12,6% (ΕΛΣΤΑΤ, 2016).



Εικόνα 16: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2012)



Εικόνα 17: Διάρθρωση της παραγωγής κρέατος πουλερικών ανά περιφέρεια (2016)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Τα δημοσιευμένα στοιχεία, από την ΕΛΣΤΑΤ, αποδίδουν τάσεις και καθίστανται περισσότερο ασφαλή λαμβάνοντας υπόψη τους ακόλουθους περιορισμούς:

- i. Δεν είναι βέβαιο ότι καταγράφεται το σύνολο των αξιολογήσιμων στοιχείων (περίπτωση παραγωγής κρέατος πουλερικών από την περιφέρεια Ηπείρου, όπου ενώ κ.μ.ο παράγεται το 40% και πλέον της εγχώριας παραγωγής, για το 2011 η συμμετοχή της Ηπείρου, έχει καταγραφεί στο 1,1 %).
- ii. Στο σύνολο των παραγωγικών ζώων περιλαμβάνονται και τα δηλωμένα οικόσιτα χωρίς να μπορεί να δηλωθεί ο αριθμός των «εκμεταλλεύσεων» και η κλιμάκωση του μεγέθους τους.
- iii. Σε πολλές κτηνοτροφικές επιχειρήσεις (συστεγαζόμενες) ενώ το μέγεθός τους σε σχέση με το ζωικό κεφάλαιο είναι ικανό, αυτές φαίνεται να έχουν μικρότερο μέγεθος καθόσον λαμβάνονται υπόψη οι επιμέρους δηλώσεις. Αυτή είναι μία σημαντική επίπτωση για το μέγεθος των συστηματικών εκμεταλλεύσεων όπως πχ. οι χοιροτροφικές όπου ο μέσος αριθμός παραγωγικών ζώων εμφανίζεται μικρότερος από 60.
- iv. Η οριστική διαγραφή κωδικών αριθμών κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων, ιδιαιτέρως για την χοιροτροφία, προβάλλεται στην συνολική εικόνα των στοιχείων και αποδίδει, μη αναμενόμενες, μεταβολές στον αριθμό των ενεργών εκμεταλλεύσεων και στην παραγωγικότητα του υφιστάμενου ζωικού κεφαλαίου.

Συνεπώς, η αξιολόγηση, γενικά, των δημοσιευμένων στατιστικών στοιχείων καταγράφει αξιόπιστες τάσεις και τίθεται επιφύλαξη στις περιπτώσεις που καταγράφονται στατιστικά σημαντικές μεταβολές χωρίς αντίστοιχο ιστορικό.

Από την σύγκριση των στοιχείων που εκτίθενται ανωτέρω, για την περίοδο 2004 - 2017, διαπιστώνονται τα ακόλουθα:

- Η παραγωγή **βόειου κρέατος** βαίνει μειούμενη και σε σχέση με την διάρθρωσή της, η συμμετοχή της Κεντρικής Μακεδονίας μειωμένη ενώ αυξάνεται η συμμετοχή της Θεσσαλίας και της Δυτικής Ελλάδος.
- Η παραγωγή **χοιρινού κρέατος** επίσης μειώνεται κατ' έτος με μία υποχώρηση κατά 38% μεταξύ των ετών 2004 και 2017. Σε σχέση με την διάρθρωσή της, η συμμετοχή της Κεντρικής Μακεδονίας διατηρούσε την πρώτη θέση το 2004 και το 2011 ενώ αυξάνεται η συμμετοχή της Θεσσαλίας και της Στερεάς Ελλάδος. Η συμμετοχή της περιφέρειας

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 32 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Ηπείρου υποχώρησε σταδιακά από το 15,8% το έτος 2004 στο 10,1% το έτος 2016.

- Η παραγωγή **αιγοπρόβειου κρέατος** έχει επίσης μειωθεί στο σύνολό της κατά 32% μεταξύ των ετών 2004 και 2017.
- Σε σχέση με την διάρθρωσή της παραγωγής **πρόβειου κρέατος** κατά το 2004 είναι σημαντική η συμμετοχή της Δυτικής Ελλάδος, της Θεσσαλίας και της Ηπείρου με 12,6%. Σταδιακά έχει αυξηθεί η συμμετοχή της Θεσσαλίας, ενώ μειώνεται η συμμετοχή της περιφέρειας Ηπείρου στο 5,8% για το 2016 με την περιφέρεια της Δυτικής Ελλάδος να παραμένει στην πρώτη θέση με αυξανόμενη συμμετοχή.
- Σε σχέση με την διάρθρωσή της παραγωγής **κρέατος αιγοειδών** αυτή είναι επιμερισμένη σε πολλές περιφέρειες με την περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος να διατηρεί το προβάδισμα και να ακολουθούν οι περιφέρειες Θεσσαλίας και Πελοποννήσου. Η συμμετοχή της περιφέρειας Ηπείρου μειώνεται από το 7,6% κατά το 2004 στο 2,7% το 2016.

Η παραγωγή **κρέατος πουλερικών** είναι εμφανίζει αξιοσημείωτη αύξηση μεταξύ των ετών 2004 και 2017 της τάξης του 44,8%. Στην ίδια περίοδο η περιφέρεια Ηπείρου διατήρησε την κυρίαρχη θέση στην συμμετοχή με ποσοστό 37,6% το έτος 2004 και το αύξησε σε 44,4% το έτος 2012 και στο 62,5% το 2016. Η περιφέρεια Στερεάς Ελλάδος διατηρεί την δεύτερη θέση με μειούμενη συμμετοχή από 29,7% το έτος 2004 στο 20,8% το 2016 ενώ η περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας έχει μεταβαλλόμενη συμμετοχή περίπου στο 13%.

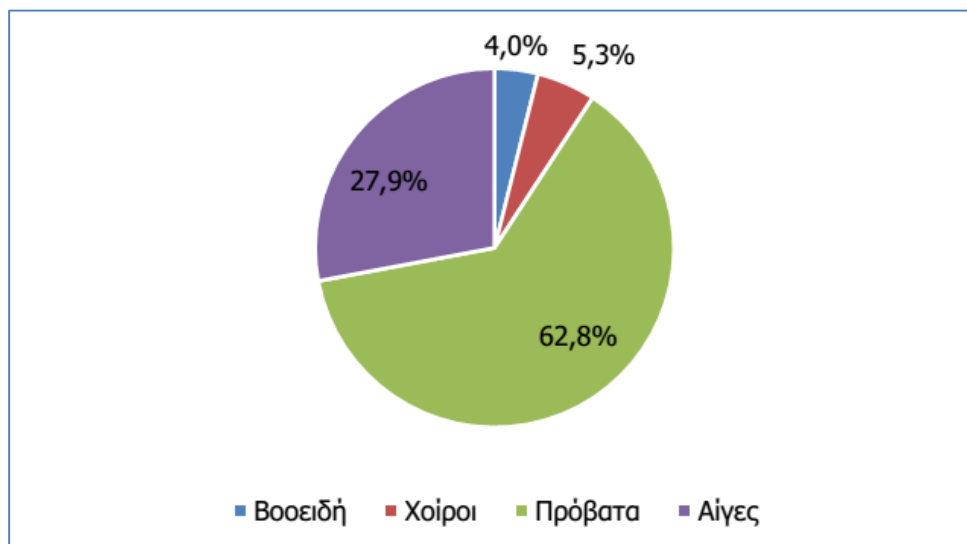
Οι **αμιγώς καθετοποιημένες μονάδες παραγωγής κρέατος** είναι λίγες, καθώς και οι επιχειρήσεις που πραγματοποιούν αξιολογες επενδύσεις ώστε να εξελιχθούν σε κάθετες. Επίσης, αρκετές μονάδες διαθέτουν σφαγεία στις εγκαταστάσεις τους, ενώ άλλες πραγματοποιούν τη σφαγή σε εγκαταστάσεις τρίτων. Οι μικρές εγκαταστάσεις, η μη τήρηση των όρων αποθήκευσης και διανομής, καθώς και η δυσκολία ελέγχου της ποιότητας και εφαρμογής του υπάρχοντος κάθε φορά θεσμικού πλαισίου περί παραγωγής, διάθεσης κρέατος και λειτουργίας μονάδων τυποποίησης/ επεξεργασίας, έχουν ως αποτέλεσμα η εγχώρια παραγωγή σε κάποιες κατηγορίες να είναι περιορισμένη, ενώ αρκετές είναι και οι επιχειρήσεις, κυρίως οι μικρές, που αποχωρούν από τον κλάδο (ICAP 2018).

Προκειμένου να υπάρχει συγκρισιμότητα μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών ζωικού κεφαλαίου, μεθοδολογικά γίνεται χρήση των ζωικών μονάδων, ως κοινής

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 33 από 266



μονάδας αναφοράς των διαφόρων κατηγοριών ζώων. Με βάση αυτές τις ζωικές μονάδες, η κατανομή του ζωικού κεφαλαίου δίδεται στο παρακάτω διάγραμμα (ICAP 2018):



Εικόνα 18 Κατανομή Ζωικού Κεφαλαίου (2016) (πηγή ΕΛ.ΣΤΑΤ.).

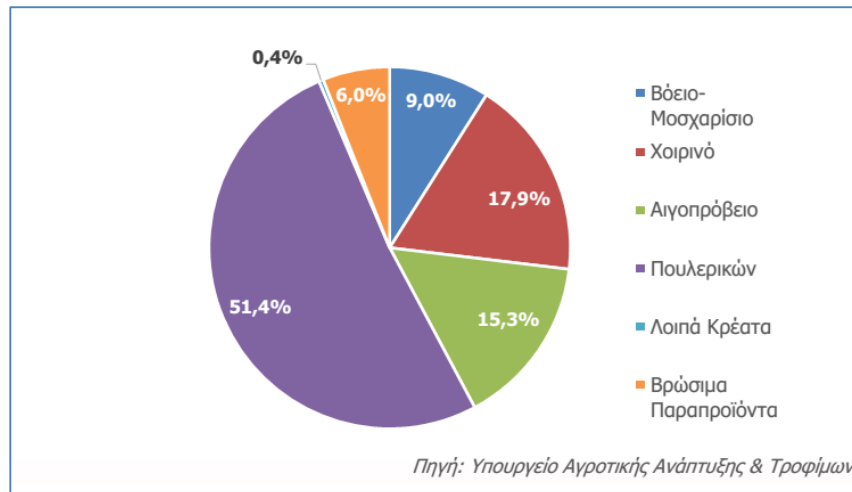
Μεγαλύτερο μερίδιο στο ζωικό κεφάλαιο κατέχουν τα **πρόβατα** με **63%**. Ακολουθούν οι αίγες με 28%, οι χοίροι με 5% και τα βοοειδή με 4%, ποσοστά τα οποία κυμαίνονται σχεδόν στα ίδια επίπεδα τα τελευταία έτη (ICAP 2018).

Οι **πωλήσεις των σύνθετων-παραγωγικών επιχειρήσεων** παρουσίασαν αυξομειώσεις τα τελευταία χρόνια. Το 2016 οι συνολικές πωλήσεις μειώθηκαν κατά 1,7%, έναντι αύξησης 6,6% το 2015. Αύξηση 6,5% κατέγραψαν και οι συνολικές πωλήσεις το 2017 σε σχέση με το 2016 (για όσες εταιρείες υπάρχουν διαθέσιμα οικονομικά στοιχεία και για τα δύο έτη). (ICAP 2018).

Οι **πωλήσεις των χοιροτροφικών επιχειρήσεων** παρουσίασαν γενικά πτωτική τάση την περίοδο 2012-2016. Το 2017 οι συνολικές πωλήσεις των εταιρειών, για τις οποίες υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία, αυξήθηκαν κατά 8% έναντι του 2016. νοδική τάση παρουσιάζουν οι συνολικές πωλήσεις των πτηνοτροφικών επιχειρήσεων. Ειδικότερα, το 2016/2015 οι πωλήσεις των εταιρειών (με διαθέσιμα στοιχεία και για τα δύο έτη) κατέγραψαν αύξηση περίπου 6%. Ομοίως, το 2017 παρουσιάζεται αύξηση της τάξης του 5%. Η εισαγωγική διείσδυση στην εγχώρια αγορά κρέατος κυμάνθηκε στο 53% την περίοδο 2013-2017. Από την άλλη πλευρά, οι εξαγωγές κρέατος είναι πολύ περιορισμένες, καλύπτοντας ποσοστό της τάξης του 9%-11% επί της παραγωγής την τελευταία πενταετία (ICAP 2018).



Βάσει των στοιχείων του έτους 2017, το **μεγαλύτερο μέρος της συνολικής καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος** καλύπτεται από το κρέας πουλερικών, με μερίδιο 51,4% και ακολουθούν το χοιρινό κρέας (17,9%), το αιγοπρόβειο κρέας (15,3%) και το βόειο / μοσχαρίσιο (9%). Βέβαια τα μερίδια που καταλαμβάνουν οι παραπάνω κατηγορίες κρέατος επί της εγχώριας παραγωγής διαφέρουν από τα αντίστοιχα μερίδιά τους επί της κατανάλωσης, δεδομένου ότι σε ορισμένες εξ' αυτών υπάρχει υψηλή εισαγωγική διείσδυση (ICAP 2018).



Εικόνα 19 Διάρθρωση της Παραγωγής Κρέατος (2017) (πηγή Υπ.Α.Α.Τ.).

Σχετικά με την **παραγωγικότητα των κρεοπαραγωγών ζώων**, είναι δυνατή η επεξεργασία στοιχείων, δημοσιευμένων από την ΕΛΣΤΑΤ, μετά το 2011, οπότε αναφέρονται αναλυτικά καταχωρήσεις για τον αριθμό κεφαλών και τις παραχθείσες ποσότητες κρέατος, ανά παραγωγικό είδος στο σύνολο της χώρας με ιδιαίτερη αναφορά στην περιφέρεια Ηπείρου.

Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	580.959	11.210	19,3	33.839	621	18,4
2012	586.287	11.157	19,0	36.180	649	17,9
2013	558.556	10.673	19,1	35.805	658	18,4
2014	325.138	6.394	19,7	12.034	288	23,9
2015	316.239	6.300	19,9	13.030	289	22,2
2016	255.938	5.163	20,2	4.686	112	23,9

Πίνακας 2 Παραγωγή κρέατος από ενήλικα αιγοειδή (2011-2016)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	4.548.904	41.880	9,2	231.462	2.361	10,2
2012	4.426.463	40.837	9,2	221.294	2.124	9,6
2013	4.149.051	37.931	9,1	216.189	1.953	9,0
2014	2.573.065	23.491	9,1	113.235	1.195	10,6
2015	2.473.952	23.250	9,4	127.126	1.352	10,6
2016	2.122.906	20.044	9,4	50.809	560	11,0

Πίνακας 3 Παραγωγή κρέατος από ερίφια (2011-2016)

Στο σύνολο της χώρας, το μέσο βάρος των ενήλικων αιγοειδών κυμαίνεται μεταξύ 19,0 και 20,4 Kg, ενώ στην περιφέρεια Ηπείρου υπάρχουν σημαντικότερες διακυμάνσεις, καθώς το μέσο βάρος των ενήλικων αιγοειδών κυμαίνεται μεταξύ 17,9 και 23,9 Kg, (Πίνακας 2). Το μέσο βάρος των σφάγιων εριφίων κυμαίνεται μεταξύ 9,1 και 9,4 Kg. Τα στοιχεία μεταξύ 2014 και 2016 καταγράφουν μεγαλύτερο μέσο βάρος σφάγιων εριφίων από την Ήπειρο σε σχέση με τον μέσο όρο του συνόλου της εγχώριας παραγωγής (>10Kg κ.μ.ο.) (Πίνακας 3).

Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	949.682	18.562	19,5	82.860	1.574	19,0
2012	913.035	17.801	19,5	82.802	1.585	19,1
2013	860.096	16.812	19,5	84.408	1.583	18,8
2014	735.446	15.002	20,4	54.054	1.316	24,3
2015	656.108	12.933	19,7	46.738	1.027	22,0
2016	554.014	11.275	20,4	26.157	619	23,7

Πίνακας 4 Παραγωγή πρόβειου κρέατος (2011-2016)

Ανάλογα είναι και τα στοιχεία που αφορούν στο πρόβειο κρέας. Το μέσο βάρος των σφάγιων ενήλικων είναι περίπου 20 Kg. Το αυξημένο βάρος των σφάγιων από την περιφέρεια Ηπείρου, για την περίοδο 2014-2016, ενδεχομένως να



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



παραπέμπει στην αξιοποίηση με σφαγή ενήλικων παραγωγικών ζώων (Πίνακας 5). Επίσης το μέσο βάρος των σφάγιων αμνών, για την ίδια περίοδο, είναι αυξημένο στην περιφέρεια Ηπείρου σε σχέση με τον μέσο όρο του συνόλου της εγχώριας παραγωγής (Πίνακας 6).

Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	7.689.097	74.164	9,6	725.939	6.932	9,5
2012	7.555.992	74.274	9,8	682.215	6.564	9,6
2013	7.237.532	69.412	9,6	672.773	6.383	9,5
2014	5.307.247	52.344	9,9	510.130	5.664	11,1
2015	5.379.702	51.700	9,6	523.124	5.230	10,0
2016	4.710.183	46.217	9,8	257.057	2.694	10,5

Πίνακας 5 Παραγωγή κρέατος από αμνούς (2011-2016)

Σε ό,τι αφορά στην **παραγωγικότητα των χοιρινών**, το μέσο βάρος των σφάγιων ενήλικων κυμαίνεται μεταξύ 65,4 Kg και 67,3 Kg. Το αυξημένο βάρος των σφάγιων από την περιφέρεια Ηπείρου, για το έτος 2014-2016, ενδεχομένως να παραπέμπει, επίσης, στην αξιοποίηση με σφαγή ενήλικων παραγωγικών ζώων (Πίνακας 6). Το μέσο βάρος των σφάγιων χοιριδίων, για την ίδια περίοδο, δεν έχει σημαντικές διαφορές μεταξύ του παραγόμενου στην περιφέρεια Ηπείρου σε σχέση με τον μέσο όρο του συνόλου της εγχώριας παραγωγής (Πίνακας 7).

Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	1.342.073	87.712	65,4	202.319	13.085	64,7
2012	1.288.565	85.883	66,7	205.320	12.803	62,4
2013	1.230.365	82.804	67,3	198.602	13.587	68,4
2014	1.247.618	83.717	67,1	121.454	11.527	94,9
2015	1.244.853	82.587	66,3	112.636	9.099	80,8
2016	1.075.589	72.434	67,3	95.316	7.680	80,6

Πίνακας 6 Παραγωγή χοιρινού κρέατος (2011-2016)



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Έτος	ΣΥΝΟΛΟ ΧΩΡΑΣ			Περιφέρεια ΗΠΕΙΡΟΥ		
	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)	Κεφαλές (Kg)	Παραγόμενο κρέας (tn)	Μέσο Βάρος (Kg)
2011	451.834	8.146	18,0	17.881	323	18,1
2012	430.353	7.714	17,9	21.072	367	17,4
2013	391.066	6.962	17,8	13.669	250	18,3
2014	331.487	5.515	16,6	8.078	114	14,1
2015	330.809	5.498	16,6	11.180	177	15,8
2016	240.201	4.268	17,8	5.790	104	18,0

Πίνακας 7 Παραγωγή κρέατος από χοιρίδια (2011-2016)

Κρίσιμη συνιστώσα στην εγχώρια παραγωγή κρέατος παραμένει η μεταβολή στον αριθμό και στα χαρακτηριστικά των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων.

Για τα αιγοπρόβατα υπάρχει συνολικά, μείωση του αριθμού των εκμεταλλεύσεων (5,8% για τις προβατοτροφικές και 7% για τις αιγοτροφικές) και του αριθμού των ζώων ανά εκμετάλλευση (5,2% για τις προβατοτροφικές και 6,3% για τις αιγοτροφικές)(Πίνακας 8).

Έτος	ΠΡΟΒΑΤΑ			ΑΙΓΕΣ		
	Σύνολο ζώων	Αριθμός εκμεταλλεύσεων	Μέσος αριθμός ζώων	Σύνολο ζώων	Αριθμός εκμεταλλεύσεων	Μέσος αριθμός ζώων
2010	9.791.555	92.899	105,4	4.464.234	72.945	61,2
2011	9.776.622	91.030	107,4	4.295.798	73.938	58,1
2012	9.591.111	90.911	105,5	4.239.556	71.373	59,4
2013	9.082.419	87.415	103,9	4.317.958	69.757	61,9
2014	9.072.906	86.491	104,9	4.251.094	69.576	61,1
2015	8.849.472	88.761	99,7	4.015.934	68.766	58,4
2016	8.741.750	87.505	99,9	3.886.086	67.820	57,3

Πίνακας 8 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων (2010-2016)

Σε ό,τι αφορά στην Ήπειρο, υπάρχει συνολικά, μείωση του αριθμού αιγοπροβάτων (17,9% για τα πρόβατα και 21,9% για τις αίγες) με εντονότερη την συρρίκνωση του αριθμού των νομαδικών ζώων (72,8% για τα πρόβατα και 68,9% για τις αίγες)(Πίνακας 9 και εικόνα 20).

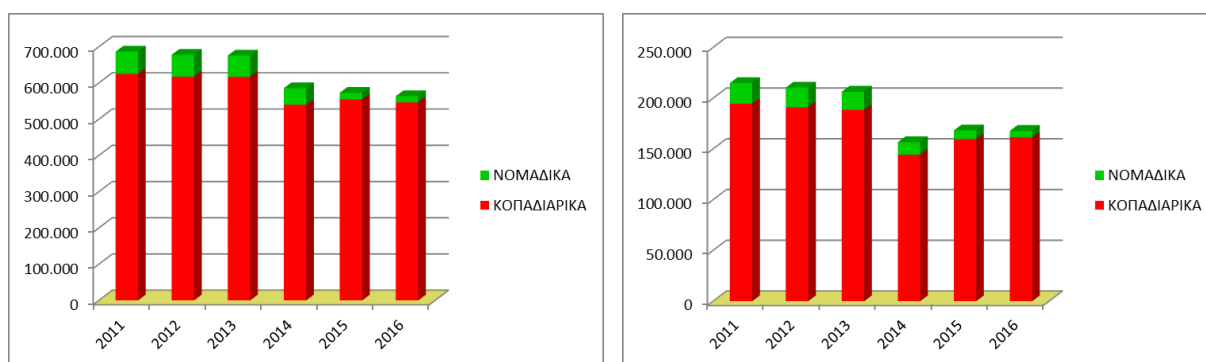


**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Έτος	ΠΡΟΒΑΤΑ			ΑΙΓΕΣ		
	ΚΟΠΑΔΙΑΡΙΚΑ	ΝΟΜΑΔΙΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ	ΚΟΠΑΔΙΑΡΙΚΑ	ΝΟΜΑΔΙΚΑ	ΣΥΝΟΛΟ
2011	625.189	61.307	686.496	194.531	20.378	214.909
2012	617.444	60.319	677.763	191.132	19.351	210.483
2013	616.870	58.714	675.584	188.442	17.991	206.433
2014	539.742	45.722	585.464	144.442	12.192	156.634
2015	554.791	18.162	572.953	159.660	8.591	168.251
2016	546.761	16.687	563.448	161.444	6.340	167.784

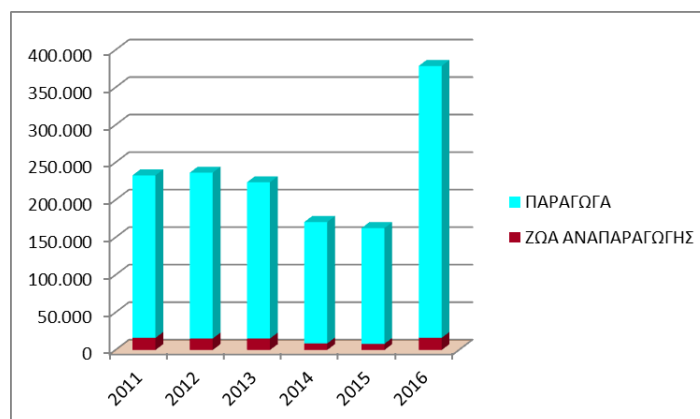
Πίνακας 9 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων στην Ήπειρο (2011-2016)



Πρόβατα

Αίγες

Εικόνα 20 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών αιγοπροβάτων στην Ήπειρο (2011-2016)



Εικόνα 21 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου εκτροφών χοίρων στην Ήπειρο (2011-2016)



Σε ότι αφορά στις **χοιροτροφικές εκμεταλλεύσεις στην Ήπειρο**, από τα δημοσιευμένα στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ, υπάρχει μία ήπια αύξηση του αριθμού των παραγωγικών ζώων (με δυσερμήνευτη την μείωση στο 50% περίπου των καταχωρήσεων παραγωγικών ζώων για τα έτη 2014 και 2015) και μία σημαντική αύξηση της απόδοσης σε παράγωγα (Πίνακας 10 και Εικόνα 21). Η τελευταία δύναται να αποδοθεί στην οριστική διαγραφή μη ενεργών κωδικών εκμεταλλεύσεων.

Έτος	ΧΟΙΡΟΙ		
	ΖΩΑ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΠΑΡΑΓΩΓΑ	ΠΟΛΥΔΥΜΙΑ
2011	16.187	216.746	13
2012	15.272	221.157	14
2013	15.299	208.379	14
2014	8.744	161.928	19
2015	8.329	154.238	19
2016	16.238	362.578	22

Πίνακας 10 Μεταβολές ζωικού κεφαλαίου των χοιροτροφικών εκμεταλλεύσεων στην Ήπειρο (2011-2016)

1.3.2 Στατιστικά στοιχεία για την κατανάλωση κρέατος, παρασκευασμάτων και αλλαντικών στην Ελλάδα

Η εγχώρια ανθρώπινη κατανάλωση κρέατος παρουσιάζει ετήσιες αυξομειώσεις. Ο όγκος της κατανάλωσης υποχώρησε κατά 7,3%, και διαμορφώθηκε στους **884 χιλ. τόνους το 2017**, παραμένοντας στα ίδια σχεδόν επίπεδα με το 2016.

Ο **βαθμός αυτάρκειας** στην εγχώρια αγορά κρέατος είναι σταθερός περίπου στο **52%** την τελευταία πενταετία (ICAP 2018).

Το χοιρινό κρέας υπερτερεί στις προτιμήσεις των καταναλωτών έναντι των υπόλοιπων ειδών κρέατος:

- Η κατά κεφαλήν κατανάλωση στο χοιρινό κρέας παραμένει σταθερή τα τελευταία χρόνια στα 27,2 κιλά/ άτομο.
- Ακολουθεί το κρέας πουλερικών, με ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση 26,9 κιλά/ άτομο το 2017,
- το βόειο/ μοσχαρίσιο κρέας (15,4 κιλά/ άτομο) και
- το αιγοπρόβειο κρέας (6,8 κιλά/ άτομο).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Η κατανάλωση χοιρινού κρέατος ανήλθε σε 292,5 χιλ. τόνους, το 2017 κυμαινόμενη στα ίδια σχεδόν επίπεδα με το 2016..

Στον ακόλουθο πίνακα 2, παρατίθενται τα στοιχεία της κατά κεφαλή κατανάλωσης κρέατος στις διάφορες κατηγορίες (ICAP 2018).

Έτος	Βόειο- Μοσχαρίσιο	Χοιρινό	Αιγοπρόβειο	Πουλερικών
2007	15,2	26,4	11,1	19,4
2008	14,8	26,5	10,7	21,6
2009	15,4	26,3	10,6	22,1
2010	16,8	25,7	10,2	21,0
2011	17,2	29,2	10,2	21,1
2012	16,4	28,0	9,2	23,0
2013	15,1	28,7	5,9	22,3
2014	14,9	27,1	7,7	22,5
2015	14,2	27,2	7,4	24,0
2016	15,2	27,2	7,3	26,4

Πίνακας 11 Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση κρέατος (2007-2017).

Η κατανάλωση βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος διαμορφώθηκε σε 166,2 χιλ. τόνους το 2017. Χαρακτηριστικό είναι ότι την περίοδο 2010-2017 η κατανάλωση βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος μειώθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό 3,1% (ICAP 2018).

Η κατανάλωση κρέατος πουλερικών (κοτόπουλα, γαλοπούλες κ.α.) παρουσιάζει διαχρονική αύξηση την τελευταία τετραετία, ανερχόμενη σε 289,5 χιλ. τόνους το 2017 (ICAP 2018).

Η εγχώρια κατανάλωση αιγοπρόβειου κρέατος έχει καταγράψει αξιόλογη μείωση την τελευταία δεκαετία. Ειδικότερα, την περίοδο 2007-2017 η κατανάλωση μειώθηκε συνολικά κατά 41,1%, φτάνοντας τους 73,1 χιλ. τόνους το 2017 (ICAP 2018).



1.3.3 Εισαγωγές κρέατος- κρεατοσκευασμάτων , Κυριότερες Χώρες Προέλευσης

Η εισαγωγική διείσδυση στην εγχώρια αγορά κρέατος κυμάνθηκε στο 53% την περίοδο 2013-2017. Από την άλλη πλευρά, οι εξαγωγές κρέατος είναι πολύ περιορισμένες, καλύπτοντας ποσοστό της τάξης του 9%-11% επί της παραγωγής. Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται τα στοιχεία του γρνικού ισοζυγίου εγχώριας παραγωγής-κατανάλωσης κρέατος:

Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Εγχώρια Ανθρ. κατανάλωση
2000	537.628	444.010	14.890	966.748
2001	530.451	444.010	12.360	962.103
2002	533.229	362.910	9.620	886.519
2003	529.758	433.640	13.130	950.260
2004	530.680	386.240	21.210	895.730
2005	526.163	428.200	30.900	923.463
2006	506.934	448.400	29.200	926.134
2007	510.950	406.700	33.420	884.230
2008	524.250	410.800	31.000	904.050
2009	514.690	425.960	27.480	913.170
2010	504.500	453.090	40.720	916.870
2011	502.740	455.510	48.610	909.640
2012	493.050	449.140	42.380	899.810
2013	434.960	453.290	38.910	849.340
2014	450.060	456.260	43.140	863.180
2015	444.740	455.900	38.780	861.860
2016	463.920	463.600	41.800	885.720
2017	463.910	472.730	52.640	884.000

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Πίνακας 12 Γενικό ισοζύγιο παραγωγής-κατανάλωσης κρέατος (2000-2017)

Ο βαθμός αυτάρκειας της αγοράς βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος διαμορφώθηκε στο **25% το 2017**. Οι εξαγωγές βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος παραμένουν αμελητέες. Η αξία της αγοράς βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος εκτιμάται



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



στο ποσό των €708 εκ. περίπου το 2017 (βάσει ενδεικτικών τιμών χονδρικής ΕΛΟΓΑΚ) (ICAP 2018).

Τη διετία 2016-2017 οι ποσότητες εισαγωγής βοείου / μοσχαρίσιου κρέατος παρουσίασαν μικρή αύξηση. Ωστόσο σε σχέση με το 2010, οι εισαγωγές ήταν μειωμένες κατά 19,1%. Κυριότερες χώρες προέλευσης των εισαγωγών (για το 2017) είναι η Γαλλία, καλύπτοντας ποσοστό 39,6% επί του συνόλου των εισαγωγών. Ακολουθούν η Ιταλία με ποσοστό 13,7% και η Ολλανδία με μερίδιο 13% αντίστοιχα (ICAP 2018).

Ο βαθμός αυτάρκειας στο βόειο/μοσχαρίσιο κρέας έχει συρρικνωθεί κατά 5,7% στο διάστημα της τελευταίας επταετίας. Τα στοιχεία που συνοψίζουν την αγορά του βόειο/μοσχαρίσιου κρέατος στην Ελλάδα αποδίδονται στον ακόλουθο πίνακα:

Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Εγχώρια Ανθρ. κατανάλωση	Βαθμός αυτάρκειας (%)
2000	60,9	137,5	2,4	196,0	31,1
2001	61,6	137,5	1,8	197,3	31,2
2002	61,1	128,5	0,5	189,2	32,3
2003	60,9	129,0	1,1	188,7	32,3
2004	60,6	122,6	1,2	182,0	33,3
2005	58,8	111,9	0,9	169,8	34,6
2006	61,7	124,8	1,0	185,5	33,3
2007	57,2	114,7	1,6	170,3	33,6
2008	56,2	112,1	2,6	165,7	33,9
2009	59,0	116,4	2,0	173,4	34,0
2010	61,1	149,5	3,1	207,5	29,4
2011	57,0	130,6	1,9	185,7	30,7
2012	54,5	123,9	0,7	177,7	30,7
2013	49,1	114,6	0,7	163,0	30,1
2014	45,8	117,7	0,6	162,9	28,1
2015	39,0	116,7	0,6	154,8	25,3
2016	44,9	119,8	1,0	163,6	27,4
2017	41,5	126,0	1,4	166,2	25,0

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Πίνακας 13 Εγχώρια αγορά βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος (2000-2017)



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Η εισαγωγική διείσδυση, στο χοιρινό κρέας, διαγράφει αυξητική πορεία, με το **βαθμό αυτάρκειας** της αγοράς χοιρινού κρέατος να διαμορφώνεται στο **28,8%** το 2017. Οι συνολικές εισαγωγές χοιρινού κρέατος αυξήθηκαν ελαφρώς την τελευταία δεκαετία, καθώς κατέγραψαν μέσο ετήσιο ρυθμό 1,5% την περίοδο 2010-2017. Κυριότερες χώρες προέλευσης των εισαγωγών χοιρινού κρέατος (για το 2017) είναι η Ολλανδία, με 95 χιλ. τόνους περίπου, αποσπώντας μερίδιο 47,3% επί του συνόλου των εισαγωγών. Ακολουθεί η Γερμανία με ποσοστό 18,3% και η Γαλλία με ποσοστό 10,4%, επί των εισαγωγών. Η αξία της αγοράς χοιρινού κρέατος εκτιμάται στο ποσό των €552 εκατ. το 2017 (βάσει ενδεικτικών τιμών χονδρικής ΕΛΟΓΑΚ) (ICAP 2018).

Ο βαθμός αυτάρκειας στο χοιρινό κρέας έχει συρρικνωθεί κατά 9% στο διάστημα της τελευταίας επταετίας. Τα στοιχεία που συνοψίζουν την αγορά του χοιρινού κρέατος στην Ελλάδα αποδίδονται στον ακόλουθο πίνακα:

Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Εγχώρια Ανθρ. κατανάλωση	Βαθμός αυτάρκειας (%)
2000	139,0	210,5	5,4	344,1	40,4
2001	135,2	210,5	4,7	341,0	39,6
2002	135,3	170,4	5,4	300,4	45,1
2003	131,0	166,8	2,9	294,9	44,4
2004	135,8	162,0	6,1	291,7	46,6
2005	128,7	198,1	8,2	318,6	40,4
2006	118,6	206,6	8,9	316,3	37,5
2007	119,7	181,9	7,0	294,6	40,6
2008	118,5	183,8	5,5	296,9	39,9
2009	114,8	186,3	5,3	295,8	38,8
2010	111,3	190,1	7,3	294,1	37,8
2011	119,5	203,7	7,3	315,9	37,8
2012	111,3	198,2	6,9	302,6	36,8
2013	106,7	209,4	5,2	310,9	34,3
2014	92,9	208,6	5,0	296,5	31,3
2015	88,6	211,6	5,2	295,0	31,1
2016	84,5	214,4	5,9	293,0	29,4
2017	83,1	216,0	6,6	292,5	28,8

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Πίνακας 14 Εγχώρια αγορά χοιρινού κρέατος (2000-2017)



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Ο βαθμός αυτάρκειας στο κρέας πουλερικών έχει αυξηθεί κατά 3,0% στο διάστημα της τελευταίας επταετίας. Ο βαθμός αυτάρκειας της αγοράς κρέατος πουλερικών εκτιμάται στο 82,6% το 2017. Οι εισαγωγές κρέατος πουλερικών ακολουθούσαν ανοδική πορεία την περίοδο 2010-2016 με εξαίρεση το 2015 όπου υπήρξε μικρή υποχώρηση. Το 2017 οι ποσότητες εισαγωγής μειώθηκαν κατά 7,9% σε σχέση με το 2016 και διαμορφώθηκαν στους 72 χιλ. τόνους περίπου (ICAP 2018).

Κύριες χώρες προέλευσης των εισαγωγών για το 2017 είναι η Βουλγαρία (με μερίδιο 38%), η Ολλανδία (με 18%) και η Ιταλία (με 15%). Η αξία της αγοράς κρέατος πουλερικών εκτιμάται στο ποσό των €592 εκατ. περίπου για το 2017 (βάσει ενδεικτικών τιμών χονδρικής κρέατος ΕΛΟΓΑΚ) (ICAP 2018).

Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Εγχώρια Ανθρ. κατανάλωση	Βαθμός αυτάρκειας (%)
2000	2000	163,8	49,8	6,4	207,2
2001	2001	162,0	49,8	5,0	206,8
2002	2002	163,6	50,7	3,1	211,2
2003	2003	169,0	88,8	6,5	251,3
2004	2004	164,6	60,0	7,8	216,7
2005	2005	176,4	67,3	12,2	231,5
2006	2006	168,5	56,5	9,9	215,1
2007	2007	175,8	58,4	17,2	217,0
2008	2008	193,0	66,1	16,9	242,2
2009	2009	187,8	75,8	14,9	248,7
2010	2010	187,3	64,1	16,2	235,3
2011	2011	180,5	70,3	22,3	228,6
2012	2012	193,1	76,2	20,1	249,2
2013	2013	187,8	72,9	19,9	240,8
2014	2014	198,3	71,3	24,0	245,5
2015	2015	211,3	70,7	21,2	260,8
2016	2016	230,0	78,1	23,4	284,3
2017	2017	238,5	80,9	29,9	289,5

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Πίνακας 15 Εγχώρια αγορά κρέατος πουλερικών (2000-2017)

Ο βαθμός αυτάρκειας στο αιγοπροβειο κρέας έχει συρρικνωθεί κατά 1,8% στο διάστημα της τελευταίας επταετίας Ο βαθμός αυτάρκειας αιγοπρόβειου κρέατος εκτιμάται στο 91,5% το 2017.



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Οι εισαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος παραμένουν σε χαμηλά επίπεδα. Την περίοδο 2013-2016 ακολούθησαν ανοδική πορεία, ενώ το 2017 κατέγραψαν μείωση κατά 24,7%. Κυριότερες χώρες εισαγωγών για το 2017 είναι η Νέα Ζηλανδία με μερίδιο 36%, η Ρουμανία με 23,8% και η Ισπανία με 22% επί του συνόλου των εισαγωγών αιγοπρόβειου κρέατος (ICAP 2018).

Η αξία της αγοράς αιγοπρόβειου κρέατος υπολογίζεται στο ποσό των €333 εκ. το 2017 (βάσει ενδεικτικών τιμών χονδρικής κρέατος ΕΛΟΓΑΚ) (ICAP 2018).

Έτος	Καθαρή Εγχώρια Παραγωγή	Εισαγωγές	Εξαγωγές	Εγχώρια Ανθρ. κατανάλωση	Βαθμός αυτάρκειας (%)
2000	123,3	21,7	0,2	144,8	85,2
2001	121,1	21,7	0,4	142,4	85,0
2002	123,0	0,0	0,6	122,4	100,0
2003	119,8	17,6	0,5	136,9	87,5
2004	119,7	14,3	0,8	133,2	89,9
2005	114,6	18,4	1,1	131,9	86,9
2006	112,2	17,4	0,8	128,8	87,1
2007	112,6	12,8	1,3	124,1	90,7
2008	108,0	13,9	1,8	120,1	89,9
2009	108,8	12,2	1,5	119,5	91,0
2010	102,3	9,7	2,0	109,9	93,0
2011	102,8	9,7	2,2	110,3	93,2
2012	94,9	6,2	2,0	99,1	95,8
2013	60,1	7,3	3,3	64,1	93,9
2014	80,0	8,0	3,8	84,2	95,0
2015	75,0	9,1	3,3	80,8	89,5
2016	74,3	9,1	4,7	78,5	90,5
2017	71,2	7,3	5,4	73,1	91,5

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Πίνακας 16 Εγχώρια αγορά κρέατος αιγών και προβάτων (2000-2017)

Οι **συνολικές εισαγωγές κρέατος** όλων των κατηγοριών (σε ποσότητα), παρουσίασαν μικρή αύξηση κατά τα δύο τελευταία έτη (2016-2017), ενώ την περίοδο 2013-2015 εμφάνισαν μείωση. Οι εισαγωγές το 2017 διαμορφώθηκαν στους 396 χιλ. τόνους περίπου, αξίας €1,1 εκ (ICAP 2018).



1.3.4 Εξαγωγές - Κυριότερες Χώρες Προορισμού Στοιχεία της ΕΕ και της διεθνούς αγοράς

Οι εξαγωγές κρέατος εξακολουθούν να κυμαίνονται σε χαμηλά επίπεδα συγκριτικά με τον όγκο παραγωγής κρέατος, παρουσιάζοντας ωστόσο αύξηση τη διετία 2016-2017. Η ποσότητα εξαγωγών κυμάνθηκε στους 38 χιλ. τόνους το 2017 (ICAP 2018).

Οι εξαγωγές σε βόειο / μοσχαρίσιο κρέας εξακολουθούν να είναι αμελητέες

Εισαγωγές Βοείου / Μοσχαρίσιου κρέατος (2010-2017)			Εξαγωγές Βοείου / Μοσχαρίσιου κρέατος (2010-2017)		
Έτος	Αξία	Ποσότητα	Έτος	Αξία	Ποσότητα
2010	444.018.241	140.590	2010	6.716.248	2.244
2011	445.127.095	119.671	2011	4.676.346	1.292
2012	456.402.150	114.295	2012	1.758.925	562
2013	417.698.694	105.944	2013	1.800.461	500
2014	406.781.117	107.076	2014	1.517.879	75
2015	406.023.401	105.420	2015	1.577.131	371
2016	420.804.850	108.530	2016	2.737.178	653
2017	452.607.163	113.749	2017	3.165.812	997

Αξία σε ευρώ
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ
Τα στοιχεία για όλα τα έτη είναι προσωρινά

Πίνακας 17 Εισαγωγές-εξαγωγές βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος (2000-2017)

Οι εξαγωγές χοιρινού κρέατος κινούνται διαχρονικά σε πολύ χαμηλά επίπεδα, παρά τις όποιες (ετήσιες) διακυμάνσεις. Κυριότερες χώρες εξαγωγών χοιρινού κρέατος (για το 2017) είναι η Βουλγαρία με μερίδιο 33% επί του συνόλου των εξαγωγών και η Κύπρος με μερίδιο 20% αντίστοιχα.

Εισαγωγές Χοιρινού κρέατος (2010-2017)			Εξαγωγές Χοιρινού κρέατος (2010-2017)		
Έτος	Αξία	Ποσότητα	Έτος	Αξία	Ποσότητα
2010	353.153.160	182.318	2010	7.936.499	4.706
2011	379.340.207	194.281	2011	7.484.608	4.114
2012	427.765.753	192.062	2012	10.667.535	6.572



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



2013	434.665.703	196.504	2013	6.288.700	3.691
2014	426.695.110	195.625	2014	6.308.000	3.441
2015	396.274.031	200.830	2015	6.325.445	3.348
2016	420.356.676	200.486	2016	7.308.719	3.431
2017	474.076.069	202.278	2017	8.680.802	3.897

Αξία σε ευρώ
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ
Τα στοιχεία για όλα τα έτη είναι προσωρινά

Πίνακας 18 Εισαγωγές-εξαγωγές χοιρινού κρέατος (2000-2017)

Οι **εξαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος** διαμορφώθηκαν στους 5,5 χιλ. τόνους το 2017 αυξημένες μόνο κατά 1,8% έναντι του 2016. Κυριότερες χώρες προορισμού (το 2017) ήταν η Ιταλία (με μερίδιο 40%) και η Ισπανία (με μερίδιο 29,6%) (ICAP 2018)

Εισαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος (2010-2017)			Εξαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος (2010-2017)		
Έτος	Αξία	Ποσότητα	Έτος	Αξία	Ποσότητα
2010	33.425.223	8.792	2010	10.582.128	1.932
2011	39.075.457	8.579	2011	9.797.682	1.741
2012	23.088.105	5.514	2012	12.974.966	2.186
2013	25.240.978	6.629	2013	18.391.314	3.260
2014	29.860.962	7.428	2014	20.554.789	3.707
2015	32.098.178	8.319	2015	21.867.740	3.290
2016	33.186.606	10.973	2016	30.160.418	5.441
2017	28.573.558	8.268	2017	30.819.485	5.538

Αξία σε ευρώ
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ
Τα στοιχεία για όλα τα έτη είναι προσωρινά

Πίνακας 19 Εισαγωγές-εξαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος (2000-2017)

Το **κρέας πουλερικών** είναι ο τομέας με τις καλύτερες συγκριτικά εξαγωγικές επιδόσεις στον κλάδο κρεατοπαραγωγής. Οι εξαγωγές της κατηγορίας αυτής διαμορφώθηκαν σε 27,6 χιλ. τόνους περίπου, το 2017, παρουσιάζοντας σημαντική αύξηση έναντι του 2016 (ICAP 2018).

Κυριότερες χώρες προορισμού του εγχώριου κρέατος πουλερικών για το 2017 είναι η Βουλγαρία με 45% και ακολουθεί η Αλβανία με μερίδιο 17% επί των εξαγωγών της συγκεκριμένης κατηγορίας (ICAP 2018).



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Εισαγωγές κρέατος πουλερικών (2010-2017)			Εξαγωγές κρέατος πουλερικών (2010-2017)		
Έτος	Αξία	Ποσότητα	Έτος	Αξία	Ποσότητα
2010	121.020.479	53.555	2010	9.962.210	15.080
2011	123.796.363	55.882	2011	16.159.267	20.856
2012	131.194.598	73.090	2012	15.904.279	22.623
2013	129.763.987	75.367	2013	18.081.303	21.805
2014	125.264.306	78.203	2014	21.390.024	25.540
2015	129.058.026	73.315	2015	17.589.922	20.666
2016	132.722.043	78.111	2016	18.050.779	20.741
2017	128.155.965	71.969	2017	24.066.912	27.620

Αξία σε ευρώ
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ
Τα στοιχεία για όλα τα έτη είναι προσωρινά

Πίνακας 20 Εισαγωγές-εξαγωγές κρέατος πουλερικών (2000-2017)

Στοιχεία ευρωπαϊκής και παγκόσμιας αγοράς κρέατος

Ευρωπαϊκή αγορά κρέατος:

Η συνολική παραγωγή κρέατος, στην Ευρωπαϊκή Ένωση, παρουσίασε μικρή αύξηση την περίοδο 2013-2017, με μέσο ετήσιο ρυθμό 1,5%, ανερχόμενη το 2017 σε 45.152,5 χιλ. τόνους.

Το μεγαλύτερο μερίδιο στην παραγωγή κρέατος της Ε.Ε.-28 την εξεταζόμενη περίοδο καταλαμβάνει το χοιρινό κρέας (52%-53% επί της συνολικής παραγωγής) και ακολουθούν το κρέας των πουλερικών (28%-29,5% επί της συνολικής παραγωγής), το βόειο/μοσχαρίσιο κρέας (17%-17,5%), ενώ το αιγοπρόβειο κρέας έχει πολύ χαμηλή συμμετοχή (1,6%-1,8% επί της συνολικής παραγωγής) (ICAP 2018).

Κατηγορία	2013	2014	2015	2016	2017
Χοιρινό	22.154,00	22.356,80	23.119,90	23.562,60	23.310,90
Πουλερικά	11.611,22	12.048,03	12.529,92	13.171,63	13.290,47
Βοοειδή	7.271,40	7.317,70	7.582,60	7.798,30	7.795,20
Αιγοπρόβειο	754,22	744,78	764,99	746,08	755,95
Σύνολο	41.790,84	42.467,31	43.997,41	45.278,61	45.152,52

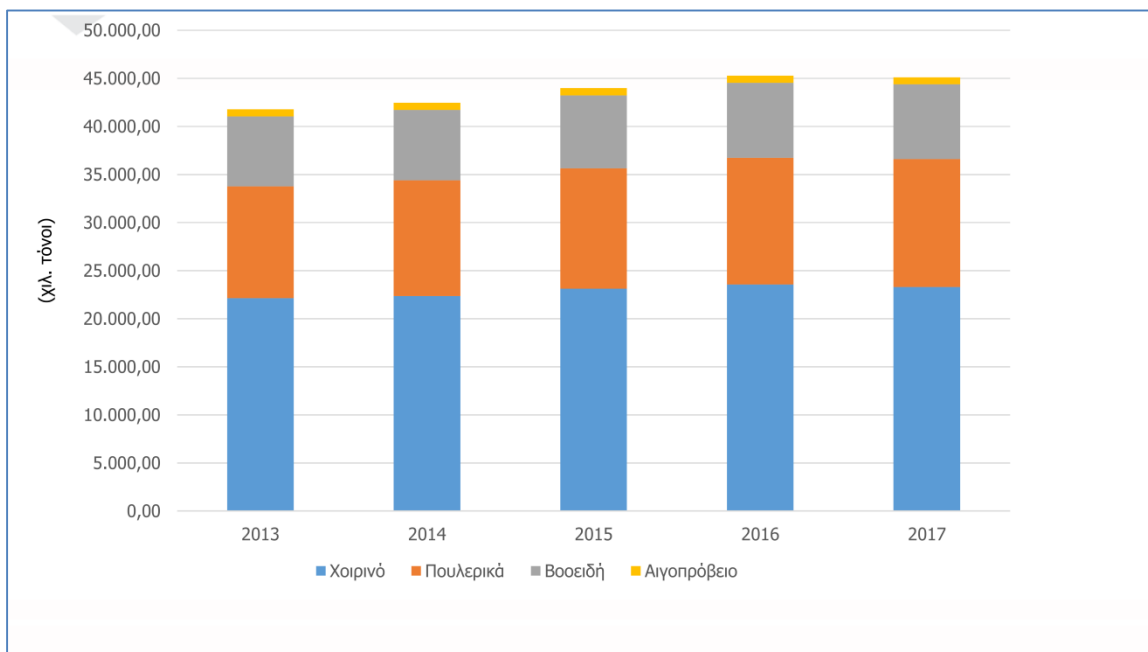
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους

Πηγή: Eurostat

Πίνακας 21 Παραγωγή κρέατος ανά κατηγορία στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)

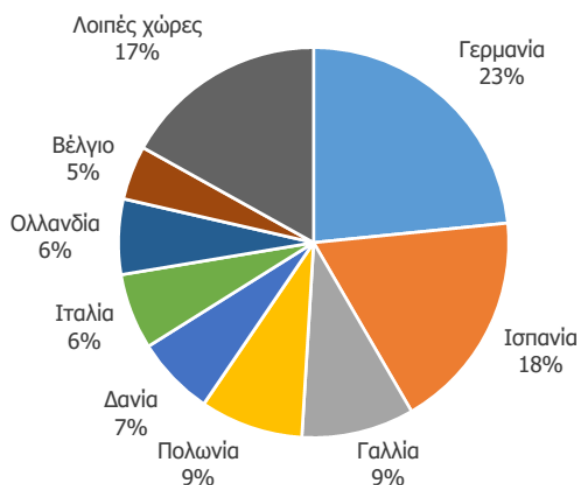


Στην ακόλουθη εικόνα αποδίδεται διαγραμματικά η παραγωγή κρέατος στην Ε.Ε. ανά κατηγορία κρέατος κατά την τελευταία πενταετία:



Εικόνα 22: Παραγωγή κρέατος στην Ε.Ε. - 28

Οι σημαντικότερες χώρες παραγωγής χοιρινού κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι η Γερμανία η οποία απέσπασε μερίδιο 23% επί της συνολικής παραγωγής αυτού το 2017, η Ισπανία (18%) και οι Γαλλία και Πολωνία (9% η κάθε μία). Οι συγκεκριμένες χώρες κάλυψαν από κοινού το 59% της συνολικής παραγωγής χοιρινού κρέατος στην Ε.Ε.-28 το 2017 (ICAP 2018).



Εικόνα 23: Κατανομή παραγωγής χοιρινού κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



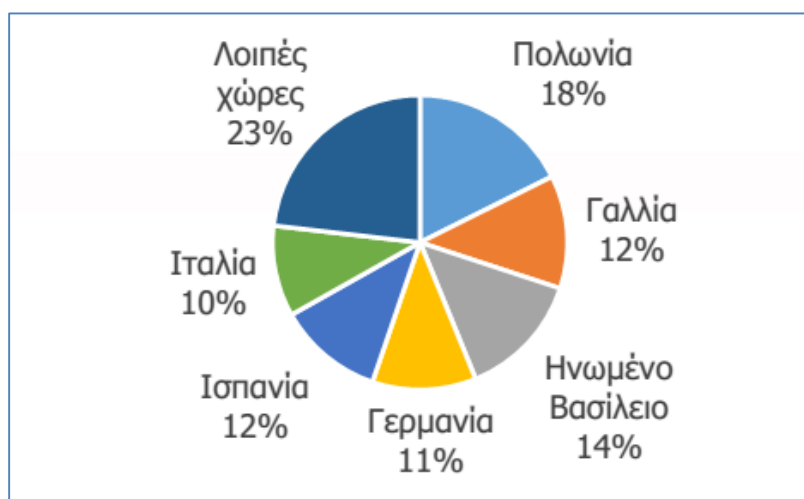
Στον ακόλουθο πίνακα αποδίδονται συνοπτικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή παραγωγή χοιρινού κρέατος:

Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
Γερμανία	5.474,00	5.507,00	5.562,00	5.579,00	5.455,00
Ισπανία	3.431,22	3.620,22	3.854,66	4.181,09	4.249,16
Γαλλία	2.150,30	2.157,89	2.162,87	2.206,41	2.177,25
Πολωνία	1.684,26	1.838,46	1.906,11	1.963,01	1.990,46
Δανία	1.589,40	1.593,90	1.598,70	1.566,60	1.530,60
Ιταλία	1.625,48	1.327,82	1.485,83	1.544,13	1.466,95
Ολλανδία	1.306,95	1.370,89	1.456,22	1.452,84	1.455,68
Βέλγιο	1.130,57	1.118,33	1.124,31	1.060,54	1.044,56
Λοιπές χώρες	3.761,77	3.822,29	3.961,19	4.008,95	3.941,28
Ε.Ε. 28	22.154,0	22.356,8	23.111,9	23.562,6	23.310,9

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Eurostat

Πίνακας 22 Παραγωγή χοιρινού κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)

Η Ευρωπαϊκή παραγωγή κρέατος πουλερικών αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό 3,4% την περίοδο 2013-2017. Οι χώρες με τη μεγαλύτερη παραγωγή κρέατος πουλερικών στην Ε.Ε.-28 είναι η Πολωνία (18% το 2017), το Ηνωμένο Βασίλειο (14%), η Γαλλία (12%) και η Ισπανία (12%) (ICAP 2018).



Εικόνα 24: Κατανομή παραγωγής κρέατος πουλερικών στην Ε.Ε. – 28 (2017)

Στον ακόλουθο πίνακα αποδίδονται συνοπτικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή παραγωγή κρέατος πουλερικών:

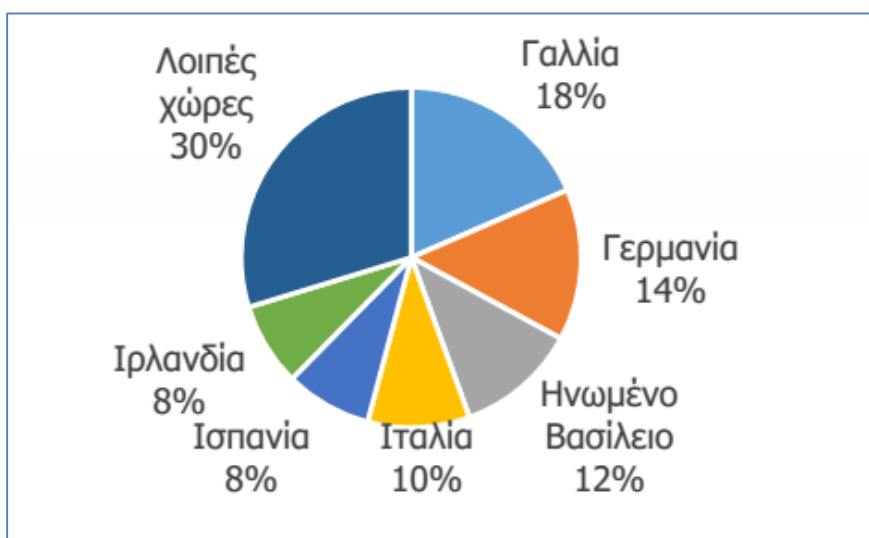


Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
Πολωνία	1.651,98	1.804,06	2.011,04	2.268,36	2.343,55
Γαλλία	1.695,00	1.678,00	1.719,00	1.669,00	1.650,00
Ηνωμένο Βασίλειο	1.662,20	1.642,62	1.688,84	1.791,26	1.834,50
Γερμανία	1.456,00	1.527,00	1.511,00	1.525,00	1.513,00
Ισπανία	1.342,58	1.436,69	1.446,99	1.526,63	1.542,19
Ιταλία	1.223,45	1.242,79	1.294,96	1.366,27	1.327,10
Λοιπές χώρες	2.580,01	2.716,87	2.858,09	3.025,11	3.080,13
Ε.Ε. 28	11.611,2	12.048,0	12.529,9	13.171,6	13.290,5

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Eurostat

Πίνακας 23 Παραγωγή κρέατος πουλερικών στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)

Οι χώρες με την μεγαλύτερη παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση για το 2017 είναι η Γαλλία (καλύπτοντας το 18% της παραγωγής), η Γερμανία (14%) και το Ηνωμένο Βασίλειο (12%). Οι χώρες αυτές παρήγαγαν από κοινού το 44% της συνολικής παραγωγής βοείου κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ICAP 2018).



Εικόνα 25: Κατανομή παραγωγής βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)

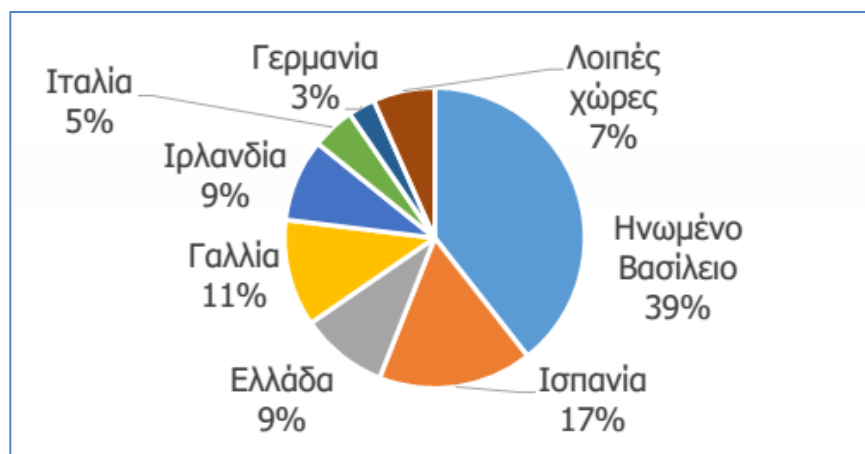
Στον ακόλουθο πίνακα αποδίδονται συνοπτικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή παραγωγή βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος:

Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
Γαλλία	1.407,9	1.420,43	1.450,91	1.461,72	1.442,18
Γερμανία	1106	1128	1124	1148	1123
Ηνωμένο Βασίλειο	847,66	877,58	883,21	911,66	899,22
Ιταλία	855,32	709,43	788,28	809,66	756,42
Ισπανία	580,84	578,6	626,1	637,01	641,02
Ιρλανδία	517,57	581,81	564,14	588,36	617,02
Λοιπές χώρες	1.956,09	2.021,85	2.145,95	2.241,86	2.316,38
Ε.Ε. 28	7.271,4	7.317,7	7.582,6	7.798,3	7.795,2
Γαλλία	1.407,9	1.420,43	1.450,91	1.461,72	1.442,18
Γερμανία	1106	1128	1124	1148	1123
Ε.Ε. 28	11.611,2	12.048,0	12.529,9	13.171,6	13.290,5

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Eurostat

Πίνακας 24 Παραγωγή Βοείου/μοσχαρίσιου κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)

Η παραγωγή **αιγοπρόβειου κρέατος** στη Ευρώπη διαμορφώθηκε το 2017 στους 706 χιλ. τόνους, με την Ελλάδα να κατέχει αξιοσημείωτη θέση καλύπτοντας το 9% της συνολικής παραγωγής. Οι χώρες με την μεγαλύτερη παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος είναι το Ηνωμένο Βασίλειο με 39% και η Ισπανία με 17% (ICAP 2018).



Εικόνα 26: Κατανομή παραγωγής αιγοπρόβειου κρέατος στην Ε.Ε. – 28 (2017)

Στον ακόλουθο πίνακα αποδίδονται συνοπτικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος:



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
Ηνωμένο Βασίλειο	290,31	298,51	300,52	289,94	297,77
Ισπανία	127,2	122,84	124,98	126,96	125,49
Ελλάδα	85,71	82,31	76,83	74,52	71,32
Γαλλία	86,52	86,67	86,95	89,33	86,93
Ιρλανδία	57,47	57,6	58,36	60,95	67,12
Ιταλία	36,55	26,64	35,44	32,92	35,03
Γερμανία	20,0	19,0	21,0	22,0	22,0
Λοιπές χώρες	50,46	51,21	60,91	49,46	50,29
Ε.Ε. 28	754,2	744,8	765,0	746,1	756,0

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: Eurostat

Πίνακας 25 Παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος στην Ε.Ε.-28 (2013-2017)

Διεθνής αγορά κρέατος:

Η **συνολική παραγωγή κρέατος** παγκοσμίως αυξήθηκε κατά 1,25% στα 323 Mt το 2017, με μέτρια αύξηση της παραγωγής κρέατος βοοειδών και πουλερικών και πιο μέτρια κέρδη στο κρέας χοίρων και προβάτων (OECD-FAO 2018).

Μεγάλο μέρος της παγκόσμιας διεύρυνσης της παραγωγής κρέατος προήλθε από τις Ηνωμένες Πολιτείες, αλλά άλλοι κύριοι συντελεστές ήταν η Αργεντινή, η Ινδία, το Μεξικό, η Ρωσική Ομοσπονδία και η Τουρκία. Η παραγωγή κρέατος στη Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας (εφεξής "Κίνα"), που είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός κρέατος στον κόσμο, αυξήθηκε ελάχιστα συνολικά, κυρίως λόγω της μικρότερης αύξησης της παραγωγής κρέατος πουλερικών, καθώς αρκετές εστίες γρίπης των πτηνών (AI) επηρέασαν τη χώρα. Ωστόσο, η Κίνα παρέμεινε ο δεύτερος μεγαλύτερος συντελεστής στην αύξηση της παραγωγής κρέατος το 2017 (OECD-FAO 2018).

Στις τέσσερις κύριες κατηγορίες κρέατος, από τον Ιανουάριο έως τον Δεκέμβριο του 2017, οι τιμές του πρόβειου κρέατος αυξήθηκαν κατά 35% και στα βοοειδή, στα πουλερικά και στο χοίρειο κρέας οι τιμές αυξήθηκαν αντίστοιχα κατά 7,7%, 3,2% και 2,9%.

Το παγκόσμιο εμπόριο κρέατος αυξήθηκε σε 31 Mt το 2017, 1,5% υψηλότερο από ό, τι το 2016, αλλά η ανάπτυξη ήταν πιο αργή από το 5% που καταγράφηκε το



2016. Ανάμεσα στις κατηγορίες, το παγκόσμιο εμπόριο διεύρυνε το κρέας βοοειδών κατά 4,7% και τα πουλερικά κατά 1% του χοιρινού κρέατος μειώθηκε κατά 0,7% και το πρόβειο κρέας κατά 3% (OECD-FAO 2018).

Την πρώτη θέση στη διεθνή παραγωγή κρέατος την εξεταζόμενη περίοδο καταλαμβάνει διαχρονικά το χοιρινό κρέας και ακολουθούν το κρέας πουλερικών (κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής) και το μοσχαρίσιο κρέας. Το κρέας πουλερικών αυξήθηκε με μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 1,7% την πενταετία 2013-2017. Το χοιρινό και το μοσχαρίσιο κρέας κατέγραψαν μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης μόλις 0,5% και 0,3% αντίστοιχα. (ICAP 2018).

Η παγκόσμια παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος παρουσίασε μικρές ετήσιες μεταβολές την τελευταία πενταετία. Οι χώρες με την μεγαλύτερη παραγωγή σε βόειο κρέας παγκοσμίως (για το 2017) είναι οι ΗΠΑ οι οποίες κάλυψαν το 19,7% της συνολικής παγκόσμιας παραγωγής, ακολουθούν η Βραζιλία (15,4%), οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (με 12,8%) και η Κίνα με (11,5%) (ICAP 2018).

Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
ΗΠΑ	11.751	11.075	10.817	11.507	12.109
Βραζιλία	9.675	9.723	9.425	9.284	9.450
Ευρωπαϊκή Ένωση	7.388	7.443	7.684	7.881	7.890
Κίνα	6.730	6.890	6.700	7.000	7.070
Ινδία	3.800	4.100	4.100	4.200	4.250
Αργεντινή	2.850	2.700	2.720	2.650	2.760
Αυστραλία	2.359	2.595	2.547	2.125	2.125
Μεξικό	1.807	1.827	1.850	1.879	1.915
Πακιστάν	1.630	1.685	1.710	1.750	1.780
Ρωσία	1.385	1.375	1.355	1.335	1.315
Τουρκία	1.217	1.245	1.423	1.484	1.515
Λοιπές χώρες	9.943	10.157	9.368	9.348	9.194
Σύνολο	60.535	60.815	59.699	60.443	61.373

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: USDA

Πίνακας 26 Παγκόσμια παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος (2013-2017)

Η παγκόσμια παραγωγή χοιρινού κρέατος την τελευταία πενταετία παρουσίασε μέσο ετήσιο ρυθμό μεταβολής 0,5%. Οι χώρες με την μεγαλύτερη παραγωγή σε χοιρινό κρέας παγκοσμίως για το 2017 είναι η Κίνα με 48,1% επί της



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



συνολικής παγκόσμιας παραγωγής και ακολουθούν η Ευρωπαϊκή Ένωση με 21% και ΗΠΑ με 10,6%.

Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
Κίνα	54.930	56.710	54.870	52.990	53.500
Ευρωπαϊκή Ένωση	22.359	22.540	23.249	23.523	23.400
ΗΠΑ	10.525	10.368	11.121	11.320	11.722
Βραζιλία	3.335	3.400	3.519	3.700	3.725
Ρωσία	2.400	2.510	2.615	2.870	2.960
Βιετνάμ	2.357	2.431	2.572	2.701	2.750
Καναδάς	1.822	1.805	1.899	1.914	1.960
Φιλιππίνες	1.388	1.402	1.463	1.540	1.585
Μεξικό	1.284	1.290	1.323	1.376	1.430
Ιαπωνία	1.309	1.264	1.254	1.279	1.275
Νότια Κορέα	1.252	1.200	1.217	1.266	1.307
Λοιπές χώρες	5.889	5.732	5.516	5.490	5.420
Σύνολο	108.850	110.652	110.618	109.969	111.034

Ποσότητα: σε χιλ. τόνους Πηγή: USDA

Πίνακας 27 Παγκόσμια παραγωγή χοιρινού κρέατος (2013-2017)

Η παγκόσμια παραγωγή κρέατος πουλερικών την τελευταία πενταετία παρουσίασε μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 1,7%. Οι χώρες με την μεγαλύτερη παραγωγή σε κρέας κοτόπουλου παγκοσμίως για το 2017 είναι οι ΗΠΑ με ποσοστό συμμετοχής 20,6% επί της συνολικής παγκόσμιας παραγωγής και ακολουθούν η Βραζιλία με 14,7%, η Ευρωπαϊκή Ένωση με 13% και η Κίνα με 12,9% (ICAP 2018).

Χώρα	2013	2014	2015	2016	2017
ΗΠΑ	16.976	17.306	17.971	18.261	18.596
Βραζιλία	12.308	12.692	13.146	12.910	13.250
Ευρωπαϊκή Ένωση	10.050	10.450	10.890	11.533	11.700
Κίνα	13.350	13.000	13.400	12.300	11.600
Ινδία	3.450	3.725	3.900	4.200	4.400
Ρωσία	3.010	3.260	3.600	3.730	3.870
Αργεντινή	2.060	2.050	2.080	2.055	2.086
Τουρκία	1.758	1.894	1.909	1.900	1.950



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Ταϊλάνδη	1.500	1.570	1.700	1.780	1.900
Μαλαισία	1.458	1.584	1.633	1.671	1.690
Λοιπές χώρες	18.487	19.234	18.897	18.758	19.133
Σύνολο	84.407	86.765	89.126	89.098	90.175
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους			Πηγή: USDA		

Πίνακας 28 Παγκόσμια παραγωγή κρέατος πουλερικών (2013-2017)

Την πρώτη θέση στην **κατανάλωση κρέατος** την εξεταζόμενη περίοδο καταλαμβάνει το χοιρινό κρέας με ποσοστό συμμετοχής 43% και ακολουθούν το κρέας κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής με μερίδιο 34% και το μοσχαρίσιο κρέας με αντίστοιχο ποσοστό 23% (ICAP 2018).

Κατηγορία	2013	2014	2015	2016	2017
Χοιρινά	108.466	109.964	110.148	109.667	110.588
Κοτόπουλα	82.892	85.154	87.349	87.368	88.135
Βοοειδή	58.742	58.749	57.819	58.714	59.362
Σύνολο	250.100	253.867	255.316	255.749	258.085
Ποσότητα: σε χιλ. τόνους			Πηγή: USDA		

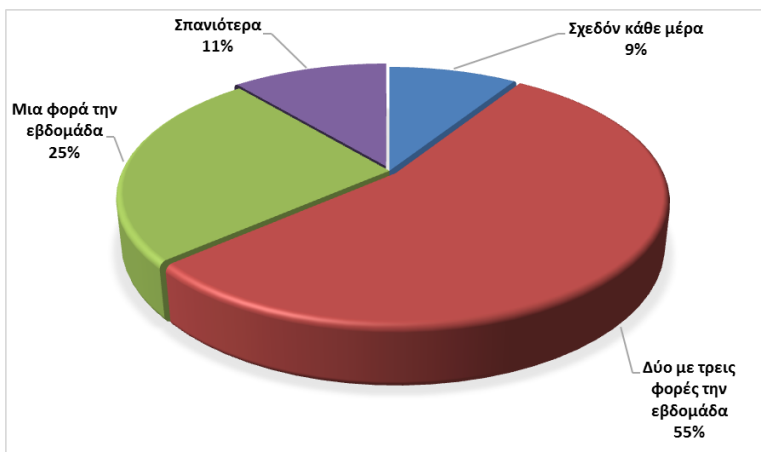
Πίνακας 29 Παγκόσμια κατανάλωση κρέατος ανά κατηγορία (2013-2017)

1.3.5 Καταναλωτικές συνήθειες των Ελλήνων σχετικά με το κρέας (έρευνα αγοράς)

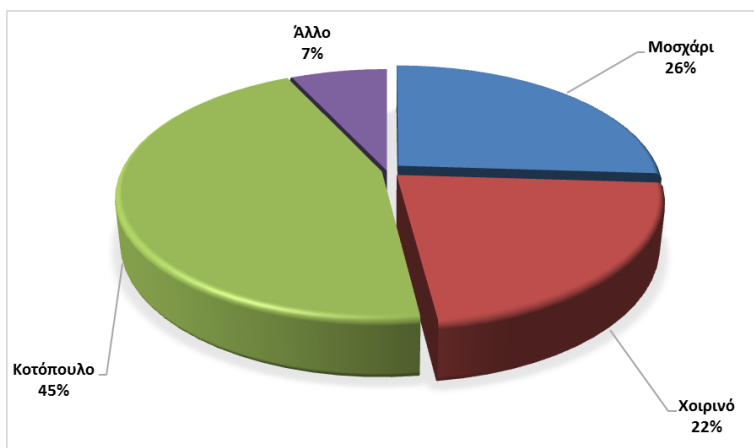
Στην παρούσα ενότητα παρουσιάζονται τα **στοιχεία έρευνας αγοράς που διενεργήθηκε κατά το τρέχον έτος (Απρίλιος 2018)** από την εταιρεία δημοσκοπήσεων Interview (Θεσσαλονίκη) για λογαριασμό της συμβουλευτικής εταιρίας **SCG Ltd (KASALIAS Food Industry Consultants)**. Μέρος των στοιχείων της έρευνας δημοσιεύθηκαν στο (κλαδικό) περιοδικό MEAT PLACE.

Η μεθοδολογία της έρευνας είναι τηλεφωνική, με τυχαία επιλογή τηλεφωνικών αριθμών. Το μέγεθος του δείγματος είναι τα 603 νοικοκυριά και οι συνεντεύξεις είναι όλες με άτομα ηλικίας άνω των 18 ετών.

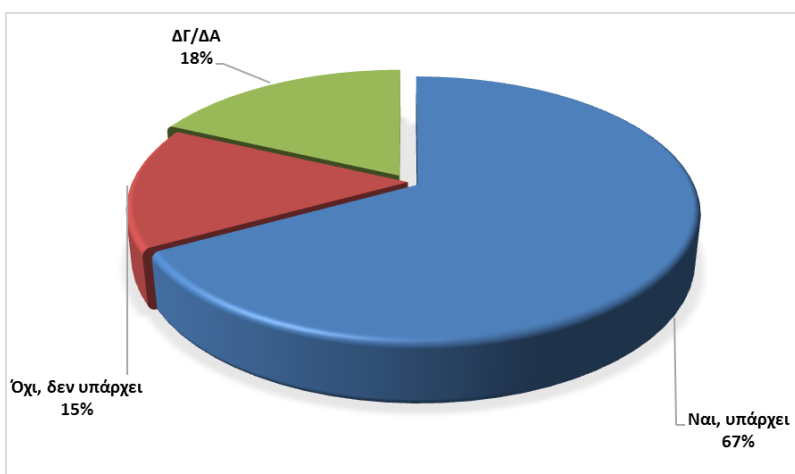
Οι απαντήσεις στα κυριότερα ερωτήματα που σχετίζονται με την κατανάλωση κρέατος, αποδίδονται διαγραμματικά ως ακολούθως:



Εικόνα 27 Ερώτηση: Πόσες φορές την εβδομάδα μαγειρεύετε κρέας (2018)



Εικόνα 28 Ερώτηση: Τι κρέας προτιμάτε να μαγειρεύετε; (2018)



Εικόνα 29 Ερώτηση: Κατά την άποψη σας υπάρχει διαφορά στην ποιότητα μεταξύ ενός ελληνικού κρέατος και ενός εισαγόμενου; (2018)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

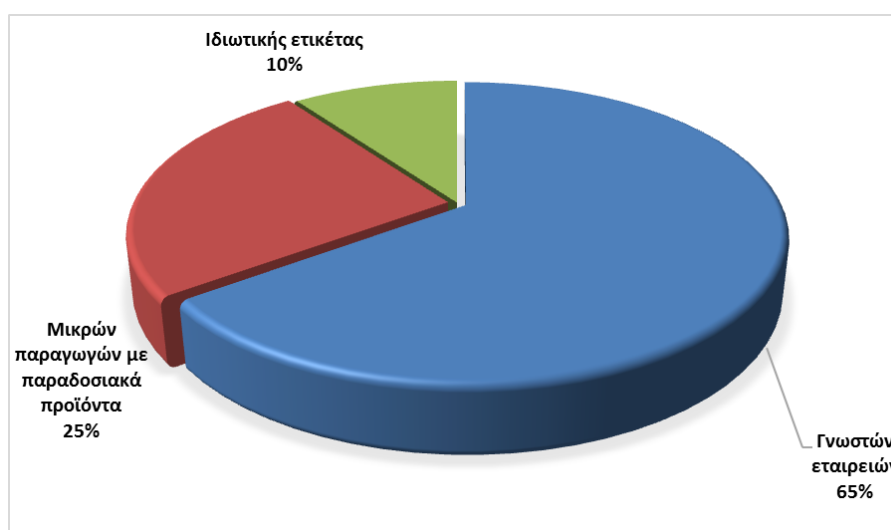


	Ποσοστό	
	2016	2018
Ελέγχω την σφραγίδα προέλευσης	7,0%	14,0%
Ελέγχω το διαβατήριο στα μοσχάρια	0,0%	0,0%
Εμπιστεύομαι τον κρεοπώλη μου	71,0%	60,0%
Δεν είμαι σίγουρος	22,0%	26,0%

Πίνακας 30 -Ερώτηση: Αν επιλέγετε ελληνικό κρέας πόσο είστε σίγουροι ότι είναι; (2018)

	2013	2016	2018
Το κρεοπωλείο	80.0%	80.0%	71,0%
Το σούπερ μάρκετ	20.0%	19.0%	24,0%
Από υπεραγορά κρεάτων	-----	-----	4,0%
Από discount τύπου LIDL	-----	1.0%	1,0%

Πίνακας 31 -Ερώτηση: Από πού αγοράζετε κυρίως το κρέας που καταναλώνετε; (2018)



Εικόνα 30 Ερώτηση: Τα αλλαντικά που καταναλώνετε είναι κυρίως (2018)



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



	Ποσοστό
Τον κρεοπώλη μου	28,0%
Εκπομπές μαγειρικής τηλεόραση	11,0%
Διαδίκτυο	46,0%
Συγγενικό μου πρόσωπο (μητέρα, πεθερά, αδερφή)	66,0%

Πίνακας 32 -Ερώτηση: Για την επιλογή του κρέατος και τον τρόπο μαγειρέματος συμβουλευόμαι κυρίως (μέχρι 2 επιλογές) (2018)

Τα **συμπεράσματα** που προκύπτουν από την μελέτη της έρευνας σε συνδυασμό με αυτά παλαιότερων ετών είναι τα παρακάτω:

- Η ελληνική οικογένεια συνεχίζει να μαγειρεύει σχεδόν κάθε μέρα σε ποσοστό 69% και συνεχίζει να παραμένει από τους μεγαλύτερους καταναλωτές κρέατος στην Ευρώπη με το κρέας να υπάρχει στο τραπέζι της 2-3 φορές την εβδομάδα σε ποσοστό 55%
- Πρώτο στην προτίμηση των καταναλωτών είναι πλέον το κοτόπουλο γιατί λόγω της οικονομικής κρίσης είναι η φθηνότερη λύση αλλά κύρια οι μεγάλες αλυσίδες το έχουν σχεδόν μόνιμα σε προσφορά. Υπάρχει όμως και μία μερίδα καταναλωτών που επιλέγει το κοτόπουλο, όπως αντίστοιχα την γαλοπούλα στα αλλαντικά, γιατί τα θεωρεί πιο υγιεινά.
- Ο έλληνας καταναλωτής συνεχίζει να έχει την άποψη ότι «είναι ελληνικό, είναι καλό» και θεωρεί στην μεγάλη πλειοψηφία του ότι το ελληνικό κρέας είναι καλύτερο από το εισαγόμενο. Με δεδομένο ότι η αυτάρκεια της χώρας μας σε μοσχάρι και χοιρινό είναι πλέον πολύ χαμηλή, μάλλον με κάποιον τρόπο παραπλανιέται. Εντύπωση προκαλεί και η διαφοροποίηση των ποσοστών ανα περιοχή, Αττική 72%, Θεσσαλονίκη 62% και υπόλοιπη Ελλάδα 69%,
- Η «σιγουριά» του καταναλωτή παραμένει χαμηλή, με δεδομένη την χαμηλή γνώση του γύρω από τα τρόφιμα, εμπιστευόμενος κατά βάση τον κρεοπώλη του. Η εμπιστοσύνη όμως αυτή καταγράφει μια αισθητή κάμψη μέσα σε δύο χρόνια 71%-2016, 60%-2018, όπως επίσης καταγράφεται και μία σημαντική αύξηση της επιφυλακτικότητας, έλεγχος της σφραγίδας 7%-2016, 14%-2018
- Ευχάριστη έκπληξη το γεγονός ότι ο καταναλωτής ζητάει πλέον το μοσχάρι με το όνομα του τεμαχίου που θέλει (73%) και μάλιστα το ποσοστό στην Αττική είναι μεγαλύτερο Αττική 81%, Θεσσαλονίκη και υπόλοιπη Ελλάδα 67%,



- Το κρεοπωλείο παραμένει ο βασικός προορισμός για την αγορά κρέατος, παρουσιάζοντας όμως μια κάμψη (80%-2016, 71%-2018) Αξίζει να σημειωθεί ότι οι υπεραγορές κρέατος στην Αττική, όπου και δραστηριοποιούνται κυρίως, καταγράφουν ένα σημαντικό μερίδιο αγοράς, 10% και τέλος ότι ο έλληνας συνεχίζει να είναι αρνητικός στο «κρέας σε δισκάκι» με μερίδιο αγοράς των αλυσίδων hard discount σταθερά περίπου στο 1%
- Τα αλλαντικά που καταναλώνουμε προέρχονται κύρια από τις μεγάλες εταιρίες παραγωγής, με τους μικρούς όμως παραγωγούς να καταγράφουν μια αξιολογη αύξηση. Εντύπωση μάλιστα προκαλεί ότι αυτή η αύξηση είναι μεγαλύτερη στην Αττική 33%, Θεσσαλονίκη 16% και υπόλοιπη Ελλάδα 26%,
- Κύρια πηγή ενημέρωσης για τον τρόπο μαγειρέματος του κρέατος είναι το συγγενικό και φιλικό περιβάλλον και ακολουθεί το διαδίκτυο και στην συνέχεια ο κρεοπώλης.

1.3.6 Στοιχεία αγοράς αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων

Η εγχώρια αγορά αλλαντικών χαρακτηρίζεται από υψηλό βαθμό αυτάρκειας (η παραγωγή καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης για αλλαντικά και κρεατοσκευάσματα), ενώ το εξωτερικό εμπόριο του κλάδου είναι σχετικά περιορισμένο. Ωστόσο, διαπιστώνεται μεγάλη εξάρτηση του κλάδου από τις εισαγωγές πρώτης ύλης (κυρίως από την Ε.Ε.). Ο παραγωγικός τομέας περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, όμως οι κορυφαίες αλλαντοβιομηχανίες ελέγχουν το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής και αγοράς, ενώ το υπόλοιπο μοιράζεται σε πλήθος επιχειρήσεων (ICAP 2011).

Στην αγορά αλλαντικών επικρατούν ανταγωνιστικές συνθήκες, εξαιτίας των οποίων οι οργανωμένες επιχειρήσεις του κλάδου επιδιώκουν αφενός την διαφήμιση – προβολή, αφετέρου τη διαφοροποίηση των προϊόντων τους, τόσο μέσω της διεύρυνσης της ποικιλίας, όσο και της βελτίωσης της ποιότητας των προϊόντων τους. Η επικοινωνιακή πολιτική που εφαρμόζουν βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην προβολή της ποιότητας των προϊόντων τους, προκειμένου να αποκτήσουν την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού. Ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια ο ανταγωνισμός στην εξεταζόμενη αγορά ενισχύεται λόγω και της αύξησης του μεριδίου αγοράς των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, τα οποία διαθέτουν οι αλυσίδες supermarket (ICAP 2011).

Οι παράγοντες που επηρεάζουν τη ζήτηση αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων σχετίζονται κυρίως με το διαθέσιμο εισόδημα, την τιμή των προϊόντων, το μέγεθος του πληθυσμού και του εισερχόμενου τουρισμού, τις



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



διατροφικές συνήθειες, την αλλαγή του τρόπου ζωής και την αυξανόμενη τάση για κατανάλωση έτοιμου φαγητού. Σύμφωνα με την τελευταία Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών (ΕΛΛ. ΣΤΑΤ. -2008), ο μέσος όρος των μηνιαίων δαπανών των νοικοκυριών της χώρας για αγορά «αλλαντικών και αλίπαστων κρεάτων» ανήλθε σε €9,56 το 2008 (έναντι €7,72 της αντίστοιχης έρευνας του 2004/05), διαπιστώνεται επομένως αξιόλογη αύξηση της μέσης δαπάνης για αγορά προϊόντων του κλάδου.

Η κατά κεφαλή κατανάλωση αλλαντικών στην Ελλάδα υστερεί σημαντικά σε σχέση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες, παρουσιάζοντας ωστόσο ανοδική τάση. Συγκεκριμένα, η κατά κεφαλή κατανάλωση αλλαντικών στην Ελλάδα εκτιμάται σε επίπεδα της τάξης των 10 κιλών/άτομο, ενώ σε άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης υπολογίζεται περίπου σε 20 κιλά/άτομο κατά μέσο όρο.

Ο τομέας της εγχώριας παραγωγής αλλαντικών-κρεατοσκευασμάτων συγκροτείται από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων- είναι μονάδες μικρής δυναμικότητας και τοπικής εμβέλειας. Οι μεγάλες βιομηχανίες επεξεργασίας-μεταποίησης προϊόντων κρέατος είναι λίγες σε αριθμό, όμως η παραγωγική τους δυναμικότητα είναι υψηλή ενώ διαθέτουν και οργανωμένα δίκτυα διανομής με πανελλαδική κάλυψη (ICAP 2011).

Ορισμένες από τις μεγάλες βιομηχανίες του κλάδου έχουν προβεί σε στρατηγική κάθετης ολοκλήρωσης, δραστηριοποιούμενες σε όλο το φάσμα, από την εκτροφή ζώων μέχρι την παραγωγή των τελικών προϊόντων (π.χ ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ, ΠΙΝΔΟΣ, κ.α.) Ο εισαγωγικός τομέας αποτελείται κυρίως από μεγάλου μεγέθους εταιρείες, οι οποίες δραστηριοποιούνται στον ευρύτερο κλάδο των ειδών διατροφής, ενώ τα εξεταζόμενα προϊόντα συμβάλλουν με μικρό ποσοστό στον κύκλο εργασιών τους. Επίσης, αλλαντικά εισάγονται και από -μεγάλες αλυσίδες super market (ICAP 2011).

Τα δίκτυα διανομής των αλλαντικών και των κρεατοσκευασμάτων στην εγχώρια αγορά περιλαμβάνουν μεγάλο εύρος σημείων λιανικής πώλησης (σούπερ μάρκετς, mini markets, παντοπωλεία, κλπ.), τους χώρους μαζικής εστίασης και τις επιχειρήσεις catering. Ο ανταγωνισμός που αναπτύσσεται στο κανάλι των σούπερ μάρκετ είναι ιδιαίτερα έντονος, καθώς πέραν των γνωστών εμπορικών σημάτων αλλαντικών, διατίθενται και προϊόντα “private label”. Οι μικρότερες επιχειρήσεις του κλάδου αντιμετωπίζουν σημαντικές δυσχέρειες διείσδυσης στο δίκτυο των σούπερ μάρκετ και ως εκ τούτου, απευθύνονται κυρίως σε χώρους μαζικής εστίασης, ή την τοπική αγορά όπου εδρεύουν (ICAP 2011).

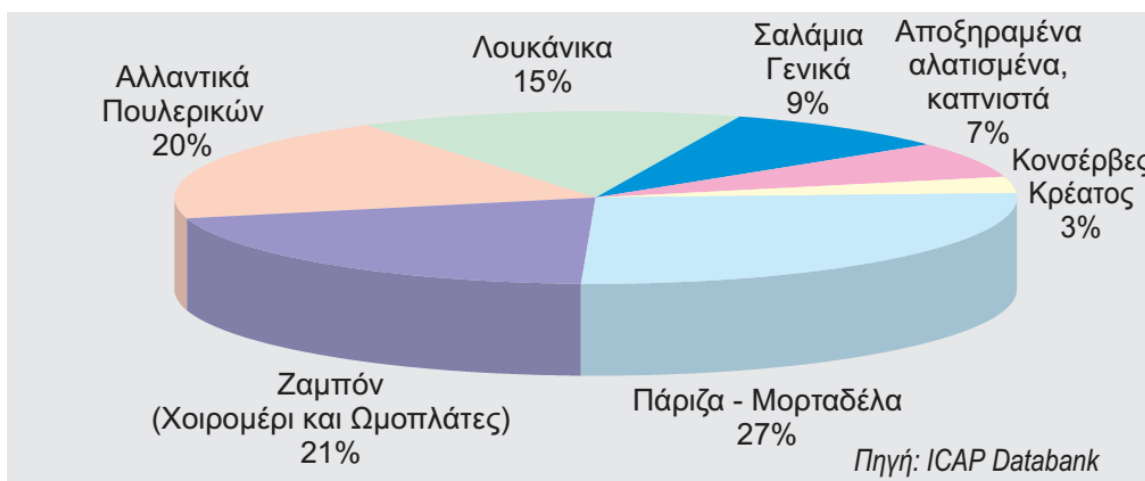
Η εγχώρια αγορά αλλαντικών εξελίχθηκε με σχετικά χαμηλούς ρυθμούς την περίοδο 1994-2009, σημειώνοντας μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 3,3% συνολικά, ενώ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 62 από 266



το 2009 η ζήτηση αλλαντικών αυξήθηκε κατά 2,2% σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Η εισαγωγική διείσδυση στον κλάδο έχει αυξηθεί τελευταία, ανερχόμενη σε 19% - 20% το 2009, είναι δε περισσότερο αισθητή στον τομέα των κονσερβών κρέατος. Όσον αφορά τη διάρθρωση της κατανάλωσης μεταξύ των επιμέρους κατηγοριών αλλαντικών, το 2009 εκτιμάται ότι η πάριζα-μορταδέλα απέσπασε το μεγαλύτερο μερίδιο (26,5%-27%) και ακολούθησε το ζαμπόν (20%-21%), τα αλλαντικά πουλερικών (19%-20%), τα λουκάνικα, τα σαλάμια κλπ (ICAP 2011).

Οι πέντε μεγαλύτερες αλλαντοβιομηχανίες καλύπτουν περισσότερο από το ήμισυ της αγοράς, ενώ οι 10 πρώτες ελέγχουν ποσοστό της τάξης του 63%. Η εγχώρια αγορά κρεατοσκευασμάτων συμπίπτει σχεδόν με την εγχώρια παραγωγή, καθώς οι εισαγωγές και οι εξαγωγές των εν λόγω προϊόντων είναι πολύ περιορισμένες. Το μέγεθος αγοράς παρουσίασε ανοδική πορεία το χρονικό διάστημα 1996-2009, με μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 4,6%. Το 2009 εκτιμάται ότι αυξήθηκε κατά 5,5% έναντι του προηγούμενου έτους (ICAP 2011).



Εικόνα 31: Διάρθρωση της κατανάλωσης αλλαντικών (2009)



1.4 Η αγορά των λειτουργικών τροφίμων, των παραδοσιακών και των τροφίμων καινοτομίας, εξέλιξη και προοπτικές

Λειτουργικά τρόφιμα

Τα λειτουργικά τρόφιμα αναδείχθηκαν από την αλλαγή της αντίληψης των ανθρώπων για το ρόλο που μπορεί να διαδραματίσει η διατροφή στην υγεία τους, μεταβαίνοντας από το πεδίο της «επαρκούς διατροφής» σε εκείνο της «βέλτιστης διατροφής» (Μπουραζά 2013).

Ο όρος «**λειτουργικά τρόφιμα**» πρωτοεμφανίστηκε στην Ιαπωνία τη δεκαετία του 1980, περιγράφοντας τα εμπλουτισμένα με ειδικά συστατικά προϊόντα τροφίμων τα οποία παρέχουν στον οργανισμό φυσιολογικά οφέλη. Αυτή η ιδέα υιοθετήθηκε αργότερα και από άλλες χώρες, όπως, τις ΗΠΑ, τον Καναδά, χώρες τις Ευρώπης. Παρόλο που ο όρος λειτουργικά τρόφιμα έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές και με διαφορετικές διατυπώσεις, δεν υπάρχει κάποιος κοινά αποδεκτός (EUROPEAN COMMISSION 2010, Μπουραζά 2013).

Μια άποψη είναι ότι, κάθε τρόφιμο είναι πράγματι λειτουργικό επειδή παρέχει θρεπτικά συστατικά και έχει θετική φυσιολογική επίδραση. Επομένως, τα λειτουργικά τρόφιμα πρέπει να θεωρούνται ως όρος μάρκετινγκ για ένα τρόφιμο του οποίου η επιλογή έγκειται στους ισχυρισμούς του για την υγεία και στον τρόπο με τον οποίο γίνεται αντιληπτό το προϊόν. Κάποιοι πιστεύουν ακόμη ότι, κάθε τρόφιμο, εάν διατεθεί κατάλληλα στην αγορά, ιδίως με έναν συνοδευτικό ισχυρισμό υγείας, είναι ένα λειτουργικό φαγητό (EUROPEAN COMMISSION 2010).

Ορισμένα τρόφιμα που θεωρούνται λειτουργικά είναι πραγματικά φυσικά πλήρη τρόφιμα, όπου μπορούν να χρησιμοποιηθούν νέες επιστημονικές πληροφορίες για τις ιδιότητές τους στην υγεία για να ισχυρισθούν οφέλη. Πολλά, αν όχι τα περισσότερα, φρούτα, λαχανικά, δημητριακά, ψάρια, γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος περιέχουν πολλά φυσικά συστατικά που προσφέρουν οφέλη πέρα από τη βασική διατροφή. Παραδείγματα περιλαμβάνουν το λυκοπένιο σε ντομάτες, τα ωμέγα-3 λιπαρά οξέα σε σολομό ή τις σαπωνίνες στην σόγια (EUROPEAN COMMISSION 2010).

Η Συντονισμένη Δράση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την Επιστήμη των Λειτουργικών Τροφίμων στην Ευρώπη (FUFOSE- EC Concerted Action on Functional



Food Science in Europe) πρότεινε έναν **ορισμό εργασίας** για τα λειτουργικά τρόφιμα:

«ένα τρόφιμο που επηρεάζει επωφελώς μία ή περισσότερες στοχευμένες λειτουργίες του σώματος πέρα από τα κατάλληλα θρεπτικά αποτελέσματα με τρόπο που να είναι σχετικός είτε με τη βελτίωση της κατάστασης της υγείας και της ευημερίας ή / και τη μείωση του κινδύνου ασθένειας. Χρησιμοποιείται ως μέρος ενός συνηθούς τρόπου διατροφής. Δεν είναι ένα χάπι, μια κάψουλα ή οποιαδήποτε μορφή συμπληρώματος διατροφής» (EUROPEAN COMMISSION 2010).

Ενώ υπάρχει αυξημένη συνειδητοποίηση των δεσμών μεταξύ της διατροφής και της ασθένειας, όπως μεταξύ ορισμένων λιπών και των καρδιαγγειακών νόσων, μεταξύ της ασβεστιοπενίας και της οστεοπόρωσης, μεταξύ των εδωδιμων ινών και ινών και των γαστρεντερικών (GI) διαταραχών, είναι σημαντικό για ένα λειτουργικό φαγητό **να εντοπίζονται τα συγκεκριμένα συστατικά** των τροφίμων που θα μπορούσαν να προάγουν την υγεία και την ευημερία, καθώς και τις ακριβείς συνθήκες όπου μπορούν να έχουν αυτό το ευεργετικό αποτέλεσμα. Πρακτικά παραδείγματα λειτουργικών τροφίμων είναι τα ακόλουθα:

- ένα φυσικό τρόφιμο όπως φρούτα ή σπόροι που μπορεί ή όχι να τροποποιηθούν από φυτικές ή άλλες τεχνολογίες (π.χ. ντομάτες ενισχυμένες με λυκοπένιο, φυτικά έλαια εμπλουτισμένα με βιταμίνη E, ρύζι εμπλουτισμένο με βιταμίνη A).
- ένα τρόφιμο στο οποίο έχει προστεθεί ένα συστατικό (π.χ. ένα επάλειμα με πρόσθετες φυτοστερόλες).
- ένα τρόφιμο από το οποίο έχει αφαιρεθεί ή μειωθεί ένα συστατικό (π.χ. ένα γιαούρτι με μειωμένο λίπος).
- ένα τρόφιμο στο οποίο ένα ή περισσότερα συστατικά έχουν τροποποιηθεί, αντικατασταθεί ή ενισχυθεί για να βελτιώσουν τις ιδιότητές του στην υγεία (π.χ. ένα φρουτοποτό με ενισχυμένο αντιοξειδωτικό περιεχόμενο, ένα γιαούρτι με πρόσθετα πρεβιοτικά ή προβιοτικά).

Οι καταναλωτές θεωρούν την προαγωγή της υγείας και τη λειτουργικότητα σημαντικά κριτήρια για την απόφαση αγοράς ενός τροφίμου. Επομένως, τα τρόφιμα και τα ποτά οφείλουν να ικανοποιούν τις προσδοκίες των ενημερωμένων πλέον σχετικά με την υγεία καταναλωτών. Προς αυτή την κατεύθυνση, οι παραγωγοί τροφίμων και ποτών αναπτύσσουν προϊόντα με τα απαιτούμενα λειτουργικά



πλεονεκτήματα, όπως τρόφιμα με χαμηλή χοληστερόλη ή τρόφιμα που παρέχουν ενέργεια, ενισχυμένα με βιταμίνες ή άλλα θρεπτικά, με προσθήκη ινών κ.ά (Τζια 2004).

Για να ανταποκριθούν σε αυτές τις διατροφικές «αλήθειες», **οι παραγωγοί τροφίμων και ποτών** έχουν μια σειρά εναλλακτικών πολιτικών για τα προϊόντα που μπορεί να έχουν οριστεί ως «λειτουργικά» ως εξής: εμπλουτισμένα με φυτικές ίνες, πρωτεΐνες (αμινοξέα), βιταμίνες, μέταλλα, συμπληρώματα, μείωση του λίπους και της περιεκτικότητας σε κορεσμένα λιπαρά, σε ζάχαρη, αλάτι, αλκοόλ, εξάλειψη της ζάχαρης, ή του αλκοόλ, και αντικατάσταση των λιπών από μια ποικιλία υποκαταστάτων λίπους, της σακχαρόζης με γλυκαντικά υψηλής έντασης, της ζάχαρης με πολυόλες και φρουκτόζη, του νατρίου με χλωριούχο κάλιο, κλπ (OECD 1998).

Αυτές οι λειτουργικές τροποποιήσεις συχνά συνεπάγονται μια σημαντική αλλαγή στη διαδικασία παρασκευής και, σε ορισμένες περιπτώσεις, υψηλότερο κόστος. Ωστόσο, η απόδοση όσον αφορά τα μηνύματα μάρκετινγκ σε υπεραγορές και στατικές αγορές τροφίμων είναι πολύ ενδιαφέρουσα, ώστε πολλά διατροφικά προσαρμοσμένα προϊόντα να πωλούνται σε υψηλότερες τιμές ως τυποποιημένα προϊόντα (OECD 1998).

Η αυξημένη ευημερία και η αστικοποίηση συνδέονται επίσης με έναν τρόπο ζωής όπου η καθημερινή μας ρουτίνα απαιτεί λιγότερη σωματική δραστηριότητα και υπάρχει μεγαλύτερη πρόσβαση σε τρόφιμα με υψηλότερη ενεργειακή πυκνότητα. Τώρα υπάρχει μια πραγματική πρόκληση για την εξισορρόπηση της πρόσληψης ενέργειας και της κατανάλωσής της, καθώς μεγάλο μέρος του πληθυσμού είναι υπέρβαροι. Το 2008, στις 27 χώρες της ΕΕ, το 59% των ενήλικων ανδρών και το 48% των ενήλικων γυναικών ήταν είτε υπέρβαροι είτε παχύσαρκοι (EUROPEAN COMMISSION 2010).

Υπάρχει ένα ισχυρό τμήμα της επιστημονικής κοινότητας που υποστηρίζει τα οφέλη για την υγεία από τα τρόφιμα. Ως εκ τούτου, η πρόκληση είναι να αναπτύξουμε **αποτελεσματικές συνέργειες μεταξύ της επιστήμης και της ανάπτυξης των προϊόντων διατροφής** προς όφελος του καταναλωτή. Πτυχές της υγείας που συνδέονται με ορισμένες από τις πιο ανεπτυγμένες πτυχές της επιστήμης της διατροφής περιλαμβάνουν:

- καλύτερη ανάπτυξη και αύξηση.



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- διατήρηση της υγείας (π.χ. ανοσοποιητική λειτουργία, γαστρεντερική υγεία, ψυχική υγεία, υγεία κατά τη γήρανση, σωματική απόδοση).
- μειωμένος κίνδυνος παχυσαρκίας.
- μειωμένος κίνδυνος χρόνιων ασθενειών που σχετίζονται με τη διατροφή (π.χ. καρδιαγγειακές παθήσεις, διαβήτης τύπου 2 και μεταβολική νόσο, μυοσκελετική ασθένεια) (EUROPEAN COMMISSION 2010).

Τα λειτουργικά τρόφιμα με βάση τα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά μπορούν να ταξινομηθούν στις παρακάτω κατηγορίες (Μπουραζά 2013):

1. Γαλακτοκομικά προϊόντα
2. Βρεφικά προϊόντα
3. Δημητριακά
4. Μπισκότα
5. Προϊόντα αρτοποιίας
6. Κρεατοσκευάσματα
7. Γλυκίσματα/Γλυκαντικές ύλες
8. Ροφήματα

Μια δεύτερη ταξινόμηση που μπορεί να γίνει είναι βάσει του τρόπου επεξεργασίας τους και παρουσιάζεται στον ακόλουθο πίνακα:

Κατηγορία	Χαρακτηριστικά
Ενισχυμένα προϊόντα	Αύξηση της περιεκτικότητας ενός ή περισσότερων υπαρχόντων θρεπτικών συστατικών.
Εμπλουτισμένα προϊόντα	Προσθήκη νέων θρεπτικών συστατικών ή στοιχείων που φυσιολογικά δεν εμπεριέχονται στο συγκεκριμένο τρόφιμο.
Τροποποιημένα προϊόντα	Μείωση της περιεκτικότητας ενός υπάρχοντος βλαβερού συστατικού ή αντικατάσταση αυτού με ένα άλλο ωφέλιμο για τον οργανισμό συστατικό.
Βελτιωμένα αγαθά	Αλλαγές στις πρώτες ύλες που έχουν μεταβάλλει τη χημική σύσταση των θρεπτικών συστατικών που περιέχουν

Πίνακας 33 Κατηγορίες λειτουργικών τροφίμων



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Τα συστήματα κρέατος έχουν μεγάλες δυνατότητες για την παροχή σημαντικών θρεπτικών συστατικών στη διατροφή. **Η διατροφική σύνθεση των προϊόντων με βάση το κρέας μπορεί να μεταβληθεί με την άμεση προσθήκη βιοενεργών συστατικών τροφίμων** ή με τη συμπερίληψη βιοενεργών ενώσεων σε ζωοτροφές. Η τελευταία τεχνική έχει το πλεονέκτημα ότι οι βιοενεργές ενώσεις θα εισάγονται βιολογικά στην τροφή και συνεπώς δεν θα πρέπει να δηλώνονται ως πρόσθετα τροφίμων. Αυτό είναι σημαντικό, δεδομένου ότι τα πρόσθετα τροφίμων συχνά δεν επιτρέπονται στα προϊόντα κρέατος, δεδομένου ότι θα μπορούσαν να παραβιάσουν το πρότυπο της ταυτότητας των προϊόντων. Μια πρόσθετη πρόκληση για τη θρεπτική ενίσχυση των προϊόντων με βάση το κρέας είναι τα ζητήματα που παρουσιάζονται στο κύριο οπτικό πεδίο της επισημάνσης των διατροφικών ισχυρισμών επί της συσκευασίας (Park και Decker 2010).

Τα **κρέατα** έχουν μεγάλες δυνατότητες για την παροχή σημαντικών θρεπτικών συστατικών όπως τα λιπαρά οξέα, τα μέταλλα, τα αντιοξειδωτικά και τα βιοδραστικά πεπτίδια. Ωστόσο, για την παραγωγή επιτυχημένων παραγώγων με αυτά τα συστατικά, πρέπει να αναπτυχθούν τεχνολογίες για να αυξηθεί η σταθερότητά τους και να μειωθεί η επίδρασή τους στις μυϊκές τροφές. Επιπλέον, πρέπει να ξεπεραστούν πολλά κανονιστικά εμπόδια για την εμπορική παραγωγή κρέατος με προστιθέμενα θρεπτικά συστατικά. Αυτά περιλαμβάνουν επαναπροσδιορισμό προτύπων ταυτοτήτων και πολιτικών που επιτρέπουν την παρουσίαση, στο κύριο οπτικό πεδίο της συσκευασίας, ισχυρισμών διατροφής. Χωρίς αυτές τις κανονιστικές αλλαγές, η παραγωγή υγιεινότερων προϊόντων με βάση το κρέας δεν θα γίνει πραγματικότητα, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά δεν θα είχαν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι των μη εμπλουτισμένων κρεάτων (Park και Decker 2010).

Πολλές χώρες, συμπεριλαμβανομένων των Η.Π.Α., δεν επιτρέπουν επί του παρόντος την αξίωση για την επισημάνση των θρεπτικών συστατικών, ειδικά για τα θρεπτικά συστατικά που προστίθενται ή αυτά που είναι ενδογενή στα προϊόντα με βάση το κρέας. Αυτή η πολιτική αποτελεί σημαντικό αποτρεπτικό παράγοντα για την παραγωγή υγιεινότερων προϊόντων με βάση το κρέας, δεδομένου ότι οι παραγωγοί τέτοιων προϊόντων δεν μπορούν να γνωστοποιήσουν στον καταναλωτή τα οφέλη για την υγεία των προϊόντων τους και επομένως δεν έχουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι των μη ενισχυμένων κρεάτων. Ένα πρόσθετο εμπόδιο για την επιτυχή εμπορία προϊόντων κρέατος ως λειτουργικών τροφίμων είναι το πρόσθετο βάρος της παραγωγής αυτών των προϊόντων. Επί του παρόντος δεν είναι σαφές εάν οι καταναλωτές θα ήταν διατεθειμένοι να πληρώσουν μια υψηλή τιμή για αυτά τα

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 68 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



προϊόντα ή εάν οι εταιρείες κρέατος θα απορροφούσαν το κόστος παραγωγής ενός πιο ανταγωνιστικού προϊόντος (Park και Decker 2010).

Οι στρατηγικές που βασίζονται σε τρόφιμα για τον **έλεγχο της υψηλής αρτηριακής πίεσης** θα ήταν μια εξαιρετική παρέμβαση για τη βελτίωση της υγείας και της ευεξίας και τη μείωση του κόστους υγειονομικής περίθαλψης. Φυσικά πεπτίδια με ανασταλτική δραστικότητα του μετατρεπτικού **ένζυμου** της αγγειοτενσίνης (ACE: μια διπεπτιδυλο καρβοξυπεπτιδάση) έχουν ταυτοποιηθεί από τα προϊόντα πρωτεολυτικής αποικοδόμησης πρωτεϊνών τροφίμων. Πρωτεΐνες που μπορούν να παράγουν πεπτίδια αναστολής του ACE μπορεί να είναι ζωικής προέλευσης (π.χ. γαλακτοκομικά, ψάρια, κρέας και αυγά), φυτικής (π.χ. σόγιας, ρυζιού και σκόρδου) ή μικροβιακής (π.χ. Τα βιοδραστικά πεπτίδια έχουν ταυτοποιηθεί από την υδρόλυση πρωτεϊνών σκελετικών μυών περιλαμβανομένης της μωσίνης, της τροπομωσίνης, της τροπονίνης, της ακτίνης και του κολλογόνου (Park και Decker 2010).

Ένα λιπαρό οξύ που έχει προσελκύσει σημαντική προσοχή για τα δυνητικά οφέλη για την υγεία του τις τελευταίες δύο δεκαετίες είναι το **συζευγμένο λινολεϊκό οξύ (CLA)**. Το CLA απαντάται φυσικά στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα και αναγνωρίστηκε αρχικά ως αντικαρκινικό συστατικό από εκχύλισμα βοείου κρέατος (Park και Decker 2010).

Τα τελευταία 20 χρόνια παρατηρείται αυξημένο ενδιαφέρον για τη μελέτη της επίδρασης της διατροφής των ζώων, τόσο στη σύσταση, όσο και στην περιεκτικότητα σε βιταμίνες και φυσικά αντιοξειδωτικά του λίπους των προϊόντων, που αυτά παράγουν (κρέας, γάλα) (Βουτζουράκης Ν. και συν. 2014).

Η τάση αυτή ενισχύεται με δεδομένα από τον ιατρικό χώρο με βάση τα οποία, η περιεκτικότητα του λίπους σε συγκεκριμένα λιπαρά οξέα και βιταμίνες είναι μεγαλύτερης σημασίας για την υγεία του καταναλωτή από τη συνολική ποσότητα πρόσληψης λίπους. Συγκεκριμένα, η αυξημένη πρόσληψη κορεσμένων λιπών, π.χ. λαυρικό, μυριστικό, παλμιτικό, συνδέεται άμεσα με αυξημένο κίνδυνο για την ανάπτυξη καρδιαγγειακών νοσημάτων. Αντίθετα, η πρόσληψη μονοακόρεστων λιπαρών οξέων, όπως το ελαϊκό και πολυακόρεστων, όπως τα ω-6 λινολεϊκό και συζευγμένο λινολεϊκό ή τα ω-3 α-λινολενικό, δοκοσαπεντανοϊκό (DPA) και δοκοσαεξανοϊκό (DHA) έχουν συνδεθεί με προστατευτικές δράσεις για την υγεία του ανθρώπου (Βουτζουράκης Ν. και συν. 2014).

Το λίπος στο γάλα και στο κρέας των αιγοπροβάτων περιέχει φυσιολογικά υψηλές συγκεντρώσεις των ανεπιθύμητων κορεσμένων λιπών, αλλά οι τιμές αυτές,

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 69 από 266



όπως επίσης και γενικότερα το προφίλ των λιπαρών οξέων, επηρεάζονται από πολλούς παράγοντες και κυρίως από τη διατροφή των ζώων. Συγκεκριμένα παραδείγματα επίδρασης της διατροφής στο προφίλ των λιπαρών οξέων είναι (Βουτζουράκης Ν. και συν. 2014):

- Οι **αυξημένες συγκεντρώσεις σε λινολεϊκό, α-λινολενικό και συζευγμένο λινολεϊκό οξύ στο κρέας και στο γάλα ζώων**, των οποίων η διατροφή περιελάμβανε βόσκηση σε φυσικούς ή καλλιεργήσιμους λειμώνες σε σύγκριση με περιπτώσεις, όπου αντίστοιχα τα ζώα διατρέφονταν κυρίως με συμπληρωματικές συμπυκνωμένες ζωοτροφές. Η μεταβολή αυτή στο προφίλ των λιπαρών οξέων συνδέεται με το υψηλό ποσοστό των πολυακόρεστων λιπαρών οξέων που υπάρχουν στα φυτά.
- Παρόμοιες **μεταβολές στο προφίλ των λιπαρών οξέων** έχουν επίσης παρατηρηθεί σε ζώα μετά από αλλαγή στο πρόγραμμα διατροφής τους, και συγκεκριμένα όταν μειώθηκε η χορήγηση συμπληρωματικής ζωοτροφής και σανού και αυξήθηκε το χρονικό διάστημα βόσκησης.
- Τα **μεγαλύτερα οφέλη παρατηρήθηκαν, όταν τα ζώα έβοσκαν φρέσκα χόρτα**, που βρίσκονταν στα πρώτα στάδια ανάπτυξης, σε σύγκριση με χόρτα που είχαν ανθίσει ή τα κατανάλωναν με μορφή σανού.

Επιπλέον, τα οφέλη είναι πιο σημαντικά, όταν κατά τη βόσκηση καταναλώνονται ψυχανθή, από ότι σιτηρά ή άλλα κτηνοτροφικά φυτά. Πέραν όμως των αλλαγών που μπορεί να έχει στη σύσταση του λίπους, η βόσκηση θεωρείται ότι μπορεί να αυξήσει και τη συγκέντρωση στο γάλα και στο κρέας και άλλων επιθυμητών μικροθρεπτικών συστατικών. Η βιταμίνη Α, τα καροτενοειδή και οι τοκοφερόλες, αποτελούν ουσίες των οποίων η συγκέντρωση θεωρείται ότι επηρεάζεται θετικά από τη βόσκηση.

Η παγκόσμια αγορά των λειτουργικών τροφίμων και ποτών θεωρείται άκρως δυναμική με σημαντικές προοπτικές περαιτέρω ανάπτυξης. Εν γένει, οι μεγαλύτερες αγορές παγκοσμίως θεωρούνται αυτές της Ιαπωνίας, των ΗΠΑ και της Ευρώπης ενώ οι αναπτυσσόμενες αγορές, όπως η Βραζιλία, το Περού και η Κένυα και Κίνα, έχουν αναδειχθεί σε σημαντικούς εξαγωγείς λειτουργικών συστατικών προς τις αναπτυγμένες χώρες. Η ζήτηση των αναπτυσσόμενων αγορών σε λειτουργικά τρόφιμα βρίσκεται σε αύξηση, προβάλλοντας ως μια επικερδής (Μπουραζά 2013).

Συγκεκριμένα, όλες οι έρευνες που μελετήθηκαν κατατάσσουν την Ευρώπη στην τρίτη θέση, ενώ στην πρώτη θέση άλλοτε εμφανίζεται η αγορά της Ιαπωνίας



και άλλοτε των ΗΠΑ. Εντός της Ευρώπης, οι μεγαλύτερες αγορές είναι το Ηνωμένο Βασίλειο, η Γερμανία, η Γαλλία και η Ολλανδία, ενώ ως αναδυόμενες (Μπουραζά 2013).

Η δυναμικότερη εμφανίζεται η αγορά της Ιαπωνίας (38,4% της παγκόσμιας αγοράς των 24,22 δις δολάρια), με δεύτερη τις ΗΠΑ (31,1 %), **τρίτη την Ευρώπη (28,9%)** και στην τετάρτη την Αυστραλία (1,6%), ενώ παλαιότερη έρευνα του Scientia Advisors (2008) παρουσίαζε ως μεγαλύτερη την αγορά των ΗΠΑ αντιπροσωπεύοντας το 35%-50% των παγκόσμιων πωλήσεων, με δεύτερη την αγορά της Ασίας και του Ειρηνικού. Και οι δύο μαζί υπολογίζεται ότι καλύπτουν τα 3/4 της σημερινής παγκόσμιας αγοράς των λειτουργικών τροφίμων (Μπουραζά 2013).

Πολλές **επιχειρήσεις που κατέχουν ηγετική θέση στην αγορά** είναι πρόθυμες να επεκτείνουν την παρουσία τους σε τομείς όπως, τα λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα, τρόφιμα με βάση τη σόγια ή χωρίς γλουτένη, καθώς και τα ενεργειακά ποτά. Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι τα θέματα που σχετίζονται με την υγεία παραμένουν η βασικότερη στρατηγική για τις επιχειρήσεις του χώρου των λειτουργικών τροφίμων, με τους κατασκευαστές σε πολλές περιπτώσεις να προβαίνουν στην επαναδιαμόρφωση των προϊόντων τους με σκοπό να βελτιωθούν οι προσφερόμενες θρεπτικές ιδιότητες (Μπουραζά 2013).

Από την πλευρά των επιχειρήσεων, η βιομηχανία εξακολουθεί να κυριαρχείται από τις κορυφαίες ομάδες τροφίμων που δραστηριοποιούνται σε παγκόσμιο επίπεδο. Η **παγκόσμια τάση προς την υγιεινή διατροφή** δεν έμεινε ανεκμετάλλευτη από τις επιχειρήσεις του κλάδου των τροφίμων. Για πολλές από αυτές τις επιχειρήσεις, αν και τα λειτουργικά τρόφιμα αποτελούν ένα μικρό αλλά σημαντικό μέρος του συνολικού φάσματος προϊόντων που παράγουν, έχουν συνεισφέρει τα μέγιστα στην πρόσφατη αύξηση των πωλήσεων και των κερδών την τελευταία δεκαετία. Έτσι, ως αποτέλεσμα αυτού, μεγάλης κλίμακας συγχωνεύσεις και εξαγορές συνεχίζουν να λαμβάνουν χώρα εντός του κλάδου, με πρόσφατο παράδειγμα την εξαγορά της Pfizer Nutrition από τη Nestlé έναντι USD11.85 δις. Μερικούς από τους κορυφαίους «παίκτες» στο χώρο των λειτουργικών τροφίμων αποτελούν οι εξής όμιλοι: PepsiCo, Unilever, The Coca-Cola Company, Groupe Danone, Kellogg's, Mondelez και General Mills (Μπουραζά 2013).

Συνολικά, το 38,1% της **παγκόσμιας αγοράς των λειτουργικών τροφίμων** κατέχουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ακολουθούν τα δημητριακά /προϊόντα αρτοποιίας με 22,7%, ενώ στην τρίτη θέση κατατάσσονται τα ροφήματα (12,5%).



Ακολουθούν τα έλαια/λίπη με 8,1%, τα ψάρια/κρέας/αυγά με 7,4% και τα προϊόντα σόγια με 5,8%. Το 5,7% καλύπτεται από άλλα προϊόντα (Μπουραζά 2013).

Όλες οι μελέτες φαίνεται να συγκλίνουν στην **σταθερή ετήσια ανάπτυξη της αγοράς, με τις εκτιμήσεις να κυμαίνονται στο 8%-14% ετησίως**. Αυτή η τάση είναι πολύ πιθανό να συνεχιστεί εάν ληφθούν υπόψη οι εξής παράγοντες: Η αλλαγή των δημογραφικών στοιχείων του πληθυσμού (π.χ. η γήρανση του πληθυσμού), οι αλλαγές στον τρόπο ζωής, στις διατροφικές συνήθειες και στο ενδιαφέρον των καταναλωτών για (αυτό)βελτίωση της υγείας και την επίτευξη της ευεξίας, το αυξημένο κόστος υγειονομικής περίθαλψης που έχει οδηγήσει στην ανάγκη της πρόληψης των χρόνιων παθήσεων με πιο οικονομικές μεθόδους (λειτουργικά τρόφιμα) και η τεχνολογική εξέλιξη και καινοτομία που πραγματοποιείται στο χώρο των τροφίμων (Μπουραζά 2013).

Μεταξύ 2010 και 2013, καταγράφεται συνολικά μια παγκόσμια ανάπτυξη της αγοράς της τάξης του 22,8%, με την εκτίμηση ότι θα αντιστοιχεί το 2014 στα 29,8 δις. δολάρια. Αυτό σημαίνει ότι στην Ιαπωνία θα έχει ανάπτυξη 21% μέχρι το 2014, αγγίζοντας τα 11.3 δις. δολάρια. Στις ΗΠΑ προβλέπεται ανάπτυξη της τάξης του 20,7%, με πωλήσεις 9.1 δις δολάρια. **Στην Ευρώπη, αναμένεται η ανάπτυξη να κυμανθεί στο 27%, φτάνοντας τα 8.9 δις. δολάρια**. Τέλος, ανάπτυξη 34.2% προβλέπεται να παρουσιάσει η Αυστραλία, με πωλήσεις που θα αγγίξουν τα 530 εκ. δολάρια. Σύμφωνα με πρόσφατη έκθεση από το Global Industry Analysts, η παγκόσμια αγορά για τα λειτουργικά τρόφιμα και ποτά αναμένεται να σημειώσει σημαντική ανάπτυξη, αγγίζοντας τα 149 δις. μέχρι το 2018 (Μπουραζά 2013).

Αναφορικά με την **αγορά των λειτουργικών τροφίμων**, πληθώρα ερευνών έχουν διεξαχθεί παγκοσμίως με διαφοροποιήσεις, όμως, στα τελικά αποτελέσματά τους. Εν γένει, οι τρεις μεγαλύτερες αγορές υπολογίζονται της Ιαπωνίας, των ΗΠΑ και της Ευρώπης ενώ ο ετήσιος ρυθμός ανάπτυξης κυμαίνεται στο 8%-14%. Η κατηγορία με το υψηλότερο ποσοστό πωλήσεων είναι τα γαλακτοκομικά προϊόντα ενώ τα προϊόντα αρτοποιίας και τα ροφήματα παρουσιάζουν σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης (Μπουραζά 2013).

Παρόλα αυτά, τα προβλήματα αναφορικά με τον υπολογισμό του μεγέθους της αγοράς θα μπορούσαν να ξεπεραστούν σε σημαντικό βαθμό με την υιοθέτηση ενός παγκόσμιου ορισμού για τα λειτουργικά τρόφιμα, προκειμένου να είναι ξεκάθαρο ποιες κατηγορίες τροφίμων αποτελούν την ομάδα των λειτουργικών τροφίμων, καθώς πολλοί είναι εκείνοι που στα λειτουργικά τρόφιμα συγκαταλέγουν



και άλλες προϊόντα σχετικά με τη διατροφή, όπως τα συμπληρώματα διατροφής (Μπουραζά 2013).

Το **μέλλον των λειτουργικών τροφίμων** καθοδηγείται από τις καινοτομίες το χώρο της τεχνολογίας. Μερικές από τις πιο σημαντικές είναι η διατροφική γονιδιωματική (nutrigenomics) με το σχεδιασμό των «εξατομικευμένων τροφίμων», η βιοτεχνολογία της θάλασσας και η νανοτεχνολογία, ενώ οι κατηγορίες με την μεγαλύτερη ανάπτυξη φαίνεται να είναι τα ποτά/ροφήματα καθώς και εκείνα που στοχεύουν στην ομορφιά και τη ρύθμιση του σωματικού βάρους (Μπουραζά 2013).

Παραδοσιακά, η βιομηχανία τροφίμων χαρακτηρίζεται ως ένας τομέας με χαμηλή ένταση έρευνας, αντιπροσωπεύοντας έναν από τους χαμηλότερους δείκτες R&D προς πωλήσεις συγκριτικά με κάθε άλλο βιομηχανικό κλάδο. Επιπλέον, ο ρυθμός της τεχνολογικής αλλαγής, ο οποίος μετράται από τον αριθμό των πατενταρισμένων εφευρέσεων, εμφανίζεται λιγότερο δυναμικός σε σχέση με οποιοδήποτε άλλο κλάδο της βιομηχανίας. Αρκετά πρόσφατα, το 2007, εκτιμήθηκε ο βαθμός καινοτομίας στον τομέα των τροφίμων, σημειώνοντας ότι «στον τομέα της βιομηχανίας των τροφίμων λαμβάνει χώρα ιδιαίτερα περιορισμένη καινοτομική δραστηριότητα». Παρόλα αυτά, εξαιτίας του γεγονότος ότι η τεχνολογία μετακινήθηκε από την εποχή της παραγωγής (Μπουραζά 2013).

Καινοτόμα τρόφιμα

Οι **καινοτομίες στη βιομηχανία των τροφίμων** συχνά στοχεύουν στην ανάπτυξη νέων ή βελτιωμένων καταναλωτικών προϊόντων και υπηρεσιών, εστιάζοντας σε έναν τομέα της τεχνολογίας των τροφίμων, όπως, τη διαδικασία της μηχανικής, την τυποποίηση του προϊόντος, την ποιότητα-ιδιότητες των τροφίμων ή τις καταναλωτικές ανάγκες. Επιπροσθέτως, οι καινοτομίες στην τεχνολογία πρέπει να συνδυάζονται με τις κοινωνικο-πολιτιστικές αλλαγές προκειμένου να παραχθούν τρόφιμα που θα ικανοποιούν τις προσωπικές και κοινωνικές ανάγκες των ατόμων (Μπουραζά 2013).

Οι καινοτομίες μπορούν να πραγματοποιηθούν σε όλα τα στάδια της αλυσίδας των τροφίμων και να αφορούν σε (Μπουραζά 2013):

1. νέα συστατικά και υλικά των τροφίμων,
2. καινοτομίες στα φρέσκα προϊόντα,
3. νέες τεχνικές επεξεργασίας των τροφίμων,



4. καινοτομίες στην ποιότητα.

Από όλες τις καινοτομίες που γνώρισε η βιομηχανία των τροφίμων, οι ερευνητές αναγνωρίζουν τα λειτουργικά τρόφιμα ως ένα από τα πιο ενδιαφέροντα και πολλά υποσχόμενα πεδία της έρευνας και ανάπτυξης. Η λόγοι που συνέβαλαν στην ανάπτυξή τους είναι: η αύξηση του κόστους της υγειονομικής περιθαλψης, η σταθερή επιμήκυνση του προσδόκιμου της ζωής καθώς και η επιθυμία των ανθρώπων για βελτιστοποίηση της ποιότητας της ζωής τους στα επόμενα χρόνια (Μπουραζά 2013).

Η επιλογή της επιχείρησης στην **ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων** βασίζεται στην διαπίστωση ότι η καινοτομία, συμπεριλαμβανομένων των επενδύσεων σε Έρευνα & Ανάπτυξη (R&D: Research & Development), είναι μια βασική κινητήρια δύναμη για την ανάπτυξη (EFSA 2014). Με την απλούστευση και τον εξορθολογισμό του υφιστάμενου κανονιστικού πλαισίου και την διευκόλυνση της πρόσβασης στην αγορά για τα νέα τρόφιμα αναμένεται να τονωθεί η καινοτομία.

Αναγνωρίζεται ότι, ο σχεδιασμός συμμορφώνεται με το ισχυρό νομικό πλαίσιο που απαιτείται για την έγκριση των νέων τροφίμων και την εξασφάλιση της συμφωνίας της ασφάλειας των καινοτόμων τροφίμων με τα οφέλη για τους καταναλωτές και τις κοινωνικές / ηθικές / περιβαλλοντικές ανησυχίες. Οι νεωτερισμοί και οι καινοτομίες, παραμένουν ελκυστικά, ωστόσο αναγνωρίζεται ότι ο καταναλωτής εξακολουθεί να απαιτεί τα τρόφιμα είναι ασφαλή για κατανάλωση, να γνωρίζει πώς έχουν παραχθεί και ποια είναι τα πραγματικά οφέλη από την επιλογή τους (EFSA 2014).

Είναι προφανές ότι όλες οι χώρες αντιμετωπίζουν προκλήσεις στην εξέλιξη της γεωργίας τους. Σε κάθε περίπτωση, έμφαση δίδεται στην προσπάθεια προώθησης ανταγωνιστικών γεωργικών συστημάτων παραγωγής τροφίμων που μπορεί να προσφέρουν επιπλέον εισόδημα, ουσιαστική ενίσχυση της απασχόλησης καθώς και τρόφιμα και γεωργικά προϊόντα τα οποία πληρούν τις απαιτήσεις της προβλεπόμενης χρήσης από τον καταναλωτή ή τον χρήστη (EFSA 2014).

Η κοινή λογική δείχνει ότι τα συστήματα παραγωγής τροφίμων πρέπει να επικεντρωθούν σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας και να μην προσανατολίζουν την αναταγωνιστικότά τους, στις αγορές, με βάση την χαμηλή τιμή (FAO 2006).

Η καινοτομία στον τομέα της μεταποίησης των βασικών προϊόντων και της μεταποίησης τροφίμων περιλαμβάνει τον σχεδιασμό και την κυκλοφορία νέων



προϊόντων, την ανάπτυξη, την βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων, την βελτίωση της αποτελεσματικότητας και της ασφάλειας των τροφίμων (NC Department of Agriculture 2015).

Η **καταλυτική αξία της καινοτομίας**, στην ανάπτυξη της επεξεργασίας τροφίμων και της βιομηχανικής παραγωγής αγορά στην τόνωση της ανάπτυξης και στο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο εσωτερικό μιάς αγοράς. Τα οικονομικά οφέλη που προβλέπονται εάν εφαρμοστεί ένα ισχυρό, δυναμικό σχέδιο δράσης που σχετίζεται με την ενίσχυση της αλυσίδας αξίας τροφίμων, περιλαμβάνουν (NC Department of Agriculture 2015):

- αύξηση της παραγωγικότητας των επιχειρήσεων στην αλυσίδα αξίας, δημιουργώντας ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για μία οικονομία,
- επιταχυνόμενος ρυθμός της καινοτομίας έχει ως αποτέλεσμα την δημιουργία νέων προϊόντων και διαδικασιών
- πιο συχνή εκκίνηση των νέων, υψηλού αναπτυξιακού δυναμικού επιχειρήσεων
- ισχυρότερα δίκτυα προμηθευτών, αυξάνοντας πολλαπλάσια την θετική οικονομική επίπτωση στην αλυσίδα αξίας μιας οικονομίας
- μεγαλύτερες δεξαμενές εξειδικευμένων εργαζομένων και προγράμματα εκπαίδευσης και κατάρτισης που συνδέονται με τις ιδιαίτερες ανάγκες της βιομηχανίας, εισάγοντας σημαντική εξοικονόμηση κόστους για τις επιχειρήσεις και αυξάνοντας το εύρος και το βάθος των δυνατοτήτων απασχόλησης των εργαζομένων στην αλυσίδα εφοδιασμού.

Είναι σαφείς οι σημαντικές αλλαγές στην ζήτηση για γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, η οποία τροφοδοτείται από την αύξηση του πληθυσμού, την αύξηση των εισοδημάτων καθώς και την αλλαγή του τρόπου ζωής. Αυτές μεταβάλλουν τον τρόπο και τις περιοχές της καλλιέργειας φυτικών ειδών, της παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων καθώς και της διανομή τους (FAO 2006).

Επιπλέον, οι νέες κοινωνικές και περιβαλλοντικές ανησυχίες ασκούν πίεση για περισσότερες αλλαγές. Η ζήτηση, και όχι η διάθεση τροφίμων, οδηγεί σε προσφορές προϊόντων τεχνολογικά προσαρμοσμένων στην κάλυψη των αναγκών



των καταναλωτών και στην παράδοσή τους στον πελάτη με ασφαλή τρόπο. Στη βιομηχανία τροφίμων, ακριβώς όπως οποιαδήποτε και στην ανάπτυξη οποιουδήποτε άλλου κλάδου της βιομηχανίας, η έξυπνη επιχειρηματική στρατηγική του προϊόντος θεωρείται ένα ζωτικό τμήμα της ανάπτυξης (FAO 2006).

Υπάρχουν διάφορα συστήματα για την ταξινόμηση των προϊόντων διατροφής ως προς την καινοτομία τους. Αυτά καθορίζουν το φάσμα της καινοτομίας με τη χρήση όρων όπως "νέα για τον κόσμο-καινοφανή", "βελτιωμένα προϊόντα-ευεργετικές ιδιότητες» και «προϊόντα με μείωση του κόστους και της χρήσης πόρων» (FAO 2006).

Είναι σαφές ότι η βιομηχανία τροφίμων είναι ένας σημαντικός οικονομικός παράγοντας σε κάθε χώρα και ότι η ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό των στρατηγικών των επιχειρήσεων να παραμείνουν ανταγωνιστικές και να αναπτυχθούν. Σημειώνεται ότι οι ανεπτυγμένες χώρες επιδιώκουν να κυριαρχήσουν με την αύξηση της προστιθέμενης αξίας σε τοπικό επίπεδο και να εφαρμόσουν κανόνες εμπορίου που θα ενθαρρύνουν την εισαγωγή γεωργικών προϊόντων που έχουν υποστεί περιορισμένη μεταποίηση (FAO 2006).

Συνεπώς η **ανάπτυξη της καινοτομίας μετά το στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής ή της πρώτης μεταποίησης** εξασφαλίζει την απόδοση του μεγαλύτερου μεριδίου της προστιθέμενης αξίας στην επιχείρηση που αναλαμβάνει την βελτίωση των ιδιοτήτων του προϊόντος σύμφωνα με τις απαιτήσεις του καταναλωτή.

Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να χαρακτηριστεί ο βαθμός καινοτομίας ενός προϊόντος. Ένα χρήσιμο παράδειγμα χρησιμοποιεί επτά κατηγορίες (FAO 2006):

- i. δημιουργικά προϊόντα,
- ii. καινοτόμα προϊόντα,
- iii. νέες συσκευασίες των υφιστάμενων προϊόντων,
- iv. αναδιατύπωση των υφιστάμενων προϊόντων,
- v. νέες μορφές των υφιστάμενων προϊόντων,
- vi. επανατοποθέτηση ήδη υπαρχόντων προϊόντων,
- vii. επεκτάσεις γραμμής προϊόντων.

Κρίσιμης σημασίας για τη συζήτηση της ανάπτυξης του προϊόντος είναι η **αναγνώριση ότι η «καινοτομία» είναι συναφής με ήδη γνωστό προϊόν**. Η



αντίληψη των καταναλωτών για τη νεότητα ενός προϊόντος εξαρτάται από την θέση των καταναλωτών και τα είδη των προϊόντων διατροφής που διατίθενται σήμερα ή έχουν διατεθεί στο πρόσφατο παρελθόν στην αγορά (FAO 2006).

Η πρόκληση για την ανάπτυξη του προϊόντος είναι να αναπτύξει ένα προϊόν το οποίο είναι αποδεκτό από τον καταναλωτή-στόχο. Η βασική αρχή για την ανάπτυξη ενός προϊόντος, είναι η υποχρεωτική ανάγκη να διασφαλιστεί ότι η ανάπτυξή του συναντά την καταναλωτική ζήτηση. Χωρίς μια αγορά, δεν έχει σημασία πόσο καινοτόμος είναι μια αλλαγή, καθώς δεν θα υπάρχουν πωλήσεις και το προϊόν είναι άνευ αξίας (FAO 2006).

Αναγνωρίζεται η **επίπτωση της τοποθέτησης των νέων προϊόντων στις υφιστάμενες αγορές**. Νέες εισαγωγές στα ράφια των καταστημάτων λιανικής πώλησης σχεδόν πάντα συνδέονται με την απόσυρση κάποιου άλλου προϊόντος. Από τα 500 - 1000 νέα προϊόντα που εισάγονται στα σουπερμάρκετ κάθε χρόνο, λιγότερο από το 1% θα εξακολουθεί να είναι στα ράφια των καταστημάτων σε διάστημα 5 ετών (FAO 2006).

Ένα άρθρο στο τεύχος του «The Economist» (Μάιος 2005) μίλησε για μια «κρίση της δημιουργικότητας». Το άρθρο ανέφερε ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να επενδύσουν περισσότερο στην έρευνα και ανάπτυξη (R & D). Οι εταιρείες προϊόντων προσωπικής φροντίδας δαπανούν κατά μέσο όρο 2,6 % των πωλήσεων στην Έρευνα & Ανάπτυξη, ενώ εταιρείες τροφίμων και ποτών να περάσουν μόνο 1,6 %. Προβλήθηκε ο ισχυρισμός ότι αυτός είναι ένας λόγος για τον χαμηλό αριθμό των πραγματικών καινοτομιών, εκτός από το γεγονός ότι υπάρχουν λιγότερα διαθέσιμα χρήματα για την αναβάθμιση της βιομηχανίας χαμηλής τεχνολογίας σε μία βιομηχανία πιο υψηλής τεχνολογίας (FAO 2006).

Ωστόσο, ευκαιρίες υπάρχουν. Σήμερα τα λειτουργικά τρόφιμα και ποτά θεωρούνται ως η μεγαλύτερη ευκαιρία για να διαφοροποιηθούν και να προστατευθούν τα προϊόντα και τα συστατικά με διπλώματα ευρεσιτεχνίας σε χώρες υψηλού εισοδήματος (FAO 2006).

Ο **κύκλος ζωής των προϊόντων** για τα επεξεργασμένα τρόφιμα έχει γίνει προοδευτικά μικρότερος – για τα περισσότερα προϊόντα είναι περίπου 6-12 μήνες. Συνεπώς, το άνοιγμα σε διεθνείς αγορές και η αντίστοιχη διανομή από πλευράς των αλυσίδων εφοδιασμού είναι πάρα πολύ μεγάλη διακινδύνευση για την τελική παραγωγή του προϊόντος, εκτός αν παράγεται κοντά στην τελική του αγορά (FAO 2006).



Η καινοτομία και η προστιθέμενη αξία στα προϊόντα τροφίμων είναι σημαντική τόσο στο επίπεδο της χώρας παραγωγής όπως είναι σημαντική και για τις εξαγωγές εμπορευμάτων. Ενώ υπήρχαν διακυμάνσεις στα εσόδα από τις εξαγωγές αγαθών (π.χ. 2002-2003), τα εισοδήματα από προϊόντα προστιθέμενης αξίας συνέχισαν να αυξάνονται κάθε χρόνο. Το ποσοστό των προϊόντων προστιθέμενης αξίας αυξήθηκε από το 44,5% των εξαγωγών το 2000 σε 54% των εξαγωγών το 2004 (FAO 2006).

Η βιομηχανία τροφίμων είναι παρούσα σε κάθε χώρα και το μερίδιο συνολικών δαπανών των νοικοκυριών για τρόφιμα ανέρχεται από 10 έως 14% στις χώρες υψηλού εισοδήματος και από 40-50% στις χώρες με χαμηλό εισόδημα. Η παγκόσμια βιομηχανία τροφίμων είναι, συνεπώς, μία από τα μεγαλύτερες, αν όχι η μεγαλύτερη, βιομηχανία στον κόσμο. Οι παγκόσμιες πωλήσεις του λιανικού εμπορίου τροφίμων των ΗΠΑ υπερβαίνει τα 2 τρισεκατομμύρια δολάρια ετησίως (FAO 2006).

Μια άλλη διάσταση, είναι η **σύνδεση μεταξύ της διατροφής, της άσκησης και της υγείας**, και ιδίως η σχέση ανάμεσα στην κακή διατροφή, την ανεπαρκή άσκηση και τις μη μεταδοτικές ασθένειες, όπως ο διαβήτης, οι καρδιαγγειακές παθήσεις, ο καρκίνος, η οστεοπόρωση και οδοντικές ασθένειες. Υπό μια οικονομική έννοια, η αγορά τροφίμων έχει αντίκτυπο σε σχέση με την υγεία του πληθυσμού, γεγονός που επιβάλλει ότι πολλές κυβερνήσεις θα δώσουν πολύ μεγάλη προσοχή σε αυτές τις επιπτώσεις (FAO 2006).

Οι **προτιμήσεις των καταναλωτών**, διαμορφώνονται κυρίως από τα εισοδήματα, τις αλλαγές στον τρόπο ζωής, τις πολιτιστικές προτιμήσεις και καθορίζουν σε μεγάλο βαθμό τα προϊόντα που διατίθενται στην λιανική πώληση σε διαφορετικές αγορές. Στις αγορές των αναπτυσσόμενων χωρών, τα υψηλότερα εισοδήματα οδηγούν στην αναβάθμιση της διατροφής, με αυξημένη ζήτηση για το κρέας, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, καθώς και άλλα προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Αυτά περιλαμβάνουν συσκευασμένα δημητριακά, ζυμαρικά, έλαια, και άλλα προϊόντα που χρησιμοποιούνται σε παρασκευάσματα γευμάτων (FAO 2006).

Οι **πωλήσεις τροφίμων στις αγορές των ανεπτυγμένων χωρών** επηρεάζονται επίσης από τις προτιμήσεις των καταναλωτών για μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων και προϊόντων ειδικής διατροφής, που διαθέτουν συγκεκριμένες ιδιότητες, για παράδειγμα, προϊόντων που θεωρείται ότι είναι ασφαλέστερα ή πιο υγιή ή προϊόντα που παράγονται με τρόπους που είναι περισσότερο επωφελή για το



περιβάλλον και να λαμβάνουν υπόψη τις απαιτήσεις ευζωΐας και την δικαιοσύνη στις συνθήκες εργασίας (FAO 2006).

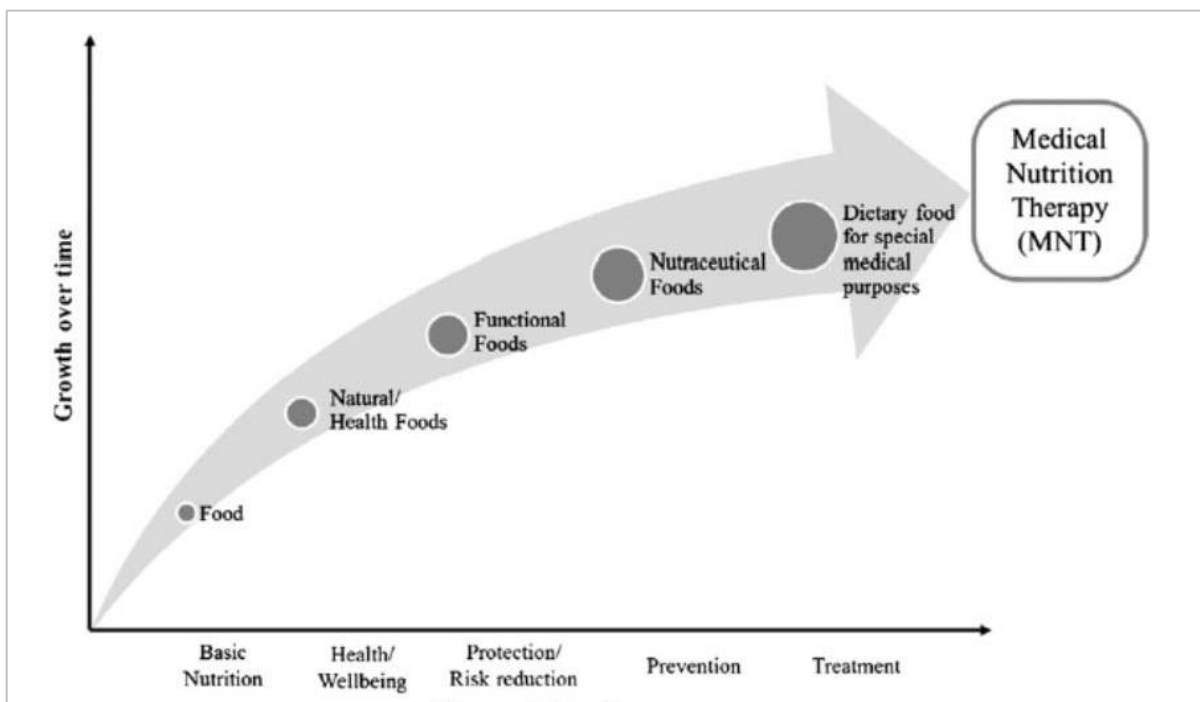
Οι **προβλέψεις της προσφοράς και της ζήτησης τροφίμων**, ήδη από τα τέλη του προηγούμενου αιώνα, συμφωνούσαν σε ουσιαστικές μεταβολές στις καταναλωτικές συνήθειες, στις τεχνολογίες, στις πολιτικές, καθώς και στο διεθνές εμπόριο. Η οργάνωση της αγοράς στις χώρες του ΟΟΣΑ είχε προβλεφθεί ότι θα εξελιχθεί γρήγορα (OECD 1998).

Η **παγκόσμια γεωργική παραγωγή** για το 2010 είχε εκτιμηθεί πως θα αυξηθεί με μέσο ρυθμό της τάξης του 1,8 τοις εκατό το χρόνο, έναν πιο αργό ρυθμό από ό, τι στις προηγούμενες δεκαετίες, αλλά αρκετά γρήγορο ώστε να βελτιωθεί η κατά κεφαλή παραγωγή τροφίμων, καθώς η αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού επιβραδύνεται (OECD 1998).

Οι **επιρροές στις διατροφικές ιδιαιτερότητες των κατοίκων διαφορετικών χωρών**, παραμένουν σε διάφορους βαθμούς, αλλά έχουν μετριαστεί από παράγοντες όπως η εκβιομηχάνιση (αστικής διαβίωσης), η ανάπτυξη της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων για την κάλυψη των αναγκών των κατοίκων των πόλεων, το οργανωμένο λιανικό εμπόριο τροφίμων, και η επιμειξία των πολιτισμών ως προς τις διατροφικές προτιμήσεις (μετανάστευση, τα ταξίδια και τα μέσα ενημέρωσης) (OECD 1998).

Στις **δυτικές χώρες** η εξασφάλιση πόρων για την κάλυψη του κόστους της υγειονομικής περίθαλψης να είναι ένα συνεχώς αυξανόμενο οικονομικό βάρος που υπερβαίνει τα κονδύλια προηγούμενων προϋπολογισμών. Με το τρέχον κόστος της υγειονομικής περίθαλψης να αντιπροσωπεύει περισσότερο από το 15% των εθνικών δαπανών, οι κυβερνήσεις επιδιώκουν καινοτόμες στρατηγικές περιορισμού του κόστους (Zannini et al. 2013).

Η **ιατρική διατροφική θεραπεία** (Medical nutrition therapy-MNT) έχει αποδειχθεί ότι είναι ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την ελαχιστοποίηση του κόστους, ενώ ταυτόχρονα βελτιώνει την ποιότητα της ζωής του ασθενούς. Στην προσέγγιση MNT, η ενσωμάτωση των τεχνολογιών των λειτουργικών τροφίμων στην ιατρική διαδραματίζει κεντρικό ρόλο όσον αφορά την ποιότητα, την ασφάλεια, τη διατροφή και την υγεία. Αυτές οι MNTs-δίαιτες ορίζονται ως ειδικής επεξεργασίας ή σύνθεσης τροφίμα που χρησιμοποιούνται για τη διαιτητική αγωγή ασθενών (Zannini et al. 2013).



Εικόνα 32: Χρονική εξέλιξη των τροφίμων και της συμπεριφοράς των καταναλωτών

Από κλινική άποψη, η σημασία της διατροφής έχει καταστεί σαφής, στην επιβράδυνση της εξέλιξης της νόσου ή στην βελτίωση των θεραπευτικών αποτελεσμάτων διαφόρων αγωγών. Τα επί του παρόντος διαθέσιμα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά προϊόντα χαμηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες πληρούν τις απαιτήσεις τους από ιατρική άποψη. Ωστόσο, ο τεχνολόγος τροφίμων βρίσκεται αντιμέτωπος με μια τεράστια πρόκληση όσον αφορά τη βελτίωση των προϊόντων αυτών να αυξηθεί η γευστικότητα, η βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, η μείωση του κόστους και την αύξηση της επιλογής αυτών των τροφίμων που είναι διαθέσιμα στους καταναλωτές (Zannini et al. 2013).

Παραδοσιακά τρόφιμα

Οι πολίτες και οι καταναλωτές της Ένωσης ολοένα και περισσότερο ζητούν προϊόντα ποιότητας, καθώς και παραδοσιακά προϊόντα. Ενδιαφέρονται επίσης για τη διατήρηση της ποικιλομορφίας της γεωργικής παραγωγής στην Ένωση. Αποτέλεσμα είναι η αυξημένη ζήτηση γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων με ταυτοποιήσιμα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που συνδέονται ιδίως με την γεωγραφική τους προέλευση (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1151/ 2012).

Στις προτεραιότητες πολιτικής της Ευρώπης 2020 που καθορίζονται στην ανακοίνωση της Επιτροπής με τίτλο «Ευρώπη 2020: μια στρατηγική για έξυπνη,



διατηρήσιμη και χωρίς αποκλεισμούς ανάπτυξη», συγκαταλέγονται οι στόχοι της ανάπτυξης μιας ανταγωνιστικής οικονομίας βασιζόμενης στη γνώση και την καινοτομία και της προώθησης μιας οικονομίας με υψηλή απασχόληση που θα επιτυγχάνει κοινωνική και εδαφική συνοχή. Η πολιτική για την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων θα πρέπει επομένως να παρέχει στους παραγωγούς τα κατάλληλα εργαλεία για την καλύτερη ταυτοποίηση και προώθηση εκείνων των προϊόντων τους που διαθέτουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προστατεύοντας ταυτοχρόνως τους εν λόγω παραγωγούς από αθέμιτες πρακτικές (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1151/ 2012).

Για να εξασφαλισθεί ότι οι ονομασίες γνήσιων παραδοσιακών προϊόντων θα καταχωρίζονται βάσει του συστήματος, θα πρέπει να προσαρμοστούν τα κριτήρια και οι προϋποθέσεις καταχώρισης ονομασίας, ιδίως εκείνες που αφορούν τον **ορισμό της έννοιας «παραδοσιακό»**, η οποία θα πρέπει να καλύπτει προϊόντα τα οποία παράγονται επί μεγάλο χρονικό διάστημα. Για να εξασφαλισθούν η συμμόρφωση των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων με τις προδιαγραφές τους καθώς και η συνοχή τους, θα πρέπει οι ίδιοι οι παραγωγοί, οργανωμένοι σε ομάδες, να ορίζουν το προϊόν εκπονώντας προδιαγραφές. Η επιλογή της καταχώρισης μιας ονομασίας ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος θα πρέπει να παρέχεται στους παραγωγούς τρίτων χωρών (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1151/ 2012).

Τα παραδοσιακά προϊόντα σχετίζονται άμεσα με τις έννοιες «**τυπικό προϊόν**» και «**τοπικό προϊόν**». Και οι δύο έννοιες συνδέονται με τον τόπο παραγωγής και επιπλέον με στοιχεία του περιβάλλοντος, όπως το μικροκλίμα, και με άυλα στοιχεία, όπως η ιστορία των προϊόντων και οι καταναλωτικές συνήθειες (Ζαργκλή 2009).

Η **έννοια της τυπικότητας** συνδέεται άμεσα με το πλαίσιο της παραγωγής που χαρακτηρίζεται από την κουλτούρα, την παράδοση, τη διαδικασία παραγωγής, το έδαφος, το κλίμα και το τοπικό σύστημα γνώσεων. Η έννοια τυπικό προϊόν και παραδοσιακό προϊόν είναι οι ίδιες, έχοντας την ίδια σημασία. Άλλωστε στην αγγλική ορολογία η έννοια του τυπικού προϊόντος εστιάζει στα παραδοσιακά του χαρακτηριστικά. Το τυπικό προϊόν συνδυάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος με τον τοπικό χαρακτήρα του και πάνω από όλα με την προέλευσή του (γεωγραφική και ιστορική) (Ζαργκλή 2009).

Γενικά, ένα παραδοσιακό προϊόν αποτελεί ένα αρχέτυπο, με υψηλά επίπεδα ιχνηλασιμότητας και αυθεντικότητας, και ένα στερεότυπο, παρέχοντας πληροφόρηση στους καταναλωτές σε θέματα σχετικά με το εμπορικό σήμα. Η



αγορά των παραδοσιακών τροφίμων αποτελεί μια αγορά τύπου niche (εξειδικευμένη αγορά) στην Ευρώπη, κατέχοντας περίπου το 7-9% της συνολικής κατανάλωσης σε τρόφιμα (Ζαργκλή 2009).

Τοπικά προϊόντα θεωρούνται τα φυσικά αγαθά ή οι υπηρεσίες που παράγονται ή παρέχονται από διαφορετικές επιχειρήσεις υπαίθριων περιοχών και έχουν μία αναγνωρισμένη κοινωνικοοικονομική ταυτότητα. Η έννοια του «τοπικού» δεν έχει όμως μία καθολική και γενικά αποδεκτή σημασία και μπορεί να έχει συχνά πολλά και αντικρουόμενα νοήματα. Αυτός ο δυϊσμός ωστόσο είναι προβληματικός, καθώς η απόδοση του τοπικού ως «καλό- ποιοτικό» και του παγκόσμιου ή μαζικού ως «κακό-μη ποιοτικό» υπεραπλουστεύει τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής των τροφίμων που είναι συνήθως ενδιάμεσες μορφές, δηλαδή τις περισσότερες φορές και είναι «περισσότερο τοπικά» ή «περισσότερο μαζικά» (Ζαργκλή 2009).

Η κατασκευή και η πιστοποίηση της ιδιοτυπίας συνήθως σχετίζεται με τη χρήση συγκεκριμένων ή «παραδοσιακών» πρώτων υλών, συγκεκριμένων παραγωγικών μεθόδων ή συνδέονται με αναγνωρίσιμη γεωγραφική προέλευση. Έτσι ορισμένη, η ιδιοτυπία έχει μεγάλη σχέση με την συμβολική ποιότητα όπως ορίστηκε παραπάνω, καθώς οι καταναλωτές «ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τον τόπο και τη διαδικασία παραγωγής των τροφίμων, όχι μόνο για λόγους "υγείας" και "ασφάλειας", αλλά επίσης στα πλαίσια ικανοποίησης μιας τάσης "νοσταλγίας" για μια περασμένη περίοδο "πραγματικών" τροφίμων» (Ζαργκλή 2009).

Οι κυριότερες κατηγορίες πιστοποίησης της ιδιοτυπίας που αναγνωρίζονται επίσης στην ΕΕ, περιλαμβάνουν τα προϊόντα ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), ΕΠΙΠ (Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα) και οι Οίνοι Ποιότητας (Ζαργκλή 2009).

Οι Trichoroulou κ.ά. (2007), ορίζουν ως παραδοσιακό τρόφιμο, το τρόφιμο το οποίο έχει αποδεδειγμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το κάνουν να ξεχωρίζει από άλλα παρόμοια προϊόντα της ίδιας κατηγορίας όσο αφορά τη χρήση παραδοσιακών συστατικών (πρώτη ύλη ή πρωτογενή προϊόντα) ή την παραδοσιακή σύσταση ή τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής ή/και μεταποίησης όπως ορίζονται παρακάτω (Ζαργκλή 2009):

α. Παραδοσιακό συστατικό

Πρώτη ύλη(είδος ή/ και ποικιλία) ή πρωτογενές προϊόν, ανεξάρτητα ή ως συστατικό, που έχει χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν με αναγνωρίσιμη γεωγραφική



προέλευση και χρησιμοποιείται έως σήμερα (συμπεριλαμβανομένων των περιπτώσεων όπου η χρήση είχε εγκαταλειφθεί αλλά επανήλθε) και είναι σύμφωνη ως προς τα χαρακτηριστικά της με τις εκάστοτε ισχύουσες προδιαγραφές της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

β. Παραδοσιακός τρόπος παραγωγής ή/ και μεταποίησης

Η παραγωγή ή/ και μεταποίηση ενός τροφίμου η οποία έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά μέσω προφορικής παράδοσης ή άλλων μέσων και έχει εφαρμοστεί πριν από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και εφαρμόζεται έως σήμερα (ακόμη και αν εγκαταλείφθηκε για μια χρονική περίοδο αλλά επανήλθε σε εφαρμογή) παρά την προσαρμογή της σε δεσμευτικούς όρους που απορρέουν από εθνικές ή κοινοτικές διατάξεις υγιεινής των τροφίμων ή στην ενσωμάτωση της τεχνολογικής προόδου με την προϋπόθεση ότι η παραγωγή ή/ και μεταποίηση παραμένει σε συμφωνία με τις μεθόδους του παρελθόντος και ότι διατηρούνται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τροφίμου όπως φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

γ. Παραδοσιακή σύσταση

Η μοναδικά αναγνωρίσιμη, ως προς τα συστατικά της, σύσταση η οποία έχει καθιερωθεί αρχικά πριν από το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και έχει μεταδοθεί από γενιά σε γενιά προφορικά ή μέσω άλλων τρόπων (έστω και αν εγκαταλείφθηκε για μια χρονική περίοδο αλλά επανήλθε σε χρήση) και η οποία είναι πιθανό να διαφοροποιείται από την οριζόμενη σύσταση, και από τα γενικότερα αποδεκτά χαρακτηριστικά της ευρύτερης κατηγορίας στην οποία εντάσσεται το τρόφιμο.

Γενικά αναγνωρίζεται ότι **η έκφραση «παραδοσιακά τρόφιμα» αναφέρεται σε τρόφιμα φτιαγμένα από ιδιαίτερες πρώτες ύλες, με μια συνταγή γνωστή για μεγάλο χρονικό διάστημα και /ή με μια συγκεκριμένη διαδικασία.** Τα παραδοσιακά τρόφιμα συσχετίζονται επίσης συχνά με τα τοπικά τρόφιμα και χειροποίητα τρόφιμα που αναφέρονται στα συγκεκριμένα συστατικά, τον τόπο παραγωγής και την τεχνογνωσία. Θα μπορούσαν να είναι τρόφιμα φτιαγμένα από τις γιαγιάδες ή από τους ντόπιους κατοίκους μιας χώρα (εθνικά τρόφιμα) (Ζαργκλή 2009).

Σύμφωνα με τις έρευνες αγοράς σχετικά με τα τοπικά τρόφιμα, ενώ η πλειοψηφία των καταναλωτών δείχνει να ενδιαφέρεται για αυτά, ένα πολύ μικρότερο ποσοστό, τελικά, προβαίνει στην αγορά τους, για λόγους που έχουν να κάνουν- μεταξύ άλλων με την τιμή, την προσβασιμότητα και την ευκολία εύρεσης. Στο Ηνωμένο Βασίλειο π.χ., το ποσοστό αυτό υπολογίζεται σε 6% με 10%. Ωστόσο,



στην Ιταλία, στη Γαλλία και στις άλλες μεσογειακές χώρες είναι γνωστό ότι εξακολουθούν να επικρατούν τα πιο παραδοσιακά διατροφικά πρότυπα και οι τοπικές κουζίνες, επομένως μπορεί τα αντίστοιχα ποσοστά να είναι ψηλότερα.

Η έρευνα των Loureiro and McCluskey(2000), έδειξε **ότι οι καταναλωτές στην Βόρειο Ισπανία ήταν πρόθυμοι να πληρώσουν επιπλέον χρήματα** για να αγοράσουν παραδοσιακό κρέας, αλλά το κρέας αυτό θα πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και να έχει την ένδειξη ότι είναι προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης(Protected Geographical Identification). Επίσης η περιοχή και η προέλευση των προϊόντων αποτελεί σημαντικό χαρακτηριστικό για ορισμένα προϊόντα και ιδιαίτερα για αυτά που έχουν καλή φήμη. Σύμφωνα με αποτελέσματα της έρευνας των Amyx κ.ά.(1994), οι καταναλωτές που είχαν αρκετές γνώσεις για περιβαλλοντικά θέματα, ήταν **περισσότερο πρόθυμοι να πληρώσουν επιπλέον χρήματα προκειμένου να αγοράσουν βιολογικά και παραδοσιακά τρόφιμα.**

Σύμφωνα με άλλη έρευνα (Ανθοπούλου, 2008) η **βιοτεχνική παραγωγή τροφίμων από τις γυναίκες της υπαίθρου** τείνει να αποκτήσει από μόνη της το γνώρισμα μιας ξεχωριστής και άτυπης σήμανσης ποιότητας που παραπέμπει στο «σπιτικό» και ως εκ τούτου παραδοσιακό, αγνό, υγιεινό προϊόν. Και αυτό γιατί ενεργοποιείται στο φαντασιακό κόσμο των καταναλωτών η εικόνα της γυναίκας-αγρότισσας που από τη «φυσική» θέση της τροφού και μαγείρισσας της αγροτικής οικογένειας εκπληρώνει πολλαπλούς ρόλους στο πλαίσιο μιας **«ειδυλλιακής υπαίθρου»**: φροντίζει τον οικογενειακό αγροκήπο και τα οικόσιτα ζώα που προσφέρουν τα φρέσκα- αγνά -καθαρά - υγιεινά προϊόντα τους, παρασκευάζει τη σοδειά της χρονιάς για το σπιτικό της ,όπως ζυμαρικά, αλλαντικά, τυρί, γλυκά, κ.λ.π. μαγειρεύει καθημερινά και σύμφωνα με τους άρρητους κώδικες της σωστής δίαιτας ανάλογα, δηλαδή, με την εποχή του έτους (διαθεσιμότητα φρέσκων πρώτων υλών, βιολογικές ανάγκες των μελών της οικογένειας (χειρώννακτες, μαθητές, ηλικιωμένοι, ασθενείς κ.λ.π.), τους εκκλησιαστικούς κανόνες (νηστείες, γιορτές), τις μαγειρικές κουλτούρες της περιοχής (Ζαργκλή 2009).

Το **αναγραφόμενο εμπορικό σήμα** στα προϊόντα των «γνωστών-επώνυμων-διαφημισμένων» αγροβιομηχανιών ενεργοποιεί στη συνείδηση των καταναλωτών τη στιγμή της αγοράς την αίσθηση της εγγυημένης ποιότητας. Ωστόσο, η πρόσφατη στροφή μερίδας των καταναλωτών προς τα τοπικά-παραδοσιακά προϊόντα που παραπέμπουν σε συμβολισμούς (γνησιότητα, αγνότητα, δεσμός με τη φύση και τον πολιτισμό του τόπου παραγωγής κλπ.) και σε εικόνες της αγροτικής ζωής, αναδεικνύει μια άλλη όψη της ποιότητας, που είναι λιγότερο «αντικειμενικά» (Ζαργκλή 2009).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Στη σημερινή εποχή όπου η ποιότητα της διατροφής είναι θέμα μείζονος σημασίας, οι καταναλωτές δείχνουν συνεχώς όλο και πιο αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα παραδοσιακά τρόφιμα εξαιτίας της αντίληψης ότι τα συστατικά και ο τρόπος παραγωγής τα καθιστούν πιο αγνά και ασφαλή σε σχέση με τα βιομηχανοποιημένα (Ζαργκλή 2009).

Οι σύγχρονες οικονομικές εξελίξεις οδηγούν σε εμπορικές συναλλαγές χωρίς φραγμούς σε αγαθά και υπηρεσίες. Η διαδικασία της παγκοσμιοποίησης δεν είναι δυνατό να εξαιρεί τον τομέα των τροφίμων. Η παγκοσμιοποίηση στον τομέα των τροφίμων αποτυπώνεται κυρίως με τρία φαινόμενα:

- Πρώτον, στη δυνατότητα παραγωγής του ίδιου προϊόντος ταυτόχρονα σε πολλές περιοχές του κόσμου.

- Δεύτερον, στην εξαγορά τοπικών μονάδων παραγωγής τροφίμων από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες.

- Τρίτον, στην προσπάθεια εγκαθίδρυσης κοινών καταναλωτικών προτύπων ώστε οι καταναλωτές να μπορούν να απορροφούν στιγμιαία τα νέα προϊόντα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της εφαρμογής των νέων τεχνολογιών.

Παρόλο, όμως το γενικό μετασχηματισμό καταναλωτικών προτύπων από την διαδικασία της παγκοσμιοποίησης, διάφοροι ερευνητές διαπιστώνουν ότι ο τομέας των τοπικών παραδοσιακών προϊόντων και τροφίμων εμφανίζει σημαντικά σημάδια σθεναρής αντίδρασης στην επιβολή των νέων προϊόντων και καταναλωτικών προτύπων που προσπαθεί να επιβάλει η παγκοσμιοποιημένη οικονομία (Ζαργκλή 2009).

Το πρόγραμμα της Ε.Ε **TRUEFOOD** [Traditional United Europe Food (2006-2010)] στοχεύει στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας και στην εισαγωγή καινοτομιών στα συστήματα παραγωγής των Ευρωπαϊκών παραδοσιακών τροφίμων, μέσω δραστηριοτήτων έρευνας, διάχυσης, επίδειξης και εκπαίδευσης. Το πρόγραμμα εστιάζει στην αναβάθμιση της αξίας των τροφίμων τόσο για τους καταναλωτές όσο και για τους παραγωγούς καθώς και στην ανάπτυξη ρεαλιστικών επιχειρηματικών σχεδίων για όλα τα στάδια της αλυσίδας των τροφίμων, χρησιμοποιώντας μία προσέγγιση της μορφής «από το αγρόκτημα στο πιάτο (farm to fork)» (Ζαργκλή 2009).

Οι στρατηγικοί στόχοι του προγράμματος είναι:

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 85 από 266



• Η αναγνώριση και ποσοτικοποίηση των αντιλήψεων, των προσδοκιών και της στάσης των καταναλωτών αναφορικά με

(α) τα χαρακτηριστικά ποιότητας και ασφάλειας των παραδοσιακών προϊόντων και

(β) τις καινοτομίες που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν στην παραγωγική διαδικασία.

• Η αναγνώριση, η αξιολόγηση και τελικά η μεταφορά καινοτομιών στην βιομηχανία που θα εξασφαλίζουν την παραγωγή ασφαλέστερων προϊόντων όσον αφορά μικροβιολογικούς και χημικούς κινδύνους.

• Η αναγνώριση, η αξιολόγηση και τελικά η μεταφορά καινοτομιών στην βιομηχανία που θα εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντων με υψηλότερη διατροφική αξία τα οποία όμως παράλληλα θα διατηρούν ή θα βελτιώνουν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους που είναι άμεσα αναγνωρίσιμα από τους καταναλωτές (π.χ. οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, περιβαλλοντικά θέματα, ορθή μεταχείριση των ζώων και ηθικές αρχές).

• Η ενίσχυση της ανάπτυξης της αλυσίδας διανομής και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων.

• Η εγκαθίδρυση ενός αποτελεσματικού και αειφόρου συστήματος μεταφοράς τεχνολογίας και καινοτομιών στην παραδοσιακή βιομηχανία τροφίμων και κυρίως στα ΜΜΕ.

Στην Ελλάδα δεν υπάρχουν συγκεντρωμένα επίσημα στοιχεία σχετικά με τα διάφορα προϊόντα με παραδοσιακό χαρακτήρα, κατά καιρούς όμως έχουν πραγματοποιηθεί και πραγματοποιούνται αποσπασματικές έρευνες. Το προφίλ του Έλληνα καταναλωτή έχει καταγραφεί σε γενικές γραμμές μέσα από έρευνες που πραγματοποιήθηκαν με τη χρηματοδότηση της ΕΕ και αφορούσαν τους καταναλωτές όλων των κρατών-μελών (Ζαργκλή 2009).

Οι Έλληνες γνωρίζουν και καταναλώνουν συχνότερα προϊόντα που θεωρούν παραδοσιακά, χαρακτηριστικό που μοιράζονται και οι υπόλοιπες χώρες της Μεσογείου (ποσοστά καταναλωτών που απάντησαν θετικά 80-90%), σε αντίθεση με τις χώρες της Βόρειας Ευρώπης. Επιπλέον φάνηκε καταστάματα, ενώ σχεδόν ποτέ δεν τα αναζητούν όταν γευματίζουν εκτός σπιτιού (Ζαργκλή 2009).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Ως αντικειμενικά κριτήρια στα οποία μπορεί να βασιστεί η ιεράρχηση των ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων μπορούν να προταθούν τα παρακάτω:

- Ο **όγκος παραγωγής** του προϊόντος και ο αριθμός των επιχειρήσεων που το παράγουν, στοιχεία που αποτελούν ένδειξη της σημασίας του προϊόντος στην αγορά (εθνική αλλά και τοπική). Θα πρέπει να υπάρχει ικανός όγκος παραγωγής των προτεινόμενων προϊόντων, ως εκ τούτου θα πρέπει να παράγονται σε ευρύτερες περιοχές της χώρας και όχι σε στενό τοπικό επίπεδο.

- Η **δυνατότητα παραγωγής των προϊόντων με εγχώριες πρώτες ύλες**, ώστε να εξασφαλίζεται η επάρκειά τους χωρίς να χρειάζεται η εισαγωγή πρώτων υλών από χώρες του εξωτερικού. Άλλωστε η λογική στην οποία βασίζεται η παρασκευή των περισσότερων παραδοσιακών προϊόντων στις τοπικές κοινωνίες, ήταν η ανάγκη να αξιοποιηθούν στο μέγιστο τα διαθέσιμα αγροτικά προϊόντα.

- Σε πολλές περιπτώσεις τα παραδοσιακά προϊόντα παράγονται από αγροτικούς συνεταιρισμούς και αποτελούν σημαντικά στοιχεία της λειτουργίας τους και της οικονομικής τους επιβίωσης. Η δυνατότητα ενίσχυσης και αξιοποίησης τέτοιων μικρών παραγωγικών μονάδων και συνεταιρισμών θα πρέπει να βαρύνει θετικά ως προς την επιλογή των προϊόντων.

Από τη στατιστική επεξεργασία και ανάλυση των στοιχείων της έρευνας που διενεργήθηκε στο πλαίσιο μεταπτυχιακής διατριβής προέκυψαν τα ακόλουθα συμπεράσματα (Ζαργκλή 2009):

- i. **Οι περισσότεροι καταναλωτές γνωρίζουν τα παραδοσιακά τρόφιμα** και ποτά και δηλώνουν ορθά ότι είναι τρόφιμα φτιαγμένα με παραδοσιακές συνταγές που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά.
- ii. **Περίπου οι μισοί από τους καταναλωτές του δείγματος δήλωσαν ότι συχνά καταναλώνουν** παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά.
- iii. Αναφορικά με **τα διάφορα είδη των παραδοσιακών τροφίμων** και ποτών, τα δημοφιλέστερα στην κατανάλωση από τα άτομα του δείγματος είναι το γιαούρτι, το μέλι, τα τοπικά τυριά, οι μαρμελάδες, τα γλυκά κουταλιού, ο τραχανάς, οι χυλοπίτες και το κρασί.
- iv. Η πλειονότητα των καταναλωτών του δείγματος αγοράζουν παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά κυρίως γιατί **θεωρούν ότι είναι φτιαγμένα με αγνά υλικά χωρίς χημικά πρόσθετα, είναι πιο υγιεινά** από τα βιομηχανοποιημένα και έχουν ωραία γεύση και άρωμα.
- v. Ο σημαντικότερος λόγος για τον οποίο τα μικρό ποσοστό του δείγματος δεν αγοράζει παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά είναι το

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 87 από 266



- γεγονός ότι τα φτιάχνουν μόνοι τους, ενώ το δεύτερο σημαντικό εμπόδιο στην αγορά τους είναι το ότι δεν τα βρίσκουν εύκολα στην αγορά.
- vi. Αναφορικά με τον τόπο αγοράς των παραδοσιακών τροφίμων και ποτών **η πλειονότητα των καταναλωτών προτιμούν να τα προμηθεύονται από το σούπερ μάρκετ της γειτονιάς, από ειδικά καταστήματα πώλησης** παραδοσιακών τροφίμων και ποτών, και από τη λαϊκή αγορά.
- vii. Η **συχνότητα αγοράς των παραδοσιακών τροφίμων** και ποτών για τους περισσότερους καταναλωτές του δείγματος είναι (1) μία φορά το μήνα.
- viii. Οι περισσότεροι καταναλωτές του δείγματος **κατά την επίσκεψή τους στους τόπους παραγωγής των παραδοσιακών τροφίμων και ποτών θα αγοράσουν οπωσδήποτε** κάποια παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά διότι κατά κύριο λόγο είναι τοπικά και φτιαγμένα με τοπικές πρώτες ύλες και συνταγές.
- ix. Σχεδόν οι μισοί καταναλωτές του δείγματος φαίνεται ότι **φτιάχνουν μόνοι τους** κάποια από τα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά.
- x. Οι περισσότεροι καταναλωτές **προτιμούν τα συσκευασμένα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά και σχετικά με τις πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα** των συσκευασμένων παραδοσιακών τροφίμων και ποτών, οι περισσότεροι τις διαβάζουν πολύ συχνά, ενώ ενδιαφέρονται να μάθουν κυρίως για την ημερομηνία λήξης, τα συστατικά και τον τόπο προέλευσής τους.
- xi. Όσον αφορά τις τιμές των παραδοσιακών τροφίμων και ποτών η πλειονότητα των καταναλωτών του δείγματος τις βρίσκει υψηλές, αλλά οι περισσότεροι δήλωσαν ότι **είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν επιπλέον για την αγορά των παραδοσιακών τροφίμων και ποτών με τιμή προσαυξημένη έως 10%** συγκριτικά με αυτή των βιομηχανοποιημένων τροφίμων και ποτών.
- xii. Οι περισσότεροι καταναλωτές του δείγματος **δεν θεωρούν ικανοποιητική την διάθεση των παραδοσιακών τροφίμων** και ποτών.
- xiii. Οι καταναλωτές σε μεγαλύτερο ποσοστό συμφωνούν απόλυτα με τη δήλωση ότι **τα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά αποτελούν «εργαλείο» προβολής για πολλές περιοχές της Ελλάδας**. Επίσης, συμφωνούν με τις δηλώσεις ότι η παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων και ποτών συντελεί στη διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος και ότι



τα ήθη και τα έθιμα συμβάλλουν στην αύξηση της ποσότητας των παραδοσιακών τροφίμων και ποτών.

- xiv. Οι περισσότεροι καταναλωτές δείχνουν **άγνοια για το αν τα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά είναι βιολογικά**, καθώς και για το αν ακολουθούνται αυστηροί κανόνες υγιεινής κατά την παρασκευή τους.
- xv. Σχετικά με την ενημέρωση των καταναλωτών για τα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά η πλειονότητα των καταναλωτών δήλωσε ότι είναι **ικανοποιημένοι από την ενημέρωσή τους για τα παραδοσιακά τρόφιμα και ποτά**. Οι περισσότεροι καταναλωτές έχουν ενημερωθεί για την κατηγορία αυτή των τροφίμων κυρίως από συγγενείς και φίλους, από τα περιοδικά και από την τηλεόραση..

Η κατανόηση του τρόπου με τον οποίο μπορεί να προσδιοριστεί η επαρκής επισιτιστική ασφάλεια, το πώς εξελίσσονται οι διατροφικές αντιλήψεις με την πάροδο του χρόνου και επηρεάζονται από τη παγκόσμια δυναμική είναι μερικές από τις ερωτήσεις που οι επιστήμονες προσπαθούν να απαντήσουν. Επιπλέον, ένα μεγάλο ενδιαφέρον αφιερώνεται στις **αλλαγές στις προτιμήσεις και τις προσδοκίες των καταναλωτών**, καθώς και στην **ανάλυση των καινοτομιών των τροφίμων** και των επιπτώσεών τους στην παγκόσμια αγορά (Santeramo et al. 2017).

Έχει καταγραφεί, στα πλαίσια πανευρωπαϊκής έρευνας, μια ορισμένη έλλειψη κατάλληλων δεξιοτήτων στη διαχείριση του μάρκετινγκ στις επιχειρήσεις, επιβεβαιώνοντας τα στοιχεία που υπάρχουν στην οικονομική βιβλιογραφία σχετικά με τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις (ΜΜΕ) και υπογραμμίζοντας τον αδύναμο προσανατολισμό των παραδοσιακών παραγωγών τροφίμων στην αγορά (Banterle A. et al 2009).

Όσον αφορά τα **στάδια της διαδικασίας διαχείρισης της εμπορίας**, τα πιο προβληματικά αντιπροσωπεύονται από τον προγραμματισμό και την εφαρμογή, τον έλεγχο και την αξιολόγηση, επισημαίνοντας τις δυσκολίες που αντιμετωπίζουν οι ΜΜΕ, οι οποίες γενικά χαρακτηρίζονται από κακή οργανωτική ικανότητα, στο συντονισμό του μάρκετινγκ. Από την άλλη πλευρά, οι τομείς της έρευνας αγοράς και της στρατηγικής μάρκετινγκ φαίνονται λιγότερο προβληματικοί (Banterle A. et al 2009).

Συγκεκριμένα, τα πιο αδύναμα σημεία για τις αναλυόμενες επιχειρήσεις είναι η **ανάλυση της μάρκας**, η **προσαρμογή του προϋπολογισμού στις αλλαγές στην αγορά**, η **συγκριτική αξιολόγηση της στρατηγικής μάρκετινγκ** και η **πώληση μέσω καινοτόμων διαύλων διανομής** (Banterle A. et al 2009).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Η ανάλυση δείχνει για τις επιχειρήσεις **χαμηλή ικανότητα να επηρεάσουν τον καθορισμό των τιμών**. Σχετικά με τον καθορισμό των τιμών αυτός μπορεί να γίνει με συμμετοχή σε κοινοπραξία και πώληση μέσω σούπερ μάρκετ και μέσω χονδρεμπόρων. Στην περίπτωση της κοινοπραξίας, αυτό το αποτέλεσμα σημαίνει ότι οι επιχειρήσεις της αναθέτουν την διαχείριση των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ, ενώ στην περίπτωση των σουπερμάρκετ, η ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη των λιανοπωλητών καθορίζει τον τιμοκατάλογο (Banterle A. et al 2009).

Έτσι, η ανάλυση αποκαλύπτει ότι **η γνώση της αγοράς**, η οποία πραγματοποιείται μέσω της εσωτερικής ανάπτυξης των πληροφοριών, αποτελεί κινητήρια δύναμη προσανατολισμού προς την αγορά και συνεπώς να είναι σε θέση να καθορίσει την τιμή. Οι άλλες δύο μεταβλητές συνδέονται με την **ικανότητα της επιχείρησης να προσαρμόζει τον προϋπολογισμό και τις δραστηριότητες προώθησης στις αλλαγές της αγοράς**, οι οποίες αντιπροσωπεύουν άλλα σημαντικά στοιχεία του προσανατολισμού της αγοράς (Banterle A. et al 2009).

Η **ανεπαρκής ικανότητα των επιχειρήσεων να επηρεάσουν την τιμή** οφείλεται πιθανώς στο μέγεθος των εξεταζόμενων επιχειρήσεων, οι περισσότερες από τις οποίες είναι μικρές και μικρές επιχειρήσεις και συνεπώς μπορούν να είναι μόνο οι καθοριστές των τιμών (Banterle A. et al 2009).

Μια ενδιαφέρουσα διαχειριστική επίδραση που προκύπτει από την ανάλυση αφορά τις MME με χαμηλό επίπεδο δυνατοτήτων μάρκετινγκ. Η **βελτίωση της διαχείρισης των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ απαιτεί προσπάθεια των επιχειρήσεων να αναπτύξουν μια πιο εντατική οργάνωση των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ**, εκ των προτέρων και εκ των υστέρων, προσπαθώντας να δημιουργήσουν ένα σύστημα ικανό να αξιολογήσει αποτελεσματικά τους στόχους των δραστηριοτήτων μάρκετινγκ και τα αποτελέσματα που έχουν επιτευχθεί από τις επιχειρήσεις. Αυτό είναι ένα κρίσιμο σημείο για τις MME (Banterle A. et al 2009).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 90 από 266



1.5 Συμπεράσματα για τον κλάδο του κρέατος

1.5.1 Ανάλυση του Ανταγωνιστικού Περιβάλλοντος

Στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής κρέατος οι επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν σημαντικά διαρθρωτικά προβλήματα που αφορούν την ελληνική κτηνοτροφία συνολικά (κατακερματισμός παραγωγής, χαμηλή ανταγωνιστικότητα). Οι συνθήκες αυτές έχουν ως αποτέλεσμα την υψηλή εισαγωγική διείσδυση στις περισσότερες κατηγορίες κρέατος, με εξαίρεση τον τομέα της πτηνοτροφίας (ICAP 2018).

Στο επίπεδο των καθετοποιημένων βιομηχανιών κρέατος και προϊόντων αυτού, λειτουργούν λίγες αλλά μεγάλου μεγέθους συστηματικές οργανωμένες βιομηχανίες, η παραγωγή των οποίων κυμαίνεται σε υψηλά επίπεδα. Οι βιομηχανίες αυτές διαθέτουν σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό, έχουν αναπτύξει εκτεταμένα δίκτυα διανομής και σε πολλές περιπτώσεις έχουν εδραιώσει (μέσω της διαφημιστικής προβολής) τα εμπορικά τους σήματα (κυρίως στην κατηγορία κρέατος πουλερικών και παραγώγων του, ή στα αλλαντικά). Στο επίπεδο αυτό τα περιθώρια εισόδου νέων ανταγωνιστών είναι σαφώς πιο περιορισμένα (ICAP 2018).

Από την άλλη πλευρά, η είσοδος νέων επιχειρήσεων δεν θεωρείται δύσκολη στον τομέα της εισαγωγής και εμπορίας κρέατος, ή της επεξεργασίας/ τυποποίησης, γιατί η πρώτη ύλη (κρέας) είναι επαρκής και διαθέσιμη χωρίς ιδιαίτερους περιορισμούς από χώρες της Ε.Ε.. Ορισμένοι παράγοντες που συντελούν στη μη ύπαρξη φραγμών εισόδου στην αγορά κρέατος είναι, αφενός η απουσία διαφοροποίησης του προϊόντος, αφετέρου το γεγονός της μη αξιοποίησης οικονομικών κλίμακας από την πλειοψηφία των επιχειρήσεων (εξαιρουμένων κάποιων καθετοποιημένων βιομηχανιών) (ICAP 2018).

Στον κλάδο του κρέατος που αποτελεί βασικό είδος διατροφής, **η υποκατάσταση** λειτουργεί ως επί το πλείστον εντός των ορίων του κλάδου (μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών κρέατος ή μεταξύ φρέσκων/κατεψυγμένων προϊόντων και παραγώγων κρέατος). Υποκατάσταση του προϊόντος πραγματοποιείται κυρίως από άλλου είδους τρόφιμα όπως ψάρια και θαλασσινά (ICAP 2018).

Σημαντικός όγκος του κρέατος που καταναλώνεται στην εγχώρια αγορά είναι εισαγόμενος, δεδομένου του **χαμηλού βαθμού αυτάρκειας της εγχώριας παραγωγής** σε χοιρινό και βόειο κρέας. Λίγες από τις μεγαλύτερες μονάδες έχουν προβεί σε στρατηγική κάθετης ολοκλήρωσης, διατηρώντας οι ίδιες κτηνοτροφικές



μονάδες, με σκοπό τον καλύτερο έλεγχο της πρώτης ύλης και την εκμετάλλευση οικονομικών κλίμακας (ICAP 2018).

Για τις **μη καθετοποιημένες επιχειρήσεις**, που αποτελούν την πλειοψηφία των εταιρειών του κλάδου, η διαπραγματευτική δύναμη των προμηθευτών (κυρίως εταιρείες διάθεσης ζωοτροφών) είναι ισχυρή. Στο σημείο αυτό αξίζει να σημειωθεί ότι οι μεγαλύτερες πτηνοτροφικές επιχειρήσεις, παράλληλα ασχολούνται και με την παραγωγή και εμπορία ζωοτροφών-πτηνοτροφών, διατηρώντας έτσι ανταγωνιστικό πλεονέκτημα (ICAP 2018).

Οι **αλυσίδες καταστημάτων λιανικής πώλησης ειδών διατροφής και λοιπών καταναλωτικών προϊόντων (super-markets)**, εξαιτίας των μεγάλων ποσοτήτων που προμηθεύονται και των μεγάλων δικτύων καταστημάτων που διατηρούν, διαθέτουν ισχυρή διαπραγματευτική δύναμη έναντι των παραγωγών ή των εισαγωγέων/χονδρεμπόρων κρέατος. Σε κάποιες περιπτώσεις, οι ίδιες οι αλυσίδες πραγματοποιούν απευθείας εισαγωγές, ισχυροποιώντας έτσι τη θέση και τη διαπραγματευτική τους δύναμη. (ICAP 2018).

Τα **μεμονωμένα κρεοπωλεία**, παρότι συνολικά εξακολουθούν να καλύπτουν σημαντικό μέρος της λιανικής διάθεσης κρέατος, εντούτοις αποτελούν πολύ μικρού μεγέθους επιχειρήσεις που προμηθεύονται μικρές ποσότητες ανά επιχείρηση, ως εκ τούτου δεν διαθέτουν ουσιαστική διαπραγματευτική δύναμη έναντι των προμηθευτών στις κεντρικές κρεαταγορές (ICAP 2018).

Επιχειρήσεις από τον **κλάδο του catering** ή μεγάλες επισιτιστικές επιχειρήσεις ή και ξενοδοχειακές μονάδες, διαθέτουν αξιόλογη δύναμη διαπραγμάτευσης έναντι των προμηθευτών τους, λόγω του όγκου παραγγελιών. (ICAP 2018).

Ο κλάδος περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρού ή μεσαίου μεγέθους. Ο ανταγωνισμός μεταξύ των επιχειρήσεων είναι έντονος, με συνέπεια να δημιουργούνται σημαντικές δυσχέρειες σε ένα ποσοστό επιχειρήσεων του κλάδου. Στα δίκτυα διανομής κρέατος, ιδιαίτερη βαρύτητα έχουν τα μεμονωμένα κρεοπωλεία μέσω των οποίων διοχετεύονται σημαντικές ποσότητες κρέατος προς τους τελικούς καταναλωτές. Από την άλλη πλευρά, αυξανόμενη εκτιμάται ότι είναι η διείσδυση και των καταστημάτων super-markets λόγω των συχνών προσφορών που πραγματοποιούν (ICAP 2018).



1.5.2 Δυνατά Σημεία του κλάδου

- ✓ Το κρέας αποτελεί ένα από τα βασικότερα είδη διατροφής και βρίσκεται ψηλά στις καταναλωτικές προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών.
- ✓ Η ισχυρή προτίμηση των Ελλήνων καταναλωτών για τα εγχώρια προϊόντα (ελληνικό κρέας) αποτελεί δυνατό σημείο για τις εγχώριες παραγωγικές επιχειρήσεις κρέατος.
- ✓ Ύπαρξη ισχυρών και οργανωμένων βιομηχανιών (ιδιαίτερα στην παραγωγή κρέατος πουλερικών), οι οποίες διαθέτουν προϊόντα με γνωστά και εδραιωμένα εμπορικά σήματα (ICAP 2018).

1.5.3 Αδύνατα Σημεία του κλάδου

- ✓ Ο τομέας της εγχώριας εκτροφής και παραγωγής κρέατος αντιμετωπίζει έντονο ανταγωνισμό από τα εισαγόμενα προϊόντα.
- ✓ Η αύξηση των τιμών ζωοτροφών και των φυραμάτων πάχυνσης (σαν απόρροια των τιμών των δημητριακών), αυξάνει το κόστος παραγωγής και προκαλεί διακυμάνσεις στο μέγεθος της εγχώριας παραγωγής κρέατος. (ICAP 2018).

1.5.4 Ευκαιρίες

- ✓ Η δημιουργία - **ανάπτυξη «καινοτόμων» προϊόντων** (υψηλής διατροφικής αξίας) προσαρμοσμένων στις σύγχρονες διατροφικές προτιμήσεις αποτελεί ευκαιρία για τις εταιρείες του κλάδου (έτοιμα γεύματα με βάση το κρέας, κρεατοσκευάσματα κτλ.).
- ✓ Η ανάπτυξη της **εξωστρέφειας** και η διεξόδου σε νέες αγορές – χώρες του εξωτερικού.
- ✓ Η **σταδιακή αποδοχή των βιολογικών προϊόντων** από τους καταναλωτές, ενδεχομένως αποτελεί ευκαιρία για επέκταση των επιχειρήσεων στην προσφορά βιολογικού κρέατος και προϊόντων.
- ✓ Η περαιτέρω **αύξηση της τουριστικής κίνησης** θα επηρεάσει θετικά και τον κλάδο του κρέατος.. (ICAP 2018).



1.5.5 Απειλές

- ✓ Η **συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των νοικοκυριών** λόγω της οικονομικής κατάστασης της χώρας τα τελευταία έτη.
- ✓ Η **συρρίκνωση των τραπεζικών χορηγήσεων** δημιουργεί σοβαρά προβλήματα ρευστότητας στις επιχειρήσεις και αυξημένες επισφάλειες στην αγορά.
- ✓ Τυχόν **αυξήσεις στις διεθνείς τιμές ζωοτροφών** (δημητριακά, φυράματα, κ.ά.), επιβαρύνουν άμεσα το κόστος παραγωγής και πλήττουν την κερδοφορία των επιχειρήσεων.
- ✓ **Μη αναμενόμενες διατροφικές κρίσεις** (π.χ. νόσος των πουλερικών) που επιδρούν αρνητικά στην ζήτηση κρέατος. (ICAP 2018).

1.5.6 Τάσεις

✓ Την τελευταία δεκαετία τόσο η συνολική εγχώρια παραγωγή όσο και η κατανάλωση κρέατος συνολικά ήταν πτωτική, γεγονός που αποδίδεται στην κατάσταση της ελληνικής οικονομίας και της συρρίκνωσης του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών. Ωστόσο, την τελευταία διετία (2016-2017) παρατηρείται στασιμότητα.

✓ Μετά από μία μακρά περίοδο ύφεσης, η ελληνική οικονομία εμφάνισε μικρή ανάκαμψη το 2017 καταγράφοντας χαμηλούς αλλά θετικούς ρυθμούς μεταβολής, τάση η οποία συνεχίστηκε και το πρώτο τρίμηνο του 2018. Εφόσον η πορεία της ελληνικής οικονομίας διατηρηθεί σε θετική τροχιά, οι προοπτικές για σταδιακή αύξηση της ζήτησης των προϊόντων του κλάδου είναι ευοίωνες για την περίοδο 2018-2020.

✓ Εξάλλου, παράγοντες των πτηνοτροφικών επιχειρήσεων εκτιμούν ότι η αγορά πουλερικών θα παρουσιάσει αύξηση την τριετία 2018-2020 με μέσο ετήσιο ρυθμό της τάξης του 5%-6%.

✓ Σε μεσοπρόθεσμο ορίζοντα η κατανάλωση κρέατος γενικά αναμένεται να ανακάμψει, με χαμηλούς όμως ρυθμούς. Μεγαλύτερα συγκριτικά περιθώρια ανάπτυξης υφίστανται στην αγορά κρέατος πουλερικών, τομέας ο οποίος συγκεντρώνει πλεονεκτήματα σε σχέση με τους λοιπούς κτηνοτροφικούς κλάδους (χαμηλότερο κόστος παραγωγής, μικρότερους χρόνους εκτροφής, πιο προσιτές τιμές συγκριτικά με τα άλλα είδη κρέατος, κλπ.). (ICAP 2018).



1.5.7 Μεσομακροπρόθεσμες εκτιμήσεις του Παγκόσμιου Οργανισμού Γεωργίας και Τροφίμων (FAO) (2018-2027)

Η παγκόσμια παραγωγή κρέατος αναμένεται να είναι κατά 15% υψηλότερη το 2027 σε σχέση με την περίοδο βάσης. Η πρόβλεψη του τρέχοντος έτους προβλέπει την **επέκταση της προσφοράς κρέατος**, η οποία θα έχει ως αποτέλεσμα να μειωθούν οι βραχυπρόθεσμες τιμές του κρέατος σε σχέση με το 2017. Ο κύκλος ανασύστασης των αγελών που παρατηρείται σε πολλές περιοχές πλησιάζει στο τέλος και αναμένεται να εισέλθει στην αγορά στα πρώτα χρόνια της περιόδου προβολής. Οι τιμές των δημητριακών για ζωοτροφές αναμένεται επίσης να παραμείνουν χαμηλές κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, επωφελούμενες από τις περιφέρειες - όπως η Αμερική, η Αυστραλία και η Ευρώπη - όπου οι ζωοτροφές χρησιμοποιούνται πιο εντατικά στην παραγωγή κρέατος (OECD-FAO 2018).

Μεσοπρόθεσμα, οι τιμές θα ενισχυθούν ανάλογα με την κατά κεφαλήν κατανάλωση κρέατος που διευρύνεται στις βασικές αναπτυσσόμενες χώρες, ιδίως στη Λατινική Αμερική και την Ασία. Η πρόβλεψη δείχνει ότι η αύξηση της κατανάλωσης κατά κεφαλήν, σε σύγκριση με την περίοδο βάσης (μέσος όρος 2015 έως 2017), θα αυξηθεί κατά 2,8 κιλά ισοδύναμου λιανικού βάρους (-retail weight equivalent-r.w.e.) στις ανεπτυγμένες χώρες και κατά το ήμισυ αυτού του ποσού στις αναπτυσσόμενες χώρες. Τα εισοδήματα στις λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες (ΛΑΧ) αναμένεται να αυξηθούν κάπως, οδηγώντας σε μικρή αύξηση κατά κεφαλήν κατανάλωση κρέατος στις λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες. Σε παγκόσμιο επίπεδο, η κατά κεφαλή κατανάλωση κρέατος θα αυξηθεί ελαφρώς περισσότερο από 1 kg r.w.e (OECD-FAO 2018).

Το κρέας πουλερικών παραμένει ο πρωταρχικός παράγοντας της αύξησης της συνολικής παραγωγής κρέατος, αλλά την επόμενη δεκαετία αυτή η ανάπτυξη θα επιβραδυνθεί σημαντικά σε σχέση με την προηγούμενη. Η αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης ζωικών πρωτεϊνών στην επόμενη δεκαετία αναμένεται να επιβραδυνθεί για τα πουλερικά και το χοίρειο κρέας, αλλά να αυξηθεί για το **βόειο κρέας** και το **πρόβειο κρέας**. Οι χαμηλότερες τιμές των προϊόντων συνέβαλαν στο να καταστήσουν τα πουλερικά και το χοίρειο κρέας το κρέας επιλογής, ιδίως για τους καταναλωτές στις αναπτυσσόμενες χώρες. Με την αύξηση του εισοδήματος κατά την περίοδο προβολής, οι καταναλωτές αυτοί αναμένεται να αυξήσουν και να διαφοροποιήσουν την κατανάλωσή τους προς ακριβότερες πρωτεΐνες κρέατος όπως το βόειο κρέας και τα πρόβατα (OECD-FAO 2018).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Η παραγωγή αναμένεται επίσης να αυξηθεί στον **τομέα του προβείου κρέατος** με μια αναμενόμενη παγκόσμια αύξηση της τάξης του 1,8% σε σχέση με την προηγούμενη δεκαετία (OECD-FAO 2018).

Οι **ονομαστικές τιμές του κρέατος** αναμένεται να αυξηθούν σταδιακά μέχρι το 2027 σε σχέση με τα προηγούμενα έτη των προβλέψεων. Μέχρι το 2027, η τιμή του βοείου κρέατος αναμένεται να αυξηθεί σε 4 000 USD ανά τόνο ισοδύναμου βάρους σφαγίου (-carcass weight equivalent -c.w.e) και να αυξηθεί σε 3 900 USD /tn c.w.e. για το πρόβειο κρέας, ενώ οι παγκόσμιες τιμές χοιρινού κρέατος και πουλερικών αναμένεται να αυξηθούν σε περίπου 1 600 USD /tn c.w.e. και 1 700 USD /tn βάρους προϊόντος (-product weight - p.w.) αντίστοιχα. Σε πραγματικούς όρους, οι τιμές αναμένεται να παρουσιάσουν τάση προς τα κάτω για όλους τους τύπους κρέατος, αν και τα περιθώρια των τιμών των κρεάτων προς ζωοτροφές θα παραμείνουν γενικά σε ιστορικά επίπεδα (OECD-FAO 2018).

Η **παγκόσμια κατανάλωση κρέατος ανά κάτοικο αναμένεται να αυξηθεί στα 35,4 kg r.w.e. έως το 2027, αύξηση 1, 1 kg r.w.e. σε σύγκριση με την περίοδο βάσης**. Παρά τον υψηλό ρυθμό αύξησης του πληθυσμού σε μεγάλο μέρος του αναπτυσσόμενου κόσμου, η συνολική κατανάλωση αναμένεται επίσης να αυξηθεί κατά 1,4 κιλιά, δηλ. Το ήμισυ της αύξησης που αναμένεται στις ανεπτυγμένες χώρες. **Η πρόσθετη κατά κεφαλήν κατανάλωση σε παγκόσμιο επίπεδο θα αποτελείται κυρίως από πουλερικά με 0,8 kg r.w.e, ενώ το βόειο κρέας, το πρόβειο κρέας και το χοιρινό κρέας θα αλλάξουν οριακά** (OECD-FAO 2018).

Σε παγκόσμιο επίπεδο, οι εστίες των ζωικών ασθενειών (π.χ. η πανώλη των χοίρων), οι υγειονομικοί περιορισμοί και οι εμπορικές πολιτικές παραμένουν οι κύριοι παράγοντες που οδηγούν στην εξέλιξη και τη δυναμική των παγκόσμιων αγορών κρέατος. Άλλοι παράγοντες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την προοπτική του κρέατος είναι οι προτιμήσεις των καταναλωτών και οι στάσεις απέναντι στην κατανάλωση κρέατος. Οι καταναλωτές προτιμούν τα **κρέατα ελεύθερης βοσκής** και τα προϊόντα με βάση το **κρέας χωρίς αντιβιοτικά**, αλλά ο βαθμός στον οποίο είναι διατεθειμένοι και ικανοί να καταβάλλουν επιπλέον τίμημα για αυτά, παραμένει ασαφής (OECD-FAO 2018).

Βραχυπρόθεσμα, οι **τιμές του βοείου κρέατος** θα μειωθούν εξαιτίας της άφθονης προσφοράς βοείου κρέατος από τη Βόρειο Αμερική, λόγω του γρήγορου ρυθμού ανασύστασης των αγελάων. Οι ονομαστικές τιμές χοιρινού κρέατος θα μειωθούν σε σχέση με το 2017 και αναμένεται να κυμαίνονται σε έναν τυπικό κύκλο για την περίοδο προβολής, μειωμένες σε πραγματικούς όρους (OECD-FAO 2018).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 96 από 266



Οι **ονομαστικές τιμές του προβείου κρέατος** αναμένεται να αυξηθούν οριακά, λόγω εν μέρει της ανεπαρκούς αύξησης της ζήτησης στην Κίνα και την Μέση Ανατολή σε συνδυασμό με την σταδιακή αύξηση της παραγωγής αμνών στην Αλγερία, την Αυστραλία, την Κίνα, την Αιθιοπία, την Ινδία, τη Νέα Ζηλανδία, τη Νιγηρία, το Πακιστάν και την Τουρκία . Μετά από αρκετά χρόνια παρακμής, η φθίνουσα τάση της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην παραγωγή αντιστράφηκε το 2015 και αναμένεται να αυξηθεί οριακά από το σημερινό επίπεδο με την αύξηση της κερδοφορίας των εκμεταλλεύσεων προβάτων στην Ρουμανία και την Κύπρο και την εφαρμογή της εθελοντικής συνδεδεμένης στήριξης στα κύρια προβατοπαραγωγά κρατη μέλη (OECD-FAO 2018).

Οι χαμηλές τιμές των προϊόντων κρέατος, στο προηγούμενο διάστημα, συνέβαλαν στην επιλογή από τους καταναλωτές «οικονομικού» κρέατος στις αναπτυσσόμενες χώρες, αλλά τα αυξανόμενα επίπεδα εισοδήματος επιτρέπουν στους καταναλωτές να διαφοροποιήσουν την κατανάλωση κρέατος, καταναλώνοντας σταδιακά περισσότερες από τις ακριβότερες ποικιλίες κρέατος όπως το βοδινό και το αρνί (OECD-FAO 2018).

Η συνολική παραγωγή κρέατος προβλέπεται να αυξηθεί κατά λίγο περισσότερο από 48 Mt μέχρι το 2027, φθάνοντας τα 367 Mt περίπου. Η ετήσια αύξηση της συνολικής ποσότητας κρέατος που παράγεται πρέπει να είναι σχετικά σταθερή μετά το 2018 (διάγραμμα 6.3). Η εξέλιξη αυτή παρατηρείται κυρίως στις αναπτυσσόμενες χώρες, οι οποίες θα αντιπροσωπεύουν το 76% της πρόσθετης παραγωγής (OECD-FAO 2018).

Σε ορισμένες αναπτυσσόμενες χώρες, η αύξηση της παραγωγής υποστηρίζεται από την αύξηση της παραγωγικότητας με τη μορφή υψηλότερου βάρους σφαγίου ανά μονάδα ζωικού κεφαλαίου και την βελτίωση της αποτελεσματικότητας της χρήσης των ζωοτροφών. Οι λιγότερο ανεπτυγμένες χώρες δεν προβλέπεται να βελτιώσουν την παραγωγικότητα με τον ίδιο ρυθμό καθώς οι υποδομές μικρών ιδιοκτητών και η έλλειψη επενδύσεων στον τομέα της κτηνοτροφίας περιορίζουν τις τεχνολογικές βελτιώσεις και την εμπορευματοποίηση της παραγωγής (OECD-FAO 2018).

Η παραγωγή κρέατος των Ηνωμένων Πολιτειών θα επωφεληθεί από την έντονη εγχώρια ζήτηση και το υψηλότερο βάρος σφαγής, ενώ η παραγωγή στην Ευρωπαϊκή Ένωση αυτή θα παραμείνει σταθερή, γεγονός που αντανακλά τη μείωση της κατανάλωσης νωπού κρέατος στην εξισορρόπηση λόγω της αυξανόμενης χρήσης των προϊόντων κρέατος ως συστατικών στα μεταποιημένα προϊόντα (OECD-FAO 2018).



Η παραγωγή βοείου κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση αναμένεται να επιβραδυνθεί, καθώς οι γαλακτοπαραγωγικές φυλές αποτελούν περίπου τα δύο τρίτα της προσφοράς κρέατος βοοειδών και τα κέρδη παραγωγικότητας στον τομέα του γάλακτος θα μειώσουν κάπως την παραγωγή βοδινού κρέατος (OECD-FAO 2018).

Η **διεύρυνση της παγκόσμιας παραγωγής χοιρινού κρέατος** θα επιβραδυνθεί κατά την επόμενη δεκαετία. Η αύξηση της παραγωγής της Κίνας αναμένεται να καλύψει σχεδόν το ήμισυ της πρόσθετης παγκόσμιας παραγωγής. Ο συνολικός παγκόσμιος όγκος θα παραμείνει σύμφωνος με την ανάκαμψη της ζήτησης, η οποία είναι σημαντικά χαμηλότερη σε σχέση με την προηγούμενη δεκαετία. Οι ισχυροί ρυθμοί αύξησης της παραγωγής κατά την περίοδο προοπτικής αναμένονται επίσης στη Βραζιλία, το Μεξικό, τις Φιλιππίνες, τη Ρωσική Ομοσπονδία, τις Ηνωμένες Πολιτείες και το Βιετνάμ. Η παραγωγή χοιρινού κρέατος στην Ευρωπαϊκή Ένωση προβλέπεται να μειωθεί οριακά, καθώς η εγχώρια κατανάλωση σταθεροποιείται και ο ανταγωνισμός από την παγκόσμια αγορά αυξάνεται (OECD-FAO 2018).

Τα **πουλερικά** θα συνεχίσουν να ενισχύουν τη δεσπόζουσα θέση τους στην αγορά κρέατος, αντιπροσωπεύοντας σχεδόν το 45% του συνόλου του επιπλέον κρέατος που θα παραχθεί κατά την επόμενη δεκαετία (OECD-FAO 2018).

Η **παραγωγή κρέατος προβάτων** θα έχει υψηλότερο ρυθμό ανάπτυξης από την προηγούμενη δεκαετία, ενώ οι αναπτυσσόμενες χώρες θα αντιπροσωπεύουν το μεγαλύτερο μέρος της πρόσθετης παραγωγής. Η Κίνα, η κορυφαία χώρα παραγωγής κρέατος προβάτων, θα συμβάλει ελαφρώς πάνω από το 36% της πρόσθετης παραγωγής καθώς η εγχώρια ζήτηση συνεχίζει να αυξάνεται. Το παγκόσμιο μερίδιο της Αυστραλίας και της Νέας Ζηλανδίας στην παραγωγή προβείου κρέατος αναμένεται να μειωθεί ελαφρά σε όλη την περίοδο των προβλέψεων, παρά την αύξηση της εγχώριας παραγωγής (OECD-FAO 2018).

Η **κατανάλωση βοδινού κρέατος** θα αυξηθεί σταδιακά τα επόμενα δέκα χρόνια. Μέχρι το 2027, αναμένεται να είναι 8% υψηλότερη από ό, τι στην περίοδο βάσης στις αναπτυγμένες χώρες, ενώ στις αναπτυσσόμενες περιοχές αναμένεται να αυξηθεί κατά 21% υψηλότερα. Κατά κεφαλήν, η κατανάλωση βοείου κρέατος στον αναπτυσσόμενο κόσμο παραμένει χαμηλή σε σχέση με τις ανεπτυγμένες χώρες, περίπου στο ένα τρίτο σε όγκο (OECD-FAO 2018).

Η **παγκόσμια κατανάλωση χοιρινού κρέατος** σε κατά κεφαλήν βάση παραμένει σταθερή κατά την περίοδο προοπτικής, με την κατανάλωση στις περισσότερες ανεπτυγμένες χώρες να φθάνει τα επίπεδα κορεσμού. Στις αναπτυσσόμενες χώρες, εμφανίζονται σημαντικές περιφερειακές διαφορές στην



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



κατά κεφαλήν κατανάλωση χοιρινού κρέατος. Η ανάπτυξη διατηρείται στις περισσότερες χώρες της Λατινικής Αμερικής, όπου αναπτύσσεται με ταχύ ρυθμό κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών. Η ανάπτυξη τροφοδοτείται από τις ευνοϊκές σχετικά τιμές που έχουν τοποθετήσει το χοιρινό κρέας ως ένα από τα ευνοούμενα κρέατα, μαζί με τα πουλερικά (OECD-FAO 2018).

Η **κατανάλωση κρέατος πουλερικών** αυξάνεται ανεξάρτητα από την περιοχή ή το επίπεδο εισοδήματος. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση θα αυξηθεί, ακόμη και στον αναπτυσσόμενο κόσμο, αλλά τα ποσοστά ανάπτυξης θα παραμείνουν υψηλότερα στις αναπτυσσόμενες περιφέρειες (OECD-FAO 2018).

Η **κατανάλωση προβείου κρέατος** παγκοσμίως σε κατά κεφαλήν βάση θα φθάσει τα 1,8 kg r.w.e. έως το 2027. Η κατά κεφαλήν κατανάλωση προβείου κρέατος στην Αφρική, τη Βόρεια και τη Λατινική Αμερική και την Ωκεανία αναμένεται να μειωθεί ελαφρά. Αντίθετα, το πρόβειο κρέας θα συνεχίσει να επεκτείνεται σε πολλές ασιατικές χώρες, όπως η Κίνα, όπου οι καταναλωτές συνδέουν πρόβειο κρέας με ποιοτικά και θρεπτικά οφέλη (OECD-FAO 2018).

Οι εμπορικές πολιτικές παραμένουν ένας σημαντικός παράγοντας που επηρεάζει τη δυναμική των παγκόσμιων αγορών κρέατος. Ως εκ τούτου, η προβολή και η εφαρμογή διαφόρων εμπορικών συμφωνιών κατά την περίοδο προοπτικής θα μπορούσε να διαφοροποιήσει ή να εδραιώσει σημαντικά το εμπόριο κρέατος. Οι πολυμερείς εμπορικές συμφωνίες είναι δύσκολο να επικυρωθούν, γεγονός που μπορεί να ευνοήσει τις διμερείς εμπορικές συμφωνίες.

Οι μονομερείς ή/και απροσδόκητες αποφάσεις εμπορικής πολιτικής αποτελούν έναν άλλο παράγοντα κινδύνου στις προβλέψεις. Για παράδειγμα, το 2017 η Ρωσική Ομοσπονδία παρέτεινε μέχρι τα τέλη του 2018 την απαγόρευση των εισαγωγών τροφίμων από τις Ηνωμένες Πολιτείες, την Αυστραλία, τη Νορβηγία, τον Καναδά και την Ευρωπαϊκή Ένωση ως απάντηση στις οικονομικές κυρώσεις. Η απαγόρευση αυτή οδήγησε σε μεγάλη μείωση των εισαγωγών κρέατος, μεγαλύτερη μεταβλητότητα των τιμών παραγωγού και υψηλότερες τιμές καταναλωτή (OECD-FAO 2018).

Ένας σημαντικός παράγοντας που θα μπορούσε να επηρεάσει τις προοπτικές σχετίζεται με τις ανησυχίες για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων που προκύπτουν από εστίες ασθενειών των ζώων (πχ. Πανώλη των χοίρων). Για παράδειγμα, η Βραζιλία θα μπορούσε να κηρυχθεί απαλλαγμένη από τον αφθώδη πυρετό (FMD) με εμβολιασμό το 2018 και απαλλαγμένη από αφθώδη πυρετό χωρίς εμβολιασμό το 2023, η οποία θα μπορούσε να ανοίξει μια ευρύτερη αγορά για το βόειο κρέας και το χοιρινό της Βραζιλίας από χώρες που απαγόρευσαν τις

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 99 από 266



εισαγωγές από περιοχές όπου η ασθένεια υπήρχε. Ανάλογα με τη διάρκεια, την ένταση, τις πιθανές αντιδράσεις των κυβερνήσεων και των καταναλωτών και τους εμπορικούς περιορισμούς, οι ασθένειες θα μπορούσαν να επηρεάσουν την εγχώρια και περιφερειακή παραγωγή κρέατος, την κατανάλωση και το εμπόριο. Για παράδειγμα, οι προοπτικές για την παραγωγή και κατανάλωση κρέατος θα εξαρτηθούν από το πόσο γρήγορα θα περιέχεται ο ιός του ανθρώπινου της γρίπης A1 στην Κίνα (OECD-FAO 2018).

Τέλος, οι μεταβαλλόμενες προτιμήσεις των καταναλωτών, όπως η άνοδος του χορτοφαγικού ή του ζωολογικού τρόπου ζωής, είναι σχετικά νέες και δύσκολο να εκτιμηθούν. Εντούτοις, επηρεάζουν κάπως τις παγκόσμιες αγορές κρέατος εάν υιοθετηθούν από ένα αυξανόμενο μερίδιο του πληθυσμού (OECD-FAO 2018).

1.5.8 Συμπεράσματα για την εξέλιξη του κλάδου κρέατος στην Ήπειρο

Στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής κρέατος καταγράφονται σημαντικές μεταβολές στην διάρθρωση των εκμεταλλεύσεων που παράγουν αποκλειστικά ή μη κρέας.

Από την ανασκόπηση των δημοσιευμένων στοιχείων από την ΕΛΣΤΑΤ και το ΥΠΑΑΤ, μεταξύ των ετών 2011 και 2016, αποδίδονται οι ακόλουθες μεταβολές:

- i. Υπάρχει σημαντική μείωση στον αριθμό των αιγοπροβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων [μείωση του αριθμού αιγοπροβάτων (17,9% για τα πρόβατα και 21,9% για τις αίγες) και μικρή μείωση του ζωικού κεφαλαίου ανά Μονάδα.
- ii. Η νομαδική αιγοπροβατοτροφία καταγράφει εξαιρετικά σημαντική συρρίκνωση (περίπου κατά 70%).
- iii. Υπάρχει σταθεροποίηση-αποκατάσταση του αριθμού των ζώων αναπαραγωγής των χοιροτροφικών μονάδων και μια σημαντική αύξηση στην καταγεγραμμένη παραγωγικότητά τους.
- iv. Υπάρχει εξαιρετικά σημαντική ανάπτυξη της κρεοπαραγωγού ορνιθοτροφίας, η οποία αντιπροσωπεύει πλέον περισσότερο από το 60% της εγχώριας παραγωγής.

Από τα παραπάνω σταχυολογημένα στοιχεία δύναται να εξαχθούν τα ακόλουθα συμπεράσματα:

- i. Η κρεοπαραγωγός ορνιθοτροφία, αναμένεται να συναντήσει ένα σημείο οροφής με δεδομένη την υψηλή αυτάρκεια της χώρας σε σχέση με την εγχώρια παραγωγή χωρίς να αποκλείεται η εξαγωγική ανάπτυξη



στους κλάδους του νωπού κρέατος πουλερικών και των παρασκευασμάτων κρέατος.

- ii. Η χοιροτροφία εμφανίζει σημεία σταθεροποίησης, τα οποία δύναται να ερμηνευθούν ως αποκατάσταση παραγωγικών αδυναμιών και αντοχή στον διεθνή ανταγωνισμό. Με δεδομένη την αύξηση της παγκόσμιας ζήτησης σε χοιρινό κρέας, δεν αναμένεται πτώση των τιμών παραγωγού και ως εκ τούτου πίεση στην σχέση κόστους κέρδους.
- iii. Η αιγοπροβατοτροφία, η οποία είναι σαφώς προσανατολισμένη έως εξαρτώμενη από την οικονομικότητα της γαλακτοπαραγωγής αναμένεται να σταθεροποιηθεί εάν αναπτυχθούν και παράλληλες της γαλακτοπαραγωγής οικονομικές δραστηριότητες όπως αυτή της ανάδειξης και αξιοποίησης του κρέατος αμνοεριφίων αλλά και ενηλίκων αιγοπροβάτων σε προϊόντα αξίας ως βασικό αντιστάθμισμα στην καταγραφόμενη συρρίκνωση του κλάδου.

1.6 Ισχύουσα Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία

Τα κυριότερα εθνικά και ενωσιακά νομικά κείμενα που σχετίζονται με την παραγωγή και την επεξεργασία του κρέατος είναι τα ακόλουθα:

Εθνική νομοθεσία:

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ - ΑΡΘΡΟ 91 - ΤΑΞΙΝ. ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΦΕΚ τ.Β` 489-2001 - ΚΥΑ 139-ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΑ ΜΕ ΕΦΕΤ

ΦΕΚ τ.Β` 14-2001 ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΦΕΤ ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΑΡΧΕΣ

ΦΕΚ τ.Α` 386 - 2003 ΚΥΑ Β3-32 - ΠΡΩΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

ΦΕΚ τ.Β` 685-2003 ΚΥΑ 121 - ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΕΝΣΤΑΣΕΙΣ

ΦΕΚ τ.Β` 687-2004 - ΚΥΑ 052-ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΦΕΤ ΜΕ ΑΡΧΕΣ & ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΦΕΚ τ.Β` 175-2006 ΚΥΑ 088- ΚΕΝΤΡΙΚΕΣ ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΦΕΚ τ.Β` 1187-2006 ΚΥΑ 15523 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα ΚΑΝ (ΕΚ) 178-852-853-854 & 882

ΦΕΚ τ.Β` 78-2007 ΥΑ 259793 - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΠΡΩΤ. SALMONELLA

ΦΕΚ τ.Β` 95-2007 ΠΔ 79/2007 - ΣΥΜΠΛ. ΜΕΤΡΑ ΕΥΡ. ΚΑΝΟΝ. ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΕΘΝ. ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ

ΦΕΚ τ.Β` 1616 - 2007 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΦΕΚ τ.Α` 143 - 2011 ΝΟΜΟΣ ΥΠ` ΑΡΙΘΜ. 3982-ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

ΦΕΚ τ.Β` 149-2012 ΚΥΑ 412 ΙΣΟΖΥΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΦΕΚ τ. Β` 3383 - ΚΥΑ 2260-155064-17-12-2014 - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΦΕΚ τ. Β` 498-2015_ΥΑ 393-33759 _ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΑΝΩ ΤΩΝ 5 ΜΗΝΩΝ

ΦΕΚ τ. Β` 2330-2016_ΥΑ 2379-82701 ΣΦΑΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΦΕΚ τ. Β` 1127-2018_ΚΥΑ 1384-41923_ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ.

ΥΑ Υ1γ-Γ.Π.-οικ.47829_- ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ (ΦΕΚ τ. Β` 2161_21-6-2017)

Ενωσιακή νομοθεσία:

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 793-2012 Για την έγκριση ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 872-2012 Για την έγκριση ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337-2013 ΈΝΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10-2011 ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178-2002 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 102 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 412-2008 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΓΙΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543-2008 ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 653-2014 ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017-625 ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΠ_ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ ΚΑΝ. 854-2004 & 882-2004

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 813-2003 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΩΗΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852-2004 ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853-2004 ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854-2004 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΠ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1308-2013 ΕΝΙΑΙΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΟΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1333-2008 ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1334-2008 ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441-2007 ΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΚΑΝ. (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 2073-2005 ΜΙΚΡΟΒΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1151-2012 ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1688-2005 ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΓΙΑ SALMONELLA ΣΕ ΚΡΕΑΤΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1829-2003 ΓΤΟ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830-2003 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΓΤΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881-2006 ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟ ΤΩΝ ΜΕΓ. ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΓΙΑ ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΜΟΛΥΝΟΥΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924-2006 ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 103 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935-2004 ΥΛΙΚΑ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073-2005 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1069-2009 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΥΓ. ΚΑΝ. ΖΩΙΚΑ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 142-2011 ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΥΓ. ΚΑΝ. ΖΩΙΚΑ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169-2011 ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 37-2010 ΚΑΤΑΛΟΙΠΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΦΑΡΜΑΚΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017-871 ΧΡΗΣΗ ΦΩΣΦΟΡΙΚΩΝ ΑΛΑΤΩΝ ΣΕ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΟΔΗΓΙΑ 1989-108 ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

ΟΔΗΓΙΑ 1989-391-ΕΚ ΜΕΤΡΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

ΟΔΗΓΙΑ 1998-83 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

ΟΔΗΓΙΑ 2004-41 ΕΚ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΠ& ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΟΔΗΓΙΑ 2011-91 ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ Ή ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 104 από 266



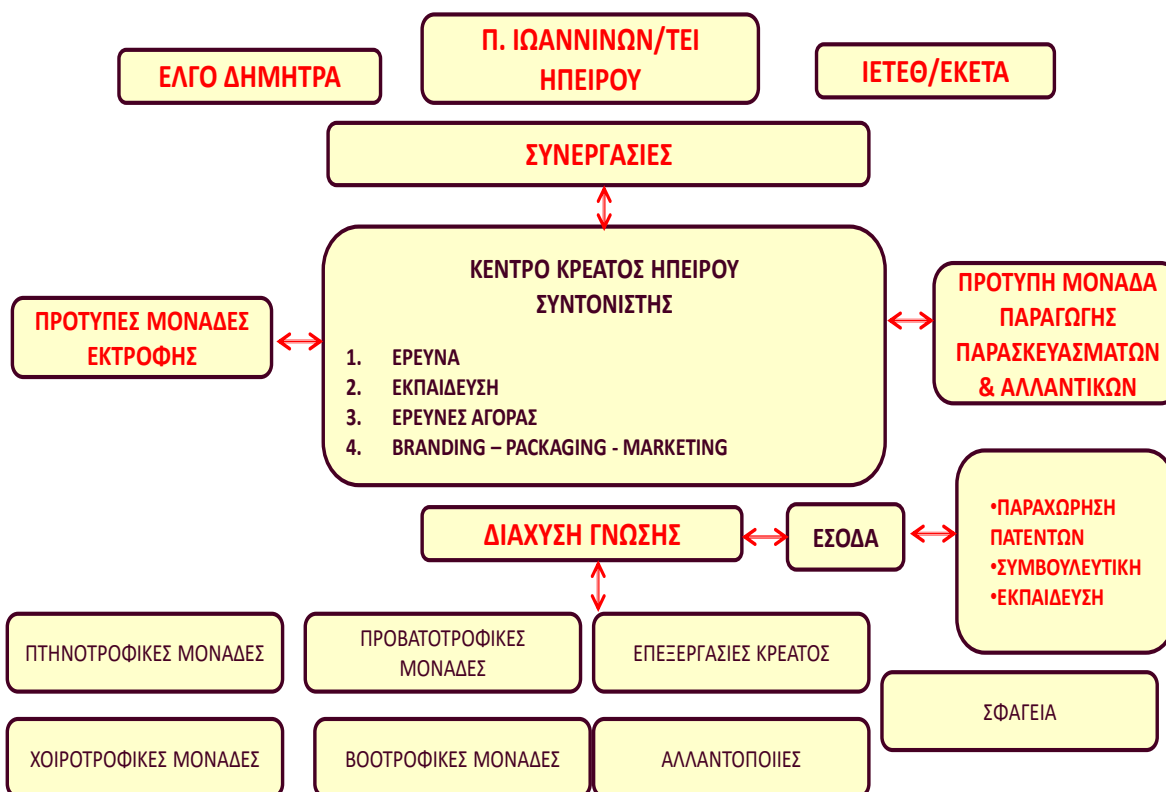
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

2. Στοιχεία του φορέα της επένδυσης, Νομικό Πλαίσιο Λειτουργίας

2.1 Ταυτότητα του φορέα

Ο φορέας που θα δημιουργηθεί θα είναι ένας οργανισμός στον οποίο θα συμμετέχουν και αντιπροσωπεύονται στο ΔΣ η Περιφέρεια Ηπείρου, ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και το πρώην ΤΕΙ Αρτας τώρα τμήμα Γεωπονίας, οι Ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών (Ιωαννίνων, Αρτας κλπ), οι Χοιροτροφικές επιχειρήσεις Ηπείρου όπως επίσης και το Αναγνωστοπούλειο Ίδρυμα. Ο ρόλος των παραπάνω φορέων, όπως επίσης και κάποιων ακόμα (Πτηνοτροφικές και χοιροτροφικές επιχειρήσεις, σωματεία κρεοπωλών κλπ) θα αναλυθεί πριν την τελική μορφή του φορέα.

Ενδεικτικό οργανόγραμμα λειτουργίας





2.2 Προτεινόμενο επενδυτικό σχέδιο και σύντομη τεχνική περιγραφή

Το προτεινόμενο επενδυτικό σχέδιο θα αφορά την δράση σχεδιασμού & ανάπτυξης πρότυπου κέντρου κρέατος, το οποίο θα παράγει και θα διαχέει γνώση σε όλες τις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις που εδρεύουν στην Ήπειρο και δραστηριοποιούνται στον κλάδο του κρέατος.

Ο σκοπός δημιουργίας του κέντρου είναι τελικά η παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων κρέατος και η προώθηση τους στην εγχώρια και την διεθνή αγορά, όπως επίσης και η επιμόρφωση – διάχυση της γνώσης σε όλους τους εμπλεκόμενους στην αλυσίδα του κρέατος, παραγωγούς, μεταποιητές, εργατικό προσωπικό, επιστημονική κοινότητα κλπ:

2.2.1 Λειτουργικό Πρότυπο, όπου θα συμπεριλαμβάνονται κατ' ελάχιστο το Νομικό Πλαίσιο Λειτουργίας εξυπηρετώντας τα συμφέροντα της Ηπείρου βάσει των παραγωγικών ιδιαιτεροτήτων που επικρατούν σ' αυτή

Η Ήπειρος συνδυάζει το μέλλον της με τον αγρο-διατροφικό τομέα και την βιο-οικονομία, καθώς η παραγωγική της βάση και η δυνατότητα εξαγωγών βασίζεται σε αυτόν. Η έξυπνη εξειδίκευση για την Ήπειρο πρέπει να συνταχθεί όχι με παράλληλο τρόπο σε σχέση με τις υπόλοιπες περιφέρειες της Ελλάδος που είναι και αυτές έντονα αγροτο-κτηνοτροφικές, αλλά με στρατηγικές έντασης της καινοτομίας που να την αναβιβάζουν σε αναγκαίο κρίκο και βασική εθνική δομή στην αγροδιατροφική πυραμίδα της Ελλάδας κυρίως σε άξονες που θα την καθιστούν πρωτοπόρα και για τη χώρα αλλά και για την Βαλκανική και Ευρωπαϊκή ενδοχώρα.

Ως γνωστόν η Περιφέρεια διατηρεί το 17% της Ελληνικής χοιροτροφίας, το 60% της πτηνοτροφίας, επεξεργάζεται το 16% του Ελληνικού γάλακτος και παράγει επίσης το 16% του Ελληνικού κρέατος, ενώ διατηρεί τον μεγαλύτερο αριθμό αγροτικών επιχειρήσεων ανά κάτοικο και είναι η μόνη περιφέρεια που η κτηνοτροφική παραγωγή υπερτερεί της φυτικής σε αναλογία 3:1, όπως ακριβώς συμβαίνει στις αναπτυγμένες χώρες του Ευρωπαϊκού βορρά.

Οι τρεις πυλώνες που μπορούν να οδηγήσουν την Ήπειρο σε κρίσιμο πόλο ανάπτυξης στον αγροδιατροφικό τομέα συγκριτικά με την υπόλοιπη χώρα, αλλά και με την Ευρωπαϊκή πραγματικότητα είναι η ανάπτυξη δομών για τον



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



μετασχηματισμό της αλυσίδας αξίας των τροφίμων στο πλαίσιο της Μεσογειακής διατροφής, η δυνατότητα εφαρμογής τεχνολογιών αιχμής για την αυθεντικότητα, ποιοτική ανάδειξη και διακριτή επωνυμία των αγροτικών προϊόντων της και τέλος η καινοτομία στην γενετική με την εφαρμογή ολιστικών προγραμμάτων γενετικής βελτίωσης και ποιότητας κρέατος.

Αυτός ο σχεδιασμός μπορεί να επιτευχθεί με την δημιουργία Πρότυπου Αγροδιατροφικού Τεχνολογικού Πάρκου Ηπείρου, μιας ενιαίας δομής που να δημιουργεί συνθήκες εξελιγμένης έρευνας για παραγωγή μοναδικών αγροτικών προϊόντων και εφαρμογής καινοτόμων παραγωγικών μεθόδων που να χαρίζουν στην Ήπειρο την πρωτοπορία για το στόχο της αειφορικής – φιλοπεριβαλλοντικής – ανταγωνιστικής και εξωστρεφούς παραγωγής.

Η έννοια του Κέντρου περιλαμβάνει ιδιαίτερες υποδομές που θα ορίζουν:

α) τον τρόπο πρωτογενούς παραγωγής στην Ελλάδα για την ανάδειξη του πλούτου των τροφίμων της, διότι όλα αρχίζουν από το επίπεδο της εκτροφής ή της καλλιέργειας, με ειδικού τύπου πιλοτικές έξυπνες εκτροφές/καλλιέργειες/smart farming /smart green house και

β) τον σχεδιασμό και την εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων και συστημάτων σε βιομηχανικού τύπου εκτροφές (χοίροι – πτηνά) όπου η Ελλάδα δεν έχει αυτόχθονες φυλές και ιδιαίτερα τελικά προϊόντα,

δ) τη δημιουργία δομής για το κρέας, όπου συνολικά και με ολιστικό τρόπο αρχίζοντας από την πρωτογενή παραγωγή θα ερευνηθούν δεδομένα της Ελληνικής παραγωγής για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων κρέατος, που θα στοχεύουν σε συγκεκριμένες αγορές στόχους στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Θα υποστηρίζονται από μηχανισμό έρευνας αγοράς, ώστε να δημιουργείτε το κατάλληλο marketing και στοχευμένο branding – packaging.

ε) τη δημιουργία πρότυπου κέντρου παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας (με ιδιαίτερη έμφαση στα αλλαντικά φυσικής ωρίμανσης), το οποίο θα εξελίσει καινοτόμα προϊόντα, παράλληλα με τις μεθόδους παραγωγής τους, ώστε όλη η παραγόμενη συνολική γνώση να διαχέεται στις επιχειρήσεις της περιφέρειας. (μονάδες παραγωγής προϊόντων κρέατος χοίρων και πουλερικών, αλλαντικών κλπ).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 107 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 108 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

3. Πρόγραμμα επενδύσεων

3.1 Περιγραφή

Σκοπός της επένδυσης είναι ο σχεδιασμός και η ανάπτυξη Πρότυπου Κέντρου Κρέατος, προσαρμοσμένο στις ιδιαίτερες ανάγκες της περιφέρειας της Ηπείρου, το οποίο θα παράγει οφέλη για τον παραγωγικό, κοινωνικό και οικονομικό ιστό. Απώτερος σκοπός της επένδυσης είναι η δημιουργία και διατήρηση ενός δυναμικού, ανταγωνιστικού και επώνυμου κτηνοτροφικού και αγροδιατροφικού τομέα στην περιφέρεια της Ηπείρου.

Η επένδυση προβλέπει τη δυναμική ανάπτυξη συνεργατικών σχηματισμών εκπαίδευσης, έρευνας και ανάπτυξης, καθώς και εμπορικής αξιοποίησης στον τομέα της κτηνοτροφίας και, κυρίως, της τεχνολογίας και υγιεινής του κρέατος και των προϊόντων του, συνδυάζοντας την ευρωπαϊκή χρηματοδότηση, το έργο ερευνητικών και ακαδημαϊκών Ινστιτούτων, την επιμόρφωση της παραγωγικής βάσης, την κατάρτιση και αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού και το ενδιαφέρον μεγάλων βιομηχανιών για την εφαρμογή των νέων τεχνολογιών.

Η αποτελεσματική λειτουργία ενός Προτύπου Κέντρου Κρέατος στην περιφέρεια της Ηπείρου θα διασφαλίσει τη βιωσιμότητα της ελληνικής αγροτικής παραγωγής, την αύξηση της ανταγωνιστικότητάς της και την ανάπτυξη της ελληνικής υπαίθρου και της Περιφέρειας Ηπείρου ειδικότερα και ταυτόχρονα θα συμβάλλει στη μείωση της σημασίας των δεσμεύσεων από εμπορικές και οικονομικές πολιτικές των παγκόσμιων σημερινών μηχανισμών.

Το κέντρο κρέατος Ηπείρου θα περιλαμβάνει :

1. Πιλοτικές εκτροφές προωθημένης τεχνολογίας για ανάδειξη συστημάτων τοπικής παραγωγής με διεθνή εμβέλεια και
2. Ερευνητική-εφαρμοστική μονάδα εξελιγμένης έρευνας για την ανάπτυξη καινοτομιών αλλά και την ταυτόχρονη ανάδειξη της βιοποικιλότητας, των ποιοτικών παραμέτρων και της ποιοτικής κατάταξης του κρέατος και των τεχνολογιών επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων.
3. Την κατασκευή μιας πιλοτικής μονάδας (pilot plant) σε χώρους του τμήματος Γεωπονίας στην Αρτα στους Κωστακιούς που θα περιλαμβάνει



κοπή, τεμαχισμό και τυποποίηση κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας ζύμωσης και ωρίμανσης. Όλες οι φάσεις των παραγωγικών διαδικασιών θα μπορούν να παρακολουθούνται από ανθρώπους της βιομηχανίας κρέατος (παραγωγούς, εργαζόμενους, στελέχη κλπ) και θα υποστηρίζονται από τις εγκαταστάσεις (αίθουσες, εργαστήρια) της σχολής ζωικής παραγωγής του Πανεπιστημίου.

4. Την μετατροπή του παλαιού τυροκομείου και του μηχανουργείου του Αναγνωστοπούλειου Ιδρύματος στην Κόνιτσα σε πιλοτική μονάδα (pilot plant) παραγωγής ειδικών παρασκευασμάτων κρέατος και αλλαντικών, με έμφαση στα προϊόντα φυσικής ζύμωσης και ωρίμανσης με παράλληλη διερεύνηση νέων μεθόδων συσκευασίας, υγιεινής και ασφάλειας του τελικού προϊόντος και εργαστηρίου αναλύσεων και δοκιμών αντίστοιχα. Ένας από τους βασικούς στόχους του κέντρου στην Κόνιτσα είναι η παραγωγή μοναδικών οξυγαλακτικών καλλιεργειών

5. Παράλληλα θα διερευνηθούν νέες μέθοδοι branding – packaging, θα εκπονηθούν έρευνες εγχώριας και διεθνούς αγοράς για τον εντοπισμό των κωδικών εισόδου σε αυτές (retail, delicatessen, restaurants) για να υλοποιηθούν στρατηγικές στόχευσης προϊόντων, στρατηγικές προώθησης & προβολής και εκπόνηση των ανάλογων marketing plans

6. Όλα τα παραπάνω θα αποτελούν τμήματα γνώσης που θα διαχέονται μέσα από τα κέντρα διάχυσης - εκπαίδευσης επιχειρηματιών – εργαζομένων που θα δημιουργηθούν στους Κωστακιούς και στην Κόνιτσα.

3.1.1 Σκοπιμότητα επένδυσης

Το Κέντρο Καινοτομίας Ελληνικού Κρέατος μοναδικής δομής στον Βαλκανικό χώρο και από τους λίγους στον Ευρωπαϊκό. Το κέντρο αυτό θα αποτελείται από πιλοτικές εκτροφές προωθημένης τεχνολογίας για ανάδειξη συστημάτων τοπικής παραγωγής με διεθνή εμβέλεια και από μία ερευνητική-εφαρμοστική μονάδα εξελιγμένης έρευνας για την ανάπτυξη καινοτομιών, αλλά και την ταυτόχρονη ανάδειξη της βιοποικιλότητας, των ποιοτικών παραμέτρων και της ποιοτικής κατάταξης του κρέατος, της ασφάλειας και υγιεινής και των τεχνολογιών επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων. Η ερευνητική προσέγγιση και οι πυλώνες καινοτομίας του Κέντρου θα περιλαμβάνουν:

- Την χρήση διατροφικών πρόσθετων με βάση αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά και την επίδραση τους στην ασφάλεια του κρέατος τις οργανοληπτικές του ιδιότητες
- Την αξιοποίηση των ιδιαίτερων βοσκοτόπων της ορεινής Ηπείρου που αγγίζουν τα 5.000.000 στρέμματα έχουν την καλύτερη βιοποικιλότητα στα Βαλκάνια και περίπου το 35% αυτών μπορεί να αποδώσει το 52% των



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



αναγκών των βοσκούντων ζώων στην περίοδο της βόσκησης, το υψηλότερο στην Ελλάδα

- Την παραγωγή προϊόντων με ισχυρισμούς υγείας που να βελτιώνουν και να ενισχύουν την υγεία του ανθρώπου και να δημιουργούν υψηλή υπεραξία στα τρόφιμα με αυτές τις ιδιότητες
- Την ανάπτυξη τροφίμων επικουρικής ενίσχυσης της εξατομικευμένης ιατρικής
- Την έρευνα για καινοτόμους μεθόδους ιχνηλασιμότητας και αυθεντικότητας των Ελληνικών τροφίμων με πατέντες για τις Ηπειρωτικές επιχειρήσεις και τα ΑΕΙ.
- Την ανάπτυξη μεθόδων ασφάλειας και υψηλών παραμέτρων υγιεινής στο κρέας και τα προϊόντα κρέατος με τη χρήση φυσικών πρόσθετων
- Την ανάπτυξη συστημάτων ελέγχου ασφάλειας και πιστοποίησης ειδικού τύπου τροφίμων υψηλής ασφάλειας
- Την ανάδειξη συστημάτων παραγωγής που να οδηγούν σε κρέατα ανωτέρας ποιότητας Ηπείρου για τη διάσωση παραγωγικών κλάδων, όπως η χοιροτροφία, η αιγοπροβατοτροφία και η εκτατική βοοτροφία
- Την δημιουργία «φυσικών τροφίμων» με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (ωρίμανση, τρυφερότητα, διατροφική αξία, γεύση, άρωμα)
- Την ανάπτυξη δεδομένων για έξυπνη συσκευασία διατήρησης και συντήρησης τροφίμων
- Την ποιοτική κατάταξη του σφαγίου και την κατηγοριοποίηση του κρέατος με βάση ποιοτικά χαρακτηριστικά για την διάκριση της παραγωγής και της τιμής με βάση συγκεκριμένους ποιοτικούς όρους
- Την ανάπτυξη ειδικών φυλών προσαρμοσμένων στο Ηπειρωτικό οικοσύστημα για την παραγωγή ποιοτικού κρέατος κάτω από πιστοποιημένα συστήματα εκτροφής.
- Την διασύνδεση της γενετικής, της διατροφής, της υγείας και της ευζωίας, καθώς και ειδικών μεθόδων εκτροφής με το Ηπειρωτικό κρέας για να διατηρηθεί ο κτηνοτροφικός κλάδος της Περιφέρειας στην πρωτοπορία, όχι μόνο με βάση τα μεγέθη παραγωγής αλλά με τη σύνδεσή του με τις πιο ολοκληρωμένες απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού καταναλωτή και με σύγχρονη έρευνα πάνω σε φυσικά προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας.

Οι τομείς αυτοί θα αποτελούν και τους στόχους και τις ειδικές μονάδες και υποδομές του **Κέντρου Καινοτομίας Ελληνικού Κρέατος στην Ήπειρο**, όπου το ίδιο στην ολοκλήρωσή του εκτός από την προωθημένη έρευνα θα εκπαιδεύει επαγγελματίες, στελέχη επιχειρήσεων, νέους ερευνητές, θα συμμετέχει σε ερευνητικά έργα και συνεργασίες με Ευρωπαϊκά ιδρύματα και θα κατοχυρώνει

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 111 από 266



παραγωγικά πρότυπα και ειδικά τρόφιμα προς όφελος της Ελληνικής αλυσίδας αξίας των τροφίμων και της πρωτογενούς παραγωγής.

Η μελέτη περιλαμβάνει τη χωροθέτηση, τις κτιριακές υποδομές, τις πρότυπες σταβλικές υποδομές και την ανάπτυξη των χώρων τεχνολογίας επεξεργασίας και ανάδειξης κρέατος ανωτέρας ποιότητας, όπως και ειδικών κρεατοσκευασμάτων με ιδιαίτερες ιδιότητες, μεθόδων συσκευασίας και υγιεινής και ασφάλειας του τελικού προϊόντος, με τον αντίστοιχο συμπληρωματικό εξοπλισμό των ερευνητικών φορέων της Ηπείρου.

Επιπλέον, θα περιλαμβάνει πιλοτικό εργαστήριο παρασκευής ειδικών προϊόντων κρέατος, εφαρμογής νέων τεχνολογιών αναγνώρισης ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος και επεξεργασίας τεμαχίων για παραγωγή ειδικού τύπου τροφίμων

Η Παρούσα Μελέτη Σκοπιμότητας περιλαμβάνει.

- την χωροθέτηση ανάλογα με τις υπάρχουσες κτιριακές υποδομές, ύπαρξη σφαγείου, σωστών κλιματολογικών συνθηκών
- τις αναγκαίες κτιριακές υποδομές,
- τις πρότυπες σταβλικές υποδομές
- την ανάπτυξη των χώρων τεχνολογίας επεξεργασίας και ανάδειξης κρέατος ανωτέρας ποιότητας,
- την ανάπτυξη των χώρων:
- με πιλοτικό εργαστήριο για την παραγωγή ειδικών προϊόντων κρέατος με ιδιαίτερες ιδιότητες ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,
- μεθόδων συσκευασίας, υγιεινής και ασφάλειας του τελικού προϊόντος,
- εφαρμογής νέων τεχνολογιών αναγνώρισης ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος, αυθεντικότητας και ιχνηλασιμότητας
- επεξεργασίας τεμαχίων για παραγωγή ειδικού τύπου τροφίμων με τον αντίστοιχο συμπληρωματικό εξοπλισμό των ερευνητικών φορέων της Ηπείρου. (Ο συμπληρωματικός εξοπλισμός θα ανήκει στο κέντρο όχι στους ερευνητικούς φορείς).
- τη βιωσιμότητα του Κέντρου

Η τεκμηρίωση της αναγκαιότητας ενός τέτοιου κέντρου καινοτομίας είναι ότι κατά βάση όλες σχεδόν οι ελληνικές επιχειρήσεις δεν διαθέτουν τμήμα έρευνας και ανάπτυξης που να παράγει γνώση και να δημιουργεί προϊόντα στοχευμένα για την κάθε αγορά. Επίσης δεν υπάρχει κάποιος φορέας που να συντονίζει τις δράσεις

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 112 από 266



όλων των εμπλεκόμενων δίνοντας κατευθύνσεις με τελικό στόχο την παραγωγή προϊόντων από τις τοπικές επιχειρήσεις.

Το κέντρο θα πρέπει να παράγει γνώση η οποία θα διαχέεται στις επιχειρήσεις έχοντας στόχο την εγχώρια και την διεθνή αγορά. Τα έσοδα του κέντρου θα προέρχονται από τα ποσοστά που θα εισπράττει από την παραχώρηση πατεντών, τεχνολογιών και άλλης γνώσης από τις επιχειρήσεις και από την παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης.

Τομείς δραστηριότητας:

1. Έρευνες αγορών για την στοχοποίηση των κατάλληλων προϊόντων για την κάθε αγορά

Ο αυξανόμενος ανταγωνισμός στην εγχώρια αγορά λιανεμπορίου, στρέφει τους leader (Lidl, AB, My market κλπ) στην αναζήτηση καινοτόμων και ποιοτικότερων προϊόντων. Οι επιχειρήσεις αυτές μπορεί να αποτελέσουν και το εφιαλτήριο για την έξοδο τέτοιων προϊόντων και στις διεθνείς αγορές. Παράλληλα βλέπουμε όλο και μεγαλύτερη στροφή όλων των επιχειρήσεων σε ποιοτικά ελληνικά προϊόντα κρέατος, ενώ δεν έχει αναπτυχθεί ο τομέας του κρέατος των μηρυκαστικών για εξαγωγές στη Μέση Ανατολή.

2. Ανάπτυξη προϊόντων στοχευμένων στην μαζική εστίαση για την εγχώρια και την διεθνή αγορά. Στην εγχώρια αγορά θα συνυπολογισθεί και η αγορά των ξενοδοχείων, στην δε διεθνή έχει υπολογισθεί ότι τα καταστήματα εστίασης ελληνικών συμφερόντων είναι περίπου 26.000

3. Ανάπτυξη νέων συσκευασιών, ολοκληρωμένου μοντέλου branding – packaging – marketing, για κάθε προϊόν η ομάδες προϊόντων.

4. Πρότυπες παραγωγικές μονάδες για ανάπτυξη προτύπων παραγωγής ζώων με χαρακτηριστικά κρέατος ανωτέρας ποιότητας (premium Ηπειρωτικά κρέατα)

5. Το κέντρο θα περιλαμβάνει, μικρή πειραματική μονάδα για την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας. Αυτή θα είναι και η βάση για την επ' έργω (πέρα από την θεωρητική) εκπαίδευση που θα παρέχει.

Συμπερασματικά το κέντρο κρέατος θα παράγει γνώση που θα χρησιμοποιηθεί από τις Ηπειρώτικες επιχειρήσεις να παράγουν προϊόντα με διεθνή αποδοχή, καθιστώντας την Ήπειρο πόλο έρευνας αιχμής για την αγροδιατροφή σε Ευρωπαϊκό επίπεδο, βελτιώνοντας παράλληλα την πραγματική οικονομία και τα εισοδήματα των παραγωγών, με διακύβευμα την ύπαρξη υγιούς, ανταγωνιστικής και ποιοτικά ανώτερης Ελληνικής παραγωγής με διεθνούς εμβέλειας τελικά Ηπειρωτικά προϊόντα.



Η αναγκαιότητα δημιουργίας ενός τέτοιου κέντρου προκύπτει ότι από την διαπίστωση ότι όλες σχεδόν οι ελληνικές επιχειρήσεις δεν διαθέτουν τμήμα R&D (Research and Development) που να παράγει γνώση και να δημιουργεί προϊόντα στοχευμένα για την κάθε αγορά.

Δεν υπάρχει ο φορέας που να αναλύει την εγχώρια αλλά και την διεθνή αγορά ώστε να δημιουργεί προϊόντα που αυτές έχουν ανάγκη (marketing oriented products).

Δεν υπάρχει κάποιος φορέας που να συντονίζει τις δράσεις όλων των εμπλεκόμενων δίνοντας κατευθύνσεις με τελικό στόχο την παραγωγή νέων καινοτόμων και ανταγωνιστικών προϊόντων από τις τοπικές επιχειρήσεις.

Τέλος, το κέντρο θα παράγει γνώση η οποία θα διαχέεται στις επιχειρήσεις έχοντας στόχο την εγχώρια και διεθνή αγορά. Τα έσοδα του κέντρου θα προέρχονται από την παραχώρηση πατεντών και άλλης γνώσης από τις επιχειρήσεις, την παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης και την συμμετοχή του σε κιονοτικά προγράμματα.

3.1.2 Σκοπιμότητα του επενδυτικού έργου

Σκοπός της υλοποίησης του έργου αποτελεί η ενδυνάμωση, η βελτίωση της ποιότητας και ο εκσυγχρονισμός της εργασίας σε όλα τα επίπεδα της παραγωγής, επεξεργασίας και μεταποίησης του κρέατος στην περιφέρεια Ηπείρου με την ανάπτυξη, μεταφορά και διάδοση τεχνογνωσίας/τεχνολογίας καθώς και πρακτικών εφαρμογών έρευνας. Η υλοποίηση του έργου στοχεύει τόσο στην εκπαίδευση και έρευνα όσο και στην ανάπτυξη της καινοτομίας και την ενσωμάτωσή της στην παραγωγική διαδικασία μέσω της επιμόρφωσης της παραγωγικής βάσης και της κατάρτισης των επαγγελματιών στον τομές της Κτηνοτροφίας και της επεξεργασίας του κρέατος για την παραγωγή προϊόντων.

Οι παρακάτω δραστηριότητες οι οποίες αποτελούν συγχρόνως και το πεδίο δράσης του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου αποτελούν τους βασικούς πυλώνες για την επιτυχή υλοποίηση των σκοπών ανάπτυξής του:

α) Εκπαίδευση και κατάρτιση

- ✓ Μεταφορά γνώσης και ενημέρωσης για τους απασχολούμενους στους τομείς ενδιαφέροντος του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος μέσω ειδικού σχεδιασμού ώστε να είναι εφικτή η όσο το δυνατόν πληρέστερη κατάρτιση των νέων



επαγγελματιών και η κάλυψη της κανονιστικά υποχρεωτικής επαγγελματικής τους εκπαίδευσης.

- ✓ Διεύρυνση της θεματολογίας των προγραμμάτων εκπαίδευσης σε θέματα που αφορούν στην εισαγωγή καινοτόμων μεθόδων και διαδικασιών παραγωγής και στην επιχειρηματικότητα.
- ✓ Ενημέρωση των κτηνοτρόφων και των παραγωγών προϊόντων κρέατος της Περιφέρειας Ηπείρου και η απόκτηση επαγγελματικής συνείδησης.
- ✓ Αναβάθμιση του ανθρώπινου κεφαλαίου – προσωπικού κτηνοτροφικών μονάδων και εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος μέσω άρτιας επαγγελματικής εκπαίδευσης και ανάπτυξης δεξιοτήτων.

β) Έρευνα και ανάπτυξη

- ✓ Αξιοποίηση των παγκόσμιων προτύπων εκτροφής των ζώων και της γενετικής για τον εκσυγχρονισμό και την οικονομική βιωσιμότητα των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων της περιοχής.
- ✓ Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με βάση την παγκόσμια τάση για υγιεινότερη διατροφή και τη ραγδαία αύξηση της ζήτησης στον τομέα των «φυσικών» και «λειτουργικών» τροφίμων.
- ✓ Χρησιμοποίηση πρώτων υλών (κρέας) και βοηθητικών υλών (π.χ. αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά) υψηλής ποιότητας για την παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας, αξιοποιώντας τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και εδαφικά χαρακτηριστικά της περιοχής
- ✓ Ανάπτυξη συσκευασιών υψηλής αισθητικής και συγχρόνως ασφάλειας.
- ✓ Αναζήτηση και εφαρμογή καινοτόμων πρακτικών μάρκετινγκ για την προώθηση του κρέατος και των προϊόντων κρέατος με προέλευση την περιοχή της Ηπείρου καθώς και των καινοτόμων προϊόντων κρέατος τα οποία θα τυποποιούνται στα πιλοτικά εργαστήρια του Κέντρου.

γ) Προβολή και διάχυση

- ✓ Δημιουργία δικτύου συνεργασίας μεταξύ του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου, ινστιτούτων, πανεπιστημίων και μεμονωμένων επιχειρήσεων με σκοπό την επιμόρφωση της παραγωγικής βάσης.
- ✓ Ενημέρωση και τεχνική υποστήριξη στους κτηνοτρόφους, ώστε να κατανοήσουν και να εφαρμόσουν τους κανόνες των συστημάτων ποιότητας.
- ✓ Προώθηση της χρήσης νέων τεχνολογιών και διαδικασιών από τους επαγγελματίες στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας και μεταποίησης του κρέατος καθώς και της ενσωμάτωσης της καινοτομίας.



δ) Εμπορική αξιοποίηση των ερευνητικών αποτελεσμάτων

- ✓ Ενεργοποίηση της δημόσιας ζήτησης (ανάπτυξη αγοραστικών πρακτικών που ευνοούν την αξιοποίηση αποτελεσμάτων έρευνας και καινοτομίας).
- ✓ Συμφωνίες παραχώρησης δικαιωμάτων χρήσης (licensing agreements) καινοτόμων προϊόντων και συμφωνίες για τη δημιουργία επιχειρήσεων spin-off.

3.1.3. Αξιολόγηση της τοπικής και εθνικής σημασίας της επένδυσης

Η βιώσιμη παραγωγή τροφίμων, η αειφόρος διαχείριση των φυσικών πόρων, η ανάπτυξη και υιοθέτηση καινοτομιών και η ενίσχυση της εξωστρέφειας αποτελούν τους βασικούς πυλώνες για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του εγχώριου αγροδιατροφικού τομέα. Η ικανοποίηση των στόχων της ανάπτυξης και λειτουργίας του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου θα αποτελέσει παράγοντα βελτίωσης της ελκυστικότητας των τοπικών προϊόντων κρέατος και των ελληνικών προϊόντων γενικότερα για την προσέλκυση βιώσιμων επενδύσεων.

Η οικονομική αποδοτικότητα και η τελική αξιολόγηση της επένδυσης θα κριθεί σε βάθος χρόνου με βάση τα προκύπτοντα οικονομετρικά στοιχεία.

Οι γενικοί στόχοι της ανάπτυξης και λειτουργίας του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου και τα οφέλη που θα προκύψουν για την τοπική οικονομία, είναι οι παρακάτω:

- Η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και της παραγωγικότητας του αγροδιατροφικού συστήματος στην Περιφέρεια Ηπείρου και η αύξηση της προστιθέμενης αξίας των εντόπιων αγροτικών προϊόντων και ειδικά του κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας προκειμένου τα προϊόντα της Περιφέρειας να είναι ανταγωνιστικά.
- Η προαγωγή της αειφορίας του αγροδιατροφικού συστήματος και της περιφέρειας Ηπείρου γενικότερα.
- Εξυπηρέτηση των εθνικών και διεθνών απαιτήσεων και προτεραιοτήτων για την αειφόρο ανάπτυξη του πρωτογενή τομέα.
- Η διασύνδεση της κτηνοτροφίας και της επεξεργασίας του κρέατος με την εφαρμοσμένη έρευνα, την κατάρτιση και τη διάχυση της γνώσης.
- Ο εκσυγχρονισμός των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων ώστε να καταστούν απόλυτα ανταγωνιστικές με διεθνή πρότυπα.
- Η ενίσχυση της δημιουργίας στην περιφέρεια της Ηπείρου ενός κτηνοτροφικού τομέα και μονάδων επεξεργασίας κρέατος πλήρως απασχολούμενων επαγγελματιών, οι οποίοι θα είναι ικανοί να παράγουν



ποιοτικά προϊόντα, σε συμμόρφωση με πρότυπα και προδιαγραφές που θα ικανοποιούν τις απαιτήσεις των καταναλωτών.

- Η συνέργεια του κτηνοτροφικού τομέα με άλλους οικονομικούς τομείς, όπως η επεξεργασία και η μεταποίηση του κρέατος.
- Η βελτίωση της διασύνδεσης των φορέων έρευνας με τις τοπικές επιχειρήσεις.
- Η προώθηση και ενσωμάτωση καινοτομίας στην παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας.
- Η αξιοποίηση των νέων τεχνολογιών και των καινοτομιών προς όφελος της παραγωγικότητας και των καταναλωτικών αναγκών.
- Ο εκσυγχρονισμός της παραγωγικής διαδικασίας και η παραγωγή πιστοποιημένων και ασφαλών τροφίμων.
- Η καλλιέργεια μιας επιχειρηματικής κουλτούρας που στηρίζει την καινοτομία.
- Η ενίσχυση των διασυνδέσεων με άλλες αλυσίδες αξίας και ιδιαίτερα του τουρισμού μέσω της γαστρονομίας, η οποία αποτελεί ένα ισχυρό και ταχύτατα αναπτυσσόμενο κρίκο.

3.1.4 Πιθανές ωφέλειες από την επένδυση

Με την ανάπτυξη και λειτουργία του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου αναμένεται να προκύψουν οφέλη για την αγροτική οικονομία και την κοινωνία γενικότερα. Πιο συγκεκριμένα το Πρότυπο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου αναμένεται να συμβάλλει:

- Στη βιωσιμότητα της ελληνικής κτηνοτροφικής παραγωγής, την αύξηση της ανταγωνιστικότητάς της και την ανάπτυξη της ελληνικής υπαίθρου και της Περιφέρειας Ηπείρου ειδικότερα.
- Στη στροφή των καταναλωτών στα εγχώρια προϊόντα και στα «φυσικά» και «λειτουργικά» τρόφιμα ώστε αυτά να αποκτήσουν ακόμα μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία και υψηλότερο περιθώριο κέρδους.
- Στην ενδυνάμωση της τοπικής κοινωνίας με τη δυνατότητα συγκράτησης πληθυσμού, συμπλήρωσης του εισοδήματός του και μείωση της ανεργίας.
- Στην επιστροφή πληθυσμού με υψηλό εκπαιδευτικό επίπεδο στην Περιφέρεια, στην κτηνοτροφική παραγωγή και στην παραγωγή προϊόντων κρέατος.



- Στην παροχή κινήτρων για την προσέλκυση ή παραμονή των επιχειρηματιών στην Περιφέρεια Ηπείρου.
- Στη διασύνδεση της διατροφής και των τροφίμων με το τουριστικό προϊόν, η οποία μπορεί να έχει αξιοσημείωτη θετική επίδραση στις άμεσες πωλήσεις σε βραχυπρόθεσμο ορίζοντα, και στις εξαγωγές μακροπρόθεσμα.
- Στην παραγωγή «πλούτου» από την πνευματική ιδιοκτησία και την αξιοποίηση της γνώσης που θα παράγεται από την έρευνα στο Πρότυπο Κέντρο Κρέατος.
- Στην παραγωγή νέων προϊόντων, διεργασιών και διαδικασιών υψηλής προστιθέμενης αξίας και έντασης γνώσης που θα συμβάλουν μεσομακροπρόθεσμα στην ανάπτυξη της χώρας.

3.2 Περιγραφή προϊόντων που θα παραχθούν

Τα προϊόντα που θα παραχθούν θα σχεδιασθούν ώστε να καλύπτουν απόλυτα τις απαιτήσεις του σύγχρονου ευρωπαϊού καταναλωτή και να μπορούν να σταθούν με αξιώσεις μέσα σε ένα άκρως ανταγωνιστικό, όπως έχει διαμορφωθεί περιβάλλον. Θα σχεδιασθούν ανάλογα με τις απαιτήσεις του καναλιού διανομής που θα απευθύνονται (μεγάλοι retailers, καταστήματα delicatessen και μαζική εστίαση) Πιο συγκεκριμένα:

- Προϊόντα με πιθανούς ισχυρισμούς υγείας που να βελτιώνουν και να ενισχύουν την υγεία και ευεξία του ανθρώπου και να δημιουργούν υψηλή υπεραξία στα τρόφιμα με αυτές τις ιδιότητες
- Προϊόντα επικουρικής ενίσχυσης της εξατομικευμένης ιατρικής.
- Κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά με βάση την φυσική ωρίμανση και τις παραδοσιακές τεχνικές κατεργασίας.
- Ειδικές κοπές κρεάτων με βάση τις ανάγκες της μαζικής εστίασης.
- Προϊόντα κρέατος και αλλαντικών στοχευμένων για την ευρωπαϊκή αγορά, που θα εκμεταλεύονται κάποια ήδη ισχυρά ελληνικά brands όπως ελαιόλαδο, γιαούρτι, φέτα κλπ. Ενδεικτικά προϊόντα λουκάνικα με φέτα, πρόβειο λουκάνικο με γιαούρτι κλπ

Παράλληλα θα αναπτυχθούν υποστηρικτικά:

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 118 από 266



- Καινοτόμες μέθοδοι ιχνηλασιμότητας και αυθεντικότητας των Ελληνικών τροφίμων με πατέντες για τις Ηπειρωτικές επιχειρήσεις και το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- Ανάπτυξη μεθόδων ασφάλειας και υψηλών παραμέτρων υγιεινής στο κρέας και τα κρεατοσκευάσματα με τη χρήση φυσικών πρόσθετων.
- Ανάδειξη συστημάτων παραγωγής που να οδηγούν σε κρέατα ανωτέρας ποιότητας Ηπείρου για τη διάσωση παραγωγικών κλάδων όπως η χοιροτροφία, η αιγοπροβατοτροφία και η εκτατική βοοτροφία.
- Δημιουργία «φυσικών τροφίμων» με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (ωρίμανση, τρυφερότητα, διατροφική αξία, γεύση, άρωμα).
- Ανάπτυξη δεδομένων για έξυπνη συσκευασία διατήρησης και συντήρησης τροφίμων.
- Την ποιοτική κατάταξη του σφαγίου και την κατηγοριοποίηση του κρέατος με βάση ποιοτικά χαρακτηριστικά για την διάκριση της παραγωγής και της τιμής με βάση συγκεκριμένους ποιοτικούς όρους
- Την ανάπτυξη ειδικών φυλών προσαρμοσμένων στο Ηπειρωτικό οικοσύστημα για την παραγωγή ποιοτικού κρέατος κάτω από πιστοποιημένα συστήματα εκτροφής.

3.2.1 Πρώτες ύλες

Θα χρησιμοποιηθούν αυστηρά πρώτες ύλες που παράγει η Ηπειρος και θα γίνει προσπάθεια να τονισθούν και να αναδειχθούν τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα. Παράλληλα θα γίνει προσπάθεια να δημιουργηθούν προϊόντα κρέατος στα οποία θα συνυπάρχουν, δημιουργώντας νέα μοναδικά και καινοτόμα προϊόντα που θα ενδιαφέρουν την εγχώρια αλλά και την ευρωπαϊκή αγορά. Ενδεικτικά αναφέρονται συσκευασμένο κρέας με αιθέρια έλαια, αλλαντικά φυσικής ωρίμανσης με βότανα, αλλαντικά με φέτα, κρασί μέλι κλπ

Οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιηθούν θα είναι:

- Ηπειρώτικες φυλές αρνιών και προβάτων
- Ηπειρώτικα κοτόπουλα
- Ηπειρώτικο χοιρινό
- Μοσχάρια ημιελεύθερης εκτροφής ορεινών βοσκότοπων
- Βότανα και αιθέρια έλαια
- Φέτα και λοιπά τυροκομικά προϊόντα
- Κρασί, τσίπουρο και μέλι



3.3 Απασχόληση

3.3.1 Θέσεις απασχόλησης

Οι θέσεις απασχόλησης θα οριστικοποιηθούν μετά την ολοκλήρωση του έργου.

3.4 Τόπος εγκατάστασης νέων μονάδων

3.4.1 Έρευνα του τόπου ή των τόπων εγκατάστασης του Κέντρου Κρέατος

Το κέντρο καινοτομίας κρέατος Ηπείρου θα αναπτυχθεί στο τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στους Κωστακιούς Αρτας, και στο Αναγνωστοπούλειο Ιδρυμα στην Κόνιτσα.

Στην Κόνιτσα θα ανακατασκευασθούν δύο κτίρια, το παλαιό τυροκομείο το οποίο θα μετατραπεί σε πιλοτική μονάδα παραγωγής προϊόντων φυσικής ωρίμανσης και το παλαιό μηχανουργείο το οποίο θα μετατραπεί σε εργαστήριο υποστήριξης της παραγωγής, έρευνας και παραγωγής οξυγαλακτικών καλλιεργειών (starters) από αυτόχθονους μικροοργανισμούς, οι οποίοι και θα προσδώσουν μοναδική γεύση και αρώματα στα παραγόμενα προϊόντα. Έχει επίσης προβλεφθεί και αίθουσα διάχυσης της παραγόμενης γνώσης και εφόσον ο αριθμός των ενδιαφερομένων είναι μεγάλος θα μπορεί συμπληρωματικά να χρησιμοποιηθεί οι υποδομές του κεντρικού κτιρίου στο οποίο θα υπάρχει και η σχολή οδηγών βουνού, καγιάκ κλπ

Στους Κωστακιούς θα κατασκευασθεί επίσης ένα πιλοτικό εργαστήριο παραγωγής προϊόντων με βάση των κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος, το οποίο θα υποστηρίζεται από τα εργαστήρια υγιεινής τροφίμων, μικροβιολογίας και τεχνολογίας κρέατος τμήματος γεωπονίας, όπως επίσης και από το εργαστήριο συσκευασίας τροφίμων του τμήματος χημείας. Αναλυτικότερα το εργαστήριο Υγείας των ζώων και Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων έχει εξοπλισμό με εργαστηριακές συσκευές για την ασφάλεια των τροφίμων, μικροβιολογική ανάλυση και εξέταση, μοριακή και συμβατική διαγνωστική. Επίσης έχει εξοπλισμό ανίχνευσης οξυγαλακτικών βακτηρίων (miniari), ομογενοποιητή, συσκευή ανίχνευσης μυκοτοξινών (φωτομετρία/ELISA), όπως και συσκευή χημικής ανάλυσης του κρέατος (foodscan).



Στο εργαστήριο κρέατος και τεχνολογίας κρέατος, ο υπάρχων εξοπλισμός περιλαμβάνει συσκευή μέτρησης υποδόριου λίπους, pH meter κρέατος, θερμομέτρο κρέατος, και συσκευή υπερήχων για τη μέτρηση του λιπώδους ιστού. Το πειραματικό εργαστήριο τεχνολογίας κρέατος για παρασκευή πιλοτικών κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών, θα συμπληρώσει τις πειραματικές εφαρμογές ερευνητικών έργων που υλοποιεί το Πανεπιστήμιο.

Για την διάχυση της γνώσης θα χρησιμοποιηθούν τα υπάρχοντα αμφιθέατρα τα οποία είναι πλήρως εξοπλισμένα. Να τονισθεί ιδιαίτερα ότι τα παραπάνω εργαστήρια έχουν εκπονήσει σημαντικό ερευνητικό έργο και ο εξοπλισμός και το υπάρχον προσωπικό έχει την εμπειρία και το επιστημονικό υπόβαθρο να υποστηρίξουν στο έπακρο το κέντρο.

Συμπληρωματικά στο κέντρο θα πρέπει να ολοκληρωθούν οι υποδομές του υφιστάμενου προβατοστάσιου, δυναμικότητας 100-150 προβάτων, που διαθέτει και χώρους για αυτόματη άμελξη, διατροφή και διατήρησης του γάλακτος και του κρέατος των εκτρεφόμενων ζώων.

3.4.2 Παραγωγικές διαδικασίες

Τα προϊόντα που θα παραχθούν στα πιλοτικά εργαστήρια θα είναι διάφορες κοπές κρέατος, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των διαφόρων καναλιών διανομής της αγοράς, παρασκευάσματα κρέατος και αλλαντικά. Πολλα από αυτά θα αφορούν καινοτόμα και λειτουργικά τρόφιμα, όπως και τρόφιμα με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας.

Το εργαστήριο στην Κόνιτσα η κύρια κατεύθυνση του θα αφορά τα προϊόντα φυσικής ωρίμανσης και το συγκρότημα των εργαστηρίων (микροβιολογικό, χημικό και τεχνολογικό) θα υποστηρίζει την παραγωγική διαδικασία και θα παράγει φυσικές αυτόχθονες οξυγαλακτικές καλλιέργειες για τα προϊόντα φυσικής ωρίμανσης.

3.5 Οικόπεδο

Για τις ανάγκες του τμήματος Γεωπονίας του πανεπιστημίου Ιωαννίνων θα χρησιμοποιηθεί το οικόπεδο στο χώρο του πρώην ΤΕΙ Αρτας στους Κωστακιούς, το τοπογραφικό του οποίου ακολουθεί.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 121 από 266



3.5.1 Κτιριακές Εγκαταστάσεις αναγκαίες και υπάρχουσες (χωροθέτηση – διαστασιολόγηση-υποδομές-δίκτυα-προσβασιμότητα-χώρος εκπαίδευσης - Χώροι διαμονής εκπαιδευόμενων και ερευνητών – εκπαιδευτών)

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις στους Κωστακιούς και οι μετατροπές των κτιρίων στο Αναγνωστοπούλειο ίδρυμα στην Κόνιτσα, θα γίνουν σύμφωνα με τον σχεδιασμό που ακολουθεί. Για το τμήμα Γεωπονίας στους Κωστακιούς υπάρχουν τρεις εναλλακτικές προτάσεις που περιγράφονται παρακάτω:

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ :

Ο σχεδιασμός και κατασκευή των κτιριακών εγκαταστάσεων που προτείνονται για το τμήμα γεωπονίας στους Κωστακιούς, αφορά μια πλήρη και σύγχρονη μονάδα παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος και αλλαντικών, η οποία μπορεί να αδειοδοτηθεί από την αρμόδια αρχή με κωδικούς Α και IMP και να παράγει και να διαθέτει προϊόντα στην εγχώρια και ευρωπαϊκή αγορά, εξασφαλίζοντας έσοδα για το κέντρο.

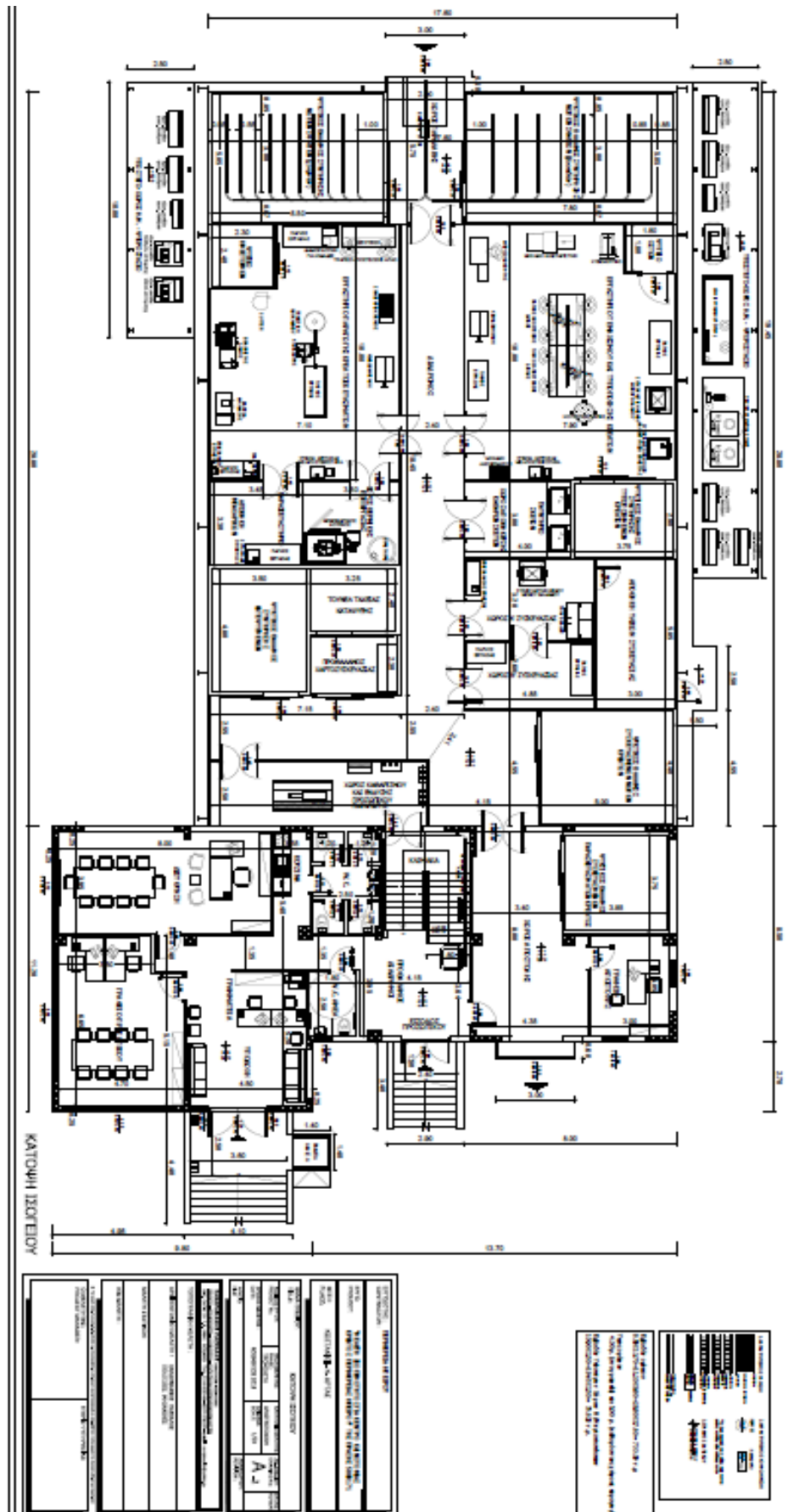
Εναλλακτικά προτείνεται το σχέδιο που ακολουθεί και αφορά μια απλοποιημένη μορφή μιας πιλοτικής μονάδας (pilot plant) η οποία θα μπορεί να παράγει παρασκευάσματα κρέατος και προϊόντα με βάση το κρέας (θερμικής επεξεργασίας και ζύμωσης – ωρίμανσης) και να διαχέει την παραγόμενη τεχνογνωσία και τεχνολογία στις επιχειρήσεις της περιφέρειας.

Οι χώροι παραγωγής είναι αρκετά ευρύχωροι για να φιλοξενήσουν ομάδες εκπαιδευομένων.

Εφόσον απορριφθούν οι δύο προτάσεις και αποφασισθεί η κατασκευή του πιλοτικού εργαστηρίου σε υπάρχοντα κτίρια, θα πρέπει να μελετηθούν τα προτεινόμενα κτίρια, ώστε να εκτιμηθεί το κόστος ανακατασκευής τους.



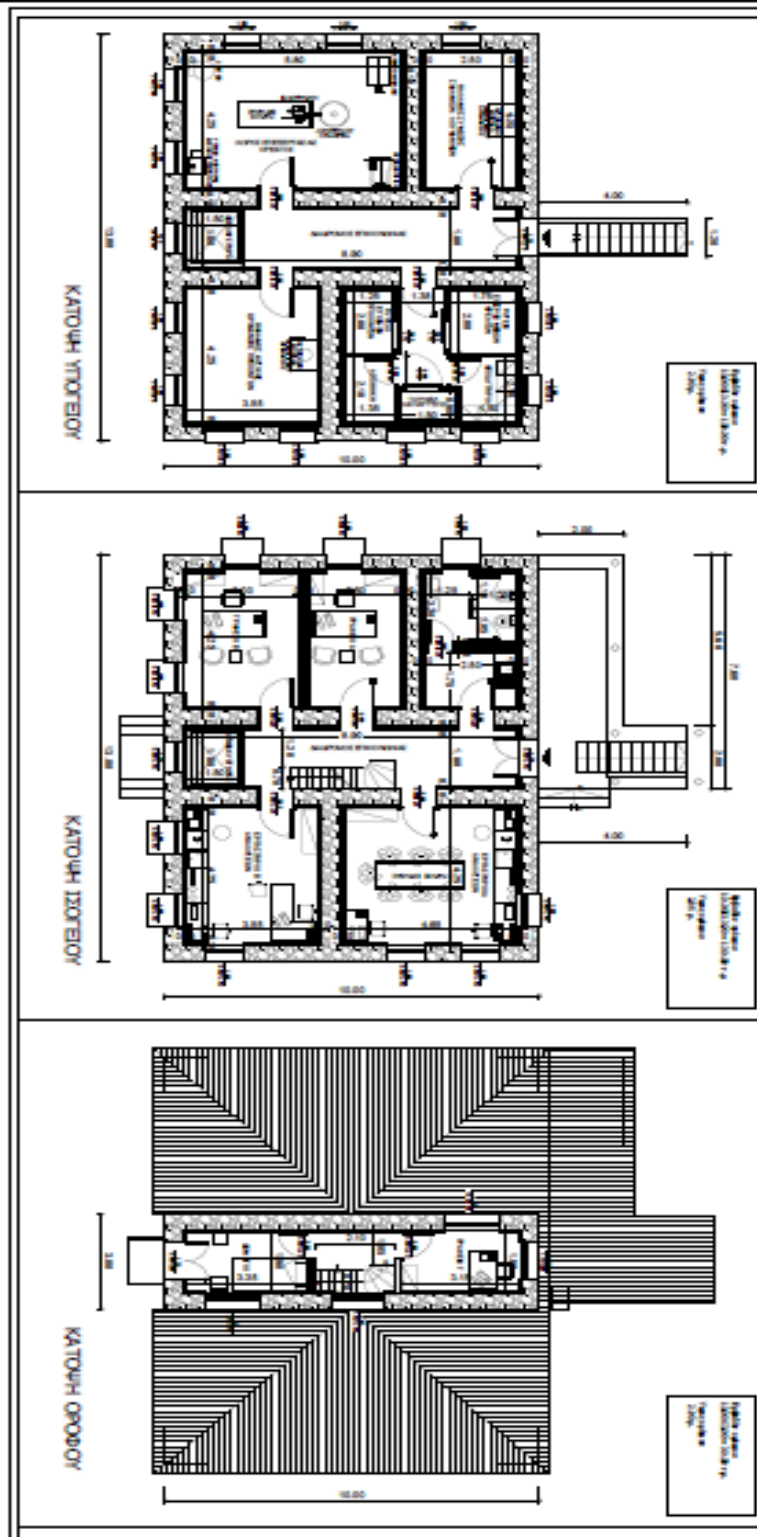
ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΕΓΓΡΑΦΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	ΜΕΛΕΤΗ SCG MON LTD	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019 Σελίδα 125 από 266
--------------------------------------	-----------------------	--------------------	--------------------------------



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 127 από 266



3.5.2 Εργασίες των κτιριακών εγκαταστάσεων

Περιγραφή απαιτούμενων εργασιών κατασκευής – εκτίμηση κόστους

Α. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΤΙΡΙΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ

Για την εγκατάσταση του «Κέντρου Καινοτομίας Κρέατος Ηπείρου» της ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΗΠΕΙΡΟΥ” σε οικόπεδο εκτός σχεδίου στη περιοχή της τοπικής κοινότητας Κωστακιών του Δήμου Αρταίων - Νομού Άρτας , πρόκειται να κατασκευαστεί σε αυτό ένα ενιαίο κτίριο στο οποίο θα εγκατασταθεί τόσο ο μηχανολογικός εξοπλισμός παραγωγής όσο και οι χώροι βοηθητικών χρήσεων – γραφείων και αιθουσών διδασκαλίας του κέντρου κρέατος.

Ακολουθεί αναλυτική περιγραφή του υπό ανέγερση κτιρίου.

Κτίριο Παραγωγής - Γραφεία

α. Χρήση Κτιρίου

Πρόκειται για Κτίριο στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο μηχανολογικός εξοπλισμός παραγωγής του κέντρου κρέατος , επίσης στο ίδιο κτίριο βρίσκονται και τα γραφεία, οι χώροι βοηθητικών χρήσεων (χώροι υγιεινής κ.λ.π) του προσωπικού του κέντρου, καθώς και οι αίθουσες διδασκαλίας των σπουδαστών-εκπαιδευόμενων.

β. Είδος Κτιρίου

Διώροφο κτίριο, αποτελούμενο από δύο επιμέρους τμήματα. Το ένα τμήμα αποτελείται από κτίριο που αναπτύσσεται σε δύο ορόφους (ισόγειο και α' όροφος) κατασκευασμένο με φέροντα οργανισμό οπλισμένου σκυροδέματος. Το άλλο τμήμα αποτελείται από μεταλλικό – ισόγειο κτίριο με δίκλινη στέγη, κατασκευασμένο από σύμμεικτη κατασκευή, με θεμελίωση και δάπεδο ισογείου από οπλισμένο σκυρόδεμα και ανωδομή (φέρων σκελετός και στέγη) από χαλύβδινα στοιχεία.

γ. Διαστάσεις κτιρίου

Οι συνολικές εξωτερικές διαστάσεις του κτιρίου είναι :

Μήκος : 28,80m το μεταλλικό τμήμα 8,50m και 11,20m το διώροφο τμήμα από σκυρόδεμα



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Πλάτος : 17,60m το μεταλλικό τμήμα 23,50m το δώροφο τμήμα από σκυρόδεμα

Ύψος : 9,00m στην κορυφή της στέγης – 7,00m περιμετρικά αυτής, το μεταλλικό τμήμα. 8,80m στο δώμα του τμήματος από σκυρόδεμα

Υπερύψωση δαπέδου ισογείου : 1,20 m

Κλίσεις στέγης :21,74%

Το κτίριο περιλαμβάνει εσωτερικά τους παρακάτω κυρίους χώρους :

Ισόγειο :

- Είσοδος – υποδοχή – γραμματεία
- Γραφεία
- Κουζίνα
- Χώροι υγιεινής προσωπικού γραφείων
- Είσοδος προσωπικού
- Προθάλαμος – διάδρομοι
- Κλιμακοστάσιο
- Ράμπα παραλαβής κρεάτων
- Ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης νωπών κρεάτων
- Εργαστήριο τεμαχισμού και τυποποίησης κρεάτων
- Διάδρομοι
- Εργαστήριο παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Χώρος θερμικής επεξεργασίας
- Παρασκευαστήριο μιγμάτων καρυκευμάτων
- Πλυντήριο σκευών – λάντζα
- Αποθήκη υλικών συσκευασίας
- Χώροι α' και β' συσκευασίας
- Τούνελ κατάψυξης
- Ψυκτικός θάλαμος κατάψυξης
- Ψυκτικός θάλαμος συσκευασμένων νωπών κρεάτων
- Ψυκτικός θάλαμος συσκευασμένων παρασκευασμάτων κρέατος
- Γραφείο αποστολής χώρος αποστολής

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 129 από 266



- Ράμπα αποστολής

Όροφος

- Κλιμακοστάσιο
- Προθάλαμος – διάδρομοι
- Αποδυτήρια και χώροι υγιεινής εκπαιδευομένων
- 2 Αίθουσες διδασκαλίας

Όλοι οι παραπάνω χώροι καθώς και η διάταξή τους αποτυπώνονται στα συνημμένα σχέδια κατόψεων του Κέντρου Κρέατος.

B. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΝΕΓΕΡΣΗΣ ΚΑΙ

ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΣΤΑΣΕΩΝ

1. ΧΩΜΑΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Στην θέση που θα κατασκευαστεί το κτίριο θα γίνουν γενικές εκσκαφές θεμελιώσεων σύμφωνα με την στατική μελέτη. Επιχώσεις (περιλαμβάνουν την εναπόθεση, διάστρωση κατά στρώσεις 30cm, κατάβρεγμα και συμπύκνωση) με οποιαδήποτε μέσα και με κατάλληλα και υγιή προϊόντα.

2. ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΑΠΟ ΣΚΥΡΟΔΕΜΑ

Στην βάση των θεμελίων θα τοποθετηθεί άοπλο σκυρόδεμα (μπετόν καθαριότητας) σε πάχος 10 cm. Η θεμελίωση, τα περιμετρικά τοιχεία καθώς και η πλάκα δαπέδου της κατασκευής θα αποτελείται από οπλισμένο σκυρόδεμα C20/25 - B500c σύμφωνα με την στατική μελέτη. Μετά την επίχωση θα υπάρχει η πρόβλεψη Η/Μ και υδραυλικών εγκαταστάσεων τα διαμορφωθεί το δάπεδο με σκυρόδεμα και πλέγμα.

3. ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΚΑΛΥΨΕΙΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 130 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Ο κυρίως σκελετός του κτιρίου θα αποτελείται από μεταλλικές δοκούς διαφόρων διατομών, όπως αυτές αναγράφονται στα αντίστοιχα σχέδια της στατικής μελέτης. Τα υλικά, τα οποία θα χρησιμοποιηθούν για τις φέρουσες κατασκευές από χάλυβα είναι ο Χάλυβας για μεταλλικές κατασκευές S275 / Fe430 (EUROCODE 3), Κοχλιωτές συνδέσεις (Κοχλίες ποιότητας 8.8 – 5.6 – 4.6. Οι συγκολλήσεις θα είναι σύμφωνες με τις ισχύουσες προδιαγραφές.

Οι δοκοί - κολώνες θα εδράζονται σε μεταλλικές πλάκες, σύμφωνα με τις αναγραφόμενες στα σχέδια της στατικής μελέτης διαστάσεις, ενώ θα είναι πακτωμένες με ειδικά αγκύρια στο οπλισμένο σκυρόδεμα [σύμφωνα επίσης με τη στατική μελέτη]. Τα υποστυλώματα θα συνδέονται μεταξύ τους με κατάλληλες δοκούς (συνδετήρια και ψαλίδια).

Ο δευτερεύων σκελετός θα περιλαμβάνει τα αντιανέμια, κατασκευασμένα σύμφωνα πάντα με τη στατική μελέτη και προκειμένου να ενισχυθεί το κτίριο έναντι των ανέμων. Πλευρικά τοιχώματα και οροφή : Χρησιμοποιούνται πάνελα πολυουρεθάνης διαφόρων χρωμάτων. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνειά τους είναι από χάλυβα γαλβανισμένο εν θερμώ και προβαμμένο. Μεταξύ των επιφανειών του χάλυβα εγχύεται αφρός πολυουρεθάνης. Οι επιφάνειες μπορούν να φέρουν κάθετες ραβδώσεις ή να είναι λείας επιφάνειας.

4. ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΔΑΠΕΔΩΝ

Θα γίνει επίστρωση βιομηχανικού δαπέδου με επιπεδούμενη εποξειδική ρητίνη. Στους διαδρόμους και στους χώρους φόρτωσης θα χρησιμοποιηθεί βιομηχανικό δάπεδο με επιπεδούμενη αποξειδική ρητίνη.

5. ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΜΕ ΠΑΝΕΛ

Πλευρικά τοιχώματα και οροφή : Χρησιμοποιούνται πάνελα πολυουρεθάνης διαφόρων χρωμάτων. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνειά τους είναι από χάλυβα γαλβανισμένο εν θερμώ και προβαμμένο. Μεταξύ των επιφανειών του χάλυβα εγχύεται αφρός πολυουρεθάνης. Οι επιφάνειες μπορούν να φέρουν κάθετες ραβδώσεις ή να είναι λείας επιφάνειας.

Η διαμόρφωση των χώρων θα γίνει με ειδικά Θερμομονωτικά πάνελ πολυουρεθάνης υγειονομικού τύπου για την τήρηση των υγειονομικών κανονισμών που αφορούν την παραγωγή προϊόντων τροφίμων, βάση προτύπων ελέγχου. Επιπλέον προσφέρει μόνωση στο χώρο για την επίτευξη σταθερής θερμοκρασίας

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 131 από 266



στο χώρο παραγωγής. Ο ψυκτικός θάλαμος κατασκευάζεται με βιομηχανικά θερμομονωτικά πάνελς πολυουρεθάνης τύπου σάντουιτς με δυνατότητα αυξομείωσης των διαστάσεών του. Τα ελασματόφυλλα αποτελούνται από γαλβανισμένη βαμμένη λαμαρίνα λευκού χρώματος με επικάλυψη προστατευτικού για τη μεταφορά φιλμ. Οι ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης κατασκευάζονται με πάνελ πολυουρεθάνης. Τα πάνελ ψύξης είναι ένα δομικό στοιχείο για την κατασκευή ψυγείων, ψυκτικών θαλάμων, χώρων παραγωγής και συντήρησης τροφίμων, καθώς και για την κατασκευή των εσωτερικών και εξωτερικών τοιχωμάτων. Χρησιμοποιούνται σε χώρους όπου είναι απαραίτητες οι ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Οι τοιχοποιίες του διωρόφου τμήματος του κτιρίου (από σκυρόδεμα) είναι από οπτοπλινθοδομή (μπατική για τους εξωτερικούς τοίχους και δρομική για τους εσωτερικούς τοίχους). Οι τοίχοι από οπτοπλινθοδομή είναι σοβατισμένοι και βαμμένοι με ακρυλικό τσιμεντοχρώμα, οι τοίχοι των χώρων υγιεινής είναι επενδεδυμένοι μέχρι ύψους 2 μέτρων με πλακίδια πορσελάνης.

6. ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ

Στους χώρους φόρτωσης και εκφόρτωσης τοποθετούνται σπαστές βιομηχανικές πόρτες βαρέως τύπου που καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις και προσφέρουν εξοικονόμηση χώρου, μόνωση θερμική, ασφαλή συνεχή λειτουργία. Στους χώρους της παραγωγής μέσα στο βιομηχανικό κτίριο τοποθετούνται πόρτες φλίπ φλαπ.

Οι πόρτες είναι τύπου Flip-Flap μονόφυλλες και δίφυλλες. Υαλοστάσια εξ αλουμινίου ανοιγόμενα, ανακλινόμενα ηλεκτροστατικής βαφής θα τοποθετηθούν στα περιμετρικά πάνελ (εξωτερικοί τοίχοι). Όλα τα κουφώματα θα κατασκευαστούν από ενεργειακά κουφώματα αλουμινίου ηλεκτροστατικής βαφής και με θερμοδιακοπή και θα φέρουν σίτα για να μην επιτρέπεται η εισοδος εντομων στους χώρους του κτιρίου.

Στα ψυγεία τοποθετούνται συρόμενες πόρτες ψυκτικών θαλάμων ώστε να κρατούν την θερμοκρασία στα επιθυμητά επίπεδα. Η πλάκα δαπέδου του βιομηχανικού κτιρίου θα μονωθεί με θερμομονωτικό υλικό και με φράγμα υδρατμών πριν τοποθετηθεί το βιομηχανικό δάπεδο. Στα δάπεδα των ψυγείων θα τοποθετηθεί αντιολισθητικά, μονωτικά, απρόσβλητα από την υγρασία.

7. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 132 από 266



Πυρασφάλεια αποτελούμενη από δίκτυο φορητών πυροσβεστήρων ΠΑ 12kg ξηράς κόνεως και ανοξειδωτες πυροσβεστικές φωλίες σε επίκαιρα σημεία των χώρων του κτιρίου διπλα στο δίκτυο ύδρευσης-πυρόσβεσης.

8. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις ρευμάτων (ισχυρών και ασθενών) περιλαμβάνουν την ηλεκτρική τροφοδότηση των συσκευών, των μηχανημάτων των φωτιστικών σωμάτων και των ρευματοδοτών των χώρων του κτιρίου. Επίσης περιλαμβάνουν τον εξωτερικό φωτισμό όπως και την αντικεραυνική προστασία του κτιρίου. Στο Βιομηχανικό κτίριο για μεγαλύτερη εξοικονόμηση τοποθετούμε λαμπυρες (LED) και Φωτοσωλήνες.

9. ΨΥΞΗ ΧΩΡΩΝ

Κεντρική κλιματιστική μονάδα (αντλία θερμότητας) Inverter ενεργειακής κλάσης **A+++** με δίκτυο αεραγωγών ψύξης και εξαερισμού.

10. ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκατάσταση υδροδότησης κτιρίου, Εγκατάσταση εσωτερικής διανομής κρύου – ζεστού νερού, Στις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις θα περιλαμβάνονται όλες οι απαιτούμενες συσκευές και μηχανήματα, τα δίκτυα, τα είδη υγιεινής και γενικά ότι άλλο στοιχείο των εγκαταστάσεων είναι απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία των εγκαταστάσεων. Εγκατάσταση αποχέτευσης λυμάτων μέχρι τελικής διάθεσής τους σε σηπτικές δεξαμενές λυμάτων (βόθροι).

11. ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ ΧΩΡΟΥ

Στις διαμορφώσεις του περιβάλλοντος χώρου θα πραγματοποιηθούν εργασίες εσωτερικής οδοποιίας και ασφαλτόστρωσης, καθώς αυτό το τμήμα του γηπέδου θα εξυπηρετεί την είσοδο – έξοδο και στάθμευση των οχημάτων. Στο περιβάλλοντα χώρο θα γίνει οριοθέτηση οδεύσεων, των θέσεων στάθμευσης και των χώρων φύτευσης, με προκατασκευασμένα κράσπεδα. Αφού διαμορφωθούν όλα αυτά και έχουμε τα τελικά υψόμετρα στα χωματουργικά θα γίνουν εργασίες οδοστρωσίας με θραυστά υλικά με τις απαραίτητες εργασίες συμπύκνωσης τους, σε κατάλληλα πάχη.



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Με το πέρας των εργασιών αυτών, θα πραγματοποιηθούν εργασίες ασφαλτοστρώσεως του περιβάλλοντος χώρου. Θα υπάρχει πρόβλεψη οδεύσεων των Η/Μ εγκαταστάσεων καθώς και απορροής των όμβριων υδάτων.

Γ. ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

Σύμφωνα με τα σχέδια της αρχιτεκτονικής μελέτης του κτιρίου και τις προμετρήσεις των εργασιών-υλικών κατασκευής και ανέγερσης του κτιρίου, ο προϋπολογισμός (εκτίμηση κόστους) των εργασιών, των απαιτούμενων ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων και των υπηρεσιών μηχανικού (εκπόνηση – σχεδιασμός μελετών – εγκρίσεις και αδειοδοτήσεις του έργου και επίβλεψη κατασκευής) του κέντρου κρέατος, ανέρχεται στο συνολικό ποσό των :

- **Οκτακοσίων χιλιάδων ευρώ - 800.000,00 ευρώ.**

Περιγραφή απαιτούμενων εργασιών κατασκευής – εκτίμηση κόστους μετατροπής των κτιρίων στο Αναγνωστοπούλειο ίδρυμα στην Κόνιτσα

Α. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΤΙΡΙΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ

Για την εγκατάσταση του «Κέντρου Καινοτομίας Κρέατος Ηπείρου» της ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΗΠΕΙΡΟΥ” σε υφιστάμενα κτίρια του Αναγνωστοπούλειου Ιδρύματος, σε οικόπεδο εκτός σχεδίου στη περιοχή του Δήμου Κόνιτσας - Νομού Ιωαννίνων, πρόκειται να εκτελεσθούν εργασίες μετατροπής – εσωτερικών διαρρυθμίσεων στα κτίρια του παλιού Τυροκομείου και Μηχανουργείου (κτίρια 9, 10 και 13 του Ιδρύματος) στα οποία θα εγκατασταθούν τόσο ο μηχανολογικός εξοπλισμός παραγωγής όσο και οι χώροι βοηθητικών χρήσεων – γραφείων και αιθουσών διδασκαλίας του κέντρου κρέατος.

Ακολουθεί αναλυτική περιγραφή του υπό διαμόρφωση κτιρίων.

Κτίριο παλαιού Τυροκομείου (κτίριο 13)

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 134 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



α. Χρήση Κτιρίου

Πρόκειται για υφιστάμενο διώροφο κτίριο με υπόγειο και στέγη στο οποίο θα εκτελεστούν εργασίες εσωτερικών διαρρυθμίσεων ώστε να είναι εφικτή η εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής, καθώς και τα γραφεία, οι χώροι βοηθητικών χρήσεων (χώροι υγιεινής κ.λ.π) του προσωπικού και των εργαστηρίων του κέντρου κρέατος.

β. Είδος Κτιρίου

Διώροφο κτίριο με φέρουσα πέτρινη τοιχοποιία , δάπεδο και οροφή υπογείου από οπλισμένο σκυρόδεμα και στέγη κτιρίου από ξύλινα ζευκτά με επικάλυψη λαμαρίνας.

γ. Διαστάσεις κτιρίου

Οι συνολικές εξωτερικές διαστάσεις του κτιρίου είναι :

Μήκος : 13,00m

Πλάτος : 10,60m

Ύψη : 2,90m καθαρό ύψος υπογείου 2,85m καθαρό ύψος ισογείου και ορόφου

Υπερύψωση δαπέδου ισογείου : 0,60 m

Κλίσεις στέγης :20%

Το κτίριο μετά τις εσωτερικές διαρρυθμίσεις θα περιλαμβάνει εσωτερικά τους παρακάτω κυρίους χώρους :

Υπόγειο :

- Διάδρομος επικοινωνίας
- Ανυψωτική πλατφόρμα
- Θάλαμος ζύμωσης αλλαντικών
- Χώρος επεξεργασίας κρέατος
- Ψυγείο εισερχόμενων κρεάτων
- Τούνελ κατάψυξης
- Ψυγείο ετοιμών προϊόντων
- Αποθήκη
- Αποδυτήρια
- Θάλαμος φυσικώς ωρίμανσης προϊόντων

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 135 από 266



Ισόγειο :

- Διάδρομος επικοινωνίας
- Ανυψωτική πλατφόρμα
- Ξύλινη κλίμακα ανόδου στον όροφο
- Χώροι υγιεινής προσωπικού
- Γραφείο Α
- Γραφείο Β
- Εργαστήριο αναλύσεων Α
- Εργαστήριο αναλύσεων Β

Όροφος ;

- Κλίμακα – διάδρομος
- Γραφείο Γ
- Δωμάτιο ανάπαυσης

Κτίρια παλαιού Μηχανουργείου (κτίρια 9 και 10)

α. Χρήση Κτιρίων

Πρόκειται για τρία υφιστάμενα ισόγεια κτίρια, τα δύο με δώμα-πλάκα οπλισμένου σκυρο-δέματος και το τρίτο με ξύλινη κεραμοσκεπή στέγη, στα οποία θα εκτελεστούν εργασίες εσωτερικών διαρρυθμίσεων ώστε να είναι εφικτή η εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής, καθώς και τα γραφεία, οι χώροι βοηθητικών χρήσεων (χώροι υγιεινής κ.λ.π) του προσωπικού και της αίθουσας διδασκαλίας του κέντρου κρέατος.

β. Είδος Κτιρίων

Τρία Ισόγεια κτίρια, τα δύο έχουν φέρουσα πέτρινη τοιχοποιία και επικάλυψη το ένα ξύλινη κεραμοσκεπή στέγη και το άλλο πλάκα οπλισμένου σκυροδέματος, το τρίτο κτίριο αποτελείται εξ ολοκλήρου από φέροντα οργανισμό οπλισμένου σκυροδέματος.

γ. Διαστάσεις κτιρίων

Οι συνολικές εξωτερικές διαστάσεις των κτιρίων είναι :

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 136 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Μήκος : 32,40m και 7,20m

Πλάτος : 13,50m και 5,00m

Ύψη : 3,00m και 3,05 m καθαρό ύψος

Κλίσεις στέγης :20%

Το συνολικό –ενιαίο κτίριο μετά τις εσωτερικές διαρρυθμίσεις θα περιλαμβάνει εσωτερικά τους παρακάτω κυρίους χώρους :

- Είσοδος
- Χώροι υγιεινής και αποδυτήρια προσωπικού – εκπαιδευόμενων
- Ψυγείο εισερχόμενων κρεάτων
- Χώρος καθαρισμού και ένδυσης
- Χώρος κοπής και τυποποίησης κρέατος
- 2 Αποθήκες
- Χώρος παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Πλυντήριο σκευών – λάντζα
- Χώρος συσκευασίας
- Ψυγείο ετοιμών προϊόντων
- Αίθουσα διάχυσης της γνώσης

Όλοι οι παραπάνω χώροι καθώς και η διάταξή τους αποτυπώνονται στα συνημμένα σχέδια κατόψεων του Κέντρου Κρέατος.

Β. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ

ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΣΤΑΣΕΩΝ

1. ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΔΑΠΕΔΩΝ

Θα γίνει επίστρωση βιομηχανικού δαπέδου με επιπεδούμενη εποξειδική ρητίνη. Στους διαδρόμους και στους χώρους φόρτωσης θα χρησιμοποιηθεί βιομηχανικό δάπεδο με επιπεδούμενη αποξειδική ρητίνη.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 137 από 266



2. ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΜΕ ΠΑΝΕΛ

Πλευρικά τοιχώματα και οροφή : Χρησιμοποιούνται πανέλα πολυουρεθάνης διαφόρων χρωμάτων. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνειά τους είναι από χάλυβα γαλβανισμένο εν θερμώ και προβαμμένο. Μεταξύ των επιφανειών του χάλυβα εγχύεται αφρός πολυουρεθάνης. Οι επιφάνειες μπορούν να φέρουν κάθετες ραβδώσεις ή να είναι λείας επιφάνειας.

Η διαμόρφωση των χώρος θα γίνει με ειδικά Θερμομονωτικά πάνελ πολυουρεθάνης υγειονομικού τύπου για την τήρηση των υγειονομικών κανονισμών που αφορούν την παραγωγή προϊόντων τροφίμων, βάση προτύπων ελέγχου. Επιπλέον προσφέρει μόνωση στο χώρο για την επίτευξη σταθερής θερμοκρασίας στο χώρο παραγωγής.

Ο ψυκτικός θάλαμος κατασκευάζεται με βιομηχανικά θερμομονωτικά πάνελ πολυουρεθάνης τύπου σάντουιτς με δυνατότητα αυξομείωσης των διαστάσεών του. Τα ελασματόφυλλα αποτελούνται από γαλβανισμένη βαμμένη λαμαρίνα λευκού χρώματος με επικάλυψη προστατευτικού για τη μεταφορά φίλμ. Οι ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης κατασκευάζονται με πάνελ πολυουρεθάνης. Τα πάνελ ψύξης είναι ένα δομικό στοιχείο για την κατασκευή ψυγείων, ψυκτικών θαλάμων, χώρων παραγωγής και συντήρησης τροφίμων, καθώς και για την κατασκευή των εσωτερικών και εξωτερικών τοιχωμάτων. Χρησιμοποιούνται σε χώρους όπου είναι απαραίτητες οι ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

3. ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ

Στους χώρους φόρτωσης και εκφόρτωσης τοποθετούνται σπαστές βιομηχανικές πόρτες βαρέως τύπου που καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις και προσφέρουν εξοικονόμηση χώρου, μόνωση θερμική, ασφαλή συνεχή λειτουργία. Στους χώρους της παραγωγής μέσα στο βιομηχανικό κτίριο τοποθετούνται πόρτες φλίπ φλαπ. Οι πόρτες είναι τύπου Flip-Flap μονόφυλλες και δίφυλλες . Υαλοστάσια εξ αλουμινίου ανοιγόμενα, ανακλινόμενα ηλεκτροστατικής βαφής θα τοποθετηθούν στα περιμετρικά πάνελ (εξωτερικοί τοίχοι).

Όλα τα κουφώματα θα κατασκευαστούν από ενεργειακά κουφώματα αλουμινίου ηλεκτροστατικής βαφής και με θερμοδιακοπή και θα φέρουν σίτα για να μην επιτρέπεται η εισοδος εντομων στους χώρους του κτιρίου. Στα ψυγεία τοποθετούνται συρόμενες πόρτες ψυκτικών θαλάμων ώστε να κρατούν την



θερμοκρασία στα επιθυμητά επίπεδα. Η πλάκα δαπέδου του βιομηχανικού κτιρίου θα μονωθεί με θερμομονωτικό υλικό και με φράγμα υδρατμών πριν τοποθετηθεί το βιομηχανικό δάπεδο. Στα δάπεδα των ψυγείων θα τοποθετηθεί αντιολισθητικά, μονωτικά, απρόσβλητα από την υγρασία.

4. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πυρασφάλεια αποτελούμενη από δίκτυο φορητών πυροσβεστήρων ΠΑ 12kg ξηράς κόνεως και ανοξείδωτες πυροσβεστικές φωλίες σε επίκαιρα σημεία των χώρων του κτιρίου δίπλα στο δίκτυο ύδρευσης-πυρόσβεσης.

5. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις ρευμάτων (ισχυρών και ασθενών) περιλαμβάνουν την ηλεκτρική τροφοδότηση των συσκευών, των μηχανημάτων των φωτιστικών σωμάτων και των ρευματοδοτών των χώρων του κτιρίου. Επίσης περιλαμβάνουν τον εξωτερικό φωτισμό όπως και την αντικεραυνική προστασία του κτιρίου.

6. ΨΥΞΗ ΧΩΡΩΝ

Κεντρική κλιματιστική μονάδα (αντλία θερμότητας) Inverter ενεργειακής κλάσης **A+++** με δίκτυο αεραγωγών ψύξης και εξαερισμού.

7. ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκατάσταση υδροδότησης κτιρίου, Εγκατάσταση εσωτερικής διανομής κρύου – ζεστού νερού, Στις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις θα περιλαμβάνονται όλες οι απαιτούμενες συσκευές και μηχανήματα, τα δίκτυα, τα είδη υγιεινής και γενικά ότι άλλο στοιχείο των εγκαταστάσεων είναι απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία των εγκαταστάσεων. Εγκατάσταση αποχέτευσης λυμάτων μέχρι τελικής διάθεσής τους σε σηπτικές δεξαμενές λυμάτων (βόθροι).

8. ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΧΩΡΟΥ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 139 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Στις διαμορφώσεις του περιβάλλοντος χώρου θα πραγματοποιηθούν εργασίες εσωτερικής οδοποιίας και ασφαλτόστρωσης, καθώς αυτό το τμήμα του γηπέδου θα εξυπηρετεί την είσοδο – έξοδο και στάθμευση των οχημάτων. Στο περιβάλλοντα χώρο θα γίνει οριοθέτηση οδεύσεων, των θέσεων στάθμευσης και των χώρων φύτευσης, με προκατασκευασμένα κράσπεδα.

Αφού διαμορφωθούν όλα αυτά και έχουμε τα τελικά υψόμετρα στα χωματουργικά θα γίνουν εργασίες οδοστρωσίας με θραυστά υλικά με τις απαραίτητες εργασίες συμπύκνωσης τους, σε κατάλληλα πάχη. Με το πέρας των εργασιών αυτών, θα πραγματοποιηθούν εργασίες ασφαλτοστρώσεως του περιβάλλοντος χώρου. Θα υπάρχει πρόβλεψη οδεύσεων των Η/Μ εγκαταστάσεων καθώς και απορροής των όμβριων υδάτων.

Γ. ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

Σύμφωνα με τα σχέδια της αρχιτεκτονικής μελέτης των κτιρίων και τις προμετρήσεις των εργασιών-υλικών κατασκευής των εσωτερικών διαρρυθμίσεων των κτιρίων, ο προϋπολογισμός (εκτίμηση κόστους) των εργασιών, των απαιτούμενων ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων και των υπηρεσιών μηχανικού (εκπόνηση – σχεδιασμός μελετών – εγκρίσεις και αδειοδοτήσεις του έργου και επίβλεψη κατασκευής) του κέντρου κρέατος, ανέρχεται στο συνολικό ποσό των :

- **Εκατόν ενενήντα χιλιάδες ευρώ - 200.000,00 ευρώ.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ :

Ιδιαίτερη προσοχή στη λήψη της απόφασης για την μετατροπή των υπαρχόντων παλαιών κτιρίων σε Κέντρο κρέατος, πρέπει να δοθεί στις παρακάτω σημαντικότερες παραμέτρους:

- τα υφιστάμενα κτίρια λόγω παλαιότητας αλλά και του τρόπου κατασκευής τους, παρουσιάζουν σημαντικές φθορές-βλάβες σε επιμέρους τμήματα (πλάκες δαπέδων, φέρουσες τοιχοποιίες, στέγη), οι οποίες είναι αδύνατον στη φάση αυτή, τόσο να εκτιμηθούν όσο και να προϋπολογιστεί ο τρόπος και το κόστος αποκατάστασης τους.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 140 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



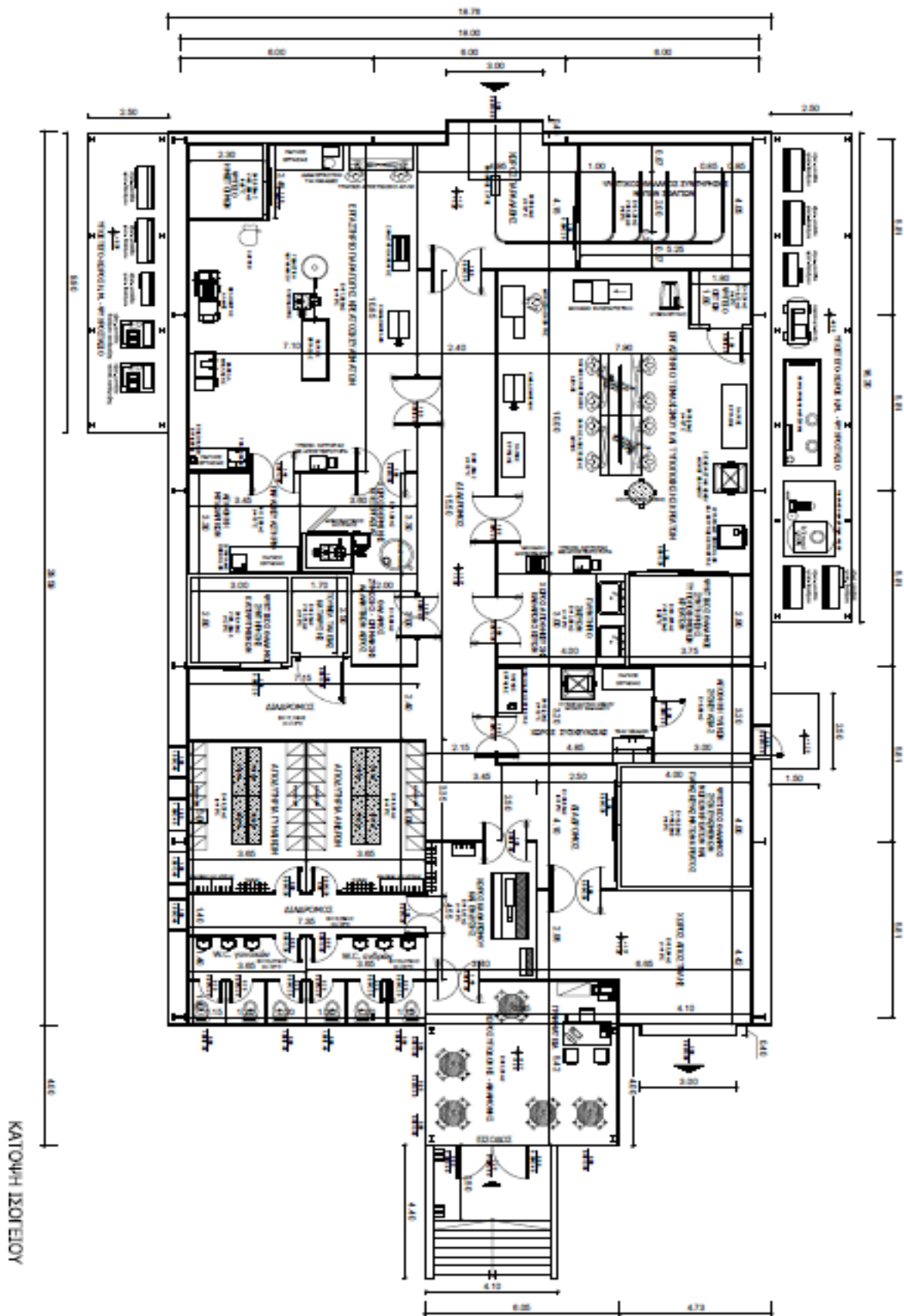
- Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή ώστε τα υφιστάμενα κτίρια μετά την αποκατάστασή τους να μπορέσουν να αποκτήσουν την στατική επάρκεια ως προς τα ωφέλιμα φορτία της νέας χρήσης τους (κέντρο κρέατος).

Οι όροφοι των κτιρίων έχουν σχετικά μικρό καθαρό ύψος και όταν εκτελεσθούν οι εργασίες εσωτερικών διαρρυθμίσεων (υπερύψωση στάθμης δαπέδων λόγω των απαιτούμενων επικαλύψεων και χαμήλωμα οροφής λόγω κατασκευής των απαιτούμενων ψευδοροφών) το τελικό καθαρό ύψος που θα προκύψει στους ορόφους των κτιρίων του κέντρου κρέατος να είναι εντός προδιαγραφών των κανονισμών

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 141 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΕΓΓΡΑΦΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	ΜΕΛΕΤΗ SCG MON LTD	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019 Σελίδα 142 από 266
--------------------------------------	-----------------------	--------------------	--------------------------------



Α. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΤΙΡΙΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Ακολουθεί αναλυτική περιγραφή του υπό ανέγερση κτιρίου.

Κτίριο Παραγωγής

α. Χρήση Κτιρίου

Πρόκειται για Κτίριο στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο μηχανολογικός εξοπλισμός παραγωγής του κέντρου κρέατος, επίσης στο ίδιο κτίριο βρίσκονται και οι χώροι βοηθητικών χρήσεων (χώροι υγιεινής κ.λ.π) του προσωπικού (σπουδαστών-εκπαιδευόμενων) του κέντρου.

β. Είδος Κτιρίου

Μονόροφο - Ισόγειο (υπερυψωμένο από το έδαφος) κτίριο που αποτελείται από μεταλλικό φέροντα σκελετό με δίκλινη στέγη, κατασκευασμένο από σύμμεικτη κατασκευή, με θεμελίωση και δάπεδο ισογείου από οπλισμένο σκυρόδεμα και ανωδομή (φέρων σκελετός και στέγη) από χαλύβδινα στοιχεία.

γ. Διαστάσεις κτιρίου

Οι συνολικές εξωτερικές διαστάσεις του κτιρίου είναι :

Μήκος : 29,59m

Πλάτος : 18,76m

Ύψος : 8,00m στην κορυφή της στέγης – 6,00m περιμετρικά αυτής, το μεταλλικό τμήμα.

Υπερύψωση δαπέδου ισογείου : 1,20 m

Κλίσεις στέγης :21,32%

Το κτίριο περιλαμβάνει εσωτερικά τους παρακάτω κυρίους χώρους :

- Είσοδος – υποδοχή – γραμματεία
- Χώρος καθαρισμού και ένδυσης προσωπικού
- Χώροι υγιεινής προσωπικού (αποδυτήρια – τουαλέτες)
- Διάδρομοι
- Ράμπα και χώρος παραλαβής κρεάτων
- Ψυκτικός θάλαμος συντήρησης νωπών κρεάτων
- Εργαστήριο τεμαχισμού και τυποποίησης κρεάτων



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- Εργαστήριο παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Χώρος θερμικής επεξεργασίας
- Παρασκευαστήριο μιγμάτων καρυκευμάτων
- Πλυντήριο σκευών – λάντζα
- Αποθήκη υλικών συσκευασίας
- Χώρος συσκευασίας
- Θάλαμος ζύμωσης και ωρίμανσης αλλαντικών αέρος
- Τούνελ κατάψυξης
- Ψυκτικός θάλαμος συντήρησης κατεψυγμένων
- Ψυκτικός θάλαμος συσκευασμένων νωπών κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος
- Χώρος αποστολής
- Ράμπα αποστολής

Όλοι οι παραπάνω χώροι καθώς και η διάταξή τους αποτυπώνονται στα συνημμένα σχέδια κατόψεων του Κέντρου Κρέατος.

Β. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΝΕΓΕΡΣΗΣ ΚΑΙ Η/ Μ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

1. ΧΩΜΑΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Στην θέση που θα κατασκευαστεί το κτίριο θα γίνουν γενικές εκσκαφές θεμελιώσεων σύμφωνα με την στατική μελέτη. Επιχώσεις (περιλαμβάνουν την εναπόθεση, διάστρωση κατά στρώσεις 30cm, κατάβρεγμα και συμπύκνωση) με οποιαδήποτε μέσα και με κατάλληλα και υγιή προϊόντα.

2. ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΑΠΟ ΣΚΥΡΟΔΕΜΑ

Στην βάση των θεμελιών θα τοποθετηθεί άοπλο σκυρόδεμα (μπετόν καθαριότητας) σε πάχος 10 cm. Η θεμελίωση, τα περιμετρικά τοιχεία καθώς και η πλάκα δαπέδου της κατασκευής θα αποτελείται από οπλισμένο σκυρόδεμα C20/25 - B500c σύμφωνα με την στατική μελέτη. Μετά την επίχωση θα υπάρξει η πρόβλεψη Η/Μ και υδραυλικών εγκαταστάσεων τα διαμορφωθεί το δάπεδο με σκυρόδεμα και πλέγμα.

3. ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΚΑΛΥΨΕΙΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

Ο κυρίως σκελετός του κτιρίου θα αποτελείται από μεταλλικές δοκούς διαφόρων διατομών, όπως αυτές αναγράφονται στα αντίστοιχα σχέδια της στατικής μελέτης. Τα υλικά, τα οποία θα χρησιμοποιηθούν για τις φέρουσες κατασκευές από

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 144 από 266



χάλυβα είναι ο Χάλυβας για μεταλλικές κατασκευές S275 / Fe430 (EUROCODE 3), Κοχλιωτές συνδέσεις (Κοχλίες ποιότητας 8.8 – 5.6 – 4.6. Οι συγκολλήσεις θα είναι σύμφωνες με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Οι δοκοί - κολώνες θα εδράζονται σε μεταλλικές πλάκες, σύμφωνα με τις αναγραφόμενες στα σχέδια της στατικής μελέτης διαστάσεις, ενώ θα είναι πακτωμένες με ειδικά αγκύρια στο οπλισμένο σκυρόδεμα [σύμφωνα επίσης με τη στατική μελέτη]. Τα υποστυλώματα θα συνδέονται μεταξύ τους με κατάλληλες δοκούς (συνδετήρια και ψαλίδια). Ο δευτερεύων σκελετός θα περιλαμβάνει τα αντιανέμια, κατασκευασμένα σύμφωνα πάντα με τη στατική μελέτη και προκειμένου να ενισχυθεί το κτίριο έναντι των ανέμων. Πλευρικά τοιχώματα και οροφή :Χρησιμοποιούνται πάνελα πολυουρεθάνης διαφόρων χρωμάτων. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνειά τους είναι από χάλυβα γαλβανισμένο εν θερμώ και προβαμμένο. Μεταξύ των επιφανειών του χάλυβα εγχύεται αφρός πολυουρεθάνης. Οι επιφάνειες μπορούν να φέρουν κάθετες ραβδώσεις ή να είναι λείας επιφάνειας.

4. ΣΤΡΩΣΕΙΣ ΔΑΠΕΔΩΝ

Θα γίνει επίστρωση βιομηχανικού δαπέδου με επιπεδούμενη εποξειδική ρητίνη. Στους διαδρόμους και στους χώρους φόρτωσης θα χρησιμοποιηθεί βιομηχανικό δάπεδο με επιπεδούμενη αποξειδική ρητίνη.

5. ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΜΕ ΠΑΝΕΛ

Πλευρικά τοιχώματα και οροφή : Χρησιμοποιούνται πάνελα πολυουρεθάνης διαφόρων χρωμάτων. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνειά τους είναι από χάλυβα γαλβανισμένο εν θερμώ και προβαμμένο. Μεταξύ των επιφανειών του χάλυβα εγχύεται αφρός πολυουρεθάνης. Οι επιφάνειες μπορούν να φέρουν κάθετες ραβδώσεις ή να είναι λείας επιφάνειας. Η διαμόρφωση των χώρων θα γίνει με ειδικά θερμομονωτικά πάνελ πολυουρεθάνης υγειονομικού τύπου για την τήρηση των υγειονομικών κανονισμών που αφορούν την παραγωγή προϊόντων τροφίμων, βάση προτύπων ελέγχου. Επιπλέον προσφέρει μόνωση στο χώρο για την επίτευξη σταθερής θερμοκρασίας στο χώρο παραγωγής.

Ο ψυκτικός θάλαμος κατασκευάζεται με βιομηχανικά θερμομονωτικά πάνελ πολυουρεθάνης τύπου σάντουιτς με δυνατότητα αυξομείωσης των διαστάσεων του. Τα ελασματόφυλλα αποτελούνται από γαλβανισμένη βαμμένη λαμαρίνα λευκού χρώματος με επικάλυψη προστατευτικού για τη μεταφορά φιλμ. Οι ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης κατασκευάζονται με πάνελ πολυουρεθάνης. Τα πάνελ ψύξης είναι ένα δομικό στοιχείο για την κατασκευή ψυγείων, ψυκτικών θαλάμων, χώρων παραγωγής και συντήρησης τροφίμων, καθώς και για την



κατασκευή των εσωτερικών και εξωτερικών τοιχωμάτων. Χρησιμοποιούνται σε χώρους όπου είναι απαραίτητες οι ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Οι τοιχοποιίες του διωρόφου τμήματος του κτιρίου (από σκυρόδεμα) είναι από οπτοπλινθοδομή (μπατική για τους εξωτερικούς τοίχους και δρομική για τους εσωτερικούς τοίχους). Οι τοίχοι από οπτοπλινθοδομή είναι σοβατισμένοι και βαμμένοι με ακρυλικό τσιμεντοχρώμα, οι τοίχοι των χώρων υγιεινής είναι επενδεδυμένοι μέχρι ύψους 2 μέτρων με πλακίδια πορσελάνης.

6. ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ

Στους χώρους φόρτωσης και εκφόρτωσης τοποθετούνται σπαστές βιομηχανικές πόρτες βαρέως τύπου που καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις και προσφέρουν εξοικονόμηση χώρου, μόνωση θερμική, ασφαλή συνεχή λειτουργία. Στους χώρους της παραγωγής μέσα στο βιομηχανικό κτίριο τοποθετούνται πόρτες φλίπ φλαπ. Οι πόρτες είναι τύπου Flip-Flap μονόφυλλες και δίφυλλες. Υαλοστάσια εξ αλουμινίου ανοιγόμενα, ανακλινόμενα ηλεκτροστατικής βαφής θα τοποθετηθούν στα περιμετρικά πάνελ (εξωτερικοί τοίχοι). Όλα τα κουφώματα θα κατασκευαστούν από ενεργειακά κουφώματα αλουμινίου ηλεκτροστατικής βαφής και με θερμοδιακοπή και θα φέρουν σίτα για να μην επιτρέπεται η εισοδος εντομων στους χώρους του κτιρίου.

Στα ψυγεία τοποθετούνται συρόμενες πόρτες ψυκτικών θαλάμων ώστε να κρατούν την θερμοκρασία στα επιθυμητά επίπεδα. Η πλάκα δαπέδου του βιομηχανικού κτιρίου θα μονωθεί με θερμομωνοτικό υλικό και με φράγμα υδρατμών πριν τοποθετηθεί το βιομηχανικό δάπεδο. Στα δάπεδα των ψυγείων θα τοποθετηθεί αντιολισθητικά, μονωτικά, απρόσβλητα από την υγρασία.

7. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πυρασφάλεια αποτελούμενη από δίκτυο φορητών πυροσβεστήρων ΠΑ 12kg ξηράς κόνεως και ανοξείδωτες πυροσβεστικές φωλίες σε επίκαιρα σημεία των χώρων του κτιρίου δίπλα στο δίκτυο ύδρευσης-πυρόσβεσης.

8. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις ρευμάτων (ισχυρών και ασθενών) περιλαμβάνουν την ηλεκτρική τροφοδότηση των συσκευών, των μηχανημάτων των φωτιστικών σωμάτων και των ρευματοδοτών των χώρων του κτιρίου. Επίσης περιλαμβάνουν τον εξωτερικό φωτισμό όπως και την αντικεραυνική προστασία του



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



κτιρίου. Στο Βιομηχανικό κτίριο για μεγαλύτερη εξοικονόμηση τοποθετούμε λαμπτρες (LED) και Φωτοσωλήνες.

9. ΨΥΞΗ ΧΩΡΩΝ

Κεντρική κλιματιστική μονάδα (αντλία θερμότητας) Inverter ενεργειακής κλάσης A+++ με δίκτυο αεραγωγών ψύξης και εξαερισμού.

10. ΥΔΡΑΥΛΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Εγκατάσταση υδροδότησης κτιρίου, Εγκατάσταση εσωτερικής διανομής κρύου – ζεστού νερού, ~~ΣΕΡ~~ Στις προαναφερόμενες εγκαταστάσεις θα περιλαμβάνονται όλες οι απαιτούμενες συσκευές και μηχανήματα, τα δίκτυα, τα είδη υγιεινής και γενικά ότι άλλο στοιχείο των εγκαταστάσεων είναι απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία των εγκαταστάσεων. Εγκατάσταση αποχέτευσης λυμάτων μέχρι τελικής διάθεσής τους σε σηπτικές δεξαμενές λυμάτων (βόθροι).

11. ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ ΧΩΡΟΥ

Στις διαμορφώσεις του περιβάλλοντος χώρου θα πραγματοποιηθούν εργασίες εσωτερικής οδοποιίας και ασφαλτόστρωσης, καθώς αυτό το τμήμα του γηπέδου θα εξυπηρετεί την είσοδο – έξοδο και στάθμευση των οχημάτων. Στο περιβάλλοντα χώρο θα γίνει οριοθέτηση οδεύσεων, των θέσεων στάθμευσης και των χώρων φύτευσης, με προκατασκευασμένα κράσπεδα. Αφού διαμορφωθούν όλα αυτά και έχουμε τα τελικά υψόμετρα στα χωματουργικά θα γίνουν εργασίες οδοστρωσίας με θραυστά υλικά με τις απαραίτητες εργασίες συμπύκνωσης τους, σε κατάλληλα πάχη. Με το πέρας των εργασιών αυτών, θα πραγματοποιηθούν εργασίες ασφαλτοστρώσεως του περιβάλλοντος χώρου. Θα υπάρχει πρόβλεψη οδεύσεων των Η/Μ εγκαταστάσεων καθώς και απορροής των όμβριων υδάτων.

Γ. ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΤΙΡΙΟΥ

Σύμφωνα με τα σχέδια της αρχιτεκτονικής μελέτης του κτιρίου και τις προμετρήσεις των εργασιών-υλικών κατασκευής και ανέγερσης του κτιρίου, ο προϋπολογισμός (εκτίμηση κόστους) των εργασιών, των απαιτούμενων ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων και των υπηρεσιών μηχανικού (εκπόνηση – σχεδιασμός μελετών – εγκρίσεις και αδειοδοτήσεις του έργου και επίβλεψη κατασκευής) του κέντρου κρέατος, ανέρχεται στο συνολικό ποσό των :

- **Τετρακόσιων εβδομήντα πέντε χιλιάδων ευρώ - 400.000,00 ευρώ.**

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 147 από 266



3.6 Μηχανολογικός εξοπλισμός

1. Για τον εξοπλισμό του πιλοτικού εργαστηρίου παραγωγής του πανεπιστημίου Ιωαννίνων που θα εγκατασταθεί στο χώρο του πρώην ΤΕΙ Ηλείου στους Κωστακιούς θα χρησιμοποιηθούν:

- **ΜΗΧΑΝΗ ΣΠΙΤΣΑΡΙΣΜΑΤΟΣ-ΕΓΧΥΣΗΣ ΤΥΠΟΥ GUNTHER PI -17** Ειδικά σχεδιασμένο βελονιστικό για εύκολη και αποτελεσματική Εγχυση υγρού σε κάθε τυπου κρέατος, με η χωρίς κόκκαλο.
- **ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ HENNEKEN CVM 150L** σχεδιασμένη για πολυλειτουργική χρήση. Το ευρύ πεδίο εφαρμογής εκτείνεται από την περιστροφή για μάλαξη και την διαδικασία μαριναρίσματος έως και ανάμειξη προϊόντων.
- **ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΝ ΚΕΝΩ ΤΥΠΟΥ VF 608 HANDTMANN** κατάλληλο για συνεχές γέμισμα , δοσομέτρηση & μεριδοποίηση λεπτής πάστας & μεγάλων τεμαχίων κρέατος σε φυσικά, τεχνητά έντερα, φόρμες κ.α
- **ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΚΛΙΠΑΔΩΡΟΣ ΤΥΠΟΣ TIPPERTIE TCNV400**
- **HANDTMANN Ball Former RF 440** Για τη μορφοποίηση προϊόντων από κιμά διαμέτρου 10 έως 94 mm σε συνεργασία με τη γεμιστική handtmann VF608
- **ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΚΥΒΩΝ ΤΥΠΟΥ TREIF felix**
- **ΜΙΞΕΡ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ**
- **ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Kolbe SW114-1**
- **ΚΟΥΤΕΡ Talsa k50nb**
- **Πάγκος αποστέωσης με αποσπώμενη επιφάνεια TEFLON πάχος 30mm 2 τμχ**
- **ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΟΜΠΑΚΤ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΠΟΥ KERRES - KOMBIKAMMER CS 350 "G" EL** Μικρός φούρνος αλλαντικών ιδανικός για εργαστηρια με μικρή παραγωγή Προσφέρει στεγνωμα-καπνισμα-ψησιμο-Βράσιμο , με έλεγχο προγράμματος μέσω μικροεπεξεργαστή ΜΚΑ120
- **ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΦΑΚΕΛΩΝ-ΜΟΝΗ ΥΠΟ ΚΕΝΩ ΤΥΠΟΣ TYP INV 20 – INTERVAC**
- **ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΥΠΟΥ VTK200 TT**
- **ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΤΥΠΟΥ EFA SK18WB**
- **Ξελαρδιάστρα χειρός τύπου INTECAL RM101**



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΣΚΕΥΗ ΤΥΠΟΣ ΡΕΒΟСК ΗΒF07Η
- ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΡΑΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ 2 τμχ

2. Για τον εξοπλισμό του πιλοτικού εργαστηρίου του Αναγνωστοπούλειου Ιδρύματος στην Κόνιτσα θα απαιτηθούν :

- **ΜΗΧΑΝΗ ΣΠΙΤΣΑΡΙΣΜΑΤΟΣ-ΕΓΧΥΣΗΣ ΤΥΠΟΥ GUNTHER PI -17** Ειδικά σχεδιασμένο βελονιστικό για εύκολη και αποτελεσματική Εγχυση υγρού σε κάθε τυπου κρέατος, με η χωρίς κόκκαλο.
- **ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΑΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ HENNEKEN CVM 150L** σχεδιασμένη για πολυλειτουργική χρήση. Το ευρύ πεδίο εφαρμογής εκτείνεται από την περιστροφή για μάλαξη και την διαδικασία μαριναρίσματος έως και ανάμειξη προϊόντων.
- **ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΝ ΚΕΝΩ ΤΥΠΟΥ VF 608 HANDTMANN** κατάλληλο για συνεχές γέμισμα , δοσομέτρηση & μεριδοποίηση λεπτής πάστας & μεγάλων τεμαχίων κρέατος σε φυσικά, τεχνητά έντερα, φόρμες κ.α
- **ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΚΛΙΠΑΔΩΡΟΣ ΤΥΠΟΣ TIRPERTIE TCVN400**
- **ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΚΥΒΩΝ ΤΥΠΟΥ TREIF felix**
- **ΜΙΞΕΡ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ**
- **ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Kolbe SW114-1**
- **ΚΟΥΤΕΡ Talsa k50nb**
- **Πάγκος αποστέωσης με αποσπώμενη επιφάνεια TEFLON πάχος 30mm 2 τμχ**
- **ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ ΦΑΚΕΛΩΝ-ΜΟΝΗ ΥΠΟ ΚΕΝΩ ΤΥΠΟΣ TYP INV 20 – INTERVAC**
- **ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΥΠΟΥ VTK200 TT**
- **ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΤΥΠΟΥ EFA SK18WB**
- **Ξελαριάστρα χειρός τύπου INTECAL RM101**
- **ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΡΑΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ 2 τμχ**

Ακολουθούν σε παράρτημα προσφορές με τεχνικά χαρακτηριστικά.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 149 από 266



3.6.1 Ειδικές Εγκαταστάσεις

Στον χώρο του παλαιού τυροκομείου του Αναγνωστοπούλειου Ιδρύματος στην Κόνιτσα, θα δημιουργηθούν δύο εργαστήρια αυτοελέγχου (микροβιολογικές και χημικές αναλύσεις και τεχνολογικοί έλεγχοι) κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών που θα παράγονται στην πιλοτική μεταποιητική μονάδα, με έμφαση στην παραγωγή, εφαρμογή και μελέτη πρότυπων οξυγαλακτικών καλλιεργειών, που θα χρησιμοποιηθούν σε προϊόντα φυσικής ωρίμανσης.

Ο εξοπλισμός αφορά σε εργαστηριακούς πάγκους και ερμάρια καθώς και σε όργανα-αναλώσιμα.

Οι διαθέσιμοι χώροι έχουν ως εξής:

1. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ I

- i. Διαστάσεις: 4,45 x 4,86
- ii. Απαιτήσεις σε επιφάνειες εργασίας:
 - (4,45 + 4,45 + 3,00) x 0,90 m
 - Ερμάρια & ράφια κάτω από τους πάγκους: 50% της επιφάνειας
 - Μεταλλικός σκελετός από κοιλοδοκό με ηλεκτροστατική βαφή
 - Επιφάνεια εργασίας από λείο συνθετικό υλικό ανθεκτικό σε χημικές ουσίες (όχι απαραίτητα stoneware)

2. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ II

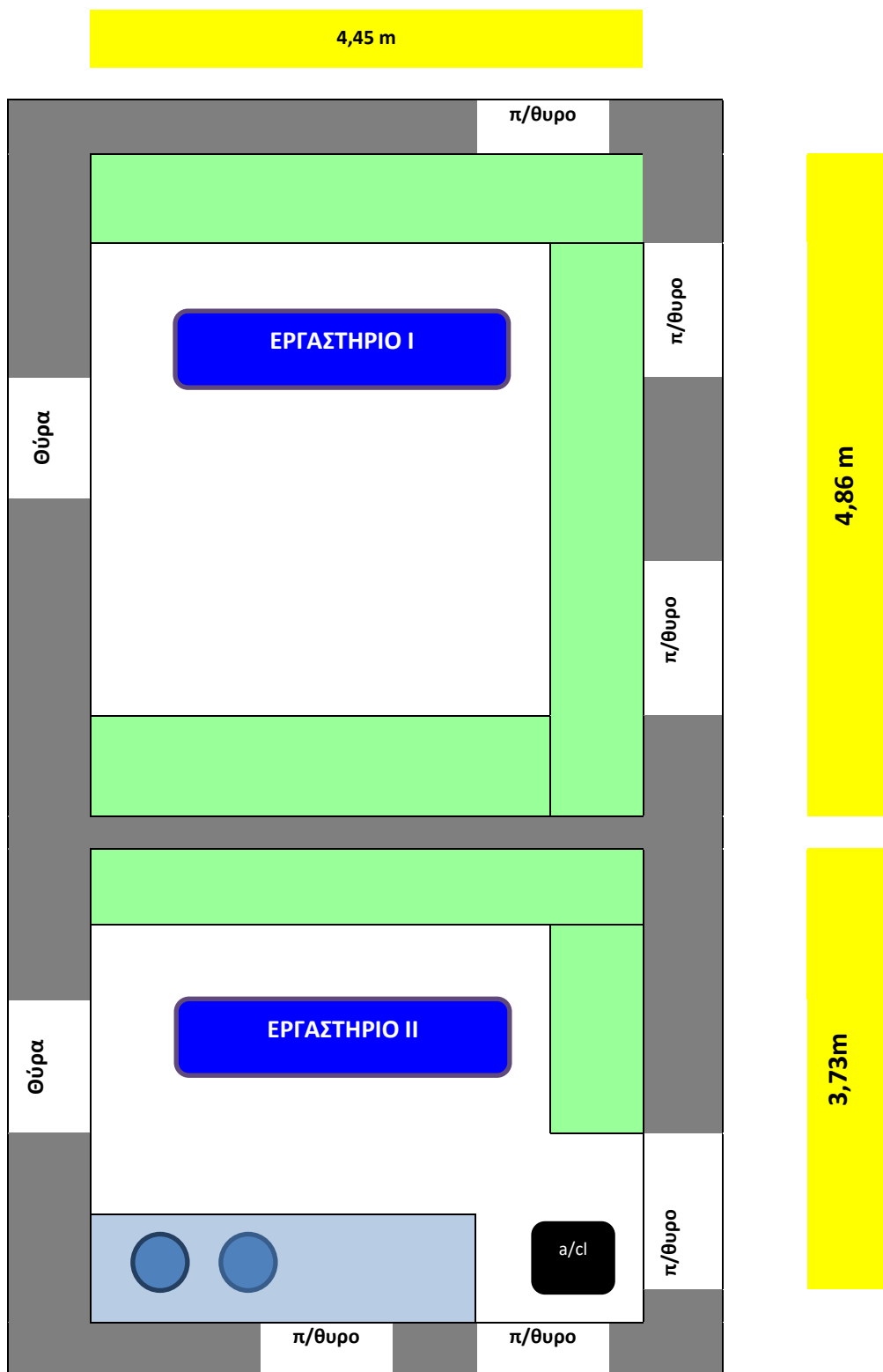
- i. Διαστάσεις: 4,45 x 3,73
- ii. Απαιτήσεις σε επιφάνειες εργασίας:
 - (4,45 + 1,80) x 0,90 m
 - (3,00) x 0,90 m με δύο λεκάνες «νεροχύτη».
 - Ερμάρια & ράφια κάτω από τους πάγκους: 50% της επιφάνειας
 - Μεταλλικός σκελετός από κοιλοδοκό με ηλεκτροστατική βαφή



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- Επιφάνεια εργασίας από λείο συνθετικό υλικό ανθεκτικό σε χημικές ουσίες (όχι απαραίτητα stoneware)



ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 151 από 266



Στην συνέχεια αναλύεται η επίπλωση του εργαστηρίου και σε παράρτημα η οικονομική προσφορά :

A. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A1. ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΣ ΣΚΕΛΕΤΟΣ ΠΑΓΚΩΝ

Ο σκελετός αποτελείται από τα πλαϊνά εγκάρσια τμήματα (τελάρια) με δυο πόδια και δυο οριζόντια τμήματα, και τα διαμήκη τμήματα που θα καθορίζουν το μήκος κάθε θέσης εργασίας (δείτε το σχέδιο).

Για τη συγκρότηση ενός πάγκου ν-θέσεων εργασίας χρησιμοποιούνται ένα αριστερό, ένα δεξιό και (ν-1) εσωτερικά εγκάρσια τμήματα (τελάρια) με ν-διαμήκη σετ.

Ο σκελετός όλων των πάγκων είναι κατασκευασμένος από σωλήνα μορφής ενισχυμένου τύπου, διατομών:

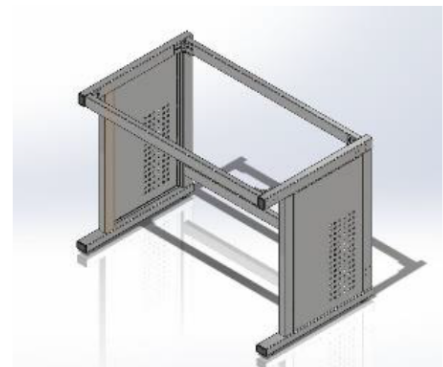
- Τελάρια: 60X30X1,5χιλ. και 30X30X1,5χιλ.
- Ιστοί υπερυψωμένων κατασκευών: Κεντρικών πάγκων 60X30X1,5χιλ. και Επίτοιχων πάγκων 30X30X1,5χιλ.
- Διαμήκη τμήματα: 60X30X1,5χιλ. και 30X30X1,5χιλ.

Οι συγκολλήσεις των μερών του σκελετού είναι ελεγμένες σύμφωνα με το ISO 3452-2.

Η συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση των διαμηκών τμημάτων με τα εγκάρσια τμήματα είναι απλή, εύκολη και να δεν απαιτεί ειδικά κλειδιά και εργαλεία.

Όλες οι συνδέσεις είναι τυποποιημένες, η δε συγκόλληση πραγματοποιείται με αργκόν (αργκοκόλληση). Για την κάλυψη των τομών χρησιμοποιούνται πλαστικές τάπες. Τα επίτοιχα εγκάρσια τμήματα (τελάρια) έχουν 2 οριζοντιωτές (ρεγουλατόρους-πέλματα στήριξης) και τα κεντρικά 3.

Στα ακριανά τελάρια των επίτοιχων πάγκων τοποθετούνται 2 πλαϊνές επενδύσεις και στον κεντρικών πάγκων 3, από διάτρητη λαμαρίνα καλαίσθητου σχήματος όπως φαίνονται στα προοπτικά σχέδια κάθε πάγκου.



A2. ΒΑΦΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΩΝ ΜΕΡΩΝ

Όλα τα μεταλλικά μέρη των πάγκων, απαγωγών και άλλων επίπλων, θα βαφούν με ηλεκτροστατική μέθοδο, με πούδρα εποξεικής βαφής. Πριν τη βαφή θα αποσκωριαθούν, θα απολαδωθούν και θα φωσφατωθούν για προστασία από σκουριά. Στη συνέχεια θα ψεκαστούν με εποξεική πούδρα χρώματος της επιλογής του υπεύθυνου του εργαστηρίου και θα "ψηθούν" σε φούρνο στους 180οC για 20 λεπτά.

Δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στον ψεκασμό των γωνιών και όλων των ακμών των τελάρων. Ελάχιστο πάχος επικάλυψης βαφής (Coating Thickness) 60μm μετρημένο σύμφωνα με το ISO 2808

Πρόσφυση βαφής κλάσης 0 (απόλυτη πρόσφυση) ελεγμένη σύμφωνα με το ISO 2409.

Η Βαφή είναι ελεγμένη για προστασία από διάβρωση σύμφωνα με το ISO 9227:2012.



A3. ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το είδος (πρώτη ύλη) της επιφάνειας εργασίας εξαρτάται από τις δραστηριότητες που θα πραγματοποιούνται σε αυτήν. Οι χρησιμοποιούμενες επιφάνειες είναι οι ακόλουθες. Σε κάθε επιμέρους εργαστηριακό επίπλο προτείνεται η επιφάνεια/επιφάνειες που θεωρείται/θεωρούνται ως η/οι πλέον κατάλληλη/κατάλληλες για τη χρήση του συγκεκριμένου επίπλου.

A3.1 ΣΥΜΠΙΑΓΗΣ ΕΠΟΞΕΙΚΗ ΡΗΤΙΝΗ-DURCON® (ΗΠΑ)

Η επιφάνεια εργασίας είναι από συμπαγή εποξεική ρητίνη (DURCON® κατασκευής ΗΠΑ), πάχους 19 χιλ., χρώματος γκρι ή μαύρου, η οποία είναι μη πορώδης, μηδενικής υδατοδιαπερατότητας. Δεν φουσκώνει (διογκώνεται), δεν θρυμματίζεται, δεν αποφλοιώνεται. Δεν χαράσσεται εύκολα. Δεν παρουσιάζει στρεβλώσεις ("πετσικάρισμα"). Έχει άριστη αντοχή σχεδόν σε όλα χημικά. Είναι λεία, χωρίς αντανάκλασεις, εύκολη στο καθάρισμα και στις επισκευές. Συγκολλιέται με άλλες όμοιες επιφάνειες με ειδική κόλλα, για δημιουργία μεγάλων μεγεθών.

Οι επιφάνειες των μονάδων των πάγκων με νεροχύτες να έχουν υπερυψωμένο χείλος 6 χιλιοστών, χωρίς αρμό και πλατάκι ύψους 100 χιλ., ενώ οι μονάδες που δεν έχουν λεκάνες να είναι επίπεδες.

A3.2 ΒΑΚΕΛΙΤΗΣ

Επιφάνεια εργασίας από βακελίτη για εργαστήρια με ελαφριά χρήση. Οι επιφάνειες ενώνονται μεταξύ τους προς σχηματισμό μεγάλων μηκών με σιλικόνη ή αρμοκάλυπτρα.

A4. ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ

Στους εργαστηριακούς πάγκους εγκαθίστανται, όπου προβλέπεται, επικαθήμενοι νεροχύτες από πολυπροπυλένιο, ανοξειδωτο χάλυβα ή από το ίδιο υλικό με την επιφάνεια εργασίας, διαστάσεων 500X400X250χιλ. ή άλλων, σύμφωνα με την περιγραφή σε κάθε επίπλου.

Οι νεροχύτες θα εγκατασταθούν επικαθήμενοι μέσα σε πατούρα που θα κατασκευαστεί στις επιφάνειες DURCON® και στις ομογενείς ώστε να είναι "πρόσωπο" με την επιφάνεια και να αποστραγγίζονται εύκολα τα υγρά. Στις βακελιτικές επιφάνειες να εγκατασταθούν επικαθήμενοι χωρίς πατούρα και με άριστη μόνωση έναντι διείσδυσης υγρών.

Οι νεροχύτες να συνοδεύονται από ειδική βαλβίδα και σιφόνια πολυπροπυλενίου κατάλληλα για εργαστηριακή χρήση με φλάντζες για στεγανότητα.



A5. ΚΡΟΥΝΟΙ ΝΕΡΟΥ

Οι κρουνοί παροχών νερού ζεστού και κρύου είναι ειδικοί για χρήση σε εργαστηριακό περιβάλλον.

Οι κρουνοί είναι κατασκευασμένοι από ορείχαλκο και είναι βαμμένοι ηλεκτροστατικά σε φούρνο, όπως περιγράφεται στα προηγούμενα. Έχουν κεραμική κεφαλή, περιστροφή ¼ κύκλου για πλήρες άνοιγμα/κλείσιμο, πιστοποιημένοι σύμφωνα με το EN 200 για 250.000 ανοίγματα. Έχουν ρύγχος "κύκνου".

Οι εργαστηριακοί κρουνοί έχουν καπάκι της διεθνούς τυποποίησης υγρών και αερίων (με ενδεικτικό χρωματισμό) και είναι κατασκευασμένοι τουλάχιστον σύμφωνα με τα ακόλουθα πρότυπα:

DIN 12898	Laboratory taps. Outlet nozzles Εργαστηριακοί κρουνοί. Ρύγχη παροχών
DIN 12918-1	Laboratory taps. Part 1: Taps for water Εργαστηριακοί κρουνοί. Μέρος 1: Κρουνοί νερού
DIN 12918-2	Laboratory taps. Part 2: Taps for Gas Εργαστηριακοί κρουνοί. Μέρος 2: Κρουνοί καυσίμου αερίου
DIN 12919	Laboratory taps, connecting sleeves. Tap columns, heights and flang dimensions Εργαστηριακοί κρουνοί, συνδετήριοι μαστοί. Στήλες κρουनों, διαστάσεις υψών και φλαντζών
DIN 12920 DIN EN 13792	Color code for fluids on operating devices of laboratory taps Κωδικός χρώματος για υγρά σε εργαστηριακούς κρουνοί (το χρωματιστό πόμα εφαρμόζει στην κεφαλή χειρισμού του κρουνού)
DIN 3537	Gas valves (less than or equal) PN 4 Requirements and test for approval of laboratory valves Κρουνοί καυσίμου αερίου (λιγότερο ή ίσο με το) PN 4 Απαιτήσεις και έλεγχος για την έγκριση εργαστηριακών κρουनों

A6. ΕΡΜΑΡΙΑ – ΣΥΡΤΑΡΙΕΡΕΣ- ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ

Όλα τα ερμάρια και οι ντουλάπες έχουν σκελετό από αμφίπλευρη μελαμίνη πάχους 16χιλ. χρώματος λευκού. Τα σόκορα είναι καλυμμένα με θερμοκολλητική μελαμινούχο ταινία του ίδιου χρώματος.

Η πλάτη των ερμαρίων είναι 8χιλ. πάχους από αμφίπλευρη μελαμίνη του ίδιου χρώματος με τα κομοδίνα και τις ντουλάπες.

Οι πόρτες των ερμαρίων και τα συρταροπρόσωπα έχουν περιμετρικά προφίλ PVC 2 χιλ. αντίστοιχου χρώματος.



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

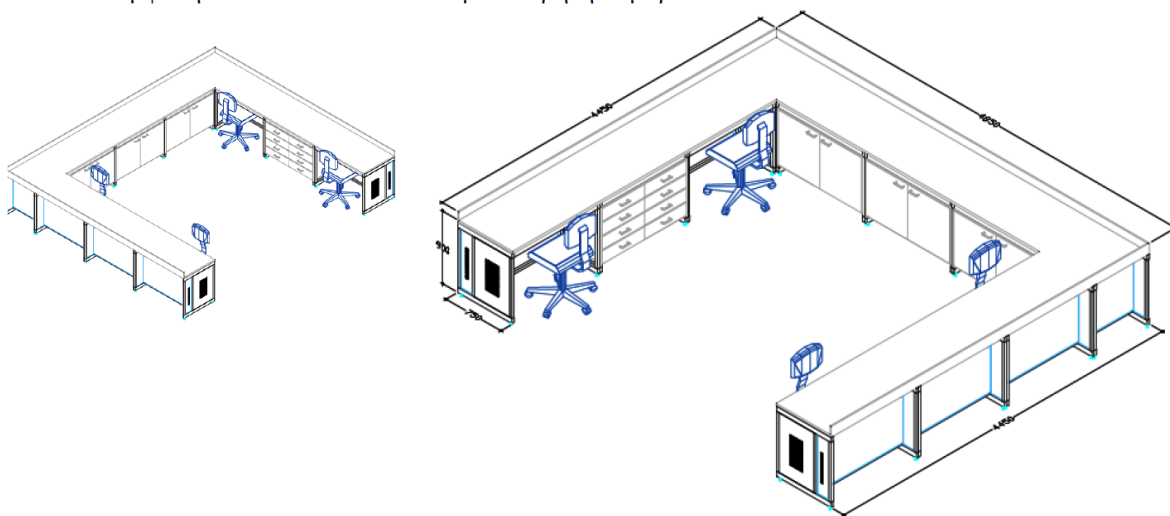


Οι χειρολαβές είναι από πολυπροπυλένιο για αντοχή στο χημικό περιβάλλον.
Οι μεντεσέδες είναι από ανοξείδωτο χάλυβα χωνευτοί. Η απόσταση των μεντεσέδων είναι τουλάχιστο ίση με το 80% του ύψους της πόρτας.
Τα ερμάρια στερεώνονται στον σκελετό του πάγκου με απλό και εύκολο τρόπο χωρίς να απαιτούνται ειδικά κλειδιά και εργαλεία. Μπορούν να αφαιρούνται και να επανατοποθετούνται, χωρίς πρόβλημα στη σταθερότητα του πάγκου.
Όλα τα ερμάρια έχουν ένα εσωτερικό ράφι μεταβλητού ύψους από αμφίπλευρη μελαμίνη 16χιλ. με περιμετρικό προφίλ PVC 2 χιλ. Κάθε ράφι αντέχει φορτίο 20 kg. ισοκατανεμημένο στην επιφάνειά του. Κανένα ράφι δεν υπερβαίνει τα 1200 χιλ. μήκους.
Τα συρτάρια έχουν μεταλλικά πλαϊνά σε λευκό ή γκρι χρώμα. Ο οδηγός κίνησης είναι κρυφός, πλήρους έκτασης και διαθέτει σύστημα φρένων για απαλό και ήρεμο κλείσιμο. Ο πάτος των συρταριών είναι κατασκευασμένος από αμφίπλευρη μελαμίνη 8χιλ. ενώ η μετώπη και το πίσω μέρος τους είναι από αμφίπλευρη μελαμίνη 16χιλ.
Κάθε συρτάρι αντέχει βάρος 20kg ισοκατανεμημένο στην επιφάνειά του.

B. ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

B1. ΕΠΙΤΟΙΧΟΣ ΠΑΓΚΟΣ (ΤΕΜ. 1)

Επίτοιχος πάγκος σχήματος Π, συνολικών διαστάσεων (4450+4850+4450)X750X900χιλ.
Η επιφάνεια εργασίας είναι από εποξειδική ρητίνη, DURCON χρώματος γκρι, ή από ενιαία κεραμική πλάκα Stoneware χρώματος λευκού, ή από βακελίτη χρώματος λευκού.
Στην επαφή του πάγκου με τους τοίχους θα τοποθετηθεί πλατάκι ύψους περίπου 100 χιλ.
Στον σκελετό του πάγκου θα αναρτηθούν συνολικά τρία δίφυλλα ερμάρια και τέσσερις συρταριές των τεσσάρων συρταριών η κάθε μία.
Τα εμφανή πλαϊνά θα επενδυθούν με διάτρητη λαμαρίνα.



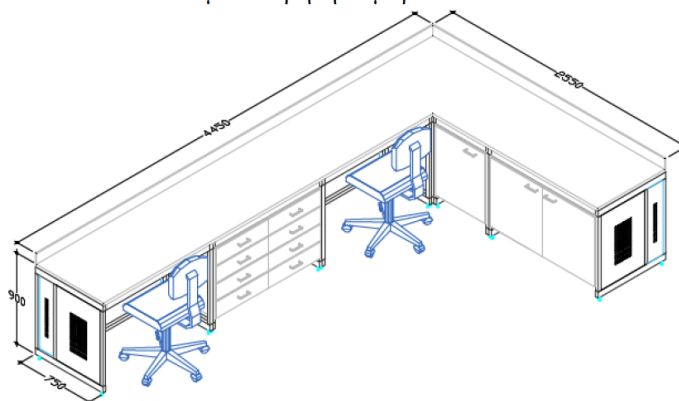
ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 155 από 266



B2. ΕΠΙΤΟΙΧΟΣ ΠΑΓΚΟΣ (ΤΕΜ. 1)

Επίτοιχος πάγκος σχήματος Γ, συνολικών διαστάσεων (4450+2250)X750X900χιλ. Η επιφάνεια εργασίας είναι από εποξειδική ρητίνη, DURCON χρώματος γκρι, ή από ενιαία κεραμική πλάκα Stoneware χρώματος λευκού, ή από βακελίτη χρώματος λευκού. Πάνω στην επιφάνεια εργασίας υπάρχουν δύο λεκάνες διαστάσεων 400X400χιλ. από το ίδιο υλικό με την επιφάνεια εργασίας (στην περίπτωση του Durcon ή του Stoneware) ή από ανοξείδωτο στην περίπτωση του βακελίτη.

Στην επαφή του πάγκου με τους τοίχους θα τοποθετηθεί πλατάκι ύψους περίπου 100 χιλ. Στον σκελετό του πάγκου θα αναρτηθούν συνολικά ένα μονόφυλλο ερμάριο, ένα δίφυλλο και δύο συρταριέρες των τεσσάρων συρταριών η κάθε μία. Τα εμφανή πλαϊνά θα επενδυθούν με διάτρητη λαμαρίνα.



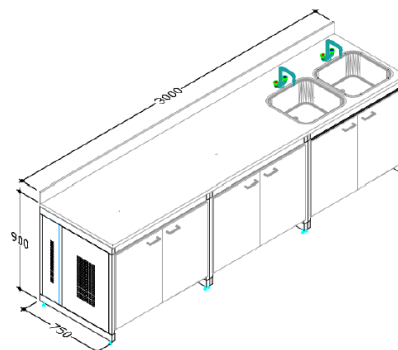
B3. ΕΠΙΤΟΙΧΟΣ ΠΑΓΚΟΣ (ΤΕΜ. 1)

Επίτοιχος πάγκος, συνολικών διαστάσεων 3000X750X900χιλ. Η επιφάνεια εργασίας είναι από εποξειδική ρητίνη, DURCON χρώματος γκρι, ή από ενιαία κεραμική πλάκα Stoneware χρώματος λευκού, ή από βακελίτη χρώματος λευκού.

Στην επαφή του πάγκου με τους τοίχους θα τοποθετηθεί πλατάκι ύψους περίπου 100 χιλ.

Στον σκελετό του πάγκου θα αναρτηθούν συνολικά τρία δίφυλλα ερμάρια.

Τα εμφανή πλαϊνά θα επενδυθούν με διάτρητη λαμαρίνα.





3.6.2 Εξοπλισμός χώρων (πλήρη περιγραφή – προδιαγραφές λαμβάνοντας υπ' όψιν τον αντίστοιχο συμπληρωματικό εξοπλισμό, του ήδη υπάρχοντος στους ερευνητικούς φορείς της Ηπείρου (ΤΕΙ – Πανεπιστήμιο - Ινστιτούτο Γάλακτος)

Οι απαιτήσεις του εξοπλισμού των εργαστηρίων περιγράφονται στον παρακάτω πίνακα και στο παράρτημα ακολουθούν προσφορές και πλήρεις περιγραφές:

α/α	Είδος	Χαρακτηριστικά	Ποσότητα
1	Ψυγειοκαταψύκτες (οικιακού τύπου)	70cm x 180	2
2	Κλίβανοι επωαστικοί ψυχόμενοι	50 lt	2
3	Κλίβανοι επωαστικοί	50 lt	2
4	Κλίβανος ξηρής αποστείρωσης	50 lt	1
5	Υδατόλουτρο	20 lt	1
6	Θερμόμετρα μεγίστου/ελαχίστου	-50 ως +150 °c	10
7	Ομογενοποιητής τ. Stomacher	400 ml	1
8	Αναδευτήρας τ. Vortex		3
9	Αυτόκαυστο	<70 lt	1
10	Θερμαινόμενος μαγνητικός αναδευτήρας		2
11	Φούρνος μικροκυμάτων		1
12	Ζυγός	0,001 max 200 gr	1
13	Ζυγός	0,1 max 1000 gr	1
14	Συσκευή αναερόβιας επώασης (anaerobic jar)	3,5 lt	2
15	Μικροσκόπιο διοφθάλμιο		1
16	Μικροσκόπιο πολωμένου φωτός		1
17	Θάλαμος νηματικής ροής (biosafety level II)	Εξωτερικό πλάτος <1,20 m Χωρίς βάση	1
18	Μετρητής αποικιών		1



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



19	ρΗμετρο		1
20	Συσκευή μέτρησης ενεργότητας νερού		1
21	Αναλυτικός μύλος άλεσης		1
22	Ομογενοποιητής & διασπορέας, τύπου ultra turrax		1
23	Ρεόμετρο		1
24	Ιξωδόμετρο		1
25	Ψυχόμενη φυγόκεντρος	Φυγοκέντρηση σωληναρίων 0.2, 0.5, 1.5, 2.0 (ml) [°C] -10 ως +40	1
26	Αυτόματο σιφώνιο (πιπέτα)	20-200 μl	2
27	Αυτόματο σιφώνιο (πιπέτα)	100-1000 μl	3
28	Αυτόματο σιφώνιο (πιπέτα)	500-5000 μl	2
29	Λυοφιλοποιητής		1
30	Συσκευή παραγωγής απιονισμένου ύδατος (ZALLION)	1.200 lt	1
31	Texture analyser	για προσδιορισμό σκληρότητας και σταθερότητας δομών	1
32	Χρωματόμετρο (φορητό)		1
33	Μονάδα σταθερού Η/Υ		1
34	Μονάδα κλιματισμού	9.000 BTU	2



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

4. Τρόποι εκτροφής

4.1 Περιγραφή υπαρχόντων μονάδων (Υφιστάμενη κατάσταση)

Η **αιγοπροβατοτροφία** (μικρά μηρυκαστικά) αποτελεί παραδοσιακά έναν από τους δυναμικότερους κλάδους στη χώρα μας, συμβάλλοντας κατά 18% περίπου στο συνολικό αγροτικό εισόδημα. Η παραγωγική αυτή κατεύθυνση στηρίχθηκε στους άφθονους φυσικούς πόρους και προσαρμόστηκε στις ιδιαίτερες κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες της πατρίδας μας. Το **αίγαιο και πρόβειο κρέας** και γάλα είναι δύο βασικές κατηγορίες προϊόντων με μεγάλη οικονομική σημασία κι αποτελούν τις κυριότερες πηγές του αγροτικού εισοδήματος των κατοίκων των ορεινών και μειονεκτικών περιοχών. Αξίζει να σημειωθεί ότι ίσως το δυνατότερο σημείο του τομέα είναι η υψηλή ποιότητα του παραγόμενου κρέατος, ως αποτέλεσμα μιας σειράς παραμέτρων που χαρακτηρίζουν την ελληνική πραγματικότητα όπως το εκτατικό σύστημα εκτροφής, οι εγχώριες φυλές και οι χορηγούμενες ζωοτροφές (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).

Στην Ε.Ε η εκτροφή προβάτων και αιγών γίνεται κύρια για το κρέας τους ενώ στη χώρα μας γίνεται για το γάλα τους, χαρακτηριστικά αναφέρετε ότι το 95% των ζώων στην Ελλάδα αρμέγεται. Σε πολύ μεγάλο ποσοστό στη χώρα μας εφαρμόζεται σύστημα ποιμενικής -εκτατικής εκτροφής, ένα σύστημα που χαρακτηρίζεται από χαμηλές εισροές και στηρίζεται στη μετακίνηση των ζώων για την εξεύρεση τροφής (βόσκηση) (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).

Η αιγοπροβατοτροφία ασκείται σε μεγάλο ποσοστό (85% των ζώων και 80 % των εκμεταλλεύσεων περίπου) στις ορεινές και μειονεκτικές περιοχές της χώρας οι οποίες αποτελούν το 85% του συνόλου της επιφάνειάς της, αξιοποιώντας κατ' αυτόν τον τρόπο εκτάσεις που από τη φύση τους δεν προσφέρονται για εντατική εκμετάλλευση, όπως ορεινές, ημιορεινές, με έντονη κλίση, με φτωχή βλάστηση κ.λ.π. Τα τελευταία χρόνια, παρατηρείται, μια τάση για ανάπτυξη της συστηματικής – σταβλισμένης αιγο-προβατοτροφίας σε ορισμένες πεδινές περιοχές της χώρας (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).



Η **πτηνοτροφία** αποτελεί τον πλέον δυναμικό κλάδο της ελληνικής κτηνοτροφίας με την μεγαλύτερη καθετοποίηση. Ο κλάδος είναι ιδιαίτερα σημαντικός για την εθνική οικονομία διότι καλύπτει στο μεγαλύτερο μέρος τις ανάγκες της κατανάλωσης. Η πτηνοτροφία έχει κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά έναντι των άλλων κλάδων ζωικής παραγωγής, όπως ταχεία αναπαραγωγή, ικανότητα προσαρμογής σε τεχνικές συνθήκες εκτροφής και άμεση υιοθέτηση των αποτελεσμάτων της επιστήμης και της τεχνολογίας στους τομείς της γενετικής, διατροφής και υγιεινής (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).

Η **χοιροτροφία** στην Ελλάδα θεωρείται από τους περισσότερους δυναμικούς κλάδους της κτηνοτροφίας και της αγροτικής της οικονομίας. Ο τομέας παρέχει απασχόληση σε χιλιάδες οικογένειες. Η διαρκώς αυξανόμενη κατανάλωση χοιρινού κρέατος σε συνδυασμό με τις υψηλές απαιτήσεις των καταναλωτών διαμορφώνουν νέες συνθήκες ανταγωνισμού. Η εφαρμογή σύγχρονων μορφών οργάνωσης της παραγωγής, με ταυτόχρονη τήρηση κανόνων που αφορούν τη δημόσια υγεία, την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων, αναμένεται να οδηγήσει σε ανάπτυξη του κλάδου και ανάδειξη της ποιότητας των προϊόντων χοιροτροφίας (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).

Η **κρεατοπαραγωγός βοοτροφία** στην Ελλάδα χαρακτηρίζεται από μεγάλο αριθμό μονάδων, σχετικά μικρής δυναμικότητας, διεσπαρμένων σε όλη τη χώρα. Το ποσοστό συμμετοχής των συστηματικών μονάδων στο σύνολο της παραγωγής κυμαίνεται σε σχετικά χαμηλά επίπεδα. Οι βοοτροφικές επιχειρήσεις κρεατοπαραγωγής ασχολούνται συνήθως με την πάχυνση (σε μικρό βαθμό με την αναπαραγωγή) ζώων που εισάγονται σε μικρή ηλικία και εν συνεχεία με την σφαγή αυτών (ΥΠ.Α.Α.Τ, 2011).

Η Περιφέρεια διατηρεί το 17% της Ελληνικής χοιροτροφίας, το 60% της πτηνοτροφίας, επεξεργάζεται το 16% του Ελληνικού γάλακτος και παράγει επίσης το 16% του Ελληνικού κρέατος, ενώ διατηρεί τον μεγαλύτερο αριθμό αγροτικών επιχειρήσεων ανά κάτοικο και είναι η μόνη περιφέρεια που η κτηνοτροφική παραγωγή υπερτερεί της φυτικής σε αναλογία 3:1, όπως ακριβώς συμβαίνει στις αναπτυγμένες χώρες του Ευρωπαϊκού βορρά.

Αναλυτικότερα, όσον αφορά την αιγοπροβατοτροφία, υπάρχουν 10.000 προβατοτροφικές μονάδες ο μεγαλύτερος αριθμός μονάδων και προβάτων ανά κάτοικο και παράλληλα υπάρχει ο σύλλογος μετακινούμενων κτηνοτρόφων με περίπου 300 μέλη όπου όλοι εκτρέφουν εγχώριες φυλές αιγών και προβάτων μετακινούμενοι την θερινή περίοδο σε ορεινούς βοσκότοπους της Ηπείρου και της



Θεσσαλίας. Υπάρχει επίσης το κέντρο γενετικής βελτίωσης στα Ιωάννινα στο οποίο για χρόνια γινόταν η εκτροφή και βελτίωση της φυλής του καλαρρύτεκου προβάτου, όπου εξακολουθεί να υφίσταται πυρήνας 100 περίπου ζώων. Να τονισθεί επίσης το γεγονός ότι η ένωση αγροτικών συνεταιρισμών Ιωαννίνων ετοιμάζει εργοστάσιο παραγωγής βιολογικού γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων εισκομιζόμενο αποκλειστικά από περιοχές της Ηπείρου. Είναι μια εξαιρετική ευκαιρία το κρέας να τυποποιηθεί και να βγει στην αγορά βιολογικό κρέας αιγοπροβάτων, το οποίο θα είναι και το μοναδικό.

Στον τομέα της χοιροτροφίας, υπάρχουν οι χοιροτροφικές επιχειρήσεις Ηπείρου με 18 μέλη και σύνολο 7000 χοιρομητέρες και επιπλέον μεγάλες καθετοποιημένες εταιρίες όπως οι Χήτας ΑΕΒΕ, Αφοι Γιολδάση-Παπαδόπουλου, Χοιροτροφικές επιχειρήσεις Βέργου, Κόκκαλη, Κυριακίδη, Παππά κλπ. Σε αυτές της επιχειρήσεις θα μπορούσε να εφαρμοσθεί ένα ιδιωτικό πρότυπο ποιότητας, για το οποίο γίνεται αναλυτικά παρουσίαση στην συνέχεια, δημιουργώντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο παραγόμενο ηπειρώτικο χοιρινό κρέας.

Στον τομέα της πτηνοτροφίας, υπάρχουν οι δύο κορυφαίες επιχειρήσεις Νιτσιάκος ΑΒΕΕ και πτηνοτροφικός συνεταιρισμός Ιωαννίνων η ΠΙΝΔΟΣ με δυναμικότητα σφαγής 60.000.000 πτηνών ετησίως που αντιπροσωπεύει σήμερα το 65% της ελληνικής πτηνοτροφικής παραγωγής

4.1.1 Smart farming /smart green house /ειδικές φυλές

Έχει αποδειχθεί ότι ο σύγχρονος καταναλωτής, είναι ιδιαίτερα ευαισθητοποιημένος σε θέματα καλής μεταχείρισης των ζώων, περιβαλλοντικά, έχει πρόσφατα ενημερωθεί και αναζητά φυλές ζώων με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, για τα οποία μάλιστα είναι διατεθειμένος να πληρώσει ακριβότερα. Χαρακτηριστικά παραδείγματα η φυλή βοοειδών Black Angus, το ισπανικό χοιρινό Patta Negra και πρόσφατα ο ελληνικός μαύρος χοίρος.

Το κέντρο κρέατος θα μπορέσει να υποστηρίξει την δημιουργία ειδικών εκτροφών, όπως εκτροφές με μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, με μειωμένη κατανάλωση ενέργειας κατά 20-30%, με μειωμένη έκλυση αερίων του θερμοκηπίου (NO, NO₂ CH₄, CO₂, NH₃), οι οποίες θα μπορούσαν να παράξουν κρέας που θα συνοδεύεται από «πράσινη πιστοποίηση». Το **EU Ecolabel** που είναι μία από τις πιο δημοφιλείς πιστοποιήσεις **οικολογικών και «πράσινων» προϊόντων** διεθνώς, διασφαλίζει ότι τα προϊόντα παράγονται με τον μεγαλύτερο δυνατό **σεβασμό απέναντι στο περιβάλλον**.



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Το EU Ecolabel συγκροτείται από πάνω από 30 διαφορετικές κατηγορίες κριτηρίων για προϊόντα-υπηρεσίες, που αναθεωρούνται τακτικά. Το EU Ecolabel στηρίζει την μετατροπή της οικονομίας της ΕΕ σε κυκλική και γι' αυτό οι πιστοποιημένοι παραγωγοί-κατασκευαστές διαθέτουν προϊόντα που:

- Προωθούν την πράσινη καινοτομία και τις βιώσιμες πρακτικές.
- Παράγουν λιγότερα απορρίμματα και διοξείδιο του άνθρακα, όταν δημιουργούνται ή χρησιμοποιούνται.
- Αξιοποιούν τους φυσικούς πόρους (ενέργεια, νερό κα) ορθολογικά.

Καταληκτικά και σύμφωνα με σχετική έρευνα το 65% των καταναλωτών που γνωρίζουν την πιστοποίηση EU Ecolabel την εμπιστεύονται.

Ενας ακόμα τομέας που θα πρέπει να υποστηριχθεί ιδιαίτερα είναι η εκτροφή του καλαρύτικου προβάτου, το οποίο μάλιστα την περίοδο 2003-2006 μέσα από το ερευνητικό πρόγραμμα Comar είχε αναδειχθεί σαν το νοστιμότερο πρόβειο κρέας της Ευρώπης. Η συνεργασία του κέντρου γενετικής βελτίωσης των Ιωαννίνων με το τμήμα Γεωπονίας του πανεπιστημίου θα μπορέσει να υποστηρίξει και την δημιουργία προϊόντων κρέατος με ισχυρισμούς διατροφής όπως «πρόβειο κρέας με χαμηλότερη χοληστερίνη και τριγλυκερίδια», «πλούσιο σε ω 3 λιπαρά»

Σημείο αναφοράς αποτελεί επίσης το γεγονός ότι οι βοσκότοποι της Ηπείρου είναι πολύ πλούσιοι λόγω της υψηλής βροχόπτωσης, με αποτέλεσμα η διατροφή των ποιμνίων να εξασφαλίζεται σε ποσοστό 45% από την βόσκηση σε αντίθεση με τα ποσοστά άλλων περιοχών (ενδεικτικά 38% στην Θεσσαλία, 21% στην Κρήτη). Αυτό θα μπορούσε να αποτελέσει πεδίο μιας ακόμα πιστοποίησης για κρέας από ζώα που εκτράφηκαν με βόσκηση (grass fed meat) Συμπληρωματικά, όπως προαναφέρθηκε τα ζώα της ένωσης γεωργικών συνεταιρισμών που θα παράγουν βιολογικό γάλα, θα χρησιμοποιηθούν και για την παραγωγή πιστοποιημένου βιολογικού κρέατος

Τέλος εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει και η εκτροφή «χωρίς αντιβιοτικά» πεδίο για μια ακόμα πιστοποίηση.

Ακολουθούν ενδεικτικά κάποιες πιστοποιήσεις από την διεθνή αγορά.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 162 από 266



4.1.2 Σχεδιασμός - εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων σε βιομηχανικού τύπου εκτροφές (χοίροι – πτηνά)

Όλοι οι μεγάλοι αγοραστές (λιανέμποροι, μαζική εστίαση κλπ) απαιτούν πλέον από τους προμηθευτές τους πιστοποιήσεις με πρότυπα που ανήκουν στην ομάδα των G.F.S.I (Global Food Safety Initiative) στο πεδίο των οποίων να υπάρχει και η καλή μεταχείριση – διαβίωση των ζώων (animal welfare).

Η προσφορά, στην αγορά, προϊόντων τροφίμων τα οποία ικανοποιούν σύνολο απαιτήσεων σε σχέση με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και με κριτήρια ασφάλειας και υγιεινής προσελκύουν το ενδιαφέρον των καταναλωτών και παρέχουν στις επιχειρήσεις ενίσχυση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών.

Η κυκλοφορία των παραπάνω προϊόντων τροφίμων συνδέεται με συγκεκριμένο διακριτικό σήμα το οποίο παραπέμπει στην προαπαιτούμενη αξιολόγηση για την συμμόρφωση με ρητές και διατυπωμένες απαιτήσεις προτύπου (ιδιωτικού, εθνικού ή διεθνούς).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Η πολλαπλή συμμόρφωση ενός προϊόντος τροφίμου με τις απαιτήσεις πολλών προτύπων δηλώνεται με την σύνδεσή του με τα αντίστοιχα σήματα, χωρίς να υπάρχει περιορισμός ιδιαίτερος όταν δεν δηλώνονται αντικρουόμενες ιδιότητες.

Προτείνεται, μια από τις πρώτες προτεραιότητες του κέντρου να είναι η εκπόνηση ενός τέτοιου ιδιωτικού προτύπου, με μια πιθανή προτεινόμενη ονομασία «Πιστοποιημένη ποιοτική διαδρομή ηπειρώτικου κρέατος» , το οποίο θα περιλαμβάνει όλη την αλυσίδα παραγωγής από την εκτροφή μέχρι τον καταναλωτή, με τις διαδικασίες που θα εφαρμόζονται και τις διαδικασίες ελέγχου.

Η ανάπτυξη, η υποστήριξη και η εφαρμογή ενός πλαισίου πιστοποίησης σε συμμόρφωση με ένα ιδιωτικό πρότυπο επιφέρει βελτίωση και στην αναγνωρισιμότητα του φορέα που εγγυάται την συμμόρφωση, συμπεριλαμβανομένων των εταιριών εμπορίας

Ενδεικτικά παρουσιάζεται το μοντέλο ενός προτύπου.

Νομική Βάση.

NOMOS 4072-2012 (ΦΕΚ τ.Α` 86)

Βελτίωση επιχειρηματικού περιβάλλοντος – Νέα εταιρική μορφή – Σήματα – Μεσίτες Ακινήτων – Ρύθμιση θεμάτων ναυτιλίας, λιμένων και αλιείας και άλλες διατάξεις.

✓ **ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ**

ΣΗΜΑΤΑ

Άρθρο 121

- **Σημεία από τα οποία είναι δυνατόν να συνίσταται ένα σήμα**
Σήμα μπορεί να αποτελέσει κάθε σημείο επιδεικτικό γραφικής παράστασης ικανό να διακρίνει τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες μιας επιχείρησης από εκείνα άλλων επιχειρήσεων.

Ορισμός του «προτύπου»:

Collins English Dictionary

Πρότυπο είναι η δημοσιευμένη ακολουθία απαιτήσεων που χρησιμοποιείτε για να κρίνετε την ποιότητα κάποιου προϊόντος ή κάποιας υπηρεσίας.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 164 από 266



Ισχύουν επίσης οι ορισμοί (ISO 9000:2005 Fundamentals & Vocabulary):

✓ **απαίτηση**

αναγκαιότητα ή προσδοκία που δηλώνεται, γενικά υπονοούμενη ή υποχρεωτική.

✓ **συμμόρφωση**

ικανοποίηση μιας απαίτησης

✓ **πιστοποίηση**

είναι η επίσημη αναγνώριση ότι ένας οργανισμός/επιχείρηση έχει την ικανότητα να ικανοποιεί τις απαιτήσεις των πελατών, τις εφαρμοστέες για το προϊόν/υπηρεσία νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, καθώς και τις απαιτήσεις του ίδιου του οργανισμού/επιχείρησης.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΤΥΠΟΥ: «ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ»



Η ανάπτυξη του προτύπου βασίζεται στον καθορισμό απαιτήσεων (ποιότητας) οι οποίες αφορούν στα ακόλουθα επίπεδα συναφών δραστηριοτήτων:

- 1. Πρωτογενής παραγωγή**
- 2. Σφαγή ζώων**
- 3. Τυποποίηση, μεταποίηση προϊόντων κρέατος.**

Ο έλεγχος ικανοποίησης των απαιτήσεων προκύπτει από τις ακόλουθες δραστηριότητες:

1. Γνωστοποίηση των απαιτήσεων

- i. Το περιεχόμενο του προτύπου, οι επιμέρους απαιτήσεις, η διαδικασία πιστοποίησης δημοσιοποιούνται πριν την εκδήλωση ενδιαφέροντος από παραγωγούς και δεν μεταβάλλονται κατά την διάρκεια της περιόδου ένταξης στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.



2. Αποδοχή ένταξης σε σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης

- i. Οι ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις αιτούνται την ένταξή τους στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.
- ii. Υποβάλλονται τα στοιχεία που τεκμαίρουν την νομιμότητα της παραγωγικής μονάδας.
- iii. Δηλώνεται η δυναμικότητα των επιχειρήσεων και η εξασφάλιση των απαραίτητων παραγωγικών πόρων.

3. Εξέταση

- i. Τα παραγόμενα προϊόντα περιοδικά υποβάλλονται σε εξέταση, από εξειδικευμένο προσωπικό, η οποία δύναται να περιλαμβάνει τον μακροσκοπικό ή/και τον εργαστηριακό έλεγχο.

4. Επιθεώρηση

- i. Η συνολική αλυσίδα παραγωγής επιθεωρείται σε τακτική βάση με σκοπό τον έλεγχο τήρησης των δεσμεύσεων και την αποτελεσματικότητα εφαρμογής του προτύπου.
- ii. Η επιθεώρηση διενεργείται από ανεξάρτητο προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο, σύμφωνα με τις προβλέψεις του διεθνούς προτύπου **ISO 19011:2018 Guidelines for auditing management systems**.
- iii. Οι επιθεωρήσεις διεξάγονται και εκτάκτως ανάλογα με την ανάλυση επικινδυνότητας η οποία αποτελεί προαπαιτούμενο εφαρμογής του προτύπου. Η ευθύνη για την ανάλυση επικινδυνότητας αναλογεί στον ανεξάρτητο φορέα πιστοποίησης και διεξάγεται από προσωπικό ανάλογων ειδικοτήτων σε σχέση με τις ελεγχόμενες παραγωγικές δραστηριότητες.

5. Αξιολόγηση της συμμόρφωσης

- i. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης αξιολογούνται κατάλληλα σχετικά με την συμμόρφωση της παραγωγικής δραστηριότητας αλλά και με την επίδοση των επιθεωρητών. Η απόφαση για πιστοποίηση λαμβάνεται από τον αξιολογητή.



6. Επαλήθευση

- i. Οι περιοδικές ανασκοπήσεις της διαδικασίας πιστοποίησης σε συνδυασμό με εργαστηριακούς ελέγχους για την επίτευξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών που έχουν καθοριστεί για τα παραγόμενα προϊόντα τροφίμων επιτρέπουν την επαλήθευση για την επίδοση της διαδικασίας πιστοποίησης.
- ii. Οι αποτυχίες και αποκλίσεις αξιολογούνται και αναλαμβάνονται ανάλογες διορθωτικές ενέργειες για την επαύξηση της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας πιστοποίησης.

7. Πιστοποίηση

- i. Η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου επιβεβαιώνεται με:
 - την παραμονή στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης,
 - την χορήγηση βεβαίωσης συμμόρφωσης, και
 - την άδεια χρήσης σήματος του προτύπου στις σχετικές παραγωγικές δραστηριότητες και στα τελικά προϊόντα.
- ii. Η χορήγηση της πιστοποίησης αίρεται με την επιβεβαίωση παρατυπιών ή παραβάσεων της παραγωγικής μονάδας που συνιστούν μη αποκατεστημένες ΜΣ (μη συμμορφώσεις).

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ: «ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ»

1. Πρωτογενής παραγωγή. Ελέγχονται και αξιολογούνται:

- i. Τα νομιμοποιητικά στοιχεία και έγγραφα σχετικά με τις σταβλικές εγκαταστάσεις και την άδεια λειτουργίας τους.
- ii. Η κάλυψη συγκεκριμένων αναλογιών διαθέσιμου εμβαδού εντός και εκτός στεγασμένων εγκαταστάσεων σε σχέση με το εκτρεφόμενο είδος.
- iii. Η δυνατότητα κάλυψης των αναγκών ευζωίας των παραγωγικών ζώων σε σχέση με την ελευθερία κινήσεων, τον συνωστισμό και την πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους και σε χώρους βόσκησης.



- iv. Η διαθεσιμότητα τροφοδόχων και ποτιστρών.
- v. Η μη ενάσκηση κτηνοτροφικών πρακτικών που προκαλούν στρες και πόνο στα παραγωγικά ζώα, όπως η κοπή της ουράς, ο αποκερατισμός, ο ευνουχισμός κ.α..
- vi. Η νομιμότητα εκμετάλλευσης βοσκοτόπων (παραχώρηση, ενοικίαση, ιδιοκτησία).
- vii. Η δυνατότητα ιδιοπαραγωγής ζωοτροφών (διαθέσιμος κλήρος, καλλιεργητικό σχέδιο).
- viii. Η δυνατότητα προμήθειας ζωοτροφών από το εμπόριο (οικονομικοί πόροι, εγκαταστάσεις αποθήκευσης).
- ix. Η ικανοποίηση των περιβαλλοντικών δεσμεύσεων που προκύπτουν από τις κτηνοτροφικές δραστηριότητες (διαχείριση κόπρου και απορριμμάτων).
- x. **Η αρτιότητα του υποβαλλόμενου Σχεδίου Εκτροφής με το οποίο ο παραγωγός δικαιολογεί τις παραγωγικές δυνατότητες της εκμετάλλευσής του σε σχέση με τις απαιτήσεις του Προτύπου.**

2. Σφαγή ζώων. Ελέγχονται και αξιολογούνται:

- i. Τα μέσα και οι πρακτικές μεταφοράς των ζώων σε εγκαταστάσεις σφαγής.
- ii. Τα συνοδευτικά έγγραφα από τις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές.
- iii. Η νομιμότητα και η αρτιότητα των εγκαταστάσεων σφαγής.
- iv. Η διαθεσιμότητα των χώρων ανάπαυσης των ζώων και η τήρηση αρχείων.
- v. Τα διαθέσιμα μέσα αναισθητοποίησης.
- vi. Η εκπαίδευση του προσωπικού σφαγής.

3. Τυποποίηση, μεταποίηση προϊόντων κρέατος. Ελέγχονται και αξιολογούνται:

Ολες οι διαδικασίες κοπής, τεμαχισμού κα τυποποίησης του κρέατος, η παραγωγή κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας, η συσκευασία, η



σήμανση και η μεταφορά με βάση τις απαιτήσεις του προτύπου FSCC 22000:2 που ανήκει στα αποδεκτά από το G.F.S.I.

Εξαιρετικό επίσης ενδιαφέρον παρουσιάζει όπως προαναφέρθηκε και η εκτροφή ζώων για την παραγωγή πιστοποιημένου βιολογικού πρόβειου κρέατος, στην οποία θα μπορούσαν να ενταχθούν και τα κοπάδια των μετακινούμενων αιγοπροβατοτρόφων, καθώς επίσης και οι εκτροφές ειδικής διατροφής (πχ με βότανα και αρωματικά) και ειδικού γεννητικού υλικού (πχ καλαρύτικο πρόβατο).

4.1.3 Σχεδιασμός - εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων για αρνιά και ερίφια μεγάλου σωματικού βάρους

Όπως είναι γνωστό οι αιγοπροβατοτροφικές επιχειρήσεις της χώρας μας είναι προσανατολισμένες στην γαλακτοπαραγωγή και με δεδομένη την πτώση των τιμών που οδηγεί σε μεγάλα προβλήματα τους παραγωγούς, η λύσεις που διαφαίνονται είναι δύο. Η στήριξη των αξιόπιστων brands που διαθέτει η χώρα στα τυροκομικά προϊόντα, ώστε να έχουν ικανοποιητικές τιμές (βλέπε τα παραδείγματα της Ιταλίας, Γαλλίας, Ελβετίας κλπ) και η ενδυνάμωση της κρεοπαραγωγής.

Η κατανάλωση κρέατος έχει μεγάλη εποχικότητα και η εγχώρια αγορά απορροφά σε μεγάλο βαθμό κυρίως αρνιάκι η κατσικάκι γάλακτος ολόκληρο και κύρια την περίοδο του Πάσχα. Παράλληλα ο έλληνας καταναλωτής δεν είναι εξοικωμένος με κοπές από τις οποίες προκύπτουν ειδικά τεμάχια.

Στον αντίποδα οι διεθνείς αγορές απορροφούν σχεδόν αποκλειστικά συσκευασμένα ειδικά τεμάχια κρέατος αμνοεριφίων και μάλιστα από ζώα μεγάλου σωματικού βάρους. Για να μπορέσουν να παραχθούν τέτοια ζώα θα πρέπει να δημιουργηθούν συνθήκες τεχνητής γαλουχίας και πάχυνσης, ώστε να είναι κερδοφόρα μια τέτοια δραστηριότητα. Θα πρέπει λοιπόν η να δημιουργηθούν τέτοιες μονάδες οι οποίες θα παίρνουν τα νεαρά ζώα αμέσως μετά την λήψη του πρωτογάλακτος (7-10 ημέρες) η να αποτελέσουν ένα ανεξάρτητο τμήμα της υπάρχουσας μονάδας γαλακτοπαραγωγής.

Τα ζώα στην συνέχεια παχύνονται μέχρι την ηλικία των 12-14 μηνών ώστε να μας δώσουν, ανάλογα με την φυλή ένα μέσο σφάγιο 16-18 κιλών. Μετά το σφαγείο θα πρέπει να ακολουθήσει η τυποποίηση τους και η παράλληλη παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος (σουβλάκια, κεμπάπ, burgers κλπ) παραδοσιακών παρασκευασμάτων (κοκορέτσι, γαρδουμπάκια, φρυγαδέλι κλπ) όπως επίσης και αλλαντικών θερμικής πεξεργασίας και ζύμωσης – ωρίμανσης (χωριάτικα λουκάνικα,



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



προσούτο, σαλάμια αέρος κλπ) συνδυαζόμενα με βότανα και αρωματικά που θα προσδώσουν ιδιαίτερο και μοναδικό χαρακτήρα στα προϊόντα. Με αυτή την διαχείριση του κρέατος θα προκύψουν υψηλότερες υπεραξίες, σε συνδυασμό με την υψηλή ποιότητα και τα αφηγήματα που προαναφέρθηκαν και θα βοηθήσουν στην προώθηση των παραγόμενων προϊόντων.

Ενδεικτικά αναφέρουμε κάποια προϊόντα με τις τιμές πώλησης τους στις διεθνείς αγορές:

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 170 από 266



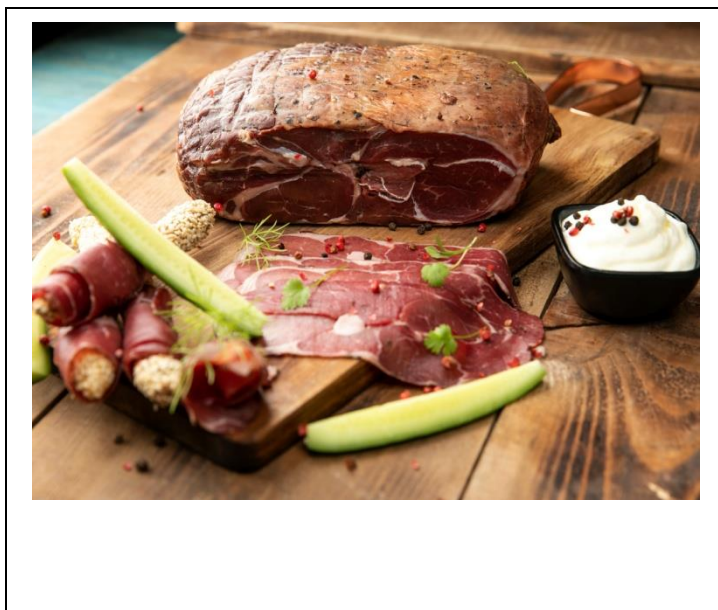
ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ





ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ





15,00 \$



19,5 \$



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



28,00 \$



31,00 \$

qb foods Singapore

CARREFOUR DUBAI

1 € = 4,14 AED



74 AED = 17,90 €



62 AED = 15 €



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



145 AED = 35€



75 AED = 18 €



50 AED = 12 €



68 AED = 16,40 €

SHEPHERD SONG FARM

USA



82,50 \$



74,50 \$



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



18,95 \$	36,90 \$
14,50 \$	16,50 \$
TESCO	UNITED KINGDOM
	
10 £ = 12 €	9,34 £ = 11,20 €



	
<p>8,58 £ = 10,30 €</p>	<p>10 £ = 12 €</p>
	
<p>7,5 £ = 9,00 €</p>	<p>7,70 £ = 9,25 €</p>

4.1.4 Ικανοποίηση απαιτήσεων ευζωίας και παραγωγή ποιοτικών προϊόντων

Η ευζωία θεωρείται σημαντικό χαρακτηριστικό μιας συνολικής «έννοιας της ποιότητας των τροφίμων» και υπάρχει μια αυξανόμενη συνειδητοποίηση της σχέσης μεταξύ της καλής διαβίωσης των ζώων και της ασφάλειας των τροφίμων (Hoorfar et al, 2011).

Η ευζωία είναι θεμελιώδες θέμα ηθικής, αλλά από μόνη της η δεοντολογική συλλογιστική δεν είναι επαρκής για να απαντήσει στα διλήμματα ευζωίας που προκύπτουν από τις σύγχρονες γεωργικές πρακτικές. Σημαντικές αλλαγές στις ζωοτεχνικές πρακτικές, οι οποίες συνδυάστηκαν με βελτίωση της ευζωίας είναι περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων τα ακόλουθα: απαγόρευση περιορισμού των



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



θηλυκών χοιρομητέρων και της χρήσης των συμβατικών κλωβοστοιχιών για ωτόκες όρνιθες, απαγόρευση περιορισμούς μόσχων σε κλωβούς κ.α. καθώς και αλλαγές στις τεχνικές σφαγής (Hoorfar et al, 2011).

Οι περισσότερες από τις προόδους που περιγράφονται παραπάνω προκλήθηκαν από την έντονη εκστρατεία από τους υποστηρικτές της καλής μεταχείρισης των ζώων. Στο μέλλον, η αλλαγή είναι πιθανότερο να επηρεάζεται από τις προσδοκίες των καταναλωτών. Σήμερα οι καταναλωτές είναι πολύ καλά ενημερωμένοι και έχουν απαιτήσεις ότι τα τρόφιμά τους παράγονται με μεγαλύτερο σεβασμό στην καλή διαβίωση των ζώων, στο περιβάλλον και στην ασφάλεια των τροφίμων (Hoorfar et al, 2011).

Εντούτοις, υπάρχει αυξανόμενη συνειδητοποίηση, ενδεχομένως εκ μέρους των μεγάλων εμπόρων λιανικής πώλησης, ότι οι απαιτήσεις των καταναλωτών πρέπει να βρίσκονται στην πρώτη γραμμή των προσπαθειών για την εξασφάλιση της βιωσιμότητας των αλυσίδων των γεωργικών προϊόντων διατροφής (Hoorfar et al, 2011).

Στη βιομηχανία τροφίμων υπάρχει ήδη μια εκτίμηση ότι είναι σημαντικό να εξεταστεί η καλή μεταχείριση των ζώων λόγω των συναφών επιπτώσεων στην ποιότητα των τροφίμων (π.χ. οι συνθήκες που επηρεάζουν αρνητικά την καλή διαβίωση των ζώων όπως ο φόβος μπορούν επίσης να αυξήσουν την εμφάνιση σκληρού ή υδαρούς κρέατος καθώς και εμφάνιση μώλωπας, κατάγματα οστών, κηλίδες αίματος σε σφάγια και μη φυσιολογικές μορφές κελύφους των αυγών (Hoorfar et al, 2011).

Η επαγόμενη από άγχος ανοσοκαταστολή που οδηγεί σε μολυσματικές ασθένειες και κατά συνέπεια σε αντιμικροβιακών, με ανάλογα θέματα ασφάλειας τροφίμων που περιβάλλουν την αντοχή χρήση στα αντιβιοτικά και υπολείμματα αντιβιοτικών. Οι γενετικές τροποποιήσεις στα ζώα επικεντρώθηκαν στη βελτίωση της αποδοτικότητας της παραγωγής σε βάρος της υγείας και της φυσικής κατάστασης, με αποτέλεσμα τη μεταβολή της σύνθεσης των τροφίμων που σχετίζονται με τις ζωοανθρωπονόσους (Hoorfar et al, 2011).

Το πρωταρχικό ενδιαφέρον των καταναλωτών για βιολογικά προϊόντα σχετίζεται με προσδοκώμενες ευεργετικές επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία μέσω της μειωμένης χρήσης χημικών ουσιών (φάρμακα, φυτοφάρμακα και λιπάσματα). Ωστόσο, το κοινό αντιλαμβάνεται ότι η βιολογική γεωργία έχει ως αποτέλεσμα τη βελτίωση της ευζωίας των ζώων (Hoorfar et al, 2011).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 178 από 266



Τα πρότυπα βιολογικής παραγωγής και η εφαρμογή τους μέσω διαδικασιών πιστοποίησης είναι πιθανό να παράσχουν αρκετές προϋποθέσεις για καλές συνθήκες διαβίωσης για τα εκτρεφόμενα ζώα. Αφορούν κυρίως «τον σεβασμό των πτυχών της έμφυτης συμπεριφοράς των ζώων» και «την ικανοποίηση ειδικών συμπεριφορικών αναγκών ειδών ζώων». Αυτό επιτυγχάνεται κυρίως με την προσφορά λιγότερο περιοριστικών περιβαλλόντων και την παροχή μεγαλύτερης ποικιλίας στη διατροφή (Hoorfar et al, 2011).

Στην βιολογική γεωργία, τα περιβάλλοντα διαβίωση με ελάχιστους περιορισμούς είναι συνώνυμα με τη την ευρυχωρία εντός των σταβλικών εγκαταστάσεων, την ελεύθερη πρόσβαση, την πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, την διαθεσιμότητα χώρων ανάπαυσης ή την πρόσβαση σε βοσκοτόπους. Αυτά διευκολύνουν την ελευθερία συμπεριφοράς και βελτιώνουν την ευζωία, αλλά και τα ζώα έρχονται σε στενότερη επαφή με το περιβάλλον (έδαφος, νερό, άγρια πανίδα κλπ.) (Hoorfar et al, 2011).

Πολλές από τις αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων συνδέονται με την αυξημένη επαφή με το περιβάλλον που προσφέρεται από συστήματα ελεύθερης βόσκησης και από τα βιολογικά συστήματα. Τέτοια συστήματα ενισχύουν την ελευθερία συμπεριφοράς των αγροτικών ζώων και επομένως βελτιώνουν μια πτυχή της ευζωίας τους. Ωστόσο, η αντίληψη ότι η ελευθερία συμπεριφοράς είναι η μόνη πτυχή της ευημερίας που έχει σημασία για τους καταναλωτές βιολογικών προϊόντων έχει οδηγήσει σε άλλες πτυχές της καλής μεταχείρισης των ζώων (η απαλλαγή από την πείνα και τη δίψα, ο ερεθισμός, η πρόκληση πόνου και αγωνίας, ή έκθεση σε ασθένειες και τραυματισμούς, έχουν αγνοηθεί σε μεγάλο βαθμό). Εάν πρέπει να διατηρηθεί το υψηλό επίπεδο ακεραιότητας που απολαμβάνει ο βιολογικός τομέας, είναι σημαντικό να ληφθούν υπόψη και αυτές οι άλλες πτυχές της καλής διαβίωσης των ζώων (Hoorfar et al, 2011).

4.1.5 Μέθοδοι εκτροφής και επίδραση στην ποιότητα των προϊόντων κρέατος

Επίπτωση της ελεύθερης βόσκησης στην ποιότητα των προϊόντων κρέατος

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων κρέατος, αποδίδονται κατά κύριο λόγο στην βιοποικιλότητα των βοσκοτόπων και κατά δεύτερο λόγο στις εφαρμοζόμενες παραδοσιακές, ζωοτεχνικές πρακτικές όταν περιλαμβάνουν μόνιμη πρόσβαση σε βοσκοτόπους.



Πολλοί παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος των μηρυκαστικών και όλες μπορούν να χωριστούν για λόγους απλότητας σε δύο κατηγορίες: παράγοντες που συνδέονται άμεσα με το ζώο (φυλή, ηλικία, φύλο κ.λπ.) και παράγοντες εξωτερικούς του ζώου (δίαιτα, καιρικές συνθήκες, διαδικασίες σφαγής κλπ.) που υποδεικνύεται από τη γενική έκφραση "περιβαλλοντική". Μεταξύ των περιβαλλοντικών παραγόντων, η διατροφή παίζει σημαντικό ρόλο στον προσδιορισμό της ποιότητας (Priolo A. et al., 2001).

Τα αρνιά που τρέφονται με χόρτα έχουν υψηλή ποιότητα κρέατος και η ποικιλομορφία στη βοτανική σύνθεση στο βοσκότοπο προσδίδει συγκεκριμένες διαφορές οι οποίες θα μπορούσαν να αποτελέσουν τη βάση προώθησης προϊόντων υψηλής ποιότητας (Whittington et al., 2006).

Οι καταναλωτές έχουν αυξανόμενο ενδιαφέρον για πιο υγιεινά προϊόντα με βάση το κρέας. Η κοινή γεωργική πολιτική της ΕΕ ενθαρρύνει συγχρόνως συστήματα παραγωγής με βάση τα βοσκοτόπια, με αποτέλεσμα το κρέας με υψηλότερη περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα ωμέγα-3 (PUFA) (Bjelanović M. et al., 2015).

Η γεύση του αρνιού επηρεάζεται από τη γενετική σύσταση και το σχήμα διατροφής. Η έρευνα έχει δείξει ότι ενώ, μπορούν να αναπτυχθούν διατροφικά σχήματα για να μειωθεί η ένταση της γεύσης αρνιού, η επιλογή των φυλών μπορεί να έχει μικρό αντίκτυπο, σε σχέση με την διατροφή (Duckett and Kuber, 2001).

Η γεύση του κρέατος επηρεάζεται επίσης από τη διατροφή. Στα πρόβατα, η ποιμαντική γεύση φαίνεται να καθορίζεται από τη συσχέτιση των λιπαρών οξέων μεθυλο-διακλαδισμένης αλυσίδας (BCFA) και της 3-μεθυλινδόλης. Ένας σημαντικός ρόλος φαίνεται επίσης να διαδραματίζεται από ορισμένα προϊόντα οξείδωσης του λινολενικού οξέος (Priolo A. et al., 2001).

Πολλοί παράγοντες επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος των μηρυκαστικών και όλες μπορούν να χωριστούν για λόγους απλότητας σε δύο κατηγορίες: παράγοντες που συνδέονται άμεσα με το ζώο (φυλή, ηλικία, φύλο κ.λπ.) και παράγοντες εξωτερικούς του ζώου (δίαιτα, καιρικές συνθήκες, διαδικασίες σφαγής κλπ. .) που υποδεικνύεται από τη γενική έκφραση "περιβαλλοντική". Μεταξύ των περιβαλλοντικών παραγόντων, **η διατροφή παίζει σημαντικό ρόλο στον προσδιορισμό της ποιότητας (Priolo A. et al., 2001).**



Τα συστατικά της διατροφής και ιδιαίτερα τα χόρτα μπορούν να επηρεάσουν το χρώμα και το άρωμα του κρέατος τόσο στα βοοειδή όσο και στα πρόβατα. Το κρέας από μηρυκαστικά που έχουν εκτραφεί και τελειώσει σε βοσκότοπο είναι γενικά σκουρότερο από το κρέας από ζώα που τρέφονται με συμπυκνώματα (Priolo A. et al., 2001).

Τα παράγωγα του λινολενικού οξέος όπως το EPA και το DHA είναι ιδιαίτερα επιρρεπή στην αυτοοξειδωση. Το κρέας που προέρχεται από μηρυκαστικά που καταναλώνουν χόρτο είναι από την άλλη πλευρά, προστατεύεται από την οξείδωση λόγω της παρουσίας αντιοξειδωτικών στο γρασίδι. Για παράδειγμα, η συγκέντρωση τοκοφερόλης είναι πολύ υψηλότερη στον ιστό των πράσινων φύλλων παρά σε κόκκους ή σανούς και αυτό θα μπορούσε να έχει συνέπειες τόσο στη γεύση όσο και στο χρώμα του κρέατος (Priolo A. et al., 2001).

Το κρέας που προέρχεται από τα αρνιά που τρέφονται με βοσκότοπους ανταποκρίνεται στις συστάσεις της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) όσον αφορά την αναλογία πολυακόρεστων λιπαρών οξέων (PUFA) ωμέγα-3 προς PUFA ωμέγα-3 μικρότερης από 5 και περιορισμένου επιπέδου λιπαρών οξέων 16: 0 (Prache S., 2014). Επιπλέον, Η μυρωδιά και η γεύση του κρέατος μπορεί να είναι ισχυρότερη από βοσκότοπους πλούσιους σε ψυχανθή (Prache S., 2014).

Δεδομένου ότι κάθε βοσκότοπος με χλωρή νομή είναι πολύ υψηλός σε φυσική βιταμίνη E - ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό (έως 300 μg τοκοφερόλης ανά g ξηράς ουσίας), το κρέας από βοσκότοπο είναι πολύ λιγότερο ευάλωτο στην οξείδωση μετά τη σφαγή σε σχέση με αυτό που προέρχεται από αμνούς εκτρεφόμενους με συμπυκνωμένες τροφές με λιγότερο από 10 μg τοκοφερόλης ανά γραμμάριο ξηράς ουσίας (Prache S., 2014).

Επίπτωση της, εμπλουτισμένης με παράγωγα αρωματικών φυτών, διατροφής στα προϊόντα κρέατος πουλερικών

Τα αποτελέσματα πρόσφατης έρευνας έδειξαν ότι τα ορνίθια που έλαβαν αιθέριο έλαιο ρίγανης με την τροφή τους παρουσίασαν μεγαλύτερο σωματικό βάρος και καλύτερη τιμή του δείκτη μετατρεψιμότητας τροφής σε σύγκριση με την ομάδα των μαρτύρων (Μπόνος Ε. και συν., 2013).

Καθώς από το 2006 στην Ευρωπαϊκή Ένωση έχει απαγορευθεί η χρήση των αντιβιοτικών ως αυξητικών παραγόντων, σήμερα υπάρχει επιτακτική ανάγκη για εντατική έρευνα στην αναζήτηση φυσικών εναλλακτικών αυξητικών ουσιών όπως τα



ένζυμα, προβιοτικά, πρεβιοτικά, οργανικά οξέα ή οξινοποιητές και εκχυλίσματα βοτάνων, οι οποίες θα μπορούσαν να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των καταναλωτών (Μπόνος Ε. και συν., 2013).

Τα τελευταία χρόνια, πολλά αρωματικά φυτά όπως το δενδρολίβανο, το φασκόμηλο, το θυμάρι, η ρίγανη και το τσάι ή εκχυλίσματα των φυτών αυτών συγκεντρώνουν μεγάλο ερευνητικό ενδιαφέρον επειδή παρουσιάζουν αντιβακτηριακές, αντιοξειδωτικές και αντιμυκητιακές ιδιότητες (Μπόνος Ε. και συν., 2013).

Από άλλη *in vitro* συγκριτική μελέτη της αντιβακτηριακής δράσης των αιθέριων ελαίων των φυτών φασκόμηλο (*Salvia officinalis*), ύσσωπος (*Hyssopus officinalis*), χαμομήλι (*Matricaria chamomila*) και ρίγανη (*Origanum vulgare*) έναντι των αρνητικών κατά Gram βακτηρίων *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium*, *Proteus vulgaris*, *Proteus mirabilis*, *Yersinia enterocolitica*, *Serratia marcescens*, *Pseudomonas fluorescens* και *Pseudomonas putida*, καθώς και έναντι των θετικών κατά Gram βακτηρίων *Micrococcus spp.*, *Sarcina flva*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus licheniformis*, *Bacillus thuringiensis* και *Listeria innocua* βρέθηκε ότι η ρίγανη παρουσιάζει την ισχυρότερη αντιβακτηριακή δράση (Μπόνος Ε. και συν., 2013).

Σε ότι αφορά στην απόκτηση σωματικού βάρους, στην ηλικία των 42 ημερών, το μέσο σωματικό βάρος των ορνιθίων που έλαβαν αιθέριο έλαιο ρίγανης με την τροφή τους παρουσίασαν μεγαλύτερο ($P \leq 0,05$) σωματικό βάρος, μεγαλύτερη μέση αύξηση του σωματικού βάρους σε σύγκριση με την ομάδα μάρτυρα και καλύτερη τιμή ($P \leq 0,05$) του δείκτη μετατρεψιμότητας της τροφής σε σύγκριση με την ομάδα μάρτυρα. Η βελτίωση των αποδόσεων των ορνιθίων μπορεί να οφείλεται, πιθανόν, στην τροποποίηση της σύνθεσης και της δραστηριότητας της μικροχλωρίδας του πεπτικού σωλήνα των ζώων, εξαιτίας της δράσης των πρόσθετων υλών, με αποτέλεσμα την καλύτερη πέψη και απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών της τροφής και την καλύτερη υγεία των ζώων (Μπόνος Ε. και συν., 2013).

Οι παραπάνω πρακτικές προσανατολίζουν στην εφέλκηση του ενδιαφέροντος των καταναλωτών σε προϊόντα που παράγονται με περιορισμένη χρήση ή μηδενική κτηνιατρικών φαρμάκων, με ευεργετικά αποτελέσματα στην υγεία των ζώων και στην διαχείριση ζητημάτων εξάπλωσης ανθεκτικών στις αντιμικροβιακές ουσίες μικροοργανισμών, επικινδύνων για τα ζώα αλλά και για τον άνθρωπο.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

5. Καινοτόμα προϊόντα

Η παραγωγή ποιοτικών προϊόντων κρέατος στην Ήπειρο θα αξιοποιεί τις ιδιαιτερότητες των φυσικών πόρων της λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες για την αειφορική διαχείρισή τους.

5.1 Ο ρόλος και η ανάδειξη της Βιοποικιλότητας

5.1.1 Η Βιοποικιλότητα της Ελλάδας στη Μεσόγειο και την Ευρώπη

Ο όρος βιοποικιλότητα χρησιμοποιείται για να εκφράσει το σύνολο της ποικιλότητας των ζωντανών οργανισμών, συμπεριλαμβανομένων των χερσαίων, θαλάσσιων, υδάτινων οικοσυστημάτων, και των οικολογικών συστημάτων διαφόρων κλιμάκων στα οποία απαντώνται (π.χ. ένα δάσος, ένα λιβάδι, μια λίμνη, ένα νησί, μια οροσειρά, μια γεωγραφική περιοχή, όπως είναι η Ήπειρος, μια χώρα όπως είναι η Ελλάδα, μια βιογεωγραφική περιοχή όπως είναι η Μεσογειακή, μια ήπειρος όπως είναι η Ευρώπη, ολόκληρη η γη) (Δημόπουλος Π., 2006).

Η προστασία κάθε επιπέδου εξαρτάται από την προστασία του προηγούμενου ή του επόμενου επιπέδου. Η προστασία και η διατήρηση των τοπίων εξαρτάται από την προστασία και διατήρηση της βιοποικιλότητας των οικοσυστημάτων που τα συνθέτουν, η σταθερότητα των οικοσυστημάτων εξαρτάται από την προστασία και διατήρηση των ειδών που συμμετέχουν στη δομή τους, δηλ. από την προστασία και διατήρηση της βιοποικιλότητας των ειδών και η προστασία και επιβίωση των ειδών εξαρτάται από τη διατήρηση και προστασία της γενετικής ποικιλότητάς τους, δηλ. από τη διατήρηση των κληρονομήσιμων χαρακτηριστικών σε όλο το εύρος τους (Δημόπουλος Π., 2006).

Η Ελλάδα παρουσιάζει πολύ μεγάλη βιοποικιλότητα ειδών φυτών και ζώων. Αναλογικά με την έκτασή της εμφανίζει μια από τις μεγαλύτερες βιοποικιλότητες ανάμεσα στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Εξαιτίας της γεωγραφικής θέσης και της συνύπαρξης χλωριδικών περιοχών όπως είναι η Μεσογειακή, η Ευρωπαϊκή (Ευρασιατική) και η Ιρανοκασπική (ποντιακή), η χλωρίδα της Ελλάδας είναι, αναλογικά με την έκτασή της, από τις πλουσιότερες της Ευρώπης με περισσότερα



από 6.000 είδη και υποείδη (περίπου 6.300 taxa) φανερόγαμων φυτών. Η ορειογραφική διαμόρφωση και η τοπογραφική ετερογένεια, σε συνδυασμό με την περιπετειώδη γεωλογική της ιστορία και την παράλληλη δημιουργία πλήθους βιοτόπων, έχουν συντελέσει στο μεγάλο χλωριδικό πλούτο και στο υψηλό ποσοστό ενδημισμού της Ελλάδας (Δημόπουλος Π., 2006).

Επίσης, εξαιτίας του ορεινού χαρακτήρα της χώρας μας και του μεγάλου πλήθους των νησιών, δημιουργούνται συνθήκες απομόνωσης και ενδημισμού, με αποτέλεσμα ένα σημαντικό ποσοστό των ειδών και υποειδών των φυτών (15%), να είναι ενδημικά. Τέλος, θα πρέπει να αναφερθεί ότι από αυτά τα 6.300 φυτικά taxa, τα 263 θεωρούνται ως σπάνια και απειλούμενα, σύμφωνα με το δημοσιευμένο Κόκκινο Βιβλίο των σπάνιων και απειλούμενων ειδών φυτών. Ο συνολικός πλούτος της ελληνικής πανίδας απαρτίζεται από 30.000 έως 50.000 είδη. Η ύπαρξη πλούσιας πανίδας στην Ελλάδα οφείλεται στη γεωγραφική θέση της χώρας, στο μεγάλο αριθμό νησιών, στην αυξομείωση της στάθμης της θάλασσας, στην ύπαρξη πολλών σπηλαίων καθώς και στο γεγονός ότι οι παγετώνες δεν έφθασαν μέχρι τη χώρα μας, με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν πολλά καταφύγια ειδών στα ορεινά (Δημόπουλος Π., 2006).

5.1.2 Η Βιοποικιλότητα στη Ήπειρο

Γεωμορφολογία και κλίμα

Το γεωγραφικό διαμέρισμα (ΓΔ1) Ηπείρου καταλαμβάνει επιφάνεια 9.158 τετρ. χλμ., που αντιστοιχεί στο 7% της συνολικής έκτασης της χώρας. Εκτείνεται από τον Αμβρακικό κόλπο στο νότο, μέχρι τα σύνορα με Αλβανία στο βορρά, και από το Ιόνιο πέλαγος δυτικά, μέχρι την οροσειρά της Πίνδου στα ανατολικά. Διοικητικά υπάγεται στην αποκεντρωμένη διοίκηση Ηπείρου - Κεντρικής Μακεδονίας και διαιρείται σε τέσσερις περιφερειακές ενότητες (νομούς): τα Ιωάννινα, την Άρτα, την Πρέβεζα και τη Θεσπρωτία. Η περιφερειακή ενότητα Ιωαννίνων καταλαμβάνει το 54% της συνολικής έκτασης του ΓΔ. Ακολουθεί η Άρτα με 18%, η Θεσπρωτία με 17% και, τέλος, η Πρέβεζα με 11% (WWF Ελλάς, 2012).

Η μορφολογία του εδάφους της Ηπείρου χαρακτηρίζεται από τους σημαντικούς ορεινούς της όγκους, οι οποίοι καλύπτουν πάνω από το 70% της συνολικής έκτασης του ΓΔ, και από το πλούσιο δίκτυο επιφανειακών υδάτων [14]. Οι πεδινές εκτάσεις του ΓΔ εντοπίζονται στις περιφερειακές ενότητες Άρτας και Πρέβεζας, όπως και στις κοιλάδες των ποταμών Αχέροντα και Καλαμά. Τα ψηλότερα βουνά είναι ο Σμόλικας (το δεύτερο ψηλότερο βουνό της Ελλάδας και από τους



μεγαλύτερους ορεινούς όγκους της Πίνδου), ο Γράμμος, η Τύμφη, η Κακαρδίτσα, τα Αθαμανικά όρη (Τζουμέρκα), το όρος Λάκμος (ή Περιστέρι) και το όρος Δούσκο (ή Νεμέρτσικα). Οι κυριότεροι ποταμοί που διασχίζουν την Ήπειρο είναι οι: Αχέροντας, Άραχθος, Καλαμάς και Λούρος, που καταλήγουν στο Ιόνιο Πέλαγος, ο Αχελώος που διασχίζει και το ΓΔ Στερεάς Ελλάδας, καθώς και ο Αώος που μέσω Αλβανίας εκβάλλει στην Αδριατική. Η σημαντικότερη λίμνη είναι η Παμβώτιδα ή λίμνη των Ιωαννίνων (WWF Ελλάς, 2012).

Το κλίμα των ορεινών περιοχών της Ηπείρου χαρακτηρίζεται από δριμείς χειμώνες με πολλές χιονοπτώσεις και βροχοπτώσεις. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κυμαίνεται από 9°C μέχρι 18,2°C με ψυχρότερο μήνα τον Ιανουάριο (με ελάχιστες εξαιρέσεις όπου ψυχρότερος εμφανίζεται ο Δεκέμβριος ή ο Φεβρουάριος), με μέσες τιμές από 1°C στα υψόμετρα 1.200-1.300 μ., μέχρι 9,5°C στις χαμηλές παραθαλάσσιες περιοχές, και θερμότερο τον Ιούλιο ή τον Αύγουστο, με μέσες τιμές από 20°C στα ορεινά μέχρι 26,5°C στην πεδιάδα της Άρτας. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής κυμαίνεται από 886,8 χιλιοστά στα παράλια έως 2.562 χιλιοστά στα ορεινά. Οι περισσότερες βροχοπτώσεις παρουσιάζονται το χειμώνα, με 40-41% των συνολικών κατακρημνισμάτων, και ακολουθούν το φθινόπωρο με 27-34%, η άνοιξη με 20-23% και, τέλος, το καλοκαίρι με 4-9% (WWF Ελλάς, 2012).

Στοιχεία φυσικού περιβάλλοντος

Η ποικιλία και η εναλλαγή των χερσαίων, θαλάσσιων και υδάτινων φυσικών οικοσυστημάτων που συνθέτουν την εικόνα του ΓΔ της Ηπείρου είναι ιδιαίτερης σημασίας, καθώς περιλαμβάνει μεγάλο τμήμα του φάσματος τύπων βλάστησης και οικοτόπων που απαντάται συνολικά στην Ελλάδα. Από μεμονωμένες μελέτες για συγκεκριμένα είδη ή περιοχές υπολογίζεται ότι σε επίπεδο χλωρίδας απαντώνται περισσότερα από 2.000 είδη και υποείδη (WWF Ελλάς, 2012).

Τα αμιγή και μεικτά δάση φυλλοβόλων και κωνοφόρων της ορεινής και ημιορεινής ζώνης της Πίνδου αποτελούν βασικό ενδιαίτημα της καφέ αρκούδας (κινδυνεύον είδος), ενώ γενικότερα στην Ήπειρο συναντάμε τα περισσότερα μεγάλα θηλαστικά της Ελλάδας όπως ο λύκος (τρωτό είδος) και το αγριόγιδο. Στην Ήπειρο φωλιάζει ακόμη ο ασπροπάρης (κρισίμως κινδυνεύον) και τοπικά το όρνιο (κρισίμως κινδυνεύον στην ηπειρωτική Ελλάδα) και άλλα αρπακτικά όπως ο χρυσαετός, ο κραυγαετός, ο γερακαετός και το χρυσογέρακο (κινδυνεύοντα), καθώς και μαυροπελαργοί (κινδυνεύον). Τα εκτεταμένα και ώριμα δάση του ΓΔ φιλοξενούν πλούτο δασόβιων πτηνών, όπως για παράδειγμα τέσσερα είδη δρυκολαπτών. Η πανίδα των αρθρόποδων της Ηπείρου είναι επίσης σημαντική με πολυάριθμα είδη,



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



ανάμεσά τους το κρισίμως κινδυνεύον ενδημικό ορθόπτερο *Chorthippus lacustris*, καθώς και η ενδημική πεταλούδα *Pseudochazara atymone* (κινδυνεύον) (WWF Ελλάς, 2012).

Από τα βόρεια προς τα νότια, εντοπίζοντας τα χαρακτηριστικότερα οικοσυστήματα του ΓΔ, ξεχωρίζει ο Γράμμος, ο οποίος αποτελεί ένα από τα παραγωγικότερα αλλά και πιο αδιατάραχτα δασικά συμπλέγματα της Ελλάδας. Στα χαμηλά υψόμετρα του Γράμμου φυτρώνουν κυρίως δρύες, γάβροι, φράξι, οξιές και μαύρα πεύκα. Σε μεγαλύτερο υψόμετρο φύονται η μαύρη και λευκόδερμη πεύκη, ενώ πάνω από τα 1.800 μ. απλώνονται τα πιο εκτεταμένα αλπικά λιβάδια της χώρας. Παρότι η χλωρίδα του Γράμμου δεν έχει μελετηθεί εκτενώς, μέχρι σήμερα έχουν αναγνωριστεί περισσότερα από 500 είδη φυτών, εκ των οποίων τα 22 είναι ενδημικά και μερικά πολύ σπάνια. Τέλος, η περιοχή των Μαστοροχωρίων με πάνω από 120 είδη πεταλούδων -μεταξύ των οποίων και πολλά απειλούμενα- έχει προταθεί να ενταχθεί στο δίκτυο των Σημαντικών Περιοχών για τις Πεταλούδες (WWF Ελλάς, 2012).

Το απομονωμένο όρος Σμόλικας φιλοξενεί πολλά και ποικίλα δάση, όπως δρυοδάση στα χαμηλά υψόμετρα, δάση μαύρης πεύκης και υβριδογενούς ελάτης σε μεγαλύτερα υψόμετρα, ενώ πάνω από τα 1.600 μ. περίπου επικρατεί το ρόμπολο, το οποίο διαδέχεται η υπαλπική βλάστηση. Τα βουνά της Β. Πίνδου Σμόλικας, Γράμμος, Πυροστιά, Ζυγός κ.λπ. αποτελούν το σημαντικότερο κέντρο ενδημισμού στα Βαλκάνια, όσον αφορά στην ιδιαίτερη χλωρίδα που συναντάμε στα σερπεντινικά εδάφη, τόσο λόγω του υψηλού αριθμού ενδημικών αλλά και από εξελικτικής σκοπιάς, καθώς πολλά από αυτά τα ενδημικά είδη ανήκουν σε υπολειμματικές ή απομονωμένες ομάδες. Τέτοια είδη είναι το κεράστιο *Cerastium smolikanum*, η *Aubrieta glabrescens*, η πικραλίδα *Crepis merxmulleri* (τρωτό) , η καμπανούλα *Campanula hawkinsiana*, το *Leptoplax emarginata*, τα είδη του γένους *Borrmuelleria*, η βιόλα *Viola dukadjinica*, σιληνές όπως οι *Silene pindicola*, *S. haussknechtii*, *S. schwarzenbergeri*, το αγριοράδικο *Taraxacum pindicum* κ.λπ. Η Β. Πίνδος είναι ένα αρχαίο αλλά ενεργό κέντρο ειδογένεσης όσον αφορά στη σερπεντινική χλωρίδα.

Νοτιότερα στο ΓΔ υψώνεται η Τύμφη, αποτελούμενη από πολλές κορυφές και δύο σημαντικά φαράγγια, του Βίκου και του Αώου, γύρω από τα οποία έχει οριοθετηθεί ο Εθνικός Δρυμός Βίκου - Αώου. Η πλούσια και σπάνια χλωρίδα του Εθνικού Δρυμού περιλαμβάνει περισσότερα από 1.200 είδη, καθώς και όλους τους τύπους βλάστησης, από τα παρόχθια δάση και τη χασμοφυτική βλάστηση στα βράχια των φαραγγίων, μέχρι τα δάση μεγάλων υψομέτρων και τα αλπικά λιβάδια.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 186 από 266



Πολλά τοπικά ενδημικά είδη (π.χ. η κενταύρια *Centaurea rawlowski* και η σιληνή *Silene intonsa*), αλλά και ενδημικά της Ελλάδας (π.χ. το λιθόσπερμο *Lithospermium goulandriorum*, η μινουάρτια *Minuartia pseudosaxigrafa*) συγκεντρώνονται στις κορυφές της Τύμφης και στα δύο φαράγγια [22]. Στον Εθνικό Δρυμό της Πίνδου έχουν καταγραφεί 415 είδη φυτών (WWF Ελλάς, 2012).

Ανάμεσά τους τοπικά ενδημικά όπως η κενταύρια των ορέων των Βλάχων *Centaurea vlachorum* (τρωτό), ενδημικά της κεντρικής και βορειοδυτικής Ελλάδας (π.χ. η σολδανέλλα *Soldanella pindicola*, η φριτιλάρια *Fritillaria epirotica*, είδος τρωτό), ευρύτερα ενδημικά όπως η λαδανιά η αλβανική (*Cistus albanicus*) και η βιόλα η αλβανική (*Viola albanica*), καθώς και ενδημικά των Βαλκανίων (π.χ. η μινουάρτια *Minuartia baldacii*, το αγριοκρέμμυδο *Allium breviradum*) (WWF Ελλάς, 2012).

Τα κυρίαρχα δασικά είδη που απαντώνται και στα υπόλοιπα βουνά του ΓΔ είναι η μαύρη πεύκη, η υβριδογενής ελάτη, το ρόμπολο (ενδημικό είδος των Βαλκανίων), η οξιά και είδη άρκευθου στα μεγαλύτερα υψόμετρα, ενώ στα χαμηλότερα υψόμετρα συναντάμε διάφορα είδη δρυών, πλατάνια, καστανιές, φράξους, γάβρους, σφενδάμια, ιτιές, σκλήθρα, οστρυές και λεύκες. Η θαμνώδης βλάστηση περιλαμβάνει εκτάσεις με πουρνάρια, κουμαριές κ.ά. (WWF Ελλάς, 2012).

Θεσμοθετημένες προστατευόμενες περιοχές στην Ήπειρο (WWF Ελλάς, 2012):

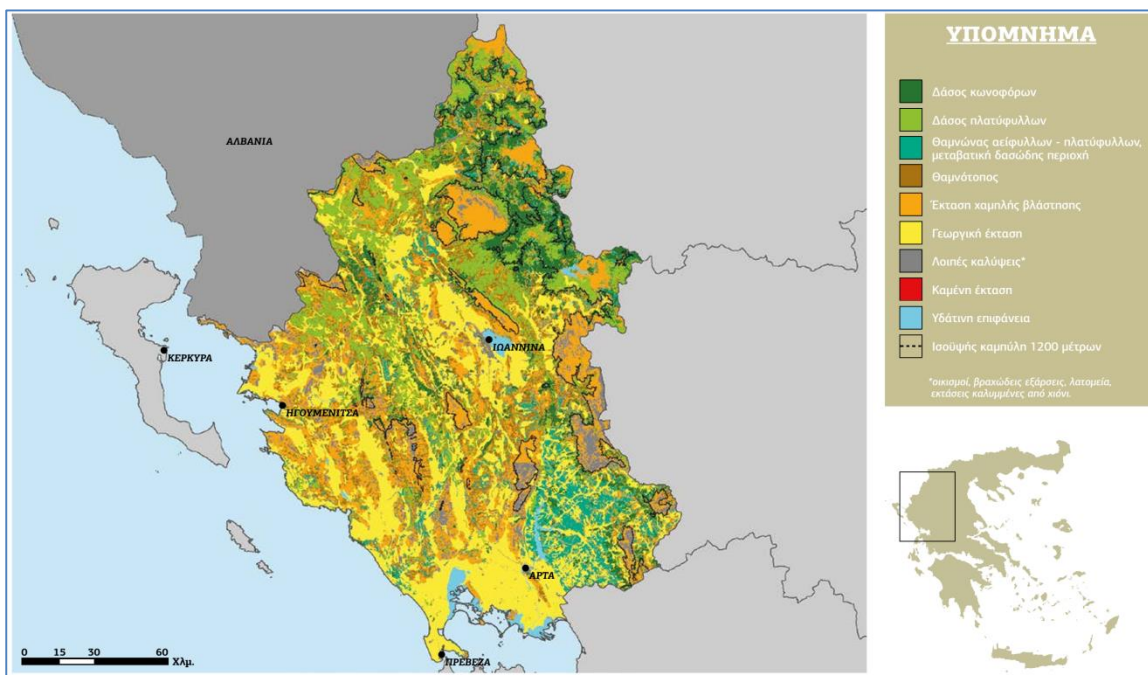
- 2 Εθνικούς Δρυμούς (Πίνδου και Βίκου - Αώου)
- 3 Εθνικά Πάρκα (Βόρειας Πίνδου Υγρότοπων Αμβρακικού κόλπου και Τζουμέρκων, Περιστερίου και χαράδρας Αράχθου, μικρό τμήμα του οποίου ανήκει στο ΓΔ Θεσσαλίας)
- 1 Περιοχή Οικοανάπτυξης (Λίμνης Παμβώτιδας)
- 1 Υγρότοπο διεθνούς σημασίας (Ramsar) (Κόλπος Αμβρακικού)
- 28 περιοχές οι οποίες περιλαμβάνονται στο ευρωπαϊκό οικολογικό δίκτυο Natura 2000 (Οδηγίες 92/43/ΕΟΚ και 79/409/ΕΟΚ)
- 2 Αισθητικά δάση (περιαστικό δάσος Ιωαννίνων και παραλιακό δάσος Νικοπόλεως - Μύτικα Πρέβεζας) και 2 Διατηρητέα μνημεία της Φύσης (ο Πλάτανος της Άρτας και ο Πλάτανος στην Ελαία Θεσπρωτίας).
- 2 Ειδικά Προστατευόμενες Περιοχές σύμφωνα με το Πρωτόκολλο 4 της Σύμβασης της Βαρκελώνης (Αισθητικό δάσος Νικοπόλεως - Μύτικα Πρέβεζας και Αμβρακικός Κόλπος)



- Τοπία ιδιαίτερου φυσικού κάλλους, τα οποία συγκεντρώνονται κυρίως στην παράκτια περιοχή που εκτείνεται από τις εκβολές του Αχέροντα ως τη Σαγιάδα και στον κεντρικό ορεινό όγκο κ.λπ.
- 34 Καταφύγια Άγριας Ζωής

Η βιοποικιλότητα στη Βόρεια Πίνδο

Η επιστημονική εκτίμηση



Εικόνα 33: Χαρτογραφική απεικόνιση των βασικών τύπων κάλυψης γης στην Ήπειρο. Αποτύπωση της κατάστασης του 2007

(WWF Ελλάς, 2012)

Η βιοποικιλότητα στη Βόρεια Πίνδο

Η επιστημονική εκτίμηση για το χλωριδικό πλούτο του Εθνικού Πάρκου της Βόρειας Πίνδου αναφέρεται σε περίπου 1500 διαφορετικά φυτικά taxa (είδη και υποείδη φυτών), καθώς δεν υπάρχει μια ολοκληρωμένη εικόνα και επιστημονικά τεκμηριωμένη χλωρίδα (κατάλογος φυτικών taxa με θέσεις-οικοτόπους συλλογής τους). Επίσης σε επίπεδο χλωρίδας της γεωγραφικής περιοχής της Ηπείρου εκτιμούμε ότι κυμαίνεται μεταξύ 2.000 και 2.200 φυτικών taxa (Δημόπουλος Π., 2006).



Τα δάση φυλλοβόλων δρυών, που αφθονούν στην Ήπειρο, έχουν τα εξής χαρακτηριστικά που αναδεικνύουν την υψηλή βιοποικιλότητα τους στη Β Πίνδο (Δημόπουλος Π., 2006):

- Ο συνολικός χλωριδικός πλούτος που περικλείεται στα φυλλοβόλα δρυοδάση της Ελλάδας ανέρχεται σε 600 φυτικά taxa (10% της συνολικής χλωρίδας της Ελλάδας),

- Σε ένα μικρό τμήμα των φυλλοβόλων δασών της Ηπείρου που εντάσσεται στα δάση της Β. Πίνδου, βρέθηκε ότι συμμετέχουν 200 φυτικά είδη και υποείδη (taxa), που είναι λίγο μικρότερος αριθμός σε σύγκριση με τα 220 φυτικά taxa που απαντώνται στα αντίστοιχα δάση της ΒΑ Ελλάδας που πρέπει να σημειώσουμε ότι αποτελεί την περιοχή πυρήνα ανάπτυξης των φυλλοβόλων δρυοδασών στη χώρας μας,

- **Στα δάση φυλλοβόλων δρυών της Β. Πίνδου έχουμε τη μεγαλύτερη ποικιλότητα σε αριθμό δενδρωδών ειδών** σε σύγκριση με τα υπόλοιπα αντίστοιχα δρυοδάση της Ελλάδας: **20 διαφορετικά είδη δένδρων**, με τον δεύτερο υψηλότερο αριθμό να παρατηρείται στον Κάτω Όλυμπο (19 είδη δένδρων),

- Στη **Β. Πίνδο παρατηρείται επίσης η υψηλότερη οικολογική ποικιλότητα** με την έννοια της διαφοροποίησης επιμέρους οικοτόπων/φυτοκοινωνιών στο εσωτερικό των δασών φυλλοβόλων δρυών που ανέρχεται σε 6 διαφορετικούς φυτοκοινωνιολογικούς τύπους βλάστησης (φυτοκοινωνίες).

5.1.3 Βιοποικιλότητα και βοσκότοποι στην Ήπειρο

Η ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου αποτελεί μια κατ' εξοχή κτηνοτροφική περιοχή της Ελλάδας και αυτό αποδεικνύεται από το γεγονός ότι, από το σύνολο των 920.320 περίπου Ha της συνολικής της έκτασης, περισσότερα από τα μισά (475.220 Ha) να χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι. Το μεγαλύτερο μέρος των εκτάσεων αυτών βρίσκεται στην ορεινή οικολογική ζώνη (364.700 Ha) (Κανδρέλης Σ., 2000).

Από το σύνολο των 920.320 Ha που αυτή καταλαμβάνει τα 682.470 Ha, ήτοι ποσοστό 74,16%, αποτελούν την ορεινή οικολογική ζώνη, ενώ 139.790 Ha, ποσοστό 15,19%, εξαπλώνονται στην ημιορεινή οικολογική ζώνη και μόνο 98.060 Ha, ποσοστό 10,65%, καταλαμβάνουν εκτάσεις της πεδινής ζώνης (Κανδρέλης Σ., 2000).



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Από το σύνολο της έκτασης τη μερίδα του λέοντος κατέχουν οι βοσκήσιμες εκτάσεις με συνολική επιφάνεια 475.220 Ha και ποσοστό 51,63% και έπονται τα δάση με συνολική επιφάνεια 237.970 Ha και ποσοστό 25,86%, οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις με εμβαδόν 124.970 Ha και ποσοστό 13,58%, οι εκτάσεις στις οποίες αναπτύσσονται οι οικισμοί και τα έργα πολιτισμού, με εμβαδόν 37.070 Ha και ποσοστό 4,03%, οι εκτάσεις που καλύπτονται από νερά με 29.630 Ha και ποσοστό 3,22% και τέλος, διάφορες άλλες (Κανδρέλης Σ., 2000).

Οι φυσικοί βοσκότοποι αποτελούν το μεγαλύτερο τόσο σε έκταση όσο και σε παραγωγή φυσικό νομευτικό πόρο της Ηπείρου και την κύρια πηγή τροφής για τα αιγοπρόβατα και τις αγελάδες ελεύθερης βοσκής, εντούτοις δεν μπορούν να καλύψουν πάνω από το 40-50% των αναγκών του κτηνοτροφικού κεφαλαίου. Στους βοσκοτόπους της Ηπείρου έχουν παρατηρηθεί φαινόμενα τόσο υπερβόσκησης αλλά και υποβόσκησης με ανάλογες επιπτώσεις στην διατήρηση των χαρακτηριστικών βιοποικιλότητας του οικοσυστήματος (Κανδρέλης Σ., 2000).

Τα στοιχεία που παραθέτονται παραπάνω και που αφορούν στην επάρκεια των διαθέσιμων βοσκοτόπων στην Ήπειρο έχουν επεξεργασθεί πριν πολλά έτη (2000) και δύναται να δώσουν μόνο γενικές ενδείξεις για την ικανότητα ανταπόκρισης των υφιστάμενων βοσκοτόπων στην κάλυψη των θρεπτικών και παραγωγικών αναγκών του σημερινού ζωικού κεφαλαίου που εκτρέφεται με εκτατικά συστήματα.

Στις ορεινές και ημιορεινές οικολογικές ζώνες της Ηπείρου, η εντατική μορφή εκτροφής θεωρείται ως μη παραγωγική. Αντίθετα, η εκτατική εκτροφή με βάση την ορθολογική διαχείριση των βοσκήσιμων λιβαδικών εκτάσεων πρωτίστως αλλά και του εκτρεφόμενου ζωικού κεφαλαίου αποτελεί ίσως την μοναδική λύση για την επιβίωση της κτηνοτροφίας των μικρών μηρυκαστικών και των βοοειδών ελεύθερης εκτροφής (Κανδρέλης Σ., 2000).

Η λιβαδική παραγωγή των ελληνικών βοσκοτόπων κυμαίνεται μεταξύ ευρέων ορίων και είναι συνάρτηση της περιοχής, του είδους του λιβαδιού και των ιδιαίτερων συνθηκών κάθε περιοχής. Οι παράγοντες που έχουν τη μεγαλύτερη επίδραση στην παραγωγή των υπαλπικών λιβαδιών είναι η φύση του μητρικού πετρώματος και κυρίως το βάθος και ο τύπος του εδάφους και δευτερευόντως οι κλιματικές συνθήκες. Σε σύγκριση με τα ποολίβαδα των χαμηλότερων υψομετρικών περιοχών, τα υπαλπικά λιβάδια φαίνεται ότι είναι παραγωγικότερα κυρίως, επειδή το ύψος των κατακρημνισμάτων κατά την αυξητική περίοδο είναι υψηλότερο. Γενικά, όμως, η ετήσια λιβαδική παραγωγή σε πολύ παραγωγικά εδάφη με βάθος μεγαλύτερο

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 190 από 266



των 30εκ. μπορεί να ξεπεράσει τα 400 Kg ΞΟ/στρ., ενώ σε αβαθύ εδάφη με βάθος εδάφους μικρότερο των 15 εκ. μπορεί να μην υπερβαίνει τα 100 Kg ΞΟ/στρ (Τζιμπράκου Κ., 2016).

5.1.4 επικαιροποιημένα στοιχεία επάρκειας βοσκοτόπων στην Ήπειρο

Στις περισσότερες περιοχές της χώρας η υφιστάμενη κατάσταση του ζωικού κεφαλαίου, τόσο από την άποψη του πλήθους των ζώων αλλά και από άποψη ειδών - φυλών, απαιτεί την βόσκηση των θαμνωδών εκτάσεων. Ως συνέπεια αυτού, έχουν αναπτυχθεί διάφορων ειδών τοπικές πρακτικές βόσκησης (εκτατική, νομαδική κ.α.) με σκοπό την πλήρη κάλυψη των αναγκών βόσκησης του ζωικού κεφαλαίου κάθε περιοχής αλλά και την ορθολογική διατήρηση της βόσκησης, δηλαδή την εξισορρόπηση της ζωικής και λιβαδικής παραγωγής μιας περιοχής. Οι πρακτικές αυτές έχουν οδηγήσει σταδιακά στη χρήση των θαμνωδών εκτάσεων για βόσκηση των αγροτικών ζώων, κυρίως των αιγών, των προβάτων και των βοοειδών (Χλύκας και συν., 2015).

Η ταξινόμηση των εκτάσεων σε κατηγορίες επιλεξιμότητας από τον ΟΠΕΚΕΠΕ σε υλοποίηση σχετικών οδηγιών της Ευρωπαϊκής επιτροπής, έχει ως ακολούθως (Χλύκας και συν., 2015):

- ✓ 100%: 0 - 25% ξυλώδη βλάστηση
- ✓ 62,5%: 25 - 50 % ξυλώδη βλάστηση
- ✓ 37,5%: 50 - 75% ξυλώδη βλάστηση
- ✓ 0 %: >75% ξυλώδη βλάστηση.

Είναι γνωστό ότι τα εκτρεφόμενα μηρυκαστικά ζώα επιτρέπουν την εκμετάλλευση των μη καλλιεργήσιμων εδαφών με αυτοφυή βλάστηση και παραμένουν το καλύτερο μέσο της αξιοποίησης της πρωτογενούς παραγωγής (βλάστηση), σε περιοχές όπου, εξαιτίας γεωγραφικών και τοπογραφικών παραμέτρων, το ανάγλυφο του εδάφους, οι θερμοκρασίες ή η διάρκεια της ημέρας δεν ευνοούν τις καλλιέργειες (Χλύκας και συν., 2015).

Στις περιοχές της Μεσογείου, οι εκτάσεις που είναι κατάλληλες για φυτική παραγωγή είναι σχετικά λίγες, υπάρχουν ωστόσο μεγάλες περιοχές, η χρήση των οποίων διατίθεται για την εκτατική κτηνοτροφία και η διατήρησή τους σε καλή κατάσταση στην τρέχουσα μορφή εξασφαλίζεται μόνο με τον κλάδο αυτό. Τα κτηνοτροφικά συστήματα που εφαρμόζονται είναι υποχρεωμένα να χρησιμοποιούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τους φυσικούς πόρους, που είναι έτσι και αλλιώς



περιορισμένοι, αλλά και σχετικά φτηνοί. Η παραγωγή χορτονομής από τις χορτολιβαδικές εκτάσεις συνδυάζεται με την χρήση της βοσκήσιμης ύλης από την ξυλώδη βλάστηση, αλλά χρειάζεται να συμπληρωθεί με ζωοτροφές από πιο εντατικές πρακτικές (τεχνητοί λειμώνες, αροτριάιες καλλιέργειες, αρδευόμενες καλλιέργειες, κ.λπ.) (Χλύκας και συν., 2015).

Οι συνθήκες που χαρακτηρίζουν τις εκτάσεις της χώρας μας, ως Μεσογειακής, δεν επιτρέπουν την ένταξη μεγάλων περιοχών στις αρόσιμες γαίες. Αντίθετα το μεγαλύτερο μέρος της χώρας χρησιμοποιήθηκε ανά τους αιώνες, για την ανάπτυξη της κτηνοτροφικής παραγωγής (Χλύκας και συν., 2015).

Η εντατικοποίηση της αγροτικής παραγωγής αφ' ενός και η εγκατάλειψη των αγροτικών περιοχών αφ' ετέρου είναι οι δυο σημαντικότερες απειλές κατά των φυσικών βοσκοτόπων που παρατηρούνται τις τελευταίες δεκαετίες. Άμεσο αποτέλεσμα της εντατικοποίησης είναι η αλλαγή χρήσης ορισμένων μόνιμων βοσκών οι οποίες σήμερα καλλιεργούνται για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων. Από την άλλη πλευρά, πολύ μεγαλύτερης έκτασης είναι το φαινόμενο της εγκατάλειψης των βοσκοτόπων η οποία οδηγεί σε αλλαγή της φυτοκάλυψής τους. Οι πότοποι προοδευτικά (λόγω διαδοχής) καλύπτονται από φρύγανα, μακκία βλάστηση, δενδρώδη βλάστηση και τελικά γίνονται δασικές περιοχές, με μειωμένη βιοποικιλότητα και αυξημένο τον κίνδυνο εκδήλωσης πυρκαγιάς (Χλύκας και συν., 2015).

Η κατάλληλη διαχείριση της βόσκησης θα πρέπει να περιλαμβάνει την προσαρμογή της βοσκοφόρτωσης με την βοσκοϊκανότητα της αποκαταστημένης γης, το σωστό είδος των ζωικών ειδών, καθώς και ένα κατάλληλο σύστημα βόσκησης.

Σύμφωνα με επικαιροποιημένα στοιχεία (Χλύκας και συν., 2015):

- στον **νομό Άρτας** τα περιθώρια αύξησης των επιλέξιμων εκτάσεων κυμαίνονται από 19.041 έως 95.944 στρέμματα περισσότερης επιλέξιμης έκτασης βοσκοτόπων,
- στον **νομό Ιωαννίνων** τα περιθώρια αύξησης των επιλέξιμων εκτάσεων βοσκοτόπων κυμαίνονται από 47.042 έως 259.758 στρέμματα περισσότερης επιλέξιμης έκτασης,
- στον **νομό Πρέβεζας** τα περιθώρια αύξησης των επιλέξιμων εκτάσεων κυμαίνονται από 12.602 έως 45.858 στρέμματα περισσότερης επιλέξιμης έκτασης βοσκοτόπων, και



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- στον **νομό Θεσπρωτίας** τα περιθώρια αύξησης των επιλέξιμων εκτάσεων κυμαίνονται από 23.769 έως 176.277 στρέμματα περισσότερης επιλέξιμης έκτασης βοσκοτόπων.

Για τον υπολογισμό της βοσκοϊκανότητας και της βοσκοφόρτωσης υπολογίσθηκε η επιλέξιμη έκταση βοσκοτόπων ανά κατηγορία συντελεστή επιλεξιμότητας (37,5%, 62,5%, 100%), έγινε αντιστοίχιση λιβαδικού τύπου με επιλέξιμο βοσκότοπο, όπου:

- ✓ τα χορτολίβαδα αντιστοιχούν σε βοσκότοπους με συντελεστή επιλεξιμότητας 100%,
- ✓ τα θαμνολίβαδα σε βοσκότοπους με συντελεστή επιλεξιμότητας 62,5% και
- ✓ τα πυκνά θαμνολίβαδα σε βοσκότοπους με συντελεστή επιλεξιμότητας 37,5%

Επίσης προσδιορίσθηκε η παραγωγής βοσκήσιμης ύλης για κάθε λιβαδικό τύπο (χορτολίβαδα, θαμνολίβαδα και πυκνά θαμνολίβαδα) σε σχέση με τις περιόδους βόσκησης (Χλύκας και συν., 2015).

Από την επεξεργασία των παραπάνω στοιχείων έγινε εκτίμηση της βοσκοϊκανότητας και της βοσκοφόρτωσης, ανά νομό, με τα ακόλουθα συμπεράσματα (Χλύκας και συν., 2015):

- η βοσκοφόρτωση στο **Ν. Άρτας** είναι **υψηλότερη από την αντίστοιχη βοσκοϊκανότητα**, γεγονός που υποδεικνύει την ανάγκη αύξησης των βοσκήσιμων εκτάσεων, με στόχο την εξυπηρέτηση των αναγκών του ζωικού κεφαλαίου του Νομού,
- στο **Ν. Ιωαννίνων** είναι χαμηλότερη από την αντίστοιχη βοσκοϊκανότητα, γεγονός που υποδεικνύει πως **οι υπάρχοντες βοσκότοποι επαρκούν** για τον Νομό,
- η βοσκοφόρτωση στο **Ν. Πρεβέζης** είναι **υψηλότερη από την αντίστοιχη βοσκοϊκανότητα**, γεγονός που υποδεικνύει την ανάγκη αύξησης των βοσκήσιμων εκτάσεων, με στόχο την εξυπηρέτηση των αναγκών του ζωικού κεφαλαίου του Νομού, και
- η βοσκοφόρτωση στο **Ν. Θεσπρωτίας** είναι **υψηλότερη από την αντίστοιχη βοσκοϊκανότητα**, γεγονός που υποδεικνύει την ανάγκη αύξησης των βοσκήσιμων εκτάσεων, με στόχο την εξυπηρέτηση των αναγκών του ζωικού κεφαλαίου του Νομού.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 193 από 266



Από τα παραπάνω στοιχεία προκύπτει η ανάγκη καθορισμού των περιοχών που δύναται να αναπτυχθεί η εκτατική κτηνοτροφία επ' ωφελεία των παραγωγικών πόρων της Ηπείρου αλλά και αυτού καθ'αυτού του οικοσυστήματός της. Επιπροσθέτως, απαιτείται η αξιοποίηση της δυνατότητας επέκτασης των διαθέσιμων βοσκοτόπων ανά περιοχή με σκοπό την διατήρηση της αειφορικής παραγωγικότητάς τους.

Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην χώρα, ήτοι οι χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα και οι υψηλές του θέρους, περιορίζουν την παραγωγή βοσκήσιμης ύλης. Επιπλέον, ένα μέρος των λιβαδιών δεν προσφέρονται για χρήση σε όλες τις εποχές του έτους, όπως π.χ. τα λιβάδια της υψηλής ζώνης και των υπαλπικών περιοχών τα οποία δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά την διάρκεια του χειμώνα. Τα λιβάδια της χώρας μας είναι οριακής απόδοσης, με αβαθή και επικλινή εδάφη και μικρή παραγωγή (Τζιμπράκου Κ., 2016).

Η παραγωγή στα διάφορα διαμερίσματα της χώρας μας παρουσιάζουν διακυμάνσεις και εξαρτάται από τα φυσικά χαρακτηριστικά του εδάφους, τις κλιματικές συνθήκες και τις ανθρώπινες δραστηριότητες. Η διαχείριση τους, τις περισσότερες φορές, γίνεται χωρίς πρόγραμμα, με αποτέλεσμα η βοσκοφόρτωση να είναι μεγαλύτερη της βοσκοϊκανότητας. Τα λιβάδια είναι δυναμικά οικοσυστήματα των οποίων η ποσότητα και η ποιότητα της βοσκήσιμης ύλης που παράγεται μεταβάλλεται με τον χρόνο και με την χρήση. Για την ορθολογική οργάνωση και διαχείριση των λιβαδιών είναι απαραίτητη η γνώση της χλωρίδας, το είδος του ζώου που θα το αξιοποιήσει, το σύστημα βόσκησης (Τζιμπράκου Κ., 2016).

5.1.5 Αξιοποίηση και διαχείριση βιοποικιλότητας

Τα λιβάδια είναι εκτάσεις πολύτιμες και ζωτικής σημασίας για το μέλλον της κτηνοτροφίας στην χώρα μας. Η αξιοποίηση του παραγωγικού δυναμικού τους σε σχέση με τις άλλες χρήσεις της γης, όπως είναι οι γεωργικές και οι δασικές εκτάσεις, είναι επιβεβλημένη. Η γνώση της ποσότητας και της ποιότητας της παραγόμενης βοσκήσιμης ύλης, οι θρεπτικές ανάγκες των ζώων και η σωστή διαχείριση των λιβαδιών, θα συμβάλλουν στην μείωση του κόστους παραγωγής και την βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων κτηνοτροφικών προϊόντων, καθώς επίσης και την σε μεγάλο βαθμό ικανοποίηση των διατροφικών αναγκών των αγροτικών ζώων (Τζιμπράκου Κ., 2016).

Η ανάπτυξη της κτηνοτροφίας στην Ελλάδα έχει στηριχτεί εδώ και δεκαετίες σε ξένα πρότυπα τεχνογνωσίας, υποδομών και διαχείρισης. Αντίστοιχα, με εξαίρεση



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



την αιγοπροβατοτροφία, το ζωικό υλικό της ελληνικής κτηνοτροφίας είναι στο σύνολό του εισαγόμενο. Ακόμη, όμως, και στον τομέα της αιγοπροβατοτροφίας, το διαφορετικό και μοναδικό γενετικό υλικό των τοπικών φυλών προβάτων και αιγών δεν αξιοποιήθηκε και η ανάπτυξη του κλάδου στηρίχτηκε στην ανεξέλεγκτη εισαγωγή ξένων φυλών χωρίς κανένα υγειονομικό έλεγχο και επιδημιολογική επιτήρηση. Το αποτέλεσμα είναι, σήμερα, το εθνικό ποίμνιο να απειλείται από χρόνια καχεξιογόνα νοσήματα, αναδυόμενα νοσήματα και παθήσεις που σχετίζονται με την μέθοδο εκτροφής (Αρσένος Ι. Γ., 2017).

Άλλο ένα πολύ σημαντικό πρόβλημα για το σύγχρονο Έλληνα κτηνοτρόφο είναι η μειωμένη ανταγωνιστικότητα των προϊόντων του, γεγονός το οποίο οφείλεται κυρίως στο υψηλό κόστος παραγωγής και στη χαμηλή τιμή πώλησης των παραγόμενων προϊόντων. Η χαμηλή παραγωγικότητα συγκριτικά με τις γενετικά καθορισμένες δυνατότητες των εκτρεφόμενων γενοτύπων ζώων (κυρίως των αυτοχθόνων φυλών αιγοπροβάτων) αποτελεί μία από τις βασικότερες αιτίες αυτού του προβλήματος. Επιπρόσθετα, η αύξηση του ποσοστού των εισαγόμενων κτηνοτροφικών προϊόντων (κρέας, γάλα) σε συνδυασμό με τις παράνομες «ελληνοποιήσεις» των προϊόντων αυτών πλήττουν καθημερινά το εισόδημα του Έλληνα κτηνοτρόφου επιτείνοντας το σύγχρονο πρόβλημα της οικονομικής κρίσης στον αγροτικό τομέα και στην ελληνική κοινωνία γενικότερα (Αρσένος Ι. Γ., 2017).

Στις ιδιαίτερες αυτές συνθήκες τις ελληνικής οικονομίας η διατήρηση της βιοποικιλότητας στην ελληνική περιφέρεια φαίνεται να είναι περισσότερο απαραίτητη από ποτέ, σχεδόν επιβεβλημένη, γιατί η αξιοποίηση της μπορεί να αποτελέσει σημαντικό παράγοντα για την επίτευξη του στόχου της αειφόρου αγροτικής παραγωγής και ανάπτυξης. Ειδικότερα η περιφέρεια της Ηπείρου, όπου η κτηνοτροφία συμμετέχει σε ποσοστό 65% στη συνολική ακαθάριστη αξία της παραγωγής του πρωτογενή τομέα της χώρας, μπορεί να συμβάλει δυναμικά στην ισχυροποίηση της καινοτομίας στο χώρο της αγροτικής παραγωγής στην περιφέρεια.

Σε αυτό το πλαίσιο, απώτερος σκοπός του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου είναι η διάσωση του τοπικού γενετικού δυναμικού μέσω της αύξησης της αξίας των αυτοχθόνων φυλών αγροτικών ζώων της περιοχής (κυρίως φυλές προβάτων όπως Καλαρρύτεικο, Κατσικά, ορεινής Ηπείρου και της εγχώριας αίγας). Η μεγάλη προσαρμοστικότητα σε δυσμενείς συνθήκες περιβάλλοντος (ξηρασία, ακραίες θερμοκρασίες, υγρασία κλπ.) και η ικανότητα επιβίωσης με περιορισμένη ποσότητα τροφής και νερού, η απαίτηση για χαμηλού κόστους εγκαταστάσεις και μικρότερους συγκριτικά οικονομικούς πόρους, η εύκολη διαχείριση, η μακρά

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 195 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



παραγωγική ζωή, η μεγάλη ανθεκτικότητα σε νόσους και ειδικά σε παρασιτώσεις και η αποδεδειγμένη δυνατότητα παραγωγής προϊόντων υψηλής ποιότητας είναι μερικά από τα πλεονεκτήματα των αυτοχθόνων φυλών αγροτικών ζώων.

Η σύνδεση των παραγόμενων προϊόντων κρέατος υψηλής ποιότητας με βασικά χαρακτηριστικά του συστήματος εκτροφής θα είναι καθοριστική για την επιβίωση της κτηνοτροφίας της περιφέρειας Ηπείρου και την ανάπτυξη του τομέα της μεταποίησης και της παραγωγής προϊόντων κρέατος. Τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα των παραγομένων προϊόντων κρέατος θα δώσουν τη δυνατότητα, στα εντόπια ηπειρώτικα προϊόντα, να διεκδύσουν στις διεθνείς αγορές. Ο «εξαγωγικός» προσανατολισμός της κτηνοτροφίας και της παραγωγής προϊόντων κρέατος στην περιφέρεια της Ηπείρου θα λειτουργήσει ως ασφαλιστική δικλείδα για τον ίδιο τον παραγωγό. Μόνο με τον τρόπο αυτό θα δοθούν στους παραγωγούς τα απαραίτητα κίνητρα για να γίνει συνείδησή τους η σπουδαιότητα της ικανοποίησης των ποιοτικών κριτηρίων των προϊόντων τους ώστε να διασφαλιστεί η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και, επακόλουθα, η βιωσιμότητα της παραγωγής.

Στο Πρότυπο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα διερευνηθούν οι δυνατότητες προστασίας, διατήρησης και ανάπτυξης εκμεταλλεύσεων που εκτρέφουν αυτόχθονες φυλές ζώων, θα αξιολογηθεί η ποιότητα των προϊόντων που παράγονται από αυτά τα ζώα και θα αποτιμηθούν συνολικά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους. Οι ερευνητικές δραστηριότητες του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου που θα συμβάλλουν στην διατήρηση και αξιοποίηση της βιοποικιλότητας στην περιφέρεια Ηπείρου θα περιλαμβάνουν τη **μελέτη των φυσιολογικών και παραγωγικών ιδιοτήτων των αυτοχθόνων φυλών αγροτικών ζώων της περιοχής, τη γενετική πιστοποίησή τους, τον έλεγχο των αποδόσεών τους, την καταγραφή και εκτίμηση των αναπαραγωγικών δεικτών για το σχεδιασμό και εφαρμογή προγραμμάτων διαχείρισης της αναπαραγωγής με βάση τα συχνότερα προβλήματα στις εκτροφές, την εφαρμογή γονιδιωματικής τεχνολογίας σε ελληνικές φυλές ζώων και τη δημιουργία γενετικής βάσης δεδομένων, την εφαρμογή προγραμμάτων γενετικής βελτίωσης, τη βελτίωση των συνθηκών εκτροφής και, όπου απαιτείται, την αλλαγή του συστήματος εκτροφής.**

Η διαχρονική αδυναμία οριοθέτησης των βοσκοτόπων και της ορθολογικής αξιοποίησής τους από τον κτηνοτροφικό τομέα της χώρας λόγω του ανταγωνισμού με τους κλάδους φυτικής παραγωγής για τη χρήση του εδάφους, στέρησε από τον Έλληνα κτηνοτρόφο τη δυνατότητα για ορθολογική χρήση των διαθέσιμων φυσικών πόρων. Το υψηλό κόστος των ζωοτροφών, και ιδιαίτερα των χονδροειδών,

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 196 από 266



κατέστησε την ελληνική κτηνοτροφία αδύναμη να ανταπεξέρθει στον ανταγωνισμό των εισαγόμενων προϊόντων και να βελτιώσει την παραγωγικότητα των επιμέρους κλάδων της. Στο πλαίσιο αυτό θα διερευνηθεί η δυνατότητα **ολοκληρωμένης διαχείρισης των «παρθένων» βοσκοτόπων της ημιορεινής και ορεινής Ηπείρου** με στόχο την αξιοποίηση της βιοποικιλότητάς τους μέσω της **εφαρμογής βιολογικών μεθόδων εκτροφής** ιδιαίτερα των μικρών μηρυκαστικών.

Για την αξιοποίηση των αποτελεσμάτων της έρευνας που θα διεξάγεται στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα δημιουργηθεί ένα **δίκτυο επικοινωνίας και ενημέρωσης των Ελλήνων κτηνοτρόφων αυτοχθόνων φυλών αγροτικών ζώων** με στόχο την περαιτέρω τεχνική υποστήριξη των εκτροφών τους, τη βελτίωση της ποιότητας και της αναγνωρισιμότητας των προϊόντων τους, καθώς, και την καλύτερη προβολή και προώθησή τους.

5.2 Ποιοτική κατάταξη του κρέατος

Η ανάπτυξη της εκτροφής αυτοχθόνων (αυθεντικών) φυλών αγροτικών ζώων στην Ήπειρο θα αποτελέσει μέσο στήριξης της πρωτογενούς παραγωγής και θα διασφαλίσει τη βιωσιμότητα του ντόπιου κτηνοτρόφου. Όσον αφορά στις βιομηχανικού τύπου εκτροφές (χοιροτροφία, βοοτροφία, πτηνοτροφία), όπου η Ελλάδα και η περιφέρεια της Ηπείρου ειδικότερα δεν έχει αυτόχθονες φυλές και ιδιαίτερα τελικά προϊόντα, το Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα αναλάβει το σχεδιασμό και την εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων που θα περιλαμβάνουν μέτρα βελτίωσης της παραγωγής, του συστήματος διαχείρισης των ζώων και της ποιότητας του σφαγίου.

Ειδικότερα, η εφαρμοσμένη έρευνα του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου θα αποσκοπεί στη μείωση του κόστους παραγωγής κρέατος στην περιφέρεια Ηπείρου, στη βελτίωση της ποιότητας του, στην απόδοση σε αυτό ξεχωριστής και αναγνωρίσιμης «ταυτότητας», στη δημιουργία προστιθέμενης αξίας και στην προώθηση του στην ελληνική και διεθνή αγορά. Πιο συγκεκριμένα, θα διερευνηθούν οι τρόποι μείωσης των παραγωγικών και λειτουργικών εξόδων, διασφάλισης ολοκληρωμένου ελέγχου στη διαχείριση της παραγωγικής διαδικασίας και ενίσχυσης των ποιοτικών κριτηρίων των τελικών προϊόντων.

Η απουσία ενιαίου συστήματος ποιοτικής κατάταξης των παραγόμενων σφαγίων και διάκρισης της ποιότητας του κρέατος αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα για την εφαρμογή ολοκληρωμένων πρακτικών ορθής διαχείρισης στην Κτηνοτροφία της Ηπείρου. Ως επακόλουθο, η αγοροπωλησία του



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



κρέατος χαρακτηρίζεται από έλλειψη κεντρικού συστήματος «αγοράς» και καθορισμού τιμών, καθώς και μεθόδων αναγνώρισης του εγχώριου από το εισαγόμενο κρέας.

Σύμφωνα με την ενωσιακή μομοθεσία, η εμπορική αξία ενός σφαγίου χοίρου καθορίζεται κυρίως από την ποσότητα του άπαχου κρέατος που περιέχει σε σχέση με το βάρος του, αλλά θα πρέπει επίσης να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση επιπρόσθετων κριτηρίων εκτίμησης εκτός των παραπάνω. Αντίστοιχα, σύμφωνα με απαίτηση της Κοινοτικής Νομοθεσίας, τα σφάγια προβάτων κατατάσσονται σε διάφορες κατηγορίες με βάση τη διάπλαση και την κατάσταση πάχυνσης. Μπορούν όμως να χρησιμοποιηθούν και άλλα κριτήρια, όπως είναι το βάρος, το χρώμα του κρέατος και η κατάσταση πάχυνσης όσον αφορά του αμνούς με βάρος σφαγίου μικρότερου των 13 κιλών.

Σκοπός του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου είναι να **σχεδιαστεί και να εφαρμοστεί στην πράξη ένα συγκεκριμένο πλάνο ποιοτικής κατάταξη των σφαγίων**, με βάση το οποίο να είναι δυνατή η κατηγοριοποίηση του σφαγίου και του κρέατος σύμφωνα με περισσότερο συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά (απόδοση σε σφάγιο, απόδοση σε αποστεωμένο κρέας, τρυφερότητα, ικανότητα συγκράτησης νερού, οσμή, γεύση, χρωματισμό και υφή του λίπους κτλ.) τα οποία θα συνυπολογίζονται με τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά που καθορίζονται από την Κοινοτική Νομοθεσία. Απώτερος σκοπός της εφαρμογής της ποιοτικής κατάταξης των σφαγίων είναι η διαμόρφωση της τιμής διακίνησης του κρέατος να εξαρτάται από το σύνολο των προβλεπομένων ποιοτικών χαρακτηριστικών, ώστε να εξασφαλίζεται η δίκαιη αμοιβή των παραγωγών (με τιμή που δεν θα καθορίζεται μόνο από το ζων βάρος, όπως συμβαίνει σήμερα) και η γενικότερη διαφάνεια της αγοράς.

Στο πλαίσιο αυτό, το Πρότυπο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα οργανώσει Σεμινάρια ενημέρωσης καταναλωτών ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή επικοινωνία και η σύνδεση με το δημόσιο αίσθημα. Με τον τρόπο αυτό θα επιχειρηθεί η αναβάθμιση του ρόλου του Ηπειρώτη κτηνοτρόφου στη συνείδηση των καταναλωτών και θα δημοσιοποιηθεί η διαφορετικότητα του συστήματος της παραγωγής που ακολουθεί η Ήπειρος, με στόχο τη μεγιστοποίηση του αναμενόμενου οφέλους. Για τη διάκριση της πιστοποιημένης εντόπιας παραγωγής θα αναζητηθεί η νόμιμη οδός ώστε να υιοθετηθεί σήμανση τοπικού προϊόντος ανώτερης ποιότητας με βάση την παραγωγική διαδικασία και τα χαρακτηριστικά του σφαγίου.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 198 από 266



5.3 Παραγωγή καινοτόμων προϊόντων κρέατος

5.3.1 Μέθοδοι παραγωγής

Η βιωσιμότητα των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων με κρεοπαραγωγική κατεύθυνση εξαρτάται άμεσα από την παραγωγικότητα των ζώων. Η αύξηση της παραγωγικότητας των ζώων μπορεί να επιτευχθεί κυρίως με την αύξηση της αναπαραγωγικής ικανότητας και των αποδόσεων των εκτρεφόμενων ζώων.

Στο πλαίσιο αυτό, μία από τις βασικές προτεραιότητες του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου θα είναι η **έρευνα στον τομέα της γενετικής και η εφαρμογή προγραμμάτων γενετικής βελτίωσης** με σκοπό την ανάπτυξη ειδικών φυλών προσαρμοσμένων στο Ηπειρωτικό οικοσύστημα για την παραγωγή ποιοτικού κρέατος κάτω από πιστοποιημένα συστήματα εκτροφής. Στις βιομηχανικού τύπου εκτροφές, όπως χοιροτροφικές μονάδες, όπου η χώρα μας δεν έχει αυτόχθονες φυλές, η ερευνητική δραστηριότητα του Κέντρου θα αφορά, επίσης, το **σχεδιασμό και την εφαρμογή καινοτόμων παραγωγικών μοντέλων και συστημάτων τεχνητής σπερματέγχυσης** ώστε να ελαττωθεί το ποσοστό του εισαγόμενου ζωικού κεφαλαίου και να μειωθούν τα κόστη παραγωγής.

Η επιστημονική ερευνητική ομάδα του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου σε συνεργασία με τα ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα και τα κρατικά ερευνητικά κέντρα θα ασχοληθεί με το **σχεδιασμό και την εφαρμογή πρωτοκόλλων ολοκληρωμένης διαχείρισης των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων, με ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών**, με απώτερο σκοπό την αύξηση της παραγωγικότητας και των αποδόσεων των ζώων και τη μείωση του κόστους παραγωγής.

Στο πλαίσιο αυτό θα δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στην **ανάπτυξη προτύπων διαχείρισης της υγείας και της ευζωίας των εκτρεφόμενων ζώων** ώστε να διασφαλίζεται συγχρόνως η ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων κρέατος (επιδημιολογική διερεύνηση, εύρεση ανθεκτικών γενοτύπων έναντι χρόνιων καχεξιογόνων νοσημάτων σε εκτροφές αιγοπροβάτων, προγράμματα διασφάλισης και ελέγχου της υγείας των εισαγόμενων ζώων που χρησιμοποιούνται για την γενετική βελτίωση κτλ.). Ανάμεσα στις σχετικές δράσεις του Κέντρου θα είναι η διερεύνηση της χρήσης φυσικών φυτικών εκχυλισμάτων ως αυξητικών παραγόντων και θεραπευτικών ουσιών για την πρόληψη ή αντιμετώπιση συγκεκριμένων



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



νοσημάτων των εκτρεφόμενων ζώων. Η **αξιοποίηση των φαρμακευτικών ιδιοτήτων των αρωματικών φυτών της Ηπειρώτικης υπαίθρου** θα ενισχύσει την αυθεντικότητα των παραγόμενων προϊόντων, θα αποτελέσει επιπλέον παράγοντα καθετοποίησης της εντόπιας παραγωγής και θα συμβάλλει στην αειφόρο αξιοποίηση των φυσικών πόρων.

Σκοπός της εφαρμοσμένης έρευνας που θα διεξάγεται στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα είναι η βελτιστοποίηση των σταβλικών υποδομών και της διατροφής των ζώων που επηρεάζουν άμεσα την υγεία, την ευζωία και την παραγωγικότητα των εκτρεφόμενων ζώων, καθώς και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Η ερευνητική προσέγγιση του Κέντρου στους συγκεκριμένους τομείς θα περιλαμβάνει τη **διερεύνηση της δυνατότητας αποτελεσματικότερου ελέγχου του μικροπεριβάλλοντος της εκτροφής και την αξιοποίηση ειδικών μεθόδων εκτροφής των ζώων**. Ο σχεδιασμός και η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων παραγωγής στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις της Περιφέρειας Ηπείρου θα αναδείξει τη δυναμική και την ποιοτική σταθερότητα των παραγόμενων προϊόντων.

Το αυξανόμενο ενδιαφέρον των καταναλωτών και η αντίστοιχα μεγαλύτερη ζήτηση για προϊόντα ποιοτικά και συγχρόνως υγιεινά δημιουργεί προοπτικές, τόσο στη χώρα μας αλλά και διεθνώς, για τρόφιμα συνδεδεμένα με το μοντέλο της Μεσογειακής Διατροφής, τρόφιμα τοπικής παραγωγής, παραδοσιακά ή ακόμη και βιολογικά τρόφιμα. Οι συνθήκες που δημιουργήθηκαν στην ελληνική κοινωνία λόγω της οικονομικής κρίσης διευκόλυναν τη διάδοση της τάσης αυτής και τη στροφή του καταναλωτικού κοινού προς υγιεινότερα διατροφικά πρότυπα και ειδικότερα προς εγχώρια προϊόντα. Οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες, η διάρθρωση της γεωργίας και κτηνοτροφίας, η παράδοση, αλλά και η δυναμική ανάπτυξη του τουρισμού που προσθέτει επιπλέον καταναλωτές στην Περιφέρεια σε κάθε τουριστική περίοδο ενίσχυσαν την τάση για παραγωγή εντόπιων προϊόντων, ανώτερης ποιότητας και υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Ένας από τους κυριότερους στόχους του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου θα είναι η **παραγωγή ποιοτικού «Ηπειρωτικού» κρέατος και ποιοτικών «Ηπειρωτικών» προϊόντων κρέατος** με συγκεκριμένες δομές, παραγωγικό σύστημα και διασφαλισμένα ποιοτικά κριτήρια του τελικού προϊόντος. Στο πλαίσιο αυτό, βασικό ερευνητικό άξονα του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου θα αποτελέσει ο **σχεδιασμός και η εφαρμογή τεχνολογιών μεταποίησης του ντόπιου κρέατος και ποιοτικού ελέγχου των προϊόντων κρέατος** με κύριο στόχο την ανάδειξη της «Ηπειρωτικής» ταυτότητας των παραγόμενων προϊόντων και την πιστοποίηση της ποιότητάς τους.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 200 από 266



Για την υλοποίηση του στόχου αυτού θα σχεδιαστούν και θα δημιουργηθούν οι κατάλληλες τεχνολογικές υποδομές (**πιλοτικό εργαστήριο παρασκευής κρεατοσκευασμάτων και αλλαντικών**) με κατεύθυνση τη διασφάλιση της ασφάλειας και τη βελτίωση της ποιότητας των τελικών προϊόντων. Θα **διερευνηθεί και θα σχεδιαστεί το σχήμα εκείνο που θα συνδέει τον ίδιο τον παραγωγό με τα τελικά προϊόντα ώστε να διασφαλίζεται η αναγνωρισιμότητα των «Ηπειρωτικών» προϊόντων κρέατος**. Σε βάθος χρόνου θα διερευνηθεί ο τρόπος πιστοποίησης του «Ηπειρωτικού» κρέατος και των «Ηπειρωτικών» προϊόντων κρέατος μέσω του σχεδιασμού και της εφαρμογής ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης (ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001) τόσο σε επίπεδο εκτροφών όσο και σε επίπεδο μεταποίησης.

5.3.2 Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων κρέατος

Η επίτευξη του στόχου για την παραγωγή καινοτόμων και αναγνωρίσιμων, για τα ιδιαίτερα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, προϊόντων κρέατος είναι δυνατή, τουλάχιστον, με τις ακόλουθες πρακτικές:

- Τη χρήση διατροφικών πρόσθετων με βάση αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά και την επίδραση τους στην ασφάλεια του κρέατος τις οργανοληπτικές του ιδιότητες
- Την παραγωγή προϊόντων με πιθανούς ισχυρισμούς υγείας που να βελτιώνουν και να ενισχύουν την υγεία και ευεξία του ανθρώπου και να δημιουργούν υψηλή υπεραξία στα τρόφιμα με αυτές τις ιδιότητες
- Την ανάπτυξη τροφίμων επικουρικής ενίσχυσης της εξατομικευμένης ιατρικής.
- Την ανάπτυξη συστημάτων ποιοτικής ανάδειξης κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με βάση την φυσική ωρίμανση, τις παραδοσιακές τεχνικές κατεργασίας.
- Την έρευνα για καινοτόμους μεθόδους ιχνηλασιμότητας και αυθεντικότητας των Ελληνικών τροφίμων με πατέντες για τις Ηπειρωτικές επιχειρήσεις το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και το ΤΕΙ Ηπείρου.
- Την ανάπτυξη μεθόδων ασφάλειας και υψηλών παραμέτρων υγιεινής στο κρέας και τα κρεατοσκευάσματα με τη χρήση φυσικών πρόσθετων.
- Τη δημιουργία «φυσικών τροφίμων» με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (ωρίμανση, τρυφερότητα, διατροφική αξία, γεύση, άρωμα).
- Την ανάπτυξη δεδομένων για έξυπνη συσκευασία διατήρησης και συντήρησης τροφίμων.



5.3.3 Ανάπτυξη προϊόντων φυσικής ωρίμανσης

Το νωπό κρέας θεωρείται ένα από τα πλέον ευαλλοίωτα και επικίνδυνα τρόφιμα για την πρόκληση τροφοδηλητηριάσεων και τροφοτοξινώσεων, διότι αποτελεί ένα άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροοργανισμών, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά. Για το λόγο αυτό, ο τρόπος με τον οποίο θα μπορούσε να συντηρηθεί αποτελούσε διαχρονικό αντικείμενο προβληματισμού και πεδίο έρευνας από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Η συντήρηση του κρέατος είχε πολύ μεγαλύτερη σημασία την εποχή που ακόμη δεν εφαρμόζονταν οι κλασσικές μέθοδοι συντήρησης του κρέατος, δηλαδή η ψύξη και η κατάψυξη, καθώς έπρεπε με κάθε τρόπο να υπάρχει η δυνατότητα αποθήκευσης της περίσσειας του κρέατος ώστε να είναι διαθέσιμο την εποχή που θα υπήρχε έλλειψη.

Σύμφωνα με την πλειονότητα των πηγών, τα προϊόντα κρέατος φυσικής ωρίμανσης παρασκευάστηκαν για πρώτη φορά σε χώρες της Μεσογείου, καθώς η επεξεργασία των προϊόντων αυτών ευνοείται ιδιαίτερα από το εύκρατο κλίμα στη συγκεκριμένη περιοχή του πλανήτη. Παρά το γεγονός ότι η Ελλάδα έχει σχετικά μικρή παράδοση στην παραγωγή αλλαντικών και συναφών προϊόντων, ιστορικές πηγές αναφέρουν ότι τα προϊόντα αυτά ήταν ήδη γνωστά από την αρχαιότητα.

Η παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών ζύμωσης ή ωρίμανσης στη χώρα μας συναντάται, μάλιστα, ακόμη από την εποχή του Ομήρου (το ελληνικό προσιούτο «Ακροκώλιον το τακερόν», το ζαμπόν «Ακροκώλιον το δίοφθον» και το προσιούτο από μαύρο ελληνικό χοίρο «Ακροκώλιον το Μέλαν»). Η παραγωγή τους γινόταν όταν το κρέας υπήρχε σε αφθονία και είχε ως στόχο τη δημιουργία αποθεμάτων για περιόδους όπου, αντιθέτως, το κρέας ήταν σε ανεπάρκεια.

Οι πρώτες παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής αλλαντικών στηρίζονταν στην ανάπτυξη εμποδίων για τον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών και την επιμόλυνση των προϊόντων. Έτσι, με την αλάτιση, την αφυδάτωση και τη ζύμωση του κρέατος πέτυχαν την παραγωγή ασφαλών προϊόντων, ικανών να συντηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε συνθήκες περιβάλλοντος. Εκμεταλλεύτηκαν, δηλαδή, με εμπειρικό τρόπο τη χαμηλή τιμή ενεργού νερού (α_w) και της ενεργού οξύτητας (pH), καθώς και την ανταγωνιστική δράση επιθυμητών μικροοργανισμών, κυρίως των οξυγαλακτικών βακτηρίων. Με την εφαρμογή, μάλιστα, των νέων μεθόδων εξυγίανσης των τροφίμων, καθώς και της ψύξης και της κατάψυξης για τη συντήρησή τους, προέκυψε μία τεράστια ποικιλία αλλαντικών και



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



κρεατοσκευασμάτων που αντανakλούν πολλές φορές τις συνήθειες και τα έθιμα των τοπικών κοινωνιών.

Τα τελευταία χρόνια τα προϊόντα φυσικής ωρίμανσης και τα παραδοσιακά προϊόντα, γενικότερα, τείνουν να γίνουν πιο ελκυστικά για τους Έλληνες καταναλωτές. Τα εξαιρετικά οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, η υψηλή θρεπτική τους αξία, η υγιεινή της παραγωγής τους (παράγονται από άριστες πρώτες ύλες και με ελάχιστα πρόσθετα) και η εξασφαλισμένη πλέον ασφάλειά τους είναι κάποιοι από τους παράγοντες οι οποίοι μπορούν να εξηγήσουν τη στροφή των καταναλωτών στα παραδοσιακά προϊόντα.

Στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα διερευνηθεί η δυνατότητα παραγωγής χειροποίητων αλλαντικών φυσικής ωρίμανσης από ντόπιο κρέας, χωρίς την προσθήκη συντηρητικών χρησιμοποιώντας την τεχνογνωσία της παραγωγής των παραδοσιακών αλλαντικών και εκμεταλλευόμενοι τις φυσικές συνθήκες του «Ηπειρωτικού» περιβάλλοντος. Τα προϊόντα αυτά θα ωριμάζουν αργά και με φυσικό τρόπο, σε υψόμετρο που πλησιάζει τα 1000 μέτρα σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους της ορεινής Ηπείρου. Η ωρίμανση των προϊόντων αυτών θα διαρκεί από μερικές ημέρες για τα παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα, έως και τρεις μήνες για το αλλαντικά αέρος, τα παστά προϊόντα (π.χ. λούτζα), τα σαλάμια ωρίμανσης ή και το μπέικον και για ένα ολόκληρο χρόνο για Προσιούτο.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 203 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 204 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

6. Ασφάλεια τροφίμων

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων για όλες τις επεξεργασίες τροφίμων αποτελεί μέρος της ευρύτερης προσέγγισης της διαχείρισης της υγιεινής των τροφίμων, προκειμένου να μειωθεί η συχνότητα εμφάνισης σιτιογενών νόσων,. Η κατάρτιση είναι σημαντική για την ευαισθητοποίηση των εμπλεκομένων στον κλάδο, σχετικά με την ανάλυση κρίσιμων σημείων ελέγχου κινδύνου (HACCP), η οποία εξασφαλίζει τα πιθανά οφέλη του συστήματος HACCP στη βιομηχανία τροφίμων, στις ρυθμιστικές αρχές και τελικά στον καταναλωτή (Abdolghafour B. et al 2014).

Το σύστημα HACCP παρέχει ένα μέσο για τον εντοπισμό και την αξιολόγηση των δυνητικών κινδύνων στην παραγωγή τροφίμων και τη θέσπιση διαδικασιών προληπτικού ελέγχου για τους εν λόγω κινδύνους. Η εφαρμογή του HACCP ενθαρρύνεται ενεργά και συνήθως απαιτείται σε όλη την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων. Στην επεξεργασία κρέατος πρέπει να δημιουργηθεί ένα υψηλό επίπεδο εξειδίκευσης στην ασφάλεια των προϊόντων που παράγονται από ένα σύστημα επεξεργασίας τόσο από μεμονωμένους επεξεργαστές όσο και από επεξεργαστές που λειτουργούν υπό το σύστημα ελέγχου (Abdolghafour B. et al 2014).

Κάθε εργαζόμενος στην επεξεργασία κρέατος πρέπει να είναι εξοικειωμένος με τις πρακτικές σφαγής, εκδοράς και τεμαχισμού του κρέατος. Επίσης, θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με τους παραγωγούς στον πρωτογενή τομέα για να εξοικειωθούν με τις πληροφορίες σχετικά με τις γεωργικές πρακτικές που εφαρμόζονται από τη γέννηση του ζώου έως την άφιξή του στο σφαγείο. Το ίδιο το ζώο συνεισφέρει σε παθογόνους και αλλοιογόνους μικροοργανισμούς και, συνεπώς, πρέπει να περιλαμβάνεται ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου στο στάδιο σφαγής του ζώου που πρέπει να ελέγχεται με την εφαρμογή του HACCP. Επίσης, οι εργαζόμενοι στη βιομηχανία κρέατος και πουλερικών θα πρέπει να φορούν διάφορα είδη ατομικής προστασίας και προσωπικής υγιεινής και άλλου εξοπλισμού για να προστατεύσουν τον εαυτό τους (Abdolghafour B. et al 2014).

Στον κλάδο επεξεργασία του κρέατος απαιτείται η εφαρμογή ενός υψηλού επίπεδο προληπτικής υγιεινής για την ασφάλεια του προϊόντος που παράγεται από

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 205 από 266



ένα σύστημα επεξεργασίας τόσο από μεμονωμένους επεξεργαστές όσο και από επεξεργαστές που λειτουργούν υπό το σύστημα ελέγχου. Η επεξεργασία του κρέατος είναι γενικά ένα βήμα της διαδικασίας για την πρόληψη και τη μείωση των κινδύνων σε ασφαλή επίπεδα εφαρμόζοντας το HACCP.

Σε ένα πρώτο στάδιο καθορίζονται τα είδη κινδύνων που συνδέονται με το ακατέργαστο κρέας, όπως οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι, οι χημικοί κίνδυνοι και οι φυσικοί κίνδυνοι. Ο κύριος κίνδυνος που συνδέεται με το ωμό κρέας είναι μικροβιολογικός και ελέγχονται τόσο στο επίπεδο της εκμετάλλευσης όσο και στο σφαγείο. Στην παραγωγή π.χ. προϊόντων ωρίμανσης κρέατος, η προσθήκη άλμης και η καλλιέργεια εκκίνησης ζυμώσεων είναι επίσης τα κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι σημαντικό τα συστατικά αυτά να είναι υψηλής ποιότητας ώστε να αποφεύγεται η περαιτέρω επιμόλυνση και να λειτουργούν σωστά για να παρέχουν ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ωφέλιμων μικροοργανισμών που χρησιμοποιούνται σε προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση (Abdolghafour B. et al 2014).

6.1 Μέθοδοι συντήρησης και ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων

Η παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα συμμορφώνεται με τους κανόνες της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης η οποία αποσκοπεί στην προστασία των καταναλωτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ομαλή λειτουργία της ενιαίας αγοράς. Η εν λόγω πολιτική θέτει ως κεντρικό άξονά της την έννοια της ανιχνευσιμότητας των εισερχομένων (π.χ. ζωοτροφές) αλλά και των εξερχομένων (π.χ. πρωτογενής παραγωγή, μεταποίηση, αποθήκευση, μεταφορά και λιανική πώληση). Το Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα συμμορφώνεται, επίσης, με τα πρότυπα που έχει συμφωνήσει η Ευρωπαϊκή Ένωση για την εξασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων, της υγείας και της ορθής μεταχείρισης των ζώων και της φυτοϋγιεινής καθώς και για τον έλεγχο της μόλυνσης από εξωτερικές ουσίες, όπως τα φυτοφάρμακα.

6.1.1 Ορολογία

Λαμβάνονται υπόψη οι ορισμοί που δίδονται στην κοινοτική και εθνική νομοθεσία:

«**ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**»: τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 206 από 266



τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΠΗΓΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**»: ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων, που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**»: ο βαθμός στον οποίο είναι πιθανή μια επιβλαβής συνέπεια στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της συνέπειας, ως αποτέλεσμα της ύπαρξης μιας πηγής κινδύνου (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**»: η διαδικασία, η οποία διακρίνεται από την αξιολόγηση του κινδύνου, της στάθμησης εναλλακτικών πολιτικών, αφού ζητηθεί η γνώμη των ενδιαφερόμενων μερών και αναληφθεί υπόψη η αξιολόγηση του κινδύνου και άλλοι εύλογοι παράγοντες και, εάν χρειαστεί, της επιλογής των κατάλληλων μέσων πρόληψης και ελέγχου (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ(ΑΝΙΧΝΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑ)**»: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002)

6.1.2 Πρακτικές υγιεινής στην επεξεργασία κρέατος

Το κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας αποτελούν για τους περισσότερους ανθρώπους σημαντικό κομμάτι της διατροφής τους. Η θρεπτική αξία τους θεωρείται αναμφισβήτητη κυρίως λόγω της περιεκτικότητάς τους σε πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής και θρεπτικής αξίας, αλλά και γιατί περιέχουν λιποδιαλυτές βιταμίνες, βιταμίνες του συμπλέγματος Β, καθώς και πλήθος απαραίτητων ιχνοστοιχείων. Λόγω της πλούσιας σε θρεπτικά συστατικά σύστασής τους, το κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας είναι από τα πλέον ευαλλοίωτα τρόφιμα καθώς αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών και συγχρόνως ευνοούν τη δράση ενζύμων με αποτέλεσμα την ταχύτατη ποιοτική υποβάθμιση και αλλοίωσή τους. Η παρεμπόδιση της εμφάνισης ανεπιθύμητων ποιοτικών χαρακτηριστικών και κυρίως η πρόληψη των ενδεχόμενων κινδύνων για τη δημόσια υγεία απαιτεί την εφαρμογή κατάλληλων μεθόδων επεξεργασίας και συντήρησης.

Το νωπό κρέας είναι ένα από τα πιο ευαλλοίωτα τρόφιμα διότι:

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 207 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- Έχει τιμές pH που κυμαίνονται από 5.0 έως 7.0. οι οποίες είναι ευνοϊκές για την ανάπτυξη των περισσότερων μικροοργανισμών
- Η ενεργότητα νερού έχει πολύ υψηλή τιμή με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται άριστα όλοι σχεδόν οι μικροοργανισμοί
- αποτελεί άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών αφού περιέχει πλήθος θρεπτικών συστατικών
- Το οξειδοαναγωγικό δυναμικό στο εσωτερικό μέρος των τεμαχίων του κρέατος είναι πολύ χαμηλό με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μόνο αναερόβιοι μικροοργανισμοί, η ανάπτυξη των οποίων, όμως εμποδίζεται με τη συντήρηση του κρέατος σε χαμηλές θερμοκρασίες. Αντίθετα το οξειδοαναγωγικό δυναμικό στο εξωτερικό των τεμαχίων είναι υψηλό και έτσι αναπτύσσονται αερόβιοι και προαιρετικά αερόβιοι μικροοργανισμοί.

Όσον αφορά τη συντήρηση του κρέατος υπό ψύξη ισχύουν τα ακόλουθα:

- ✓ Όταν το κρέας συντηρηθεί σε θερμοκρασία 0°C και σχετική υγρασία 85-95% κυριαρχούν τα βακτήρια των γενών *Psychrobacter*, *Pseudomonas*, *Acinetobacter* και *Moraxella*. Οι μικροοργανισμοί που πρώτοι αναπτύσσονται είναι οι ψευδομονάδες, οι οποίες αποικοδομούν τη γλυκόζη. Όταν η ΟΜΧ της επιφάνειας του κρέατος φτάσει την τιμή των 10⁸/cm² καταναλώνονται τα διαθέσιμα απλά σάκχαρα και οι μικροοργανισμοί (ψευδομονάδες και άλλα ψυχρότροφα βακτήρια όπως αυτά που ανήκουν στα γένη *Moraxella*, *Alcaligenes*, *Aeromonas*, *Serratia* και *Pantoea*) αρχίζουν να αποικοδομούν τα ελεύθερα αμινοξέα και να εμφανίζονται δυσάρεστες οσμές. Εάν γίνει σωστά η ψύξη του σφαγίου, το εσωτερικό του κρέατος θα περιέχει μικρό αριθμό βακτηρίων που είτε δεν μπορούν να αναπτυχθούν είτε αναπτύσσονται αργά σε θερμοκρασίες ψυγείου.
- ✓ Όταν κρέας παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα στο ψυγείο και αφυδατωθεί η επιφάνεια του (σχετική υγρασία χώρου < 80%) τότε στη μικροχλωρίδα του κυριαρχούν ζύμες και μύκητες. Τότε, με την πάροδο του χρόνου εμφανίζεται μία γλοιώδης ουσία, η οποία είναι αποτέλεσμα της συγκόλλησης των αποικιών των μικροοργανισμών και αναδύεται μία δυσάρεστη οσμή. Αυτό συμβαίνει όταν ο αριθμός των βακτηρίων φτάσει τους 10⁷/cm².

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 208 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



Ο μεγαλύτερος κίνδυνος που υπάρχει για τα κρέατα και τα προϊόντα τους είναι η πιθανότητα μόλυνσης τους με παθογόνους μικροοργανισμούς (βιολογικός κίνδυνος) οι περισσότεροι από τους οποίους είναι μέλη της φυσικής εντερικής χλωρίδας των ζώων (Σαλμονέλλες, *Clostridium perfringens* παθογόνα στελέχη της *Escherichia coli*), άλλοι προέρχονται από το περιβάλλον και τον εξοπλισμό (*Listeria monocytogenes*) και άλλοι μεταφέρονται στα προϊόντα από κακούς χειρισμούς του προσωπικού (*Staphylococcus aureus*).

Τα προϊόντα κρέατος ενδέχεται να ενέχουν φυσικούς κινδύνους για τον τελικό καταναλωτή, οι οποίοι μπορεί να είναι τεμάχια μετάλλων, θραύσματα γυαλιού, τεμάχια πλαστικού ή χαρτιού, τρίχες κτλ., οι οποίοι προέρχονται από τις πρώτες ύλες, τα υλικά συσκευασίας, το προσωπικό, τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό.

Ως κύριοι χημικοί κίνδυνοι για τα προϊόντα με βάση το κρέας θεωρούνται τα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων και φυτοφαρμάκων, οι περιβαλλοντικοί ρύποι (οργανοχλωριωμένες ενώσεις, συμπεριλαμβανομένων και των PCBs (πολυχλωριωμένα διφαινύλια), οργανοφωσφορικές ενώσεις, βαρέα μέταλλα, διοξίνες, χημικά στοιχεία και ενώσεις, όπως το αρσενικό, υπολείμματα προϊόντων καθαρισμού, χημικά πρόσθετα άνω των επιτρεπόμενων ορίων και οι αρωματικοί πολυκυκλικοί υδρογονάνθρακες.

Με βάση τα παραπάνω οι παράγοντες που επηρεάζουν ιδιαίτερα την υγιεινή του κρέατος και των προϊόντων του και θα λαμβάνονται πάντα υπόψη κατά τις διαδικασίες παραγωγής προϊόντων στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου αφορούν, κυρίως, στα ακόλουθα:

- ✓ ψύξη και συναφώς οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες αποθήκευσης
- ✓ αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης από:
 - χειρισμούς πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων
 - παρουσία παρασίτων (έντομα, τρωκτικά)
 - απορρίμματα
- ✓ διευθετήσεις καθαρισμού και απολύμανσης
- ✓ επίπεδο προσωπικής υγιεινής

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 209 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- ✓ ποιότητα νερού
- ✓ προβλέψεις για την ασφάλεια των τροφίμων, όπως:
 - γνώση και αξιολόγηση των προμηθευτών τροφίμων και ευχέρεια ιχνηλασιμότητας
 - εκπαίδευση προσωπικού
- ✓ συντήρηση εξοπλισμού και
- ✓ διακρίβωση εξοπλισμού, με έμφαση στην ακρίβεια των θερμομέτρων και των καταγραφικών συσκευών.

Η παραγωγή προϊόντων κρέατος στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα γίνεται μόνον αφού έχει επισημανθεί κάθε στοιχείο της διαδικασίας παραγωγής που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των προϊόντων. Οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια θα καθορίζονται, θα εφαρμόζονται, θα τηρούνται και θα προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές που θα χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (αναλύσεις κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου):

- ✓ ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα προϊόντα κατά τις διαδικασίες παραγωγής,
- ✓ επισήμανση του σταδίου και της χρονικής στιγμής («σημεία») κατά τις διαδικασίες κατά τις οποίες μπορούν να ανακύψουν τέτοιοι κίνδυνοι,
- ✓ καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των προϊόντων («κρίσιμα σημεία»),
- ✓ καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα εν λόγω κρίσιμα σημεία
και
- ✓ επανεξέταση, κατά περιόδους και όποτε μεταβάλλεται η διαδικασία παραγωγής προϊόντων, της ανάλυσης των κινδύνων των προϊόντων, των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης.

Στο πλαίσιο της ανάπτυξης και εφαρμογής του συστήματος HACCP κατά τη διαδικασία παραγωγής προϊόντων κρέατος θα τηρούνται όλα τα προαπαιτούμενα

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 210 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



προγράμματα τα οποία προβλέπονται από την εθνική και κοινοτική Νομοθεσία (Υγιεινή Προσωπικού, Καθαρισμός – Απολύμανση, Εντομοκτονία – Μυοκτονία, Εκπαίδευση προσωπικού, Παροχή νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, Διαχείριση απορριμμάτων/ υποπροϊόντων, Ποιοτικός Έλεγχος παραλαμβανόμενων).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 211 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΙΑΝ 2019
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG MON LTD		Σελίδα 212 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο

7. Ιχνηλασιμότητα

Η ιχνηλασιμότητα στα τρόφιμα τροφίμων είναι «η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης ενός τροφίμου, μιας ζωοτροφής, ενός ζώου που παράγει τρόφιμα ή μιας ουσίας που προορίζεται να αποτελέσει ή αναμένεται να ενσωματωθεί σε ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή μέσω όλων των σταδίων παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής» [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002]. Περιλαμβάνει επίσης την «ικανότητα ανίχνευσης του ιστορικού, της εφαρμογής ή της θέσης μιας οντότητας/μιας ουσίας με τη βοήθεια της καταγραμμένης ταυτοποίησης» (Hoorfar et al, 2011).

7.1 Αυθεντικότητα των Ηπειρωτικών- Ελληνικών τροφίμων (πατέντες)

Η ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων κρέατος στην Ήπειρο είναι απαραίτητο να συνδυαστεί με την ανάλογη ανάπτυξη συστημάτων **ιχνηλασιμότητας** καθώς και με την αναγνώριση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών ποιότητας τα οποία θα είναι σε θέση να υποστηριχθούν με αποδεκτές μεθόδους για την απόδειξη της **αυθεντικότητάς** τους.

7.1.1 Συστήματα Ιχνηλασιμότητας

Σε γενικές γραμμές, πρόκειται για συστήματα καταγραφής και διαχείρισης δεδομένων που έχουν σχεδιαστεί για να παρακολουθούν την διακίνηση/διανομή αγαθών προς τα εμπρός καθώς και για την ανίχνευση προς τα πίσω, ακολουθώντας όχι μόνο τις ροές προϊόντων (ή «αντικειμένων» ως αφηρημένη έννοια), αλλά και τα χαρακτηριστικά «προϊόντων». Η ιχνηλασιμότητα συμβάλλει στην απόδειξη της διαφάνειας της αλυσίδας εφοδιασμού μέσω της χρήσης επαληθεύσιμων αρχείων και αντίστοιχης επισήμανσης (Hoorfar et al, 2011).

Οι λειτουργίες ιχνηλασιμότητας μπορούν να κυμαίνονται σε κλίμακα από εσωτερικά συστήματα που οργανώνονται από μεμονωμένες εταιρείες (εσωτερική ιχνηλασιμότητα) σε συστήματα που επιτρέπουν την αλληλοσύνδεση και πλήρη ιχνηλασιμότητα σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού (αλυσιδωτή ιχνηλασιμότητα). Η ταχύτητα απόκρισης και η αξιοπιστία των πληροφοριών



αποτελούν βασικές πτυχές κάθε λύσης για την ιχνηλασιμότητα. Οι προσπάθειες για τη βελτίωση αυτών οδηγούν στη μετάβαση από την ιχνηλασιμότητα που βασίζεται στην τήρηση φυσικών αρχείων στην ιχνηλασιμότητα που υποστηρίζεται από τις τεχνολογίες πληροφορικής και επικοινωνιών (ΤΠΕ) (Hoorfar et al, 2011).

Τα λογισμικά συστήματα σπάνια υπάρχουν μεμονωμένα: πρέπει να αλληλεπιδρούν με τα νέα συστήματα που κατασκευάζονται με χρήση καινοτόμων τεχνολογιών. Ακόμα και όταν τα συστήματα είναι κατασκευασμένα από μηδενική βάση, συχνά καλύπτουν πολλαπλές τεχνολογίες, μερικές φορές παλιές και νέες. Επίσης, το Διαδίκτυο και ο Παγκόσμιος Ιστός προσφέρουν τόσες πολλές ευκαιρίες, υπηρεσίες και πληροφορίες που οι διεργασίες και οι λειτουργίες ιχνηλασιμότητας θα μπορούσαν να επωφεληθούν και να εκμεταλλευτούν (Hoorfar et al, 2011).

Η σύγχρονη έννοια των «δικτύων» περιλαμβάνει όλες τις συσκευές που είναι εφοδιασμένες με (αυτόνομες) δυνατότητες επεξεργασίας πληροφοριών. Τα συνηθισμένα παραδείγματα τέτοιων συσκευών είναι προσωπικές φορητές συσκευές (έξυπνα τηλέφωνα, δισκία κ.λπ.), αλλά ενδεχομένως οποιαδήποτε συσκευή ή αισθητήρας με διευθύνσεις μπορεί να διαδραματίσει κάποιο ρόλο. Οι κοινωνίες και οι πολιτισμοί γίνονται ψηφιακοί και οι επιχειρήσεις και οι επιχειρήσεις θα πρέπει να κινούνται προς προσεγγίσεις μέσω διαδικτύου (Hoorfar et al, 2011).

Δεν μπορούν να υπάρχουν καθολικά συστήματα ιχνηλασιμότητας για οποιοδήποτε προϊόν, οποιαδήποτε τροφική αλυσίδα και οποιαδήποτε εταιρεία, λόγω της μεγάλης ετερογένειας συγκεκριμένων καταστάσεων, αλυσίδων εφοδιασμού, προϊόντων, παραγόντων της βιομηχανίας τροφίμων και των αναγκών τους. Αντίθετα, **πρέπει να υπάρχουν ειδικά συστήματα και υπηρεσίες πληροφόρησης για την ιχνηλασιμότητα** και συνήθως πρέπει να προσαρμόζονται ώστε να ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες απαιτήσεις και **να παρέχουν το απαραίτητο επίπεδο ευελιξίας** (π.χ. για να αντιμετωπίσουν τις αλλαγές στις διαδικασίες και τις διαδικασίες) (Hoorfar et al, 2011).

Το ευρύ φάσμα ομάδων ενδιαφερομένων στην τροφική αλυσίδα έχουν διαφορετικές προτεραιότητες. Είναι σαφές ότι όλοι οι συντελεστές παραγωγής τροφίμων διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη βελτίωση της ιχνηλασιμότητας. Οι άλλες βασικές ομάδες ενδιαφερομένων είναι **οι καταναλωτές**, οι αρχές, οι πιστοποιούντες τρίτους και οι ιδιοκτήτες σχετικών παλαιών συστημάτων ιχνηλασιμότητας, τα οποία είναι «συστήματα ηλεκτρονικών υπολογιστών ή προγράμματα εφαρμογών που εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται λόγω του



απαγορευτικού κόστους αντικατάστασης ή επανασχεδιασμού τους, παρά την κακή ανταγωνιστικότητά τους και συμβατότητα με σύγχρονα ισοδύναμα (Hoorfar et al, 2011).

7.1.2 Αυθεντικότητα – γνησιότητα τροφίμων

Η αυθεντικότητα σημαίνει την ποιότητα της αυθεντικότητας ή της γνησιότητας. Η έννοια του αυθεντικού, που ορίζεται από κάτι πρωτότυπο, αληθινό, αναμφισβήτητο κ.λπ. εφαρμόζεται στα τρόφιμα και πιστοποιεί ότι τα προϊόντα αυτά έχουν κάποια καθορισμένη προέλευση σύμφωνα με τα πρότυπα και το ισχύον κανονιστικό πλαίσιο και με τα αναγραφόμενα στα στοιχεία επισήμανσης (Georgiou A. - Danezis G., 2017).

Ο έλεγχος αυθεντικοποίησης τροφίμων είναι ένας ταχέως αναπτυσσόμενος τομέας λόγω της αυξανόμενης ευαισθητοποίησης του κοινού όσον αφορά την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων (Danezis et al, 2016).

Εκτός από τη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος που αγοράζουν, υπάρχει επίσης έντονο ενδιαφέρον για τη νοθεία και την απάτη, οι οποίες, καθώς και οι οικονομικές ζημιές, μπορούν να αποτελέσουν σημαντικούς κινδύνους για την υγεία (Georgiou A. - Danezis G., 2017).

Συνήθεις ορισμοί

Προέλευση τροφίμων: Αυτό μπορεί να αφορά τον τόπο ή την περιοχή στην οποία παράγονται τα τρόφιμα ή τα συστατικά τους. Αναφέρεται επίσης στα βοτανικά είδη και / ή στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται. Στην περίπτωση προϊόντων με βάση το κρέας αυτό περιλαμβάνει τα άγρια ή εκτρεφόμενα είδη. Ένα εργαλείο για την κάλυψη αυτών των προϋποθέσεων είναι η ιχνηλασιμότητα. Η ιχνηλασιμότητα στις περισσότερες ανεπτυγμένες χώρες αποτελεί νομική υποχρέωση παραγωγής και εμπορίας, αλλά αποτελεί επίσης σημαντικό μέρος των συστημάτων και προτύπων διαχείρισης ποιότητας (δηλαδή, HACCP, ISO 22000: 2005, FSSC 22000, EurepGAP, BRC κ.λπ.) (Georgiou A. - Danezis G., 2017).

Νοθεία και απάτη: Η απάτη των τροφίμων ή η νόθευση των συστατικών τροφίμων ορίζεται συνήθως ως εσκεμμένη αλλοίωση του προϊόντος προκειμένου να αυξηθεί το κέρδος. Η Υπηρεσία Προτύπων Τροφίμων του Ηνωμένου Βασιλείου (Food Safety Agency-FSA) περιγράφει δύο κύριες μορφές απάτης: (1) την πώληση ακατάλληλων και δυνητικά επιβλαβών τροφίμων, και (2) η σκόπιμη εσφαλμένη περιγραφή των τροφίμων. Αν και η εσφαλμένη περιγραφή του προϊόντος έχει ως



αποτέλεσμα οικονομικές απώλειες για τον καταναλωτή, στις περισσότερες περιπτώσεις σπάνια προτίθεται να βλάψει (Georgiou A. - Danezis G., 2017).

7.1.3 Τεχνικές ελέγχου αυθεντικότητας τροφίμων

Ο έλεγχος ταυτότητας των τροφίμων είναι η διαδικασία που επαληθεύει ότι ένα τρόφιμο συμμορφώνεται με την περιγραφή της επισήμανσής του. Αυτό μπορεί να περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, την προέλευση (είδος, γεωγραφική ή γενετική), μέθοδο παραγωγής (συμβατικές, βιολογικές, παραδοσιακές διαδικασίες, ελεύθερη βόσκηση) ή τεχνολογίες επεξεργασίας (ακτινοβολία, ψύξη, θερμική επεξεργασία). Η δήλωση συγκεκριμένων χαρακτηριστικών ποιότητας σε προϊόντα υψηλής αξίας παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά συχνά αποτελούν **στόχο δόλιας σήμανσης**. Η απόδειξη προέλευσης αποτελεί σημαντικό θέμα για την ασφάλεια των τροφίμων, την ποιότητα των τροφίμων και την προστασία των καταναλωτών, καθώς και τη συμμόρφωση με την εθνική νομοθεσία, τα διεθνή πρότυπα και τις κατευθυντήριες γραμμές (Danezis et al, 2016).

Η αυθεντικότητα αποτελεί βασικό μέλημα των καταναλωτών, των παραγωγών και των ρυθμιστικών αρχών από την αρχαιότητα. Τα σύγχρονα όργανα, οι πρόοδοι στις βασικές επιστήμες και στις τεχνολογίες της πληροφορίας και της επικοινωνίας παρέχουν μέσα για την ακριβή μέτρηση και την αποσαφήνιση της προέλευσης των τροφίμων (Danezis et al, 2016).

Στην Ευρώπη, η προέλευση είναι ένα από τα κύρια ζητήματα γνησιότητας που αφορούν τα τρόφιμα. Η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η οποία επιφυλάσσει συγκεκριμένες ονομασίες για τρόφιμα και ποτά ιδιαίτερης ποιότητας ή φήμης, ήταν άφθονη από την αρχή της διαδικασίας ευρωπαϊκής ολοκλήρωσης. Οι εν λόγω νομοθεσίες εισήγαγαν κανονιστικό πλαίσιο για τα συστήματα ποιότητας για τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένης της ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) που συνδέει τα προϊόντα με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής τους, ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) που συνδέει τα προϊόντα σε μια γεωγραφική περιοχή σε τουλάχιστον ένα στάδιο παραγωγής, και στην ΕΠΙΠ (εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα) που προστατεύει τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής (Danezis et al, 2016).

Ο προσδιορισμός της αυθεντικότητας των τροφίμων είναι ένα σημαντικό ζήτημα στον ποιοτικό έλεγχο και την ασφάλεια των τροφίμων. Ο έλεγχος αυθεντικότητας αποτελεί κριτήριο ποιότητας για τα τρόφιμα και τα συστατικά τροφίμων, ολοένα και περισσότερο αποτέλεσμα της νομοθετικής προστασίας των



περιφερειακών τροφίμων. Επομένως, υπάρχει μια πειστική ανάγκη για ακριβείς τυποποιημένες τεχνικές ελέγχου ταυτότητας τροφίμων (Danezis et al, 2016).

Ο έλεγχος ταυτότητας των τροφίμων θα εξαρτηθεί σε μεγάλο βαθμό από την δημιουργία βάσεων δεδομένων που περιέχουν ολοκληρωμένες και τυποποιημένες πληροφορίες σχετικά με την προέλευση των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της γεωγραφικής προέλευσης, των ειδών / υποείδων, των μεθόδων παραγωγής και άλλων σημαντικών πληροφοριών (Danezis et al, 2016).

Ο προσδιορισμός της αυθεντικότητας των τροφίμων συνεπάγεται μια σειρά προσεγγίσεων επαλήθευσης ανάλογα με το επίπεδο εξειδίκευσης της υποψίας απάτης (Danezis et al, 2016).

Η **χημειομετρία** είναι σίγουρα απαραίτητη για την επίλυση του προβλήματος της αυθεντικότητας ή της επιβεβαίωσης ταυτότητας. Πρέπει να συνδυαστεί με την υποδομή βάσης δεδομένων και τα κατάλληλα μαθηματικά εργαλεία για τον έλεγχο ταυτότητας των τροφίμων. Άλλες μέθοδοι που εφαρμόζονται περιλαμβάνουν μοριακές μεθόδους όταν χρησιμοποιούνται διαφορετικά στελέχη / φυλές οργανισμών στην παραγωγή. Διάφορες αναλυτικές τεχνικές έχουν αξιολογηθεί ως προς την καταλληλότητά τους για μελέτες πιστοποίησης τροφίμων κατά τη διάρκεια των ετών (Danezis et al, 2016).

Οι χρωματογραφικές και μοριακές μέθοδοι είναι οι κύριες προσεγγίσεις στα διαλύματα ελέγχου ταυτότητας τροφίμων. Αυτές οι δύο ομάδες αντιπροσωπεύουν σχεδόν το ήμισυ της δημοσιευμένης έρευνας. Η φασματομετρία (ισοτοπική, φθορισμού και υπεριώδους) και οι τεχνικές προσδιορισμού στοιχείων είναι επίσης ευρέως χρησιμοποιούμενες. Ορισμένες άλλες τεχνολογίες, όπως η μη χρωματογραφική φασματοσκοπία μάζας, τα μικροβιακά δακτυλικά αποτυπώματα και η οργανοληπτική ανάλυση, δεν έχουν αξιοποιηθεί στο μέγιστο, ωστόσο αναμένεται να βρουν εκτεταμένη χρήση στο εγγύς μέλλον. Αυτό δικαιολογεί την προσοχή της αναλυτικής κοινότητας που πρέπει να επωφεληθεί από διασταυρούμενες επιστημονικές συνεργασίες (Danezis et al, 2016).

Σε ότι αφορά τις μεθόδους επιβεβαίωσης της αυθεντικότητας των τροφίμων είναι εξαιρετικά σημαντικό να προσδιοριστεί ποσοτικά η επαναληψιμότητα και η αναπαραγωγιμότητα των γενετικών, φασματοσκοπικών, πολυεστιακών και πολυισοτοπικών μετρήσεων. Προκειμένου να γίνουν σημαντικές κατανομές προέλευσης, είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε την αβεβαιότητα της μέτρησης των μεθόδων έτσι ώστε οι διαφορές στις στοιχειώδεις συγκεντρώσεις ή στις αναλογίες ισωτόπων, για παράδειγμα σε εμπορεύματα διαφορετικής γεωγραφικής



προέλευσης, να μπορούν να θεωρηθούν στατιστικά σημαντικά ή όχι (Hoorfar et al, 2011).

Στην Ευρώπη, ένας όλο και πιο απαιτητικός καταναλωτής είναι έτοιμος να πληρώσει επιπλέον για **προϊόντα «προστιθέμενης αξίας»**. Σε πολλές περιπτώσεις, το προϊόν είναι ουσιαστικά παρόμοιο, αλλά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά «ποιότητας» που χρησιμοποιούνται για την προώθηση των πωλήσεων μέσω ειδικής επισήμανσης. Αυτά τα χαρακτηριστικά, όπως η προέλευση: τοπική / περιφερειακή / χώρα, η ελεύθερη βόσκηση, τα βιολογικά, τα είδη, η μεικτή ή ενιαία ποικιλία, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), το δίκαιο εμπόριο για να αναφέρουμε λίγα, παρέχουν την ανάγκη για την επαλήθευση της επισήμανσης και την εν γένει κανονιστική συμμόρφωση που θα ικανοποιεί τους καταναλωτές, τη βιομηχανία τροφίμων και τους φορείς ελέγχου (Hoorfar et al, 2011):.

7.1.4 Έλεγχος αυθεντικότητας προϊόντων κρέατος

Η πλειοψηφία των δοκιμών ελέγχου αυθεντικότητας κρέατος βασίζονται κυρίως σε λιπιδική ή πρωτεϊνική ανάλυση και έχουν τόσο πλεονεκτήματα όσο και μειονεκτήματα. Κατά τη λήψη απόφασης σχετικά με την αναλυτική τεχνική που θα χρησιμοποιηθεί, θα ληφθούν υπόψη πολλοί παράγοντες όπως ο τύπος, η ποσότητα, το μέρος, η κατάσταση και η επεξεργασία του κρέατος. Πρόσφατα, τα σκάνδαλα των τροφίμων, όπως το σκάνδαλο της σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας των βοοειδών (ΣΕΒ), οδήγησαν στην εκτεταμένη χρήση της ανάλυσης DNA. Η τεχνική της αλυσωτής αντίδρασης πολυμεράσης (PCR) είναι μία από τις πιο κοινά χρησιμοποιούμενες μεθόδους για την αξιολόγηση της αυθεντικότητας του κρέατος και των προϊόντων κρέατος (Arvanitoyannis I., 2016).

Η PCR, και ιδιαίτερα η PCR σε πραγματικό χρόνο (RT-PCR), είναι μια πολύ αποτελεσματική τεχνική που δίνει τη δυνατότητα να επιβεβαιωθεί η απουσία συγκεκριμένων αλλεργιογόνων και η νοθεία γενετικά τροποποιημένων οργανισμών (GMO), κρέατος βοοειδών. Η νοθεία του χοιρινού είναι ένα κρίσιμο ζήτημα στις μέρες μας όσον αφορά την επαλήθευση προϊόντων Halal (Arvanitoyannis I., 2016).

Η **χημειομετρική ανάλυση** αντικαταστάθηκε από αναλυτικά όργανα με τη δυνατότητα προσδιορισμού περισσότερων του ενός συστατικών σε ένα δείγμα σε κάθε δοκιμή. Οι χημειομετρικές τεχνικές μπορούν να εφαρμοστούν αποτελεσματικά για τον εντοπισμό χαρακτηριστικών προτύπων και να γίνουν ολοένα και πιο χρήσιμες σήμερα, καθώς αυξάνεται ο αριθμός των συστατικών που είναι απαραίτητα για τη διάκριση δειγμάτων διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης.



Αναφέρεται επίσης η εφαρμογή της πολυμεταβλητής ανάλυσης (multivariate analysis - MAV) στην αξιολόγηση της αυθεντικότητας (Arvanitoyannis I., 2016).

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναλύονται στατιστικά. Το MAV (π.χ. ανάλυση διακριτών διαφορών) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαφοροποίηση μεταξύ διαφορετικών ειδών προϊόντων με βάση τα χαρακτηριστικά αυτά (Arvanitoyannis I., 2016).

Ενώ διάφορα όργανα έχουν χρησιμοποιηθεί ευρέως σε εργαστηριακό επίπεδο για να κατανοήσουν καλύτερα τους μηχανισμούς στους οποίους βασίζεται η ποιότητα των πουλερικών, η χρήση αυτών των γνώσεων για την αξιολόγηση της ποιότητας των πουλερικών σε βιομηχανικό επίπεδο είναι ακόμη αρκετά περιορισμένη (Arvanitoyannis I., 2016).

Μπορεί να παρουσιαστεί κάποια δόλια ή ακούσια λανθασμένη επισήμανση χωρίς να είναι εύκολο, τεχνικά, ανιχνευθεί, με αποτέλεσμα την προώθηση προϊόντων χαμηλότερης ποιότητας. Δεδομένου ότι ορισμένες πληθυσμιακές ομάδες αποφεύγουν να καταναλώνουν κρέας από ορισμένα ζωικά είδη λόγω φιλοσοφικών ή θρησκευτικών λόγων, αναπτύχθηκε μια νέα τεχνική για την ανίχνευση προϊόντων κρέατος με βάση τυχαία ενισχυμένο πολυμορφικό DNA (RAPD). Η μέθοδος RAPD εφαρμόστηκε για τη δημιουργία μοτίβων δακτυλικών αποτυπωμάτων για κρέατα χοιρινού, κοτόπουλου, πάπιας, γαλοπούλας και χήνας (Arvanitoyannis I., 2016).

7.1.5 Σημασία της αυθεντικότητας και της ιχνηλασιμότητας προϊόντων κρέατος από την Ήπειρο

Η αγορά των τροφίμων, σε διεθνές επίπεδο, έχει εξελιχθεί τα τελευταία χρόνια με αναβαθμισμένο τον ρόλο των προσδοκιών των καταναλωτών, με παροχή σημαντικών εργαλείων στους φορείς ελέγχου της ποιότητας, συμπεριλαμβανομένης της αυθεντικότητας και με αναβαθμισμένο, ανάλογα το φορτίο των παραγωγικών φορέων στην ικανοποίηση ειδικών κανονιστικών και μη απαιτήσεων.

Κρίσιμες προκλήσεις για τα προϊόντα κρέατος Ηπείρου αναμένεται να είναι οι ακόλουθες:

- ✓ Προσαρμογή σε απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας με ικανή ευελιξία και διαδραστικότητα έως και το επίπεδο του καταναλωτή (αξιοποίηση σύγχρονων τεχνολογιών πχ. smartphones),



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



- ✓ Αναγνώριση ασφαλών στοιχείων επαλήθευσης της αυθεντικότητας των προϊόντων και αντίστοιχη αναγνώριση και αξιοποίηση μεθόδων ελέγχου της,
- ✓ Εξασφάλιση εργαλείων υπεράσπισης της αυθεντικότητας των προϊόντων, και
- ✓ Επικοινωνία της αυθεντικότητας των προϊόντων έως το επίπεδο του καταναλωτή.

Τα παραπάνω αναμένεται να επιτευχθούν με διευρυμένες συνέργειες και να συνδυαστούν με ευρύτερο ερευνητικό έργο.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 220 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο

8. Αγορές στόχοι

Οι αγορές στόχοι στις οποίες μπορούν να υποδεχθούν προϊόντα που θα παράγουν οι Ηπειρώτικες επιχειρήσεις είναι εκτός της εγχώριας, είναι η ευρωπαϊκή, των Ηνωμένων Πολιτειών αλλά και τρίτες χώρες

8.1 Ανάλυση των αγορών στόχων

Για να μπορέσει ένα προϊόν να έχει επιτυχή πορεία σε μία αγορά θα πρέπει να είναι marketing oriented. Να έχει προηγηθεί δηλαδή μια ενδελεχής έρευνα της αγοράς στόχου που θα έχει καταγράψει με ακρίβεια τις απαιτήσεις των αγοραστών και των καταναλωτών που την απαρτίζουν. Παράλληλα θα πρέπει να ληφθούν υπόψη νέες τάσεις και συνήθειες των καταναλωτών, το βιωτικό και κοινωνικό τους επίπεδο ώστε να μπορεί να επιλεγεί με ασφάλεια η αγορά και το κανάλι διανομής που μπορεί να υποδεχθεί νέα και καινοτόμα προϊόντα. Αναλυτικότερα:

Η μαζική εστίαση υποδιαιρείται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες, το γρήγορο φαγητό (fast food) την HORECA (ξενοδοχεία, μαζική εστίαση, catering) και το εστιατόριο (dinning) με πολύ διαφορετικές απαιτήσεις μεταξύ τους. Στο γρήγορο φαγητό μπορούν να κατευθυνθούν προϊόντα όπως γύρος, σουβλάκι, μπιφτέκια κλπ με διαφορετικότητα στο αφήγημα τους, όπως πχ. «Όλα τα προϊόντα είναι φτιαγμένα αποκλειστικά από ηπειρώτικο κρέας», «με αιθέρια έλαια αρωματικών φυτών», με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας κλπ. και υποστηριζόμενα από πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας.

Να μην ξεχνάμε ότι ο γύρος και το σουβλάκι είναι από πλέον αναγνωρίσιμα brands που διαθέτει η χώρα, όλοι οι τουρίστες μας θα τα δοκιμάσουν, υπάρχουν πολλά καταστήματα γρήγορου φαγητού ελληνικών συμφερόντων στις αγορές του εξωτερικού και παράλληλα είναι το πλέον διάσημο αλλά και κακοποιημένο προϊόν στο εξωτερικό. Ενδεικτικά παραθέτουμε κάποιες εικόνες από προϊόντα της παγκόσμιας αγοράς που οικιοποιούνται το όνομα του γύρου. Θεωρούμε ότι σε αυτά τα προϊόντα θα πρέπει να επικεντρωθούμε εξελίσσοντας τα με νέες παραλλαγές, όπως γύρος με χαμηλά λιπαρά, με προσθήκη ελαιολάδου, αιθέριων ελαίων κλπ.



Εικόνα 34: Συσκευασίες τροφίμων με αναφορά στο προϊόν γύρος

Το κομάτι της HORECA που μας ενδιαφέρει ιδιαίτερα είναι το ξενοδοχείο. Με δεδομένη την μεγάλη ανάπτυξη του τουριστικού τομέα, τα ποιοτικά ελληνικά κρέατα, παρασκευάσματα και αλλαντικά μπορούν να βρουν με μεγάλη ευκολία την



θέση τους στο πρωινό και στα γεύματα των ξενοδοχείων. Με αυτό τον τρόπο οι επισκέπτες της χώρας μας θα γνωρίσουν ελληνικά προϊόντα και εφόσον τους ικανοποιήσουν θα τα αναζητήσουν και στις δικές τους αγορές. Είναι μια από τις καλύτερες μεθόδους δημιουργίας ζήτησης προϊόντων, αρκεί να ακολουθήσουμε τις διαδικασίες που χρόνια τώρα εφαρμόζουν οι Ιταλοί, Ισπανοί, Γάλλοι και λοιπές εθνικότητες με γαστρονομική κουλτούρα και στα γεύματα τους σερβίρουν προσούτο, hamon, παρμεζάνα κλπ αντί για φθηνά κίτρινα τυριά και αμφίβολης ποιότητας αλλαντικά. Πρέπει να σταματήσουμε να είμαστε κακοί αντιγραφείς και μιμητές και να εξελίξουμε την γαστρονομική μας κουλτούρα η οποία είναι έτσι και αλλιώς πολύ πλούσια και με μεγάλη ιστορία. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι έχουμε δεκάδες ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντα από τα οποία πολύ λίγα βρίσκουμε στα μενού των ξενοδοχείων.

Οι τομείς μαζικής εστίασης και catering νομίζουμε ότι δεν παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον με δεδομένο ότι κριτήριο προμήθειας είναι κατά βάση η χαμηλή τιμή.

Η εστίαση (dinning) είναι ένας τομέας με εξαιρετικά μεγάλο ενδιαφέρον, τόσο για την ελληνική όσο και για την παγκόσμια αγορά. Έχει εξειδικευμένες απαιτήσεις από τα προϊόντα τα οποία προμηθεύεται, στοχεύοντας στην ποιότητα και την διαφορετικότητα. Ενδεικτικά αναφέρετε ότι η γαστρονομία στην χώρα είναι σε άνθηση, με 5 εστιατόρια με αστέρι Michelin, με πολλά εξαιρετικά εστιατόρια στους τουριστικούς προορισμούς τα οποία παρουσιάζουν εξελιγμένη ελληνική κουζίνα με πολύ καλές ελληνικές πρώτες ύλες. Αξίζει να αναφερθεί ότι πολλά από αυτά έχουν ήδη εντάξει στους καταλόγους τους και το πρόβειο κρέας. Το ίδιο ισχύει και για τα καταστήματα εστίασης ελληνικών συμφερόντων του εξωτερικού που επιζητούν ποιοτικά ελληνικά προϊόντα. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι ο αριθμός τους ανέρχεται σε περίπου 30.000

Τέλος, στην αγορά του εγχώριου λιανεμπορίου, όπως δείχνουν οι μελέτες που αναφέρθηκαν στο πρώτο κεφάλαιο, ο έλληνας καταναλωτής επιζητά ελληνικό κρέας. Θεωρούμε βέβαιο ότι όλοι οι μεγάλοι retailers που δραστηριοποιούνται στην χώρα μας (ΑΒ Βασιλόπουλος, My Market, Σκλαβενίτης κλπ) ενδιαφέρονται ιδιαίτερα για μια οργανωμένη προσπάθεια ελληνικού κρέατος, με πιστοποίηση και καταγωγή (αυτός είναι και ο λόγος που προτείνουμε την δημιουργία του ιδιωτικού προτύπου) με συσκευασία και διατηρησιμότητα, έτοιμη για τις βιτρίνες των κρεοπωλείων τους και σχεδιασμένη να εντάσσεται εύκολα στα logistics centers τους.



Εικόνα 35: Συσκευασίες προμαγειρευμένων τροφίμων για οικιακή χρήση

Θα πρέπει να τονισθεί ιδιαίτερα ότι η ευρωπαϊκή αλλά και παγκόσμια τάση είναι η στροφή προς το εθνικά επώνυμο προϊόν, το οποίο σε πολλές περιπτώσεις συνοδεύεται και από επιπλέον ισχυρισμούς (antibiotics free, grass fed, μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα κλπ. Λαμβάνοντας επίσης υπόψη ότι στις ώριμες αγορές, λόγω του σύγχρονου τρόπου ζωής, έχουν μεγάλο μερίδιο αγοράς και τα



παρασκευάσματα κρέατος, τα **ready to cook** γεύματα με κρέας, πράγμα που επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια και στην χώρα μας. Στην εικόνα 35 παρουσιάζονται ενδεικτικά κάποια από αυτά τα προϊόντα .

8.1.1 Προϊόντα που μπορούν να παραχθούν και να εξαχθούν (retail, delicatessen, restaurants .)

Τα προϊόντα που μπορούν να παραχθούν και να εξαχθούν κατά κλάδο είναι:

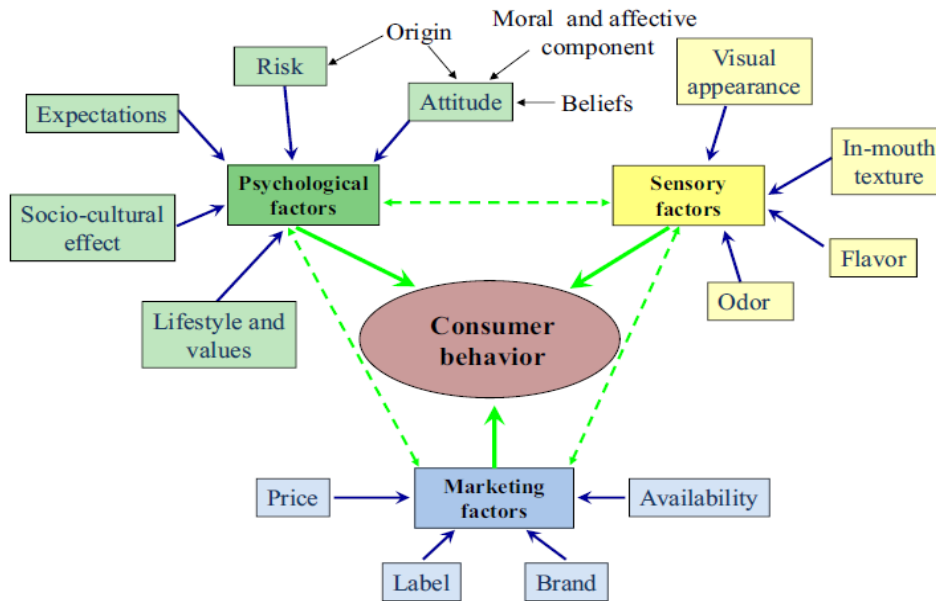
- Για το κλάδο του λιανεμπορίου (retail – super markets) κρέας πιστοποιημένο, επώνυμο, με σχεδιασμό φιλικό στα εφαρμοζόμενα συστήματα logistics των αλυσίδων. Κρέας με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας (χαμηλά λιπαρά, πλούσιο σε Ω 3), ειδικού τύπου (με πράσινη πιστοποίηση, βιολογικά κλπ). Επίσης αλλαντικά από πρόβειο κρέας και αλλαντικά φυσικής ωρίμανσης για τα οποία υπάρχει μεγάλος χώρος στην εγχώρια αλλά και την ευρωπαϊκή αγορά
- Για τον κλάδο της γρήγορης εστίασης (fast food) γύρος (χοιρινό, κοτόπουλο, πρόβειος) προϊόντα από κιμά (μπιφτέκια, σουτζουκάκια, κεμπάπ κλπ) σουβλάκια, λουκάνικα κλπ Όλα τα παραπάνω μπορούν να παραχθούν όπως προαναφέρθηκε με καινοτόμες παραλλαγές και διαφορετικό αφήγημα στον καταναλωτή (με χαμηλά λιπαρά, με αντικατάσταση των ζωικών λιπαρών με ελαιόλαδο, εμπλουτισμένα με αιθέρια έλαια κλπ)
- Για τον κλάδο της εστίασης (dinning) εξειδικευμένες κοπές κρεάτων για grill, premium αλλαντικά, και παρασκευάσματα κρέατος

8.1.2 Marketing και στοχευμένο branding – packaging

Στον σύγχρονο κόσμο ο καταναλωτής επιλέγει το προϊόν που θα καταναλώσει, μέσα από μια σειρά διαδικασιών που έχει να κάνει με την συμπεριφορά του και βασίζεται σε τρεις παράγοντες:

- Ψυχολογικούς (τρόπος ζωής, παιδεία, προσδοκίες κλπ)
- Ικανοποίησης των αισθήσεων και κύρια
- Παράγοντες που δημιουργούνται μέσα από το marketing plan μιας εταιρίας.

Παρουσιάζονται συνοπτικά στο παρακάτω σχήμα:



Εικόνα 36: Σχέσεις παραγόντων που επηρεάζουν την συμπεριφορά του καταναλωτή

Ο σημαντικότερος ίσως παράγοντας είναι η δημιουργία εμπορικής ταυτότητας (brand) ενός προϊόντος, ενός σήματος που καθιστά το προϊόν αναγνωρίσιμο στην συνείδηση του καταναλωτή και του προσδίδει υπεραξία κύρος και αξιοπιστία. Μόνο αν το brand δεν έχει κάτι το ιδιαίτερο ο καταναλωτής θα επιλέξει με βάση την χαμηλότερη τιμή.

Δημιουργία Εμπορικής Ταυτότητας (Branding)

Τι είναι brand;

Εμπορική ταυτότητα ή αλλιώς brand είναι τα συναισθήματα που νιώθει ή σκέφτεται κάποιος για μια εταιρία, ένα προϊόν ή μια υπηρεσία. Είναι με λίγα λόγια η γνώμη που έχουν οι άλλοι για την ποιότητα, τα προϊόντα, τις αξίες και τη φιλοσοφία μιας επιχείρησης ή ενός οργανισμού. Για αυτό συχνά ακούμε ότι η τάδε εταιρία έχει πολύ καλό brand name, δηλαδή πολύ καλή εικόνα και φήμη στην αγορά, ενώ μια άλλη εταιρία αντίστοιχα ότι δεν έχει καλό brand, δηλαδή δεν έχει καλό όνομα στην αγορά, και κατ' επέκταση τα προϊόντα ή οι υπηρεσίες της δε διακρίνονται από την επιθυμητή από τον καταναλωτή ποιότητα.

Τι είναι branding;



Branding είναι η διαδικασία κατασκευής/δημιουργίας εμπορικής ταυτότητας για μια επιχείρηση, ένα προϊόν ή μια υπηρεσία. Δηλαδή η προσπάθεια κατασκευής μιας μοναδικής ταυτότητας που να εκφράζει τις αρχές, τις αξίες και τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες μιας επιχείρησης με σκοπό τη δημιουργία μιας θετικής εικόνας στην αγορά και τους καταναλωτές.

Η δημιουργία μιας ισχυρής και διακριτής εμπορικής ταυτότητας (branding) είναι μια ιδιαίτερα απαιτητική και σύνθετη διαδικασία που απαιτεί, μεταξύ άλλων, τη συγκέντρωση και ανάλυση στοιχείων και δεδομένων, την καταγραφή προσωπικών αφηγήσεων, τον προσδιορισμό των εταιρικών στόχων καθώς και το σχεδιασμό της στρατηγικής επικοινωνίας του “brand”.

Ποιος είναι ο σκοπός ύπαρξης της εταιρίας (brand purpose); Ποια ανάγκη ή επιθυμία καλύπτει; Ποιο είναι εκείνο το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό που λειτουργεί ως κινητήριο δύναμη και βρίσκεται πίσω από την ιδέα της επιχείρησης; Ποιες είναι οι θεμελιώδεις αξίες και αρχές που διέπουν τη φιλοσοφία της;

Τι είναι ακριβώς αυτό που κάνει την επιχείρηση να ξεχωρίζει και να διαφοροποιείται από τον ανταγωνισμό; Ποια είναι τα σημεία υπεροχής της;

Τα παραπάνω αποτελούν μερικά από τα βασικά ερωτήματα που πρέπει να απαντηθούν στη διαδικασία δημιουργίας ενός “brand” και είναι αυτά που θα καθορίσουν τη στρατηγική και την κεντρική αφήγηση (story telling) που θα το συνοδεύουν.

Το εμπορικό σήμα (μάρκα) ως η υπογραφή του brand

Η κατασκευή κάθε brand ξεκινά από το σχεδιασμό του εμπορικού σήματος μιας εταιρίας ή ενός προϊόντος ως εκείνο το στοιχείο που λειτουργεί εν είδη υπογραφής και εκπροσωπεί το brand. Με άλλα λόγια, το εμπορικό σήμα (μάρκα) είναι το χαρακτηριστικό γνώρισμα που δίνει συγκεκριμένη ταυτότητα σε μια επιχείρηση, σ’ ένα προϊόν ή σε μια υπηρεσία συνδέοντάς τους με θετικά ή αρνητικά συναισθήματα.

Κατά συνέπεια, το εμπορικό σήμα θα πρέπει να είναι καλά σχεδιασμένο ώστε από την πρώτη στιγμή να δημιουργεί θετικά συναισθήματα και συνειρμούς στους καταναλωτές όπως αξιοπιστία, ποιότητα, κύρος κτλ ανάλογα με τις αξίες, τους στόχους, την αγορά και το κοινό που απευθύνεται μια επιχείρηση.

Πρωτεύων ρόλος ενός εμπορικού σήματος είναι η αναγνώριση ενός καταναλωτικού προϊόντος σε σχέση με τον ανταγωνισμό ώστε σταδιακά η



αναγνώριση αυτή να επιτυγχάνεται αστραπιαία στον καταναλωτή καθώς αυτός που ψωνίζει συνήθως δε διαθέτει πολύ χρόνο. Παράλληλα, επειδή το προϊόν θα σταθεί πλάι σε παρόμοια προϊόντα στα ράφια των καταστημάτων, η μάρκα (εμπορικό σήμα) θα πρέπει να είναι διακριτή και αποτελεσματική χωρίς να υπάρχει η οποιαδήποτε αμφιβολία στο μυαλό του αγοραστή ότι η συγκεκριμένη μάρκα είναι εκείνη που ψάχνει και θέλει να αγοράσει.

Συνεπώς, η μάρκα θα πρέπει να διακρίνεται καθαρά έναντι οποιασδήποτε άλλης πληροφορίας πάνω στη συσκευασία του προϊόντος. Επίσης, το σχήμα, το χρώμα, όσο και τα γραφικά πάνω στη συσκευασία θα πρέπει να λειτουργούν προς αυτή την κατεύθυνση.

Εν κατακλείδι, όσο ποιοτικό κι αν είναι ένα προϊόν επειδή ακριβώς θα κληθεί να ανταγωνιστεί πέρα από την τιμή αλλά στην εμφάνιση τα αντίστοιχα προϊόντα αναγνωρίσιμων και καθιερωμένων μαρκών θα πρέπει και η δική τους μάρκα-εικόνα να είναι αξιοπρεπής ή ακόμα και καλύτερη από αυτή των πρωταγωνιστικών επιχειρήσεων ώστε να έχουν καλές πιθανότητες επιτυχίας στην αγορά.

Γιατί ένα δυνατό εμπορικό όνομα (brand name) βοηθάει;

Μια διακριτή εμπορική ταυτότητα κι ένα ισχυρό εμπορικό όνομα (brand name) δύναται να έχουν μια τρομακτικά θετική επίδραση στις πωλήσεις μιας επιχείρησης και κατά συνέπεια στην ανάπτυξη και τη βιωσιμότητά της. Συνοπτικά, ένα δυνατό εμπορικό όνομα (brand name) μπορεί να οδηγήσει σε:

- Μεγαλύτερη αφοσίωση και εργατικότητα του προσωπικού μιας επιχείρησης με το σκεπτικό ότι εργάζονται σε μια εταιρία που έχει αξία και δύναμη
- Εξασφάλιση αφοσιωμένου πελατολογίου (Customer Loyalty)
- Ενίσχυσης της αξιοπιστίας και της φήμης στην αγορά
- Προσέλκυση νέων πελατών ως αποτέλεσμα του καλής φήμης στην αγορά
- Ευκολότερη προσέλκυση κεφαλαίων (τραπεζική χρηματοδότηση, ιδιωτικά κεφάλαια κτλ)
- Μεγαλύτερες πωλήσεις και αύξηση κερδών



8.1.3 Σχεδιασμός Συσκευασίας και Καταναλωτική Συμπεριφορά

Σε μια αγορά με μεγάλο αριθμό επιλογών ο σχεδιασμός της συσκευασίας/ετικέτας αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό διαφοροποίησης και καθοριστικό παράγοντα για την επιτυχία ενός προϊόντος. Ιδιαίτερα, για εκείνους τους καταναλωτές που δεν έχουν δοκιμάσει ποτέ ένα προϊόν και δεν έχουν καμία πληροφόρηση γύρω από αυτό, ο σχεδιασμός της συσκευασίας μαζί με την τιμή αποτελούν τα μόνα κριτήρια για την αγορά του ή όχι.

Η συσκευασία/ετικέτα θα πρέπει να εκφράζει το χαρακτήρα και τα ιδιαίτερα γνωρίσματα του προϊόντος με σαφή και απλό τρόπο και να ευθυγραμμίζεται με την εταιρική και εμπορική ταυτότητα της επιχείρησης ώστε να ξεχωρίζει από τον ανταγωνισμό.

Η συσκευασία ως κριτήριο επιλογής του προϊόντος

Η κάθε συσκευασία έχει μια καμπύλη χρόνου ζωής και φυσικό είναι, μετά από κάποια περίοδο χρόνου, να χρειάζεται επανασχεδιασμό (re-design) και ανανέωση. Για την ανανέωση αυτή, υπάρχουν τεχνικές, προκειμένου να μη ζημιωθεί η αναγνωρισιμότητα του προϊόντος. Πέρα από την καμπύλη ζωής, θα πρέπει να ληφθεί επίσης υπ' όψιν το στοιχείο των τάσεων που επικρατούν αυτή τη στιγμή.

Έτσι, για την εμπορική επιτυχία ενός προϊόντος είναι απαραίτητη η ανανέωση της εικόνας του και επομένως ο σχεδιασμός (design), το σχήμα και το χρώμα μιας συσκευασίας είναι αποδεδειγμένα ουσιαστικής σημασίας για την επιλογή του προϊόντος έναντι των αγωνιστικών προϊόντων.

Μάλιστα, οι περισσότεροι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν μεγαλύτερη τιμή για την απόκτηση ενός προϊόντος εφόσον αυτό χαρακτηρίζεται από κάποια ιδιαιτερότητα ή νεωτερισμό στη συσκευασία του. Πρόσφατη έρευνα του Ινστιτούτου Επικοινωνίας όπου ρωτήθηκαν 100 άτομα γύρω από την πρόθεσή τους να πληρώσουν κάτι περισσότερο για ένα προϊόν που διακρίνεται για το νεωτερισμό του εξήγαγε πολλά χρήσιμα συμπεράσματα για τη συμπεριφορά του καταναλωτή.

Το 95% των ερωτηθέντων απάντησε πως για οποιοδήποτε νεωτερισμό θα πλήρωναν περισσότερο. Το 75% απάντησε πως θα πλήρωναν περισσότερο αν η συσκευασία ανοιγόκλεινε. Το 42% απάντησε ναι πως θα πλήρωνε περισσότερο για τη συσκευασία, αρκεί να είναι πιο εύχρηστη και πιο βολική.



Κατά συνέπεια, ο σχεδιασμός της συσκευασίας αποτελεί κορυφαίο παράγοντα στην επιλογή ενός προϊόντος για την πλειοψηφία των καταναλωτών σε σημείο που τους ωθεί ακόμη και να πληρώσουν περισσότερο.

Η καλή ποιότητα ενός προϊόντος δεν επαρκεί πια ως μοναδικό κριτήριο επιλογής του. Η συσκευασία είναι αυτή που συμπληρώνει και αναδεικνύει την ποιότητα ενός προϊόντος, καθώς μια ασφαλής και αξιόλογη αισθητικά συσκευασία προβάλλει κι επιβάλλει ένα συγκεκριμένο προϊόν από το πλήθος των υπολοίπων. Με το μεγάλο ανταγωνισμό και τα αμέτρητα ομοειδή προϊόντα που διατίθενται στο ράφι, σε συνδυασμό με την έλλειψη χρόνου από το μέρος των καταναλωτών, την κρίσιμη στιγμή της επιλογής ενός αγαθού, ο καλύτερος και θετικότερος προωθητής των πωλήσεων είναι η συσκευασία.

Το σχήμα, το μέγεθος, το υλικό, τα χρώματα της συσκευασίας και βέβαια ο τύπος των τυπογραφικών στοιχείων, τα διάφορα μηνύματα και τα άλλα εικαστικά χαρακτηριστικά μιας συσκευασίας - δρουν ως εργαλεία επικοινωνίας με τον υποψήφιο αγοραστή. Συνεπώς, η συσκευασία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το προϊόν και η ανάγκη σωστής κι άρτιας κατασκευής της άψογης εκτύπωσης, της υψηλής ποιότητας των πρώτων υλών, αλλά και των βοηθητικών υλικών είναι καθοριστικής σημασίας.

Η συσκευασία μπορεί να παίξει σχεδόν τόσο σπουδαίο ρόλο στην αναγνώριση της μάρκας του προϊόντος όπως και το σήμα ή οτιδήποτε άλλο ειδικό σύμβολο. Συνήθως η συσκευασία προσθέτει ή αφαιρεί αξία στο προϊόν και ως εκ τούτου είναι πολύ σημαντική η επιλογή του σχεδιασμού και των υλικών του.

Η συσκευασία ως τρόπος επικοινωνίας με τον καταναλωτή

Είναι φανερό ότι η συσκευασία έχει γίνει πλέον αναπόσπαστο μέρος της υπόστασης του προϊόντος, θα λέγαμε ότι είναι τόσο συνυφασμένο με το προϊόν, ώστε είναι δύσκολο να ξεχωρίσουμε ακόμα και με τις πιο επιστημονικά τεκμηριωμένες έρευνες αγοράς, εάν ο καταναλωτής απλώνει το χέρι στο ράφι για να αγοράσει το προϊόν ή τη συσκευασία του. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι την ανάγκη που υπόσχεται να καλύψει το προϊόν την αντανάκλα στο μυαλό του πιθανού καταναλωτή η συσκευασία του προϊόντος.

Η συσκευασία είναι τη συγκεκριμένη στιγμή της επιλογής, το πρώτο μέσο που θα ενεργήσει για τη μεταφορά της εικόνας του προϊόντος, είναι ο σύνδεσμος του παραγωγού με τον καταναλωτή, είναι το μέσο έκφρασης της φιλοσοφίας που αντιπροσωπεύει το προϊόν και της εταιρείας που το παράγει, είναι το μέσον της



επικοινωνίας του. Έτσι, ο ρόλος της συσκευασίας στην επικοινωνιακή σχέση προϊόντος και πελάτη, διαφαίνεται στα εξής σημεία:

1. Καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την αξία του προϊόντος. Μια ακριβή συσκευασία δεν θα μπορούσε ποτέ να περιέχει ένα χαμηλής αξίας προϊόν. Συνήθως ούτε το αντίθετο είναι δυνατό να συμβεί.
2. Φανερώνει το βαθμό ευαισθητοποίησης του παραγωγού και συνειδητοποίησης των οικολογικών ανησυχιών του, βρίσκοντας κοινό σημείο με τον ευαισθητοποιημένο στο ίδιο θέμα καταναλωτή.
3. Διαφοροποιεί το προϊόν από τον ανταγωνισμό δίνοντας ξεχωριστή προσωπικότητα και ανεξάρτητη εικόνα, χρησιμοποιώντας το σχεδιασμό (Design) για να επιλέξει φιλοσοφία παρουσίασης.
4. Η χρηστικότητα της δείχνει την προσοχή και την επιμέλεια του παραγωγού, καθώς και το βαθμό που τον απασχόλησαν οι ανάγκες του καταναλωτή για ευκολία στη χρήση.
5. Δείχνει τη δημιουργικότητα του κατασκευαστή και τις καινοτομικές του διαθέσεις αντανακλώντας τα στο προϊόν.
6. Τα «σλόγκαν», τα κείμενα, οι παραστάσεις και ο τρόπος που είναι τοποθετημένα, διαμορφώνουν σε μεγάλο βαθμό την εικόνα του προϊόντος.
7. Τα χρώματα ενεργοποιούν συναισθήματα ανάλογα με την ένταση και τους συνδυασμούς τους, διαμορφώνοντας θετικές ή αρνητικές εντυπώσεις και δημιουργούν προϋποθέσεις θετικής ή αρνητικής αντιμετώπισης του προϊόντος.
8. Τα υλικά κατά τον ίδιο τρόπο, σαφώς είναι πρωταρχικός παράγοντας διαμόρφωσης άποψης για το προϊόν.
9. Πολλές συσκευασίες άλλωστε είναι πραγματικά έργα τέχνης από εικαστικής άποψης, που ξεχειλίζουν από συναίσθημα συνδέοντας το με το προϊόν.

Κατά τον σχεδιασμό, λοιπόν, της συσκευασίας, οφείλουμε να λάβουμε υπ' όψιν μας όλα τα παραπάνω σε συνάρτηση με τη γενική θεώρηση του στόχου των καταναλωτών, που απευθύνεται το προϊόν, ώστε να προσαρμοστούν τα χαρακτηριστικά της για το καλύτερο δυνατό επικοινωνιακό αποτέλεσμα.



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 232 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9^ο

9. Εκπαίδευση

Ο Τομέας τροφίμων και Ποτών είναι ένας από τους δυναμικότερους της ελληνικής οικονομίας, που τα τελευταία χρόνια έχει να επιδείξει μια σημαντική ανάπτυξη. Τα ελληνικά τρόφιμα και ποτά ανταγωνίζονται σήμερα επάξια τα εισαγόμενα τόσο από άποψη υγιεινής και οργανοληπτικής αξίας όσο και από άποψη εμφάνισης, συσκευασίας και παρουσίασης τους. Και βέβαια αν η κατάκτηση μιας ανταγωνιστικής θέσης των ελληνικών τροφίμων και ποτών στην Ευρωπαϊκή αγορά απαιτήσε επίπονες προσπάθειες, η διατήρησή της συνδέεται άμεσα με ακόμη πιο σκληρές προσπάθειες οι οποίες επικεντρώνονται στη συνεχή επιμόρφωση και βελτίωση των γνώσεων των ατόμων που εργάζονται στον τομέα αυτό.

Η συνεχής βελτίωση των προϊόντων και της ασφάλειας τους με την εφαρμογή νέων συστημάτων διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC), η βελτίωση των μηχανημάτων και των υλικών συσκευασίας, η όλο και περισσότερο ελκυστική παρουσίαση τους στον καταναλωτή και η βελτιστοποίηση των συνθηκών αποθήκευσης και διακίνησης απαιτούν δεξιότητες και αρμοδιότητες που μόνο με την συνεχή επιμόρφωση μπορούν να κατακτηθούν.

Στον τομέα των τροφίμων σημαντική θέση κατέχει ο Τομέας του κρέατος και των προϊόντων του. Το κρέας τόσο των θηλαστικών όσο και των πτηνών αποτελεί ένα από τα βασικότερα συστατικά της διατροφής του σύγχρονου ανθρώπου. Η ορθολογική του αξιοποίηση επομένως καθίσταται όλο και περισσότερο απαιτητική. Οι μέθοδοι παραγωγής του και η επεξεργασία του αποτελούν σήμερα έναν από τους βασικότερους κλάδους της οικονομίας κάθε ανεπτυγμένου κράτους. Το κέντρο κρέατος είναι δυνατό να καλύψει ένα σημαντικό κομμάτι των αναγκών της βιομηχανίας του κρέατος προσφέροντας άριστα εκπαιδευμένο και ειδικευμένο προσωπικό, το οποίο θα μπορέσει να καλύψει τις ανάγκες της από το στάδιο της παραγωγής του κρέατος μέχρι τη στιγμή που θα φθάσει στο τραπέζι του καταναλωτή.

Η εκπαιδευτική πτυχή του Πρότυπου Κέντρου Κρέατος Ηπείρου αφορά, επίσης, στη διάχυση της γνώσης, η οποία αποκτάται μέσω της ερευνητικής του δραστηριότητας, στην παραγωγική βάση των τομέων ενδιαφέροντός του με σκοπό την επίτευξη των στόχων της εφαρμοσμένης έρευνας προς όφελος της τοπικής οικονομίας και της ευρύτερης κοινωνίας.



Η αναβάθμιση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων του ανθρώπινου κεφαλαίου – δυναμικού θα αποτελέσει βασική προτεραιότητα της εκπαιδευτικής δράσης του Κέντρου Κρέατος Ηπείρου, όπως και η βελτίωση της συνάφειας του συστημάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης που θα εφαρμοστεί με την επαγγελματική πράξη. Η επίτευξη των απώτερων στόχων της εκπαίδευσης θα πραγματοποιηθεί μέσω μηχανισμών πρόβλεψης των αναγκών και της προώθησης ευέλικτων δυνατοτήτων μάθησης και κατάρτισης.

9.1 Υποδομές εκπαίδευσης - εξοπλισμός

Η κτιριακή και υλικοτεχνική υποδομή και ο εξοπλισμός (επίπλωση, υλικά, όργανα, εποπτικά μέσα, μηχανήματα κ.λπ.) θα πρέπει να επαρκούν και να ανταποκρίνονται στους εκπαιδευτικούς στόχους του Κέντρου και να συμβάλλουν υποστηρικτικά στη μετουσίωση της θεωρίας σε πράξη και την αποτελεσματικότητα του εκπαιδευτικού προγράμματος.

Υπάρχουν δύο εκδοχές, η πρώτη αφορά την υλοποίηση των προγραμμάτων διάχυσης της γνώσης, για το θεωρητικό την χρήση της υπάρχουσας υποδομής του τμήματος Γεωπονίας η την κατασκευή νέας αίθουσας όπως έχει προλεχθεί και για το πρακτικό την κατασκευή πιλοτικού εργαστηρίου σε νέες εγκαταστάσεις η μετατροπή υπαρχόντων κτιρίων.

Θα υπάρχουν οι παρακάτω χώροι με την αντίστοιχη υλικοτεχνική υποδομή και τον απαραίτητο εξοπλισμό:

Γραμματεία Κέντρου και χώρος υποδοχής

- 2 γραφεία με καθίσματα
- 2-3 καρέκλες για τους επισκέπτες
- Βιβλιοθήκες
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής με εκτυπωτή
- Φωτοτυπικό μηχάνημα με δυνατότητα σάρωσης εγγράφων
- Τηλέφωνο με συσκευή φαξ

Γραφείο Διευθυντή – Αίθουσα συσκέψεων

- 1 γραφείο με καθίσματα
- 2-3 καρέκλες για τους επισκέπτες
- Βιβλιοθήκες



- Ηλεκτρονικός υπολογιστής με εκτυπωτή
- Τηλέφωνο

Στον εξοπλισμό της **αίθουσας συσκέψεων** θα συμπεριλαμβάνονται:

- Μεγάλο γραφείο με καθίσματα
- Φορητός υπολογιστής
- Προβολικό μηχάνημα φορητό που θα συνδέεται με τον υπολογιστή και μία οθόνη προβολής
- Οπτικοακουστικός εξοπλισμός για τηλεδιάσκεψη

Γραφείο προσωπικού

- 2 γραφεία με υπολογιστές
- Μεγάλο γραφείο με καθίσματα

WC Προσωπικού

Δύο αίθουσες διδασκαλίας με τη δυνατότητα να γίνονται ενιαίος χώρος για διαλέξεις και άλλες δραστηριότητες.

Θρανία και καρέκλες για τους σπουδαστές,

- Γραφείο με κάθισμα για τον διδάσκοντα
- Βιβλιοθήκη,
- Φορητός υπολογιστής με μηχάνημα προβολής
- Οθόνη προβολής και πίνακας.

Αποδυτήρια σπουδαστών

- Φωριαμοί για τις ανάγκες φύλαξης της ενδυμασίας των σπουδαστών.
- Πάγκοι
- Ειδικός χώρος φύλαξης υποδημάτων εργασίας
- Ειδικός χώρος με τον αντίστοιχο εξοπλισμό για την φύλαξη του εξοπλισμού (μαχαίρια, ποδιές κλπ.) των σπουδαστών

WC σπουδαστών και ντουζιέρες

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 235 από 266



Στο σημείο εξόδου από τον συγκεκριμένο χώρο θα υπάρχει σταθμός υγιεινής για την απολύμανση των χεριών και των παπουτσιών πριν την είσοδο των σπουδαστών στα εργαστήρια.

Εργαστήριο τεμαχισμού και τυποποίησης κρεάτων

- Πάγκοι αποστέωσης και κοπής κρεάτων με επιφάνειες Teflon
- Μηχανή κοπής κιμά με σύστημα κοπής προκόπτης, μαχαίρι πλάκα, μαχαίρι, πλάκα. Διαχωριστής για νεύρα και χόνδρους.
- Κυβοκοπτικό, μήκος κοπής κύβων: 1 - 32 mm
- Ζυγαριά έως 50 κιλά και λοιπά σκεύη και εξοπλισμός για τη σωστή διαχείριση των τυποποιημένων κρεάτων.
- Ψυγείο παραλαμβανομένων (νωπών) κρεάτων
- Ψυγείο τυποποιημένων κρεάτων.
- Λάντζα με διπλό σύστημα νεροχυτών και Πλυντήριο σκευών και εργαλείων
- Ερμάρια αποθήκευσης καθαρών σκευών

Εργαστήριο παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας

Στον χώρο αυτό θα πραγματοποιείται η παραγωγή τόσο των προϊόντων με βάση το κρέας (εκτός των προϊόντων ωρίμασης) όσο και των κρεατοσκευασμάτων. Ο εξοπλισμός του χώρου αυτού θα περιλαμβάνει:

- Κούτερ 50 λίτρων με κεφαλή που θα μπορεί να αποτελείται από 3-8 μαχαίρια
- Αυτόματος βελονιστής μέχρι 16 βελόνες. Πλάτος εργασίας τουλάχιστον 250mm / μέγιστο ύψος προϊόντος 150-180mm. Ρύθμιση πίεσης στο σπριτσάρισμα. Η συσκευή αυτή μπορεί να είναι και χειροκίνητη.
- Βαρέλα κατάλληλη για μαρινάρισμα και μάλαξη του κρέατος χωρητικότητας άνω των 100 λίτρων. Ρύθμιση στροφών κάδου και κενού. Δυνατότητα διακοπτόμενης λειτουργίας.
- Γεμιστικό μηχάνημα με αυτόματο δοσομετρικό και με μεγάλη ακρίβεια γραμμαρίου. Ιδανικό να χειρίζεται έντερα όλων των τύπων με δυνατότητα να στρίβει και ζωικά και τεχνητά έντερα για λουκάνικα κλπ. Δυνατότητα να συνεργάζεται με εμπροσθο-μηχανήματα όπως μορφοποιητικά (μπιφτέκι, σουτζουκάκι) ανιχνευτές μετάλλων, κλιπαδώρας κλπ. Χωρητικότητα 100 λίτρα με δυνατότητα κενού.
- Ζυμωτήριο κρέατος από 5 έως 80 κιλά μάζας.



- Συσκευαστικό tray-sealer, επιτραπέζιο για έτοιμα δισκάκια με κενό, παροχή αερίου, κλείσιμο. Μέγιστο βάθος 150mm. Με το μηχάνημα αυτό θα συσκευάζονται στο συγκεκριμένο χώρο τα παρασκευάσματα κρέατος.
- Μηχανή μορφοποίησης κρεατοσκευασμάτων (π.χ. μπιφτέκι, σουτζουκάκι).

Χώρος θερμικής επεξεργασίας προϊόντων με βάση το κρέας

- Μικρός φούρνος αλλαντικών ιδανικός για εργαστήρια με μικρή παραγωγή. Δυνατότητα για στέγνωμα – κάπνιση – έψηση - βρασμό, με έλεγχο προγράμματος χρόνου, θερμοκρασίας και υγρασίας και ενσωματωμένη καπνογεννήτρια.

Χώρος συσκευασίας των προϊόντων με βάση το κρέας

- Μονή καμπάνα συσκευασίας. Περιλαμβάνει αντλία κενού 63 m³/h με δυο δοκούς συγκόλλησης 50cm αριστερά και δεξιά. Με δυνατότητα συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.
- Ψυγείο ετοιμών προϊόντων με βάση το κρέας και των κρεατοσκευασμάτων.
- Κατάψυξη ετοιμών προϊόντων με βάση το κρέας και των κρεατοσκευασμάτων.
- Ψυγείο - αποθήκη οστών και οργανικών απορριμμάτων – Ψυγείο ΖΥΠ.

Χώρος αποθήκευσης καρυκευμάτων και προσθέτων και προετοιμασίας μιγμάτων

- Πάγκος εργασίας
- Ζυγός ακριβείας
- Ζυγός με δυνατότητα έως 5 κιλά

Χώρος αποθήκευσης υλικών συσκευασίας

- Ράφια

9.2 Αντικείμενο εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση και ενημέρωση των απασχολούμενων στον κτηνοτροφικό Τομέα θα περιλαμβάνει τη μετάδοση γνώσεων σε θέματα **γενετικής και ζωοτεχνίας, διατροφής, υγείας των ζώων** και της γενικότερης **ευζωίας**. Το ειδικό αντικείμενο της εκπαίδευσης θα διαμορφώνεται ανάλογα με τις ανάγκες και τις τυχούσες



εντοπισμένες ελλείψεις του κτηνοτροφικού κλάδου της Περιφέρειας Ηπείρου, με σκοπό την αύξηση της παραγωγικής δυναμικότητας και την απρόσκοπτη βιωσιμότητά του.

9.2.1 Εκπαίδευση, μεταποιητών, ερευνητών

Το Πρότυπο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα ασκεί επίσης εκπαιδευτική και ενημερωτική δραστηριότητα σε γενικά θέματα που απασχολούν άμεσα τον **Τομέα της επεξεργασίας και μεταποίησης του κρέατος**, και συγκεκριμένα:

- Τεχνολογίας σφαγείων, συστηματικής διαδικασίας σφαγής και επεξεργασίας των διαφόρων ειδών σφαγίων, παραγωγής και προετοιμασίας του κρέατος .
- Επεξεργασίας και αξιοποίησης των διαφόρων παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής των παραγωγικών ζώων.
- Υγιεινής παραγωγής, επεξεργασίας, διακίνησης και συντήρησης του κρέατος και των προϊόντων του.
- Εμπορίας και διαμόρφωσης των τιμών των κρεάτων των διαφόρων κατηγοριών σφαγίων ζώων.
- Ποιοτικής κατάταξης (ταξινόμησης) των σφαγίων των παραγωγικών ζώων.

Θέματα ειδικού χαρακτήρα εκπαίδευσης για τους απασχολούμενους σε κρεοπωλεία και τεμαχιστήρια κρέατος θα αποτελούν τα παρακάτω:

- Στοιχεία ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών (θεωρητικά και πρακτικά)
- Στοιχεία παθολογίας των σφάγιων ζώων και των πτηνών
- Στοιχεία Ζωοτεχνίας, Διατροφής και Εκτιμητικής των σφάγιων ζώων και των πτηνών
- Γενικά για τα ορνιθοειδή, κουνέλια και θηράματα
- Γενικά για την ίδρυση, συγκρότηση και λειτουργία των σφαγείων και πτηνοσφαγείων.
- Υγιεινή εγκαταστάσεων εξοπλισμού και προσωπικού
- Γενικά περί εμπορίας σφάγιων ζώων κρεάτων, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής
- Δομές των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- Στοιχεία εκτίμησης των διαφόρων ειδών και κατηγοριών σφάγιων ζώων και πτηνών
- Προστασία των ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφάγιων ζώων και πτηνών
- Διαδικασία μετατροπής των σφάγιων ζώων και των πτηνών σε κρέας και κτηνιατρικός έλεγχος (υγειονομικός και ποιοτικός) στην εκτροφή, στο σφαγείο, στη μεταφορά και στην αποθήκευση στο κρεοπωλείο
- Ποιοτική κατάταξη (ταξινόμηση) των διαφόρων ειδών σφάγιων, των σφάγιων των πτηνών και τεμαχισμός (κοπή) των σφάγιων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης
- Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση του κρεοπωλείου
- Απόδοση σε σφάγιο κατά τη σφαγή ενός σφάγιου ζώου και απόδοση ενός σφάγιου σε κρέας στο κρεοπωλείο και εκατοστιαία αναλογία των διαφόρων κομματιών κρέατος, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής
- Γενικά για το κρέας (ιστολογική υφή, χημική σύσταση, φυσιολογικές μεταβολές, θρεπτική αξία και μαγειρική αξιοποίηση του κρέατος).
- Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος και διάφορες αλλοιώσεις του
- Εργαστήρια επεξεργασίας και τυποποίησης νωπών, κατεψυγμένων κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής (υλικά συσκευασίας και ενδείξεις).
- Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής (ψύξη, κατάψυξη και υπερκατάψυξη).
- Ισχύουσα νομοθεσία

Η πρακτική κατάρτιση στο εργαστήριο τεμαχισμού κρεάτων θα είναι δυνατό να περιλαμβάνει:

- Βασικές Αρχές Τεμαχισμού – Δεξιότητες Μαχαιριών, απαραίτητα σκεύη για την ανατομία, τεμαχισμό και χρήση κρεάτων
- Τεμαχισμός πουλερικών –κοτόπουλο, βασικά κομμάτια, υποπροϊόντα και προϊόντα προστιθέμενης αξίας, προετοιμασία για σχάρα, σούβλα, φούρνος, τηγάνι, σουβλάκια, προϊόντα κιμά κτλ
- Τεμαχισμός αμνοεριφίων, τεταρτημόρια, βασικά κομμάτια, αποστέωση, υποπροϊόντα
- Παρασκευή προϊόντων προστιθέμενης αξίας από αμνοερίφια, προετοιμασία για σχάρα, σούβλα, φούρνος, τηγάνι, σουβλάκια, προϊόντα κιμά κτλ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 239 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



- Τεμαχισμός χοίρου, τεταρτημόρια, βασικά κομμάτια, αποστέωση, υποπροϊόντα
- Παρασκευή προϊόντων προστιθέμενης αξίας από χοίρους, προετοιμασία για σχάρα, σούβλα, φούρνος, τηγάνι, σουβλάκια, προϊόντα κιμά κτλ
- Τεμαχισμός βοοειδών , τεταρτημόρια, βασικά κομμάτια, αποστέωση, υποπροϊόντα
- Παρασκευή προϊόντων προστιθέμενης αξίας από μοσχάρια, προετοιμασία για σχάρα, σούβλα, φούρνος, τηγάνι, σουβλάκια, προϊόντα κιμά κτλ
- Χειρισμός προϊόντων κυνηγιού
- Συντήρηση, ωρίμανση κρεάτων και σίτεμα, μαρινάδες
- Αλλαντοποιεία

Η διάχυση της γνώσης στο ανθρώπινο δυναμικό που θα αποτελέσει τους μελλοντικούς επαγγελματίες στον τομέα του κρέατος θα ολοκληρώνεται με Εκπαιδευτικές Επισκέψεις σε επιλεγμένες κτηνοτροφικές μονάδες, σφαγεία, κρεοπωλεία και εργαστήρια τεμαχισμού κρέατος.

Βασικά θέματα επαγγελματικής κατάρτισης που θα αναπτύσσονται στο **Εργαστήριο παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας** θα αποτελέσουν:

- Η εκμάθηση βασικών στοιχείων ανατομικής του μύος με σκοπό την αναγνώριση των τεμαχίων που προκύπτουν κατά τον χονδροειδή και λεπτομερή τεμαχισμό των σφάγιων και την ενδεικνυόμενη χρήση τους, της χημικής και βιοχημικής σύστασής του, των μεταθανάτιων μεταβολών καθώς και των μεθόδων αναισθητοποίησης και σφαγής των σφάγιων ζώων με σκοπό την κατανόηση της επίδρασης των χειρισμών αυτών τους στην ποιότητα του σφάγιου και του κρέατος, την ευζωία των ζώων και την ασφάλεια του προσωπικού.
- Η εξοικείωση με τις μεθόδους μέτρησης και αξιολόγησης των σημαντικών φυσικοχημικών χαρακτηριστικών της ποιότητας του σφάγιου και του κρέατος.
- Η ταξινόμηση των προϊόντων κρέατος, η επιλογή των πρώτων και λοιπών υλών, οι μέθοδοι παρασκευής, η συσκευασία, η συντήρηση προϊόντων θερμικής επεξεργασίας και ωρίμανσης, η πρόληψη, η αξιολόγηση των



ελαττωμάτων που προκαλούν υποβάθμιση της ποιότητας, με σκοπό την παραγωγή ποιοτικών και υγιεινών προϊόντων.

Τέλος, οι καταρτιζόμενοι στο Κέντρο Κρέατος Ηπείρου θα μπορούν να αποκτήσουν εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες όσον αφορά το χειρισμό και επεξεργασία του κρέατος σε μία επαγγελματική κουζίνα, καθώς μπορεί να εξοικειωθεί με κλασικές **τεχνικές μαγειρέματος του κρέατος** καθώς και να ετοιμάζει «καινοτόμα» και ιδιαίτερα πιάτα με βάση το κρέας.

9.2.2 Εκπαίδευση κτηνοτρόφων-παραγωγών

Η εκμετάλλευση ζωικής παραγωγής τόσο η στηριζόμενη, όσο και η μη στηριζόμενη σε καλλιεργήσιμο έδαφος χαρακτηρίζεται ως μια πολύπλοκη τεχνικοοικονομική δραστηριότητα που η λειτουργία της απαιτεί τη γνώση πολλών βασικών και εφαρμοσμένων κλάδων της επιστήμης. Αυτή αρχίζει από τη φυσιολογία του ζώου, την διατροφή και την υγιεινή του και καταλήγει στις κατάλληλες συνθήκες στέγασης και καλής λειτουργίας του μηχανολογικού και λοιπού εξοπλισμού. Αυτά προϋποθέτουν τεχνικοοικονομικά καλά κατηρτισμένους κτηνοτρόφους και πτηνοτρόφους (ΓΓΝΓ, 2011).

Η κτηνοτροφία στις περισσότερες περιοχές της χώρας μας έχει προσαρμοσθεί στις δυνατότητες των διαθέσιμων παραγωγικών πόρων σε σχέση με τα χαρακτηριστικά των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων (είδος ζώων, παραγωγική κατεύθυνση, -εντατικό ή μη- σύστημα εκτροφής).

Η τεχνογνωσία που αξιοποιείται είναι εμπειρική, κυρίως στις αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις ενώ, εξειδικευμένη τεχνογνωσία από ειδικούς παρέχεται σε μονιμότερη βάση στις βοοτροφικές, χοιροτροφικές και πτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις.

Η υιοθέτηση «παραδοσιακών» κτηνοτροφικών πρακτικών επιτρέπει την διευκόλυνση ενάσκησης της κτηνοτροφίας χωρίς, ωστόσο, να εξασφαλίζει την αξιοποίηση της εν γένει υφιστάμενης τεχνογνωσίας, την οικονομική αποδοτικότητα των εκμεταλλεύσεων, την ικανοποίηση απαιτήσεων ευζωίας, την αειφορία των παραγωγικών πόρων (καλλιεργήσιμες εκτάσεις, βοσκότοποι), την προστασία του περιβάλλοντος (διαχείριση κτηνοτροφικών αποβλήτων, υπερβόσκηση, όροι δόμησης ζωοστασίων) και την ασφάλεια των παραγόμενων κτηνοτροφικών προϊόντων.



Στόχο της εκπαίδευσης των ενασχολουμένων με την κτηνοτροφία αποτελεί η αξιοποίηση της τεχνογνωσίας για την ανάδειξη της κτηνοτροφίας ως βιώσιμης και ανταγωνιστικής δραστηριότητας με τους όρους που διαμορφώνονται από τους καταναλωτές για την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων σε συμμόρφωση με το κανονιστικό πλαίσιο αλλά και τις ευαισθησίες για την προστασία του περιβάλλοντος και την ευζωία. Οι σχετικοί όροι δεν διαμορφώνονται σε εθνικό επίπεδο αλλά κυρίως σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Η υστέρηση της ανταγωνιστικότητας σε ορισμένους κλάδους της κτηνοτροφίας καταδεικνύει μέρος του ελλείμματος αξιοποίησης της διαθέσιμης τεχνογνωσίας και της ανάλογης ανάγκης για εκπαίδευση του προσωπικού που ασχολείται με την ζωική παραγωγή. Επισημαίνεται ότι η παροχή εκπαίδευσης είναι απαραίτητο να αξιολογείται κυρίως για την αποτελεσματικότητά της ώστε να καθίσταται πραγματικά επωφελής για τον κλάδο.

Τα αντικείμενα, που εκτιμάται ότι κατά προτεραιότητα πρέπει να εκπαιδεύονται οι κτηνοτρόφοι, είναι τα ακόλουθα:

i. Στοιχεία οικονομικότητας ζωικής παραγωγής

Η διαχείριση της κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης θα πρέπει να συνδέεται με την επίγνωση των οικονομικών μεγεθών που την συνοδεύουν όπως το κόστος εγκατάστασης, το κόστος παραγωγής, η απόδοση του επενδυμένου κεφαλαίου (κεφάλαια, ακίνητη περιουσία-υποδομές, ζωικό κεφάλαιο), η δυνατότητα αντιμετώπισης οικονομικών απειλών, η δυνατότητα αξιοποίησης χρηματοδοτικών εργαλείων και η παραγωγικότητα των εκμεταλλεύσεων ανεξάρτητα από τις διαθέσιμες, κατά περίπτωση, οικονομικές ενισχύσεις.

ii. Επιλογή συστήματος και κατεύθυνσης εκτροφής

Η επιλογή του συστήματος εκτροφής θα πρέπει να συνδεθεί με τις ειδικές και γενικές δυνατότητες αξιοποίησης οικονομικών πόρων, με την προοπτική παραγωγής προϊόντων προστιθέμενης αξίας (κρέας από ζώα ελεύθερης βόσκησης, βιολογικά προϊόντα), με τις παραγωγικές δυνατότητες των εκτρεφόμενων ζώων, με την μικτή παραγωγική κατεύθυνση (γάλα-κρέας για τα αιγοπρόβατα ή τα βοοειδή) και με τις δυνατότητες αξιοποίησης υποδομών και βοσκοτόπων.

iii. Επιλογή κατάλληλων φυλών ζώων

Η μεταστροφή στην επιλογή ζώων από φυλές ζώων μη εγχώριας προέλευσης δεν συνδέθηκε με την αξιολόγηση ούτε της παραγωγικότητάς τους στον ελλαδικό



χώρο ούτε της δυνατότητας προσαρμογής τους στις υφιστάμενες κτηνοτροφικές πρακτικές. Βασικό κριτήριο επιλογής υπήρξε η κατά κεφαλή «ονομαστική» παραγωγικότητα των ζώων χωρίς να εκτιμηθεί η διάρκεια των σχετικών επιδόσεων σε ζώα δεύτερης γενεάς ή σε διασταυρώσεις. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι η οικονομική πρόσοδος εκτρεφόμενων φυλών προβάτων στην Ήπειρο ανά προβατίνα είχε ως ακολούθως: η πιο προσοδοφόρα φυλή ήταν η Αρτας με μέσο όρο κέρδους 207,93 €/προβατίνα και ακολουθούν η Lacaune με 109,44 €/προβατίνα, η Κατσικά με μέσο όρο 66,39 €/προβατίνα, η Ορεινή Ηπείρου με μέσο όρο 61,21 €/προβατίνα και τέλος η Καλαρρύτερη με μέσο όρο 45,00 €/προβατίνα (Παπαπέτρου Π., 2006). Για την επιλογή των κατάλληλων φυλών ζώων θα πρέπει να υιοθετηθούν κριτήρια που θα συνδέονται με την παραγωγικότητά τους στα υφιστάμενα ή σε εξελιγμένα συστήματα εκτροφής, την δυνατότητα παραγωγής προϊόντων προστιθέμενη αξίας και τις δυνατότητες αξιοποίησης υφιστάμενων εισροών (βοσκότοποι, παραγωγή ζωοτροφών).

iv. Διατροφή παραγωγικών ζώων

Οι εκπαιδευτικές ανάγκες που συνδέονται με την διατροφή των παραγωγικών ζώων αφορούν στην δυνατότητα κατάρτισης σιτηρεσιών σε σχέση με τις ανάγκες συντήρησης και τις παραγωγικές ανάγκες, στην διαχείριση και αξιοποίηση βοσκοτόπων και στην ικανοποίηση των φυσιολογικών αναγκών διατροφής των εκτρεφόμενων ζώων. Ιδιαίτερη πτυχή αποτελεί η διατροφή ζώων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας (κρέας με ωφέλιμα λιπαρά οξέα κλπ.).

v. Απαιτήσεις ευζωίας

Η ζήτηση κτηνοτροφικών προϊόντων συνδέεται όλο και περισσότερο με την αναγνωρίσιμη τήρηση κανόνων ευζωίας. Η κατανόηση των απαιτήσεων ευζωίας και η δυνατότητα εφαρμογής πιστοποιήσιμων προτύπων αποτελεί βασικό αντικείμενο εκπαίδευσης του συνόλου του προσωπικού που εμπλέκεται στην ζωική παραγωγή (ιδιοκτήτες, εργάτες κλπ.). Επιπροσθέτως είναι αναγκαία η κατανόηση των απαιτήσεων ευζωίας σε συμμόρφωση με το υφιστάμενο κανονιστικό πλαίσιο, ως απόδειξη συνέπειας στην εφαρμογή του προηγμένου ενωσιακού νομικού πολιτισμού.

vi. Αναπαραγωγική διαχείριση

Η αξιοποίηση του γενετικού δυναμικού των εκτρεφόμενων ζώων με την επιλογή των ενδεδειγμένων, ανά είδος και φυλή ζώων, αναπαραγωγικών πρακτικών



(προπαρασκευή για την αναπαραγωγική περίοδο, έλεγχος πρόκλησης οίστρου, αριθμός τοκετών ανά έτος κλπ.), αποτελεί σημαντικό αντικείμενο εκπαίδευσης καθόσον η υστέρηση στην αξιοποίηση του γενετικού δυναμικού έχει άμεση επίπτωση στην παραγωγικότητα των εκμεταλλεύσεων.

vii. Παραγωγή ασφαλών κτηνοτροφικών προϊόντων

Η ασφάλεια των τροφίμων έχει αποτελέσει προτεραιότητα σε επίπεδο ευρωπαϊκής ένωσης. Στην περίπτωση της ζωικής παραγωγής οι υπεύθυνοι των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων είναι απαραίτητο να γνωρίζουν και να υλοποιούν τις σχετικές απαιτήσεις που σχετίζονται με εφαρμογή των ενδεδειγμένων προληπτικών αγωγών (εμβολιασμοί) και, κυρίως, με την ορθολογική χρήση των κτηνιατρικών φαρμάκων.

viii. Βιοασφάλεια και κτηνιατρική δημόσια υγεία

Η προστασία του ζωικού κεφαλαίου αλλά και της δημόσιας υγείας από λοιμώδη νοσήματα σχετίζεται με την αποτελεσματικότητα των εφαρμοζόμενων μέτρων βιοασφάλειας. Η εκπαίδευση των κτηνοτρόφων στην υλοποίησή τους και στον ανάλογο σχεδιασμό των κτηνοτροφικών εγκαταστάσεων είναι απαραίτητη για την προστασία της οικονομικής τους δραστηριότητας αλλά και, κατά περίπτωση, για την υγεία των καταναλωτών. Τα προηγούμενα έχουν ιδιαίτερη βαρύτητα στις περιπτώσεις συστημάτων ελεύθερης βόσκησης.

ix. Διαχείριση κτηνοτροφικών αποβλήτων

Η διαχείριση των κτηνοτροφικών αποβλήτων αποτελεί υποχρέωση των κτηνοτρόφων για την προστασία του περιβάλλοντος και συμπεριλαμβάνεται στις δεσμεύσεις που αναλαμβάνουν για την τήρηση των κανόνων ορθής γεωργικής πρακτικής στο πλαίσιο διάθεσης των κοινοτικών ενισχύσεων. Ωστόσο, δεν έχει εξασφαλισθεί η προστασία του περιβάλλοντος από την διάθεση των κτηνοτροφικών αποβλήτων ούτε η ευρεία αξιοποίησή τους στην φυτική παραγωγή. Η εκπαίδευση στα σχετικά αντικείμενα θα βελτιώσει την ανταγωνιστικότητα των παραγόμενων κτηνοτροφικών προϊόντων και στην απόδοση των όρων ευζωίας.

x. Βιολογική κτηνοτροφία

Ο κλάδος της βιολογικής κτηνοτροφίας έχει μεγάλη δυναμική ανάπτυξης καθόσον διασφαλίζει την τήρηση όρων ευζωίας, την παραγωγή υγιεινότερων προϊόντων και την προστασία του περιβάλλοντος. Το ενδιαφέρον των καταναλωτών, το αποσαφηνισμένο ενωσιακό και διεθνές κανονιστικό πλαίσιο και η



αυξανόμενη ζήτηση προϊόντων βιολογικής γεωργίας αποτελούν ευκαιρία και πρόκληση για τον κλάδο της κτηνοτροφίας. Η ελληνική βιολογική κτηνοτροφία έχει υστερήσει στην ανάπτυξή της, κυρίως στον κλάδο του κρέατος, καθόσον, πέρα από τις λοιπές παθογένειες, η ανάπτυξή της συνδέθηκε με τα περιθώρια που επέτρεπαν τα μερίδια των κοινοτικών γεωργικών ενισχύσεων, χωρίς να υποστηρίξει την ανάπτυξη της ανάλογης εγχώριας και ευρωπαϊκής ζήτησης. Η εκπαίδευση των κτηνοτρόφων και των παραγωγών ζωοτροφών στα θέματα της βιολογικής παραγωγής αποτελεί βάση για ανάπτυξη της κτηνοτροφίας εν γένει και για την ανάδειξη των κτηνοτροφικών πρακτικών.

xi. Ολοκληρωμένη διαχείριση κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων

Η αγορά έχει διαμορφώσει απαιτήσεις για την παραγωγή προϊόντων ιδιαίτερης ποιότητας. Η δυνατότητα προσαρμογής των παραγωγικών πρακτικών στην ικανοποίηση των απαιτήσεων διεθνών (πχ. GLOBALGAP) ή ιδιωτικών προτύπων παρέχει προστιθέμενη αξία στην οικονομικότητα των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και απαιτεί ανάλογη εκπαίδευση.

xii. Παραγωγή προϊόντων προστιθέμενη αξίας

Η τήρηση ειδικών πρακτικών για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας (κρέατα με ωφέλιμα λιπαρά οξέα, χωρίς αντιβιοτικά κλπ.) απαιτεί την βαθιά γνώση από την πλευρά των κτηνοτρόφων και την αξιοποίηση υψηλής τεχνογνωσίας. Η σχετική προσαρμογή για την εγγυημένη και συνεπή επίτευξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών στα σχετικά κτηνοτροφικά προϊόντα απαιτεί πολυεπίπεδη εκπαίδευση.

xiii. Συμμετοχή στην περιβαλλοντική εκπαίδευση και σε πολιτιστικές δράσεις

Η διατήρηση του σημαντικού ρόλου των κτηνοτρόφων στον κοινωνικό ιστό, η αξιοποίηση και η προβολή της κτηνοτροφικής παράδοσης αλλά και η συμμετοχή στην περιβαλλοντική εκπαίδευση αποτελούν ιδιαίτερες συνιστώσες πέρα από αυτή καθ'αυτή την παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων. Η ανάδειξη του σχετικού ρόλου και η επίγνωση των αναγκών των λοιπών κοινωνικών ομάδων διέρχεται μέσα από σχετική εκπαίδευση και ευρύτερες συνέργειες.



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 246 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10^ο

10. Μεταφορικά μέσα

Δεν υπάρχουν ανάγκες για μεταφορικά μέσα

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 247 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 248 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11^ο

11. Κόστος επένδυσης- χρηματοδότησης

11.1 Προϋπολογισμός επένδυσης

Ο προϋπολογισμός της επένδυσης για το Αναγνωστοπούλειο ίδρυμα στην Κόνιτσα αναλύεται όπως παρακάτω :

Κτιριακά	200.000 ***
Μηχανολογικός εξοπλισμός	177.600 ****
Λοιπός εξοπλισμός	10.740
Εργαστηριακός εξοπλισμός	82.839
Επίπλωση εργαστηρίου	29.330
ΣΥΝΟΛΟ	511.249

***Στον προϋπολογισμό των κτιριακών έχει υπολογισθεί κατ' εκτίμηση αποκατάσταση φθορών και υπερήψωση στάθμης δαπέδων.

****Εφόσον αποφασισθεί η παραγωγή πολύ μικρών ποσοτήτων παρασκευασμάτων και αλλαντικών, η οποία θα απαιτεί μηχανήματα πολύ μικρής δυναμικότητας, το κόστος του μηχανολογικού εξοπλισμού εκτιμάτε ότι θα είναι 40-50% χαμηλότερο

Για το τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στους Κωστακιούς έχουν σχεδιασθεί δύο παραλλαγές μονάδας παραγωγής – πιλοτικού εργαστηρίου, η μία με κόστος κτιριακών εγκαταστάσεων 800.00 €, στο οποίο περιλαμβάνεται και η ανέγερση νέου κτιρίου διάχυσης γνώσης και η δεύτερη με κόστος κτιριακών 400.000 €

Εφόσον αποφασισθεί η μετατροπή κάποιων από τα υπάρχοντα κτίρια σε πιλοτικό εργαστήριο, ο σχεδιασμός του και η εκτίμηση κόστους θα γίνει σε μελλοντικό χρόνο, μετά τις απαραίτητες επιμετρήσεις.



Ο παραγωγικός και λοιπός εξοπλισμός που έχει προβλεφθεί είναι υπερσύγχρονος με πολύ μεγάλες παραγωγικές δυνατότητες και έχει κόστος 165.000 €. Εφόσον αποφασισθεί η προμήθεια μικρής δυναμικότητας και απλοποιημένος εξοπλισμός (μικρό κούτερ, κιμαδομηχανή, γεμιστικό λουκάνικου κλπ) εκτιμάται ότι το κόστος του δεν θα υπερβεί τα 50.000 €.

11.2 Χρηματοδότηση κόστους επένδυσης

Η χρηματοδότηση του έργου προβλέπεται να καλυφθεί από προγραμματικές συμβάσεις (ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΚΕΤΑ κλπ), Κοινοτικά προγράμματα, πόρους της περιφέρειας και θα διερευνηθεί και η δυνατότητα συμβάσεων με ιδιώτες.

11.3 Βιωσιμότητα (και μέσα από προγραμματικές συμβάσεις)

Τα έσοδα του κέντρου θα προέρχονται από τις παρακάτω πηγές:

- παραχώρηση πατεντών, αποτελέσματα ερευνών και άλλης γνώσης που θα έχει παραχθεί στις τοπικές επιχειρήσεις,
- πτηνοτροφίας (ΠΙΝΔΟΣ, ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ κλπ) με προγράμματα όπως green poultry, smart farming, νέες εκτροφές, νέα προϊόντα με βάση το κρέας κλπ
- Χοιροτροφίας (Χοιροτροφικές επιχειρήσεις Ηπείρου, Χήτας ΑΕΒΕ κλπ)
- Προβατοτροφικές (Ενωση μετακινούμενων προβατορόφων, Φυλής Φριζάρτα κλπ)
- Σφαγεία, αλλαντοποιεία και άλλες επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα του κρέατος.
- Την εφαρμογή και την μόνιμη υποστήριξη συστήματος ποιότητας (Πιστοποιημένη Ποιοτική Διαδρομή Ηπειρώτικου Κρέατος) και ιχνηλασιμότητας
- Πρότυπες παραγωγικές μονάδες για ανάπτυξη προτύπων παραγωγής ζώων με χαρακτηριστικά κρέατος ανωτέρας ποιότητας (premium Ηπειρωτικά κρέατα)
- Δημιουργία «φυσικών τροφίμων» με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (ωρίμανση, τρυφερότητα, διατροφική αξία, γεύση, άρωμα).



- Ανάπτυξη μεθόδων ασφάλειας και υψηλών παραμέτρων υγιεινής στο κρέας και τα κρεατοσκευάσματα με τη χρήση φυσικών πρόσθετων.
- Ανάπτυξη δεδομένων για έξυπνη συσκευασία διατήρησης και συντήρησης τροφίμων.
- Την ανάπτυξη νέων συσκευασιών, ολοκληρωμένου μοντέλου branding – packaging – marketing, για κάθε προϊόν ή ομάδες προϊόντων.
- Την μεθοδολογία παραγωγής προϊόντων στοχευμένων στην μαζική εστίαση για την εγχώρια και την διεθνή αγορά.
- Προϊόντα κρέατος και αλλαντικών στοχευμένων για την ευρωπαϊκή αγορά, που θα εκμεταλεύονται κάποια ήδη ισχυρά ελληνικά brands όπως ελαιόλαδο, γιαούρτι, φέτα κλπ.
- Προϊόντα με πιθανούς ισχυρισμούς υγείας που να βελτιώνουν και να ενισχύουν την υγεία και ευεξία του ανθρώπου και να δημιουργούν υψηλή υπεραξία
- Προϊόντα επικουρικής ενίσχυσης της εξατομικευμένης ιατρικής

Όλα τα παραπάνω θα χρηματοδοτηθούν από ιδιωτικούς πόρους και από κοινοτικά προγράμματα και ερευνητικά έργα από ΓΓΕΤ, Υπουργείο Παιδείας, ΥΠΑΑΤ, Υπ. Οικονομίας, HORIZON 2020 κλπ

Έσοδα θα προκύψουν και από την διεξαγωγή εξειδικευμένων σεμιναρίων σε επαγγελματίες από το χώρο του κρέατος (κρεοπώλες, chefs, υπεύθυνους παραγωγής κλπ)

Με δεδομένο ότι το κέντρο κρέατος είναι μοναδικό στον Βαλκανικό χώρο, εκτιμάται ότι η τεχνολογία – τεχνογνωσία που θα παραχθεί, θα μπορεί να εξαχθεί στις γειτονικές χώρες αλλά και σε άλλες αναδυόμενες αγορές όπως ο αραβικός κόσμος και η ανατολική Ευρώπη.

11.4 Πενταετές Σχέδιο προϋπολογισμού σε συνεργασία με τον φορέα ή τους φορείς που θα συνάψουμε την ή τις προγραμματικές συμβάσεις

Θα αναλυθούν μετά την σύναψη των προγραμματικών συμβάσεων



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 252 από 266



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12^ο

12. Συμπεράσματα

Είναι σαφές ότι η παγκόσμια και εγχώρια αγορά κρέατος αλλάζει. Παράλληλα αλλάζουν και οι διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών. Το κέντρο κρέατος θα παρέχει την γνώση και θα λειτουργήσει σαν κέντρο έρευνας και ανάπτυξης για τις ηπειρώτικες επιχειρήσεις, βοηθώντας τις να βρουν την θέση τους στην εγχώρια αλλά και την διεθνή αγορά.

Οι έρευνες αγοράς καταναλωτή, ο προσδιορισμός των αναγκών της εγχώριας αλλά και της διεθνούς αγοράς και η έρευνα με στόχο την παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων, θα επιτρέψουν τόσο στον πρωτογενή τομέα όσο και στην μεταποίηση να γίνουν ανταγωνιστικές, να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν. Η επιστημονική κοινότητα θα αποκτήσει εφαρμοσμένη γνώση στην βιομηχανία των τροφίμων και θα γίνει φορέας διασποράς της γνώσης στην Ελλάδα, τις βαλκανικές χώρες αλλά και στις αναδυόμενες αγορές (αραβικός κόσμος, ανατολικές χώρες κλπ).

12.1 Πλήθος Ωφελούμενων -Ενδιαφερόμενοι φορείς,- Επιθυμητό οικονομικό αποτέλεσμα Δράσης

Άμεσα συνεργαζόμενοι και ωφελούμενοι φορείς θα είναι το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, η Περιφέρεια, το Αναγνωστοπούλειο ίδρυμα, οι ενώσεις γεωργικών συνεταιρισμών, όλες οι επιχειρήσεις του πρωτογενούς τομέα (χοιροτροφικές, πτηνοτροφικές, βοοτροφικές κλπ), οι μεταποιητικές επιχειρήσεις, όλοι οι επαγγελματίες του κλάδου (παραγωγοί, εργαζόμενοι, κρεοπώλες, απασχολούμενοι στην μαζική εστίαση κλπ) και τέλος άμεσα ωφελούμενοι θα είναι οι φοιτητές όλων των βαθμίδων.

12.2 Αξιοποίηση παραγωγικών δυνατοτήτων πρωτογενούς τομέα και μεταποίησης

Από το υλικό που έχει αναπτυχθεί στην υφιστάμενη μελέτη είναι δυνατή η εξαγωγή των ακόλουθων εκτιμήσεων- συμπερασμάτων:

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 253 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



- ✓ Στην Περιφέρεια Ηπείρου υπάρχει ισχυρή **δυναμική και εκσυγχρονισμός των κλάδων της κρεοπαραγωγού ορνιθοτροφίας και της χοιροτροφίας**, καθόσον:
 - το μερίδιο στην εγχώρια παραγωγή κρέατος είναι σημαντικό και
 - έχει γίνει προσαρμογή στην ανάπτυξη του κλάδου κατά την τελευταία δεκαετία.
- ✓ Η **σημαντική παράδοση στον κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας**, παρέχει την δυνατότητα ανάπτυξης ιδιαίτερου κλάδου παραγωγής κρέατος από βαριά σφάγια.
- ✓ Η παράλληλη **δυνατότητα διατήρησης του εκτατικού χαρακτήρα** στις κτηνοτροφικές δραστηριότητες θα επιτρέψει:
 - την παραγωγή προϊόντων υψηλής θρεπτικής αξίας και συνεπώς και οικονομικά προστιθέμενης αξίας, και
 - την ευχερή ένταξη και πιστοποίηση στο σύστημα της βιολογικής γεωργίας και την εξ αυτής προστιθέμενη εμπορευσιμότητα και ισχυροποίηση του brand name.
- ✓ Η **υψηλού επιπέδου διαρκής εκπαίδευση** και κατάρτιση του εμπλεκόμενου προσωπικού στην παραγωγή προϊόντων κρέατος:
 - θα επιτρέψει την υποστήριξη της παραγωγής ποιοτικών προϊόντων κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, και
 - θα προστατεύσει τον παραγωγικό ιστό και τα προϊόντα από αναδυόμενες «απειλές» που σχετίζονται με κανονιστικές απαιτήσεις ή με τον υφιστάμενο εγχώριο και κυρίως διεθνή ανταγωνισμό.
- ✓ Η **τυποποίηση διαδικασιών** στον πρωτογενή τομέα και στην μεταποίηση του κρέατος:
 - θα επιτρέψει την πιστοποίηση για την συμμόρφωση με διεθνή και ιδιωτικά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων,
 - θα βελτιώσει την οικονομική απόδοση και την βιωσιμότητα του κλάδου ,
 - θα διευκολύνει συνεργασίες με μεγάλους ομίλους εμπορίας τροφίμων,
 - θα ενισχύσει την εξωστρέφεια του κλάδου, και



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



- θα την ανεξαρτητοποιήσει από την ανάγκη των υφιστάμενων οικονομικών ενισχύσεων.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 255 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 256 από 266



Παραρτήματα

Παράρτημα 01 «Ορολογία»

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 257 από 266



Παράρτημα 1

Ορολογία

Λαμβάνονται υπόψη οι ορισμοί που δίδονται στην κοινοτική και εθνική νομοθεσία:

«**ΑΡΜΟΔΙΑ ΑΡΧΗ**»: η κεντρική αρχή κράτους μέλους, η οποία είναι αρμόδια να εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, ή οποιαδήποτε άλλη αρχή στην οποία η εν λόγω κεντρική αρχή έχει μεταβιβάσει αυτήν την αρμοδιότητα· περιλαμβάνεται επίσης, ενδεχομένως, η αντίστοιχη αρχή τρίτης χώρας (Καν. (ΕΚ) 852/2004),

«**ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**»: η τοποθέτηση σε δεύτερο δοχείο ενός ή περισσότερων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία, καθώς και το ίδιο το δεύτερο δοχείο (Καν. (ΕΚ) 852/2004),

«**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**»: η διαδικασία, η οποία διακρίνεται από την αξιολόγηση του κινδύνου, της στάθμισης εναλλακτικών πολιτικών, αφού ζητηθεί η γνώμη των ενδιαφερόμενων μερών και αναληφθεί υπόψη η αξιολόγηση του κινδύνου και άλλοι εύλογοι παράγοντες και, εάν χρειαστεί, της επιλογής των κατάλληλων μέσων πρόληψης και ελέγχου (Καν. (ΕΚ) 178/2002),

«**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**»: κάθε μονάδα μιας επιχείρησης τροφίμων (Καν. (ΕΚ) 852/2004)·

«**ΕΤΙΚΕΤΑ**»: οποιαδήποτε σήμανση, εμπορικό σήμα, εικόνα ή άλλη περιγραφή, η οποία είναι γραπτή, έντυπη, διάτρητη, σημειωμένη, ανάγλυφη ή αποτυπωμένη ή προσηρτημένη στη συσκευασία ή στον περιέκτη του τροφίμου (Καν. (ΕΕ) 1169/2011),

«**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**»: κάθε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με οιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων (Καν. (ΕΚ) 178/2002).

«**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**»: οποιεσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό (Καν. (ΕΕ) 1169/2011),

«**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΕΝΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ**»: η ημερομηνία μέχρι την οποία το τρόφιμο διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης (Καν. (ΕΕ) 1169/2011),

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 258 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



«**ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ(ΑΝΙΧΝΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑ)**»: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**»: ο βαθμός στον οποίο είναι πιθανή μια επιβλαβής συνέπεια στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της συνέπειας, ως αποτέλεσμα της ύπαρξης μιας πηγής κινδύνου (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΛΙΑΝΙΚΗ**»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ**»: ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**»: τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**»: τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί μεταποίηση και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, κοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποίηση, αποφλοιώση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση, αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη, ή απόψυξη (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΠΗΓΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ**»: ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων, που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**»: πληροφορίες που αφορούν ένα τρόφιμο και διατίθενται στον τελικό καταναλωτή μέσω επισήμανσης, άλλου συνοδευτικού υλικού ή οιοδήποτε άλλου μέσου, συμπεριλαμβανομένων των εργαλείων της σύγχρονης τεχνολογίας ή των προφορικών ανακοινώσεων (Καν. (ΕΕ) 1169/ 2011),

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 259 από 266



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



«**ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ**»: το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της Οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρωπίνης κατανάλωσης (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**», κάθε ουσία που συνήθως δεν καταναλώνεται αυτή καθ' εαυτή ως τρόφιμο και δεν χρησιμοποιείται συνήθως ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων, είτε έχει θρεπτική αξία είτε όχι, και της οποίας η σκόπιμη προσθήκη στο τρόφιμο για ένα τεχνολογικό σκοπό κατά την παρασκευή, τη μεταποίηση, την προετοιμασία, την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά ή την αποθήκευση αυτού του τροφίμου έχει ως αποτέλεσμα, ή αναμένεται εύλογα να έχει ως αποτέλεσμα, ότι η ουσία ή παράγωγα αυτής καθίστανται άμεσα ή έμμεσα συστατικό αυτών των τροφίμων (Καν. (ΕΚ) 1333/ 2008),

«**ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ**»: η χωριστή μονάδα προς πώληση που προορίζεται να παρουσιασθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία μέσα στην οποία έχει τοποθετηθεί πριν από τη διάθεσή του προς πώληση, είτε η συσκευασία αυτή καλύπτει το τρόφιμο ολικά είτε μόνο εν μέρει, αλλά εν πάση περιπτώσει κατά τρόπο που να μην είναι δυνατόν να τροποποιηθεί το περιεχόμενο χωρίς να ανοιχθεί ή να τροποποιηθεί η συσκευασία (Καν. (ΕΕ) 1169/ 2011),

«**ΠΡΩΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**»: η τοποθέτηση ενός τροφίμου μέσα σε ένα περιτύλιγμα ή δοχείο που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το εξεταζόμενο τρόφιμο, καθώς και το ίδιο το περιτύλιγμα ή το δοχείο (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ**»: οποιαδήποτε ουσία ή προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των αρωματικών υλών, των προσθέτων τροφίμων και των ενζύμων τροφίμων, καθώς και οιοδήποτε στοιχείο ενός σύνθετου συστατικού, οι οποίες χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ή επεξεργασία ενός τροφίμου και εξακολουθούν να υπάρχουν στο τελικό προϊόν, ακόμη και σε διαφοροποιημένη μορφή· τα υπολείμματα δεν θεωρούνται «συστατικά» (Καν. (ΕΕ) 1169/ 2011),

«**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΒΟΗΘΗΜΑ**», κάθε ουσία η οποία: (i) δεν καταναλώνεται αυτή καθ' εαυτή ως τρόφιμο· (ii) χρησιμοποιείται σκόπιμα στην επεξεργασία πρώτων υλών, τροφίμων ή συστατικών τους για την εκπλήρωση ενός συγκεκριμένου τεχνολογικού σκοπού κατά την επεξεργασία ή τη μεταποίηση· (iii) μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη μη ηθελημένη αλλά τεχνικά αναπόφευκτη παρουσία στο τελικό προϊόν υπολειμμάτων της ουσίας ή των παραγώγων της, υπό την προϋπόθεση ότι δεν συνιστούν κίνδυνο για την υγεία και δεν έχουν καμία τεχνολογική επίδραση στο τελικό προϊόν (Καν. (ΕΚ) 1333/ 2008),

«**ΤΕΛΙΚΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ**»: ο τελευταίος καταναλωτής τροφίμων, ο οποίος δεν χρησιμοποιεί τα τρόφιμα στο πλαίσιο λειτουργίας ή δραστηριότητας μιας επιχείρησης τροφίμων (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002).

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 260 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



«**ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**»: τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους (Καν. (ΕΚ) 852/ 2004),

«**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**»: τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που έχουν την ευθύνη να εξασφαλίσουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα μέσα στην επιχείρηση τροφίμων που έχουν υπό τον έλεγχό τους (Καν. (ΕΚ) 178/ 2002),

«**ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**»: οι ενδείξεις οι οποίες απαιτείται να παρέχονται στον τελικό καταναλωτή βάσει διατάξεων της Ένωσης (Καν. (ΕΕ) 1169/ 2011),

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 261 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΣΕΛΙΔΑ ΣΚΟΠΙΜΑ ΚΕΝΗ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 262 από 266



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Abdolghafour B. et al. «SAFETY AND RISK MANAGEMENT IN MEAT AND MEAT PRODUCT MANUFACTURE BASE FOR APPLYING HACCP.» *International Journal of Science Inventions Today*, May 2014.

Arvanitoyannis I. *Authenticity of Foods of Animal Origin*. Boca Raton: Taylor & Francis Group, 2016.

Banterle A. et al. *Marketing management capabilities and price setting: An empirical analysis in the EU traditional food sector*. Paper prepared for presentation, Chania: 113th EAAE Seminar Chania, Crete, Greece, date as in: September 3 - 6, 2009, 2009.

Bjelanović M. et al. «EFFECTS OF DIFFERENT PRODUCTION SYSTEMS ON CARCASS AND MEAT QUALITY OF SHEEP AND LAMB FROM WESTERN BALKAN AND NORWAY.» *Biotechnology in Animal Husbandry*, 2015: 203-221.

Danezis et al. «Food authentication: Techniques, trends & emerging approaches.» *Trends in Analytical Chemistry*, 2016: 123–132.

Duckett and Kuber. «Genetic and nutritional effects on lamb flavor.» *Journal of Animal Science*, 2001: E249-E254.

EFSA. *Proceedings of the Workshop on Novel Foods*. Brussels: European Union – European Parliament - DIRECTORATE GENERAL FOR INTERNAL POLICIES - POLICY DEPARTMENT A: ECONOMIC AND SCIENTIFIC POLICY, 2014.

EUROPEAN COMMISSION. «Functional Foods.» *Research*eu*, 2010.

FAO. *Food product innovation, A background paper*. Rome: Ray Winger, Gavin Wall, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2006.

Georgiou A. - Danezis G. *Food Authentication, Management, Analysis and Regulation*. Oxford: Wiley & Blackwell, 2017.

Hoorfar et al. *Food chain integrity A holistic approach to food traceability, safety, quality and authenticity*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited, 2011.

ICAP. *Κορυφαίοι Κλάδοι της Ελληνικής Οικονομίας 2011*. Αθήνα: ICAP, 2011.

ICAP. *ΚΛΑΔΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ: ΚΡΕΑΣ*. ΜΕΛΕΤΗ, Αθήνα: ICAP, 2018.

Kanerva, Minna. *Meat consumption in Europe: Issues, trends and debates*. Bremen: Universität Bremen, 2013.

NC Department of Agriculture. «The North Carolina Food Processing and Manufacturing Initiative: An Economic Feasibility Study.» 2015.

OECD. «THE FUTURE OF FOOD LONG-TERM PROSPECTS FOR THE AGRO-FOOD SECTOR.» 1998.



ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ



OECD-FAO. *OECD-FAO Agricultural Outlook 2018-2027*. Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD & Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2018.

Park, Yeonhwa, και Eric Decker. «Healthier meat products as functional foods.» *Meat Science*, 2010: 49–55.

Prache S. «Issues and challenges for lamb meat quality from organic and meat quality from organic and grassland based systems.» *Low Input Breeds technical note*, 2014.

Priolo A. et al. «Effects of grass feeding systems on ruminant meat colour Effects of grass feeding systems on ruminant meat colour.» *Animal Research*, 2001: σσ. 185-200.

Santeramo et al. «Emerging trends in European food, diets and food industry.» *Munich Personal RePEc Archive*, 22 Οκτώβριος 2017.

Whittington et al. « Effect of pasture type on lamb product quality. .» *Proceedings of the British Society of Animal Science.*, 2006.

WWF Ελλάς. *Η Ελλάδα τότε και τώρα: Διαχρονική χαρτογράφηση των καλύψεων γης, 1987-2007*. Αθήνα.: WWF Ελλάς, 2012.

Zannini et al., Wilma Kingston, Elke K. Arendt *, Deborah M.Waters. «Technological challenges and strategies for developing low-protein protein/free cereal foods for specific dietary management.» *Food Research International*, 2013: 935-950.

Αρσένος Ι. Γ. *Περιγραφή Στρατηγικών Δράσεων ΕΤΑΚ στην Ζωική παραγωγή για τα έτη 2016-2017*. Αθήνα: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, 2017.

Βλαχοστεργίου, Χριστίνα Κ. *ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΤΟΥ Μ. PORTER*. Διατριβή, Πειραιάς: Πανεπιστήμιο Πειραιώς, 2006.

Βουτζουράκης Ν. και συν. «Πώς η βόσκηση των αιγών και των προβάτων επιδρά στην ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και στη μόλυνση από παράσιτα.» *ΔΗΜΗΤΡΑ*, Οκτώβριος - Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2014: 15-17.

ΓΓΝΓ. *ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΝΕΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ*. ΛΑΡΙΣΑ: ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ, Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, 2011.

Δημόπουλος Π. *Η βιοποικιλότητα στην Ήπειρο*. ΠΕΠ ΗΠΕΙΡΟΥ 2000-2006, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Ιωάννινα: Περιφέρεια Ηπείρου, 2006.

ΕΛ.ΣΤΑΤ. *ΕΡΕΥΝΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΩΝ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΩΝ 2016*. ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ, Αθήνα: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ, 2017.

ΕΛΣΤΑΤ. *Κτηνοτροφία και Κτηνοτροφικά Προϊόντα*. Αθήνα: Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2011.

ΕΛΣΤΑΤ. *Κτηνοτροφία και Κτηνοτροφικά Προϊόντα / 2012*. Αθήνα: Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2012.

ΕΛΣΤΑΤ. *Κτηνοτροφία και Κτηνοτροφικά Προϊόντα / 2016*. Αθήνα: Ελληνική Στατιστική Αρχή, 2016.

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 264 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



Ζαργκλή, Ελισσάβετ. *ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, ΓΕΩΠΟΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ, 2009.*

Κανδρέλης Σ. «Λιβαδοπονία στην Ήπειρο. Ηπαρούσα κατάσταση και τα προβλήματά της.» Στο *Η ΛΙΒΑΔΟΠΟΝΙΑ ΣΤΟ ΚΑΤΩΦΛΙ ΤΟΥ 21ου ΑΙΩΝΑ, Πρακτικά 2ου Πανελληνίου Λιβαδοπονικού Συνεδρίου*. Ιωάννινα: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΛΙΒΑΔΟΠΟΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, 2000.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1151/, 2012. «ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και εωργικών προϊόντων και.» ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ, 2012.

Μπόνος Ε. και συν. *Η χρήση των Μεσογειακών φυτών ρίγανης, φασκόμηλου και μελισσόχορτου στη διατροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων*. Πρακτικά 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, Θεσσαλονίκη: Σύγχρονη Παιδεία, 2013.

Μπουραζά, Βασιλική. *Λειτουργικά Τρόφιμα: Αποτίμηση της Παγκόσμιας Αγοράς και Μελλοντικές Τάσεις*. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ, Αθήνα: ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ, ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ, 2013.

Παπαπέτρου Π. «ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΚΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΦΥΛΩΝ ΠΡΟΒΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ.» ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ, ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ - ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ, 2006.

Τζια, Κωνσταντίνα. «Λειτουργικά τρόφιμα: Τεχνολογία, προοπτικές, χρήσεις.» Στο *ΚΟΙΝΩΝΙΑ & ΥΓΕΙΑ III - Από τη βασική έρευνα στην κλινική εφαρμογή, του/της ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ (ΕΙΕ)*. Αθήνα: (ΕΙΕ), ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ, 2004.

Τζιμπράκου Κ. *Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΟΣΚΗΣΙΜΗΣ ΥΛΗΣ ΤΟΥ ΥΠΑΛΠΙΚΟΥ ΛΙΒΑΔΙΟΥ «ΚΩΣΤΗΛΑΤΑ» ΘΕΟΔΩΡΙΑΝΩΝ ΑΡΤΑΣ*. Πτυχιακή διατριβή, ΑΡΤΑ: ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ, 2016.

ΥΠ.Α.Α.Τ. *ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ- ΖΩΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ*. Αθήνα: ΥΠΑΑΤ, 2011.

Χλύκας και συν. *ΤΕΧΝΙΚΗ_ΕΚΘΕΣΗ: ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ*. Αθήνα: NERCO, 2015.

ΤΕΛΟΣ ΚΕΙΜΕΝΟΥ ΜΕΛΕΤΗΣ

ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 265 από 266



**ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**



ΕΓΓΡΑΦΟ	ΜΕΛΕΤΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	01 Οκτ 2018
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΑΞΗ	SCG LTD		Σελίδα 266 από 266