



## Το νήμα από το παρελθόν στο μέλλον της βιομηχανίας

**Τ**έσσερις δεκαετίες δράσης (1977-2017) κλείνει φέτος ο Σύνδεσμος Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος – ΣΕΒΕΚ, έχοντας να παρουσιάσει στη διάρκεια αυτών των 40 χρόνων σημαντική κινητικότητα όσον αφορά την υπεράσπιση των συμφερόντων των Μελών του, αλλά ταυτόχρονα και του ίδιου του κλάδου της επεξεργασίας κρέατος.

Στην εκκίνηση της πέμπτης δεκαετίας, ο Σύνδεσμος, όπως λένε τα στελέχη του, επιμένει σε εκείνο τον πρώτο και ουσιαστικό σκοπό του, όπως διατυπώνεται στο καταστατικό του 1977: «*Η διά κοινής προσπάθειας, συνεργασίας και διά πνεύματος αλληλεγγύης, προβολή και προαγωγή των επαγγελματικών συμφερόντων των μελών αυτού, η συνεχής και παντοειδής τεχνική και ποιοτική βελτίωση της παραγωγής των ειδών αλλαντοποίησης, και των εκ της επεξεργασίας κρέατος προερχομένων τοιούτων, η εν γένει εξύψωση της βιοτεχνίας και βιομηχανίας της αλλαντοποίησης και επεξεργασίας κρέατος εν γένει, ως κλάδου βιοτικών αγαθών και η καλλιέργεια της εμπιστοσύνης του καταναλωτικού κοινού προς το είδος τούτο της τροφής*».

Η βιομηχανία βέβαια, δεν περίμενε το 1977 για να αποκτήσει έναν φορέα εκπροσώπησης, καθώς οι προσπάθειες συλλογικής οργάνωσης έχουν την... προιστορία τους η οποία ξεκινά από το 1952, όταν ιδρύεται η Ένωση Βιοτεχνών Αλλαντοποιών Αθηνών – Πειραιώς. Μια προσπάθεια που έδωσε τη θέση της, το 1977, στον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχάνων-Βιοτεχνών Αλλαντοποιών ο οποίος το 1993 άλλαξε την επωνυμία του σε «Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος - ΣΕΒΕΚ».

Με αφορμή τη φετινή επέτειο της ίδρυσης του ΣΕΒΕΚ, επιχειρούμε στις επόμενες σελίδες μια μικρή αναδρομή στην ιστορία της συλλογικής οργάνωσης της βιομηχανίας επεξεργασίας κρέατος. Δίνουμε στη συνέχεια τον λόγο στον πρόεδρο του ΣΕΒΕΚ, Αλέξιο Υφαντή, επιχειρώντας να ανιχνεύσουμε τα πιο σημαντικά συμπεράσματα από την 40ετή δράση του Συνδέσμου. Τέλος, αποτυπώνουμε αυτή τη γραμμή που ενώνει την τεχνολογία παραγωγής αλλαντικών από το παρελθόν προς το μέλλον, δίνοντας το βήμα στη Γενική Γραμματέα του ΣΕΒΕΚ, Δέσποινα Μπακιρλή.

*\* Ευχαριστούμε τον Γιώργο Οικονόμου, Γενικό Διευθυντή του ΣΕΒΕΚ, για τη συμβολή του στην εύρεση ιστορικών στοιχείων και φωτογραφικού υλικού για τη δημοσίευση αυτού του αφιερώματος.*



# 40 χρόνια στην υπηρεσία των επιχειρήσεων του κλάδου

Το 2017 αποτελεί μια χρονιά ορόσημο για τον ΣΕΒΕΚ, ο οποίος συμπληρώνει τα 40 χρόνια λειτουργίας του (από το 1977) ως Πανελλήνιος Σύνδεσμος – Επαγγελματική Οργάνωση των επιχειρήσεων μεταποίησης κρέατος.

Η ιστορία όμως της Οργάνωσης ξεκινά από πολύ παλαιότερα, καθώς το 1952 ιδρύεται η «**Ενώσις Βιοτεχνών Αλλαντοποιών Αθηνών – Πειραιώς**», η οποία αναγνωρίστηκε νομικά με την υπ' αριθμ. 8098/52 Απόφαση του Πρωτοδικείου Αθηνών και το Καταστατικό της καταχωρήθηκε στο Βιβλίο Αναγνωρισμένων Σωματείων με α.α. 7151/52.

Εκτοτε και για την επόμενη περίοδο, δεν διασώζονται στοιχεία για τη δράση της.

Στις 8/9/1966, κατόπιν έκτακτης Γενικής Συνέλευσης, εγκρίθηκε η επανασύσταση της Ένωσης και η στέγασή της επί της οδού Σοφοκλέους 21, στην Αθήνα. Η ανάγκη ήταν βεβαίως που οδήγησε σε αυτή την απόφαση, δεδομένου ότι, όπως φαίνεται στα πρακτικά εκείνης της Γενικής Συνέλευσης, τα προβλήματα που είχαν να αντιμετωπίσουν οι αλλαντοποιοί ήταν «πολλά και δύσκολα». Μερικοί μάλιστα επιφανείς εκπρόσωποι της υπογράμμιζαν τότε «τους κινδύνους μαρασμού αν όχι και καταστροφής που αντιμετωπίζει καθημερινώς η τάξις των Αλλαντοποιών».

Ανάμεσα στα ονόματα των ανθρώπων που πήραν τότε πάνω τους το βάρος της ανασυγκρότησης της Ένωσης, και διετέλεσαν και μέλη της Διοίκησης, συναντάμε τους: Ευάγγελο Χαραμή (πρόεδρος 1966-1969), Ιωάννη Κόκορη (πρόεδρος 1969-1975), Γεράσιμο Δούσμανη, Κωνσταντίνο Μαδεράκη, Χαράλαμπο Λιναρδάτο, Συμεών Κονδύλη, Αναστάσιο Διακοδημήτρη, Αθανάσιο Σάρρο, Τρύφωνα Χαραλαμπίδη, Αλέξανδρο Μερακλίδη, Κωνσταντίνο Ντατσόπουλο, Χρήστο Χαραμή, Γεώργιο Λυμπέρη.

Ορισμένα από τα θέματα που απασχόλησαν την Ένωση κατά την εν λόγω περίοδο ήταν:

- Η τροποποίηση του εκπονηθέντος, προ δεκαπενταετίας περίπου, Καταστατικού της.
- Η ανασύνταξη του Μητρώου Μελών.
- Η άδεια εισαγωγής χοιρινών κρεάτων από το εξωτερικό.
- Η κυκλοφορία εισαγόμενης κονσέρβας με την ονομασία «ΖΑΜΠΟΝΑΚΙ».

- Το ωράριο λειτουργίας των καταστημάτων αλλαντοποιίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.
- Η χρήση ποσοστού δέρματος στα αλλαντικά.
- Η ίδρυση εκ μέρους των Μελών της Ένωσης, χοιροστασίου σε μορφή Α.Ε., για την κάλυψη των αναγκών των Μελών της.

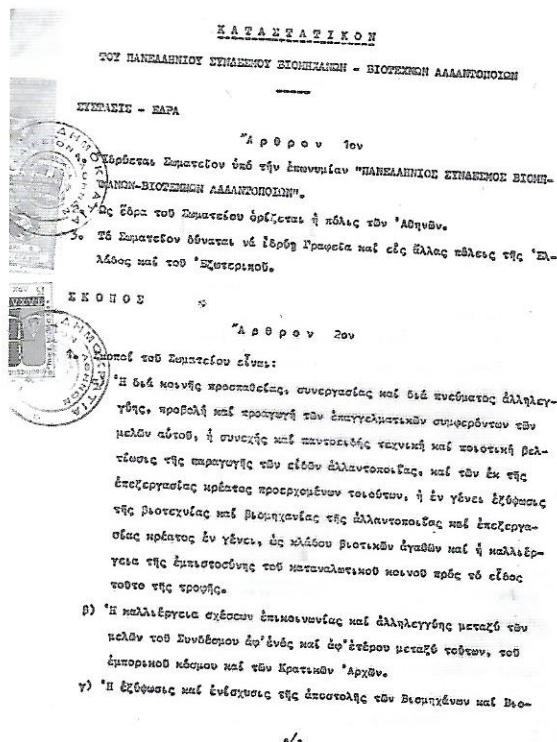
- Σχολιασμός του Σχεδίου Νόμου για την ίδρυση νέων εργοστασίων Αλλαντοποιίας και τις υποχρεώσεις των ήδη υφιστάμενων.
- Η απαγόρευση χρήσης σιελογόνων αδένων, βλεννογόνων κλπ. και οι διώξεις που υφίσταντο τα εργοστάσια εκ τούτου.

## Από την... προϊστορία, στην ιστορία του ΣΕΒΕΚ

Ως εξέλιξη της «Ενώσεως Βιοτεχνών Αλλαντοποιών», 40 χρόνια πριν, στις 10/9/1977, ιδρύθηκε με πρωτοβουλία επιχειρηματιών και με έδρα την Αθήνα (αρχικά επί της οδού Σοφοκλέους 21 και εν συνεχεία επί της οδού Ξενοφώντος 15Α), ο «**Πανελλήνιος Σύνδεσμος Βιομηχάνων – Βιοτεχνών Αλλαντοποιών**», ο οποίος εκπροσώπησε όλους τους ασχολούμενους με την κατεργασία κρέατος σε ολόκληρη την ελληνική επικράτεια.

Το Σωματείο αναγνωρίστηκε νομικά με την υπ' αριθμ. 463/78 απόφαση του Πρωτοδικείου Αθηνών, και καταχωρήθηκε στο βιβλίο ανεγνωρισμένων σωματείων υπ' αυξ. αριθμ. 8052 ειδ. 2312/23.11.1978.

Όλα αυτά τα χρόνια, η παρουσία του Συνδέσμου και η προσπάθειά του στην επίλυση σημαντικών προβλημάτων του κλάδου αλλαντοποιίας ήταν καθοριστική, ενώ δημιουργήθηκαν καλές προοπτικές για την συμμετοχή του στις αποφάσεις που αφορούν στην βελτίωση των συνθηκών εμπορίας και διακίνησης των προϊόντων του τομέα.



ΠΡΟΣ:  
 ΟΛΑ ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ  
 ΣΤΙΣ ΕΔΡΕΣ ΤΟΥΣ

Τ Η Λ Ε Γ Ρ Α Φ Η Δ

ΚΥΡΙΟΙ ΣΥΝΔΕΛΦΟΙ,

ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΑΛΕΠΑΛΛΗΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΑΡΧΟΔΙΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΦΠΑ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΤΑΞΗ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ "ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ" ΣΤΟ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗ 6 Η 18% ΤΕΛΙΚΗΣ ΣΗΜΕΡΑ 30/12/86 ΕΒΟΘΗ Η ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΟΤΙ ΕΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΧΑΜΗΛΟ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗ ΩΣ ΠΡΑΓΜΑ ΠΟΥ ΘΑ ΜΑΣ ΤΟ ΓΝΩΡΙΣΟΥΝ ΚΑΙ ΕΓΓΡΑΦΩΣ. ΕΝ ΑΝΑΜΟΝΗ ΤΗΣ ΑΝΩ ΕΓΓΡΑΦΩΣ ΑΠΑΝΤΗΣΗΣ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΚΑΙ ΘΑ ΣΑΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ



30 Δεκεμβρίου 1986. Ο Πανελλήνιος Σύνδεσμος Βιομηχανιών, Βιοτεχνιών Αλλαντικών ενημερώνει τα μέλη του για την αίσια έκβαση της προσπάθειας να ενταχθεί το είδος «παστουρμάς» στον χαμηλό συντελεστή ΦΠΑ 6%.

Μεταξύ άλλων, σε τακτά χρονικά διαστήματα απέτρεψε τη μεταβολή του ΦΠΑ σε υψηλούς συντελεστές, και συνέβαλε στην αναθεώρηση του Κώδικα Τροφίμων καθώς και στην καθιέρωση νέου Νομικού πλαισίου για τα προϊόντα του κλάδου κλπ.

Κατά το διάστημα 1977-1993, ο Σύνδεσμος είχε έντονη συμμετοχή:

- Στη Συμβουλευτική Επιτροπή του Υπ. Γεωργίας (σύσταση, Ιανουάριος 1981) για την εφαρμογή της πολιτικής επί των παρεμβάσεων στις αγορές Γεωργικών προϊόντων, διά των εκπροσώπων του, Δημ. Παπαγιάννη, Παν. Νίκα, Αν. Διακοδημήτρης.
- Στην Ομάδα Εργασίας του Υπουργείου Γεωργίας για το χοιρινό (1983) δια της εκπροσώπησής του Παν. Νίκα.

- Στο ερευνητικό πρόγραμμα «ποιότητας» κατάταξης των κρεατοσκευασμάτων με βάση τον ιστομετρικό προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε μυϊκές πρωτεΐνες.

- Στο Συμπόσιο του Συνδέσμου Χοιροτρόφων και της Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων για την αξιοποίηση του χοιρινού κρέατος.

- Στη ΔΕΤΡΟΠ 1982 (με δικό του περίπτερο) και στη ΔΕΤΡΟΠ 1983 (στο περίπτερο του ΕΟΜΜΕΧ).

Ορισμένα από τα θέματα που απασχόλησαν τον Σύνδεσμο κατά την περίοδο εκείνη, ήταν:

- Συνεχής, έγκαιρη και πληρέστερη κατά το δυνατόν ενημέρωση, για κάθε πληροφορία, νέο, εξέλιξη που παρουσιάστηκε στα θέματα του κλάδου.

- Οι τιμές και οι προμήθειες κατεψυγμένων βόειων κρεάτων.

- Εισαγωγές κατεψυγμένων κρεάτων από χώρες της ΕΟΚ και από Τρίτες Χώρες.

- Η απαλλαγή δασμών για τις βοηθητικές ύλες.

- Η χρήση της σόγιας στα αλλαντικά.

- Η χρήση πρωτεϊνών γάλακτος στα αλλαντικά.

- Ποσοστά υγρασίας ελληνικών αλλαντικών.

- Ο ανταγωνισμός από τα ξένα ομοειδή προϊόντα.

- Η λήψη δειγμάτων από το ΠΑΚΟΕ (Κίνημα Καταναλωτών).

- Η παρασκευή αλλαντικών από τα κρεοπωλεία.

### Ιδρυτικά μέλη του Πανελληνίου Συνδέσμου Βιομηχανιών-Βιοτεχνιών Αλλαντοποιιών (1977)

Αλέξανδρος Σταύρος  
 Αδαμόπουλος Νικόλαος  
 Κόκκορης Ιωάννης  
 Βλαχογεωργιάκης Ιωάννης  
 Βούλγαρης Αναστάσιος  
 Καρώνης Ιωάννης  
 Γκόλας Αθανάσιος  
 Δέρβος Αγγελής  
 Διακοδημήτρης Ανέστης  
 Κουρουλιάν Πέτρος  
 Λιναρδάτος Χαράλαμπος  
 Αναγνωστόπουλος Νικόλαος  
 Λαμπιθανιάκης Δημήτριος  
 Μαδεράκης Ιωάννης  
 Κονδύλης Συμεών  
 Μόραλης Ιωάννης  
 Νίκα Παναγιώτης  
 Μαρινάκης Διονύσιος  
 Χαραμής Ιωάννης – Ευάγγελος  
 Πριμέντας Αθανάσιος  
 Παπαθεοδώρου Νικόλαος  
 Ράμπος Χρήστος  
 Σπυρόπουλος Κωνσταντίνος  
 Ταχίνης Ιωάννης  
 Τοκανής Ιωάννης  
 Χαραλαμπίδης Τρύφων  
 Διακοδημήτρης Γεώργιος

- Η Οδηγία ΕΟΚ 77/79 για την επισήμανση των τροφίμων.
- Η εναρμόνιση του ποσοστού φύρας κατά την υποβολή των τιμοκαταλόγων.
- Η δυσφήμιση των αλλαντικών από ορισμένα Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης.
- Η Αγορανομική Διάταξη για την τήρηση Βιβλίου Αποθήκης.
- Το Π.Δ. 1145/81 περί της άδειας λειτουργίας και των όρων και προϋποθέσεων απόκτησης της σχετικής άδειας από τις μονάδες του κλάδου.
- Η μετάταξη των προϊόντων αλλαντοποιίας από τον συντελεστή ΦΠΑ 18% στον συντελεστή 6%.
- Ο Νόμος 653 περί καθορισμού ημερομηνίας σφαγής των ζώων.
- Η Τροποποίηση άρθρων του Κώδικα Τροφίμων.
- Η Α.Δ. 38/84 (κοστολόγια, τιμοκατάλογοι κλπ.).
- Το Β.Δ. 497/77 περί καταψύξεως και διακινήσεως χοιρινών σφαγίων.
- Η ανάγκη σύστασης Εργαστηρίου Ελέγχου και Πειθαρχικού Οργάνου από τον Σύνδεσμο.
- Εργατοτεχνικά θέματα κλπ.

### Νέα εποχή στην εκπροσώπηση της μεταποίησης

Το 1993, σε καταστατική Γενική Συνέλευση, η επωνυμία του Συνδέσμου άλλαξε σε «**Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος**» με τον διακριτικό τίτλο **ΣΕΒΕΚ**, και τροποποιήθηκε το Καταστατικό του, όπως ισχύει έως σήμερα. Για τις διεθνείς παραστάσεις η επωνυμία του Συνδέσμου είναι στα Αγγλικά «**Association of Greek Meat Processing Industries**» – **SEVEK**.

Από την ίδρυσή του ο ΣΕΒΕΚ αποτελεί τον συνδετικό κρίκο των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την παραγωγή και την επεξεργασία κρέατος καθώς και την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος και οι οποίες λειτουργούν νόμιμα στην Ελλάδα με οποιαδήποτε μορφή.

Το Νοέμβριο του 2011, οι αλλαγές που συντελούνταν και στον τομέα (νέες κατηγορίες προϊόντων, προϊόντα κρέατος, πουλερικών κλπ.), οδήγησαν στην ανάγκη εκσυγχρονισμού και της φυσιογνωμίας του Συνδέσμου, με ένταξη και μελών από άλλες κατηγορίες. Στο πλαίσιο αυτό καθιερώθηκε το νέο λογότυπο του ΣΕΒΕΚ. Ένα λιτό, σύγχρονο σήμα κύρους, το οποίο παραπέμπει στην έννοια της ένωσης, του Συνδέσμου και παράλληλα στην τομή ενός τεμαχίου (μπούτι) κρέατος.

Κύριο μέλημα του ΣΕΒΕΚ όλα αυτά τα χρόνια, αποτελεί η συνεχής παρακολούθηση των εξελίξεων της αγοράς και των θεσμών και μηχανισμών της Ε.Ε., με γνώμονα τη διασφάλιση των συμφερόντων, τη διεκδίκηση και επίλυση των κλαδικών προβλημάτων των επιχειρήσεων – μελών του. Ενδεικτικά, έχει διοργανώσει δεκάδες ημερίδες και εκδηλώσεις, έχει πραγματοποιήσει εκατοντάδες συναντήσεις με εκπροσώπους της Πολιτείας αλλά και υπηρεσιακά στελέχη και παράγοντες, έχει συμμετάσχει σε συσκέψεις θεσμικών φορέων, ακόμη και σε Επιτροπές της Κομισιόν στις Βρυξέλλες, όπως προ διατίτας, όταν κλήθηκε να τεκμηριώσει τις απόψεις και να διασφαλίσει τις εθνικές μας θέσεις όσον αφορά το γερμανικό αίτημα για χρήση φωσφορικών σε προϊόντα παρόμοια του Ελληνικού Γύρου. Μιλώντας πιο συγκεκριμένα, ο ΣΕΒΕΚ:

- Συμμετέχει στον διαρκή διάλογο με τις Κρατικές Αρχές (ΕΦΕΤ, ΥΠΑΠΕΝ, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ κλπ.) προωθώντας τεκμηριωμένες θέσεις και πολιτικές για την ανάπτυξη του τομέα και την πρόοδο των εμπλεκόμενων με τα σχετικά προϊόντα διακινήτων.
- Συμμετέχει θεσμικά σε Επιτροπές και Όργανα που συνδιαμορφώνουν αποφάσεις και οριστικοποιούν νομοθετικό έργο.

### Το σημερινό Διοικητικό Συμβούλιο του ΣΕΒΕΚ

<b>Πρόεδρος</b>	Αλέξιος Υφαντής
<b>Αντιπρόεδρος</b>	Εμμανουήλ Δομαζάκης
<b>Γεν. Γραμματέας</b>	Δέσποινα Μπακιρλή
<b>Αναπλ. Γεν. Γραμματέας</b>	Στυλιανός Σκαρίμπας
<b>Ταμίας</b>	Γεώργιος Γιατράκος
<b>Αναπλ. Ταμίας</b>	Ευάγγελος Δημητρίου
<b>Μέλος</b>	Παναγιώτης Νίκας

- Υποστηρίζει προτάσεις και θέσεις για την βιωσιμότητα των επιχειρήσεων του κλάδου, την οικονομική τους ανάπτυξη, την διεύρυνση της απασχόλησης κλπ.
- Είναι ιδρυτικό μέλος της συλλογικής εκπροσώπησης του τομέα, της **Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Κρέατος (ΕΔΟΚ)** στην οποία Μέλη επίσης είναι οι εθνικές εμβέλειες φορείς: **ΣΕΚ (Σύνδεσμος Ελληνικής Κτηνοτροφίας)**, **ΠΟΚΚ (Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών)**, **Ένωση Εμπορικών Αντιπροσώπων Κρέατος**, **ΠΑΣΕΓΕΣ (Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών)**.
- Πρωτοστατεί σε διεκδικήσεις και ενέργειες βελτίωσης του πλαισίου υγιούς επιχειρηματικότητας και των όρων ανταγωνισμού.
- Παρέχει στα Μέλη του διαρκή, έγκυρη και έγκαιρη ενημέρωση για κάθε νομοθετική ρύθμιση, εθνική, κοινοτική και διεθνή.
- Παρεμβαίνει και ασκεί επιρροή στην τελική διαμόρφωση των ρυθμίσεων.
- Παρακολουθεί και ενημερώνει για τις διαπραγματεύσεις συλλογικών συμβάσεων εργασίας με γνώμονα την προάσπιση των δίκαιων συμφερόντων όλων των εμπλεκόμενων.
- Παρακολουθεί, γνωμοδοτεί και ενημερώνει για θέματα τεχνικά, ποιότητας, εξαγωγών, έρευνας, ανταγωνισμού, φορολογικά, εργατικά, κλπ.

### Διεθνής παρουσία

Διαβλέποντας την ανάγκη διεθνούς παρουσίας, ειδικά μετά την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Οικονομική Κοινότητα, ο κλάδος της μεταποίησης κρέατος επιχείρησε την εκπροσώπησή του στα Συλλογικά Όργανα στις Βρυξέλλες. Έτσι, έχει υπάρξει μέλος της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας των Συνδέσμων Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος - CLITRAVI (εγγραφή την 1/1/1982). Για σειρά ετών συμμετείχε στις Γενικές Συνελεύσεις και σε Ομάδες Εργασίας της Συνομοσπονδίας, ενώ στις 13-15 Μαΐου 1987 οργάνωσε στον Αστέρα Βουλαγαμένης την Ετήσια Γενική Συνέλευση της CLITRAVI στην οποία συμμετείχαν εκπρόσωποι από 11 χώρες-μέλη. Με επιτυχία επίσης ο ΣΕΒΕΚ φιλοξένησε μία ακόμη Ετήσια Τακτική Γενική Συνέλευση της Συνομοσπονδίας στις 26-28 Μαΐου 1999 η οποία πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Mare Nostrum στη Βραυρώνα. Όπως καταγράφουν τα αρχεία του Συνδέσμου, στη Γενική Συνέλευση συζητήθηκαν και ανταλλάγησαν χρήσιμες απόψεις γύρω από τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι ευρωπαϊκές βιομηχανίες παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος, και παρευρέθηκαν εκπρόσωποι των αντίστοιχων συνδέσμων από: Αυστρία, Βέλγιο, Βουλγαρία, Γαλλία, Γερμανία, Δανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ισπανία, Ιταλία, Λουξεμβούργο, Νορβηγία, Ολλανδία, Ουγγαρία, Ρουμανία, Σλοβακία, Σουηδία, Τσεχία, Φινλανδία.

- Δίνει στις Επιχειρήσεις – Μέλη του τη δυνατότητα συμμετοχής σε Επιτροπές και Ομάδες εργασίας (Τεχνικών Εμπειρογνομόνων, Μάρκετινγκ, Εξαγωγών).
- Ενημερώνει για κάθε εξέλιξη που αφορά τα προϊόντα και τις επιχειρήσεις του κλάδου μεταποίησης και του τομέα κρέατος.
- Πληροφορεί για τα εθνικά και Κοινοτικά Προγράμματα επενδύσεων, ανάπτυξης, προβολής και προώθησης κλπ.
- Εξασφαλίζει συμμετοχή σε ημερίδες, συνέδρια, σεμινάρια.
- Διευκολύνει την επαφή με άλλες επιχειρήσεις του κλάδου, ειδικούς εμπειρογνώμονες, γνώστες, διαμορφωτές της κοινής γνώμης κλπ.
- Εξασφαλίζει τη συμμετοχή και προβολή μέσα από εμπορικές – κλαδικές εκθέσεις.
- Δημιουργεί επαφές για σύναψη συμφωνιών, επενδύσεων κλπ.
- Συμβάλλει στη μείωση των αντικινήτρων και εμποδίων στο επιχειρηματικό περιβάλλον.

Στους στόχους του ΣΕΒΕΚ, όπως τους περιγράφουν οι

αποφάσεις και οι δράσεις της Διοίκησής του, πρέπει να σημειωθούν επιπλέον η μέριμνα: Να λειτουργεί προληπτικά και έγκαιρα. Να επιδιώκει τη συναίνεση. Να αγκαλιάζει όσο περισσότερους μεταποιητές κρέατος σε όλη τη χώρα. Να έχει την καλύτερη δυνατή συνεργασία με όλους τους παραγωγικούς φορείς, τους προμηθευτές και το λιανεμπόριο. Να διαμορφώνει τεκμηριωμένες θέσεις και προτάσεις προς την Πολιτεία και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, αξιοποιώντας τη γνώση και εμπειρία όλων των Μελών του. Να ενθαρρύνει τα Μέλη του στην υιοθέτηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, στην ευαισθητοποίηση για θέματα προστασίας περιβάλλοντος κλπ.

Κλείνοντας αυτό το μικρό χρονικό παραθέτουμε επιγραμματικά ορισμένα από τα θέματα στα οποία έχει παρέμβει τα τελευταία χρόνια ο Σύνδεσμος, κάποια εκ των



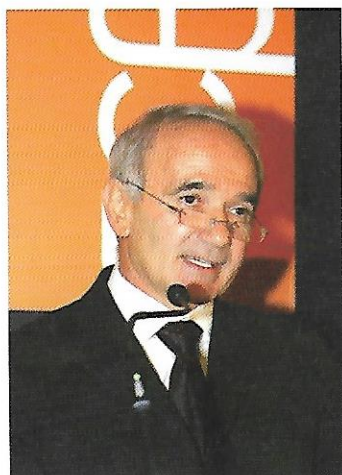
Τιμητική βράβευση του επίτιμου προέδρου του ΣΕΒΕΚ, Παν. Νίκα, για τη συμβολή του στην ανάδειξη των αλλαντικών σε επώνυμα, ασφαλή και υγιεινά προϊόντα διατροφής

οποίων έχουν ολοκληρωθεί ενώ άλλα βρίσκονται υπό διαρκή παρακολούθηση:

- Επιβολή ειδικής εισφοράς 0,2% στο κρέας.
- Ισοζύγια κρέατος.
- Νομοθετικό πλαίσιο για τα πρόσθετα τροφίμων.
- Νέα διατροφική επισήμανση.
- Νόμος 4235/2014 ΥΠΑΑΤ.
- Τροποποίηση άρθρων 88 – 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Παρασκευαστήρια κρέατος σε παρακείμενους χώρους κρεοπωλείων.
- Ιχνηλασιμότητα – Ανιχνευσιμότητα.
- Πρόγραμμα Προβολής – Προώθησης προϊόντων του κλάδου.
- Ιδιότυπα Παραδοσιακά Προϊόντα.
- Εκπόνηση Κλαδικού Κώδικα Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.
- Σήμα μέλους ΣΕΒΕΚ.
- Σύσταση και συμμετοχή στην Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ).
- Συμμετοχή στο πρόγραμμα «Improving the fermented Meat products sector via Training on Innovation in Products, Processes & Safety management», με το ακρωνύμιο «MEAT TIPS» που χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
- Εξαγωγές στη Ρωσική Ομοσπονδία.
- Αγροδιατροφικό σύμπλεγμα 2014–2020.

- Συμμετοχή στην Τεχνική Επιτροπή Εκπόνησης του προτύπου & της Κατευθυντήριας Οδηγίας AGRO 7.
- Κανόνες Σήμανσης Τροφίμων για Ισχυρισμούς διατροφής και υγείας.
- Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων.
- Χρήση νιτρικού καλίου και νιτρώδους νατρίου σε βιολογικά προϊόντα κρέατος.
- Μεταφορά υποπροϊόντων επιστρεφόμενων, ληγμένων τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- Επαναφορά των μειωμένων συντελεστών ΦΠΑ σε όλα τα είδη κρέατος, συμπεριλαμβανομένων και των προϊόντων με βάση το κρέας, των παρασκευασμάτων κρέατος και των αλλαντικών.

Στην εκκίνηση της πέμπτης δεκαετίας της δράσης του ο κλάδος της ελληνικής βιομηχανίας επεξεργασίας κρέατος βρίσκεται μπροστά σε νέες προκλήσεις, που προκύπτουν κυρίως από την οικονομική δυσχέρεια της χώρας. Το όραμα στις σημερινές συνθήκες εκκινεί από την ανάγκη «η ελληνική αγορά να ξαναβρεί την αναπτυξιακή δυναμική της και να αναπτυχθεί η πρωτογενής παραγωγή, η οποία θα επιτρέψει στον κλάδο μας να αποκτήσει εθνική ταυτότητα», όπως λέει ο πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ στη συνέντευξη που ακολουθεί.



**Αλέξιος Υφαντής, Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ**

## Απολύτως απαραίτητη η συνεργασία μεταξύ Πολιτείας και κλαδικών φορέων

Για το παρελθόν και το μέλλον της ελληνικής βιομηχανίας επεξεργασίας κρέατος συζητήσαμε με τον πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Αλέξιο Υφαντή. Σε αυτή τη συνέντευξη,

που πραγματοποιήθηκε με αφορμή την επέτειο των 40 χρόνων ύπαρξης και δράσης του ΣΕΒΕΚ, η συζήτηση περιστράφηκε επιπλέον γύρω από τις δυσκολίες της περασμένης 40ετίας, τα προβλήματα συλλογικής οργάνωσης που αντιμετωπίζουν οι φορείς εκπροσώπησης στην Ελλάδα του σήμερα, την αναγκαία συνεργασία μεταξύ Πολιτείας και κλαδικών φορέων, αλλά και για το όραμα του ΣΕΒΕΚ για την... επόμενη 40ετία.

**Κύριε Υφαντή, ζητήσαμε να μας παραχωρήσετε αυτή τη συνέντευξη, με αφορμή την επέτειο των 40 χρόνων λειτουργίας του ΣΕΒΕΚ. Τέσσερις δεκαετίες δεν είναι και λίγες για έναν συλλογικό επαγγελματικό φορέα, αλλά δεν είναι και πολλές, αν μιλάμε για έναν κλάδο που έχει ιστορία δυόμισι χιλιάδων χρόνων στον ελλαδικό χώρο. Έτσι δεν είναι;**

Έτσι ακριβώς. Είναι γεγονός ότι η ιστορία της αλλαντοποίησης αλλά και της μεταποίησης κρέατος ξεκινά από την Αρχαία Ελλάδα.

Ιστορικές πηγές αναφέρουν τον Χαρίνο, πατέρα του Αισχίνη, μαθητή του Σωκράτη, ως τον πρώτο αλλαντοποιό. Ήταν ο πρώτος που ξεκίνησε την παραγωγή λουκανίκων και καπνιστών κρεάτων στην οικοτεχνική τους μορφή. Η ανάγκη διατήρησης του κρέατος δημιούργησε την ιδέα της μεταποίησης, που εμείς ονομάζουμε «αλλαντοποίηση».

Στις αρχές του εικοστού αιώνα η ελληνική παραγωγή προϊόντων κρέατος είχε έντονη οικοτεχνική δραστηριότητα. Το πρώτο αλλαντοποιείο στην Αθήνα ιδρύθηκε από τους Γερμανούς στην περίοδο της Κατοχής. Στις δεκαετίες 1950-1970 έγινε αξιόλογη προσπάθεια εκσυγχρονισμού της αλλαντοποίησης και παράλληλα δημιουργήθηκε μεγάλη ανάπτυξη η οποία έχει ενταθεί πλέον στις τελευταίες δεκαετίες.

**Ως πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ, εκφράζετε και τη συλλογική μνήμη της ελληνικής βιομηχανίας αλλαντικών και προϊόντων επεξεργασίας κρέατος. Δώστε μας παρακαλώ δύο «στιγμιότυπα» αυτής της διαδρομής. Ένα της δεκαετίας του 1970 και ένα της δεύτερης δεκαετίας του 21ου αιώνα. Τι θα λέγατε συγκρίνοντάς τα;**

Κατά την δεκαετία του '70 ο κλάδος έκανε τα πρώτα του βήματα. Η οικοτεχνική δραστηριότητα συστηματοποιήθηκε, και σταδιακά ο κλάδος οργανώθηκε και απέκτησε τα βασικά χαρακτηριστικά μιας μεταποιητικής βιομηχανίας όπου έχουν πλέον επενδυθεί τεράστια κεφάλαια και με συγχρηματοδότηση Εθνικών και Κοινωνικών προγραμμάτων ανάπτυξης.

Ομοιογενέως τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει τεράστιες επενδύσεις σε υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής που λειτουργούν σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά και διεθνή πρότυπα. Όλες οι διεργασίες πραγματοποιούνται πάντα υπό συνθήκες ορθής υγιεινής πρακτικής, παράγοντας ασφαλή και θρεπτικά προϊόντα.

**Σε αυτή την εξέλιξη, τι ρόλο έπαιξε η ύπαρξη και λειτουργία του ΣΕΒΕΚ;**

Η ίδρυση και η διαρκής ενδυνάμωση της επαγγελματικής μας Οργάνωσης συνέβαλε σημαντικά στη συνεχή παρακολούθηση των εξελίξεων της αγοράς και

«Το όραμα του κλάδου είναι η ελληνική αγορά να ξαναβρεί την αναπτυξιακή δυναμική της και να αναπτυχθεί η πρωτογενής παραγωγή, η οποία θα επιτρέψει στον κλάδο μας να αποκτήσει εθνική ταυτότητα.»

των θεσμών και μηχανισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με γνώμονα τη διασφάλιση των συμφερόντων, τη διεκδίκηση και επίλυση των κλαδικών-συλλογικών προβλημάτων των επιχειρήσεων-Μελών μας, την υποστήριξη τους και παράλληλα την προβολή και ανάδειξη των προϊόντων του κλάδου.

**Στη διάρκεια αυτής της 40ετίας, ποιες ήταν οι πιο σημαντικές δυσκολίες που κλήθηκε να αντιμετωπίσει ο ΣΕΒΕΚ;**

Τα κυριότερα προβλήματα πηγάζουν από τη γραφειοκρατική νοοτροπία της Πολιτείας, την πολυνομία και το πλήθος των αλληλοσυγκρουόμενων αρμοδιοτήτων υπηρεσιών των Υπουργείων και διαφόρων συναρμόδιων φορέων. Γνωρίζετε και σεις όπως και όλοι οι απασχολούμενοι στον Τομέα, τον μεγάλο αριθμό των προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις εξαιτίας των πολύπλοκων διαδικασιών αδειοδότησης και ελέγχων. Ως Σύνδεσμος έχουμε επανειλημμένα προβεί σε παραστάσεις διαμαρτυρίας και έχουμε κάνει προτάσεις για τον εξορθολογισμό των διαδικασιών, τονίζοντας την ανάγκη ελέγχων από μια ενιαία ανεξάρτητη αρχή, όπως ο ΕΦΕΤ.

Παράλληλα, όμως, οφείλουμε να κάνουμε και εμείς ως επιχειρηματίες την αυτοκριτική μας. Δυστυχώς πολύ μικρός αριθμός επιχειρήσεων ασχολείται με τα του κλάδου και είναι Μέλη του Συνδέσμου. Η πλειοψηφία των επιχειρήσεων αδιαφορεί και συσπειρώνεται μόνο σε περιόδους κρίσεων και για σύντομα χρονικά διαστήματα. Η ιστορία όμως έχει επανειλημμένα επιβεβαιώσει το «η ισχύς εν τη ενώσει», για το οποίο δυστυχώς μέρος του κλάδου μας -και όχι μόνον του δικού μας- αδιαφορεί.

Επίσης ένας, μικρός ευτυχώς, αριθμός επιχειρήσεων δεν προσαρμόστηκε έγκαιρα στα νέα δεδομένα της νομοθεσίας και της τεχνολογίας, με αποτέλεσμα να μην είναι σε θέση να ακολουθήσουν τους ρυθμούς ανάπτυξης που η αγορά επιτρέπει.

**Το πνεύμα συλλογικής οργάνωσης και δράσης πράγματι δεν διάγει στη χώρα μας την καλύτερη πε-**

**ρίοδο. Ποια είναι κατά τη γνώμη σας η βασική αιτία;**

Είναι γεγονός ότι σε γενικές γραμμές οι συλλογικές προσπάθειες δεν έχουν ουδέποτε γνωρίσει άνθηση στη χώρα μας. Η εσωστρέφεια, η αδιαφορία και η αντίληψη ότι τα προβλήματα θα λυθούν από κάποιους άλλους κι έτσι έμμεσα θα καρπωθούν και οι υπόλοιποι τα αποτελέσματα, είναι ίδιον των Νεοελλήνων. Το γεγονός επίσης ότι κατά καιρούς προσπάθειες για την ανάπτυξη συλλογικών σχημάτων, όπως οι συνεταιρισμοί, έχουν αποτύχει, αποθαρρύνει τους περισσότερους να εμπιστευθούν ανάλογες πρωτοβουλίες. Οι διοικήσεις, δε, των περισσότερων συλλογικών οργανώσεων δέχονται διαρκείς επιθέσεις αμφισβήτησης, γεγονός που αποτρέπει επίσης πολλούς επιχειρηματίες να ασχοληθούν με τα κοινά και να προσφέρουν τις ιδέες και τις εμπειρίες τους.

Είμαστε τυχεροί που στον Σύνδεσμό μας προστίθενται διαχρονικά και εκπρόσωποι της νεότερης γενιάς επιχειρηματιών οι οποίοι συμβάλλουν στο να πάμε ένα επίπεδο ψηλότερα τον τομέα μας.

**Διευρύνοντας το θέμα μας, ας τοποθετήσουμε τη βιομηχανία κρέατος στο σήμερα. Βρισκόμαστε σε εποχή κατά την οποία ανακοινώνονται σημαντικές επιχειρηματικές κινήσεις στον κλάδο, ενώ φαίνεται ότι υπάρχουν και άλλες που βρίσκονται «στα σκαριά». Είναι αυτό ένα αισιόδοξο μήνυμα που θα φέρει ένα διαφορετικό τοπίο μέσα στην γκρίζα πραγματικότητα της ελληνικής κρίσης και των δυσχερειών της ελληνικής αγοράς;**

Η αγορά είναι αυτή που επιβραβεύει ή απορρίπτει τις επιχειρηματικές κινήσεις κάθε κλάδου. Είναι όμως γεγονός ότι η ελληνική αγορά κατά βάση διαμορφώνεται σε μικρότερα στον αριθμό και μεγαλύτερα σε όγκο σχήματα, όπως για παράδειγμα η λιανική πώληση. Αυτή τη στιγμή οι επιχειρήσεις των σούπερ μάρκετ διευρύνονται, συνενώνονται και δημιουργούν

νέα σχήματα προκειμένου να ανταποκριθούν στη μείωση του οικογενειακού εισοδήματος του καταναλωτή και της μέσης κατά κεφαλήν δαπάνης του ακόμα και για τη διατροφή.

**Στο προηγούμενο τεύχος του Meat News φιλοξενήσαμε συνέντευξη του Γενικού Γραμματέα Διεθνών Οικονομικών Σχέσεων του Υπ. Εξωτερικών, ο οποίος έβλεπε σημαντικές δυνατότητες για τα ελληνικά αλλαντικά στις διεθνείς αγορές. Θεωρούσε όμως απαραίτητη προϋπόθεση, μεταξύ άλλων, τη συνεργασία και τον συντονισμό μεταξύ Πολιτείας, επιχειρήσεων και συλλογικών φορέων των ιδιωτών.**

Η εξωστρέφεια και η καινοτομία είναι πάντα μέρος του σχεδιασμού και των επιδιώξεων των επιχειρήσεων, παρά το γεγονός ότι ως χώρα είμαστε ελλειμματικοί σε πρώτες ύλες. Ωστόσο υπάρχουν αρκετές επιχειρήσεις, οι οποίες έχουν επενδύσει σε παραγωγικές μονάδες εκτός Ελλάδος, καθώς και επιχειρήσεις που έχουν δημιουργήσει δίκτυο προώθησης των προϊόντων τους σε διεθνείς αγορές. Παράλληλα νέοι κωδικοί, νέες κατηγορίες και καινοτόμα προϊόντα έχουν κατακτήσει το αγοραστικό κοινό εντός και εκτός της χώρας και συχνά οι ελληνικές επιχειρήσεις πρωτοπορούν και διακρίνονται. Η συνεργασία φυσικά μεταξύ Πολιτείας και κλαδικών φορέων είναι απολύτως απαραίτητη προκειμένου οι πρωτοβουλίες των επιχειρήσεων να είναι επιτυχείς.

**Ας κλείσουμε αυτή τη συνέντευξη ξαναγυρνώντας στην αφορμή της επετείου. Μιλήσαμε για τη διαδρομή της παρελθούσας 40ετίας. Ποιο θα μπορούσε να είναι σήμερα ένα όραμα για τη βιομηχανία κρέατος και τον ΣΕΒΕΚ για την επόμενη 40ετία;**

Το όραμα του κλάδου είναι η ελληνική αγορά να ξαναβρεί την αναπτυξιακή δυναμική της και να αναπτυχθεί η πρωτογενής παραγωγή, η οποία θα επιτρέψει στον κλάδο μας να αποκτήσει εθνική ταυτότητα.

### **Καθοριστικές για την ανάπτυξη κάθε τομέα οι Διεπαγγελματικές Οργανώσεις**

**Παραμένουμε στο ζήτημα της συλλογικής οργάνωσης: ο κλάδος του κρέατος εν γένει έχει αποκτήσει πλέον και μία οριζόντια δομή, την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ), της οποίας μέλος είναι και ο ΣΕΒΕΚ. Με ποιο πνεύμα αντιμετωπίζει η βιομηχανία αυτή τη συνεργασία;**

Ο ΣΕΒΕΚ είναι ιδρυτικό μέλος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Κρέατος. Θεωρούμε ότι ο θεσμός των Διεπαγγελματικών Οργανώσεων είναι ιδιαίτερα σημαντικός και καθοριστικός για την ανάπτυξη κάθε τομέα. Για τον λόγο αυτό, ως Σύνδεσμος, πρωτοστατήσαμε το 2001, μαζί με την τότε Ομοσπονδία Χοιροτροφικών Οργανώσεων στην αρχική μορφή δημιουργίας της.

Για να αποκτήσουν όμως σάρκα και οστά οι δυνατότητες που διαθέτει το σχήμα κάθε Διεπαγγελματικής Οργάνωσης, απαιτείται δημοκρατικές, διαφανείς διαδικασίες και αποφάσεις ομόφωνες ή τουλάχιστον συναινετικές, προκειμένου η συμμετοχή στις δράσεις να είναι καθολική και αποτελεσματική. Σε διαφορετική περίπτωση, μια πρωτοβουλία εξόχως θετική και αναγκαία, όπως είναι η δημιουργία μιας Διεπαγγελματικής Οργάνωσης, κινδυνεύει να απαξιωθεί και να οδηγήσει σε τέλμα κάθε προοπτική μελλοντικής διακλαδικής συνεννόησης.





Γράφει η  
**Δέσποινα  
Μπακιρλή**  
Γενική  
Γραμματέας  
ΣΕΒΕΚ

# Τεχνολογικές εξελίξεις στη βιομηχανία κρέατος μέσα στο πέρασμα του χρόνου

Η ιστορία των αλλαντικών ξεκινάει από την αρχαία Ελλάδα.

Ιστορικές πηγές αναφέρουν πως ο πρώτος αλλαντοποιός ήταν ο Χαρίνος, πατέρας του Αισχίνη, μαθητή του Σωκράτη. Ήταν ο πρώτος που ξεκίνησε την παραγωγή των λουκάνικων και καπνιστών κρεάτων στην οικοτεχνική τους μορφή. Η ανάγκη για διατήρηση του κρέατος ήταν αυτή που δημιούργησε την ιδέα για τη μεταποίησή του.

Συγκεκριμένα, στην αρχή ακόμα των διατροφικών αναζητήσεων ο άνθρωπος κλήθηκε να λύσει ένα σημαντικό πρόβλημα. Έπρεπε να βρει έναν τρόπο να συντηρήσει τα τρόφιμα που δεν του ήταν άμεσα διαθέσιμα, έναν τρόπο να κρατήσει φρέσκο το κρέας κυρίως μετά την περίοδο της σφαγής. Αυτό ήταν αρκετά μεγάλο πρόβλημα αν σκεφτεί κανείς πως οι άνθρωποι τότε αναγκάζονταν να καταναλώνουν όσο περισσότερο κρέας μπορούσαν κατά τη διάρκεια των χοιροσφαγίων, καθώς δεν μπορούσαν να το διατηρήσουν για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η αντιμετώπιση του προβλήματος δεν άργησε, καθώς ο άνθρωπος βρήκε τρόπο να επιτύχει τη συντήρηση του κρέατος με το πάστωμα, το κάπνισμα, το αλάτισμα, το βρασμό και την ξήρανση. Κάπως έτσι ο άνθρωπος, εκτός από τη συντήρηση του κρέατος έκανε την αρχή για μία κατηγορία προϊόντων κρέατος, τα αλλαντικά. Τα πρώτα αλλαντικά ενθουσίασαν το κοινό και έτσι με πολύ φαντασία άρχισαν να εξελίσσονται συνταγές που να αντέχουν στο πέρασμα του χρόνου.

Στις αρχές του 20ού αιώνα η ελληνική παραγωγή προϊόντων κρέατος είχε έντονη οικοτεχνική δραστηριότητα.

Το πρώτο αλλαντοποιείο στην Αθήνα ιδρύεται από τους Γερμανούς στην περίοδο της Κατοχής. Από το 1950 μέχρι το 1970 γίνεται μία αξιόλογη προσπάθεια εκσυγχρονισμού της αλλαντοποιίας και παράλληλα δημιουργείται μεγάλη ανάπτυξη.

Η οικοτεχνική δραστηριότητα συστηματοποιείται, ενώ σιγά σιγά οργανώνεται ο κλάδος και αποκτά πλέον τα βασικά χαρακτηριστικά μιας μεταποιητικής βιομηχανίας όπου έχουν επενδυθεί τεράστια κεφάλαια με

συγχρηματοδότηση Εθνικών και Κοινοτικών προγραμμάτων ανάπτυξης.

Αν και οι εξελίξεις είναι μεγάλες στο πέρασμα του χρόνου και ο σκοπός της μεταποίησης δεν είναι μόνο η συντήρηση των προϊόντων κρέατος, οι βασικές τεχνικές επεξεργασίας τείνουν να εφαρμόζονται και σήμερα με τη βοήθεια και φυσικά τη διαρκή εξέλιξη της τεχνολογίας.

*Ενδεικτικά αναφέρονται τεχνικές βασικές στην παραγωγή προϊόντων κρέατος όπως το κάπνισμα, η ωρίμανση, η ξήρανση, η παστερίωση με θερμική επεξεργασία, η κατάψυξη, η μορφοποίηση, το μαρινάρισμα, η παστερίωση με υδροστατική πίεση κ.ά.*

## 1. Κάπνισση

**Θερμός κάπνισμός:** Η θερμοκρασία του θαλάμου κάπνισμου πρέπει να είναι πάνω από 60°C έως 85°C. Τα κρέατα που κάπνίζονται με αυτήν τη διαδικασία είναι ασφαλέστερα για άμεση κατανάλωση, επειδή η υψηλότερη θερμοκρασία παστεριώνει το προϊόν. Κατά τη διαδικασία το κρέας παθαίνει μερική αφυδάτωση, ενώ μπορεί να χάνει μικρότερη ή μεγαλύτερη ποσότητα σε λίπος.

**Ψυχρός κάπνισμός:** Πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες κάτω από 35°C και γίνεται κυρίως για τον αρωματικό-γευστικό χαρακτήρα των κρεάτων.

**Υγρός κάπνισμός:** Κατά την υγρή κάπνισση, οι χημικές ουσίες του καπνού έχουν συμπυκνωθεί με ειδικές τεχνικές και χρησιμοποιούνται ως γευστικοί-συντηρητικοί παράγοντες στο κρέας. Το υγρό κάπνισμα είναι η πιο νέα σχετικά τεχνική.

## 2. Ωρίμανση

**Φυσική ωρίμανση:** Όταν δεν υπάρχουν στη διάθεση των παραγωγών τεχνικά μέσα, η σχετικώς υψηλή υγρασία του περιβάλλοντος και οι χαμηλές θερμοκρασίες επιτρέπουν την ομαλή αφυδάτωση, ενώ παρεμποδίζουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Ιδανική θερμοκρασία θεωρείται αυτή των 12-14°C και η σχετική υγρασία 80%. Με τη μέθοδο αυτή παράγονται ακόμη και σήμερα περιστασιακά ορισμένα αλλα-



ντικά στην Ουγγαρία, τη Γαλλία, την Ιταλία, την Ελβετία, καθώς και σε ορισμένες βαλκανικές χώρες. Στην Ελλάδα, σε περιορισμένη κλίμακα, παράγεται με τον τρόπο αυτό το σαλάμι αέρος της Λευκάδας, το οποίο παλαιότερα αποκαλούσαν «σαλάμι θέρους», επειδή η παραγωγή του άρχιζε τον χειμώνα και η κατανάλωσή του γινόταν το καλοκαίρι.

**Ωρίμανση με πίεση:** Αναπτύχθηκε στην Ελβετία. Τα αλλαντικά αμέσως μετά την ενθήκευσή τους τοποθετούνται σε διάτρητους μεταλλικούς περιέκτες και ωριμάζουν επί τρεις περίπου ημέρες στους 20-24°C, υφιστάμενα σταθερή πίεση.

**Ωρίμανση με εξίδρωση:** Μετά την ενθήκευσή τους τα αλλαντικά φέρονται σε θάλαμο με 100% υγρασία και υποβάλλονται σε εναλλαγή της θερμοκρασίας από τους 25-28°C στους 16-20°C σε διαστήματα 6-12 ωρών. Η συνολική διάρκεια του χρόνου ωρίμανσης ανέρχεται σε 2-3 ημέρες.

**Ωρίμανση σε άλμη:** Η μέθοδος αυτή αναπτύχθηκε κυρίως στην Ολλανδία. Τα αλλαντικά μετά την ενθήκευσή τους τοποθετούνται σε άλμη πυκνότητας 6-8%,

Σήμερα η βιομηχανία τροφίμων δραστηριοποιείται σε ένα νέο πλαίσιο επιχειρηματικής δράσης, όπου το περιβάλλον συνεχώς μεταβάλλεται ως προς την τεχνολογία, τις αλλαγές του τρόπου ζωής, τις διατροφικές συνήθειες – απαιτήσεις και την παγκόσμια οικονομία

στην οποία ανάλογα με τη θερμοκρασία της (8-28°C) παραμένουν για διαφορετικό χρονικό διάστημα.

**Ωρίμανση υπό κενό:** Τα αλλαντικά μετά την ενθήκευσή τους τοποθετούνται σε αεροστεγείς περιέκτες στο εσωτερικό των οποίων δημιουργείται 40-50% κενό, ενώ ταυτόχρονα η θερμοκρασία ρυθμίζεται στους 20-22°C.

**Ωρίμανση σε κλιματιζόμενους θαλάμους:** Στους θαλάμους αυτούς υπάρχει η δυνατότητα ρύθμισης της

υγρασίας, της θερμοκρασίας και της ταχύτητας κίνησης του αέρα με μεγάλη ακρίβεια. Η ρύθμιση αυτή επιτυγχάνεται με ειδικούς υπολογιστές που τροφοδοτούμενοι με μερικά στοιχεία, όπως pH, απώλεια βάρους κτλ., ρυθμίζουν αυτομάτως τις συνθήκες στο εσωτερικό των θαλάμων και διασφαλίζουν τη βέλτιστη πορεία της ωρίμανσης. Κατά κανόνα έχουν τη δυνατότητα να ρυθμίζουν σε όλα τα στάδια της ωρίμανσης τις συνθήκες που πρέπει να επικρατούν εντός των θαλάμων με αποτέλεσμα να διασφαλίζεται η παραγωγή των αλλαντικών, ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες.

### 3. Ξήρανση

Κατά την παράδοση, η ξήρανση των τροφίμων γινόταν με τη μέθοδο της «φυσικής ξήρανσης» δηλαδή με τη βοήθεια του ήλιου και του (φυσικού) αέρα, ενώ σήμερα με την τεχνολογική εξέλιξη κυρίως χρησιμοποιείται η «τεχνητή ξήρανση», δηλαδή:

- Ξηραντήρια θερμού αέρα (κυρίως),
- Ξηραντήρια κενού,
- Ξηραντήρια με ραντισμό
- Ξηραντήρια με κατάψυξη

### 4. Παστερίωση με θερμική επεξεργασία

Η θερμική επεξεργασία αποτελεί ίσως την πιο ευρέως διαδεδομένη μέθοδο επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων. Εφαρμόζεται με διάφορες μεθόδους (άμεση επαφή μέσου θέρμανσης με το τρόφιμο ή έμμεσα) και εντάσεις αναλόγως του επιδιωκόμενου αποτελέσματος (ζεμάτισμα, μαγείρεμα, παστερίωση, αποστείρωση) και του προϊόντος στο οποίο εφαρμόζονται. Μπορεί να εφαρμοστεί από μόνη της είτε και σε συνδυασμό με άλλες τεχνολογίες (π.χ. κάπνιση). Επιπλέον της εφαρμογής της για την επίτευξη επιθυμητών αλλαγών σε ένα τρόφιμο κατά την παρασκευή του και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών εφαρμόζεται κυρίως για τη συντήρησή του.

### 5. Παστερίωση με υδροστατική πίεση

Η δυνατότητα εφαρμογής της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης (ΥΥΠ) ως κύριας φυσικής μεθόδου επεξεργασίας τροφίμων **για συντήρηση**, έχει αναφερθεί από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Παρ' όλα αυτά την τελευταία δεκαετία συναντάμε αναφορές ερευνητών σχετικά με την επίδραση της ΥΥΠ στη συντήρηση καθώς και τη διατήρηση ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων. Πολλοί ερευνητές έχουν δείξει ότι η εφαρμογή της ΥΥΠ, δηλαδή εφαρμογή πιέσεων της τάξης των 4000-6000 Atm, μπορεί να καταστρέψει ανεπιθύ-

μητους μικροοργανισμούς και να αδρανοποιήσει ένζυμα, τα οποία θα προκαλούσαν αλλοίωση και ποιοτική υποβάθμιση στο τρόφιμο.

Η συντήρηση τροφίμων με υπερυψηλή υδροστατική πίεση (ΥΥΠ), ως συμπληρωματική ή εναλλακτική επεξεργασία της θερμικής (παστερίωση ή αποστείρωση), προσφέρει:

- Δυνατότητα σημαντικής επιμήκυνσης του χρόνου ζωής,
- Βελτίωση της οργανοληπτικής ποιότητας (διατήρηση αρωματικών στοιχείων, χρώματος, υφής)
- Διατήρηση της θρεπτικής και διατροφικής αξίας

Επίσης επιτρέπει την επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων που άλλως θα είχαν ανάγκη διατροφικά «ανεπιθύμητων» παρεμβάσεων, π.χ. προσθήκη συντηρητικών.

### Τάσεις στον 21ο αιώνα

Σήμερα η βιομηχανία τροφίμων δραστηριοποιείται σε ένα νέο πλαίσιο επιχειρηματικής δράσης, όπου το περιβάλλον συνεχώς μεταβάλλεται ως προς την τεχνολογία, τις αλλαγές του τρόπου ζωής, τις διατροφικές συνήθειες – απαιτήσεις και την παγκόσμια οικονομία.

Η βιομηχανία με τη βοήθεια των τεχνολογικών εξελίξεων, χρησιμοποιεί πρώτες ύλες υψηλής θρεπτικής αξίας και βοηθητικές ύλες ασφαλείς που επιτρέπουν την παραγωγή προϊόντων με άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, αλλά και τον συνδυασμό άλλων τροφίμων με τα προϊόντα κρέατος. Καλύπτει όχι μόνο τη βασική ανάγκη του καταναλωτή για τρόφιμα, αλλά ικανοποιεί και την ανάγκη του για προϊόντα θρεπτικά, γευστικά, που απαιτούν λίγο ή και καθόλου χρόνο προετοιμασίας, φροντίζουν την υγεία του, ενώ είναι σε θέση να προσφέρει προϊόντα κατάλληλα για συγκεκριμένες ομάδες καταναλωτών με ιδιαίτερες απαιτήσεις, όπως προϊόντα με χαμηλά λιπαρά, προϊόντα χωρίς αλάτι, προϊόντα χωρίς γλουτένη κ.ά. προκειμένου να προσφέρει ποιοτικά προϊόντα, δηλαδή προϊόντα που στο σύνολο των χαρακτηριστικών τους ικανοποιούν κάθε σύγχρονη απαίτηση και ιδιαίτερη ανάγκη.

Σε κάθε φάση οργάνωσης ενός επιχειρηματικού σχεδίου, η έννοια της ποιότητας βρίσκεται πάντα μέσα στη στρατηγική των βιομηχανιών επεξεργασίας κρέατος.

Η βιομηχανία σχεδιάζει προϊόντα, επιλέγει τεχνολογίες μετά από έρευνα και τελικά επιχειρεί, όχι μόνο μέσα από το στενό πρίσμα της παραγωγής και διάθεσης προϊόντων κρέατος αλλά και μέσα από το πρίσμα της καινοτομίας, της φροντίδας της υγείας του καταναλωτή και της προστασίας του περιβάλλοντος. ●