

Αθήνα 3 Νοεμβρίου 2004

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Με τη βράβευση του επιχειρηματία **Παναγιώτη Νίκα** για τη συμβολή του στην ανάπτυξη του κλάδου της αλλαντοβιομηχανίας και την ανάδειξη των αλλαντικών σε επώνυμα ασφαλή και υγιεινά προϊόντα διατροφής, επισφραγίστηκε η εκδήλωση του **Συνδέσμου των Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ)** με θέμα «**Από τον Χαρίνο στο Επώνυμο Αλλαντικό**» η οποία πραγματοποιήθηκε χθες το βράδυ στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία.

Ο πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ **Αλέξιος Υφαντής** εξήρε την προσωπικότητα του κ. Νίκα, «του ανθρώπου ο οποίος σημάδεψε με τις επιλογές και τις δραστηριότητές του την ελληνική αγορά τροφίμων», όπως χαρακτηριστικά τόνισε. «Ο κ. Παναγιώτης Νίκας, ανέφερε στη σύντομη ομιλία του ο κ. Υφαντής, αποτελεί μια καταξιωμένη προσωπικότητα, ηγετική μορφή στο χώρο των επιχειρήσεων, ένα σημαντικό όνομα το οποίο έχει συνδεθεί με την ποιότητα στα αλλαντικά. Είναι ο άνθρωπος που καθιέρωσε για πρώτη φορά το επώνυμο αλλαντικό, αναβάθμισε τα προϊόντα δημιουργώντας μια εξαιρετική ποικιλία σε διαφορετικές κατηγορίες αλλαντικών, επέβαλλε με τη δύναμη της παρουσίας και των προϊόντων του σωστούς εμπορικούς κανόνες, ομαλοποιώντας τις συνθήκες λειτουργίας της αγοράς».

«Κατά την περίοδο της προεδρίας του στον ΣΕΒΕΚ, πρόσθεσε, πραγματοποιήθηκαν σημαντικά βήματα ανόδου για τον κλάδο, όπως η σύνταξη οδηγού ορθής υγιεινής πρακτικής, η σύνταξη εγχειριδίου για την ποσοτική αναγραφή του περιεχομένου κρέατος, η σύσταση και λειτουργία συμβουλευτικής – επιστημονικής επιτροπής και άλλα πολλά». Παραδίδοντας την τιμητική πλακέτα και ένα συμβολικό δώρο στον κ. Νίκα, ο κ. Υφαντής του ευχήθηκε επιτυχία στις νέες επιχειρηματικές του πρωτοβουλίες.

Ο επίτιμος πρόεδρος του ΣΕΒΕΚ Παναγιώτης Νίκας παραλαμβάνοντας την τιμητική πλακέτα, δήλωσε ότι αισθάνεται ιδιαίτερη τιμή για την βράβευσή του, όπως επίσης χαρά και ικανοποίηση για το γεγονός ότι ο κλάδος στον οποίο επί σειρά ετών δραστηριοποιήθηκε βρίσκεται σε περίοδο ανάπτυξης. Πρόσθεσε δε ότι πρωτίστως ο ίδιος «ήταν, είναι και θα παραμείνει ένας απλός αλλαντοποιός».

Η παραγωγή αλλαντικών διανύει πορεία 2.500 χρόνων τουλάχιστον, όπως προκύπτει από ιστορικές αναφορές, καθώς ως πρώτος αλλαντοποιός αναφέρεται σε κείμενο του Διογένη Λαέρτιου, ο Χαρίνος, πατέρας του Αισχίνη, μαθητή του Σωκράτη. Από τότε και μέχρι σήμερα τα αλλαντικά έχουν χαράξει ένα μακρύ δρόμο γευστικών προκλήσεων με πολυάριθμη ποικιλία εδεσμάτων, πολλά από τα οποία έχουν σφραγίσει με την ιδιοτυπία τους την πολιτισμική ιστορία πολλών περιοχών της χώρας μας.

Σήμερα, ο κλάδος της αλλαντοποιίας, σύμφωνα με στοιχεία τα οποία αναφέρθηκαν κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, περιλαμβάνει 200 περίπου επιχειρήσεις, στις οποίες απασχολούνται 7.500 εργαζόμενοι. Η εγχώρια παραγωγή αλλαντικών παρουσιάζει μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης της τάξης του 3%. Το 2003 ανήλθε σε 82.500 τόνους έναντι 56.000 τόνων το 1990. Η αξία της εγχώριας αγοράς αλλαντικών ανήλθε το 2003 σε 370.000.000 ευρώ.

Η κατά κεφαλήν κατανάλωση αλλαντικών ωστόσο στην Ελλάδα παραμένει σε χαμηλά επίπεδα δεδομένου ότι ανέρχεται σε 8,3 κιλά ετησίως ανά άτομο έναντι 16 κιλών περίπου ανά άτομο στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Για το 2004 οι προβλέψεις είναι αισιόδοξες καθώς εκτιμάται ότι η κατανάλωση των αλλαντικών θα εμφανίσει αύξηση κατά 4-5% και των κρεατοσκευασμάτων αύξηση κατά 7%. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν τις σημαντικές προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου.

Ιδιαίτερα σημαντικές ήταν οι επισημάνσεις των εισηγητών, κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, σχετικά με την συμβολή των συστημάτων προστασίας της αξίας των επωνύμων προϊόντων και του λιανεμπορίου στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, τις απαιτήσεις του καταναλωτή και τις υποχρεώσεις της βιομηχανίας στην εφαρμογή του Οδηγού Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

Ειδικότερα:

Ο Γενικός Γραμματέας καταναλωτή του Υπουργείου Ανάπτυξης **Αθανάσιος Σκορδάς** τόνισε την ανάγκη σοβαρής και υπεύθυνης λειτουργίας των θεσμών που διασφαλίζουν και ενθαρρύνουν τον ελεύθερο ανταγωνισμό και παράλληλα τα δικαιώματα του καταναλωτή. Αναφέρθηκε επίσης στην ενίσχυση των επενδύσεων που προάγουν την ποιότητα και την πιστοποίηση των επιχειρήσεων με ουσιαστική άσκηση του εποπτικού και ελεγκτικού ρόλου της πολιτείας.

Ο πρόεδρος του ΕΦΕΤ **Νίκος Κατσαρός** αναφέρθηκε στη διαδικασία εποπτείας εφαρμογής, το συντονισμό και την αξιολόγηση ενός ενιαίου συστήματος επίσημου ελέγχου σε όλες τις επιχειρήσεις παραγωγής, μεταποίησης, μεταφοράς, αποθήκευσης των τροφίμων, επισημαίνοντας ότι ο ΕΦΕΤ συνεργάζεται με όλες τις Δημόσιες αρχές και τις

αρχές Πρωτοβάθμιας και Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης με σκοπό την έγκυρη και αποτελεσματική διεξαγωγή των επισήμων ελέγχων.

Ο πρόεδρος του Ελληνικού Φόρουμ Ποιότητας και μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του ΣΕΒΤ **Ιωάννης Μπάστας** τόνισε ότι ο ρόλος του καταναλωτή παραμένει καθοριστικός στην αποτροπή μιας ενδεχόμενης κρίσης στην διατροφική αλυσίδα, όπως και η συνεχής προσπάθεια της βιομηχανίας παραγωγής καταναλωτικών προϊόντων να μεγιστοποιήσει την αξία των επωνύμων προϊόντων.

Ο πρόεδρος του ΣΕΣΜΕ **Παντελής Παντελιάδης** αναφέρθηκε στη συμβολή του λιανεμπορίου στην διακίνηση ασφαλών και υγιεινών προϊόντων, καθώς και στην ανάγκη κοινών ενεργειών από τις δύο πλευρές (ΣΕΣΜΕ και ΣΕΒΕΚ) για την ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού σχετικά με τα αλλαντικά. Εξέφρασε επίσης την ευχή οι επιχειρήσεις του κλάδου να παραμείνουν σε ελληνικά χέρια.

Οι προσκεκλημένοι είχαν επίσης την ευκαιρία να «ξεναγηθούν» στη σύγχρονη βιομηχανία παραγωγής αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων από τον κ. **Γεώργιο Παπαμικρούλη**, μέλος του Δ.Σ και της Επιστημονικής Επιτροπής του ΣΕΒΕΚ. Η παραγωγή των αλλαντικών τόνισε ο κ. Παπαμικρούλης ξεκινά με την επιλογή άριστης ποιότητας πρώτη ύλη. Το κρέας ελέγχεται με βάση αυστηρά ποιοτικά κριτήρια σε πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια. Οι πρώτες και οι βοηθητικές ύλες κωδικοποιούνται ώστε να αναγνωρίζεται η ταυτότητα των υλών που χρησιμοποιούνται. Για την παρασκευή των προϊόντων χρησιμοποιούνται σύγχρονα μηχανήματα νέας γενιάς τα οποία εξασφαλίζουν σωστές συνθήκες υγιεινής και συμβάλλουν στην παραγωγή προϊόντων υψηλών απαιτήσεων. Τα τελευταία 5 χρόνια τόνισε ο κ. Παπαμικρούλης έχουν γίνει τεράστιες επενδύσεις σε υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής, στην Ελλάδα και σε Βαλκανικές χώρες, που λειτουργούν σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά Πρότυπα προκειμένου να διασφαλισθεί η παραγωγή ασφαλών και υγιεινών αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων.

Συνημμένα: 3 φωτογραφίες

Οι συνδρομητές του Αθηναϊκού Πρακτορείου Ειδήσεων μπορούν να αναζητήσουν τις φωτογραφίες και στο site του ΑΠΕ

www.ana.gr