

# Κλαδική Μελέτη Ε&Α και Άρθρο 22Α

## Κρεατοσκευάσματα

Ανάλυση αγοράς, θεσμικό πλαίσιο, τεχνολογικό στρατηγικό πλάνο και οργάνωση τεκμηρίωσης για επιχειρήσεις παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

**NHRHIS A.E. Σύμβουλοι Επιχειρήσεων · Σεπτέμβριος 2026**

# Ο Κλάδος των Κρεατοσκευασμάτων

Η μελέτη εξετάζει τη βιομηχανική παραγωγή αλλαντικών, νωπών και κατεψυγμένων παρασκευασμάτων, μαγειρεμένων και προψημένων προϊόντων, με σκοπό να αναδείξει το πραγματικό περιεχόμενο E&A, τον τρόπο τεκμηρίωσής του και το φορολογικό όφελος μέσω του **Άρθρου 22Α** του ν. 4172/2013.

## Αγορά αλλαντικών

~350 εκατ. € έσοδα · 3 παραγωγοί  
ελέγχουν 70-75%

## Λιανεμπόριο 2024

155,9 εκατ. € αξία · 16,3 εκατ. κιλά  
όγκος

## Ιδιωτική ετικέτα

Διείσδυση 25% στο οργανωμένο  
λιανεμπόριο

# Βασικά Ευρήματα & Φορολογικό Όφελος

## Άρθρο 22Α — Συντελεστές Προσαύξησης

**100%**

Για κάθε επιχείρηση

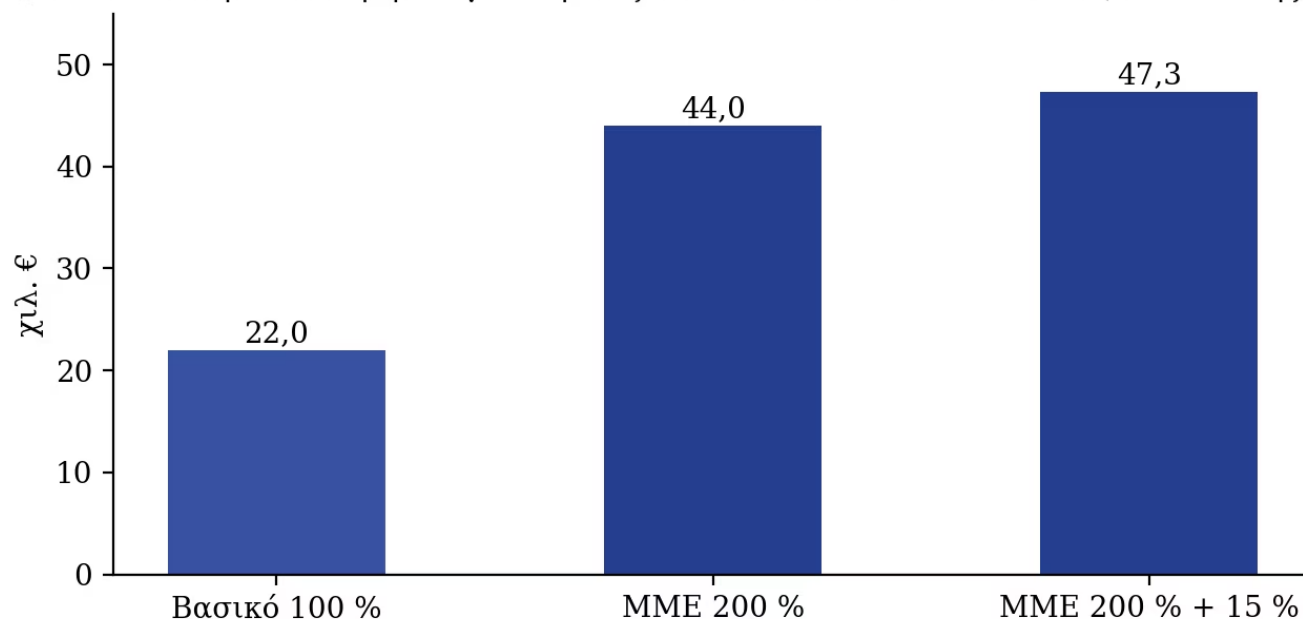
**150%**

Δαπάνες προς ερευνητικούς φορείς & νεοφυείς

**200% + 15%**

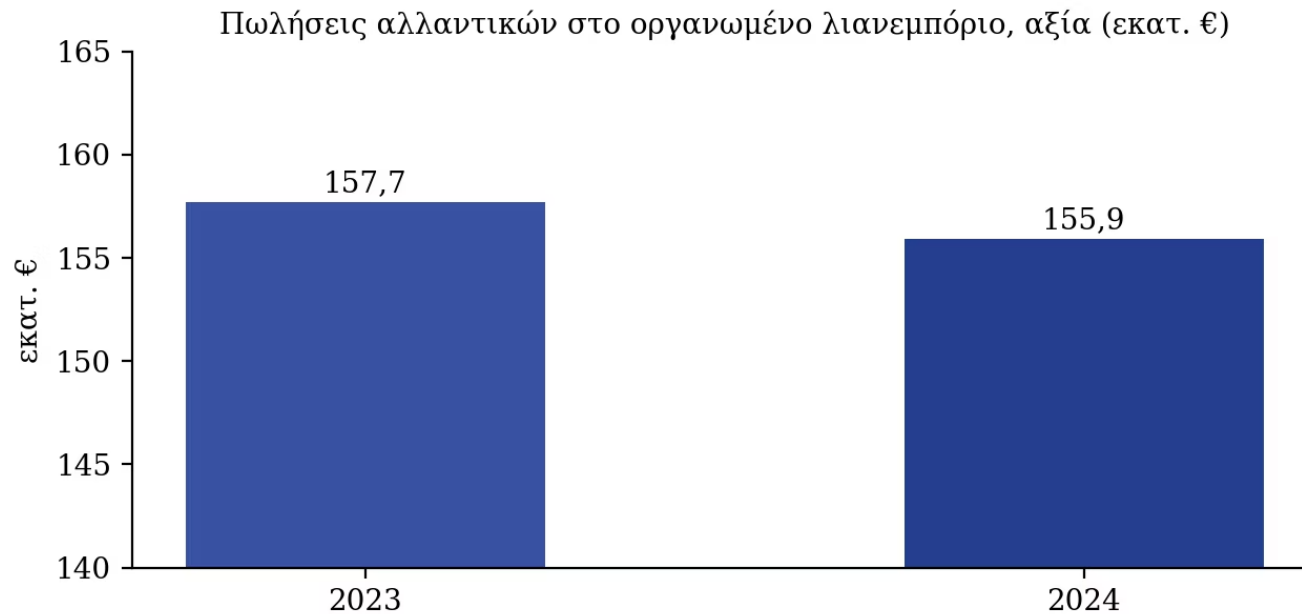
MME με δαπάνες E&A άνω του 20% & υπέρβαση διετίας

Ενδεικτικό πρόσθετο φορολογικό όφελος ανά 100.000 € δαπανών E&A (συντελεστής 22



Για μεσαία βιομηχανία με 150.000 € δαπάνες E&A, το πρόσθετο φορολογικό όφελος κυμαίνεται από **33.000 €** έως **71.000 €** ετησίως.

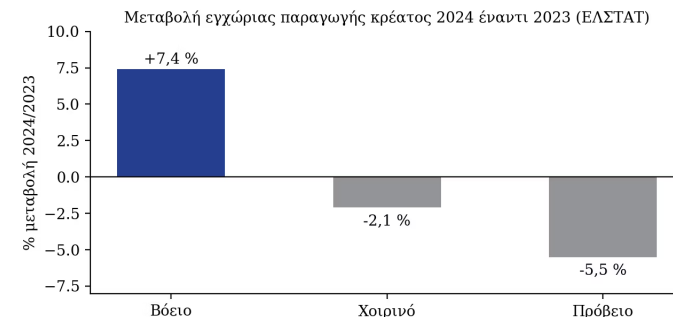
# Μέγεθος και Εξέλιξη της Αγοράς



Η ελληνική βιομηχανία τροφίμων-ποτών είχε κύκλο εργασιών **26,1 δισ. €** το 2025 με ~165.000 εργαζομένους. Η αγορά αλλαντικών εκτιμάται στα **350 εκατ. €**.

Πωλήσεις λιανεμπορίου: 157,7 εκατ. € (2023, +3,5% αξία) → 155,9 εκατ. € (2024). Ώριμη αγορά: η ανάπτυξη έρχεται από **νέα τμήματα** (έτοιμα, προψημένα, καθαρή ετικέτα).

# Παραγωγή, Εισαγωγές & Εξαγωγές



Εισαγωγές κρέατος **1,8 δις. €** έναντι εξαγωγών **255 εκατ. €** (2024). Εγχώρια παραγωγή: βόειο +7,4%, χοιρινό -2,1%, πρόβειο -5,5%. Η εξάρτηση από εισαγόμενη πρώτη ύλη καθιστά τη βελτίωση απόδοσης και μείωση απωλειών **μετρήσιμο οικονομικό στόχο**.

# Διάρθρωση της Αγοράς



## Αλλαντικά

Ιστορικός πυρήνας, μεγαλύτερη συγκέντρωση.  
ΥΦΑΝΤΗΣ+ΝΙΚΑΣ: 30-40% στα αλλαντικά πουλερικών.



## Νωπά Παρασκευάσματα

Μπιφτέκι, σουβλάκι, γύρος. Μεγαλύτερος αριθμός ΜΜΕ.  
Κεντρικό πρόβλημα: διατηρησιμότητα υπό ψύξη.



## Προψημένα & Έτοιμα

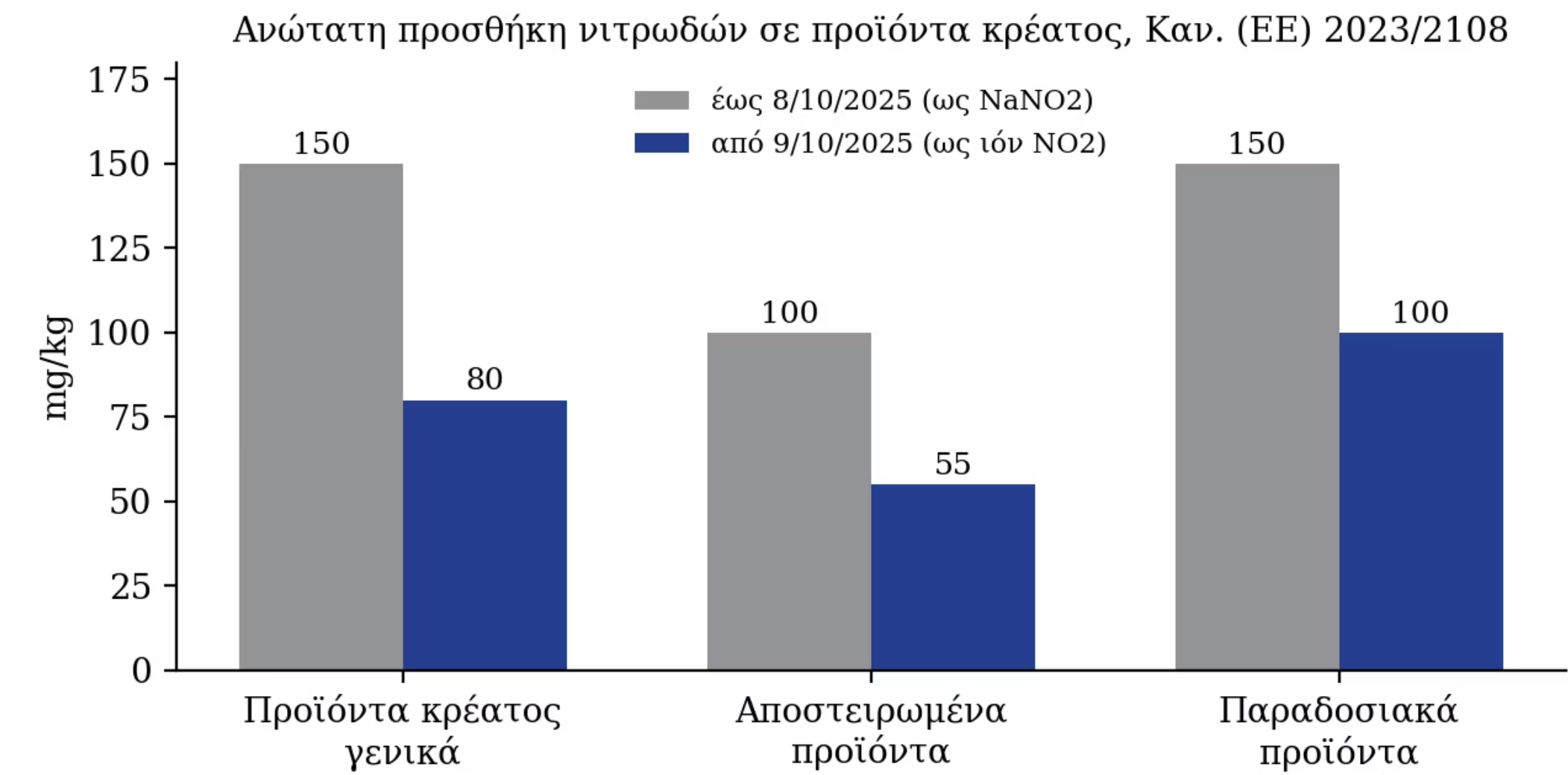
Ταχύτερα αναπτυσσόμενο τμήμα. CRETA FARM: >70% στον κατεψυγμένο γύρο.



## Μείγματα & Συστατικά

Διακριτός υποκλάδος: ανάπτυξη συνταγών και συστημάτων συστατικών για τη βιομηχανία.

# Τεχνολογικές & Διατροφικές Τάσεις



Ο Κανονισμός (ΕΕ) 2023/2108 μείωσε από **9 Οκτωβρίου 2025** την ανώτατη προσθήκη νιτρωδών από 150 σε **80 mg/kg**. Παράλληλα, ο κανονισμός PPWR επιβάλλει ανακυκλώσιμες συσκευασίες MAP.

**Καθαρή ετικέτα**  
Χωρίς E-αριθμούς, φωσφορικά, μειωμένα νιτρώδη

**Μειωμένο αλάτι & λίπος**  
Σύσταση ΠΟΥ, front-of-pack επισήμανση

**Υψηλή πρωτεΐνη**  
Φυσικό πλεονέκτημα κρέατος

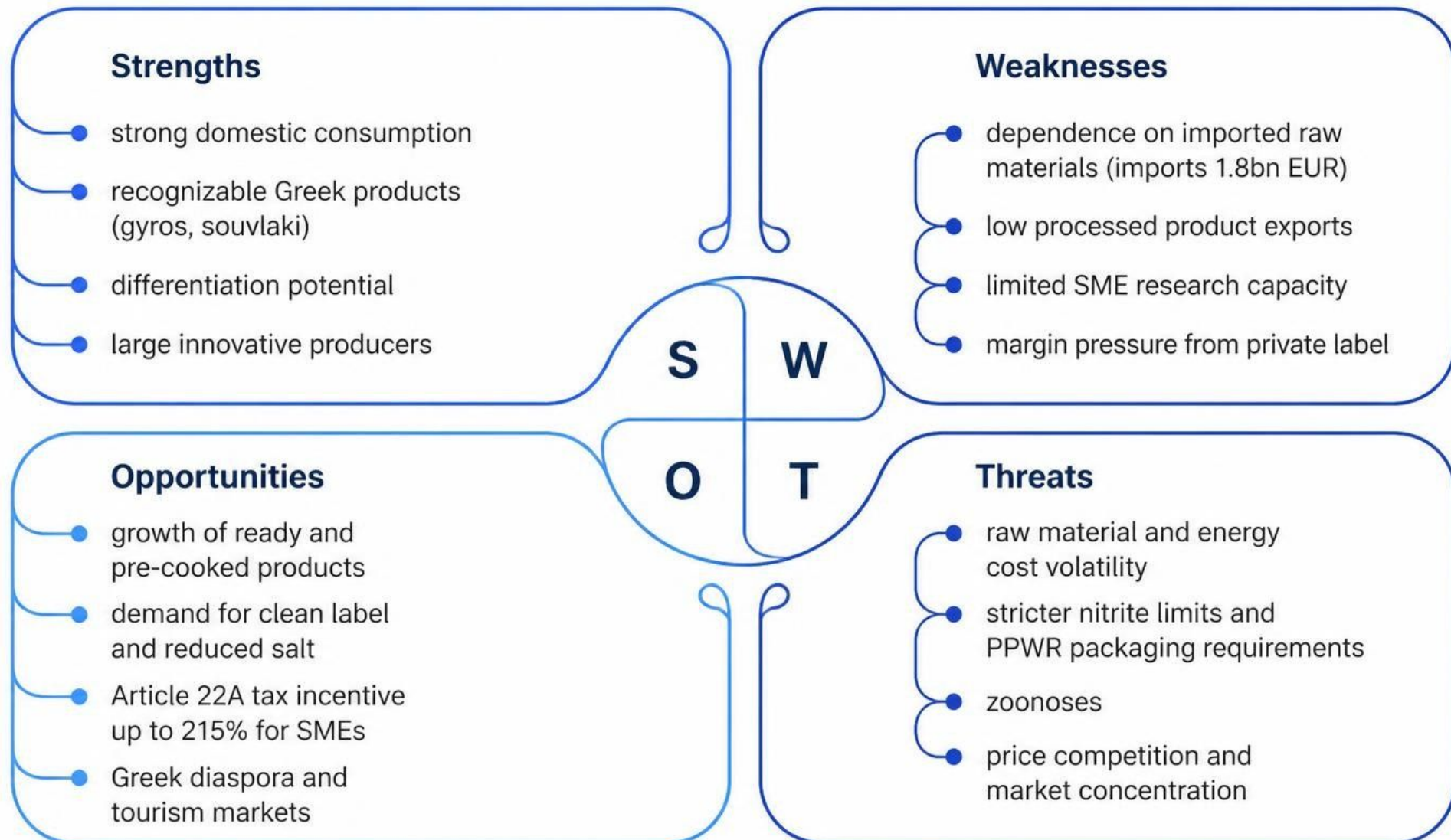
**Convenience**  
Προψημένα, έτοιμα γεύματα

**Παράταση ζωής**  
MAP, φυσικά αντιμικροβιακά, HPP

# Ανταγωνιστικό Τοπίο

| Ομάδα                                     | Χαρακτηριστικά                              | Τυπικά Ερευνητικά Ερωτήματα                            |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Μεγάλες βιομηχανίες (ΥΦΑΝΤΗΣ, CRETA FARM) | Πανελλαδική διανομή, εργαστήρια, εξαγωγές   | Νέες κατηγορίες, φυσική συντήρηση σε κλίμακα, πατέντες |
| Μεσαίες & μικρές αλλαντοποιίες            | Περιφερειακή παρουσία, παραδοσιακά, premium | Μειωμένα νιτρώδη σε παραδοσιακές συνταγές, ωρίμανση    |
| Παραγωγοί νωπών & προψημένων              | Σούπερ μάρκετ, εστίαση, ταχεία ανάπτυξη     | Διατηρησιμότητα MAP, καθαρή ετικέτα, απόδοση           |
| Κατασκευαστές ιδιωτικής ετικέτας          | Παραγωγή για αλυσίδες, πίεση κόστους        | Μείωση κόστους συνταγής χωρίς απώλεια ποιότητας        |
| Καθετοποιημένες επιχειρήσεις              | Έλεγχος από εκτροφή έως προϊόν              | Επίδραση σιτηρεσίου & γενετικής, ιχνηλασιμότητα        |

# Ανάλυση SWOT Κλάδου



# Άρθρο 22Α — Ανάλυση Κινήτρων

## Συντελεστές Προσαύξησης (ν. 5162/2024)

+100%

Κάθε επιχείρηση —  
βασικός συντελεστής

+150%

Δαπάνες προς  
ερευνητικά κέντρα, ΑΕΙ,  
νεοφυείς

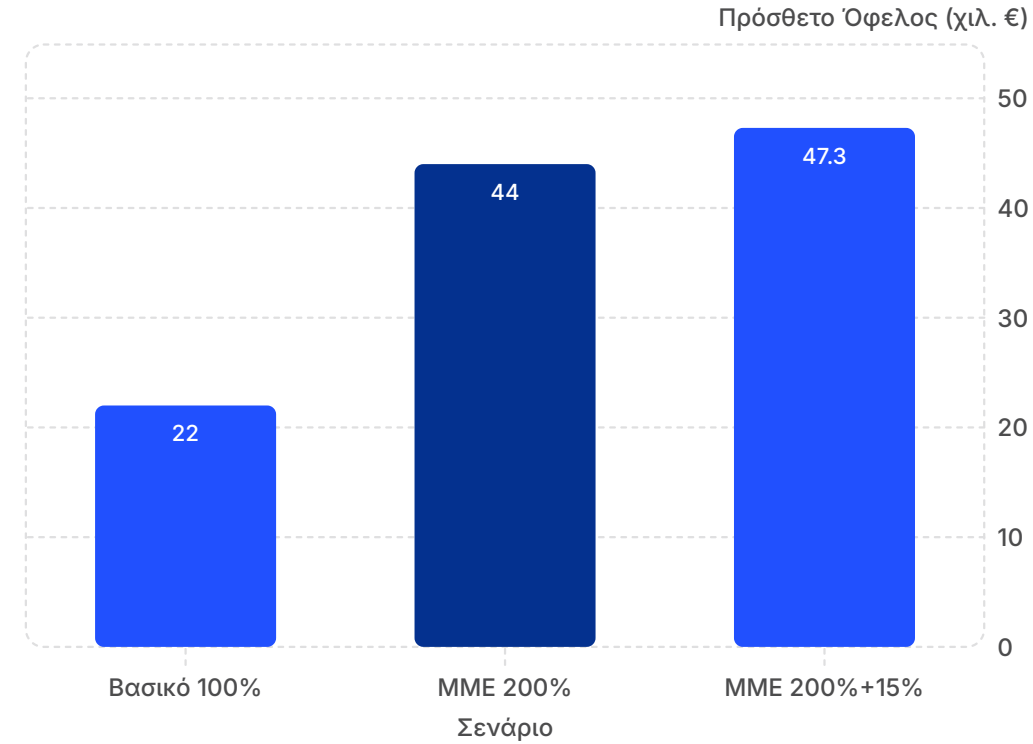
+200%

MME με E&A > 20%  
συνολικών δαπανών

+215%

MME + υπέρβαση μέσου  
όρου διετίας (+15%)

## Πρακτικό Αποτέλεσμα ανά 100.000 € E&A



Συντελεστής φόρου 22%. Για 150.000 € δαπάνες: **33.000–71.000 €** ετήσιο πρόσθετο όφελος.

# Επιλέξιμες Δαπάνες (ΚΥΑ 100335/2019)

1

## Αμοιβές Προσωπικού

Τεχνολόγοι τροφίμων, χημικοί, κτηνίατροι, υπεύθυνοι ποιότητας — για το μέρος χρόνου στο έργο

2

## Εξωτερικοί Συνεργάτες

Διαπιστευμένα εργαστήρια, πανεπιστήμια, ερευνητικά κέντρα (προσαύξηση 150%), σύμβουλοι

3

## Αποσβέσεις Εξοπλισμού

Αναλυτές υφής, μετρητές aw και pH, αναλυτές αερίων — μόνο για τη διάρκεια χρήσης στο έργο

4

## Αναλώσιμα

Πρώτη ύλη, συστατικά, υλικά συσκευασίας, αέρια και αντιδραστήρια πειραματικών παρτίδων

5

## Δαπάνες Πιστοποίησης

Έκθεση Διασφάλισης ορκωτού ελεγκτή (υποχρεωτική για αιτούμενο ποσό > 60.000 €)

# Οδικός Χάρτης Υποβολής Φακέλου 22Α



Η διαδικασία ξεκινά στην **αρχή της χρήσης** — όχι στο τέλος. Για ποσά άνω των 60.000 €, η Έκθεση Διασφάλισης ορκωτού μειώνει τον χρόνο ελέγχου ΓΓΕΚ σε 6 μήνες.

# 7 Τεχνολογικές Κατευθύνσεις E&A

Κάθε κατεύθυνση επιλέχθηκε με τρία κριτήρια: απαντά σε **πραγματικό πρόβλημα παραγωγής**, έχει **μετρήσιμο μέγεθος** και τεκμηριώνεται με **πρότυπες μεθόδους** σε εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο.

|                                            |                                           |                                                |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 01                                         | 02                                        | 03                                             |
| Νέες συνταγές & formulations               | Καθαρή ετικέτα & φυσική συντήρηση         | Μείωση αλατιού, λιπαρών & προσθέτων            |
| 04                                         | 05                                        | 06                                             |
| Βελτίωση υφής, γεύσης & διατροφικού προφίλ | Διατηρησιμότητα & μικροβιολογική ασφάλεια | Νέες μέθοδοι θερμικής επεξεργασίας & ωρίμανσης |
| 07                                         | Νέες συσκευασίες & MAP                    |                                                |

# Κατευθύνσεις 1–3: Συνταγές, Καθαρή Ετικέτα, Αλάτι

## 1. Νέες Συνταγές

**Αβεβαιότητα:** Διατηρεί ένα πολυστρωματικό ή hybrid προϊόν τη συνοχή του κατά θερμική επεξεργασία και κατάψυξη;

**Μέθοδος:** Mixture design, TPA, ISO 13299, ISO 8586

**KPI:** Απόδοση μαγειρέματος %, σκληρότητα (N), βαθμολογία πάνελ

## 2. Καθαρή Ετικέτα

**Αβεβαιότητα:** Μπορεί η συνταγή να παραχθεί με νιτρώδη <80 mg/kg ή πλήρη αντικατάστασή τους, διατηρώντας ασφάλεια έναντι *Listeria* και *Cl. botulinum*;

**Μέθοδος:** Challenge tests ISO 20976-1, EN 12014-3, CIELAB, TBARS

## 3. Μείωση Αλατιού & Λίπους

**Αβεβαιότητα:** Μέχρι ποιο ποσοστό μείωσης και με ποιο υποκατάστατο (KCl, φυτικές ίνες, γαλακτώματα ελαιολάδου) η υφή παραμένει αποδεκτή;

**KPI:** Νάτριο mg/100g, λιπαρά %, απώλεια υγρών %, ISO 1443

# Κατευθύνσεις 4–7: Διατροφή, Ασφάλεια, Επεξεργασία, Συσκευασία

## 4. Διατροφικό Προφίλ

Σταθερότητα ωμέγα-3 και ισχυρισμών υψηλής πρωτεΐνης καθ' όλη τη διάρκεια ζωής. **KPI:** Kjeldahl/Dumas, GC λιπαρών οξέων, τιμή υπεροξειδίων

## 5. Διατηρησιμότητα & Ασφάλεια

Βέλτιστη σύσταση αερίων MAP, φυσικά αντιμικροβιακά, μοντέλα μικροβιακής ανάπτυξης. **KPI:** Ημέρες ζωής, log cfu/g (ISO 4833-1, ISO 11290)

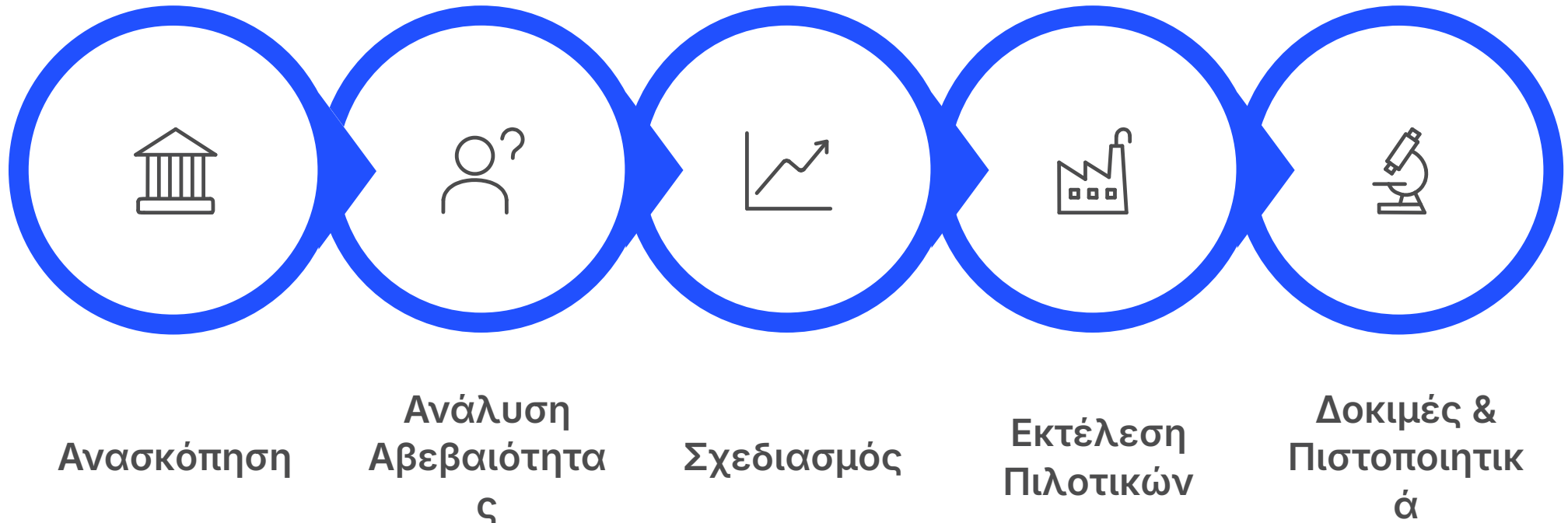
## 6. Θερμική Επεξεργασία

Εναλλακτικά προφίλ (sous-vide, κλιμακωτή θέρμανση, HPP) που βελτιώνουν ενέργεια χωρίς απώλεια ασφάλειας. **KPI:** kWh/kg, τιμή F, απόδοση %

## 7. Νέες Συσκευασίες MAP

Μονοϋλικά δομές PP/PE έναντι πολυστρωματικών: φραγμός O<sub>2</sub>, WVTR, αντοχή συγκόλλησης, μετανάστευση. **KPI:** ASTM D3985, ASTM F1249, ASTM F88

# Πρωτόκολλο Πειραματισμού — 6 Βήματα



□ Το ίδιο πρωτόκολλο αποτελεί τη ραχοκοκαλιά της τεκμηρίωσης προς τη ΓΓΕΚ για κάθε κατεύθυνση.

# Επιλέξιμο vs Μη Επιλέξιμο

## ✓ Δυνητικά Επιλέξιμο

- Ανάπτυξη καθαρής ετικέτας με αντικατάσταση νιτρωδών + challenge tests
- Δοκιμή μονοϋλικής MAP με μετρήσεις φραγμού και διατηρησιμότητας
- Πειραματικός σχεδιασμός σύστασης αερίων με μοντέλα μικροβιακής ανάπτυξης
- Μείωση αλατιού 25% με μετρήσεις TPA και πάνελ
- Απόσβεση μηχανής για μήνες χρήσης σε πιλοτικές δοκιμές

## ✗ Κατά Κανόνα Μη Επιλέξιμο

- Αλλαγή γεύσης με έτοιμο μείγμα προμηθευτή
- Αλλαγή εμπορικής συσκευασίας (σχέδιο, ετικέτα)
- Μικροβιολογικές αναλύσεις ρουτίνας HACCP
- Αγορά και εγκατάσταση νέας συσκευαστικής μηχανής
- Πιστοποιήσεις ISO, IFS, BRC αυτές καθαυτές
- Εκπαίδευση προσωπικού, μελέτες αγοράς, προώθηση

# CRETA FARM: Μοντέλο Οργανωμένης Έρευνας

Η CRETA FARM (~150 εκατ. € πωλήσεις) έχτισε την ανάπτυξή της πάνω σε ίδια έρευνα:

- **1999:** Σειρά αλλαντικών χαμηλών λιπαρών 0-3%
- **2001:** «Εν Ελλάδι» — πρώτα αλλαντικά με ελαιόλαδο παγκοσμίως
- **20 πατέντες** παγκοσμίως · συνεργασία Primo Meats (Αυστραλία)
- **2024:** Σειρά «ΧΩΡΙΣ» + προψημένος γύρος (>70% κατεψυγμένης κατηγορίας)
- Εξαγωγές 3,9 εκατ. € (+12,7% vs 2023)

## Τα 4 Συστατικά του Μοντέλου

### 1 Τμήμα ανάπτυξης

Ετήσιο πλάνο έργων, ξεχωριστό από παραγωγή

### 2 Πιλοτική παραγωγή

Διακριτοί κωδικοί παρτίδας

### 3 Οργανοληπτικό πάνελ

Εκπαιδευμένο κατά ISO 8586

### 4 Εργαστήριο

Εσωτερικό + εξωτερικό διαπιστευμένο

# Σενάριο Μικρομεσαίας Επιχείρησης

Μεσαία επιχείρηση νωπών & προψημένων (60 εργαζόμενοι): δωδεκάμηνο έργο «Κρεατοσκευάσματα καθαρής ετικέτας με παρατεταμένη διατηρησιμότητα»

| ΕΕ  | Μήνες | Αντικείμενο                                                      | Παραδοτέα                                      |
|-----|-------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ΕΕ1 | 1–2   | Στάθμη τεχνικής, υποθέσεις, πειραματικός σχεδιασμός              | Π1.1 Έκθεση στάθμης, Π1.2 Πρωτόκολλα           |
| ΕΕ2 | 2–7   | Αναδιατύπωση μπιφτεκιού & σουβλακιού χωρίς φωσφορικά, αλάτι -20% | Π2.1 Αρχείο δοκιμών, Π2.2 Έκθεση υφής          |
| ΕΕ3 | 5–10  | Σύσταση αερίων, φυσικά αντιμικροβιακά, challenge test Listeria   | Π3.1 Μικροβιολογία, Π3.2 Διατηρησιμότητα       |
| ΕΕ4 | 10–12 | Σύνθεση, επιβεβαιωτική παρτίδα, τεχνική έκθεση                   | Π4.1 Επιβεβαιωτική παρτίδα, Π4.2 Τελική έκθεση |

❏ Ρεαλιστικός συντελεστής για ΜΜΕ αυτού του μεγέθους: **100%** — το όριο 20% συνολικών δαπανών απαιτεί προσεκτικό υπολογισμό.

# Ενδεικτικά Έργα Ε&Α ανά Τμήμα



## Αλλαντικά

Καθαρή ετικέτα με νιτρώδη  $<60 \text{ mg/kg}$  · μείωση αλατιού 25% · επιτάχυνση ωρίμανσης αέρος -20%



## Νωπά Κρεατοσκευάσματα

Επέκταση διατηρησιμότητας MAP +5 ημέρες · σταθεροποίηση μαρινάδων (απόδοση  $\pm 2\%$ )



## Προψημένα & Έτοιμα

Υψηλή πρωτεΐνη με τεκμηριωμένο ισχυρισμό · ενεργειακή απόδοση -10% · HPP για μηδενική Listeria



## Συσκευασία & Συστατικά

Μonoϋλική MAP (απώλεια  $<2$  ημέρες) · skin pack & χάρτινοι δίσκοι · σύστημα καθαρής ετικέτας για 3 τύπους πελατών

# Διαχείριση Τεκμηρίωσης

## Τα 4 Βασικά Αρχεία

1

Φύλλο Χρονοχρέωσης

Ανά εργαζόμενο & μήνα · ημερήσιες ώρες ανά ΕΕ · υπογραφή εργαζόμενου & υπεύθυνου

2

Ημερολόγιο Έρευνας

Χρονολογικά · κωδικός δοκιμής · αποτυχίες παραμένουν ως απόδειξη αβεβαιότητας

3

Έκθεση Παραχθέντος Έργου

Ανά μέλος ομάδας · αναφορά σε ΕΕ, κωδικούς δοκιμών, παραδοτέα

4

Αρχείο Δοκιμών

Συγκεντρωτικός πίνακας παρτίδων · σύνδεση κωδικού με εντολή, εργαστήριο, αποτέλεσμα

## Υπόδειγμα Αρχείου Δοκιμών

| Κωδικός | Μεταβλητές                                            | Αποτέλεσμα                          |
|---------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| EE2-Δ03 | Αλάτι 1,4%,<br>ίνες 1%, χωρίς<br>φωσφορικά            | Υφή -12% vs<br>μάρτυρα              |
| EE2-Δ04 | Αλάτι 1,4%,<br>ίνες 1,5%,<br>πρωτεΐνη<br>μπιζελίου 1% | Ισοδύναμη υφή<br>→ πάνελ            |
| EE3-Δ07 | MAP 70/30,<br>δεντρολίβανο<br>0,05%                   | Ζωή 12 ημέρες,<br>χωρίς<br>βελτίωση |

# Λογιστική Οργάνωση Έργου 22Α

| Υποκέντρο Κόστους            | Τι Καταχωρείται                                  | Αποδεικτικό Σύνδεσης                             |
|------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 22Α-01 Μισθοδοσία            | Κόστος ανά άτομο & μήνα με ποσοστό απασχόλησης   | Φύλλα χρονοχρέωσης, ΑΠΔ                          |
| 22Α-02 Πρώτες ύλες           | Κρέας, συστατικά, καρυκεύματα πιλοτικών παρτίδων | Δελτία ανάλωσης με κωδικό δοκιμής                |
| 22Α-04 Εργαστηριακές δοκιμές | Τιμολόγια εξωτερικού εργαστηρίου                 | Σύμβαση, δελτία αναλύσεων με κωδικό              |
| 22Α-06 Εξοπλισμός            | Απόσβεση οργάνων για μήνες χρήσης                | Μητρώο παγίων, ημερολόγιο χρήσης                 |
| 22Α-07 Εξωτερικοί συνεργάτες | Πανεπιστήμια, σύμβουλοι, μετατροπείς             | Συμβάσεις με ρητό αντικείμενο έρευνας, παραδοτέα |

 Ο κωδικός έργου και το κέντρο κόστους ανατίθενται από την **πρώτη ημέρα της χρήσης** — όχι αναδρομικά.

# Τρία Βήματα για την Επιχείρηση



## Χαρτογράφηση

Ποια προϊόντα επηρεάζονται από τα νέα όρια νιτρωδών; Ποια έχουν υψηλές επιστροφές; Ποιες συσκευασίες πρέπει να αλλάξουν;



## Σχεδιασμός Έργου

Επιλογή 1-2 ερωτημάτων από την ενότητα 4, διατύπωση ως έργου με ΕΕ, παραδοτέα και ομάδα με ρεαλιστική αναλογία χρόνου.



## Τεκμηρίωση από Ημέρα 1

Ημερολόγιο έρευνας, κωδικοί δοκιμών, φύλλα χρονοχρέωσης, σύμβαση με διαπιστευμένο εργαστήριο, κέντρο κόστους.

# ΝΗΡΗΙΣ Α.Ε. — Η Εμπειρία μας στον Κλάδο

Η ΝΗΡΗΙΣ διαθέτει αποδεδειγμένη εμπειρία από συνεργασίες με:

## ΜΕΓΑΣ ΓΥΡΟΣ

Νωπά & προψημένα κρεατοσκευάσματα

## CRETA FARM

Μεγάλη βιομηχανία αλλαντικών

## SIVVAS

Επεξεργασία κρέατος & συστατικά

Υποστηρίζουμε τον **σχεδιασμό του έργου**, τη **δομή του φακέλου** και την **τεκμηρίωση προς τη ΓΓΕΚ** — από την πρώτη ημέρα έως την πιστοποίηση.