



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ ΖΥΘΟΥ**

**ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΣΕΡΑΦΕΙΜ**

**ΑΜ: 161081**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ: ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ**

**ΑΘΗΝΑ, ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2023**



**UNIVERSITY OF WEST ATTICA  
SCHOOL OF FOOD SCIENCE  
DEPARTMENT OF WINE, VINE AND BEVERAGE SCIENCES**

**BACHELOR THESIS**

**GREEK LEGISLATION AND BEER MARKET**

**PAPAVASILEIOU SERAFEIM**

Registration Number 161081

Supervisor: **TATARIDIS PANAGIOTIS**

**ATHENS, JANUARY 2023**





ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΔΗΛΩΣΗ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Οι υπογράφοντες δηλώνουμε ότι έχουμε εξετάσει τη διπλωματική εργασία με  
τίτλο: **«ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ ΖΥΘΟΥ»**  
και βεβαιώνουμε ότι γίνεται δεκτή.

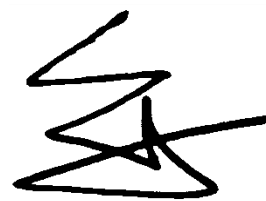
<b>Ψηφιακή Υπογραφή Επιβλέποντα Καθηγητή (1ου Μέλους Επιτροπής)</b>	
<b>Ψηφιακή Υπογραφή (2ου Μέλους Επιτροπής)</b>	
<b>Ψηφιακή Υπογραφή (3ου Μέλους Επιτροπής)</b>	

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο κάτωθι υπογράφων ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΣΕΡΑΦΕΙΜ του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, με αριθμό μητρώου 161081 φοιτητής του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του Τμήματος ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ., δηλώνω υπεύθυνα ότι: «Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Ο Δηλών



ΣΕΡΑΦΕΙΜ ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

## Περίληψη

Ο ζύθος από τη λέξη «ζέω» που σημαίνει «βράζω», έχει μια μακρά ιστορία, από την ανακάλυψή του μέχρι τον ερχομό του στην Ελλάδα με τις διάφορες νομοθετικές αλλαγές που έγιναν, φτάνοντας στην σημερινή εποχή. Η ίδρυση ενός μικροζυθοποιείου δεν είναι κάτι απλό, καθώς εκτός από τις κλασικές άδειες που σχετίζονται με τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, υπόκειται και σε ειδικό φόρο κατανάλωσης καθώς και σε μια σειρά ειδικών διαδικασιών ελέγχων. Η αγορά επίσης της μπίρας παρουσιάζει ιδιαιτερότητες, τόσο λόγω του ανταγωνισμού όσο και λόγω της εποχικότητας που εμφανίζει. Η παρούσα εργασία στοχεύει στην συγκέντρωση και παρουσίαση του νομοθετικού πλαισίου που διέπει τον κλάδο της ζυθοποιίας, αναφορικά με τα θέματα ίδρυσης, λειτουργίας, παραγωγής, φορολογία και επισήμανσης και παρουσίασης των προϊόντων, όσο και σε μια ανασκόπηση της αγοράς του κλάδου, με στόχο την κατανόηση της ιδιαιτερότητας του.

Λέξεις κλειδιά: Ζύθος, νομοθεσία, φορολογία, αγορά μπίρας.

## **Abstract**

Zythos (beer) from the greek word “zeo” which mean “to boil”, has a long history, from its discovery until its arrival in Greece with the various legislative changes that were made, reaching up to today. Establishing a microbrewery is not something simple, as besides the classic permits for a food and beverage company it is subject to special licenses related to addition taxes and a series of special controls. The beer market also presents specific features both due to the competition, as well as, due to its seasonality. The present study aims to gather and present the legislative framework that regulates the establishment and operation of microbreweries, the beer production, taxation and product labelling, as well as, to present a review of the beer market, in order to facilitate the understanding of its features.

Keywords: Beer, legislation, νομοθεσία, taxation, beer market.

## Περιεχόμενα

Περίληψη .....	6
Abstract .....	7
Πίνακας πινάκων.....	10
Πίνακας διαγραμμάτων .....	10
Πίνακας εικόνων .....	11
Κεφάλαιο 1 <sup>ο</sup> Ιστορία νομοθεσίας της μύρας.....	12
1.1 Ιστορική αναδρομή .....	12
1.2 Ανάλυση της αγοράς της μύρας σε Ευρωπαϊκό σε επίπεδο .....	13
1.3 Ίδρυση και εγκατάσταση ζυθοποιείου .....	19
1.4 Όροι – Προϋποθέσεις Παραγωγής .....	24
1.5 Φορολογία .....	31
1.5.1 Κανόνες υπολογισμού της χρηματικής εισφοράς συστήματος ανακύκλωσης.....	35
1.6 Επισήμανση ετικέτας ζύθου .....	38
1.7 Ευρωπαϊκή νομοθεσία για την μύρα/οριζόντια και κάθετη .....	39
1.7.1 Πλεονεκτήματα από την εφαρμογή του συστήματος HACCP .....	41
Κεφάλαιο 2 <sup>ο</sup> Νομοθεσία Ζύθου .....	45
2.1 Ανάλυση αγοράς Ζυθοποιίας στην Ευρώπη και την Ελλάδα .....	56
2.1.1 Εποχικότητα και τουριστική κίνηση.....	58
2.1.2 Τιμή πώλησης.....	60
2.2 Παραγωγή μύρας.....	61
2.2.1 Κατανάλωση μύρας .....	62
2.2.2 Εξαγωγές .....	65
2.2.3 Εισαγωγές .....	66
2.2.4 Απασχόληση.....	68
2.3 Η ελληνική αγορά μύρας για τα έτη 2013-2019.....	69
2.3.1 Δομή του κλάδου .....	70
2.3.2 Το δίκτυο διανομής.....	71
2.3.3 Παραγωγή .....	72
2.3.4 Κατανάλωση.....	74
2.3.4.1 Εξαγωγές .....	75
2.3.4.2 Εισαγωγές .....	78



2.4 Απασχόληση.....	80
2.5 Εφαρμογή του P.E.S.T.E.L model στον κλάδο της ζυθοποιίας στην Ελλάδα.....	81
2.5.1 Πολιτικό περιβάλλον.....	81
2.5.2 Οικονομικό περιβάλλον.....	82
2.5.3 Το κοινωνικό περιβάλλον.....	83
2.5.4 Το τεχνολογικό περιβάλλον.....	84
2.5.5 Το οικολογικό περιβάλλον.....	85
2.5.6 Νομικό περιβάλλον.....	86
2.6 Porter’s five forces model στον κλάδο ζυθοποιίας στην Ελλάδα.....	87
Κεφάλαιο 3 <sup>ο</sup> : Συμπεράσματα.....	89
Κεφάλαιο 4 <sup>ο</sup> : Βιβλιογραφία.....	91

## Πίνακας πινάκων

Πίνακας 1-1: Ποσότητα παραγωγής μύρας στην Ευρώπη το 2021 ανά χώρα.....	15
Πίνακας 1-2: Βήματα και ενέργειες για την ίδρυση ενός ζυθοποιείου.....	21
Πίνακας 1-3: Στάδια παραγωγής ζύθου .....	30
Πίνακας 1-4: Υπολογισμός εισφοράς ανακύκλωσης συσκευασιών.....	36
Πίνακας 2-1: Αλλαγές στη φορολογία και όροι παραγωγής του ζύθου .....	46
Πίνακας 2-2: Τουριστική κίνηση .....	59
Πίνακας 2-3: Παραγωγή μύρας .....	61
Πίνακας 2-4: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	63
Πίνακας 2-5: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	65
Πίνακας 2-6: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	67
Πίνακας 2-7: Απασχόληση .....	68
Πίνακας 2-8: Παραγωγή μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019.....	73
Πίνακας 2-9: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019 .....	74
Πίνακας 2-10: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ελλάδα εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2019.....	77
Πίνακας 2-11: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα από κράτη εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2019.....	79
Πίνακας 2-12: Άμεσες θέσεις απασχόλησης στην Ελλάδα στον κλάδο της ζυθοποιίας για την περίοδο 2013-2019.....	80

## Πίνακας διαγραμμάτων

Διάγραμμα 2-1: Παραγωγή μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	62
Διάγραμμα 2-2: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	63
Διάγραμμα 2-3: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	65
Διάγραμμα 2-4: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.....	67
Διάγραμμα 2-5: Παραγωγή μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019 .....	73
Διάγραμμα 2-6: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019.....	75
Διάγραμμα 2-7: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ελλάδα εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2019.....	77
Διάγραμμα 2-8: Διάγραμμα 2-8: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα από κράτη εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2020.....	79

## Πίνακας εικόνων

Εικόνα 1-1: Ο Emil Christian Hansen στο εργαστήριο της Carlsberg.....	13
Εικόνα 1-2: Οι 5 πιο παραγωγικές κράτη σε δισεκατομμύρια λίτρα στην Ε.Ε .....	15
Εικόνα 1-3: Οι μεγαλύτερες εξαγωγικές και εισαγωγικές κράτη μπύρας στην Ε.Ε .....	17
Εικόνα 1-4: Εργοστάσιο ζυθοποιίας Φιξ στη Λεωφόρου Συγγρού.....	19
Εικόνα 1-5: Εργοστάσιο ζυθοποιίας ΜΑΜΜΟΥ στην Πάτρα .....	20
Εικόνα 1-6: Σήμα Επισκέψιμου Ζυθοποιείου .....	31
Εικόνα 1-7 Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις ζυθοποιείου : .....	31
Εικόνα 1-8: Σήμα ανακύκλωσης συσκευασιών .....	<b>Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.7</b>
Εικόνα 1-9: Σήμα HACCP .....	40
Εικόνα 1-10: Διάφοροι τύποι βύνης κριθαριού.....	43
Εικόνα 1-11: Ο λυκίσκος ή αλλιώς ζυθοβότανο ( <i>Humulus lupulus</i> ή hop).....	43

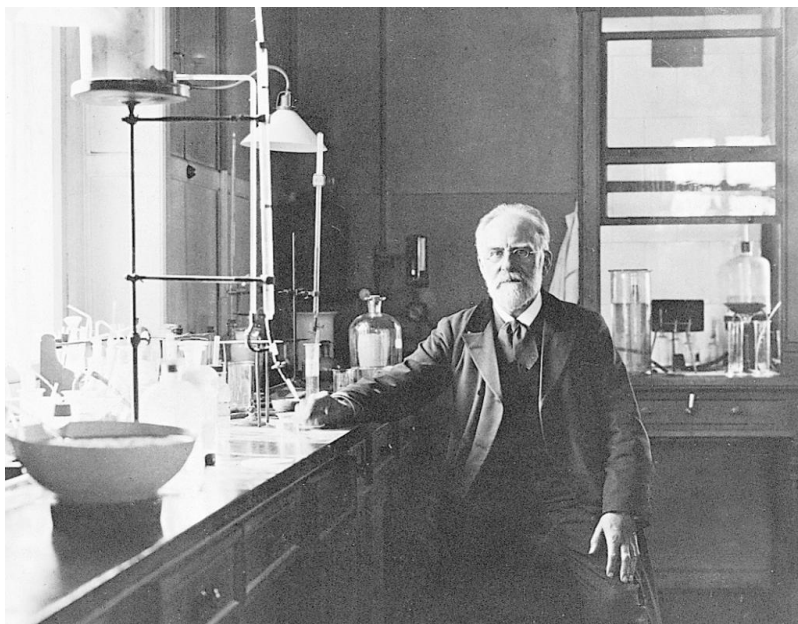
## Κεφάλαιο 1<sup>ο</sup> Ιστορία νομοθεσίας της μύρας

### 1.1 Ιστορική αναδρομή

Προκειμένου να εντοπίσει κάποιος την πρώτη εμφάνιση της μύρας στην ανθρωπότητα, θα είναι σημαντικό να ανατρέξει πολλά χιλιάδες χρόνια πίσω και συγκεκριμένα στην Μεσοποταμία (Hornsey, 2003). Ο Κώδικας του Χαμουραμπί αποτελεί ένα από τα αρχαιότερα κείμενα νόμων, το οποίο χρονολογείται γύρω στο 1754 π.Χ., δημιουργία του βασιλιά της Βαβυλώνας Χαμουραμπί. Είναι ένα άριστα διατηρημένο εύρημα της αρχαίας Μεσοποταμίας.

Πριν από 6000 έτη λοιπόν, οι Σουμέριοι έφτιαξαν την πρώτη μύρα, χωρίς όμως να είναι γνωστό ποια διαδικασία ακολούθησαν. Από τους Σουμέριους και τους Αιγύπτιους, περάσαμε στους Έλληνες και τους Ρωμαίους, οι οποίοι διέδωσαν τη μύρα σε όλο τον κόσμο. Με τα χρόνια, προϊόντα όπως το κρασί σταδιακά σταμάτησε να παράγεται και να διατίθεται μόνο τοπικά και έγινε εμπορεύσιμο προϊόν, ενώ έγινε σημαντική πηγή εισοδήματος για τους οικονομικά δυνατούς. Η μετατροπή της μύρας επίσης σε εμπορεύσιμο προϊόν οδήγησε στη θέσπιση πιο αυστηρών νόμων για τη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας της παραγόμενης μύρας (Protz, 2004).

Μέσα στη πορεία και την εξέλιξη της μύρας στα χρόνια, η διαδικασία της ζυθοποίησης βελτιώθηκε σε μεγάλο βαθμό. Η ανακάλυψη, στα μέσα του 19<sup>ου</sup> αιώνα, της τεχνητής ψύξης και παστερίωσης έπαιξε σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη αυτή. Αυτές οι τεχνικές κατέστησαν δυνατή την παραγωγή όλων των τύπων μύρας ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου (Behre, 1999).



**Εικόνα 1-1: Ο Emil Christian Hansen στο εργαστήριο της Carlsberg του Τμήματος της Φυσιολογίας.**

Πηγή: Behre (1999)

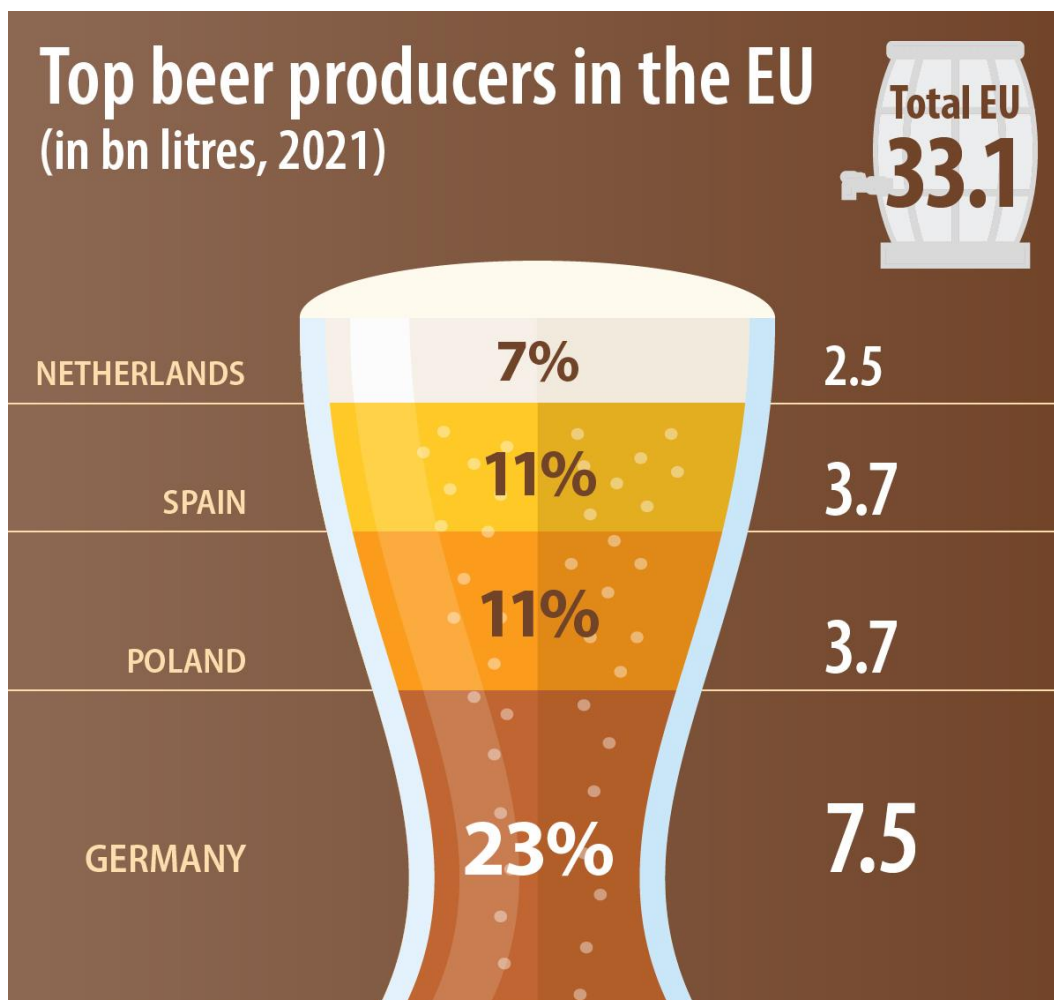
Σήμερα, η βιομηχανία μπίρας αναπτύσσεται, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων μεγάλων διεθνών εταιρειών αλλά και χιλιάδων μικρών εργοστασίων, από μπαρ μέχρι τοπικές ζυθοποιίες. Η ανάπτυξη πρώτων υλών, βυνοποίησης, καλλιέργειας, ψύξης, μεταφοράς, εμπορίας οδήγησε στη δημιουργία μιας παγκόσμιας αγοράς όπου ο καταναλωτής έχει εκατοντάδες επιλογές μεταξύ των τύπων τοπικών, εγχώριων και ξένων μπυρών.

## **1.2 Ανάλυση της αγοράς της μπίρας σε Ευρωπαϊκό σε επίπεδο**

Η Ε.Ε έρχεται 2<sup>η</sup> παγκοσμίως στην παραγωγή μπίρας, με 1<sup>η</sup> την Κίνα με 465 εκ. εκατόλιτρα, 3<sup>η</sup> θέση έχουν οι ΗΠΑ με 224 εκατομμύρια εκατόλιτρα, 4<sup>η</sup> η Βραζιλία με 134 εκ. εκατόλιτρα και 5<sup>η</sup> η Ρωσία με 89 εκατομμύρια εκατόλιτρα. Μέσα στο 2021 η παραγωγή της μπίρας, παρουσίασε αυξητικές τάσεις, με τη αλκοολούχα να παρουσιάζει άνοδο κατά 20% (Donadini, 2016)

Τη περίοδο 2021-2022 τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης παράγαγαν 33,1 δισεκατομμύρια λίτρα μύρας η οποία είχε υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ και σχεδόν 1,7 δισεκατομμύρια λίτρα μύρας η οποία στη σύσταση της είχε από 0,5% μέχρι και καθόλου αλκοόλ. Συγκριτικά με τη περίοδο 2020-2021, υπήρξε μια ώθηση στην παραγωγή μύρας εντός της Ευρώπης με και χωρίς αλκοόλ. Η παραγωγή μη αλκοολούχα μύρας, αυξήθηκε κατά 20%, ενώ η παραγωγή μύρας με αλκοόλ αυξήθηκε κατά 3%. Μέσα στο 2021 η συνολική παραγωγή μύρας ισοδυναμούσε με 78 λίτρα ανά κάτοικο (Kokole et al., 2022).

Ανάμεσα στα 27 κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης με βάση στοιχεία του 2021, η Γερμανία αποτέλεσε τη κορυφαία παραγωγική χώρα, παράγοντας 7,5 δισεκατομμύρια λίτρα, ποσότητα που αντιστοιχούσε σε 23% της συνολικής παραγωγής μύρας εντός της Ευρώπης και συγκεκριμένα εντός της αγοράς των 27 κρατών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μια από τις τέσσερις μύρες με αλκοόλ που παράγονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση προέρχεται από τη Γερμανία. Παραγωγικά τη Γερμανία την ακολουθεί η Πολωνία και η Ισπανία με 3,7 δισεκατομμύρια λίτρα ή εναλλακτικά το 11% της συνολικής παραγωγής της Ε.Ε ενώ ισχυρή παραγωγικά είναι και η Ολλανδία η οποία παράγει 2,5 δισεκατομμύρια λίτρα ή το 7% της συνολικής παραγωγής της Ε.Ε. Οι τέσσερις κράτη που είναι οι πιο παραγωγικές αναφορικά με τη παραγωγή της μύρας, κατέχουν το 52% της συνολικής παραγωγής μύρας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Morgan et al., 2021) (Βλέπε Εικόνα 1.2- Πίνακας 1.1).



Εικόνα 1-2: Οι 5 πιο παραγωγικές κράτη σε δισεκατομμύρια λίτρα στην Ε.Ε

Πηγή: Morgan et al., 2021

Πίνακας 1-1: Ποσότητα παραγωγής μύρας στην Ευρώπη το 2021 ανά χώρα

Χώρα	Ποσότητα μύρας/ΗΙ
Γερμανία	87,027
Πολωνία	39,066
Ισπανία	34,692
Ηνωμένο Βασίλειο	32,217
Ολλανδία	22,310
Γαλλία	21,600

Τσεχία	20,122
Ρουμανία	16,630
Ιταλία	15,829
Αυστρία	9,149
Τουρκία	8,662
Ιρλανδία	7,100
Πορτογαλία	6,589
Δανία	5,874
Ουγγαρία	5,434
Βουλγαρία	4,570
Σουηδία	4,143
Φινλανδία	3,766
Ελβετία	3,404
Ελλάδα	3,377
Σλοβακία	3,034
Νορβηγία	2,542
Κροατία	2,344
Σλοβενία	1,960
Εσθονία	1,291
Κύπρος	295
Λουξεμβούργο	200
Μάλτα	131

Πηγή: Morgan et al., 2021

Η Ολλανδία ηγείται σε επίπεδο εξαγωγών μπίρας με αλκοόλ για το 2021. Συνολικά εξήγαγε 1,9 δισεκατομμύρια λίτρα μπίρας με αλκοόλ μέσα στο 2021, ποσοστό 21% των συνολικών εξαγωγών μπίρας εντός της Ευρώπης. Ακολουθεί το Βέλγιο με 1,7 δισεκατομμύρια λίτρα, ποσοστό 19% και η μετά είναι η Γερμανία με 1,6 δισεκατομμύρια λίτρα 17% και τέλος η Γαλλία και η Τσεχία που και οι δυο



μαζί καλύπτουν 0,5 δισεκατομμύρια λίτρα, δηλαδή το 6% των εξαγωγών. Αναφορικά με τους προορισμούς της μπίρας σε επίπεδο εξαγωγών εκτός Ε.Ε το Ηνωμένο Βασίλειο καλύπτει τα 902 εκατομμύρια λίτρα δηλαδή το 22% των εξαγωγών εκτός της Ε.Ε ενώ ακολουθούν οι ΗΠΑ με 765 εκατομμύρια λίτρα δηλαδή ποσοστό 19%, η Ρωσία με 391 εκατομμύρια λίτρα ποσοστό 9%, η Κίνα με 340 εκατομμύρια λίτρα, ποσοστό 8% και τέλος η Νότια Κορέα με 168 εκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 4% (Βλέπε Εικόνα 1.3).



**Εικόνα 1-3:** Οι μεγαλύτερες εξαγωγικές και εισαγωγικές κράτη μπίρας στην Ε.Ε

Πηγή: Morgan et al., 2021

Τέλος θα είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι η Γαλλία συνέχισε μέσα στο 2021 να είναι ο πιο μεγάλος εισαγωγέας μπίρας που εμπεριέχει αλκοόλ, με 0,8 δισεκατομμύρια λίτρα, τα οποία αναφέρονται στο 16% των συνολικών εισαγωγών της Ε.Ε εντός και εκτός των κρατών μελών. Η Ιταλία και η Γερμανία εισήγαγαν σχεδόν 0,7 δισεκατομμύρια λίτρα, δηλαδή ποσοστό 13% ενώ

ακολουθούν η Ολλανδία με ποσοστό 0,6 δισεκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 12% και η Ισπανία με 0,5 δισεκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 10%. Οι εισαγωγές μύρας με αλκοόλ από κράτη που προέρχονται εκτός των κρατών μελών της Ευρώπης είναι μικρότερες αναφορικά με τις εισαγωγές εντός της Ε.Ε. Οι εισαγωγές εκτός της Ε.Ε προέρχονται σε ποσοστό 47% από τη Μεγάλη Βρετανία, ποσοστό που αναφέρεται στη ποσότητα των 248 εκατομμυρίων λίτρων ενώ ακολουθούν η Μεξικάνικη μύρα με 122 εκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 23%, η Σερβία με 46 εκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 9%, η Λευκορωσία με 26 εκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 5% ενώ τελευταία μέσα στο 2021 ήταν η Ουκρανία με 17 εκατομμύρια λίτρα και ποσοστό 3%.

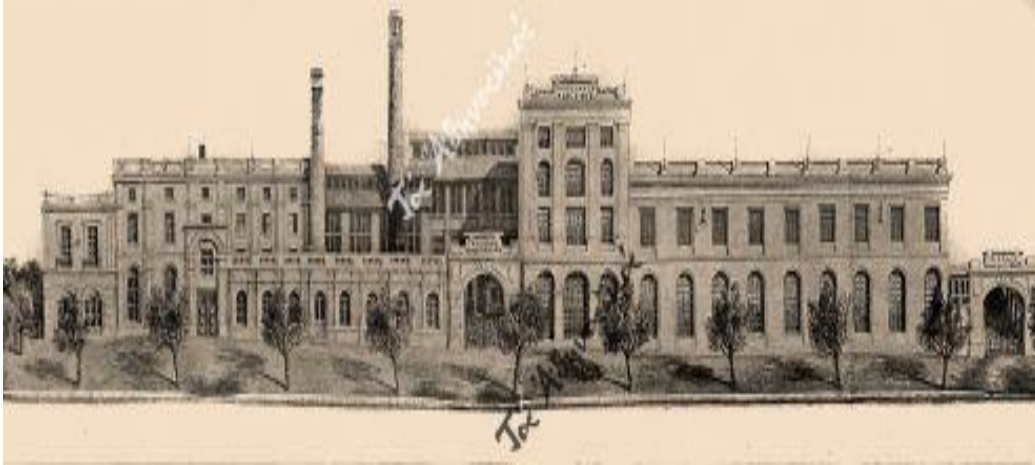
Όσον αναφορά την Ελλάδα, για τις χρονικές περιόδους 2013-2019 η ετήσια παραγωγή και κατανάλωση εντός συνόρων είχε ως εξής (Πηγή: brewersofeurope.org)

Έτος	Παραγωγή (εκατόλιτρα)	Κατανάλωση (εκατόλιτρα)
2013	3,750,000	3,916,000
2014	3,700,000	3,845,000
2015	3,820,000	3,825,000
2016	3,827,000	3,882,000
2017	3,800,000	3,801,000
2018	3,933,000	3,849,000
2019	4,075,000	3,942,000

\* Τα άνωθεν στατιστικά για την Ελλάδα περιλαμβάνουν μύρες χωρίς αλκοόλ, χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ μύρες και μείγματα μύρας (συμπεριλαμβανομένων των Radlers).

### 1.3 Ίδρυση και εγκατάσταση ζυθοποιείου

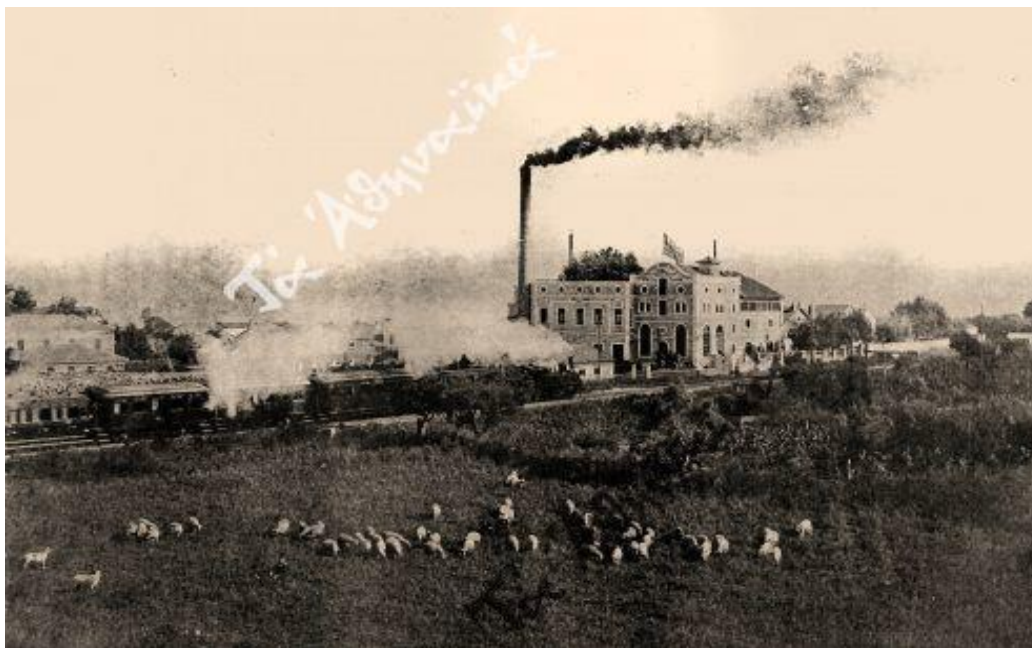
Αναφορικά με τη κατάσταση που υφίστανται στην ελληνική αγορά, ο πρώτος που άνοιξε το δρόμο στη παραγωγή της μπίρας, ήταν ο Ιωάννης Φίξ περί το 1864 στο Κολωνάκι (Βλέπε Εικόνα 1.4, Παπαθανάση, 2011).



**Εικόνα 1-4: Εργοστάσιο ζυθοποιίας Φίξ στη Λεωφόρου Συγγρού**

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Βέβαια ο πρώτος που άνοιξε ένα ζυθοποιείο ελληνικής ιδιοκτησίας ήταν ο Λορέντζος Μάμος (Εικόνα 1.5). Από τότε όμως μέχρι σήμερα άλλαξαν πολλά πράγματα. Ένα από τα βασικά στοιχεία το οποίο διαφοροποιήθηκε είναι οι απαιτήσεις του κράτους και των αρμόδιων αρχών για νόμιμη, σωστή και υγιής λειτουργία ενός ζυθοποιείου.



**Εικόνα 1-5: Εργοστάσιο ζυθοποιίας ΜΑΜΜΟΥ στην Πάτρα.**

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Ο ζύθος (μπύρα) και τα ποτά μπύρας, όπως και τα ποτά από ζύμωση, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία (Κώδικας Τροφίμων & Ποτών, Άρθρο 144) ανήκει στα ποτά με αλκοόλη και οι ορισμοί τους δίνονται στο παράρτημα του εν λόγω άρθρου, ως εξής:

3. «**Μπίρα**» νοείται το ποτό που παράγεται κατ' εφαρμογή των διατάξεων του ν.2963/1922, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει με το άρθρο 3 του ν.1839/1989.  
Η μπίρα που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους σχετικούς όρους της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, να είναι ευχάριστης οσμής και γεύσης και να παρουσιάζει τους κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες αυτής.
4. «**Ποτά μπύρας**» νοούνται τα ποτά που παρασκευάζονται με ανάμιξη μπίρας με ελεύθερα αλκοόλης ποτά.
5. «**Ποτά από ζύμωση**» νοούνται τα ποτά, εκτός των οίνων και της μπίρας, που παράγονται με αλκοολική ζύμωση φυσικών προϊόντων, όπως φρούτων, χυμών φρούτων, γλεύκους σιτηρών, μελιού κλπ.

Παίρνοντας την απόφαση για ίδρυση ενός ζυθοποιείου/μικρό-ζυθοποιείου και βρίσκοντας την κατάλληλη γεωγραφική θέση (μακριά από οικισμό ή/και οικόπεδο άλλης κατοχής ή ζωοτροφικής μονάδας), είναι σημαντικό να ακολουθηθούν συγκεκριμένα βήματα (και ενέργειες για την ολοκλήρωση αυτής της προσπάθειας (βλέπε Πιν. 1-2).

**Πίνακας 1-2: Βήματα και ενέργειες για την ίδρυση ενός ζυθοποιείου**

Κατηγορία	Λόγος	Όρια/Προϋποθέσεις	Αρμόδιο όργανο
<b>Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις</b>	Άδεια εγκατάστασης	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μέτρηση κινητήριας &amp; θερμικής ισχύος</li> <li>Περιβαλλοντική Κατηγορία</li> <li>Βαθμός όχλησης</li> </ul>	Περιφερειακή Ενότητα- Διεύθυνση Ανάπτυξης - Τμήμα Χορήγησης Αδειών Ανάπτυξης Και Φυσικών Πόρων της Νομαρχίας
<b>Υγειονομικές εγκαταστάσεις</b>	Αποδοχή Λυμάτων (υγρά & αστικά)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αστικά λύματα (τουαλέτες)</li> <li>Υγρά λύματα</li> </ul>	Δημοτική Επιχείρηση Ύδρευσης Αποχέτευσης
<b>Περιβαλλοντικές επιπτώσεις</b>	Άδεια εγκατάστασης	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αέρια απόβλητα (καύσεις)</li> <li>Θόρυβος (μικρότερο από 55 Db)</li> <li>Μέτρα πυροπροστασίας</li> </ul>	Περιφερειακή Ενότητα - Διεύθυνση Ανάπτυξης - Τμήμα Χορήγησης Αδειών Ανάπτυξης Και Φυσικών Πόρων της Νομαρχίας
<b>Κατάσταση μηχανημάτων</b>	Πιστοποιητικά ελέγχου εξοπλισμού υπό πίεση (π.χ. ατμολέβητες)  Προδιαγραφές όλων των εξαρτημάτων και μέσων που χρησιμοποιείται	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σωληνώσεις</li> <li>Συσκευές</li> <li>Δεξαμενές</li> <li>Μηχανήματα</li> <li>Αντλίες</li> </ul>	Περιφερειακή Ενότητα- Διεύθυνση Ανάπτυξης - Τμήμα Χορήγησης Αδειών Ανάπτυξης Και Φυσικών Πόρων της Νομαρχίας
<b>Οικονομικά /Τελωνείο</b>	Έγκριση παραγωγής	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ειδική Άδεια Παραγωγής Ζύθου- Ζυθοποιείο</li> </ul>	Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & ΕΦΚ
<b>Παραγωγή- Εμφιάλωση</b>	Βεβαίωση Καταλληλότητας	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάλληλη υποδομή ύστερα από έλεγχο</li> </ul>	Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής  Χημική Υπηρεσία

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Διαπιστώνεται λοιπόν, πως οι διαδικασίες που είναι σημαντικό να ακολουθηθούν για ίδρυση ενός ζυθοποιείου είναι χρονοβόρες και απαιτούν άδεια από διάφορα αρμόδια όργανα. Οτιδήποτε συμβαίνει σε ένα ζυθοποιείο είναι σημαντικό να δηλώνεται (ποσότητα βύνης στην αποθήκη, αριθμός & όγκος δεξαμενών, βαθμός Plato και αλκοόλης κ.α.) διότι γίνονται τακτικοί έλεγχοι και τίποτα δεν είναι δυνατόν να παραλειφθεί. Αξίζει να σημειωθεί πως οι προδιαγραφές, οι εγκαταστάσεις και οι διαδικασίες που ακολουθούνται για την ευρύτερη ίδρυση ενός ζυθοποιείου, διαφοροποιούνται αναφορικά με αυτά ενός μικρό-ζυθοποιείου. Βέβαια η πρώτη και πιο ξεκάθαρη διαφορά, αφορά την ετήσια παραγόμενη ποσότητα, αλλά όπως θα διαπιστωθεί και παρακάτω, είναι κι άλλοι εξίσου σημαντικοί λόγοι, οι οποίοι καθορίζουν την ευρύτερη διαδικασία.

Η άδεια λειτουργίας ενός ζυθοποιείου προβλέπεται από τις διατάξεις του Β.Δ της 28-09-2022/αρθ.12, ενώ οι όροι που πρέπει να πληροί ο προσφερόμενος στην κατανάλωση ζύθος προβλέπεται από το Αρθ.14, όπως έχουν τροποποιηθεί.

Το Τελωνείο (όργανο του Υπουργείου Οικονομικών) χορηγεί την ειδική άδεια στο ζυθοποιείο, σύμφωνα με το νόμο 2963 του 1922 άρθρο 3 παρ. 1, καθώς τα ζυθοποιεία υπόκεινται σε ειδικό φόρο κατανάλωσης (ΕΦΚ). Τα απαιτούμενα έγγραφα-βιβλία, οι δηλώσεις παραλαβής βυνών, κ.α., αναφέρονται στο Β.Δ. 28/09/1922 του Φ.Ε.Κ. 183/Α/1922 κεφ. Β άρθ. 5, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει έως και σήμερα. Στην περίπτωση που ένα μικροζυθοποιείο καλύπτει ορισμένες απαιτήσεις, μπορεί να χαρακτηριστεί ως μικρό ανεξάρτητο ζυθοποιείο, να λάβει επιπλέον ειδική άδεια και να υπόκεινται στο μισό ΕΦΚ (Α.Υ.Ο. ΔΕΦΚ Γ5054272 ΦΕΚ3325/Β/2011).

Η πρόσφατη πρωτοβουλία νομοθεσίας για το επισκέψιμο ζυθοποιείο δίνει μια περαιτέρω διέξοδο για προβολή, αλλά και για έσοδα κυρίως στις ζυθοποιείες οι οποίες βρίσκονται σε πολλές περιπτώσεις σε τουριστικούς προορισμούς, ενώ διαθέτουν και εγκαταστάσεις που μπορούν να προσελκύσουν το ενδιαφέρον των επισκεπτών. Παρόλα αυτά πολλές μικροζυθοποιείες βλέπουν τις απαιτήσεις της

νομοθεσίας ως ιδιαίτερα απαιτητικές, σε βαθμό που δεν μπορούν να τις καλύψουν. Άλλωστε από τα 14 μέλη της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, μόνο δύο αφορούν μεγάλες ζυθοποιίες, θυγατρικές πολυεθνικών (η Αθηναϊκή Ζυθοποιία του ομίλου Heineken και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία του ομίλου Carlsberg).

Για να λάβει μια επιχείρηση το Σήμα Επισκέψιμου Ζυθοποιείου θα πρέπει να διαθέτει χώρο υποδοχής και αναμονής επισκεπτών, αίθουσα κατάλληλα διαμορφωμένη και εξοπλισμένη για γευστική δοκιμή ζύθου, χώρους υγιεινής για άνδρες, γυναίκες και ΑμεΑ, αλλά και τουλάχιστον μία αίθουσα προσβάσιμη σε όλους, συμπεριλαμβανομένων των ατόμων με κινητικά προβλήματα και γενικότερα των εμποδιζόμενων ατόμων ή ατόμων μειωμένης κινητικότητας καθώς και ατόμων με αισθητηριακή αναπηρία. Τα επισκέψιμα ζυθοποιεία μπορούν να διαθέτουν και χώρο εστίασης, αλλά και χώρους φιλοξενίας, όχι υπό τη μορφή ξενοδοχείου, αλλά μη κύριου τουριστικού καταλύματος (ενοικιαζόμενο δωμάτιο, τουριστική κατοικία κ.λπ.). Το σήμα θα ισχύει για 5 έτη από τη χορήγησή του.



**Εικόνα 1.6 : Σήμα Επισκέψιμου Ζυθοποιείου**

#### 1.4 Όροι – Προϋποθέσεις Παραγωγής

Σ' αυτό το σημείο ακολουθούν αναλυτικά οι βασικές προϋποθέσεις που πρέπει να τηρεί ο ζυθοποιός με σκοπό την πώληση και την διακίνηση (Ταταρίδης, 2018).

1.α. Ο ζύθος εγχώριας παραγωγής παρασκευάζεται με τη χρήση βύνης κριθαριού και λυκίσκου, είτε βύνης κριθαριού, λυκίσκου και άλλων αμυλούχων πρώτων υλών ή σακχάρων.

β. Με απόφαση του Υπουργείου Οικονομικών που εκδίδεται ύστερα από τη σύμφωνη γνώμη του ΑΧΣ, ρυθμίζονται θέματα που αφορούν τους αναγκαίους όρους οι οποίοι τηρούνται κατά τη διαδικασία παραγωγής του ζύθου και τον κρατικό έλεγχο για την τήρηση τους.

2. Σύμφωνα με την απόφαση 3020744/2651/90 του Υπουργείου Οικονομικών (ΦΕΚ3/91/τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει:

I. Εγκρίνεται η χρησιμοποίηση των παρακάτω πρόσθετων και ενζύμων και στα ποσοστά που αναφέρονται για την παραγωγή του ζύθου:

α) Αντιοξειδωτικά: L-ασκορβικό οξύ (E300) σε ποσοστό 55mg/l.

β) Φυσική χρωστική: καραμελόχρωμα (E150).

γ) Πρόσθετο διοξείδιο του άνθρακα (E290).

δ) Σταθεροποιητές αφρού: Αλγινικός εστέρας της προπυλενογλυκόλης (E.405) σε ποσοστό μέχρι 15mg/L

ε) Πρωτεολυτικά ένζυμα: -παπαΐνη σε ποσοστό μέχρι 1.5gr/hL - κρυστάλλαση (πρωτεολυτικά ένζυμα με βάση την παπαΐνη) σε ποσοστό μέχρι 1.5gr/hl. -Κολλοπουλίνη (Collorulin) σε ποσοστό 3gr/hL.

II. Η χρήση των ενζύμων επιτρέπεται μόνο σε περίπτωση ζύθου, ο οποίος δεν παρασκευάζεται αποκλειστικά από βύνη κριθής.

III. Στην επισήμανση του ζύθου θα αναγράφονται τα πρόσθετα και τα ένζυμα που χρησιμοποιήθηκαν, σύμφωνα με το Αρθ.11 του Κώδικα Τροφίμων.

IV. Οι ζυθοποιοί θα πρέπει σε περίπτωση που προτίθενται να



χρησιμοποιήσουν πρόσθετα ή ένζυμα να ενημερώσουν την αρμόδια υπηρεσία του ΓΧΚ.

Η εισαγωγή ζύθου από το εξωτερικό είναι ελεύθερη, εφόσον ο ζύθος έχει παρασκευαστεί με τις προδιαγραφές που ισχύουν για τους εγχώρια παραγόμενους. Για την εισαγωγή ζύθου που δεν έχει παρασκευαστεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ισχύουν για τον εγχώρια παραγόμενο, απαιτείται έγκριση από το ΑΧΣ σύμφωνα με τη διαδικασία του Αρθ.5 του Κώδικα Τροφίμων. Για την εισαγωγή ζύθου κοινοτικής προέλευσης και παραγόμενο όπως ο εγχώριος, αρκεί δήλωση του εισαγωγέα ότι ο ζύθος αυτός κυκλοφορεί νόμιμα στο κράτος-μέλος.

Εάν ο ζύθος περιέχει πρόσθετα και ένζυμα που δεν προβλέπονται από την ελληνική νομοθεσία, τότε χρειάζεται έγκριση από το ΑΧΣ κατόπιν αίτησης του ενδιαφερόμενου στην οποία θα επισυνάπτονται:

α) Δείγματα

β) Η σύνθεση του προϊόντος, πρώτες ύλες παρασκευής, πρόσθετα, ένζυμα.

γ) Αναλυτικά στοιχεία του προϊόντος.

δ) Πιστοποιητικό δημόσιας αρχής ότι το προϊόν κυκλοφορεί νομίμως στην κοινότητα (κράτος-μέλος).

ε) Βιβλιογραφική τεκμηρίωση ότι οι πρόσθετες ύλες, τα ένζυμα και οποιαδήποτε άλλη ύλη που χρησιμοποιήθηκε και είναι κατάλληλη για ανθρώπινη διατροφή.

Στην περίπτωση που τα χρησιμοποιημένα πρόσθετα και ένζυμα βρίσκονται στις επιτρεπόμενες λίστες πρόσθετων υλών και επιτρεπόμενων ενζύμων, αρκεί μόνο δήλωση ότι κυκλοφορεί νομίμως σε χώρα της Ε.Ε.

3. α) Ο ζύθος που διατίθεται από τους ζυθοποιούς στην εσωτερική κατανάλωση ή εξαγωγή πρέπει να έχει αρχική πυκνότητα ζυθογλεύκους τουλάχιστον επτά (7) και βαθμό ζύμωσης τουλάχιστον σαράντα (40) και το οινόπνευμα που περιέχει να προέρχεται αποκλειστικά από τη ζύμωση των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του.

β) Ο ειδικός ζύθος που δεν έχει αλκοόλη ή έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (Non ή Free Alcohol και Low Alcohol), πρέπει να έχει αρχική πυκνότητα ζυθογλεύκους τουλάχιστον δύο και αλκοολικό βαθμό μέχρι 0.7% για τους ελεύθερους αλκοόλης (Free Alcohol) ή μέχρι 1.5% κατ' όγκο για τους φτωχούς σε αλκοόλη (Low Alcohol). Επί της συσκευασίας του πρέπει να αναγράφονται ότι είναι Free Alcohol και να αναγράφεται ο οινοπνευματικός του βαθμός.

γ) Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αποστολής μύρας σε άλλο κράτος-μέλος ή σε τρίτη χώρα, τα όρια που προβλέπονται ανωτέρω για τον αλκοολικό βαθμό και την αρχική πυκνότητα ζυθογλεύκους μπορεί να τροποποιούνται με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών ώστε η μύρα να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις της χώρας αποστολής. Τα όρια αυτά με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών μπορεί να τροποποιηθούν και για την εγχώρια παραγωγή σε περίπτωση κυκλοφορίας στη χώρα μύρας προέλευσης άλλου κράτους-μέλους με διαφορετικά όρια αλκοόλης και αρχικής πυκνότητας από την προβλεπόμενη νομοθεσία.

4. Ο ζύθος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι σύμφωνος με τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων Αρθ.3 (διάθεση και επεξεργασία Τροφίμων), Αρθ.144 (αλκοολούχα ποτά), Αρθ.10 και 11 (περί διαφήμισης και επισήμανσης τροφίμων) -τα οποία και επισυνάπτονται λόγω της γενικής ισχύς τους σε όλα τα τρόφιμα και ποτά-, τις διατάξεις του Κώδικα των νόμων περί φορολογίας οινοπνεύματος, των διατάξεων των νόμων "περί φορολογίας του ζύθου", όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν μέχρι σήμερα.

5. Ο διατιθέμενος στην κατανάλωση ζύθος πρέπει να είναι ευχάριστος οσμής και γεύσης, να παρουσιάζει τους κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες αυτού και να μην παρουσιάζει μακροσκοπικά εμφανές ίζημα (εκτός και αν αναγράφεται στη συσκευασία).

6. α. Απαγορεύεται στον ζύθο η προσθήκη κάθε οργανικής ή ανόργανης ουσίας που δεν είναι σύμφωνη με τα όσα προαναφέρθηκαν και τις ισχύουσες διατάξεις χωρίς την έγκρισή τους από το ΑΧΣ. Διαυγαστικές ουσίες μπορούν να

χρησιμοποιηθούν μετά από αίτηση του ενδιαφερόμενου όπως προβλέπεται στο Αρθ.5 παρ.3 του Κώδικα Τροφίμων και λεπτομερή μέθοδο προσδιορισμού υπολειμμάτων διαυγαστικού στη μύρα και ύστερα από σχετική έγκριση από το ΑΧΣ.

β) Απαγορεύεται η προσθήκη αναπληρωμάτων λυκίσκου, όπως κολοκυνθίνης, πικρατοξίνης, πικρικού οξέως, κόμμεων, αλκολοειδών κ.λπ.

γ) Απαγορεύεται η χρήση συνθετικών γλυκαντικών υλών άλλων από αυτές που προβλέπονται από την οδηγία 89/107 της Επιτροπής.

δ) Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών ουσιών εκτός του θειώδους οξέος εκφρασμένου σε SO<sub>2</sub> μέχρι 50 mgr/lit ζύθου.

7. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση μύρας: που έχει βαθμό ζύμωσης μικρότερο από σαράντα εκτός των περιπτώσεων που έχουν αναφερθεί ως εξαιρέσεις: - η οποία έχει παρασκευαστεί από ύλες ή ζυθοποιητικές πρακτικές που δεν προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία - από πρατήρια ζύθου ή ζυθοπωλεία χωρίς να έχει καταβληθεί στην αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, ο φόρος κατανάλωσης. Οι παραβάτες τιμωρούνται με τις κυρώσεις που προβλέπονται από τις διατάξεις του Αρθ.7 του Ν.Δ. της 29-12-23 όπως έχουν τροποποιηθεί και με τις ισχύουσες νομοθετικές ρυθμίσεις και διατάξεις.

Με αναφορά στο άρθρο 8 του Φ.Ε.Κ. 1367/Β/2019 και τροποποίηση του Φ.318/216/2002 (Β' 544) Α.Υ.Ο. «Όροι και προϋποθέσεις για τη χορήγηση ειδικής άδειας παραγωγής μύρας από εστιατόρια, μπαρ κ.λπ. για επιτόπια κατανάλωση. Καθορισμός όρων λειτουργίας και εποπτείας των εν λόγω επιχειρήσεων», όπως μπορεί να είναι:

1. Η παράγραφος 1 του άρθρου 1 αντικαθίσταται ως εξής:

«1. Τα εστιατόρια, μπαρ, ταβέρνες, κέντρα διασκέδασης και λοιπές ομοειδείς επιχειρήσεις που διαθέτουν κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό στο χώρο του καταστήματος, δικαιούνται να τύχουν ειδικής αδειας για την παραγωγή

μπύρας, με την τήρηση των όρων και των διατυπώσεων που προβλέπονται στα επόμενα άρθρα και υπό την προϋπόθεση ότι το ζυθοβραστήριο περιλαμβάνει ένα ή περισσότερα δοχεία βρασμού ζυθογλεύκους (ζυθοβραστήρες) συνολικής χωρητικότητας τουλάχιστον πέντε (5) εκατόλιτρων, η παραγόμενη μπύρα δεν θα υπερβαίνει τα 1500 εκατόλιτρα κατ' έτος και θα διατίθεται αποκλειστικά χύμα και μόνο για επιτόπια κατανάλωση.».

2. Το εδάφιο α) της παραγράφου 2 του άρθρου 2 αντικαθίσταται ως εξής:

«α) Ζυθοβραστήριο το οποίο πρέπει να διαθέτει σπαστήρα (μύλο βύνης), δοχεία ανάμειξης, φίλτρα χυλού, δοχείο ή δοχεία βρασμού (ζυθοβραστήρα ή ζυθοβραστήρες), ψύκτη γλεύκους και τις κατάλληλες σωληνώσεις, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο μέταλλο.».

3. Το πρώτο εδάφιο της παραγράφου 1 και το εδάφιο α της παραγράφου 2 του άρθρου 4, αντίστοιχα, αντικαθίστανται ως εξής:

«1) Με τη λήψη της αδείας και πριν την έναρξη της παραγωγής της μπύρας, να υποβάλλει, με σχετική αίτηση δήλωσή του στην αρμόδια Χημική Υπηρεσία, πλήρη φάκελο για κάθε τύπο μπύρας που προτίθεται να παραγάγει, ο οποίος θα περιλαμβάνει τα αναλυτικά στοιχεία αυτής, το είδος και το ποσοστό των πρώτων υλών, τα πρόσθετα, τα ένζυμα, τις αρωματικές ύλες, ως και τα τεχνολογικά βοηθήματα που θα χρησιμοποιεί, το είδος των μέσων ρύθμισης της οξύτητας και της σκληρότητας του χρησιμοποιούμενου στην παραγωγή της μπύρας πόσιμου ύδατος, τα οποία πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους και τις προδιαγραφές της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας καθώς και συνοπτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής του.».

«α. Η ποσότητα της εκάστοτε παραλαμβανόμενης βύνης, κριθής και κάθε άλλης αμυλούχου ή σακχαρούχου πρώτης ύλης κατά τύπο ή/και είδος αυτών καθώς και η εκχυλισματική απόδοση ή η περιεκτικότητα σε στερεά συστατικά αυτών.».

4. Η παράγραφος 5 του άρθρου 4 αριθμείται ως 5 α) και στο τέλος αυτής προστίθεται νέο εδάφιο β ως εξής:

«β) Να διασφαλίζει ότι οι υποχρεωτικές πληροφορίες, σύμφωνα με τις διατάξεις του στοιχείου (γ) της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1169/2011 (ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες), είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο της επιχείρησης που διατίθενται οι μπίρες στον τελικό καταναλωτή.

Η παροχή των πληροφοριών αυτών μπορεί να γίνεται με:

αα) Αναγραφή των συστατικών που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες στους τιμοκαταλόγους της επιχείρησης ή /και

ββ) Αναγραφή των συστατικών που προκαλούν αλλεργίες και δυσανεξίες σε έντυπο ή ηλεκτρονικό υλικό, άμεσα διαθέσιμο στον πελάτη ή/και

γγ) Πινακίδες σε εμφανές σημείο του καταστήματος που αναγράφουν ευανάγνωστα τα περιεχόμενα συστατικά που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες ανά τύπο μπίρας ή/και

δδ) Πινακίδες σε εμφανές σημείο του καταστήματος ή /και σχετική ένδειξη επί των τιμοκαταλόγων που να παραπέμπουν τις ευπαθείς ομάδες να συμβουλευούνται το εξειδικευμένο ή κατάλληλα ενημερωμένο προσωπικό προφορικά με ταυτόχρονη υποχρεωτική παροχή του σχετικού εντύπου ή ηλεκτρονικού υλικού εντός της επιχείρησης.

Ο ακόλουθος πίνακας σχετίζεται με τα στάδια της παραγωγής. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται στη ζυθοποίηση, αλλά και τα απαραίτητα μέτρα που είναι σημαντικό να ληφθούν υπόψη.

**Πίνακας 1-3: Στάδια παραγωγής ζύθου**

Κατηγορία	Περιγραφή
Παραγωγική διαδικασία	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Άλεση βύνης</li> <li>❖ Εκχύλιση – Μετατροπή σε βυνογλεύκος</li> <li>❖ Φιλτράρισμα-Έκπλυση βυνογλεύκους</li> <li>❖ Βρασμός βυνογλεύκους – Προσθήκη Λυκίσκου</li> <li>❖ Φυγοκέντρηση “αποστειρωμένου” ζυθογλεύκους</li> <li>❖ Ψύξη-Οξυγόνωση</li> <li>❖ Εμβολιασμός και Αλκοολική Ζύμωση</li> <li>❖ Ωρίμανση (και τυχόν Κατεργασίες – Φιλτράρισμα – Παστερίωση)</li> <li>❖ Εμφιάλωση</li> </ul> <p>(Να σημειωθεί πως η παραγωγική διαδικασία ποικίλει ανάλογα με τον τύπο μπίρας που παρασκευάζεται, αλλά και από τα τεχνικά μέσα που χρησιμοποιούνται).</p>
Μηχανολογικός Εξοπλισμός	Μονάδες (π.χ ψύξης, νερού, φίλτρου, αποσκληρυντής νερού, μύλος άλεσης, σύστημα εμφιάλωσης, ετικετέζα γραμμική κ.α)
Πρώτες Ύλες	Νερό και διάφορες ποικιλίες βύνης, λυκίσκου και μαγιάς
Δευτερεύουσες Ύλες	Φιάλες και πώματα συσκευασίας του προϊόντος, ετικέτες σήμανσης και χαρτοκιβώτια συσκευασίας των φιαλών
Βεβαίωση καταλληλότητας του νερού	Πόσιμο νερό έπειτα από χημικό και μικροβιολογικό έλεγχο
Βεβαίωση Διαχείρισης Παρασίτων	Απεντόμωση και Μυοκτονία

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Η εξέλιξη της τεχνολογίας έπαιξε μεγάλο ρόλο στη διαφοροποίηση της μπίρας μέσα στο χρόνο. Χάρη στην Βιομηχανική Επανάσταση (δεύτερο μισό του

18<sup>ου</sup> αιώνα), η μύρα κατόρθωσε να είναι δυνατόν να δημιουργηθεί και τις θερινές περιόδους, διότι τα προηγούμενα χρόνια, οι ζυθοποιοί έπρεπε να περιμένουν τον χειμώνα προκειμένου να μπορέσουν να εφαρμόσουν ψύξη στο ζυθογλεύκος τους. Σαφώς όμως βοήθησε στην ανακάλυψη νέων τεχνικών μέσων με αποτέλεσμα η παραγωγή να είναι δυνατόν να αυξηθεί, χωρίς να απαιτείται επιπλέον επιβάρυνση στο ανθρώπινο δυναμικό (Εικόνα 1.6-Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις ζυθοποιείου).



**Εικόνα 1-6: Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις ζυθοποιείου**

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

## **1.5 Φορολογία**

Με το νόμο ΑΡΙΗ της 5-4-1883 για πρώτη φορά στην Ελλάδα επιβάλλεται φόρος κατανάλωσης επί του ζύθου που παράγεται στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, ενώ απαλλάσσεται των εισαγωγικών τελών ο εισαγόμενος λυκίσκος και η βύνη.

Η μύρα υπάγεται στα αλκοολούχα ποτά που επιβάλλεται φόρος κατανάλωσης, αφού ο αλκοολικός τίτλος είναι πιο μεγάλος από 0.5% vol και υπάγεται στον κωδικό αριθμό 2203 της συνδυασμένης ονοματολογίας (Σ.Ο.) του τελωνειακού δασμολογίου, ενώ κάθε προϊόν που είναι μείγμα μύρας με μη αλκοολούχο ποτό υπάγεται στον κώδικα 2206. Όσον αφορά το προϊόν της

μπύρας, ο ΕΦΚ (Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης) ορίζεται σε πέντε (5) ευρώ για κάθε βαθμό PLATO κατ' όγκο και εκατόλιτρο ζύθου. Φορτώνεται στο τελικό προϊόν και όχι στις πρώτες ύλες παραγωγής (Εθνικός Τελωνιακός Κώδικας ΦΕΚ 265/Α/22.11.2001, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει).

Στο παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται η πορεία του ΕΦΚ μέσα από αλλαγές σε διατάξεις, καταλήγοντας στην σήμερα ημέρα.

Νόμος	ΦΕΚ	Τιμή (ευρώ/hL/ P)
3156 – Άρθρο 27, παρ.3	25-26/6/03 157 Α	→ 1,14 → 0,57 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία
3752 – Άρθρο 10, παρ.3 και 4	4/3/09 40 Α	→ 1,36 → 0,68 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία
3815 – Άρθρο 2, παρ. 3	25-26/1/10 5 Α	→ 1,63 → 0,82 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία
3833 – Άρθρο 14, παρ. 3 και 4	15/3/10 40 Α	→ 1,96 → 0,98 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία
3845 – Άρθρο 4/ 3γ & δ	6/5/10 65 Α	→ 2,6 → 1,3 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία
2960 - Άρθρο 87, παρ. 2 και 3	Εθνικός Τελωνιακός Κώδικας 265/Α/22.11.2001, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει (Άρθρα 79 έως 93)	→ 5 → 2,5 για μικρά ανεξάρτητα ζυθοποιεία

Πηγή: taxheaven.gr & gov.gr



Ένα ζυθοποιείο είναι υποχρεωμένο επίσης να πληρώνει φόρους για ανακυκλώσιμα υλικά που σχετίζονται με την διάθεση του συσκευασμένου προϊόντος. Αυτό συμβαίνει διότι, η Ε.Ε έχει θεσπίσει νόμους για τα διάφορα κράτη-μέλη της, για την προστασία του περιβάλλοντος, όπου κάθε χρόνο είναι σημαντικό να καταβάλλεται ένα συγκεκριμένο ποσό ως απόδειξη τήρησης του νόμου. Έτσι λοιπόν, αναφέρονται τα εξής ανακυκλώσιμα υλικά (Baiano, 2021):

- Ετικέτες της μύρας (επωνυμία, στοιχεία περιεχομένου)
- Πώμα, καπάκι, καψύλλιο (πχ φιάλης, δοχείου κ.α.)
- Μεταλλικά ή πλαστικά δοχεία
- Γυάλινες φιάλες
- Συσκευασίες μεταφοράς του προϊόντος (πχ χαρτοκιβώτια)

Να σημειωθεί πως οι ξύλινες παλέτες δεν φορολογούνται καθώς αποθηκεύονται και επαναχρησιμοποιούνται.

Στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (Ε.Μ.ΠΑ.) εγγράφονται όσες επιχειρήσεις συμμορφώνονται σύμφωνα, με την παρ. 5, άρ. 11 ν. 4819/21 & παρ. 1, αρ. 2, ΥΑ 181504/16 (ΦΕΚ 2454 Β/9-8-16). Ακολούθως αναφέρονται οι φορείς που αφορούν στην διαχείριση συσκευασιών & αποβλήτων συσκευασιών (Πηγή: eoan.gr).

- ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ της Ελληνικής Εταιρείας Αξιοποίησης Ανακύκλωσης (Ε.Ε.Α.Α. Α.Ε.) [www.herrco.gr](http://www.herrco.gr)
- Κέντρο Εναλλακτικής Περιβαλλοντικής Διαχείρισης Α.Ε. (Κ.Ε.ΠΕ.Δ. Α.Ε.) [www.keped.gr](http://www.keped.gr)
- ΑΝΤΑΠΟΔΟΤΙΚΗ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ Α.Ε. [www.antapodotiki.gr](http://www.antapodotiki.gr)
- ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. [www.ab.gr](http://www.ab.gr)

Η συμμετοχή σε κάποιο από τα συστήματα διαχείρισης αποβλήτων συσκευασιών είναι υποχρεωτική εφόσον η επιχείρηση δεν προβαίνει η ίδια στην ανακύκλωση των συσκευασιών που διαθέτει στους πελάτες της. Το κόστος συμμετοχής

περιλαμβάνει το τέλος συμμετοχής (entrance fee) και την εισφορά που προκύπτει από τον υπολογισμό των ποσοτήτων των υλικών που απαρτίζουν τις συσκευασίες.

Νόμος	ΦΕΚ	Λεπτομέρειες
2939/2001	179/A/06-08-2001	Συσκευασίες και εναλλακτική διαχείριση των συσκευασιών και άλλων προϊόντων – Ίδρυση ΕΟΕΔΣΑΠ και άλλες διατάξεις.
ΚΥΑ 9268/469/2007	286/B/02-03-2007	Τροποποίηση των ποσοτικών στόχων για την ανάκτηση και ανακύκλωση των αποβλήτων των συσκευασιών σύμφωνα με το άρθρο 10 του ν. 2939/2001 καθώς και άλλων διατάξεων του νόμου αυτού, σε συμμόρφωση με τις διατάξεις της οδηγίας 2004/12/ΕΚ.
3854/2010	94/A/23-06-2010	Τροποποίηση της νομοθεσίας για την εναλλακτική διαχείριση των συσκευασιών και άλλων προϊόντων και τον ΕΟΕΔΣΑΠ και άλλες διατάξεις.
ΚΥΑ Ζ3-1531/2012	1306/B/18-04-2012	Καθορισμός προϋποθέσεων για τη χρήση περιβαλλοντικών ισχυρισμών σε πλαστικά αντικείμενα και συσκευασίες.
ΚΥΑ 8197/90920/2013	1883/B/01-08-2013	Θέσπιση Εθνικού Σχεδίου Δράσης με στόχο την εφαρμογή της Οδηγίας 2009/128/ΕΚ και την προστασία του ανθρώπου και του περιβάλλοντος.
ΚΥΑ 54461/1779/Ε.103/2013	ΦΕΚ 2500/B/04-10-2013	Αντικατάσταση του παραρτήματος Ι του άρθρου 4 της υπ' αριθμ.9268/469/2007 κοινής υπουργικής απόφασης (286 τ. Β'), σε συμμόρφωση με τις διατάξεις της οδηγίας 2013/2/ΕΕ.
4296/2014	214/A/02-10-2014	Κύρωση της από 30.12.2013 Σύμβασης μεταξύ του Ελληνικού Δημοσίου και των ... με την οποία τροποποιείται η από 23.11.1999 Σύμβαση ... η οποία κυρώθηκε με το ν.2779/1999 (Α' 296).
ΚΥΑ	2057/B	Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 41624/2057/2010 ΚΥΑ (Β'1625), σε

39200/2 015	/18-09- 2015	συμμόρφωση με τις διατάξεις της οδηγίας 2013/56/ΕΕ ... και άλλες συναφείς διατάξεις.
ΚΥΑ 180036/ 952/201 7	812/Β/ 10-8- 2017	Καθορισμός μέτρων και κανόνων για τη μείωση της κατανάλωσης πλαστικών σακουλών μεταφοράς, σε συμμόρφωση με την οδηγία 2015/720/ΕΕ «για την τροποποίηση της οδηγίας 1994/62/ΕΚ με σκοπό τη μείωση της κατανάλωσης λεπτών πλαστικών σακουλών μεταφοράς» του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 29ης Απριλίου 2015.
4496/20 17	170/Α/ 08-11- 2017	Τροποποίηση του ν.2939/2001 για την εναλλακτική διαχείριση των συσκευασιών και άλλων προϊόντων, προσαρμογή στην Οδηγία 2015/720/ΕΕ, ρύθμιση θεμάτων του Ελληνικού Οργανισμού ανακύκλωσης και άλλες διατάξεις.
ΚΥΑ ΥΠΕΝ/ΔΔ Α/40480 /886	1639/Β /30-4- 2020	Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 180036/952/2017 κοινής υπουργικής απόφασης (Β' 2812) «Καθορισμός μέτρων και κανόνων για τη μείωση της κατανάλωσης πλαστικών σακουλών μεταφοράς, σε συμμόρφωση με την οδηγία 2015/720/ΕΕ «για την τροποποίηση της οδηγίας 1994/62/ΕΚ με σκοπό τη μείωση της κατανάλωσης λεπτών πλαστικών σακουλών μεταφοράς» του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 29ης Απριλίου 2015».
4736/20 22	200/Α/ 20-10- 2020	Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον και λοιπές διατάξεις.

Πηγή: eoan.gr

#### 1.5.1 Κανόνες υπολογισμού της χρηματικής εισφοράς συστήματος ανακύκλωσης

Όλα τα είδη που περιλαμβάνονται στο πακέτο χρήστη χρεώνονται κατά βάρος αναφορικά με την τιμή του αντικειμένου αναφορικά με το πρόγραμμα τελών. Οι συσκευασίες μιας χρήσης χρεώνονται γενικά με μια πρόσθετη πάγια εισφορά, αναφορικά με το πρόγραμμα συνεισφορών εδώ (συνεισφορά βάσει βάρους).

Όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένων άλλων συσκευασιών, χρεώνονται κατά βάρος με βάση το κόστος των αγαθών τους, αναφορικά με το πρόγραμμα συνεισφορών (βάσει βάρους). Κάθε είδος χρεώνεται ανά μονάδα άλλης συσκευασίας με επιπλέον πάγιο τέλος αναφορικά με το πρόγραμμα τελών (Παράρτημα Β1) εδώ (κανονική χρέωση). Οι κόλλες, οι κολλητικές ταινίες, οι φορολογικές ταινίες, που περιλαμβάνονται στη συσκευασία (π.χ. χαρτόκουτο) ή τα εγχειρίδια οδηγιών δεν θεωρούνται υλικά συσκευασίας και επομένως δεν περιλαμβάνονται στη χρηματική δωρεά (Eberts, 2007). Ο συνολικός φόρος πακέτων είναι ο φόρος με βάση το βάρος των αγαθών που περιλαμβάνονται σε όλα τα πακέτα (συσκευασίες καταναλωτή και άλλες συσκευασίες) και τους αντίστοιχους πάγιους φόρους που ισχύουν για τους προηγούμενους νόμους. Ο παρακάτω πίνακας αποτελεί τη βάση για τον υπολογισμό της εισφοράς για την ακόλουθη περίοδο:

**Πίνακας 1-4: Υπολογισμός εισφοράς ανακύκλωσης συσκευασιών**

α) Σταθερή εισφορά επί του αριθμού των συσκευασιών	0,0004 €/τεμάχιο
β) Εισφορά με βάση το βάρος υλικού	(€/τόνο)
ΧΑΡΤΙ / ΧΑΡΤΟΝΙ -Χαρτί / χαρτόνι μεταφοράς -Λοιπό χαρτί / χαρτόνι	55,50
ΠΛΑΣΤΙΚΑ -Πλαστικές φιάλες PET -Πολυστρωματικά πλαστικά με περισσότερα του ενός πολυμερή ή πλαστικά με ετικέτες από PVC -Διογκωμένη πολυστερίνη -Λοιπά πλαστικά	70,50  70,50
ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ	10,50
ΣΙΔΗΡΟΥΧΑ ΜΕΤΑΛΛΑ	21,00
ΓΥΑΛΙΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ	18,50
ΞΥΛΙΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ	10,10
ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ -Σύνθετη συσκευασία με κύριο υλικό το χαρτί / χαρτόνι -Σύνθετη συσκευασία με κύριο υλικό το πλαστικό -Σύνθετη συσκευασία με κύριο υλικό το γυαλί	70,50

Τιμές χωρίς ΦΠΑ. Πηγή: herrco.gr

Οι υπόχρεοι έχουν το δικαίωμα (υπό προϋποθέσεις, που αναγράφονται στη σύμβαση) να χρησιμοποιούν το σήμα της ανακύκλωσης στις συσκευασίες τους. Εικόνα 1.7.



**Εικόνα 1-8: Σήμα ανακύκλωσης συσκευασιών**

## 1.6 Επισήμανση ετικέτας ζύθου

Ο ζύθος που διατίθεται στον ελλαδικό χώρο είναι σημαντικό να αναγράφει τα στοιχεία που είναι νομικά απαραίτητα με τρόπο σαφή και διακριτό. Η κάθε πληροφορία μάλιστα, κατέχει συγκεκριμένη θέση πάνω στην ετικέτα (μπροστινό μέρος ή πίσω), ανάλογα με την σημασία της.

Η τελευταία τροποποίηση του νόμου, περί ετικέτας του ζύθου, έλαβε χώρα με το ΦΕΚ 1966/Β/8.09.2011 της Υ.Α. 30/077/1964. Αποφασίστηκε λοιπόν, πως η ονομασία πώλησης «μπύρα» είναι σημαντικό να αναγράφεται είτε στα ελληνικά είτε στα ξενόγλωσσα με τον όρο «Beer». Ο αλκοολικός τίτλος (% vol) για την μπύρα, είναι σημαντικό να είναι πιο μεγάλος από 1.2% vol., ενώ το περιεχόμενο του όγκου του προϊόντος είναι σημαντικό να αναγράφεται σε lt, cl ή ml ανάλογα με την συσκευασία (ΦΕΚ 1966/Β/8.09.2011 της Υ.Α. 30/077/1964).

Είναι επίσης υποχρεωτική η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας (συνήθως χρησιμοποιείται ο όρος “best before”. Αποκαλείται έτσι, διότι μετά το πέρας της αναγραφόμενης ημερομηνίας, η μπύρα δεν λήγει σαν ένα συνηθισμένο προϊόν της αγοράς. Ουσιαστικά αυτό που θα συμβεί, είναι η οργανοληπτική αλλοίωση του προϊόντος, που συνεπάγεται με διαφορετικά οπτικά (χρώμα, αφρός, διοξείδιο του άνθρακα) και γευστικά χαρακτηριστικά, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν είναι δυνατόν να καταναλωθεί.

Η ένδειξη της παρτίδας (LOT ή batch), που αναγράφεται στο πίσω μέρος της ετικέτας και χρησιμεύει στο να εξετάζεται η κάθε παρτίδα-σειρά ξεχωριστά, με σκοπό τη σύγκριση του προϊόντος, αναφορικά με τις προδιαγραφές του. Επίσης, στο πίσω μέρος της ετικέτας αναγράφονται λοιπά στοιχεία προκειμένου να προσδιορίζεται η προέλευση του προϊόντος (Τσαμπρούνη, 2020).

Στο μπροστινό μέρος της ετικέτας, πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται τα συστατικά, κατά σειρά ελαττωμένης περιεκτικότητας ως προς το βάρος κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους. Αναφορικά με ευρωπαϊκούς κανονισμούς, είναι σημαντικό να αναγράφονται με bold (έντονα γράμματα), τα συστατικά που είναι αλλεργιογόνα όπως για παράδειγμα το κριθάρι, ο λυκίσκος κ.α.

Η μπύρα διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες των 0,25-0,33-0,50-0,75-1-2-3-4-5L, αλλά και μεγαλύτερη από 5L. Τα μεταλλικά δοχεία συσκευασίας ζύθου είναι σημαντικό να είναι καλά επικασσιτερωμένα, προκειμένου να μην έρχεται σε απευθείας επαφή το προϊόν με το αλουμίνιο. Εάν η μπύρα περιέχεται σε γυάλινη φιάλη, θα πρέπει το γυαλί να είναι απαλλαγμένο από επιβλαβείς ουσίες για την υγεία και να πληροί τους όρους των Άρθ. 21, 9 του Κώδικα Τροφίμων, ενώ τα προϊόντα κεραμευτικής να είναι σμαλτωμένα χωρίς σχισμές και να μην περιέχουν μόλυβδο πάνω από 0,5% και αρσενικό πάνω από 0,01%.

Τα αντικείμενα από αργίλιο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από καθαρό αργίλιο. Απαγορεύεται η άμεση επαφή των τροφίμων με αντικείμενα από χαλκό, ψευδάργυρο, με εξαίρεση τα δοχεία ζύμωσης και τα δοχεία απόσταξης. Τα υλικά από γυαλί πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς ουσίες για την υγεία και να πληρούν τους όρους των Άρθ. 21, 9 του Κώδικα Τροφίμων, ενώ τα προϊόντα κεραμευτικής να είναι σμαλτωμένα με σμάλτο χωρίς σχισμές και να μην περιέχει μόλυβδο. Μεταλλικά δοχεία συσκευασίας ζύθου πρέπει να είναι καλά επικασσιτερωμένα. Επιτρέπεται η μεταφορά ζύθου με μεταλλικά βυτία κατάλληλα για υγρά τρόφιμα στα οποία απαγορεύεται η μεταφορά χημικών ουσιών έστω και αβλαβών. Οι αντλίες και οι σωλήνες διοχέτευσης ζύθου από μεταλλικούς σωλήνες πρέπει να είναι καλά επικασσιτερωμένοι.

### **1.7 Ευρωπαϊκή νομοθεσία για την μπύρα/οριζόντια και κάθετη**

Ο ευρωπαϊκός κανονισμός 852/2004 ορίζει τις απαιτήσεις για την υγιεινή τροφίμων. Η λέξη HACCP (Εικόνα 1.8) προέρχεται από τα αρχικά “Hazard Analysis Critical Control Points”, που στα ελληνικά μεταφράζεται ως “Ανάλυση κινδύνου σε κρίσιμα σημεία ελέγχου”. Το σύστημα HACCP είναι μια συστηματική προσέγγιση για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κινδύνων (μικροβιολογικών, φυσικών και χημικών) που σχετίζονται με την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων (Thirugnanam et al., 2022).



**Εικόνα 1-9: Σήμα HACCP**

Το HACCP είναι βασικό στοιχείο σε μια ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής. Εν ολίγοις, το σύστημα HACCP υλοποιείται ακολουθώντας τα ακόλουθα απλά βήματα (Eves, & Dervisi, 2005):

- ➔ Προσδιορίζοντας τους ενδεχόμενους κινδύνους
- ➔ Διαχειρίζονταν την παραγωγή/προϊόν από την αρχή μέχρι την ολοκλήρωση
- ➔ Παρέχοντας ελέγχους και μέτρα παρακολούθησης
- ➔ Διατηρώντας αρχεία και γραπτές αποδείξεις και έγγραφα κάθε διαδικασίας
- ➔ Βεβαιώνοντας ότι το σύστημα λειτουργεί αποδοτικά και αποτελεσματικά.

Οι αρχές του HACCP αφορούν την παραγωγή ασφαλών τροφίμων με μηδενική απειλή από παθογόνους μικροοργανισμούς ή/και τοξίνες. Οι αρχές αυτές είναι δυνατόν να προσδιοριστούν σε τρία επίπεδα:

1. Εγκατάσταση κανόνων Υγιεινής για αποφυγή μολύνσεων
2. Παρεμπόδιση ανάπτυξης των μικροοργανισμών και παραγωγής τοξίνης.
3. Καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών (Thiruganam et al., 2022).



### **1.7.1 Πλεονεκτήματα από την εφαρμογή του συστήματος HACCP**

Τα πλεονεκτήματα από την εφαρμογή του HACCP είναι τα ακόλουθα (Fung et al., 2018):

1. Είναι συστηματικό και επιστημονικό
2. Προληπτική δράση
3. Ενώνει τις τεχνικές δεξιότητες της εταιρείας σε κρίσιμες δραστηριότητες
4. Η πρόληψη που παρέχει βοηθά στη μείωση των ζημιών
5. Παρέχει αναμφισβήτητα στοιχεία συμμόρφωσης με την ισχύουσα νομοθεσία
6. Καλύπτει συστήματα διαχείρισης ποιότητας
7. Είναι αναγνωρισμένο διεθνώς
8. Έχει τη δέουσα επιμέλεια
9. Ο έλεγχος κινδύνου είναι αποτελεσματικός
10. Ισχύει σε όλη την τροφική αλυσίδα.
11. Παρέχει μεγαλύτερη και τεκμηριωμένη ασφάλεια προϊόντων
12. Συμβάλλει στην καλύτερη χρήση των εταιρικών πόρων
13. Βελτιώνει την εταιρική εικόνα

Η διαδικασία παρασκευής του ζύθου είναι δυνατόν να γίνει με πολλούς τρόπους, με την πιο κοινή γνώμη ότι γίνεται με νερό, βύνη κριθαριού, λυκίσκο και μαγιά. Άλλοι τρόποι παρασκευής μπύρας είναι με επιπλέον προσθήκες από ζάχαρη, σιρόπι, γλυκόζη, βύνη σιταριού, ρύζι κ.λπ. Μία από τις πιο βασικές πρώτες ύλες για την παραγωγή μπύρας είναι το κριθάρι. Ο κόκκος του κριθαριού πρέπει πρώτα να βυνοποιηθεί και στη συνέχεια να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή μπύρας. Δεδομένου ότι το ζυθογλεύκος έχει γλυκιά γεύση, θα είναι σημαντικό να ισορροπεί με μια πικρή. Κατάλληλο για αυτό το έργο είναι το φυτό λυκίσκου, το οποίο είναι υπεύθυνο για το άρωμα και την πικρή γεύση της μπύρας.

Κάτι που βοηθάει ως συντηρητικό της μύρας είναι οι ρητίνες που έχει ο λυκίσκος.

Το μεγαλύτερο μέρος της μύρας αποτελείται από νερό, τέλος χρησιμοποιείται και μαγιά που είναι υπεύθυνη για τη ζύμωση των παραπάνω συστατικών, μετατρέπει τα σάκχαρα σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα και παράγει πληθώρα άλλων συστατικών σε μικρότερες συγκεντρώσεις. Οι μύρες που ζυμώνονται με βυθοζύμες ονομάζονται bottom fermenting ή lagers και αυτές με αφροζύμες ονομάζονται top fermenting ή ales (Kunze, 2019)

Η μύρα είναι δυνατόν να χωριστεί σε πολλές υποκατηγορίες και αυτό γιατί αν αλλάξεις τις πρώτες ύλες, το είδος της μαγιάς, την περιεκτικότητα σε αλκοόλ, το χρώμα και τις θερμίδες, παίρνεις μια διαφορετική μύρα. Αλλά εκεί που ξεχωρίζει περισσότερο η μύρα βασίζεται στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται και τη θερμοκρασία ζύμωσης. Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της μύρας είναι βύνη κριθαριού (είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν και άλλες πρώτες ύλες που περιέχουν άμυλο ή σάκχαρα), λυκίσκος, μαγιά και νερό. Η βύνη κριθαριού (Εικόνα 1.9) κατέχει τα πρωτεία ως η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται παγκοσμίως για ζυθοποίηση και χωρίζεται σε δύο είδη: το δίστιχο και το εξάστιχο. Για την βυθοποίηση, θα επιλεγθεί κυρίως το δίστιχο κριθάρι με την πιο μικρή ποσότητα πρωτεΐνης σε αναλογία με το άμυλο (Τσακνής, 2008). Μετά τις lagers που ζυμώνονται σε χαμηλές θερμοκρασίες 8-12° C και έχουν πιο ουδέτερο άρωμα, είναι οι ale οι οποίες υφίσταται ζύμωση στους 15-20° C, ενώ η μεταζύμωση απαιτεί λιγότερο χρόνο. Σε τέτοιες θερμοκρασίες η μαγιά παράγει διάφορα αρωματικά προϊόντα και ποσότητες εστέρων και αυτό κάνει αυτές τις μύρες να μοιάζουν με φρουτώδη γεύση. Η τρίτη μεγάλη κατηγορία είναι οι Lambic, που παράγονται με φυσική ζύμωση, δηλαδή η ζύμωση γίνεται σε ανοιχτά δοχεία με τη βοήθεια περιβαλλοντικών ζυμών και βακτηρίων. Οι Lambic προέρχονται από το Βέλγιο, η ζύμωση γίνεται αυθόρμητα και όχι με την προσθήκη ζυμομυκήτων, αυτό είναι που τις διακρίνει είναι η μεγάλες οξύτητες (χαμηλά pH) λόγω της ανάπτυξης των βακτηρίων και διαφέρουν τόσο σε γεύση όσο και σε άρωμα (Vieira et al., 2019).



**Εικόνα 1-10: Διάφοροι τύποι βύνης κριθαριού**

Πηγή: Παληογιάννη (2003)



**Εικόνα 1-11: Ο λυκίσκος ή αλλιώς ζυθοβότανο (*Humulus lupulus* ή hop)**

Πηγή: Παληογιάννη (2003)

Ο λυκίσκος (Εικόνα 1.10) θεωρείται ο «συνοδοιπόρος» του κριθαριού. Προσφέρει στην μύρα πικρή γεύση και άρωμα, έχοντας τις εξής ιδιότητες:

- 1) Πικρή γεύση για εξισορρόπηση με την γλυκιά
- 2) Σπιρτάδα στον αρωματικό χαρακτήρα
- 3) Αρώματα ανθέων, φρούτων και άλλων χαρακτήρων
- 4) Αντιβακτηριακή προστασία
- 5) Φαινολικά (και φυσική διαύγηση)

Οι ζύμες που έχουν χρήση στην επεξεργασία ζύθου, ανήκουν κυρίως στο γένος *Saccharomyces*, και ανήκουν κυρίως στα είδη *Saccharomyces cerevisiae* (αφροζύμες) και *Saccharomyces pastorianus* (παλαιότερα *S. carlsbergensis*) (βυθοζύμες). Η ποσότητα βιομάζας στην μύρα είναι συνήθως 10-14% των συνολικών στερεών, συμπεριλαμβανομένων των ζυμομυκήτων, των στερεών της μύρας και των συσσωματωμάτων.

Το νερό αποτελεί κύριο συστατικό της μύρας και συναντάται συνήθως σε ποσοστό 90% και άνω. Υπόκειται σε επεξεργασία για την σωστή σύνθεση με την μύρα που πρόκειται να παρασκευαστεί. Στη ζυθοποίηση, το νερό χωρίζεται σε τέσσερις κατηγορίες (Αράπη, 2015):

- Νερό ζυθοποίησης (συμβάλει ως συστατικό)
- Νερό διεργασιών (πλύσιμο & αποστείρωση δεξαμενών)
- Νερό γενικής χρήσης (καθαρισμός ζυθοποιείου)
- Νερό υπηρεσίας (τροφοδότηση των λεβήτων)

Ανάλογα με την μύρα που πρόκειται να παραχθεί, το νερό παίρνει και την ανάλογη τιμή σκληρότητάς του. Ολική σκληρότητα είναι η συνδυασμένη ποσότητα των διττανθρακικών, ανθρακικών και θεικών αλάτων του ασβεστίου και του μαγνησίου.

## Κεφάλαιο 2<sup>ο</sup> Νομοθεσία Ζύθου

Το 2022 είναι σηµαδιακό έτος για την ζυθοποίηση, καθώς συμπληρώνονται 100 χρόνια από την πρώτη σύσταση νόµου για την φορολογία της µπύρας. Σε βάθος χρόνου υπήρξαν τροπολογίες, αλλαγές και προσαρμογές, διότι η τεχνολογία στον κόσµο της µπύρας έπρεπε να προσαρµοστεί στις απαιτήσεις των νέων κοινωνιών. Υπουργοί των εκάστοτε κυβερνήσεων έπρεπε να αντικαταστήσουν Βασιλικά και Προεδρικά Διατάγµατα, επειδή η µπύρα εξελισσόταν-εξελίσσεται ανά τα χρόνια και νέα δεδοµένα έρχονται συνεχώς στην επιφάνεια.

Ως εκ τούτου, γίνεται αντιληπτό πως ο σηµερινός ζύθος διαφοροποιείται σε σχέση µε τον ζύθο προ 50-100 χρόνων, κυρίως λόγω και των νέων τύπων προϊόντων που παράγονται. Η νοµοθεσία για το κλάδο της ζυθοποιίας εκδίδεται από το Γενικό Χηµείο τους Κράτους (ΓΧΚ) και το Ανώτατο Χηµικό Συµβούλιο (ΑΧΣ) (του Υπουργείου Οικονοµικών) τα οποία συµπεριλαµβάνονται πλέον στην Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων (ΑΑΔΕ).

Ο πίνακας που ακολουθεί δείχνει λεπτοµερώς πόσο άλλαξε η φορολογία και οι όροι παραγωγής του ζύθου όλα αυτά τα χρόνια, αλλά και οι προσθήκες που πραγµατοποιήθηκαν σε κάθε νοµοθετικό πλαίσιο.

**Πίνακας 2-1: Αλλαγές στη φορολογία και όροι παραγωγής του ζύθου**

A/A	ΑΡΙΘΜΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΦΕΚ	ΧΡΟΝ/ΓΙΑ	ΘΕΜΑ
1	N. 2963/1922	Φορολογία	134/A	1922	Περί τροποποίησης διατάξεων των περί φορολογίας του ζύθου νόμων
2	Β.Δ. 28/09/1922	Φορολογία	183/A	1922	Περί εκτέλεσης των περί φορολογίας του ζύθου νόμων.
3	N.Δ. 29/12/1923	Φορολογία	384/A	1923	Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των περί φορολογίας του ζύθου νόμων
4	A.N. 205/1945 (άρθρο 3)	Φορολογία	63/A	1945	Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης νόμων αρμοδιότητας του Γενικού Χημείου του Κράτους
5	A.Y.O. 3460/1951	Φορολογία	23/B	1951	Περί αύξησης του φόρου καταναλώσεως βύνης
6	A.Y.O. 10690/1980/1979	Φορολογία	554/B	1979	Περί καθορισμού ανωτάτων ορίων προστίμων παραβάσεων των περί φορολογίας του ζύθου Νόμων
7	Π.Δ. 965/1980	Φορολογία	243/A	1980	Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης διατάξεων του Β.Δ. της 28-9-1922 «Περί εκτέλεσης των περί φορολογίας του ζύθου νόμων».
8	N.1839/1989 ( <u>άρθρα 1, 2, 7</u> )	Φορολογία	90/A	1989	Τροποποίηση διατάξεων νόμων φορολογίας ζύθου και άλλες διατάξεις
9	N.1839/1989 ( <u>άρθρα 3, 6</u> )	Φορολογία	90/A	1989	Τροποποίηση διατάξεων νόμων φορολογίας ζύθου και άλλες διατάξεις
10	N.1839/1989 ( <u>άρθρο 8</u> )	Φορολογία	90/A	1989	Τροποποίηση διατάξεων νόμων φορολογίας ζύθου και άλλες διατάξεις
11	N.1839/1989 ( <u>άρθρο 9</u> )	Φορολογία	90/A	1989	Τροποποίηση διατάξεων νόμων φορολογίας ζύθου και άλλες διατάξεις

12	Π.Δ. 483/1991	Φορολογία	177/A	1991	Τροποποίηση και συμπλήρωση του Β.Δ. της 28-9-1922 (Α' 183) «Περί εκτελέσεως των περί φορολογίας του ζύθου νόμων», όπως αυτό έχει τροποποιηθεί με το Π.Δ. 965/80 (Α' 243)
13	Υ.Α. 3000175/35/0098	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	34/B	1991	Αναστολή της ισχύος της 3002243/1239/0029/19-4-89
14	Α.Υ.Ο. 30000102/34/0098/1991	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	34/B	1991	Καθορισμός όρων και διατυπώσεων για παράδοση βύνης σε περίπτωση εξαγωγής ζύθου στην αλλοδαπή από βύνη φορολογημένη
15	Α.Υ.Ο. 3020744/2651/0098/1990	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	3/B	1991	Χρησιμοποίηση προσθέτων και ενζύμων για την παραγωγή του ζύθου
16	Α.Υ.Ο. 3018303/2439/0098/1991	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	925/B	1991	Τροποποίηση της Α.Υ.Ο. 30000102/34/0098/1991
17			191/A	1991	Διόρθωση σφαλμάτων του π.δ. 483/1991
18			87/B	1991	Διόρθωση σφαλμάτων της Α.Υ.Ο. 30000102/34/0098/1991
19	Α.Υ.Ο. 3004540/602/0098/1992	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	229/B	1992	Αποθήκευση εμφιαλωμένων γενικά ποτών εντός του χώρου των Ζυθοποιείων
20	Ν. 2127/1993 Άρθρα 31,72	Φορολογία	48/A	1993	Εναρμόνιση προς το κοινοτικό δίκαιο του φορολογικού καθεστώτος των πετρελαιοειδών προϊόντων, αλκοόλης και αλκοολούχων ποτών και βιομηχανοποιημένων καπνών
21	Ν. 2753/1999 (άρθρο 19 παρ.14)	Φορολογία	249/A	1999	Απλοποιήσεις και ελαφρύνσεις στη φορολογία εισοδήματος και άλλες διατάξεις

22	Ν.2960/2001 (άρθρα 86,87)	Φορολογία	265/A	2001	Εθνικός Τελωνειακός Κώδικας
23	Ν.2960/2001 (άρθρα 92 και 93)	Φορολογία	265/A	2001	Εθνικός Τελωνειακός Κώδικας
24	Ν. 2969/2001	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	281/A	2001	Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα
25	Ν.2969/2001 (άρθρα 13, 14)	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	281/A	2001	Αιθυλική αλκοόλη και αλκοολούχα προϊόντα
26	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 178/2002	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	178	2002	Καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θεάματα ασφαλείας των τροφίμων
27	Α.Υ.Ο.Ο. Φ.318/216/2002	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	544/B	2002	Όροι και προϋποθέσεις για την χορήγηση ειδικής αδειας παραγωγής μπίρας από εστιατόρια, μπαρ κλπ για επιτόπια κατανάλωση. Καθορισμός όρων λειτουργίας και εποπτείας των εν εξαιτίας επιχειρήσεων.
28	Ν.3156/2003 (άρθρο 27, παρ. 3)	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	157/A	2003	Ομολογιακά δάνεια, τιτλοποίηση απαιτήσεων και απαιτήσεων από ακίνητα και άλλες διατάξεις
29	Α.Υ.Ο.Ο. 308/2003	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1746/B	2003	Παραγωγή μπίρας με προσθήκη ζάχαρης
30	Α.Υ.Ο.Ο. 244/2004	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1383/B	2004	Έγκριση παραγωγής μπίρας με προσθήκη σιροπιού μαλτόζης.
31	Α.Υ.Ο. 243/2004	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1383/B	2004	Έγκριση παραγωγής μπίρας με προσθήκη ζάχαρης.
32	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ)	Ευρωπαϊκή	852	2004	Υγιεινή τροφίμων



33	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1935	2004	Σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ
34	ΥΑ 12/2005	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	375/Β	2005	Όροι παραγωγής ζύθου με χρήση βύνης κριθής καθώς & των σχετικών ελέγχων των Ζυθοποιείων
35	ΥΑ 13/2005	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	375/Β	2005	Καθορισμός των ποσοστών των πρώτων υλών για την παραγωγή τύπου ζύθου με χρήση βύνης κριθής και βύνης σίτου
36	Α.Υ.Ο.Ο. 598/2004	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	251/Β	2005	Όροι παραγωγής ζύθου καθώς και τηρητέες διαδικασίες ελέγχου και εποπτείας των ζυθοποιείων στα οποία γίνεται χρήση και άλλων εκτός της βύνης κριθής, πρώτων υλών και συγκεκριμένα σακχάρων.
37	Α.Υ.Ο.Ο. 550/2004	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	251/Β	2005	Παραγωγή μπίρας με προσθήκη σιροπιού γλυκόζης.
38	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1881	2006	Καθορισμός μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα
39	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924/2006	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1924	2006	Σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα
40	ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 3583	Φορολογία	142	2007	Αναμόρφωση του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα και άλλες διατάξεις
41	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1332/2008	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1332	2008	Για τα ένζυμα τροφίμων και την τροποποίηση της οδηγίας 83/417/ΕΟΚ του Συμβουλίου, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, της οδηγίας

					2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97
42	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1333/2008	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1333	2008	Πρόσθετα τροφίμων
43	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1334/2008	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1334	2008	Για αρωματικές ύλες και ορισμένα συστατικά τροφίμων με αρωματικές ιδιότητες που χρησιμοποιούνται εντός και επί των τροφίμων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91 του Συμβουλίου, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2232/96, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008 και της οδηγίας 2000/13/ΕΚ
44	Υ.Α. Αριθ. 390/2009	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	2589/Β	2009	Αναγκαίοι όροι παραγωγής και τηρητέες διαδικασίες ελέγχου και εποπτείας των ζυθοποιείων στα οποία γίνεται χρήση βύνης κριθής σε συνδυασμό με κριθή ή σίτο
45	Α.Υ.Ο. 445/2009	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	2589/Β	2009	Καθορισμός ποσοστών των πρώτων υλών για την παραγωγή τύπου ζύθου με χρήση μέλιτος
46	Υ.Α. 389/2009	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	2601/Β	2009	Καθορισμός ποσοστών των πρώτων υλών για την παραγωγή τύπου ζύθου με χρήση βύνης κριθής σε συνδυασμό με κριθή ή σίτο
47	Ν. 3815/2010 (άρθρο 2, παρ. 3)	Φορολογία	5/Α	2010	Τροποποίηση του Κώδικα Φορολογίας Κληρονομιών, Δωρεών, Γονικών Παροχών, Προϊκών και Κερδών από Λαχεία και του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα.
48	Α.Υ.Ο. 3006674/1102/00 29/2010	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	528/Β	2010	Τρόπος υπολογισμού βαθμών PLATO στην μύρα.
49	Α.Υ.Ο. 270/2010	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1911/Β	2010	Παραγωγή ζύθου με χρήση βύνης κριθής σε συνδυασμό με δημητριακά ή/και βύνη δημητριακών
50	Α.Υ.Ο. 271/2010	Λειτουργία-Παραγωγή-	1911/Β	2010	Καθορισμός ποσοστών πρώτων υλών για παραγωγή τύπου ζύθου με χρήση

51	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	1169	2011	Παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής
52	Α.Υ.Ο. 30/077/1964/2011	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	1996/Β	2011	Επισήμανση μπίρας που διατίθεται στην ελληνική αγορά
53	Α.Υ.Ο. ΔΕΦΚ Γ5054272 ΕΞ 2011	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	3325/Β	2011	Όροι και προϋποθέσεις για τον χαρακτηρισμό των μικρών ανεξάρτητων ζυθοποιείων κατ' εφαρμογή της παραγράφου 3 του άρθρου 87 του ν.2960/01
54	Α.Υ.Ο. 30/077/827/2011	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	735/Β	2011	Αναγκαίοι όροι παραγωγής και τηρητέες διαδικασίες ελέγχου και εποπτείας ζυθοποιείων στα οποία γίνεται χρήση βύνης κριθής σε συνδυασμό με μέλι
55			2241/Β	2011	Διόρθωση σφάλματος της Α.Υ.Ο. 30/077/1964/2011
56	Ν.4072/2012 (άρθρο 229)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	86/Α	2012	Βελτίωση επιχειρηματικού περιβάλλοντος - Νέα εταιρική μορφή - Σήματα - Μισίτες Ακινήτων - Ρύθμιση θεμάτων ναυτιλίας, λιμένων και αλιείας και άλλες διατάξεις.
57	Α.Υ.Ο. 3023319/3764/2010	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	55/Β	2012	Έγκριση παραγωγής της μύρας KAUSER DOUBLE MALT με προσθήκη εκχυλισμάτων βύνης
58	Α.Υ.Ο. 30/077/645/2012	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	868/Β	2012	Έγκριση παραγωγής μύρας με χρήση πρωτεολυτικού ενζύμου

59	A.Y.O. 30/077/3155/2013	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	2658/B	2013	Τροποποίηση της υπουργικής απόφασης αριθ. 30/077/1964/29-07-2011 «επισήμανση μπίρας που διατίθεται στην ελληνική αγορά» (ΦΕΚ 1996/Β')
60	A.Y.O. 30/003/000/528/2014	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	3684/B	2014	Καθορισμός ποσοστών πρώτων υλών για παραγωγή τύπου ζύθου με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με κριθάρι, υδατικό εκχύλισμα σταφίδας και μέλι
61	N.4303/2014(άρθρο δεύτερο)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	231/A	2014	Τροποποίηση του Ν.2969/2001
62	N.4303/2014 (άρθρο δεύτερο, παρ. 7)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	231/A	2014	Κύρωση της Πράξης Νομοθετικού Περιεχομένου «Επείγουσα ρύθμιση για την αναπλήρωση του Γενικού Γραμματέα Δημοσίων Εσόδων λόγω πρόωρης λήξης της θητείας του» (Α' 136) και άλλες διατάξεις.
63	N.4346/2015 (άρθρο 13)	Φορολογία	152/A	2015	Τροποποίηση των άρθρων 91 και 93 του Εθνικού Τελωνειακού Κώδικα
64	N. 4337/2015 (άρθρο 9)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	129/A	2015	Μέτρα για την εφαρμογή της συμφωνίας δημοσιονομικών στόχων και διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων
65	A.Y.O. 30/003/000/83/2015	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	106/B	2015	Καθορισμός ποσοστών πρώτων υλών για την παραγωγή τύπων ζύθου με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με άλλες βύνες δημητριακών, δημητριακά ή/και εκχυλίσματα αυτών, μέλι ή/και ζάχαρη
66	A.Y.O. 30/003/000/84/2015	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	106/B	2015	Καθορισμός ποσοστών πρώτων υλών για παραγωγή τύπων ζύθου με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με άλλες βύνες δημητριακών, δημητριακά ή/και εκχυλίσματα αυτών, μέλι ή/και ζάχαρη
67	A.Y.O. 30/003/000/3622/	Λειτουργία- Παραγωγή-	2231/B	2015	Τροποποίηση της αριθ. 3000102/34/0098/9-1-1991

67	A.Y.O. 30/003/000/3622/2 015	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	2231/B	2015	Τροποποίηση της αριθ. 3000102/34/0098/9-1-1991 απόφασης του Υπουργού Οικονομικών «Καθορισμός όρων και διατυπώσεις για παράδοση βύνης σε περίπτωση εξαγωγής ζύθου στην αλλοδαπή από βύνη φορολογημένη»
68	A.Y.O. 30/003/000/3621/2 015	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	2231/B	2015	Τροποποίηση της αριθ. 3000102/34/0098/9-1-1991 απόφασης του Υπουργού Οικονομικών «Καθορισμός όρων και διατυπώσεις για παράδοση βύνης σε περίπτωση εξαγωγής ζύθου στην αλλοδαπή από βύνη φορολογημένη»
69	A.Y.O. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	2785/B	2015	Καθορισμός όρων και διατυπώσεων για την επιβολή ειδικού φόρου κατανάλωσης, την παρακαλούθηση και τον έλεγχο των προϊόντων των άρθρων 90 και 92 του Ν. 2960/ 2001 – Τροποποίηση της υπ' αριθ. Φ.883/530/1999 (ΦΕΚ 1872/ Β') Α.Υ.Ο. «Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης άδειας εγκεκριμένου αποθηκευτή».
70	A.Y.O. 30/003/000/1027/2 016	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	774/B	2016	Παραγωγή ειδικού τύπου μπίρας με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με λυκίσκο, μαστίχα ή/και αιθέριο έλαιο μαστίχας και μαγιά
71	A.Y.O. 30/003/000/1028/2 016	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	774/B	2016	Παραγωγή ειδικού τύπου μπίρας με χρήση βύνης κριθαριού σε συνδυασμό με μέλι, λυκίσκο, <del>κορίανδρο</del> και μαγιά
72	N.4389/2016 (άρθρο 60)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	94/A	2016	Επείγουσες διατάξεις για την εφαρμογή της συμφωνίας δημοσιονομικών στόχων και διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων και άλλες διατάξεις.
73	N. 4389/2016 (άρθρο 66)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	94/A	2016	Επείγουσες διατάξεις για την εφαρμογή της συμφωνίας δημοσιονομικών στόχων και διαρθρωτικών μεταρρυθμίσεων και άλλες διατάξεις.
74	N. 4474/2017 (άρθρο 17)	Λειτουργία- Παραγωγή- Επισήμανση	80/A	2017	Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2015/2376 και άλλες διατάξεις.

75	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/625	Ευρωπαϊκή Νομοθεσία	625	2017	<p>Για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, για την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 999/2001, (ΕΚ) αριθ. 396/2005, (ΕΚ) αριθ. 1069/2009, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009, (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, (ΕΕ) αριθ. 652/2014, (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2016/2031, των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1/2005 και (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 και των οδηγιών του Συμβουλίου 98/58/ΕΚ, 1999/74/ΕΚ, 2007/43/ΕΚ, 2008/119/ΕΚ και 2008/120/ΕΚ και για την κατάργηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, των οδηγιών του Συμβουλίου 89/608/ΕΟΚ, 89/662/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ, 91/496/ΕΟΚ, 96/23/ΕΚ, 96/93/ΕΚ και 97/78/ΕΚ και της απόφασης 92/438/ΕΟΚ του Συμβουλίου (κανονισμός για τους επίσημους ελέγχους)</p>
76	<del>Κανονισμ.</del> 2018/775	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση		2018	<p>περί καθορισμού κανόνων για την εφαρμογή του άρθρου 26 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου αναφορικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές όσον αφορά τους κανόνες για την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης του πρωταρχικού συστατικού ενός τροφίμου</p>

77	N. 4537/2018 (άρθρο 120)	Φορολογία	84/A	2018	Ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας 2015/2366/ΕΕ για τις υπηρεσίες πληρωμών και άλλες διατάξεις.
78	N. 4583/2018 (άρθρο 69)	Φορολογία	212/A	2018	Τροποποίηση του Ν.2969/2001
79	N. 4583/2018 (άρθρο 69, <del>παρ.</del> 9)	Φορολογία	212/A	2018	Κατάργηση των διατάξεων περί μείωσης των συντάξεων, ενσωμάτωση στην Ελληνική Νομοθεσία της Οδηγίας 2016/97/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Ιανουαρίου 2016 σχετικά με τη διανομή ασφαλιστικών προϊόντων και άλλες διατάξεις.
80	N.4583/2018 (άρθρο 92)	Φορολογία	212/A	2018	Τροποποίηση των άρθρων 91 και 93 του Εθνικού Τελωνιακού Κώδικα
81	A.Y.O.30/003/000/2030/2018	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	2161/B	2018	Παραγωγή και διάθεση ποτών από ζύμωση του κωδικού Σ.Ο. 22.06 - Τροποποίηση της αριθμ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 Α.Υ.Ο. (Β'2785).
82	A.Y.O. 30/003/000/1614/2018	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1624/B	2018	Διατυπώσεις και διαδικασίες για την άγκριση χρήσης δεξαμενών αιθυλικής αλκοόλης και ποτών με αλκοόλη των άρθρων 80, 86, 88, 90 και 92 του ν. 2960/2001 αντιστοίχως
83	A.Y.O. 30/003/000/3231/2018	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	3457/B	2018	Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασίες ελέγχου για τη συστέγαση και συλλειτουργία ζυθοποιείων με μονάδες παραγωγής ποτών από ζύμωση του κωδικού Σ.Ο. 22.06, μονάδες παραγωγής ποτών ελεύθερων αλκοόλης, ως και εμφιάλωσης νερού ανθρώπινης κατανάλωσης
84	A.Δ.Α.Α.Δ.Ε. A.1103/2019	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1367/B	2019	Τροποποίηση της Φ.318/216/2002 (Β'544) Α.Υ.Ο. «Όροι και προϋποθέσεις για τη χορήγηση ειδικής άδειας παραγωγής μύρας από εστιατόρια, μπαρ κ.λπ. για επιτόπια κατανάλωση. Καθαρισμός άρων λειτουργίας και εποπτείας των εν εξαιτίας επιχειρήσεων», όπως ισχύει
85	Αριθμός 1071/11.3.2020	Λειτουργία-Παραγωγή-Επισήμανση	1071/B	2020	Παράταση προθεσμίας ογκομέτρησης δεξαμενών αιθυλικής αλκοόλης και ποτών με αλκοόλη των άρθρων 80, 86, 88 και 92 του ν.2960/01

Προκειμένου να καταλάβουμε πόσο ραγδαίες εξελίξεις είχαμε τα τελευταία χρόνια στο κόσμο της μύρας, αρκεί να παρατηρήσουμε πως από τα 100 χρόνια (1922-2022), στα πρώτα 71 χρόνια είχαμε μόνο 8 μεταρρυθμίσεις και αλλαγές στην νομοθεσία. Στα υπόλοιπα 29 χρόνια συναντάμε 15 αλλαγές/προσθήκες στην νομοθεσία της μύρας, δείγμα της ζήτησης της κοινωνίας για εισαγωγή σε ένα νέο κόσμο.

Η μύρα του παρόντος έχει ξεχάσει αυτή του παρελθόντος, ενώ στο μέλλον η μύρα θα έχει διαφορετικό πρόσωπο από αυτή που ξέρουμε τώρα. Ο καταναλωτής θα αλλάζει συνήθειες. Ένα όμως θα έχει την σταθερά του. Η μύρα θα συνεχίσει να είναι στην επικαιρότητα.

## **2.1 Ανάλυση αγοράς Ζυθοποιίας στην Ευρώπη και την Ελλάδα**

Στην Ευρώπη η μύρα είναι ένα πολύ διαδεδομένο ποτό, εξαιτίας της παράδοσης πολλών κρατών. Για το λόγο αυτό η μελέτη θα αφορά την ευρωπαϊκή αγορά μύρας. Οι "Brewers of Europe" είναι σύλλογος που εκπροσωπεί τις εθνικές ενώσεις 26 ευρωπαϊκών κρατών καθώς και της Νορβηγίας, Ελβετίας, Τουρκίας, ενώ εκπροσωπεί περί τα 11.000 ζυθοποιεία, μέσω της ιστοσελίδας του οργανισμού όπου παρουσιάζονται πολλά ενδιαφέροντα στοιχεία για την ευρωπαϊκή αγορά μύρας (Hasman et al., 2021).

Αρχικά την 1<sup>η</sup> θέση στον κόσμο στην παραγωγή μύρας κατέχει η Κίνα και αμέσως μετά έρχεται η Ευρώπη, όπου είναι ο 2<sup>ος</sup> πιο μεγάλος παραγωγός μύρας στον κόσμο. Ο συνολικός αριθμός ενεργών ζυθοποιιών είναι 10.300 και πάνω από 9.500 ενεργές εταιρείες μύρας με παραγωγή που έφτασε τα 405 εκατομμύρια εκατόλιτρα μύρα το 2018. Πολλές μικρές ζυθοποιίες έχουν επίσης εισέλθει σε αυτήν την αγορά, δίνοντας αφορμή για νέα καινοτόμα προϊόντα που προσφέρονται στους καταναλωτές.

Κατά τη διάρκεια της τελευταίας οικονομικής κρίσης υπήρξε σημαντική πτώση στην κατανάλωση μύρας, βέβαια την τελευταία πενταετία σημειώθηκε αύξηση, ειδικά το 2018, όταν η μύρα καταναλώθηκε περισσότερο από ποτέ. Η



συνολική καταναλωτική δαπάνη εκείνη τη χρονιά ήταν 117 δισεκατομμύρια ευρώ και αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι υπήρξαν πολλές εταιρείες που έχουν καινοτομήσει με εξειδικευμένες παραγωγές που συνδέονται με τις μεταβαλλόμενες προτιμήσεις των καταναλωτών (Πηγή: brewers of Europe).

Ένας από τους σημαντικότερους εξαγωγικούς τομείς στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι η μπίρα, καθώς τα ευρωπαϊκά κράτη πωλούν 32 εκατομμύρια εκατόλιτρα εκτός της Ένωσης, ορισμένα κράτη εξάγουν το ήμισυ της παραγωγής τους, όπως η Δανία, η Εσθονία και η Ολλανδία. Τα περισσότερα κράτη εισάγουν σημαντικά μερίδια της κατανάλωσής τους αλλά και εξάγουν σημαντικά μερίδια της παραγωγής τους (Barth, 2013).

Η παραγωγή μπίρας απασχολεί μεγάλο αριθμό εργαζομένων στην Ευρώπη με περίπου 2,3 εκατομμύρια θέσεις εργασίας που περιλαμβάνει 1) στον τομέα της μπίρας περισσότερες από 130.000 θέσεις εργασίας σε εταιρείες που παράγουν μπίρα και 2) υφίστανται 225.000 θέσεις εργασίας στην παραγωγή πρώτων υλών μπίρας και τη διανομή της και άλλες 60.000 θέσεις που σχετίζονται με τη γεωργία. Η συνεισφορά της μπίρας στον τομέα της γεωργίας και συσκευασίας και υπηρεσιών ήταν 11 δισεκατομμύρια ευρώ. 3) Ο τομέας της φιλοξενίας (μπαρ, παμπ και ξενοδοχεία) αύξησε το εργατικό δυναμικό του κατά 1,7 εκατομμύρια θέσεις εργασίας χάρη στην πώληση μπίρας στον κλάδο λιανικής (σούπερ μάρκετ και ξενοδοχεία).

Το πλεονέκτημα της βιομηχανίας μπίρας είναι ότι 1 θέση εργασίας στον τομέα δημιουργεί 16 επιπλέον θέσεις εργασίας, πράγμα που σημαίνει ότι το 94% της απασχόλησης που σχετίζεται με την μπίρα γίνεται εκτός των ζυθοποιείων. Η προστιθέμενη αξία της στην Ευρωπαϊκή Ένωση είναι 55 δισεκατομμύρια ευρώ που ισούται το ακαθάριστο εγχώριο προϊόν της Κροατίας.

Τα παραπάνω αναλύονται ως εξής α) προστιθέμενη αξία 16 δισ. ευρώ στον τομέα της μπίρας β) στον κλάδο παραγωγής πρώτων υλών και η διανομή της είναι 10 δισ. ευρώ γ) στον κλάδο λιανικής 5 δισ. ευρώ και 24 δισ. προστιθέμενης αξίας στον τομέα της φιλοξενίας.

Τα κράτη εισπράττουν σημαντικά ποσά από τον κλάδο της ζυθοποιίας μέσω φόρων (ΦΠΑ και ειδικών φόρων κατανάλωσης) αλλά και από φόρους εισοδήματος εξαιτίας της προστιθέμενης αξίας στην εφοδιαστική αλυσίδα. Το συνολικό εισόδημα της μπύρας στην Ευρωπαϊκή Ένωση ήταν 44 δισ. ευρώ και αυτό προκύπτει από α) τα εισοδήματα που αποκτήθηκαν από τους εργαζόμενους και φορολογήθηκαν από το κράτος στον τομέα της μπύρας β) έχουμε και άλλα έσοδα από ειδικούς φόρους κατανάλωσης που ήταν περίπου 11 δισ. ευρώ. Από τα παραπάνω συνάγεται το συμπέρασμα ότι ο τομέας της μπύρας βοηθά την οικονομική πολιτική να επιτύχει τους στόχους της και οι τρεις οικονομικοί δείκτες (θέσεις εργασίας, προστιθέμενη αξία και δημόσια έσοδα) παρουσιάζουν ανοδική τάση μέσω μέτριας φορολογικής επιβάρυνσης, οι κυβερνήσεις είναι δυνατόν να βελτιώσουν τον οικονομικό αντίκτυπο του κλάδου (Roelmans & Swinnen, 2011).

### **2.1.1 Εποχικότητα και τουριστική κίνηση**

Κατανάλωση μπύρας αυξάνεται τους μήνες Μάιο ως Σεπτέμβριο. Ο κύριος λόγος είναι ότι η κατανάλωση και η ζήτηση του προϊόντος αυξάνεται το καλοκαίρι που οι θερμοκρασίες είναι υψηλές. Επίσημα στατιστικά στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων αναφέρουν ότι τον Ιούλιο. Περίπου το 55% των ξένων τουριστών φτάνουν τον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο, αν πάρουμε ως δεδομένο ότι 31 εκατομμύρια τουρίστες έφτασαν το 2019, μπορούμε να καταλάβουμε πώς η ζήτηση επηρεάζει τη θερινή περίοδο, υπολογίζοντας ότι το 80% της κατανάλωσης συμβαίνει την συγκεκριμένη περίοδο.

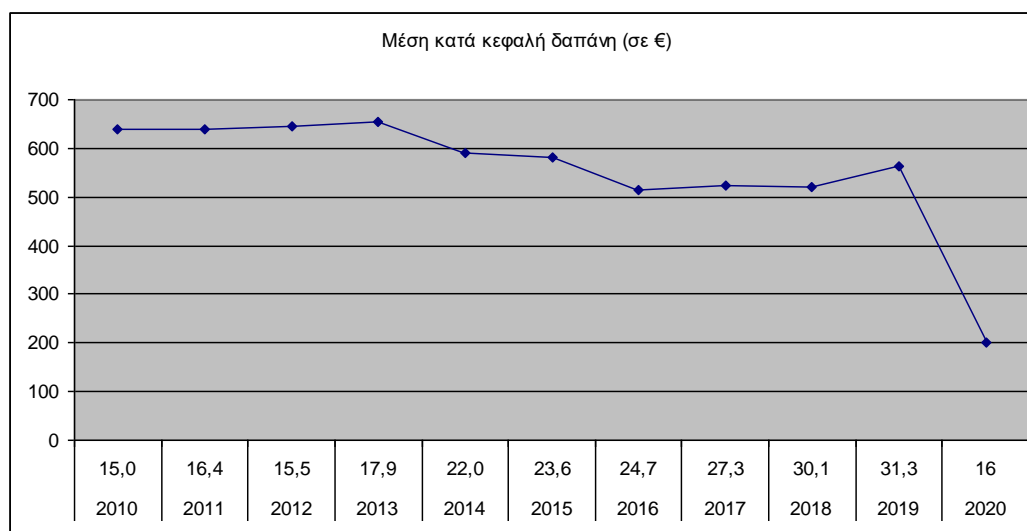
Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι αφίξεις ξένων τουριστών και η μέση κατά κεφαλήν δαπάνη τους την περίοδο 2010-2019, που βρέθηκαν στο Σ.Ε.Τ.Ε. Οι καταχωρήσεις κρουαζιέρας δεν περιλαμβάνονται στον παρακάτω πίνακα.

Πίνακας 2-2: Τουριστική κίνηση στην Ελλάδα

Έτος	Αφίξεις (σε εκατ.)	Μέση κατά κεφαλή δαπάνη (σε €)
2010	15,0	640
2011	16,4	639
2012	15,5	646
2013	17,9	653
2014	22,0	590
2015	23,6	580
2016	24,7	514
2017	27,3	522
2018	30,1	520
2019	31,3	564
2020	16,0	200

Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Ακολουθεί σχετικό διάγραμμα για τις δαπάνες των τουριστών στην Ελλάδα ανά έτος σε βάθος δεκαετίας. Εμφανής η επίδραση του κορονοϊού (2020), λόγω μη έλευσης τουριστών.



Πηγή: Παπαθανάση (2011)

Στον πίνακα παρατηρούμε αύξηση των ξένων τουριστών την περίοδο 2010-2019, άρα από 15 εκατ. αφίξεις καταλήξαμε σε 31,3 εκατ. αλλά η μέση κατά κεφαλήν δαπάνη μειώθηκε από 640 σε 564 ευρώ.

### **2.1.2 Τιμή πώλησης**

Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας ζήτησης είναι η τιμή πώλησης, το εισόδημα των καταναλωτών στα χρόνια της οικονομικής κρίσης μειώθηκε, όπως αναφέρει η ελληνική στατιστική αρχή Α.Ε.Π. Η μέση μηνιαία δαπάνη το 2009 ήταν 2.065 ενώ το 2019 ήταν 1.475 σημειώνοντας μείωση 28,4% αναφορικά με τα παραπάνω. Οι δαπάνες για αλκοολούχα ποτά από 3,3% αυξήθηκαν στο 3,4%. Η μείωση των καταναλωτικών δαπανών οδηγεί και σε αναγκαστική πτώση της τιμής της μπίρας.

Ένα άλλο που επηρεάζει και την τιμή είναι ο ειδικός φόρος κατανάλωσης ή εν συντομία Ε.Φ.Κ. που χρεώνεται στο τελικό προϊόν (Poelmans & Swinnen, 2011).

Η ευρωπαϊκή νομοθεσία επιβάλλει αυτόν τον νόμο σε όλα τα κράτη με τη δυνατότητα σε κάθε χώρα να ορίζει τα ανώτερα και τα κατώτερα όρια. Στην Ελλάδα από την 01.06.2016 ο Ε.Φ.Κ. της μπίρας σημείωσε αύξηση από 2,60 ευρώ ανά βαθμό plato και εκατόλιτρο μπίρας σε 5,00 ευρώ ανά κατηγορία plato και εκατοστό μπίρας. Αντίστοιχη αύξηση σημειώθηκε στον ΕΦΚ μειωμένη κατά 50% για τις μικρές ζυθοποιίες που παράγουν λιγότερα από 200.000 εκατόλιτρα ετησίως, η αύξηση του ΕΦΚ επηρέασε σημαντικά την τελική τιμή κατά 20% υψηλότερη από την αρχική.

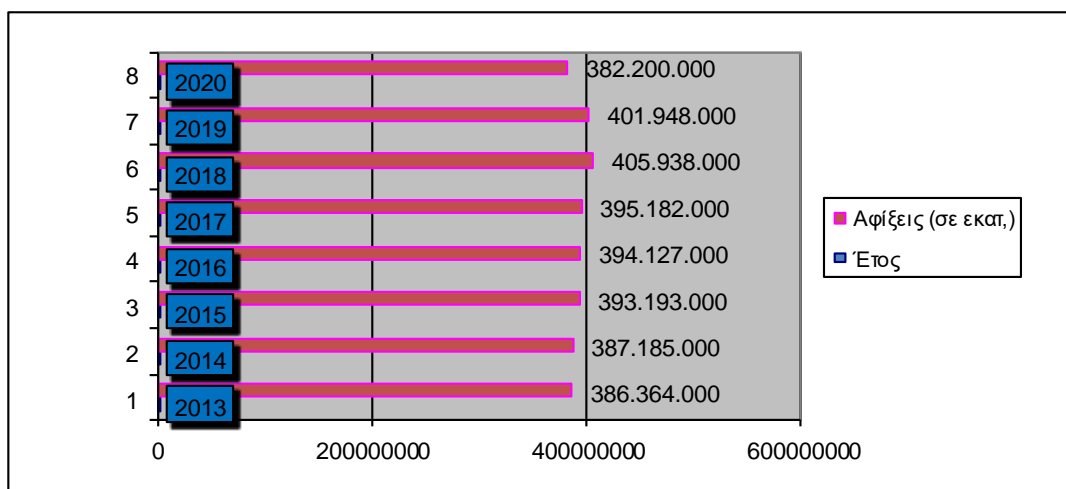
## 2.2 Παραγωγή μύρας

Ο πιο μεγάλος παραγωγός μύρας σε ολόκληρη την Ένωση είναι η Κίνα εξαιτίας του πληθυσμού της, η Ευρώπη είναι δεύτερη επειδή έχει πολύ μικρότερο πληθυσμό από την Κίνα. Αν το δούμε ως προς την παραγωγή ανά κάτοικο, η Ευρώπη κατέχει την πρώτη θέση σε ολόκληρο τον κόσμο, αυτό μας δείχνει τη σημασία της βιομηχανίας μύρας στην Ευρώπη. Η μονάδα μέτρησης που χρησιμοποιείται είναι το εκατόλιτρο. Ο ιστότοπος "brewers of Europe" παρέχει πληροφορίες για την παραγωγή μύρας από το 2013 έως το 2020 που παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 2-3: Παραγωγή μύρας στην Ευρώπη**

Έτος	Παραγωγή (σε εκατ.)
2013	386.364.000
2014	387.185.000
2015	393.193.000
2016	394.127.000
2017	395.182.000
2018	405.938.000
2019	401.948.000
2020	382.200.000

Πηγή: The Brewers of Europe(2020)



**Διάγραμμα 2-1: Παραγωγή μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020**

Οι πληροφορίες που μας δείχνει ο πίνακας και το διάγραμμα για το 2013-2020 αφορούν την παραγωγή μύρας στην Ευρωπαϊκή Ένωση στην αρχή υφίστανται μικρές αυξήσεις αναφορικά με τα έτη 2013-2017 ξεκινώντας από 386.364.000 εκατόλιτρα. Το 2018 ήταν η χρονιά που σημειώθηκε σημαντική αύξηση στην παραγωγή 10.756.000 εκατόλιτρων φτάνοντας τα 405.938.000, βέβαια το 2019 παρατηρήθηκε μείωση της παραγωγής κατά 3.990.000 εκατόλιτρα, φτάνοντας τα 401.948.000. Από όλα αυτά τα δεδομένα καταλαβαίνουμε ότι η παραγωγή μύρας στην Ευρώπη είναι σταθερή, αν παρατηρήσουμε μια μεγάλη αλλαγή οφείλεται σε εξωτερικούς παράγοντες, όπως η οικονομική κρίση του 2008 που έπληξε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, τα 2 κράτη με τη μεγαλύτερη παραγωγή είναι η Γερμανία με 91.610.000 εκατόλιτρα και το Ηνωμένο Βασίλειο με 39.247.000 εκατόλιτρα. Το 2020 εξαιτίας της πανδημίας τα ποσοστά έπεσαν σημαντικά (The Brewers of Europe, 2020).

### 2.2.1 Κατανάλωση μύρας

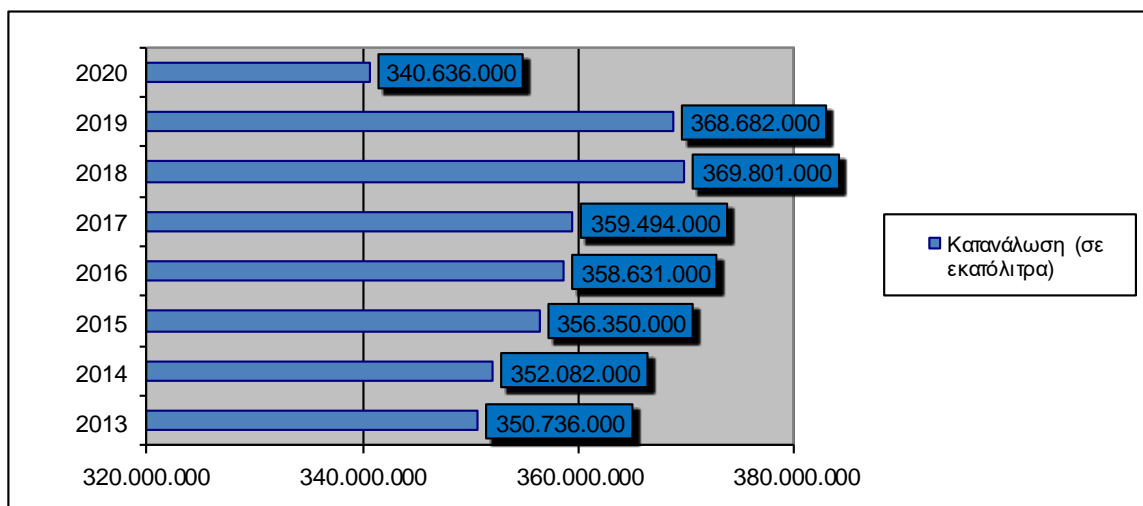
Το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης γίνεται εντός Ευρώπης και το υπόλοιπο πηγαίνει σε μη ευρωπαϊκές χώρες, αργότερα θα αναφερθούμε στις εξαγωγές και εισαγωγές της βιομηχανίας μύρας. Στο προηγούμενο κεφάλαιο, μια εκτενής αναφορά για την ιστορία της μύρας και την επιβεβαίωση της

κατανάλωσής της στην Ευρώπη δημιουργήθηκε από τον ιστότοπο (The Brewers of Europe 2020) και τα δεδομένα αυτά παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.

**Πίνακας 2-4: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Έτος	Κατανάλωση (σε εκατόλιτρα)
2013	350.736.000
2014	352.082.000
2015	356.350.000
2016	358.631.000
2017	359.494.000
2018	369.801.000
2019	368.682.000
2020	340.636.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-2: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Από τον πίνακα και το διάγραμμα φαίνεται ξεκάθαρα ότι αρχικά η κατανάλωση παρουσίασε μικρές αυξήσεις από το 2013 έως το 2017, στη συνέχεια

από 350.736.000 εκατόλιτρα έφτασε τα 359.494.000. Το 2018 αυξήθηκε πολύ αναφορικά με άλλες χρονιές κατανάλωσης 10.307.000 εκατόλιτρων με τελικό αποτέλεσμα 369.801.000. Στη συνέχεια, όμως, το έτος 2019 παρουσίασε πτώση 1.119.000 εκατόλιτρων, σταματώντας στα 368.682.000. Από όλα τα παραπάνω συνάγεται το συμπέρασμα ότι η κατανάλωση παρουσιάζει διακυμάνσεις ανάλογα με την παραγωγή. Το 2020 σημείωσε πτώση (The Brewers of Europe, 2020).

Η κατανάλωση μπίρας στην Ευρώπη είναι χαμηλότερη από την παραγωγή για την περίοδο 2013-2020 με ποσοστό 90% που σημαίνει ότι το 10% της παραγωγής εξάγεται σε τρίτες χώρες, κάτι που μας δείχνει την ποιότητα των προϊόντων που παράγονται στην Ευρώπη και αυτό είναι μας δείχνει τη συμβολή του κλάδου στην οικονομική ανάπτυξη του συλλόγου. Η παράδοση της μπίρας ή του κρασιού σε μια χώρα επηρεάζει σημαντικά την κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας, στο προηγούμενο κεφάλαιο είδαμε τη χώρα που έχει παράδοση μπίρας Πολωνία, Γερμανία, Αυστρία, Τσεχία που έχουν μεγαλύτερη κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας. Το 2018, πρώτη χώρα για ετήσια κατανάλωση μπίρας ήταν η Τσεχία με 141 λίτρα/άτομο, η δεύτερη η Αυστρία με 107 λίτρα/άτομο, η τρίτη η Γερμανία με 102 λίτρα/άτομο και η τέταρτη η Πολωνία με 100 λίτρα/άτομο. Οι μεσογειακές χώρες Ιταλία, Γαλλία έχουν μεγαλύτερη κατανάλωση κρασιού και αυτό φαίνεται από το γεγονός ότι η κατά κεφαλήν κατανάλωση μπίρας είναι από τις χαμηλότερες στην Ένωση, πρώτα η Γαλλία φτάνει με 33 λίτρα/άτομο και μετά η Ιταλία με 34 λίτρα/άτομο και τέλος η Ελλάδα με 36 λίτρα/άτομο ενώ οι περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες έχουν 50 με 80 λίτρα.

Τέλος, ένα άλλο που αξίζει να πούμε για την κατανάλωση μπίρας είναι ότι η προτιμώμενη συσκευασία των καταναλωτών είναι το γυαλί με 40%, τα κουτιά αλουμινίου έρχονται με 31%, μετά έχουμε μπουκάλια PET (μπουκάλια από πολυεστερικό υλικό και συγκεκριμένα ένα είδος που ονομάζεται πολυτερεφθαλικό πολυαιθυλένιο) με 8% και το υπόλοιπο 20% αφορά άλλους τύπους συσκευασιών (The Brewers of Europe, 2020).



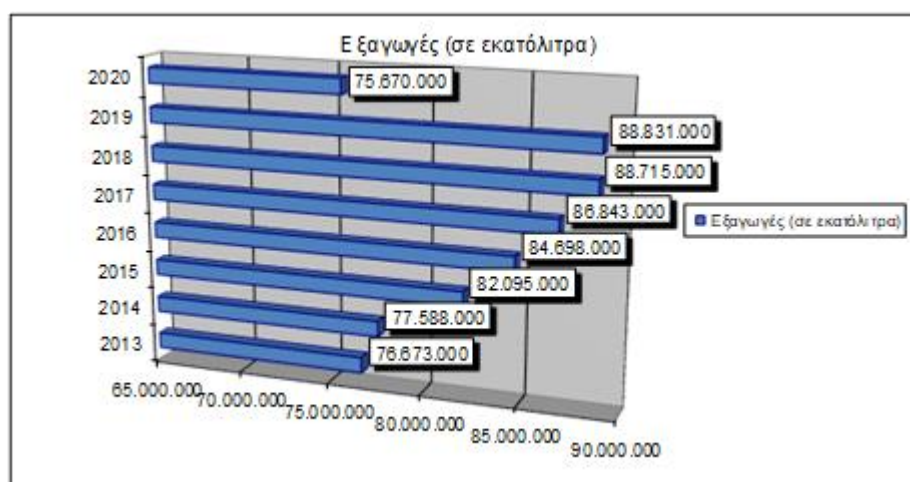
### 2.2.2 Εξαγωγές

Η οικονομία μιας χώρας επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις εξαγωγές. Ένα από τα πλεονεκτήματα είναι ότι παρέχουν εισόδημα στη χώρα και τους πολίτες, αλλά και βοηθούν σε δύσκολες στιγμές που η εσωτερική ζήτηση για ένα προϊόν δεν είναι τόσο μεγάλη. Ο διεθνής ανταγωνισμός ωθεί επίσης τις εταιρείες να καινοτομούν, να χρησιμοποιούν νέες τεχνολογίες, γεγονός που οδηγεί στη βελτίωση των υποδομών και των παραγωγικών δυνατοτήτων, καθώς και στην έρευνα και ανάπτυξη προϊόντων. Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τις εξαγωγές μύρας από την Ευρωπαϊκή Ένωση σε τρίτες χώρες για την περίοδο 2013-2020.

**Πίνακας 2-5: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Έτος	Εξαγωγές (σε εκατόλιτρα)
2013	76.673.000
2014	77.588.000
2015	82.095.000
2016	84.698.000
2017	86.843.000
2018	88.715.000
2019	88.831.000
2020	75.670.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-3: Εξαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα από την Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Ο πίνακας παρέχει πληροφορίες για τις εξαγωγές μύρας για την περίοδο 2013-2019 στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2013 οι εξαγωγές έφτασαν τα 76.673.000 εκατόλιτρα, ενώ το 2014 αυξήθηκαν κατά 77.588.000 εκατόλιτρα, το 2015 οι εξαγωγές αυξήθηκαν σημαντικά γύρω στα 62090 εκατόλιτρα που έφτασαν τα 6.090 εκατόλιτρα. Η αύξηση αυτή διήρκεσε για τα έτη 2016, 2017 και 2018 που από 2,2% έφτασε στο 3,2% φτάνοντας τα 88.715.000 hL το 2018 το 2019 υφίσταται σταθεροποίηση των εξαγωγών που έχουν κυμανθεί γύρω στα 88.831.000. Το 2020 πήγε στο 75.670.000 σημειώνοντας πτώση εξαιτίας πανδημίας.

Οι εξαγωγές είναι ιδιαίτερα σημαντικές στην Εσθονία, την Ολλανδία και τη Δανία όπου καταγράφονται τα μεγαλύτερα μερίδια παραγωγής με ποσοστό 61%, 59% και 51% αντίστοιχα, σε αυτές τις τρεις χώρες οι εξαγωγές αντιστοιχούν σε περισσότερο από το ήμισυ της εθνικής παραγωγής. Αυτό δείχνει ότι η εγχώρια αγορά είναι εξίσου σημαντική με τη διεθνή αγορά για θέσεις εργασίας και άλλες οικονομικές επιπτώσεις που προκαλούνται από την παραγωγή μύρας στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, το 15% έως 25% της παραγωγής εξάγεται, όπως παραδείγματα είναι η Ιταλία, η Γερμανία, αλλά και η Κροατία, το Λουξεμβούργο και η Σλοβενία (The Brewers of Europe, 2020).

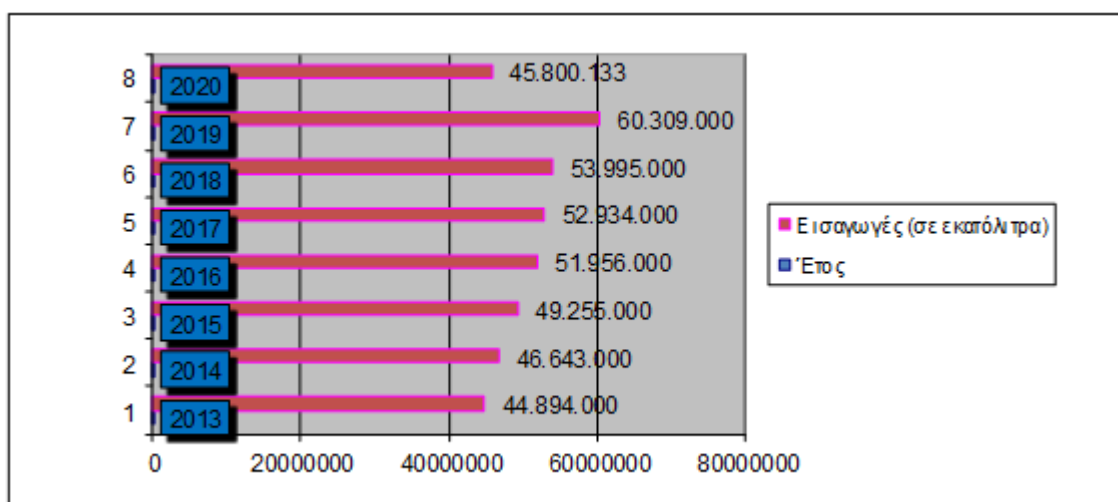
### **2.2.3 Εισαγωγές**

Η παγκοσμιοποίηση της αγοράς καταναλωτικών αγαθών που επικρατεί τις τελευταίες δεκαετίες έχει αντίκτυπο στη βιομηχανία μύρας, παρόλο που υφίσταται παράδοση ζυθοποιίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

**Πίνακας 2-6: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Έτος	Εισαγωγές (σε εκατόλιτρα)
2013	44.894.000
2014	46.643.000
2015	49.255.000
2016	51.956.000
2017	52.934.000
2018	53.995.000
2019	60.309.000
2020	45.800.133

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-4: Εισαγωγές μύρας σε εκατόλιτρα στην Ευρωπαϊκή Ένωση για την περίοδο 2013-2020.**

Ο παραπάνω πίνακας δείχνει τα στοιχεία που αφορούν τις εισαγωγές μύρας την περίοδο 2013-2020. Το 2013 η εισαγωγή μύρας στην Ευρωπαϊκή Ένωση έφτασε τα 44.894.000 εκατόλιτρα ενώ το 2014 έφθασαν τα 46.643.000 εκατόλιτρα που αύξησαν τις εισαγωγές κατά 4%. Το 2015 και το 2016 σημειώθηκε κατακόρυφη αύξηση των εισαγωγών κατά 5,5% που ήταν 2.612.000 και 2.701.000

εκατόλιτρα φτάνοντας τα 51.956.000 εκατόλιτρα. Τα έτη 2017 και 2018 η αύξηση συγκρατήθηκε κατά 2% και το 2018 έφτασε τα 53.995.000 εκατόλιτρα. Το 2019 οι εισαγωγές αυξήθηκαν κατά 12% και κατά 6.314.000 εκατόλιτρα και όλα αυτά προκειμένου να καλύψουν τη μείωση της ενδοκοινοτικής παραγωγής την ίδια χρονιά που ήταν 4.000.000 εκατόλιτρα. Το 2020 πήγε στο 45.800.133 με πτώση εξαιτίας πανδημίας (The Brewers of Europe, 2020).

#### 2.2.4 Απασχόληση

Ο τομέας της μπίρας απασχολεί περίπου 2,3 εκατομμύρια άτομα άμεσα ή έμμεσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Η σημασία του τομέα είναι τεράστια αν σκεφτεί κανείς μόνο ότι το ποσοστό είναι παρόμοιο με τη συνολική απασχόληση στην Ιρλανδία και σχεδόν το 1% της συνολικής απασχόλησης στην Ένωση, που ήταν περίπου 243 εκατομμύρια. Θέσεις εργασίας που δημιουργούνται από ζυθοποιεία 1 θέση σε αυτόν τον τομέα δημιουργεί 16 θέσεις εργασίας στον τομέα της φιλοξενίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 94% της απασχόλησης που σχετίζεται με την μπίρα στην ευρωπαϊκή οικονομία δεν σχετίζεται αποκλειστικά με την παραγωγή μπίρας, αλλά οι θέσεις εργασίας κατανέμονται σε ολόκληρη την οικονομία, επομένως οποιαδήποτε ύφεση στον κλάδο θα έχει σοβαρές συνέπειες, ειδικά για την απασχόληση. Παρακάτω παραθέτονται πληροφορίες για την περίοδο 2013-2020 αναφορικά με άμεσες θέσεις εργασίας στη βιομηχανία μπίρας.

**Πίνακας 2-7: Απασχόληση**

Έτος	Άμεση απασχόληση
2013	124.930
2014	127.930
2015	123.225
2016	125.150
2017	127.153
2018	132.737
2019	134.732
2020	125.850

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)

Το 2013 οι θέσεις εργασίας ήταν 124.930, το 2017 η απασχόληση παρουσίασε κάποια σκαμπανεβάσματα με την πάροδο των ετών και έφτασε τις 127.153 θέσεις εργασίας, το 2018 παρουσίασε αύξηση από 5.500 θέσεις εργασίας ή πάνω από 4%, τέλος, η αύξηση αυτή συνεχίστηκε μέχρι το έτος 2019, όταν δημιουργήθηκαν 2.000 θέσεις εργασίας ή 1,5%, που σημαίνει ότι έφτασε στο σημείο να απασχολεί 134.732 άμεσους εργαζομένους Το 2020 άγγιξε τις 125.850 θέσεις εργασίας (The Brewers of Europe, 2020).

### **2.3 Η ελληνική αγορά μύρας για τα έτη 2013-2019**

Από τα αρχαία χρόνια το κρασί έχει καθιερωθεί ως ποτό στην Ελλάδα, η μύρα εμφανίστηκε στην Ελλάδα ποιο έντονα τα τελευταία 170 χρόνια και άρχισε σιγά σιγά να μπαίνει στον ελληνικό πολιτισμό. Η θέση της Ελλάδας στην κατανάλωση μύρας είναι από τις χαμηλότερες στην Ένωση, παρόλο που καταφθάνουν πολλοί τουρίστες, η σημερινή κατάσταση στη χώρα μας δεν είναι δυνατόν να αλλάξει.

Σύμφωνα με τον ιστότοπο "the brewers of Europe", παρουσιάζονται στοιχεία για την παραγωγή, καταλήγοντας στο συμπέρασμα ότι έχουμε τη χαμηλότερη μεταξύ των ευρωπαϊών παραγωγών, η οποία αυξάνεται σιγά σιγά στην Ευρώπη, ενδεικτικό ότι ο αριθμός των εταιρειών έχει διπλασιαστεί και αυτό οφείλεται στην αύξηση των μικροβιομηχανιών, αριθμό ο οποίος διπλασιάστηκε επίσης τα τελευταία τέσσερα χρόνια.

Το 2014 σημειώθηκε μείωση στην κατανάλωση μύρας αναφορικά με το 2013, επιπλέον τα επόμενα χρόνια σημειώθηκε μικρή αύξηση και προκύπτει από τις θετικές οικονομικές προοπτικές που εμφανίστηκαν την περίοδο 2016, 2017-2018 και τον αριθμό των τουρίστες που έχουν προτιμήσει τη χώρα. Ο κλάδος της μύρας έχει διαφοροποιηθεί καθώς υφίστανται διαφορετικές ποικιλίες μύρας που προσφέρονται στους καταναλωτές (IPA, αρωματισμένες μύρες κ.λπ.) και επίσης έχει σημειωθεί σημαντική αύξηση στην κατανάλωση μη αλκοολούχου μύρας.

Η απασχόληση στον τομέα της φιλοξενίας επηρεάστηκε από τη βιομηχανία μπίρας που δημιούργησε το 90% των νέων θέσεων εργασίας στον τομέα της φιλοξενίας. Στη συνέχεια, η προσφορά του κλάδου έχει θετικό αντίκτυπο στην παραγωγή πρώτων υλών και στη διανομή, που υπολογίζεται ότι οι θέσεις εργασίας που δημιουργήθηκαν είναι 2.900 στη γεωργία, 450 στη συσκευασία, 1.400 στις μεταφορές και 900 στα μέσα και το μάρκετινγκ (The Brewers of Europe, 2020).

### **2.3.1 Δομή του κλάδου**

Το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς ελέγχεται από λίγες εταιρείες, πράγμα που σημαίνει ότι η βιομηχανία μπίρας χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη συγκέντρωση. Υφίστανται τρεις τύποι δραστηριότητας 1) ζυθοποιίες που έχουν παραγωγή πάνω από 200.000 εκατόλιτρα ετησίως 2) ζυθοποιίες μικρού μεγέθους που παράγουν κάτω από 200.000 εκατόλιτρα ετησίως 3) εισαγωγικές εταιρείες που εισάγουν διάφορες μπίρες από το εξωτερικό (Τσαβλέρης, 2011).

Οι εταιρείες που κυριαρχούν στον κλάδο είναι μεγάλου τύπου παραγωγής, μάρκετινγκ και επωνυμιών, το μερίδιο αγοράς τους να ξεπερνά κατά πολύ αυτών των υπολοίπων μαζί και φυσικά αναφερόμαστε στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία, την Ολυμπιακή Ζυθοποιία και την Ελληνικά Ζυθοποιία Αταλάντης. Τα τελευταία 10-15 χρόνια έχουν αναπτυχθεί περίπου 60 μικρότερες ζυθοποιίες σε όλη την περιοχή της Ελλάδας, οι μεγαλύτερες εξ' αυτών είναι η Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης Α.Ε. (η οποία βρίσκεται στο όριο των 200.000 εκατόλιτρων) και οι μικρότερες όπως, η ΒΑΠ Παντελής Κούγιος Α.Ε., η Παπαδημητρίου Εμμ. Α.Ε και η Κορφή Α.Ε. Τα υπόλοιπα μικροζυθοποιεία έχουν μικρότερη παραγωγή, με τα περισσότερα να παράγουν 500 με 1500 εκατόλιτρα ετησίως. Τέλος, έχουμε την τρίτη κατηγορία, εισαγωγικές εταιρείες, δηλαδή αυτές που χρησιμοποιούν ξένους κωδικούς οι οποίες ασχολούνται με την πώληση αλκοολούχων ποτών, χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι εταιρείες AMBYX. ΑΕ και Β.Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π. από όλα τα παραπάνω είδη προέρχεται μια μεγάλη γκάμα επιλογών από διάφορα είδη μπίρας και από πολλές χώρες (Γιαννάκη, 2014).

### 2.3.2 Το δίκτυο διανομής

Ο τελευταίος παράγοντας στην προμήθεια μπίρας είναι το δίκτυο διανομής. Κάθε τύπος εταιρείας που αναφέρεται παραπάνω χρησιμοποιεί ένα αντίστοιχο δίκτυο διανομής, στόχος όλων των εταιρειών είναι να διαθέσουν τα προϊόντα τους στην αγορά των σούπερ μάρκετ, αυτή η αγορά ονομάζεται επίσης "ζεστή" αγορά, υφίσταται επίσης ένα άλλο όνομα που ονομάζεται "κρύα" αγορά και αφορά εσωτερική πωλήσεις, την αγορά τροφίμων, εστιατορίων και περιπτέρων (Σουλτογιάννης,2015)

Οι επιχειρήσεις είναι σημαντικό να λάβουν μια σημαντική απόφαση εάν θα δημιουργήσουν το δίκτυο διανομής τους ή θα χρησιμοποιήσουν χονδρεμπόρους και αντιπροσώπους. Σημειώνεται ότι μεγάλες εταιρείες έχουν δημιουργήσει το δικό τους δίκτυο διανομής προκειμένου να τροφοδοτούν την «ζεστή» αγορά. Αυτό συμβαίνει επειδή το περιθώριο κέρδους αυξάνεται με το δίκτυο διανομής μιας εταιρείας που κατέχει, επειδή ο χονδρέμπορος και ο λιανοπωλητής δεν βρίσκονται στη μέση (Βρέλλας,2011)

Το πρόβλημα με τις μικρές επιχειρήσεις είναι ότι δεν έχουν δικό τους δίκτυο διανομής, επομένως χρησιμοποιούν χονδρεμπόρους και διανομείς προκειμένου να εισέλθουν στην «ζεστή» αγορά και επίσης δεν τους δίνουν την ευκαιρία να είναι παρούσες σε όλα τα ράφια των σούπερ μάρκετ γιατί έχει περιορισμένο χώρο στο ράφι. Αυτό τους αναγκάζει να μειώσουν τα περιθώρια κέρδους προκειμένου να συνεργαστούν με τα σούπερ μάρκετ, στην "κρύα" αγορά χρησιμοποιούν πράκτορες και χονδρεμπόρους. Τα περισσότερα μικρά μικροζυθοποιεία δεν έχουν εθνική παρουσία, αλλά πολύ συχνά περιορίζονται στην περιοχή ή στο νομό τους.

Η τελευταία κατηγορία εμπορικών εταιρειών χρησιμοποιεί δίκτυο διανομής εισαγόμενης μπίρας, ο τρόπος διανομής είναι παρόμοιος με αυτούς

των μεγάλων εταιρειών, για την αγορά των σούπερ μάρκετ χρησιμοποιούν το δικό τους δίκτυο, ενώ για την κρύα αγορά χρησιμοποιούν πράκτορες και χονδρέμπορους (Γιαννάκη, 2014).

### **2.3.3 Παραγωγή**

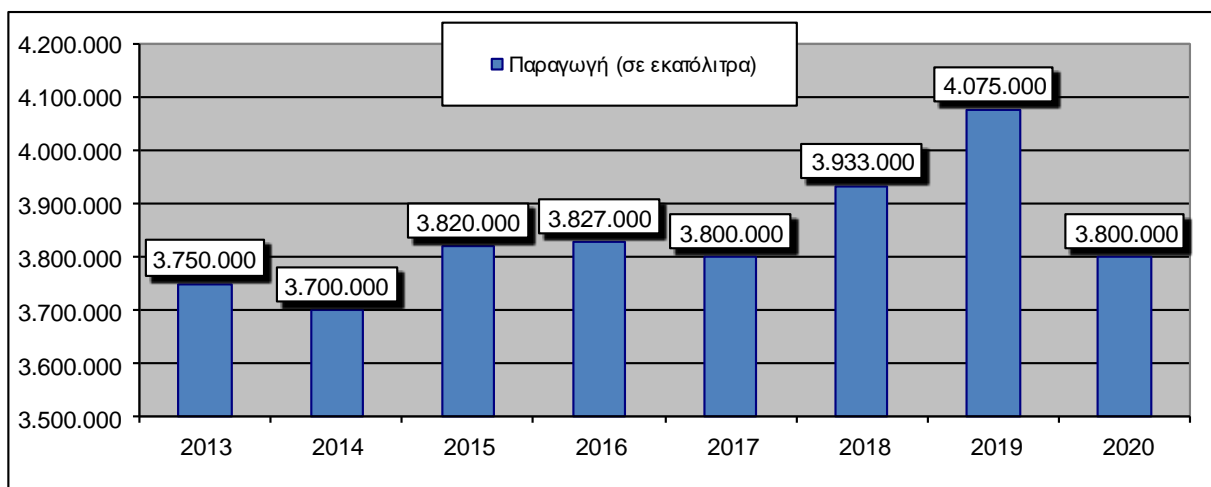
Η κατανάλωση μπίρας στην Ελλάδα έχει μακρά παράδοση που χρονολογείται από αιώνες. Βέβαια, επειδή δέχεται μεγάλο αριθμό τουριστών από ξένες χώρες που έχουν παράδοση στην μπίρα, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες όπου η κατανάλωση της μπίρας αυξάνεται. Ανεξάρτητα από αυτό, η Ελλάδα εξακολουθεί να έχει τη χαμηλότερη κατά κεφαλήν κατανάλωση. Η επίσημη ιστοσελίδα του οργανισμού «The brewers of Europe» έχει συγκεντρώσει πληροφορίες για την παραγωγή μπίρας στην Ελλάδα την περίοδο 2013-2019 τις οποίες είναι δυνατόν τε να δείτε στον παρακάτω πίνακα.



**Πίνακας 2-2: Παραγωγή μπίρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019.**

Έτος	Παραγωγή (σε εκατόλιτρα)
2013	3.750.000
2014	3.700.000
2015	3.820.000
2016	3.827.000
2017	3.800.000
2018	3.933.000
2019	4.075.000
2020	3.800.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-5: Παραγωγή μπίρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2020**

Οι πληροφορίες που παίρνουμε από τον πίνακα και το διάγραμμα δείχνουν ότι η παραγωγή παρουσίασε μικρή διακύμανση από το 2013 έως το 2017. Στην αρχή ήταν 3.750.000 εκατόλιτρα και έφτασε τα 3.800.000 αυτές οι διακυμάνσεις δεν είναι οι ίδιες αυξητικές τάσεις που είχε η Ευρωπαϊκή Ένωση εξαιτίας των γεγονόσ ότι μέχρι το 2016 η Ελλάδα γνώρισε τη μεγαλύτερη μεταπολεμική δημοσιονομική κρίση που δεν επέτρεψε στις εταιρείες να

αναπτυχθούν εκείνη την περίοδο. Από το 2017 και μετά υπήρξε ανάπτυξη τα έτη 2018 και 2019 είχαμε αύξηση 3,5% η διετία είχε περίπου 133.000 εκατόλιτρα και 142.000 εκατόλιτρα φτάνοντας τα 4.075.000 εκατόλιτρα. Το 2020 σημειώθηκε πτώση στα 3.800.000 εξαιτίας πανδημίας. Οι εταιρείες με τη μεγαλύτερη παραγωγή είναι η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. και Ολυμπιακή Ζυθοποιία και έρχονται από πίσω με μικρότερη παραγωγή Ζυθοποιία Αταλάντης Α.Ε. και Ζυθοποιία Μακεδονία Θράκης Α.Ε. (The Brewers of Europe, 2020).

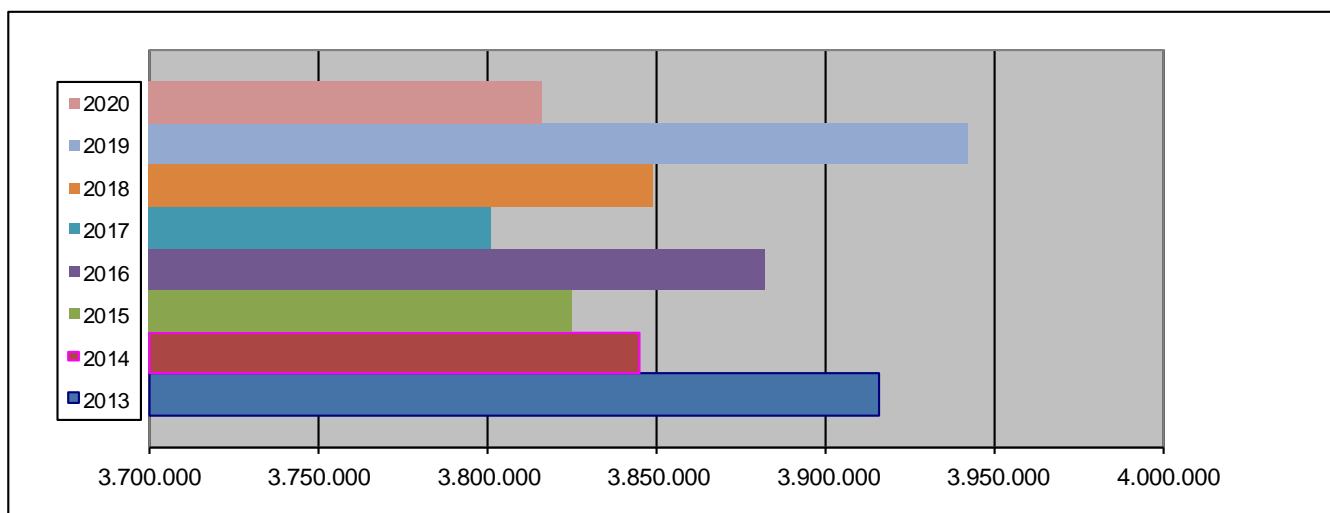
### 2.3.4 Κατανάλωση

Η μύρα στην Ελλάδα θεωρείται εποχιακό προϊόν αφού το μεγαλύτερο μέρος της κατανάλωσης γίνεται τους καλοκαιρινούς μήνες και αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που επικρατούν αυτούς τους καλοκαιρινούς μήνες και στην αύξηση της τουριστικής κίνησης. Από τον ιστότοπο «The Brewers of Europe», συλλέχθηκαν στοιχεία που αφορούν την παραγωγή μύρας την περίοδο 2013-2019

**Πίνακας 2-3: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019**

Έτος	Κατανάλωση (σε εκατόλιτρα)
2013	3.916.000
2014	3.845.000
2015	3.825.000
2016	3.882.000
2017	3.801.000
2018	3.849.000
2019	3.942.000
2020	3.8016.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-6: Κατανάλωση μύρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2020.**

Από τον πίνακα και το διάγραμμα προκύπτει ότι η κατανάλωση μύρας στην Ελλάδα τα επτά χρόνια που υπήρξαν διακυμάνσεις, το έτος 2013 ήταν 3.916.000 εκατόλιτρα που είναι παρόμοια με την κατανάλωση του 2019 που παρήγαγε 3.942.000 εκατόλιτρα. Οι μειώσεις στην κατανάλωση σημειώθηκαν τα έτη 2014, 2015 και 2017 κατά 71.000, 20.000 και 81.000 εκατόλιτρα, ενώ αυξήθηκαν τα έτη 2016, 2018 και 2019, κατά 57.000, 49.000 εκατόλιτρα και 2019. Από εδώ καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι οι αναπτυξιακές τάσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν έχουν καμία σχέση με την ελληνική κατανάλωση και αυτό συμβαίνει εξαιτίας της δημοσιονομικής κρίσης. Η παρατήρηση που γίνεται είναι ότι η παραγωγή για κατανάλωση δεν είναι σταθερό ποσοστό στην Ελλάδα σε αντίθεση με την Ευρωπαϊκή Ένωση και αυτό συμβαίνει γιατί η παραγωγή επηρεάζεται από τις εξαγωγές και τις εισαγωγές που θα δούμε παρακάτω για την περίοδο 2013-2019 (The Brewers of Europe, 2020).

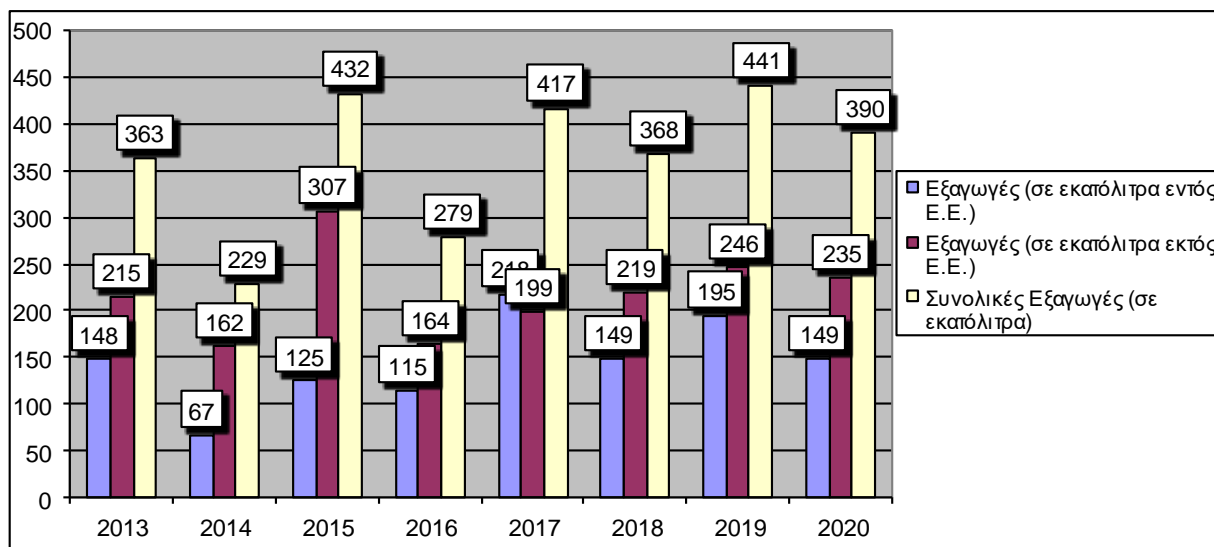
#### **2.3.4.1 Εξαγωγές**

Οι εξαγωγές στην Ελλάδα δεν είναι πολλές, το ίδιο ισχύει και για τη βιομηχανία μύρας για την περίοδο 2013-2019 μόνο ένα ποσοστό 6% -11% εξάγεται από την Ελλάδα σε άλλες χώρες και αυτό γιατί στις εξαγωγές κυριαρχούν κράτη που έχουν παράδοση στην μύρα και είναι ευρωπαϊκά. Για τις εξαγωγές

στην Ελλάδα για την περίοδο 2013-2019, να τονιστεί ότι η πώληση σε χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν θεωρείται εξαγωγή, αλλά στη δουλειά τις θεωρούμε εξαγωγικές από τη χώρα για αντανάκλαση του εμπορίου (The BrewersofEurope, 2020).

**Πίνακας 2-4: Εξαγωγές μπίρας σε εκατόλιτρα από την Ελλάδα εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2019.**

Έτος	Εξαγωγές (σε εκατόλιτρα εντός Ε.Ε.)	Εξαγωγές (σε εκατόλιτρα εκτός Ε.Ε.)	Συνολικές Εξαγωγές (σε εκατόλιτρα)
2013	148.000	215.000	363.000
2014	67.000	162.000	229.000
2015	125.000	307.000	432.000
2016	115.000	164.000	279.000
2017	218.000	199.000	417.000
2018	149.000	219.000	368.000
2019	195.000	246.000	441.000
2020	149.00	235.000	390.00



**Διάγραμμα 2-7: Εξαγωγές μπίρας σε εκατόλιτρα από την Ελλάδα εντός και εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2019.**

Από τον πίνακα αντλούμε τα στοιχεία για τις εξαγωγές μύρας για την περίοδο 2013-2019. Το 2014 οι εξαγωγές μειώθηκαν κατά 137.000 εκατόλιτρα αναφορικά με το 2013, το 2015 ήταν η χρονιά που οι εξαγωγές αυξήθηκαν σημαντικά κατά 203.000 εκατόλιτρα ή 89%. Το 75% της αύξησης προέρχεται από εξαγωγές εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, γεγονός που συνέβαλε στο γεγονός ότι η Ελλάδα περνούσε δημοσιονομική κρίση και οι εταιρείες στράφηκαν στην εμπορία των προϊόντων τους στο εξωτερικό. Παρόλα αυτά, το 2016 οι εξαγωγές μειώθηκαν κατά 153.000 εκατόλιτρα ή 35%. Την τριετία 2017-2019 οι εξαγωγές αυξήθηκαν σε μεγάλο βαθμό φτάνοντας τα 417.000, 36.800, 441.000 εκατόλιτρα που αντιστοιχούν στα έτη 2017, 2018, 2019, πολλοί παράγοντες επηρέασαν αυτές τις διακυμάνσεις. Το 2020 τα ίδια ποσοστά σημείωσαν μείωση 149.00, 235.000, 30.000 εκατόλιτρα (The Brewers of Europe, 2020).

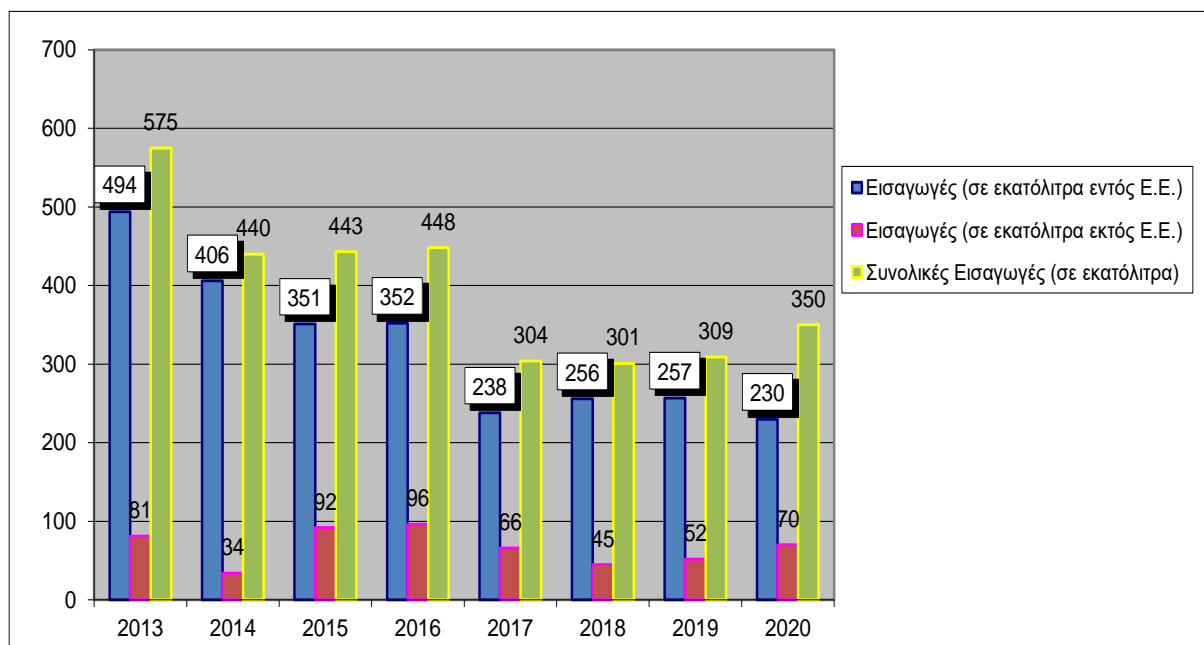
#### **2.3.4.2 Εισαγωγές**

Η Ελλάδα εισάγει διάφορα προϊόντα από πολλούς τομείς της οικονομίας είτε γιατί τα προτιμούν οι καταναλωτές από το εξωτερικό είτε γιατί η εγχώρια παραγωγή δεν επαρκεί καθώς η Ελλάδα θεωρείται ανεπτυγμένη χώρα με υψηλό κατά κεφαλήν εισόδημα. Ο κλάδος της μύρας έχει επίσης πολλές εισαγωγές από το εξωτερικό διαφόρων τύπων μύρας, αυτό φαίνεται και από την ιστοσελίδα του οργανισμού "The Brewers of Europe" που μας παρέχει πληροφορίες για τις εισαγωγές, σημειώνεται ότι η αγορά από χώρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν θεωρείται εισαγωγή αλλά για τους σκοπούς του εγγράφου θεωρούμε ότι αποτυπώνει το εμπόριο του κλάδου.

**Πίνακας 2-5: Εισαγωγές μπίρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα από κράτη εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2020.**

Έτος	Εισαγωγές (σε εκατόλιτρα εντός Ε.Ε.)	Εισαγωγές (σε εκατόλιτρα εκτός Ε.Ε.)	Συνολικές Εισαγωγές (σε εκατόλιτρα)
2013	494.000	81.000	575.000
2014	406.000	34.000	440.000
2015	351.000	92.000	443.000
2016	352.000	96.000	448.000
2017	238.000	66.000	304.000
2018	256.000	45.000	301.000
2019	257.000	52.000	309.000
2020	230.000	70.000	350.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



**Διάγραμμα 2-8: Εισαγωγές μπίρας σε εκατόλιτρα στην Ελλάδα από κράτη εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την περίοδο 2013-2020.**

Στον πίνακα φαίνονται οι εισαγωγές μπίρας την περίοδο 2013-2019 και οι περισσότερες εισαγωγές γίνονται από κράτη της Ευρωπαϊκής Ένωσης επίσης κάθε χρόνο οι εισαγωγές μειώνονται. Το 2013 οι εισαγωγές ήταν 575.000 εκατόλιτρα και το 2019 έφτασαν τα 309.000 εκατόλιτρα σημειώνοντας μείωση

46% και όλα αυτά ενώ η κατανάλωση δεν αυξήθηκε τη συγκεκριμένη περίοδο αλλά η εθνική παραγωγή αυξήθηκε κατά 325.000 εκατόλιτρα που σημαίνει ότι ο κόσμος έχει δείξει την προτίμησή του για εθνικές μπίρες. Επιπλέον, ένα άλλο στοιχείο που έπαιξε καθοριστικό ρόλο είναι η άνοδος των νέων μικροζυθοποιών, γεγονός που δείχνει την προτίμηση των καταναλωτών για πιο εξειδικευμένα είδη μπίρας και λιγότερο για εμπορικές μάρκες και προϊόντα. Πτώση σημειώθηκε κατά το έτος 2020 (The Brewers of Europe, 2020).

## 2.4 Απασχόληση

Τα τελευταία χρόνια η απασχόληση έχει μειωθεί σημαντικά και αυτό οφείλεται στη δημοσιονομική κρίση των ετών 2010-2015, οπότε είναι απαραίτητο να δημιουργηθούν περισσότερα υποκαταστήματα στην Ελλάδα για τα οποία είναι σημαντική η συμβολή ενός κλάδου. Στις προηγούμενες ενότητες, εξετάστηκε πώς ο τομέας της μπίρας δημιουργεί θέσεις εργασίας άμεσα και έμμεσα σε διάφορους άλλους τομείς της οικονομίας.

**Πίνακας 2-6: Άμεσες θέσεις απασχόλησης στην Ελλάδα στον κλάδο της ζυθοποιίας για την περίοδο 2013-2019.**

Έτος	Άμεση απασχόληση
2013	1.900
2014	1.900
2015	2.000
2016	2.000
2017	2.000
2018	2.000
2019	2.100
2020	2.000

Πηγή: The Brewers of Europe (2020)



Ο πίνακας μας δείχνει ότι υφίσταται μια μικρή αύξηση των άμεσων θέσεων εργασίας εξαιτίας της εμφάνισης πολλών νέων μικροζυθοποιών τα οποία δεν απασχολούν τόσο μεγάλο αριθμό εργαζομένων αναφορικά με τις μεγάλες ζυθοποιίες. Το 2020 τα ποσοστά μειώθηκαν εξαιτίας της πανδημίας.

## **2.5 Εφαρμογή του P.E.S.T.E.L model στον κλάδο της ζυθοποιίας στην Ελλάδα**

### **2.5.1 Πολιτικό περιβάλλον**

Το πολιτικό πλαίσιο στην Ελλάδα για τον κλάδο της μπίρας είναι πολύ σημαντικό και αυτό γιατί η δημοσιονομική πολιτική δεν είναι σταθερή και επηρεάζει πολύ τον κλάδο, αλλά και η δημοσιονομική κρίση της περιόδου 2010-2015 που έχει εντείνει αυτό το πρόβλημα. Εξαιτίας των επαχθών στόχων για την οικονομία που είχαν θέσει για την εκταμίευση των δανείων που έχει συνάψει η χώρα μας, ακόμη και αν έχει λήξει αυτή η περίοδος, η κάθε κυβέρνηση εξακολουθεί να επιβάλλει τη δική της δημοσιονομική πολιτική (Βέκιος, 2019).

Όπου αυτή η φορολογική πολιτική βαραίνει πολλές εταιρείες, την τελευταία δεκαετία έχουν ψηφιστεί τρεις διαφορετικοί νόμοι για την αλλαγή του φορολογικού συντελεστή, δεν είναι δύσκολο να κατανοήσουμε ότι οποιαδήποτε αλλαγή φορολογικής πολιτικής επηρεάζει άμεσα τα κέρδη της εταιρείας και κατ'επέκταση τους επενδυτές. Αυτό βέβαια καθυστερεί και το μέρισμα που θα λάβει ένας μέτοχος, δηλαδή το ποσό της επένδυσης που έχει κάνει. Επίσης από αυτό, οι μετοχικές εταιρείες δεν έχουν αποκλειστεί ότι εξαιτίας αλλαγών στο φορολογικό σύστημα και του αριθμού των κερδών που έλαβαν οι μέτοχοι μέσω μερισμάτων, είναι φυσικό από όλα τα παραπάνω οι επενδυτές να μην κάνουν πολλές επενδύσεις αφού δεν μπορούν προβλέπουν την εξέλιξη των επενδύσεών τους και πολλοί από αυτούς δεν είναι διατεθειμένοι να αναλάβουν τέτοιο ρίσκο που κατά συνέπεια να επηρεάσει και την ανάπτυξη της οικονομίας.

Εκτός από τους άμεσους φόρους που επιβάλλονται από το κράτος, υφίστανται και έμμεσοι φόροι που αυξάνουν την τελική τιμή πώλησης του προϊόντος, οι οποίοι μειώνουν τη ζήτηση για το προϊόν αλλά επηρεάζουν και τον

τελικό καταναλωτή, αυτοί οι φόροι είναι δύο από τον ΦΠΑ (φόρος προστιθέμενης αξίας ) και του ειδικού φόρου κατανάλωσης (Ε.Φ.Κ.) εξαιτίας της αλκοόλης που περιέχει (Στεφανάκης, 2016).

Την τελευταία δεκαετία σημειώθηκε αύξηση του ΦΠΑ καταναλωτικών προϊόντων και catering όπου γίνεται το σημαντικό ποσοστό των πωλήσεων μπίρας. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της τιμής πώλησης της μπίρας και τη μεταβολή της ζήτησής της. Ο μελλοντικός σχεδιασμός των εταιρειών καθώς και η ετήσια παραγωγή επηρεάζεται άμεσα από τη διακύμανση της ζήτησης που προκύπτει από την αύξηση της τελικής τιμής πώλησης. Όλα αυτά μας δείχνουν πόσο σημαντική είναι η δημοσιονομική πολιτική στην Ελλάδα.

Σε μια χώρα, εκτός από τη δημοσιονομική πολιτική και την πολιτική της σταθερότητα, η Ελλάδα θεωρείται μια δημοκρατική χώρα όπου είναι μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης για πάνω από 40 χρόνια, υφίσταται σαφής διάκριση εξουσιών και σεβασμός των ανθρωπίνων δικαιωμάτων. Για την παγκόσμια οικονομία, αυτά τα χαρακτηριστικά βοηθούν την εικόνα μιας χώρας εμπνέοντας ασφάλεια στους διεθνείς επενδυτές. Οι δύο μεγαλύτερες εταιρείες στην Ελλάδα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία είναι θυγατρική του ομίλου HEINEKEN.V. και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία Α.Ε. είναι θυγατρική του Ομίλου Carlsberg. (Τσαβλέρης,2011).

### **2.5.2 Οικονομικό περιβάλλον**

Ένας άλλος σημαντικός παράγοντας για τη βιομηχανία μπίρας είναι το οικονομικό περιβάλλον μιας χώρας, η οικονομική κρίση που ξέσπασε την περίοδο 2009-2015 έχει επηρεάσει όλους τους κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Το δημοσιονομικό έλλειμμα και το υψηλό χρέος της χώρας έχουν υποβαθμίσει την πιστοληπτική ικανότητα της χώρας από διεθνείς οίκους και την αύξηση των επιτοκίων δανεισμού της ελληνικής κυβέρνησης σε απαγορευτικά επίπεδα. Ως αποτέλεσμα, η Ελλάδα αποκλείεται από τις διεθνείς κεφαλαιαγορές (Παπαντωνίου, 2020).

Τα προγράμματα συνδέθηκαν με τη χορήγηση δανείων από φορείς για την κάλυψη των οικονομικών αναγκών της χώρας με την ταυτόχρονη εφαρμογή

δημοσιονομικών προσαρμογών για τη μείωση των δημοσιονομικών ελλειμμάτων, βέβαια τα προγράμματα αυτά μείωσαν το ΑΕΠ κατά 25%. σε σταθερές τιμές αυξήθηκε επίσης η ανεργία κατά 16% την περίοδο 2009-2015, ο πληθωρισμός παρέμεινε στάσιμος. Όλα τα παραπάνω έχουν ως συνέπεια την αύξηση των μη εξυπηρετούμενων δανείων προς επιχειρήσεις, τη στέγαση και την κατανάλωση που λαμβάνουν νοικοκυριά, επιχειρήσεις, ιδιώτες, τα ενδεικτικά απογειωμένα δάνεια εκτινάχθηκαν κατά 7% επί του συνόλου των χορηγημένων δανείων στο 48% και οι καταθέσεις επίσης μειώθηκαν των νοικοκυριών. από 230 έως 120 δις όλα αυτά ήρθαν σε περίοδο κοινωνικών αναταραχών και πολιτικών εξελίξεων όλα τα παραπάνω προήλθαν από τα στοιχεία της Τράπεζας της Ελλάδος.

Συμπεραίνεται ότι από τα στοιχεία παραγωγής και κατανάλωσης μεταξύ Ελλάδας και Ευρωπαϊκής Ένωσης ότι ο κλάδος επηρεάστηκε σημαντικά από την οικονομική κρίση, αυτό φαίνεται και από το γεγονός ότι το 2013-2019 στην Ευρώπη αυξανόταν κάθε χρόνο ενώ στην Ελλάδα είχε διακυμάνσεις. Η μείωση του ΑΕΠ και του διαθέσιμου εισοδήματος των Ελλήνων επηρέασε τη ζήτηση του προϊόντος (Παπαντωνίου, 2020).

### **2.5.3 Το κοινωνικό περιβάλλον**

Η στρατηγική μιας εταιρείας είναι δυνατόν να επηρεαστεί από το κοινωνικό περιβάλλον, κάτι που φαίνεται και στη βιομηχανία μπίρας στην Ελλάδα, ιδιαίτερα την περίοδο της δημοσιονομικής κρίσης, όταν τα ελληνικά προϊόντα προτιμώνται από τα εισαγόμενα. Ο κλάδος της ζυθοποιίας επηρεάστηκε πολύ θετικά από αυτό το φαινόμενο που ονομάζεται οικονομικός πατριωτισμός που εμφανίστηκε κατά τη διάρκεια της κρίσης (Τσορτέκη, 2018).

Οι εισαγωγές μειώθηκαν κατά 46% την περίοδο 2013-2019 εξαιτίας του γεγονότος ότι οι Έλληνες καταναλωτές στήριξαν τα ελληνικά προϊόντα και αυτό φαίνεται και από την εμφάνιση πολλών μικρών ζυθοποιιών την ίδια περίοδο στην Ελλάδα για αυτό το λόγο οι πολυεθνικές έχουν πλέον αλλάξει στρατηγική και άρχισε να αγοράζει τοπικές μάρκες, συμπεριλαμβανομένων νεοφυών

επιχειρήσεων προκειμένου να αποκτήσει εθνική ταυτότητα. Ένα από τα πολλά παραδείγματα είναι η επανακυκλοφορία το 2017 της εταιρείας Mamos, που παράγεται στην Πάτρα από τον 19ο αιώνα από την Αθηναϊκή ζυθοποιία, αφού προηγήθηκε στα μέσα του 2010 η επανακυκλοφορία της ελληνικής μπύρας Fix από την Olympic Brewery S.A. που σημείωσε μεγάλη επιτυχία και έχει καταλάβει σημαντικό μερίδιο της ελληνικής αγοράς.

Είναι δυνατόν να ενταχθεί και ο τρόπος διασκέδασης των Ελλήνων και στο κοινωνικό περιβάλλον έχει παρατηρηθεί ότι οι περισσότεροι Έλληνες διασκεδάζουν εκτός σπιτιού, που σημαίνει ότι το 60% της κατανάλωσης μπύρας γίνεται σε εστιατόρια. Το γεγονός αυτό αναγκάζει τις εταιρείες επειδή υφίστανται πολλά κανάλια να αλλάξουν τα κανάλια διανομής του προϊόντος και προκειμένου να κάνουν όλα τα παραπάνω θα χρειαστεί ο αντιπρόσωπος και ο χονδρέμπορος, γεγονός που μειώνει φυσικά τα περιθώρια κέρδους των εταιρειών ζυθοποιίας (Τσορτέκη,2018).

#### **2.5.4 Το τεχνολογικό περιβάλλον**

Η διαδικασία ζυθοποιίας δεν έχει αλλάξει σημαντικά τις μεγάλες αλλαγές που συνέβησαν τον 20ο αιώνα καθώς η βιομηχανία είναι σημαντικό να διασφαλίζει την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων που παράγει γιατί εμπίπτει στην κατηγορία των τροφίμων και ποτών. Επομένως, όλες οι προσπάθειες για τη βελτίωση της τεχνολογίας συγκεντρώθηκαν εκεί, ενώ υπήρχαν φορές που οι παρτίδες παραγωγής ανακλήθηκαν για διάφορους λόγους ή επειδή δεν πληρούσαν τις προδιαγραφές του προϊόντος που αναγράφονται στη συσκευασία ή για λόγους ασφαλείας (Γιαννάκη,2014).

Ο έλεγχος των τροφίμων στην Ελλάδα εποπτεύεται από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων και τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Είναι σημαντικό τα συστήματα παραγωγής προϊόντων να εξαρτώνται από τους ισχύοντες νόμους και τις προδιαγραφές που τα συνοδεύουν, ενώ το προσωπικό που ασχολείται με τον ποιοτικό έλεγχο πρέπει να συντονίζει και να ελέγχει όλα τα σημαντικά στάδια μετά την παραγωγή, ή των

σταδίων προετοιμασίας και μεταποίησης. Σκοπός του ελέγχου είναι η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και η προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών (Τσαβλέρης, 2011).

Αυτοί οι έλεγχοι συνιστώνται ιδιαίτερα για επιθεώρηση επιχειρήσεων τροφίμων, έλεγχο συστημάτων παραγωγής εταιρειών, ανάλυση και δειγματοληψία προϊόντων τροφίμων από άλλα εργαστήρια τροφίμων ή δικά τους. Στο πλαίσιο αυτό, είναι σημαντικό οι εταιρείες του κλάδου της ζυθοποιίας που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα να διασφαλίζουν την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων τους μέσω της τεχνολογίας που χρησιμοποιούν (Ενιαία Αρχή Ελέγχου Τροφίμων, 2021). Σημειώνεται ότι ο κύριος φορέας για τον έλεγχο της κανονικότητας των προϊόντων της ζυθοποιίας είναι οι διευθύνσεις των νομαρχιών (χημικές υπηρεσίες, τελωνεία), ενώ η νομοθεσία διαμορφώνεται από το Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ) και το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο (ΑΧΣ) (του Υπουργείου Οικονομικών) και συμπεριλαμβάνονται στην Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων (ΑΑΔΕ).

#### **2.5.5 Το οικολογικό περιβάλλον**

Το οικολογικό περιβάλλον σε όλους τους τομείς της οικονομίας έχει αλλάξει σημαντικά, εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής και των συμφωνιών μεταξύ των κρατών. Στα πλαίσια αυτά, οι επιχειρήσεις υποχρεούνται να τηρούν συγκεκριμένα μέτρα για την προστασία του περιβάλλοντος αναφορικά με τη σχετική νομοθεσία. Το περιβάλλον έχει νόμο για την προστασία του όπου είναι ο νόμος 1650/1986 (ανανεώθηκε σύμφωνα με το Ν.5043/2023 - ΦΕΚ 91/Α/13-4-2023.). Επιπλέον, δεδομένου ότι η Ελλάδα είναι μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, συμμορφώνεται με τις ευρωπαϊκές οδηγίες, οι οποίες απορρέουν από τις διεθνείς συμφωνίες της Ένωσης. Σε αυτά τα πλαίσια, οι εταιρείες του κλάδου της μύρας θα είναι σημαντικό να συμμορφώνονται με τις υποχρεώσεις τους ως βιομηχανικές εταιρείες αναφορικά με την εκπομπή ρύπων και τη διάθεση των απορριμμάτων τους. Ένας μεγάλος αριθμός εταιρειών εξαιτίας της κοινωνικής ευαισθητοποίησης σε οικολογικά ζητήματα, από μόνες τους έχουν λάβει αυστηρότερα μέτρα που περιλαμβάνουν την προστασία του περιβάλλοντος και

την αποκάλυψη των ενεργειών τους, προκειμένου να φέρουν στην εταιρεία περιβαλλοντικά συνειδητοποιημένους καταναλωτές (Παναγιωτίδης, 2021).

#### **2.5.6 Νομικό περιβάλλον**

Το νομικό περιβάλλον μιας εταιρείας περιλαμβάνει εργατικό δίκαιο, φορολογικό δίκαιο, προστασία του περιβάλλοντος, αντιμονοπωλιακό δίκαιο. Οι επιπτώσεις των περισσότερων από αυτούς τους νόμους στη βιομηχανία μύρας στην Ελλάδα έχουν αναλυθεί παραπάνω. Δεν έγινε καμία αναφορά στις συνέπειες της αντιμονοπωλιακής νομοθεσίας στον κλάδο της μύρας, που ουσιαστικά εφαρμόστηκε στην Ελλάδα. Αντιμονοπωλιακή νομοθεσία είναι η νομοθεσία, η πράξη και γενικότερα η παρέμβαση του κράτους που εμποδίζει τα μονοπώλια (Μαργέλος, 2016).

Στην Ελλάδα χρησιμοποιήθηκε στην περίπτωση της πρωτοπόρου στον κλάδο, Ζυθοποιίας Αθηνών Α.Ε. Με υπ. αρ. 590/2014 απόφαση της Επιτροπής Ανταγωνισμού, που εκδόθηκε στις 19/09/2014, επιβλήθηκε στην εταιρεία πρόστιμο 31.451.211 € για κατάχρηση της δεσπόζουσας θέσης της στην ελληνική αγορά μύρας. Την ανάγκασε επίσης να σταματήσει αμέσως τις παραβιάσεις. Η απόφαση της Επιτροπής Ανταγωνισμού κατέληξε στο συμπέρασμα: i) ότι η εταιρεία έκανε κατάχρηση της δεσπόζουσας θέσης της, χρησιμοποίησε πρακτικές αποκλειστικότητας, αποκλεισμού, εκπτώσεων πίστης και διακριτικής μεταχείρισης σε επίπεδο επιτόπια κατανάλωσης, ii) η εταιρεία έκανε υπερβολική χρήση της δεσπόζουσας θέσης της, προσπάθησε να κερδίσει την αποκλειστικότητα και να εκτρέψει και να αυξήσει την πίστη των πελατών, και σε πρακτικές που εισάγουν διακρίσεις σε επίπεδο χονδρικής iii) η εταιρεία συμφώνησε παράνομα να κατέχει μεγαλύτερο μερίδιο του ραφιού από αυτό που δικαιούταν σε αντάλλαγμα για τη χορήγηση σημαντικής έκπτωσης πίστης σε το σουπερμάρκετ. Για το λόγο αυτό, η Μακεδονία Ζυθοποιία Θράκης Α.Ε. άσκησε προσφυγή στα Ολλανδικά δικαστήρια κατά του Ομίλου HEINEKEN.V, ως μητρικής εταιρείας της Athens Brewery S.A., ζητώντας ποσό 100 εκατομμυρίων

ευρώ για ζημιές που προκλήθηκαν από τις μονοπωλιακές πρακτικές της θυγατρικής της στην Ελλάδα. (Παπαντωνίου, 2020).

## **2.6 Porter's five forces model στον κλάδο ζυθοποιίας στην Ελλάδα**

Το πρώτο πλεονέκτημα του μοντέλου έχει να κάνει με τον αριθμό των ανταγωνιστών στον κλάδο και τη δύναμη που κατέχουν. Όσο πιο μεγάλος είναι ο αριθμός των ανταγωνιστών και η δύναμή τους, τόσο λιγότερο ελκυστικός γίνεται ένας κλάδος. Ο καθοριστικός παράγοντας αυτής της δύναμης, όπως υποδεικνύεται στο όνομα, είναι ο αριθμός των ανταγωνιστών και η δύναμή τους. Για την Ελλάδα και το 2020, η επίσημη ιστοσελίδα του οργανισμού «The Brewers of Europe» έχει 62 ενεργές ζυθοποιίες (εταιρείες), οι περισσότερες εκ των οποίων ήταν μικρές ζυθοποιίες, δηλαδή παράγουν λιγότερα από 200.000 εκατόλιτρα ετησίως. Μόνο τρία 3 είχαν παραγωγή πάνω από 200.000 εκατόλιτρα, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. και η Ολυμπιακή Ζυθοποιία Α.Ε., και τέλος η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης ΑΕ έρχεται από πίσω με μικρότερη παραγωγή (Βέκιος,2019).

Ο αριθμός των ανταγωνιστών είναι χαμηλός για τον κλάδο και είναι κάτι που κάνει τον κλάδο ελκυστικό. Βέβαια, οι δύο κορυφαίες εταιρείες που έχουν μεγάλη δύναμη, η Ζυθοποιία Αθηνών Α.Ε. και Ολυμπιακή Ζυθοποιία Α.Ε. Οι εταιρείες αυτές έχουν μερίδιο αγοράς άνω του 75%. Η δύναμή τους προέρχεται από τις μάρκες που εμπορεύονται και παράγουν και ξεχωρίζουν όσον αφορά την αναγνωσιμότητα πολύ πέρα από άλλες μάρκες.

Η Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. εμπορεύεται και κατασκευάζει ή εμπορεύεται τα εμπορικά σήματα Amstel, Heineken, ALFA, MAMOS, Fischer, NYMPHI, Buckler, Sol, Desperados, Erdinger, McFarland, Krusovice, Duvel, Chimay και Murphy's, κ.α.. Η Ολυμπιακή Ζυθοποιία Α.Ε. παράγει και εμπορεύεται ή εμπορεύεται τις μάρκες FIX, MYTHOS, Kaiser, Carlsberg, Henninger, Guinness, Poreti, Kilkenny, SchneiderWeiss, Aegean, κ.α.. Ως αποτέλεσμα, μια νέα εταιρεία στον κλάδο, ενώ φαίνεται να έχει μόνο δύο μεγάλες εταιρείες να ανταγωνιστεί, ουσιαστικά ανταγωνίζεται όλες τις μάρκες που εμπορεύονται που είναι μεγάλες σε αριθμό, είναι γνωστές στην αγορά με μεγάλο μερίδιο, έχουν μεγάλη ποικιλία και είναι

ισχυρές βάσεις στην αγορά. Αυτό δυσκολεύει την είσοδο νέων εταιρειών στον κλάδο και τον καθιστά μη ελκυστικό. Αυτές οι δύο εταιρείες είναι ίσως ο κύριος λόγος που η βιομηχανία μπίρας στην Ελλάδα έχει τόσο λίγα μέλη. (Τοκατλίδη, 2022).

Ένας άλλος καθοριστικός παράγοντας από τον οποίο εξαρτάται αυτή η ισχύς είναι ο ρυθμός ανάπτυξης του κλάδου. Όπως έχουμε δει στο παρελθόν, η κατανάλωση μπίρας την περίοδο 2013-2019 δεν αυξήθηκε για διάφορους λόγους. Όσο ο ρυθμός ανάπτυξης ενός κλάδου παραμένει χαμηλός, είναι φυσιολογικό ο ανταγωνισμός μεταξύ των εταιρειών να αυξάνεται σημαντικά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι εταιρείες αδυνατούν να αυξήσουν τις πωλήσεις τους μέσω νέων καταναλωτών του προϊόντος και κατά συνέπεια δίνουν προσοχή στους υπάρχοντες καταναλωτές του προϊόντος, οι οποίοι δείχνουν την προτίμησή τους σε ανταγωνιστικές μάρκες.

Για την επίτευξη του στόχου τους, που είναι να παρακινήσουν τους καταναλωτές να προτιμήσουν τα brand τους, οι εταιρείες είναι δυνατόν να πραγματοποιήσουν σημαντικές διαφημιστικές καμπάνιες ή διάφορες προωθητικές ενέργειες, κυρίως μέσω της μείωσης της τιμής πώλησης, η οποία προκαλεί παρόμοιες αντιδράσεις από τους ανταγωνιστές, αυξάνει τον ανταγωνισμό και μειώνει τα κέρδη. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να κάνει τον τομέα λιγότερο ελκυστικό για τους νεοεισερχόμενους.

Ένας τελικός καθοριστικός παράγοντας, που έχει μεγάλη επιρροή στον κλάδο της μπίρας γενικότερα και όχι μόνο στην Ελλάδα, είναι όταν ο αγοραστής-καταναλωτής είναι δυνατόν εύκολα να επιλέξει διαφορετικό προμηθευτή του προϊόντος χωρίς δυσκολία, αυτό έχει ως αποτέλεσμα αυξημένο ανταγωνισμό. Καθώς τα διάφορα είδη μπίρας πωλούνται σε τόσα πολλά εύκολα προσβάσιμα σημεία πώλησης, από σούπερ μάρκετ μέχρι περίπτερα και σε πολλά καταστήματα τροφίμων, ο παράγοντας αυξάνει σημαντικά τον ανταγωνισμό. Όλα τα παραπάνω καθιστούν τη βιομηχανία μπίρας στην Ελλάδα μη ελκυστική για νεοεισερχόμενους (Παπαντωνίου, 2020).



### Κεφάλαιο 3<sup>ο</sup>: Συμπεράσματα

Εν κατακλείδι, κάνοντας μία ανασκόπηση των όσων αναλύθηκαν παραπάνω, αλλά και με μία γενικότερη ματιά, θα παρατηρούσαμε πόσο άλλαξε ο κόσμος της ζυθοποιίας, με κάποιες όμως σταθερές βάσεις.

Ο νόμος που σχηματίστηκε πριν από 100 χρόνια συνεχίζει να ισχύει μέχρι και σήμερα, με την δυνατότητα πλέον να προσθέτονται επιπλέον υλικά, ενώ αναμένεται να επιτραπούν και ορισμένα αρωματικά υλικά, όπως βότανα, μπαχαρικά κ.λ.π. Ο κώδικας του Χαμουραμπί (περί το 1754 π.Χ) είναι ο 1ος γραπτώς νόμος που γνωρίζουμε, ενώ ο νόμος της καθαρότητας του 1516 στη Βαυαρία επηρέασε σημαντικά την πρώτη ελληνική νομοθεσία ζύθου μετά την ίδρυση του ελληνικού κράτους και την έλευση του Όθωνα και του Fuchs (Φιξ).

Η νομοθεσία του ζύθου δεν είναι κοινή ευρωπαϊκή (όπως του οίνου) αλλά διαφέρει από χώρα σε χώρα, ενώ σε ευρωπαϊκό επίπεδο υπάρχουν μόνο κανονισμοί και οδηγίες που άπτονται γενικότερα των τροφίμων (π.χ. HACCP-Ασφάλεια τροφίμων, ιχνηλασιμότητα, αλλεργιογόνα-επισήμανση, επιτρεπόμενες ουσίες, κατηγορίες προϊόντων, κλπ).

Επίσης επιτρέπεται πλέον και η παραγωγή μη αλκοολούχων ποτών (τσάι, εμφιαλωμένο νερό, ποτών μπίρας, ποτών από ζύμωση). Αρχίζει δηλαδή η Ελλάδα να συμβαδίζει με τον υπόλοιπο κόσμο της μπίρας.

Είναι κοινά αποδεκτό πως το σύστημα ελέγχου και οι γραφειοκρατικές διαδικασίες που είχαν νομοθετηθεί ήταν προσαρμοσμένες στις λίγες πολύ μεγάλες επιχειρήσεις που κατείχαν το μεγαλύτερο ποσοστό παραγωγής μπίρας στην Ελλάδα και δεν είναι προσαρμοσμένες/ευέλικτες για τη λειτουργία μικρών επιχειρήσεων. Ο ΕΦΚ για το ζύθο είναι σχετικά υψηλός, ενώ είναι ακόμη υψηλότερος για την κατηγορία ποτών μπίρας. Τα προϊόντα που φορολογούνται βάσει της αλκοόλης έχουν ακόμα υψηλότερο, ειδικά όταν έχουν υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Τα παραπάνω δυσκολεύουν ακόμα και τα μικρά ζυθοποιεία, τα οποία πρέπει να διαχειριστούν και το γραφειοκρατικό κόστος των δηλώσεων παραγωγής και διεκπεραιώσεων του ΕΦΚ, παρότι τους παρέχει η νομοθεσία την ελάφρυνση του 50% στον ΕΦΚ και τα οποία καλούνται ταυτόχρονα να επιβιώσουν σε έναν τομέα που το 70% της αγοράς βρίσκεται στα χέρια δύο-τριών μεγάλων επιχειρήσεων.

Νέα μικροζυθοποιεία ιδρύονται κατά καιρούς, καθώς εξυπηρετούν την αγορά με την παραγωγή πιο ειδικών τύπων ζύθου, σε σχέση με τις πιο κλασικές που παράγουν οι μεγάλες μονάδες. Ενθαρρυντική ένδειξη, καθώς νέοι άνθρωποι με όρεξη εισέρχονται σ' αυτό τον κόσμο, όπου εκτός των άλλων δημιουργούνται θέσεις εργασίας (η ανεργία διαχρονικά ήταν από τις μεγάλες πληγές της χώρας μας), αλλά συγχρόνως έχουμε και αύξηση του ανταγωνισμού. Σημάδι και ένδειξη πως ο κλάδος αποκτά νέο ενδιαφέρον. Ένας κλάδος που είχε σταθερά ποσοστά

σε εισαγωγή και εξαγωγή, με την νέα τάξη πραγμάτων που δημιουργήθηκαν εν μέσω κορονοϊού, όπου όπως είναι λογικό οι εξαγωγές υπέστησαν μεγάλο πλήγμα και οι επιχειρήσεις προσπαθούν να γυρίσουν και πάλι στην κανονικότητά τους.

Παρατηρήσαμε την ευαισθητοποίηση της νομοθεσίας σε θέματα που αφορούν το περιβάλλον και συνάμα την ανακύκλωση. Καθημερινά γύρω μας βλέπουμε πως η κοινωνία (τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα αυτή η τάση αυξάνεται) επιδιώκει τη προστασία του περιβάλλοντος, είτε μέσω λιγότερων ρυπάνσεων, είτε μέσω ανακυκλώσιμων υλικών και συσκευών. Γι' αυτό άλλωστε αναφέραμε, πως τα ζυθοποιεία έχουν ως προϋπόθεση τη καταβολή συγκεκριμένων ποσών για την κατάληξη όλων των υλικών που συμμετέχουν στο τελικό προϊόν. Σαν χώρα χρειαζόμαστε να κάνουμε κάποια ακόμα βήματα προόδου όσον αναφορά την ανακύκλωση, καθώς ακόμα δεν βρισκόμαστε σε ικανοποιητικά επίπεδα. Εκπαίδευση η οποία πρέπει να ξεκινάει από τα σχολικά χρόνια, όπως συμβαίνει με όλες τις αξίες του ανθρώπου.

Δυστυχώς τα ζυθοποιεία και όσοι θέλουν να προσφέρουν και προσφέρουν σε αυτό το χώρο, οι πράξεις τους φτάνουν ως ένα σημείο. Ως γνωστόν, το μεγάλο πρόβλημα της Ελλάδας ήταν και είναι η οικονομική κρίση που μαστίζει τη χώρα μας. Οι κρατικές βοήθειες δεν είναι πολλές, οπότε το έργο των ζυθοποιείων γίνεται ακόμα πιο δύσκολο, καθώς πρέπει να στηριχθούν στις δικές τους δυνάμεις. Συν τοις άλλοις, καλούνται να αντιμετωπίσουν και την φορολογία και γαρφειοκρατία, όπως αναφέραμε και παραπάνω.

Διαχρονικά η Ελλάδα στηριζόταν στο τουρισμό (όπως και θα συνεχίσει να κάνει). Οι Έλληνες λόγω κουλτούρας, έχουν μάθει να καταναλώνουν τη μπίρα τους κατά τους θερινούς μήνες (κατά μεγάλη πλειοψηφία). Πράγμα που σημαίνει ότι η ζήτηση του προϊόντος είναι μεγάλη για την ίδια περίοδο.

Ακόμα και στο άμεσο μέλλον γίνεται αντιληπτό, πως οι αλλαγές μπορεί να είναι πολλές, διότι οι νομοθεσίες γίνονται απαιτητικές, ενώ και το ίδιο το καταναλωτικό κοινό είναι απαιτητικό. Ακόμη και το στιλ των αγαθών αλλάζει, καθώς τα προϊόντα της αγοράς, λόγω τάσης, μετατρέπονται σιγά σιγά σε νέα (χωρίς ή με μειωμένη αλκοόλη, βιολογικά προϊόντα, με προσθήκες άλλων υλικών με νέες γεύσεις, κλπ). Μια ματιά στους πάγκους των σούπερ μάρκετ, αρκεί για να βγουν τα συμπεράσματα που πρέπει.

Ευχή όλων μας η ελληνική μπίρα να συνεχίζει να βρίσκεται.. στον αφρό.

#### Κεφάλαιο 4<sup>ο</sup>: Βιβλιογραφία

- Baiano, A. (2021). Craft beer: An overview. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 20(2), 1829-1856.
- Bamforth, C. W. (2008). *Beer: Health and nutrition*. John Wiley & Sons.
- Barth, R. (2013). The chemistry of beer. In *Using Food to Stimulate Interest in the Chemistry Classroom* (pp. 37-47). American Chemical Society.
- Behre, K. E. (1999). The history of beer additives in Europe—a review. *Vegetation history and archaeobotany*, 8(1), 35-48.
- Donadini, G., Fumi, M. D., Kordialik-Bogacka, E., Maggi, L., Lambri, M., & Sckokai, P. (2016). Consumer interest in specialty beers in three European markets. *Food Research International*, 85, 301-314.
- Eberts, D. (2007). To brew or not to brew: a brief history of beer in Canada. *Manitoba History*, (54), 2-14.
- Eves, A., & Dervisi, P. (2005). Experiences of the implementation and operation of hazard analysis critical control points in the food service sector. *International Journal of Hospitality Management*, 24(1), 3-19.
- Fung, F., Wang, H. S., & Menon, S. (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical journal*, 41(2), 88-95.
- Hasman, J., Hána, D., & Materna, K. (2021). Regional brands produced beyond the region: An analysis of beer brands from recently closed breweries in Europe. *Moravian Geographical Reports*, 29(3), 168-183.
- Hornsey, I. S. (2003). *A history of beer and brewing* (Vol. 34). Royal Society of Chemistry.
- Kokole, D., Jané Llopis, E., & Anderson, P. (2022). Non-alcoholic beer in the European Union and UK: Availability and apparent consumption. *Drug and Alcohol Review*, 41(3), 550-560.
- Meussdoerffer, F. G. (2009). A comprehensive history of beer brewing. *Handbook of brewing: Processes, technology, markets*, 1-42.

- Morgan, D. R., Styles, D., & Lane, E. T. (2021). Thirsty work: Assessing the environmental footprint of craft beer. *Sustainable Production and Consumption*, 27, 242-253.
- Poelmans, E., & Swinnen, J. F. (2011). A brief economic history of beer. *The economics of beer*, 1.
- Protz, R. (2004) *The Complete Guide to World Beer*, Carlton Book
- The Brewers of Europe, (2020). <https://brewersofeurope.org/site/index.php>
- Thirugnanam, A., Zeng, J., & Sreenath, K. (2022). Safety-Critical Control and Planning for Obstacle Avoidance between Polytopes with Control Barrier Functions. In *IEEE International Conference on Robotics and Automation*.
- Humia, B. V., Santos, K. S., Barbosa, A. M., Sawata, M., Mendonça, M. da C., & Padilha, F. F. (2019). Beer Molecules and Its Sensory and Biological Properties: A Review. *Molecules*, 24(8), 1568.
- Αράπη, Μ. (2015). Γραμμή παραγωγής της μύρας.
- Αφεντούλη, Α. (2021). *Διαγράμματα ροής παρασκευής μύρας και σύστημα ISO 22.000* (Doctoral dissertation, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας).
- Παληγογιάννη Β. (2003). Η ζυθοποιία στην Πάτρα σήμερα. Η συμβολή της Αθηναϊκής ζυθοποιίας στην οικονομική ανάπτυξη της πόλης.
- Βέκιος, Ε. (2019). *Μελέτη επιχειρηματικού πλάνου για μικροζυθοποιία στην Ελλάδα* (Master's thesis, Πανεπιστήμιο Πειραιώς).
- Βογιατζής, Π. (2022). Οι μετρήσεις του αζώτου στην μύρα.
- Βρέλλας, Χ. (2011). Επιχειρηματική αριστεία στη βιομηχανία ζυθοποιίας.
- Γιαννάκη, Ά. (2014). Έρευνα και marketing plan της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας στο προϊόν Heineken.
- Μαργέλος, Ι. (2016). Παραγωγή μύρας από κριθάρι.
- Παναγιωτίδης, Ε. (2021). Ενδοκλαδικό εμπόριο και ανταγωνιστικότητα της Ελληνικής ζυθοποιίας.
- Παπαδημητρίου, Γ. Ν., & Αμπελιώτης, Κ. (2019). Η επαυξημένη πραγματικότητα στην περιβαλλοντική εκπαίδευση: Η περίπτωση της περιβαλλοντικής επισήμανσης των συσκευασιών προϊόντων.

- Παπαθανάση, Δ. Β. (2011). *Ο στρατηγικός ρόλος της αθηναϊκής ζυθοποιίας στην ανάπτυξη της κατηγορίας της μπίρας στην Ελλάδα* (Master's thesis).
- Παπαντωνίου, Ι. (2020). Επιχειρηματικό σχέδιο ίδρυσης μικροζυθοποιίας για παραγωγή μπίρας εμπλουτισμένης με αρωματικά φυτά.
- Σουλτογιάννης, Χ. (2015). Διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας στον κλάδο των αλκοολούχων ποτών: καλές πρακτικές στην Ελλάδα.
- Στεφανάκης, Δ. Θ. (2016). *Μελέτη σκοπιμότητας ίδρυσης εταιρείας ζύθου και προϊόντων με βάση τον ζύθο* (Master's thesis, Πανεπιστήμιο Πειραιώς).
- Ταταρίδης, Π. (2018). Νομοθεσία Οίνων & Ποτών. Τμήμα Επιστημών Αμπέλου Οίνου & Ποτών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής.
- Τοκατλίδη, Τ. (2022). *Ολιστική προσέγγιση βιώσιμης ανάπτυξης: μελέτη περίπτωσης Αθηναϊκής Ζυθοποιίας* (Master's thesis, Πανεπιστήμιο Πειραιώς).
- Τσαβλίρης, Γ. (2011). *Μελέτη σκοπιμότητας ιδρύσεως βιομηχανίας παραγωγής ζύθου* (Master's thesis).
- Τσακνής, Γ.(2008) *Διασφάλιση ποιότητας τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπασωτηρίου
- Τσαμπρούνη, Μ. (2020). Έρευνα για τον σχεδιασμό συσκευασιών τροφίμων με μελέτη περίπτωσης την συσκευασία για ένα ελληνικό πρωινό.
- Τσορτέκη, Κ. Σ. (2018). Ανάλυση του εσωτερικού και του εξωτερικού περιβάλλοντος της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας ΑΕ.