

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

CIBUS TEC 2026

Επιχειρηματική Αποστολή και Κανονιστικό Πλαίσιο Εξαγωγών Αγροδιατροφικής Αλυσίδας

Προετοιμασία της Επιχειρηματικής Αποστολής · Πάρμα, 27–30 Οκτωβρίου 2026

Οκτώβριος 2026

27–30 Οκτωβρίου

Πάρμα · Fiere di Parma

Περίπτερο ΑΣΔΑ · Hall 6

G055

Η συμμετοχή της Δυτικής Αθήνας

Ζυμαρικά · Κατεψυγμένη ζύμη · Κατεψυγμένα
γεύματα · Plant-based · Καφές & ροφήματα ·
Οινοποιία · Ζυθοποιία · Μηχανές τροφίμων ·
Εμφιάλωση & αυτοματισμός · Ετικέτες · Φιάλες &
πώματα · Μεταλλικά δοχεία · Ιχνηλασιμότητα



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Ο Χ Ε / Β Α Α
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑΣ



12 Οκτωβρίου 2026

Οργάνωση της αποστολής- δραστηριότητες της έκθεσης -τάσεις της αγοράς.

ΜΕΡΟΣ Α · ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Η επιχειρηματική αποστολή

Περίπτερο G055, υλικό, ραντεβού, προετοιμασία και συντονισμός.

ΜΕΡΟΣ Β · ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ

Τι κάνουν οι επιχειρήσεις στην CIBUS TEC

Θεματικές ζώνες, εκδηλώσεις, επιδείξεις και επιχειρηματικές επαφές.

ΜΕΡΟΣ Γ · ΤΑΣΕΙΣ & ΚΑΝΟΝΕΣ

Στοιχεία αγοράς, τάσεις και κανονιστικές εξελίξεις

Εξαγωγές, δυναμική κλάδων και απαιτήσεις συμμόρφωσης 2026–2027.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΑ

1 Οργάνωση

Οργάνωση συμμετοχής, λειτουργία περιπτέρου G055 και προετοιμασία απαιτούμενου υλικού.

2 Πρόγραμμα

Επιλογή συναφών δραστηριοτήτων, εκδηλώσεων και συνεδρίων βάσει του αντικειμένου της επιχείρησης.

3 Τάσεις & νέοι κανονισμοί

Αποτύπωση βασικών μεταβολών σε αξία και κανονιστικές απαιτήσεις για την περίοδο 2026–2027.

4 Στοχοθέτηση & Αποτίμηση

Καθορισμός στόχων, καταγραφή και αξιολόγηση επαφών και προσδιορισμός επόμενων ενεργειών.

Υβριδική μορφή (φυσική παρουσία + MS Teams) · Υλικό στο business4extroversion.gr · Ερωτηματολόγιο ικανοποίησης 1–5, στόχος $\geq 4,0$



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΟΧΕ / ΒΑΑ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ 1

01

Οργάνωση της συμμετοχής

Μέρος Α

ΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Πώς οργανώνεται η αποστολή;

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

CIBUS TEC 2026: τι είδους έκθεση είναι

Κάθετοι κλάδοι και οριζόντιες δραστηριότητες

Ο χάρτης της έκθεσης και το Hall 6

Το περίπτερο G055 και τι περιλαμβάνει η αποστολή

Βασικά στοιχεία προετοιμασίας της συμμετοχής

Πλάνο αποστολής

1 · Οργάνωση

2 · Στην έκθεση

3 · Τάσεις & κανόνες

Η CIBUS TEC είναι έκθεση τεχνολογίας τροφίμων

27–30.10

54η διοργάνωση · κάθε 3 χρόνια

1.300+

εκθέτες & brands (στόχος, Ιούν. 2026)

3.000+

διεθνείς αγοραστές · Top Buyers Program

40.000+

επαγγελματίες επισκέπτες (στόχος)

> 35%

Των τεχνολογιών και λύσεων που παρουσιάζονται στην έκθεση σχετίζονται με την συσκευασία

ΤΙ ΕΙΝΑΙ

- Τεχνολογίες επεξεργασίας και μεταποίησης τροφίμων και ποτών
- Συσκευασία, ετικετοποίηση και λύσεις end-of-line
- Αυτοματισμοί, ρομποτική, ψηφιακή παραγωγή και ιχνηλασιμότητα
- Εργαστηριακή ανάλυση και ποιοτικός έλεγχος (Labotec)
- Κάθετες ενότητες: αρτοποιία, ζυμαρικά, καφές, γαλακτοκομικά, ποτά

ΧΩΡΕΣ

- Ιταλία: 1.071 από 1.540 καταχωρίσεις (≈70%)
- Γερμανία 128 (8%) · Κίνα 59 · Γαλλία 42 · Ισπανία 33
- Ολλανδία 26 · ΗΠΑ 25 · Ην. Βασίλειο 20 · Δανία 19
- 36 χώρες · Ελλάδα: 2 (ΑΣΔΑ, Petech–Nera Kritis)

Πηγή: κατάλογος εκθετών catalogo.fiereparma.it, 8.10.2026 · μαζί με συνεκθέτες, αντιπροσωπευόμενες εταιρείες και brands

Αναζητούμε τεχνολογία, B2B συνεργασίες και επαφές που μετατρέπονται σε επόμενες ενέργειες.

Πηγή: Koeln Parma Exhibitions, Δελτία Τύπου 7.5 και 16.6.2026 · cibustec.it, άντληση 1.10.2026 · Ειδική Αναφορά Τροφίμων (ΑΣΔΑ, 2026), Πίν. Γ.7 · τα μεγέθη 2026 είναι στόχοι της διοργάνωσης

Δύο άξονες στόχευσης: παραγωγικό αντικείμενο και τεχνολογική ανάγκη

ΚΑΘΕΤΟΙ ΚΛΑΔΟΙ · τι παράγει η επιχείρηση

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| 1 | Φρούτα, λαχανικά, σάλτσες & κονσέρβες
νωπά & επεξεργασμένα, σάλτσες, χυμοί, κονσέρβες, κατεψυγμένα, convenience | Hall 5 |
| 2 | Γαλακτοκομικά
γάλα, τυριά, γιαούρτι, επιδόρπια, προϊόντα ζύμωσης, εναλλακτικά | Hall 6 |
| 3 | Κρέας, θαλασσινά & ready-to-eat
κρέας, αλλαντικά, ιχθυηρά, κατεψυγμένα και έτοιμα προϊόντα | Hall 6 |
| 4 | Αρτοποιία
ψωμί, αρτοσκευάσματα, ζύμες, μπισκότα, crackers, ειδική διατροφή | «Bakery? Yes, we tec!» · Hall 2 |
| 5 | Ποτά, εμφιάλωση & end-of-line
νερό, χυμοί, αναψυκτικά, λειτουργικά, αλκοολούχα & μη | «Beverage? Yes, we tec!» · Hall 3 |
| 6 | Ζυμαρικά & έτοιμα γεύματα
ξηρά, φρέσκα ή κατεψυγμένα ζυμαρικά, ψυχόμενα/κατεψυγμένα γεύματα | World Pasta Day · Hall 2 / 6 |
| 7 | Σοκολάτα & ζαχαρώδη
σοκολάτα, πραλίνες, καραμέλα, γλυκίσματα | Hall 2 |
| 8 | Snacks & καφές
snacks, προϊόντα δημητριακών, καφές, προϊόντα ατομικής δόσης | Hall 2 |
| 9 | Κρασί
οίνος, οινοποίηση, εμφιάλωση, εργαστηριακός έλεγχος, συσκευασία | «Wine? Yes, we tec!» · Hall 3 |

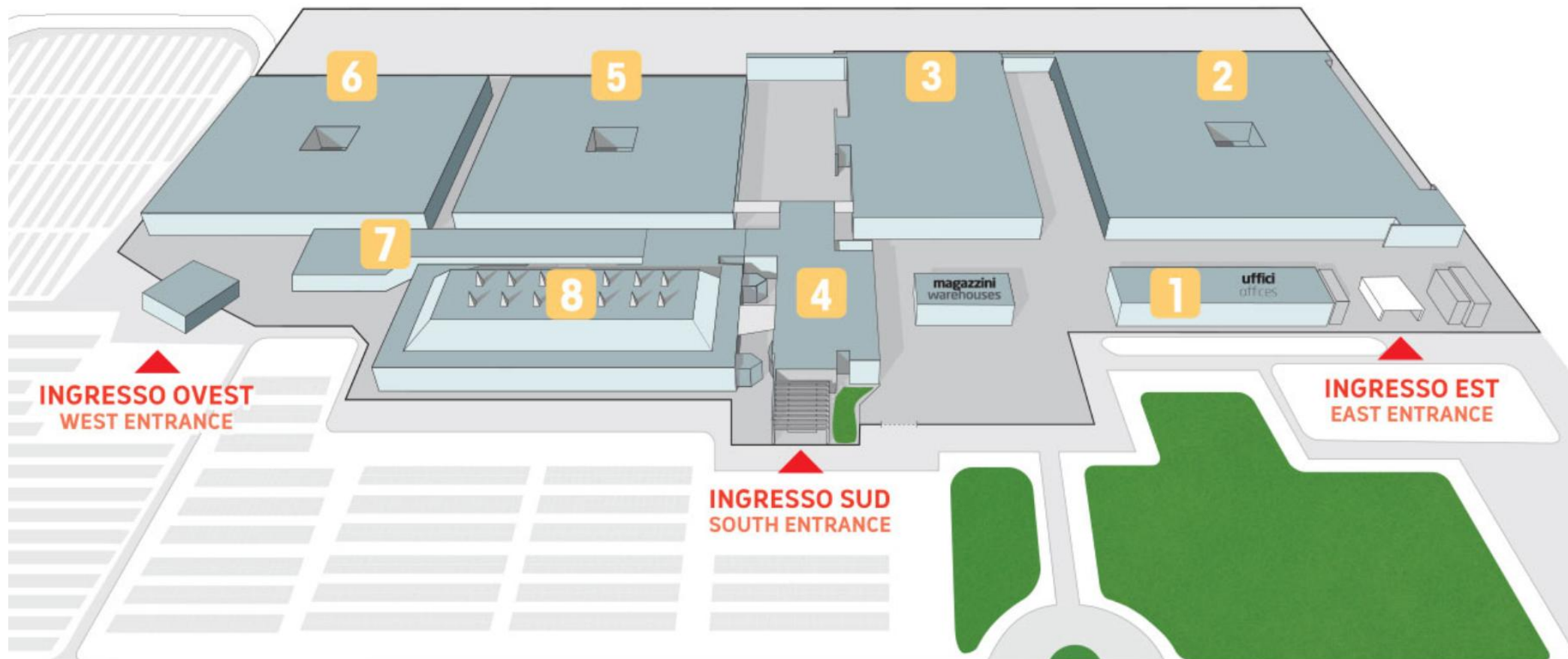
ΟΡΙΖΟΝΤΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ · τι τεχνολογία αναζητά ή προσφέρει

- | | |
|---|--|
| 1 | Συσκευασία & end-of-line
υλικά, πλήρωση, κλείσιμο, επισήμανση, έλεγχος, κιβωτιοποίηση, παλετοποίηση
Όφελος: προστασία προϊόντος, διάρκεια ζωής, ταχύτητα |
| 2 | Intralogistics & ιχνηλασιμότητα
εσωτερική διακίνηση, αποθήκευση, ψυχρή αλυσίδα, παρακολούθηση παρτίδων
Όφελος: αξιοπιστία, έλεγχος, ευελιξία |
| 3 | Αυτοματισμοί & ρομποτική
αυτόματες γραμμές, ρομπότ, cobots, μηχανική όραση
Όφελος: παραγωγικότητα, λιγότερα σφάλματα |
| 4 | Ψηφιοποίηση, δεδομένα & έλεγχος
αισθητήρες, IoT, MES, analytics, προληπτική συντήρηση
Όφελος: τεκμηριωμένες αποφάσεις |
| 5 | Υγιεινή & ασφάλεια τροφίμων
υγιεινός σχεδιασμός, καθαρισμός, απολύμανση, ανίχνευση κινδύνων
Όφελος: ασφάλεια, συμμόρφωση, ποιότητα |
| 6 | Ενεργειακή αποδοτικότητα & βιωσιμότητα
ενέργεια, νερό, θερμότητα, ψύξη, απόβλητα, υλικά
Όφελος: μείωση κόστους και αποτυπώματος |
| 7 | Εργαστήρια & αναλύσεις · Labotec
χημικές, μικροβιολογικές και φυσικές αναλύσεις
Όφελος: ποιότητα, αυθεντικότητα, συμμόρφωση |
| 8 | Συστατικά, εξαρτήματα & βοηθητικός εξοπλισμός
λειτουργικά συστατικά, εξαρτήματα γραμμών, βοηθητικά συστήματα
Όφελος: βελτίωση προϊόντος και λειτουργίας |

Πηγή: Cibus Tec 2026 — Πλαίσιο Αξιολόγησης (ΑΣΔΑ, 2026), §3.1–3.4 · cibustec.it, επίσημη παρουσίαση εκθεσιακών ζωνών · η χωροθέτηση επανελέγχεται πριν την αποστολή

7 / 34

CIBUS TEC – EXPO PLAN



Χαρτογράφηση βασικών σημείων ενδιαφέροντος της αποστολής

Hall 2

Packaging & Automation · ζυμαρικά, αρτοποιία, σοκολάτα, σνακ, καφές · Seminar Theater, Talent Academy

Ζυμαρικά Κατεψυγμένη ζύμη Καφές & ροφήματα Μηχανές τροφίμων
 Εμφιάλωση & αυτοματισμός Ετικέτες Φιάλες & πώματα
 Μεταλλικά δοχεία

Hall 3

Ποτά, οίνος, υγρά τρόφιμα ·
«Beverage? Yes, we tec!»

Οινοποιία Ζυθοποιία

Hall 5

Φρούτα, λαχανικά, σάλτσες

Άγρια τροφή

Hall 8 · Labotec

Εργαστήριο, ανάλυση, ποιοτικός έλεγχος · 27–28/10

Ιχνηλασιμότητα

Hall 4

Demo Factory · Startup Area · Νότια είσοδος

Μηχανές τροφίμων Ιχνηλασιμότητα
 Εμφιάλωση & αυτοματισμός

Hall 6



Γαλακτοκομικά, κρέας, θαλασσινά, έτοιμα γεύματα, Alternative · περίπτερο ΑΣΔΑ

Κατεψυγμένα γεύματα Plant-based

Hall 7 · Hall 1

Αίθουσες συνεδρίων 1–3 · Sala Barilla (Hall 1)

ΕΔΩ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΠΟΥ ΜΑΣ ΑΦΟΡΟΥΝ

BIOPACKMAN · Machinery Reg. & FCM · Digital Food Manufacturing · EHEDG · Greenwashing · Alternative Proteins · PPWR και Food Allergens στη Sala Barilla (Hall 1)

Όλα τα συνέδρια είναι δωρεάν με το εισιτήριο της έκθεσης · μετάφραση IT/EN μέσω QR στο κινητό — φέρτε ακουστικά.

Πηγή: cibustec.it, άντληση 1.10.2026 · κάτοψη CT26 Sinottico · σχηματική απεικόνιση, όχι κάτοψη υπό κλίμακα

Θέση του περιπτέρου G055 και άμεσο εκθεσιακό περιβάλλον

Hall 6

★ G055 · ΑΣΔΑ

Γαλακτοκομικά, κρέας, θαλασσινά, έτοιμα γεύματα,
Alternative · περίπτερο ΑΣΔΑ

Κατεψυγμένα γεύματα

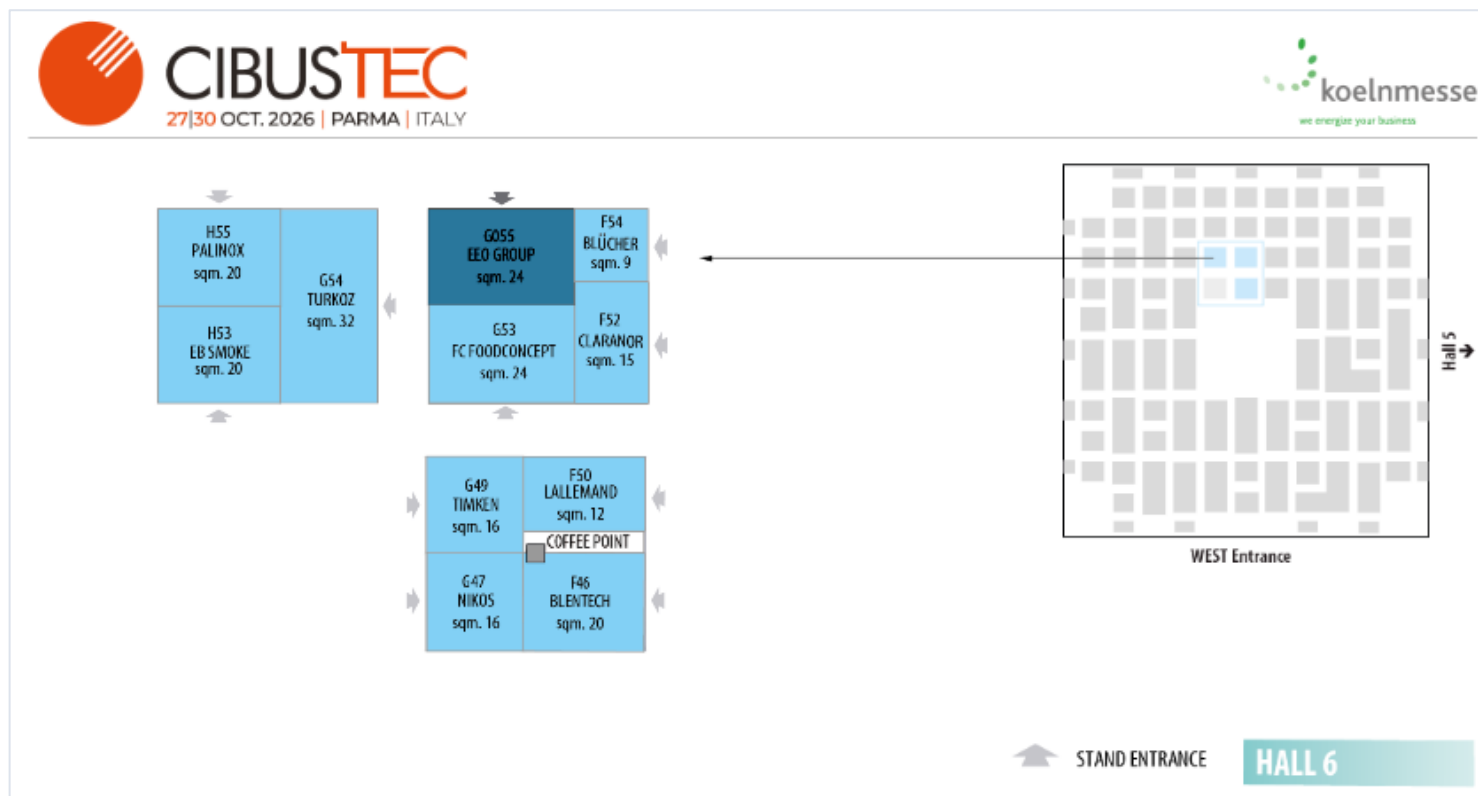
Plant-based

ΣΤΗΝ ΚΑΤΟΨΗ

Περίπτερο: G055 · 24 τ.μ. · το σκούρο μπλε

Δίπλα μας: Blücher, Claranor, FC Foodconcept, Turkoz, Palinox, EB Smoke

Ένας διάδρομος πιο κάτω: Lallemand, Blentech, Timken, Nikos · coffee point



Περίπτερο G055: σημείο αναφοράς, συναντήσεων και συντονισμού

ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ ΑΣΔΑ

G055

Hall 6

Επιφάνεια 24 τ.μ.

Μορφή Κοινό περίπτερο



«Western Athens goes global» · «Η Δυτική Αθήνα στον κόσμο» · χάρτης της Δυτικής Αθήνας.

Πηγή: Σχέδιο Εφαρμογής Ε.Γ.3.2 (Σεπτ. 2026) (§3.2) · Ενημερωτικό έντυπο Business4Extroversion (ΑΣΔΑ, 2026), σ. 12 · σχέδια περιπτέρου G055: τελική διάταξη και μακέτα γραφιστικών

Προετοιμασία, υλοποίηση και παρακολούθηση της επιχειρηματικής αποστολής

ΣΗΜΕΡΑ · 12.10

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ · έως 26.10

Υλικό, στόχοι, ραντεβού — εδώ η μεγαλύτερη προσπάθεια

ΑΠΟΣΤΟΛΗ · 27–30.10

Εκτέλεση προγράμματος · περίπτερο G055 · καταγραφή επαφών

ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ · 4 εβδομάδες μετά

Δείγματα, προσφορές, ραντεβού — εδώ κρίνεται το αποτέλεσμα

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ, ΚΑΘΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΧΕΙ:**Επιχειρηματικό Προφίλ**

Ολοκληρωμένο στο business4extroversion.gr, ώστε να παρουσιάζεται σε λίγα λεπτά.

**Αγγλόφωνο υλικό**

Σύντομη περιγραφή, προϊόντα ή λύσεις, εφαρμογές, πιστοποιήσεις, δυναμικότητα.

**Mission Guide & Catalogue**

Σωστά στοιχεία επικοινωνίας και συνεπής περιγραφή του αντικειμένου.

**1–3 συγκεκριμένοι στόχοι**

Τεχνολογία, προμηθευτής, διανομέας, πελάτης ή συνεργάτης που αναζητά.

**Κλεισμένα ραντεβού**

B2B συναντήσεις μέσω Business Agenda του καταλόγου ή απευθείας.

Πρακτική οργάνωση της αποστολής: μετακίνηση, διαμονή και συντονισμός

Μετάβαση & επιστροφή

προς οριστικοποίηση

Πτήσεις ή εναλλακτικός τρόπος · ώρες · σημείο συνάντησης

Διαμονή

προς οριστικοποίηση

Ξενοδοχείο · check-in / check-out · πρακτικές οδηγίες

Μετακινήσεις

προς οριστικοποίηση

Προς/από Fiere di Parma · σημεία συγκέντρωσης ομάδας

Περίπτερο στο G055

προς οριστικοποίηση

Ώρες παρουσίας στο περίπτερο και ώρες ελεύθερης κίνησης

Συντονισμός

προς οριστικοποίηση

Πρωινή ενημέρωση · ενδιαμέση επικοινωνία · απογευματινή αποτίμηση

Ομάδα Έργου

προς οριστικοποίηση

Υπεύθυνος · κανάλι επικοινωνίας · άμεση υποστήριξη

ΧΡΗΣΙΜΑ

Είσοδος

Δωρεάν με online εγγραφή· το ίδιο εισιτήριο ισχύει για τη Labotec.

Ωράριο

Επισκέπτες 09:30–18:00 · εκθέτες από 08:30.

Αεροδρόμια

Bologna και Milano Malpensa

Συνέδρια

Δωρεάν · μετάφραση IT/EN μέσω QR — ακουστικά.



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Ο Χ Ε / Β Α Α
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ 2

02

Αξιοποίηση της συμμετοχής στην έκθεση

Μέρος Β

ΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Πώς αξιοποιεί κάθε κατηγορία επιχείρησης την έκθεση, ποιες εκδηλώσεις επιλέγει και πώς μετατρέπει τις επαφές σε επόμενες ενέργειες;

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Τι αναζητούν παραγωγοί και πάροχοι — κάθε επιχείρηση επιλέγει

Τι αναζητά κάθε ομάδα επιχειρήσεων

Το πρόγραμμα της έκθεσης ημέρα προς ημέρα

Demo Factory · ζυμαρικά, αρτοποιία, καφές

Συσκευασία · αυτοματισμός · ποτά & plant-based

Από την επαφή στο follow-up

1 · Οργάνωση



2 · Στην έκθεση



3 · Τάσεις & κανόνες

Παραγωγοί και πάροχοι: διαφορετικές ανάγκες και στόχοι συμμετοχής

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

τροφίμων & ποτών

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

- Τεχνολογίες επεξεργασίας, κατάψυξης, ξήρανσης, δοσομέτρησης, εμφιάλωσης
- Συσκευασία, ετικετοποίηση, ιχνηλασιμότητα, ποιοτικός έλεγχος
- Ευέλικτες γραμμές για μικρές παρτίδες

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

- Συγκριτικές τεχνικές πληροφορίες και προσφορές
- Λίστα δυνητικών προμηθευτών
- Τεκμηριωμένη απόφαση επένδυσης

G055

Hall 6

Σημείο αναφοράς το
περίπτερο της
επιχειρηματικής
αποστολής

ΠΑΡΟΧΟΙ

τεχνολογίας & εξοπλισμού

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

- Πελάτες στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών
- Integrators (ολοκληρωτές συστημάτων), διανομείς, τεχνολογικές συμπράξεις
- Ζωντανές επιδείξεις, νέα υλικά, λύσεις ετικέτας και ιχνηλασιμότητας

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

- Qualified leads με επόμενο βήμα
- Συνεργασίες με integrators και διανομείς
- Τάσεις για ενσωμάτωση στην προσφορά τους

Στόχοι συμμετοχής και αναμενόμενα αποτελέσματα ανά ομάδα επιχειρήσεων

Παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Μηχανήματα επεξεργασίας για τον κλάδο τους (κοπή, μορφοποίηση, θερμική επεξεργασία, ψύξη/κατάψυξη), γραμμές συσκευασίας, αυτοματισμούς σε υφιστάμενες γραμμές, ιχνηλασιμότητα, εξοπλισμό υγιεινής.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Προμηθευτές εξοπλισμού, τεχνικές προδιαγραφές, συγκριτικές προσφορές, shortlist λύσεων.

Παραγωγοί ποτών, οίνου & ζύθου

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Γραμμές εμφιάλωσης και πλήρωσης, επεξεργασία νερού και υγρών, εργαστηριακό έλεγχο, φιάλες-πώματα-ετικέτες, και παλετοποίηση, ενεργειακή αποδοτικότητα.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Συγκριτικά στοιχεία γραμμών, επαφές προμηθευτών, προσφορές.

Μικρά brands τροφίμων & ποτών

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Εταιρείες συσκευασίας για τρίτους και εταιρείες παραγωγής για τρίτους, εναλλακτικές συσκευασίες (υλικά, formats, βιωσιμότητα), MOQ (Minimum Order Quantity) και ελάχιστες παρτίδες, εξοπλισμό μικρής κλίμακας, εργαστήρια και φορείς πιστοποίησης.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Co-packers, εργαστήρια, εναλλακτικές συσκευασίες, απαιτήσεις MOQ.

Συσκευασία, εμφιάλωση, ετικέτα & εκτύπωση

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Νέα υλικά και λύσεις συσκευασίας, συμμόρφωση υλικών (PPWR, υλικά επαφής), παραγωγούς-πελάτες, συνεργασίες με κατασκευαστές και διανομείς.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Επαφές, δείγματα, προδιαγραφές, πιθανές συνεργασίες.

Κατασκευαστές μηχανημάτων & εξοπλισμού

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Συνεργασίες με κατασκευαστές εξοπλισμού για ενσωμάτωση μηχανημάτων και εξαρτημάτων σε ολοκληρωμένες λύσεις ή για εμπορική αντιπροσώπευση, τεχνικές λύσεις που συμπληρώνουν το χαρτοφυλάκιό τους, παραγωγούς με ανάγκη εξοπλισμού, τεχνικά πρότυπα και πιστοποιήσεις.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Συναντήσεις με OEM και διανομείς, τεχνικές απαιτήσεις, πιθανή κοινή ανάπτυξη λύσης.

Αυτοματισμοί, ρομποτική & ψηφιακές λύσεις

ΤΙ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ Η ΕΚΘΕΣΗ

Παραγωγούς και κατασκευαστές με ανάγκη αυτοματοποίησης ή ψηφιοποίησης, cobots, machine vision, predictive maintenance, ευκαιρίες πιλοτικών εγκαταστάσεων, δίκτυα Industry 4.0 στα τρόφιμα.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Εφαρμογές, leads, πιθανές πιλοτικές εγκαταστάσεις, διεθνή κανάλια.

Πρόγραμμα επιλεγμένων εκδηλώσεων ανά ημέρα και θεματική δραστηριότητα

Τρ 27.10	Τε 28.10	Πε 29.10	Πα 30.10
World Pasta Day 2026 - Day 1 10:30–17:00 · ST/H2 · εγγραφή	World Pasta Day 2026 - Day 2 09:30–14:00 · ST/H2 · εγγραφή	a4oi – Agrifoodtech for Open Innovation 09:30–18:00 · Αιθ. 2/H7	Dialogues on Alternative Proteins: Technologies Transforming Professions 10:30–12:00 · Αιθ. 2/H7
Event organized by STAUBLI ITALIA S.P.A. 14:30–15:30 · Αιθ. 2/H7	Food Allergens: A Problem to Be Solved 09:30–13:00 · Barilla/H1	EHEDG Seminar: Updates and Previews on Hygienic Design Guidelines 09:45–12:30 · Αιθ. 1/H7	Energy Efficiency, Data Intelligence, and ESG Criteria in Agrifood: The Strategic and Digital Transition for SMEs and Large Food Enterprises 11:00–12:30 · Αιθ. 1/H7
BIOPACKMAN Workshop - Smart Packaging: Built to Last Designed to Disappear 14:30–17:30 · Αιθ. 3/H7	Logisticamente On Food 2026 – Logistics Best Practices in the Food Sector 10:00–13:00 · Αιθ. 1/H7	Wine and Sustainability: Policies and Technological Innovations for a Sustainable Transition of the Wine Supply Chain 11:00–12:30 · ST/H2 · εγγραφή	
How New Environmental Sustainability Regulations Will Impact Food Safety and Shelf Life 14:30–18:00 · Αιθ. 1/H7	New Machinery Regulation (EU) 2023/1230 and FCM / Food Contact Regulations: System Design, Safety, and Compliance 10:30–12:30 · Αιθ. 3/H7	PPWR: The rise of a new packaging era - Focusing on machine technologies for new materials 14:30–17:30 · Barilla/H1	
	UV Technologies for Microbial Decontamination: From Wavelength to Industrial Performance 10:30–12:00 · Αιθ. 2/H7	Greenwashing: What It Is and How to Avoid It 14:30–17:30 · Αιθ. 1/H7	
	Digital Food Manufacturing: AI as an Enabler of Modeling and Simulation 14:30–17:30 · Αιθ. 2/H7		
	Proper Sanitation Procedures to Prevent Hygiene Emergencies 14:30–16:30 · Meeting/H4		

ΘΕΜΑΤΙΚΗ

- Συσκευασία & ετικέτα
- Μηχανές, ψηφιακά & ιχνηλασιμότητα
- Οίνος
- Ζυθοποιία
- Ζυμαρικά, ζύμες & λοιπά τρόφιμα
- Ασφάλεια, αναλύσεις & βιωσιμότητα

ST = Seminar Theater · H = Hall

Χρώματα = συνάφεια με τις θεματικές

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ & ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ (όχι συνέδρια συγκεκριμένης ώρας)

Bakery? Yes, we tec! · H2	Beverage? Yes, we tec! · H3	Demo Factory · H4	Φρούτα & σάλτσες · H5	Labotec · H8 (27–28/10)
Καφές & συσκευασία · H2	Wine? Yes, we tec! · H3	Startup Area · H4	Έτοιμα γεύματα & φυτικά · H6	

Πηγή: cibustec.it, άντληση 10.10.2026 (Conference Program / Special Areas) · World Pasta Day: worldpastaday.org · Labotec: labotec.one

Demo Factory, Hall 4: δύο πλήρεις γραμμές σε πραγματική λειτουργία — live επιδείξεις κάθε ημέρα

Πηγή: Cibus Tec 2026 – Demo Factory, άντληση 1.10.2026 · η φωτογραφία είναι ενδεικτική απεικόνιση τεχνολογικής έκθεσης.

Seafood Line

Ready-to-eat θαλασσινά · επιδείξεις 10:30 · 12:30
· 14:30 · 16:30

Έως 60 δίσκοι/λεπτό · ζύγιση 14 κεφαλών · skin
packaging · X-ray / checkweigher · banding · case
packing.

Dairy Line · 23 μ.

Επιδείξεις 10:40 · 12:40 · 14:40 · 16:40

Κοπή & portioning · ρομποτική φόρτωση ·
thermoforming έως 100 συσκ./λεπτό · έλεγχος
σφράγισης · δυναμική ζύγιση.



Ενδεικτική απεικόνιση

Τι αξίζει να
παρατηρήσουμε

Παραγωγοί: ταχύτητα · ακρίβεια · έλεγχος ·
επενδυτική απαίτηση

Πάροχοι: integration · interfaces · συνεργασίες
τεχνολογιών

Πηγή: cibustec.it, άντληση 1.10.2026 (Cibus Tec Demo Factory) · Koeln Parma Exhibitions, δελτία Τύπου 7.5 και 16.6.2026

Ζυμαρικά, ζύμες και φυτικά τρόφιμα: τι αναζητούμε στην έκθεση

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΠΟΥ / ΠΟΤΕ

World Pasta Day · 27–28/10, Seminar Theater, Hall 2 (ξεχωριστή εγγραφή). Εξοπλισμός ζυμαρικών στο Hall 2.

ΤΙ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΥΜΕ

Ξήρανση, δοσομέτρηση, ζύγιση, συσκευασία, αυτοματισμοί και σταθερότητα ποιότητας.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ

ΠΟΥ / ΠΟΤΕ

«Bakery? Yes, we tec!» · Hall 2. Τεχνολογίες αρτοποιίας και χειρισμού προϊόντων ζύμης.

ΤΙ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΥΜΕ

Επεξεργασία και μορφοποίηση ζύμης, ψύξη/κατάψυξη, συσκευασία και αυτοματισμοί τελικών σταδίων.

ΦΥΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ · PLANT-BASED

ΠΟΥ / ΠΟΤΕ

Έτοιμα γεύματα & φυτικά Hall 6 · Alternative Proteins. Dialogues on Alternative Proteins · 30/10, 10:30.

ΤΙ ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΟΥΜΕ

Υφή, δοσομέτρηση, ψύξη/κατάψυξη, διάρκεια ζωής, έλεγχος ποιότητας και συσκευασία.

ΤΙ ΚΡΑΤΑΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Ευέλικτη παραγωγή, σταθερή ποιότητα, διατηρησιμότητα και συσκευασία.

Συσκευασία: τεχνολογικές και κανονιστικές εξελίξεις με έμφαση στον PPWR

Event	Ημέρα	Τι να κρατήσουμε	Κύριοι αποδέκτες
BIOPACKMAN · Smart Packaging: Built to Last, Designed to Disappear	27/10 · 14:30 · Room 3, Hall 7	Έξυπνη και βιοδιασπώμενη συσκευασία · ευρωπαϊκό έργο με συντονιστή το ΕΜΠ	Καφές & ροφήματα Ετικέτες Φιάλες & πώματα Μεταλλικά δοχεία
New Machinery Regulation 2023/1230 & FCM	28/10 · 10:30 · Room 3, Hall 7	Νέος Κανονισμός Μηχανημάτων (από 14.1.2027) και υλικά επαφής: σχεδιασμός και συμμόρφωση	Μηχανές τροφίμων Εμφιάλωση & αυτοματισμός Μεταλλικά δοχεία Φιάλες & πώματα
PPWR: The Rise of a New Packaging Era	29/10 · 14:30 · Sala Barilla, Hall 1	Τεχνολογίες μηχανών για τα νέα υλικά συσκευασίας · CIPACK, Πανεπιστήμιο Πάρμας	Μεταλλικά δοχεία Φιάλες & πώματα Ετικέτες Μηχανές τροφίμων Εμφιάλωση & αυτοματισμός
Greenwashing	29/10 · 14:30 · Room 1, Hall 7	Ισχυρισμοί βιωσιμότητας μετά την Οδ. 2024/825 — τι επιτρέπεται να γράφει η συσκευασία	Καφές & ροφήματα Φιάλες & πώματα Ετικέτες

ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

Η συσκευασία επηρεάζει κόστος, συμμόρφωση, εικόνα και εξαγωγή — από 12.8.2026 και κανονιστικά (PPWR). Στις 29/10, 14:30, PPWR και Greenwashing γίνονται ταυτόχρονα.

Αυτοματισμός και ψηφιακή παραγωγή: τέσσερις στοχευμένες τεχνολογικές εκδηλώσεις

Εκδήλωση / δραστηριότητα	Πότε / πού	Τι αξίζει να παρατηρήσουμε	Κύριοι αποδέκτες
Robotics & Hygienic Design	27/10 · 14:30 Room 2, Hall 7	Ρομποτικές εφαρμογές στην παραγωγή τροφίμων και υγιεινός σχεδιασμός εξοπλισμού.	Μηχανές τροφίμων Εμφιάλωση & αυτοματισμός
Digital Food Manufacturing · AI	28/10 · 14:30 Room 2, Hall 7	Μοντελοποίηση, προσομοίωση και εφαρμογές τεχνητής νοημοσύνης στις παραγωγικές διαδικασίες.	Μηχανές τροφίμων Εμφιάλωση & αυτοματισμός
EHEDG · Hygienic Design	29/10 · 09:45 Room 1, Hall 7	Κατευθυντήριες γραμμές υγιεινού σχεδιασμού: καθαρισμός, ασφάλεια και περιορισμός επιμόλυνσης.	Μηχανές τροφίμων Εμφιάλωση & αυτοματισμός
Energy Efficiency, Data & ESG	30/10 · 11:00 Room 1, Hall 7	Ενεργειακή αποδοτικότητα, αξιοποίηση δεδομένων και κριτήρια ESG στην αγροδιατροφική βιομηχανία.	Τρόφιμα & ποτά Μηχανές & αυτοματισμός

ΤΙ ΚΡΑΤΑΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Εξοπλισμός με ασφαλή λειτουργία και ευέλικτες εφαρμογές, αξιοποίηση δεδομένων παραγωγής και εξοικονόμηση πόρων.

Εργαστηριακός έλεγχος, ασφάλεια τροφίμων και ιχνηλασιμότητα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

LABOTEC · HALL 8 · 27–28/10

Παράλληλη εκθεσιακή ζώνη εργαστηριακής ανάλυσης ·
κοινό εισιτήριο CIBUS TEC.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΓΙΕΙΝΗ

Food Allergens: A Problem to Be Solved

28/10 · 09:30–13:00 · Sala Barilla, Hall 1

UV Technologies for Microbial Decontamination

28/10 · 10:30–12:00 · Room 2, Hall 7

Proper Sanitation Procedures to Prevent Hygiene Emergencies

28/10 · 14:30–16:30 · Meeting Room, Hall 4

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ & ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Logistics and Traceability · CIBUS TEC 2026

Εκθεσιακός τομέας εφοδιαστικής και ιχνηλασιμότητας ·
ασφάλεια, αξιοπιστία και ευελιξία στην αλυσίδα τροφίμων.

ΤΙ ΚΡΑΤΑΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Εργαστηριακή τεκμηρίωση ποιότητας, πρακτικές ασφάλειας τροφίμων και αξιόπιστα δεδομένα ιχνηλασιμότητας σε όλη την αλυσίδα.

Οίνος, ζυθοποιία και καφές: εκδηλώσεις και θεματικές ζώνες

ΟΙΝΟΣ

Beverage? Yes, we tec! · Hall 3

Κοινή θεματική ζώνη τεχνολογιών για αλκοολούχα και μη αλκοολούχα ποτά.

Wine? Yes, we tec! · Hall 3

Ειδική θεματική ζώνη τεχνολογιών οίνου · καθ' όλη τη διάρκεια της έκθεσης.

Wine and Sustainability · 29/10

11:00–12:30 · Seminar Theater, Hall 2 · χωριστή εγγραφή.

ΖΥΘΟΠΟΙΑ

Beverage? Yes, we tec! · Hall 3

Ειδική θεματική ζώνη για αλκοολούχα και μη αλκοολούχα ποτά, μαζί με την μπύρα.

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΚΑΦΕΣ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ · Hall 2

Θεματικός εκθεσιακός τομέας καφέ και συσκευασίας · όλες τις ημέρες.

Beverage? Yes, we tec! · Hall 3

Συνάφεια με έτοιμα ροφήματα καφέ και άλλα μη αλκοολούχα ποτά.

ΤΙ ΚΡΑΤΑΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗ

Στοχευμένες λύσεις για παραγωγή ποτών, σταθερότητα και ασφάλεια ζύθου, προστασία αρώματος και διαφοροποίηση συσκευασίας ροφημάτων.

Στόχος ανά επιχείρηση: 3–5 αξιολογημένες επαφές, συγκρίσιμες προσφορές και σαφές επόμενο βήμα

ΣΤΟΧΟΣ ΑΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

3–5

αξιολογημένες επαφές με συμφωνημένο επόμενο βήμα

1η εβδομάδα

Επαναπροσέγγιση όλων των επαφών υψηλού και μεσαίου ενδιαφέροντος εντός της πρώτης εβδομάδας

ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ

- Συγκεκριμένες λύσεις για παραγωγή, packaging, ποιοτικό έλεγχο ή ιχνηλασιμότητα
- Προδιαγραφές, ενδεικτικές προσφορές, λίστα δυνητικών προμηθευτών
- Σαφή εικόνα του τι απαιτεί μια παραγωγική ή εμπορική αναβάθμιση

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Qualified leads από βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, distributors, integrators
- Τάσεις και τεχνολογίες για ενσωμάτωση στη δική τους προσφορά
- Επαφές που μπορούν να εξελιχθούν σε συνεργασίες



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΣΠΑ
2021-2027
Ευρωπαϊκή Ανάπτυξη για όλους



ΕΝΟΤΗΤΑ 3

03

Εξελίξεις στις αγορές, και στο κανονιστικό πλαίσιο 2026–2027

Μέρος Γ

ΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Ποιες μεταβολές στις αγορές και στο κανονιστικό πλαίσιο επηρεάζουν τη δική μου επιχείρηση;

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Η αγορά ανταμείβει την αξία

Η τάση ανά δραστηριότητα: τρόφιμα, μπύρα, εξοπλισμός, συσκευασία

Κανονιστικές εξελίξεις: τι αλλάζει και ποιες επιχειρήσεις αφορά

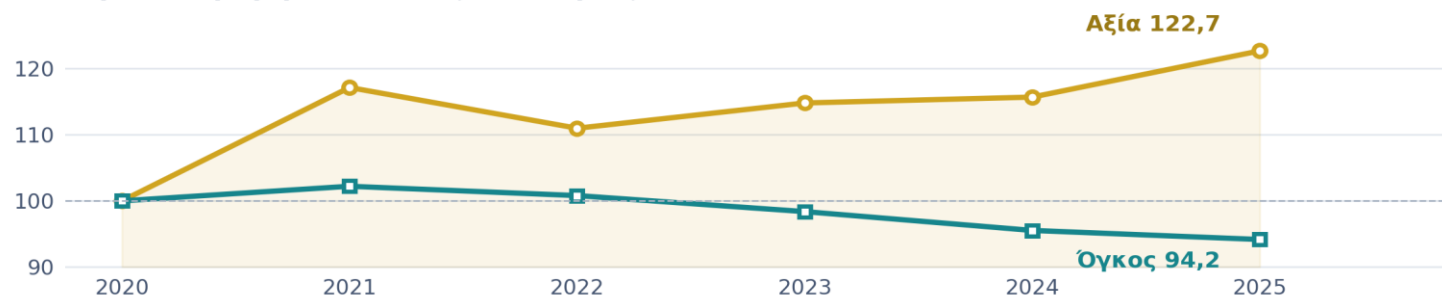
1 · Οργάνωση

2 · Στην έκθεση

3 · Τάσεις & κανόνες

Μετατόπιση προς υψηλότερη αξία στον ευρωπαϊκό οίνο: +22,7% σε αξία, −5,8% σε όγκο

Ευρωπαϊκή αγορά οίνου · αξία και όγκος (2020 = 100)



ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 +22,7% / −5,8%

Στην ευρωπαϊκή αγορά οίνου η αξία αυξήθηκε, αλλά ο όγκος μειώθηκε (2020–2025). Αξίες λιανικής, όχι εξαγωγές.

2 96,47 εκατ. €

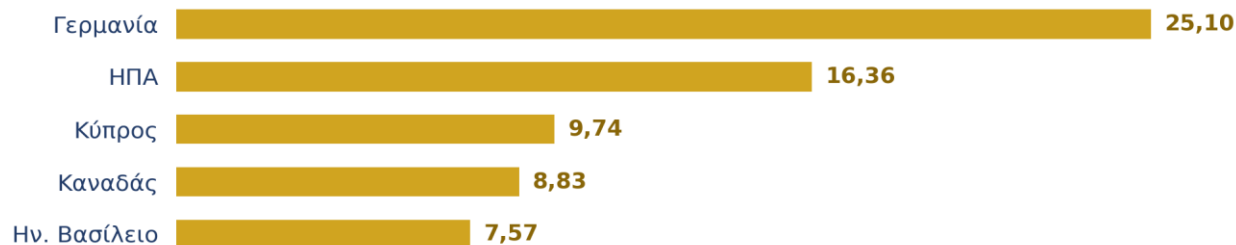
Οι ελληνικές εξαγωγές οίνου το 2025 παγκοσμίως: 54,06 εκατ. € στην ΕΕ και 42,41 εκατ. € σε τρίτες χώρες.

3 25,10 εκατ. €

Πρώτος προορισμός η Γερμανία το 2025· ακολουθούν ΗΠΑ, Κύπρος, Καναδάς και Ηνωμένο Βασίλειο.

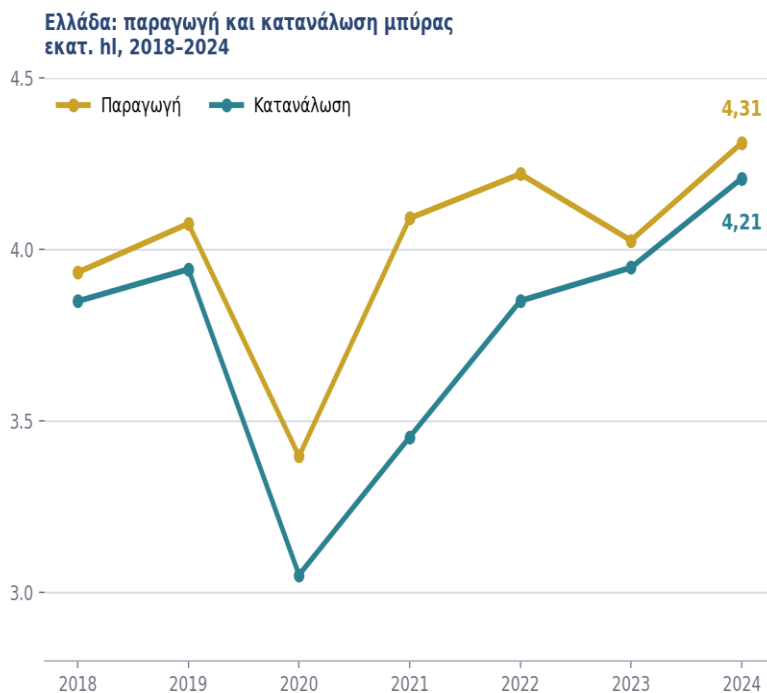
Ελληνικές εξαγωγές οίνου · 5 βασικές αγορές (2025, εκατ. €)

Παγκοσμίως 96,47 εκατ. € · 54,06 ΕΕ / 42,41 τρίτες χώρες

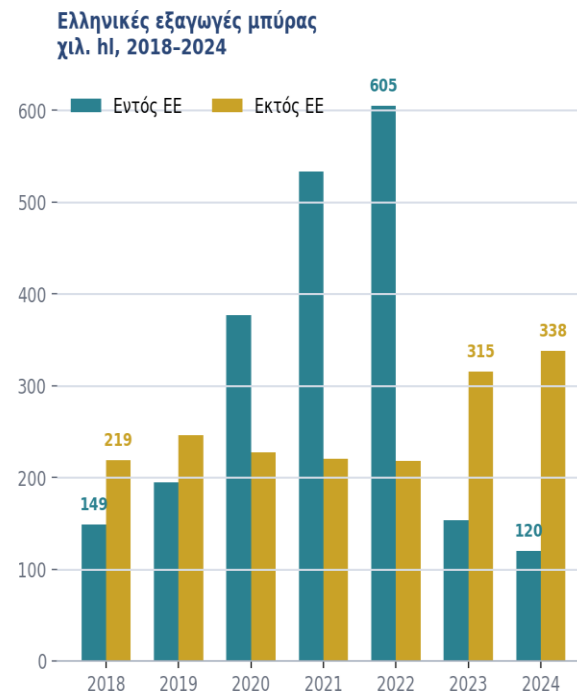


Ελληνική αγορά μπίρας: παραγωγή, κατανάλωση και εξαγωγική παρουσία

Η παραγωγή και η κατανάλωση επανέρχονται σε αναπτυξιακή τροχιά, ενώ οι εξαγωγές προς τρίτες χώρες παραμένουν ενεργές



Σημ.: ενεργά ζυθοποιεία 2024: 76 · κατανάλωση ανά κάτοικο: 41 λίτρα/έτος

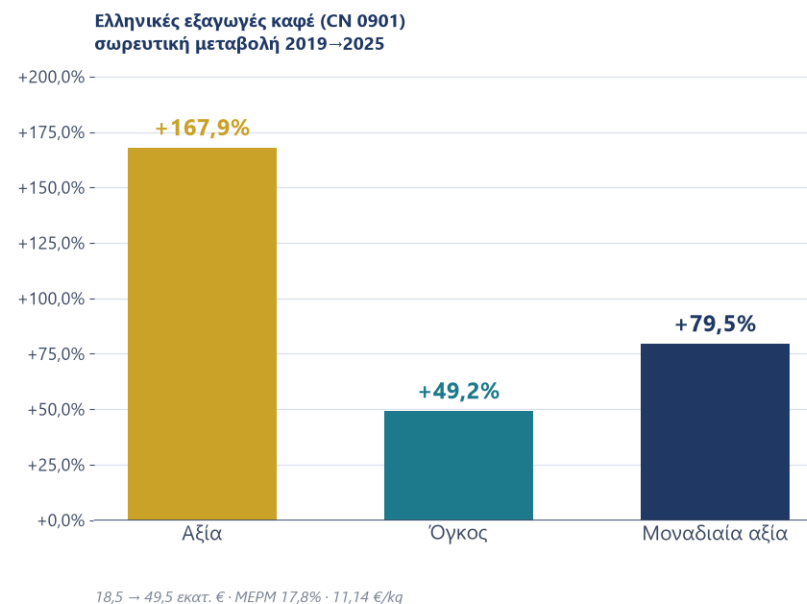
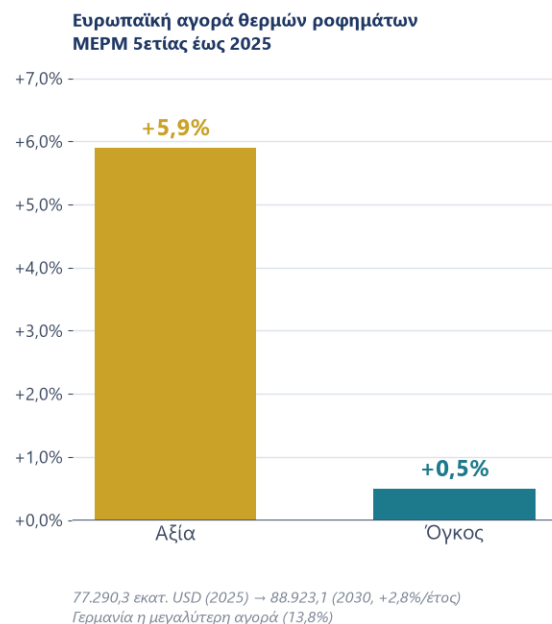


ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

- 1 4,31 εκ. hl**
παραγωγή μπίρας στην Ελλάδα το 2024 — η κατανάλωση ανήλθε σε 4,21 εκ. hl, επίσης πάνω από το 2019.
- 2 338 χιλ. hl**
εξαγωγές προς τρίτες χώρες το 2024, έναντι 120 χιλ. hl προς την ΕΕ.
- 3 Μεταβολή εξαγωγικών προορισμών**
Από το 2023 οι εξαγωγές ελληνικής μπίρας προς τρίτες χώρες υπερβαίνουν εκείνες προς την ΕΕ, αντιστρέφοντας την εικόνα της περιόδου 2020–2022.

Καφές και ροφήματα: ενίσχυση της αξίας, χαμηλή ελληνική διείσδυση και νέες κανονιστικές απαιτήσεις

Ο ευρωπαίος καταναλωτής πίνει τα ίδια κιλά και πληρώνει περισσότερο



ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 0,15%

ελληνικό μερίδιο στις εισαγωγές καφέ ΕΕ-27: 45,6 από Ελλάδα / 30.291,7 εκατ. € συνολικά (2025)· συγκεντρωμένη αγορά (4 πρώτοι 32,9%, Nestlé 13,7%).

2 30.12.2026

ΕΥDR για καφέ και κακάο: δέουσα επιμέλεια και γεωοντοπισμός προέλευσης για τις μεγάλες επιχειρήσεις· 30.6.2027 για τις πολύ μικρές και μικρές

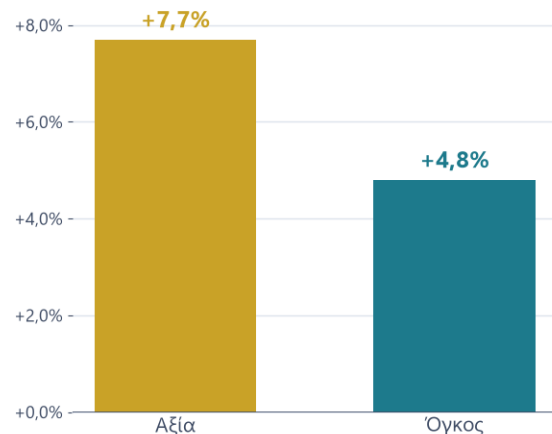
3 Για τις ΜμΕ

χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ στον καφέ, η διαφοροποίηση έρχεται από την επωνυμία, τα βότανα και αφεψήματα και τη βιώσιμη συσκευασία — ροφήματα ελαφριά, μακράς διάρκειας, κατάλληλα για e-commerce

Ισχυρή ανάπτυξη της αγοράς ζυμαρικών, με ενίσχυση της μοναδιαίας αξίας αλλά περιορισμένο ελληνικό μερίδιο

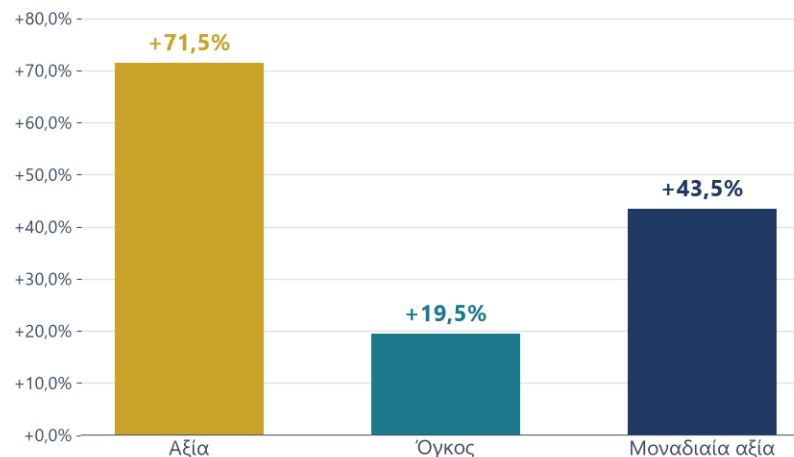
Ψαλίδα αξίας-όγκου και στην αγορά και στις εξαγωγές

Ευρωπαϊκή αγορά ζυμαρικών
MEPM 5ετίας έως 2024



18.587,2 εκατ. USD (2024)
→ 25.528,2 (2029, +6,6%/έτος)

Ελληνικές εξαγωγές ζυμαρικών (CN 1902)
σωρευτική μεταβολή 2019-2025



47,5 → 81,5 εκατ. € · MEPM 9,4% · 1,08 €/kg το 2025

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 **1,29%**

ελληνικό μερίδιο στις εισαγωγές ΕΕ-27: 77,3 εκατ. € από Ελλάδα / 5.970,5 εκατ. € από όλες τις χώρες (2025).
Περιθώριο +196,7 εκατ. € έως το μερίδιο 4,59%.

2 **1,04 €/kg**

η τιμή του ελληνικού ζυμαρικού σκληρού σίτου (CN 1902 19 10, 73,6 εκατ. € εξαγωγές παγκοσμίως, 2025):
«η αγορά υπάρχει, η ποιοτική τοποθέτηση λείπει».

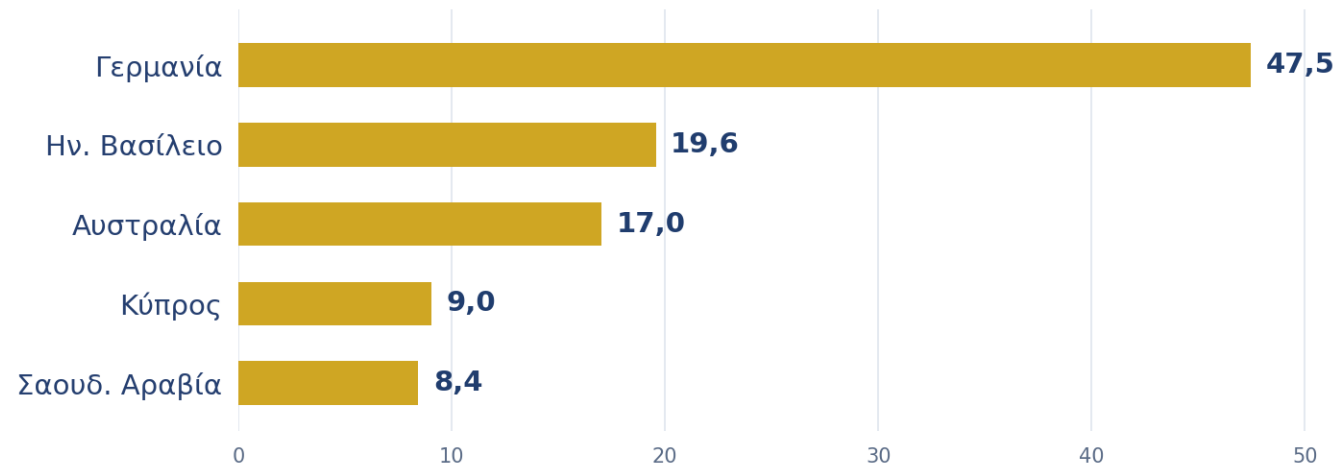
3 **Για τις ΜμΕ**

χωρίς ελληνική ΠΟΠ/ΠΓΕ, το φίλτρο premium είναι η βιολογική πιστοποίηση, η επωνυμία και η ΠΟΠ πρώτη ύλη — προϊόν ελαφρύ, μακράς διάρκειας, κατάλληλο για e-commerce

Μείγματα και ζύμες αρτοποιίας: ελληνικές εξαγωγές προς όλο τον κόσμο, 183,1 εκατ. USD (2024)

Ελληνικές εξαγωγές μειγμάτων & ζυμών για αρτοσκευάσματα (HS 190120) · 2024

Πέντε κυριότερες αγορές · εκατ. USD



Σύνολο ελληνικών εξαγωγών: 183,1 εκατ. USD | Ποσότητα: 73,2 χιλ. τόνοι | 2,50 USD/kg

Σημείωση: ο HS 190120 περιλαμβάνει και μείγματα αρτοποιίας, όχι μόνο κατεψυγμένη ζύμη.

Πηγή: World Bank WITS / UN Comtrade, ελληνικές εξαγωγές, 2024.

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 183,1 εκατ. USD

ελληνικές εξαγωγές προς όλες τις χώρες το 2024 (HS 190120) · 73,2 χιλ. τόνοι.

2 47,5 εκατ. USD

προς Γερμανία, πρώτη αγορά προορισμού· ακολουθούν Ηνωμένο Βασίλειο (19,6) και Αυστραλία (17,0).

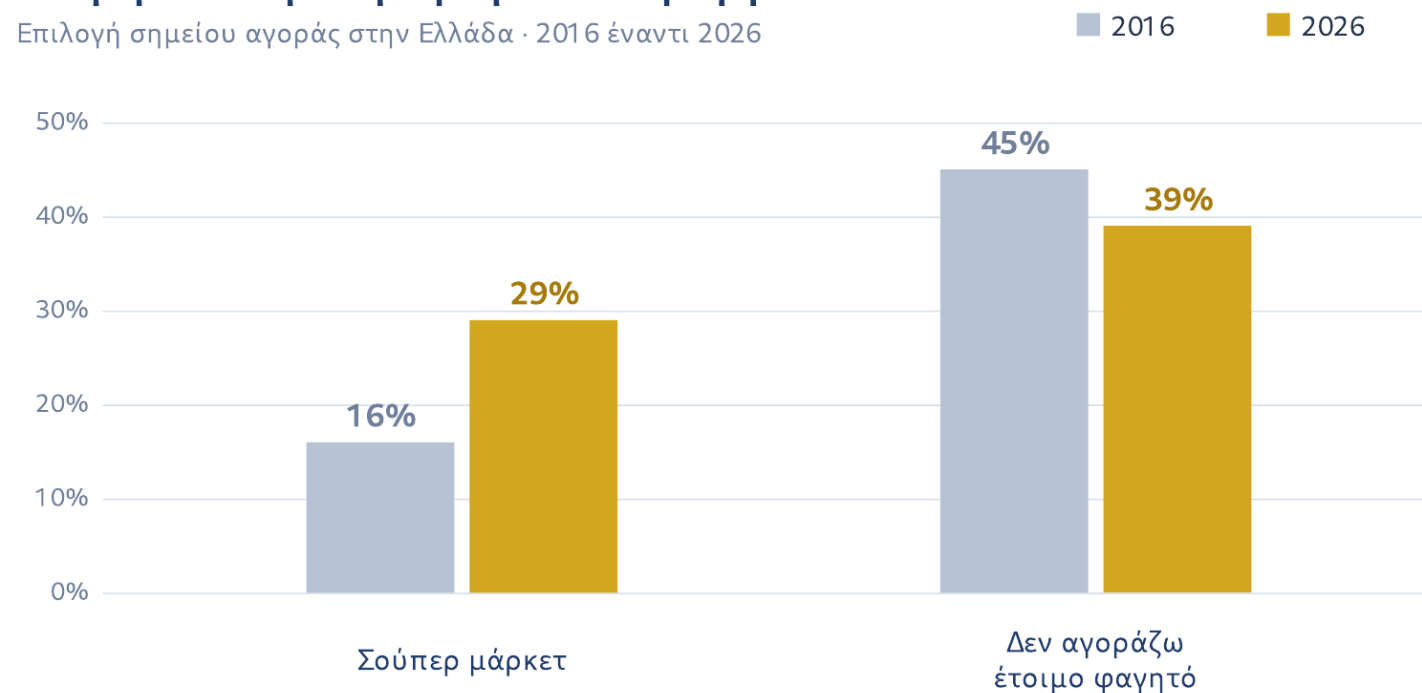
3 Για τις ΜμΕ

Ο HS 190120 περιλαμβάνει και μείγματα αρτοποιίας, όχι μόνο κατεψυγμένη ζύμη.

Έτοιμα γεύματα: ενίσχυση του οργανωμένου λιανεμπορίου και παγίωση της κατανάλωσης

Η αγορά έτοιμου μαγειρευτού φαγητού

Επιλογή σημείου αγοράς στην Ελλάδα · 2016 έναντι 2026



Ποσοστό καταναλωτών (%)

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 29% από 16%

οι καταναλωτές που επιλέγουν σούπερ μάρκετ για έτοιμο μαγειρευτό φαγητό μέσα σε μία δεκαετία (2016–2026).

2 770€ / έτος

η μέση ετήσια δαπάνη ανά νοικοκυριό για έτοιμο φαγητό, σύμφωνα με την έρευνα.

3 41% · έλλειψη χρόνου

Η έλλειψη χρόνου αναφέρεται ως βασικός λόγος αγοράς έτοιμου φαγητού από το 41% των καταναλωτών.

Πηγή: Ινστιτούτο Ερευνας Λιανεμπορίου Καταναλωτικών Αγαθών (9.7.2026), Έρευνα καταναλωτών για το έτοιμο φαγητό · επεξεργασία Ομάδας Έργου

Υποκατάστατα κρέατος στην ΕΕ-27: μέγεθος αγοράς και προοπτικές έως το 2031

ΕΕ-27 · Αγορά υποκατάστατων κρέατος

Statista Market Insights · εκτίμηση 2026 / πρόβλεψη 2031

Αξία αγοράς (δισ. USD)



Κατανάλωση ανά κάτοικο (kg/έτος)



Εκτιμώμενη / προβλεπόμενη κατανάλωση · όχι στοιχεία ελληνικών εξαγωγών

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 2,7 δισ. USD · 2026

Η αξία της αγοράς υποκατάστατων κρέατος στην ΕΕ-27 το 2026, σύμφωνα με μοντελοποιημένη εκτίμηση της Statista.

2 >4 δισ. USD · 2031

Πρόβλεψη αξίας για το 2031. Η αγορά αναμένεται να υπερβεί τα 4 δισ. δολάρια.

3 0,35 → 0,49 kg/κάτοικο

Εκτιμώμενη κατά κεφαλήν κατανάλωση το 2026 και αντίστοιχη πρόβλεψη για το 2031 στην ΕΕ-27.

Τρούφα: εμπορικές ροές της ΕΕ-27

ΤΡΟΥΦΑ · ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΡΟΕΣ ΕΕ-27

CN 07095600 · Νωπή ή διατηρημένη με ψύξη τρούφα (Tuber spp.)

Ιανουάριος 2022 – Μάρτιος 2026 · Αθροιστικές αξίες σε εκατ. €

Εισαγωγές
από τρίτες χώρες



80,6 εκατ. €

Εξαγωγές
προς τρίτες χώρες



232,9 εκατ. €

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΠΛΕΟΝΑΣΜΑ

+152,3 εκατ. €

ΕΕ-27 · Συναλλαγές με τρίτες χώρες

Μόνο εξωενωσιακές ροές · Δεν περιλαμβάνει εμπόριο εντός ΕΕ, σάλτσες, πάστες ή έλαια τρούφας.

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 232,9 εκατ. € · εξαγωγές

Αθροιστική αξία εξαγωγών τρούφας της ΕΕ-27 προς τρίτες χώρες (Ιαν. 2022–Μάρ. 2026).

2 80,6 εκατ. € · εισαγωγές

Αθροιστική αξία εισαγωγών τρούφας της ΕΕ-27 από τρίτες χώρες την ίδια περίοδο.

3 Ακριβής περίμετρος στοιχείων

Νωπή/διατηρημένη με ψύξη τρούφα (CN 07095600). Όχι συνολικό μέγεθος αγοράς, ούτε σάλτσες, πάστες ή λάδια.

Εξοπλισμός και αυτοματισμός: ισχυρότερη ανάπτυξη σε πλήρωση, ετικετοποίηση και ιχνηλασιμότητα

ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Μεγέθη αγοράς · δισ. USD

Μηχανήματα πλήρωσης	2024 14,1	→	2029 20,0		+7,2%
Ετικετοποίηση & κωδικοποίηση	2024 8,4	→	2029 11,5		+6,5%
Μηχανήματα συσκευασίας	2024 64,1	→	2029 86,9		+6,3%

ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Διαφορετικές περιόδους ανά κλάδο

Μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων	2023 18,1	→	2028 21,9		+3,9%
Υλικά συσκευασίας τροφίμων	2024 62,1	→	2029 70,5		+2,6%

ΤΙ ΔΕΙΧΝΕΙ

1 +7,2% ετησίως – Μηχανήματα πλήρωσης

Η παγκόσμια αγορά μηχανημάτων πλήρωσης αναμένεται να αυξηθεί από 14,1 δισ. USD το 2024 σε 20,0 δισ. USD το 2029, με μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 7,2%.

2 +3,9% ετησίως – Μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων

Η ευρωπαϊκή αγορά μηχανημάτων επεξεργασίας τροφίμων αναμένεται να αυξηθεί από 18,1 δισ. USD το 2023 σε 21,9 δισ. USD το 2028, με μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 3,9%.

3 Αποδοτικότητα & τεχνολογική αναβάθμιση

Η επένδυση σε σύγχρονο εξοπλισμό πλήρωσης, συσκευασίας και ετικετοποίησης μπορεί να ενισχύσει την παραγωγικότητα, να περιορίσει τα λειτουργικά κόστη και να βελτιώσει την ακρίβεια και την ποιότητα της παραγωγής.

Ιχνηλασιμότητα & έλεγχοι τροφίμων: δύο αναπτυσσόμενες αγορές

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

4,07 → 7,57 δισ. USD

2023 (βάση) → 2030 (πρόβλεψη)



+9,3% ετησίως · 2024–2030

ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

8,95 → 15,93 δισ. USD

2025 (βάση) → 2033 (πρόβλεψη)



+7,5% ετησίως · 2026–2033

Ιδιωτικές εκτιμήσεις για την **ΕΕ-27 + ΗΒ**. Οι δύο αγορές δεν αθροίζονται.

Πηγή: Grand View Research / Horizon Databook

Κανονιστικές αλλαγές και πεδίο εφαρμογής ανά δραστηριότητα

■ ισχύει ήδη στις 12.10.2026 ■ έρχεται

	Θέμα	Τι δείχνει · τι αλλάζει	Ημερομηνία εφαρμογής	Αφορά (δραστηριότητα)
ΚΑΝΟΝΕΣ	Συσκευασία · PPWR 2025/40	Όρια PFAS · Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ & τεχνικός φάκελος · εγγραφή ΔΕΠ ανά χώρα · σήμανση 12.8.2028*, ανακυκλωσιμότητα 2030	12.8.2026	Μεταλλικά δοχεία · Φιάλες & πώματα · Ετικέτες · όλοι οι παραγωγοί ως χρήστες
	Υλικά επαφής · BPA & πλαστικά 2024/3190 · 2025/351	BPA εκτός επιχρισμάτων, μελανιών, κολλών · DoC από κάθε κρίκο · εξαιρέσεις (κονσέρβες, επαγγ. εξοπλισμός) ως 20.1.2028	20.7 · 16.9.2026	Μεταλλικά δοχεία · Φιάλες & πώματα · Ετικέτες · Μηχανές τροφίμων · Εμφιάλωση & αυτοματισμός
	Listeria σε έτοιμα (RTE) 2024/2895	«Μη ανίχνευση σε 25 g» σε όλη τη διάρκεια ζωής — ή ≤100 cfu/g με μελέτες διάρκειας ζωής	1.7.2026	Κατεψυγμένα γεύματα · Plant-based · Άγρια τροφή
	3-MCPD & εστέρες γλυκιδόλης 2026/1825	Όρια σε σύνθετα τρόφιμα >5% λίπος με προστιθέμενα έλαια · χαρτογράφηση ελαίων και λιπών	19.8.2026 · βρεφικές 1.1.2027	Κατεψυγμένη ζύμη · Κατεψυγμένα γεύματα · Plant-based · Άγρια τροφή
	Breakfast Directives 2024/1438	Μέλι: χώρες συγκομιδής με ποσοστά · μαρμελάδες ≥450 g φρούτου/kg · χυμοί «μειωμένης ζάχαρης»	14.6.2026	Όσους παράγουν ή τυποποιούν μέλι, μαρμελάδες ή χυμούς
	Περιβαλλοντικοί ισχυρισμοί 2024/825	Τέλος στο γενικό «φιλικό στο περιβάλλον» · ετικέτες βιωσιμότητας μόνο με σύστημα πιστοποίησης	27.9.2026	Καφές & ροφήματα · Φιάλες & πώματα · Ετικέτες · Μεταλλικά δοχεία
	EU DR · αποψίλωση 2023/1115	Δέουσα επιμέλεια & γεωεντοπισμός: καφές, κακάο, σόγια, φοινικέλαιο · διαλυτός καφές από 30.12.2027	30.12.2026 · 30.6.2027	Καφές & ροφήματα · Plant-based · Κατεψυγμένη ζύμη · Ιχνηλασιμότητα
	Ετικέτα οίνου 2021/2117 · 2026/471	Ενεργειακή αξία & αλλεργιογόνα στη φυσική ετικέτα · QR για συστατικά · όροι «χωρίς αλκοόλ»	ισχύει · 19.9.2027	Οινοποιία · Ετικέτες · Ιχνηλασιμότητα
	Κανονισμός Μηχανημάτων 2023/1230	Αντικαθιστά την Οδηγία 2006/42/ΕΚ · νέες απαιτήσεις ασφάλειας και τεκμηρίωσης για σήμανση CE	20.1.2027	Μηχανές τροφίμων · Εμφιάλωση & αυτοματισμός · όσοι αγοράζουν εξοπλισμό

Πηγή: EUR-Lex, επαλήθευση 1.10.2026 · Ειδικές Αναφορές Τροφίμων/Ποτοποιίας (ΑΣΔΑ, 2026) · * ή 24 μήνες μετά τις εκτελεστικές πράξεις

Ευχαριστούμε

Ομάδα Έργου ΑΣΔΑ · Διαδημοτικές Δράσεις Στήριξης της Εξωστρέφειας των Επιχειρήσεων της Δυτικής Αθήνας

Οκτώβριος 2026



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Ο Χ Ε / Β Α Α
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

