



Πρεσβεία της Ελλάδος στη Μαδρίτη
Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων

ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΟΥ ΖΥΘΟΥ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ



Η παρούσα Έρευνα Αγοράς αφορά τον ακόλουθο κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας (Combined Nomenclature): 220300, 22029100

Μαδρίτη, Ιούνιος 2020

ISO 9001:2008 GEN 30 - 02

Avda. Dr. Arce 24-28002 Μαδρίτη Τηλ: +34915644592, Φαξ: +34915644668,
www.agora.mfa.gr/es73, ecocom-madrid@mfa.gr



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

A. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΛΑΔΟΥ/ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	4
A.1 Περιγραφή Κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά.....	4
A.2 Ιστορική Αναδρομή.....	4
A.3 Συγκριτική σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος	5
B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ	7
B.1 Δομή Παραγωγής	7
B.2 Εξέλιξη Παραγωγής	9
B.3 Παραγωγική δυναμικότητα κλάδου/ προϊόντος	10
B.4 Τεχνολογία παραγωγής*	10
B.5 Προοπτικές στην εξέλιξη της παραγωγής.....	11
Γ. ΖΗΤΗΣΗ.....	12
Γ.1 Μέγεθος αγοράς/ τμήματα αγοράς	12
Γ.2 Αγοραστική συμπεριφορά	13
Γ.3 Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης.....	13
Δ. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ	14
Δ.1 Ροές εμπορίου - εμπορικό ισοζύγιο κλάδου/προϊόντος	14
Δ.2 Ανάλυση εξαγωγών- εισαγωγών	15
E. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ	17
E.1 Δομή αγοράς – Δίκτυα Διανομής.....	17
E.2 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – μερίδιο αγοράς	17
E.3 Τιμές λιανικής πώλησης.....	17
E.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού.....	17
ΣΤ. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	19
ΣΤ.1 Νομικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του κλάδου.....	19



Ζ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	22
Ζ.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση –προσφορά.....	22
Ζ.2 Προοπτικές ελληνικών προϊόντων	22
Η. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ	24



A. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΛΑΔΟΥ/ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

A.1 Περιγραφή Κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά

Ο τομέας της ζυθοποιίας στην Ισπανία απολαμβάνει ιδιαίτερης εθνικής σημασίας, όχι μόνο εξαιτίας της υψηλής παραγωγής μπίρας και της συμβολής του τομέα στην οικονομία, αλλά και για τα κοινωνικά χαρακτηριστικά του. Η χώρα αποτελεί τον τέταρτο μεγαλύτερο παραγωγό μπίρας στην Ευρώπη, ενώ η κατανάλωση του συγκεκριμένου ποτού είναι συνυφασμένη με την κοινωνικοποίηση των ατόμων και τις διαπροσωπικές σχέσεις. Κάνοντας μια βόλτα στα καταστήματα οποιασδήποτε ισπανικής πόλης, εύκολα παρατηρείται η συνεχής κατανάλωση ζύθου από τους Ισπανούς καταναλωτές καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας.

Η παραγωγή συνίσταται σε δύο κατηγορίες: στις μεγάλες παραγωγικές μονάδες και στις μικρότερες, λιγότερο γνωστές. Οι πρώτες, αποτελούν μεγάλες και σημαντικές εταιρίες, όχι μόνο στην Ισπανία, αλλά και στον υπόλοιπο κόσμο. Οι δεύτερες αποτελούν μικρότερης παραγωγής εργοστάσια, οι οποίες όμως έχουν καλή ποιότητα και ανταγωνιστική τιμή. Συγκεκριμένα, στην Ισπανία, λειτουργούν περί τα 538 εργοστάσια παραγωγής ζύθου, τα οποία τα τελευταία έτη έχουν επενδύσει σε φιλικότερες προς το περιβάλλον μεθόδους παραγωγής.

Η κατανάλωση είναι επίσης αρκετά μεγάλη, ενώ το 87% των Ισπανών, κατανάλωσαν μπίρα, τουλάχιστον μία φορά εντός του έτους, σε κάποιο μαγαζί ή εστιατόριο, ενώ το 94% των ατόμων που παραγγέλνουν μπίρα, το κάνει όταν συνοδεύεται από κάποιον, το οποίο και αποδεικνύει την κοινωνική και εθιμική σημασία του συγκεκριμένου ποτού.

Η μέση τιμή αλκοόλης της ισπανικής μπίρας είναι 4,5%.

A.2 Ιστορική Αναδρομή

Η ιστορία της μπίρας ξεκινάει από τα αρχαία χρόνια. Στην Ισπανία, φημολογείται ότι παράχθηκε η πρώτη μπίρα στην Ευρώπη και συγκεκριμένα στο Can Sadurní, κοντά στη σημερινή Βαρκελώνη, περί το 3.000 π.Χ..

Έπειτα, κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, στην Βαιτική, σημερινή Ανδαλουσία, είναι γνωστό ότι καταναλώνονταν ένα είδος μπίρας προς τιμή της Θεάς Κέρες. Κατά τη διάρκεια του Βησιγοθικού Βασιλείου, η παραγωγή μπίρας δεν είχε σταματήσει, όταν όμως η περιοχή της σημερινής Ισπανίας παραδόθηκε στους Άραβες, λόγω του ότι το ποτό αυτό περιείχε αλκοόλ, η παραγωγή του μειώθηκε αισθητά.



Με την ανάληψη της εξουσίας από τον Κάρολο Κουίντο κατά τον 16^ο αιώνα, η κατανάλωση και η παραγωγή ζύθου ξεκίνησε να αυξάνεται με γρήγορους ρυθμούς. Αυτό οφείλεται στην αγάπη του ίδιου για το συγκεκριμένο ποτό, καθώς, όταν έφθασε στην Ισπανία, μαζί του, μεταφέρθηκαν και παραγωγοί μπίρας, από τους οποίους οι Ισπανοί έμαθαν τα μυστικά της παραγωγής. Παρόλο που η Ισπανία θεωρούταν ως η μεγάλη παραγωγός κρασιού, κατά τη διάρκεια του αιώνα εκείνου, ξεκίνησαν να δημιουργούνται και να δραστηριοποιούνται τα πρώτα ζυθοποιεία, αρχικά στη Μαδρίτη και έπειτα στο Σανταντέρ.

Στα τέλη του 17^{ου} αιώνα, στη Μαδρίτη, υπήρχαν δύο εργοστάσια, τα οποία και μονοπωλούσαν την αγορά, όμως μετά και τον Ιβηρικό Πόλεμο, στις αρχές του 18^{ου} αιώνα, η αγορά του ζύθου άνοιξε και δημιουργήθηκαν αρκετά ζυθοποιεία, τα οποία αναπτύσσονταν ταχέως. Η βιομηχανική επανάσταση βοήθησε στην άνθιση του κλάδου, όχι μόνο εξαιτίας της μεγαλύτερης παραγωγής μέσω ανεπτυγμένων μηχανών και τεχνικών, αλλά και εξαιτίας της αστικοποίησης του πληθυσμού, ο οποίος και ζητούσε όλο και περισσότερη μπίρα.

Έπειτα, κατά τη διάρκεια του εμφυλίου πολέμου, στα δεύτερα μισά του '30, η παραγωγή και η κατανάλωση, όπως ήταν φυσικό, μειώθηκε για να αυξηθεί πάλι κατά τη διάρκεια των δεκαετιών του '60 και του '70, εξαιτίας της αυξημένης τουριστικής κίνησης στη χώρα.

Έκτοτε, η κατανάλωση και η παραγωγή μπίρας στην Ισπανία αυξάνεται, καθώς το συγκεκριμένο ποτό αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό της κοινωνίας και της μάζωξης των Ισπανών. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται η ανάπτυξη πολλών μικρών ζυθοποιείων, με χαμηλότερη παραγωγή αλλά ποιοτικότερα χαρακτηριστικά.

A.3 Συγκριτική σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος

Παρά τη μεγαλύτερη συμβολή που έχει η παραγωγή οίνου, εξίσου σπουδαία είναι και η ζυθοποιία για την Ισπανία.

Η χώρα, είναι ο τέταρτος μεγαλύτερος παραγωγός μπίρας στην Ευρώπη και ενδέκατος στον κόσμο, το οποίο αποδεικνύει τη μεγάλη συμβολή στην οικονομία του κράτους. Υπολογίζεται ότι ο κλάδος ευθύνεται για το 1,3% του ΑΕΠ, ενώ χαρακτηριστική είναι και η σπουδαιότητά του στην εσωτερική κατανάλωση αφού το 90% της μπίρας που καταναλώνεται στην Ισπανία, έχει παραχθεί στα εδάφη της και δεν είναι εισαγόμενη. Αντίθετα, οι εξαγωγές της ισπανικής μπίρας αυξάνονται κάθε έτος, φθάνοντας σχεδόν τα 3 εκ. εκατόλιτρα το έτος.



Επιπλέον, οι εργαζόμενοι του κλάδου ξεπερνούν τους 344.000, ενώ δεν πρέπει να ξεχνάμε και την αλληλεξάρτηση με τον αγροτικό τομέα και την καλλιέργεια των πρώτων υλών.



B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ

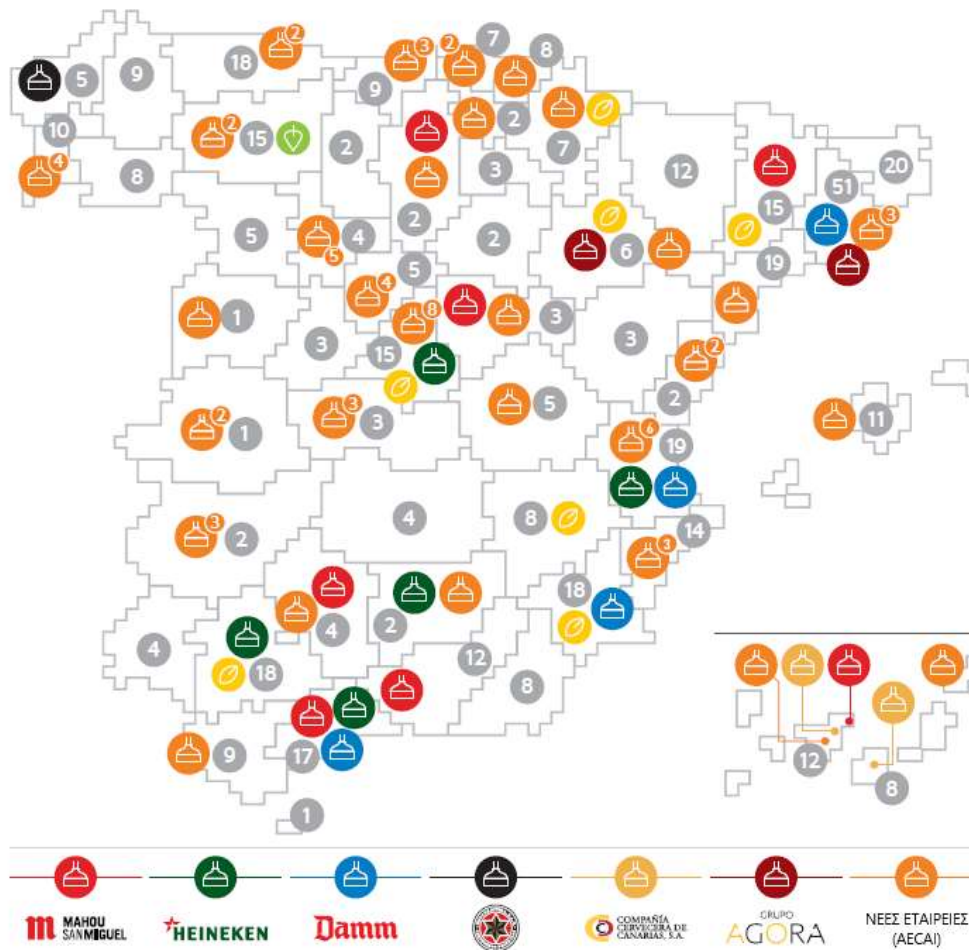
B.1 Δομή Παραγωγής

Η Ισπανία είναι ο τέταρτος μεγαλύτερος παραγωγός μπίρας στην Ευρώπη, μετά τη Γερμανία, το Ην. Βασίλειο και την Πολωνία, ενώ βρίσκεται πολύ κοντά σε επίπεδα παραγωγής με τις δύο τελευταίες. Σημειώνεται βέβαια, ότι η ατομική κατανάλωση της Γερμανίας και του Ην. Βασιλείου, ξεπερνά την ισπανική κατά 15 λίτρα το χρόνο, ενώ η ατομική κατανάλωση της Πολωνίας είναι διπλάσια από αυτή της Ισπανίας. Είναι βάσιμο λοιπόν να επισημανθεί, καταρχήν, η μεγάλη παραγωγή και σπουδαιότητα του κλάδου της χώρας, σε σύγκριση με άλλες της Ε.Ε. καθώς επίσης και την προτίμηση των Ισπανών καταναλωτών για αγορά τοπικής μπίρας.

Σύμφωνα με την επίσημη ένωση ζυθοποιών της χώρας, Ζυθοποιοί Ισπανίας (Cerveceros de España), για το 2018, δραστηριοποιούνταν συνολικά 538 εργοστάσια και εργαστήρια μπίρας, 18 περισσότερα από ότι το 2017. Η Καταλονία διαθέτει τα περισσότερα εργοστάσια και εργαστήρια και συγκεκριμένα 111, ακολουθούμενη από την Ανδαλουσία με 85 και την Καστίλλη και Λεόν με 53.



Χάρτης Κέντρων Παραγωγής Ζύθου



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España* (Ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)

Τα τελευταία έτη έχει σημειωθεί αύξηση των κέντρων παραγωγής, με τα νέα κέντρα να έχουν επιφέρει επιπρόσθετη αξία στον κλάδο, καθώς χρησιμοποιούνται εξελιγμένα μηχανήματα και τρόποι παραγωγής ενώ παρέχεται και μεγαλύτερη ποικιλία ζύθων για όλες τις καταναλωτικές προτιμήσεις.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι η πλειοψηφία της παραγωγής, και συγκεκριμένα το 85,6% αυτής, προέρχεται από τις τρεις μεγαλύτερες ζυθοποιίες της Ισπανίας (Mahou/San Miguel, Heineken España και Damm). Μικρότερης παραγωγή είναι τρεις ακόμα ζυθοποιίες (Hijos de Rivera, Compañía Cervecería de Canarias S.A., Grupo Agora), ενώ τα μικρά εργαστήρια μπίρας παράγουν μηδαμινό, συγκριτικά με τις υπόλοιπες, ποσοστό.

Οι έξι μεγάλες αυτές ζυθοποιίες, στην κατοχή τους έχουν μία σειρά από διαφορετικές μάρκες ζύθων.

Συγκεκριμένα, η μεγαλύτερη Ισπανική ζυθοποιεία, η Mahou San Miguel, παρασκευάζει τις εξής μάρκες:



Mahou, San Miguel, Alhambra, Reina, La Salve, Nómada, Founders.

Η Heineken España διαθέτει τις εξής:

Heineken, Cruzcampo, Amstel, El Águila, Ladrón de Manzanas, Desperados, Paulaner, Lagunitas, Guinness, Affligem, El Alcázar.

Η Damm παράγει τις:

Estrella Damm, Voll-Damm, Damm Lemon, Complot, Inedit, Malquerida, Bock-Damm, Free-Damm, Free-Damm Lemon, Daura, Daura Märzen, A.K. Damm, Saaz, Xibeca, Cerveza de Navidad.

B.2 Εξέλιξη Παραγωγής

Από το 2013, η παραγωγή μπίρας, βαίνει συνεχώς αυξανόμενη.



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España (Ισπανικό Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)*

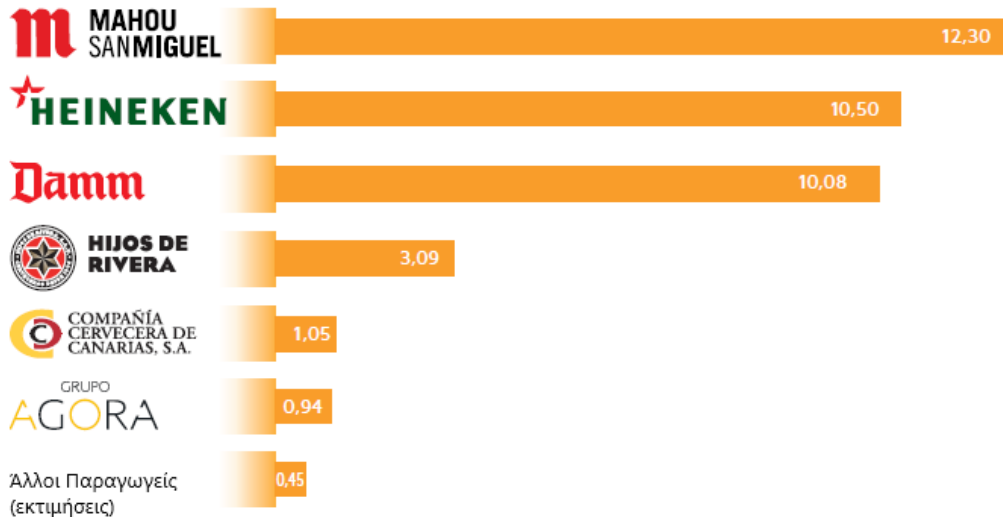
Συγκεκριμένα, όπως φαίνεται και στο ανώτερο διάγραμμα, το 2018 παρήχθησαν συνολικά 38,41 εκ. εκατόλιτρα μπίρας, η πλειοψηφία των οποίων καταναλώθηκε στην εσωτερική αγορά.

Αναφορικά με τις εταιρίες, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής παράγεται από τις τρεις εταιρίες που κατέχουν την πρωτοκαθεδρία του τομέα. Για το 2018, το 85,6% παράχθηκε από τις τρεις μεγαλύτερες ζυθοποιίες της Ισπανίας (Mahou/San Miguel, Heineken España και Damm). Οι τρεις επιπλέον ζυθοποιίες, μικρότερης παραγωγής (Hijos de Rivera, Compañía Cervecería de Canarias S.A. και Grupo Agora) παράγουν το 13,2% της συνολικής παραγωγής με την Hijos de Rivera να διαφοροποιείται από τις άλλες δύο με



παραγωγή που ξεπερνάει τα 3 εκ. εκατόλιτρα. Αντίθετα, οι μικρές ζυθοποιίες της Ισπανίας παράγουν ελάχιστο ποσοστό.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΠΙΡΑΣ ΑΝΑ ΕΤΑΙΡΙΑ



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España* (Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)

Ο μεγαλύτερος παραγωγός της Ισπανίας είναι η Mahou San Miguel, η οποία, συνολικά, το 2018, παρήγαγε 12,3 εκ. εκατόλιτρα από τις επτά επωνυμίες της.

B.3 Παραγωγική δυναμικότητα κλάδου/ προϊόντος

Η μεγάλη παραγωγή μπίρας στην Ισπανία δεν θα μπορούσε να επιτευχθεί χωρίς την αφθονία των αναγκαίων πρώτων υλών. Έτσι, η χώρα είναι ο έκτος παραγωγός λυκίσκου στην Ευρώπη και ο ένατος παγκοσμίως, με τις μεγαλύτερες καλλιέργειες να εμφανίζονται στις εκτάσεις της Κοινότητας της Καστίλλης και Λεόν.

Αντίστοιχα, γίνεται και καλλιέργεια σιταριού, η οποία προορίζεται αποκλειστικά στην παραγωγή ζύθου. Το 2018, υπολογίζεται ότι η συνολική αξία του εν λόγω σιταριού έφθασε τα 178 εκ. ευρώ.

B.4 Τεχνολογία παραγωγής

Πέραν των παραδοσιακών μηχανημάτων παραγωγής, οι ισπανικές ζυθοποιίες έχουν προβεί σε αξιοποίηση πολλών μορφών τεχνολογίας και καινοτομιών. Ένα παράδειγμα είναι η εφαρμογή τρισδιάστατων εκτυπωτών αρχικά από την Mahou-San Miguel και έπειτα από τη Heineken España για την εξοικονόμηση κόστους, χρόνου και υλικών. Μάλιστα, το εργοστάσιο της τελευταίας, θεωρείται ένα από τα πιο ανεπτυγμένα τεχνολογικά στην Ευρώπη του συγκεκριμένου ομίλου.



Στο εργοστάσιο της Mahou-San Miguel χρησιμοποιούνται από ορισμένους υπαλλήλους «έξυπνα» γυαλιά, τα οποία αξιοποιούνται για να δέχονται πληροφορίες σε πραγματικό χρόνο για τα προϊόντα, το οποίο αυξάνει την αποτελεσματικότητα των υπαλλήλων και την ταχύτερη διανομή των προϊόντων.

B.5 Προοπτικές στην εξέλιξη της παραγωγής

Η παραγωγή στην Ισπανία φαίνεται να συνάδει με την εσωτερική κατανάλωση καθώς, το 90% της παραγόμενης μπίρας προορίζεται για την εσωτερική αγορά. Τα τελευταία έτη όμως, οι εξαγωγές επίσης παρουσιάζουν αυξημένη τάση, κάτι το οποίο μπορεί εν μέρει να απορροφήσει μία μείωση της κατανάλωσης στην Ισπανία. Δεδομένου ότι οι αφίξεις των τουριστών αναμένεται να παρουσιάσουν μικρή πτώση και του ότι οι εξαγωγές αναμένεται να συνεχίζουν να αυξάνονται, οι εκτιμήσεις μας για τη μελλοντική παραγωγή είναι ότι αυτή θα συνεχίσει να αυξάνεται αλλά με μικρότερο ρυθμό.

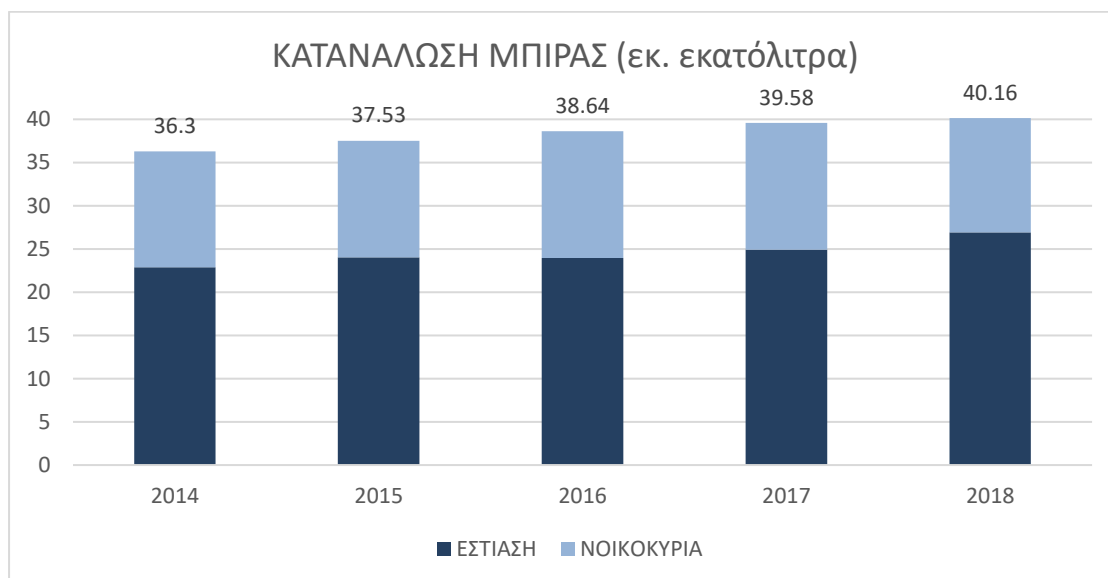


Γ. ΖΗΤΗΣΗ

Γ.1 Μέγεθος αγοράς/ τμήματα αγοράς

Υπολογίζεται ότι οκτώ στους δέκα Ισπανούς ενήλικες, ήπιαν τουλάχιστον μία φορά μπίρα κατά το 2018, αποτυπώνοντας τη φήμη του συγκεκριμένου ποτού στη χώρα. Επιπροσθέτως, αξίζει να σημειωθεί ότι στην κατανάλωσή της δεν γίνονται διακρίσεις με βάση το εισόδημα, το γένος και την ηλικία των καταναλωτών, καθώς αγοράζεται από όλες τις κοινωνικές ομάδες, ηλικίες αλλά και από τα δύο φύλα.

Για το 2018, η ατομική κατανάλωση των ενηλίκων ήταν 51,8 λίτρα, το οποίο είναι χαμηλότερο από τον μέσο ευρωπαϊκό όρο, γεγονός που αποδεικνύει ότι η κουλτούρα της πόσης μπίρας στην Ιβηρική συμβαδίζει με την κοινωνικοποίηση των ατόμων και τη μετριασμένη κατανάλωση.



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España* (Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)

Αναμενόμενο είναι ότι η αύξηση της παραγωγής συμβαδίζει με την αύξηση της κατανάλωσης των Ισπανών, με τη μπίρα να είναι το πρωταρχικό κρύο ρόφημα και ποτό που παραγγέλλεται στα εστιατόρια και μπαρ. Το 2018, η συνολική κατανάλωση στην Ισπανία ξεπέρασε, για πρώτη φορά, τα 40,16 εκ. εκατόλιτρα, το 67% των οποίων αφορούσε παραγγελία σε κατάσταση εστίασης. Δεν αποτελεί λοιπόν έκπληξη το γεγονός ότι οι πωλήσεις μπίρας αυξάνονται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού καθώς και το μήνα Δεκέμβριο, οπότε η κατανάλωση είναι μεγαλύτερη εξαιτίας των Χριστουγεννιάτικων εορτών.



Γ.2 Αγοραστική συμπεριφορά

Όπως συμβαίνει με την πλειοψηφία των τροφίμων και ποτών, παρομοίως και με τους ζύθους, οι Ισπανοί επιλέγουν κυρίως τοπικά προϊόντα, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν αναζητούν μπίρες προερχόμενες από άλλα μέρη του πλανήτη. Η τάση αναζήτησης τοπικών προϊόντων επεκτείνεται σε επίπεδο Αυτόνομων Κοινοτήτων, καθώς παρατηρείται ότι η κάθε Αυτόνομη Κοινότητα καταναλώνει τον αντίστοιχο παραγόμενο τοπικό ζύθο. Λόγου χάριν, στην Κοινότητα της Μαδρίτης καταναλώνεται κυρίως μπίρα Μαηου, στην Καταλονία εύκολα βρίσκει κανείς τη μπίρα Estrella Damm, στη Γρανάδα η Alhambra, στην Ανδαλουσία κυριαρχεί η Cruzcampo ενώ στη Γαλικία η πιο γνωστή είναι η Estrella Galicia.

Οι κυριότεροι λόγοι αυτής της τάσης, σύμφωνα με τις μεγάλες ισπανικές ζυθοποιίες είναι τρεις: αρχικά, η γενικότερη τάση κατανάλωσης τοπικών προϊόντων, που στη μπίρα έχει πλέον μετατραπεί σε ένδειξη περηφάνιας για τις τοπικές Κοινότητες. Επιπλέον, η εφοδιαστική αλυσίδα επίσης παίζει σημαντικό ρόλο, καθώς είναι ευκολότερο και οικονομικότερο να διανέμουν τη μπίρα σε κοντινές περιοχές. Τέλος, σε συνδυασμό με τους δύο προαναφερθείσες λόγους, συγκαταλέγεται η συνήθεια των καταναλωτών στην κατανάλωση συγκεκριμένης μπίρας.

Μεγάλη αύξηση στην κατανάλωση παρουσιάζουν οι μπίρες χωρίς αλκοόλ και οι λεγόμενες 0,0% (μηδέν-μηδέν). Στη δεύτερη κατηγορία ανήκουν οι μπίρες που δεν περιέχουν καθόλου αλκοόλη ενώ οι μπίρες «χωρίς» περιέχουν πολύ μικρό ποσοστό, όπως 0,8%. Πολλοί είναι οι καταναλωτές που επιλέγουν το συγκεκριμένο τύπο μπίρας, καθώς δεν επιθυμούν να καταναλώσουν αλκοόλη αλλά αντίθετα θέλουν τη γεύση καθώς και την κοινωνικοποίηση που προσφέρει ο ζύθος. Η τάση αυτή συνάδει και με τον υγιεινό τρόπο ζωής που επιλέγουν ενίοτε οι Ισπανοί και ιδιαίτερα οι κάτοικοι των μεγάλων πόλεων.

Γ.3 Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης

Τα τελευταία έτη είναι ολοφάνερο ότι οι Ισπανοί επιλέγουν να καταναλώνουν όλο και περισσότερο μπίρα. Αυτή η τάση φαίνεται να μην σταματά, καθώς συνεχίζει να αποτελεί το κύριο παγωμένο ποτό που επιλέγεται όχι μόνο για τη γεύση που προσφέρει αλλά παράλληλα επειδή είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την συγκέντρωση και μεταξύ τους κοινωνικοποίηση. Η τάση αυτή αφορά την κατανάλωση σε μέρη εκτός οικίας, όπως τα εστιατόρια και τα μπαρ.

Παρόλα αυτά, μεγάλο μέρος της κατανάλωσης προέρχεται από τον μεγάλο αριθμό τουριστών στην Ισπανία. Δεδομένου του ότι η επισκεψιμότητα της χώρας μπορεί να μειωθεί σε βραχυχρόνια περίοδο, θεωρείται αναμενόμενο να παρατηρηθεί και μία πτώση των συνολικών πωλήσεων στη χώρα.



Δ. ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

Δ.1 Ροές εμπορίου - εμπορικό ισοζύγιο κλάδου/προϊόντος

Ως μεγάλος παραγωγός μπίρας, η Ισπανία προορίζει τις μπίρες της στις διεθνείς αγορές.

Μάλιστα, τα τελευταία έτη, οι εξαγωγές ισπανικής μπίρας εμφανίζουν μεγάλη αύξηση και ιδιαίτερα μετά το 2013. Το 2018, η Ισπανία εξήγαγε λίγο λιγότερο από 3 εκ. εκατόλιτρα, παρουσιάζοντας ετήσια αύξηση 2,87%. Τα τελευταία δέκα έτη, η αύξηση των εξαγωγών έχει αναπτυχθεί ραγδαία, κατά 334%.

Πολλοί από τους τουρίστες που επισκέπτονται τη χώρα αναζητούν τις εθνικές μπίρες και στη χώρα διαμονής τους. Επομένως, η Ισπανία, με την τεράστια προσέλκυση τουριστών (83,6 εκατομμύρια το 2019), καταφέρνει και αυξάνει, διαρκώς, την επιρροή και το μερίδιο των ζύθων της παγκοσμίως.

Παρόλα αυτά, το ισοζύγιο του συγκεκριμένου προϊόντος είναι αρνητικό για την Ισπανία, ενώ αυτό μειώνεται χρόνο με το χρόνο. Για το 2018, το εμπορικό ισοζύγιο της μπίρας με αλκοόλ ήταν κατά 76,28 εκ. ευρώ αρνητικό για την Ισπανία. Αντίθετα όμως, οι εξαγωγές μπίρας χωρίς αλκοόλ ξεπερνούν τις εισαγωγές αυτής κατά 600.000 ευρώ.



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España*
(Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)



Δ.2 Ανάλυση εξαγωγών- εισαγωγών

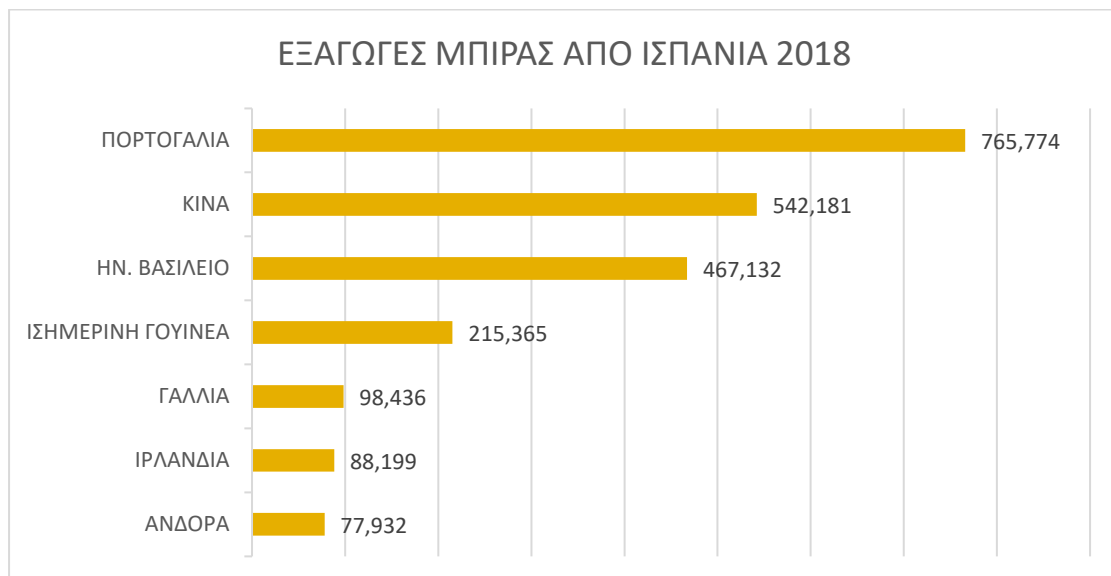
- Εξωτερικό Εμπόριο της χώρας/ Γεωγραφική κατανομή

Εξαγωγές

Η Ισπανία εξαγει τους ζύθους της σε ολόκληρο το κόσμο. Ο πρώτος αποδέκτης ισπανικής μπίρας είναι η γείτονα χώρα της Ιβηρικής, η Πορτογαλία, στην οποία εξήχθησαν περί τα 765.774 εκατόλιτρα το 2018. Αξιοσημείωτο είναι ότι στην αγορά της Κίνας εξήχθησαν περισσότερα από 540.000 εκατόλιτρα, αφού, σύμφωνα και με παρουσίαση που παρακολούθησε το Γραφείο μας (η σχετική ενημέρωση είναι διαθέσιμη στη διαδικτυακή πύλη Αγορά: <https://agora.mfa.gr/infofiles-menu/infofile/66946>) η Ισπανία προσπαθεί να ηγηθεί στις πωλήσεις μπίρας στην εν λόγω αγορά. Μάλιστα, τα τελευταία έτη οι εξαγωγές στη συγκεκριμένη αγορά έχουν πολλαπλασιαστεί σημαντικά.

Το Ην. Βασίλειο αποτελεί τον τρίτο αποδέκτη ισπανικού ζύθου, δεδομένης και της υψηλής επισκεψιμότητας Βρετανών τουριστών στην Ισπανία, οι οποίοι καταναλώνουν ισπανική μπίρα και στη χώρα τους. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι εξαγωγές στη Δημοκρατία της Ισημερινής Γουινέας, όπου και η Ισπανία είναι ο μεγαλύτερος προμηθευτής της σε αυτό το προϊόν, γεγονός που δικαιολογείται και από τις ιστορικές σχέσεις μεταξύ των δύο αυτών κρατών.

Τέλος, μεταξύ των πρώτων χωρών, με αρκετά μεγάλη διαφορά είναι η γειτονική Γαλλία και η Ανδόρα, καθώς επίσης και η Ιρλανδία. Σημειώνεται ότι η Ανδόρα εισάγει μπίρα, σχεδόν αποκλειστικά, από την Ισπανία.



Πηγή: *Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España* (Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων)



Εισαγωγές

Αντίθετα με την αυξανόμενη τάση των εξαγωγών, οι εισαγωγές ζύθου στην Ισπανία μειώνονται. Συγκεκριμένα, το 2018, οι εισαγωγές μειώθηκαν κατά 3%, φθάνοντας τα 4,7 εκ. εκατόλιτρα.

Οι κύριοι προμηθευτές της Ισπανίας είναι η Γαλλία ενώ με μεγάλη διαφορά ακολουθούν η Γερμανία, η Πορτογαλία και η Ολλανδία.



Πηγή: *Τελωνεία Ισπανίας*

- Ανάλυση διμερούς εμπορίου με την Ελλάδα

Σύμφωνα με τα στοιχεία των Τελωνείων της Ισπανίας, η χώρα μας κάνει ελάχιστες εξαγωγές μπίρας στην Ισπανία, ενώ, το 2018, η αξία τους δεν ξεπέρασε τα 5.000 ευρώ.

Αντίθετα, οι εισαγωγές ισπανικής μπίρας ξεπέρασαν τα 675.000 ευρώ, με τον κύριο τροφοδότη να είναι η Βαρκελώνη, από όπου και εισήχθη το 84,5% της ισπανικής μπίρας.



E. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

E.1 Δομή αγοράς – Δίκτυα Διανομής

Οι πωλήσεις ζύθου στην αγορά της Ισπανίας, πραγματοποιούνται κυρίως στους χώρους εστίασης και δευτερευόντως από σημεία λιανικής, όπως κάβες και σουπερμάρκετ, διότι η μπίρα καταναλώνεται σε κοινωνικές συναντήσεις και όχι τόσο σε ατομικό επίπεδο. Αναλυτικότερα, το 2018 καταναλώθηκαν 19,45 εκ. εκατόλιτρα στους χώρους εστίασης, ήτοι 67% του συνόλου, και 16,75 εκ. εκατόλιτρα σε οικίες. Τα τελευταία όμως πέντε έτη φαίνεται η αύξηση της οικιακής κατανάλωσης να είναι μεγαλύτερη από την αύξηση που παρουσιάζει η αγορά μπίρας σε χώρους εστίασης.

Αναφορικά με το είδος της συσκευασίας, το 40% του ζύθου που κυκλοφορεί στην Ισπανία είναι εμφιαλωμένο σε γυάλινα μπουκάλια, το 28% σε βαρέλια μπίρας, τα οποία αγοράζονται κυρίως από τα εστιατόρια και μπαρ, ενώ το υπόλοιπο 32% κυκλοφορεί σε αλουμινένια κουτάκια.

E.2 Παρουσία ελληνικών προϊόντων – μερίδιο αγοράς

Οι ελληνικές μπίρες δεν είναι διαδεδομένες στην Ισπανία, ενώ πωλούνται ορισμένες επωνυμίες, μεμονωμένα σε ορισμένα ελληνικά εστιατόρια και μαγαζιά με ελληνικά προϊόντα.

E.3 Τιμές λιανικής πώλησης

Οι τιμές είναι ιδιαίτερα ανταγωνιστικές τόσο στη λιανική όσο και στα κέντρα εστίασης. Στα τελευταία, μπορεί ο καταναλωτής να σερβιρισθεί ζύθο σε γυάλινο μπουκάλι είτε από βαρέλι. Σε μεγάλο βαθμό, τα μπουκάλια είναι 330 ml και οι τοπικές εμπορικές μπίρες στοιχίζουν, κατά βάση, από 2,5 έως 3,5 ευρώ. Η μπίρα από βαρέλι σερβίρεται σε διάφορα μεγέθη, με το κυριότερο να είναι 330 ml και 500 ml. Οι τιμές τους είναι παρόμοιες με αυτές του μπουκαλιού.

Από το σουπερμάρκετ μπορεί να αγοράσει κανείς γυάλινα μπουκάλια και αλουμινένια κουτάκια, σε τιμές που διαφοροποιούνται ανάλογα με τον τύπο και την επωνυμία. Συγκεκριμένα, το αλουμινένιο κουτί 300 ml, των δημοφιλέστερων ξανθών ζύθων, στοιχίζει μεταξύ 0,55 και 0,8 ευρώ. Αντίστοιχα, τα μπουκάλια των γνωστών επωνυμιών, του ίδιου μεγέθους, κοστίζουν μεταξύ 0,85 και 1,1 ευρώ.

E.4 Δυναμική συνθηκών ανταγωνισμού

Οι μεγάλες εταιρίες ανταγωνίζονται μεταξύ τους για την κατοχή μεγαλύτερου μεριδίου στην αγορά του ζύθου. Ο ανταγωνισμός είναι ιδιαίτερα έντονος και



αυτή είναι και η αιτία για τις σχετικά χαμηλές τιμές αλλά και τις μεγάλες δαπάνες σε διαφημίσεις από τις επιχειρήσεις.

Είναι αναγκαίο όμως να επισημανθεί ότι δεδομένης της κυριαρχίας ορισμένων επωνυμιών μπίρας σε συγκεκριμένες περιοχές της Ισπανίας, είναι ιδιαίτερα δύσκολο για μία άλλη εταιρία να καταφέρει να αλλάξει τις καταναλωτικές συνήθειες των πολιτών. Επομένως, σε ορισμένες Κοινότητες, είναι εξαιρετικά δύσκολο για μία εταιρία να καταφέρει να επικρατήσει στην αγορά. Παρόλα αυτά, οι εταιρίες δεν αρκούνται στην αποκλειστική προώθηση των Κοινοτήτων που καταναλώνονται περισσότερο αλλά αντιθέτως επιδιώκουν συνεχώς την αύξηση του μεριδίου της σε ολόκληρη τη χώρα. Έτσι, πολλές φορές κάνουν συγκεκριμένες συμφωνίες με τους χώρους εστίασης, προκειμένου να προσφέρεται σχεδόν σε αποκλειστικότητα η συγκεκριμένη μπίρα, ώστε να ενδυναμώνουν την παρουσία τους.

Οι μικρότεροι παραγωγοί, οι οποίοι τα τελευταία έτη έχουν αυξηθεί, διανέμουν τις μπίρες τους σε συγκεκριμένα μαγαζιά στα οποία ο καταναλωτής θα ψάξει για ανώτερης ποιότητας μπίρα καθώς και διαφορετικής γεύσης. Παράλληλα, πολλοί συμμετέχουν σε εκθέσεις για την κατ' ιδίαν πώληση των προϊόντων τους.



ΣΤ. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

ΣΤ.1 Νομικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του κλάδου

Η παραγωγή ζύθου, η διανομή στην αγορά και η κατανάλωση του, ρυθμίζονται ενδελεχώς από την Ισπανική έννομη τάξη σύμφωνα με τον κώδικα για τη Ζυθοποιία (Código de la Cerveza). Ο εν λόγω κώδικας περιέχει διατάξεις αναφορικά με κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας και πιο συγκεκριμένα: για τα σιτηρά και τον λυκίσκο, τις φυτικές ποικιλίες, τις επιχειρήσεις, τις σχέσεις στον τομέα της αγροτικής βιομηχανίας, την παραγωγή και ανάπτυξη του προϊόντος, την ποιότητα, τη φορολογία καθώς και τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς της βιομηχανίας ζύθου. Εντούτοις, στην παρούσα μελέτη κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν τα κυριότερα νομοθετήματα του Κώδικα, προτρέποντας φυσικά, σε όποιον επιθυμεί να εμβαθύνει περαιτέρω, την αναζήτηση πληροφοριών στο Επίσημο Κρατικό Ενημερωτικό Δελτίο (BOE, <https://www.boe.es>).

1) Βασιλικό Διάταγμα 678/2016, αναφορικά με την έγκριση των προτύπων ποιότητας του ζύθου και των ποτών βύνης.

Με το εν λόγω διάταγμα, όπως δημοσιεύθηκε στις 17/12/2016, θεσπίζονται οι βασικοί κανόνες ποιότητας για την επεξεργασία και την εμπορία της μπίρας και των βυνοποτών.

2) Νόμος 27/1999, αναφορικά με τους Συνεταιρισμούς.

Ο συγκεκριμένος νόμος, όπως ισχύει μετά την τελευταία επικαιροποίησή του στις 28/04/2015, ορίζει την έννοια του συνεταιρισμού και τη λειτουργία του. Συγκεκριμένα σύμφωνα με το άρθρο 1:

α) Ο συνεταιρισμός είναι μια εταιρία, που αποτελείται από ανθρώπους που συνδέονται, υπό καθεστώς ελεύθερης συμμετοχής και εθελούσιας απόσυρσης, με σκοπό την πραγματοποίηση επιχειρηματικών δραστηριοτήτων, έχοντας ως στόχο την ικανοποίηση των οικονομικών και κοινωνικών αναγκών και προσδοκιών τους, με δημοκρατική δομή και λειτουργία, συμβατές με τις αρχές που διατυπώνονται από τη διεθνή συνεταιριστική συμμαχία και σύμφωνα με τους όρους που απορρέουν από τον παρόντα Νόμο.

β) Κάθε νόμιμη οικονομική δραστηριότητα μπορεί να οργανωθεί και να αναπτυχθεί μέσω μίας εταιρίας που έχει συσταθεί βάσει του παρόντος Νόμου.

γ) Το όνομα της εταιρίας θα περιλαμβάνει απαραίτητα τις λέξεις "Συνεταιριστική Εταιρία" ή την σύντμηση "S. Coop". Η ονομασία αυτή θα είναι αποκλειστική και οι όροι λειτουργίας της θα καθοριστούν με κανονισμό.



δ) Οι συνεταιριστικές εταιρίες μπορούν να λάβουν τη μορφή συνεταιρισμού πρώτου και δεύτερου βαθμού, σύμφωνα με τις επιταγές του παρόντος νόμου.

3) Νόμος 28/2015, αναφορικά με την προάσπιση της ποιότητας των τροφίμων.

Το νομοθέτημα αυτό, όπως τροποποιήθηκε στις 8/12/2018, έχει ως στόχο τη θέσπιση των βασικών κανονισμών για την υπεράσπιση της ποιότητας των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του καθεστώτος κυρώσεων. Σκοπός είναι να επιτευχθεί η εναρμόνιση της νομοθεσίας με την υποχρέωση που προβλέπεται στο άρθρο 55 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για διενέργεια επίσημων ελέγχων για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία περί τροφίμων καθώς και των μηχανισμών, μέσω των οποίων αυτή επιτυγχάνεται.

4) Νόμος 6/2015, αναφορικά με τις ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις σε υπερεθνικό εδαφικό πεδίο εφαρμογής.

Σκοπός αυτού του νόμου, που δημοσιεύθηκε στις 13/05/2015, είναι η καθιέρωση ενός νομικού καθεστώτος, συμπληρωματικού προς εκείνο που θεσπίζεται από το δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το οποίο περιλαμβάνεται στην πέμπτη πρόσθετη διάταξη του εν λόγω νομοθετήματος, που θα εφαρμόζεται στις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, «ΠΟΠ», και στις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, «ΠΓΕ». Η εδαφική εμβέλεια αμφότερων εκτείνεται σε περισσότερες από μία αυτόνομες κοινότητες, αναφερόμενες ως υπερεθνικό εδαφικό πεδίο εφαρμογής, ενώ θεσπίζεται η τήρηση ιδιαίτερης προσοχής στον επίσημο έλεγχο πριν από την εμπορευματοποίηση των προϊόντων.

5) Βασιλικό Διάταγμα 1201/2002, αναφορικά με την ολοκληρωμένη παραγωγή γεωργικών προϊόντων.

Σύμφωνα με το άρθρο 1 εδάφια α' και β' του παρόντος Βασιλικού Διατάγματος, όπως αυτό ισχύει μετά την τελευταία ενημέρωση του στις 06/02/2010, σκοπός και πεδίο ορισμού του αποτελεί:

α) Η θέσπιση των κανόνων παραγωγής και των γενικών προϋποθέσεων που πρέπει να τηρούν οι φορείς που δραστηριοποιούνται στα ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής.

β) Η ρύθμιση της χρήσης των πιστοποιητικών εγγύησης που διαφοροποιούν τα προϊόντα αυτά ενώπιον του καταναλωτή.

γ) Η αναγνώριση των γεωργικών ενώσεων με σκοπό την προώθηση του συγκεκριμένου τρόπου παραγωγής.



δ) Τη δημιουργία της Εθνικής Επιτροπής Ολοκληρωμένης Παραγωγής που θα είναι υπεύθυνη για την παροχή συμβουλών και συντονισμού της ολοκληρωμένης παραγωγής.

ε) Οι διατάξεις της παρούσας διάταξης εφαρμόζονται τόσο στα φυτικά προϊόντα όσο και στα μεταποιημένα προϊόντα αυτών.

δ) Νόμος 38/1992, αναφορικά με τους ειδικούς φόρους για το ζύθο.

Το ανωτέρω νομοθέτημα αναθεωρήθηκε προσφάτως, στις 05/02/2020, και αφορά τους ειδικούς φόρους που επιβάλλονται σε ορισμένα προϊόντα, μεταξύ αυτών και του ζύθου. Ορίζει, λοιπόν, ότι οι ειδικοί είναι φόροι έμμεσης φύσης που εμπίπτουν σε κατανάλωση συγκεκριμένων αγαθών και επιβαρύνουν, σε μία φάση, την παραγωγή, την εισαγωγή και, ενδεχομένως τη διανομή τους στο εσωτερικό έδαφος ενός κράτους, τον καθορισμό ορισμένων μέσων μεταφοράς τους καθώς και της προμήθειας ηλεκτρικής ενέργειας και άνθρακα, σύμφωνα με τους κανόνες του παρόντος Νόμου.

Πιο συγκεκριμένα, στο Κεφάλαιο III του Νόμου ρυθμίζονται οι ειδικοί φόροι σχετικά με τον ζύθο.

Το άρθρο 24, εν προκειμένω, ορίζει το πεδίο εφαρμογής του φόρου για τη μπίρα, που περιλαμβάνει τον ζύθο και προϊόντα που αποτελούνται από μίγματα ζύθου με αλκοολούχα ποτά, πιστοποιημένα με τον κωδικό NC 2206, όπως αυτός ισχύει στην Ισπανία, υπό την προϋπόθεση ότι και στις δύο περιπτώσεις, ο περιεχόμενος αλκοολικός βαθμός είναι μεγαλύτερος από 0, 5% vol.

Επιπλέον, για τους σκοπούς του παρόντος νόμου, μπίρα νοείται κάθε προϊόν που υπάγεται στον κωδικό NC 2203, όπως αυτός ισχύει στην Ισπανία.

Τέλος, αξίζει να αναφέρουμε ότι η κατανάλωση αλκοόλ σε δημόσιους χώρους απαγορεύεται με τα πρόστιμα να διαφέρουν ανά Κοινότητα. Ενδεικτικά, το ελάχιστο πρόστιμο στην Κοινότητα της Μαδρίτης είναι 600 ευρώ για τους ενήλικες και 500 ευρώ για τους ανήλικους, ενώ στη Βαρκελώνη, τα πρόστιμα κυμαίνονται από 30 έως 1.500 ευρώ. Επιπλέον, απαγορεύεται η πώληση όλων των αλκοολούχων ποτών, μεταξύ 10:00 μ.μ. και 07:00 π.μ..



Z. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Z.1 Παράγοντες που επηρεάζουν ζήτηση –προσφορά

Είναι φανερή η σημασία του ζύθου στην καθημερινότητα και τη διασκέδαση των Ισπανών, η οποία αυξάνεται όλο και περισσότερο στη διάρκεια των ετών. Είναι σημαντικό να τονιστεί ότι στην Ισπανία η μπίρα καταναλώνεται, κυρίως, σε χώρους εστίασης και με παρέα, για την κοινωνικοποίηση. Παράλληλα, αξιοσημείωτη ανάπτυξη παρατηρείται, τόσο στην κατανάλωση, όσο και στην παραγωγή μπίρας χωρίς αλκοόλ, η οποία, παρόλο που καταναλώνεται εμφανώς λιγότερο από ότι οι αλκοολούχες μπίρες, παρουσιάζει θετικές προοπτικές.

Η αγορά της Ισπανίας παρουσιάζει ολιγοπώλιο στον συγκεκριμένο κλάδο, με τις τέσσερις μεγαλύτερες εταιρίες να έχουν σχεδόν την αποκλειστική παραγωγή της χώρας. Οι εταιρίες αυτές παράγουν μία ποικιλία προϊόντων, διαφορετικών επωνυμιών και τύπων μπίρας, ενώ έχουν και δικαιώματα διανομής άλλων ζύθων του εξωτερικού. Τα τελευταία όμως έτη, παρατηρείται άνοδος και των μικρότερων ζυθοποιείων, τα οποία παράγουν και διανέμουν το δικό τους προϊόν, το οποίο καταναλώνεται από πιο επίλεκτους καταναλωτές.

Η μεγάλη παραγωγή της χώρας συνάδει με την αύξηση της εγχώριας κατανάλωσης, παράλληλα όμως, οι εταιρίες συνεχίζουν να προωθούν τα προϊόντα τους και σε άλλες αγορές, τόσο της Ευρώπης όσο και του υπόλοιπου κόσμου, όπως λ.χ. της Κίνας, όπου και οι ισπανικές μπίρες κερδίζουν συνεχώς έδαφος.

Οι μεγάλες ζυθοποιίες, έχουν παρουσία σε όλη την Ισπανία, αλλά η κάθε μία έχει αρκετά μεγαλύτερο μερίδιο σε συγκεκριμένες Κοινότητες, καθώς η κάθε επωνυμία είναι στενά συνδεδεμένη με την τοπική εστίαση.

Τέλος, οι μπίρες που καταναλώνονται περισσότερο είναι οι ξανθές, με ήπια γεύση και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, ενώ οι τιμές τους είναι ιδιαίτερα προσιτές.

Z.2 Προοπτικές ελληνικών προϊόντων

Δεδομένης της μεγάλης εγχώριας παραγωγής και των καταναλωτικών συνθηκών της χώρας, στην οποία προτιμώνται, ως επί το πλείστο, τοπικά προϊόντα, η εισαγωγή ξένου ζύθου, ο οποίος δεν έχει γίνει γνωστός στο ευρύ κοινό, θεωρείται εξαιρετικά δύσκολο επίτευγμα. Αν και οι ελληνικές μπίρες έχουν αρκετά κοινά χαρακτηριστικά με τις ισπανικές, η εισαγωγή τους γίνεται σε μικρό βαθμό και προορίζεται κυρίως για ελληνικά εστιατόρια και καταστήματα.



Ωστόσο, οι μεγάλες ισπανικές εταιρίες, επιχειρούν να αυξήσουν το μερίδιό τους στην παγκόσμια αγορά όλο και περισσότερο. Για το λόγο αυτόν, εξετάζουν τις εξαγορές μικρότερων ζυθοποιιών σε χώρες στις οποίες παρουσιάζονται προοπτικές, προκειμένου να έχουν πρόσβαση στην εν λόγω αγορά, γεγονός το οποίο καταγράφεται θετικά αναφορικά και με την Ελλάδα.



Η. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΔΙΕΘΥΝΣΕΙΣ

Ενώσεις Ζυθοποιών

Ζυθοποιοί Ισπανίας (Cerveceros de España): <https://cerveceros.org>

Ισπανική Ένωση Ανεξάρτητων Ζυθοποιών (AECAI): <http://aecai.net>

Ισπανική Ένωση Τεχνικών Ζύθου και Βύνης (AETCM): <https://aetcm.es>

Εκθέσεις-Εκδηλώσεις

E-beer, Feria Zaragoza, Σαραγόσα, <https://www.feriazaragoza.es/e-beer-2019>

Poblenou Beer Festival, Βαρκελώνη, <https://www.lafiradelpoblenou.com/>

Beermad, Μαδρίτη, <https://beermad.es>

Barcelona Beer Festival, Βαρκελώνη, <https://barcelonabeerfestival.com>

Granada Beer Festival, Γρανάδα, <http://granadabeerfestival.com/>

Feria de la Cerveza Artesanal de San Sebastián de los Reyes, Μαδρίτη,
<https://www.feriadelacervezasanse.es/>

Feria Bienal de Cerveza Artesana de Sebúlcór, Sebúlcór,
<http://feriadesebulcor.com>

Άλια Ν. Παπαναστασίου

Σύμβουλος ΟΕΥ Α΄

Επικεφαλής Γραφείου ΟΕΥ Μαδρίτης