

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

στο σχέδιο νόμου «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις»

Προς τη Βουλή των Ελλήνων

A. ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ- Επί της Αρχής

1. Με το προτεινόμενο σχέδιο νόμου επιδιώκεται η αναμόρφωση και ο εκσυγχρονισμός του θεσμικού πλαισίου που διέπει την παραγωγή και τη διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας. Είναι χαρακτηριστικό ότι η τελευταία νομοθετική παρέμβαση στο πεδίο της αρτοποιητικής νομοθεσίας, εκδηλώθηκε με τη μορφή αποσπασματικής και ατελούς, πάντως, ρύθμισης, πριν από μία δεκαετία. Κατά το στάδιο των προπαρασκευαστικών εργασιών, αναζητήθηκαν τα πλέον προηγμένα νομοθετικά κείμενα κρατών-μελών τα οποία αποτέλεσαν στοιχεία προσανατολισμού των εργασιών της σχετικής Νομοπαρασκευαστικής Επιτροπής. Κύριος στόχος και βασική μέριμνα υπήρξε και είναι η προστασία του καταναλωτή, του αρτοποιού και του αρτοβιομηχάνου, με τη δημιουργία ενός σταθερού και ασφαλούς νομοθετικού πλαισίου που αποτρέπει, αποτελεσματικά, αθέμιτες επιχειρηματικές πρακτικές και δράσεις. Οι σύγχρονες καταναλωτικές ανάγκες δημιούργησαν νέα αρτοποιητικά προϊόντα και, συνακόλουθα, πρακτικές και μεθόδους διακίνησης των προϊόντων αυτών. Για το λόγο αυτόν έπρεπε να θεσπισθεί το αναγκαίο και κατάλληλο νομοθετικό πλαίσιο, με βάση τους κανόνες της ελεύθερης αγοράς, κατά τρόπο ώστε να παράγονται, να διακινούνται και να καταλήγουν στον καταναλωτή τα προϊόντα της αρτοποιίας, υπό ένα σύστημα αρχών και κανόνων το οποίο οριοθετεί την επιχειρηματική δραστηριότητα, προσφέρει σε αυτήν ανταγωνιστικό πεδίο, διασφαλίζει την ισορροπία στους μηχανισμούς της αγοράς και λειτουργεί χάριν της προστασίας της δημόσιας υγείας και των συμφερόντων του καταναλωτή. Μία από τις σημαντικές ωφέλειες που μέλλει να προκύψουν από τις νέες νομοθετικές ρυθμίσεις είναι και η προστασία του καταναλωτή από τις συγχύσεις που μπορούν, εκ των πραγμάτων, να δημιουργηθούν, ως προς το είδος, την ποιότητα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την καταναλωτική αξία των προϊόντων της αρτοποιίας. Πρόκειται για τα προϊόντα που προκύπτουν από τη διαδικασία του τύπου «bake off» τα οποία, με τις ανωτέρω ρυθμίσεις, θα διακινούνται σύμφωνα με τους κανόνες της ελεύθερης αγοράς και του ανταγωνισμού και θα επιλέγονται από τους καταναλωτές με πλήρη γνώση των χαρακτηριστικών και της καταναλωτικής τους αξίας. Πέραν των άλλων, με τις εισαγόμενες ρυθμίσεις εναρμονίζεται απολύτως προς τους κοινοτικούς κανόνες η ελληνική αρτοποιητική νομοθεσία. Με τον τρόπο αυτόν αποφεύγονται και οι όποιες εγκλήσεις μπορούσαν να διατυπωθούν κατά της Ελληνικής Πολιτείας.

2. Ειδικότερα, με τις διατάξεις του προτεινόμενου σχεδίου νόμου: α) ενοποιείται, συστηματοποιείται και εκσυγχρονίζεται η διάσπαρτη και παρωχημένη σχετική νομοθεσία, β) αποσαφηνίζεται, σε πλαίσιο ασφάλειας, το πεδίο επιχειρηματικότητας όλων των φορέων που δραστηριοποιούνται στον τομέα της αρτοποιίας, γ) τίθενται κανόνες διαφανούς και ίσης μεταχείρισης όλων των ενδιαφερομένων στον τομέα αυτόν, δ) αναδεικνύεται ο καταναλωτής σε τελικό πρόσωπο αναφοράς όλων των νομοθετικών ρυθμίσεων, ε) προστατεύεται αποτελεσμα-

τικά η δημόσια υγεία και το οικονομικό συμφέρον των καταναλωτών, στ) αποτρέπεται η παραπλάνηση των καταναλωτών ως προς την ποιότητα και την καταναλωτική αξία των προσφερόμενων προϊόντων, υπό ένα σύστημα προϋποθέσεων άσκησης της επιχειρηματικής δραστηριότητας και αποτελεσματικού ελέγχου αυτής, ζ) τίθενται οι αναγκαίοι κανόνες για την ανάπτυξη του υγιούς ανταγωνισμού και αποτρέπονται φαινόμενα στρέβλωσης, με την ανάπτυξη δεσπόζουσας θέσης στην αγορά, η) εναρμονίζεται η ελληνική νομοθεσία στις απαιτήσεις των βασικών κανόνων της κοινοτικής νομοθεσίας, θ) απλοποιείται η διαδικασία αδειοδότησης των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στον τομέα της αρτοποιίας και συνδέεται η διαδικασία αυτή με το νομοθετικό πλαίσιο του ν. 3325/2005, ι) εξασφαλίζεται για τις Μικρομεσαίες και Παραδοσιακές Επιχειρήσεις του κλάδου, ζωτικός χώρος ανάπτυξης των επιχειρηματικών και επενδυτικών δραστηριοτήτων, προς όφελος της Οικονομίας, της Εργασίας και των Καταναλωτών. Τέλος, αποδέκτες όλων των ωφελημάτων που, μετά βεβαιότητα θα προκύψουν με τη νομοθετική παρέμβαση, είναι, προεχόντως, ο καταναλωτής, οι παραδοσιακές δυνάμεις του κλάδου και ο σύγχρονος επιχειρηματίας.

B. ΜΕΡΟΣ ΕΙΔΙΚΟ- Κατ' άρθρο

Άρθρο 1

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού δίδονται οι ορισμοί που αποτελούν τις βασικές έννοιες των ρυθμίσεων του σχεδίου νόμου και είναι κατάλληλοι για την κατανόηση και εφαρμογή του νόμου.

Άρθρο 2

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού τίθενται οι προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων αρτοποιίας. Ειδικότερα, προβλέπεται ότι η εν γένει δραστηριότητα της αρτοποιίας της οποίας ο κύκλος αρχίζει από την επεξεργασία των πρώτων υλών και λήγει με την τελική έψηση των προϊόντων αυτών, ασκείται μόνο από επιχειρήσεις αρτοποιίας. Περαιτέρω, προβλέπεται ότι οι επιχειρήσεις αυτές λειτουργούν υπό σύστημα αδειοδότησης και καθορίζεται ότι, για την ενότητα του δικαίου και την απλούστευση των διαδικασιών, αδειοδοτούνται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το ν. 3325/2005, σε συνδυασμό με τις διατάξεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Το αυτό σύστημα (αδειοδότησης) ισχύει και στις περιπτώσεις επέκτασης, εκσυγχρονισμού, μεταγκατάστασης, συγχώνευσης κ.λπ.. Ακολούθως, προβλέπονται οι χώροι που απαιτούνται στα κτίρια που ασκούνται οι δραστηριότητες αρτοποιίας και οργανώνεται, με ορθολογικό τρόπο, η σύνδεση της επιφάνειας που απαιτείται, με τη δυναμικότητα του κλιβάνου παραγωγής, ώστε να μην παραβιάζονται οι κανόνες ασφάλειας των εργαζομένων και των χώρων παραγωγής. Προβλέπονται οι όροι και οι προϋποθέσεις για την επαναλειτουργία του αρτοποιείου και τίθεται, σε πλαίσιο νόμου πλέον, η υποχρέωση των επιχειρήσεων αρτοποιίας να προβαίνουν σε ανάπτυξη και τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης υγιεινής τροφίμων, αν επεξεργάζονται περισσότερα από 1000 χιλόγραμμα αλεύρου ημερησίως και η σχετική βεβαίωση του Ε.Φ.Ε.Τ. για επεξεργασία μικρότερης ποσότητας αλεύρου. Επισημαίνεται ότι το σύστημα ελέγχου του Ε.Φ.Ε.Τ. είναι της αυτής αποτελεσματικότητας και

φερεγγυότητας με το σύστημα HACCP. Τέλος, λαμβάνεται πρόνοια για την εμπορική χρήση των όρων «αρτοποιός» και «αρτοποιείο», ώστε να διασφαλίζονται οι συναφείς παραδοσιακές δραστηριότητες και να μην παραπλανάται ο καταναλωτής.

Άρθρο 3

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού εισάγεται, για πρώτη φορά, η υποχρέωση ορισμού υπεύθυνου αρτοποιίας στα αρτοποιεία. Στις βιομηχανικές μονάδες παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, υπεύθυνος αρτοποιίας ορίζεται ο μηχανικός παραγωγής. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ο αποτελεσματικός έλεγχος της εφαρμογής της εργατικής και υγειονομικής νομοθεσίας με όλα τα επωφελή, για τον καταναλωτή και τον εργαζόμενο, αποτελέσματα.

Άρθρο 4

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις ίδρυσης και επαναλειτουργίας του πρατηρίου άρτου, καθώς και οι επί μέρους διακρίσεις του πρατηρίου αυτού. Ειδικότερα, το πρατήριο άρτου διακρίνεται σε αμιγές, όπου πωλούνται μόνο προϊόντα αρτοποιίας, σε πρατήριο άρτου που μπορεί να πωλεί και άλλα προϊόντα, εκτός από αυτά της αρτοποιίας και σε πρατήριο άρτου που βρίσκεται σε κάθε κατάσταση τροφίμων. Περαιτέρω, για λόγους που αναφέρονται στη δημόσια υγεία, ορίζεται διαφορετική επιφάνεια για καθένα από τα ανωτέρω είδη πρατηρίων άρτου, με την ευρεία έννοια. Για την προστασία του καταναλωτή και της δημόσιας υγείας, ορίζεται ότι, αν στο χώρο των πρατηρίων άρτου πωλούνται και άλλα προϊόντα, πέραν από τα προϊόντα αρτοποιίας, τα προϊόντα αυτά πωλούνται σε χώρο που διαχωρίζεται με κατάλληλο υλικό.

Άρθρο 5

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού προβλέπονται οι όροι και οι προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας, καθώς και επέκτασης και εκσυγχρονισμού, της εγκατάστασης περάτωσης έψησης. Η σχετική άδεια θα χορηγείται από τη Διεύθυνση Ανάπτυξης των οικείων Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο ν. 3325/2005. Η επιχείρηση αυτή μπορεί να ασκείται είτε σε αυτοτελές κτίριο είτε σε πρατήριο άρτου είτε, τέλος, σε κατάστημα τροφίμων. Τέλος, ορίζεται ότι η διάθεση των προϊόντων της εγκατάστασης περάτωσης έψησης θα επιτρέπεται σε χώρο ανεξάρτητο από το χώρο της, με επιφάνεια ίση με αυτή του χώρου που προβλέπεται για τα αμιγή πρατήρια άρτου. Με τη ρύθμιση αυτή επιλύεται κατά τρόπο συστηματικό, ισορροπημένο και ανταποκρινόμενο στην αρχή της αναλογικότητας, ένα σημαντικό πρόβλημα που απασχολούσε επί πολλά έτη τη διοίκηση και τους εμπλεκόμενους επιχειρηματικούς φορείς και είχε οδηγήσει την χώρα ενώπιον του Δ.Ε.Κ..

Άρθρο 6

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού παρέχεται η αναγκαία νομοθετική εξουσιοδότηση στους Υπουργούς Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Ανάπτυξης και Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης για

τον καθορισμό των δικαιολογητικών που απαιτούνται για την έκδοση άδειας και λειτουργίας πρατηρίου άρτου.

Άρθρο 7

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού προβλέπεται για πρώτη φορά η ενίσχυση και η ανάπτυξη των επιχειρήσεων αρτοποιίας. Ειδικότερα, παρέχεται η αναγκαία νομοθετική εξουσιοδότηση στον Υπουργό Ανάπτυξης και στους συναρμόδιους Υπουργούς να καθορίζουν τα κριτήρια και τη διαδικασία υπαγωγής των επιχειρήσεων αρτοποιίας σε σχετικά προγράμματα για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητάς τους, τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών τους και τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων από τις επιχειρήσεις αυτές, προϊόντων. Τέλος, θεσπίζεται επιχορήγηση τουλάχιστον 5.000 ευρώ, εφάπαξ, σε επιχειρήσεις που επιθυμούν να ιδρύσουν παραδοσιακό αρτοποιείο σε χωριά με πληθυσμό μικρότερο των 200 κατοίκων.

Άρθρο 8

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού παρέχεται η αναγκαία νομοθετική εξουσιοδότηση στους αρμόδιους Υπουργούς για τη οργάνωση της κατάρτισης και επαγγελματικής ενημέρωσης των μαθητευομένων αρτοποιών και των υπεύθυνων αρτοποιίας και, παράλληλα, θεσπίζονται οικονομικά κίνητρα για τις επιχειρήσεις των οποίων οι εργαζόμενοι συμμετέχουν στα τμήματα αυτά.

Άρθρο 9

Καθορίζεται ότι για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης, εφαρμόζονται οι διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Άρθρο 10

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζεται η έννοια του «φρέσκου άρτου» για την αποφυγή της παραπλάνησης του καταναλωτή. Περαιτέρω, καθορίζεται το βάρος στο οποίο διατίθεται ο άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα. Τέλος, θεσπίζονται οι χρονικοί περιορισμοί για την παραγωγή όλων των τύπων προϊόντων αρτοποιίας.

Άρθρο 11

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού τίθενται οι κανόνες και οι προϋποθέσεις για τη διάθεση του διατηρημένου άρτου και των διατηρημένων αρτοπαρασκευασμάτων. Ειδικότερα, καθορίζεται ότι όλα τα διατηρημένα προϊόντα αρτοποιίας πωλούνται υποχρεωτικά σε συσκευασία στην οποία αναγράφονται οι σχετικές πληροφορίες και οι ενδείξεις της χρησιμοποιούμενης μεθόδου συντήρησης. Τα προϊόντα αυτά διατίθενται σε χώρο με διακεκριμένη ένδειξη. Τέλος, όταν τα προϊόντα αυτά διατίθενται σε χώρους μαζικής εστίασης, πρέπει, για την ενημέρωση του καταναλωτή, να αναγράφονται σχετικά στον τιμοκατάλογο των καταστημάτων αυτών.

Άρθρο 12

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζεται η υπο-

χρέωση αναγραφής όλων των απαραίτητων ενδείξεων στις συσκευασίες των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, όπως αυτές προβλέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Άρθρο 13

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού προβλέπεται η τοποθέτηση του άρτου που παράγεται από ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας σε διακεκριμένες προθήκες και με ειδικές ενδείξεις. Περαιτέρω, προβλέπεται ότι τα προϊόντα αυτά διατίθενται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και συσκευασία από κατάλληλο υλικό.

Άρθρο 14

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζεται ο τρόπος διάθεσης, πώλησης και διανομής του άρτου. Ειδικότερα, καθορίζονται τα καταστήματα πώλησης του άρτου, οι προϋποθέσεις της πώλησης των προϊόντων αρτοποιίας από τα καταστήματα αυτά, ο τρόπος που πωλείται στον καταναλωτή ο φρέσκος και ο διατηρημένος άρτος. Οι όροι και οι προϋποθέσεις που τίθενται χαρακτηρίζονται από το μέτρο της αναγκαιότητας και αποσκοπούν στην προστασία της δημόσιας υγείας και του καταναλωτή.

Άρθρο 15

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζεται ο τρόπος μεταφοράς προϊόντων αρτοποιίας προκειμένου να εξασφαλίζονται οι συνθήκες υγιεινής. Ειδικότερα, ορίζονται οι προδιαγραφές που πρέπει να έχουν τα οχήματα που μεταφέρουν προϊόντα αρτοποιίας είτε τα οχήματα αυτά είναι προορισμένα να μεταφέρουν αποκλειστικά τα προϊόντα αυτά είτε όχι.

Άρθρο 16

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζονται τα αποθέματα των πρώτων και βοηθητικών υλών που οι επιχειρήσεις αρτοποιίας έχουν υποχρέωση να διατηρούν, για τον ασφαλή εφοδιασμό της αγοράς.

Άρθρο 17

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού καθορίζεται ο χρόνος που τα αρτοποιεία πρέπει να είναι διαθέσιμα για την έψηση φαγητών και γλυκισμάτων του κοινού.

Άρθρο 18

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού θεσπίζονται οι κατάλληλες κυρώσεις που επιβάλλονται στους παραβάτες των διατάξεων του νόμου αυτού. Ειδικότερα, προβλέπονται τόσο ποινικές κυρώσεις όσο και διοικητικές κυρώσεις που επιβάλλονται ανάλογα με τη συχνότητα και τη βαρύτητα της πράξης. Στις προβλεπόμενες διοικητικές κυρώσεις περιλαμβάνονται, τόσο η προσωρινή όσο και η οριστική διακοπή της λειτουργίας της επιχείρησης.

Άρθρο 19

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού και τη νομοθετική εξουσιοδότηση που παρέχεται στους αρμόδιους Υπουργούς, επιλύεται κατά τρόπο οριστικό και αποτελεσματικό

η απλούστευση του συστήματος αδειοδότησης των δραστηριοτήτων αρτοποιίας. Ειδικότερα, με την άδεια που χορηγείται στις επιχειρήσεις αρτοποιίας ενσωματώνεται και η απαιτούμενη γνώμη της αρμόδιας Υπηρεσίας Υγείας, η οποία υπό το προϊσχύσαν καθεστώς ίσχυε ως αυτοτελής διοικητική άδεια.

Άρθρο 20

Με τις διατάξεις του άρθρου αυτού ρυθμίζονται τα θέματα που ανακύπτουν από την εφαρμογή του νόμου αυτού. Ειδικότερα, ρυθμίζονται ζητήματα πρατηρίων άρτου και επιχειρήσεων αρτοποιίας που λειτουργούν κατά την έναρξη ισχύος του νόμου. Περαιτέρω, αντιμετωπίζονται τα ζητήματα των αδειών εγκατάστασης των ανωτέρω επιχειρήσεων σε σχέση με το καθεστώς που ισχύει για το μηχανολογικό εξοπλισμό, καθώς επίσης και τα ζητήματα επέκτασης αρτοποιείων που λειτουργούν κατά την έναρξη ισχύος του νόμου αυτού. Τέλος, ρυθμίζεται το ζήτημα των αιτήσεων για χορήγηση άδειας βιομηχανικής-βιοτεχνικής εγκατάστασης αρτοποιίας που εκκρεμούν κατά την έναρξη ισχύος του νόμου αυτού.

Άρθρο 21

Καταργούνται όλα τα προϊσχύσαντα νομοθετήματα που κατά καιρούς αντιμετώπισαν αποσπασματικά ζητήματα της «αρτοποιητικής» νομοθεσίας. Με τον τρόπο αυτόν θεσπίζεται ένα μόνο νομοθετικό πλαίσιο που με τον ελάχιστο αριθμό των προβλεπόμενων κανονιστικών πράξεων, ρυθμίζει αποτελεσματικά και με απλό τρόπο όλα τα στάδια της παραγωγής, διάθεσης και διανομής των προϊόντων αρτοποιίας. Με τον τρόπο αυτόν επιτυγχάνεται και η ασφάλεια του δικαίου.

Άρθρο 22

Ορίζεται η έναρξη ισχύος του νόμου αυτού.

Αθήνα, 7 Φεβρουαρίου 2006

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ,
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΚΑΙ ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Πρ. Παυλόπουλος

Γ. Αλογοσκούφης

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,
ΧΩΡΟΤΑΞΙΑΣ ΚΑΙ
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΡΓΩΝ

Δ. Σιούφας

Γ. Σουφλιάς

ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Μ. Γιαννάκου

Π. Παναγιωτόπουλος

ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗΣ

Ν. Κακλαμάνης

Αν. Παπαληγούρας

ΣΧΕΔΙΟ ΝΟΜΟΥ

Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

Άρθρο 1 Ορισμοί

Για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος νόμου, νοούνται:

α) «**Αρτοποιός**»: Ο επαγγελματίας που παρασκευάζει άρτο ή αρτοπαρασκευάσματα ή αρτοσκευάσματα, με βάση το αλεύρι από δημητριακά παντός τύπου.

β) «**Αρτοποιείο**»: Η τεχνοοικονομική μονάδα κατά την έννοια της περίπτωσης α' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005 (ΦΕΚ 68 Α'), της οποίας η εγκατεστημένη κινητήρια ισχύς δεν υπερβαίνει τα 22KW ή η αντίστοιχη θερμική τα 50KW. Η ανωτέρω τεχνοοικονομική μονάδα προορίζεται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και άλλων σκευασμάτων τροφίμων τα οποία έχουν ως βάση το αλεύρι, εκτός από τα ζυμαρικά, καθώς και για την έψηση φαγητών και λοιπών παρασκευασμάτων. Στο αρτοποιείο, κατά την ανωτέρω έννοια, μπορεί να ολοκληρώνεται, στον εσωτερικό του χώρο, ο κύκλος παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική έψηση αυτών και να επιτρέπεται η πώληση των προϊόντων που παράγονται σε αυτό.

γ) «**Αρτοπαρασκεύασμα**»: Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή ποικιλίες αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου που περιγράφονται στην περίπτωση δ' και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί και η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

δ) «**Άρτος**» (χωρίς άλλη ένδειξη): Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με έψηση μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων. Ο άρτος διακρίνεται σε: αα) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%», ββ) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%», γγ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισοποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος», δδ) βιολογικό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα, τα οποία προέρχονται από σίτο βιολογικής καλλιέργειας, σύμφωνα με νόμιμες πιστοποιήσεις.

ε) «**Αρτοσκεύασμα**»: Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, δια-

φέρει, όμως, από τον άρτο ως προς τη μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. «**Απλά αρτοσκευάσματα**»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια. «**Διάφορα αρτοσκευάσματα**»: Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα, που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν, ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υ.Α. 1100/1987 ΦΕΚ 788 Β'), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποιίας. «**Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής**»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση.

στ) «**Βιομηχανική-βιοτεχνική εγκατάσταση αρτοποιίας**»: Η τεχνοοικονομική μονάδα κατά την έννοια της περίπτωσης α' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005, η οποία προορίζεται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

ζ) «**Διατηρημένος άρτος**» ή «**διατηρημένο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα**»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα ή το αρτοσκεύασμα που, από τη φύση τους ή λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, τα οποία οφείλονται στις μεθόδους παραγωγής ή συσκευασίας, προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο τουλάχιστον είκοσι τεσσάρων ωρών από το τέλος της ολοκλήρωσης της διαδικασίας παραγωγής τους. Στα ανωτέρω προϊόντα δεν περιλαμβάνονται ο άρτος, το αρτοπαρασκεύασμα και το αρτοσκεύασμα, που υποβάλλονται σε πρόσθετες διαδικασίες επεξεργασίας με σκοπό την ξήρανση, το φρυγάνισμα και την πρόσθετη έψησή τους.

η) «**Δραστηριότητα αρτοποιίας**»: Το σύνολο των οικονομικών δραστηριοτήτων που αφορούν οποιαδήποτε φάση παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

θ) «**Ενδιάμεσο προϊόν αρτοποιίας**»: Η προδιαμορφωμένη ή μη ζύμη ωμού άρτου, με ή χωρίς ζύμωση, η οποία προορίζεται για παρατεταμένη συντήρηση και στη συνέχεια για έψηση, με σκοπό την τελική παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και ο ημιψημένος και κατεψυγμένος ή ο ολοσχερώς ψημένος και κατεψυγμένος άρτος. Ζύμες, κατά την έννοια του προηγούμενου εδαφίου, είναι οι ζύμες που υποβάλλονται σε κατάψυξη, ταχεία κατάψυξη ή άλλες μεθόδους συντήρησης και διατηρούν αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά του ενδιάμεσου προϊόντος για διάστημα μεγαλύτερο των δύο (2) ημερών, με την ουσιαστική διακοπή του κύκλου παραγωγής τους.

ι) «**Εγκατάσταση περάτωσης έψησης**»: Η τεχνοοικονομική μονάδα κατά την έννοια των περιπτώσεων α' και β' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005, που είναι εγκατεστημένη σε ειδικά διαρρυθμισμένο χώρο και κατάλληλα εξοπλισμένη για την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας ή την ολοκλήρωση της έψης-

σης του μερικώς ψημένου - κατεψυγμένου άρτου και των διατηρημένων με κατάψυξη προϊόντων αρτοποιίας (bake off).

ια) «Επαγγελματικό εργαστήριο παραγωγής ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας»: Η τεχνοοικονομική μονάδα κατά την έννοια της περίπτωσης α' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005, της οποίας η εγκατεστημένη κινητήρια ισχύς δεν υπερβαίνει τα 22KW ή η αντίστοιχη θερμική τα 50KW.

ιβ) «Επιχείρηση αρτοποιίας»: Το φυσικό ή νομικό πρόσωπο που ασκεί δραστηριότητα αρτοποιίας.

ιγ) «Κοινά αρτοποιεία»: Τα αρτοποιεία, στα οποία η παρασκευή του άρτου γίνεται χωρίς τη χρήση μηχανικών μέσων.

ιδ) «Μηχανικά αρτοποιεία»: Τα αρτοποιεία, στα οποία η παρασκευή του άρτου γίνεται με μηχανικά μέσα.

ιε) αα) «Πρατήριο άρτου»: Το αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα στο χώρο του οποίου πωλούνται προϊόντα αρτοποιίας και άλλα είδη που επιτρέπεται να πωλούνται στα αρτοποιεία. ββ) «Αμιγές πρατήριο άρτου»: Το αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα, στο χώρο του οποίου πωλούνται αποκλειστικά προϊόντα αρτοποιίας.

ιστ) «Προϊόντα αρτοποιίας»: Ο άρτος, τα αρτοπαρασκευάσματα και τα αρτοσκευάσματα.

ιζ) «Φρέσκος άρτος»: Ο άρτος που πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις: αα) πωλείται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής του, ββ) παράγεται με συνεχή διαδικασία, από τη χρήση των πρώτων υλών του μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή του, γγ) παράγεται με έψηση ζύμης, η οποία δεν έχει υποβληθεί σε κατάψυξη, ταχεία κατάψυξη ή ανάλογη διαδικασία που αποσκοπεί στην συντήρησή της για μακρά διάρκεια και διακόπτει τη διαδικασία παραγωγής του άρτου.

ιη) «Υπεύθυνος αρτοποιίας»: Το φυσικό πρόσωπο που είναι ιδιοκτήτης της επιχείρησης αρτοποιίας ή ο οικογενειακός συνεργάτης αυτού ή ο εταίρος νομικού προσώπου που είναι ιδιοκτήτης επιχείρησης αρτοποιίας ή ο εργαζόμενος σε επιχείρηση αρτοποιίας ο οποίος, με εντολή του νόμιμου εκπροσώπου της επιχείρησης αυτής, παρέχει, κατά κύριο λόγο, τις υπηρεσίες του μέσα στο χώρο της εγκατάστασης αρτοποιίας, επιβλέποντας και συντονίζοντας την παραγωγή των προϊόντων αρτοποιίας ή της ζύμης σε όλο τον κύκλο παραγωγής τους. Ο υπεύθυνος αρτοποιίας πρέπει να διαθέτει ένα τουλάχιστον από τα ακόλουθα προσόντα: αα) δίπλωμα διετούς επαγγελματικής σχολής αρτοποιίας, με πρακτική εξάσκηση τουλάχιστον ενός έτους σε επιχείρηση αρτοποιίας ή ββ) έχει παράσχει τις υπηρεσίες του, για τρία (3) τουλάχιστον έτη, σε επιχείρηση αρτοποιίας με καθήκοντα ειδικευμένου εργάτη αρτοποιίας ή γγ) έχει ασκήσει, για τρία (3) τουλάχιστον έτη, δραστηριότητα αρτοποιίας ως οικογενειακός συνεργάτης ή εταίρος ιδιοκτήτη επιχείρησης αρτοποιίας, παρέχοντας υπηρεσίες παραγωγικού χαρακτήρα. Για τις εγκαταστάσεις της περίπτωσης στ', υπεύθυνος αρτοποιίας είναι ο μηχανικός παραγωγής, εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο άρθρο 4.

ιθ) «Εγκατάσταση (ίδρυση)», «Λειτουργία», «Εκσυγχρονισμός» και «Επέκταση» των επιχειρήσεων αρτοποιίας: Η εγκατάσταση, η λειτουργία, ο εκσυγχρονισμός και η επέκταση, κατά τις αντίστοιχες έννοιες των περιπτώσεων ζ', η' ι' και θ' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας επιχειρήσεων αρτοποιίας

1. Η δραστηριότητα αρτοποιίας, από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική έψηση των προϊόντων αρτοποιίας, μπορεί να ασκείται μόνο από επιχειρήσεις αρτοποιίας που είναι εφοδιασμένες με άδεια εγκατάστασης και άδεια λειτουργίας ή με ειδική δήλωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 3325/2005 και, με τις απαιτούμενες υποδομές και την οργάνωση της εργασίας, ολοκληρώνουν στο χώρο της εγκατάστασής τους, τη διαδικασία παραγωγής του άρτου, πλήρους ή μερικής έψησης, καθώς και των λοιπών προϊόντων αρτοποιίας. Οι ανωτέρω επιχειρήσεις μπορούν να παράγουν και ζύμη άρτου εφόσον, με τις απαιτούμενες υποδομές και την οργάνωση της εργασίας, είναι σε θέση να πραγματοποιούν στο χώρο της εγκατάστασής τους τον κύκλο παραγωγής της ζύμης. Η δραστηριότητα που προβλέπεται στο προηγούμενο εδάφιο αποτελεί επέκταση επιχείρησης, σύμφωνα με τις περιπτώσεις θ' και ι' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005.

Στο αρτοποιείο επιτρέπεται και η παρασκευή και η πώληση γλυκισμάτων, εφόσον τηρούνται οι σχετικές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και η δραστηριότητα αυτή προβλέπεται στην άδεια λειτουργίας του.

2. Η εγκατάσταση (ίδρυση), η λειτουργία, η επέκταση, ο εκσυγχρονισμός, η μετεγκατάσταση, η συγχώνευση και η διαρρύθμιση των χώρων των βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, των αρτοποιείων και των πρατηρίων άρτου, επιτρέπονται εφόσον τηρούνται οι σχετικές διατάξεις του παρόντος νόμου, του ν. 3325/2005 και πληρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις που τίθενται από τις διατάξεις του Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων (π.δ. 186/1992 ΦΕΚ 84'), και τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων και τη δημόσια υγεία και ιδίως του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της Υ.Α. ΑΙβ/8577/1983 (ΦΕΚ 526 Β'), αντίστοιχα.

3. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης καθορίζεται η δυναμικότητα παραγωγής κάθε τύπου κλιβάνου παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας. Από την δυναμικότητα που καθορίζεται κατά το προηγούμενο εδάφιο, επιτρέπεται απόκλιση $\pm 10\%$.

4. α) Για την άσκηση δραστηριοτήτων των περιπτώσεων β', στ', ι' και ια' του άρθρου 1 του παρόντος νόμου, απαιτείται άδεια εγκατάστασης και άδεια λειτουργίας ή ειδική δήλωση, που χορηγούνται από την Αδειοδοτούσα Αρχή η οποία προβλέπεται στην περίπτωση ιδ' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005, μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υπηρεσίας Υγείας της οικείας Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, κατά τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 9 του άρθρου 4 του ν. 3325/2005.

β) Οι άδειες ή η ειδική δήλωση που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, συνοδεύονται υποχρεωτικά από σχετικό σχεδιάγραμμα θεωρημένο από την Αδειοδοτούσα Αρχή.

5. α) Το κτίριο ή το τμήμα αυτού στα οποία εγκαθίσταται και λειτουργούν οι δραστηριότητες που αναφέρονται στις περιπτώσεις β', στ', ι' και ια' του άρθρου 1 του παρόντος νόμου, υπάγονται στην Κατηγορία «Βιο-

μηχανία-Βιοτεχνία», σύμφωνα με το άρθρο 3 του ισχύοντος Κτιριοδομικού Κανονισμού (Υ.Α. 304/1989, ΦΕΚ 59 Δ').

β) Εντός του ενιαίου χώρου του κτιρίου, όπως προσδιορίζεται στις περιπτώσεις β' και στ' του άρθρου 1, περιλαμβάνονται τα εξής διαμερίσματα και χώροι: ζυμωτήριο, πρατήριο άρτου ή αποθήκη άρτου, αποθήκη αλεύρων, κλιβανός παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και θερμοθάλαμος με χώρο εκκλιβάνισης, αποθήκη στερεών καυσίμων, όπου απαιτείται, αποδυτήριο, αποχωρητήριο, και λουτρό εργαζομένων. Ειδικότερα, τα διαμερίσματα και οι χώροι του ζυμωτηρίου, του πρατηρίου άρτου ή της αποθήκης άρτου, της αποθήκης αλεύρων και του κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και θερμοθαλάμου με χώρο εκκλιβάνισης, δεν επιτρέπεται να αποτελούν διαμερίσματα ή χώρους υπογείου. Αν τα διαμερίσματα του ζυμωτηρίου και της αποθήκης αλεύρων βρίσκονται σε διαφορετικούς ορόφους, απαιτείται η εγκατάσταση αναβατορίου, ανελκυστήρα φορτίων ή άλλων μηχανικών μέσων για τη μεταφορά των αλεύρων. Ο κλιβανός παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας - θερμοθάλαμος με το χώρο εκκλιβάνισης μπορεί να αποτελούν συνέχεια του διαμερίσματος του ζυμωτηρίου. Στην περίπτωση αυτή, ο χώρος που καταλαμβάνει ο θερμοθάλαμος, αποτελεί χώρο του ζυμωτηρίου.

γ) Για δυναμικότητα κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας από πέντε χιλιάδες (5.000) μέχρι οκτώ χιλιάδες (8.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, τα ανωτέρω διαμερίσματα και οι χώροι απαιτείται να έχουν τις ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις: Το ζυμωτήριο, πενήντα έξι (56) τετραγωνικά μέτρα. Το πρατήριο άρτου ή η αποθήκη άρτου (σε περίπτωση που δεν γίνεται λιανική πώληση), είκοσι πέντε (25) τετραγωνικά μέτρα. Ο κλιβανός και ο θερμοθάλαμος, όση επιφάνεια καταλαμβάνουν. Ο χώρος εκκλιβάνισης, δέκα (10) τετραγωνικά μέτρα. Η αποθήκη αλεύρων, είκοσι (20) τετραγωνικά μέτρα. Η αποθήκη στερεών καυσίμων, όπου απαιτείται, έξι (6) τετραγωνικά μέτρα. Το αποδυτήριο δεκατέσσερα (14) τετραγωνικά μέτρα. Το αποχωρητήριο, με τον προθάλαμό του και το λουτρό εργαζομένων, την επιφάνεια και τις προδιαγραφές, που ορίζονται, για κάθε περίπτωση, από τις διατάξεις του Κτιριοδομικού Κανονισμού και τις κείμενες υγειονομικές διατάξεις.

Το ύψος των διαμερισμάτων του ζυμωτηρίου και του πρατηρίου άρτου, καθώς και του χώρου εκκλιβάνισης καθορίζεται τουλάχιστον σε τέσσερα (4) μέτρα. Το ύψος των λοιπών διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται, κατά περίπτωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κτιριοδομικού Κανονισμού και τις κείμενες υγειονομικές διατάξεις.

Κατά τους υπολογισμούς των ανωτέρω διαστάσεων (επιφανειών και ύψους), εφόσον προκύπτει κλασματικό υπόλοιπο το οποίο υπερβαίνει τα 0,75 της μονάδας, το υπόλοιπο αυτό λογίζεται ως μονάδα, διαφορετικά δεν λαμβάνεται υπόψη.

δ) Για δυναμικότητα κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας από τρεις χιλιάδες (3.000) μέχρι πέντε χιλιάδες (5.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, η επιφάνεια των διαμερισμάτων και των χώρων που ορίζεται στην περίπτωση γ' μειώνεται κατά είκοσι τοις εκατό (20%) και το ύψος των διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται σε τρία μέτρα και σαράντα εκατοστά του μέτρου (3,40).

ε) Για δυναμικότητα κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας μέχρι και τρεις χιλιάδες (3.000) χιλιόγραμμα

ανά εικοσιτετράωρο, η επιφάνεια των διαμερισμάτων και των χώρων που ορίζεται στην περίπτωση γ' μειώνεται κατά τριάντα τοις εκατό (30%) και το ύψος των διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται σε τρία (3) μέτρα.

στ) Τα αρτοποιεία και οι βιομηχανικές-βιοτεχνικές εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, που εγκαθίστανται (ιδρύονται) και λειτουργούν μετά την έναρξη ισχύος του νόμου αυτού, απαιτείται να διαθέτουν κλιβανούς παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας τουλάχιστον δύο χιλιάδων (2.000) χιλιόγραμμων ανά εικοσιτετράωρο.

ζ) Για δυναμικότητα κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας πάνω από οκτώ χιλιάδες (8.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, οι επιφάνειες που ορίζονται στην περίπτωση γ', αυξάνονται κατά επτά τοις εκατό (7%) ανά χίλια χιλιόγραμμα πρόσθετης δυναμικότητας παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας. Σε περίπτωση επέκτασης και εκσυγχρονισμού των αρτοποιείων και των βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας που αναφέρονται στις περιπτώσεις δ' και ε', που συνεπάγονται αύξηση της δυναμικότητας του κλιβανού παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, ισχύουν για την περίπτωση δ' τα ελάχιστα όρια επιφάνειας που ορίζονται για την περίπτωση γ' και για την περίπτωση ε' τα ελάχιστα όρια επιφάνειας που ορίζονται για την περίπτωση δ'.

η) Σε περίπτωση που τα αρτοποιεία χρησιμοποιούν υγρά καύσιμα ή υγραέριο ή φυσικό αέριο, εφαρμόζονται ο Κτιριοδομικός Κανονισμός, καθώς και οι διατάξεις των Κ.Υ.Α με αριθμούς: α) Φ15/οίκ.1589/104/2006 (ΦΕΚ 90 Β') και η από 29.7.1991 (ΦΕΚ 578 Β'), β) Δ3/14858/1993 (ΦΕΚ 477 Β') και γ) Δ3/Α/11346/2003 (ΦΕΚ 963 Β') ή Δ3/5286/1997 (ΦΕΚ 236 Β').

6. Για την επαναλειτουργία αρτοποιείου, μετά από τη διακοπή της λειτουργίας του για χρονικό διάστημα πέραν του έτους που οφείλεται σε λόγους ανωτέρας βίας, απαιτείται σχετική άδεια, η οποία χορηγείται, μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου, από το όργανο που είναι αρμόδιο για την έκδοση της άδειας εγκατάστασης (ίδρυσης) και λειτουργίας αρτοποιείου. Στην αίτηση αυτή επισυνάπτονται τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για τη συνέχιση της λειτουργίας του αρτοποιείου κατά το ν. 3325/2005, καθώς και τα αποδεικτικά στοιχεία της συνδρομής λόγου ανωτέρας βίας στο πρόσωπο του ενδιαφερομένου.

Αν διακοπεί η λειτουργία του αρτοποιείου για χρόνο που υπερβαίνει μία συνεχόμενη πενταετία, για την επαναλειτουργία του απαιτείται νέα άδεια, κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 1.

7. Η τροποποίηση των αδειών εγκατάστασης και λειτουργίας, καθώς και της ειδικής δήλωσης των δραστηριοτήτων που αναφέρονται στις περιπτώσεις β' στ', ι' και ια' του άρθρου 1 του παρόντος νόμου, σχετικά με τις διατάξεις του άρθρου 11 του ν. 3325/2005. Το προηγούμενο εδάφιο δεν εφαρμόζεται για τα πρατήρια άρτου. Δεν λογίζονται ως μεταβολή του φορέα της επιχείρησης αρτοποιίας, η σύσταση από αυτόν, προσωπικής εταιρίας, η λύση της εταιρείας αυτής, αν η σχετική δραστηριότητα εξακολουθεί να ασκείται από έναν τουλάχιστον εταίρο, η νομική μεταβολή των προσώπων τα οποία ασκούν τις δραστηριότητες της επιχείρησης, η πρόσληψη ή η αποχώρηση εταίρου από την εταιρεία, καθώς και η κληρονομική διαδοχή.

8. Οι επιχειρήσεις αρτοποιίας υποχρεούνται να αναπτύσσουν και να εφαρμόζουν το Σύστημα Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (HACCP), εφόσον επεξεργάζονται περισσότερα από χίλια (1.000) χιλιόγραμμα αλεύρου ημερησίως. Αν η επιχείρηση αρτοποιίας επεξεργάζεται ημερησίως ποσότητα αλεύρου μικρότερη από την αναφερόμενη στο προηγούμενο εδάφιο, απαιτείται βεβαίωση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).

9. Η χρήση του όρου «αρτοποιός», καθώς και η εμπορική χρήση των διακριτικών τίτλων «αρτοποιός» ή «αρτοποιείο», επιτρέπεται μόνο σε φυσικά ή νομικά πρόσωπα που επιμελούνται άμεσα, από το στάδιο των επιλεγόμενων πρώτων υλών, το ζύμωμα της ζύμης, την εξέλιξη αυτής μέχρι την πλήρη μορφοποίησή της, καθώς και την έψηση του άρτου στον τόπο της πώλησής του προς τον καταναλωτή. Δεν επιτρέπεται σε άλλα πρόσωπα, εκτός από αυτά που ορίζονται στο προηγούμενο εδάφιο, η χρήση όρου συναφούς με τους όρους «αρτοποιός» ή «αρτοποιείο», εφόσον η χρήση αυτή μπορεί να προκαλέσει σύγχυση στον καταναλωτή ως προς τον τόπο παραγωγής του άρτου.

Άρθρο 3 Υπεύθυνος Αρτοποιίας

1. Δεν επιτρέπεται η λειτουργία αρτοποιείου χωρίς να έχει ορισθεί ο υπεύθυνος αρτοποιίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην περίπτωση ιη' του άρθρου 2.

2. Ο υπεύθυνος αρτοποιίας αναπτύσσει τη δραστηριότητά του σε μία μόνο εγκατάσταση αρτοποιίας.

3. Ο υπεύθυνος αρτοποιίας:

α) ασκεί τη δραστηριότητά του με ανεξαρτησία κατά το παραγωγικό στάδιο, που περιλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και την εφαρμογή της παραγωγής,

β) διασφαλίζει, στο πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης, την τήρηση των κανόνων της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, τη χρήση των πρώτων υλών, κατά την κείμενη νομοθεσία, την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο εργασίας, καθώς και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

4. Ο υπεύθυνος αρτοποιίας υποχρεούται να τηρεί τις διατάξεις του παρόντος νόμου, καθώς και τις υγειονομικές διατάξεις που αφορούν στη διάθεση, πώληση και διανομή των προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης.

Άρθρο 4 Ίδρυση και επαναλειτουργία πρατηρίου άρτου

1. Για την ίδρυση και λειτουργία αμιγούς πρατηρίου άρτου απαιτείται αυτοτελής ισόγειος χώρος, επιφανείας δώδεκα (12) τουλάχιστον τετραγωνικών μέτρων με ανεξάρτητη είσοδο, σαφώς διαχωρισμένος από οποιονδήποτε άλλο χώρο. Αν στο ίδιο πρατήριο πωλούνται εκτός του άρτου και άλλα προϊόντα από τα αναφερόμενα στην περίπτωση ιε' του άρθρου 1, η απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια του πρατηρίου ορίζεται σε είκοσι (20) τ.μ.. Αν το πρατήριο άρτου βρίσκεται εντός χώρου καταστήματος τροφίμων, μεικτού καταστήματος τροφίμων ή υπεραγοράς τροφίμων, η απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια ορίζεται σε δώδεκα (12) τ.μ.. Αν στους χώρους που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο λειτουργεί εγκατάσταση περάτωσης έψησης σύμφωνα με το άρθρο 5, ως απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια του πρατηρίου ορίζεται το άθροισμα των ελάχιστων επιφανειών που απαιτούνται, κατά περίπτωση, για το αμιγές ή μη πρατήριο άρτου

και την εγκατάσταση έψησης. Τα πρατήρια άρτου, αμιγής ή μη, που βρίσκονται εντός των χώρων, οι οποίοι αναφέρονται στο τρίτο εδάφιο, διαχωρίζονται από τους χώρους αυτούς, όπου πωλούνται άλλα προϊόντα, με κατάλληλο υλικό, που συνδέεται στερεά με το δάπεδο και έχει ύψος τουλάχιστον δύο (2) μέτρα.

2. Το πρατήριο άρτου πρέπει να πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις, που ορίζονται στις διατάξεις των άρθρων 15 έως και 36 και του άρθρου 43 της Υ.Α. ΑΙΒ/8577/8.9.1983, όπως αυτή κάθε φορά ισχύει.

3. Οι διατάξεις της παραγράφου 6 του άρθρου 2, εφαρμόζονται αναλόγως και στα πρατήρια άρτου, εφόσον η διακοπή της λειτουργίας τους υπερβαίνει το ήμισυ των αντιστοιχών χρόνων διακοπής λειτουργίας αρτοποιείων.

4. Οι διατάξεις της παραγράφου 7 του άρθρου 2 εφαρμόζονται αναλόγως και στην περίπτωση που μεταβληθεί ο φορέας της επιχείρησης πρατηρίου άρτου.

5. Για την ίδρυση και λειτουργία πρατηρίου άρτου απαιτείται σχετική άδεια η οποία χορηγείται από τον οικείο οργανισμό τοπικής αυτοδιοίκησης (Ο.Τ.Α.) πρώτου βαθμού, μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υπηρεσίας Υγείας της οικείας Ν.Α.. Αν το πρατήριο άρτου βρίσκεται εντός χώρου καταστήματος τροφίμων, μεικτού καταστήματος τροφίμων ή υπεραγοράς τροφίμων, η άδεια που χορηγείται κατά το προηγούμενο εδάφιο ενσωματώνεται στην άδεια λειτουργίας των καταστημάτων αυτών.

Άρθρο 5 Εγκατάσταση περάτωσης έψησης

1. Η εγκατάσταση περάτωσης έψησης μπορεί να αποτελεί είτε αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα είτε τμήμα μικτού καταστήματος τροφίμων ή υπεραγοράς τροφίμων ή πρατηρίου άρτου, συνολικής επιφάνειας τουλάχιστον σαράντα (40) τετραγωνικών μέτρων. Αν η εγκατάσταση αυτή αποτελεί τμήμα μικτού καταστήματος τροφίμων ή υπεραγοράς τροφίμων, μπορεί να βρίσκεται μέσα ή έξω από το κατάστημα ή την υπεραγορά τροφίμων, ως αυτοτελής και ανεξάρτητος χώρος.

2. Για την εγκατάσταση (ίδρυση), την επέκταση, τον εκσυγχρονισμό και τη μετεγκατάσταση εγκατάστασης περάτωσης έψησης, καθώς και τη συγχώνευση εγκαταστάσεων περάτωσης έψησης, απαιτείται σχετική άδεια που χορηγείται σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 3325/2005 από τη Διεύθυνση Ανάπτυξης της οικείας Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υπηρεσίας Υγείας.

3. Η διάθεση των προϊόντων της εγκατάστασης περάτωσης έψησης επιτρέπεται σε χώρο πλήρως διαχωρισμένο και ανεξάρτητο από το χώρο αυτής, με ελάχιστη επιφάνεια την οριζόμενη για το αμιγές πρατήριο άρτου, εφόσον τηρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις που ορίζονται στο άρθρο 13 και στην παράγραφο 3 του άρθρου 14.

Άρθρο 6 Δικαιολογητικά έκδοσης αδειών ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίων άρτου

Με κοινή απόφαση των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Ανάπτυξης και Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, καθορίζονται η διαδικασία, τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίου άρτου, καθώς και κάθε άλλη αναγκαία λεπτομέρεια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ ΜΕΤΡΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άρθρο 7 Ενίσχυση επιχειρήσεων αρτοποιίας

1. Με κοινή απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης και του κατά περίπτωση αρμόδιου Υπουργού, καθορίζονται τα κριτήρια και η διαδικασία υπαγωγής των επιχειρήσεων αρτοποιίας σε προγράμματα που χρηματοδοτούνται στο πλαίσιο της κείμενης νομοθεσίας, εκτός του ν. 3299/2004 (ΦΕΚ 261 Α'), για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητάς τους, την ανανέωση και τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών τους, καθώς και τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων.

2. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης μπορεί να επιχορηγείται η ίδρυση παραδοσιακού αρτοποιείου (ξυλόφουρνου) σε χωριά με πληθυσμό κάτω των 200 κατοίκων, με εφάπαξ ποσό από τέσσερις έως έξι χιλιάδες ευρώ. Οι δαπάνες που προκαλούνται από την εφαρμογή του προηγούμενου εδαφίου καλύπτονται από τον προϋπολογισμό του Υπουργείου Ανάπτυξης. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης καθορίζονται τα κριτήρια, οι όροι, οι προϋποθέσεις, καθώς και η διαδικασία καταβολής της επιχορήγησης αυτής και κάθε άλλη αναγκαία λεπτομέρεια.

Άρθρο 8 Επαγγελματική κατάρτιση

1. Η επαγγελματική κατάρτιση των μαθητευόμενων αρτοποιών και των υπεύθυνων αρτοποιίας γίνεται είτε σε επίπεδο τυπικής επαγγελματικής κατάρτισης με βάση τις διατάξεις του ν. 2009/1992 (ΦΕΚ 18 Α') είτε σε επίπεδο συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης με βάση το επαγγελματικό περίγραμμα που προσδιορίζεται στο άρθρο 3 του ν. 3369/2005 (ΦΕΚ 171 Α') και σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις για τη συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση.

2. Με την επιφύλαξη της προηγούμενης παραγράφου, η επαγγελματική κατάρτιση των μαθητευόμενων αρτοποιών και των υπεύθυνων αρτοποιίας περιλαμβάνει μαθήματα σχετικά με την παραγωγή άρτου σε όλα τα στάδια, τη συντήρηση, την επεξεργασία και τη μεταποίηση φρέσκων και διατηρημένων τροφίμων, την υγιεινή και την ασφάλεια του χώρου εργασίας, το περιβάλλον, την ενημέρωση και την προστασία του καταναλωτή και κάθε άλλο μάθημα που κρίνεται αναγκαίο.

3. Με κοινή απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης, Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων και Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας, καθορίζονται οικονομικά ή άλλα κίνητρα για τη συμμετοχή των απασχολούμενων σε επιχειρήσεις αρτοποιίας, μικρού και μεσαίου μεγέθους, στα προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης που οργανώνονται κατά την παράγραφο 1 του άρθρου αυτού.

4. Με κοινή απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης, Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων και Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας, καθορίζονται οι προϋποθέσεις και η διαδικασία πιστοποίησης της επαγγελματικής ικανότητας των εργαζομένων σε κάθε είδους επιχειρήσεις παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άρθρο 9 Άρτος

Για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, τον τρόπο έψησης, συσκευασίας και διάθεσης των προϊόντων αυτών, καθώς και για τη διαδικασία του ελέγχου τους, εφαρμόζονται οι διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως ισχύει κάθε φορά.

Άρθρο 10 Φρέσκος άρτος - φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα

1. Απαγορεύεται η χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα»:

α) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

β) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικής ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκεύασματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

γ) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

2. Ο άρτος παρασκευάζεται και διατίθεται, ανεξάρτητα από το σχήμα και τη μορφή του, σε βάρος 500 ή 1.000 ή 1.500 ή 2.000 γραμμαρίων.

3. Τα αρτοπαρασκευάσματα παρασκευάζονται και διατίθενται, ανεξάρτητα από το σχήμα και τη μορφή τους, σε βάρος 250 ή 350 ή 500 ή 750 ή 1.000 γραμμαρίων.

4. Τα κουλούρια τύπου Θεσσαλονίκης παρασκευάζονται και διατίθενται σε βάρος 40 γραμμαρίων τουλάχιστον, κατά τεμάχιο.

Άρθρο 11 Διάθεση διατηρημένων αρτοπαρασκευασμάτων και άρτου

1 Τα διατηρημένα προϊόντα αρτοποιίας πωλούνται υποχρεωτικά σε συσκευασία, στην οποία αναγράφονται οι πληροφορίες που ορίζουν οι κανόνες σήμανσης και, σε εμφανή θέση, οι ενδείξεις «διατηρημένος άρτος από κατεψυγμένη ζύμη» ή «αρτοπαρασκεύασμα από κατεψυγμένη ζύμη». Οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται από την ένδειξη της χρησιμοποιούμενης μεθόδου συντήρησης, η οποία μπορεί να είναι κατάψυξη, ταχεία κατάψυξη ή συντήρηση σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, καθώς και από τις τυχόν συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

2. Τα προϊόντα αρτοποιίας, που υποβάλλονται σε διαδικασίες ξήρανσης, φρυγανίσματος και πρόσθετης έψησης, πωλούνται υποχρεωτικά σε συσκευασία που φέρει την ένδειξη «αποξηραμένο» ή «φρυγανισμένο» ή «διπλοψημένο» προϊόν αρτοποιίας.

3. Τα προϊόντα αρτοποιίας που προορίζονται για τον

τελικό καταναλωτή και προέρχονται από μη ολοκληρωμένη έψηση ζύμης πωλούνται υποχρεωτικά σε συσκευασία στην οποία αναγράφονται, με ευδιάκριτα γράμματα και σε ορατό σημείο αυτής, εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις και η ένδειξη «Άρτος μερικώς ψημένος από κατεψυγμένη ζύμη» ή «αρτοποιασκείμενο ή αρτοποιασκείμενο από κατεψυγμένη ζύμη». Στη συσκευασία προϊόντος αρτοποιίας που προέρχεται από την τελική έψηση του αντίστοιχου μερικώς ψημένου-κατεψυγμένου προϊόντος, τίθεται η ένδειξη «άρτος προερχόμενος από μερικώς ψημένη ή μερικώς ψημένη και κατεψυγμένη ζύμη» ή «αρτοποιασκείμενο ή αρτοποιασκείμενο από μερικώς ψημένη ή μερικώς ψημένη και κατεψυγμένη ζύμη». Η ίδια ένδειξη τίθεται στο χώρο πώλησης, με μεγάλα και ευκρινή γράμματα, σε πινακίδα με διαστάσεις τουλάχιστον 50X30 εκατοστών του μέτρου.

4. Τα ξενοδοχεία, τα εστιατόρια και τα καταστήματα μαζικής εστίασης υποχρεούνται να διαθέτουν, χωρίς συσκευασία, τα διατηρημένα ή κατεψυγμένα προϊόντα αρτοποιίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στον παρόντα νόμο και να αναγράφουν στον τιμοκατάλογο τις αντίστοιχες ενδείξεις που ορίζονται στην προηγούμενη παράγραφο.

Άρθρο 12

Ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας

1. Τα ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας που προορίζονται για διάθεση, στην κατάσταση που βρίσκονται στον τελικό καταναλωτή, πωλούνται σε συσκευασία, στην οποία αναγράφονται υποχρεωτικά, σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα ακόλουθα στοιχεία:

- α) η ένδειξη κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 3 του άρθρου 11 του παραπάνω Κώδικα,
- β) ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος,
- γ) η καθαρή ποσότητα ή το βάρος του προϊόντος,
- δ) η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος με την ένδειξη «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...»,
- ε) η ένδειξη που επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας,
- στ) οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης του προϊόντος,
- ζ) η ένδειξη «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη του προϊόντος», στην περίπτωση κατεψυγμένου προϊόντος.

2. Το ενδιάμεσο προϊόν αρτοποιίας που προορίζεται για μετέπειτα επεξεργασία και πώληση πωλείται σε συσκευασία στην οποία αναγράφονται, σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τα ακόλουθα στοιχεία:

- α) η ονομασία πώλησης,
- β) η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας,
- γ) το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή, εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι υπόλοιπες ενδείξεις που ορίζονται στην παράγραφο 1 μπορούν να αναγράφονται μόνο στα έγγραφα που είναι σχετικά με τα τρόφιμα αυτά, κατά τα οριζόμενα στην παράγραφο 10 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Άρθρο 13

Άρτος από ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας

1. Τα προϊόντα αρτοποιίας που παράγονται από επιχείρηση η οποία έχει ως αντικείμενο τη ζύμωση και την έψηση ή μόνο την έψηση του ενδιάμεσου προϊόντος αρτοποιίας πωλούνται σε διαφορετικές προθήκες από τις προθήκες του φρέσκου άρτου. Στις προθήκες αυτές αναγράφονται, με ευκρινή γράμματα, οι πληροφορίες που ορίζουν οι σχετικές αγορανομικές διατάξεις και τοποθετείται, σε εμφανές σημείο, πινακίδα με τις διαστάσεις που ορίζονται στην παράγραφο 3 του άρθρου 11 με την ένδειξη «Διατηρημένος άρτος από κατεψυγμένη ζύμη» ή «αρτοποιασκείμενο από κατεψυγμένη ζύμη».

2. Τα προϊόντα αρτοποιίας που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο διατίθενται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μέσα σε χάρτινη συσκευασία ή σε συσκευασία από κατάλληλο υλικό για τρόφιμα, με τις ενδείξεις που ορίζονται στο άρθρο 12.

3. Οι διατάξεις των προηγούμενων παραγράφων εφαρμόζονται και για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζύμης που είναι διατηρημένα ή κατεψυγμένα και διατίθενται σε μεγάλες ποσότητες σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή σε καταστήματα πώλησής τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Άρθρο 14

Διάθεση - Πώληση - Διανομή άρτου

1. Η πώληση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται μόνο από τα αρτοποιεία και τα πρατήρια άρτου, από τα οποία είναι υποχρεωτική η διάθεση άρτου. Κατ' εξαίρεση, η πώληση προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται και στα ζαχαροπλαστεία, στα γαλακτοπωλεία, στα καταστήματα τροφίμων και ζαχαρωδών προϊόντων, στα μεικτά καταστήματα τροφίμων και στις υπεραγορές τροφίμων, με τις προϋποθέσεις που απαιτούνται στο τρίτο εδάφιο της παραγράφου 1 του άρθρου 4, εφόσον χορηγηθεί για τα καταστήματα αυτά άδεια ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίου άρτου. Ο χώρος πώλησης των προϊόντων αρτοποιίας στα καταστήματα τροφίμων, στα μεικτά καταστήματα τροφίμων και στις υπεραγορές τροφίμων διαχωρίζεται υποχρεωτικά από τον υπόλοιπο χώρο των καταστημάτων αυτών, σύμφωνα με το τελευταίο εδάφιο της παρ. 1 του άρθρου 5, και ο χώρος πώλησης των προϊόντων αρτοποιίας στα ζαχαροπλαστεία, στα γαλακτοπωλεία και στα καταστήματα ζαχαρωδών προϊόντων διαχωρίζεται υποχρεωτικά κατά τρόπο που αποτρέπει την επαφή των προϊόντων αρτοποιίας από τα λοιπά προϊόντα. Σε όλα τα ανωτέρω καταστήματα, εκτός από τα αρτοποιεία και τα πρατήρια άρτου, δεν είναι υποχρεωτική η ύπαρξη αποχωρητηρίου στο χώρο πώλησης των προϊόντων τους.

2. Η πώληση προϊόντων αρτοποιίας από τα καταστήματα που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο γίνεται με τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις:

- α) Τα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να συσκευάζονται στο χώρο παραγωγής τους, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 13. Αρτοποιασκείμενα με χαμηλό ποσοστό υγρασίας, όπως παξιμάδια, φρυγανιές, μπορεί να συσκευάζονται και σε σακίδια από πλαστική ύλη,

κλεισμένα με συνδετική μηχανή, εφόσον τα σακίδια αυτά πληρούν τους όρους που καθορίζονται από τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

β) Η τοποθέτηση των πωλούμενων ειδών στη συσκευασία που αναφέρεται στην προηγούμενη περίπτωση πρέπει να γίνεται όταν τα είδη αυτά αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

γ) Στο εξωτερικό μέρος των προαναφερόμενων συσκευασιών πρέπει να υπάρχουν, έντυπες και καθαρογραμμένες, οι εξής ενδείξεις:

αα) η επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης παρασκευής των πωλούμενων ειδών,

ββ) η ονομασία πώλησης,

γγ) το καθαρό βάρος και η ημερομηνία παρασκευής και λήξης των πωλούμενων ειδών, με ανεξίτηλη σφραγίδα,

δδ) ο κατάλογος των συστατικών.

3. Ο διατηρημένος άρτος, που περιγράφεται στο άρθρο 13 και πωλείται στον τελικό καταναλωτή σε χώρο διαφορετικό από το χώρο της έψησης, πρέπει:

α) να συσκευάζεται σε υλικό που προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών,

β) να αναγράφονται επί της συσκευασίας, με ευδιάκριτα γράμματα και σε εμφανές σημείο αυτής, οι ακόλουθες ενδείξεις:

αα) το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή, εγκατεστημένου σε κράτος - μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, καθώς και η διεύθυνσή του,

ββ) το είδος του άρτου,

γγ) η ένδειξη «άρτος μερικώς ψημένος-να ψηθεί πριν τη βρώση του», εφόσον πρόκειται για άρτο που παρασκευάζεται από μη ολοκληρωμένη έψηση ζύμης,

δδ) η ένδειξη «άρτος ψημένος εξ ολοκλήρου παρασκευασθείς από μερικώς ψημένο άρτο», εφόσον το αρχικό προϊόν δεν είναι κατεψυγμένο,

εε) η ένδειξη «άρτος ψημένος εξ ολοκλήρου, παρασκευασθείς από μερικώς ψημένο και κατεψυγμένο άρτο», εφόσον το αρχικό προϊόν είναι μερικώς ψημένο και κατεψυγμένο,

στστ) η ένδειξη «κατεψυγμένος άρτος», εφόσον το αρχικό προϊόν είναι κατεψυγμένο,

ζζ) το καθαρό βάρος του περιεχομένου της συσκευασίας,

ηη) η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του άρτου με την ένδειξη «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...»,

θθ) ο τρόπος παρασκευής,

ιι) οι συνθήκες συντήρησης,

ιαια) ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.

Τα είδη του άρτου που αναφέρονται στην παράγραφο αυτή, όταν διατίθενται από καταστήματα λιανικής πώλησης, τοποθετούνται σε χώρους που διαχωρίζονται από τους χώρους έψησης τους και από τους χώρους πώλησης του φρέσκου άρτου.

4. Ο φρέσκος άρτος και τα πάσης φύσεως αρτοσκευάσματα και αρτοπαρασκευάσματα που πωλούνται στα αρτοποιεία, παραδίδονται στον καταναλωτή μέσα σε συσκευασία που πληροί τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

5. Δεν επιτρέπεται η έκθεση (τοποθέτηση) προϊόντων αρτοποιίας εκτός του χώρου καταστήματος πώλησης.

6. Η πώληση κουλουριών και άλλων αρτοσκευασμάτων από πλανόδιους και στάσιμους μικροπωλητές γίνε-

ται, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται από τις κείμενες υγειονομικές διατάξεις.

7. Ο άρτος κάθε τύπου, που προβλέπεται στην περίπτωση δ' του άρθρου 1 ζυγίζεται, υποχρεωτικά, ενώπιον του καταναλωτή.

8. Κάθε αρτοποιείο υποχρεούται να διαθέτει επαρκή και κατάλληλο χώρο για την αποθήκευση και τη συντήρηση των προϊόντων του. Τα προϊόντα αρτοποιίας που πωλούνται χωρίς κλειστή συσκευασία τοποθετούνται σε ειδικές προθήκες, των οποίων η βάση απέχει 70 εκατοστά από το έδαφος και ίση απόσταση από το χώρο κυκλοφορίας των πελατών. Οι προθήκες αυτές καλύπτονται από δικτυωτό πλέγμα ή διάτρητα καλύμματα, μεταλλικά, ξύλινα ή πλαστικά. Η τοποθέτηση των προϊόντων αρτοποιίας στις προθήκες γίνεται χωριστά για κάθε τύπο και είδος των προϊόντων αυτών, με την αντίστοιχη επί των προθηκών ένδειξη.

9. Στα αρτοποιεία επιτρέπεται και η πώληση σκευασμάτων γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και αναψυκτικών.

10. Για τη διάθεση συσκευασμένων αρτοσκευασμάτων, που πληρούν τις προϋποθέσεις των υγειονομικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις απαιτήσεις των διατάξεων των άρθρων 10, 11 και 12 του παρόντος νόμου, δεν απαιτείται άδεια πρατηρίου άρτου.

Άρθρο 15

Μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών. Στο εξωτερικό μέρος των οχημάτων πρέπει να αναγράφονται τα στοιχεία της επιχείρησης.

2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό που είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο. Η μεταφορά άλλων, μη συσκευασμένων ειδών αρτοποιίας, γίνεται με τις ίδιες προϋποθέσεις υγιεινής και καθαριότητας που ορίζονται στο προηγούμενο εδάφιο.

3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

5. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιονδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οποιονδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ ΛΟΙΠΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Άρθρο 16

Αποθέματα πρώτων και βοηθητικών υλών

1. Οι επιχειρήσεις αρτοποιίας υποχρεούνται να διατηρούν στο χώρο τους αποθέματα αλεύρων, καύσιμης ύλης και αλατιού, σε ποσότητες που καλύπτουν τις ανάγκες παραγωγής, με βάση την ημερήσια κατανάλωση των ειδών αυτών, για την παρασκευή άρτου τριών (3) ημερών, κατά την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και μιας εβδομάδας, κατά την περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.

2. Τα ανωτέρω αποθέματα ανανεώνονται κατά τη χρησιμοποίησή τους, με τρόπο που εξασφαλίζει αμετάβλητη την ποσότητά τους και αποτρέπει τον κίνδυνο της αλλοίωσης των αλεύρων και του αλατιού.

Άρθρο 17

Έψηση φαγητών και γλυκισμάτων του κοινού

1. Τα αρτοποιεία υποχρεούνται να δέχονται, για έψηση, φαγητά, παρασκευάσματα και γλυκίσματα του κοινού και να διαθέτουν, προς τούτο, τους κλιβάνους τους. Η παραλαβή για έψηση των ανωτέρω ειδών γίνεται καθημερινά μέχρι τη 12:30 ώρα.

2. Τα αρτοποιεία παραμένουν ανοικτά για την έψηση φαγητών και γλυκισμάτων μέχρι τη 14:00 ώρα, τρεις ημέρες πριν από τα Χριστούγεννα και την ημέρα των Χριστουγέννων, τέσσερις ημέρες πριν το νέο έτος και την ημέρα του νέου έτους, την παραμονή και την ημέρα των Θεοφανείων, την ημέρα του Πάσχα και την ημέρα της Κοίμησης της Θεοτόκου. Σε περιοχές, στις οποίες το κοινό εξυπηρετείται από ένα και μόνο αρτοποιείο, τούτο υποχρεούται να παραμένει ανοικτό για έψηση φαγητών, γλυκισμάτων και παρασκευασμάτων του κοινού τις Κυριακές και τις αργίες.

3. Τα αρτοποιεία δεν επιτρέπεται να παράγουν οποιονδήποτε τύπο προϊόντων αρτοποιίας κατά τις Κυριακές και τις αργίες. Με αποφάσεις του οικείου Νομάρχη, μπορεί να επιτραπεί η παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας από αρτοποιεία, που βρίσκονται σε κοινότητες, με πληθυσμό μικρότερο των 1.000 κατοίκων. Απαγορεύεται κάθε εργασία για παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας πριν από την 04:00 ώρα και μετά την 21:00 ώρα. Όταν τα αρτοποιεία παρασκευάζουν προϊόντα αρτοποιίας για δύο και πλέον ημέρες, λόγω αργιών, οι εργασίες παραγωγής των προϊόντων αυτών επιτρέπεται να αρχίζουν από το μεσονύκτιο της προηγούμενης ημέρας. Η παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας δεν υπόκειται στους χρονικούς περιορισμούς που προβλέπονται στα προηγούμενα εδάφια, κατά το διάστημα από 15 μέχρι 31 Δεκεμβρίου, κάθε έτους και από το Σάββατο του Λαζάρου μέχρι και το Μεγάλο Σάββατο, κάθε έτους. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της κείμενης εργατικής νομοθεσίας, οι περιορισμοί που επιβάλλονται από τις διατάξεις των προηγούμενων εδαφίων δεν εφαρμόζονται στις βιομηχανικές-βιοτεχνικές

εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

4. Στα αρτοποιεία τοποθετείται υποχρεωτικά, σε εμφανές σημείο, πινακίδα διαστάσεων 35X45 εκατοστών περίπου, στην οποία αναγράφονται με ευανάγνωστα στοιχεία οι τιμές έψησης και οι ώρες που παραλαμβάνονται για έψηση τα ανωτέρω είδη.

Άρθρο 18

Ποινικές και διοικητικές κυρώσεις

1. Όποιος εκμεταλλεύεται, χωρίς άδεια, αρτοποιείο, πρατήριο άρτου ή εγκατάσταση περάτωσης έψησης τιμωρείται με φυλάκιση μέχρι ενός (1) έτους ή με χρηματική ποινή. Η χρηματική ποινή μπορεί να επιβληθεί και μαζί με την ποινή της φυλάκισης.

2. Ανεξάρτητα από την επιβολή των ανωτέρω ποινικών κυρώσεων, σε όσους παραβαίνουν απαγορευτικές διατάξεις του νόμου αυτού, επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο από πεντακόσια (500) ως πενήντα χιλιάδες (50.000) ευρώ, ανάλογα με τη βαρύτητα και τη συχνότητα της πράξης ή παράλειψης και τις επιπτώσεις που μπορεί να έχουν στη δημόσια υγεία και τα συμφέροντα των καταναλωτών. Μπορεί, επίσης, να διατάσσεται η διακοπή της λειτουργίας της επιχείρησης αρτοποιίας για διάστημα μέχρι έξι (6) μηνών ή και οριστικά, σε περίπτωση υποτροπής. Οι διοικητικές κυρώσεις, που ορίζονται στην παράγραφο αυτή, επιβάλλονται με απόφαση της αρχής που είναι αρμόδια για τη χορήγηση της σχετικής άδειας λειτουργίας.

3. Για παραβάσεις διατάξεων που διέπουν τις δραστηριότητες των περιπτώσεων β', στ', ι' και ια' του άρθρου 2, επιβάλλονται οι κυρώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 του ν. 3325/2005.

Άρθρο 19

Χορήγηση σύμφωνης γνώμης

1. Με κοινή απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης και Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, καθορίζονται για τις δραστηριότητες που αναφέρονται στις περιπτώσεις β', στ', ι' και ια' του άρθρου 2 του παρόντος νόμου, στο άρθρο 52 της Υ.Α. Α1β/8577/1983 και στην Υ.Α. Α5α/5333/1987 (ΦΕΚ 721 Β') τα απαιτούμενα δικαιολογητικά, η διαδικασία και κάθε άλλη αναγκαία λεπτομέρεια για τη χορήγηση της σύμφωνης γνώμης που παρέχεται από την αρμόδια Υπηρεσία Υγείας, κατά τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 9 του άρθρου 4 του ν. 3325/2005.

2. Στις δραστηριότητες που υπάγονται στις διατάξεις της Υ.Α. Α5α/5333/1987, χορηγείται μία μόνο άδεια ή ειδική δήλωση από την Αδειοδοτούσα Αρχή που προβλέπεται στην περίπτωση ιδ' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 3325/2005.

Άρθρο 20

Μεταβατικές και τελικές διατάξεις

1. Εντός τριών (3) μηνών από την έναρξη ισχύος του νόμου αυτού, στα πρατήρια άρτου τοποθετείται υποχρεωτικά προθήκη για την εξασφάλιση των προϊόντων αρτοποιίας από κάθε είδους ρύπανση, καθώς και εγκατάσταση ύδρευσης και αποχέτευσης, από την οποία εξαιρούνται τα πρατήρια άρτου που λειτουργούν στο χώρο των καταστημάτων τροφίμων κάθε κατηγορίας.

2. Τα ίδια πρατήρια πρέπει, εκτός από το χώρο που ορίζεται στην παράγραφο 1 του άρθρου 4, να διαθέτουν αποχωρητήριο τουλάχιστον 2 τ.μ. με προθάλαμο 1 τ.μ.. Για την ύπαρξη αποχωρητηρίου στα πρατήρια άρτου που υφίστανται και λειτουργούν κατά τη δημοσίευση του νόμου αυτού, εφαρμόζονται οι διατάξεις της περίπτωσης ε' της παραγράφου 2 του άρθρου 25 της Υ.Α. 8577/8.9.1983, όπως ισχύει κάθε φορά.

3. Τα πρατήρια άρτου που λειτουργούν νόμιμα κατά τη δημοσίευση του νόμου αυτού διέπονται από τις διατάξεις με βάση τις οποίες εκδόθηκε η άδεια λειτουργίας τους.

4. Για το μηχανολογικό εξοπλισμό των βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων αρτοποιίας, των επαγγελματικών εργαστηρίων παραγωγής ζύμης, καθώς και των αρτοποιείων, που λειτουργούν κατά τη δημοσίευση του παρόντος νόμου, εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις του ν. 3325/2005.

5. Για τις βιομηχανικές-βιοτεχνικές εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και τα αρτοποιεία, που λειτουργούν νόμιμα κατά τη δημοσίευση του παρόντος νόμου, εξακολουθούν να ισχύουν οι ειδικοί όροι που αναγράφονται στην άδεια ίδρυσης και λειτουργίας τους και για το μηχανολογικό εξοπλισμό τους οι σχετικές διατάξεις του ν. 3325/2005.

6. Οι άδειες εγκατάστασης των δραστηριοτήτων που ορίζονται στις περιπτώσεις β', στ' και ια' του άρθρου 2 του παρόντος νόμου, που έχουν εκδοθεί πριν από τη δημοσίευση αυτού και είναι σε ισχύ, εξακολουθούν να ισχύουν, μέχρι τη λήξη τους. Για τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας ή της ειδικής δήλωσης που αφορούν στις δραστηριότητες του προηγούμενου εδαφίου, εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις του ν. 3325/2005 και εξακολουθούν να ισχύουν οι προϋποθέσεις ίδρυσης των τεχνοοικονομικών αυτών μονάδων που ίσχυαν κατά το χρόνο έκδοσης της σχετικής άδειας εγκατάστασης.

7. Η επέκταση και ο εκσυγχρονισμός των αρτοποιείων και των βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, που λειτουργούν κατά τη δημοσίευση του παρόντος νόμου, γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 3325/2005. Αν η επέκταση ή ο εκσυγχρονισμός συνεπάγονται αύξηση της δυναμικότητας του κλιβάνου παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, εφόσον η αύξηση αυτή δεν υπερβαίνει το 30% της υφιστάμενης δυναμικότητας, οι εγκεκριμένοι με την άδεια λειτουργίας χώροι και τα διαμερίσματα παραμένουν ως έχουν. Αν η μεταβολή αυτή υπερβαίνει το 30% της υφιστάμενης δυναμικότητας, τηρούνται, κατά περίπτωση, οι προϋποθέσεις που καθορίζονται στις περιπτώσεις γ', δ' και ε' της παραγράφου 5 του άρθρου 2.

8. Για τα προϋφιστάμενα του π.δ. 25.8.1934 (ΦΕΚ 309 Α') αρτοποιεία, που εξακολουθούν να λειτουργούν στους εγκεκριμένους με την άδεια λειτουργίας χώρους, καθόσον αφορά την επέκταση και τον εκσυγχρονισμό τους, ισχύουν οι διατάξεις της προηγούμενης παράγραφου.

9. Αιτήσεις για χορήγηση άδειας βιομηχανικής-βιοτεχνικής εγκατάστασης αρτοποιίας, επαγγελματικού εργαστηρίου παραγωγής ζύμης και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας και αρτοποιείου, που εκκρεμούν κατά τη δημοσίευση του νόμου αυτού, εξετάζονται σύμφωνα με τις διατάξεις που ίσχυαν κατά το χρόνο υποβολής των σχετικών αιτήσεων, εφόσον έχουν υποβληθεί όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά ή έχουν γίνει οι απαραίτητες ενέργειες για την έναρξη της διαδικασίας έκδοσης των

επί μέρους απαιτούμενων αδειών, εγκρίσεων ή βεβαιώσεων.

10. Όπου στον παρόντα νόμο αναφέρεται ορισμένος πληθυσμός, λαμβάνεται υπόψη ο πληθυσμός της τελευταίας κάθε φορά επίσημης απογραφής.

11. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης ρυθμίζεται κάθε ειδικότερο θέμα και αναγκαία λεπτομέρεια για την εφαρμογή των διατάξεων του νόμου αυτού.

12. Υπουργικές αποφάσεις που έχουν εκδοθεί μέχρι την έναρξη της ισχύος του νόμου αυτού σχετικά με τους τύπους των κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας, των οποίων η παραγωγικότητά τους έχει καθορισθεί, εξακολουθούν να ισχύουν και μετά την έναρξη εφαρμογής του παρόντος νόμου.

Άρθρο 21 **Καταργούμενες διατάξεις**

Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 20 καταργούνται οι διατάξεις: α) του π.δ. της 25.8.1934 (ΦΕΚ 309 Α'), β) του β.δ. της 3/25.5.1950 (ΦΕΚ 119 Α'), γ) του ν. 726/1977 (ΦΕΚ 316 Α'), δ) του άρθρου 65 του ν. 2065/1992 (ΦΕΚ 113 Α'), ε) του π.δ. 369/1992 (ΦΕΚ 186 Α'), στ) του ν. 2394/1996 (ΦΕΚ 64 Α'), ζ) των ΥΑ Α5α/5333/1987 και 390/1993 (ΦΕΚ 70 Β'), καθώς και κάθε άλλη, γενική ή ειδική διάταξη, που είναι αντίθετη ή ρυθμίζει με διαφορετικό τρόπο θέματα που ρυθμίζονται από τις διατάξεις του νόμου αυτού. Οι διατάξεις που ρυθμίζουν τα θέματα του άρθρου 6 του παρόντος νόμου εξακολουθούν να ισχύουν μέχρι τη δημοσίευση και θέση σε ισχύ της κοινής υπουργικής απόφασης που προβλέπεται στο εν λόγω άρθρο.

Άρθρο 22 **Έναρξη ισχύος**

Η ισχύς του παρόντος νόμου αρχίζει από τη δημοσίευσή του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στις επί μέρους διατάξεις του.

Αθήνα, 7 Φεβρουαρίου 2006

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ, ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
Πρ. Παυλόπουλος	Γ. Αλογοσκούφης
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ, ΧΩΡΟΤΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΡΓΩΝ
Δ. Σιούφας	Γ. Σουφλιάς
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ	ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ
Μ. Γιαννάκου	Π. Παναγιωτόπουλος
ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ	ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗΣ
Ν. Κακλαμάνης	Αν. Παπαληγούρας

Αριθμ. 34 /3 / 2006

ΕΚΘΕΣΗ**Γενικού Λογιστηρίου του Κράτους**
(άρθρο 75 παρ. 1 του Συντάγματος)**στο σχέδιο νόμου του Υπουργείου Ανάπτυξης «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις»**

Με τις διατάξεις του εν λόγω σχεδίου νόμου προβλέπονται τα εξής:

1. Ορίζεται η έννοια των μονάδων παραγωγής και των προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και οι προϋποθέσεις ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων αρτοποιίας όπως:

- Άδεια εγκατάστασης και λειτουργίας σύμφωνα με τις διατάξεις του ν. 3325/2005.

- Τήρηση όρων και προϋποθέσεων που τίθενται από τη νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων, τη δημόσια ασφάλεια και υγεία, τις πολεοδομικές διατάξεις κ.λπ..

- Ελάχιστη επιφάνεια των χώρων που απαιτούνται για την ίδρυση και λειτουργία αρτοποιείου σε συνάρτηση με τον πληθυσμό των πόλεων όπου βρίσκεται η έδρα της επιχείρησης.

- Ανάπτυξη συστημάτων διασφάλισης υγιεινής τροφίμων κ.λπ.. (άρθρα 1-2)

2. Ρυθμίζονται θέματα σχετικά με τον ορισμό υπευθύνου αρτοποιίας, απαραίτητου για τη λειτουργία αρτοποιείου, την ίδρυση αμιγούς πρατηρίου άρτου, την ίδρυση και λειτουργία της εγκατάστασης περάτωσης έψησης, καθώς και την επέκταση και τον εκσυγχρονισμό της. (άρθρα 3-5)

3. Παρέχεται εξουσιοδότηση στον Υπουργό Ανάπτυξης και τους κατά περίπτωση αρμόδιους Υπουργούς να καθορίζουν, με κοινή απόφαση, τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίου άρτου και εγκατάστασης περάτωσης έψησης.

(άρθρο 6)

4.α. Καθορίζονται με κοινή απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης και του κατά περίπτωση αρμόδιου Υπουργού τα κριτήρια και η διαδικασία υπαγωγής των επιχειρήσεων αρτοποιίας που ιδρύονται μετά την έναρξη ισχύος του υπό ψήφιση νόμου, σε προγράμματα που χρηματοδοτούνται στο πλαίσιο της υφιστάμενης και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας, με εξαίρεση τις διατάξεις του αναπτυξιακού νόμου (ν. 3229/2004), για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητάς τους, την ανανέωση και τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεών τους, καθώς και τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων.

β. Η ίδρυση παραδοσιακού αρτοποιείου (ξυλόφουρνου) σε χωριά με πληθυσμό μικρότερο των 200 κατοίκων μπορεί να επιχορηγείται εφάπαξ με ποσό από τέσσερις έως έξι χιλιάδες (4.000 – 6.000) ευρώ. Οι δαπάνες αυτές καλύπτονται από τον προϋπολογισμό του Υπουργείου Ανάπτυξης. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης καθορίζονται οι δικαιούχοι, τα κριτήρια, οι όροι και οι προϋποθέσεις, καθώς και η διαδικασία καταβολής της επιχορήγησης και κάθε άλλη αναγκαία λεπτομέρεια.

(άρθρο 7)

5. Παρέχεται εξουσιοδότηση στους Υπουργούς Ανά-

πτυξης, Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων και Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας να καθορίζουν, με κ.υ.α., οικονομικά ή άλλα κίνητρα για τη συμμετοχή των απασχολούμενων στις επιχειρήσεις αρτοποιίας μικρού και μεσαίου μεγέθους στα ανωτέρω προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης. (άρθρο 8)

6. Ρυθμίζονται θέματα σχετικά με τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης, τη χρήση του όρου «φρέσκος άρτος» και το χρόνο παραγωγής του, τον τρόπο διάθεσης και τον τύπο συσκευασίας των διατηρημένων προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας που προορίζονται για μετέπειτα επεξεργασία κ.λπ..

(άρθρα 9-13)

7. Προβλέπονται οι όροι και προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται για την πώληση προϊόντων αρτοποιίας από τα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία και κάθε είδους καταστημάτων πώλησης ειδών διατροφής και ζαχαρωδών προϊόντων, καθώς και οι όροι και προϋποθέσεις μεταφοράς, διανομής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας.

(άρθρα 14-15)

8. Καθορίζονται τα αποθέματα πρώτων και βοηθητικών υλών που υποχρεούνται να διατηρούν οι επιχειρήσεις αρτοποιίας (αλεύρων, καύσιμης ύλης, αλατιού) για την παρασκευή άρτου τριών ημερών ή μίας εβδομάδας σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους, καθώς και τα της παραλαβής για έψηση φαγητών και λοιπών παρασκευασμάτων του κοινού.

(άρθρα 16-17)

9.- Επιβάλλονται ποινές και διοικητικές κυρώσεις στους παραβάτες των διατάξεων του νομοσχεδίου σχετικά με τη λειτουργία των επιχειρήσεων αρτοποιίας χωρίς άδεια, και τη μη τήρηση όρων διάθεσης φρέσκου και διατηρημένου άρτου, καθώς και ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας.

- Ανεξάρτητα από τις ανωτέρω κυρώσεις, επιβάλλονται και χρηματικά πρόστιμα από 500 ως 50.000 ευρώ, ανάλογα με τη βαρύτητα και τη συχνότητα της πράξης, αλλά και τις επιπτώσεις που μπορεί να επιφέρουν στη δημόσια υγεία.

- Επίσης, επιβάλλονται και οι κυρώσεις του άρθρου 24 του ν. 3325/2005 σχετικά με τους όρους και προϋποθέσεις παροχής αδειοδότησης στις επιχειρήσεις αρτοποιίας.

(άρθρο 18)

10. Προβλέπονται μεταβατικές διατάξεις για τη ρύθμιση διαφόρων θεμάτων σχετικά με τις ανωτέρω επιχειρήσεις (κατασκευή προθηκών, αποχωρητηρίων αιτήσεις για χορήγηση οποιασδήποτε άδειας που ήδη εκκρεμούν κ.λπ.)

(άρθρα 19-22)

Από τις προτεινόμενες διατάξεις προκαλούνται τα παρακάτω οικονομικά αποτελέσματα:

Α. Επί του Κρατικού Προϋπολογισμού:

1. Δαπάνη από την υπαγωγή των επιχειρήσεων αρτοποιίας στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξης (ΕΠΑΝ-Συγχρηματοδοτούμενο από την Ε.Ε.) κ.λπ., το ακριβές ύψος της οποίας θα εξαρτηθεί από την έκδοση των αποφάσεων υλοποίησης.

2. Δαπάνη από την εφάπαξ επιχορήγηση των νέων παραδοσιακών φούρνων (ξυλόφουρνων), το ύψος της οποίας εκτιμάται ότι θα ανέλθει κατά τη προσεχή πενταετία, στο συνολικό ποσό του 1.000.000 ευρώ.

Β. Επί του Προϋπολογισμού των Ν. Αυτοδιοικήσεων:

Αύξηση εσόδων από την επιβολή προστίμων για παραβάσεις που αφορούν τους όρους και προϋποθέσεις άσκησης της εκμετάλλευσης των αρτοποιείων κ.λπ..

Αθήνα, 7 Φεβρουαρίου 2006

Η Γενική Διευθύντρια
κ.α.α.

Βασίλειος Λέτσιος

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ

(άρθρο 75 παρ. 3 του Συντάγματος)

στο σχέδιο νόμου «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις»

Από τις διατάξεις του προτεινόμενου σχεδίου νόμου, προκαλείται επί του Κρατικού Προϋπολογισμού δαπάνη από την υπαγωγή των επιχειρήσεων αρτοποιίας σε προγράμματα, πλην του ν. 3299/2004 και την επιχορήγηση ίδρυσης παραδοσιακών ξυλόφουρνων.

Η δαπάνη αυτή για μεν του ξυλόφουρνους εκτιμάται ότι θα ανέλθει κατά την προσεχή πενταετία στο συνολικό ποσό του 1.000.000 ευρώ και θα καλύπτεται από τις πιστώσεις του προϋπολογισμού του Υπουργείου Ανάπτυξης, ενώ η υπαγωγή σε προγράμματα θα αντιμετωπισθεί από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξης (ΕΠΑΝ) ή άλλα όμοια.

Αθήνα, 7 Φεβρουαρίου 2006

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Γ. Αλογοσκούφης

Δ. Σιούφας