

ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΙΑ΄ - ΣΥΝΟΔΟΣ Γ΄
ΔΙΑΡΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Ε Κ Θ Ε Σ Η

Της Διαρκούς Επιτροπής Παραγωγής και Εμπορίου στο σχέδιο νόμου του Υπουργείου Ανάπτυξης «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις»

ΠΡΟΣ ΤΗ ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Η Διαρκής Επιτροπή Παραγωγής και Εμπορίου συνήλθε στις 9, 10 και 11 Ιανουαρίου 2007 σε τέσσερις συνεδριάσεις, υπό την προεδρία του Αντιπροέδρου αυτής, κ. Σταύρου Καλαφάτη, με αντικείμενο τη συζήτηση και ψήφιση, σύμφωνα με το άρθρο 70 παρ. 2 του Συντάγματος, του σχεδίου νόμου του Υπουργείου Ανάπτυξης «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

Στις συνεδριάσεις της Επιτροπής παρέστησαν ο Υπουργός Ανάπτυξης, κ. Δημήτριος Σιούφας και οι Υφυπουργοί Ανάπτυξης, κ.κ. Ιωάννης Παπαθανασίου και Αναστάσιος Νεράντζης, καθώς και αρμόδιοι υπηρεσιακοί παράγοντες.

Κατά τη διάρκεια της συζήτησης το λόγο έλαβαν ο Εισηγητής της Πλειοψηφίας, κ. Κωνσταντίνος Καραμπίνας, ο Εισηγητής της Μειοψηφίας, κ. Αναστάσιος Σιδηρόπουλος, ο Ειδικός Αγορητής του Κομμουνιστικού Κόμματος Ελλάδας, κ. Άγγελος Τζέκης, η Ειδική Αγορήτρια του Συνασπισμού Ριζοσπαστικής Αριστεράς, κυρία Ασημίνα Ξηροτύρη - Αικατερινάρη, καθώς και οι Βουλευτές κ.κ. Μιλτιάδης Βαρβιτσιώτης, Ευάγγελος Αργύρης, Φώτιος – Νικόλαος Χατζημιχάλης, Απόστολος Κατσιφάρας, Ξενοφών Βεργίνης, Παναγιώτης Σγουρίδης, Αθανάσιος Παπαγεωργίου, Πέτρος – Παύλος Αλιβιζάτος, Δημήτριος Πιπεργιάς, Δημήτριος Σαμπαζιώτης, Γεώργιος Ανωμερίτης, Παναγιώτης Ρήγας, Κωνσταντίνος Μπαντουβάς, Ανέστης Αγγελής, Αθανασία Μερεντίτη, Ιωάννης Κουτσούκος, Αντώνιος Καρπούζας, Μάξιμος Χαρακόπουλος και Ιωάννης Δριβελέγκας.

Επίσης, προσήλθαν και εξέθεσαν τις απόψεις τους, σύμφωνα με το άρθρο 38 του Κανονισμού της Βουλής, οι κ.κ. Τζαννέτος Καραμίχας, πρόεδρος της Π.Α.Σ.Ε.Γ.Ε.Σ., Μιχαήλ Μούσιος, πρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρτοποιών, Ανδρέας Χρήστου, πρόεδρος της Συντεχνίας Αρτοποιών Αττικής, Κυριάκος Κότσογλου, γενικός διευθυντής του Συνδέσμου Επιχειρήσεων Σούπερ Μάρκετ Ελλάδος, Νικόλαος Βερόπουλος, εκπρόσωπος των Μεγάλων Αλυσίδων Τροφίμων και Νικόλαος Κατσέλης, πρόεδρος της Πανελλήνιας Συνομοσπονδίας Αρτοποιητικών Μονάδων.

Ο Εισηγητής της Πλειοψηφίας εισηγήθηκε την ψήφιση του συζητούμενου νομοσχεδίου, ενώ ο Εισηγητής της Μειοψηφίας, ο Ειδικός Αγορητής του Κομμουνιστικού Κόμματος Ελλάδας και η Ειδική Αγορήτρια του Συνασπισμού Ριζοσπαστικής Αριστεράς το καταψήφισαν.

Η Επιτροπή έκανε δεκτές νομοτεχνικές βελτιώσεις και τροποποιήσεις που πρότειναν οι παριστάμενοι Υπουργός και Υφυπουργοί Ανάπτυξης, κ.κ. Δημήτριος Σιούφας, Ιωάννης Παπαθανασίου και Αναστάσιος Νεράντζης, αντίστοιχα και Βουλευτές – μέλη της Επιτροπής, καθώς και την υπ' αριθμ. 895/55 υπουργική τροπολογία.

Τέλος, η Διαρκής Επιτροπή Παραγωγής και Εμπορίου ψήφισε, κατά πλειοψηφία, το ως άνω σχέδιο νόμου κατ' αρχήν, κατ' άρθρο και στο σύνολό του.

Το κείμενο του σχεδίου νόμου, όπως ψηφίστηκε από την ανωτέρω Επιτροπή, έχει ως ακολούθως:

ΣΧΕΔΙΟ ΝΟΜΟΥ

Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

Άρθρο 1
Ορισμοί

1. 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 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 προσμειξεις 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 ισόποση 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, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς τη μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. «Απλά αρτοσκεύασματα»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια. «Διάφορα αρτοσκεύασματα»: Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκεύασματα, 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 αρτοσκεύασματα ζαχαροπλαστικής»: Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μία τουλάχιστον 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 έψήσή 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 ζύμη ωμού άρτου, με ή χωρίς ζύμη αρτοποιίας, 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 μερικώς 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. Ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας αποτελούν και τα προϊόντα των οποίων η μέθοδος συντήρησης είναι διαφορετική από την κατάψυξη.

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 έψησης του μερικώς ψημένου - κατεψυγμένου άρτου και των διατηρημένων με κατάψυξη ή άλλη μέθοδο συντήρησης 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 αρτοπαρασκεύασμα και τα αρτοσκεύασμα.

ιζ) «Φρέσκο άρτος» ή «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: αα) πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ββ) παράγονται με συνεχή διαδικασία, από τη χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους, γγ) παράγονται με έψηση ζύμης, η οποία δεν έχει υποβληθεί σε κατάψυξη, βαθεία κατάψυξη ή ανάλογη διαδικασία που αποσκοπεί στη συντήρησή της για μακρά διάρκεια και διακόπτει τη διαδικασία παραγωγής του άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος.

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 των περιπτώσεων στ' και ια', υπεύθυνος αρτοποιίας είναι ο υπεύθυνος παραγωγής, εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο

άρθρο 3.

ιβ) «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.

2. Από τις διατάξεις του παρόντος νόμου δεν εμποδίζεται η κυκλοφορία στην αγορά προϊόντων αρτοποιίας τα οποία παράγονται ή και διατίθενται νόμιμα στα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή στην Τουρκία, καθώς και σε χώρα της Ευρωπαϊκής Ζώνης Ελεύθερων Συναλλαγών (ΕΖΕΣ), που είναι συμβεβλημένο μέλος στη συμφωνία περί Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.), με την ονομασία, το βάρος και τη συσκευασία που έχουν νόμιμα τα προϊόντα αυτά.

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 ή εκσυγχρονισμό 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 αρτοποιειών 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 Α'). και τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων και τη δημόσια υγεία και ιδίως του Κανονισμού (Ε.Κ.) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 (L – 226), του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της υ.α. ΑΙΒ/8577/1983 (ΦΕΚ 526 Β'), όπως ισχύει κάθε φορά, αντίστοιχα.

3. Με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης καθορίζεται η δυναμικότητα παραγωγής κάθε τύπου κλιβάνου παρα-

γωγής προϊόντων αρτοποιίας. Από τη 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 ή άλλης κατά νόμο αρμόδιας υπηρεσίας, 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 «Βιομηχανία-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', στ' και ια' 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 κλιβάνου 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 κλιβάνου 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 κλιβάνου 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 επί τοις εκατό (20%) και το ύψος των διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται σε τρία μέτρα και σαράντα εκατοστά του μέτρου (3,40).

ε) Για δυναμικότητα κλιβάνου 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 επί τοις εκατό (30%) και το ύψος των διαμερισμάτων και χώρων καθορίζεται σε τρία (3) μέτρα.

στ) Για δυναμικότητα κλιβάνου παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας πάνω από οκτώ χιλιάδες (8.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, οι επιφάνειες που ορίζονται στην περίπτωση γ', αυξάνονται κατά επτά επί 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 κλιβάνου 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'.

ζ) 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 (ιδρύσης) 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 το φορέα ή την επωνυμία του, γίνεται σύμφωνα 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 εταιρείας, 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. Η χρήση του όρου «αρτοποιός», καθώς και η εμπορική χρήση των διακριτικών τίτλων «αρτοποιός» ή «αρτοποιείο» ή «φούρνος», 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» ή «φούρνος», 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' της παραγράφου 1, του άρθρου 1 και η λειτουργία εγκατάστασης περάτωσης έψησης χωρίς να έχει ορισθεί γι' αυτήν υπεύθυνο πρόσωπο. Για το πρόσωπο αυτό εφαρμόζονται αναλόγως οι διατάξεις της περίπτωσης β' της παραγράφου 3 και της παραγράφου 4 του παρόντος άρθρου.

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 ανε-

ξάρτητη 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.. 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 του Κανονισμού (Ε.Κ.) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, 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 αντιστοίχων 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 που διαχωρίζεται, στην περίπτωση αυτή, με μόνιμη κατασκευή. 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. Ο χώρος της εγκατάστασης περάτωσης έψησης περιλαμβάνει: χώρο αποθήκευσης των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, χώρο προετοιμασίας των προϊόντων αυτών προς έψηση, χώρο εκκλιβάνισης, χώρο επαναφοράς των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, μετά την έψησή τους, στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και χώρο συσκευασίας, που μπορεί να είναι κοινός με τον προηγούμενο χώρο. Οι ανωτέρω χώροι δεν επιτρέπεται να αποτελούν διαμερίσματα ή χώρους υπογείου. Για δυναμικότητα κλιβάνου παραγωγής ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας μέχρι τρεις χιλιάδες (3.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, οι επιμέρους χώροι

της εγκατάστασης περάτωσης έψησης απαιτείται να έχουν τις ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις: ο χώρος αποθήκευσης των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας οκτώ (8) τετραγωνικά μέτρα, ο χώρος προετοιμασίας των προϊόντων αυτών προς έψηση οκτώ (8) τετραγωνικά μέτρα, ο χώρος εκκλιβάνισης τέσσερα (4) τετραγωνικά μέτρα, ο χώρος επαναφοράς των ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, μετά την έψησή τους, στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος τέσσερα (4) τετραγωνικά μέτρα και ο χώρος συσκευασίας οκτώ (8) τετραγωνικά μέτρα. Ο κλιβάνος και ο θερμοθάλαμος, όση επιφάνεια καταλαμβάνουν. Για δυναμικότητα κλιβάνου παραγωγής από τρεις χιλιάδες (3.000) μέχρι πέντε χιλιάδες (5.000) χιλιόγραμμα ανά εικοσιτετράωρο, η επιφάνεια των χώρων εγκατάστασης περάτωσης έψησης αυξάνεται κατά τριάντα επί τοις εκατό (30%). Αν η εγκατάσταση περάτωσης έψησης αποτελεί αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα, απαιτείται να διαθέτει αποδυτήριο και αποχωρητήριο, με τον προθάλαμό του και το λουτρό των εργαζομένων, με την επιφάνεια και τις προδιαγραφές που ορίζονται, για κάθε περίπτωση, από τις διατάξεις του Κτιριοδομικού Κανονισμού και τις κείμενες υγειονομικές διατάξεις.

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 ή της κατά νόμο αρμόδιας υπηρεσίας.

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.

4. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν εφαρμόζονται στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που ορίζονται στα άρθρα 37, 38 της υ.α. ΑΙβ/8577/1983, καθώς και στα παρασκευαστήρια καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος που ορίζονται στο άρθρο 39 της ιδίας απόφασης και εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της περίπτωσης ι' της παραγράφου 2 του άρθρου 3 του ν. 3325/2005.

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.

5. Με κοινή απόφαση των Υπουργών Ανάπτυξης, Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων και Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας καθορίζονται τα θέματα της επαγγελματικής κατάρτισης των υπεύθυνων για τη λειτουργία της εγκατάστασης περάτωσης έψησης και κάθε σχετική λεπτομέρεια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**

Άρθρο 9 **Άρτος**

Για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την 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 και οι συναφείς διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.

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 μερικώς 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 προϊόντων αρτοποιίας και αρτοπαρασκευασμάτων**

1. Τα διατηρημένα προϊόντα αρτοποιίας πωλούνται υποχρεωτικά σε συσκευασία, στην οποία αναγράφονται οι πληροφορίες που ορίζουν οι κανόνες επισήμανσης και, σε εμφανή θέση, οι ενδείξεις «διατηρημένος άρτος από κατεψυγμένη ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη» ή «αρτοπαρασκεύασμα από κατεψυγμένη ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη» ή «αρτοσκεύασμα από κατεψυγμένη ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη». Οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται από την ένδειξη της χρη-

σιμοποιούμενης 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 ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη» ή «αρτοποιημένο ή αρτοποιημένο, μερικώς ψημένο από κατεψυγμένη ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη 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 «αρτοποιημένο ή αρτοποιημένο 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 μπορούν να διαθέτουν, χωρίς συσκευασία, τα διατηρημένα ή κατεψυγμένα προϊόντα αρτοποιίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στον παρόντα νόμο και υποχρεούνται 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,
η) το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

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 ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη» ή «αρτοποιημένο ή αρτοποιημένο από κατεψυγμένη ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη ζύμη» ή «αρτοποιημένο ή αρτοποιημένο από κατεψυγμένα ή με άλλη μέθοδο συντηρημένη 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 και αρτοποιημάτων

1. Η πώληση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται μόνο από τα αρτοποιεία και τα πρατήρια άρτου, από τα οποία είναι υποχρεωτική η διάθεση άρτου και αρτοποιημάτων. 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 παραγράφου 1 του άρθρου 4, 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 και τα πρατήρια άρτου 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. Αρτοσκευάσματα 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 ελάχιστης διατηρησιμότητας 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 γίνεται, 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 γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και αναψυκτικών.

10. Για τη διάθεση προσυσκευασμένων αρτοσκευασμάτων, που πληρούν τις προϋποθέσεις των υγειονομικών διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και ιδίως του άρθρου 114 αυτού, καθώς 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. Απα-

γορεύεται 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.

4. 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 τουλάχιστον 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 και οι εγκαταστάσεις περάτωσης

έψησης 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 1 του παρόντος νόμου, στο άρθρο 52 της υ.α. Α1β/8577/1983 και στην υ.α. Α5α/5333/1987 (ΦΕΚ 721 Β') τα απαιτούμενα δικαιολο-

γητικά, 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 1 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 εκ-

συγχρονισμός 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 παραγράφου.

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.

13. Κατά τη θέσπιση των ρυθμίσεων του παρόντος νόμου ελήφθησαν υπόψη οι διατάξεις της Οδηγίας 98/34/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 22ας Ιουνίου 1998 (L-204).

Άρθρο 21 **Καταργούμενες διατάξεις**

Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 20 καταργούνται οι διατάξεις: α) του π.δ. 15 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 υ.α. 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

Η παράγραφος 2 του άρθρου 16 του ν. 3390/2005 (ΦΕΚ 233Α') αντικαθίσταται, από τότε που ίσχυσε, ως εξής:

«2. Οι μισθώσεις των χειμερινών και θερινών κινηματογράφων και θεάτρων, διατηρητέων και μη, που σύμφωνα με το άρθρο 40 του ν. 3066/2002 (ΦΕΚ 252 Α') έληγαν την 31η Δεκεμβρίου 2005, καθώς και όσες από τις συμβάσεις αυτές έχουν λήξει μετά την ημερομηνία αυτή ή λήγουν ή ενδέχεται να λήξουν, για οποιονδήποτε λόγο, μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 2008, παρατείνονται, αυτοδικαίως, μέχρι την ημερομηνία αυτή. Κατά της εκτέλεσης των αποφάσεων που εκδόθηκαν ή ενδέχεται να εκδοθούν για τη λήξη των μισθώσεων του προηγούμενου εδαφίου, χωρεί ανακοπή, λόγω της παράτασης των μισθώσεων αυτών κατά το παρόν άρθρο. Με την άσκηση της ανακοπής χορηγείται, από το δικαστή του αρμοδίου Πρωτοδικείου, αναστολή της εκτέλεσης των ανωτέρω αποφάσεων, οι οποίες εκτελούνται μόνο ως προς τις διατάξεις περί δικαστικών εξόδων.»

Άρθρο 23
Έναρξη ισχύος

Η ισχύς του παρόντος νόμου αρχίζει από τη δημοσίευσή του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, εκτός αν ορί-

ζεται διαφορετικά στις επί μέρους διατάξεις του.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ,
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
ΚΑΙ ΑΠΟΚΕΝΤΡΩΣΗΣ

Πρ. Παυλόπουλος

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Δ. Σιούφας

ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Μ. Γιαννάκου

ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ
ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

Ν. Κακλαμάνης

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Γ. Αλογοσκούφης

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,
ΧΩΡΟΤΑΞΙΑΣ ΚΑΙ
ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΕΡΓΩΝ

Γ. Σουφλιάς

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Π. Παναγιωτόπουλος

ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗΣ

Αν. Παπαληγούρας

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Γ. Βουλγαράκης

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 2007

Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

ΣΤΑΥΡΟΣ ΚΑΛΑΦΑΤΗΣ

Ο ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΗΣ

