



Αθήνα, 11 Δεκεμβρίου 2025

Ερώτηση

Προς τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Θέμα: Ήρθε η ώρα να επιστρέψει ο όρος «αρτοποιός / αρτοποιείο / φούρνος» στους Έλληνες αρτοποιούς – Ανάγκη επανακαθορισμού της ορολογίας και υποχρεωτικής διαφάνειας στα προϊόντα bake-off

Η ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία αποτελεί έναν από τους ιστορικότερους και κοινωνικά κρισιμότερους παραγωγικούς κλάδους της χώρας. Ο ρόλος της δεν περιορίζεται στην παραγωγή βασικού τροφίμου αλλά εκτείνεται στη διαμόρφωση της ελληνικής κοινωνικής συνοχής, της γευστικής ταυτότητας και της οικονομικής ζωής των τοπικών κοινοτήτων.

Ωστόσο, έπειτα από τις μνημονιακές παρεμβάσεις του 2015 καθ' επιταγή των ξένων δανειστών προς όφελος των αλυσίδων συμφερόντων που συνδέονταν, επιβλήθηκε ένα νομοθετικό πλαίσιο που επιτρέπει σημαντική σύγχυση, ιδίως ως προς τη χρήση των βασικών όρων «αρτοποιός», «αρτοποιείο» και «φούρνος» από σημεία πώλησης που δεν επιτελούν πλήρη παραγωγή άρτου, αλλά μόνο τελική έψηση προϊόντων βιομηχανικού τύπου bake-off.

Επειδή ο Ν. 3526/2007 (νόμος περί παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας) όριζε διακριτά την έννοια του αρτοποιείου, αλλά η τροποποίηση του άρθρου 2 παρ. 8 με τον Ν. 4336/2015 επέτρεψε τη χρήση των όρων «αρτοποιός», «αρτοποιείο» και «φούρνος» και από επιχειρήσεις που απλώς επιμελούνται το τελικό στάδιο της έψησης, χωρίς να διενεργούν τη συνολική παραγωγική διαδικασία,

Επειδή η σχετική μελέτη του ΚΕΠΕ (αξιολόγηση μνημονιακών παρεμβάσεων 2014–2017, στο πλαίσιο του OECD Toolkit) επισημαίνει ότι οι ρυθμίσεις αυτές δεν απέφεραν εμφανή οφέλη στον ανταγωνισμό αλλά, αντιθέτως, οδήγησαν σε ανάγκη εισαγωγής διορθωτικών όρων («παραδοσιακός άρτος / παραδοσιακός φούρνος», υπουργική ρύθμιση 2016), προκειμένου να αντιμετωπιστεί η σύγχυση του καταναλωτή,

Επειδή η ίδια μελέτη του ΚΕΠΕ τεκμηριώνει ότι σήμερα στην ελληνική αγορά δεν διασφαλίζεται επαρκής διαφάνεια ως προς τη διάκριση μεταξύ πλήρους βιοτεχνικής παραγωγής και bake-off βιομηχανικών προϊόντων που απλώς ψήνονται ή αναθερμαίνονται στο σημείο πώλησης,

Επειδή η Ελλάδα διαθέτει έναν ανεκτίμητο πλούτο τοπικών παραδόσεων αρτοποιίας, όπως η ηπειρώτικη αρτοποιία και η τέχνη της πιταριάς, οι οποίες μεταφέρθηκαν στις πόλεις μέσω των βιοτεχνικών φούρνων και σήμερα αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα της σύγχρονης ελληνικής γευστικής ταυτότητας,

Επειδή η ελληνική βιοτεχνική αρτοποιία αποτελεί διαχρονικό κοινωνικό και πολιτιστικό θεσμό·

στους μεταπολεμικούς χρόνους ο φούρνος της γειτονιάς λειτούργησε ως βασικός πυλώνας επιβίωσης, κοινωνικής συνοχής και καθημερινής αλληλεγγύης, ιδίως για τους πληθυσμούς που μετακινήθηκαν από την ύπαιθρο στα αστικά κέντρα,

Επειδή η χώρα μας έχει τη μεγαλύτερη πυκνότητα βιοτεχνικών αρτοποιειών στην Ευρώπη, με περίπου 8 φούρνους ανά 10.000 κατοίκους (έναντι 2,98 στον ευρωπαϊκό μέσο όρο), ενώ ο κλάδος αντιστοιχεί σε περίπου 20% της προστιθέμενης αξίας της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων, γεγονός που αναδεικνύει τη δομική οικονομική σημασία του,

Επειδή διεθνείς μελέτες οικονομικής τοπικότητας τεκμηριώνουν ότι οι μικρές ανεξάρτητες επιχειρήσεις διατηρούν έως και 45–52% του κύκλου εργασιών στην τοπική οικονομία, σε αντίθεση με τις μεγάλες αλυσίδες και τα σημεία *bake-off* που διατηρούν μόλις 13–14%, με αποτέλεσμα οι βιοτεχνικοί φούρνοι να λειτουργούν ως σημαντικοί τοπικοί πολλαπλασιαστές της οικονομικής δραστηριότητας,

Επειδή οι βιοτεχνικοί φούρνοι αποτελούν έναν πραγματικό πυρήνα έρευνας και καινοτομίας στη διατροφική μεταποίηση, αναπτύσσοντας νέες τεχνικές ζύμωσης και ωρίμανσης, επαναφέροντας το προζύμι, αξιοποιώντας ποικιλίες σιτηρών (ντίνκελ, ζέα, σίκαλη, χαρούπι), δημιουργώντας προϊόντα χωρίς γλουτένη ή χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, και διαμορφώνοντας πλήρεις αλυσίδες αξίας που ενσωματώνουν ελληνικούς μύλους, τοπικούς παραγωγούς και μικρές επιχειρήσεις υποστήριξης,

Επειδή χώρες με βαθιά αρτοποιητική παράδοση (Γαλλία, Ιταλία, Γερμανία) εφαρμόζουν σαφές και αυστηρό πλαίσιο:

- στη **Γαλλία** ο όρος *boulangerie* επιτρέπεται μόνο για πλήρους παραγωγής αρτοποιεία, και τα προϊόντα *bake-off* φέρουν υποχρεωτικές ενδείξεις «*pré-cuit / surgelé puis cuit sur place*»·
- στην **Ιταλία** μόνο οι επιχειρήσεις που εκτελούν ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής μπορούν να φέρουν την επωνυμία *panificio*, ενώ όλα τα βιομηχανικά προϊόντα επισημαίνονται ως *pane conservato* / *parzialmente cotto* / *surgelato*·
- στη **Γερμανία** ο όρος *Bäckerei* προστατεύεται θεσμικά μέσω του επαγγέλματος του *Bäckermeister*, ενώ τα *bake-off* προϊόντα υποχρεωτικά χαρακτηρίζονται «*aufgebacken*», «*vorgebacken*», «*tiefgekühlt*»,

Επειδή η Ελλάδα αποτελεί τη πιο ελαστική χώρα μεταξύ των παραπάνω ως προς τη χρήση των όρων και τη σήμανση, με αποτέλεσμα εντεινόμενη σύγχυση του καταναλωτή και αθέμιτο ανταγωνισμό εις βάρος της βιοτεχνικής αρτοποιίας,

Επειδή η Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος έχει πραγματοποιήσει επανειλημμένες προσπάθειες συνεννόησης με την κυβέρνηση, καταθέτοντας ολοκληρωμένες προτάσεις και τεκμηρίωση, οι οποίες όμως έχουν παραμείνει ανεπίλυτες και άκαρπες, παρά τις υποσχέσεις που δόθηκαν στον κλάδο,

Επειδή ο καταναλωτής έχει θεμελιώδες δικαίωμα να γνωρίζει αν αγοράζει προϊόν πλήρους βιοτεχνικής παραγωγής ή προϊόν βιομηχανικού τύπου *bake-off*, κάτι που σήμερα δεν διασφαλίζεται επαρκώς στην ελληνική αγορά.

Ερωτάται ο αρμόδιος Υπουργός:

1. Θα προχωρήσει το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στον επανακαθορισμό των όρων «αρτοποιός», «αρτοποιείο» και «φούρνος», ώστε οι όροι αυτοί να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά από επιχειρήσεις που διενεργούν πλήρη παραγωγή άρτου;

2. Θα καθιερώσει το Υπουργείο υποχρεωτική σήμανση για τα προϊόντα bake-off — με σαφείς ενδείξεις όπως “κατεψυγμένο”, “προψημένο”, “μερικώς ψημένο”, “αποψυγμένο” — σύμφωνα με τα πρότυπα που εφαρμόζουν η Γαλλία, η Ιταλία και η Γερμανία;

Οι Ερωτώσες Βουλευτίες και οι Ερωτώντες Βουλευτές

Δούρου Ειρήνη (Ρένα)

Καλαματιανός Διονύσιος

Βέττα Καλλιόπη

Γαβρήλος Γεώργιος

Ζαμπάρας Μιλτιάδης

Μαμουλάκης Χαραλάμπος (Χάρης)

Μεϊκόπουλος Αλέξανδρος

Μπάρκας Κωνσταντίνος (Κώστας)

Νοτοπούλου Αικατερίνη (Κατερίνα)

Παναγιωτόπουλος Ανδρέας

Παπαηλιού Γεώργιος

Τσαπανίδου Παρθένα (Πόπη)

Ψυχογιός Γεώργιος