

# **ΓΝΩΜΗ της Ο.Κ.Ε.**

“ Εκσυγχρονισμός της Νομοθεσίας περί  
Αρτοποιείων και Πρατηρίων Άρτου -  
Ρύθμιση συναφών θεμάτων”  
(Σχέδιο Νόμου)

*Αθήνα, 18 Ιανουαρίου 2006*



## Διαδικασία

**Σ**τις 14 Δεκεμβρίου 2005, ο **Υφυπουργός Ανάπτυξης κ. Ιωάννης Παπαθανασίου** απέστειλε προς γνωμοδότηση στην Οικονομική και Κοινωνική Επιτροπή (Ο.Κ.Ε.), με τη διαδικασία του κατεπείγοντος, το Σχέδιο Νόμου “**Εκσυγχρονισμός της Νομοθεσίας περί Αρτοποιειών και Πρατηρίων Άρτου - Ρύθμιση συναφών θεμάτων**” .

Η Εκτελεστική Επιτροπή της Ο.Κ.Ε. συνέστησε Επιτροπή Εργασίας αποτελούμενη από τους κ.κ. **Νίκο Σκορίνη, κα Αναστασία Κουτσιβίτου, Γεώργιο Κουτσιμπογιώργο, Ελευθέριο Αυγητίδη, Νικόλαο Λιόλιο και Γεώργιο Γωνιωτάκη.**

Ως πρόεδρος της Επιτροπής Εργασίας ορίστηκε ο κ. **Ν. Λιόλιος**. Στις εργασίες της Επιτροπής Εργασίας μετείχαν ως εμπειρογνώμονες οι κ.κ. **Βασίλης Μεγαπάνος, Θεό**

**δωρος Δεληγιαννάκης και Σταύρος Αυγερινόπουλος**. Τον επιστημονικό συντονισμό της Επιτροπής Εργασίας είχε η επιστημονική συνεργάτις της Ο.Κ.Ε. **Δρ. Αφροδίτη Μακρυγιάννη**, ενώ ερευνητική στήριξη παρείχε από πλευράς Ο.Κ.Ε. η κα **Δήμητρα Χριστοπούλου**.

Η Επιτροπή Εργασίας ολοκλήρωσε τις εργασίες της σε τέσσερις (4) συνεδριάσεις, ενώ η Εκτελεστική Επιτροπή διαμόρφωσε την εισήγησή της προς την Ολομέλεια στη συνεδρίασή της στις 18.1.2006.

Η Ολομέλεια της Ο.Κ.Ε., στην οποία εισηγητής ήταν ο κ. **Ν. Σκορίνης**, αφού ολοκλήρωσε τη συζήτηση για το θέμα στη συνεδρίαση της **18<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 2006**, διατύπωσε την **υπ’ αριθμ. 147** Γνώμη της Ο.Κ.Ε.



## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΝΟΜΟΥ

Το Σχέδιο Νόμου “**Εκσυγχρονισμός της Νομοθεσίας περί Αρτοποιειών και Πρατηρίων Άρτου – Ρύθμιση συναφών θεμάτων**” αποτελείται από 21 άρθρα (δεν υπάρχει άρθρο 10), κατανεμημένα σε 6 κεφάλαια.

Το **ΠΡΩΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** περιέχει τα άρθρα 1 έως και 2.

Με το **άρθρο 1** καθορίζονται οιόροι και οι προϋποθέσεις για: α) την άσκηση της δραστηριότητας παραγωγής, εμπορίας, διάθεσης και μεταφοράς προϊόντων αρτοποιίας, β) την παραγωγή και την πώληση της ζύμης και γ) την έψηση και διάθεση της ωμής ζύμης, του μερικώς ψημένου άρτου και των διατηρημένων με κατάψυξη προϊόντων αρτοποιίας.

Το **άρθρο 2** ορίζει τις ακόλουθες έννοιες: *δραστηριότητα αρτοποιίας, επιχείρηση αρτοποιίας, αρτοποιός, εγκατάσταση αρτοποιίας, αρτοποιείο, κοινά αρτοποιεία, μηχανικά αρτοποιεία, εγκατάσταση περάτωσης έψησης, υπεύθυνος αρτοποιίας, πρατήριο άρτου, άρτος, φρέσκος άρτος, διατηρημένος άρτος, αρτοπαρασκεύασμα, αρτοσυσκείασμα, προϊόντα αρτοποιίας και ενδιάμεσο προϊόν αρτοποιίας.*

Το **ΔΕΥΤΕΡΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** αποτελείται από τα άρθρα 3 έως και 6.

Με το **άρθρο 3** ορίζεται, μεταξύ άλλων, ότι δικαίωμα άσκησης της δραστηριότητας αρτοποιίας έχουν μόνο επιχειρήσεις αρτοποιίας που διαθέτουν άδεια μηχανολογικής εγκατάστασης, άδεια λειτουργίας αρτοποιείου και είναι σε θέση να υλοποιούν μέσα

στο χώρο της εγκατάστασής τους όλο τον κύκλο παραγωγής άρτου και λοιπών προϊόντων αρτοποιίας. Προβλέπονται, επίσης, οι απαιτούμενοι χώροι των αρτοποιειών, καθώς και η δυναμικότητα παραγωγής άρτου ανά 24ωρο, σε συνάρτηση με τον πληθυσμό της κάθε περιοχής.

Με το **άρθρο 4** προβλέπονται τα καθήκοντα του *υπεύθυνου αρτοποιίας*, ο οποίος αναπτύσσει τη δραστηριότητά του σε μία μόνο εγκατάσταση παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης και έχει την υποχρέωση να διαχειρίζεται, οργανώνει και εφαρμόζει την παραγωγή, καθώς και να διασφαλίζει την τήρηση των σχετικών κανόνων και της νομοθεσίας. Ο ορισμός υπεύθυνου αρτοποιίας αποτελεί προϋπόθεση λειτουργίας των αρτοποιιών.

Το **άρθρο 5** ορίζει, μεταξύ άλλων, τις προϋποθέσεις για την ίδρυση πρατηρίου άρτου και προβλέπει την επαναλειτουργία, ύστερα από διακοπή που υπερβαίνει το ήμισυ των αντιστοιχών χρόνων διακοπής λειτουργίας αρτοποιειών, με την έκδοση σχετικής άδειας, η οποία χορηγείται εφόσον διαπιστωθεί από την αρμόδια υπηρεσία ότι η διακοπή οφείλεται σε λόγους ανωτέρας βίας του δικαιούχου.

Με το **άρθρο 6** προβλέπεται η χορήγηση άδειας, από την αρμόδια υπηρεσία της Νομαρχίας, για την ίδρυση και λειτουργία της *εγκατάστασης περάτωσης έψησης* καθώς και για την επέκταση και εκσυγχρονισμό της, εφόσον συντρέχουν οι όροι και προϋ-

ποθέσεις που τίθενται από τη νομοθεσία για τις μηχανολογικές εγκαταστάσεις.

Το **ΤΡΙΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** αποτελείται από τα άρθρα 7 έως και 9.

Με το **άρθρο 7** ρυθμίζονται θέματα που αφορούν τα χαρακτηριστικά του κτίσματος του αρτοποιείου, τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας πρατηρίου άρτου, αρτοποιείου και εγκατάστασης περάτωσης έψησης, τους υγειονομικούς όρους και τις προϋποθέσεις λειτουργίας τους.

Με το **άρθρο 8** προβλέπεται η ενίσχυση και ανάπτυξη των επιχειρήσεων αρτοποιίας (επιχορηγήσεις, συμμετοχή σε προγράμματα χρηματοδότησης), ύστερα από υπουργική απόφαση.

Το **άρθρο 9** προβλέπει τον καθορισμό, ύστερα από υπουργική απόφαση, των μαθημάτων και των μεθόδων διαδασκαλίας στα επαγγελματικά τμήματα κατάρτισης μαθητευομένων αρτοποιών και υπευθύνων αρτοποιίας, ενώ θεσπίζονται και κίνητρα για τη συμμετοχή στα τμήματα αυτά.

#### Το **άρθρο 10** λείπει <sup>1</sup>

Το **ΤΕΤΑΡΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** αποτελείται από τα άρθρα 11 έως και 15.

Το **άρθρο 11** προβλέπει την εφαρμογή των διατάξεων του άρθρου 111 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως αυτές ισχύουν.

Το **άρθρο 12** ορίζει τα χαρακτηριστικά διαφόρων άρτων και αρτοποιημάτων

των καθώς και τις περιπτώσεις για τις οποίες απαγορεύεται η χρήση του όρου *φρέσκο άρτος* και *φρέσκο αρτοποιημένο* ή *αρτοποιημένο*. Τέλος, ορίζει τις ημέρες και ώρες λειτουργίας των επιχειρήσεων αρτοποιίας.

Με το **άρθρο 13** ορίζεται, μεταξύ άλλων, ότι τα διατηρημένα προϊόντα άρτου και αρτοποιημάτων ή προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε διαδικασίες ξήρανσης ή προέρχονται από μη ολοκληρωμένη έψηση ζύμης, διατίθενται υποχρεωτικά σε συσκευασία η οποία αναγράφει τις πληροφορίες που ορίζουν οι κανόνες σήμανσης, σε εμφανές σημείο.

Με το **άρθρο 14** ορίζονται τα στοιχεία τα οποία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στη συσκευασία *ενδιάμεσων* προϊόντων αρτοποιίας.

Το **άρθρο 15** προβλέπει, μεταξύ άλλων, τον εμφανή διαχωρισμό φρέσκου και διατηρημένου άρτου και προϊόντων, με την τοποθέτηση στα ράφια σχετικής ένδειξης.

Το **ΠΕΜΠΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** περιέχει τα άρθρα 16 έως και 17.

Στο **άρθρο 16** καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις πώλησης προϊόντων αρτοποιίας από καταστήματα ειδών διατροφής, ζαχαροπλαστεία ή γαλακτοπωλεία με ειδικά διαμορφωμένους χώρους για τη διάθεση αυτών.

Με το **άρθρο 17** καθορίζονται οι όροι και οι προϋποθέσεις μεταφοράς, διανομής και διάθεσης των προϊόντων αρτοποιίας, εκτός

1. Το Σχ/Ν, εκ παραδρομής, δεν περιέχει άρθρο 10.

αυτών εντός αεροστεγούς συσκευασίας, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το **ΕΚΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ** περιέχει τα άρθρα 18 έως και 22.

Με το **άρθρο 18** ορίζεται η υποχρέωση των επιχειρήσεων αρτοποιίας να διατηρούν στο χώρο τους αποθέματα αλεύρων, καύσιμης ύλης και αλατιού, σε ποσότητες οι οποίες να εξασφαλίζουν τις ανάγκες παραγωγής άρτου για τρεις ή επτά ημέρες, αναλόγως της χρονικής περιόδου (εαρινής ή χειμερινής).

Το **άρθρο 19** “**Έψηση φαγητών και γλυκισμάτων του κοινού**” προβλέπει την υποχρέωση των αρτοποιείων να δέχονται για έψηση φαγητά, παρασκευάσματα και γλυκά

του κοινού και ορίζει τις ημέρες και ώρες της λειτουργίας αυτής.

Με το **άρθρο 19<sup>2</sup>** “**Ποινικές και Διοικητικές Κυρώσεις**”, προβλέπεται η απόδοση ποινικών και διοικητικών κυρώσεων, σε περίπτωση παράβασης των διατάξεων του προτεινόμενου νόμου.

Το **άρθρο 20** περιέχει μεταβατικές και τελικές διατάξεις.

Με το **άρθρο 21** καταργούνται υφιστάμενες διατάξεις οι οποίες είναι αντίθετες με τις διατάξεις του εν λόγω Σχ/Ν.

Με το **άρθρο 22** ορίζεται η έναρξη ισχύος του προτεινόμενου νόμου από τη δημοσίευσή του στην ΕτΚ, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στις επιμέρους διατάξεις του.

## Β. ΓΕΝΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

Σύμφωνα με τις απόψεις της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (Ο.Κ.Ε.) όπως αυτές έχουν εκφρασθεί σε μεγάλο αριθμό Γνωμών<sup>3</sup>, η προστασία του καταναλωτή και η διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας στη διατροφή των πολιτών πρέπει να αποτελεί βασική μέριμνα της Πολιτείας και θα πρέπει να προωθείται με όλες τις νομοθετικές ρυθμίσεις που επηρεάζουν άμεσα ή έμμεσα την διατροφική αλυσίδα όπως το υπό εξέταση Σχέδιο Νόμου. Ειδικότερα και σε μία πρώτη γενική αξιολόγηση η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι με το παρόν Σχ/Ν :

- Επιχειρείται η κάλυψη κενών στη νομοθεσία για τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου και ειδικότερα με τις διατάξεις του το Σχ/Ν στοχεύει να καθορισθούν (άρθρο 1) οι όροι και οι προϋποθέσεις της παραγωγής, εμπορίας, διάθεσης και μεταφοράς της ζύμης και των προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και της διαδικασίας έψησης. Η προστασία του καταναλωτή, ο ανταγωνισμός μεταξύ των αρτοποιών, η εξασφάλιση της διάθεσης των προϊόντων αρτοποιίας από τα Σούπερ Μάρκετ ή τις υπεραγορές τροφίμων κατά την ορολογία του Σχ/Ν και το σπουδαιότερο, ο διαχωρισμός του φρέσκου ψωμιού από το κατεψυγμένο με ανάλογες σημάνσεις στη συσκευασία, διαφαίνεται να είναι βασικός στόχος του νομοσχεδίου.

- Συγκεντρώνονται εν μέρει σε ενιαίο κείμενο οι σχετικές διατάξεις του, οι οποίες εναρμονίζονται με τις διατάξεις του Κώδικα

Τροφίμων και Ποτών και με την αγορανομική διάταξη 14/89 όπως ισχύει. Επίσης, γίνεται ρητή αναφορά στην τήρηση του κώδικα βιβλίων και στοιχείων ως προς την τήρηση βιβλίων και έκδοση ανάλογων φορολογικών στοιχείων. Στο σημείο αυτό θα πρέπει να σημειωθεί ότι πολλές από τις διατάξεις του νομοσχεδίου έχουν μεταφερθεί από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τον Αγορανομικό Κώδικα και από ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις σχετικές με την αρτοποιία.

- Επιχειρείται να διασφαλισθούν η υγιεινή και η ασφάλεια των καταναλωτών ορίζοντας με σαφήνεια τα διάφορα προϊόντα άρτου και τα παράγωγα αυτού, καθώς και τη διαδικασία παραγωγής αυτών. Σημαντικό θέμα το οποίο ρυθμίζεται με το παρόν Σχ/Ν και το οποίο θα πρέπει να τονισθεί έτι περαιτέρω είναι το θέμα της σήμανσης, καθώς επίσης και της συσκευασίας των προϊόντων αρτοποιίας όταν αυτά πωλούνται από ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία και κάθε είδους καταστήματα πώλησης ειδών διατροφής και ζαχαρωδών προϊόντων.

Στο σημείο αυτό επισημαίνεται ότι το υποβληθέν προς γνωμοδότηση Σχ/Ν δεν συνοδεύεται από αιτιολογική έκθεση, η οποία θα βοηθούσε στην καλύτερη κατανόηση των κινήτρων του νομοθέτη και εν τέλει στην πληρέστερη αξιολόγησή του. Προβληματισμός δημιουργείται από ορισμένα σημεία του Σχ/Ν και συγκεκριμένα:

3. Γνώμη 116, Νοέμβριος 2004 «Διατροφή και κίνδυνος για την υγεία και την υγιεινή», Γνώμη 109, Ιούλιος 2004 «Γεωργία και ασφάλεια τροφίμων στο πλαίσιο της Ευρωμεσογειακής Συνεργασίας», Γνώμη 97, Οκτώβριος 2003 «Η Προστασία του Καταναλωτή».



→ Σημείο στο οποίο απαιτείται να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή είναι ότι με το παρόν Σχ/Ν προστίθεται στην έννοια του όρου άρτος και ο βιολογικός άρτος. Το νομοσχέδιο όμως δεν αναφέρει συγκεκριμένα σε τι συνίσταται αυτός, ποια είναι η σύνθεσή του και πώς παρασκευάζεται. Απλά περιγράφει ότι ο βιολογικός άρτος προέρχεται από βιολογικά καλλιεργούμενο σιτάρι σύμφωνα με νόμιμες πιστοποιήσεις. Θεωρείται ιδιαίτερα χρήσιμο για την προστασία του καταναλωτή, αλλά και την προώθηση των βιολογικών προϊόντων, να αναγράφονται συγκεκριμένα και οι λοιπές διαδικασίες παρασκευής των βιολογικών αρτοσκευασμάτων ή να τεθεί το θέμα αυτό για ρύθμιση στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών .

→ Επίσης, θα πρέπει να σημειωθεί ότι στο Σχ/Ν δεν γίνεται καμία αναφορά για τα γενετικά τροποποιημένα προϊόντα των οποίων η πρώτη ύλη είναι τα δημητριακά. Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι οφείλει να είναι απαγορευτική η χρήση μεταλλαγμένων σιτηρών στην παρασκευή αρτοσκευασμάτων. Σε περιπτώσεις που κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό θα πρέπει η χρήση τους να αναγράφεται με **εμφανή σήμανση** στη συσκευασία.

→ Ένα άλλο σημαντικό θέμα που προσπαθεί να καλύψει το Σχ/Ν με τις διατάξεις του, είναι η συνεχώς αυξανόμενη παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας από την παραγόμενη ωμή προδιαμορφωμένη ζύμη ή άλλως κατεψυγμένη ζύμη. Το Σχ/Ν πουθενά δεν αναφέρεται σε κάποια διατροφική διαφορά του φρέσκου άρτου από εκείνον που παράγεται με κατεψυγμένη ζύμη αλλά περιγράφει τους όρους «φρέσκος άρτος» και «διατηρημένος άρτος» χωρίς να αναφέρεται από τι παράγεται ο διατηρημένος άρτος, σε αντίθεση με το φρέσκο άρτο, που πρέπει να παράγεται από έψηση ζύμης η οποία δεν έχει υποβληθεί σε κατάψυξη. Πιθανά μειονεκτήματα του

άρτου από κατεψυγμένη ζύμη, όπως αναφέρονται και από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, θα πρέπει να προβληματίσουν και το νομοθέτη.

→ Με το παρόν Σχ/Ν δεν προσδιορίζονται εννοιολογικά οι αρτοποιητικές μεταποιητικές μονάδες. Επίσης, δεν αναφέρονται οι αρτοποιητικές μεταποιητικές μονάδες σε διατάξεις που τις αφορούν με αποτέλεσμα να μην συμπεριλαμβάνονται ρυθμίσεις που να αντιστοιχίζονται με τις ιδιαιτερότητές τους.

→ Ασαφής φαίνεται και ο όρος αρτοπαρασκευάσμα όπως περιγράφεται στο Σχ/Ν, χωρίς να προκύπτει με σαφήνεια η ειδοποιός διαφορά του από τον άρτο. Σημειώνουμε ότι ο όρος αρτοπαρασκευάσμα δεν αναφέρεται στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

→ Όσον αφορά τις προϋποθέσεις και τα δικαιολογητικά έκδοσης αδειών ίδρυσης λειτουργίας αρτοποιείων, πρατηρίων άρτου και εγκαταστάσεων περάτωσης έψησης παραπέμπει το Σχ/Ν σε έκδοση Π.Δ. και ως εκ τούτου το σημαντικό αυτό θέμα δεν είναι γνωστό για έκφραση γνώμης.

→ Επίσης, η Ο.Κ.Ε. θέλει να επισημάνει ότι η ευαισθησία για την Υγιεινή και Ασφάλεια των καταναλωτών χρειάζεται να επεκταθεί και στις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται από τους απασχολούμενους στην παραγωγική διαδικασία του άρτου και των αρτοσκευασμάτων (αδήλωτη εργασία, πιστοποιητικά υγείας, κανόνες υγιεινής). Προτείνεται να υπάρξει νομοθετική ρύθμιση για την πιστοποίηση του επαγγέλματος του αρτοτεχνίτη.

Τέλος, θα πρέπει να εξετασθεί η συμβατότητα των διατάξεων του Σχ/Ν με το Κοινοτικό Δίκαιο, ώστε να αποτραπεί το ενδεχόμενο δημιουργίας καταστάσεων που στη συνέχεια θα ανατραπούν λόγω νομικών προβλημάτων.

## Γ. ΚΑΤ' ΑΡΘΡΟΝ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

### Άρθρο 2

#### Παρ. ια.

Στην περίπτωση δ της παρ. (ια) στην έννοια του όρου άρτος προστίθεται και ο βιολογικός άρτος. Το νομοσχέδιο δεν αναφέρεται σε τι συνίσταται αυτός, ποια είναι η σύνθεσή του και πώς παρασκευάζεται, αλλά περιγράφει αυτόν ότι προέρχεται από βιολογικά καλλιεργούμενο σιτάρι, σύμφωνα με νόμιμες πιστοποιήσεις. Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να αναφερθεί ο τρόπος παρασκευής του για να μη προκληθεί νοθεία της παραγωγής του, σύγχυση και δυσκολία στους ελέγχους ή να τεθεί προς ρύθμιση από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Επίσης, η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να γίνει ειδική μνεία για τα γενετικά τροποποιημένα προϊόντα (με πρώτη ύλη τα δημητριακά), η χρήση των οποίων στην παρασκευή αρτοσκευασμάτων οφείλει να είναι απαγορευτική. Σε περιπτώσεις που κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό θα πρέπει η χρήση τους να αναγράφεται με **εμφανή σήμανση** στη συσκευασία.

#### Παρ. ιγ και ιε

Στην παρ. (ιγ) και στην παρ. (ιε) χρησιμοποιείται ο όρος αρτοσυσκεύασμα, ο οποίος δεν απαντάται ούτε στον Κώδικα Τροφίμων ούτε στον Αγορανομικό Κώδικα. Το άρθρο 118 του Αγορανομικού Κώδικα αναφέρεται στον όρο **αρτοσκεύασμα**, όπως επίσης και το άρθρο 112 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών αναφέρεται σε **αρτοσκευάσματα**.

Προτείνεται και το Σχ/Ν να αναφέρεται με τους ίδιους όρους.

#### Παρ. ιδ.

Στην παρ. (ιδ) «Αρτοπαρασκεύασμα», αναφέρεται ως αρτοπαρασκεύασμα και η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας, ενώ το ίδιο αναφέρεται και στην επόμενη παράγραφο, ότι η λαγάνα είναι «αρτοσυσκεύασμα».

Προτείνεται το Σχ/Ν να ξεκαθαρίσει αν η λαγάνα είναι αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσυσκεύασμα ή κατά το ορθότερο αρτοσκεύασμα.

#### Παρ. ιζ.

Η παρ. (ιζ) που αναφέρεται στο «Ενδιάμεσο προϊόν αρτοποιίας», που είναι η προδιαμορφωμένη ή μη ζύμη ωμού άρτου, που προορίζεται για παρατεταμένη συντήρηση και στη συνέχεια για ψήσιμο με σκοπό την τελική παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και ο ημιψημένος και κατεψυγμένος ή ο ολοσχερώς ψημένος και κατεψυγμένος άρτος θα πρέπει να αντιμετωπισθεί με τον πλέον αυστηρό τρόπο στην κατεύθυνση της εξασφάλισης της ποιότητας (σήμανση με τα υλικά παραγωγής και συντήρησης, αποφυγή νοθείας στην παραγωγική διαδικασία).

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι το Σχ/Ν θα πρέπει να θέσει συγκεκριμένους τρόπους με συγκεκριμένες διαδικασίες για την παρασκευή άρτου από κατεψυγμένη ζύμη και να εξασφαλίζει τη διατροφική του αξία, χωρίς την απώλεια των θρεπτικών του συστατικών και ιδιαίτερα των βιταμινών και των φυτικών ινών.

**Παρ. ιη.**

Η Ο.Κ.Ε. προτείνει η παρ. ιη να ενταχθεί στο άρθρο 3 του Σχ/Ν.

**Άρθρο 3****Παρ. 2.**

Με την παρ. 2, η πώληση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται μόνο από τα αρτοποιεία, τα πρατήρια άρτου, τα ζαχαροπλαστεία, τα γαλακτοπωλεία και τις υπεραγορές τροφίμων, εφόσον η πώληση στις υπεραγορές γίνεται μέσα σε αυτοτελή ισόγειο χώρο, είκοσι (20) τουλάχιστον τετραγωνικών μέτρων.

Η Ο.Κ.Ε. προτείνει η πώληση του άρτου να γίνεται όχι μόνο σε υπεραγορές τροφίμων, αλλά και στις μικροαγορές τροφίμων.

Όσον αφορά την προϋπόθεση του αυτοτελούς ισόγειου χώρου είκοσι (20) τουλάχιστον τ.μ. για την πώληση των προϊόντων αρτοποιίας (προφανώς για λόγους υγιεινής), η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι η απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια θα πρέπει αφενός να διασφαλίζει τους κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας και αφετέρου να μην παρεμποδίζει τη δημιουργία νέων επιχειρήσεων.

**Παρ. 4.**

Παρόμοιος με τα προαναφερόμενα είναι και ο προβληματισμός που απορρέει από τον καθορισμό της ελάχιστης απαιτούμενης επιφάνειας για τους επιμέρους χώρους των αρτοποιείων. Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι η απαιτούμενη ελάχιστη επιφάνεια θα πρέπει να είναι συνάρτηση της διασφάλισης των κανόνων Υγιεινής και Ασφάλειας, της βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας του κλάδου και της διευκόλυνσης της εισόδου νέων αρτοποιιών στην αγορά.

Σύμφωνα με τον οδηγό υγιεινής του ΕΦΕΤ, ο οποίος εκδόθηκε προς συμμόρφωση της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219Β 4-10-2000 η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς την κοινοτική οδηγία 93/43/ ΕΟΚ του Συμβουλίου, τα αρτοποιεία πρέπει να έχουν συγκεκριμένους χώρους χωρίς να αναφέρεται η ελάχιστη επιφάνειά τους και ειδικότερα: Ως χώρος παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας προετοιμάζονται, επεξεργάζονται, παραμένουν και συσκευάζονται ήτοι:

- Διαμέρισμα κλιβάνου και κλιβανίσεως.
- Διαμέρισμα ζυμωτηρίου.
- Διαμέρισμα προζυμώσεως όπου απαιτείται.
- Χώρος πώλησης άρτου, αρτοσκευασμάτων κ.λπ. Εξαίρεση τα αρτοποιεία που δεν διαθέτουν άμεσα τα προϊόντα τους στο κοινό.
- Αποθήκη καύσιμης ύλης, εφόσον δεν χρησιμοποιείται ηλεκτρικό ρεύμα- φυσικό αέριο.
- Αποθήκη αλεύρων.
- Αποδυτήρια προσωπικού.
- Χώρος πλυσίματος σκευών.
- Αποθήκη ετοιμών προϊόντων και αποθήκη ειδών συσκευασίας, εφόσον διαθέτουν τα προϊόντα τους σε πρατήρια άρτου ή σε άλλα καταστήματα.

**Παρ. 5**

Η δυναμικότητα παραγωγής άρτου ανά εικοσιτετράωρο στις περιοχές που προβλέ-

πονται στο Σχ/Ν, δηλαδή να μην μπορεί να είναι κατώτερη των 6.000 χιλιόγραμμων άρτου για την περίπτωση (α), 5.000 χιλιόγραμμων άρτου για την περίπτωση (β) και 4.000 χιλιόγραμμων άρτου για την περίπτωση (γ), είναι αντίθετη με τον ανταγωνισμό και τον προσδιορισμό του κόστους παραγωγής από την ίδια την επιχείρηση. Η παραγωγικότητα μιας μονάδας είναι θέμα οργάνωσης και αφορά την αποτελεσματικότερη χρησιμοποίηση των μέσων παραγωγής που διαθέτει. Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι μία τέτοια ρύθμιση έχει νόημα μόνο όσον αφορά το κομμάτι του μηχανολογικού εξοπλισμού και ειδικότερα όσον αφορά την επένδυση για μηχανολογικό εξοπλισμό παραγωγικής δυναμικότητας ανάλογης με τις προβλεπόμενες ως ανωτέρω ποσότητες. Τα λοιπά, και συγκεκριμένα το ακριβές μέγεθος της παραγωγής θα πρέπει να αφεθεί στον επιχειρηματία, καθώς ένα τέτοιο ζήτημα άπτεται του επιχειρηματικού κινδύνου και είναι συνάρτηση του τρόπου οργάνωσης της επιχείρησής του.

### Παρ. 8

Η παρ. 8 αναφέρεται στην υποχρέωση των επιχειρήσεων αρτοποιίας να προβαίνουν σε πλήρη ανάπτυξη και τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης υγιεινής τροφίμων (HACCP), εφόσον επεξεργάζονται περισσότερα από χίλια (1000) χιλιόγραμματα αλεύρου ημερησίως.

### Άρθρο 5

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να ρυθμισθεί και να προβλεφθεί η πώληση άρτου από πρατήρια μεικτά που βρίσκονται σε χωριά και απομακρυσμένες περιοχές, τα οποία είναι δύσκολο να πληρούν τις συγκεκριμένες προϋποθέσεις του άρθρου.

### Άρθρο 6

Η Ο.Κ.Ε. συμμερίζεται την ανάγκη σαφούς νομοθετικής ρύθμισης της μεθόδου ολοκλήρωσης ψησίματος (bake off) των προϊόντων αρτοποιίας, δεδομένου ότι η υφιστάμενη κατάσταση έχει ευνοήσει τη διάθεση στα σημεία λιανικής πώλησης των νέων αυτών προϊόντων ως επί το πλείστον σε μορφή τελικών έτοιμων προϊόντων, χωρίς ο καταναλωτής να μπορεί ν' αντιληφθεί ευχερώς την ενδεχόμενη ποιοτική διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών τους.

Η μέθοδος τελικού ψησίματος ή αναθέρμανσης των προϊόντων «bake off» αποτελεί τα τελευταία χρόνια την κυρίαρχη αντίθεση ανάμεσα, αφενός στους παραδοσιακούς αρτοποιούς αφετέρου στις αρτοποιητικές βιομηχανικές μονάδες, στα καταστήματα τροφίμων και στα πρατήρια άρτου.

Για το θέμα αυτό η Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων άσκησε την 17<sup>η</sup> Φεβρουαρίου 2005, ενώπιον του Δικαστηρίου των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, προσφυγή κατά της Ελληνικής Δημοκρατίας και ζητεί από το ΔΕΚ ν' αναγνωρίσει ότι: «Η Ελληνική Δημοκρατία, ταυτίζοντας τη διαδικασία τελικού ψησίματος ή αναθέρμανσης των προϊόντων «bake off» με τη διαδικασία πλήρους αρτοποιίας και υπάγοντάς την στις προϋποθέσεις της σχετικής με την αρτοποιία νομοθεσία, εισάγει εμπόδια στην εισαγωγή από άλλα κράτη και εμπορία στην Ελλάδα προϊόντων «bake off» και παραβαίνει τις υποχρεώσεις που έχει δυνάμει του άρθρου 28 της συνθήκης ΕΚ» [Σημείωση: το άρθρο 28 ορίζει ότι «οι ποσοτικοί περιορισμοί επί των εισαγωγών, καθώς και όλα τα μέτρα ισοδύναμου αποτελέσματος, απαγορεύονται μεταξύ των κρατών – μελών»].

Το ΔΕΚ δεν έχει ακόμη εκδώσει απόφαση που θα είναι βεβαίως υποχρεωτική για την Ελληνική Δημοκρατία. Η Ο.Κ.Ε. προβληματίζεται για την πλήρη συμβατότητα των σχετικών διατάξεων του Σχ/Ν με το κοινοτικό δίκαιο και την επιβεβλημένη ασφάλεια δικαίου, χωρίς να παραγνωρίζει την ύπαρξη των σοβαρότατων κοινωνικών παραμέτρων του θέματος και των αντιτιθέμενων κλαδικών οικονομικών συμφερόντων, που συνδέονται με αυτό.

Οι προϋποθέσεις της εγκατάστασης περάτωσης ψησίματος (συνολική επιφάνεια 60 τ.μ.) πιθανόν να θεωρηθούν ως υπέρμετροι περιορισμοί (νομικά και πραγματικά εμπόδια) εισόδου στη σχετική αγορά νέων ανταγωνιστικών επιχειρήσεων.

Αντιθέτως, η Ο.Κ.Ε. συμφωνεί με την αναγραφή σαφών ενδείξεων επί της συσκευασίας, ώστε ο καταναλωτής να διακρίνει ευχερώς το προϊόν που προμηθεύεται (άρθρο 13 του Σχ/Ν).

### Παρ. 3

Χάριν ευκρίνειας της διάταξης θα πρέπει να προστεθεί η λέξη «αμιγή» ώστε η παρ. 3 να επαναδιατυπωθεί ως εξής: «*Απαγορεύεται η πώληση σε αμιγή πρατήρια άρτου άλλων ειδών...*».

### Άρθρο 8

#### Παρ. 1

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να διαγραφούν οι λέξεις «μετά την έναρξη εφαρμογής του παρόντος νόμου» στο τέλος της τρίτης και στην αρχή της τέταρτης σειράς της παρ. 1. Η ένταξη σε χρηματοδοτούμενα προγράμματα των επιχειρήσεων αρτοποιίας για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και ιδιαίτερα για την «ανανέωση και τον εκσυγχρονισμό

των εγκαταστάσεών τους» ευλόγως αφορά κατά πρώτο λόγο τις υφιστάμενες επιχειρήσεις αρτοποιίας χωρίς να αποκλείονται βεβαίως όσες επιχειρήσεις ιδρυθούν μετά την έναρξη εφαρμογής του νόμου.

### Παρ. 2

Προβλέπεται η ίδρυση παραδοσιακού αρτοποιείου (ξυλόφουρνου) σε χωριά με πληθυσμό μικρότερο των 200 κατοίκων, να επιχορηγείται εφάπαξ με το ποσό των τριών χιλιάδων (3.000) ευρώ.

Προτείνεται να προστεθεί η λέξη **τουλάχιστον** με το ποσό των τριών χιλιάδων (3.000) ευρώ.

### Άρθρο 9

Στο άρθρο 9, το οποίο αναφέρεται στην Κατάρτιση και Επαγγελματική ενημέρωση, η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει η Κατάρτιση να είναι Συνεχιζόμενη, στη βάση των προδιαγραφών του Ε.ΚΕ.ΠΙΣ, και να έχει υποχρεωτικό χαρακτήρα.

Προτείνεται να υπάρξει νομοθετική ρύθμιση για την πιστοποίηση του επαγγελματία του αρτοτεχνίτη.

### Άρθρο 11

Η αναφορά του άρθρου αυτού, στην εφαρμογή μόνο των διατάξεων του άρθρου 111 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως ισχύει, μπορεί να προκαλέσει σύγχυση για την εφαρμογή ή όχι των άλλων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και ειδικότερα στο άρθρο 112 (αρτοσκευάσματα), στο άρθρο 113 ( απλά αρτοσκευάσματα), στο άρθρο 114 ( διάφορα αρτοσκευάσματα).

Προτείνεται αναδιατύπωση του άρθρου, με αναφορά στην εφαρμογή των ανωτέρω

άρθρων αφενός και στην εφαρμογή των ισχυουσών αγορανομικών διατάξεων αφετέρου, δηλαδή:

«Για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας, τον τρόπο έψησης, συσκευασίας και διάθεσης αυτών, καθώς και τη διαδικασία ελέγχου τους, εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 111, 112, 113 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως ισχύει και **όπως αυτός τροποποιηθεί, καθώς επίσης και των ισχυουσών Αγορανομικών Διατάξεων** ».

### **Άρθρο 12**

Γενικά στο άρθρο αυτό ισχύουν οι παρατηρήσεις μας για τους όρους «αρτοσυσκευάσματα» και «αρτοσκευάσματα» που αναφέρθηκαν στο άρθρο 3.

### **Παρ. 2**

Η αναφορά του άρθρου αυτού στο βάρος του διατιθέμενου άρτου σε 500 ή 1000 ή 1500 ή 2000 γραμμαρίων, ανεξάρτητα από το σχήμα και τη μορφή του, στην πράξη έχει καταργηθεί με το «τέχνασμα» των αρτοπαρασκευασμάτων που παρασκευάζονται και διατίθενται με βάρος 250 ή 350 ή 750 γραμμαρίων, ανεξάρτητα σχήματος και μορφής.

Το σχέδιο νόμου δεν διευκρινίζει σαφώς το θέμα σχετικά με τη διαφορά του άρτου από το αρτοπαρασκεύασμα, γεγονός το οποίο μπορεί να αποβεί σε βάρος του καταναλωτή με τη διαφοροποίηση του βάρους.

Προτείνεται να διευκρινισθεί με σαφήνεια η διαφορά του άρτου από το αρτοπαρασκεύασμα.

### **Παρ. 5**

Η απαγόρευση κάθε εργασίας για παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας πριν από την 04.00 ώρα και μετά την 21.00, έχει νόημα μόνο για τους παραδοσιακούς φούρνους, ενώ για την αρτοβιομηχανία, την οποία εντούτοις φαίνεται να συμπεριλαμβάνει το εύρος της διατύπωσης του Σχ/Ν, είναι αδικαιολόγητη και θεωρούμε ότι πρέπει να απαλειφθεί.

Επίσης, προτείνεται να προστεθεί και η Καθαρά Δευτέρα στις ημέρες κατά τις οποίες η παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας δεν υπόκειται σε χρονικούς περιορισμούς που προβλέπονται σε προηγούμενα εδάφια.

### **Άρθρο 13**

Στο άρθρο αυτό ισχύουν οι παρατηρήσεις μας για τους όρους «αρτοσυσκευάσματα» και «αρτοσκευάσματα».

Επίσης, το Σχ/Ν παρακολουθεί το κατεψυγμένο ψωμί κυρίως στη συσκευασία του, αρκείται δηλαδή να το γράφει η σακούλα συσκευασίας του ότι είναι «διατηρημένος άρτος» ή «αρτοπαρασκεύασμα από κατεψυγμένη ζύμη». Η Ο.Κ.Ε. προτείνει να αναγράφονται στη συσκευασία τα ενδεχόμενα συντηρητικά στοιχεία που περιέχει.

### **Άρθρο 15**

#### **Παρ. 2**

Τα προϊόντα αρτοποιίας που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο, διατίθενται σε φυσική θερμοκρασία, μέσα σε χάρτινη σακούλα.

Προτείνεται να διατίθενται και σε σακούλες από πλαστική ύλη, κλεισμένες με συνδετική μηχανή, εφόσον οι σακούλες αυτές

πληρούν τους όρους που καθορίζονται από το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο (Α.Χ.Σ.).

### **Άρθρο 16**

#### **Παρ. 1.**

Στο τέλος της παρ. 1. ως πλέον σαφής διατύπωση προτείνεται η εξής: «Στα ανωτέρω κατ/τα δεν είναι υποχρεωτική η ύπαρξη αποχωρητηρίου στον **ειδικά διαμορφωμένο** χώρο πώλησης των προϊόντων **αυτών**».

#### **Παρ. 3α.**

Επειδή είναι ασαφής η διάταξη και προκειμένου να αποφεύγονται οι προστριβές σε πιθανό έλεγχο, προτείνεται οι σακούλες να προδιαγράφονται με σαφήνεια όπως στην παρ. 2.

#### **Παρ. 5.**

Πρέπει να επανεξετασθεί η πώληση των προϊόντων αρτοποιίας με το σύστημα «διανομή προϊόντων σε σπίτια» καθώς και η «κατά παραγγελία διάθεση», διότι μπορεί να οδηγήσει σε άτοπα, όπως π.χ. απαγόρευση πώλησης ψωμιού από καταστήματα εστίασης, που λειτουργούν (και) με το σύστημα αυτό.

Επίσης, προτείνεται να απαλοιφθεί η φράση «κατ' εξαίρεση» όπου στη συγκεκριμένη παράγραφο υπάρχει.

#### **Παρ. 10.**

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι στην παράγραφο αυτή θα πρέπει να προστεθεί και ο βιολογικός άρτος, καθώς και τα αρτοποιασκευάσματα κατά το ζύγισμα παρουσία του καταναλωτή

### **Άρθρο 17**

#### **Παρ. 3.**

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να απαλειφθεί η συγκεκριμένη παράγραφος διότι θα δημιουργήσει σύγχυση, προστριβές και τελικά καταστρατήγηση της ίδιας της διάταξης.

### **Άρθρο 20**

Η Ο.Κ.Ε. θεωρεί ότι θα πρέπει να διευκρινισθεί ρητά το τι θα ισχύσει για τα αρτοποιεία και τα πρατήρια άρτου, τα οποία λειτουργούν κατά τη δημοσίευση του παρόντος νόμου και μέχρι την έκδοση του διατάγματος που προβλέπεται στο άρθρο 7.

### **Άρθρο 21**

Στο άρθρο αυτό προτείνεται να προστεθούν στις ισχύουσες διατάξεις και οι Αγορανομικές Διατάξεις όπως εκάστοτε ισχύουν.

### **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ Ο.Κ.Ε.**

*Νικόλαος Αναλυτής*





Στην Ολομέλεια της 18ης Ιανουαρίου 2006 παρέστησαν τα κάτωθι Μέλη  
της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής:

**ΠΡΟΕΔΡΟΣ**

Αναλυτής Νικόλαος

**ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΙ**

Κεφάλας Χαράλαμπος  
Εκπρόσωπος Ε.Σ.Ε.Ε.

Πολίτης Δημήτρης  
Γ.Σ.Ε.Ε.

**Α' ΟΜΑΔΑ**

Αντζινάς Νικόλαος  
Εκπρόσωπος Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε.

Ντουντούμης Γεώργιος  
Εκπρόσωπος Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε.  
σε αναπλήρωση του  
Ασημακόπουλου Δημητρίου  
Προέδρου Δ.Σ. Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε.

Γκοτσόπουλος Χρήστος  
Εκπρόσωπος Ε.Σ.Ε.Ε.

Ζούλοβιτς Μαργαρίτα  
Εκπρόσωπος Ε.Σ.Ε.Ε.

Κουτσιβίτου Αναστασία  
Εκπρόσωπος Σ.Ε.Β.

Ρερρές Κυριάκος  
Γενικός Διευθυντής Π.Ο.Ξ.

Σκορίνης Νικόλαος  
Γενικός Γραμματέας Δ.Σ. Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε.

Στεφάνου Ιωάννης  
Εκπρόσωπος Σ.Ε.Β.

Τσατήρης Γεώργιος  
Ένωση Ελληνικών Τραπεζών

**Β' ΟΜΑΔΑ**

Αυγητίδης Ελευθέριος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Σπανού Δέσποινα  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.  
σε αναπλήρωση του  
Βρεττάκου Ηλία  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.

Μπούρχας Κωνσταντίνος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Ηλιόπουλος Ηλίας  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.

Κουτσιμπογιώργος Γεώργιος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Κωνσταντινίδης Ιωάννης  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Λαιμός Στέφανος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Ξενάκης Βασίλειος  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.

Παπαντωνίου Κωνσταντίνος  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.

Αποστολόπουλος Αναστάσιος  
Α.Δ.Ε.Δ.Υ.

Πεπόνης Εμμανουήλ  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Πλευράκης Μιχάλης  
Γ.Σ.Ε.Ε.

Μπάρλος Αλέξανδρος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

σε αναπλήρωση του  
Πολυζωγόπουλου Χρήστου  
Προέδρου Γ.Σ.Ε.Ε.

Τούσης Αθανάσιος  
Γ.Σ.Ε.Ε.

**Γ' ΟΜΑΔΑ**

Σουφλιάς Γεώργιος  
Β' Αντιπρόεδρος Ο.Ε.Ε.  
σε αναπλήρωση του  
Γιαννόπουλου Παρασκευά  
Προέδρου Ο.Ε.Ε.

Γωνιωτάκης Γεώργιος  
Πρόεδρος Δ.Σ. Γ.Ε.Σ.Α.Σ.Ε.

Καφύρας Χαράλαμπος  
Μέλος Γ.Σ. ΠΑ.Σ.Ε.Γ.Ε.Σ.  
σε αναπλήρωση του  
Καραμίχα Τζανέτου  
Προέδρου Δ.Σ. ΠΑ.Σ.Ε.Γ.Ε.Σ.

Σωτηρίου Ιωάννης  
Εκπρόσωπος Κ.Ε.Δ.Κ.Ε.

Κουκουλάκης Ζαχαρίας  
Μέλος Δ.Σ. Γ.Ε.Σ.Α.Σ.Ε.

Μπέσης Κωνσταντίνος  
Εκπρόσωπος Γ.Ε.Ω.Τ.Ε.Ε.

Σχινάς Θεόδωρος  
Εκπρόσωπος Δικηγορικού Συλλόγου  
Αθηνών

Σωτηρακόπουλος Βασίλειος  
Εκπρόσωπος Π.Ι.Σ.

Τσεμπερλίδης Νικόλαος  
Πρόεδρος Δ.Σ. ΚΕ.Π.ΚΑ.

**ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ**

Γρηγόριος Παπανίκος

## **ΤΜΗΜΑ ΔΗΜΟΣΙΩΝ & ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΤΗΣ Ο.Κ.Ε.**

Για κάθε πληροφορία σχετικά με το έργο και τη λειτουργία της Ο.Κ.Ε. είναι στη διάθεσή σας το Τμήμα Δημοσίων & Διεθνών Σχέσεων της Επιτροπής, υπό τη διεύθυνση της Δρος Μάρθας Θεοδώρου.

Τηλ.: (210) 9249510-2, Fax: (210) 9249514, e-mail: [iproke@otenet.gr](mailto:iproke@otenet.gr)