



# Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος

ΚΟΥΜΟΥΝΔΟΥΡΟΥ 1 - 104 37 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: 210 52 36 086, 210 52 28 214 - FAX: 210 52 36 771

## Hellenic Federation of Bakers

1, KOUMOUNDOUROU STR. - 104 37 ATHENS - GREECE

TEL.: 210 52 36 086, 210 52 28 214 - FAX: 210 52 36 771

e-mail : omarte@otenet.gr • www.oae.gr



### ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ- 06.12.2016

Στις 29 Νοεμβρίου ψηφίσθηκε από την Βουλή των Ελλήνων τροποποίηση- προσθήκη στην αρτοποιητική νομοθεσία στο νομοσχέδιο με τίτλο «Απλοποίηση διαδικασιών σύστασης επιχειρήσεων, άρση κανονιστικών εμποδίων στον ανταγωνισμό και λοιπές διατάξεις».

Στον νόμο αυτό ορίζονται οι όροι: «παραδοσιακός άρτος», «παραδοσιακός φούρνος» και «παραδοσιακός αρτοποιός»

Η χρήση των όρων αυτών θα γίνεται αποκλειστικά από τους αρτοποιούς που παράγουν και διαθέτουν άρτο, ο οποίος παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο που περιλαμβάνει τα κάτωθι στάδια: την επιλογή των Α' Υλών, το ζύμωμα της ζύμης ( η οποία δεν έχει υποβληθεί σε διαδικασία κατάψυξης, ταχείας κατάψυξης ή ανάλογη διαδικασία συντήρησης), την εξέλιξη της ζύμης, την πλήρη μορφοποίηση και τέλος, την έψηση του άρτου.

Η ψηφισθείσα προσθήκη φαίνεται να αποκαθιστά έστω και αργά την αδικία που επήλθε στον αρτοποιητικό κλάδο με το τρίτο μνημόνιο το οποίο έδωσε την δυνατότητα σε καταστήματα που ψήνουν ψωμί από κατεψυγμένη ζύμη, να ονομάζονται αρτοποιεία- φούρνοι.

Επιστούμε την προσοχή στο καταναλωτικό κοινό ώστε να μην υπάρχει σύγχυση, ότι ο παραδοσιακός φούρνος στον οποίο ζυμώνεται και ψήνεται το ψωμί έχει το σήμα του κλάδου «Ελληνικός Παραδοσιακός φούρνος- Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται».

Με τον τελευταίο διαχωρισμό, έχει την δυνατότητα ο καταναλωτής να ξεχωρίσει τα πραγματικά αρτοποιεία από τα σημεία που προβαίνουν στην έψηση κατεψυγμένου ψωμιού (Σούπερ μάρκετ, αλυσίδες) και να αναζητά τα καταστήματα που έχουν το σήμα του κλάδου, το οποίο διασφαλίζει ότι το προϊόν που προμηθεύεται έχει παραχθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από νομίμως λειτουργούντα αρτοποιεία, και έτσι διαφοροποιείται σε σχέση με τον κατεψυγμένο άρτο.

Το σήμα μας το οποίο είναι επικολημένο στην πόρτα του αρτοποιείου, έχει την έννοια ότι στο συγκεκριμένο κατάστημα, ο αρτοποιός εξασφαλίζει τις συνθήκες παραγωγής του ψωμιού, την ζύμωση, την πλάση, το ψήσιμο και την διάθεση στους καταναλωτές στον ίδιο χώρο, εγγυώμενος ότι το ψωμί του είναι προϊόν της ημέρας, δεν έχει καταψυχθεί ούτε αποψυχθεί.

**Από την Ομοσπονδία Αρτοποιιών Ελλάδος**





Εδώ ζυμώνεται,  
Εδώ ψήνεται!!!