



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ**

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ Ν° 9/10-07-2014
Αριθμός Απόφασης: 37/2014**

Στο Ηράκλειο σήμερα **Πέμπτη 10 Ιουλίου 2014** και ώρα **14:00** στην αίθουσα συνεδριάσεων του **Περιφερειακού Συμβουλίου Κρήτης (Πλατεία Ελευθερίας)**, συνήλθε σε **συνεδρίαση** το Περιφερειακό Συμβούλιο της Περιφέρειας Κρήτης ύστερα από τη με αριθμ. πρωτ. **84478/04-07-2014** πρόσκληση του Προέδρου του.

Στη **συνεδρίαση** ήταν παρόντες: ο **Περιφερειάρχης Κρήτης κ. Σταύρος Αρναουτάκης** και οι **Αντιπεριφερειάρχες** κ.κ.: **Κουκιαδάκης Ευριπίδης (Περιφερειακής Ενότητας Ηρακλείου)**, **Πετράκη Πελαγία (Περιφερειακής Ενότητας Λασιθίου)**, **Λιονή Μαρία (Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου)**, **Βουλγαράκης Απόστολος (Περιφερειακής Ενότητας Χανίων)** καθώς και οι **Περιφερειακοί Σύμβουλοι** κ.κ.: **Αγγελάκη Μαρία, Αλεξάκης Γεώργιος, Βαρδουλάκης Εμμανουήλ, Βρέντζου - Σκορδαλάκη Θεανώ, Βρύσαλης Δημήτριος, Γιαννούλης Νικόλαος, Γύπαρης Κωνσταντίνος, Δασκαλάκη Καλλιόπη, Κακογιαννάκης Νικόλαος, Καλογερός Νικόλαος, Κλώντζας Εμμανουήλ, Κοκολάκης Αλέξανδρος, Κονταξάκης Γεώργιος, Κονταξάκης Ευτύχιος, Κουρουπάκης Αναστάσιος, Κουτεντάκη Ευχαριστία, Λεβάκη Όλγα, Μανασάκη Βιργίνια, Μαρής Γεώργιος, Μηλιός Ιωσήφ, Μπαντουβάς Κωνσταντίνος, Νικολαράκης Κωνσταντίνος, Νταγκουνάκης Γεώργιος, Ξυλούρης Νικόλαος, Ξωμεριτάκης Αλέκος, Ορφανός Στυλιανός, Παπαβασιλείου Νεκτάριος, Παπαδάκης Αριστείδης, Παρασύρης Ιωάννης, Πισσούλης Γεώργιος, Σαρρής Δημήτριος, Σερμάκης Νεκτάριος, Σημανδηράκης Παναγιώτης, Τζανακάκη - Μελισσάρη Μαρία, Φυγετάκης Νεκτάριος και Χνάρης Εμμανουήλ.**

Από τη συνεδρίαση απουσίαζαν αν και κλήθηκαν νόμιμα οι κ.κ. : **Αλεξάκης Εμμανουήλ, Γιακουμάκης Γεώργιος, Γιαννουλάκης Δημήτρης, Γουλιδάκης Ιωάννης, Ζαμπετάκης Φάνης, Ηλιάκης Δημήτριος, Κεφαλογιάννης Ζαχαρίας, Λεονταράκης Ιωάννης, Μαλλιάρης Νικόλαος, Μιχελογιάννης Δημήτριος, Νικολούδης Ιωάννης, Παπαδάκης Εμμανουήλ, Πασπάτης Γρηγόριος, Πλακιωτάκης Ιωάννης και Ρίζος Σεραφείμ.**

Στη συνεδρίαση παραβρέθηκαν ακόμα οι κ.κ.: **Πολάκης Παύλος Δήμαρχος Σφακίων, Ραπτάκης Νίκος Εκτελεστικός Γραμματέας Π.Κ., Παπαδάκης Γεώργιος Αναπληρωτής Γενικός Διευθυντής Αναπτυξιακού Προγραμματισμού, Περιβάλλοντος και Υποδομών, Τσιούκας Γρηγόρης υπάλληλος της Νομικής Υπηρεσίας Π. Κ., Ραπτάκη Μαρία Προϊσταμένη της Διεύθυνσης Οικονομικού Π.Κ., Ρομπογιαννάκης Εμμανουήλ Αναπλ. Προϊστάμενος Τμήμ. Προϋπολογισμού και Λογιστικής Διαχείρισης Δ/σης Οικονομικού Π.Κ., Χρυσός Γιώργος Προϊστάμενος Τμήματος Μισθοδοσίας της Διεύθυνσης Οικονομικού Π.Κ., Βλασάκη Κατερίνα υπάλληλος του Τμήματος Εξυπηρέτησης του Πολίτη Π.Κ., Μπαζοπούλου Στέλλα Προϊσταμένη της Δ/σης Αναπτυξιακού Προγραμματισμού Π.Κ., Φιλιππής Απόλλων Προϊστάμενος Τμήματος Τεχνικών Εφαρμογών της Δ/σης Βιομηχανίας Ενέργειας και Φυσικών Πόρων Π.Κ., Επιτροπάκης Σπύρος Προϊστάμενος της Δ/σης Κοινωνικής Μέριμνας Π.Κ., Σωμαράς Ζαχαρίας Προϊστάμενος της Δ/σης Κτηνιατρικής Π.Κ., Στειακάκη Μαρία υπάλληλος Τμήμ. Προϋπολογισμού και**

Λογιστικής Διαχείρισης Δ/σης Οικονομικού Π.Κ και Δούκας Αργυρίου υπάλληλος της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Π.Ε. Ηρακλείου - Εκπρόσωποι του Συλλόγου Υπαλλήλων Π.Κ., Μαργιούλα Ελισάβετ Προϊσταμένη τμήματος Τοπογραφίας, Εποικισμού & Αναδασμού της Δ/σης Αγρ. Οικονομίας & Κτηνιατρικής Π.Ε. Λασιθίου, Καμαράτος Δημήτρης Προϊστάμενος της Δ/σης Τεχνικών Έργων Π.Ε. Λασιθίου, Κριαράς Ανδρέας εκπρόσωπος Συνταξιούχων ΙΚΑ Νομού Ηρακλείου, Χρυσοφάκη Ζουμπουλιά εκπρόσωπος Λαϊκής Επιτροπής Ανατολικών Προαστίων και Ομοσπονδίας Γυναικών Ελλάδος, Γεωργία Γερολυμάτου εκπρόσωπος Συλλόγου Φοιτητών Εστιών Πολυτεχνείου Κρήτης, Λαβεντζάκης Βασίλης Εκπρόσωπος Λαϊκής Επιτροπής Νοτίων Συνοικιών, Παρθενιώτης Γεώργιος Εκπρόσωπος Επιτροπής Αγώνα για την Πρώην Αμερικανική Βάση Γουρνών, Λιάπης Κωνσταντίνος Εκπρόσωπος ΠΑΣΕΒΕ, Μαυράκη Μαρία Εκπρόσωπος Συλλόγου Ελλήνων Αρχαιολόγων, Πιτσιγαυδάκης Χαράλαμπος Νομικός Σύμβουλος Π. Ε. Χανίων, Αποστολάκης Αποστόλης Νομικός Σύμβουλος 18 ιδιοκτητών Ταξί Δήμου Αποκορώνου, Κομισόπουλος Γεώργιος Νομικός Σύμβουλος 12 ιδιοκτητών Ταξί Δήμου Αποκορώνου, Χαρωνίτης Ιωάννης Πρόεδρος ΤΕΕ/ΤΑΚ και Κατσαμά Νέλη Δημοσιογράφος εκπρόσωποι επιτροπής για την καταστροφή Χημικών όπλων της Συρίας, και για την τήρηση των πρακτικών οι Βαρδιάμπαση Νίκη, Νικάκη Δέσποινα, Αναγνωστάκη Πόπη, Γιαννής Δημήτρης και Βανταράκη Μαρία υπάλληλοι του Τμήματος Συλλογικών Οργάνων Π.Κ.

Ύστερα από τη διαπίστωση απαρτίας ο Πρόεδρος κήρυξε την έναρξη της συνεδρίασης με τα παρακάτω θέματα ημερήσιας διάταξης:

ΘΕΜΑ 4.1: ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΥΑ (ΥΠΑΑΤ-ΥΠ.ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ Ν. 4235/2014 ΑΡΘΡΟ 56 ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΚΟΥΝΕΛΙΩΝ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ, ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΣΙΡΟΠΙΑ, ΤΟΥΡΣΙΑ, ΑΛΕΥΡΑ, ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΕΛΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΛΙΕΣ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΙΤΗΡΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ, ΣΤΑΦΙΔΑ, ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΠΕΤΙΜΕΖΙ, ΟΙΝΟΣ, ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ.

Το Περιφερειακό Συμβούλιο έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

- α) του Ν. **2690/1999**: «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις»,
 - β) του Ν. **3852/2010**: «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης - Πρόγραμμα Καλλικράτης»,
- 2.** Το Π.Δ.**149/2010** με θέμα: «**Οργανισμός της Περιφέρειας Κρήτης**», (ΦΕΚ 242/27-12-2010, τεύχος Α΄).
- 3.** Το με αρ. πρωτ. **68769/30-5-2014** έγγραφο του Γραφείου Αντιπεριφερειάρχη της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας, Κτηνιατρικής και Αλιείας και Κοινωνικής Πολιτικής, στο οποίο αναφέρεται ότι:

«Έχοντας υπόψη:

1. τις διατάξεις:

- α) του Ν. 2362/1995: << Περί Δημοσίου Λογιστικού ελέγχου των δαπανών του κράτους και άλλες διατάξεις >> όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τα αριθ. 21 και 23 του Ν. 3871/2010.
- β) του ΠΔ 113/2010 ΦΕΚ 194/22-11-2010 περί ανάληψης υποχρεώσεων από τους διατάκτες.
- γ) του Ν. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων,

των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.» (άρθρο 56)

Η Περιφέρεια Κρήτης, λαμβάνοντας υπόψη την σημερινή σύνθετη πραγματικότητα, τις ιδιαίτερα δύσκολες στιγμές της Κρητικής κοινωνίας ως αποτέλεσμα της κρίσης, την επιτακτική αναγκαιότητα άμεσων απαντήσεων στα θέματα της απασχόλησης-εισοδημάτων καθώς και την ανασυγκρότηση του παραγωγικού τοπίου στην Κρήτη, έχει προχωρήσει σε μια σειρά ενεργειών, αποφάσεων ή πρωτοβουλιών επιδιώκοντας και υιοθετώντας την ολοκληρωμένη προσέγγιση .

Στη βάση αυτής της επιλογής αλλά και σε συνάρτηση με το αυτονόητο και τις διεθνείς πρακτικές προχωρήσαμε στην εκπόνηση και ψήφιση του Στρατηγικού Σχεδιασμού για τον πρωτογενή τομέα της Κρήτης, σηματοδοτώντας έτσι την σημαντικότητα του για την Κρητική Οικονομία άρα και την Κρητική Κοινωνία.

Ο προαναφερόμενος Σχεδιασμός εξελίσσεται σταδιακά ικανοποιώντας όμως επιλεγμένους στόχους ή επιδιώξεις που έρχονται να διαμορφώσουν μια νέα πραγματικότητα και δυναμική στον πρωτογενή τομέα της Κρήτης.

Η διαδικασία αυτή λόγω της δυναμικής διάστασης που έχει, εκτός από την κάλυψη χρόνιων ελλείψεων ή παραμορφώσεων του μοντέλου ανάπτυξης, επιδιώκει μεταξύ άλλων να δημιουργήσει και να διευρύνει τις ευκαιρίες παραγωγής, καθώς και την αύξηση της προστιθέμενης αξίας στον τόπο παραγωγής.

Στα πλαίσια αυτά και σε σχέση με το περιεχόμενο της παρούσας πρότασης επιδιώκουμε να προσφέρουμε νέες ευκαιρίες ενίσχυσης-συμπλήρωσης των εισοδημάτων των μικρών παραγωγών του τόπου μας, μέσα από τη δυνατότητα της μικρο-μεταποίησης των προϊόντων τους, θωρακίζοντας τους για πρώτη φορά με νομικό πλαίσιο και διασφαλίζοντας τους καταναλωτές σε θέματα υγείας και ποιότητας.

Προτείνοντας, για πρώτη φορά, τη δημιουργία νομικού πλαισίου κατοχύρωσης της οικοτεχνίας και της επιτόπιας μεταποίησης προϊόντων, ανοίγουμε ουσιαστικά νέες ευκαιρίες απασχόλησης στον αγροτικό χώρο, κάνοντάς τον πιο ελκυστικό ιδιαίτερα για τους νέους που αναζητούν διέξοδο.

Δημιουργούμε επίσης νέες προϋποθέσεις σύνδεσης του τομέα με τον τουρισμό, φέρνοντας τον πιο κοντά στην κατανάλωση τοπικών προϊόντων και μεγιστοποιώντας την διάχυση των ωφελειών σε μεγαλύτερα τμήματα της Κρητικής κοινωνίας.

Για όλους αυτούς τους λόγους εδώ κι ένα μεγάλο χρονικό διάστημα μελετήσαμε, προβληματιστήκαμε, διερευνήσαμε, βιώσαμε αντίστοιχες πρωτοβουλίες (επισκεφθήκαμε την ιταλική Περιφέρεια VENETO), και καταλήξαμε στη διαμόρφωση της πρότασης που εισηγούμαστε και σας καλούμε να ψηφίσετε, ώστε ως απόφαση του Περιφερειακού Συμβουλίου Κρήτης να προωθηθεί στα αρμόδια κεντρικά Υπουργεία προκειμένου να γίνει νόμος του κράτους.

Πιστεύοντας ότι η Αυτοδιοίκηση Περιφέρεια δεν αποτελεί θεσμό που διεκπεραιώνει ή διαχειρίζεται μόνο τις τοπικές υποθέσεις, καλούμαστε να αποδείξουμε και στην πράξη ότι μπορεί να έχει και πρωταγωνιστικό και διεκδικητικό ρόλο ανοίγοντας νέα θέματα και νέα πεδία.

Τέλος, η διαμόρφωση της παρούσας πρότασης έλαβε υπόψη, εκτός από τα συμφέροντα χιλιάδων μικροπαραγωγών της Κρήτης και την σχετική Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία όπως αυτή αναφέρεται παρακάτω».

4. Τις απόψεις του **κ. Σωμαρά Ζαχαρία** Προϊστάμενου της Δ/σης Κτηνιατρικής Π.Κ.

5. Την εισήγηση της κας **Θεανώς – Βρέντζου Σκορδαλάκη**, Αντιπεριφερειάρχη Αγροτικής Οικονομίας, Κτηνιατρικής, Αλιείας και Κοινωνικής Πολιτικής.
6. **Τις απόψεις του Προέδρου και των μελών του.**
Μετά από διαλογική συζήτηση,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΚΑΤΑ ΠΛΕΙΟΨΗΦΙΑ

Εγκρίνει την ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΥΑ (ΥΠΑΑΤ–ΥΠ.ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ Ν. 4235/2014 ΑΡΘΡΟ 56 ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΚΟΥΝΕΛΙΩΝ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ, ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΣΙΡΟΠΙΑ, ΤΟΥΡΣΙΑ, ΑΛΕΥΡΑ, ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΕΛΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΛΙΕΣ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΙΤΗΡΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ, ΣΤΑΦΙΔΑ, ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΠΕΤΙΜΕΖΙ, ΟΙΝΟΣ, ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ, ως παρακάτω:

Τίτλος Ι

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 1.

Πεδίο εφαρμογής

Το παρόν πρόγραμμα ρυθμίζει την παραγωγή, επεξεργασία, και πώληση των γαλακτοκομικών προϊόντων, του κρέατος νωπών πουλερικών, κουνελιών και μεταποιημένου κρέατος, που λαμβάνονται από την εκτροφή των ζώων, στη δική τους επιχείρηση ή/και άγρια οπληφόρα ζώα που σκοτώθηκαν στα πλαίσια της επαρχίας όπου βρίσκεται το εκτροφείο και στις γειτνιάζουσες επαρχίες. Στο σχέδιο περιλαμβάνονται επίσης νωπά προϊόντα φυτικής παραγωγής (κηπευτικά, φρούτα κ.α.), χυμοί φρούτων, μέλι, γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, σιρόπια, προϊόντα από χαρούπι, άλευρα, πετιμέζι, κονσέρβες οπωροκηπευτικών (πάστα ελιάς, πολτό τομάτας κ.α) και μανιταριών, τουρσιά, αποξηραμένα οπωροκηπευτικά (λιαστές τομάτες, σύκα, κ.α.) και όσπρια ελαιόλαδο, ελιές διατηρημένες σε λάδι ή ξύδι, ελιές διατηρημένες σε αλάτι, προϊόντα με βάση τα σιτηρά (ζυμαρικά, παξιμάδια, ντάκος), σταφίδα, αρωματικά φυτά, οίνοι, τσικουδιά που προέρχονται από την καλλιέργεια, συγκομιδή και επεξεργασία προϊόντων φυτική προέλευσης (οπωροκηπευτικά, όσπρια, δημητριακά,, μανιτάρια, αρωματικά φυτά κ.α.), από τις καλλιέργειες του παραγωγού.

2. Το παρόν πλαίσιο εφαρμόζεται στους επαγγελματίες αγρότες, όπως αυτοί ορίζονται και είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών εκμεταλλεύσεων. Δεν μπορεί να ασκηθεί σε συνεργασία, αλλά μόνο από έναν πρωτογενή παραγωγό που δεν ασκεί ή δεν συμμετέχει με οποιονδήποτε τρόπο, σε αντίστοιχες δραστηριότητες αναγνωρισμένες ή εγγεγραμμένες σύμφωνα με τους ισχύοντες κοινοτικούς νόμους.

Άρθρο 2.

Ορισμοί

Για την εφαρμογή του παρόντος προγράμματος εννοούνται ως:

1. Αγροτικά προϊόντα τις ίδιες παραγωγής: τα πρωτογενή προϊόντα που παράγονται σε χωράφια που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια ή/ και την εκτροφή, καθώς και τα προϊόντα που προέρχονται από την επεξεργασία αυτών με την πιθανή χρήση των συστατικών και προσθέτων που επιτρέπονται από το νόμο, με σκοπό την επεξεργασίας του προϊόντος με σεβασμό στην τοπική παράδοση.

2. Εκτροφή: δομή που έχει καταγραφεί στο Περιφερειακό Μητρώο (Μητρώο ζώων) στην οποία εκτρέφονται τα ζώα, ενός μεμονωμένου πρωτογενούς παραγωγού

3. Αλλαντικά δικής τους παραγωγής - προερχόμενα από την επεξεργασία, κατά τους μήνες από Οκτώβριο έως Μάρτιο ενός μέγιστου αριθμού 30 χοίρινων / ετησίως (πέντε χοιρινά ισούνται με 1 μονάδα ζωικού κεφαλαίου) που εκτρέφονται στην επιχείρησή τους για τουλάχιστον 4 μήνες. Για κάποια είδη αλλαντικών, που παρασκευάζονται σύμφωνα με την παράδοση, όπου προβλέπεται η χρήση κρέατος από άλλα είδη ζώων εκτρεφόμενων στην επιχείρηση ή από κυνήγι, πρέπει όμως να συμμορφώνονται με το ανώτατο όριο των 6 UGB που αντιστοιχούν με (1UGB ισούται με 1 ενήλικο βοοειδής, ή με 10 αιγοπρόβατα, ή 10 ζαρκάδια, ή 3 αγριογούρουνα). Τα εκτρεφόμενα ζώα πρέπει να σφάζονται σε αναγνωρισμένες εγκαταστάσεις και τα σφάγια των σπληνφόρων ζώων, και η μεταφέρονται σε αναγνωρισμένες δομές για να υποβληθούν σε κτηνιατρικό

έλεγχο. Επιπλέον, η αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/ση Κτηνιατρικής) αφού ελέγξει τη δομή που διεξάγονται οι εργασίες, δύναται να προβλέπει την μείωση της μονάδας ζωικού κεφαλαίου, προσδιορίζοντας επίσης και ένα εβδομαδιαίο όριο.

4. Νωπά προϊόντα φυτικής παραγωγής, μέλι, χυμοί φρούτων, γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, προϊόντα με βάση το χαρούπι, σιρόπια, τουρσιά, άλευρα, κονσερβοποιημένα οπωροκηπευτικά και μανιτάρια, αποξηραμένα οπωροκηπευτικά και όσπρια, σταφίδα, αρωματικά φυτά. Τα προϊόντα που παρήχθησαν από την επεξεργασία και μεταποίηση των οπωροκηπευτικών, των οσπρίων, των σιτηρών, των μανιταριών, της σταφίδας, της χαρουπιάς και λοιπών φυτικών προϊόντων, παράγονται ή συλλέγονται από τον ίδιο παραγωγό, για μια συνολική ετήσια παραγωγή όχι μεγαλύτερη από 2000 κιλά ετησίως. Τα γλυκά κουταλιού και οι μαρμελάδες πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ζάχαρη που δεν είναι μικρότερη από το 10% του συνολικού βάρους. Τα τουρσιά πρέπει να έχουν όριο pH όχι μεγαλύτερο από 4,5. Η αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας) αφού αξιολογήσει τη δομή στην οποία διεξάγονται οι εργασίες, δύναται να προβλέπει την μείωση ή αύξηση της ετήσιας ποσότητας, προσδιορίζοντας επίσης και ένα εβδομαδιαίο όριο.

Η παραγωγή, επεξεργασία και τυποποίηση οίνου και τσικουδιάς να πραγματοποιείται σύμφωνα με το ισχύον νομικό καθεστώς.

5. Κρέας πουλερικών και κουνελιών: το κρέας που προέρχεται από τη σφαγή του μέγιστου αριθμού 2000 πουλερικών και κουνελιών ετησίως και εκτρέφονται στην επιχείρηση για μια περίοδο όχι μικρότερη των 90 ημερών.

6. Παραδοσιακά Αλλαντικά: Λουκάνικο, Απάκι, σύγκλινα, με τις παλιές παραδοσιακές Κρητικές συνταγές.

7. Γαλακτοκομικά Προϊόντα: προϊόντα που προέρχονται από ζώα που εκτρέφει ο ίδιος ο παραγωγός σύμφωνα με την κείμενη Νομοθεσία και μέχρι 100 kg την ημέρα.

8. Άμεση πώληση στο κοινό: είναι η παροχή προϊόντων μεταποιημένων και όχι, που ασκείται άμεσα στην έδρα της επιχείρησης και σε δημόσιους χώρους (εκθέσεις, λαϊκές, ή άλλους χώρους πώλησης που ενοικιάζονται. Επίσης θεωρείται άμεση πώληση, η προμήθεια προϊόντων σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών (ξενοδοχεία, εστιατόρια, κυλικεία και σε άλλες υγειονομικού ενδιαφέροντος επιχειρήσεις) και σε τοπικούς λιανοπωλητές. Όσον αφορά την πώληση σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών και σε τοπικούς λιανοπωλητές θα πρέπει να περιορίζεται μονάχα στο

30% της ετήσιας παραγωγής, που αναφέρεται στις προηγούμενες παραγράφους.

9. Πεδίο πωλήσεων: η περιοχή της Περιφέρειας όπου βρίσκεται η επιχείρηση. Όσον αφορά την άμεση πώληση στον τελικό καταναλωτή σε δημόσιους χώρους (εκθέσεις και λαϊκές). Εφαρμόζεται το άρθρο 56 παρ. (1) του νόμου 4235/2014.

ΤΙΤΛΟΣ II

ΕΚΤΡΟΦΗ

Άρθρο 3

Ταυτοποίηση των ζώων

Ο πρωτογενής παραγωγός πρέπει να εξασφαλίζει την ατομική αναγνώριση ή την αναγνώριση ομάδας ζώων που προορίζονται για την παραγωγή των Μικρών Τοπικών Παραγωγικών Μονάδων, με αποτελεσματικές μεθόδους. Η αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/νση Κτηνιατρικής), θα διαπιστώσει αν οι διαδικασίες που ακολουθούνται από τον παραγωγό διασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα του επεξεργασμένου ή / και του μεταποιημένου προϊόντος, από τα εκτρεφόμενα ζώα, σεβόμενος την υγείας και την ευημερία τους.

ΤΙΤΛΟΣ

III ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Άρθρο 4

Πεδίο Εφαρμογής

1. Οι διατάξεις του παρόντος τίτλου εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται για

α) η πώληση των προϊόντων.

β) την επεξεργασία των προϊόντων που προορίζονται για πώληση.

Άρθρο 5

Έναρξη της δραστηριότητας

Ο παραγωγός που επιθυμεί να επωφεληθεί του πειράματος που προβλέπεται από το παρόν ψήφισμα, για την επεξεργασία των γεωργικών προϊόντων ίδιας παραγωγής που προορίζονται για πώληση, πρέπει να ζητήσει γνωμοδότηση από την αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας, τη Δ/νση Κτηνιατρικής ή τη Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας (ανάλογα με το είδος του προϊόντος).

Άρθρο 6

Προδιαγραφές εγκαταστάσεων λιανικής πώλησης

1. Οι εγκαταστάσεις που προορίζονται για την απευθείας πώληση των παραγόμενων προϊόντων πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις και εξοπλισμό, ανάλογες για την ποσότητα και το είδος, και να κατέχουν τις ελάχιστες προδιαγραφές και το κάτωθι εξοπλισμό:

α) τα κτίρια ακόμα και βοηθητικά της κατοικίας, με εξαίρεση των υπογείων που είναι κάτω από την γη.

β) κατάλληλη απόσταση από την κοπριά / τις δεξαμενές αποθήκευσης των λυμάτων.

γ) το δάπεδο να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα

δ) τοίχοι ασπρισμένοι και βαμμένοι.

ε) νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, όχι χειροκίνητος (με πεντάλ ή με το γόνατο ή με φωτοκύτταρο), με σαπούνι και πετσέτες μιας χρήσης.

στ) ψυγείο με θερμομότρο με ελάχιστο / μέγιστο, με δυνατότητα διατήρησης της θερμοκρασίας στους + 4 ° C, όπου είναι απαραίτητο για τους τύπους των προϊόντων προς πώληση.

ζ) κατάλληλη προστασία για τα παράθυρα και τα ανοίγματα από τα έντομα και άλλα παράσιτα.

η) ο εξοπλισμός, που χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, το οποίο να πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα.

2. Η πώληση των γεωργικών προϊόντων μπορεί να πραγματοποιείται επίσης και στους χώρους επεξεργασίας υπό τον όρο ότι γίνεται σε διαφορετικούς χρόνους ή σε κατάλληλο χώρο διαχωρισμένο κατάλληλα από την περιοχή επεξεργασίας.

Άρθρο 7

Προδιαγραφές των εγκαταστάσεων αποθήκευσης και ωρίμανσης.

1. Οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και ωρίμανση των γεωργικών προϊόντων που προορίζονται για πώληση πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό αυτό και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση από άποψη καθαριότητας και συντήρησης. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον τις ακόλουθες προδιαγραφές:

α) κτίρια ακόμα και βοηθητικά της κατοικίας, που δεν επικοινωνούν με το εκτροφείο.

β) κατάλληλη απόσταση από την κοπριά / τις δεξαμενές αποθήκευσης των λυμάτων.

γ) οροφές ακόμα και από ξύλο, αλλά σε καλή κατάσταση συντήρησης και καθαρισμού.

δ)επαρκή προστασία για τα παράθυρα από τα έντομα και άλλα παράσιτα.

ε) κατάλληλο εξοπλισμό για την αποθήκευση των τροφίμων.

2. Στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 δεν επιτρέπεται η αποθήκευση μη εδώδιμων προϊόντων.

Άρθρο 8.

Προδιαγραφές εγκαταστάσεων όπου γίνεται επεξεργασία προϊόντων με βάση το κρέας.

Τα κρέατα που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία και την παραγωγή αλλαντικών πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένα σφαγεία.

1. Η επεξεργασία των νωπών κρεάτων που προορίζονται για την παραγωγή αλλαντικών πρέπει να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο/ες εγκαταστάση/εις, κάνοντας χρήση κατάλληλων για τρόφιμα μηχανημάτων και εξοπλισμού, που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον τις ελάχιστες προδιαγραφές και τον εξοπλισμό που απαριθμούνται παρακάτω:

α) επιφάνεια κατάλληλη για το είδος και την ποσότητα των προς επεξεργασία προϊόντων.

β) Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης οι βοηθητικοί χώροι της κατοικίας με την προϋπόθεση ότι δεν είναι υπόγεια, και έχουν φυσικό αερισμό και επαρκή φωτισμό.

γ) κατάλληλη απόσταση από την κοπριά / τις δεξαμενές αποθήκευσης των λυμάτων, και δεν είναι συνδεδεμένες με τις εγκαταστάσεις του εκτροφείου.

δ) Δάπεδα εύκολα στον καθαρισμό και την απολύμανση.

ε)Τα νερά που χρησιμοποιούνται για πλύσιμο πρέπει να ρέουν σε αποχετεύσεις με σιφόνι.

στ) Οι τοίχοι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, να είναι από ανθεκτικό υλικό και κατά προτίμηση με στρογγυλεμένες γωνίες και άκρες.

ζ) οροφές με επίχρισμα και βαμμένες ή από κατάλληλα λουστραρισμένο ξύλο.

η) νιπτήρα με παροχή ζεστού και κρύου νερού, όχι χειροκίνητο (με πενταλ ή με το γόνατο ή με φωτοκύτταρο), με σαπούνι και με πετσέτες μιας χρήσης.

θ) ένα κατάλληλο σύστημα απολύμανσης των μαχαιριών .

ι) Επιφάνειες εργασίας, μηχανήματα και εξοπλισμός που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

κ)Επιτρέπεται η χρήση εργαλείων και εξαρτημάτων από φυσικό ξύλο, κατάλληλα διατηρημένο.

λ) Ψυκτικό θάλαμος για την αποθήκευση του κρέατος, που δεν είναι άμεσα επεξεργάσιμο, με θερμομέτρο ελάχιστο / μέγιστο, με δυνατότητα διατήρησης της θερμοκρασίας +4 ° C.

μ) ντουλάπι ή χώρο για την αποθήκευση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, τοποθετημένο ακόμα και εντός της κατοικίας, αλλά με εύκολη πρόσβαση.

ν) Κλειστό ερμάριο αποκλειστικά για την φύλαξη των συστατικών η/και άλλων πρόσθετων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των τροφίμων .

ξ) Ντουλάπα για την αποθήκευση των ρούχων εργασίας, που επίσης βρίσκεται μέσα στην κατοικία.

ο) Κατάλληλη προστασία για τα παράθυρα από τα έντομα και άλλα παράσιτα.

2. Τα απόβλητα από την επεξεργασία, συμπεριλαμβανομένων των οστών, (υποπροϊόντα κατηγορίας 3), τοποθετούνται σε ειδικά δοχεία με καπάκι , εγκεκριμένα από την ισχύουσα νομοθεσία. Αν δεν απομακρύνονται κατά τη διάρκεια της ημέρας, θα πρέπει να ψύχονται/καταψύχονται κατάλληλα από σύστημα ψύξης, ειδικά και κατάλληλα αναγνωρίσιμο (ψυγείο ντουλάπα, κλπ.), για να απομακρυνθούν αργότερα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, από αδειοδοτημένη εταιρεία.

3. Ο αριθμός των ζώων που υποβάλλονται σε επεξεργασία ημερησίως, είναι σε συνάρτηση με το διαθέσιμο χώρο.

4. Στην εγκατάσταση όπου επεξεργάζονται κρέατα και αλλαντικά, πρέπει να υπάρχει τουαλέτα., η οποία πρέπει να είναι εφοδιασμένη με νιπτήρα με παροχή ζεστού και κρύου νερού,. Δεν πρέπει να επικοινωνεί απευθείας με την μονάδα επεξεργασίας. Επιτρέπεται η χρήση της τουαλέτας της κατοικίας, με την προϋπόθεση ότι είναι πλησίον της μονάδας επεξεργασίας. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να υπάρχει στο χώρο ένα νιπτήρας με τα ανωτέρω χαρακτηριστικά.

5. οι εγκαταστάσεις όπου επεξεργάζονται τα αλλαντικά, δύνανται να προορίζονται για την επεξεργασία,(αρθρ. 10 παρ. 8) συντήρηση και πώληση του κρέατος πουλερικών και κουνελιών, εφ 'όσον οι δραστηριότητες πωλήσεων δεν είναι συνδεδεμένες με την επεξεργασία των αλλαντικών, και χρησιμοποιούνται όλες εκείνες οι απαραίτητες διαδικασίες για να μην υπάρχει μόλυνση του ενός προϊόντος από το άλλο.

6. Ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης πρέπει να ενημερώνει την αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/νση Κτηνιατρικής) τουλάχιστον 24 ώρες πριν από κάθε επεξεργασία, σύμφωνα με τα όσα έχουν συμφωνηθεί με την παραπάνω Υπηρεσία (επίσης μέσω φαξ και e-mail).

Άρθρο 9.

Προδιαγραφές εγκαταστάσεων όπου γίνεται επεξεργασία προϊόντων με βάση το γάλα .

1. Υγειονομικός σχεδιασμός και διαρρύθμιση των χώρων της εγκατάστασης έτσι ώστε να αποτρέπεται ο κίνδυνος διασταυρούμενων επιμολύνσεων.

Κατασκευή χώρων και εξοπλισμού από υλικά ~~λεία, μη τοξικά και~~
ανθεκτικά στη διάβρωση, τα οποία καθαρίζονται εύκολα και
συντηρούνται επαρκώς.

2. Έλεγχος της καταλληλότητάς τους για να μην αποτελούν κίνδυνο
επιμόλυνσης των παραγομένων τροφίμων.

3. Τήρηση ικανοποιητικών συνθηκών υγιεινής σε όλους τους χώρους
της εγκατάστασης, τις επιφάνειες και τον εξοπλισμό.

Εφαρμογή ενός προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.

4. Αποφυγή συσσώρευσης απορριμμάτων στο χώρο παραγωγής και
απομάκρυνση των υγρών αποβλήτων με υγιεινό και φιλικό προς το
περιβάλλον τρόπο.

5. Έλεγχος της παρουσίας εντόμων και τρωκτικών με τη χρήση ειδικών
συσκευών και ειδικών παγίδων αντίστοιχα.

6. Εργαστηριακός έλεγχος του νερού που χρησιμοποιείται στους
χώρους παραγωγής, ώστε να επαληθεύεται ότι αυτό έχει τα
χαρακτηριστικά του πόσιμου.

7. Έλεγχος για την τήρηση κατάλληλων θερμοκρασιών κατά την
μεταφορά και αποθήκευση πρώτων υλών και τελικών προϊόντων και σε
οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής απαιτείται, για τον περιορισμό της
δράσης μικροβίων που επηρεάζουν την ασφάλεια των παραγομένων
τροφίμων.

8. Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής και καθαριότητας, χρήση
κατάλληλου και καθαρού ιματισμού

9. Γενική εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, ή
ειδική σε θέματα ανάλογα με τα καθήκοντα του εργαζομένου.

Άρθρο 10

Ειδικές διατάξεις για τη σφαγή και την πώληση των πουλερικών και των
κουνελιών

1. Η σφαγή των πουλερικών και των κουνελιών πρέπει να γίνεται σε
χώρους, ακόμα και βοηθητικούς της κατοικίας, όχι όμως εντελώς
υπόγειο, με φυσικό αερισμό και επαρκή φωτισμό, που δεν συμπίπτουν
με αυτούς της επεξεργασίας/μεταποίησης / πώληση . Μπορούν επίσης
να χρησιμοποιηθούν κα βοηθητικά δωμάτια της κατοικίας.

2. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον τις ελάχιστες
προδιαγραφές και τον εξοπλισμό που απαριθμούνται παρακάτω:

α) ειδικός χώρος με κατάλληλη επιφάνεια για τον διαχωρισμό των
διαφόρων φάσεων της σφαγής (άρθρ.9 παρ. 8) εξοπλισμένος
κατάλληλα.

β) κατάλληλη απόσταση από την κοπριά / τις δεξαμενές αποθήκευσης
των λυμάτων, και δεν επικοινωνούν απευθείας τις εγκαταστάσεις του
εκτροφείου. γ) Δάπεδα εύκολα στον καθαρισμό και την απολύμανση.

δ) αποχετεύσεις με σιφόνι για την απομάκρυνση του χρησιμοποιούμενου
νερού.

ε) ένα κατάλληλο σύστημα απολύμανσης των μαχαιριών.

στ) Οι τοίχοι πρέπει να είναι από υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, και κατά προτίμηση με στρογγυλεμένες γωνίες και άκρες.

ζ) οροφές με επίχρισμα και βαμμένες ή από κατάλληλα λουστραρισμένο ξύλο.

η) μέσα στον χώρο του σφαγείου πρέπει να υπάρχει ένας νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, όχι χειροκίνητο (με πεντάλ ή με το γόνατο ή με φωτοκύτταρο), με σαπούνι και με πετσέτες μιας χρήσης. Δεν πρέπει να επικοινωνεί απευθείας με το χώρο επεξεργασίας. Επιτρέπεται η χρήση της τουαλέτας της κατοικίας, εφόσον όμως γειτνιάζει με τον χώρο του σφαγείου. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να υπάρχει εντός του χώρου του σφαγείου ένα νιπτήρας όπως περιγράφεται παραπάνω.

θ) Επιφάνειες εργασίας, μηχανήματα και εξοπλισμός που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

ι) Ψυκτικός θάλαμος αποκλειστικά για την αποθήκευση των πουλερικών και των κουνελιών, με θερμομέτρο ελάχιστο / μέγιστο, με δυνατότητα διατήρησης της θερμοκρασίας +4 ° C.

κ) ντουλάπι ή χώρος για την αποθήκευση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, τοποθετημένο ακόμα και εντός της κατοικίας, αλλά με εύκολη πρόσβαση.

μ) Ντουλάπα για την αποθήκευση των ρούχων εργασίας, που επίσης βρίσκεται μέσα στην κατοικία.

ν) Κατάλληλη προστασία για τα παράθυρα από τα έντομα και άλλα παράσιτα.

4. Κατά τη διάρκεια της σφαγής τα εντόσθια, τα υπολείμματα, τα δέρματα και τα φτερά, (υποπροϊόντα κατηγορίας 3) τοποθετούνται αμέσως σε ένα ειδικό δοχείο με καπάκι, επαρκώς αναγνωρίσιμο εφοδιασμένο. Αν δεν απομακρύνονται κατά τη διάρκεια της ημέρας, θα πρέπει να ψύχονται/καταψύχονται κατάλληλα από σύστημα ψύξης, ειδικά και κατάλληλα αναγνωρίσιμο (ψυγείο ντουλάπα, κλπ.), για να απομακρυνθούν αργότερα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, από αδειοδοτημένη εταιρεία. Για το σκοπό μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα ψυκτικά δοχεία του αρθρ. 8 παρ.2.

5. Αμέσως μετά την σφαγή τα σφάγια των οικόσιτων πουλερικών και των κουνελιών, ψύχονται μέχρι την μέγιστη θερμοκρασία των +4 C.

6. Ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης πρέπει να ενημερώνει την αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/νση Κτηνιατρικής) τουλάχιστον 24 ώρες πριν από κάθε σφαγή, σύμφωνα με τα όσα έχουν συμφωνηθεί με την παραπάνω Υπηρεσία (επίσης μέσω φαξ και e-mail). Δεν δύνανται να σφαγιαστούν περισσότερα από 100 ζώα την εβδομάδα. Αυτό όριο μπορεί να ανέλθει στα 150 ζώα την εβδομάδα, σεβόμενοι το όριο των 2000 ζώων /ετησίως, και μετά από θετική γνωμοδότηση της αρμόδιας Υπηρεσίας, με συγκεκριμένη αναφορά στις παραγωγικές δυνατότητες της εγκαταστάσεις.

7. Απαγορεύεται ο τεμαχισμός των κουφαριών των πουλερικών και των κουνελιών. Εντούτοις όμως μετά από παραγγελία του τελικού καταναλωτή, δύνανται να τεμαχιστούν τα μέρη για τα οποία έχει γίνει παραγγελία, αποκλειστικά όμως στους χώρους πώλησης της επιχείρησης.

8. Σε δημόσιους χώρους επιτρέπεται η πώληση ολόκληρων οικίσκων πουλερικών και κουνελιών. Αυτά τα σφάγια θα εκθέτονται σε κλειστές βιτρίνες ψυγεία, ή διατηρημένα σε κατάλληλα ψυγεία ή δοχεία, σε κάθε περίπτωση σε θερμοκρασία των +4 C., σε διαχωρισμένο χώρο για τα πουλερικά και τα κουνέλια. Απαγορεύεται κάθε δραστηριότητα περιποίησης, τεμαχισμού και πλυσίματος των κουφαριών. Ο πάγκος που χρησιμοποιείται για την πώληση πουλερικών και κουνελιών, πρέπει να είναι κατάλληλα εξοπλισμένος με σύστημα που επιτρέπει την χρήση νερού για το πλύσιμο των χεριών καθώς επίσης ένα δοσομετρητή σαπουνιού και πετσέτες μιας χρήσεως. Το νερό πλυσίματος πρέπει να συλλέγεται σε ειδικό δοχείο.

Άρθρο 11

Προδιαγραφές εγκαταστάσεων όπου γίνεται επεξεργασία, νωπών φυτικής παραγωγής, μελιού, προϊόντων φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα (Γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, χυμοί φρούτων, σιρόπια, άλευρα, κονσερβοποιημένα οπωροκηπευτικά, τουρσιά, μανιτάρια και αποξηραμένα οπωροκηπευτικά, όσπρια, μέλι, σταφίδα).

1. Η επεξεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σε συγκεκριμένο/ες εγκαταστάση/εις, κάνοντας χρήση κατάλληλων για τρόφιμα μηχανημάτων και εξοπλισμού, που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον τις ελάχιστες προδιαγραφές και τον εξοπλισμό του άρθρ 8 παρ. από το α έως και θ και από το μ έως το π και όπου είναι απαραίτητο πρέπει να υπάρχει ένας νεροχύτης για το πλύσιμο των τροφίμων, κατάλληλος σύμφωνα με τις ποσότητες των παραγόμενων και μεταποιημένων προϊόντων.

2. Τα απορρίμματα από την επεξεργασία θα πρέπει να τοποθετούνται σε ειδικά δοχεία που κλείνουν, και απομακρύνονται το συντομότερο δυνατό, και να αποβάλλονται όπως απαιτείται από το νόμο.

3. Οι ποσότητες του προϊόντος που επεξεργάζονται καθημερινά πρέπει να είναι σε συνάρτηση με τους διαθέσιμους χώρους

4. Στο εσωτερικό της δομής που χρησιμοποιείται για επεξεργασία και την προετοιμασία των προϊόντων φυτικής προέλευσης πρέπει να υπάρχει ένας νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, όχι χειροκίνητο (με πεντάλ ή με το γόνατο ή με φωτοκύτταρο), με σαπούνι και με πετσέτες μιας χρήσης. Δεν πρέπει να επικοινωνεί απευθείας με το χώρο επεξεργασίας. Επιτρέπεται η χρήση της τουαλέτας της κατοικίας, εφόσον όμως γειτνιάζει με τον χώρο. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να υπάρχει εντός του χώρου επεξεργασίας ένας νιπτήρας όπως περιγράφεται παραπάνω.

5. Οι εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 8, μπορεί να χρησιμοποιηθούν επίσης για την παραγωγή των προϊόντων που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, αλλά σε διαφορετικούς χρόνους.

Τίτλος IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 12

Υλικά

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται και έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι κατάλληλα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να αποθηκεύονται σε ειδικό κλειστό ντουλάπι .

Άρθρο 13

Υγιεινή του προσωπικού, των εργασιών, της μεταφοράς και της πώλησης

Το προσωπικό που ασχολείται με την προετοιμασία, την επεξεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά και την πώληση των προϊόντων πρέπει να διατηρεί ένα υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής, να διαθέτει προστατευτικά ανοιχτόχρωμα και καθαρά ρούχα και να παρακολουθεί ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα κατάρτισης, που αναφέρεται στους οδηγούς εκπαίδευσης του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων. Επιπλέον, μπορεί να συνεργαστεί με χασάπη για την επεξεργασία / μεταποίηση κρέατος.

Η μεταφορά των προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό ή ειδικά δοχεία, επαρκώς καταχωρημένα, ανάλογα με το προϊόν και σύμφωνα με τη νομοθεσία. Ειδικότερα η μεταφορά του κρέατος και των μεταποιημένων προϊόντων θα πρέπει να πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό ή ειδικά δοχεία, επαρκώς καταχωρημένα, ισοθερμικά ή καταψύκτες ανάλογα με το προϊόν.

Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ειδικά δοχεία, συμπεριλαμβανομένων και των μη-ισοθερμικών, αλλά που πλένονται και απολυμαίνονται, για χρήση για τρόφιμα, για μεταφορές τροφίμων που διαρκούν λιγότερο από μία ώρα, για το κρέας που προέρχεται από τα σφαγεία και προορίζεται για άμεση επεξεργασία. Αυτά τα δοχεία πρέπει να είναι επίσημα αναγνωρισμένα από την αρμόδια Υπηρεσία της Περιφέρειας (Δ/ση Κτηνιατρικής).

Η πώληση σε δημόσιους χώρους επιτρέπεται μόνο αν υπάρχουν κατάλληλα μέσα μεταφοράς, αποθήκευσης και έκθεσης, η οποία επιτρέπει την δέουσα προστασία των τροφίμων και τη διατήρηση κατάλληλων θερμοκρασιών για τη διατήρησή τους.

Άρθρο 14

Υδραυλική Εγκατάσταση και αποβολή των ακάθαρτων υδάτων.

Στις εγκαταστάσεις που προορίζονται για σφαγείο, για την επεξεργασία γάλακτος και των λοιπών προϊόντων, και την πώληση των προϊόντων, πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό. Τα λύματα πρέπει να απορρίπτονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Άρθρο 15

Κονσέρβες τροφίμων φυτικής προέλευσης χυμοί φρούτων

Τα δοχεία για τα γλυκά του κουταλιού, και άλλες κονσέρβες για τρόφιμα, καθώς επίσης και χυμούς φρούτων, πρέπει να υποβάλλονται σε επαρκή θερμική επεξεργασία, και με μόνη τη βοήθεια του οικιακού εξοπλισμού.

Άρθρο 16

Σήμανση

1. Τα προϊόντα που προκύπτουν από την επεξεργασία και μεταποίηση που αναφέρονται στην παρούσα, πρέπει να πωλούνται σε συμμόρφωση με τους κανόνες σχετικά με την σήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων

2. Εκτός από τις πληροφορίες που αναφέρονται παραπάνω, τα προϊόντα πρέπει να αναγνωρίζονται, με τις λέξεις: (Π.Π.Μ.Π) - επαρχία - τον αριθμό καταχώρησης."

3. Εάν σε επίσημο έλεγχο, ανιχνευτούν προϊόντα που δεν φέρουν σήμανση, η αρμόδια αρχή πρέπει να προχωρήσει στην κατάσχεση και καταστροφή των μη νόμιμων προϊόντων και οποιαδήποτε έξοδα θα βαρύνουν τον παραγωγό.

Άρθρο 17

Έλεγχοι

Οι παραγωγοί οφείλουν να συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παρόντος και σύμφωνα με τις προβλέψεις για την υγιεινή, να πραγματοποιούν αναλύσεις για τον τύπο και το μέγεθος της επιχείρησης, και την εφαρμογή των ορθών πρακτικών παραγωγής .

Άρθρο 18

Αδειοδότηση και επίσημος έλεγχος

Οι άδειες λειτουργίας των μονάδων, χορηγούνται από τη Δ/ση Κτηνιατρικής για τις μονάδες των προϊόντων ζωικής προέλευσης και τη Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας για τις μονάδες προϊόντων φυτικής προέλευσης, σύμφωνα με την παρούσα ΚΥΑ.

Δικαιολογητικά άδειας λειτουργίας: 1) Αίτηση με αριθμό Μητρώου του παραγωγού, 2) κάτοψη εγκαταστάσεων με τοποθέτηση και αρίθμηση του εξοπλισμού στο χώρο, 3) τεχνική έκθεση με αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας παραγωγής, των πρώτων υλών και προϊόντων, με αναφορά στις παραγόμενες ποσότητες των προϊόντων και των χρησιμοποιούμενων Α υλών.

Ο επίσημος έλεγχος για την ορθή εφαρμογή των διατάξεων που προβλέπονται στην παρούσα ΚΥΑ ασκείται από το αρμόδιο προσωπικό της Δ/σης Κτηνιατρικής ή Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας της Περιφέρειας, ανάλογα αν είναι ζωικής ή φυτικής προέλευσης, αντίστοιχα, με ειδική ομάδα που συγκροτείται με απόφαση του Περιφερειάρχη, το οποίο θα φροντίζει για την παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας και την τήρηση της ορθής πρακτικής υγιεινής.

Αν κατά τη διάρκεια του επίσημου ελέγχου, παρατηρηθούν ασυμφωνίες σε σχέση με όσα προβλέπονται στις διατάξεις από τα προηγούμενα άρθρα, θα υιοθετούνται τα μέτρα που προβλέπονται από το νόμο.

Άρθρο 19

Ιχνηλασιμότητα

Οι παραγωγοί, για να είναι σε θέση να εγγυηθούν τις προδιαγραφές που απαιτούνται για την Ιχνηλασιμότητα, πρέπει να τηρούν όλα τα έγγραφα και τις απαραίτητες εγγραφές, από το στάδιο της παραγωγής έως και το στάδιο της εμπορευματοποίησης. Για το σκοπό αυτό δύνανται να τηρούνται όλα τα εμπορικά έγγραφα που προβλέπονται από το νόμο.



Οδηγός για καλές πρακτικές υγιεινής

Καλές πρακτικές εργασίας, για την εγγύηση υγιεινής των τροφίμων που παράγονται, ακόμα και αν επεξεργάζονται σε ειδικές συνθήκες, πρέπει να υλοποιούνται από τον πρωτογενή παραγωγό, διαμέσου ενός οδηγού, τον οποίο θα παρουσιάζει και στην αρμόδια Υπηρεσία, κάνοντας χρήση οδηγών καλών πρακτικών υγιεινής που έχουν αξιολογηθεί σε εθνικό και περιφερειακό επίπεδο και είναι σύμφωνες με τον οδηγό υγείας του ΕΦΕΤ για κάθε είδος τροφίμου,

σύμφωνα και με όσα αναφέρονται στο σκεπτικό της παρούσας απόφασης.

Στην παρούσα απόφαση ψήφισαν:

α) κατά οι Περιφερειακοί Σύμβουλοι κ.κ. **Ορφανός Στέλιος, Βρύσαλης Δημήτριος και Νταγκουνάκης Γεώργιος** διότι όπως μεταξύ άλλων ανέφεραν: «... είναι κατεύθυνση υποβοήθησης της εφαρμογής ενός αντιδραστικού, αντιαγροτικού νόμου και υποβοήθησης εφαρμογής της επίσης αντιαγροτικής πολιτικής της Ε.Ε.».

β) έδωσαν λευκή ψήφο οι Περιφερειακοί Σύμβουλοι κ.κ. **Βαρδουλάκης Εμμανουήλ και Αγγελάκη Μαρία**, για τους λόγους που ανέφεραν και καταχωρήθηκαν στα πρακτικά.

Αφού συντάχθηκε το παρόν υπογράφεται ως παρακάτω:
Ηράκλειο, 10-07-2014

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ Π.Σ.

Ο ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΤΑ ΜΕΛΗ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΙΤΣΟΥΛΗΣ

ΓΥΠΑΡΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ
Γενική Διεύθυνση
Εσωτερικής Λειτουργίας
Διεύθυνση Διοίκησης
Τμήμα Συλλογικών Οργάνων

Ταχ. Δ/ση : Πλατεία Ελευθερίας
Ταχ. Κώδικας : 712 01
Πληροφορίες : Νικάκη Δέσποινα
Τηλέφωνο : 2813-400.237
Fax : 2813-400.232
eail : tyso@crete.gov.gr

Ηράκλειο 15 Ιουλίου 2014
Αρ. πρωτ.: 89378

- ΠΡΟΣ:**
1. Αντιπεριφερειάρχη κα. Βρέντζου – Σκορδαλάκη Θεανώ
 2. Γενικό Γραμματέα Αποκεντρωμένης Διοίκησης Κρήτης
- ΚΟΙΝ.:**
1. Αντιπεριφερειάρχες Π.Ε.
 2. Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας Π.Κ.
 3. Δ/ση Κτηνιατρικής Π.Κ.

ΘΕΜΑ: Διαβίβαση της αριθμ. **37/2014** απόφασης Περιφερειακού Συμβουλίου.

Σας διαβιβάζουμε συνημμένα για τις δικές σας ενέργειες, αντίγραφο της αριθ. **37/2014** απόφασης Περιφερειακού Συμβουλίου (πρακτικό Ν° **9/10-07-2014**) που αφορά στην ΠΡΟΤΑΣΗ ΚΥΑ (ΥΠΑΑΤ-ΥΠ.ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ) ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ Ν. 4235/2014 ΑΡΘΡΟ 56 ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ: ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΚΟΥΝΕΛΙΩΝ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ, ΝΩΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ, ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΣΙΡΟΠΙΑ, ΤΟΥΡΣΙΑ, ΑΛΕΥΡΑ, ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ, ΜΕΛΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΕΛΙΕΣ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΣΙΤΗΡΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ, ΣΤΑΦΙΔΑ, ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΠΕΤΙΜΕΖΙ, ΟΙΝΟΣ, ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ.

Ο Περιφερειάρχης Κρήτης

Σταύρος Αρναουτάκης

Εσωτερική Διανομή

1. Γραφείο Περιφερειάρχη
2. Εκτελεστικό Γραμματέα Π.Κ.