

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΙΡΑΙΩΣ  
ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ  
ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ  
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ**



**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ  
ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ  
ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ - ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ LOGISTICS**

**“Η ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ  
ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ.  
ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ: DELICATESSESHOPS”**

**ΣΥΝΤΑΞΗ – ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:**

**ΜΑΡΚΑΚΟΥ ΜΑΡΙΕΛΕΝΑ**

**ΜΠΠ1114**

**ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:**

**ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΜΑΡΔΑΣ**

Διπλωματική Εργασία υποβληθείσα στο Τμήμα Βιομηχανικής Διοίκησης και Τεχνολογίας του Πανεπιστημίου Πειραιώς ως μέρος των απαιτήσεων για την απόκτηση Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στην οργάνωση και διοίκηση βιομηχανικών συστημάτων ειδίκευση Logistics

**Πειραιάς, Ιανουάριος 2015**

*Στην αδερφή μου Στέλλα και στους γονείς μου  
που με στήριξαν τόσο στην προσπάθεια μου αυτή,*

## Ευχαριστίες

Ευχαριστώ τον καθηγητή μου και επιβλέπων της διπλωματικής εργασίας κ. Δημήτρη Μάρδα για την υπομονή και την στήριξή του στην ολοκλήρωση της.

Πανεπιστήμιο Πειραιώς

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

<b>ΟΡΟΣ</b>	<b>ΕΝΝΟΙΑ</b>
CAC	Επιτροπή του Κώδικα Τροφίμων (Commission Code Alimentarius)
CODEX ALLIMENTARIUS	Συλλογή διεθνών κανόνων για τρόφιμα του οργανισμού τροφίμων και γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών
EFSA	Ευρωπαϊκή αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων European Food Safety Authority
FAO	Οργανισμός τροφίμων και γεωργίας του ΟΗΕ
HACCP	Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου
INFOSAN	Διεθνές δίκτυο αρχών για την ασφάλεια των τροφίμων της παγκόσμιας οργάνωσης υγείας
RASFF	Food and Feed Safety Alerts
TRACES	Trade Control and Expert System
WHO	Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας
ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ»	Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός « Δήμητρα »
ΕΠΠ	Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα
ΕΦΕΤ	Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων
ΚΥΑ	Κοινή Υπουργική Απόφαση
ΟΕ&Π	Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης
ΟΠΕΓΕΠ	Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων
ΠΓΕ	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
ΠΟΕΣΕ	Πολυετής Ολοκληρωμένο Εθνικό Σύστημα Ελέγχων
ΠΟΠ	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
ΦΕΚ	Φύλλο Εφημερίδας της Κυβέρνησης

**Η ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ  
ΕΝΩΣΗ ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ.  
ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ: DELICATESSEN SHOPS**

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η διπλωματική εργασία πραγματεύεται την πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ασφάλεια των τροφίμων στην επικράτεια της και την ελληνική πραγματικότητα όπως αυτή διαμορφώνεται μέσα από την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία. Ακόμα, εστιάζει στην μελέτη περίπτωσης των σημείων πώλησης πολυτελών τροφίμων delicatessen shops.

Το παρόν σύγγραμμα χωρίζεται σε 2 κύριες θεματικές ενότητες και σε μια μελέτη περίπτωσης: την ανάλυση των Κανονισμών και των Οδηγιών της Ε.Ε., την παρουσίαση και την ανάλυση των ενεργειών του ελληνικού φορέα ελέγχου τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ) και την παρουσίαση της περίπτωσης των delicatessen shops.

Το πρώτο μέρος δίνει έμφαση στο κανονιστικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ασφάλεια των τροφίμων και την προστασία των καταναλωτών. Αλλά και στους διάφορους σημαντικούς μηχανισμούς που δημιουργήθηκαν για τον καλύτερο έλεγχο και την παρακολούθηση των ζώων, των φυτών και των παράγωγων τροφίμων τους στην Ευρώπη.

Το δεύτερο μέρος εστιάζει στο ρόλο του Ε.Φ.Ε.Τ. στην Ελλάδα, στην δράση του και στις ενέργειες του. Σε αυτό αναλύεται η ελληνική πραγματικότητα για την περίοδο 2007-2011, μέσα από τους ελέγχους του ΠΟΕΣΕ και τα αποτελέσματα τους.

Το τρίτο και τελευταίο μέρος είναι η μελέτη περίπτωσης των σημείων πώλησης πολυτελών τροφίμων – delicatessen shops. Αναλύει τον τρόπο δημιουργίας τους και τα προϊόντα που προσφέρουν. Ακόμα, προσεγγίζει τα ελληνικά διάσημα προϊόντα που πωλούνται στο εξωτερικό, τις διακρίσεις τους αλλά και τα ελληνικά delicatessen shops της Ευρώπης.

Καταληκτικά, ο επίλογος περιγράφει πόσο σημαντικός είναι ο ρόλος της σωστής παρακολούθησης των τροφίμων για την προστασία του καταναλωτή και τη δημόσια υγεία και ποιες είναι οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν στον ελλαδικό χώρο.

Πανεπιστήμιο Πειραιώς

<b><u>ΠΕΡΙΛΗΨΗ</u></b>	<b>5</b>
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1</u></b>	<b>12</b>
<b><u>ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</u></b>	<b>12</b>
1.1. Εισαγωγή	12
1.2. Γενικές Διατάξεις	13
1.2.1. Οδηγία 93/43/ΕΚ	13
1.2.2. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002	14
1.2.2.1. Πρότυπα ασφαλείας	14
1.2.3. Η αρχή της προφύλαξης	18
1.2.4. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006	20
1.2.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006	23
1.2.6. Κατάρτιση των ελεγκτικών αρχών	24
1.2.7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.834/2007	26
1.2.8. Πράσινη Βίβλος COM (2008) 641	28
1.3. Κτηνιατρικοί, υγειονομικοί, φυτοϋγειονομικοί έλεγχοι και υγιεινή τροφίμων	30
1.3.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.852/2004	30
1.3.2. Επιπλέον κανονισμοί και οδηγίες	31
1.3.3. Το σύστημα HACCP	33
1.3.4. Η Ευρωπαϊκή Ένωση & ο Κώδικας Τροφίμων (Οδηγία 2003/822/ΕΚ)	36
1.4. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)	38
1.5. Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)	39
1.6. Σύστημα TRACES	40
1.7. Συμπέρασμα	42
<b><u>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2</u></b>	<b>45</b>
<b><u>Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</u></b>	<b>45</b>
2.1. Εισαγωγή	45
2.2. Γενική Λειτουργία και Αρμοδιότητες του Ε.Φ.Ε.Τ.	45
2.2.1. Προδιαγραφές ποιότητας	46
2.2.2. Συστήματα παραγωγής υγιεινών προϊόντων	47
2.2.3. Κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής	47
2.2.4. Προγράμματα ελέγχων και επιθεωρήσεων	48
2.2.5. Λοιπές αρμοδιότητες	48
2.3. Το σύστημα ελέγχων του Ε.Φ.Ε.Τ.	49
2.3.1. Τρόφιμα ζωικής προέλευσης	50
2.3.1.1. Εισαγωγή	50

2.3.1.2.	Έτος 2007	51
2.3.1.3.	Έτος 2008	54
2.3.1.4.	Έτος 2009	57
2.3.1.5.	Έτος 2010	59
2.3.1.6.	Έτος 2011	62
2.3.1.7.	Συμπέρασμα	65
<b>2.3.2.</b>	<b>Τομέας Υγιεινής τροφίμων</b>	66
2.3.2.1.	Εισαγωγή	66
2.3.2.2.	Έτος 2007	67
2.3.2.3.	Έτος 2008	69
2.3.2.4.	Έτος 2009	72
2.3.2.5.	Έτος 2010	75
2.3.2.6.	Έτος 2011	79
2.3.2.7.	Συμπεράσματα	83
<b>2.3.3.</b>	<b>Προϊόντα βιολογικής γεωργίας</b>	84
2.3.3.1.	Εισαγωγή	84
2.3.3.2.	Έτος 2007	84
2.3.3.3.	Έτος 2008	88
2.3.3.4.	Έτος 2009	92
2.3.3.5.	Έτος 2010	94
2.3.3.6.	Έτος 2011	97
2.3.3.7.	Συμπεράσματα	100
<b>2.3.4.</b>	<b>Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) – Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)</b>	100
2.3.4.1.	Εισαγωγή	100
2.3.4.2.	Έτος 2007	102
2.3.4.3.	Έτος 2008	104
2.3.4.4.	Έτος 2009	107
2.3.4.5.	Έτος 2010	109
2.3.4.6.	Έτος 2011	111
2.3.4.7.	Συμπεράσματα	114
<b>2.4.</b>	<b>Συμπέρασμα</b>	<b>114</b>
	<b><u>ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ</u></b>	<b>116</b>
	<b><u>DELICATESSEN - GOURMETSHOPS</u></b>	<b>116</b>
<b>3.1.</b>	<b>Εισαγωγή</b>	<b>116</b>
<b>3.2.</b>	<b>Πρώτη γνωριμία με τα Delicatessen</b>	<b>116</b>
<b>3.3.</b>	<b>Πως δομείται ένα deli</b>	<b>117</b>
3.3.1.	Έρευνα αγοράς	117
3.3.2.	Μίγμα προϊόντων	119
3.3.3.	Προθήκες εμπορευμάτων deli	120
3.3.4.	Σήμανση προϊόντων	121
3.3.5.	Διακόσμηση	122
3.3.6.	Εξυπηρέτηση πελατών	123



3.3.7.	Σχεδιασμός προώθησης	124
3.4.	Διάσημα ελληνικά Deli προϊόντα και Deli καταστήματα	125
3.4.1.	Διακρίσεις ελληνικών προϊόντων	125
3.4.2.	Διάσημα ελληνικά delicatessen	131
3.5.	Διάσημα delicatessen στην Ευρώπη	133
3.6.	Συμπέρασμα	135
	<b><u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΠΙΝΑΚΕΣ</u></b>	<b>138</b>
	<b><u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΣΧΗΜΑΤΑ</u></b>	<b>195</b>
	<b><u>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</u></b>	<b>203</b>
	<b><u>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΠΙΝΑΚΕΣ</u></b>	<b>138</b>
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.1:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ.	138
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ 2007	139
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.3:</b> ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΤΟΥΣ 2007	140
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.4:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2008 Δ/ΝΣΕΙΣ ΚΤΗΝ/ΚΗΣ & ΕΦΕΤ	141
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.5:</b> ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΤΟΥΣ 2008	142
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.6:</b> ΥΠΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ	143
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.7:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2009	144
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.8:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2010	145
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.9:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2011	146
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.10 :</b> ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2007	147
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.11:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2008	157
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.12 :</b> ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2008	158
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.13:</b> ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ 2009, ΜΗΝΑΣ: ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ ΣΥΝΟΛΟ Δ/ΩΝ ΕΦΕΤ	172
	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.14:</b> ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΔΟΚΙΝΟΤΙΚΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2009	173

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.15:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2009	174
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.16:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2010	175
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.17:</b> ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ 2010 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ	177
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.18:</b> ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2011	178
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.19</b>	179
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.20</b>	180
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.21</b>	181
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.22</b>	182
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.23</b>	183
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.24</b>	184
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.25</b>	185
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.26</b>	186
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.27</b>	187
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.28</b>	188
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3.1:</b> GREAT TASTE AWARDS 2014	189
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3.2:</b> WORLD CHEESE AWARDS 2014	190
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3.3:</b> ΛΙΣΤΑ DELICATESSEN	191

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2:ΣΧΗΜΑΤΑ** **195**

<b>ΣΧΗΜΑ 1:</b> Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων τροφίμων για το 2007 (Σύνολο επιθεωρήσεων:80.596)	195
<b>ΣΧΗΜΑ 2:</b> Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων για το έτος 2008 (Σύνολο επιθεωρήσεων 66.146)	195
<b>ΣΧΗΜΑ 3:</b> Συνολική παραβατικότητα τροφίμων: 6,4% Ποσοστιαία κατανομή παραβατικότητας ανά κατηγορία κινδύνου	196
<b>ΣΧΗΜΑ 4:</b> Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων για το έτος 2009 (Σύνολο επιθεωρήσεων: 86.015)	196
<b>ΣΧΗΜΑ 5:</b> Κατανομή επίσημων ελέγχων στο στάδιο της εισαγωγής	197
<b>ΣΧΗΜΑ 6:</b> Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση	197
<b>ΣΧΗΜΑ 7:</b> Αποτελέσματα επίσημων ελέγχων 2010 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ Σύνολο επιχειρήσεων: 242.713 Συνολικός αριθμός ελέγχων: 55.798	198
<b>ΣΧΗΜΑ 8:</b> Κατανομή επίσημων ελέγχων στο στάδιο της εισαγωγής	198
<b>ΣΧΗΜΑ 9:</b> Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση	199
<b>ΣΧΗΜΑ 10:</b> Μη συμμορφώσεις 2010 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ 4.852 παραβάσεις σε 55.798 επιθεωρήσεις (8,7%)	199
<b>ΣΧΗΜΑ 11:</b> Είδη παραβάσεων που καταγράφηκαν κατά το έτος 2010 στους εργαστηριακούς ελέγχους τροφίμων (Σύνολο παραβάσεων: 182)	200
<b>ΣΧΗΜΑ 12:</b> Αποτελέσματα επίσημων ελέγχων 2011 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ Σύνολο επιχειρήσεων: 242.713 Συνολικός αριθμός ελέγχων: 85.276	200

<b>ΣΧΗΜΑ 13:</b> Κατανομή επίσημων ελέγχων στο σταδιο της	201
<b>ΣΧΗΜΑ 14:</b> Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση	201
<b>ΣΧΗΜΑ 15:</b> Μη συμμορφώσεις 2011 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ 6.115 παραβάσεις σε 85.276 επιθεωρήσεις (7,2%)	202

Πανεπιστήμιο Πειραιώς

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

### ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### **1.1.Εισαγωγή**

Η πολιτική ασφάλειας τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης αποσκοπεί στην προστασία της υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την καλή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς. Για την επίτευξη του στόχου αυτού, η Ένωση φροντίζει να θεσπίζει και να απαιτεί την τήρηση των υγειονομικών κανόνων για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα, των κανόνων υγείας και καλής μεταχείρισης των ζώων, της υγείας των φυτών και της πρόληψης των κινδύνων μόλυνσης από εξωτερικές ουσίες. Διευκρινίζει επίσης τους κανόνες για τη σωστή επισήμανση των εν λόγω γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

Η πολιτική αυτή μεταρρυθμίστηκε στις αρχές της δεκαετίας του 2000 με βάση την προσέγγιση που επονομάζεται «από το αγρόκτημα στο τραπέζι». Ο υψηλός βαθμός ασφάλειας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων που διατίθενται στο εμπόριο εντός της Ένωσης εξασφαλίζεται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής και διανομής. Αυτή η προσπάθεια αφορά τόσο τα τρόφιμα που παράγονται εντός της Ένωσης, όσο και αυτά που εισάγονται από τρίτες χώρες.

Εκτός λοιπόν από τις γενικές διατάξεις για τα τελικά τρόφιμα και το καθορισμό του θεσμικού πλαισίου περιλαμβάνονται και γενικές διατάξεις για κτηνιατρικούς ελέγχους, υγειονομικούς ελέγχους, για τη διατροφή, την υγιεινή και την ορθή μεταχείριση των ζώων, για φυτοϋγειονομικούς ελέγχους και για την μόλυνση και τους περιβαλλοντικούς παράγοντες.

Σε αυτό το κεφάλαιο θα εστιάσουμε κυρίως στην πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης που αφορά τα τελικά έτοιμα προς βρώση τρόφιμα.

## 1.2.Γενικές Διατάξεις

### 1.2.1. Οδηγία 93/43/ΕΚ

Η ΕΕ εκτιμώντας ότι η ελεύθερη κυκλοφορία τροφίμων είναι ουσιώδης προϋπόθεση για την ολοκλήρωση της εσωτερικής αγοράς και ότι η αρχή αυτή συνεπάγεται εμπιστοσύνη στο επίπεδο καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση που βρίσκονται σε ελεύθερη κυκλοφορία προχώρησε στην Οδηγία 93/43/ΕΚ. Η παρούσα οδηγία θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των εν λόγω κανόνων.

Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή η διάθεση των τροφίμων θα πρέπει να πραγματοποιούνται με υγιεινό τρόπο. Οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να επισημαίνουν κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων τους που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και να μεριμνούν για την τήρηση των κανόνων υγιεινής.

Ακόμα, δύναται η δυνατότητα στα κράτη μέλη να ενθαρρύνουν τη σύνταξη οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής τους οποίους θα μπορούν να χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις τροφίμων. Για τους οδηγούς αυτούς θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι :

- Εκπονούνται από εκπροσώπους του κλάδου των επιχειρήσεων τροφίμων και από εκπροσώπους κλάδων οι οποίοι επηρεάζονται.
- Το περιεχόμενο τους δεν θα πρέπει να αντιβαίνει τις διατάξεις της Οδηγίας αυτής.
- Έχουν πρακτική χρησιμότητα για τους κλάδους της βιομηχανίας των τροφίμων.
- Να ζητείται η γνώμη όλων όσων τα συμφέροντα επηρεάζονται αισθητά από τους οδηγούς αυτούς.

Με την Οδηγία αυτή αν στο έδαφος μιας τρίτης χώρας εμφανισθεί ή εξαπλωθεί πρόβλημα υγιεινής που μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, η Επιτροπή εξ ιδίας πρωτοβουλίας ή μετά από αίτηση κάποιου κράτους μέλους, λαμβάνει ανάλογα με τη σοβαρότητα της κατάστασης, είτε να αναστείλει της

εισαγωγές από τη χώρα αυτή είτε να θεσπίσει ειδικούς όρους για τα τρόφιμα που προέρχονται από αυτή.

([http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/mr06\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/mr06_en.pdf))

### **1.2.2. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002**

Πρόκειται για ένα από τους κυριότερους Κανονισμούς της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων καθώς ενισχύει τους ήδη υπάρχοντες κανόνες ασφάλειας των τροφίμων που κυκλοφορούν στην εσωτερική αγορά. Θεσπίζει ένα πλαίσιο ελέγχου και παρακολούθησης της παραγωγής, της πρόληψης και της διαχείρισης κινδύνων. Επιπλέον ιδρύει την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) και θέτει τη νομική βάση του Συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF).

Με τη βοήθεια αυτού διασφαλίζεται η ποιότητα των τροφίμων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και των ζωοτροφών. Έτσι έχουμε ως αποτέλεσμα, την εγγυημένη ελεύθερη κυκλοφορία υγιεινών και ασφαλών τροφίμων στην εσωτερική αγορά και την προστασία των καταναλωτών έναντι δολίων εμπορικών πρακτικών ή εμπορικών πρακτικών εξαπάτησης.

Παρατηρώντας λίγο πιο αναλυτικά τον Κανονισμό θα σταθούμε περισσότερο στα παρακάτω σημεία.

#### **1.2.2.1. Πρότυπα ασφαλείας**

Απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά οποιωνδήποτε μη ασφαλών τροφίμων επικίνδυνων για την υγεία και/ή ακατάλληλων προς κατανάλωση. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- οι κανονικές συνθήκες χρήσης του
- οι πληροφορίες που παρέχονται στον καταναλωτή
- οι πιθανές άμεσες ή ετεροχρονισμένες επιπτώσεις στην υγεία
- οι πιθανές σωρευτικές τοξικές επιπτώσεις
- οι ιδιαίτερες ευαισθησίες συγκεκριμένων καταναλωτών

Όταν ένα μη ασφαλές τρόφιμο αποτελεί μέρος στοίβας, παρτίδας ή αποστελλόμενου φορτίου τροφίμων, θεωρείται ότι όλα τα τρόφιμα στην εν λόγω παρτίδα είναι μη ασφαλή.

Ομοίως, ζωοτροφές οι οποίες θεωρήθηκαν μη ασφαλείς δεν διατίθενται στην αγορά ούτε χορηγούνται ως τροφή σε οποιοδήποτε ζώο που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων.

#### Υποχρεώσεις των υπευθύνων επιχείρησης τροφίμων

Οι υπεύθυνοι επιχείρησης τροφίμων εφαρμόζουν τη νομοθεσία για τα τρόφιμα σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, κατά την παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, τη διανομή και την προμήθεια των τροφίμων.

Ομοίως, οι υπεύθυνοι επιχείρησης τροφίμων υποχρεούνται να εξασφαλίζουν την ανιχνευσιμότητα των προϊόντων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής, καθώς και των ουσιών που ενσωματώνονται στα τρόφιμα.

Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κρίνει ότι ένα τρόφιμο είναι βλαβερό για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων, ξεκινά αμέσως διαδικασίες για την απόσυρση του από την αγορά και ενημερώνει σχετικά τις αρμόδιες αρχές. Όταν το προϊόν ενδέχεται να έχει φθάσει στους καταναλωτές, ο υπεύθυνος ενημερώνει τους καταναλωτές και ανακαλεί τα προϊόντα που έχει ήδη προμηθεύσει.

#### Ανάλυση των κινδύνων που συνδέονται με τα τρόφιμα

Η ανάλυση των κινδύνων για την υγεία περιλαμβάνει πολλές φάσεις: την αξιολόγηση, τη διαχείριση και την κοινοποίηση στο κοινό. Η διαδικασία αυτή διεξάγεται με τρόπο ανεξάρτητο, αντικειμενικό και διαφανή, επί τη βάση των διαθέσιμων επιστημονικών στοιχείων.

Όταν από την ανάλυση διαπιστωθεί η ύπαρξη κινδύνου, τα κράτη μέλη και η Επιτροπή δύνανται να εφαρμόσουν την αρχή της προφύλαξης και να λάβουν ανάλογα και προσωρινά μέτρα.

### Διεθνής αγορά

Η νομοθεσία εφαρμόζεται στα προϊόντα που εξάγονται ή επανεξάγονται στην ΕΕ προτού διατεθούν στην αγορά τρίτης χώρας, εκτός εάν αποφασίσει διαφορετικά η εισάγουσα χώρα.

Η ΕΕ συμβάλλει στην ανάπτυξη των διεθνών τεχνικών προτύπων για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές, καθώς και των υγειονομικών και φυτοϋγειονομικών προτύπων.

### Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

Αποστολή της EFSA είναι η παροχή επιστημονικών συμβουλών και τεχνικής υποστήριξης σε όλους τους τομείς που έχουν αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων. Αποτελεί πηγή ανεξάρτητης ενημέρωσης και κοινοποιεί τους κινδύνους στο ευρύ κοινό.

Στην EFSA μπορούν να συμμετέχουν τα κράτη μέλη της ΕΕ καθώς και οι χώρες που εφαρμόζουν την κοινοτική νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.

Η EFSA έχει επίσης τα ακόλουθα καθήκοντα:

- συντονίζει την αξιολόγηση των κινδύνων και εντοπίζει τους αναδυόμενους κινδύνους
- παρέχει επιστημονικές και τεχνικές συμβουλές στην Επιτροπή, μεταξύ άλλων στο πλαίσιο των διαδικασιών διαχείρισης των κρίσεων
- συλλέγει και δημοσιεύει τα επιστημονικά και τεχνικά δεδομένα στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων
- δημιουργεί σύστημα δικτύων ευρωπαϊκών οργανισμών που δρουν στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων.

### Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης

Στο σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης (EN) RAPEX συμμετέχουν τα κράτη μέλη, η Επιτροπή και η EFSA. Το σύστημα επιτρέπει την ανταλλαγή πληροφοριών όσον αφορά:

- τα μέτρα που αποσκοπούν στον περιορισμό της θέσης σε κυκλοφορία ή της απόσυρσης τροφίμων από την αγορά



- τις ενέργειες που αναλαμβάνονται μαζί με τους επαγγελματίες του τομέα για τη ρύθμιση της χρήσης των τροφίμων
- την απόρριψη παρτίδας τροφίμων από αρμόδια υπηρεσία συνοριακού σταθμού της ΕΕ.

Οι πληροφορίες που διαβιβάζονται στο πλαίσιο του συστήματος προειδοποίησης πρέπει να κοινοποιούνται στο ευρύ κοινό, εάν αφορούν κίνδυνο που συνδέεται με τα τρόφιμα.

#### Καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Όταν τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων αυτών που εισάγονται από τρίτη χώρα, αποτελούν σοβαρό και μη περιορισμένο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, την υγεία των ζώων ή το περιβάλλον, η Επιτροπή λαμβάνει μέτρα προστασίας και:

- αναστέλλει τη διάθεση στην αγορά ή τη χρήση των προϊόντων προέλευσης ΕΕ
- αναστέλλει τις εισαγωγές προϊόντων προέλευσης τρίτων χωρών

Ωστόσο, εάν η Επιτροπή δεν δράσει από τη στιγμή που έχει ενημερωθεί για την ύπαρξη σοβαρού κινδύνου, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος μπορεί να λάβει μέτρα προστασίας. Εντός προθεσμίας δέκα εργάσιμων ημερών, η Επιτροπή συγκαλεί τη μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων με σκοπό την παράταση, τροποποίηση ή κατάργηση των εθνικών μέτρων.

#### Σχέδιο για τη διαχείριση κρίσεων

Σε καταστάσεις που ενέχουν άμεσους ή έμμεσους κινδύνους για την ανθρώπινη υγεία, οι οποίοι δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό, η Επιτροπή, η EFSA και τα κράτη μέλη μπορούν να θεσπίσουν ένα γενικό σχέδιο διαχείρισης κρίσεων.

Παρομοίως, όταν υπάρχει σοβαρός κίνδυνος που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί κατάλληλα με τις ισχύουσες διατάξεις, η Επιτροπή συγκροτεί αμέσως μονάδα κρίσης στην οποία συμμετέχει η Αρχή παρέχοντας επιστημονική και τεχνική υποστήριξη. Αυτή η μονάδα κρίσης συλλέγει και αξιολογεί όλα τα σχετικά δεδομένα και εντοπίζει τις διαθέσιμες επιλογές για την πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση του κινδύνου για την ανθρώπινη υγεία.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EL>)

### 1.2.3. Η αρχή της προφύλαξης

Η αρχή της προφύλαξης αναφέρεται στο άρθρο 191 της συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ). Στόχος της είναι να διασφαλίσει υψηλό επίπεδο προστασίας του περιβάλλοντος μέσω προληπτικής λήψης αποφάσεων σε περιπτώσεις κινδύνου. Ωστόσο στην πράξη το πεδίο εφαρμογής της αρχής της προφύλαξης είναι ευρύτερο και εκτείνεται επίσης στον τομέα της πολιτικής για τους καταναλωτές, στην ευρωπαϊκή νομοθεσία για τα είδη διατροφής, και στην υγεία των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών.

Έτσι λοιπόν, η ανακοίνωση της Επιτροπής της 2ας Φεβρουαρίου 2000 για την προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης [COM(2000)1] θεσπίζει **κοινές κατευθυντήριες γραμμές** σχετικά με την εφαρμογή της.

Ο ορισμός της αρχής της προφύλαξης πρέπει επίσης να έχει θετικό αντίκτυπο σε διεθνές επίπεδο, ώστε να εξασφαλίζεται ικανοποιητικό επίπεδο προστασίας του περιβάλλοντος και της υγείας στις διεθνείς διαπραγματεύσεις. Η αρχή έχει όντως αναγνωριστεί από διάφορες διεθνείς συμβάσεις και περιέχεται στη συμφωνία για την εφαρμογή μέτρων υγειονομικής και φυτοϋγειονομικής προστασίας (SPS) που έχει συναφθεί στο πλαίσιο του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (ΠΟΕ).

#### Η προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης

Σύμφωνα με την Επιτροπή μπορεί να γίνει επίκληση της αρχής της προφύλαξης όταν ένα φαινόμενο, ένα προϊόν ή μία διεργασία ενδέχεται να έχει επικίνδυνα αποτελέσματα, τα οποία έχουν προσδιοριστεί μέσω επιστημονικής και αντικειμενικής αξιολόγησης, εάν η αξιολόγηση αυτή δεν επιτρέπει να προσδιοριστεί ο κίνδυνος με επαρκή βεβαιότητα.

Η προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης εντάσσεται συνεπώς στο γενικό πλαίσιο της **ανάλυσης του κινδύνου** (που περιέχει εκτός από την αξιολόγηση του κινδύνου, τη διαχείριση του κινδύνου και την κοινοποίηση του κινδύνου), και ειδικότερα στο

πλαίσιο της **διαχείρισης του κινδύνου** που αντιστοιχεί στο στάδιο της λήψης αποφάσεων.

Η Επιτροπή υπογραμμίζει ότι δεν μπορεί να γίνει προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης παρά μόνο στην υποθετική περίπτωση ενός δυνητικού κινδύνου και ότι σε καμία περίπτωση δεν μπορεί αυτό να δικαιολογήσει την αυθαίρετη λήψη αποφάσεων.

Η προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης δεν δικαιολογείται παρά μόνο εφόσον πληρούνται οι **τρεις ακόλουθες προϋποθέσεις**:

- ο εντοπισμός δυνητικά αρνητικών αποτελεσμάτων,
- η αξιολόγηση των διαθέσιμων επιστημονικών δεδομένων,
- η έκταση της επιστημονικής αβεβαιότητας.

#### Τα μέτρα προφύλαξης

Οι αρχές που είναι αρμόδιες για τη διαχείριση του κινδύνου μπορούν να αποφασίσουν για την ανάληψη ή τη μη ανάληψη δράσης σε συνάρτηση με το επίπεδο του κινδύνου. Εάν υπάρχει αυξημένος κίνδυνος, μπορούν να υιοθετηθούν περισσότερες κατηγορίες μέτρων, όπως ανάλογες νομοθετικές πράξεις, χρηματοδότηση ερευνητικών προγραμμάτων, μέτρα ενημέρωσης του κοινού κ.λπ.

#### Οι κοινές κατευθυντήριες γραμμές

Τρεις **ειδικές αρχές** πρέπει να διέπουν την προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης:

- η όσο το δυνατόν πληρέστερη επιστημονική αξιολόγηση και ο προσδιορισμός, στο μέτρο του δυνατού, του βαθμού επιστημονικής αβεβαιότητας,
- η αξιολόγηση του κινδύνου και των δυνητικών συνεπειών της απουσίας δράσης,
- η συμμετοχή όλων των ενδιαφερομένων μερών στη μελέτη των μέτρων προφύλαξης, από τη στιγμή που τα αποτελέσματα της επιστημονικής αξιολόγησης και/ή της αξιολόγησης του κινδύνου είναι διαθέσιμα.

Επιπλέον, οι **γενικές αρχές** της διαχείρισης των κινδύνων παραμένουν εφαρμοστέες όταν γίνεται προσφυγή στην αρχή της προφύλαξης. Πρόκειται για τις εξής πέντε αρχές:

- τα μέτρα να είναι ανάλογα με το επίπεδο της επιδιωκόμενης προστασίας,
- να μην επιφέρει διακρίσεις η εφαρμογή τους,
- να υπάρχει συνέπεια με τα μέτρα που έχουν ήδη ληφθεί σε παρόμοιες καταστάσεις ή που χρησιμοποιούν παρόμοιες προσεγγίσεις,
- να εξετάζονται τα πλεονεκτήματα και οι επιβαρύνσεις που απορρέουν από τις ενέργειες που έχουν αναληφθεί ή την απουσία ενεργειών,
- να μπορούν να αναθεωρούνται υπό το φως της επιστημονικής εξέλιξης.

### Το βάρος της απόδειξης

Στις περισσότερες περιπτώσεις, οι Ευρωπαίοι καταναλωτές και οι ενώσεις που τους εκπροσωπούν πρέπει να αποδείξουν τον κίνδυνο που συνδέεται με μια διεργασία ή ένα προϊόν που κυκλοφόρησε στην αγορά, με εξαίρεση τα φάρμακα, τα παρασιτοκτόνα και τα πρόσθετα τροφίμων.

Ωστόσο, στην περίπτωση που μια ενέργεια γίνεται δυνάμει της αρχής της προφύλαξης, μπορεί να απαιτηθεί από τον παραγωγό, τον κατασκευαστή ή τον εισαγωγέα να αποδείξει την απουσία κινδύνου. Η δυνατότητα αυτή πρέπει να εξετάζεται κατά περίπτωση. Δεν μπορεί να γίνει γενικευμένη επέκτασή της σε όλα τα προϊόντα και τις διεργασίες που προωθούνται στην αγορά.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52000DC0001&from=EL>)

#### **1.2.4. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006**

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τα κριτήρια και τις διαδικασίες βάσει των οποίων τα γεωργικά προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τα τρόφιμα μπορούν να αναγνωρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ).

Ένα γεωργικό προϊόν που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή ένα τρόφιμο με παραδοσιακή σύσταση, ή παρασκευασμένο σύμφωνα με μια παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής μπορεί να γίνει ένα εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο (ΕΠΙΠ). Η δυνατότητα αυτή ενθαρρύνει τη διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής και έχει θετικές συνέπειες σε πολλούς τομείς. Η εισαγωγή ενός ΕΠΙΠ

ενισχύει τα έσοδα των αγροτών και διατηρεί τον πληθυσμό στις μειονεκτικές ή απομακρυσμένες περιοχές με την προώθηση της αγροτικής οικονομίας. Επίσης, αυξάνει την αξία της αγοράς των προϊόντων των οικονομικών φορέων, εξασφαλίζοντας ότι διακρίνονται από άλλα παρεμφερή προϊόντα ή τρόφιμα. Επιπλέον, χάρη στην εισαγωγή αυτής της ονομασίας, οι καταναλωτές θα είναι σε θέση να κάνουν πιο συνειδητές επιλογές με βάση σαφείς πληροφορίες σχετικά με τα ειδικά χαρακτηριστικά των προϊόντων που αγοράζουν.

#### Εγγραφή προϊόντων

Οι παραγωγοί αναγνωρίζονται σε ευρωπαϊκό επίπεδο εγγράφονται σε ένα μητρώο, το οποίο τηρείται από την Επιτροπή. Χωρίζονται σε δύο καταλόγους ανάλογα με το αν ή όχι η χρήση της ονομασίας προορίζεται για αυτούς τους παραγωγούς οι οποίοι συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Ένα προϊόν μπορεί να καταχωρηθεί μόνον εάν:

- παράγεται από παραδοσιακές πρώτες ύλες,
- χαρακτηρίζεται από μία παραδοσιακή σύνθεση ή από μια μέθοδο παραγωγής / επεξεργασίας που αντιστοιχεί σε μια παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής / επεξεργασίας.

Για να καταχωρηθεί, το όνομα πρέπει:

- να είναι εξειδικευμένο από μόνο του
- να αναφέρει την ιδιοτυπία του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Τα ονόματα που αναφέρονται σε γενικούς ισχυρισμούς που χρησιμοποιούνται για ένα σύνολο προϊόντων και τα ονόματα που είναι παραπλανητικά για τους καταναλωτές δεν μπορούν να καταχωρηθούν. Επιπλέον, δεν μπορούν να καταχωρηθούν ονόματα που διέπονται από τους Ευρωπαϊκούς κανονισμούς πνευματικής ιδιοκτησίας ή αφορούν τις γεωγραφικές ενδείξεις και τα εμπορικά σήματα .

#### Προδιαγραφές του προϊόντος

Προκειμένου να αναγνωριστεί ως ΕΠΙΠ, ένα γεωργικό προϊόν ή ένα τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προϊόντος, και πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

- το όνομα, σε μία ή περισσότερες γλώσσες, καθώς και μια ένδειξη για το αν η αίτηση καταχώρισης γίνεται με ή χωρίς δέσμευση της ονομασίας,
- η περιγραφή του προϊόντος, με την ένδειξη των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του,
- η περιγραφή της μεθόδου παραγωγής πρέπει να εφαρμόζεται από τους παραγωγούς, συμπεριλαμβανομένων των χαρακτηριστικών των πρώτων υλών ή των συστατικών και της μεθόδου παρασκευής,
- τα βασικά στοιχεία που καθορίζουν την ιδιοτυπία του προϊόντος,
- τα βασικά στοιχεία που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος,
- οι ελάχιστες απαιτήσεις και οι διαδικασίες για τον έλεγχο του ειδικού χαρακτήρα αυτής.

#### Επίσημοι έλεγχοι

Οι έλεγχοι των υποχρεώσεων που απορρέουν από τον παρόντα κανονισμό, μπορούν να διενεργούνται από τις αρχές που ορίζονται από τα κράτη μέλη ή από ένα φορέα ελέγχου που λειτουργεί ως φορέας πιστοποίησης προϊόντων. Το κόστος των ελέγχων αυτών επιβαρύνει τις επιχειρήσεις που υπόκεινται στους ελέγχους αυτούς. Όσον αφορά τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που προέρχονται από τρίτη χώρα, η εξακρίβωση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του προϊόντος πρέπει να εξασφαλιστεί με μία ή περισσότερες από τις δημόσιες αρχές που ορίζει η τρίτη χώρα ή από έναν ή περισσότερους από τους φορείς πιστοποίησης προϊόντων.

Ένας παραγωγός που προτίθεται να παράγει ένα ΕΠΠ για πρώτη φορά, πρέπει να κοινοποιήσει το γεγονός αυτό στις αρχές του κράτους μέλους. Ένας παραγωγός τρίτης χώρας που σκοπεύει να παράγει ένα ΕΠΠ για πρώτη φορά πρέπει να κοινοποιήσει το γεγονός αυτό στις ορισθείσες αρχές ή οργανισμούς.

#### Προστασία

Τα κράτη μέλη οφείλουν να λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για να εξασφαλίσουν τη νομική προστασία κατά κάθε καταχρηστικής ή παραπλανητικής χρήσης της ένδειξης «εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν», και του σχετικού κοινοτικού συμβόλου έναντι κάθε απομίμησης των καταχωρημένων και δεσμευμένων ονομάτων. Οι καταχωρημένες ονομασίες πρέπει να προστατεύονται από κάθε πρακτική ικανή να

παραπλανήσει τον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των πρακτικών που υποδηλώνουν ότι ένα προϊόν είναι εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν αναγνωρισμένο από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&from=EN>)

### **1.2.5. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006**

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους κανόνες για την προστασία των ονομασιών προέλευσης και των γεωγραφικών ενδείξεων των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει διατάξεις για τα γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα (με εξαίρεση όλα τα προϊόντα του αμπελο-οινικού τομέα, εκτός από ξύδι που δημιουργείται από κρασί) από μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Εάν υπάρχει σχέση μεταξύ των χαρακτηριστικών ορισμένων προϊόντων και της γεωγραφικής τους προέλευσης, μπορούν να χαρακτηριστούν είτε ως προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) είτε ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ). Η χρήση των αντίστοιχων συμβόλων της ΕΕ σχετικά με τις ετικέτες των προϊόντων αυτών παρέχει στους καταναλωτές σαφείς και συνοπτικές πληροφορίες σχετικά με την προέλευσή τους. Η εισαγωγή των δύο αυτών όρων ωφελεί επίσης την αγροτική οικονομία, καθώς ενισχύει το εισόδημα των αγροτών και διατηρεί τον πληθυσμό στις μειονεκτικές ή απομακρυσμένες περιοχές.

Οι δύο τύποι της γεωγραφικής περιγραφής είναι διαφορετικοί. Ο όρος ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) χρησιμοποιείται για να περιγράψει τα τρόφιμα που παράγονται, μεταποιούνται και παρασκευάζονται σε μια δεδομένη γεωγραφική περιοχή με αναγνωρισμένη τεχνογνωσία. Ο όρος ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) υποδηλώνει μια σύνδεση με την περιοχή σε ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης ή παρασκευής. Ως εκ τούτου, η σύνδεση με την περιοχή είναι ισχυρότερη για τις ΠΟΠ.

Οι ονομασίες που έχουν καταστεί κοινές, δηλαδή εκείνες που, αν και συνδέονται με τον τόπο ή την περιοχή όπου το προϊόν είχε αρχικά παραχθεί ή πωληθεί, η οποίες

χαρακτηρίζουν την κοινή ονομασία ενός προϊόντος στην ΕΕ, δεν μπορούν να καταχωρηθούν.

Τα ονόματα που έρχονται σε σύγκρουση με το όνομα της φυτικής ποικιλίας ή του ζωικού είδους και ως εκ τούτου είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή ως προς την πραγματική καταγωγή του προϊόντος δεν μπορεί να καταχωρηθούν.

Οι όροι ΠΟΠ ή ΠΓΕ δεν μπορούν να καταχωρηθούν όπου η φήμη και το χρονικό διάστημα που έχει χρησιμοποιηθεί είναι ικανά να παραπλανήσουν τον καταναλωτή ως προς την αληθινή ταυτότητα του προϊόντος.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0510&from=EN>)

#### **1.2.6. Κατάρτιση των ελεγκτικών αρχών**

Η Επιτροπή εξετάζει τις δυνατότητες για τη δημιουργία ενός κοινοτικού συστήματος κατάρτισης για το προσωπικό των εθνικών αρχών που είναι αρμόδιες για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις κοινοτικές υποχρεώσεις στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Η εκπαίδευση του προσωπικού στα κράτη μέλη και σε τρίτες χώρες, ιδίως στις αναπτυσσόμενες, αποτελεί βασικό παράγοντα για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και την προστασία των καταναλωτών.

Στην COM(2006) 519, η Επιτροπή αξιολογεί τις διάφορες πιθανές επιλογές για την οργάνωση της κατάρτισης του προσωπικού των εθνικών αρχών που είναι αρμόδιες για την επαλήθευση ότι η κοινοτική νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων ακολουθείται. Τέτοια προγράμματα ανοίγουν και για συμμετέχοντες από τρίτες χώρες, ιδίως εκείνων που προέρχονται από τις αναπτυσσόμενες, με στόχο την προώθηση της διεθνούς συνεργασίας και του διαλόγου με τους εμπορικούς εταίρους της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι κοινοτικοί κανόνες καλύπτουν τους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας των ζώων, της καλής μεταχείρισης των ζώων και της υγείας των φυτών. Θα εφαρμόσουν πρωτοβουλίες που έχουν αναληφθεί σε διεθνές επίπεδο, ιδίως με την Παγκόσμια Οργάνωση για την Υγεία των Ζώων (ΟΙΕ), τον Codex Alimentarius, την Διεθνή Σύμβαση Προστασίας Φυτών (IPPC) και τον Παγκόσμιο Οργανισμό



Εμπορίου (ΠΟΕ). Μαζί αποτελούν ένα σύνθετο σώμα νομοθεσίας η οποία έχει συμβάλει στην ομαλή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα ένα υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών.

Είναι ζωτικής σημασίας να τηρούνται πλήρως οι κανόνες από τους φορείς του κλάδου (παραγωγοί, μεταποιητές, συντηρητές και διανομείς, περιλαμβανομένων των εισαγωγέων και των επιχειρήσεων που εδρεύουν σε τρίτες χώρες). Για το λόγο αυτό, οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να διαθέτουν τις κατάλληλες τεχνικές γνώσεις, καθώς και την γνώση των κοινοτικών κανόνων σχετικά με τα τρόφιμα, τους κινδύνους των τροφίμων και των μηχανισμών της αγοράς, ώστε να μπορέσουν να ελέγξουν αποτελεσματικά τη συμμόρφωση με τους κοινοτικούς κανόνες. Οι αρμόδιες αρχές σε τρίτες χώρες πρέπει επίσης να εξασφαλίζουν ότι οι κοινοτικοί κανόνες τηρούνται στην περίπτωση των ζώων, των ζωικών προϊόντων, των φυτών και των τροφίμων για κατανάλωση από τον άνθρωπο ή και για τα ζώα που προορίζονται για εξαγωγή στην ΕΕ, και συνεπώς πρέπει να έχουν επίσης την κατάλληλη τεχνική γνώση.

Οι εθνικές αρχές χρειάζονται επαρκή κατάρτιση και την τακτική επικαιροποίηση των γνώσεών τους στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, όπως έχει αναγνωριστεί από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

Μια κοινοτική στρατηγική κατάρτισης θα έχει τα ακόλουθα οφέλη:

- μεγαλύτερη ομοιομορφία των διαδικασιών ελέγχου, των μεθόδων και των αποτελεσμάτων,
- πιο αποτελεσματικό έλεγχο, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων και της υγείας των ζώων και των φυτών,
- τυποποιημένες διαδικασίες ελέγχου δημιουργώντας μια πιο δίκαιη κατάσταση για τις επιχειρήσεις που εξαρτώνται από αυτές, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που βρίσκονται εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης,
- βελτίωση των προτύπων ασφάλειας των τροφίμων σε τρίτες χώρες, ιδίως στις αναπτυσσόμενες,
- βέλτιστη χρήση των κοινοτικών και εθνικών πόρων που συμμετέχουν στη διαδικασία της κατάρτισης,
- μη ύπαρξη ανάγκης για νέα επεξηγηματικά και ερμηνευτικά κείμενα.

Τα περισσότερα κράτη μέλη οργανώνουν την κατάρτιση αλλά ο βαθμός ανάπτυξης διαφέρει σημαντικά. Υπάρχουν διάφορα μέσα που θα μπορούσαν να βοηθήσουν τις τρίτες χώρες, και ιδιαίτερα τις αναπτυσσόμενες, να αφομοιώσουν τους κοινοτικούς κανονισμούς, τα πρότυπα και να προωθήσουν την ευαισθητοποίηση τους, ιδίως με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004 και την Ευρωπαϊκή Πολιτική Γειτονίας (τεχνική βοήθεια, κοινά σχέδια, κλπ.).

Η Επιτροπή έχει ήδη διοργανώσει και συνεχίζει να οργανώνει εκπαιδευσεις για τη σφάλεια των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που βασίζονται στην απόφαση 90/424/ΕΟΚ σχετικά με ορισμένες δαπάνες στον κτηνιατρικό τομέα, την ειδική εκπαίδευση για πολύ συγκεκριμένα θέματα κατάρτισης που διοργανώνονται από τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς για το εθνικό εργαστήριο του προσωπικού και από άλλους φορείς της Επιτροπής, όπως το Κοινό Κέντρο Ερευνών.

([http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/general\\_provisions/f80503\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80503_en.htm))

#### **1.2.7. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 834/2007**

Με τον παρών κανονισμό του Συμβουλίου για τη βιολογική παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων, καταργείται ο Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2092/91 και προωθείται η εναρμόνιση της παραγωγής, της επισήμανσης και του ελέγχου βιολογικών προϊόντων διασφαλίζοντας θεμιτό ανταγωνισμό μεταξύ των παραγωγών και ενισχύοντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών όλο και περισσότερο στην Ευρώπη.

Ορίζει νέο νομικό πλαίσιο για τα βιολογικά προϊόντα. Θεσπίζει τους στόχους και τις αρχές που ισχύουν γι' αυτό τον τύπο παραγωγής και διευκρινίζει τους κανόνες σχετικά με την παραγωγή, την επισήμανση, τους ελέγχους και τις εμπορικές συναλλαγές με τρίτες χώρες. Η ημερομηνία έναρξης εφαρμογής του κανονισμού είναι η 1η Ιανουαρίου 2009.

#### **Πεδίο εφαρμογής**

Το πλαίσιο που ορίζεται από τον παρόντα κανονισμό διέπει:

- Τα γεωργικά προϊόντα (περιλαμβανομένων των προϊόντων υδατοκαλλιέργειας) που δεν έχουν μεταποιηθεί ή έχουν μεταποιηθεί και προορίζονται για διατροφή του ανθρώπου,
- τις ζωοτροφές,
- το φυτικό υλικό αναπαραγωγής και τους σπόρους προς σπορά που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια,
- τις ζύμες για τη διατροφή του ανθρώπου ή για ζωοτροφές.

Ο υπόψη κανονισμός περιλαμβάνει τους γενικούς στόχους και αρχές που χρησιμεύουν ως βάση για τη βιολογική γεωργία. Οι στόχοι αποβλέπουν στη βιώσιμη γεωργία και στην υψηλή ποιότητα παραγωγής, η οποία πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των καταναλωτών. Οι γενικές αρχές αφορούν, μεταξύ άλλων, τις ειδικές μεθόδους παραγωγής, τη χρήση φυσικών πόρων και τον αυστηρό περιορισμό τεχνητών χημικών πρώτων υλών. Επιπλέον, ο κανονισμός ορίζει τις ειδικές αρχές που αφορούν τη γεωργία, τη μεταποίηση βιολογικών τροφίμων και τις βιολογικές ζωοτροφές.

### Πλαίσιο

Ο παρών κανονισμός καταρτίστηκε στο πλαίσιο σειράς πρωτοβουλιών υπέρ της βιολογικής γεωργίας. Στο ίδιο αυτό πλαίσιο, η Επιτροπή θέσπισε το 2004 ευρωπαϊκό σχέδιο δράσης για τη βιολογική διατροφή και τη βιολογική γεωργία.

Το πρώτο νομικό πλαίσιο για τη βιολογική παραγωγή ορίστηκε το έτος 1991, με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2092/91. Μετά την έκδοσή του, επήλθαν πολυάριθμες τροποποιήσεις, διότι η βιολογική παραγωγή μεγεθύνεται συνεχώς σε όλα τα κράτη μέλη (εκτιμάται ετήσια αύξηση στον τομέα αυτό 25% μεταξύ 1993 και 1998 και περίπου 30% από το 1998). Μέχρι το τέλος του έτους 2011 θα δημοσιευθεί έκθεση σχετικά με τη βιολογική παραγωγή.

([http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:EN:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:EN:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:EN:PDF))

### 1.2.8. Πράσινη Βίβλος COM (2008) 641

Η Πράσινη βίβλος της 15ης Οκτωβρίου 2008 αποσκοπεί στην παγίωση πολιτικής καθώς και κανονιστικού πλαισίου για την προστασία των γεωργικών προϊόντων και την προώθηση της ποιότητάς τους. Υπό αυτήν την οπτική, η Επιτροπή προτίθεται να διενεργήσει ευρεία διαβούλευση για τα υφιστάμενα μέσα, για τον τρόπο βελτίωσής τους και για τις νέες πρωτοβουλίες που θα μπορούσαν να προκύψουν. Εξετάζονται τρεις τομείς: οι απαιτήσεις για τη γεωργική παραγωγή και οι κανόνες εμπορίας, τα υφιστάμενα συστήματα ποιότητας και τα συστήματα πιστοποίησης.

#### Απαιτήσεις παραγωγής και πρότυπα εμπορίας

Τα τρόφιμα που παράγονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) συμμορφώνονται προς μία σειρά απαιτήσεων που αφορούν τη γεωργική παραγωγή. Οι κανόνες αποβλέπουν στη διασφάλιση της τήρησης των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά, αλλά αφορούν και θέματα μέριμνας για το περιβάλλον, δεοντολογίας, κοινωνικά, κλπ. Πολλές από αυτές τις απαιτήσεις για τη γεωργική παραγωγή –αυτές που δεν αφορούν την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων- δεν ισχύουν για τα εισαγόμενα είδη διατροφής. Ωστόσο, οι ευρωπαίοι καταναλωτές δεν μπορούν να ξεχωρίσουν ποια προϊόντα πληρούν ή ποια δεν πληρούν τους κανόνες αυτούς. Για την καλύτερη πληροφόρηση του καταναλωτή, είναι σημαντικό να ερωτηθούν οι ενδιαφερόμενοι κατά πόσο είναι σκόπιμη η δημιουργία ενός συμβόλου ως ένδειξη συμμόρφωσης του προϊόντος προς κάποιους κανόνες παραγωγής ή για την ανάγκη ένδειξης του τόπου παραγωγής (ΕΕ / μη ΕΕ) των πρωτογενών προϊόντων.

Οι ευρωπαϊκοί κανόνες εμπορίας αντικαθιστούν τα διάφορα εθνικά πρότυπα. Στόχος τους είναι να βοηθήσουν τους αγρότες να παραδίδουν στους καταναλωτές προϊόντα με την αναμενόμενη ποιότητα και να διευκολύνεται η σύγκριση τιμών προϊόντων διαφορετικής ποιότητας. Για τα περισσότερα γεωργικά προϊόντα, αποτελούν ρυθμίσεις οι οποίες προβλέπουν ορισμούς των προϊόντων, ελάχιστα πρότυπα προϊόντων, κατηγορίες προϊόντων και απαιτήσεις σε ότι αφορά τη σήμανση. Στα πλαίσια της διαβούλευσης, οι συμμετέχοντες ερωτώνται κατά πόσο είναι απαραίτητος ο ορισμός και η επιβολή σε ευρωπαϊκό επίπεδο υποχρεωτικών στοιχείων (απαιτήσεις για τη γεωργική παραγωγή, κατηγορίες ποιότητας, κλπ.), αποκλειστικών όρων (όρος «αγρόκτημα», «ορεινό προϊόν») και κατά πόσο είναι απαραίτητη η απλούστευση των σημερινών κανόνων εμπορίας.

## Ευρωπαϊκά συστήματα ποιότητας

Το σύστημα γεωγραφικών ενδείξεων εξασφαλίζει την προστασία της πνευματικής ιδιοκτησίας. Το σύστημα αυτό περιλαμβάνει τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης (ΠΟΠ) και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις (ΠΓΕ) που περιγράφουν ένα προϊόν του οποίου τα χαρακτηριστικά (ΠΟΠ) ή η φήμη (ΠΓΕ) συνδέονται με την γεωγραφική περιοχή καταγωγής του. Για τους καταναλωτές, οι γεωγραφικές ενδείξεις εγγυώνται αυθεντικά προϊόντα ποιότητας που ανταποκρίνονται στις προσδοκίες τους. Προκειμένου να επωφεληθεί κάποιος μιας ΠΟΠ, πρέπει καταρχήν όλα τα στάδια της παραγωγής να πραγματοποιούνται στην γεωγραφική περιοχή προέλευσης. Στην περίπτωση της ΠΓΕ, ένα μόνο στάδιο παραγωγής αρκεί (πρόκειται κυρίως για την περίπτωση των οινοπνευματωδών ποτών). Στόχος της πράσινης βίβλου είναι να αναγνωρίσει τους τρόπους βελτίωσης και ανάπτυξης του συστήματος γεωγραφικών ενδείξεων καθώς και της προστασίας τού συστήματος αυτού σε τρίτες χώρες.

Το σύστημα των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΠ) δημιουργήθηκε το 1992. Τα ΕΠΠ είναι γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα που έχουν παραδοσιακή σύνθεση ή τα οποία παράγονται με τη χρήση παραδοσιακών πρώτων υλών ή παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής. Από τότε που καθιερώθηκε, το σύστημα επέτρεψε την καταχώριση 20 ΕΠΠ. Αυτός ο σχετικά χαμηλός αριθμός θέτει το θέμα αναζήτησης ενός καλύτερου μέσου αναγνώρισης και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων.

Ακόμα, από τότε που υιοθετήθηκε ο κανονισμός (ΕΚ) αρ. 834/2007 για την παραγωγή και την επισήμανση των βιολογικών προϊόντων, η κύρια πρόκληση είναι η δημιουργία μίας εσωτερικής αγοράς βιολογικών προϊόντων. Σήμερα, η αγορά αυτή λειτουργεί κυρίως σε εθνικό επίπεδο. Είναι λοιπόν σημαντικό να εξετάσουμε τις δυνατότητες δημιουργίας μίας πραγματικά ενιαίας αγοράς βιολογικών προϊόντων σε επίπεδο ΕΕ.

Το σύστημα λοιπόν με το οποίο διασφαλίζεται η προώθηση των ποιοτικών προϊόντων προερχόμενων από τις κυρίως απόκεντρες περιφέρειες, βασίζεται στη δημιουργία ενός λογότυπου. Για να αποκτήσουν αυτό το λογότυπο, οι παραγωγοί θα πρέπει να πληρούν μία σειρά απαιτήσεων, οι οποίες καθορίζονται σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες ή, ελλείψει αυτών, σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες.

## Συστήματα πιστοποίησης της ποιότητας

Για τους καταναλωτές, τα συστήματα πιστοποίησης της ποιότητας των τροφίμων αποτελούν μία επιπλέον εγγύηση εμπιστοσύνης στη σήμανση. Τα συστήματα αυτά ποικίλλουν, από τη συμμόρφωση προς υποχρεωτικά πρότυπα παραγωγής μέχρι επιπρόσθετες απαιτήσεις που αφορούν την περιβαλλοντική προστασία, την καλή μεταχείριση των ζώων, το δίκαιο εμπόριο, ζητήματα θρησκευτικά ή πολιτιστικά, μεθόδους γεωργικής παραγωγής, την καταγωγή των προϊόντων, κλπ. Χάρη στις απαιτήσεις αυτές, προέκυψε μία σειρά συστημάτων πιστοποίησης και σήμανσης ποιότητας που μερικές φορές προκάλεσε ανησυχίες σε ότι αφορά τη διαφάνεια των απαιτήσεων των συστημάτων, την αξιοπιστία των αιτήσεων και τις δίκαιες εμπορικές σχέσεις. Η πράσινη βίβλος θέτει το ζήτημα εύρεσης τρόπων προστασίας τού καταναλωτή και αποφυγής επιπρόσθετων εξόδων και περιορισμών για τους παραγωγούς.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52008DC0641&from=EL>)

### **1.3.Κτηνιατρικοί, υγειονομικοί, φυτοϋγειονομικοί έλεγχοι και υγιεινή τροφίμων**

#### **1.3.1. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.852/2004**

Στο πλαίσιο της αναθεώρησης της νομοθεσίας σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων («πακέτο υγιεινής»), ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων τονίζει τον ορισμό των στόχων που θα πρέπει να επιτευχθούν στα θέματα ασφάλειας τροφίμων, αφήνοντας στους επιχειρηματίες του τομέα τροφίμων την ευθύνη προσαρμογής των μέτρων ασφάλειας που θα πρέπει να εφαρμοσθούν ώστε να υπάρξει εγγύηση της ασφάλειας των τροφίμων.

Η παρούσα οδηγία αντικαθιστά την οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων, ώστε να καταρτιστεί μια σφαιρική και ολοκληρωμένη πολιτική που θα εφαρμόζεται για όλα τα τρόφιμα, από το αγρόκτημα έως τα σημεία πώλησης στον καταναλωτή.

Έχει σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων σε όλα τα στάδια από την πρωτογενή παραγωγή έως και την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή. Δεν καλύπτει θέματα σχετικά με τη διατροφή ή ζητήματα σύνθεσης και ποιότητας των τροφίμων.

Ο παρών κανονισμός εφαρμόζεται στις επιχειρήσεις τροφίμων και δεν εφαρμόζεται στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση ούτε στην οικιακή παρασκευή τροφίμων για ιδιωτική κατανάλωση.

Όλοι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια για τα οποία είναι υπεύθυνοι, από την πρωτογενή παραγωγή έως και την προσφορά προς πώληση ή διάθεση στον τελικό καταναλωτή, εκτελούνται με υγιεινό τρόπο, σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=EL>)

### 1.3.2. Επιπλέον κανονισμοί και οδηγίες

Οι κανονισμοί και οδηγίες που παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα, συμπληρώνουν το θεσμικό πλαίσιο των κτηνιατρικών υγειονομικών ελέγχων και ενδυναμώνουν την εποπτεία για την ασφάλεια των τροφίμων.

<b>Οδηγία 1989/662/EE C</b>	η οποία για να διευκολυνθεί το ενδοκοινοτικό εμπόριο ζωικών προϊόντων, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα υψηλό επίπεδο ασφάλειας των τροφίμων, καταργεί τους κτηνιατρικούς ελέγχους στα εσωτερικά σύνορα, ενισχύοντας τον έλεγχο στο σημείο προέλευσης και την οργάνωση του ελέγχου κατά την άφιξη στον τόπο προορισμού. ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:01989L0662-20040430&amp;from=EN">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:01989L0662-20040430&amp;from=EN</a> )
<b>Οδηγία 1992/118/EE C</b>	Καθορίζει τις απαιτήσεις για την υγεία των ζώων και για την δημόσια υγεία που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην Κοινότητα, για τα προϊόντα που δεν υπόκεινται στους εν λόγω όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο παράρτημα Α (I) οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και όσον αφορά τους παθογόνους παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ

	( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992L0118&amp;from=en">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992L0118&amp;from=en</a> )
<b>Οδηγία 1997/78/EK</b>	η οποία θέτει το νομικό πλαίσιο των ελέγχων στους οποίους υπόκεινται τα προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες με σκοπό την προστασία της υγείας των καταναλωτών και των ζώων εντός της Κοινότητας. Ακόμα, καταργεί την οδηγία 1990/675/EK ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997L0078&amp;from=EN">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997L0078&amp;from=EN</a> )
<b>Οδηγία 2002/99/EK</b>	η οποία θεσπίζει τις προϋποθέσεις κυκλοφορίας προϊόντων ζωικής προέλευσης στην αγορά και τους περιορισμούς που εφαρμόζονται στα προϊόντα προέλευσης τρίτων χωρών ή περιφερειών, που υπόκεινται σε περιορισμούς υγειονομικού ελέγχου. ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0099&amp;from=EL">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0099&amp;from=EL</a> )
<b>Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004</b>	για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, ώστε να εξασφαλίζεται υψηλό επίπεδο ασφάλειας τροφίμων και δημόσιας υγείας ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&amp;from=EL">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&amp;from=EL</a> )
<b>Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004</b>	για τη θέσπιση κοινοτικού πλαισίου για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ο οποίος καθορίζει ειδικές διατάξεις για το νωπό κρέας, τα δίθυρα μαλάκια, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&amp;from=EL">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&amp;from=EL</a> )
<b>Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004,</b>	ο οποίος αναδιοργανώνει τους επίσημους ελέγχους των τροφίμων και των ζωοτροφών, κατά τρόπον ώστε να ενσωματώνονται οι έλεγχοι σε όλες τις φάσεις της παραγωγής και σε όλους τους τομείς. ( <a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&amp;from=EL">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&amp;from=EL</a> )
<b>Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.</b>	Όλα τα τρόφιμα που προορίζονται για ανθρώπινη ή ζωική κατανάλωση στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) υπόκεινται σε ανώτατο



<b>396/2005</b>	<p>όριο υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων (MLR) στη σύστασή τους, ώστε να προστατεύεται η υγεία των ανθρώπων και των ζώων. Ο κανονισμός συγκεντρώνει σε ένα μόνο κείμενο και εναρμονίζει τα ανώτατα επιτρεπτά όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων που εφαρμόζονται για τα διάφορα προϊόντα ανθρώπινης ή ζωικής διατροφής και επιπλέον τροποποιεί την οδηγία 91/414/ΕΟΚ (<a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:en:PDF">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:en:PDF</a>)</p>
-----------------	---

### 1.3.3. Το σύστημα HACCP

Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εκτός του επιπέδου της πρωτογενούς παραγωγής οφείλουν να εφαρμόζουν τις αρχές του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) που θεσπίστηκε από τον Codex Alimentarius (συλλογή διεθνών κανόνων για τα τρόφιμα που καταρτίστηκε στο πλαίσιο των εργασιών του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών).

Οι εν λόγω αρχές προβλέπουν έναν αριθμό απαιτήσεων που θα πρέπει να τηρούνται καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής ώστε να γίνεται δυνατός, χάρη στην ανάλυση των κινδύνων, ο προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων που πρέπει απαραίτητα να ελέγχονται ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων:

- εντοπισμός κάθε τυχόν κινδύνου, ο οποίος πρέπει να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα,
- εντοπισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας,
- καθορισμός κρίσιμων ορίων, πέρα από τα οποία απαιτείται παρέμβαση,
- καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου,
- καθορισμός διορθωτικών μέτρων, όταν η παρακολούθηση υποδεικνύει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου,

- θέσπιση διαδικασιών αυτοελέγχου για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας των λαμβανόμενων μέτρων,
- κατάρτιση μητρώων προορισμένων για την απόδειξη της ουσιαστικής εφαρμογής των μέτρων αυτών και τη διευκόλυνση των επισήμων ελέγχων από την αρμόδια αρχή.

### Οδηγοί ορθής πρακτικής και οδηγοί για την εφαρμογή του συστήματος HACCP

Τα κράτη μέλη ενθαρρύνουν τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να καταρτίζουν οδηγούς ορθής πρακτικής, οι οποίοι περιλαμβάνουν οδηγίες για τη συμμόρφωση προς τους γενικούς κανόνες υγιεινής και προς τις αρχές του HACCP. Τα κράτη μέλη αξιολογούν τους εθνικούς οδηγούς για να εξασφαλίσουν ότι το περιεχόμενο των οδηγιών αυτών είναι εφαρμόσιμο, ότι έχουν καταρτισθεί λαμβάνοντας υπόψη τον συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής - γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius, και ότι έχει ζητηθεί η γνώμη όλων των ενδιαφερομένων που επηρεάζονται ουσιαστικά. Τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή μόνο τους εθνικούς οδηγούς που έχουν διαπιστώσει ότι συμμορφώνονται με τα παραπάνω, και η Επιτροπή τηρεί μητρώο των οδηγιών αυτών.

Εάν ένα κράτος μέλος ή η Επιτροπή θεωρούν ότι υπάρχει ανάγκη ενιαίων κοινοτικών οδηγιών, η Επιτροπή εξετάζει την ανάγκη έκδοσης των εν λόγω οδηγιών. Οι μόνιμες επιτροπές που επικουρούν την Επιτροπή εξασφαλίζουν ότι το περιεχόμενο των οδηγιών αυτών είναι εφαρμόσιμο, ότι έχουν καταρτισθεί λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius και τους εθνικούς οδηγούς, και ότι έχει ζητηθεί η γνώμη όλων όσων τα συμφέροντα επηρεάζονται ουσιαστικά από τους οδηγούς αυτούς.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να ανατρέχουν είτε στους εθνικούς είτε στους κοινοτικούς οδηγούς.

### Καταχώριση ή έγκριση των επιχειρήσεων τροφίμων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές και ειδικά να φροντίζουν ώστε όλες οι εγκαταστάσεις που τελούν υπό τον έλεγχό τους να καταχωρούνται από την αρμόδια αρχή και να τηρούν αυτή την τελευταία ενήμερη ως προς τις αλλαγές κατάστασης (παραδείγματος χάρη, το κλείσιμο της επιχείρησης).

Όταν η εθνική ή κοινοτική νομοθεσία το απαιτεί, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή και δεν επιτρέπεται η λειτουργία τους χωρίς την έγκριση αυτή.

#### Ιχνηλασιμότητα και απόσυρση των τροφίμων

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, οι υπεύθυνοι του τομέα τροφίμων εφαρμόζουν συστήματα και διαδικασίες που επιτρέπουν την ιχνηλασιμότητα των συστατικών και των τροφίμων και, αν χρειάζεται, των ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των τροφίμων.

Επίσης, όταν υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διαπιστώσει ότι ορισμένα τρόφιμα παρουσιάζουν σοβαρό κίνδυνο για την υγεία, οφείλει να αποσύρει αμέσως τα συγκεκριμένα τρόφιμα από την αγορά και να ενημερώνει την αρμόδια αρχή καθώς και τους χρήστες.

#### Επίσημοι έλεγχοι

Η εφαρμογή, από τους επιχειρηματίες του τομέα τροφίμων, των αρχών HACCP δεν αντικαθιστά τους επίσημους ελέγχους που εκτελούνται από την αρμόδια αρχή. Οι επιχειρηματίες οφείλουν συγκεκριμένα να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές, σύμφωνα με τις διατάξεις της κοινοτικής νομοθεσίας ή, ελλείψει αυτής, της εθνικής.

#### Εξωτερική διάσταση

Τα τρόφιμα που εισάγονται στην Κοινότητα πρέπει να πληρούν τους κοινοτικούς κανόνες υγιεινής ή ισοδύναμους κανόνες.

Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για εξαγωγή σε τρίτες χώρες πρέπει να πληρούν τουλάχιστον τις ίδιες απαιτήσεις με εκείνες που ισχύουν για τη διάθεσή τους στο εμπόριο στο εσωτερικό της Κοινότητας, πέρα από τις απαιτήσεις που ενδεχομένως επιβάλλει η ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα.

#### Έκθεση προς το Συμβούλιο και το Κοινοβούλιο

Η Επιτροπή υποβάλλει στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο έκθεση, ενδεχομένως μαζί με κατάλληλες προτάσεις, εντός πέντε ετών από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού, στην οποία έκθεση θα γίνεται επισκόπηση της εμπειρίας που αποκτήθηκε από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού, καθώς και ως προς τη

σκοπιμότητα εφαρμογής των αρχών HACCP στους επιχειρηματίες του επισιτιστικού τομέα που ασκούν δραστηριότητες πρωτογενούς παραγωγής και τις συναφείς δραστηριότητες που περιγράφηκαν παραπάνω.

([http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84001\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_en.htm))

#### **1.3.4. Η Ευρωπαϊκή Ένωση & ο Κώδικας Τροφίμων (Οδηγία 2003/822/EK)**

Ο Κώδικας Τροφίμων (Codex Alimentarius) είναι ένα κοινό πρόγραμμα του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας του ΟΗΕ (FAO) και της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (WHO), που καθορίζει τους κανόνες για την υγεία των τροφίμων που χρησιμεύουν ως σημείο αναφοράς για το διεθνές εμπόριο τροφίμων.

Η παρούσα Οδηγία 2003/822/EK αφορά την αίτηση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, να προσχωρήσει στην Επιτροπή του Κώδικα Τροφίμων (Codex Alimentarius Commission – CAC), η οποία είναι το όργανο που είναι επιφορτισμένο με την ενημέρωση του Κώδικα.

Ακόμα η αίτηση αυτή συνοδεύεται από μια δήλωση για την άσκηση των αρμοδιοτήτων μεταξύ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και των κρατών μελών της και από το κείμενο του διακανονισμού μεταξύ του Συμβουλίου και της Επιτροπής σχετικά με την προετοιμασία των συνεδριάσεων, των δηλώσεων και την άσκηση των δικαιωμάτων ψήφου εντός της CAC.

Από το τέλος του 2003 και έως σήμερα, η Ευρωπαϊκή Κοινότητα και όλα τα κράτη μέλη της, είναι μέλη της CAC.

Οι Κανόνες διαδικασιών της CAC τώρα επιτρέπουν σε ένα οργανισμό μέλος να μοιράζεται τα δικαιώματα ψήφων του με τα μέλη του σύμφωνα με τις αντίστοιχες αρμοδιότητες τους. Όταν ο οργανισμός μέλος πρόκειται να ψηφίσει, ο αριθμός των ψήφων που μπορεί να δημιουργήσει είναι ίσος με τον αριθμό των κρατών μελών που ήταν παρόντα κατά την ψηφοφορία, εξ ου και η σημασία των κρατών μελών που είναι παρόντα.

Αυτός ο κανόνας είναι το αποτέλεσμα ενός συμβιβασμού που επιτεύχθηκε με τις αναπτυσσόμενες χώρες, ο οποίος, προς το συμφέρον της δικαιοσύνης, δεν μπορεί να δεχθεί την καταμέτρηση του ψήφου μιας χώρας η οποία δεν είναι παρούσα.

Οι αρμοδιότητες αποδίδονται ως εξής:

- Η ΕΕ έχει αποκλειστική αρμοδιότητα σε ζητήματα στα οποία οι κανόνες έχουν ήδη εναρμονιστεί είτε πλήρως είτε σε μεγάλο βαθμό σε επίπεδο Κοινότητας. Σε τέτοιες περιπτώσεις η Ευρωπαϊκή Επιτροπή μιλά και ψηφίζει στο όνομα της Κοινότητας, παρόλο που τα κράτη μέλη έχουν το δικαίωμα να μιλούν υπέρ της θέσης της Κοινότητας και να αντιδρούν σε εισφορές από άλλες χώρες.
- Τα κράτη μέλη έχουν αποκλειστική αρμοδιότητα για όλα τα οργανωτικά θέματα (για παράδειγμα, νομικά ή δημοσιονομικά θέματα) καθώς και για διαδικαστικά θέματα (για παράδειγμα, η εκλογή των προέδρων, η έγκριση των ημερησίων διατάξεων και την έγκριση των πρακτικών)
- Η αρμοδιότητα ανήκει από κοινού, όπου οι κανόνες έχουν μόνο εν μέρει εναρμονιστεί. Η ψηφοφορία σε αυτή την περίπτωση ασκείται είτε από τα κράτη μέλη είτε από την Κοινότητα, ανάλογα με το βαθμό εναρμόνισης που έχει επιτευχθεί. Σε τέτοιες περιπτώσεις, η Προεδρία και η Επιτροπή υποβάλλουν την κοινή θέση. Τα κράτη μέλη μπορούν επίσης να ομιλούν προκειμένου να υποστηρίξουν ή / και να αναπτύξουν τη θέση της Κοινότητας και να αντιδράσουν με τις συνεισφορές.

Πριν από κάθε συνεδρίαση της CAC ή ενός εκ των επικουρικών οργάνων της, μια σχολιασμένη ημερήσια διάταξη που έχει συνταχθεί και θα δοθεί σε όλους τους συμμετέχοντες, δείχνει ποιος, εντός του οργανισμού ή των κρατών μελών του, είναι αρμόδιος για κάθε στοιχείο και για να ασκήσει το δικαίωμα του εκλέγειν.

Επιπλέον, τα κράτη μέλη και η Επιτροπή έχουν το δικαίωμα να συμμετέχουν στις ομάδες εργασίας του Κώδικα και στις συντακτικές επιτροπές και να εκφράζουν τις απόψεις τους εκεί. Αντιπρόσωποι των κρατών μελών και της Επιτροπής προσπαθούν να καταλήξουν σε μια κοινή θέση την οποία θα υπερασπιστούν κατά τη διάρκεια των συζητήσεων στις ομάδες εργασίας και στις συντακτικές επιτροπές.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003D0822&from=EN>)

#### **1.4.Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)**

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) είναι ο ακρογωνιαίος λίθος της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) στην αξιολόγηση του κινδύνου όσον αφορά την ασφάλεια τροφίμων και ζωοτροφών. Σε στενή συνεργασία με τις εθνικές αρχές και σε ανοικτή διαβούλευση με τα ενδιαφερόμενα μέρη, η EFSA παρέχει ανεξάρτητες επιστημονικές συμβουλές και σαφή πληροφόρηση σχετικά με υπάρχοντες και αναδυόμενους κινδύνους.

Είναι ένας ανεξάρτητος ευρωπαϊκός οργανισμός που χρηματοδοτείται από τον προϋπολογισμό της ΕΕ που λειτουργεί όμως χωριστά από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η EFSA ιδρύθηκε τον Ιανουάριο του 2002, μετά από μια σειρά διατροφικών κρίσεων στα τέλη της δεκαετίας του 1990, ως ανεξάρτητη πηγή επιστημονικών συμβουλών και επικοινωνίας σχετικά με τους κινδύνους που συνδέονται με την τροφική αλυσίδα.

Δημιουργήθηκε ως μέρος ενός συνολικού προγράμματος για τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων της ΕΕ, την εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών και την αποκατάσταση και διατήρηση της εμπιστοσύνης στην προμήθεια τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στο ευρωπαϊκό σύστημα ασφάλειας τροφίμων, η αξιολόγηση των κινδύνων γίνεται ανεξάρτητα από τη διαχείριση του κινδύνου. Ως εκτιμητής, η EFSA παράγει επιστημονικές γνώμες και συμβουλές οι οποίες παρέχουν μια σταθερή βάση για τις ευρωπαϊκές πολιτικές και τη νομοθεσία και υποστηρίζει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και τα κράτη μέλη της ΕΕ στη λήψη αποτελεσματικών και έγκαιρων αποφάσεων για τη διαχείριση κινδύνων.

Η αρμοδιότητα της EFSA έγκειται στην ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών, της διατροφής, της υγείας, της καλής διαβίωσης των ζώων και της προστασίας και της υγείας των φυτών. Κατά την εκτέλεση των εργασιών της, η EFSA εξετάζει επίσης τις πιθανές επιπτώσεις στην τροφική αλυσίδα και στη βιοποικιλότητα των φυτών και των ζώων. Η Αρχή διενεργεί εκτιμήσεις περιβαλλοντικού κινδύνου των γενετικά τροποποιημένων καλλιεργειών, των φυτοφαρμάκων, των πρόσθετων ζωοτροφών και των φυτικών παρασίτων. Σε όλους αυτούς τους τομείς, η πιο κρίσιμη δέσμευση της EFSA είναι να παρέχει αντικειμενικές και ανεξάρτητες επιστημονικά τεκμηριωμένες

συμβουλές και σαφή επικοινωνία με βάση τις πιο ενημερωμένες επιστημονικές πληροφορίες και γνώσεις.

Οι ανεξάρτητες επιστημονικές συμβουλές της EFSA βρίσκονται στο επίκεντρο του ευρωπαϊκού συστήματος ασφάλειας των τροφίμων. Χάρη σε αυτό το σύστημα, οι ευρωπαίοι καταναλωτές είναι από τους καλύτερα ενημερωμένους και προστατευμένους στον κόσμο όσον αφορά τους κινδύνους στην τροφική αλυσίδα.

(<http://www.efsa.europa.eu/>)

### **1.5. Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)**

Εν ενεργεία από το 1979, το RASFF αποτελεί μία μεγάλη επιτυχία της ΕΕ για την ολοκληρωμένη προσέγγιση στην ασφάλεια των τροφίμων, φανερώνοντας τη δύναμη της επικοινωνίας και της συνεργασίας. Με την παροχή ενός συστήματος για την ταχεία ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ των κρατών μελών και το συντονισμό των ενεργειών απόκρισης σε απειλές κατά της ασφάλειας των τροφίμων, έχει καταστεί απαραίτητο εργαλείο προστασίας και καθησύχασης των Ευρωπαίων καταναλωτών.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή - από κοινού με τις χώρες και τους οργανισμούς που ανήκουν στο RASFF - εξακολουθούν να εργάζονται σκληρά για την περαιτέρω διαμόρφωση αυτού του απαραίτητου εργαλείου που συνεισφέρει στα υψηλά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων στην ΕΕ, εμποδίζοντας επικίνδυνα τρόφιμα ή ζωοτροφές να φθάνουν στον καταναλωτή και επιτρέποντας να ληφθούν ταχείες ενέργειες προκειμένου να αποσυρθούν αυτά τα προϊόντα από την αγορά.

Ειδικότερα, τα μέλη του RASFF οφείλουν να κοινοποιούν στην Επιτροπή, εφόσον λάβουν τα μέτρα όπως η απόσυρση ή ανάκληση των τροφίμων ή ζωοτροφών από την αγορά, προκειμένου να προστατευθεί η υγεία των καταναλωτών και, εάν απαιτείται ταχεία αντίδραση. Θα πρέπει επίσης να ενημερώσουν εάν συμφωνούν με τον αρμόδιο φορέα ότι ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί στην αγορά, όταν το μέτρο έχει ληφθεί υπόψη ενός σοβαρού κινδύνου. Το ίδιο ισχύει και όταν το εν λόγω προϊόν διατίθεται στην αγορά υπό συνθήκες.

Το RASFF έχει διανύσει πολύ δρόμο από τη δημιουργία του το 1979. Κοιτάζοντας προς το μέλλον, ο αριθμός των κοινοποιήσεων συνεχίζει να αυξάνεται και το σύστημα προσανατολίζεται σε νέες περιοχές και χώρες του κόσμου. Η διεθνής συνεργασία πιθανώς να είναι ένας πρωταρχικός τομέας δράσης, για παράδειγμα με άλλα συστήματα όπως το Διεθνές Δίκτυο Αρχών για την Ασφάλεια των Τροφίμων (INFOSAN) της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας.

([http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm))

## 1.6.Σύστημα TRACES

Το σύστημα TRACES είναι ένα εργαλείο διαχείρισης για την παρακολούθηση της διακίνησης ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης τόσο από χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης όσο και εντός της επικράτειάς της. Πρόκειται για μια ενιαία κεντρική βάση δεδομένων η οποία θεωρείται σημαντική καινοτομία καθώς ενισχύει και απλοποιεί τα υφιστάμενα συστήματα.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του TRACES είναι:

- η ηλεκτρονική διαβίβαση των πληροφοριών,
- η κεντρική διαχείριση των καθιερωμένων στοιχείων αναφοράς,
- η διαλειτουργικότητα με άλλα πληροφοριακά συστήματα και
- η πολυγλωσσία.

Στους στόχους του συστήματος TRACES συμπεριλαμβάνονται,

- η βελτίωση της ποσότητας και της ποιότητας των πληροφοριών σχετικά με τις μετακινήσεις των ζώων,
- η βελτίωση της ανταλλαγής πληροφοριών μεταξύ των εθνικών και ευρωπαϊκών αρχών,
- η παροχή ενός συστήματος ηλεκτρονικών κτηνιατρικών πιστοποιητικών το οποίο επιτρέπει στις εμπορικές δραστηριότητες να λαμβάνουν πληροφορίες on-line,
- η εκπόνηση καταλόγων εγκαταστάσεων από χώρες εκτός της ΕΕ, οι οποίες επιτρέπεται να εξάγουν προϊόντα ζωικής προέλευσης στην ΕΕ,
- η διαχείριση φορτίων που απορρίπτονται στα σύνορα της ΕΕ,



- οι στοχευμένοι έλεγχοι για τη δημόσια υγεία, για την υγεία των ζώων και την καλή τους διαβίωση (ιδίως κατά τη μεταφορά τους κλπ),
- η κεντροποίηση της εκτίμησης των πιθανών κινδύνων μιας επιδημίας,
- η αντιμετώπιση των γλωσσικών δυσκολιών κάνοντας πιο προσιτές τις πληροφορίες από άλλες χώρες,
- η ενσωμάτωση όλων των ενδιαφερομένων για τη θέσπιση ενός συστήματος για τις λειτουργίες που σχετίζονται με την ανταλλαγή εγγράφων μεταξύ των οικονομικών φορέων και των αρμόδιων εκτελεστικών αρχών.

Σχετικά με τη λειτουργία του, οι οικονομικοί φορείς μπορούν να ενσωματωθούν στο TRACES, με την επιφύλαξη να έχουν καταχωρηθεί από την αρμόδια αρχή με την οποία συνδέονται. Σε περίπτωση μεταφοράς ζώων, θα πρέπει να συμπληρώνεται σε ηλεκτρονική μορφή μια τυποποιημένη φόρμα, η οποία περιέχει όλες τις κατάλληλες πληροφορίες σχετικά με το ζώο ή το προϊόν ζωικής προέλευσης, τον προορισμό του κ.α.

Στην περίπτωση του ενδο-ευρωπαϊκού εμπορίου ζώων ή προϊόντων ζωικής προέλευσης, οι πληροφορίες θα πρέπει να διαβιβάζονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους καταγωγής και αφού ελεγχθεί το περιεχόμενο του εντύπου, η αρχή μπορεί να απορρίψει ή να επικυρώσει τη μεταφορά. Όπου κρίνεται σκόπιμο, εκδίδεται υγειονομικό πιστοποιητικό και το δρομολόγιο που σχετίζεται με την καλή διαβίωση των ζώων σε όλες τις επίσημες γλώσσες του κράτους μέλους προέλευσης και προορισμού.

Σε περίπτωση εισαγωγής ή διαμετακόμισης ζώων ή προϊόντων ζωικής προέλευσης από χώρες εκτός της ΕΕ, ο υπάλληλος του συνοριακού σταθμού ελέγχου, ο οποίος ελέγχει τα ζώα ή τα προϊόντα και τα κτηνιατρικά έγγραφα εισαγωγής, είναι υπεύθυνος για την καταχώρηση των σχετικών πληροφοριών στο TRACES, συμπεριλαμβανομένης και της απόφασης για το αν θα επιτρέψει την είσοδο ή την άρνηση πρόσβασης στο έδαφος της ΕΕ, καθώς και για την έκδοση του κοινού κτηνιατρικού εγγράφου εισόδου (ΚΚΕΕ).

Όλες οι παραπάνω πληροφορίες αποστέλλονται στην κτηνιατρική αρχή του κράτους μέλους προορισμού, στην κεντρική κτηνιατρική αρχή της χώρας ή των χωρών διαμετακόμισης και σε όλα τα κατάλληλα σημεία ελέγχου. Στη συνέχεια, οι πληροφορίες μπορούν να ζητηθούν κατά τη διάρκεια των ελέγχων που διενεργούνται

καθ'οδόν ή / και στον τόπο προορισμού. Οι πληροφορίες αυτές μπορούν επίσης να κληθούν και από τους οικονομικούς φορείς που έχουν καταχωρηθεί στη βάση δεδομένων και το σύστημα είναι διαθέσιμο στους χρήστες δωρεάν.

Τέλος, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο, την ανάπτυξη και τη διατήρηση του συστήματος TRACES, το οποίο αντικαθιστά αρκετά προηγούμενα χωριστά συστήματα, όπως το ANIMO και το SHIFT. Το σύστημα ANIMO ιδρύθηκε για να παρακολουθούνται οι κινήσεις των ζώντων ζώων και η ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ των εθνικών και κοινοτικών αρχών και βασίστηκε σε μια σύμβαση μεταξύ των κρατών μελών και μιας ιδιωτικής εταιρείας. Ενώ το σύστημα SHIFT ιδρύθηκε για να βελτιωθεί η ασφάλεια της υγείας των εισαγόμενων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης από χώρες εκτός της ΕΕ. Το SHIFT αποτελείται από δύο άλλα συστήματα: το σύστημα OEIM για τον κατάλογο των εγκαταστάσεων που επιτρέπεται να εξάγουν προς την ΕΕ και το σύστημα RCS για τη διαχείριση των αποστολών που απαγορεύθηκε η είσοδος τους στα σύνορα της ΕΕ. Με την αντικατάσταση αυτών των διαφορετικών συστημάτων με το ενιαίο σύστημα TRACES θα αποφεύγεται η αλληλοκάλυψη, ενώ επίσης έχουμε πιο αποτελεσματική και απλοποιημένη παρακολούθηση των κινήσεων των ζώων.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο του συστήματος TRACES, για την ανάπτυξη και τη διατήρησή της, ενώ το σύστημα ANIMO βασίστηκε σε μια σύμβαση μεταξύ των κρατών μελών και μια ιδιωτική εταιρεία. Το Ελεγκτικό Συνέδριο ζήτησε από την Επιτροπή να αναλάβει αυτή την ευθύνη στον απόηχο των προβλημάτων που ανέκυψαν κατά την κλασική πανώλη των χοίρων το 1997.

(<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003D0623&from=EN>)

([http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84009\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84009_en.htm))

## **1.7.Συμπέρασμα**

Συνοψίζοντας, παρατηρούμε ότι το κανονιστικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής πολιτικής για την ασφάλεια των τροφίμων εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης και την προστασία

των καταναλωτών, καθορίστηκε μεταξύ των ετών 1993 και 2008. Στα έτη που ακολούθησαν μέχρι και σήμερα συναντάμε αρκετές νομοθετικές πράξεις όπως οδηγίες και κανονισμούς, που αντικείμενο είχαν πιο εξειδικευμένα θέματα με βάσει το κανονιστικό πλαίσιο όπως είχε οριστεί τα προηγούμενα έτη και οι οποίες δεν αποτελούν αντικείμενο της συγκεκριμένης διατριβής.

*Γιατί όμως χρειαζόμαστε μια κοινή Ευρωπαϊκή πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων;*

Η προστασία της υγείας των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών σε κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής τροφίμων είναι το κλειδί για τη δημόσια υγεία και την οικονομική προτεραιότητα. Η πολιτική της ΕΕ στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων έχει ως στόχο να εξασφαλίσει ότι οι πολίτες της απολαμβάνουν ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα που παράγονται από υγιή φυτά και ζώα, επιτρέποντας παράλληλα στην βιομηχανία τροφίμων (τον μεγαλύτερο τομέα απασχόλησης στην Ευρώπη) να λειτουργεί στις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

Η πολιτική αυτή εξασφαλίζει την υγεία καθ' όλο το μήκος της παραγωγικής αλυσίδας των τροφίμων (σε κάθε κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας από την καλλιέργεια έως την κατανάλωση) εμποδίζοντας την μόλυνση των τροφών και προωθώντας την υγιεινή των τροφίμων και την εξασφάλιση πληροφοριών.

Η ΕΕ όντας μια μεγάλη διακρατική αγορά στην οποία πωλούνται ελεύθερα διάφορα αγαθά μεταξύ αυτών και τα τρόφιμα δίνει στους καταναλωτές της πολύ μεγαλύτερο εύρος επιλογών και χαμηλές τιμές λόγω της αύξησης του ανταγωνισμού, σε σύγκριση με τις εποχές όπου τα τρόφιμα πωλούνταν σε μια μόνο χώρα. Αυτό σημαίνει ότι οι πιο σημαντικοί κανόνες για την ποιότητα και την ασφάλεια θα πρέπει να θεσπιστούν ως κοινοί Ευρωπαϊκοί κανόνες, διαφορετικά δεν μπορεί να υπάρξει ελεύθερο εμπόριο αν κάθε προϊόν θα πρέπει να ελέγχεται από κάθε χώρα με βάσει τους δικούς της κανόνες. Επιπροσθέτως αν δεν υπήρχαν κοινοί κανόνες, οι παραγωγοί θα μπορούσαν να ωφεληθούν από αθέμιτα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα, ενώ τώρα που η γεωργική πολιτική στο σύνολό της αποτελεί αρμοδιότητα της ΕΕ, δίνεται στην ΕΕ η δυνατότητα να επηρεάσει την ποιότητα και την ασφάλεια του φαγητού μας, μέσω των κανόνων και της οικονομικής υποστήριξης που συμφωνεί με τους αγρότες.

Χάρη σε αυτούς τους κανόνες, οι ευρωπαίοι πολίτες απολαμβάνουν μερικά από τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων στον κόσμο. Υποχρεωτικοί έλεγχοι λαμβάνουν χώρα καθ' όλη τη διαδικασία της παραγωγής εξασφαλίζοντας την υγιεινή, την υψηλή ποιότητα και την σωστή σηματοποίηση των τροφίμων βάσει αυστηρών προτύπων.

Τέλος, κλείνοντας το κεφάλαιο αυτό θα πρέπει να αναφερθούν μερικά χρήσιμα στοιχεία σχετικά με τα αποτελέσματα της πολιτικής της ΕΕ για τα τρόφιμα, όπως ότι:

- Η βιομηχανία τροφίμων είναι ο δεύτερος μεγαλύτερος οικονομικός τομέας στην ΕΕ, όπου απασχολούνται πάνω από 48 εκατομμύρια άνθρωποι, και αξίζει για την Ευρωπαϊκή οικονομία 750 δισεκατομμύρια ευρώ ετησίως.
- Τα τρόφιμα δεν μπορούν να φέρουν ισχυρισμούς υγείας, εκτός εάν αυτοί έχουν αποδειχθεί επιστημονικά και εγκριθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
- Η πολιτική της ΕΕ για την εξάλειψη της νόσου σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών βοήθησε να μειωθεί ο ετήσιος αριθμός περιπτώσεων από 2124 σε 18 την τελευταία δεκαετία.
- Ως αποτέλεσμα της εισαγωγής του προγράμματος ελέγχου σαλμονέλας στα πουλερικά, ο αριθμός των περιπτώσεων εμφάνισης της νόσου σε ανθρώπους μειώθηκε κατά 60% μεταξύ των ετών 2007 και 2011.
- Η ΕΕ είναι ένας παγκόσμιος ηγέτης στην παραγωγή σπόρων: το 60% των παγκόσμιων εξαγωγών σπόρων και των φυτικών πολλαπλασιαστικών υλικών προέρχεται από την ΕΕ.

([http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/en/food\\_en.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/en/food_en.pdf))

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**

### **Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

#### **2.1.Εισαγωγή**

Στην Ελλάδα προσπαθώντας να ακολουθήσουμε τα πρότυπα που τέθηκαν από την Ευρωπαϊκή Ένωση, το 1999 με το νόμο 2741/ΦΕΚ 199/28-09-1999, δημιουργήθηκε ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.). Πρόκειται για νομικό πρόσωπο δημοσίου δικαίου που σήμερα τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

#### **2.2.Γενική Λειτουργία και Αρμοδιότητες του Ε.Φ.Ε.Τ.**

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. ως δυναμικά αναπτυσσόμενη από πλευράς αρμοδιοτήτων και προδιαγραφών υπηρεσία, συνιστά τον κύριο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων στον Ελλαδικό χώρο. Από την ίδρυση του έως σήμερα, το Διοικητικό του Συμβούλιο, καθόρισε τη στρατηγική ανάπτυξης του οργανισμού, προγραμματίζοντας και προχωρώντας στην ολοκλήρωση ενεργειών, οι οποίες είχαν ως απόρροια τη δημιουργία και πλήρωση των προϋποθέσεων εκείνων οι οποίες θέτουν τη βάση οργάνωσης ενός σύγχρονου οργανισμού, ικανού να ανταποκριθεί με επιτυχία στις υποχρεώσεις του.

Έτσι λοιπόν, οι υποχρεώσεις του Φορέα που παραθέτονται πιο κάτω δείχνουν το βάρος της ευθύνης του απέναντι στον Έλληνα καταναλωτή και το τεράστιο εύρος της δυναμικής του.

- Η διεξαγωγή συστηματικών επιθεωρήσεων σε επιχειρήσεις τροφίμων (επιχειρήσεις παραγωγής, εμπορίας και διάθεσης τροφίμων) όπου ελέγχεται το κατά πόσον πληρούνται οι κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής, καθώς επίσης και τα συστήματα διασφάλισης υγιεινής των τροφίμων (H.A.C.C.P.).
- Ο συστηματικός και απρόσκοπτος έλεγχος των τροφίμων κατά την διακίνηση, εμπορία και διάθεση τους.

- Η παροχή τεχνικής βοήθειας προς τους παραγωγικούς κλάδους, είτε μέσω της έκδοσης οδηγιών υγιεινής για κάθε επαγγελματικό κλάδο είτε με τα διάφορα σεμινάρια τα οποία διοργανώνονται υπό την αιγίδα του Ε.Φ.Ε.Τ. προς επιμόρφωση εργαζομένων και επαγγελματιών.
- Η αντιμετώπιση των διαφόρων διατροφικών κρίσεων, φαινόμενο ιδιαίτερα συνηθισμένο τα τελευταία χρόνια (π.χ. ανακύναντα προβλήματα σχετιζόμενα με τη σπογγώδη εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών, τις διοξίνες, το ακρυλαμίδιο, τις αφλατοξίνες και λοιπές μυκοτοξίνες κλπ),
- Η διαμόρφωση ελληνικών θέσεων σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και η υποστήριξή τους στην Ε.Ε.,
- Η εισήγηση για τη διαμόρφωση εθνικής νομοθεσίας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,
- Η επικοινωνία με τον καταναλωτή με σκοπό την πληροφόρησή του και την εκπαίδευσή του σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,
- Η προστασία του καταναλωτή από δόλιες ή παραπλανητικές εμπορικές πρακτικές ή από τη νόθευση των τροφίμων,
- Ο συντονισμός των νομαρχιακών υπηρεσιών που ασκούν έλεγχο σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,
- Και τέλος, η εγκατάσταση περισσότερο αποτελεσματικών (και προληπτικού χαρακτήρα) συστημάτων αξιολόγησης, παρακολούθησης και διαχείρισης των διατροφικών κινδύνων, με πλήρη υιοθέτηση των αρχών ανάλυσης και αξιολόγησης κινδύνων.

Ακόμα, ο Φορέας έχει τις ακόλουθες πολύ σημαντικές αρμοδιότητες.

(<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

### **2.2.1. Προδιαγραφές ποιότητας**

Καθορίζει τις προδιαγραφές ποιότητας τις οποίες πρέπει να πληρούν τα προσφερόμενα προς κατανάλωση τρόφιμα και οι πρώτες ή πρόσθετες ύλες που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα με σκοπό την προστασία της δημόσιας υγείας και την αποφυγή της εξαπάτησης των καταναλωτών.

(<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

### **2.2.2. Συστήματα παραγωγής υγιεινών προϊόντων**

Καθορίζει τα πρότυπα και τις αρχές στις οποίες θα πρέπει να στηρίζεται η μελέτη και η εφαρμογή των συστημάτων παραγωγής υγιεινών προϊόντων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, από τις επιχειρήσεις τροφίμων. Ακόμα καθορίζει τις προδιαγραφές για τους επιστήμονες που θα ασχοληθούν με την εγκατάσταση τέτοιων συστημάτων, καθώς και για το προσωπικό που θα εργαστεί στα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων των επιχειρήσεων αυτών.

Επίσης, διενεργεί ελέγχους των συστημάτων παραγωγής υγιεινών προϊόντων οι οποίοι περιλαμβάνουν τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου κατά την παραγωγική διαδικασία, τον έλεγχο των μέτρων πρόληψης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις για την αντιμετώπιση των κινδύνων, τον έλεγχο των παραμέτρων επεξεργασίας και συντήρησης που εφαρμόζονται (όπως θέρμανσης και ψύξης) για την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων. Τέλος, περιλαμβάνουν τον έλεγχο της κατάλληλης εκπαίδευσης του προσωπικού των επιχειρήσεων ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί σωστά στις απαιτήσεις του συστήματος παραγωγής υγιεινών προϊόντων, καθώς και τον έλεγχο των αρχείων που τεκμηριώνουν την τήρηση του συστήματος. (<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

### **2.2.3. Κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής**

Καθορίζει ή επικυρώνει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 και κάθε άλλο συναφή κανόνα διεθνούς και κοινοτικού δικαίου και ελέγχει την τήρηση των κανόνων αυτών. Η τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής αποτελεί προϋπόθεση για την ίδρυση και λειτουργία κάθε επιχείρησης τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό καθορίζει τους υγειονομικούς όρους ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφίμων και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. (<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

#### **2.2.4. Προγράμματα ελέγχων και επιθεωρήσεων**

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. τηρεί μητρώο επιχειρήσεων τροφίμων και καθορίζει τα προγράμματα ελέγχων που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του ή από άλλες αρχές και υπηρεσίες.

Διενεργεί, συντονίζει και διευθύνει τους ελέγχους σε όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή στην οποία εντάσσονται μεταξύ άλλων η συγκομιδή, η σφαγή και το άρμεγμα, δηλαδή στα στάδια παρασκευής, μεταποίησης, παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς, διανομής, διακίνησης, προσφοράς προς πώληση ή διάθεσης στον καταναλωτή στα νωπά ή επεξεργασμένα τρόφιμα που παράγονται, που διακινούνται ή εισάγονται στη χώρα μας ή εξάγονται από αυτήν. Επίσης, διενεργεί ελέγχους στα υλικά και στα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Σκοπός των ελέγχων είναι η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και η προστασία των συμφερόντων του καταναλωτή. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται ιδίως σε επιθεωρήσεις των επιχειρήσεων τροφίμων, στον έλεγχο του συστήματος παραγωγής των επιχειρήσεων, στη διενέργεια δειγματοληψιών και αναλύσεων τροφίμων σε δικό του ή άλλα εργαστήρια τροφίμων.

Τέλος, γίνονται επιθεωρήσεις οι οποίες περιλαμβάνουν τον έλεγχο των πρώτων και πρόσθετων υλών, των τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία των τελικών προϊόντων, της τήρησης των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων τροφίμων, του μηχανολογικού εξοπλισμού, της υγείας για την υγιεινή του προσωπικού, του καθαρισμού και της απολύμανσης, της καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων στη συσκευασία, της αποθήκευσης και της διανομής και της μεταφοράς των τροφίμων. Επίσης κατά τις επιθεωρήσεις ελέγχεται η τήρηση των τεχνολογικών παραμέτρων που απαιτούνται κατά την κείμενη νομοθεσία, καθώς και η επισήμανση των τροφίμων.  
(<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

#### **2.2.5. Λοιπές αρμοδιότητες**

Συμμετέχει στα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των Διεθνών Οργανισμών για τη διαμόρφωση των σχετικών με τις αρμοδιότητές του αποφάσεων.



Μεριμνά για την προσαρμογή και συμμόρφωση ως προς τις οδηγίες, αποφάσεις, κανονισμούς και συστάσεις, που εκδίδονται από τα όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλους Διεθνείς Οργανισμούς σε θέματα της αρμοδιότητος του και αποτελεί το σύνδεσμο με τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και άλλων Διεθνών Οργανισμών σε θέματα ελέγχου τροφίμων και στο πλαίσιο του συστήματος άμεσης αντιμετώπισης καταστάσεων που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων.

Επιπλέον, μεριμνά για την εκπόνηση ερευνητικών προγραμμάτων, που σχετίζονται με το αντικείμενό του, συνεργάζεται με φορείς με συναφές αντικείμενο για το σκοπό αυτόν και εισηγείται προτάσεις για τη λήψη νομοθετικών ή άλλων μέτρων σε θέματα της αρμοδιότητος του. Μεριμνά επίσης και για τη συνεχή ενημέρωση, επιμόρφωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις εξελίξεις στις νέες νομοθεσίες, καθώς και του καταναλωτή σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων. Συλλέγει, επεξεργάζεται και τηρεί πληροφορίες στατιστικά στοιχεία και μητρώα σχετικά με τους ελέγχους που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του, τις επιχειρήσεις τροφίμων και τα αντικείμενα της αρμοδιότητάς του.

Τέλος, μπορεί να επιχορηγεί ή να συμμετέχει σε προγράμματα, ημερίδες, συνέδρια και γενικότερα εκδηλώσεις δημοσίων υπηρεσιών, νομικών προσώπων του δημόσιου τομέα ή του ευρύτερου δημόσιου τομέα.  
(<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>)

### **2.3.Το σύστημα ελέγχων του Ε.Φ.Ε.Τ.**

Ο Ε.Φ.Ε.Τ. άρχισε να ασκεί την ελεγκτική δραστηριότητα του από τα τέλη Μαΐου του 2001. Διενεργεί σήμερα τακτικούς ελέγχους σε πολλαπλά επίπεδα. Ασκεί ελεγκτικές δραστηριότητες στην αγορά τροφίμων με αυτοτελή δικά του κλιμάκια ή μικτά κλιμάκια με τις νομαρχιακές υπηρεσίες σε Αττική, Κεντρική Μακεδονία, Κρήτη, Δυτική Μακεδονία και οι συστηματικοί έλεγχοι βασίζονται σε καθορισμένη αλλά εκτενή Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία. Επίσης, έλεγχοι διεξάγονται μετά από καταγγελίες πολιτών ή μετά από συγκεκριμένο αίτημα φορέων, όπως π.χ. ο στρατός για τον έλεγχο της τήρησης των απαραίτητων προδιαγραφών ασφάλειας και υγιεινής από επιχειρήσεις τροφίμων που πρόκειται να λάβουν μέρος σε διαγωνισμούς κρατικών προμηθειών κ.λπ. Στην προσπάθειά του να διενεργήσει όσο το δυνατόν

αρτιότερους και πιο στοχευμένους ελέγχους δημιούργησε το Πολυετές Ολοκληρωμένο Εθνικό Σχέδιο Ελέγχων το οποίο καλύπτει όλο το φάσμα της οργάνωσης, της διαχείρισης, των δραστηριοτήτων και των στόχων των επισήμων ελέγχων που έχουν τεθεί σε εφαρμογή στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας, της καλής διαβίωσης των ζώων καθώς και της υγείας και προστασίας των φυτών. Αρχικός ορίζοντας για το σχέδιο αυτό ήταν η πενταετία 2007-2011.

**Στόχοι** του ΠΟΕΣΕ είναι η θέσπιση και υλοποίηση μέτρων για την διασφάλιση της αποτελεσματικής εφαρμογής της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων και των κανόνων που εφαρμόζονται σχετικά με την υγεία, την καλή διαβίωση των ζώων και την υγεία των φυτών, σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων σε εθνικό επίπεδο. Η προστασία της Δημόσιας Υγείας μέσω παρακολούθησης των ζωνοδόσων και ζωνοσογόνων παραγόντων, του περιορισμού του επιπολασμού συγκεκριμένων ζωνοδόσων σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής και της μείωσης σε αποδεκτό επίπεδο των βιολογικών και χημικών κινδύνων στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές.

Παρακάτω θα δοθούν σε σύγκριση στοιχεία των ετήσιων εκθέσεων των ετών 2007 έως 2011 όσον αφορά τους ελέγχους στον τομέα των τροφίμων που κάλυψαν αναλογικά όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης, διακίνησης και διάθεσης των τροφίμων. (<http://portal.efet.gr/>)

### **2.3.1. Τρόφιμα ζωικής προέλευσης**

#### **2.3.1.1.Εισαγωγή**

Το σύστημα επίσημου ελέγχου τροφίμων ζωικής προέλευσης υποστηρίζεται από Νομαρχιακές, Περιφερειακές υπηρεσίες ελέγχου και τα Συνοριακά Κέντρα Ελέγχου (ΣΥΚΕ) ακόμα, αναπτύσσεται σε όλους τους τύπους και κατηγορίες εγκαταστάσεων που εμπίπτουν στις απαιτήσεις του Καν. 853/04 και τα παραγόμενα προϊόντα αυτών.

Οι επίσημοι έλεγχοι οργανώθηκαν με γνώμονα την υποστήριξη των στρατηγικών στόχων του ΠΟΕΣΕ., όπως αναφέρονται παραπάνω και επικεντρώθηκαν στην

αναβάθμιση και βελτίωση της αποτελεσματικότητας και απόδοσης του συστήματος.

Ιδιαίτερα:

- Η εξασφάλιση της τακτικής διενέργειας επισήμων ελέγχων με βάση τον κίνδυνο και την κατάλληλη συχνότητα.
- Η τεκμηρίωση των διαδικασιών κατά την εφαρμογή των επισήμων ελέγχων.
- Η βελτίωση των επισήμων ελέγχων σε επίπεδο εγκατάστασης ώστε να εξασφαλίζεται η συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων προς τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής των Κανονισμών (ΕΚ) 852/2004 & 853/2004.
- Η άρση των αλληλοεπικαλύψεων στο πεδίο αρμοδιοτήτων των Κ.Α.Α
- Η εξασφάλιση αποδοτικού συστήματος εποπτείας και συντονισμού των υπηρεσιών
- Η έλλειψη ή ανισοκατανομή προσωπικού.
- Επέκταση επιθεωρήσεων (audit) σε όλον τον τομέα

#### 2.3.1.2. Έτος 2007

Κατά το διάστημα αυτό διενεργήθηκαν 7.496 έλεγχοι σε 1.557 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης. Στους παραπάνω ελέγχους περιλαμβάνονται και 60 επιθεωρήσεις μετά από καταγγελία.

Οι έλεγχοι αφορούν:

- τις εγκαταστάσεις τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας - (4.325 έλεγχοι /438 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ⇒ συχνότητα: 9,9),
- παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (2.087 έλεγχοι /734 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ⇒ συχνότητα: 2,8),
- επεξεργασίας αλιευμάτων (328 έλεγχοι /127 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ⇒ συχνότητα: 2,6),
- παραγωγής προϊόντων αυγών (14 έλεγχοι /3 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ⇒ συχνότητα: 4,7) και
- ψυκτικές αποθήκες (742 έλεγχοι /255 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ⇒ συχνότητα: 2,9).

(Αναλυτικά αποτελέσματα των επιτόπιων ελέγχων παρέχονται στον Πίνακα 2.1)

Από τα στοιχεία αυτά προκύπτει ότι η συχνότητα επιτόπιων ελέγχων υπερκαλύπτει αυτή που έχει προσδιοριστεί με βάση την αξιολόγηση επικινδυνότητας ανά τύπο εγκατάστασης. Οι επιτόπιοι έλεγχοι δεν αφορούν μόνο στους πλήρεις τακτικούς ελέγχους αλλά περιλαμβάνουν επιτηρήσεις σε επί μέρους αντικείμενα του επισήμου ελέγχου, επανελέγχους για την αξιολόγηση εφαρμογής διορθωτικών μέτρων και διερεύνηση περιπτώσεων alert.

Δεδομένων των ως άνω προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης κυμάνθηκε κατά μέσο όρο περίπου στο 98% καθώς στο σύνολο των διενεργηθέντων ελέγχων καταγράφηκαν 160 παραβάσεις. Το υψηλό ποσοστό συμμόρφωσης αποδίδεται κατά κύριο λόγο, στην βελτίωση και τον εκσυγχρονισμό της υποδομής των παλαιών εγκαταστάσεων, στην δημιουργία νέων σύγχρονων που ανταποκρίνονται στις νομοθετικές απαιτήσεις για την υγιεινή των τροφίμων και στην εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων. (Πίνακας 2.2)

Οι παραπάνω περιπτώσεις μη συμμόρφωσης αφορούν τις αδυναμίες στην εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών, τις πρακτικές χειρισμών και την εκπαίδευση του προσωπικού. Οι εν λόγω αδυναμίες δεν προσδιορίζουν συγκεκριμένους δυνητικά κινδύνους, ωστόσο η αποκατάστασή τους αποτελεί προληπτικό μέτρο για την ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων. (Πίνακας 2.3)

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007, 2007)

Σημαντική αναφορά γίνεται στα μέτρα για την εξασφάλιση συμμόρφωσης.

Δ) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις, οι ελεγκτικές αρχές έχουν τη δυνατότητα να εισηγούνται την επιβολή ποινικών και διοικητικών κυρώσεων ή μέτρων στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων για κάθε περίπτωση στοιχειοθετημένης παράβασης.

Για το 2007 στα πλαίσια απαγόρευσης διάθεσης μη ασφαλών τροφίμων στην αγορά διενεργήθηκαν 58 πράξεις κατασχέσεων που επέσυραν κατάσχεση 201 τόνων τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Κατά τους επίσημους ελέγχους που διενεργήθηκαν στους ΣΥΚΕ της χώρας απορρίφθηκαν 45 παρτίδες τροφίμων ζωικής προέλευσης (επανεξαγωγή, καταστροφή) από 15.613 που ελέγχθηκαν.

Στα πλαίσια επιβολής μέτρων για την μη συμμόρφωση των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας των τροφίμων ανακλήθηκε η έγκριση σε 9 επιχειρήσεις επεξεργασίας-μεταποίησης τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Από τα διαθέσιμα στοιχεία, επιβλήθηκαν πρόστιμα σε 63 επιχειρήσεις μεταποίησης-επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης που ανέρχονται στο ποσό των 604.000 ΕΥΡΩ.

Π) Όσον αφορά τη λειτουργία των υπηρεσιών επίσημων ελέγχων και την επικαιροποίηση των διαδικασιών ελέγχου, έγινε αναθεώρηση των σχετικών εντύπων ελέγχου προκειμένου να διευκολυνθεί ο ενιαίος και ομοιόμορφος χαρακτήρας των επιθεωρήσεων προσαρμοσμένος στις απαιτήσεις της Κοινοτικής νομοθεσίας.

Εν συντομία εκδόθηκαν οδηγοί για τη διενέργεια επίσημου ελέγχου, για την κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων ανάλογα με την επικινδυνότητα τους, για τη δειγματοληψία και ανάλυση, κατευθυντήριες γραμμές για την ανιχνευσιμότητα, οδηγίες για τα μικροβιολογικά κριτήρια, έντυπα επιθεωρήσεων για όλους τους τύπους εγκαταστάσεων και τέλος εκδόθηκε εγκύκλιος σχετικά με τη διαχείριση του συστήματος RASFF από τις ελεγκτικές αρχές.

Διενεργήθηκαν επιμορφωτικά σεμινάρια για την κατάρτιση των υπαλλήλων που ασκούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων για τους τομείς κρέατος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Ακόμα, προωθήθηκαν δράσεις που αφορούν στη βελτίωση υποδομών και διαπίστευση κατά το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 17025 των κτηνιατρικών εργαστηρίων. Και τέλος, προέβησαν στην ακόλουθη νέα νομοθεσία:

- Το ΠΔ 79/2007 για «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και

τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ αριθμ. 2004/41/EK Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου».

- Την εγκύκλιο με αριθμό 301428/11-6-2007 με θέμα «Ερμηνευτικές οδηγίες του ΠΔ 79/04 (Α 95)»
- Επικαιροποίηση-τροποποίηση Αγορανομικών Διατάξεων (Εθνική Νομοθεσία) με την οποία ρυθμίζονται ζητήματα στη λιανική πώληση τροφίμων.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007, 2007)

### 2.3.1.3. Έτος 2008

Κατά το διάστημα του έτους 2008 διενεργήθηκαν 5941 έλεγχοι σε 1610 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και αποθήκευσης προϊόντων ζωικής προέλευσης

Οι έλεγχοι αφορούν:

- τις εγκαταστάσεις τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας –(3416 έλεγχοι /470 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις συχνότητα: 7,2),
- παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (1163 έλεγχοι /700 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις συχνότητα:1,6),
- επεξεργασίας αλιευμάτων (390 έλεγχοι /130 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις συχνότητα 3),
- παραγωγής προϊόντων αυγών (117 έλεγχοι σε 4 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις) (στον αριθμό αυτό των ελέγχων περιλαμβάνονται και οι έλεγχοι στα ωοσκοπικά κέντρα της χώρας)
- ψυκτικές αποθήκες (855 έλεγχοι /296 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις συχνότητα 2,8).

(Αναλυτικά αποτελέσματα των επιτόπιων ελέγχων παρέχονται στον Πίνακα 2.4)

Από τα στοιχεία αυτά προκύπτει συνολική μείωση των ελέγχων κατά 1555 που αποδίδεται στην σωστότερη αποτύπωση και καταγραφή των ελέγχων (τακτικοί, επιτηρήσεις, επανέλεγχοι), αποτέλεσμα της καλύτερης κατανόησης των οδηγιών επιθεώρησης.

Η συχνότητα των επιτόπιων ελέγχων καλύπτει την ελάχιστη απαιτούμενη βάση της αξιολόγησης επικινδυνότητας ανά τύπο εγκατάστασης, όπως έχει προσδιοριστεί στο σχετικό οδηγό που έχει διανεμηθεί στις υπηρεσίες. Παρατηρούνται όμως φαινόμενα μη εξειδίκευσης στις τοπικές συνθήκες.

Δεδομένων των ως άνω προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης κυμάνθηκε κατά μέσο όρο περίπου στο 95%, καθώς στο σύνολο των διενεργηθέντων ελέγχων καταγράφηκαν 294 παραβάσεις.

Η μείωση του ποσοστού συμμόρφωσης από το 2007, αποδίδεται κατά κύριο λόγο στην:

- Βελτίωση των διαδικασιών ελέγχου, αποδοτικότερη εφαρμογή διαδικασιών επιθεώρησης, αφομοίωση απαιτήσεων Κανονισμών 852 και 853.
- Καλύτερη ανιχνευσιμότητα των αποκλίσεων που σχετίζονται με τα συστήματα αυτοελέγχου των επιχειρήσεων

Παρόλα αυτά η συνολική συμμόρφωση των επιχειρήσεων παραμένει υψηλή και αποδίδεται κατά κύριο λόγο, στην καταλληλότητα των υποδομών των εγκαταστάσεων και στην ευρεία εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των παραγομένων προϊόντων.

Οι παραπάνω περιπτώσεις μη συμμόρφωσης σχετίζονται κυρίως με αδυναμίες στην εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών καθώς και με επί μέρους ελλείψεις συντήρησης κατασκευών και εξοπλισμού.

Για το 2008 έχουν διεξαχθεί σε εθνικό επίπεδο 5083 εργαστηριακοί έλεγχοι στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και διαπιστώθηκαν 307 μη συμμορφώσεις (6%) σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία. Σε σχέση με το 2007 εμφανίζεται συνολικά σημαντική μείωση του ποσοστού μη συμμόρφωσης, αν και έχει αυξηθεί ο αριθμός των εργαστηριακών ελέγχων. (Το ποσοστό μη συμμόρφωσης για το 2007 ήταν 12% σε σύνολο 1183 ελέγχων). (Πίνακας 2.5)

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008, 2008)

Σημαντική αναφορά γίνεται στα μέτρα για την εξασφάλιση συμμόρφωσης.

I) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις, η υπόδειξη της ανάγκης βελτιωτικών αλλαγών, με την μορφή συστάσεων πολλές φορές δεν συνοδεύεται από ένα αυστηρά τηρούμενο χρονοδιάγραμμα με αποτέλεσμα να παρατείνεται το καθεστώς εκκρεμοτήτων μιας επιχείρησης κάθε περίπτωση όμως πρέπει να εξαντλούνται όλα τα περιθώρια πριν γίνει χρήση επιβολής κυρώσεων

Εκτός από την επιβολή ποινικών κυρώσεων, αυξάνεται ο αριθμός επιβολής διοικητικών κυρώσεων γεγονός που εξασφαλίζει αμεσότητα ενεργειών και συμβάλλει στην αποτρεπτικότερα.. Από τα διαθέσιμα στοιχεία, επιβλήθηκαν πρόστιμα σε 121 επιχειρήσεις μεταποίησης-επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης .

Κατά τους επίσημους ελέγχους που διενεργήθηκαν στους ΣΥΚΕ της χώρας απορρίφθηκαν 38 παρτίδες τροφίμων ζωικής προέλευσης (επανεξαγωγή, καταστροφή) από 13.189 που ελέγχθηκαν.

Στα πλαίσια επιβολής μέτρων για την μη συμμόρφωση των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας των τροφίμων ανακλήθηκε η έγκριση σε 9 επιχειρήσεις επεξεργασίας-μεταποίησης τροφίμων ζωικής προέλευσης.

II) Όσον αφορά τη λειτουργία των υπηρεσιών επίσημων ελέγχων έγινε επικαιροποίηση των διαδικασιών και αναβάθμιση του επίσημου ελέγχου με στόχο την εξασφάλιση της τακτικής διενέργειας επίσημων ελέγχων με βάση τον κίνδυνο και την κατάλληλη συχνότητα, την τεκμηρίωση των διαδικασιών και τέλος την βελτίωση των επίσημων ελέγχων σε επίπεδο εγκατάστασης.

Διενεργήθηκαν επιμορφωτικά σεμινάρια για την κατάρτιση των υπαλλήλων που ασκούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων για τον τομέα των αλιευμάτων.

Ακόμα, έγιναν δύο συσκέψεις διαβούλευσης με ενώσεις καταναλωτών και συνδέσμους βιομηχανιών για σωστότερη καθοδήγηση και διάδοση πληροφοριών για τον καθορισμό εθνικής θέσης στα πλαίσια αναθεώρησης της κοινοτικής νομοθεσίας σε ότι αφορά την επισήμανση των τροφίμων.

Τέλος, προωθήθηκαν δράσεις που αφορούν στη βελτίωση υποδομών και διαπίστευση κατά το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 17025 των κτηνιατρικών εργαστηρίων (Πίνακας 2.6) και προέβησαν στην ακόλουθη νομοθεσία



- ΚΥΑ 289667/24-6-2008 με θέμα «Τέλη επισήμων ελέγχων ζώντων ζώων και τροφίμων ζωικής προέλευσης από τις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008, 2008)

#### 2.3.1.4. Έτος 2009

Κατά το διάστημα του έτους 2009 διενεργήθηκαν 6882 έλεγχοι σε 1460 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και αποθήκευσης προϊόντων ζωικής προέλευσης

Οι έλεγχοι αφορούν:

- τις εγκαταστάσεις τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας. Πραγματοποιήθηκαν 4139 έλεγχοι σε 584 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 7,1
- παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Πραγματοποιήθηκαν 1203 έλεγχοι σε 739 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 1,6
- επεξεργασίας αλιευμάτων. Πραγματοποιήθηκαν 585 έλεγχοι σε 137 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 4,3
- κέντρα συσκευασίας και τυποποίησης αυγών και παραγωγής προϊόντων αυγών. Πραγματοποιήθηκαν 100 έλεγχοι σε 191 εγκαταστάσεις
- ψυκτικές αποθήκες 855 έλεγχοι σε 356 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 2,4

(Αναλυτικά αποτελέσματα των επιτόπιων ελέγχων παρέχονται στον Πίνακα 2.7)

Από τα στοιχεία αυτά προκύπτει συνολική αύξηση των ελέγχων κατά 941 από το 2008 που αποδίδεται στην ορθότερη τήρηση των χρονοδιαγραμμάτων επανελέγχου των εγκαταστάσεων.

Γενικότερα, σημειώθηκε ορθολογικότερη κατανομή των ελέγχων λαμβάνοντας υπόψη το ιστορικό της επιχείρησης και την ανάγκη επιβεβαίωσης της συμμόρφωσης της σε περιπτώσεις επανελέγχου.

Δεδομένων των ως άνω προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης κυμάνθηκε κατά μέσο όρο περίπου στο

96%, καθώς στο σύνολο των διενεργηθέντων ελέγχων καταγράφηκαν 266 παραβάσεις.

Το ποσοστό συμμόρφωσης κυμαίνεται σε ικανοποιητικά επίπεδα χωρίς ουσιαστική μεταβολή από το 2008.

Από τις παραπάνω περιπτώσεις μη συμμόρφωσης προκύπτει ότι:

- 105 αφορούσαν παραβάσεις γενικής υγιεινής, ποσοστό 39,5%
- 56 αφορούσαν παραβάσεις HACCP, ποσοστό 21%
- 47 αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα, ποσοστό 17,5%
- 34 αφορούσαν παραβάσεις ως προς την επισήμανση, ποσοστό 13%
- 3 παραβάσεις αφορούσαν περιπτώσεις νοθείας, ποσοστό 1%

ενώ υπήρχαν και 21 παραβάσεις οι οποίες συνδέονται κυρίως με υπερβάσεις των όρων αδειοδότησης από τις επιχειρήσεις. Τέλος σημειώνεται μείωση των περιπτώσεων ανεύρεσης μη ασφαλών τροφίμων ένδειξη ορθότερης διαχείρισης των προϊόντων στα πλαίσια συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.

Για το 2009 έχουν διεξαχθεί σε εθνικό επίπεδο 1478 εργαστηριακοί έλεγχοι στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και διαπιστώθηκαν 93 μη συμμορφώσεις (6,3 %) σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία. Σε σχέση με το 2008 εμφανίζεται συνολικά αντίστοιχο ποσοστού μη συμμόρφωσης, σε μειωμένο αριθμό των εργαστηριακών ελέγχων. (Το ποσοστό μη συμμόρφωσης για το 2008 ήταν 6% σε σύνολο 5083 ελέγχων).

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009, 2009)

Σημαντική αναφορά γίνεται στα μέτρα για την εξασφάλιση συμμόρφωσης.

Ι) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις, συνολικά μετά τους ελέγχους στις επιχειρήσεις μεταποίησης-επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης επιβλήθηκαν:

- Διοικητικά πρόστιμα σε 91 επιχειρήσεις
- Ποινικές κυρώσεις σε 156 επιχειρήσεις
- Έγιναν 506 πράξεις κατασχέσεων
- Ανάκληση έγκρισης σε 55 επιχειρήσεις

Π) Όσον αφορά τη λειτουργία των υπηρεσιών επίσημων ελέγχων υπήρξε σημαντική πρόοδος σε επίπεδο συνεργασίας και συντονισμού, προγραμματισμού και ιεράρχησης των ελέγχων και των δράσεων, επικαιροποίησης των διαδικασιών ελέγχου και εκπόνησης οδηγιών.

Εν συντομία εκπονήθηκαν οδηγοί για τον έλεγχο των προσθέτων, των υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα, του νερού σε επιχειρήσεις τροφίμων και αξιολόγησης επικινδυνότητας ανά επιχείρηση τροφίμων σε τοπικό επίπεδο.

Διενεργήθηκαν εκπαιδευτικά σεμινάρια για την επιθεώρηση HACCP, μελέτη αναγνώρισης εκπαιδευτικών αναγκών εκ μέρους του ΕΦΕΤ.

Τέλος προέβησαν στην ακόλουθη νομοθεσία:

- Υπαγωγή του ΕΦΕΤ στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ( Ν. 3752/4-3-2009)
- Θεσμοθέτηση της είσπραξης τελών κατά τη διενέργεια επίσημου ελέγχου και της διαδικασίας είσπραξης τους (ΚΥΑ 310716/01.09.2009 ΦΕΚ 1883/03.09.2009)

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009, 2009)

#### 2.3.1.5. Έτος 2010

Κατά το διάστημα του έτους 2010 διενεργήθηκαν 4861 έλεγχοι σε 1920 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και αποθήκευσης προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Οι έλεγχοι αφορούν:

- Εγκαταστάσεις τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας. Πραγματοποιήθηκαν 2498 έλεγχοι σε 619 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 4,03.
- Παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Πραγματοποιήθηκαν 874 έλεγχοι σε 752 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 1,15.
- Επεξεργασίας αλιευμάτων. Πραγματοποιήθηκαν 533 έλεγχοι σε 145 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 3,68.

- Παραγωγής προϊόντων αυγών. Πραγματοποιήθηκαν 31 έλεγχοι σε 6 εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 5,16.
- Ψυκτικές αποθήκες 925 έλεγχοι σε 396 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 2,35.

(Αναλυτικά αποτελέσματα των επιτόπιων ελέγχων παρέχονται στον Πίνακα 2.8)

Σημειώθηκε ορθολογικότερη κατανομή των ελέγχων με κριτήρια βασισμένα στην ανάλυση επικινδυνότητας, το ιστορικό των επιχειρήσεων και την συμμόρφωση τους σε περιπτώσεις επανελέγχου.

Σύμφωνα με τα ως άνω στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης κυμάνθηκε στο 92.8%, καθώς στο σύνολο των διενεργηθέντων ελέγχων καταγράφηκαν 347 παραβάσεις. Το ποσοστό συμμόρφωσης κυμαίνεται σε ικανοποιητικά επίπεδα αλλά μειωμένο σε σχέση με το 2009. Αυτό οφείλεται στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας των ελέγχων μέσω συνεχιζόμενης εκπαίδευσης των επιθεωρητών, της καλύτερης αξιολόγησης των αποτελεσμάτων των ελέγχων και της επιβολής των απαιτήσεων της νομοθεσίας στη λειτουργία των επιχειρήσεων.

Από τις 347 παραβάσεις που εντοπίστηκαν στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις προκύπτει ότι:

- Θέματα γενικής υγιεινής αφορούσαν 73 παραβάσεις, ποσοστό 21,04%
- Μη ασφαλή τρόφιμα αφορούσαν 65 παραβάσεις, ποσοστό 18,73%
- Θέματα επισήμανσης αφορούσαν 38 παραβάσεις, ποσοστό 10,95%
- Την εφαρμογή του HACCP αφορούσαν 36 παραβάσεις, ποσοστό 10,37%
- Περιπτώσεις νοθείας αφορούσαν 6 παραβάσεις, ποσοστό 1,73%

Υπήρχαν και 129 άλλες παραβάσεις (ποσοστό 34,50%), οι οποίες συνδέονται κυρίως με υπερβάσεις των όρων αδειοδότησης από τις επιχειρήσεις.

Οι νομοθετικές αποκλίσεις που αφορούν την παράμετρο της γενικής υγιεινής αναδεικνύονται ο συχνότερα καταγραφόμενος τύπος παράβασης. Αυτό είναι αποτέλεσμα της μη ικανοποιητικής εφαρμογής των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής που εντοπίζονται στις λειτουργικές διαδικασίες, στις πρακτικές χειρισμών και στην ανεπάρκεια εκπαίδευσης του προσωπικού των επιχειρήσεων. Ωστόσο

παρατηρήθηκε μείωση σε σχέση με το αντίστοιχο ποσοστό του 2009, λόγω της συμμόρφωσης των επιχειρήσεων με τις συστάσεις των επιθεωρητών.

Οι περιπτώσεις ανεύρεσης μη ασφαλών τροφίμων δεν διαφέρουν σημαντικά από το έτος 2009.

Υπάρχει σημαντική μεταβολή και μείωση του ποσοστού παραβατικότητας στην εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου από το 2009. Στο πεδίο αυτό οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων εμφανίζονται να κατανοούν καλύτερα τόσο την αναγκαιότητα εφαρμογής των συστημάτων αυτών, όσο και τον τρόπο εφαρμογής τους. Η αξιολόγηση όμως των συστημάτων από τους επιθεωρητές με την συμβολή της συνεχιζόμενης κατάρτισης και την χρήση σχετικού οδηγού αναδεικνύει σαφέστερα τις αδυναμίες εφαρμογής τους.

Μικρή μείωση σε σχέση με το 2009 παρατηρείται και στο ποσοστό παραβάσεων που σχετίζονται με παραμέτρους επισήμανσης.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2010, 2010)

Σημαντική αναφορά γίνεται στα μέτρα για την εξασφάλιση συμμόρφωσης.

I) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις, συνολικά μετά τους ελέγχους στις επιχειρήσεις μεταποίησης-επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης, επιβλήθηκαν:

- Διοικητικά πρόστιμα σε 62 επιχειρήσεις
- Ποινικές κυρώσεις σε 136 επιχειρήσεις
- Έγιναν 145 πράξεις κατασχέσεων
- Ανακλήθηκε η έγκριση σε 26 επιχειρήσεις

II) Όσον αφορά τη λειτουργία των υπηρεσιών επίσημων ελέγχων υπήρξε σημαντική πρόοδος σε επίπεδο συνεργασίας και συντονισμού, προγραμματισμού και ιεράρχησης των ελέγχων και των δράσεων, επικαιροποίησης των διαδικασιών ελέγχου και εκπόνησης οδηγιών.

Εν συντομία εκπονήθηκαν οδηγοί για την επιθεώρηση του HACCP και για την επιβολή μέτρων σε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης – κυρώσεις.

Διενεργήθηκαν 24 εκπαιδευτικά σεμινάρια στα οποία συμμετείχαν 500 επιθεωρητές του ΕΦΕΤ και των υπηρεσιών των νομαρχιακών αυτοδιοικήσεων.

Τέλος προέβησαν στην ακόλουθη νομοθεσία:

- Υπαγωγή του ΕΦΕΤ στο Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης (Π.Δ.96/28-09-2010 ΦΕΚ Α 170).
- Νόμος 3852/2010 ΦΕΚ 87Α – 7-6-2010 με τον οποίο τροποποιείται η αυτοδιοίκηση και αποκεντρωμένη διοίκηση της χώρας (πρόγραμμα Καλλικράτης). Ο νόμος τέθηκε σε εφαρμογή από το 2011.
- Έκδοση του Π.Δ. 1/2010 (ΦΕΚ 3Α'). Τροποποίηση διατάξεων του ΠΔ 282/1997 (Σύσταση και αναδιάρθρωση των περιφερειακών κτηνιατρικών υπηρεσιών του υπουργείου Γεωργίας).

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΣΕ για το 2010, 2010)

### 2.3.1.6. Έτος 2011

Κατά το διάστημα του έτους 2011 διενεργήθηκαν 3013 έλεγχοι σε 1938 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και αποθήκευσης προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Οι έλεγχοι αφορούν:

- Εγκαταστάσεις τεμαχισμού κρέατος, παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας. Πραγματοποιήθηκαν 1327 έλεγχοι σε 602 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 2,20.
- Παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Πραγματοποιήθηκαν 677 έλεγχοι σε 778 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 0,87.
- Επεξεργασίας αλιευμάτων. Πραγματοποιήθηκαν 499 έλεγχοι σε 128 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 3,89.
- Παραγωγής προϊόντων αυγών. Πραγματοποιήθηκαν 27 έλεγχοι σε 7 εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 3,85.
- Ψυκτικές αποθήκες 483 έλεγχοι σε 423 εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Ετήσια συχνότητα επιθεώρησης 1,14.

(Αναλυτικά αποτελέσματα των επιτόπιων ελέγχων παρέχονται στον Πίνακα 2.9)

Σημειώθηκε ορθολογικότερη κατανομή των ελέγχων με κριτήρια βασισμένα στην ανάλυση της επικινδυνότητας των εγκαταστάσεων όπως αυτή προσδιορίζεται με

βάση τις κατευθύνσεις των Κεντρικών Αρμοδίων Αρχών, ανάλογα με το είδος και το ιστορικό των επιχειρήσεων καθώς το προφίλ επικινδυνότητας της κάθε επιχείρησης.

Σύμφωνα με τα υπάρχοντα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης κυμάνθηκε στο 93,25%, καθώς στο σύνολο των διενεργηθέντων ελέγχων καταγράφηκαν 203 παραβάσεις. Το ποσοστό συμμόρφωσης δεν εμφανίζει σημαντική μεταβολή σε σχέση με το 2010. Η βελτίωση της αποτελεσματικότητας των ελέγχων βασίστηκε και το 2011 στην επαρκή ενημέρωση και καθοδήγηση και στη στοχευμένη εκπαίδευση των επιθεωρητών παράλληλα με τη ουσιαστική αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των ελέγχων και την επαρκή επιβολή των απαιτήσεων της νομοθεσίας.

Η συνολική συμμόρφωση των τροφίμων ζωικής προέλευσης ως προς τους παράγοντες κινδύνου που εξετάστηκαν ανέρχεται στο 97,2%.. Το ποσοστό συμμόρφωσης δεν εμφανίζει μεταβολή σε σχέση με το 2010.

Από τις 203 παραβάσεις που εντοπίστηκαν στις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις προκύπτει ότι:

- Μη ασφαλή τρόφιμα αφορούσαν 50 παραβάσεις, ποσοστό 24,63%
- Θέματα γενικής υγιεινής αφορούσαν 47 παραβάσεις, ποσοστό 23,15%
- Την εφαρμογή του HACCP αφορούσαν 27 παραβάσεις, ποσοστό 13,30%
- Θέματα επισημάνσης αφορούσαν 20 παραβάσεις, ποσοστό 9,85%

Επίσης υπήρχαν και 58 άλλες παραβάσεις (ποσοστό 28,57%), οι οποίες συνδέονται κυρίως με υπερβάσεις των όρων αδειοδότησης από τις επιχειρήσεις.

Μεγάλος αριθμός ελέγχων αυτό το έτος ήταν στοχευμένοι και πραγματοποιήθηκαν αξιοποιώντας στοιχεία προηγούμενων ελέγχων καθώς και τις κατευθύνσεις που δόθηκαν με τα ετήσια σχέδια δράσης.

Οι νομοθετικές αποκλίσεις που αφορούν την γενική υγιεινή αναδεικνύονται επίσης σημαντικός τύπος παράβασης. Ο έλεγχος των απαιτήσεων υγιεινής περιλαμβάνει ένα ευρύ φάσμα παραμέτρων και κατά συνέπεια διαφορετικότητα στο είδος των αποκλίσεων σε κάθε έλεγχο. Οι κυριότερες παραβάσεις δεν σχετίζονται με την κτιριακή υποδομή και τον εξοπλισμό των εγκαταστάσεων αλλά με προβλήματα εφαρμογής των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής που εντοπίζονται κυρίως στις

λειτουργικές διαδικασίες και στις πρακτικές χειρισμών του προσωπικού των επιχειρήσεων.

Ο εστιασμένος έλεγχος των συστημάτων αυτοελέγχου των επιχειρήσεων συνεχίστηκε και το 2011 ενώ η ενημέρωση και εκπαίδευση των επιθεωρητών σε τεχνικές επιθεώρησης συστημάτων αυτοελέγχου συμβάλει στην επαρκέστερη αξιολόγησή τους.

Μικρή μείωση σε σχέση με το 2010 παρατηρείται και στο ποσοστό παραβάσεων που σχετίζονται με παραμέτρους επισήμανσης (σε συνέχεια της μείωσης προηγούμενων ετών).

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011, 2011)

Σημαντική αναφορά γίνεται στα μέτρα για την εξασφάλιση συμμόρφωσης.

I) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις, συνολικά μετά τους ελέγχους επιβλήθηκαν:

- Διοικητικά πρόστιμα σε 39 επιχειρήσεις
- Ποινικές κυρώσεις σε 95 επιχειρήσεις
- Έγιναν 66 πράξεις κατασχέσεων
- Ανακλήθηκε η έγκριση σε 11 επιχειρήσεις

II) Όσον αφορά τη λειτουργία των υπηρεσιών επίσημων ελέγχων υπήρξε σημαντική πρόοδος σε επίπεδο συνεργασίας, συντονισμού και εποπτείας, επικαιροποίησης της νομοθεσίας, προγραμματισμού και ιεράρχησης των ελέγχων στην οποία παρουσιάστηκε προγραμματισμός δράσεων για το 2012, επικαιροποίησης των διαδικασιών ελέγχου και εκπόνησης οδηγιών.

Εν συντομία εκπονήθηκαν οδηγοί για την εφαρμογή συστημάτων HACCP από τις μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις οδηγίες για την επιβολή μέτρων σε περίπτωση μη συμμόρφωσης – κυρώσεις.

Διενεργήθηκαν 16 εκπαιδευτικά σεμινάρια στα οποία συμμετείχαν 500 επιθεωρητές του ΕΦΕΤ και των υπηρεσιών των νομαρχιακών αυτοδιοικήσεων.

Τέλος προέβησαν στην ακόλουθη νομοθεσία:



- Νόμος 3852/2010 ΦΕΚ 87Α – 7-6-2010 με τον οποίο τροποποιείται η αυτοδιοίκηση και αποκεντρωμένη διοίκηση της χώρας (πρόγραμμα Καλλικράτης). Ο νόμος τέθηκε σε εφαρμογή από το 2011.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011, 2011)

#### 2.3.1.7. Συμπέρασμα

Κάνοντας μια ανασκόπηση, συμπερασματικά έχουμε ότι μέσα στα πέντε έτη του προγράμματος κατακτήθηκε ένα ιδιαίτερα σημαντικό επίπεδο προαπαιτούμενων στις εγκαταστάσεις μέσα από ευρείας έκτασης εκσυγχρονισμό και βελτίωση των υποδομών. Ακόμα, υπήρξε σημαντική βελτίωση στην εκπαίδευση τόσο των ελεγκτών όσο και των υπευθύνων των επιχειρήσεων.

Όμως, το 2011 λόγω της συνεχιζόμενης μείωσης του προσωπικού κυρίως σε περιφερειακό επίπεδο και της αδυναμίας προσλήψεων λόγω δημοσιονομικών προβλημάτων αλλά και μείωσης των διαθέσιμων οικονομικών πόρων είχαμε σαν αποτέλεσμα την μείωση του απόλυτου αριθμού των ελέγχων. Ως αντιστάθμισμα στην αδυναμία αυτή οι ΚΑΑ έδωσαν βαρύτητα στον αποτελεσματικότερο σχεδιασμό και στην οργάνωση των ελέγχων, ώστε να καλύπτονται περιπτώσεις υψηλότερης επικινδυνότητας ή περιπτώσεις στις οποίες εφαρμόζονται νέες νομοθετικές απαιτήσεις.

Επίσης, υπήρξε βελτίωση στην άσκηση του επίσημου ελέγχου όσον αφορά μεθόδους και τεχνικές που προσδιορίζουν την ομοιόμορφη διεξαγωγή του. Σε αυτό συνέβαλλαν σημαντικά οι κατευθυντήριες οδηγίες και εγκύκλιοι που εκδόθηκαν από τις ΚΑΑ και η συνεχιζόμενη εκπαίδευση των επιθεωρητών σε ειδικά και κατά προτεραιότητα θέματα του επίσημου ελέγχου στον τομέα των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Τέλος, όσον αφορά την ανταπόκριση των υπευθύνων των επιχειρήσεων η εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου επεκτάθηκε και βελτιώθηκε αλλά παραμένουν ακόμα οι αδυναμίες τεκμηρίωσης των εφαρμοζόμενων διαδικασιών.

## **2.3.2. Τομέας Υγιεινής τροφίμων**

### **2.3.2.1.Εισαγωγή**

Η αποτίμηση του επίσημου ελέγχου στον τομέα της υγιεινής τροφίμων, καλύπτει το σύνολο των επιχειρήσεων που εμπίπτουν στις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 852/004, εξετάζει την ασφάλεια πληθώρας τροφίμων συμπεριλαμβανομένων του νερού, των τροφίμων ειδικής διατροφής ως και των υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τα τρόφιμα.

Υποστηρίζεται από 4 διαφορετικές ελεγκτικές υπηρεσίες Νομαρχιακού επιπέδου με διακριτή αρμοδιότητα, Περιφερειακές υπηρεσίες ελέγχου, υπηρεσίες επιφορτισμένες για τον έλεγχο κατά την εισαγωγή και αρμόδιες αρχές για συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων (νερό, τρόφιμα ειδικής διατροφής).

Ως πεδίο άσκησης ελέγχου, ως προς την εξακρίβωση συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, παραμένουν οι παραγωγικές επιχειρήσεις, οι διανομείς-μεταφορείς, το λιανικό εμπόριο, οι επιχειρήσεις που υποστηρίζουν μαζική εστίαση και οι παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς.

Βασική συνιστώσα αυτού αποτελεί η παρακολούθηση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, που διακινούνται ανά την επικράτεια στα πλαίσια του ενδοκοινοτικού εμπορίου και κατά το στάδιο των εισαγωγών.

Η διαδικασία των ελέγχων εξειδικεύεται ανά κατηγορία επιχειρήσεων και περιλαμβάνει την επιθεώρηση της εγκατάστασης και των προϊόντων που παράγονται και διατίθενται στον καταναλωτή, τον έλεγχο των συνθηκών υγιεινής, την αξιολόγηση των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, την εξέταση της τεκμηρίωσης των παραγωγικών διεργασιών και ενδεχομένως την δειγματοληψία και ανάλυση εφόσον κρίνεται αναγκαίο.

Κατά την εισαγωγή οι έλεγχοι είναι στην πλειοψηφία τους τακτικοί και προγραμματίζονται σε ημερήσια βάση λαμβάνοντας υπόψη τις αναγγελίες των φορτίων. Διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι, στους οποίους συμπεριλαμβάνεται δειγματοληψία και ανάλυση εφόσον κρίνεται αναγκαίο.

Προβλήματα που συνεχίζουν να χαρακτηρίζουν τον τομέα αυτό είναι.

- Η μη επαρκής υποστήριξη του επίσημου ελέγχου εκ μέρους υπηρεσιών σε ειδικότερους τομείς.
- Η άσκηση αποδοτικότερου συστήματος εποπτείας και συντονισμού των υπηρεσιών που εμπλέκονται στον επίσημο έλεγχο
- Η έλλειψη ή ανισοκατανομή προσωπικού.
- Η έλλειψη διαδικασιών Audit
- Η ανάγκη περαιτέρω ενοποίησης του κυρωτικού συστήματος.

Τέλος, η επιδίωξη των αρχών είναι οι έλεγχοι να διενεργούνται αναλογικά σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης, διανομής και διάθεσης στον τελικό καταναλωτή και η συχνότητά τους να καθορίζεται με βάση την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων ως προς την επικινδυνότητα.

#### 2.3.2.2. Έτος 2007

Κατά τη διάρκεια του 2007 διενεργήθηκαν συνολικά 80.596 έλεγχοι σε επίπεδο εγκαταστάσεων. Οι επιθεωρήσεις αυτές, αναγόμενες σε σύνολο 242.713 επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ανά την επικράτεια, καλύπτουν το 30% περίπου των υφιστάμενων επιχειρήσεων.

Ο προσανατολισμός των επιθεωρήσεων όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων ανά κατηγορία επιχείρησης αποτυπώνεται στο σχήμα 1 του παραρτήματος, ήτοι:

- 36,3% αντιστοιχεί στο λιανικό εμπόριο,
- 33,6% σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών,
- 19,3% σε παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς,
- 6,8% σε παρασκευαστές και συσκευαστές και
- 4,0% σε διανομείς, μεταφορείς.

Από τα ως άνω στοιχεία διαφαίνεται ότι ο προσανατολισμός των ελέγχων πολλές φορές δεν υπακούει στην ανάλυση επικινδυνότητας γεγονός που οδηγεί σε μεγαλύτερη ή μικρότερη κάλυψη ορισμένων κατηγοριών επιχειρήσεων, χωρίς να σχετίζεται με παράγοντες όπως η ανάλυση κινδύνου, το αυξημένο ποσοστό μη συμμορφώσεων, η ανάγκη έκτακτου ελέγχου κ.λπ.

Επιπλέον, κατά τη διάρκεια του έτους πραγματοποιήθηκε η διαχείριση 1849 καταγγελιών μέσα από ένα αξιόπιστο και ολοκληρωμένο σύστημα διερεύνησης. Αυτές αφορούσαν κυρίως:

- αλλοιωμένα τρόφιμα ή λήξη του ορίου διατηρησιμότητας αυτών .
- μη ορθή επισήμανση τροφίμων
- επιχειρήσεις με πλημμελείς συνθήκες υγιεινής
- την παρουσία ξένων σωμάτων σε τρόφιμα.

Σε επίπεδο εισαγωγών κατά την διάρκεια του 2007 διενεργήθηκαν συνολικά 13825 έλεγχοι. Οι έλεγχοι αυτοί αφορούν κατά κύριο λόγο έλεγχο εγγράφων, επισήμανσης, ποιοτικών προδιαγραφών, μυκοτοξινών, βαρέων μετάλλων, γενετικά τροποποιημένων οργανισμών, ραδιενέργειας, ενώ σε μεμονωμένες περιπτώσεις πραγματοποιήθηκε έλεγχος για την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών. Οι έλεγχοι πραγματοποιήθηκαν με βάση προσδιορισμένη συχνότητα ανάλογα με την κατηγορία των τροφίμων και την κείμενη νομοθεσία όπως καταγράφονται στον πίνακα 2.10.

Σύμφωνα με τα υπάρχοντα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 94,7%. Το ποσοστό συμμόρφωσης είναι σχετικά υψηλό και αν συνυπολογίσουμε αντίστοιχα ποσοστά προηγούμενων ετών παρουσιάζει ανοδική τάση.

Επίσης από τα αποτελέσματα των ελέγχων των εισαγομένων προϊόντων διαφαίνεται ότι αυτά κατά γενικό κανόνα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της αντίστοιχης νομοθεσίας, καθώς οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης που παρατηρήθηκαν ήταν ελάχιστες, παρά τα αυξημένα ποσοστά ελέγχων. Σε γενικές γραμμές τα αποτελέσματα κρίνονται πολύ ικανοποιητικά, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων.

Όσον αφορά τις μη συμμορφώσεις κατεγράφησαν 4.240 παραβάσεις (ποσοστό 5,3%) οι οποίες αφορούν κυρίως ελλείψεις στην τήρηση των κανόνων υγιεινής, μη ασφαλή τρόφιμα, προβλήματα παρουσίασης και επισήμανσης τροφίμων.

Αναλυτικά, μη συμμορφώσεις που αφορούν στην γενική υγιεινή (31,4%) οφείλονται σε ελλείψεις τόσο ως προς την υποδομή των εγκαταστάσεων αλλά κυρίως στην εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής. Σχετίζονται με αδυναμίες στην

εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών, τις πρακτικές χειρισμών και την εκπαίδευση του προσωπικού.

Οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης που εντοπίζονται στα συστήματα αυτοελέγχου (2,4%) αφορούν στην απουσία τους ή σημαντικές ελλείψεις και ανεπαρκή εφαρμογή τους. Εκτίμηση μας είναι ότι ο τομέας της βιομηχανίας τροφίμων, οι μεγάλες ή μεσαίες επιχειρήσεις ανταποκρινόμενοι στις απαιτήσεις της νομοθεσίας αλλά και στις σύγχρονες τάσεις του ανταγωνισμού, έχουν ανταποκριθεί ικανοποιητικά σε ότι αφορά στην ανάπτυξη διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP. Σε επίπεδο των μικρών επιχειρήσεων η κατάσταση εμφανίζει στοιχεία ανταπόκρισης όμως αρκετά προβλήματα συνεχίζουν να υπάρχουν. Το ποσοστό μη συμμορφώσεων στην κατηγορία «άλλες» (26,7%) αφορά περιπτώσεις ελλείψεων των επιχειρήσεων ως προς διοικητικές πράξεις, που σχετίζονται με την ανάγκη ανανεώσεων, επεκτάσεων, τροποποιήσεων κλπ των αδειών λειτουργίας τους.

Ακόμα, σε επίπεδο τροφίμων εκτός αυτών ζωικής προέλευσης, για το 2007 έχουν διεξαχθεί 4.899 εργαστηριακοί έλεγχοι, τόσο στα πλαίσια προγραμματισμένων δράσεων, όσο και στα πλαίσια διερεύνησης καταγγελιών, ή σημάτων που έχουν κοινοποιηθεί μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης (Rasff). Οι έλεγχοι έχουν γίνει ως επί το πλείστον σε προσυσκευασμένα προϊόντα σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταγράφηκαν 477 μη συμμορφώσεις.

Τέλος, σχετικά με τα εισαγόμενα τρόφιμα, από την αξιολόγηση των συνολικών αποτελεσμάτων καταγράφεται ότι οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης εμφανίζονται μόνο κατά τον έλεγχο ως προς την παρουσία αφλατοξινών σε ξηρούς καρπούς. Στην περίπτωση αυτή η αρμόδια αρχή διενεργεί έλεγχο και στο επόμενο όμοιο φορτίο (είδος & χώρα καταγωγής) και γενικά οδηγείται στην εφαρμογή αυξημένων ποσοστών ελέγχων.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007, 2007)

### 2.3.2.3. Έτος 2008

Κατά τη διάρκεια του 2008 διενεργήθηκαν συνολικά 66.146 έλεγχοι σε επίπεδο εγκαταστάσεων. Οι επιθεωρήσεις αυτές, αναγόμενες σε σύνολο 242.713

επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ανά την επικράτεια, καλύπτουν το 27% περίπου των υφιστάμενων επιχειρήσεων.

Ο προσανατολισμός των επιθεωρήσεων όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων ανά κατηγορία επιχείρησης αποτυπώνεται στο σχήμα 2 του παραρτήματος, ήτοι:

- 39,7 %αντιστοιχεί στο λιανικό εμπόριο,
- 26,35 %σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών,
- 17,3 %σε παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς,
- 12,7 %σε παρασκευαστές και συσκευαστές και
- 3,95 %σε διανομείς, μεταφορείς.

Από τα ως άνω στοιχεία διαφαίνεται ενίσχυση της αφομοίωσης του παράγοντα ανάλυσης επικινδυνότητας σχετικά με τον προσανατολισμό των ελέγχων και τον προσδιορισμό της συχνότητας (2πλασιος αριθμός επιθεωρήσεων σε παραγωγικές επιχειρήσεις).

Παρατηρούμε, ότι ο προσανατολισμός των ελέγχων αρχίζει να υπακούει στην ανάλυση επικινδυνότητας, χωρίς όμως να έχουν εκλείψει φαινόμενα ελεγκτικής κάλυψης ορισμένων κατηγοριών επιχειρήσεων που δεν σχετίζονται με παράγοντες όπως η ανάλυση κινδύνου ή το αυξημένο ποσοστό μη συμμορφώσεων.

Τέλος, κατά τη διάρκεια του έτους πραγματοποιήθηκε η διαχείριση 1531 καταγγελιών μέσα από ένα αξιόπιστο και ολοκληρωμένο σύστημα διερεύνησης. Αυτές αφορούσαν κυρίως:

- αλλοιωμένα τρόφιμα ή λήξη του ορίου διατηρησιμότητας αυτών.
- μη ορθή επισήμανση τροφίμων
- επιχειρήσεις με πλημμελείς συνθήκες υγιεινής
- την παρουσία ξένων σωμάτων σε τρόφιμα.

Σύμφωνα με τα υπάρχοντα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 94,65%

Το ποσοστό συμμόρφωσης παραμένει υψηλό στα ίδια σχετικά επίπεδα με το προηγούμενο έτος.

Επίσης, παρατηρούμε από τα αποτελέσματα των ελέγχων των εισαγομένων προϊόντων διαφαίνεται κατά γενικό κανόνα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της αντίστοιχης νομοθεσίας, καθώς οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης που παρατηρήθηκαν ήταν ήσσονος σημασίας. Σε γενικές γραμμές τα αποτελέσματα κρίνονται πολύ ικανοποιητικά, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

Όσον αφορά τις μη συμμορφώσεις Πίνακα 2.11 και στο σχήμα 3 κατεγράφησαν 3541 παραβάσεις (5,3 %) οι οποίες αφορούν κυρίως ζητήματα σχετικά με την τήρηση κανόνων υγιεινής, μη ασφαλή τρόφιμα, προβλήματα παρουσίασης, επισήμανσης τροφίμων κ.λπ.

Αναλυτικά, μη συμμορφώσεις που αφορούν στην γενική υγιεινή 47% οφείλονται σε ελλείψεις τόσο ως προς την υποδομή των εγκαταστάσεων αλλά κυρίως στην εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής. Σχετίζονται με αδυναμίες στην εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών, τις πρακτικές χειρισμών και την εκπαίδευση του προσωπικού.

Οι περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων που συνοδεύτηκαν με αντίστοιχες διοικητικές πράξεις ανήλθαν σε 21%.

Οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης που εντοπίζονται στα συστήματα αυτοελέγχου 5,1% (αφορούν στην απουσία τους ή σημαντικές ελλείψεις και ανεπαρκή εφαρμογή τους). Σε επίπεδο μικρών επιχειρήσεων η κατάσταση εμφανίζει στοιχεία ανταπόκρισης όμως αρκετά προβλήματα συνεχίζουν να υπάρχουν.

Το ποσοστό μη συμμόρφωσης σε ότι αφορά Επισήμανση, παρουσίαση είναι 12%

Το ποσοστό μη συμμορφώσεων στην κατηγορία «άλλες» 14% αφορά περιπτώσεις ελλείψεων των επιχειρήσεων ως προς διοικητικές πράξεις, που σχετίζονται με την ανάγκη ανανεώσεων, επεκτάσεων, τροποποιήσεων κλπ των αδειών λειτουργίας τους.

Σε επίπεδο τροφίμων εκτός αυτών ζωικής προέλευσης, για το 2008 έχουν διεξαχθεί 6.583 εργαστηριακοί έλεγχοι, τόσο στα πλαίσια προγραμματισμένων δράσεων, όσο και στα πλαίσια διερεύνησης καταγγελιών, ή σημάτων που έχουν κοινοποιηθεί μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης (Rasff). Οι έλεγχοι έχουν γίνει ως επί το

πλείστον σε προσυσκευασμένα προϊόντα σε επίπεδο λιανικής πώλησης και καταγράφηκαν 421 μη συμμορφώσεις.

Σχετικά με τα εισαγόμενα τρόφιμα, από την αξιολόγηση των συνολικών αποτελεσμάτων που αναφέρονται στον επισυναπτόμενο Πίνακα 2.12 του παραρτήματος καταγράφεται ότι ο επίσημος έλεγχος που εφαρμόστηκε στα τρόφιμα φυτικής προέλευσης κατά το έτος 2008 στο στάδιο της εισαγωγής, σε γενικό πλαίσιο θεωρείται ικανοποιητικός γιατί δεν κατέδειξε κανένα σημαντικό πρόβλημα. Οι μη συμμορφώσεις που καταγράφονται είναι ελάχιστες και μικρής σημασίας.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008, 2008)

#### 2.3.2.4. Έτος 2009

Κατά τη διάρκεια του 2009 διενεργήθηκαν συνολικά 86.015 έλεγχοι σε επίπεδο εγκαταστάσεων. Οι επιθεωρήσεις αυτές, αναγόμενες σε σύνολο 242.713 επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ανά την επικράτεια, καλύπτουν το 35,4% περίπου των υφιστάμενων επιχειρήσεων.

Ο προσανατολισμός των επιθεωρήσεων όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων ανά κατηγορία επιχείρησης αποτυπώνεται στο Παράρτημα - σχήμα 4, ήτοι:

- 39,8 % αντιστοιχεί στο λιανικό εμπόριο
- 29,2 % σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών
- 17,3 % σε παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς
- 10,2 % σε παρασκευαστές και συσκευαστές
- 3,5 % σε διανομείς, μεταφορείς

Γενικά διαφαίνεται ενίσχυση της αφομοίωσης του παράγοντα ανάλυσης επικινδυνότητας σχετικά με το προσανατολισμό των ελέγχων και τον προσδιορισμό της συχνότητας, χωρίς όμως να έχουν εκλείψει φαινόμενα ελεγκτικής κάλυψης ορισμένων κατηγοριών επιχειρήσεων που δεν σχετίζονται με παράγοντες όπως η αξιολόγηση κινδύνου ή το αυξημένο ποσοστό μη συμμορφώσεων.



Επιπλέον, κατά τη διάρκεια του έτους πραγματοποιήθηκε η διαχείριση 1252 καταγγελιών μέσα από ένα αξιόπιστο και ολοκληρωμένο σύστημα διερεύνησης (Παράρτημα, Πίνακας 2.13).

Αυτές αφορούσαν κυρίως:

- επιχειρήσεις με πλημμελείς συνθήκες υγιεινής
- υπέρβαση ή έλλειψη αδείας
- μη ασφαλή τρόφιμα (αλλοιωμένα ή λήξη του ορίου διατηρησιμότητας αυτών)
- έλλειψη ή ανεπαρκής εφαρμογή HACCP.
- μη ορθή επισήμανση τροφίμων

Στο στάδιο της εισαγωγής διενεργήθηκαν συνολικά 35.581 έλεγχοι σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 17.221 φορτίων που παρουσιάστηκαν προς εισαγωγή. Η κατανομή των ελέγχων όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 5 του Παραρτήματος έχει ως ακολούθως:

- 46% έλεγχος επισήμανσης
- 9% έλεγχος που αφορούσαν σε φυσικό έλεγχο μετά δειγματοληψίας και ανάλυσης για την παρουσία μολυντών (μυκοτοξίνες, τοξίνες του γένους *Fusarium*, βαρέα μέταλλα κλπ.), ραδιενέργειας, ΓΤΟ, μικροβιακού φορτίου κλπ.
- 45% έλεγχος για τη συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές

Από τα αναλυτικά στοιχεία που παρατίθενται στη συνέχεια διαφαίνεται ότι τηρήθηκαν σε μεγάλο ποσοστό οι απαιτήσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, ενώ επιτεύχθηκαν οι προτεραιότητες ελέγχου και οι στρατηγικοί στόχοι του ΠΟΕΣΕ με στόχο την προστασία της υγείας του καταναλωτή.

Κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση διενεργήθηκαν συνολικά 92.234 έλεγχοι σε νωπά και μεταποιημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 53.223 φορτίων από τα οποία τα 51.838 αφορούσαν φορτία που απεστάλησαν σε άλλα Κράτη Μέλη. Η κατανομή των ελέγχων, όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 6 του Παραρτήματος, έχει ως ακολούθως:

- 52,03% έλεγχος επισήμανσης και ταυτότητας
- 47,79% έλεγχος για τη συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές

- 0,18% φυσικός έλεγχος μετά δειγματοληψίας και ανάλυσης για την παρουσία αφλατοξινών σε φορτία ξηρών σύκων ελληνικής παραγωγής και Ωχρατοξίνης Α σε φορτία σταφίδων ελληνικής παραγωγής.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 94,54%

Το ποσοστό συμμόρφωσης παραμένει υψηλό στα ίδια σχετικά επίπεδα με το προηγούμενο έτος.

Από τα αναλυτικά στοιχεία των επίσημων ελέγχων, τα οποία παρουσιάζονται στον Πίνακα 2.14 του Παραρτήματος, προκύπτει ότι οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν στα τρόφιμα φυτικής προέλευσης κατά το έτος 2009 στο στάδιο της εισαγωγής, σε γενικό πλαίσιο είναι ικανοποιητικοί γιατί δεν κατέδειξαν κανένα σημαντικό πρόβλημα.

Από την αξιολόγηση των συνολικών αποτελεσμάτων που αναφέρονται στον επισυναπτόμενο Πίνακα 2.15 κατεγράφησαν 4705 παραβάσεις (ήτοι ποσοστό 5,46%).

Η κατανομή των παραβάσεων έχει ως εξής:

- Υγιεινή (HACCP): 247 ήτοι ποσοστό 5,2%
- Γενική Υγιεινή: 1724 ήτοι ποσοστό 36,6%
- Σύνθεση: 78 ήτοι ποσοστό 1,6%
- Επισήμανση και Παρουσίαση: 686 ήτοι ποσοστό 14,6%
- Μη ασφαλή τρόφιμα: 837 ήτοι ποσοστό 17,8%
- Άλλες: 1133 ήτοι ποσοστό 24,1%

Αναλυτικά, μη συμμορφώσεις που αφορούν στην γενική υγιεινή (36,6%) οφείλονται σε ελλείψεις τόσο ως προς την υποδομή των εγκαταστάσεων και ως προς την εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής. Σχετίζονται με αδυναμίες στην εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών, τις πρακτικές χειρισμών και την εκπαίδευση του προσωπικού.

Οι περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων που συνοδεύτηκαν με αντίστοιχες διοικητικές πράξεις (κατασχέσεις τροφίμων) ανήλθαν σε ποσοστό 17,8%.

Οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης που εντοπίζονται στα συστήματα αυτοελέγχου 5,2% αφορούν σημαντικές ελλείψεις και ανεπαρκή εφαρμογή τους. Σε επίπεδο μικρών επιχειρήσεων η κατάσταση εμφανίζει στοιχεία ανταπόκρισης όμως αρκετά προβλήματα συνεχίζουν να υπάρχουν.

Το ποσοστό μη συμμορφώσεων στην κατηγορία «άλλες» 24,1% αφορά περιπτώσεις ελλείψεων των επιχειρήσεων ως προς διοικητικές πράξεις, που σχετίζονται με την ανάγκη ανανεώσεων, επεκτάσεων, τροποποιήσεων κλπ των αδειών λειτουργίας τους.

Το 2009 το μεγαλύτερο ποσοστό παραβατικότητας εντοπίζεται στις επιχειρήσεις παρασκευής – συσκευασίας τροφίμων αποτέλεσμα της επικέντρωσης των ελέγχων σε συγκεκριμένες πρακτικές και συγκεκριμένους κινδύνους που εντοπίζονται στις επιχειρήσεις αυτές.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009, 2009)

#### 2.3.2.5. Έτος 2010

Κατά τη διάρκεια του 2010 διενεργήθηκαν συνολικά 55.798 έλεγχοι σε επίπεδο εγκαταστάσεων. Οι επιθεωρήσεις αυτές, αναγόμενες σε σύνολο 242.713 επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ανά την επικράτεια, καλύπτουν το 23% των υφιστάμενων επιχειρήσεων.

Ο προσανατολισμός των επιθεωρήσεων όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων ανά κατηγορία επιχείρησης αποτυπώνεται στον Πίνακα 2.16 και το Σχήμα 7 του Παραρτήματος ήτοι:

- 37,5 % αντιστοιχεί στο λιανικό εμπόριο
- 22,6 % σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών
- 17,9 % σε παρασκευαστές και συσκευαστές
- 16,9 % σε παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς
- 05,1 % σε διανομείς, μεταφορείς

Το 2010 δόθηκε βαρύτητα στον έλεγχο των εγκαταστάσεων παρασκευής και συσκευασίας τροφίμων κατ' εφαρμογή των διαδικασιών ανάλυσης επικινδυνότητας, όσον αφορά τον προσανατολισμό των ελέγχων και τον προσδιορισμό της συχνότητας

τους. Αποτέλεσμα αυτού είναι ή αύξηση κατά 7% του ποσοστού κάλυψης των ελεγχθέντων επιχειρήσεων αυτής της κατηγορίας.

Επιπλέον, κατά τη διάρκεια του έτους πραγματοποιήθηκε η διαχείριση 1126 καταγγελιών μέσα από ένα αξιόπιστο και ολοκληρωμένο σύστημα διερεύνησης (Πίνακας 2.17 του Παραρτήματος).

Αυτές αφορούσαν κυρίως:

- επιχειρήσεις με πλημμελείς συνθήκες υγιεινής
- μη ασφαλή τρόφιμα (αλλοιωμένα ή λήξη του ορίου διατηρησιμότητας αυτών)
- μη ορθή επισήμανση τροφίμων

Σε επίπεδο εργαστηριακών αναλύσεων τροφίμων και υλικών σε επαφή με τρόφιμα διενεργήθηκαν συνολικά 2616 έλεγχοι. Τα είδη τροφίμων και οι κίνδυνοι για τους οποίους ελέγχθηκαν καθορίστηκαν με την διαδικασία της ανάλυσης επικινδυνότητας από τις ομάδες εργασίας των εξειδικευμένων επιστημόνων των αρμοδίων αρχών οι οποίες οργανώθηκαν και συνεδρίασαν με την ενεργό συμμετοχή και καθοδήγηση του ΕΦΕΤ.

Στο στάδιο της εισαγωγής διενεργήθηκαν συνολικά 28.730 έλεγχοι σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 13.825 φορτίων που παρουσιάστηκαν προς εισαγωγή. Η κατανομή των ελέγχων όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 8 του Παραρτήματος έχει ως ακολούθως:

- 48% έλεγχος επισήμανσης
- 5% φυσικός έλεγχος με δειγματοληψία και εργαστηριακή ανάλυση για την παρουσία μολυντών (μυκοτοξίνες, τοξίνες του γένους *Fusarium*, βαρέα μέταλλα κλπ.), ραδιενέργειας, ΓΤΟ, μικροβιακού φορτίου κλπ.
- 47% έλεγχος για τη συμμόρφωση ως προς τις ποιοτικές προδιαγραφές

Κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση διενεργήθηκαν συνολικά 97.837 έλεγχοι σε νοπά και μεταποιημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 64.457 φορτίων από τα οποία τα 55.627 αφορούσαν φορτία που απεστάλησαν σε άλλα Κράτη Μέλη. Η κατανομή των ελέγχων, όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 9 του Παραρτήματος έχει ως ακολούθως:

- 49,23% έλεγχος επισήμανσης

- 50,54% έλεγχος για τη συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές
- 0,23% φυσικός έλεγχος με δειγματοληψία και εργαστηριακή ανάλυση για την παρουσία αφλατοξινών σε φορτία ξηρών σύκων ελληνικής παραγωγής και Ωχρατοξίνης Α σε φορτία σταφίδων ελληνικής παραγωγής.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 91,3%

Το ποσοστό συμμόρφωσης είναι ικανοποιητικό αλλά μειωμένο σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Αυτό οφείλεται στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας των ελέγχων μέσω συνεχιζόμενης εκπαίδευσης των επιθεωρητών, της καλύτερης αξιολόγησης των αποτελεσμάτων των ελέγχων και της επιβολής των απαιτήσεων της νομοθεσίας στη λειτουργία των επιχειρήσεων.

Όσον αφορά τους εργαστηριακούς ελέγχους προκύπτει ότι η συμμόρφωση των τροφίμων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 93,1%. Το ποσοστό συμμόρφωσης κρίνεται ικανοποιητικό.

Από την αξιολόγηση των συνολικών αποτελεσμάτων που αναφέρονται στον επισυναπτόμενο Πίνακα 2.16 του Παραρτήματος κατεγράφησαν 4852 παραβάσεις (ποσοστό 8,7%) (Σχήματα 10 & 11).

Η κατανομή των παραβάσεων με φθίνουσα ταξινόμηση έχει ως εξής:

- Γενική Υγιεινή: 2470 ήτοι ποσοστό 51,0%
- Υγιεινή (HACCP): 1110 ήτοι ποσοστό 22,9%
- Μη ασφαλή τρόφιμα: 513 ήτοι ποσοστό 10,6%
- Άλλες: 418 ήτοι ποσοστό 8,6%
- Επισήμανση και Παρουσίαση: 309 ήτοι ποσοστό 6,4%
- Σύνθεση: 32 ήτοι ποσοστό 0,7%

Αναλυτικά, οι μη συμμορφώσεις που αφορούν στην γενική υγιεινή (51%) οφείλονται κυρίως σε μη ικανοποιητική εφαρμογή των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής που εντοπίζονται στις λειτουργικές διαδικασίες, στις πρακτικές χειρισμών και στην ανεπάρκεια εκπαίδευσης του προσωπικού. Στις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών αρχικά και λιανικού εμπορίου σε δεύτερο βαθμό, αλλά και παρασκευαστών που πωλούν λιανικώς καταγράφονται τα μεγαλύτερα προβλήματα γενικής υγιεινής. Η

βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ελέγχου μέσω της κατάρτισης των επιθεωρητών και της αφομοίωσης των απαιτήσεων της νομοθεσίας και με την επιβολή μέτρων για την τήρηση τους ανέδειξε σαφέστερα το πρόβλημα των μη συμμορφώσεων των επιχειρήσεων αυτών στο πεδίο της γενικής υγιεινής. Αποτέλεσμα αυτού είναι ο διπλασιασμός των παραβάσεων γενικής υγιεινής σε σχέση με το 2009.

Οι περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων που συνοδεύτηκαν με αντίστοιχες διοικητικές πράξεις (κατασχέσεις τροφίμων) ανήλθαν σε ποσοστό 10,6% και καταγράφηκαν με μεγαλύτερη συχνότητα σε επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου τροφίμων, ως αποτέλεσμα περισσότερων και κατά προτεραιότητα ελέγχων από ορισμένες νομαρχιακές υπηρεσίες, που δραστηριοποιούνται λόγω αρμοδιότητας στην κατηγορία αυτή των επιχειρήσεων.

Η αύξηση των μη συμμορφώσεων που εντοπίζονται στα συστήματα αυτοελέγχου (22,9%), παρά τη μείωση του απόλυτου αριθμού των ελέγχων, σχετίζεται κυρίως με την καλύτερη αξιολόγηση των συστημάτων από τις ελεγκτικές αρχές, ως αποτέλεσμα συντονισμένων προσπαθειών εκπαίδευσης και ενημέρωσης από τις Κεντρικές Αρχές.

Το ποσοστό μη συμμορφώσεων στην κατηγορία «άλλες» (8,6%) αφορά περιπτώσεις ελλείψεων των επιχειρήσεων ως προς τις διοικητικές πράξεις, που σχετίζονται με την ανάγκη ανανεώσεων, επεκτάσεων, τροποποιήσεων κλπ. των αδειών λειτουργίας τους.

Η κατανομή των παραβάσεων ανά είδος επιχείρησης τροφίμων και με φθίνουσα ταξινόμηση έχει ως εξής:

- Παροχή υπηρεσιών: με ποσοστό 39,5%
- Λιανικό εμπόριο: με ποσοστό 38,3%
- Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς: με ποσοστό 11,7%
- Παρασκευαστές – συσκευαστές: με ποσοστό 6,5%
- Διανομείς – μεταφορείς: με ποσοστό 3,9%

Το 2010 το ποσοστό παραβατικότητας στις επιχειρήσεις παρασκευής – συσκευασίας τροφίμων εμφανίζεται σημαντικά μειωμένο και ιδιαίτερα στον τομέα της γενικής υγιεινής. Αυτό είναι αποτέλεσμα βελτίωσης και εφαρμογής διορθωτικών ενεργειών για την συμμόρφωση των επιχειρήσεων αυτών με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, καθώς είχαν αποτελέσει προτεραιότητα ελέγχου το 2009.

Η συνολική μη συμμόρφωση των τροφίμων ως προς τους κινδύνους που εξετάστηκαν ανέρχεται στο 6,9% του συνόλου των τροφίμων που εξετάστηκαν. Η κατανομή των παραβάσεων διαμορφώνεται ως εξής: Το 58,24% των μη συμμορφούμενων τροφίμων (σε επίπεδο εργαστηριακού ελέγχου) αφορά σε τρόφιμα με παραβάσεις στην επισήμανση-παρουσίασή τους και το 41,76% σε μη συμμορφώσεις ως προς την σύνθεσή τους.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2010, 2010)

### 2.3.2.6. Έτος 2011

Κατά τη διάρκεια του 2011 διενεργήθηκαν συνολικά 85276 έλεγχοι σε επίπεδο επιχειρήσεων. Οι επιθεωρήσεις αυτές, αναγόμενες σε σύνολο 242.713 επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται ανά την επικράτεια, καλύπτουν το 35,1% των υφιστάμενων επιχειρήσεων.

Ο προσανατολισμός των επιθεωρήσεων όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων ανά κατηγορία επιχείρησης αποτυπώνεται στον Πίνακα 2.18 και το Σχήμα 12 του Παραρτήματος ήτοι:

- 39,9 % σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών
- 39,6 % αντιστοιχεί στο λιανικό εμπόριο
- 11,6 % σε παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς
- 4,7 % σε παρασκευαστές και συσκευαστές
- 4,2 % σε διανομείς, μεταφορείς

Ειδικότερα, σε ότι αφορά τους ελέγχους που έγιναν σε παραγωγικές επιχειρήσεις της χώρας (παρασκευαστές-συσκευαστές) που αποτέλεσαν και προτεραιότητα κατά το 2011 ανήλθαν σε 4054 επιθεωρήσεις, η κατανομή των οποίων ήταν η εξής:

- 51 % (2068) σε επιχειρήσεις συνθέτων και άλλων τροφίμων
- 48 % (1933) σε επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων φυτικής προέλευσης
- 1% (56) σε επιχειρήσεις παραγωγής ή πώλησης υλικών –αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα και προσθέτων υλών

Επιπλέον, κατά τη διάρκεια του έτους πραγματοποιήθηκε η διαχείριση 1456 καταγγελιών μέσα από ένα αξιόπιστο και ολοκληρωμένο σύστημα διερεύνησης

Αυτές αφορούσαν κυρίως:

- Επιχειρήσεις με πλημμελείς συνθήκες υγιεινής (562)
- Μη ασφαλή τρόφιμα (αλλοιωμένα ή λήξη του ορίου διατηρησιμότητας αυτών) (58)
- Ελλείψεις στα συστήματα αυτοελέγχου (HACCP) (50)
- Μη ορθή επισήμανση τροφίμων (45)
- Άλλες (124)

Επιπλέον, διενεργήθηκαν συνολικά 4947 έλεγχοι σε επίπεδο εργαστηριακών αναλύσεων τροφίμων (4603), υλικών σε επαφή με τρόφιμα (329) και καθαρότητας προσθέτων (15). Τα είδη τροφίμων και οι κίνδυνοι για τους οποίους ελέγχθηκαν καθορίστηκαν με τη διαδικασία της ανάλυσης επικινδυνότητας από τις ομάδες εργασίας των εξειδικευμένων επιστημόνων των αρμοδίων αρχών οι οποίες οργανώθηκαν και συνεδρίασαν με την ενεργό συμμετοχή και καθοδήγηση του ΕΦΕΤ.

Στον τομέα εισαγωγής, διενεργήθηκαν συνολικά 25.384 έλεγχοι σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 12.166 φορτίων που παρουσιάστηκαν προς εισαγωγή. Η κατανομή των ελέγχων όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 13 του Παραρτήματος έχει ως ακολούθως:

- 47% έλεγχος επισήμανσης
- 5% φυσικός έλεγχος με δειγματοληψία και εργαστηριακή ανάλυση για την παρουσία μολυντών (μυκοτοξίνες, τοξίνες του γένους *Fusarium*, βαρέα μέταλλα κλπ.), ραδιενέργειας, ΓΤΟ, μικροβιακού φορτίου κλπ.
- 48% έλεγχος για τη συμμόρφωση ως προς τις ποιοτικές προδιαγραφές

Κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση διενεργήθηκαν συνολικά 63.803 έλεγχοι σε νωπά και μεταποιημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργήθηκαν σε σύνολο 47.711 φορτίων από τα οποία τα 45.044 φορτία αφορούσαν φορτία που απεστάλησαν σε άλλα Κράτη Μέλη και τα υπόλοιπα 2.667 φορτία σε παραλαβές από άλλα Κράτη Μέλη. Η κατανομή των ελέγχων, όπως παρουσιάζεται στο Σχήμα 14 του Παραρτήματος, έχει ως ακολούθως:



- 45,1 % έλεγχος επισήμανσης
- 54,7% έλεγχος για τη συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές
- 0,2% φυσικός έλεγχος με δειγματοληψία και εργαστηριακή ανάλυση για την παρουσία αφλατοξινών σε φορτία ξηρών σύκων ελληνικής παραγωγής και Ωχρατοξίνης A σε φορτία σταφίδων ελληνικής παραγωγής.

Σύμφωνα με τα διαθέσιμα στοιχεία προκύπτει ότι η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 92,9% .

Το ποσοστό συμμόρφωσης έχει κυμανθεί περίπου στα επίπεδα του 2010 (αυξημένο κατά 1,5%). Το επίπεδο συμμόρφωσης των επιχειρήσεων παραμένει υψηλό παρά τις δυσκολίες λόγω της οικονομικής συγκυρίας. Το γεγονός αυτό φανερώνει τόσο τη θετική συμβολή των υπηρεσιών και των επισήμων ελέγχων που αυτές διενεργούν, όσο και την αυξημένη υπευθυνότητα των επιχειρήσεων έναντι των υποχρεώσεών τους στις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή.

Όσον αφορά τους εργαστηριακούς ελέγχους προκύπτει ότι η συμμόρφωση των τροφίμων ως προς τις βασικές παραμέτρους της νομοθεσίας κυμάνθηκε σε ποσοστό 94,8%. Το ποσοστό συμμόρφωσης κρίνεται ικανοποιητικό.

Από την αξιολόγηση των συνολικών αποτελεσμάτων που αναφέρονται στον επισυναπτόμενο Πίνακα 2.18 του Παραρτήματος κατεγράφησαν 6115 παραβάσεις (ποσοστό 7,2 %) (Σχήμα 15).

Η κατανομή των παραβάσεων με φθίνουσα ταξινόμηση έχει ως εξής:

- Γενική Υγιεινή: 3699 ήτοι ποσοστό 60,5%
- Υγιεινή (HACCP): 965 ήτοι ποσοστό 15,8%
- Μη ασφαλή τρόφιμα: 619 ήτοι ποσοστό 10,1%
- Άλλες: 603 ήτοι ποσοστό 9,9%
- Επισήμανση και Παρουσίαση: 207 ήτοι ποσοστό 3,4%
- Σύνθεση: 22 ήτοι ποσοστό 0,3%

Αναλυτικά, οι μη συμμορφώσεις που αφορούν στην γενική υγιεινή (60,5%) οφείλονται κυρίως σε μη ικανοποιητική εφαρμογή των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής που εντοπίζονται στις λειτουργικές διαδικασίες, στις πρακτικές χειρισμών και στην ανεπάρκεια εκπαίδευσης του προσωπικού. Στις επιχειρήσεις παροχής

υπηρεσιών αρχικά και λιανικού εμπορίου σε δεύτερο βαθμό, αλλά και παρασκευαστών που πωλούν λιανικώς καταγράφονται τα μεγαλύτερα προβλήματα γενικής υγιεινής. Η βελτίωση της αποτελεσματικότητας του ελέγχου μέσω της κατάρτισης των επιθεωρητών, της αφομοίωσης των απαιτήσεων της νομοθεσίας και την επιβολή μέτρων για την τήρησή τους ανέδειξε σαφέστερα το πρόβλημα των μη συμμορφώσεων των επιχειρήσεων αυτών στο πεδίο της γενικής υγιεινής.

Η μείωση των μη συμμορφώσεων που εντοπίζονται στα συστήματα αυτοελέγχου (15,8%), οφείλεται στη βελτίωση των συστημάτων αυτών κατόπιν εξαιρετικά σημαντικής προσπάθειας προς την κατεύθυνση αυτή από τις ελεγκτικές αρχές.

Οι περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων που συνοδεύτηκαν με αντίστοιχες διοικητικές πράξεις (κατασχέσεις τροφίμων) ανήλθαν σε ποσοστό 10,1%, σχεδόν στα ίδια επίπεδα (ελάχιστα μειωμένο) με το προηγούμενο έτος, γεγονός που καταδεικνύει τη σταθερή πρόοδο του συστήματος ελέγχου τροφίμων στη χώρα συνολικότερα.

Το ποσοστό μη συμμορφώσεων στην κατηγορία «άλλες» (9,9) αφορά περιπτώσεις ελλείψεων των επιχειρήσεων ως προς τις διοικητικές πράξεις, που σχετίζονται με την ανάγκη ανανεώσεων, επεκτάσεων, τροποποιήσεων κλπ. των αδειών λειτουργίας τους.

Η κατανομή των παραβάσεων ανά είδος επιχείρησης τροφίμων και με φθίνουσα ταξινόμηση έχει ως εξής:

- Παροχή υπηρεσιών: με ποσοστό 49,9%
- Λιανικό εμπόριο: με ποσοστό 28,3%
- Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς: με ποσοστό 14,0%
- Παρασκευαστές – συσκευαστές: με ποσοστό 5,2%
- Διανομείς – μεταφορείς: με ποσοστό 2,6%

Το 2011 το ποσοστό παραβατικότητας στις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εμφανίζεται αυξημένο, ιδιαίτερα στον τομέα της γενικής υγιεινής, γεγονός που δικαιολογείται από τη σημαντική αύξηση (κατά 17%) του ποσοστού των ελέγχων στην κατηγορία των επιχειρήσεων αυτών .

Αξιοσημείωτη είναι η σημαντική μείωση της παραβατικότητας σε επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου, παρά το γεγονός ότι ο αριθμός των ελέγχων κυμάνθηκε στα επίπεδα του 2010, ως αποτέλεσμα βελτίωσης του επιπέδου των εγκαταστάσεων

αυτών κατόπιν της έμφασης που είχε δοθεί στην κατεύθυνση αυτή τα προηγούμενα έτη.

Η συνολική μη συμμόρφωση των τροφίμων ως προς τους κινδύνους που εξετάστηκαν ανέρχεται στο 5,2% του συνόλου των τροφίμων που εξετάστηκαν. Η κατανομή των παραβάσεων σε επίπεδο εργαστηριακού ελέγχου διαμορφώνεται ως εξής: το 44% των μη συμμορφούμενων τροφίμων αφορά σε τρόφιμα με παραβάσεις στην επισήμανση-παρουσίασή τους, το 34% σε μη συμμορφώσεις ως προς τη σύνθεσή τους, το 7,5% ως προς την παρουσία ρυπαντών, το 5,4% σε μη συμμορφώσεις όσον αφορά στην ανίχνευση προσθέτων και το 9,1% σε άλλες παραβάσεις

Η συνολική μη συμμόρφωση των υλικών σε επαφή με τρόφιμα που εξετάστηκαν ανέρχεται στο 13,7%

Όσον αφορά στην καθαρότητα των προσθέτων δεν ανιχνεύθηκαν παραβάσεις για το σύνολο των δειγμάτων που εξετάστηκαν.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011, 2011)

#### 2.3.2.7. Συμπεράσματα

Από την έναρξη των ελέγχων το 2007 έως την ολοκλήρωση του προγράμματος το 2011, τα αποτελέσματα του επίσημου ελέγχου στον τομέα της υγιεινής τροφίμων καταδεικνύουν σοβαρή πρόοδο τόσο σε επίπεδο συμμόρφωσης επιχειρήσεων παραγωγής και διαχείρισης τροφίμων όσο και ως προς τον τρόπο άσκησης ελέγχου εκ μέρους των αρχών.

Ενώ στην αρχή απαιτούνταν περαιτέρω προσπάθεια συντονισμού και συνεργασίας των Α.Α. μέσα από την αξιοποίηση αποδοτικότερων μορφών αντιμετώπισης των αδυναμιών στη συνέχεια με συνεχή προσπάθεια και συνεργασία υπήρξε σημαντική βελτίωση.

Όσον αφορά την ανταπόκριση των υπευθύνων των επιχειρήσεων, έχει καταγραφεί ένα καλό επίπεδο υποδομών και εξοπλισμού των εγκαταστάσεων παρά την

διαφορετικότητα ως προς τον τύπο, κατηγορία, δραστηριότητα και δυναμικότητα των επιχειρήσεων που ελαχιστοποιεί τα προβλήματα υγιεινής.

Ακόμα, οι εισαγωγικές επιχειρήσεις της χώρας παρουσιάζουν βελτιωμένη εικόνα ως προς τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, ενώ έχει ενισχυθεί και η συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Τέλος, στον τομέα της εκπαίδευσης επεκτάθηκε η επιμόρφωση και σε άλλους τομείς της υγιεινής τροφίμων (φυτικά προϊόντα, υλικά σε επαφή με τρόφιμα, πρόσθετα, ανάλυση επικινδυνότητας εγκαταστάσεων, το νέο Κανονισμό 669/2009), ενώ προγραμματίστηκε η διενέργεια σεμιναρίων για την εφαρμογή TRACES.

### **2.3.3. Προϊόντα βιολογικής γεωργίας**

#### 2.3.3.1.Εισαγωγή

Στον τομέα των βιολογικών προϊόντων, στο πλαίσιο των στρατηγικών στόχων του ΠΟΕΣΣΕ, προτεραιότητα ελέγχου είναι η διασφάλιση της αξιοπιστίας των βιολογικών προϊόντων και η προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών από μη θεμιτές πρακτικές.

Για την επίτευξη αυτού του στόχου πραγματοποιούνται επίσημοι έλεγχοι που αφορούν στην υλοποίηση των προτεραιοτήτων και των ειδικών σχεδίων ελέγχων, στη συνολική συμμόρφωση με τη νομοθεσία και στις ενέργειες για την εξασφάλιση της αποτελεσματικής λειτουργίας του ΠΟΕΣΣΕ.

Παρακάτω θα προσανατολιστούμε στους ελέγχους για την συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

#### 2.3.3.2.Έτος 2007

Στο πλαίσιο ελέγχων σε σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιήθηκαν από τον ΟΠΕΓΕΠ επιτόπιοι έλεγχοι σε 221 σημεία πώλησης (πολυκαταστήματα, ειδικά καταστήματα βιολογικών προϊόντων) στην Ελλάδα.

Ελέγχθηκαν 1.453 προϊόντα και καταγράφηκαν 58 ευρήματα που αφορούν παρατυπίες ή/και παραβάσεις στις ενδείξεις που φέρουν τα προϊόντα καθώς και 8 ευρήματα που αφορούσαν απουσίας πιστοποίησης. Το αντικείμενο των ελέγχων αφορούσε την ορθή χρήση των ενδείξεων και στη λήψη δειγμάτων σε φρούτα – κηπευτικά, φυλλώδη λαχανικά και ελαιόλαδο για την ανίχνευση μη επιτρεπόμενων ουσιών στο καθεστώς της βιολογικής γεωργίας.

Οι φορείς ελέγχου ΟΕ&Π (Εγκεκριμένοι Οργανισμοί Ελέγχου και Πιστοποίησης) πραγματοποίησαν ελέγχους τήρησης του κανονισμού (ΕΟΚ) αρ. 2092/91 του Συμβουλίου και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας σε επιχειρηματίες ενταγμένους στο καθεστώς της Βιολογικής Γεωργίας. Στον ίδιο κανονισμό και στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β') στην οποία καθορίζονται συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ως άνω κανονισμού ορίζεται ότι πραγματοποιούνται: τουλάχιστο μία φορά ετησίως πλήρης φυσικός έλεγχος των ενταγμένων επιχειρήσεων και επιπλέον

I) σε τυχαία βάση αιφνιδιαστικές επισκέψεις ελέγχου ή ύστερα από προειδοποίηση, με βάση μια γενική αξιολόγηση του κινδύνου παράβασης των διατάξεων του κανονισμού και του κανονισμού 223/2003 στην οποία λαμβάνονται υπόψη τα πορίσματα προηγούμενων ελέγχων, η ποσότητα των προϊόντων και ο κίνδυνος ανταλλαγής των προϊόντων

II) δειγματοληψίες με σκοπό την ανίχνευση προϊόντων απαγορευμένων από τον κανονισμό ή την εξακρίβωση της χρήσης τεχνικών παραγωγής που δεν είναι σύμφωνες με τον κανονισμό και δείγματα προς ανάλυση για την ανίχνευση πιθανής μόλυνσης από απαγορευμένα προϊόντα.

Πιο αναλυτικά ανά κατηγορία επιχειρηματία για το 2007:

**α)** πραγματοποιήθηκαν 25.109 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 23.769 παραγωγών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παραγωγό. ( $25.109/23.769=1,05$ )

**β)** πραγματοποιήθηκαν 1318 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 925 παρασκευαστών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παρασκευαστή. ( $1.318/925=1,42$ )

γ) πραγματοποιήθηκαν 15 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 8 εισαγωγέων δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε εισαγωγή. (15/8=1,87)(Πίνακας 2.19)

Σύμφωνα με τα στοιχεία της έκθεσης εποπτείας για τη χώρα μας (κατ' εφαρμογή του άρθρου 15 του Καν. (ΕΟΚ) αρ. 2092/91 του Συμβουλίου) για το έτος 2006 προκύπτει ότι ανά κατηγορία επιχειρηματία :

α) στην κατηγορία των παραγωγών πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος ανά παραγωγό (24.120 τακτικοί έλεγχοι / 23.728 παραγωγοί = 1,01)

β) στην κατηγορία των παρασκευαστών πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος ανά παρασκευαστή (1123 τακτικοί έλεγχοι / 1.040 παρασκευαστές = 1,08)

γ) στην κατηγορία των εισαγωγέων πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος ανά εισαγωγή (11 τακτικοί έλεγχοι / 9 εισαγωγείς = 1,22)

Συγκρίνοντας τα στοιχεία των τακτικών επισκέψεων ελέγχου του έτους 2007 με τα στοιχεία των τακτικών επισκέψεων ελέγχου από την έκθεση εποπτείας για τη χώρα μας του έτους 2006 παρατηρείται αύξηση των τακτικών ελέγχων και στις τρεις κατηγορίες επιχειρηματιών και ειδικότερα :

α) για τους παραγωγούς από 1,01 σε 1,05 ελέγχους ανά παραγωγό

β) για τους παρασκευαστές από 1,08 σε 1,42 ελέγχους ανά παρασκευαστή

γ) για τους εισαγωγείς από 1,22 σε 1,87 ελέγχους ανά εισαγωγή

Συγκρίνοντας τον αριθμό των αιφνίδιων επισκέψεων για το 2007 ανά κατηγορία επιχειρηματία διαπιστώνουμε τα εξής :

α) στους παραγωγούς πραγματοποιήθηκαν 2.898 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 12,19% του συνολικού αριθμού τους (23.769)

β) στους παρασκευαστές πραγματοποιήθηκαν 397 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 42,91% του συνολικού αριθμού τους (925)

Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 10% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). Τα ποσοστά των αιφνιδίων επισκέψεων είναι

αρκετά πάνω από το 10% λόγω του ότι οι ΟΕ&Π προσπαθούν να υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις της ως άνω ΚΥΑ. Το ποσοστό των αιφνίδιων ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν στους παρασκευαστές φθάνει το 42,91% προκειμένου να ελεγχθούν τα διαφορετικά είδη προϊόντων τα οποία παράγονται σε διαφορετικές χρονικές περιόδους σε κάθε παρασκευαστική επιχείρηση.

Όσον αφορά τις δειγματοληψίες, ο αριθμός τους στους παραγωγούς και τους παρασκευαστές ανέρχεται σε 2.468 και 162 αντίστοιχα. Από τα δείγματα προς ανάλυση βρέθηκαν στους παραγωγούς και τους παρασκευαστές 307 και 29 παραβάσεις του Καν. 2092/91 αντίστοιχα. Συγκρίνοντας για τους παραγωγούς τον αριθμό τους με τον αριθμό των δειγματοληψιών βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ποσοστό 10,38% επί του συνολικού αριθμού των παραγωγών. Ομοίως συγκρίνοντας για τους παρασκευαστές τον αριθμό τους με τον αριθμό των δειγματοληψιών βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ποσοστό 17,51% επί του συνολικού αριθμού των παρασκευαστών. Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 5% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). (Πίνακας 2.20)

Συγκρίνοντας τον αριθμό των δειγμάτων που οδηγήθηκαν προς ανάλυση με τις παραβάσεις που βεβαιώθηκαν προκύπτει ότι :

**α)** για τους παραγωγούς από τα 2.468 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει παράβαση του Καν. 2092/91 σε 307 δηλαδή ποσοστό 12,43%.

**β)** για τους παρασκευαστές από τα 162 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει παράβαση του Καν. 2092/91 σε 29 δηλαδή ποσοστό 17,90%.

Όσο αφορά τον αριθμό των παρατυπιών και των καταφανών παραβάσεων σε σύγκριση με τον αριθμό των παραγωγών και των παρασκευαστών προκύπτει ότι :

**α)** για τους παραγωγούς βεβαιώθηκαν 562 παρατυπίες και 293 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2,36% και 1,23%. αντίστοιχα

**β)** για τους παρασκευαστές βεβαιώθηκαν 12 παρατυπίες και 27 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 1,29 % και 2,91%. αντίστοιχα

Δεν διαπιστώθηκαν παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις στους εισαγωγείς.

Με βάση τις ως άνω παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις επιβλήθηκαν κυρώσεις, αυτές διακρίνονται σε:

α) κυρώσεις που επιβλήθηκαν και αφορούν την αφαίρεση ενδείξεων περί της βιολογικής μεθόδου παραγωγής στην παρτίδα ή την παραγωγή ο αριθμός των οποίων ανέρχεται για τους παραγωγούς και παρασκευαστές σε 617 και 18 ή ποσοστό 2,59% και 1,94% επί του συνολικού αριθμού των παραγωγών και παρασκευαστών αντίστοιχα

β) κυρώσεις που επιβλήθηκαν και αφορούν την απαγόρευση στους επιχειρηματίες να εμπορεύονται τα προϊόντα τους με ενδείξεις σχετικά με τη βιολογική μέθοδο παραγωγής ο αριθμός των οποίων ανέρχεται για τους παραγωγούς και παρασκευαστές σε 223 και 19 ή ποσοστό 0,93% και 2,05% επί του συνολικού αριθμού των παραγωγών και παρασκευαστών αντίστοιχα.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007, 2007)

#### 2.3.3.3. Έτος 2008

Στο πλαίσιο ελέγχων σε χώρους πώλησης ή/και διάθεσης προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιήθηκαν από τον ΟΠΕΓΕΠ επιτόπιοι έλεγχοι σε 178 σημεία πώλησης (πολυκαταστήματα, ειδικά καταστήματα βιολογικών προϊόντων) στην Ελλάδα. Ελέγχθηκαν 1.167 προϊόντα και καταγράφηκαν ευρήματα που αφορούν παρατυπίες ή/και παραβάσεις στις ενδείξεις που φέρουν τα προϊόντα καθώς και ευρήματα που αφορούσαν απουσία πιστοποίησης. Το αντικείμενο των ελέγχων αφορούσε την ορθή χρήση των ενδείξεων και στη λήψη δειγμάτων σε φρούτα – κηπευτικά, φυλλώδη λαχανικά και ελαιόλαδο για την ανίχνευση μη επιτρεπόμενων ουσιών στο καθεστώς της βιολογικής γεωργίας.

Το 2008 έχουν πραγματοποιηθεί 104 δειγματοληψίες εκ των οποίων 78 δείγματα σε φρούτα –λαχανικά και 26 σε ελαιόλαδο. Τα αποτελέσματα των αναλύσεων έδειξαν 99 αρνητικά δείγματα και 5 θετικά τα οποία αφορούσαν δείγματα ελαιόλαδου στα οποία ανιχνεύθηκαν υπολείμματα φυτοφαρμάκων. Για τα αποτελέσματα των δειγμάτων αυτών ο ΟΠΕΓΕΠ παρέπεμψε τις επιχειρήσεις στην Α'βάθμια Επιτροπή Παρατυπιών και Παραβάσεων για εξέταση τυχόν επιβολής κυρώσεων.



Το έτος 2008 έχουν παραπεμφθεί στην Α'βάθμια Επιτροπή Παρατυπιών και Παραβάσεων 33 υποθέσεις επιχειρηματιών. Επίσης 10 υποθέσεις παραπομπής επιχειρηματιών του έτους 2007 έχουν εξετασθεί και τελεσιδικήσει.

Οι ΟΕ&Π πραγματοποίησαν ελέγχους τήρησης του κανονισμού (ΕΟΚ) αρ. 2092/91 του Συμβουλίου και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας σε επιχειρηματίες ενταγμένους στο καθεστώς της Βιολογικής Γεωργίας. Στον ίδιο κανονισμό και στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β') στην οποία καθορίζονται συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ως άνω κανονισμού ορίζεται ότι πραγματοποιούνται: τουλάχιστο μία φορά ετησίως πλήρης φυσικός έλεγχος των ενταγμένων επιχειρήσεων και επιπλέον

I) σε τυχαία βάση αιφνιδιαστικές επισκέψεις ελέγχου ή ύστερα από προειδοποίηση, με βάση μια γενική αξιολόγηση του κινδύνου παράβασης των διατάξεων του κανονισμού και του κανονισμού 223/2003 στην οποία λαμβάνονται υπόψη τα πορίσματα προηγούμενων ελέγχων, η ποσότητα των προϊόντων και ο κίνδυνος ανταλλαγής των προϊόντων

II) δειγματοληψίες με σκοπό την ανίχνευση προϊόντων απαγορευμένων από τον κανονισμό ή την εξακρίβωση της χρήσης τεχνικών παραγωγής που δεν είναι σύμφωνες με τον κανονισμό και δείγματα προς ανάλυση για την ανίχνευση πιθανής μόλυνσης από απαγορευμένα προϊόντα.

Για το 2008:

α) πραγματοποιήθηκαν 24.961 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 23.629 παραγωγών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παραγωγό. ( $24.961/23.629 = 1,05$ )

β) πραγματοποιήθηκαν 1.564 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 1.493 παρασκευαστών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παρασκευαστή. ( $1.564 / 1.493 = 1,05$ )

γ) πραγματοποιήθηκαν 23 τακτικές επισκέψεις ελέγχου σε σύνολο 12 εισαγωγέων δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε εισαγωγή. ( $23/12=1,91$ )(Πίνακας 2.21)

Συγκρίνοντας τα στοιχεία των τακτικών επισκέψεων ελέγχου του έτους 2008 με τα στοιχεία των τακτικών επισκέψεων ελέγχου από την έκθεση εποπτείας για τη χώρα μας του έτους 2007:

**α)** για τους παραγωγούς δεν παρατηρείται μεταβολή (από 1,05 σε 1,05 ελέγχους ανά παραγωγό)

**β)** για τους παρασκευαστές παρατηρείται μείωση (από 1,42 σε 1,05 ελέγχους ανά παρασκευαστή)

**γ)** για τους εισαγωγείς παρατηρείται αύξηση (από 1,87 σε 1,91 ελέγχους ανά εισαγωγή)

Συγκρίνοντας τον αριθμό των αιφνίδιων ελέγχων ανά κατηγορία επιχειρηματία διαπιστώνουμε τα εξής:

**α)** στους παραγωγούς πραγματοποιήθηκαν 4.417 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 18,69% του συνολικού αριθμού τους (23.629)

**β)** στους παρασκευαστές πραγματοποιήθηκαν 192 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 12,86% του συνολικού αριθμού τους (1.493)

Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 10% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό αιφνιδιαστικών επισκέψεων ελέγχου επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). Τα ποσοστά των αιφνιδίων επισκέψεων είναι αρκετά πάνω από το 10% λόγω του ότι οι ΟΕ&Π προσπαθούν να υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις της ως άνω ΚΥΑ. Το ποσοστό των αιφνιδίων ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν στους παρασκευαστές φθάνει το 12,86% προκειμένου να ελεγχθούν τα διαφορετικά είδη προϊόντων τα οποία παράγονται σε διαφορετικές χρονικές περιόδους σε κάθε παρασκευαστική επιχείρηση.

Όσον αφορά τις δειγματοληψίες πιο αναλυτικά έχουμε ότι, ο αριθμός των δειγμάτων για ανάλυση σε προϊόντα στο σύνολο των επιχειρηματιών ανέρχεται σε 2.443.

Συγκρίνοντας για τους επιχειρηματίες τον αριθμό τους (24.850) με τον αριθμό των δειγμάτων (2.443) βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ανώτατο ποσοστό 9,83% επί του συνολικού αριθμού των επιχειρηματιών (Σε ορισμένους

επιχειρηματίες είναι δυνατόν να πραγματοποιήθηκαν περισσότερες από μια δειγματοληψίες). (Πίνακας 2.22)

Το ως άνω ποσοστό (9,83%) είναι άνω του 5% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β').

Συγκρίνοντας τον αριθμό των δειγμάτων που οδηγήθηκαν προς ανάλυση με τις παραβάσεις που βεβαιώθηκαν προκύπτει ότι για το σύνολο των επιχειρηματιών από τα 2.443 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει ένδειξη παράβασης του Καν. 2092/91 σε 281 δηλαδή ποσοστό 11,50%.

Όσο αφορά τον αριθμό των παρατυπιών και των καταφανών παραβάσεων σε σύγκριση με τον αριθμό των επιχειρηματιών προκύπτει ότι:

- για το σύνολο των επιχειρηματιών (24.850) βεβαιώθηκαν 817 παρατυπίες και καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 3,28 % και πιο αναλυτικά
- για τους παραγωγούς βεβαιώθηκαν 771 παρατυπίες και 18 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 3,26% και 0,07% αντίστοιχα
- για τους παρασκευαστές βεβαιώθηκαν 24 παρατυπίες και 4 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 1,60% και 0,26% αντίστοιχα

Με βάση τις ως άνω παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις επιβλήθηκαν κυρώσεις:

**α)** σε 754 περιπτώσεις που οδήγησαν σε χρηματικό πρόστιμο ή/και σε αφαίρεση των ενδείξεων περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή και

**β)** σε 2 περιπτώσεις και αφορούν την απαγόρευση στους επιχειρηματίες να εμπορεύονται τα προϊόντα τους με ενδείξεις σχετικά με τη βιολογική μέθοδο για συγκεκριμένη χρονική περίοδο.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008, 2008)

#### 2.3.3.4. Έτος 2009

Στο πλαίσιο ελέγχων σε σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιήθηκαν από τον ΟΠΕΓΕΠ επιτόπιοι έλεγχοι σε 20 σημεία πώλησης (πολυκαταστήματα, ειδικά καταστήματα βιολογικών προϊόντων) στην Ελλάδα. Σε 6 από αυτά τα σημεία λιανικής πώλησης καταγράφηκαν παραβάσεις που αφορούσαν χύμα πώληση βιολογικών προϊόντων και έγινε παραπομπή για επιβολή κυρώσεων. Ελέγχθηκαν 127 προϊόντα και καταγράφηκαν ευρήματα που αφορούν παρατυπίες ως προς την επισήμανση (χρήση κωδικών) αυτών ενημερώθηκαν οι ΟΕΠ για τις ενέργειες τους στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων τους.

Επίσης, οι ΟΕ&Π το έτος 2009 πραγματοποίησαν ελέγχους τήρησης του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 834/07 του Συμβουλίου και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας σε επιχειρηματίες ενταγμένους στο καθεστώς της Βιολογικής Γεωργίας. Στον ίδιο κανονισμό και στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β΄) στην οποία καθορίζονται συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ως άνω κανονισμού ορίζεται ότι πραγματοποιούνται: τουλάχιστο μία φορά ετησίως πλήρης φυσικός έλεγχος των ενταγμένων επιχειρήσεων και επιπλέον

I) σε τυχαία βάση αφηνδιαστικές επισκέψεις ελέγχου βάσει της γενικής εκτίμησης κινδύνου μη συμμόρφωσης με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής αφού λάβει υπόψη τουλάχιστον τα αποτελέσματα προηγούμενων ελέγχων, την ποσότητα των σχετικών προϊόντων και τον κίνδυνο ανταλλαγής προϊόντων.

II) δειγματοληψίες για να ελέγξει αν υπάρχουν μη επιτρεπόμενα για τη βιολογική παραγωγή προϊόντα ή αν εφαρμόζονται μέθοδοι παραγωγής ασυμβίβαστες με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής.

Πιο αναλυτικά για το έτος 2009:

**α)** πραγματοποιήθηκαν 25.115 τακτικές επιθεωρήσεις έλεγχου σε σύνολο 23.886 παραγωγών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παραγωγό.  $(25.115/23.886 = 1,05)$

**β)** πραγματοποιήθηκαν 1.740 τακτικές επιθεωρήσεις έλεγχου σε σύνολο 1.610 παρασκευαστών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παρασκευαστή.  $(1.740 / 1.610 = 1,08)$

γ)πραγματοποιήθηκαν 17 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 18 εισαγωγέων (έχουν ενταχθεί 6 νέοι εισαγωγείς και σε έναν από αυτούς πραγματοποιήθηκε ο αρχικός έλεγχος εντός του 2009) (Πίνακας 2.23)

Από τη σύγκριση των στοιχείων στοιχεία των τακτικών επιθεωρήσεων ελέγχου του έτους 2009 με τα στοιχεία των τακτικών επιθεωρήσεων ελέγχου του έτους 2008 στη χώρα μας προκύπτει ότι το ποσοστό ελέγχων:

α) για τους παραγωγούς διατηρείται σταθερό σε 1,05 %

β) για τους παρασκευαστές παρατηρείται μικρή αύξηση κατά 0,03% (από 1,05 σε 1,08 ελέγχους ανά παρασκευαστή)

Συγκρίνοντας τον αριθμό των αιφνιδίων ελέγχων ανά κατηγορία επιχειρηματία διαπιστώνουμε τα εξής:

α) στους παραγωγούς πραγματοποιήθηκαν 2.528 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 10,58 % του συνολικού αριθμού τους (23.886)

β) στους παρασκευαστές πραγματοποιήθηκαν 367 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 22,79% του συνολικού αριθμού τους (1.610)

Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 10% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό αιφνιδιαστικών επισκέψεων ελέγχου επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). Τα ποσοστά των αιφνιδίων επισκέψεων είναι πάνω από το 10% λόγω του ότι οι ΟΕ&Π προσπαθούν να υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις της ως άνω ΚΥΑ. Το ποσοστό των αιφνιδίων ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν στους παρασκευαστές φθάνει το 22,79% προκειμένου να ελεγχθούν τα διαφορετικά είδη προϊόντων τα οποία παράγονται σε διαφορετικές χρονικές περιόδους σε κάθε παρασκευαστική επιχείρηση.

Σε σύγκριση με τα στοιχεία του έτους 2008, το έτος 2009 παρατηρείται αύξηση του αριθμού των παρασκευαστών από 1.493 σε 1.610 και αύξηση του ποσοστού των αιφνιδιαστικών ελέγχων στους παρασκευαστές από 12,86% σε 22,79%.

Όσον αφορά τις δειγματοληψίες, ο αριθμός των δειγμάτων για ανάλυση σε προϊόντα στο σύνολο των επιχειρηματιών ανέρχεται σε 1.842.(Πίνακας 2.24)

Συγκρίνοντας για τους επιχειρηματίες τον αριθμό τους (25.514) με τον αριθμό των δειγμάτων (1.842) βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ανώτατο ποσοστό 7,21% επί του συνολικού αριθμού των επιχειρηματιών (Σε ορισμένους επιχειρηματίες είναι δυνατόν να πραγματοποιήθηκαν περισσότερες από μια δειγματοληψίες).

Το ως άνω ποσοστό (7,21%) είναι άνω του 5% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β').

Συγκρίνοντας τον αριθμό των δειγμάτων που οδηγήθηκαν προς ανάλυση με τις παραβάσεις που βεβαιώθηκαν προκύπτει ότι για το σύνολο των επιχειρηματιών από τα 1.842 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει ένδειξη παράβασης του Καν. 834/07 σε 200 δηλαδή ποσοστό 10.85%.

Όσο αφορά τον αριθμό των παρατυπιών και των καταφανών παραβάσεων σε σύγκριση με τον αριθμό των επιχειρηματιών προκύπτει ότι:

- για το σύνολο των επιχειρηματιών (25.514) βεβαιώθηκαν 672 παρατυπίες και καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2.63 % και πιο αναλυτικά
- για τους παραγωγούς βεβαιώθηκαν 629 παρατυπίες και 15 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2,46% και 0,05% αντίστοιχα
- για τους παρασκευαστές βεβαιώθηκαν 23 παρατυπίες και 5 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 0,09% και 0,02% αντίστοιχα

Με βάση τις ως άνω παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις επιβλήθηκαν κυρώσεις :

σε 564 περιπτώσεις που αφορούν αφαίρεση των ενδείξεων περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή ή/και υποβιβασμό σταδίου.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009, 2009)

### 2.3.3.5. Έτος 2010

Στο πλαίσιο ελέγχων σε σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιήθηκαν από τον ΟΠΕΓΕΠ επιτόπιοι έλεγχοι σε 13 σημεία πώλησης στην

Ελλάδα. Ελέγχθηκαν 113 προϊόντα και ενημερώθηκαν οι ΟΕΠ για τις ενέργειες τους στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων τους.

Οι ΟΕ&Π το έτος 2010 πραγματοποίησαν ελέγχους τήρησης του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 834/07 του Συμβουλίου και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας σε επιχειρηματίες ενταγμένους στο καθεστώς της Βιολογικής Γεωργίας. Στον ίδιο κανονισμό και στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β') στην οποία καθορίζονται συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ως άνω κανονισμού ορίζεται ότι πραγματοποιούνται: τουλάχιστον μία φορά ετησίως πλήρης φυσικός έλεγχος των ενταγμένων επιχειρήσεων και επιπλέον

I) σε τυχαία βάση αιφνιδιαστικές επισκέψεις ελέγχου βάσει της γενικής εκτίμησης κινδύνου μη συμμόρφωσης με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής αφού λάβει υπόψη τουλάχιστον τα αποτελέσματα προηγούμενων ελέγχων, την ποσότητα των σχετικών προϊόντων και τον κίνδυνο ανταλλαγής προϊόντων.

II) δειγματοληψίες για να ελέγξει αν υπάρχουν μη επιτρεπόμενα για τη βιολογική παραγωγή προϊόντα ή αν εφαρμόζονται μέθοδοι παραγωγής ασυμβίβαστες με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής.

Πιο αναλυτικά για το έτος 2010:

**α)** πραγματοποιήθηκαν 22.526 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 21.274 παραγωγών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παραγωγό. ( $22.526/21.274 = 1,06$ )

**β)** πραγματοποιήθηκαν 1.585 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 1.557 παρασκευαστών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παρασκευαστή. ( $1.585 / 1.557 = 1,02$ )

**γ)** πραγματοποιήθηκαν 12 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 6 εισαγωγέων (συμπεριλαμβάνονται και οι μεικτοί επιχειρηματίες) (Πίνακας 2.25)

Από τη σύγκριση των στοιχείων των τακτικών επιθεωρήσεων ελέγχου του έτους 2010 με τα στοιχεία των τακτικών επιθεωρήσεων ελέγχου του έτους 2009 στη χώρα μας προκύπτει ότι το ποσοστό ελέγχων:

**α)** για τους παραγωγούς αυξήθηκε σε 1.06 % από 1,05 %

**β)** για τους παρασκευαστές παρατηρείται μικρή μείωση σε 1.02% από 1.08 %

Συγκρίνοντας τον αριθμό των αιφνίδιων ελέγχων ανά κατηγορία επιχειρηματία διαπιστώνουμε τα εξής:

**α)** στους παραγωγούς πραγματοποιήθηκαν 2.660 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 12,50 % του συνολικού αριθμού τους (21.274)

**β)** στους παρασκευαστές πραγματοποιήθηκαν 339 αιφνίδιες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 21,77% του συνολικού αριθμού τους (1.557)

Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 10% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό αιφνιδιαστικών επισκέψεων ελέγχου επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). Τα ποσοστά των αιφνιδίων επισκέψεων είναι πάνω από το 10% λόγω του ότι οι ΟΕ&Π προσπαθούν να υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις της ως άνω ΚΥΑ. Το ποσοστό των αιφνιδίων ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν στους παρασκευαστές φθάνει το 21,77% προκειμένου να ελεγχθούν τα διαφορετικά είδη προϊόντων τα οποία παράγονται σε διαφορετικές χρονικές περιόδους σε κάθε παρασκευαστική επιχείρηση.

Σε σύγκριση με τα στοιχεία του έτους 2009, το έτος 2010 παρατηρείται μείωση του αριθμού των παρασκευαστών από 1.610 σε 1.557 και διατήρηση σταθερού του ποσοστού των αιφνιδιαστικών ελέγχων στους παρασκευαστές περίπου 22 %.

Όσον αφορά τις δειγματοληψίες, ο αριθμός των δειγμάτων για ανάλυση σε προϊόντα στο σύνολο των επιχειρηματιών ανέρχεται σε 1.533. (Πίνακας 2.26)

Συγκρίνοντας για τους επιχειρηματίες τον αριθμό τους (22.865) με τον αριθμό των δειγμάτων (1.533) βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ανώτατο ποσοστό 6.70% επί του συνολικού αριθμού των επιχειρηματιών (Σε ορισμένους επιχειρηματίες είναι δυνατόν να πραγματοποιήθηκαν περισσότερες από μια δειγματοληψίες).

Το ως άνω ποσοστό (6.70%) είναι άνω του 5% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β').



Συγκρίνοντας τον αριθμό των δειγμάτων που οδηγήθηκαν προς ανάλυση με τις παραβάσεις που βεβαιώθηκαν προκύπτει ότι για το σύνολο των επιχειρηματιών από τα 1.533 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει ένδειξη παράβασης του Καν. 834/07 σε 164 δηλαδή ποσοστό 10.70%.

Όσο αφορά τον αριθμό των παρατυπιών και των καταφανών παραβάσεων σε σύγκριση με τον αριθμό των επιχειρηματιών προκύπτει ότι:

- για το σύνολο των επιχειρηματιών (22.865) βεβαιώθηκαν 664 παρατυπίες και καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2.90 % και πιο αναλυτικά
- για τους παραγωγούς βεβαιώθηκαν 604 παρατυπίες και 16 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2.84 % και 0.08 % αντίστοιχα
- για τους παρασκευαστές βεβαιώθηκαν 38 παρατυπίες και 5 καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2.44 % και 0.32 % αντίστοιχα

Με βάση τις ως άνω παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις επιβλήθηκαν κυρώσεις:

σε 481 περιπτώσεις που αφορούν αφαίρεση των ενδείξεων περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή ή/και υποβιβασμό σταδίου.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2010, 2010)

#### 2.3.3.6. Έτος 2011

Στο πλαίσιο ελέγχων σε σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας πραγματοποιήθηκαν από τον ΕΛΓΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ» - πρώην ΟΠΕΓΕΠ επιτόπιοι έλεγχοι σε 6 σημεία πώλησης στην Ελλάδα. Το αντικείμενο των ελέγχων επικεντρώθηκε κατά πρώτο λόγο στη διαπίστωση της ορθής χρήσης των επιτρεπόμενων ενδείξεων σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Οι ΟΕ&Π το έτος 2011 πραγματοποίησαν ελέγχους τήρησης του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 834/07 του Συμβουλίου και της σχετικής εθνικής νομοθεσίας σε επιχειρηματίες ενταγμένους στο καθεστώς της Βιολογικής Γεωργίας. Στον ίδιο κανονισμό και στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β') στην οποία καθορίζονται συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ως άνω κανονισμού ορίζεται ότι

πραγματοποιούνται : τουλάχιστο μία φορά ετησίως πλήρης φυσικός έλεγχος των ενταγμένων επιχειρήσεων και επιπλέον

I) σε τυχαία βάση αιφνιδιαστικές επισκέψεις ελέγχου βάσει της γενικής εκτίμησης κινδύνου μη συμμόρφωσης με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής αφού λάβει υπόψη τουλάχιστον τα αποτελέσματα προηγούμενων ελέγχων, την ποσότητα των σχετικών προϊόντων και τον κίνδυνο ανταλλαγής προϊόντων.

II) δειγματοληψίες για να ελέγξει αν υπάρχουν μη επιτρεπόμενα για τη βιολογική παραγωγή προϊόντα ή αν εφαρμόζονται μέθοδοι παραγωγής ασυμβίβαστες με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής.

Πιο αναλυτικά για το έτος 2011:

**α)** πραγματοποιήθηκαν 19.204 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 18.420 παραγωγών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παραγωγό. ( $19.204 / 18.420 = 1,04$ )

**β)** πραγματοποιήθηκαν 1.696 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 1.512 παρασκευαστών δηλαδή πραγματοποιήθηκε τουλάχιστο ένας τακτικός έλεγχος σε κάθε παρασκευαστή. ( $1.696 / 1.512 = 1,12$ )

**γ)** πραγματοποιήθηκαν 16 τακτικές επιθεωρήσεις ελέγχου σε σύνολο 8 εισαγωγέων (συμπεριλαμβάνονται και οι μεικτοί επιχειρηματίες)

**δ)** πραγματοποιήθηκαν 41 τακτικές επιθεωρήσεις σε 28 άλλους επιχειρηματίες (χονδρέμποροι, λιανέμποροι κ.α.) (Πίνακας 2.27)

Συγκρίνοντας τον αριθμό των αιφνιδίων ελέγχων ανά κατηγορία επιχειρηματία διαπιστώνουμε τα εξής:

**α)** στους παραγωγούς πραγματοποιήθηκαν 1.950 αιφνιδίες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 10,58 % του συνολικού αριθμού τους (18.420)

**β)** στους παρασκευαστές πραγματοποιήθηκαν 264 αιφνιδίες επισκέψεις και αποτελούν ποσοστό 17,46 % του συνολικού αριθμού τους (1.512)

Τα ως άνω ποσοστά είναι άνω του 10% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό αιφνιδιαστικών επισκέψεων ελέγχου επί του αριθμού των επιχειρηματιών και

ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β'). Τα ποσοστά των αιφνιδίων επισκέψεων είναι πάνω από το 10% λόγω του ότι οι ΟΕ&Π προσπαθούν να υπερκαλύπτουν τις απαιτήσεις της ως άνω ΚΥΑ. Το ποσοστό των αιφνιδίων ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν στους παρασκευαστές φθάνει το 17,46 % προκειμένου να ελεγχθούν τα διαφορετικά είδη προϊόντων τα οποία παράγονται σε διαφορετικές χρονικές περιόδους σε κάθε παρασκευαστική επιχείρηση.

Όσον αφορά τις δειγματοληψίες, ο αριθμός των δειγμάτων για ανάλυση σε προϊόντα στο σύνολο των επιχειρηματιών ανέρχεται σε 1.182. (Πίνακας 2.28)

Συγκρίνοντας για τους επιχειρηματίες τον αριθμό τους (19.968) με τον αριθμό των δειγμάτων (1.182) βρίσκουμε ότι πραγματοποιήθηκαν δειγματοληψίες σε ανώτατο ποσοστό 5,91% επί του συνολικού αριθμού των επιχειρηματιών (Σε ορισμένους επιχειρηματίες είναι δυνατόν να πραγματοποιήθηκαν περισσότερες από μια δειγματοληψίες).

Το ως άνω ποσοστό (5,91%) είναι άνω του 5% ποσοστό το οποίο είναι το ελάχιστο ποσοστό δειγματοληψιών επί του αριθμού των επιχειρηματιών και ορίζεται στην ΚΥΑ αριθμ. 245090/31-01-2006 (ΦΕΚ 157 Β').

Συγκρίνοντας τον αριθμό των δειγμάτων που οδηγήθηκαν προς ανάλυση με τις παραβάσεις που βεβαιώθηκαν προκύπτει ότι για το σύνολο των επιχειρηματιών από τα 1.182 δείγματα βρέθηκε ότι υπάρχει ένδειξη παράβασης του Καν. 834/07 σε 94 δηλαδή ποσοστό 7,95%.

Όσο αφορά τον αριθμό των παρατυπιών και των καταφανών παραβάσεων σε σύγκριση με τον αριθμό των επιχειρηματιών προκύπτει ότι:

- για το σύνολο των επιχειρηματιών (19.968) βεβαιώθηκαν 492 παρατυπίες και καταφανείς παραβάσεις ή ποσοστό 2.46 %, από τις οποίες οι καταφανείς παραβάσεις (13) αποτελούν το 0,06 % επί του συνόλου των επιχειρηματιών.

Με βάση τις ως άνω παρατυπίες ή καταφανείς παραβάσεις επιβλήθηκαν κυρώσεις:

σε 421 περιπτώσεις που αφορούν αφαίρεση των ενδείξεων περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή ή/και υποβιβασμό σταδίου.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011, 2011)

#### 2.3.3.7. Συμπεράσματα

Από τους ως άνω ελέγχους, διαπιστώθηκε στην αρχή του προγράμματος ότι η διάρθρωση των αγροτικών εκμεταλλεύσεων και των παρασκευαστικών επιχειρήσεων και η ελλιπής γνώση της σχετικής νομοθεσίας (τόσο της νομοθεσίας για τα βιολογικά προϊόντα όσο και της γενικότερης σχετικής νομοθεσίας) από τους επιχειρηματίες οδήγησαν σε αρκετές μη συμμορφώσεις.

Από την ύπαρξη μη συμμορφώσεων όσο αφορά το καθεστώς της βιολογικής γεωργίας και τα βιολογικά προϊόντα δεν προκύπτουν σοβαρές συνέπειες ή κίνδυνοι. Από τις παρατυπίες και τις παραβάσεις δεν προκύπτει άμεσος κίνδυνος που να έχει αντίκτυπο στην υγεία του καταναλωτή.

Ωστόσο, κατά τη διάρκεια του προγράμματος έγιναν αρκετές προσπάθειες για μείωση των μη συμμορφώσεων αυτών, με αποτέλεσμα να έχουμε μείωση όπως φαίνεται και στις δημοσιεύσεις των ελέγχων τα έτη αυτά.

#### **2.3.4. Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) – Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)**

##### 2.3.4.1. Εισαγωγή

Από την 1<sup>η</sup> Ιουνίου 2006 η διεξαγωγή των προβλεπόμενων ελέγχων των επιχειρήσεων για την τήρηση των προδιαγραφών παραγωγής καταχωρισμένων Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης και Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΟΠ & ΠΓΕ), ανατέθηκαν στον ΟΠΕΓΕΠ σε συνεργασία με τις Διευθύνσεις Αγροτικής Ανάπτυξης των κατά τόπους Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων.

Στις 22 Μαρτίου 2007 δημοσιεύθηκε η ΚΥΑ αριθμ. 261611 με την οποία έγινε εναρμόνιση της Εθνικής με τη σχετική Κοινοτική Νομοθεσία που αφορά “την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των

γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (Καν. 510/2006) και “τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων” (Καν. 1898/2006). Στην εν λόγω ΚΥΑ καθορίστηκαν οι λεπτομέρειες των επίσημων ελέγχων που πραγματοποιούνται από τον ΟΠΕΓΕΠ όπως αναφέρεται παραπάνω.

Αναλυτικότερα, κάθε ενδιαφερόμενος να παράγει ή/και να συσκευάσει, με σκοπό την εμπορία, γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα ΠΟΠ και ΠΓΕ ή/και να χρησιμοποιήσει καταχωρισμένες ονομασίες, ενδείξεις, το κοινοτικό σύμβολο καθώς και το σήμα του ΟΠΕΓΕΠ, εντάσσεται στο σύστημα ελέγχου κατόπιν σχετικής έγκρισης. Για τον παραπάνω σκοπό, ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει «Αίτηση για Ένταξη στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ» προς τον ΟΠΕΓΕΠ. Ο ΟΠΕΓΕΠ, αφού προβεί σε έλεγχο αξιολόγησης της αίτησης και των σχετικών δικαιολογητικών που υποβάλλονται με αυτήν, και πραγματοποιήσει επιτόπιο έλεγχο στις εγκαταστάσεις του ενδιαφερομένου εγκρίνει ή απορρίπτει την αίτηση. Στην περίπτωση αποδοχής της αίτησης, υπογράφεται μεταξύ ενδιαφερομένου και ΟΠΕΓΕΠ, «Σύμβαση Ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου».

Κατά το στάδιο της εξέτασης των αιτήσεων για ένταξη στο σύστημα ελέγχου των ενδιαφερομένων επιχειρήσεων, διενεργείται επιτόπιος έλεγχος στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων. Ο έλεγχος αυτός αφορά στην εξακρίβωση της δυνατότητας της συγκεκριμένης επιχείρησης να παράγει σύμφωνα με τις προδιαγραφές, τα γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα ΠΟΠ ή ΠΓΕ για τα οποία ενδιαφέρεται.

Επιπλέον, διενεργούνται τακτικοί ή/και αιφνιδιαστικοί έλεγχοι. Οι αιφνιδιαστικοί έλεγχοι πραγματοποιούνται ιδίως κατόπιν καταγγελιών, υπόνοιας ή/και μετά από ενημέρωση από άλλες αρχές ελέγχου κατά την διενέργεια ελέγχων της αρμοδιότητάς τους.

Ειδικότερα, οι έλεγχοι διενεργούνται:

α) Σε επιχειρήσεις που έχουν τύχει έγκρισης, οι εν λόγω έλεγχοι αφορούν:

- στην ορθή τήρηση των προδιαγραφών, σύμφωνα με τις οποίες το γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο έχει καταχωριστεί ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ, τόσο στο στάδιο του πρωτογενούς τομέα παραγωγής, με διενέργεια επιτόπιων δειγματοληπτικών

ελέγχων σε γεωργικές ή κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, όσο και στην παραγωγή, μεταποίηση, επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και στην εμπορία των εν λόγω γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων καθώς και

- στην ορθή χρήση της επισήμανσης, παρουσίασης και διαφήμισης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

β) Στα σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης των εν λόγω προϊόντων, ήτοι σε κάθε είδους κατάστημα, χώρο πώλησης ή/και διάθεσης γεωργικών προϊόντων και τροφίμων με ενδείξεις ΠΟΠ ή ΠΓΕ, προκειμένου να προστατευτούν οι καταχωρισμένες ονομασίες, ενδείξεις, το κοινοτικό σύμβολο καθώς και το σήμα του ΟΠΕΓΕΠ.

γ) Σε πάσης φύσεως διαφημιστικό υλικό που περιέχεται σε γνώση των ελεγκτικών οργάνων.

Τα κλιμάκια ελεγκτών που διενεργούν τους ελέγχους του παρόντος άρθρου, δύνανται ιδίως να προβαίνουν σε:

- δειγματοληψίες ή/και παραγγελίες εργαστηριακών αναλύσεων των εν λόγω γεωργικών προϊόντων και τροφίμων για τον προσδιορισμό των ποιοτικών και τυπικών χαρακτηριστικών τους σύμφωνα με τις προδιαγραφές καταχώρισής τους
- ελέγχους των χρησιμοποιούμενων ονομασιών, ενδείξεων, του κοινοτικού συμβόλου καθώς και της σήμανσης πιστοποίησης
- αξιολόγηση κάθε άλλου στοιχείου που μπορεί να οδηγήσει τον έλεγχο σε ακριβή συμπεράσματα

#### 2.3.4.2. Έτος 2007

Το 2007 ήταν το πρώτο ουσιαστικά έτος διεξαγωγής ελέγχων σύμφωνα με το νέο καθεστώς και ως εκ τούτου υπήρξαν δυσχέρειες στην εφαρμογή του. Οι ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ & ΠΓΕ προκειμένου να ενταχθούν στο σύστημα ελέγχου, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, έπρεπε να υποστούν το σχετικό έλεγχο από τον ΟΠΕΓΕΠ γεγονός που χρειάστηκε σημαντικό χρονικό διάστημα προκειμένου να ολοκληρωθούν οι επίσημοι έλεγχοι. Παρά τις παραπάνω

δυσχέρειες, πραγματοποιήθηκαν στο πλείστο των ενδιαφερομένων επιχειρήσεων οι προβλεπόμενοι έλεγχοι.

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται ο αριθμός πραγματοποιηθέντων ελέγχων,

	Διοικητικοί	Επιτόπιοι
A) Επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων	528	234
B) Επιχειρήσεις παραγωγής τυριών	545	257
Γ) Έλεγχος στην αγορά		220

Αναλύοντας τα αποτελέσματα παρατηρούμε:

A) Για την ένταξη των επιχειρήσεων ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων στο σύστημα ελέγχου πραγματοποιήθηκαν 528 διοικητικοί έλεγχοι οι οποίοι αφορούσαν 412 επιχειρήσεις ελαιολάδου και λοιπών φυτικών προϊόντων.

Επίσης πραγματοποιήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι σε 234 επιχειρήσεις στις οποίες διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση με τις προδιαγραφές σε 186 επιχειρήσεις οι οποίες και εντάχθηκαν στο σύστημα ελέγχου. Στις υπόλοιπες 48 επιχειρήσεις έγιναν συστάσεις, ζητήθηκαν συμπληρωματικά στοιχεία και θα ακολουθήσει επανέλεγχος το 2008 για την ένταξή τους στο σύστημα ελέγχου. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα ελαιουργεία έκαναν έναρξη λειτουργίας στα τέλη Νοεμβρίου του 2007.

Από τους 454 επισήμους ελέγχους που διενεργήθηκαν το έτος 2007 σε ήδη ενταγμένες επιχειρήσεις στο σύστημα ελέγχου σύμφωνα με παλαιότερη νομοθεσία προέκυψαν παρατυπίες ή και παραβάσεις σε 13 επιχειρήσεις, η αξιολόγηση και ο χειρισμός των οποίων θα διενεργηθεί εντός του 2008.

B) Ειδικότερα για την ένταξη στο σύστημα ελέγχου των επιχειρήσεων παραγωγής τυριών, από τις 257 επιχειρήσεις που πραγματοποιήθηκε επιτόπιος έλεγχος διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση των προδιαγραφών σε 132 επιχειρήσεις οι οποίες και εντάχθηκαν στο σύστημα ελέγχου. Σε 125 επιχειρήσεις ζητήθηκαν συμπληρωματικά στοιχεία ή και πραγματοποιήθηκε επανέλεγχος, προκειμένου να ολοκληρωθεί η διαδικασία ένταξης στο σύστημα ελέγχου. Επιπλέον 50 επιχειρήσεις δεν εντάχθηκαν στο σύστημα ελέγχου για διοικητικούς λόγους. Ενώ άλλες 29 επιχειρήσεις κατέθεσαν την αίτηση σε χρονικό διάστημα εκτός παραγωγικής

διαδικασίας ή δήλωσαν ότι δεν παρήγαγαν προϊόν την περίοδο που προγραμματίστηκαν οι επίσημοι έλεγχοι .

Από τους 477 επισήμους ελέγχους, στις εγκαταστάσεις και στην αγορά διαπιστώθηκαν παρατυπίες ή και παραβάσεις σε 14 επιχειρήσεις. Οι επιχειρήσεις αυτές παραπέμφθηκαν στην πρωτοβάθμια επιτροπή εξέτασης παρατυπιών και παραβάσεων.

Γ) Αναφορικά με τους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν στα σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, διαπιστώθηκε σε γενικές γραμμές η τήρηση της νομοθεσίας που αφορά την επισήμανση των εν λόγω προϊόντων. Στις περιπτώσεις που διαπιστώθηκαν μικρές αποκλίσεις από τη νομοθεσία, οι οποίες σημειώνεται ότι δεν προκαλούσαν παραπλάνηση του καταναλωτή, ως προς τη φύση και την προέλευση των προϊόντων, έγιναν οι απαραίτητες συστάσεις για συμμόρφωση.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007, 2007)

#### 2.3.4.3. Έτος 2008

Κατά το έτος 2008 πραγματοποιήθηκαν οι εξής έλεγχοι,

	Διοικητικοί	Επιτόπιοι
A) Επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων	600	350
B) Επιχειρήσεις παραγωγής τυριών	634	295
Γ) Έλεγχος στην αγορά		138

Ειδικότερα, τα συμπεράσματα που προέκυψαν από αυτούς είναι:

A) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων, στις 48 επιχειρήσεις από τις οποίες είχαν ζητηθεί συμπληρωματικά στοιχεία και τους είχαν γίνει συστάσεις το 2007, έγινε επανέλεγχος και διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση με τη νομοθεσία και τις προδιαγραφές.

Από τις 13 επιχειρήσεις στις οποίες είχαν διαπιστωθεί παρατυπίες εντός του 2007, οι δύο παραπέμφθηκαν στην πρωτοβάθμια επιτροπή παρατυπιών και παραβάσεων. Στις 8 επιχειρήσεις έγιναν συστάσεις και επανέλεγχος, οπότε και διαπιστώθηκε πλήρης



συμμόρφωση και ανανεώθηκε η πιστοποίηση αυτών. Μια επιχείρηση δεν ελέγχθηκε, λόγω του πολύ μικρού χρονικού διαστήματος λειτουργίας και προγραμματίστηκε ο έλεγχος της εντός του 2009.

Συνολικά για το 2008 πραγματοποιήθηκαν 600 διοικητικοί έλεγχοι οι οποίοι αφορούσαν 470 επιχειρήσεις ελαιολάδου και λοιπών φυτικών προϊόντων. Επίσης πραγματοποιήθηκαν 350 επιτόπιοι έλεγχοι σε 222 επιχειρήσεις.

Από τους 350 επισήμους επιτόπιους ελέγχους που διενεργήθηκαν το έτος 2008 (που αφορούν σε αιτήσεις ένταξης ή ανανέωσης πιστοποίησης προϊόντων) προέκυψαν παρατυπίες ή και παραβάσεις σε 2 επιχειρήσεις οι οποίες παραπέμφθηκαν στην πρωτοβάθμια επιτροπή παρατυπιών και παραβάσεων από την οποία εξετάστηκαν εντός του 2009.

Β) Από τις 125 επιχειρήσεις παραγωγής τυριών, των οποίων ο επανέλεγχος εκκρεμούσε από το 2007, στις 34 δεν πραγματοποιήθηκε έλεγχος, είτε για διοικητικούς λόγους, είτε επειδή δεν παρήγαγαν προϊόν ΠΟΠ ή ΠΓΕ. Οι υπόλοιπες 91 μονάδες επανελέγχθηκαν και για τις 62 από αυτές διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση. Στις υπόλοιπες 29 επιχειρήσεις έγιναν επανέλεγχοι, συστάσεις και διορθωτικές ενέργειες από πλευράς τους, οι οποίες αξιολογούνται εντός του 2009.

Από τις 14 επιχειρήσεις που παραπέμφθηκαν εντός του 2007 στην πρωτοβάθμια επιτροπή εξέτασης παρατυπιών και παραβάσεων, ζητήθηκαν συμπληρωματικά στοιχεία και για τις 7 επιχειρήσεις ζητήθηκε επανέλεγχος, ο οποίος πραγματοποιήθηκε εντός του 2008. Για τις 12 περιπτώσεις διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση και οι 2 περιπτώσεις διερευνώνται .

Συνολικά για το 2008 ελέγχθηκαν διοικητικά όλες οι επιχειρήσεις των οποίων το πιστοποιητικό έληγε μέσα στο 2008 καθώς και 86 νέες αιτήσεις που αφορούν 64 επιχειρήσεις. Συνολικά οι διοικητικοί έλεγχοι από 01/01/2008-31/12/2008 αφορούσαν 634 Αιτήσεις οι οποίες αντιστοιχούν σε 393 Επιχειρήσεις

Πραγματοποιήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι σε 295 επιχειρήσεις. Από τις υπόλοιπες 98 (393-295) επιχειρήσεις οι οποίες είχαν υποβάλλει αιτήσεις, σε 72 επιχειρήσεις (89 Αιτήσεις), ο Οργανισμός δεν έχει πραγματοποιήσει επιτόπιο έλεγχο, διότι δεν πληρούν τις προϋποθέσεις νόμιμης λειτουργίας (κωδικό Ε.Φ.Ε.Τ), ενώ στις υπόλοιπες 26 δεν πραγματοποιήθηκε έλεγχος λόγω του χρόνου κατάθεσης που οι επιχειρήσεις

κατέθεσαν Αίτηση (ορισμένα προϊόντα παράγονται για περιορισμένο χρονικό διάστημα, εποχικά).

Από τις 295 επιχειρήσεις οι οποίες ελέγχθηκαν με επιτόπιο έλεγχο, διαπιστώθηκε εντός του 2008 πλήρης συμμόρφωση στις 214 από αυτές. Οι 46 επιχειρήσεις (55 Αιτήσεις) απέσυραν τις αιτήσεις τους, ενώ οι 36 βρίσκονται στη διαδικασία χορήγησης συμπληρωματικών στοιχείων και διορθωτικών ενεργειών κατόπιν συστάσεων. Η πιστοποίηση αυτών των μονάδων αναμένεται να ολοκληρωθεί εντός του 2009.

Στην επιτροπή εξέτασης παρατυπιών και παραβάσεων παραπέμφθηκαν 9 επιχειρήσεις, 4 από τις οποίες αθώωθηκαν. Οι 5 υπόλοιπες εξετάζονται εντός του 2009.

Γ) Κατά το 2008 πραγματοποιήθηκε πληθώρα ελέγχων σε 138 σημεία λιανικής πώλησης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ, όσον αφορά τη σωστή επισήμανση. Διαπιστώθηκε γενικά συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις Εθνικές και Κοινοτικές διατάξεις που αφορούν την επισήμανση των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Μια μικρή μερίδα επιχειρήσεων, ιδιαίτερα υποσυσκευασίας προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ διέθεταν τα προϊόντα τους στην αγορά, χωρίς να έχουν λάβει σχετική έγκριση από τον ΟΠΕΓΕΠ. Οι επιχειρήσεις αυτές ενημερώθηκαν εγγράφως, ώστε να υποβάλουν σχετική αίτηση στον ΟΠΕΓΕΠ.

Από το 2007 στο 2008 προστέθηκαν οι δειγματοληψίες τροφίμων από την αγορά. Έγιναν συνολικά δειγματοληψίες 193 προϊόντων από την αγορά και από τις επιχειρήσεις. Ελήφθησαν δείγματα από 116 τυριά και 77 ελαιόλαδα και έχουν ολοκληρωθεί έως σήμερα οι αναλύσεις σε 192 δείγματα εκ των οποίων:

- για τα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. ελαιόλαδα
  - 71 δείγματα βρέθηκαν σύμφωνα ως προς την αντίστοιχη νομοθεσία
  - 3 δείγματα βρέθηκαν μη κανονικά ως προς έξτρα παρθένο και συνεπώς ως Π.Ο.Π.
  - 3 δείγματα βρέθηκαν να περιέχουν ποσότητες φυτοφαρμάκων και χρήζουν διερεύνησης
- για τα Π.Ο.Π. τυριά
  - 115 δείγματα βρέθηκαν σύμφωνα τις αντίστοιχες προδιαγραφές

- 1 δείγμα βρέθηκε μη κανονικό και τα αποτελέσματα ανάλυσης του αντιδείγματος θα μας κοινοποιηθούν εντός του 2009 από το Γενικό Χημείο του Κράτους.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008, 2008)

#### 2.3.4.4. Έτος 2009

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται ο αριθμός πραγματοποιηθέντων ελέγχων κατά το έτος του 2009,

	Διοικητικοί	Επιτόπιοι
A) Επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων	676	385
B) Επιχειρήσεις παραγωγής τυριών	669	497
Γ) Έλεγχος στην αγορά		80

Αναλυτικότερα από τα αποτελέσματα προκύπτουν:

A) Πραγματοποιήθηκαν 676 διοικητικοί έλεγχοι οι οποίοι αφορούσαν αιτήσεις από επιχειρήσεις ελαιολάδου και λοιπών φυτικών προϊόντων. Επίσης πραγματοποιήθηκαν 385 επιτόπιοι έλεγχοι για αντίστοιχες αιτήσεις πιστοποίησης προϊόντων σε 296 επιχειρήσεις.

Στους επισήμους επιτόπιους ελέγχους, σε επιχειρήσεις, που διενεργήθηκαν το έτος 2009 (που αφορούν αιτήσεις ένταξης ή ανανέωσης πιστοποίησης προϊόντων) προέκυψαν παρατυπίες, για τις οποίες οι επιχειρήσεις προέβησαν στις αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες, και ολοκληρώθηκε η διαδικασία ένταξης ή ανανέωσης της πιστοποίησής τους.

Επίσης προέκυψαν παραβάσεις όσον αφορά την τήρηση των προδιαγραφών σε 3 επιχειρήσεις, από τις οποίες:

- 1 επιχείρηση απέσυρε την αίτησή της
- 1 επιχείρηση απέστειλε διορθωτικές ενέργειες οι οποίες δεν έγιναν αποδεκτές και η αίτησή της πρόκειται να τεθεί στο αρχείο

- 1 επιχείρηση απέστειλε διορθωτικές ενέργειες οι οποίες έγιναν αποδεκτές και πιστοποιήθηκε

Συνολικά, το έτος 2009, 348 επιχειρήσεις για 451 ενδείξεις προϊόντων είχαν πιστοποίηση σε ισχύ.

Β) Στις επιχειρήσεις παραγωγής τυριών πραγματοποιήθηκαν διοικητικοί έλεγχοι που αφορούν 410 επιχειρήσεις για 669 προϊόντα. Συνολικά πραγματοποιήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι σε 299 επιχειρήσεις που αφορούσαν 497 προϊόντα. Τελικά πιστοποιήθηκαν 267 επιχειρήσεις για 409 προϊόντα.

Δεν έχουν πιστοποιηθεί τα υπόλοιπα 260 προϊόντα (669-409) που αντιστοιχούν σε 177<sup>1</sup> επιχειρήσεις για τους εξής λόγους:

- 50<sup>1</sup> επιχειρήσεις για 66 προϊόντα δεν πληρούσαν τις προϋποθέσεις νόμιμης λειτουργίας
- 10 επιχειρήσεις για 11 προϊόντα δήλωσαν ότι δεν επιθυμούν να είναι ενταγμένοι στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του Οργανισμού.
- Σε 71<sup>1</sup> επιχειρήσεις για 110 προϊόντα δεν έγινε άρση των διαπιστωμένων Μη Συμμορφώσεων.
- Όσον αφορά 51<sup>1</sup> επιχειρήσεις για 73 προϊόντα, στις 31/12/2009 δεν είχε ολοκληρωθεί η διαδικασία αξιολόγησης.

Γ) Κατά τη διάρκεια του έτους για τα προϊόντα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. διενεργήθηκαν έλεγχοι σε 80 χώρους διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ, κυρίως αλυσίδες supermarket. Ο έλεγχος αφορούσε τη σωστή επισήμανση των προϊόντων. Διαπιστώθηκε γενικά συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις Εθνικές και Κοινοτικές διατάξεις που αφορούν την επισήμανση των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Στις περιπτώσεις που παρατηρήθηκε παράνομη χρήση των προστατευόμενων ονομασιών, έγιναν συστάσεις είτε στην επιχείρηση πώλησης είτε στην επιχείρηση παραγωγής. Στις περισσότερες περιπτώσεις έγιναν άμεσα διορθωτικές ενέργειες. Επιπλέον εντοπίστηκαν ορισμένοι παραγωγοί - συσκευαστές, οι οποίοι δεν ήταν ενταγμένοι στο σύστημα πιστοποίησης του ΟΠΕΓΕΠ και ειδοποιήθηκαν, προκειμένου να υποβάλουν αιτήσεις ένταξης στο σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του ΟΠΕΓΕΠ.

<sup>1</sup>Η απόλυτη συμφωνία σε επίπεδο επιχειρήσεων δεν είναι εφικτή, δεδομένου ότι η μία επιχείρηση είναι δυνατόν να έχει πιστοποιηθεί για ένα προϊόν και όχι για κάποιο άλλο.

Κατά το στάδιο της δειγματοληψίας, ελήφθησαν 180 δείγματα από επιχειρήσεις ενταγμένες στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ του ΟΠΕΓΕΠ, καθώς και από σημεία χονδρικής και λιανικής πώλησης. Από αυτά τα δείγματα: 99 αφορούσαν τυριά και 81 ελαιόλαδα.

Τα αποτελέσματα αυτών συνοψίζονται ως ακολούθως:

για τα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. ελαιόλαδα: 81 δείγματα βρέθηκαν σύμφωνα ως προς την αντίστοιχη νομοθεσία

για τα Π.Ο.Π. τυριά:

- Για 65 δείγματα έχει ολοκληρωθεί η εξέταση. Από αυτά 2 δείγματα βρέθηκαν μη κανονικά ως προς την αντίστοιχη νομοθεσία.
- Για 34 δείγματα, τα αποτελέσματα των αναλύσεων αναμένονται.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009, 2009)

#### 2.3.4.5. Έτος 2010

Στον πίνακα που ακολουθεί αναφέρεται ο αριθμός των ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν το 2010:

	Διοικητικοί Έλεγχοι		Επιτόπιοι Έλεγχοι	
	Αριθμός Ελέγχων	Αριθμός Επιχειρήσεων	Αριθμός Ελέγχων	Αριθμός Επιχειρήσεων
A) Επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων	868	655	302	226
B) Επιχειρήσεις παραγωγής τυριών	824	461	353	195
Γ) Έλεγχος στην αγορά			39	

Σημειώνεται ότι για κάθε επιχείρηση μπορεί να πραγματοποιούνται πολλαπλοί διοικητικοί και επιτόπιοι έλεγχοι, λόγω του ότι κάθε επιχείρηση μπορεί να υποβάλει αιτήσεις για περισσότερες της μιας ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Αναλύοντας τα αποτελέσματα παρατηρούμε:

A) Κατά το έτος αυτό, πραγματοποιήθηκαν διοικητικοί έλεγχοι στο σύνολο των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στις αρμόδιες αρχές, δηλαδή 868 διοικητικοί έλεγχοι, εκ των οποίων οι 207 αφορούσαν νεοεισερχόμενους παραγωγούς στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης των φυτικών προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Σύμφωνα με το Εθνικό σύστημα ελέγχων διενεργήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι για 302 αιτήσεις, σε 226 επιχειρήσεις.

Από τις 868 αιτήσεις

- οι 247 απορρίφθηκαν και τέθηκαν στο αρχείο και δεν επιτράπηκε η χρήση της αντίστοιχης ΠΟΠ ή ΠΓΕ
- για 609 αιτήσεις διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση και χορηγήθηκε ή ανανεώθηκε η πιστοποίηση και
- για 12 αιτήσεις εκκρεμούσε η ολοκλήρωση των διαδικασιών πιστοποίησης μέχρι το τέλος του 2010

B) Όσον αφορά τις επιχειρήσεις παραγωγής τυριών, πραγματοποιήθηκαν διοικητικοί έλεγχοι στο σύνολο των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στις αρμόδιες αρχές, δηλαδή 824 διοικητικοί έλεγχοι, εκ των οποίων οι 110 αφορούσαν νεοεισερχόμενους παραγωγούς στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης των τυριών ΠΟΠ. Σύμφωνα με το Εθνικό σύστημα ελέγχων, διενεργήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι για 353 αιτήσεις, σε 195 επιχειρήσεις.

Από τις 824 αιτήσεις

- Οι 273 απορρίφθηκαν και τέθηκαν στο αρχείο και δεν επιτράπηκε η χρήση της αντίστοιχης ΠΟΠ ή ΠΓΕ
- για 492 αιτήσεις διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση και χορηγήθηκε ή ανανεώθηκε η πιστοποίηση και
- για 59 προϊόντα εκκρεμούσε η ολοκλήρωση των διαδικασιών πιστοποίησης μέχρι το τέλος του 2010

Σημειώνεται ότι η απόλυτη συμφωνία σε επίπεδο επιχειρήσεων δεν είναι εφικτή, δεδομένου ότι η μία επιχείρηση είναι δυνατόν να έχει πιστοποιηθεί ή να απορριφθεί για ένα προϊόν και όχι για κάποιο άλλο.

Γ) Σχετικά με τους ελέγχους στα προϊόντα Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε., διενεργήθηκαν έλεγχοι σε 39 χώρους διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ. Οι 19 έγιναν στην ευρύτερη περιοχή των Αθηνών και οι λοιποί 20 διάσπαρτα στις Περιφέρειες της χώρας. Από τα 188 προϊόντα που καταγράφηκαν τα 99 αφορούσαν σε τυριά ΠΟΠ και τα 89 σε προϊόντα φυτικής προέλευσης και λοιπά προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ. Ο έλεγχος αφορούσε τη σωστή επισήμανση των προϊόντων. Διαπιστώθηκε γενικά συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις Εθνικές και Κοινοτικές διατάξεις που αφορούν την επισήμανση των προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ. Σε 5 χώρους διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ και ΠΓΕ για 17 προϊόντα διαπιστώθηκε ότι οι επιχειρήσεις παραγωγής (8 συνολικά) δεν ήταν πιστοποιημένες σύμφωνα με το Εθνικό σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης. Τα προϊόντα αυτά χαρακτηρίστηκαν ως μη κανονικά και αποσύρθηκαν από την αγορά άμεσα, με τη συνδρομή των συναρμόδιων υπηρεσιών της Περιφέρειας. Ακολούθως οι 6 από τις 8 ανωτέρω επιχειρήσεις υπέβαλαν αίτηση ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του ΟΠΕΓΕΠ και τους χορηγήθηκε πιστοποίηση. Για 51 προϊόντα παρατηρήθηκαν μικρές παρατυπίες στην επισήμανση. Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνταν στην παραγωγή, επεξεργασία, τυποποίηση ή και εμπορία των ανωτέρω 51 προϊόντων παραπέμφθηκαν στην πρωτοβάθμια επιτροπή παρατυπιών.

Από τις δειγματοληψίες που είχαν γίνει το 2009 στα 34 δείγματα για τα οποία εκκρεμούσαν τα αποτελέσματα, ένα από αυτά βρέθηκε μη κανονικό. Τα αποτελέσματα, έδειξαν συμμόρφωση των προϊόντων ως προς τις προδιαγραφές για τις παραμέτρους που εξετάστηκαν σε ποσοστό 97%. Ως εκ τούτου κρίθηκε σκόπιμο το έτος 2010 να πραγματοποιηθεί στοχευμένη δειγματοληψία σε ποσοστό 10% επί του σχεδίου δειγματοληψίας του έτους 2009.

Με βάση τα ανωτέρω ελήφθησαν 10 δείγματα που αφορούσαν τυριά ΠΟΠ, ένα εκ των οποίων βρέθηκε μη κανονικό. Η επιχείρηση παραγωγής του εν λόγω προϊόντος έλαβε τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες, τι οποίες τεκμηρίωσε επαρκώς.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2010, 2010)

#### 2.3.4.6. Έτος 2011

Στον παρακάτω πίνακα αναγράφεται ο αριθμός των πραγματοποιηθέντων ελέγχων κατά το έτος 2011:

	Διοικητικοί Έλεγχοι		Επιτόπιοι Έλεγχοι	
	Αριθμός Ελέγχων	Αριθμός Επιχειρήσεων	Αριθμός Ελέγχων	Αριθμός Επιχειρήσεων
A) Επιχειρήσεις ελαιολάδων και λοιπών φυτικών προϊόντων	553	419	339	256
B) Επιχειρήσεις παραγωγής τυριών	632	373	238	124
Γ) Έλεγχος στην αγορά			33	

Σημειώνεται ότι για κάθε επιχείρηση μπορεί να πραγματοποιούνται πολλαπλοί διοικητικοί και επιτόπιοι έλεγχοι, λόγω του ότι κάθε επιχείρηση μπορεί να υποβάλει αιτήσεις για περισσότερες της μιας ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Αναλυτικότερα από τον παραπάνω πίνακα συμπεραίνουμε:

A) Στις επιχειρήσεις παραγωγής ελαιολάδων και άλλων φυτικών προϊόντων, πραγματοποιήθηκαν διοικητικοί έλεγχοι στο σύνολο των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στις αρμόδιες αρχές, δηλαδή 892 διοικητικοί έλεγχοι. Σύμφωνα με το Εθνικό σύστημα ελέγχων διενεργήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι για 339 αιτήσεις, σε 256 επιχειρήσεις.

Από τις 892 αιτήσεις που υποβλήθηκαν

- οι 54 αιτήσεις απορρίφθηκαν, τέθηκαν στο αρχείο και δεν επιτράπηκε η χρήση της αντίστοιχης ΠΟΠ ή ΠΓΕ
- για 703 αιτήσεις διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση και χορηγήθηκε ή ανανεώθηκε η πιστοποίηση και
- για 135 αιτήσεις εκκρεμούσε η ολοκλήρωση των διαδικασιών πιστοποίησης μέχρι το τέλος του 2011

B) Στις επιχειρήσεις παραγωγής τυριών, πραγματοποιήθηκαν διοικητικοί έλεγχοι στο σύνολο των αιτήσεων που υποβλήθηκαν στις αρμόδιες αρχές, δηλαδή 632 διοικητικοί έλεγχοι. Σύμφωνα με το Εθνικό σύστημα ελέγχων διενεργήθηκαν επιτόπιοι έλεγχοι για 238 αιτήσεις, σε 124 επιχειρήσεις.

Από τις 632 αιτήσεις που υποβλήθηκαν



- Οι 39 απορρίφθηκαν, τέθηκαν στο αρχείο και δεν επιτράπηκε η χρήση της αντίστοιχης ΠΟΠ ή ΠΓΕ
- για 504 διαπιστώθηκε πλήρης συμμόρφωση και χορηγήθηκε ή ανανεώθηκε η πιστοποίηση και
- για 89 εκκρεμούσε η ολοκλήρωση των διαδικασιών πιστοποίησης μέχρι το τέλος του 2011

Σημειώνεται ότι η απόλυτη συμφωνία σε επίπεδο επιχειρήσεων δεν είναι εφικτή, δεδομένου ότι η μία επιχείρηση είναι δυνατόν να έχει πιστοποιηθεί ή να απορριφθεί για ένα προϊόν και όχι για κάποιο άλλο.

Γ) Για τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ διενεργήθηκαν έλεγχοι σε 33 χώρους διάθεσης προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ. Οι 18 έγιναν στην ευρύτερη περιοχή των Αθηνών και οι λοιποί 15 διάσπαρτα στις Περιφέρειες της χώρας. Από τα 209 προϊόντα που καταγράφηκαν με παραβάσεις τα 83 αφορούσαν σε τυριά ΠΟΠ, τα 36 σε φασόλια, τα 27 σε ελαιόλαδα – ελιές, τα 56 σε προϊόντα αρτοποιίας και τα 7 σε λοιπά προϊόντα φυτικής προέλευσης. Για το λόγο αυτό, 43 επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή, επεξεργασία ή και εμπορία των παραπάνω προϊόντων παραπέμφθηκαν στην πρωτοβάθμια επιτροπή εξέτασης παρατυπιών και παραβάσεων.

Επιπλέον, σε 11 ελέγχους σε σημεία πώλησης διαπιστώθηκε τοποθέτηση στην αγορά 48 προϊόντων από 32 επιχειρήσεις που δεν ήταν ενταγμένες στο εθνικό σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης.

Τα αποτελέσματα (εργαστηριακές αναλύσεις) από τις δειγματοληψίες που πραγματοποιήθηκαν κατά τα έτη 2009 και 2010, σε σημεία λιανικής πώλησης (δειγματοληψίες τελικού προϊόντος), έδειξαν σχεδόν πλήρη συμμόρφωση στις απαιτήσεις των προδιαγραφών που εξετάστηκαν. Βάσει αυτού, για το έτος 2011, ελήφθησαν 39 δείγματα ελαιολάδου από ελαιοτριβεία διάσπαρτα στην επικράτεια. Τα δείγματα αυτά αναλύθηκαν στον Τομέα της Φαρμακογνωσίας του Φαρμακευτικού Τμήματος του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, για δύο βιοδραστικές πολυφαινόλες με υγειοπροστατευτικό ενδιαφέρον. Το σημαντικό συμπέρασμα που προέκυψε ήταν ότι κάθε ελαιόλαδο έχει το δικό του «δακτυλικό αποτύπωμα» και ότι διαπιστώθηκαν πολύ μεγάλες ποσοτικές διαφορές στις συγκεντρώσεις των υπό μελέτη ουσιών ακόμα και από δείγματα ίδιας ποικιλίας και ίδιας περιοχής.

(Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011, 2011)

#### 2.3.4.7.Συμπεράσματα

Συμπερασματικά, το έτος 2007 ήταν έτος μετάβασης από το παλιό στο νέο σύστημα ελέγχου το οποίο μέσα σε ένα έτος κατάφερε να βελτιώσει σημαντικά την αξιοπιστία των προϊόντων ΠΟΠ στη συνείδηση των καταναλωτών. Γενικά ο βαθμός ανταπόκρισης των επιχειρήσεων το 2007 κρίθηκε ικανοποιητικός δεδομένου ότι ήταν η πρώτη χρονιά εφαρμογής του νέου Εθνικού νομικού πλαισίου (ΚΥΑ 261611/2007) το οποίο θέσπισε αυστηρότερους κανόνες χρήσης των καταχωρισμένων ονομασιών. Από το 2008 έως το 2011 εντάθηκαν οι επίσημοι έλεγχοι και έγιναν πιο εξειδικευμένοι, με δειγματοληψίες και χημικές αναλύσεις προϊόντων. Ο βαθμός ανταπόκρισης των επιχειρήσεων βελτιώθηκε σημαντικά σε σχέση με το 2007, το οποίο ήταν το πρώτο έτος εφαρμογής του νέου Εθνικού νομικού πλαισίου. Τέλος, ο ΟΠΕΓΕΠ δέχτηκε μεγαλύτερο αριθμό αιτήσεων από τους παραγωγούς και τους εμπορευόμενους για χρήση των ΠΟΠ και ΠΓΕ, γεγονός που αποδεικνύει την αυξανόμενη υιοθέτηση του συστήματος πιστοποίησης με αποτέλεσμα έως το 2011 να έχει αυξηθεί σημαντικά ο αριθμός των πιστοποιημένων παραγωγών και εμπόρων.

#### 2.4.Συμπέρασμα

Ολοκληρώνοντας την περιγραφή των αρμοδιοτήτων, των δραστηριοτήτων και των ελέγχων του ΕΦΕΤ, πρέπει να αναφερθεί ότι η δημιουργία και η λειτουργία του είναι ζωτικής σημασίας για την εξασφάλιση ασφαλών τροφίμων προς τους καταναλωτές και για την εξάλειψη φαινομένων εξαπάτησης τους.

Με τις κατευθυντήριες γραμμές της Ε.Ε. και τους ελέγχους που διεξάγονται ετησίως, έχουν μειωθεί τα κρούσματα επιβλαβών τροφίμων, ελέγχονται και εξαλείφονται τακτικές παραγωγής, διαχείρισης και διανομής που θεωρούνται λανθασμένες και επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

Ωστόσο, υπάρχει ακόμα πολύς δρόμος να διανυθεί ώστε να βρεθούμε σε ένα ικανοποιητικό επίπεδο. Όπου δεν θα υπάρχουν ανακολουθίες μεταξύ των

ευρωπαϊκών και των εθνικών νομοθετημάτων και όπου η πολυπλοκότητα των διαδικασιών ελέγχου θα μειωθεί προς όφελος τόσο των αρμόδιων αρχών όσο και των επιχειρήσεων και των καταναλωτών.

Πανεπιστήμιο Πειραιώς

## ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ

### DELICATESSEN – GOURMET SHOPS

#### **3.1.Εισαγωγή**

Σε μια ταχέως κινούμενη παγκόσμια οικονομία οι διεθνείς συναλλαγές αποτελούν ιδιαίτερο κλάδο με σημαντικές επιδράσεις στην επιχειρηματική και επενδυτική δράση. Το διεθνές εμπόριο από αρχαιοτάτων χρόνων καταλαμβάνει σημαντική θέση στην προσπάθεια για συνεχή ανάπτυξη τόσο των ατόμων αρχικά όσο των χωρών και των επιχειρήσεων μετέπειτα. Η διεθνής επιχειρηματική δραστηριότητα είναι δυνατόν να αναπτυχθεί με πολλούς τρόπους, ανάλογα με τους σκοπούς και τις επιδιώξεις των ενδιαφερόμενων και η εξαγωγή και εισαγωγή προϊόντων είναι ο πλέον γνωστός και διαδεδομένος τρόπος.

Σε αυτό το cases tudy θα παρουσιαστεί ο κλάδος των καταστημάτων πώλησης πολυτελών τροφίμων (delicatessen – gourmet καταστήματα) στην Ευρώπη και πως αυτά μπορούν να δομηθούν σωστά. Τέλος, ξεχωριστή αναφορά θα γίνει σε διάσημα ελληνικά προϊόντα αλλά και σε αντίστοιχα ελληνικά delicatessen shops της Ευρώπης.

#### **3.2.Πρώτη γνωριμία με τα Delicatessen**

Ο όρος delicatessen σημαίνει «λιχουδιές» ή «πολυτελή προϊόντα». Στα Αγγλικά «delicatessen» αρχικά σήμαινε μόνο το ειδικά προετοιμασμένο φαγητό. Με τον καιρό τα delicatessen καταστήματα όπου πωλούνταν το φαγητό αυτό, ονομάστηκαν απλά delicatessen και συχνά εν συντομία deli.

Τα καταστήματα αυτά σε διάφορα μέρη του κόσμου συνήθως πωλούν το φαγητό τους με το κιλό, όπως καπνιστό κρέας, κεφάλια τυριού, λουκάνικα, ζαμπόν, σαλάμι κ.α. Μεγάλα delicatessen (ή deli) καταστήματα πωλούν αλλαντικά και κρέατα αλλά το κομμάτι των πολυτελών τροφίμων περιλαμβάνει επίσης είδη ζαχαροπλαστικής, εκλεκτά ποτά, ιδιαίτερα τυριά, πατέ, χαβιάρι, foie gras, υψηλής ποιότητας κόκκους καφέ, φρούτα, μπαχαρικά, βότανα, ειδικά ψωμιά, ιδιαίτερα γλυκά, μπισκότα, μέλι, τσάι και πολυτελή χειροποίητη σοκολάτα.

Στην Ευρώπη, ο όρος «delicatessen» καθορίζει υψηλής ποιότητας (και υψηλής τιμής) τρόφιμα και καταστήματα. Στις γερμανόφωνες χώρες, ένα κοινό συνώνυμο είναι το Feinkost ("πολυτελές φαγητό"), και τα καταστήματα που τα πωλούν ονομάζονται Feinkostläden («καταστήματα με λιχουδιές»).

Μερικά διάσημα καταστήματα πολυτελών τροφίμων στην Ευρώπη είναι το Fauchon στο Παρίσι, το Dallmayr στο Μόναχο και τα Harrods και Fortnum&Mason στο Λονδίνο. Ακόμα, το διάσημο πολυκατάστημα τροφίμων Eliseevsky στο κέντρο της Μόσχας, μοιάζει πολύ την ευρωπαϊκή έννοια του καταστήματος delicatessen, πλήθωρικό, με πλούσια διακόσμηση. Το ιστορικό αυτό κτίριο διασώθηκε από τους Σοβιετικούς από την τσαρική εποχή και είχε ως στόχο να χρησιμεύσει ως εκθεσιακό κομμάτι της ρωσικής βιομηχανίας τροφίμων, όπου κανείς μπορεί να βρει τις πιο δυσεύρετες λιχουδιές.

### **3.3.Πως δομείται ένα deli**

Όπως σε κάθε εμπορική επιχείρηση έτσι και στα deliσημαντικό ρόλο παίζει η δημιουργία ενός χώρου με υψηλή αισθητική που θα προσδίδει αξία στα προϊόντα και θα βοηθά στην προώθηση των πωλήσεων. Σε αυτό το τμήμα θα προσπαθήσουμε να καλύψουμε το σύνολο των βημάτων που πρέπει να ακολουθηθούν ώστε να δημιουργηθεί και να προωθηθεί σωστά ένα deli.

Σύμφωνα με το *Webster's Dictionary*, η προώθηση των πωλήσεων ορίζεται ως μια ολοκληρωμένη λειτουργία, συμπεριλαμβανομένης της έρευνας αγοράς, της ανάπτυξης νέων προϊόντων, του συντονισμού της παραγωγής, της εμπορίας, της αποτελεσματικής διαφήμισης και της πώλησης. Περικλείει όλες τις διαδικασίες για μια επιτυχημένη επιχείρηση και περιλαμβάνει από την συντήρηση της εμφάνισης του καταστήματος, την προετοιμασία των προϊόντων μέχρι και την εξυπηρέτηση του πελάτη.

#### **3.3.1. Έρευνα αγοράς**

Για να κατανοήσετε καλύτερα τους πελάτες και τις ανάγκες τους θα πρέπει να διεξάγετε μια μορφή έρευνας. Για να σχεδιάσετε ένα πρόγραμμα βέλτιστων

πωλήσεων θα πρέπει να συλλέξετε πληροφορίες σχετικά με το προφίλ των πελατών σας, τις διατροφικές τους συνήθειες αλλά και να μάθετε για τον ανταγωνισμό. Μια καλή έρευνα αγοράς θα σας βοηθήσει να εξασφαλίσετε το γεγονός, ότι όταν οι πελάτες σας θα αγοράζουν από το κατάστημά σας θα γνωρίζετε τι θέλουν. Οι ακόλουθες ενέργειες είναι μερικές εύκολες κινήσεις με τις οποίες μπορείτε να μαζέψετε πληροφορίες που θα κάνουν τις προωθητικές προσπάθειες επιτυχείς.

#### Έρευνες πελατών

Διεξάγετε έρευνα πελατών. Ρωτήστε τους ποια είναι τα αγαπημένα τους φαγητά, για ποια νέα προϊόντα ενδιαφέρονται περισσότερο και οποιεσδήποτε άλλες ερωτήσεις που θα σας βοηθήσουν να κατανοήσετε τις ανάγκες τους. Οι έρευνες μπορεί να είναι απλές ή επίσημες όπως εσείς επιθυμείτε ώστε να σας δώσουν τις πιο ακριβείς πληροφορίες για τις απαιτήσεις των πελατών σας.

#### Δημογραφικά καταστήματος

Ελέγξτε πάλι κάθε πληροφορία που μπορεί να έχετε για τα δημογραφικά στοιχεία του καταστήματός σας, λαμβάνοντας υπ' όψιν τις εθνικές επιρροές και το εισόδημα των πελατών σας. Κάθε κατάστημα έχει ένα μοναδικό «μίγμα» πελατών, και η κατανόηση αυτών θα σας βοηθήσει να προσφέρετε προϊόντα και υπηρεσίες βάσει των αναγκών τους.

#### Νέες τάσεις τροφίμων και νέα προϊόντα

Λάβετε υπ' όψιν σας τις νέες τάσεις των τροφίμων από τις διεθνείς αγορές, σε εθνικό επίπεδο αλλά και τοπικά. Υπάρχουν πολλοί τρόποι να το κάνετε αυτό, για παράδειγμα τα περιοδικά τροφίμων είναι εξαιρετική πηγή πληροφόρησης για τις νέες τάσεις. Μπορείτε επίσης να επισκεφθείτε καταστήματα, εστιατόρια και delistης περιοχής σας. Ακόμα και οι προμηθευτές σας μπορούν να γίνουν πηγή πληροφορίας. Ένας από τους καλύτερους τρόπους στην ανεύρεση νέων προϊόντων είναι να ρωτήσετε τον διανομέα ή τον εισαγωγέα, να σας ενημερώσει για μερικά από τα προϊόντα που πωλούνται περισσότερο στην αγορά.

#### Γνωρίζοντας τον ανταγωνισμό

Μάθετε περισσότερα για τον ανταγωνισμό μέσω συχνών επισκέψεων. Δείτε προσεκτικά τα προϊόντα, τις τιμές και τις υπηρεσίες τους. Σημειώστε τι κάνουν αυτοί

καλά και σε τι υστερούν. Όταν είστε εκεί παρατηρήστε ποια προϊόντα προωθούνται περισσότερο και τα είδη των προϊόντων που οι πελάτες αγοράζουν.

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf))

### **3.3.2. Μίγμα προϊόντων**

#### Επιλογή προϊόντων

Είτε έχετε προσανατολισμό σε συγκεκριμένα προϊόντα είτε όχι, θα πρέπει να επιλέξετε προϊόντα που θα προσφέρουν ποικιλία στους πελάτες σας για να διαλέξουν. Ακόμα, επιλέγοντας το σωστό μίγμα προϊόντων θα μπορέσετε να διατηρήσετε ένα καλό περιθώριο κέρδους. Αν πωλείτε μόνο διάσημα υψηλής έντασης προϊόντα, οι πωλήσεις σας θα είναι περιορισμένες σε προϊόντα με χαμηλότερο περιθώριο κέρδους. Θα πρέπει επομένως, να περιλαμβάνονται και προϊόντα που θα επιτρέπουν υψηλό περιθώριο κέρδους.

#### Μίγμα προϊόντων και Κερδοφορία

Ένας τρόπος να αυξήσετε την κερδοφορία μέσω του μίγματος προϊόντων είναι να χρησιμοποιήσετε πολλαπλές βαθμίδες προϊόντων που να συνδυάζουν προϊόντα χαμηλού περιθωρίου κέρδους και προϊόντα υψηλής έντασης καθώς και εξειδικευμένα προϊόντα που αποφέρουν υψηλότερα περιθώρια κέρδους. Ακόμα, έχοντας μια ευρεία ποικιλία προϊόντων με διαφορετικές τιμές δίνετε στο delί σας τη δυνατότητα να έχει απήχηση σε ένα ευρύ φάσμα πελατών.

#### Μίγμα προϊόντων και Εμπορία

Το πώς εμπορεύεστε τα προϊόντα σας θεωρείται επίσης πολύ σημαντικό. Εάν τοποθετήσετε όλα τα υψηλής έντασης και μικρού περιθωρίου κέρδους προϊόντα στην ίδια περιοχή, οι πελάτες σας ποτέ δεν θα έρθουν σε επαφή με τα άλλα υψηλού περιθωρίου κέρδους προϊόντα. Θα πρέπει λοιπόν να προσέξετε να διασπείρετε με τέτοιο τρόπο τα προϊόντα στα ράφια σας, ώστε οι πελάτες να έρχονται ταυτόχρονα σε επαφή και με τα υψηλής έντασης και με τα χαμηλού αλλά και με τα υψηλού περιθωρίου κέρδους. (παράδειγμα τοποθέτησης προϊόντων)

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf))

### 3.3.3. Προθήκες εμπορευμάτων deli

Οι προθήκες και τα ράφια στα οποία θα τοποθετήσετε τα προϊόντα σας είναι σημαντικό μέρος της προώθησης. Η εμφάνισή τους είναι σημαντική καθώς οι πελάτες πραγματοποιούν τις αγορές τους πολλές φορές βάσει της εικόνας του αντικειμένου.

Υπάρχουν πολλών ειδών προθήκες, προϊόντα και τεχνικές τοποθέτησης.

Αναλυτικότερα παρουσιάζονται τα παρακάτω είδη προθηκών:

- **Προθήκη ανοικτού τύπου self-service.** Μπορεί εύκολα να δεχθεί διαφορετικά είδη προϊόντων. Έχει προσαρμοζόμενο πάτο και αρκετό χώρο για μεγάλα ή πολύ μεγάλα κομμάτια κρέατος ή τυριού.
- **Προθήκη ανοικτού τύπου.** Τοποθετείται μεταξύ πελάτη και πωλητή και επιτρέπει να επικοινωνούν πάνω από αυτή. Έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με τον τύπο self-service αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως cross – merchandising\*περιοχή.
- **Προθήκες πολλών επιπέδων.** Οι κλιμακωτές προθήκες ραφιών φέρνουν τα προϊόντα πιο ψηλά και κοντά στο επίπεδο ματιών. Τα προϊόντα απλώνονται σε ρηχά ράφια, με αποτέλεσμα να χρειάζεται μικρότερο απόθεμα για να τα γεμίσει. Το συγκεκριμένο είδος δεν συνίσταται για τοποθέτηση μεγάλου μεγέθους προϊόντων.
- **Προθήκη τοίχου.** Εδώ τα προϊόντα είναι ορατά για τους πελάτες και με εύκολη πρόσβαση. Βρίσκονται στο ύψος του ματιού και το ευέλικτο ύψος ραφιών επιτρέπει την αποθήκευση διαφόρων ογκωδών ειδών και όχι μόνο.
- **Προθήκη κλειστού τύπου.** Αυτές οι προθήκες χρησιμοποιούνται κυρίως στα deli που υπάρχει συνεχής εξυπηρέτηση χωρίς χώρους self-service. Υπάρχουν διάφορες παραλλαγές αλλά το κύριο χαρακτηριστικό όλων είναι ότι τα προϊόντα παρουσιάζονται στον πελάτη πίσω από το τζάμι και για να τα παραλάβει χρειάζεται να τον εξυπηρετήσει κάποιος πωλητής.

Όσον αφορά τον τρόπο τοποθέτησης, δεν είναι κάτι που γίνεται τυχαία, απαιτείται πρακτική και εξάσκηση, καθώς θα πρέπει να υπολογισθεί σωστά η θέση των προϊόντων και το πώς θα τοποθετηθούν. Κάποια βασικά βήματα είναι τα ακόλουθα:

- Επιλέξτε το μίγμα των προϊόντων που θα τοποθετηθούν μαζί στην προθήκη.



- Φροντίστε να τοποθετήσετε μαζί στην προθήκη υψηλής έντασης προϊόντα και προϊόντα «σπεσιαλιτέ».
- Όποτε μπορείτε επιδείξτε και διαφημίστε τα μεγάλου όγκου κρέατα, τυριά και λουκάνικα.
- Τοποθετήστε με τέτοιο τρόπο το κρέας και το τυρί ώστε όταν το κόβετε να είναι στραμμένο προς τον πελάτη.
- Δημιουργήστε ποικιλία. Ένας συνδυασμός από κομμένες φέτες και προετοιμασμένα προϊόντα τοποθετημένα μαζί στην προθήκη θα τραβήξει το ενδιαφέρον. Όμορφα διακοσμημένες πιατέλες μπορούν επίσης να τοποθετηθούν.
- Όπου είναι εφικτό χρησιμοποιήστε φρούτα και λαχανικά και άλλα είδη deli για την διακόσμηση της προθήκης. Προσπαθήστε να διαλέξετε πολύχρωμα, ανθεκτικά φρούτα και ελέγχετε τα καθημερινά ώστε να φαίνονται φρέσκα.
- Για την βελτίωση της συνολικής εμπειρίας του πελάτη, ακολουθήστε το cross merchandising και τοποθετήστε στην προθήκη προϊόντα άλλων κατηγοριών.
- Μην παραλείψετε την σήμανση των προϊόντων για την διευκόλυνση των πελατών.

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf))

#### **3.3.4. Σήμανση προϊόντων**

Η αποτελεσματική σήμανση προϊόντων είναι τόσο σημαντική για ένα deli που θα μπορούσε κανείς να την παρομοιάσει με έναν ακόμη πωλητή. Δουλεύει ασταμάτητα και σιωπηλά προς όφελος της επιχείρησης, υποδέχεται τον πελάτη, τον ενθαρρύνει να αγοράσει και να γνωρίσει τα νέα προϊόντα.

Η σήμανση θα πρέπει να περιλαμβάνει σημαντικά στοιχεία όπως την ονομασία του προϊόντος, την χώρα προέλευσης, την τιμή και την περιγραφή του. Ακόμα, μπορούν να προστεθούν η περιγραφή της γεύσης, προτάσεις σερβιρίσματος καθώς επίσης και πληροφορίες για την διατροφική του αξία.

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf))

### 3.3.5. Διακόσμηση

Ένα από τα πιο σημαντικά ζητήματα κατά την έναρξη μιας επιχείρησης είναι ο εσωτερικός σχεδιασμός. Η διακόσμηση είναι ιδιαίτερα σημαντική για ένα delicatessen, όπου η ατμόσφαιρα και το περιβάλλον μπορεί είτε να προσελκύσει τους πελάτες είτε να τους απωθήσει.

Η διακόσμηση ενός delicatessen, ποικίλει ανάλογα με το είδος των τροφίμων και ποτών που εξυπηρετεί και εξαρτάται από την τοποθεσία του.

Αρχικά δημιουργήστε έναν προϋπολογισμό πριν από την επιλογή του θέματος και της διακόσμησης. Ο καθορισμός προϋπολογισμού θα βοηθήσει κατά την αγορά των απαιτούμενων επίπλων που χρειάζεστε. Στη συνέχεια διαλέξτε ένα επιθυμητό συνδυασμό χρωμάτων που να ταιριάζει με το εσωτερικό του delicatessen π.χ. για ένα κλασικό ρετρό delicatessen, το κόκκινο, το μαύρο και το άσπρο είναι βασικά χρώματα. Τέλος προσθέστε διακόσμηση που είναι σχετική με τον συνδυασμό χρωμάτων σας ή με το γενικό θέμα όπως π.χ. κρεμασμένες φωτογραφίες μουσικών από το παρελθόν για ένα ρετρό deli.

([http://www.ehow.com/how\\_8771830\\_decorate-deli.html](http://www.ehow.com/how_8771830_decorate-deli.html))

Εν συντομία, για την διακόσμηση ενός delicatessen χρησιμοποιούνται εικόνες, σύμβολα και συνδυασμοί χρωμάτων οι οποίοι συνδέονται στενά με τη κουλτούρα της χώρας στην οποία βρίσκεται το κατάστημα ή του τόπου προέλευσης των προϊόντων που πουλάει.

Για παράδειγμα, ένα ιταλικό delicatessen ενσωματώνει σε μεγάλο βαθμό το πράσινο, το λευκό και το κόκκινο χρώμα στην διακόσμηση του, χρώματα που βρίσκονται στην ιταλική σημαία, για να του δώσει μια ιταλική αίσθηση. Αυτά τα χρώματα μπορεί να βρίσκονται σε χαλιά, στους τοίχους, στους πάγκους ή ακόμη και στο λογότυπο του delicatessen. Οι τοίχοι μπορεί επίσης να είναι διακοσμημένοι με φωτογραφίες, πίνακες ή τοιχογραφίες που απεικονίζουν διάσημες ιταλικές πόλεις και τοποθεσίες, που θα δώσουν την αίσθηση στον πελάτη ότι είναι τουρίστας στην Ιταλία. Ακόμη μπορεί να συναντήσει κάποιος αντίγραφα διάσημων ιταλικών έργων τέχνης της Αναγέννησης. Η διακόσμηση με πλαστικά τσαμπιά σταφύλι και ντομάτες, ενισχύουν ακόμη περισσότερο το ιταλικό στοιχείο, αφού η Ιταλία είναι γνωστή για το καλό κρασί της και για τις παραδοσιακές ιταλικές της συνταγές με ένα από τα βασικά

συστατικά τη ντομάτα. Τέλος, τα πλακάκια από τερακότα στο πάτωμα και τα σιδερένια κάγκελα θα δώσουν στους πελάτες την αίσθηση ότι βρίσκονται σε μια ιταλική βίλα. ([http://www.ehow.com/how\\_8779984\\_decorate-italian-deli.html](http://www.ehow.com/how_8779984_decorate-italian-deli.html))

Αντίθετα, αντίστοιχα delicatessen στην Αμερική και πιο συγκεκριμένα στη Νέα Υόρκη, η διακόσμηση τους θυμίζει την πόλη πριν τον δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο. Τα πάντα είναι αρμονικά και αριστοκρατικά στην εμφάνιση τους.

(<http://chutzhahdeli.wordpress.com/2009/06/01/most-elegant-and-delicious-ny-deli-foods-available-in-the-town/>)

### 3.3.6. Εξυπηρέτηση πελατών

Η καλή εξυπηρέτηση είναι η εγγύηση κάθε καλού deli, και το κίνητρο που θα κάνει τον πελάτη να επιστρέψει. Είναι σημαντικό για έναν εργαζόμενο σε deli να ακολουθεί ορισμένες οδηγίες στην εξυπηρέτηση πελατών και να βελτιστοποιεί τις ευκαιρίες πώληση όταν παρουσιάζονται. Παρακάτω παρουσιάζονται μερικές οδηγίες σωστής εξυπηρέτησης.

- **Εκπαιδεύστε σωστά το προσωπικό εξυπηρέτησης** μέσω δημιουργίας μιας λίστας ερωτήσεων, με τις οποίες θα μπορούν να συνδιαλέγονται με τους πελάτες.
- **Φροντίστε την εμφάνιση του προσωπικού και την ενδυμασία του.** Η ομοιόμορφη ενδυμασία συμβάλει στην ομοιόμορφη εικόνα του καταστήματος. Απαραίτητη είναι η χρήση γαντιών για την επαφή με τα τρόφιμα.
- **Υποδεχθείτε τους πελάτες σωστά και με ευγένεια.** Μην αφήνετε να περιμένουν περισσότερο από όσο είναι απαραίτητο και αν λόγω φόρτου εργασίας δεν γίνεται, καλωσορίστε τους όσο το δυνατόν συντομότερα.
- **Προτείνετε και άλλα προϊόντα.** Στόχος είναι η εξυπηρέτηση του πελάτη και ταυτόχρονα η πώληση προϊόντων, έτσι μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες και άλλα προϊόντα που συμπληρώνουν ή ταιριάζουν με αυτό που ήδη αγόρασαν. Ακόμα, μπορείτε να προτείνετε και νέα προϊόντα που ίσως οι πελάτες σας να μην έχουν υπ' όψιν.

- **Προτείνετε να δοκιμάσουν** λίγο από κάποιο νέο προϊόν το οποίο μπορεί να υπάρχει ήδη σε πιατέλες στο χώρο εξυπηρέτησης ή να το κόψετε εκείνη την ώρα.
- **Ευχαριστείστε τους πελάτες.** Με το τέλος της εξυπηρέτησης και πριν φύγει ο πελάτης ευχαριστήστε τον για την επίσκεψή του.

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf))

### 3.3.7. Σχεδιασμός προώθησης

Ο σχεδιασμός της προώθησης του deli σας είναι πολύ σημαντικό κομμάτι της επιχείρησής σας. Είναι ο τρόπος για να χτίσετε τις πωλήσεις σας και να αυξήσετε τα κέρδη σας μέσω διαφημιστικών και εμπορικών λειτουργιών που αναδεικνύουν συγκεκριμένα προϊόντα και όχι μόνο.

Σύμμαχοι στην δημιουργία του πλάνου προώθησης σας, είναι οι προμηθευτές σας. Είτε η υποστήριξη έχει τη μορφή εκπαιδευτικών προγραμμάτων, είτε εμπορικών διαγωνισμών, είτε δοκιμών προϊόντων είτε ακόμα προωθητικών υλικών, είναι πολύτιμη για την προώθηση των προϊόντων σας.

Κύριο όμως σκέλος του πλάνου σας είναι η διαφήμιση. Είναι μια πρόσκληση για να επισκεφθούν το κατάστημά σας. Μπορεί να περιλαμβάνει προβολή σε ραδιόφωνο, τηλεόραση ή και σε έντυπο τύπο. Αφίσες και μηνύματα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου είναι δύο επίσης σημαντικά εργαλεία, ίσως πιο οικονομικά, για μια εξίσου αποτελεσματική προβολή.

Όμως η προβολή δεν σταματάει εκεί, και μέσα στο κατάστημα σας μπορείτε να διαφημίσετε τα είδη σας. Μερικές λύσεις θα μπορούσαν να είναι οι αφίσες και η εσωτερική σήμανση, τα δείγματα που μπορείτε να μοιράσετε και οι δοκιμές αλλά και οι συνταγές που μπορείτε να προτείνετε για διάφορα υλικά.

Όλα τα παραπάνω θα βοηθήσουν στη δημιουργία της εικόνας του καταστήματός σας που θα βοηθήσει στην αύξηση των πωλήσεων σας και στην άνοδο των κερδών σας.

([http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf))

### **3.4. Διάσημα ελληνικά Deli προϊόντα και Deli καταστήματα**

Η Ελλάδα απολαμβάνει μια τεράστια ποικιλία γεωργικών προϊόντων. Ελιές, ελαιόλαδο, τυριά, κρασιά, μαστίχα, αυγοτάραχο και κρόκος Κοζάνης (σαφράν) είναι μόνο μερικά από τα προϊόντα που έχουν κερδίσει διεθνή αναγνώριση ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και σημαντικές διακρίσεις για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα απολαυστικά χαρακτηριστικά τους. Όλα αυτά τα προϊόντα είναι αποτέλεσμα όχι μόνο του πλούτου της ελληνικής γης, αλλά και του πάθους και της παραδοσιακής γνώσης που μεταφέρονται μέσω των γενεών.

Η Ελλάδα κατατάσσεται μεταξύ των πρώτων χωρών της ΕΕ, στον κατάλογο των γεωργικών προϊόντων που καταγράφονται ως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ), προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ) ή εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΠΕ), με περίπου 94 συμμετοχές. Μερικά από τα προϊόντα αυτά είναι το ελαιόλαδο, οι επιτραπέζιες ελιές, το τυρί, το μέλι, τα φρούτα, τα λαχανικά, τα δημητριακά, το ψωμί, τα γλυκά, τα ψάρια και συναφή αυτών προϊόντα, τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, και άλλα.

Σε μια πρόσφατη πρωτοβουλία, που ονομάζεται «καλάθι ποιοτικών αγροτικών προϊόντων», οι ελληνικές περιφέρειες έχουν ξεκινήσει εκστρατείες προώθησης τόσο σε εσωτερικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, με στόχο την διαφήμιση της ποιότητας των προϊόντων τους και κυρίως αυτών που χαρακτηρίζονται ως ΠΟΠ και ΠΓΕ. Αποτέλεσμα αυτής της εκστρατείας είναι η αναγνώριση των ελληνικών προϊόντων στο εξωτερικό και η κατηγοριοποίηση πολλών εξ' αυτών ως delicacies.

(<http://www.mfa.gr/usa/en/about-greece/food-and-gastronomy/taste-of-greece.html>)

#### **3.4.1. Διακρίσεις ελληνικών προϊόντων**

Με την εντονότερη στροφή των τελευταίων χρόνων προς την εξωστρέφεια και με την αγροτική παραγωγή της Ελλάδος να εξελίσσεται και να αναδιαμορφώνεται συνεχώς, τα ελληνικά προϊόντα απέκτησαν μια θέση στον κόσμο του “gourmet” με πολλά από αυτά να διακρίνονται σε διάσημους διεθνείς διαγωνισμούς, επιτυγχάνοντας σημαντικές και μεγάλες πωλήσεις στο εξωτερικό.

Προϊόντα όπως το ελαιόλαδο και η φέτα, που βρίσκονται στην καθημερινή διατροφή των Ελλήνων, με τις κατάλληλες επιχειρηματικές κινήσεις και την πρέπουσα προβολή μετατράπηκαν σε απαραίτητα συστατικά όχι μόνο της Ελληνικής αλλά και της διεθνούς κουζίνας με τους θαυμαστές συνεχώς να αυξάνονται.

Στα Great Taste Awards, τον διάσημο διεθνή διαγωνισμό γευσιγνωσίας που διοργανώνεται από το Σωματείο Fine Food στην Αγγλία και είναι το αναγνωρισμένο σημείο αναφοράς σε σχέση με τα τρόφιμα και τα ποτά, καθώς έχει χαρακτηριστεί τα «Όσκαρ» του κλάδου των τροφίμων, έχουν διαπρέψει πολλές ελληνικές επιχειρήσεις τα τελευταία χρόνια, μερικές από τις οποίες παρουσιάζονται παρακάτω. (Παράρτημα- Πίνακας 1, Πίνακας 2, (<http://greattasteawards.co.uk/2014-winners/>)

(<http://greattasteawards.co.uk/awards-publication/>)

Οι περισσότερες δεν έχουν “μεγάλα” ονόματα, πιθανότατα δεν τις έχουμε ακούσει ξανά και δεν έχουν κάποια ιστορία που μετράει πολλά χρόνια, είναι όμως αναγνωρισμένες διεθνώς για τα ιδιαίτερα ελληνικά εδέσματα που εμπορεύονται.

### Speiron

Το Λάμδα Ελαιόλαδο της εταιρείας Speiron, είναι το πρώτο πολυτελές ελαιόλαδο στον κόσμο. Με παρουσία εκτός Ελλάδας σε χώρες όπως η Βραζιλία, η Ρουμανία, η Σιγκαπούρη, η Ολλανδία, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, η Αγγλία και οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, αυτό το περιορισμένης παραγωγής, βραβευμένο και ιδιαίτερα πολυτελές ελαιόλαδο εκπροσωπεί το επίμονο μονοπάτι από την παράδοση στην τελειότητα.

Πηγή του μερικές από τις γηραιότερες υπεραιώνιες ελιές της Κορωνέικης ποικιλίας, διαλεγμένες με το χέρι και εκθλιβόμενες με τη μέγιστη φροντίδα.

Λάδι ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητας εμφιαλώνεται και σηματοποιείται εξ’ ολοκλήρου χειροποίητα. Η μοναδικότητά του βρίσκεται και στο σχεδιασμό της συσκευασίας του. Το μπορεί να φέρει την υπογραφή του αγοραστή του, η οποία υπογραφή αποτυπώνετε ανάγλυφα πάνω στην κομψή, μινιμαλιστική φιάλη, μαζί με μια ειδική σήμανση για αυτή την αποκλειστική έκδοση στον ώμο της φιάλης. Κάθε μπουκάλι περνάει 5 ελέγχους ποιότητας ώστε να εξασφαλιστεί η ελάχιστη οξείδωση και η μέγιστη

προσοχή στην λεπτομέρεια. Αυτή η μικρή απόχρωση λαδιού κοστίζει 15.200 \$ ανά φιάλη. ([http://www.speironcompany.com/Text/lambda\\_new.html](http://www.speironcompany.com/Text/lambda_new.html))

#### World Excellent Products S.A.

Το ελαιόλαδο «5» της εταιρείας World Excellent Products είναι ένα από τα πιο διάσημα και πολυτελή στον κόσμο. Παράγεται και αυτό από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας με πάθος για την υψηλή γαστρονομία και προσήλωση στην ελληνική παράδοση. Έχει παρουσία σε πολλές χώρες εκτός Ελλάδας όπως στον Καναδά, στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής, στην Βραζιλία, στην Ιαπωνία, στην Ταϊβάν αλλά και στην Ευρώπη στις Ιταλία, Ρουμανία, Ισπανία, Γαλλία, Ελβετία, Γερμανία, Βέλγιο, Πολωνία, Δανία, Σουηδία και Ρωσία. Το όνομα «5» πηγάζει από την λέξη πεμπτουσία και δόθηκε για να δηλώσει τη μοναδική, εξαιρετική, φυσικών αρωμάτων γεύση και την ασύγκριτη, αγνή ποιότητα του ελαιόλαδου. Χωρίς καθόλου πρόσθετα, η αγνότητα του συλλαμβάνει την ουσία της τελειότητας μέσα από την μακρόχρονη παράδοση και τον υψηλής τεχνολογίας και γαστρονομίας έλεγχο. Έδρα της εταιρείας είναι το Καλοχώρι Θεσσαλονίκης όπου από εκεί ελέγχονται και διεξάγονται όλες οι επιχειρηματικές δραστηριότητες για την παρουσία του «5» σε όλο τον κόσμο.

(<http://www.fiveoliveoil.com/five-olive-oil-from-greece/>)

#### Μπουτάρης

Η εταιρεία Μπουτάρη Οινοποιητική ιδρύθηκε το 1879 από τον Ιωάννη Μπουτάρη και δημιούργησε το πρώτο ερυθρό εμφιαλωμένο κρασί που κυκλοφόρησε στην Ελλάδα. Από τα μέσα της δεκαετίας του 1930 ανοίχθηκε προς μεγάλες αγορές του εξωτερικού ξεκινώντας από την Αυστρία, την Ουγγαρία και την Αίγυπτο. Τη μεταπολεμική περίοδο, επέκτεινε τις δραστηριότητές της στην Αθήνα και σε πολλές άλλες Ευρωπαϊκές χώρες. Στα τέλη της δεκαετίας του 1970 επενδύει στην παραγωγή και το 1978 εγκαινιάζεται το υπερσύγχρονο οινοποιείο-εμφιαλωτήριο της στην Νάουσα, όπου είναι και σήμερα η κύρια παραγωγική μονάδα της εταιρίας. Η δεύτερη και καθοριστική στροφή της εταιρίας προς την δημιουργία κρασιών υψηλής ποιότητας είναι η στροφή της προς την αμπελουργία και η επιστημονική ενασχόληση της με όλα τα στάδια της δημιουργία του προϊόντος με εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό. Το 1995 ξεκίνησαν και οι εξαγωγές στην Αμερική & στην Αυστραλία, με αποτέλεσμα σήμερα να έχει παρουσία σχεδόν σε όλες τις χώρες της Ευρώπης, στις Ηνωμένες

Πολιτείες Αμερικής, στον Καναδά, στην Βραζιλία, στη νέα Ζηλανδία, στη Σιγκαπούρη και στη Νότιο Αμερική.

([http://www.boutari.gr/el/company/info/4boutari\\_201107264.wines.php](http://www.boutari.gr/el/company/info/4boutari_201107264.wines.php))

### Τυροκομείο Αρβανίτη

Το Τυροκομείο Αρβανίτη έχει μια ιστορία 32 ετών και πρόκειται για ένα από τα πιο πρωτοποριακά στην χώρα μας. Η μονάδα παραγωγής του βρίσκεται στην καρδιά της ελληνικής γαλακτοκομίας, στη Νεοχωρούδα της Μακεδονίας και έχει έκταση 2.000 τ.μ. Οι εξαγωγές του ξεκίνησαν το 1999 και σήμερα καλύπτουν το μεγαλύτερο κομμάτι της Ευρωπαϊκής Ένωσης και αποτελούν το 25% του συνολικού τζίρου της επιχείρησης. Στα Great Taste Awards 2013 η φέτα Αρβανίτη ήταν η μόνη στην κατηγορία της που κέρδισε τρία αστέρια (τη μέγιστη βαθμολογία) ενώ και το Τυρί Τσαντίλας που βγάζει η ίδια εταιρεία πήρε δύο. Η διεθνής αναγνώριση της όμως συνεχίζεται και το 2014, βραβεύτηκε για τέσσερα προϊόντα της στα Great Taste Awards, με την τελευταία μεγάλη διάκριση της στα World Cheese Awards 2014 όπου προϊόν της κατέκτησε την χρυσή θέση. ([http://www.arvanitis.gr/?\\_\\_store=hellenic](http://www.arvanitis.gr/?__store=hellenic)), (<http://greattasteawards.co.uk/awards-publication/>), ([https://gff.co.uk/wp-content/uploads/2014/02/WC14\\_winners161114\\_1030.pdf](https://gff.co.uk/wp-content/uploads/2014/02/WC14_winners161114_1030.pdf))

### Γαία

Με εργοστάσιο 6.500 τ.μ. κοντά στο Αγρίνιο και 3 πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής (συσκευασίας ελαιόλαδου, ελιών και προϊόντων όπως πατέ ελιάς), η Γαία ξεκίνησε το 1995 με ένα όραμα: Να κάνει τις ελληνικές γεύσεις γνωστές σε όλον τον κόσμο και να τις καθιερώσει στα πιο σημαντικά delicatessen του εξωτερικού.

Οι ελιές της Γαίας είναι οι πιο πολυβραβευμένες ελιές στον κόσμο. Κάθε χρόνο συγκεντρώνει δεκάδες μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς και τα Great Taste Awards 2012 δεν θα μπορούσαν να αποτελέσουν εξαίρεση. Τρία αστέρια κατέκτησαν τα προϊόντα της στον διαγωνισμό του Λονδίνου, ενώ ωρύτερα μέσα στη χρονιά η εταιρεία γύρισε και με 5 βραβεία από τον διεθνή διαγωνισμό του Λος Άντζελες για το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο. Τα προϊόντα της αυτήν την στιγμή εξάγονται σε όλες τις ηπείρους του κόσμου, πλην της Αφρικής, κάνοντάς την τον πιο δυνατό πρέσβη της ελληνικής ελιάς και των παραγώγων της στον κόσμο! (<http://www.gaea.gr/>)



## Blauel

Την δεκαετία του '70 ο ιδρυτής κ. Φριτς Μπλάουελ, λάτρης της Ελλάδας, μετακομίζει μόνιμα στη Μάνη. Το 1980 ιδρύει την επιχείρηση «Φρίντριχ Μπλάουελ» στην Καλαμάτα και ξεκινάει πρώτος κάτι που σήμερα αποτελεί τη μεγαλύτερη μόδα στο ελαιόλαδο: την βιολογική καλλιέργεια. Αυτή τη στιγμή περίπου 500 αγρότες και πάνω από 300.000 ελαιόδεντρα περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα βιολογικής γεωργίας Μπλάουελ. Παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που διακρίνεται κάθε χρόνο στους διεθνείς διαγωνισμούς και κάνει την περιοχή (αφού στην ετικέτα γράφει "Mani") διάσημη σε όλον κόσμο! Η ίδια η επιχείρηση απασχολεί 35 άτομα και κάνει ένα τζίρο κοντά στα 5 εκατ. ευρώ το χρόνο, έσοδα που κατά 99% προέρχονται από τις εξαγωγές της σε πολλές χώρες, αλλά κυρίως προς τις Γερμανία, Ελβετία, Αυστρία, Κίνα, ΗΠΑ, Δανία, Σουηδία, Ολλανδία, Αγγλία, Ιαπωνία.

(<http://www.blauel.gr/gr/kalosorisate.html>)

## Esti

Η εν λόγω επιχείρηση είναι μια ιστορική επιχείρηση που μετράει πάνω από 100 χρόνια ζωής, αφού ιδρύθηκε το 1912. Από τότε συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση στην παραγωγή του ελαιόλαδου το οποίο εξάγει στα πέρατα του κόσμου (σε 22 χώρες, ανάμεσά τους: ΗΠΑ, Βραζιλία, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία και φυσικά στην Ευρώπη). Εδώ και πέντε χρόνια, ανήκει στον όμιλο επιχειρήσεων Υφαντής, χωρίς ωστόσο να έχει αλλάξει κάτι στην φιλοσοφία της.

Εκτός από εξαιρετικά παρθένο Ελαιόλαδο, η Esti εξάγει και ελιές και όλα τα υπόλοιπα προϊόντα που σχετίζονται με αυτές. Στο διεθνή διαγωνισμό για το Παρθένο Ελαιόλαδο του Λος Άντζελες κατέλαβε το χάλκινο μετάλλιο ενώ το λάδι της πήρε ένα αστέρι και στο Great Taste Awards 2012. (<http://www.esti.com.gr/>)

## Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου

Οι ελαιώνες «Αρμονία» βρίσκονται στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρωνα, κοντά στην Σπάρτη. Εδώ καλλιεργούνται με βιολογικό τρόπο ελιές καλαμών και «κορωνέικες», δίνοντας εξαιρετικά προϊόντα που ήδη έχουν γίνει διάσημα σε όλον τον κόσμο, μέσα στα 14 χρόνια από τότε που ιδρύθηκε η εταιρεία.

Η εταιρεία επιβραβεύεται κάθε χρόνο με δεκάδες διακρίσεις, στα Great Taste Awards 2012 τα λάδια της εταιρείας και οι ελιές της τιμήθηκαν με δύο βραβεία.

(<http://bioarmonia.gr/index.php?lang=el>)

### Candia Soil

Candia soil σημαίνει το χώμα της Κρήτης, η κρητική γη. Candia ήταν το όνομα του νησιού κατά την ενετοκρατία. Σε αυτό το χώμα, σε αυτήν την κρητική γη φυτρώνει η θαυματουργός ελιά. Το λάδι της Κρήτης, το Candia soil δηλαδή, είναι από τα πιο ποιοτικά του κόσμου και η εν λόγω επιχείρηση μια από τις κορυφαίες στο κρητικό λάδι. Γιατί έχει επιλέξει να συνεργάζεται με τους καλύτερους ελαιοπαραγωγούς του νησιού και κυρίως μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις με μικροσκοπικούς ελαιώνες.

Η εταιρεία επέλεξε να μην ασχοληθεί με άλλο προϊόν πέραν του ελαιόλαδου. Το εξάγει στις σημαντικότερες αγορές του κόσμου μέσα σε πανέμορφα σχεδιασμένες συσκευασίες και έχει περιοριστεί σε 5 συγκεκριμένα προϊόντα, όλα τους παρθένα ελαιόλαδα. Η επιμονή της στην λεπτομέρεια θυμίζει τους κορυφαίους αμπελώνες του κόσμου, της Βουργουνδίας και του Μπορντό και πραγματικά σε τίποτε δεν έχει να ζηλέψει το λάδι της από τα κορυφαία γαλλικά κρασιά –αναλογικά, βέβαια, για την κάθε αγορά. (<http://www.candiasoil.com/candiasoil/en/home.html>)

### Μελισσοουργείον

Όπως καταλαβαίνει κανείς από το όνομα της επιχείρησης, ασχολείται αποκλειστικά με το μέλι. Στα Great Taste Awards 2012 και 2013 τα πήγε περίφημα, κερδίζοντας 3 αστέρια για το θυμαρίσιο μέλι της και 1 αστέρι για το μέλι από πεύκο. Και δεν θα μπορούσε να πάρει και πολύ περισσότερα, αφού όλα κι όλα τα προϊόντα της εταιρείας είναι τρία μαζί με το μέλι έλατου.

Ξεκίνησε πριν 4 χρόνια στις Κονίστρες Ευβοίας, με μελίσσια που συντηρούνται με βιολογικό τρόπο και σε περιοχές όπου το θυμάρι και τα κωνοφόρα παραμένουν εντελώς ανέγγιχτα από φάρμακα, με αποτέλεσμα η ποιότητα των προϊόντων της να φτάσει πολύ γρήγορα σε πολύ υψηλό επίπεδο.

Η εταιρεία αποτελείται από μόνο δύο άτομα, τον Κώστα Αργύρη και τη Νατάσσα Κεφαλά, δύο νέους ανθρώπους που έμαθαν την τέχνη της μελισσοκομίας και έφυγαν

από την Αθήνα, για να στήσουν το Μελισουργείο στην Εύβοια και να κυνηγήσουν την τελειότητα στην παραγωγή του μελιού. (<http://melissourgion.com/el/>)

### Simply Delicious

Η σειρά Simply Greek της εταιρείας Simply Delicious αποτελείται από 6 απλές έτοιμες σάλτσες: Τομάτα & Θυμάρι, Τομάτα & Φέτα, Τομάτα & Ελιές, Τομάτα & Σκόρδο, Τομάτα & Βασιλικός, Τομάτα & Τσίλι. Πρόκειται για μια μικρή επιχείρηση των δύο ατόμων που με συνεχή εργασία και φρέσκες αλλά και ταυτόχρονα παραδοσιακές ιδέες κατάφεραν να κάνουν γνωστές τις ελληνικές σάλτσες και να ανταμειφθούν με βραβεία. Η σάλτσα «Τομάτα & Σκόρδο» τιμήθηκε στα πρόσφατα Great Taste Awards 2012, αποδεικνύοντας ότι όταν διαλέγεις τις καλύτερες πρώτες ύλες που προσφέρει η ελληνική γη, μπορείς να κάνεις θαύματα.

(<http://simplydelicious.gr/>)

### **3.4.2. Διάσημα ελληνικά delicatessen**

Εκτός από τα διάσημα ελληνικά προϊόντα που κατακτούν ολοένα και περισσότερο τις διεθνείς κουζίνες, στην Ευρώπη και όχι μόνο, αυξάνονται με ταχύτατο ρυθμό τα ελληνικά delicatessen μετατρέποντας την ελληνική κουζίνα σε μόδα. Παρακάτω αναφέρονται μερικά μόνο γνωστά φυσικά και μη καταστήματα. Αναλυτικότερα:

#### Odysea

Λάδι, ελιές, τυρί, κρόκος, μέλι, ότι καλύτερο μπορεί να προσφέρει η ελληνική γη είναι τα προϊόντα που η Odysea εισάγει από την Ελλάδα και εμπορεύεται στη Μεγάλη Βρετανία. Μπορεί στην Ελλάδα να μην την γνωρίζουμε οι περισσότεροι, αλλά στο Λονδίνο την ξέρουν καλά εδώ και περίπου 20 χρόνια.

Τα προϊόντα της τα χρησιμοποιούν όλοι οι βραβευμένοι σεφ που έχουν εντάξει ελληνικά πιάτα στο μενού τους (και εννοείται όλοι οι Έλληνες σεφ της βρετανικής πρωτεύουσας). Αλλά και μέσα από τα διάφορα events που οργανώνει κατά καιρούς, με «γευσιγνωσίες Ελλάδας», αποτελεί κορυφαίο πρεσβευτή της χώρας μας στη Μεγάλη Βρετανία με 10 προϊόντα της να κερδίζουν αστέρια στα GreatTasteAwards. Κορυφαίο όλων το μέλι της από κονοφόρα, που κατέκτησε 2 αστέρια. Εκτός από τις

διακρίσεις για την ποιότητα των προϊόντων της, η επιχείρηση έχει κερδίσει πολλά βραβεία για την ανάπτυξη νέων προϊόντων και για την Τεχνική Υπεροχή. Ο Παναγής Μανουηλίδης, ιδιοκτήτης της, είναι συχνός ομιλητής σε συνέδρια και ημερίδες σχετικά με εξαγωγές και νέες επιχειρηματικές δραστηριότητες.

Αυτό που ξεκίνησε ως ένας απλός πάγκος που πουλούσε ελιές στην υπαίθρια αγορά του Portobello το 1991, έχει μετατραπεί στην πιο επιτυχημένη ελληνική επιχείρηση τροφίμων που εδρεύει στο εξωτερικό και απασχολεί 20 άτομα, οι περισσότεροι εκ των οποίων είναι Έλληνες του Λονδίνου. (<http://www.odyssea.com/>)

### The Greek Deli

Μια επιχείρηση που κάνει την Ελλάδα διάσημη για τις γεύσεις της σε όλο τον κόσμο, αλλά δεν δραστηριοποιείται στη χώρα μας. Λειτουργεί κυρίως ως κατάστημα για διάφορα ποιοτικά ελληνικά gourmet προϊόντα (από ξύδι και πίτες, ελιές, λάδι, γιαούρτι, μέχρι γλυκά), αλλά διαθέτει και διάφορα δικά του προϊόντα, που παράγουν αποκλειστικά για την εταιρεία ντόπιοι παραγωγοί. Στη Μεγάλη Βρετανία θεωρείται από τις κορυφαίες επιλογές για ελληνικές γεύσεις και γενικά για μεσογειακή διατροφή. (<http://www.thegreekdeli.com/>)

### Karpos Company

Μια «νεαρή» επιχείρηση η οποία ιδρύθηκε μόλις το 2010 και εξάγει προϊόντα που οι εμπνευστές της έχουν επιλέξει οι ίδιοι στα ταξίδια τους ανά την Ελλάδα και είναι gourmet τροφές, υψηλής ποιότητας. Πρόκειται, στην ουσία, για ένα on line delicatessen, όπου ο λάτρης της μεσογειακής διατροφής μπορεί από οποιαδήποτε γωνιά του πλανήτη να αγοράσει λάδι, μέλι, παξιμάδια, σάλτσες και γλυκά, κάποια εκ των οποίων παράγονται αποκλειστικά για την Karpos.

(<http://karposcompany.com/eu/index.php>)

### Ergon

Πρόκειται για μια ελληνική επιχείρηση με έδρα την Ελλάδα και δραστηριότητα σε αρκετές χώρες όπως το Βέλγιο και το Ηνωμένο Βασίλειο. Δημιουργήθηκε με στόχο να προάγει τα μοναδικά, άριστης ποιότητας ελληνικά προϊόντα κάτω από μια ενιαία μάρκα, όπως η ονομασία της, που θα μπορούσε να εγγυηθεί την ποιότητα μιας ευρείας γκάμας προϊόντων. Με έξυπνη σκέψη, εκπαιδεύει τον καταναλωτή στην

ελληνική γαστρονομία ώστε να γνωρίσει καλύτερα τα προϊόντα και να μάθει να τα χρησιμοποιεί. Η μορφή του δεν είναι αυτή ενός απλού delicatessen καταστήματος καθώς περιλαμβάνει και τμήμα εστιατορίου όπου ο πελάτης μπορεί να δοκιμάσει έτοιμα ελληνικά πιάτα από έμπειρους σεφ.

Η σειρά προϊόντων της ERGON αποτελείται από παραδοσιακά μεσογειακά προϊόντα που κατασκευάζονται με σεβασμό στην παράδοση, σε συνδυασμό με την αφοσίωσή για την προσφορά προστιθέμενης αισθητικής και γαστρονομικής αξίας.

Κάθε νέο προϊόν που έχει ενσωματωθεί στη σειρά ERGON επιλέγεται με βάση συγκεκριμένα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, πρέπει να είναι ένα μοναδικό προϊόν της ελληνικής φύσης ή συστατικό της ελληνικής διατροφής, ή νέο γαστρονομικό στοιχείο.

Δόγμα της ERGON, είναι οι άνθρωποι να κάνουν αυτό που ξέρουν καλύτερα και αυτό εκφράζεται και μέσα από την επιλογή των προϊόντων της. Κάθε σειρά προϊόντων προέρχεται από διαφορετικούς παραγωγούς, έμπειρους και εξειδικευμένους στον τομέα τους.

Τέλος με αισθητική και ποιότητα επαναπροσδιορίζει την έννοια του «παραδοσιακού» και δημιουργεί παραδοσιακά προϊόντα με σύγχρονη ευαισθησία και χρηστικότητα. Στόχος είναι η παρουσία της ERGON σε περισσότερα σημεία τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ήδη έχει μια περιορισμένη παρουσία σε όλη την Ευρώπη (Γαλλία, Ηνωμένο Βασίλειο, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Γερμανία, Κύπρος, Σερβία και Πολωνία), ενώ σειρά προϊόντων είναι επίσης διαθέσιμη στα ελληνικά Duty Free Shops. (<http://www.ergonfoods.com/>)

### **3.5. Διάσημα delicatessen στην Ευρώπη**

Παρακάτω παρουσιάζονται τρία διάσημα delicatessen shops της Ευρώπης που χαρακτηρίζονται ως ορόσημο για τα καταστήματα αυτού του είδους. Με μακρόχρονη ιστορία, μοναδικά εδέσματα και υπέροχο διάκοσμο έχουν καταφέρει να γίνουν γνωστά ανά τον κόσμο και να κατακτήσουν πολλούς φανατικούς καταναλωτές αλλά και τουρίστες.

#### Fauchon

Η γενέτειρα του Fauchon, PlacedelaMadeleine έχει γίνει ένα εικονικό ορόσημο στη γαστρονομία. Με έδρα του το Παρίσι ο Auguste Fauchon δημιούργησε την επιχείρηση του το 1880 με ένα καλάθι στο οποίο πωλούσε φρούτα και λαχανικά και άνοιξε το πρώτο του κατάστημα το 1886. Όλα όσα έχει να προσφέρει τώρα η εταιρεία Fauchon παρουσιάζονται εδώ. Πρόκειται για ένα ζαχαροπλαστείο όπου ταυτόχρονα έχει και catering (τροφοδοσία), πρόκειται για ένα κατάστημα gourmet φαγητού και ειδών δώρου ταυτόχρονα. Οι υπηρεσίες και τα προϊόντα του χωρίζονται σε επτά κατηγορίες, οι οποίες περιλαμβάνουν σοκολάτες και γλυκά, τα διάσημα μακαρόν (macaron), delicatessen προϊόντα όπως μπισκότα, μαρμελάδες, καφέ, τρούφες, λάδι, ξύδι και σάλτσες, τσάι, φρέσκα delicatessen όπως cocktails και πρόχειρο φαγητό, κρασιά και μη αλκοολούχα ποτά και τέλος ιδιαίτερες ποικιλίες τυριών, χαβιάρι και foie gras. Πρόκειται ίσως για το πιο διάσημο delicatessen με πολυετή εμπειρία στο χώρο του καλού φαγητού. (<http://www.fauchon.com/en/>)

### Dallmayr

Το Alois Dallmayr, ή Dallmayr για συντομία, είναι ένα μεγάλο delicatessen στην καρδιά του Μονάχου, έχει πάνω από τρεις αιώνες παράδοση και είναι μία από τις πιο γνωστές γερμανικές μάρκες καφέ. Σήμερα, πολλές διαφορετικές εταιρείες λειτουργούν υπό αυτή την επιχειρηματική ομπρέλα.

Η μεγάλη αυτή επιχείρηση παραμένει οικογενειακή ακόμα και σήμερα. Η δραστηριότητά της χωρίζεται στους εξής τομείς: delicatessen και γαστρονομίας, υπηρεσιών εστίασης και τροφοδοσίας (catering) καθώς επίσης και προϊόντων καφέ και τσάι. Στην πόλη του Μονάχου, το Dallmayr είναι ένας τοπικός θεσμός που προσελκύει περίπου τρία εκατομμύρια επισκέπτες από κοντά και μακριά κάθε χρόνο.

Το τμήμα delicatessen και γαστρονομίας περιλαμβάνει τις εξής κατηγορίες προϊόντων: λουκάνικα, πατέ χήνας, σολομό, χαβιάρι, αποξηραμένα φρούτα, ιδιαίτερες ποικιλίες τυριών, πραλίνες και σοκολάτες, κρασιά και μη αλκοολούχα ποτά και τέλος καφέ και τσάι.

Η εταιρεία απασχολεί σήμερα περίπου 2.400 άτομα σε όλο τον κόσμο, μεταξύ των οποίων 1.700 άτομα στη Γερμανία και ηγείται των εταιρειών του είδους της λόγω του γνωστού ονόματός της και των επιχειρηματικών κινήσεων της.

(<http://www.dallmayr.com/>)

## Eliseevsky

Το διάσημο "Eliseevsky», άνοιξε πριν από μεγάλο χρονικό διάστημα το 1901, και θεωρείται το πρώτο delicatessen της Μόσχας. Έγινε πολύ γρήγορα διάσημο όχι μόνο για τη μεγάλη γκάμα των προϊόντων του, αλλά και για την πολυτελή διακόσμηση του σε νέο-μπαρόκ άποψη. Τεράστιοι κρυστάλλινοι πολυέλαιοι, θυμίζοντας τσαμπιά από σταφύλια, κοσμούν τα ψηλά τόξα της οροφής του και η πολυτέλεια κυριαρχεί σε όλο το χώρο.

Βρίσκεται στο ιστορικό κέντρο της Μόσχας στην οδό Tverskaya 14, και έχει πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία. Στα τέλη του 18 αιώνα, ο Υφυπουργός της Μεγάλης Αικατερίνης κάλεσε τον αρχιτέκτονα Matvey Kazakov να χτίσει ένα παλάτι για την γυναίκα του, Kozitzkaya, το οποίο μετά από χρόνια στα τέλη της δεκαετίας του 19<sup>ου</sup> αιώνα κατέληξε να αγοραστεί από τον Grigory Eliseev και σιγά-σιγά μετατράπηκε σε αυτό που είναι σήμερα, σε ένα delicatessen shop.

Εκτός όμως από την υπέροχη διακόσμηση και ιστορία του, παρέχει στους επισκέπτες μοναδικές γεύσεις και ιδιαίτερα προϊόντα όπως ποικιλίες από ψωμί, φανταχτερά κέικ, μοναδικές χειροποίητες σοκολάτες αλλά και πολλά έτοιμα και ημι-έτοιμα φαγητά όπως οξύρρυγχο, σολομό, κυπρίνο, ντομάτες με ξηρούς καρπούς, βόειο κρέας Αυστραλίας κ.α. ([http://www.eliseevskiy.ru/e\\_about.htm](http://www.eliseevskiy.ru/e_about.htm))

### **3.6.Συμπέρασμα**

Κλείνοντας το case study, αξίζει να σημειωθεί πως η παρουσία των delicatessen στο χώρο των τροφίμων, προάγει τις γαστρονομικές αξίες και μυεί τον καταναλωτή στα άδυτα της κουζίνας. Τα τελευταία έτη η στροφή προς τα delicatessen είναι μεγάλη με αποτέλεσμα να έχουμε σημαντική αύξηση του αριθμού τους.

Σε αυτή την αγορά σημαντικό μέρος έχουν τα διάσημα ελληνικά προϊόντα που δεν υστερούν σε τίποτα πολλών γνωστών εδεσμάτων. Πολλές ελληνικές εξαγωγικές επιχειρήσεις έχουν γίνει διάσημες τα τελευταία χρόνια για τα μοναδικά προϊόντα τους, τα οποία πωλούνται σε ξένα delicatessen αλλά και σε ελληνικά delicatessen εξωτερικού. Στο Παράρτημα Πίνακας 3.3 παρουσιάζεται λίστα πολλών διασήμων delicatessen και μη.

## ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Συμπερασματικά, θα πρέπει να αναφερθεί ότι η προσπάθεια της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την εξασφάλιση ασφαλών τροφίμων προς τους κατοίκους της, έχει οδηγήσει στην δημιουργία ενός πολύ σημαντικού κανονιστικού πλαισίου τόσο για τους ελέγχους των αρμόδιων αρχών όσο και για την παραγωγή των επιχειρήσεων τροφίμων σε πανευρωπαϊκό επίπεδο. Παρατηρείται συνεχής προσπάθεια για βελτίωση των Κανονισμών και των Οδηγιών μέσα από νέες δημοσιεύσεις και τροποποιήσεις αυτών βάσει των νέων δεδομένων που προκύπτουν με τον καιρό.

Ωστόσο εστιάζοντας στην Ελλάδα και αναλύοντας τους ελέγχους του Ε.Φ.Ε.Τ για την πενταετία 2007-2011 διαπιστώθηκε να μην μια εξέλιξη και βελτίωση στα θέματα ασφάλειας αλλά όχι η αναμενόμενη. Παρατηρήθηκε ότι τα κυριότερα προβλήματα επικεντρώνονται κυρίως στην πολυδιάσπαση των αρμοδιοτήτων του ελεγκτικού μηχανισμού, στην ανεπαρκή επικοινωνία μεταξύ του αυξημένου πλήθους των αρμόδιων αρχών για το συντονισμό των δράσεων, στις ανακολουθίες μεταξύ των ευρωπαϊκών και των ελληνικών νομοθετημάτων και στην πολυπλοκότητα των διαδικασιών ελέγχου που βασίζονται στο απαρχαιωμένο εθνικό νομοθετικό πλαίσιο, με αποτέλεσμα το ελεγκτικό σύστημα να αδυνατεί να ανταποκριθεί με ταχύτητα στο ελεγκτικό του έργο. Για την επίλυση των παραπάνω αναφερόμενων προβλημάτων και την ριζική τους αντιμετώπιση θα πρέπει να γίνουν οι παρακάτω αναγκαίες παρεμβάσεις:

- Εκσυγχρονισμός και κωδικοποίηση της νομοθεσίας προκειμένου να θεμελιωθεί ένα σαφές και σύγχρονο θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας και ελέγχου της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών.
- Οργάνωση και συντονισμός των ελέγχων και των φορέων ελέγχου από ένα ενιαίο κεντρικό φορέα ελέγχου και εποπτείας του κλάδου
- Καθιέρωση συστήματος και μεθοδολογίας τακτικών ελέγχων στη βάση αντικειμενικής μεθόδου επιλογής των επιχειρήσεων που θα υπόκεινται σε έλεγχο.
- Αξιοποίηση Δομών Ενημέρωσης και Πληροφόρησης για τη Λειτουργία της Αγοράς: Κατάρτιση και αξιοποίηση του μητρώου επιχειρήσεων τροφίμων και



ποτών για τη χάραξη πολιτικής και την αποτελεσματικότερη εποπτεία του κλάδου.

- Επαναξιολόγηση και ανασχεδιασμός των διαδικασιών διαχείρισης καταγγελιών με έμφαση: α) στη δυνατότητα ενδιάμεσης αξιολόγησης της κρισιμότητας των καταγγελιών από τους αρμόδιους φορείς, β) στη μείωση του χρόνου και του κόστους διεκπεραίωσης των σχετικών διαδικασιών για τις επιχειρήσεις και το δημόσιο και γ) την προστασία της φήμης και τους κύρους των επιχειρήσεων από μη τεκμηριωμένες καταγγελίες.
- Ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης κρίσεων με κεντρικό συντονισμό των αρμόδιων φορέων και ενεργό συμμετοχή της βιομηχανίας και των καταναλωτών.

Τέλος ως αποτέλεσμα των παρεμβάσεων αυτών θα έχουμε, μείωση του διοικητικού κόστους υποστήριξης των διαδικασιών ελέγχου κατόπιν καταγγελιών, μείωση του διοικητικού κόστους (εσωτερικού και εξωτερικού) ενημέρωσης των επιχειρήσεων συμμόρφωσης και τήρησης των όρων της νομοθεσίας και έγκαιρη, άμεση και ευκολότερη ενημέρωση των επιχειρήσεων και ευαισθητοποίηση αυτών.

([http://www.sev.org.gr/Uploads/pdf/EKTHESI\\_TROFIMA.pdf](http://www.sev.org.gr/Uploads/pdf/EKTHESI_TROFIMA.pdf))

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΠΙΝΑΚΕΣ**

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.1: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ.</b>					
<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ</b>	<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ</b>	<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΛΕΓΧΩΝ</b>	<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΕΠΙΤΟΠΙΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ</b>
Τεμαχισμού κρέατος / παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων με βάση το κρέας	μεσαία και υψηλή επικινδυνότητα	1 έως 2 τακτικές επιθεωρήσεις / χρόνο ή 1 έως 2 επιτηρήσεις	438	4325	9,9
Παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων	υψηλή επικινδυνότητα	1 πλήρης τακτική επιθεώρηση / χρόνο ή 2 επιτηρήσεις	734	2087	2,8
Επεξεργασίας αλευμάτων	υψηλή επικινδυνότητα	1 πλήρης τακτική επιθεώρηση / χρόνο ή 2 επιτηρήσεις	127	328	2,6
Παραγωγής προϊόντων αυγών	υψηλή επικινδυνότητα	1 πλήρης τακτική επιθεώρηση / χρόνο ή 2 επιτηρήσεις	3	14	4,7
Ψυκτικές αποθήκες	μεσαία επικινδυνότητα	1 πλήρης τακτική επιθεώρηση / χρόνο 1 επιτήρηση	255	742	2,9
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>1557</b>	<b>7496</b>	

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ 2007**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ		ΕΙΔΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ		ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
Α/Α	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	Μετά από καταγγελία	Αριθμός	Γενική Υγιεινή (υποδομή- διαδικασίες κ.α.)	Μη εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου	Επισήμανση- Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Κατάσχεση	Ποινικές κυρώσεις	Διοικητικές κυρώσεις	Αναστολή έγκρισης
1	Τεμαχισμού κρέατος / Παραγωγής παρασκευασμάτων Παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	15	4325	15	4	5	11	1	7	24	43	13	16
2	Μεταποίησης γάλακτος & προϊόντων με βάση το γάλα	37	2087	30	5	3	10	5	11	10	64	20	56
3	Επεξεργασίας Αλιευμάτων	3	328	2	0	5	8	12	13	10	8	13	0
4	Παραγωγής προϊόντων αυγών	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Ψυκτικών αποθηκών	5	742	2	0	1	6	0	4	14	13	5	0
6	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	60	7496	49	9	14	35	18	35	58	128	51	72

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.3: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΤΟΥΣ 2007**

Κ.Α.	ΕΙΔΟΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΑΡΑΒΑΣΗ	ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΜΟΛΥΝΣΗ	ΆΛΛΑ ΕΙΔΗ ΜΟΛΥΝΣΗΣ	ΣΥΝΘΕΣΗ	ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ	ΆΛΛΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ
1	Γαλακτοκομικά	96	5	0	33	45	14	811
2	Αυγά και προϊόντα	1	0	0	0	0	0	12
3	Κρέας & προϊόντα κρέατος, κυνήγι, πουλερικά	21	0	2	2	17	3	169
4	Ψάρια, μαλακόστρακα και μαλάκια	21	0	0	5	3	15	191
5	Λίπη & Έλαια	62	0	19	19	18	4	527
6	Σούπες, Ζωμοί, Σάλτσες	27	2	3	10	11	3	227
7	Δημητριακά & Προϊόντα Αρτοποιίας	68	0	19	12	26	9	694
8	Φρούτα & Λαχανικά	28	1	4	2	13	6	615
9	Βότανα & Μπαχαρικά	16	0	0	1	1	13	147
10	Μη αλκοολούχα ποτά	34	0	7	5	26	3	358
11	Κρασί	7	0	0	1	2	1	81
12	Αλκοολούχα Ποτά	22	1	1	11	6	4	532
13	Παγωτά & Επιδόρπια	4	0	0	2	2	0	61
14	Κακάο & παρασκευάσματα κακάο., καφές, τσάι	11	0	2	7	1	1	143
15	Ζαχαρώδη παρασκευάσματα	98	0	8	14	79	13	543
16	Ξηροί καρποί, πρόχειρα φαγητά	22	1	8	6	7	0	153
17	Έτοιμα Φαγητά	5	1	1	0	3	0	142
18	Τρόφιμα για ειδική Διατροφή	0	0	0	0	0	0	45
19	Πρόσθετα	6	0	1	0	3	3	19
20	Υλικά & είδη σ'επαφή με τρόφιμα	18	0	0	13	3	2	105
21	Άλλα	35	0	0	8	13	11	507
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	602	11	75	151	279	105	6082

\* Μόνο εκείνες που οδήγησαν σε επίσημες ενέργειες εκ μέρους των αρμοδίων αρχών, \*\*Υπολογισμένο επί των απαντηθέντων μέχρι τούδε

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.4: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2008  
Δ/ΝΣΕΙΣ ΚΤΗΝ/ΚΗΣ & ΕΦΕΤ**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ		ΑΡ. ΕΠΙ/ΣΕΩΝ	ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
Α/Α	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	Αριθμός	Γενική Υγεινή (υποδομή- διαδικασίες κ.α.)	Μη εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου	Επιτήμανση- Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Κατάσχεση	Ποινικές κυρώσεις	Διοικητικές κυρώσεις	Αναστολή έγκρισης
1	Τεμαχισμού κρέατος / Παραγωγής παρασκευασμάτων Παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	3416	37	7	25	53	1	3	251	126	43	14
2	Μεταποίησης γάλακτος & προϊόντων με βάση το γάλα	1163	47	24	15	18	0	2	11	106	51	18
3	Επεξεργασίας Αλιευμάτων	390	9	4	3	19	10	1	22	46	24	6
4	Παραγωγής προϊόντων αυγών	117	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Ψυκτικών αποθηκών	855	5	2	5	4	0	0	28	16	3	2
6	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>5941</b>	<b>98</b>	<b>37</b>	<b>48</b>	<b>94</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>312</b>	<b>294</b>	<b>121</b>	<b>40</b>

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.5: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΤΟΥΣ 2008</b>								
<b>Κ.Α.</b>	<b>ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΑΡΑΒΑΣΗ</b>	<b>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΜΟΛΥΝΣΗ</b>	<b>ΆΛΛΑ ΕΙΔΗ ΜΟΛΥΝΣΗΣ</b>	<b>ΣΥΝΘΕΣΗ</b>	<b>ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ &amp; ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ</b>	<b>ΆΛΛΑ</b>	<b>ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ</b>
<b>1</b>	Γαλακτοκομικά	163	62	6	45	43	7	2.898
<b>2</b>	Αυγά και προϊόντα	3	0	0	1	2	0	196
<b>3</b>	Κρέας & προϊόντα κρέατος, κυνήγι, πουλερικά	80	69	0	7	3	1	1.075
<b>4</b>	Ψάρια, μαλακόστρακα και μαλάκια	61	40	3	16	2	0	868
<b>5</b>	Άλλα	0	0	0	0	0	0	46
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>307</b>	<b>171</b>	<b>9</b>	<b>69</b>	<b>50</b>	<b>8</b>	<b>5.083</b>

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.6: ΥΠΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ</b>		
	<b>Κτηνιατρικό εργαστήριο</b>	<b>Αντικείμενο διαπίστευσης</b>
1	Εργαστήριο Ιολογίας του ΙΛΠΑΝ	επίσημος έλεγχος ιολογίας ζώων
2	Ινστιτούτο αφθώδους πυρετού	επίσημος έλεγχος αφθώδους πυρετού
3	Εργαστήριο χοιροπαθολογίας ΙΛΠΑΝ	επίσημος έλεγχος νοσημάτων χοίρου
4	Εργαστήριο Παρασιτολογίας ΙΛΠΑΝ	επίσημος έλεγχος Trichinellaspiralis
5	Εργαστήριο Ιχθυοπαθολογίας ΙΛΠΑΝ	επίσημος έλεγχος νοσημάτων ιχθύων
6	Κτηνιατρικό Εργαστήριο Πάτρας	επίσημος έλεγχος τροφίμων

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.7: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2009**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ		ΑΡ. ΕΛΕΓΧΩΝ	ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
A/A	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	Αριθμός	Γενική Υγιεινή (υποδομή- διαδικασίες κ.α.)	Μη εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου	Επισήμανση- Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Κατάσχεση	Ποινικές κυρώσεις	Διοικητικές κυρώσεις	Αναστολή έγκρισης
1	Τεμαχισμού κρέατος / Παραγωγής παρασκευασμάτων Παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	4139	41	26	11	16	2	12	273	56	48	34
2	Μεταποίησης γάλακτος & προϊόντων με βάση το γάλα	1203	55	26	14	9	1	4	8	45	28	13
3	Επεξεργασίας Αλιευμάτων	585	1	1	0	6	0	0	168	9	4	3
4	Παραγωγής προϊόντων αυγών	100	1	0	3	3	0	0	3	3	0	0
5	Ψυκτικών αποθηκών	855	7	3	6	13	0	5	54	43	11	5
6	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>6882</b>	<b>105</b>	<b>56</b>	<b>34</b>	<b>47</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>506</b>	<b>156</b>	<b>91</b>	<b>55</b>



**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.8: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2010**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ		ΑΡ. ΕΛΕΓΧΩΝ	ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
A/A	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ		Αριθμός	Γενική Υγιεινή (υποδομή-διαδικασίες κ.α.)	Μη εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου	Επισήμανση-Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Κατάσχεση	Ποινικές κυρώσεις	Διοικητικές κυρώσεις
1	Τεμαχισμού κρέατος / Παραγωγής παρασκευασμάτων Παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	2498	39	21	20	42	1	92	75	62	31	12
2	Μεταποίησης γάλακτος & προϊόντων με βάση το γάλα	874	21	9	15	112	3	29	21	36	15	8
3	Επεξεργασίας Αλιευμάτων	533	7	3	1	7	2	6	13	8	4	3
4	Παραγωγής προϊόντων αυγών	31	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
5	Ψυκτικών αποθηκών	925	6	3	1	4	0	2	36	30	12	3
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>4861</b>	<b>73</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>65</b>	<b>6</b>	<b>129</b>	<b>145</b>	<b>136</b>	<b>62</b>	<b>26</b>

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.9: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2011**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ		ΑΡ. ΕΛΕΓΧΩΝ	ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ			
A/A	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	Αριθμός	Γενική Υγιεινή (υποδομή - διαδικασίες κ.α.)	Μη εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχου	Επισήμανση-Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Κατάσχεση	Ποινικές κυρώσεις	Διοικητικές κυρώσεις	Αναστολή έγκρισης
1	Τεμαχισμού κρέατος / Παραγωγής παρασκευασμάτων Παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας	1327	15	13	8	26	0	41	29	25	15	9
2	Μεταποίησης γάλακτος & προϊόντων με βάση το γάλα	677	26	7	7	4	0	27	2	39	17	1
3	Επεξεργασίας Αλιευμάτων	499	4	4	2	5	0	0	6	6	4	1
4	Παραγωγής προϊόντων αυγών	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Ψυκτικών αποθηκών	483	2	3	3	15	1	0	29	25	3	0
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	<b>3013</b>	<b>47</b>	<b>27</b>	<b>20</b>	<b>50</b>	<b>1</b>	<b>58</b>	<b>66</b>	<b>95</b>	<b>39</b>	<b>11</b>

## **ΠΙΝΑΚΑΣ 2.10 : ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2007**

### **Συχνότητα ελέγχων**

Ο έλεγχος εγγράφων διενεργείται στο 100% των φορτίων, των αφλατοξινών σύμφωνα με την Απόφαση 2006/504/EK, της ραδιενέργειας στο 100% για τα χύδην φυτικά προϊόντα που μεταφέρονται με πλοίο και στο 10% γι' αυτά σε container.

Ο έλεγχος μυκοτοξινών και βαρέων μετάλλων στους δημητριακούς καρπούς διενεργείται στο 5% των φορτίων, για γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς στο 50% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 2144/2006 - ΦΕΚ 1141/B'), για Ωχρατοξίνης A (ΟΤΑ) σε σταφίδες εισαγόμενες από Τρίτες Χώρες στο 20% των φορτίων, ενώ σε σταφίδες εγχώριας παραγωγής στο 10% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 300945/2004 - ΦΕΚ 1508/B'). Για αφλατοξίνες σε ξηρά σύκα εισαγόμενα από Τρίτες Χώρες εκτός Τουρκίας, στο 100% των φορτίων, ενώ σε ξηρά σύκα εγχώριας παραγωγής στο 10% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 285279/2004 - ΦΕΚ 1370/B').

Ο έλεγχος συμμόρφωσης με τους εμπορικούς κανόνες ποιότητας για τα νωπά οπωροκηπευτικά διενεργείται στο 100% των φορτίων που εισάγονται (Κοινή Υπουργική Απόφαση 257543/2003 – ΦΕΚ 1122/B').

Όσον αφορά τους υπόλοιπους ελέγχους, αυτοί διενεργούνται σε ποσοστό 10%, με εξαίρεση τον έλεγχο επισημάνσης και τον έλεγχο συμμόρφωσης προς τις ποιοτικές προδιαγραφές, όπου ο έλεγχος είναι αυξημένος και μπορεί να φτάσει σε ποσοστό 100% των φορτίων.

### **Τρόφιμα φυτικής προέλευσης στο στάδιο της εισαγωγής**

α. Μεταποιημένα – επεξεργασμένα τρόφιμα

(i) Ξηροί καρποί:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	1706	1703	99,82	0	0,00
Ποιοτικές προδιαγραφές	1706	638	37,40	4	0,23
ΓΤΟ	1706	8	0,47	0	0,00
Ραδιενέργεια	300	23	7,67	0	0,00
Αφλατοξίνες στα φορτία που δεν συμπεριλαμβάνονται στην Απόφαση της Επιτροπής 2006/504/ΕΚ	1059	163	15,39	14	8,59

Οι έλεγχοι που αφορούν στην επισήμανση αγγίζουν το ποσοστό του 100%. Από τα αποτελέσματα των ελέγχων επισήμανσης, ΓΤΟ και ραδιενέργειας διαφαίνεται ότι οι εισαγόμενοι ξηροί καρποί είναι σύμφωνοι με τις διατάξεις της αντίστοιχης νομοθεσίας, καθώς δεν παρατηρήθηκαν περιπτώσεις μη συμμόρφωσης. Οι έλεγχοι που αφορούν στις ποιοτικές προδιαγραφές διενεργούνται σε αυξημένο ποσοστό και τα αποτελέσματα δείχνουν ποσοστό μη συμμόρφωσης, το οποίο θεωρείται ήσσονος σημασίας. Οι μη συμμορφώσεις αφορούσαν σε προϊόντα που είχαν προσβληθεί από έντομα, λόγω πιθανής αδυναμίας είτε στη μετασυλλεκτική αποθήκευση είτε κατά την μεταφορά.

Το ποσοστό ελέγχων ως προς την παρουσία αφλατοξινών εμφανίζεται αυξημένο σε σχέση με το γενικό 10 % που ισχύει, γεγονός που εξηγείται με την πρακτική ότι σε περίπτωση εμφάνισης θετικού φορτίου ως προς κάποιο μολυντή, η ίδια αρμόδια αρχή διενεργεί έλεγχο και στο επόμενο όμοιο φορτίο (είδος & χώρα καταγωγής) και επιβεβαιώνεται από το υψηλό ποσοστό μη συμμόρφωσης. Όσον αφορά στις μη συμμορφώσεις, αυτές εντοπίζονται σε φορτία αμυγδάλων από ΗΠΑ, και αναλύονται ως εξής: 7 φορτία αμυγδάλων από ΗΠΑ, 3 φορτία αμυγδαλόπιχα από ΗΠΑ, 1 φορτίο αραχίδων από Τουρκία, 2 φορτία ξηρών καρπών με επικάλυψη από Σιγκαπούρη και 1 φορτίο πιστάκια από ΗΠΑ.

**Έλεγχος αφλατοξινών** στα προϊόντα που συμπεριλαμβάνονται στην Απόφαση της Επιτροπής 2006/504/EK:

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Βραζιλία	2	1	50,00	0	0,00
Κίνα	445	71	15,96	14	19,72
Αίγυπτος	35	12	34,29	2	16,67
Ιράν	4	4	100,00	1	25,00
Τουρκία	164	26	15,85	0	0,00

Οι έλεγχοι που αφορούν στα προϊόντα της Απόφασης της Επιτροπής 2006/504/EK έδειξαν σημαντικές αποκλίσεις από τη συνολική συμμόρφωση, με υψηλότερο το ποσοστό των προϊόντων καταγωγής/προέλευσης Ιράν και την Κίνα και την Αίγυπτο να ακολουθούν. Το

παρατηρούμενο αυξημένο ποσοστό μη συμμόρφωσης θεωρείται μείζονος σημασίας και αποτελεί την αιτία για την εφαρμογή αυξημένων ποσοστών ελέγχων σε σχέση με τα θεσπισμένα στην εν λόγω Απόφαση.

(ii) Αποξηραμένα φρούτα:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	373	94	25,20	0	0,00
Ποιοτικές προδιαγραφές	373	257	68,90	0	0,00
Ραδιενέργεια	186	19	10,29	0	0,00
Αφλατοξίνες	370	36	9,73	0	0,00
ΟΤΑ	184	39	21,20	0	0,00

Από τους ανωτέρω ελέγχους στα αποξηραμένα φρούτα δεν προέκυψε καμία περίπτωση μη συμμορφούμενου φορτίου, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(iii) Καφές:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	922	922	100	0	0,00
Ποιοτικές προδιαγραφές	922	453	49,13	2	0,22
ΟΤΑ σε καφέ φρυγμένο, διαλυτό κ.α. (Καν. 1881/2006)	452	15	3,32	0	0,00
ΟΤΑ σε άφρυκτο καφέ	470	52	11,06	0	0,00

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργήθηκαν, στα εισαγόμενα φορτία καφέ δεν παρουσιάστηκαν περιπτώσεις μη συμμόρφωσης ως προς την Ωχρατοξίνη Α, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(iv) Ελαιούχοι σπόροι:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	789	628	79,59	0	0,00
Ποιοτικές προδιαγραφές	789	545	69,07	1	0,18
ΓΤΟ – ιχνηλασιμότητα (σε φορτία σόγιας)	5	5	100	0	0,00
ΓΤΟ – μη εγκεκριμένα (σε φορτία σόγιας)	38	12	31,58	0	0,00
Ραδιενέργεια	69	13	18,84	0	0,00
Αφλατοξίνες	789	7	0,89	1	14,29
<i>Salmonellasp.</i>	578	4	0,69	2	50,00
<i>Enterobacteriaceae</i>	578	2	0,35	1	50,00

Τα αποτελέσματα των ελέγχων ως προς την επισήμανση, τις ποιοτικές προδιαγραφές, τα ΓΤΟ και τη ραδιενέργεια κρίνονται πολύ ικανοποιητικά, καθώς είχαμε μια μόνο περίπτωση μη συμμόρφωσης στις ποιοτικές προδιαγραφές. Το υψηλό ποσοστό μη συμμόρφωσης ως προς τις αφλατοξίνες υποδεικνύει την ανάγκη για πιθανή αύξηση των διενεργούμενων ελέγχων. Ο έλεγχος για την παρουσία *Salmonellasp.* και *Enterobacteriaceae*πραγματοποιήθηκε σε ανεπεξέργαστα φορτία σουσαμιού και έγινε σε έκτακτη βάση και όχι στο πλαίσιο



προγραμματισμένων ελέγχων για τον λόγο αυτό δεν επαναλήφθηκε. Ο έλεγχος για την παρουσία των παθογόνων θα πραγματοποιείται μετά το στάδιο επεξεργασίας των προϊόντων αυτών.

(v) Όσπρια:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	1278	1278	100	0	0,00
Ποιοτικές Προδιαγραφές	1278	1270	99,37	0	0,00
Μόλυβδος	1278	2	0,16	0	0,00
Ραδιενέργεια	134	7	5,22	0	0,00

Από τους ανωτέρω ελέγχους στα όσπρια δεν προέκυψε καμία περίπτωση μη συμμορφούμενου φορτίου, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(vi) Χυμοί:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	130	123	94,62	0	0,00
Ποιοτικές Προδιαγραφές	130	111	85,38	0	0,00
Πατουλίνη	130	5	3,85	0	0,00

Τα φορτία χυμών αφορούν στην πλειοψηφία τους χυμούς σε μεγάλες συσκευασίες που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία / ανασυσκευασία και όχι συσκευασίες καταναλωτή.

Από τους ανωτέρω ελέγχους στους χυμούς δεν προέκυψε καμία περίπτωση μη συμμορφούμενου φορτίου, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(vii) Δημητριακοί καρποί και προϊόντα τους:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	558	425	76,16	0	0,00
Ποιοτικές Προδιαγραφές	558	74	13,26	0	0,00
Αφλατοξίνες	558	63	11,29	1	0,18
ΟΤΑ	558	63	11,29	1	0,18
Φουμονισίνες B1 + B2	558	18	3,23	0	0,00
Δεσοξυνιβαλενόνη	558	40	7,17	0	0,00
Ζεαραλενόνη	558	40	7,17	0	0,00
Μόλυβδος	558	60	10,75	0	0,00
Κάδμιο	558	60	10,75	0	0,00
ΓΤΟ – ιχνηλασιμότητα (σε φορτία ρυζιού)	3	3	100	0	0,00
ΓΤΟ – μη εγκεκριμένα	558	288	51,61	0	0,00
Ραδιενέργεια (σε φορτία χύδην που μεταφέρονται με πλοία)	88	88	100	0	0,00

Ραδιενέργεια (στα υπόλοιπα φορτία)	65	14	21,54	0	0,00
------------------------------------	----	----	-------	---	------

Επισημαίνεται ότι τα φορτία μαλακού και σκληρού σίτου χύδην εισάγονται σε ποσότητες που κατά μέσο όρο είναι 3000 τόνοι.

Η απόρριψη λόγω υπέρβασης του μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου ωχρατοξίνης Α (ΟΤΑ) αφορά υποπαρτίδα 710 τόνων φορτίου μαλακού σίτου προέλευσης Καζακστάν, η οποία προωθήθηκε για ζωοτροφή και η απόρριψη υπέρβασης του μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου αφλατοξίνης αφορά φορτίο ρυζιού προέλευσης Πακιστάν.

(viii) Λοιπά μεταποιημένα:

Στα υπόλοιπα εισαγόμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως φυτικά προϊόντα σε σιρόπι ή/και φυσικό χυμό φρούτων, κονσέρβες, κακάο, καρυκεύματα/μπαχαρικά, αρωματικά φυτά, οίνοι, κατεψυγμένα/αφυδατωμένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, τουρσιά και ελιές, διενεργείται ως επί το πλείστον έλεγχος επισήμανσης και συμμόρφωσης προς τις ποιοτικές προδιαγραφές. Σε σύνολο 3291 φορτίων, έγινε έλεγχος επισήμανσης σε 2854 φορτία και έλεγχος για τη συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές σε 2489 φορτία.

β. Νωπά οπωροκηπευτικά

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤ ΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙ Σ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	-----------	------------------------	---

Επισήμανση	5594	5451	97,44	3	0,05
Ποιοτικές Προδιαγραφές	5594	5115	91,44	7	0,13
Ραδιενέργεια	2755	38	1,38	0	0,00

Τα εισαγόμενα νωπά οπωροκηπευτικά ελέγχθηκαν ως προς τη συμμόρφωσή τους με τους εμπορικούς κανόνες ποιότητας σε ποσοστό σχεδόν 100%. Από τα αποτελέσματα των ελέγχων φαίνεται ότι η ποιότητα των εισαγόμενων νωπών οπωροκηπευτικών είναι υψηλή, καθώς ελάχιστες περιπτώσεις μη συμμόρφωσης διαπιστώθηκαν.

Στην πλειοψηφία τους τα φορτία στα οποία διαπιστώνεται κάποιας μορφής μη συμμόρφωση, επαναποστέλονται στη χώρα καταγωγής/προέλευσής τους. Η αλλαγή χρήσης ή η επαναποστολή των φορτίων αυτών σε Τρίτη Χώρα αφορούν ελάχιστες περιπτώσεις. Εξαιρεση αποτελούν τα νωπά οπωροκηπευτικά, τα οποία συνήθως καταστρέφονται λόγω της μικρής διάρκειας ζωής τους.

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 2.11: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2008</b>						
	Manufacturers and packers	Distributors and transporters	Retailers	Service Sector	Manufacturers selling primarily on a retail basis	<b>TOTAL</b>
Number of establishments	19873	21306	73501	112033	16000	<b>242713</b>
Number of inspections	8392	2615	26253	17434	11452	<b>66146</b>
<b>Type of infringements</b>						
HACCP	138	9	15	10	11	<b>183</b>
General hygiene	299	28	451	662	221	<b>1661</b>
Composition	9	1	12	1	3	<b>26</b>
Microbiological						
Contamination (other than microbiological)	113	30	368	137	106	<b>754</b>
Labelling and presentation	41	16	217	47	103	<b>424</b>

Others	36	8	300	73	76	493
--------	----	---	-----	----	----	-----

## ΠΙΝΑΚΑΣ 2.12 : ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΕΤΟΥΣ 2008

### 1. Είδη Ελέγχων

Οι έλεγχοι που έχουν πραγματοποιηθεί αφορούν κατά κύριο λόγο έλεγχο εγγράφων και ταυτότητας, επισήμανσης, ποιοτικών προδιαγραφών, μυκοτοξινών, βαρέων μετάλλων, γενετικά τροποποιημένων οργανισμών, ραδιενέργειας, ενώ σε μεμονωμένες περιπτώσεις πραγματοποιήθηκε έλεγχος για την παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών (*Salmonellasp.*, *Enterobacteriaceae*).

### 2. Συχνότητα Ελέγχων

Οι έλεγχοι είναι στην πλειοψηφία τους τακτικοί και προγραμματίζονται σε ημερήσια βάση λαμβάνοντας υπόψη τις αναγγελίες των φορτίων και την ανάλυση επικινδυνότητας. Πιο συγκεκριμένα:

- Ο έλεγχος εγγράφων και ταυτότητας διενεργείται στο 100% των φορτίων.
- Ο έλεγχος αφλατοξινών για τα προϊόντα που ανήκουν στην Απόφαση της Επιτροπής 2006/504/EK διενεργείται σύμφωνα με τα ποσοστά που αναφέρονται στην απόφαση.
- Ο έλεγχος μυκοτοξινών και βαρέων μετάλλων στους δημητριακούς καρπούς διενεργείται στο 5% των φορτίων, ενώ ο έλεγχος για γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς διενεργείται στο 50% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 2144/2006 - ΦΕΚ 1141/Β').
- Ο έλεγχος Ωχρατοξίνης Α (ΟΤΑ) σε σταφίδες εισαγόμενες από Τρίτες Χώρες διενεργείται στο 20% των φορτίων, ενώ σε σταφίδες εγχώριας παραγωγής εφαρμόζεται έλεγχος σε ποσοστό 10% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 300945/2004 - ΦΕΚ 1508/Β').
- Ο έλεγχος για παρουσία αφλατοξινών σε ξηρά σύκα εισαγόμενα από Τρίτες Χώρες εκτός Τουρκίας, διενεργείται στο 100% των φορτίων, ενώ σε ξηρά σύκα εγχώριας παραγωγής το ποσοστό ελέγχου είναι τουλάχιστον 10% των φορτίων (Υπουργική Απόφαση 285279/2004 - ΦΕΚ 1370/Β').

- Ο έλεγχος ραδιενέργειας πραγματοποιείται στο 100% των φορτίων για τα χύδην φυτικά προϊόντα που μεταφέρονται με πλοίο και σε ποσοστό 10% των φορτίων για τα φυτικά προϊόντα που μεταφέρονται σε container.
- Ο έλεγχος συμμόρφωσης με τους εμπορικούς κανόνες ποιότητας για τα νωπά οπωροκηπευτικά διενεργείται στο 100% των φορτίων που εισάγονται, στο 60% των φορτίων που αποστέλλονται σε άλλα Κράτη Μέλη και στο 10% των φορτίων που παραλαμβάνονται από άλλα Κράτη Μέλη (Κοινή Υπουργική Απόφαση 257543/2003 – ΦΕΚ 1122/Β’).
- Όσον αφορά τους υπόλοιπους ελέγχους, αυτοί διενεργούνται σε ποσοστό περίπου 10%, με εξαίρεση τον έλεγχο επισήμανσης και τον έλεγχο συμμόρφωσης προς τις ποιοτικές προδιαγραφές, όπου ο έλεγχος είναι αυξημένος και μπορεί να φτάσει σε ποσοστό 100% των φορτίων.

### **3. Ανάλυση Αποτελεσμάτων**

#### 3.1. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης στο στάδιο της εισαγωγής

Σε επίπεδο εισαγόμενων φορτίων, κατά την διάρκεια του 2008 διενεργήθηκαν συνολικά 28.469 έλεγχοι που αφορούσαν σε ελέγχους επισήμανσης και ταυτότητας, σε ελέγχους για την συμμόρφωση προς τις ποιοτικές προδιαγραφές, καθώς επίσης και σε ελέγχους που αφορούσαν σε δειγματοληψία και ανάλυση για την παρουσία μολυντών. Αναλυτικότερα οι έλεγχοι αυτοί καταγράφονται στους ακόλουθους πίνακες:

α. Μεταποιημένα – επεξεργασμένα τρόφιμα

(i) Ξηροί καρποί:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	1.524	1.524	100	0	0
Ποιοτικές προδιαγραφές	1.524	1.180	77,4	10	0,8
Ραδιενέργεια	338	39	11,5	0	0
Αφλατοξίνες στα φορτία που δεν συμπεριλαμβάνονται στην Απόφαση της Επιτροπής 2006/504/ΕΚ	563	107	19	13	12,2

Οι έλεγχοι που αφορούν στην επισήμανση αγγίζουν το ποσοστό του 100%. Από τα αποτελέσματα των ελέγχων επισήμανσης και ραδιενέργειας διαφαίνεται ότι οι εισαγόμενοι ξηροί καρποί είναι σύμφωνοι με τις διατάξεις της αντίστοιχης νομοθεσίας, καθώς δεν παρατηρήθηκαν περιπτώσεις μη συμμόρφωσης.

Οι έλεγχοι που αφορούν στις ποιοτικές προδιαγραφές διενεργούνται σε αυξημένο ποσοστό και τα αποτελέσματα δείχνουν ποσοστό μη συμμόρφωσης, το οποίο θεωρείται ήσσονος σημασίας. Οι μη συμμορφώσεις οφείλονται κυρίως είτε σε προσβολές από έντομα είτε σε παρουσία υγρασίας.



Το ποσοστό ελέγχων ως προς την παρουσία αφλατοξινών εμφανίζεται αυξημένο σε σχέση με το γενικό 10 % που ισχύει, γεγονός που εξηγείται με την πρακτική ότι σε περίπτωση εμφάνισης θετικού φορτίου ως προς κάποιο μολυντή, η ίδια αρμόδια αρχή διενεργεί έλεγχο και στο επόμενο όμοιο φορτίο (είδος & χώρα καταγωγής) και επιβεβαιώνεται από το υψηλό ποσοστό μη συμμόρφωσης. Όσον αφορά στις μη συμμορφώσεις, αυτές αναλύονται ως εξής: 5 φορτία φιστικιών από ΗΠΑ, 2 φορτία φιστικιών από Συρία, 2 φορτία αραχίδων από Αργεντινή, 1 φορτίο καρυδιών από Σιγκαπούρη, 1 φορτίο καρυδιών από Ινδία, 1 φορτίο καρυδιών πεκάν από ΗΠΑ και 1 φορτίο κάσιους από Βιετνάμ.

**Έλεγχος αφλατοξινών** στα προϊόντα που συμπεριλαμβάνονται στην Απόφαση της Επιτροπής 2006/504/EK:

ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Βραζιλία	4	1	25	1	100
Κίνα	367	66	17,9	10	15,2
Αίγυπτος	33	7	21,2	0	0
Ιράν	11	11	100	6	54,5
Τουρκία	192	43	22,4	9	22,5
ΗΠΑ (VASP)	319	37	11,5	2	5,4
ΗΠΑ (εκτός VASP)	35	35	100	0	0

Οι έλεγχοι που αφορούν στα προϊόντα της Απόφασης της Επιτροπής 2006/504/EK έδειξαν σημαντικές αποκλίσεις από τα μέγιστα επιτρεπτά όρια, με υψηλότερο το ποσοστό των προϊόντων καταγωγής/προέλευσης Ιράν. Ακολουθούν η Τουρκία, η Κίνα και οι ΗΠΑ. Όσον αφορά στην Αίγυπτο και στα φορτία αμυγδάλου από ΗΠΑ που δεν εφαρμόζουν το πρόγραμμα VASP, δεν παρατηρήθηκε καμία μη συμμόρφωση, ενώ όσον αφορά στην Βραζιλία, τα αποτελέσματα δεν μπορούν να αξιολογηθούν καθώς ο αριθμός των εισαγόμενων φορτίων είναι μικρός και έγινε έλεγχος μόνο σε ένα φορτίο. Τα παρατηρούμενα αυξημένα ποσοστά μη συμμόρφωσης θεωρούνται μείζονος σημασίας και αιτιολογούν την εφαρμογή αυξημένων ποσοστών ελέγχων σε σχέση με τα θεσπισμένα στην εν λόγω Απόφαση.

(ii) Αποξηραμένα φρούτα:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	463	463	100	0	0
Ποιοτικές προδιαγραφές	463	207	44,7	5	2,4
Ραδιενέργεια	158	29	18,3	0	0
Αφλατοξίνες	463	51	11	1	2
ΟΤΑ	291	54	18,5	0	0

Από τους ανωτέρω ελέγχους στα αποξηραμένα φρούτα φαίνεται ότι το ποσοστό των μη συμμορφώσεων είναι πολύ μικρό, της τάξης του 2%, γεγονός που αποτελεί ένδειξη της αποτελεσματικότητας των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(iii) Καφές:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	911	911	100	0	0
Ποιοτικές προδιαγραφές	911	911	100	8	0,9
ΟΤΑ σε καφέ φρυγμένο, διαλυτό κ.α. (Καν. 1881/2006)	903	27	3	0	0
ΟΤΑ σε άφρυκτο καφέ	8	1	12,5	0	0

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργήθηκαν, στα εισαγόμενα φορτία καφέ δεν παρουσιάστηκαν περιπτώσεις μη συμμόρφωσης ως προς την Ωχρατοξίνη Α, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(iv) Ελαιούχοι σπόροι:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	936	936	100	0	0
Ποιοτικές προδιαγραφές	936	936	100	4	0,4
ΓΤΟ – ιχνηλασιμότητα (σε φορτία σόγιας & ελαιοκράμβης)	49	6	12,2	0	0
ΓΤΟ – μη εγκεκριμένα (σε φορτία σόγιας & ελαιοκράμβης)	49	8	16,3	0	0
Ραδιενέργεια	88	15	17	0	0

Αφλατοξίνες	936	14	1,5	0	0
<i>Salmonellasp.</i>	691	13	1,9	1	7,7

Τα αποτελέσματα των ελέγχων ως προς την επισήμανση, τις ποιοτικές προδιαγραφές, τα ΓΤΟ και τη ραδιενέργεια κρίνονται πολύ ικανοποιητικά, καθώς είχαμε τέσσερις μόνο περιπτώσεις μη συμμόρφωσης ως προς τις ποιοτικές προδιαγραφές σε σύνολο 936 ελεγχθέντων φορτίων.

(v) Όσπρια:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	1.117	1.117	100	1	0,09
Ποιοτικές Προδιαγραφές	1.117	1.094	97,4	35	3,2
Μόλυβδος	1.117	24	2,1	0	0
Κάδμιο	1.117	1	0,09	0	0
Ραδιενέργεια	1.240	0	0	0	0

Από τους ανωτέρω ελέγχους στα όσπρια φαίνεται ότι το ποσοστό των μη συμμορφώσεων είναι πολύ μικρό, της τάξης του 3%, γεγονός που αποτελεί ένδειξη της αποτελεσματικότητας των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(vi) Χυμοί:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	1.130	1.130	100	0	0
Ποιοτικές Προδιαγραφές	1.130	1.089	96,4	0	0
Πατουλίνη	1.130	23	2,04	0	0

Τα φορτία χυμών αφορούν στην πλειοψηφία τους χυμούς σε μεγάλες συσκευασίες που προορίζονται για περαιτέρω επεξεργασία / ανασυσκευασία και όχι συσκευασίες καταναλωτή.

Από τους ανωτέρω ελέγχους στους χυμούς δεν προέκυψε καμία περίπτωση μη συμμορφούμενου φορτίου, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

(vii) Δημητριακοί καρποί και προϊόντα τους:

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	566	566	100	0	0
Ποιοτικές Προδιαγραφές	566	271	47	3	1,1
Αφλατοξίνες	566	45	7,9	5	11,1
ΟΤΑ	566	41	7,2	0	0
Φουμονισίνες B1 + B2	242	6	2,48	0	0
Δεσοξυνιβαλενόνη	242	7	2,89	0	0
Ζεαραλενόνη	242	8	3,3	0	0
Μόλυβδος	566	43	7,6	0	0
Κάδμιο	566	43	7,6	0	0
ΓΤΟ - ιχνηλασιμότητα (σε φορτία ρυζιού)	566	34	6	0	0
ΓΤΟ – μη	566	181	31,9	0	0

εγκεκριμένα					
Ραδιενέργεια (σε φορτία χύδην που μεταφέρονται με πλοία)	52	47	90,4	0	0
Ραδιενέργεια (στα υπόλοιπα φορτία)	108	52	48,1	0	0

Επισημαίνεται ότι τα φορτία μαλακού και σκληρού σίτου χύδην εισάγονται σε ποσότητες που κατά μέσο όρο είναι 3000 τόνοι.

Οι περιπτώσεις μη συμμόρφωσης λόγω υπέρβασης του μέγιστου επιτρεπτού επιπέδου αφλατοξινών αφορούν σε φορτία ρυζιού, και αναλυτικότερα: 3 φορτία προέλευσης Πακιστάν, 1 φορτίο προέλευσης Ταϊλάνδης και 1 φορτίο προέλευσης Μπαγκλαντές.

(viii) Λοιπά μεταποιημένα:

Στα υπόλοιπα εισαγόμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως φυτικά προϊόντα σε σιρόπι ή/και φυσικό χυμό φρούτων, κονσέρβες, κακάο, καρυκεύματα/μπαχαρικά, αρωματικά φυτά, οίνοι, κατεψυγμένα/αφυδατωμένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, τουρσιά και ελιές, διενεργείται ως επί το πλείστον έλεγχος επισημάνσης και συμμόρφωσης προς τις ποιοτικές προδιαγραφές. Επιπλέον έγιναν έλεγχοι για την παρουσία βαρέων μετάλλων (μόλυβδος και κάδμιο) σε φορτία τσαγιού και αρωματικών φυτών, σύμφωνα με τους οποίους σε σύνολο 120 φορτίων, πραγματοποιήθηκαν 17 έλεγχοι βαρέων μετάλλων (ποσοστό 14,2 %) και βρέθηκαν 3 μη συμμορφούμενα φορτία ως προς την περιεκτικότητα σε μόλυβδο.



### β. Νωπά οπωροκηπευτικά

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩ Ν ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	3.923	3.923	100	0	0
Ποιοτικές Προδιαγραφές	3.923	3.923	100	25	0,64
Ραδιενέργεια	2.644	33	1,25	0	0

Τα εισαγόμενα νωπά οπωροκηπευτικά ελέγχθηκαν ως προς τη συμμόρφωσή τους με τους εμπορικούς κανόνες ποιότητας σε ποσοστό 100%. Από τα αποτελέσματα των ελέγχων φαίνεται ότι η ποιότητα των εισαγόμενων νωπών οπωροκηπευτικών είναι υψηλή, καθώς ελάχιστες περιπτώσεις μη συμμόρφωσης διαπιστώθηκαν.

Στην πλειοψηφία τους τα φορτία στα οποία διαπιστώνεται κάποιας μορφής μη συμμόρφωση, επαναποστέλονται στη χώρα καταγωγής/προέλευσής τους. Η αλλαγή χρήσης ή η επαναποστολή των φορτίων αυτών σε Τρίτη Χώρα αφορούν ελάχιστες περιπτώσεις. Εξαιρέση αποτελούν τα νωπά οπωροκηπευτικά, τα οποία συνήθως καταστρέφονται λόγω της μικρής διάρκειας ζωής τους.

### 3.2. Τρόφιμα φυτικής προέλευσης κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση

α. Μεταποιημένα – Επεξεργασμένα τρόφιμα – αποστολές σε άλλα Κράτη Μέλη

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επισήμανση	18.000	18.000	100	0	0
Ποιοτικές Προδιαγραφές	18.000	11.713	65	0	0
ΟΤΑ (σε φορτία σταφίδας)	861	151	17,5	0	0
Αφλατοξίνες (σε φορτία ξηρών σύκων)	185	24	13	0	0

Από τους ανωτέρω ελέγχους δεν προέκυψε καμία περίπτωση μη συμμορφούμενου φορτίου, γεγονός που επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των διενεργούμενων ελέγχων ως προς τον πρωταρχικό στόχο της συμμόρφωσης των υπευθύνων των επιχειρήσεων με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

β. Νωπά οπωροκηπευτικά – αποστολές σε άλλα Κράτη Μέλη

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επίσημανση	23.745	20.690	87,1	12	0,06
Ποιοτικές Προδιαγραφές	23.745	20.835	87,7	0	0

γ. Νωπά οπωροκηπευτικά – παραλαβές από άλλα Κράτη Μέλη

ΕΙΔΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΡΤΙΩΝ ΠΡΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΗΘΕΝΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	ΕΛΕΓΧΟΙ %	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ	% ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙ ΕΛΕΓΧΘΕΝΤΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ
Επίσημανση	867	121	13,9	0	0
Ποιοτικές Προδιαγραφές	867	121	13,9	0	0

Ένας πολύ μεγάλος αριθμός φορτίων νωπών οπωροκηπευτικών απεστάλησαν το 2008 στα άλλα Κράτη Μέλη. Οι έλεγχοι για τη συμμόρφωση προς τους εμπορικούς κανόνες ποιότητας διενεργήθηκαν σε ποσοστό αρκετά υψηλότερο από το θεσπισμένο. Στόχος ήταν η διασφάλιση της ποιότητας και η ελαχιστοποίηση των περιπτώσεων μη συμμόρφωσης. Τα αποτελέσματα των ελέγχων ήταν ικανοποιητικά καθώς ένα πολύ μικρό ποσοστό φορτίων βρέθηκαν μη συμμορφούμενα.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.13: ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ 2009, ΜΗΝΑΣ: ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ  
ΣΥΝΟΛΟ Δ/ΩΝ ΕΦΕΤ**

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ		ΕΙΔΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ					ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ					ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟ	
κωδικός	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ	Μετά από καταγγελία	Επανεέλεγχος	Δειγματοληψίες	Εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχων	Υγιεινή (HACCP)	Γενική Υγιεινή	Επισημάνση-Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Συστάσεις	Κατάσχεση	Δέσμευση	Παραπομπή Εισαγγελία	/Οικονομικές Κορώσεις		Αναστολή αδείας λειτουργίας
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	19	16	17	18
1	Παρασκευαστές / Συσκευαστές	140	125	15	2	13	4	16	5	4	0	6	59	2	0	73	8	0	0
2	Διανομείς/Μεταφορείς	41	38	3	3	2	1	2	3	5	0	9	15	5	5	14	7	0	0
3	Λιανικό Εμπόριο	740	707	33	5	21	16	88	15	22	1	31	244	18	6	270	18	0	1
4	Επιχ. Παροχής Υπηρεσιών	195	179	16	1	5	7	47	1	6	0	23	89	5	0	107	11	0	1

5	Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς	136	115	21	0	3	7	47	1	2	0	18	67	1	0	84	5	0	0
	<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>1252</b>	<b>1164</b>	<b>88</b>	<b>11</b>	<b>44</b>	<b>35</b>	<b>200</b>	<b>25</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>87</b>	<b>474</b>	<b>31</b>	<b>11</b>	<b>548</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.14: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΔΟΚΙΝΟΤΙΚΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΤΟΣ 2009**

Κατηγορία προϊόντων	Αριθμός φορτίων προς εισαγωγή	Επίσημανση				Ποιοτικές προδιαγραφές				Αφλατοξίνες					ΟΤΑ				
		Αριθμός διενεργηθέντων ελέγχων	Έλεγχοι %	Μη συμμορφώσεις % μη συμμορφώσεις επί των ελεγχθέντων φορτίων	Αριθμός διενεργηθέντων ελέγχων	Έλεγχοι %	Μη συμμορφώσεις % μη συμμορφώσεις επί των ελεγχθέντων φορτίων	Σχετικά φορτία προς εισαγωγή	Αριθμός διενεργηθέντων ελέγχων	Έλεγχοι %	Μη συμμορφώσεις % μη συμμορφώσεις επί των ελεγχθέντων φορτίων	Σχετικά φορτία προς εισαγωγή	Αριθμός διενεργηθέντων ελέγχων	Έλεγχοι %	Μη συμμορφώσεις % μη συμμορφώσεις επί των ελεγχθέντων φορτίων				
<b>Αποστολές σε άλλα Κράτη Μέλη</b>																			
Μεταποιημένα/επεξεργασμένα τρόφιμα	24.038	23.406	97	0	0	18.563	77	0	0	σε φορτία ξηρών σύκων					σε φορτία σταφίδας				
										268	28	10,5	0	0	1.008	141	14	0	0
Νωπά οπωροκηπευτικά	27.800	24.278	87	0	0	25.232	91	0	0										
<b>Παραλαβές από άλλα Κράτη Μέλη</b>																			
Νωπά οπωροκηπευτικά	1.385	193	14	0	0	183	13	0	0										

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.15: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2009**

<b>Δ/ΝΣΕΙΣ Ν.Α. &amp; ΕΦΕΤ 2009</b>		<b>Παρασκευαστές &amp; Συσκευαστές</b>	<b>Διανομείς &amp; Μεταφορείς</b>	<b>Έμποροι (Λιανικό Εμπόριο)</b>	<b>Επιχειρήσεις Παροχής Υπηρεσιών</b>	<b>Παρασκευαστές που πωλούν κυρίως λιανικώς</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>
	<b>Αριθμός επισκέψεων για έλεγχο (έλεγχοι, επανελέγχοι, καταγγελίες)</b>	<b>8765</b>	<b>2979</b>	<b>34208</b>	<b>25142</b>	<b>14921</b>	<b>86015</b>
	<b>Υγιεινή (HACCP)</b>	<b>122</b>	<b>16</b>	<b>53</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>247</b>
	<b>Γενική Υγιεινή</b>	<b>405</b>	<b>61</b>	<b>415</b>	<b>497</b>	<b>346</b>	<b>1724</b>
	<b>Σύνθεση</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>78</b>
	<b>Επίσημανση &amp; Παρουσίαση</b>	<b>201</b>	<b>43</b>	<b>306</b>	<b>70</b>	<b>66</b>	<b>686</b>
	<b>Μη ασφαλή τρόφιμα</b>	<b>98</b>	<b>134</b>	<b>332</b>	<b>176</b>	<b>97</b>	<b>837</b>
	<b>Άλλες</b>	<b>33</b>	<b>28</b>	<b>308</b>	<b>650</b>	<b>114</b>	<b>1133</b>

	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ</b>	<b>877</b>	<b>288</b>	<b>1439</b>	<b>1450</b>	<b>651</b>	<b>4705</b>
--	------------------------------	------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.16: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2010**

<b>Δ/ΝΣΕΙΣ Ν.Α. &amp; ΕΦΕΤ 2010</b>		<b>Παρασκευαστές &amp; Συσκευαστές</b>	<b>Διαγομείς &amp; Μεταφορείς</b>	<b>Έμποροι (Λιανικό Εμπόριο)</b>	<b>Επιχειρήσεις Παροχής Υπηρεσιών</b>	<b>Παρασκευαστές που πωλούν κυρίως λιανικώς</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>
	<b>Αριθμός επισκέψεων για έλεγχο (έλεγχοι, επανελέγχοι, καταγγελίες)</b>	<b>9971</b>	<b>2837</b>	<b>20943</b>	<b>12612</b>	<b>9435</b>	<b>55798</b>
	<b>Υγιεινή (HACCP)</b>	<b>60</b>	<b>16</b>	<b>399</b>	<b>526</b>	<b>109</b>	<b>1110</b>
	<b>Γενική Υγιεινή</b>	<b>113</b>	<b>64</b>	<b>827</b>	<b>1167</b>	<b>309</b>	<b>2470</b>

	<b>Σύνθεση</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>32</b>
	<b>Επισήμανση &amp; Παρουσίαση</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>214</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>309</b>
	<b>Μη ασφαλή τρόφιμα</b>	<b>66</b>	<b>69</b>	<b>186</b>	<b>115</b>	<b>77</b>	<b>513</b>
	<b>Άλλες</b>	<b>43</b>	<b>14</b>	<b>228</b>	<b>83</b>	<b>50</b>	<b>418</b>
	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ</b>	<b>316</b>	<b>190</b>	<b>1860</b>	<b>1919</b>	<b>567</b>	<b>4852</b>

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου



**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.17: ΕΚΘΕΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ 2010 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΤΑΓΓΕΛΙΑ**

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ		ΕΙΔΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ					ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ						ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ					ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	
Κωδικός	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ	Μετά από καταγγελία	Επανέλεγχος	Δειγματοληψίες	Εφαρμογή Συστήματος Αυτοελέγχων	Υγιεινή (HACCP)	Γενική Υγιεινή	Επισήμανση-Παρουσίαση	Μη Ασφαλή Τρόφιμα	Σύνθεση / Νοθεία	Άλλες	Συστάσεις	Κατάσχεση	Δέσμευση	Παραπομπή Εισαγγελία	Οικονομικές Κορώσεις		Αναστολή αδείας λειτουργίας
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	19	16	17	18
1	Παρασκευαστές / Συσκευαστές																		
	ΣΥΝΟΛΟ :	143	141	2	4	2	3	13	6	3	2	13	47	5	5	81	11	0	0
2	Διανομείς/Μεταφορείς																		
	ΣΥΝΟΛΟ :	34	33	1	2	1	0	2	1	2	0	3	9	2	1	16	3	0	0
3	Λιανικό Εμπόριο																		
	ΣΥΝΟΛΟ :	657	648	9	28	1	3	56	8	23	0	64	142	16	5	253	18	0	0
4	Επιχ. Παροχής Υπηρεσιών																		
	ΣΥΝΟΛΟ :	199	189	10	9	0	9	43	0	8	0	40	85	8	2	112	12	0	0

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.18: ΕΠΙΤΟΠΙΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΤΟΥΣ 2011**

<b>Δ/ΝΣΕΙΣ Π.Ε.. &amp; ΕΦΕΤ 2011</b>		<b>Παρασκευαστές &amp; Συσκευαστές</b>	<b>Διανομείς &amp; Μεταφορείς</b>	<b>Έμποροι (Διανικό Εμπόριο)</b>	<b>Επιχειρήσεις Παροχής Υπηρεσιών</b>	<b>Παρασκευαστές που πωλούν κυρίως λιανικώς</b>	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>
	<b>Αριθμός επισκέψεων για έλεγχο (έλεγχοι, επανελέγχοι, καταγγελίες)</b>	<b>4054</b>	<b>3592</b>	<b>33743</b>	<b>34026</b>	<b>9861</b>	<b>85276</b>
	<b>Υγιεινή (HACCP)</b>	<b>102</b>	<b>24</b>	<b>241</b>	<b>506</b>	<b>92</b>	<b>965</b>
	<b>Γενική Υγιεινή</b>	<b>135</b>	<b>84</b>	<b>816</b>	<b>2096</b>	<b>568</b>	<b>3699</b>
	<b>Σύνθεση</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>22</b>
	<b>Επισήμανση &amp; Παρουσίαση</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>122</b>	<b>13</b>	<b>40</b>	<b>207</b>
	<b>Μη ασφαλή τρόφιμα</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>419</b>	<b>70</b>	<b>62</b>	<b>619</b>
	<b>Άλλες</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>119</b>	<b>365</b>	<b>90</b>	<b>603</b>
	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ</b>	<b>319</b>	<b>160</b>	<b>1732</b>	<b>3051</b>	<b>853</b>	<b>6115</b>

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.19																								
ΣΥΝΟΛΟ	Αριθμός επιχειρηματιών				Αριθμός επιχειρηματιών που υπεβλήθησαν στις τακτικές επισκέψεις ελέγχου				Αριθμός επιχειρηματιών που δέχθηκαν πρόσθετες επισκέψεις				Συνολικός αριθμός επισκέψεων											
	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Άλλοι <sup>4</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Αναγγελθείσες				Αιφνίδιες				Σύνολο			
													Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι
23769	925	Σφάλμα! Το αρχείο προέλευσης της αναφοράς δεν βρέθηκε.8	0	25109	1318	15	0	25109	1318	15	0	2898	397	7	0	29007	1715	22	0					

<sup>1</sup> Όλοι οι παραγωγοί: περιλαμβάνονται «Παραγωγοί μόνον», «Παραγωγοί/ παρασκευαστές μαζί», «Παραγωγοί/ εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/ παρασκευαστές/ εισαγωγείς μαζί»

<sup>2</sup> Όλοι οι παρασκευαστές :περιλαμβάνονται «Παρασκευαστές μόνον», «Παραγωγοί/ παρασκευαστές μαζί», «Παρασκευαστές/ εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/ παρασκευαστές/ εισαγωγείς μαζί»

<sup>3</sup> Όλοι οι εισαγωγείς: περιλαμβάνονται «Εισαγωγείς μόνον», «Παραγωγοί/ εισαγωγείς μαζί», «Παρασκευαστές/ εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/ παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>4</sup> Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου: ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.20																								
	Αριθμός δειγματοληψιών							Αριθμός παρατυπιών ή καταφανών παραβάσεων που διαπιστώθηκαν							Αριθμός κυρώσεων ή ποινών που επιβλήθηκαν									
	Για ανάλυση				Ενδεικτικών παράβασης του κανονισμού			Παρατυπία				Καταφανής παράβαση			στην πατρίδα ή την παραγωγή <sup>1</sup>				στον επιχειρηματία <sup>2</sup>					
	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>4</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>5</sup>				
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	2468	162	0		307	29	0		562	12	0		293	27	0		617	18	0		223	19	0	

<sup>1</sup>Όταν διαπιστώνεται παρατυπία οι ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής αφαιρούνται από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή την οποία αφορά η παρατυπία (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο α) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>2</sup>Σε περίπτωση καταφανούς ή παρατεταμένης παράβασης, απαγορεύεται στο συγκεκριμένο επιχειρηματία η εμπορία προϊόντων με ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, επί διάστημα το οποίο συμφωνείται από κοινού με την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο β) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>3</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

<sup>4</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

<sup>5</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.21									
	Αριθμός εγγεγραμμένων επιχειρηματιών			Αριθμός τακτικών ελέγχων			Αριθμός έκτακτων ελέγχων		
	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	23.629	1.493	12	24.961	1.564	20	4.417	192	3

Ο συνολικός αριθμός των ενταγμένων επιχειρηματιών (παραγωγοί + παρασκευαστές + εισαγωγείς) το έτος 2008 ανέρχεται σε 24.850 επιχειρηματίες.

<sup>1</sup>παραγωγοί: περιλαμβάνονται «Παραγωγοί μόνον», «Παραγωγοί /παρασκευαστές μαζί», «Παραγωγοί /εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί /παρασκευαστές /εισαγωγείς μαζί»

<sup>2</sup>παρασκευαστές :περιλαμβάνονται «Παρασκευαστές μόνον», «Παραγωγοί /παρασκευαστές μαζί», «Παρασκευαστές /εισαγωγείς μαζί»,

«Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>3</sup>εισαγωγείς: περιλαμβάνονται «Εισαγωγείς μόνον, «Παραγωγοί/εισαγωγείς μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.22**

Κωδικός του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου	Αριθμός δειγματοληψιών							Αριθμός παρατυπιών ή καταφανών παραβάσεων που διαπιστώθηκαν							Αριθμός κυρώσεων ή ποινών που επιβλήθηκαν									
	Για ανάλυση				Ενδεικτικών παράβασης του κανονισμού				Παρατυπία				Καταφανής παράβαση				στην παρτίδα ή την παραγωγή <sup>1</sup>				στον επιχειρηματία <sup>2</sup>			
	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>
<b>Σύνολο</b>	2.258	185			258	23			771	24			18	4			740	14				2		
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	2.443				281				795				22				754				2			

<sup>1</sup>Όταν διαπιστώνεται παρατυπία (...) οι ενδείξεις (...) που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής αφαιρούνται από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή την οποία αφορά η παρατυπία (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο α) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>2</sup>Σε περίπτωση καταφανούς ή παρατεταμένης παράβασης, απαγορεύεται στο συγκεκριμένο επιχειρηματία η εμπορία προϊόντων με ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, επί διάστημα το οποίο συμφωνείται από κοινού με την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο β) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>3</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.23**

	Αριθμός εγγεγραμμένων επιχειρηματιών			Αριθμός τακτικών ελέγχων			Αριθμός αιφνίδιων ελέγχων		
	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sub>2</sub>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	23.866	1.610	18	25.115	1.740	17	2.528	367	1

Ο συνολικός αριθμός των ενταγμένων επιχειρηματιών (παραγωγοί + παρασκευαστές + εισαγωγείς) το έτος 2009 ανέρχεται σε 25.514 επιχειρηματίες.

<sup>1</sup>παραγωγοί: περιλαμβάνονται «Παραγωγοί μόνον», «Παραγωγοί /παρασκευαστές μαζί», «Παραγωγοί /εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>2</sup>παρασκευαστές :περιλαμβάνονται «Παρασκευαστές μόνον», «Παραγωγοί/παρασκευαστές μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»,

«Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>3</sup>εισαγωγείς: περιλαμβάνονται «Εισαγωγείς μόνον», «Παραγωγοί/εισαγωγείς μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

Σε κάθε κατηγορία επιχειρηματία περιλαμβάνονται οι επιχειρηματίες με βάση την κύρια δραστηριότητα τους. Στην κατηγορία παραγωγοί περιλαμβάνονται και οι παραγωγοί που παρασκευάζουν προϊόντα της δικής τους παραγωγής.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.24**

Κωδικός του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου	Αριθμός δειγματοληψιών								Αριθμός παρατυπιών ή καταφανών παραβάσεων που διαπιστώθηκαν								Αριθμός κυρώσεων ή ποινών που επιβλήθηκαν							
	Για ανάλυση				Ενδεικτικών παράβασης του κανονισμού				Παρατυπία				Καταφανής παράβαση				στην παρτίδα ή την παραγωγή <sup>1</sup>				στον επιχειρηματία <sup>2</sup>			
	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>
<b>Σύνολο</b>	1.654	187	-	1	175	25	-	-	629	23	-	-	15	5	-	-	545	19	-	-	-	-	-	-
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	1.842				200				652				20				564							

<sup>1</sup>Όταν διαπιστώνεται παρατυπία (...) οι ενδείξεις (...) που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής αφαιρούνται από ολόκληρη την παρτίδα ή την παραγωγή την οποία αφορά η παρατυπία (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο α) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>2</sup>Σε περίπτωση καταφανούς ή παρατεταμένης παράβασης, απαγορεύεται στο συγκεκριμένο επιχειρηματία η εμπορία προϊόντων με ενδείξεις που αναφέρονται στη βιολογική μέθοδο παραγωγής, επί διάστημα το οποίο συμφωνείται από κοινού με την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους (άρθρο 9 παράγραφος 9 στοιχείο β) του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου)

<sup>3</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.



**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.25**

	Αριθμός εγγεγραμμένων επιχειρηματιών				Αριθμός τακτικών ελέγχων				Αριθμός αιφνίδιων ελέγχων			
	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Άλλοι <sup>4</sup>	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Άλλοι <sup>4</sup>	Παραγωγοί <sup>1</sup>	Παρασκευαστές <sup>2</sup>	Εισαγωγείς <sup>3</sup>	Άλλοι <sup>4</sup>
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	21.274	1.557	6	28	22.526	1.585	12	21	2.660	339	4	4

Ο συνολικός αριθμός των ενταγμένων επιχειρηματιών (παραγωγοί + παρασκευαστές + εισαγωγείς + άλλοι) το έτος 2010 ανέρχεται σε 22.865 επιχειρηματίες.

<sup>1</sup>παραγωγοί: περιλαμβάνονται «Παραγωγοί μόνον», «Παραγωγοί/παρασκευαστές μαζί», «Παραγωγοί/εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>2</sup>παρασκευαστές: περιλαμβάνονται «Παρασκευαστές μόνον», «Παραγωγοί/παρασκευαστές μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»,

«Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>3</sup>εισαγωγείς: περιλαμβάνονται «Εισαγωγείς μόνον», «Παραγωγοί/εισαγωγείς μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>4</sup>άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.26**

Κωδικός του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου	Αριθμός δειγματοληψιών								Αριθμός παρατυπιών ή καταφανών παραβάσεων που διαπιστώθηκαν								Αριθμός κυρώσεων ή ποινών που επιβλήθηκαν							
	Για ανάλυση				Ενδεικτικών παράβασης του κανονισμού				Παρατυπία				Καταφανής παράβαση				στην παρτίδα ή την παραγωγή <sup>1</sup>				στον επιχειρηματία <sup>2</sup>			
	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>
<b>Σύνολο</b>	1.387	144	1	1	144	20	-	-	604	38	-	-	16	5	-	1	458	22	-	1	-	-	-	-
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	1.533				164				642				22				481							

<sup>1</sup>Όταν διαπιστώνεται σοβαρή παρατυπία η αρχή ή ο φορέας ελέγχου μεριμνά ώστε να μη γίνεται μνεία της βιολογικής μεθόδου παραγωγής στην επισήμανση και τη διαφήμιση για το σύνολο της παρτίδας ή του κύκλου παραγωγής που τίγονται (άρθρο 30 παράγραφος 1, του κανονισμού 834/2007 του Συμβουλίου)

<sup>2</sup>Όταν διαπιστώνεται κατάφορη παράβαση ή παράβαση με παρατεταμένο αποτέλεσμα, η αρχή ή ο φορέας ελέγχου απαγορεύει στην ενεχόμενη επιχείρηση να εμπορευείται προϊόντα με μνεία της βιολογικής μεθόδου (άρθρο 30 παράγραφος 1, του κανονισμού 834/2007 του Συμβουλίου)

<sup>3</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.27**

	Αριθμός εγγεγραμμένων επιχειρηματιών				Αριθμός τακτικών ελέγχων				Αριθμός αιφνίδιων ελέγχων			
	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sub>2</sub>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>	Άλλοι <sup>4</sup>	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sub>2</sub>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>	Άλλοι <sub>4</sub>	Παραγωγοί <sub>1</sub>	Παρασκευαστές <sub>2</sub>	Εισαγωγείς <sub>3</sub>	Άλλοι <sub>4</sub>
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	18.420	1.512	8	28	19.204	1.696	16	41	1.950	264	1	6

Ο συνολικός αριθμός των ενταγμένων επιχειρηματιών (παραγωγοί + παρασκευαστές + εισαγωγείς + άλλοι) το έτος 2010 ανέρχεται σε 22.865 επιχειρηματίες.

<sup>1</sup>παραγωγοί: περιλαμβάνονται «Παραγωγοί μόνον», «Παραγωγοί /παρασκευαστές μαζί», «Παραγωγοί /εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί /παρασκευαστές /εισαγωγείς μαζί»

<sup>2</sup>παρασκευαστές: περιλαμβάνονται «Παρασκευαστές μόνον», «Παραγωγοί/παρασκευαστές μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»,

«Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>3</sup>εισαγωγείς: περιλαμβάνονται «Εισαγωγείς μόνον», «Παραγωγοί/εισαγωγείς μαζί», «Παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί», «Παραγωγοί/παρασκευαστές/εισαγωγείς μαζί»

<sup>4</sup>άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.28**

Κωδικός του οργανισμού ή της αρχής ελέγχου	Αριθμός δειγματοληψιών								Αριθμός παρατυπιών ή καταφανών παραβάσεων που διαπιστώθηκαν								Αριθμός κυρώσεων ή ποινών που επιβλήθηκαν							
	Για ανάλυση				Ενδεικτικών παράβασης του κανονισμού				Παρατυπία				Καταφανής παράβαση				στην παρτίδα ή την παραγωγή <sup>1</sup>				στον επιχειρηματία <sup>2</sup>			
	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>	Παραγωγοί	Παρασκευαστές	Εισαγωγείς	Άλλοι <sup>3</sup>
<b>Σύνολο</b>	1.387	144	1	1	144	20	-	-	604	38	-	-	16	5	-	1	458	22	-	1	-	-	-	-
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>	1.182				94				478				13				421							

<sup>1</sup>Όταν διαπιστώνεται σοβαρή παρατυπία ... η αρχή ή ο φορέας ελέγχου μεριμνά ώστε να μη γίνεται μνεία της βιολογικής μεθόδου παραγωγής στην επισήμανση και τη διαφήμιση για το σύνολο της παρτίδας ή του κύκλου παραγωγής που τίγονται ... (άρθρο 30 παράγραφος 1, του κανονισμού 834/2007 του Συμβουλίου)

<sup>2</sup>Όταν διαπιστώνεται κατάφωρη παράβαση ή παράβαση με παρατεταμένο αποτέλεσμα, η αρχή ή ο φορέας ελέγχου απαγορεύει στην ενεχόμενη επιχείρηση να εμπορευείται προϊόντα με μνεία της βιολογικής μεθόδου ... (άρθρο 30 παράγραφος 1, του κανονισμού 834/2007 του Συμβουλίου)

<sup>3</sup>Άλλοι επιχειρηματίες που υπόκεινται στο σύστημα ελέγχου:ορίζονται από κάθε κράτος μέλος.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.1: GREAT TASTE AWARDS 2014		
ΕΤΑΙΡΙΑ	ΠΡΟΪΟΝ	ΑΣΤΕΡΙΑ
Artiongreek foods & Co.	Οργανικό θυμαρίσιο μέλι	3
	Ρίγανη	1
Organic islands	Βότανο pennyroyal	3
	Βότανο rosemary	1
Cretland	Θυμαρίσιο μέλι	3
Ellopia Greek foods LP.	Θυμαρίσιο μέλι	3
Rizesgreek delicatessen	Sweet red pepper pate	2
	Sweet red pepper & aubergine paste	1
	Sweet red pepper & tomato paste picante	1
Kourellas S.A.	Οργανική φέτα ΠΟΠ	2
Μελίεργον	Pine forrest honey	2
	Ρακόμελο	1
Bonum Terrae	Θυμαρίσιο μέλι	2
Liquid gold products ltd	Οργανικό μέλι από άνθη πορτοκαλιάς - Κρήτη	2
Μελισσοκομική Δωδεκανήσου Α.Ε.	Θαύμα θεών θυμαρίσιο μέλι	2
Βίος Ελληνικά προϊόντα	Manouri PDO	2
Kayak	Greek frozen yogurt passion fruit & mango	2
	Greek frozen yogurt honey & sesame	2
Geodi / Γεωδή	Μαρμελάδα περγαμόντο	2
Αρβανίτης Α.Ε.	Βαρελίσια φέτα ΠΟΠ	2
	Φέτα τσαντίλας ΠΟΠ	2
Olea House	Φασκόμηλο	2
Αττική Μελισσοκομία ΠΙΤΤΑΣ	Μέλι Αττική	2
	Χαλβάς με αμύγδαλα	1
	Χαλβάς με αμύγδαλα & μέλι	1
Ευλογία	Θυμαρίσιο μέλι	2
Karpos Company	Ξερό σύκα	1
	Άγριο μέλι από πορτοκαλιές	1

Piliakigi ltd	Μαρμελάδα λεμόνι με ελαιόλαδο	1
	ελιές	1
Μελισσουργίον	Μέλι έλατου	1
Mediterranean Olive House	Olives in brine pitted	1
Ρητόν προϊόντα ελληνικής γαστρονομίας	Θυμαρίσιο μέλι	1
Αλλαντοποιία Τσιανάβας ABEE	Καπνιστά χοιρινά λουκάνικα με γραβιέρα 12μηνος ωρίμανσης	1
Anassa	Βότανα	1
Μελίτιμον	Crème de miel'Oranger	1
VasilisManazis "the secret keepers"	ελιές	1
Ζαχαράκης Βασίλειος	Melistagon	1
Symphonia ltd	Ελιές καλαμών	1
	Πάστα ελιάς	1
	Μέλι αγριοθυμαρίσιο	1
Kogiasgreek herbal tea	Τσάι του βουνού	1
Avlaki (Λονδίνο)	Agathon Groves	1
Dolopia	Ginger διατηρημένο σε σιρόπι αρωματισμένο με λεβάντα	1
	Μαρμελάδα φράουλα με φρέσκια μέντα και μαύρο πιπέρι	1
Greka Icons Navarino	Organic grapemust	1
VasilikiKritsidima&Co.Gp.	Melitheon	1

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3.2: WORLD CHEESE AWARDS 2014</b>	
<b>ΕΤΑΙΡΙΑ</b>	<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>
Αρβανίτης Α.Ε.	Gold manouri cheese PDO
	Bronze original feta PDO
Olympus – Tyras Group	Silver sheep & goat cheese light

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3.3: ΛΙΣΤΑ DELICATESSEN</b>				
<b>ΕΤΑΙΡΕΙΑ</b>	<b>SITE</b>	<b>ΠΕΡΙΟΧΗ</b>	<b>ΤΗΛ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ</b>	<b>MAIL ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ</b>
<b>FAUCHON</b>	<a href="http://www.fauchon.com/en/">(http://www.fauchon.com/en/)</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	+33 (0)1 70 39 38 00	<a href="http://www.fauchon.com/en/contactez-nous/">http://www.fauchon.com/en/contactez-nous/</a>
<b>DALLOYAN</b>	<a href="http://www.dalloyau.fr/en/dalloyau-house/">http://www.dalloyau.fr/en/dalloyau-house/</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="http://www.dalloyau.fr/contacts">http://www.dalloyau.fr/contacts</a>
<b>DEBAUVE ET GALLAIS</b>	<a href="http://debauve-et-gallais.fr/en/">http://debauve-et-gallais.fr/en/</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="http://debauve-et-gallais.fr/en/contact-us">http://debauve-et-gallais.fr/en/contact-us</a>
<b>HEDIARD</b>	<a href="http://www.hediard.com">http://www.hediard.com</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="http://www.hediard.com/contact/">http://www.hediard.com/contact/</a>
<b>JEAN-PAUL HEVIN</b>		ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="http://www.jeanpaulhevin.com/fr/content/10-contact">http://www.jeanpaulhevin.com/fr/content/10-contact</a>
<b>LADUREE</b>		ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	+33 1 40 75 40 70	<a href="mailto:espacepresse@laduree.com">espacepresse@laduree.com</a>
<b>LA GRANDE EPICERIE DE PARIS</b>	<a href="http://www.lagrandeepicerie.com/en.html">http://www.lagrandeepicerie.com/en.html</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	01.44.39.81.00	<a href="mailto:relationsclientelep@la-grande-epicerie.fr">relationsclientelep@la-grande-epicerie.fr</a>
<b>LENOTRE</b>	<a href="http://www.lenotre.com/EN/e-shop">http://www.lenotre.com/EN/e-shop</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	0 811 656 656	<a href="http://www.lenotre.com/en/Services/tailor-made-recommandations">http://www.lenotre.com/en/Services/tailor-made-recommandations</a>
<b>LA MAISON DU CHOCOLAT</b>	<a href="http://www.lamaisonduchocolat.com/en/boutiques.php#1/1">http://www.lamaisonduchocolat.com/en/boutiques.php#1/1</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="http://www.lamaisonduchocolat.com/en/service-clients.php">http://www.lamaisonduchocolat.com/en/service-clients.php</a>

<b>PETROSSIAN</b>	<a href="http://www.petrossian.com/">http://www.petrossian.com/</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ		<a href="mailto:CustomerSupport@Petrossian.co.uk">CustomerSupport@Petrossian.co.uk</a>
<b>PIERRE HERME</b>	<a href="http://www.pierreherme.com/">http://www.pierreherme.com/</a>	ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	01 45 12 24 02	<a href="mailto:pierre.klein@pierreherme.com">pierre.klein@pierreherme.com</a>
<b>A LA REINE ASTRID</b>		ΓΑΛΛΙΑ - ΠΑΡΙΣΙ	09 83 26 18 82	<a href="mailto:contact@alareineastrid.fr">contact@alareineastrid.fr</a>
<b>GLOBUS DELICATESSA</b>	<a href="http://www.globus.ch">http://www.globus.ch</a>	ΕΛΒΕΤΙΑ - ΖΥΡΙΧΗ	+41 58 578 11 11	
<b>DALLMAYR</b>	<a href="http://www.dallmayr.de/">http://www.dallmayr.de/</a>	ΓΕΡΜΑΝΙΑ - ΜΟΝΑΧΟ		<a href="http://www.dallmayr.com/contact/">http://www.dallmayr.com/contact/</a>
<b>FORTNUM &amp;MASON</b>	<a href="http://www.fortnumandmason.com/">http://www.fortnumandmason.com/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	0207 734 8040	<a href="mailto:info@dallmayr.de">info@dallmayr.de</a>
<b>OTTOLENGHI</b>	<a href="http://www.ottolenghi.co.uk/">http://www.ottolenghi.co.uk/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	020 7727 1121	<a href="mailto:edbury@ottolenghi.co.uk">edbury@ottolenghi.co.uk</a>
<b>FERNANDEZ AND WELLS FOOD &amp; WINE</b>	<a href="http://www.fernandezandwells.com/somerset-house.php">http://www.fernandezandwells.com/somerset-house.php</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ		
<b>TOM'S</b>	<a href="http://www.tomsdeli.co.uk/">http://www.tomsdeli.co.uk/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	020 7221 8818	<a href="mailto:office@tomsdeli.co.uk">office@tomsdeli.co.uk</a>
<b>GELUPO</b>	<a href="http://www.gelupo.com/">http://www.gelupo.com/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	020 7287 5555	
<b>PAXTON &amp;WHITFIELD</b>	<a href="http://www.paxtonandwhitfield.co.uk/">http://www.paxtonandwhitfield.co.uk/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	01451 823460	<a href="http://www.paxtonandwhitfield.co.uk/index.php/contacts/">http://www.paxtonandwhitfield.co.uk/index.php/contacts/</a>
<b>LUIGI'S DELICATESSEN</b>	<a href="http://www.londontown.com/LondonInformation/Shops/Luigis_Delicatessen/173a/">http://www.londontown.com/LondonInformation/Shops/Luigis_Delicatessen/173a/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	020 7735 27739	<a href="http://luigismailorder.com/delicatessen">luigismailorder.com/delicatessen</a>

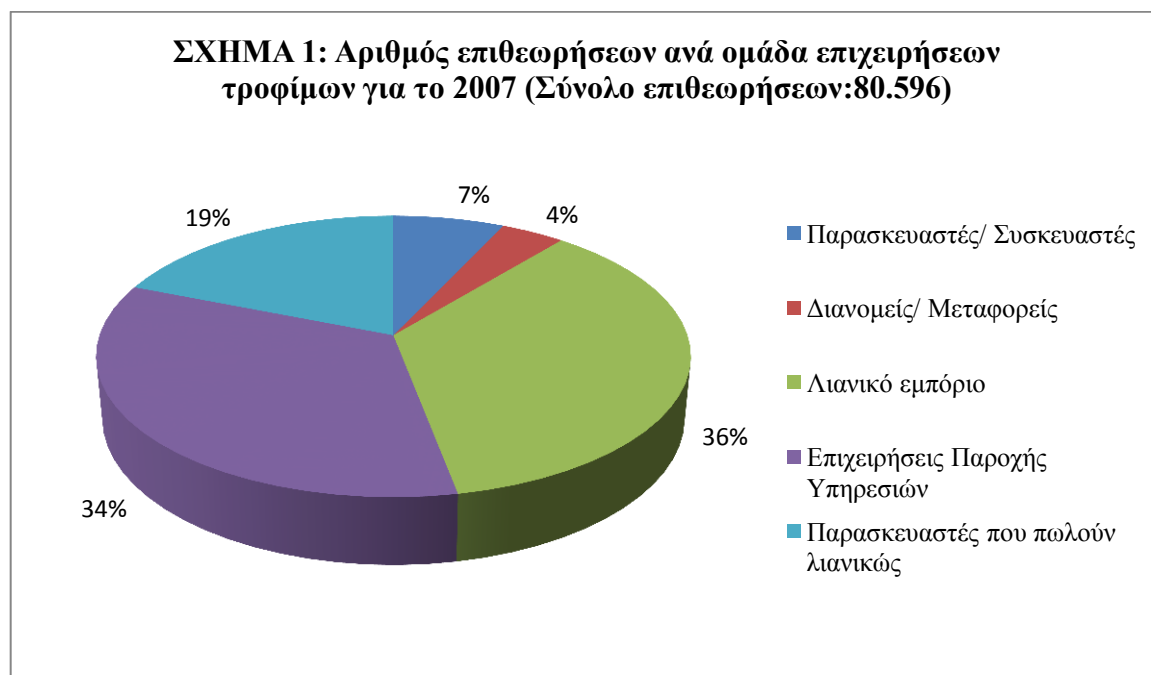


<b>NEAL'S YARD DAIRY</b>	<a href="http://www.nealsyarddairy.co.uk/">http://www.nealsyarddairy.co.uk/</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	+44 (0)20 7240 5700	<a href="mailto:coventgardenshop@nealsyarddairy.co.uk">coventgardenshop@nealsyarddairy.co.uk</a>
<b>BORNHOLMER BUTIKKEN</b>	<a href="http://www.visitcopenhagen.com/copenhagen/bornholmer-butikken-in-torvehallerne-gdk794179">http://www.visitcopenhagen.com/copenhagen/bornholmer-butikken-in-torvehallerne-gdk794179</a>	ΔΑΝΙΑ - ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ	+45 3072 0007	<a href="mailto:bornholmerbutikkenkbh@gmail.com">bornholmerbutikkenkbh@gmail.com</a>
<b>LUNDGREN VIP</b>	<a href="http://www.lundgren-vip.dk/">http://www.lundgren-vip.dk/</a>	ΔΑΝΙΑ - ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ	3331 7876	<a href="mailto:kontakt@lundgren-vip.dk">kontakt@lundgren-vip.dk</a>
<b>OLIVIERS &amp; CO</b>	<a href="http://www.olivenolie.dk/">http://www.olivenolie.dk/</a>	ΔΑΝΙΑ - ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ		
<b>LE GOURMAND</b>	<a href="http://www.legourmand.dk/">http://www.legourmand.dk/</a>	ΔΑΝΙΑ - ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ	33 26 20 25	<a href="mailto:contact@legourmand.dk">contact@legourmand.dk</a>
<b>ELISEEVSKY</b>	<a href="http://www.eliseevskiy.ru/e_about.htm">http://www.eliseevskiy.ru/e_about.htm</a>	ΡΩΣΙΑ - ΜΟΣΧΑ	+7 (495) 650-46-43	
<b>BODEGA SANTA CECILIA</b>		ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ	+34 91 445 52 83	<a href="mailto:info@santacecilia.es">info@santacecilia.es</a>
<b>CACAO SAMPAKA</b>	<a href="http://www.cacaosampaka.com/">http://www.cacaosampaka.com/</a>	ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ	+34 902 18 19 40	<a href="mailto:contacto@cacaosampaka.com">contacto@cacaosampaka.com</a>
<b>CASA MIRA</b>	<a href="http://www.gomadrid.com/shopping/Casa-Mira.html">http://www.gomadrid.com/shopping/Casa-Mira.html</a>	ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ	91 429 67 96	
<b>HESPEN &amp; SUAREZ</b>	<a href="http://www.hespenysuarez.com">www.hespenysuarez.com</a>	ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ	91-445-39-03	
<b>ISOLEE</b>		ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ	902876136	<a href="mailto:isolee@isolee.com">isolee@isolee.com</a>
<b>LA DUQUESITA</b>	<a href="http://www.laduquesita.es/">http://www.laduquesita.es/</a>	ΙΣΠΑΝΙΑ - ΜΑΔΡΙΤΗ		<a href="http://www.laduquesita.es/contacto-m">http://www.laduquesita.es/contacto-m</a>
<b>OLYMPIA DELICATESSEN</b>		ΤΣΕΧΙΑ - ΠΡΑΓΑ	(+420) 224 910 341	

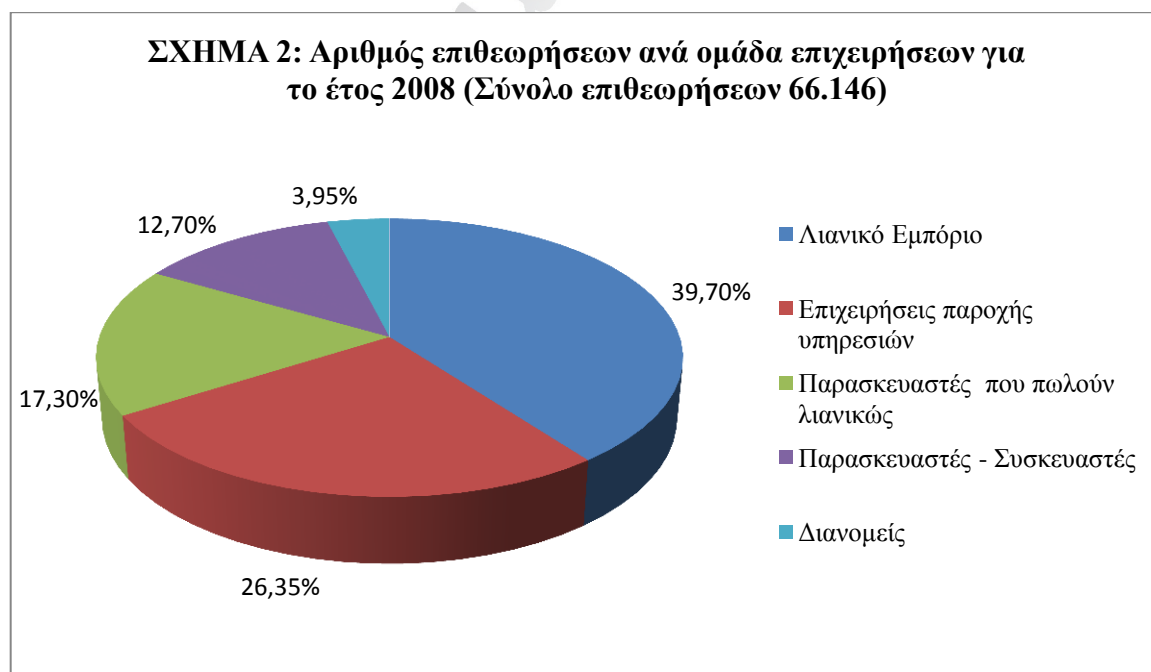
<b>&amp; WINES</b>				
<b>MOJE KREDENC</b>	<a href="http://www.mojekredenc.cz">http://www.mojekredenc.cz</a>	ΤΣΕΧΙΑ - ΠΡΑΓΑ	+420 <b>777 895 851</b>	<a href="mailto:belohorska@mojekredenc.cz">belohorska@mojekredenc.cz</a>
<b>KALIMERA HELLAS</b>		ΝΟΡΒΗΓΙΑ - ΟΣΛΟ	0047 22460166 / 0047 22460167	-
<b>THE GREEK DELI</b>	<a href="http://www.thegreekdeli.com">http://www.thegreekdeli.com</a>	ΑΓΓΛΙΑ - ΛΟΝΔΙΝΟ	01462 482595	<a href="mailto:info@thegreekdeli.com">info@thegreekdeli.com</a>
<b>ERGON</b>	<a href="http://www.ergonproducts.gr/">http://www.ergonproducts.gr/</a>	ΕΛΛΑΔΑ - ΘΕΣ/ΝΙΚΗ	2310 223550	
<b>BOUTIQUE COMTESSE DU BARRY</b>	<a href="http://www.french-gourmet.gr">http://www.french-gourmet.gr</a>	ΕΛΛΑΔΑ - ΑΘΗΝΑ	211 01 23 420	
<b>PROVENCE</b>	<a href="http://www.provence.gr/">http://www.provence.gr/</a>	ΕΛΛΑΔΑ - ΑΘΗΝΑ	2108981435	
<b>BENITO DELICATESSEN</b>	<a href="http://www.benitodelicatessen.gr">www.benitodelicatessen.gr</a>	ΕΛΛΑΔΑ - ΑΘΗΝΑ	210 9837 677	
<b>MENOO</b>	-	ΕΛΛΑΔΑ - ΑΘΗΝΑ	2106204919	<a href="mailto:sales@menoo.gr">sales@menoo.gr</a>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΣΧΗΜΑΤΑ

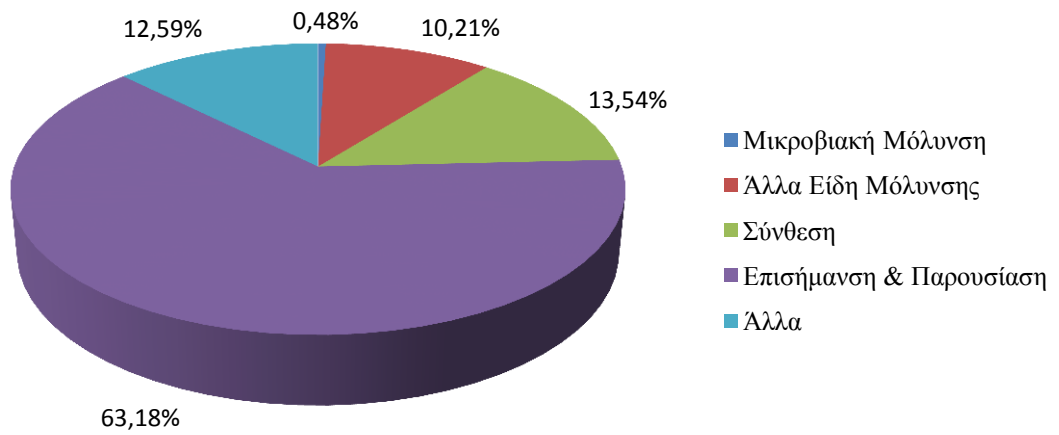
**ΣΧΗΜΑ 1: Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων τροφίμων για το 2007 (Σύνολο επιθεωρήσεων:80.596)**



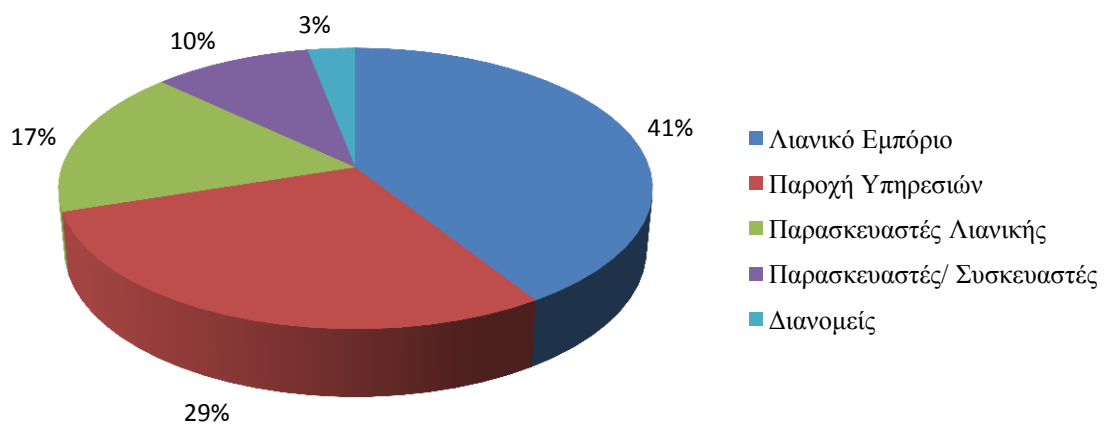
**ΣΧΗΜΑ 2: Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων για το έτος 2008 (Σύνολο επιθεωρήσεων 66.146)**



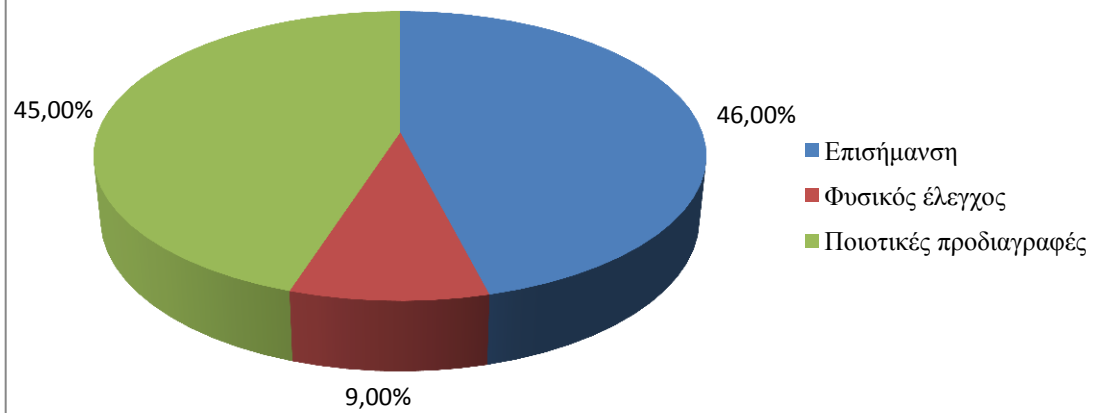
**ΣΧΗΜΑ 3: Συνολική παραβατικότητα τροφίμων: 6,4%**  
**Ποσοστιαία κατανομή παραβατικότητας ανά κατηγορία κινδύνου**



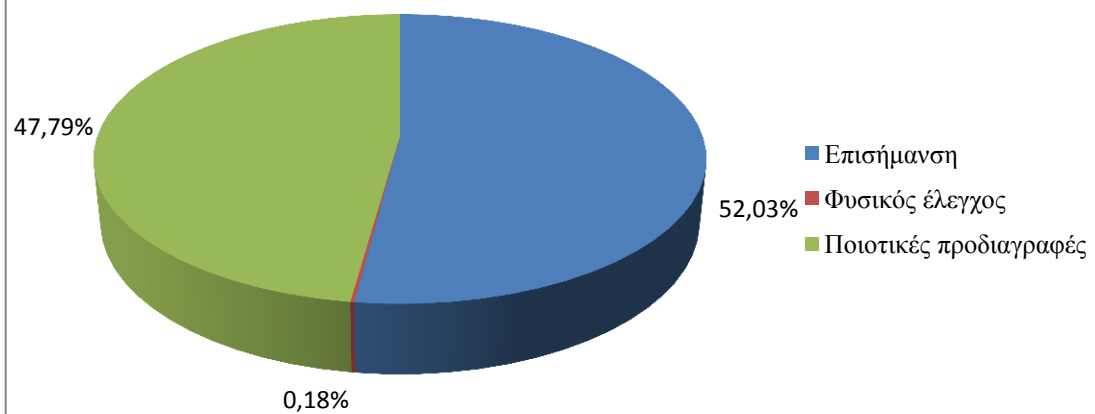
**ΣΧΗΜΑ 4: Αριθμός επιθεωρήσεων ανά ομάδα επιχειρήσεων για το έτος 2009 (Σύνολο επιθεωρήσεων: 86.015)**



**ΣΧΗΜΑ 5: Κατανομή επίσημων ελέγχων στο στάδιο της εισαγωγής**

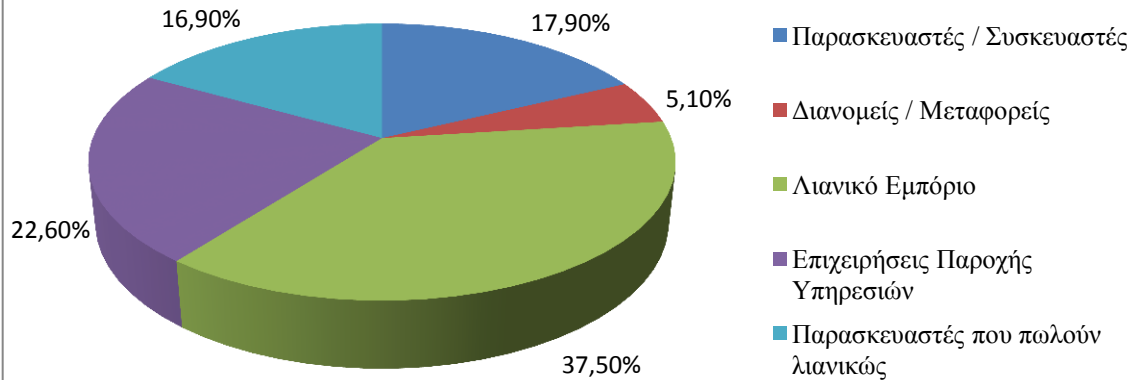


**ΣΧΗΜΑ 6: Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση**

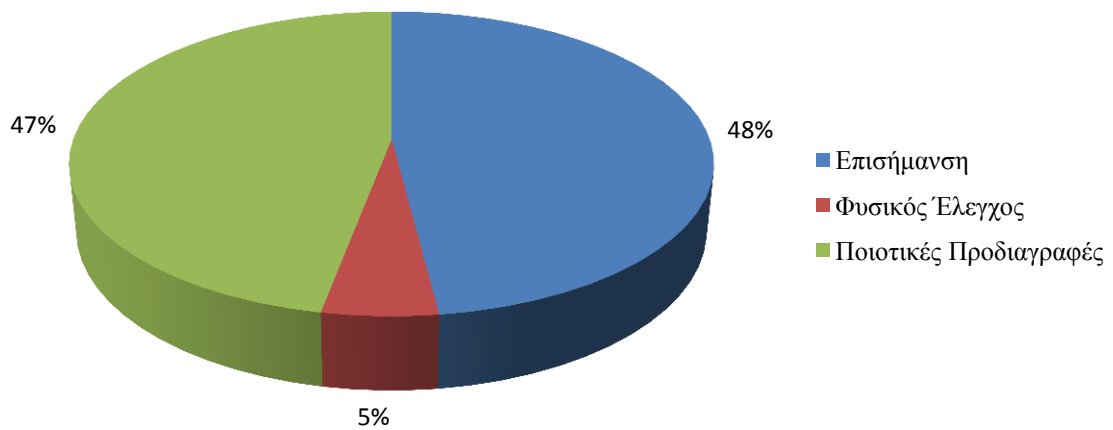


**ΣΧΗΜΑ 7: Αποτελέσματα επίσημων ελέγχων 2010 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΣΕ**

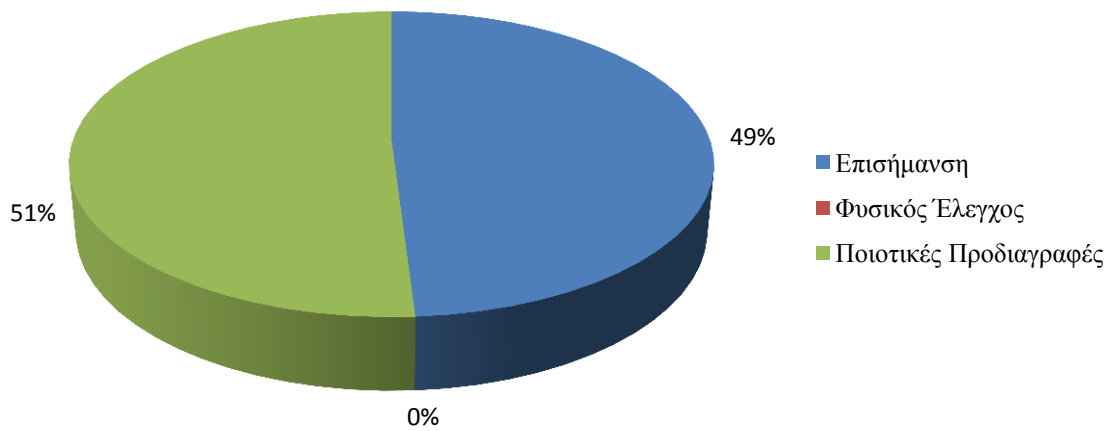
**Σύνολο επιχειρήσεων: 242.713**  
**Συνολικός αριθμός ελέγχων: 55.798**



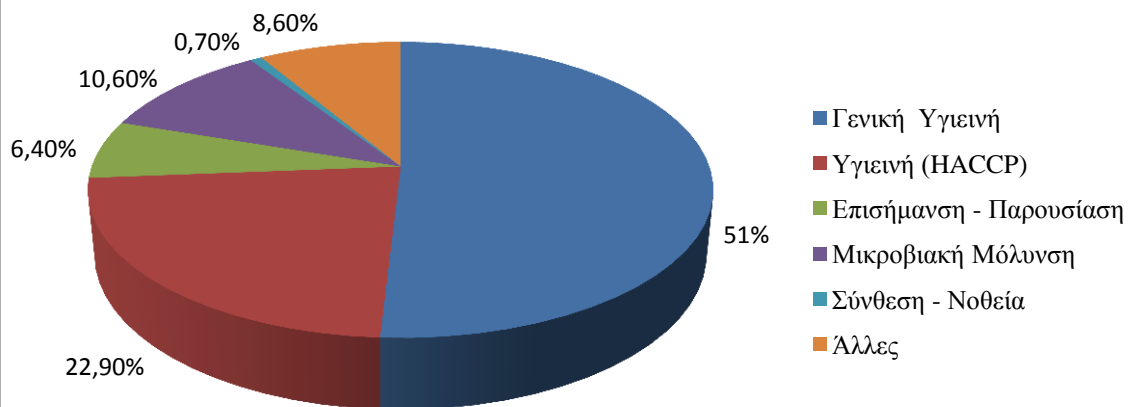
**ΣΧΗΜΑ 8: Κατανομή επίσημων ελέγχων στο στάδιο της εισαγωγής**



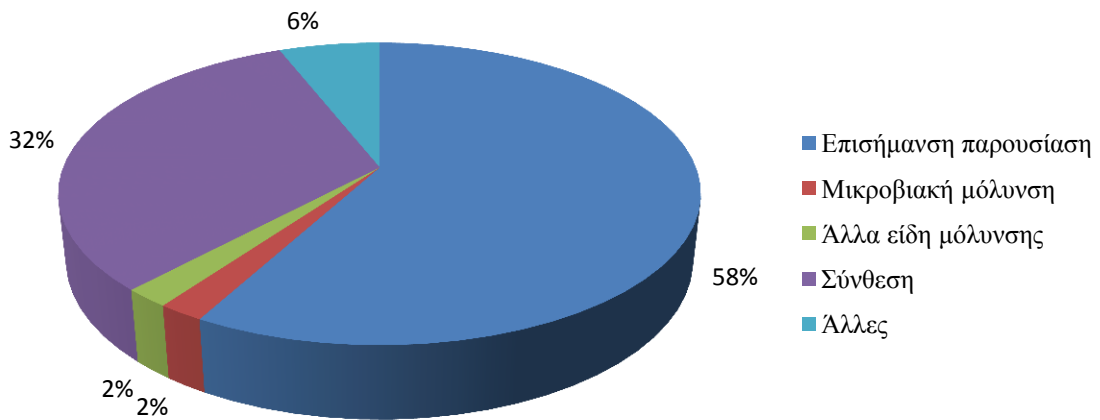
**ΣΧΗΜΑ 9: Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση**



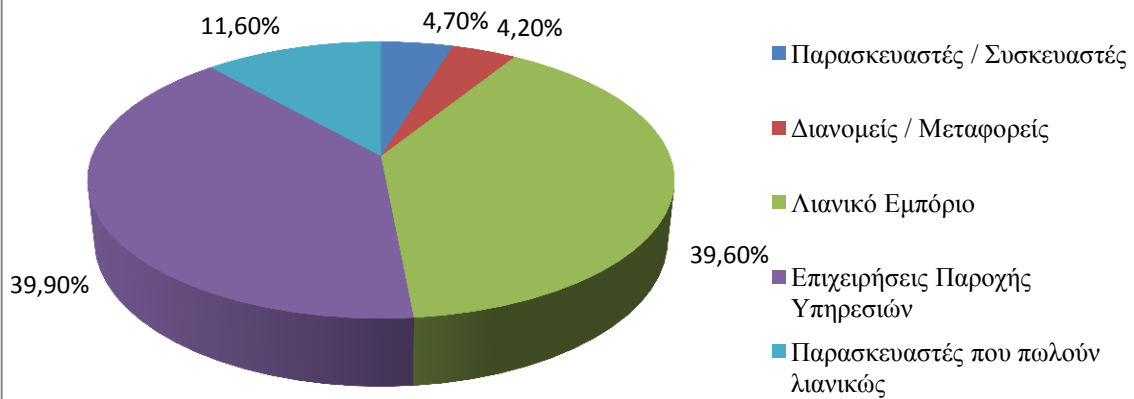
**ΣΧΗΜΑ 10: Μη συμμορφώσεις 2010 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΣΕ  
4.852 παραβάσεις σε 55.798 επιθεωρήσεις (8,7%)**



**ΣΧΗΜΑ 11: Είδη παραβάσεων που καταγράφηκαν κατά το έτος 2010 στους εργαστηριακούς ελέγχους τροφίμων (Σύνολο παραβάσεων: 182)**

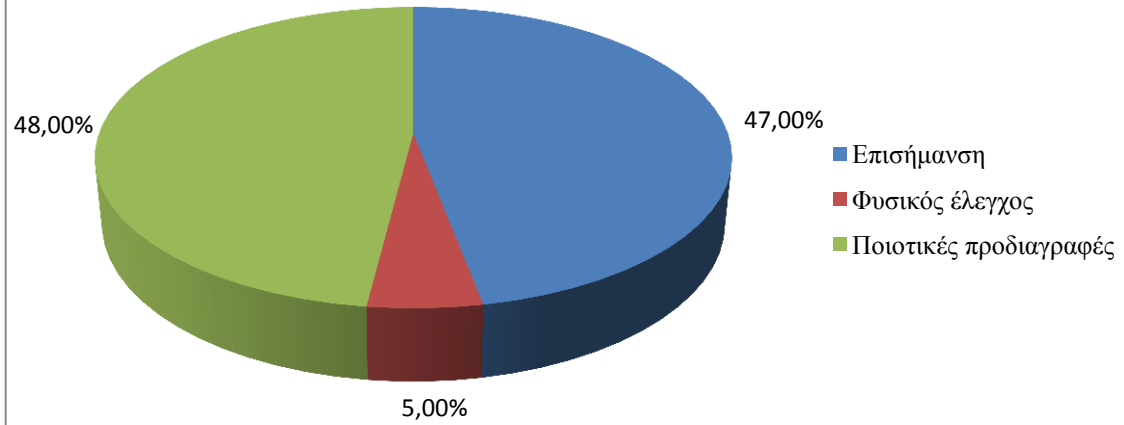


**ΣΧΗΜΑ 12: Αποτελέσματα επίσημων ελέγχων 2011 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ**  
**Σύνολο επιχειρήσεων: 242.713**  
**Συνολικός αριθμός ελέγχων: 85.276**

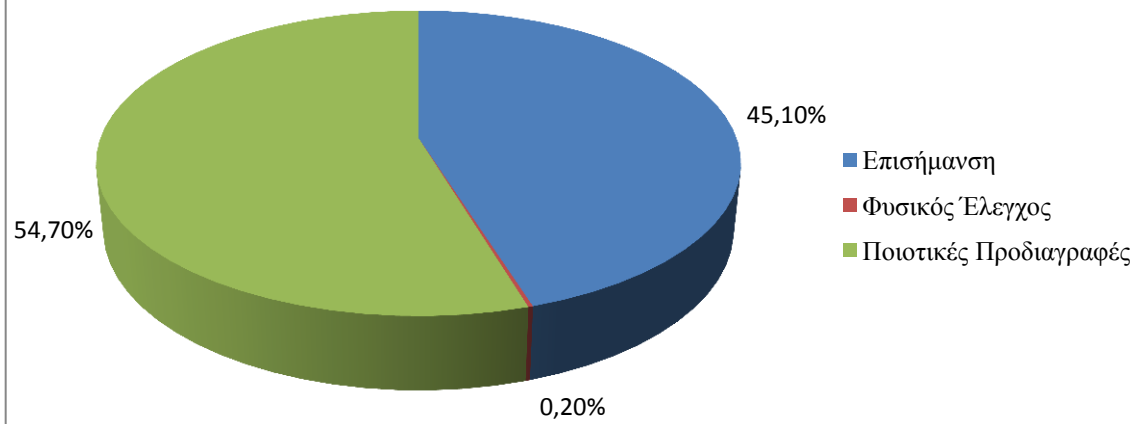




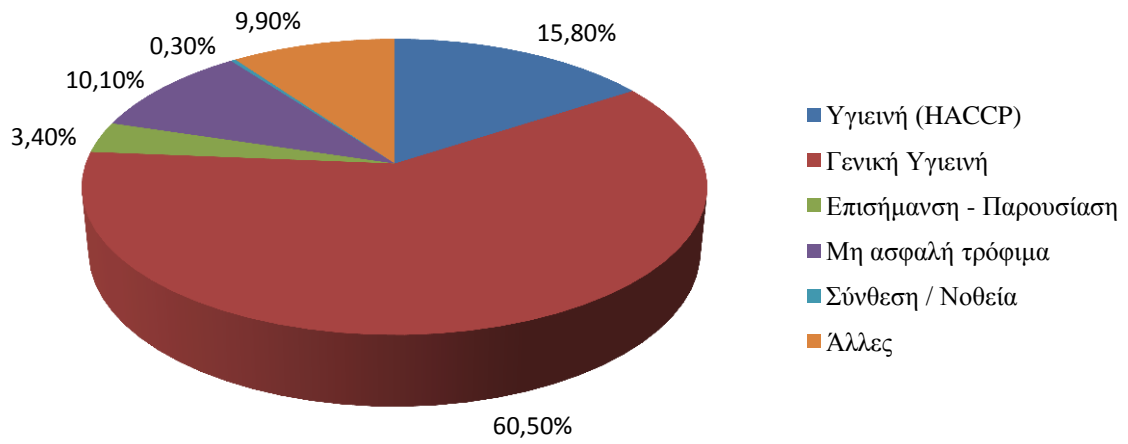
**ΣΧΗΜΑ 13: Κατανομή επίσημων ελέγχων στο σταδιο της εισαγωγής**



**ΣΧΗΜΑ 14: Κατανομή ελέγχων κατά την ενδοκοινοτική διακίνηση**



**ΣΧΗΜΑ 15: Μη συμμορφώσεις 2011 σε εφαρμογή του ΠΟΕΣΕ  
6.115 παραβάσεις σε 85.276 επιθεωρήσεις (7,2%)**



Πανεπιστήμιο Πέ

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

- <http://bioarmonia.gr/index.php?lang=el>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://chutzpahdeli.wordpress.com/2009/06/01/most-elegant-and-delicious-ny-deli-foods-available-in-the-town/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/mr06\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/mr06_en.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- [http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:01989L0662-20040430&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31992L0118&from=en>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:31997L0078&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002L0099&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003D0623&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003D0822&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=EL>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015
- <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0510&from=EN>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52000DC0001&from=EL>. (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52008DC0641&from=EL>. (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:en:PDF>. (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:EN:PDF>. (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/general\\_provisions/f80503\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/general_provisions/f80503_en.htm). (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84001\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_en.htm). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84009\\_en.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84009_en.htm). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/en/food\\_en.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/en/food_en.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://greattasteawards.co.uk/2014-winners/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://greattasteawards.co.uk/awards-publication/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://greattasteawards.co.uk/awards-publication/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://karposcompany.com/eu/index.php>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://melissourgion.com/el/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://portal.efet.gr/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://simplydelicious.gr/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.arvanitis.gr/?\\_\\_store=hellenic](http://www.arvanitis.gr/?__store=hellenic). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.blauel.gr/gr/kalosorisate.html>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.boutari.gr/el/company/info/4boutari\\_201107264.wines.php](http://www.boutari.gr/el/company/info/4boutari_201107264.wines.php). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.candiasoil.com/candiasoil/en/home.html>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.dallmayr.com/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.efsa.europa.eu/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.ehow.com/how\\_8771830\\_decorate-deli.html](http://www.ehow.com/how_8771830_decorate-deli.html). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.ehow.com/how\\_8779984\\_decorate-italian-deli.html](http://www.ehow.com/how_8779984_decorate-italian-deli.html). (n.d.).

[http://www.eliseevskiy.ru/e\\_about.htm](http://www.eliseevskiy.ru/e_about.htm). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.ergonfoods.com/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.esticom.gr/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.fauchon.com/en/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.fiveoliveoil.com/five-olive-oil-from-greece/>. (n.d.).

<http://www.gaea.gr/>. (n.d.).

<http://www.mfa.gr/usa/en/about-greece/food-and-gastronomy/taste-of-greece.html>. (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.odyssea.com/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.sev.org.gr/Uploads/pdf/EKTHESI\\_TROFIMA.pdf](http://www.sev.org.gr/Uploads/pdf/EKTHESI_TROFIMA.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.speironcompany.com/Text/lambda\\_new.html](http://www.speironcompany.com/Text/lambda_new.html). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

<http://www.thegreekdeli.com/>. (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουαρίου 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Market.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Market.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4\\_Merchandising\\_Signage.pdf](http://www.usdec.org/files/Deli/PDFs/4_Merchandising_Signage.pdf). (n.d.). Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

[https://gff.co.uk/wp-content/uploads/2014/02/WC14\\_winners161114\\_1030.pdf](https://gff.co.uk/wp-content/uploads/2014/02/WC14_winners161114_1030.pdf). (n.d.).  
Ανάκτηση Ιανουάριος 2015

(2007). *Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2007*. ΕΦΕΤ.

(2008). *Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2008*. ΕΦΕΤ.

(2009). *Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2009*. ΕΦΕΤ.

(2010). *Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2010*. ΕΦΕΤ.

(2011). Ετήσια έκθεση του ΠΟΕΣΕ για το 2011. ΕΦΕΤ.

Πανεπιστήμιο Πειραιώς