

Άδεια Οικοτεχνίας

Με την οικοτεχνία δίνεται η δυνατότητα στον επαγγελματία αγρότη και στα μέλη της οικογένειάς του να κάνουν παραγωγή τροφίμων, μεταποιώντας τα αγροτικά προϊόντα δικής του παραγωγής. Η έναρξη λειτουργίας μιας οικοτεχνίας τροφίμων για την παρασκευή παραδοσιακών τροφίμων, είναι πράγματι μια πρόκληση η οποία μπορεί να υποστηρίξει σε μεγάλο βαθμό μια αγροτική οικογένεια.

Στις 17 Νοεμβρίου 2015 καθορίστηκαν οι όροι και οι προϋποθέσεις μεταποίησης, διακίνησης, διάθεσης και έκθεσης των τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής.

Σύμφωνα με την Απόφαση Αρ. 4912/120862 / ΦΕΚ 2468, τα **Τρόφιμα Οικοτεχνικής Παρασκευής** παράγονται από τη μεταποίηση αγροτικών προϊόντων αποκλειστικά ιδίας παραγωγής από επαγγελματία αγρότη με εκμετάλλευση μικρής κλίμακας, τα οποία προορίζονται για άμεση διάθεση στον καταναλωτή. Η **παρασκευή** τους πρέπει να γίνεται σε μονάδα οικοτεχνικής παρασκευής τροφίμων, δηλαδή στο **χώρο της αγροτικής εκμετάλλευσης ή της αγροτικής κατοικίας**, ο οποίος ονομάζεται **μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής (ή Οικοτεχνία)**.

Ο χώρος παρασκευής των τροφίμων σε μια οικοτεχνία **μπορεί να είναι ακόμα και η οικιακή κουζίνα**. Οι οικιακές κουζίνες δε σημαίνει απαραίτητα ότι είναι κατάλληλες για παρασκευή τροφίμων για επαγγελματική χρήση. Σε κάθε περίπτωση όμως, **η υποδομή του χώρου πρέπει να είναι τέτοια έτσι ώστε να παρεμποδίζεται η επιμόλυνση του παραγόμενου τροφίμου**. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να τηρούνται κάποιες προϋποθέσεις. Χρειάζεται να αερίζεται επαρκώς, τα παράθυρα θα πρέπει να έχουν σίτες για την αποφυγή εισόδου εντόμων και δεν θα πρέπει να υπάρχουν οικόσιτα, κατοικίδια ζώα εντός του χώρου παρασκευής τροφίμων. Οι τοίχοι, τα πατώματα, τα ντουλάπια, οι επιφάνειες (π.χ. πάγκοι, νεροχύτες) καθώς και ο εξοπλισμός (π.χ. μαχαίρια, μαγειρικά σκεύη) πρέπει να είναι από υλικά που μπορούν εύκολα να καθαριστούν και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Η κλασική υποδομή της οικιακής κουζίνας μπορεί να είναι ικανοποιητική εάν διατηρείται καθαρή και σε καλή κατάσταση συντήρησης. Πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αποθηκευτικός χώρος και να τηρείται το απαραίτητο πρόγραμμα εντομοκτονίας και μυοκτονίας. Συστήνεται η χρήση μηχανικών παγίδων σύλληψης. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά σκευάσματα στον χώρο κατά τη διάρκεια παρασκευής, ούτε σε αποθηκευτικούς χώρους με τρόφιμα

Ως **Μεταποίηση Μικρής Κλίμακας** νοείται κάθε μεταποιητική δραστηριότητα η οποία ασκείται σε εγκαταστάσεις με εγκατεστημένη κινητήρια ισχύ που δεν ξεπερνά τα 10 kW ή κάθε υπηρεσία προετοιμασίας (όπως συσκευασία και συντήρηση) αγροτικών προϊόντων έως 50.000 m³, προς αποθήκευση.

Πριν ιδρυθεί μια οικοτεχνία τροφίμων, απαιτείται να ελεγχθεί ο χώρος για το αν μπορεί να ιδρυθεί στο συγκεκριμένο χώρο η οικοτεχνία, αν δηλαδή στο χώρο αυτό μπορεί να βγει άδεια για οικοτεχνία τροφίμων.

Ποια είναι τα τρόφιμα οικοτεχνικής παρασκευής

- Προϊόντα δημητριακών, ιδίως απλά αρτοσκευάσματα (π.χ. παξιμάδια κ.τ.λ) και ζυμαρικά, με κύριο συστατικό το αλεύρι δημητριακών (π.χ. τραχανάς, χυλοπίτες κ.τ.λ).
- Προϊόντα φυτικής προέλευσης με ή χωρίς γλυκαντικές ύλες, ιδίως γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, κομπόστες, ζελέ φρούτων, παστέλια με ξηρούς καρπούς, πετιμέζι, μουσταλευριά.

- Προϊόντα με παρθένα ελαιόλαδα και διάφορα αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, χυμούς φρούτων και άλλα τρόφιμα σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρων.
- Προϊόντα διατηρημένα με αλάτι, ξύδι και λάδι, τρόφιμα φυτικής προέλευσης, ιδίως επιτραπέζιες ελιές και προϊόντα ελιάς αλείμματα, τουρσιά, σάλτσες.
- Προϊόντα διατηρημένα με ξήρανση, τρόφιμα φυτικής προέλευσης, ιδίως φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, αρωματικά φυτά.
- Προϊόντα με μέλι και ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα, μαστίχα, κρόκο και άλλα τρόφιμα.
- Γαλακτοκομικά προϊόντα όπως τυρί, βούτυρο, γιαούρτι εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που ορίζονται στην αριθ. 3724/162303/22.12.14 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 3438/Β'/2014).

Πρώτες Ύλες

Οι **πρώτες ύλες** θα πρέπει να έχουν τα «φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά» (χρώμα, εμφάνιση, οσμή κλπ), μετά από μακροσκοπικό έλεγχο. Προϊόντα με ανεπιθύμητες οσμές (όπως για παράδειγμα από χημικές ουσίες ή καύσιμα) ή σημάδια αλλοίωσης (μούχλα ή σήψη) ή μόλυνσης πρέπει να απομακρύνονται. Ενδεικτικά σημεία που απαιτούν προσοχή από τον χειριστή είναι η **προσωπική υγιεινή και η υγιεινή των χώρων προετοιμασίας**. Αποδεικνύεται τόσο με το πιστοποιητικό υγείας των εμπλεκόμενων αλλά και με μικροβιολογική ανάλυση των πάγκων και χειριών. Απαραίτητη η **ανάλυση του νερού** αν πρόκειται για αγροτική κατοικία που υδροδοτείται από γεώτρηση.

Μετά την πρωτογενή παραγωγή, σε όλα τα στάδια μεταποίησης, μεταφοράς, διάθεσης και έκθεσης των τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, οι μονάδες τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής, πρέπει να συμμορφώνονται προς τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής των κεφαλαίων III έως και XII του παραρτήματος II του Καν. (Ε.Ε) 852/2004, καθώς και τις διατάξεις των Καν. (Ε.Ε) 178/2002 και του σημείου 2 του άρθρου 3 του Κανονισμού 853/2004.

Επιπλέον, η επισήμανση στην περίπτωση των προσυσκευασμένων προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό (Ε.Ε) 1169/2011, ενώ είναι απαραίτητο να αναγράφεται επί της συσκευασίας, ο μοναδιαίος Αριθμός Εγγραφής του υπεύθυνου της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής στο 'ΚΗΜΟ'.

Για δε τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα οικοτεχνικής παρασκευής, είναι υποχρεωτική η ανάρτηση σε εμφανές σημείο στα σημεία διάθεσης, της Βεβαίωσης Εγγραφής (στην οποία αναγράφεται και ο Αριθμός Εγγραφής) του υπεύθυνου της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής στο ΚΗΜΟ καθώς και ότι προβλέπεται για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα στον Κανονισμό (Ε.Ε) 1169/2011 (άρθρο 44).

Συσκευασία

Το υλικό συσκευασίας πρέπει να αποτρέπει την επιμόλυνση του προϊόντος ή την αλλοίωση της σύνθεσής του ή να προκαλεί βλάβη στην ανθρώπινη υγεία.

Βάσει της ευρωπαϊκής νομοθεσίας είναι υποχρεωτική η **τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας**, ώστε αν προκύψει κάποιο ζήτημα ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων να είναι δυνατή η ανάκληση των προϊόντων τα οποία έχουν διατεθεί. Για την ικανοποίηση της απαίτησης αυτής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να γνωρίζει για

κάθε προϊόν που παρασκευάζει από πού έχει προμηθευτεί τις πρώτες ύλες και πού έχει διαθέσει τα τελικά προϊόντα.

Επισήμανση (Ετικέτα)

Στα τελικά προϊόντα είναι απαραίτητη η **διαθρεπτική επισήμανση** καθώς και πιθανές **αναλύσεις βαρέων μετάλλων, αλλεργιογόνων, μικροβίων και μυκοτοξινών.**

Είναι απαραίτητο να αναγράφεται επί της συσκευασίας, ο **μοναδιαίος Αριθμός Εγγραφής του υπεύθυνου της μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής στο ΚΗΜΟ.**

Κατοχύρωση ευρεσιτεχνίας:

- 1) Κατοχύρωση εφευρέσεων στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας ΟΒΙ
- 2) Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας
- 3) Δίπλωμα τροποποίησης ΔΤ
- 4) Πιστοποιητικό Υποδείγματος Χρησιμότητας ΠΥΧ