Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά
Καραϊσκου 111, 185 32 Πειραιάς
Τηλ: 210-4110443, 210-4174765
Fax: 210-4179495, 210-4174152

Δημοσιεύτηκε στις **30-01-2017** στην κατηγορία **Κλαδικά Θέματα**

Υποχρεωτικό σήμα για το παραδοσιακό ψωμί

Υποχρεωτικό σήμα για το παραδοσιακό ψωμί

Ψηφίσθηκε από την Βουλή των Ελλήνων τροποποίηση- προσθήκη στην νομοθεσία που ρυθμίζει τα θέματα των αρτοποιείων, στο νομοσχέδιο με τίτλο Απλοποίηση διαδικασιών σύστασης επιχειρήσεων, άρση κανονιστικών εμποδίων στον ανταγωνισμό και λοιπές διατάξεις», στον οποίο ορίζονται οι όροι: «παραδοσιακός άρτος», «παραδοσιακός φούρνος»και«παραδοσιακόςαρτοποιός»
Σύμφωνα με την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας, χρήση των όρων αυτών, θα γίνεται αποκλειστικά από τους αρτοποιούς που παράγουν και διαθέτουν άρτο, ο οποίος παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο που περιλαμβάνει τα στάδια: επιλογή των α' υλών, ζύμωμα της ζύμης (η οποία δεν έχει υποβληθεί σε διαδικασία κατάψυξης, ταχείας κατάψυξης ή ανάλογη διαδικασία συντήρησης), εξέλιξη της ζύμης, πλήρη μορφοποίηση και τέλος, έψηση του άρτου.

Η προσθήκη, κατά την Ομοσπονδία, φαίνεται να αποκαθιστά την αδικία που επήλθε στον κλάδο με την δυνατότητα που δόθηκε σε καταστήματα που ψήνουν ψωμί από κατεψυγμένη ζύμη, να ονομάζονται αρτοποιεία- φούρνοι.

Οι αρτοποιοί, ενημερώνουν το καταναλωτικό κοινό ότι ο παραδοσιακός φούρνος, στον οποίο ζυμώνεται και ψήνεται το ψωμί έχει το σήμα του κλάδου **«Ελληνικός Παραδοσιακός φούρνος- Εδώ ζυμώνεται, εδώ ψήνεται».**

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

Πηγή : http://bep.gr/ypoxreotiko-sima-gia-to-paradosiako-psomi.html