

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
& ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ
ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
«ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ»

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

«Διερεύνηση πλαισίου αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών».



ΜΟΝΟΓΙΟΥ Ν. ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ: Ε. Τσακαλίδου, Καθηγήτρια Γ.Π.Α

ΑΘΗΝΑ 2014

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
& ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ
ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
«ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ»

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

«Διερεύνηση πλαισίου αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών».



ΜΟΝΟΓΙΟΥ Ν. ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ: Ε. Τσακαλίδου, Καθηγήτρια Γ.Π.Α

ΑΘΗΝΑ 2014

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

«Διερεύνηση πλαισίου αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παρασκευής τυροκομικών προϊόντων, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών».

ΜΟΝΟΓΙΟΥ Ν. ΕΛΙΣΣΑΒΕΤ

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ: Ε. Τσακαλίδου, Καθηγήτρια Γ.Π.Α

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Κ. Μουντζούρης, Επικ.Καθηγητής Γ.Π.Α

Α. Ακτύπης, Λέκτορας Γ.Π.Α

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα διπλωματική μελέτη εξετάστηκαν οι δυνατότητες αδειοδότησης, αφενός της εν ενεργεία μονάδας μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων που εδρεύει εντός του Campus του Γ.Π.Α επί της Ιεράς Οδού 75 στον Ελαιώνα και αφετέρου της υπό σχεδιασμό αντίστοιχης, σε έκταση στις περιοχές των Σπάτων Αττικής ή Κωπαΐδας Βοιωτίας, αμφότερες βρισκόμενες υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Πραγματοποιήθηκε ανασκόπηση του ισχύοντος Ενωσιακού και Εθνικού Νομοθετικού πλαισίου που διέπει τις παραγωγικές διαδικασίες που τελούνται ή πρόκειται να λάβουν χώρα στις συγκεκριμένες μονάδες, με αναφορές στην αντίστοιχη Νομοθεσία και Τρίτων Χωρών ως σημείο αντιστοίχισης της ενιαίας οπτικής και προσέγγισης των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης απέναντι στα θέματα διαχείρισης τροφίμων.

Αναλύθηκε, διοικητικά και λειτουργικά, η δυνατότητα ένταξης της κάθε μονάδας στο ισχύον αδειοδοτικό νομικό πλαίσιο, με ευρύτητα διερεύνησης πέραν της υφιστάμενης κτηνιατρικής νομοθεσίας και ανάλογα του περιεχομένου των διοικητικών εγγράφων των φακέλων της κάθε μονάδας. Υπογραμμίσθηκαν οι κατά περίπτωση ανάλογες συστάσεις πλήρωσης των ως άνω φακέλων με σκοπό την κατά το δυνατό σύννομη προσαρμογή του εγχειρήματος.

Λαμβάνοντας υπόψη την σε εξέλιξη αλλαγή, Ευρωπαϊκά αλλά και Παγκόσμια, που τελείται προς ενίσχυση των αγροτουριστικών εναλλακτικών πρωτογενών δομών, ως πυλώνες των πολυπληθών Κοινωνιών του 21^{ου} αιώνα, μελετήθηκε πρόταση αδειοδότησης των εν λόγω μονάδων υπό το πρίσμα μιας ολιστικής αναβάθμισης με γνώμονα την παροχή Παιδείας, Πολιτισμού αλλά και Έργου, Προϊόντων συνεπικουρώντας έτσι σε μια φιλοπεριβαλλοντικά ποιοτικότερη αντίληψη ζωής.

Λέξεις κλειδιά: Νομοθετικό πλαίσιο, αδειοδότηση, τυροκομεία, αγροκτηνοτροφική μονάδα.

ABSTRACT

The purpose of this thesis is to examine if the currently active milk processing and dairy production plant based in the premises of AUA Campus at 75, Ieras Odou, Elaionas, is eligible for an operating license. We will also try to determine if a similar plant, currently under construction, in the area of Spata, Attica or Copaida Lake, Viotia, which are both under the auspices of Dairy Laboratory of the Agricultural University of Athens, should be granted an operating license.

We reviewed the current EU and national legislative directive on the production processes taking place or scheduled to happen in the afore mentioned production plants making mention to the corresponding legislation of third countries as a reference point of the uniform format and approach of all the Member-States of EU regarding issues of food management.

We analysed from a functional and administrative point of view the possibility of inclusion/ integrating each of these plants to the current licensing legal framework with our research extending beyond the existing veterinarian legislation and based on the content of the administrative documents of each plant.

Taking into consideration the undergoing change on a European and international level towards strengthening agrotourism and alternative structures and promoting them to fundamental pillars of today's populous societies, we also composed a proposal of licensing the above mentioned plants in the light of a holistic upgrade and aspiring to promote Education, Culture and also Structure and Production thus assisting an environmentally friendly quality perception of life.

Key words: legislative framework/ directive, licensing, cheese factory, crop and stock farm

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Πριν αρκετό καιρό, πάνω σε μια συζήτηση, μια Σπουδαία επιστήμονας αλλά κυρίως ένας Αξιοτίμητος άνθρωπος, η κ. Χρύσα Καπετανοπούλου, μου είπε πως η ουσία μιας διπλωματικής μελέτης φαίνεται στην σελίδα των ευχαριστιών. Τότε τα λόγια της μου φάνηκαν κάπως παράξενα. Δεν είχε άλλωστε περάσει καθόλου από το μυαλό μου το ταξίδι ενός μεταπτυχιακού. Λίγος ο χρόνος, πολλές οι υποχρεώσεις, πολλές κι οι δυσκολίες. Σήμερα όμως, πάνω απ' αυτήν την σελίδα όλα είναι απλά και κατανοητά. Γιατί όλα, έχουν το αποτύπωμα του καθένα μας.

Θα ήθελα, λοιπόν, να ευχαριστήσω τους ανθρώπους που ξεκουράζονται μες στη ψυχή μου. Γιατί με βοήθανε να θυμάμαι. Κι έτσι μένω όρθια.

Θα ήθελα επίσης, να ευχαριστήσω και την Καθηγήτρια κ. Ε. Τσακαλίδου, επιβλέπουσα της διπλωματικής μου, γιατί η γνωριμία της με βοήθησε να μην ξεχάσω. Κι έτσι δεν έπεσα.

Τα παιδιά μου,

τα πάντα μου...

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A/A	Τίτλος	Σελίδα
	<u>Περίληψη</u>	4
	<u>Περίληψη(αγγλικά)</u>	5
	<u>1.Εισαγωγή</u>	9
	<u>Υποενότητα 1^η –Η Ιστορία του τυριού και η πορεία εξέλιξής του.</u>	9
1.1.	Ιστορικά στοιχεία.	9
1.2.	Έννοια και ορισμός του τυριού.	12
1.3.	Παλαιού τύπου τυροκομεία.	13
1.4.	Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων.	16
1.4.1.	Τα τυροκομικά προϊόντα και η Ε.Ε των 28.	16
1.4.2	Η θέση των ανταγωνιστών της Ε.Ε στην Αγορά τυροκομικών προϊόντων.	18
1.4.3	Η ανάπτυξη του κλάδου στην Ελλάδα.	19
	<u>Υποενότητα 2^η –Διαδικασίες αδειοδότησης τυροκομείων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.</u>	23
1.5	Θεσμικό Πλαίσιο αδειοδοτήσεων.	23
1.6.	Διαδικασίες αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων.	24
1.7.	Περιοχές και χώροι ανέγερσης τυροκομείων.	26
1.8	Πραγματοποίηση δραστηριοτήτων και επιπτώσεις τους στο περιβάλλον.	28
1.9	Υπαγωγή της εγκατάστασης παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Κτηνιατρική Νομοθεσία Τροφίμων.	31
1.10	Χαρακτηρισμός των μεταποιητικών δραστηριοτήτων και αδειοδότησή τους.	33
1.11	Παραγωγή και διάθεση βιομηχανικών αποβλήτων.	37
1.12	Νομοθετήματα εναλλακτικής προσέγγισης της αδειοδότησης επιχειρηματικών δραστηριοτήτων.	41
1.13	Νομοθετικό πλαίσιο έγκρισης επιχειρήσεων τροφίμων στην Ε.Ε και σε Τρίτες Χώρες.	45
1.13.1	Νομοθετικές διατάξεις που διέπουν τις αδειοδοτήσεις των επιχειρήσεων τροφίμων στην Ε.Ε .	45
1.13.2	Αδειοδότηση επιχειρήσεων προϊόντων ζωικής προέλευσης στις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.	49

1.13.3	Αδειοδότηση επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών στην Ινδία	50
<u>Υποενότητα 3^η –Στοιχεία των μονάδων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων υπό την αιγίδα του</u>		
Γ.Π.Α		52
1.14	Η Ιστορία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.	52
1.15	Μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, σε διακριτό χώρο του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α, εντός του Πανεπιστημιακού χώρου στην περιοχή του Ελαιώνα-Υφιστάμενη κατάσταση.	54
1.15.1	Υλικοτεχνική υποδομή υφιστάμενης μονάδας.	56
1.15.2	Προέλευση πρώτων και βοηθητικών υλών, παραγωγικότητα υφιστάμενης μονάδας.	60
1.15.3	Διαδικασίες Ποιοτικού ελέγχου υφιστάμενης μονάδας.	62
1.15.4	Διαχείριση αποβλήτων υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας.	63
1.16	Αναβάθμιση της υφιστάμενης παραγωγικής μονάδας, του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α, στο πλαίσιο ανάπτυξης Στρατηγικού Επιχειρηματικού Σχεδίου-«Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α ».	64
1.17	Στοιχεία για την υπό σχεδιασμό μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», με πιθανή εγκατάσταση στα Σπάτα-Αρτέμιδα Αττικής ή στην Κωπαΐδα-Αλιάρτο Βοιωτίας.	75
1.17.1	Περιοχή Σπάτα-Γιαλού Αττικής.	75
1.17.2	Περιοχή Κωπαΐδας-Αλιάρτου Βοιωτίας.	76
1.17.3	Συνοπτική καταγραφή των στοιχείων της υπό σχεδιασμό νεοανεγειρόμενης μονάδας «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β» στο πλαίσιο Επιχειρηματικού Σχεδίου.	77
1.18	Σκοπός της εργασίας.	89
<u>2. Υλικά και μέθοδοι</u>		90
2.1	Συλλογή στοιχείων από το Γ.Π.Α	91
2.2	Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Πολεοδομικές Αρχές.	91

2.3	Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Υπηρεσίες Περιβάλλοντος.	92
2.4	Συλλογή στοιχείων από Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, των Περιφερειών Αττικής και Στερεάς Ελλάδας.	93
2.5	Συλλογή στοιχείων από Δ/νσεις Ανάπτυξης των Περιφερειών Αττικής και Στερεάς Ελλάδας.	95
2.6	Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Υπηρεσίες έγκρισης αδειών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανικών μονάδων.	95
2.7	Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Εφορίες Αρχαιοτήτων.	96
<u>3. Αποτελέσματα και Συζήτηση</u>		<u>97</u>
3.1.1	Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση της υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ, εντός του Πανεπιστημιακού χώρου στην περιοχή του Ελαιώνα.	97
3.1.2	Πρόταση εναλλακτικής προσέγγισης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α», στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α εντός του Πανεπιστημιακού χώρου μέσω σύμμικτων λειτουργικών ροών.	98
3.2.1	Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση ίδρυσης νεοανεγειρόμενης μονάδας στην περιοχή των Σπάτων Αττικής.	100
3.2.2	Πρόταση ανέγερσης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», στην χαρακτηριζόμενη περιοχή του Επιχειρηματικού Πάρκου Γιαλού Αγ.Δημήτριος- Πύργος Δήμου Σπάτων.	101
3.3.1	Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση ίδρυσης νεοανεγειρόμενης μονάδας στην περιοχή της Κωπαΐδας Βοιωτίας.	103
3.3.2	Πρόταση ανέγερσης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», στην χαρακτηριζόμενη ως Γεωργική γη Υψηλής Παραγωγικότητας αγροτεμαχίου Σ.Α.Α.Κ Μαυρομματίου Κωπαιδικού Πεδίου.	106
<u>Βιβλιογραφία</u>		<u>113</u>
<u>Παράρτημα</u>		<u>127</u>

ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ

ADMI:	American Dye Manufacturers Institute
AFSAA:	French Agency for Food, Environmental
BOD:	Biochemical Oxygen Demand- Βιοχημικά Απαιτούμενο Οξυγόνο
BRC:	British Retail Consortium
“CAP Health Check:	“Health Check” of the Common Agricultural Policy
Codex Alimentarius:	‘Book of food’
“COD :	Chemical Oxygen Demand – Χημικά Απαιτούμενο Οξυγόνο
DEFRA:	Department for Environment, Food and Rural Affairs
D S3027:	Danish Standard
EDA:	European Dairy Association/ Ευρωπαϊκή Γαλακτοκομική Ένωση
EIN:	Employer Identification Number
ELO:	European Landowners Organization
FAO:	Food and Agriculture Organization
FARMA:	National Farmers’ Retail and Markets Association
FICA:	Medicare Taxes
FSA:	Food Standard Agency
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Point
ISO :	International Organization for Standardization
MAAP :	Ministry of Agriculture, Food, Fisheries and Occupational Health and Safety
NACMCF:	National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods
WHO:	World Health Organization
ΑΕΠΟ:	Απόφαση Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων
A.T.E:	Αγροτική Τράπεζα Ελλάδας
Γ.Π.Α:	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Γ.Υ.Σ:	Γεωγραφική Υπηρεσία Στρατού
EAT:	Καθαρά κέρδη μετά φόρων
E.E:	Ευρωπαϊκή Ένωση
Κ.Α.Δ:	Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας
Κ.Τ.Π:	Κώδικας Τροφίμων και Ποτών
Κ.Υ.Α:	Κοινή Υπουργική Απόφαση
Ο.Τ.Α:	Όργανοι Τοπικής Αυτοδιοίκησης
Π.Δ	Προεδρικό Διάταγμα
Π.Π.Δ:	Πρότυπες Περιβαλλοντικές Δεσμεύσεις
Π.Π.Π.Α :	Προκαταρκτικού Προσδιορισμού Περιβαλλοντικών Απαιτήσεων
Π.Ο.Π:	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
Σ.Δ.Α.Τ :	Σύστημα Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων
Σ.Δ.Π:	Σύστημα Διοίκηση Ποιότητας
ΣΤΑΚΟΔ2008:	Εθνική Ονοματολογία Οικονομικών Δραστηριοτήτων/Εθνική Στατιστική Υπηρεσία
Υ.Α:	Υπουργική Απόφαση
Υ.Π.Α.Α.Ν:	Υπουργείο Ανάπτυξης & Ανταγωνιστικότητας
Υ.Π.Ε.Κ.Α:	Υπουργείο Περιβάλλοντος Ενέργειας & Κλιματικής Αλλαγής

1.Εισαγωγή

Υποενότητα 1^η – Η Ιστορία του τυριού και η πορεία εξέλιξής του.

1.1 Ιστορικά στοιχεία.

Η Ιστορία του τυριού ξεκινά μαζί με την εξημέρωση των πρώτων άγριων μηρυκαστικών από τον τροφολέκτη άνθρωπο, στην προσπάθειά του να επεκτείνει τις πηγές των αγαθών του. Στα οροπέδια του Ιράν, το 10.000 π.Χ, και τις επόμενες χιλιετίες στα παράλια της Μεσογείου οι νομαδικές φυλές μέσω της κατοικιοποίησης (Ρογδάκης, 2006) των παραγωγικών ζώων έθεσαν τα θεμέλια μιας μακραίωνης πορείας ενός από των πλέον δημοφιλών τροφίμων της ανθρώπινης διατροφικής πυραμίδας, όπως είναι το τυρί. Κατά πάσα πιθανότητα τυρί παρασκευάστηκε για πρώτη φορά τυχαία, καθώς μεταφερόταν γάλα σε ασκούς φτιαγμένους από στομάχους ζώων, όπου εκεί το υπάρχον και υπεύθυνο για τη πήξη ένζυμο ρεννίνη (πυτιά) συνεπικουρούμενο από την υψηλή μάλλον θερμοκρασία του περιβάλλοντος οδήγησε στην μετατροπή του γάλακτος σε στερεή μάζα (Ανυφαντάκης, 1993 α). Ένας ευρέως διαδεδομένος αστικός μύθος, σχετικά με αυτήν την πρώτη τυχαία παρασκευή τυριού, αναφέρει πως κάποιος Άραβας νομάς στην Μέση Ανατολή κατά τη διάρκεια του ταξιδιού του, διαπίστωσε πως το γάλα που μετέφερε μαζί του αποθηκευμένο σε ασκό από στομάχι προβάτου είχε χωρισθεί σε υγρό και πήγμα λόγω της ζέστης. Παρ'όλα αυτά, το κατανάλωσε γιατί διψούσε και όχι μόνο κόρεσε τη δίψα του αλλά το βρήκε και ιδιαίτερα εύγευστο (<http://www.ilovecheese.co.uk>).

Σύμφωνα με την πλούσια Ελληνική Μυθολογία, ο Δίας κυνηγημένος από τον πατέρα του Κρόνο, που συνήθιζε να τρώει τους απογόνους του, κρύβεται από την μάνα του Ρέα για προστασία στα δύσβατα βουνά της Κρήτης και τρέφεται αποκλειστικά με γάλα και μέλι. Μέλι από την μέλισσα, γάλα από την κατσίκια Αμάλθεια και προστασία από τους δαίμονες Κουρήτες (<http://el.wikipedia.org/wiki>). Αργότερα, ξανά ο Δίας για να θρέψει το γιο του, ημίθεο Ηρακλή με θεϊκό γάλα και να τον κάνει Αθάνατο, κατέκλεισε τον Ουρανό από αυτό το λευκό υγρό. Έκτοτε τον Ουρανό γέμισαν οι Γαλαξίες (<https://www.facebook.com/Cheesegourmet>). Κατά έναν άλλον πάλι μύθο, την τέχνη της τυροκομίας λέγεται ότι αρχικά ανακάλυψε ο γιος του Απόλλωνα, ο Αριστέας. Αυτή όμως στη συνέχεια χαρίστηκε ως δώρο στους ανθρώπους από τους θεούς του Ολύμπου.

Το αρχαιολογικό εύρημα που κοσμεί το Εθνικό Μουσείο της Βαγδάτης στο Ιράκ και αντιπροσωπεύει μια πρώιμη εκδοχή «ψυκτικής συσκευής συντήρησης», θεωρείτο μέχρι πρόσφατα η παλαιότερη ανακάλυψη στην Ιστορία της τυροκομίας και αντιπροσωπεύει την

απόδειξη ότι οι Σουμέριοι στην Αρχαία Βαβυλώνα γύρω στο 5.000 π.Χ. ασχολούνταν ενεργά με την γαλακτοκομία (<http://www.cheese from spain.com>). Νεότερες αρχαιολογικές έρευνες όμως που διεξήχθησαν σε περιοχές της Β. Αφρικής και που αφορούσαν μελέτη θραυσμάτων πήλινων σκευών, κατέδειξαν ίχνη από παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων 7.000 έτη π.Χ. (Dunne et al, 2012). Παρόμοια ανακάλυψη που πραγματοποιήθηκε και σε Ευρωπαϊκό έδαφος, συγκεκριμένα στη Πολωνία (Bogucki, 1984), κατέδειξε την χρήση σκευών με οπές, που ανάγονται στην Νεολιθική εποχή, ως αντικείμενα διαδικασίας διαχωρισμού των λιπαρών του γάλακτος, περί το 5.500 π.Χ. Πρόσφατες μάλιστα μελέτες (Salque et al, 2013), βασισμένες στην ανάλυση του χημικού profile των λιπαρών οξέων (ισοτοπική δομή των λιπών) των υπολειμμάτων του γάλακτος σε τεμάχια κεραμικών σκευών με οπές, ανήγαγαν τη χρήση πρωτόλειων τεχνικών τυροκόμησης στην Βόρεια Ευρώπη γύρω στο 7.500 π.Χ. Στοιχεία από την παρασκευή τυριού έχουν ανακαλυφθεί άλλωστε και σε ανασκαφές που αφορούν έρευνες και επί των Αιγυπτιακών χρόνων, σε τύμβους των Φαραώ, της εποχής μεταξύ 4.000-2.800 έτη π.Χ. (<http://www.nationalhistoriccheesemakingcenter.org>, <http://www.oldpoland.pl>).

Από τον Όμηρο βέβαια, και την «Οδύσσεια» τον 8^ο π.Χ. αιώνα είναι γνωστό ότι ο Οδυσσεύς στη σπηλιά του Κύκλωπα Πολύφημου είδε δοχεία με γάλα, ράφια γεμάτα τυριά, σκάφες και κουβάδες πλημμυρισμένους από ορό. Όταν ο Κύκλωπας επέστρεψε στη σπηλιά με το κοπάδι του, έκλεισε την είσοδο με έναν μεγάλο βράχο, ξεκίνησε να αρμέγει τις κατσίκες και τις προβατίνες. Κατόπιν έπηξε το μισό «αστραφτερό από λευκότητα» γάλα, κράτησε το άλλο μισό για να το πει την ώρα του φαγητού και έβαλε το τυρόπηγμα σε πλεκτά καλάθια (<http://www.lifo.gr>, <http://www.ilovecheese.co.uk>). Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης επίσης θεωρείται ότι έδωσαν τις πρώτες συνταγές για την παραγωγή τυριού. Ο πρώτος εξ' αυτών στο βιβλίο του *'Ιστορία Ζώων'* αναφέρει ότι «κάθε γάλα έχει ένα πιο στερεό σώμα που λέγεται τυρί (ο καλείται τυρός)». Μάλιστα κάνει λόγο για γάλα «προβάτειον», «αίγειον», «βόειον», «ίππειον» και «όνειον», αλλά τα πιο κατάλληλα για τυρί (εις τύρευσιν) είναι τα τρία πρώτα κατά σειρά γάλατα. Ο Αριστοτέλης περιγράφει επίσης και τη διαδικασία πήξης του γάλακτος μέχρι να μετατραπεί σε τυρί, *'πήγνυσι δε το γάλα οπός τε συκής και πιετία'* (<https://www.facebook.com/Cheesegourmet>, <http://www.cheesegourmet.gr>). Στην αρχαία Σπάρτη πάλι, υπήρχε ολόκληρη τελετουργική γιορτή με επίκεντρο την κλοπή τυριών, η οποία επισφράγιζε το ταλέντο των νεαρών πολεμιστών Σπαρτιατών στον κλεφτοπόλεμο (<http://www.mills.gr>) Επί πλέον των όσων αναφέρθηκαν και η Βίβλος αποτελεί αρχείο καταγραφών για το τυρί, καθώς στην Γένεση γράφεται αφενός ότι ο Αβραάμ προσέφερε στους τρεις Αγγέλους «ξινισμένο γάλα» (<http://www.oldpoland.pl>) και αφετέρου ότι κατά την απόδραση του Δαβίδ στον Ιορδάνη Ποταμό, ο τελευταίος τρεφόταν με «αγελαδινό τυρί» (<http://www.ilovecheese.co.uk>). Οι λαοί άλλωστε της Μέσης Ανατολής

ήταν από την αρχαιότητα γνωστοί και για το νομαδικό χαρακτήρα τους και για την εκτατική εκτροφή μετακινούμενων κοπαδιών αιγοπροβάτων.

Η περίοδος άνθησης της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας θεωρείται και αυτή με την σειρά της, περίοδος εξέλιξης και εξάπλωσης της τέχνης της τυροκομίας, μιας και οι Ρωμαίοι ήταν σπουδαίοι τυροκόμοι και αγαπούσαν το ιδιαίτερο αυτό έδεσμα. Αναπτύχθηκαν μέθοδοι παρασκευής, εφευρέθηκαν πιεστήρια και ποικιλίες τυριών και μάλιστα στα σπίτια των πλούσιων Ρωμαίων υπήρχαν χωριστές κουζίνες για τα τυριά {(caseales) <http://www.ilovecheese.co.uk>}. Πληροφορίες για το φημισμένο Pecorino Romano ή το πρόβειο τυρί της Τοσκάνης δίνονται από τότε στο σύγγραμμα Όπερας του Lucio Giunio Moderato Columella, «De re rustica», περί Επιστημονικής Γεωργίας (<http://www.oldpoland.pl>, http://it.wikipedia.org/wiki/De_re_rustica).

Ακολουθούν τα χρόνια του Μεσαίωνα όπου η παραγωγή του τυριού μεταφέρεται στα διάφορα Ευρωπαϊκά μοναστήρια, βελτιώνεται και εξελίσσεται αλλά συνεχίζει να πραγματοποιείται με εμπειρικές τεχνικές (Κυριακόπουλος,1995 α). Πάντως τυριά ευρέως γνωστά σήμερα όπως το Brie και το Camembert θεωρείται ότι οφείλουν την εξέλιξη της τεχνογνωσίας τους στην ακάματη αναζήτηση κάποιων πρωτοπόρων μοναχών (<http://www.ilovecheese.co.uk>) για γνώση και προσφορά και μάλιστα σε εποχές που αμφότερες αναχαιτίζοντουσαν από τον σκοταδισμό. Η εγκαθίδρυση από τον Άγιο Βερνάρδο το 1.115 μ.Χ του Αβαείου του Chiaravalle στη Βόρειο Ιταλία θεωρείται ένα τέτοιο παράδειγμα και σημαίνουν γεγονός στην πορεία διάδοσης της τυροκομίας (<http://www.oldpoland.pl>). Μετά το τέλος του Μεσαίωνα σταδιακά αρχίζουν να αναπτύσσονται στα βουνά της Κεντρικής Ευρώπης, όπως στις Άλπεις, κοινότητες ορεινών κτηνοτρόφων που συλλέγουν και μοιράζονται την εμπειρία και το ενδιαφέρον τους για την τυροκομία. Από το 700 μ.Χ ως και το 1600 μ.Χ συντελούνται σημαδιακές εξελίξεις που θέτουν τις βάσεις της δημιουργία διάσημων τυριών όπως το Gorgonzola, το Munster, το Gruyère και το Emmental (<http://www.ilovecheese.co.uk>).

Οι 18^{ος} και 19^{ος} αιώνες θα επιρρώσουν τις μέχρι τότε προσπάθειες λόγω πρωτοπόρων επιστημονικών ανακαλύψεων που θ'αποτελέσουν εφελκυστήρι για τις εμπειρικές τεχνοτροπίες των τυροκόμων, αρχής γενομένων από την ανακάλυψη του μικροσκοπίου και συνεχιζόμενων με την δημιουργία ψυκτικής μηχανής, φυγόκεντρου, διαδικασίας παστερίωσης γάλακτος κ.α (<http://www.oldpoland.pl>). Η τυροκομία πάντως θα συνεχίσει να αποτελεί αγροτική και οικοτεχνική απασχόληση περιορισμένης έκτασης μέχρι τα μέσα του 19^{ου} αιώνα όπου δημιουργούνται στην Αμερική, από Ευρωπαίους μετανάστες, οι πρώτες βιοτεχνίες τυροκομικών προϊόντων (<http://www.nationalhistoriccheesemakingcenter.org>). Από κει και πέρα η ανάπτυξη της τυροκομίας σε βιομηχανική κλίμακα παγκοσμίως υπήρξε ταχύτατη και η ανέλιξη του κλάδου, ως υπολογίσιμου πόρου στις ταλανιζόμενες οικονομίες εδραίωσαν το τυρί και την παρασκευή του στη συνείδηση των σύγχρονων κοινωνιών.

Όσον αφορά την Ιστορία της τυροκομίας στην Ελλάδα, μετά τους αρχαίους χρόνους, εξελίχθηκε συμπορευόμενη των κοινωνικοπολιτιστικών αλλαγών. Επί Βυζαντίου ήταν αρκετά διαδεδομένη. Δεν υφίστανται πολλές μαρτυρίες αλλά από αυτές που υπάρχουν κάποιες μιλούν για ένα λευκό τυρί που διατηρούνταν σε άλμη μέσα σε βαρέλια ή αγγεία (Γρίβα, 2009) και κάποιες για το βλάχικο τυρί, τις μυζήθρες {απ' όπου πήρε το όνομά του και ο Μυζηθράς-Μυστράς} (<http://www.mills.gr>, <http://www.kastra.eu/castlegr.php?kastro=mystras>). Στην Τουρκοκρατία η παράδοση συνεχίζεται τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στα νησιά και το τυρί αποτελεί μέρος των λίγων τροφίμων που διέθετε ο υπόδουλος Ελληνισμός προς επιβίωση. Συχνά δε, αποτελούσε και αντικείμενο συναλλαγής ελλείψει χρημάτων (<http://plakadiadromes.webnode.gr>). Στο τέλος του 19^{ου} αιώνα, στο νεοσύστατο Ελληνικό κράτος ο τότε υπουργός Εμμανουήλ Μπενάκης αντιλήφθηκε νωρίς την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και κάλεσε τον Ελληνικής καταγωγής τυροκόμο Ραϋμόνδο Δημητριάδη να εκπαιδεύσει τους νέους της χώρας σε μια προσπάθεια επιμόρφωσης και οργάνωσης της παραγωγής. Χρόνια αργότερα, το 1911, το νεοσύστατο Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας και η Γεωργική Υπηρεσία προσλαμβάνουν τον σπουδαίο τυροκόμο Ν. Ζυγούρη όπου κάτω από την επιμονή και τις παραινέσεις του δημιουργείται το 1914 η πρώτη Δημόσια Τυροκομική Σχολή στα Γιάννενα {(Νόμος 301/4-10-1914), <http://plakadiadromes.webnode.gr>}.

Μετά τη δεκαετία του 1960 ιδρύονται σύγχρονες τυροκομικές μονάδες υπό την αιγίδα της Αγροτικής Τράπεζας και των Συνεταιριστικών Οργανώσεων, σε υλοποίηση κρατικών προγραμμάτων για την ανάπτυξη της κτηνοτροφίας. Μέχρι τότε τα τυροκομεία ήταν πολυάριθμα αλλά μικρά, παραδοσιακού τύπου και διαχειρίζονταν κυρίως αιγοπρόβειο γάλα. Η εκβιομηχάνιση των τυροκομείων συνοδεύτηκε με εκπαίδευση προσωπικού εντός και εκτός Ελλάδας, έτσι ώστε η στελέχωση των νέων μονάδων, η αξιοποίηση του γάλακτος και η αύξηση του εισοδήματος των κτηνοτρόφων να αποτελέσουν την φυσική εξέλιξη της αρχικής ενέργειας (Κυριακόπουλος, 1995 β) Ακολούθησε η ένταξη της χώρας στην ΕΟΚ και η συμπόρευση εφεξής του αγροτοκτηνοτροφικού τομέα με τις υπόλοιπες χώρες της Κοινότητας και μετέπειτα Ευρωπαϊκής Ένωσης στους ευρύτερους τομείς των σχετικών ενδιαφερόντων.

1.2 Έννοια και ορισμός του τυριού.

Το **τυρί** ή ο **τυρός** ως λέξη πιθανολογείται ότι προέρχεται από το ρήμα *τορεύω* που σημαίνει *καλουπώνω* επειδή η παραγωγή κάποιων τυριών απαιτεί την χρήση καλουπιών. Ίσως όμως να προέρχεται και από το ρήμα *τορέω*, που σημαίνει *διατρυνώ*, *τρυνώ* και άρα να αναφέρεται στις τρύπες κάποιων εξ αυτών (<http://tyriordie.freehostia.com/historytyri.htm>). Κατά μια άλλη εκδοχή η λέξη τυρί προέρχεται από το λατινικό «*caseus*», του οποίου η πηγή

αναβλύζει από την Πρωτο ινδοευρωπαϊκή γλώσσα, που αμιγώς χρησιμοποιήθηκε από τους πληθυσμούς γύρω από την Κασπία θάλασσα, περίπου 3.500 χρόνια π.Χ (<http://en.wiktionary.org/wiki/caseus>). Πιθανόν σημαίνει χωρίς ορό (carere suerum/<http://www.akimoo.com>). Από εκεί προήλθαν ως λέξεις η Ισπανική Queso, η Γερμανική Kase, η Αγγλική Cheese, η Ολλανδική Kaas κ.α. Η ονομασία της λέξης τυρί, στα Ιταλικά και Γαλλικά, δηλαδή Formaggi και frommage αντίστοιχα, εικάζεται ότι προέρχεται από την Ελληνική λέξη «formos» που χαρακτήριζε σκεύος διαχωρισμού του πηγματος από τον ορό. Μπορεί όμως να προέρχεται και από τον όρο «caseus formaticus» κυρίως όσον αφορά την Γαλλική του έκφραση (<http://www.cheese from spain.com>).

Στο Διεθνές Συνέδριο της Γενεύης το 1908, δόθηκε ο ακόλουθος **ορισμός** στο τυρί: «Ως τυρί νοείται το προϊόν της ωρίμανσης του πηγματος που λαμβάνεται από πήξη του γάλακτος με πυτιά ή με οξέα και από το οποίο μπορεί να έχει ή να μην έχει αφαιρεθεί λίπος με ή χωρίς προσθήκη χρωστικών ουσιών και αλατιού και ικανοποιητικά απαλλαγμένο από το τυρόγαλο» (Κυριακόπουλος, 1995γ), ενώ κατά τον Codex Alimentarius (www.codex.alimentarius.net) και τον FAO/WHO :

« Τυρί είναι το νωπό ή ώριμο στερεό ή ημιστερεό προϊόν που λαμβάνεται από πήξη του πλήρους ή μερικώς αποβουτυρωμένου ή άπαχου γάλακτος ή βουτυρογάλακτος ή μίγματος ορισμένων ή όλων αυτών των προϊόντων, με τη δράση πυτιάς ή άλλων κατάλληλων ενζύμων που προκαλούν πήξη και με μερική στράγγιση του τυρογάλακτος που προέρχεται από την πήξη ή με τεχνικές επεξεργασίας που περιλαμβάνουν την πήξη ουσιών που λαμβάνονται από γάλα που δίνουν ένα τελικό προϊόν με τις ίδιες βασικές φυσικές, χημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες όπως το προαναφερόμενο προϊόν.» (www.codexalimentarius.org/input/download/standards/CODEX STAN 283-1978).

Στην Ελληνική νομοθεσία και σύμφωνα με το άρθρο 83, του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (www.gcs1.gr) τα τυριά από γάλα με ωρίμανση ορίζονται ως:

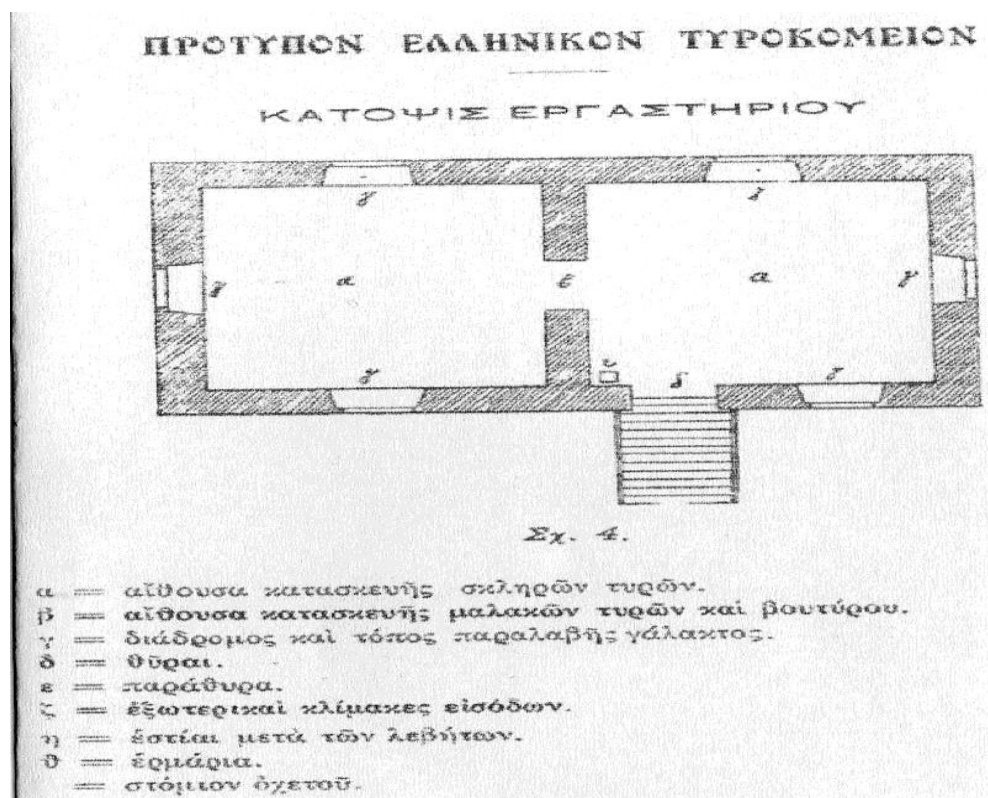
«Τα προϊόντα ωρίμανσης του πηγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλο στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επένεργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδας, προβάτου, κατσίκας, βουβάλου και μίγματα αυτών ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα).»

1.3 Παλαιού τύπου τυροκομεία.

Όπως αναφέρθηκε, στην Ελλάδα η πρώτη κρατική προσπάθεια οργάνωσης της τυροκομίας και εκπαίδευσης των νέων πραγματοποιήθηκε στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Το

γάλα προερχόταν κυρίως από αιγοπρόβατα και πολύ λιγότερο από βοοειδή τα οποία παρεμπιπτόντως δεν ήταν και αριθμητικά καταγεγραμμένα (Ζυγούρης, 1914). Η τυροκόμηση μέχρι τότε γινόταν σε καλύβες ή αποθήκες κοντά στις στάνες διαβίωσης των κοπαδιών υπό την επήρεια πολλών δυσμενών παραγόντων, κυρίως δε των περιβαλλοντολογικών, και υπό συνθήκες υγιεινής συχνά ακατάλληλες. Η ωρίμανση των τυριών λάμβανε χώρα σε κακώς αεριζόμενα υπόγεια, γεμάτα τρωκτικά και μύκητες. Η μεταστροφή του κτηνοτροφικού κόσμου προς μια οπτική αποδοτικότερη αλλά και βασισμένη σε επιστημονικά δεδομένα ήταν δύσκολη γιατί έπρεπε να αντιταχθεί όχι μόνο στην έλλειψη πόρων αλλά και τις συνθήκες δεκαετιών. Ο Νικόλαος Ζυγούρης περιγράφει με λεπτομέρειες τόσο την υλικοτεχνική υποδομή όσο και τις λειτουργικές διαδικασίες που θα έπρεπε να πληροί εκείνη την εποχή μια στοιχειώδης εγκατάσταση παραγωγής τυριών:

«Το τυροκομείον δέον ν'αποτελήται εκ δύο κυρίως διαμερισμάτων της αποθήκης και του εργαστηρίου. Η αποθήκη πρέπει ν'αποτελήται εκ δύο ή περισσότερων διαμερισμάτων αναλόγως της εκτάσεως της επιχειρήσεως. Εν πάσει όμως περιπτώσει πρέπει τα διαμερίσματα να είναι περισσότερα του ενός διότι αι συνθήκαι της ωριμάνσεως των διαφόρων ειδών τυρού ή του αυτού τυρού κατά τα διάφορα στάδια αυτής δεν είναι πάντοτε αι αυταί και επομένως πρέπει να είναι εύκολον να μεταβάλλονται αι εκάστοτε απαιτούμεναι συνθήκαι. Οι τοίχοι της αποθήκης πρέπει να έχωσιν ύψος μεν περί τα 3,50 μ εκ τούτων κατά τα 2,80 μ θα είναι εκτισμένοι υπό την γήν κατά δε τα 0,70 μ υπεράνω αυτής.» (Ζυγούρης, 1914)



Εικόνα 1.3.1: Κάτοψη παλαιού τύπου τυροκομείου (πηγή: Ζυγούρης, 1914).

Αν και η αρχική αυτή μορφή τυροκομείου μικρής δυναμικότητας υπέστη αρκετές διαρθρωτικές αλλαγές με το πέρασμα των ετών, παράλληλα με την οργάνωση του ζωικού κεφαλαίου, αποτέλεσε για πολλές δεκαετίες τη ραχοκοκαλιά των Ελληνικών τυροκομείων, ιδιαίτερα των ορεινών περιοχών, αποδίδοντας ικανοποιητικής ποιότητας τυροκομικά προϊόντα. Η λειτουργία του βασιζόταν στην εμπειρία και στην γνώση των τυροκόμων, στην καλής ποιότητας πρώτη ύλη και λιγότερο στα μέσα, που γενικότερα ήταν λιγοστά. Από άποψη εξοπλισμού χρησιμοποιούσαν υφασμάτινα τυρόπανα, ως φίλτρα του γάλακτος, και τυρολέβητες από κασσιτερωμένο χαλκό ή δεξαμενές από γαλβανισμένη λαμαρίνα, για τις κυρίως διαδικασίες. Άλλες φορές υπήρχε σύστημα καυστήρων για την τροφοδότηση της εστίας, άλλες πάλι γινόταν χρήση απλώς καυσόξυλων.

Υπήρχαν ποικίλου τύπου τυροκόπτες για τη διαίρεση του τυροπήγματος π.χ. Ελβετικού τύπου από ανοξείδωτο χάλυβα και αντίστοιχοι αναδευτήρες. Για την εξαγωγή του τυροπήγματος από τον τυρολέβητα χρησιμοποιούνταν βέργα ιτιάς ή λυγαριάς ή χαλύβδινο έλασμα, γύρω από το οποίο δένονταν το τυρόπανο με τη βοήθεια του οποίου εξαγόταν ολόκληρο το τυρόπηγμα από το λέβητα. Για την αποστράγγιση των τυριών υπήρχε μεγάλη ποικιλία καλουπιών όπως επίσης και για τη φάση της πίεσης είχαν δημιουργηθεί κατασκευές πιεστηρίων π.χ. «Αγγλικού τύπου» ή πιεστήριο «τύπου Δημητριάδη», συνήθως ξύλινες, που η απόδοσή τους όμως δεν ήταν πάντα σταθερή. Τον εξοπλισμό συμπλήρωναν οι τυροτράπεζες, ο κορυφολόγος, θερμόμετρα, γαλακτόμετρα, συσκευή Dornic, σκάφες άλμης κ.α. (Ανυφαντάκης, 1993 β). Η περίοδος πριν και μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο χαρακτηρίζεται από την ανάπτυξη Συνεταιριστικών βελτιωμένων τυροκομείων με πιστώσεις της Α.Τ.Ε που θα στηρίξει τα αναπτυξιακά κτηνοτροφικά προγράμματα της εποχής (Παπιάς & Καλαντζόπουλος, 2007) συμβάλλοντας έτσι στον κρατικό επιπολασμό της κτηνοτροφικής παραγωγής αλλά και στη διάνοιξη διόδων για την ιδιωτική πρωτοβουλία.

Εκ των πραγμάτων γίνεται αντιληπτό ότι την πορεία αυτή ακολούθησε η Δημόσια Διοίκηση και όσον αφορά τον τομέα της αδειοδότησης των υπό ανάπτυξη μονάδων. Τα γενικών απαιτήσεων Βασιλικά Διατάγματα των αρχών του 20^{ου} αιώνα μετατράπηκαν σταδιακά σε πιο οργανωμένα νομοθετήματα, σε μια προσπάθεια περιορισμού τόσο της άναρχης λειτουργίας των αυθαίρετων εκτροφών και τυροκομείων όσο και της ημιμάθειας του πληθυσμού που ασχολούνταν με αυτές. Η ένταξη της Ελλάδας στην ΕΟΚ (1981) και η σύμπλευση στον κοινό πια γεωργοκτηνοτροφικό ορίζοντα βοήθησε στην οργάνωση των ελέγχων και την κρατική έγκριση, μέσω και των Κοινοτικών Οδηγιών, αναπτυσσόμενων εγκαταστάσεων τυροκόμησης που έψαχναν την παραγωγική τους θέση στην αγορά. Η μεταπήδηση της βιοτεχνικής τυροκομίας στη σύγχρονη εκβιομηχανισμένη παραγωγή υψηλής δυναμικότητας, ως φυσικό επακόλουθο, βασίστηκε όχι μόνο στην επιστημονική πρόοδο της γαλακτοκομίας αλλά και στις κοινωνικοπολιτικές αλλαγές που τελέσθηκαν στη χώρα τις

τελευταίες δεκαετίες. Παρ'ότι όμως όντως οι βιομηχανίες γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελούν μια τεχνολογικά την αιχμή του δόρατος και τη ναυαρχίδα για την εθνική οικονομία, οι μικρές βελτιωμένες τυροκομικές μονάδες εξακολουθούν να είναι η κρυφή δύναμη του Ελληνικού αγροκτηνοτροφικού πλούτου. Όχι όμως απέναντι στο Κράτος-ελεγκτή αλλά έχοντάς το σύμβουλο και συμπαραστάτη για έναν κοινό σκοπό, την πρόοδο.

1.4 Ο κλάδος των τυροκομικών προϊόντων.

1.4.1. Τα τυροκομικά προϊόντα και η Ε.Ε των 28.

Διανύοντας τη 2^η δεκαετία του 21^{ου} αιώνα, απρόβλεπτες αλλαγές του χρηματοοικονομικού στερεώματος σε Παγκόσμιο επίπεδο, όπως η κατάρρευση μέρους του τραπεζικού συστήματος στις Η.Π.Α και η διαταραχή των ισοτιμιών εξ'αίτιας της ακροβατούσας οικονομίας της Αργεντινής και της επανόδου της σε καθεστώς πτώχευσης, φάνηκε να καθοδηγούν ή να συμπαρασύρουν τους παραγωγικούς άξονες πολλών χωρών, ανάλογα βέβαια και με τις γεωπολιτικές ιδιαιτερότητες της κάθε μίας εξ αυτών. Ο κλάδος των τροφίμων ειδικά, οριζόμενος μεν από τη βασική διατροφική ανάγκη του ανθρώπου, αλλά και διαπνεόμενος από καινοτόμες τάσεις και καταναλωτικές επιθυμίες, βρίσκεται βαλλόμενος πότε από την αφθονία και πότε από την ένδεια. Τα τυροκομικά προϊόντα δεν αποτελούν εξαίρεση σ'αυτόν τον κανόνα. Το τέλος του Ευρωπαϊκού καθεστώτος των ποσοστώσεων στο γάλα (cuotas lácteas), που αναμένεται το 2015 ("CAP Health Check"), στοιχειοθετεί νέες δυναμικές εμπορικής στρατηγικής, λαμβάνοντας υπόψη την περίσσεια γάλακτος που θα δημιουργηθεί και την αυξανόμενη ζήτηση για βούτυρο και σκόνη αντίστοιχα, ιδίως από νεοαναπτυσσόμενες αγορές όπως αυτή της Κίνας. Με την επερχόμενη κατάργηση του υφιστάμενου συστήματος στην Ε.Ε, τέθηκε θέμα συνδυασμού της εμπορικής εξωστρέφειας με την πρόρρηση προστασίας των μειονεκτικών Ευρωπαϊκών αγροτικών περιοχών με «γαλακτοκομικό προσανατολισμό». Αν και θα έπρεπε σε αυτήν τη βάση να προβλεφθεί δέσμη μέτρων παρόμοια με την νομοθετημένη αγροτική πολιτική των Η.Π.Α (farm bill) για περιοριστικούς όρους παραγωγής και ενισχύσεις, τουλάχιστον σε περιόδους κρίσης (europa.eu/rapid/press-release), οι αντιδράσεις κυρίως των «πλούσιων» χωρών με έντονο εξαγωγικό πρόσημο (<http://www.euromilk.org/eda/content>), οδήγησαν στην «Σολομώντεια» δημιουργία Ευρωπαϊκού Παρατηρητηρίου Γάλακτος (Milk Market Observatory, http://ec.europa.eu/agriculture/milk-market-observatory/index_en.htm) υπεύθυνου για τη διατήρηση των ισορροπιών.

Από την άλλη, παρά το γεγονός ότι η κατανάλωση τυριών στην Ευρώπη είναι ιδιαίτερα υψηλή, με την Ελλάδα να πρωτοστατεί με **31 kg/κεφαλή ετησίως** ακολουθούμενη από το Λουξεμβούργο (29,3kg) και τη Γαλλία (29 kg) αντίστοιχα (Groves, 2013), η Ευρωπαϊκή παραγωγή εξακολουθεί να αυξάνεται έστω και μειούμενη, αποτελώντας ελκυστικό εξαγωγικό εμπορικό στόχο. Η συνολική παραγωγή τυροκομικών προϊόντων στην Ε.Ε. των 27 διαμορφώθηκε το 2010 σε 8.797,15 χιλιάδες τόνους, αυξημένη κατά 2,6 % σε σχέση με το 2009. Η χώρα με τη μεγαλύτερη παραγωγή είναι η Γερμανία (2.083 χιλ. τόνοι) και ακολουθεί η Γαλλία (1.925 χιλ. τόνοι), η Ιταλία (1.177 χιλ. τόνοι) και η Ολλανδία (753 χιλ. τόνοι). Ο διαμερισμός της κατανάλωσης τυριών ανά χώρα και ανά κανάλι διανομής εξαρτάται τόσο από το παραγωγικό profile όσο και από τις επί μέρους καταναλωτικές συνήθειες (<http://www.thedairy site.com>). Έτσι σε χώρες όπως η Ισπανία, η Ιταλία, και η Γαλλία η μεγαλύτερη κατανάλωση πραγματοποιείται μέσω των αλυσίδων λιανικής αγοράς τη στιγμή που στη Γερμανία σημαντικό μέρος της κατανάλωσης απορροφάται από τη βιομηχανία παραγωγής pizza. Η συμμετοχή των private label τυριών στην αγορά της Ε.Ε παρουσιάζει αυξητικές τάσεις μεν αλλά ανισομερώς κατανομημένες με ποσοστά που αγγίζουν το 22 % στη Δ. Ευρώπη και μόλις το 2 % στις Κεντροανατολικές χώρες (<http://www.thedairysite.com>). Με τη Ρωσική τυροκομική παραγωγή μάλλον αδύναμη να καλύψει τις ανάγκες της, τις χώρες της Μέσης Ανατολής να επιζητούν μεταποιημένα προϊόντα και προ πάντων την αναμενόμενη αύξηση της κατανάλωσης γαλακτοκομικών στην Κίνα να αγγίζει το 42% μέχρι το 2024 (<http://www.thedairy site.com/news>) οι Ευρωπαίοι παραγωγοί οφείλουν να αναδιαρθρώσουν τις στρατηγικές προσέγγισης των αγορών με καινοτόμα ποιοτικά προϊόντα, αναβάθμιση υπηρεσιών και επαγγελματική συνέπεια, ως αντίβαρο στην ανταγωνιστικότητα ώστε να συνεχίσουν να πρωτοστατούν στον χώρο (EDA,2014).

Πίνακας 1.4.1: Αριθμητική απεικόνιση παραγωγής και κατανάλωσης τυριών της Ε.Ε μεταξύ 2009-2014 (πηγή: <http://www.euromilk.org/eda/content>).

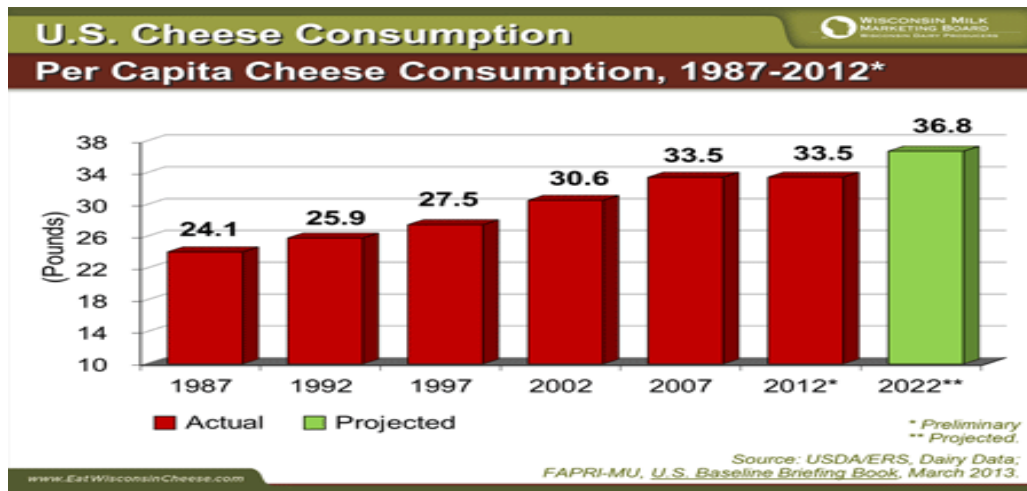
In '000 tn	2009 EU-27	2010 EU-27	2011 EU-27	2012 EU-27	2013 EU-28	2014 EU-28
Τυριά						
Παραγωγή	9333	9497	9611	9700	9835	9935
Κατανάλωση	8869	8908	8993	9006	9128	9160

Περιλαμβάνονται μεταποιημένα τυριά και τυριά παραγόμενα από αιγοπρόβειο γάλα.

1.4.2 Η θέση των ανταγωνιστών της Ε.Ε στην αγορά τυροκομικών προϊόντων.

Στον αντίποδα, οι μεγάλοι αντίπαλοι της Ε.Ε, Ωκεανία και Η.Π.Α διαγράφουν πορείες εξαρτώμενες της στοχοθεσίας τους, σίγουρα όμως αποσκοπούν στην αρπαγή μεριδίων και από τις παραδοσιακές και από τις αναδύμενες γαλακτοκομικές αγορές. Στη Νέα Ζηλανδία παρατηρήθηκε αύξηση της γαλακτοπαραγωγής κατά 13 %, τους πρώτους μήνες του τρέχοντος έτους σε σχέση με το 2013, με συνέπεια την αύξηση των εξαγωγών σε βούτυρο και σκόνη γάλακτος, με τις αντίστοιχες τιμές πώλησης όμως να πέφτουν, εκπεφρασμένες σε αμερικάνικα δολάρια, στην παγκόσμια αγορά (Milk Market Situation, Milk Market Observatory, European Union, Last update 19.06.2014). Στην Αυστραλία πάλι, παρότι υπήρξε μικρή πτώση κατά 0,84%, στην γαλακτοπαραγωγή τους πρώτους μήνες του 2014, η βιομηχανία τυροκομικών εστιάζει στις εμπορικές διαπραγματεύσεις με αγορές «ειδικών προδιαγραφών» όπως η Ιαπωνία και βασίζεται στις καλές καιρικές συνθήκες για την ενίσχυση της βόσκησης και την ανατροπή των στατιστικών για το υπόλοιπο της χρονιάς (Milk Market Situation, Milk Market Observatory, European Union 19.06.2014).

Οι Η.Π.Α, με επικεφαλής την “τυροΠολιτεία” του Wisconsin, αποτελούν ατμομηχανή παραγωγής αλλά και εξελίξεων στον τομέα παγκοσμίως. Στην καταναλωτική τους παιδεία υπερτερεί η λιανική αγορά τυριών, ιδίως με τη μορφή snack (Cheese: Natural and Specialty Cheese in the U.S. and Global Markets, 5th Edition, 2014α), με στροφή όμως τα τελευταία χρόνια σαφώς σε υγιεινότερες επιλογές. Έτσι δομές όπως μικρές επαρχιακές φάρμες με επιτόπια παραγωγή ποιοτικών και υγιεινών τυριών (artisan cheeses), τείνουν να εξαπλωθούν ταχύτητα. Τα οργανικά τυριά αναμένεται να αγγίξουν σε πωλήσεις τα 750 εκατομμύρια \$ μέχρι το 2018 (Cheese: Natural and Specialty Cheese in the U.S. and Global Markets, 5th Edition, 2014β). Ως χώρα εισάγουν κυρίως από την Ιταλία και τη Γαλλία και εξαγωγουν στο Μεξικό, στην Ιαπωνία και στη Ν. Κορέα (<http://www.fooddive.com>) προσβλέποντας όμως στην κατάκτηση της Κινέζικης αγοράς, της οποίας η αναπτυσσόμενη μεσαία τάξη σιγά σιγά αποκτά «Δυτικοποιημένη» κουλτούρα διατροφής.



Γράφημα 1.4.2.1: Ετήσια Απεικόνιση πραγματικής κατανάλωσης τυριών στις ΗΠΑ μεταξύ 1987-2012 και προρρητικής κατανάλωσης μεταξύ 2012-2022

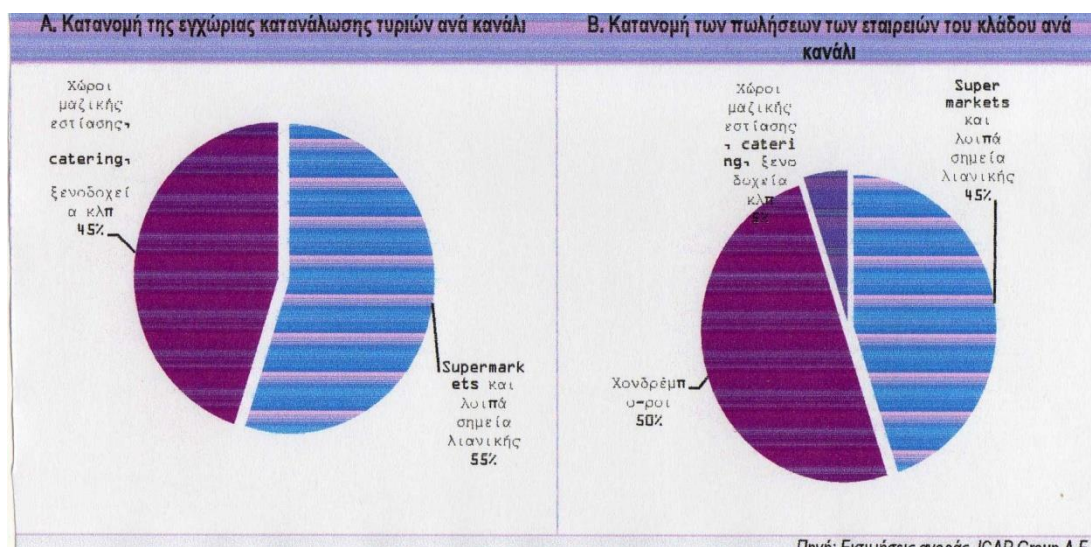
(πηγή:<http://www.dairydoingmore.org/economicimpact/statistics/cheeseStatistics.aspx> Cheese Statistics).

1.4.3 Η ανάπτυξη του κλάδου στην Ελλάδα.

Στην Ελλάδα ο κλάδος της τυροκομίας χαρακτηρίζεται αφενός από έναν πυρήνα απαρτιζόμενο από λίγες και μεγάλης δυναμικότητας σύγχρονες βιομηχανίες γάλακτος με παραγωγή τυροκομικών, με ισχυρά εμπορικά σήματα και ευρέα δίκτυα διανομής και αφετέρου από σύνοδες μικρής ή μεσαίας δυναμικότητας μονάδες, διάσπαρτες στην περιφέρεια, που δραστηριοποιούνται κυρίως σε τοπικό επίπεδο. Ο κυρίως παραγωγικός τομέας του κλάδου λοιπόν παρά τις αλλαγές που έχουν συντελεστεί, εξακολουθεί να στηρίζεται στην πρωτογενή παραγωγή των γεωργικών εκμεταλλεύσεων (μικρές μονάδες). Περαιτέρω υφίσταται και ένα ποσοστό επιχειρήσεων καθαρά εισαγωγικού χαρακτήρα τυροκομικών ή γαλακτοκομικών γενικότερα προϊόντων, με οργανωμένο δίκτυο προώθησης που βασίζονται στις καταναλωτικές προτιμήσεις μέρους του αγοραστικού κοινού για εισαγόμενα τυριά. Η συνολική εγχώρια παραγωγή τυριών παρουσίασε μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης 2,4 % την περίοδο 1993-2011, φθάνοντας στους 287 χιλιάδες τόνους (το 2011), παραμένοντας στα ίδια περίπου επίπεδα με το 2010 (ICAP GROUP, 2012 α). Η τελευταία δεκαετία αναφορικά με τους εν λόγω παραγωγικούς άξονες, χαρακτηρίζεται από στροφή προς την αποτελεσματικότερη διαχείριση, τυποποίηση των προϊόντων, εξεύρεση καινοτόμων ιδεών, ανταπόκριση στη ζήτηση ασφαλέστερων και υγιεινότερων τυριών για ένα καταναλωτικό κοινό που επιζητεί ολοκληρωμένη εξυπηρέτηση και ποιότητα. Τα super

markets και υπόλοιπα σημεία λιανικών πωλήσεων απορρόφησαν περίπου το 55% της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης τυροκομικών το 2011, ενώ οι επιχειρήσεις τροφοδοσίας, οι χώροι μαζικής εστίασης κλπ το υπόλοιπο 45 %.

Ο συνεχώς αυξανόμενος ανταγωνισμός σε συνδυασμό με την οικονομική κρίση που έπληξε την χώρα από το 2009 οδήγησε αναπόδραστα πολλές μικρές μονάδες σε αδιέξοδο, εξ' αιτίας αδυναμίας εκσυγχρονισμού και οικονομικής ανακολουθίας, σε ένα εμπορικό περιβάλλον πολλαπλών απαιτήσεων. Άλλες συγχωνεύτηκαν, άλλες έκαναν παύση δραστηριοτήτων, οι πιο ανθεκτικές εξοικονόμησαν πόρους από οικονομίες κλίμακας. Γενικά καταδεικνύεται πως η συμμετοχή των γεωργικών εκμεταλλεύσεων (μικρών μονάδων) στη συνολική παραγωγή τυροκομικών μειώθηκε το 2011 σε 26,8 %, από 32,4 % το 2003 και 40,8 % το 1993. Αντίστοιχα, το μερίδιο των βιομηχανικών επιχειρήσεων από 59,2% το 1993 αυξήθηκε σε 67,6% το 2003 και 73,2% το 2011 (ICAP GROUP,2012 β). Τα κανάλια διανομής που κυρίως είναι υπεύθυνα για την προώθηση των τυριών προς τους τελικούς αποδέκτες, και περνούν μέσα από υπεραγορές τροφίμων, supermarket (Κανάλι food), παντοπωλεία, catering, ξενοδοχεία, επιχειρήσεις εστίασης (Επαγγελματικό) {Κωσταντινίδου & Λιάτσου, 2009} και διάφορους αντιπροσώπους διανομής, επηρεάζουν κι αυτά με τη σειρά τους την εμπορική πορεία της κάθε επιχείρησης.



Διάγραμμα 1.4.3.1: Απεικόνιση κατανομής της κατανάλωσης τυροκομικών προϊόντων ανά κανάλι διανομής(2011) {πηγή: εκτιμήσεις αγοράς ICAP 2012}.

Η ελαστικότητα ζήτησης όμως, ως προς την τιμή ενός γαλακτοκομικού και κατά συνέπεια και τυροκομικού προϊόντος, είναι μικρότερη της μονάδας, δηλαδή είναι μια ανελαστική ζήτηση (Γεωργακόπουλος, 2012). Όντως λόγω της οικονομικής δυσπραγίας που

ενέσκηψε στα Ελληνικά νοικοκυριά, οι επιλογές ωθήθηκαν προς φθηνότερα προϊόντα πχ. private label ή εισαγόμενα, παρά προς μείωση της ποσότητας της κατά κεφαλής κατανάλωσης. Η προτίμηση των καταναλωτών στα παραδοσιακά Ελληνικά τυριά γίνεται εντονότερη, όταν παρουσιάζονται ζητήματα σχετικά με την ποιότητα των πρώτων υλών και των (τελικών) τυροκομικών προϊόντων σε αγορές του εξωτερικού. Από τις μελέτες προκύπτει ότι το 2013 σε σχέση με το 2008, παρουσιάζεται πτώση του όγκου των πωλήσεων των καταστημάτων λιανικού εμπορίου που εκτιμάται στο εντυπωσιακό **-36,8 % (ICAP GROUP, 2013)**. Απώτερος στόχος λοιπόν, τόσο των μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών όσο και των μεσαίων επιχειρήσεων, περισσότερο τοπικού χαρακτήρα, θα είναι πια η εστίαση στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας, πρακτικής συσκευασίας, με έμφαση σε ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας και πηγής προέλευσης πρώτων υλών που θα τα κάνουν θελκτικά για τον Έλληνα καταναλωτή, με μικρότερη αγοραστική δύναμη μεν αλλά με μια τυροκομική κουλτούρα αιώνων.

Πίνακας 1.4.3.1: Απεικόνιση δαπανών των Ελληνικών νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα.

Μέσος όρος μηνιαίων δαπανών των νοικοκυριών για τυροκομικά προϊόντα			
	Μηνιαία δαπάνη σε Ευρώ	% *τυροκομικών	συμμετοχή
Έτος	Τυροκομικά	Είδη διατροφής	
2004/2005	24,24	288,96	8,38
2008	28,38	326,71	8,69
2009	28,92	335,38	8,62

**: συμμετοχή επί του συνόλου των δαπανών σε είδη διατροφής*

Πηγή: ΕΛ.ΣΤΑΤ. (Ερευνες Οικογενειακών Προϋπολογισμών)

Από την άλλη, η εξωστρεφής πλευρά του κλάδου χρησιμοποιώντας τις εξαγωγές της Φέτας, πρωτίστως, ως πολιορκητικό κριό, προσπαθεί να τονώσει την δυσπαρευνία της οικονομικής φθίσης της εσωτερικής αγοράς. Το 2011 η αξία των εξαγωγών άγγιξε τα 237,5 εκατομμύρια \$ με την κατηγορία «φέτα και τελεμές» να καταλαμβάνουν το 69,4 % (ICAP GROUP, 2012 γ). Το 2013 εξήχθησαν 51.134 τόνοι τυριών, καταλαμβάνοντας την 10^η θέση στην κατάταξη εξαγωγίμων Ελληνικών προϊόντων (Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων,

2014). Τα τυροκομικά, ιδιαίτερα τα ΠΟΠ, αποτελούν ένα εξαγωγίμο αγαθό με συγκριτικό πλεονέκτημα για την Ελλάδα σε σχέση με την Ε.Ε-28 σύμφωνα με την Διεθνή ταξινόμηση αγαθών HS (Harmonized System) {Αθανασίου & Κανελλόπουλος, 2014} το οποίο οφείλει να ενισχυθεί περαιτέρω όχι μόνο ως πόλος έλξης εισοδήματος αλλά και σαν επαγγελματική ενασχόληση της νέας γενιάς που ασφυκτιά στο άγχος της επιβίωσης.

Πίνακας 1.4.3.2: Κατανομή εξαγωγών φέτας ανά χώρα το έτος 2012

(πηγή: www.e-go.gr).

Πού κατευθύνθηκαν οι ελληνικές εξαγωγές φέτας το 2012				
Χώρα	Αξία		Όγκος	
	(σε εκατ. ευρώ)	% μερίδιο	σε τόνους	% μερίδιο
Γερμανία	87,757	32,7%	16.094	32,5%
Βρετανία	33,430	12,5%	6.140	12,4%
Ιταλία	27,386	10,2%	4.651	9,4%
Σουηδία	20,070	7,5%	3.206	6,5%
Κύπρος	18,430	6,9%	5.183	10,5%
ΗΠΑ	17,176	6,4%	2.739	5,5%
Αυστραλία	12,322	4,6%	1.746	3,5%
Αυστρία	9,192	3,4%	1.701	3,4%
Γαλλία	5,741	2,1%	984	2,0%
Βουλγαρία	5,055	1,9%	1.566	3,2%
Ελβετία	4,674	1,7%	732	1,5%
Ολλανδία	4,310	1,6%	735	1,5%
Βέλγιος	4,095	1,5%	642	1,3%
Καναδάς	3,436	1,3%	495	1,0%
Ρουμανία	2,692	1,0%	711	1,4%
Σύνολο	268,130	100,0%	49.548	100,0%

Το πρόβλημα εντοπίζεται στο γεγονός ότι συχνά προτιμάται η διακίνηση «αντιγράφων» συνήθως υποδεέστερης ποιότητας, έναντι των αυθεντικών τυριών, είτε λόγω τιμής είτε λόγω προσβασιμότητας, με αποτέλεσμα τεχνογνωσία και προϊόντα άξια επιβράβευσης να παραμένουν «εντός των τειχών». Τέτοια περίπτωση αποτελεί η εξαγωγίμη πορεία των Ελληνικών τυριών και ιδίως της Φέτας στις Η.Π.Α όπου ενώ υφίσταται μεγάλο αγοραστικό κοινό οι εξαγωγές μας περιορίζονται κοντά στο 2%, κατά 62% σε κίτρινα τυριά και 32% σε λευκά. Το τυρί που καταναλώνεται στην Αμερικάνικη αγορά είναι επί το πλείστον «τύπου φέτας», παράγεται σε Αμερικάνικες καθετοποιημένες κυρίως μονάδες ή εισάγεται από χώρες όπως η Δανία και η Βουλγαρία (<http://www.agora.mfa.gr/frontoffice/portal.asp?cpage>).

Επομένως η οργάνωση δικτύου ενημέρωσης και προώθησης των παραδοσιακών προϊόντων μας και εντός της Ε.Ε και προς Τρίτες Χώρες αποτελεί μονόδρομο για την παραγωγική Ελληνική δυναμική. Αυτό προϋποθέτει τυροκομικές μονάδες, ευέλικτες, σύγχρονες, εκμεταλλεζόμενες ως πρώτη ύλη αιγοπρόβειο γάλα γηγενών κοπαδιών με απόδοση υψηλών προδιαγραφών, ασφαλών και με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

τυροκομικών προϊόντων, με παράλληλη σταθεροποίηση του οικονομικού περιβάλλοντος, και κοινωνούς της πληροφορίας εκτός των άλλων και τα εκατομμύρια των επισκεπτών που δοκιμάζουν κάθε χρόνο την Ελληνική παραδοσιακή κουζίνα.

Υποενότητα 2^η – Διαδικασίες αδειοδότησης τυροκομείων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

1.5 Θεσμικό Πλαίσιο αδειοδοτήσεων.

Άδεια ονομάζεται η επίσημη παροχή της δυνατότητας κάποιου να πράξει κάτι (<http://www.lexigram.gr/lex/enni>). Όταν μια επιχειρηματική πρωτοβουλία συνδέεται αναντίρρητα με την ανάγκη απόκτησης της προαναφερόμενης επίσημης παροχής τότε η πρωτοβουλία έχει μεταπηδήσει στο επίπεδο της αδειοδότησης. Η διαδικασία αδειοδότησης μίας νέας δραστηριότητας μπορεί να είναι απλή και σύντομη, αλλά μπορεί και να αποδειχθεί πολύπλοκη και χρονοβόρα. Αυτό εξαρτάται από ποικίλους παράγοντες ανάμεσα στους οποίους:

- ✚ τις ειδικές συνθήκες της κάθε περίπτωσης,
- ✚ από το είδος και το μέγεθος της δραστηριότητας κατά τάξη μεγέθους,
- ✚ από την ακριβή τοποθεσία όπου πρόκειται να εγκατασταθεί,
- ✚ από το ισχύον Ενωσιακό και Εθνικό Νομοθετικό πλέγμα διατάξεων,
- ✚ την παρείσφρηση και αλληλοεπικάλυψη αρμοδιοτήτων των Υπηρεσιών,
- ✚ το κόστος των εκάστοτε διορθωτικών ενεργειών.

«**Αδειοδότηση**»: η επίσημη πράξη της αρμόδιας Αρχής, με την οποία παρέχεται το δικαίωμα σε φυσικό ή σε νομικό πρόσωπο να ασκεί συγκεκριμένη επαγγελματική δραστηριότητα ή σύνολο επαγγελματικών δραστηριοτήτων (παράγραφος 4, άρθρο 2, Ν.3982/2011).

Η πανσπερμία επιστημονικών, νομοθετικών, οικονομοτεχνικών κ.α στοιχείων που συνθέτουν τον κόσμο των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων σε συνδυασμό με την αστάθεια που χαρακτηρίζει συνήθως το χρηματοπιστωτικό τους υπόβαθρο περιπλέκουν περισσότερο τυχόν επαγγελματικές αμφιθυμίες και δισταγμούς. Μέχρι τώρα η γενική φιλοσοφία διαπνεόταν από την ιδέα ότι λειτουργία των επιχειρήσεων δεν υφίσταται χωρίς την άδεια του Κράτους. Μια φιλοσοφία όμως που όπως φαίνεται οδεύει προς διεμβόλιση με το νέο **Αναπτυξιακό Νόμο** (Ν.4262/2014), η πλήρης εφαρμογή του οποίου αναμένεται μέχρι το τέλος του 2014 (www.naftemporiki.gr/finance/story), συνεπικουρούμενο και από τον αντίστοιχο Επενδυτικό, Ν.3908/2011. Σύμφωνα με τις διατάξεις του, εισάγονται γενικοί όροι

λειτουργίας, προτύπων και προδιαγραφών για κάθε δραστηριότητα, που θα μπορεί ενδεχομένως να αδειοδοτείται και με μια υπεύθυνη δήλωση. Επίσης η δημιουργία κεντρικού ηλεκτρονικού συστήματος διαχείρισης των αδειοδοτήσεων και των ελέγχων θα περιορίσει την απώλεια εργατοωρών και παράλληλα θα προσφέρει τις δέουσες πληροφορίες στους πολίτες (www.kontra.news.gr).

Ο καταμερισμός και η καταγραφή του κάθε κλάδου επιχειρήσεων αποτελεί πόνημα ιδιαίτερα μεν χρήσιμο για την οικονομική πραγματικότητα των αγορών, αχανές δε όταν το ενδιαφέρον εστιάζεται προς συγκεκριμένη κατεύθυνση. Σύμφωνα με το άρθρο 3, του ΕΚ 178/2002 (<http://europa.eu/legislation>), «**επιχείρηση τροφίμων**» καλείται κάθε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με οιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων. Στον κλάδο των τροφίμων λοιπόν, η δυναμική του ανθρωπίνου κεφαλαίου και η εξειδίκευση της απασχόλησης, σε όλα τα στάδια της αλυσίδας τροφίμων, περιλαμβάνει μία ευρύτατη γκάμα ειδικοτήτων και αντικειμένων απασχόλησης που εκτείνεται από την κτηνοτροφική παραγωγή, τη μεταποίηση των πρώτων υλών, την κατασκευή και χρήση ειδικών μηχανημάτων για τον τομέα, τις μεταφορές, το εμπόριο και τη διάθεση των προϊόντων στον τελικό καταναλωτή, μέχρι τις υπηρεσίες στα εστιατόρια, το διαμετακομιστικό εμπόριο και τα logistics, τη χρηματοοικονομική διαχείριση, το μάρκετινγκ, αλλά και ζητήματα ασφάλειας, κανονισμών και νομοθεσίας τροφίμων.

Ιδιαίτερα, η σημασία του τομέα της μεταποίησης των τροφίμων και η ηγετική του συμβολή στην Ελληνική οικονομία είναι γνωστή και προφανής: Παραμένει σταθερά ο πρώτος τομέας της μεταποίησης όσον αφορά τον αριθμό των επιχειρήσεων (19 %), την αξία της παραγωγής (21 %), την ακαθάριστη προστιθέμενη αξία (20 %) και τον αριθμό των απασχολουμένων (20 %) και ο δεύτερος τομέας σε όρους κύκλου εργασιών (20 %) (Θωμαΐδου, 2013). Γίνεται επομένως αντιληπτή η σημασία εγκαθίδρυσης και ορθής λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων, ανεξάρτητα του μεγέθους τους, διαχρονικά αλλά κυρίως σήμερα που η Ελληνική Οικονομία καρκίνοβατεί και που οι νέοι άνθρωποι απέλπιδα ψάχνουν θέσεις απασχόλησης πριν μεταναστεύσουν τις γνώσεις και τις ζωές τους σε άλλες πατρίδες.

1.6. Διαδικασίες αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων.

Η λειτουργία μιας τυροκομικής μονάδας είναι διοικητικά αλλά εν μέρει και παραγωγικά, μια επαγγελματική δραστηριότητα που περιβάλλεται από αρκετούς

εφαπτόμενους κύκλους Εθνικών νομοθετικών διατάξεων, κάποιων απ'αυτών δε κατόπιν κανονιστικής ενοποίησης των ομοειδών τους Ενωσιακών. Αναμφισβήτητα τα τυριά ως προϊόντα ζωικής προέλευσης και μάλιστα κατόπιν μεταποίησης της πρωτογενούς ύλης, του γάλακτος, υπάγονται κυρίως στην εφαρμογή της Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας Τροφίμων, συμπαρασύροντας μαζί τους κάθε σχετικό παραγωγικό στοιχείο, όπως θέματα υλικοτεχνικά, εμπορικής διάθεσης, εξοπλισμού, περιβαλλοντικά, φορολογικά κ.α, που με τη σειρά τους όμως διέπονται παρόμοια από εξειδικευμένες Νομοθεσίες που πρέπει να συνεπικουρήσουν. Αποτέλεσμα της πολυνομίας είναι συχνά η σπατάλη χρόνου και οι παρανοήσεις που μπορεί και να οδηγήσουν σε λανθασμένες επιχειρηματικές επιλογές παρ'όλες τις προσπάθειες που καταβάλλονται προς επίλυσή τους, τόσο από τον Ιδιωτικό όσο και από τον Δημόσιο τομέα.

Κάθε ενδιαφερόμενος λοιπόν, που επιθυμεί να δημιουργήσει μια μονάδα παραγωγής τυροκομικών, θα ξεκινήσει έτσι κι αλλιώς με τις βασικές επιχειρηματικές ενέργειες που είναι :

- επιλογή νομικής μορφής της επιχείρησης,
(Κατάθεση του καταστατικού στο Πρωτοδικείο, Δημοσίευση του καταστατικού στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και στον τοπικό τύπο, Κατάθεση του καταστατικού τους στον κατά τόπους Περιφερειάρχη ή στην Διεύθυνση Εμπορίου και Ανωνύμων Εταιριών των Περιφερειών. Εν συνεχεία, εγγραφή στα μητρώα Α.Ε και δημοσίευση στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως περίληψη του καταστατικού.)
- εγγραφή στο επιμελητήριο,
(αναγγελία έναρξης, προεγγραφή και έκδοση βεβαίωσης δικαιώματος χρήσης επωνυμίας και κατοχύρωσης διακριτικού τίτλου της επιχείρησης.)
- εγγραφή σε ασφαλιστικό φορέα (υποχρεωτική σύμφωνα με τον Ν.2084/92.),
- δήλωση έναρξης επιτηδεύματος, αριθμός φορολογικού μητρώου, θεώρηση βιβλίων και στοιχείων από την αρμόδια Δ.Ο.Υ,
- εξασφάλιση οικονομικών πόρων
(<http://sykepi.teikav.edu.gr>).

Παρ'ότι ο σχεδιασμός της επιχείρησης και οι αναγκαίες επαφές κατά κανόνα υπάρχουν ήδη, συχνά χρειάζεται η συμβολή οικονομικού ή νομικού συμβούλου. Με δεδομένο το γεγονός ότι ο ενδιαφερόμενος έχει τις απαραίτητες γνώσεις του εγχειρήματος της παραγωγής τυριών, **πρωταρχικής σημασίας είναι η επιλογή περιοχής και χώρου που θα ανεγερθεί η μονάδα.** Η επιλογή αυτή δεν μπορεί και δεν θα είναι αυθαίρετη αλλά θα πρέπει να ακολουθεί το πλαίσιο των χωροταξικών-πολεοδομικών ρυθμίσεων για την οργάνωση της πόλης και το καθεστώς ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων. Επίσης οφείλει να πληροί και βασικές προϋποθέσεις λειτουργικότητας για την συγκεκριμένη

δραστηριότητα όπως προσβασιμότητα σε μονάδες εκτροφής ζώων, σε τοπικές αλλά και διευρυμένες υποδομές μεταφοράς, ηλεκτροπαραγωγική κάλυψη, δίκτυο ύδρευσης κ.α.

1.7. Περιοχές και χώροι ανέγερσης τυροκομείων.

Οι αρμόδιες Υπηρεσίες στις οποίες οφείλουν να απευθύνονται οι εκάστοτε ενδιαφερόμενοι είναι οι κατά τόπους Υπηρεσίες Δόμησης των Δήμων ή οι Δ/νσεις Χωρικού Σχεδιασμού των αντίστοιχων Περιφερειών. Οι περισσότερες των περιπτώσεων υπάγονται στις Υπηρεσίες Δόμησης των Δήμων, στο πλαίσιο και της αποκέντρωσης των διοικητικών διαδικασιών. Οι ως άνω Δ/νσεις των Περιφερειών είναι αρμόδιες για περιορισμένο εύρος υποθέσεων, όπως μεμονωμένες πράξεις εφαρμογής που αφορούν σε περιοχές που εντάχθηκαν στο σχέδιο πόλης μετά την ισχύ του Ν. 1337/83 (ΦΕΚ 33/Α'83), κυρώσεις διορθωτικών πράξεων εφαρμογής, αναγνώρισεις αποκλεισμένων οικοπέδων, άρση απαλλοτριώσεων, εξαιρέσεις κατεδάφισης και κυρώσεις αναλογισμού, αντίστοιχα (<http://www.patt.gov.gr>). Πέραν των ιδιοκτησιακών ή άλλων νομικών στοιχείων των οικοπέδων που ελέγχονται (πχ. τίτλοι ιδιοκτησίας, μισθώσεις, κτηματολογικοί πίνακες κ.α) δύο είναι οι κομβικοί άξονες της Πολεοδομικής Νομοθεσίας που χρήζουν προσοχής :

1 .οι βεβαιώσεις χρήσης γης της περιοχής που θα λειτουργήσει το τυροκομείο.

2. και οι δυνατότητες έκδοσης άδειας δόμησης από την οικεία Υπηρεσία Δόμησης (Πολεοδομία) του Δήμου.

Ο πολεοδομικός έλεγχος πραγματοποιούνταν βασισμένος στο Π.Δ 23-2-87 (ΦΕΚ 166 Δ 6-3-87) «Κατηγορίες και περιεχόμενο χρήσεων γης» (πχ. Περιοχή Γενικής Κατοικίας, Πολεοδομικό Κέντρο, Βιομηχανικές Περιοχές κ.α) μέχρι την ψήφιση του **νέου χωροταξικού νόμου Ν. 4269/2014** (ΦΕΚ Α'142) ο οποίος αναθεώρησε τις **βασικές χρήσεις γης**, ενσωμάτωσε τις διατάξεις των τελευταίων ετών και εξορθολόγησε επιμέρους κατηγοριοποιήσεις που δημιουργούσαν συχνά έριδες. Αν ο έλεγχος των τοπογραφικών διαγραμμάτων της περιοχής και του οικοπέδου καταδεικνύει ότι η χρήση γης επιτρέπει την πραγματοποίηση της συγκεκριμένης δραστηριότητας τότε το επόμενο βήμα είναι η υποβολή των απαιτούμενων μελετών και δικαιολογητικών για την έγκριση δόμησης του οικοπέδου σύμφωνα με τον Ν.4030 (ΦΕΚ 249Α/25.11.2011) και την ΚΥΑ 7533 {ΦΕΚ 251Β/13.02.2012 (<http://www.gzafeirakis.gr>)}. Θα πρέπει να ελεγχθούν τοπογραφικά διαγράμματα, οι όροι δόμησης, το διάγραμμα δόμησης, η αιτούμενη δόμηση (δόμηση,

κάλυψη, όγκος κτλ) και το περίβλημα του κτιρίου (πλάγιες αποστάσεις, ύψη κτλ), οι τίτλοι ιδιοκτησίας, τα στοιχεία νομιμότητας τυχών υφιστάμενων κτισμάτων, κ.α.

Στην περίπτωση τώρα που υφίσταται ήδη κάποια μονάδα εν λειτουργία η οποία όμως χρήζει κτιριακού εκσυγχρονισμού ή αλλαγών, πάλι η Υπηρεσία Δόμησης είναι αρμόδια να ελέγξει την ύπαρξη ή όχι άδειας δόμησης (στέλεχος και τοπογραφικό) για το υφιστάμενο κτίριο, καθώς και τη νομιμότητα των χώρων και της χρήσης του κτιρίου. Αν προκύψει ανάσχεση των διαδικασιών λόγω υπέρβασης χρήσης τότε θα πρέπει να γίνει προσπάθεια **αλλαγής χρήσης** των χώρων από την Υπηρεσία Δόμησης (κατόπιν έγκρισης σχεδιαγραμμάτων από την αρμόδια Δ/νση Ανάπτυξης) σύμφωνα με τις νομοθετικές διατάξεις που θα ισχύουν τη δεδομένη χρονική περίοδο. Αν υπάρχουν αυθαιρεσίες αυτές μπορούν να τακτοποιηθούν μέσω των διατάξεων του Ν. 4178/2013 «*Αντιμετώπιση της Αυθαίρετης Δόμησης – Περιβαλλοντικό Ισοζύγιο και άλλες διατάξεις*» (ΦΕΚ Α 174/08-08-2013) και της Υ.Α 7581 «*Οδηγίες για την εφαρμογή της παρ. 8 του άρθρου 11 του Ν. 4178/2013 «Αντιμετώπιση της Αυθαίρετης Δόμησης – Περιβαλλοντικό Ισοζύγιο και άλλες διατάξεις.*» Στο σημείο αυτό θα πρέπει να υπογραμμισθεί μια γενικότερη στροφή αντίληψης στην Πολεοδομική-Χωροταξική Νομοπαρασκευαστική οπτική που επικρατεί πια, μετά την κωδικοποίηση της Βασικής Πολεοδομικής Νομοθεσίας {(ΦΕΚ Δ 580 19990727) ([www.ministry of justice.gr](http://www.ministry_of_justice.gr))} και την εγκαθίδρυση των δύο επιπέδων Πολεοδομικού Σχεδιασμού:

Αφενός:

1α. Τα Ρυθμιστικά Σχέδια και Προγράμματα Προστασίας Περιβάλλοντος, για τα μεγάλα αστικά κέντρα και

1β. Τα Γενικά Πολεοδομικά Σχέδια (Γ.Π.Σ) και τα Σχέδια Χωρικής και Οικιστικής Οργάνωσης Ανοικτής Πόλης (Σ.Χ.Ο.Ο.Α.Π), τα οποία εκπονούνται στα διοικητικά όρια των πρωτοβάθμιων ΟΤΑ.

Αφετέρου:

2α. Τις κάθε είδους Πολεοδομικές Μελέτες (ΠΜ), όπως μελέτες επεκτάσεων πόλεων ή οικισμών, μελέτες αναθεωρήσεων ρυμοτομικών σχεδίων, μελέτες Περιοχών Ειδικά Ρυθμιζόμενης Πολεοδόμησης (ΠΕΡΠΟ), μελέτες άλλων πολεοδομούμενων περιοχών (όπως παραγωγικών πάρκων κλπ) καθώς και μελέτες Αναπλάσεων ή άλλες ειδικές πολεοδομικές μελέτες.

2β. Τις Πράξεις Εφαρμογής, οι οποίες είναι τα σχέδια και οι εργασίες επί εδάφους για την εφαρμογή του πολεοδομικού σχεδιασμού ([w.w.w. ypeka.gr](http://www.ypeka.gr)).

Η αλλαγή αυτή αντικατοπτρίζει την φιλοσοφία της βιώσιμης ανάπτυξης έναντι της άναρχης οικοδόμησης, συχνά παράνομης και αυθαίρετης, όπου θα συνυπάρχουν οι οικιστικοί ιστοί ή οι γεωργοπαραγωγικές γαίες με την επιχειρηματική δραστηριότητα σε έναν φιλοπεριβαντολογικό προσανατολισμό. Σε αυτή τη βάση ψηφίστηκε ο **νέος χωροταξικός Ν.**

4269/2014 {«χωροταξική και πολεοδομική μεταρρύθμιση»} για όλη την επικράτεια και ειδικά για την Αθήνα το **Ρυθμιστικό Σχέδιο Αθηνών-Αττικής** (P.Σ.Α/<http://www.organismosathinas.gr>, <http://www.hellenicparliament.gr/Nomothetiko-Ergo>) που αποβλέπει σε μια πραγματική ανασυγκρότηση της Πρωτεύουσας. Σύμφωνα με το κεφάλαιο ΣΤ, της **αιτιολογικής έκθεσης** του «Νέου Ρυθμιστικού Σχεδίου Αθήνας-Αττικής, Νέο Ρυθμιστικό Σχέδιο Θεσσαλονίκης και άλλες διατάξεις»:

«Ιδιαίτερη σημασία αποδίδεται στη διευθέτηση συγκρούσεων χρήσεων γης και στη διασφάλιση προϋποθέσεων συνύπαρξης δραστηριοτήτων λαμβάνοντας υπόψη Τη μοναδικότητα και διαθεσιμότητα των πόρων για την ανάπτυξη κάθε παραγωγικής δραστηριότητας και τη στάθμιση κόστους και ωφέλειας σε κοινωνικοοικονομικό και περιβαλλοντικό επίπεδο».

1.8 Πραγματοποίηση δραστηριοτήτων και επιπτώσεις τους στο περιβάλλον.

Σύμφωνα με το Υ.Π.Ε.Κ.Α: *«Προτεραιότητα στον τομέα της περιβαλλοντικής πολιτικής αποτελεί η προστασία της βιοποικιλότητας, η μείωση των επιπτώσεων της ρύπανσης στη δημόσια υγεία και τα οικοσυστήματα, η ορθολογική διαχείριση των φυσικών πόρων λαμβάνοντας υπόψη τις προβλέψεις για τις επιπτώσεις της παγκόσμιας κλιματικής αλλαγής και την υιοθέτηση ενός νέου αναπτυξιακού μοντέλου.».*

Πως λοιπόν θα συμπράξουν οι βιομηχανικές δραστηριότητες και οι επενδυτικές πρωτοβουλίες που συχνά συνοδεύονται από περιβαλλοντικά προβλήματα με την αιφορική ανάπτυξη και την νέα περιβαλλοντική πληροφορία? Μέσω δύο μεθοδολογικών εργαλείων με τα οποία η Διοίκηση ευελπιστεί να ανακόψει την συσσώρευση ρυπαντικών απορρίψεων και λανθασμένων χωροθετήσεων που τις περασμένες δεκαετίες διόγκωσαν το πρόβλημα των βιομηχανικών αποβλήτων,


- α)** την περιβαλλοντική αδειοδότηση και
- β)** τις βέλτιστες διαθέσιμες τεχνικές.

Και τα δυο αυτά εργαλεία έχουν θεσμοθετηθεί μέσα από ένα πλέγμα κανονιστικών διατάξεων, που περιλαμβάνονται στην κοινοτική και εθνική νομοθεσία και αποτελούν απαραίτητες ατραπούς πριν την έναρξη μιας επιχειρηματικής δραστηριότητας. Η **περιβαλλοντική αδειοδότηση** εφαρμόζεται μέσω της έκδοσης Αποφάσεων Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων (ΑΕΠΟ), τις οποίες η Πολιτεία χορηγεί ύστερα από αξιολόγηση μιας **περιβαλλοντικής μελέτης** (Προμελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων ή Μελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων ή Περιβαλλοντική Έκθεση) που υποβάλλεται ανά περίπτωση

από την υπόχρη βιομηχανία ή επιχείρηση (<http://www.ypeka.gr>). Με την ΑΕΠΟ επιβάλλονται προϋποθέσεις, όροι, περιορισμοί και διαφοροποιήσεις για την πραγματοποίηση του έργου ή της δραστηριότητας, ιδίως ως προς τη θέση, το μέγεθος, το είδος, την εφαρμοζόμενη τεχνολογία και τα γενικά τεχνικά χαρακτηριστικά. Πρωταρχική ενέργεια αυτών, αποτελεί η **κατάταξη** των υπό εκπόνηση δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένης και της παραγωγής τυριών, σε κατηγορίες ως προς **την εκτίμηση και αξιολόγηση των περιβαλλοντικών τους επιπτώσεων**, που πραγματοποιείται, από τον ίδιο τον ενδιαφερόμενο ή τον σύμβουλο-μελετητή ή κατόπιν καθοδήγησης από τη Δ/ση Ανάπτυξης της οικείας Περιφέρειας, σύμφωνα με την **υπ' αριθμό 1958 ΚΥΑ** (ΦΕΚ 21/Β/2012) ως εξής:

Κατηγορία Α

- ο υποκατηγορία Α1 (κατατάσσονται τα έργα και οι δραστηριότητες που ενδέχεται να προκαλέσουν πολύ σημαντικές επιπτώσεις στο περιβάλλον).
- ο υποκατηγορία Α2 (κατατάσσονται τα έργα και οι δραστηριότητες που ενδέχεται να προκαλέσουν σημαντικές επιπτώσεις στο περιβάλλον).

 **Κατηγορία Β** (έργα και δραστηριότητες που χαρακτηρίζονται από τοπικές και μη σημαντικές επιπτώσεις στο περιβάλλον).

Η κατηγοριοποίηση πραγματώνεται βασιζόμενη σ' ένα σύστημα κριτηρίων και υποκριτηρίων που καταμετρούνται και αθροίζονται ως μοριοδότηση, επί των υπαγομένων δραστηριοτήτων σε πίνακες. Στο τέλος των υπολογισμών όσα περισσότερα μόρια έχει συγκεντρώσει μια υπό διερεύνηση δραστηριότητα τόσο πιο «**επιβαρημένη**» θεωρείται για το περιβάλλον και τόσο πιο ενδεδεχής οφείλει να είναι η **μελέτη** που θα περιλαμβάνει ο φάκελος που θα κατατεθεί από τον ενδιαφερόμενο. Βάσει της κατάταξης αυτής καθορίζεται και η **αρμόδια Υπηρεσία** της έγκρισης της υποβαλλόμενης σχετικής Προμελέτης Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων και Μελέτης Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων, αντίστοιχα. **Γενικά, οι τυροκομικές εγκαταστάσεις υπάγονται στον Πίνακα 1: Ομάδα 9^η: Βιομηχανικές δραστηριότητες και συναφείς εγκαταστάσεις της ΚΥΑ 1958/2012.** Έτσι για την υποκατηγορία Α1 αρμόδιο είναι το ΥΠΕΚΑ, για την Α2 η Δ/ση ΠΕΧΩ της Αποκεντρωμένης Διοίκησης και τέλος για δραστηριότητες της Β κατηγορίας οι Δ/σεις Περιβάλλοντος (όταν δεν έχουν καθορισθεί Π.Π.Δ) ή Ανάπτυξης (όταν έχουν καθορισθεί Π.Π.Δ) της αντίστοιχης Περιφέρειας. Τα έργα ή οι δραστηριότητες της κατηγορίας Β, ανάλογα του είδους τους, υπάγονται αυτοδίκαια σε **Πρότυπες Περιβαλλοντικές Δεσμεύσεις** (Π.Π.Δ-Κ.Υ.Α Φ. 15/4187/266/ΦΕΚ 1275Β') με ευθύνη της αρμόδιας Υπηρεσίας που χορηγεί την άδεια λειτουργίας (π.χ. για **μεταποιητικές δραστηριότητες η Δ/ση Ανάπτυξης της Περιφέρειας**) και κατόπιν σχετικής δήλωσης του μελετητή ή του φορέα του έργου ή της

δραστηριότητας. Αν η δραστηριότητα δεν χρήζει καθόλου αδείας τότε υπάγεται σε Π.Π.Δ με ευθύνη της αρμόδιας Υπηρεσίας Περιβάλλοντος της Περιφέρειας.

Η διαδικασία της **έγκρισης περιβαλλοντικών όρων** μιας δραστηριότητας, ανάλογα με την κατάταξή της, καθορίζεται από το Ν.4014/2011. Εφ'όσον η δραστηριότητα ανήκει στην κατηγορία **A** ο ενδιαφερόμενος δύναται **αν επιθυμεί** να ζητήσει γνωμοδότηση της αρμόδιας Περιβαλλοντικής Αρχής μέσω της υποβολής φακέλου Προκαταρκτικού Προσδιορισμού Περιβαλλοντικών Απαιτήσεων {(Π.Π.Π.Α)/προέγκριση χωροθέτησης} πριν την υποβολή Μελέτης Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων και να αναμένει την θετική ή αρνητική γνωμοδότηση. Υφίσταται όμως και η δυνατότητα άμεσης υπαγωγής στις διαδικασίες έκδοσης ΑΕΠΟ (υποχρεωτικό στάδιο) παρακάμπτοντας το στάδιο των Π.Π.Π.Α το οποίο είναι προαιρετικό. Τα **βήματα** της συγκεκριμένης υπαγωγής είναι:

- Υποβολή φακέλου ΜΠΕ και φακέλου με συνοδευτικά έγγραφα και σχέδια τεκμηρίωσης από τον φορέα του έργου ή της δραστηριότητας.
- Έλεγχο τυπικής πληρότητας του φακέλου ΜΠΕ εντός δέκα εργάσιμων ημερών από την ημέρα υποβολής του.
- Αποστολή του φακέλου της ΜΠΕ προς τις Υπηρεσίες και φορείς της Διοίκησης καθώς και δημοσιοποίηση της ΜΠΕ για την έναρξη της διαδικασίας διαβούλευσης εντός δύο εργάσιμων ημερών από την ολοκλήρωση του ελέγχου πληρότητας.
- Συλλογή γνωμοδοτήσεων από τις αρμόδιες Υπηρεσίες και φορείς της Διοίκησης και απόψεων του κοινού και άλλων φορέων από διαβούλευση σε χρονικό διάστημα 35 εργάσιμων ημερών από την αποστολή και δημοσιοποίηση της ΜΠΕ.
- Αξιολόγηση και στάθμιση γνωμοδοτήσεων και απόψεων καθώς και τυχόν απόψεων του φορέα της δραστηριότητας επ'αυτών από την αρμόδια Υπηρεσία εντός 20 εργάσιμων ημερών από την παρέλευση της προθεσμίας του προηγούμενου σταδίου.
- Σύνταξη ΑΕΠΟ ή απόφαση απόρριψης από την αρμόδια Αρχή εντός 15 εργάσιμων ημερών.
- Έκδοση ΑΕΠΟ ή απόφασης απόρριψης με αιτιολογημένη κρίση από την αρμόδια Αρχή (<http://www.gtec.gr/contact.html/Γ.Θωμαϊδης, 2014>).

Η ΑΕΠΟ έχει διάρκεια ισχύος 10 έτη, παρατεινόμενη κατά 4 έτη αν η εκπονημένη δραστηριότητα διαθέτει Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης Σήματος EMAS(Οικολογική διαχείριση και οικολογικός έλεγχος) και κατά 2 έτη αν είναι πιστοποιημένη με ISO 14001 Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.

1.9 Υπαγωγή της εγκατάστασης παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Κτηνιατρική Νομοθεσία Τροφίμων.

Όπως αναφέρθηκε, η παραγωγή τυριών, ως λειτουργική διαδικασία, άπτεται κατά κύριο λόγο της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας Τροφίμων, λόγω της φύσης και της προέλευσης των πρώτων υλών. Οι αρμόδιες αδειοδοτούσες Αρχές είναι οι Γενικές Δ/νσεις Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειών και ειδικότερα τα Τμήματα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας. Εφ'όσον κάποιος ενδιαφερόμενος για ανέγερση μονάδας ή εκσυγχρονισμό τυροκομικής επιχείρησης, ολοκληρώσει τις δέουσες διαδικασίες με τις Πολεοδομικές Υπηρεσίες και εξασφαλίσει την Περιβαλλοντική αδειοδότηση, κατά περίπτωση, θα πρέπει να απευθυνθεί στις αρμόδιες Κτηνιατρικές Αρχές της οικίας Περιφέρειας για την έκδοση **άδειας ίδρυσης και εν συνεχεία άδειας λειτουργίας** του υπό ανέγερση ή **τροποποίηση των υπαρχόντων αδειών** για τον εκσυγχρονισμό του τυροκομείου.

Τα δικαιολογητικά που χρειάζεται ο φορέας/ενδιαφερόμενος να καταθέσει είναι:

Για Αίτηση & δήλωση καταχώρησης εμπόρου στο μητρώο εμπόρων ζωικών προϊόντων.

- ✚ Αίτηση
- ✚ Δήλωση προς την Υπηρεσία σύμφωνα με το παράρτημα της ΚΥΑ 278701/16-05-2005.
- ✚ Αντίγραφο της δήλωσης εγγραφής στο Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο της Περιφέρειας όπου βρίσκεται η έδρα ή η διεύθυνσή του.
- ✚ Αντίγραφο της δήλωσης έναρξης επαγγέλματος στην αρμόδια Δημόσια Οικονομική Υπηρεσία (Δ.Ο.Υ.) μετά του αριθμού φορολογικού μητρώου.
- ✚ Αντίγραφο του οικείου καταστατικού (όπως έχει τροποποιηθεί τελευταία), θεωρημένο από το αρμόδιο Πρωτοδικείο, Δικαστήριο ή αρμόδια Αρχή εάν πρόκειται για εταιρεία ή συνεταιρισμό.

Χορήγηση άδειας ίδρυσης εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων

ζωικής προέλευσης που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής της ΚΥΑ 15523/2006.

- ✚ Αίτηση έντυπη της Υπηρεσίας.
- ✚ Γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων.
- ✚ Τοπογραφικό διάγραμμα οικοπέδου 1:500.

- ✚ Τεχνική περιγραφή της λειτουργίας της εγκατάστασης, με μνεία στην ημερήσια δυναμικότητα, στο είδος της πρώτης ύλης και των τελικών προϊόντων και στις πηγές προμήθειας πρώτης ύλης.
- ✚ Πίνακα απαρίθμησης και περιγραφής του τεχνικού εξοπλισμού των ειδικών συσκευών και οργάνων της εγκατάστασης με σχεδιάγραμμα τοποθέτησης τους στους χώρους.
- ✚ **Προέγκριση χωροθέτησης της μονάδας και έγκριση περιβαλλοντικών όρων από τις αρμόδιες υπηρεσίες.**
- ✚ Κάτοψη της εγκατάστασης και τοπογραφικό, θεωρημένα από το **αρμόδιο τμήμα της πολεοδομίας** ή Υπεύθυνη Δήλωση του αρμόδιου μηχανικού στην οποία βεβαιώνεται η νόμιμη χρήση του χώρου για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα, όπως αυτός απεικονίζεται στις κατατεθειμένες κατόψεις.

Χορήγηση άδειας λειτουργίας εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων

ζωικής προέλευσης που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής της ΚΥΑ 15523/2006.

- ✚ Αίτηση έντυπη της Υπηρεσίας.
- ✚ Γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και περιγραφή των χώρων.
- ✚ Τοπογραφικό διάγραμμα οικοπέδου 1:500.
- ✚ Τεχνική περιγραφή της λειτουργίας της εγκατάστασης, με μνεία στην ημερήσια δυναμικότητα, στο είδος της πρώτης ύλης και των τελικών προϊόντων και στις πηγές προμήθειας πρώτης ύλης.
- ✚ Πίνακα απαρίθμησης και περιγραφής του τεχνικού εξοπλισμού των ειδικών συσκευών και οργάνων της εγκατάστασης με σχεδιάγραμμα τοποθέτησης τους στους χώρους.
- ✚ **Προέγκριση χωροθέτησης της μονάδας και έγκριση περιβαλλοντικών όρων από τις αρμόδιες υπηρεσίες.**
- ✚ Κάτοψη της εγκατάστασης και τοπογραφικό, θεωρημένα από το **αρμόδιο τμήμα της πολεοδομίας** ή Υπεύθυνη Δήλωση του αρμόδιου μηχανικού στην οποία βεβαιώνεται η νόμιμη χρήση του χώρου για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα, όπως αυτός απεικονίζεται στις κατατεθειμένες κατόψεις.

Η άδεια λειτουργίας χορηγείται μετά την κατάθεση των απαιτούμενων δικαιολογητικών, την ολοκλήρωση κατασκευής της μονάδας, την εγκατάσταση του εξοπλισμού και την επιτόπια επιθεώρηση και εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας. Η άδεια λειτουργίας χορηγείται εντός χρονικού διαστήματος έως 50 ημερών από την κατάθεση της αίτησης και των απαραίτητων δικαιολογητικών. Μετά την χορήγηση άδειας λειτουργίας, η Κτηνιατρική Αρχή υποβάλλει τον φάκελο της αίτησης και την

απόφαση άδειας λειτουργίας στην υπεύθυνη Διεύθυνση του ΕΦΕΤ με σκοπό την χορήγηση αντίστοιχου **κωδικού αριθμού έγκρισης**.

1.10 Χαρακτηρισμός των μεταποιητικών δραστηριοτήτων και αδειοδότησή τους.

Οι διαδικασίες αδειοδότησης των μεταποιητικών δραστηριοτήτων διέπονται γενικά από τους Ν.3982/2011 (ΦΕΚ 143/Α/17-06-2011) και Ν. 3325/2005 (ΦΕΚ 68/Α/11-03-2005) αντίστοιχα. Την αδειοδοτούσα αρχή αποτελεί η Διεύθυνση Ανάπτυξης της εκάστοτε Περιφέρειας, εντός των διοικητικών ορίων της οποίας βρίσκεται ή πρόκειται να ιδρυθεί η επιχείρηση. Η παραγωγή τυριών θεωρείται μεταποιητική δραστηριότητα γι' αυτό και υπάγεται στις διαδικασίες έκδοσης των αντίστοιχων αδειών. Οι εν λόγω δραστηριότητες αξιολογούνται ανάλογα με την **κινητήρια και τη θερμική ισχύ του μηχανικού εξοπλισμού** που τελεί υπό χρήση σε αυτές. Αν η ιπποδύναμη του εξοπλισμού είναι ≤ 10 HP (7,46 KW) τότε η δραστηριότητα **απαλλάσσεται απαίτησης άδειας** (παρ. 2 και 3, άρθρο 44, Ν. 4155/2013). Αν δεν υπερβαίνει τα 37 KW σε κινητήρια ισχύ και τα 70 KW σε θερμική ισχύ, αντίστοιχα, τότε ο χώρος καλείται **επαγγελματικό εργαστήριο**, ενώ σε περίπτωση υπέρβασης της συγκεκριμένης ισχύος, καλείται **εργοστάσιο**. Μία αδρή υπολογιστική μηχανολογική μελέτη του εξοπλισμού θεωρείται βέβαια προαπαιτούμενο, ώστε να είναι εφικτή η ως άνω κατάταξη. Παράλληλα όμως **με την ισχύ τους**, οι δραστηριότητες καθορίζονται και από έναν **βαθμό όχλησης** που προκαλούν και που υπάγεται σε πολεοδομικά διατάγματα {ΚΥΑ οικ.3137/191/Φ.15 (ΦΕΚ1048/Β/04-04-2012)} *«Αντιστοίχιση των κατηγοριών των βιομηχανικών και βιοτεχνικών δραστηριοτήτων και των δραστηριοτήτων παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας με τους βαθμούς όχλησης που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα»*. Σύμφωνα με την τελευταία λοιπόν κατηγοριοποίηση όλες οι βιομηχανικές δραστηριότητες βάσει του ΚΑΔ (Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας) και της συνολικής εγκατεστημένης ισχύς ή της παραγωγικότητας κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες (**χαμηλής, μέσης & υψηλής όχλησης**), επιμερισμός σημαντικός για τα περαιτέρω στάδια αδειοδότησης.

Εφ' όσον λοιπόν έχει ολοκληρωθεί ο ως άνω πολεοδομικός έλεγχος και πρόκειται να ανεγερθεί νέα κτιριακή εγκατάσταση, ακολουθείται η διαδικασία έκδοσης νέας οικοδομικής άδειας για βιοτεχνικό κτίριο κατόπιν της έκδοσης άδειας εγκατάστασης από την Δ/ση Ανάπτυξης. Στο σημείο αυτό πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή έτσι ώστε **πριν** την έκδοση οικοδομικής άδειας για την ανέγερση νέων κτιριακών εγκαταστάσεων να προηγηθεί ή έκδοση άδειας εγκατάστασης έτσι ώστε το κτίριο να χαρακτηριστεί απευθείας **βιοτεχνικό** και να μην απαιτηθεί εκ των υστέρων η αλλαγή χρήσης αυτού. Πριν την εγκατάσταση νέων

μηχανημάτων ή την επέκταση των πάγιων κτιριακών εγκαταστάσεων βιομηχανικών μονάδων, απαιτείται η έγκριση από την αρμόδια Δ/ση Ανάπτυξης, η οποία χορηγείται υπό την μορφή της άδειας εγκατάστασης μηχανολογικού ή κτιριακού εκσυγχρονισμού. Ο εκσυγχρονισμός των μονάδων έγκειται σε διάφορους περιορισμούς, βάσει της χρήσης γης της περιοχής, του βαθμού όγλησης της μονάδας και της εγκατεστημένης ισχύς.

1). Αν ο χώρος τέλεσης της δραστηριότητας έχει χαρακτηριστεί ως **εργαστήριο** τότε τα **δικαιολογητικά** που πρέπει να προσκομισθούν από τον ενδιαφερόμενο είναι:

- ❖ Αίτηση
- ❖ Ερωτηματολόγιο, το οποίο υπογράφεται από το νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και θεωρείται για το γνήσιο της υπογραφής (Ν.3982/2011,Παράρτημα Ι).
- ❖ Υπεύθυνη Δήλωση έναρξης λειτουργίας, η οποία υπογράφεται από το νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και θεωρείται για το γνήσιο της υπογραφής
- ❖ **Απόφαση Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων** εκτός αν προβλέπονται **Πρότυπες Περιβαλλοντικές Δεσμεύσεις** (Π.Π.Δ) για την συγκεκριμένη δραστηριότητα (δραστηριότητες Κατηγορίας Β') ή ακόμα και απαλλαγή και από αυτές σύμφωνα με την νέα περιβαλλοντική κατάταξη Υ.Α.1958 -ΦΕΚ 21/Β/13-01-2012
- ❖ **Βεβαίωση χρήσης γης**, από τις αρμόδιες Πολεοδομικές Υπηρεσίες.
- ❖ Α)Σχεδιαγράμματα (κάτοψη-τομή-τοπογραφικό) όπου θα απεικονίζονται λεπτομερώς όλοι οι χώροι του εργαστηρίου και θα φαίνονται λεπτομερώς με ακρίβεια οι διαστάσεις και ο προορισμός του κάθε χώρου. Σε υπόμνημα επί των σχεδιαγραμμάτων θα αναφέρεται η απαιτούμενη και προβλεπόμενη για κάθε χώρο επιφάνεια, ο τρόπος υπολογισμού και η σχετική νομοθεσία.
- ❖ Β)Σχεδιαγράμματα(κάτοψη-τομή-τοπογραφικό) σε περίπτωση κτιριακής επέκτασης – διαρρύθμισης, αλλαγής χρήσης χώρου σε νέο υπό ανέγερση κτίριο για έκδοση οικοδομικής άδειας.
- ❖ Γ)Σχεδιαγράμματα(κατόψεις)όπου θα απεικονίζονται λεπτομερώς όλοι οι χώροι του εργαστηρίου και θα αναφέρονται με ακρίβεια οι διαστάσεις και ο προορισμός του κάθε χώρου(χωρίς απεικόνιση τεχνολογικού εξοπλισμού και υπομνήματος).

Ειδικά δικαιολογητικά (εφόσον απαιτούνται, κατά περίπτωση)

α. Πιστοποιητικό Πυρασφάλειας της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ΚΥΑ Φ15/οικ.1589/104 (ΦΕΚ 90Β'/2006), εφόσον απαιτείται. Σε περίπτωση ύπαρξης εγκατάστασης πετρελαιοειδών (υγρών καυσίμων) ή υγραερίου για τις λειτουργικές ανάγκες των μονάδων ισχύουν οι διατάξεις της ΚΥΑ της 28-6-1991 με στοιχεία ΦΕΚ 578Β'/1991, όπως ισχύει και της ΥΑ Δ3/14858/1993 (ΦΕΚ477Β'/1993)αντίστοιχα.

β. Σύμφωνη γνώμη υγειονομικής καταλληλότητας από την αρμόδια υπηρεσία υγείας,

σύμφωνα με την ΚΥΑ οικ.12710/860/Φ.15/2007 (ΦΕΚ 1026B), όπως ισχύει.

γ. Άδεια της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής (τυροκομεία) ή Βεβαίωση καταλληλότητας από τη Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης ή τις Διευθύνσεις Εμπορίου ή το Γενικό Χημείο του Κράτους (για άλλες δραστηριότητες).

δ. **Αντίγραφο Οικοδομικής Αδείας, εφόσον η δραστηριότητα θα λειτουργήσει σε νεοαναγειρόμενο κτίριο.**

ε. Υπεύθυνη Δήλωση αρμόδιου κατά νόμο μηχανικού (**Πολιτικός Μηχανικός**), εφόσον η δραστηριότητα θα λειτουργήσει **σε υφιστάμενο κτίριο, σχετικά με τη στατική επάρκεια**, την εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού σε χώρο κυρίας χρήσης (όχι βοηθητικό ή κοινόχρηστο), τον αριθμό της υφιστάμενης οικοδομικής άδειας, καθώς και την μη απαίτηση έκδοσης νέας.

στ. Πιστοποιητικό υδραυλικής δοκιμασίας για τους ατμολέβητες ή τις ατμογεννήτριες της εγκατάστασης καθώς και πιστοποιητικό παραλαβής, βάσει της Υπουργικής Απόφασης που προβλέπεται στη διάταξη της παρ.3 του άρθρου 14 Ν. 3853/2010 (ΦΕΚΑ'90).

ζ. Πιστοποιητικό ελέγχου σε ισχύ δεξαμενών υγραερίου σύμφωνα με την Υ.Α. Δ3/14858/1993 (ΦΕΚ 477B/1993), άρθρο 3.3.13, όπως ισχύει κατά περίπτωση, σε περίπτωση που η μονάδα έχει εγκατάσταση υγραερίου.

η. Βεβαίωση κατασκευής κυκλοφοριακής σύνδεσης, εφόσον το γήπεδο εγκατάστασης έχει είσοδο ή έξοδο σε εθνική οδό.

2) Αν ο χώρος έχει χαρακτηριστεί ως **εργοστάσιο-μονάδα χαμηλής & μέσης όχλησης** τα προσκομιζόμενα δικαιολογητικά είναι:

1) Άδεια εγκατάστασης

- ❖ Ερωτηματολόγιο, το οποίο υπογράφεται από το νόμιμο εκπρόσωπο της επιχείρησης και θεωρείται για το γνήσιο της υπογραφής.
- ❖ **Απόφαση Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων** εκτός αν προβλέπονται Πρότυπες Περιβαλλοντικές Δεσμεύσεις για την συγκεκριμένη δραστηριότητα (δραστηριότητες Κατηγορίας Β') σύμφωνα με την νέα περιβαλλοντική κατάταξη Υ.Α.1958 -ΦΕΚ 21/Β/13-01-2012
- ❖ **Βεβαίωση χρήσης γης**, από τις αρμόδιες Πολεοδομικές Υπηρεσίες.
- ❖ Μελέτη εγκατάστασης, σύμφωνα με το Β.Δ. της 15/21.10.1922 (ΦΕΚ 208 Α')

Ειδικά δικαιολογητικά (εφόσον απαιτούνται, κατά περίπτωση)

α. Αρχιτεκτονικά σχεδιαγράμματα (τοπογραφικό, διάγραμμα κάλυψης, κάτοψη, τομές), στην περίπτωση έκδοσης οικοδομικής άδειας.

- β.** Υπεύθυνη Δήλωση αρμόδιου κατά νόμο μηχανικού, εφόσον η δραστηριότητα θα λειτουργήσει σε υφιστάμενο κτίριο, **σχετικά με τη στατική επάρκεια**, τη βιομηχανική-βιοτεχνική χρήση του κτιρίου, την εγκατάσταση του μηχανολογικού εξοπλισμού σε χώρο κύριας χρήσης (όχι βοηθητικό ή κοινόχρηστο), τον αριθμό της υφιστάμενης οικοδομικής αδειάς, καθώς και τη μη απαίτηση έκδοσης νέας
- γ.** Μελέτη επικινδυνότητας, στην περίπτωση που η δραστηριότητα υπάγεται στην κατηγορία SEVEZO, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 12044/613/2007 (ΦΕΚ 376B) Κοινή Υπουργική Απόφαση.
- δ.** Γνώμη Υπηρεσιών ή φορέων για την περίπτωση Β3 (9) του Ερωτηματολογίου, εφόσον απαιτείται (**Δ/ση Κτηνιατρικής-τυροκομεία**).

II) Θεώρηση Υπεύθυνης Δήλωσης λειτουργίας για μονάδες χαμηλής ή μέσης όχλησης ή χορήγηση άδειας λειτουργίας για μονάδες μέσης όχλησης.

- ❖ Υπεύθυνη Δήλωση μονάδας χαμηλής όχλησης ή Υπεύθυνη Δήλωση μονάδας μέσης όχλησης του φορέα με την οποία δηλώνεται η έναρξη της λειτουργίας σύμφωνα με τους όρους της άδειας εγκατάστασης
- ❖ Υπεύθυνη Δήλωση του φορέα στην οποία αναφέρει λεπτομερώς πόσους και ποιας ειδικότητας τεχνικούς θα χρησιμοποιήσει κατά νόμο.
- ❖ Υπεύθυνη Δήλωση των κατά περίπτωση αντίστοιχης ειδικότητας μηχανικών ότι η εγκατάσταση έγινε σύμφωνα με την χορηγηθείσα άδεια εγκατάστασης και ότι τα προβλεπόμενα έργα εκτελέστηκαν σύμφωνα με τις εγκριθείσες μελέτες.

Ειδικά δικαιολογητικά (κατά περίπτωση απαιτούμενα):

- α.** Πιστοποιητικό Πυρασφάλειας της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις της ΚΥΑ Φ15/οικ.1589/104 (ΦΕΚ 90B'/2006), εφόσον απαιτείται. Σε περίπτωση ύπαρξης εγκατάστασης πετρελαιοειδών (υγρών καυσίμων) ή υγραερίου για τις λειτουργικές ανάγκες των μονάδων ισχύουν οι διατάξεις της ΚΥΑ της 28-6-1991 με στοιχεία ΦΕΚ 578B'/1991, όπως ισχύει και της ΥΑΔ3/14858/1993 (ΦΕΚ477B'/1993) αντίστοιχα.
- β.** Υπεύθυνη Δήλωση ανάθεσης-ανάληψης της επίβλεψης, λειτουργίας και συντήρησης της εγκατάστασης από τον κάτοχό της και τον αρμόδιο κατά νόμο τεχνικό αντίστοιχα, όταν η συνολική κινητήρια ισχύς υπερβαίνει τα 59 KW(80 HP)
- γ.** Σύμφωνη γνώμη υγειονομικής καταλληλότητας από την αρμόδια υπηρεσία υγείας, σύμφωνα με την ΚΥΑ οικ. 12710/860/Φ.15/2007 (ΦΕΚ 1026B), όπως ισχύει.
- δ.** Άδεια της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής (τυροκομεία) ή Βεβαίωση καταλληλότητας από τη Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης ή τις Διευθύνσεις Εμπορίου ή το Γενικό Χημείο του Κράτους (για άλλες δραστηριότητες).

- ε. Αντίγραφο Οικοδομικής Αδείας, εφόσον η δραστηριότητα θα λειτουργήσει σε νεοαναγειρόμενο κτήριο
- στ. Πιστοποιητικό υδραυλικής δοκιμασίας για τους ατμολέβητες ή τις ατμογεννήτριες της εγκατάστασης καθώς και πιστοποιητικό παραλαβής, βάσει της Υπουργικής Απόφασης που προβλέπεται στη διάταξη του άρθρου 14 παρ. 3 του Ν. 3853/2010 (ΦΕΚΑ'90).
- ζ. Πιστοποιητικό ελέγχου σε ισχύ δεξαμενών υγραερίου σύμφωνα με την Υ.Α. Δ3/14858/1993 (ΦΕΚ 477B/1993), άρθρο 3.3.13, όπως ισχύει κατά περίπτωση, σε περίπτωση που η μονάδα έχει εγκατάσταση υγραερίου.
- η. Βεβαίωση κατασκευής κυκλοφοριακής σύνδεσης, εφόσον το γήπεδο εγκατάστασης έχει είσοδο ή έξοδο σε εθνική οδό.
- θ. Άδεια χρήσης νερού, στην περίπτωση χρήσης νερού από γεώτρηση για βιοτεχνική χρήση.
- ι. Άδεια κατασκευής λιμενικού έργου και χρήσης αιγιαλού και παραλίας (αν υπάγεται σε αυτήν την υποπερίπτωση).
- ια. Άδεια ηλεκτροπαραγωγού ζεύγους στην περίπτωση ύπαρξης ή/και χρήσης του (Άδειας Παραγωγής Ηλεκτρικής Ενέργειας).

1.11 Παραγωγή και διάθεση βιομηχανικών αποβλήτων.

Γενικά η βιομηχανική και βιοτεχνική δραστηριότητα αποτελούν πηγές έργου αλλά και παραγωγής ανεπιθύμητων παραπροϊόντων, των **αποβλήτων**, τα οποία θα πρέπει να υπόκεινται σε συγκεκριμένης φύσης διαχείριση και διάθεση ώστε να είναι όσο το δυνατόν λιγότερο επιβαρυντικά για το περιβάλλον. Το ευρύτερο πλαίσιο πολιτικής διαχείρισης των αποβλήτων που υιοθετείται από την Πολιτεία είναι:

- η ενιαία και ολοκληρωμένη αντιμετώπιση του συνόλου των ρευμάτων αποβλήτων,
- η ιεράρχηση των δραστηριοτήτων με προτεραιότητα στην πρόληψη, προετοιμασία για επαναχρησιμοποίηση, ανακύκλωση, ανάκτηση πόρων και ενέργειας και τελική διάθεση υπολειμμάτων,
- η ευθύνη του παραγωγού,
- η αντιμετώπιση της παραβατικής συμπεριφοράς.

Το πλαίσιο αυτό σηματοδοτείται με τη θέση σε ισχύ του Νόμου 4042/2012 (ΦΕΚ24/Α/13-2-2012) που ενσωματώνει την **Οδηγία-Πλαίσιο** για τα απόβλητα 2008/98/ΕΚ. Με το πλαίσιο αυτό ενθαρρύνεται η πρόληψη της παραγωγής, η επαναχρησιμοποίηση και η ανακύκλωση των αποβλήτων και δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην αρχή « **ο ρυπαίνων πληρώνει**». Στις διοικητικές λοιπόν διαδικασίες αδειοδότησης μιας δραστηριότητας, εν

προκειμένου ενός τυροκομείου, η **Μελέτη διάθεσης αποβλήτων** θεωρείται αναπόσπαστο τμήμα του συνόλου των τεχνικών μελετών και μάλιστα αποτελεί μέρος της περιβαλλοντικής έγκρισης (Προμελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων). Τα απόβλητα τα οποία χρήζουν εστίασης είναι πρωτίστως τα υγρά και τα στερεά και δευτερευόντως τα αέρια απόβλητα. Πριν την διάθεσή τους στο περιβάλλον θα πρέπει να καταστούν **ασφαλή**. Η διάθεσή τους στους αποδέκτες μπορεί να γίνει σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία :

- ✓ στο έδαφος απευθείας διάθεση αποβλήτων,
- ✓ στους φυσικούς αποδέκτες (πχ ποταμοί, τάφροι και άλλα),
- ✓ σε επιφανειακά ύδατα υπογείως (υπεδάφια διάθεση λυμάτων),
- ✓ Άμεση διάθεση σε δίκτυο αποβλήτων (πχ. ΕΥΔΑΠ).

Τα αναλυόμενα στοιχεία που θα καταγράφονται στην εκπονημένη μελέτη θα καταδείξουν και τον αρμόδιο φορέα της Διοίκησης, τον υπεύθυνο για την έκδοση της άδειας κατά περίπτωση **πχ.** όταν πρόκειται για **φυσικούς αποδέκτες** είναι οι Δ/νσεις Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής των οικείων Περιφερειών ή όταν πρόκειται για **διάθεση στο έδαφος** οι Δ/νσεις Υδάτων της Αποκεντρωμένης Διοίκησης κ.α. Για κάθε μία από τις προαναφερόμενες μεθόδους και σύμφωνα πάντα με την ισχύουσα νομοθεσία, υπάρχουν και διαφορετικά κριτήρια για το αν είναι κατάλληλα τα απόβλητα και τα λύματα προς διάθεση. Ελέγχονται παράμετροι όπως το BOD5 (Biochemical Oxygen Demand-βιολογικός απαιτούμενο οξυγόνο 5 ημερών), το COD (Chemical Oxygen Demand -χημικώς απαιτούμενο οξυγόνο), τα ολικά στερεά και το ποσό των αιωρούμενων στερεών, το PH, το χρώμα το οριζόμενο στο διεθνές πρότυπο ADMI (American Dye Manufacturers Institute), ο αριθμός της Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας κ.α.

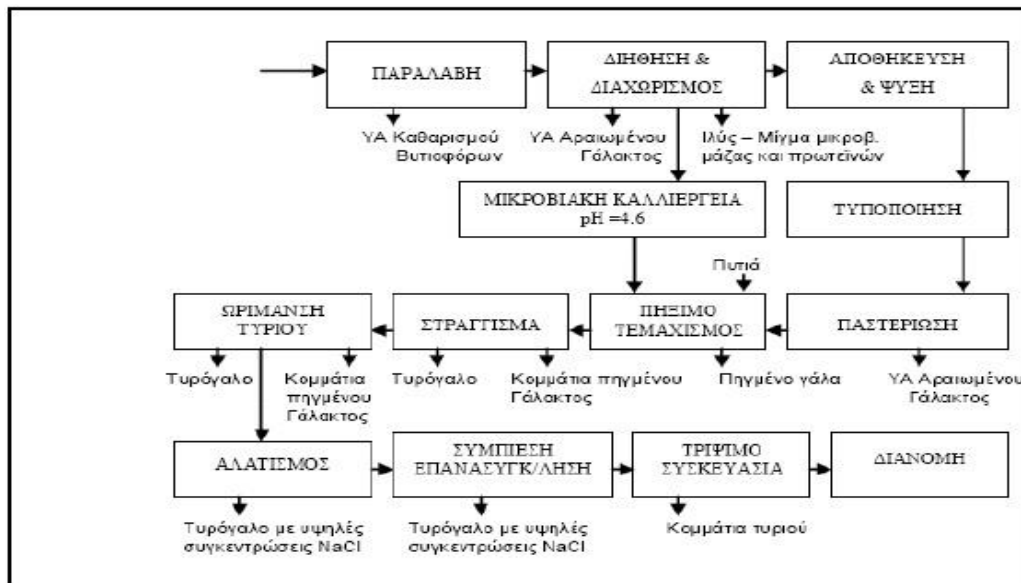
Τα περιεχόμενα της Μελέτης επεξεργασίας και διάθεσης αποβλήτων γενικά είναι τα εξής:

- ❖ Συνοπτική γενική περιγραφή της λειτουργίας του εργοστασίου με τη δυναμικότητά του, τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, τις μεθόδους παραγωγής καθώς και τα παραγόμενα προϊόντα.
- ❖ Συνοπτική περιγραφή της λειτουργίας κάθε ξεχωριστού τμήματος του εργοστασίου από το οποίο προέρχονται υγρά απόβλητα, με τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες και τα υλικά επεξεργασίας που επηρεάζουν την ποιότητα των αποβλήτων. Παροχή αποβλήτων και σύνθεση αυτών ανά φάση παραγωγής.
- ❖ Ανάγκες εργοστασίου σε νερό για βιομηχανική χρήση, συνολικά και ανά φάση παραγωγής.
- ❖ Υπολογισμός της συνολικής παροχής, των διακυμάνσεών της καθώς και της ποιότητας των αποβλήτων (φυσικά, χημικά και τυχόν μικροβιολογικά

χαρακτηριστικά) για το δυσμενέστερο συνδυασμό των εκτελουμένων λειτουργιών των διαφόρων αυτοτελών τμημάτων του εργοστασίου.

- ❖ Πλήρης περιγραφή των διατιθεμένων μέσων αντιμετώπισης των αποβλήτων. (Εγκαταστάσεις και υπολογισμός βόθρων και δεξαμενών. Εγκαταστάσεις καθαρισμού (εξευγενισμού) των αποβλήτων.
- ❖ Υπολογισμός της απόδοσής τους. Σχετική βιβλιογραφία. Υπολογισμός της παροχής, των διακυμάνσεών της και της ποιότητας (φυσικά, χημικά και τυχόν μικροβιολογικά χαρακτηριστικά) των εξερχομένων αποβλήτων μετά τον καθαρισμό τους, στις εγκαταστάσεις που θα κατασκευασθούν, για τη δυσμενέστερη δυνατή περίπτωση.
- ❖ Τοπογραφικό σχέδιο. Σχέδιο εγκαταστάσεων επεξεργασίας των βιομηχανικών αποβλήτων και διάθεσης αυτών.
- ❖ Κανονισμός με οδηγίες για την καλή λειτουργία, συντήρηση και έλεγχο της απόδοσης των εγκαταστάσεων καθαρισμού και διάθεσης των βιομηχανικών αποβλήτων που θα κατασκευασθούν καθώς επίσης και για τον τρόπο αντιμετώπισης της κατάστασης σε περίπτωση ζημιών.
- ❖ Χημική ανάλυση των αποβλήτων και τρόπος διάθεσης των λυμάτων.

Για ένα τυροκομείο ειδικότερα, θα πρέπει να ληφθεί υπ' όψη ότι το μεγαλύτερο μέρος των αποβλήτων του αποτελούν τα υγρά απόβλητα, προερχόμενα από την παραγωγική διαδικασία, τα νερά από τις πλύσεις των δοχείων, των σκευών, των χώρων και του μηχανολογικού εξοπλισμού. Από το παραγόμενο τυρόγαλο που θεωρείται **ζωικό υποπροϊόν**, ένα ποσοστό που μπορεί να κυμαίνεται μέχρι και 100 % κατά περίπτωση, δύναται να χρησιμοποιείται για δευτερογενή παραγωγή τυριών τυρογάλακτος ή για ανάκτηση χρήσιμων ουσιών όπως οι πρωτεΐνες και η λακτόζη. Επίσης πια η εξέλιξη της τεχνολογίας επιτρέπει τη χρήση του τυρόγαλου σε πλείστες όσες εναλλακτικές χρήσεις, όπως παρασκευή αλκοόλης, παρασκευή σιροπιών, παραγωγή υποστρωμάτων ζύμωσης, παραγωγή αεριούχων ποτών κ.α (Πετρωτός 2010, Βενετσανέας 2012)



Σχεδιάγραμμα 1.11.1: Γενική απεικόνιση της παραγωγικής διαδικασίας τυριού συμπεριλαμβανομένων των σταδίων παραγωγής αποβλήτων (ΥΑ: Υγρά απόβλητα και ΣΑ: στερεά απόβλητα) {Πηγή : Γεωργιοπούλου, 2007}.

Ο τρόπος διαχείρισης και διάθεσης των αποβλήτων και ιδίως του τυρογάλακτος εξαρτάται από την μέθοδο επιλογής. Η πιο συχνά χρησιμοποιούμενη μέθοδος στην Ελλάδα είναι η μέθοδος της **ενεργούς ιλύος**. Η διαδικασία συνίσταται από δύο βασικές διεργασίες, τον αερισμό και την καθίζηση. Κατά την πρώτη φάση τα εισερχόμενα υγρά απόβλητα αναμειγνύονται με μικροβιακό εναιώρημα με τη βοήθεια αερισμού. Οι μικροοργανισμοί προσροφούν τις διαλυμένες οργανικές ενώσεις, τις οξειδώνουν και τις απομακρύνουν από το ρεύμα των αποβλήτων. Στη δεξαμενή καθίζησης που ακολουθεί, η αιωρούμενη βιολογική μάζα, δηλαδή οι οργανικές ενώσεις που δεν οξειδώθηκαν προς διοξείδιο του άνθρακα και νερό αλλά μετατράπηκαν σε βακτηριακή μάζα, καθιζάνει και απομακρύνεται από το σύστημα. Τελικά μέρος της βιομάζας επιστρέφει στη δεξαμενή αερισμού όπου λαμβάνει χώρα επανακυκλοφορία της ιλύος (Νταρακάς, 2014). Εναλλακτικά, υφίστανται επίσης ως μέθοδοι, ο βιολογικός καθαρισμός υψηλής απόδοσης, η επεξεργασία με μεμβράνες, η πλήρης αφύγρανση κ.α. Εφ'όσον λοιπόν η κατατιθέμενη μελέτη καθορίσει τους τρόπους διάθεσης των αποβλήτων μαζί με τα απαραίτητα επιστημονικά εχέγγυα, προσδοκάται η ολοκλήρωση της εν λόγω έγκρισης.

Οι διοικητικές διαδικασίες αδειοδότησης μιας δραστηριότητας ή έργου και ειδικότερα ενός τυροκομείου, όπως καταδείχθηκαν πιο πάνω, **αποτελούν, επί του παρόντος, τον βασικό κορμό των απαραίτητων ενεργειών**, με απώτερο σκοπό την σύννομη λειτουργία της εν λόγω δραστηριότητας. Δεν πρέπει όμως να παραβλέπεται το γεγονός ότι η κάθε περίπτωση πιθανόν να εγείρει μεμονωμένα ανάγκη λεπτομερέστερης διερεύνησης ή

«παρείσφρησης» και άλλων Υπηρεσιακών Φορέων της Διοίκησης πχ. Αρχαιολογικές Υπηρεσίες, Κτηματική Υπηρεσία, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων κ.α που συνήθως δεν εμπλέκονται στην πεπατημένη με συνέπεια περαιτέρω περιπλοκή χειρισμών.

1.12 Νομοθετήματα εναλλακτικής προσέγγισης της αδειοδότησης επιχειρηματικών δραστηριοτήτων

Η οικονομική κρίση στην οποία βρίσκεται η Ελλάδα την τελευταία πενταετία και οι σύνοδες συνέπειές της στον επιχειρηματικό κόσμο, αποτέλεσε την έσχατη αλλά και πιο κραυγαλέα απόδειξη του αποθαρρυντικού περιβάλλοντος ανάπτυξης της ιδιωτικής επιχειρηματικής πρωτοβουλίας που ισχύει εδώ και αρκετά χρόνια στην εγχώρια αγορά. Από τη μια η υδροκέφαλη γραφειοκρατική Διοίκηση κι από την άλλη ο στυγνός, συχνά και αθέμιτος ανταγωνισμός, οδήγησε πλήθος επιχειρήσεων σε αδιέξοδο και την πολυπόθητη ανάπτυξη σε ναυάγιο. Και ενώ ο Ελληνικός λαός είχε πεισθεί ότι βρισκόταν στην τροχιά της «οικονομικής ανάπτυξης» (*economic growth*) στην πραγματικότητα βρισκόταν απλά παραπλανημένος (*development economics*/<http://el.wikipedia.org/wiki>). Υπήρξε όμως παράλληλα με την παραπλάνηση της ευημερίας και η κύρια παθογένεια του ορθολογισμού της υπερπαραγωγής, που γίνεται αυτοσκοπός, οδηγώντας έτσι τις αναπτυσσόμενες κοινωνίες σε έναν υφέρποντα και ριψοκίνδυνο υδροκεφαλισμό, όχι απαραίτητα αποδοτικό. Πρέπει να γίνει κατανοητό ότι ζούμε πια στην εποχή της παγκόσμιας οικονομικής και οικολογικής αλληλεξάρτησης. Επειδή η βιομηχανική κοινωνία συνδυάζει όλο και περισσότερο την ύπαρξή της με την οικολογική κρίση γίνεται επιτακτικό το αίτημα για ένα μεταβιομηχανικό πολιτισμό που θα χαρακτηρίζεται από μια «περιβαλλοντικά» βιώσιμη κοινωνία του ελεύθερου δημιουργικού χρόνου και της μεστής νοήματος εργασίας.

Κάτω από αυτό το πρίσμα λοιπόν, υφίστανται πια Νομοθετήματα που προωθούν και στηρίζουν τόσο την επιχειρηματική όσο και την φιλοπεριβαλλοντική οπτική, ευοδώνοντας έτσι μια συνολική αειφορία για την κοινωνία. Ο Αναπτυξιακός Νόμος 4262/2014 (ΦΕΚ114 Α) ως ισχύει, περί «Απλούστευσης της αδειοδότησης για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας» αποτελεί μια τέτοια εναλλακτική προσέγγιση.

Σύμφωνα με την **Αιτιολογική έκθεση** του Σχεδίου του Νόμου :

« Ο παρών νόμος συνεπώς είναι (α) αναπτυξιακός αφού δημιουργεί ένα σαφές και απλό πλαίσιο άσκησης της οικονομικής δραστηριότητας περιορίζοντας την παρέμβαση της διοίκησης εκεί μόνο όπου είναι αναγκαία, (β) μεταρρυθμιστικός αφού αποσκοπεί στην ενίσχυση της επιχειρηματικότητας σαν όπλο ουσιαστικής αντιμετώπισης της ανεργίας και (γ)

αντιγραφειοκρατικός, αφού όχι μόνο περιορίζει την γραφειοκρατία για τις αδειοδοτήσεις, αλλά επιπλέον καθορίζει με σαφήνεια το πλαίσιο λειτουργίας των αρχών που εμπλέκονται σε αυτή την διαδικασία καθιστώντας και αυτές πιο αποτελεσματικές και αντιμετωπίζοντας αποφασιστικά το πρόβλημα των συναλλαγών στο περιθώριο του νόμου. Τα παραπάνω επιδιώκονται μέσα στα όρια που θέτει το Ελληνικό Σύνταγμα για την προστασία του δημόσιου συμφέροντος και ιδίως της προστασίας του περιβάλλοντος» (<http://www.hellenicparliament.gr>).

Σε γενικές γραμμές τα ρηξικέλευθα στοιχεία που κομίζει ο νέος Νόμος για τις επιχειρήσεις είναι:

- ❖ Εισαγωγή του συστήματος απλής αδειοδότησης με υπεύθυνη δήλωση των επιχειρήσεων. Ανάλογα με το είδος της δραστηριότητας, για την έναρξη λειτουργίας θα αρκεί η δήλωση αυτοσυμμόρφωσης ή θα απαιτείται η πιστοποίηση τρίτου ή η αξιοποίηση εργαλείων της αγοράς (όπως, π.χ. ασφαλιστήρια συμβόλαια) από τα οποία θα προκύπτει η τήρηση των κανόνων λειτουργίας. Προηγούμενη άδεια θα απαιτείται μόνο στις «βαριές» περιπτώσεις, π.χ. για την ίδρυση φαρμακοβιομηχανίας, για τις οποίες επίσης λαμβάνονται μέτρα απλούστευσης των διαδικασιών.
- ❖ Θέσπιση ξεκάθαρων κανόνων που καταργούν την περιπτωσιολογική αντιμετώπιση των αιτημάτων των επενδυτών και εισάγουν γενικούς όρους λειτουργίας, πρότυπα και προδιαγραφές για κάθε δραστηριότητα. Στα πρότυπα αυτά θα πρέπει να προσαρμοστεί όποιος ενδιαφέρεται να ασκήσει οποιαδήποτε δραστηριότητα, δίχως παρεκκλίσεις αλλά και χωρίς δυνατότητα παρερμηνειών από τη Διοίκηση.
- ❖ Μετάθεση των ελέγχων από το στάδιο έκδοσης της άδειας σε εκείνο της λειτουργίας της επιχείρησης και διεξαγωγή τους με βάση συγκεκριμένα πρότυπα. Έτσι οι έλεγχοι θα είναι ουσιαστικοί, στην πράξη και όχι στα χαρτιά, θα γίνονται με αντικειμενικά κριτήρια που περιορίζουν το περιθώριο ερμηνείας από την πλευρά των ελεγκτών, και οι επιχειρήσεις και η κρατική μηχανή θα απαλλαγούν από γραφειοκρατικό βάρος.
- ❖ Δυνατότητα διεξαγωγής των ελέγχων από πιστοποιημένους φορείς όχι μόνο του δημοσίου αλλά και του ιδιωτικού τομέα.
- ❖ Δημιουργία κεντρικού ηλεκτρονικού συστήματος διαχείρισης των αδειοδοτήσεων και των ελέγχων, στο οποίο όποιος θέλει να ξεκινήσει μια δραστηριότητα, θα μπορεί να βλέπει τι πρέπει να κάνει, θα διεκπεραιώνει πολλές από τις διαδικασίες για την αδειοδότηση και θα μπορεί να παρακολουθεί πώς προχωρούν οι διαδικασίες. Στόχος είναι η αδειοδότηση σε πολλές δραστηριότητες να ολοκληρώνεται ηλεκτρονικά και αυθημερόν.

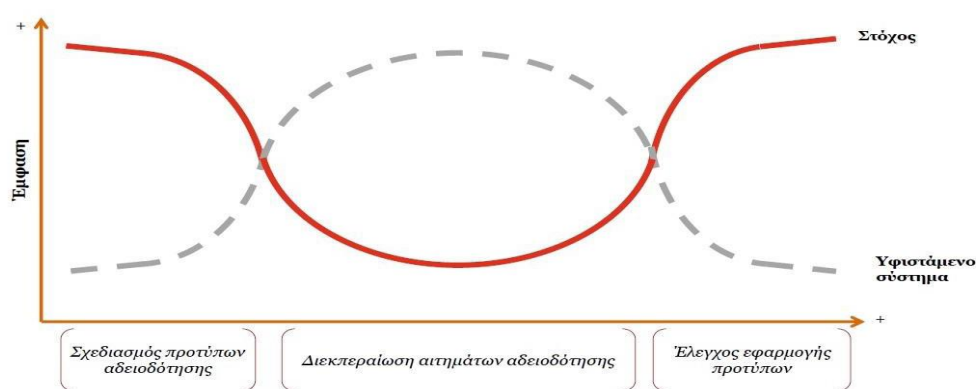
Η δραστηριότητα παραγωγής τυριών ως βιομηχανική/μεταποιητική μπορεί να υπαχθεί στην **9^η ομάδα** οικονομικών δραστηριοτήτων του εν λόγω Νόμου αρκεί να καλύπτεται από

τις γενικές του αρχές. Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει το αναφερόμενο στα **Επιχειρηματικά Πάρκα** άρθρο, όπου μια εν δυνάμει δραστηριότητα αν ενταχθεί σε αυτά, αδειοδοτείται «εν συνόλω» και όχι μεμονωμένα. Μέχρι το τέλος του 2014 αναμένεται η έκδοση των εφαρμοστικών πράξεων, Π.Δ και ΚΥΑ, που θα καθορίσουν τους όρους λειτουργίας των δραστηριοτήτων, τα πρότυπα, τα δικαιολογητικά και τις εξαιρέσεις, κατά τρόπο τέτοιο ώστε να είναι σαφής η κατά περίπτωση διάδραση.

Τα οφέλη




Αλλαγή φιλοσοφίας:

- Μετάβαση από το ισχύον σύστημα "διεκπεραίωσης αιτημάτων και εγκρίσεων" σε ένα καινοτόμο σύστημα "απλής αδειοδότησης" βάσει προδιαγραφών απόδοσης



Εικόνα 1.12.1: Σχηματική απεικόνιση των διαδικασιών αδειοδότησης σύμφωνα με τον Ν.4262/2014 (πηγή: Υ.Π.Α.Α.Ν, power point).

Ως αντίπαλο δέος του Υπουργείου Ανάπτυξης (ΥΠ.Α.ΑΝ) αλλά συνήγορος της επιχειρηματικότητας, εκδράμει το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με το **Ν.4235/2014** περί «*Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων*» και το αγροτοκτηνοτροφικό τρίπτυχο θεσμών του:

-  Πολυλειτουργικά Αγροκτήματα
-  Οικοτεχνία
-  Αγορές Αγροτών

Ως «**Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα**» ορίζεται στο άρθρο 52, η αγροτική εκμετάλλευση, η οποία λειτουργεί με έμφαση στις τοπικές παραγωγικές δυνατότητες κάθε περιοχής και η οποία διαθέτει τουλάχιστον: **α)** καλλιεργήσιμη έκταση, **β)** φυτικό ή ζωικό κεφάλαιο και **γ)**

χώρο εστίασης ή δυνατότητα εκπαίδευσης ή δυνατότητα επίδειξης και παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας ή οικοτεχνικής μεταποίησης.

Το Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα αποτελεί μια καλή βάση για νέες επιχειρήσεις μικρής/μεσαίας κλίμακας οι οποίες θα προσπαθήσουν να κεφαλαιοποιήσουν μέσα από την ποιότητα των προϊόντων τους. Τα πλεονεκτήματα του συνοπτικά έγκεινται στο ότι:

- Επιτυγχάνεται ο συνδυασμός και η σύνδεση της βασικής παραγωγικής δραστηριότητας με συναφείς επιχειρηματικές δραστηριότητες, γεγονός που εξασφαλίζει εναλλακτικούς τρόπους συμπλήρωσης του εισοδήματός και κατ' επέκταση βελτίωσης της οικονομικής κατάστασης και του βιοτικού επιπέδου.
- Προάγεται η συνεργατικότητα και σύνδεση της επιχειρηματικής μονάδας του παραγωγού με τις άλλες τοπικές παραγωγικές μονάδες ή/και επιχειρήσεις μεταποίησης, τυποποίησης ή/και παροχής υπηρεσιών, κλπ., με αποτέλεσμα να ισχυροποιούνται οι δεσμοί συνοχής του οικονομικού και κοινωνικού ιστού της περιοχής. Δημιουργούνται έτσι παραγωγικές εστίες σε κρίσιμες μάζες σε κάθε περιοχή που δύναται να λειτουργήσουν πολλαπλασιαστικά για την απασχόληση και την συνολική ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών της χώρας.
- Δημιουργούνται συνθήκες πρόσθετης μόνιμης απασχόλησης στην αγροτική εκμετάλλευση και κατ' επέκταση παραμονής στη περιοχή, του συνόλου των μελών του αγροτικού νοικοκυριού, δηλαδή του παραγωγού και των μελών της οικογενείας του, όσο και συνθήκες προσφοράς νέων θέσεων απασχόλησης λόγω της αύξησης των δραστηριοτήτων της εκμετάλλευσης και της μείωσης της εποχικότητάς τους.
- Εξασφαλίζεται σταθερό επιχειρηματικό πλαίσιο για τη άσκηση της συγκεκριμένης “πολυδραστηριότητας” στα όρια της αγροτικής εκμετάλλευσης του παραγωγού, χωρίς να ανατρέπονται βασικά χαρακτηριστικά της επαγγελματικής ιδιότητας του γεωργού, όπως η φορολογική του αντιμετώπιση καθώς το εισόδημα από τις διαφορετικές λειτουργίες και επιχειρηματικές δραστηριότητες εξακολουθεί να λογίζεται αγροτικό ή η ασφαλιστική του αντιμετώπιση καθώς εξακολουθεί να ασφαλίζεται στον ΟΓΑ (Οργανισμός Γεωργικών Ασφαλίσεων) και γενικότερα διασφαλίζεται η διατήρηση των προνομίων που απορρέουν από την ιδιότητα του επαγγελματία αγρότη.
- Εξασφαλίζεται η άμεση διάθεση των προϊόντων του παραγωγού, πρωτογενών ή μεταποιημένων, στους καταναλωτές-πελάτες, χωρίς τη μεσολάβηση τρίτων και σε ανταγωνιστικές τιμές. Διαμορφώνονται έτσι σταθεροί και μόνιμοι “προσωπικοί” δεσμοί παραγωγού - καταναλωτή που εδράζουν στην υψηλή ποιότητα και την αμοιβαία εμπιστοσύνη.
- Θεσμοθετείται το σήμα του “Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος”, δικαίωμα αποκλειστικής χρήσης του οποίου έχει το ΥΠΑΑΤ, με το οποίο πιστοποιείται η

ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών του αγροκτήματος. Εξασφαλίζεται έτσι η αναγνωρισιμότητά του και η διαφοροποίησή του σε σχέση με λοιπές επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών. Καθίσταται ανταγωνιστικό, προτιμητέο για καταναλωτές και ελκυστικός προορισμός για επισκέπτες.

- Παρέχεται η δυνατότητα ανάδειξης των πολιτιστικών και πολιτισμικών χαρακτηριστικών κάθε περιοχής, της ταυτότητας και της μοναδικότητάς της ως προς την αγροτική ζωή, τα αγροτικά προϊόντα, τις καλλιεργητικές μεθόδους και τεχνικές παραγωγής, τις συνήθειες της καθημερινής ζωής των κατοίκων, τη γαστρονομία, την ιστορία και τον πολιτισμό της κλπ., με προφανή οφέλη ως προς την ευαισθητοποίηση των επισκεπτών-πελατών σε θέματα προστασίας του περιβάλλοντος, διατήρησης της παραδοσιακής κληρονομιάς, της λαϊκής τέχνης, της οικοτεχνίας-χειροτεχνίας, της διατροφής, κλπ. Επιπλέον, παρέχεται η δυνατότητα ενημέρωσης και εξοικείωσης των επισκεπτών καθώς και εκπαίδευσή τους σε επιμέρους δραστηριότητες του πολυλειτουργικού αγροκτήματος (<http://www.agrotypos.gr/index.asp>).

Αν λοιπόν ο ένας βραχίονας θεωρηθεί το Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα και ο άλλος η **Οικοτεχνία**, που είναι η μεταποίηση, μικρής κλίμακας, γεωργικών προϊόντων αποκλειστικά ίδιας παραγωγής από τον παραγωγό και την οικογένειά του, στο χώρο της αγροτικής κατοικίας ή της αγροτικής εκμετάλλευσης και οι δύο μπορούν να συγκλίνουν προς τις **Αγορές παραγωγών** (farmers' markets) επαίροντας έτσι ένα πρωτοποριακό επαγγελματικό εφελκυστήριο για τα Ελληνικά δεδομένα.

1.13 Νομοθετικό πλαίσιο έγκρισης επιχειρήσεων τροφίμων στην Ε.Ε και σε Τρίτες Χώρες.

1.13.1 Νομοθετικές διατάξεις που διέπουν τις αδειοδοτήσεις των επιχειρήσεων τροφίμων στην Ε.Ε

Γενικά η λειτουργία των βιομηχανιών ή επιχειρήσεων τροφίμων στις χώρες της Ε.Ε μετά το 2000 (Λευκή Βίβλος Ασφάλειας τροφίμων) ακολουθεί κι αυτή, όπως και στην Ελλάδα, τις νομοθετικές διατάξεις των Ευρωπαϊκών Κανονισμών, Οδηγιών και Αποφάσεων της Νομοθεσίας Τροφίμων ως κορμό, εναρμονισμένων κατάλληλα στις αντίστοιχες Εθνικές τους νομοθεσίες. Η ίδια βέβαια υποχρέωση κατάλληλα προσαρμοσμένη, ισχύει και όσον αφορά τα περισσότερα νομοθετήματα των άλλων κλάδων του «επιχειρείν», όπως είναι η

περιβαλλοντική νομοθεσία, η χωροταξική κ.α. Αυτό που διαφέρει φυσικά είναι ο τρόπος νομοπαρασκευαστικής εναρμόνισης από Χώρα σε Χώρα, η εκάστοτε πολυνομία, η δυσχέρεια της Διοίκησης στην απόδοση αποτελέσματος και η σχέση αιτίου με αιτιατό ανάλογα με την κάθε Εθνική Πολιτική.

Στην **Γερμανία** η υπεύθυνη κεντρική Αρχή για τα τρόφιμα είναι το Υπουργείο Τροφίμων, Γεωργίας και Προστασίας του Καταναλωτή (*Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz/www.bmelv.de*) της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας, ακολουθούμενη από διάφορες Υπηρεσίες τοπικού χαρακτήρα με έδρα στα Ομόσπονδα Κρατίδια αντίστοιχα, αρμόδιες για τις αδειοδοτήσεις. (Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Bundesamt für Naturschutz, Friedrich-Loeffler-Institut κ.α/<http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si>). Το βασικό νομοθετικό κείμενο που διέπει την αλυσίδα τροφίμων είναι ο Γερμανικός Κώδικας Τροφίμων και Ζωοτροφών (<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf>), ο οποίος ενσωματώνει τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 178/2002, καθορίζοντας τις γενικές απαιτήσεις περί ασφάλειας τροφίμων, πρόσθετων ουσιών, ζωοτροφών και προϊόντων κοσμητικής, τη «Δέσμη Υγιεινής» περί «ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων» και ο Κανονισμός περί Σήμανσης που ισχύει για όλα τα συσκευασμένα τρόφιμα. Ιδιαίτερα όσον αφορά στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης, υπάρχει η επιπλέον υποχρέωση έγκρισης/άδειας λειτουργίας, η οποία πιστοποιείται μέσω ειδικού αριθμητικού κωδικού.

Η παραγωγή προϊόντων σε μικρή κλίμακα και η πώλησή τους απ'ευθείας στον καταναλωτή, όπως συμβαίνει στις **αγορές παραγωγών/farmer's markets** υφίσταται υπό κάποια μορφή τους, από την εποχή της Αυτοκρατορικής Γερμανίας όπως καταδεικνύει η πιο διάσημη αγορά του Μονάχου, η Viktualienmarkt, που υπήρξε πολυχώρος θεάματος και εμπορίου πριν καταλήξει αγορά τροφίμων και ποτών (<http://gogermany.about.com/od/foodanddrink>). Επί πλέον γνωστά και διαδεδομένα σε όλη την Γερμανική επαρχία είναι τα **farm shops** κοντά στις φάρμες εκτροφής, στα οποία πωλούνται τα αντίστοιχα τοπικά προϊόντα παραγωγής. Ο τρόπος αδειοδότησης των δραστηριοτήτων αυτών θεωρείται πιο ευέλικτος και υπάγεται σε νομοθετικές διατάξεις κατά περίπτωση.

Στη **Βρετανία** επίσης η παραγωγή, διακίνηση και διάθεση τροφίμων υπάγεται στις διατάξεις των προαναφερθέντων Κανονισμών και οι μονάδες που παράγουν τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης χρήζουν είτε καταχώρησης είτε έγκρισης από **τοπικές** κατά κανόνα **Αρχές** (πχ. τυροκομεία από District Councils /Local Authorities Coordinator of Regulatory Services) ή και από την **Κεντρική Αρχή Ελέγχου** την F.S.A (Food Standards Agency) {πχ. γαλακτοβιομηχανίες} (www.food.gov.uk/enforcement/sectorrules/milkandairy) με την συμβολή και της Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs/<http://www2.spi.pt/fahre/docslibrary>). Η κατάταξη των επιχειρήσεων γίνεται βάσει της

δραστηριότητάς τους και σύμφωνα με τους Οδηγούς Food Law Practice Guidance Section IX ή Planning Guidance for Food and Drink Establishments που διαχειρίζεται η F.S.A. Οι γενικές απαιτήσεις για την έγκριση/αδειοδότηση των μονάδων είναι οι κάτωθι:

- Αναλυτικό σχεδιάγραμμα –κάτοψη με αποτύπωση των χώρων και του εξοπλισμού.
- Μελέτη βασισμένη στις διαδικασίες HACCP.
- Μελέτη διάθεσης αποβλήτων.
- Μελέτη υδροληψίας και ποιότητας νερού.
- Αναλύσεις προϊόντων.
- Μυοκτονία-εντομοκτονία.
- Υγιεινή προσωπικού.
- Επισήμανση προϊόντων.
- Διατήρηση αρχείων.
- Μελέτη κτιριακών υποδομών και εξοπλισμού.

(<http://www.richmond.gov.uk/council>).

Τα κλασικά προκαταρκτικά επιχειρηματικά βήματα, πριν την στοχοθεσία προς τον τομέα τροφίμων, μπορούν να υποστηριχθούν από το National Enterprise Network ή από την κάθε αρμόδια Υπηρεσία ξεχωριστά. Σε αυτό το σημείο αξίζει να υπογραμμισθεί το γεγονός ότι επιχειρηματικές προσπάθειες **αγροπεριβαλλοντικής συμπόρευσης** με ενίσχυση του τοπικού χαρακτήρα του παραγωγικού δυναμικού υφίστανται στην Μ.Βρεταννία εδώ και χρόνια τόσο νομοθετικά όσο και λειτουργικά κατοχυρωμένα (από το 1997 αρχής γενομένης στο Bath). Η άμεση πώληση αγαθών στον καταναλωτή μέσω αγοράς παραγωγών (farmers' markets), καταστημάτων παραγωγών (Farm shops), παραδόσεων κατ'οίκον (home delivery) ή ακόμα και μαζικής εστίασης στο αγρόκτημα (on-farm catering) αποτελεί μια επιχειρηματική τακτική της οποίας η αδειοδότηση πέραν της νομιμότητας εξασφαλίζει και την αυθεντικότητα. Οι ενδιαφερόμενοι επικοινωνούν κατ'αρχήν με τις τοπικές Αρχές Περιβαλλοντικής Υγιεινής (local council's Environmental Health team) για να καταχωρηθούν ως λιανέμποροι τροφίμων και με το Εμπορικό Επιμελητήριο (Trading Standards Institute) για θέματα ισοζυγίων, βαρών, φόρων κ.α. Οι **τοπικές Αρχές** είναι αυτές που θα αδειοδοτήσουν την επιχείρηση σύμφωνα με τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων, προσαρμοσμένους όμως στο εύρος και στη λειτουργία των συγκεκριμένων αγορών. Στη συνέχεια εγγράφονται ως μέλη στην National Farmers' Retail and Markets Association (FARMA) η οποία μπορεί να τους παρέχει και το αντίστοιχο πιστοποιητικό εφ'όσον η επιχείρησή τους πληροί κάποια συγκεκριμένα κριτήρια ελέγχου που έχει θεσπίσει η Ομοσπονδία. Μέσω της FARMA πραγματοποιούνται και όποιες εργασίες

εκσυγχρονισμού είναι απαραίτητες είτε αυτές χρήζουν άδειας από τοπικές Υπηρεσίες είτε όχι.

Στην απέναντι πλευρά της Μάγχης αντίστοιχα, η αρμόδια Υπηρεσία ξένων επενδύσεων (Invest in France) παρέχει συμβουλές στον δικτυακό της τόπο (<http://www.invest-in-france.org/us/>), αλλά και σε κατ' ιδίαν συναντήσεις με τους ενδιαφερόμενους επιχειρηματίες, ή στα τοπικά γραφεία επιχειρηματικής ανάπτυξης «Centre de Formalités des Entreprises- CFE» (www.cfenet.cci.fr), για θέματα που αφορούν την μορφή της επιχείρησης, την φορολογία, τους κανονισμούς υγείας και ασφάλειας, την διαχείριση ανθρωπίνων πόρων και τη δυνατότητα αξιοποίησης διαφόρων μορφών χορηγιών. Επιπλέον, η Γαλλική Ένωση Επιμελητηρίων (Assemblée des Chambres Françaises de Commerce et d'Industrie) διαθέτει κατάλογο των Γαλλικών επιμελητηρίων καθώς και συμβουλευτικές υπηρεσίες για επιχειρήσεις (<http://www.acfci.cci.fr>). Ως κεντρικές Αρχές θεωρούνται το Υπουργείο Τροφίμων, Γεωργίας και Αλιείας (MAAP) καθώς και η Γαλλική Υπηρεσία Ασφάλειας Τροφίμων (AFSSA). Η ανεξάρτητη Εθνική Αρχή Υγειονομικής Ασφάλειας Τροφίμων, Περιβάλλοντος και Εργασίας (Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) που παρέχει πληροφορίες για νομοθεσία σχετικά με τις ετικέτες των τροφίμων, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τις προδιαγραφές για επιμέρους κατηγορίες τροφίμων κ.α. (<http://www.anses.fr/en>) αποτελεί μία από τις επικουρικές κρατικές υποδομές/ Ινστιτούτα που συμβάλλουν προς την κοινή κατεύθυνση της ασφάλειας και εξυπηρέτησης του καταναλωτή (πχ. Centre National de la Recherche Scientifique, Institut National de la Recherche Agronomique, Laboratoire de Toxicologie Alimentaire). Όσο δε αφορά το μοντέλο απ'ευθείας πώλησης κτηνοτροφικών/αγροτικών προϊόντων στον καταναλωτή στο χώρο παραγωγής (**vente directe**), επεκτείνεται σήμερα σε πάνω από 120.000 επιχειρήσεις. Οι προϋποθέσεις αδειοδότησης μιας τέτοιας επιχείρησης είναι:

- ❖ Τα προς πώληση προϊόντα να προέρχονται αποκλειστικά από την παραγωγή της συγκεκριμένης αγροτοκτηνοτροφικής επιχείρησης.
- ❖ Επιτρέπεται κατεργασία η οποία μπορεί να γίνει από τον ίδιο τον παραγωγό.
- ❖ Ως πωλητές στην επιχείρηση vente directe μπορεί να δουλεύουν ο παραγωγός ή η γυναίκα του.
- ❖ Το μέρος όπου εκθέτονται τα προϊόντα και γίνεται η πώληση πρέπει να βρίσκεται εντός του αγροκτήματος.
- ❖ Δεν επιτρέπεται να γίνεται διαφήμιση της επιχείρησης.

Για κάθε προϊόν που μπορεί να πωλείται vente directe, το Γαλλικό Υπουργείο Γεωργίας έχει εκδώσει ειδικό εγχειρίδιο με «αρχές καλής λειτουργίας» («guide des bonnes pratiques»),

οι οποίες πρέπει να εφαρμόζονται κατά την παραγωγή, διατήρηση και πώληση του προϊόντος. Όταν η επιχείρηση *vente directe* διαθέτει προς πώληση ζωικά προϊόντα, **όπως τυριά**, είναι υποχρεωμένη να δηλωθεί στην τοπική κτηνιατρική υπηρεσία. Το Γαλλικό Κράτος με το συγκεκριμένο επιχειρηματικό μοντέλο θέλει να στηρίζει τις μικρές, οικογενειακού τύπου, γεωργικές και κτηνοτροφικές επιχειρήσεις, οι οποίες μπορούν να διαθέτουν με τον τρόπο αυτό τα προϊόντα τους, σε τιμές μεγαλύτερες από αυτές που θα τους πρόσφερε ένας έμπορος. Τέλος, κάποιος θα μπορούσε να επισημάνει ότι η ύπαρξη ενός σημαντικού αριθμού επιχειρήσεων *vente directe* μπορεί να διατηρεί χαμηλές τις τιμές των προϊόντων μέσω του ανταγωνισμού και την αποφυγή δημιουργίας μονοπωλίων στην εμπορία τροφίμων (<http://www.laterre.fr>).

1.13.2 Αδειοδότηση επιχειρήσεων προϊόντων ζωικής προέλευσης στις Η.Π.Α.

Η Αμερικάνικη Νομοθεσία είναι αρκετά δαιδαλώδης γιατί βασίζεται σε ένα σύστημα πυραμιδικό μεν αλλά εμβριθές αρμόδιων Αρχών δε, σε κεντρικό και περιφερειακό επίπεδο, αντίστοιχα. Απαραίτητη κατ'αρχήν είναι η έναρξη της επιχειρηματικής μορφής της εν δυνάμει εταιρίας, βήμα που χρήζει επικοινωνία με την Κομητεία στην οποία θα έχει έδρα η επιχείρηση. Εν συνεχεία ακολουθούν επαφές με τις αντίστοιχες Υπηρεσίες Δημοσίων Ταμείων, Πολιτειακής (Department of Taxation and Finance) ή Κεντρικής εξουσίας (Internal Revenue Service/IRS) για διευθέτηση φορολογικών υποχρεώσεων, όπως είναι ο Ατομικός Αριθμός Επιχειρηματία (EIN/ Employer Identification Number) ή η Ασφάλιση Υγείας (Medicare Taxes- FICA/ <https://bw.licensecenter.ny.gov>). Η πρωταρχικής σημασίας εύρεση χώρου και κτιριακής υποδομής οδηγεί στην αναζήτηση δια τοπικών Υπηρεσιών, των Κωδικών Ορθής Πρακτικής για θέματα πολεοδομικά, τεχνικά, πυρασφάλειας, αποβλήτων κ.α. Μετά και το στάδιο αυτό οι επιχειρήσεις οφείλουν να έρθουν σε επαφή με τοπικές Υπηρεσίες όπως τα Local Health Departments in the USA ή Departments of Agriculture- Divisions of food και Business Licenses and Permits ή License Centers για **την απόκτηση των απαραίτητων αδειών ίδρυσης και λειτουργίας**. Η αλυσίδα παραγωγής, διακίνησης, διάθεσης τυροκομικών υπάγεται σε ελέγχους βάσει Ομοσπονδιακών Κανονισμών {Food Code, Pasteurized Milk Ordinance (PMO), Guide to Inspections of Dairy Manufacturers, HACCP Principles} που ελέγχονται από τις Υπηρεσίες Food & Drug Administration (FDA- <http://www.fda.gov/Food/default.htm>) και United States Department of Agriculture (USDA: <http://www.usda.gov>), Πολιτειακής Νομοθεσίας που ποικίλει από Πολιτεία σε Πολιτεία (State Environmental Health Agencies and Departments, Departments of Agriculture) και τέλος νομοθετικών διατάξεων ελεγχόμενων από τοπικούς ελεγκτικούς φορείς όπως οι Local Health Departments και Business Licenses and Permits.

Παρεκκλίσεις από αυτό το γενικό πλάνο συναντώνται στις περιπτώσεις αδειοδότησης επιχειρήσεων τροφίμων μικρής κλίμακας, mini markets (<http://www.iatp.org/files/2013>) farmer's markets,οικοτεχνικής παραγωγής ή περιστασιακής παραγωγής (Εκπαιδευτικά ιδρύματα/θρησκευτικά ιδρύματα) αντίστοιχα. Οι παρεκκλίσεις όμως εξαρτώνται από την Πολιτεία που εδρεύει η τυροκομική επιχείρηση και τις εν ισχύ νομοθετικές διατάξεις που μπορούν κατά περίπτωση να «διευκολύνουν» την αδειοδότηση. Τα σημεία εκείνα που έτσι και αλλιώς σηματοδοτούνται εκ της σημασίας τους είναι τα εξής:

- ✓ Τα τυριά ανήκουν στα «δύνητικά» επικίνδυνα τρόφιμα, δηλαδή αυτά τα οποία μπορούν να υποστηρίξουν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών και άρα η παραγωγή τους **χρειάζεται πάντα άδεια**. Ακόμα και όταν πρόκειται για μικρής κλίμακας ή αγροτοκτηνοτροφικές επιχειρήσεις παράγονται βάσει κανόνων που έχει εκπονήσει η Κεντρική Αρχή, γνωστούς ως «standards of identity in cheeses» (www.illinoisstewardshipalliance.org).
- ✓ Μετά την τρομοκρατική επίθεση του 2001 στις ΗΠΑ, η Υπηρεσία FDA ελέγχει πάντα το ενδεχόμενο δράσης της βιοτρομοκρατίας μέσω τροφίμων (<http://www.registrarcorp.com/fdafood/registration/foodfacility.jsp?lang=en>).

Τα τελευταία χρόνια υφίσταται μια στροφή των καταναλωτών στα παραγόμενα με παραδοσιακές μεθόδους τυριά (artisan cheese popularity) που έχει επιφέρει αλλαγές τόσο στα μερίδια της εσωτερικής αγοράς όσο και στον επιχειρηματικό προσανατολισμό του κλάδου στις Η.Π.Α, αλλαγή που θα απασχολήσει εν ευθέτω χρόνο τον κλάδο και σε επίπεδο πια στρατηγικού σχεδιασμού.

1.13.3 Αδειοδότηση επιχειρήσεων παραγωγής τυροκομικών στην Ινδία.

Γιατί άραγε η Ινδία θα αποτελέσει στο άμεσο μέλλον σημαντικό παίκτη στην Παγκόσμια Αγορά τυροκομικών προϊόντων? Επειδή αποτελεί την πρώτη γαλακτοπαραγωγό χώρα Παγκοσμίως, κατέχοντας το 20 % των αγελάδων και το 50% των βουβάλων σε όλο τον κόσμο, των οποίων, με κτηνιατρική φροντίδα, σωστή διατροφή και ζωοτεχνικά προγράμματα, τις τελευταίες δεκαετίες αύξησε θεαματικά τις αποδόσεις. Επειδή οι μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων λειτουργούν σύννομα, χωρίς να χρήζουν διοικητικά άδεια ίδρυσης/λειτουργίας και έχοντας χαμηλό κόστος εργατικών, ελκύοντας έτσι κι άλλες επιχειρήσεις του κλάδου (εγχώριες ή μη) να μιμηθούν το παράδειγμά τους. Και επειδή ως εξαγωγός χώρα ευελπιστεί ότι θα καλύψει το κενό που αφήνει η χαμηλή, επί του παρόντος, παραγωγικότητα της Ωκεανίας, για να υπαρπάξει τα μερίδια εξαγωγών κυρίως προς Ρωσία

αλλά και προς Αραβικά Εμιράτα και Νοτιανατολική Ασία (*AF -Technology Export Potential of Milk and Dairy Sector*) αυξάνοντας έτσι το ΑΕΠ της αλλά κυρίως ενισχύοντας τις διμερείς συμφωνίες της.

Το νομοθετικό καθεστώς που διέπει τις γαλακτοκομικές επιχειρήσεις και τα προϊόντα τους βασίζεται στο Milk and Milk Product Order (MMPO) του 1992 (Sixth Amendment Order S.O.No.335(E) dated 26.3.2002) το οποίο καθορίζει ότι κάθε μονάδα επεξεργασίας που επεξεργάζεται πάνω από 10 ton γάλα ημερησίως οφείλει να **καταχωρείται από την Αρμόδια Κυβερνητική/Πολιτειακή Αρχή** (the Central/State Registering Authorities) και να αποκτά το αντίστοιχο Πιστοποιητικό Καταχώρησης. Η **καταχώρηση** «περιλαμβάνει» τις συνθήκες **Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και Ασφάλειας** υπό τις οποίες οφείλει να πραγματοποιείται η παραγωγή/διαχείριση των προϊόντων καθώς και **την αναφορά στην γεωγραφική περιοχή** από όπου γίνεται η περισυλλογή γάλακτος (*Agricultural Machinery Dairy-Agriculture-Citizens National Portal of India.htm*). Ουσιαστικά ξεκίνησε και εφαρμόστηκε ως ένα πρόγραμμα της Κυβέρνησης να ενισχύσει την Εθνική παραγωγή με το κατακερματισμένο δίκτυο εκτροφών και συνεχίστηκε με διάφορες εύληπτες ή όχι μετατροπές, σε μια αχανή χώρα του 1,237 δισεκατομμυρίων κατοίκων και των 227 εκατομμυρίων βοοειδών (<http://el.wikipedia.org>). Οι συνεταιριστικής μορφής γαλακτοκομικές επιχειρήσεις εξακολουθούν να αποτελούν τον κορμό του τομέα αλλά με συνεχώς αυξανόμενο ρυθμό μεταβάλλεται πλέον η εκατοστιαία αναλογία συμμετοχής των ιδιωτικών και μάλιστα πολυεθνικών επιχειρήσεων. Σε μεγάλη μικροοικονομία θεωρείται ότι σήμερα απασχολούνται στον γαλακτοπαραγωγό τομέα περίπου 70 εκατομμύρια αγροτικές οικογένειες στην Ινδία, οι οποίες κατέχουν μικρού μεγέθους φάρμες (*dudhias, local halwais*) ακόμα και των δύο ζώων. Στην πραγματικότητα πρόκειται όχι για μια μεγαλειώδη παραγωγή αλλά για μια παραγωγή μεγαλειωδών μαζών! (Vijay Paul Sharma, Raj Vir Sing, Steve Staal, 2002). Τα πλεονεκτήματα όμως που απορρέουν από την ανάπτυξη και τα Κυβερνητικά προγράμματα ενίσχυσης δεν αρκούν αν δεν βελτιωθούν και «χαλιναγωγηθούν» βασικές παράμετροι, όπως η ορθή οργάνωση των αγροκτημάτων, η επιμόρφωση των κτηνοτρόφων και των παραγωγών, οι συνθήκες διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας, η καθαριότητα, η προστασία του περιβάλλοντος και γενικά όλες οι απαιτήσεις που οι ανεπτυγμένες χώρες θεωρούν νομοθετημένα απαραίτητες στην εμπορική συνδιαλλαγή τους με την Ινδία.

Υποενότητα 3^η –Στοιχεία των μονάδων παραγωγής τυροκομικών προϊόντων υπό την αιγίδα του Γ.Π.Α.

1.14 Η Ιστορία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Η ίδρυση του νεοσύστατου Ελληνικού κράτους, μετά την απελευθέρωση από τους Τούρκους, εμπλέκεται στην πραγματικότητα με τα πρώτα βήματα της γεωργικής εκπαίδευσης του απελευθερωμένου Έθνους που έμελε να παραμείνει κατά βάση αγροτικό μέχρι και τα μέσα του 20^{ου} αιώνα. Η προσπάθεια ξεκίνησε δειλά από τον Κυβερνήτη Καποδίστρια με την ίδρυση της **Γεωργικής Σχολής της Τύρυνθας** στο Ναύπλιο το **έτος 1829**, και συνεχίστηκε από τον Χ. Τρικούπη με τη δημιουργία του **Τμήματος Γεωργίας** στο Υπουργείο Εσωτερικών το **1887**. Τα θεμέλια όμως για την σημερινή ανέλιξη της γεωργικής και όχι μόνο επιστήμης οφείλονται στη δημιουργία των Τριανταφυλλίδειων Σχολείων (νόμος *ΑΦΜΒ*’28-5-1887 «*Περί συστάσεως γεωργικών σχολείων*»), πρώτο εκ των οποίων ήταν η **Γεωργική Σχολή στην Αθήνα (1888)** σε τμήμα του πρώην κτήματος Ρούφ και έκταση από τα κτήματα του βοεβόδα Αθηνών Χατζή Αλή Χασεκί (στον ίδιο χώρο αργότερα θα εγκατασταθεί η **Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή** που και μέχρι σήμερα βρίσκεται το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο) {**Παράρτημα, Εικόνα 1.14.1**}.

Στο χώρο διασώζονται κατάλοιπα του κονακιού του βοεβόδα καθώς και κτίσματα του πρώιμου κλασικισμού της Οθωνικής περιόδου που αποτελούν ιστορικό πολεοδομικό σύνολο σημαντικής αξίας για την Πρωτεύουσα (Χρονόπουλος και συνεργάτες, 2006). Σημαντικός στην γεωργική αναβάθμιση της χώρας υπήρξε η φωτεινή προσωπικότητα του γεωπόνου Σ. Χασιώτη που με τις άοκνες προσπάθειές του και τις προτάσεις του συνέβαλε όχι μόνο στην δημιουργία Ιδρύματος Πανεπιστημιακού επιπέδου (**Ανωτέρας Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, Νόμος 1844/1920**) αλλά και στην υιοθέτηση μεταρρυθμίσεων και θεσμών που στήριξαν την Ελληνική κοινωνία την εποχή μετά την Μικρασιατική καταστροφή και κατά τη διάρκεια του Μεσοπολέμου (Αρχαιακή Μέριμνα Γ.Π.Α/ www.aua.gr).

Στον **ιδρυτικό νόμο 1844** αναφέρονταν ότι:

«Εις την σχολήν ταύτην επιδιώκεται δια διδασκαλίας αναλόγου προς τας προόδους της συγχρόνου γεωργικής επιστήμης και τας ιδιαίτερας φυσικάς και οικονομικάς συνθήκας της Ελλάδος, η μόρφωσις νέων ικανών δια

α) Να χρησιμεύουν ως ανώτερα όργανα των γεωργικών υπηρεσιών του κράτους (διοικητικών, εποικισμού, επιστημονικών ερευνών, γεωργικής εκπαίδευσως κλπ)

β) Να καταρτίζουν σχέδια συστηματικών γεωργικών εκμεταλλεύσεως και συναφών βιομηχανιών.

γ) Να διευθύνουν μεγάλας γεωργικάς και συναφείς επιχειρήσεις.

δ) Να προάγουν δια επιστημονικών μελετών και ερευνών την Ελληνικήν επιστήμην εν σχέσει προς τας διαφόρους κλάδους της γεωργικής παραγωγής.»

Η Ανωτέρα Γεωπονική Σχολή και η συνέχειά της ως Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή (1929), Γεωργικό Πανεπιστήμιο (1989) και Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (1995), αποτελεί ένα σημαντικό κομμάτι της Ιστορίας της Ελληνικής Εκπαίδευσης, καθότι αφορά στο **πρώτο μεγάλο ίδρυμα Γεωπονικής Παιδείας στην Ελλάδα. Πρώτος Διευθυντής** της διετέλεσε ο προαναφερθέντας **Σπυρίδων Χασιώτης** εξέχουσα προσωπικότητα της Γεωπονικής Επιστήμης και της πολιτικής στην Ελλάδα. Τα πρώτα χρόνια λειτουργίας υπήρχαν πολλές ελλείψεις τόσο σε έμψυχο όσο και σε άψυχο υλικό. Το **1926** ιδρύεται το **Ειδικό Ταμείο** της Σχολής (ν.δ. της 2 Ιουλίου 1926/ ΦΕΚ 221) που αποτελεί ν.π.δ.δ. (νομικό πρόσωπο δημοσίου δικαίου) και το οποίο έδωσε ώθηση σε ζητήματα εσόδων που προέρχονταν από την εκμετάλλευση του αγροκτήματος της Σχολής, από την πώληση των προϊόντων που αυτά παρήγαγαν, από τα δίδακτρα των φοιτητών καθώς και από κρατική επιχορήγηση. Την περίοδο 1937-1948 υπόκεινται σε διάφορες αλλαγές, διοικητικές ή ακόμα και προσωρινής συγχώνευσης με άλλα ιδρύματα, μέχρι τη δημιουργία του νέου κεντρικού κτιρίου στις αρχές της δεκαετίας του '50. Την ίδια εποχή θα αρχίσει και η **κτιριακή αναβάθμιση του Εργαστηρίου της Γαλακτοκομίας που θα ολοκληρωθεί λίγα χρόνια αργότερα με την διοικητική ίδρυσή του το 1960** (Παππάς & Καλαντζόπουλος, 2007). Προς το τέλος της δεκαετίας του '80 γίνεται η μετονομασία της Σχολής σε **Γεωργικό Πανεπιστήμιο** (Π.Δ. 377/1989 ΦΕΚ 166 Α') και τελικά σε **Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών** (Π.Δ. 226/1995 ΦΕΚ Α'130). Η διοίκησή του σήμερα εντάσσεται στο Νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία όλων των Ανώτατων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων (Ν.4076/2012, Ν.4115/2013) στη χώρα.

Σήμερα το Γ.Π.Α έχοντας βαθιά επίγνωση της αποστολής του και του ρόλου που επιτέλεσε στην εγκαθίδρυση όχι μόνο γεωργικής παιδείας στους Έλληνες αλλά και πυλώνων οργάνωσης της αγροτοκτηνοτροφικής παραγωγής, προσδοκά να συνεχίσει την ογδοντάχρονη παράδοσή του ως πλοηγός στις νέες ατραπούς της εκπαίδευσης, όπως αυτές ορίζονται από πολυπολιτισμικές κοινωνίες που βρίθουν τεχνολογικών εξελίξεων αλλά και ταχύτητας διακίνησης **τόσο ιδεών όσο και αναχωμάτων.**

1.15 Μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, σε διακριτό χώρο του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α, εντός του Πανεπιστημιακού χώρου στην περιοχή του Ελαιώνα-Υφιστάμενη κατάσταση.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας περιελήφθη στον ιδρυτικό νόμο της Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής το 1920, πράξη που καταδεικνύει ότι το γνωστικό του αντικείμενο ανέκαθεν αποτέλεσε επιστημονικό βραχίονα στην ανάδειξη τόσο καταρτισμένων αποφοίτων όσο και παραγωγικών κατευθύνσεων στην πολυδιασπασμένη Ελληνική κτηνοτροφία. Τα βήματα ανάδειξης ήταν αργά καθώς αργή ήταν και η μεταστροφή της Ελλάδας από καθαρά γεωργική χώρα με ελλειπείς υποδομές, σε επιστημονικά παραγωγική με βιομηχανική άνθηση. Το 1950, σε ήδη υπάρχοντα κτίρια του Πανεπιστημίου, δημιουργείται το Πρότυπο Γαλακτοκομείο, που θα μετεξελιχθεί στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας μετά και την κτιριακή αναβάθμιση των κτισμάτων. Σκοποί του ήταν:

- Η πληρέστερη εκπαίδευση των φοιτητών της Σχολής στη Γαλακτοκομία.
- Η εκπαίδευση στελεχών για την «επάνδρωση» των βιομηχανιών γάλακτος.
- Η πραγματοποίηση εφαρμοσμένης έρευνας σε θέματα που αφορούσαν το γάλα.
- Η εκπαίδευση φοιτητών της λεκάνης της Μεσογείου (Σαράντα χρόνια συμβολής στη γαλακτοκομική έρευνα και εκπαίδευση, 2004).

Η ουσιαστική έναρξη λειτουργίας του Εργαστηρίου τοποθετείται στο 1964, μιας και η πρότερη αναφερόμενη περίοδος χαρακτηρίζεται από υψηλή θέληση αλλά περιορισμένες και κατακερματισμένες λειτουργικές δυνατότητες, λόγω έλλειψης πόρων και υποδομών. Οι δράσεις που ανέπτυξε αφορούσαν συνεργασίες με το Υπουργείο Γεωργίας, με δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς, ανέλιξη της τεχνολογίας και της ποιότητας του γάλακτος, αναβάθμιση της έρευνας σε όλα τα σχετικά πεδία. Στις μέρες μας, ο εκσυγχρονισμός των μηχανημάτων και των υλικοτεχνικών υποδομών σε συνδυασμό με τα ερευνητικά προγράμματα που βρήκαν σκέπη σε αυτό, έχουν καταστήσει το Εργαστήριο κέντρο εκπαίδευσης, βασικής και εφαρμοσμένης έρευνας, διακίνησης γνώσης και ιδεών εντός και εκτός Πανεπιστημιακού χώρου.

Το **Εργαστήριο Γαλακτοκομίας** διαθέτει μόνιμο ειδικευμένο επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό, πλήρη κτιριακή υποδομή καθώς και σύγχρονο επιστημονικό και τεχνολογικό εξοπλισμό (πχ. αυτόματες συσκευές χρωματογραφικής ανάλυσης υψηλής απόδοσης, συσκευές ατομικής απορρόφησης, συσκευή λυοφιλίωσης κ.α). Περιλαμβάνει άνετους εργαστηριακούς χώρους, τόσο εκπαιδευτικούς όσο και ερευνητικούς, καθώς επίσης και **πilotικό τυροκομείο σε διακριτό χώρο** με θαλάμους ωρίμανσης και συντήρησης

τυριών. Ο επιστημονικός εξοπλισμός του Εργαστηρίου περιλαμβάνει όλα τα μικρά και μεγάλα όργανα ενός σύγχρονου εργαστηρίου Χημείας και Μικροβιολογίας Γάλακτος καθώς επίσης Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας.

Οι ερευνητικές δραστηριότητες του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας καλύπτουν τα σημαντικότερα πεδία της Επιστήμης και Τεχνολογίας Γάλακτος. Αυτά περιλαμβάνουν τα ακόλουθα: Ποιότητα νωπού γάλακτος, εφαρμογή ποικίλων αναλυτικών μεθόδων στην ανάλυση των γαλακτοκομικών προϊόντων, επίδραση μεθόδων επεξεργασίας στο γάλα και τα προϊόντα του, πρόβειο και αίγιο γάλα και προϊόντα αυτών, επιστήμη και τεχνολογία τυριών, τεχνολογία παρασκευής τυριών, μικροχλωρίδα τυριών, ωρίμανση τυριών, υφή και δομή τυριών, επεξεργασμένα τυριά, παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας και της Κύπρου, διαφοροποίηση γάλακτος από διάφορα είδη ζώων, γενότυποι καζεϊνών και πρωτεϊνών του ορού, λιπαρή φάση του γάλακτος (π.χ. λιπαρά οξέα, χοληστερόλη γαλακτοκομικών προϊόντων), ενδογενή ένζυμα του γάλακτος, θερμική επεξεργασία και φρέσκο γάλα, τεχνολογία και βιοχημεία του γιαουρτιού και του οξυγάλακτος, εναλλακτικές της θερμικής επεξεργασίας τεχνολογίες στην παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ. μικρο-διήθηση, υπερ-υψηλή πίεση), ορός γάλακτος και WPCs, τυτιά, επίδραση των οξυγαλακτικών καλλιεργειών στο αρωματικό προφίλ των τυριών, γαλακτοκομικά προϊόντα με ειδικές διατροφικές ιδιότητες (π.χ. μειωμένο ή τροποποιημένο λίπος, μειωμένο Na), βιολογικοί δείκτες για την αυθεντικότητα και τη γεωγραφική προέλευση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης, το Εργαστήριο προσφέρει λύσεις, με βάση την έρευνα, σε τεχνολογικά προβλήματα του γαλακτοκομικού τομέα.

Παράλληλα, τα ερευνητικά ενδιαφέροντα του Εργαστηρίου εστιάζονται στη μελέτη των οξυγαλακτικών βακτηρίων, με έμφαση στην ταξινόμηση, τη φυσιολογία, το μεταβολισμό, τις βακτηριοσίνες, τις προβιοτικές ιδιότητες, τη γενετική, τη βιοπληροφορική καθώς και την τεχνολογική τους απόδοση. Μεγάλης σημασίας έργο είναι η ίδρυση της πρώτης Ελληνικής Συλλογής μικροοργανισμών απομονωμένων από τρόφιμα, της Συλλογής ACA-DC, η οποία είναι μέλος του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Συλλογών Μικροοργανισμών (ECCO) και της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Συλλογών Καλλιεργειών (WFCC). Από την ίδρυσή της το 1987, αποστολή της Συλλογής ACA-DC είναι η συστηματική διερεύνηση και διατήρηση της μικροβιακής ποικιλότητας των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων, έργο που μπορεί να θεωρηθεί ως μία από τις σημαντικότερες καινοτομίες στον τομέα της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στην Ελλάδα. Το Εργαστήριο περιέγραψε πρώτο στον κόσμο δύο νέα είδη βακτηρίων, το *Streptococcus macedonicus*, για στελέχη που απομονώθηκαν από παραδοσιακό Ελληνικό Κασέρι (1998) και τον *Lactobacillus zymae*, για στελέχη που απομονώθηκαν από παραδοσιακό Ελληνικό προζύμι (2005). Με τη χρήση σύγχρονων μεθόδων ανάλυσης έχει γίνει σαφές το δυναμικό αυτής της ποικιλόμορφης συλλογής, όσον αφορά στη δυνατότητα βιοσύνθεσης αρωματικών ουσιών, παραγωγής μορίων που

βελτιώνουν την υφή, παραγωγής βιο-συντηρητικών μορίων καθώς και προβιοτικών ιδιοτήτων. Τα στελέχη της που διατηρούνται σε λυοφιλιωμένη μορφή και διατηρούνται υπό ψύξη και σε κατεψυγμένη μορφή σε καταψύκτες στους -80oC, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αντιμετώπιση τεχνολογικών προβλημάτων υφής, γεύσης και ασφάλειας των τροφίμων αλλά και προβλημάτων που σχετίζονται με τη υγεία του ανθρώπου που χρήζουν λύσης. Με βάση τα παραπάνω, η Συλλογή ACA-DC ήταν το 2010 υποψήφια για το Ευρωπαϊκό Βραβείο «Βιοποικιλότητα» του Ιδρύματος Λάτση.

Τα τυροκομικά προϊόντα που παράγονται στο τυροκομείο αξιοποιώντας το αγελαδινό, πρόβειο και αίγαιο γάλα των αντίστοιχων μονάδων εκτροφής ζώων του Γ.Π.Α, παρασκευάζονται στο πλαίσιο εκπαίδευσης προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών ή διενέργειας μελετών και διατριβών. Τα εν λόγω τυροκομικά πέρα της εκπαιδευτικής τους χρησιμότητας όμως, διατίθενται σε χαμηλές τιμές στα μέλη της Πανεπιστημιακής κοινότητας και σε καταναλωτές «δίκην» λιανικής πώλησης από την «Εταιρία Αξιοποίησης και Διαχείρισης της περιουσίας του Γ.Π.Α» (ΦΕΚ Α 114 , Π.Δ 268/1993). Η πρακτική αυτή, δηλαδή η παραγωγή και εμπορική διάθεση προϊόντων, είθισται από την εποχή ίδρυσης του Ειδικού ταμείου της Σχολής το 1926, αλλά και σήμερα αποτελεί επιλογή πολλών Πανεπιστημιακών ιδρυμάτων στο πλαίσιο εξοικονόμησης πόρων αλλά και χρήσης γνώσεων και εξοπλισμού υψηλού επιπέδου. Στην υποπερίπτωση ββ, παράγραφος 5, του άρθρου 58, του Ν. 4099/2011 αναφέρεται η δυνατότητα παραγωγής και πώλησης προϊόντων σε μικρή κλίμακα, με σκοπό την αξιοποίηση πόρων υπέρ των Πανεπιστημιακών φορέων και του Συνταγματικά κατοχυρωμένου δικαιώματος αυτοδιοίκησής τους (άρθρο16, Ελληνικό Σύνταγμα, <http://el.wikisource.org/wiki>).

1.15.1 Υλικοτεχνική υποδομή υφιστάμενης μονάδας.

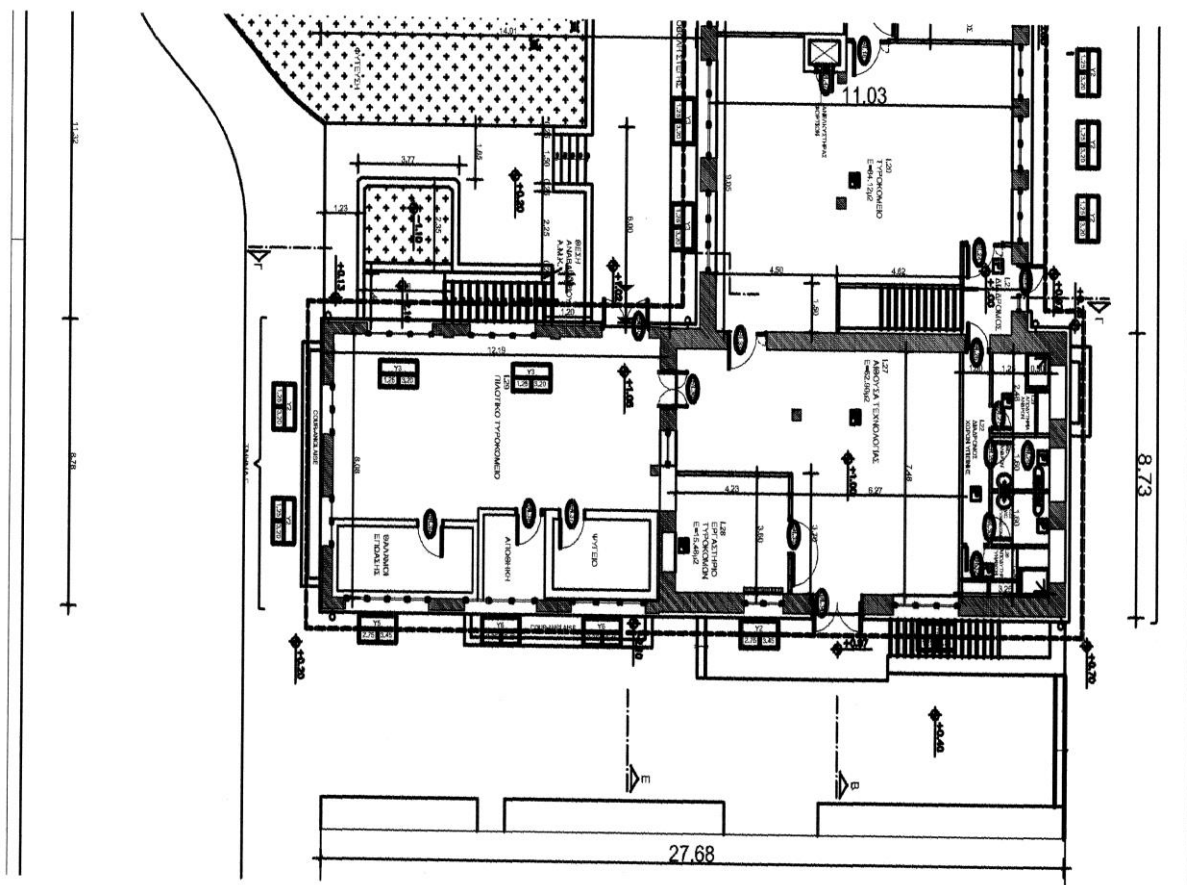
Το υπάρχων τυροκομείο από άποψη ανθρώπινου δυναμικού, καλύπτεται από δύο άτομα, έναν τυροκόμο και ένα βοηθό τυροκόμου, όσον αφορά τις τεχνολογικές διεργασίες της μονάδας και από το επιστημονικό προσωπικό του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας για τις αντίστοιχες εργαστηριακές. Καταλαμβάνει 689,5 m² αποτελούμενο από ισόγειο και υπόγειο χώρο, αντίστοιχα. Στο υπόγειο στεγάζονται δύο ψυκτικοί θάλαμοι συντήρησης και τρεις ωρίμανσης τυροκομικών προϊόντων, ενώ στο ισόγειο υφίσταται αντίστοιχα ένας ψυκτικός θάλαμος συντήρησης και ένας θάλαμος επώασης που επιτελούν τις προαναφερόμενες λειτουργίες (κατόψεις Α01, Α02). Επίσης το ισόγειο αποτελεί το χώρο παραγωγής των τυροκομήσεων. Η μονάδα επικοινωνεί με το εξωτερικό περιβάλλον μέσω τριών (δύο πάνω και μία κάτω) μεταλλικών θυρών και διαθέτει επί πλέον άμεση γειτνίαση μέσω εσωτερικής πόρτας με την αίθουσα χημείας και μικροβιολογίας του Εργαστηρίου. Από άποψη υποδομών ο χώρος υποστηρίζεται από ηλεκτρική και υδραυλική εγκατάσταση με τις εξής δομές:

- Πρίζες με καπάκια ασφάλειας
- Κεντρικός Ηλεκτρικός Πίνακας
- Γενικός Ηλεκτρικός Πίνακας
- Ειδική σήμανση κινδύνου στον Γενικό πίνακα
- Παροχή κρύου και ζεστού νερού σε όλους τους χώρους
(Επιχειρηματικό σχέδιο «το Μιτάτο της Γεωπονικής»,2012)

Πίνακας 1.15.1.1: Περιγραφή χώρων Τυροκομείου Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας Γ.Π.Α, εντός του Πανεπιστημιακού χώρου-Υφιστάμενη κατάσταση.

ΑΠΟΤΥΠΩΣΗ ΧΩΡΩΝ	
ΧΩΡΟΣ	ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Παραγωγής	Αίθουσα Τεχνολογίας Τυροκομείου Ενιαίος χώρος στο ισόγειο του κτηρίου
Αποθηκευτικοί	Στο υπόγειο του κτηρίου, Περιλαμβάνονται: Θάλαμοι Ωρίμανσης (3) { <u>Παράρτημα Εικόνα 1.15.1.2</u> } Θάλαμος Προωρίμανσης (1) Ψυκτικοί Θάλαμοι (2) Χώροι βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας
Γραφείων	Χώρος στο ισόγειο 10 m ² .
Άλλοι Χώροι	Εργαστηριακοί χώροι, πλήρως εξοπλισμένοι. Γειτνιάζουν με την Αίθουσα Τεχνολογίας και χωρίζονται με πόρτα ασφαλείας (50 m ²). Χωριστός χώρος δίπλα στην Αίθουσα Τεχνολογίας, όπου βρίσκεται ο Ατμολέβητας (100 m ²)
ΣΥΝΟΛΙΚΗ	689,5 m²

Επίσης διαθέτει σύστημα πυρασφάλειας με πυροσβεστήρες, σύστημα πυρανίχνευσης και φωτεινές πινακίδες κινδύνου εξόδου.



Εικόνα 1.15.1.1: Κάτοψη ισόγειου χώρου τυροκομείου Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας Γ.Π.Α, εντός του Πανεπιστημιακού χώρου (αριθμός σχεδίου Α0.2,2012,Γ.Π.Α)-Υφιστάμενη κατάσταση.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται μπορεί να διαμεριστεί στον αμιγούς τυροκόμησης (βασικό) και στον εργαστηριακό. Ο πρώτος υποστηρίζει αυτήν καθ'αυτήν την παραγωγική διαδικασία την στιγμή που ο εργαστηριακός επωμίζεται τη διεξαγωγή αναλύσεων ποιοτικού ελέγχου όλων των φάσεων της τυροκόμησης.

Ο βασικός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παραγωγή απαρτίζεται από τα εξής:

Πίνακας 1.15.1.2 Υφιστάμενος εξοπλισμός τυροκομείου Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας Γ.Π.Α εντός του Πανεπιστημιακού χώρου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ					
Παραλαβή γάλακτος	Αριθμός	Δυναμικότητα	Στοιχεία	Ηλεκτρική ισχύς	Θερμική ισχύς
Παγολεκάνες ανοξείδωτες	1	500 lt	FRIGOMILK G4,50HZ	1220V	2200 Kcal/h
	1	250 lt	SIREM S.A	0,010Kw	
Ζυγαριά παραλαβής	1	100 kg	LTW-300K		
Θερμική επεξεργασία γάλακτος					
Κορυφολόγος οικιακού τύπου	1			150w	
Ατμολέβητας ανοξείδωτος με καταγραφικό	1	250lt	inoxstyle	400kw	600kg/h
Παραγωγή τυριών					
Τυροτράπεζες	2				
Τυρολέβητες	4	200 lt			
Κάθετο πιεστήριο Αγγλικού τύπου	2				
Πάγκοι ανοξείδωτοι	2				
Σύστημα ατμού	1				
Μηχανή συσκευασίας υπό κενό	1		Cryovac	11kw	
Βοηθητικός εξοπλισμός					
Τυρόπανα, κουτάλες					
Υλικά συσκευασίας					

1.15.2 Προέλευση πρώτων και βοηθητικών υλών, παραγωγικότητα υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας.

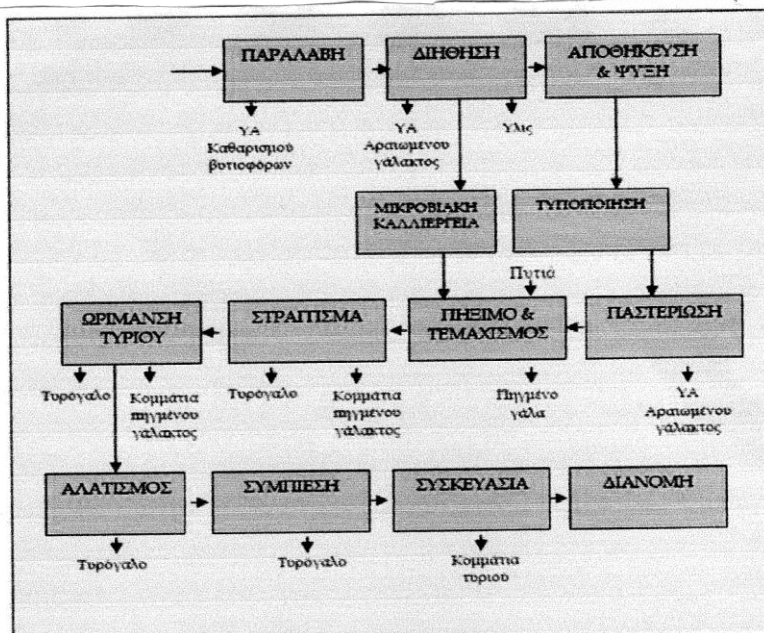
Το γάλα που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη στο τυροκομείο προέρχεται από τις αντίστοιχες εκτροφές βοοειδών, προβάτων και αιγών που διατηρούνται υπό την αιγίδα του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών του Γ.Π.Α και εκτρέφονται σε σταβλικές εγκαταστάσεις εντός του Πανεπιστημίου. Οι μονάδες των ζώων φέρουν κωδικούς εκτροφής EL25300017 και EL2500003 για αιγοπρόβατα (Καν.21/2004) και βοοειδή (Καν. 1760/2000) αντίστοιχα και ακολουθούν τα προγράμματα εξυγίανσης και επιτήρησης σύμφωνα με την ισχύουσα κτηνιατρική Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία (πχ. μελιταίος πυρετός μηρυκαστικών, καταρροϊκός πυρετός αιγοπροβάτων κ.α). Οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες που αποτελούν απαραίτητο βιολογικό υλικό (starters) στην τυροκόμηση συνήθως είναι εμπορικά σκευάσματα λυοφιλωμένων μιγμάτων μικροοργανισμών κατάλληλων για τυριά, ή δημιουργία εμβολίου, ανάλογα με την παραγωγική διαδικασία, αρχής γενομένης από μια αρχική καλλιέργεια που στην πορεία αναζωογονείται (Ανυφαντάκης, 1993β). Η πυτιά, το χλωριούχο νάτριο και το χλωριούχο ασβέστιο που χρησιμοποιούνται είναι συνήθως σε μορφή σκόνης και κόκκων αντίστοιχα, εμπορικά σκευάσματα προμηθευτών.

Τα προϊόντα που παράγονται υπάγονται σε ένα σύμφυρμα τυριών μιας και περιλαμβάνουν παραδοσιακή Φέτα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα και Χαλούμι. Σύμφωνα με στατιστικά στοιχεία του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας για τα έτη 2009, 2010 και 2011, παρελήφθησαν 14.592, 10.673 και 10.905 kg γάλα αντίστοιχα, από τις μονάδες κυρίως των αιγοπροβάτων και λιγότερο των βοοειδών του Πανεπιστημίου. Παρήχθησαν 1996 kg, 1870,6 kg, 1547,38 kg τυριά ανά αντίστοιχο έτος και συνολικά 5.413,98 kg. Η ιδιαιτερότητα βέβαια που χαρακτηρίζει μονάδες παραγωγής τυριών που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη αιγοπρόβειο γάλα, είναι η έλλειψη επάρκειας που μπορεί να παρουσιαστεί όταν η προμήθεια γίνεται μόνο από συγκεκριμένες μονάδες ζώων, μιας και τα αιγοπρόβατα ως εποχικά πολυοιστρικά δεν αποδίδουν γάλα καθ'όλη τη διάρκεια του έτους. Η δυσπραγία αυτή αντιμετωπίζεται με ζωοτεχνικό προγραμματισμό. Αναλυτικά η παραγωγή σε τυριά για τις προαναφερθείσες χρονιές ήταν:

Πίνακας 1.15.2.1: Παραγωγή τυριών στο τυροκομείο του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας ανά είδος και έτος-Υφιστάμενη κατάσταση (Στατιστικά Στοιχεία Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας).

	ΕΤΟΣ		
ΕΙΔΟΣ	2009	2010	2011
Φέτα	962	783,5	673,8
Κασέρι	6,5	26,2	58
Χαλούμι	761	557,4	542,08
Μυζήθρα	172,5	117,8	133,3
Κεφαλοτύρι	94	385,7	140,2
Σύνολο	1996,0	1870,6	1547,38

Στο τυροκομείο η παρασκευή των τυριών πραγματοποιείται βασιζόμενη στην παραδοσιακή τεχνολογία του κάθε είδους, ενίοτε όμως λόγω και των επιστημονικών εξελίξεων ή των καινοτόμων πειραματικών πρωτοκόλλων, ακολουθούνται ατραποί διευρυμένης οπτικής με γνώμονα βέβαια την ασφάλεια και την ποιότητα των τελικών προϊόντων.



Διάγραμμα ροής παραγωγής τυριού.

Εικόνα 1.15.2.1: Απεικόνιση γενικού διαγράμματος ροής της παραγωγής τυριού (πηγή: Τεχνική έκθεση FABE, www.fabe.gr)

I. Προστατατεί το πλέον δημοφιλές Ελληνικό λευκό τυρί άλμης, Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΕΚ/510/2006), η Φέτα, που χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένες ιδιότητες, απότοκες της τεχνολογίας παρασκευής της και της προέλευσης του γάλακτος, που ωριμάζει τουλάχιστον για δύο μήνες σε ψυκτικούς θαλάμους συγκεκριμένων συνθηκών.

II. Το τυρόγαλα που προκύπτει από την παραγωγή φέτας ή σκληρών κίτρινων τυριών χρησιμοποιείται συνήθως ως πρώτη ύλη για την παραγωγή ανθότυρου/μανουριού ή μυζήθρας αντίστοιχα. Μυζήθρα παράγεται, σπανιότερα, και από το τυρόγαλα που συλλέγεται κατά την παραγωγική διαδικασία του χαλουμιού.

III. Το χαλούμι είναι γνωστό ευρύτερα ως κυπριακό τυρί. Είναι ημίσκληρο τυρί, που κατασκευάζεται από μείγμα αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, ή εξ ολοκλήρου από αιγοπρόβειο γάλα.

IV. Το κεφαλοτύρι, σκληρό τυρί, κυρίως από πρόβειο ή αίγιο γάλα ή ακόμα και από αγελαδινό. Στην τεχνολογία παρασκευής του απαραίτητο θεωρείται το στάδιο της αναθέρμανσης.

1.15.3. Διαδικασίες Ποιοτικού ελέγχου στην υφιστάμενη μονάδα.

Οι διαδικασίες που εντάσσονται στον όρο «ποιοτικός έλεγχος» σε μια μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών, μικρής ή μεγαλύτερης δυναμικότητας, αποτελούν καίρια παράμετρο ορθής λειτουργικότητας, οργάνωσης και υπόστασης εν τέλει, σε έναν απαιτητικό χώρο που οριοθετείται από αυστηρά Νομοθετήματα, ανταγωνισμό αγορών και φόβο καταναλωτών για υποβόσκουσες διατροφικές κρίσεις.

Έτσι οι στόχοι των διαδικασιών ποιοτικού ελέγχου σε κάθε μονάδα παραγωγής θα μπορούσαν να συνοψισθούν στα παρακάτω:

- ❖ Η διασφάλιση της παραγωγής υγιεινών προϊόντων, που να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές της Νομοθεσίας, του παραγωγού και του αγοραστή.
- ❖ Η διασφάλιση και η βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων.
- ❖ Η ελαχιστοποίηση των κινδύνων αλλοίωσης που προκαλούν την απόρριψη τους.

Το 2004 αποτελεί χρονιά ορόσημο για την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία Τροφίμων λόγω της ψήφισης της «Δέσμης Υγιεινής (Κανονισμοί 852, 853 και 854/2004)», δηλαδή ενός βελτιωμένου συνόλου νομοθετικών ρυθμίσεων με αυστηρότερους, σαφέστερους και εναρμονισμένους κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων, ειδικά των τροφίμων ζωικής προέλευσης, καθώς και του τρόπου ελέγχου τους πριν την κατανάλωση (IP/05/1689,2005).

Μία από τις νέες νομοθετικές φέρουσες της Δέσμης αυτής αποτελεί η υποχρέωση των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων στην εφαρμογή προγραμμάτων αυτοελέγχου και στην τήρηση των αρχών της ανάλυσης παραγόντων κινδύνου και κρίσιμων σημείου ελέγχου (HACCP) σε όλους τους τομείς της βιομηχανίας. Με άξονα λοιπόν την ασφάλεια των τελικών προς διάθεση τροφίμων, η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία εναρμονίζεται με κανονιστικές διατάξεις στις αντίστοιχες Εθνικές Νομοθεσίες των κρατών μελών, δίνοντας όμως παράλληλα και **δυνατότητες ευελιξίας για τις μικρές επιχειρήσεις** (Σχέδιο εγγράφου κατευθύνσεων, 2005).

Εντός του ως άνω λοιπόν πλαισίου, στο τυροκομείο του Γ.Π.Α υφίστανται προσπάθειες τέλεσης των διαδικασιών του ποιοτικού ελέγχου, προσαρμοσμένες όμως και στη φύση του Εργαστηρίου (εκπαιδευτική, ερευνητική και παραγωγική). Οι χημικές (Οξύτητα, λίπος, λακτόζη, πρωτεΐνες, ειδικό βάρος) και μικροβιολογικές (pH, OMX, αρίθμηση των Κολοβακτηριδίων κ.α), εξετάσεις που πραγματοποιούνται στο νωπό και θερμικά επεξεργασμένο γάλα (πχ. δοκιμή φωσφατάσης) ή στο τυρόπηγμα και το έτοιμο τελικό προϊόν (πχ. ανίχνευση παθογόνων, έλεγχος υγρασίας, αρωματικών κ.α) υποστηρίζονται από άρτιο εξοπλισμό και επιστημονικό προσωπικό, επί του παρόντος όμως ακολουθούν τις εργαστηριακές ανάγκες των μελετών, μιας και η εκπαιδευτική ιδιότητα σαφώς υπερισχύει της παραγωγικής.

1.15.4 Διαχείριση αποβλήτων υφιστάμενης μονάδας.

Όπως αναφέρθηκε, η εν λόγω μονάδα αποσκοπεί, μέσω της έκφανσης των τεχνολογικών διαδικασιών παραγωγής τυροκομικών, στην εκπόνηση μελετών, πρωτίστως για εκπαιδευτικούς και ερευνητικούς σκοπούς και δευτερευόντως για διάθεση των τυριών στην κατανάλωση. Γι'αυτό και η παραγωγικότητά της και η απόδοση σε τελικά προϊόντα παραμένει ιδιαίτερα χαμηλή. Παρά ταύτα η τυροκόμηση ως λειτουργική διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα την εκροή λυμάτων, υγρών, στερεών και αέριων, τα οποία χρήζουν συγκεκριμένης περιβαλλοντικής διαχείρισης. Είναι βέβαια σημαντικό να αναφερθεί ότι η παραγωγή αποβλήτων σε μικρές μονάδες όπως η υπό διερεύνηση, είναι κατά κανόνα περιοδική (Chen et al., 2007). Από τα προαναφερόμενα λύματα, υπογράμμισης χρήζουν τα υγρά απόβλητα λόγω της περιβαλλοντικής επιβάρυνσης που προκαλούν και τα οποία μπορούν να προκύψουν από:

- Τις απώλειες γάλακτος.
- Το διαχωρισμό των υγρών κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Τα υπολείμματα τυροπήγματος.

- Διαρροές από υπερχειλίσεις δεξαμενών.
- Απώλειες υλικών κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Πλύσιμο μηχανολογικού εξοπλισμού.
- Πλύσιμο χώρων τυροκομείου και κινητού εξοπλισμού.
- Λύματα προσωπικού.
- Ψύξη μηχανημάτων.

Γενικά καταγράφεται ότι από 1 lt επεξεργαζόμενου γάλακτος μπορεί να παραληφθούν από 0,2 ως 10 lt υγρά απόβλητα (Balannec et al., 2005). Η κάθε εγκατάσταση υπολογίζει τον όγκο και το είδος των αποβλήτων που παράγει με εξειδικευμένη μελέτη, κατόπιν ανάλυσης των παραγωγικών δεικτών της μονάδας όπως είναι ο ετήσιος όγκος των εισκομιζόμενων πρώτων υλών, ο αριθμός εργασιμών ημερών ανά έτος, ο αριθμός βαρδιών εργαζομένων ανά 24 h, η ποσοστιαία αναλογία των παραγόμενων προϊόντων μεταξύ τους και τέλος οι απώλειες (φύρα) [Μηχανολογική μελέτη εργοστασίου τυροκόμησης V-16-MM/ www.inik.gr]. Ανάλογα λοιπόν με την παραγωγή της κάθε μονάδας σε αστικά λύματα, υγρά απόβλητα, ζωικά υποπροϊόντα, στερεά και αέρια απόβλητα, η εκπονημένη μελέτη προτείνει επιλογές αποφόρτισης του περιβάλλοντος, ιδίως για τα υγρά λύματα που φέρουν υψηλό οργανικό φορτίο, τα οποία πια μάλιστα μπορούν να μετατραπούν σε χρήσιμη οργανική ύλη πολλαπλών κατευθύνσεων. Η υπό σχεδιασμό αναβάθμιση της παραγωγικής μονάδας του Γ.Π.Α θα περιλαμβάνει διαχειριστικές λύσεις για τη διάθεση των παραγόμενων αποβλήτων.

1.16 Αναβάθμιση της υφιστάμενης παραγωγικής μονάδας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α, στο πλαίσιο ανάπτυξης Στρατηγικού Επιχειρηματικού Σχεδίου-«Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α ».

Η υφιστάμενη μονάδα τυροκόμησης αποτελεί, ως αναφέρθηκε, χώρο ενσωμάτωσης καινοτόμων ερευνητικών και επιστημονικών προσπαθειών μετουσιωμένων όμως στην ρεαλιστική τεχνολογική πραγμάτωση τυροκομικών προϊόντων ευρέως γνωστών σε όλους. Λόγω των ραγδαίων επιστημονικών εξελίξεων στους τομείς της επιστήμης και τεχνολογίας του γάλακτος και παράλληλα της σύμπλευσης αυτών με τις νομοθετικές απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, θεωρήθηκε απαραίτητη η αναβάθμιση του ήδη υπάρχοντος τυροκομείου, εντός του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας της Πανεπιστημιούπολης, υλικοτεχνικά και λειτουργικά, ώστε να συνάδει με τις εκπαιδευτικές αναθεωρήσεις του Πανεπιστημίου, αλλά όχι μόνο. Σε μία αγορά βαλλόμενη μεν από την οικονομική κρίση αλλά με στροφή της καταναλωτικής τάσης σε ποιοτικά προϊόντα προστιθέμενης αξίας και συγκεκριμένης «ταυτότητας», μια επιχειρησιακή πρωτοβουλία παραγωγής και διάθεσης καινοτόμων τυροκομικών προϊόντων με την επωνυμία του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών θα ήταν ο

καλύτερος συνδυασμός επιστημονικής κατάρτισης και παραγωγικής εξωστρέφειας. Κατ'αυτόν τον τρόπο προέκυψε η ιδέα δημιουργίας του Επιχειρηματικού Σχεδίου Τυροκομείου «**το Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α**» (Μονάδα καινοτομίας και επιχειρηματικότητας στο ΓΠΑ, 2012 α). Το εν λόγω σχέδιο αποτελεί μια ολοκληρωμένη θεώρηση δημιουργίας επιχείρησης παραγωγής τυριών όπου καταγράφονται και αναλύονται τόσο παραγωγικοί όσο και οικονομικοί δείκτες, αντίστοιχα. Στην παρούσα μελέτη βέβαια, η αναφορά θα επικεντρωθεί κυρίως σε αυτούς που άπτονται των δύο καίριων λειτουργικών πυλώνων πραγμάτωσης μιας τυροκομικής μονάδας: **των προϋποθέσεων και απαιτήσεων διασφάλισης της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων και των αναγκαίων συνθηκών περί έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας της εγκατάστασης.**

Ως προκαταρκτικές αναγκαίες ενέργειες θεωρούνται η σύσταση της εταιρίας υπό την ονομασία «το Μιτάτο της Γεωπονικής», με τη δυνατότητα συμμετοχής φυσικών ή / νομικών προσώπων στο εταιρικό της κεφάλαιο, η μίσθωση του κτηρίου του τυροκομείου έναντι ετήσιου μισθώματος καθώς και η ανάλογη σύμβαση με το Γ.Π.Α για τη χρήση της επωνυμίας του Πανεπιστημίου επί των τυριών. Η οικονομική ανάλυση των δεδομένων της υπό σχεδιασμό επιχείρησης (πχ. περιθώριο μεικτού κέρδους, καθαρό κέρδος, ταμειακές ροές κ.α) κατέδειξαν ότι η επένδυση κρίνεται βιώσιμη και συμφέρουσα μιας και τα καθαρά κέρδη μετά φόρων (EAT- Earnings after taxes) της επιχείρησης ξεκινούν από 97.000 € το πρώτο έτος λειτουργίας και φτάνουν στο τέλος της πενταετίας το ποσό των 272.000 €, με αρχικό επενδυμένο κεφάλαιο 259.046 € εκ του οποίου το 77 % προέρχεται από ίδια κεφάλαια (200.000 €) ενώ οι υπόλοιπες ανάγκες της επιχείρησης καλύπτονται από την ανάληψη δανείου ύψους 59.046 €. Παράλληλα ο εσωτερικός συντελεστής απόδοσης (IRR-Internal Rate of Return) διαμορφώνεται στο 31% υπερσχύοντας του κόστους δανεισμού και η αποπληρωμή της επένδυσης (Payback Period) ολοκληρώνεται σε διάστημα μικρότερο των τεσσάρων ετών (Μονάδα καινοτομίας και επιχειρηματικότητας στο Γ.Π.Α, 2012 β).

Πίνακας 1.16.1: Απεικόνιση των ετήσιων λειτουργικών δαπανών της επιχείρησης «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α» (πηγή :Μονάδα καινοτομίας και επιχειρηματικότητας στο Γ.Π.Α, 2012)

Κατηγορία	Έτος 1	Έτος 2	Έτος 3	Έτος 4	Έτος 5	Μ.Ο. Πενταετίας
Δαπάνες Σύστασης	3,690	0	0	0	0	738
Πρωώθηση	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Συντήρηση μηχανημάτων	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
Λογαριασμοί ΔΕΗ & ΝΕΡΟ	6,281	6,281	6,281	6,281	6,281	6,281
Υλικά Συσκευασίας	6,965	6,965	6,965	6,965	6,965	6,965
ΗΑССР	13,000	3,000	3,000	5,000	3,000	5,400
Ενοίκιο Κτηρίου	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000
Μεταφορικά	22,723	29,371	34,987	38,691	40,560	33,266
Πνευματικά Δικαιώματα	58,167	76,405	91,078	100,576	105,375	86,320
Μισθοδοσία	87,360	114,240	134,400	134,400	134,400	120,960
Λοιπές Δαπάνες π.χ. ασφάλεια	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
Σύνολο	238,186	276,261	316,710	331,913	336,580	299,930

Από άποψη κατάταξης Οικονομικής Δραστηριότητας η επιχείρηση υπάγεται στους κωδικούς ΣΤΑΚΟΔ 2008: **Τομέας Γ 10.51** (Μεταποίηση /Βιομηχανία Τροφίμων/Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων/λειτουργία γαλακτοκομείων & τυροκομία) σύμφωνα με την Ελληνική Στατιστική Υπηρεσία (http://www.gsis.gr/gsis/export/sites/default/gsis_site/Services). Σύμφωνα με το Επιχειρηματικό Σχέδιο, η εταιρία θα απασχολεί επτά άτομα προσωπικό κατανεμημένα στην Δ/ση Παραγωγής, στο Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης και στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου, Προμηθειών και Πρώτων Υλών, αντίστοιχα. Οι αδρές αλλαγές αφορούν, εν πρώτοις, τις γραμμές παραγωγής και τα τελικά προϊόντα προς πώληση, όπου πια θα είναι:

- ✚ Γραβιέρα «Γεωπονικής» (πρόβεια),
- ✚ Γραβιέρα «Γεωπονικής» (αγελαδινή),
- ✚ Φρέσκο Κατσικίσιο Τυρί «Γεωπονικής»,
- ✚ Μυζήθρα «Αμάλθεια» (πρόβειου τυρογάλακτος)
- ✚ Μυζήθρα «Αμάλθεια» (αγελαδινού τυρογάλακτος).

Οι πρώτες ύλες, πρόβειο, αίγαιο και αγελαδινό γάλα θα συλλέγονται από μονάδες εκτροφής εγκεκριμένων προμηθευτών λόγω αύξησης του όγκου παραγωγής. Η δυναμικότητα της μονάδας θα ανάγεται έως **2 τόνους** επεξεργασμένου γάλακτος **ημερησίως** και ως και **392 τόνους ετησίως**, αντίστοιχα. Η ετήσια απόδοση σε τυριά θα ανέρχεται σε **75 τόνους τελικό προϊόν**. Την αρχική καινοτόμο αλλαγή, σε σχέση με την μέχρι πρότινος πεπατημένη, θα

αποτελέσει η επιλογή **οξυγαλακτικών εναρκτηρίων καλλιεργειών της Συλλογής ACA-DC του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας**. Η Συλλογή ACA-DC είναι οργανωμένη και ανοικτή συλλογή μικροοργανισμών Τροφίμων που από την ίδρυσή της το 1987, αποστολή της είναι η συστηματική διερεύνηση και η διατήρηση της μικροβιακής ποικιλότητας των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων, πρωτοπορία εξαιρετικά σημαντική στον τομέα της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στην Ελλάδα. Εν προκειμένω, η χρήση **άγριων στελεχών** από τη συλλογή, για την ανάπτυξη οξύτητας αλλά και για τη σύμπραξή τους στην περάτωση του **οργανοληπτικού χαρακτήρα των τυριών** (Wouters et al., 2002, Gonzalez-Crespo and Mas, 1993) θεωρείται ότι θα προσδώσει στα τελικά προϊόντα την ιδιαίτερη ποιοτική ταυτότητα που αναζητά ο καταναλωτής. Σε προηγούμενες πειραματικές τυροκομήσεις που πραγματοποιήθηκαν στο Εργαστήριο με παστεριωμένο γάλα, ο εμβολιασμός με άγρια στελέχη σε μονοστελεχική ή πολυστελεχική καλλιέργεια, οδήγησε στη δημιουργία μεγαλύτερης οξύτητας και καλύτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο προϊόν συγκριτικά με ίδια προϊόντα που είχαν παρασκευασθεί από παστεριωμένο γάλα και εμπορικές καλλιέργειες, γεγονός που αποδίδεται στις ιδιότητες των άγριων στελεχών και στην απόδοσή τους σε αρωματικά συστατικά (Sarantinopoulos et al., 2002).

Επίταση της ποιοτικής μοναδικότητας των παραγόμενων τυριών, πέραν της επιλογής άγριων καλλιεργειών, με χαρακτηριστικά παρόμοια αυτών της αυτόχθονης γλωρίδας του νωπού γάλακτος, θα προκύπτει και από τη χρήση χειροποίητης παραδοσιακής πυτιάς από μη απογαλακτισθέντα κατσικάκια σε μορφή πάστας. Όπως και στην προηγούμενη λειτουργική κατάσταση έτσι και στην αναβαθμισμένη, το κύριο ρόλο ως ά ύλη θα έχει το αιγοπρόβειο γάλα το οποίο αναμφισβήτητα φέρει πλεονεκτήματα εκπεφρασμένο ως προϊόν τυροκόμησης.

- ❖ Η Ελλάδα είναι κυρίως μια αιγοπροβατοτρόφος χώρα (<http://www.isolution.gr/wp-content>).
- ❖ Το αιγοπρόβειο γάλα διαθέτει υψηλότερα ποσοστά πρωτεϊνών και λίπους σε σχέση με το αγελαδινό (Walstra et al, 1999).
- ❖ Η επικέντρωση στις ιδιότητες του αίγειου γάλακτος (Filiz Yangilar, 2013).
- ❖ Έχει ιδιαίζουσα γεύση, άρωμα, υφή που χαρακτηρίζει τα προϊόντα του (Καμιναρίδης & Μοάτσου, 2009 α).
- ❖ Το αίγιο γάλα είναι πιο εύπεπτο.
- ❖ Το πρόβειο γάλα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε CLA (1% επί του λίπους) (Καμιναρίδης & Μοάτσου, 2009 β).

Απώτερος σκοπός τελικά θα είναι η παραγωγή τυριών των οποίων η προστιθέμενη αξία να απορρέει από την **παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής** σε συνδυασμό με

επιστημονική τεχνογνωσία υψηλού επιπέδου, μεταφρασμένα σε ποιοτικά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η ανασύσταση δε της παραδοσιακής οργανοληπτικής αίσθησης των προϊόντων, μέσω φυσικών τεχνολογιών, αποτελεί εναλλακτική προσέγγιση και καταναλωτική επιθυμία σε παγκόσμιο επίπεδο, όπως καταγράφεται από τις αυξητικές τάσεις των αγορών (artisan cheeses, farms shops, agro tourism, bio, etc). Με δεδομένη όμως την χωροθέτηση της μονάδας και το ρόλο του Εργαστηρίου ως εκπαιδευτικού πόλου, το τυροκομείο θα αποτελεί παράλληλα γέφυρα συνέργιας ερευνητικών ιδρυμάτων με τις επιχειρήσεις του κλάδου και αξιοποίηση της έρευνας, ανάπτυξης κοινωνικών και πολιτισμικών δραστηριοτήτων, ανάπτυξη θέσεων εργασίας και κοινωφελούς προσφοράς, έκφραση Κοινωνικής Συμβολής και Προώθηση κοινοπραξιών.

Στο πλαίσιο, λοιπόν, πραγμάτωσης του εν λόγω επιχειρηματικού σχεδίου με τους χαρακτήρες που αναφέρθηκαν ανωτέρω, θα πρέπει να υλοποιηθούν κάποια συγκεκριμένα βήματα, έτσι ώστε το σχέδιο «επί χάρτου» να μετατραπεί απρόσκοπτα σε λειτουργική παραγωγική μονάδα.

ΒΗΜΑ 1^ο

Σύσταση νομικής μορφής εταιρίας

Οι διαδικασίες περιλαμβάνουν την σύνταξη του καταστατικού σε συμβολαιογράφο, εγγραφή στο οικείο επιμελητήριο, έγκριση της επωνυμίας, πληρωμή των απαραίτητων παραβόλων, κατάθεση θεωρημένων αντιγράφων του καταστατικού στο Πρωτοδικείο έδρας για δημοσίευση, έναρξη εργασιών στην εφορία της έδρας της εταιρείας, εγγραφή σε ασφαλιστικό φορέα.

ΒΗΜΑ 2^ο

Αδειοδότηση του τυροκομείου ως μονάδα επεξεργασίας και μεταποίησης γάλακτος

Ως αναφέρθηκε, η αδειοδότηση αποτελεί το επιστέγασμα του ελέγχου πολλαπλών παραμέτρων, βασιζόμενων σε νομοθετικές διατάξεις υπαγόμενες στην αρμοδιότητα ποικίλων Υπηρεσιών. Η αποτελεσματικότητα της προσπάθειας έγκειται στην έγκαιρη συλλογή εμπειριστατωμένων ανά τομέα μελετών, οι οποίες θα κατατεθούν μαζί με σύνολο διοικητικών εγγράφων, «δίκην» φακέλου, στις Αδειοδοτούσες Υπηρεσίες. Συνήθως το έργο αυτό ανατίθεται σε κάποια ομάδα επιστημονικών συμβούλων όπως μηχανικοί, γεωπόνοι, κτηνίατροι, υγιεινολόγοι, μηχανολόγοι κ.α, οι οποίοι αφού περατώσουν τις μελέτες κατ'αντικείμενο επιστημονικής ενασχόλησης, πραγματοποιούν και τις αναγκαίες επικοινωνίες με τη Διοίκηση.

Ενδεικτικά:

I. Ο διακριτός χώρος του τυροκομείου ανήκει κτιριακά στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, το οποίο στεγάζεται στο κτίσμα «ΒΕΙΝΟΓΛΟΥ» εντός του Γ.Π.Α επί της Ιεράς Οδού 75 στην περιοχή του Ελαιώνα (0Τ44/Τοπογραφικό διάγραμμα Βόρειου τμήματος, Κλίμακα 1:1000, αριθμός σχεδίου Τ.01). Η αρμόδια Πολεοδομική Αρχή για τον έλεγχο των **βεβαιώσεων χρήσεων γης και όρων δόμησης** που υπάγεται η εν λόγω περιοχή, είναι το **Τοπογραφικό Τμήμα του Πολεοδομικού Γραφείου του Δήμου Αθηνών**, όπου θα πραγματοποιηθεί διοικητικός έλεγχος της μονάδας σύμφωνα με τις διατάξεις της πολεοδομικής νομοθεσίας.

II. Σε αυτό το στάδιο, οι διαδικασίες θα ήταν χρήσιμο να πραγματοποιηθούν παράλληλα, όσον αφορά την κατάθεση δικαιολογητικών και εκπονημένων μελετών στις αρμόδιες Υπηρεσίες, όχι μόνο για εξοικονόμηση χρόνου αλλά και γιατί η έκδοση κάποιας διοικητικής πράξης από μια Αρμόδια Αρχή θεωρείται κάποιες φορές ως προαπαιτούμενο για μια άλλη Υπηρεσία. Οι αρμόδιες Αρχές, εν προκειμένω, είναι

η Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Κεντρικού Τομέα της Περιφέρειας Αττικής,
η Δ/ση Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής της Περιφέρειας Αττικής
και η Γενική Δ/ση Ποιότητας Ζωής-Δ/ση Σχεδιασμού Διαχείρισης Αποβλήτων της
Περιφέρειας Αττικής, αντίστοιχα.

Θα πρέπει να δοθεί βαρύτητα στην **εκτίμηση και αξιολόγηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων** της δραστηριότητας, ώστε να πραγματοποιηθεί **κατάταξη της επιχείρησης** σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία και να συνταχθούν οι αντίστοιχες, Μελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων ή Πρότυπων Περιβαλλοντικών Δεσμεύσεων μαζί με τις Μελέτη Διάθεσης Αποβλήτων και Συστήματος Διασφάλισης της Υγιεινής και της Ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και κάποιες τεχνικού χαρακτήρα μελέτες όπως η μελέτη πυρασφάλειας ή μηχανολογικού εξοπλισμού κ.α. ανά αρμόδια Υπηρεσία. Η οργάνωση και η εκπόνηση των διοικητικών διαδικασιών/μελετών πραγματοποιείται συνήθως από ομάδα επιστημόνων-μελετητών, διαφόρων ειδικοτήτων (πχ. μηχανικός με μελετητικό πτυχίο 27 για περιβαλλοντικές μελέτες), και συνεπάγεται κόστη που ποικίλουν ανάλογα με το μέγεθος των επερχόμενων δραστηριοτήτων της επιχείρησης, την περιοχή εγκατάστασης, τις εργατοώρες απασχόλησης, την εκάστοτε ιδιωτική σύμβαση κ.λ.π.

Πίνακας 1.16.2: Απεικόνιση κόστους διοικητικών ενεργειών και εκπόνησης μελετών για την τυροκομική μονάδα «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α».

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΚΟΣΤΟΣ
Διαδικασίες Διοικητικών Υπηρεσιών	Κόστος παραβόλων: 0-400 € ανάλογα με την Υπηρεσία
Εκπόνηση Περιβαλλοντικών Μελετών (π.χ. Π.Π.Δ)	1.000 €
Εγκατάσταση Συστημάτων Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων (π.χ HACCP, ISO 22000:2005)	4.000-6.000 € για την εγκατάσταση του συστήματος.
Τοπογραφική μελέτη	1000-1.500 €
Τεχνικές μελέτες (π.χ. μηχανολογικού εξοπλισμού, πυρασφάλειας κ.α)	2.000 €
Παρακολούθηση Συστημάτων Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων (π.χ HACCP, ISO 22000:2005)	250 €/μήνα για την συμβουλευτική παρακολούθηση (15000/πενταετία)
Εκπόνηση Μελέτης Διάθεσης Αποβλήτων	2.000 €
ΣΥΝΟΛΟ	10.000-13.000 άπαξ & 15000 έξοδα παρακολούθησης Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων

Στο σημείο αυτό, πολυσήμαντη είναι η συνοπτική καταγραφή του προληπτικού **Συστήματος Διασφάλισης της Υγιεινής και της Ασφάλειας των τροφίμων** σε όλα τα στάδια της παραγωγής, το οποίο οφείλει να σχεδιάζει και ακολουθεί κάθε επιχείρηση, και βέβαια η αναφερόμενη, **τόσο ως εργαλείο εξάλειψης των κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή όσο και ως προαπαιτούμενο για την αδειοδότησή της**. Το πλέον διαδεδομένο και αποδεκτό σήμερα σύστημα είναι αυτό που βασίζεται σε διαδικασίες βάσει των **αρχών του HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points = Ανάλυση Κινδύνων Κρίσιμων Σημείων Έλεγχου), το οποίο άρχισε να εφαρμόζεται επίσημα σε Ευρωπαϊκό επίπεδο το 1993,

χρονιά που εκδόθηκαν ανάλογες Οδηγίες από την επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission (Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission,1993).

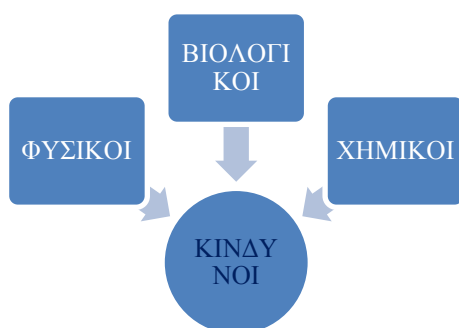
«HACCP είναι μια συστηματική προσέγγιση του προσδιορισμού, της αξιολόγησης και του ελέγχου των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων» (Δούλτσος,2010).



Εικόνα 1.16.1: Ερμηνεία ακρωνύμιου HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Ανάλυση Παραγόντων Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου {<http://www.google.gr/search?q=photo+haccp&tbm=isch&tbo> }.

Η Ανάλυση Παραγόντων Κινδύνου και τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs), θεωρούνται το κέντρο της θεώρησης του συστήματος, και ορίζονται ως **ένα δομημένο σύνολο ενεργειών που αναγνωρίζει τους κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο αυτών,** με στόχο την ασφάλεια των τροφίμων. Η λήψη ή όχι υγειονομικών μέτρων θα προσδιορίσει τα **Σημεία Ελέγχου (CP's)** ή **Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου,** αντίστοιχα.

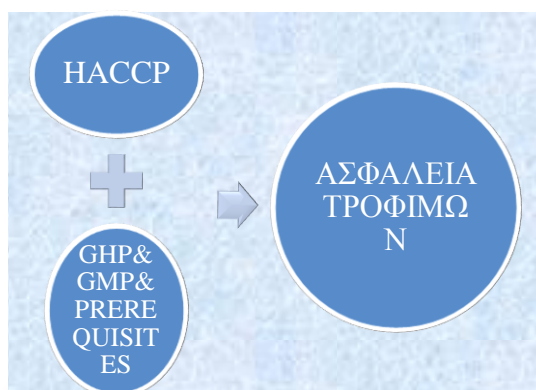
Γενικά οι κίνδυνοι χωρίζονται σε βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς με χαρακτηριστικούς αντιπροσώπους τους διάφορους μικροοργανισμούς, τα κτηνιατρικά φάρμακα, τα απορρυπαντικά, τις μυκοτοξίνες, το γυαλί, τα έντομα, κ.α, αντίστοιχα. Ειδικά για τα τυριά πιθανό πρόβλημα μπορούν να δημιουργήσουν οι ορότυποι που παράγουν εντεροτοξίνη του *Staphylococcus aureus*, η *Listeria monocytogenes* και τα εντεροαιμορραγικά κολοβακτηριοειδή.



Γράφημα 1.16.1: Απεικόνιση κατηγοριών κινδύνων στην αλυσίδα τροφίμων.

Σύμφωνα με το **άρθρο 5** του Κανονισμού **(ΕΚ) 852/2004** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων, είναι υποχρεωτική, για τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων, η θέσπιση, η εφαρμογή και η τήρηση μιας διαρκούς διαδικασίας που θα βασίζεται στις **αρχές του HACCP**. Μια επιτυχής όμως εγκατάσταση ενός εκπονημένου σχεδίου μελέτης HACCP (HACCP plan), εξαρτάται αναμφίβολα από προϋπάρχουσες προϋποθέσεις όπως η λειτουργία των **κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής** {GHP, CAC/RCP 1-1969 (REV. 4-2003)}, **Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής** {GMP, Food and Drug Administration. (1997)} καθώς και η ευρυθμία των **Προαπαιτούμενων (Prerequisites)**.

Προαπαιτούμενα (NACMCF 1997) καλούνται, το σύνολο όλων εκείνων των βασικών δραστηριοτήτων και συνθηκών που οφείλουν απαρέγκλιτα να ισχύουν στις παραγωγικές διαδικασίες μιας εγκατάστασης, με σκοπό τη διατήρηση υγιεινού περιβάλλοντος που θα προσδίδει ασφάλεια στη δημιουργία του τελικού προϊόντος.



Εικόνα 1.16.2: Απεικόνιση της συνέργειας HACCP, GHP, GMP & Προαπαιτούμενων.

Η ανάπτυξη και εγκατάσταση του συστήματος HACCP σε μια μονάδα είναι μια διαδικασία που αφορά απόλυτα τη κάθε συγκεκριμένη μονάδα (Mengyu Zhao,2003). Όμως σε όλα τα πεδία που εφαρμόζεται το σύστημα, υφίστανται πέντε προκαταρκτικά, κοινά Στάδια και επτά θεμελιώδεις Αρχές, απολύτως αναγκαία και πάντα εφαρμόσιμα, ως πυλώνες του συστήματος . Αυτά είναι τα κάτωθι:

ΣΤΑΔΙΑ

Codex Alimentarius (CAC/RCP1-1969,Rev 4,-2003)

- ❖ Συγκρότηση ομάδας HACCP
- ❖ Περιγραφή προϊόντος
- ❖ Περιγραφή προσδοκώμενης χρήσης
- ❖ Περιγραφή διαγράμματος ροής

- ❖ Επιβεβαίωση διαγράμματος ροής με επιτόπια επίσκεψη
(Τζιά, Τσιαμπούρης, 1996)

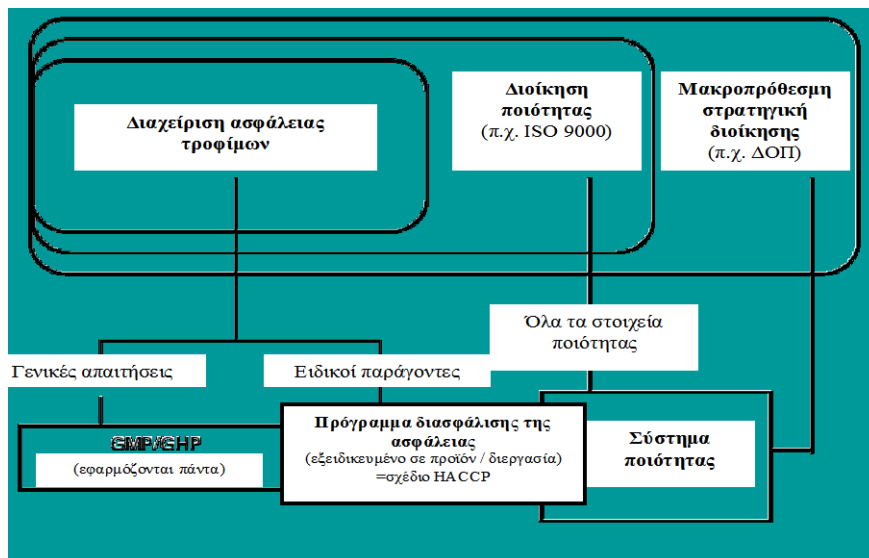
&

ΑΡΧΕΣ

Codex Alimentarius (CAC/RCPI-1969, Rev 4, -2003)

- + Ανάλυση παραγόντων κινδύνου.
 - + Ορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου.
 - + Ορισμός στόχων και κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.
 - + Ορισμός μεθόδων παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.
 - + Ορισμός διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.
 - + Επαλήθευση και επικύρωση του συστήματος.
 - + Καταγραφή και αρχειοθέτηση του συστήματος (Τεκμηρίωση).
- (Ζαμπετάκης & Γδοντέλης, 2006).

Ανάλογα με τη δυναμική της κάθε επιχείρησης και τις προοπτικές της το σύστημα HACCP μπορεί να μετουσιωθεί ευέλικτα (αιτιολογική σκέψη 15, Κανονισμού 852/2004) είτε σε ένα **Πρότυπο βάσει των Αρχών HACCP** για μικρής κλίμακας επιχειρήσεις, είτε να ενσωματωθεί με **πρότυπα Διοίκησης Ολικής Ποιότητας** (Total Quality Management) προκύπτοντας τα αναβαθμισμένα **Συστήματα Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων** (ΣΔΑΤ) όπως το ISO 22000:2005, το BRC, το DS3027, που σήμερα, οριοθετούν την Παγκόσμια Αγορά Τροφίμων.



Διάγραμμα 1.16.1 : Το HACCP ως εργαλείο διοίκησης (Δροσινός, 2010).

Σύμφωνα με την GHP,στη βάση του (ΕΚ) 852/04, για μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις θα πρέπει να ισχύουν συγκεκριμένες προδιαγραφές, όπως αυτές απεικονίζονται στον **Πίνακα 1.16.3 του Παραρτήματος** της παρούσης μελέτης.

Κατά το **άρθρο 7 του Κανονισμού (ΕΚ) 2074/2005**, οι γαλακτοκομικές μονάδες που χρησιμοποιούν παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής τροφίμων, μπορούν να **αξιοποιούν παρεκκλίσεις από τις γενικές υγειονομικές απαιτήσεις** του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004. Πολλά από τα Ελληνικά τυριά, ιδιαίτερα τα Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) αποτελούν τέτοιου είδους τρόφιμα και οι παραδοσιακές τεχνικές που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν στο «Μιτάτο της Γεωπονικής» συγκλίνουν σε αυτό.

Τα είδη των **παρεκκλίσεων** σε γαλακτοκομικές επιχειρήσεις που παράγουν τυριά με παραδοσιακές τεχνικές αφορούν τα:

- Υλικά κατασκευής χώρων.
- Υλικά κατασκευής εξοπλισμού.
- Συχνότητα και μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης κατά την ωρίμανση των τυριών.
- Μέτρα υγιεινής.

Με το πέρας του σταδίου αυτού η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει τις απαραίτητες άδειες/εγκρίσεις για τη σύννομη λειτουργία της ώστε ανεμπόδιστα να προχωρήσει στην αποπεράτωση και των υπόλοιπων φάσεων του επιχειρηματικού σχεδίου.

ΒΗΜΑ 3^ο

Οργάνωση Δικτύου Πωλήσεων

Η οργάνωση του δικτύου πώλησης θα γίνεται από το Διαχειριστή της επιχείρησης και το Γραφείο Πωλήσεων και Προώθησης. Θα διατίθενται τα προϊόντα σε επιλεγμένα καταστήματα. Η τροφοδοσία θα πραγματοποιείται με εγκεκριμένη μεταφορική εταιρεία.

ΒΗΜΑ 4^ο

Διαδικτυακή παρουσία εταιρείας

Αφορά την οργάνωση της ιστοσελίδας (website) και της ηλεκτρονικής αλληλογραφίας. Στην ιστοσελίδα θα δίνονται στοιχεία για το profile της εταιρείας, αναλυτικές πληροφορίες για τα προϊόντα, φωτογραφικό υλικό και στοιχεία επικοινωνίας. Θα έχει δικό της δικτυακό χώρο, παράλληλα όμως θα μπορεί να αποτελεί και σύνδεσμο στην ιστοσελίδα του Πανεπιστημίου.

ΒΗΜΑ 5^ο

Πρόσληψη Προσωπικού

Θα πραγματοποιηθεί προκήρυξη θέσεων με περιγραφή των απαιτούμενων προσόντων. Θα ακολουθήσει αξιολόγηση των ενδιαφερομένων.

1.17 Στοιχεία για την υπό σχεδιασμό μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», με πιθανή εγκατάσταση στα Σπάτα-Αρτέμιδα Αττικής ή στην Κωπαΐδα-Αλίαρτο Βοιωτίας.

1.17.1 Περιοχή Σπάτα-Γιαλού Αττικής.

Στην Ανατολική Αττική και στην κτηματική περιφέρεια του Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδος υφίστανται τρία αγροτεμάχια του Γ.Π.Α, δύο κατά χρήση και ένα ιδιόκτητο, στα οποία θα μπορούσε δυνητικά να εγκατασταθεί μια νεοαναγειρόμενη μονάδα μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α και ως μέρος εκπόνησης Στρατηγικού Επιχειρηματικού Σχεδίου ανάλογης κλίμακας. Η ευρύτερη περιοχή του τομέα της Ανατολικής Αττικής με πληθυσμό περίπου 500.000 κατοίκους (<http://www.perifereianews.com/Αττική/απογραφή>) έχει παράδοση στη παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και κτηνοτροφικό υπόβαθρο σε σχέση με άλλα μέρη της Αττικής, μιας και βρίσκονται κατανεμημένες στις επιμέρους υποενοτήτες της 527 εκμεταλλεύσεις αιγοπροβάτων, 83 αιγών, 258 προβάτων, 25 βοοειδών και 35 γαλακτοπαραγωγικές επιχειρήσεις (Δ/νση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, 2014) ενώ παράλληλα η προσβασιμότητά της είναι πια εύκολη μετά την ολοκλήρωση του έργου της Αττικής Οδού, στοιχεία ενισχυτικά για την επιλογή της περιοχής ως έδρα της προαναφερθείσας δραστηριότητας.

Επί πλέον η ύπαρξη εκεί του Διεθνούς αεροδρομίου «Ελευθέριος Βενιζέλος», τα λιμάνια της Ραφήνας και του Λαυρίου, μεγάλων εμπορικών δομών (πχ. εμπορικό κέντρο Mc Arthur Glenn) ή παγκοσμίως γνωστών τουριστικών πόλων, όπως ο Ναός του Ποσειδώνα στο Σούνιο, ο Τύμβος του Μαραθώνα, ο Ναός της Αρτέμιδος Αθηνάς και το παλιό ορυχείο του Λαυρίου, προσδίδουν περισσότερες δυνατότητες επιχειρηματικής εξωστρέφειας στην περιοχή (<http://www.electraproject.eu/attachments>). Επί πλέον, στα μέσα του καλοκαιριού με τη ψήφιση του «Ρυθμιστικού Σχεδίου Αθηνών-Αττικής», δημιουργήθηκε και ένας ενιαίος Ορίζοντας ανάπτυξης του Νομού σε επάλληλα αλληλοσυνδεόμενα επίπεδα που σαφώς μεσοπρόθεσμα θα προωθήσει, ίσως και εκτινάξει, διάφορες δραστηριότητες που τώρα πελαγοδρομούν σε ένα ασφυκτικό περιβάλλον, κυριολεκτικά και μεταφορικά. Τα χαρακτηριστικά των αγροτεμαχίων, κατά περίπτωση, είναι τα εξής:

1° Αγροτεμάχιο: Κ.Α.Ε.Κ 051335004045 Εμβαδό 52797,22 m² & Εμβαδό 43775,20 m² ελαιώνας & 9022,02 m² χέρσο έδαφος σε Σύστημα αναφοράς Ε.Γ.Σ.Α '87 στην περιοχή ΓΙΑΛΟΥ (Τοπογραφικό 1:1000, Δεκέμβριος 2012), Ιδιόκτητο του Γ.Π.Α.

2° Αγροτεμάχιο: 0.Τ.Ε80, Εμβαδό 40165,16 m² εντός του οποίου υφίστανται δύο κτίσματα, περιοχή ΓΙΑΛΟΥ (Τοπογραφικό διάγραμμα 1:1000, Μάιος 2011). Κατά χρήση από το Γ.Π.Α.

3° Αγροτεμάχιο: Β051335408013 με υφιστάμενο κτίσμα ανενεργού ελαιοτριβείου, Περιοχή ΓΙΑΛΟΥ, πλησίον του Αττικού Ζωολογικού πάρκου. Κατά χρήση από το Γ.Π.Α. (Παράρτημα Εικόνα 1.17.1.1)

1.17.2 Περιοχή Κωπαΐδας-Αλιάρτου Βοιωτίας

Στον αντίποδα της δυνητικής χρήσης των αγροτεμαχίων του Δήμου Σπάτων, βρίσκονται αγροτεμάχια, κατά χρήση από το Γ.Π.Α, στο Νομό Βοιωτίας, στην περιοχή του Αλιάρτου και εντός του Κωπαιδικού πεδίου της αποξηραμένης Λίμνης Κωπαΐδας. Ο Νομός, με ιστορική παράδοση τόσο στην αγροτοπαραγωγή όσο και στις εκτροφές, με πληθυσμό περίπου 135.000 κατοίκους, είναι κατά βάσει αγροκτηνοτροφικός αφού οι καλλιεργούμενες εκτάσεις καταλαμβάνουν το 30,6 % και οι βοσκότοποι το 42,7 % της συνολικής έκτασης του (<http://www.livepedia.gr/index.php>). Με κυριότερα αξιοθέατα το άγαλμα του Λέοντα της Χαιρώνειας, το Μοναστήρι του Οσίου Λουκά, το ιστορικό Δίστομο και τον Εθνικό Δρυμό και το χιονοδρομικό κέντρο του Παρνασσού, ο Νομός προσελκύει σημαντικό αριθμό επισκεπτών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ως περιοχή θεωρείται κατάλληλη για την εγκαθίδρυση μιας νέας τυροκομικής μονάδας, όπως καταδεικνύεται από τις εν λειτουργία 15 υπάρχουσες (<http://www.agrodata.gr/>, http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/facilities/milk_facilities), με αιχμή του δόρατος την παραγωγή του παραδοσιακού τυριού Φορμαέλα Αράχοβας Παρνασσού (ΠΟΠ) αλλά όχι μόνο, μιας και τα τοπικά γαλακτοκομικά προϊόντα (οψιμοτύρι, φέτα, μυζήθρα, γιαούρτια κ.α) δεσπόζουν στην παραδοσιακή κουζίνα όλης της Κεντρικής Ελλάδας. Τα αγροτεμάχια που δυνητικά μπορούν να αποτελέσουν έδρα μιας νεοϊδρυόμενης τυροκομικής εγκατάστασης φέρουν τα εξής χαρακτηριστικά:

1° Αγροτεμάχιο: Εντός του Δήμου Αλιάρτου-Θεσπιέων και εντός οικισμού, με αριθμό οικοδομικού τετραγώνου 81, με Εμβαδό 11.250 m² Α.Γ.Σ.Α, Κλίμακα 1:2000, Νομαρχιακή Απόφαση υπ' αριθμό 32127/552/1972.

2^ο Αγροτεμάχιο: Κωπαιδικό πεδίο, Σ.Α.Α.Κ Μαυρομμάτι, τεμάχια 1287,1288 κατά διανομή κλήρου του 1962, Σύστημα αναφοράς ΕΓΣΑ '87, Κλίμακα 1:5000, αριθμός σχεδίου Τ2.

(Παράρτημα Εικόνα 1.17.2.1)

3^ο Αγροτεμάχιο: Κωπαιδικό πεδίο, Σ.Α.Α.Κ Μαζίου, τεμάχια: 144-147 (στρέμματα 359), τεμάχια:150-152 (στρέμματα 187), τεμάχια:154-156 (στρέμματα 285), τεμάχια:190-191 (στρέμματα 191), Κλίμακα 1:5000.

Η Λίμνη της Κωπαΐδας που ονομαζόταν και **Κηφισίς**, επειδή σχηματιζόταν από τα νερά του ποταμού Κηφισού, αποτελούσε 280.000 στρέμματα με νερό που πλημμύριζε την ομώνυμη πεδιάδα μέχρι το 1833 που άρχισαν οι πρώτοι σχεδιασμοί αποξήρανσής της. Το έργο ολοκληρώνεται μετά από 50 χρόνια από Γάλλους μηχανικούς οι οποίοι όμως λόγω σχεδιαστικών λαθών, εκχωρούν την συμμετοχή τους στην Βρετανική Εταιρία '**Lake Copais Co LTD**' που τελικά πετυχαίνει την ολοσχερή αποξήρανση της λίμνης το **1931** αποδίδοντας **241.000 στρέμματα** καλλιεργήσιμης γης. Από το 1953 δημιουργήθηκε ο «Οργανισμός Κωπαΐδας» με σκοπό την προγραμματισμένη καλλιέργεια, τη βελτίωση και συμπλήρωση των έργων και των εγκαταστάσεων και οι εκτάσεις απαλλοτριώθηκαν και εκχωρήθηκαν σε κληρούχους ως εξής:

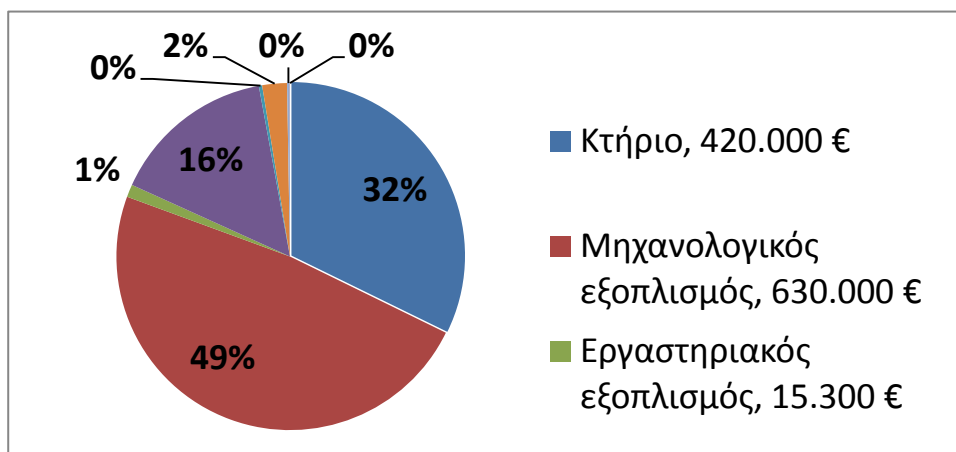
- 1.862 στρέμματα παραχωρήθηκαν στους περιοίκους της Υλίκης.
- 28.427 στρέμματα ήταν οι απαιτήσεις τρίτων από το Δημόσιο.
- 145.000 στρέμματα παραχωρήθηκαν σε μισθωτές.
- 17.000 στρέμματα για κοινωφελή έργα (δρόμοι, διώρυγες κ. λ. π.).
- 48.000 στρέμματα για καλλιέργεια από την εταιρεία.
(<http://www.orchomenos.gr/APXEIA/Κωπαΐδα - Δήμος Ορχομενού>).

1.17.3 Συνοπτική καταγραφή των χαρακτηριστικών της υπό σχεδιασμό νεοανεγειρόμενης τυροκομικής μονάδας-«Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β» στο πλαίσιο ανάπτυξης Στρατηγικού Επιχειρηματικού Σχεδίου.

Η δημιουργία μιας τυροκομικής μονάδας από τα θεμέλια, έχει εκ προοιμίου ποικίλα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα, σε σχέση με την αναβάθμιση μιας ήδη λειτουργούσας, όπως η περίπτωση της ήδη αναφερθείσας εντός της Πανεπιστημιούπολης του Γ.Π.Α στον Ελαιώνα. Και στην παρούσα περίπτωση βέβαια η προσπάθεια ανέγερσης και εγκαθίδρυσης

της μονάδας θα ενταχθεί στο πλαίσιο εκπόνησης ενός Στρατηγικού Επιχειρηματικού Σχεδίου, ανάλογης κλίμακας και με στοχοθεσία αφενός την παραγωγή τυριών, των οποίων η ποιότητα να απορρέει από την παραδοσιακή μέθοδο παρασκευής σε συνδυασμό με επιστημονική τεχνογνωσία υψηλού επιπέδου και αφετέρου τη δυνατότητα ενσωμάτωσης της πολιτιστικής ταυτότητας της περιοχής σε εμπορικά κανάλια διανομής. Οι νομικές–διοικητικές διαδικασίες **έναρξης** και αυτής της επιχείρησης θα είναι ίδιες με αυτές που αναφέρθηκαν για την περίπτωση «Μιτάτο της Γεωπονικής Σχέδιο Α», δηλαδή θα πρόκειται για μία εταιρία υπό την ονομασία «το Μιτάτο της Γεωπονικής», με τη δυνατότητα συμμετοχής και φυσικών ή / και νομικών προσώπων στο εταιρικό της κεφάλαιο μαζί με το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, με έδρα το Γ.Π.Α, χρήση της επωνυμίας του Πανεπιστημίου επί των τυριών και περιοχή εγκατάστασης της νέας μονάδας το Δήμο Σπάτων-Αρτέμιδος ή το Δήμο Αλιάρτου-Θεσπίων ή το Δήμο Ορχομενού, επενδυτή ιδιώτη και πιθανή χρηματοδότηση από δανεισμό.

Η ανάλυση των οικονομικών δεδομένων της επιχείρησης μέσω μέτρησης των ανάλογων δεικτών (πχ. παραγωγή–πώληση, ύψος πωλήσεων-τιμολόγησης, καθαρά κέρδη-μερίσματα, ταμειακές ροές κ.α) κατέδειξε τη βιωσιμότητα της επένδυσης και την κερδοφορία. Παράλληλα ο εσωτερικός συντελεστής απόδοσης (IRR) διαμορφώνεται στο 11,59 % και η αποπληρωμή της επένδυσης (Payback Period) ολοκληρώνεται σε διάστημα μικρότερο των πέντε ετών (Επιχειρηματικό Σχέδιο, 2014 power point).



Διάγραμμα 1.17.3.1: Απεικόνιση δαπανών επένδυσης της επιχείρησης «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β » (πηγή Επιχειρηματικό Σχέδιο, 2014 power point).

Από άποψη κατάταξης Οικονομικής Δραστηριότητας και αυτή η επιχείρηση υπάγεται στους κωδικούς ΣΤΑΚΟΔ 2008: **Τομέας Γ 10.51** (Μεταποίηση /Βιομηχανία Τροφίμων/Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων/λειτουργία γαλακτοκομείων & τυροκομία) σύμφωνα με την Ελληνική Στατιστική Υπηρεσία.

Τα τυριά που θα παράγονται στο τυροκομείο θα είναι:

- ✚ Γραβιέρα «Γεωπονικής» από πρόβειο γάλα.
- ✚ Γραβιέρα «Γεωπονικής» από αγελαδινό γάλα.
- ✚ Φρέσκο κατσικίσιο τυρί «Γεωπονικής».
- ✚ Μυζήθρα «Αμάλθεια» πρόβεια.
- ✚ Μυζήθρα «Αμάλθεια» αγελαδινή.

Στόχος είναι η επεξεργασία **10 τόνων γάλακτος ημερησίως** αποδίδοντας **1,5 τόνο τυριών**, αντίστοιχα. Η πρώτη ύλη θα προέρχεται από ζώα εγκεκριμένων εκτροφών της περιοχής εγκαθίδρυσης της έδρας της μονάδας. Τα καινοτόμα στοιχεία θα είναι και εδώ:

- ✚ Η χρήση οξυγαλακτικών καλλιεργειών απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά τυριά(συλλογή ACA-DC).
- ✚ Η αξιοποίηση της τεχνογνωσίας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας.
- ✚ Η χρήση φυσικής πυτιάς από στομάχους μη απογαλακτισθέντων κατσικιών.

Ένα από τα πλεονεκτήματα/υποχρεώσεις δημιουργίας και ανέγερσης μιας νέας μονάδας είναι η δυνατότητα ανάλυσης όλων των υπό διερεύνηση παραμέτρων (νομοθετικών, οικονομικών, λειτουργικών, κοινωνικών κ.α) με σκοπό την εκροή συμπερασμάτων για την επίτευξη και αποδοτικότητα του σχεδίου.



Γράφημα 1.17.3.1: Ανάλυση Swot της επιχείρησης «το Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β» (πηγές: <http://www.certh.gr/dat/B938209A/file.pdf>, Επιχειρηματικό σχέδιο, 2014,power point).

Η αναμενόμενη ζήτηση των τυροκομικών προϊόντων είναι ένας καθοριστικός παράγοντας για την βιωσιμότητα της επιχείρησης μιας και το ύψος της καθορίζει την κερδοφορία και τον αναμενόμενο ανταγωνισμό στον κλάδο. Η χρονική κλιμάκωση της δε, με τις αλλαγές στην ποσότητα της κατά την πάροδο του χρόνου εξαρτάται από τον κύκλο ζωής του προϊόντος, που στην δεδομένη περίπτωση χρήζει προσοχής λόγω της φύσης των προϊόντων. Επομένως η πρόβλεψη της ζήτησης εντάσσεται στην επιχειρησιακή στρατηγική ως βασικός παράγοντας επιτυχίας (Στειακάκης, 2005). Με αυτήν την οπτική οφείλουν να μελετηθούν παράμετροι όπως

- Η ηλικία των καταναλωτών
- κατηγορίες-είδη τυριών ή περιοχές προέλευσης
- η εξέλιξη της τουριστικής κίνησης

Οι διαδικασίες αδειοδότησης μιας νέας τυροκομικής μονάδας διέπονται από τις ίδιες νομοθετικές διατάξεις που χαρακτηρίζουν και τα βήματα αναβάθμισης μιας ήδη λειτουργούσας εγκατάστασης. Οι διαφορές έγκειται κατά κανόνα στην έκταση και τα κόστη των εργασιών εφ'όσον πρόκειται για ενέργειες γενικά μεγαλύτερης κλίμακας, που εν προκειμένω θα περιλαμβάνουν κτιριακά την ανέγερση ενός κτίσματος από τα θεμέλια και μια παραγωγικότητα της τάξης του 1,5 τόνου τυριά ημερησίως.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 1^η

Σύσταση νομικής μορφής εταιρίας.

Οι διαδικασίες σε αυτό το στάδιο είναι όμοιες όπως και στην περίπτωση του τυροκομείου του Γ.Π.Α.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 2^η

Αδειοδότηση του τυροκομείου ως μονάδα επεξεργασίας και μεταποίησης γάλακτος

Η διερεύνηση της αρτιότητας των οικοπέδων, των χρήσεων γης και της δυνατότητας ανέγερσης κτίσματος για την περιοχή **Σπάτα-Γιαλού** θα πρέπει να γίνει μέσω της Υπηρεσίας Δόμησης του Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδος. Αντίστοιχα, για τα αγροτεμάχια που βρίσκονται εντός της πόλης του **Αλιάρτου και στο Κωπαιδικό πεδίο Σ.Α.Α Κ Μαζίου**, η αρμόδια Πολεοδομική Αρχή είναι η Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου Λεβαδέων. Για το αγροτεμάχιο όμως που βρίσκεται κοντά στην τοποθεσία «Πύργος Αλιάρτου» **Κωπαιδικό πεδίο Σ.Α.Α.Κ Μαυρομμάτι**, υπεύθυνη Υπηρεσία είναι η Δ/ση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας. Εν συνεχεία, θα ακολουθήσει η σύνταξη των απαραίτητων μελετών (Μελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων ή Πρότυπων Περιβαλλοντικών Δεσμεύσεων μαζί με τις Μελέτη Διάθεσης Αποβλήτων και Συστήματος

Διασφάλισης της Υγιεινής και της Ασφάλειας των τροφίμων επικουρούμενες από τις τεχνικές μελέτες) από την ομάδα των επιστημονικών συμβούλων στους οποίους θα έχει ανατεθεί το έργο και η κατάθεσή τους μαζί με τα υπόλοιπα απαραίτητα δικαιολογητικά, στις αντίστοιχες αρμόδιες Υπηρεσίες κατά δικαιοδοσία και κατά περίπτωση και ανάλογα με την επιλεχθείσα περιοχή ανέγερσης, δηλαδή:

Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/ση Ποιότητας Ζωής, Δ/ση Περιβάλλοντος –Τμήμα Περιβάλλοντος,

Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/ση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Δ/ση Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής,

Περιφέρεια Αττικής-Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Ανατολικής Αττικής,

Η

Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής,

Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Βοιωτίας,

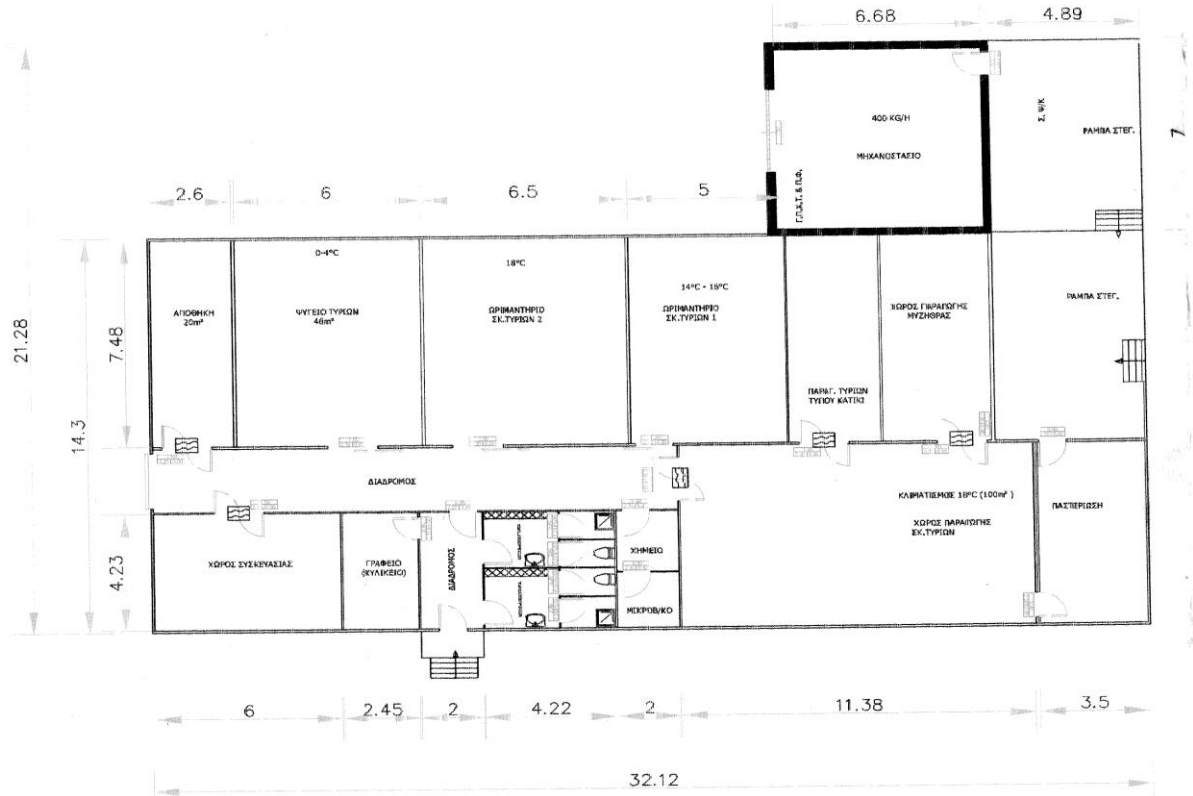
Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας- Δ/ση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού

Πίνακας 1.17.3.1: Απεικόνιση κόστους διοικητικών ενεργειών και εκπόνησης μελετών για την υπό σχεδιασμό τυροκομική μονάδα «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β».

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΚΟΣΤΟΣ
Διαδικασίες Διοικητικών Υπηρεσιών	Κόστος παραβόλων: 0-400 € ανάλογα με την Υπηρεσία
Εκπόνηση Περιβαλλοντικών Μελετών (πχ. Μελέτη Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων	3.000 €
Εγκατάσταση Συστημάτων Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων (π.χ HACCP, ISO 22000:2005)	4.000-6.000 €
Τοπογραφική μελέτη	1.000-2.000 €
Τεχνικές μελέτες (πχ. μηχανολογικού εξοπλισμού, πυρασφάλειας κ.α)	2.000 €
Παρακολούθηση Συστημάτων Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων (π.χ HACCP, ISO 22000:2005)	300 €/μήνα για την συμβουλευτική παρακολούθηση
Εκπόνηση Μελέτης Διάθεσης Αποβλήτων	2.000
ΣΥΝΟΛΟ	12.000-15.500 άπαξ € & 3600/έτος για Παρακολούθηση Συστημάτων Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων

Αυτό που πρέπει να τονισθεί στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι ότι **μετά την έκδοση της άδειας ίδρυσης** μπορούν να ξεκινήσουν οι εργασίες για την ανέγερση της

εγκατάστασης που θα πρέπει να αποπερατωθούν **μέσα στο χρονικό διάστημα που θα ορίζει η άδεια ίδρυσης**. Η μονάδα βέβαια θα σχεδιασθεί και υλοποιηθεί βασισμένη σε ένα σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τυριών που θα παράγονται ως τελικά προϊόντα, ανάλογα προσαρμοσμένο **στην δυναμικότητά της**.



Εικόνα 1.17.3.1: Απεικόνιση κάτοψης ισογείου της υπό σχεδιασμό τυροκομικής μονάδας «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β» (πηγή:SYNELCO GEOP-02-LG).

Είναι προφανές ότι θα ακολουθούνται προαπαιτούμενα, GHP, GMP και διαδικασίες βάσει των αρχών του HACCP, σε ένα κτιριακό συγκρότημα των κατάλληλων προδιαγραφών όπως αυτές ορίζονται από τις διατάξεις της «Δέσμης Υγιεινής», με διαγράμματα ροής για το κάθε παραγόμενο προϊόν που θα αποκλείουν το κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσης και με δεδομένους χειρισμούς των αποβλήτων της παραγωγικής διαδικασίας.

Πίνακας 1.17.3.2: Απεικόνιση ενδεικτικού εξοπλισμού «Μιτάτο του Γεωπονικού σχέδιο Β»

Τμήμα παραλαβής νοπού γάλακτος	Τμήμα επεξεργασίας/τυποποίησης	Τμήμα ωρίμανσης	Τμήμα Βοηθητικών Υπηρεσιών
Δεξαμενή παραλαβής	Συγκρότημα παστερίωσης HSTS δυναμικότητα 2000lt /h	Πλήρη συστήματα ραφιών	Ατμολέβητας
Φίλτρο γάλακτος	Φυγοκεντρικός αυτοκαθαριζόμενος διαχωριστήρας	Τυρολέβητας τυριών τυρογάλακτος με διπλό τοίχωμα και μόνωση	Δεξαμενή επιστροφής συμπυκνωμάτων
Ζυγός	Τυρολέβητας ανοιχτού τύπου για μαλακό τυρί	Τυροτράπεζα στράγγισης τυριών τυρογάλακτος	Συγκρότημα αποσκλήρυνσης νερού
Αυτόψυκτες δεξαμενές για 3 είδη γάλακτος	Τυροπαρασκευαστής ανοικτού τύπου με διπλά τοιχώματα και πλανητικό σύστημα κοπής και ανάδευσης σε ράμπα με υδραυλικό σύστημα εκκένωσης τυροπήγματος	Τμήμα κοπής και συσκευασίας τυριών	Δεξαμενή πετρελαίου
Αντλίες	Οριζόντια πιεστήρια με ατομικά έμβολα πίεσης για κάθε κεφαλή τυριού	Κοπτικό μηχάνημα τυροκεφαλών για τεμάχια σταθερού βάρους	Συγκρότημα παραγωγής πεπιεσμένου αέρα
	Δεξαμενές άλμης	Συσκευαστική μηχανή κενού για τεμάχια τυριού	Δεξαμενή αποθήκευσης νερού χρήσης
		Μπάνιο θερμοσυρρίκνωσης	Πιεστικό συγκρότημα νερού
		Συγκρότημα παραφίνωσης θερμοκεφαλών	Αναμίκτες ατμού-νερού
		Συσκευαστική-δοσομετρική μηχανή περιστροφικού τύπου σε προδιαμορφωμένα κύπελα και καπάκια αλουμινίου για την συσκευασία του μαλακού τυριού	Σύστημα καθαρισμού επιφανειών με αφρό
		Αντλία μεταφοράς του μαλακού τυριού από τον τυρολέβητα στην συσκευαστική μηχανή	Κεντρικός ηλεκτρικός πίνακας και υποπίνακες
			Συστήματα ψύξης-θέρμανσης ωριμαντηρίων/ψυγείων/ χώρων
			Ανοξείδωτα υλικά, σχάρες, εξαρτήματα

Μια τέτοια λοιπόν καινούργια μονάδα με υψηλή δυναμική, καινοτόμες λειτουργικές παραμέτρους και πρόθεση οικονομικής διεξόδου στην αγορά βασισμένη στην προστιθέμενη αξία της ταυτότητας της ποιότητας των παραγόμενων τυριών της, θα πρέπει να υποστηρίζεται και από ένα ανάλογης βαρύτητας και εμβέλειας ΣΔΑΤ, προσδίδοντας έτσι ολιστική υπεραξία στην επιχείρηση. Όπως αναφέρθηκε η σύγχρονη προσέγγιση στη βιομηχανία τροφίμων είναι η συμπίεση ασφάλειας και ποιότητας προϊόντων μέσω Συστημάτων Διοίκησης Ολικής Ποιότητας (TQM-Total Quality Management), που εκπεφρασμένα στον ευρύτερο διατροφικό τομέα αποτελούν τα Συστήματα Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ).

«Ποιότητα είναι το σύνολο των χαρακτηριστικών μιας οντότητας που της αποδίδουν την ικανότητα να ικανοποιεί εκφρασμένες, επιβεβλημένες ή και συνεπαγόμενες ανάγκες» (Θεοφανόπουλος,1994).

Ένα τέτοιο Σύστημα Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων, ευρέως διαδεδομένο πια, είναι αυτό που βασίζεται στο **πρότυπο ISO 22000:2005**. Το τελευταίο αναπτύχθηκε από την Επιτροπή του Διεθνούς Οργανισμού ISOTC34/SC17 σύμφωνα με τον οδηγό ISO-72 (Αρβανιτογιάννης & Τζούρος,2006) ως πρότυπο οικογένειας ISO 22000 που αντικατέστησε το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 και μπορεί να λειτουργήσει συμβατά και με το πρότυπο ISO 9001. Συνοπτικά οι βασικοί άξονες του συγκεκριμένου συστήματος Σ.Δ.Α.Τ θα πρέπει να εξυπηρετούν τα εξής:

- Γενικές απαιτήσεις (εφαρμογή Σ.Δ.Π, εσωτερικές επιθεωρήσεις, δείκτες ποιότητας, κοινοποίηση πληροφοριών κ.α)
- Απαιτήσεις τεκμηρίωσης (εγχειρίδιο ποιότητας, έλεγχος εγγράφων, αρχεία, σχεδιασμός συστήματος HACCP κ.α)
- Ευθύνη της Διοίκησης (διαθεσιμότητα των απαραίτητων πόρων, ανασκοπήσεις, αντικειμενικοί σκοποί ποιότητας, εσωτερική επικοινωνία με εργαζόμενους ,εξωτερική επικοινωνία, κ.α)
- Διαχείριση πόρων (υποδομή, εξοπλισμός, εκπαίδευση προσωπικού, παρακολούθηση διορθωτικών ενεργειών κ.α),
- Υλοποίηση προϊόντων(επικοινωνία με τους πελάτες, διεργασία αγορών, προσδιορισμός απαιτήσεων, έλεγχος παραγωγής, προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP's- Prerequisite programs), λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (OPRP's-Operational Prerequisie Programs) ταυτότητα και ιχνηλασιμότητα προϊόντων, ανάκληση προϊόντων κ.α

- Μέτρηση, ανάλυση, επαλήθευση και βελτίωση (εσωτερική επιθεώρηση, ανάλυση δεδομένων, βελτίωση της αποτελεσματικότητας, διορθωτικές ενέργειες, έλεγχος του μη συμμορφούμενου προϊόντος, πρόληψη κ.α.) (Πούλιου, 2007).

Πρόκειται λοιπόν, για μια θεώρηση πελατοκεντρική, που ενσωματώνει τις αρχές του HACCP και της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας, με απώτερο ζητούμενο από την επιχείρηση το «zero defects». Το Πρότυπο απαιτεί την αναγνώριση και την αξιολόγηση όλων των πιθανών κινδύνων που ενέχονται στις παραγωγικές διαδικασίες της επιχείρησης και στις χρησιμοποιούμενες εγκαταστάσεις. Επίσης απαιτεί τη συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων, εντός και εκτός της επιχείρησης, δίνοντας βαρύτητα στην επικοινωνία, στην καταγραφή, στην ανασκόπηση και στην δέσμευση. Έννοιες βαρύνουσας σημασίας όπως η ιχνηλασιμότητα, η ανάκληση, η μη συμμόρφωση, η απόρριψη συνδέονται μεταξύ τους με πυκνότερο δίκτυο ενδιάμεσων ενεργειών και υπευθυνότητας αποσκοπώντας όμως στη δημιουργία διχτυού προστασίας και όχι βρόγχου κόστους. Απόδειξη, η δυνατότητα αντιμετώπισης των Κινδύνων **είτε** με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου **είτε** και με Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και Προαπαιτούμενα, μειώνοντας έτσι στην πράξη, την καθημερινή επιφόρτιση ελέγχου των χρονοβόρων Κρίσιμων Σημείων. Ενδεικτικά, στο **Παράρτημα** παρατίθεται ο **Πίνακας 1.16.3** με Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου και των σύνοδων ενεργειών αυτών, της παραγωγικής διαδικασίας της Γραβιέρας (Καφετζάκη, 2009). Οι υπόλοιποι κίνδυνοι, όπως αυτοί προκύπτουν από την μέθοδο Ανάλυσης Κινδύνων του ΣΔΑΤ για την παραγωγική διαδικασία του εν λόγω τυριού στο συγκεκριμένο παράδειγμα, μπορούν να καλυφθούν με Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα, δηλαδή με ενέργειες που δεν χρήζουν έλεγχο κάθε φορά και σε κάθε παρτίδα.

Στην ίδρυση και στην λειτουργία ενός νεοανεγειρόμενου τυροκομείου ή ακόμα και ενός ήδη υφιστάμενου, κομβικό ρόλο διαδραματίζει η διαχείριση και η διάθεση των αποβλήτων που θα παράγονται κι αυτό όχι μόνο γιατί επηρεάζει την αδειοδότηση της μονάδας αλλά και γιατί παρεισφρήει στην περιβαλλοντική φιλοσοφία της επιχείρησης με άμεσο οικονομικό αντίκτυπο. Οι αλλαγές που θα συντελεστούν στα επόμενα χρόνια στο τρίπτυχο **Περιβάλλον-Χωροταξία-Επιχειρηματικότητα** μπορεί ακόμα να μην διαφαίνονται καθαρά αλλά θα είναι ριζικές και θα επηρεάσουν συλλήβδην την Κοινωνία και σε πολλά επίπεδα. Τα Ολοκληρωμένα Επιχειρησιακά Σχέδια του συντονισμού του Ρυθμιστικού Σχεδίου Αθηνών με τα Σχέδια Διαχείρισης των Περιοχών Λεκανών Απορροής Ποταμών των Υδατικών Διαμερισμάτων Αττικής και Στερεάς Ελλάδας ή ο καθορισμός υγροτόπων προτεραιότητας (άρθρο 20, Ρ.Σ.Α), αποτελούν μέρος μόνο των προσδοκώμενων στόχων στην αειφόρο διαχείριση των υδάτινων αποθεμάτων της Χώρας.

Τα απόβλητα που προκύπτουν από τις λειτουργικές διαδικασίες επιμερίζονται λοιπόν ως ακολούθως:

- ✓ Οικιακά λύματα
- ✓ Υγρά απόβλητα
- ✓ Στερεά απόβλητα, από τις πρώτες και βοηθητικές ύλες
- ✓ Αέρια απόβλητα, παράγονται από ατμολέβητες που παρέχουν θερμική ενέργεια για την παραγωγή.

Συνήθως η κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας ανέρχεται σε 127 kwh για κάθε τόνο χρησιμοποιούμενου γάλακτος ενώ η θερμική ενέργεια ανέρχεται σε 185.000 kcal/τόνο αντίστοιχα ενώ όσον αφορά την κατανάλωση νερού αυτή ανέρχεται σε 4.2 kg νερού για κάθε kg παραγόμενου τυριού. Για τα **αέρια απόβλητα** που προκύπτουν από τη λειτουργία ατμολέβητα, ο οποίος χρησιμοποιεί καύσιμο φυσικό αέριο τηρούνται τα όρια εκπομπών που καθορίζονται στην ΚΥΑ 11294 (ΦΕΚ 264 Β 15.04.1993) καθώς και τα απαραίτητα αρχεία συντήρησης. Επίσης για τα υπόλοιπα τυχόν αέρια απόβλητα ακολουθούνται οι διατάξεις του ΠΔ 1180 (ΦΕΚ 293 Α 06.10.1981) για τις εκπομπές των αερίων αποβλήτων {Μηχανολογική μελέτη M-(V-16-MM) M}.

Η παραγωγή τυριών θεωρείται μια βιομηχανική δραστηριότητα ιδιαίτερα επιβαρυντική για το περιβάλλον αφού κατά μέσο όρο για κάθε **τόνο γάλακτος αποβάλλονται 2-3 τόνοι υγρών αποβλήτων, με 2.300 mg BOD5/L, COD 4500 mg/L, Λίπη 209 mg/L, Φόσφορος 48, με τη μορφή PO4 mg/L**, επιβαρυνμένα με υψηλό οργανικό φορτίο που προέρχεται από ξεπλύματα/καθαρισμούς, τυρόγαλα, άλμη, υγρά ψυγείων, απώλειες γάλακτος (Μακρής κ' συνεργάτες, 2001).

Συγκεντρωτικά τα βασικά χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν τα υγρά απόβλητα μιας τυροκομικής μονάδας είναι τα ακόλουθα:

- Ένα **υψηλό οργανικό περιεχόμενο**, λόγω της παρουσίας συστατικών του γάλακτος.
- **Έλαια και λίπη**, λόγω των λιπών του γάλακτος και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων, που δύσκολα απομακρύνονται και παρεμβάλλονται και στους μηχανισμούς ανταλλαγής ύλης-ενέργειας μεταξύ μικροοργανισμών.
- Υψηλά επίπεδα του **αζώτου και φωσφόρου**, κυρίως λόγω του καθαρισμού και της απολύμανσης.
- **Μεγάλες εναλλαγές στο pH**, στα απόβλητα των όξινων και αλκαλικών επεξεργασιών, πρώτιστα από τις διαδικασίες καθαρισμού, με ένα pH που βρίσκεται στη περιοχή 2-11.
- **Υψηλή αγωγιμότητα**, ειδικά λόγω των αποβλήτων χλωριούχου νατρίου από το αλάτισμα του τυριού.

- **Εναλλαγές στη θερμοκρασία**, που προκαλείται από το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη.

Η κυριότερη περιβαλλοντική επίπτωση αυτών των αποβλήτων είναι η επιβάρυνση των υδάτων με υψηλό οργανικό φορτίο (φυσικοί και χημικοί ρυπαντές) μιας και οι ρυπαντικές ουσίες αλλοιώνουν τα φυσικά/χημικά/βιολογικά χαρακτηριστικά του νερού. Η διαχείριση και η διάθεση λοιπόν των αποβλήτων αυτών έχει στρατηγική σημασία γιατί η ορθή επιλογή όχι μόνο θα συνάδει της Περιβαλλοντικής Νομοθεσίας (Οδηγία Council Directive 85/337/EEC όπως τροποποιείται από την Οδηγία Council Directive 97/11/EC) αλλά θα εξοικονομήσει χρήσιμους οικονομικούς και λειτουργικούς πόρους για την επιχείρηση. Στα όρια μιας βιομηχανικής μονάδας, **υγρά λύματα** ονομάζονται τα νερά που περιέχουν διαλυμένες ή αναμεμιγμένες χρήσιμες ή όχι ουσίες. Απ' αυτές οι άχρηστες γίνεται προσπάθεια να μετατραπούν σε «ακίνδυνες» μέσω επεξεργασίας και οι χρήσιμες να επανακτηθούν. Η πλέον συνηθισμένη, για τις ανεπιθύμητες ουσίες, μέθοδος καλείται **τεχνολογία της ενεργού ιλύος** και αποτελεί τον συνδυασμό προεπεξεργασίας των αποβλήτων με εκροή ιλύος και εν συνεχεία βιολογική αποδόμηση/καθίζηση (αερόβια-αναερόβια) της προεπεξεργασμένης ύλης μέσω ενεργούς μάζας μικροοργανισμών με παράλληλη σταθεροποίηση της ιλύος (Γεωργιοπούλου,2007). Χαρακτηριστικό της διεργασίας αυτής είναι ότι η ποικιλία των μικροοργανισμών είναι ιδιαίτερα περιορισμένη ενώ ο αριθμός τους είναι πολύ μεγαλύτερος σε σύγκριση με τους αριθμούς που παρατηρούνται στα περισσότερα φυσικά συστήματα. Εναλλακτικά, υπάρχουν επίσης οι μέθοδοι της ηλεκτρολυτικής οξειδωσης του οργανικού φορτίου, η κομποστοποίηση, η συνεπεξεργασία με απόβλητα άλλων εγκαταστάσεων, όπως χοιροτροφεία, για παραγωγή βιοαερίου (Κακούρος, 2009) ή ακόμα και ελαιοτριβεία κ.α

Από τις χρήσιμες ουσίες την **σπουδαιότερη** αποτελεί το **τυρόγαλο** το οποίο παράγεται σε αναλογία 9/1 σε σχέση με το τελικό προϊόν. Σε περίπτωση που αυτό δεν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τυριών τυρογάλακτος, τότε για την ανάκτηση του, ιδίως των πρωτεϊνών και της λακτόζης υπάρχουν ποικίλες επιλογές όπως η μέθοδος των μεμβρανών διήθησης εντός της μονάδας, η μεταφορά του ορού σε ειδική βιομηχανική μονάδα ανάκτησης ή απλά η χρήση του ως ζωοτροφή χοίρων (Κανονισμός 1069/2009 & Κανονισμός 142/2011) μιας και από την κτηνιατρική Νομοθεσία χαρακτηρίζεται ως **Υποπροϊόν Ζωικής Προέλευσης**. Στην τελευταία βέβαια περίπτωση, θα πρέπει να υφίσταται σύμβαση μεταξύ των ενδιαφερομένων, τυροκομείου-χοιροτροφείου/ων, και εν συνεχεία αφού η χοιροτροφική/ες μονάδα/ες καταχωρηθεί/ουν με έναν κωδικό αριθμό στην οικεία Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας που ανήκουν χωροταξικά, να καταγράφονται σε αρχεία όλες οι δραστηριότητες που αφορούν το τυρόγαλο ως υποπροϊόν, δηλαδή όγκος παραγωγής, στοιχεία προμηθευτών, εμπορικά συνοδευτικά

έγγραφα, τιμολόγια αγοράς κ.α όπως ορίζουν οι διατάξεις των προαναφερθέντων Κανονισμών.

Η τελική διάθεση του επεξεργασμένου αποβλήτου θα καθορισθεί από το είδος και την κατάσταση του αποδέκτη που θα το αποδεχθεί. Επειδή ο αποδέκτης μπορεί να είναι λίμνη, επιφανειακή απορροή (ποτάμια, χείμαρροι, ρέματα), έδαφος, θάλασσα ή αποχετευτικό δίκτυο, με θεσμοθετημένα αποδεκτά όρια απόρριψης (Χρήστου, 2009), τα οποία επηρεάζουν και τον βαθμό επεξεργασίας που χρειάζεται, καταδεικνύεται η σημασία μιας λεπτομερούς και επιστημονικά στοιχειοθετημένης μελέτης διάθεσης λυμάτων, κατά τη φάση της αδειοδότησης, που θα συμπεριλαμβάνει τις χωροταξικές δυνατότητες αποδοχής της περιοχής όπου θα εγκατασταθεί το τυροκομείο ώστε να μην πραγματοποιηθούν λανθασμένες επιλογές επένδυσης. Επίσης σε αυτήν θα προτείνονται και επεμβατικοί τρόποι μείωσης των αποβλήτων ή του ρυπαντικού τους φορτίου (πχ. διαχωρισμός θερμών/κρύων νερών απορροών) ώστε να διευκολύνεται η τελική διαχείριση.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 3^η

Οργάνωση Δικτύου Πωλήσεων

Η οργάνωση του δικτύου πώλησης θα γίνεται από το Διαχειριστή της επιχείρησης και το Γραφείο Πωλήσεων και Προώθησης. Θα διατίθενται τα προϊόντα σε επιλεγμένα κατά προτίμηση καταστήματα. και η τροφοδοσία θα πραγματοποιείται με εγκεκριμένη μεταφορική εταιρεία. Χρήζει αξίας να αναφερθεί πως όταν η μονάδα υποστηρίζεται από Διεθνή Πρότυπα ΣΔΑΤ, όπως το ISO 22000, υφίστανται δυνατότητες επέκτασης των δραστηριοτήτων και στο εξαγωγικό εμπόριο, ιδιαίτερα για παραδοσιακά προϊόντα «ταυτότητας» όπως τα Ελληνικά τυριά.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 4^η

Διαδικτυακή παρουσία εταιρείας

Οργάνωση της ιστοσελίδας (website) και της ηλεκτρονικής αλληλογραφίας με παροχή στοιχείων για το profile της εταιρείας, αναλυτικές πληροφορίες για τα προϊόντα, φωτογραφικό υλικό και στοιχεία επικοινωνίας. Θα έχει δικό της δικτυακό χώρο, παράλληλα όμως θα μπορεί να αποτελεί και σύνδεσμο στην ιστοσελίδα του Πανεπιστημίου.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ 5^η

Πρόσληψη Προσωπικού

Θα πραγματοποιηθεί προκήρυξη θέσεων με περιγραφή των απαιτούμενων προσόντων. Θα ακολουθήσει αξιολόγηση των ενδιαφερομένων.

1.18 Σκοπός της εργασίας

Η παρούσα μελέτη είχε ως στόχο τη διερεύνηση του πλαισίου αδειοδότησης μονάδων μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, εν λειτουργία και υπό σχεδιασμό, κάτω από την αιγίδα του Γ.Π.Α, όπως αυτό διέπεται από τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις του Ενωσιακού και Εθνικού Δικαίου που αφορούν την παραγωγή, μεταποίηση και διάθεση των προϊόντων αυτών. Οι διαδικασίες αδειοδότησης των εγκαταστάσεων παραγωγής και επεξεργασίας γενικά προϊόντων ζωικής προέλευσης συμπλέουν με τις εκάστοτε μεταρρυθμίσεις της νομοθεσίας που αφορά την Υγιεινή & Ασφάλεια των τροφίμων τόσο σε Ευρωπαϊκό όσο και σε Παγκόσμιο επίπεδο. Πριν την εγκαθίδρυση της Πράσινης (1997) και εν συνεχεία της Λευκής Βίβλου (2000) της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, που αποτέλεσαν σταθμό στην διασφάλιση Υγιεινής των τροφίμων, το κάθε κράτος μέλος της ΕΟΚ προσάρμοζε την Εθνική του Νομοθεσία σύμφωνα με τις εκδιδόμενες κεντρικά Οδηγίες, κατά περίπτωση. Κατ'αυτόν τον τρόπο και συγκεκριμένα για τα γαλακτοκομικά, το Π.Δ. 38/90 (ΦΕΚ 14/Α/8.2.90) «Υγειονομικές προδιαγραφές και υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληροί το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των άλλων Κρατών μελών των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.)», σε «Συμμόρφωση προς την οδηγία 85/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 5^{ης} Αυγούστου 1985» καταργήθηκε και αντικαταστάθηκε ανάλογα από το Π.Δ. 56/1995 « Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα». Τόσο οι Οδηγίες όσο και τα συμπορευόμενα Π.Δ αφορούσαν κανόνες υγιεινής της παραγωγής των προϊόντων και γενικούς και ειδικού όρους που όφειλαν να τηρούν οι μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης ώστε να αδειοδοτούνται κατ'αντιστοιχία (Γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας & μεταποίησης, παράρτημα Β, κεφ.Ι, Π.Δ 56/1995/ http://www.elinyae.gr/el/item_details.jsp?item).

Μετά το 2002 και την έναρξη ισχύος της Γενικής Νομοθεσίας Τροφίμων ή **Καν.178/2002** (<http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance>) και το συν αυτόν «Πακέτο Υγιεινής» (2004, σύνολο νομοθετικών μέτρων που καθορίζει αυστηρότερους, σαφέστερους και πιο εναρμονισμένους κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων) οι παραγωγικοί κλάδοι διέπονται από την ολιστική φιλοσοφία της ασφάλειας των τροφίμων καθ'όλη την τροφική αλυσίδα από τον στάβλο ως το πιάτο του καταναλωτή, με καταγραφές ενεργειών, αυτοελέγχους μονάδων, μικροβιολογικά κριτήρια, πρότυπα για την υγεία, αποφυγή πρόσθετων ουσιών κα. Λόγω του εύρους των αντικειμένων θεσπίστηκαν κανονιστικές διατάξεις ώστε αφενός να εξασφαλιστεί η εφαρμογή των μέτρων και αφετέρου να προσαρμοστούν οι επιχειρήσεις κατά το δυνατόν ομαλά. Παρόμοια πορεία, λίγο ως πολύ, υπήρξε στις μεταρρυθμίσεις και των νομοθεσιών χωρών εκτός Ε.Ε, όπως οι Ηνωμένες

Πολιτείες Αμερικής, ο Καναδάς, η Αυστραλία ή η Ιαπωνία (www.who.int/fsf). Την συνέχεια της εν λόγω προσπάθειας αποτελεί σήμερα σε Ευρωπαϊκό αλλά και Παγκόσμιο επίπεδο, η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προερχόμενα από την τεχνολογία τους ή την προέλευσή τους, με προστιθέμενη αξία που θα αποκτάται όχι εις βάρος της ασφάλειας αλλά εντασσόμενα σε μια εκσυγχρονισμένη φιλοπεριβαλλοντική και ανθρωποκεντρική παραγωγική προσέγγιση.

Με γνώμονα τα ανωτέρω, διερευνήθηκε αφενός η περίπτωση αδειοδότησης του εν λειτουργία τυροκομείου που εδρεύει στους χώρους του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α στην περιοχή του Ελαιώνα και η περίπτωση ανέγερσης της υπό σχεδιασμό νέας μονάδας τυροκόμησης, σε ιδιόκτητες ή κατά χρήση εκτάσεις του Πανεπιστημίου, στις περιοχές των Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδας Αττικής και Κωπαΐδας-Αλιάρτου Βοιωτίας, αντίστοιχα. Το τελικό ζητούμενο, αδειοδότηση εγκατάστασης παραγωγής και επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων ως ζωικά προϊόντα υπό την εφαρμογή συγκεκριμένων Κανονισμών τροφίμων, άπτεται των αντικειμένων νομοθετημάτων που περιγράφηκαν συνοπτικά ως άνω. Προηγούνται όμως του σταδίου αυτού, επί μέρους εγκρίσεις δια μέσου διατάξεων πολεοδομικής, χωροταξικής και περιβαλλοντικής Εθνικής, εναρμονισμένης νομοθεσίας, ιδιαίτερα σημαντικές, η μελέτη και ανάλυση των οποίων αποτέλεσε αναπόδραστα μονόδρομο.

2. Υλικά και μέθοδοι

Κατά την οργάνωση της τρέχουσας μελέτης πραγματοποιήθηκε αρχικά συλλογή στοιχείων και πληροφοριών από ποικίλες πηγές. Τα στοιχεία αποτέλεσαν σταχυολόγηση αφενός βιβλιογραφικών πηγών, νομοθετημάτων και διοικητικών διεργασιών αλλά και αφετέρου μετουσίωση της προσωπικής αναζήτησης και επικοινωνίας με του αρμόδιους φορείς της Διοίκησης, οι οποίοι είναι επιφορτισμένοι με την διεκπεραίωση των διαδικασιών αδειοδότησης ενός τυροκομείου. Στη συνέχεια οι συλλεγόμενες καταγραφές ταυτοποιήθηκαν και ταξινομήθηκαν ανάλογα με τα αντικείμενα διερεύνησης, με απώτερο στόχο την συγκριτική τους αξιολόγηση σε σχέση με το ισχύον γενικό και εξειδικευμένο Εθνικό νομοθετικό πλαίσιο αδειοδοτήσεων μονάδων μεταποίησης γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και τον εντοπισμό δυσπραγιών στην ολοκλήρωση μιας τέτοιας ενέργειας. Στο τελευταίο μέρος της μελέτης προσεγγίσθηκαν πιθανές δίοδοι απεμπλοκής από τις όποιες ανασχές αδειοδότησης των μονάδων και προτάθηκε καμβάς επιλογών σε συνάφεια και με Νομοθεσίες άλλων Χωρών (Ε. Ένωσης & Τρίτων), νομοθετικά επικυρωμένος και διαπνεόμενος από ευρύτερη αγροτοπεριβαλλοντική οπτική. Η ιδιάζουσα χροιά της εργασίας

έγκειτο στο γεγονός ότι ενώ από τη μία οι δαιδαλώδεις διαδικασίες αδειοδότησης αποτέλεσαν έναν διοικητικό μονόδρομο «επί χάρτου» από την άλλη, παράλληλα, αυτή η διαδρομή μεταλλασόταν σε ζώσα αντανάκλαση της γένεσης διατροφικών προϊόντων, τυριών εν προκειμένω, που η αλυσίδα παραγωγής τους συμπλέει με το οργανοληπτικό γονιδίωμα κάθε τέκνου αυτής της Χώρας. Και αυτό υπήρξε ιδιαίτερη έννοια και δέλεαρ μαζί.

2.1 Συλλογή στοιχείων από το Γ.Π.Α

Από τις Υπηρεσίες του Γ.Π.Α, Δ/ση Αξιολόγησης Αγροκτημάτων και Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων και Τεχνική Υπηρεσία αντίστοιχα, συλλέχθηκαν, κατόπιν αιτήσεων (αριθμοί πρωτοκόλλων:5976/4-7-14,5977/4-7-14), τοπογραφικά διαγράμματα οικοπέδων κλίμακας 1:1000 για τα σχετικά οικοπέδα αφενός του Ελαιώνα (αρ.σχεδίου Τ.01), που στεγάζεται το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας και αφετέρου των περιοχών των Σπάτων-Γυαλού και της Κωπαΐδας-Μαυρομάτι αντίστοιχα (Ο.Τ.Ε80, αρ.σχεδίου Τ2). Επίσης κάτοψη των κτιριακών συγκροτημάτων (αριθμός σχεδίων Α.01, Α02,) που αποτελούν το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας εντός του οποίου εδράζεται ο διακριτός χώρος του εν λειτουργία τυροκομείου. Από τις προαναφερόμενες Υπηρεσίες λήφθηκαν και αρχικές πληροφορίες περί ιδιοκτησίας των ανωτέρω περιουσιακών, στάδιο απαραίτητο για την μετέπειτα διερεύνηση στις αρμόδιες κατά τόπους Πολεοδομικές Αρχές.

I. Δ/ση Αξιολόγησης Αγροκτημάτων και Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων

του Γ.Π.Α, Τμήμα Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων

Ιερά Οδός 75, τηλέφωνο:210 529 4961, Αθήνα

II. Τεχνική Υπηρεσία Γ.Π.Α, Τμήμα Προγραμματισμού και Μελετών

Ιερά Οδός 75,τηλέφωνο:2105294904, Αθήνα,(<http://www.aua.gr/index.php>).

2.2 Συλλογή στοιχείων από αρμόδιες Πολεοδομικές Αρχές

Τα υπό διερεύνηση οικοπέδα χωροταξικά άπτονταν της αρμοδιότητας των Πολεοδομικό Γραφείο Δήμου Αθηνών, Πολεοδομίας Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδος και της Υπηρεσίας Δόμησης του Δήμου Λεβαδέων, αντίστοιχα. Η αναζήτηση εξειδικεύτηκε ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες των οικοπέδων και των υπαρχόντων κτισμάτων, των νομοθετικών διατάξεων που ορίζουν ρυμοτομικά την δόμηση της κάθε περιοχής και κάθε πιθανή παρέκκλιση των πολεοδομικών όρων. Οι δύο άξονες κίνησης αφορούσαν την ύπαρξη ή όχι

άδειας δόμησης (οικοδομικής άδειας) για τα κτίσματα του υπάρχοντος τυροκομείου και τη συναφή περί αυτής νομοθεσία/νομολογία καθώς και τις βεβαιώσεις χρήσης γης και τους περιορισμούς δόμησης για όλες τις υπό διερεύνηση περιοχές. Δευτερευόντως και εφόσον προέκυπτε δυσπραγία θα πραγματοποιούνταν διερεύνηση της αρτιότητας και της υφιστάμενης δυνατότητας ανέγερσης οικοδομήματος επί των υπό εξέταση οικοπέδων. Χρίζει υπογράμμισης το γεγονός ότι χρονικά, κατά τη διάρκεια της έρευνας, η χωροταξική-πολεοδομική νομοθεσία βρισκόταν σε ένα στάδιο «διευθέτησης» και περιβαλλοντικής «απενοχοποίησης» προσπαθώντας να συνταιριάξει τη λειτουργικότητα της ανθρωποκεντρικής κοινωνίας με ένα βιώσιμο περιβάλλον.

I. Πολεοδομικό Γραφείο Δήμου Αθηνών Σωκράτους 57, Τηλέφωνο:2105205004,Αθήνα
(<http://www.praxisakiniton.com/poleodomia.php>)

II. Υπηρεσία Δόμησης Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδος

Β.Παύλου & Δημάρχου Χρ. Μπέκα, Σπάτα, Τηλ:22940-81803, 2106632200-222.

(<http://spata-artemis.gr/index.php>)

III. Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου Λεβαδέων

Οδός Φίλωνος 35-39, Τηλέφωνο: 22613-50202,Λιβαδειά

(<http://www.livadia.gr/portal/page/portal/dimosLevadeon/ypiresies>)

2.3 Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Υπηρεσίες Περιβάλλοντος

Η πραγματοποίηση νέων έργων ή δραστηριοτήτων ή ακόμα και η επέκταση, εκσυγχρονισμός, τροποποίηση υφισταμένων με ουσιαστικές διαφοροποιήσεις σε σχέση με την πρότερη κατάστασή τους, απαιτούν την έγκριση όρων για την προστασία του περιβάλλοντος. Η αρμόδια Υπηρεσία έγκρισης των σχετικών μελετών καθορίζεται μέσω της περιβαλλοντικής νομοθεσίας, ανάλογα με την κατηγορία όπου θα καταταχθεί η κάθε παραγωγική δραστηριότητα σε σχέση με την εκτίμηση και αξιολόγηση των περιβαλλοντικών της επιπτώσεων στο περιβάλλον. Για τα υπό διερεύνηση τυροκομεία οι αρμόδιες Υπηρεσίες χειρισμού των σχετικών δικαιολογητικών ήταν η Δ/ση ΠΕ.ΧΩ. της αρμόδιας Αποκεντρωμένης Διοίκησης και η Δ/ση Περιβάλλοντος των αντίστοιχων Περιφερειών Η Απόφαση Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων (ΑΕΠΟ), σε κάθε διοικητική μορφή, που οφείλει να έχει κάθε τυροκομική μονάδα αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των διαδικασιών αδειοδότησής της.

I. Αποκεντρωμένη Διοίκηση Αττικής-Δ/νση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού.
Μεσογείων 239 και Παρίτση 145, Τηλέφωνο: 210 3725771, Ν.Ψυχικό, Αθήνα.
(<http://www.apdattikis.gov.gr/apokentromeni-dioikisi-attikis>)

II. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/νση Ποιότητας Ζωής
Δ/νση Περιβάλλοντος –Τμήμα Περιβάλλοντος
Πολυτεχνείου 4, Τηλέφωνο:2132101107, Αθήνα.
(<http://www.patt.gov.gr/main>)

III. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/νση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού.
Πατρόκλου 25, Λαμία.(<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>)

IV. Αποκεντρωμένη Διοίκηση Στερεάς Ελλάδας/Θεσσαλίας-Δ/νση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού.
Διεύθυνση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού Στερεάς Ελλάδας
Θεοδωράτου και Βέλλιου, Λαμία. (<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>)

2.4 Συγκέντρωση στοιχείων από Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειών.

Η αδειοδότηση επιχειρήσεων τροφίμων που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής των Ευρωπαϊκών Κανονισμών 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 (όπως τα τυροκομεία) και αφορούν χειρισμό τροφίμων ζωικής προέλευσης ή περαιτέρω επεξεργασία μεταποιημένων ζωικών προϊόντων υπάγεται στην δικαιοδοσία των Δ/νσεων Αγρ.Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειών και για τις υπό αναφορά περιπτώσεις των Περιφερειών Αττικής και Στερεάς Ελλάδας αντίστοιχα. Η υπαγωγή του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων υπό την εφαρμογή των ως άνω Κανονισμών ουσιαστικά σηματοδοτεί τα όρια υπόστασης αυτών των προϊόντων είτε αυτά αφορούν τα στάδια της τροφικής αλυσίδας είτε τις διάφορες φάσεις ελέγχου τους. Το νομοθετικό πλέγμα πάλι επικεντρώνεται στη χορήγηση άδειας ίδρυσης και άδειας λειτουργίας της κάθε μονάδας καθώς και στις παράπλευρες αναγκαίες απαιτήσεις και ενέργειες που θα βεβαιώσουν την διάθεση ασφαλών τροφίμων προς τον τελικό αποδέκτη που είναι ο καταναλωτής.

I. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/νση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Δ/νση Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής

Συγγρού 80, Τηλέφωνο: 2132065020, Αθήνα
(<http://www.patt.gov.gr/main>)

II. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
Λεωσθένους 7, Λαμία. (<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>)

III. Περιφερειακή Ενότητα Βοιωτίας-Αγροτικό Κτηνιατρείο Αλιάρτου
Τηλέφωνο: 22680.22293, (<http://www.viotia.gr>)

2.5 Συλλογή στοιχείων από Δ/σεις Ανάπτυξης των Περιφερειών.

Οι Δ/σεις Ανάπτυξης (πρώην τμήματα Βιομηχανίας & Ορυκτού Πλούτου) των Περιφερειών είναι επιφορτισμένες με τις διαδικασίες αδειοδότησης των επιχειρήσεων που σχετίζονται με την μεταποίηση τροφίμων, κοινώς γνωστές ως βιομηχανίες, βιοτεχνίες, εργαστήρια, καταστήματα ή ακόμα και αποθήκες, και που η λειτουργία τους απαιτεί συγκεκριμένες τεχνικές δραστηριότητες και εξειδικευμένο εξοπλισμό που χρίζουν της ανάγκης απόκτησης αντίστοιχης άδειας. **Επί πλέον και κατά περίπτωση, εμπλέκονται συναρμόδια με τις Υπηρεσίες Περιβάλλοντος και στην έκδοση Μελετών Περιβαλλοντικών Επιπτώσεων.** Εν προκειμένω για τις μονάδες τυροκόμησης υπό την αιγίδα του Γ.Π.Α οι αρμόδιες Υπηρεσίες υπάγονταν στην Περιφέρεια Αττικής και στην Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας .

I. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/ση Ανάπτυξης, Δ/ση Ανάπτυξης
Περιφερειακής Ενότητας Κεντρικού Τομέα
Πολυτεχνείου 4, Τηλέφωνο: 2105224955
(<http://www.patt.gov.gr/main>)

II. Περιφέρεια Αττικής-Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Ανατολικής Αττικής
17^ο χλμ Λ.Μαραθώνος, Τηλέφωνο 2132005283, Παλλήνη, (<http://www.patt.gov.gr/main>)

III. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/ση Ανάπτυξης Περιφερειακής Ενότητας Βοιωτίας
Φύλωνος 35-39, Τηλέφωνο: 22613.50330, Λιβαδειά.
(<http://www.viotia.gr>)

2.6 Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Υπηρεσίες έγκρισης αδειών διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανικών μονάδων.

Κάθε βιοτεχνική ή βιομηχανική δραστηριότητα που εκτός από τα τελικά προϊόντα παράγει και παραπροϊόντα που χρίζουν απόρριψης χρειάζεται πιθανότατα άδεια επεξεργασίας και διάθεσης των αποβλήτων αυτών. Ανάλογα με τις δραστηριότητες τα παραγόμενα απόβλητα μπορεί να είναι αέρια, στερεά ή υγρά ή ακόμα και συνδυασμός αυτών. Η μελέτη διάθεσης αποβλήτων που πρέπει να εκπονείται για κάθε συγκεκριμένη μονάδα, εν προκειμένω τις τυροκομικές, θα περιέχει όλες τις πληροφορίες που θα καταδείξουν αντίστοιχα και τον υπεύθυνο φορέα της Διοίκησης για την έκδοση της απαραίτητης άδειας. Παράμετροι όπως οι πηγές απ' όπου προέρχονται τα υγρά απόβλητα, το ρυπαντικό τους φορτίο, οι αναμενόμενες παροχές (ποσότητα αποβλήτων), η ανάλυση των σταδίων επεξεργασίας, η διαστασιολόγηση, ο αναλυτικός προσδιορισμός των κατασκευαστικών παραμέτρων της μονάδας επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, καθώς και προσδιορισμός του απαιτούμενου μηχανολογικού εξοπλισμού καταγράφονται οπωσδήποτε εφ' όσον επιζητείται η απόκτηση της προαναφερόμενης έγκρισης (<http://www.priority.com.gr/el/>).

I. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/ση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας Δ/ση Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής Περιφερειακής Ενότητας Ανατολικής Αττικής

17^ο χλμ Λ.Μαραθώνος, Παλλήνη.

(<http://www.patt.gov.gr/main>)

II. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/ση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας, Δ/ση Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής Περιφερειακής Ενότητας Κεντρικού Τομέα

Λ. Αλεξάνδρας 196, Αθήνα

(<http://www.patt.gov.gr/main>)

III. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδα-Δ/ση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας Περιφερειακής Ενότητας Βοιωτίας, Τμήμα Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής

Τηλ: 22613 50133,

(<http://www.viotia.gr>, <http://www.pste.gov.gr/index.php>)

IV. Αποκεντρωμένη Διοίκηση Αττικής-Δ/νση Υδάτων, Τμήμα Παρακολούθησης και Προστασίας των Υδατικών Πόρων

Μεσογείων 239, Τηλέφωνο: 210 3725 701-703, Αθήνα.

(<http://www.apdattikis.gov.gr/apokentromeni-dioikisi-attikis>)

V. Αποκεντρωμένη Διοίκηση Στερεάς Ελλάδας-Δ/νση Υδάτων, Τμήμα Παρακολούθησης και Προστασίας των Υδατικών Πόρων

Θεοδωράτου και Βέλλιου, Λαμία. (<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>)

VI. ΕΥΔΑΠ Α.Ε, Διεύθυνση Διοικητικής και Λειτουργικής Υποστήριξης

Ωρωπού 156, Τηλέφωνο: 210-214.4056, Γαλάτσι, Αθήνα

(<http://www.eydap.gr/index>).

VII. Περιφέρεια Αττικής-Γενική Δ/νση Ποιότητας Ζωής

Δ/νση Σχεδιασμού Διαχείρισης Αποβλήτων

Πολυτεχνείου 4, Αθήνα

(<http://www.patt.gov.gr/main>)

VIII. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας-Δ/νση Περιβάλλοντος και Χωρικού Σχεδιασμού.

Πατρόκλου 25, Λαμία. (<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>)

2.7 Συγκέντρωση στοιχείων από αρμόδιες Εφορίες Αρχαιοτήτων.

Η χωρική διερεύνηση των οικοπέδων ή αγροτεμαχίων της παρούσας μελέτης κατέδειξε την ανάγκη συμμετοχής και των αρμόδιων Εφοριών Αρχαιοτήτων, Έθ Βοιωτίας και 23^η Βυζαντινών Χαλκίδας, από τις οποίες συλλέχθηκαν πληροφορίες σχετικά με την αδειοδότηση τυροκομείου με θέση εγκατάστασης πλησίον του Πύργου Αλιάρτου.

I. Έθ Εφορία Αρχαιοτήτων

Μουσείο Θηβών Θρεψιάδου 1, Πλατεία Κεραμοπούλου, Τηλέφωνο: 2262023559, Θήβα.

II. 23^η Εφορία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων. Τμήμα Αρχαιολογικών χώρων, Μνημείων και Αρχαιογνωστικής έρευνας

Λ.Αθηνών 24 Β, τηλέφωνο: 30 22210 22402, Χαλκίδα

3. Αποτελέσματα και Συζήτηση

3.1.1 Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση της υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ εντός του Πανεπιστημιακού χώρου στην περιοχή του Ελαιώνα.

Η υφιστάμενη εν λειτουργία μονάδα, τελεί υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας και τα τυροκομικά προϊόντα της πωλούνται από την «Εταιρία Αξιοποίησης και Διαχείρισης της περιουσίας του Γ.Π.Α» (ΦΕΚ Α 114, Π.Δ 268/1993) κάτω από το πρίσμα αξιοποίησης πόρων υπέρ των Πανεπιστημιακών φορέων και του Συνταγματικά κατοχυρωμένου δικαιώματος αυτοδιοίκησής τους, ως ανωτέρω αναφέρθηκε. Η διερεύνηση των δυνατοτήτων αδειοδότησης μέσω των υπάρχοντων διαδικασιών ξεκίνησε από την Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου Αθηναίων, Τμήμα Τοπογραφικού Σχεδιασμού & Εφαρμογών, υπεύθυνο για τις βεβαιώσεις χρήσεων γης, ρυμοτομικών σχεδίων, την τήρηση αρχείου κ.α. Προσκομίσθηκαν Τοπογραφικό Διάγραμμα Βορείου Τμήματος Πανεπιστημιούπολης Γ.Π.Α (αριθμ.σχεδίου ΤΟ1) Κλίμακα:1:1000 και Τοπογραφικό Διάγραμμα Αναδιαμόρφωσης ισογείου κτιρίου Γαλακτοκομίας (αριθμ.σχεδίου ΤΟ1) Κλίμακα 1:200, τα οποία και ελέγχθησαν σε αντιδιαστολή με τους τοπογραφικούς χάρτες της Υπηρεσίας. Από τα ελεγχθέντα στοιχεία προέκυψαν τα εξής:

Το κτίριο θεωρείται νομίμως υφιστάμενο, έχοντας οικοδομική γραμμή εντός σχεδίου πόλεως, καθοριζόμενη με κόκκινη διάστιξη στο πρωτότυπο διάγραμμα κλίμακας 1:1000, θεωρημένο από τον Προϊστάμενο της Δ/νσης Τοπογραφικών Εφαρμογών με την 819/2004 πράξη.

- Σε περίπτωση που θα χρειαζόταν για κάποιο λόγο έκδοση οικοδομικής άδειας η πράξη θα ήταν διοικητικά εφικτή (έγκριση δόμησης).
- Στον παρόντα χρόνο εξακολουθούν να ισχύουν οι διατάξεις του **Π.Δ. 1049Δ/1995** περί «Έγκρισης πολεοδομικής μελέτης αναθεώρησης και επέκτασης τμημάτων των Δήμων Αθηναίων, Αγίου Ιωάννη Ρέντη, Αιγάλεω, Περιστερίου και Ταύρου (Ελαιώνας) Ν. Αττικής».
- Με την παράγραφο 2, της **Υ.Α 819/2004** (ΦΕΚ112 Δ) περί «Καθορισμός όρων και περιορισμών δόμησης και έγκριση παρέκκλισης ύψους στους χώρους του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών που βρίσκονται στην περιοχή Ελαιώνα του εγκεκριμένου ρυμοτομικού σχεδίου Αθηνών», οι επιτρεπόμενες χρήσεις εξυπηρετούν αποκλειστικά τις ανάγκες του Πανεπιστημίου και είναι: αίθουσες διδασκαλίας,

βιβλιοθήκη, αμφιθέατρο, συνεδριακό κέντρο, μουσείο, φοιτητική λέσχη, ιατρείο, θερμοκήπια, αποθήκες, πειραματικά εκτροφεία προβάτων, χοίρων, ταύρων, πτηνών.

- Στις **1/8/2014** ψηφίστηκε ο **Νόμος 4277 (ΦΕΚ 156 Α')** «Νέο Ρυθμιστικό Σχέδιο Αθήνας – Αττικής και άλλες διατάξεις.»

Από ότι λοιπόν καταδείχθηκε εκ των προαναφερθέντων η εν ισχύ Υ.Α του 2004 καθορίζει **απολύτως συγκεκριμένες χρήσεις γης** για την περιοχή της Πανεπιστημιούπολης του Γ.Π.Α στον Ελαιώνα, στις οποίες δεν περιλαμβάνονται χρήσεις βιοτεχνικής ή μεταποιητικής δραστηριότητας, με αποτέλεσμα η λειτουργία της υφιστάμενης τυροκομικής μονάδας **να μην μπορεί να ενταχθεί στο ισχύον σήμερα πλαίσιο διαδικασιών αδειοδότησης**, όπως αυτό περιγράφηκε στις ενότητες 1.6 ως 1.11, κωλυόμενη από τις διατάξεις της Πολεοδομικής Νομοθεσίας.

3.1.2 Πρόταση εναλλακτικής προσέγγισης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α», στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ εντός του Πανεπιστημιακού χώρου, μέσω σύμμικτων λειτουργικών ροών.

Ως διαφαίνεται τόσο από την αγοραστική τάση του καταναλωτικού κοινού όσο και από τις νομοπαρασκευαστικές αποφάσεις της Κεντρικής εξουσίας σε παγκόσμιο επίπεδο, υπάρχει στροφή αντίληψης της αξιοποίησης και απόδοσης των πόρων, από το στενό επίπεδο του «μονήρους μέχρι εξαντλήσεως» στο ευρύτερο της «σύμπλευσης με ανάκτηση με στόχο την αειφορία». Για αυτό και τα νομοθετήματα που αφορούν καίριους τομείς ανάπτυξης, ανάμεσά τους και τον τομέα των τροφίμων, διανοίγουν πολυλειτουργικούς ορίζοντες, διαβλέποντας πως τα αποθέματα της φύσης χωρίς φροντίδα, σύντομα θα στερέψουν ([Commission Communication on the CAP towards 2020/http://ec.europa.eu/agriculture/](http://ec.europa.eu/agriculture/))..

Η ψήφιση του ΡΣΑ που αποτελεί όχι μόνο το ρηξικέλευθο αποτέλεσμα πολλαπλών διαβουλεύσεων ετών αλλά και τον αξιοποιήσιμο συγκερασμό νευραλγικών, για την ανάπτυξη της Αττικής, τομέων, όπως η χωροταξία, η αειφορία, η επιχειρηματικότητα, η έκπτυξη του πολιτισμού, κινείται προς μια τέτοια ακριβώς κατεύθυνση. Τα οργανωτικά και λειτουργικά μέσα που θα υιοθετηθούν για την επίτευξη των ρυθμίσεων, θα καθορίσουν τις βάσεις των επόμενων δεκαετιών στην κοινωνικοοικονομική ανασυγκρότηση, στην πολιτική γης και στη χωροταξική δομή και οργάνωση των δραστηριοτήτων της Περιφέρειας. Στο πλαίσιο λοιπόν αυτού του βασικού νομοθετήματος θα επικαθίσει η έκδοση Π.Δ και Υ.Α εντός των επόμενων μηνών, για τη διευθέτηση των επί μέρους θεμάτων που άπτονται όλου του εύρους των αντικειμένων ενασχόλησης του νόμου. Η ειδοποιός διαφορά πια είναι, ότι οι ενέργειες αντιμετωπίζονται μέσα από ένα ολιστικό, παράλληλο πρίσμα ανέλιξης των επιμερισμένων

στόχων με καθετοποιημένες παρεμβάσεις ταυτόχρονα πολλών Δημόσιων Φορέων, αποβλέποντας σε απτά μετρήσιμα αποτελέσματα.

Η αδειοδότηση επομένως του τυροκομείου εντός της Πανεπιστημιούπολης του Γ.Π.Α θα πρέπει να αποτελέσει μια προσπάθεια υπαγωγής στις διατάξεις του ΡΣΑ, αρχής γενομένης από το Ν.4277/2014 και εν συνεχεία βασιζόμενη στις ειδικές εφαρμοστικές που θα εκδοθούν και θα αφορούν το συγκεκριμένο οικοδομικό τετράγωνο που στεγάζεται το Πανεπιστήμιο και τον χαρακτηρισμό των δραστηριοτήτων της μονάδας τυροκομικών προϊόντων. Η επιλογή αυτή προσδίδει τις καλύτερες δυνατότητες όχι μόνο για τη διοικητική αδειοδότηση αλλά και για την ανάδειξη του έργου του Εργαστηρίου, μιας και στο ΡΣΑ η περιοχή του Ελαιώνα και η Ιερά Οδός αποτελούν κόμβους επεμβατικών προτάσεων και ανάδειξης του νέου προσώπου της Πρωτεύουσας.

Συγκεκριμένα η αναδιαμόρφωση της περιοχής του Ελαιώνα επωμίζεται μεγάλο μέρος της υποδοχής νέων δραστηριοτήτων, συνυφασμένων με την πολιτιστική κληρονομιά, την φιλοπεριβαλλοντική αντίληψη και την προβολή της χώρας στο εξωτερικό, όπως διαφαίνεται στο άρθρο 25 (Οργάνωση Δευτερογενούς Τομέα), παράγραφος 1γ του προαναφερόμενου Νόμου:

«Δημιουργία κατάλληλων χωρικών συνθηκών για τη σύνδεση έρευνας και παραγωγής, την αξιοποίηση της τεχνογνωσίας και της καινοτομίας και την παραγωγή νέας γνώσης μέσω χωρικών οργανώσεων, όπως επιστημονικών-τεχνολογικών πάρκων, θερμοκοιτίδων νέων επιχειρήσεων, συνεργατικών σχηματισμών ομοειδών ή και συμπληρωματικών επιχειρήσεων με κοινές υψηλού επιπέδου υποδομές και προβολή», και στην παράγραφο 4 γ, αντίστοιχα:

*«Επιδιώκεται η δημιουργία υποδοχέων σε συνάρτηση με τους αναπτυξιακούς πόλους (άρθρο 11), με στόχο να λειτουργήσουν ως πρότυπα για την ανάπτυξη ανάλογων πρωτοβουλιών, με συνεργασία δημόσιου τομέα, εκπαιδευτικών και ερευνητικών ιδρυμάτων, ιδιωτικού τομέα και με την ενεργό συμμετοχή της τοπικής αυτοδιοίκησης. Οι υποδοχείς αυτοί υλοποιούνται στο πλαίσιο των **Επιχειρηματικών Πάρκων Ειδικού Τύπου** που προβλέπουν οι διατάξεις του Ν. 3982/2011 και εντοπίζονται κατά προτεραιότητα στις περιοχές: γ) του **Ελαιώνα**, με προσανατολισμό σε τομείς της καινοτομικής επιχειρηματικής δραστηριότητας με συνδυασμό μεταποίησης, ανεπτυγμένου τριτογενούς τομέα, μεταφορών, **εκπαίδευσης, έρευνας, τεχνολογίας, πολιτισμού, αθλητισμού και υγείας.**»*

Ο ίδιος ο νόμος μέσα από τις διατάξεις του δίνει τις κατευθύνσεις για αλλαγή χρήσης γης, όπου θα χρειαστεί εναρμόνιση με το νέο νομοθετικό εφαρμοστικό καθεστώς, όπως αναφέρεται στη παράγραφο 2στ, άρθρο 12, ή εκτέλεση προγραμμάτων ειδικών παρεμβάσεων Μητροπολιτικού Χαρακτήρα όπως αναφέρεται στην παράγραφο 4δ, στο άρθρο 14,. Επί πλέον επίταση των σχεδιασμών για την περιοχή αποτελεί η προοπτική ένταξης της Ιεράς Οδού καθ'όλο το μήκος της στις «**Πολιτιστικές Διαδρομές**» (άρθρο 15) που θα ενοποιούν το Ιστορικό κέντρο της Αθήνας με τον αρχαιολογικό χώρο της Ελευσίνας, επεκτείνοντας το

Μεγάλο Αρχαιολογικό Περίπατο μέχρι το σημαντικότερο εξωαστικό ιερό. Παράλληλα η διαδρομή αυτή θα αποκτήσει και περιηγητικό ενδιαφέρον με την ανάδειξη χώρων πρασίνου, ανάμεσα στους οποίους και ο κήπος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου (Παράρτημα V, άρθρο 15 α), {**Παράρτημα Εικόνα 3.1.2.1**}.

Από τα προαναφερθέντα επομένως καταδεικνύεται ότι **η εν λειτουργία τυροκομική μονάδα**, μέσω του επιχειρηματικού σχεδίου «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α», θα πρέπει να ενταχθεί σε ένα ευρύτερο Πανεπιστημιακό σχήμα το οποίο να αποτελεί πόλο εκπαίδευσης, καινοτόμου τεχνογνωσίας και πολιτισμού, όπως άλλωστε είθισται, διαχέοντας όμως αυτή τη γνώση με προβολική εξωστρέφεια μέσω συνεργειών με Δημόσιους κυρίως αλλά και ιδιωτικούς Φορείς, συμμετέχοντας σε **Επιχειρηματικό Πάρκο Ειδικού Τύπου** (παράγραφος 1δ, άρθρο 41, Ν.3982/2011) ή με τις κατάλληλες προσαρμογές του προαναφερθέντος επιχειρηματικού σχεδίου, σε **Πολιτιστική Διαδρομή**, όπου τα παραγόμενα τυροκομικά προϊόντα θα είναι μέρος μιας συνολικής μεταλαμπάδευσης της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, των ιστορικών μας θησαυρών αλλά και των σύγχρονων επιτευγμάτων πλήθους λαμπρών Ελλήνων επιστημόνων. Η σύμπραξη αυτή πιθανόν θα μπορεί να συνοδεύεται και με χρήση εκθεσιακού χώρου ή συνεδριακού τουρισμού, προσδίδοντας ακόμα υψηλότερη δυναμική στην υπόσταση του Εργαστηρίου αλλά και στη θέση του Πανεπιστημίου στο νέο Μητροπολιτικό σχεδιασμό της Αθήνας. Η **αδειοδότηση** κατά αυτόν τον τρόπο θα βασιστεί στις **εφαρμοστικές πράξεις** που θα προκύψουν από το Ν.4277/2014, που σαφώς θα δώσει προτεραιότητα στην στοχοθεσία του, όπως ανάλογα θα συμβεί και για την άντληση πόρων για τις επερχόμενες επενδύσεις, επί πλέον των θεσμικών κριτηρίων του Ν.3908/2011 που ήδη ισχύουν (<http://noisisdev.gr>).

3.2.1 Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση ίδρυσης νεοανεγειρόμενης μονάδας στην περιοχή των Σπάτων-Αττικής.

Η διερεύνηση της περίπτωσης ανέγερσης εκ νέου μιας σύγχρονης τυροκομικής μονάδας σε ένα από τα αγροτεμάχια (ενότητα 1.17.1) εποπτείας του Γ.Π.Α, είχε επίσης αφετηρία την αρμόδια Πολεοδομική Αρχή, δηλαδή την Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου Σπάτων-Αρτέμιδας, μιας και έπρεπε να πραγματοποιηθεί έλεγχος των χρήσεων γης των εν λόγω αγροτεμαχίων. Κατά την αντιδιαστολή των προσκομιζόμενων τοπογραφικών διαγραμμάτων με τους χάρτες γης της Υπηρεσίας προέκυψαν τα εξής:

1^ο Αγροτεμάχιο: Κ.Α.Ε.Κ 051335004045 Εμβαδό 52797,22 m² & Εμβαδό 43775,20 m² ελαιώνας & 9022,02 m² χέρσο έδαφος σε Σύστημα αναφοράς Ε.Γ.Σ.Α '87 στην περιοχή ΓΙΑΛΟΥ (Τοπογραφικό 1:1000), Ιδιόκτητο του Γ.Π.Α.

Υπάγεται στο Π.Δ περί «Καθορισμός χρήσεων γης και όρων και περιορισμών δόμησης στην εκτός σχεδίου και εκτός ορίων οικισμών προ του έτους 1923 ευρύτερη περιοχή Μεσογείων (Ν.Αττικής)» και συγκεκριμένα στις περιοχές με στοιχείο **Γ1** (Ζώνη Ειδικής ενίσχυσης παραδοσιακών και βιολογικών καλλιιεργειών) **{Παράρτημα, Εικόνα 3.2.1.1}**.

2^ο Αγροτεμάχιο: 0.Τ.Ε80 Εμβαδό 40165,16 m² εντός του οποίου υφίστανται δύο κτίσματα, περιοχή ΓΙΑΛΟΥ (Τοπογραφικό διάγραμμα 1:1000). Κατά χρήση από το Γ.ΠΑ. Υπάγεται στο άρθρο 1, της Υ.Α ΠΕΧΩ 1516/Φεντ.επεκτ./05 περί «Έγκρισης πολεοδομικής μελέτης ένταξης Επιχειρηματικού Πάρκου Γιαλού-Αγ.Δημήτριος-Πύργος στο Δ.Σπάτων του Ν.Αττικής» σύμφωνα με το οποίο «εγκρίνεται το πολεοδομικό σχέδιο του Επιχειρηματικού Πάρκου Γιαλού-Αγ.Δημήτριος-Πύργος του Δ.Σπάτων... με την παρούσα απόφαση».

3^ο Αγροτεμάχιο: Β051335408013 με υφιστάμενο κτίσμα ανενεργού ελαιοτριβείου, Περιοχή ΓΙΑΛΟΥ, πλησίον του Αττικού Ζωολογικού πάρκου. Κατά χρήση από το Γ.Π.Α. Υπάγεται στο άρθρο 6, της Υ.Α ΠΕΧΩ 1516/Φεντ.επεκτ./05 περί «Έγκρισης πολεοδομικής μελέτης ένταξης Επιχειρηματικού Πάρκου Γιαλού-Αγ.Δημήτριος-Πύργος στο Δ.Σπάτων του Ν.Αττικής» σύμφωνα με το οποίο «νομίμως υφιστάμενα κτίρια και εγκαταστάσεις που η χρήση τους δεν επιτρέπεται από τις διατάξεις του παρόντος, δύνανται **να διατηρήσουν την υφιστάμενη χρήση** στο οικόπεδο επί του οποίου έχουν ανεγερθεί και να επισκευάζονται μόνο για λόγους χρήσεως και υγιεινής».

Από τα προαναφερθέντα προκύπτει ότι οι υφιστάμενες πολεοδομικές νομοθετικές διατάξεις που αφορούν το **1^ο και 3^ο αγροτεμάχιο είναι δεσμευτικές και απαγορευτικές για την ανέγερση μεταποιητικής δραστηριότητας** όπως είναι η τυροκομική παραγωγή. Η μόνη δυνητική πιθανότητα «απελευθέρωσης» των συγκεκριμένων αγροτεμαχίων θα ήταν η ψήφιση κανονιστικών πράξεων επί του Ρυθμιστικού Σχεδίου Αθηνών-Αττικής, οι οποίες να αφορούν τις συγκεκριμένες περιοχές και την αλλαγή των υφισταμένων χρήσεών τους.

3.2.2 Πρόταση ανέγερσης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», στην χαρακτηριζόμενη περιοχή του Επιχειρηματικού Πάρκου Γιαλού-Αγ.Δημήτριος-Πύργος του Δήμου Σπάτων.

«**Επιχειρηματικό Πάρκο (ΕΠ)**, είναι ένα οργανικά ολοκληρωμένο σύνολο δομών, υπηρεσιών και υποδομών που διατίθενται για την άσκηση συγκεκριμένων κατά περίπτωση οικονομικών δραστηριοτήτων.»

Η άσκηση και ανάπτυξη των δραστηριοτήτων αυτών θα πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένες διοικητικές και λειτουργικές ατραπούς, όπως ορίζει η νομοθεσία, οι οποίες όμως έχουν ως στόχο όχι τον αποκλεισμό από την ευελιξία των κινήσεων αλλά τη

μετακίνηση της οικονομίας από τα στενότερα όρια της μεταποίησης σε ευρύτερες επιχειρηματικές δομές. Ο Ν.3982/2011 καθορίζει τους όρους εγκατάστασης, ανάπτυξης, διοίκησης και διαχείρισης Επιχειρηματικών Πάρκων, προσδιορίζοντας ευκρινώς τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις όλων των εμπλεκομένων φορέων (Μέρος τρίτο, άρθρα 41-62). Η ειδοποιός διαφορά έγκειται στο γεγονός ότι τα Επιχειρηματικά Πάρκα **διοικούνται και διαχειρίζονται ως ενιαίο σύνολο**, μέσω μιας κεντρικής Άδειας και του Κανονισμού λειτουργίας τους, από Ανώνυμες εταιρίες/νομικά πρόσωπα, τις Εταιρίες Ανάπτυξης Επιχειρηματικών Πάρκων (ΕΑΝΕΠ) ή τις Εταιρίες Διαχείρισης Επιχειρηματικών Πάρκων (ΕΔΕΠ), στις οποίες θα «αναφέρονται» οι επί μέρους επιχειρήσεις για την εγκατάστασή τους στο Επιχειρηματικό Πάρκο και κατά συνέπεια την αδειοδότησή τους. Πρόκειται δηλαδή για πριμοδότηση της αυτοδιαχείρισης του Πάρκου, εντός συγκεκριμένων όμως πλαισίων, ώστε η απλοποίηση στη διαδικασία της αδειοδότησης να ενισχύσει την επιχειρηματικότητα προστατεύοντας παράλληλα και το περιβάλλον. Ο Αναπτυξιακός Ν.4262/2014 αποσκοπεί όχι μόνο στην απλούστευση των αδειοδοτήσεων των επιχειρήσεων αλλά σε ριζικές τομές σε όλη την πυραμίδα παρέμβασης της Δημόσιας Διοίκησης. Συνοπτικά οι καινοτομίες που εισάγει σε σχέση με το παρελθόν διακρίνονται στον κάτωθι πίνακα:

Πίνακας 3.2.2.1: Απεικόνιση διαδικασιών κατά αντιδιαστολή (πηγή:power point,pararthmata, <http://www.taxheaven.gr>)

Μέχρι σήμερα	Νέο Στρατηγικό Πλαίσιο Απλοποίησης Αδειοδότησης
Πολλαπλά ελεγκτικά στάδια	Σύστημα απλής αδειοδότησης
Δημόσια διοίκηση	Outsourcing
Έλεγχος προδιαγραφών εγκατάστασης(κατά την ίδρυση)	Έλεγχος απόδοσης λειτουργίας (κατά την λειτουργία)
Περιθώρια ερμηνείας από τους ελεγκτές	Τυποποιημένα κριτήρια ελέγχου
Χειροκίνητο σύστημα	Ηλεκτρονικά με πρόσβαση από παντού

Στο αγροτεμάχιο κατά χρήση Ε 80 λοιπόν, του προαναφερθέντος Επιχειρηματικού Πάρκου της περιοχής του Δήμου Σπάτων μπορεί να ανεγερθεί μια σύγχρονη τυροκομική μονάδα, στο πλαίσιο εκπόνησης ολοκληρωμένου επιχειρηματικού σχεδίου, «παρακάμπτοντας» την πεπατημένη διαδικασία αδειοδότησης, ακολουθώντας αφενός τις

κατευθύνσεις αδειοδότησης των επιχειρήσεων που απαρτίζουν ένα Επιχειρηματικό Πάρκο και αφετέρου απολαμβάνοντας τα πλεονεκτήματα των νέων προοπτικών που διανοίγονται από την σύμπραξη του Αναπτυξιακού Ν.4262/2014 και του Ρ.Σ.Α. Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν σε ένα Επιχειρηματικό Πάρκο, ακολουθώντας την δυναμική των «συστάδων», εκ προοιμίου άλλωστε υπερτερούν έναντι μεμονωμένων επιχειρήσεων ως προς τα κάτωθι:

- ✚ Εγγύτητα ως προς τους αναγκαίους πόρους
- ✚ Αγορά με απαιτήσεις για αγαθά υψηλής ποιότητας
- ✚ Εύκολη πρόσβαση σε δίκτυα μεταφοράς
- ✚ Οργανωμένο και αποτελεσματικό marketing
- ✚ Ευκολότερη εισαγωγή των καινοτομιών στη διαδικασία παραγωγής
- ✚ Ευκαιρίες επικοινωνίας.
- ✚ Ενίσχυση της «δικτύωσης» στην εγχώρια και διεθνή αγορά
- ✚ Αύξηση παραγωγικότητας & ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων
- ✚ Πρόσθετη χρηματοδότηση
- ✚ Μείωση του λειτουργικού κόστους των επιχειρήσεων
- ✚ Διευκόλυνση δημιουργίας νέων επιχειρήσεων και προσέλκυση επενδύσεων
(Καλοφύρη, 2009)

Αν τα ανωτέρω συνδυαστούν από τη μία με τις δυνατότητες απορρόφησης της χορήγησης οικονομικών ενισχύσεων που αφορούν είτε τα Επιχειρηματικά Πάρκα (άρθρο 51, Ν.3982/2011) είτε την κάθε επιχείρηση μεμονωμένα (Επενδυτικός Ν.4146/2013/Επιχειρησιακά Προγράμματα του Συμφώνου Εταιρικής Σχέσης 2014-2020, <http://noisisdev.gr>) και από την άλλη με τις αναπτυξιακές επιδιώξεις του Ρ.Σ.Α(δημιουργία νέου ζωολογικού πάρκου πλησίον του Επιχειρηματικού, παράγραφος 2ζ, άρθρο 28, Παράρτημα XIII) για ανάδειξη της περιοχής εκμεταλλεύσιμη τα δίκτυα μεταφοράς και ιδιαίτερα το Διεθνές Αεροδρόμιο «Ελευθέριος Βενιζέλος», γίνεται αντιληπτό το εύρος των προσδοκώμενων δυνατοτήτων της χωροταξικής επαγγελματικής επιλογής.

3.3.1 Ανάλυση συλλεγόμενων στοιχείων για την περίπτωση της ανέγερσης μονάδας στην περιοχή της Κωπαΐδας και του Δήμου Αλιάρτου-Θεσπιέων.

Αφετηρία και σε αυτήν την διερεύνηση υπήρξε η Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου Λειβαδέων, με σκοπό τον έλεγχο των αγροτεμαχίων σχετικά με τις χρήσεις γης και τις εγκρίσεις δόμησής τους, αντίστοιχα. Έλαβε χώρα έλεγχος των προσκομιζόμενων

τοπογραφικών διαγραμμάτων κατά αντιδιαστολή με τους χάρτες της Υπηρεσίας όπου προέκυψαν τα εξής:

1^ο Αγροτεμάχιο: Εντός του Δήμου Αλιάρτου-Θεσπιέων και εντός οικισμού, με αριθμό οικοδομικού τετραγώνου 81, με Εμβαδό 11.250 m²Α.Γ.Σ.Α, Κλίμακα 1:2000, Νομαρχιακή Απόφαση υπ'αριθμό32127/552/1972.Ο Δήμος δεν διαθέτει θεσμοθετημένες χρήσεις γης (Γενικό Πολεοδομικό Σχέδιο) και επομένως δεν περιγράφεται και η ύπαρξη στη συγκεκριμένη περίπτωση Βιομηχανικών Περιοχών.

Για αυτές τις περιπτώσεις ισχύουν (Ν.3325/2005) :

Σε περιοχές εντός σχεδίου πόλης, όπου δεν έχει καθορισθεί χρήση γης, επιτρέπεται η εγκατάσταση δραστηριοτήτων μόνο χαμηλής όχλησης (άρθρο 6 ν.3325/2005). Σε περιοχές εντός οικισμών προϋφισταμένων της 16-08-1923, επιτρέπεται η εγκατάσταση μόνο επαγγελματικών εργαστηρίων και αποθηκών της παραγράφου 1γ του άρθρου 2, του ν.3325/2005 που διαθέτουν για την λειτουργία τους μηχανολογικό εξοπλισμό του οποίου η κινητήρια ισχύς δεν υπερβαίνει τα είκοσι δύο KW ή η θερμική τα πενήντα (50) KW, πλην των περιπτώσεων (ββ), (δδ) για ποσότητα άνω των 100 kg υγρών ή αέριων καυσίμων και βιομηχανικών ή ιατρικών αερίων και (εε), μηχανολογικών εγκαταστάσεων των οποίων ο εξοπλισμός έχει κινητήρια ισχύ μέχρι 22 KW ή η θερμική μέχρι 50 KW εφόσον οι πιο πάνω δραστηριότητες ανήκουν στη χαμηλή όχληση. Σε απόσταση 500 μέτρων από τα όρια των πιο πάνω οικισμών επιτρέπεται η εγκατάσταση δραστηριοτήτων χαμηλής όχλησης (άρθρο 6 ν.3325/2005). Σε οικισμούς μέχρι 2000 κατοίκους απαγορεύεται η ανέγερση βιομηχανικών και βιοτεχνικών εγκαταστάσεων υψηλής και μέσης όχλησης εντός των εγκεκριμένων ορίων τους και εντός ζώνης που εκτείνεται περιμετρικά του οικισμού και σε απόσταση μέτρων από τα όρια αυτού. Το πλάτος της ζώνης αυτής είναι δυνατόν α) να καθορίζεται από 500 έως 1000 μέτρα σε οικισμούς τουριστικούς ή αξιόλογους συνεκτικούς ή περιαστικούς. β) να μειώνεται μέχρι τα 200 μέτρα σε όλη την περίμετρο του οικισμού ή σε τμήμα αυτής για στάσιμους οικισμούς και γ) για όλους τους οικισμούς να καθορίζεται γραφικά ζώνηποικίλου πλάτους όταν η εφαρμογή των παραπάνω αποστάσεων δεν είναι δυνατή (μικρή απόσταση μεταξύ των οικισμών-απαγορευτικό ανάγλυφο κ.α.) και επιβάλλεται για τις ανάγκες χωροθέτησης της βιομηχανίας (άρθρο 87 του κώδικα βασικής πολεοδομικής νομοθεσίας-ΦΕΚ Δ' 580/1999). Οι παραπάνω αποστάσεις ισχύουν υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπάρχουν άλλες.

Δεσμευτικές ειδικές διατάξεις για την περιοχή, οι οποίες να προσδιορίζουν συγκεκριμένες χρήσεις και προορισμούς (π.χ. διατάξεις για εκτάσεις δασικού χαρακτήρα, αρχαιολογικούς

χώρους, αγροτική γη υψηλής παραγωγικότητας, λατομικές περιοχές, διατηρητέα μνημεία, υγράτοποι κ.λ.π.)

2° Αγροτεμάχιο: Κοπαιδικό πεδίο, Σ.Α.Α.Κ Μαυρομάτι, τεμάχια 1287,1288 κατά διανομή κλήρου του 1962, Σύστημα αναφοράς ΕΓΣΑ '87, Κλίμακα 1:5000, αριθμός σχεδίου T2, ΓΥΣ 6319/1. Έγγραφο με αρ.πρωτ 83545/1317/8-11-1995 του Υπουργείου Γεωργίας, Γεν.Δ/νση Γεωργικών Εφαρμογών και Έρευνας περί «Χαρακτηρισμός και οριοθέτηση της γεωργικής γης υψηλής παραγωγικότητας του Νομού Βοιωτίας».

3° Αγροτεμάχιο: Κοπαιδικό πεδίο, Σ.Α.Α.Κ Μαζίου, τεμάχια 144-147,150-152,154-156,190-191, Κλίμακα 1:5000. Έγγραφο με αρ.πρωτ 83545/1317/8-11-1995 του Υπουργείου Γεωργίας, Γεν. Δ/νση Γεωργικών Εφαρμογών και Έρευνας περί «Χαρακτηρισμός και οριοθέτηση της γεωργικής γης υψηλής παραγωγικότητας του Νομού Βοιωτίας».

Από τα ως άνω αναφερθέντα καταδεικνύεται ότι στην περίπτωση του **1^{ου} αγροτεμαχίου** η υφιστάμενη χρήση του σύμφωνα με τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις είναι **δεσμευτική και δεν επιτρέπει την ανέγερση τυροκομείου** παρά μόνο αν υφίστανται οι προαναφερθείσες προϋποθέσεις του Ν.3325/2005. Το νέο όμως νομοθετικό στοιχείο που έχει προκύψει και μπορεί εν δυνάμει να αφορά και την εν λόγω περιοχή είναι η ψήφιση του **Ν.4269/2014** περί «Χωροταξική και πολεοδομική μεταρρύθμιση –Βιώσιμη ανάπτυξη.» που επέχει θέση Στρατηγικού χωρικού και αναπτυξιακού σχεδιασμού για όλη τη χώρα, εκτός της Περιφέρειας Αττικής, και ο οποίος θα συνεπικουρήσει ή και θα αλλάξει διατάξεις του υφιστάμενου πολεοδομικού δικαίου. Σύμφωνα με το **άρθρο 6ε**), προβλέπεται εκπόνηση Περιφερειακών Χωροταξικών Πλαισίων για κάθε Περιφέρεια και ανά Δήμο, με κατευθύνσεις που ανάμεσα σε άλλα θα αφορούν και την χωρική οργάνωση των γενικών κατηγοριών των χρήσεων γης. Με την ανάπτυξη όμως και των Τοπικών Χωρικών Σχεδίων (παράγραφος 3α, άρθρο 7) ανά Δήμο καθορίζονται οι οικιστικές περιοχές της κάθε δημοτικής ενότητας καθώς και οι γενικές κατηγορίες χρήσεων γης σε αυτές και με το άρθρο 30, οι επιτρεπόμενες χρήσεις εντός οικισμών με πληθυσμό ≤ 2000 κατοίκων. Επομένως θεωρείται αναγκαία η επανεξέταση της εν λόγω περίπτωσης μετά το πέρας εξαμήνου και της έκδοσης των κανονιστικών πράξεων επί του νέου νόμου ώστε να καταστεί σαφές από την Υπηρεσία Δόμησης του Δήμου κατά πόσο είναι εφικτή η ανέγερση μιας βιοτεχνικής μονάδας χαμηλής όχλησης στο συγκεκριμένο αγροτεμάχιο.

Σύμφωνα με το **έγγραφο με αρ.πρωτ 83545/1317/8-11-1995** του Υπουργείου Γεωργίας, Γεν.Δ/νση Γεωργικών Εφαρμογών και Έρευνας περί «Χαρακτηρισμός και οριοθέτηση της γεωργικής γης υψηλής παραγωγικότητας του Νομού Βοιωτίας» όλα τα αγροτεμάχια που ανήκουν στο Κοπαιδικό πεδίο της αποξηραμένης λίμνης Κοπαΐδας έχουν

χαρακτηρισθεί από την επιτροπή ΝΕΧΩΠ (Νομαρχιακή Επιτροπή Χωροταξίας Περιβάλλοντος) ως ενιαία κατηγορία **Γεωργικής Γης Υψηλής Παραγωγικότητας**. Γεωργική γη υψηλής παραγωγικότητας είναι η κατηγορία των εδαφών που η γεωργική τους χρήση επιφέρει υψηλή παραγωγικότητα λόγω των βέλτιστων φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους ή λόγω της δυνατότητας άρδευσής τους ή λόγω της ειδικής σύστασης και μορφολογίας τους ή λόγω του βέλτιστου μικροκλίματός τους ή λόγω της θέσης τους (π.χ. περιοχή αναδασμού ή ειδικών και παραδοσιακών καλλιεργειών). Οι Ν.2637/1998 και 2945/2001 γενικά υλοποιούν την Συνταγματική επιταγή για προστασία της Γεωργικής γης υψηλής παραγωγικότητας απαγορεύοντας την άσκηση άλλης δραστηριότητας εκτός από τη γεωργική εκμετάλλευση καθώς και ποικίλες άλλες διοικητικές πράξεις χωρίς την σύμφωνη γνώμη της Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της οικίας Περιφέρειας. Από το 2001 και μετά έχουν εκδοθεί διάφορες νομοθετικές διατάξεις, αρκετά συγκεχυμένες, που ελαστικοποιούν το προστατευτικό υπόβαθρο των προαναφερόμενων νόμων με στόχο τον αποχαρακτηρισμό τμημάτων Γεωργικής γης υψηλής παραγωγικότητας. Σε αυτές τις διατάξεις κατά πάσα πιθανότητα υπόκειται η περίπτωση του 2^{ου} **αγροτεμαχίου** η οποία μπορεί να καταστεί, εν προκειμένω, και η πιο **λειτουργική**. Η περίπτωση του 3^{ου} **αγροτεμαχίου**, χαρακτηριζόμενο και αυτό ως **Γεωργική γη υψηλής παραγωγικότητας**, θα μπορούσε να υπαχθεί μόνο σε καθεστώς αλλαγής χρήσης κατόπιν αίτησης και σύνοδης αιτιολογημένης έκθεσης προς τη Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Βοιωτίας της Περιφέρειας Στερεάς Ελλάδας και αντίστοιχη θετική γνωμοδότηση της αρμόδιας ΕΧΩΠ της Περιφέρειας.

3.3.2 Πρόταση ανέγερσης για το τυροκομείο «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β» στην χαρακτηριζόμενη ως Γεωργική γη Υψηλής Παραγωγικότητας του αγροτεμαχίου Σ.Α.Α.Κ Μαυρομματίου του Κωπαιδικού Πεδίου.

Το αγροτεμάχιο του Σ.Α.Α.Κ Μαυρομματίου σύμφωνα με το τοπογραφικό διάγραμμα Σύστημα αναφοράς ΕΓΣΑ '87, Κλίμακα 1:5000, αριθμός σχεδίου Τ2, ΓΥΣ 6319/1/Φεβρουάριος 2007, με μία εκ των επιμήκων πλευρών του βρίσκεται κοντά στον επαρχιακό δρόμο που περνά μέσα από το Δήμο Αλιάρτου(επαρχιακή οδός Θηβών-Λιβαδειάς) και επίσης με μία εκ των καθέτων του κοντά σε σπηλαιώδες άνοιγμα πάνω από το οποίο βρίσκεται μνημείο του 13^{ου} -14^{ου} αιώνα μ.Χ, γνωστό ως «Πύργος Αλιάρτου» (www.kastra.eu/castlegr). Κατ'αρχή με την εκπόνηση συγκεκριμένης τοπογραφικής μελέτης θα πρέπει να ελεγχθεί κατά πόσο το εν λόγω αγροτεμάχιο υπόκειται στις διατάξεις του άρθρου 51, του Ν.4178/2013 περί ««Αντιμετώπιση της Αυθαίρετης Δόμησης Περιβαλλοντικό Ισοζύγιο και άλλες διατάξεις» σύμφωνα με το οποίο «*επιτρέπεται κατά*

παρέκκλιση από κάθε άλλη διάταξη η χορήγηση έγκρισης δόμησης και άδειας δόμησης σε ακίνητα εντός εκτάσεων Αγροτικής Γης Υψηλής Παραγωγικότητας εφόσον αυτά έχουν πρόσωπο σε εθνικές, επαρχιακές και δημοτικές οδούς ή και βρίσκονται εντός αποστάσεως διακοσίων (200) μέτρων από τον άξονα εθνικών, επαρχιακών οδών και εκατόν πενήντα (150) μέτρων από τον άξονα των δημοτικών οδών». Αν η εν λόγω διάταξη επιτρέπει την άδεια δόμησης εντός του αγροτεμαχίου, ως επιλογή θα μπορούσε να ακολουθηθεί και η υφιστάμενη, επί της παρούσης, ροή διαδικασιών αδειοδότησης για την νεοανεγειρόμενη μονάδα, όπως αυτή καταδείχθηκε (1.6-1.11), με την επιπρόσθετη όμως παρείσφρηση των Υπηρεσιών των Θ' Εφορία Αρχαιοτήτων Θήβας και 23^η Εφορία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων Χαλκίδας, οι οποίες κατόπιν αιτήσεων (συνοδευόμενων από τοπογραφικά διαγράμματα, χάρτες Γ.Υ.Σ κ.α) εκ μέρους του φορέα ίδρυσης του τυροκομείου, θα εγκρίνουν ή όχι την εκπόνηση του έργου, λόγω εγγύτητας του αγροτεμαχίου με το μνημείο του «Πύργου του Αλιάρτου». Στην περίπτωση που το αγροτεμάχιο δεν μπορεί να υπαχθεί στις διατάξεις του άρθρου 51, τότε θα πρέπει ο φορέας του έργου να αιτηθεί για αλλαγή χρήσης, μέσω των διοικητικών διαδικασιών που αναφέρθηκαν ανωτέρω.

Εν προκειμένω όμως, λόγω της φύσης των δραστηριοτήτων που επικρατούν στο Νομό Βοιωτίας, λόγω της φύσης προέλευσης του ίδιου του αγροτεμαχίου και λόγω της γενικότερης στροφής αντίληψης στήριξης ενός **πολυδραστηριοποιούμενου αγροκτήματος πολυθεματικού χαρακτήρα, στην ελληνική ύπαιθρο**, θα ήταν άκρως νεωτεριστική και επινοητική, αντί της πεπατημένης η επιλογή ίδρυσης ενός **Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος στην περιοχή**, εντός του οποίου θα αναπτύσσονταν οι μεταποιητικές δραστηριότητες της τυροκόμησης. Η παράγραφος 1, του άρθρου 52, του Ν.4235/2014 καθορίζει τις προϋποθέσεις για να χαρακτηριστεί ένα αγρόκτημα Πολυλειτουργικό και η παράγραφος 2 αντίστοιχα, καταγράφει τους στόχους ενός τέτοιου αγροκτήματος:

- ❖ Η επιστροφή στον τρόπο λειτουργίας της ελληνικής παραδοσιακής οικογένειας.
- ❖ Η γνωριμία με παραδοσιακά επαγγέλματα, ντόπιες καλλιεργητικές μεθόδους παραγωγής και παραγωγικές διαδικασίες, οι οποίες σπανίζουν ή έχουν εκλείψει.
- ❖ Η γνωριμία με τις ασχολίες και τις συνήθειες της καθημερινής ζωής των κατοίκων μιας περιοχής, τα ήθη και τα έθιμα, καθώς και τη ζεστή ανθρώπινη ελληνική φιλοξενία.
- ❖ Η ευαισθητοποίηση γύρω από τα θέματα της προστασίας του περιβάλλοντος και της αυτόχθονης χλωρίδας και πανίδας.
- ❖ Η γνωριμία με τα πολιτισμικά στοιχεία μιας περιοχής, μέσα από την οργάνωση επισκέψεων σε ιστορικά και λοιπά τοπικά αξιοθέατα, καθώς και τη συμμετοχή σε υπαίθριες δραστηριότητες αναψυχής.

Επίσης δύναται να δημιουργεί συνεργατικές δράσεις με τις γειτνιαζουσες παραγωγικές μονάδες γεωργίας, κτηνοτροφίας, με επιχειρήσεις μεταποίησης και τυποποίησης, καθώς και με τα **κατά τόπους μουσεία, μνημεία και αρχαιολογικούς χώρους που προάγουν και αναδεικνύουν την πολιτιστική κληρονομιά της περιοχής**, ιδιαίτερα με αυτά που είναι συνυφασμένα με τον παραγωγικό πολιτισμό του τόπου. Ακόμα και στην περίπτωση που χρειασθεί θετική γνωμοδότηση από την ΕΧΩΠ της Περιφέρειας ή από τις Εφορίες Αρχαιοτήτων για την εναλλακτική χρήση του αγροτεμαχίου, η εννοιολογική θεώρηση και η πρακτική απόδοση του Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος επέχουν ουσιαστικά θέση αιτιολογημένης έκθεσης για την θετική έκβαση του αιτήματος.

Άλλωστε κινήσεις ενίσχυσης πολυθεματικών αγροκτημάτων με φιλοπεριβαλλοντικές ροπές δημιουργίας πραγματοποιούνται παγκόσμια και ιδιαίτερα Πανευρωπαϊκά τόσο από τη νομοθετική εξουσία όσο και από τις οργανώσεις των ίδιων των ιδιοκτητών/απασχολούμενων σε αυτά. Στο πλαίσιο μάλιστα της διευρυμένης Ευρωπαϊκής αγροτικής πολιτικής με ορίζοντα το 2020 (*The CAP towards 2020,2010*) διοργανώνονται συναντήσεις σε διάφορες Ευρωπαϊκές Πρωτεύουσες (**Multifunctional Landscapes Roadshow**, <http://www.multifunctional-landscapes.eu>) υπό την αιγίδα του ELO (European Landowner's Organisation) όπου επιστήμονες, κυβερνητικοί εκπρόσωποι, συνδικαλιστές, πανεπιστημιακοί και απλοί αγρότες συζητούν για την μετεξέλιξη της Ευρώπης σε μια αειφόρο και παραγωγική αγροδιατροφική πηγή αγαθών.

Οι διαδικασίες αδειοδότησης ενός Πολυλειτουργικού αγροκτήματος αναμένονται εντός των επόμενων μηνών με την έκδοση κανονιστικών Υ.Α. Ως δεδομένη ισχύει η διάκριση του Πολυλειτουργικού αγροκτήματος από άλλες επιχειρήσεις, μέσω κατοχυρωμένου σήματος σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4072/2012 (Α'86). Η ίδρυση λοιπόν ενός τέτοιου αγροκτήματος στο αγροτεμάχιο Μαυρομματίου υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α συγκεντρώνει όλα τα ως άνω πλεονεκτήματα τόσο από άποψη χωροθέτησης όσο και από άποψη δυνατοτήτων αδειοδότησης. Αν δε η προσπάθεια επικεντρωθεί στη δημιουργία ενός **Πρότυπου Πολυλειτουργικού Αγροκτήματος**, βασιζόμενη στο γεγονός ότι το Γ.Π.Α αποτελεί κοιτίδα αγροτοπολιτισμικής και επιστημονικής κουλτούρας και μπορεί κάλλιστα να είναι **προπομπός** αυτού του εγχειρήματος Πανεθνικά και ιδίως στην περιοχή της Κωπαΐδας που επέχει σημειολογική σημασία, οι διαδραστικοί ορίζοντες του τομής ανοίγονται ανεμπόδιστα.

Επιπρόσθετα στο αγρόκτημα εκτός του τυροκομείου θα μπορούν να αναπτυχθούν δομές για:

- Μονάδα συνεδρίου με σύγχρονο οπτικοακουστικό υλικό κατάλληλα διαμορφωμένη για την εκπαίδευση νέων αγροτών.
- Μονάδα επιδεικτικής επεξεργασίας και τυποποίησης των προϊόντων που θα παράγονται.
- Παραγωγή πρότυπων προϊόντων πιστοποιημένων με σύγχρονες τεχνολογίες.

- Εκπαίδευση των νέων γεωργών στην επιχειρηματικότητα, στην διαχείριση αγροκτήματος, στις καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής, μεταποίησης και ταυτοποίησης και στα χρηματοδοτικά εργαλεία.
- Ενημερωτικά Προγράμματα για μαθητές και παρουσίαση του έργου σε ειδικά γεγονότα.
- Εκθεσιακή δραστηριότητα (διοργάνωση περιοδικών θεματικών Εκθέσεων των προϊόντων και επιχειρήσεων) σε ειδικά διαμορφωμένο τμήμα του κτιρίου.
- Πωλητήριο – χώρος εστίασης και δοκιμής προϊόντων.
- Δημοπρατήριο Αγροτικών Προϊόντων ή δημιουργία farm marketstand.
- Κατάθεση φακέλου ΠΟΠ ΠΓΕ για συγκεκριμένα τοπικά προϊόντα.
(e-ptolemeos.gr)

Εκτιμάται ότι τα παραγόμενα προϊόντα ποιότητας αποτελούν περίπου το 10 % της συνολικής αξίας της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα, με τα γαλακτοκομικά προϊόντα να κατέχουν λίγο κάτω από το 70% της αξίας παραγωγής των προϊόντων γεωγραφικής ένδειξης (ΠΟΠ και ΠΓΕ), με τα κρασιά και τα οινοπνευματώδη να κινούνται μεταξύ 20-30 % και το υπόλοιπο να συμπληρώνεται από ελαιόλαδα, ελιές, φρέσκα φρούτα και λαχανικά ,αντίστοιχα. Επίρρωση της αλλαγής πνεύματος και προσδοκιών που θα επικρατήσουν τα επόμενα χρόνια στον αγροτοδιατροφικό τομέα είναι η θέση της ΕΕ και η ιδιαίτερη βαρύτητα που δίνει, μέσω της στρατηγικής «Ευρώπη 2020» και της Πρότασης Κανονισμού για τη στήριξη της αγροτικής ανάπτυξης 2014–2020, στην προώθηση της καινοτομίας και της μεταφοράς γνώσης για την αντιμετώπιση των σύγχρονων προκλήσεων και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των ευρωπαϊκών Περιφερειών και της Κοινότητας συνολικά στο πλαίσιο της στρατηγικής για την Έξυπνη Εξειδίκευση. Στα Ελληνικά δεδομένα αυτή μετακυλάται στο Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 όπου αναλύονται διεξοδικά τόσο οι αδυναμίες όσο και τα πλεονεκτήματα του αγροτικού και κοινωνικοοικονομικού περιβάλλοντος της χώρας και με γνώμονα τις προτεραιότητες του προγράμματος αναζητούνται οι βέλτιστες εφαρμόσιμες λύσεις.

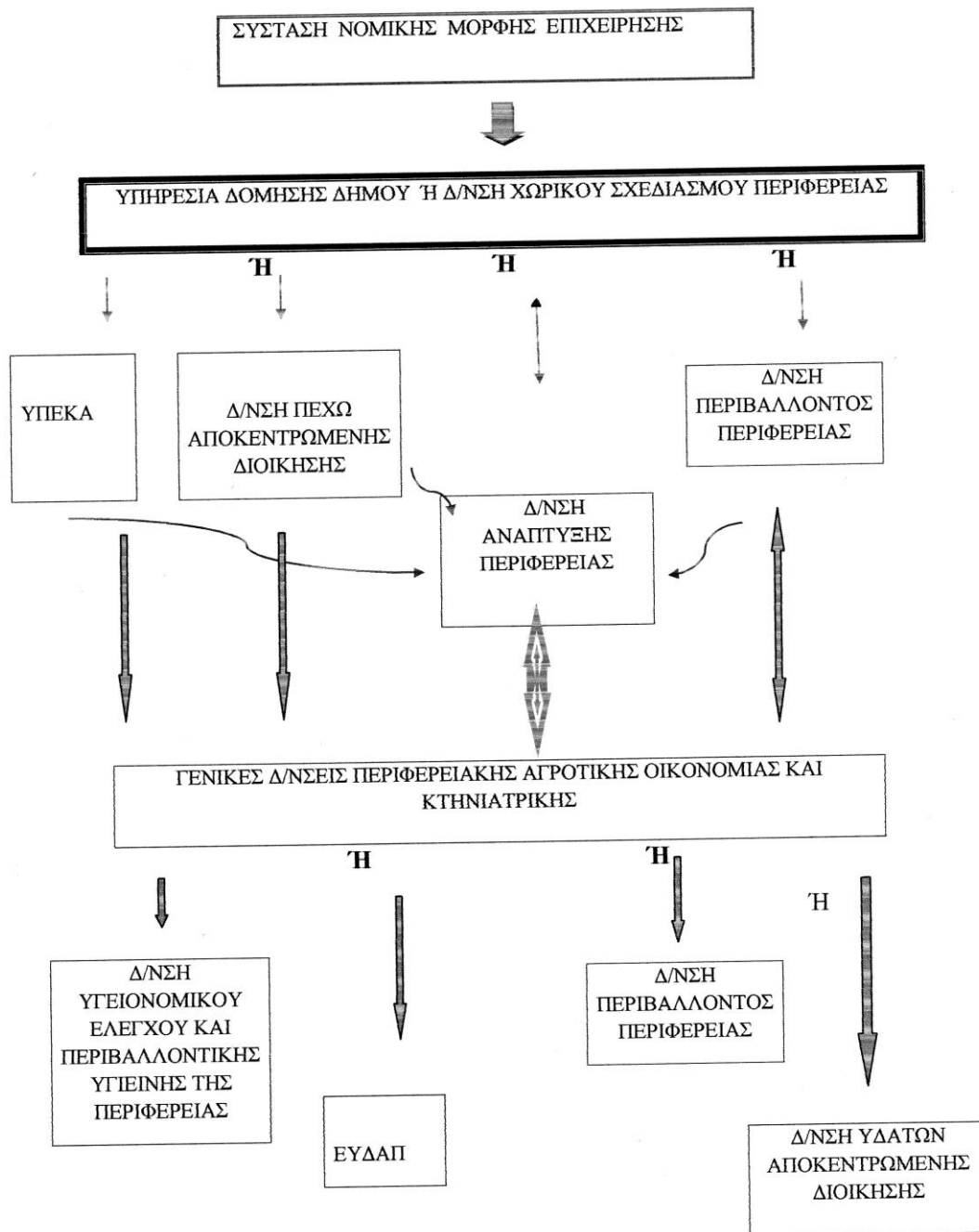
Οι καίριοι στρατηγικοί στόχοι που εκπορεύονται από αυτό είναι οι ακόλουθοι:

- 🚩 Μετάβαση σε ένα ισχυρό, αειφόρο αγρο-διατροφικό σύστημα με
 - Ανταγωνιστική παραγωγή αγροτικών προϊόντων και τροφίμων
 - Αναβάθμιση του ανθρώπινου κεφαλαίου και ενίσχυση της επιχειρηματικότητας
 - Ενίσχυση της αλυσίδας αξίας των αγρο-διατροφικών προϊόντων

- ✚ Αύξηση της «προστιθέμενης» αξίας των αγροτικών περιοχών με
 - Παροχή βασικών υπηρεσιών και ποιότητας ζωής στις περιοχές της υπαίθρου
 - Διαφοροποίηση της οικονομικής βάσης και δημιουργία θέσεων απασχόλησης στις περιοχές της υπαίθρου
 - Ενίσχυση του κοινωνικού ιστού στις αγροτικές περιοχές
- (Επιχειρησιακά Προγράμματα του ΕΣΠΑ 2014-2020, <http://www.espa.gr>)

Στα προαναφερθέντα επομένως ερείδεται το συμπέρασμα ότι ο πρωτογενής αγροκτηνοτροφικός τομέας σύντομα θα πάψει να είναι αποκομμένη, μονήρης πηγή απλής επιβίωσης και θα μετατραπεί αναπόδραστα, εξ ανάγκης ή εκ εξελίξεως, σε αειφόρο πόρο παραγωγής, καινοτομίας και περιβαλλοντικού αποτυπώματος. Για αυτό πολυθεματικά παραγωγικά σχήματα με δυνατότητες σύμπραξης με Δημόσιους ή ιδιωτικούς φορείς και υπόβαθρο υποστήριξης επιστημονική τεχνογνωσία υψηλού κύρους, δεν μπορεί παρά να πρωτοστατήσουν σε αυτήν την νέα εποχή.

Το διάγραμμα που παρατίθεται κάτωθι επέχει θέσης σχηματικού επιλόγου αλλά παράλληλα και υπενθύμισης της συμμετοχής του είδους των Διοικητικών Υπηρεσιών και των μεταξύ τους συνδέσεων, στη διαδικασία αδειοδότησης ενός τυροκομείου.



Διάγραμμα 3.3.2.1: Απεικόνιση αρμόδιων Διοικητικών Υπηρεσιών και ροής διοικητικών διαδικασιών αδειοδότησης μονάδων τυροκομικών προϊόντων «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Α» και «Μιτάτο της Γεωπονικής σχέδιο Β», κατά περίπτωση.

Η παρούσα διπλωματική διέτρεξε δύο πολυσύχναστα πεδία ενδιαφέροντος, κατά σημεία εφαπτόμενα, εκείνο των διαδικασιών αδειοδότησης μιας επιχείρησης τροφίμων και εκείνο που άπτεται της Ιστορίας, της τέχνης, της εξέλιξης των τυριών, σε μια προσπάθεια ευδιάκριτης, κατά το δυνατό, καταγραφής των απαραίτητων σταδίων για την ολοκλήρωση της ίδρυσης και λειτουργίας μιας μονάδας μεταποίησης γάλακτος και παραγωγής

τυροκομικών προϊόντων. Έρευνα αυτής της προσπάθειας χρήθηκε η επιθυμία του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας για την αναβάθμιση ή την ανέγερση εκ νέου μιας τέτοιας μονάδας στα ιδιόκτητα ή υπό χρήση αγροτεμάχια του Γ.Π.Α στις Περιφέρειες Αττικής και Στερεάς Ελλάδας, αντίστοιχα. Η έρευνα κατέδειξε πως ενώ σε κάποιες περιπτώσεις η ισχύουσα νομοθεσία δεν επιτρέπει την συγκεκριμένη μεταποιητική δραστηριότητα, σε κάποιες άλλες διανοίγονται προοπτικές εγκαθίδρυσης και ανέλιξης, ενισχυόμενες από το γενικότερο κλίμα χωροταξικών, περιβαλλοντικών και επιχειρηματικών Εθνικών Στρατηγικών Σχεδιασμών που διαπνέει τη χώρα. Χρειάζεται βέβαια συγκερασμός βημάτων και ιδεών, τόλμη επιλογών και εκπόνηση του εγχειρήματος, ώστε τελικά η επιθυμία να μεταλλαχθεί σε λειτουργικό αποτέλεσμα. Όμως, όπως και να 'χει, όσον αφορά την γνώση του κόπου που χρειάζεται για τον κύκλο των αγαθών που μας προσφέρει η γη και τα ζωντανά της, δύσκολα θα βρεθεί «γνώστης» καλύτερος από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

«Μήτηρ απάντων γαία και κοινή τροφός.»

Μένανδρος, 4ος αιώνας π. Χ., Αρχαίος Έλληνας ποιητής.

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

B. Balanec, (2005), Comparative study of different nanofiltration and reverse osmosis membranes for dairy effluent treatment by dead-end filtration, *Separation and Purification Technology*, Volume 42, p.195–200.

P. I. Bogucki, (1984), Ceramic sieves of the linear pottery culture and their economic implications, *Oxford Journal of Archaeology*, Volume 3, p.15–30.

CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003) Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene (GHP).

Cheese: Natural and Specialty Cheese in the U.S. and Global Markets, (2014 α), 5th Edition, Chapter 1, p.21, published by Packaged Facts.

Cheese: Natural and Specialty Cheese in the U.S. and Global Markets, (2014 β), 5th Edition, Chapter 1, p.37, published by Packaged Facts.

Chen, J. M., S. C. Thomas, Y. Yin, V. Maclaren, J. Liu, J. Pan, G. Liu, Q. Tian, Q. Zhu, J.-J. Pan, X. Shi, J. Xue, and E. Kang, (2007). Enhancing forest carbon sequestration in China: Toward an integration of scientific and socio-economic perspectives, *Journal of Environmental Management*, 85:3, p.515-523.

Communication from the commission to the European Parliament, the council, the European economic and social Committee and the Committee of the Regions, (2010).

The CAP towards 2020: Meeting the food, natural resources and territorial challenges of the future.

Dunne, J. et al., (2012), First dairying in green Saharan Africa in the fifth millennium bc, *Nature*, 486: p.390–394.

European Dairy Association, (2014), Press Information, EU milk processing industry looks ahead at positive market perspectives for 2014, Brussels, Belgium.

D. Groves, (2013), *Cheese Reporter*, EU Shows The way on Per Capita Cheese Consumption, Vol.138, p.2.

Gonzalez-Crespo and Mas, (1993), Estudio del empleo de fermento siniciadores autoctonos en la elaboración de queso de cabra de pasta prensada, con leche pasteurizada, *ALIMENTARIA*, 243, p.51-53.

Codex Guidelines for the application of the Hazard Analysis and Critical Control Point system, (1993), adopted by the 20th Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, pp.17-24.

Food and Drug Administration. (1997), Current good manufacturing practice in manufacturing, packing, or holding human food. Code of Federal Regulations No. 21, Part. 110. U.S. Government Printing Office, Washington D.C

Mengyu Zhao, (2003), The design of HACCP plan for a small-scale cheese plant. A Research Paper, University of Wisconsin-Stout University.

Salque M. et al, (2013),: Earliest evidence for cheese making in the sixth millennium BC in northern Europe. *Nature*, 493:522-525

Sarantinopoulos P, Kalantzopoulos G, Tsakalidou E, (2002), Effect of Enterococcus faecium on microbiological, physicochemical and sensory characteristics of Greek Feta cheese. *Int. J. Food Microbiol.* 76: 93-105.

Yangilar, Filiz (2013), As a Potentially Functional Food: Goats' Milk and Products. *Journal of Food and Nutrition Research*, , pp 68-81.

Vijay Paul Sharma, Raj Vir Singh, (2002), ANNEX I: Critical issues for poor people in the indian dairy sector on the threshold of a new era, Agriculture and consumer protection, FAO.

P. Walstra et al, (1999), Dairy technology : principles of milk properties and processes, p.352, published by New York, NY, M.Dekker

Wouters, J.T.M., Ayad, E.H.E., Hugenholtz, J., and Smit, G. (2002), Microbes from raw milk for fermented dairy products. *Int. Dairy J.* 12: 91–109.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ε. Αθανασίου & Ν. Κανελλόπουλος, (2014), Συγκριτικά πλεονεκτήματα της Ελληνικής οικονομίας: 2008-2012, Ελληνική Οικονομία, Μηνιαίο Δελτίο Οικονομικών Εξελίξεων, Εκδόσεις ΚΠΟΕ

Ε. Ανυφαντάκης, (1993 α), Τυροκομία, σελ.7, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.

Ε. Ανυφαντάκης, (1993 β), Τυροκομία, σελ. 197, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.

Ε. Ανυφαντάκης, (1993 γ), Τυροκομία, σελ. 235, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.

Ι. Αρβανιτογιάννης & Ν. Τζούρος, (2006), Το νέο πρότυπο ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων ISO22000, Παρουσίαση και ερμηνεία, Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.

Ν. Βενετσάνεας., (2012), Ανάπτυξη διαβάθμιου συστήματος βιοτεχνολογικής παραγωγής υδρογόνου και μεθανίου από απόβλητα τυροκομείου.

Δ. Γεωργακόπουλος,(2012), Η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα και σύνδεση με την διεθνή αγορά. Μια μικροοικονομική και μακροοικονομική προσέγγιση, Μεταπτυχιακή μελέτη, Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης, Γ.Π.Α, Αθήνα.

Μ. Γεωργιοπούλου, (2007), Ανάπτυξη μεθόδων για την επιλογή της καλύτερης διαθέσιμης τεχνολογίας για την επεξεργασία υγρών βιομηχανικών αποβλήτων, Πανεπιστήμιο Πατρών.

Μ. Γρίβα, (2009), Ανάλυση του κλάδου των τυροκομικών προϊόντων με βάση το υπόδειγμα του Μ. Porter-Η περίπτωση της ελληνικής επιχείρησης, Μεταπτυχιακή μελέτη, Πανεπιστήμιο Πειραιώς, Πειραιάς.

Δ. Δούλτσος, (2010), Μελέτη και κόστος εγκατάστασης και λειτουργίας συστήματος HACCP σε παραδοσιακό τυροκομείο, Μεταπτυχιακή Διατριβή, ΓΠΑ, Αθήνα.

Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, (2014), Εγχειρίδιο: Τροφός της Γεωργίας κ' των αγαθών της, Περιφερειακή Ενότητα Ανατολικής Αττικής, Περιφέρεια Αττικής.

ΕΦΕΤ,(2011), Γενικός οδηγός για την εφαρμογή συστήματος βάσει των αρχών του haccp σε μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις, Δ ι ε υ θ υ ν σ η Ε λ ε γ χ ω ν Ε π ι χ ε ι ρ ή σ ε ω ν.

Γ. Ζαμπετάκης, Ν. Γδοντέλης, (2006), HACCP Από το Η στο P,P.I. Publishing, Αθήνα

Ν. Ζυγούρης, (1914), Γεωργικών και Δασικών Δελτίων-ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ, Τεύχος Δ, Εκδόσεις Τυπογραφείο Μιχαήλ Μαντζεβελάκη, Εν Αθήναις 1914.

Π. Θεοφανόπουλος, (1994), Εφαρμογή Συστημάτων Ποιότητας στις Υπηρεσίες Υγείας. Πρόκληση ή ουτοπία Κείμενα συνεδρίου' Εφαρμογή του Total Quality management στο χώρο των Υπηρεσιών Υγείας.

Φ. Θωμαΐδου , (2013), FACTS & FIGURES, IOBE, Αθήνα

ICAPGROUP, (2012 α), Κλαδική μελέτη τυροκομικών προϊόντων, σελ. 184, Αθήνα

ICAPGROUP, (2012 β), Κλαδική μελέτη τυροκομικών προϊόντων, σελ. 198 , Αθήνα

ICAPGROUP, (2012 γ), Κλαδική μελέτη τυροκομικών προϊόντων, σελ. 192, , Αθήνα

ICAPGROUP, (2013), Κλαδική μελέτη γαλακτοκομικών προϊόντων, Αθήνα

Α. Κακούρος (2009), Πειραματική μελέτη βελτιστοποίησης της παραγωγής βιοαερίου με προσθήκη τυρογάλακτος σε υγρά μηχανικού διαχωρισμού αποβλήτων χοιροστασιών στη μεσόφιλη περιοχή. Μεταπτυχιακή διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Αξιοποίησης Φυσικών Πόρων Και Γεωργικής Μηχανικής.

Ε. Καλοφύρη, (2009), Η σημασία του σχεδιασμού των μεταφορών στη χωροθέτηση βιομηχανικών πάρκων σε ορεινές περιοχές. Η περίπτωση της Εγνατίας οδού και του Δήμου Εγνατίας, Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο.

Σ. Καμιναρίδης & Γ.Μοάτσου, (2009 α), Γαλακτοκομία, σελ.114, Εκδόσεις Έμβρυο, Αθήνα.

Σ.Καμιναρίδης & Γ.Μοάτσου, (2009 β), Γαλακτοκομία, σελ.144, Εκδόσεις Έμβρυο, Αθήνα.

Χ. Καφετζάκη, (2009), Σύστημα Διαχείρισης και Ασφάλειας των Τροφίμων με βάση το πρότυπο ISO 22000 και μελέτη εφαρμογής σε βιοτεχνία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, Μεταπτυχιακή μελέτη, Πολυτεχνείο Κρήτης.

Μ. Κομίνης (2008), Η Αθήνα κατά τα τελευταία χρόνια της Οθωμανικής Διοίκησης 18^{ος}-19^{ος} αιώνας. Η πόλη και το διοικητικό καθεστώς, Φιλοσοφική Σχολή, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη.

Π. Κυριακόπουλος, (1995 α), η Τυροκομία στην πράξη, σελ. 84, Εκδόσεις Τρίαίνα Εκδοτική, Αθήνα.

Π. Κυριακόπουλος, (1995 β), η Τυροκομία στην πράξη, σελ.84-85, Εκδόσεις Τρίαίνα Εκδοτική, Αθήνα.

Π. Κυριακόπουλος, (1995 γ), η Τυροκομία στην πράξη, σελ 85, Εκδόσεις Τρίαίνα Εκδοτική, Αθήνα.

Φ. Κωσταντινίδου & Ε. Λιάτσου, (2009), Χτίζοντας κανάλια διανομής για προϊόντα με Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης (φέτα ΠΟΠ), Μεταπτυχιακή μελέτη, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης.

Γ. Μακρής., Α. Χαραλάμπους & Μ. Χατζηευσταθίου., (2001), Πρόληψη της ρύπανσης στη βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων– παγωτού, Μεταπτυχιακή Διατριβή, Ηράκλειο Κρήτης.

Β. Μαργαρίτη, Παραγωγή ενέργειας από υγρά απόβλητα τυροκομείων, Διπλωματική εργασία, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο.

Μονάδα καινοτομίας & επιχειρηματικότητας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών –ΠΕ-9-Mentoring, (2012 α), Επιχειρηματικό Σχέδιο το «Μιτάτο της Γεωπονικής», σελ.3.

Μονάδα καινοτομίας & επιχειρηματικότητας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών –ΠΕ-9-Mentoring, (2012 β), Επιχειρηματικό Σχέδιο το «Μιτάτο της Γεωπονικής», σελ.78.

Ε. Νταρακάς., (2014), Διεργασίες επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, Τμήμα Πολιτικών Μηχανικών, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη.

Οδηγός Εκπαιδευτικών Ξεναγήσεων Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, (2007), σελ.47, Εκδόσεις ΓΠΑ, ΑΘΗΝΑ.

Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων, (2014), Η εξωστρέφεια των αγροτικών προϊόντων ως στρατηγική επιλογή.

Α. Παππάς & Γ. Καλαντζόπουλος, (2007), Η Ιστορία της Ελληνικής βιομηχανίας γάλακτος, σελ.58, Εκδόσεις b2bpress, Αθήνα.

Κ. Πετρωτός, (2010), Αξιοποίηση Τυρογάλακτος με Ζύμωση για Παραγωγή Αλκοόλης, ΤΕΙ, Λάρισα.

Α. Πούλιου,(2007), Διοίκηση Ολικής Ποιότητας-Έναρξη εφαρμογής στην Νομαρχία Αθηνών, Διπλωματική Μελέτη, Πανεπιστήμιο Πειραιώς.

Ε. Ρογδάκης, (2006), Γενική Ζωοτεχνία,σελ.27,Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.

Μ. Στειακάκης, (2005), Ο ρόλος, τα βασικά χαρακτηριστικά και η εφαρμογή σύγχρονων συστημάτων πληροφορικής και τηλεματικής στο πεδίο των logistics, Επιθεώρηση Οικονομικών Επιστημών, Τεύχος 8, σελ. 119-142.

Τζιά, Τσιαμπούρης, (1996) HACCP,Εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα

Το εργαστήριο γαλακτοκομίας, (2004), Σαράντα χρόνια συμβολής στη γαλακτοκομική έρευνα και εκπαίδευση, σελ16, Εκδόσεις Εργαστήριο Γαλακτοκομίας Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Αθήνα.

Ι. Χρήστου, (2011), Διαχείριση αποβλήτων βιομηχανίας τυροκομείων, σελ. 61 Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.

Ι. Χρονόπουλος και συνεργάτες (2006), Το αγρόκτημα Χασεκή και τα παλιά κτίσματα του στο χώρο του ΓΠΑ, σελ.45, Αρχαιολογία και Τέχνες, Αθήνα.

.IP/05/1689,(2005), Νέο έτος, ασφαλέστερα τρόφιμα: Έναρξη ισχύος της επικαιροποιημένης νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές.

ΣΧΕΔΙΟ Εγγράφου κατευθύνσεων για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών της HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών της HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων,C (2005), παράγραφος 3, Βρυξέλλες, Βέλγιο.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29^{ης} Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, (2004), Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L139/1

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, (2004), Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L139/55.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, (2006). Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L 93/12,

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων, Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L 31/1

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 της Επιτροπής της 6^{ης} Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, (2006), Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L 320/1

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17^{ης} Ιουλίου 2000. για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 21/2004 του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2003 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των αιγοπροβάτων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1782/2003 και των οδηγιών 92/102/ΕΟΚ και 64/432/ΕΟΚ

N.3325/2005 «Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών - βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις», - ΦΕΚ 68/Α/ 11.3.2005

N. 3982/2011 «Απλοποίηση της αδειοδότησης τεχνικών επαγγελματικών και μεταποιητικών δραστηριοτήτων και επιχειρηματικών πάρκων και άλλες διατάξεις», Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, (ΦΕΚ 143^Α.)

N. 1337/83: «Επέκταση των πολεοδομικών σχεδίων, οικιστική ανάπτυξη και σχετικές ρυθμίσεις» (ΦΕΚ-33 Α').

N.4115/2013 «Οργάνωση και λειτουργία Ιδρύματος Νεολαίας και Δια Βίου Μάθησης και Εθνικού Οργανισμού Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 24 Α').

N. 4009/2011 «Δομή, λειτουργία, διασφάλιση της ποιότητας των σπουδών και διεθνοποίηση των ανωτάτων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων.» (ΦΕΚ Α' 195/06-09-2011).

N. 4014/2011 «Περιβαλλοντική αδειοδότηση έργων και δραστηριοτήτων, ρύθμιση αυθαιρέτων σε συνάρτηση με δημιουργία περιβαλλοντικού ισοζυγίου και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας Υπουργείου Περιβάλλοντος.».(ΦΕΚ 2167 Β)

N.4042/2012 «Ποινική Προστασία του περιβάλλοντος – Εναρμόνιση με την Οδηγία 2008/99/ΕΚ – Πλαίσιο παραγωγής και διαχείρισης αποβλήτων – Εναρμόνιση με την Οδηγία 2008/98/ΕΚ – Ρύθμιση θεμάτων Υπουργείου Περιβάλλοντος Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής» που ενσωματώνει στο εθνικό δίκαιο την οδηγία-πλαίσιο 2008/98/ΕΕ για τα απόβλητα, (ΦΕΚ 24/Α/13-2-2012)

N.4269 «Χωροταξική και πολεοδομική μεταρρύθμιση - Βιώσιμη ανάπτυξη».(ΦΕΚ Α' 142/28-6-2014)

N.4030 «Νέος τρόπος έκδοσης αδειών δόμησης, ελέγχου κατασκευών και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 249 Α/25.11.2011).

N. 4178/2013 «Αντιμετώπιση της Αυθαιρέτης Δόμησης – Περιβαλλοντικό Ισοζύγιο και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α 174/08-08-2013).

N.4277 «Νέο Ρυθμιστικό Σχέδιο Αθήνας - Αττικής και άλλες διατάξεις».
(ΦΕΚ Α 156/1-8-2014).

Π.Δ. 38/90 «Υγειονομικές προδιαγραφές και υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληροί το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των άλλων Κρατών

μελών των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Ε.Κ.), σε συμμόρφωση προς την οδηγία 85/397/ΕΟΚ του συμβουλίου της 5^{ης} Αυγούστου 1985» (ΦΕΚ 14/Α/8.2.90).

Π.Δ. 56/1995 « Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ Α'45).

Π.Δ 23-2-87 «Κατηγορίες και περιεχόμενο χρήσεων γης»(ΦΕΚ 166 Δ 6-3-87).

Π. Δ 1180/81 «Περί ρυθμίσεως θεμάτων λειτουργίας βιομηχανιών - βιοτεχνιών και πάσης φύσης μηχανολογικών εγκαταστάσεων κλπ. - άρθρο 2 παρ.5 -πίνακας Ι, Όρια θορύβου αναλόγως χρήσεων γης.» (ΦΕΚ 293 /Α/ 6-10-1981).

Κ Υ Α 15523/2006 «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» (ΦΕΚ 1187/τ. Β'31-8-2006).

Κ.Υ.Α 11294 «Όροι λειτουργίας και επιτρεπόμενα όρια εκπομπών αερίων αποβλήτων από βιομηχανικούς λέβητες, ατμογεννήτριες, ελαιόθερμα και αερόθερμα που λειτουργούν με καύσιμο μαζούτ, ντήζελ ή αέριο» (ΦΕΚ264Β 15.04.1993).

Κ.Υ.Α 7533, «Διαδικασία έντυπης υποβολής Έγκρισης Δόμησης και Άδειας Δόμησης» (ΦΕΚ 251/Β/13-2-2012).

Υ.Α. 1958/2012 « Κατάταξη δημοσίων και ιδιωτικών έργων και δραστηριοτήτων σε κατηγορίες και υποκατηγορίες σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 4 του Ν. 4014/21.9.11» (ΦΕΚ 209/Α/2011)

Υ.Α 278701/2005 «Μητρώο εμπόρων ζωικών προϊόντων και προϊόντων ζωικής προέλευσης σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 89/662/ΕΟΚ (άρθρο 5) και 90/675/ΕΟΚ και σε εκτέλεση των Αποφάσεων υπ' αριθμ. 2003/24/ΕΚ, 2004/292/ ΕΚ και 2005/123/ΕΚ της Επιτροπής», (ΦΕΚ Β'726/30.5.2005).

Υ.Α 3137/191/Φ.15 «Αντιστοίχιση των κατηγοριών των βιομηχανικών και βιοτεχνικών δραστηριοτήτων και των δραστηριοτήτων παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας με τους βαθμούς όχλησης που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα».

Κάτοψη υπογείου Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας αριθμός σχεδίου Α0.1,2012,ΓΠΑ.

Κάτοψη ισογείου Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας αριθμός σχεδίου Α0.2,2012,ΓΠΑ.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΠΗΓΗ

<http://www.ilovecheese.co.uk>.

<http://el.wikipedia.org/wiki>.

<https://www.facebook.com/Cheesegourmet>.

<http://www.cheese from spain.com>.

<http://www.oldpoland.pl>

<http://en.wiktionary.org/wiki/caseus>

<http://www.akimoo.com/2013/argentina-dairying-cheese-butter-and-dulce-de-leche/> Lynell Turvaville, 2013, Argentina, dairying Cheese, Butter and Dulce de Leche

<http://www.lifo.gr>

<http://www.cheesegourmet.gr>

<http://www.mills.gr/default.aspx?lang=el>

http://it.wikipedia.org/wiki/De_re_rustica

<http://www.national historic cheesemakingcenter.org>

<http://www.kastra.eu/castlegr.php?kastro=mystras>

<http://plakadiadromes.webnode.gr>

<http://epirusgate.blogspot.gr/>

<http://tyriordie.freehostia.com/historytyri>.

www.codexalimentarius.net

[www.codexalimentarius.org/input/download/standards/CODEX STAN 283-1978](http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/CODEX_STAN_283-1978)

[europa.eu/rapid/press-release COR/13/48](http://europa.eu/rapid/press-release_COR/13/48), Βρυξέλλες, 31 Μαΐου 2013, «Η συνέλευση των εκπροσώπων των τοπικών και των περιφερειακών αρχών της ΕΕ», Ανακοίνωση Τύπου.

<http://www.euromilk.org/eda/content>

http://ec.europa.eu/agriculture/milk-market-observatory/index_en.htm

<http://www.thedairysite.com/>, European Cheese Market. Saturday, (2011) #sthash.qHJT2HYO.dpuf

Brad Gerhke (2014), « Chinese dairy demand is on a sure footing and the outlook remains positive, despite analysts forecasting a slow-down in economic growth for 015», US Dairy Export Council.

<http://www.thedairysite.com/news/45994/no-demand#sthash.G4zdnQN5.dpuf> letups-from-china-expected-on-dairy-

<http://www.foooddive.com>, News american-cheese-exports-hit-record-highs-thanks-to-asian-demand/247928/American cheese exports hit record highs thanks to Asian demand.

<http://www.dairydoingmore.org/economicimpact/statistics/cheeseStatistics.aspx>, CheeseStatistics.

www.e-go.gr

<http://www.agora.mfa.gr/frontoffice/portal.asp?cpage-«Εξαγωγές τυριών στις ΗΠΑ 2010»>

<http://www.lexigram.gr/lex/enni>

www.naftemporiki.gr/finance/story, «Θεσμικό πλαίσιο αδειοδοτήσεων»

www.kontra.news.gr

<http://europa.eu/legislation>

<http://sykepi.teikav.edu.gr>

<http://www.patt.gov.gr>

www.ministryofjustice.gr

www.ypeka.gr

<http://www.hellenicparliament.gr/Nomothetiko-Ergo>

<http://www.organismosathinas.gr>

<http://www.gtec.gr/contact.html> Γ.ΘΩΜΑΪΔΗΣ, 2014 «Τεχνικές Μελέτες»

<http://el.wikipedia.org/wiki>

<http://www.agrotypos.gr/index.asp>

www.bmelv.de

http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/EFSA/eufood_safety_almanac.pdf

<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/lfgb/gesamt.pdf>

<http://gogermany.about.com/od/foodanddrink>

www.food.gov.uk/enforcement/sectorrules/milkandairy

<http://www.richmond.gov.uk/council>

<http://www2.spi.pt/fahre/docslibrary>

<http://www.anses.fr/en>

<http://www.invest-in-france.org/us/>

<http://www.laterre.fr>

<http://www.laterre.fr> Roucoux D (2009). Réglementation: La vente directe à la ferme

<http://www.acfci.cci.fr>

<http://www.usda.gov>

<https://bw.licensecenter.ny.gov>

<http://www.iatp.org/files/2013>

Madeline Kastler, "Managing Small Urban Farmers Market",
<http://www.fda.gov/Food/default.htm>

www.illinoisstewardshipalliance.org

<http://www.registrarcorp.com/fda-food/registration/foodfacility.jsp?lang=en>.

[Agricultural Machinery Dairy-Agriculture - Citizens National Portal of India.htm](http://www.agriculturalmachinerydairy-agriculture-citizensnationalportalofindia.htm)

www.aua.gr «Αρχαιακή Μέριμνα Γ.Π.Α, Ιστορία της Γεωργικής Εκπαίδευσης και του Γ.Π.Α.»

<http://el.wikisource.org/wik>, Σύσταγμα της Ελλάδας

www.gcsl.gr/index.asp?a_id=264&txt=y

Κ.Τ.Π, Άρθρο 83, Α3, http://www.gcsl.gr/index.asp?a_id=365&txt=y&show_sub

www.ifsqn.com, CODEX and Good Manufacturing Practice Training Guide

http://www.gcsl.gr/index.asp?a_id=365&txt=y&show, Δ/ση Τροφίμων, ΚΤΠ,
Άρθρο 83, Δ2α, άρθρο 3 «Τεχνολογία παρασκευής φέτας»,

www.inik.gr, «Μηχανολογική μελέτη εργοστασίου τυροκόμησης»

http://www.gsis.gr/gsis/export/sites/default/gsis_site/Services/Εθνικη Ονοματολογία
Οικονομικών Δραστηριοτήτων ΑΥ.Ο.Ο. 61748/987/ΔΜΒ'/ΠΟΛ. 1086/22.6.2009./

<http://www.isolution.gr/wp-content> ,Ελληνική Κτηνοτροφία, Ζωική Παραγωγή, 2011

<http://www.google.gr/search?q=photo+haccp&tbn=isch&tbo>

<http://www.perifereianews.com/Αττική/απογραφή>

<http://www.electraproject.eu/attachments>

<http://www.livepedia.gr/index.php>

<http://www.agrodata.gr/>

<http://www.orchomenos.gr/APXEIA/Κωπαΐδα - Δήμος Ορχομενού>

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/facilities/milk_facilities

http://www.elinyae.gr/el/item_details.jsp?item

www.who.int/fsf, «Global Strategy for food safety».

http://www.patt.gov.gr/main/big_files/24_01_14_odigos_ipiresion.pdf

<http://www.priority.com.gr/el/>

<http://www.patt.gov.gr/main>

<http://www.apdthest.gov.gr/Intro>

<http://www.apdattikis.gov.gr/apokentromeni-dioikisi-attikis>

<http://www.viotia.gr>

<http://www.pste.gov.gr/index.php>

<http://www.eydap.gr/index>.

<http://ec.europa.eu/agriculture>, Commission Communication on the CAP towards 2020

<http://noisisdev.gr>

www.kastra.eu/castlegr.

<http://www.multifunctional-landscapes.eu> ,Multifunctional Landscapes Roadshow

e-ptolemeos.gr/ Πρώτη Ζώνη Κτηνοτροφίας και Πολυλειτουργικό Αγρόκτημα.htm

<http://www.espa.gr>, Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020

Κανονισμός (ΕΚ) . 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29^{ης} Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, 30.4.2004, Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, L139/1/<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/ALL>

Κανονισμό (ΕΚ) . 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, (2004), L139/55,<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/ALL>

Κανονισμό (ΕΚ) . 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, (2004), L139/55,<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/ALL>

Κανονισμός (ΕΚ) . 510/2006 του Συμβουλίου της 20ής Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων, (2006), L93/12<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ>

Κανονισμός (ΕΚ) . 1662/2006 της Επιτροπής της 6^{ης} Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, (2006), L 320/1, eur-lex. europa.eu/LexUriServ

Κανονισμός (ΕΚ) 21/2004 του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2003 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των αιγοπροβάτων και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1782/2003 και των οδηγιών 92/102/ΕΟΚ και 64/432/ΕΟΚ, <http://www.geoteepk.gr/nomothesia/>

Κανονισμός (ΕΚ) . 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17^{ης} Ιουλίου 2000. για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου, www.teck-institute.gr

Ν. 4076/2012 «Ρυθμίσεις θεμάτων Ανωτάτων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων και άλλες διατάξεις», (ΦΕΚ 159/10-8-2012 τ. Α'), <http://www.admin.upatras.gr/>

Ν.3982/2011 «Απλοποίηση της αδειοδότησης τεχνικών επαγγελματικών και μεταποιητικών δραστηριοτήτων και επιχειρηματικών πάρκων και άλλες διατάξεις», Εφημερίς της κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, (ΦΕΚ Α143), <http://www.startupgreece.gov.gr>

Ν.. 4242 «Ενιαίος Φορέας Εξωστρέφειας και άλλες διατάξεις», Εφημερίς της κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, (ΦΕΚ Α50), <http://www.efpolis.gr>

Ν. 1337/83 «Επέκταση των πολεοδομικών σχεδίων, οικιστική ανάπτυξη και σχετικές ρυθμίσεις» (ΦΕΚ-33 Α'): <http://www.greek-news.gr/index>.

Ν.4269 «Χωροταξική και πολεοδομική μεταρρύθμιση-Βιώσιμη ανάπτυξη». (ΦΕΚ Α' 142/28-6-2014) <http://www.taxheaven.gr/laws>

Ν.4030 (ΦΕΚ 249^Α/25.11.2011), <http://www.gzafeirakis.gr>

Ν. 4178/2013 «Αντιμετώπιση της Αυθαίρετης Δόμησης – Περιβαλλοντικό Ισοζύγιο και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 174/08-08-2013), <http://www.ypeka.gr>

Ν.4277 «Νέο Ρυθμιστικό Σχέδιο Αθήνας - Αττικής και άλλες διατάξεις». (ΦΕΚ Α 156/1-8-2014), <http://www.forin.gr/laws/law/>

Π.Δ 23-2-87 «Κατηγορίες και περιεχόμενο χρήσεων γης» (ΦΕΚ 166 Δ 6-3-87) <http://www.arcetc.com/sites/default/>

Ν. 4014/2011 «Περιβαλλοντική αδειοδότηση έργων και δραστηριοτήτων, ρύθμιση αυθαιρέτων σε συνάρτηση με δημιουργία περιβαλλοντικού ισοζυγίου και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας Υπουργείου Περιβάλλοντος», (ΦΕΚ 2167 Β) <http://www.ypeka.gr/>

Ν. 3325/2005 - «Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών - βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις», (ΦΕΚ 68/Α/ 11.3.2005) www.peartas.gov.gr/anaptiksis.

ΚΥΑ 7533, (ΦΕΚ 251Β/13.02.2012), <http://www.gzafeirakis.gr>

Υ.Α. 1958/2012 – «Κατάταξη δημοσίων και ιδιωτικών έργων και δραστηριοτήτων σε κατηγορίες και υποκατηγορίες σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 4 του Ν. 4014/21.9.11» (ΦΕΚ 209/Α/2011), <http://www.elinyae.gr/>

ΥΑ 278701/2005 –«Μητρώο εμπόρων ζωικών προϊόντων και προϊόντων ζωικής προέλευσης σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 89/662/ΕΟΚ (άρθρο 5) και 90/675/ΕΟΚ και σε εκτέλεση των Αποφάσεων υπ' αριθμ. 2003/24/ΕΚ, 2004/292/ ΕΚ και 2005/123/ΕΚ της Επιτροπής», (ΦΕΚ Β'726/30.5.2005), <http://www.dsanet.gr/Epikairothta/Nomothesia>.

Υ.Α 3137/191/Φ.15 «Αντιστοίχιση των κατηγοριών των βιομηχανικών και βιοτεχνικών δραστηριοτήτων και των δραστηριοτήτων παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας με τους βαθμούς όχλησης που αναφέρονται στα πολεοδομικά διατάγματα», <http://www.ellinikigeorgia.gr/>

Πίνακας 1.16.3 : Απεικόνιση των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP) σε μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις.

(πηγή: Διευθύνση ελεγχων επιχειρησεων ΕΦΕΤ,2011)

ΥΠΟΔΟΜΗ	
Μέγεθος εγκατάστασης	Ανάλογο με τη δυναμικότητα και τη δραστηριότητα της επιχείρησης με επαρκείς χώρους παραγωγής, βοηθητικών εργασιών και αποθήκευσης.
Εξωτερικοί χώροι	Διαμορφωμένοι με κατάλληλα υλικά που εμποδίζουν την συσσώρευση σκόνης, λιμνάζοντος νερού, λάσπης.
Υγειονομικός σχεδιασμός	Γραμμική διαδικασία παραγωγής
ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ	
Γενικά	Αποφυγή της συσσώρευσης ρύπων, εύκολος καθαρισμός, απολύμανση, συντήρηση Από μη επικίνδυνα, μη τοξικά υλικά
Δάπεδα	Από στεγανά, μη απορροφητικά υλικά (π.χ. βιομηχανικά δάπεδα, πλακάκια, αλλά όχι μάρμαρο, μωσαϊκό, ή ξύλο) για καλύτερο καθαρισμό. Με κατάλληλη κλίση για να απομακρύνονται τα νερά και να μην λιμνάζουν.
Τοίχοι	Να κατασκευάζονται από στεγανά, μη απορροφητικά υλικά (π.χ. εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξειδωτή επένδυση κλπ.) μέχρι ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα για τον ικανοποιητικό καθαρισμό. Να έχουν λεία επιφάνεια και να κατασκευάζονται από υλικά που αποτρέπουν την συμπύκνωση υδρατμών, την ανάπτυξη μούχλας και την πτώση σωματιδίων (κατάλληλα ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη αν είναι ασβεστοκονία).
	Να μην έχουν ρωγμές και ανοίγματα
Παράθυρα	Να κατασκευάζονται από λείο, μη απορροφητικό υλικό για να καθαρίζονται εύκολα και να φέρουν σίτες
Πόρτες	Να κατασκευάζονται από λείο, μη απορροφητικό υλικό για να καθαρίζονται εύκολα.

Αποχέτευση	<p>Να υπάρχουν κατάλληλα και ορθά τοποθετημένα αποχετευτικά κανάλια για την αποτελεσματική απομάκρυνση στερεών και υγρών αποβλήτων.</p> <p>Να τοποθετούνται λιποπαγίδες, για την αποφυγή συσσώρευσης λίπους.</p> <p>Τα σιφόνια να παραμένουν κλειστά και να καλύπτονται με δικτυωτά καπάκια (ανοξείδωτα ή πλαστικά) που να μην επιτρέπουν την έξοδο εντόμων και τρωκτικών.</p>
Αερισμός	<p>Μπορεί να είναι φυσικός (πόρτες, παράθυρα) ή μηχανικός (εξαεριστήρες) αλλά πάντοτε επαρκής για να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας, η συσσώρευση υδρατμών και οσμών.</p> <p>Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά να μην προέρχεται από χώρους μη καθαρούς (κίνδυνος αερογενούς μόλυνσης).</p> <p>Οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα να ελέγχονται για την ορθή λειτουργία τους, να καθαρίζονται και να συντηρούνται ικανοποιητικά.</p>
Φωτισμός	<p>Να είναι επαρκής.</p> <p>Οι λάμπες να έχουν προστατευτικό άθραυστο κάλυμμα για να αποτρέπεται ο κίνδυνος πτώσης ξένων σωμάτων στα τρόφιμα.</p>
<p>Σε εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται παραδοσιακοί τρόποι παραγωγής τυριών οι χώροι ωρίμανσης μπορεί να κατασκευάζονται από υλικά διαφορετικά από αυτά που συνήθως χρησιμοποιούνται, για να επιτυγχάνονται με φυσικό τρόπο οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Κατά παρέκκλιση μπορεί να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν επηρεάζουν τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας (π.χ. χρήση πέτρας στους τοίχους, ξύλου στις οροφές, γκρο μπετόν στα δάπεδα).</p> <p>Επίσης είναι δυνατή η ξύλινη κατασκευή ημιυπαίθριου χώρου, ή εκτός του κυρίως κτιρίου του τυροκομείου για την φυσική ξήρανση της μυζήθρας.</p> <p>Κατασκευή πορτών και παραθύρων από ξύλο.</p>	

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	
Γενικά	<p>Οι βραστήρες, τυρολέβητες, πάγκοι εργασίας, καλούπια, πιεστήρια σκληρών τυριών και όλα τα σκεύη ή εργαλεία που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο ανθεκτικό υλικό ώστε να μην μεταφέρουν χημικές ουσίες επικίνδυνες για τα τρόφιμα από διαβρώσεις και σκουριές, ✓ να έχουν λεία επιφάνεια για να καθαρίζεται εύκολα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να συντηρούνται από τις φθορές (π.χ. σκουριές)
Υλικά που χρησιμοποιούνται	<p>Ανοξείδωτος χάλυβας (εξοπλισμός) Ανοξείδωτο ή πλαστικό (σκεύη και εργαλεία) Δεν χρησιμοποιούνται γαλβανισμένα μέταλλα, αλουμίνιο και επικασσιτερωμένος χαλκός γιατί δεν είναι ανθεκτικά στη διάβρωση. Το ξύλο δεν συνιστάται λόγω απορροφητικότητας και εύκολης φθοράς (π.χ. ακίδες). Μπορεί να χρησιμοποιείται όμως υπό προϋποθέσεις σε παραδοσιακούς τρόπους παραγωγής τυριών.</p>
ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
Υγιεινή πρακτική κατά τη μεταφορά του νοπού γάλακτος	<p>Τα οχήματα μεταφοράς να είναι καθαρά και το προσωπικό να μη μεταφέρει στο όχημα μεταφοράς κόπρο και λάσπη από το στάβλο όταν τοποθετεί τα γαλακτοδοχεία. Τα οχήματα μεταφοράς να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.</p>

<p>Υγιεινή πρακτική στην παραλαβή του νωπού γάλακτος</p>	<p>Ο χώρος παραλαβής του νωπού γάλακτος χαρακτηρίζεται ακάθαρτη ζώνη του τυροκομείου, πρέπει να διαχωρίζεται από τους υπόλοιπους χώρους παραγωγής και να μην υπάρχει άμεση επικοινωνία με το εξωτερικό περιβάλλον. Για το λόγο αυτό:</p> <ul style="list-style-type: none"> - αν υπάρχει πόρτα να παραμένει κλειστή - αν η πόρτα χρειάζεται να μένει ανοικτή, να υπάρχει προστατευτικός μηχανισμός κατά των τρωκτικών και εντόμων (π.χ. λωριδοκουρτίνα ή αεροκουρτίνα) -οι παραγωγοί/προμηθευτές γάλακτος να μην εισέρχονται στο χώρο παραγωγής, -τα γαλακτοδοχεία είναι καλό να μην εισέρχονται στο χώρο παραγωγής. -τα γαλακτοδοχεία να μην πλένονται στο χώρο παραγωγής, -ο χώρος και ο εξοπλισμός να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση , -τα καθαρά σκεύη και οι σωλήνες να αποθηκεύονται κατάλληλα και να μην αφήνονται στο δάπεδο, -να γίνεται καλή συντήρηση των εργαλείων και του εξοπλισμού και να επισκευάζονται οι φθορές (π.χ.σκουριές, φθαρμένοι σωλήνες), -το προσωπικό δεν πρέπει να μετακινείται προς το χώρο μεταποίησης χωρίς μέτρα προστασίας (π.χ. πλύσιμο χεριών, καθαρά ρούχα, απολύμανση υποδημάτων κλπ).
<p>Υγιεινή πρακτική στους χώρους παραγωγής</p>	<p>Το προσωπικό να χρησιμοποιεί διαφορετική είσοδο-έξοδο στο χώρο παραγωγής (συνήθως απευθείας από τα αποδυτήρια),να αφαιρεί την στολή εργασίας</p>

	<p>όταν μετακινείται για διάφορους λόγους έξω από το χώρο παραγωγής ή έξω από την εγκατάσταση και να την φορά όταν επανέρχεται στο χώρο εργασίας του, να μην εισέρχονται στο χώρο παραγωγής άτομα για επίσκεψη ή απασχόληση (π.χ. επισκέπτες, τεχνικοί συντήρησης, κλπ) χωρίς κατάλληλη ενδυμασία(προστατευτικό ρουχισμό, σκούφο και καλύμματα υποδημάτων) και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης</p> <p>όσοι εισέρχονται στο χώρο παραγωγής να πατούν σε ειδικό υλικό με απολυμαντικό (π.χ. απολυμαντικό πατάκι) πριν από την είσοδο τους στο χώρο παραγωγής.</p> <p>Η διαρρύθμιση της εγκατάστασης να εξασφαλίζει διαφορετική έξοδο των τελικών προϊόντων από τον ψυκτικό θάλαμο συντήρησης χωρίς να χρειάζεται η διέλευση τους, καθώς και του προσωπικού, από τον χώρο παραγωγής.</p> <p>Αν δεν υπάρχει η δυνατότητα ύπαρξης διαφορετικής εξόδου, η διακίνηση των τελικών προϊόντων να γίνεται μετά το τέλος των εργασιών της παραγωγής, τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων.</p>
<p>Υγιεινή πρακτική στους χώρους αποθήκευσης</p>	<p>Οι χώροι αποθήκευσης να διατηρούνται τακτικοί και καθαροί και να προστατεύονται από ακαθαρσίες, έντομα και τρωκτικά. Συνιστάται να υπάρχει ειδικός αποθηκευτικός χώρος στην εγκατάσταση (για τα υλικά συσκευασίας και τις βοηθητικές ύλες), όπου κάθε είδος θα αποθηκεύεται με τάξη σε διακριτό μέρος. Τα υλικά συσκευασίας και το αλάτι να μην αποθηκεύονται εξωτερικά σε μη</p>

	προφυλασσόμενους χώρους της εγκατάστασης
Αν αυτό δεν είναι δυνατό σε μια μικρή εγκατάσταση και η αποθήκευση γίνεται στο χώρο παραγωγής, ορίζεται ένα διακριτό τμήμα του χώρου για το σκοπό αυτό.	
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	
<p>Γενικά</p>	<p>Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να γίνονται συστηματικά στη βάση ενός προγράμματος και με καθορισμένη συχνότητα.</p> <p>Ο υπεύθυνος της επιχείρησης πλένει και απολυμαίνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ καθημερινά μετά το τέλος της παραγωγής: π.χ. δάπεδα, παγολεκάνες, βραστήρες, τυρολέβητες, πάγκους εργασίας, άλλα σκεύη και εργαλεία) ❖ περιοδικά, δηλαδή κάθε εβδομάδα ή μήνα: π.χ. αποθήκες, ωριμαντήρια ψυκτικό θάλαμο, τοίχους, οροφές, πόρτες, παράθυρα, λάμπες, εξαεριστήρες, φίλτρα αέρα, ράφια ωρίμανσης τυριών κλπ. ❖ τα οχήματα μεταφοράς των τελικών προϊόντων ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης τους <p>Η συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης μπορεί να μεταβάλλεται ανάλογα με τον όγκο παραγωγής, την χρήση των χώρων και του εξοπλισμού και τις απαιτήσεις της τεχνολογίας παραγωγής.</p> <p>Χρησιμοποιούνται μόνο απορρυπαντικά και απολυμαντικά κατάλληλα για επιχειρήσεις τροφίμων και εγκεκριμένα από τον αρμόδιο κρατικό φορέα.</p> <p>Τα καθαριστικά και τα απολυμαντικά φυλάσσονται σε κάποιο ερμάριο ή</p>

	<p>αποθηκευτικό χώρο που να μην έχει καμία σχέση με τους χώρους παραγωγής ή αποθήκευσης των προϊόντων.</p> <p>Οεξοπλισμός καθαρισμού/απολύμανσης, μάνικες ή λάστιχα πρέπει να καθαρίζονται μετά τη χρήση τους και να φυλάσσονται σε καθαρό χώρο ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (π.χ. να μην αφήνονται στο δάπεδο).</p>
<p>Καθαρισμός και απολύμανση χώρων</p>	<p>Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει για την καθημερινή καθαριότητα των χώρων της εγκατάστασης και την προστασία των προϊόντων από πηγές μόλυνσης (σκόνη, ακαθαρσίες, μούχλα, κλπ.), ανεξάρτητα από την συχνότητα πλυσίματος που έχει καθορίσει στο πρόγραμμα καθαρισμού.</p>
<p>Καθαρισμός και απολύμανση εξοπλισμού, σκευών και εργαλείων</p>	<p>Οι παγολεκάνες, οι βραστήρες και κάθε άλλο είδος εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε απόσταση από το έδαφος, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.</p> <p>Να γίνεται αποσυναρμολόγηση του εξοπλισμού και των εργαλείων για τον καλύτερο καθαρισμό (π.χ. άνοιγμα ταπών, αποσύνδεση σωλήνων κλπ).</p> <p>Ο καθαρισμός και η απολύμανση του εξοπλισμού, των εργαλείων και των σκευών να μην γίνεται την επόμενη ημέρα αλλά αμέσως μετά το τέλος των εργασιών παραγωγής.</p> <p>Τα εργαλεία και τα σκεύη που επαναχρησιμοποιούνται κατά την διαδικασία της παραγωγής, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση (αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων).</p>

	<p>Τα βαρέλια και τα δοχεία των τυριών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν ξανά, να καθαρίζονται καλά και να απολυμαίνονται και να αποθηκεύονται με τρόπο που θα διατηρούνται καθαρά.</p> <p>Μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση να γίνεται καλό ξέπλυμα για να μην μένουν υπολείμματα καθαριστικών και απολυμαντικών (χημικός κίνδυνος για τα τρόφιμα).</p> <p>Ο εξοπλισμός, τα εργαλεία και τα σκεύη να ελέγχονται για την καθαριότητα τους πριν από κάθε χρήση.</p>
ENTOMOKTONIA - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ	
<p>τρόποι καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών</p>	<p>Για την προστασία των χώρων της εγκατάστασης από έντομα και τρωκτικά:</p> <p>τοποθετούνται παγίδες:</p> <ul style="list-style-type: none"> -για τα έντομα εσωτερικά της εγκατάστασης, -για τα τρωκτικά εξωτερικά και περιμετρικά της εγκατάστασης <p>οι παγίδες επιθεωρούνται τακτικά και αντικαθίσταται το υλικό τους όταν απαιτείται, ώστε να είναι πάντοτε ενεργές για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών</p> <p>ο αριθμός των παγίδων μπορεί να αυξηθεί αν διαπιστωθεί έντονο πρόβλημα σε κάποιους χώρους εξωτερικά ή εσωτερικά στην εγκατάσταση τα σκεύασμα που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τον αρμόδιο κρατικό φορέα</p>
<p>Μέτρα προστασίας κατά των εντόμων και τρωκτικών</p>	<p>Οι πόρτες της εγκατάστασης:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ πρέπει να παραμένουν κλειστές (εσωτερικές και εξωτερικές) <p>όταν χρειάζεται να παραμένουν</p>

	<p>ανοικτές, να τοποθετούνται προστατευτικοί μηχανισμοί (π.χ. λωριδοκουρτίνες, αεροκουρτίνες)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ να κλείνουν καλά και να μην αφήνουν ανοίγματα, ειδικά στο κάτω μέρος, οπότε επιτρέπουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών <p>Στα ανοιγόμενα παράθυρα:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ να τοποθετούνται σίτες
ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ	
Παροχή του νερού	<p>Το νερό μπορεί να προέρχεται από:</p> <ul style="list-style-type: none"> - τον Οργανισμό Ύδρευσης - άλλες πηγές(π.χ. δεξαμενές, γεώτρηση κλπ) <p>Σε κάθε περίπτωση το νερό πρέπει να έχει τις προδιαγραφές του πόσιμου, όπως ορίζει η σχετική νομοθεσία.</p>
Έλεγχος της καταλληλότητας του νερού	<p>Αν προέρχεται από οργανισμό ύδρευσης:</p> <ul style="list-style-type: none"> - παρέχεται σχετική βεβαίωση <p>Αν προέρχεται από ιδιωτική πηγή (π.χ. γεώτρηση):</p> <ul style="list-style-type: none"> - γίνεται εξυγίανση και έλεγχος για την αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης <p>Σε κάθε περίπτωση συστήνεται έλεγχος του νερού(μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις) τουλάχιστον μία φορά το χρόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια, από βρύσες της εγκατάστασης.</p> <p>Όταν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή, ο έλεγχος πιθανόν να γίνεται συχνότερα από μια φορά το χρόνο για επιβεβαίωση της καταλληλότητάς του.</p>
Χρήσεις του νερού	<p>Το νερό πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου όταν χρησιμοποιείται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • για το πλύσιμο των χώρων της εγκατάστασης, των εργαλείων, των

	<p>σκευών και των μηχανημάτων</p> <ul style="list-style-type: none"> • για το πλύσιμο των χεριών <p>Μη πόσιμο νερό δεν συνιστάται στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</p> <p>Μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πυρόσβεση, εφόσον κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο και σε καμία περίπτωση δεν αναμιγνύεται με το δίκτυο του πόσιμου.</p>
ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
<p>Απαιτήσεις χώρων υγιεινής του προσωπικού</p>	<p>Κάθε επιχείρηση πρέπει να έχει τουλάχιστον μία τουαλέτα ή WC.</p> <p>Η πόρτα της τουαλέτας να μην ανοίγει κατευθείαν στο χώρο παραγωγής.</p> <p>Να υπάρχει νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, που να γίνεται κατά προτίμηση με ποδοκίνητο μηχανισμό.</p> <p>Να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη, υλικό μιας χρήσης για το στέγνωμα των χεριών (χαρτί ή ρολό) και ποδοκίνητο δοχείο απορριμμάτων.</p> <p>Να υπάρχουν αποδυτήρια και ερμάρια για να τοποθετούνται τα ρούχα και τα προσωπικά είδη των εργαζομένων.</p> <p>Στα ερμάρια να μην έρχονται σε επαφή οι λερωμένες με τις καθαρές ενδυμασίες</p>
<p>Κανόνες υγιεινής του προσωπικού</p>	<p>Το προσωπικό πρέπει να φροντίζει την ατομική του καθαριότητα και να φορά πάντα καθαρή στολή εργασίας (ποδιά, κάλυμμα κεφαλής, γάντια) δεν πρέπει να φορά κοσμήματα, ρολόγια κτλ. όταν εργάζεται να μην καπνίζει, τρώει ή πίνει στους χώρους παραγωγής, να μην αφήνει προσωπικά αντικείμενα ή ρούχα στο χώρο παραγωγής, αλλά να χρησιμοποιεί για το σκοπό αυτό</p>

	μόνο τα ερμάρια στο χώρο των αποδυτηρίων.
Έλεγχος της υγείας του προσωπικού	<p>Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν βιβλιάρια υγείας που να βεβαιώνουν ότι είναι υγιείς στην παραγωγή:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ να ενημερώνουν τον υπεύθυνο της επιχείρησης όταν είναι ασθενείς, ή υποψιάζονται ότι μπορεί να είναι φορείς ασθένειας και κυρίως σε περιπτώσεις που έχουν τραύματα, δερματικές μολύνσεις, εμετούς, διάρροιες ή ανάλογες στομαχικές διαταραχές. ✓ ελέγχει το βιβλιάριο υγείας του εργαζόμενου, πριν αυτός αναλάβει εργασία, για να επιβεβαιώσει την κατάσταση της υγείας του <p>Ο υπεύθυνος της επιχείρησης:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ αποκλείει τον εργαζόμενο από την εργασία του και για όσο χρονικό διάστημα χρειαστεί, όταν πάσχει από νόσημα που αποτελεί κίνδυνο για τα τρόφιμα ✓ ζητά γραπτή γνωμάτευση από γιατρό για την ικανότητα του ασθενούς εργαζόμενου να επιστρέψει στην εργασία του, ✓ πρέπει να έχει πάντοτε στη επιχείρηση τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων, ώστε να είναι στη διάθεση των αρχών όταν ζητηθούν ✓ φροντίζει ώστε τα βιβλιάρια υγείας να ανανεώνονται έγκαιρα πριν τη λήξη τους
Εκπαίδευση του προσωπικού	<p>το προσωπικό να δέχεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> - γενική εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και ειδική εκπαίδευση

	<p>σε θέματα υγιεινής πρακτικής και χειρισμών σχετικά με την παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων.</p> <p>Η εκπαίδευση του προσωπικού μπορεί να γίνεται από εξωτερικό συνεργάτη και φορείς που εκτελούν προγράμματα εκπαίδευσης (π.χ. εκπαιδευτικά ιδρύματα, επιμελητήρια, κλαδικά σωματεία. κλπ). Τα προγράμματα αυτά περιλαμβάνουν τις βασικές αρχές υγιεινής για τα τρόφιμα με βάση το αντίστοιχο πρόγραμμα του ΕΦΕΤ (γενική εκπαίδευση) και θέματα που σχετίζονται με τη δραστηριότητα και τα παραγόμενα προϊόντα της επιχείρησης (ειδική εκπαίδευση).</p> <p>Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τεκμηριώνει την εκπαίδευση του προσωπικού του τηρώντας τα κατάλληλα στοιχεία(π.χ. ονοματεπώνυμο εκπαιδευόμενου, χρόνος και θέμα εκπαίδευσης).</p> <ul style="list-style-type: none"> -οι εργαζόμενοι των οποίων η μητρική γλώσσα δεν είναι η ελληνική να δέχονται ειδική εκπαίδευση, -να υπάρχει επίβλεψη του προσωπικού κατά την διάρκεια της εργασίας του, για να διαπιστώνεται ότι τηρούνται οι απαραίτητοι υγειονομικοί κανόνες, - να υπάρχει εποπτεία και καθοδήγηση, όπου χρειάζεται, κυρίως στους καινούργιους εργαζόμενους
<p>Έλεγχος θερμοκρασιών</p>	<p>Έλεγχος για την τήρηση των κατάλληλων θερμοκρασιών κατά την μεταφορά και αποθήκευση πρώτων υλών και τελικών προϊόντων και σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής απαιτείται, για τον περιορισμό της δράσης μικροβίων που</p>

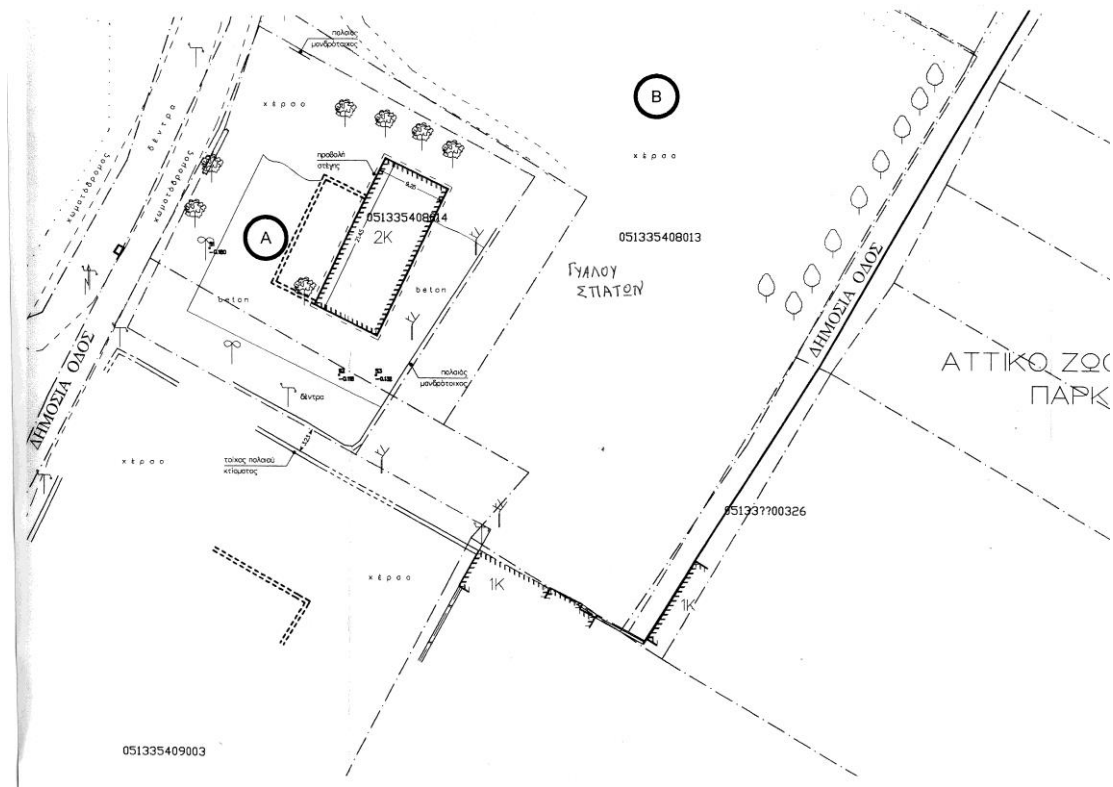
	επιρεάζουν την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων.
Κατάλληλη διαχείριση απορριμμάτων και υγρών αποβλήτων	Αποφυγή συσσώρευσης απορριμμάτων στο χώρο παραγωγής και απομάκρυνση των υγρών αποβλήτων με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.
Ιχνηλασιμότητα	Η ιχνηλασιμότητα, η απόσυρση τροφίμων και η υποχρέωση ενημέρωσης των αρμοδίων αρχών είναι ευθύνη της επιχείρησης [άρθρα 18 & 19 Καν. (ΕΚ) 178/2002].
	<p>Ο υπεύθυνος της γαλακτοκομικής επιχείρησης θα πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ να τηρεί ένα σύστημα που θα του παρέχει την δυνατότητα να συσχετίζει: <ul style="list-style-type: none"> - το νωπό γάλα και τα άλλα προϊόντα που παραλαμβάνει με τους προμηθευτές τους- τα τελικά προϊόντα με τους αποδέκτες στα σημεία πώλησης ✓ να τηρεί πληροφορίες σε συνδυασμό και με στοιχεία της επισήμανσης του τελικού προϊόντος (π.χ. ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης κλπ.), ώστε να μπορεί να αναγνωρίζει κάθε παρτίδα τελικών προϊόντων ✓ να έχει την δυνατότητα, όταν απαιτείται, να ανακαλέσει ένα προϊόν από τα σημεία πώλησης του
Βοηθητικές ύλες –υλικά συσκευασίας	<p>Ο υπεύθυνος ελέγχει την ημερομηνία λήξης των βοηθητικών υλών (καλλιέργειες, πυτιές, αλάτι, συστατικά επιδορπίων γάλακτος –ρύζι, κανέλλα κλπ).</p> <p>Διατηρεί τις βοηθητικές ύλες στη θερμοκρασία που ορίζεται από τον παρασκευαστή τους.</p>

	<p>Ελέγχει την ακεραιότητα των υλικών συσκευασίας.</p> <p>(δοχεία, τενεκέδες, πλαστικές θήκες και άλλοι περιέκτες τυριών, πλαστικοί ή πήλινοι περιέκτες γιαουρτιού κλπ.)</p> <p>αλλά και των βοηθητικών υλών (να μην έχουν ρωγμές</p>
--	--

Πίνακας 1.16.3.: Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου Διαδικασίας Παραγωγής Γραβιέρας

CCP	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΚΡΙΣΙΜΟ ΟΡΙΟ	ΠΟΙΟΣ	ΠΟΥ	ΠΟΤΕ	ΔΙΟΡΘΩΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΑΡΧΕΙΑ	ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ	
1	Διενέργεια δειγματοληψίας από το εργαστήριο της επιχείρησης	Αυξημένο pH Παρουσία αντιβιοτικών	≤6,40 Απουσία	Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου	Εργαστήριο	Σε κάθε παραλαβή	Απόρριψη παρτίδας	Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου	Επανέλεγχος παραγωγών	Ποιοτικός έλεγχος παραλαβής γάλακτος	Εσωτερική επιθεώρηση	
2	Παρακολούθηση θερμοκρασίας-χρόνου παστερίωσης	Επιβίωση παθογόνων μ/ο λόγω ανεπαρκούς θερμικής κατεργασίας	T=70-75°C t=12-20sec			Σε κάθε παστερίωση	Επανάληψη παστερίωσης	Υπεύθυνος συντήρησης	Έλεγχος σωστής λειτουργίας	Έλεγχος παστερίωσης γάλακτος		
3	Παρακολούθηση θερμοκρασίας-χρόνου αποθήκευσης	Αλλοίωση λόγω κακών συνθηκών διατήρησης	θ≤6°			Καταγραφικό	Σε κάθε θάλαμο	Ανά τακτά χρονικά διαστήματα	Μεταφορά σε άλλο θάλαμο	Υπεύθυνος συντήρησης		Ρύθμιση ψυκτικού στοιχείου

(πηγή: X.Καφετζάκη,2009)



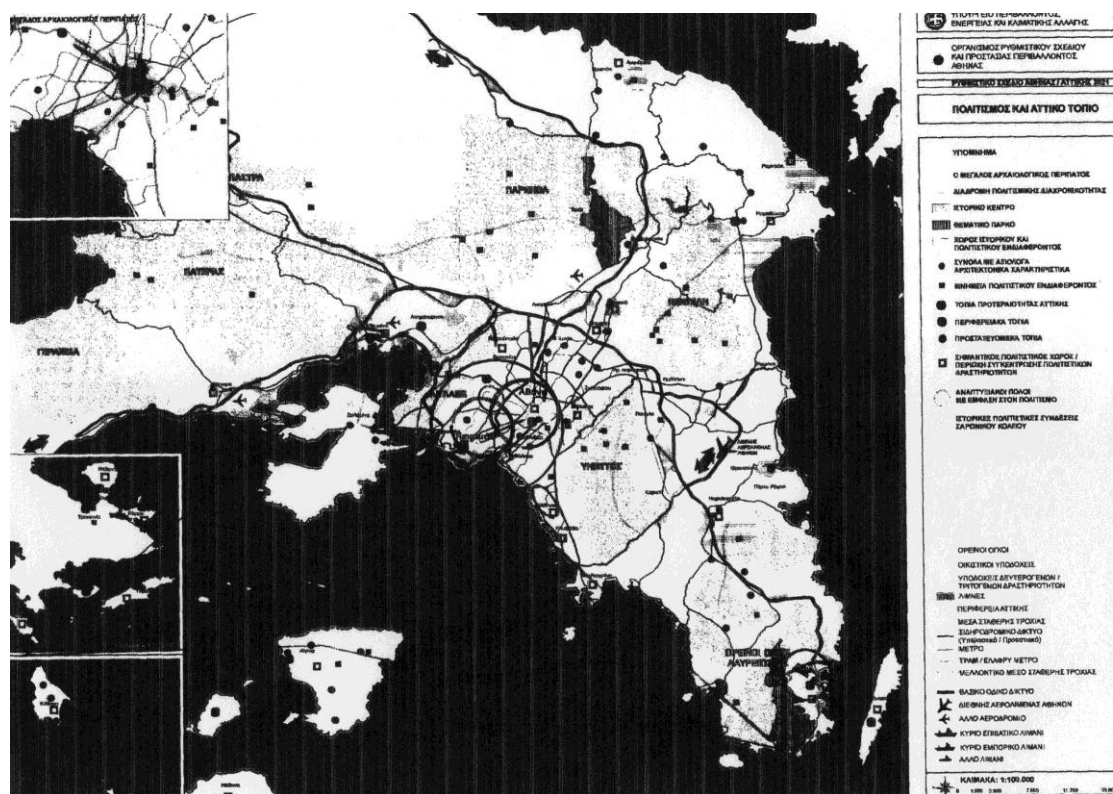
Εικόνα 1.17.1 1: Απεικόνιση οικοπέδου στην περιοχή Σπάτα -Γιαλού

ΥΠΟΜΝΗΜΑ

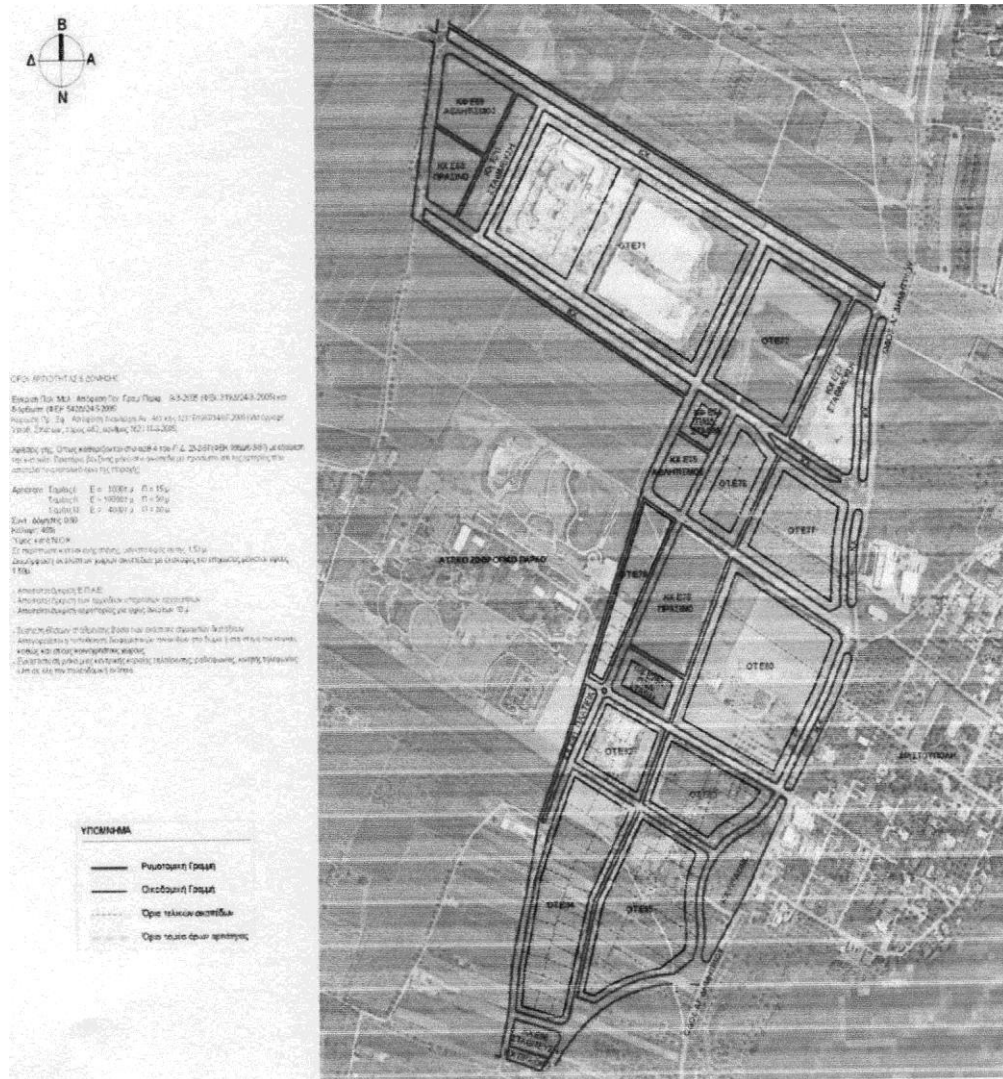
ΑΡΙΘ. ΤΕΥ	ΕΚΤΑΣΙΣ		ΕΙΔΟΣ ΕΞΑΦΟΥΣ	ΜΕΤΡΟΝ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟΝ ΚΛΗΡΟΥΧΟΥ
	ΣΤΡ.	Μ.2			
1287	5	813	Άγρος	—	Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή
1288	65	949	—	—	—
1286	—	—	—	—	Μεγάλα Κεντρά Βαβυλείου.
1289	—	—	Σέρβου	—	Ε.Κ.Μ. ΠΥΛΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ



Εικόνα 1.17.2.1: Απεικόνιση Διοικητικού εγγράφου διανομής αγροτεμαχίων στο Γ.Π.Α



Εικόνα 3.1.2.1: Απεικόνιση Μεγάλου Αρχαιολογικού Περιπάτου-Διαδρομή Πολιτισμικής Διαχρονικότητας (πηγή: ΦΕΚ Α 156/1-8-2014, Ν.4277)



Εικόνα 3.2.2.1: Απεικόνιση Επιχειρηματικού Πάρκου Δήμου Σπάτων, περιοχής «Γιαλού-Αγ. Δημήτριος-Πύργος»

(πηγή: http://eniaspata.gr/documents/epixeirimatika_parka)

