

2.α. Η παρ. 6 του άρθρου 12 του από 2/16.5.1959 βασιλικού διατάγματος (Α' 89), όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 5 του π.δ. 430/1981 (Α' 115), το άρθρο μόνο του π.δ. 104/1988 (Α' 46) και το άρθρο 1 του π.δ. 113/1999 (Α' 115) αντικαθίσταται ως εξής:

«6. α) Ως «παστεριωμένο γάλα» νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7 βαθμούς C τουλάχιστον για 15 δευτερόλεπτα) ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63 βαθμούς C τουλάχιστον για 30 λεπτά) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος, παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, αμέσως δε μετά την παστερίωση ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6 βαθμούς C, στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται, η συντήρησή του διαρκεί μέχρι 7 ημέρες, καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε έλεγχο των αρμόδιων αρχών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Στη συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες οι ενδείξεις «παστεριωμένο» και «γάλα», η ημερομηνία παστερίωσης, η ημερομηνία λήξης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η θερμοκρασία συντήρησής του. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.

Το παστεριωμένο γάλα που συσκευάζεται σε τελική συσκευασία εντός 24 ωρών από την άμελη χωρίς να έχει υποστεί διαδικασία θέρμησης ή άλλη ισοδύναμη επεξεργασία προ της παστερίωσης και η διάρκεια συντήρησής του δεν υπερβαίνει τις δύο ημέρες από την ημερομηνία παστερίωσης, μπορεί, πέραν των αναφερόμενων στο προηγούμενο εδάφιο, να φέρει και την ένδειξη «γάλα ημέρας».

β) Ως «γάλα υψηλής θερμοκτικής επεξεργασίας» νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία στους +85 βαθμούς έως +127 βαθμούς C σε τέτοιες συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου ώστε η δοκιμασία υπεροξειδάσης να είναι αρνητική, αμέσως δε μετά τη θερμική του επεξεργασία ψύχεται, το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6 βαθμούς C. Η συντήρησή του γάλακτος υψηλής θερμοκτικής επεξεργασίας γίνεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6 βαθμούς C η δε διάρκεια συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και υπόκειται σε έλεγχο των αρμόδιων αρχών κατά τις προβλέψεις του ενωσιακού δικαίου.

Στη συσκευασία του γάλακτος υψηλής θερμοκτικής επεξεργασίας πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές σημείο και με ευδιάκριτους χαρακτήρες οι ενδείξεις «γάλα» και «υψηλής θερμοκτικής επεξεργασίας», η ημερομηνία επεξεργασίας, η ημερομηνία λήξης, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος και η θερμοκρασία συντήρησής του. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες.

Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο και σε οποιοδήποτε σημείο της συσκευασίας του προϊόντος αναγραφή της ένδειξης «παστεριωμένο». Το γάλα υψηλής θερμοκτικής επεξεργασίας τοποθετείται σε ευδιάκριτα ξεχωριστό σημείο από το παστεριωμένο γάλα σε όλα τα σημεία διάθεσης.

β. Οι συσκευασίες γάλακτος της προηγούμενης υποπερίπτωσης που διατίθενται στην αγορά συμμορφώνονται με τις απαιτούμενες ενδείξεις εντός δύο (2) μηνών από την έναρξη ισχύος του παρόντος νόμου.

3. Οι παράγραφοι 1 και 2 του άρθρου 21 του ν. 248/1914 (Α' 110) καταργούνται.

ΥΠΟΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ ΣΤ.9: ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΛΟΙΠΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1.α. Μεταξύ του παρασκευαστηρίου κρέατος και του καταστήματος λιανικής πώλησης κρεάτων (κρεοπωλείου) πρέπει να υπάρχει σαφής διαχωρισμός εργασιών (μόνιμος ή προσωρινός χωροταξικός διαχωρισμός ή χρονικός διαχωρισμός) υπό την επιφύλαξη των υγειονομικών διατάξεων και των διατάξεων για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και των καταναλωτών.

β. Τα παρασκευαστήρια κρέατος επιτρέπεται να παράγουν παρασκευάσματα κρέατος.

γ. Με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων που εκδίδεται εντός τριών μηνών από την έναρξη ισχύος του παρόντος νόμου, ρυθμίζονται θέματα λειτουργίας παρασκευαστηρίου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων και ορίζονται οι παραγόμενες ποσότητες και κάθε σχετικό θέμα.

δ. Οι παράγραφοι 5 και 7 του άρθρου μόνου της υ.α. 306272/2008 (Β' 1483) καταργούνται. Κατά τα λοιπά και μέχρι την έκδοση της απόφασης της προηγούμενης υποπερίπτωσης, εξακολουθεί να ισχύει η υ.α. 306272/2008.

2. Το ελαιόλαδο που προορίζεται για την κατανάλωση σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες ή άλλες παρόμοιες εγκαταστάσεις, μπορεί, εκτός από τη συσκευασία των 5 λίτρων, να διακινείται σε συσκευασίες 10, 20, 25 και 50 λίτρων. Κατά τα λοιπά ισχύει η κ.υ.α. 323902/2009 «Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1019/2002 της Επιτροπής για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου» (Β' 2026).

3. Το άρθρο 5 του ν. 4035/1960 (Α' 15) καταργείται.

4. Η παράγραφος 1α της υ.α. 1733/1974 (Β' 329) καταργείται.

ΥΠΟΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ ΣΤ.10: ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΔΟΜΙΚΩΝ ΥΛΙΚΩΝ-ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΣΙΜΕΝΤΟΥ

1. α. Η διακίνηση τσιμέντων στη Χώρα διέπεται από τις ρυθμίσεις της παρούσας υποπαραγράφου. Ως διακίνηση νοείται η αγορά, η εισαγωγή, η μεταφορά, η παραλαβή και η αποθήκευση των τσιμέντων είτε για εμπορικούς σκοπούς είτε και για ίδια χρήση.

β. Η διακίνηση στη Χώρα χύδην τσιμέντων τα οποία είτε παράγονται σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή διακινούνται από άλλους φορείς εκτός των παραγωγών τους είτε παράγονται σε τρίτες χώρες, πραγματοποιείται μέσω των Κέντρων Διανομής Τσιμέντων που είναι εγκατεστημένα στην Ελλάδα. Ως διακίνηση χύδην τσιμέντων νοείται και η διακίνηση σε σφραγισμένους από τον παραγωγό μεγασάκου (big