



ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Υπουργείο Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας

Ευρωπαϊκή Αγορά Αρτοποιίας



Δεκέμβριος 2014

Περιεχόμενα

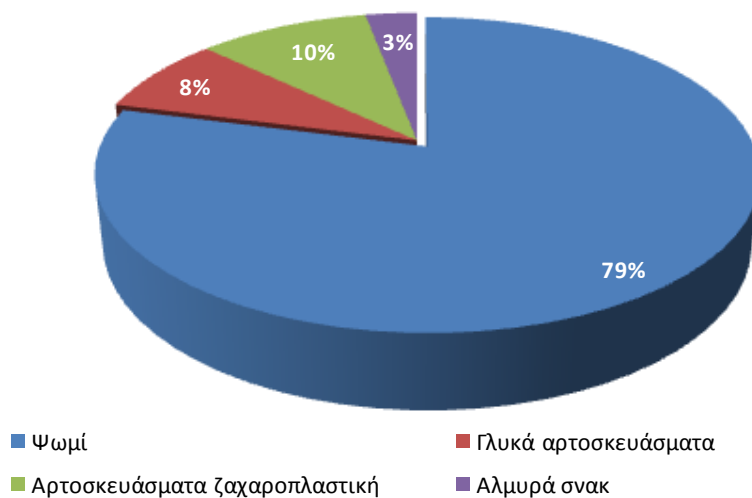
1.	Κύρια μεγέθη αγοράς.....	2
2.	Παραγωγή και προσφορά των προϊόντων αρτοποιίας: βιομηχανικά και βιοτεχνικά αρτοποιεία	4
3.	Η κατάσταση ανά χώρα μέλος της ΕΕ	4
4.	Σύντομα προφίλ χωρών.....	6
5.	Νομική προστασία του επαγγέλματος του βιοτεχνικού αρτοποιού (craft baker)	9

1. Κύρια μεγέθη αγοράς

Η συνολική Ευρωπαϊκή αγορά (ΕΕ-27) αρτοποιίας (bakery market¹) εκτιμάται ότι ανήλθε το 2011 σε 40,1 εκατ. τόνους (σε όρους ποσότητας) και €126,4 δισ. (σε όρους αξίας) (Gira 2013²). Σε παρόμοια επίπεδα φαίνεται να κυμάνθηκε και το 2010, όπου σύμφωνα με διαθέσιμα στοιχεία εκτιμάται ότι η συνολική κατανάλωση των προϊόντων αρτοποιίας στην ΕΕ-27 διαμορφώθηκε σε 39 εκατ. τόνους (Federation of Bakers, UK Bread Industry).

Η κατανάλωση ψωμιού διαφέρει σημαντικά από χώρα σε χώρα της ΕΕ, ωστόσο κατά μέσο όρο κυμαίνεται σε 50 κιλά ανά άτομο ετησίως, έχοντας παρουσιάσει μόνο οριακές μεταβολές (θετικές / αρνητικές) συνολικά την τελευταία δεκαετία. Επίσης, όπως είναι αναμενόμενο είναι το μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς αρτοποιίας σε όλες τις χώρες της ΕΕ, συμμετέχοντας με ποσοστό άνω του 50% σε όλες τις εξεταζόμενες αγορές (διαγράμματα 1 και 3).

Διάγραμμα 1. Διάρθρωση της ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας ανά τύπο προϊόντος (ΕΕ-27, 2011)



Πηγή: GIRA, 2013

Ειδικότερα, η ευρωπαϊκή κατανάλωση ψωμιού εκτιμάται ότι ανήλθε σε περίπου 32 εκατ. τόνους τόσο το 2010 όσο και το 2011, καλύπτοντας το 79% - 82% της συνολικής αγοράς αρτοποιίας την εν λόγω διετία. Τα φρέσκα προϊόντα αρτοποιίας³ κυριαρχούν στις προτιμήσεις των καταναλωτών, καλύπτοντας το 68% της συνολικής ΕΕ αγοράς και το

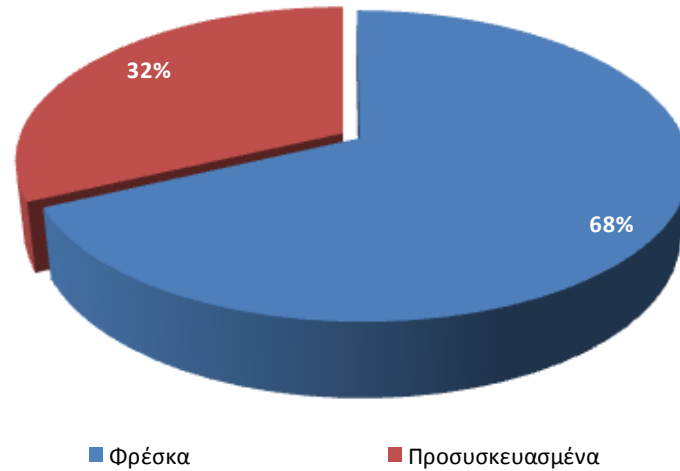
¹ Στον όρο περιλαμβάνονται το ψωμί, τα γλυκά αρτοσκευάσματα ("viennoiserie" όπως π.χ. κρουασάν, μπριός κλπ.), αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής ("patisserie" όπως π.χ. κέικ, τάρτες κλπ.) και αλμυρά αρτοσκευάσματα - σνακ ("savoury pastry"). Δεν συμπεριλαμβάνονται τα μπισκότα και τα δημητριακά.

² The Gira European Bakery Company Panorama 2001-2011/2012 & 2016, Mini Market Report, 2013

³ Ο όρος αναφέρεται στα μη-συσκευασμένα ή συσκευασμένα στο σημείο πώλησης προϊόντα με διάρκεια ζωής στο ράφι κάτω των 2 ημερών.

μεγαλύτερο κομμάτι των περισσότερων εθνικών αγορών των ευρωπαϊκών χωρών (διαγράμματα 2 και 3).

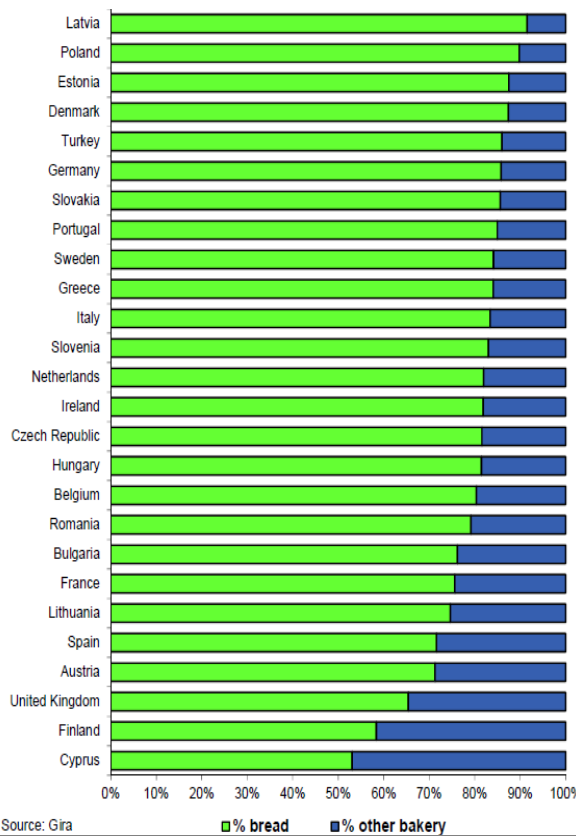
Διάγραμμα 2. Διάρθρωση της ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας ανά τεχνολογία προϊόντος (ΕΕ-27, 2011)



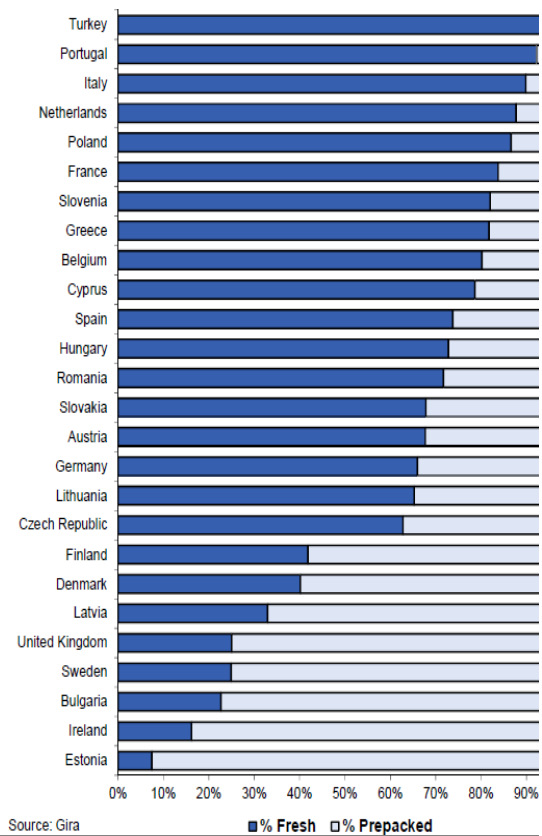
Πηγή: GIRA, 2013

Διάγραμμα 3. Διάρθρωση της ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας ανά τύπο και τεχνολογία προϊόντος ανά χώρα (συμπεριλαμβάνεται η Τουρκία, στοιχεία 2011)

(α) τύπος προϊόντος



(β) τεχνολογία προϊόντος



Source: Gira

■ % bread ■ % other bakery

Source: Gira

■ % Fresh □ % Prepacked

Πηγή: GIRA, 2013

2. Παραγωγή και προσφορά των προϊόντων αρτοποιίας: βιομηχανικά και βιοτεχνικά αρτοποιεία

Η δομή της παραγωγής και προσφοράς των προϊόντων αρτοποιίας παρουσιάζει σημαντικές διαφορές ανάμεσα στις χώρες της ΕΕ-27. Παραδοσιακά, η αγορά μοιράζεται ανάμεσα στα βιομηχανικά αρτοποιεία (industrial ή plant bakers) και στα βιοτεχνικά αρτοποιεία (craft ή artisanal ή master bakers) τα οποία αποτελούν και τους αντίστοιχους ελληνικούς «φούρνους». Θα πρέπει να σημειωθεί ότι, η παραπάνω διάκριση αποτελεί και την σημαντικότερη της εν λόγω αγοράς και κατ' επέκταση εκείνη που συναντάμε συχνότερα σε κείμενα μελετών, περιοδικών και άρθρων. Ωστόσο από χώρα σε χώρα παρατηρούνται και άλλες διακρίσεις στην προσφορά των συγκεκριμένων προϊόντων, για τις οποίες χρησιμοποιούνται ξεχωριστοί όροι όπως αρτοποιεία μέσα σε καταστήματα (in-store bakeries) ή μονάδες ψησίματος μέσα σε καταστήματα (in-store baking units).

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, εκτιμάται ότι το ποσοστό των βιομηχανικών αρτοποιείων ανέρχεται σε 45% έναντι 55% των βιοτεχνικών αρτοποιείων (στοιχεία 2010, Association Internationale de la Boulangerie Industrielle, AIBI). Συνολικά εκτιμάται ότι υπάρχουν γύρω στις 1.000 μονάδες βιομηχανικής αρτοποιίας στην Ευρώπη, με τα μεγαλύτερα ποσοστά να εντοπίζονται σε χώρες όπως η Βουλγαρία, η Ολλανδία, το Ην. Βασίλειο και η Φινλανδία. Αντίθετα, η Τουρκία και η Ελλάδα εκτιμάται ότι συγκεντρώνουν τα μεγαλύτερα ποσοστά βιοτεχνών αρτοποιιών (AIBI και Federation of Bakers, UK Bread Industry).

Σύμφωνα με στοιχεία του 2011 και την έρευνα της συμβουλευτικής εταιρείας GIRA, το βιομηχανικό κομμάτι της προσφοράς ευθύνεται για ακόμα μεγαλύτερο κομμάτι της συνολικής κατανάλωσης προϊόντων αρτοποιίας στην ΕΕ-27 και συγκεκριμένα για το 66%, ενώ το κομμάτι των βιοτεχνών για το υπόλοιπο 34%.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται κάποια βασικά μεγέθη για την δομή της παραγωγής και προσφοράς σε κάποιες από τις κύριες χώρες μέλη της ΕΕ. Η εν λόγω ανάλυση αποσκοπεί σε μία σύντομη και πρώτη χαρτογράφηση της προσφοράς προϊόντων αρτοποιίας και στον εντοπισμό της κυριαρχίας (ή όχι) των παραδοσιακών βιοτεχνικών αρτοποιείων (δηλ. των αντίστοιχων ελληνικών «φούρνων») στον ευρωπαϊκό χώρο ανά κράτος μέλος. Τα εν λόγω ευρήματα αποτελούν ενδείξεις για την γεωγραφική επικράτηση των βιοτεχνικών αρτοποιείων και κατά συνέπεια βοηθούν στην περαιτέρω εστίαση της ανάλυσης σε συγκεκριμένες χώρες ενδιαφέροντος. Αρχικά, παρουσιάζονται τα συνολικά ευρήματα της έρευνας του 2011 της συμβουλευτικής εταιρείας GIRA, ενώ στη συνέχεια για εκείνες τις χώρες που είναι διαθέσιμα αξιόπιστα και αξιόλογα στοιχεία, δημιουργείται περαιτέρω ένα μικρό προφίλ με χρήσιμες πληροφορίες.

3. Η κατάσταση ανά χώρα μέλος της ΕΕ

Σύμφωνα με την έρευνα της συμβουλευτικής εταιρείας GIRA, η βιομηχανική προσφορά προϊόντων αρτοποιίας (industrial supply) κάλυψε το 66% της συνολικής κατανάλωσης στην ΕΕ-27 και η βιοτεχνική προσφορά (artisanal supply) το 34% αντιστοίχως το 2011. Θα πρέπει να αναφερθεί ότι, η εν λόγω έρευνα στην βιομηχανική (industrial) παραγωγή και προσφορά

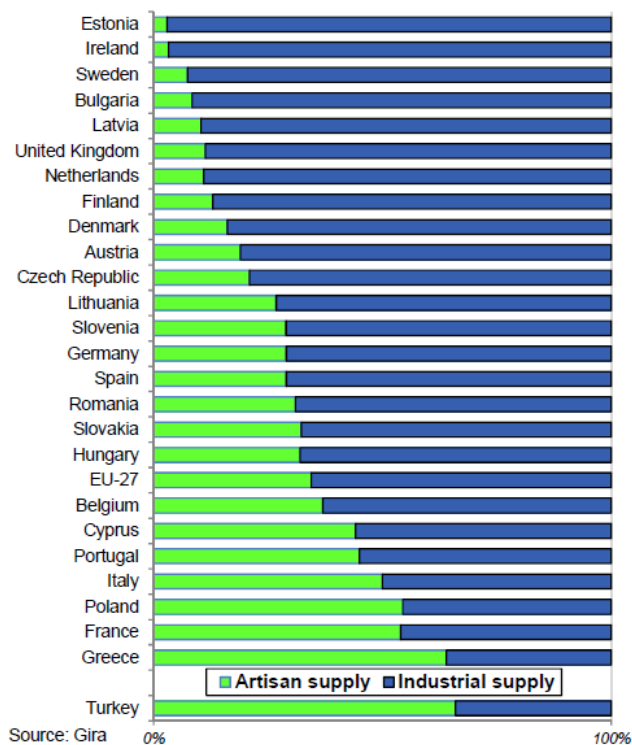
περιλαμβάνει κυρίως τα συσκευασμένα μεγάλης διάρκειας και τα bake-off προϊόντα, ενώ στην βιοτεχνική (artisanal) προσφορά, περιλαμβάνει τους κλασικούς φούρνους (artisan) αλλά και τις μονάδες ψησίματος μέσα σε άλλα καταστήματα (in-store baking units). Ωστόσο, όπως φαίνεται και από το διάγραμμα 4, το κύριο κομμάτι της βιοτεχνικής προσφοράς αφορά τους κλασικούς φούρνους (artisan bakers 30%).

Διάγραμμα 4. Διάρθρωση της ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας ανά τύπο προσφοράς (ΕΕ-27, 2011)



Πηγή: GIRA, 2013

Διάγραμμα 5. Διάρθρωση της ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας ανά τύπο προσφοράς ανά χώρα (συμπεριλαμβάνεται η Τουρκία, στοιχεία 2011)



Πηγή: GIRA, 2013

Αυτό που παρουσιάζει μεγαλύτερο ενδιαφέρον είναι η εν λόγω διάκριση ανά κύριο κράτος μέλος της ΕΕ. Στο διάγραμμα 5, παρουσιάζεται η διάρθρωση της προσφοράς προϊόντων αρτοποιίας ανά βιομηχανικό και βιοτεχνικό τύπο (ως % της συνολικής κατανάλωσης σε ποσότητα και συγκεκριμένα σε βάρος ψημένου προϊόντος) στα κυριότερα κράτη μέλη της ΕΕ, συμπεριλαμβανομένης της Τουρκίας. Όπως ήδη αναφέραμε, η βιοτεχνική προσφορά περιλαμβάνει κατά κύριο λόγο τους κλασικούς φούρνους. Από τα εν λόγω στοιχεία, προκύπτει ότι στις Τουρκία, Ελλάδα, Γαλλία, Πολωνία, Ιταλία, Πορτογαλία, Κύπρος και Βέλγιο δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός φούρνων, με ποσοστά υψηλότερα του μέσου ευρωπαϊκού.

4. Σύντομα προφίλ επιλεγμένων ευρωπαϊκών χωρών

Στη συνέχεια παρουσιάζονται σύντομα προφίλ επιλεγμένων χωρών της Ευρώπης, για τις οποίες υπάρχουν διαθέσιμα και αξιόπιστα στοιχεία για την αγορά και προσφορά προϊόντων αρτοποιίας. Τυχόν διαφορές/αποκλίσεις με τα νούμερα που έχουν ήδη παρουσιαστεί (διάγραμμα 5) οφείλονται σε διαφορετικές πηγές άντλησης των στοιχείων όπως και σε διαφορετική περίοδο αναφοράς. Η γενική τάση ωστόσο παραμένει ίδια. Σημειώνεται ότι, ο όρος βιοτεχνικά αρτοποιεία στα παρακάτω προφίλ αναφέρεται αποκλειστικά στους κλασικούς φούρνους, με την έννοια που χρησιμοποιείται και στην Ελλάδα.

Βέλγιο

Σε γενικές γραμμές, οι μικροί «γειτονικοί» φούρνοι παραμένουν το κύριο μέρος αγοράς ψωμιού στις περισσότερες περιοχές της χώρας. Ωστόσο, επικρατούν πλέον συνθήκες έντονου ανταγωνισμού για τα βιοτεχνικά αρτοποιεία του Βελγίου, κυρίως από τα μεγάλα σουπερ μάρκετ. Παρατηρείται υψηλή εσωτερική διαφοροποίηση, από περιφέρεια σε περιφέρεια της χώρας.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 60
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 3.100
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 620.000 τόνοι
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 58 κιλά
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιείων:** 52%
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιείων:** 48%

Πηγή: AIBI, *Baking + Biscuit Magazine* / στοιχεία 2012

Ολλανδία

Σε αντίθεση με το Βέλγιο, η Ολλανδία αποτελεί μία από τις ευρωπαϊκές χώρες με υψηλό μερίδιο αγοράς βιομηχανικών αρτοποιείων και μικρό βιοτεχνικών αρτοποιείων αντιστοίχως.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 67
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 2.000
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 522.000 τόνοι

- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 63,4 κιλά
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιειών:** 80%
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιειών:** 20%

Πηγή: AIBI, *Baking + Biscuit Magazine* / στοιχεία 2012

Γερμανία

Παρόλο που η Γερμανία παραδοσιακά αποτελεί μία χώρα όπου τα μικρά βιοτεχνικά αρτοποιεία είχαν ισχυρή παρουσία, σταδιακά το μερίδιό τους μειώνεται προς όφελος των μεγάλων αλυσίδων καταστημάτων και των βιομηχανικών προϊόντων.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 250 - 270 (κατά προσέγγιση, 2012)
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 13.171 (2013)
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 6.400.000 τόνοι (2010)
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 46,5 κιλά (2013)
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιειών:** 70% - 80% (κατά προσέγγιση, 2012)
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιειών:** 20% - 30% (κατά προσέγγιση 2012)

Πηγή: AIBI, *European Report 2010, Baking + Biscuit Magazine, Central Association of the German Bakers*

Ελλάδα

Η Ελλάδα εκτιμάται ότι συγκεντρώνει το δεύτερο μεγαλύτερο (μετά την Τουρκία) μερίδιο αγοράς βιοτεχνικών αρτοποιειών.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 25 (2007)
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 8.000 (2007)
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 800.000 τόνοι (2010)
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 65 κιλά (2010)
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιειών:** 5% (2007)
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιειών:** 95% (2007)

Πηγή: AIBI, *European Report 2010, Baking + Biscuit Magazine*

Τουρκία

Η Τουρκία αποτελεί την χώρα ανάμεσα στις εξεταζόμενες που παρουσιάζει το υψηλότερο μερίδιο αγοράς βιοτεχνικών αρτοποιειών, με εντυπωσιακή ετήσια παραγωγή και κατανάλωση ψωμιού.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 70 (2007)

- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 20.000 (2007)
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 11.690.000 τόνοι (2010)
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 150 κιλά (2010)
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιείων:** 2% (2007)
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιείων:** 98% (2007)

Πηγή: AIBI, *European Report 2010, Baking + Biscuit Magazine*

Γαλλία

Οι Γάλλοι καταναλωτές παραδοσιακά αγοράζουν το ψωμί τους σε μικρά βιοτεχνικά αρτοποιεία (γειτονικούς φούρνους), που προσφέρουν μία μεγάλη ποικιλία φρέσκων προϊόντων. Μετά την Τουρκία και την Ελλάδα, εκτιμάται ότι είναι η χώρα που συγκεντρώνει το μεγαλύτερο μερίδιο βιοτεχνικών αρτοποιείων.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** -
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 32.000 (2013)
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 3.045.000 τόνοι (2010)
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 57 κιλά (2010)
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιείων:** 40% (κατά προσέγγιση, 2013)
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιείων:** 60% (2013)

Πηγή: AIBI, *European Report 2010, Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française*

Ιταλία

Η Ιταλία επίσης κατατάσσεται ανάμεσα στις χώρες (μαζί με την Τουρκία, Ελλάδα και Γαλλία) που εμφανίζουν υψηλό και άνω του μέσου ευρωπαϊκού όρου μερίδιο αγοράς βιοτεχνικών αρτοποιείων.

- **Βιομηχανικά αρτοποιεία:** 150 (2007)
- **Βιοτεχνικά αρτοποιεία:** 25.000 (2007)
- **Αρτοποιεία μέσα σε καταστήματα (in-store bakeries):** 1.000 (2007)
- **Ετήσια παραγωγή ψωμιού:** 3.200.000 τόνοι (2010)
- **Ετήσια κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού:** 48 κιλά (2010)
- **Μερίδιο αγοράς των βιομηχανικών αρτοποιείων:** 25% (2007)
- **Μερίδιο αγοράς των βιοτεχνικών αρτοποιείων:** 63% (2007)
- **Μερίδιο αγοράς των αρτοποιείων μέσα σε καταστήματα (in-store bakeries):** 12%

Πηγή: AIBI, *European Report 2010, Baking + Biscuit Magazine*

5. Νομική προστασία του επαγγέλματος του βιοτεχνικού αρτοποιού (craft baker)

Όπως είδαμε, όλες σχεδόν οι ευρωπαϊκές αγορές αρτοποιίας μελετώνται σε όρους βιομηχανικής και βιοτεχνικής παραγωγής και προσφοράς των προϊόντων τους. Η διάκριση αυτή πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο για να διαχωρίσει εκείνο το κομμάτι της προσφοράς που παράγει τα προϊόντα αρτοποιίας εξ ολοκλήρου και τα πουλάει στον τελικό καταναλωτή επιτόπου, στο ίδιο σημείο (ο αντίστοιχος ελληνικός φούρνος) και εκείνο το κομμάτι της προσφοράς που πουλάει βιομηχανικά προϊόντα αρτοποιίας (προσσκευασμένα, bake-off κλπ.) μέσω διαφόρων καναλιών. Σε γενικές γραμμές, η τάση διαφοροποίησης του όρου «φούρνος» (των αντίστοιχων craft bakers σε όρους ευρωπαϊκής αγοράς) έναντι των υπολοίπων σημείων πώλησης προϊόντων αρτοποιίας είναι έντονη και επιβεβαιώνεται από σχετικές εθνικές προσπάθειες στην Ευρώπη, που έχουν ως στόχο να ενταχθεί όρος σε κάποιο ρυθμιστικό πλαίσιο και να κατοχυρωθεί νομικά. Χαρακτηριστικότερο τέτοιο παράδειγμα είναι η περίπτωση της Γαλλίας που αναφέρεται παρακάτω. Εκτός από την Γαλλία, αναφέρεται και περίπτωση της Ιταλίας, που αποτελεί μία ακόμα χώρα της ΕΕ που προστατεύει νομικά τη χρήση του όρου «αρτοποιός».

Γαλλία

Το επάγγελμα του αρτοποιού και η χρήση του όρου «αρτοποιείο» (δηλ. του αντίστοιχου ελληνικού όρου «φούρνος») που στα γαλλικά αναφέρεται ως “boulangerie”, είναι αυστηρά προστατευμένο νομικά για πάνω από 10 χρόνια. Ειδικότερα από το 1998, μέσω του νόμου n° 98-405 της 25^{ης} Μαΐου 1998⁴, η εν λόγω επωνυμία υπόκειται σε ειδικούς όρους που ρυθμίζουν τη χρήση της.

Πριν από αυτόν τον νόμο, ο όρος «αρτοποιείο» επιτρεπόταν να εμφανίζεται είτε σε μια εγκατάσταση που παρήγαγε το ψωμί είτε σε μια εγκατάσταση η οποία περιοριζόταν απλά στην πώλησή του. Προκειμένου να εξασφαλιστεί ο θεμιτός ανταγωνισμός και να αποφευχθεί η παραπλάνηση του καταναλωτή, ο εν λόγω νόμος (που αποτελείται μόνο από 1 άρθρο) συμπλήρωσε τον αντίστοιχο Κώδικα Προστασίας του Καταναλωτή με 3 επιπλέον άρθρα: L121-80, L121-81 και L121-82.

Τα δύο πρώτα άρθρα καθορίζουν τους όρους χρήσης της ονομασίας, ενώ το τρίτο προβλέπει κυρώσεις για τις παραβιάσεις του νόμου.

Ειδικότερα, το άρθρο L 121-80 ορίζει τα εξής:

“Δεν μπορούν να χρησιμοποιήσουν το όνομα “boulangier” («αρτοποιός») και την εμπορική επωνυμία “boulangerie” («αρτοποιείο») ή ένα όνομα που ενδέχεται να προκαλέσει σύγχυση σχετικά με το σημείο πώλησης ψωμιού στον τελικό καταναλωτή ή σε διαφημίσεις εκτός των αυστηρά επαγγελματικών εμπορικών εγγράφων, επαγγελματίες που δεν παρέχουν οι ίδιοι από επιλεγμένα υλικά, το ζύμωμα της ζύμης, τη ζύμωση και τη διαμόρφωση και το ψήσιμο του ψωμιού στον τόπο της πώλησης στον τελικό καταναλωτή.

⁴ Loi n° 98-405 du 25 Mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan Boulanger
(<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000740530&dateTexte=>)

τα προϊόντα δεν μπορούν σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής ή της πώλησής να είναι παγωμένα ή κατεψυγμένα”.

Πρέπει να σημειωθεί ότι ο νόμος αποσκοπεί στο να εξασφαλιστεί η σωστή ενημέρωση των καταναλωτών γύρω από τη χρήση των όρων «αρτοποιός» και «αρτοποιείο» και γι 'αυτό τα στοιχεία αυτά αποτελούν μέρος του Κώδικα Καταναλωτών και όχι μέρος ενός άλλου κώδικα, όπως του Εμπορικού Κώδικα.

Οι ειδικοί όροι χρήσης αυτών των ονομάτων έχουν διπλή σημασία: πρώτον, διασφαλίζουν ότι όλες οι φάσεις παραγωγής του ψωμιού έχουν διεξαχθεί στον τόπο της πώλησής του στον τελικό καταναλωτή και δεύτερον, διασφαλίζουν ότι αυτό το ψωμί δεν μπορεί σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής ή της πώλησής του να έχει παγώσει ή να είναι κατεψυγμένο.

Από αυτές τις δύο προϋποθέσεις, είναι σαφές ότι η ονομασία «αρτοποιείο» σε ένα κατάστημα δηλώνει ότι το ψωμί που πωλείται εκεί παρασκευάστηκε εξ ολοκλήρου σε αυτές τις εγκαταστάσεις και ότι δεν έχει παγώσει ή καταψυχτεί σε οποιαδήποτε στιγμή.

Είναι αδίκημα το να φέρει ένα κατάστημα την επωνυμία «αρτοποιείο» όταν πουλάει αποψυγμένο ψωμί ή ψωμί που δεν είχε παρασκευαστεί εκεί. Το αδίκημα τιμωρείται με πρόστιμο μέχρι € 37.500 ή / και φυλάκιση για δύο χρόνια.

Ιταλία

Μέχρι το 2006 και πριν την ψήφιση του Ν. 223 (όπως τροποποιήθηκε από τον Ν. 248/4-8-2006)⁵ το επάγγελμα του αρτοποιού στην Ιταλία υπόκειτο στις ρυθμίσεις του Ν. 1002/31-7-1956. Μέχρι τότε, η πρόσβαση στην παραγωγή ψωμιού ήταν περιορισμένη και χρειαζόταν την έγκριση και εξουσιοδότηση του εμπορικού επιμελητηρίου της περιφέρειας στην οποία η δραστηριότητα λάμβανε χώρα. Για να λάβει κανείς την εν λόγω έγκριση, ήταν απαραίτητο να αποδείξει ότι η νέα δραστηριότητα συνάδει με την προσδοκώμενη εξέλιξη της αγοράς (προσφοράς και ζήτησης), ύστερα από γνωμάτευση ειδικής επιτροπής της οποίας τα μέλη συμπεριλάμβαναν αντιπροσώπους της ομοσπονδίας των αρτοποιών και των συνδικάτων του κλάδου. Η ίδια διαδικασία ίσχυε και για μεταβίβαση ή επέκταση υφιστάμενων αρτοποιείων.

Το άρθρο 4 του Ν. 223 καταργεί τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που προβλέπονταν σε περιφερειακό επίπεδο και επιτρέπει την δημιουργία (μεταβίβαση ή επέκταση) των αρτοποιείων μέσω μόνο μιας απλής δήλωσης της δραστηριότητας στην αντίστοιχη τοπική αρμόδια αρχή (περιφέρεια).

⁵ Νόμος διάταγμα 223/4-7-2006:

<http://www.normattiva.it/atto/caricaDettaglioAtto?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2006-08-11&atto.codiceRedazionale=006G0269>

Νόμος 248/4-8-2006:

<http://www.normattiva.it/atto/caricaDettaglioAtto?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2011-01-26&atto.codiceRedazionale=010G0249>

Ωστόσο, παρά την δραστική απελευθέρωση του επαγγέλματος, ο νόμος του 2006 διατηρεί την ονομασία του «αρτοποιείου» (στα Ιταλικά “panificio”) και περιορίζει την χρήση της μόνο σε επαγγελματικές δραστηριότητες που πραγματοποιούν ολόκληρο τον κύκλο παραγωγής ψωμιού, από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι το τελικό στάδιο μαγειρέματος. Ο νόμος προβλέπει για τους αρτοποιούς την πώληση των προϊόντων τους στον τελικό καταναλωτή μέσω των ιδίων εγκαταστάσεών τους, με εξαίρεση την εξυπηρέτηση μέσω σερβιτόρου. Η τελική πώληση και εξυπηρέτηση υπόκειται στους προβλεπόμενους κανόνες υγιεινής.

Η εν λόγω νομοθεσία έχει ενσωματωθεί έκτοτε σε μία σειρά από περιφερειακούς σχετικούς νόμους που ρυθμίζουν το επάγγελμα του αρτοποιού, όπως ο Ν. 14/16-7-2013 της περιφέρειας Piemonte και ο Ν. 10/25-2-2014 της περιφέρειας Campania.