



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ		Αθήνα,	
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ			
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ		ΠΡΟΣ:	Πίνακας Αποδεκτών
Ταχ.Δ/ση: Ταχ. Κώδικας: Πληροφορίες: Τηλέφωνο: E-mail:	Βερανζέρου 46 10438 Αθήνα Δ.Μίντζα/Π.Παπαδάκη 210 2125757/5755 dmintza@minagric.gr ppapadaki@minagric.gr		

ΘΕΜΑ: «Μέτρα για γάλα, κρέας λόγω αφθώδη πυρετού»

ΣΧΕΤ.: Η με αριθ. πρωτ. 71292/19-03-2026 εγκύκλιος

Σε συνέχεια αιτημάτων εγκαταστάσεων μεταποίησης γάλακτος της Λέσβου και σφαγείων και κατόπιν σύμφωνης γνώμης του Εθνικού Κέντρου Ελέγχου Νοσημάτων (ΕΚΕΝ), το Μέρος Γ και το Μέρος Δ του ανωτέρω εγγράφου τροποποιείται ως προς τα ακόλουθα:

Α. ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ & ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 2020/687 Παράρτημα VII, όπως έχει τροποποιηθεί από τον Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό 2026/322, ο μετριασμός του κινδύνου μετάδοσης αφθώδους πυρετού από το **νωπό γάλα των ευαίσθητων ειδών από την απαγορευμένη ζώνη** μπορεί να γίνει με τις παρακάτω μεθόδους επεξεργασίας:

1. Θερμική επεξεργασία, ήτοι διαδικασία αποστείρωσης, για την επίτευξη ελάχιστης τιμής F_0 3.
2. Θερμική επεξεργασία υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) σε τουλάχιστον 132 °C επί τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.
3. Εάν το pH του γάλακτος είναι κάτω του 7, θερμική επεξεργασία παστερίωσης σύντομης διάρκειας σε υψηλή θερμοκρασία (HTST) σε τουλάχιστον 72 °C επί τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα.
4. Εάν το pH του γάλακτος είναι 7 ή μεγαλύτερο, θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C επί τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα, δύο φορές.

5. Θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C σε συνδυασμό με μηχανική επεξεργασία για την επίτευξη τιμής pH κάτω του 6 επί τουλάχιστον μία ώρα.
6. Θερμική επεξεργασία παστερίωσης HTST σε τουλάχιστον 72 °C σε συνδυασμό με αποξήρανση.

Επιτρέπεται η έξοδος από την απαγορευμένη ζώνη **των παρακάτω γαλακτοκομικών προϊόντων** τα οποία έχουν παραχθεί σε εγκαταστάσεις που διαθέτουν **κλειστού τύπου συστήματα παστερίωσης** :

1. Ώριμα τυριά με σκοπό:

- α) Λιανική πώληση. Τα τυριά αυτά, διακινούνται μόνο προς επιχειρήσεις για λιανική πώληση.
- β) Προς εγκαταστάσεις/ επιχειρήσεις για περαιτέρω μεταποίηση.
- γ) Ενδοκοινοτικό εμπόριο. Δεν επιτρέπεται η ανασυσκευασία εκτός Λέσβου.
- δ) Εξαγωγή σε τρίτες χώρες : Δεν επιτρέπεται η ανασυσκευασία εκτός Λέσβου.

Συμβουλευτείτε την ιστοσελίδα του ΥΠΑΑΤ όπου είναι αναρτημένη η πληροφορία σχετικά με τις προϋποθέσεις εξαγωγής λόγω ΑΠ. <https://www.minagric.gr/for-farmer-2/eisagoges-ejogoges/ejagoges>

ε) Σε περίπτωση που ο αποθηκευτικός χώρος στη Λέσβο δεν επαρκεί, επιτρέπεται η μεταφορά τυριών σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη εκτός Λέσβου. Τα εν λόγω τυριά μένουν δεσμευμένα στη ψυκτική αποθήκη μέχρι νεοτέρας.

2. Γιαούρτι, παγωτό και σύνθετα προϊόντα (π.χ. κρέμα, ρυζόγαλο, τυροπιτάκια κ.α.) αποκλειστικά **για λιανική πώληση**.
3. Βούτυρο και μυζήθρα (γκίζα) μόνο προς εγκαταστάσεις/επιχειρήσεις για περαιτέρω μεταποίηση (εγκαταστάσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων, αρτοποιία, ζαχαροπλαστική κ.ά.).

Συνημμένα διαβιβάζεται ο «Οδηγός βιοασφάλειας για το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα από περιοχή με περιορισμούς λόγω αφθώδους πυρετού» (εφεξής Οδηγός) τροποποιημένος κατάλληλα.

Β.ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Επιτρέπεται η μεταφορά εκτός Λέσβου, **α)** νωπών κρέατων ενδοενωσιακού, τρίτων χωρών ή εγχώριου εμπορίου από ζώα εκτός Λέσβου, με προϋπόθεση την τήρηση των μέτρων βιοασφάλειας και **β)** προϊόντων κρέατος τα οποία έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 2020/687 Παράρτημα VII, όπως έχει τροποποιηθεί από τον Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό 2026/322, ο μετριασμός του κινδύνου μετάδοσης αφθώδους πυρετού από το **κρέας από την απαγορευμένη ζώνη** μπορεί να γίνει με τις παρακάτω μεθόδους επεξεργασίας:

- Θερμική επεξεργασία εντός ερμητικώς σφραγισμένου περιέκτη, για την επίτευξη ελάχιστης τιμής F_0 (είναι το εκτιμώμενο θανατηφόρο αποτέλεσμα επί των βακτηριακών σπορίων F_0 με τιμή 3 σημαίνει ότι το ψυχρότερο σημείο του προϊόντος έχει θερμανθεί επαρκώς ώστε να επιτευχθεί το ίδιο θανατηφόρο αποτέλεσμα όπως σε θερμοκρασία 121 °C (250 °F) επί τρία λεπτά με στιγμιαία θέρμανση και ψύξη.)
- Θερμική επεξεργασία για την επίτευξη θερμοκρασίας πυρήνα τουλάχιστον 80 °C.
- Θερμική επεξεργασία για την επίτευξη θερμοκρασίας πυρήνα 70 °C επί τουλάχιστον 30 λεπτά.
- Θερμική επεξεργασία σε ερμητικώς σφραγισμένο περιέκτη, με εφαρμογή θερμοκρασίας τουλάχιστον 60 °C επί τουλάχιστον 4 ώρες.
- Φυσική ζύμωση και ωρίμανση για ελάχιστη περίοδο 9 μηνών, ώστε να επιτευχθούν μέγιστες τιμές A_w 0,93 και pH 6 σε όλα τα σημεία του προϊόντος

2. Ζώα που προέρχονται από την περαιτέρω απαγορευμένη ζώνη μπορούν να σφάζονται στο πλησιέστερο σφαγείο με την προϋπόθεση ότι τα σφάγια διακινούνται **εντός του νησιού**. Λεπτομέρειες αναφορικά με την ακολουθούμενη διαδικασία θα αποσταλούν από τη Δ/νση Υγείας των Ζώων.

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

Δρ. ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΑΡΙΝΟΥ

Πίνακας Αποδεκτών

1. Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου, Γενική Δ/Νση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής, Περιφερειακή Ενότητα Λεσβού
2. Περιφερειακή Δνση ΕΦΕΤ Βορείου Αιγαίου
3. ΥΠΑΑΤ, Γενική Δνση Κτηνιατρικής, Δνση Υγείας Ζώων

Κοινοποίηση

1. Γραφ. Υφυπουργού κ.Α. Καββαδά
2. Γραφ. Γεν. Γραμματέα κ.Σ. Πρωτοψάλτη
3. Κτηνιατρικές Αρχές των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων
4. ΕΦΕΤ, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, Τμήματα Κρέατος και Αλιευμάτων
5. ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ
6. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ) sevgap@sevt.gr
7. Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΣΕΒΕ) ny@seve.gr, info@seve.gr
8. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) sevt@sevt.gr
9. Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΠΣΕ) pse@otenet.gr
10. Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Φέτας: grammateiadof@gmail.com
11. Ο.ΔΙ.Π.ΠΑ.Φ. Οργ. Οικολ. Διαχ/σης Φέτας odippaf@gmail.com