



@ΣΗΔΕ ΙΡΙΔΑ

6a15865a543d627a5e48e282

ΑΠ:134415

Υπογραφή: 26/05/26 14:40

Διανομή: 26/05/26 14:43

Αθήνα

26.05.2026

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ, ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

ΠΡΟΣ: Πίνακας Αποδεκτών

Ταχ. Δ/ση : Βερανζέρου 46
Ταχ. Κώδικας : 104 38 Αθήνα
Πληροφορίες : Δ. Μίντζα, Ε. Χατζηγιαννακού
Τηλέφωνο : 210 2125757, - 5770
e-mail : dmintza@minagric.gr,
echatzigian@minagric.gr,

ΘΕΜΑ: «Αφθώδης Πυρετός και εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δημοκρατία της Βόρειας Μακεδονίας»

ΣΧΕΤ.: Το με αριθμ. πρωτ. 86536/ 06.04.2026 έγγραφό μας

Σε συνέχεια ανωτέρω σχετικού και κατόπιν πρόσφατης ενημέρωσης από την αρμόδια αρχή της Β. Μακεδονίας (ΔΒΜ), σας γνωρίζουμε ότι ο περιορισμός εισαγωγής και διέλευσης στην εν λόγω χώρα προϊόντων ζωικής προέλευσης προερχόμενων από την Ελλάδα, αφορά μόνο σε προϊόντα που προέρχονται από τη νήσο της Λέσβου.

Ως εκ τούτου, απαγορεύεται η εξαγωγή:

1. γάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων και
2. σύνθετων προϊόντων που περιέχουν μεταποιημένο γαλακτοκομικό προϊόν (πρώτη ύλη ή τελικό προϊόν)

που προέρχονται από τη νήσο της Λέσβου.

Η εξαγωγή και η διέλευση στη ΔΒΜ γάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων και σύνθετων προϊόντων που περιέχουν μεταποιημένο γαλακτοκομικό προϊόν, που έχουν παραχθεί στη λοιπή επικράτεια της χώρας επιτρέπεται.

Κατά παρέκκλιση της ανωτέρω απαγόρευσης, μπορούν να εισαχθούν ή να διαμετακομιστούν στη ΔΒΜ, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα από οικόσιτα και άγρια βοοειδή, αιγοπρόβατα και πρόβατα, από τη νήσο της Λέσβου, εάν το γάλα έχει υποβληθεί σε μία από τις ακόλουθες ειδικές επεξεργασίες:

- θερμική αποστείρωση που επιτυγχάνει τιμή F_0 τρία ή περισσότερο·
- θερμική επεξεργασία σε εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (UHT) τουλάχιστον 132°C για 1 δευτερόλεπτο
- θερμική επεξεργασία σε εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία (UHT) σε τουλάχιστον 135°C σε συνδυασμό με κατάλληλη διάρκεια
- θερμική επεξεργασία υψηλής θερμοκρασίας βραχείας παστερίωσης (HTST) στους 72°C για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα σε γάλα με pH μικρότερο από 7

- θερμική επεξεργασία υψηλής θερμοκρασίας βραχείας παστερίωσης (HTST) 72°C για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα, εφαρμοζόμενη δύο φορές σε γάλα με pH ίσο ή μεγαλύτερο από 7
- θερμική επεξεργασία υψηλής θερμοκρασίας βραχείας παστερίωσης (HTST) σε συνδυασμό με πρόσθετη φυσική επεξεργασία, προκειμένου να εξασφαλιστεί pH ίσο ή μικρότερο από 6 για περίοδο τουλάχιστον 1 ώρας ή για να εξασφαλιστεί θερμοκρασία τουλάχιστον 72°C, μαζί με αφυδάτωση
- θερμική επεξεργασία απλής παστερίωσης με αποτέλεσμα ισοδύναμο με θερμική επεξεργασία 72°C για διάρκεια τουλάχιστον 15 δευτερολέπτων

Επισημαίνεται ότι τα φορτία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, κατά την εξαγωγή τους συνοδεύονται από κτηνιατρικό υγειονομικό πιστοποιητικό που αφορά τις χώρες της Στήλης Γ (μη απαλλαγμένες από αφθώδη πυρετό).

Το εν λόγω κτηνιατρικό υγειονομικό πιστοποιητικό, είναι αναρτημένο στην ιστοσελίδα του ΥΠΑΑΤ στο σημείο με τα πιστοποιητικά εξαγωγών και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μέσω της εφαρμογής Π.Σ.Δ.Υ.Π.Ε.Ε

<https://www.minagric.gr/for-farmer-2/eisagoges-ejogoges/ejagoges/288-pistopoiitikaiejagogen>

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για κάθε περαιτέρω πληροφορία.

**Η Αναπληρώτρια Προϊσταμένη της
Διεύθυνσης ΚΔΥ**

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ

Πίνακας Αποδεκτών

1. Κτηνιατρικές Αρχές των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ) sevgap@sevt.gr
3. Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΣΕΒΕ) ny@seve.gr, info@seve.gr
4. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) sevt@sevt.gr
5. Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΠΣΕ) info@pse.gr
6. Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Φέτας: grammateiadof@gmail.com
7. Ο.ΔΙ.Π.ΠΑ.Φ. Οργ. Οικολ. Διαχ/σης Φέτας odippaf@gmail.com