

**ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ
ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

14/07/2016

Αρ. Πρωτ.: 383F

ΠΡΟΣ

την Πρόεδρο

τον Αντιπρόεδρο

& τα μέλη της Επιτροπής Προμηθειών Υγείας

- Σχετ.**
1. Την υπ αριθ. 68/14.12.2015 απόφαση της Ολομέλειας της Ε.Π.Υ. (Θέμα 6)
 2. Το υπ' πρωτ. Ε.Π.Υ. 3432/ 17.06.2016 έγγραφο του ΕΦΕΤ
 3. Το υπ' πρωτ. Ε.Π.Υ. 2963/ 25.05.2016 έγγραφο του ΣΕΒ-ΓΑΠ
 4. Την υπ αριθ. 84/14.06.2016 απόφαση της Ολομέλειας της Ε.Π.Υ. (Θέμα 8^ο)
 5. Την με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3271 /09.06.2016, «Αιτιολόγηση σχολίων 1^{ης} και 2^{ης} δημόσιας διαβούλευσης επί των τεχνικών προδιαγραφών των τροφίμων».
 6. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3262 /09.06.2016, «Ζυμαρικά Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 7. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3268 /09.06.2016, «Άρτος και αρτίδια. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 8. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3255/09.06.2016, «Αυγά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 9. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3267 /09.06.2016, «Γάλα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 10. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3261 /09.06.2016, «Γιαούρτι. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 11. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3266 /09.06.2016, «Διατηρημένα Τρόφιμα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 12. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3264 /09.06.2016, «Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 13. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3269 /09.06.2016, «Ελαιόλαδο και άλλα μαγειρικά έλαια. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 14. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3257 /09.06.2016, «Κατεψυγμένα κρέατα (άνευ οστών). Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 15. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3265 /09.06.2016, «Κατεψυγμένα Λαχανικά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
 16. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3263 /09.06.2016, «Κατεψυγμένα Πουλερικά.

Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

17. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3254 /09.06.2016, «Κατεψυγμένα Αλιεύματα.

Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

18. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3260 /09.06.2016, «Νωπά Κρέατα (μοσχάρι, χοιρινό, αιγοπροβάτων). Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

19. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3258 /09.06.2016, «Νωπά Οπωρολαχανικά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

20. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3267 /09.06.2016, «Νωπά Πουλερικά. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

21. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3256 /09.06.2016, «Τυροκομικά Προϊόντα. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

22. Το έγγραφο με αρ. πρωτ. ΕΠΥ 3258 /09.06.2016, «Είδη Παντοπωλείου (Τροφίμων, ποτών, και συναφών προϊόντων. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω σχετικά, η Επιτροπή Σύνταξης Προδιαγραφών και Προτύπων για την προμήθεια τροφίμων συνεδρίασε την Πέμπτη 14.07.2016 στην Ε.Π.Υ. και προέβει στις απαραίτητες αλλαγές, όπου απαιτείτο, επί των τεχνικών προδιαγραφών που επισυνάπτονται.

Συνημμένα:

1. Ζυμαρικά Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
2. «Άρτος και αρτίδια. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
3. «Αυγά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
4. «Γάλα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
5. «Γιαούρτι. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
6. «Διατηρημένα Τρόφιμα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
7. «Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
8. «Ελαιόλαδο και άλλα μαγειρικά έλαια. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
9. «Κατεψυγμένα κρέατα (άνευ οστών). Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
10. «Κατεψυγμένα Λαχανικά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
11. «Κατεψυγμένα Πουλερικά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
12. «Κατεψυγμένα Αλιεύματα. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
13. «Νωπά Κρέατα (μοσχάρι, χοιρινό, αιγοπροβάτων). Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
14. «Νωπά Οπωρολαχανικά. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
15. «Νωπά Πουλερικά. Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
16. «Τυροκομικά Προϊόντα. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».
17. «Είδη Παντοπωλείου (Τροφίμων, ποτών, και συναφών προϊόντων. Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες».

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

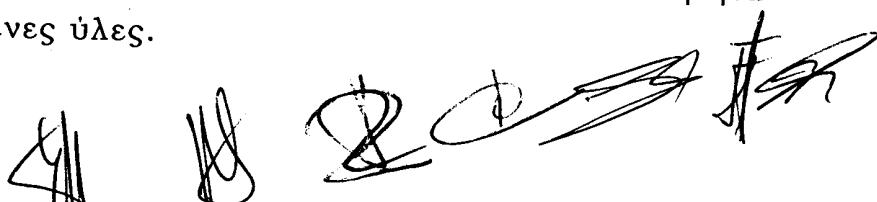
Γενικά. Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά να είναι Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να παρασκευάζονται από σιμιγδάλι πλούσιο σε γλουτένη και νερό, χωρίς ζύμη, ξηραίνόμενα εντός ειδικών ξηραντήρων θαλάμων με ελαφρά θέρμανση (χωρίς ψήσιμο) και κάτω από υγιεινές συνθήκες.

Το σιμιγδάλι από το οποίο θα παραχθούν τα ζυμαρικά πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (Άρθρο 105 και 108 του Κ.Τ.Π):

- (1) Υγρασία: Κατ' ανώτατο όριο 13,5%.
- (2) Γλουτένη υγρή: Τουλάχιστον 26%.
- (3) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,8%.
- (4) Πίτουρα: Ανώτατο όριο 0,8%.
- (5) Οξύτητα σε θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,07%.
- (6) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0,015%.
- (7) Κοσκινιζόμενο με κόσκινο από ύφασμα μεταξωτό, Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. από βρογχίδες 1156/cm², πρέπει να μη διέρχεται από αυτό σε ποσοστό ανώτερο του 8%.
- (8) Το χρησιμοποιούμενο νερό πρέπει να είναι πόσιμο.

Η Επεξεργασία Πρώτων Υλών και τα στάδια τα οποία πρέπει να ακολουθούνται κατά την παραγωγική διαδικασία είναι τα ακόλουθα: Τεχνολογία Ζυμαρικών

Κοσκίνισμα: Το σιμιγδάλι πρέπει να κοσκινίζεται με κόσκινα αντίστοιχα της αλευροποίησης και σύμφωνα με τους όρους αλευροποίησης για να απομακρυνθούν από αυτό ανεπιθύμητα παράσιτα και λοιπές ξένες ύλες.



Ανατάραξη: Αυτή ακολουθεί το κοσκίνισμα και διενεργείται με μηχανήματα ENTO LETER ή άλλο παρεμφερές και αποσκοπεί στην πλέον αποτελεσματική εξόντωση των εντόμων σε οποιοδήποτε βιολογικό στάδιο και εάν ευρίσκονται (ωάρια, προνύμφες, νύμφες, κλπ.).

Μηχανική Κατεργασία: Αυτή λαμβάνει χώρα με αυτόματα μηχανήματα ή ημιαυτόματα χωρίς παρεμβολή εργατικών χεριών, ιδίως κατά το πρώτο στάδιο και μέχρι πρεσαρίσματος. Κατά τη διαδικασία πίεσης της ζύμης πρέπει να παρεμβάλλεται μηχανήματα κενού αέρος για τη μορφοποίηση του προϊόντος.

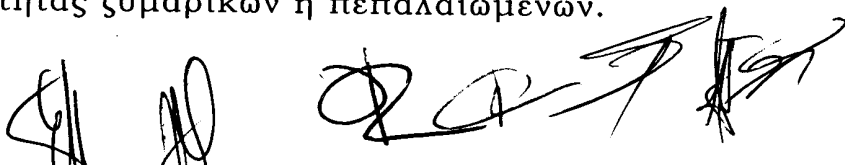
Ξήρανση: Μετά την έξοδό του από τα αντίστοιχα μηχανήματα, το σχηματοποιημένο προϊόν φέρεται προς ξήρανση σε κατάλληλα ξηραντήρια στα οποία πρέπει να παραμείνει επί ικανό χρόνο και υπό ορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να αποκτήσει τα επιθυμητά φυσικά χαρακτηριστικά (υγρασία, χρώμα, κλπ.).

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Συγκεκριμένα τα παραγόμενα ζυμαρικά να έχουν τα παρακάτω Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά σύμφωνα με το Άρθρο 115 του Κ.Τ.Π. :

1. Κατά το βρασμό με νερό πρέπει:
 - Να διογκώνονται τουλάχιστον κατά το διπλάσιο του όγκου τους.
 - Να μη διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
 - Να μην εμφανίζουν πολτώδη μορφή (χυλώνουν).
2. Το υγρό μετά το βρασμό (ζωμός), πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή δυνατή όξινη γεύση. Ο θολός ζωμός είναι ένδειξη κατώτερης ποιότητας ζυμαρικών ή πεπαλαιωμένων.



3. Το χρώμα και γενικά η εμφάνιση των ζυμαρικών να είναι φυσική χωρίς τεχνική χρώση η προσθήκη συντηρητικών.

4. Η Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105° C πρέπει να είναι (κατά την παραλαβή του προϊόντος) όπως παρακάτω: Από 16 Ιουνίου έως και 15 Σεπτεμβρίου κάθε έτους, κατ' ανώτατο όριο 12,5%. Από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου κατ' ανώτατο όριο 13,5%.

5. Η Οξύτητα όχι πάνω των 10 βαθμών, ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

6. Η Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,9%.

7. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των ζυμαρικών, η προσθήκη συντηρητικών μέσων και η παρουσία γενικά κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας

8. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης αμυλώδους ουσίας, εκτός από σιμιγδάλι προερχόμενο από σκληρό σιτάρι.

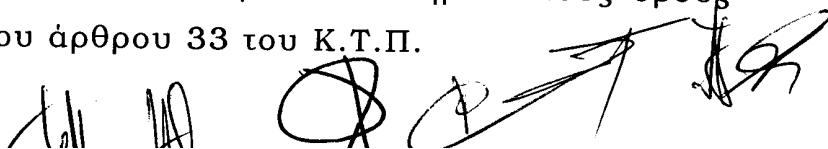
9. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θρυμμάτων ζυμαρικών.

10. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζώντα ή νεκρά παράσιτα (προνύμφες, νυμφικές μορφές ή τέλεια έντομα) και γενικά να μην φέρουν ίχνη προσβολής από αυτά.

Για τις χυλοπίτες με αυγά θα πρέπει να περιέχονται δύο πλήρη αυγά σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση ανά κιλό παραγομένου προϊόντος. (Άρθρο 115 § 13.α Κ.Τ.Π)

Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογισμένης σε ξηρή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγομένη σε ένα Κιλό ετοιμού ζυμαρικού δεν πρέπει να είναι κατώτερη των 20 gr. (Άρθρο 115 § 14 Κ.Τ.Π)

Τα νωπά ζυμαρικά από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι πρέπει να πληρούν κατά περίπτωση, όλους τους όρους του άρθρου 115, με εξαίρεση την υγρασία η οποία ορίζεται το μέγιστο 50%. Η προσθήκη προσθέτων επιτρέπεται, αφού θα πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.



Τα ζυμαρικά με λαχανικά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π. και ειδικά δε:

Η τέφρα επί ξηρού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3% με επιτρεπόμενη ανοχή μέχρι 1,4%.

Η χρώση ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σε αυτά κατονομαζόμενων και επιτρεπόμενων υλών, όπως είναι τα αυγά και τα λαχανικά, δεν θεωρείται τεχνητός χρωματισμός.

Τα γεμιστά ζυμαρικά ή νωπά γεμιστά ζυμαρικά, διαφόρων σχημάτων τα οποία αποτελούνται από περίβλημα θα πρέπει να είναι σύμφωνα και να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις του άρθρου 115 του Κ.Τ.Π..

Η γέμιση μπορεί να περιέχει διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς και φυσικές αρωματικές ύλες. Στη γέμιση επιτρέπεται η προθήκη προσθέτων στις απολύτως αναγκαίες ποσότητες για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος, εφόσον πληρούν τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ I του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π.. Ενδέχεται να περιέχονται Σορβικά σε μέγιστο ποσοστό 1000mg/Kg, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά σύμφωνα με τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ III, του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. καθώς και η προσθήκη γλουταμινικών πρέπει να είναι τους όρους του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ VI του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π..

Τα υπό προμήθεια ζυμαρικά πρέπει να είναι των παρακάτω κατηγοριών και φέρουν ενδεικτικώς τους παρακάτω κωδικούς:

CPV ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

15850000- 9 Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά

Ταλιατέλες

Πένες

Αστράκι, πεπονάκι, σουσαμάκι, κουσκουσέ

Χυλοπίτες με αυγά

Χυλοπιτάκι χωρίς αυγά

Μακαρόνια Νο 3

κ. 11

Handwritten signatures and initials, including a large stylized signature and several smaller initials.

	Μακαρόνια Νο 6
	Μακαρόνια Νο 10
	Φιδές Τριμμένος
	Φιδές Φωλιά
	Βίδες
	Κριθαράκι Μέτριο
	Μακαρονάκι κοφτό μέτριο
1585000-1	Διάφορα χρωματιστά ζυμαρικά από σιμιγδάλι (με προσθήκη φυσικών χρωστικών από λαχανικά: ντομάτα, καρότο, σπανάκι, παντζάρι κ.λ.π.)
15851200-0	Μαγειρεμένα ζυμαρικά και κουσκούς
15851220-6	Παραγεμισμένα ζυμαρικά
15851230-9	Λαζάνια
15851250-5	Κουσκούς

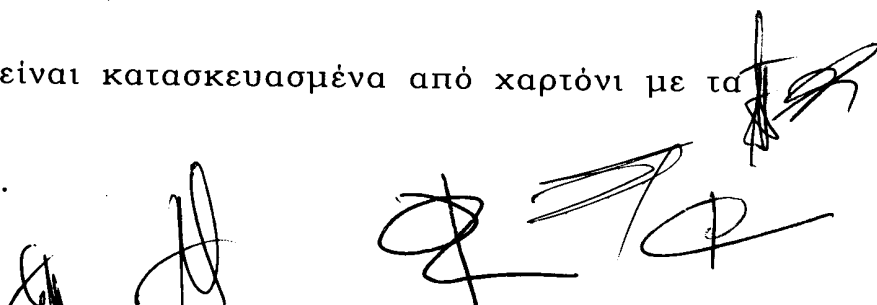
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΗΜΑΝΣΗ

Τα παραδιδόμενα είδη, θα είναι συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία του ½ Kgr σε φιλμ και σε δεύτερη συσκευασία σε χαρτοκιβώτια των 6 ή 12 Kgr.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα πρέπει να μεταφέρουν καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κτλ.) και δεν δύναται να αλλοιώνουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ζυμαρικών, πρέπει δε να πληρούν τους όρους του άρθρου 21 του Κ.Τ.Π. έκδοση 2009 και να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του ΕΚ 89/109, του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ, του Κανονισμού 2023/2006, καθώς και την Οδηγία 2007/42/ΕΚ της Επιτροπής.

Τα χαρτοκιβώτια να είναι κατασκευασμένα από χαρτόνι με τα εξής χαρακτηριστικά:

(1) Χαρτόνι κυματοειδές.



(2) Βάρος χαρτονιού: 670 gr/m² τουλάχιστον.

(3) Αντοχή κατά mullen: Τουλάχιστον 190lb/in²

(4) Αντοχή σε κάμψη: Χαρτόνι διαστάσεων 30 x 30 cm καμπτόμενο με το χέρι κατά γωνία 180°, δεν πρέπει να παρουσιάζει ρωγμές ή θραύσεις στα σημεία κάμψης και στις δύο επιφάνειες.

Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις (εργοστάσιο παραγωγής, περιγραφή είδους, ημερομηνία παραγωγής - λήξης κ.λ.π.)

Συγκεκριμένα θα πρέπει να αναγράφονται:

- Ονομασία (περιγραφή) του προϊόντος.
- Καθαρή ποσότητα.
- Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή.
- Χώρα προέλευσης.
- Αριθμός παρτίδας. (Οδηγία 89/396).

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η ημερομηνία παράδοσης των ζυμαρικών θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητας των.
(Προϊόν πρόσφατης παραγωγής και διαχείρισης της αποθήκευσης).

Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων, επί ποινή αποκλεισμού.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. (ΥΔ Αιβ/8577/8-9-1983 ΦΕΚ 526/Τ.Β./24.9.83 & ΥΙγ/Γ.Π/οικ. 96967 ΦΕΚ 2718/Β/4-11-2012 'Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.) Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 περί 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα



διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

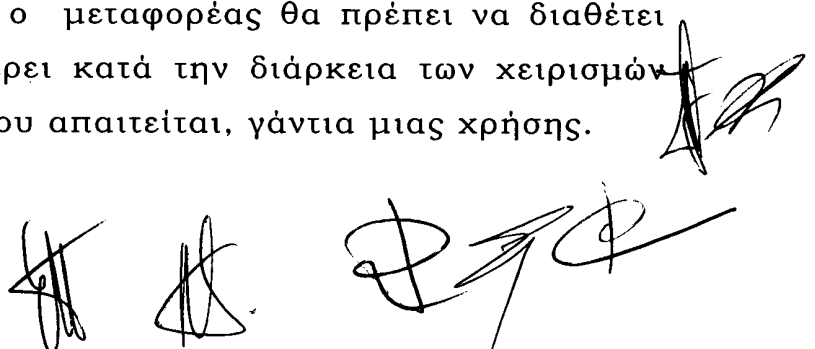
1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3. Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

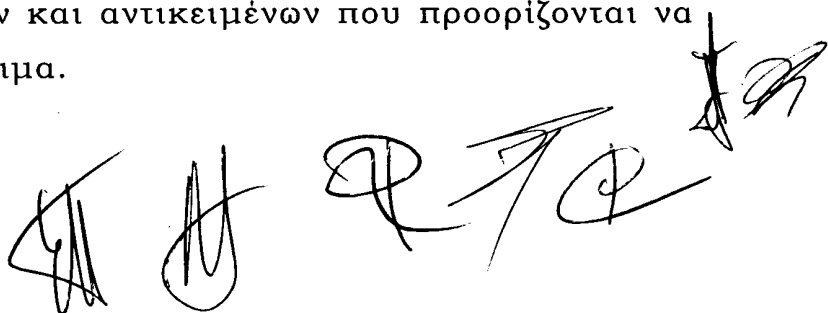
Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. (Οδηγός Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. **Ν° 9**)

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.



ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

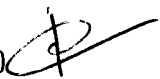
1. Κ.Τ.Π ΑΡΘΡΟ 21 , 24 , 115 και οι παραπομπές του.
2. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 14/89.
3. ΟΔΗΓΙΑ 96/5/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 16ης Φεβρουαρίου 1996.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων: Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1019/2008 για την τροποποίησης του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμό. 852/2004.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΚ 89/109.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004/ΕΚ.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
12. Οδηγία 2007/42/ΕΚ.



13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

14.Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006 (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006) 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

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΑΡΤΟΣ ΑΡΤΙΔΙΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΑΡΤΟΥ

Τα χορηγούμενα είδη, να είναι πρώτης (Α') ποιότητας, να έχουν παραχθεί με τα οριζόμενα στα άρθρα 111, 112, 113 και 114 του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ, σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και να πληρούν τα αναφερόμενα και οριζόμενα στο **Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007** «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» και **Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008** «Καθορισμός δυναμικότητας παραγωγής κλιβάνων παραγωγής προϊόντων αρτοποιίας και διαδικασίας αδειοδότησης» σε εφαρμογή της παρ. 3 του άρθρου 2 και της παρ. 11 του άρθρου 20 του Ν3526/2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις».

ΓΕΝΙΚΑ

«**Άρτος**» (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

Ο άρτος διακρίνεται σε:

αα) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,

ββ) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με

πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%», **γγ)** σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».

«Φρέσκος άρτος» ή «Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

αα) πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,

ββ) παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

Απαγορεύεται η χρήση Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ) του όρου «φρέσκος άρτος» και «φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα»:

α) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

β) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκευάσματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

γ) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιαμέσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,



ΑΘΗΝΑ 2016

«Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.

«Απλά αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια.

«Διάφορα αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υπουργική απόφαση 1100/1987, ΦΕΚ Β'788), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποιίας.

«Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση.

«Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο



ΑΘΗΝΑ 2016

διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοποιασκεύασμα». Αρτοποιασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

ΕΙΔΙΚΑ

Ο άρτος σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ.Π πρέπει:

1. Υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. .
2. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτοποιασκευάσματα να είναι παντελώς απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα χρησιμοποιούμενα για σκοπό αυτό κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.
3. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.

Να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Να είναι καλά ζυμωμένοι και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένοι, ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια τους (όχι σκληρή κόρα).

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων, να έχουν παρασκευαστεί το

περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και λιγότερο πριν από (2) ώρες για να μεταφερθούν στο Νοσοκομείο.

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις :

1. Το όνομα της επιχείρησης.
2. Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
3. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
4. Το καθαρό βάρος.
5. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.

Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προφυλάσσονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις. Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

1. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.

2. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι

κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.

3. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

4. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και

 ΑΘΗΝΑ 2016

2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

15811000-1

ΑΡΤΟΣ

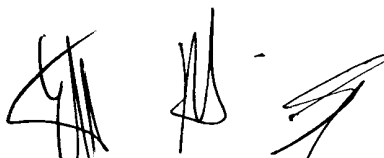
15810000-9

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

15812000-1 ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

1.Αρτος: Η παρασκευή του άρτου πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 111 του Κ.Τ.Π. το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο.

- Άρτος τύπου 70% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.
- Άρτος τύπου 55% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

 ΑΘΗΝΑ 2016 

2. Ατομικά αρτίδια: Η παρασκευή των αρτιδίων πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 112,113 του Κ.Τ.Π., το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο.

1. Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70% , νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος) χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2. Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη χωρίς προσθήκη άλατος, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

3. Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

4. Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη χωρίς προσθήκη άλατος, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

5. Αρτίδια τύπου 90%: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90% και προσθήκη ξηράς γλουτένης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα

αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

3. Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 480 - 1000 gr παρασκευασμένο από αλεύρι τύπου 55% νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν.

4. Λαγάνα πολυτελείας (Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.) , άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, κλασσικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι προαιρετικά και μαυροσήσαμο.

Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα.

5. Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής(Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π.)

1. ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ: Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους.

Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

2. ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ: Τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

3. ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ: Τα πασχαλινά κουλουράκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

4. ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ: Τα τσουρέκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

5. ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ: Η Βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

Οι Βασιλόπιτες και τα Τσουρέκια πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά,

λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Το βάρος τους να είναι 1.000 – 2000 gr. καθαρό για τις βασιλόπιτες και τα τσουρέκια (πλεξούδες), για τις ατομικές βασιλόπιτες και για τα ατομικά τσουρέκια το βάρος να είναι 100-120 gr περίπου.

Οι συμμετέχοντες για όλα τα παραπάνω προϊόντα υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων, επί ποινή αποκλεισμού.

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07.00 π.μ.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις

ΑΘΗΝΑ 2016



του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

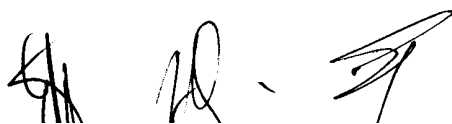
Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

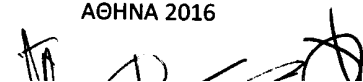
ΑΘΗΝΑ 2016

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. άρθρα 111,112,113, 114.
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΟΔΗΓΙΑ 96/5/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 16ης Φεβρουαρίου 1996.
4. ΝΟΜΟΣ 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'/9.2.2007 Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις.
5. Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων: Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή. Με τον κανονισμό αυτό ο «παραγωγός τροφίμων» - όπως ορίζεται στο κείμενο, φέρει την πλήρη ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει, διακινεί, διαθέτει.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1019/2008 για την τροποποίησης του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμό. 852/2004.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
10. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
11. Κανονισμός 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.



ΑΘΗΝΑ 2016

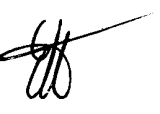


12. Κανονισμός 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
13. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
14. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
15. Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και ΦΕΚ Β' 630/2007.
16. Κανονισμός 178/2002 (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων της και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδειξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
17. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
18. Κανονισμός 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
19. Κανονισμός 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

 ΑΘΗΝΑ 2016

15

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 



ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΓΩΝ

Τα χορηγούμενα αυγά θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ και ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 87) του 2011, τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις

Σύμφωνα με τον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2295/2003**):

1. Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων.

2. Τα αυγά δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5°C.

3. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

4. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π.

Τα αυγά θα πρέπει να είναι καθαρά, άθικτα, συσκευασμένα από ωοσκοπικό κέντρο ή κέντρο συσκευασίας, που θα πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP - σε Α και Β συσκευασία (Α καρτέλες των 30 τεμαχίων και Β Χαρτοκιβώτιο) ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου

Η μεγάλη συσκευασία (χαρτοκιβώτιο) δεν πρέπει να φέρει χτυπήματα, σκισίματα ή διάφορου είδους παραμόρφωση και κανένα ίχνος υγρασίας, η μικρή συσκευασία (χάρτινη θήκη) πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς φθορές ή υγρασία με τις παρακάτω προβλεπόμενες από την νομοθεσία ενδείξεις σημάνσεις:



• ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

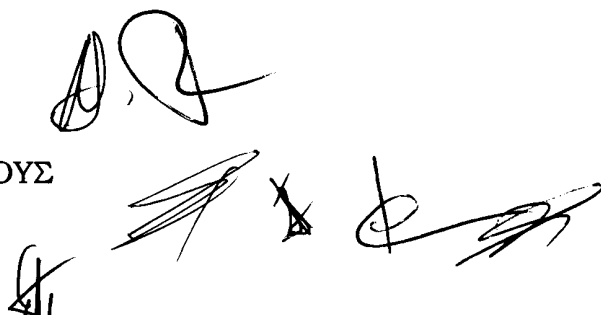
ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ επί της συσκευασίας
Κανονισμός 589/2008

1. ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
2. ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ **EL.....**
3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΤΟΥ Α.
4. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ.
5. ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΓΩΝ ΣΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.
6. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΙΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Η παράδοση θα είναι max έως την δεύτερη εργάσιμη ημέρα ωωσκοπήσεως) .
7. ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ.
8. ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV
03142500-3

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
Αυγά

The block contains several handwritten signatures and stamps. At the top right is a large, stylized signature. Below it, there are several smaller signatures and stamps, including one that appears to be a circular official stamp with a signature over it.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ (Κανονισμός 589/2008)

- **ΧΡΩΜΑ ΚΕΛΥΦΟΥΣ** - Σκούρο καφέ ή λευκό με έντονη καθαρότητα και σκληρότητα.
- **ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΚΟΥ** - Σκάλα προδιαγραφής ROCHE N° 10-13.
- **ΛΕΥΚΩΜΑ ΑΥΓΟΥ** - Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα.
- **ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ** - Ορατός στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο.
- **ΑΕΡΟΘΑΛΑΜΟΣ** - Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 mm & αμετακίνητος.

ΠΡΟΪΟΝ : ΦΡΕΣΚΑ ΑΥΓΑ		
		Απαιτήσεις
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	• Κατάσταση συσκευασίας	Φρέσκα αυγά, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα, λερώματα στο κέλυφος, σε χάρτινη θήκη των 30 τεμ. ή άλλη ανάλογη συσκευασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Νοσοκομείου
	• Κατηγορία Αυγού	A' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ
	• Κατάσταση καθαρότητας υλικού	Χωρίς ξένα σώματα
	• Σήμανση	ΑΩΚ: EL.....
	• Χώρα παραγωγής	EL = Ελλάδα
	• Κωδ. Παραγωγού	Να αναγράφεται επάνω στο αυγό
	• Κατηγορία Βάρους	M (53-63 gr.),
	• Θερμοκρασία παραλαβής	ΕΩΣ 18° C
	• Κέλυφος	Φυσιολογικό, καθαρό, άθικτο
	• Χρώμα κελύφους	Σκούρο καφέ ή λευκό
	• Χρώμα Κρόκου	Σκάλα προδιαγραφής Roche N. 10-13
	• Λεύκωμα Αυγού (Ασπράδι)	Καθαρό, διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα ή κηλίδες αίματος κατά την θραύση του, το αυγό κινούμενο επί δαπέδου επιφάνειας, παραμένει επίκυρτον και δεν εξαπλώνεται.
	• Κρόκος αυγού	Ορατός με μορφή σκιάς στην ωσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο, μη απομακρυνόμενος αισθητά από το κέντρο του αυγού σε περίπτωση περιστροφής
	• Αεροθάλαμος	Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 χιλιοστά
	• Οσμή	Χωρίς ξένες οσμές
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	• Εμφάνιση σε ασπράδι/κρόκο	Συμπαγής, διαυγής με ευχάριστο άρωμα
	<i>Salmonella spp. /25g</i>	ΑΠΟΥΣΙΑ
	<i>Κολοβακτηρίδια COLI, σταφυλόκοκκοι AUREUS, Μύκητες & ζύμες, E.Coli:</i>	ΣΕ 1 g. ΑΠΟΥΣΙΑ
ΤΡΟΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ	0= ΒΙΟ, 1=ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ, 2=ΑΧΥΡΩΝΑ, 3=ΚΛΩΒΟΣΤΟΙΧΙΑΣ	

ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	28 ημέρες από την ωτοκία. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα λογίζεται βάσει της ημερομηνίας μέχρι την οποία τα αυγά της κατηγορίας Α ή τα πλυμένα αυγά διατηρούν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 όταν είναι σωστά αποθηκευμένα. Η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται σε 28 μέρες κατ' ανώτατο όριο μετά την ημέρα ωτοκίας. Όταν, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 4 στοιχείο γ), αναγράφεται η διάρκεια της περιόδου ωτοκίας, η ελάχιστη διατηρησιμότητα καθορίζεται αρχής γενομένης από την ημέρα έναρξης της ωτοκίας.
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Σε δροσερό κλιματιζόμενο χώρο (θερμ. από: 8 έως: 18° C)
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	Θερμοκρασία: από:8 έως: 18° C, Υγρασία: 60-75%

Για την σφράγιση των κελυφών των αυγών, να χρησιμοποιούνται μόνο οι χρωστικές του Παραρτήματος 1 του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1ον Άδεια λειτουργίας της Πτηνοτροφικής Μονάδας (Παραγωγού) .

2^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

3. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με το προϊόν σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες πριν την παράδοση.

Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρο 87.
2. Κανονισμός 1907/1990/ΕΚ.
3. **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2295/2003 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 23ης Δεκεμβρίου 2003 περί καθορισμού των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 του

Συμβουλίου σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά και των τροποποιήσεων αυτών.

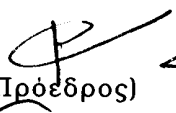
4. Κανονισμός 853/2004.
5. Κανονισμός 1907/1990 ΕΟΚ του Συμβουλίου περί προδιαγραφών εμπορίας αυγών.
6. Κανονισμός 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
7. Κανονισμός 1234/2007.
8. Κανονισμός 589/2008 που θεσπίζονται μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού 1234/2007.
9. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2052/2003 του Συμβουλίου που τροποποιεί τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1907/90 σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά.
10. Κανονισμός 1274/91 περί λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΟΚ 1907/90 σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά.
11. Κανονισμός 2221/1992 ΕΟΚ της Επιτροπής.
12. Κανονισμός 2617/1993.
13. Κανονισμός 3300/1993.
14. Κανονισμός 5050/1998.
15. Οδηγία ΕΚ/ 2000/13 Επισήμανση τροφίμων.
16. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 557/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 23ης Μαΐου 2007 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1028/2006 του Συμβουλίου σχετικά με τις προδιαγραφές εμπορίας των αυγών.
17. Κανονισμός 237/90 και όλων των τροποποιήσεών του.
18. Κανονισμός 1881/06 και όλων των τροποποιήσεών του.
19. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).



20. Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011.

21. Οδηγία 2002/4 περί εγγραφής στα μητρώα των μονάδων
ωοπαραγωγής.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος)
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

A. ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ

Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80, όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ. 1050/1996 ΦΕΚ.263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 Φ.Ε.Κ. 765/Β/24.7.98, την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ..

Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995, καθώς και στις διατάξεις 852/2004, 853/2004 & 854/2004 «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 45/27-2-95 τ. Α'), και τον Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» και το Νόμο 4336/15 Υποπ/γραφος Α.3

Α: Ως «παστεριωμένο γάλα» νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα ($+71,7^{\circ}\text{C}$ τουλάχιστον για $15''$) ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα ($+63^{\circ}\text{C}$ τουλάχιστον για $30'$) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

Β: Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

Γ: Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C , στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια συντήρησης του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή.

Δ. Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm³ γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

Ε. Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 2 % και 0 %. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15°C 1,028g/l (για το πλήρες) και στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (για το 0%).

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ:

CPV 15511000-3 ΓΑΛΑ

1. Γάλα νωπό 2 % , 1,5% 0% σε συσκευασία 1 Lit ή ½ lit.
2. Γάλα νωπό 3,5% σε συσκευασία 1 Lit ή ½ lit .
3. Γάλα νωπό 3,5% σε συσκευασία 10 Lit.

Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ II του Π.Δ. 56/95, Κανονισμούς (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

Enterobacteriaceae m<1, M=5, n=5, c=1 cfu/ml.

Παθογόνα n=5, c=0, Απουσία σε 25 g.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά:

Η ένδειξη "παστεριωμένο", "γάλα"

Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος,

Το Εργοστάσιο παραγωγής,

11

Handwritten signatures and stamps, including a circular official stamp.

Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού,

Ο κωδικός παρτίδας.

Σε εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος η διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες

Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το γάλα να είναι σε (Α) και (Β) συσκευασία, των 10 Lit, του 1 lit και του ½ Lit .

Η πρώτη (Α) συσκευασία για τα είδη με αύξοντα αριθμό (Α/Α) 1,2,3, να είναι Tetra Pak ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτού. Η πρώτη συσκευασία για το είδος με αύξοντα αριθμό (Α/Α) 4 να είναι σακούλα από πλαστική ύλη κατάλληλη για τρόφιμα με πώμα. Δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Η δεύτερη συσκευασία για τα είδη με αύξοντα αριθμό (Α/Α) 1,2,3, να είναι σε κιβώτια - πλαστικά - με χωρίσματα που θα έχουν χειρολαβές για την εύκολη μεταφορά τους. Τα παραπάνω κιβώτια θα επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η δεύτερη συσκευασία για το είδος με αύξοντα αριθμό (Α/Α) 4 να είναι χάρτινο κιβώτιο αντοχής.

Κατά την παραλαβή, και όταν θεωρηθεί απαραίτητο από την Επιτροπή Παραλαβής, θα παραλαμβάνεται ποσότητα 500 - 1000 ml τα οποία θα βράζονται ενώπιον του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του. Εάν το γάλα όταν βράσει "κόψει", αυτό σημαίνει ότι έχει αυξημένη οξύτητα και ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει όλη την ποσότητα του παραδιδομένου γάλατος.

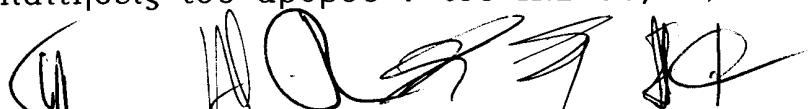
Ο προσφέρων θα πρέπει να δηλώνει στην προσφορά του το εργοστάσιο το οποίο παρασκευάζει το προσφερόμενο είδος και το οποίο θα πρέπει να διαθέτει Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται κάθε εργάσιμη μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται την προηγούμενη ή δύο ημέρες πριν όταν μεσολαβεί αργία. Η παράδοση του γάλατος θα είναι η επόμενη ημέρα της παραγωγής.

Η ώρα παράδοσης αυστηρώς οριζόμενη θα είναι η 07.00 π.μ. και δύναται να τροποποιείται με τις εκάστοτε έκτατες ανάγκες του Νοσοκομείου.

Β. Συμπυκνωμένο γάλα

Πλήρες γάλα ή ελαφρύ συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95, δηλαδή:



1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές των Κεφαλαίων I, II V και VI του Παραρτήματος "Β". Π.Δ 56/95.

2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.

3. Δεν θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.

5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θρεοστατική δράση.

Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο ΚΕΦ. II του ΠΔ 56/95, και τα άρθρα 21, 22 και 23 του ΠΔ 56/95.

Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

6. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

7. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

8. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον .

Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοις εκατό) του βάρους τουλάχιστον.

Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLETHENCKEL, μετά από αραιώση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα.

Το ΡΗ να είναι μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραιώση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

Μετά την αραιώση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες του Νοσοκομείου εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια (Β), δεύτερη συσκευασία.

Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Οι συσκευασίες πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

Γενικά οι συσκευασίες πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π..

Τα κυλινδρικά μεταλλικά κουτιά (Α) συσκευασία (κορμοί και πώματα) να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο,

πάχους τουλάχιστον 0,19 mm και 0,20 mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m² τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m² εξωτερικά).

Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:

- (1) Η ονομασία του προϊόντος.
- (2) Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος.
- (3) Ένδειξη του τρόπου χρήσης.
- (4) Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια.
- (5) Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
- (6) Κατάλογος των συστατικών.
- (7) Ημερομηνία και έτος παρασκευής καθώς και την ημερομηνία λήξης .
- (8) Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια [(B) συσκευασία] πρέπει να είναι καινούργια, από χαρτί καλής ποιότητας από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής σε διάρρηξη κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in². Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ των κουτιών και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών καθώς να φέρει τη σήμανση C.E. σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68, 2001/89, 2000/13 Ε.Κ. η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.

Η ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του

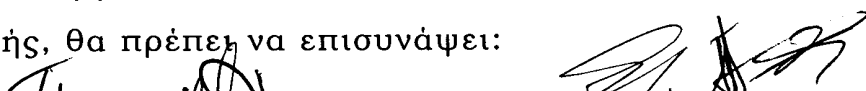
Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004. 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής, θα πρέπει να επισυνάψει:



1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2-4^ο C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9)

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

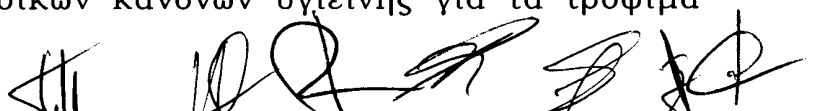
Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή

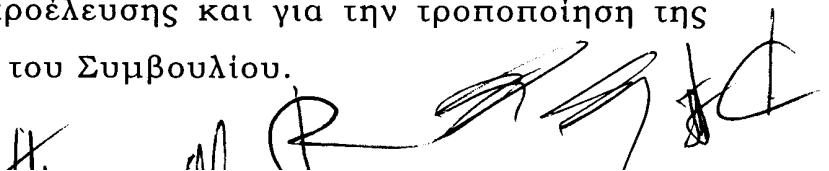
παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 79,80.
2. Π.Δ. 518/83 'Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 76/118/ΕΟΚ, 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ του Συμβουλίου Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.
3. Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α).
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης 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 (**HACCP**).
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.



- 8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004,**
για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των
επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που
προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- 9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ**
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου
2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης
προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους
κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
- 10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ**
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου
2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να
έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των
οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της**
15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα
τρόφιμα.
- 12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της**
5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για
ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004
και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών
(ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την
παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για
τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ)
αριθ. 854/2004.
- 13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ**
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης
Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων
φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές
φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της
οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.



14. Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006 (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006)

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

15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης 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.

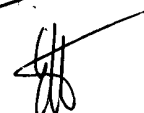
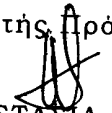
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

- 20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008** για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- 21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- 23. Ν4254/7.4.14** (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.
- 24. Νόμος 4336/15** Υποπ/γραφος Α.3
- 25. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9.**

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ “ΓΙΑΟΥΡΤΙ”

A. Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α').

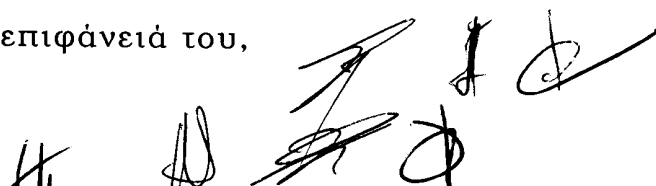
1. Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

2. Να έχει:

- Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη.
- Γεύση ευχάριστη.
- Οσμή υπόγλυκη.
- Ph 3,3-3,8.

3. Να μην παρουσιάζει

- ευρωτίαση,
- σήψη,
- εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο)
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,



- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων σύμφωνα με τους ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011
- Όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτών.

4. Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται, ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.

1. Απουσία *salmonella spp* σε 25 gr σε 5 δείγματα.
2. Απουσία *E.coli* σε 1 gr σε 5 δείγματα.
3. Σταφυλόκοκκοι πηκιάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.
4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.
5. Ζύμες - μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής.

Β. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία της γιαούρτης (Α) πρώτη συσκευασία- κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.

Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

1. Επωνυμία παρασκευαστή.
 2. Αριθμός έγκρισης.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής και
 4. Η ημερομηνία λήξης.
 5. Ο κωδικός παρτίδας, (Οδηγία 89/396), η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ
CPV

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

15551300-8**Γιαούρτι**

1. Γιαούρτι πλήρες με λιπαρά τουλάχιστον 3,85% σύμφωνα με το άρθρο 82 § 1 του Κ.Τ. & Π. ή γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4%

2. Γιαούρτι αγελάδος με λιπαρά 2 % και 0%.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004. 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.



Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

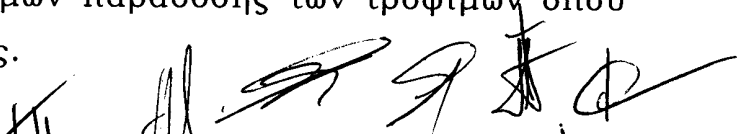
1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 2-4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες

Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

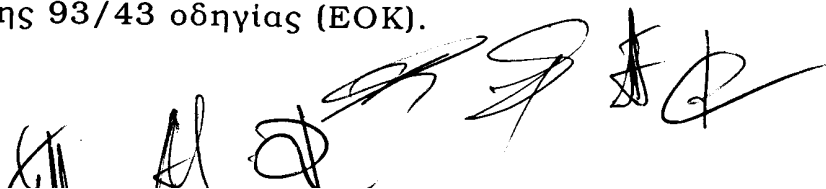


Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 26, 82.
2. Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α') .
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ)2377/90 της 26ης Ιουνίου 1990 για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων του κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης 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.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).



7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές

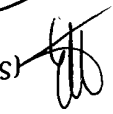


φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

- 14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 15. Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006)
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
- 16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 6ης 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.
- 17. ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος IIIα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων.
- 18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 149/2008.**
- 20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008** της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

- 21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
- 22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008** για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- 23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ **ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133. τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΓΕΝΙΚΑ

Τα χρησιμοποιούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης από τα οποία θα παρασκευάζονται, πρέπει να είναι φρέσκα νωπά πρώτης κατηγορίας και κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής.

Σε κάθε κουτί πρέπει να γράφονται στα Ελληνικά, έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη σε χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού, οι παρακάτω ενδείξεις ανάλογα με το περιεχόμενο και σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις τα εξής:

- (1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.
- (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.
- (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως.
- (5) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
- (6) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
- (7) Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396).
- (8) Η χώρα παρασκευής.

Οι χάρτινες ταινίες πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικό και καλής ποιότητας χαρτί. Η κόλλα που χρησιμοποιείται για την

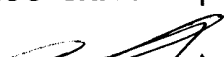
επικόλληση των ταινιών, πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και η εργασία επικολλήσεως επιμελημένη, για να εξασφαλίζεται η μακροχρόνια διατήρηση των ταινιών στα κουτιά.

Στα χαρτοκιβώτια πρέπει να γράφονται έκτυπα και στις δύο κατακόρυφες μεγαλύτερες πλευρές, στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις:

1. Η περιγραφή του προϊόντος.
2. Το καθαρό βάρος.
3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
4. Η χώρα προέλευσης.
5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.
6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από".
7. Κωδικός παρτίδας.
8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού.

Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. σχετικά με τη συσκευασία Άρθρο 9, την επισήμανση Άρθρο 21 τη συντήρηση και την μεταφορά του προϊόντος σύμφωνα με τα προβλεπόμενα του οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Ν° 9 και τις ισχύουσες διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.




Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα με το ζητούμενο προϊόν.

Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

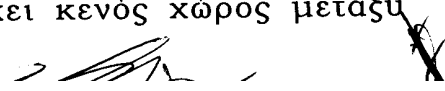
Πρέπει να μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m² τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m² εξωτερικά).

Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό Μέγεθος - διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου.

Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούρια, κατασκευασμένα από καλής ποιότητας χαρτί. Πρέπει να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in². Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.



Επισημαίνεται ότι υποχρεωτικά θα αναγράφεται η Εμπορική ονομασία και συσκευασία των ειδών.

Η ημερομηνία παράδοσης όλων των προϊόντων θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του

Για όλα τα παρακάτω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
15897200-4	ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
15331460-9	ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ:

A) ΚΟΜΠΟΣΤΑ ροδάκινο μισό (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) ή μείγμα (κοκτέιλ) φρούτων και κομπόστα ροδάκινο (συμπύρηνο ροδάκινο, Prunus persika) μισό, σε ελαφρύ σιρόπι.

Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποσιτών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122, 133.

Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς

Η.Ι. Α.Α. /

χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
5. Να προέρχονται από φρούτα (τα ροδάκινα) που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24).

Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες. Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509.

Τα φρούτα που θα περιέχονται στο μείγμα (κοκτεϊλ) για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Η σύνθεση να περιέχει πέντε τουλάχιστον φρούτα κατά προτίμηση **ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι, σταφύλι**.

Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

Κομπόστα ροδάκινο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π..

Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα.

Οι προσφερόμενες συσκευασίες να είναι των τριών (3) και του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 2,600 και 0,820 περίπου Kgr αντίστοιχα και το οποίοι θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 1,500 gr και 470 gr περίπου.

• Β] ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

1. Τοματοπολτός μ.β 5 Kgr. Καθαρό βάρος 4,500 Kgr ή άλλη ανάλογη συσκευασία, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Για την παρασκευή του τοματοπολτού θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π δηλαδή:

1. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι).
2. Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
3. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
4. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου.
5. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.
6. Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ραντισθεί με φυτοφάρμακα όπως παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα ή μολυβδούχα σκευάσματα κλπ, και που να έχουν συλλεγεί πριν από τον καθοριζόμενο χρόνο που ορίζεται από το Υπουργείο Γεωργίας ή να παρουσιάζουν κατάλοιπα τέτοιων ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία.

Ο τοματοπολτός (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π.), μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει:



1. Να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική, οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους.
2. Να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες.
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
4. Να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας.
5. Να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

Ο τοματοπολτός να είναι συσκευασμένος (Α) συσκευασία και να παραδίδεται σε λευκοσιδηρά κουτιά, σχήματος κυλινδρικού 5 Kgr, καθαρού βάρους 4,500 Kgr περίπου ή άλλη ανάλογη, σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου. Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των τεσσάρων (4) ή 12 ή 24 κουτιών κατά χαρτοκιβώτιο. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας και ο τρόπος κατασκευής των κουτιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα διεθνώς παραδεκτά για την επίτευξη άρτιων κουτιών δηλαδή πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά ως προς το περιεχόμενο.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά έκτυπα ή με ανεξίτηλη μελάνη στην χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού τα εξής:

- 1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
- (2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.
- (3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.
- (4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%".
- (5) Βενζοϊκό νάτριο.....%.
- (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.
- (7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες , πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.
- (8) Κωδικός παρτίδας.
- (9) Η χώρα παρασκευής .
- (10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

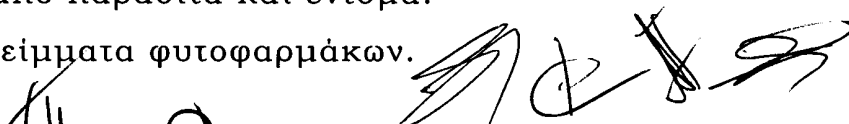
2. Ντοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα ή τεμαχίων

3 Kgr (καθαρό βάρος 2,500 gr) ή του ενός(1) Kgr

Τα παραπάνω προϊόντα (Άρθρο 124 του Κ.Τ.Π) να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα.

- Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίασης.
- Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.
- Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.



- Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.

Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς το επί τοίς % περιεχόμενο σε ντοματάκια (60%) περίπου, το υγρό πληρώσεως (χυμός ντομάτας 40%) περίπου καθώς και ο ρυθμιστής οξύτητας. Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας 3 Kgr, καθαρού βάρους 2550gr περίπου και στραγγισμένου 1500 gr περίπου ή του ενός Kgr, καθαρού βάρους 800 gr περίπου και στραγγισμένου 480 gr περίπου. Τα κουτιά να είναι σκευαζόμενα σε χαρτοκιβώτια των 6 τεμαχίων και 24 ή 12 τεμάχια αντίστοιχα. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.

3 ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ τεμαχισμένα

Μανιτάρια κονσέρβα (Άρθρο 123 του Κ.Τ.Π.) είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους *AGARICUS* ή *PSALLIOTA* μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες. Προαιρετικά μπορεί να προστεθεί αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα και ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδωτικό.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου.



ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 περί 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά(Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.

Κατά την ώρα παράδοσης ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 1.** Κ.Τ&Π άρθρο 11 παράγ. 13 περί ενδειξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.

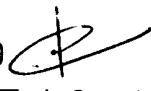
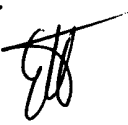
2. Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133.
3. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/202 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.
8. Κ.Υ.Α.155523/31.8.2006 Περί αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, και 882/2004 και την εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
10. ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.
11. ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
12. Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) .
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική

παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

15. ΟΔΗΓΙΑ 2011/91 / ΕΕ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 13ης Δεκεμβρίου 2011 σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμα.
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) .
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

- 22.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 23.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων.
- 24.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 25.** ΟΔΗΓΙΑ 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 26.** ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 27.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.Ε.Κ Β' 630/2007.
- 28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.
- 29. Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006) 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

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

4 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α') και όπως περιγράφονται στην Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015.

Να έχουν παρασκευασθεί από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Να έχουν:

- Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη
- Γεύση ευχάριστη
- Οσμή υπόγλυκη

Να μην παρουσιάζουν

- ευρωτίαση,
- σήψη,
- εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,
- ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσοσμία),
- αλλοίωση από μικροβιακή δράση,
- μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,
- υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου Α & Β, βαρέων

μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011

- επιτρεπόμενο όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV

15500000-3

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Παραδοσιακό Ρυζόγαλο – Κρέμα ΑΥΘΕΝΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015.

Ρυζόγαλο: Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκρότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

- ζάχαρη και
- ρύζι.

Να περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον.

Κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:

- Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών.
- Η προσθήκη κρόκου αυγών.
- Ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας.
- Προσθήκη χυμών φρούτων, κομμάτια φρούτων, κακάο, καφές κ.λ.π., τα οποία αναγράφονται επί της συσκευασίας π.χ. Ρυζόγαλο με κακάο κ.λ.π. .

Κατά την παρασκευή του απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

...




Κρέμα: Ως κρέμα χαρακτηρίζεται το προϊόν το οποίο παρασκευάζεται από:

- νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

- κρόκο αυγών,
- αμυλώδεις ουσίες και
- ζάχαρη.

- Να περιέχει λίπος γάλακτος 2,8% τουλάχιστον και ένα κρόκο αυγού ανά χιλιόγραμμα έτοιμου προϊόντος.

Κατά την παρασκευή της επιτρέπεται ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας και η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας ή μαστίχας.

Επιδόρπια με βάση το γάλα: Ως επιδόρπιο χαρακτηρίζεται προϊόν (Άρθρο 84 § 3 του Κ.Τ.Π.) έτοιμο για κατανάλωση που παρασκευάζεται από:

- μια ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος,
- προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (όπως πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη και μαγιά γιαουρτιού). Τα ανωτέρω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα, συμμετέχουν σε αναλογία 75% τουλάχιστον του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα.
- από ζαχαρούχες, γλυκαντικές ύλες,
- σκόνη κακάο,



- χυμούς φρούτων ή τεμάχια φρούτων φρέσκων ή ζαχαρωμένα φρούτα.

Επιτρέπεται η χρήση ειδικών πρόσθετων, χρωστικών ουσιών, η προσθήκη γλυκαντικών, παρασκευασμάτων με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, ποτών με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, πάντοτε υπό τους όρους του Κ.Τ.Π..

Απαγορεύεται - η προσθήκη συντηρητικών, εκτός από τα προερχόμενα από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, καθώς επίσης και η αναγραφή εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου προϊόντος.

Οι ενδείξεις του προϊόντος πρέπει:

- να εμφανίζουν το είδος και το ποσοστό του περιεχόμενου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν,
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό λίπους,
- το επί τοις εκατό (%) ποσοστό ολικού στέρεου υπολείμματος (Ο.Σ.Υ).

B. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία των προϊόντων (Α) πρώτη συσκευασία - κεσεδάκι, να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (ΡΡ) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία και σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 150-200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής των 12 τεμαχίων.

Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν. Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή

11. 11

11. 11

μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις (επωνυμία παρασκευαστή, αριθμός έγκρισης και ημερομηνία παραγωγής και λήξης).

1. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα [**A2-718/28-7-2014, ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014** (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων] ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011 , που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες μαζικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι κάτωθι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

2. α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

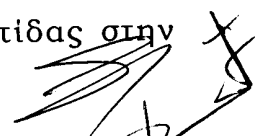
στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.

ζ) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

η) Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

Η Η



Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα. Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν

την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 περί 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

Κ1

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000, (ΦΕΚ 1219B)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

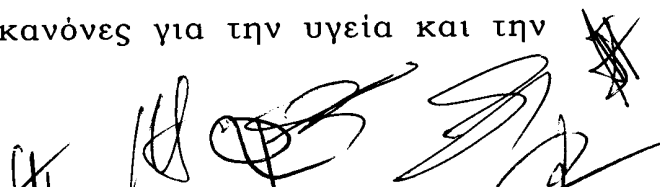
Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρα 84,85.
2. Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α).
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης 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.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και τις ζωοτροφές.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων-προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.



- 9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
- 12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- 14. Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006) 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

- 15.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης 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.
- 16.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- 18.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
- 19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- 20.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ.

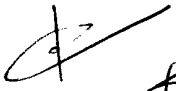
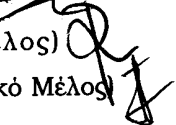


882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

22. ΑΠΟΦΑΣΗ Αριθμ. 1510/99678 ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ ΦΕΚ 2031 17 Σεπτεμβρίου 2015 «Ρύθμιση θεμάτων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών».

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος)
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

**ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ
ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ
ΕΛΑΙΩΝ**

1. Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και να πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π (άρθρα 70, 71, 73, 75) και τα παραρτήματα I και II, καθώς και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

2. Τα μαγειρικά λάδια (ηλιέλαιο - αραβοσιτέλαιο) θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του Κεφαλαίου VIII, του άρθρου 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του Παρατήματος I και II ως προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

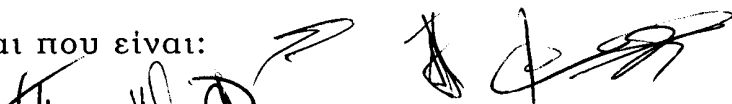
CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
15411110-6	Ελαιόλαδο
15411200-4	Μαγειρικό λάδι

ΓΕΝΙΚΑ

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι extra παρθένο ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ⁽¹⁾ και να έχει παραχθεί απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους.

Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παραγωγή του, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας του.

1.ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Ως "Παρθένο Ελαιόλαδο Εξαιρετικό" θεωρείται σύμφωνα με τον Κανονισμό 2568/91 της ΕΟΚ και ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, και το ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I 1^α το ελαιόλαδο που παράγεται από καρπούς ελιάς και που είναι:



1.Υγιείς, απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, εντομοκτόνα, σκουλήκια, έντομα κλπ. καλά πλυμένοι και καθαροί.

2. Η παραγωγή του ελαιόλαδου από τους καρπούς της ελιάς να γίνεται σε ελαιοτριβεία που λειτουργούν με άδεια της αρμόδιας κρατικής αρχής.

3. Για την παραγωγή του να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο μηχανικά μέσα χωρίς οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία εκτός από την πλύση με νερό, την καθίζηση, τη φυγοκέντριση και τη διήθηση.

4. Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης, ευρωτίασης και να μην παρέχει από τις οργανοληπτικές του ιδιότητες γενικά, ενδείξεις χρησιμοποίησης κατά την παρασκευή του ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης. Επίσης να μην εμφανίζει γεύση όξινη, πικρή, μπαγιάτικη, ευρωτιώδη ή με οποιοδήποτε τρόπο προκαλούσα απέχθεια. Να είναι στην πράξη απαλλαγμένο από σάπωνα, να μην περιέχει ξένες προς αυτό ουσίες γενικά, ούτε μούργα.

5. Να μην περιέχει βαρέα δηλητηριώδη μέταλλα, ως και υπολείμματα διαλυτικών μέσων. Να μην περιέχει οποιαδήποτε συντηρητικά μέσα. Να μην περιέχει τοξικές ουσίες (εντομοκτόνα, κλπ) των οποίων η περιεκτικότητα να είναι μεγαλύτερη του 0,001%.

6. Να είναι αυτούσιο και όχι από ανάμιξή του, με άλλα λάδια που προέρχονται από άλλους καρπούς ή με λάδια ζωικής προέλευσης, σπορέλαια και ελαιόλαδα ακατάλληλα για βρώση, ή ελαιόλαδα που έχουν παραχθεί από την ανασύνθεση λιπαρών οξέων πυρηνέλαιου με γλυκερίνη.

7.Πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20° C και να έχει τη φυσική χαρακτηριστική ιδιάζουσα οσμή και γεύση του παρθένου ελαιόλαδου.

Απαγορεύεται ο χρωματισμός του με οποιαδήποτε χρωστική ή άλλη ουσία που μπορεί να προκαλέσει έμμεσα τεχνητό χρωματισμό. Το



χρώμα του να είναι αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε και πρασινοκίτρινο.

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να έχει τα παρακάτω ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ σύμφωνα με το ΠΑΡΑΤΗΜΑ ΙΙ του Άρθρου 71⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. και του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91

- ΟΞΥΤΗΤΑ 0,2-0,8%
- $K_{270} \leq 0,20$
- $K_{232} \leq 2,5$
- $\Delta K \leq 0,001$
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ (Merg / Kg) ≤ 20
- ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ > 0 και ενδιάμεση τιμή ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ=0
- ΑΛΟΓΟΝΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΛΥΤΕΣ (MG/KG) < 0.2
- ΚΗΡΟΙ ≤ 250
- ΣΥΝΟΛΟ ΣΤΕΡΟΛΩΝ ≥ 1000
- ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ no ²⁰ 14677 -14705
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ (mg KOH/g ελαιολάδου 184-196)
- ΑΡΙΘΜΟΣ ΙΩΔΙΟΥ (Wijs) 75-94.
- ΣΙΔΗΡΟΣ 5 mg/Kg
- ΜΟΛΥΒΔΟΣ 0,1 mg/Kg
- ΑΡΣΕΝΙΚΟ 0,1 mg/Kg
- ΤΡΙΓΛΥΚΕΡΙΔΙΑ %: 1,3 μέγιστο
- ΔΙΟΞΙΝΕΣ 0,75 pg WHO – PCDD/F-TEQ/gr λίπους
- ΔΙΑΦΟΡΑ ECN42-HPLC ΚΑΙ ECN42 ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ: 0,2 μέγιστο.
- Περιεκτικότητα σε οξέα:
 - (α) Μυριστικό %: 0,05 μέγιστο. (β) Λινολενικό %: 0,9 μέγιστο.
 - (γ) Αραχιδικό %: 0,6 μέγιστο. (δ) Εικοσανικό %: 0,4 μέγιστο.
 - (ε) Βεχενικό %: 0,2 μέγιστο. (στ) Λιγνοκηρικό %: 0,2 μέγιστο.
 - (ζ) Σύνολο των trans ισομερών του ελαϊκού οξέος %: 0,05 μέγιστο.

(η) *Σύνολο των trans ισομερών του λινελαϊκού οξέος + των trans ισομερών του λινολενικού οξέος %: 0,05 μέγιστο*

- Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C (με τη μέθοδο της ξυλόλης): < 0,1%.
- Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες: < 0,1%.

Τα παραπάνω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υπόκεινται σε αυτόματη τροποποίηση, ανάλογα με τις εκάστοτε νέες τροποποιήσεις του σχετικού Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ' αριθ. 2568/91 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012 το ελαιόλαδο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε δοχεία των 5 λίτρων των (4,460 περίπου Kgr), απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχειρίστη, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου μεγέθους και χρώματος μεταξύ τους και ευδιάκριτους σε σχέση με το μέγεθος της ετικέτας, ώστε να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων








και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες **ΕΦΕΤ** (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ

1. η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
2. η ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους»,
3. ο προσδιορισμός της καταγωγής,
4. η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit),
5. το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή,
6. η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
7. ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
8. οι συνθήκες διατήρησης,
9. ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ

Μεταξύ των προαιρετικών ενδείξεων που δύναται να αναγράφονται στη σήμανση ενός ελαίου πρέπει, όπου εφαρμόζονται, να πληρούν τις ακόλουθες υποχρεώσεις:

α) η ένδειξη «πρώτη πίεση εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερο από 27°C κατά την πρώτη μηχανική πίεση του ελαιοπολτού, με παραδοσιακό σύστημα εξαγωγής με υδραυλικά πιεστήρια

β) η ένδειξη «εξαγωγή εν ψυχρώ» μπορεί να αναγράφεται μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα ή για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που λαμβάνονται σε λιγότερους από 27°C με διήθηση ή με φυγοκέντρηση του ελαιοπολτού,

γ) οι ενδείξεις των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που αναφέρονται στη γεύση/ή στην οσμή να αναγράφονται (για το εξαιρετικό παρθένο και παρθένο ελαιόλαδο) μόνον αν βασίζονται

στα αποτελέσματα αναλυτικής μεθόδου, η οποία προβλέπεται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.2568/91,

δ) η ένδειξη της οξύτητας ή της ανώτατης οξύτητας μπορεί να αναγράφεται μόνον αν συνοδεύεται από την ένδειξη, με χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους και στο ίδιο οπτικό πεδίο, του δείκτη υπεροξειδίων, της περιεκτικότητας σε κηρούς και της απορρόφησης στο υπεριώδες φως, που καθορίζονται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91.

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις που αφορούν:

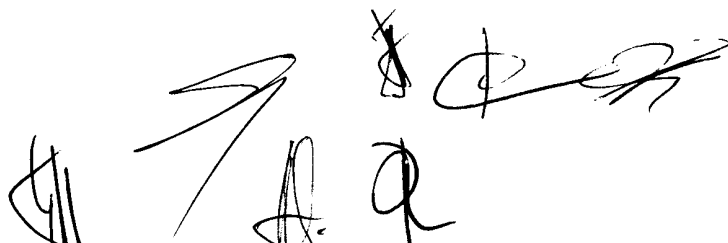
- Την ονομασία πώλησης.
- Τον προσδιορισμό της καταγωγής.
- Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα).
- Την καθαρή ποσότητα.
- Την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία πρέπει να αναγράφεται στην κύρια ετικέτα. Ως κύρια ετικέτα νοείται αυτή που συσχετίζεται με το κύριο οπτικό πεδίο. «Κύριο οπτικό πεδίο» θεωρείται το οπτικό πεδίο της συσκευασίας το οποίο είναι το πιο πιθανό να δει ο καταναλωτής με την πρώτη ματιά, κατά το χρόνο της αγοράς, και το οποίο δίνει την δυνατότητα στον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως ένα προϊόν όσον αφορά το χαρακτήρα ή τη φύση του και κατά περίπτωση, την εμπορική του ονομασία.

Τα δοχεία των 5 λίτρων θα παραδίδονται συσκευασμένα ανά τέσσερα (4) μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια κατάλληλα κλεισμένα και ασφαλισμένα.

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΩΝ ΔΟΧΕΙΩΝ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ** πέντε (5) λίτρων

ΒΑΣΗ: Διαστάσεις 115X147mm

ΥΨΟΣ: 332



ΠΑΧΟΣ: 0,25 MM

ΚΑΣΣΙΤΕΡΩΣΗ: GR/M2 0,24 D 2,8/2,8 (Ανοχή + 0,35)

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ: T3

ΒΑΡΟΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ: 400+ 4%

ΠΛΑΓΙΑ ΡΑΦΗ: ΗΛΕΚΤΡΟΣΥΓΚΟΛΛΗΣΗ (SOUDRONIC)

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΛΑΓΙΑΣ ΡΑΦΗΣ: ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΜΕ ΕΙΔΙΚΟ ΒΕΡΝΙΚΙ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΚΟΡΜΟΥ ΑΚΡΩΝ: ΛΕΥΚΗ (Φυσικό χρώμα επικασσιτέρωσης, ΟΧΙ Χρυσοβερνικωμένη ή Λιθογραμμένη ή ΧΡΥΣΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ ή ΛΙΘΟΒΕΡΝΙΚΩΜΕΝΗ)

ΠΩΜΑ: ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

1. Το υλικό και η κατασκευή των δοχείων να είναι αρίστης ποιότητας ώστε:

α. Να εξασφαλίζεται η συντήρηση του ελαιόλαδου για τον χρόνο διατηρησιμότητας τουλάχιστον.

β. Το περιεχόμενο ελαιόλαδο να μη προσβάλλει το δοχείο ούτε να προσβάλλεται απ' αυτό.

2. Πλευρικές συγκολλήσεις - προσαρμογή πωμάτων σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων (για τα λευκοσιδηρά).

3. Τα πώματα να είναι ανάλογων διαστάσεων, ώστε να μην δυσχεραίνεται η στοίβαξη.

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων ή άλλης ανάλογης συσκευασίας είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού. Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m².

Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in².

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων ή άλλης συσκευασίας, χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

11 / 11  

Τα καρτοκιβώτια πρέπει να ασφαλίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των καρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

2. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

Το ηλιέλαιο(Άρθρο 73⁽¹⁾ Β (Ειδικές Διατάξεις) είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλίανθου (*Helianthus annuus* L), με μηχανική διαδικασία. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του Άρθρου 73⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π., παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, να είναι στο μέγιστο 2%.

Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος, απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ σύμφωνα με το Άρθρο 73⁽¹⁾
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι & ΙΙ του Κ.Τ.Π

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 225°C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1

ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1



ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,467-1,469

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 110-143

ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 188-194

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 15

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ

ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό < 0,5

C 16:0 Παλμιτικό 3 - 10

C 16:1 Παλμιτελαικό < 1,0

C 17:0 Μαργαρικό -

C 17:1 Μαργαρελαικό -

C 18:0 Στεατικό 1 - 10

C 18:1 Ελαικό 14 - 35

C 18:2 Λινελαικό 55 - 75

C 18:3 Λινολενικό < 0,3

C 20:0 Αραχιδικό < 1,5

C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5

C 22:0 Βεχενικό < 1, 0 C

22:1 Ερουκικό < 0, 5 C

24:0 Λιγνοκηρικό < 0,5

C 24:1 Νερβονικό < 0,5

3. ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ

Το αραβοσιτέλαιο (Άρθρο 73⁽¹⁾) Β (Ειδικές Διατάξεις) είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα φύτρα του αραβοσίτου (*Zea mays* L) με μηχανική διαδικασία. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους

όρους του Άρθρου 73(1) του Κ.Τ.&Π., παρθένο, διαυγές, με ξανθωπό χρώμα και ελαφρά γλυκιά γεύση, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα και ελεύθερο από τοξικές ουσίες του οποίου η οξύτητα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ να είναι στο μέγιστο 2%.

Να έχει οσμή και γεύση την χαρακτηριστική του προϊόντος απαλλαγμένο από ξένες οσμές και τάγγιση.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ σύμφωνα με το Άρθρο 73(1)
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I & II του Κ.Τ.Π

ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 230°C

ΟΞΥΤΗΤΑ: max 2

ΑΡ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ meq O₂/kg max 10

ΥΓΡΑΣΙΑ-ΠΤΗΤΙΚΑ % max 0,1

ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ % max 0,05

ΜΕΤΑΛΛΑ mg/kg

ΣΙΔΗΡΟΣ (Fe) max 1,5

ΧΑΛΚΟΣ (Cu) max 0,1

ΜΟΛΥΒΔΟΣ (Pb) max 0,1

ΑΡΣΕΝΙΚΟ (As) max 0,1

ΔΕΙΚΤΗΣ ΔΙΑΘΛΑΣΗΣ 1,465-1,468

ΑΡ.ΙΩΔΙΟΥ 103-128

ΑΡ.ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΣΗΣ mg KOH/gr 187-195

ΑΣΑΠΩΝΟΠΟΙΗΤΑ % 28

ΧΡΩΜΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

ΟΣΜΗ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΟΥΔΕΤΕΡΗ



ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ %

C 14:0 Μυριστικό < 0,3

C 16:0 Παλμιτικό 9-14

C 16:1 Παλμιτελαϊκό < 0,5

C 18:0 Στεατικό 0,5-4,0

C 18:1 Ελαιοϊκό 24-42

C 18:2 Λινελαϊκό 34-62

C 18:3 Λινολενικό < 2,0

C 20:0 Αραχιδικό < 1,0

C 20:1 Εικοσαενικό < 0,5

C 22:0 Βεκενικό < 0,5 C

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία των μαγειρικών ελαίων να είναι θα είναι πλαστικά δοχεία HDP ή HDPE των 5 lit ή άλλης ανάλογης συσκευασίας , σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου

Τα χαρακτηριστικά των χαρτοκιβωτίων συσκευασίας των δοχείων των πέντε (5) λίτρων ή άλλης ανάλογης συσκευασίας είναι τα εξής:

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χαρτονιού. Βάρος χαρτονιού τουλάχιστον 670 g/m².

Αντοχή χαρτονιού κατά mullen 190 lb/in².

Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία τεσσάρων (4) δοχείων πέντε λίτρων ή άλλης συσκευασίας , χωρίς να παραμένει κενός χώρος μεταξύ των δοχείων και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να ασφαρίζονται και να προσδένονται καλά, ώστε να αντέχουν στις μεταφορές και στις εναποθηκεύσεις σε στήλες στοίβασμα. Για την ασφάλιση - περίσφιξη των



χαρτοκιβωτίων να χρησιμοποιούνται αυτοκόλλητες ταινίες για την συγκόλληση τους.

Η ημερομηνία παράδοσης των ελαιόλαδων και μαγειρικών ελαίων να είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς του .

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων, επί ποινή αποκλεισμού.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει

χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

3 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου.

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

(1).

- Από αναλύσεις που έχουν γίνει στην Φαρμακευτική Σχολή Αθηνών για την χαρτογράφηση του ελληνικού ελαιόλαδου προκύπτει ότι ελαιόλαδα της πατρίδας μας υπερέχουν σημαντικότερα σε

υγαιοπροστατευτικές ουσίες έναντι των ελαιόλαδων ανταγωνιστριών χωρών.

- Σύμφωνα με τη μελέτη, που διεξήχθη τον Ιανουάριο του 2015 στις ΗΠΑ και που χρηματοδότησαν η εταιρεία Gaea και το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη, το ελληνικό ποιοτικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με πλούσια περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη, αποτελεί «ασπίδα» για το καρδιαγγειακό σύστημα και πλεονεκτεί έναντι ελαιόλαδων άλλων χωρών με τα οποία συγκρίθηκε στην έρευνα.

Η ουσία ελαιοκανθάλη «προδίδεται» από την πιπεράτη αίσθηση που αφήνει το λάδι στον λαιμό και αποδεικνύει την υψηλή ποιότητα του ελαιολάδου. Η αντιφλεγμονώδης ιδιότητά της είχε διαπιστωθεί σε εργαστηριακό επίπεδο, ήδη από το 2005.

Οι διαπιστώσεις αυτές επιβεβαιώθηκαν στην πρώτη κλινική έρευνα που έγινε για τον σκοπό αυτόν στο Πανεπιστήμιο Davis των ΗΠΑ και στο Ερευνητικό Κέντρο Διατροφής του υπουργείου Υγείας των ΗΠΑ. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι λειτουργεί σαν φάρμακο, καθώς αποτρέπει τη δημιουργία θρόμβων με αποτέλεσμα να θωρακίζει την καρδιά και να μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης εμφράγματος και εγκεφαλικών.

Mansour AB, Gargouri B, Melliou E, Magiatis P, Bouaziz M., «Oil Quality parameters and Quantitative Measurement of Major Secoiridoid Derivatives in Neb Jmel olive oil from various Tunisian origins using qNMR». *J Sci Food Agric*. 2016 Feb 3.

Karkoula E, Skantzari A, Melliou E, Magiatis P., <<Quantitative measurement of major secoiridoid derivatives in olive oil using qNMR. Proof of the artificial formation of aldehydic oleuropein and ligstroside aglycon isomers.>> *J Agric Food Chem*. 2014 Jan 22;62(3):600-7.

Sacchi R, Paduano A, Savarese M, Vitaglione P, Fogliano V. <<Extra virgin olive oil>>: from composition to “molecular gastronomy”.

Vázquez-Araújo L, Adhikari K, Chambers E, Chambers DH, Carbonell-Barrachina AA.<< *Cross-cultural perception of six commercial olive oil*>>s: a study with Spanish and US consumers. *Food Sci Technol Int* 2015;21(6):454-66.

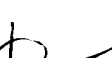
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Κ.Τ.&Π. Άρθρα (70, 71, 73,75) και παραρτήματα I και II.

1 Κανονισμός 29/2012 Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 29/2012 της Επιτροπής της 13ης Ιανουαρίου 2012 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιόλαδου.

2 Κανονισμός 1335/2013 Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1335/2013 της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013 σχετικά με την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 29/2012 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιόλαδου.

3 Κανονισμός 1019/2002 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 της Επιτροπής της 13ης Ιουνίου 2002 για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιόλαδου (αντικαταστάθηκε από τον Κανονισμό 29/2012) & ΚΥΑ 255610 /2003.

4 Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ.92/72, (ΕΟΚ) αριθ.234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ΚΥΑ 323902/2009 Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΚ) 1019/2002 της Επιτροπής για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιόλαδου (ΦΕΚ 026/Β'-18.09.2009) Απόφαση αριθ. Α2-718 (ΦΕΚ 2090/Β'/31.07. 2014) Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.). ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.   

5 Κανονισμός 2568/91 Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιόλαδων και των πυρηνέλαιων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού ως έχει τροποποιηθεί (Έχει τροποποιηθεί από τους Κανονισμούς. 3682/91/ΕΟΚ, 1429/92/ΕΟΚ, 1683/92/ΕΟΚ, 1996/92/ΕΟΚ, 3288/92/ΕΟΚ, 183/93/ΕΟΚ, 620/93/ΕΟΚ, 177/94/ΕΟΚ, 2632/94/ΕΟΚ, 656/95/ΕΟΚ, 2527/95/ΕΟΚ, 2472/97/ΕΟΚ. 282/98/ΕΟΚ, 2248/98/ΕΚ, 379/1999/ΕΚ, 455/2001/ΕΚ, 2042/2001/ΕΚ, 796/2002/ΕΚ, 1989/2003/ΕΚ, 702/2007/ΕΚ, 640/2008/ΕΚ).

6 Κανονισμός 299/2013 Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 299/2013 της Επιτροπής της 26ης Μαρτίου 2013 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιόλαδων και των πυρηνέλαιων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού.

7 Κανονισμός 1348/2013 Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1348/2013 της Επιτροπής της 16ης Δεκεμβρίου 2013 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιόλαδων και των πυρηνέλαιων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

1 Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011 , σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

2 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.

2.α.ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των

✓ / / / / /

γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα.

3 Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

4 Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

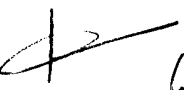
5 Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10^{ης} Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

6 Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

7 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25^{ης} Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ



1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ) Α/Ο**

ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ (Α/Ο) να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.

Τα παραδιδόμενα κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Με τον όρο, κατεψυγμένα κρέατα, νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθείας κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθεία κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά από την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Με τον όρο κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (αποστεωμένα), εννοούνται τα κομμάτια του σφαγίου, τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την αποστέωση, την αφαίρεση μεγάλων τενόντων και υπερβάλλοντος λίπους και την κατάψυξη.

Τα κρέατα να είναι παραγωγής όχι μεγαλύτερης από 30 ημέρες περίπου, υπολογιζόμενες από την ημερομηνία φορτώσεως στα μεταφορικά μέσα της χώρας προελεύσεως.



ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

**ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ
CPV**

15112100-1

15113000-3

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

ΒΟΕΙΟ

ΧΟΙΡΙΝΟ

1. ΒΟΕΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο

Τα αποστεωμένο βόειο κατεψυγμένο κρέας πρέπει:

- Να προέρχεται από κατάλληλα για κατανάλωση σφάγια βόειου, να έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας 12-24 μηνών.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (κόκκινο χρώμα, χωρίς αίματα).
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την κατάψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.



- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά , λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

Αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα κομμάτια :
''τράνς'', ''νουά'', ''ουρά'', ''στρογγυλό'', ''κυλότο'', ''μπον-φιλέ'',
''κόντρα'' και ''μπριζόλες''.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2 όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή Ανάπτυξη.

Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.



2. ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

Με τον όρο κατεψυγμένο χοιρινό κρέας νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθείας κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθεία κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Το χοιρινό να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

- Να μην περιέχει ξένα σώματα.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.
- Να μην έχει αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.
- Να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.
- Δεν γίνεται δεκτή η ύπαρξη: Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να

επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες κυρίως στους μηρούς και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
Ε	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού - όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του

τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007**

(Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγιων να είναι:

Για το βόειο κρέας πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (κολοβό) όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981 και να παραδίδεται τεμαχισμένο σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια («τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κιλότο», άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους**).

Για δε το χοιρινό, μηρός (χοιρινό μπούτι) χοιρινού, άνευ οστών.

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Δεν επιτρέπεται αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία 'Α', αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

Είναι στην κρίση έκαστου Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών "κόντρα", "φιλέτο" και "μπριζόλες".

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας, θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr ($\pm 10\%$).

Τα κατεψυγμένα κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων κατεψυγμένων κρεάτων.

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
5. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.



Για την συντήρηση και τη διακίνηση του κρέατος πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (231/A) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/A), 291/96 (201/A) και 11/95 (5/A), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.



Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000

(ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

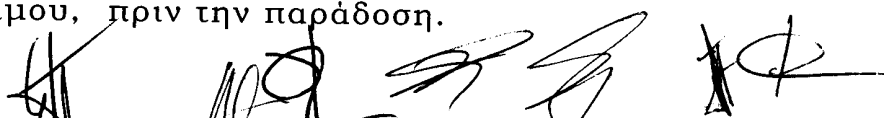
2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18^ο έως -16^ο C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των κατεψυγμένων κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

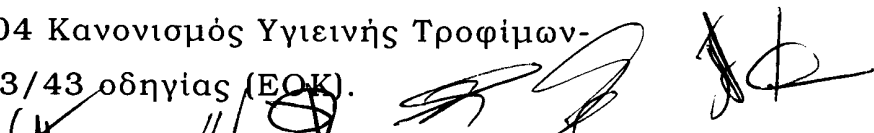
Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.



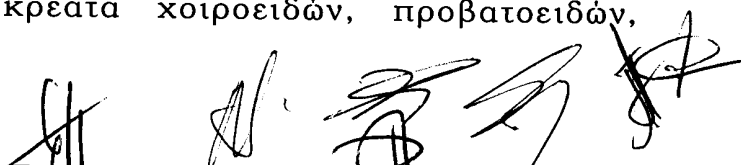
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π..
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
4. **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρου 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).



9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2075/2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας.
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
18. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

- 19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
- 20.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- 21.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 22.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1183/2006 περί της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης σφαγίων των χονδρών βοοειδών.
- 23.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 24.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 25.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).
- 26.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 361/2007/Ε.Κ «Εμπορία κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών).
- 27.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 566/2008/Ε.Κ της Επιτροπής σχετικά με την θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά την εμπορία του κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών.
- 28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και..... πουλερικών.
- 29.** Οδηγία 89/108/ΕΟΚ.



30. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ., για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97).

31. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.

32. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.

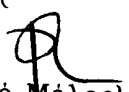
33. Την Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

34. Την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

35. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος)
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος)
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος)
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)

5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 61, 62, 62^α), παραγωγής κατά προτίμηση χώρας Ε.Ε..

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να είναι καθαρισμένα και να είναι απαλλαγμένα ξένων σωμάτων.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και να μην έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών λαχανικών από τα οποία προέρχονται.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά να μην παρουσιάζουν συσσωματώματα (τα τεμάχια δηλαδή να μην είναι κολλημένα μεταξύ τους) χαρακτηριστικό που σημαίνει τη διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας.
- Να πληρούν τους όρους των εκάστοτε ισχυουσών υγειονομικών και κοινοτικών οδηγιών περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών.
- Η αποθήκευση και η μεταφορά να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** άρθρα 61,62,62^α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. **Ν° 9**.
- Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** άρθρα 9,11 & 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

 
14 11/2

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα είδη θα παραδίδονται σε κατεψυγμένη μορφή, συσκευασμένα σε δύο συσκευασίες. Η (Α) πρώτη συσκευασία θα είναι από πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρα 26 , 26α & 27 του **Κ.Τ.& Π.** και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) των 10 Kgr ή άλλης ανάλογης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου . Επί της συσκευασίας να αναγράφονται ευκρινώς στην Ελληνική Γλώσσα οι απαραίτητες ενδείξεις, όπως:

- η περιγραφή του είδους (ονομασία προϊόντος και ποικιλία),
- το ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ,
- η εταιρεία τυποποίησης (ΚΩΔ.),
- η εταιρεία διακίνησης,
- η ημερομηνία συσκευασίας και λήξης, και
- οι συνθήκες συντήρησης.

The block contains several handwritten signatures and initials in black ink. There are three distinct signatures: one on the left, a larger one in the center, and another on the right. Below the central signature, there are some additional scribbles and initials.

Τα εργαστήρια τυποποίησης θα πρέπει να έχουν ισχύον Πιστοποιητικό **περί** εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παρασκευή, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να καταθέτουν δείγματα των προσφερόμενων προϊόντων, επί ποινή αποκλεισμού.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
15331170-9	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ
2. ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ (πάτος)
3. ΣΠΑΝΑΚΙ πακέτα – πλακέτα των 2500 gr
4. ΜΠΑΜΙΕΣ μικρού μεγέθους
5. ΚΑΡΟΤΑ ολόκληρα BABY
6. ΑΡΑΚΑΣ μεγάλος
7. ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ στρογγυλά, πλατιά
8. ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ
9. ΜΠΡΟΚΟΛΑ

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής, και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

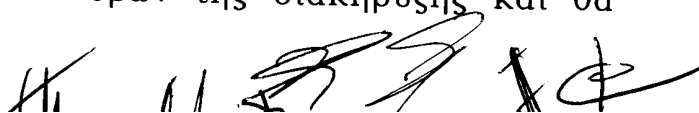
2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα



προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

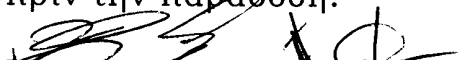
3 Η μεταφορά(Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18° C μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ, Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 37/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12^{ης} Ιανουαρίου 2005 σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθείας κατάψυξης και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία. Τα οχήματα μεταφοράς θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς.

Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, πριν την παράδοση.

✓ 11 

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 1. ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ (Άρθρα 61 , 62, 62^α).**
- 2. Κανονισμός 178/2002 (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των τροφίμων.**
- 3. Κανονισμός 852/2004- Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).**
- 4. Κανονισμός 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.**
- 5. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.**
- 6. Κανονισμός 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.**
- 7. Αγορανομική Διάταξη 14/89, την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.**



8. Κανονισμός 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
9. Κανονισμός 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
10. Κανονισμός 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
11. Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 37/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12ης Ιανουαρίου 2005.
12. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97) .
13. Κανονισμός 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα.
14. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
15. Κανονισμός 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
16. Κανονισμός 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων



φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

- 17.** Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 18.** Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 19.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.ΕΚ Β' 630/2007.
- 20.** Κανονισμός 178/2002 (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 21.** ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- 22.** Κανονισμός 852/2004, και ΚΥΑ 15523/8-2006 Κωδικός Αριθμός Έγκρισης των Ψυκτικών Εγκαταστάσεων.
- 23.** ΚΥΑ 15523/31-08-2006 άρθρο 4 και 5 , και άρθρου 6 του Καν. 852/2004 περί αδειοδότησης των επιχειρήσεων και έγκρισης αυτών.
- 24.** ΚΥΑ 257543/2006 Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ΚΑΝ (ΕΚ) του 1148/2001 της Επιτροπής των Ε.Κ. σχετικά με τους ελέγχους τήρησης των προδιαγραφών εμπορίας που εφαρμόζονται στον τομέα των νωπών οπωροκηπευτικών.
- 25.** Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον

αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

26. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.

27. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 499/2014 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2014 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος)
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος)
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος)
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος)
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος)
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος)
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος)

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Θα πρέπει να Α' ποιότητας και να τηρούνται οι όροι όπως ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις:

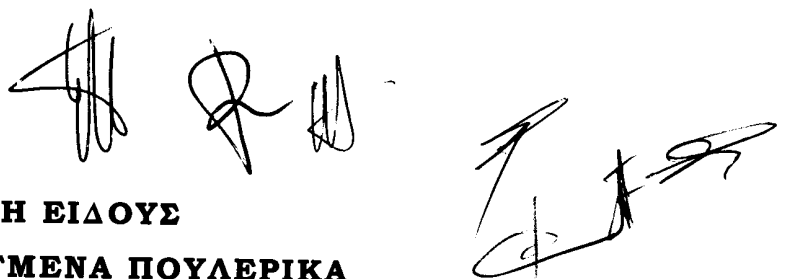
Να είναι κατηγορίας **A** σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών ολόκληρα.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 παράρτημα XIV ως «Κατεψυγμένο κρέας πουλερικών» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο έχει καταψυχθεί το συντομότερο δυνατόν στο πλαίσιο των κανονικών διαδικασιών σφαγής και το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους - 12°C.

Ως «Κρέας πουλερικών βαθειάς κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους - 18°C, εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου.

Τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι πουλερικά βαθειάς κατάψυξης:

- Μπούτι
- Στήθος



CPV
15112130-6

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

α. Τα παραπάνω κατεψυγμένα προϊόντα πουλερικών (κοτόπουλα) να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των **1200 gr - 1300 gr** τύπου Α 65% και αφορούν ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των **1200 gr - 1300 gr** ή τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και στήθη, βάρους 300 - 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη.

β . Γαλοπούλα να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3 - 5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους και συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM)

γ. Στήθος γαλοπούλας η φιλέτο να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3 - 5 Kgr και τύπου 67% συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM).

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

α. Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT) .

γ Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στους

μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

δ Τα σφάγια να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ και σαρκώδη (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

ε Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, συντηρητικά ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

στ Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

η Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους.

θ Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίασης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης.

ι Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

ια Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

ιβ Τα προϊόντα να είναι συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία) μέσα σε θήκη από πλαστική ύλη ή από CRYOVAC ή από άλλη ύλη που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), να είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, να συσκευάζονται σε Β συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει δέκα (10) τεμάχια ολόκληρα κοτόπουλα ή κατά μονάς ή 20-25 τεμάχια ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό.

Οι συσκευασίες να φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η περιγραφή του προϊόντος και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του τυποποιητηρίου συσκευαστηρίου σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η θερμοκρασία συντήρησης.
- Το καθαρό βάρος.
- Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396)

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature and several smaller initials.

Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 περίπου ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις αποθήκες.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια καθώς και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007** (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που

πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

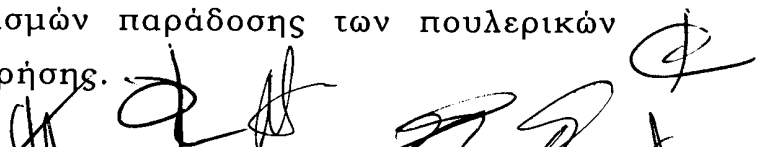
Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 37/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12ης Ιανουαρίου 2005 και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και τα ψυγεία να εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18° C. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.



Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

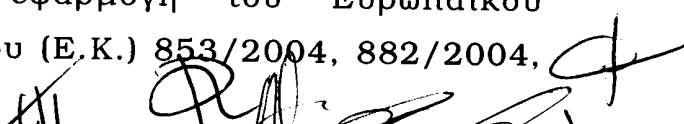
Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσεως.
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1538/91 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1991 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
5. Π.Δ 291/96 «Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ».
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα Τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές

για τα γενετικά  Φ

- 9.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
- 10.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 - Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.
- 11.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 12.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- 13.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
- 14.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 15.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 16.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
- 17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004,



και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

18. Ν3325/2005. Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών – Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005.

19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

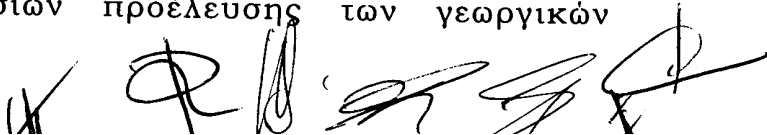
21. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.

23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.



26. ΠΔ 79 του 2007. 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 όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων τροφίμων.

28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

29. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

30. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών.

31. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)

6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ

Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρα 92, 93). Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα είναι τυποποιημένα ομοιόμορφα κατά μέγεθος, ανάλογα με το ζητούμενο είδος, το δε βάρος τους δεν θα είναι μικρότερο των 240 gr και μεγαλύτερο των 300 gr. Τα τεμαχισμένα ψάρια (φέτα) θα παραδίδονται με δέρμα, ώστε να γίνεται εύκολα η ταυτοποίηση του είδους, το δε βάρος της εκάστοτε φέτας να είναι 240 gr – 260 gr περίπου.

Προϊόντα πέραν των παραπάνω οριζομένων βαρών δεν θα γίνονται αποδεκτά.

- Να έχουν αμέμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χωρίς υπολείμματα αίματος και σπλάχνων.
- Να μη περιέχουν προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Να έχουν υποστεί βαθιά κατάψυξη, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και δεν έχουν υποστεί επανακατάψυξη.
- Να εμφανίζουν μετά την απόψυξη τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών.
- Να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές του **Κ.Τ.& Π.** και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, Π.Δ.786/1978 Π.Δ.290/92 Π.Δ.42/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων.



- Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** άρθρα 61, 62, 62^α, 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. **Ν° 9**.
- Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον **Κ.Τ.& Π.** άρθρα 9, 11 & 62^α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις.

Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη (Α) συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθ. 26, 26α & 27 του **Κ.Τ.& Π.** και εντός χαρτοκιβωτίου (Β) συσκευασία (εξωτερική συσκευασία) επιμελώς συσκευασμένα και πολύ καλά κλεισμένα. Οι εξωτερικές συσκευασίες πρέπει να φέρουν ταινίας ασφαλείας που θα καταστρέφεται με την αποσφράγιση τους κατά την παράδοσή τους. Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα, οι εξής ενδείξεις:

Α) Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

Β) Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

Γ) Η εμπορική ονομασία του είδους.

Δ) Η ζώνη αλίευσης (FAO).

Ε) Η ημερομηνία αλίευσης (ημέρα-μήνας-έτος).

Στ) Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος).

Ζ) Η ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα-μήνας-έτος).

Οι ενδείξεις αυτές θα πρέπει να αναγράφονται, τόσο επί της συσκευασίας των κατεψυγμένων αλιευμάτων όσο και στο εξωτερικό του κιβωτίου, στο οποίο αυτά επανασυσκευάζονται.

Τα προϊόντα αλίευσης εγχώρια, κοινοτικά, τρίτης χώρας, κατά την πώλησή τους, φέρουν πληροφορίες για την ενημέρωση του καταναλωτή, οι οποίες αναγράφονται στην ετικέτα ή στη σήμανση του προϊόντος, με ευανάγνωστα κεφαλαία γράμματα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Καν(ΕΚ)104/2000 του Συμβουλίου, Καν(ΕΚ)2065/2001

της Επιτροπής, «για καθορισμό των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 104/2000 του Συμβουλίου, όσον αφορά την ενημέρωση του καταναλωτή στον τομέα των προϊόντων της αλιείας, όπως συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του Καν(ΕΚ)1224/2009 «περί θεσπίσεως κοινοτικού συστήματος ελέγχου της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής, τροποποίησης των κανονισμών ... και καταργήσεως των κανονισμών...» του Συμβουλίου και του εκτελεστικού Καν(ΕΚ)404/2011 της Επιτροπής «για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 περί της θέσπισης κοινοτικού συστήματος ελέγχου για την εξασφάλιση της τήρησης των κανόνων της κοινής αλιευτικής πολιτικής».

Το ποσοστό του επίπαγου στα αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα ψάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10% του συνολικού τους βάρους. Το ποσοστό του επίπαγου σε όλα τα κατεψυγμένα επεξεργασθέντα αλιεύματα, δηλαδή φιλέτα και φέτες ψαριών και μαλάκια καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε φέτες ή μη, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15% του συνολικού τους βάρους.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα θα τεμαχίζονται ή θα συσκευάζονται σε εργαστήρια που θα διαθέτουν εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας, ο οποίος και θα αναγράφεται στην συσκευασία του προϊόντος. Τα συσκευαστήρια - τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007**.

Τα εν λόγω εργαστήρια θα πρέπει να έχουν πιστοποιητικό τήρησης συστήματος ελέγχου κρίσιμων σημείων που προβλέπεται από το Π.Δ 56/1995 ή Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από τον ΕΦΕΤ ή από άλλους κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς για την παραγωγή -αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων.

Η παραλαβή των προϊόντων και το ποσοστό του επίπαγου θα γίνεται σύμφωνα με την Αγορανομική διάταξη **4/2006/ΦΕΚ851/7-7-6** (και την ΥΑ Α2-1162/2004 **ΦΕΚ 874/Β/14.6.2004**). Βελτιωμένες ρυθμίσεις στο άρθρο 107α της Α.Δ. 14/89 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/1992 που ΕΧΕΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΦΑΣΗ Α2-718/2014 (ΦΕΚ 2090/Β'/31-07-2014).

Οι μορφές των κατεψυγμένων αλιευμάτων, που επιτρέπεται να διατίθενται υπό τον όρο ότι το ποσοστό του φερόμενου επίπαγου (υγρού κάλυψης) δεν θα υπερβαίνει, κατά περίπτωση, το 10% ή 15%, έχει ως εξής:

Είδος αλιεύματος	Μέγιστο ποσοστό επίπαγου
Ψάρια ολόκληρα, ψάρια Α/Κ και εκσπλαχνισμένα	10%
Ψάρια σε μεγάλα τεμάχια	
Φιλέτο και φέτες ψαριών, ψάρια αποκεφαλισμένα και εκσπλαχνισμένα χωρίς δέρμα, μαλακόστρακα	15%
αποφλοιωμένα ή μη, προβρασμένα ή μη, μαλάκια καθαρισμένα, τεμαχισμένα ή μη.	

Τα φρέσκα ψάρια να είναι συσκευασμένα σε ισοθερμικά κιβώτια μίας χρήσεως καλυμμένα με πάγο σε αναλογία αλιεύματος/πάγου 2/1, και να μεταφέρονται με ψυγείο το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες άδειες και να εφαρμόζει όλες τις ισχύουσες διατάξεις περί διακίνησης τροφίμων.

Για τα φρέσκα ψάρια απαιτείται και η προσκόμιση βεβαίωσης της Δ/νσης Κτηνιατρικής ότι τα ψάρια προέρχονται από καταχωρημένη ιχθυόσκαλα καθώς επίσης και τον κωδικό αριθμό Ε.Ε.

Επί του τιμολογίου ή δελτίου αποστολής να αναφέρεται η ζώνη αλίευσης και ο κωδικός της, η ονομασία και η προέλευση, καθώς επίσης στο παραπάνω τιμολόγιο ή δελτίο αποστολής στην πίσω σελίδα του να υπάρχει ωοειδές σφραγίδα κτηνιατρικής έγκρισης της ιχθυόσκαλας συνοδευόμενο με την υπογραφή του εκάστοτε κτηνιάτρου υπηρεσίας.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο, κατά την η παραλαβή η και μετά από αυτήν.

Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
-----	------------------

15220000-6	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ,ΦΙΛΕΤΑ ΨΑΡΙΩΝ
------------	----------------------------------

15221000-3	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ
------------	-------------------

03311000-2	ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ
------------	--------------

1. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ καθαρισμένα Νο1 ή Νο2 (160-250, 100-160 gr/τεμ).

2. ΧΤΑΠΟΔΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ παραγουλιασμένο 1000- 1200 gr/τεμ.

3. ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ 800-1000 gr/τεμ.

4. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ απολεπισμένος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.

5. ΒΑΚΑΛΑΟΣ Α/Κ ακαθάριστος 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.

6. ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 gr/τεμ.

7. ΓΑΛΕΟΣ ΦΕΤΑ 240-300 gr/τεμ.

8. ΓΑΛΕΟΣ Α/Κ 240-300 gr/τεμ.

9. ΚΟΚΚΙΝΟΨΑΡΟ Α/Κ 240-300 gr/τεμ.
10. ΜΥΛΟΚΟΠΙ Α/Κ τεμαχισμένο 240-300 ή 500-600 gr/τεμ.
11. ΠΕΡΚΑ φιλέτο 250 ή 500 ή 1000 gr/τεμ.
12. ΓΛΩΣΣΑ φιλέτο 200 – 250 ή 400 gr/τεμ.
13. ΨΑΡΙΑ ΝΩΠΙΑ Σαρδέλες ακαθάριστες.
Πέστροφες ιχθυοτροφείου ακαθάριστες.
Κολιοί ακαθάριστοι.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεών τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς

Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) και θα παραδίδονται σε θερμοκρασία -18°C μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ, Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 37/2005 της ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12^{ης} Ιανουαρίου 2005 σχετικά με τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης τροφίμων βαθειάς κατάψυξης και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των

Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.&Π Άρθρα 92,93.

2. Π.Δ. 786/1978, περί κτηνιατρικής επιθεώρησης αλιευμάτων και Π.Δ. 290/92, τροποποίηση του Π.Δ. 786/78.

3. Π.Δ. 290/92 «Τροποποίηση διατάξεων του Π.Δ. 786/78 περί της κτηνιατρικής επιθεώρησης νωπών, κατεψυγμένων και λοιπών συντηρημένων εδώδιμων αλιευμάτων» και το άρθρο 11 & 7 εδάφιο δ του Κωδικός Τροφίμων - Ποτών σε εναρμόνιση με την οδηγία 89/395/ΕΟΚ σύμφωνα με την απόφαση του ΑΧΣ 804/90.

- 4.Κανονισμός Π.Δ.412/94 περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων,
- 5.Κανονισμός 2406/96/Ε.Κ. περί προδιαγραφών εμπορίας αλιευτικών προϊόντων
- 6.Αγορανομική Διάταξης 14/89 αριθμός 4, άρθρο 107 σχετικά με την εμπορία και διάθεση κατεψυγμένων αλιευμάτων σε σχέση με το ποσοστό του επίπαγου του άρθρου 1 του Π.Δ. 290/92.
- 7.Π.Δ. 79/2007 - ΦΕΚ 95/Α'/3.5.2007 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 όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 8.Κανονισμός 178/2002 (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των τροφίμων.
- 9.Κανονισμός 852/2004- Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
10. Κανονισμός 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
11. Κανονισμός 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης.
12. Κανονισμός 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.



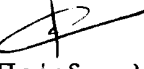
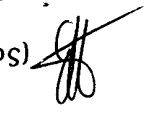
- 13.** Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαιών συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 14.** Κανονισμός 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 15.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 της Επιτροπής της 6ης 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.
- 16.** Κανονισμός 178/2002 (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδειξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 17.** ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- 18.** Κανονισμός 852/2004, και ΚΥΑ 15523/8-2006 Κωδικός Αριθμός Έγκρισης των Ψυκτικών Εγκαταστάσεων
- 19.** ΚΥΑ 15523/31-08-2006 άρθρο 4 και 5, και άρθρου 6 του Καν. 852/2004 περί αδειοδότησης των επιχειρήσεων και έγκρισης αυτών.
- 20.** Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1020/2008 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2008, για τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά την επισήμανση



αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα αυγά και τα προϊόντα αυγών και ορισμένα προϊόντα αλιείας.

21. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1021/2008 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2008, για τροποποίηση των παραρτημάτων I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, ορισμένα προϊόντα αλιείας και το προσωπικό που επικουρεί κατά τους επίσημους ελέγχους στα σφαγεία.

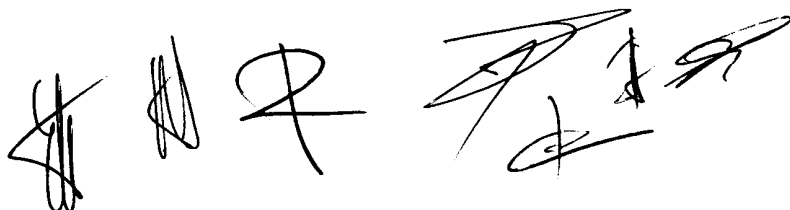
Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ
μοσχάρι, χοιρινό, αιγοπροβάτων

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το Άρθρο 88⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π.

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5°C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.



Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

CPV
15112000-1
15113000-3
15115100-8

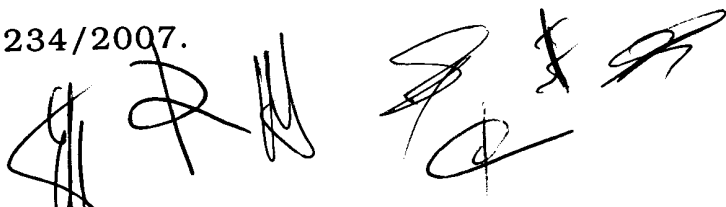
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ
ΝΕΑΡΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ: Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι - ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο και αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β)). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ. Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Ζ (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.



Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη.

να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ

Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, μπριζόλες και κόντρα χοιρινού με οστά και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους

Η. 

μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας E ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

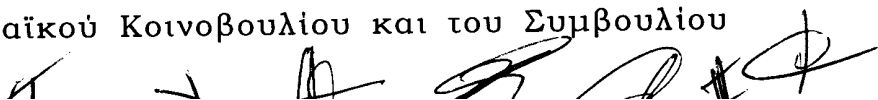
Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών σύμφωνα με την Αγορανομική Διάταξη 14/89). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποίησης της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου



όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007**

(Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

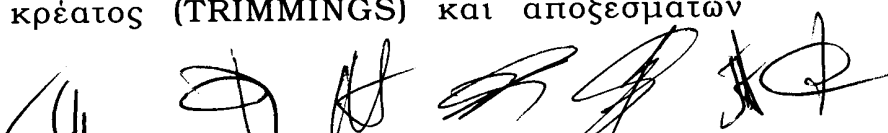
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) – μπούτι (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»), ή αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β), όπως είναι η σπάλα, το ποντίκι όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους**), ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι μπούτι (Α/Ο) και μπριζόλες κομμένες ή κόντρα χοιρινού .

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.



ρονται, στην ελληνική γλώσσα, και

σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

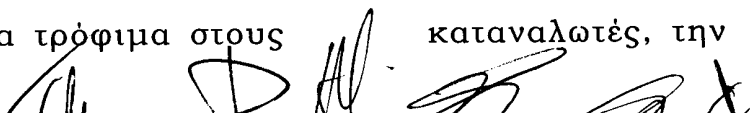
1. Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγειου (Πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός έγκρισεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.
5. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1).
6. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.
7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την



τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ.1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/ISO6579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

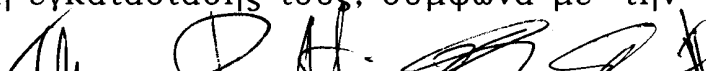
E. coli O157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την



Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων

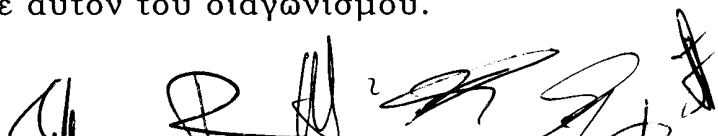
2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^ο Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία των προϊόντων.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.



3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0-4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π..

2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.

3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.

11. 

- 4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων.
- 5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** άρθρου 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003** για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
- 7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
- 8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004** Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
- 9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004** Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- 10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004** Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- 11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004** Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.



- 12.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 13.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 14.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
- 15.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2075/2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας.
- 16.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
- 17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 18.** Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί Θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.



- 20.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- 21.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 22.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1183/2006 περί της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης σφαγίων των χονδρών βοοειδών.
- 23.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 24.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 25.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).
- 26.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 361/2007/Ε.Κ «Εμπορία κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών).
- 27.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 566/2008/Ε.Κ της Επιτροπής σχετικά με την θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά την εμπορία του κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών.
- 28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και..... πουλερικών.

11. D A.   

29. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ., για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97).

30. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.

31. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων και των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.

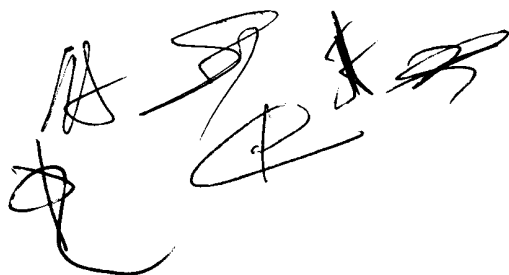
31. Την Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

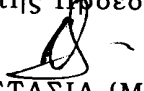
32. Την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

33. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Λ ΓΙ

A collection of handwritten signatures and initials in black ink, located in the bottom right corner of the page. There are several distinct marks, including what appears to be a large 'A' or 'B' shape, and various scribbles and initials.

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ**

CPV

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

15331101-8

Νωπά ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι <<Α>> Κατηγορίας και να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές εμπορίας της κατηγορίας αυτής, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές του Κ.Τ.Π (Άρθρο 119), των ισχυόντων Κανονισμών και Διατάξεων (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών), Κανονισμό 2200/96 και 1148/01 ΚΥΑ 257543/31.07.03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα των χωρών της Ε.Ε, τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις (Αγορανομική Διάταξη 14/89 Άρθρο 3 και Άρθρο 67β) περί λήψης ειδικών μέτρων που αφορούν τα νωπά οπωρολαχανικά εγχώριας παραγωγής, κατά την εμπορία και διακίνησή τους από τη βάση παραγωγής μέχρι την τελική κατανάλωσή τους, να πληρούν τις απαιτήσεις των Κανονισμών [Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών, του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1580/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 21ης Δεκεμβρίου 2007 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 2200/96, (ΕΚ) αριθ. 2201/96 και (ΕΚ) αριθ. 1182/2007 του Συμβουλίου στον τομέα των οπωροκηπευτικών].

ΓΕΝΙΚΑ

Τα Νωπά Οπωρολαχανικά πρέπει να είναι **φρέσκα** (το ανώτερο τριών ημερών – για τα οπωρολαχανικά εποχής) , να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 ώστε να είναι :

- ακέραια,
- υγιή (αποκλείονται προϊόντα που είναι προσβεβλημένα από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση),
- καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη,
 - απαλλαγμένα από παράσιτα και γενικότερα επιβλαβείς οργανισμούς και να μην εμφανίζουν αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών,
 - απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
 - απαλλαγμένα από αρχή εξωτερικής ξήρανσης,
 - απαλλαγμένα από ζημιές οφειλόμενες σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό,
 - απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/ και ξένη γεύση,
 - απαλλαγμένα υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων και ραδιενεργών καταλοίπων όπως είναι τα ακόλουθα: οργανοφωσφορικά, οργανοχλωριομένα και υδρογονάνθρακες.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά, και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό,
 - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- και να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους κατά την μεταφορά και αποθήκευση.

Τα προϊόντα στη συσκευασία πρέπει να είναι σε διατεταγμένα στούατα με ομοιογενές περιεχόμενο και ποτέ χύμα και θα πρέπει

να τηρούνται οι ειδικές προδιαγραφές εμπορίας και τυποποίηση, έτσι όπως αυτές προσδιορίζονται στο **Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2011 και στην Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιέχει προϊόντα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και σαφώς του ίδιου βαθμού ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει εξωτερικά συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ευδιάκριτους χαρακτήρες τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Ταυτοποίηση: Όνομα και διεύθυνση του συσκευαστή και/ή του αποστολέα.

Η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται:

- για όλες τις συσκευασίες εκτός από τις προσυσκευασίες, από τον κωδικό του συσκευαστή και/ή του αποστολέα που έχει εκδοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία, συνοδευόμενο από την ένδειξη «συσκευαστής και /ή αποστολέας» (ή ισοδύναμη συντομογραφία),
- για τις προσυσκευασίες και μόνο, από το όνομα και τη διεύθυνση του πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της Ένωσης, συνοδευόμενα από την ένδειξη «συσκευασμένο για:» ή ισοδύναμη ένδειξη. Στην περίπτωση αυτή, η ετικέτα πρέπει να περιέχει και έναν κωδικό που αντιστοιχεί στον συσκευαστή και/ή στον αποστολέα. Ο πωλητής παρέχει στις υπηρεσίες ελέγχου όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σημασία του κωδικού αυτού.

B. Φύση του προϊόντος — Κοινή ονομασία του είδους, αν το προϊόν δεν είναι ορατό εξωτερικά.

— Ονομασία της ποικιλίας.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος — Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική ή περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά — Ποιοτική Κατηγορία.

— Μέγεθος εκφραζόμενο ως:

— Ελάχιστο και μέγιστο μέγεθος (σε mm) ή — κωδικό(-ούς) μεγέθους που ακολουθείται, προαιρετικά, από το ελάχιστο ή μέγιστο μέγεθος ή τον αριθμό

Ε. Αριθμός παρτίδας

Όταν οι συσκευασίες παρουσιάζονται σε παλέτα, οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε ευδιάκριτο σημείο σε δύο τουλάχιστον πλευρές της παλέτας.

Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι κατά προτίμηση χάρτινες, καθαρές, απαλλαγμένες από οσμές, ξένα σώματα και υγρασία, ώστε να εξασφαλίζεται η μεταφορά και η διακίνησή τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

Τα υλικά παρασκευής των χαρτονιών, που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του χαρτοκιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από υλικό τέτοιο, ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν και κατάλληλα για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

1. E. Coli □ 10/ gr.
2. Salmonella spp. απουσία στα 25 gr.
3. Singella απουσία στα 25 gr.
4. E. Coli 0157:H 7 απουσία στα 25 gr.

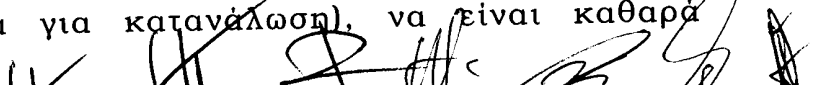
11

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

ΑΓΓΟΥΡΙΑ *Cucumis sativus*-Σικυός Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νωπής, σφικτά, χωρίς πικρή γεύση. Τα αγγούρια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα αγγούρια πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια. Το μέγεθος των προϊόντων πρέπει να έχει μήκος **από 20-30 cm** και διάμετρο μεταξύ 4 και 7 cm. Η συσκευασία των αγγουριών είναι υποχρεωτική σε νάilon σακούλες ή χαρτοκιβώτια με οπές. Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία πού πρέπει να γίνεται με τρόπο άνετο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ουσία ή /και οσμή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΚΑΡΟΤΑ Δαύκος (*Daucus*) της οικογένειας των Σελινοειδών Τα καρότα πρέπει να είναι υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση), να είναι καθαρά

11 / 

δηλαδή να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα, να είναι σφικτά, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς, να μη φέρουν γραμμώσεις, να μην έχουν σποροποιηθεί, να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες, να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από το πλύσιμο, να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, να είναι ακέραια, φρέσκα, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Το μέγεθος να είναι 15-25 mm κατά διάμετρο ή 80-120 gr κατά βάρος. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους. Το ορατό μέρος τον περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα. Τα καρότα να είναι συσκευασμένα σε νάιλον σακούλες και σε μικρές συσκευασίες των 10 ή 20 Kgr τοποθετημένα σε πολλαπλά στρώματα, διατεταγμένα μέσα στη συσκευασία. Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

Κολοκυνθοειδών (Cucurbitaceae)

Τα

κολοκυθάκια πρέπει να είναι εφοδιασμένα με μίσχο (που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά) και άνθος, να είναι νωπής εμφανίσεως, συνεκτικά, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση) και απαλλαγμένα από κοιλότητες και σχισμές. Τέλος, πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς όμως οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί. Τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη,

περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το μήκος για τα κολοκυθάκια να είναι από 50 -150 mm (**κολοκυθάκια κονδρά για ειδικές παρασκευές, μετά από ειδική παραγγελία του Νοσοκομείου**) και το μήκος μετριέται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης του οπώρας. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ Βρασική η λαχανώδης ποικ. **ΜΠΡΟΚΟΛΑ** (Brassica oleracea) Τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα πρέπει να είναι χρώματος λευκού έως μωβ αποκλεισμένης κάθε άλλης απόχρωσης, οι ανθοφόρες κεφαλές αυτών πρέπει να είναι όψεως νωπής, συνεκτικές με τα άνθη σφικτά, απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, εξογκώματα φύλλων στο κέντρο και κάθε είδους προσβολές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Εάν τα προϊόντα παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα στο στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι νωπής όψεως. Η ελάχιστη διάμετρος της ισχυερινής τομής να είναι περίπου στα 150 mm. Τα προϊόντα

πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση ώστε να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει είναι καλά σφιγμένα εντός της συσκευασίας, αλλά οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολικές πιέσεις.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ *κρόμμυον ή Αλλιον το κοινό* Οι βολβοί πρέπει να είναι σκληροί και αρκετά ξεροί για τη προβλεπόμενη χρήση, οι δύο δε πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες, καθώς και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι. Οι βολβοί πρέπει να είναι σφικτοί και ανθεκτικοί, χωρίς φύτρα, απαλλαγμένοι από εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη και πρακτικά απαλλαγμένοι από ριζικό θύσανο. Τα κρεμμύδια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να 50-70 mm. Τα κρεμμύδια πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΛΑΧΑΝΑ *Κράμβη η λαχανώδης* Τα λάχανα πρέπει να είναι νωπά, σφικτά, χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα και κανονικής εξωτερικής υγρασίας. Αποκλείονται τα λάχανα που ωдеουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα.

για κατανάλωση. Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού και η τομή πρέπει να είναι λεία. Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα (εκτός από ορισμένα φύλλα προστασίας). Τα λάχανα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 1.000gr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τύπου προορισμού.

ΜΑΡΟΥΛΙΑ (*Lactuca sativa*, Λακτούκη η ήμερος)

ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam

ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ *Lactuca sativa* var. *crispa* L

Τα προϊόντα πρέπει να είναι:

ακέραια, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη

φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης, η κατάσταση και η ανάπτυξη των προϊόντων πρέπει να τους επιτρέπουν:

να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα προϊόντα πρέπει να είναι όψεως νωπής, καθαρά και περιποιημένα (δηλαδή σχεδόν απαλλαγμένα από φύλλα με χώμα, ασπρόχωμα ή άμμο και ανθοφόρες). Η ανάπτυξή τους πρέπει να είναι κανονική ανάλογα με την περίοδο παραγωγής και εμπορίας, και σε καμία περίπτωση να μην είναι υπερβολικά προχωρημένη, να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα κεφαλωτά μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη είναι αποδεκτό να έχουν μικρή καρδιά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα πρέπει να έχουν καρδιά, η οποία επιτρέπεται να είναι μικρή.

ix 

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου. Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στις βάσεις των τελευταίων φύλλων και η τομή, κατά την αποστολή, πρέπει να είναι λεία. Τα μαρούλια πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα, σφικτά, όχι σχισμένα και απαλλαγμένα από ελαττώματα που βλάπτουν την βιωσιμότητά τους. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 200 gr και ανώτερο των 350 gr περίπου.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα κατά τη συσκευασία από κάθε ξένο σώμα, κυρίως φύλλα αποκολλημένα από το σώμα του φυτού και τεμάχια στελάρχους.

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ *Solanum melongena* **Στρώχνον η μελιτζάνα** Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση. Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 60 mm. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό.

τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τύπου προορισμού.

Ποικιλίες που θα προσφέρονται είναι:

1 **ΦΛΑΣΚΕΣ** ωοειδείς και με μακριούς καρπούς, βάρους 150 περίπου gr, χρώματος σκούρου μοβ.

2. **ΤΣΑΚΩΝΙΚΗ** Λεωνιδίου (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), με μακρύς καρπούς, βάρους 120-150 gr, μωβ χρώματος.

ΠΑΤΑΤΕΣ *Στρώχνον το κονδυλόρριζον, Solanum tuberosum* Οι πατάτες πρέπει να είναι ολόκληρες ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Να είναι σφικτές και συνεκτικές χωρίς αλλοιώσεις, απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της επιφάνειας) που να αφαιρείται με το καθάρισμα και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού βάρους της συσκευασίας. Η επιδερμίδα να παρουσιάζει λεία και συνεχή υφή ενώ το χρώμα της να είναι κίτρινο. Οι πατάτες θα είναι εξωτερικά καθαρισμένες από χώματα.

Το μέγεθος του κονδύλου να κυμαίνεται από 35 έως 65 mm, (μέτριες) με σχήμα στρογγυλό έως μακρόστενο, με μικρό μέγεθος τουλάχιστον μεγάλου καρυδιού σε ποσοστά μέχρι δέκα τοις εκατό (10%) σε όλη τη χορηγούμενη ποσότητα.

Το περιεχόμενο της κάθε συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό επιδερμίδας. Τα

μέσα συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν την προστασία και τον αερισμό του προϊόντος, να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό που δεν προκαλεί εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους κονδύλους.

Η συσκευασία να είναι σε δικτυωτούς σάκους των 25 Kgr. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΤΑΤΑΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Σύμφωνα με το Π.Δ.365/2002 και τον Καν.(ΕΕ) 543/2011 είναι υποχρεωτική η σήμανση του προϊόντος, επί της συσκευασίας της παραγόμενης στην Ελλάδα ή εισαγόμενης από Τρίτες Χώρες και διακινούμενης στην Ελλάδα και στην Ευρωπαϊκή Ένωση πατάτας, από τον παραγωγό έως και το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Κατά τη διακίνηση πατάτας εμπορίου από τα συσκευαστήρια στην ετικέτα σήμανσης υποχρεωτικά πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω:

1. ο αριθμός από το μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών **(Κωδικός αριθμός GR από τη βάση ΜΕΝΟ του Υπ.Α.Α.Τ),**
2. ο αριθμός Φυτοϋγειονομικού Μητρώου (Α.Μ.) του παραγωγού και του συσκευαστή,
3. το είδος,
4. η χώρα καταγωγής και η περιοχή,
5. η ποικιλία,
6. η ποιοτική κατηγορία,
7. ο αριθμός παρτίδας (LOT),
8. το βάρος, και
9. η ένδειξη <ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ>.

Υπόδειγμα ετικέτας ΔΙΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

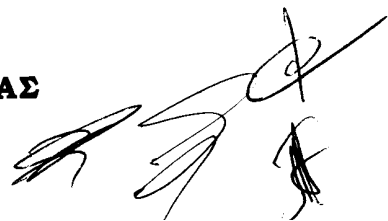
1. ΕΙΔΟΣ:

ΠΑΤΑΤΑ

2. ΧΩΡΑ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ: /

⊕

111



3. ΠΕΡΙΟΧΗ: ή Ο ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ:

4. ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ:

5. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΜΠΟΡΩΝ και

Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ και

Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ:

6. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

7. ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

8. ΒΑΡΟΣ:

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΦΥΤΕΥΣΗ

Κάθε παραγωγός, διακινητής, συσκευαστής πατάτας, οφείλει να είναι εγγεγραμμένος στο Φυτοϋγειονομικό Μητρώο που τηρείται στις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης και Οικονομίας.

Τα συσκευαστήρια που ανασκευάζουν πατάτα φαγητού προερχόμενη από άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, υποχρεούνται να αναγράφουν επί της νέας συσκευασίας όλες τις πληροφορίες σύμφωνα με το υπόδειγμα της ετικέτας.

ΠΙΠΕΡΙΕΣ Καψικόν (*Capsicum*) Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκοιες, υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος. Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να

βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού. Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό. Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα. Οι πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται σε καρτοκιβώτια των 10 Kgr περίπου. Πιπεριές στρογγυλές, πράσινες, τραγανές, μετρίου μεγέθους.

Προτεινόμενη ποικιλία η πράσινη της Νέας Μαγνησίας με τους γλυκούς και σαρκώδεις καρπούς.

ΣΕΛΙΝΑ *Σέλινον το βαρύοσμον, Apium graveolens* Τα σέλινα πρέπει να είναι ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους, νωπής εμφανίσεως, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση, χωρίς ζημιές που έχουν υποστεί από παγετό, χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες, καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα, πρακτικά χωρίς παράσιτα, χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από το πλύσιμο, χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει. Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με

ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση. Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους. Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Η παρουσίαση του σέλινου να γίνεται με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας και ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

ΣΚΟΡΔΑ *Allium sativum*, Αλλιον το ήμερον) Τα σκόρδα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή, Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σκόρδα πρέπει να είναι χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά. Η ελάχιστη διάμετρος της ισημερινής τομής να είναι 30 mm. Επιπλέον, τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται σε πλεξίδες των 24 βολβών (ξερά σκόρδα) και πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τους βλαστό και δεμένα με σπάγκο ή και σε μικρότερη συσκευασία. Η κοπή δε των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να

ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ *Στρώχνον το λυκοπερσικόν* Οι τομάτες πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου "στρογγυλές" νωπές, να μην έχουν σαπίσει ή υποστεί άλλες αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση, να είναι επαρκώς συνεκτικές, απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σπασίματα και από εμφανείς πράσινους χρωματισμούς στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου. Οι τομάτες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές, απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο καρπός, να είναι σφαιρικός ή μακρόστενος, εδώδιμος, ώριμος ζουμερός και να έχει έντονο κόκκινο χρώμα απαλλαγμένος από σκασίματα. Το μέγεθος της διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 30 - 40 mm Κωδικών 3 και 4, βάρους 150-250 gr ανά τεμάχιο περίπου. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας πάνω στις ίδιες τις τομάτες.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ (ΑΝΙΘΟ, ΜΑΪΝΤΑΝΟ, ΔΥΟΣΜΟ)

Τα προϊόντα πρέπει να είναι:

ακέραια, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για

κατανάλωση, καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή ουσιαστικά απαλλαγμένα από χόμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες, φρέσκα, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, συμπαγή, μη προχωρημένης ανάπτυξης, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων και η τομή πρέπει να είναι συμμετρική.

Μαϊντανός δέμα 100γρ, φρέσκος αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Δυόσμος φρέσκος, δέμα 100 γρ αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

Άνηθος φρέσκος, δέμα 100γρ, αρίστης ποιότητας, ώριμος και πράσινος.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ **κλωρά** πράσινα, φρέσκα, καθαρισμένα από περιττά μέρη, σε δέμα των 1000 gr.

ΠΡΑΣΑ Πράσο φρέσκο, αρίστης ποιότητας, ώριμο και πράσινο.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΧΟΡΤΑ φρέσκα, καθαρισμένα.

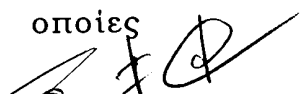
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ Παντζάρια φρέσκα, αρίστης ποιότητας, μετρίου μεγέθους.

ΣΠΑΝΑΚΙ Σπανάκι φρέσκο. αρίστης ποιότητας, καθαρισμένο ώριμο και πράσινο.

ΦΡΟΥΤΑ:

ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ *Actinidia chinensis* Planch. Τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο), υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση), καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες

D. I.  

προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, αρκετά συνεκτικά (ούτε μαλακά, ούτε μαραμένα, ούτε υδαρή), καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί, απαλλαγμένα από εξωτερική μη φυσιολογική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Τα ακτινίδια πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης.

Οι καρποί πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμασης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει να είναι σφριγηλά και η σάρκα τους πρέπει να είναι τελείως υγιής.

Οι καρποί μπορούν ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

ελαφρό ελάττωμα σχήματος (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες), ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1 cm, μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

Η αναλογία της ελάχιστης διαμέτρου προς τη μέγιστη διάμετρο του καρπού μετρούμενη στην ισημερινή τομή πρέπει να είναι 0,7 cm ή μεγαλύτερη.

Το ελάχιστο βάρος να είναι 70 gr περίπου.

ΑΧΛΑΔΙΑ *Απία (Pyrus)* Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η σάρκα πρέπει να είναι απολύτως υγιής. Το μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής ή από το βάρος.

Το ελάχιστο μέγεθος είναι:

α) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 55 mm.

Λοιπές ποικιλίες 50 mm.

β) Για τους καρπούς που ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει βάρους:

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες 110 g.

Λοιπές ποικιλίες 100 g.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,

- πολύ ελαφρά τραχείς σκωριόχρους χρωματισμούς,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- το 1 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia pirina* και *V. inaequalis*) της οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm²
- ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² συνολικής επιφάνειας.

Ο ποδίσκος μπορεί να είναι ελαφρά κατεστραμμένος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα, αν είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο, θα πρέπει να είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Προτεινόμενες ποικιλίες **Κρυστάλλι** και **Βουτυράτη**.

ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας, φυσιολογική (άνευ τεχνητών τρόπων) σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα ~~δεν~~ πρέπει να έχει υποστεί καμία

φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Τα καρπούζια πρέπει να είναι Α κατηγορίας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το μήκος του μίσχου του καρπουζιού δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 cm. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας ώριμα με έντονο κόκκινο εσωτερικό χρωματισμό. Τα καρπούζια ανά τεμάχιο να είναι βάρους 6-10 Kgr. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

ΚΕΡΑΣΙΑ Τα κεράσια πρέπει να είναι ολόκληρα, φρέσκα στην όψη, υγιή, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, κρουστά (ανάλογα με την ποικιλία), καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες, πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους. Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των κερασιών θα πρέπει να είναι τέτοια

ώστε να τους επιτρέπεται να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού. Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν ελάχιστο μέγεθος 12 mm. Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι τη εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά. Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

ΜΗΛΑ Μηλέα η ήμερος. Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς με το χέρι και να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο

ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η διάμετρος της ισημερινής τομής καθορίζεται σε 70-85 mm (μεγέθη 70-75, 75-85) και βάρους 170-220 gr περίπου. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Μπορούν ωστόσο να φέρουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρησιμότητά του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, — ελαφρούς μώλωπες που δεν υπερβαίνουν το 1 cm² της συνολικής επιφάνειας και οι οποίοι δεν είναι αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- τα 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — το 1 cm της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα του φουζικλαδίου (*Venturia inaequalis*) της

11 / 11

11 / 11

11 / 11

οποίας η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25 cm², — πολύ ελαφρά σκωριόχρωση, όπως:

— καστανόχρωμες κηλίδες που δύνανται να υπερβαίνουν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού αλλά δεν δύνανται να είναι τραχιές, και/ή

— λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/5 της συνολικής επιφάνειας του καρπού και δεν έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με τον γενικό χρωματισμό του καρπού, και/ή

— έντονη σκωριόχρωση που δεν υπερβαίνει το 1/20 της συνολικής επιφάνειας του καρπού, ενώ η λεπτή δικτυωτή σκωριόχρωση και η έντονη σκωριόχρωση μαζί δεν δύνανται να υπερβαίνουν το 1/5 κατ' ανώτατο όριο της συνολικής επιφάνειας του καρπού.

Ο ποδίσκος μπορεί να λείπει, με την προϋπόθεση ότι ο αποχωρισμός είναι καθαρός και δεν έχει υποστεί φθορά ο προσκείμενος φλοιός.

Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτατο όριο αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος, και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

ΜΠΑΝΑΝΕΣ Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες

εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση. Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση. Το μέγεθος καθορίζεται με βάση του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα. Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός να είναι αντιστοίχως σε 14 cm και 27 mm. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας. Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό τον συνόλου.

ΠΕΠΟΝΙΑ Τα πεπόνια πρέπει να έχουν σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας (γίνεται δεκτός ένας ωχρός χρωματισμός τον φλοιού στα σημεία όπου ο καρπός βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης) και να είναι νωπής εμφάνισης. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκασίματα και μώλωπες (ελαφριές ρωγμές γύρω από το ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 mm που όμως δεν αγγίζουν τη σάρκα). Το μήκος του ποδίσκου των καρπών του ανήκουν στις ποικιλίες που δεν αποσπώνται τη στιγμή της ωρίμανσης δεν θα υπερβαίνει τα 3 mm. Οι τύποι πεπονιών που προτείνονται είναι: Ελληνικά τύπου Αργούς, Αμερικάνικου τύπου, στρογγυλά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλα

ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Το εμφανές μέρος τον περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενή. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία των προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Κάθε μέσο συσκευασίας μέσα στο οποίο διακινούνται θα είναι υποχρεωτικά χαρτοκιβώτιο το οποίο θα είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Οι παρούσες προδιαγραφές εφαρμόζονται στις κατωτέρω ποικιλίες καρπών που κατατάσσονται στο είδος των «εσπεριδοειδών» :

- λεμόνια του είδους *Citrus limon* (L.),
- μανταρίνια (*Citrus reticulata* Blanco), κλημεντινών (*Citrus clementina*, κοινών μανταρινιών (*Citrus deliciosa* Ten.),
- πορτοκάλια του είδους *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

A. Ελάχιστες απαιτήσεις Τα εσπεριδοειδή όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

ακέραια, απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί, υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη, ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς, απαλλαγμένα από φθορές οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα, απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης, απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό, απαλλαγμένα από μη φυσιολογική

Η Α Α

εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένα από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

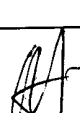
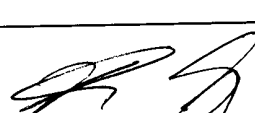
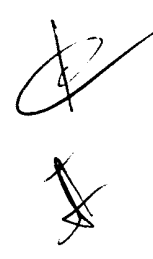
Τα εσπεριδοειδή πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Β. Απαιτήσεις ωρίμασης Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωρίμασης, λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής.

Το στάδιο ωρίμασης των εσπεριδοειδών ορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε κατωτέρω είδος:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό,
- ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα
- χρωματισμό. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξής τους τα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ΕΙΔΟΣ	Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό (τοις εκατό, %)	Ελάχιστη αναλογία σακχάρων προς οξέα	ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ
ΛΕΜΟΝΙΑ	20		Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπονται καρποί με πράσινο χρώμα (εάν δεν είναι σκούρο), υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε χυμό.
Κλημεντίνες,	40	7,0:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.
άλλες ποικιλίες μανταρινιών	33	6,5:1	

1.    

Πορτοκάλια σαγκουίνια	30	6,5:1	Πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας. Ωστόσο, επιτρέπονται καρποί με ανοικτοπράσινο χρώμα, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού και ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό. Επιτρέπονται τα πορτοκάλια που παράγονται σε περιοχές με υψηλές θερμοκρασίες και υψηλή σχετική υγρασία κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του καρπού και έχουν πράσινο χρώμα που υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, υπό τον όρο ότι πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό
Ομάδα των ναβελίνων	33	6,5:1	
Λοιπές ποικιλίες	35	6,5:1	

Τα εσπεριδοειδή που πληρούν αυτές τις απαιτήσεις ωρίμασης μπορούν να υποβάλλονται σε «αποπρασινισμό». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνον εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Γ. Ταξινόμηση: Τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και/ή του εμπορικού τύπου.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελαττώμα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος, συμπεριλαμβανομένων ελαφρών ηλιακών εγκαυμάτων,
- ελαφρά εξελισσόμενα ελαττώματα του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που εμφανίζονται κατά τον σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχροες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες ή φθορές από επιβλαβείς οργανισμούς,

— ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή ή κτυπήματα από τον εν γένει χειρισμό τους,

— ελαφρά και μερική αποκόλληση του φλοιού (ή της εξωτερικής επιδερμίδας) για όλους τους καρπούς της ομάδας των μανταρινιών.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τοποθετούνται σε κάθε προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

Όταν οι καρποί είναι περιτυλιγμένοι πρέπει να χρησιμοποιείται λεπτό, στεγνό, καινούριο και άοσμο χαρτί.

Απαγορεύεται η χρήση οποιασδήποτε ουσίας που ενδέχεται να μεταβάλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή και τη γεύση τους.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη. Επιτρέπεται, ωστόσο, μία παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα βραχύ (μη ξυλώδη) κλώνο με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ *Citrus sinensis*

ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ *Citrus clementina*

Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίες έχουν επουλωθεί. Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεγεί

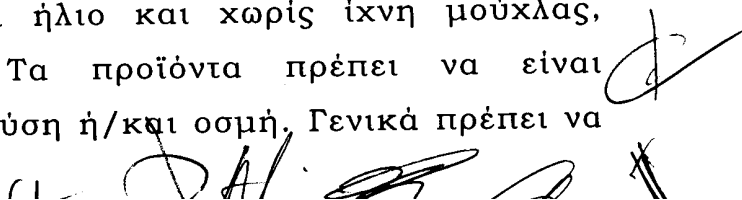



προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά, πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης του να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής για τα πορτοκάλια να είναι 70mm, το μέγιστο 90 mm και βάρους περίπου 190-250 gr για τα μανταρίνια, το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 35 mm, το δε μέγιστο 50 mm. Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τον προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Οι καρποί πρέπει να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής λεπτόφλουδα. Οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας. Το εμφανές μέρος τον περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές.

ΛΕΜΟΝΙΑ *Κιτρέα η λεμονέα* Οι καρποί πρέπει να έχουν συλλεγεί
επιμελώς δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής

αποξηράνσεως που οφείλεται σε παγετό καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί. Τα λεμόνια πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Να έχουν σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές να είναι ώριμα, χυμώδη, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι σε 45 mm και το μέγιστο 67mm. Επιπλέον, οι καρποί πρέπει να παρουσιάζονται διατεταγμένοι σε κανονικά στρώματα μέσα σε κλειστά ή ανοικτά μέσα συσκευασίας.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ - ΒΕΡΥΚΟΚΑ Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά. Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

11. 

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
- ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
- ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1cm^2 της συνολικής επιφάνειας,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
- $1,5\text{ cm}^2$ μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- 1 cm^2 της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

ΡΟΔΑΚΙΝΑ - ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ Η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 73 έως 80 mm και βάρους 135- 220 gr.

A	67 - 73 mm	ΒΑΡΟΣ 135 - 180 gr
AA	73 - 80 mm	ΒΑΡΟΣ 180 - 220 gr

ΒΕΡΥΚΟΚΑ Μέγεθος 45-50 mm

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου και το περιεχόμενο όλων των συσκευασιών θα πρέπει να είναι μεταξύ τους ομοιογενές. Η συσκευασία θα πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος και τη διατήρηση των ζωτικών και φυσιολογικών λειτουργιών του. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι καθαρές, απαλλαγμένες από κάθε ξένο σώμα και να φέρουν τις απαραίτητες σημάνσεις. Τα προϊόντα θα πρέπει να παρουσιάζουν μία ανάπτυξη και μία κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στην μεταφορά και στην μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού. Επιπλέον, τα φρούτα πρέπει να είναι συσκευασμένα

σε τέσσερα στρώματα κατ' ανώτερο όριο, αν τα φρούτα είναι τοποθετημένα σε σκληρά σφαιρικά υποστηρίγματα, τέτοια ώστε να μην ακουμπάει το πάνω στρώμα φρούτων στα φρούτα του κατώτερου στρώματος και έτσι να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

ΣΤΑΦΥΛΙΑ Τα σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι υγιή, εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες, πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθένειες, χωρίς εμφανή ίχνη μούχλας, χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση. Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι ολόκληρες, καλοσχηματισμένες, κανονικά αναπτυγμένες. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη. Η ανάπτυξη και η κατάσταση της σταφυλής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει να αντέχει στη μεταφορά και τη μετακίνηση και να φθάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατά βαθμό κολλημένες στον μίσχος τους. Το μέγεθος των σταφυλιών να είναι ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι μεγάλωρα 150 gr περίπου. Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας. Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

ΦΡΑΟΥΛΕΣ *Fragaria L.* Οι φράουλες πρέπει να είναι: ακέραιες, χωρίς κτυπήματα, υγιείς αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν

ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, ουσιαστικά απαλλαγμένες από κάθε ορατή ξένη ύλη, φρέσκες, αλλά όχι πλυμένες, ουσιαστικά απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς, ουσιαστικά απαλλαγμένες από φθορές που προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς, με τον κάλυκά τους. Ο κάλυκας και, εάν υπάρχει, ο μίσχος πρέπει να είναι φρέσκοι και πράσινοι, απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή και/ή ξένη γεύση.

Οι φράουλες πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένες και σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμασης. Οι φράουλες πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Οι φράουλες πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι καρποί μπορούν, ωστόσο, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, την διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- παρουσία ενός τμήματος στο φρούτο του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο και το οποίο δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα δέκατο της συνολικής επιφάνειας του καρπού,
- μικρά επιφανειακά σημάδια από πίεση.

Πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένες από χώμα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής που πρέπει να είναι 18 mm.

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές

ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη και μεγέθη των οπωρολαχανικών έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία προκειμένου να καλύπτονται οι ανάγκες των σιτιζομένων.

Λόγω ιδιαίτερων συνθηκών/αναγκών ή τοπικών προϊόντων/διαθεσιμότητας, δύναται να γίνει προμήθεια και άλλων τύπων λαχανικών και φρούτων.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Την άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος των εταιρειών – επιχειρήσεων παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης τροφίμων και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει. (ΥΔ Αιβ/8577/8-9-1983 ΦΕΚ 526/Τ.Β./24.9.83 & Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 ΦΕΚ 2718/Β/4-11-2012 ‘Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.)

2. Επίσης, οι επιχειρήσεις τροφίμων νωπών οπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι εγγεγραμμένες στο μητρώο εμπόρων νωπών οπωροκηπευτικών στην αρμόδια Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της έδρας της επιχείρησής τους.

ΚΥΑ 2533/63997/29-05-13 (ΦΕΚ 1380/Β/06-06-13)

Εγκύκλιος 4453/116157/27-09-13 (ΑΔΑ: ΒΛ9ΑΒ-Η32)

3. Να είναι εγγεγραμμένοι στην βάση δεδομένων σύμφωνα με το Άρθρο 3 της υπ'αριθμ. 257543 Κ.Υ.Α.(Φ.Ε.Κ. Β 1122) .

4. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή τους.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή εγκεκριμένου τυποποιητηρίου ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

5. Η διακίνηση των νωπών οπωρολαχανικών θα πρέπει να γίνεται με αυτοκίνητα αυτοδύναμου ψύξεως ή αυτοκίνητα κλειστού τύπου, να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών .(Οδηγός Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9)

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή



παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης. Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 1) Κ.Τ.Π .(Άρθρο 119) και οι παραπομπές αυτού.
- 2) Αγορανομική Διάταξη 14/89 .
- 3) Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 4) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ και Διατάξεις (ΦΕΚ 52 της 28/1/94 περί ποιοτικού ελέγχου νωπών οπωρολαχανικών),
- 5) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2200/96 και 1148/01.
- 6) Π.Δ.365/2002.
- 7) ΚΥΑ 257543/31/07/03, ΦΕΚ 1122/08/08/03 περί υποχρεωτικής τυποποίησης (συσκευασίας και επισήμανσης) των νωπών φρούτων και λαχανικών που εισάγονται, εξάγονται, διακινούνται ή πωλούνται στις πάσης φύσεως αγορές και καταστήματα των χωρών της Ε.Ε, ΦΕΚ 62 της 12-03-74.

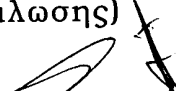
(1) 2 M- R B

- 8) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001** θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 9) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των τροφίμων.
- 10) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα.
- 11) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδειξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 12) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
- 13) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004-** Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
- 14) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004** Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.
- 15) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 16) Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006** Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων, εφαρμογής των Κανονισμών



Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

- 17)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
- 18)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- 19)** Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97) .
- 20)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 21)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 22ας Οκτωβρίου 2007 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») .
- 22)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 23)** Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 24)** Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 25)** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.ΕΚ Β' 630/2007.

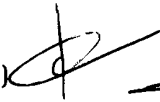
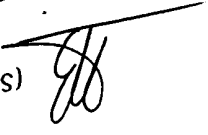
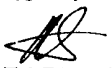
Π,   

- 26)** ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- 27)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004.
- 28)** ΚΥΑ 15523/8-2006 Κωδικός Αριθμός Έγκρισης των ψυκτικών Εγκαταστάσεων.
- 29)** ΚΥΑ 15523/31-08-2006 άρθρο 4 και 5, και άρθρου 6 του Καν. 852/2004 περί αδειοδότησης των επιχειρήσεων και έγκρισης αυτών.
- 30)** ΚΥΑ 257543/2006 Συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή του ΚΑΝ (ΕΚ) του 1148/2001 της Επιτροπής των Ε.Κ. σχετικά με τους ελέγχους τήρησης των προδιαγραφών εμπορίας που εφαρμόζονται στον τομέα των νωπών οπωροκηπευτικών.
- 31)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.
- 32)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ.1333/2011 σχετικά με τον καθορισμό προτύπων εμπορίας για τις μπανάνες, για τις διατάξεις ελέγχου τήρησης των εν λόγω προτύπων εμπορίας και για τις απαιτήσεις κοινοποίησης στον τομέα της μπανάνας.
- 33)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου.
- 34)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 499/2014 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2014 για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του

Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με την τροποποίηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.

35) ΚΥΑ 2533/63997/29-05-13 (ΦΕΚ 1380/Β/06-06-13)
Εγκύκλιος 4453/116157/27-09-13

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος)
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88⁽¹⁾ και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Α Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:

«κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,

«νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.

Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας **Α** σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.

α. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT).



γ. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

δ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια.

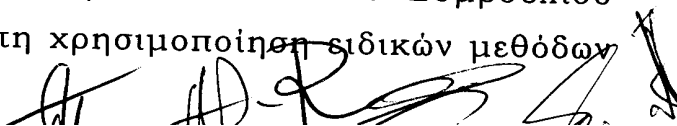
ε Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

η Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους.

θ Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων



ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλλας στα πουλερικά.

1. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

1α Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1^η Απριλίου 2015).

Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δευτέρα συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ.1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ.1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

1β. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.



ιγ. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα πρέπει να συνοδεύεται με Υγειονομικό πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) όπως ορίζεται από το Π.Δ.420/1993, Π.Δ.291/1996 και Π.Δ.119/1997(Α108).

CPV

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

15112100-7

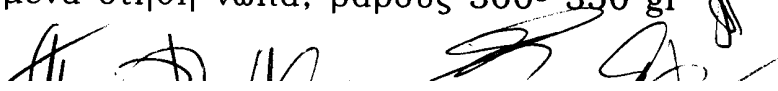
Νωπά πουλερικά

Β 1. Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% **αερόψυκτα**, βάρους των **1200 gr - 1300 gr** άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,

όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο XII, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.

2. Κοτόπουλο μπούτι - στήθος Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% **αερόψυκτα**, βάρους των **1200 gr - 1300 gr** και βάρους τεμαχίων και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους 300- 350 gr



για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη και φιλέτο και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία), όχι σκαφάκι, κατά προτίμηση (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

3. Γαλοπούλα να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3 – 5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγιεινομικούς όρους.

4 Στήθος γαλοπούλας η φιλέτο να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3 – 5 Kgr και τύπου 67% συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM).

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.

Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007** (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας



χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων)

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

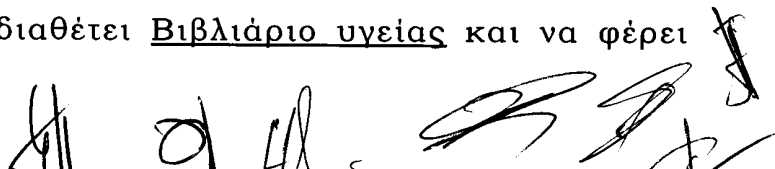
Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^{ον} Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C [ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007], και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει



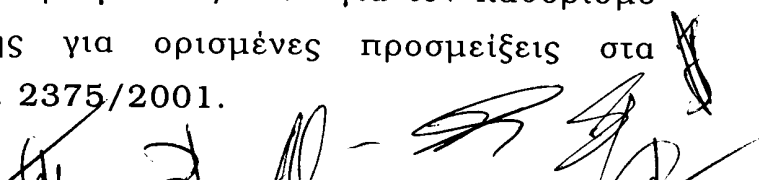
κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 1)** Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσεως.
- 2)** Αγορανομική Διάταξη 14/89.
- 3)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
- 4)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1538/91 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1991 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
- 5)** Π.Δ 291/96 "Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ".
- 6)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθμ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα Τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.



7) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.

8) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

9) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

10) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 - Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.

11) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

12) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

13) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

14) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

15) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

16) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

17) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

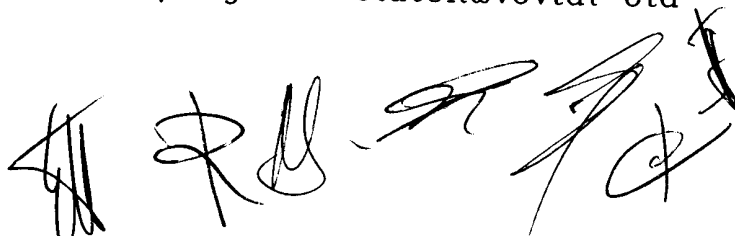
18) Νόμος 3325. Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών - Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005.

19) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

20) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

21) Η Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

22) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί Θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.



- 23)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- 24)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 25)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 26)** ΠΔ 79 του 2007. 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 όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 27)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων τροφίμων.
- 28)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- 29)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
- 30)** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.



2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών.

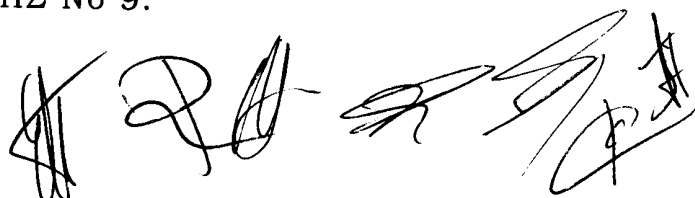
31) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1337/ για την ένδειξη της χώρας καταγωγής η του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών και πουλερικών.

32) Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97) .

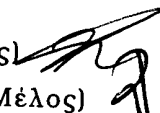
33) Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

34) Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

35) ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.



Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι πρώτης ποιότητας σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ. & Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης

Α. Η ωρίμανση των τυριών πρέπει (Άρθρο 83 §1.4) να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των $+10^{\circ}\text{C}$ και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση. Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α) τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες,

β) τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά τυριά).

Β. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών (Άρθρο 83 §1.5) μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

α) πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0°C έως $+10^{\circ}\text{C}$ και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85%,

β) μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0°C έως $+2^{\circ}\text{C}$ και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95 %. Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0°C έως $+2^{\circ}\text{C}$.



Γ. Στα μέσα συσκευασίας που θα περιέχονται τα προϊόντα, θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα οι ενδείξεις όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και στις επιμέρους παραγράφους του άρθρου 83 Κεφάλαιο Γ (γενικές διατάξεις για τα τυριά από γάλα, με ωρίμανση) και επιπλέον:

- κατηγορία τυριού,
- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί,
- ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία),
- μέγιστη υγρασία,
- ημερομηνία παραγωγής,
- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,
- χώρα προέλευσης - παραγωγής του τυριού,
- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά),
- ποσοστό άλατος,
- πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

Ήτοι:

- α) Το προϊόν.
- β) Την Προέλευση.
- γ) Την επωνυμία και την έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- δ) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου.
- ε) Την ημερομηνία παραγωγής και λήξεως.

στ) Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης, τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.

Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ.7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

Η επικάλυψη των τυριών (Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά § 2.β) μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με νатаμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

1. Θα διαπιστώνεται απουσία νатаμυκίνης σε βάθος 5 mm.
2. Το κατάλοιπο της νатаμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm² επιφάνειας.

Η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π..



Οι προσφορές των παρακάτω προϊόντων θα είναι επώνυμες ως προς τα προσφερόμενα είδη με παράλληλη προσκόμιση σχετικών δειγμάτων. Η προσκόμιση δειγμάτων είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνεται και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

**ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ
CPV**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

1. 15542300-2	ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)
2. 15543300-9	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ
3. 15544000-3	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
4. 15544000-4	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ
5. 15544100-1	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ
6. 15544100-2	ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
7. 15544100-3	ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)
8. 15545000-0	ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ
9. 15542000-9	ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

**1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π)**

Το τυρί ΦΕΤΑ (Π.Ο.Π), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^α) και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) ΦΕΤΑ (FETA) Απόφαση 313025/11.1.94 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94, για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται παρά κάτω, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου,

Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, όπως αυτό ορίζεται στην υπ. αριθμό Υπουργική Απόφαση 313025, ΦΕΚ 8, Τεύχος Β'.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) σύμφωνα με το Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^α) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.

δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρέφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

θ) Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς

Η. Φ. 11/ - / /

οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18°C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) να γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4°C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρθηκαν.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) να διατίθεται συσκευασμένη σε κατάλληλα μεταλλικά δοχεία των 15 Kgr και εντός άλμης όπως ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 και 5 της **Υπουργικής Απόφασης 313025 ΦΕΚ 8 Τεύχος Β**.

Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει :

Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^α Άρθρο 4)

1. Λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον. /

2. Υγρασία 56% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH.
5. Χρώμα καθαρό λευκό.
6. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
7. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα.
8. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
9. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
10. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
11. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i> | < 10 |
| 3. <i>Salmonella spp</i> | 0 |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0 |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i> | <100 |

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

(Άρθρο 83 Κεφάλαιο Δ 2^ο Άρθρο 5)

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (FETA).

(X)  -  

- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
 γ) Τυρί.
 δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
 ε) Το βάρος του περιεχομένου.
 στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
 ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: 1.
 Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ
 2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
 3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94).
 Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΙΜΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν προσυσκευασμένα τριμμένα τυριά (Άρθρο 83 Ενότητα Α § 1.9) με την προϋπόθεση ότι τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

1. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παράγραφος 1 έως και 1.8 του Κ.Τ.Π. Άρθρο),
2. το καθαρό βάρος τους να αναγράφεται στη συσκευασία,
3. η συσκευασία να είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π.,
4. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού

επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),

5. οι ενδείξεις στη συσκευασία να είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί».

3 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Το σκληρό τυρί, (κεφάλι 8 Kgr περίπου) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτό ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 83 Ενότητα Α §1.7 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων οι καλλιέργειες βακτηρίων, η ωρίμανση δε να έχει γίνει στους 12-14°C με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες.

Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει:

Α ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- 1 Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH.
5. Χρώμα υποκίτρινο.
6. Υφή σκληρής συμπαγής.
7. Εμφάνιση συνεκτική.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.

Β ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί
2073/2005 και 1441/2007

1. Κολοβακτηροειδή	-
2. <i>Escherichia coli</i>	-
3. <i>Salmonella spp</i>	Απουσία
4. <i>Listeria monocytogenes</i>	Απουσία
5. <i>Staphylococcus aureus</i>	-

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι, που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

1. Το προϊόν.
2. Η ονομασία Προέλευσης.
3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως.
5. Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας.
6. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

4. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Κεφαλοτύρι είναι το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο. Ανάλογα με τον τρόπο προελεύσεως τους έχει διαφορετικό σχήμα, μέγεθος,

τεχνολογία και ποιότητα γι' αυτό διατίθεται σαν κεφαλοτύρι Ηπείρου, κεφαλοτύρι Θεσσαλίας, κεφαλοτύρι Μακεδονίας, Κρήτης, Κεφαλληνίας, Ευβοίας, Νάξου κλπ.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή του παραδοσιακού κεφαλοτυριού προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480°C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου 3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσιμα

ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6°C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Το παραδοσιακό κεφαλοτύρι να έχει :

A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 38% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% PH.
5. Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί.
5. Χρώμα υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό.
6. Υφή σκληρή συμπαγής ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
7. Εμφάνιση συνεκτική λεπτή.
8. Γεύση αλμυρή πικάντικη.
9. Σχήμα κυλινδρικό.
10. Διαστάσεις: Διάφορες - Βάρη: Μικρό 4-6κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά.
11. Άλλα χαρακτηριστικά: Ευάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 7. Κολοβακτηροειδή | - |
| 8. <i>Escherichia coli</i> | - |
| 9. <i>Salmonella spp</i> | Απουσία |
| 10. <i>Listeria monocytogenes</i> | Απουσία |
| 11. <i>Staphylococcus aureus</i> | ✓ |

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ».
- β) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- γ) Το βάρος του περιεχομένου.
- δ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ε) Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
- στ) Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

5. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ των 3 Kgr περίπου, να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Να έχει παρασκευασθεί από νωπό ή παστεριωμένο γάλα, απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών, μετά από οξυγαλακτική ζύμωση και να προέρχεται από ωρίμανση του πήγματος, μετά την απαλλαγή του από το τυρόγαλο, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων, **η ωρίμανση δε να έχει συμπληρώσει τους τρεις (3) τουλάχιστον μήνες** και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος.

✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστον.
2. Υγρασία 45% το μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. Σχήμα παραλληλεπίπεδο.
6. Υφή συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
8. Εμφάνιση: Λεπτή.
9. Χρώμα: Λευκοκίτρινο **(αποκλεισμένων των κίτρινων τυριών)**.
10. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
11. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί 2073/2005 και 1441/2007

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Κολοβακτηροειδή | < 100 |
| 2. <i>Escherichia coli</i> | < 10 |
| 3. <i>Salmonella spp</i> | 0 |
| 4. <i>Listeria monocytogenes</i> | 0 |
| 5. <i>Staphylococcus aureus</i> | <100 |

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- Το προϊόν.
- Η προέλευση.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία παραγωγής και ημερομηνία λήξεως.
- Τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, οι δε λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

6. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

ΗΜΙΣΚΛΗΡΟΥ ΤΥΡΙ ΜΕΡΙΚΩΣ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟΥ

Το Ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (Μπαστούνι) να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 83 ΕΝΩΤΗΤΑ Α παραγρ. 1.8 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

Το μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί να έχει μέγιστη υγρασία 46% και λίπος έως 20% υπολογισμένο επί ξηράς ουσίας.

Στην συσκευασία, πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα αναγράφεται η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

7. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)

Το ΚΑΣΕΡΙ να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ



ΧΡΗΣΗΣ και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

ΚΑΣΕΡΙ αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π. ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI) Απόφαση 313027/11.1.1994 του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000), Άρθρο 1.

ΚΑΣΕΡΙ είναι το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα από γάλα πρόβειο ή μίγμα με γίδινο και προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 83 1, 1θ του Κ.Τ.Π..

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα, απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος,

(V. A. H. S. Z. X. R.)

πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18°C, σε εγκαταστάσεις των παραπάνω οριζόμενων περιοχών.

Το παραδιδόμενο Ημίσκληρο τυρί ΚΑΣΕΡΙ να έχει:

A ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Λίπος επί ξηρού 40% κατ'ελάχιστο.
2. Υγρασία 45% μέγιστον.
3. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον.
4. Ενεργό οξύτητα 5,1% - 5,4% pH.
5. ΣΧΗΜΑ:
 - α) Κυλινδρικό: Διαστάσεων Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm.
 - β) παραλληλεπίπεδο τριών (3) Kgr.
6. Υφή: συνεκτική, άνευ οπών, επικαλυμμένη είτε με παραφίνη, είτε με άλλες επιτρεπόμενες ύλες για τρόφιμα.
7. Εμφάνιση: Λεπτή.
8. Χρώμα: Λευκοκίτρινο.
9. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).
10. Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

B ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χ₁ Θ ml - 2/2 ✓



Ε.Κ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και Κανονισμοί
2073/2005 και 1441/2007

6. Κολοβακτηροειδή	< 100
7. <i>Escherichia coli</i>	< 10
8. <i>Salmonella spp</i>	0
9. <i>Listeria monocytogenes</i>	0
10. <i>Staphylococcus aureus</i>	<100

Γ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

Στο μέσο συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι ακόλουθες ενδείξεις:

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

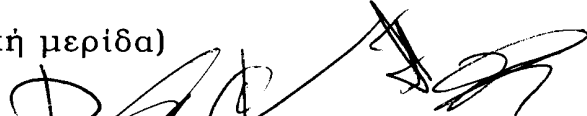
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).



8. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΓΜΕΝΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΑΛΟΙΦΩΔΗ ΥΦΗ ΣΕ ΤΡΙΓΩΝΑ.

Συσκευασία: 15 – 20g (ατομική μερίδα)

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του 83 Β παρ.2 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και /ή άλλων τροφίμων.

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 45%

και ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα: 40%.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ενώσεις (βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.α.) σε ποσοστό μεγαλύτερο από τα τυχόν επιτρεπόμενα όρια και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί. Οι ενδείξεις να αναγράφονται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής.

8. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Να παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα. Να είναι μαλακό, εύπεπτο, χαμηλό σε νάτριο (αλάτι) και λιπαρά. Το ανθότυρο έχει χαμηλή έως μέτρια περιεκτικότητα σε χοληστερίνη και υψηλή περιεκτικότητα σε

λακτόζη. Είναι πλούσιο σε πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας, ασβέστιο, μαγνήσιο, φώσφορο, βιταμίνες Α, Ε και Β.

Η προσφερόμενη συσκευασία να είναι 400 gr και 1 Kgr σε Vacuum.

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο.

Υφή: Μαλακή με συμπαγή ομοιόμορφη δομή.

Συνεκτικότητα: Φρέσκο μαλακό τυρί γαλακτώδες, με ήπια ή γλυκιά γεύση.

Άλλα χαρακτηριστικά: Ευάριστη γεύση με ελαφρύ άρωμα.

Μέγιστη υγρασία: 75%.

Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα: 10 - 15% περίπου.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: >1%.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα 56/95, ΦΕΚ 45 / 27-2-1995 και το Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005,

Κολοβακτηρίδια 30 °C

m = 10.000
M = 100.000
n = 5
c = 2

Escherichia coli

m = 100
M = 1000
n = 5
c = 2

Listeria monocytogenes

Απουσία σε 25 gr
n = 5
c = 0

Salmonella spp.

Απουσία σε 25 gr

n = 5
c = 0




Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006**. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 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 για την υγιεινή των τροφίμων.

2 Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1^{ον} Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει

χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή – παρασκευή των προϊόντων.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού – παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση που κατακυρωθεί σε αυτόν ο διαγωνισμός.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π. Άρθρο 83.
2. ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις.
3. Π.Δ. 56/21-2-1995 «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 45/27-2-95 τ. Α'.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης 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.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης

προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

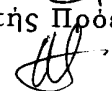
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 Για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
15. **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** (ΦΕΚ 1187/τ. Β'/31-8-2006) 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
16. Υπ'αριθμ. 261611/07.03.2007 (ΦΕΚ 406/Β/22.03.2007) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών

προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και του Καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ' αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωγραφικών προϊόντων και των τροφίμων», όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αριθμ. 290398/11.04.2008 (ΦΕΚ 694/Β/21.04.2008) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.
18. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης 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.
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
20. ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΙΑ της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων .
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

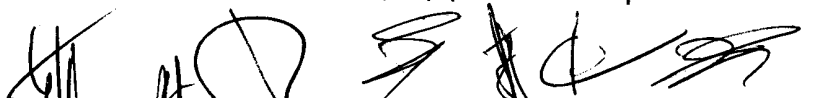
- 23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 149/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 29ης Ιανουαρίου 2008 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τη θέσπιση των παραρτημάτων II, III και IV για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων στα προϊόντα που καλύπτονται από το παράρτημα I του κανονισμού.
- 24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής** της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- 25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 26. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ**

1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.
2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.
3. Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.
4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.
5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.
6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Στα προσσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. **A2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014** Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011 που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:



- α)** Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- β)** Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.
- γ)** Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.
- δ)** Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.
- ε)** Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- στ)** Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.
- ζ)** Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.
- η)** Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.
- θ)** Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο. (Οδηγία 89/396).

Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του

Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

8. Για όλα τα παρακάτω είδη η προσφορά δείγματος είναι απαραίτητη, με ποινή αποκλεισμού, βάσει του οποίου θα γίνει και η παραλαβή του είδους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού.

9. Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

10. Ο προμηθευτής θα πρέπει να προμηθεύεται τα είδη από αξιόπιστες και ποιοτικά ελεγμένες εταιρείες. Θα πρέπει να προσκομίζει κατάσταση των εταιρειών από τις οποίες θα προμηθεύεται το κάθε είδος.

11. Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει αλλαγή του προϊόντος, σε περίπτωση που το προσκομισθέν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του Νοσοκομείου για τη χρήση που προορίζεται.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

CPV

περιγραφή ειδών

15000000-8 Τρόφιμα, ποτά, καπνός και συναφή προϊόντα



ΖΑΧΑΡΗ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομική των 10 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: (Άρθρο 63 του Κ.Τ.Π.)

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 Z.

β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

δ) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.

ε) χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.

Το έτος και ο μήνας παραγωγής.

Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1Kgr).

Ο Κωδικός Παραγωγής. (Οδηγία 89/396).

Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις:

Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή η ονομασία του περιεχομένου.

Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω

ενδείξεις: Η επωνυμία του εργοστασίου. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης. Η φράση "Φάκελοι 1.000 των 10 gr Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό) Ο Κωδικός Παραγωγής ως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΑΛΕΥΡΙ

1. ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Α. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

Β. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

Γ. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

Το αλεύρι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους(Άρθρο 106 του Κ.Τ.Π.):

α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό). Άρθρο 105



β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

γ) Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοις εκατό).

δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0.55% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοις εκατό).

στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

2. ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του σε συσκευασία 500 gr.

Αλεύρι τύπου φαρίνα: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάου ντερ και να είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ

Το προϊόν πρέπει να Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το σιμιγδάλι πρέπει να προέρχεται από άλεση σκληρού σίτου, να είναι απαλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου και να διατίθεται σε μορφή αδρομερούς σκόνης.

Το σιμιγδάλι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%.

β) Γλουτένη τουλάχιστον 26,0%.

γ) Τέφρα ανώτατο όριο 0,80%.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ ανώτατο όριο 0,07%.

ε) Πίτυρα ανώτατο όριο 0,80%.

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,015%.

Το προσφερόμενο προϊόν να είναι χονδρόκοκκο ή μέτριο, όταν κοσκινίζεται δηλαδή με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42 πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο το 8,0%.

Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

CORN FLAOUR - ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ -ΑΝΘΟΣ ΟΡΥΖΗΣ

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.Π. που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσή του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>> , <<Άμυλο ρυζιού>>.

Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας

Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι $<15\%$ και η τέφρα $<0,35\%$.

Παραδιδόμενα είδη:

Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ) να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 gr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

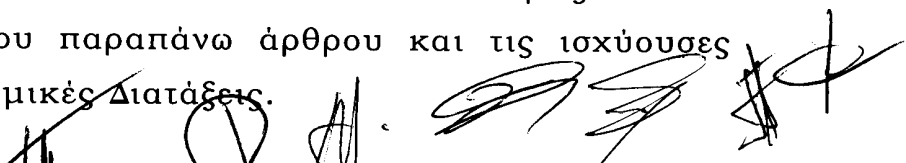
Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής και να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

Άνθος ορύζης Προψημένο άλευρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά. Συσκευασία 160 gr ή 1 ή 3 Kgr στην οποία να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις όπως αυτές ορίζονται από το Κώδικα Τροφίμων.

ΠΟΥΡΕΣ συσκευασία 1 ή 2 ή 5 Kgr

Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.



Ξηρά λαχανικά νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρώσιμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι.

Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν τα αρχικά προϊόντα.

Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1), δύο (2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

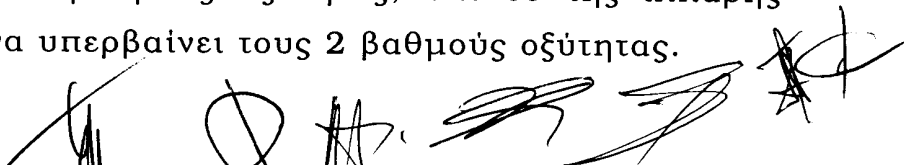
ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ σε συσκευασία πακέτο των 250 gr και ατομική συσκευασία των 10 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 78 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τον Κανονισμό 1234/2007 Παράρτημα XV.

Ως μαργαρίνη χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

Η μαργαρίνη πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

- α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40°C.
- β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.



γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

δ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του, κιτρικού οξέος και αλάτων του τρυγικού οξέος και αλάτων του, με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί του προϊόντος ως έχει, να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

στ) Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης με τις χρωστικές Καροτένιο (E160a), Κουρκουμίνη (E100), Αννάτο (E160β), σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κ.Τ των παραρτημάτων III και IV.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη να είναι 100% φυτικό προϊόν από εκλεκτά φυτικά έλαια, κατάλληλη για επάλειψη και παρασκευή φαγητών και γλυκών και να συντηρείται στο ψυγείο.

Να προσφερθεί σε πακέτο η κεσεδάκι των 250 gr και σε κεσεδάκι ατομικής μερίδας των 10 gr. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΡΥΖΙ

Ρύζι Τύπου Α ΜΠΟΝΕΤ και Β ΓΛΑΣΣΕ σε συσκευασία 500 η 1000 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 101 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις .

Με τον όρο "ρύζι" εννοούμε το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). **Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III**



Το ρύζι θα πρέπει να είναι επεξεργασμένο και επιμελημένο στίλβωσης ανάλογα της ποικιλίας και του εμπορικού τύπου "Γλασσέ ", "Καρολίνα", "Ρύζι Parboiled ή bonnet".

Το προμηθευόμενο ρύζι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζεται σε βιομηχανίες που βεβαιώνονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ. Τα ρύζια δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

- Το ρύζι πρέπει να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μέσα.

- Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στιλβωτικού μέσου.

- Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης, για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο.

Γλασσέ για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και Καρολίνα για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες.

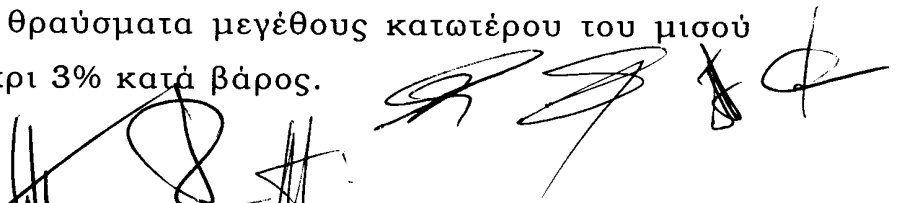
- Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται αυτούσια.

- Απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη, με σκοπό τη διάθεσή της σαν ανώτερη ποιότητα.

- Το ρύζι δεν πρέπει να παρουσιάζει οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λ.π..

- Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι, π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα άχυρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

- Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5% από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατωτέρου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.



- Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός του κατεργασμένου με υγροθερμική κατεργασία (PARBOILING), το οποίο επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.
- Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%. Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικά τουλάχιστον το 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
- Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδόμορφους σε αναλογία ανώτερη του 3%, για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.
- Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

Το ρύζι θα είναι συσκευασμένο σε συσκευασία των 500 ή 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΑΛΑΤΙ

ΑΛΑΤΙ μαγειρικό συσκευασία 500 gr, επιτραπέζιο 400 gr και ατομικής συσκευασίας 1gr.

Το αλάτι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 38 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις, να είναι μαγειρικό, ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, καθαρό, λευκό, γυαλιστερό, αναλλοίωτο με περιεκτικότητα σε NaCl τουλάχιστον 95%. Να μην περιέχει ξένες ύλες, πρόσθετες χρωστικές ουσίες να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή. Οι αλκαλικές γαίες εκπεφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο να μην είναι < του 1% η δε υγρασία να μην υπερβαίνει το 1%.

Να διατίθεται σε συσκευασία πλαστικό σακουλάκι των 500 gr, σε επιτραπέζιο (φιάλη με άνοιγμα) των 400 gr και σε ατομική συσκευασία του 1 gr όπου θα αναφέρονται όλες οι απαραίτητες ενδείξεις (ημερ/νια συσκευασίας).

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ σε συσκευασία αεροστεγή - πλαστικά σακουλάκια του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου ,έτοιμα προς χρήση.

Όλα τα μπαχαρικά να έχουν τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (οσμή, γεύση, χρώμα) του είδους, να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 42, 43, 44 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Υγρασία <15%.

Αδιάλυτα σε HCL συστατικά τέφρας 2%.

Αφλατοξίνες (B1+B2+G1+G2) <10μg/Kg.

Είδη: Μαύρο Πιπέρι, Ρίγανη, Κανέλα σκόνη, Κανέλα ξύλο, Δυόσμος, Μοσχοκάρυδο, Κάρυ, Πάπρικα γλυκιά, Μπαχαρί τριμμένο, Κίμινο, φύλλα δάφνης, βανίλια.

1) Μαύρο Πιπέρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Peper Nigrum L* που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηραθεί γρήγορα. Να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ'ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας κατ'ανώτατο όριο 2% και υγρασία όχι μεγαλύτερο από 15%.

2) Ρίγανη: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum vulgare L* και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.

- 3)** Κανέλα σκόνη και ξύλο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελλού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πιητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
- 4)** Δυόσμος (Spearmint).
- 5)** Μοσχοκάρυδο: χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες, σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans* Houtt. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
- 6)** Πάπρικα: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Capsicum Annuum* L. Κόκκινο πιπέρι η Πάπρικα πρώτης ποιότητας, πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.
- 7)** Μπαχάρι: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπέρεως* του φαρμακευτικού.
- 8)** Κύμινο: χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cuminum* L. οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.
- 9)** Φύλλα δάφνης: χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του δέντρου *Laurus Nobilis* L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου και να περιέχουν υγρασία



όχι πάνω από το 10%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

10 Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr (συσκευασία των 5 τεμ), 10 gr σακουλάκι και βανιλίνη ενός κιλού.

Πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2%, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

11) Σόδα μαγειρική: Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο **NaHCO** και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό **E500**. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. Τυποποιημένη σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 1.000 , των 500 gr και 200 gr.

12) Μπέικιν πάουντερ- Baking powder.

Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το Μπέικιν πάουντερ να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένο σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 gr. Επί της συσκευασίας εξωτερικά να αναγράφονται και τα συστατικά του.

Τσάι

ΤΣΑΙ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομικά φακελάκια 1,5 gr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 54 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Με την ονομασία "Τσάι" νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθιών του τειόδεντρου THEA SINENSIS ή THEA ASSAMICA.

Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Το τσάι να μην περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών.

Το προσφερόμενο είδος να μην περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπόμενης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κ.Τ.Π.. Ξυλώδεις μίσχοι τσαγιού γίνονται δεκτοί μέχρι ποσοστού 2%.

Να είναι ξερό, πρόσφατης συγκομιδής και ομοιόμορφου μαύρου χρώματος. Να έχει υποστεί πλήρη ζύμωση και κυλίνδριση. Να έχει άρωμά ευχάριστο, χωρίς ξένες οσμές και να παράγει ρόφημά ευχάριστης γεύσης, διαυγές, χρώματος σκοτεινού κίτρινου.

Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

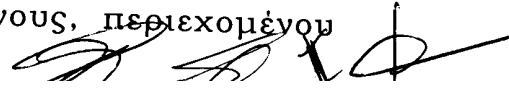
Στην συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά αναγραφόμενα σύμφωνα με το άρθρο 11 Κεφάλαιο Ι του Κ.Τ.Π. να αναγράφεται και ο τόπος προέλευσης.

Το προμηθευόμενο τσάϊ πρέπει να έχει τα παρακάτω χημικά χαρακτηριστικά.

Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°C, να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να είναι πλήρες και κανονικό σε καφεΐνη και να διατηρεί όλες του τις ιδιότητες.

Το προσφερόμενο προϊόν του 1Kgr θα προσφέρεται σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία που θα έχει κλείσει θερμοκολλητικά.

Το τσάι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου

Κ. Τ. Π. 

1,5 gr., οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ σε φακελάκια του 1,5 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου.

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Χαμομήλι από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*

Το χαμομήλι σε ατομικά φακελάκια να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1,5 gr, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά.

Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Η συσκευασία αυτή (φάκελος, νήμα) να είναι τοποθετημένη μέσα σε χάρτινο φάκελο που να κλείνει θερμοκολλητικά για επιπλέον προστασία του περιεχόμενου. Οι εξωτερικοί αυτοί φάκελοι να τοποθετούνται ανά 100 σε χάρτινα κουτιά, με διαφανές πλαστικό περίβλημά.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ - ΜΠΙΣΚΟΤΑ

1 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΑΤΟΜΙΚΕΣ των δύο τεμαχίων 16 gr ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα

IX

11

11

11

με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. +/-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2 ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε συσκευασία των 180 gr.

Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

3. ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ Φρυγανιά τριμμένη αρίστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία, βάρους 250 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά,.

4 Μπισκότα αρίστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 250 gr, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ Κορν φλεκς (νιφάδες καλαμποκιού ή ολικής άλεσης) σε συσκευασία του 1 Kgr ή άλλης συσκευασίας

σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Ως διάφορα προϊόντα Δημητριακών νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Κ.Τ.Π..

Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος, επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνο με τις συγκεκριμένες κατά περίπτωση χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων των παραρτημάτων Ι, ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.

Όσπρια

Φασόλια ξερά μέτρια, φασόλια ξερά γίγαντες, φακές σε συσκευασία των 500 gr.

Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας, ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ⁽¹⁾ πρόσφατης εσοδείας, να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου ΧΙΙΙ του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις και να είναι σύμφωνα με:

Α την υπ' αριθ. 37227/87 (ΦΕΚ 541/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Γεωργίας, Εμπορίου ' ' Περί Τυποποίησης των προσυσκευασμένων εγχωρίων οσπρίων' ' (ΦΕΚ 541/τεύχος Β'/9-10-87) που τροποποιήθηκε με Κοινή Απόφαση Υπ. Γεωργίας - Εμπορίου (ΦΕΚ 209/Τ. Β'/ 20-4-88). 1.4.3.

Β. την υπ' αριθμό 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης

Η ΔΑΙ. ΣΣΦ

'Περί Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ'.

Γ. την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 212,214).

"Ξερά Φασόλια"

Τα υπό προμήθεια ξερά φασόλια θα πρέπει να προέρχονται από τα αποξηραμένα ώριμα βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών, (LEGUMINOSAE), φασόλιος (PHASEOLUS VULGARIS L.) να είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή.

Να είναι τελευταίας εσοδείας κατά το χρόνο της παράδοσης, το οποίο να βεβαιώνεται με έγγραφη βεβαίωση. Τα φασόλια εσοδείας τρέχοντος έτους είναι μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Οι κόκκοι των φασολιών πέραν του έτους η εμπειρία αλλά και η πράξη έχει δείξει ότι:

- 1 Είναι ξηροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου τους είναι κίτρινο.
- 2 Όταν πιεσθούν με τα δόντια, θραύονται εύκολα σε κομμάτια κατά τη διεύθυνση του μήκους τους και στο σημείο της θραύσεως το χρώμα είναι κίτρινο, σταχτί ή καφέ .
3. Όταν εξετάζονται μακροσκοπικά, παρουσιάζουν χαρακτηριστικό μεσοδιάστημα μεταξύ των κοτυληδόνων τους (στους κόκκους νέας εσοδείας δεν υπάρχει το μεσοδιάστημα αυτό).

Να είναι ομοιογενή και λεπτόφλοια. Να είναι κοσκινισμένα και 'καθαρισμένα', δηλαδή να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη και να μην περιέχουν ξένες ύλες, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) σε ποσοστό πάνω από 0,05%, από τις οποίες οι γαιώδεις προσμίξεις, να είναι μέχρι 0,02% (τοις εκατό) σύμφωνα με την απόφαση 37227/87

του Υπουργείου Γεωργίας και με τα καθοριζόμενα στην παρ.14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.Π..

Να έχουν ξηραθεί, φυσικά, στον αέρα ή τεχνητά, με τρόπο που να μην προκαλεί αλλοιώσεις στον κόκκο. Να έχουν βάρος, ανά χίλιους κόκκους, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 3 της 37227/87 Απόφασης του Υπουργείου Γεωργίας.

Οι κόκκοι να είναι σφαιροειδείς, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως.

Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .

Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα και η χροιά τους να μην είναι υποκίτρινη, κίτρινη, φαιά ή μαύρη.

Να μην είναι φυτρωμένα και αναμεμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%.

Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοις εκατό).

Δεν θα πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Να μην έχουν υποβληθεί σε υδροθερμική κατεργασία (επίδραση υδρατμών) προς απόκρυψη της παλαιότητάς τους.

Η υγρασία και οι πιητικές ουσίες των φασολιών, στους 105° C, να μην είναι πάνω από 14% (τοις εκατό).

Α ΦΑΣΟΛΙΑ ξερά μεσόσπερμα ή μέτρια: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 300 και 450 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 8,5 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 7 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας) Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, κυλινδρικοί ή πλατιοί.

Β Φασόλια γίγαντες: Οι χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 1200 και 1800 gr ή ποσοστό 90%, από τους κόκκους αυτούς, να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 13 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 12 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

2 ΦΑΚΗ μεσόσπερμη Η υπό προμήθεια φακή να προέρχεται από τα αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (LEGUMINOSAE).

Οι κόκκοι να είναι ομοιόμορφοι, πλατιοί ή φακοειδείς σε υψηλά ποσοστά (98-99%). Χίλιοι κόκκοι να έχουν βάρος μεταξύ 45 και 60 gr ή ποσοστό 90% από τους κόκκους αυτούς να διέρχεται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 6 mm και να συγκρατείται από κόσκινο με στρογγυλές οπές διαμέτρου 5,5 mm. (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας). Να βράζει σε 1,5 έως 2 ώρες κατ' ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό ο φλοιός θα πρέπει να είναι ανοιγμένος και οι κόκκοι καλά βρασμένοι (χυλωμένοι).

3 Ρεβίθια: Το υπό προμήθεια προϊόν να προέρχεται από τα αποξηραμένα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού *Cicer arietinum* - Ερέβινθος ο κοινός, Ερέβινθος ο κριόμορφος.

Να έχουν αναπτυχθεί καλά και να έχουν ωριμάσει πλήρως

Να μην έχουν γεύση πικρή ή ταγγή και να μην αναδύουν δυσάρεστη οσμή (ευρωτίαση) .

Να μην έχουν αναμειχθεί με ανόργανες ή οργανικές ουσίες.

Να βράζουν σε 1,5 έως 2 ώρες, κατά ανώτατο όριο. Μετά το βρασμό τους με νερό πρέπει να έχουν ευχάριστη οσμή και γεύση.

Να μην είναι ατροφικά και αποχρωματισμένα, να μη φέρουν στίγματα. Τα ρεβίθια να είναι μεγεθών: (Απόφαση 37227/87 του Υπουργείου Γεωργίας)

A. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια)-Βάρος 1000 κόκκων 380-550 gr

Β. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά)-Βάρος 1000 κόκκων 380 gr και κάτω.

(1) Από την εμπειρία μας έχει αποδειχθεί ότι τα Ελληνικά όσπρια είναι καλύτερα όλων των άλλων που μέχρι τώρα κυκλοφορούν στην Ελληνική αγορά. Τα ελληνικά όσπρια φημίζονται για τη νοστιμιά τους. Ιδίως τα όσπρια της Βορείου Ελλάδας, επειδή το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, κάνει τα όσπρια ιδιαίτερα βραστερά και εύγευστα. Φασόλια Πρεσπών, φακές Βοΐου Κοζάνης, φάβα Φενεού και Σαντορίνης, ρεβίθια Λάρισας ή Γρεβενών είναι μερικά από τα όσπρια με «ιδιαιτερη πατρίδα», όπου το μικροκλίμα τα κάνει μοναδικά.

Ξύδι-Χυμός λεμονιού- Ξύδι Βαλσάμικο. 300 - 400 gr,

1. ΞΥΔΙ:

Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από χλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα ,και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).

Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..

Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ Άρθρο 39 παραγρ.3 του Κ.Τ.Π..

Στη συσκευασία του εμφιαλωμένου ξυδιού (πλαστική φιάλη 400 gr) πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται ή ημερομηνία συσκευασίας.

2 ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ:

Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ.Π., όπως

τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.526/83.

Η ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ του προϊόντος να είναι:

α) Ειδικό βάρος στους 150°C, τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

β) Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

γ) Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8.

δ) Τέφρα 0,25% - 0,40%.

ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%.

στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

ζ) Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

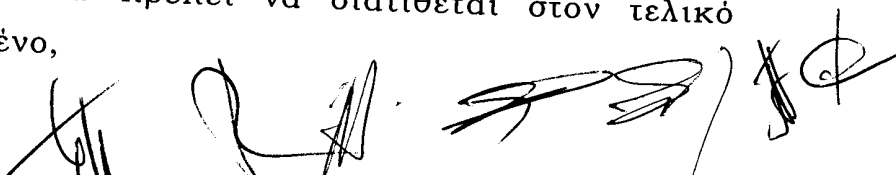
Επί της συσκευασίας του, (πλαστική φιάλη 380 gr) εκτός των άλλων προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ και η ημερομηνία συσκευασίας.

3. ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ:

Το Βαλσάμικο ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 12 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Είναι το προϊόν που παράγεται:

Α με προσθήκη σε ξύδι αμπελοοινικής προέλευσης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή/και ανακαθορισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, σε ποσοστό τουλάχιστον 10% Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1,060 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 120 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 100 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο,



B από την αλκοολική και οξική ζύμωση του προϊόντος συμπύκνωσης των υγρών εκχύλισης ξηρής σταφίδας. Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1.080 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 190 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 150 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.

Για το ανωτέρω προϊόντα επιτρέπεται ο αρωματισμός των με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, καθώς και η προσθήκη σε αυτά θειωδών στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια, καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. Η επισήμανσή των πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, όπως και στα λοιπά ξύδια, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος. Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:

Για το Α είδος:

- i) της ένδειξης της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου στην περίπτωση κατά την οποία μόνο η εν λόγω ποικιλία έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των πρώτων υλών παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή του ξυδιού και του συμπυκνωμένου ή ανακαθορισμένου γλεύκους το οποίο έχει προστεθεί στο ξύδι. Τα ανωτέρω θα πρέπει να τεκμηριώνονται με επίσημα κρατικά έγγραφα των αρμοδίων αρχών,
- ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το τελικό προϊόν υφίσταται παλαιώση για τουλάχιστον 6 μήνες αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο.
- iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.

Για το Β είδος:

- i) της ένδειξης της ποικιλίας της σταφίδας μόνο σε συνδυασμό με την ένδειξη της περιοχής προέλευσης της σταφίδας,
- ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το προϊόν υφίσταται παλαίωση, για τουλάχιστον 6 μήνες μετά το πέρας της οξικής ζύμωσης, αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο,
- iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

1. Φυσικός χυμός φρούτων (πορτοκάλι ή μήλο ή κοκτέιλ φρούτων) σε ατομική συσκευασία των 250 ml ή άλλης συσκευασίας σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις του Νοσοκομείου .

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126 και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως χυμός φρούτων ορίζεται το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, με μηχανικές μεθόδους λήψης και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

Οι φυσικοί ατομικοί χυμοί φρούτων συσκευασίας των 250ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με πώμα εύκολο στο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

2. Συμπυκνωμένος χυμός πορτοκάλι του 1lit.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 126, 126(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι και 127 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το προϊόν να λαμβάνεται από τον χυμό πορτοκαλιού με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο συγκεκριμένου ποσοστού του περιεχομένου του σε νερό. Στις περιπτώσεις που το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50 % της περιεκτικότητας σε νερό.

ΕΛΙΕΣ :

Ελιές μαύρες ΚΑΛΑΜΩΝ μεγέθους 140-160 τεμ/Kgr η
160 - 180 τεμ/Kgr.

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 123 και ειδικά παρ. 9 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση καρποί να πρέπει να είναι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί Ελιάς Καλαμών, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας το τελικό δε προϊόν να έχει γεύση φρουτώδη, σάρκα τραγανή, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο μέχρι μελανώδες και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, και να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών, καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π.. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβεβλημένων ελιών καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις των αρμόδιων αρχών.

Για την εκπίκραση των διατιθέμενων σαν μαύρων ελιών ΚΑΛΑΜΩΝ δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.

Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών Ελιές Καλαμών.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..

Η συσκευασία να πληροί τους όρους των Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π και να είναι συσκευασμένοι κατά προτίμηση σε μεταλλικά δοχεία των 13 Kgr καθαρού βάρους περιεχομένου είδους.

ΖΕΛΕ με ζάχαρη ή άγλυκος.

Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ, διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 1 Kgr.

Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέροντα στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο 132 του Κ.Τ.Π., από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμού φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης παρασκευάζονται πηκτές.

Οι σκόνες παρασκευής ζελέ πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεση τους.

Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκονών παρασκευής πηκτών, πρέπει να αναγράφεται:

α) Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 mm, η φράση π.χ.
ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ, προς αποφυγή παραπλάνησης του

καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών, και

β) η σύνθεσή τους.

Σε κανένα στάδιο της παρασκευής των γλυκών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία πλην της σουκρόζης, φρουκτόζης και γλυκόζης.

Ζελέ χωρίς ζάχαρη με επιτρεπόμενες γλυκαντικές ύλες (Ασπαρτάμη, Σακχαρίνη, Ακεσουλφαμικό Κ, Νεοτάμη, σουκραλόζη).

ΚΑΦΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ συσκευασία 100 ή 500 gr.

1. Ελληνικός αλεσμένος καφές σε αεροστεγή συσκευασία των 100gr.

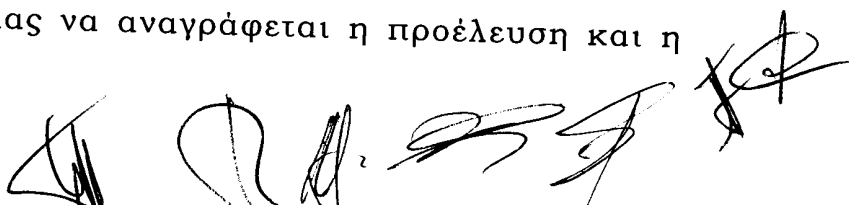
Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρεται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) δεν πρέπει να είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105°C ουσίες του, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.

Η περιεκτικότητα δε σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.

Ο αλεσμένος καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες και δεν θα έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.

Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.



2. Στιγμιαίος καφές σκόνη σε συσκευασία των 2,5 Kgr, 200 gr, 50gr και 2 gr.

Το προϊόν θα πρέπει να είναι Α ποιότητας σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Στιγμιαίος καφές είναι το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλειόμενης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναπόφευκτων αδιάλυτων ουσιών και των αδιάλυτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

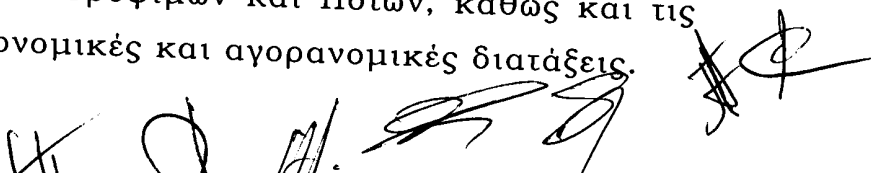
Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ.

Στιγμιαίος καφές, καφές σε σκόνη, παρασκευασμένος, συσκευασμένος στην Ελλάδα σε συσκευασία μεταλλική των 2,5 Kgr, και 200 gr και σε φακελάκι 2 gr των. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης

3. Καφές φίλτρου. Καφές φίλτρου αρίστης ποιότητας, τυποποιημένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία, βάρους 500 gr. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και ημερομηνία λήξης τουλάχιστον.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) και ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.



Στην σήμανση επί της ατομικής συσκευασίας, να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη, ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα gr ανά 100 gr, όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος.

Να είναι διαφόρων γεύσεων (βερίκοκο, ροδάκινο, φράουλα, κεράσι) και να προέρχεται από φρούτα Α ποιότητας σε ατομική συσκευασία των 20 gr, χωρίς συντηρητικά και στην συσκευασία να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

ΜΕΛΙ Το προσφερόμενο είδος θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 67⁽¹⁾ του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Μέλι νοείται το τρόφιμο, που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθών ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά, τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποταμιεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

Το παραδιδόμενο μέλι να έχει τα παρακάτω Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεση του, π.χ. ευρώτες (μούχλα), έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου.

Να είναι απαλλαγμένο από υπολείμματα φυτοφαρμάκων

Να μην παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή.

Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση

Να μην έχει θερμανθεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό.

Να μην έχει τεχνητά τροποποιημένη οξύτητα.

Να μην περιέχει (σε καμία περίπτωση) οποιεσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που να μπορούν να προξενήσουν κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.

Να έχει:

περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα(φρουκτόζη και γλυκόζη) εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο τουλάχιστον 60%.

περιεκτικότητα σε υγρασία όχι μεγαλύτερη από 21%.

περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη: Όχι μεγαλύτερη από 10%.

περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό: Όχι μεγαλύτερη από 0.1% Περιεκτικότητα σε όργανα άλατα (τέφρα): Όχι μεγαλύτερη από 1%.

περιεκτικότητα σε ελεύθερα οξέα όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοϊσοδύναμα στο Kgr.

δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφυράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη:

α. δείκτης διάστασης (κλίμακα του SCHADE): τουλάχιστον 8.

β. HMF όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

Μικροβιολογικά Κριτήρια

Απουσία ζυμών και μυκήτων σε 1 gr προϊόντος.

Ολική μεσόφιλη χλωρίδα μέχρι 104 /gr.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η μαρμελάδα και το μέλι θα παραδίδονται συσκευασμένα σε ατομικές συσκευασίες των 20 gr σε κύπελλα (Α συσκευασία)) σφραγισμένα αεροστεγώς με κατάλληλα καλύμματα και σε Β συσκευασία σε χαρτοκιβώτιο που θα περιέχει 150 κύπελλα.

Τα κύπελλα πρέπει να είναι παραλληλεπίπεδα ή κυλινδρικά με αναδίπλωση στο πάνω άκρο, ώστε να δημιουργείται υποδοχή για εύκολο άνοιγμα. Τα κύπελλα από πλαστικό να έχουν κατασκευαστεί από φύλλα διαφανούς πολυστερίνης και resin τα οποία πληρούν του όρους του Άρθρου 27 του Κώδικα Τροφίμων

(X.

X

///

///

///

///

///

///

///

///

και Ποτών, σχετικά με τους ειδικούς όρους καθαρότητας των πλαστικών υλών, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Τα καλύμματα να είναι καταλλήλων διαστάσεων ώστε να επιτυγχάνεται αεροστεγές κλείσιμο του κυπέλλου και να έχουν κατασκευασθεί από φύλλο αλουμινίου καθαρότητας 99.5%, μαλακής ποιότητας, πάχους 0,04 mm.

Οι ετικέτες να φέρουν εσωτερικά επικάλυψη από θερμοκολλητικά λάκκα και εξωτερικά να φέρουν έκτυπα τις παρακάτω επισημάνσεις:

Χρονολογία παρασκευής η ημερομηνία διατηρησιμότητας (Μήνας, Έτος).

Τίτλος προμηθευτή (Εμπορική επωνυμία, διεύθυνση ή η έδρα του παραγωγού ή του συσκευαστή).

Το είδος του περιεχόμενου.

Καθαρό βάρος κυπέλλου.

Τόπος παραγωγής (χώρα, περιοχή).

Κωδικός παρτίδας.

Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια από καλή ποιότητα χάρτου. Να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά Mullen τουλάχιστον 100 lb/in². Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων να είναι τέτοιες ώστε κατά τη συσκευασία του προϊόντος να μην υφίσταται κενό μεταξύ κυπέλλων και τοιχωμάτων του χαρτοκιβωτίου.

Στα χαρτοκιβώτια και πάνω στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές πρέπει να αναγράφονται έκτυπα στην Ελληνική, οι παρακάτω ενδείξεις: Ότι αναγράφονται στις ετικέτες των καλυμμάτων των κυπέλλων και επιπλέον ο αριθμός των κυπέλλων που περιέχονται στο χαρτοκιβώτιο.

Το μέλι μπορεί να προσφερθεί και σε συσκευασία του 1 Kgr

ΧΑΛΒΑΣ

Το προϊόν θα πρέπει να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 50 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές

Διατάξεις Ο καλβάς να έχει παρασκευασθεί από πολτό σιγαμιού (ταχίνι), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας στρουθίου. Για την παρασκευή του επιτρέπεται η προσθήκη ξηρών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλιας και το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην συσκευασία.

Το είδος να προσφέρεται σε συσκευασία μπαστούνι των 2,5 Kgr και να παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο.

ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ / ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ :

Τα προσφερόμενα είδη να είναι Α' κατηγορίας, σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Στις ζύμες που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κ.Τ.Π. σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες, και στις οποίες θα αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις για κάθε είδος, όπως καθορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Το φύλλο κρούστας να προσφέρεται σε συσκευασία 450gr -1000 gr το δε φύλλο σφολιάτας για πίτες και γλυκά 2 φύλλων σε συσκευασία των 850g.

ΚΕΤΣΑΠ

Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 124 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Το κέτσαπ τομάτας είναι το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού και περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

Για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π..

Στην συσκευασία πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και με ανεξίτηλα γράμματα η ένδειξη τοις % ποσότητας της τομάτας που περιέχει.

Απαγορεύεται η τεχνική χρώση του προϊόντος με οποιαδήποτε μέθοδο η ουσία.

Συσκευασία σε φιάλη, με εύκολο άνοιγμα, των 250 gr.

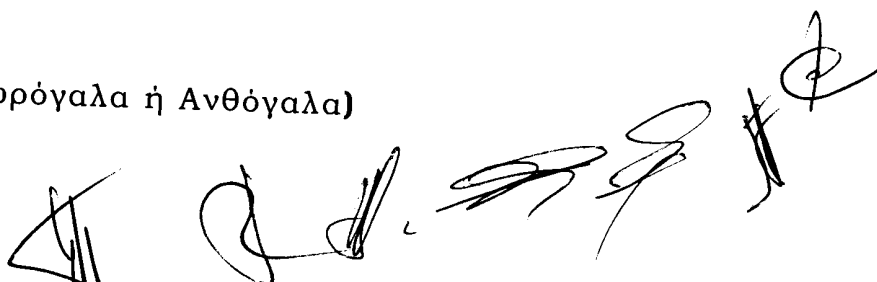
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας η απλώς ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ είναι το προϊόν που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη η όχι μικρής ποσότητας ελαιόλαδου. (Άρθρο 42 του Κ.Τ.Π.)

1. Επιτρέπεται η χρώση, με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέροντα στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, μέρη 1 και 2 του Άρθρου 35 του Κ.Τ.Π..

2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του Άρθρου 33 του Κ.Τ.Π. του ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΙΙ.

ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (Αφρόγαλα ή Ανθόγαλα)



Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί ότι αναφέρονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και τους ορισμούς της τεχνολογίας γάλακτος ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη χρήση κορυφολόγου για το διαχωρισμό του λίπους από το γάλα. Πρακτικά είναι το γάλα με παρά πολύ υψηλή λιποπεριεκτικότητα. Για να θεωρηθεί ένα γαλακτοκομικό προϊόν κρέμα πρέπει να έχει λίπος τουλάχιστον 10%. Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να έχουν λιποπεριεκτικότητα από 15 % - 35%.

Η οξύτητα της κρέμας κάθε φύσης ,γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει, και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET - HENCEL υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος. Εκτός από την σύστασή της πρέπει η κρέμα να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του Άρθρου 80 του Κ.Τ.& Π για το νωπό γάλα.

Επιτρέπεται η χρήση σταθεροποιητή όπως είναι η καραγενάνη Ε 407.

Στην συσκευασία πρέπει μεταξύ των άλλων υποχρεωτικών σημάνσεων να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος με τη παρακάτω φράσεις <<Αφρόγαλα που περιέχει λίπος τουλάχιστον10 ή 20 ή 40%>>.

Οι προσφερόμενοι τύποι κρέμας να είναι σε χάρτινη αεροστεγή συσκευασία των 200 ml 500 ml και των 1000 ml, με ένδειξη ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)



Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρπος 2014) και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις

Προϊόντα αλλαντοποιίας χαρακτηρίζονται τα προϊόντα στα οποία η διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητα των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

1α. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα Βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό. Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους. Το ελάχιστο ποσοστό μυϊκών πρωτεϊνών να είναι 12 %

1β. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος.

Ενδεικτικά προϊόντα Λουκάνικα Φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικνίκ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέικον, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ).

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ). Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη

α

Λ

11

S

S

Φ

υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος, ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας, μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Προϊόν	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή
Όλα της κατηγορίας Α1β Ποσοστό	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών.	9
	Ποσοστό (%) λίπους.	30 (35 για μορταδέλα)
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος).	60

Η συσκευασία των παραπάνω προϊόντων να γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που να κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή (Άρθρο 89(1) του Κ.Τ.Π. 91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014).

Επί της συσκευασίας των προϊόντων και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα πρέπει να αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία να προσδιορίζει την υποκατηγορία προϊόντων στην οποία ανήκει.

Επισήμανση των προϊόντων αλλαντοποιίας.

Στο περίβλημα ή τη συσκευασία των προϊόντων αλλαντοποιίας πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο σαφή, ευκρινή, ανεξίτηλο και αναμφισβήτητο, εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται και οι εξής:

Η.     

α) Η ονομασία της βασικής κατηγορίας του προϊόντος που θα είναι μία από αυτές που αναφέρονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως παρακάτω:

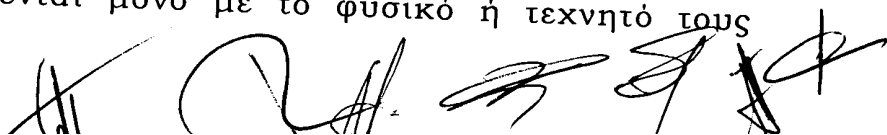
- (1) προϊόν ωμό (ενδεχομένως καπνισμένο),
- (2) προϊόν ωρίμανσης ξηρό (αέρος),
- (3) προϊόν ωρίμανσης ημίξηρο,
- (4) προϊόν βραστό,
- (5) τεμάχιο κρέατος ωρίμανσης αλατισμένο,
- (6) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο ξηράς θερμικής επεξεργασίας ή και καπνιστής (ξηρό),
- (7) τεμάχιο κρέατος αλατισμένο υγρής θερμικής επεξεργασίας (βραστό),
- (8) πηκτή.

β) Το είδος του προϊόντος με την προβλεπόμενη από τον Κώδικα Τροφίμων ονομασία, όπως λουκάνικο βραστό, σαλάμι αέρος, σαλάμι βραστό, μορταδέλα βραστή κ.λ.π. Η παραπάνω ονομασία θα συμπληρώνεται από τον παραγωγό με τη χρησιμοποιούμενη ειδική ονομασία, εφόσον χρησιμοποιείται τέτοια, όπως: λουκάνικο βραστό τύπου Φρανκφούρτης, φιλέτο βραστό τύπου Κρακοβίας, σαλάμι βραστό τύπου Ουγγαρίας, σαλάμι αέρος τύπου Θάσου, σαλάμι ημίξηρο μπύρας κ.λ.π.

γ) Η λέξη «ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ» ακολουθούμενη από την ονομασία όλων των συστατικών του προϊόντος, δηλαδή, είδος του κρέατος, είδος του λίπους, πρόσθετες ύλες, συνδετικές, αρτυματικές και άλλες ύλες κατά σειρά ελατιούμενης περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παραγωγή του προϊόντος αλλαντοποιίας.

δ) Χρονικές ενδείξεις, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας.

Η αναγραφή αυτών θα γίνεται μόνο εκεί όπου υπάρχει συσκευασία του προϊόντος (δεύτερος περιέκτης) και όχι στα προϊόντα που διατίθενται μόνο με το φυσικό ή τεχνητό τους περίβλημα (έντερο).



ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

Στα εισαγόμενα προϊόντα αλλαντοποιίας οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα πάνω στη συσκευασία τους.

Ζωμοί, σούπες, σάλτσες, εκχύλισμα κρέατος, ζελατίνη

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91⁽¹⁾ του Κ.Τ.Π. και οι ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις(91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 2014)

Ζωμοί, Σούπες

Ζωμοί σούπες χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

Οι ζωμοί, σούπες διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

1. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.
2. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευστη ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.
3. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

Οι ζωμοί, σούπες με βάση τα συστατικά κρέατος κατατάσσονται ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες που παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων. – Οι ζωμοί, σούπες κρέατος, πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν: Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας 10g/lit κατ'ελάχιστο ή

✓

Λ

11

Σ

Φ

Εκχύλισμα κρέατος 0,67g/lit κατ' ελάχιστο και, NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών που παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν Ολικό Αζωτο 100mg/lit κατ'ελάχιστο και NaCl 12.5g/lit κατά μέγιστο.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

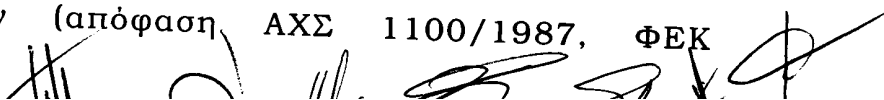
Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1. Ονομασίες «ζωμός κρέατος» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραγράφου 3.α.
2. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.
3. Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.
4. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

Νερό

Το προσφερόμενο είδος να πληροί τους όρους του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί και όλους τους όρους και τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στην ειδική για αυτό Νομοθεσία. Απόφ ΑΧΣ 89/2015, ΦΕΚ 2239/Β/17.10.2015, «Τροποποίηση του άρθρου 149 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (απόφαση ΑΧΣ 1100/1987, ΦΕΚ



788/B'/31.12.1987) όπως ισχύει, καθώς και τροποποίηση της Απόφασης ΑΧΣ 437/2004 (ΦΕΚ 1834/B/09.12.2004)».

Το προσφερόμενο είδος να είναι μη αεριούχο μεταλλικό νερό σε φιάλη των 0,5lit ή 1,5Lit (PET) κατάλληλη για τρόφιμα.

Το φυσικό μεταλλικό νερό έχει αποκλειστικά υπόγεια προέλευση και εμφιαλώνεται επί τόπου στην πηγή προέλευσής του (συνήθως γεώτρηση). Οι κοινοτικές οδηγίες απαγορεύουν οποιαδήποτε κατεργασία ή απολύμανση στο φυσικό μεταλλικό νερό. Η υπόγεια προέλευση του φυσικού μεταλλικού νερού, καθώς και η απαγόρευση οποιασδήποτε δραστηριότητας σε ικανοποιητική απόσταση γύρω από τη γεώτρηση εξασφαλίζουν την προστασία του από τα μικρόβια. Η σύστασή του μπορεί να περιέχει διάφορα μέταλλα και ιχνοστοιχεία, όπως το μαγνήσιο, το ασβέστιο, το κάλιο κ.λπ.. Η μόνη επεξεργασία που επιτρέπεται στο φυσικό μεταλλικό νερό είναι η αφαίρεση ή η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα, οπότε το νερό χαρακτηρίζεται ανάλογα ως «φυσικά ανθρακούχο», «με προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα» ή «ενισχυμένο με αέριο της πηγής».

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.
2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 2200:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1^ο Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2^ο Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα εφόσον του ανατεθεί η σχετική προμήθεια.

3 Η μεταφορά θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] και όταν επιβάλλεται για το είδος ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και το οποίο θα παραδίδεται με το προϊόν.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Κατά την ώρα παράδοση ο μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιário υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των τροφίμων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

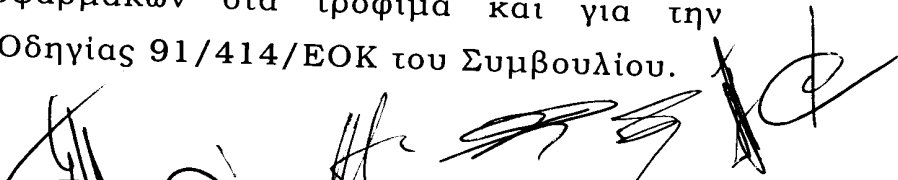
Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.&Π..
2. Κ.Τ&Π άρθρο 11 παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
3. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
4. Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών).
5. ΟΔΗΓΙΑ 2011/91 / ΕΕ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 13ης Δεκεμβρίου 2011 σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμα.
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και για την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.



18. Κ.Υ.Α.155523/31.8.2006 Περί αναγκαιών
συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, και 882/2004 και την εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ.
19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.
20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
22. ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.
23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
25. ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
26. ΟΔΗΓΙΑ 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών

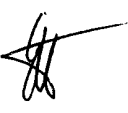
σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

- 27. ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/Ε.Κ.** και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 28. ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ.,** για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97).
- 29. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007** του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).
- 30. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001** θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 31. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας

έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων.

- 32.** ΟΔΗΓΙΑ 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 33.** ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 34.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.ΕΚ Β' • 630/2007.
- 35.** Α2-718/28-7-2014, ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

1. ΦΑΚΑΤΣΕΛΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ (Πρόεδρος) 
2. ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΕΛΕΝΗ (Αναπληρωτής Πρόεδρος) 
3. ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ (Μέλος) 
4. ΤΖΙΝΙΕΡΗ ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (Μέλος)
5. ΤΣΑΓΚΑΡΗ ΑΜΑΛΙΑ (Μέλος)
6. ΣΠΑΝΟΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ (Μέλος) 
7. ΚΟΝΤΟΥ ΝΙΚΗ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
8. ΜΥΛΩΝΑ ΒΑΡΒΑΡΑ (Αναπληρωματικό Μέλος) 
9. ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (Αναπληρωματικό Μέλος) 