

ΑΔΑ: 99ΨΗΟΡΡ3-ΩΚΞ

Αρ.Πρωτ.: 9276/09.12.22

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

ΘΕΜΑ: «Πρόσκληση συλλογής προσφορών για την προμήθεια τροφίμων για τις ανάγκες του Γ.Ν. Θήρας το α' εξάμηνο του 2023»

ΣΧΕΤ: α. Ν.4412/16 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει δυνάμει του Ν. 4782/2021 και τις λοιπές διατάξεις κείμενης νομοθεσίας

β. Την με Αρ. Πρωτ.9040/01.12.2022 εισήγηση της Προϊσταμένης Τμήματος Διατροφής του Γ.Ν. Θήρας

Προϋπολογισθείσα δαπάνη: Είκοσι επτά χιλιάδες ευρώ (27.000 €) συμπεριλαμβανομένου του νόμιμου ΦΠΑ

Κριτήριο αξιολόγησης	Ημερομηνία δημοσίευσης στο ΔΙΑΥΓΕΙΑ
Χαμηλότερη Τιμή	9 Δεκεμβρίου 2022

ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΤΕΛΙΚΗ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	ΗΜΕΡΑ	ΩΡΑ
Ανοιχτές προσφορές στο mail: supplies@santorini-hospital.gr και στο fax: 2286035459	16 Δεκεμβρίου 2022	Παρασκευή	13:00 μ.μ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ

Αντικείμενο της πρόσκλησης είναι η συλλογή προσφορών για την προμήθεια α' υλών τροφίμων και ποτών για τις ανάγκες του Γ.Ν. Θήρας. Τα αιτούμενα είδη αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα και πρέπει να πληρούν τις αιτούμενες τεχνικές προδιαγραφές.

CPV	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΙΔΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ - ΑΡΘΡΑ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ
15872400-5	ΑΡΤΥΜΑΤΙΚ ΕΣ ΥΛΕΣ	ΑΛΑΤΙ ΨΙΛΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ (0,5 KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	14	37, 38
15872400-5		ΑΛΑΤΙ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ ΣΕ ΣΤΙΚ (0,001)	ΤΕΜΑΧΙΟ	1000	37, 38

15321300-7		ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΦΙΑΛΗ (0,33ML)	ΤΕΜΑΧΙΟ	30	40, 127
15812100-4		ΒΑΝΙΛΙΝΗ (ΣΚΟΝΗ) (0,5KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	3	37, 44
15870000-6		ΚΑΝΕΛΛΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ (0,5 KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	1	37, 42
15870000-7		ΚΥΜΙΝΟ ΤΡΙΜΜΕΝΟ (0,05KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	1	37, 42
15872300-4		ΡΙΓΑΝΗ (0,5KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	2	37, 42
15871110-8		ΞΥΔΙ ΑΠΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ (4LT)	ΤΕΜΑΧΙΟ	4	37, 39
15871200-6		ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΔΟΧΕΙΟ (1KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	4	37, 41
15871200-6		ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ (0,25-0,3 KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	4	37, 41
15982000-5	ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ	ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΑ (0.33LT)	ΤΕΜΑΧΙΟ	30	143, 145, 150
15982000-5		ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ ΤΥΠΟΥ ΚΟΛΑ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ (0.33LT)	ΤΕΜΑΧΙΟ	30	143, 145, 150
15864100-3		ΤΣΑΪ ΜΑΥΡΟ (0.01 KG *100 ΤΜΧ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	6	42, 143, 148
03131000-8		ΧΑΜΟΜΗΛΙ (0.01 KG *20 ΤΜΧ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	30	42, 143, 148
15831200-4	ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ (1KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	60	63, 64
15830000-5		ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ (ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΜΙΑ Η ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΥΣΙΕΣ: ΑΣΠΑΡΤΑΜΗ, ΑΚΕΣΟΥΛΦΑΜΗ Κ, ΣΟΥΚΡΑΛΟΖΗ, ΝΕΟΤΑΜΗ) (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΣΤΙΚΣ ΤΩΝ 0,002KG/ΤΜΧ)	ΠΑΚΕΤΟ	2	63, 68
15831600-8		ΜΕΛΙ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ~200/ΚΙΒ) (0,02KG /ΜΕΡΙΔΑ)	ΚΙΒΩΤΙΟ	7	67, 67α
15842300-5		ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ (0,2KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	320	131, 136
15842300-5		ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ, ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ (0,0145KG)	ΤΕΜΑΧΙΟ	160	131, 136
15431100-9	ΕΛΑΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΙ ΕΛΑΙΑ	ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΜΕΡΙΔΑ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ~100/ΚΙΒ) (0,01KG /ΜΕΡΙΔΑ)	ΚΙΒΩΤΙΟ	8	70, 78
15411110-6		ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (5LT)	ΤΜΧ	32	70, 71
03142500-3	ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΓΑ	ΑΥΓΑ (30 ΤΜΧ*6 ΚΑΡΤΕΛΕΣ / ΚΙΒΩΤΙΟ)	ΚΑΡΤΕΛΑ	150	87
15511210-8		ΓΑΛΑ ΥΠΤ ΗΜΙΠΑΧΟ 1,5% (1LT)	ΤΜΧ	600	79, 80
15511210-8		ΓΑΛΑ ΥΠΤ ΠΛΗΡΕΣ 3%-4% (1LT)	ΤΜΧ	48	79, 80
15511700-0		ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ (0.25KG)	ΤΜΧ	6	79, 80α

15551300-8		ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΗΜΙΠΑΧΟ 1-2% (0,2KG)	ΤΜΧ	810	82, 85
15551300-8		ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΠΛΗΡΕΣ 3%-4% (0,2KG)	ΤΜΧ	60	82, 85
15543000-6		ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ EDAM LIGHT ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΣΤ (10 ΦΕΤΕΣ ΤΩΝ 25-30ΓΡ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	400	83
15542200-1		ΝΩΠΟ ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (~2KG/ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)	KG	80	83
15543300-9		ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ LIGHT (16% ΖΩΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ, ΞΧΙ ΑΠΟΜΙΜΙΣΗ ΤΥΡΙΟΥ) (0,5KG)	ΤΜΧ	25	83
15543300-9		ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ (ΖΩΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ, ΞΧΙ ΑΠΟΜΙΜΙΣΗ ΤΥΡΙΟΥ) (0,5KG)	ΤΜΧ	48	83
15542300-2		ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΔΟΧΕΙΟ (2KG)	ΔΟΧΕΙΟ	40	83
15131620-7	ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ	ΚΙΜΑΣ ΑΠΟ ΚΙΛΟΤΟ ΒΟΕΙΟΥ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΟΣΤΩΝ ΚΑΙ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΛΙΠΟΥΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2KG)	KG	180	88-89
15111000-9		ΤΡΑΝΣ ΒΟΕΙΟΥ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΧΩΡΙΣ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΟΣΤΩΝ, ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΜΕΝΟ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2KG)	KG	180	88-89
15112130-6		ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΤΨ)	KG	160	61, 62, 88
15112130-6		ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΤΨ)	KG	130	61, 62, 88
15113000-3		ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΚΑΡΕ (~0,3KG)	KG	85	88-89
15117000-1		ΚΑΤΣΙΚΙ ΜΠΟΥΤΙ ΜΕ ΟΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ (ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΜΕΝΟ)	KG	20	88-89
15131500-0		ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (10 ΦΕΤΕΣ/ΠΑΚΕΤΟ 0,16KG)	ΠΑΚΕΤΟ	400	88-91
15220000-6	ΙΧΘΥΗΡΑ	ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΚΑΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΑ (ΚΤΨ)	KG	150	61,62,62a,92-93
15612200-3	ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ' ΑΥΤΩΝ	ΆΜΥΛΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ (CORN FLOUR) (1KG)	ΤΜΧ	20	109
15851100-9		ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ (0,5KG)	ΤΜΧ	120	115
15851100-9		ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕΤΡΙΟ ΟΛΙΚΗΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	48	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 2 (0,5KG)	ΤΜΧ	48	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6 (0,5KG)	ΤΜΧ	96	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Νο 6 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	24	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΒΙΔΕΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	48	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΒΙΔΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	24	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ (0,5KG)	ΤΜΧ	48	115
15851100-9		ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	24	115
15851100-9		ΦΙΔΕΣ ΨΙΛΟΣ (0,25KG)	ΤΜΧ	48	115

03211300-6		ΡΥΖΙ ΓΛΑΣΣΕ (0,5 KG)	ΤΜΧ	60	101
03211300-6		ΡΥΖΙ ΚΑΣΤΑΝΟ (0,5KG)	ΤΜΧ	20	101
03211300-6		ΡΥΖΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ ΑΜΕΡΙΚΗΣ (1 KG)	ΤΜΧ	110	101
15821110-3		ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΤΑΡΕΝΙΕΣ (220*2*0,016KG)	ΚΙΒΩΤΙΟ	8	112-114
15821110-3		ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΑΛΑΤΙΟΥ (~30 ΤΜΧ/ΠΑΚΕΤΟ)	ΠΑΚΕΤΟ	5	112-114
15613311-1		ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΑΠΟ ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ(CORNFLAKES) (~1KG)	ΤΜΧ	4	100, 103
15610000-7		ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΑΠΟ ΝΙΦΑΔΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ (BRANFLAKES) (~1KG)	ΤΜΧ	4	100, 103
15810000-9		ΛΑΓΑΝΑ	ΤΜΧ	4	113
15612500-6		ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΦΡΑΤΖΟΛΑ Ή ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ (0,35KG)	ΤΜΧ	360	111
15612500-6		ΨΩΜΙ ΣΤΑΡΕΝΙΟ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ (0,3KG)	ΤΜΧ	540	111
15810000-9		ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΣΤ (28 ΦΕΤΕΣ/ΠΑΚΕΤΟ, ΠΕΡΙΠΟΥ 0,7 KG)	ΠΑΚΕΤΟ	50	112
15810000-9		ΨΩΜΙ ΣΤΑΡΕΝΙΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΣΤ (28 ΦΕΤΕΣ/ΠΑΚΕΤΟ, ΠΕΡΙΠΟΥ 0,7 KG)	ΠΑΚΕΤΟ	360	112
03221270-9	ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	ΑΓΓΟΥΡΙΑ	ΤΜΧ	150	118-119
03221200-8		ΑΝΙΘΟΣ	ΔΕΣΜΗ	24	118-119
03222322-6		ΑΧΛΑΔΙΑ	KG	150	118-119
03221112-4		ΚΑΡΟΤΑ	KG	250	118-119
03221250-3		ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΜΕΤΡΙΑ	KG	300	118-119
03221113-1		ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΞΕΡΑ	KG	150	37,42,118-119
03221200-8		ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	KG	12	118-119
03221410-3		ΛΑΧΑΝΟ	KG	120	118-119
03221410-3		ΛΑΧΑΝΟ ΜΩΒ	KG	40	118-119
03222210-8		ΛΕΜΟΝΙΑ	KG	175	118-119
03221200-8		ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ	ΔΕΣΜΗ	25	118-119
03221260-6		ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	KG	20	118-119
03221000-6		ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ	ΤΜΧ	120	118-119
03221200-8		ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	KG	83	118-119
03222321-9		ΜΗΛΑ	KG	175	118-119
03222111-4		ΜΠΑΝΑΝΕΣ	KG	50	118-119
03221110-0		ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ (ΦΥΛΛΑ ΚΑΙ ΒΟΛΒΟΙ)	KG	65	118-119
03212100-1		ΠΑΤΑΤΕΣ	KG	720	118-119
03221230-7		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΚΚΙΝΕΣ	KG	50	118-119
03221230-7		ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ	KG	40	118-119

03222220-1	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	KG	120	118-119
03221200-8	ΣΕΛΙΝΟ (ΔΕΣΜΗ)	ΔΕΣΜΗ	13	118-119
03221110-0	ΣΚΟΡΔΑ	ΤΜΧ	15	118-119
03221240-0	ΤΟΜΑΤΕΣ	KG	120	118-119
03212211-2	ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ (0,5KG)	ΤΜΧ	80	118, 121
03221210-1	ΦΑΣΟΛΙΑ ΞΕΡΑ ΜΕΤΡΙΑ(0,5KG)	ΤΜΧ	80	118, 121
03221210-1	ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ	ΤΜΧ	60	118, 121
15331170-9	ΑΡΑΚΑΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	60	61-62α
15331170-9	ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΑΝΘΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	70	61-62α
15331170-9	ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	60	61-62α
15331170-9	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ (ΚΤΨ) (1KG)	ΤΜΧ	60	61-62α
15331423-8	ΤΟΜΑΤΑΚΙ CONCASSES (0,4 KG)	ΤΜΧ	120	122, 124
15331425-2	ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ (0,4 KG)	ΤΜΧ	120	122, 124
15332400-8	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ (ΜΙΣΑ ΣΕ ΕΛΑΦΡΥ ΣΙΡΟΠΙ) (0,82KG)	ΤΜΧ	18	131, 133
15321600-0	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ, ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΝΕΣ (0,25 LT)	ΤΜΧ	54	126-127
15321000-4	ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΙΝΩΝ (0,25 LT)	ΤΜΧ	1485	126-127

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΑΛΑΤΙ: Να είναι άριστης ποιότητας, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, επιτραπέζιο και μαγειρικής, να ρέει, χωρίς πρόσθετα ροής, καθαρό, απαλλαγμένο από τα κατάλοιπα των αλυκών. Να μην σκληραίνει το νερό στο μαγείρεμα, να μη θολώνει το νερό και να μην είναι εξευγενισμένο σε κενό αέρος. Συσκευασμένο σε τυποποιημένη κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 500 ή 1000 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η σύνθεση, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΑΛΑΤΙ ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ: Να είναι άριστης ποιότητας, φυσικό, θαλασσινό, ιωδιούχο, επιτραπέζιο, να ρέει, χωρίς πρόσθετα ροής, καθαρό, απαλλαγμένο από τα κατάλοιπα των αλυκών. Συσκευασμένο σε τυποποιημένη κατάλληλη συσκευασία, βάρους 1 γραμμαρίου ατομική συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η σύνθεση, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους.

ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ: Το προσφερόμενο είδος να είναι Α ποιότητας να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κ.Τ., 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 ιμπερτοσάκχαρο, 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 κάρτου 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 ΛΕΜΪΟΝΙ και ή ημερομηνία συσκευασίας .

ΒΑΝΙΛΛΙΝΗ: Να διατίθεται σε συσκευασία 500 γρ. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης της. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα με τα οριζόμενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να μη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα Μακροχρόνια ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 1 έτους.

ΚΑΝΕΛΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ: 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 πτητικές ουσίες σε 105οC όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%. Συσκευασμένη σε τυποποιημένη κατάλληλη για τρόφιμα σακούλα, βάρους 250 ή 500 γραμμαρίων.

ΚΥΜΙΝΟ: 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 οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%. Συσκευασμένη σε τυποποιημένη κατάλληλη για τρόφιμα σακούλα, βάρους 250 ή 500 γραμμαρίων.

ΡΙΓΑΝΗ: 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% .

ΞΥΔΙ: Με την ονομασία «Ξύδι» (ή όξος) νοείται το προϊόν που παράγεται με οξική ζύμωση ή αλκοολική και οξική ζύμωση, στη συγκεκριμένη περίπτωση από οίνο ερυθρό. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του ξυδιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία. Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του. Το ξύδι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς ή γυάλινους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού περιεχομένου τουλάχιστον 4lt. Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ. Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

ΤΖΑΤΖΙΚΙ – ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ: Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση διαφόρων εδεσμάτων, κατά το πλείστον σε πολτώδη μορφή όπως το τζατζίκι και διάφορες σαλάτες (ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα, κ.λπ.). Αυτά μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες αρτύματα και μπαχαρικά. (3) α) Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους χρήσης του Παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων των προϊόντων της παραγράφου αυτής και των προϊόντων Chutney και Picalilliβ) i. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. ii. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος. (7) Σορβικά E200, E202, E203, και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τα μη γαλακτωματοποιημένα προϊόντα και 1500 mg/kg για τις παρασκευασμένες σαλάτες. Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος. (9) iii. Επιτρέπεται η προσθήκη

προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα κατά περίπτωση με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452, αλγινική προπανοδιόλη-1,2 E405, πολυόλες E420, E421, E453, E965, E966, E967, E968, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, γλουταμινικά E620, E621, E622, E624, E625, γουανυλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5'- ριβοζονουκλεοτιδίων E634, E635, Κοηας E425. Επί πλέον για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα: Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικόασβεστιονάτριο E385, κόμι καράγια E416, πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495, Ημικυτταρίνη σόγιας E426 και γενικά για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.(6)(7)(9) γ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παραπάνω εδεσμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. (1) δ) Τα παραπάνω σκευάσματα χαρακτηρίζονται ευαλλοίωτα. (1) 14. α) Σάλτσες χαρακτηρίζονται προϊόντα σε μορφή υγρή ή ημίρευστη ή που μετατρέπονται στη μορφή αυτή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία προορίζονται να καταναλωθούν μαζί με άλλα τρόφιμα σε μικρή αναλογία. Στις σάλτσες περιλαμβάνονται και τα αναπληρώματα μαγιονέζας. (3) β) Οι σάλτσες και τα παρασκευάσματα για σάλτσες μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες, αρτύματα και υδρολυμένες πρωτεΐνες φυτικής ή ζωικής προέλευσης. (2) γ) i. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. ii. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: -Σορβικά E 200, E 202, E 203 και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος. (7) -Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τις σάλτσες με βάση φρούτα. (7) -Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τις μη γαλακτωματοποιημένες σάλτσες. -Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος. (9) -Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος(11) iii. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα κατά περίπτωση με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452, αλγινική προπανοδιόλη-1,2 E405, πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, γλουταμινικά E620, E621, E622, E623, E624, E625, γουανυλικά, E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E634, E635, πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος E476 στις σάλτσες για σαλάτες, νεοτάμη E961 (ως ενισχυτικό αρώματος) (11), κόμμι κασσίας E427 στις σάλτσες και ντρέσινγκ για σαλάτες(11) και επί πλέον για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα: Αιθυλενοδιαμινοτετρα-οξικόασβεστιονάτριο E385, κόμι καράγια E416, Κοηας E425, πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495, Ημικυτταρίνη σόγιας E426 και γενικά για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.(6)(7)(9) iv. Χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται σ' αυτό. Εξαιρούνται οι σάλτσες με βάση τομάτα, οι οποίες δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. (4) v. Γλυκαντικά, (E420, E421, E950, E951, E953, E954, E955, E959, E961, E962, E965, E966, E967, E968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων. (5)(8)(9)(10) δ) Τα προϊόντα σε υγρή ή ημίρευστη μορφή υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα. Οι συσκευασίες στις οποίες θα διατίθενται τα προϊόντα θα πρέπει να είναι των 250 γρ, ή 500γρ ή 1000 γρ.

ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΤΥΠΟΥ COLA: Ελεύθερα αλκοόλης ποτά που προορίζονται για κατανάλωση χωρίς τροποποίηση και περιέχουν καφεΐνη, από οποιαδήποτε πηγή, σε αναλογία άνω των 150 mg/l, ή βρίσκονται σε συμπυκνωμένη ή ξηρά μορφή και μετά την ανασύσταση περιέχουν καφεΐνη, από οποιαδήποτε πηγή, σε αναλογία άνω των 150 mg/l, πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Δεν συνιστάται για παιδιά ή εγκύους ή θηλάζουσες», στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του ποτού, ακολουθούμενη από αναγραφή, σε παρένθεση, της περιεκτικότητας σε καφεΐνη, εκφραζόμενης σε mg ανά 100 ml. Συσκευασία 0,33 lt.

ΤΣΑΪ ΜΑΥΡΟ: Να είναι άριστης ποιότητας. Η υγρασία και οι πτητικές στους 105 οC ουσίες να μην είναι πάνω από 10%. Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η

παρουσία

μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, 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 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

ΧΑΜΟΜΗΛΙ: Να είναι άριστης ποιότητας, από τα φυτά *Matricaria Chamomille* και *Anthemous Nobilis L.*, συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, οι οποίοι να κλείνουν θερμοκολλητικά. Στο φάκελο να είναι συνδεδεμένο ένα λεπτό, νήμα για εμβάπτιση. Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του χαμομηλιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του. Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες. Να μην είναι ξεθυμασμένο και να φέρει το όνομα της χώρας προέλευσης. Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Να είναι συσκευασμένο σε φακέλους από πορώδες χαρτί, εμβαπτιζόμενους, περιεχομένου 1 γραμμαρίου, 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 20 ή 25 ή 100 σε χάρτινα κουτιά.

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

ΖΑΧΑΡΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ: 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 παραμένων διοξειδίου 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 συσκευασία 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 ή ονομασία του περιεχομένου. Ενώ σε περίπτωση που διακινηθεί μέσα σε κιβώτιο 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, ο κωδικός παραγωγής όπως επίσης και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΟ ΖΑΧΑΡΗΣ: Τυποποιημένο σε στικ των 2gr. και συσκευασμένο. Εξωτερικά της συσκευασίας θα αναγράφεται η προέλευση και η ημερομηνία λήξης η οποία θα απέχει τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης. Επί της συσκευασίας θα αναγράφεται τουλάχιστον ο παραγωγός, ο υπεύθυνος για την κυκλοφορία του, οι ελάχιστες προδιαγραφές που πληροί, θα επιβεβαιώνονται οι προδιαγραφές που θέτονται από την παρούσα καθώς και η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΜΕΛΙ (ΑΤΟΜΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ): Δεν θα πρέπει να έχει προστεθεί κανένα συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων, ούτε να έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι. Στο μέτρο του δυνατού, το μέλι δεν θα πρέπει να περιέχει οργανικές ή ανόργανες ύλες, ξένες προς τη σύστασή του. Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή ούτε να έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση. Η οξύτητά του δεν θα πρέπει να έχει τροποποιηθεί τεχνητώς και δεν θα πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων, όπως αυτά αναφέρεται στο άρθρο 67 του Κ.Τ.Π. Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως

αυτές

αναφέρονται στο άρθρο 11 Κ.Τ.Π. περί επισήμανσης. Επίσης να πληροί τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Να παραδίδεται σε συσκευασία των 20 γραμμαρίων.

ΣΚΟΝΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ: Σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ) νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στα άρθρα 131-132 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 ασπαρτάμης, σακχαρίνης, ακεσουλφαμικού Κ, νεοτάμης και σουκραλόζης. Να είναι διάφορων γεύσεων σε συσκευασία 0,0145 kg. Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν ότι αναφέρονται στο άρθρο 131, 132(1) ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι, 136 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, καθώς και τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΙ ΕΛΑΙΑ

ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι έξτρα παρθένο ελληνικής παραγωγής 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. Το παραδιδόμενο προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά ή πλαστικά (PET) των 5 lit. Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα με χαρακτηριστικές 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: ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, ποιοτική κατηγορία «Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους», ο προσδιορισμός της καταγωγής, η καθαρή ποσότητα του όγκου (5 lit), το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του, ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης, οι συνθήκες διατήρησης, ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ: Πρόσφατης παραγωγής, περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90% κα όχι πάνω από 20% υγρασία. Το άλας να μην ξεπερνά το 0,2% και να είναι εμπλουτισμένη με βιταμίνες Α και D. Να μην περιέχει συντηρητικά και τα trans λιπαρά να μην ανέρχονται πάνω από 2% των ολικών λιπιδίων. Η διάθεσή της να γίνεται σε ατομικές μερίδες του 1 γρ σε σφραγισμένη συσκευασία.

ΓΑΛΑ, ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΑΥΤΑ

ΑΥΓΑ: Τα παραδιδόμενα αυγά θα πρέπει να Α κατηγορίας, βάρους 53gr – 63 gr (MEDIUM), με τις απαραίτητες σημάνσεις βάσει των κειμένων διατάξεων. Δεν θα πρέπει να έχουν υποβληθεί σε καμία επεξεργασία συντήρησης, ούτε να έχουν ψυχθεί κάτω των 5οC. Δεν θα πρέπει να έχουν πλυθεί ούτε καθαρισθεί με οποιοδήποτε τρόπο και δεν θα περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Απαγορεύεται η παρουσία στα αυγά ρωγμών ή ανωμαλιών όπως είναι τα δίκροκα, χωρίς λέκιθο κ.λ.π. 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. 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. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει τις εξής σημάνσεις: όνομα και διεύθυνση ωοσκοπικού κέντρου ή της εταιρείας που μέριμνα για την συσκευασία, διακριτικό αριθμό ωοσκοπικού κέντρου el....., κατηγορία αυγού Α, κατηγορία βάρους Μ, αριθμός αυγών στην συσκευασία, ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, τύπος εκτροφής, κωδικός παρτίδας.

ΓΑΛΑ ΥΗΤ: Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σποριών τους, και τη συσκευασία υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές. Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα ΥΗΤ που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 300 °C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55 °C. Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό. Η συσκευασία τους γάλακτος 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 αυτό. Δεν πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που θα ήταν δυνατόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι ένδειξη “ΥΗΤ”, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, καθώς και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησης, η χώρα προέλευσης του, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής και ο κωδικός παρτίδας.

ΓΑΛΑ ΑΠΑΧΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ: Το στερεό προϊόν του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 5 % στο τελικό προϊόν και το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση του νερού από ολικά αποβουτυρωμένο γάλα. Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1,5%. Να παραδίδεται σε συσκευασία των 250 γραμμαρίων ή οποία θα φέρει όλες τις υποχρεωτικές σημάνσεις (το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, καθώς και η διάρκεια και η θερμοκρασία συντήρησης, η χώρα προέλευσης του, το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής και ο κωδικός παρτίδας κλπ)

ΓΙΑΟΥΡΤΙ: Γιαούρτι αγελάδας με λιπαρά 4% και 2%. Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Να έχει: δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη, γεύση ευχάριστη, οσμή υπόγλυκη, Ph 3,3-3,8. 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, όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat. Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά: απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα, απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα, σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα, ολικά κολοβακτηριοειδή απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα, ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής. Θα είναι συσκευασμένο σε περιέκτη από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Μη, max 0.1%Ζη, 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 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 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: επωνυμία παρασκευαστή, αριθμός έγκρισης, ημερομηνία παραγωγής και λήξης, ο κωδικός παρτίδας. Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων.

ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΣΤ: Ημίσκληρο τυρί «EDAM LIGHT» τεμαχισμένο σε φέτες για ψωμί του τوست. 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 τουλάχιστον μήνες και να έχει γίνει σε χώρους και συνθήκες τέτοιες που να χαρακτηρίζουν το είδος. Το παραδιδόμενο ημίσκληρο τυρί τύπου ΚΑΣΕΡΙ να έχει: Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον, υγρασία 45% το μέγιστον, χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον, ενεργό οξύτητα 5,1% –

5,4% pH,

σχήμα μπαστουνιού παραλληλεπίπεδο, υφή συνεκτική, άνευ οπών. Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα. Εμφάνιση: Λεπτή. Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές). Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα. Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί. Κολοβακτηροειδή < 100, Escherichia coli < 10, Salmonella spp 0, Listeria monocytogenes 0, Staphylococcus aureus <100. Να είναι συσκευασμένο σε μέσο από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, αεροστεγώς κλεισμένο και να περιέχει 10 φέτες/πακέτο των 25-30 γραμμαρίων. 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 λωιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.

ΑΝΘΟΤΥΡΟ: Να παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο ή αγελαδινό τυρόγαλα, γάλα και ανθόγαλα. Να είναι μαλακό, εύπεπτο, χαμηλό σε νάτριο 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 1000 γραμμαρίων σε Vacuum.

ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ: 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 12-14οC με σχετική υγρασία 85-90% και για (3) τουλάχιστον μήνες. Το παραδιδόμενο σκληρό τυρί να έχει: Λίπος επί ξηρού 40% κατ' ελάχιστον. Υγρασία 38% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 2% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 5.3.5.5% pH. Χρώμα υποκίτρινο. Υφή σκληρής συμπαγής. Εμφάνιση συνεκτική. Γεύση αλμυρή πικάντικη. Σχήμα κυλινδρικό. Το μέσο συσκευασίας να είναι χωρητικότητας 500 ή 1000 γραμμαρίων και σε αυτό 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 ονομασία προέλευσης, η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού, η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξεως, τα ποσοστά λίπους & υγρασίας, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ: 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) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις: Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5. Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμεση. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες. Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο. Το γάλα να χαρακτηρίζεται από απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών. Η παραδιδόμενη ΦΕΤΑ να έχει : Λίπος επί ξηρού 43% κατ'ελάχιστον. Υγρασία 56% μέγιστον. Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH. Χρώμα καθαρό λευκό. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την μάζα. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο. Κολοβακτηροειδή < 100, Escherichia coli < 10, Salmonella spp 0, Listeria monocytogenes , Staphylococcus aureus <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:

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA).
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- γ) Τυρί.
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.

βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής: τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ, ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας, η ημερομηνία παραγωγής.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΡΑΝΣ ΚΑΙ ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΑΠΟ ΚΙΛΟΤΟ: 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 είδη πρέπει: Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων βοοειδών. 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 σφαγίου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι). Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5 οC 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. 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 μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κιλότο, 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. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Να παραδίδονται σε συσκευασίες των 2 κιλών.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΕΜΑΧΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ: Ως «Κρέας πουλερικών βαθιάς κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους – 18οC, 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 βαθιάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου. Τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι πουλερικά βαθιάς κατάψυξης: Μπούτι & Στήθος. Τα παραπάνω κατεψυγμένα προϊόντα πουλερικών να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των 1200 gr – 1300 gr τύπου Α 65% και αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και στήθη, βάρους 300 – 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη. Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος

αντικαταστάθηκε με τον 543/2008). Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT). 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). 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). 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. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθειες ή πολλαπλούς όγκους. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίωσης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης. 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. 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. 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 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). 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).

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΚΑΡΕ ΝΩΠΕΣ: Με τον όρο, νωπό χοιρινό κρέας, νοούνται τα τεμάχια κρέατος, που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά. Με τον όρο, ημιμόρια ή ήμισυ σφαγίου ονομάζονται τα ημίσεια ολόκληρου σφαγίου, τεμαχισμένου σε δύο ίσα περίπου μέρη με τομή κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης και του στέρνου και εις το μέσο περίπου αυτών, αφαιρουμένου του νωτιαίου μυελού. Με τον όρο, τεμαχισμός τύπου «καρέ» , γενικά, εννοείται το μισό ολόκληρου σφαγίου χοίρου χωρίς δέρμα και ύστερα από πλήρη απολίπωση της εσωτερικής και εξωτερικής επιφάνειας και από το οποίο έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, το μετακάρπιο από τον καρπό, το μετατάρσιο από τον ταρσό, το κάτω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων και πλευρών αποχωριζόμενα με τομή που αρχίζει από την επιγονάτιο πτυχή, φέρεται κατά μήκος και παράλληλα προς τη σπονδυλική στήλη και καταλήγει στην άρθρωση του αγκώνα. Απομένει ο μηρός από τον ταρσό και πάνω, το άνω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων, η οσφύς με τον ψοϊτή μυ (ψαρονέφρι), όλη η χώρα των θωρακικών και τραχηλικών σπονδύλων, το πάνω μισό των πλευρών και η ωμοπλάτη μέχρι της άρθρωσης του καρπού. Ο τεμαχισμός, θα γίνεται αφού πρώτα το σφάγιο θα διαχωρίζεται σε ημιμόρια.

ΚΑΤΣΙΚΙ

ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΟ ΜΕ ΟΣΤΟ: Το κατσικίσιο κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04. Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες, οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ. Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν. Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας, είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή. Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους. Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή. Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία. Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του. Το κατσικίσιο κρέας πρέπει να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους. Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές. Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης. Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη: • Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας. • Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών. Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006). Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΗ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: 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. Οι φέτες να είναι περίπου των 20gr., σε συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, αεροστεγώς κλεισμένη με εύκολο άνοιγμα, περίπου 10 φέτες ανά πακέτο.

ΙΧΘΥΗΡΑ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΚΑΣ: Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α' ποιότητας κατεψυγμένα κατά μονάδα (IQF) και να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών Και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (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 οριζόμενων 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 η 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, 62α, 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9. Η συσκευασία να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 9, 11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις. Τα είδη θα παραδίδονται συσκευασμένα σε πρώτη (Α) συσκευασία, σε πλαστικό φύλλο, κατάλληλη για τρόφιμα, σύμφωνα με τα άρθρ. 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 αποσφράγισή 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: Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της. Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης, όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη. Η εμπορική ονομασία του είδους. Η ζώνη αλίευσης (FAO). Η ημερομηνία αλιείας (ημέρα-μήνας-έτος). Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα-μήνας-έτος). 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 αλιείας 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, τροποποιήσεως 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 έχει αντικατασταθεί με την απόφαση 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: 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.

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

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ'ΑΥΤΩΝ

ΑΜΥΛΟ

ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ: είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου. Να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του ενός 1 Kgr και στη συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ: "Ζυμαρικά" χαρακτηρίζονται προϊόντα, που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή αλεύρο μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στο αέρα, χωρίς ψήσιμο. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του ΚΤΠ. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να είναι πόσιμο. Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες. Τα ζυμαρικά πρέπει να διατεθούν συσκευασμένα σε διαφανή συσκευασία των 500 γραμ. με ευκρινή την ημερομηνία λήξεως.

ΡΥΖΙ: 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 ώριμων καρπών του φυτού "όρυζα" (ORYZA SATIVA). Κανονισμός 1234/2007 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. 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 στίλβωτικού μέσου. 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 κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος. Να είναι χρώματος φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5%. 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 - 1000gr (πλην των προβλεπόμενων ενδείξεων) θα πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται και η ποιότητα του ρυζιού.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΤΑΡΕΝΙΕΣ: Άριστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, πακέτου των 180 gr το καθένα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου.

ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ: Άριστης ποιότητας, χωρίς προσθήκη ζάχαρης και αλατιού, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, πακέτου των 16 gr το καθένα. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και εγγυημένη ημερομηνία λήξης τουλάχιστον 6 μηνών εκτός ψυγείου.

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ – ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ ΚΑΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ: Συσκευασία του 1 Kgr. 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. 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. 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.

ΨΩΜΙ ΤΟΥ ΤΟΣΤ: σε συσκευασία περίπου των 750 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.

ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ: πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο Άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα 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. 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: Το όνομα της επιχείρησης. Η διεύθυνση του αρτοποιείου. Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας. Το καθαρό βάρος. 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. 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. 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. 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.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους: (α) Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα) έχοντα την αντίστοιχη συνοχή που πηγάζει από αυτό. (β) Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης. (γ) Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα χωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης. (δ) Να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, είτε με οποιαδήποτε φυσική μέθοδο. (ε) Να μην είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων. (στ) Να μη προέρχονται από αναγέννηση, ή ενυδάτωση αποξηραμένων προϊόντων. (ζ) Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα, όπως π.χ. παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα, μολυβδούχα σκευάσματα κ.λπ. και συλλεγμένα προ του καθορισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας, και να μην περιέχουν

κατάλοιπα

των παραπάνω ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη Δημόσια υγεία. (η) Να μην προέρχονται από φυτά ή μέρη αυτών που βρίσκονται στο στάδιο της ανάπτυξης, διότι υπάρχει σ' αυτά δηλητηριώδης ή επιβλαβής ουσία, π.χ. κόνδυλοι γεωμήλων με πράσινη απόχρωση. (θ) Να διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών, (ι) Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων.

ΟΣΠΡΙΑ: Τα όσπρια να είναι Α ποιότητας (να παράγονται κατά προτίμηση στην Ελλάδα), να είναι σε συσκευασίες των 500 gr , να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 121 Κεφαλαίου XIII 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 " Περὶ Τυποποιήσεως 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' αριθμ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Τ.Β') Κοινή Απόφαση των Υπ. Ανάπτυξης, Εθν. Οικονομίας και Δικαιοσύνης " Περὶ Υγιεινής των Τροφίμων σε Συμμόρφωση προς την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ " . Γ την Αγορανομική Διάταξη 14/89 (Άρθρο 300).

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα χορηγούμενα είδη να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους του κώδικα τροφίμων και ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης (Άρθρα 61, 62, 62α), 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 61,62,62α 92 & 93 και τον οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9. Η συσκευασία και η επισήμανση να έχει γίνει σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.& Π. άρθρα 9,11 & 62α και τις εκάστοτε ισχύουσες Διατάξεις, η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων. 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. 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. 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. Η ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου της διατηρησιμότητάς τους.

ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ: 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: Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Να μην είναι χρωματισμένοι τεχνητά με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή με την εφαρμογή οποιασδήποτε μεθόδου. Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση και τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. 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, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει 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. Το προϊόν, να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες. 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. Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας. Ο τοματοπολτός πρέπει 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 410 γραμμαρίων. Τα κουτιά θα συσκευάζονται (Β συσκευασία) σε χαρτοκιβώτια των 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: Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής. Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr. Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%». Βενζοϊκό νάτριο.....%. (6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως. «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. Κωδικός παρτίδας. Η χώρα παρασκευής. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

ΤΟΜΑΤΑΚΙ CONCASSES: σε κύβους σε συσκευασία των 410 γραμμαρίων. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του είδους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία. Το είδος θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του ενώ μακροσκοπικά εξεταζόμενο, πρέπει να έχει ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο και δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών. Θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004, και Κανονισμός (ΕΚ) 1895/2005) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.). Οι συσκευασίες του θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση. Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος. Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΙΣΟ ΣΕ ΕΛΑΦΡΥ ΣΙΡΟΠΙ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών 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 χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π. Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη. Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. 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. 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 του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 0,820 περίπου Kgr και το οποίο θα αναγράφεται μαζί με το στραγγισμένο 470 gr περίπου.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟΥ: αρίστης ποιότητας, 100 % φυσικός χωρίς συντηρητικά. Από συμπυκνωμένο χυμό μήλου περιεκτικότητας σε φρούτο 50% τουλάχιστον, με την προσθήκη νερού και ζάχαρης. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας. Ο χυμός μήλου συσκευασίας των 250 ml, 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.

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ: Συσκευασία των 250 ml. 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 250 ml, θα πρέπει να είναι σε συσκευασία Tetra Pak και Tetra Brik, με εύκολο άνοιγμα, χωρίς προσθήκη συντηρητικών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλης φυσικής ή τεχνητής γλυκαντικής ύλης, με ένδειξη ημερομηνίας συσκευασίας και λήξης κατανάλωσης.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ :

- **Ισχύς Προσφορών:** 60 ημέρες κατ' ελάχιστο.
- **Αποστολή προσφορών:** Ανοιχτές προσφορές στο e-mail: supplies@santorini-hospital.gr ή στο fax: 2286035459 έως τις 16.12.22 ημέρα Παρασκευή και ώρα 13:00.
- **Τρόπος Πληρωμής:** Με δέσμευση του ποσού από τον ΚΑΕ 24.01.40.80 (Αγορά Τροφίμων και Ποτών) του προϋπολογισμού του Γ.Ν. Θήρας και **εντός 60 ημερών** από την έκδοση τιμολογίου και την οριστική παραλαβή των ειδών.
- Τα έξοδα αποστολής βαρύνουν τον ανάδοχο.
- Στην υποβληθείσα προσφορά θα πρέπει να υπάρχει ρητή αναφορά ότι συμμορφώνεται πλήρως με τις τεχνικές προδιαγραφές της παρούσας πρόσκλησης.
- Η προσφορά θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή .

Για ποσά πάνω από 1.500€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής ενημερότητας και για ποσά πάνω από 3.000€ είναι απαραίτητη η προσκόμιση φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας.

**Η ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ Δ.Σ. ΑΕΜΥ Α.Ε. &
ΕΝΤΕΤΑΛΜΕΝΗ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΓΙΑ ΤΟ Γ.Ν. ΘΗΡΑΣ**

ΜΠΟΡΜΠΟΥΔΑΚΗ ΕΛΕΝΗ