

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2025 ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ 1^Η ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ

Με τη χαμηλότερη τιμή μονάδας ανά είδος για τα είδη των κατηγοριών :
1. Κατηγορία: CPV 15612500-6 Προϊόντα Αρτοποιίας
2. Κατηγορία : CPV 15812000-3 Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα
3. Κατηγορία: CPV: 15321000-4 Χυμοί Φρούτων
4. Κατηγορία: CPV :15551000-5 Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση.
5. Κατηγορία: CPV:15511000-3 Γάλα.
6. Κατηγορία : CPV :03142500-3 Αυγά.
7. Κατηγορία: CPV :15896000-5 Προϊόντα βαθειάς καταψύξεως.
8. Κατηγορία: CPV: 15897000-2 Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή.
10. Κατηγορία: CPV: 15411110-6 Ελαιόλαδο.
12. Κατηγορία: CPV: 15112130-6 Κοτόπουλα.
Με το μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης επί τοις % , επί της διαμορφούμενης μέσης λιανικής τιμής πώλησης από το τμήμα Εμπορίου της ΠΕ Άρτας για τα είδη των κατηγοριών :
9. Κατηγορία: CPV: 03221200-8 Οπωροκηπευτικά
11. Κατηγορία: CPV :15119000-5 Διάφορα Κρέατα

Ο Ανάδοχος οφείλει να παραδώσει την πλήρη ποσότητα των υλικών που απαιτούνται για το ενιαίο Τμήμα, είτε σταδιακά είτε στο σύνολό τους. Η παράδοση των υλικών θα πραγματοποιηθεί στις εγκαταστάσεις του Γενικού Νοσοκομείου και στον Ξενώνα Μελισσάνθη .

Παραλαβή αγαθών - Χρόνος και τρόπος παραλαβής αγαθών

Η παραλαβή των αγαθών γίνεται από επιτροπές, που συγκροτούνται σύμφωνα με την παρ. 11 περ. β του άρθρου 221 του ν. 4412/16 κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 208 του ως άνω νόμου.

Κατά την διαδικασία παραλαβής των υλικών διενεργείται ποσοτικός και ποιοτικός έλεγχος και εφόσον το επιθυμεί μπορεί να παραστεί και ο προμηθευτής. Ο ποιοτικός έλεγχος των υλικών γίνεται με μακροσκοπικό έλεγχο ή πρακτική δοκιμασία κλπ.

Η επιτροπή παραλαβής, μετά τους προβλεπόμενους ελέγχους συντάσσει πρωτόκολλα (μακροσκοπικό – οριστικό- παραλαβής του υλικού με παρατηρήσεις –απόρριψης των υλικών) σύμφωνα με την παρ.3 του άρθρου 208 του ν. 4412/16.

Τα πρωτόκολλα που συντάσσονται από τις επιτροπές κοινοποιούνται υποχρεωτικά και στους αναδόχους.

Επίσης, εάν ο τελευταίος διαφωνεί με τα αποτελέσματα των εργαστηριακών εξετάσεων που διενεργήθηκαν από τις επιτροπές παραλαβής μπορεί να ζητήσει εγγράφως εξέταση κατ'έφεση των οικείων αντιδειγμάτων, μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία είκοσι (20) ημερών από την γνωστοποίηση σε αυτόν των αποτελεσμάτων της αρχικής εξέτασης, με τον τρόπο που περιγράφεται στην παρ. 8 του άρθρου 208 του Ν.4412/16.

Το αποτέλεσμα της κατ'έφεση εξέτασης είναι υποχρεωτικό και τελεσίδικο και για τα δύο μέρη.

Σε περίπτωση που απορριφθεί οριστικά, εν όλω ή εν μέρει, η ποσότητα των

συμβατικών αγαθών, δύναται να εγκριθεί η αντικατάστασή της με νέα, κατάλληλη και σύμφωνη προς τους όρους της σύμβασης. Η αντικατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί εντός συγκεκριμένης προθεσμίας, η οποία ορίζεται ρητά στην εν λόγω απόφαση. Το Νοσοκομείο και ο Ξενώνας θα ενημερώνουν εγγράφως, τον προμηθευτή για τα αναγκαία είδη με πλήρη περιγραφή τους, τηλεφωνικά ή με email και η παράδοση θα γίνεται σύμφωνα με τις παραγγελίες του Νοσοκομείου στην αποθήκη του ή σε τόπο που θα ορίζεται από το Νοσοκομείο. Για τα είδη της προκήρυξης κατά τις εργάσιμες ημέρες όλου του χρονικού διαστήματος ισχύος της σύμβασης, (Δευτέρα Παρασκευή) από 7:30 π.μ. έως 8:30 π.μ., ενώ για τα είδη αρτοποιείου όλου του χρονικού διαστήματος ισχύος της σύμβασης, (Δευτέρα – Σάββατο) από 7:30 π.μ. έως 7:50 π.μ. Όσον αφορά το Ξενώνα Ψυχαργός σε τόπο και χρόνο που θα ορίζεται από τον Ξενώνα Ψυχαργός.

Σε περίπτωση επίσημων αργιών, η παράδοση θα γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας του προϊόντος.

Σε περίπτωση που το είδος της παραγγελίας δεν υπάρχει αποδεδειγμένα στην αγορά ο προμηθευτής οφείλει να ενημερώσει μέχρι τις 09:00 το πρωί της επόμενης της παραγγελίας ημέρα τη Δ/ση της υπηρεσίας ώστε να μη φέρει ευθύνη από την μη προσκόμισή του.

Αν ο προμηθευτής καθυστερεί να προσκομίσει τα είδη ή παραλείπει Ορισμένα από αυτά ή τα προσκομίζει σε μικρότερη ποσότητα από τα παραγγελθέντα, τότε το Νοσοκομείο έχει τη δυνατότητα να τα προμηθευτεί απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή.

Σε περίπτωση που τα προσκομισθέντα είδη κριθούν ακατάλληλα από τον μακροσκοπικό έλεγχο που διενεργεί η επιτροπή, ο προμηθευτής υποχρεούται στην άμεση αντικατάστασή τους. Σε αντίθετη περίπτωση το Νοσοκομείο έχει τη δυνατότητα να τα προμηθευτεί απευθείας από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή.

Η παραλαβή των υλικών και η έκδοση των σχετικών πρωτοκόλλων παραλαβής πραγματοποιείται μέσα στους κατωτέρω καθοριζόμενους χρόνους :

A) Δευτέρα – Παρασκευή από 7:30 π.μ. έως 8:30 π.μ για όλα τα είδη της προκήρυξης **ΕΚΤΟΣ**

Για τα είδη αρτοποιείου (Δευτέρα – Σάββατο) από 7:30 π.μ. έως 7:50 π.μ

B) Ξενώνα Ψυχαργός το χρόνο τον ορίζει ο Ξενώνας Ψυχαργός.

Αν η παραλαβή των υλικών και η σύνταξη του σχετικού πρωτοκόλλου δεν πραγματοποιηθεί από την επιτροπή παραλαβής μέσα στον οριζόμενο από τη σύμβαση χρόνο, θεωρείται ότι η παραλαβή συντελέστηκε αυτοδίκαια, με κάθε επιφύλαξη των δικαιωμάτων του Δημοσίου και εκδίδεται προς τούτο σχετική απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, με βάση μόνο το θεωρημένο από την υπηρεσία που παραλαμβάνει τα υλικά αποδεικτικό προσκόμισης τούτων, σύμφωνα δε με την απόφαση αυτή η αποθήκη του φορέα εκδίδει δελτίο εισαγωγής του υλικού και εγγραφής του στα βιβλία της, προκειμένου να πραγματοποιηθεί η πληρωμή του αναδόχου.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από την σύμβαση έλεγχοι από

επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής που δεν πραγματοποίησε την παραλαβή στον προβλεπόμενο από την σύμβαση χρόνο. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την ως άνω παράγραφο 1 και το άρθρο 208 του ν. 4412/2016 και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν από την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων.

A. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό υποχρεούνται να προσκομίσουν τα εξής δικαιολογητικά:

1. **Άδεια λειτουργίας της επιχείρησης**, εκδοθείσα από την αρμόδια διοικητική αρχή.
2. **Επικαιροποιημένη βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP** (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου), η οποία έχει εκδοθεί από τον ΕΦΕΤ ή άλλον κατάλληλα διαπιστευμένο φορέα. Η βεβαίωση πρέπει να καλύπτει τις δραστηριότητες παραγωγής, παρασκευής, αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων, όπως απαιτείται από την ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/4.10.2000), σύμφωνα με τις διατάξεις της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και του Κανονισμού 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

Για συμμετέχοντες που δεν είναι οι ίδιοι παραγωγοί ή παρασκευαστές, απαιτείται η προσκόμιση των εξής επιπλέον εγγράφων:

α) Ισχύουσα βεβαίωση εφαρμογής και ορθής λειτουργίας συστήματος HACCP, που να καλύπτει την παραγωγή ή παρασκευή των προσφερόμενων προϊόντων, εκδοθείσα από τον ΕΦΕΤ ή άλλον αναγνωρισμένο φορέα.

β) **Υπεύθυνη Δήλωση του παραγωγού, παρασκευαστή ή συσκευαστή**, με την οποία δηλώνει ότι έχει λάβει γνώση των όρων της διακήρυξης και δεσμεύεται ότι θα προμηθεύει τον συμμετέχοντα προμηθευτή με τα απαιτούμενα προϊόντα, σε περίπτωση κατακύρωσης της προμήθειας.

3. **Αποτελέσματα μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων** των προϊόντων, τα οποία διενεργούνται στο πλαίσιο αυτοελέγχου, και θα προσκομίζονται κάθε φορά που ζητούνται από το Νοσοκομείο.
 4. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα προϊόντα **σύμφωνα με το είδος και την ποσότητα της παραγγελίας** του Νοσοκομείου, και να παρέχει στην Επιτροπή Παραλαβής κάθε σχετική πληροφορία ή στοιχείο που ζητείται για την ταυτοποίηση των προϊόντων. Η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται βάσει **έγγραφης παραγγελίας**, η οποία θα αποστέλλεται 24 ή 48 ώρες πριν την παράδοση, αναλόγως με τη φύση και τη διάρκεια συντήρησης του τροφίμου.
 5. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων πρέπει να πληρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:
 - Να διαθέτουν **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος για υγειονομική χρήση**, εκδοθείσα από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών, αναλόγως του είδους τροφίμων που μεταφέρονται.
 - Να διαθέτουν **Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς**, εκδοθείσα από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
 - Να είναι **καθαρά, απολυμασμένα και κατάλληλα** για μεταφορά τροφίμων, και να εξασφαλίζουν την αδιάλειπτη ψυκτική αλυσίδα, όπου απαιτείται. Η μεταφορά θα πραγματοποιείται έως και τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου (ψυγεία ή αποθήκες).
- Προδιαγραφές Χορηγούμενων Ειδών και Υποχρεώσεις Προμηθευτή**
- Τα προσφερόμενα είδη θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών**, των **διατάξεων περί Αντικειμένων Κοινής Χρήσης**, καθώς και τις **Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις** που ισχύουν.
 - Το προσωπικό που αναλαμβάνει τη μεταφορά των τροφίμων οφείλει να είναι **υγιές, ευγενικό και κατάλληλα εκπαιδευμένο**, να φέρει **καθαρές στολές εργασίας** και να διαθέτει **έγκυρο ατομικό βιβλιάριο υγείας**.

- Η παραλαβή των τροφίμων θα γίνεται **από την ειδική Επιτροπή Παραλαβής και από τα λοιπά αρμόδια όργανα** του Νοσοκομείου.
- Ο έλεγχος των παραδιδόμενων ειδών είναι **τόσο ποσοτικός όσο και ποιοτικός** και περιλαμβάνει:
 - ο μακροσκοπική εξέταση,
 - ο ποσοτική επαλήθευση,
 - ο πρακτικές δοκιμές,
 - ο καθώς και **δειγματοληψίες για εργαστηριακές εξετάσεις** τροφίμων ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Το κόστος όλων των ανωτέρω ελέγχων επιβαρύνει αποκλειστικά τον προμηθευτή.

- Σε περίπτωση **απόρριψης κάποιου είδους** για τεκμηριωμένο λόγο, ο προμηθευτής υποχρεούται να το **αντικαταστήσει εντός προθεσμίας** που θα οριστεί από την Επιτροπή Παραλαβής.

Εάν δεν συμμορφωθεί εντός της καθορισμένης προθεσμίας, το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να προμηθευτεί το συγκεκριμένο είδος **από το ελεύθερο εμπόριο σε βάρος του προμηθευτή.**

- Σε περίπτωση **άρνησης του προμηθευτή να προβεί στην αντικατάσταση** των απορριφθέντων ειδών, παρέχεται στο Νοσοκομείο η δυνατότητα:
 - να προχωρήσει σε **μερική ή ολική κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ του Δημοσίου**, καθώς και να τον **κηρύξει έκπτωτο** από τη σύμβαση.
- Το Νοσοκομείο διατηρεί το δικαίωμα να **διενεργεί υγειονομικούς ελέγχους** στις εγκαταστάσεις των προμηθευτών, μέσω εξειδικευμένων υπαλλήλων του.
- Τα **υλικά συσκευασίας** που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι **κατασκευασμένα από υγειονομικά αποδεκτά υλικά**, άριστης καθαριότητας και καταλληλότητας, έτσι ώστε:
 - ο να **μην επηρεάζουν αρνητικά το περιεχόμενο**,
 - ο να **μην υφίστανται αλλοιώσεις από αυτό**,
 - ο και να **μη μεταφέρουν επιβλαβείς ουσίες** που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία.

Τα χορηγούμενα είδη θα πρέπει να περικλείονται σε αεροστεγείς συσκευασίες με εμφανή αναγραφή της **ημερομηνίας παραγωγής και λήξης καθώς επίσης να είναι προϊόντα εγκεκριμένων εταιριών ευρείας κατανάλωσης** με τις ανάλογες πιστοποιήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Όλα τα είδη να είναι επώνυμα, τυποποιημένα σε αεροστεγείς συσκευασίες και να αναγράφεται η Εμπορική τους Ονομασία.

- ο Η Εμπορική τους Ονομασία θα πρέπει να αναγράφεται και στην τεχνική και στην οικονομική προσφορά.

B. ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ (Νωπά και Κατεψυγμένα)

Δικαίωμα συμμετοχής στον διαγωνισμό για την προμήθεια νωπών κρεάτων έχουν οι επιχειρήσεις που διαθέτουν **νόμιμη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού νωπών κρεάτων**, σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 306/3-4-1980.

Για τη συμμετοχή απαιτείται η προσκόμιση **φωτοαντιγράφου της σχετικής άδειας** μαζί με τα υπόλοιπα δικαιολογητικά.

Ποιότητα και Τεχνικά Χαρακτηριστικά Νωπών Κρεάτων (Μοσχάρι, Χοιρινό)

1. Γενικά χαρακτηριστικά

Τα νωπά κρέατα (μοσχαρίσιο, χοιρινό) θα πρέπει να πληρούν τα παρακάτω κριτήρια:

- Να είναι **Α' ποιότητας**, όπως ορίζεται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του **Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσης**.
- Να είναι **απαλλαγμένα από οστά, υπερβολικό λίπος, τένοντες και άλλους ιστούς**, και να παραδίδονται **σε ανατομικά αυτοτελή τεμάχια**, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Π.Δ. 186/1981.

Κιμάς νωπός

- Ο κιμάς νωπός θα είναι από μοσχάρι και η σύσταση του θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τη σχετική νομοθεσία. Τα τμήματα που θα αποτελούν και την πρώτη ύλη του κιμά θα είναι όχι κατεψυγμένα. Ο κιμάς θα προέρχεται από τεμάχιο ζώου και όχι από: α) υπολείμματα του τεμαχισμού ή του 16 ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μυών),
- μηχανικά διαχωρισμένο κρέας,
- κρέας που περιέχει θραύσματα οστών ή δέρμα.
- Η λιποπεριεκτικότητά του θα είναι η ποσότητα λίπους που έχει το συγκεκριμένο τεμάχιο κρέατος και δεν θα γίνεται περαιτέρω προσθήκη λίπους. Το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες ορίζεται στο 25%.
Η επισήμανση πρέπει να αναγράφει:
 - Το ονοματεπώνυμο της επιχείρησης
 - τη λέξη «Κιμάς»,
 - Το είδος του ζώου και η κατηγορία του κρέατος,
 - Την ημερομηνία κοπής του,
- Την ημερομηνία μέχρι την οποία μπορεί να καταναλωθεί, που δεν μπορεί να είναι πάνω από τρεις μέρες από τη συσκευασία του, στ) τον αριθμό αδείας ή τον κωδικό αριθμό του εργαστηρίου παρασκευής του. Αμέσως μετά την παραγωγή, ο κιμάς θα πρέπει να τοποθετείται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και να ψύχεται σε εσωτερική θερμοκρασία η οποία δεν θα υπερβαίνει τους 20C. Οι συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και της μεταφοράς του.
- Ο προμηθευτής σε καμία περίπτωση, δεν μπορεί να αρνηθεί την εκτέλεση της παραγγελίας, εκτός αν προσκομίσει βεβαίωση από το Τμήμα Εμπορίου ότι το παραγγελθέν είδος δεν υπάρχει στην αγορά. Στην περίπτωση αυτή ο προμηθευτής οφείλει πριν την προσκόμιση της βεβαίωσης να ενημερώσει το Νοσοκομείο, Ίδρυμα, κ.λπ. για την έλλειψη του είδους ώστε να δοθεί χρόνος της αλλαγής του συσσιτίου.

2. Προέλευση και έλεγχοι

- Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα πρέπει να προέρχονται **κατά προτίμηση από χώρες της Ε.Ε., υποχρεωτικά από εγκεκριμένα σφαγεία.**
- Τα κρέατα θα πρέπει:
 - ο Να προέρχονται από **κατάλληλα προς κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων**.
 - ο Να **μην έχουν υποστεί καμία επεξεργασία** που αποσκοπεί στη συντήρησή τους.
 - ο Να έχουν περάσει **κρεοσκοπικό έλεγχο**.
 - ο Να συμμορφώνονται με όλους τους όρους **υγιεινής και καταλληλότητας**, σύμφωνα με τις **ισχύουσες υγειονομικές, κτηνιατρικές και νομοθετικές διατάξεις**.
 - ο Να **μην περιέχουν υπολείμματα επιβλαβών ουσιών**, όπως:
 - Οιστρογόνα
 - Αντιβιοτικά
 - Θυρεοστατικά
 - Άλλες εξωγενείς ουσίες

3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Τα κρέατα πρέπει να έχουν:
 - ο **Κανονικό και φυσιολογικό χρώμα**, χαρακτηριστικό του εκάστοτε είδους (π.χ. έντονο κόκκινο για μοσχάρι χωρίς υπολείμματα αίματος).
 - ο Θερμοκρασία κατά την παράδοση: **μέγιστη 4–5°C**.
 - ο Οξύτητα (pH): **από 4 έως 5,8**.
 - ο Να είναι **καθαρά, σωστά συντηρημένα**, χωρίς σημάδια αφυδάτωσης, σήψης, μυκητιασμού ή τάγγισης.
 - ο Να **μην αναδύουν δυσάρεστες οσμές**.
 - ο Το λίπος επιτρέπεται μόνο όταν είναι **φυσικά συνδεδεμένο με το μυϊκό ιστό**.
 - ο Οι **οργανοληπτικές ιδιότητες** να είναι άψογες, χωρίς ενδείξεις κακής επεξεργασίας ή χρήσης ακατάλληλων πρώτων υλών.
 - ο **Δεν επιτρέπεται καμία αλλοίωση** που μπορεί να επηρεάσει την υγεία των καταναλωτών ή την ικανότητα συντήρησης του προϊόντος.

4. Συσκευασία

- Τα αυτοτελή ανατομικά τεμάχια πρέπει να είναι:
 - ο **Για μοσχάρι:** Α΄ κατηγορίας .
Τα τεμάχια παραδίδονται **χωρίς περιττά μέρη ή λίπος**.
 - ο **Για χοιρινό:** Α΄ κατηγορίας .
- Κάθε ανατομικό τεμάχιο θα είναι:
 - ο **Συσκευασμένο ατομικά σε κενό αέρος (vacuum)**,
 - ο Χωρίς συντηρητικά,
 - ο Σε **διαφανή, κατάλληλη για τρόφιμα προσυσκευασία**, που προστατεύει από εξωτερικούς μικροοργανισμούς και από απώλεια υγρασίας (σύμφωνα με την Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).
- Τα επιμέρους συσκευασμένα τεμάχια **θα ομαδοποιούνται και θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια**, ανά κατηγορία.

5. Παράδοση – Διατηρησιμότητα – Υποχρεώσεις Προμηθευτή

- Η παράδοση των νωπών κρεάτων πρέπει να γίνεται **σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις**.
- Η **ημερομηνία παράδοσης** δεν μπορεί να υπερβαίνει το **πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας** του προϊόντος.
Μετά το πέρας του χρονικού αυτού ορίου, **τα προϊόντα δεν θα παραλαμβάνονται**.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει **κάθε απαιτούμενη πληροφορία ή τεκμηρίωση** στην Επιτροπή Παραλαβής, σχετικά με:
 - ο την **ταυτοποίηση του τεμαχίου**,
 - ο την **ποιότητα και κατάταξη του κρέατος**.

6. Τεμαχισμός Νωπού Κρέατος

- Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από **εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού**, σύμφωνα με το Π.Δ. 306/1980 (όροι τεμαχισμού, έλεγχος εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού), όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 1115/1980 (281/Α/11.12.1980).
- Οι εγκαταστάσεις τεμαχισμού πρέπει να φέρουν:
 - ο **Σφραγίδα και αριθμό έγκρισης**,
 - ο Να εφαρμόζουν σύστημα **HACCP**.
- Ο τεμαχισμός και η διακίνηση των νωπών κρεάτων πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τον **Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 της Επιτροπής (13/12/2013)**, που αφορά την ένδειξη χώρας καταγωγής ή προέλευσης των νωπών, ψυχόμενων ή κατεψυγμένων κρεάτων χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.
- Για τη συντήρηση και διακίνηση νωπού κρέατος θα τηρούνται οι διατάξεις του **Π.Δ. 203/1998**, όπως ισχύουν και έχουν τροποποιηθεί.

7. Σήμανση Τροφίμων – Υποχρεώσεις και Οδηγίες

Η σήμανση επί της συσκευασίας πρέπει να είναι απόλυτα σύμφωνη με τις διατάξεις που προβλέπονται από τις σχετικές ευρωπαϊκές οδηγίες και κανονισμούς:

- **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.
- **Οδηγία 2001/101/ΕΚ** της Επιτροπής.
- **Οδηγία 2002/86/ΕΚ** της Επιτροπής, που τροποποιεί την οδηγία 2001/101/ΕΚ σχετικά με την ημερομηνία πέρατος της εμπορίας μη συμμορφούμενων προϊόντων.
- **Οδηγία 2003/89/ΕΚ** για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, όσον αφορά την αναγραφή συστατικών τροφίμων.
- **Οδηγία 2008/5/ΕΚ**, που καθορίζει την αναγραφή υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων στην οδηγία 2000/13/ΕΚ.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.

8. Ειδικές Απαιτήσεις για Σήμανση & Μεταφορά Νωπού Κρέατος

1. Σήμανση στην Προσυσκευασία

- Κάθε **ανατομικό τεμάχιο** και η **εξωτερική συσκευασία** πρέπει να φέρουν **ετικέτα κατάλληλη για τρόφιμα**.
- Η ετικέτα πρέπει να είναι στην **ελληνική γλώσσα** και να περιλαμβάνει, τουλάχιστον, τα εξής στοιχεία:
 1. Περιγραφή του σφάγιου.
 2. Χώρα καταγωγής.
 3. Κωδικός του σφάγιου (εκτός χοιρινού).
 4. Ημερομηνία σφαγής.
 5. Καθαρό βάρος (αναγράφεται με αυτοκόλλητη ετικέτα ηλεκτρονικής ζυγαριάς).
 6. Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

2. Μεταφορά Κρέατος

- Η μεταφορά πρέπει να γίνεται με **καθαρά, απολυμασμένα ισοθερμικά ψυγεία**.
- Πρέπει να εξασφαλίζεται η **συγκεκριμένη θερμοκρασία**, σύμφωνα με τις οδηγίες:
 - ο 89/108/ΕΟΚ,
 - ο 92/1/ΕΟΚ,
 - ο 92/2/ΕΟΚ και την ισχύουσα νομοθεσία.
- Τα ψυγεία πρέπει να φέρουν **καταγραφικά θερμοκρασίας**.
- Τα μεταφορικά οχήματα πρέπει να διαθέτουν:
 - ο **Βεβαίωση Καταλληλότητας από Υγειονομική πλευρά** (εκδίδεται από τις Περιφερειακές Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας),
 - ο **Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς** (εκδίδεται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες).
- Κατά την παράδοση:
 - ο Ο προμηθευτής παραδίδει **αντίγραφο του καταγραφικού θερμοκρασίας**.
 - ο Ο μεταφορέας πρέπει να έχει **Βιβλιário Υγείας** και να φοράει γάντια μιας χρήσης όπου απαιτείται.

3. Νομοθεσία & Κανονισμοί για Νωπό Κρέας και Σήμανση

1. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)

2. Αγορανομική Διάταξη 14/89
3. Κανονισμός 466/2001 (ανώτατα όρια ρυπαντών)
4. Κανονισμός 178/2002 (γενικές αρχές ασφάλειας τροφίμων, ίδρυση EFSA)
5. Κανονισμός 178/2002 άρθρο 18 (ιχνηλασιμότητα)
6. Κανονισμοί 1829/2003 & 1830/2003 (γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ιχνηλασιμότητα)
7. Κανονισμοί 852/2004, 853/2004, 854/2004 (υγιεινή τροφίμων και επίσημοι έλεγχοι)
8. Κανονισμός 882/2004 (επίσημος έλεγχος τροφίμων)
9. Κανονισμός 1935/2004 (υλικά επαφής τροφίμων)
10. Κανονισμοί 2073/2005 & 1441/2007 (μικροβιολογικά κριτήρια)
11. Κανονισμοί 2074/2005, 2075/2005, 2076/2005 (μέτρα εφαρμογής και έλεγχοι Trichinella)
12. Κανονισμός 396/2005 (ανώτατα όρια φυτοφαρμάκων)
13. ΚΥΑ 15523/2006 (συμπληρωματικά μέτρα εναρμόνισης)
14. Κανονισμοί 1924/2006 & 2023/2006 (διατροφικοί ισχυρισμοί & ορθή πρακτική παραγωγής)
15. Κανονισμοί 510/2006, 1183/2006, 1898/2006 (γεωγραφικές ενδείξεις, κατάταξη σφαγίων)
16. Κανονισμός 1441/2007 (τροποποίηση μικροβιολογικών κριτηρίων)
17. Κανονισμοί 1234/2007, 361/2007, 566/2008 (εμπορία βοοειδών)
18. Κανονισμός (ΕΕ) 1337/2013 (ένδειξη χώρας καταγωγής για κρέας)
19. Οδηγίες 89/107/ΕΟΚ, 90/642/ΕΟΚ, 2004/41/ΕΚ, 2000/13/ΕΚ κ.ά. (πρόσθετα, φυτοφάρμακα, επισήμανση)
20. ΕΦΕΤ Οδηγός Υγιεινής Νο 9

Κατεψυγμένα Κρέατα – Όροι Διαγωνισμού και Προδιαγραφές

Δικαίωμα Συμμετοχής

- Δικαίωμα συμμετοχής έχουν μόνο όσοι διαθέτουν **άδεια ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού νωπών κρεάτων**, σύμφωνα με το Π.Δ. 306/3-4-1980.
- Απαιτείται η κατάθεση **φωτοαντίγραφου της άδειας**.

Ποιότητα Κατεψυγμένων Κρεάτων – Πουλερικών

- Τα κατεψυγμένα κρέατα – πουλερικά πρέπει να προέρχονται από **νωπά κρέατα Α' ποιότητας** (τύπου Τουρτουκίτα).
- Τα παραδιδόμενα κρέατα πρέπει να προέρχονται από **χώρες της Ε.Ε.** και από **εγκεκριμένα σφαγεία**.

Ορισμοί και Προδιαγραφές Κατάψυξης

- **Κατεψυγμένα κρέατα** ορίζονται ως προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, παρασκευασμένα από σφάγια ζώων που έχουν αναπτυχθεί σωστά και έχουν υποβληθεί σε διαδικασία “βαθείας κατάψυξης”.
- Η διαδικασία αυτή πρέπει να επιτρέπει τη γρήγορη διέλευση μέσα από τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης, ώστε μετά την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας να διατηρείται σταθερά θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$ σε **όλο το προϊόν**.
- Τα κρέατα διατίθενται στο εμπόριο με σαφή ένδειξη ότι πληρούν αυτή την προδιαγραφή (σύμφωνα με Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Ορισμός Κατεψυγμένων Κρεάτων Άνευ Οστών (Αποστεωμένα)

- Είναι τα κομμάτια σφαγίου που έχουν υποστεί μόνο:
 - ο **Αποστέωση** (αφαίρεση οστών),
 - ο Αφαίρεση μεγάλων τενόντων,
 - ο Αφαίρεση υπερβάλλοντος λίπους,
 - ο Και κατάψυξη.
- Δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία.

Χρονική Ποιότητα

- Τα κρέατα πρέπει να είναι **παραγωγής το πολύ 30 ημερών**, μετρώντας από την ημερομηνία φόρτωσης στα μεταφορικά μέσα της χώρας προέλευσης.

4. Συσκευασία Κατεψυγμένων Κρεάτων- Πουλερικών

4.1 Τύπος Συσκευασίας

Κάθε **αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο** κρέατος πρέπει να:

- **Συσκευάζεται ατομικά** από τον παρασκευαστή ή συσκευαστή.
 - Ενσωματώνεται σε **πρώτη συσκευασία κενού αέρος (vacuum)**.
 - Η συσκευασία να είναι:
 - ο **Διαφανής**, ώστε να διακρίνεται το περιεχόμενο.
 - ο **Κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα** (σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία).
 - ο **Χωρίς προσθήκη συντηρητικών ουσιών**.
 - ο Ανθεκτική σε εξωτερικούς μικροβιακούς, φυσικούς ή χημικούς παράγοντες.
 - ο Κατάλληλη για διατήρηση υγρασίας και προστασία από αφυδάτωση.
- Νομική Αναφορά:** Οδηγία 89/108/ΕΟΚ (σχετικά με την ποιότητα και συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων).

4.2 Παράδοση Προϊόντων

- Τα προϊόντα θα παραδίδονται **σύμφωνα με τις ισχύουσες:**
 - ο **Αγορανομικές**
 - ο **Κτηνιατρικές**
 - ο **Υγειονομικές διατάξεις.**
- Η **ημερομηνία παράδοσης** πρέπει να τοποθετεί το προϊόν **εντός του πρώτου τετάρτου της συνολικής διάρκειας διατηρησιμότητάς του**.
Π.χ. Αν το προϊόν έχει συνολική διατηρησιμότητα 12 μήνες → Παράδοση εντός των 3 πρώτων μηνών από την ημερομηνία κατάψυξης.

Προϊόντα που παραδίδονται εκτός του ανωτέρω χρονικού ορίου δεν θα παραλαμβάνονται.

4.3 Υποχρεώσεις Προμηθευτή κατά την Παράδοση

Ο προμηθευτής οφείλει:

- Να παρέχει **κάθε απαιτούμενη πληροφορία ή τεκμηρίωση** στην Επιτροπή Παραλαβής.
- Οι πληροφορίες να αφορούν:
 - ο **Το είδος του τεμαχίου** (ανατομική προέλευση).
 - ο **Την ποιοτική κατάταξη** του κρέατος.
- Οι παραδόσεις να γίνονται **με πλήρη διαφάνεια** και δυνατότητα **ιχνηλασιμότητας** του προϊόντος.

4.4 Επισήμανση Συσκευασίας (Ετικέτα)

Σε κάθε **ατομική εσωτερική συσκευασία** (τεμάχιο) και στην **εξωτερική συσκευασία**, πρέπει να υπάρχει **κατάλληλη για τρόφιμα ετικέτα**, με τις ακόλουθες πληροφορίες:

Οι ενδείξεις να αναγράφονται στην **ελληνική γλώσσα**

Σύμφωνα με τους Κανονισμούς:

- ΕΚ 1760/2000
- ΕΚ 510/2006
- ΕΕ 1337/2013 (13/12/2013) – **Άρθρο 13.**

Υποχρεωτικά στοιχεία στην ετικέτα:

1. **Περιγραφή του σφάγιου** (π.χ. μοσχαρίσιο μπούτι, χοιρινή σπάλα)
2. **Χώρα καταγωγής** του ζώου
3. **Κωδικός σφάγιου** (όπου εφαρμόζεται)
4. **Αριθμός έγκρισης σφαγείου**
5. **Ημερομηνία σφαγής**
6. **Καθαρό βάρος** περιεχομένου:
 - ο Αναγράφεται σε **αυτοκόλλητη ετικέτα** ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου.
 - ο Επικollάται **στην εξωτερική συσκευασία**.
7. **Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας** (best before).

4.5 Διακίνηση & Συντήρηση

- Η διατήρηση και μεταφορά των προϊόντων γίνεται με αυστηρή τήρηση των διατάξεων του:
 - ο **Π.Δ. 203/1998**, που τροποποιεί το Π.Δ. 410/1994, σε συμμόρφωση με την **Οδηγία 95/23/ΕΚ**.
- Ο διακινητής υποχρεούται να εφαρμόζει **πιστοποιημένο Σύστημα HACCP**, όπως ορίζεται από τους Κανονισμούς (ΕΚ) 852/2004 και 882/2004.

5. ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ – ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η επισήμανση της συσκευασίας των κατεψυγμένων κρεάτων πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως με την ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία, ώστε να παρέχονται σαφείς, ακριβείς και πλήρεις πληροφορίες στον καταναλωτή.

5.1 Νομοθετικό Πλαίσιο για Σήμανση

Η επισήμανση να είναι σύμφωνη με:

- **Οδηγία 2000/13/EK**
(Περί εναρμόνισης των εθνικών νομοθεσιών για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση τροφίμων).
- **Οδηγία 2001/101/EK**
(Τροποποίηση της παραπάνω όσον αφορά τον ορισμό του κρέατος).
- **Οδηγία 2002/86/EK**
(Θέτει καταληκτική ημερομηνία συμμόρφωσης με 2000/13/EK).
- **Οδηγία 2003/89/EK**
(Υποχρεωτική αναγραφή συστατικών – αλλεργιογόνων).
- **Οδηγία 2008/5/EK**
(Πρόσθετες υποχρεωτικές ενδείξεις στην ετικέτα).
- **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011**
(Ενιαίοι κανόνες για τις πληροφορίες τροφίμων προς τον καταναλωτή, αντικαθιστά προγενέστερες οδηγίες – πιο σημαντικός και ισχύων).
- **Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 1337/2013**
(Ορισμός χώρας καταγωγής ή τόπου προέλευσης για χοιρινό, πρόβειο, αίγιο και πουλερικά).

6. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα κατεψυγμένα κρέατα οφείλουν να πληρούν αυστηρές μικροβιολογικές προδιαγραφές, όπως καθορίζονται στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Απαιτούμενα Όρια Μικροοργανισμών

Μικροοργανισμός	Απαιτούμενο Αποδεκτό Όριο	Μέθοδος Αναφοράς	Νομοθεσία
Salmonella spp.	Απουσία σε 25g (n=5, c=0)	EN/ISO 6579	Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002
E. coli O157:H7	Απουσία σε 25g (n=5, c=0)	ISO 16649	Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002
Άλλοι παθογόνοι	Σύμφωνα με ισχύουσα νομοθεσία –		Εθνική & κοινοτική νομοθεσία

7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Καταχώριση / Έγκριση Εγκατάστασης

Οι επιχειρήσεις παραγωγής, αποθήκευσης και μεταποίησης τροφίμων οφείλουν να είναι:

- **Καταχωρημένες ή εγκεκριμένες**, σύμφωνα με:
 - ο **Κ.Υ.Α. 15523/2006** και
 - ο **Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004**, άρθρο 6.
- Αφορά κυρίως εγκαταστάσεις που διαχειρίζονται ζωικά προϊόντα (σφαγεία, τεμαχιστήρια, αποθηκευτικοί χώροι, μονάδες logistics).
- **Αυτοέλεγχος & Αναλύσεις**
 - Υποχρέωση προσκόμισης:
 - ο **Μικροβιολογικών & χημικών αναλύσεων** προϊόντων,
 - ο Στο πλαίσιο **συστήματος αυτοελέγχου (HACCP)**,
 - ο **Κάθε φορά που ζητείται** από τις αρχές ή την επιτροπή παραλαβής.

8. ΜΕΤΑΦΟΡΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ

Η διακίνηση των προϊόντων να γίνεται σύμφωνα με:

8.1 Νομοθεσία Μεταφοράς

- **Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)** – Περιγράφει τις απαιτήσεις για τη μεταφορά ευπαθών τροφίμων.

8.2 Προϋποθέσεις Οχημάτων Μεταφοράς

- Τα μεταφορικά μέσα να είναι:
 - ο **Καθαρά και απολυμασμένα**.
 - ο Εφοδιασμένα με **καταγραφικό θερμοκρασίας** για τον θάλαμο μεταφοράς.
 - ο Διατηρούν εντός ψυγείου θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$, όπως ορίζεται για τα κατεψυγμένα προϊόντα.
 - ο Να έχουν:
 - ☐ **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος** (από Δ/ση Δημόσιας Υγείας).
 - ☐ **Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς** (από Κτηνιατρικές Υπηρεσίες).

8.3 Απαιτήσεις για τον Μεταφορέα

Κατά την παράδοση:

- Ο **μεταφορέας** οφείλει:
 - ο Να φέρει **βιβλιάριο υγείας**.
 - ο Να χρησιμοποιεί **γάντια μιας χρήσης**.
- Ο **προμηθευτής** να παραδίδει:
 - ο Αντίγραφο του **καταγραφικού θερμοκρασίας** της μεταφοράς.

Οδηγός Υγιεινής

- Η μεταφορά να ακολουθεί τον **ΕΦΕΤ – Οδηγό Υγιεινής Νο. 9**, που περιγράφει τις πρακτικές υγιεινής μεταφοράς ευαλλοίωτων τροφίμων.

Ισχύουσα Νομοθεσία για Τρόφιμα & Κρέας

1. Εθνική Νομοθεσία

1. **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**
2. **Αγορανομική Διάταξη 14/1989**
3. **Κ.Υ.Α. 15523/31-08-2006** – Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004.
4. **Κ.Υ.Α. 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β')** – Όροι για τη μεταφορά τροφίμων.
5. **ΕΦΕΤ – Οδηγός Υγιεινής Νο. 9**

2. Γενικές Αρχές Ασφάλειας Τροφίμων

6. **Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002**
 - ο Καθιέρωση των γενικών αρχών ασφάλειας τροφίμων.
 - ο Άρθρο 18: Υποχρεωτική ιχνηλασιμότητα σε όλα τα στάδια παραγωγής και διακίνησης.
7. **Οδηγία 92/59/ΕΟΚ** – Γενική ασφάλεια προϊόντων.

3. Υγιεινή και Έλεγχος Τροφίμων

8. **Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004** – Υγιεινή τροφίμων (γενικές απαιτήσεις).
9. **Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004** – Ειδικοί κανόνες υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
10. **Κανονισμός (ΕΚ) 854/2004** – Επίσημοι έλεγχοι τροφίμων ζωικής προέλευσης.
11. **Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004** – Επίσημος έλεγχος σε όλα τα τρόφιμα.

4. Ειδικά Θέματα: Ρυπαντές, Κατάλοιπα, Μικροβιολογία

12. **Κανονισμός (ΕΚ) 466/2001** – Ανώτατα όρια ρυπαντών στα τρόφιμα.
13. **Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004** – Υλικά σε επαφή με τρόφιμα.
14. **Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005 & 1441/2007** – Μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα.
15. **Κανονισμός (ΕΚ) 2074/2005** – Μέτρα εφαρμογής κανονισμών 853/2004, 854/2004, 882/2004.
16. **Κανονισμός (ΕΚ) 2075/2005** – Έλεγχοι για *Trichinella* στο κρέας.
17. **Κανονισμός (ΕΚ) 2076/2005** – Μεταβατικές διατάξεις εφαρμογής.
18. **Κανονισμός (ΕΚ) 396/2005** – Ανώτατα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα.
19. **Οδηγία 90/642/ΕΟΚ** – Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων σε προϊόντα φυτικής προέλευσης.

5. Γενετικώς Τροποποιημένα Τρόφιμα (ΓΤΟ)

20. **Κανονισμός (ΕΚ) 1829/2003** – ΓΤΟ στα τρόφιμα και ζωοτροφές.
21. **Κανονισμός (ΕΚ) 1830/2003** – Ιχνηλασιμότητα και επισήμανση ΓΤΟ.
22. **Οδηγία 2001/18/ΕΚ** – Εισαγωγή ΓΤΟ στο περιβάλλον.

6. Επισήμανση Τροφίμων

23. **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** – Πληροφορίες στους καταναλωτές.
24. **Κανονισμός (ΕΕ) 1337/2013** – Χώρα καταγωγής/τόπος προέλευσης.

25. **Κανονισμός (ΕΚ) 510/2006 & 1898/2006** – Προστασία γεωγραφικών ενδείξεων.
26. **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** – Επισήμανση και παρουσίαση τροφίμων (καταργημένη αλλά αναφερόμενη σε παλαιότερες ρυθμίσεις).
- Συμπληρωματικές:
 - ο 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, 2005/26/ΕΚ, 2007/68/ΕΚ, 2008/5/ΕΚ
27. **Κανονισμός (ΕΚ) 1924/2006** – Διατροφικοί και υγειονομικοί ισχυρισμοί.
28. **Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006** – Ορθή πρακτική για υλικά σε επαφή με τρόφιμα.
- 7. Λοιπές Οδηγίες & Κανονισμοί**
33. **Οδηγία 89/108/ΕΟΚ** – Κατενυγμένα τρόφιμα.
34. **Οδηγία 89/107/ΕΟΚ & τροποποιήσεις (94/34/ΕΚ, 292/97)** – Πρόσθετα τροφίμων.
35. **Οδηγία 2004/41/ΕΚ** – Κατάργηση παλαιότερων υγειονομικών οδηγιών.
36. **Οδηγία 89/662/ΕΟΚ, 92/118/ΕΟΚ, Απόφαση 95/408/ΕΚ** – Υγειονομικός έλεγχος και εμπόριο.

Προϊόντα με βάση το κρέας (‘ προϊόντα αλλαντοποιίας)

Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας και να πληρούνται οι όροι του άρθρου 91(1) του Κ.Τ.Π. (91-10 ΕΚΔΟΣΗ 1/ Μάρτιος 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 ικανότητά 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 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 %.

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:

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 μύρας 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 ελαττούμενης 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.

2. ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

2.1 Δικαίωμα Συμμετοχής

Στο διαγωνισμό μπορούν να συμμετάσχουν υποψήφιοι που διαθέτουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίου τεμαχισμού νωπών κρεάτων, όπως προβλέπεται στο Π.Δ. 306/3-4-1980.

Απαιτείται η προσκόμιση φωτοαντιγράφου της σχετικής άδειας.

2.2 Προδιαγραφές Καταλληλότητας και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Νωπών Πουλερικών

Όλα τα προσφερόμενα νωπά πουλερικά πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

α. Κατηγορία και Υγειονομική Κατάσταση

- Να είναι **Κατηγορίας Α**, σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 (Άρθρο 6), όπως ισχύει μετά την τροποποίησή του από τον Κανονισμό 543/2008.
- Να προέρχονται από **απόλυτα υγιή** πουλερικά, **κρεατοπαραγωγικής φυλής**, και των δύο φύλων, καλά ανεπτυγμένα, ηλικίας έως 3 μηνών, ολόκληρα.

β. Επεξεργασία και Μορφολογική Κατάσταση

- Να είναι **απαλλαγμένα** από κεφάλι, λαιμό, άκρα (από τον ταρσό), πτερά, τραχεία, έντερα, πνεύμονες και κεφάλι.
- Το δέρμα πρέπει να **μη φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, αιματώματα, σκισίματα ή μώλωπες**.
- Η παρουσία **ελάχιστων πούπουλων ή filoplumes** είναι ανεκτή μόνο στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες των φτερούγων.

γ. Διατροφή και Ιχνηλασιμότητα

- Τα πουλερικά να έχουν **εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή**, πιστοποιημένη από κρατικό φορέα (π.χ. AGROCERT).

δ. Μορφή και Ποιότητα Σφάγιου

- Το σφάγιο πρέπει να είναι **αρτιμελές**, απαλλαγμένο από ξένα σώματα, αίμα, ακαθαρσίες ή οσμές.
- Αποκλείονται σφάγια με εμφανείς κηλίδες αίματος, σπασμένα οστά, εκχυμώσεις ή ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- Απαιτείται η ύπαρξη **λεπτού και κανονικού στρώματος λίπους** στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς.

ε. Υγειονομικοί Έλεγχοι

- Να έχει διενεργηθεί **προσφαγικός και μετασφαγικός κτηνιατρικός έλεγχος**, σύμφωνα με τις ισχύουσες κοινοτικές και εθνικές διατάξεις.
- Να μην εμφανίζουν **μυκητιάσεις, αλλοιώσεις, ανώμαλη οσμή ή χρώμα**, ούτε **κακοήθειες ή πολλαπλούς όγκους**.

στ. Κανονιστική Συμμόρφωση

- Να συμμορφώνονται πλήρως με:
 - ο τον **Κανονισμό (ΕΟΚ) 1906/90** για την εμπορία κρέατος πουλερικών,
 - ο τον **Κανονισμό (ΕΚ) 1177/2006** (προγράμματα ελέγχου σαλμονέλας),
 - ο τον **Κανονισμό (ΕΚ) 1337/2013** (σήμανση καταγωγής),
 - ο και τις οδηγίες **2000/13/ΕΚ, 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, 2008/5/ΕΚ**.

ζ. Υπολείμματα – Απαγορευμένες Ουσίες

- Απαγορεύεται η παρουσία:
 - ο **κτηνιατρικών φαρμάκων** (αντιβιοτικών, θυρεοστατικών, οιστρογόνων),
 - ο **συντηρητικών, χρωστικών, ακτινοβολίας ή άλλων τεχνικών επεξεργασίας** που αλλοιώνουν τη φυσική σύσταση, το χρώμα ή τη γεύση.

η. Σήμανση Συσκευασίας

- Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει σαφή αναγραφή σε ελληνική γλώσσα:

- ο ημερομηνία σφαγής,
- ο ημερομηνία ανάλωσης,
- ο χώρα προέλευσης ή τόπο καταγωγής,
- ο σήμανση καταλληλότητας και
- ο αριθμό έγκρισης του σφαγείου.

θ. Συνθήκες Διατήρησης

- Το κρέας να **μην έχει καταψυχθεί** και να έχει διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία από -2°C έως $+4^{\circ}\text{C}$.

ι. Ημερομηνία Παράδοσης

- Η ημερομηνία παράδοσης πρέπει να είναι **τουλάχιστον η επόμενη ημέρα της σφαγής**.

2.3 Ειδικές Προδιαγραφές – Τεμάχια και Είδη Πουλερικών

Κοτόπουλο (Μπούτι)

- Προέλευση: Από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α, **65% αερόψυκτα**.
- Βάρος τεμαχίου:
 - ο Μπούτι: **250–300 γρ.**
- Συσκευασία: Κατάλληλη για τρόφιμα, με σαφή αναγραφή:
 - ο επωνυμία και έδρα επιχείρησης,
 - ο ημερομηνία σφαγής,
 - ο ημερομηνία λήξης,
 - ο καθαρό βάρος,
 - ο αριθμό έγκρισης σφαγείου,
 - ο σήμανση καταλληλότητας (Οδηγία 92/116/ΕΟΚ).

Η τελική ποσότητα και είδος θα καθοριστούν από τις ανάγκες του Νοσοκομείου.

2.4 Προέλευση – Έλεγχος – Μεταφορά

- Τα πουλερικά πρέπει να προέρχονται από **πτηνοσφαγείο εγκεκριμένο** από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995).
- Να συνοδεύονται από **βεβαίωση ύπαρξης και λειτουργίας HACCP** από πιστοποιημένο φορέα.
- Να φέρουν **σφραγίδα (κονκάρδα) κτηνιατρικού ελέγχου**.

2.5 Όροι Μεταφοράς

- Η μεταφορά να γίνεται με **καθαρά, απολυμασμένα, ισοθερμικά οχήματα-ψυγεία**, με **καταγραφικό θερμοκρασίας**, σύμφωνα με:
 - ο Οδηγίες **89/108/ΕΟΚ, 92/1/ΕΟΚ, 92/2/ΕΟΚ**.
- Τα οχήματα πρέπει να διαθέτουν:
 - ο **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος** από τις Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας,
 - ο **Άδεια Κυκλοφορίας Μεταφορικού Οχήματος** από τις αρμόδιες Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
- Κατά την παράδοση, ο **προμηθευτής** οφείλει να παραδίδει:
 - ο **αντίγραφο καταγραφικού θερμοκρασίας**,
 - ο **μεταφορέας** να διαθέτει γάντια μιας χρήσεως.

3. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

1. Ποιότητα και Χαρακτηριστικά

Το ελαιόλαδο πρέπει να πληροί τις εξής απαιτήσεις:

- **Προέλευση:** Ελληνικής παραγωγής.
- **Κατηγορία:** Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, παραγόμενο **απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους**, σύμφωνα με τον **Κανονισμό (ΕΕ) 22/2012**.
- **Οξύτητα:** Μέγιστη τιμή 0,8%.

- **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτιάσης, και γενικώς να μην παρουσιάζει ενδείξεις ότι χρησιμοποιήθηκαν ακατάλληλες πρώτες ύλες ή έγινε ελλιπής επεξεργασία.
- **Χρώμα:** Από αργυρόχρουν έως αχυροκίτρινο, ενίοτε πρασινοκίτρινο. **Απαγορεύεται ο χρωματισμός με οποιαδήποτε ουσία ή τεχνική.**

2. Νομοθεσία & Κανονιστικό Πλαίσιο

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με:

- Τον **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών** και τα άρθρα **70, 71, 73, 75** και τα **παράρτημα Ι & ΙΙ** αυτού.
- Τις ισχύουσες **Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.**
- Τον **Κανονισμό (ΕΚ) 1019/2002** και την **ΚΥΑ 255610/2003** με τα συμπληρωματικά μέτρα (**Α.Π. 323902/18.9.2009**).

3. Συσκευασία

- Το ελαιόλαδο θα παραδίδεται σε **συσκευασίες 1 λίτρου**, (λευκοσιδηρά ή πλαστικά τύπου PET), κατάλληλες για τρόφιμα.
- Οι συσκευασίες θα φέρουν **μη επανασφραγιζόμενο σύστημα ανοίγματος**, το οποίο θα **καταστρέφεται με την πρώτη χρήση**, διασφαλίζοντας τη γνησιότητα και την ασφάλεια του περιεχομένου.
- Η συσκευασία θα πρέπει να προστατεύει το προϊόν από εξωτερικούς παράγοντες που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τη σύσταση ή την ποιότητά του.

4. Σήμανση

Η ετικέτα θα πρέπει να φέρει **με ανεξίτηλους χαρακτήρες στην Ελληνική γλώσσα, με ομοιόμορφη γραμματοσειρά και χρώμα**, τις εξής ενδείξεις:

- Η **ονομασία πώλησης:** "Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο"
- Η **ποιοτική κατηγορία:** Παρθένο Ελαιόλαδο
- Η **οξύτητα** του προϊόντος
- Τα **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**
- Η **καθαρή ποσότητα όγκου** (σε λίτρα)
- Η **ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας**
- Ο **αριθμός παρτίδας**
- Οι **συνθήκες διατήρησης και χρήσης**
- Ο **αλφαριθμητικός κωδικός**
- Η **επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή**

Η σήμανση πρέπει να συμμορφώνεται με:

- **Οδηγία 2000/13/ΕΚ**
- **Οδηγίες 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ**
- **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011** για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές σχετικά με τα τρόφιμα

5. Παράδοση

- Τα δοχεία θα παραδίδονται **πλήρως σφραγισμένα και σε άριστη κατάσταση**, με **ορατές όλες τις απαιτούμενες ενδείξεις**, χωρίς φθορές ή αλλοιώσεις.

Τεχνικές Προδιαγραφές: Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο

1. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Το παραδιδόμενο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να πληροί τις παρακάτω φυσικοχημικές προδιαγραφές:

Χαρακτηριστικό	Προδιαγραφή	Σημειώσεις
Οξύτητα (% ελεύθερων λιπαρών οξέων σε ελαϊκό	0,1 - 0,8%	Μετριέται σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ και τον Κώδικα Τροφίμων και

Χαρακτηριστικό	Προδιαγραφή	Σημειώσεις
οξύ)		Ποτών
K270 (συντελεστής απορρόφησης σε UV στους 270 nm)	$\leq 0,20$	Δείκτης για την ύπαρξη οξειδωμένων λιπαρών οξέων και διενών
K232 (συντελεστής απορρόφησης σε UV στους 232 nm)	$\leq 2,5$	Δείκτης για τη συγκέντρωση υδροπεροξειδίων
ΔΚ (Διαφορά K270 – K268)	$\leq 0,001$	Ελέγχει την καθαρότητα του ελαιολάδου
Δείκτης υπεροξειδίων (meq O ₂ /kg)	≤ 20	Μετρά την ποσότητα των υπεροξειδίων, δείκτης φρεσκάδας
Οργανοληπτική αξιολόγηση	Φρουτώδες > 0, Ελαττώματα < 2,5	Αξιολόγηση γεύσης και οσμής από εξειδικευμένους γευσιγνώστες
Αλογονομένοι διαλύτες (mg/kg)	< 0,2	Όρια υπολειμμάτων διαλυτών από την επεξεργασία
Κηροί (mg/kg)	≤ 250	Φυσικά συστατικά του ελαιολάδου, περιορισμένα σε αποδεκτά επίπεδα
Σύνολο στερολών (mg/kg)	≥ 1000	Δείκτης γνησιότητας και ποιότητας
Δείκτης διαθλάσης (20°C)	1,4677 – 1,4705	Φυσική ιδιότητα που συνδέεται με τη σύσταση του ελαίου
Αριθμός σαπωνοποίησης (mg KOH/g)	184 – 196	Μετρά το σύνολο των λιπαρών οξέων
Αριθμός ιωδίου (Wijs method)	75 – 94	Δείκτης για το βαθμό ακόρεστων δεσμών στα λιπαρά οξέα
Σίδηρος (mg/kg)	≤ 5	Όριο μετάλλου που μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα και σταθερότητα
Μόλυβδος (mg/kg)	$\leq 0,1$	Τοξικό μέταλλο, πρέπει να είναι εντός των ορίων
Αρσενικό (mg/kg)	$\leq 0,1$	Τοξικό μέταλλο, επιτρεπτά όρια
Διοξίνες (pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr λίπους)	$\leq 0,75$	Πολυτοξικές οργανικές ενώσεις, περιορισμός στην παρουσία

2. Οργανοληπτικές Ιδιότητες

- Το ελαιόλαδο πρέπει να έχει **φρουτώδη γεύση και άρωμα** (φρουτώδες > 0).
- Απαγορεύεται να εμφανίζει οσμές ή γεύσεις που υποδηλώνουν:
 - ο Τάγγιση
 - ο Σήψη
 - ο Ευρωτίαση (μυρωδιά μούχλας ή υγρασίας)
- Ελαττώματα συνολικά να είναι < 2,5.

3. Απαιτήσεις Συσκευασίας και Σήμανσης

- Συσκευασία κατάλληλη για τρόφιμα, σε δοχεία **1 λίτρου ή 5 λίτρων (λευκοσιδηρά ή πλαστικά PET)**.
- Η συσκευασία πρέπει να διασφαλίζει:
 - ο Την αμετάβλητη σύσταση του ελαιολάδου έναντι περιβαλλοντικών επιδράσεων (φως, οξυγόνο).
 - ο Τη γνησιότητα του προϊόντος.
 - ο Την ακεραιότητα των επιγραφών.
 - ο Σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση (π.χ. ασφάλεια).
- Σήμανση στα ελληνικά με ανεξίτηλους χαρακτήρες, περιλαμβάνοντας:
 - ο Ονομασία πώλησης: «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο»
 - ο Ποιοτική κατηγορία: «Παρθένο Ελαιόλαδο»
 - ο Οξύτητα (%)
 - ο Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
 - ο Καθαρή ποσότητα (1 λίτρο)
 - ο Ελάχιστος χρόνος διατηρησιμότητας
 - ο Αριθμός παρτίδας τυποποίησης
 - ο Συνθήκες διατήρησης και χρήσης
 - ο Αλφαριθμητικός κωδικός
 - ο Όνομα ή εμπορική επωνυμία & διεύθυνση παραγωγού ή συσκευαστή
- Η σήμανση πρέπει να συμμορφώνεται με τις ευρωπαϊκές οδηγίες και κανονισμούς για τρόφιμα (Οδηγίες 2000/13/EK, 2001/101/EK, 2002/86/EK, 2003/89/EK, 2008/5/EK και Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011).

4. Ημερομηνία Παράδοσης

- Το ελαιόλαδο πρέπει να παραδίδεται στο **πρώτο τέταρτο** του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας (δηλαδή στην αρχή της διάρκειας ζωής του).

5. Νομοθετικό Πλαίσιο

Το παραδιδόμενο ελαιόλαδο πρέπει να συμμορφώνεται με τους παρακάτω νόμους, κανονισμούς και αποφάσεις:

- **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.&Π.)**, άρθρα 70, 71, 73, 75 και παραρτήματα Ι και ΙΙ.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 29/2012** της Επιτροπής (13/01/2012) για τα πρότυπα εμπορίας ελαιολάδου.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 1335/2013** (13/12/2013) για τροποποίηση του Κανονισμού 29/2012.
- **Κανονισμός (ΕΚ) 1019/2002** (13/06/2002) σχετικά με τις προδιαγραφές εμπορίας (αντικαταστάθηκε από τον Κανονισμό 29/2012).
- **ΚΥΑ 255610/2003** και **ΚΥΑ 323902/2009** (ΦΕΚ 026/Β'-18.09.2009) για συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013** (27/12/2013) για κοινή οργάνωση αγορών γεωργικών προϊόντων.
- **Κανονισμός (ΕΟΚ) 2568/91** (11/07/1991) για τον προσδιορισμό χαρακτηριστικών ελαιολάδων και πυρηνέλαιων, όπως έχει τροποποιηθεί έως σήμερα.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 299/2013** (26/03/2013) και **Κανονισμός (ΕΕ) 1348/2013** (16/12/2013) για τροποποιήσεις στον Κανονισμό 2568/91.

- **Απόφαση Α2-718 (ΦΕΚ 2090/Β΄/31.07.2014)** για Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).

4. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ – ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

Ποιότητα και Προδιαγραφές των Προϊόντων

- Τα κατεψυγμένα ψάρια και αλιεύματα πρέπει να είναι **Α΄ ποιότητας** και να πληρούν τις διατάξεις του **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ)**, ιδιαίτερα άρθρα 92 και 93.
- Πρέπει να έχουν **άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες** (όψη, οσμή, γεύση, υφή κλπ).
- Δεν επιτρέπεται η προσθήκη **οργανικών ή ανόργανων ουσιών** (π.χ. συντηρητικών ή άλλων προσθέτων).
- Δεν πρέπει να παρουσιάζουν **αλλοιώσεις** που καθιστούν τα προϊόντα ακατάλληλα ή επικίνδυνα για κατανάλωση.
- Τα προϊόντα πρέπει να έχουν υποστεί **βαθιά κατάψυξη** σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και **απαγορεύεται η επανακατάψυξη**.
- Μετά την απόψυξη, τα ψάρια πρέπει να διατηρούν τους **οργανοληπτικούς χαρακτήρες των νωπών**.
- Πρέπει να τηρούνται οι υγειονομικές και κοινοτικές οδηγίες περί εμπορίας κατεψυγμένων αλιευμάτων, βάσει:
 - ο Π.Δ. 786/1978
 - ο Π.Δ. 290/1992
 - ο Π.Δ. 42/1994 (υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων).

Αποθήκευση και Μεταφορά

- Η αποθήκευση και μεταφορά πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρα 61, 62, 62α, 92, 93) και τον **Οδηγό Υγιεινής του ΕΦΕΤ (No 9)**.

Συσκευασία

- Η συσκευασία πρέπει να είναι σύμφωνα με τον ΚΤΠ (άρθρα 9, 11, 62α) και την ισχύουσα νομοθεσία.
- Τα προϊόντα παραδίδονται σε:
 - ο **Α΄ συσκευασία**: πλαστικό φύλλο κατάλληλο για τρόφιμα (σύμφωνα με άρθρα 26, 26α, 27 ΚΤΠ).
 - ο **Β΄ συσκευασία**: χαρτοκιβώτιο (εξωτερική συσκευασία).
- Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται με **ευκρίνεια και στα ελληνικά**:
 - ο Περιγραφή είδους
 - ο Καθαρό βάρος (χωρίς επίπαγο)
 - ο Χώρα προέλευσης ή ζώνη αλιείας (FAO)
 - ο Εταιρεία τυποποίησης (κωδικός)
 - ο Ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- Η σήμανση πρέπει να συμμορφώνεται με τους κανονισμούς σήμανσης τροφίμων και τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες:
 - ο **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** (επισήμανση, παρουσίαση, διαφήμιση τροφίμων)
 - ο **Οδηγίες 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, 2008/5/ΕΚ** (σχετικά με ημερομηνίες λήξης, αναγραφή συστατικών, υποχρεωτικές ενδείξεις)
 - ο **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** (αναλυτική σήμανση τροφίμων)

Παραλαβή

- Η παραλαβή και ο υπολογισμός του **επίπαγου** (η ποσότητα πάγου που περιέχεται στο προϊόν) θα γίνεται σύμφωνα με την **Αγορανομική Διάταξη 4/2006** (ΦΕΚ 851/7-7-06).

- Η ημερομηνία παράδοσης πρέπει να είναι **το πρώτο τέταρτο** της συνολικής διατηρησιμότητας του προϊόντος.

Παραγωγή και Εργαστήρια

- Τα προϊόντα πρέπει να τεμαχίζονται ή να συσκευάζονται σε εργαστήρια με **εγκεκριμένο κωδικό λειτουργίας**, ο οποίος αναγράφεται στη συσκευασία.
- Τα εργαστήρια πρέπει να διαθέτουν πιστοποιητικό εφαρμογής του συστήματος HACCP (Π.Δ. 56/1995) ή αντίστοιχη βεβαίωση από τον ΕΦΕΤ ή άλλους διαπιστευμένους φορείς για παραγωγή, αποθήκευση και μεταφορά.

Έλεγχος

- Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να ζητήσει τη συνδρομή της **Κτηνιατρικής Υπηρεσίας** για εργαστηριακό ή άλλο έλεγχο κατά την παραλαβή ή και μετά.

Ειδική Περιγραφή Προϊόντων

- Χταπόδι 5T ή 6T
- Βακαλάος ακέφαλος Νο 1 χωρίς αγκάθια (περίπου 500 γρ)
- Καλαμαράκια καθαρισμένα 10/20
- Πέρκα περίπου 500 γρ
- Σουπιές καθαρισμένες

Νομοθεσία (Βασικά Νομοθετήματα και Κανονισμοί)

1. **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), Άρθρα 92, 93**
2. Π.Δ. 786/1978 και Π.Δ. 290/1992 — κτηνιατρική επιθεώρηση αλιευμάτων
3. Π.Δ. 42/1994 — υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης μαλακίων και αλιευμάτων
4. Κανονισμός ΕΚ 2406/96 — προδιαγραφές εμπορίας αλιευτικών προϊόντων
5. Αγορανομική Διάταξη 14/1989 — ποσοστό επίπαγου στα κατεψυγμένα αλιεύματα
6. Π.Δ. 79/2007 (ΦΕΚ 95/Α') — συμπληρωματικά μέτρα για κανόνες υγιεινής τροφίμων ζωικής προέλευσης και επίσημους ελέγχους
7. Κανονισμοί (ΕΚ) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 — κανόνες για ασφάλεια τροφίμων, υγιεινή, και επίσημους ελέγχους
8. ΚΥΑ 15523/2006 — εναρμόνιση των παραπάνω κανονισμών
9. Κανονισμοί (ΕΚ) 2073/2005 και 1441/2007 — μικροβιολογικά κριτήρια στα τρόφιμα
10. Κανονισμοί (ΕΚ) 1020/2008 και 1021/2008 — τροποποιήσεις για κανόνες υγιεινής και επίσημους ελέγχους
11. ΚΥΑ 487/2000 — απαιτήσεις κοινοτικής οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και κανονισμού 178/2002
12. Άλλες αποφάσεις και κανονισμοί για έγκριση επιχειρήσεων και ψυκτικών εγκαταστάσεων

5α) ΝΩΠΑ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ

Ποιότητα και Χαρακτηριστικά

Τα νωπά οπωρολαχανικά που προορίζονται για προμήθεια πρέπει να ανήκουν στην **Πρώτη Κατηγορία Ποιότητας** και να συμμορφώνονται πλήρως με τις προδιαγραφές που ορίζονται από:

- Τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς
- Τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Άρθρο 119)
- Τις ισχύουσες εθνικές διατάξεις (π.χ. ΦΕΚ 52/28-01-1994 περί ποιοτικού ελέγχου)
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 2200/96 και τον Κανονισμό (ΕΚ) 1148/2001
- Την Κοινή Υπουργική Απόφαση 257543/31-07-2003 (ΦΕΚ 1122/08-08-2003)
- Τις Αγορανομικές Διατάξεις (Αρ. 3 & Άρθρο 67β της Διάταξης 14/1989)

Ελάχιστες Απαιτήσεις Προϊόντων

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να:

- Είναι **ακέραια** και **υγιή**, χωρίς σημάδια σήψης ή φθορών
- Είναι **καθαρά**, χωρίς ορατές ξένες ύλες ή προσμίξεις
- Είναι **φρέσκα**, χωρίς αλλοιώσεις στη σύσταση ή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Μην περιέχουν **παράσιτα**, επιβλαβείς μικροοργανισμούς ή ρύπους
- Είναι **στεγνά**, χωρίς εξωτερική υγρασία ή αρχή ξήρανσης
- Δεν φέρουν ζημιές από **παγετό ή χαμηλές θερμοκρασίες**
- Είναι απαλλαγμένα από **ξένες οσμές ή γεύσεις**
- Δεν περιέχουν **υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή ραδιενεργά κατάλοιπα**

Στάδιο Ανάπτυξης

- Τα προϊόντα πρέπει να είναι **επαρκώς αναπτυγμένα**, αλλά όχι υπερώριμα
- Οι καρποί να βρίσκονται σε **ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης**

Ικανότητα Μεταφοράς

Η κατάσταση των προϊόντων πρέπει να εξασφαλίζει ότι:

- **Αντέχουν τις συνθήκες μεταφοράς και χειρισμού**
- **Φτάνουν σε καλή κατάσταση** στον τελικό προορισμό

Συσκευασία και Προέλευση

- Τα προϊόντα να είναι **κατά προτίμηση ελληνικής προέλευσης**
- Να **συσκευάζονται κατάλληλα**, ώστε να προστατεύονται κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση

Μικροβιολογικά Κριτήρια

Τα νωπά οπωρολαχανικά πρέπει να πληρούν τα εξής μικροβιολογικά πρότυπα:

Παράμετρος Όριο/Απαίτηση

E. Coli < 10 cfu/gr

Salmonella spp. Απουσία σε 25 gr

Shigella Απουσία σε 25 gr

E. Coli 0157:H7 Απουσία σε 25 gr

Όροι Μεταφοράς και Διακίνησης

- Η μεταφορά πρέπει να πραγματοποιείται με **καθαρά και απολυμασμένα οχήματα**
- Η διακίνηση να γίνεται **σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες**, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία
- Τα οχήματα να διαθέτουν:
 - **Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος** από τις Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας
 - **Άδεια Κυκλοφορίας** από τις αρμόδιες Κτηνιατρικές Υπηρεσίες

Νομοθετικό Πλαίσιο

1. Εθνικές Διατάξεις & Κανονισμοί για Ποιότητα και Εμπορία

1. **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**
 - **Άρθρο 119:** Προδιαγραφές εμπορίας για νωπά οπωροκηπευτικά.
 - **Άρθρο 11 §13:** Ενδείξεις αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος.
2. **Αγορανομικές Διατάξεις**
 - **Αγορανομική Διάταξη 14/1989:** Μέτρα ελέγχου ποιότητας και διακίνησης.
 - **Αγορανομική Διάταξη Αρ. 3 & Άρθρο 67β:** Ειδικά μέτρα για εγχώρια προϊόντα.
3. **ΦΕΚ 52/28-01-1994**
 - Ποιοτικός έλεγχος νωπών οπωρολαχανικών.

4. ΦΕΚ 62/12-03-1974

- ο Ρυθμίσεις τυποποίησης και διάθεσης στην αγορά.

2. Ευρωπαϊκοί Κανονισμοί για Ποιότητα, Εμπορία & Σήμανση

5. Κανονισμός (ΕΚ) 2200/1996

- ο Κοινή οργάνωση αγοράς νωπών φρούτων και λαχανικών.

6. Κανονισμός (ΕΚ) 1148/2001

- ο Επίσημοι έλεγχοι τήρησης των εμπορικών προτύπων.

7. Κανονισμός (ΕΕ) 543/2011

- ο Αναλυτικοί κανόνες εφαρμογής για τομείς οπωροκηπευτικών.

8. Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013

- ο Καθιέρωση ενιαίας κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων.

9. Κανονισμός (ΕΕ) 499/2014

- ο Συμπλήρωση του Κανονισμού 1308/2013 και τροποποίηση του 543/2011.

10. Κανονισμός (ΕΕ) 1333/2011

- Πρότυπα εμπορίας για τις μπανάνες και απαιτήσεις ελέγχου.

3. Κανονισμοί Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων

11. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002

- Γενικές αρχές ασφάλειας τροφίμων και ίδρυση EFSA.
- Περιλαμβάνει άρθρα για **ιχνηλασιμότητα** (Άρθρο 18).

12. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004

- Υγιεινή τροφίμων: απαιτήσεις για παραγωγή, μεταφορά και αποθήκευση.

13. Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004

- Επίσημος έλεγχος των τροφίμων από αρμόδιες αρχές.

14. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004

- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (π.χ. συσκευασίες).

15. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006

- Ορθή πρακτική παραγωγής υλικών συσκευασίας.

4. Μικροβιολογικά & Χημικά Κριτήρια – Κατάλοιπα

16. Κανονισμός (ΕΚ) 466/2001

- Ανώτατα όρια ρυπαντών στα τρόφιμα (π.χ. βαρέα μέταλλα, διοξίνες).

17. Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005

- Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων (τροποποίηση με Κανονισμό 1441/2007).

18. Κανονισμός (ΕΚ) 396/2005

- Ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα.

19. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ

- Όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε φυτικά προϊόντα.

20. Υ2/2600/2001 – ΦΕΚ Β' 630/2007

- Ποιότητα νερού για ανθρώπινη κατανάλωση.

5. Σήμανση, Ιχνηλασιμότητα και Τυποποίηση

21. Οδηγία 2000/13/ΕΚ

- Κανόνες για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση τροφίμων.
- Τροποποιήσεις από Οδηγίες:
 - ο 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, 2005/26/ΕΚ, 2007/68/ΕΚ, 2008/5/ΕΚ

22. Κανονισμός (ΕΚ) 1830/2003

- Ιχνηλασιμότητα γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών (ΓΤΟ).

23. Κανονισμός (ΕΚ) 1829/2003

- Τρόφιμα που περιέχουν ή παράγονται από ΓΤΟ.

24. Κανονισμός (ΕΚ) 1924/2006

- Ισχυρισμοί για διατροφή και υγεία στις συσκευασίες.

25. Οδηγία 92/59/ΕΟΚ

- Γενική ασφάλεια των προϊόντων – και των τροφίμων.

6. Εθνικά Συμπληρωματικά Μέτρα – Κοινές Υπουργικές Αποφάσεις (ΚΥΑ)

26. ΚΥΑ 257543/31-07-2003 (ΦΕΚ 1122/08-08-2003)

- Υποχρεωτική τυποποίηση, συσκευασία και επισήμανση νωπών φρούτων και λαχανικών.

27. ΚΥΑ 15523/31-08-2006

- Συμπληρωματικά μέτρα για εφαρμογή Κανονισμών (178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004).

28. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219Β/4-10-2000)

- Συμμόρφωση με οδηγία 93/43/ΕΟΚ & Κανονισμό 178/2002 για υγιεινή τροφίμων.

29. ΚΥΑ 15523/2006 – Άρθρα 4, 5, 6

- Αδειοδότηση και έγκριση εγκαταστάσεων ψύξης και επιχειρήσεων τροφίμων.

30. ΚΥΑ 257543/2006

- Μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού 1148/2001 περί ελέγχων τήρησης προδιαγραφών.

5β. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ – ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

Τα κατεψυγμένα λαχανικά που θα προμηθευτούν οι φορείς πρέπει:

- Να είναι **Α' ποιότητας**, όπως ορίζεται από τον **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.&Π.)** και τις εκάστοτε **ισχύουσες κοινοτικές διατάξεις**.
- Να είναι **προέλευσης χώρας της Ευρωπαϊκής Ένωσης** και κατά προτίμηση **εγχώριας παραγωγής**.
- Να έχουν **φυσικό, ζωντανό χρώμα**, χαρακτηριστικό του είδους, χωρίς τεχνητά πρόσθετα (χρώματα, αρώματα, οργανικές ή ανόργανες ουσίες).
- Να είναι **καθαρισμένα και απαλλαγμένα από ξένα σώματα**.
- Να έχουν υποστεί **βαθιά κατάψυξη** (deep freezing), χωρίς να έχει σημειωθεί **επανακατάψυξη**, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.&Π. και τις απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων.
- Να **μην παρουσιάζουν συσσωματώματα** (τα τεμάχια δεν πρέπει να είναι συγκολλημένα μεταξύ τους), γεγονός που υποδηλώνει **διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας**.
- Μετά την **απόψυξη**, να εμφανίζουν **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** που να παραπέμπουν στο φρέσκο προϊόν από το οποίο προήλθαν.

Υγειονομικές και Τεχνικές Προδιαγραφές

Τα προϊόντα πρέπει να:

- **Πληρούν τις διατάξεις του Κ.Τ.&Π.** (Άρθρα 61, 62, 62α, 92 & 93) σχετικά με την παραγωγή, διακίνηση, αποθήκευση και μεταφορά κατεψυγμένων τροφίμων.
- **Αποθηκεύονται και μεταφέρονται** υπό σταθερές συνθήκες κατάψυξης, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Οδηγού Υγιεινής του ΕΦΕΤ (Οδηγός 9)**.
- **Συσκευάζονται και σημαίνονται** σύμφωνα με τις διατάξεις του Κ.Τ.&Π. (Άρθρα 9, 11 & 62α), καθώς και τις **ισχύουσες διατάξεις περί σήμανσης τροφίμων**, όπως:
 - ο Περιγραφή του είδους

- ο Καθαρό βάρος
- ο Επωνυμία και κωδικός τυποποίησης
- ο Ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
- ο Όλες οι ενδείξεις στην **Ελληνική Γλώσσα**, ευκρινώς και ανεξίτηλα

Συσκευασία

- Τα προϊόντα να παραδίδονται σε **Α΄ συσκευασία** (πλαστικό φύλλο κατάλληλο για τρόφιμα) σύμφωνα με τα άρθρα **26, 26α & 27 του Κ.Τ.&Π.**
- Η **Β΄ συσκευασία** (εξωτερική) να αποτελείται από **χαρτοκιβώτιο βάρους 10 κιλών**, κατάλληλο για ψυκτική αποθήκευση και μεταφορά.

Ημερομηνία Παράδοσης

- Η ημερομηνία παράδοσης των προϊόντων πρέπει να εμπίπτει **στο πρώτο τέταρτο του συνολικού χρόνου διατηρησιμότητας** του προϊόντος (από την ημερομηνία κατάψυξης/παραγωγής).

Υγειονομικές Πιστοποιήσεις & HACCP

Τα εργαστήρια τυποποίησης των κατεψυγμένων λαχανικών πρέπει να διαθέτουν:

- **Πιστοποιητικό Συστήματος HACCP** ή
- **Βεβαίωση Ορθής Εφαρμογής HACCP**, όπως προβλέπεται από:
 - ο **Π.Δ. 56/1995**
 - ο **ΕΦΕΤ ή άλλον διαπιστευμένο φορέα**, αρμόδιο για την επιθεώρηση εγκαταστάσεων παραγωγής, αποθήκευσης και μεταφοράς.

Νομοθετικό Πλαίσιο (Ενδεικτικά – σχετικό με την κατηγορία)

Κατηγορία	Νομοθεσία / Κανονισμοί
Υγιεινή & Ασφάλεια	Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004, 178/2002, 882/2004
Σήμανση	Οδηγία 2000/13/ΕΚ, Κανονισμός 1169/2011
Συστήματα HACCP	Π.Δ. 56/1995, ΕΦΕΤ Οδηγός Υγιεινής Νο 9
Κατάψυξη / Διακίνηση	Κ.Τ.&Π. Άρθρα 61, 62, 62α, 92, 93
Συσκευασία	Κ.Τ.&Π. Άρθρα 9, 11, 26, 26α, 27
Γενική Ασφάλεια Τροφίμων	Οδηγία 92/59/ΕΟΚ, Κανονισμός 1935/2004

6. ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ – ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Ποιότητα και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Όλα τα προσφερόμενα είδη παντοπωλείου πρέπει να είναι **Α΄ ποιότητας**, όπως αυτή ορίζεται από τον **Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης**. Πρέπει να διαθέτουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι **τυπικά για κάθε είδος** (όψη, οσμή, γεύση, υφή).

2. Συμμόρφωση με Υγειονομικές και Κτηνιατρικές Διατάξεις

Τα προϊόντα θα πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με την ισχύουσα **κοινοτική και εθνική νομοθεσία**, συμπεριλαμβανομένων των **κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων**.

3. Τυποποίηση και Συσκευασία

Όλα τα προϊόντα:

- Θα είναι **επώνυμα και τυποποιημένα**
- Θα διατίθενται σε **αεροστεγείς συσκευασίες**

- Πάνω στη συσκευασία θα αναγράφεται υποχρεωτικά η **εμπορική ονομασία** του προϊόντος.

4. Επισήμανση Προϊόντων (Σήμανση)

Η σήμανση κάθε τροφίμου επί της συσκευασίας πρέπει να είναι πλήρως σύμφωνη με την ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία και ειδικότερα με:

- **Οδηγία 2000/13/EK** για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση τροφίμων
- **Οδηγία 2001/101/EK** και **Οδηγία 2002/86/EK**, που σχετίζονται με την αναγραφή της ημερομηνίας λήξης
- **Οδηγία 2003/89/EK**, σχετικά με την υποχρεωτική αναγραφή συστατικών
- **Οδηγία 2008/5/EK**, για ειδικές ενδείξεις τροφίμων
- **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011**, για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές

5. Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί (ΓΤΟ)

Απαγορεύεται αυστηρά η χρήση **γενετικά τροποποιημένων υλικών**. Η συμμόρφωση θα ελέγχεται βάσει των Κανονισμών (ΕΚ) 1829/2003 και 1830/2003, που αφορούν στην **ιχνηλασιμότητα** και την **επισήμανση** των ΓΤΟ.

6. Πρόσθετες Ουσίες

Τα προσφερόμενα τρόφιμα **δεν επιτρέπεται να περιέχουν**:

- Τεχνητά χρώματα
- Συνθετικά αρώματα
- Οργανικές ή ανόργανες ουσίες που δεν προβλέπονται από τη νομοθεσία

7. Συσκευασία – Ενδείξεις

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι **ακέραιες** και να φέρουν:

- Ημερομηνία παραγωγής και λήξης
- Ευανάγνωστες ενδείξεις στην **Ελληνική γλώσσα**
- Ετικέτες ή εκτυπώσεις με **μη τοξικά και μη καρκινογόνα υλικά**, σύμφωνα με τις σχετικές **κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις**

8. Διάρκεια Ζωής

Κατά την παράδοση, τα τρόφιμα θα πρέπει να έχουν υπόλοιπο διάρκειας ζωής τουλάχιστον **25% της συνολικής τους περιόδου συντήρησης** (σύμφωνα με την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης).

9. Υποβολή Δειγμάτων

Για όλα τα είδη είναι **υποχρεωτική η προσκόμιση δειγμάτων** κατά τη διαδικασία προσφοράς. Η μη υποβολή δείγματος συνεπάγεται **αυτόματο αποκλεισμό** από τη διαδικασία. Η τελική παραλαβή θα βασιστεί στο δείγμα που εγκρίθηκε.

10. Προέλευση και Προμηθευτές

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύεται τα προϊόντα **από αξιόπιστες και πιστοποιημένες εταιρείες**. Πρέπει να υποβάλει **αναλυτικό κατάλογο** των εταιρειών/παραγωγών από τους οποίους προμηθεύεται τα προϊόντα.

Ειδικές Προδιαγραφές για Ζάχαρη

Η ζάχαρη πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία του **1 κιλού** και να πληροί:

- Τις προδιαγραφές των **άρθρων 63 και 64 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών**
- Τις σχετικές **κοινοτικές και εθνικές υγειονομικές διατάξεις**

Προδιαγραφές Ζάχαρης

Η προσφερόμενη ζάχαρη πρέπει να είναι **λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη**, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, και να πληροί τις παρακάτω χημικές και φυσικές προδιαγραφές:

Χημικά και Φυσικά Χαρακτηριστικά:

- α) **Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη (πολωσιμετρικώς):** $\geq 99,70^\circ \text{Z}$
- β) **Περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο:** $\leq 0,04\%$ κατά βάρος

- γ) Απώλειες κατά την ξήρανση: $\leq 0,10\%$ κατά βάρος
δ) Περιεκτικότητα σε υπολειμματικό διοξείδιο του θείου (SO_2): $\leq 15 \text{ mg/kg}$
ε) Χροιά (χρώμα): ≤ 12 βαθμοί, όπως προσδιορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 6, παρ. 1, εδ. α' του Π.Δ. 513/1983

Απαιτήσεις Συσκευασίας και Επισήμανσης:

Για συσκευασίες 1 κιλού:

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει, με ευδιάκριτο και ανεξίτηλο τρόπο (έντυπο ή μελάνι), τις παρακάτω ενδείξεις στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία του προϊόντος
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση/έδρα του παρασκευαστή
- Το έτος και ο μήνας παραγωγής
- Το καθαρό βάρος (π.χ. 1 kg)

Για φακέλους των 4-5 γραμμαρίων:

Κάθε φάκελος πρέπει να αναγράφει στα ελληνικά, με ανεξίτηλο τρόπο:

- Την ονομασία του περιεχομένου
- Την επωνυμία ή το όνομα του παρασκευαστή
- Τη διεύθυνση ή την έδρα του παρασκευαστή

Για τα χαρτοκιβώτια μεταφοράς των φακέλων (π.χ. 1.000 x 4-5g):

Στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του κάθε χαρτοκιβωτίου πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς και ανεξίτηλα στα ελληνικά:

- Η επωνυμία του εργοστασίου
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης
- Η ένδειξη: "Φάκελοι 1.000 των 4-5 γραμμαρίων"
- Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (με αριθμούς – όχι κωδικοποιημένα)
- Η ημερομηνία λήξης ή διατηρησιμότητας

ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗΣ

Το προσφερόμενο αλεύρι για όλες τις χρήσεις πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 104, 105 και 106 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

1. Πρώτες Ύλες και Παραγωγή

- Να προέρχεται από την άλεση υγιούς σίτου, καθαρισμένου βιομηχανικά από κάθε ανόργανη ή οργανική πρόσμιξη.
- Το αλεύρι πρέπει να είναι ελληνικής παραγωγής.
- Απαγορεύεται να είναι υγροποιημένο, σβολιασμένο ή να φέρει οποιαδήποτε δυσάρεστη οσμή.

2. Οργανοληπτικά και Φυσικά Χαρακτηριστικά

- Να έχει ομοιογενή υφή, ευχάριστη αλευρώδη οσμή και ουδέτερη γεύση (όχι όξινη, πικρή ή ταγγισμένη).
- Να είναι καθαρό και υγιές, απαλλαγμένο από ξένα σώματα (ζωικά, φυτικά ή ανόργανα).
- Η περιεχόμενη γλουτένη πρέπει να εμφανίζει τις φυσικές ιδιότητες και χαρακτηριστικά καλής ποιότητας γλουτένης.

3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Παράμετρος	Τιμή/Όριο
Υγρασία	Μέγιστο 13,5% (από 16/06 έως 14/09) – Μέγιστο 14% (από 15/09 έως 15/06)
Γλουτένη υγρή	$\geq 26\%$ για εγχώριο σιτάρι – $\geq 28\%$ για ξενικό σιτάρι

Παράμετρος	Τιμή/Όριο
Οξύτητα (ως H ₂ SO ₄)	Μέγιστο 0,08%
Τέφρα	Μέγιστο 0,50% για εγχώριο σιτάρι – Μέγιστο 0,55% για ξενικό σιτάρι
Τετραχλωράνθρακας (CCl ₄)	Μέγιστο 0,015%
Δοκιμή PECKAR	Συμμόρφωση με τύπο 70%

4. Συσκευασία

- Το αλεύρι θα παραδίδεται σε **συσκευασία του 1 κιλού, αεροστεγή, χάρτινη**, από αγνές πρώτες ύλες.
- Οι συσκευασίες πρέπει να είναι **ακέραιες** και κατάλληλες για τρόφιμα, χωρίς σημάδια φθοράς.

5. Επισήμανση

Η επισήμανση του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνη με τον **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011**, και να αναγράφει με **ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τρόπο**, στην **Ελληνική γλώσσα**, τα εξής:

- **Ονομασία προϊόντος**
- **Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση/έδρα παρασκευαστή**
- **Ημερομηνία παραγωγής και λήξης**
- **Καθαρό βάρος (1.000 γρ.)**

ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Το προσφερόμενο προϊόν πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις του **άρθρου 78 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**, καθώς και τις ισχύουσες **Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις**.

1. Ορισμός και Σύσταση

Ως μαργαρίνη νοείται το προϊόν που παράγεται από **φυτικές ή ζωικές λιπαρές ύλες** και περιέχει **λίπη σε ποσοστό μεταξύ 80% και 90%** κατά βάρος.

Η προσφερόμενη μαργαρίνη πρέπει να είναι **100% φυτικής προέλευσης**, παραγόμενη από **εκλεκτά φυτικά έλαια**, κατάλληλη για:

- **Άλειμμα (επάλειψη)**
- **Παρασκευή φαγητών**
- **Παρασκευή γλυκισμάτων**

Πρέπει να **συντηρείται στο ψυγείο**.

2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Παράμετρος	Προδιαγραφή
Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες	≥ 80% και < 90%
Σημείο τήξεως (λιπαρή ουσία)	≤ 40°C
Οξύτητα (ολικού προϊόντος)	≤ 5 βαθμοί
Οξύτητα (λιπαρής ουσίας)	≤ 2 βαθμοί
Περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο (NaCl)	≤ 0,2%
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (F.F.A.)	≤ 0,25%
Υγρασία	< 19,5%
Τιμή υπεροξειδίων	< 2,0 meq O ₂ /kg
Σημείο πήξεως	43–45°C

Παράμετρος

Προδιαγραφή

Δοκιμή κατά PECKAR

Συμμόρφωση με πρότυπο

3. Επιτρεπόμενες Πρόσθετες Ύλες

- Αρωματικές ύλες: Επιτρέπεται η προσθήκη μόνο **αβλαβών** ουσιών.
- Γαλακτικά προϊόντα: Επιτρέπεται η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.
- Ρυθμιστές οξύτητας: Επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτικού, κιτρικού, και τρυγικού οξέος (και των αλάτων τους), υπό την προϋπόθεση ότι η συνολική οξύτητα δεν υπερβαίνει τους 5 βαθμούς.
- Χρωστικές (σύμφωνα με τα παραρτήματα III & IV του άρθρου 35 του Κ.Τ.Π.):
 - ο Καροτένιο (E160a)
 - ο Κουρκουμίνη (E100)
 - ο Αννάτο (E160b)

4. Συσκευασία

Η μαργαρίνη θα πρέπει να διατίθεται σε:

- Πακέτα ή κεσεδάκια των 250 γραμμαρίων
 - Ατομικές μερίδες (κεσεδάκι) των 10 γραμμαρίων
- Όλες οι συσκευασίες πρέπει να είναι:
- Κατάλληλες για τρόφιμα, αεροστεγείς, καθαρές και ακέραιες.
 - Ετικεταρισμένες με ευκρινή, ανεξίτηλα γραμμένα στοιχεία, στην Ελληνική γλώσσα.

5. Σήμανση – Υποχρεωτικές Ενδείξεις

Η σήμανση να είναι σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 και να αναγράφονται υποχρεωτικά:

- Ονομασία του προϊόντος
- Ημερομηνία λήξης
- Όνομα/επωνυμία και διεύθυνση του παρασκευαστή ή/και συσκευαστή
- Καθαρό βάρος (250g ή 10g, ανάλογα με τη συσκευασία)

ΡΥΖΙ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Το προσφερόμενο προϊόν πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 101 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), καθώς και όλες τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

1. Ορισμός και Κατηγορίες

Ως ρύζι νοείται το προϊόν που προέρχεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού *Oryza Sativa*.

Οι τύποι ρυζιού που γίνονται αποδεκτοί είναι:

- Γλασσέ (για στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες ποικιλίες)
- Καρολίνα (για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες ποικιλίες)
- Μπονέτ (εφόσον πληροί τα αντίστοιχα ποιοτικά χαρακτηριστικά)

2. Επεξεργασία και Καθαρότητα

Το ρύζι πρέπει να:

- Είναι πλήρως αποφλοιωμένο με κατάλληλα τεχνολογικά μέσα.
- Υποβάλλεται σε μηχανική στίλβωση ή στίλβωση με αβλαβείς οργανικές ή ανόργανες ουσίες, χωρίς υπολείμματα στο τελικό προϊόν.
- Είναι πλήρως λευκασμένο, με επιμελημένη στίλβωση, ανάλογα με τον εμπορικό τύπο κάθε ποικιλίας.

3. Ποιότητα – Καθαρότητα – Υγιεινή Κατάσταση

Το προϊόν πρέπει να:

- Είναι **απόλυτα καθαρό, υγιές, και απαλλαγμένο από ξένες ύλες** (π.χ. χώμα, σκόνη, χαλίκια, σπόρους ζιζανίων, φλοιοί, άχυρα, ανόργανες/βιολογικές προσμίξεις).
- **Μη προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά (non-GMO).**
- Μην εμφανίζει **οσμές, αλλοιώσεις ή ενδείξεις προσβολής από έντομα, ακάρεα κ.λπ.**
- Επεξεργάζεται αποκλειστικά σε **πιστοποιημένες βιομηχανίες, εγκεκριμένες από τον Ε.Φ.Ε.Τ.**

4. Μορφολογικά και Φυσικά Χαρακτηριστικά

Παράμετρος	Μέγιστο Όριο
Ξένες ύλες (αδρανείς ή φυτικές/ζωικές)	0%
Θραύσματα κόκκων	≤ 5% κατά βάρος
...εκ των οποίων κόκκοι < ½ ακέραιου	≤ 3% κατά βάρος
Κόκκοι κίτρινοι/κιτρινωποί ή άλλου χρώματος	≤ 0,5% (εκτός Parboiled)
Κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις ή στίγματα	≤ 3%
Ομοιογένεια ποικιλίας	100% (απαγορεύεται η ανάμιξη ποικιλιών διαφορετικής ποιότητας)

Σημείωση: Για ρύζι με υγροθερμική κατεργασία (**Parboiled**) επιτρέπεται ελαφρώς υποκίτρινο χρώμα, εφόσον είναι φυσικό αποτέλεσμα της διαδικασίας.

5. Συσκευασία και Σήμανση

- Το ρύζι να παραδίδεται σε **συσκευασίες των 500g ή 1.000g**, κατάλληλες για τρόφιμα.
 - Η συσκευασία πρέπει να είναι **αεροστεγής, καθαρή, αδιάβροχη, και απαλλαγμένη φθορών.**
 - Πρέπει να φέρει ευανάγνωστη και ανεξίτηλη **σήμανση στην ελληνική γλώσσα**, σύμφωνα με τον **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011**, η οποία περιλαμβάνει:
 - ο **Ονομασία προϊόντος**
 - ο **Εμπορική επωνυμία και διεύθυνση παρασκευαστή**
 - ο **Ημερομηνία παραγωγής και λήξης**
 - ο **Καθαρό βάρος**
 - ο **Χώρα προέλευσης**
 - ο **Αριθμός παρτίδας**
- Πέραν των λοιπών υποχρεωτικών ενδείξεων (όπως προβλέπεται από τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011), **η συσκευασία πρέπει υποχρεωτικά να φέρει και την ένδειξη της "ποιότητας" του ρυζιού**, σε ευδιάκριτο σημείο και με **ευανάγνωστη γραφή στην ελληνική γλώσσα.**

6. Πρόσθετες Ποιοτικές Απαιτήσεις

- Το ρύζι **δεν πρέπει να περιέχει:**
 - ο **Αώριμους κόκκους**, δηλαδή κόκκους που δεν έχουν πλήρως ωριμάσει.
 - ο **Πρασινωπούς κόκκους.**
 - ο **Κρητιδόμορφους κόκκους** (λευκοί, θαμπής όψης σαν κιμωλία).
- Η παρουσία των παραπάνω **δεν πρέπει να υπερβαίνει:**
 - ο **3% κατά βάρος** για τις **στρογγυλόσπερμες ποικιλίες.**
 - ο **2% κατά βάρος** για τις **λοιπές ποικιλίες** (μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες).
- Η **περιεκτικότητα σε υγρασία** δεν πρέπει να υπερβαίνει το:

- ο **15% κατά βάρος, με μέγιστη επιτρεπτή ανοχή έως 16%**

ΑΛΑΤΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Το μαγειρικό αλάτι πρέπει να πληροί:

- Τις απαιτήσεις του άρθρου 38 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.).
- Τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

Ποιότητα – Σύνθεση

Το προϊόν να είναι:

- Φυσικό, θαλασσινό, εγχώριας παραγωγής, ιωδιούχο.
- Ψιλό σε μορφή, λευκό, γυαλιστερό, καθαρό και αναλλοίωτο.
- Να μην περιέχει ξένες ύλες ή προσθετικές χρωστικές ουσίες.
- Να μη φέρει οποιαδήποτε ξένη ή αλλοιωμένη οσμή.

Χημικές Προδιαγραφές

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο (NaCl): $\geq 95\%$
- Υγρασία: $\leq 1\%$
- Αλκαλικές γαίες (εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο): $\geq 1\%$

Συσκευασία – Επισήμανση

Το αλάτι να διατίθεται σε:

- Πλαστικό σακουλάκι των 500 ή 1.000 gr
 - Ατομική συσκευασία (φακελάκι) του 1 gr
- Η επισήμανση σε κάθε είδος συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει:
- Ημερομηνία συσκευασίας και λήξης
 - Όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, στην ελληνική γλώσσα με ανεξίτηλα στοιχεία.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τα προσφερόμενα μπαχαρικά θα πρέπει να είναι:

- Έτοιμα προς χρήση
- Σε αεροστεγείς, πλαστικές, κατάλληλες για τρόφιμα συσκευασίες
- Να πληρούν τους όρους των άρθρων 42, 43 και 44 του Κ.Τ.Π. και των ισχυουσών κοινοτικών και εθνικών διατάξεων.

Γενικές Χημικές Απαιτήσεις

- Υγρασία: $\leq 15\%$
- Αδιάλυτα σε HCl συστατικά τέφρας: $\leq 2\%$
- Αφλατοξίνες (B1, B2, G1, G2): $\leq 10 \mu\text{g/kg}$

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Καθένα από τα είδη μπαχαρικών πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική οσμή, γεύση και χρώμα του.
- Να μην παρουσιάζει οσμές αλλοίωσης ή ένδειξη νοθείας ή ξένων υλών.

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Γενικά χαρακτηριστικά

Τα μπαχαρικά θα πρέπει να είναι:

- Έτοιμα προς χρήση
- Συσκευασμένα σε αεροστεγή πλαστικά σακουλάκια κατάλληλα για τρόφιμα
- Να πληρούν όλες τις προβλέψεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (άρθρα 42, 43, 44) καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις
- Να διατηρούν τα χαρακτηριστικά του είδους τους (φυσικό χρώμα, οσμή, γεύση, εμφάνιση)

2. Χημικές και μικροβιολογικές απαιτήσεις

- Υγρασία: $\leq 15\%$

- **Αδιάλυτα συστατικά σε υδροχλωρικό οξύ (HCl):** $\leq 2\%$ της τέφρας
- **Αφλατοξίνες (άθροισμα B1, B2, G1, G2):** $\leq 10 \mu\text{g/kg}$
Τα προϊόντα δεν πρέπει να περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή χημικών ουσιών άνω των επιτρεπτών ορίων και πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες και προσμίξεις.

3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Κάθε είδος μπαχαρικού πρέπει να διαθέτει:

- **Οσμή** χαρακτηριστική του είδους
- **Γεύση** φυσική και αναλλοίωτη
- **Χρώμα** ομοιογενές, χωρίς ίχνη αποχρωματισμού, μούχλας ή υγρασίας

4. Ειδικές απαιτήσεις ανά είδος

1. Μαύρο πιπέρι (*Piper nigrum* L.)

- Καρποί συγκομισμένοι σε άγουρη κατάσταση, ξηραμένοι γρήγορα
- Ολόκληροι ή τριμμένοι
- Εντελώς απαλλαγμένοι από ξένα σώματα ή σκόνη

2. Ρίγανη (*Origanum vulgare* L.)

- Αποξηραμένα άνθη και φύλλα
- Απαλλαγμένα από φύλλα άλλων φυτών (π.χ. θρούμπι, μαντζουράνα)
- Ισχυρό άρωμα, πράσινο-λαδί χρώμα

3. Κανέλα (*Cinnamomum* spp.) – Σκόνη

- Φλοιός διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*
- Απαλλαγμένος από πρωτογενή φλοιό και στιβάδα φελλού
- Η σκόνη **δεν πρέπει να περιέχει τετραχλωράνθρακα**
- Σκούρο καφέ χρώμα, γλυκιά μυρωδιά

4. Δυόσμος (*Spearmint*)

- Ξηρά φύλλα με χαρακτηριστικό άρωμα
- Καθαρό, χωρίς ξένα σώματα
- Έντονα πράσινο έως λαδί χρώμα

5. Μοσχοκάρυδο (*Myristica fragrans* Houtt.)

- Σπέρματα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες
- Ολόκληρα ή τριμμένα
- Χαρακτηριστικό, θερμό άρωμα

6. Πάπρικα (*Capsicum annuum* L.)

- Αποξηραμένοι και αλεσμένοι γλυκοί καρποί
- Έντονο κόκκινο χρώμα, απαλή γεύση

7. Μπαχάρι (*Pimenta officinalis*)

- Αποξηραμένοι, ώριμοι καρποί
- Καφέ έως μαυριδερό χρώμα, γεύση που θυμίζει μείγμα γαρύφαλλου και κανέλας

8. Κύμινο (*Cuminum cyminum* L.)

- Αποξηραμένοι καρποί με ισχυρό άρωμα
- Κίτρινο-καφέ χρώμα
- Τριμμένο ή ολόκληρο

9. Φύλλα Δάφνης (*Laurus nobilis* L.)

- Ολόκληρα αποξηραμένα φύλλα, **χωρίς φύλλα δαφνοκέρασου**
- Πράσινα έως κιτρινοπράσινα
- Αρωματικά, χωρίς μούχλα ή κιτρινίλες

5. Συσκευασία και επισήμανση

- Όλα τα προϊόντα θα παραδίδονται σε **πρωτογενείς αεροστεγείς συσκευασίες (πλαστικά σακουλάκια ή φιαλίδια)** κατάλληλες για τρόφιμα, που διασφαλίζουν την υγιεινή και την ποιότητα του προϊόντος.
- Στις ετικέτες θα πρέπει να αναγράφονται:
 - ο Η ονομασία του προϊόντος
 - ο Το καθαρό βάρος
 - ο Η ημερομηνία παραγωγής και λήξης
 - ο Τα στοιχεία του παραγωγού ή προμηθευτή
 - ο Η χώρα προέλευσης
 - ο Όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011, στην ελληνική γλώσσα με ανεξίτηλη εκτύπωση

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ – ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ

1. Νομοθετικό πλαίσιο

Το προϊόν **πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις** που ορίζονται:

- Στα άρθρα 112 και 113 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)
- Στις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις
- Στον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 για την επισήμανση τροφίμων

2. Πρώτες ύλες

Οι φρυγανιές θα πρέπει να παρασκευάζονται:

- Από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας, επιτρεπόμενο από τον Κ.Τ.Π.
- Με χρήση νερού, μαγιάς, αλατιού και πιθανώς μικρής ποσότητας σακχάρων ή/και ελαίων, όπως επιτρέπει η νομοθεσία
- Απαλλαγμένες από συντηρητικά μη εγκεκριμένα, χρωστικές, τεχνητά αρώματα ή άλλα μη προβλεπόμενα πρόσθετα

3. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι φρυγανιές πρέπει να είναι:

- Ομοιογενείς στο σχήμα και στο μέγεθος
- Στεγνές, τραγανές, ευχάριστης υφής
- Να μην είναι υγρές ή μαλακές
- Να έχουν ομοιόμορφο χρυσαφί-καφέ χρώμα
- Να έχουν ευχάριστη γεύση χωρίς υπόνοιες ταγγίσματος ή πικρίλας
- Να είναι απαλλαγμένες από μούχλα, έντομα ή άλλα ξένα σώματα
- Ολόκληρες, όχι σπασμένες, χωρίς υπερβολικά τρίμματα ή θρυμματισμένο προϊόν στη συσκευασία

4. Συσκευασία

- Οι φρυγανιές θα διατίθενται σε **πρωτογενείς συσκευασίες**, κατάλληλες για τρόφιμα
- Η συσκευασία θα είναι **πλαστική, αεροστεγής**, ώστε να προστατεύει το προϊόν από υγρασία, φθορές και μόλυνση
- Δεν θα επιτρέπονται συσκευασίες που παρουσιάζουν:
 - ο Σπασμένα τεμάχια
 - ο Διάτρηση ή κακή σφράγιση
 - ο Εμφάνιση υγρασίας ή παραπροϊόντων (π.χ. πολύ τρίμμα)

5. Επισήμανση

Στην εξωτερική συσκευασία, στην ελληνική γλώσσα και με ανεξίτηλο μελάνι ή τύπωμα, πρέπει να αναγράφονται:

- Η ονομασία του προϊόντος («Φρυγανιές» ή άλλο σαφές ισοδύναμο)
- Η καθαρή ποσότητα σε γραμμάρια .
- Τα συστατικά κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας
- Η ημερομηνία παραγωγής και ανάλωσης (λήξης)

- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή του διανομέα
- Ο αριθμός παρτίδας
- Οποιοσδήποτε πληροφορίες αλλεργιογόνων (π.χ. «Περιέχει γλουτένη»)

6. Ασφάλεια και ποιότητα

- Το προϊόν θα πρέπει να είναι **ασφαλές για κατανάλωση**, χωρίς κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, μυκοτοξινών ή βαρέων μετάλλων άνω των επιτρεπτών ορίων
- Η **περιεκτικότητα σε υγρασία** δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το **6-8%**, ώστε να διασφαλίζεται η τραγανότητα και η μακρά διάρκεια ζωής
- Το προϊόν θα συνοδεύεται από **πιστοποιητικά υγειονομικής καταλληλότητας** και, αν ζητηθεί, **Δελτίο Ανάλυσης (COA)**

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ – ΟΣΠΡΙΑ (ΞΗΡΑ)

"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. 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% (τοίς 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 αναμειγμένα με άλλους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 0,5%. Να είναι ακέραια και να μην αποτελούνται από σπασμένους κόκκους σε ποσοστό πάνω από 2%(τοίς 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 πτητικές ουσίες των φασολιών, στους 105ο C, να μην είναι πάνω από 14% (τοίς εκατό).

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) Α. μεσόσπερμα (ρεβίθια μέτρια)-Βάρος 1000 κόκκων 380-550 gr Β. ρεβίθια μικρόσπερμα (ρεβίθια ψιλά).

1. Νομοθετικό πλαίσιο

Τα προσφερόμενα όσπρια πρέπει να πληρούν:

- Τις απαιτήσεις του άρθρου 121, Κεφαλαίου XIII του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)
- Τις διατάξεις της Κοινής Υπουργικής Απόφασης:
 - ο 37227/1987 (ΦΕΚ 541/Β/09.10.1987), όπως τροποποιήθηκε από την ΚΥΑ ΦΕΚ 209/Β/20.04.1988
- Την Κ.Υ.Α. 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/02.10.2000), περί υγιεινής τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ
- Την Αγορανομική Διάταξη 14/1989, άρθρο 300
- Τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011 για την επισήμανση τροφίμων

2. Είδη και μορφή

Τα προσφερόμενα όσπρια μπορεί να περιλαμβάνουν ενδεικτικά:

- Φασόλια ξερά μέτρια
- Φασόλια γίγαντες
- Φακές
- Ρεβίθια.

Όλα τα είδη πρέπει να είναι **Α' ποιότητας, πλήρως αποξηραμένα, καθαρά, υγιή, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, έντομα ή οσμές** και να προέρχονται από **κανονική γεωργική παραγωγή, μη μεταλλαγμένα.**

3. Οργανοληπτικά & ποιοτικά χαρακτηριστικά

Τα όσπρια θα πρέπει:

- Να είναι **ομοιόμορφα στο μέγεθος, σχήμα και χρώμα** ανά είδος
- Να μην περιέχουν σπασμένους, υποβαθμισμένους, μουχλιασμένους, αποξηραμένους ή παραμορφωμένους σπόρους
- Να μην έχουν **αλλοιώσεις χρώματος, μούχλα, έντομα ή προσβολές**
- Να μην εμφανίζουν **ξένες ύλες** όπως πέτρες, χώμα, φλοιοί, σπόρους άλλων φυτών (>0.5% κατά βάρος)
- **Υγρασία:** κατά μέγιστο **14%-15%**, σύμφωνα με το είδος και τις ισχύουσες διατάξεις
- **Ακαθαρσίες** (συνολικές): <0,5%
- **Κατεστραμμένοι ή αποχρωματισμένοι κόκκοι:** <2%
- Να μην έχουν υποστεί ακτινοβολήση ή άλλες μη αποδεκτές τεχνολογικές επεξεργασίες

4. Συσκευασία

- Τα όσπρια θα διατίθενται σε **συσκευασίες 500g ή 1000g** (πρωτογενείς συσκευασίες)
- Η συσκευασία θα είναι **ανθεκτική, αεροστεγής, από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα** (π.χ. πολυστρωματικά πλαστικά ή χάρτινα σακουλάκια)
- **Δεν θα επιτρέπεται** η χρήση συσκευασιών φθαρμένων, ανοιχτών, με αλλοιώσεις ή ενδείξεις υγρασίας
- Κάθε συσκευασία πρέπει να έχει **ομοιόμορφο βάρος**, σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις

5. Επισήμανση

Στην **πρωτογενή συσκευασία**, στα ελληνικά, με **ανεξίτηλο μελάνι ή τυπογραφικά**, πρέπει να αναγράφονται:

- Η **ονομασία του προϊόντος** (π.χ. «Φακές Ψιλές – Α' Ποιότητας»)
- Η **καθαρή ποσότητα** (σε g)
- **Χώρα προέλευσης**
- Η **ημερομηνία συσκευασίας και λήξης ή ελάχιστης διατηρησιμότητας**
- **Ο αριθμός παρτίδας**
- Το **όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού/τυποποιητή**
- Τυχόν **ειδικές συνθήκες αποθήκευσης** (π.χ. «Διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος»)

6. Διάρκεια ζωής – Φρεσκάδα

- Τα προσφερόμενα όσπρια θα παραδίδονται **κατά το πρώτο τέταρτο της συνολικής διάρκειας ζωής τους.**

Π.χ. για διάρκεια ζωής 12 μήνες, η παράδοση πρέπει να γίνει εντός 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ – ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΞΗΡΑ

1. Προέλευση – Σύνθεση – Ποιότητα

Τα παραδιδόμενα ζυμαρικά πρέπει να είναι:

- **Α' Ποιότητας**, όπως ορίζεται στο **άρθρο 115 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**
- Παρασκευασμένα **αποκλειστικά από σιμιγδάλι σκληρού σίτου** (πλούσιο σε γλουτένη) και **πόσιμο νερό**, χωρίς ζύμη ή πρόσθετα
- **Αφυδατωμένα με ήπια θέρμανση**, χωρίς ψήσιμο, ώστε να διατηρούνται οι φυσικές ιδιότητες των πρώτων υλών

- Παρασκευασμένα σε εγκαταστάσεις που τηρούν τις υγειονομικές και ποιοτικές απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας
Το χρησιμοποιούμενο **σιμιγδάλι** πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 105 και 108 του Κ.Τ.Π. και να μην προέρχεται από μειονεκτικές ή νοθευμένες πρώτες ύλες.

2. Οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Τα ζυμαρικά πρέπει:

- Να έχουν **ομοιογενές χρώμα**, φυσικό του σιμιγδαλιού, χωρίς αποχρωματισμούς ή οσμές
- Να μην περιέχουν **θραύσματα**, τρίμματα ή κατεστραμμένες ύλες
- Να είναι **απαλλαγμένα από έντομα, αρθρόποδα, ακαθαρσίες ή ξένες ύλες**
- Να μην περιέχουν **αλλεργιογόνα**, πλην του σίτου/γλουτένης, εκτός αν δηλωθεί σαφώς στη σήμανση

3. Συσκευασία – Μεταφορά – Υλικά συσκευασίας

A. Πρωτογενής συσκευασία

- Ζυμαρικά σε **πλαστική συσκευασία φιλμ** (πολυπροπυλένιο ή παρόμοιο), **αεροστεγώς κλεισμένη**, καθαρή και **κατάλληλη για τρόφιμα**, βάρους **0,5 kg έως 1 kg**

B. Δευτερογενής συσκευασία

- Σε **χαρτοκιβώτια** των **6 ή 12 κιλών**
- Ανθεκτικά, κλειστά, καθαρά, χωρίς ενδείξεις υγρασίας ή φθοράς

Γ. Προδιαγραφές υλικών συσκευασίας

- Να μην περιέχουν **καρκινογόνες ή τοξικές ουσίες** (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή)
- Να μην **αλλοιώνουν** τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ζυμαρικών
- Να πληρούν τις απαιτήσεις του **Κανονισμού ΕΚ 89/109** και του **άρθρου 21 του Κ.Τ.Π.** (έκδοση 2009)

4. Επισήμανση (Σήμανση συσκευασίας)

Σύμφωνα με:

- **Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011**
- **Οδηγίες ΕΕ 2000/13, 2001/101, 2002/86, 2003/89, 2008/5**

Κάθε συσκευασία (πρωτογενής & δευτερογενής) πρέπει να φέρει ευανάγνωστα, στα ελληνικά και με **ανεξίτηλο μελάνι**, τις παρακάτω ενδείξεις:

1. Ονομασία προϊόντος (π.χ. «Ζυμαρικά σπαγγέτι από σιμιγδάλι σκληρού σίτου»)
2. **Καθαρή ποσότητα** (π.χ. 500g ή 1.000g)
3. **Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας** (ή «ανάλωσης κατά προτίμηση έως»)
4. **Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση** του παραγωγού ή συσκευαστή
5. **Χώρα προέλευσης** (π.χ. «Παραγωγή: Ελλάδα»)
6. **Αριθμός παρτίδας**
7. **Οδηγίες αποθήκευσης** (π.χ. «Φυλάσσεται σε ξηρό και δροσερό μέρος»)
8. **Διατροφική επισήμανση**, αν απαιτείται (π.χ. ανά 100g)

5. Ασφάλεια & συμμόρφωση

- Δεν επιτρέπεται η χρήση **μεταλλαγμένων οργανισμών (GMO)**
- Δεν επιτρέπεται η ακτινοβολήση
- Το προϊόν δεν πρέπει να φέρει υπολείμματα φυτοφαρμάκων, μυκοτοξίνες ή άλλες βλαβερές ουσίες, πέραν των επιτρεπόμενων ορίων
- Ο παραγωγός ή προμηθευτής θα πρέπει να διαθέτει **πιστοποίηση HACCP ή ISO 22000**

6. Παράδοση – Χρονική φρεσκάδα

- Η ημερομηνία παραγωγής των ζυμαρικών κατά την παράδοση θα πρέπει να είναι **εντός του πρώτου τετάρτου (25%) της συνολικής διάρκειας ζωής τους**. Π.χ. για ζυμαρικά με 24 μήνες διάρκεια ζωής, η παράδοση να γίνει εντός 6 μηνών από την παραγωγή

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. ΞΥΔΙ (Συσκευασία 400-410 gr)

- **Προέλευση:** Το ξύδι πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από οξική ζύμωση κρασιού, είτε από **χλωρά σταφύλια** είτε από **ξηρή σταφίδα**.
- **Απαγόρευση αναπληρωμάτων:** Απαγορεύεται η χρήση αναπληρωμάτων ξυδιού ή η προσθήκη αλκοόλης.
- **Ποιότητα και νομοθεσία:** Πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του **άρθρου 39 του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών (Κ.Τ.Π.)** καθώς και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- **Οξύτητα:** Το ξύδι πρέπει να έχει ελάχιστη οξύτητα **6% σε οξικό οξύ**.
- **Ονομασία:** Η ονομασία “ξύδι” ή “γνήσιο ξύδι” αφορά μόνο προϊόν που παράγεται με την παραπάνω διαδικασία.
- **Συσκευασία:** Σε πλαστική φιάλη **400 gr**.
- **Σήμανση:** Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται στα ελληνικά οι ενδείξεις που ορίζονται στα άρθρα 10 και 11 του Κ.Τ.Π., συμπεριλαμβανομένης της **ημερομηνίας συσκευασίας**.

2. ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ (Συσκευασία 400 gr)

- Το προϊόν πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του **άρθρου 127 του Κ.Τ.Π.**, όπως τροποποιήθηκε από τις αποφάσεις ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ. 526/83.
- **Συσκευασία:** Σε πλαστική φιάλη των **400 gr**.
- **Σήμανση:** Εκτός των προβλεπόμενων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση «**ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ**» και η ημερομηνία συσκευασίας.

3. ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (Ατομική συσκευασία 250 ml)

- Ο φυσικός χυμός ή κοκτέιλ φρούτων πρέπει να πληροί τα άρθρα **126 και 127 του Κ.Τ.Π.** και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- **Ορισμός:** Χυμός που λαμβάνεται με μηχανικές μεθόδους από υγιή, ώριμα φρούτα (ένα ή περισσότερα είδη), που δεν έχει υποστεί ζύμωση.
- **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα, άρωμα και γεύση αντιπροσωπευτικά του φρούτου ή των φρούτων προέλευσης, χωρίς ενδείξεις μειονεκτικής ποιότητας ή ελλιπούς επεξεργασίας.
- **Συσκευασία:** Χάρτινη, τύπου **Tetra Pak** ή **Tetra Brik**, χωρητικότητας **250 ml**.
- **Χαρακτηριστικά:**
 - ο Πώμα εύκολο στο άνοιγμα
 - ο Χωρίς γκρέιπφρουτ
 - ο Χωρίς προσθήκη συντηρητικών, ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών (φυσικών ή τεχνητών)
- **Σήμανση:** Πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία συσκευασίας και η ημερομηνία λήξης κατανάλωσης.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΛΙΕΣ ΜΑΥΡΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

1. Νομικό και Ποιοτικό Πλαίσιο

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις του **άρθρου 123**, ειδικά την παράγραφο 9 του **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**, καθώς και με τις ισχύουσες **Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις**.

2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

- Οι ελιές πρέπει να προέρχονται από **ημιώριμους ή ώριμους καρπούς ελιάς Καλαμών**.
- Να έχουν υποστεί **ειδική επεξεργασία** ώστε το τελικό προϊόν να έχει:
 - Γεύση φρουτώδη,
 - Τραγανή σάρκα,
 - Εύκολα αποσπώμενη σάρκα από τον πυρήνα,
 - Χρώμα μαύρο έως μελανοιώδες.
- Η διατήρηση γίνεται με **άλτισμα, άλμη, ξύδι ή ελαιόλαδο**.

3. Όροι Παραγωγής και Ποιότητας

- α) Οι καρποί που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πρέπει να είναι **άρτιοι, χωρίς αλλοιώσεις ή προσβολές από έντομα, σκώληκες ή άλλα βιολογικά αίτια**.
- Επιτρέπεται η παρουσία μικρού ποσοστού προσβεβλημένων καρπών σύμφωνα με τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις.
- β) **Απαγορεύεται η χρήση αλκαλικών διαλυμάτων** για την εκτίκρανση των ελιών που διατίθενται ως μαύρες.
- γ) **Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικών ειδών**.
- δ) Το προϊόν πρέπει να φέρει **σαφή ονομασία είδους**, π.χ. «Ελιές Καλαμών».
- ε) **Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών**.
- στ) Επιτρέπεται η χρήση **προσθέτων** (συντηρητικών και αντιοξειδωτικών) μόνο σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙΙ, άρθρο 13 του Κ.Τ.Π.

4. Συσκευασία

- Η συσκευασία πρέπει να πληροί τους όρους των **Άρθρων 9 και 23 του Κ.Τ.Π.**
- Η προτίμηση είναι για συσκευασία σε **πλαστικά δοχεία**.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΖΕΛΕ (Σκόνη παρασκευής πηκτών)

1. Περιγραφή Προϊόντος

- Είδος: Σκόνη παρασκευής ζελέ σε διάφορες γεύσεις.
- Συσκευασία: 1 Kg σε συσκευασία κατάλληλη για την προστασία και διατήρηση του προϊόντος.

2. Νομικό και Ποιοτικό Πλαίσιο

- Το προϊόν πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές που αναφέρονται στα άρθρα **131, 132(1)** και στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι** του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), καθώς και τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις.

3. Απαιτήσεις Συσκευασίας και Σήμανσης

- Η σκόνη παρασκευής πηκτών θα πρέπει να διατίθεται αποκλειστικά σε συσκευασία, η οποία θα φέρει:
 - **Σαφή και ευκρινή ένδειξη του είδους της πηκτής που προορίζεται να παρασκευαστεί** (π.χ. «ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ»).
 - Αναλυτικές **οδηγίες χρήσης** για την παρασκευή.
 - Πλήρη **σύνθεση** των συστατικών.
- Η φράση που αναγράφεται στην κύρια όψη της συσκευασίας θα πρέπει να είναι σε κεφαλαία γράμματα, ύψους τουλάχιστον 5 mm, για αποφυγή παραπλάνησης των καταναλωτών, ειδικά αν το προϊόν δεν περιέχει χυμούς οπωρών.

4. Απαγορεύσεις και Ειδικές Προδιαγραφές Παρασκευής

- Κατά κανένα στάδιο της παρασκευής των ζελέ δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί γλυκαντική ουσία διαφορετική από:
 - Σουκρόζη (ζάχαρη)
 - Φρουκτόζη
 - Γλυκόζη

- Επιτρέπονται μόνο οι παραπάνω γλυκαντικές ύλες, ενώ απαγορεύονται άλλες γλυκαντικές ουσίες ή τεχνητά γλυκαντικά.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΛΕΣΜΕΝΟΣ ΚΑΦΕΣ (100 γρ)

1. Περιγραφή Προϊόντος

- Είδος: Ελληνικός αλεσμένος καφές.
- Συσκευασία: Αεροστεγής, μικρού μεγέθους, βάρους 100 γραμμαρίων, κατάλληλη για διατήρηση της φρεσκάδας και της ποιότητας.

2. Νομικό και Ποιοτικό Πλαίσιο

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις που αναφέρονται στο **άρθρο 50 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)**, καθώς και με τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

3. Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

- **Περιεκτικότητα σε ανόργανες ύλες (τέφρα):** Δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5,5%.
- **Περιεκτικότητα σε υγρασία και πτητικές ουσίες (σε 105°C):** Δεν πρέπει να είναι πάνω από 5%.
- **Περιεκτικότητα σε υδατοδιαλυτές ύλες:** Δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.
- Ο καφές δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Απαγορεύεται η ολική ή μερική αφαίρεση των υδατοδιαλυτών υλών.

4. Σήμανση και Ενδείξεις στη Συσκευασία

- Στην εξωτερική πλευρά της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά:
 - ο Η προέλευση του καφέ.
 - ο Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ – ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ (2750 γρ)

1. Περιγραφή Προϊόντος

- Είδος: Στιγμιαίος καφές σε σκόνη, παρασκευασμένος και συσκευασμένος στην Ελλάδα.
- Συσκευασία: βάρους 2750 γραμμαρίων, κατάλληλη για τη διατήρηση της φρεσκάδας και ποιότητας του προϊόντος.

2. Νομικό και Ποιοτικό Πλαίσιο

- Το προϊόν θα πρέπει να πληροί όλες τις ισχύουσες διατάξεις και προδιαγραφές τροφίμων που διέπουν τον στιγμιαίο καφέ.

3. Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

- Ο στιγμιαίος καφές θα πρέπει να είναι καθαρός, χωρίς ξένα σώματα και ανεπιθύμητες οσμές ή γεύσεις.
- Η παραγωγή και συσκευασία πρέπει να τηρούν αυστηρούς υγειονομικούς κανόνες ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια και η ποιότητα του προϊόντος.

4. Σήμανση και Ενδείξεις στη Συσκευασία

- Στην εξωτερική επιφάνεια της μεταλλικής συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται:
 - ο Η προέλευση του καφέ.
 - ο Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Είδη:

- Γάλα πλήρες
- Γάλα ελαφρύ (χαμηλό σε λιπαρά)
- Γάλα αποβουτυρωμένο (0% λιπαρά)

1. Νομοθετικό Πλαίσιο

Τα προϊόντα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των:

- Άρθρων 80–85 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.)
- Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004
- Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 για την επισήμανση των τροφίμων
- Ισχυουσών Κοινοτικών και Υγειονομικών Διατάξεων

2. Ορισμός και Κατηγορίες

➤ Γάλα Πλήρες

- Γάλα αγελαδινό, το οποίο δεν έχει υποστεί αφαίρεση λιπαρών.
- **Ελάχιστα λιπαρά: 3,5% κατά βάρος.**

➤ Γάλα Ελαφρύ ή Ημιάπαχο (Light ή Low Fat)

- Γάλα μερικώς αποβουτυρωμένο.
- **Λιπαρά: 1,5% – 1,8% κατά βάρος.**

➤ Γάλα Άπαχο ή Αποβουτυρωμένο (Skimmed)

- Γάλα από το οποίο έχουν αφαιρεθεί σχεδόν πλήρως τα λιπαρά.
- **Λιπαρά: $\leq 0,5\%$ κατά βάρος.**

3. Χαρακτηριστικά Ποιότητας

- **Πρωτεΐνη:** $\geq 2,9\%$ για πλήρες, ελαφρύ και άπαχο.
- **Πυκνότητα (στους 20°C):** $\geq 1,028 \text{ g/cm}^3$
- **Οξύτητα:** $\leq 18 \text{ }^\circ\text{D}$
- **Καθαρότητα:** Πλήρως απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- **Χρώμα – Οσμή – Γεύση:** Να αντιστοιχούν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του φρέσκου γάλακτος.
- **Χωρίς προσθήκη ή αφαίρεση συστατικών**, πλην των επιτρεπόμενων από τον Κ.Τ.Π.

4. Θερμική Επεξεργασία

Το γάλα μπορεί να είναι:

- **Υπερθερμικά επεξεργασμένο (UHT)**
- Να δηλώνεται ευκρινώς στη συσκευασία το είδος θερμικής επεξεργασίας.

5. Συσκευασία – Σήμανση

- **Συσκευασία:** Κατάλληλα υλικά συσκευασίας τροφίμων (Tetra Pak), κλειστή, αεροστεγής.
- **Πάνω στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται:**
 - Ονομασία προϊόντος (π.χ. ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ / ΓΑΛΑ LIGHT / ΓΑΛΑ 0%)
 - Περιεκτικότητα σε λιπαρά
 - Θερμική επεξεργασία (π.χ. παστεριωμένο, UHT)
 - Καθαρή ποσότητα
 - Ημερομηνία λήξης
 - Συνθήκες συντήρησης
 - Όνομα / επωνυμία παρασκευαστή ή διακινητή
 - Χώρα προέλευσης
 - Αριθμός παρτίδας
 - Θρεπτική επισήμανση (σύμφωνα με τον Κανονισμό 1169/2011)
 - «Να φυλάσσεται στο ψυγείο μετά το άνοιγμα» (για παστεριωμένο/ESL)

6. Προδιαγραφές Ασφάλειας

- Να είναι **микροβιολογικά ασφαλές**, χωρίς παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να **μην περιέχει αντιβιοτικά**, προσμίξεις ή κατάλοιπα φυτοφαρμάκων.
- Η πρώτη ύλη (γάλα) να προέρχεται από **εγκεκριμένες γαλακτοπαραγωγικές εκμεταλλεύσεις**.

7. Αποθήκευση και Μεταφορά Θερμοκρασιακές Συνθήκες

Είδος Γάλακτος	Ενδεικτική Θερμ/σία Συντήρησης	Μέγιστος Χρόνος Διατήρησης (εντός διάρκειας ζωής)
UHT (μακράς διαρκείας)	Θερμοκρασία δωματίου (έως 25°C)	Έως 6 μήνες (εφόσον δεν ανοιχτεί)

Σημείωση: Μετά το άνοιγμα όλων των τύπων γάλακτος, απαιτείται ψυγείο (0°C – 4°C) και κατανάλωση εντός 3–5 ημερών.

Αποθήκευση σε Ξηρούς Χώρους (εκτός ψυκτικών θαλάμων)

Το προϊόν γάλακτος (πλήρες, ελαφρύ, 0% λιπαρά), πρέπει να είναι δυνατόν να διατηρηθεί σε αποθήκες ξηράς τροφής, χωρίς χρήση ψυκτικών θαλάμων, για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται στην συσκευασία, χωρίς να παρουσιάζει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση.

Εξωτερικά της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τις σχετικές τροποποιήσεις αυτών.

Η συσκευασία οφείλει να φέρει τη σήμανση C.E. (Conformité Européenne), σύμφωνα με τις Οδηγίες:

- 2007/68/EK
- 2001/89/EK
- 2000/13/EK

που αφορούν την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.

Μαρμελάδα – Τεχνικές Προδιαγραφές

Το προσφερόμενο προϊόν μαρμελάδας πρέπει να είναι κατηγορίας Α' ποιότητας και να συμμορφώνεται πλήρως με τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ειδικότερα:

- Να πληροί τους όρους που καθορίζονται στα άρθρα 131 και 132(1) του Κ.Τ.Π., τα οποία αφορούν τη σύνθεση, την παρασκευή και τις γενικές προϋποθέσεις ποιότητας των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και ειδικότερα των μαρμελάδων και ζελέ.
- Να ακολουθεί τις προδιαγραφές που ορίζονται στο Παράρτημα Ι του Κ.Τ.Π., το οποίο περιλαμβάνει τα αναλυτικά στοιχεία για τις επιτρεπόμενες πρώτες ύλες, τα πρόσθετα, τα όρια περιεκτικότητας σε σάκχαρα, οξύτητα και άλλους παράγοντες που επηρεάζουν την ασφάλεια και την ποιότητα του προϊόντος.
- Η μαρμελάδα πρέπει να παρασκευάζεται με χρήση μόνο επιτρεπόμενων πρώτων υλών, όπως φρούτα, ζάχαρη, πηκτικές ουσίες και πρόσθετα που αναφέρονται στο άρθρο 13 και το Παράρτημα ΙΙΙ του Κ.Τ.Π., χωρίς την προσθήκη απαγορευμένων ουσιών.
- Πρέπει να εξασφαλίζεται η συμμόρφωση με τις υγειονομικές διατάξεις που ισχύουν κατά την παραγωγή, συσκευασία και αποθήκευση, σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 7 και 8 του Κ.Τ.Π., ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και η μη μόλυνση του προϊόντος.
- Η επισήμανση και συσκευασία της μαρμελάδας πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις του άρθρου 10 του Κ.Τ.Π., με σαφή αναγραφή της ονομασίας του προϊόντος, των συστατικών, της καθαρής ποσότητας, της ημερομηνίας παραγωγής και ελάχιστης διατηρησιμότητας, καθώς και των στοιχείων του παρασκευαστή ή συσκευαστή.
- Η μαρμελάδα πρέπει να διατίθεται σε συσκευασία που διασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητας και της ασφάλειας του προϊόντος μέχρι και την ημερομηνία λήξης, χωρίς αλλοιώσεις ή επιμολύνσεις.

Τέλος, το προϊόν θα πρέπει να πληροί όλες τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και εθνικές υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, ώστε να εξασφαλίζεται η πλήρης νομιμότητα και ασφάλεια του τελικού προϊόντος που διατίθεται στην κατανάλωση. Τέλος, η μαρμελάδα θα πρέπει να παραδίδεται σε συσκευασία που πληροί τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας, διασφαλίζοντας την προστασία του προϊόντος από εξωτερικούς παράγοντες κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης, της μεταφοράς και της διάθεσης στην αγορά.

Χαλβάς – Τεχνικές Προδιαγραφές σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών

Το προσφερόμενο προϊόν χαλβά πρέπει να είναι Α' ποιότητας και να πληροί τις διατάξεις του άρθρου 138 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), το οποίο ορίζει τα χαρακτηριστικά, τη σύνθεση, την παρασκευή και τις προδιαγραφές ποιότητας για τον χαλβά.

Ειδικότερα:

- Το προϊόν πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 138 του Κ.Τ.Π., που καθορίζει τα επιτρεπόμενα συστατικά, όπως το σουσάμι, ζάχαρη ή γλυκαντικές ύλες, πρόσθετα, αρωματικές ύλες (π.χ. σοκολάτα, βανίλια, αμύγδαλο) και τους περιορισμούς στη χρήση τους.
- Ο χαλβάς θα πρέπει να έχει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν σε προϊόν Α' ποιότητας, με σωστή υφή, άρωμα, γεύση και εμφάνιση, χωρίς ξένες οσμές ή γεύσεις, σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του Κ.Τ.Π. για την ποιότητα τροφίμων.
- Η συσκευασία του προϊόντος θα είναι σε μπαστούνι βάρους 2,5 κιλών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις συσκευασίας και σήμανσης του Κ.Τ.Π. Η συσκευασία θα διασφαλίζει την ακεραιότητα και διατήρηση της ποιότητας του χαλβά κατά τη μεταφορά και αποθήκευση.
- Ο χαλβάς θα παραδίδεται στις γεύσεις σοκολάτα, βανίλια και αμύγδαλο, με σαφή επισήμανση της γεύσης στη συσκευασία, ώστε να ενημερώνεται ο καταναλωτής.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως με όλες τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια και η νομιμότητα του στην ελληνική αγορά.
- Επιπλέον, η επισήμανση και σήμανση στη συσκευασία θα πρέπει να ακολουθεί τα προβλεπόμενα από το άρθρο 10 του Κ.Τ.Π. και τις σχετικές κοινοτικές οδηγίες, συμπεριλαμβανομένης της αναγραφής της καθαρής ποσότητας, της ημερομηνίας παραγωγής, της ημερομηνίας λήξης και των στοιχείων του παρασκευαστή ή συσκευαστή.

Κονσέρβες – Τεχνικές Προδιαγραφές και Καταλληλότητα

1. Ποιότητα και Νομοθεσία

- Τα χορηγούμενα κονσερβοποιημένα προϊόντα πρέπει να είναι Α' ποιότητας.
- Πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), ειδικότερα τα άρθρα 122, 124, 133.
- Επιπλέον, θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις ισχύουσες κοινοτικές και υγειονομικές διατάξεις.

2. Πρώτες Ύλες

- Τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα φυτικής προέλευσης που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κονσερβών, πρέπει να είναι νωπά, φρέσκα και πρώτης κατηγορίας.
- Κατά προτίμηση τα υλικά αυτά θα είναι ελληνικής παραγωγής.

3. Σήμανση Συσκευασίας (Σε Κουτί)

Σε κάθε κονσερβοκούτι πρέπει να αναγράφονται, με εκτυπωμένα στοιχεία στα Ελληνικά ή με ανεξίτηλη μελάνη σε χάρτινη ταινία που περιβάλλει το κουτί, οι εξής ενδείξεις σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
2. Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου.
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (σε κιλά).
4. Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως.
5. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης παραγωγής ή συσκευασίας.
6. Η φράση: «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος ...», η οποία θα αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες πάνω στο μέταλλο και σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
7. Κωδικός παρτίδας (σύμφωνα με την Οδηγία 89/396).
8. Η χώρα παρασκευής.

4. Σήμανση Χαρτοκιβωτίων

- Στα χαρτοκιβώτια που περιέχουν τα κουτιά, πρέπει να υπάρχουν εκτυπωμένες στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές, στην Ελληνική γλώσσα, οι παρακάτω ενδείξεις:
 1. Περιγραφή του προϊόντος.
 2. Καθαρό βάρος.
 3. Όνομα, εμπορική επωνυμία και διεύθυνση ή έδρα της επιχείρησης.
 4. Χώρα προέλευσης.
 5. Ημερομηνία και έτος παραγωγής.
 6. Φράση «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...».
 7. Κωδικός παρτίδας.
 8. Αριθμός κουτιών και βάρος περιεχομένου κάθε κουτιού.

5. Προδιαγραφές Περιέκτη (Κουτιού)

- Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, συγκεκριμένα:
 - ο Άρθρο 9 (συσκευασία),
 - ο Άρθρο 21 (επισήμανση),
 - ο Άρθρο 22,
 - ο Άρθρο 28 (συντήρηση και μεταφορά).
- Πρέπει να είναι κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά, χωρητικότητας ανάλογης με το προϊόν.
- Τα κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη ανθεκτικότητα και σκληρότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, οξειδώσεις, διαβρώσεις ή άλλες ανωμαλίες που θα επηρεάσουν την υγιεινή και τη διατήρηση του περιεχομένου.
- Απαγορεύονται αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκουριά ή διόγκωση των κουτιών.
- Τα κουτιά πρέπει να εξασφαλίζουν απόλυτη στεγανότητα και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου, ώστε να διασφαλίζεται η μακροχρόνια συντήρηση.
- Οι κορμοί και τα πάματα των κουτιών πρέπει να είναι από καινούργιο λευκοσίδηρο πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασιτερωμένα, με τουλάχιστον 2,8 gr/m² επιστρώματος εσωτερικά και 5,6 gr/m² εξωτερικά.
- Τα κουτιά πρέπει να είναι σχεδιασμένα ώστε να μπορούν να στοιβάζονται (stackable) χωρίς απώλεια ποιότητας ή ασφάλειας.

- Για συσκευασίες των 1 κιλού, τα πόματα πρέπει να είναι τύπου easy open για εύκολο άνοιγμα.

6. Χαρτοκιβώτια

- Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούργια, κατασκευασμένα από υψηλής ποιότητας κυματοειδές χαρτόνι.
- Να έχουν αντοχή τουλάχιστον 190 lb/in² κατά MULLEN.
- Οι διαστάσεις τους πρέπει να επιτρέπουν την ασφαλή συσκευασία χωρίς κενά μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων, ώστε να αποφεύγονται ζημιές κατά τη μεταφορά.

7. Νομοθετικό Πλαίσιο και Οδηγίες

- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τους παρακάτω κανονισμούς και οδηγίες:
 - ο Οδηγία 2000/13/EK σχετικά με την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.
 - ο Οδηγία 2001/101/EK και τροποποίηση μέσω της 2002/86/EK σχετικά με την ημερομηνία λήξης και εμπόριο προϊόντων.
 - ο Οδηγία 2003/89/EK για την αναγραφή των συστατικών.
 - ο Οδηγία 2008/5/EK σχετικά με υποχρεωτικές ενδείξεις επιπλέον της οδηγίας 2000/13/EK.
 - ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές.
- Συμμόρφωση με τον οδηγό υγιεινής Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9 για συντήρηση και μεταφορά.

Κομπόστα Ροδάκινο και Μείγμα (Κοκτέιλ) Φρούτων σε Ελαφρύ Σιρόπι

1. Περιγραφή Προϊόντος

- **Κομπόστα ροδάκινο μισό:** Κατασκευάζεται από συμπύρηνο ροδάκινο (*Prunus persica*) κομμένο στη μέση ή
- **Κοκτέιλ φρούτων:** Μείγμα πέντε τουλάχιστον φρούτων (κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι, σταφύλι).
- Τα φρούτα είναι βυθισμένα σε ελαφρύ σιρόπι.

2. Ποιότητα και Προδιαγραφές Φρούτων

- Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται πρέπει να πληρούν τους όρους που ορίζονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), συγκεκριμένα τα άρθρα 118, 119, 122 και 133.
- Πρέπει να είναι **απόλυτα υγιή**, ώριμα, με φυσιολογικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Τα φρούτα πρέπει να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκα) και να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
- Πρέπει να είναι καθαρά, απαλλαγμένα πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
- Τα ροδάκινα πρέπει να έχουν διάμετρο ισημερινής γραμμής από 67 έως 73 mm, με 20-24 τεμάχια (μισά ροδάκινα) ανά συσκευασία.

3. Σύνθεση

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

4. Πρόσθετα

- Επιτρέπεται η χρήση των πρόσθετων που αναφέρονται στο Παράρτημα I του άρθρου 33 του Κ.Τ.Π., συγκεκριμένα:

- ο Ασκορβικά (E300, E301, E302)
- ο Κιτρικά (E330, E331, E332, E333)
- ο Πηκτίνη (E440), εκτός από κομπόστες μήλου
- ο Χλωριούχο ασβέστιο (E509)

ΤΟΜΑΤΟΕΙΔΗ

Τοματοπολτός σε Λευκοσιδηρά Κουτιά (400- 450 γρ)

1. Πρώτες Ύλες

Ο τοματοπολτός παρασκευάζεται αποκλειστικά από νωπούς καρπούς τομάτας, οι οποίοι:

- Πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι και να παρουσιάζουν κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες, σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π).
- Πρέπει να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι) και να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
- Να είναι πρακτικώς απαλλαγμένοι από χρώματα, λάσπη, ρύπανση ή οποιαδήποτε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
- Να μην έχουν υποστεί τεχνητό χρωματισμό με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή μέθοδο.
- Να μην έχουν προσβληθεί από παράσιτα ή να εμφανίζουν αλλοιώσεις στη σύσταση ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Να μην προέρχονται από φυτά που έχουν ψεκαστεί με απαγορευμένα φυτοφάρμακα ή να περιέχουν υπολείμματα τέτοιων ουσιών επικίνδυνων για τη δημόσια υγεία.

2. Φυσικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Ο τοματοπολτός πρέπει να έχει ομοιογενή και πολτώδη σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό έως ερυθρόφαιο, χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος.
- Να έχει συνεκτική υφή, ευχάριστη οσμή και χαρακτηριστική γεύση του είδους.
- Να είναι απαλλαγμένος από σπόρους, κομμάτια τομάτας και άλλες ξένες ύλες.
- Να μην φέρει ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας ή χρήσης ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να είναι προϊόν πρόσφατης παραγωγής από την τελευταία εσοδεία τομάτας.

3. Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ο τοματοπολτός να είναι διπλής ή τριπλής συμπίκνωσης, με περιεκτικότητα σε στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% (διπλής) ή 36% (τριπλής).
- Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος.
- Η μέγιστη επιτρεπτή περιεκτικότητα σε χλωριούχα (ως χλωριούχο νάτριο) είναι 3%.

4. Συσκευασία

- Ο τοματοπολτός συσκευάζεται σε λευκοσιδηρά κυλινδρικά κουτιά βάρους 400-450γρ.
- Τα κουτιά συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια που περιέχουν τέσσερα (4) κουτιά ανά χαρτοκιβώτιο.
- Τα υλικά συσκευασίας πρέπει να εξασφαλίζουν στεγανότητα, μακροχρόνια συντήρηση και ουδέτερη συμπεριφορά προς το περιεχόμενο, σύμφωνα με διεθνώς αποδεκτά πρότυπα.

5. Σήμανση και Ετικέτες

Επάνω στη συσκευασία ή στην ταινία που περιβάλλει το κουτί πρέπει να αναγράφονται στα Ελληνικά ή με ανεξίτηλη μελάνη τα εξής:

1. Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.
2. Η κατηγορία και το είδος του τροφίμου.
3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kg.

4. Το ποσοστό στερεών συστατικών από το χυμό τομάτας με τη φράση: «Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%».
5. Το ποσοστό βενζοϊκού νατρίου (αν υπάρχει).
6. Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης παραγωγής.
7. Η ένδειξη: «Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος», με ανεξίτηλους χαρακτήρες στο μέταλλο, σύμφωνα με το άρθρο 11 παρ. 8 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.
8. Κωδικός παρτίδας.
9. Η χώρα παρασκευής.
10. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

5. Προδιαγραφές Μείγματος (Κοκτέιλ Φρούτων)

- Τα φρούτα του μείγματος πρέπει να είναι απόλυτα υγιή, ώριμα, και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.
- Τα φρούτα πρέπει να είναι πρόσφατης συλλογής και κατάλληλα για κονσερβοποίηση.
- Η σύνθεση του κοκτέιλ πρέπει να περιέχει τουλάχιστον πέντε διαφορετικά φρούτα, κατά προτίμηση ροδάκινο, ανανά, μήλο, κεράσι και σταφύλι.

6. Διαλυτά Στερεά (Brix)

- Επιτρέπεται η συγκέντρωση διαλυτών στερεών να κυμαίνεται μεταξύ 14% και 16%.

7. Εκδόσεις με Μειωμένες Θερμίδες ή Χωρίς Πρόσθετα Σάκχαρα

- Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών ουσιών (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962), σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κ.Τ.Π.

8. Ετικέτα και Συσκευασία

- Η ημερομηνία διατηρησιμότητας πρέπει να αναγράφεται απευθείας στη συσκευασία και όχι σε επικολλημένη ετικέτα.
- Οι συσκευασίες πρέπει να φέρουν πώματα τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.

Ντοματάκια Αποφλοιωμένα Ολόκληρα

- Διατίθενται σε συσκευασίες κυλινδρικών λευκοσιδηρών κουτιών χωρητικότητας 1 Kgr (καθαρό βάρος περίπου 800 gr, στραγγισμένο 480 gr).
- Τα ντοματάκια πρέπει να προέρχονται από ώριμους καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα, φυσιολογικής ανάπτυξης, απαλλαγμένα από ξένες ύλες και καρυκεύματα.
- Να είναι πρόσφατης εσοδείας, καθαρά, τρυφερά και απαλλαγμένα από παράσιτα, έντομα και υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- Δεν επιτρέπεται η ύπαρξη ανώμαλης οσμής, φαινομένων σήψεως ή ευρωτίαιας και η χρήση τεχνητού χρωματισμού.
- Η υγρή φάση να αποτελείται από χυμό ντομάτας (περίπου 40%).
- Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται σαφώς:
 - ο Το ποσοστό περιεχομένου ντοματάκια (περίπου 60%).
 - ο Το ποσοστό υγρού πληρώσεως (χυμός ντομάτας, περίπου 40%).
 - ο Ο ρυθμιστής οξύτητας.
- Τα κουτιά συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια των 24/12 τεμαχίων (1 Kgr), εξασφαλίζοντας στεγανότητα, μακροχρόνια συντήρηση και ουδέτερη συμπεριφορά προς το περιεχόμενο.

Μανιτάρια Τεμαχισμένα Κονσέρβα

- Προϊόν παρασκευασμένο από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, σε νερό ή χυμό μανιταριών.

- Υποβάλλονται σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία για την αποφυγή αλλοιώσεων και συσκευάζονται σε κλειστούς περιέκτες.
- Προαιρετικά επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού, ξυδιού, μπαχαρικών, αρτυμάτων και ασκορβικού οξέος ως αντιοξειδωτικού.
- Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών ουσιών.
- Η εμπορική ονομασία και η συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά.
- Το προϊόν προσφέρεται σε λευκοσιδηρά κουτιά καθαρού βάρους περίπου 800 gr (στραγγισμένου 460 gr) .

Ημερομηνία Παράδοσης

Η παράδοση όλων των προϊόντων θα πραγματοποιείται το πρώτο τέταρτο της συνολικής διατηρησιμότητάς τους.

Νομοθεσία Αναφοράς

1. Κ.Τ.Π. άρθρο 11 παρ. 13 - Ενδείξεις αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και Οδηγία 92/59 ΕΟΚ για τη γενική ασφάλεια τροφίμων.
2. Κ.Τ.Π. άρθρα 122, 124, 133.
3. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
4. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 - Γενικές αρχές για την ασφάλεια τροφίμων.
5. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002, άρθρο 18 - Ιχνηλασιμότητα τροφίμων.
6. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 - Κανονισμός υγιεινής τροφίμων.
7. Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004 - Έλεγχος τροφίμων.

Σημαντικές Νομοθεσίες και Κανονισμοί για Τρόφιμα

1. **Κ.Υ.Α. 155523/31.8.2006**
Περί συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004 και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ.
2. **Κανονισμός (ΕΚ) 1830/2003**
Σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών (ΓΤΟ) και τροφίμων/ζωοτροφών που παράγονται από ΓΤΟ.
3. **Οδηγία 2000/13/ΕΚ**
Για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.
4. **Οδηγία 2003/89/ΕΚ**
Τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ για την αναγραφή συστατικών τροφίμων.
5. **Απόφαση 37227/87 Υπουργείου Γεωργίας**
Σχετικά με γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών κλπ.
6. **Κανονισμός (ΕΚ) 1924/2006**
Για τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.
7. **Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006**
Σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
8. **Οδηγία 2011/91/ΕΕ**
Για τις ενδείξεις και σήματα αναγνώρισης παρτίδας τροφίμων.
9. **Κανονισμοί 2074/2005, 2076/2005**
Μέτρα εφαρμογής και μεταβατικές διατάξεις για κανονισμούς 853/2004, 854/2004, 882/2004, 852/2004.
10. **Κανονισμός 1234/2007 (Κοινή Οργάνωση Αγοράς)**
Διατάξεις για γεωργικά προϊόντα.
11. **Κανονισμοί 2073/2005 & 1441/2007**
Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων.

12. Κανονισμός 510/2006 & 1898/2006

Προστασία γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

13. Κανονισμός 466/2001

Ανώτατα όρια για ρυπαντές στα τρόφιμα.

14. Κανονισμός (ΕΚ) 1331/2008

Ενιαία διαδικασία έγκρισης πρόσθετων τροφίμων, ενζύμων και αρωμάτων.

15. Κανονισμός 396/2005/ΕΚ

Ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε τρόφιμα.

16. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ

Καθορισμός ανωτάτων περιεκτικοτήτων φυτοφαρμάκων σε προϊόντα φυτικής προέλευσης.

17. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ

Σχετικά με πρόσθετα τροφίμων.

18. Υ2 2600/2001 & ΦΕΚ Β' 630/2007

Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

19. Κανονισμός (ΕΕ) 543/2011

Λεπτομερείς κανόνες εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 για οπωροκηπευτικά και μεταποιημένα οπωροκηπευτικά.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μέλι σε Ατομική Συσκευασία

- **Προϊόν:** Μέλι φυσικό, 100% αγνό, χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά.
- **Συσκευασία:** Ατομική, μονοδόση (π.χ. φακελάκι ή μικρό βάζο).
- **Καθαρό βάρος:** 20 γραμμάρια ανά συσκευασία.
- **Υλικά Συσκευασίας:**
 - Να είναι τρόφιμα ασφαλή, ουδέτερα, και να μην επηρεάζουν τη γεύση και ποιότητα του μελιού.
 - Να εξασφαλίζουν αεροστεγανότητα και προστασία από υγρασία και φως.
- **Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:**
 - Υγρασία: έως 20%
 - Χρώμα και οσμή τυπικά του είδους (ανάλογα με την προέλευση)
 - Απαλλαγμένο από ξένα σώματα, κρυσταλλώσεις ή ζύμωση.
- **Ετικέτα:**
 - Ονομασία προϊόντος
 - Καθαρό βάρος
 - Όνομα και διεύθυνση παραγωγού ή συσκευαστή
 - Ημερομηνία λήξης / βέλτιστης ανάλωσης
 - Πληροφορίες αλλεργιογόνων (π.χ. αν περιέχει γύρη)
- **Συνθήκες Αποθήκευσης:** Σε δροσερό, ξηρό και σκοτεινό χώρο.

2. Παντζάρια Κονσέρβια σε Κουτί 1 Κιλού

- **Προϊόν:** Παντζάρια αποφλοιωμένα, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, σε υγρό πληρώσεως (νερό ή χυμός παντζαριού).
- **Καθαρό βάρος:** 1.000 γραμμάρια $\pm$ 50 γραμμάρια.
- **Στραγγισμένο βάρος:** περίπου 600-700 γραμμάρια.
- **Υλικά Συσκευασίας:**
 - Κουτί λευκοσιδηρό (κονσέρβια) υψηλής ποιότητας.
 - Να εξασφαλίζει στεγανότητα και μακροχρόνια συντήρηση.
 - Να είναι εγκεκριμένο για τρόφιμα, ουδέτερο ως προς το περιεχόμενο.
- **Φυσικοχημικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:**
 - Παντζάρια ομοιογενή, χωρίς σάπιες ή αλλοιωμένες μονάδες.

- Χρώμα χαρακτηριστικό, βαθύ κόκκινο, χωρίς τεχνητούς χρωματισμούς.
- Οσμή και γεύση φυσική, χωρίς ξένα αρώματα ή οσμές σήψης.
- Απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.
- **Προσθήκες:**
- Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού, ζυδιού, συντηρητικών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Απαγορεύονται τεχνητές χρωστικές ουσίες.
- **Ετικέτα:**
- Ονομασία προϊόντος.
- Καθαρό και στραγγισμένο βάρος.
- Συστατικά (π.χ. παντζάρια, νερό, αλάτι).
- Ημερομηνία παραγωγής και λήξης.
- Οδηγίες αποθήκευσης (π.χ. να διατηρείται σε δροσερό μέρος).
- Όνομα και διεύθυνση παραγωγού/συσκευαστή.
- **Ποιότητα & Ασφάλεια:**
- Να πληροί τους σχετικούς κανονισμούς της ΕΕ και ελληνικής νομοθεσίας για τρόφιμα.
- Να μη περιέχει υπολείμματα φυτοφαρμάκων ή άλλων επιβλαβών ουσιών.
- Να έχει περάσει μικροβιολογικό και φυσικοχημικό έλεγχο.

Βαφή αυγών μη τοξική συσκευασία των 3-4 γρ. σε κόκκινο χρώμα για χρωματισμό 40 αυγών.

Μαγιά: Θα διατίθενται σε αεροστεγή συσκευασία, όπου θα αναγράφεται σε αυτήν η ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Νερό: φυσικό μεταλλικό νερό, πτωχό σε νάτριο. Σύμφωνα με το άρθρο 149, του κεφαλαίου XV του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το προσφερόμενο είδος να είναι μη αεριούχο μεταλλικό νερό σε φιάλη των 0,5lit (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».

7. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ

Καταλληλότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες Άρτου, Αρτίδιων και Παραγώγων Άρτου

Δικαίωμα συμμετοχής στο διαγωνισμό έχουν μόνο όσοι διαθέτουν **Άδεια Ύδρευσης και Λειτουργίας** αρτοποιείου, εργαστηρίου αρτοποιίας ή πρατηρίου άρτου, σύμφωνα με το Π.Δ. υπ' αριθμ. 369/2-12-1992.

Η άδεια αυτή πρέπει να προσκομιστεί ως φωτοαντίγραφο κατά την υποβολή προσφοράς.

Τα προς προμήθεια προϊόντα πρέπει να είναι **πρώτης ποιότητας (Α΄ κατηγορίας)** και να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των άρθρων 111, 112, 113 και 114 του **Κώδικα Τροφίμων Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π.)**, καθώς και τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις. Επιπλέον, θα πρέπει να συμμορφώνονται με το Νόμο 3526/2007 (ΦΕΚ 24/Α/9.2.2007) για την **παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας** και τις διατάξεις της Α. οικ.

4730/209/Φ.17.1/2008 που αφορούν στην **καθορισμένη δυναμικότητα παραγωγής κλιβάνων και αδειοδότηση** (άρθρο 2 παρ. 3 & άρθρο 20 παρ. 11).

Ειδικές Απαιτήσεις για Άρτο και Αρτοπαρασκευάσματα:

- Τα προϊόντα πρέπει να παρασκευάζονται αποκλειστικά από τύπους και κατηγορίες αλεύρων που προβλέπονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. και σύμφωνα με τις εκάστοτε **Αγορανομικές Διατάξεις**.
- Πριν από τη ζύμωση, τα αλεύρια πρέπει να κοσκινίζονται σχολαστικά, ώστε ο τελικός άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα να είναι **απόλυτα απαλλαγμένα από ξένα σώματα** (π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, έντομα, παράσιτα). Τα χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από **γαλβανισμένο σύρμα** με πλέγμα αριθμού 9, 12, 14 ή 16.
- Οι μακροσκοπικές και οργανοληπτικές ιδιότητες των προϊόντων πρέπει να είναι άριστες, χωρίς σημάδια χρήσης υποβαθμισμένων πρώτων υλών ή ανεπαρκούς επεξεργασίας. Επιπλέον, τα προϊόντα πρέπει να μην περιέχουν ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί αλλοίωση.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι **φρέσκα, υψηλής ποιότητας, παρασκευασμένα από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών**.
- Ο άρτος πρέπει να είναι καλά ζυμωμένος, κανονικά ψημένος (ομοιόμορφη κόρα και ψίχα), με την κόρα να έχει κανονικό φλόγωμα (να μην είναι σκληρή).
- Τα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να παρασκευάζονται το πολύ **τέσσερις (4) ώρες πριν** και να μεταφέρονται στο νοσοκομείο **τουλάχιστον δύο (2) ώρες μετά** την παρασκευή.

Ενδείξεις Συσκευασίας (Ετικέτα):

Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά:

- Όνομα της επιχείρησης παραγωγής
- Διεύθυνση αρτοποιείου
- Είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας
- Καθαρό βάρος
- Ημερομηνία παρασκευής και λήξης, που πρέπει να αναγράφονται με **ανεξίτηλη σφραγίδα**.

Συνθήκες Μεταφοράς:

- Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες πρέπει να είναι **καθαρά και απολυμασμένα** για να προστατεύουν τα προϊόντα από μολύνσεις.
- Η μεταφορά και διανομή πρέπει να γίνεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο, κλειστό αμάξωμα, αποκλειστικά για προϊόντα αρτοποιίας.
- Τα προϊόντα αρτοποιίας, είτε ατομικής είτε μαζικής συσκευασίας, πρέπει να τοποθετούνται σε **κλειστά κιβώτια από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα**.
- Απαγορεύεται η μεταφορά αρτοπαρασκευασμάτων σε οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά ή τοξικά αντικείμενα που μπορούν να επιβαρύνουν την ποιότητα και υγιεινή των προϊόντων.

- Επιτρέπεται η χρήση οχημάτων μη αποκλειστικής χρήσης, μόνο εφόσον τα προϊόντα τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα ή μεταλλικά κιβώτια με εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή κατάλληλα πλαστικά κιβώτια που κλείνουν ερμητικά.
- Επιτρέπεται επίσης η μεταφορά προϊόντων σε αεροστεγείς συσκευασίες, σύμφωνα με τις προβλέψεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Σήμανση και Νομοθεσία:

- Όλες οι συσκευασίες πρέπει να φέρουν τις απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με:
 - ο **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** για επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση τροφίμων
 - ο **Οδηγία 2001/101/ΕΚ και 2002/86/ΕΚ** για την ημερομηνία λήξης και συμμόρφωση
 - ο **Οδηγία 2003/89/ΕΚ** για την αναγραφή συστατικών τροφίμων
 - ο **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011** για παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές, τροποποίηση κανονισμών (ΕΚ) 1924/2006 και 1925/2006, και κατάργηση προηγούμενων οδηγιών και κανονισμών.

Ατομικά Συσκευασμένα Ψωμάκια – Τεχνικές Προδιαγραφές

1. **Μονάδα Συσκευασίας:**
Τα ψωμάκια πρέπει να είναι ατομικά συσκευασμένα, το καθένα να έχει βάρος περίπου **80 γραμμάρια**.
2. **Υλικό Συσκευασίας:**
Η συσκευασία πρέπει να είναι από υλικό κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως πολυαιθυλένιο (PE), πολυπροπυλένιο (PP) ή άλλες εγκεκριμένες μεμβράνες τροφίμων, το οποίο:
 - ο Να προστατεύει από υγρασία, οξυγόνο και μικροβιολογική μόλυνση.
 - ο Να είναι αεροστεγές και ανθεκτικό ώστε να διατηρεί τη φρεσκότητα του ψωμιού.
 - ο Να επιτρέπει κατά το δυνατόν την αναπνοή του προϊόντος ώστε να αποφεύγεται η υγροποίηση.
3. **Σήμανση Συσκευασίας:**
Στο εξωτερικό μέρος της ατομικής συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα στοιχεία:
 - ο Όνομα και διεύθυνση παραγωγού ή επιχείρησης.
 - ο Είδος προϊόντος (π.χ. ψωμάκι).
 - ο Καθαρό βάρος (80 γρ.).
 - ο Ημερομηνία παραγωγής και λήξης, με ανεξίτηλη σφραγίδα.
 - ο Πληροφορίες αλλεργιογόνων, εφόσον υπάρχουν.
 - ο Στοιχεία σύμφωνης σήμανσης σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.
4. **Υγιεινή και Ασφάλεια:**
Η παραγωγή και η συσκευασία να γίνονται σε ελεγχόμενο και πιστοποιημένο περιβάλλον, σύμφωνα με τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι περιέκτες και οι συσκευές συσκευασίας να απολυμαίνονται τακτικά.
5. **Μεταφορά:**
Τα συσκευασμένα ψωμάκια πρέπει να μεταφέρονται σε καθαρά, κλειστά και απολυμασμένα οχήματα, προστατευμένα από περιβαλλοντικούς παράγοντες.

Προσφερόμενα Είδη και Προδιαγραφές Παρασκευής

Άρτος

Η παρασκευή του άρτου πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως με τις διατάξεις του Άρθρου 111 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.). Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι πόσιμο και κατάλληλο για τρόφιμα.

- **Άρτος τύπου 70% (Ατομικό αρτίδιο):**
Παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Το ποσοστό του προστιθέμενου αλατιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1% επί του βάρους του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.

Απαγορεύεται η χρήση προσθετικών υλών.

Το τελικό προϊόν πρέπει να έχει καθαρό βάρος από 600 έως 70 γραμμάρια και να είναι συσκευασμένο σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

Ατομικά Αρτίδια για σάντουιτς

Η παρασκευή των αρτιδίων πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των Άρθρων 112 και 113 του Κ.Τ.Π., ενώ το χρησιμοποιούμενο νερό πρέπει να είναι πόσιμο.

- **Αρτίδια τύπου 70%:**

Περιλαμβάνει στρογγυλά αρτίδια βάρους 60-70 γραμμαρίων και φραντζολάκια (σιμίτι) βάρους 80-100 γραμμαρίων.

Παρασκευάζονται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη και αλάτι με τα ίδια όρια προσθήκης όπως στον άρτο, χωρίς προσθετικές ύλες.

Συσκευάζονται ατομικά σε αεροστεγείς, κλειστές συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

Ψωμί Σικάλεως – Προδιαγραφές Παρασκευής και Συσκευασίας

Η παρασκευή του ψωμιού σικάλεως πρέπει να ακολουθεί τους γενικούς κανόνες και τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) και ειδικότερα να χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας. Το νερό που θα χρησιμοποιείται πρέπει να είναι πόσιμο και κατάλληλο για τρόφιμα.

- **Συστατικά:**

Το ψωμί σικάλεως παρασκευάζεται από σιμιγδάλι σικάλεως, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Η προσθήκη αλατιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1% επί του βάρους του αλεύρου και πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του μαγειρικού άλατος. Απαγορεύεται η χρήση προσθετικών ουσιών ή χημικών βελτιωτικών.

- **Βάρος και Σχήμα:**

Το προϊόν θα παρασκευάζεται σε στρογγυλά ψωμάκια βάρους που θα καθορίζεται από την προδιαγραφή (π.χ. 60-70 γραμμάρια για ατομικά ψωμάκια).

- **Ποιότητα:**

Το ψωμί σικάλεως πρέπει να έχει ομοιογενή ψίχα, χαρακτηριστική γεύση και άρωμα, καλά ψημένη κόρα και να μην περιέχει ξένα σώματα ή ατελώς ζυμωμένα σημεία.

- **Συσκευασία:**

Τα προϊόντα θα συσκευάζονται αεροστεγώς σε υλικά κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, όπως χάρτινες σακούλες ή διαφανές σελοφάν, ώστε να διατηρούνται φρέσκα και ασφαλή κατά τη μεταφορά και αποθήκευση. Η συσκευασία θα πρέπει να φέρει σαφείς ενδείξεις με το όνομα της επιχείρησης, το είδος του προϊόντος, το καθαρό βάρος, καθώς και ημερομηνία παραγωγής και λήξης με ανεξίτηλη σήμανση.

- **Θερμοκρασία Συσκευασίας:**

Η συσκευασία πρέπει να γίνεται αφού το προϊόν έχει αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να διασφαλίζεται η ποιότητα και η διάρκεια ζωής.

Γενικές Οδηγίες Παρασκευής και Συσκευασίας

Η παρασκευή όλων των παραπάνω ειδών πρέπει να γίνεται αυθημερόν. Η συσκευασία να πραγματοποιείται μόνο αφού τα προϊόντα έχουν αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξασφάλιση της ποιότητας και της φρεσκάδας.

ΕΘΝΙΚΟ ΝΟΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

□ Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) – Άρθρα 111, 112, 113, 114

- **Άρθρο 111:** Προδιαγραφές παρασκευής άρτου (πρώτες ύλες, αλεύρι, νερό, αλάτι, χωρίς προσθετικά).
- **Άρθρο 112:** Καθορισμός ειδών αρτιδίων και λοιπών παρασκευασμάτων άρτου.
- **Άρθρο 113:** Υποχρέωση κοσκινίσματος αλεύρων πριν από την παρασκευή.

- **Άρθρο 114:** Υγιεινή και ασφάλεια στην παραγωγή, μακροσκοπικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
☐ **Αγορανομική Διάταξη 14/1989**
- Ρυθμίζει τις κατηγορίες άρτου, βάρη, χαρακτηρισμούς, σήμανση και συσκευασία των προϊόντων αρτοποιίας.
- Καθορίζει τα επιτρεπόμενα βάρη για φραντζόλες, ψωμάκια, σιμιτάκια, τοστ κ.ά.
☐ **Νόμος 3526/2007 (ΦΕΚ 24/Α/09.02.2007)**
- Νομοθετικό πλαίσιο για την **παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας**.
- Ορίζει την έννοια του «παρασκευαστή αρτοποιίας» και τις απαιτήσεις αδειοδότησης.
- Ρυθμίζει τα πρατήρια άρτου, τη μεταφορά και την τήρηση υγειονομικών όρων.
☐ **Υπουργική Απόφαση οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008**
- Καθορίζει την **παραγωγική δυναμικότητα των κλιβάνων**.
- Ορίζει τη διαδικασία αδειοδότησης εγκαταστάσεων αρτοποιίας.
☐ **Υγειονομική Διάταξη Υ2/2600/2001 & ΦΕΚ Β' 630/2007**
- Προδιαγραφές για την **ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης**, το οποίο είναι υποχρεωτικό για την παρασκευή άρτου.
☐ **ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/2000)**
- Εναρμονίζεται με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ.
- Καθιερώνει την υποχρέωση εφαρμογής **Συστημάτων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής (GHP)**.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

- ☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002**
- Θέτει τις γενικές αρχές ασφάλειας των τροφίμων και την υποχρέωση **ιχνηλασιμότητας**.
- Ορίζει ότι ο παρασκευαστής φέρει **απόλυτη ευθύνη** για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει ή διακινεί.
- Υποχρέωση δήλωσης αριθμού παρτίδας.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 – Υγιεινή Τροφίμων**
- Καθιερώνει **γενικούς κανόνες υγιεινής** σε όλα τα στάδια (από την παραγωγή έως την πώληση).
- Υποχρέωση εφαρμογής **HACCP** από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 1019/2008**
- Τροποποιεί το **Παράρτημα II** του Κανονισμού 852/2004 σε θέματα υγιεινής εγκαταστάσεων και εξοπλισμού.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005**
- Θέτει **микροβιολογικά κριτήρια** για τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων αρτοποιίας.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 1830/2003**
- Επισήμανση και ιχνηλασιμότητα προϊόντων που παράγονται από **γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ)**.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 466/2001**
- Ορίζει **ανώτατα επιτρεπόμενα όρια** για συγκεκριμένους ρυπαντές (π.χ. βαρέα μέταλλα) σε τρόφιμα.
☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 396/2005**
- Καθορίζει τα **μέγιστα επιτρεπόμενα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων** στα τρόφιμα και τροποποιεί την Οδηγία 91/414/ΕΟΚ.
☐ **Οδηγία 90/642/ΕΟΚ**

- Προδιαγράφει τα **ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων** σε οπωροκηπευτικά και λοιπά φυτικά προϊόντα.

☐ **Οδηγία 89/107/ΕΟΚ**

- Καθορίζει τους **όρους και προϋποθέσεις χρήσης προσθέτων** τροφίμων (π.χ. γαλακτωματοποιητές, χρωστικές).

☐ **Οδηγία 96/5/ΕΚ**

- Ειδική οδηγία για **τρόφιμα ειδικής διατροφής** (π.χ. βρεφικές τροφές), καθορίζει αυστηρά πρότυπα καθαρότητας και σύνθεσης πρώτων υλών.

ΥΛΙΚΑ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004**

- Ρυθμίζει τα **υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα**, και προβλέπει επισήμανση και τεκμηρίωση καταλληλότητας.

☐ **Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006**

- Καθορίζει την **ορθή πρακτική παραγωγής (GMP)** για υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΗΜΑΝΣΗΣ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Βάσει του **Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011**, όλα τα τρόφιμα πρέπει να φέρουν στην **ετικέτα ή τη συσκευασία**:

- Ονομασία προϊόντος
- Καθαρό βάρος
- Συστατικά με φθίνουσα σειρά
- Αλλεργιογόνα (σε έντονη γραφή)
- Ημερομηνία παρασκευής και λήξης
- Αριθμό παρτίδας
- Όνομα/διεύθυνση παρασκευαστή
- Οδηγίες συντήρησης (εφόσον απαιτούνται)

8. ΓΛΥΚΑ – ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

☐ **Γενικά χαρακτηριστικά**

Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας αυτής (κουραμπιέδες, κουλούρια πασχαλινά, μελομακάρονα, βασιλόπιτες, τσουρέκια, λαγάνες) πρέπει να παρασκευάζονται:

- Με **παραδοσιακό τρόπο**
- Από **φρέσκες και ποιοτικές πρώτες ύλες**, σύμφωνα με τις ισχύουσες **αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις**
- Να είναι **καλά ψημένα**, με φυσιολογική και νόμιμη **υγρασία**
- **Χωρίς προσθήκη συντηρητικών ή βελτιωτικών**
- Η **παρασκευή** τους να γίνεται **όχι νωρίτερα από μία ημέρα πριν την ημερομηνία παράδοσης**
- Να διατίθενται σε **κατάλληλες, ατομικές ή ομαδικές συσκευασίες τροφίμων**, σύμφωνα με τον **Κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004** για υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Κουραμπιέδες

- Παραδοσιακή παρασκευή
- Υλικά: βούτυρο γάλακτος, αλεύρι, ζάχαρη, αυγά, αμύγδαλο, βανίλια ή μαστίχα (κατά περίπτωση), άχνη ζάχαρη
- Πρέπει να είναι **τραγανοί εξωτερικά, αφράτοι εσωτερικά**, χωρίς σημάδια κακής ψησίματος ή υγρασίας
- Ημερομηνία παραγωγής: το αργότερο μία μέρα πριν την παράδοση

Μελομακάρονα

- Παραδοσιακή συνταγή χωρίς τεχνητά αρώματα
 - Υλικά: ελαιόλαδο ή φυτικό έλαιο, σιμιγδάλι, αλεύρι, πορτοκάλι (χυμός/ξύσμα), ζάχαρη, κανέλα, γαρύφαλλο, σιρόπι με μέλι, καρύδι
 - Να είναι **ομοιόμορφα σιροπιασμένα**, με **λεία επιφάνεια** και σταθερή υφή
- Κουλουράκια Πασχαλινά**
- Υλικά: βούτυρο γάλακτος ή μαργαρίνη, αυγά, αλεύρι, ζάχαρη, αμμωνία ή μπέικιν πάουντερ, άρωμα βανίλιας/πορτοκαλιού
 - Πρέπει να έχουν **χρυσόξανθο χρώμα**, **τραγανή εξωτερική επιφάνεια** και **μαλακή δομή εσωτερικά**
 - Όχι ξηρά ή καμένα

Τσουρέκια

- Παραδοσιακά τσουρέκια πλεξούδες (ή ατομικά), με χαρακτηριστικό **ίνες-ίνες εσωτερικό**, αρωματισμένα με μαχλέπι, μαστίχα και κάρδαμο (προαιρετικά)
- Υλικά: αυγά, γάλα, βούτυρο, ζάχαρη, αλεύρι δυνατό, μαγιά, φυσικά αρωματικά
- **Βάρος:**
 - ο Ατομικά τσουρέκια: **80γρ.**

Βασιλόπιτα

- Μορφή: τύπου κέικ ή τύπου τσουρέκι (πλεξούδα ή στρογγυλή)
- Υλικά: αυγά, ζάχαρη, βούτυρο ή μαργαρίνη, γάλα, λιπαρές ύλες, αλεύρι, μαγιά (για τύπου τσουρεκιού), φυσικές γλυκαντικές ύλες
- Περιέχει **υποχρεωτικά** λιπαρές ύλες και μία τουλάχιστον φυσική γλυκαντική ύλη
- **Βάρος:**
 - ο Κανονική βασιλόπιτα: **1.000 – 2.000 γρ.**
 - ο Για επίσημους 4 κιλά

Λαγάνα πολυτελείας

- Σχήμα: κλασικό ορθογώνιο – ωοειδές, αυλακωτό
- Υλικά: αλεύρι τύπου 70%, κίτρινο ψιλό αλεύρι, νερό, μαγιά (2% του αλεύρου), αλάτι (έως 2% του αλεύρου), μαστίχα (0,5%), σουσάμι ή μαυροσήσαμο (προαιρετικά)
- Να παρασκευάζεται **αυθημερόν**
- Να συσκευάζεται **αφού αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος**
- **Βάρος:** άνω των **750 γρ.** (καθαρό)

Η χρέωση των ειδών θα γίνεται ανά κιλό.

ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) – Άρθρα 111–114

- Ορίζουν τους κανόνες για τον άρτο και αρτοσκευάσματα: πρώτες ύλες (σιτάρι, αυγά, αλάτι, νερό κ.λπ.), απαγόρευση ξένων σωματίων, κοσκίνισμα, υγιεινή, και ασφαλή διαδικασία παρασκευής eea.gr+3taxheaven.gr+3lawspot.gr+3.

2. Αγορανομική Διάταξη 14/1989

- Καθορίζει τα είδη άρτου και αρτοσκευασμάτων, τις παραλλαγές και τις προδιαγραφές συσκευασίας, βάρους, σήμανσης και ονομασίας .

3. Οδηγία 96/5/ΕΚ (1996)

- Ρυθμίζει ειδικά την παραγωγή ασφαλών πρώτων υλών (π.χ. για βρεφικές τροφές), αλλά εφαρμόζεται ευρύτερα σε καθαρά αλεύρια.

4. Νόμος 3526/2007 (ΦΕΚ 24/Α/09.02.2007)

- Ρυθμίζει την παραγωγή και διάθεση αρτοσκευασμάτων, θεσπίζει άδειες λειτουργίας αρτοποιείων και πρατηρίων, καθώς και τη συσκευασία και επισημάνσεις .

5. Υπουργική Απόφαση οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008

- Ορίζει τη δυναμικότητα των υποδομών αρτοποιίας (κλιβάνους, εργαστήρια) και τη διαδικασία αδειοδότησης σύμφωνα με τον Ν. 3526/2007.

6. Υ2/2600/2001 & ΦΕΚ 630/2007

- Προδιαγραφές ποιότητας πόσιμου νερού, απαραίτητου για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων.

7. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219/Β/2000)

- Εναρμόνιση με Οδηγία 93/43/ΕΟΚ – εισαγωγή GHP και HACCP συστημάτων από τις επιχειρήσεις τροφίμων technologismiki.com+9dsanet.gr+9elinyae.gr+9e-nomothesia.gr+5lawspot.gr+5e-nomothesia.gr+5.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ & ΕΝΩΣΙΑΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

8. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002

- Καθιερώνει τις βασικές αρχές ασφάλειας τροφίμων, ιχνηλασιμότητας, ευθύνης παραγωγού και ανάκλησης προϊόντων.

9. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004

- Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής τροφίμων σε όλα τα στάδια παραγωγής, απαιτώντας HACCP, όπως ενσωματώθηκε και στην ΚΥΑ 487/2000 .

10. Κανονισμός (ΕΚ) 1019/2008

- Τροποποιεί το Παράρτημα II του 852/2004, διευκρινίζοντας τις υποχρεώσεις εγκαταστάσεων τροφίμων.

11. Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005

- Θέτει τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας για τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων αρτοσκευασμάτων.

12. Κανονισμός (ΕΚ) 1830/2003

- Ορίζει την ιχνηλασιμότητα και επισήμανση προϊόντων με ΓΤΟ.

13. Κανονισμός (ΕΚ) 466/2001

- Καθορίζει τα ανώτατα όρια ρυπαντών (π.χ. βαρέα μέταλλα) σε τρόφιμα.

14. Κανονισμός (ΕΚ) 396/2005

- Ρυθμίζει τα ανώτατα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων – τροποποιεί Οδηγία 91/414/ΕΟΚ.

15. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ

- Καθορίζει τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων σε φυτικά προϊόντα, αναγκαία και για αλεύρι.

16. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ

- Ρυθμίζει τη χρήση πρόσθετων τροφίμων (π.χ. λιπαρές ύλες, βελτιωτικά).

17. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004

- Ορίζει τα πρότυπα ασφάλειας για υλικά σε επαφή με τρόφιμα.

18. Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006

- Καθορίζει Ορθές Παραγωγικές Πρακτικές για συσκευασίες τροφίμων.

Βασικές Υποχρεώσεις Παραγωγού & Διάθεσης

Τομέας	Απαίτηση
Άδειες & Εγκαταστάσεις	Άδεια λειτουργίας & κατάλληλοι κλίβανοι
Πρώτες Ύλες	Κατάλληλες κατηγορίες αλεύρων & νερό πόσιμο
Παρασκευή	Παραδοσιακή τεχνική, χωρίς ξένα σώματα
HACCP & Υγιεινή	Εφαρμογή σύμφωνων διαδικασιών
Μικροβιολογικός έλεγχος	Συμμόρφωση με Κανονισμό 2073/2005

Τομέας	Απαίτηση
Ιχνηλασιμότητα	Πλήρης καταγραφή προϊόντων & επιλογής
Συσκευασία	Υλικά κατάλληλης επαφής (1935, 2023/2006)
Επισήμανση	Σύμφωνα με 1169/2011 & ελληνική νομοθεσία
Έλεγχοι & Κυρώσεις	Υγειονομικοί έλεγχοι, πρόστιμα για μη συμμόρφωση

Προδιαγραφές Ποιότητας & Ιδιότητες Γιαουρτιού

A. Ποιότητα & Φυσικά Χαρακτηριστικά

- **Ποιότητα:** Πρώτης ποιότητας (Α΄) σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, άρθρο 82.
- **Παραγωγή:** Σύμφωνα με το Π.Δ. 56/1995 (υγειονομικοί κανόνες γάλακτος & γαλακτοκομικών).
- **Προέλευση:** Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, χωρίς αντιβιοτικά και γενετικά τροποποιημένα υλικά.
- **Δομή:** Λεία, μαλακή, κρεμώδης.
- **Γεύση:** Υπόγλυκη, ευχάριστη οσμή.
- **pH:** 3,3 έως 3,8.
- **Απαγορευμένα χαρακτηριστικά:**
 - ο Ευρωτίαση, σήψη.
 - ο Μακροσκοπικές αλλοιώσεις χρώματος και σχήματος.
 - ο Ανώμαλη οσμή ή γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένη, δύσοσμη).
 - ο Μικροβιακή αλλοίωση, μυκητιακές αποικίες στην επιφάνεια.
 - ο Υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων (σύμφωνα με Κανονισμούς ΕΚ 1881/2006, 396/2005, 10/2011, 2377/1990 κ.ά.).
 - ο Όριο διοξινών: 3 pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr λίπους (ΕΚ 1881/2006).
- **Μικροβιολογικά Κριτήρια (σύμφωνα με ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007):**
 - ο Απουσία *Salmonella spp.* σε 25 g (σε 5 δείγματα).
 - ο Απουσία *E. coli* σε 1 g (σε 5 δείγματα).
 - ο Απουσία πηκτάση-θετικών σταφυλόκοκκων σε 1 g (σε 5 δείγματα).
 - ο Απουσία ολικών κολοβακτηριοειδών σε 1 g (σε 5 δείγματα).
 - ο Ζύμες και μύκητες < 10 cfu/gr καθ' όλη τη διάρκεια ζωής.

B. Συσκευασία

- **Υλικό πρώτης συσκευασίας (κεσεδάκι):**
 - ο Από πολυπροπυλένιο (PP), κατάλληλο για τρόφιμα (άρθρο 26, ΚΤΠ).
 - ο Κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο (τουλάχιστον 99% αργίλιο, σύμφωνα με πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602).
 - ο Βάρος περιεχομένου: περίπου 200 g.
- **Δευτερεύουσα συσκευασία:**
 - ο Χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.
- **Απαιτήσεις:**
 - ο Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (σύμφωνα με ΕΚ 89/109).

- ο Στην πρώτη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά (ευανάγνωστα):
 1. Επωνυμία παρασκευαστή.
 2. Αριθμός έγκρισης.
 3. Ημερομηνία παραγωγής.
 4. Ημερομηνία λήξης.
 5. Κωδικός παρτίδας.
- ο Η σήμανση να συμμορφώνεται με τις σχετικές ευρωπαϊκές οδηγίες και κανονισμούς σήμανσης τροφίμων (π.χ. Οδηγία 2000/13/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 κλπ.).

Γ. Μεταφορά

- Μεταφορά σε καθαρά, απολυμασμένα ψυγεία, θερμοκρασίας 2-4 °C.
- Καταγραφικά θερμοκρασίας υποχρεωτικά κατά τη μεταφορά.
- Άδειες και βεβαιώσεις καταλληλότητας υγειονομικής και κτηνιατρικής φύσης.
- Σύμφωνα με ΚΥΑ 487/2000 και οδηγίες ΕΦΕΤ.

Δ. Υποχρεώσεις Προμηθευτή

- Παράδοση σύμφωνα με παραγγελία και τις προδιαγραφές.
- Παροχή αναλυτικών στοιχείων μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων κατά την παραλαβή.
- Σε μη παραγωγούς, προσκόμιση πιστοποιητικών ISO 22000 και υπεύθυνες δηλώσεις συνεργασίας με παραγωγό.

Αναλυτική Νομοθεσία για Γιαούρτι – Ποιότητα, Ασφάλεια & Σήμανση

1. ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ (Κ.Τ.Π.)

- **Άρθρα 111, 112, 113, 114:** Ορίζουν γενικές διατάξεις για την ποιότητα, την υγιεινή, την επισήμανση και την διακίνηση των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των γαλακτοκομικών.
- Στο άρθρο 82 του Κ.Τ.Π. προσδιορίζεται ειδικά η ποιότητα του γιαουρτιού ως τρόφιμο.

2. Π.Δ. 56/1995 (ΦΕΚ 45/1995 τ.Α')

- Εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας με τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ.
- Θέτει υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.
- Περιλαμβάνει ελέγχους για την απουσία επικίνδυνων υπολειμμάτων, αντιβιοτικών, γενετικά τροποποιημένων οργανισμών κλπ.

3. Αγορανομική Διάταξη 14/89

- Καθορίζει τις προδιαγραφές ποιότητας και τις τεχνικές προδιαγραφές για γαλακτοκομικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένου και του γιαουρτιού.
- Ρυθμίζει θέματα όπως υγιεινή, συσκευασία, συνθήκες αποθήκευσης και διακίνησης.

4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ Ε.Ε. Σχετικοί με τα Τρόφιμα και τα Γαλακτοκομικά

- **Κανονισμός 178/2002** (Γενικός Κανονισμός για την Ασφάλεια Τροφίμων)
 - ο Ορίζει την ιχνηλασιμότητα τροφίμων σε όλα τα στάδια.
 - ο Προσδιορίζει την ευθύνη του παραγωγού για την ασφάλεια.
 - ο Θεσπίζει μέτρα για την ανάκληση επικίνδυνων προϊόντων.
- **Κανονισμός 852/2004** (Υγιεινή των Τροφίμων)
 - ο Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας (HACCP).

- Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής σε όλες τις φάσεις παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής.
- **Κανονισμός 853/2004**
- Ειδικοί κανόνες για ζωικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των γαλακτοκομικών.
- **Κανονισμός 854/2004**
- Καθορίζει κανόνες για επίσημους ελέγχους προϊόντων ζωικής προέλευσης.
- **Κανονισμός 2073/2005** (Μικροβιολογικά κριτήρια)
- Προσδιορίζει τα μικροβιολογικά όρια για επιβλαβή βακτήρια (Salmonella, E.coli κ.ά.) στο γιαούρτι.
- **Κανονισμός 1169/2011** (Επισήμανση Τροφίμων)
- Ρυθμίζει τις υποχρεώσεις ενημέρωσης καταναλωτών για συστατικά, αλλεργιογόνα, ημερομηνίες κλπ.
- **Κανονισμός 1935/2004**
- Καθορίζει τις απαιτήσεις για υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (π.χ. συσκευασία).
- **Κανονισμός 2023/2006**
- Κανονίζει τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- **Κανονισμός 466/2001**
- Θέτει ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές, π.χ. βαρέα μέταλλα στο γιαούρτι.
- **Κανονισμός 396/2005 και Οδηγία 90/642/ΕΟΚ**
- Καθορίζουν ανώτατα όρια υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης.
- **Κανονισμός 1830/2003**
- Ρυθμίζει την επισήμανση και ιχνηλασιμότητα προϊόντων που περιέχουν ΓΤΟ (γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς).

5. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ 1219Β/4.10.2000)

- Εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων.
- Εναρμόνιση με την Κοινοτική Οδηγία 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002.
- Θέτει υποχρεώσεις στις επιχειρήσεις για διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας.

6. Πρότυπα & Πιστοποιήσεις

- **EN ISO 22000:2005**
- Σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων που απαιτείται για μη παραγωγούς, ως εγγύηση συμμόρφωσης.
- **ΕΦΕΤ**: Εκδίδει πιστοποιήσεις και ελέγχει την τήρηση των κανόνων για τη δημόσια υγεία.
- Η παραγωγή γιαουρτιού πρέπει να συμμορφώνεται με τα ανωτέρω νομοθετήματα και κανονισμούς, με ελέγχους σε όλες τις φάσεις από την πρώτη ύλη (γάλα) μέχρι τη συσκευασία και τη διανομή.
- Ο παραγωγός αναλαμβάνει πλήρη ευθύνη για την ποιότητα και ασφάλεια του προϊόντος.
- Πρέπει να διασφαλίζεται η απουσία επιβλαβών μικροοργανισμών και τοξινών.
- Η συσκευασία να μην μεταφέρει βλαβερές ουσίες και να πληροί τις απαιτήσεις σήμανσης.
- Κατά τη μεταφορά, τηρούνται συγκεκριμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής.
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στοιχεία ελέγχου και πιστοποιήσεις.

1. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) – Άρθρα 79 & 80

Άρθρο 79 – Ορισμός και προδιαγραφές

- Καθορίζει τι θεωρείται γαλακτοκομικό προϊόν και τα βασικά χαρακτηριστικά του (πχ περιεκτικότητα σε λίπος, υγρασία, πρωτεΐνες).
- Ειδικά για το γιαούρτι, ορίζει πως πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα παστεριωμένο ή αποστειρωμένο.
- Περιλαμβάνει τις επιτρεπτές πρώτες ύλες (γάλα, κρέμα γάλακτος, επιτρεπτά πρόσθετα όπως ζάχαρη, γλυκαντικά, στερεά γάλακτος).

Άρθρο 80 – Σήμανση, επισήμανση και συσκευασία

- Υποχρεωτική αναγραφή συστατικών, ημερομηνίας λήξης, παρτίδας παραγωγής, προέλευσης.
- Απαγορεύεται η παραπλανητική επισήμανση (πχ «φρέσκο» για προϊόν με παρατεταμένη διάρκεια).
- Η συσκευασία πρέπει να διασφαλίζει την ασφάλεια και να μην μεταδίδει βλαβερές ουσίες στο προϊόν.

2. Π.Δ. 518/1983 – Αφυδατωμένα γάλατα και προϊόντα

- Εναρμονίζει την Ελλάδα με τις κοινοτικές οδηγίες για αφυδατωμένα γάλατα.
- Περιλαμβάνει όρια μικροβιακής επιμόλυνσης, όρια υπολειμμάτων αντιβιοτικών και φυτοφαρμάκων.
- Ρυθμίζει ειδικά τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς αφυδατωμένων γαλακτοκομικών.
- Στα γαλακτοκομικά προϊόντα από αφυδατωμένο γάλα (π.χ. ανασυσταθέν γιαούρτι) επιβάλλεται πιστοποίηση της ποιότητας πρώτης ύλης.

3. Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 – Γενικές αρχές για τα τρόφιμα

- Θεσπίζει την **ασφάλεια τροφίμων ως πρώτη προτεραιότητα**: όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι ασφαλή για κατανάλωση.
- Καθορίζει την υποχρέωση της **ιχνηλασιμότητας** σε κάθε στάδιο παραγωγής — η επιχείρηση πρέπει να μπορεί να βρει από πού προέρχεται κάθε παρτίδα γάλακτος και πού διατέθηκε το προϊόν.
- Επιβάλλει την εφαρμογή **συστημάτων HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points) — εντοπισμός και διαχείριση κρίσιμων σημείων όπου μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια (π.χ. θερμοκρασία παστερίωσης, αποθήκευση).
- Προβλέπει διαδικασίες άμεσης ανάκλησης προϊόντων σε περίπτωση ανίχνευσης κινδύνου.

4. Κανονισμός (ΕΚ) 1829/2003 – Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα

- Απαιτεί **διαφάνεια και σήμανση** στα τρόφιμα που περιέχουν ή προέρχονται από ΓΤΟ.
- Αν ζωοτροφές με ΓΤΟ χρησιμοποιούνται για τα ζώα παραγωγής γάλακτος, αυτό πρέπει να δηλώνεται.
- Επιβάλλει ειδικούς ελέγχους για την ασφάλεια των προϊόντων αυτών.

5. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 – Υγιεινή των τροφίμων

- Εισάγει βασικές υποχρεώσεις για όλους τους παραγωγούς τροφίμων, πχ κατάλληλοι χώροι παραγωγής, καθαριότητα, εκπαίδευση προσωπικού.
- Προβλέπει πως πρέπει να τηρούνται καταγραφές και να εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
- Προδιαγράφει συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς (θερμοκρασία, υγρασία) για να διασφαλίζεται η ποιότητα και ασφάλεια.

- Επιβάλλει αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης (πχ διαχωρισμός πρώτης ύλης και τελικού προϊόντος).

6. Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 – Ειδικοί κανόνες για τρόφιμα ζωικής προέλευσης

- Καθορίζει λεπτομερείς προδιαγραφές για την παραγωγή γαλακτοκομικών:
 - ο Πρέπει να γίνεται **παστερίωση γάλακτος** (τουλάχιστον 72°C για 15 δευτερόλεπτα).
 - ο Απαγορεύεται η χρήση ωμού γάλακτος για προϊόντα που δεν προβλέπουν ωρίμανση.
 - ο Ορίζει μικροβιολογικά όρια για παθογόνους μικροοργανισμούς (π.χ. *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*).
- Ρυθμίζει τον τρόπο **συσκευασίας και σήμανσης** (πρέπει να αναγράφεται αν το προϊόν έχει υποστεί παστερίωση, τύπος γάλακτος, λίπος).
- Καθορίζει προδιαγραφές **υγιεινής εγκαταστάσεων και εξοπλισμού**.

7. Κανονισμός (ΕΚ) 854/2004 – Επίσημοι έλεγχοι προϊόντων ζωικής προέλευσης

- Περιγράφει τις αρμοδιότητες των αρχών ελέγχου:
 - ο Τακτικοί μικροβιολογικοί και χημικοί έλεγχοι σε γάλα και γαλακτοκομικά.
 - ο Έλεγχοι υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, αντιβιοτικών, βαρέων μετάλλων.
 - ο Επιθεωρήσεις εγκαταστάσεων παραγωγής.
- Προβλέπει διαδικασίες αντιμετώπισης παραβάσεων.

8. Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004 – Επίσημοι έλεγχοι συμμόρφωσης

- Ρυθμίζει τον σχεδιασμό και υλοποίηση ελέγχων από τις εθνικές αρχές.
- Περιλαμβάνει δειγματοληψίες και εργαστηριακές αναλύσεις.
- Εξασφαλίζει ότι η παραγωγή, επεξεργασία και διακίνηση προϊόντων είναι σύμφωνα με τη νομοθεσία.

9. Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 – Υλικά σε επαφή με τρόφιμα

- Απαγορεύει τη χρήση υλικών που μπορούν να μεταφέρουν βλαβερές ουσίες στο γιαούρτι.
- Προβλέπει ότι όλα τα υλικά συσκευασίας πρέπει να έχουν πιστοποίηση και να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.
- Ρυθμίζει όρια μετανάστευσης ουσιών.

10. Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005 – Μικροβιολογικά κριτήρια

- Ορίζει συγκεκριμένα μικροβιολογικά όρια για το γιαούρτι:
 - ο *Listeria monocytogenes*: Απουσία σε 25 γραμμάρια ή κάτω από 100 cfu/g ανάλογα με το στάδιο της παραγωγής.
 - ο *Salmonella*: Πλήρης απουσία.
 - ο *Εντερόκοκκοι*, *βακτήρια ολικής μικροβιακής φόρτισης*: εντός ορίων.
- Οι παραγωγοί πρέπει να εφαρμόζουν προγράμματα δειγματοληψίας και ανάλυσης για να διασφαλίζουν την ποιότητα.

11. Κανονισμός (ΕΚ) 2074/2005 – Μέτρα εφαρμογής

- Διευκρινίζει τις διαδικασίες εφαρμογής των παραπάνω κανόνων για γαλακτοκομικά.
- Περιγράφει τις απαραίτητες πιστοποιήσεις και ελέγχους κατά την παραγωγή.

12. Άλλοι σημαντικοί κανονισμοί

- **396/2005**: Καθορίζει ανώτατα όρια υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων.
- **1881/2006**: Καθορίζει μέγιστα όρια για τοξίνες, βαρέα μέταλλα και άλλους ρύπους.

- **1162/2009:** Μεταβατικά μέτρα εφαρμογής υγιεινής.

13. Νόμος 4254/2014 – Ρυθμίσεις γαλακτοκομικού κλάδου

- Ενισχύει την ανταγωνιστικότητα με διαφάνεια στην παραγωγή και εμπορία.
- Ρυθμίζει την τιμολόγηση, τυποποίηση και εξαγωγές.

14. ΕΦΕΤ – Οδηγός Υγιεινής Νο 9

- Παρέχει πρακτικές οδηγίες:
 - ο Διαχείριση πρώτων υλών.
 - ο Καθαριότητα εγκαταστάσεων και εξοπλισμού.
 - ο Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής.
 - ο Διαχείριση περιστατικών μόλυνσης ή αποτυχίας προτύπων.

10. ΤΥΡΙΑ – Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες

1. Ποιότητα Τυριών

- Όλα τα τυριά πρέπει να είναι **πρώτης ποιότητας**.
- Να συμμορφώνονται με τον **Κώδικα Τροφίμων & Ποτών (Κ.Τ.& Π.) Άρθρο 83** και τις ισχύουσες **Υγειονομικές Διατάξεις**.

2. Συνθήκες Ωρίμανσης & Χρόνος Ωρίμανσης

A. Θερμοκρασία και Υγρασία:

- Η ωρίμανση γίνεται σε χώρους με θερμοκρασία **τουλάχιστον +10°C**.
- Υγρασία κατάλληλη ανάλογα με τον τύπο τυριού.

B. Χρόνος Ωρίμανσης ανά κατηγορία:

- **Πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά:** τουλάχιστον **3 μήνες**.
- **Μαλακά τυριά:** τουλάχιστον **2 μήνες**.
- **Λευκά τυριά άλμης (πχ φέτα), παστεριωμένα:** επιτρέπεται να διατεθούν **15 ημέρες μετά την παραγωγή** (εξαιρούνται τα παραδοσιακά).

3. Συνθήκες Αποθήκευσης ώριμων τυριών

- **Πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα:**
 - ο Θερμοκρασία: 0°C έως +10°C
 - ο Υγρασία: 75% – 85%
 - ο Ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα
- **Μαλακά τυριά:**
 - ο Θερμοκρασία: 0°C έως +20°C
 - ο Υγρασία: 85% – 95%
 - ο Ανακυκλωμένο μέτριο ρεύμα αέρα
- **Τυριά σε αδιαπέραστες συσκευασίες (π.χ. μεταλλικά δοχεία):**
 - ο Αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους 0°C έως +20°C.

4. Ενδείξεις στις Συσκευασίες (σήμανση)

Στα μέσα συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται:

- Κατηγορία τυριού
- Είδος ή ποσοστό είδους γάλακτος (αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο κλπ)
- Ελάχιστο λίπος (σε ξηρή ουσία)
- Μέγιστη υγρασία
- Ημερομηνία παραγωγής
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (λήξης)
- Χώρα προέλευσης/παραγωγής
- Έδρα τυροκομείου (για παραδοσιακά τυριά)
- Ποσοστό άλατος
- Πρόσθετα (στη μάζα ή στην επιδερμίδα), με οδηγίες για χρήση (πχ καθαρισμός τυριού αν έχει ναταμυκίνη)

5. Νομοθεσία & Κανονισμοί για τη σήμανση

- Σύμφωνα με το άρθρο 11 του Κ.Τ.Π. και άρθρο 83 Γ (τυριά με ωρίμανση).
- Εφαρμογή οδηγιών της ΕΕ για σήμανση τροφίμων:
 - ο **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** (σήμανση, παρουσίαση, διαφήμιση τροφίμων)
 - ο **Οδηγίες 2001/101/ΕΚ, 2002/86/ΕΚ, 2003/89/ΕΚ, 2008/5/ΕΚ** (αναθεωρήσεις και συμπληρώσεις)
 - ο **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** (πληροφορίες στον καταναλωτή)

6. Υποχρεώσεις συμμετεχόντων σε διαγωνισμό προμηθειών

- Παρουσίαση μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων (αυτοέλεγχος) όποτε ζητηθεί.
- Αν δεν είναι παραγωγός, πρέπει να προσκομιστεί:
 1. Πιστοποιητικό συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (πχ ISO 22000:2005), από ΕΦΕΤ ή διαπιστευμένο φορέα.
 2. Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού/παρασκευαστή για την προμήθεια προϊόντων στον προμηθευτή.

7. Μεταφορά προϊόντων

- Μεταφορά με καθαρά και απολυμασμένα μέσα.
- Καταγραφή θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά (καταγραφικό θερμοκρασίας).
- Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να έχουν:
 - ο Βεβαίωση καταλληλότητας από τις Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας.
 - ο Άδεια κυκλοφορίας από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

8. Παραλαβή και έλεγχος

- Ο προμηθευτής παραδίδει τα προϊόντα σύμφωνα με την παραγγελία (είδος και ποσότητα).
- Παρέχει όλες τις απαιτούμενες πληροφορίες στην επιτροπή παραλαβής.
- Οι προσφορές πρέπει να είναι επώνυμες, συνοδευόμενες από δείγματα.
- Η μη προσκόμιση δειγμάτων συνεπάγεται αποκλεισμό.

Αναλυτική Νομοθεσία για τα Τυριά (Τυροκομικά Προϊόντα)

1. Εθνική Νομοθεσία

Κώδικας Τροφίμων & Ποτών (Κ.Τ.& Π.) - Άρθρο 83

- Περιγράφει τις τεχνικές προδιαγραφές, ποιότητα, κατηγορίες και χαρακτηριστικά των τυριών.
- Θεσπίζει τα ελάχιστα όρια ποιότητας για την παραγωγή και εμπορία τυριών στην Ελλάδα.
- Καθορίζει τον τρόπο παραγωγής, ωρίμανσης και τις επιτρεπτές προσμίξεις ή πρόσθετα.
- Συγκεκριμένα, το άρθρο 83 αφορά τα τυριά με ωρίμανση, τις συνθήκες παραγωγής, και τα χαρακτηριστικά της τελικής ποιότητας.

Υγειονομικές Διατάξεις

- Καθορίζουν τις υγειονομικές προϋποθέσεις παραγωγής, αποθήκευσης, μεταφοράς και διάθεσης τροφίμων.
- Υποχρεωτική τήρηση κανόνων υγιεινής και έλεγχος μικροβιολογικών και χημικών παραμέτρων.
- Περιλαμβάνει διατάξεις για πιστοποιήσεις, έλεγχο ποιότητας και αυτοέλεγχο παραγωγών.

Π.Δ. 81/93 (παρ. 7, άρθρο 4)

- Ρυθμίζει τις **υποχρεωτικές ενδείξεις επισήμανσης** στα τρόφιμα.
- Ορίζει ποιες πληροφορίες πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στις ετικέτες (πχ προέλευση, ημερομηνίες, συστατικά κλπ).
- Διασφαλίζει την προστασία του καταναλωτή με διαφανή πληροφόρηση.

2. Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και Οδηγίες

Οδηγία 2000/13/EK

- Η βασική οδηγία για **επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων**.
- Εναρμονίζει τη νομοθεσία των κρατών-μελών της ΕΕ για την επισήμανση.
- Προβλέπει την υποχρέωση αναγραφής βασικών πληροφοριών (είδος τροφίμου, συστατικά, αλλεργιογόνα, ημερομηνίες κλπ).

Οδηγία 2001/101/EK και 2002/86/EK

- Τροποποιούν την οδηγία 2000/13/EK κυρίως σε ζητήματα ημερομηνίας και απαγόρευσης εμπορίας μη συμμορφούμενων προϊόντων.

Οδηγία 2003/89/EK

- Τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/EK για την **αναγραφή συστατικών**, με έμφαση στα αλλεργιογόνα.
- Εισάγει την υποχρέωση να αναγράφονται συγκεκριμένα συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Οδηγία 2008/5/EK

- Προσθέτει υποχρεωτικές ενδείξεις πέραν εκείνων που ορίζει η 2000/13/EK.
- Δίνει επιπλέον πληροφορίες που πρέπει να εμφανίζονται στην ετικέτα για την ασφάλεια και ενημέρωση του καταναλωτή.

3. Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 (Γενικός Κανονισμός για την Πληροφόρηση Τροφίμων)

- Ισχύει από 25 Οκτωβρίου 2011 και ενοποιεί, τροποποιεί και αντικαθιστά προηγούμενες οδηγίες περί επισήμανσης τροφίμων.
- Ρυθμίζει με λεπτομέρεια την **πληροφόρηση που πρέπει να παρέχεται στους καταναλωτές**.
- Περιλαμβάνει:
 - ο Λεπτομερή στοιχεία σχετικά με τα αλλεργιογόνα.
 - ο Την υποχρέωση αναγραφής της χώρας προέλευσης.
 - ο Τη μορφή, γλώσσα και ευκρίνεια της σήμανσης.
 - ο Τις ημερομηνίες «ανάλωσης κατά προτίμηση έως» και «ημερομηνία λήξης» (συντήρησης).
 - ο Πληροφορίες για πρόσθετα και συστατικά.
 - ο Κανονισμούς για την ανάγνωση ετικετών και προστασία καταναλωτών από παραπλανητική επισήμανση.

4. Πρότυπα Ασφάλειας Τροφίμων

- **ISO 22000:2005**: Διεθνές πρότυπο για τη διαχείριση ασφάλειας τροφίμων.
 - ο Απαιτείται για παραγωγούς και προμηθευτές που συμμετέχουν σε διαγωνισμούς.
 - ο Περιλαμβάνει διαδικασίες αυτοελέγχου, ανάλυσης κινδύνων, και ελέγχου κατά τη διαδικασία παραγωγής και διανομής.

5. Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219B)

- Κανονισμός που αφορά τη **μεταφορά τροφίμων**.
- Απαιτείται χρήση απολυμασμένων και κατάλληλων μεταφορικών μέσων.
- Υποχρέωση καταγραφής θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά (καταγραφικά θερμοκρασίας).
- Έκδοση πιστοποιητικών καταλληλότητας από τις αρμόδιες Δημόσιες Υγειονομικές Υπηρεσίες και Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.
- Διασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων μέχρι τον τελικό χώρο αποθήκευσης.

6. Επιπρόσθετες Υποχρεώσεις

- Όλα τα προϊόντα πρέπει να έχουν **επώνυμη προέλευση** και να συνοδεύονται από **δείγματα** κατά την υποβολή προσφορών.
- Οι συμμετέχοντες σε διαγωνισμούς πρέπει να προσκομίζουν **микροβιολογικές και χημικές αναλύσεις** των προϊόντων τους.
- Η σήμανση πρέπει να είναι **στα ελληνικά** και να περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία που απαιτούν οι παραπάνω νομοθεσίες.

Προσφερόμενα Είδη Τυριών

Κατηγορίες:

- **Τυρί Φέτα**
- **Ανθότυρο**
- **Γκούντα**

Ποιότητες Τυριών ανά Κατηγορία

Μαλακά Τυριά

Ποιότητα	Λίπος (%)	Μέγιστη Υγρασία (%)
1) Εξαιρετικής ποιότητας	>22%	52.5%
2) Πρώτης ποιότητας	19%	56%
3) Δεύτερης ποιότητας	15%	56%

Σκληρά Τυριά

Ποιότητα	Λίπος (%)	Μέγιστη Υγρασία (%)
1) Σκληρό τυρί	47%	35%
2) Πρώτης ποιότητας	40%	38%
3) Δεύτερης ποιότητας	32%	38%

Χαρακτηριστικά Καλής Ποιότητας Τυριών

- **Υφή:** Συμπαγή, ελαστική, ξηρή και καθαρή επιφάνεια
- **Οργανοληπτικά:** Ευχάριστη γεύση και μυρωδιά
- **Ασφάλεια:** Να μην εμφανίζουν αλλοιώσεις (πχ μούχλα, υγρασία, ξένη μυρωδιά)
- **Λίπος:** Η περιεκτικότητα σε λίπος είναι σημαντικός δείκτης ποιότητας και διατροφικής αξίας. Υψηλότερο λίπος σημαίνει πιο πλούσιο και συνήθως πιο γευστικό τυρί.
- **Υγρασία:** Η υγρασία επηρεάζει τη δομή και τη διάρκεια ζωής του τυριού. Χαμηλότερη υγρασία σημαίνει πιο σκληρό τυρί και μεγαλύτερη αντοχή στη συντήρηση.
- **Κατηγορίες ποιότητας:** Καθορίζουν την κλάση του προϊόντος και συνήθως συνδέονται με την τιμή και το σκοπό χρήσης (πχ πρώτη ποιότητα για άμεση κατανάλωση, δεύτερη για επεξεργασία).

Ποιότητα και Χαρακτηριστικές Ιδιότητες Τυριού Φέτα (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης - Π.Ο.Π.)

1. Γενικός Ορισμός και Νομικό Πλαίσιο

Η ονομασία «**Φέτα**» αποτελεί προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) και αφορά το παραδοσιακό λευκό τυρί άλμης που παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα, σε συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές: Μακεδονία, Θράκη, Ήπειρος, Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησο και Νομός Λέσβου. Η παραγωγή της Φέτας γίνεται με

γάλα πρόβειο ή με μίγμα προβάτου και γίδας, υπό συγκεκριμένες προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, καθώς και οι κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

2. Ποιότητα και Προδιαγραφές του Γάλακτος

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή της Φέτας πρέπει να πληροί αυστηρές προδιαγραφές ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα και η γνησιότητα του προϊόντος:

- **Ποσοστό γίδινου γάλακτος:** δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος του συνολικού γάλακτος.
- **Λιποπεριεκτικότητα γάλακτος:** πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.
- **pH γάλακτος:** το γάλα πρέπει να έχει pH τουλάχιστον 6,5.
- **Πήξη γάλακτος:** η πήξη πρέπει να πραγματοποιηθεί εντός 48 ωρών από την άμελξη, με το γάλα να διατηρείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μέχρι την πήξη.
- **Φυλές ζώων:** το γάλα πρέπει να προέρχεται από πρόβατα και αίγες παραδοσιακών φυλών που εκτρέφονται στις περιοχές παραγωγής της Φέτας και τρέφονται με τη χλωρίδα της συγκεκριμένης περιοχής.
- **Άμελξη:** η παραγωγή γάλακτος πρέπει να γίνεται τουλάχιστον 10 ημέρες μετά τον τοκετό των ζώων.
- **Ποιότητα γάλακτος:** το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο, χωρίς παρουσία αντιβιοτικών ή γενετικά τροποποιημένων ουσιών.

3. Απαγορεύσεις και Περιορισμοί στην Παραγωγή

Η παρασκευή της Φέτας απαγορεύει:

- Τη συμπύκνωση γάλακτος.
- Την προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος ή καζεϊνικών αλάτων.
- Την προσθήκη χρωστικών ουσιών ή συντηρητικών.

4. Παραγωγική Διαδικασία

- Στο γάλα που προορίζεται για την παραγωγή Φέτας προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.
- Εάν το γάλα είναι παστεριωμένο, προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές βακτηριακές καλλιέργειες και χλωριούχο ασβέστιο σε ποσότητα έως 20 γραμμάρια ανά 100 κιλά γάλακτος.
- Μετά την πήξη, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικά καλούπια για φυσική στράγγιση χωρίς άσκηση πίεσης.
- Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης το τυρόπηγμα αλατίζεται στην επιφάνειά του με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο), όπου αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και στις οργανοληπτικές ιδιότητες της Φέτας.
- Μετά το αλάτισμα, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς και προστίθεται άλμη με 7% περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο.
- Η ωρίμανση πραγματοποιείται σε θαλάμους με ελεγχόμενη θερμοκρασία έως 18°C και σχετική υγρασία τουλάχιστον 85%.
- Η ωρίμανση της Φέτας διακρίνεται σε δύο στάδια:
 - **Πρώτο στάδιο:** διαρκεί έως 15 ημέρες σε θερμοκρασία έως 18°C.
 - **Δεύτερο στάδιο:** πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις σε σταθερή θερμοκρασία 2-4°C και υγρασία τουλάχιστον 85%.
- Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης πρέπει να είναι τουλάχιστον δύο μήνες.
- Η ωρίμανση γίνεται αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία, εντός των επιτρεπόμενων περιοχών παραγωγής.

5. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά της Φέτας

Η παραδιδόμενη Φέτα πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Χαρακτηριστικό	Τιμή
Λίπος επί ξηρού	Τουλάχιστον 43%
Μέγιστη υγρασία	56%
Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι (NaCl)	3%
Ενεργό οξύτητα (pH)	Από 4,25 έως 4,5
Χρώμα	Καθαρό λευκό
Υφή	Συμπαγής, με λίγες μηχανικές σχισμές
Εμφάνιση	Μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές
Σχήμα	Ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο
Συνεκτικότητα	Μαλακό, που κόβεται σε λείες φέτες
Οπές	Καθόλου ή λίγες, ακανόνιστου σχήματος

6. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Η Φέτα πρέπει να πληροί τις παρακάτω μικροβιολογικές προδιαγραφές:

Μικρόβιο	Μέγιστη Επιτρεπτή Τιμή
Κολοβακτηροειδή	Λιγότερα από 100
Escherichia coli	Λιγότερα από 10
Salmonella spp	Απουσία (0)
Listeria monocytogenes	Απουσία (0)
Staphylococcus aureus	Λιγότερα από 100

7. Υποχρεωτική Σήμανση και Ενδείξεις στη Συσκευασία

Στη συσκευασία της Φέτας πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται ευδιάκριτα και με ευανάγνωστα γράμματα στην ελληνική γλώσσα τα εξής:

- Η ονομασία «**ΦΕΤΑ**» (**FETA**).
- Η ένδειξη **Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.)**.
- Η ένδειξη «**Τυρί**».
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή.
- Το καθαρό βάρος του προϊόντος.

- Η ημερομηνία παραγωγής.
 - Στοιχεία ελέγχου που περιλαμβάνουν:
 - ο Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: «ΦΕ».
 - ο Τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας.
 - ο Την ημερομηνία παραγωγής, π.χ. «ΦΕ-1650-20/12/94».
- Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται από τον συσκευαστή, ο οποίος έχει λάβει έγγραφη άδεια από την αρμόδια Διεύθυνση Γεωργίας, που τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου. Οι παραπάνω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται επίσης σε όλα τα συνοδευτικά έγγραφα κατά τη διακίνηση του προϊόντος.

Ποιότητα και Χαρακτηριστικά Ιδιότητες Ημίσκληρου Τυριού

Γενικές Απαιτήσεις Ποιότητας

- Το ημίσκληρο μερικώς αποβουτυρωμένο τυρί (γνωστό και ως "μπαστούνι") πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας (κατηγορίας Α'), όπως ορίζεται από τον **Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 83, Ενότητα Α, παράγραφος 1.8.**
- Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.
- Η μέγιστη υγρασία στο τυρί αυτό πρέπει να είναι 46%, ενώ το ποσοστό λίπους να μην ξεπερνά το 20%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.
- Στη συσκευασία πρέπει, εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφεται ξεκάθαρα η ένδειξη «μερικώς αποβουτυρωμένο».

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά για το Σκληρό Τυρί

- Λίπος επί ξηρού: τουλάχιστον 40%.
- Υγρασία: μέγιστο 38%.
- Χλωριούχο Νάτριο (αλάτι): μέγιστο 2%.
- Ενεργό οξύτητα (pH): 5.3 έως 5.5.
- Χρώμα: υποκίτρινο.
- Υφή: σκληρή και συμπαγής.
- Εμφάνιση: συνεκτική.
- Γεύση: αλμυρή και πικάντικη.
- Σχήμα: κυλινδρικό.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

- Απουσία παθογόνων μικροοργανισμών όπως:
 - ο Salmonella spp.
 - ο Listeria monocytogenes.
- Επιπλέον, απουσία ή περιορισμένη παρουσία κολοβακτηροειδών, Escherichia coli και Staphylococcus aureus.

Υποχρεωτικές Ενδείξεις στη Συσκευασία

Οι παρακάτω πληροφορίες πρέπει να αναγράφονται στη μέση της συσκευασίας, στην ελληνική γλώσσα, με ευανάγνωστα και μη τοξικά γράμματα:

1. Το είδος του προϊόντος.
2. Η ονομασία προέλευσης.
3. Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
4. Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.
5. Τα ποσοστά λίπους και υγρασίας.
6. Ο αύξων αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Νομοθεσία που διέπει την παραγωγή και διάθεση του τυριού

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τους παρακάτω κανονισμούς και νόμους:

1. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.), Άρθρο 83.
2. Κανονισμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης όπως:
 - ο ΕΚ 2377/1990 (και τροποποιήσεις).
 - ο Π.Δ. 56/1995 για την υγειονομική συμμόρφωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.
 - ο Κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 1829/2003, 1935/2004, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2074/2005, 2073/2005 και άλλοι που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, υγιεινή, μικροβιολογικά κριτήρια, προστασία γεωγραφικών ενδείξεων, ανώτατα όρια καταλοίπων, κ.ά.
3. Κοινές Υπουργικές Αποφάσεις σχετικά με την εφαρμογή των παραπάνω κανονισμών.
4. Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με τη σήμανση και την υγιεινή των τροφίμων.

11. Αυγά

Ποιότητα και Χαρακτηριστικά Ιδιότητες Αυγών

Τα αυγά που διατίθενται πρέπει να πληρούν τους όρους που ορίζονται στον **Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Άρθρο 87, 2011)**, καθώς και τις ισχύουσες υγειονομικές και κοινοτικές διατάξεις, συμπεριλαμβανομένων των Κανονισμών **1907/1990/ΕΚ, 2295/2003/ΕΚ** και των τροποποιήσεών τους.

Προδιαγραφές των αυγών

- Τα παραδιδόμενα αυγά πρέπει να ανήκουν στην **Α' κατηγορία ποιότητας**.
- Το βάρος τους να κυμαίνεται μεταξύ **53 και 63 γραμμαρίων** (κατηγορία Medium).
- Να φέρουν όλες τις απαιτούμενες σημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Όροι Διατήρησης και Επεξεργασίας

- Τα αυγά **δεν πρέπει να έχουν υποστεί καμία επεξεργασία συντήρησης**.
- Η θερμοκρασία ψύξης δεν πρέπει να είναι κάτω από τους **5°C**.
- Απαγορεύεται το πλύσιμο ή ο καθαρισμός με οποιονδήποτε τρόπο.
- Δεν πρέπει να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Απαγορεύσεις

- Δεν επιτρέπεται η παρουσία **ρωγμών** ή ανωμαλιών, όπως αυγά με διπλό κρόκο (δίκροκα), χωρίς κρόκο, κ.ά.
- Τα αυγά πρέπει να είναι **καθαρά, άθικτα** και να συσκευάζονται σε κέντρα ωοσκοπίας ή συσκευασίας που εφαρμόζουν σύστημα **HACCP** (σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων).

Υποχρεωτικές Ενδείξεις και Νομοθετικό Πλαίσιο Σήμανσης

Η συσκευασία των αυγών πρέπει να φέρει τις απαραίτητες ενδείξεις και σημάνσεις σύμφωνα με τις εξής νομοθετικές πράξεις:

- **Οδηγία 2000/13/ΕΚ** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου για την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων.
- **Οδηγία 2001/101/ΕΚ** της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.
- **Οδηγία 2002/86/ΕΚ**, τροποποίηση της 2001/101/ΕΚ, σχετικά με την ημερομηνία μετά την οποία απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την 2000/13/ΕΚ.
- **Οδηγία 2003/89/ΕΚ**, τροποποίηση της 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- **Οδηγία 2008/5/ΕΚ** σχετικά με την υποχρεωτική αναγραφή επιπλέον ενδείξεων πέραν αυτών της 2000/13/ΕΚ.
- **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011** για την ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τα τρόφιμα.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

- ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ Η ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΟΥ ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ
- ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
- ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΟ ΑΡΙΘΜΟ ΩΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ GR....
- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΥΓΟΥ Α
- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΡΟΥΣ Μ
- ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ
- ΤΥΠΟΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ
- ΚΩΔ. ΠΑΡΤΙΔΑΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΓΩΝ

- ΧΡΩΜΑ ΚΕΛΥΦΟΥΣ - Σκούρο καφέ η λευκό με έντονη καθαρότητα και σκληρότητα
- ΧΡΩΜΑ ΚΡΟΚΟΥ - Σκάλα προδιαγραφής ROCHE Νο 10-13
- ΛΕΥΚΩΜΑ ΑΥΓΟΥ - Καθαρό διαυγές απαλλαγμένο από ξένα σώματα
- ΚΡΟΚΟΣ ΑΥΓΟΥ - Ορατός στην ωοσκόπηση χωρίς εμφανή περίμετρο
- **ΛΕΡΟΘΑΛΑΜΟΣ** - Ύψος όχι μεγαλύτερο από 4 mm & αμετακίνητος

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Κ.Τ.Π. Άρθρο 87.
- Κανονισμός 1907/1990/ΕΚ.
- **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.
- Κανονισμός 853/2004.
- Κανονισμός 1907/1990 ΕΟΚ του Συμβουλίου περί προδιαγραφών εμπορίας αυγών.
- Κανονισμός 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Κανονισμός 1234/2007.
- Κανονισμός 589/2008 που θεσπίζονται μέτρα για την εφαρμογή του Κανονισμού 1234/2007.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2052/2003 του Συμβουλίου που τροποποιεί τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.
- 1907/90 σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά.
- Κανονισμός 1274/91 περί λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή του Κανονισμού ΕΟΚ 1907/90
- σχετικά με ορισμένες προδιαγραφές εμπορίας για τα αυγά.
- Κανονισμός 2221/1992 ΕΟΚ της Επιτροπής.
- Κανονισμός 2617/1993.
- Κανονισμός 3300/1993.
- Κανονισμός 5050/1998.
- Οδηγία ΕΚ/ 2000/13 Επισήμανση τροφίμων.
- 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.
- Κανονισμός 237/90 και όλων των τροποποιήσεών του.

- Κανονισμός 1881/06 και όλων των τροποποιήσεών του.
- 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».
- Κανονισμό . (ΕΕ) 1169/2011.
- ο Οδηγία 2002/4 περί εγγραφής στα μητρώα των μονάδων ωοπαραγωγής.

Κριτήριο Κατακύρωσης

Το κριτήριο κατακύρωσης της προμήθειας βασίζεται στο **μεγαλύτερο ποσοστό έκπτωσης (%)** που προσφέρεται επί της **νόμιμα διαμορφωμένης κάθε φορά μέσης τιμής λιανικής πώλησης** του είδους, όπως αυτή καθορίζεται από τις Υπηρεσίες Εμπορίου .

Υποβολή Οικονομικής Προσφοράς

- Η τιμή που θα συμπληρωθεί στο σύστημα πρέπει να έχει **τρία (3) δεκαδικά ψηφία**.

Παράδειγμα Υπολογισμού

- Έστω ότι η τιμή αναφοράς είναι 1,329 ευρώ και ο συμμετέχων προσφέρει έκπτωση 12%.
- Η τιμή που θα συμπληρωθεί στο σύστημα θα είναι:
 $1,329 - (1,329 \times 0,12) = 1,169$ ευρώ.

Σημειώνεται ότι η τιμή αναφοράς χρησιμοποιείται για να αποτυπωθεί το ποσοστό έκπτωσης και **δεν αποτελεί την τελική τιμή πώλησης**.

Επιπλέον Υποχρεώσεις του Προσφέροντα

- Στις τιμές που δίνονται από το Τμήμα Εμπορίου **συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ**.
- Τα είδη θα παραδίδονται από ώρα 7:30 π.μ. μέχρι 8: 30π/μ.
- 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
- Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση απεργίας οι προμηθευτές είναι υποχρεωμένοι να εφοδιάσουν κανονικά το Νοσοκομείο.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Τα ποσά που αναφέρονται ανά είδος στον ενδεικτικό προϋπολογισμό δεν δεσμεύουν το φορέα όσον αφορά στη διάθεση τους. Η διάθεση και η κατανομή των αναφερόμενων ποσών, είναι ενδεικτική και θα γίνεται σταδιακά και με βάση τις πραγματικές ανάγκες, οι οποίες θα εμφανιστούν σε χρονικό διάστημα ενός (1) έτους και μόνο μέχρι εξάντλησης τους. Οι τιμές είναι ενδεικτικές για τον προσδιορισμό της δαπάνης.

Προϊόντα Αρτοποιίας								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ(€)
1.	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΦΟΡΜΑΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΥΠΟΥ 70% σε ατομικά στρογγυλά ψωμάκια των 60γρ Έκαστος	5.500 κιλά (91.666 ψωμάκια)	Κιλό	3,2	17.600	2.288	19.888
2.	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε ατομικά στρογγυλά ψωμάκια των 60γρ Έκαστος	2,100 κιλά (35.000 ψωμάκια)	Κιλό	3,8	7.980	1.037,40	9.017,40
3,	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ Ατομικά 80γρ έκαστος	8.000 τεμάχια	Τεμάχιο	1	8.000	1.040	9.040
4.	15612500-6	ΛΑΓΑΝΑ 750 γρ	30 κιλά	Κιλό	4,8	144	18,72	162,72
5.	15612500-6	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ατομικές 20 γρ	400 κιλά	Κιλό	4,8	1.920	249,60	2.169,60
		Σύνολο				35.644	4.634	40.278

Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15812000-3	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	15 κιλά	Κιλό	12	180	23,40	203,40
2.	15812000-3	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	15 κιλά	Κιλό	14	210	27,30	237,30
3.	15812000-3	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΤΟΛΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΡΙ	30 κιλά	Κιλό	13	390	50,70	440,70
4.	15812000-3	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ	15 κυλά	Κιλό	9	135	17,55	152,55

		ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΩΝ 60ΓΡ						
5.	15812000-3	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	15 κυλά	Κιλό	10	150	19,50	169,50
		Σύνολο				1.065	138,45	1.203,45

Χυμοί Φρούτων								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml για την αμμοδοσία	4.500 τεμάχια	τεμάχια	0,90	4.050	526,50	4.576,50
2.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ 250ml για την Μεσογειακή	400 τεμάχια	τεμάχια	0,90	360	46,80	406,80
3.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	400 τεμάχια	τεμάχια	0,90	360	46,80	406,80
4.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΒΥΣΣΙΝΟ 250ml για την Μεσογειακή	400 τεμάχια	τεμάχια	0,90	360	46,80	406,80
		Σύνολο				5.130	666,9	5.796,90

Γιαούρτι και άλλα Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση,								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15551000-5	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 13- 15 ΚΙΛΩΝ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	1.500 κυλά	κυλά	12	18.000	2.340	20.340
2.	15551000-5	ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΣΚΛΗΡΗ ΔΟΧΕΙΟ 2 ΚΙΛΩΝ Α' ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	100 κυλά	κυλά	12	1.200	156	1.356
3.	15551000-5	ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΠΟΥ GOUDA ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ ΤΩΝ 2-3 ΚΙΛΩΝ	2.000 κυλά	κυλά	7,5	15.000	1.950	16.950
4.	15551000-5	ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ Α	1.500 κυλά	κυλά	5	7.500	975	8.475

		ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ 1000γρ. σε Vacuum						
5.	15551000-5	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ 3,85% ΛΙΠΑΡΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	5.000 τεμάχια	τεμάχια	0,85	4.250	552,50	4.802,50
6.	15551000-5	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ 2% ΛΙΠΑΡΑ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	13.000	τεμάχια	0,85	11.050	1.436,50	12.486,50
7.	15551000-5	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ 0% (ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ)	9.000	τεμάχια	0,85	7.650	994,50	8.644,50
		Σύνολο				64.650	8.405	73.055

Γάλα								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κύλο/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15511000-3	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΠΛΗΡΕΣ	5.000 Λίτρα	Λίτρα	1,20	6.000	780	6.780
2.	15511000-3	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΛΑΔΟΣ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΕΛΑΦΡΥ	9.000 Λίτρα	Λίτρα	1,20	10.800	1.404	12.204
3.	15511000-3	ΓΑΛΑ ΑΓΕΛΛΑΔΑΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ 0% ΛΙΠΑΡΑ	5.000 Λίτρα	Λίτρα	1,20	6.000	780	6.780
		Σύνολο				22.800	2.964	25.764

Αυγά								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κύλο/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	03142500-3	ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ 60γρ το τεμάχιο	15.000 τεμάχια	τεμάχια	0,40	6.000	780	6.780
		Σύνολο				6.000	780	6.780

Προϊόντα βαθειάς καταψύξεως								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15896000-5	ΠΕΡΚΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΤ/ΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	1.000 κιλά	κιλά	9	9.000	1.170	10.170
2.	15896000-5	Καλαμάρι ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	600 κιλά	κιλά	10	6.000	780	6.780
3.	15896000-5	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΑ ΠΛΑΤΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	1.000 κιλά	κιλά	4,5	4.500	585	5.085
4.	15896000-5	ΑΡΑΚΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	1.000 κιλά	κιλά	4,5	4.500	585	5.085
5.	15896000-5	ΜΠΑΜΙΕΣ ΨΙΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	500 κιλά	κιλά	5,5	2.750	357,5	3.107,5
6.	15896000-5	ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Εως 1,500	300 κιλά	κιλά	7	2.100	273	2.373
7.	15896000-5	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ ΑΠΟ 1,200 Εως 1,500	300 κιλά	κιλά	7	2.100	273	2.373
8.	15896000-5	ΧΤΑΠΟΔΙ Τ8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ανά κιλό	600 κιλά	κιλά	12	7.200	936	8.136
9,	15896000-5	ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΕΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΚΙΛΟ	1.000 κιλά	κιλά	4,5	4.500	585	5.085
10.	15896000-5	ΑΡΝΙ ΧΕΡΑΚΙ χωρίς ΟΣΤΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΑΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	1.000 κιλά	κιλά	14	14.000	1.820	15.820
11.	15896000-5	ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΦΙΛΕΤΟ χωρίς αγκάθια και δέρμα συσκευασμένο ανά κιλό ή 750 γρ	300 κιλά	κιλά	8	2.400	312	2.712
12.	15896000-5	Γαλοπούλα φιλέτο συσκευασμένο ανά κιλό	80 κιλά	Κιλά	12	960	124,8	1.084,8
		Σύνολο				56.010	7.801,3	63.811,3

Κονσερβοποιημένα Προϊόντα και ξηρά τροφή								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15897000-2	Ζάχαρη λευκή κρυσταλλική σε συσκευασία του κιλού	1.000 κιλά	κιλά	1,8	1.800	234,00	2.034
2.	15897000-2	Ζάχαρη ατομική σε φακελάκι 4 έως 5 γρ	35.000 τεμάχια	Τεμάχια	0,03	1.050	136,50	1.186,50
3.	15897000-2	Μαρμελάδα	35.000	Τεμάχια	0,015	525	68,25	593,25

		διάφορα φρούτα σε ατομική συσκευασία των 20 γρ	τεμάχια					
4.	15897000-2	Μέλι ανθέων σε ατομική συσκευασία των 20 γρ	20.000 τεμάχια	Τεμάχια	0,025	500	65	565
5	15897000-2	Μαργαρίνη σε ατομική συσκευασία των 10γρ	12.000 τεμάχια	Τεμάχια	0,025	300	39	339
6.	15897000-2	Άνθος αραβοσίτου με γεύση βανίλια σε συσκευασία του ενός κιλού	1.000 κιλά	Κιλό	3	3.000	390	3.390
7.	15897000-2	Τσάι μαύρο χωρίς αρώματα, σε φακελάκι, το οποίο να βρίσκεται σε ατομική συσκευασία,	3.000 τεμάχια	τεμάχιο	0,030	90	11,7	101,7
8.	15897000-2	Φρυγανιές σταρένιες των 2 τεμαχίων σε ατομική συσκευασία περίπου 16-20γρ.	40.000 τεμάχια	Τεμάχιο	0,010	400	52	452
9.	15897000-2	Φιδές τριμμένος σε συσκευασία των 500 γρ	400 κιλά	Κιλό	1,4	560	72,8	632,8
10.	15897000-2	Κομπόστα ανάμεικτο σε συσκευασία 800-900 γραμμαρίων	200 τεμάχια	Τεμάχιο	3,8	760	98,8	858,8
11.	15897000-2	Κομπόστα ροδάκινο μισός καρπός χωρίς φλούδα, συσκευασία 2,5 κιλών	1.500 τεμάχια	Τεμάχιο	4,8	7.200	936	8.136
12.	15897000-2	Ρύζι νυχάκι συσκευασία 500 γρ	400 κιλά	Κιλό	1,8	720	93,6	813,6
13.	15897000-2	Ρύζι νυχάκι συσκευασία κιλού	1.000 κιλά	Κιλό	2,9	2.900	377	3.277
14.	15897000-2	Ρύζι κίτρινο μπονέτ συσκευασία 500 γρ.	300 κιλά	Κιλό	1,9	570	74,1	644,1
15.	15897000-2	Ρύζι κίτρινο μπονέτ συσκευασία κιλού	900 κιλά	Κιλό	3	2.700	351	3.051
16.	15897000-2	Μακαρόνι κοφτό συσκευασία 500 γρ.	450 κιλά	Κιλό	1,9	855	111,15	966,15
17.	15897000-2	Μακαρόνι χονδρό νούμερο 2 ή 3 σε συσκευασία 500 γρ.	300 κιλά	Κιλό	1,9	570	74,1	644,1
18.	15897000-2	Μακαρόνι ψιλό νούμερο 8 σε συσκευασία 500 γρ	900 κιλά	Κιλό	1,9	1.710	222,3	1.932,3

19.	15897000-2	Τοματάκια αποφλοιωμένα ολόκληρα σε συσκευασία των 400-450 γρ	1.200 τεμάχια	Τεμάχιο	0,90	1.080	140,4	1.220,4
20.	15897000-2	Τοματοπολτός 400 -450γρ	800 τεμάχια	Τεμάχιο	0,95	760	98,8	858,8
21.	15897000-2	Αλεύρι σίτου σε συσκευασία κιλού	400 κιλά	Κιλό	1,8	720	93,6	813,6
22.	15897000-2	Πατάτες ολόκληρες καθαρισμένες και συσκευασμένες σε vacuum των 5 κιλών.	18.000 κιλά	Κιλό	2,1	37.800	4.914	42.714
23.	15897000-2	Γίγαντες πρώτης ποιότητας σε συσκευασία των 500 γρ	700 κιλά	Κιλό	4,9	3.430	445,9	3.875,9
24.	15897000-2	Φασόλια λευκά μέτρια πρώτης ποιότητας σε συσκευασία των 500 γρ	700 κιλά	Κιλό	3,8	2.660	345,8	3.005,8
25.	15897000-2	Ρεβίθια αποφλοιωμένα α! ποιότητας σε συσκευασία των 500 γρ	600 κιλά	Κιλό	3,8	2.280	296,4	2.576,4
26.	15897000-2	Φακές ψιλές πρώτης ποιότητας σε συσκευασία των 500 γρ	1.000 κιλά	Κιλό	3,6	3.600	468	4.068
27.	15897000-2	Σουσαμάκι σε συσκευασία 500γρ.	500 κιλά	Κιλό	1,9	950	123,5	1.073,5
28.	15897000-2	Κριθαράκι σε συσκευασία 500γρ.	800 κιλά	Κιλό	1,9	1.520	197,6	1.717,6
29.	15897000-2	Ζελέ με ζάχαρη (κεράσι, φράουλα, πορτοκάλι, ανανάς, λεμόνι) σε συσκευασία του ενός κιλού	80 κιλά	Κιλό	3,8	304	39,52	343,52
30.	15897000-2	Ζελέ χωρίς ζάχαρη (κεράσι, φράουλα, πορτοκάλι, ανανάς, λεμόνι) σε συσκευασία του ενός κιλού	50 κιλά	Κιλό	4,3	215	27,95	242,95
31.	15897000-2	Μπισκότα αλμυρά 30 γρ <u>για την αιμοδοσία</u>	5.000 τεμάχια	Τεμάχιο	0,60	3.000	390	3.390
32.	15897000-2	Ελληνικός καφές αλεσμένος σε συσκευασία των 100 γρ <u>για τον Ξενώνα και την ψυχιατρική</u>	300 τεμάχια	Τεμάχιο	2,9	870	113,1	983,1
33.	15897000-2	Στιγμιαίος καφές αλεσμένος σε συσκευασία των 2.750 γρ. <u>για τον</u>	40 τεμάχια	Τεμάχιο	83	3.320	431,6	3.751,6

		<u>Ξενώνα και την ψυχιατρική</u>						
34.	15897000-2	Μουστάρδα απαλή γεύση, των 500 γρ	60 τεμάχια	Τεμάχιο	1,8	108	14,04	122,04
35.	15897000-2	Κέτσαπ χωρίς προσθήκη ζάχαρης σε συσκευασία των 500 γρ.	40 τεμάχια	Τεμάχιο	1,8	72	9,36	81,36
36.	15897000-2	Μαγιά ξερή σε φακελάκι των 5 γρ	200 τεμάχια	Τεμάχιο	0,65	130	16,9	146,9
37.	15897000-2	Χαλβάς με γεύση βανίλιας, σε συσκευασία των 2,5 κιλών	125 κιλά	Κιλό	5	625	81,25	706,25
38.	15897000-2	Ζαμπόν χοιρινό μπούτι, χωρίς γλουτένη των 400γρ.	150 κιλά	Κιλό	8,8	1.320	171,6	1.491,6
39.	15897000-2	Νερό του μισού λίτρου , <u>για την</u> <u>αιμοδοσία</u>	7.200 τεμάχια	Τεμάχιο	0,18	1.296	168,48	1.464,48
40.	15897000-2	Χυμός λεμόνι για μαγείρεμα σε συσκευασία των 400-450 γρ.	4.500 τεμάχια	Τεμάχιο	0,95	4.275	555,75	4.830,75
41.	15897000-2	Ξύδι από σταφύλια σε συσκευασία των 400-450 γρ.	7.500 τεμάχια	Τεμάχιο	0,85	6.375	828,75	7.203,75
42.	15897000-2	Τραχανάς ξινός σαρένιος σε συσκευασία του κιλού , <u>για τον</u> <u>ξενώνα</u>	100 κιλά	Κιλό	3,1	310	40,3	350,3
43.	15897000-2	Αλάτι ψιλό, φυσικό, θαλασσινό, εγχώριας παραγωγής, ιωδιούχο σε συσκευασία των 500 γρ.	360 κιλά	Κιλό	1,3	468	61,08	529,08
44.	15897000-2	Αλάτι ψιλό φυσικό, θαλασσινό, εγχώριας παραγωγής, ιωδιούχο σε συσκευασία των 5 γρ. <u>για την</u> <u>τραπεζαρία των</u> <u>γιατρών</u>	1.500 τεμάχια	Τεμάχιο	0,25	375	48,75	423,75
45.	15897000-2	Πιπέρι μαύρο σε συσκευασία των 4 γρ. <u>για την</u> <u>τραπεζαρία των</u> <u>γιατρών</u>	1.000 τεμάχια	Τεμάχιο	0,35	350	45,5	395,5
46.	15897000-2	Ρίγανη σε συσκευασία κιλού	15 κιλά	Κιλό	8,5	127,5	16,58	144,08
47.	15897000-2	Πιπέρι πάπρικα γλυκιά σε συσκευασία κιλού	20 κιλά	Κιλό	8,5	170	22,1	192,1
48.	15897000-2	Πιπέρι μαύρο σε	15 κιλά	Κιλό	13	195	25,35	220,35

		συσκευασία κιλού						
49.	15897000-2	Κύμινο σε συσκευασία κιλού	15 κιλά	Κιλό	14	210	27,3	237,3
50.	15897000-2	Κανέλλα σε σκόνη σε συσκευασία κιλού	7 κιλά	Κιλό	11	77	10,01	87,01
51.	15897000-2	Μπαχάρι σε σκόνη σε συσκευασία κιλού	7 κιλά	Κιλό	14	98	12,74	110,74
52.	15897000-2	Μοσχοκάρυδο σε σκόνη σε συσκευασία κιλού	7 κιλά	Κιλό	14	98	12,74	110,74
53.	15897000-2	Δάφνη φύλλα σε συσκευασία 500 γρ	1 κιλό	Κιλό	8,5	8,5	1,11	9,61
54.	15897000-2	Δυόσμος σε συσκευασία 500 γρ	2 κιλά	Κιλό	8,5	17	2,22	19,22
55.	15897000-2	Ελιές καλαμών σε δοχείο των 5 κιλών	250 κιλά	Κιλό	8,5	2.125	277,5	2.402,5
56.	15897000-2	Μανιτάρια Portobello, κομμένα σε συσκευασία των 800 γρ	1.000 τεμάχια	Τεμάχιο	5,4	5.400	705	6.105
57.	15897000-2	Παντζάρια κομμένα καθαρισμένα σε συσκευασία του κιλών	150 τεμάχια	Τεμάχιο	5,2	780	101,4	881,4
58.	15897000-2	Βαφή χρώματος κόκκινου για αυγά σε συσκευασία 3-4 γρ	10 τεμάχια	Τεμάχιο	2	20	4,8	24,8
		Σύνολο				98.630,50	15.409,34	114.039,84

Οπωροκηπευτικά								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	03221200-8	Αγγούρι	2.000 τεμάχια	Τεμάχια	0,85	1.700	221	1.921
2.	03221200-8	Ανηθος	480 τεμάχια	Τεμάχια	0,85	408	53	461
3.	03221200-8	Μαϊντανός	600 τεμάχια	Τεμάχιο	0,85	510	66,3	576,3
4.	03221200-8	Σέλινο	450 κιλά	Κιλό	2,7	1.215	158	1.373
5.	03221200-8	Καρότα	2.500 κιλά	Κιλά	1,9	4.750	617,5	5.367,5
6.	03221200-8	Κολοκυθάκια	700 κιλά	Κιλά	2,9	2.030	263,9	2.293,9
7.	03221200-8	Κρεμμύδια ξηρά	2.000 κιλά	Κιλά	1,9	3.800	494	4.294
8.	03221200-8	Κρεμμυδάκια φρέσκα	250 τεμάχια	τεμάχια	0,9	225	29,25	254,25
9.	03221200-8	Κουνουπίδι	200 κιλά	Κιλά	3,1	620	80,6	700,6
10.	03221200-8	Μπρόκολο	200 κιλά	Κιλά	3,1	620	80,6	700,6
11.	03221200-8	Λάχανο	2.800 κιλά	Κιλά	0,95	2.660	345,8	3.005,8
12.	03221200-8	Μαρούλι	2.500 τεμάχια	Τεμάχια	0,95	2.375	308,75	2.683,75
13.	03221200-8	Λεμόνια	1.400 κιλά	Κιλά	2,4	3.360	436,8	3.796,8
14.	03221200-8	Μελιτζάνες τσακόνικες	1.000 κιλά	Κιλά	2,9	2.900	377	3.277
15.	03221200-8	Μελιτζάνες φλάσκες	800 κιλά	Κιλά	2,8	2.240	291,2	2.531,2

16.	03221200-8	Πράσα	100 κιλά	Κιλά	3	300	39	339
17.	03221200-8	Τομάτες για σαλάτα λεπτόφλουδες	2.800 κιλά	Κιλά	2,9	8.120	1.055,6	9.175,6
18.	03221200-8	Τομάτες για γεμιστά	1.000 κιλά	Κιλά	2	2.000	260	2.260
19.	03221200-8	Πιπεριές πράσινες για γέμισμα	800 κιλά	Κιλά	2,9	2.320	301,6	2.621,6
20.	03221200-8	Πιπεριές ψιλές κέρατο	500 κιλά	Κιλά	2,7	1.350	175,5	1.525,5
21.	03221200-8	Αχλάδια κοντούλες	900 κιλά	Κιλά	3,9	3.510	456,3	3.966,3
22.	03221200-8	Βερίκοκα μπεμπέκο	800 κιλά	Κιλά	4	3.200	416	3.616
23.	03221200-8	Καρπούζι α ! ποιότητας	1.000 κιλά	Κιλά	0,85	850	110,5	960,5
24.	03221200-8	Μανταρίνια κλιμεντίνες	2.000 κιλά	Κιλά	1	2.000	260	2.260
25.	03221200-8	Μήλα Σμιθ	1.000 κιλά	Κιλά	2	2.000	260	2.260
26.	03221200-8	Μήλα στάρκιν	2.500 κιλά	Κιλά	2,2	5.500	715	6.215
27.	03221200-8	Μπανάνες α ! ποιότητας	3.000 κιλά	Κιλά	2	6.000	780	6.780
28.	03221200-8	Νεκταρίνια α ! ποιότητας	1.500 κιλά	Κιλά	2,4	3.600	468	4.068
29.	03221200-8	Ροδάκινα α ! ποιότητας	800 κιλά	Κιλά	2,4	1.920	249,6	2.169,6
30.	03221200-8	Πορτοκάλια μέρλιν	2.800 κιλά	Κιλά	1,5	4.200	546	4.746
31.	03221200-8	Πεπόνια α ! ποιότητας	400 κιλά	Κιλά	2,9	1.160	150,8	1.310,8
		Σύνολο				88.753	11.538	100.291

Ελαιόλαδο								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15411110-6	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο σε συσκευασία του ενός λίτρου	500 λίτρα	λίτρο	9	4.500	1.080	5.580
2.	15411110-6	Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο σε συσκευασία δοχείο των πέντε λίτρων	300 τεμάχια των 5 λίτρων	Τεμάχιο	43	12.900	3.096	15.996
		Σύνολο				17.400	4.176	21.576

Διάφορα Κρέατα								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15119000-5	Μοσχάρι σπάλα νωπή, χωρίς οστό και δέρμα	5.500 κιλά	κιλά	16,5	90.750	11.797,5	102.547,5
2.	15119000-5	Κιμάς	300 κιλά	κιλά	11	3.300	429	3.729

		μοσχαρίσιος λάπα για τον ξενώνα						
3.	15119000-5	Χοιρινές μπριζόλες καρέ χωρίς οστό	700 κιλά	Κιλά	12	8.400	1.092	9.492
4.	15119000-5	Χοιρινή σπάλα χωρίς οστό και δέρμα	400 κιλά	Κιλά	12,5	5.000	650	5.650
5.	15119000-5	Χοιρινό σνίτσελ παναρισμένο με φρυγανιά	400 κιλά	Κιλά	12	4.800	624	5.424
6.	15119000-5	Σουβλάκια χοιρινά 100γρ το κάθε ένα, για το ξενώνα	150 κιλά	Κιλά	10	1.500	195	1.695
7.	15119000-5	Γίδα άνευ οστού για το ξενώνα	70 κιλά	Κιλά	11	770	100,1	870,1
		Σύνολο				114.520	14.887,6	129.407,6

Κοτόπουλα								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	15112130-6	Μπούτι κοτόπουλο	15.000 κιλά	Κιλά	3,4	51.000,00	6.630,00	57.630,00
2.	15112130-6	Κοτόπουλο ρολό γεμιστό τυρί και αλλαντικά του ενός κιλού	900 κιλά	Κιλά	8,6	7.740,00	1.006,20	8.746,20
3.	15112130-6	Σνίτσελ κοτόπουλο παναρισμένο με φρυγανιά	600 κιλά	Κιλά	8	4.800,00	624,00	5.424,00
		Σύνολο				63.540,00	8.260,20	71.800,20

Συνολική καθαρή αξία	ΦΠΑ	ΣΥΝΟΛΟ
574.142,50	74.640,73	648.783,23

Οι προμήθειες και τα χρηματικά μέσα επαρκούν για την πλήρη κάλυψη των αναγκών του Γενικού Νοσοκομείου Άρτας, του ξενώνα και των διαμερισμάτων. Οι δαπάνες αναλαμβάνονται εξ ολοκλήρου από το Νοσοκομείο, εξασφαλίζοντας τη διαρκή και απρόσκοπτη λειτουργία των εν λόγω μονάδων.

Η τεχνική προσφορά πρέπει να καλύπτει πλήρως όλες τις απαιτήσεις και προδιαγραφές που έχουν οριστεί από την αναθέτουσα αρχή στο κεφάλαιο «Απαιτήσεις – Τεχνικές Προδιαγραφές», περιγράφοντας αναλυτικά τον τρόπο με τον οποίο αυτές πληρούνται. Ειδικότερα, η προσφορά οφείλει να περιλαμβάνει τα απαραίτητα έγγραφα και δικαιολογητικά, βάσει των οποίων θα αξιολογηθεί η

καταλληλότητα των προσφερόμενων ειδών, σύμφωνα με το κριτήριο ανάθεσης και όπως αναφέρονται λεπτομερώς στο Παράρτημα.

Δεν απαιτείται η προσκόμιση δειγμάτων κατά το στάδιο του διαγωνισμού. Ωστόσο, κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προσφορών, η αναθέτουσα αρχή διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τους οικονομικούς φορείς την προσκόμιση δειγμάτων για όποιο είδος κρίνει αναγκαίο. Σε περίπτωση που απαιτηθεί η διενέργεια ελέγχου ικανοποίησης των τεχνικών προδιαγραφών κάποιου είδους από αναγνωρισμένο εργαστήριο, οποιαδήποτε δαπάνη προκύψει βαρύνει αποκλειστικά τον ανάδοχο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Η σειρά κατάθεσης των προσφορών πρέπει να ακολουθεί αυστηρά το παρακάτω υπόδειγμα και δεν επιτρέπεται καμία παρέκκλιση από αυτήν. Η τήρηση της συγκεκριμένης σειράς είναι υποχρεωτική για την ορθή και ομοιόμορφη αξιολόγηση των υποβαλλόμενων προσφορών.

Επιπλέον, σύμφωνα με το παρόν υπόδειγμα, θα πρέπει να ανασυνταχθούν με τον ίδιο τρόπο και οι προσφορές για τις υπόλοιπες κατηγορίες.

Παραδείγματα υποβολής:

Προϊόντα Αρτοποιίας					
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Εμπορική ονομασία του είδους
1.	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΦΟΡΜΑΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΥΠΟΥ 70% σε ατομικά στρογγυλά ψωμάκια των 60γρ Έκαστος	5.500 κιλά (91.666 ψωμάκια)	Κιλό	
2.	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ σε ατομικά στρογγυλά ψωμάκια των 60γρ Έκαστος	2,100 κιλά (35.000 ψωμάκια)	Κιλό	
3,	15612500-6	ΑΡΤΟΣ ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ Ατομικά 80γρ έκαστος	8.000 τεμάχια	Τεμάχιο	
4.	15612500-6	ΛΑΓΑΝΑ 750 γρ	30 κιλά	Κιλό	
5.	15612500-6	ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ατομικές 20 γρ	400 κιλά	Κιλό	

Είδη Ζαχαροπλαστικής και Γλυκίσματα					
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Εμπορική ονομασία του είδους
1.	15812000-3	ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ	15 κιλά	Κιλό	
2.	15812000-3	ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ	15 κιλά	Κιλό	
3.	15812000-3	ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΤΟΛΙΔΙΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΡΙ	30 κιλά	Κιλό	
4.	15812000-3	ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΤΩΝ 60ΓΡ	15 κιλά	Κιλό	
5.	15812000-3	ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ	15 κιλά	Κιλό	

Χυμοί Φρούτων					
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Εμπορική ονομασία του είδους
1.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 250ml για την <u>αιμοδοσία</u>	4.500 τεμάχια	τεμάχια	
2.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΜΗΛΟ 250ml για την <u>Μεσογειακή</u>	400 τεμάχια	τεμάχια	
3.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ 250ml για την <u>Μεσογειακή</u>	400 τεμάχια	τεμάχια	
4.	15321000-4	ΧΥΜΟΣ ΒΥΣΣΙΝΟ 250ml για την <u>Μεσογειακή</u>	400 τεμάχια	τεμάχια	

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Η σειρά κατάθεσης των προσφορών πρέπει να ακολουθεί αυστηρά το παρακάτω υπόδειγμα και δεν επιτρέπεται καμία παρέκκλιση από αυτήν. Η τήρηση της συγκεκριμένης σειράς είναι υποχρεωτική για την ορθή και ομοιόμορφη αξιολόγηση των υποβαλλόμενων προσφορών.

Επιπλέον, σύμφωνα με το παρόν υπόδειγμα, θα πρέπει να ανασυνταχθούν με τον ίδιο τρόπο και οι προσφορές για τις υπόλοιπες κατηγορίες.

Παράδειγμα υποβολής:

Αυγά								
Αριθμός	CPV	Είδος Τροφίμου	Ποσότητα	Μονάδα μέτρησης, αγοράς και κοστολόγησης στα τιμολόγια	Τιμή ανά κιλό/τεμάχιο (€)	Καθαρή Τιμή (€)	Τιμή ΦΠΑ (€)	ΣΥΝΟΛΟ ΜΕ ΦΠΑ
1.	03142500-3	ΑΥΓΑ ΚΟΤΑΣ 60gr το τεμάχιο	15.000 τεμάχια	τεμάχια				
		Σύνολο						

Στα είδη που φέρουν ποσοστό έκπτωσης, απαιτείται η προσθήκη επιπλέον στήλης στην οποία θα αναφέρεται ρητώς το αντίστοιχο ποσοστό έκπτωσης, προκειμένου να διασφαλίζεται η σαφής και άμεση εμφάνιση του εν λόγω ποσοστού για κάθε προσφερόμενο είδος.