



Τ.Ε.Β.Α.

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Επισιτιστικής & Βασικής
Υλικής Συνδρομής



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΧΙΟΥ
ΔΗΜΟΣ ΧΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ**

**Χίος 23/3/2016
Προμήθεια :Ειδών τροφίμων και
βασικής υλικής συνδρομής
(TEBA)**

Αρ. Μελέτης : 1/2016

II. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

Όλα τα είδη θα είναι πρώτης ποιότητας και πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Επίσης όλα τα είδη θα πρέπει να είναι ευρέως διαδεδομένα στην ελληνική αγορά, να είναι αναγνωρίσιμα και δοκιμασμένα από το ευρύ καταναλωτικό κοινό και να υπάρχουν στα περισσότερα σούπερ μάρκετ και παντοπωλεία, και όλες οι βιομηχανίες (που παράγουν τα συγκεκριμένα τρόφιμα) να εφαρμόζουν σύστημα HACCP και να κατέχουν πιστοποιητικό ISO 22000 (ή παρόμοιο πιστοποιητικό).

Σε όλες τις συσκευασίες τροφίμων θα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται, εφόσον τα προϊόντα δεν καλύπτουν τους όρους υγιεινής διατροφής να τα αντικαταστήσει αμέσως με υπόδειξη της Υπηρεσίας χωρίς ιδιαίτερη πληρωμή.

A) ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ - ΕΙΔΗ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΥ

1 Κρέμα δημητριακών

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου:

- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.
- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Y1/Γ.Π.47813.από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ)
- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» να τηρεί τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeria monocytogenes* και *Enterobacter sakazakii* όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

Ειδικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» πρέπει να φέρει ημερομηνία “ανάλωσης έως” τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» πρέπει να διατίθεται σε συσκευασίες των 300 gr \pm 30%.
- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άσπογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

- Η σύνθεση των τροφίμων να είναι τέτοια ώστε να ενδείκνυται να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.
- Δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.
- Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή φαρίν λακτέ (Καν. 609/2013).
- Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Το προϊόν «κρέμα δημητριακών» θα διατίθεται σε κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες, που πρέπει να είναι κατάλληλοι για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 1935/2004 και τους Περί Υλικών και Αντικειμένων για επαφή με τρόφιμα και καθαρού βάρους 300 gr \pm 30%.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- Οι συσκευασίες του προϊόντος «κρέμα δημητριακών» θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Ονομασία τροφίμου
- Κατάλογος συστατικών
- Ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παρ.ΙΙ του κα. 1169/2011.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Οδηγίες παρασκευής και ανασύστασης
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η τελική ημερομηνία ανάλωσης με τη φράση «ανάλωση έως»(Ημέρα/ Μήνας/Ετος)''.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης
- Το καθαρό βάρος.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Δήλωση σχετικά με την ηλικία από την οποία χρησιμοποιείται το προϊόν. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.

- Πληροφορίες σχετικά με απουσία, παρουσία γλουτένης όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες, με βάση τις απαιτήσεις της Υ1/Γ.Π.47813.

□ Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Η επισήμανση και παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσω πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

Η επισήμανση, παρουσίαση να μην αποθαρρύνουν τον θηλασμό και να μη περιλαμβάνουν εικόνες βρεφών ή άλλες εικόνες ή κείμενα που να εξιδανικεύει τη χρήση των εν λόγω παρασκευασμάτων.

Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Το είδος του τροφίμου: «Κρέμα δημητριακών»
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Διαδικασία συντήρησης

Οι συσκευασίες του προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

2. Κρέμα ρυζάλευρου

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.
- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).
- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeria monocytogenes* και *Enterobacter sakazakii* όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

Ειδικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να φέρει ημερομηνία “ανάλωσης έως” τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να διατίθεται σε συσκευασίες των 300 gr \pm 30%.
- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένες ύλες.
- Η κρέμα ρυζάλευρου δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της κρέμας ρυζάλευρου πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

- Η σύνθεση των τροφίμων να είναι τέτοια ώστε να ενδείκνυται, να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις, και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.
- Η κρέμα ρυζάλευρου δεν πρέπει να περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.

- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή ρυζάλευρου (Καν. 609/2013).
- Η κρέμα ρυζάλευρου πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Η κρέμα ρυζάλευρου θα διατίθεται σε κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες, που πρέπει να είναι κατάλληλοι για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 1935/2004 και τους Περί Υλικών και Αντικειμένων για επαφή με τρόφιμα και καθαρού βάρους 300 gr \pm 30%.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, φθορές και παραμορφώσεις), να μην εμφανίζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- Οι συσκευασίες της κρέμας ρυζάλευρου θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Ονομασία τροφίμου
- Κατάλογος συστατικών
- Ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παρ.ΙΙ του κα. 1169/2011.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Οδηγίες παρασκευής και ανασύστασης
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η τελική ημερομηνία ανάλωσης με τη φράση «ανάλωση έως»(Ημέρα/ Μήνας/Έτος)''.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης
- Το καθαρό βάρος.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Δήλωση σχετικά με την ηλικία από την οποία χρησιμοποιείται το προϊόν. Η ηλικία αυτή δε θα πρέπει να είναι κάτω των 4 μηνών.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης, όταν η αναφερόμενη ηλικία κατανάλωσης είναι κάτω των 6 μηνών.
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες, με βάση τις απαιτήσεις της Υ1/Γ.Π.47813.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Η επισήμανση και παρουσίαση να παρέχουν πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

Η επισήμανση και η παρουσίαση να μην αποθαρρύνουν τον θηλασμό και να μη περιλαμβάνουν εικόνες βρεφών ή άλλες εικόνες ή κείμενα που να εξιδανικεύει τη χρήση των εν λόγω παρασκευασμάτων.

Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Το είδος του τροφίμου: «Κρέμα Ρυζάλευρο»
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Διαδικασία συντήρησης

Οι συσκευασίες με το ρυζάλευρο θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

3. Γάλα σκόνη 1^{ης} – 2^{ης} βρεφικής ηλικίας

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Καν. 609/2013, όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.
- Να έχουν λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).
- Να τηρούν τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφάλειας για *Listeriamonocytogenes* και *Enterobactersakazakii*, όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.

Ειδικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Το παρασκευάσματα για βρέφη και παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας, πρέπει να φέρουν «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Τα παρασκευάσματα θα πρέπει να διατίθενται σε συσκευασίες των 800 gr ± 30%.
- Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες.
- Τα παρασκευάσματα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παρασκευασμάτων πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών. Τα παρασκευάσματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

- Η σύνθεση των τροφίμων να είναι τέτοια ώστε να ενδείκνυται, να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα.
- Τα παρασκευάσματα δεν πρέπει να περιέχουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.
- Για να καταστούν τα παρασκευάσματα έτοιμα για χρήση, δεν απαιτείται τίποτα άλλο εκτός από την προσθήκη νερού, σε κατάλληλη ποσότητα ανάλογα με την περίπτωση.
- Τα ειδικότερα ζητήματα σύνθεσης θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στην Υ1/Γ.Π.47815, για την εναρμόνιση με την Οδηγία 2006/141/ΕΚ και στον Καν. 609/2013.
- Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί υπολειμματικότητας σε χρήση φυτοφαρμάκων σε προϊόντα που προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων (Καν. 609/2013).
- Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010)

καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Τα παρασκευάσματα για βρέφη και τα παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας πρέπει να συσκευάζονται σε περιέκτες κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα, όπως προβλέπεται στον Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 1935/2004 και τους Περί Υλικών και Αντικειμένων για επαφή με τρόφιμα, και καθαρού βάρους 800gr \pm 30%.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι κλειστή, σφραγισμένη και ακέραια (χωρίς φθορές και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.
- Οι συσκευασίες των παρασκευασμάτων θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (β' συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011. Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Ονομασία τροφίμου ήτοι «παρασκεύασμα για βρέφη» ή «παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας». Εν τούτοις η ονομασία προϊόντων που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος θα είναι η ακόλουθη: «Γάλα για βρέφη» και «Γάλα δεύτερης βρεφικής ηλικίας».
- Κατάλογος συστατικών
- Ύπαρξη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες βάσει του Παρ.Π του κα. 1169/2011.
- Όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση υπεύθυνου κυκλοφορίας προϊόντος.
- Οδηγίες παρασκευής και ανασύστασης
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και η τελική ημερομηνία ανάλωσης με τη φράση «ανάλωση έως»(Ημέρα/ Μήνας/Ετος)''.
- Οδηγίες συντήρησης, αποθήκευσης
- Το καθαρό βάρος.
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ
- Ενεργειακή αξία και περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λιπίδια και υδατάνθρακες, με βάση τις απαιτήσεις της Υ1/Γ.Π.47815.
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας **συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και** κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Οι ειδικές προαιρετικές ενδείξεις αναφέρονται στην Υ1/Γ.Π.47815.

Η επισήμανση και παρουσίαση να παρέχει πληροφόρηση για την ενδεδειγμένη χρήση των τροφίμων αυτών, να μην είναι παραπλανητική και να μην αποδίδει σε αυτά τα προϊόντα ιδιότητες μέσου πρόληψης θεραπευτικής αγωγής νόσου και ίασης από αυτή, ούτε να υπονοεί τέτοιες ιδιότητες.

Η επισήμανση, παρουσίαση να μην αποθαρρύνουν το θηλασμό και να μη περιλαμβάνουν εικόνες βρεφών ή άλλες εικόνες ή κείμενα που να εξιδανικεύει τη χρήση των εν λόγω παρασκευασμάτων. Με την επιφύλαξη των ανωτέρω επιτρέπονται γραφικές αναπαραστάσεις για εύκολη αναγνώριση των παρασκευασμάτων αυτών και για την απεικόνιση μεθόδων παρασκευής.

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων (β' συσκευασία) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Το είδος του τροφίμου: «παρασκευάσματα για βρέφη» ή «παρασκευάσματα δεύτερης βρεφικής ηλικίας»
- Αριθμός Γνωστοποίησης ΕΟΦ

- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Οι συσκευασίες θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

4.Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο

Το ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι εξαιρετικά παρθένο και να έχει οξύτητα 0,1 – 0,8. Η βιομηχανία να λειτουργεί νόμιμα. Το ελαιόλαδο να είναι ελληνικό, σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου, δύο (2) λίτρων και των (5) λίτρων αντίστοιχα και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων διατάξεις. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. **(ΝΑ ΚΑΤΑΤΕΘΟΥΝ)**.

1.Ορισμός:

Με τον όρο Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο, εννοείται, το ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους, και είναι σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθμ. 29/2012 της Επιτροπής της 13^{ης} Ιανουαρίου 2012 για τα πρότυπα εμπορίας του ελαιολάδου και τον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, και τις εκάστοτε τροποποιήσεις τους.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιολάδου.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό, Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής.
- Το προϊόν πρέπει να μην παρέχει γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης, κατά την παραγωγή του (π.χ. να μην εμφανίζει οσμή ή γεύση τάγγισης).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα αντίστοιχα που προβλέπονται στο Παράρτημα I του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991, και τις εκάστοτε τροποποιήσεις του, σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού, σε ό,τι αφορά το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
- Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες κ.ά.).

Συσκευασία

- Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτες κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα και καθαρού περιεχομένου 1,0 λίτρου, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.).
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι αέρεια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- Οι συσκευασίες του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε σ χαρτοκιβώτιο υσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας , σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (Κανονισμός (ΕΕ) 29/2012 άρθρα 3, 4, 5, & 6 και ΚΥΑ 323902/2009 άρθρο 3), θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι:

- Η ονομασία του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Η πληροφορία για την συγκεκριμένη κατηγορία ελαιολάδου «ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους».
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου ελαιολάδου, εκφραζόμενη σε μονάδες όγκου.
- Ο αλφαριθμητικός κωδικός έγκρισης (EL 40 xxxx).
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του ελαίου (μακριά από το φως και τη θερμότητα).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ο αριθμός παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν έκτυπα οι παρακάτω επισημάνσεις:

- Η ονομασία του προϊόντος (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

. Σε κάθε συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Ο αριθμός των φιαλών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε όγκο, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.

5.Φασόλια

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι του ενός κιλού και των 500 γρ.αντίστοιχα.

Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000.

Ορισμός Ξερών Φασολιών

Η ονομασία "Ξερά Φασόλια" αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού φασόλιος (*Phaseolus vulgaris*) της οικογένειας των ψυχανθών (*Leguminosae*).

Τα φασόλια ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και τη μορφή τους σε κατηγορίες σύμφωνα με την ΚΥΑ 37227/87, όπως αυτή ισχύει. Τα υπό προμήθεια φασόλια θα είναι μεσόσπερμα (μέτρια).

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Τα φασόλια θα πρέπει να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας το λιγότερο 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Τα φασόλια θα πρέπει να είναι ώριμα, μαλακά και αλευρώδη, το εξωτερικό τους χρώμα είναι λευκό και η επιφάνειά τους στιλπνή. Δεν θα πρέπει να είναι συρρικνωμένα και δεν θα πρέπει να εμφανίζουν αλλοιώσεις ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Τα φασόλια θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ζιζάνια, έντομα, αλλοιωμένους κόκκους ή κόκκους άλλων προϊόντων.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Τα φασόλια θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των ξερών φασολιών (ξένες ύλες, υγρασία, πτητικές ουσίες κ.λ.π.) θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Τα ξερά φασόλια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα περιέκτες σε κλειστές συσκευασίες καθαρού βάρους περιεχομένου, 0,5 κιλού \pm 10%, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή νομοθεσία.
- Η συσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη ή σχισμένη ή με τρύπες.
- Οι συσκευασίες των φασολιών θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικά φασόλια).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορούν να περιέχονται. Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας. Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:
- Το είδος και η κατηγορία της φακής και η περιοχή παραγωγής της.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

6.Φακές

Να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις, και να επεξεργάζονται σε βιομηχανίες που εφαρμόζουν το σύστημα HACCP. Να μην παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, και γεύσης, φετινής σοδιάς, ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, μη συρρικνωμένα και με ομοιόμορφη εμφάνιση, απαλλαγμένα από ξένα σώματα, απεντομωμένα με φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, με ένδειξη στην συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Επί της συσκευασίας να αναγράφονται επίσης οι εξής ενδείξεις: α) προέλευση, β) ποιότητα Α. Η συσκευασία να είναι των 500 γρ.

Δεν θα προέρχονται από μεταλλαγμένα φυτά.

Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει

Ορισμός Φακής

Η ονομασία φακή (LENS CULINARIS) αποδίδεται σε αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα σπέρματα του φυτού της οικογένειας των ψυχανθών (Leguminosae). Εμφανίζεται με διάφορα χρώματα (πράσινη, καφέ, κόκκινη). Οι υπό προμήθεια φακές θα είναι καφέ χρώματος.

Οι ποικιλίες φακής ταξινομούνται σύμφωνα με το μέγεθος και το σχήμα των κόκκων, στις εξής κατηγορίες: μεγαλόσπερμες (πλατιές ή χοντρές), μεσόσπερμες, μικρόσπερμες (ψιλές). Οι υπό προμήθεια φακές θα είναι ψιλές ή χοντρές.

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της φακής θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Η φακή θα πρέπει να έχει χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας το λιγότερο 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η φακή θα πρέπει να είναι ώριμη, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνή και όχι συρρικνωμένη. Οι κόκκοι της φακής να μην είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περιστερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκρίζο).
- Η φακή θα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ζιζάνια, έντομα, αλλοιωμένους κόκκους ή κόκκους άλλων προϊόντων.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η φακή θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βάρεια μέταλλα κ.ά.).
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της φακής (ξένες ύλες, υγρασία, πτητικές ουσίες κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας (ΚΥΑ 37227/87).
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Η φακή πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα περιέκτες, σε συσκευασίες καθαρού βάρους περιεχομένου, 0,5 κιλού \pm 10%, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή νομοθεσία.

- Η συσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη ή σχισμένη ή με τρύπες.
- Οι συσκευασίες της φακής θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η χώρα καταγωγής ή ο ακριβής τόπος προέλευσης (προκειμένου για ελληνικά φασόλια).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Τα αλλεργιογόνα που περιέχονται ή που μπορούν να περιέχονται.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Το είδος και η κατηγορία της φακής και η περιοχή παραγωγής της.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

7.Φέτα

Ορισμός

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις παραπάνω αναφερόμενες περιοχές.

Γενικές απαιτήσεις

Η φέτα θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 53/04.

Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του τυριού «ΦΕΤΑ».

Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Το τυρί «ΦΕΤΑ» πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 3 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Το τυρί «ΦΕΤΑ» είναι ένα μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Το τυρί «ΦΕΤΑ» δεν έχει επιδερμίδα.
- Η μάζα του είναι καθαρή λευκή, συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Το τυρί μπορεί να φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.
- Το τυρί πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

- Το τυρί δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Το τυρί πρέπει να έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

- Το τυρί πρέπει να έχει γεύση ευχάριστη, ελαφρά όξινη και ευχάριστο άρωμα.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
- Το τυρί πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Χημικά Χαρακτηριστικά

- Το γάλα από το οποίο παράγεται του τυρί «ΦΕΤΑ» πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (αφλατοξίνη, βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).
- Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella* spp., *L.monocytogenes*, Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες [Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005].

Συσκευασία

- Μετά τη δίμηνη ωρίμανση του τυριού «ΦΕΤΑ» σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1.2 της παρούσης προδιαγραφής, το προϊόν τεμαχίζεται σε ισομεγέθη τεμάχια και συσκευάζεται σε υποσυσκευασία (πρώτη συσκευασία–πλαστικό περιέκτη τύπου τάπερ) κατάλληλη για τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004).
- Τα τεμάχια που τοποθετούνται εντός του πλαστικού περιέκτη πρέπει να καλύπτονται από άλμη.
- Το καθαρό βάρος του τυριού φέτα που περιέχεται στην υποσυσκευασία μπορεί να κυμαίνεται από 400 – 600 γραμμάρια.
- Η υποσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές), να μην παρουσιάζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- Οι υποσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται, κατ' ελάχιστον, τα κάτωθι

- Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.

- Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Αριθμό που θα περιλαμβάνει τα στοιχεία: ΦΕ – αύξων αριθμός υποσυσκευασίας – ημερομηνία παραγωγής.
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”’.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

3.8.2 Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων (β’ συσκευασία) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω στοιχεία:

- Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού
- Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού
- Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”’.
- Αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.

Διαδικασία συντήρησης

Οι συσκευασίες του τυριού «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» να φυλάσσονται σε καθαρούς ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 2 - 4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης, για καταγραφή της θερμοκρασίας.

Οι ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

8.Ζάχαρη

Η κρυσταλλική ζάχαρη να είναι συσκευασμένη σε χάρτινη συσκευασία του ενός (1) κιλού. Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (ΝΑ ΚΑΤΑΤΕΘΟΥΝ).

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της ζάχαρης θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 και Κ.Τ.Π.).
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι λευκή, κρυσταλλική, χωρίς συσσωματώματα και να ρέει ελεύθερα.

Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από ξένα υλικά.

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

- Η ζάχαρη θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.).
- Η περιεκτικότητα σε σακχαρόζη κατά βάρος σε ξηρά κατάσταση πρέπει να ανέρχεται σε 99,7% ή άνω, προσδιοριζόμενη με την πολωσιμετρική μέθοδο (Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013).
- Η μέγιστη περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο είναι 0,04%.
- Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά ποιότητας είναι αυτά που αναφέρονται στον Κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Η ζάχαρη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα χάρτινους περιέκτες, σε κλειστές συσκευασίες καθαρού βάρους περιεχομένου 1,0 κιλού, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η συσκευασία δε θα πρέπει να είναι ανοιγμένη ή φθαρμένη και δε θα πρέπει να εμφανίζει διαρροές.
- Οι συσκευασίες της ζάχαρης θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η ονομασία του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αριθμός των χάρτινων συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

9.Μακαρόνια

Αρίστης ποιότητας, τύπου Νο 6, από 100% σμιγδάλι σκληρού σιταριού. Τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία βάρους 2X500γγραμ. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και ημερομηνία λήξης η οποία πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 έτους.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ζυμαρικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Τα υπό προμήθεια ζυμαρικά θα πρέπει να είναι κατηγορίας «Σπαγγέτι Νο 6».

- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

Τα ζυμαρικά πρέπει να είναι αμιγή, χωρίς σπασίματα, υγρή, καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.

Τα ζυμαρικά δε θα πρέπει να έχουν μαύρα στίγματα, δε θα πρέπει να είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, αφλατοξίνες κ.ά.).
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, η οξύτητα, η τέφρα θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που θέτει η κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

Συσκευασία

- Τα ζυμαρικά θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε διάφανους, πλαστικούς περιέκτες, κατάλληλους για επαφή με τρόφιμα και καθαρού περιεχομένου 0,5 κιλού σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).
- Οι συσκευασίες των ζυμαρικών θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ο κατάλογος των συστατικών.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8, παράγραφος 1 του Καν. (ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- Κάθε συστατικό ή τεχνολογικό βοήθημα το οποίο προκαλεί αλλεργίες ή δυσανεξίες και χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή στην παρασκευή του προϊόντος και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν, ακόμη και σε τροποποιημένη μορφή.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν έκτυπα οι παρακάτω επισημάνσεις:

- Η ονομασία του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αριθμός των πλαστικών συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε κιλά ή γραμμάρια ανά χαρτοκιβώτιο.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

10.Πελέτες

Με τον όρο τοματοπολτός εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τη συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών ώριμων καρπών, καλής ποιότητας, κόκκινης τομάτας (*Lycopersicon esculentum* P.Mill) με αποβολή μέρους του περιεχόμενου νερού.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του τοματοπολτού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Ο τοματοπολτός θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά

- Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.
- Ο τοματοπολτός δε θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνεται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας, σκώληκες, έντομα, προνύμφες κ.λ.π.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- Ο τοματοπολτός πρέπει να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν. Θεωρείται αλλοιωμένος όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση. Γενικά ο τοματοπολτός πρέπει να έχει καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος.

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Ο τοματοπολτός θα είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης, με στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28% και 36% αντίστοιχα.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τοματοπολτού (οξύτητα, στερεά συστατικά, χρωστικές ουσίες, περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αλάτι κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Ο τοματοπολτός θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα, χαλκός, κασσίτερος κ.ά.).
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

Συσκευασία

- Ο τοματοπολτός θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε λευκοσιδηρά δοχεία με καθαρό βάρος περιεχομένου 200 έως 500 γραμμαρίων, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004, και Κανονισμός (ΕΚ) 1895/2005) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.).
- Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.

- Οι συσκευασίες του τοματοπολτού θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (τοματοπολτός διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης).
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η ονομασία του τροφίμου.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.

- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

B) ΕΙΔΗ ΒΑΣΙΚΗΣ ΥΛΙΚΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ

1. Πάνες

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Οι βρεφικές πάνες θα διατίθενται σε συσκευασία περιεχομένου από 20 έως και 50 τεμάχια.
- Οι υπό προμήθεια βρεφικές πάνες θα πρέπει να δίνονται σε δύο (2) μεγέθη: α) από 7 έως 18 kg και β) από 11 έως 25 kg.
- Το σύνολο της ποσότητας, που θα προσφερθεί, πρέπει να επιμερίζεται στα ανωτέρω μεγέθη ως εξής:
α) από 7 έως 18 kg: 30%
β) από 11 έως 25 kg: 20%
- Οι βρεφικές πάνες να έχουν απαλή υφή που δεν ερεθίζει το δέρμα, να είναι απορροφητικές και να διαθέτουν σύστημα κλεισίματος «κριτς - κρατς».
- Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η ημερομηνία παραγωγής των βρεφικών πανών δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Κάθε συσκευασία να είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης.

- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) η ημερομηνία παραγωγής, η οποία δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης, γ) τα συστατικά του προϊόντος και ο αριθμός των τεμαχίων που περιέχονται δ) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

2. Μωρομάντηλα

Γενικά χαρακτηριστικά :

- Κάθε συσκευασία θα αποτελείται από τουλάχιστον 60 τεμάχια.
- Να είναι υγρά και να έχουν ευχάριστο άρωμα.
- Να είναι κατάλληλα για ευαίσθητες επιδερμίδες.
- Να συμμορφώνονται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ και τη σχετική ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- Η ημερομηνία παραγωγής τους δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Κάθε συσκευασία να είναι κλειστή και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) η ημερομηνία παραγωγής, η οποία δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης, γ) τα συστατικά του προϊόντος και ο αριθμός των τεμαχίων που περιέχονται δ) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

3. Σκόνη πλυντηρίου ρούχων

Γενικά χαρακτηριστικά

- Η σκόνη πλυσίματος θα είναι κατάλληλη για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.
- Η σκόνη πλυσίματος θα παρασκευάζεται, θα τυποποιείται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και θα διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η σκόνη πλυσίματος ρούχων θα διατίθεται σε συσκευασίες περιεχομένου 16 έως 24 μεζούρες πλύσης.
- Να διαλύεται εύκολα και πλήρως στο νερό και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30oC).
- Να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30oC).
- Να μην αφήνει υπολείμματα του προϊόντος στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.
- Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά και σε μη ιονικά τασιενεργά θα είναι μικρότερη από 5% αντίστοιχα.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Η σκόνη θα είναι συσκευασμένη σε σφραγισμένη χάρτινη ή πλαστική συσκευασία η οποία δεν θα έχει σχισίματα, τρύπες και διαρροή του υλικού.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ'ελάχιστον: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) τα συστατικά και η ποσότητα του περιεχομένου, δ) η δοσολογία, ε) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του

κατασκευαστή στ) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

4. Καθαρ/κό υγρό γενικής χρήσης

Γενικά χαρακτηριστικά:

- Το καθαριστικό γενικής χρήσης θα είναι σύμφωνο με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι καθαριστικό κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- Να είναι υγρό με ευχάριστη και διακριτική οσμή.
- Να μην είναι διάλυμα υποχλωριώδους νατρίου (χλωρίνη).
- Η δοσολογία, για γενικό καθαρισμό (συνήθη χρήση), να μην υπερβαίνει τα 5ml/ltr νερού.
- Να μη χρειάζεται ξέβγαλμα.
- Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά και σε μη ιονικά τασιενεργά θα είναι μικρότερη από 5% αντίστοιχα.
- Η παραγωγή του και η διάθεσή του στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Το καθαριστικό γενικής χρήσης πρέπει να είναι συσκευασμένο σε πλαστικές φιάλες με καπάκι με καθαρό περιεχόμενο από ένα (1) έως και δύο (2) λίτρα προϊόντος.
- Κάθε συσκευασία να είναι καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης, και να μην παρουσιάζει διαρροές, τρύπες, σπασίματα ή ρωγμές.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ'ελάχιστον: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπευθύνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) ο όγκος του περιεχομένου, δ) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή ε) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

5.Υγρό πιάτων

Γενικά χαρακτηριστικά

- Το υγρό απορρυπαντικό πρέπει να παράγεται και αν συσκευάζεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να διατίθεται στην αγορά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Σε κάθε συσκευασία θα περιέχονται περίπου 0,4 ltr προϊόντος.
- Το υγρό απορρυπαντικό πρέπει να είναι συμπυκνωμένο και να διαλύει εύκολα τα λίπη.
- Το υγρό απορρυπαντικό πρέπει να έχει ευχάριστη οσμή.
- Η περιεκτικότητα σε ανιονικά τασιενεργά και σε μη ιονικά τασιενεργά θα είναι μικρότερη από 5% αντίστοιχα.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Το υγρό απορρυπαντικό θα περιέχεται σε κλειστή και καινούρια πλαστική φιάλη με καπάκι, που θα κλείνει ερμητικά και δε θα έχει σχισίματα ή τρύπες και δε θα εμφανίζει διαρροές.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται κατ'ελάχιστον: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπεύθυνου διανομής, β) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος, γ) τα συστατικά και η ποσότητα του περιεχομένου, δ) η δοσολογία, ε) ο αριθμός της άδειας λειτουργίας του κατασκευαστή στ) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλωμένη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

6. Οδοντόκρεμα

Γενικά χαρακτηριστικά:

- Κάθε σωληνάριο θα περιέχει από 75 έως 100 ml προϊόντος και η ακριβής ποσότητα θα αναγράφεται σε κάθε τεμάχιο.
- Να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.
- Να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες.
- Να περιέχει φθοριούχο νάτριο τουλάχιστον 0,25% κ.β. ή τουλάχιστον 1150ppmF⁻.
- Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ, την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Κάθε σωληνάριο θα είναι αχρησιμοποίητο και σφραγισμένο, χωρίς ίχνη παραβίασης και θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη κλειστό κουτί.
- Σε κάθε συσκευασία, και στο σωληνάριο και στο κουτί, θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή, β) τα συστατικά του προϊόντος, γ) η περιεκτικότητα σε φθοριούχο νάτριο, δ) οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος ε) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

7.Σαμπουάν

Γενικά χαρακτηριστικά:

- Κάθε συσκευασία θα περιέχει από 250 ml έως και 400 ml προϊόντος.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες.
- Να προορίζεται για χρήση σε κανονικά μαλλιά.
- Να έχει ευχάριστη οσμή και να ρέει ελεύθερα.
- Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ, την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Η συσκευασία να είναι πλαστική, καινούρια και σφραγισμένη, χωρίς ίχνη παραβίασης. Δε θα πρέπει να είναι σπασμένη, να έχει τρύπες ή να παρουσιάζει διαρροές.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή, β) οι οδηγίες χρήσης, γ) τα συστατικά του προϊόντος δ) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

8.Οδοντόβρουτσα

Γενικά χαρακτηριστικά:

- Να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες.
- Να διατίθεται μαζί με προστατευτικό κάλυμμα κεφαλής.
- Να είναι μέτριας σκληρότητας (medium).
- Να συμμορφώνεται με τους κανόνες ΔΙΕΠΠΥ, την ελληνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία.
- Η παραγωγή τους και η διάθεσή τους στην αγορά να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Συσκευασία

- Κάθε οδοντόβουρτσα θα είναι καινούρια και αχρησιμοποίητη και θα περιέχεται σε κατάλληλου μεγέθους χάρτινη ή πλαστική κλειστή και σφραγισμένη συσκευασία, χωρίς ίχνη παραβίασης, μαζί με το προστατευτικό κάλυμμα της κεφαλής της.
- Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή και του υπευθύνου διανομής β) Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Γ) ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

1.Κοτόπουλο νωπό ολόκληρο

Ορισμός:

Με τον όρο «κοτόπουλο» (για ψήσιμο) εννοείται πουλερικό, στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει αποστεωθεί), σύμφωνα με Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 543/2008.

Γενικές απαιτήσεις

- Το νωπό κρέας πουλερικών θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και ΕΚ 1308/2013), όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το κρέας πουλερικών πρέπει να αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης .
- Το κρέας θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξη) και να παραδίδεται σε θερμοκρασία 2 έως 4 βαθμών Κελσίου .
- Τα κοτόπουλα, πρέπει να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Να είναι ταξινομημένα ως ποιότητας «Α» σύμφωνα με τους (ΕΚ) 543/2008 και ΕΚ 1308/2013 όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.
- Να είναι εκσπλαχμισμένα και να απουσιάζουν η κεφαλή, ο τράχηλος, άκρα από τον ταρσό και κάτω (η τομή να γίνεται στο μέσο της άρθρωσης), η τραχεία, ο οισοφάγος, τα έντερα, τα γεννητικά όργανα, οι αδένες της αμάρας, η χοληδόχος κύστη, τα πνευμόνια, η καρδιά, το στομάχι, ο σπλήνας, το ήπαρ και το δέρμα μαζί με το υποδόριο λίπος της αμάρας.
- Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.
- Να μην περιέχουν πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.
- Το χρώμα του κρέατος να είναι χαρακτηριστικό του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Τα σφάγια να είναι ανέπαφα και καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα.
- Τα σφάγια να είναι χωρίς ορατές κηλίδες αίματος εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές.
- Τα σφάγια να μη φέρουν σοβαρούς μώλωπες και αλλοιώσεις από κτυπήματα.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Τα κοτόπουλα να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και να τα καταστήσουν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella typhimurium* και *Salmonella enteritidis*, (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1086/2011).

Χημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs-Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαγχνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «δισκάκι» με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία), και τα υλικά αυτά θα πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004). Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1300 και 2000 γραμμαρίων.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακεραία (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).
- Τα τεμάχια να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δεύτερη συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο -συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

Επί της εξωτερικής ατομικής συσκευασίας (πρώτης συσκευασίας) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον αναγραφόμενα στοιχεία:

- Το είδος “Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια”
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση αναγνώρισης
- Οδηγίες συντήρησης
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Αναφορά στην προέλευση του κρέατος (Καν. 1337/2013)/χώρα καταγωγής

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων (β συσκευασία) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Το είδος “Νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια”
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία σφαγής
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η σήμανση αναγνώρισης
- Ο αριθμός της σύμβασης.
- Συνθήκες αποθήκευσης

Διαδικασία συντήρησης, μεταφοράς

- Τα νωπά κοτόπουλα (σφάγια), πρέπει να φυλάσσονται σε ψυκτικούς θαλάμους ώστε η θερμοκρασία του κρέατος να μην ανέρχεται πάνω από 4°C. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης, και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία
- διαθέσιμα στον έλεγχο.
- Η διανομή πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως προαναφέρθηκαν) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν σχετική άδεια που εκδίδεται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

2.Χοιρινό

Ορισμός

«Κρέας» σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων σπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

Γενικές απαιτήσεις

- Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.
- Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.
- Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 7-8 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξη) και να παραδίδεται σε θερμοκρασία 2 έως 4 βαθμών Κελσίου .
- Το χοιρινό κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώα, που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.
- Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε τα σφάγια να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Η κατάσταση παχύνσεως πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστάμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Τα τεμάχια της κάθε συσκευασίας θα πρέπει να προέρχονται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι», τα οποία πρέπει να είναι αποστεωμένα.
- Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:
- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

4.1 Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Χημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

Συσκευασία

- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) να συσκευάζεται σε κενό με υλικά συσκευασίας, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004). Το βάρος κάθε τεμαχίου άνευ οστών να κυμαίνεται από 450-550 γραμμάρια.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).
- Τα τεμάχια να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δεύτερη συσκευασία)
- κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλόμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισήμανση

Επί της εξωτερικής ατομικής συσκευασίας (πρώτης συσκευασίας) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον αναγραφόμενα στοιχεία:

- Το είδος “χοιρινό άνευ οστών” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της ανωτέρω παραγρ.
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.
- Η σήμανση αναγνώρισης
- Οδηγίες συντήρησης
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Αναφορά στην προέλευση του κρέατος (Καν. 1337/2013)/χώρα καταγωγής

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων (β' συσκευασία) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Το είδος “χοιρινό άνευ οστών” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. (Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου) περιπτ. 6
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η σήμανση αναγνώρισης

Συνθήκες αποθήκευσης

Διαδικασία συντήρησης

Το χοιρινό κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο.

Η διανομή θα πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες ως ανωτέρω συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν σχετική άδεια που εκδίδεται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

Δ) ΕΙΔΗ ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟΥ

1.Λάχανα

Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των οπωρολαχανικών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, Καν. (ΕΕ) αριθ. 543/2011]
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα λάχανα με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του ίδιου Κανονισμού.
- Το βάρος κάθε λάχανου πρέπει να κυμαίνεται από 1,2 έως 2,0 κιλά.
- Τα λάχανα θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες».

Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (για τα μήλα και τα πορτοκάλια Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011, ενώ τα λάχανα με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του ίδιου Κανονισμού, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- Ακέραια
- Υγιή – αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Τα προϊόντα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση τέτοια ώστε να τους επιτρέπει να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

4. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, καθώς και με τον Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

4.1 Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία)
- Η περιοχή παραγωγής
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων (όπως αυτός ορίζεται στο άρθρο 8 παρ. 1 του Καν.(ΕΕ) 1169/2011).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η ονομασία του τροφίμου (είδος και κατηγορία) και η περιοχή παραγωγής της.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Ε) ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1. Γάλα εβαπορέ

Να είναι αγελαδινό γάλα, εβαπορέ, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 400 ml περίπου, καθαρού βάρους, και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. (ΝΑ ΚΑΤΑΤΕΘΟΥΝ).

7.2.Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.
- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Χαρακτηριστικά του τροφίμου

- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του
- αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκιδώση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
- Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του συμπυκνωμένου γάλακτος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του συμπυκνωμένου γάλακτος (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες,
- μυκοτοξίνες κ.ά.).

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *L.monocytogenes* (Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005).

Συσκευασία

- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία με καθαρό περιεχομένου περίπου 400ml, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.) και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική. Σε κάθε πακέτο προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».
- Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα, κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.
- Οι συσκευασίες του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία, η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.
- Ο αριθμός της σύμβασης.

2. Ρόφημα γάλακτος για παιδιά

Να είναι αγελαδινό γάλα, εβαπορέ, απαλλαγμένο από οποιαδήποτε άχρηστη, περιττή ή βλαβερή ουσία και να έχει υποστεί υψηλού βαθμού αποστείρωση, να είναι σε μεταλλική συσκευασία των 410 γραμμαρίων περίπου, καθαρού βάρους, και να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες

διατάξεις. Εξωτερικά της συσκευασίας να γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των έντεκα (11) μηνών εκτός ψυγείου καθώς και να φέρει τη σήμανση CE. Το κάθε κουτί πρέπει να ανοίγει χωρίς τη βοήθεια μηχανικών μέσων (easy open). Το προϊόν να παράγεται σε βιομηχανία που εφαρμόζει το σύστημα HACCP και να κατέχει πιστοποιητικό ISO 22000. **(ΝΑ ΚΑΤΑΤΕΘΟΥΝ).**

Γενικά Χαρακτηριστικά

Το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και να συμμορφώνεται πλήρως με το άρθρο 80α του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του συμπυκνωμένου γάλακτος.

Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

Χαρακτηριστικά του τροφίμου

- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει ελαφρώς κρεμώδη υφή και να είναι ομοιογενές.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.
- Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.
- Το συμπυκνωμένο γάλα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του συμπυκνωμένου γάλακτος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.

Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.

Το συμπυκνωμένο γάλα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του συμπυκνωμένου γάλακτος (ολική οξύτητα, pH, χρωστικές, πρόσθετα, προσθήκη βιταμινών κ.λ.π.), θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, βαρέα μέταλλα, κασσίτερος, διοξίνες,
- μυκοτοξίνες κ.ά.).

4.7. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *L.monocytogenes* (Κανονισμός (ΕΚ) 2073/2005).

4.8. Συσκευασία

- Το συμπυκνωμένο γάλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε λευκοσιδηρά δοχεία με καθαρό περιεχόμενο περίπου 400ml, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (Κ.Τ.Π.) και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική. Σε κάθε δοχείο θα πρέπει να

αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

- Η εξωτερική και εσωτερική επιφάνεια των λευκοσιδηρών δοχείων, καθώς και οι πλάγιες ραφές τους θα φέρουν οργανικό επίχρισμα, κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα και σύμφωνα με την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική.
- Τα λευκοσιδηρά δοχεία θα φέρουν σύστημα εύκολου ανοίγματος.
- Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα και παραμορφώσεις) και να μην παρουσιάζει διαρροές.
- Οι συσκευασίες του συμπυκνωμένου γάλακτος θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια, κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.
- Σε κάθε χαρτοκιβώτιο - συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται είτε σε έκτυπη είτε με επικολλώμενη ταινία , η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ».

Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνα με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011.

Επί της συσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε ml.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Οδηγίες συντήρησης
- Περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 26 Καν.(ΕΕ) 1169/2011.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).

Ο αριθμός της σύμβασης.

Τονίζεται, ότι οποιαδήποτε άλλη πληροφορία αναγράφεται στην επισήμανση του τροφίμου, θα πρέπει να ακολουθεί τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Πάνω στο χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- «ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ» ή «ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ».
- Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος, σε κάθε χαρτοκιβώτιο.

ΘΕΩΡΗΘΗΚΕ	ΕΛΕΓΧΘΗΚΕ	Η ΣΥΝΤΑΞΑΣΑ
Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ	Ο ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΗΣ	
ΠΑΝ. Α. ΠΕΝΤΑΚΗΣ	ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΚΩΣΤΑΛΑ	ΜΑΡΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ