

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ

### ΓΕΝΙΚΑ

#### Ορισμοί

**Ασφάλεια τροφίμων:** κατάσταση του τροφίμου που δεν προκαλεί βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν το τρόφιμο παρασκευάζεται και/ή καταναλώνεται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση.

**Αλυσίδα τροφίμων:** ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση. **Επιχείρηση τροφίμων (εφεξής «επιχείρηση»):** οργανισμός της αλυσίδας τροφίμων που ασχολείται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι τη λιανική πώληση και διάθεση των τροφίμων στον καταναλωτή. Στις επιχειρήσεις συμπεριλαμβάνονται οι οργανισμοί παροχής υπηρεσιών, οι υπεργολάβοι και οι προμηθευτές των ως άνω επιχειρήσεων π.χ. εξοπλισμού, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών.

**Εγκατάσταση:** κάθε μονάδα μίας επιχείρησης. Συμμετέχων: η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που δύναται να υποβάλλει προσφορά στον παρόντα διαγωνισμό.

**Προμηθευτής:** η επιχείρηση οιασδήποτε νομικής και οργανωτικής μορφής που βρίσκεται ένα στάδιο πριν το συμμετέχοντα στην αλυσίδα τροφίμων.

**Τελικό προϊόν:** προϊόν που δεν θα υποστεί περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από την επιχείρηση.

#### Σχετική Νομοθεσία

- Κανόνες Δ.Ι.Ε.Π.Π.Υ. – Κωδικοποίηση κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (ΦΕΚ Β' 2090/31-7-2014).

-Ο Ν. 4177/2013 «Κανόνες ρύθμισης της αγοράς προϊόντων και της παροχής υπηρεσιών και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 173).

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 648/2004 σχετικά με τα απορρυπαντικά.

-Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.).

-Αγορανομική Διάταξη 14/1989. -Π.Δ.291/1996 Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ.

-Π.Δ.79/2007, Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθμ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 περί ανώτατων ορίων για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού. -ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 περί καθορισμού των γενικών αρχών και

απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και τη θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παραγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 ΕΟΚ του Συμβουλίου για τη γενική ασφάλεια των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 περί γενετικώς τροποποιημένων τροφίμων και ζωοτροφών.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθμ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 περί Υγιεινής Τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. -ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης. -ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 για τη διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 για τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για τη θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 853/2004, 882/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

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

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

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

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

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

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

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

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

-ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθμ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά στην ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

-Οδηγία 89/107/ΕΟΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή, όπως έχει αυτή τροποποιηθεί. -Οδηγία 2004/41 ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

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

-ΕΦΕΤ Οδηγοί Υγιεινής .

## ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα ζητούμενα είδη της προμήθειας θα πρέπει να είναι Α' ποιότητας, να συνοδεύονται από εγγύηση άριστης ποιότητας, νόμιμα και ευρέως κυκλοφορούντα στην αγορά σύμφωνα με τις σχετικές Αγορανομικές και Υγειονομικές διατάξεις.
- Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με την Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Οι συσκευασίες δεν θα πρέπει να είναι ανοιγμένες ή φθαρμένες ή σχισμένες ή με τρύπες και να μην υπάρχουν διαρροές
- Ο προμηθευτής εγγυάται ότι τα τρόφιμα θα είναι άριστης ποιότητας χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τις σχετικές προδιαγραφές των επισήμων κρατικών φορέων τροφίμων
- Ο προμηθευτής υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP σε όλα τα στάδια της αποθήκευσης και διακίνησης.
- Τα είδη θα πρέπει να φέρουν ημερομηνία ανάλωσης «έως», σύμφωνα με όσα ορίζονται στις προδιαγραφές και στην κείμενη νομοθεσία, να έχουν παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία, να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες, να μην παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να είναι άψογα, χωρίς να εμφανίζουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών, να μην έχουν υποστεί μεταβολή όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν την υγεία των καταναλωτών ή τη συντήρησή τους και να είναι απαλλαγμένα από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος (π.χ. δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).
- Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι τυποποιημένα, σφραγισμένα και σε άριστη κατάσταση. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Ο χρόνος βιωσιμότητας των προσφερόμενων προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα της παράδοσης. Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των ειδών θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της Ευρωπαϊκής και Εθνικής νομοθεσίας (Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013 και Κ.Τ.Π.).
- Τα είδη που περιλαμβάνονται στην παρούσα, θα πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κ. 852/2004) και λαμβάνοντας υπόψη τις προδιαγραφές που αναφέρονται στον Κ. 609/2013, όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν και να τηρούν τις απαιτήσεις των κριτηρίων ασφαλείας όπως ορίζεται στον Καν. 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων σε τρόφιμα.
- Η σύνθεσή τους θα πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζονται, 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 προορίζονται.
- Θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, κατάλοιπα κτηνιατρικών προϊόντων και αντιμικροβιακών παραγόντων, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs (Καν. 1881/2006).
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, καθώς και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

### **Ενδείξεις πάνω στην συσκευασία**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ποσότητα του τροφίμου εκφραζόμενη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ και/ή την εθνική νομοθεσία, ορισμένα τρόφιμα ενδέχεται επίσης να πρέπει να φέρουν ειδικές προειδοποιήσεις που αφορούν, για παράδειγμα, συστατικά που δεν συνιστώνται για κατανάλωση από παιδιά (όπως καφεΐνη).

### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης των τροφίμων που περιλαμβάνονται σε αυτήν .
- Ο αριθμός συσκευασιών και το περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης.

## ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

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.

Οι υποχρεωτικές πληροφορίες πρέπει να εκτυπώνονται με γραμματοσειρά ελάχιστου ύψους x 1,2 mm.

Εάν η μεγαλύτερη επιφάνεια συσκευασίας είναι μικρότερη από 80 cm<sup>2</sup>, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελάχιστο ύψος x 0,9 mm.

Για επιφάνεια συσκευασίας μικρότερη από 10 cm<sup>2</sup>, πρέπει να αναφέρετε τα ακόλουθα:

- ονομασία του τρόφιμου
- ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες και χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή ή προετοιμασία και περιέχονται στο τελικό προϊόν
- την ποσότητα του τρόφιμου
- «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» ή «τελική ημερομηνία ανάλωσης»

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

Οι συσκευασίες του κάθε προϊόντος θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και σκιερό περιβάλλον (θερμοκρασία 10-21C ,υγρασία περίπου 55%) πλην των νωπών τροφίμων τα οποία θα διατηρούνται σε ψύξη συντήρησης(θερμοκρασία 0-5C). Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει μακροσκοπικά σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα της παραδοτέας ποσότητας, τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή ειδών και τα ειδικά χαρακτηριστικά του είδους, τις απαιτήσεις ως προς τις συσκευασίες και τις απαιτήσεις ως προς τη σήμανση.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοτέων προϊόντων, μετά από τη σχετική δειγματοληψία, ενώ τα προς έλεγχο δείγματα που λαμβάνονται, βαρύνουν τον προμηθευτή.

### **Τεχνική και επαγγελματική ικανότητα**

Όσον αφορά στην τεχνική και επαγγελματική ικανότητα για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης, απαιτείται να προκύπτει ότι οι οικονομικοί φορείς διαθέτουν:

- α) άδεια λειτουργίας της επιχείρησης σε ισχύ, ανάλογα με το υπό προμήθεια είδος

β) Άδεια ή βεβαίωση καταλληλότητας για τα μέσα μεταφοράς της επιχείρησης από τις αρμόδιες υπηρεσίες, που θα χρησιμοποιηθούν για την εκτέλεση και την ασφαλή μεταφορά των προϊόντων της σύμβασης

γ) Πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από επίσημα ινστιτούτα ελέγχου ποιότητας ή υπηρεσίες αναγνωρισμένων ικανοτήτων, με τα οποία (πιστοποιητικά) βεβαιώνεται η καταλληλότητα των προϊόντων,

δ) Πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και πρότυπα περιβαλλοντικής διαχείρισης. Οι οικονομικοί φορείς για την παρούσα διαδικασία σύναψης σύμβασης απαιτείται να συμμορφώνονται ότι πληρούν τις απαιτήσεις που σχετίζονται με τα απαιτούμενα πιστοποιητικά που έχουν εκδοθεί από επίσημα ινστιτούτα ή υπηρεσίες αναγνώρισης ικανοτήτων της επιχείρησης,

Οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς υποχρεούνται να υποβάλουν μαζί με την τεχνική τους προσφορά, υπεύθυνη δήλωση στην οποία να αναγράφεται ότι έλαβαν γνώση και συμμορφώνονται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών στο σύνολό τους, χωρίς καμία μεταβολή.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΝΑ ΕΙΔΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Πέραν των ανωτέρω γενικών τεχνικών προδιαγραφών που ισχύουν για όλα τα είδη, αναφέρονται κάτωθι οι λοιπές -εξειδικευμένες- τεχνικές προδιαγραφές ανά προϊόν.

### 1. ΓΡΑΒΙΕΡΑ

#### 1.1. Εισαγωγή

Γραβιέρα χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο ή από γάλα αγελαδινό ή μίγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο.

Η γραβιέρα ανήκει στα σκληρά τυριά [Άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

#### 1.1.1. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

##### Γενικά χαρακτηριστικά

- Η γραβιέρα 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.
- Η γραβιέρα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Η γραβιέρα και η παρασκευή της θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Η γραβιέρα μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας του, όπως ορίζεται στο Άρθρο 83 του ΚΤΠ (τμήμα Γ).
- Η γραβιέρα θα διατίθεται σε ακέραιο τεμάχιο και όχι τριμμένη.
- Η γραβιέρα πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον ένα (1) μήνα από την ημερομηνία παράδοσης.

##### *Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά*

- Η γραβιέρα είναι ένα σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές. Πρέπει να έχει υποκίτρινο χρώμα και σκληρή επιδερμίδα.
- Η γραβιέρα πρέπει να έχει ευχάριστη, υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.
- Η γραβιέρα πρέπει να είναι απαλλαγμένη από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Η γραβιέρα δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Η γραβιέρα δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Η γραβιέρα δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται



σκόληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

### **1.1.2. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού της γραβιέρας πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

### **1.1.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος**

- Η γραβιέρα πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται η γραβιέρα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών ουσιών στη γραβιέρα, εκτός της επικάλυψης του, που μπορεί να είναι χρωματισμένη σύμφωνα με τα αναφερόμενα στον ΚΤΠ.

## **1.2. Συσκευασία**

- ✓ Η γραβιέρα συσκευάζεται σε διαφανή πλαστική σακούλα που συρρικνώνεται με κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος της γραβιέρας που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι τουλάχιστον 200g  $\pm$ 10%.
- ✓ Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- ✓ Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- ✓ Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια ή τελάρα (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

## **1.3. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

### **1.3.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του τροφίμου «ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ».
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί.
- Η προέλευση του κύριου συστατικού (γάλα).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- Το βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία παραγωγής.

- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/Έτος).
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Διατροφική δήλωση.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

#### 1.4. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Η Γραβιέρα πρέπει να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με 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 και υγιεινής (0-5 C). Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

## 2. ΤΥΡΙ ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ

Ημίσκληρο τυρί χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο ή από γάλα αγελαδινό ή μίγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο και η υγρασία – λιπαρά αυτού, δεν υπερβαίνει το 46% σε ξηρή μορφή.

Το ημίσκληρο τυρί θα πρέπει:

- Να έχει ποιότητα και χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.
- Να συμμορφώνεται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών του χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να μην περιέχει ξένα σώματα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητά του επί ξηρού του προϊόντος, να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Σε ότι αφορά το γάλα από το οποίο παράγεται, να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

- Να μη φέρει χρωστικά και συντηρητικά.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το ημίσκληρο τυρί θα πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλο περιέκτη ή υπό κενό αέρος (vacuum) και το βάρος του να είναι 300g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα είδη γάλακτος (ποσοστιαία).
- Τα ελάχιστα λιπαρά (υπολογισμένα σε ξηρή ουσία) και τη μέγιστη υγρασία.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή. Οι λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις θα είναι σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην § 7 αρθρ.4 του Π.Δ. 81/93.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.
- **ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ** (ΕΚ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005, 1441/2007)Σ
  1. Κολοβακτηροειδή < 100
  2. Escherichia coli < 10
  3. Salmonella spp 0
  4. Listeria monocytogenes 0
  5. Staphylococcus aureus <100
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 3. ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

Σκληρό τυρί ή σκληρό τυρί χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο ή από γάλα αγελαδινό ή μίγμα αυτού με πρόβειο και γίδινο με την υγρασία αυτού να μην υπερβαίνει το 38% και τα λιπαρά του το 40%, σε ξηρή μορφή.

Το σκληρό τυρί θα πρέπει:

- Να έχει ποιότητα και χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.
- Να συμμορφώνεται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών του χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

- Να μην περιέχει ξένα σώματα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητά του επί ξηρού του προϊόντος, να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Σε ότι αφορά το γάλα από το οποίο παράγεται, να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να μη φέρει χρωστικά και συντηρητικά.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το σκληροτύρι θα πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλο περιέκτη ή υπό κενό αέρος (vacuum) και το βάρος του να είναι  $250g \pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα είδη γάλακτος (ποσοστιαία).
- Τα ελάχιστα λιπαρά (υπολογισμένα σε ξηρή ουσία) και τη μέγιστη υγρασία.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

## 4. ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ

### 4.1. Εισαγωγή

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.

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντομίας, το τυρί «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 4.2. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

#### Γενικά χαρακτηριστικά

- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1 της παρούσης προδιαγραφής, και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

- Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Το προϊόν και η παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 83 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για τα τυροκομικά προϊόντα.
- Το προϊόν πρέπει να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

#### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

1. Το προϊόν είναι ένα μαλακό λευκό τυρί, χωρίς επιδερμίδα που μπορεί να κόβεται σε φέτες, έχει συμπαγή μάζα με λίγα ή χωρίς ανοίγματα και μπορεί να φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.
2. Το προϊόν πρέπει να έχει ευχάριστη, ελαφρά όξινη γεύση και πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικά του είδους.
3. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ζινισμένο κ.λπ.).
4. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
5. Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
6. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

1. Η μέγιστη υγρασία και η ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου (Άρθρο 83 Κεφ. Δ 2ο Άρθρο 4)
2. Λίπος επί ξηρού 43% κατ' ελάχιστον.
3. Υγρασία 56% μέγιστον.
4. 3Χλωριούχο Νάτριο 3% μέγιστον.
5. Ενεργό οξύτητα 4.25-4.5% pH.
6. Χρώμα καθαρό λευκό.
7. Υφή συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
8. Εμφάνιση μαλακό τυρί με λίγες ή καθόλου οπές κατανεμημένες σε όλη την
9. μάζα.
10. Γεύση ευχάριστη, λιπόλυσης ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
11. Σχήμα ορθογώνια παραλληλεπίπεδα.
12. Συνεκτικότητα μαλακό τυρί που να κόβεται σε λείες φέτες.
13. Οπές: Καθόλου ή λίγες – Κατανομή: Σε όλη τη μάζα Σχήμα οπής: Ακανόνιστο.

#### ***4.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος***

Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

Στο προϊόν δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.

#### 4.4. Συσκευασία

- ✓ Το προϊόν συσκευάζεται σε πλαστικό περιέκτη τύπου «τάπερ» με άλμη ή σε πλαστική αεροστεγή συσκευασία (προσυσκευασία). Μέσα στην προσυσκευασία θα περιέχονται από ένα έως τρία ισομεγέθη τεμάχια. Το καθαρό βάρος του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία θα είναι  $300\text{g} \pm 10\%$ .
- ✓ Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- ✓ Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και σπές) και να μην παρουσιάζει διαρροές.
- ✓ Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια ή τελάρα (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

#### 4.5. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ και ΥΑ 282303/2004 ΦΕΚ 43/16.1.2004).

##### 4.5.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η καταχωρισμένη ένδειξη: «ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ - ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗΣ» - Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού – συσκευαστή επιχείρησης τροφίμου.
- Το βάρος του περιεχομένου (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- Στοιχεία ελέγχου (Τα γράμματα ΦΕ - Ο αύξοντος αριθμός του μέσου συσκευασίας - Η ημερομηνία παραγωγής).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας (Ημέρα/ Μήνας/ Έτος).
- Σήμανση Πιστοποίησης και ο αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/ του προϊόντος κάτω ακριβώς από το σήμα.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- Μέγιστη υγρασία.
- Διατροφική δήλωση.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.

## 5. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ

Στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη [Άρθρο 82 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Το «στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος» θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για το γιαούρτι.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον είκοσι (20) μέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι συμπαγές και όχι πορώδες και θα πρέπει να έχει λευκό χρώμα.
- Να έχει ευχάριστη υπόξινη γεύση.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να μην περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται σκόληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (οξύτητα, λίπος, λακτόζη, ολικά στερεά κ.λπ.) να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να μην επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και συντηρητικών στο προϊόν.
- Τα λιπαρά του να είναι τουλάχιστον 5%.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη κείμενο προς τη σχετική με αυτό νομοθεσία και το βάρος του να είναι 400g ±10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.

- Τα είδη γάλακτος (ποσοστιαία).
- Τα ελάχιστα λιπαρά (υπολογισμένα σε ξηρή ουσία) και τη μέγιστη υγρασία.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τρόφιμου (στραγγιστό Γιαούρτι Αγελάδος).
- Ο αριθμός των συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτιών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασής.

## **6. ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ**

Επιδόρπιο στραγγιστού γιαουρτιού αγελάδος με φρούτα, χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη, το οποίο εμπεριέχει κομμάτια φρούτου (ΚΤΠ)].

Το «επιδόρπιο στραγγιστού γιαουρτιού αγελάδος με φρούτα» θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για το γιαούρτι.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον είκοσι (20) μέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).



**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη κείμενο προς τη σχετική με αυτό νομοθεσία και το περιεχόμενό του να είναι 100g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

## 7. ΠΡΩΤΕΪΝΟΥΧΟ ΡΟΦΗΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Πρωτεϊνούχο ρόφημα γιαουρτιού, χαρακτηρίζεται το πόσιμο γιαούρτι με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, χαμηλές θερμίδες και απουσία λακτόζης.

Το «πρωτεϊνούχο ρόφημα γιαουρτιού» θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 82 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές για το γιαούρτι.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον είκοσι (20) μέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ. δυσάρεστη οσμή, πικρό, ταγγό, ξινισμένο κ.λπ.).
- Να μην παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το γάλα από το οποίο παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη κείμενο προς τη σχετική με αυτό νομοθεσία και το βάρος του να είναι 200ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Ο κατάλογος των συστατικών, στον οποίο τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό από τα υπόλοιπα συστατικά τρόπο.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

## 8. ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ

Το κοτόπουλο θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Το κοτόπουλο θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκατάσταση που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί σωστά. Τα κοτόπουλα θα είναι καθαρά, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εξέχοντα σπασμένα οστά, σοβαρούς μώλωπες και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.
- Να προέρχεται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Να είναι ταξινομημένο ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 0-5°C το ανώτερο
- Να έχει ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Να μην περιέχει πτερά ή στελέχη τους.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις

διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το κοτόπουλο, μετά την επεξεργασία του, θα πρέπει να συσκευάζεται σε δισκάκι με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης και το καθαρό του βάρος να κυμαίνεται από 1250g έως 1750g.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του σφαγείου.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ.. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και θα διατηρούν θερμοκρασία +40 C, επίσης, θα φέρουν και τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμόμετρα και συνοδευόμενα από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης.

Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Νομού και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και με τον Κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασιζόμενες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό ISO 22000/2005 της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης. Θα πρέπει να προσκομίζει, κάθε φορά που του ζητείται, τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και εργαστηριακών εξετάσεων που εφαρμόζει η εγκατάσταση στα πλαίσια του αυτοελέγχου της εφαρμογής του HACCP.

## 9. ΝΩΠΑ ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ

Τα μπούτια κοτόπουλου θα πρέπει να προέρχονται από κοτόπουλα εγκεκριμένων εγκαταστάσεων που φέρουν την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης και έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Τα μπούτια κοτόπουλου θα πρέπει:

- Να προέρχονται από εγκατάσταση που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να προέρχονται από κοτόπουλα που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί σωστά.
- Να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).
- Να προέρχονται από κοτόπουλα που είναι ταξινομημένα ως κατηγορίας «Α» σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς Καν. 543/2008 και Καν. 1308/2013.
- Να είναι νωπά, διατηρημένα σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης).
- Να προέρχονται από κοτόπουλα με ημερομηνία σφαγής το πολύ 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν χρώμα και οσμή χαρακτηριστική του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.
- Να μην περιέχουν πτερά ή στελέχη τους.
- Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Να είναι καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το μπούτια κοτόπουλου, μετά την επεξεργασία τους, θα πρέπει να συσκευάζονται σε δισκάκι με διαφανή μεμβράνη επικάλυψης ή υπό κενό αέρος (vacuum) και το καθαρό τους βάρος να είναι 1000g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η χώρα προέλευσης.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Ο αριθμός έγκρισης λειτουργίας της σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.

- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η σχετική με την αναγνώριση παρτίδας ένδειξη.
- Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, της αντίστοιχης Διεύθυνσης Υγιεινής της Περιφέρειας και του Ε.Φ.Ε.Τ.

## 10. ΝΩΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ

### ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ

#### 10.1. Εισαγωγή

«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. Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το νωπό χοιρινό κρέας θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

#### 10.2. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

##### Γενικά Χαρακτηριστικά

Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος, σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004. 2.1.2. Σε περίπτωση εισαγωγής από τρίτη χώρα το προϊόν 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 προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν. 853/2004).
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένη σφαγιοτεχνική εκμετάλλευση.
- Το προϊόν θα πρέπει να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Το προϊόν θα 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.
- Τα σφάγια από τα οποία προέρχεται το προϊόν θα πρέπει να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.
- Η κατάσταση παχύνσεως των σφαγίων 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 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Καν. 1308/2013) με βάση την περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας.

- Το προϊόν θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 5°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Το προϊόν θα πρέπει να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι» ή «μπριζόλα» ή «λαιμό».
- Το προϊόν δεν θα πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

#### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

- Το προϊόν πρέπει να έχει χρώμα ρόδινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Το προϊόν πρέπει να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Το προϊόν πρέπει να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα.

Στο προϊόν δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

#### **Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος**

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

### ***10.3. Συσκευασία***

- Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το βάρος κάθε τεμαχίου θα πρέπει να είναι 500g ή 750g ή 1000g  $\pm$  10% ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### ***10.4. Επισήμανση***

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν. 1337/2013) και εθνικής νομοθεσίας.

Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία:

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
  - Το είδος “Χοιρινό” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου .
  - Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου ( Περιεκτικότητα σε άπαχο κρέας).
  - Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια ( βάρος).
  - Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.
  - Η σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης.
  - Η καταγωγή – προέλευση (χώρα καταγωγής όταν το κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί στην ίδια χώρα, αλλιώς η χώρα εκτροφής και η χώρα σφαγής).
  - Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
  - Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση έως (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
  - Οδηγίες συντήρησης.
  - Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας

### **10.5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς**

Το προϊόν, 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 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 πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των κατά τόπους Περιφερειακών Ενοτήτων. Η άδεια αυτή θα είναι στη διάθεση της Επιτροπής Παραλαβής εφόσον ζητηθεί.

## **11. ΝΩΠΟ ΒΟΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ – ΠΡΟΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ**

### **11.1. Εισαγωγή**

«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.

### **11.2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος**

#### **Γενικά Χαρακτηριστικά**

Το βόειο 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.

Πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν:

- Να είναι κατηγορίας «Α» σύμφωνα με την κοινοτική κλίμακα ταξινόμησης (Κανονισμός (ΕΚ) 1234/2007,) με βάση την σωματική του διάπλαση να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R και με βάση το βαθμό πάχυνσης (ποσότητα λίπους) να ταξινομείται στις διαβαθμίσεις 1 και 2.
- Να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.
- Να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξης) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.
- Να είναι αποστεωμένο και να προέρχεται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «κιλότο», «στρογγυλό», «τρανς», «νουά» «κότσι». «σπάλα» ή «ελιά».
- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να προέρχεται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή.
- Να έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση (κρεοσκοπικό έλεγχο) μετά την σφαγή και να έχει κριθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Να προέρχεται από τεμαχιστήριο που έχει κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης Α από την αρμόδια Υπηρεσία.
- Να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης το πολύ 10 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης του.

#### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

- Το βόειο κρέας πρέπει να έχει χρώμα κόκκινο και οσμή χαρακτηριστική του είδους.
- Να είναι καθαρό και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Να είναι χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, χωρίς αλλοιώσεις από κτυπήματα καθώς και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

- Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεδεμένου φυσικώς με το κρέας.
- Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

Το κρέας 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).

#### **Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά**

Το κρέας πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.



### 11.3. Συσκευασία

Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) θα πρέπει να συσκευάζεται σε κενό αέρος (προσυσκευασία). Το καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι 500g ή 750g ή 1000g  $\pm$  10% ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ).

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).

Οι προσυσκευασίες θα τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια ή τελάρα (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### 11.4. Επισήμανση

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

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

- Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:
- Το είδος «Βόειο» με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου.
- Η κλίμακα ταξινόμησης του ζώου (Κατηγορία Α, Διάπλαση, Βαθμός πάχυνσης).
- 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 καταλληλότητας και αναγνώρισης.
- Η χώρα καταγωγής.
- Η ημερομηνία ανάλωσης “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- Η ημερομηνία συσκευασίας.
- Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
- Οδηγίες συντήρησης.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

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

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

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

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.

### 11.5. Διαδικασία συντήρησης και μεταφοράς

Το βόειο κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 5°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με 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 πρέπει να γίνεται) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν επικαιροποιημένη σχετική άδεια που εκδίδεται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

## 12. ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

### 12.1. Εισαγωγή

Τα ακτινίδια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 12.2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των ακτινιδίων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Τα ακτινίδια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα ακτινίδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στο προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

#### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα I, Μέρος Β του Καν. 543/2011) τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

- Ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο).
- Υγιή – αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρά, ουσιαστικά απαλλαγμένα από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Αρκετά συνεκτικά.

- Καλά σχηματισμένα, αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- 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.
- Να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα, αλλά όχι υπερβολικά και οι καρποί να βρίσκονται σε ικανοποιητικό στάδιο ωρίμανσης και να μην είναι υπερώριμοι.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Τα ακτινίδια πρέπει στο στάδιο της συσκευασίας να έχουν βαθμό ωρίμανσης τουλάχιστον 6,2° Brix ή 15 % μέσης περιεκτικότητας σε ξηρή ουσία, που αναμένεται να οδηγήσει σε 9,5° Brix κατά την είσοδο στην αλυσίδα διανομής.

#### **Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος**

Τα ακτινίδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

- Τα ακτινίδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα ακτινίδια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

#### ***12.3. Συσκευασία***

- Τα ακτινίδια θα είναι συσκευασμένα σε πλαστικά, διαφανή και ανακυκλώσιμα κουπάκια με καπάκι (προσυσκευασία) χωρητικότητας 1kg. Κάθε προσυσκευασία θα είναι 1000g ή 2000g  $\pm$  10%, ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν.1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή τελάρια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής και καταλλήλων διαστάσεων που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

## **13. ΑΧΛΑΔΙΑ**

### ***13.1. Εισαγωγή***

Τα αχλάδια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

## 13.2. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των αχλαδιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Τα αχλάδια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα αχλάδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Τα αχλάδια πρέπει να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν. 543/2011, πρόσφατης συλλογής (φρέσκα) και να ανταποκρίνονται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Αποκλείεται πρόσμιξη αχλαδιών Κατηγορίας II.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στο προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα I, Μέρος Β του Καν. 543/2011) τα αχλάδια 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.
- Απαλλαγμένα από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Δεν πρέπει να παρουσιάζουν έντονη παραμόρφωση και ξυλώδη σύσταση κατά θέσεις (λιθίαση).

Τα αχλάδια πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και όχι υπερώριμα.

### Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των αχλαδιών πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσής τους, ώστε να φθάνουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης σε συνάρτηση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Ανεξαρτήτου ποικιλίας να έχουν επίπεδο σακχάρων κατά τη διαλογή κατ' ελάχιστον 14,5 βαθμούς Brix.

## 13.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Τα αχλάδια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα αχλάδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.

- Τα αχλάδια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

#### **13.4. Συσκευασία**

- Τα αχλάδια θα είναι συσκευασμένα σε πλαστικά, διαφανή και ανακυκλώσιμα κουπάκια με καπάκι, χωρητικότητας 1kg (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα είναι 1000g ή 2000g  $\pm$  10%, ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής, που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

#### **13.5. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

##### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της συσκευασίας σε κατάλληλη σταθερά στερεωμένη ετικέτα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου «Αχλάδια» και η ποικιλία.
- Η κατηγορία.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

##### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης

#### **13.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με τα αχλάδια πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό και απαλλαγμένο από οσμές περιβάλλον στους 1°C έως 5°C. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

## 14. ΒΕΡΙΚΟΚΑ

Βερίκοκα χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα βερίκοκα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα βερίκοκα θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g , ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- ✓ Η ονομασία πώλησης του είδους.
- ✓ Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- ✓ Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- ✓ Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- ✓ Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 15. ΜΗΛΑ

### 15.1. Εισαγωγή

Τα μήλα χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος θα αναφέρονται ως «προϊόντα». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 15.2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν.

543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

- Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι Κατηγορίας Ι, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στα προϊόντα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

#### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (**Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας**), Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011, 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.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Να είναι απαλλαγμένα από σοβαρή υάλωση, με εξαίρεση την ποικιλία Fuji και τις μεταλλάξεις της.
- Η ανάπτυξη και το στάδιο ωρίμανσης των μήλων πρέπει να επιτρέπουν τη συνέχιση της διαδικασίας ωρίμανσής τους, ώστε να φθάνουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης σε συνάρτηση με τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Τα μήλα ανεξαρτήτου ποικιλίας πρέπει να έχουν επίπεδο σακχάρων κατ' ελάχιστον 13 βαθμούς Brix.

#### ***15.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος***

- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

#### 15.4. Συσκευασία

- Τα μήλα θα είναι συσκευασμένα σε πλαστική σακούλα (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα είναι 1000g ή 2000g  $\pm$  10%, ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.
- Το υλικό των προσυσκευασιών (πλαστική σακούλα ή διχτάκι) πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Οι προσυσκευασίες των προϊόντων πρέπει να είναι ακέραιες (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή τελάρα κατάλληλου βάρους και αντοχής (δευτερογενής συσκευασία), που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

#### 15.5. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

##### Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της πλαστικής σακούλας με τα μήλα και σε κατάλληλη ετικέτα σταθερά στερεωμένη πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου και η ποικιλία.
- Η κατηγορία.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

##### Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ο αριθμός συσκευασιών - τεμαχίων και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- Ο αριθμός της σύμβασης.

#### 15.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

Οι συσκευασίες με τα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.



## 16. ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

Νεκταρίνια χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα νεκταρίνια θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.
- Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:
  - ✓ ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
  - ✓ ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
  - ✓ ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
  - ✓ ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας,
  - ✓ ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
    - ✓ 1,5 cm<sup>2</sup> μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος, — 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα νεκταρίνια θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 17. ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ

### 17.1. Εισαγωγή

Τα πορτοκάλια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος θα αναφέρονται ως «προϊόντα». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 17.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

Τα προϊόντα πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.

Τα προϊόντα πρέπει να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.

Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στα προϊόντα πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

#### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής κατά περίπτωση (**Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας**, Παράρτημα I, Μέρος Β του Καν. 543/2011, 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.
- Απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένα από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από μώλωπες και/ή εκτεταμένους

τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.

- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- Τα πορτοκάλια να είναι απαλλαγμένα από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Τα πορτοκάλια ανεξαρτήτου ποικιλίας πρέπει να έχουν δείκτη εμπορικής ωρίμανσης κατ' ελάχιστο 7,5.

#### ***17.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος***

- Τα προϊόντα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

#### ***17.4. Συσκευασία***

- Τα πορτοκάλια θα είναι συσκευασμένα σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα είναι 1000g ή 2000g  $\pm$  10%, ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής
- Το υλικό των προσυσκευασιών (πλαστική σακούλα και διχτάκι) πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Οι προσυσκευασίες των προϊόντων πρέπει να είναι ακέραιες (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες των προϊόντων θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή τελάρα κατάλληλου βάρους και αντοχής (δευτερογενής συσκευασία), που θα μπορούν να παλετοποιούνται.

#### ***17.5. Επισημάνσεις***

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Σε κατάλληλη ετικέτα σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι με τα πορτοκάλια πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου και η ποικιλία.
- Η κατηγορία.
- Ο τύπος παραγωγής ή προέλευσης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του

συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και κατηγορία).
- Ο αριθμός συσκευασιών - τεμαχίων και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

### **17.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με τα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

## **18. ΜΠΑΝΑΝΕΣ**

Μπανάνες χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Οι μπανάνες θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Οι μπανάνες πρέπει να είναι σε χλωρή κατάσταση, να είναι ολόκληρες, να είναι σφριγηλές, να είναι υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση, να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα, να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα, να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο, να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος, να έχει ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες, να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών, να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας, να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση.
- Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν την

αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση.

- Το μέγεθος καθορίζεται με βάσει του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο τον καρπού και του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Οι μπανάνες θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένες με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 19. ΡΟΔΑΚΙΝΑ

Ροδάκινα χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα ροδάκινα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Τα φρούτα πρέπει να έχουν συλλεχθεί προσεκτικά με το χέρι, να έχουν επαρκή ανάπτυξη και η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.
- Τα προϊόντα πρέπει να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένα, με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.

- Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.
- Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.
- Ο φλοιός μπορεί, ωστόσο, να παρουσιάζει τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, με την προϋπόθεση ότι δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατηρησιμότητα και την παρουσίαση στη συσκευασία:
  - ✓ ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
  - ✓ ελαφρό ελάττωμα ανάπτυξης,
  - ✓ ελαφρά ελαττώματα χρώματος,
  - ✓ ελαφρά σημάδια από πίεση τα οποία δεν υπερβαίνουν 1cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας,
  - ✓ ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν:
    - ✓ 1,5 cm<sup>2</sup> μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
    - ✓ 1 cm<sup>2</sup> της συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 20 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα ροδάκινα θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 20. ΑΓΓΟΥΡΙΑ

Αγγούρια χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα αγγούρια θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών

οργανισμών.

- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Τα αγγούρια πρέπει, πλέον των γενικών προδιαγραφών ποιότητας, να είναι όψεως νοπής, σφιχτά, χωρίς πικρή γεύση.
- Να είναι ολόκληρα, ακέραια, υγιή, απαλλαγμένα από προσβολές ζωικών παρασίτων, τρωκτικών και ασθενειών, καλά σχηματισμένα με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένα, καθαρά (κυρίως απαλλαγμένα από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χρώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές.
- Πρέπει να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη, έχοντας συγχρόνως σπόρους τρυφερούς, σχηματισμένα και σχεδόν ίδια.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα αγγούρια θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, ανά τεμάχιο.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 21. ΚΑΡΟΤΑ

### 21.1. Εισαγωγή

Τα καρότα Δαύκος (*Daucus*) της οικογένειας των Σελινοειδών, χαρακτηρίζονται ως νοπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 21.2. Χαρακτηριστικά του προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- ✓ Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των καρότων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- ✓ Τα καρότα πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- ✓ Τα καρότα πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.

#### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές

**Εμπορίας**, Παράρτημα I, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Τα καρότα πρέπει να είναι σφικτά και φρέσκα και να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του είδους.
- Τα καρότα δεν πρέπει να φέρουν γραμμώσεις, να έχουν σποροποιηθεί, να διακλαδίζονται και πρέπει να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες. Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.

### **21.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος**

- Τα καρότα πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα καρότα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα καρότα δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

### **21.4. Συσκευασία**

- Τα καρότα θα είναι συσκευασμένα σε πλαστικές ανακυκλώσιμες σακούλες ή σε κλειστό διχτάκι ή σε δισκάκι τυλιγμένο με πλαστική μεμβράνη (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό καθαρό βάρος περίπου 1 κιλό  $\pm$  10%.
- Τα προϊόντα μέσα στην προσυσκευασία θα είναι διατεταγμένα σε πολλαπλά στρώματα. Το περιεχόμενο κάθε προσυσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο προϊόν της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το ορατό μέρος του περιεχομένου της προσυσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια ή τελάρα (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής που θα μπορούν να παλετοποιηθούν.



### **21.5. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Σε κατάλληλη ετικέτα, σταθερά στερεωμένη στην προσυσκευασία πρέπει κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τύπος παραγωγής ή προέλευσης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

### **21.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με τα καρότα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

## **22. ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ**

### **22.1. Εισαγωγή**

Τα κρεμμύδια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος τα κρεμμύδια θα αναφέρονται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### **22.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος**

#### **Γενικά Χαρακτηριστικά**

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Το προϊόν πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως

λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Α) του Καν. 543/2011.
- Το προϊόν πρέπει να είναι Α' ποιότητας, πρόσφατης συλλογής και να ανταποκρίνεται στις ποιοτικές προδιαγραφές της κατηγορίας. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης προϊόντος Β ποιότητας.
- Το προϊόν πρέπει να προέρχεται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης. Αποκλείεται οποιοδήποτε ποσοστό πρόσμιξης ανώριμου προϊόντος.

### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα I, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο.
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις, που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Το προϊόν, ανεξάρτητα από την ποικιλία, πρέπει να είναι μετρίου μεγέθους, με ανοχή μικρού μεγέθους μέχρι 5% της παραδιδόμενης ποσότητας.
- Το προϊόν πρέπει να έχει λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα του να είναι συνεκτική.
- Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει ανάπτυξη φύτρου.
- Το προϊόν δεν πρέπει να έχει διαρρήξεις του φλοιού, χτυπήματα, κηλίδες, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

### ***22.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος***

- Το προϊόν πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένο από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

### ***22.4. Συσκευασία***

- Το προϊόν θα είναι συσκευασμένο σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό καθαρό βάρος 2,0 κιλά ± 10%.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας

(ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

### **22.5. Επισήμανση**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Σε κατάλληλη ετικέτα, σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι, πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τύπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

### **22.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με το προϊόν πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, ξηρό και σκοτεινό περιβάλλον, είτε στους 0°C έως 5°C, είτε στους 25°C με 30°C, καθώς οι ενδιάμεσες θερμοκρασίες ευνοούν την εκβλάστηση. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

## **23. ΛΕΜΟΝΙΑ**

### **23.1. Εισαγωγή**

Τα λεμόνια χαρακτηρίζονται ως νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### **23.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος**

#### **Γενικά Χαρακτηριστικά**

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των λεμονιών πρέπει να είναι

σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).

- Τα λεμόνια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα λεμόνια πρέπει να συμμορφώνονται με τις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Β) του Καν. 543/2011.
- Οι αυτοκόλλητες ετικέτες που τυχόν τοποθετούνται στο προϊόν πρέπει να είναι τέτοιες ώστε, όταν αφαιρούνται, να μην αφήνουν ορατά ίχνη κόλλας ούτε αλλοιώσεις στον φλοιό.

#### **Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (**Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας**, Παράρτημα Ι, Μέρος Β του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Απαλλαγμένο από μώλωπες και/ή εκτεταμένους τραυματισμούς που έχουν επουλωθεί.
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό, ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Απαλλαγμένο από σημάδια ξήρανσης και αφυδάτωσης.
- Απαλλαγμένο από φθορές που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και / ή ξένη γεύση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Το προϊόν πρέπει να έχει σχήμα ωοειδές με τις άκρες τους μυτερές, να είναι ώριμο, χυμώδες, με έντονο κίτρινο χρώμα και οι καρποί να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας.
- Το ελάχιστο μέγεθος διαμέτρου της ισημερινής τομής να είναι 45 mm και το μέγιστο 67mm.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Τα λεμόνια πρέπει να έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 20%.

#### **Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος**

- Τα λεμόνια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα λεμόνια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Τα λεμόνια δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

#### **23.3. Συσκευασία**

- Τα λεμόνια θα είναι συσκευασμένα σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία) και κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό βάρος περίπου 500g ή 1000g  $\pm$  10% ανάλογα με

τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Οι προσυσκευασίες πρέπει να είναι ακέραιες (χωρίς σχισίματα).
- Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής, που θα μπορούν να παλετοποιηθούν.

#### **23.4. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

##### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Σε κατάλληλη ετικέτα, σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι με το προϊόν πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα τα παρακάτω:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμου.

##### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

#### **23.5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με τα λεμόνια πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.

## **24. ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ**

Κολοκύθια χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα κολοκύθια θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.

- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα κολοκύθια θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 25. ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Μελιτζάνες χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Οι μελιτζάνες θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Οι μελιτζάνες θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένες με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι συνεκτικές, να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή να έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς βρώση, να είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο (που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά), να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό (χωρίς εν τούτοις η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης, χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό), να είναι νωπής εμφάνισης αλλά απαλλαγμένες από κάθε εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής και γενικά κάθε αλλοίωση.

Οι μελιτζάνες πρέπει να είναι ολόκληρες, ακέραιες, υγιείς, απαλλαγμένες από προσβολές ζωικών παράσιτων, τρωκτικών, εντόμων και ασθενειών, καλά σχηματισμένες με επαρκή ανάπτυξη, περιποιημένες, καθαρές (κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων, χώματα, προϊόντα επεξεργασίας και κάθε άλλο ξένο σώμα), χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία, αλλοιώσεις από παγετό ή/και ήλιο και χωρίς ίχνη μούχλας, μώλωπες ή άλλες ζημιές. Τα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση ή/και οσμή.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη και κατάσταση τέτοια που να τους επιτρέπει να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση ώστε να φτάνουν στο προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση και να ανταποκρίνονται πλήρως στις εμπορικές απαιτήσεις τον τόπου προορισμού.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 26. ΠΑΤΑΤΕΣ

### 26.1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «πατάτες» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Η ονομασία «πατάτες» αποδίδεται στο είδος «Στρύχνων το κονδυλόρριζον» (*Solanum tuberosum*) και ανήκει στην κατηγορία των νωπών τροφίμων φυτικής προέλευσης όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του ΚΤΠ.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

## 26.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των πατάτων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία. (Καν. 543/2011, Καν. 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ).
- Οι πατάτες πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα Ι, Μέρος Α) του Καν.543/2011.
- Οι πατάτες ανεξάρτητα από την ποικιλία πρέπει να είναι Α ποιότητας και πρόσφατης εσοδείας.

### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Με την επιφύλαξη των επιτρεπομένων ορίων ανοχής (Γενικές Προδιαγραφές Εμπορίας, Παράρτημα Ι, Μέρος Α του Καν. 543/2011), το προϊόν πρέπει να είναι:

- Ακέραιο
- Υγιές – αποκλείεται το προϊόν που έχει πράσινη απόχρωση και έχει προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που το καθιστούν ακατάλληλο για κατανάλωση.
- Καθαρό και ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε ορατή ξένη ύλη.
- Ουσιαστικά απαλλαγμένο από φθορές, οι οποίες προκαλούνται από επιβλαβείς οργανισμούς που προσβάλλουν τη σάρκα.
- Απαλλαγμένο από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Απαλλαγμένο από ξένη οσμή και/ή ξένη γένυση.
- Να εμφανίζει τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκεται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχει τη μεταφορά και τον εν γένει χειρισμό, και να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Οι πατάτες πρέπει να είναι λευκόσαρκες ή κιτρινόσαρκες, στρογγυλές ή επιμήκεις, μετρίου μεγέθους ή μεγάλου, χωρίς ελαττώματα.
- Οι πατάτες πρέπει να έχουν λεία επιδερμίδα, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα τους να είναι συνεκτική.
- Οι οφθαλμοί δεν πρέπει να παρουσιάζουν ανάπτυξη φύτρου.
- Οι πατάτες δεν πρέπει να έχουν, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

## 26.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

Οι πατάτες πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

- Οι πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από επιβλαβείς οργανισμούς.
- Οι πατάτες δεν πρέπει να είναι προσβεβλημένες από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

## 26.4. Συσκευασία

- Οι πατάτες θα είναι συσκευασμένες σε κλειστό διχτάκι (προσυσκευασία). Κάθε προσυσκευασία θα έχει συνολικό βάρος 1000g ή 2000g ± 10%.



- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν. 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, σχισίματα ή ανοίγματα).
- Οι προσυσκευασίες με τις πατάτες θα παραδίδονται σε κατάλληλες παλέτες τύπου «καρπουζοπαλέτες» (δευτερογενής συσκευασία).

### 26.5. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011 και Καν.543/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Σε κατάλληλη ετικέτα, σταθερά στερεωμένη στο διχτάκι πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο τόπος παραγωγής ή προέλευση του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

#### Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας πρέπει να υπάρχουν οι παρακάτω ενδείξεις:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

### 26.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς

- Οι συσκευασίες με τις πατάτες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό, σκιερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες πρέπει να διατηρούνται και κατά τη μεταφορά.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 20 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.

## 27. ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Πιπεριές χαρακτηρίζονται τα προϊόντα φυτικής προέλευσης, έτσι όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 119 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Οι πιπεριές θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία [Καν. (ΕΕ) α. 543/2011, Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 και άρθρο 119 του ΚΤΠ], σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους.

- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (π.χ. υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών, βαρέα μέταλλα κ.ά.) [Καν. (ΕΕ) αριθ. 1881/2006].
- Να έχουν τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι Κατηγορίας I, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις Ειδικές Προδιαγραφές Εμπορίας (Παράρτημα I, Μέρος Β) του Καν (ΕΕ) αριθ. 543/2011.
- Να μην έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.
- Οι πιπεριές πρέπει να είναι ολόκληρες, φρέσκιες, υγιείς, αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση, καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα, καλά αναπτυγμένες, χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό, χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί, χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο, με ποδίσκο, απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία, απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι σφικτές, να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως, να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.
- Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.
- Οι πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.
- Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους και να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.
- Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Οι πιπεριές θα πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας, συσκευασμένες με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g, ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 28. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΑΡΑΚΑΣ

Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α΄ ποιότητας, καθαρισμένος, απαλλαγμένος ινών και βραστερός.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληροί τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρός, απαλλαγμένος κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο κατεψυγμένος αρακάς θα πρέπει να είναι συσκευασμένος με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 400g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης, καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

## 29. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ

Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α΄ ποιότητας, καθαρισμένα, απαλλαγμένα ινών και βραστερά.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμονται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής τους.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα κατεψυγμένα φασολάκια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 400g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης ,καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 30. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΣΠΑΝΑΚΙ

Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α΄ ποιότητας, καθαρισμένο, απαλλαγμένο ινών και βραστερό.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληροί τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρό, απαλλαγμένο κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζει αλλοίωση της σύστασής του.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το κατεψυγμένο σπανάκι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 400g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης ,καταγραφής και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 31. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΜΠΑΜΙΕΣ

Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρουν την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχονται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις.
- Να είναι Α΄ ποιότητας, καθαρισμένες, απαλλαγμένες ινών και βραστερές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν ζωηρό φυσιολογικό χρώμα και να πληρούν τους όρους και τις προδιαγραφές των κείμενων διατάξεων περί εμπορίας κατεψυγμένων λαχανικών αποκλεισμένης απολύτως της προμήθειας κατεψυγμένων λαχανικών κατώτερης ποιότητας.
- Να διανέμονται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να είναι καθαρές, απαλλαγμένες κάθε ρύπανσης, ορατής ξένης ύλης και επιβλαβών οργανισμών.
- Να μην παρουσιάζουν αλλοίωση της σύστασής του.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Οι κατεψυγμένες μπάμιες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 400g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 32. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ (ΦΙΛΕΤΟ)

Ο κατεψυγμένος βακαλάος θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Ο κατεψυγμένος βακαλάος θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώρησης από την οικία Δ/ση Κτηνιατρικής ή άλλη αρμόδια Υπηρεσία με τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων).
- Να πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να έχει ποσοστό επίπαγου έως 15%.
- Να είναι απαλλαγμένος κεφαλής, εντόσθιων, αβγών, κόκκαλων, λεπιών (φιλέτο) και να είναι κατεψυγμένος.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο κατεψυγμένος βακαλάος θα πρέπει να είναι συσκευασμένος με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g +10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.

Η διανομή του θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 33. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΕΡΚΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΚΚΑΛΟ (ΦΙΛΕΤΟ)

Η κατεψυγμένη πέρκα θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Η κατεψυγμένη πέρκα θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον τρεις (3) μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να προέρχεται από εγκεκριμένες ψυκτικές εγκαταστάσεις (κωδικός έγκρισης ή καταχώρησης από την οικία Δ/ση Κτηνιατρικής ή άλλη αρμόδια Υπηρεσία με

τήρηση συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων).

- Να πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις (την Κτηνιατρική και Υγειονομική νομοθεσία, τις Αγορανομικές Διατάξεις) και τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Να διανέμεται από διακινητές που διαθέτουν τα εχέγγυα αποθήκευσης, διακίνησης και εμπορίας κατεψυγμένων ειδών.
- Να έχει ποσοστό επίπαγου έως 15%.
- Να είναι απαλλαγμένη κεφαλής, εντόσθιων, αβγών, κόκκαλων, λεπιών (φιλέτο) και να είναι κατεψυγμένη.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο κατεψυγμένη πέρκα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες βάρους 1000g +10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή της θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα καταγραφής θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 34. ΑΡΑΚΑΣ ΛΑΔΕΡΟΣ (ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ)

Το έτοιμο προπαρασκευασμένο γεύμα «αρακάς λαδερός» θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το έτοιμο προπαρασκευασμένο γεύμα «αρακάς λαδερός» θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να είναι έτοιμο προς κατανάλωση μετά από αναθέρμανση.
- Να περιέχει >80% αρακά.
- Να μην φέρει γενετικά τροποποιημένα συστατικά.
- Να μην εκπέμπει δυσάρεστες οσμές και να μην εμφανίζει ενδείξεις αλλοίωσης.
- Να έχει ελαφριά γεύση, χαρακτηριστική του προϊόντος.
- Να είναι απαλλαγμένο από ξένες οσμές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 15 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να μην περιέχει συντηρητικά και χημικά πρόσθετα (Ε.Κ. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη από CPET με φιλμ από CPET και το βάρος του να κυμαίνεται στα 300g ±10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.

- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα συστατικά του.
- Τα αλλεργιογόνα συστατικά.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή της θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 35. ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ

#### (ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ ΓΕΥΜΑ)

Το έτοιμο προπαρασκευασμένο γεύμα «κεφτεδάκια με σάλτσα και πουρέ» θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το έτοιμο προπαρασκευασμένο γεύμα «κεφτεδάκια με σάλτσα και πουρέ» θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να είναι έτοιμο προς κατανάλωση μετά από αναθέρμανση.
- Να περιέχει >35% κιμά και >35% πουρέ.
- Να μη φέρει γενετικά τροποποιημένα συστατικά.
- Να μην εκπέμπει δυσάρεστες οσμές και να μην εμφανίζει ενδείξεις αλλοίωσης.
- Να έχει ελαφριά γεύση, χαρακτηριστική του προϊόντος
- Να είναι απαλλαγμένο από ξένες οσμές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 15 ημέρες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να μην περιέχει συντηρητικά και χημικά πρόσθετα (Ε.Κ. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να είναι συσκευασμένο σε περιέκτη από CPET με φιλμ από CPET και το βάρος του να κυμαίνεται στα 300g ±10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα συστατικά του.
- Τα αλλεργιογόνα συστατικά.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή της θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..



### 36. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΡΟΛΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ)

Το κατεψυγμένο κρεατοσκεύασμα «ρολό κοτόπουλου» θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το κατεψυγμένο κρεατοσκεύασμα «ρολό κοτόπουλου» θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχονται από κοτόπουλα απόλυτα υγιή, καλά αναπτυγμένα.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον ένα (1) μήνα από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να είναι συσκευασμένο με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες (δίχτυ) βάρους 1000g ή 1500g ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα συστατικά του.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή της θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

### 37. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΡΟΛΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ (ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ)

Το κατεψυγμένο κρεατοσκεύασμα «ρολό γαλοπούλας» θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις παραγωγής και να φέρει την κατά την κείμενη νομοθεσία σήμανση αναγνώρισης.

Το κατεψυγμένο κρεατοσκεύασμα «ρολό γαλοπούλας» θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων, όπως κατά περίπτωση έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
- Να προέρχονται από γαλοπούλες απόλυτα υγιείς, καλά αναπτυγμένες.

- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών και να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίασης ή τάγγισης.
- Να είναι καθαρό, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα και να μην αναδίδει δυσάρεστες οσμές.
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον ένα (1) μήνα από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας (Καν. 1086/2011 και Καν. 1495/2017) και με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων & αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να είναι συσκευασμένο με υλικά σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία και σε περιέκτες (δίχτυ) βάρους 1000g ή 1500g ή 2000g,  $\pm 10\%$ , ανάλογα με τις απαιτήσεις της Αναθέτουσας Αρχής.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος.
- Η ημερομηνία συσκευασίας και ανάλωσης.
- Η ποσότητα της συσκευασίας.
- Τα στοιχεία του παραγωγού του τελικού προς κατανάλωση είδους.
- Τα συστατικά του.
- Κάθε υποχρεωτική εκ της κείμενης νομοθεσίας σχετική με το είδος καταγραφή.
- Η διανομή της θα διενεργείται με κατάλληλα ψυκτικά μεταφορικά μέσα τα οποία θα διαθέτουν όργανα θερμομέτρησης και θα φέρουν τις σχετικές άδειες της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και του Ε.Φ.Ε.Τ..

## 38. ΑΛΕΥΡΙ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

### 38.1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Ως «άλευρο σίτου» ή απλώς «άλευρο» νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία. (ΚΤΠ άρθρο 104).

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης το αλεύρι σίτου για όλες τις χρήσεις θα αναφέρεται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 38.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με

τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

- Το προϊόν πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το προϊόν να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένο σίτο.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 4 μηνών από την ημερομηνία παραλαβής του.

#### **Μακροσκοπικά - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Το προϊόν πρέπει να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Δεν θα πρέπει να παρουσιάζει καμία αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (υγρασία, γλουτένη οξύτητα σε θειικό οξύ, τέφρα, υπόλειμμα τετραχλωράνθρακα κ.λπ.) πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.105-106) νομοθεσία για το είδος.

#### ***38.3. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος***

- Το προϊόν πρέπει να απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).
- Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων όπως αναφέρονται στο άρθ. 34 του ΚΤΠ και τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

#### ***38.4. Συσκευασία***

- Το αλεύρι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε χάρτινους ανθεκτικούς ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), βάρους 1000g ± 10%.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- Οι προσυσκευασίες του προϊόντος (ανά 10-12 τεμάχια) θα πρέπει να είναι περιτυλιγμένες με φιλμ υψηλής συρρίκνωσης (shrink film) (δευτερογενής συσκευασία) είτε να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια

(δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### **38.5. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφραζόμενη σε kg.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε βάρος.

### **38.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

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

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

## **39. ΡΥΖΙ Τ. ΚΑΡΟΛΙΝΑ**

### **39.1. Εισαγωγή**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ρύζι τύπου Καρολίνα», για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

«Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Ορυζα» (ORYZA SATIVA) (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ), Άρθρο 101)

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

## 39.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι του εμπορικού τύπου «καρολίνα».
- Το ρύζι θα πρέπει να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Το ρύζι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Το ρύζι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να είναι λευκού χρώματος, χαρακτηριστικού της ποικιλίας.

### Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Η υγρασία του προϊόντος και το μέγεθος των κόκκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.101) νομοθεσία για το είδος.

### Χαρακτηριστικά Ασφάλειας Προϊόντος

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Το ρύζι θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

## 39.3. Συσκευασία

- Το ρύζι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμους και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία) καθαρού βάρους περιεχομένου 500 γραμμαρίων ± 10%.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη,

σχισμένη ή με τρύπες) και να μην παρουσιάζει γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

- Οι προσυσκευασίες θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

#### **39.4. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

##### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Η ποιότητα του ρυζιού.
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.

##### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

#### **39.5. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

Οι συσκευασίες με το ρύζι θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον.

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

## **40. ΡΥΖΙ ΤΥΠΟΥ ΜΠΟΝΕΤ**

Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ώριμων καρπών του φυτού «Όρυζα» (ΚΤΠ, Άρθρο 101).

Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ θα πρέπει:

- Να είναι μεσόσπερμο, δηλαδή το μήκος των κόκκων να είναι μεγαλύτερο από 5,2mm και μικρότερο ή ίσο με 6,0mm και του οποίου ο λόγος μήκος /πλάτος να είναι μικρότερος του 3, σύμφωνα με Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1785/2003.
- Να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- Να μην είναι «ρύζι β' ποιότητας» ή «ρύζι γ' ποιότητας» σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο

101.

- Να είναι αποφλοιωμένο πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα σύμφωνα με τον ΚΤΠ άρθρο 101.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να είναι χρώματος χαρακτηριστικού της ποικιλίας.
- Η υγρασία του και το μέγεθος των κόκκων πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.101) νομοθεσία για το είδος.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το ρύζι τύπου ΜΠΟΝΕΤ θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 41. ΦΑΚΕΣ

Η φακή χαρακτηρίζεται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρόφιμο φυτικής προέλευσης» όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η φακή θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχει κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς σπές από έντομα.
- Οι κόκκοι της φακής να μην είναι ξεροί και ρυτιδωμένοι και το χρώμα του περισπερμίου να μην είναι φαιό (σταχτί, γκριζο) και να μην περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών και πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα.
- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένη από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην

επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ., απαλλαγμένη τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένη».

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες της θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Να είναι απαλλαγμένη από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζει καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Να μην περιέχει κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η φακή θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 42. ΦΑΣΟΛΙΑ

### 42.1. Εισαγωγή

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «ξερά φασόλια» για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με την διακήρυξη για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας προς τους Απόρους.

Τα ξερά φασόλια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης», όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Η τυποποίηση των ξερών φασολιών γίνεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ΚΥΑ 37227/87.

Στη συνέχεια του παρόντος η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 42.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά των φασολιών πρέπει να είναι



σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

- Τα φασόλια πρέπει να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Τα φασόλια πρέπει να είναι καθαρισμένα με κοσκίνισμα ή με χειροδιαλογή.
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

#### **Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά**

- Τα φασόλια, ως προς το μέγεθος τους, θα είναι μεσόσπερμα (μέτρια).
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, λευκού χρώματος, στιλπνούς και μη συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.
- Οι κόκκοι των φασολιών να είναι σφαιροειδής, κυλινδρικοί ή πλατείς, χαρακτηριστικοί του είδους.
- Οι κόκκοι των φασολιών δεν πρέπει να περιέχουν κόκκους άλλων κατηγοριών.
- Τα φασόλια πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα κάθε ξένης προσμίξεως, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ. απαλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν «καθαρισμένα».

#### **Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες των φασολιών πρέπει να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος του τροφίμου.

#### ***42.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος***

- Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Τα φασόλια πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Τα φασόλια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας στα φασόλια.
- Τα φασόλια δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

#### ***42.4. Συσκευασία***

- Τα φασόλια πρέπει να διατίθενται σε ανακυκλώσιμους, κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες (προσυσκευασία), καθαρού βάρους περιεχομένου 0,5 κιλού ± 10%.
- Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Καν.1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία πρέπει να είναι ακέραια (να μην είναι ανοιγμένη, φθαρμένη, σχισμένη ή με τρύπες) και να μην εμφανίζει διαρροές.
- Οι προσυσκευασίες πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής

συσκευασία) κατάλληλης αντοχής και βάρους για παλετοποίηση.

#### **42.5. Επισημάνσεις**

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

#### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί του περιέκτη πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες έντυπες πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία του οσπρίου και η κατηγορία του.
- «Ελληνικής παραγωγής» προκειμένου για ελληνικά φασόλια ή «εισαγωγής - συσκευασμένα στην Ελλάδα».
- Στην περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα να αναγράφεται ο εισαγωγέας στην Ε.Ε.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου εκφρασμένη σε κιλά ή γραμμάρια.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης και/ή συνθήκες χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

#### **42.6. Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

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

### **43. ΡΕΒΙΘΙΑ**

Τα ρεβίθια χαρακτηρίζονται ως «Διατηρημένο με ξήρανση τρώσιμο φυτικής προέλευσης» όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 121 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

Τα ρεβίθια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί, τυποποιηθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να έχουν κόκκους ακέραιους, ώριμους, καφέ χρώματος, στιλπνούς και μη

συρρικνωμένους, χωρίς οπές από έντομα.

- Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε ξένη πρόσμιξη, που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, εντόμων, κόκκων δημητριακών κ.λπ..
- Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες τους θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Να είναι απαλλαγμένα από επικίνδυνες ασθένειες, χωρίς να εμφανίζουν καμία αλλοίωση ή αυξημένη θερμοκρασία.
- Να μην περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάρεα σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα ρεβίθια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 44. ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

Μακαρόνια χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή αλεύρι ολικής άλεσης, από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο (Άρθρο 115, ΚΤΠ).

Τα μακαρόνια θα πρέπει:

- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 18 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Το σχήμα τους θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους.
- Να μην έχουν μαύρα στίγματα, να μην είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά

ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.

- Να μην εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή να έχουν σκώληκες ή ακάρεα.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.115) νομοθεσία για το είδος.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα μακαρόνια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 45. ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ

Κριθαράκι χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από σιμιγδάλι ή αλεύρι ολικής άλεσης, από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη και ξηραίνεται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο (Άρθρο 115, ΚΤΠ).

Το κριθαράκι θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 18 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι αμιγή, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις.
- Το σχήμα τους θα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της κατηγορίας τους.
- Να μην έχουν μαύρα στίγματα, να μην είναι παραμορφωμένα ή επιφανειακά ραγισμένα και η επιφάνειά τους δε θα πρέπει να έχει εξογκώματα ή άλλες ανωμαλίες.
- Να μην εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή να έχουν σκώληκες

ή ακάρεα.

- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους προϊόντος να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η Ενωσιακή και Εθνική (ΚΤΠ αρθ.115) νομοθεσία για το είδος.
- Να είναι απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το κριθαράκι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 46. ΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ

Τοματοχυμός χαρακτηρίζεται ο ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6% (Άρθρο 124, ΚΤΠ).

Ο τοματοχυμός θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί τομάτας, οι οποίοι πρέπει να είναι απολύτως υγιείς, ώριμοι, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 12 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση και χρώμα ανοιχτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος. Θεωρείται αλλοιωμένο όταν παρουσιάζει οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη ή όταν έχει προσβληθεί από ευρωτίαση.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

- Να μην περιέχει ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας και σκώληκες, νύμφες ή έντομα σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Τα στερεά συστατικά από χυμό τομάτας και η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο του προϊόντος, να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος.
- Να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005) σε ότι αφορά την πρώτη ύλη και οι πρόσθετες ύλες να είναι σύμφωνες με τις απαιτήσεις του Καν. 1333/2008 και της κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο τοματοχυμός θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 500g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 47. ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει λευκό χιονάτο χρώμα και να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και η γεύση του να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή.
- Οι οργανοληπτικοί του 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.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους ανακυκλώσιμους περιέκτες βάρους 400g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 48. ΠΙΠΕΡΙ

Το μαύρο πιπέρι ανήκει στην κατηγορία των μπαχαρικών.

Το μαύρο πιπέρι θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει μαύρο χρώμα και να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Οι οργανοληπτικοί του 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.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους 40g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 49. ΜΕΛΙ

### 49.1. Εισαγωγή

Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν (ΚΤΠ άρθρο 67 & ΟΔΗΓΙΑ 2001/110/ΕΚ, όπως τροποποιήθηκε με την οδηγία 2014/63).

Στη συνέχεια του παρόντος, η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 49.2. Χαρακτηριστικά προϊόντος

#### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του μελιού θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Το μέλι θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Το μέλι να μην προέρχεται από μελίτσια, κηρήθρες όπου έχουν χρησιμοποιηθεί σκευάσματα μη εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ για την καταπολέμηση των ασθενειών.
- Κατά την περίοδο μελιτοσυλλογής να μην εφαρμόζεται καμία θεραπεία στα μελίτσια.
- Να μην έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Η οξύτητα του δεν πρέπει να έχει τεχνητά τροποποιηθεί (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Να μην έχει νοθευτεί με την προσθήκη σακχάρων ξένων προς το μέλι), αλλά και με κανένα άλλο συστατικό τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων. Επίσης να μην έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι (ΚΤΠ άρθρο 67 & Οδηγία 2001/110/ΕΚ όπως τροποποιήθηκε και ισχύει).
- Το μέλι θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

#### Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το χρώμα του μελιού ποικίλλει και πρέπει να είναι από σχεδόν άχρωμο έως καφέ σκούρο και είναι ανάλογο της προέλευσης του μελιού (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Μπορεί να είναι ρευστό ή παχύρρευστο ή μερικά ή ολικά κρυσταλλωμένο (ΚΤΠ άρθρο 67).
- Να μη παρουσιάζει φυσαλίδες στη μάζα του και αφρό στην επιφάνειά του.
- Απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.

#### Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού να είναι ανάλογα της προέλευσης



του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει (Παράρτημα ΙΙ του άρθρου 67 και άρθρο 67α).

- Ο γυροσκοπικός-μικροσκοπικός έλεγχος του μελιού να είναι ανάλογος της προέλευσης του, σε συμφωνία με την ΚΥΑ 127/2004. Ο έλεγχος πραγματοποιείται εφόσον από τη συσκευασία ή τα έγγραφα του προμηθευτή, προκύπτει ότι το προς προμήθεια μέλι υπάγεται στις ανωτέρω διατάξεις.

#### 49.3. Χαρακτηριστικά ασφάλειας προϊόντος

- Απαγορεύεται η ύπαρξη κατάλοιπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ή άλλων επιμολυντών και η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 396/2005 και 37/2010).
- Το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

#### 49.4. Συσκευασία

- Το μέλι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε γυάλινα βάζα ή λευκοσιδηρά δοχεία, σφραγισμένα με κατάλληλο καπάκι (προσυσκευασία), βάρους περιεχομένου 400gr  $\pm$  10%.
- Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.
- Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια και να μην παρουσιάζει διαρροές, διατρήσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- Οι προσυσκευασίες του μελιού θα πρέπει να παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

#### 49.5. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση των προϊόντων θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της ενωσιακής (Καν. 1169/2011) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

##### **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος (μέλι).
- Ο τύπος του μελιού.
- Το καθαρό περιεχόμενο σε βάρος.
- Διατροφική δήλωση.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του

συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων.

- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης, όπου έγινε η συγκομιδή (άρθρο 67 ΚΤΠ και οι εκάστοτε τροποποιήσεις).
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

#### **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.

#### **49.6 Συνθήκες συντήρησης και μεταφοράς**

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

## **50. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**

Μαρμελάδα είναι το προϊόν επάλειψης το οποίο θα πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 40% φρούτα.

Η μαρμελάδα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Το χρώμα της να ποικίλλει ανάλογα με τα φρούτα που περιέχει.
- Να είναι ρευστή ή παχύρρευστη.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η μαρμελάδα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλα γυάλινα ή πλαστικά βάζα, κλειστά με κατάλληλο καπάκι, βάρους περιεχομένου 400g  $\pm$  10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος και το φρούτο που περιέχει.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 51. TAXINI

Το ταχίνι αποτελεί προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας και παράγεται από σπέρματα σπόρων του σησαμιού περνώντας από τη διαδικασία της αποφλοιώσης και της ξήρανσης.

Το ταχίνι θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνο με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το ταχίνι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες βάρους περιεχομένου 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 52. ΧΑΛΒΑΣ

Ο χαλβάς αποτελεί προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας με κύριο συστατικό το ταχίνι.

Ο χαλβάς θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνος με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο χαλβάς θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες βάρους περιεχομένου 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

### 53. ΠΡΑΛΙΝΑ

Πραλίνα είναι το κρεμώδες προϊόν σοκολάτας το οποίο δύναται να περιέχει αλεσμένους ξηρούς καρπούς, κυρίως φουντούκια.

Η πραλίνα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνη με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Να μη φέρει νεκρά ή ζωντανά ξένα σώματα, σύμφωνα με γενικές διατάξεις του ΚΤΠ.
- Όλα τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά της να είναι ανάλογα της προέλευσης του και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον ΚΤΠ, όπως αυτός ισχύει.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η πραλίνα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους περιεχομένου 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο τύπος του.
- Τα συστατικά του.
- Το περιεχόμενο σε βάρος.
- Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του προμηθευτή.

- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 54. ΜΠΑΡΕΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

Οι μπάρες δημητριακών αποτελούν προϊόν υγιεινής διατροφής.

Οι μπάρες δημητριακών θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να μην περιέχουν ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Οι οργανοληπτικοί του 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.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.38) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 55. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

Τα δημητριακά τύπου κορν φλέικς, αποτελεί προϊόν υγιεινής διατροφής με βάση τα σιτηρά.

Τα δημητριακά τύπου κορν φλέικς θα πρέπει:

- Σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μηνών τουλάχιστον από την

ημερομηνία παραλαβής τους.

- Να μην περιέχουν ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες.
- Οι οργανοληπτικοί τους 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.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.11) νομοθεσία για το είδος.
- Να μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 56. ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ

Η κομπόστα ροδάκινου ανήκει στα κονσερβοποιημένα προϊόντα σε ελαφρύ σιρόπι.

Η κομπόστα ροδάκινου θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή της να έχουν χρησιμοποιηθεί νωποί καρποί ροδάκινου απολύτως υγιείς, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς. Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του Κ.Τ.Π άρθρα 118,119 122,

133.

- Τα φρούτα για την παρασκευή των θα πρέπει να είναι απολύτως υγιή, ώριμα, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.
- Να είναι πρόσφατης συλλογής (φρέσκοι). Να ευρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης.
- Να είναι απαλλαγμένοι πρακτικώς από χώματα, λάσπη, ρύπανση και γενικά από κάθε ξένη ανόργανη ή οργανική ύλη.
- Γενικά πρέπει να είναι καλής ποιότητας.
- Να προέρχονται από φρούτα που η διάμετρος της ισημερινής γραμμής πρέπει να κυμαίνεται από 67 έως 73 mm (τεμάχια ήμισυ ανά συσκευασία 20-24).
- Τα συστατικά να είναι φρούτο, νερό, ζάχαρη, μέσο όξυνσης (ρυθμιστής οξύτητας). Η στερεή φάση πρέπει να έχει συνεκτική και τρυφερή υφή, χωρίς ελαττώματα και κηλίδες.
- Το υγρό πληρώσεως να είναι διαυγές και απαλλαγμένο από αιωρούμενες ξένες ύλες.
- Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Ασκορβικά E300, E301, E302, Κιτρικά E330, E331, E332, E333, πηκτίνη E440 και χλωριούχο ασβέστιο E509. Η ημερομηνία διατηρησιμότητας να αναγράφεται στη συσκευασία και όχι στην επικολλημένη ετικέτα

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η κομπόστα ροδάκινου θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους λευκοσιδηρούς, γυάλινους ή πλαστικούς κλειστούς περιέκτες, μικτού βάρους 1000g,  $\pm 10\%$ .

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 57. ΦΡΟΥΤΟΧΥΜΟΣ

Ο χυμός φρούτων ανήκει την κατηγορία «Χυμός φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό» και είναι το προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ανασύσταση συμπυκνωμένου χυμού με πόσιμο νερό, χυμούς φρούτων λαμβανομένους με υδατική εκχύλιση, αφυδατωμένους χυμούς φρούτων/σκόνη χυμού φρούτων, σε πολτό φρούτων και/ή σε συμπυκνωμένο πολτό φρούτων και/ή σε μείγμα των εν λόγω προϊόντων και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος IV του Άρθρου 126 του ΚΤΠ.

Ο φρουτοχυμός θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Οι καρποί που χρησιμοποιούνται από τις βιομηχανίες και βιοτεχνίες χυμών για την

Παρασκευή των χυμών αυτών πρέπει να είναι ακέραιοι, επαρκώς ώριμοι και εντελώς υγιείς.

- Να απαγορεύεται η βιομηχανοποίηση καρπών που έχουν προσβληθεί από έντομα ή μύκητες γενικώς, που έχουν ρωγμές ή τραύματα στον φλοιό, που έχουν υποστεί ζημιές από παγετό και δεν έχουν συλλεχθεί αμέσως μετά την προσβολή και που είναι παλαιοί ή των οποίων ο χυμός παρουσιάζει δυσάρεστη οσμή και γεύση.
- Να συμμορφώνονται πλήρως με τα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα μέρη των φρούτων και σκόκληκες, νύμφες ή έντομα, σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για στα Άρθρα 126 και 127 του ΚΤΠ.
- Να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Τα φρούτα από τα οποία παράγεται το προϊόν πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν.1881/2006) και περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).
- Οι ουσίες και τα συστατικά που επιτρέπεται να προστεθούν στο προϊόν πρέπει να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του άρθρου 126 του ΚΤΠ.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε ασηπτικές χάρτινες ή ανακυκλώσιμες πλαστικές συσκευασίες με πλαστικό καπάκι με σύστημα ασφαλείας που καταστρέφεται μετά το άνοιγμα, καθαρού περιεχόμενου 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Τα συστατικά του.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 58. ΕΛΙΕΣ

Ελιές είναι το προϊόν καρπού των δέντρων της ελιάς, μετά τη συγκομιδή και την επεξεργασία τους.

Οι ελιές θα πρέπει:

- Να είναι νέας εσοδείας.



- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά τους να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφορετικού είδους.
- Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών.
- Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.
- Επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 13 του Κ.Τ.Π..
- Να πληρούν τους όρους του ΚΤΠ.
- Να είναι πρώτης ποιότητας.
- Να έχουν χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής τους.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένες από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζουν σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες και παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους περιέκτες βάρους 200g ±10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Ο τύπος του είδους.
- Η ποσότητα του είδους.
- Τα πρόσθετα ή μη συστατικά του είδους.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή.
- Η ένδειξη παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 59. ΦΡΟΥΤΟΖΕΛΕΣ

Ζελές φρούτων εννοείται το προϊόν που περιέχει κομμάτια φρούτων σε γέλη, με φυσικά γλυκαντικά συστατικά.

Ο φρουτοζελές θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί φρούτα απολύτως υγιή, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 3 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο φρουτοξελές θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλο κλειστό περιέκτη, μικτού βάρους 150g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 60. ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ UHT ΠΛΗΡΕΣ

Γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) είναι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα, το οποίο έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος [Άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Σε ότι αφορά την παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).
- Να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή γάλακτος.
- Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.
- Να είναι ομοιογενές και δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

- Η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά να είναι 3% - 3,5%.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων ΤΕΒΑ\_ΤΠ\_ΓΑΛΑ\_UHT\_2020 2 (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και να μην περιέχει χρωστικές ουσίες.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες και το βάρος του να είναι 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία του.
- Τα συστατικά του, όπου τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό τρόπο.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παρασκευαστή του είδους.
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε λίτρα (l).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.
- Οι συνθήκες συντήρησης.
- Η περιεκτικότητά του σε λιπαρά.
- Η σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.

## 61. ΓΑΛΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ UHT ΕΛΑΦΡΥ

Γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) είναι το θερμικά επεξεργασμένο γάλα, το οποίο έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος [Άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων Και Ποτών (ΚΤΠ)].

Το γάλα υπερυψηλής θερμοκρασίας (UHT) θα πρέπει:

- Να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/2004.
- Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004).
- Σε ότι αφορά την παρασκευή του θα πρέπει να συμμορφώνονται πλήρως με το Άρθρο 80 του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του, διατηρημένο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (εκτός ψυγείου).
- Να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή γάλακτος.
- Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν.
- Να είναι ομοιογενές και δεν πρέπει να παρουσιάζει κροκίδωση ή πήξη του περιεχομένου, ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε

φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.

- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά να είναι 0% - 2%.
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010), καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και να μην περιέχει χρωστικές ουσίες.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο υπό ασηπτικές συνθήκες σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες και το βάρος του να είναι 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία του.
- Τα συστατικά του, όπου τα αλλεργιογόνα θα αναγράφονται με σαφή και διακριτό τρόπο.
- Πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων στο προϊόν.
- Η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του παρασκευαστή του είδους.
- Το καθαρό βάρος του περιεχομένου εκφρασμένο σε λίτρα (l).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.
- Οι συνθήκες συντήρησης.
- Η περιεκτικότητά του σε λιπαρά.
- Η σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.

## 62. ΚΡΟΥΑΣΑΝ

Το κρουασάν αποτελεί προϊόν ζύμης και χρησιμοποιείται κυρίως στην πρωινή διατροφή.

Το κρουασάν θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 1 μήνα τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το κρουασάν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλο αεροστεγή περιέκτη βάρους 100g,  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.

- Τα συστατικά του.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

### 63. ΞΥΔΙ

Με την ονομασία ξύδι, νοείται το προϊόν που παράγεται με οξική ζύμωση ή αλκοολική και οξική ζύμωση (Άρθρο 39, ΚΤΠ).

Το ξύδι θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Το ξύδι να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 39 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- Να προέρχεται μόνο από οξική ζύμωση του κρασιού από γλωρά σταφύλια ή από ξερή σταφίδα, και να μην είναι αναπλήρωμα ξυδιού (να μην περιέχει αλκοόλη).
- Η συσκευασία να φέρει στα ελληνικά ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 10 και 11 Κ.Τ.Π..
- Η οξύτητα του ξυδιού, που προσφέρεται σε συσκευασία (τυποποιημένο) πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% σε οξικό οξύ.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι κατάλληλα διηθημένο κατά τρόπο ώστε να παραμένει διαυγές και απαλλαγμένο από σκώληκες και ίζημα.
- Να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς αυτό.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ξυδιού.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το ξύδι θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους ανακυκλώσιμους πλαστικούς ή γυάλινους κλειστούς και σφραγισμένους περιέκτες καθαρού περιεχομένου 350ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει το ξύδι.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Η ένδειξη της επί τοις εκατό περιεκτικότητας σε οξικό οξύ.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 64. ΨΩΜΙ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

Το προϊόν ψωμί από άλευρα σίτου, θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 15 ημερών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι απαλλαγμένο ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα.
- Να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρα.
- Να είναι απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας).
- Να είναι συσκευασμένο σε φέτες, χωρίς συντηρητικά.
- Να μην περιέχει κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα του ή επιφανειακά.
- Να πληροί τους όρους του άρθρου του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες καθαρού βάρους 500g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει.
- Η ποσότητα και ο τύπος του περιεχομένου.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 65. ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΚΟΜΜΕΝΟ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

Το προϊόν ψωμί ολικής άλεσης κομμένο σε φέτες θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά του, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 15 ημερών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας).
- Να είναι απαλλαγμένο ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα

(1,5gr ανά 100gr ) και πλήρως απαλλαγμένα από trans.

- Να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρα (5gr ανά 100gr) αποκλειστικά από καστανή ζάχαρη και αλάτι (0,12 gr νατρίου ανά 100 g).
- Να είναι απαλλαγμένο συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας).
- Να φέρει επιτρεπόμενα διογκωτικά αρτοποιίας μόνο μαγειρική σόδα και baking powder.
- Να είναι συσκευασμένο σε φέτες, χωρίς συντηρητικά.
- Να μην περιέχει κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα του ή επιφανειακά.
- Να πληροί τους όρους του άρθρου του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες καθαρού βάρους 500g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει.
- Η ποσότητα και ο τύπος του περιεχομένου με την ένδειξη «ολικής άλεσης».
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 66. ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ

Τα παξιμάδια από άλευρα σίτου, θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά τους, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 30 ημερών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι απαλλαγμένα ή περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα.
- Να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρα.
- Να είναι απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας).
- Να είναι συσκευασμένα σε φέτες, χωρίς συντηρητικά.
- Να μην περιέχουν κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα τους ή επιφανειακά.
- Να πληρούν τους όρους του άρθρου του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες καθαρού βάρους 250g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει.
- Η ποσότητα και ο τύπος του περιεχομένου.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 67. ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Τα παξιμάδια ολικής άλεσης θα πρέπει:

- Ως προς τα χαρακτηριστικά τους, να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχουν ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 30 ημερών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι ολικής άλεσης (το αλεύρι ολικής να είναι τουλάχιστον 60% επί της συνολικής ποσότητας αλεύρου, και να αναγράφεται επί της ετικέτας).
- Να είναι απαλλαγμένα ή με περιορισμένα στο ελάχιστο από κορεσμένα λιπαρά οξέα (1,5gr ανά 100gr ) και πλήρως απαλλαγμένα από trans.
- Να είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρα (5gr ανά 100gr) αποκλειστικά από καστανή ζάχαρη και αλάτι (0,12gr νατρίου ανά 100gr).
- Να είναι απαλλαγμένα συντηρητικών και μυκοτοξινών (σε όλα τα προϊόντα κάτω από το όριο ανίχνευσης ανεξαρτήτως του ορίου της σχετικής νομοθεσίας).
- Να είναι συσκευασμένα σε φέτες, χωρίς συντηρητικά.
- Να μην περιέχουν κάθε οιονδήποτε τρόπο μη αλεσμένους ή ολόκληρους σπόρους στην μάζα του ή επιφανειακά.
- Να πληρούν τους όρους του άρθρου του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις καθώς και τους Κανονισμούς του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες καθαρού βάρους 250g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης της κατηγορίας στην οποία ανήκει.
- Η ποσότητα και ο τύπος του περιεχομένου με την ένδειξη «ολικής άλεσης».
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή ή συσκευαστή.



- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 68. ΠΟΥΡΕΣ

Πουρές είναι το προϊόν που προέρχεται από πατάτες, σε διάφορες μορφές ύλης.

Ο πουρές θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί πατάτες απολύτως υγιείς, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας τουλάχιστον 3 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- Να είναι απαλλαγμένος από γεύση ή οσμή ξένες προς το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο πουρές θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλο κλειστό περιέκτη, βάρους 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Τα συστατικά του.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 69. ΤΟΝΟΣ ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ

Τόνος σε κονσέρβα εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από ένα από τα είδη που καθορίζονται στο σημείο I του παραρτήματος του Κανονισμού 1536/92 του Συμβουλίου περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για τις κονσέρβες τόνου και παλαμίδας, έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά δοχεία, σύμφωνα με τον προαναφερόμενο Κανονισμό και τις διατάξεις του ΚΤΠ και προορίζεται για άμεση κατανάλωση.

Ο τόνος σε κονσέρβα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί ένα από τα είδη που καθορίζονται στο σημείο I του παραρτήματος του Κανονισμού 1536/92 του Συμβουλίου.
- Για την παρασκευή του να έχουν χρησιμοποιηθεί ολόκληρα μέρη τόνου, ακέφαλα και χωρίς περιττά μέρη (σπλάχνα, δέρμα, πτερύγια, σπονδυλική στήλη κλπ.).
- Να φέρει ύπαρξη ψιχίων μέχρι του ποσοστού 18% του βάρους του ψαριού.
- Το χρησιμοποιούμενο υγρό κάλυψης να είναι νερό ή έλαιο, με την προσθήκη ενδεχομένως αρωματικών φυτών ή φυσικών αρωματικών υλών.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 9 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχει χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που να οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένος από εμφανείς ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του να είναι άψογοι και χαρακτηριστικοί του είδους, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Η σάρκα του να είναι συνεκτική και τρυφερή.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Η χρήση των προσθέτων υλών να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1334/2008, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.
- Να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1881/2006 περί επιμολυντών.
- Να είναι απαλλαγμένος από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Η συγκέντρωση σε ισταμίνη να μην υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο τόνος θα πρέπει να είναι συσκευασμένος σε κατάλληλα λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία με βάρος περιεχομένου 150g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους και το υγρό κάλυψης.
- Το βάρος του εκφραζόμενο σε γραμμάρια.
- Τα συστατικά του (αν έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 70. ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΕ ΚΟΝΣΕΡΒΑ

Σαρδέλες σε κονσέρβα εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από σαρδέλες, σύμφωνα με τον Κανονισμό 2136/89 του Συμβουλίου περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για κονσέρβες σαρδελών και εμπορικών προδιαγραφών για κονσέρβες σαρδελών και προϊόντων τύπου σαρδέλας, έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά δοχεία, σύμφωνα με τον προαναφερόμενο Κανονισμό και τις διατάξεις του ΚΤΠ και προορίζεται για άμεση κατανάλωση.

Οι σαρδέλες σε κονσέρβα θα πρέπει:

- Να είναι σύμφωνες με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχουν παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να έχει αφαιρεθεί από το ψάρι - με ικανοποιητικό τρόπο - το κεφάλι, τα βράγχια, τα εντόσθια και το ουραίο πτερύγιο.
- Το χρησιμοποιούμενο υγρό κάλυψης να είναι βρώσιμο έλαιο.
- Να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Οι σαρδέλες θα πρέπει να έχουν σε εύλογο βαθμό ομοιόμορφες διαστάσεις και να είναι τακτικά τοποθετημένες στο δοχείο, να χωρίζονται εύκολα η μια από την άλλη, να είναι απαλλαγμένες από σημαντικές ρωγμές του κοιλιακού τοιχώματος ή σχισμές της σάρκας, οι ιστοί τους να μην έχουν κίτρινο χρώμα εκτός από ελαφρά ίχνη, η σύσταση της σάρκας να μην είναι υπερβολικά ινώδης ή υπερβολικά μαλακή ή σπογγώδης, το χρώμα της σάρκας πρέπει να είναι φωτεινό ή ροδαλό και να μην παρουσιάζει κοκκινίλες στην περισπονδύλιο χώρα, εκτός από ελαφρά ίχνη.
- Η σπονδυλική στήλη των σαρδελών να είναι εύθρυπτη και να χωρίζεται εύκολα από τη σάρκα.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που να οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Να είναι απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες τους να είναι άψογοι και χαρακτηριστικοί του είδους «σαρδέλα» και του ελαίου, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά τους να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1334/2008 και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.
- Να είναι απαλλαγμένες από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Η συγκέντρωση σε ισταμίνη να μην υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Ο σαρδέλες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε κατάλληλα λευκοσιδηρά ή γυάλινα δοχεία με βάρος περιεχομένου 90g ±10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους και το υγρό κάλυψης.

- Το βάρος του εκφραζόμενο σε γραμμάρια.
- Τα συστατικά του (αν έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία).
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα του προμηθευτή.
- Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

## 71. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας, το οποίο παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) α. 29/2012 και τον Κανονισμό (ΕΟ 2.1.1.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει:

- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιόλαδου, στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΠ) Κ. α. 2568/91, σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιόλαδου.
- Να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, καθώς και τάγγισης.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα XI) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ακριβής ονομασία πώλησης και η αναφορά οξύτητας του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.
- Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους της αυτής γραμματοσειράς ιδίου

μεγέθους της ετικέτας, ώστε Να ξεχωρίζουν από το υπόβαθρο στο οποίο είναι τυπωμένες και Να διακρίνονται σαφώς από το σύνολο των άλλων γραπτών ενδείξεων και σχεδίων που μπορεί να υπάρχουν στη σήμανση, οι εξής πληροφορίες ΕΦΕΤ (ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ) ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ & ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ:

▪ **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ**

- ✓ η ονομασία πώλησης- εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο,
- ✓ η ποιοτική κατηγορία <<Ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους>>,
- ✓ ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- ✓ η καθαρή ποσότητα του όγκου
- ✓ το Όνομα ή η Εμπορική Επωνυμία και Διεύθυνση του παραγωγού ή συσκευαστή.
- ✓ η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του,
- ✓ ο αριθμός παρτίδας τυποποίησης,
- ✓ οι συνθήκες διατήρησης,
- ✓ ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.

## 72. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΡΘΕΝΟ

Παρθένο ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο υψηλής κατηγορίας, το οποίο παράγεται απευθείας από και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) α. 29/2012 και τον Κανονισμό (ΕΟ 2.1.1.

Το παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει:

- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιόλαδου, στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΠ) Κ. α. 2568/91, σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιόλαδου.
- Να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, καθώς και τάγγισης.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα XI) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το παρθένο ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ακριβής ονομασία πώλησης και η αναφορά οξύτητας του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

### 73. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΓΝΗΣΙΟ ΚΛΑΣΣΙΚΟ

Γνήσιο κλασσικό ελαιόλαδο χαρακτηρίζεται το ελαιόλαδο υψηλής κατηγορίας, το οποίο παράγεται απευθείας από και είναι σύμφωνο με τον Κανονισμό (ΕΕ) α. 29/2012 και τον Κανονισμό (ΕΟ 2.1.1.

Το γνήσιο κλασσικό ελαιόλαδο θα πρέπει:

- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία ελαιόλαδου, στον Κανονισμό (ΕΕ) 29/2012 και γενικότερα στην λοιπή ενωσιακή και εθνική νομοθεσία (ΚΤΠ) Κ. α. 2568/91, σε ότι αφορά την ποιότητα, την υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του.
- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 12 μηνών τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ελαιόλαδου.
- Να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του πρέπει να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, καθώς και τάγγισης.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα XI) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το γνήσιο κλασσικό ελαιόλαδο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ακριβής ονομασία πώλησης και η αναφορά οξύτητας του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.

- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.
- Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
- Η ποιοτική κατηγορία.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- Η καθαρή ποσότητα του όγκου

## 74. ΑΡΑΒΟΣΙΤΕΛΑΙΟ

Αραβοσιτέλαιο χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς του αραβοσίτου και ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες.

Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του αραβοσιτέλαιου και να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών καθώς και τάγγισης.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.73) νομοθεσία για το είδος.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1000ml  $\pm$ 10%.

Το αραβοσιτέλαιο θα πρέπει να παραδίδεται συσκευασμένο σε πλαστικά (PET) δοχεία των 5 λίτρων, απόλυτα καινούργια και εντελώς αμεταχείριστα, αεροστεγώς κλεισμένα και του αυτού καθαρού βάρους. Η συσκευασία θα πρέπει να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασης από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος, καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του όπως προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οι συσκευασίες αυτές θα είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που θα καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.
- Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
- Η ποιοτική κατηγορία.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- Η καθαρή ποσότητα του όγκου

## 75. ΗΛΙΕΛΑΙΟ

Ηλιέλαιο χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς του ηλιάνθου και ανήκει στην κατηγορία των σπορέλαιων όπως περιγράφονται στο άρθρο 73 του ΚΤΠ όπου «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από τη σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες.

Το ηλιέλαιο θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να είναι διαυγές και ελαιώδες στη θερμοκρασία των 20οC, ΚΤΠ άρθρο 70.
- Να έχει το χαρακτηριστικό χρώμα του ηλιέλαιου και να είναι αμιγές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών καθώς και τάγγισης.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική (ΚΤΠ αρθ.73) νομοθεσία για το είδος.
- Να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 396/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το ηλιέλαιο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, περιεχομένου 1000ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.



- Η καθαρή ποσότητα του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.
- Ο αλφαριθμητικός κώδικας έγκρισης.
- Η ποιοτική κατηγορία.
- Ο προσδιορισμός της καταγωγής,
- Η καθαρή ποσότητα του όγκου

## 76. ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ

Μαργαρίνη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές λιπαρές ύλες.

Η μαργαρίνη θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Σε ότι αφορά την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 6 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα όρια που θέτει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για το είδος.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να είναι απαλλαγμένη από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- Να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60%.
- Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η μαργαρίνη θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, βάρους 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το βάρος του προϊόντος.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία του κατασκευαστή.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας ένδειξη.

## 77. ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Βρεφικό γάλα σε σκόνη χαρακτηρίζεται το παρασκεύασμα βρεφικής ηλικίας που προορίζεται για κατανάλωση από βρέφη κατά τους πρώτους μήνες της ζωής τους και ικανοποιεί πλήρως τις διατροφικές απαιτήσεις των βρεφών έως την εισαγωγή κατάλληλων συμπληρωματικών τροφών.

Το βρεφικό γάλα σε σκόνη θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία και η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην κείμενη εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.
- Να συμμορφώνεται πλήρως με τα όσα αναφέρονται στον Καν. 609/2013.
- Να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47815/2008 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).
- Να φέρει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, τουλάχιστον 6 μηνών από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι ομοιογενές, να έχει λευκό ή υπόλευκο χρώμα και χαρακτηριστική οσμή του είδους και να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση.
- Να μην παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση.
- Να μην περιέχει ξένα σώματα.
- Η σύνθεσή του να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που ορίζονται στον Καν. 609/2013 και στον Καν. 127/2016.
- 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) καθώς και επιμολυντών (Καν. 1881/2006).
- Να συμμορφώνεται με τον Καν. 2073/2005 της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το βρεφικό γάλα σε σκόνη θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 300g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ενεργειακή αξία του είδους.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης (ηλικία κατανάλωσης κάτω των 6 μηνών).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 78. ΒΡΕΦΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Η βρεφική κρέμα δημητριακών αποτελεί προϊόν που υπάγεται στην ευρύτερη κατηγορία των μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά, σύμφωνα με τον Καν. 609/2013.

Η βρεφική κρέμα δημητριακών θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις γενικές και ειδικές (Καν. 609/2013) διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).
- Να μην περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 4 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι απαλλαγμένη από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκόκλης, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις που οφείλονται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Η σύνθεσή της να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται, σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα, να ανταποκρίνεται στα κριτήρια σύνθεσης που καθορίζονται στα παραρτήματα του Καν.609/2013 και να τηρούνται οι απαγορεύσεις και οι περιορισμοί που προβλέπονται σε αυτόν.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 609/2013 και Καν.396/2005).
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (Καν. 2073/2005).

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η βρεφική κρέμα δημητριακών θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σύμφωνα με την εκάστοτε κείμενη νομοθεσία, σε κατάλληλους σφραγισμένους περιέκτες, καθαρού βάρους περιεχομένου 200g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ενεργειακή αξία του είδους.
- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης (ηλικία κατανάλωσης κάτω των 6 μηνών).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.

- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 79. ΒΡΕΦΙΚΗ ΤΡΟΦΗ

Βρεφική τροφή για την παρούσα, θεωρούνται τα ολοκληρωμένα βρεφικά γεύματα.

Η βρεφική τροφή θα πρέπει:

- Να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.
- Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις γενικές και ειδικές (Καν. 609/2013) διατάξεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχει λάβει αριθμό γνωστοποίησης βάσει της Υ1/Γ.Π.47813 από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων (ΕΟΦ).
- Να μην περιέχει καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να θέτει σε κίνδυνο την υγεία των προσώπων για τα οποία προορίζεται.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 1 μήνα τουλάχιστον, από την ημερομηνία παραλαβής της.
- Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι άμεμπτοι και χαρακτηριστικοί του είδους και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
- Να είναι απαλλαγμένη από εμφανείς ξένες ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και σκώληκες, έντομα, νύμφες κ.λπ.
- Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις που οφείλονται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Η σύνθεσή της να είναι τέτοια ώστε να ικανοποιεί τις διατροφικές απαιτήσεις και να είναι κατάλληλη για τα πρόσωπα για τα οποία προορίζεται, σύμφωνα με τα γενικώς αποδεκτά επιστημονικά δεδομένα, να ανταποκρίνεται στα κριτήρια σύνθεσης που καθορίζονται στα παραρτήματα του Καν.609/2013 και να τηρούνται οι απαγορεύσεις και οι περιορισμοί που προβλέπονται σε αυτόν.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν. 609/2013 και Καν.396/2005).
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα (Καν. 2073/2005).
- Να είναι έτοιμη για κατανάλωση.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η βρεφική τροφή θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλα κλειστά γυάλινα βαζάκια, βάρους περιεχομένου 150g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ενεργειακή αξία του είδους.

- Πληροφορίες σχετικά με απουσία ή παρουσία γλουτένης (ηλικία κατανάλωσης κάτω των 6 μηνών).
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 80. ΒΡΕΦΙΚΟ ΣΑΜΠΟΥΑΝ

Το βρεφικό σαμπουάν χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Το βρεφικό σαμπουάν θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να είναι κατάλληλο για επαφή με τα μάτια και κατάλληλο για χρήση σε ευαίσθητα δέρματα.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από βρέφη και να μπορεί να χρησιμοποιείται ως σαμπουάν.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Δεν θα πρέπει να περιέχει οινόπνευμα και χρωστικές ουσίες και συντηρητικά, που δεν περιλαμβάνονται στις επιτρεπόμενες ουσίες και συγκεντρώσεις αυτών του Καν. 1223/2009.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα συσκευάζεται σε κατάλληλο ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι που κλείνει με πλαστικό καπάκι ή αντλία και το περιεχόμενό του θα είναι 250ml – 400ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Ένδειξη για το χρόνο διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα της συσκευασίας.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.

## 81. ΒΡΕΦΙΚΟ ΣΑΜΠΟΥΑΝ – ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ

Το βρεφικό σαμπουάν-αφρόλουτρο χαρακτηρίζεται ως καλλυντικό προϊόν, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Το βρεφικό σαμπουάν - αφρόλουτρο θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να είναι κατάλληλο για επαφή με τα μάτια και κατάλληλο για χρήση σε ευαίσθητα δέρματα.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από βρέφη και να μπορεί να χρησιμοποιείται τόσο ως σαμπουάν, όσο και ως αφρόλουτρο.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Δεν θα πρέπει να περιέχει οινόπνευμα και χρωστικές ουσίες και συντηρητικά, που δεν περιλαμβάνονται στις επιτρεπόμενες ουσίες και συγκεντρώσεις αυτών του Καν. 1223/2009.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα συσκευάζεται σε κατάλληλο ανακυκλώσιμο πλαστικό μπουκάλι, που κλείνει με πλαστικό καπάκι ή αντλία και το περιεχόμενό του θα είναι 250ml – 400ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το ονομαστικό περιεχόμενο εκφρασμένο σε όγκο (ml).
- Ένδειξη για το χρόνο διατηρησιμότητας μετά το άνοιγμα της συσκευασίας.
- Ο κατάλογος των συστατικών του προϊόντος.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναφοράς που επιτρέπει την αναγνώριση του καλλυντικού προϊόντος.

## 82. ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Υγρό καθαρισμού γενικής χρήσης χαρακτηρίζεται το απορρυπαντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Το υγρό καθαρισμού γενικής χρήσης θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και

ασφάλειας προϊόντων.

- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- Να είναι κατάλληλο για γενική χρήση και για όλες τις επιφάνειες.
- Να μην είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.
- Να έχει ευχάριστη και διακριτική οσμή και όχι οσμή ξένη προς το είδος.
- Τα συστατικά του να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το υγρό καθαρισμού γενικής χρήσης θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, περιεχομένου 900ml – 1000ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

### 83. ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΙΑΤΩΝ

Υγρό καθαρισμού πιάτων χαρακτηρίζεται το απορρυπαντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Το υγρό καθαρισμού πιάτων θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- Να διαλύεται εύκολα στο νερό, να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού και να ξεπλένεται εύκολα.
- Να μην είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.
- Να δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.

- Να έχει ουδέτερο pH ( $\pm 0,5$ ).
- Τα συστατικά του να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το υγρό καθαρισμού πιάτων θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, περιεχομένου 400ml – 500ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

#### 84. ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ

Το υγρό καθαρισμού γυάλινων επιφανειών θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση στις επιφάνειες για τις οποίες προορίζονται.
- Να μην είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβή για το περιβάλλον.
- Η ημερομηνία παραγωγής τους να μην είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.
- Να είναι σε υγρή μορφή.
- Τα συστατικά που περιέχει να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το υγρό καθαρισμού γυάλινων επιφανειών θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, περιεχομένου 500ml – 750ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.



- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 85. ΣΚΟΝΗ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΡΟΥΧΩΝ

Σκόνη πλυντηρίου ρούχων χαρακτηρίζεται το απορρυπαντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν. 648/2004.

Η σκόνη πλυντηρίου ρούχων θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- Να είναι κατάλληλο για πλύσιμο ρούχων στο πλυντήριο.
- Να καθαρίζει αποτελεσματικά τα ρούχα και σε χαμηλές θερμοκρασίες (30οC).
- Να μην αφήνει υπολείμματα στα ρούχα μετά από το ξέβγαλμα.
- Οι κόκκοι του να διαλύονται εύκολα και πλήρως στο νερό.
- Να είναι ρυθμιζόμενου αφρισμού, ώστε κατά την εργασία να μην παρατηρείται αφρισμός που θα παρεμποδίζει την λειτουργία του πλυσίματος, ούτε να θέτει σε κίνδυνο τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις του πλυντηρίου.
- Να δεν θα πρέπει να είναι τοξικό για τον άνθρωπο, ερεθιστικό και επιβλαβές για το δέρμα ή επιβλαβές για το περιβάλλον.
- Να είναι ελαφρά αρωματισμένο.
- Τα συστατικά του να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η σκόνη πλυντηρίου ρούχων θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες με περιεχόμενο 25 – 30 δόσεις.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.

- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 86. ΜΑΛΑΚΤΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΡΟΥΧΩΝ

Το μαλακτικό πλυντηρίου ρούχων θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να είναι σε υγρή μορφή.
- Να είναι υποαλλεργικό.
- Να συνοδεύεται από δελτία δεδομένων ασφαλείας.
- Να παρέχει χημική εξουδετέρωση του PH της πλύσης.
- Να είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους υφασμάτων.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το μαλακτικό ρούχων θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες με περιεχόμενο 25 – 30 δόσεις.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 87. ΚΑΨΟΥΛΕΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ

Οι κάψουλες πλυντηρίου πιάτων είναι απορρυπαντικό πλύσης σκευών.

Οι κάψουλες πλυντηρίου πιάτων θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

- Η παραγωγή και η διάθεσή τους στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή τους να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνονται με τα οριζόμενα στον Καν. 648/2004.
- Να είναι κατάλληλες για πλύσιμο σκευών στο πλυντήριο.
- Να είναι ελαφρά αρωματισμένες.
- Τα συστατικά τους να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Οι κάψουλες πλυντηρίου πιάτων θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες με περιεχόμενο 25 – 30 κάψουλες.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Τα στοιχεία διατηρησιμότητας.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η φράση «Μακριά από παιδιά» και το τηλέφωνο κέντρου δηλητηριάσεων.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 88. ΣΑΜΠΟΥΑΝ

Σαμπουάν χαρακτηρίζεται το καλλυντικό προϊόν προσωπικής υγιεινής, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Το σαμπουάν θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την εθνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση σε κανονικά μαλλιά.
- Να έχει υγρή παχύρρευστη υφή, να ρέει ελεύθερα και να έχει ευχάριστη οσμή.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το σαμπουάν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, περιεχομένου 250ml – 400ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.

- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 89. ΑΦΡΟΛΟΥΤΡΟ

Αφρόλουτρο χαρακτηρίζεται το καλλυντικό προϊόν προσωπικής υγιεινής, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Το αφρόλουτρο θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευ. Να συμμορφώνεται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την εθνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να είναι κατάλληλο για χρήση από ενήλικες.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Να έχει υγρή παχύρρευστη υφή, να ρέει ελεύθερα και να έχει ευχάριστη οσμή.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το αφρόλουτρο θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλους κλειστούς περιέκτες, περιεχομένου 250ml – 400ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Οι ειδικές προφυλάξεις κατά τη χρήση.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 90. ΥΓΡΟ ΚΡΕΜΟΣΑΠΟΥΝΟ

Το υγρό κρεμοσάπουνο θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να μην είναι ερεθιστικό για το δέρμα.
- Να έχει ευχάριστη οσμή.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλη ανακυκλώσιμη πλαστική φιάλη με πλαστικό καπάκι ή αντλία και το περιεχόμενό του να είναι 250ml – 400ml.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το βάρος του.
- Η διατηρησιμότητά του.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναγνώρισής του.
- Τα συστατικά του.

## 91. ΣΑΠΟΥΝΙ

Το σαπούνι χαρακτηρίζονται ως καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Το σαπούνι θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Η παραγωγή του να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να μην είναι ερεθιστικό για το δέρμα.
- Να έχει ευχάριστη οσμή.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλη χάρτινη ή ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία και το βάρος του να είναι 75g  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το όνομα ή η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση του υπεύθυνου προσώπου.
- Το βάρος του.
- Η διατηρησιμότητά του.
- Ο αριθμός της παρτίδας παραγωγής ή το στοιχείο αναγνώρισής του.

- Τα συστατικά του.

## 92. ΥΓΡΟΜΑΝΤΗΛΑ

Υγρομάντηλα χαρακτηρίζονται το καλλυντικό προϊόν προσωπικής υγιεινής, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Τα υγρομάντηλα θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η ημερομηνία λήξης των υγρομάντηλων θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης τους.
- Να είναι υγρά, απαλά και να έχουν ευχάριστο άρωμα.
- Να έχουν ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Να είναι υποαλλεργικά.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Τα υγρομάντηλα θα πρέπει να είναι συσκευασμένα σε κατάλληλου κλειστό περιέκτη με αυτοκόλλητο ή καπάκι ανοίγματος, περιεχομένου 50+ φύλλων.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Η ημερομηνία παραγωγής του είδους.
- Ο αριθμός τεμαχίων (φύλλων).
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 93. ΟΔΟΝΤΟΚΡΕΜΑ

Οδοντόκρεμα χαρακτηρίζεται το καλλυντικό προϊόν, όπως αυτό ορίζεται στο άρθρο 2 του Καν.1223/2009.

Η οδοντόκρεμα θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι σύμφωνη με την ορθή βιομηχανική πρακτική.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν.1223/2009.
- Να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες.
- Να είναι σε μορφή πάστας ή gel.
- Να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η οδοντόκρεμα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλο σωληνάριο, περιεχομένου 75ml/gr  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι συνθήκες διατήρησης του προϊόντος.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 94. ΟΔΟΝΤΟΒΟΥΡΤΣΑ

Η οδοντόβουρτσα πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

Η οδοντόβουρτσα θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να είναι κατάλληλη για χρήση από ενήλικες και να είναι μέτριας σκληρότητας.
- Να συνοδεύεται από προστατευτικό κάλυμμα κεφαλής.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Η οδοντόβουρτσα θα πρέπει να είναι συσκευασμένη σε κατάλληλο κλειστό περιέκτη, περιεχομένου μίας (1) οδοντόβουρτσας.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.

## 95. ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΟ Η.Α.Δ.

Αντισηπτικό ήπιας αντισηπτικής δράσης χαρακτηρίζεται το βιοκτόνο προϊόν για την υγιεινή του ανθρώπου (Τύπος Ι), όπως αναφέρεται στο Παράρτημα V του Καν. 528/2012.

Το αντισηπτικό Η.Α.Δ. θα πρέπει:

- Να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την εθνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να συμμορφώνεται με τα οριζόμενα στον Καν. 528/2012.
- Να έχει απολυμαντικές και αντιβακτηριδιακές ικανότητες, γρήγορη δράση και να μην απαιτείται νερό για το ξέβγαλμα των χεριών.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να μην είναι ερεθιστικό για το δέρμα.
- Να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.
- Να έχει ως βάση την αλκοόλη, τουλάχιστον κατά 70%.

- Οι δραστικές του ουσίες να είναι καταχωρημένες στο παράρτημα I του Καν. 528/2012.
- Να έχει παχύρευστη υγρή μορφή.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το αντισηπτικό Η.Α.Δ. θα πρέπει να είναι συσκευασμένο σε κατάλληλο κλειστό περιέκτη, περιεχομένου 80ml  $\pm$ 10%.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Η ονομασία πώλησης του είδους.
- Τα συστατικά του είδους.
- Η καθαρή ποσότητα του περιεχομένου.
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης.
- Οι οδηγίες χρήσης του προϊόντος.
- Στοιχεία πιθανών άμεσων ή έμμεσων ανεπιθύμητων παρενεργειών και οδηγίες πρώτης βοήθειας.
- Ο τύπος του προϊόντος.
- Ο αριθμός έγκρισής του και η χρήση για την οποία έχει εγκριθεί.
- Η σχετική ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

## 96. ΡΟΛΑ ΥΓΕΙΑΣ

Τα ρολά υγείας αποτελούν είδος προσωπικής υγιεινής.

Τα ρολά υγείας θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να μην είναι ερεθιστικά για το δέρμα.
- Να είναι τουλάχιστον δίφυλλα.
- Να είναι περιτυλιγμένα σε κύλινδρο από χαρτόνι.
- Το μήκος του ρολού να είναι >20m.
- Να είναι υδατοδιαλυτά, απορροφητικά, από 100% λευκασμένο πολτό.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το είδος να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία και να περιέχει 8 – 12 ρολά.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος του προϊόντος που περιέχεται.
- Η εμπορική επωνυμία του παρασκευαστή ή του προμηθευτή.
- Το βάρος του περιεχομένου.
- Το είδος της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του.



## 97. ΡΟΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Τα ρολά κουζίνας αποτελούν είδος προσωπικής υγιεινής.

Τα ρολά κουζίνας θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να μην είναι ερεθιστικά για το δέρμα.
- Να είναι τουλάχιστον δίφυλλα.
- Να είναι περιτυλιγμένα σε κύλινδρο από χαρτόνι.
- Το βάρος του ρολού να είναι >400g.
- Να είναι υδατοδιαλυτά, απορροφητικά, από 100% λευκασμένο πολτό.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το είδος να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία και να περιέχει 2 ρολά.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος του προϊόντος που περιέχεται.
- Η εμπορική επωνυμία του παρασκευαστή ή του προμηθευτή.
- Το βάρος του περιεχομένου.
- Το είδος της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του.

## 98. ΧΑΡΤΟΠΕΤΣΕΤΕΣ

Οι χαρτοπετσέτες αποτελούν είδος προσωπικής υγιεινής.

Οι χαρτοπετσέτες θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να μην είναι ερεθιστικές για το δέρμα.
- Να είναι τουλάχιστον δίφυλλες.
- Να είναι διπλωμένες, τύπου ζικ – ζακ.
- Να είναι υδατοδιαλυτές, απορροφητικές, από 100% λευκασμένο πολτό.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το είδος να είναι συσκευασμένο σε ανακυκλώσιμη πλαστική συσκευασία και να περιέχουν 100 φύλλα.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- Το είδος του προϊόντος που περιέχεται.
- Η εμπορική επωνυμία του παρασκευαστή ή του προμηθευτή.

- Το βάρος του περιεχομένου.
- Το είδος της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του.

## 99. ΣΕΡΒΙΕΤΕΣ

Οι σερβιέτες θα πρέπει:

- Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.
- Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.
- Να είναι αρίστης ποιότητας και οι πρώτες ύλες στο σύνολό τους, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή τους, πρέπει να συμφωνούν απόλυτα με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.
- Να έχει χρόνο ελάχιστης διατηρησιμότητας 3 μήνες τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.
- Να έχουν ανατομικό σχήμα και να φέρουν πλαϊνά φτερά ασφαλείας.
- Να είναι κατάλληλης αντοχής και απορροφητικότητας.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Το προϊόν θα πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλους κλειστούς ανακυκλώσιμους περιέκτες με περιεχόμενο 10 – 12 τεμάχια.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναφέρονται:

- η εμπορική επωνυμία και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Η ποσότητα του περιεχομένου (τεμάχια).
- Οι πληροφορίες χρήσης και απόρριψης μετά τη χρήση.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.

## 100. ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Οι σακούλες απορριμμάτων θα πρέπει:

Να παράγονται και να συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

Να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

Να είναι αρίστης ποιότητας και οι πρώτες ύλες αλλά και οι ουσίες στο σύνολό τους που έχουν χρησιμοποιηθεί για την κατασκευή τους πρέπει να συμφωνούν απόλυτα με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

Να διατίθενται σε μεγέθη 60cm-90cm και 80cm-120cm.

**ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:** Να διατίθενται σε μορφή ρολού 10 τεμαχίων.

**ΣΗΜΑΝΣΗ:** Να αναγράφονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της εθνικής (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.) νομοθεσίας.

## 101. ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΠΑΝΕΣ

### 1. Εισαγωγή

Στη συνέχεια του παρόντος και για λόγους συντόμευσης οι βρεφικές πάνες θα αναφέρονται ως «προϊόν». Επιπλέον, η αναφορά σε διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### 2. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

#### 2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά

2.1.1. Το προϊόν πρέπει να παράγεται και να συσκευάζεται σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία.

2.1.2. Η παραγωγή και η διάθεσή του προϊόντος στην αγορά πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή και την ελληνική νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας προϊόντων.

2.1.3. Η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος δεν θα πρέπει να είναι παλαιότερη από 12 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

2.1.4. Το προϊόν δεν πρέπει να ερεθίζει το δέρμα.

#### 2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

2.2.1. Το προϊόν πρέπει να δίνεται σε τρία μεγέθη:

α) Νο 3 ή 4-10kg ή άλλο εύρος kg μέσα σε αυτή την περιοχή, β) Νο 4 ή 7-20kg ή άλλο εύρος kg μέσα σε αυτή την περιοχή και γ) Νο 5 ή 10-25kg ή άλλο εύρος kg μέσα σε αυτή την περιοχή.

2.2.2. Το προϊόν πρέπει να έχει απαλή υφή, να είναι απορροφητικό και να διαθέτει αυτοκόλλητες ταινίες πολλαπλής χρήσης.

2.2.3. Το προϊόν πρέπει να έχει ελαστικά πλαϊνά για προστασία από διαρροές.

2.2.4. Στο προϊόν απαγορεύεται η ύπαρξη νεκρών ή ζωντανών ακάρεων, σκωλήκων, νυμφών, εντόμων και προνυμφών.

2.2.5. Το προϊόν δεν πρέπει να έχει σχισίματα και οπές και πρέπει γενικότερα να έχει άρτια εμφάνιση.

#### 2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

2.3.1. Το προϊόν πρέπει να έχει ουδέτερο pH για το δέρμα.

2.3.2. Το προϊόν πρέπει να είναι υποαλλεργικό.

### 3. Συσκευασία

**3.1.** Οι βρεφικές πάνες θα είναι συσκευασμένες σε ανακυκλώσιμους πλαστικούς καιαδιαφανείς περιέκτες (προσυσκευασία).

**3.2.** Η προσυσκευασία θα περιέχει από 20 έως 50 τεμάχια (βρεφικές πάνες). Οι προσυσκευασίες θα είναι καθαρές, καινούριες, κλειστές και σφραγισμένες. Δε θα πρέπει να έχουν σχισίματα και να παρουσιάζουν ίχνη παραβίασης.

**3.3.** Οι προσυσκευασίες θα παραδίδονται σε χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

### 4. Επισημάνσεις

Στην επισήμανση του προϊόντος θα περιέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτείται να παρέχονται στον καταναλωτή βάσει των διατάξεων της εθνικής (Δι.Ε.Π.Π.Υ) νομοθεσίας.

#### 4.1. **Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία**

Επί της προσυσκευασίας θα πρέπει, κατ' ελάχιστον, να αναγράφονται οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες στην ελληνική γλώσσα:

- Το όνομα, η καταχωρημένη εμπορική επωνυμία ή το καταχωρημένο εμπορικό σήμα και η ηλεκτρονική διεύθυνση του κατασκευαστή ή του εισαγωγέα ή του υπεύθυνου διάθεσης του προϊόντος.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Το μέγεθος του προϊόντος.
- Η ονομαστική ποσότητα του περιεχομένου (τεμάχια).
- Πληροφορίες χρήσης.
- Η ημερομηνία παραγωγής και η ημερομηνία λήξης.

*Σε περίπτωση που επί της συσκευασίας υπάρχουν επισημάνσεις σχετικά με κλινικούς, δερματολογικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους, οι ισχυρισμοί αυτοί πρέπει να είναι επιστημονικά τεκμηριωμένοι και τα σχετικά στοιχεία θα πρέπει να είναι διαθέσιμα, εφόσον ζητηθούν από την Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.*

#### 4.2. **Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία**

Στην εξωτερική επιφάνεια της δευτερογενούς συσκευασίας θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- Η επωνυμία του αναδόχου.
- Η ονομασία πώλησης του προϊόντος.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.

- Ο αριθμός της σύμβασης.

## **5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι**

### **5.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων**

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής και συσκευασίας του προϊόντος.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

### **5.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή**

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα και όχι λιγότερα από δύο) της παραδοθείσας ποσότητας την τήρηση της παραγράφου 2.1.4., τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης, σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

## **6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών**

Κάθε υποψήφιος προμηθευτής υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

- α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.
- β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

