

ΠΡΟΣ: ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
Τηλ.: 2108191263

Πίνακας αποδεκτών

ΚΟΙΝ.: Φ.831/291
Σ.63
Δεκέλεια, 29 Ιαν 26

ΘΕΜΑ: Δαπάνες Προμηθειών - Υπηρεσιών - Έργων (Πρόσκληση Υποβολής Προσφοράς για την Προμήθεια Κονσερβοποιημένων Προϊόντων για Ανάγκες Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2ου ΑΚΕ Υπ' αριθμ 7/2026)

ΣΧΕΤ.: α. Πρωτογενές Αίτημα με ΑΔΑΜ: 26REQ018370545
β. Εγκεκριμένο Αίτημα με ΑΔΑΜ: 26REQ018395165

1. Σε συνέχεια των σχετικών, προσκαλούνται οι οικονομικοί φορείς του πίνακα αποδεκτών καθώς και κάθε άλλος ενδιαφερόμενος για την υποβολή οικονομικής προσφοράς προς σύναψη συμφωνητικού, με αντικείμενο την προμήθεια των κατωτέρω ειδών:

α/α	Είδος Περιγραφή	CPV	Μ. Μ.	ΠΟΣ.	Εκτιμώμενη Αξία ανά Μ.Μ. (χωρίς ΦΠΑ)	Συνολική Εκτιμώμενη Αξία (χωρίς ΦΠΑ)
1	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2,5 ΚΙΛΑ	15897200-4	ΚΙΛΑ	1000	6,90	6.900,00
2	ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2,5 ΚΙΛΑ		ΚΙΛΑ	250	7,90	1.975,00
3	ΑΝΑΝΑΣ ΡΟΔΕΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 3 ΚΙΛΑ		ΚΙΛΑ	150	7,00	1.050,00
4	ΚΡΕΑΣ ΖΑΜΠΟΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200-250 ΓΡ		ΚΙΛΑ	100	15,00	1.500,00
5	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250-280 ΓΡ		ΚΙΛΑ	50	14,00	700,00
6	ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200-250 ΓΡ		ΚΙΛΑ	10	6,50	65,00
7	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΩΝ		ΚΙΛΑ	250	3,00	750,00
8	ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΝΟΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2 ΚΙΛΩΝ	15241 000-9	ΤΜΧ	900	14,80	13.320,00
Συνολική Εκτιμώμενη Αξία (€) χωρίς ΦΠΑ						26.260,00
ΦΠΑ 13%						3.413,80
Συνολική Εκτιμώμενη Αξία (€) με ΦΠΑ						29.673,80

2. Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις ποσοστού 0,1%, καθώς και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για παράδοση του αγαθού στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στην παρούσα πρόσκληση.

3. Η δαπάνη υπόκειται στην προείσπραξη Φόρου Εισοδήματος (Φ.Ε.) ποσοστού 4% επί της καθαρής αξίας (αφαιρουμένων των κρατήσεων) σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του ν.4172/13.

4. Η προμήθεια θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

α. Τεχνικά Στοιχεία - Περιγραφή: Σύμφωνα με το Παράρτημα «Γ» της παρούσης.

β. Χρόνος και Τόπος Παράδοσης: Η διάρκεια του συμφωνητικού έχει ισχύ από την υπογραφή του και για χρονικό διάστημα 1 έτους εκτός και αν η ανάλωση του συνόλου της προϋπολογισθείσας αξίας, όπως αυτή θα διαμορφωθεί από τις προσφορές, επέλθει σε μικρότερο χρονικό διάστημα.

γ. Σε περίπτωση περάτωσης, ετέρας, με το ίδιο αντικείμενο, διαγωνιστικής διαδικασίας από φορέα των ΕΔ επ' ωφελεία ΑΒ Δεκέλειας, το ιδιωτικό συμφωνητικό λύεται μονομερώς, μετά από έγγραφη ενημέρωση του αναδόχου από την Υπηρεσία. Στην έννοια της περάτωσης εμπεριέχεται και η πράξη υπογραφής της σχετικής με το ίδιο αντικείμενο σύμβασης. Στην περίπτωση αυτή ο Ανάδοχος αποδέχεται το γεγονός χωρίς καμία αξίωση από μέρος της Υπηρεσίας.

δ. Τα προϊόντα θα παραδίδονται στην Αεροπορική Βάση Δεκέλειας – 2^ο ΑΚΕ (Πάρνηθα) και ειδικότερα στις τροφοδοσίες από όπου τοποθετούνται οι παραγγελίες κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες (από Δευτέρα έως και Παρασκευή). Σε ορισμένες περιπτώσεις και μετά από έγκαιρη ενημέρωση της εταιρείας, μπορεί να ζητηθεί η παράδοση προϊόντων Σάββατο, Κυριακή ή αργίες.

ε. Οι ανωτέρω ποσότητες είναι ενδεικτικές, βασίζονται σε απολογιστικά στοιχεία, δύνανται να διαφοροποιηθούν για το κάθε είδος αναλόγως των απαιτήσεων των Μονάδων, δεν είναι δεσμευτικές και ο προμηθευτής δε δικαιούται να αξιώσει αποζημίωση από την ΠΑ σε περίπτωση μη προμήθειας του συνόλου των ποσοτήτων.

στ. Διαδικασία Παράδοσης – Παραλαβής:

(1) Ο Ανάδοχος υποχρεούται για την παράδοση των ειδών εντός 24 ωρών από την τοποθέτηση της παραγγελίας (τηλεφωνικής ή έγγραφης), ανεξάρτητα από το μέγεθος αυτής. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ο χρόνος αυτός δύναται να παραταθεί, μετά από σύμφωνη γνώμη της Μονάδας, κατά 24 επιπλέον ώρες.

(2) Τα υπό προμήθεια είδη θα παραδίδονται με έξοδα του οικονομικού φορέα στις Διαχειρίσεις Τροφοδοσίας, σε χώρο που θα του υποδειχθεί από την κάθε Μονάδα.

(3) Η οριστική παραλαβή των ειδών θα γίνεται από τα αρμόδια Όργανα της κάθε Μονάδας, παρουσία Ιατρού ή Κτηνιάτρου και κατόπιν σχετικού ελέγχου, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται από τις οικίες διατάξεις:

(α) Συγκεκριμένα τα αρμόδια όργανα θα ελέγχουν τη συμφωνία των ειδών με τους όρους και τις προδιαγραφές της σύμβασης και θα βεβαιώνουν αυτοδίκαια, με την οπισθογράφηση του αντίστοιχου Δελτίου Αποστολής ή Τιμολογίου, την αποδοχή ότι το είδος είναι κατάλληλο και ότι μπορεί να παραληφθεί και να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση που το είδος παρουσιάζει αποκλίσεις από τους όρους της σύμβασης θα εισηγούνται την απόρριψή του, αναφέροντας απαραίτητως τους λόγους απόρριψης και τις αποκλίσεις του απορριπτόμενου είδους.

(β) Η Υπηρεσία κατά την κρίση της και παρουσία του προμηθευτή ή του αντιπροσώπου του, δύναται να λαμβάνει δείγματα των προς κατανάλωση ειδών τα οποία θα προσκομίζονται στο Στρατιωτικό Χημείο ή σε αντίστοιχο Χημείο (όταν δεν υπάρχει Στρατιωτικό) προς υποβολή τους στους παρακάτω ελέγχους:

- 1/ Μικροβιολογικό.
- 2/ Χημική Ανάλυση.
- 3/ Ιστολογική Εξέταση.

(γ) Τα δείγματα που θα λαμβάνονται θα είναι 3 από κάθε είδος και το κόστος τους θα βαρύνει τον προμηθευτή. Επίσης, τον προμηθευτή θα βαρύνει και το κόστος των χημικών αναλύσεων. Οι έλεγχοι θα πραγματοποιούνται μέχρι 1 φορά το μήνα. Για τυχόν επιπλέον ελέγχους το κόστος βαρύνει την Υπηρεσία.

(δ) Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές των Ειδών Πρωινού.

(ε) Κατά την εκτέλεση της σύμβασης και μέχρι την ολοκλήρωσή της, είναι δυνατόν να απαιτηθούν αποφάσεις οι οποίες πρέπει να βασίζονται σε γνωμοδότηση συλλογικού οργάνου (π.χ. επιβολή ή απαλλαγή από ποινικές ρήτρες, κήρυξη προμηθευτή ως έκπτωτου κλπ). Σε όλες τις ανάλογες περιπτώσεις τα αρμόδια συλλογικά όργανα για έκδοση της ανάλογης γνωμοδότησης ορίζονται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 221 του ν.4412/16.

(4) Το προσωπικό του προμηθευτή θα πρέπει να έχει εξουσιοδότηση από το γραφείο Ασφάλειας για την είσοδό του στις Μονάδες, να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο, να επιδεικνύει άψογη συμπεριφορά έναντι των Οργάνων της Υπηρεσίας και να σέβεται τους νόμους και τον κανονισμό λειτουργίας των Μονάδων.

(α) Ο προμηθευτής είναι αποκλειστικά και μόνο υπεύθυνος (ποινικά και αστικά) για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί στο εισερχόμενο στις Μονάδες προσωπικό του και υποχρεούται να γνωστοποιεί στο προσωπικό του εγγράφως ότι δε θα έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ, εξάρτηση από την ΠΑ και ότι θα τηρεί την κείμενη νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των εργαζομένων.

(β) Σε περίπτωση που προξενηθεί ατύχημα από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε, ο προμηθευτής ευθύνεται απεριόριστα.

ζ. Χρόνος ισχύος προσφοράς: 200 μέρες.

η. **Κριτήριο ανάθεσης**: **Η πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά, αποκλειστικά βάσει της τιμής στο σύνολο των ειδών.** Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να υποβάλουν προσφορά για το σύνολο των ειδών. Η κατακύρωση θα γίνει στον προσφέροντα με την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά.

θ. Προθεσμία κατάθεσης προσφορών: Καταληκτική ημερομηνία αποστολής των προσφορών είναι η **Δευτέρα 9 Φεβρουαρίου 2026 και ώρα 10:00.** Προσφορές που παραλαμβάνονται εκπρόθεσμα θεωρούνται ως μη κανονικές και δεν αξιολογούνται.

ι. Δικαίωμα υποβολής προσφοράς: Οι οικονομικοί φορείς που προσκαλούνται ονομαστικά με το παρόν καθώς και κάθε άλλος ενδιαφερόμενος.

ια. Τρόπος υποβολής προσφορών: Η υποβολή προσφορών γίνεται ηλεκτρονικά, μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (e-mail) στη διεύθυνση promdae@gmail.com. Σε αυτήν θα περιλαμβάνονται σε ηλεκτρονική μορφή μη επεξεργάσιμη (pdf):

(1) Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν.1599/86, όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία:

(α) Να αναγράφονται τα στοιχεία της διαδικασίας ανάθεσης στην οποία συμμετέχει και αποδέχεται ρητά όλους τους όρους της παρούσας πρόσκλησης.

(β) Να δηλώνεται ότι μέχρι και την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς δεν συντρέχουν οι λόγοι αποκλεισμού της παρ. 1 και της παρ. 2 α) και β) του άρθρου 73 του ν.4412/16.

(γ) Να δηλώνεται ότι μέχρι και την ημερομηνία υποβολής της προσφοράς δεν έχουν επιβληθεί εις βάρος του κυρώσεις οριζόντιου αποκλεισμού, του άρθρου 74 του ν.4412/16.

(δ) Να δηλώνεται η χώρα προέλευσης των υπό προμήθεια υλικών.

(2) Υπεύθυνη δήλωση της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 (Α'75), όπως εκάστοτε ισχύει, στην οποία θα δηλώνεται ότι:

(α) Τα προσφερόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και οφείλουν να συμμορφώνονται πλήρως και χωρίς καμία παρέκκλιση με τις ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις που διέπουν τα υπό προμήθεια είδη.

(β) Δεσμεύονται για την αναγραφή των ποιοτικών χαρακτηριστικών των ειδών επί των συσκευασιών από την παρασκευάστρια εταιρεία (σύνθεση, βάρος, ημερομηνία παρασκευής & λήξης κλπ.).

(γ) Επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των αρμόδιων οργάνων της ΠΑ στις εγκαταστάσεις τους για έλεγχο, παρέχοντας τους κάθε διευκόλυνση, διευκρίνιση – έγγραφο που τυχόν τους ζητηθεί.

(δ) Δεσμεύονται για την παράδοση των προϊόντων με τα κατάλληλα ίδια μέσα στις εγκαταστάσεις της Μονάδας. (Σε περίπτωση μεταφοράς – παράδοσης των ειδών με ίδια μέσα (οχήματα) συνεργαζόμενης εταιρείας δεσμεύονται για την παράδοση των προϊόντων με κατάλληλα μέσα εντός των εγκαταστάσεων της Μονάδας, τα οποία θα πληρούν τις προδιαγραφές και θα φέρουν, εν ισχύ, βεβαίωση καταλληλότητας του οχήματος, αναγράφοντας στην ΥΔ τα στοιχεία της συνεργαζόμενης εταιρείας.)

(ε) Θα χορηγούν - διαθέτουν τα υπό προμήθεια είδη για όλο το χρονικό διάστημα της σύμβασης.

(στ) Αποδέχονται τους ελέγχους (μακροσκοπικούς, χημικούς) των προϊόντων αλλά και των εγκαταστάσεων των ιδίων και των προμηθευτών τους σύμφωνα και με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις και κανόνες υγιεινής και μεταφοράς τροφίμων, χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση για την Υπηρεσία.

(3) Αντίγραφο Πιστοποιητικού κατά το διεθνές πρότυπο ISO 22000 ή ISO9001 ή άλλο αναγνωρισμένο πρότυπο βασισμένο στις αρχές του HACCP. Το πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στην παραγωγή ή/και εμπορία του προϊόντος και να έχει εκδοθεί από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.) ή άλλο ευρωπαϊκό οργανισμό διαπιστεύσεων χώρας-μέλους της Ε.Ε. Η εν λόγω πιστοποίηση θα πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την υποβολή του, καθώς και κατά τη χρονική διάρκεια της σύμβασης.

(4) Οικονομική προσφορά ως το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Α».

(5) Τεχνική προσφορά από την οποία θα αποδεικνύεται η συμμόρφωση του προσφερόμενου είδους με τις προδιαγραφές και τους όρους, καθώς και τα έγγραφα και τα δικαιολογητικά που τεκμηριώνουν την τεχνική επάρκεια.

ιβ. Διαδικασία αξιολόγησης προσφορών - Έκδοση απόφασης ανάθεσης:

(1) Η αναθέτουσα αρχή κάνει αξιολόγηση των προσφορών, αποκλείοντας όσους οικονομικούς φορείς δεν κατέθεσαν προσφορές που να πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας ΠΥΠ.

(2) Η αναθέτουσα αρχή, μετά την ολοκλήρωση της αξιολόγησης των προσφορών, αποστέλλει πρόσκληση στο μειοδότη με κάθε πρόσφορο μέσο και τον προσκαλεί εντός 5 ημερών, για την προσκόμιση:

(α) Των δικαιολογητικών που αφορούν στην παρ. 1 του άρθρου 73 του ν.4412/16, ήτοι **υπεύθυνης δήλωσης** της παρ. 4 του άρθρου 8 του ν.1599/86 εκ μέρους του οικονομικού φορέα, σε περίπτωση φυσικού προσώπου, ή σε περίπτωση νομικού προσώπου την υποβολή αυτής εκ μέρους του νομίμου εκπροσώπου του, όπως αυτός ορίζεται στην παρ. 2 του άρθρου 79Α του ν.4412/16. Πρέπει να έχει συνταχθεί μετά την πρόσκληση για την υποβολή των δικαιολογητικών ανάθεσης. Εναλλακτικά, δίδεται η δυνατότητα προσκόμισης, αποσπάσματος του ποινικού μητρώου (έκδοσης έως 3 μήνες πριν από την ημερομηνία υποβολής του), με τις προϋποθέσεις της παρ. 1 του άρθρου 73.

(β) Των δικαιολογητικών που αφορούν στην παρ. 2 του άρθρου 73 του ν.4412/16, ήτοι πιστοποιητικά **φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας**, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις, τα οποία είναι εν ισχύ κατά το χρόνο υποβολής τους. Αν ο οικονομικός φορέας της είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν στις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση. Σε περίπτωση που δεν αναφέρεται χρόνος ισχύος, γίνονται δεκτά εφόσον έχουν εκδοθεί έως 3 μήνες πριν από την υποβολή τους.

(γ) **Υπεύθυνη δήλωση**, η οποία πρέπει να έχει συνταχθεί μετά την πρόσκληση για την υποβολή των δικαιολογητικών ανάθεσης, περί μη επιβολής σε βάρος του οικονομικού φορέα της κύρωσης του οριζόντιου αποκλεισμού, στο πλαίσιο του άρθρου 74 του ν.4412/16.

(δ) Τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά **έγγραφα** σύστασης και **νόμιμης εκπροσώπησης** του οικονομικού φορέα. Το συγκεκριμένο αποδεικτικό (νόμιμης εκπροσώπησης) πρέπει να έχει εκδοθεί έως 30 εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

(5) Εφόσον τα δικαιολογητικά που υποβλήθηκαν είναι αποδεκτά, η αναθέτουσα αρχή εκδίδει απόφαση ανάθεσης, την οποία αναρτά στο ΚΗΜΔΗΣ και στο «ΔΙΑΥΓΕΙΑ» και την κοινοποιεί ειδικώς στον ανάδοχο και στους υπόλοιπους οικονομικούς φορείς που κλήθηκαν να καταθέσουν προσφορά και κατέθεσαν. Επισημαίνεται ότι με την κοινοποίηση της απόφασης ανάθεσης η σύμβαση θεωρείται, ότι έχει συναφθεί και η υπογραφή του συμφωνητικού έχει αποδεικτικό χαρακτήρα.

(6) Προσκαλείται ο ανάδοχος για υπογραφή του συμφωνητικού. Ο ανάδοχος γνωστοποιεί τον τραπεζικό λογαριασμό του δικαιούχου σε μορφή IBAN, που συνοδεύεται από αντίγραφο (απλή φωτοτυπία) της πρώτης σελίδας του βιβλιαρίου της τράπεζας, στην οποία τηρείται ο λογαριασμός ή από βεβαίωση της τράπεζας αυτής όταν δεν εκδίδεται βιβλιάριο.

iv. Εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης:

(1) Οι εγγυήσεις καλής εκτέλεσης εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη – μέλη της Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη – μέλη της Συμφωνίας περί Δημοσίων Συμβάσεων και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης να εκδίδονται από το ΕΤΑΑ – ΤΣΜΕΔΕ ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση οικονομικό φορέα.

(2) Ο οικονομικός φορέας στον οποίο θα κατακυρωθεί η προμήθεια των ειδών του ανωτέρω πίνακα, είναι υποχρεωμένος να καταθέσει, πριν ή κατά την υπογραφή του συμφωνητικού, εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων του συμφωνητικού, που να καλύπτει το 4% της συνολικής συμβατικής αξίας των ειδών, χωρίς ΦΠΑ. Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης θα πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το συμβατικό χρόνο παράδοσης των ειδών κατά δύο (2) μήνες τουλάχιστον.

(3) Κατά τα λοιπά, ως προς ό,τι αφορά τις εγγυήσεις, ισχύουν τα αναφερόμενα στο άρθρο 72 του ν. 4412/16. Επισημαίνεται ότι οι εγγυήσεις πρέπει να περιέχουν οπωσδήποτε τα στοιχεία της παραγράφου 4 του άρθρου 72 του ν. 4412/16, διότι διαφορετικά δεν θα γίνονται δεκτές, με συνέπεια την απόρριψη της προσφοράς.

(4) Υπόδειγμα Εγγυητικής Επιστολής Καλής Εκτέλεσης του Συμφωνητικού παρατίθεται στο Παράρτημα «Β» της παρούσας.

ιδ. Δικαιολογητικά πληρωμής: Απαιτούνται τα εξής:

(1) Η πιστοποίηση της καταλληλότητας των παραλαμβανομένων ειδών από τα αρμόδια Όργανα των Μονάδων, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις, την εθνική και κοινοτική νομοθεσία, καθώς και τον Κ.Τ.Π.

(2) Τιμολόγιο του αναδόχου. **Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να υποβάλει Ηλεκτρονικό Τιμολόγιο (ΗΤ) με τη χρήση του μοναδικού κωδικού της Αναθέτουσας Αρχής (ήτοι 1011.2040000000.0014) της ΔΟΥ Α/Β Δεκέλειας** κατόπιν διασύνδεσης του ERP που χρησιμοποιεί για την ενεργοποίηση της δυνατότητας αποστολής ΗΤ (από πιστοποιημένο πάροχο), σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις διατάξεις της παρ. 3 του άρθρου 154 του ν.4601/19(ΦΕΚ Α΄44), όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 160 του ν.4972/22 (ΦΕΚ Α΄181) και στην με ΑΠ 52445/4 Απρ 23/ΥΟ/ΓΓΔΠ/ΓΛΚ/ΓΔΘ&ΔΚ (ΑΔΑ:97Κ8Η-ΖΗ5) Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΚΥΑ). Πληροφορίες για τους προμηθευτές είναι ανηρτημένες στην ιστοσελίδα της Γενικής Γραμματείας Πληροφοριακών Συστημάτων και Ψηφιακής Διακυβέρνησης (gsis.gr/polites-epiheiriseis/pliromes-kai-eispraxeis/e-invoice)». Ειδικότερα, προκειμένου να καταστεί δυνατή η δημοσιολογιστική τακτοποίηση των ΗΤ από την αναθέτουσα αρχή, είναι αναγκαία η έκδοση επιμέρους τιμολογίων ανά διαχείριση (Μονάδα) ως κάτωθι:

- (1) 123 ΣΤΕ/ Τροφοδοσία.
- (2) Σχολή Ικάρων/ Τροφοδοσία.
- (3) Σ.Μ.Υ.Α/Τροφοδοσία.
- (4) 2^ο ΑΚΕ/Τροφοδοσία.
- (5) 123 ΣΤΕ/ Λέσχη Αξιωματικών.

(3) Επισημαίνεται ότι για τον διαχωρισμό των τιμολογίων ανά διαχείριση/μονάδα, απαιτείται η συμπλήρωση του πεδίου ΒΤ-10 «Στοιχεία αναφοράς αγοραστή», με το όνομα της μονάδας που υπέβαλε την παραγγελία ως ανωτέρω.

(4) Πιστοποιητικά φορολογικής και ασφαλιστικής ενημερότητας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις (δηλαδή για είσπραξη χρημάτων από τους φορείς της Κεντρικής Διοίκησης).

(5) Λοιπά προβλεπόμενα δικαιολογητικά (ενδεικτικά έλεγχοι από το Χημείο, σε περίπτωση που ζητηθεί από αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για περαιτέρω έλεγχο του προϊόντος).

ιε. Διαδικασία - Χρόνος Εξόφλησης: Η πληρωμή του οικονομικού φορέα θα γίνει μετά την οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των ειδών του συμφωνητικού από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας. Ειδικότερα:

(1) Η πληρωμή του προμηθευτή θα διενεργείται από τη Διαχείριση Χρηματικού της ΔΟΥ ΑΒ Δεκέλειας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και διαδικασίες, συγκεντρωτικά για τα τιμολόγια κάθε μήνα εντός του πρώτου δεκαπενθήμερου του επόμενου μήνα, για τις ποσότητες που παραδόθηκαν, με βάση τα προβλεπόμενα δικαιολογητικά, υπό τον όρο ότι δεν συντρέχει περίπτωση παραλαβής συμβατικών ειδών με έκπτωση ή περίπτωση επιβολής προστίμων ή άλλων οικονομικών κυρώσεων εις βάρος του οικονομικού φορέα.

(2) Ο οικονομικός φορέας βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις (0,1%), υπέρ Ε.Α.ΔΗ.ΣΥ, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 350 του ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147), όπως αυτό αντικαταστάθηκε με το άρθρο 7 του ν.4912/22 (ΦΕΚ Α' 59). **Οι κρατήσεις δεν υπολογίζονται στη συνολική καθαρή συμβατική αξία και παρακρατούνται κατά την πληρωμή του κάθε τιμολογίου.**

(3) Η προμήθεια υπόκειται στην προείσπραξη Φόρου Εισοδήματος (Φ.Ε.) ποσοστού 4% επί της καθαρής αξίας (αφαιρουμένων των κρατήσεων) σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του ν.4172/13.

(4) Ο χρόνος εξόφλησης είναι 60 ημέρες, υπολογιζόμενων από την επόμενη της υποβολής του τιμολογίου και των λοιπών δικαιολογητικών της παρ. ιδ του παρόντος άρθρου από τον οικονομικό φορέα και υπό την προϋπόθεση ότι έχει ολοκληρωθεί η οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των συμβατικών ειδών.

ιστ. Ποινικές ρήτρες - Κήρυξη του αναδόχου ως έκπτωτου - Κυρώσεις:

Σε περίπτωση μη συμμορφώσεως του αναδόχου προς τις υποχρεώσεις του, εφαρμόζονται τα καθοριζόμενα στα άρθρα 217, 218 και 220 του ν.4412/16.

ιζ. Έννομη προστασία: Όποιος έχει έννομο συμφέρον, μπορεί να ζητήσει την ακύρωση πράξης ή παράλειψης της αναθέτουσας αρχής, καθώς και την αναστολή εκτέλεσης, ενώπιον του Διοικητικού Πρωτοδικείου της έδρας της αναθέτουσας αρχής, σύμφωνα με όσα ορίζονται στα άρθρα 45 έως 56 του π.δ. 18/1989 (Α' 8), το οποίο αποφαινεται αμετακλήτως χωρίς να επιτρέπεται η προηγούμενη άσκηση άλλης ειδικής ή ενδικοφανούς διοικητικής προσφυγής. Το παράβολο για την άσκηση της αίτησης ακύρωσης και της αίτησης αναστολής ορίζεται ίσο με το 5% επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης, προ ΦΠΑ.

5. Πληροφορίες επί οικονομικών θεμάτων: Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος, Επιτελής Τμήματος Προμηθειών, τηλ. 210-8191261-63.

Ακριβές Αντίγραφο

Ταξίαρχος (Ι) Μαργαρίτης Μουμούρης
Επιτελάρχης

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος
Επιτελής Τμήματος Προμηθειών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς
- «Β» Υπόδειγμα Εγγυητικής Επιστολής Καλής Εκτέλεσης Συμφωνητικού
- «Γ» Τεχνικές Προδιαγραφές

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για Ενέργεια

Π. ΤΖΙΡΩΝΗΣ & ΣΙΑ Ε.Ε

a.tzironis@gmail.com

ΑΙΓΑΙΟΝ ΓΕΝΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΙΚΗ

diagonismoι@aigaionltd.gr

ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΠΕ

ΧΑΡΑΚΙΔΑ Α. & ΣΙΑ Ε.Ε.

ntokos2000@gmail.com

ΤΡΟΦΟΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΠΕ

logistirio@trofoemporiki.eu

ΛΑ ΚΡΕ Α.Ε.,

info@lakre.gr

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΔΑΕ/ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ/ΤΜ.ΠΡΟΜ.-ΤΜ.ΕΚΜ.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
29 Ιαν 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.831/291/Σ.63

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Επωνυμία Οικονομικού Φορέα:
ΑΦΜ:
Στοιχεία Επικοινωνίας:

α/α	Είδος Περιγραφή	CPV	Μ. Μ.	ΠΟΣ.	Αξία ανά Μ.Μ. (χωρίς ΦΠΑ)	Συνολική Αξία (χωρίς ΦΠΑ)
1	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΜΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2,5 ΚΙΛΑ	15897200-4	ΚΙΛΑ	1000		
2	ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 2,5 ΚΙΛΑ		ΚΙΛΑ	250		
3	ΑΝΑΝΑΣ ΡΟΔΕΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 3 ΚΙΛΑ		ΚΙΛΑ	150		
4	ΚΡΕΑΣ ΖΑΜΠΟΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200-250 ΓΡ		ΚΙΛΑ	100		
5	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 250-280 ΓΡ		ΚΙΛΑ	50		
6	ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 200-250 ΓΡ		ΚΙΛΑ	10		
7	ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΚΙΛΩΝ		ΚΙΛΑ	250		
8	ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΤΟΝΟΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 2 ΚΙΛΩΝ	15241 000-9	ΤΜΧ	900		
Συνολική Αξία (€) χωρίς ΦΠΑ						
ΦΠΑ 13%						
Συνολική Αξία (€) με ΦΠΑ						

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται οι υπέρ τρίτων κρατήσεις ποσοστού 0,1%.
2. Στις προσφερόμενες τιμές περιλαμβάνεται και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για παράδοση του αγαθού στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στην πρόσκληση υποβολής προσφοράς.

3. Η δαπάνη υπόκειται στην προείπραξη Φόρου Εισοδήματος (Φ.Ε.) ποσοστού 4% επί της καθαρής αξίας (αφαιρουμένων των κρατήσεων) σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του ν.4172/13.

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισμηνάρχος (Ο) Γεώργιος Τσιώλης
Διευθυντής ΔΟΥ/ΑΒ Δεκέλειας

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος
Επιτελής Τμήματος Προμηθειών

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
 ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
 ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
 29 Ιαν 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ Φ.831/291/Σ.63

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Όνομασία Τράπεζας

Κατάστημα

(Δ/ση οδός -αριθμός TK fax).....

Ημερομηνία έκδοσης

ΠΟΣΟ ΕΥΡΩ

Προς: (Αναγράφεται η Υπηρεσία διενέργειας του διαγωνισμού προς την οποία απευθύνεται)

ΕΓΓΥΗΤΙΚΗ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΑΡ. ΕΥΡΩ

- Έχουμε την τιμή να σας γνωρίσουμε ότι εγγυώμεθα δια της παρούσας εγγυητικής επιστολής ανέκκλητα και ανεπιφύλακτα, παραιτούμενοι του δικαιώματος της διαιρέσεως και διζήσεως μέχρι του ποσού των ΕΥΡΩ.(και ολογράφως) στο οποίο και μόνο περιορίζεται η υποχρέωσή μας, υπέρ της εταιρείας Δ/ση ΑΦΜ για την καλή εκτέλεση από αυτήν των όρων του Συμφωνητικού, που υπέγραψε μαζί σας για την προμήθεια προς κάλυψη αναγκών του και το οποίο ποσό καλύπτει το τέσσερα τοις εκατό (4%) της συμβατικής προ Φ.Π.Α. αξίαςΕΥΡΩ αυτής.

- Το παραπάνω ποσό τηρούμε στη διάθεσή σας και θα καταβληθεί ολικά ή μερικά χωρίς καμία από μέρος μας αντίρρηση ή ένσταση και χωρίς να ερευνηθεί το βάσιμο ή μη της απαίτησης μέσα σε πέντε (5) ημέρες από απλή έγγραφη ειδοποίησή σας.

- Σε περίπτωση κατάπτωσης της εγγύησης το ποσό της κατάπτωσης υπόκειται στο εκάστοτε ισχύον τέλος χαρτοσήμου.

- Η παρούσα εγγύησή ισχύει μέχρι την

- Βεβαιούται υπεύθυνα ότι το ποσό των εγγυητικών μας επιστολών που έχουν δοθεί στο Δημόσιο και ΝΠΔΔ, συνυπολογίζοντας και το ποσό της παρούσας, δεν υπερβαίνει το όριο των εγγυήσεων που έχει καθορισθεί από το Υπουργείο Οικονομικών για την Τράπεζά μας.

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισμήναρχος (Ο) Γεώργιος Τσιώλης
 Διευθυντής ΔΟΥ/ΑΒ Δεκέλειας

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίτκος
 Επιτελής Τμήματος Προμηθειών

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
29 Ιαν 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ»
ΣΤΗ Φ.831/291/Σ.63

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ **ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

1. Εισαγωγή

1.1. Σκοπός

1.1.1. Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για την προμήθεια **κονσερβοποιημένων προϊόντων**.

1.2. Ορισμοί

1.2.1. **Μανιτάρια κονσέρβα** χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους AGARICUS (AGARICUS BISPO- RUS ή PSALLIOTA BISPORA) μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

1.2.2. **Καλαμπόκι κονσέρβα** χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από τους καρπούς του φυτού Zea mays, οι οποίοι έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένοι σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

1.2.3. **Κόκκινα φασόλια (kidney beans) κονσέρβα** νοούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από συγκεκριμένη ποικιλία (kidney beans) από αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα, σπέρματα του φυτού φασόλος (Phaseolus vulgaris) της οικογενείας των ψυχανθών με την προσθήκη νερού και έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένοι σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

1.2.4. **Κονσέρβα φασόλια γιαχνί** νοούνται τα μαγειρεμένα προϊόντα που παρασκευάζονται από αποξηραμένα, ώριμα, βρώσιμα, σπέρματα του φυτού φασόλος (Phaseolus vulgaris) της οικογενείας των ψυχανθών με την προσθήκη σάλτσας τομάτας, φυτικού λαδιού (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο), αλατιού και άλλων αρωματικών φυτών και καρυκευμάτων. Έχουν αποστειρωθεί και συσκευασθεί σε στεγανά κουτιά.

1.2.5. **Κονσέρβα παντζάρια** νοούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από τις βρώσιμες ρίζες του φυτού Beta vulgaris, (ή κοκκινογούλι) της οικογενείας Αμαρανθοειδή, με την προσθήκη νερού και έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία τους από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένοι σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

1.2.6. Τα προϊόντα τομάτας διακρίνονται σε:

1.2.7. **Τοματοπολτός ή πολτός τομάτας:** Το προϊόν που παρασκευάζεται με συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με

αποβολή μέρους του νερού αυτών. Ανάλογα με το βαθμό συμπύκνωσης διακρίνεται στους παρακάτω τύπους:

α) **Πελτέ τύπου Θήρας**, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 40%.

β) **Τοματοπολτό τριπλής συμπύκνωσης**, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 36%.

γ) **Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης**, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28%.

δ) **Τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης**, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 22%.

ε) **Ημισυμπυκνωμένο τοματοπολτό**, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 16%.

1.2.8. Ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας: Το προϊόν που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση, ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6%.

1.2.9. Κέτσαπ (KETCHUP, CATCHUP, CATSUP): Το προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού.

1.2.10. Τομάτες ολόκληρες, σε τεμάχια ή φέτες: Το προϊόν που αποτελείται από τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση ή αποφλοιωμένες ή σε τεμάχια ή φέτες. Εάν οι τομάτες φέρονται σε χυμό τομάτας αυτός πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται για το χυμό τομάτας στον ΚΤΠ.

1.2.11. Κομπόστες, νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ελαφρύ βρασμό ολόκληρων καρπών και φρούτων ή τμημάτων τους, με ή χωρίς τους πυρήνες ή τα σπέρματα, μέσα σε σιρόπια φυσικών γλυκαντικών υλών.

1.2.12. Άλλα Προϊόντα με βάση το κρέας: Είναι διάφορα προϊόντα με βάση το κρέας ή παραλλαγές αυτών, τα οποία διατίθενται στον τελικό καταναλωτή μαγειρεμένα και διατηρημένα με διάφορες μεθόδους (πχ κατάψυξη, ψύξη, κονσερβοποίηση). Μπορεί να περιέχουν μόνο κρέας ή κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα.

1.2.13. Με τον όρο εγκυτιωμένα κεφτεδάκια με σάλτσα νοούνται παρασκευάσματα κιμά (κεφτέδες) από βόειο κρέας με λάδι, σάλτσα και άλλα επιτρεπόμενα υλικά, που μετά από παραδεκτή επεξεργασία σύμφωνα με τους κανόνες της μαγειρικής τέχνης, υφίστανται εγκυτίωση και αποστείρωση προκειμένου να διατεθούν έτοιμα στην κατανάλωση.

1.2.14. Με τον όρο εγκυτιωμένα ντολμαδάκια νοούνται τα μαγειρεμένα προϊόντα που παρασκευάζονται από αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και με την προσθήκη ζωμού, φυτικού λαδιού (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο), αλατιού και άλλων αρωματικών φυτών και καρυκευμάτων. Έχουν αποστειρωθεί και συσκευαστεί μέσα σε στεγανά κουτιά.

1.3. Κωδικοί CPV

1.3.1. 15897200-4 ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1.3.2. 15331460-9 ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1.3.3. 15331410-4 - Φασόλια σε σάλτσα τομάτας

1.3.4. 15331423-8 - Τομάτες σε κονσέρβα

1.3.5. 15331425-2 - Τοματοπολτός

1.3.6. 15331427-6 - Τοματοπελτές

1.3.7. 15331428-3 - Σάλτσα από τομάτα

1.3.8. 15331430-0 - Μανιτάρια σε κονσέρβα

- 1.3.9. 15331463-0 - Αποφλοιωμένα φασόλια σε κονσέρβα
1.3.10. 15331464-7 - Ολόκληρα φασόλια σε κονσέρβα
1.3.11. 15331470-2 - Γλυκό καλαμπόκι

2. Απαιτήσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας

2.1. Γενικά

2.1.1. Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης που προορίζονται για την Στρατιωτική Υπηρεσία διέπονται από τις διατάξεις της ισχύουσας εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας, όπως αναγράφονται στον Κ.Τ.Π.

2.2. Γενικές Απαιτήσεις για κονσερβοποιημένα προϊόντα

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

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

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

(1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

(2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.

(3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.

(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών του υγρού πληρώσεως.

(5) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

(6) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες, πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

(7) Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396).

(8) Η χώρα παρασκευής.

2.6. Οι χάρτινες ταινίες πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικό και καλής ποιότητας χαρτί. Η κόλλα που χρησιμοποιείται για την επικόλληση των ταινιών, πρέπει να είναι αρίστης ποιότητας και η εργασία επικολλησεως επιμελημένη, για να εξασφαλίζεται η μακροχρόνια διατήρηση των ταινιών στα κουτιά.

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

2.7.1. Η περιγραφή του προϊόντος.

2.7.2. Το καθαρό βάρος.

2.7.3. Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

2.7.4. Η χώρα προέλευσης.

2.7.5. Η ημερομηνία και το έτος παραγωγής.

2.7.6. "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από"

2.7.7. Κωδικός παρτίδας.

2.7.8. Ο αριθμός των κουτιών και το βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού.

- 2.8.** Οι περιέκτες πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κ.Τ.Π. σχετικά με τη συσκευασία Άρθρο 9, την επισήμανση Άρθρο 21 τη συντήρηση και την μεταφορά του προϊόντος σύμφωνα με τα προβλεπόμενα του οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. Νο 9 και τις ισχύουσες διατάξεις σήμανσης τροφίμων.
- 2.9.** Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.
- 2.10.** Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 2.11.** Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 2.12.** Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- 2.13.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- 2.14.** Τα προϊόντα πρέπει να είναι συσκευασμένα (σύμφωνα με τα καθοριζόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων, Άρθρα 9, 22 και 28) σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά χωρητικότητας ανάλογα με το ζητούμενο προϊόν.
- 2.15.** Τα λευκοσιδηρά κουτιά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- 2.16.** Πρέπει να **μην παρουσιάζουν αναδιπλώσεις άκρων, μυτίασμα στις ραφές, σκούριασμα, διόγκωση**, τα δε κουτιά να συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια. Γενικά τα χρησιμοποιούμενα κουτιά να εξασφαλίζουν, απόλυτη στεγανότητα, δυνατότητα μακροχρόνιας συντήρησης και ουδέτερη συμπεριφορά έναντι του περιεχομένου.
- 2.17.** Οι κορμοί των κουτιών και τα πώματα να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19mm και 0,20mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m² τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m² εξωτερικά).
- 2.18.** Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι "stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων. Σχήμα κυλινδρικό Μέγεθος – διαστάσεις ανάλογα του βάρους του περιεχομένου.
- 2.19.** Οι συσκευασίες του ενός (1) Kgr να έχουν πώματα του τύπου easy open για εύκολο και λειτουργικό άνοιγμα.
- 2.20.** Τα χαρτοκιβώτια πρέπει να είναι καινούρια, κατασκευασμένα από καλής ποιότητας χαρτί. Πρέπει να είναι από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής κατά MULLEN

τουλάχιστον 190 lb/in². Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ κουτιών και τοιχωμάτων χαρτοκιβωτίων.

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

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

2.23. Πιο συγκεκριμένα, στο άρθρο 118 του Κ.Τ.Π. αναφέρεται: «Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κεφαλαίου «Διατηρημένα Τρόφιμα», τα χρησιμοποιούμενα νωπά προϊόντα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρακάτω άρθρου (άρθρο 119 του Κ.Τ.Π.) και η επεξεργασία τους να μην επηρεάζει αισθητά τους οργανοληπτικούς αυτών χαρακτήρες.»

2.24. Τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα φυτικής προέλευσης, με εξαίρεση τα ξηρά όσπρια, πρέπει να είναι νωπά. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης αποξηραμένων και αναγεννημένων με ενυδάτωση προϊόντων, αυτή πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία σύμφωνα με τις διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων.

2.25. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: Οξικά E260, E261, E262, E263, μηλικό οξύ E296, ασκορβικά E300, E301, E302, γαλακτικά E270, E325, E326, E327, κιτρικά E330, E331, E332, E333, τρυγικά E334, E335, E336, E337, χλωριούχο ασβέστιο E509, γλυκονο - δ - λακτόνη E575 σε κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα σπυροκηπευτικά, κόμμι χαρουπιού E410, κόμμι γκουάρ E412 και ξανθανικό κόμμι E415 σε κάστανα σε υγρό.

2.26. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1) Επεξεργασμένες πατάτες, 2) Λευκά λαχανικά επεξεργασμένα, 3) Εμφιαλωμένα πετροκέρασα, ενυδατωμένους ξηρούς καρπούς και λίτσι, 4) Εμφιαλωμένες φέτες λεμονιού.

2.27. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας, 2) Αιθυλενο-διαμινοτετραοξικό ασβεστονάτριο E 385 σε όσπρια, λαχανικά, μανιτάρια και αγκινάρες σε κονσέρβες και δοχεία, 3) Χλωριούχος κασσίτερος E512 σε σπαράγγια σε κονσέρβες και δοχεία, 4) Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E900 σε κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα σπυροκηπευτικά.

2.28. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Εξαιρούνται το μεταποιημένο Mushy και αρακάς (σε κονσέρβα) τα οποία μπορούν να χρωματίζονται με τις χρωστικές E102 Ταρτραζίνη, E133 Λαμπρό κυανό FCF, E142 Πράσινο S σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

2.29. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους τους σχετικούς όρους του άρθρου 9 των γενικών διατάξεων.

2.30. Σε προϊόντα με σάλτσα, αυτή μπορεί να περιέχει πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες της παραγράφου 14 του άρθρου 41 του Κώδ. Τροφίμων.

2.31. Όσον αφορά τα **μανιτάρια που διατηρούνται σε κονσέρβα**, στο άρθρο 123 του Κ.Τ.Π. αναφέρεται:

2.31.1. Μανιτάρια κονσέρβα χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους AGARICUS (AGARICUS BISPO- RUS ή PSALLIOTA BISPORA) μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

2.31.2. Προαιρετικά μπορούν να προστεθούν αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα, κιτρικό οξύ (E330) και ασκορβικό οξύ (E300) ως αντιοξειδωτικό.

2.31.3. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

2.31.4. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

2.31.5. Οι ονομασίες «μανιτάρια», «μανιτάρια καλλιέργειας», «μανιτάρια Παρισιού» χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα που αποτελούνται από μανιτάρια και νερό, με/ή χωρίς προσθήκη άλατος ή/και οξέων (κιτρικό, ασκορβικό) ή/και μπαχαριών.

2.31.6. Οι ονομασίες αυτές μπορούν να συμπληρωθούν με την ένδειξη «φυσικά» όταν το υγρό επικάλυψης αποτελείται αποκλειστικά από νερό και αλάτι.

2.31.7. Στα επεξεργασμένα μανιτάρια επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

2.31.8. Το προσφερόμενο είδος να είναι μανιτάρια κομμένα σε λευκοσιδηρά κουτιά του ενός (1) Kgr μικτού βάρους, καθαρού βάρους των 800gr περίπου και στραγγισμένου 460 gr περίπου ή σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Υπηρεσίας Προμήθειας.

2.31.9. Όσον αφορά το **καλαμπόκι που διατηρείται σε κονσέρβα:**

2.31.10. Το καλαμπόκι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

2.31.11. Να είναι τελευταίας εσοδείας.

2.31.12. Να έχουν κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

2.31.13. Δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα.

2.31.14. Να διατηρεί την χαρακτηριστική οσμή, γεύση και σύσταση στη μάσηση των μαγειρεμένων καλαμποκιών και του τύπου και υγρού κάλυψης

2.31.15. Να είναι απαλλαγμένοι από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

2.31.16. Απαγορεύεται η ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντικών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

2.31.17. Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.18. Απαγορεύεται η ύπαρξη κασσίτερου πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.19. Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της

κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.20. Απαγορεύεται η παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.21. Πρέπει να τηρούν τις μικροβιολογικές απαιτήσεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.31.22. Ειδικές απαιτήσεις για κονσέρβα φασόλια γιαχνί:

2.31.23. Τα ξερά φασόλια να μην προέρχονται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

2.31.24. Να είναι τελευταίας εσοδείας.

2.31.25. Να έχουν κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση. Η αλλαγή της χροιάς των φασολιών (βάθυνση χροιάς) κατά την αποστείρωση, είναι αποδεκτή.

2.31.26. Δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα.

2.31.27. Τα ξερά φασόλια (πρώτη ύλη) θα πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά, όχι συρρικνωμένα και χωρίς να εμφανίζουν αλλοιώσεις ή αυξημένη θερμοκρασία, σύμφωνα με ΚΤΠ άρθρο 121 και ΚΥΑ 37227/87.

2.31.28. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

2.31.29. Να διατηρεί την χαρακτηριστική οσμή και γεύση των μαγειρεμένων ξερών φασολιών και του τύπου και υγρού κάλυψης

2.31.30. Οι κόκκοι να είναι μαλακοί στη μάσηση.

2.31.31. Να είναι απαλλαγμένοι από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

2.31.32. Απαγορεύεται η ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντικών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου.

2.31.33. Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.34. Απαγορεύεται η ύπαρξη κασσίτερου πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.35. Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.36. Απαγορεύεται η παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.37. Πρέπει να τηρούν τις μικροβιολογικές απαιτήσεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.31.38. Στην επισήμανση του προϊόντος «**κέτσαπ**» πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα η ένδειξη της ποσότητας τομάτας

ή/και προϊόντων τομάτας εκφρασμένη σε εκατοστιαία αναλογία. Ωστόσο, όταν η ποσότητα της αναγραφόμενης τομάτας ή/και προϊόντων τομάτας στην επισήμανση υπερβαίνει το 100% η εκατοστιαία αναλογία αντικαθίσταται από την ένδειξη του βάρους της τομάτας ή/και προϊόντων τομάτας του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή 100g ενός εκ των δύο τελικών προϊόντων. Η ένδειξη αυτή μπορεί να περιλαμβάνεται στην ονομασία πώλησης των εν λόγω προϊόντων, είτε να αναγράφεται κοντά στην ονομασία πώλησής τους, είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συνδυασμό με το σχετικό συστατικό ή τη σχετική κατηγορία συστατικών.

2.31.39. Το προϊόν **Κέτσαπ τομάτα** (Tomato Ketchup), μπορεί να περιέχει ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

2.31.40. Στο προϊόν που χαρακτηρίζεται γενικά απλώς ως «κέτσαπ» επιτρέπεται η προσθήκη και άλλων συστατικών, εφόσον αυτά δεν μεταβάλλουν τη φύση του προϊόντος. Στην ονομασία πώλησης αυτού δεν πρέπει να γίνεται καμία αναφορά στη λέξη τομάτα.

2.31.41. Ειδικές Προδιαγραφές: πολτός τομάτας

2.31.42. Τοματοπολτός με Καθαρό βάρος σύμφωνα με τις συνθήκες και διαχειριστικές απαιτήσεις της Υπηρεσίας.

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

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

2.31.44. Ο τοματοπολτός, μακροσκοπικά εξεταζόμενος, πρέπει:

1. Να έχει πολτώδη και ομοιογενή σύσταση, χρώμα ανοικτό ερυθρό μέχρι ερυθρόφαιο χωρίς κηλίδες βαθύτερου χρώματος, με υφή αισθητά συνεκτική, οσμή και γεύση ευχάριστη, χαρακτηριστική του είδους.
2. Να είναι απαλλαγμένο από σπόρους, τεμάχια τομάτας και γενικότερα ξένες προς το προϊόν ύλες.
3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τοματοπολτού πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Δεν θα πρέπει να έχει γίνει τεχνητός χρωματισμός του με οποιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.
4. Να είναι πρόσφατης παραγωγής από τομάτες τελευταίας εσοδείας.
5. Να είναι διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης (ή άλλης συμπύκνωσης, σύμφωνα με απαίτηση της Υπηρεσίας Προμήθειας) με στερεά συστατικά προερχόμενα αποκλειστικά από το χυμό τομάτας, τουλάχιστον 28% ή 36% αντίστοιχα.

Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε ανώτατο ποσοστό 3%.

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

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

(1) Η ημερομηνία και το έτος παρασκευής.

(2) Η κατηγορία και το είδος του Τροφίμου.

(3) Το καθαρό βάρος του περιεχομένου σε Kgr.

(4) Το ποσοστό των περιεχομένων στερεών συστατικών από το χυμό της τομάτας με τη φράση "Περιεχόμενα συστατικά από το χυμό της τομάτας%".

(5) Βενζοϊκό νάτριο.....%.

(6) Το όνομα και η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχειρήσεως.

(7) "Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος", η οποία να αναγράφεται με ανεξίτηλους χαρακτήρες , πάνω στο μέταλλο και να συμπληρώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 8 του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

(8) Κωδικός παρτίδας.

(9) Η χώρα παρασκευής .

(10) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα.

2.31.47. Τομάτες ολόκληρες, σε τεμάχια ή φέτες

2.31.48. Το προϊόν που αποτελείται από τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση ή αποφλοιωμένες ή σε τεμάχια ή φέτες. Εάν οι τομάτες φέρονται σε χυμό τομάτας αυτός πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται στον ΚΤΠ.

2.31.49. Χυμός τομάτας, ο ασυμπύκνωτος χυμός τομάτας των ώριμων καρπών της τομάτας (καρποί του φυτού *Lycopersicum esculentum P. Mill*), χωρίς φλοιούς και σπέρματα

2.31.50. Οι νωπές τομάτες που προορίζονται για την παρασκευή των διατηρημένων προϊόντων τομάτας, πρέπει να είναι ώριμοι με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν τους όρους του άρθρου 119 του Κ.Τ.Π.

2.31.51. Ο χυμός τομάτας πρέπει να έχει στερεά συστατικά, προερχόμενα από τον καρπό 3-6%.

2.31.52. Ως «στερεά συστατικά από χυμό τομάτας» νοούνται τα με ειδικό διαθλασίμετρο, σε θερμοκρασία 20°C, προσδιοριζόμενα συστατικά, προερχόμενα από χυμό τομάτας, χωρίς να λαμβάνονται υπόψη τα διαλυτά στερεά συστατικά

των όποιων επιτρεπών συστατικών ή προσθέτων που έχουν ενδεχομένως προστεθεί.

2.31.53. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

2.31.54. Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, δεν πρέπει να υπερβαίνει το:

α) 4% για τους πελτέδες

β) 3% για τους τοματοπολτούς διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης για συσκευασία καθαρού βάρους μέχρι 10 χιλιογράμμων και 5% για συσκευασία καθαρού βάρους άνω των 10 χιλιογράμμων

γ) 2% για τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης και ημισυμπυκνωμένο

δ) 1% για τον ελαφρώς συμπυκνωμένο χυμό τομάτας.

ε) 3% για το κέτσαπ

2.31.55. Ειδικές Προδιαγραφές: Τομάτες ολόκληρες, σε τεμάχια ή φέτες (κον κασέ)

2.31.56. Τα παραπάνω προϊόντα να προέρχονται από καρπούς τομάτας με ομοιόμορφο ερυθρωπό χρώμα της ώριμης ντομάτας με υγρή φάση, απαλλαγμένη από ξένες ύλες, χωρίς καρυκεύματα.

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

2.31.58. Να μην έχουν ανώμαλη οσμή, να μην περιέχουν ξένες ύλες και να μην παρουσιάζουν φαινόμενα σήψεως ή ευρωτίασης.

2.31.59. Να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα και έντομα.

2.31.60. Να μην περιέχουν υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

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

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

2.31.63. Όσον αφορά τις **κομπόστες**, οι καρποί και τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, που αναφέρονται στο Κεφάλαιο «Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης» του ΚΤΠ.

2.31.64. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Ασκορβικά Ε300, Ε301, Ε302, κιτρικά Ε330, Ε331, Ε332, Ε333, πηκτίνη Ε440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο Ε509 σε ποσότητα quantum satis σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου.

2.31.65. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται τόσο το μετά την αποστράγγιση καθαρό βάρος του περιεχομένου καρπού, όσο και η πυκνότητα του σιροπιού.

2.31.66. Δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά σε άλλες διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

2.31.67. Φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

2.31.68. Ειδικές προδιαγραφές: Luncheon meat

2.31.69. Η ονομασία «Λάντσιον-μητ» αναφέρεται σε προϊόν από κρεατόμαζα, συμπαγές στη θερμοκρασία των 15 °C και το οποίο μπορεί να τεμαχισθεί σε φέτες. Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των προϊόντων θερμικής επεξεργασίας. Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

	Προϊόν με συνδετικές ύλες	Προϊόν χωρίς συνδετικές ύλες
Ελάχιστη ποσότητα κρέατος (ως πρώτη ύλη)	80%	90%
Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα	35%	30%

2.31.70. Η χρησιμοποίηση της εμπορικής ονομασίας Ζαμπονάκι απαγορεύεται.

2.31.71. Ειδικές προδιαγραφές: Corned beef

2.31.72. Η ονομασία "Κορν – μπηφ" αναφέρεται σε προϊόν που αποτελείται από αποστεωμένο, αλατισμένο, ψιλοκομμένο (chopped) γραμμωτό μυϊκό ιστό βοοειδών και μπορεί να περιλαμβάνει κρέας από το κεφάλι, την καρδιά και το μυϊκό μέρος του διαφράγματος

2.31.73. Το προϊόν παρασκευάζεται από κρέας βοδινό χονδροειδώς τεμαχισμένο και προβρασμένο ή από μίγμα του με 5% κατ' ανώτατο όριο ωμό βοδινό. Και στις δύο περιπτώσεις το κρέας αλατίζεται πριν ή μετά την πλήρωση της συσκευασίας.

2.31.74. Η θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται μετά το κλείσιμο της συσκευασίας και πρέπει να επαρκεί ώστε το προϊόν να είναι σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μην παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

2.31.75. Επιτρέπεται η παρουσία στη μάζα του κρέατος μικρών τεμαχίων τενόντων, λεπτών απονευρώσεων και μικρών αγγείων σε ποσοστό μέχρι 4%.

2.31.76. Η λιποπεριεκτικότητα τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη του 15% με ανοχή δύο μονάδων. Η ολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 21%.

2.31.77. Ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25. Εκτός από το μαγειρικό αλάτι, επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων και αρτυμάτων (καρυκευμάτων).

2.31.78. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. (Παράρτημα II, Μέρος Ε).

2.31.79. Ειδικές προδιαγραφές: Chopped meat

2.31.80. Η ονομασία αυτή αναφέρεται σε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας στα οποία ποσοστό τουλάχιστον 50% του κρέατος θα πρέπει να είναι χονδροειδώς τεμαχισμένο με μέγεθος τεμαχιδίων κρέατος όχι μικρότερο των 8 χιλιοστών.

- 2.31.81.** Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών σε θερμοκρασία 15 °C πρέπει να εμφανίζεται συνεκτικό.
- 2.31.82.** Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.
- 2.31.83.** Επίσης επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.
- 2.31.84.** Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 20% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.
- 2.31.85.** Η λέξη μητ (κρέας) μπορεί να αντικατασταθεί με λέξη ενδεικτική του είδους του ζώου από το οποίο προέρχεται το κρέας, π.χ. τσοππ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.
- 2.31.86. Ειδικές προδιαγραφές: Εγκυτιωμένα κεφτεδάκια με σάλτσα**
- 2.31.87. Πρώτες Ύλες**
- 2.31.88. Κρέας βόειο (κιμάς):** Ο κιμάς πρέπει να προέρχεται από νωπό η κατεψυγμένο Βόειο κρέας που να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
- 2.31.89.** Να πληροί τους όρους υγιεινής που προβλέπονται από την Ελληνική Νομοθεσία.
- 2.31.90.** Να απαλλάσσεται από τα οστά πριν από τη χρήση, αποκλειόμενης της παρουσίας οστίτη ιστού στο τελικό προϊόν.
- 2.31.91.** Η ποιότητα του να είναι αντίστοιχη με τις Α2, Α3, Α4, Β3, Β4, Γ2, Γ3 και Γ4 όπως αυτές καθορίζονται από την Ελληνική Νομοθεσία (Π.Δ. 804/80).
- 2.31.92.** Να προέρχεται από όλα τα μέρη του σφαγίου εκτός από κεφάλι και κότσια.
- 2.31.93. Φυτική Λιπαρή Ύλη:** Να είναι σπορέλαιο οξύτητας σε ελαϊκό οξύ μέχρι 0,3% κατ' ανώτατο όριο, εκτός εάν είναι σογιέλαιο οπότε η οξύτητα του, σε ελαϊκό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1%, η ελαιόλαδο οξύτητας μέχρι 1%.
- 2.31.94. Χυμός Τομάτας:** Να είναι άριστης ποιότητας με ξηρό υπόλειμμα τουλάχιστον 6 %.
- 2.31.95. Αλάτι:** Πρέπει να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων Ποτών για το βρώσιμο αλάτι μαγειρικής χρήσεως.
- 2.31.96. Αρωματικά Λαχανικά:** Επιτρέπεται η προσθήκη αυτών όπως πχ. Κρεμμυδιών, άνιθου κλπ.
- 2.31.97. Συνθήκες Παραγωγής:** Τα εγκυτιωμένα κεφτεδάκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί και αποθηκευθεί σε εγκατάσταση εγκεκριμένη και ελεγμένη από τη Δνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και στις οποίες δίδεται αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης σύμφωνα:
- 2.31.98.** Με το άρθρο 8 της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ και τις απαιτήσεις του Παραρτήματος Α' και των κεφαλαίων Ι και ΙΙ του Παραρτήματος Β' της οδηγίας αυτής.
- 2.31.99.** Με το άρθρο 9 για τις εγκαταστάσεις των οποίων το μέγεθος ή το δυναμικό δεν επιτρέπει βιομηχανική παραγωγή. Για τα υπόλοιπα κράτη μέλη της ΕΟΚ η παραπάνω έγκριση δίνεται από την αντίστοιχη αρμόδια αρχή.
- 2.31.100.** Να παρασκευάζονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των κεφαλαίων VIII και ΙΧ του Παραρτήματος Β' της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ.
- 2.31.101.** Ο προμηθευτής θα πρέπει να έχει ανά πάσα στιγμή στη διάθεση της Υπηρεσίας τα αποτελέσματα του ελέγχου που διενεργείται από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το Κεφάλαιο IV του Παραρτήματος Β' της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ. Σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εν λόγω κεφαλαίου θα δύναται και η Επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας να πραγματοποιεί τους απαραίτητους ελέγχους.

- 2.31.102.** Να συσκευάζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο V του Παραρτήματος Β' της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ.
- 2.31.103.** Πρέπει να επισημαίνονται με σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του Παραρτήματος Β' (με ιδιαίτερη έμφαση στα σημεία 2 και 4).
- 2.31.104.** Να υφίστανται χειρισμούς, να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του Παραρτήματος Β' της οδηγίας 92/5/ΕΟΚ
- 2.31.105.** Ποσοτική Σύσταση περιεχομένου
- 2.31.106.** Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κάθε κουτιού πρέπει να είναι τουλάχιστο 280 γραμμάρια.
- 2.31.107.** Η ποσοτική σύσταση κάθε κουτιού, κατά επί μέρους συστατικό, πρέπει να είναι η ακόλουθη:
- (α) Βάρος κεφτέδων τουλάχιστον 180gr.
- (β) Αριθμός κεφτέδων 14-16.
- (γ) Σπορέλαιο ή ελαιόλαδο τουλάχιστον 20 gr.
- (δ) Ζωμός (χυμός τομάτας, καρυκεύματα, αλάτι, αρωματικά Λαχανικά) κατά την κρίση του παρασκευαστού και με την προϋπόθεση ότι το βάρος ζωμού θα είναι κατ' ανώτατο όριο 100 gr και το προϊόν θα ανταποκρίνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.
- 2.31.108.** Φυσικά Χημικά και Ιστολογικά Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος
- 2.31.109.** Το προϊόν πρέπει να έχει τα παρακάτω Φυσικά χαρακτηριστικά:
- 2.31.110.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι.
- 2.31.111.** Να είναι πρόσφατης παραγωγής και οπωσδήποτε όχι μεγαλύτερης των τριών (3) μηνών από της παραγωγής μέχρι και της παράδοσης του στη Στρατιωτική Υπηρεσία.
- 2.31.112.** Να έχει εξεταζόμενο μακροσκοπικά, όψη καλή και οργανοληπτικά, γεύση και οσμή ευχάριστη χαρακτηριστικές του είδους και του καλά μαγειρευμένου φαγητού (όχι καμένου).
- 2.31.113.** Να μην περιέχει ξένα υλικά που ρυπαίνουν το προϊόν και προκαλούν απέχθεια στον καταναλωτή.
- 2.31.114.** Χημικά Χαρακτηριστικά: Να μην περιέχει συντηρητικές ουσίες παραπάνω από αυτές που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων - Ποτών και να μη γίνεται τεχνητή χρώση με οποιαδήποτε χρωστική.
- 2.31.115.** Η οξύτητα του χρησιμοποιούμενου σπορέλαιου να είναι μέχρι 0,3% κατ' ανώτατο σε ελαϊκό οξύ, του σογιέλαιου μέχρι 0,1% και του ελαιολάδου μέ- χρι 1%.
- 2.31.116.** Το αλάτι (χλωριούχο νάτριο) να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων - Ποτών για το Βρώσιμο αλάτι μαγειρικής χρήσεως και να μην περιέχεται σε ποσοστό πάνω από 2%.
- 2.31.117.** Τα νιτρικά και νιτρώδη να είναι μέσα στα επιτρεπόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων όρια.
- 2.31.118.** Το Λίπος των κεφτέδων να είναι 10-12%.
- 2.31.119.** Η πρωτεΐνη να είναι τουλάχιστον 12%.
- 2.31.120.** Το άμυλο των κεφτέδων να είναι κατ' ανώτατο 10% .
- 2.31.121.** Ιστολογικά Χαρακτηριστικά: Το προϊόν πρέπει να μην περιέχει δέρμα, σιελογόνους αδένες, αμυγδαλές, μαστούς, χόνδρους, βλεννογόνους, τμήματα του γαστρεντερικού σωλήνα, του αναπνευστικού και του γεννητικού συστήματος, οστάρια και τρίχες. Επίσης δεν πρέπει να περιέχει σόγια.
- 2.31.122.** Μικροβιολογικά κριτήρια τελικού προϊόντος
- 2.31.123.** Το προϊόν να είναι σταθερό στις θερμοκρασίες επώασεως (25°C, 30° - 32°C και 50 - 55°C) και συντηρήσιμο στις αποθήκες της Στρατιωτικής Υπηρε- σίας.

2.31.124. Ειδικές προδιαγραφές: Κομπόστες φρούτων

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

2.31.126. ΚΟΜΠΟΣΤΑ ανανάς φέτες (Ananas comosus) σε ελαφρύ σιρόπι.

2.31.127. 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.

2.31.128. 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. και τον Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 543/2011.

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

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

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

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

2.31.132. Επιτρεπόμενα όρια διαλυτών στερεών brix 14% έως 16%

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

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

2.31.135. Ειδικές προδιαγραφές: Ντολμαδάκια

2.31.136. Το ρύζι να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.

2.31.137. Το ρύζι να είναι τελευταίας εσοδείας.

2.31.138. Η ποιότητα του ρυζιού να είναι Α', σύμφωνα με το άρθρο 101 του Κ.Τ.Π.

2.31.139. Τα αμπελόφυλλα να είναι καθαρά και τρυφερά, φυσιολογικού χρώματος, κανονικά ανεπτυγμένα και χωρίς να παρουσιάζουν αλλοιώσεις όπως η ευρωτίαση, σκωρίαση, τρυπήματα, κηλίδες ή παραμορφώσεις.

- 2.31.140.** Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά: Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση. Το χρώμα να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς.
- 2.31.141.** Δεν πρέπει να περιέχει ξένα σώματα.
- 2.31.142.** Τα ντολμαδάκια να είναι ολόκληρα.
- 2.31.143.** Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- 2.31.144.** Να διατηρεί την χαρακτηριστική οσμή και γεύση των μαγειρεμένων ντολμάδων γιαλαντζί και του τύπου του υγρού κάλυψης.
- 2.31.145.** Οι κόκκοι του ρυζιού να είναι μαλακοί κατά την μάσηση.
- 2.31.146.** Τα μαγειρεμένα αμπελόφυλλα να είναι τρυφερά.
- 2.31.147.** Να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.
- 2.31.148.** Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά
- 2.31.149.** Το καθαρό βάρος (ονομαστική ποσότητα) του περιέκτη να είναι 280 γραμμάρια.
- 2.31.150.** Το λευκοσίδηρο κουτί να περιέχει 8-11 τεμάχια. Τα τεμάχια να είναι τακτοποιημένα και χωρίς την ύπαρξη υπερβολικού κενού χώρου, όσο επιτρέπει η γεωμετρία του κουτιού.
- 2.31.151.** Η γέμιση ρυζιού ανά περιέκτη να μην είναι λιγότερη από 160 γραμμάρια.
- 2.31.152.** Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν μέχρι και 2 αμπελόφυλλα ανά ντολμά σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική για την επίτευξη άριστου προϊόντος χωρίς ελαττώματα.
- 2.31.153.** Το φυτικό λάδι ανά περιέκτη να μην είναι λιγότερο από 12 γραμμάρια. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ηλιέλαιο ή εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ή μίγμα αυτών. Τα φυτικά έλαια να είναι σύμφωνα με τον ΚΤΠ και την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία. Και να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- 2.31.154.** Η ποσότητα του προστιθέμενου άλατος, επαφίεται στην κρίση του προμηθευτή και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προσδώσει στο τελικό προϊόν την απαραίτητη γεύση και να μη ξεπερνάει το 2% του καθαρού περιεχομένου της κονσέρβας σύμφωνα με την καλή βιομηχανική πρακτική ώστε να ανταποκρίνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του είδους. Πρέπει να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις του ΚΤΠ για το επιτραπέζιο αλάτι μαγειρικής χρήσεως.
- 2.31.155.** Επιτρέπεται η προσθήκη κρεμμυδιών, καρώτων, μαϊντανού, σέλινου κ.α. αρωματικών φυτών, στη γέμιση σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική και μαγειρική τέχνη.
- 2.31.156.** Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών.
- 2.31.157.** Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός με οποιασδήποτε μέθοδο και ουσία.
- 2.31.158.** Απαγορεύεται η ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντικών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου.
- 2.31.159.** Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)
- 2.31.160.** Απαγορεύεται η ύπαρξη κασσίτερου πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.161. Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες PCB πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.162. Απαγορεύεται η παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής του εφοδίου (Κανονισμός ΕΚ αριθμ. 1881/2006.)

2.31.163. Ολική αφλατοξίνη (B1+B2+G1+G2) σύμφωνη με τα όρια της Ελληνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

2.31.164. Αφλατοξίνη B1 σύμφωνη με τα όρια της Ελληνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

2.31.165. Ωχριτοξίνη σύμφωνη με τα όρια της Ελληνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

2.31.166. Πρέπει να τηρούν τις μικροβιολογικές απαιτήσεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

3. Συσκευασία

3.1. Λευκοσιδηρά Δοχεία. Τα κουτιά πρέπει να έχουν τα εξής χαρακτηριστικά:

3.2. Να έχουν κατασκευασθεί από καινούργιο ηλεκτρολυτικό λευκοσίδηρο και να είναι ενός από τους τύπους του παρακάτω πίνακα.

ΜΕΓΕΘΟΣ		ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ml	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	
AMERIK STANDARDS	ΜΕΤΡΙΚΟ		ΚΟΡΜΟΣ Πάχος/Σκληρ	ΑΚΡΑ Πάχος/Σκληρ
300x303	73x81	298	0,18 BK8	0,19/T65
401x114	99x48	294	0,18 OK8	0,21/T65

3.3. Σημείωση: Τα λευκοσιδηρά κουτιά συσκευασίας είναι δυνατόν να είναι " Stackable" (για εύκολη τοποθέτηση του ενός πάνω στο άλλο), χωρίς οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση τεχνικών παραμέτρων.

3.4. Σχήμα κυλινδρικό

3.5. Καθαρό βάρος περιεχομένου: 280 στ.

3.6. Επικασσιτέρωση

3.6.1. Εσωτερική 2,8 gr . κασσιτέρου/m².

3.6.2. Εξωτερική 2,8 gr . κασσιτέρου/m² .

3.7. Επικάλυψη (Λάκα) .

3.7.1. Εσωτερικά του Κουτιού.

(α) Κορμός κουτιού: 9±1 gr/m² σε δύο στρώσεις χρυσής εποξυφαινολικής Λάκας.

(β) Άκρα (πώματα): 9±1 gr/m² ειδικού συστήματος λακών για θειούχα προϊόντα σε δύο

3.7.2. Εξωτερικά του Κουτιού.

(α) Κορμός - άκρα: 5 ± 1 gr/m² εποξυφαινολικής λάκας ενός στρώματος. βερνίκι.

(β) Προστασία πλαγίας ραφής με ειδικό ανθεκτικό

- 3.8.** Το λακάρισμα στο εσωτερικό του κουτιού να γίνεται σε δύο επάλληλες στρώσεις. Το δεύτερο στρώμα της λάκας τοποθετείται μετά τη τέλεια ξήρανση της πρώτης στρώσης.
- 3.9.** Η Λάκα να είναι από τους τύπους τους διεθνώς παραδεκτούς, άριστης ποιότητας και ιδιοτήτων ώστε να εξασφαλίζεται η συντήρηση του περιεχομένου εφοδίου επί τριάντα (30) τουλάχιστον μήνες.
- 3.10.** Η λάκα να μην προσβάλλει το περιεχόμενο και να μην προσβάλλεται απ' αυτό.
- 3.11.** Η λάκα να μην παρουσιάζει γραμμώσεις ή στίγματα ή αμαυρώσεις.
- 3.12.** Τα κουτιά να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, οξειδώσεις, παραμορφώσεις και γενικά ανωμαλίες που να επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.
- 3.13.** Τα κουτιά να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων ως προς τις πλευρικές συγκολλήσεις, το κράμα των πλευρικών συγκολλήσεων και την προσαρμογή των πωμάτων. Γίνεται δεκτή η συγκόλληση της πλάγιας ραφής με ηλεκτροσυγκόλληση (soudronic welding process). Η επικάλυψη της ραφής γίνεται με βερνίκι που δεν μεταβιβάζει στο τρόφιμο ουσίες που περιέχονται σ' αυτό.
- 3.14.** Τα κουτιά να εκπλένονται καλά με ζεστό νερό υπό πίεση πριν από την χρησιμοποίησή τους και να διατηρούνται καθαρά μέχρι την εγκυτίωση.
- 3.15.** Γίνονται δεκτά και δοχεία με άκρα από επιχρωμιωμένο χάλυβα, επικαλυμμένο εσωτερικά και εξωτερικά με βερνίκι κατάλληλο για τρόφιμα σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων.

4. Χαρακτηρισμοί Ελαττωμάτων

- 4.1.** Ως ελάττωμα χαρακτηρίζεται κάθε εκτροπή του εφοδίου από τους όρους που καθορίζει η προδιαγραφή αυτή και διακρίνονται σε:
- 4.1.1.** Κρίσιμα: Είναι αυτά τα ελαττώματα, που μπορούν να κάνουν το προϊόν επικίνδυνο για τον καταναλωτή ή οπωσδήποτε μπορούν να επηρεάσουν σοβαρά τη χρησιμότητα του, για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- 4.1.2.** Ουσιώδη: Είναι αυτά που δεν ανήκουν στα κρίσιμα αλλά είναι δυνατό να επηρεάσουν ουσιαστικά το προϊόν.
- 4.2.** Μεταβολές Σχήματος των Κουτιών, ανεξάρτητα από τα αίτια που τις προκαλούν, διακρίνονται σε:
- 4.2.1.** Διογκώσεις και των δυο Πωμάτων: Και τα δύο πώματα παρουσιάζονται φουσκωμένα λόγω αύξησης της εσωτερικής πίεσεως (παραγωγή αερίων). Όταν πιεστούν με τα δάκτυλα αποκτούν πάλι την κανονική τους θέση μερικώς (SOFT WELL) ή δεν την αποκτούν καθόλου (HARD SWELL). Οπωσδήποτε όμως μόλις διακοπεί η πίεση αυτή (περίπτωση SOFT SWELL) επανέρχονται στην προηγούμενη κατάσταση.
- 4.2.2.** Παραμόρφωση (Κινητικότητα) ενός Πώματος: Το ένα πώμα του κουτιού παρουσιάζει σχετική κυρτότητα (συνήθως ελαφριά). Όταν το πώμα αυτό πιεστεί με τα δάκτυλα αποκτά πάλι την κανονική του θέση αλλά ταυτόχρονα παρουσιάζει κυρτότητα στο άλλο πώμα ή όταν διακοπεί η πίεση στο κυρτό πώμα αυτό επανέρχεται στην πρώτη του κατάσταση (SPRINGERS ή FLOCHES)
- 4.2.3.** Άλλες Μεταβολές του Σχήματος των Πωμάτων: Αφορούν κάθε άλλη μεταβολή του κανονικού σχήματος ή της θέσεως του ενός πώματος ή των δύο πωμάτων που δεν ανήκει στις προηγούμενες περιπτώσεις και δεν οφείλεται σε κακώσεις.

4.3. Στεγανότητα των Κουτιών: Ως μη στεγανά χαρακτηρίζονται τα κουτιά που λόγω κακής κατασκευής παρουσιάζουν διαρροές κατά μήκος των συρραφών των πωμάτων η του κορμού. Αυτά διαχωρίζονται από τα τρυπημένα κουτιά, που παρουσιάζουν διάτρηση σε οποιοδήποτε σημείο του κορμού η των πωμάτων, ως αποτέλεσμα εξωτερικών μηχανικών αιτίων.

5. Μεταφορά

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

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

6. Σχετική Νομοθεσία

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

6.2. Κ.Τ.&Π άρθρα 122,124,133.

6.3. Αγορανομική Διάταξη 14/89.

6.4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/202 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.

6.5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.

6.6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.

6.7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.

6.8. Κ.Υ.Α.155523/31.8.2006 Περί αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Καν.178/2002, 852/2004, 853/2004, και 882/2004 και την εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ.

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

6.10. ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.

6.11. ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

6.12. Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) .

6.13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20ής Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.

6.14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

6.15. ΟΔΗΓΙΑ 2011/91 / ΕΕ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 13ης Δεκεμβρίου 2011 σχετικά με τις ενδείξεις ή τα σήματα που την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει ένα τρόφιμα.

6.16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

- 6.17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.
- 6.18.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) .
- 6.19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 6.20.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 6.21.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 6.22.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 6.23.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 16ης Δεκεμβρίου 2008 για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων.
- 6.24.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- 6.25.** ΟΔΗΓΙΑ 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικότητων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 6.26.** ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 6.27.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.Ε.Κ Β΄ 630/2007.
- 6.28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 543/2011 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2011 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά τους τομείς των οπωροκηπευτικών και των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών.
- 6.29.** Η ισχύουσα Νομοθεσία περί Κτηνιατρικού Υγειονομικού Ελέγχου των Προϊόντων Ζωικής προέλευσης δηλ :
- 6.30.** Το ΠΔ 40/21-1-77 "Περί της Κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και των προϊόντων Ζωικής προελεύσεως", όπως ισχύει σήμερα.
- 6.31.** Το ΠΔ 804/28-8-30 "Περί κατατάξεως των σφαγίων Βοοειδών σε κατηγορίες ποιότητας και ηλικίας όπως και περί του τρόπου σφραγίσεως και ζυγίσεως τους".
- 6.32.** Το ΠΔ 445/91 "Περί υγειονομικών όρων που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με Βάση το κρέας στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας μας με τα άλλα κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων".
- 6.33.** Το ΠΔ 410/94 "Περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος".
- 6.34.** Το ΠΔ 420/93 "Κτηνιατρικός έλεγχος στα ζώοντα ζώα και προϊόντα ζωικής προελεύσεως στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των ά/1/ων κρατών μελών για την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς και στις εισαγωγές αυτών στην Ελλάδα από τρίτες χώρες".
- 6.35.** Η Οδηγία 92/5/ΕΟΚ "Για την τροποποίηση και την ενημέρωση της Οδηγίας 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και για την τροποποίηση της Οδηγίας 64/433/ΕΟΚ".

- 6.36.** Η Οδηγία 93/43/ΕΟΚ "Περί υγιεινής των τροφίμων".
- 6.37.** ΔΥΑ 2805 (ΦΕΚ 179/Τ.Β/30 Μάρτ.-29 Απρ. 1960) "Περί Ασιατρικών επιθεωρήσεων και Υγειονομικού έλεγχου τροφίμων".
- 6.38.** Υπουργική Απόφαση Αιβ/5888 (ΦΕΚ 729/Τ.Β/ 19 Ιου/1.-30 Αύγ. 1979) "Περί Ασιατρικών Επιθεωρήσεων και Υγειονομικού ελέγχου τροφίμων".
- 6.39.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθμ.1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17-7-2000 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και κα- ταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος (κατάργηση κανο- νισμού 820/97 του Συμβουλίου) .
- 6.40.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1825/2000 της επιτροπής, της 25-9-2000, για τη θέσπιση Λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του Ευρω- παϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου , όσον αφορά στην επισήμανση του βοεί- ου κρέατος.
- 6.41.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθμ.2777/2000 της επιτροπής της 18-12-2000 περί θεσπίσεως εξαιρετικών μέτρων στήριξης για την αγορά βοείου κρέατος.
- 6.42.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 999/2001-22/5/2001 για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.
- 6.43.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1248/2001 της Επιτροπής της 22/6/2001 για την τροποποίηση των παραρτημάτων III, X και XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/01 του Ε.Κ. και του Συμβουλίου για την επιδημιολογική παρακολούθηση και τη δοκιμή των μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.
- 6.44.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1326/2001 της Επιτροπής της 29/6/2001 για τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για να επιτραπεί η μετάβαση στον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001 για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξά- λειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών και για την τροπο- ποίηση των παραρτημάτων VII και XI του εν λόγω κανονισμού.
- 6.45.** Οι Κανονισμοί (ΕΚ) αριθμ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.
- 6.46.** Σημείωση: Επισημαίνεται , ότι σε ενδεχόμενη ασυμφωνία των χημικών ή άλλων όρων μεταξύ της παραπάνω βιβλιογραφίας και της πατούσας προδιαγραφής, υπερισχύει η προδιαγραφή.

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισμήναρχος (Ο) Γεώργιος Τσιώλης
Διευθυντής ΔΟΥ/ΑΒ Δεκέλειας

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος
Επιτελής Τμήματος Προμηθειών