

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

Πίνακας αποδεκτών

ΚΟΙΝ.: Φ.831/499
Σ.121
Δεκέλεια, 12 Φεβ 26

ΘΕΜΑ: Δαπάνες Προμηθειών - Υπηρεσιών - Έργων (Πρόσκληση Υποβολής Προσφοράς για την Προμήθεια Ειδών Ζαχαροπλαστικής και Πουρέ για Ανάγκες Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2ου ΑΚΕ Υπ' αριθμ 17/2026)

ΣΧΕΤ.: α. Πρωτογενές Αίτημα με ΑΔΑΜ: 26REQ018423410
β. Εγκεκριμένο Αίτημα με ΑΔΑΜ: 26REQ018426567

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	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ 1 ΚΙΛΟΥ	15612130-1	ΤΕΜ	1.000	1,30	1.300,00
2	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ 1 ΚΙΛΟΥ	15612120-8	ΤΕΜ	100	1,00	100,00
3	ΜΠΕΙΚΙΝ ΜΠΑΟΥΝΤΕΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	15812100-4	ΤΕΜ	50	2,00	100,00
4	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ 1 ΚΙΛΟΥ	15812100-4	ΤΕΜ	1.500	3,60	5.400,00
5	ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	800	1,00	800,00
6	ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΣΤΑΝΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	300	1,50	450,00
7	ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	500	1,70	850,00
8	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ 2 ΚΙΛΩΝ	15812100-4	ΤΕΜ	50	7,00	350,00
9	ΧΑΛΒΑΣ 1 ΚΙΛΟΥ	15812100-4	ΤΕΜ	400	5,00	2.000,00
10	ΠΟΥΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	15312100-9	ΤΕΜ	610	4,00	2.440,00
Συνολική Εκτιμώμενη Αξία (€) χωρίς ΦΠΑ						13.790,00
ΦΠΑ 13%						1.792,70
Συνολική Εκτιμώμενη Αξία (€) με ΦΠΑ						15.582,70

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 τα Παραρτήματα «Γ» και «Δ» 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 **Παρασκευή 20 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 βιβλιário.

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:

- (α) 123 ΣΤΕ/ Τροφοδοσία.
- (β) Σχολή Ικάρων/ Τροφοδοσία.
- (γ) Σ.Μ.Υ.Α/Τροφοδοσία.
- (δ) 2^ο ΑΚΕ/Τροφοδοσία.
- (ε) 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 Ειδών Ζαχαροπλαστικής
- «Δ» Τεχνική Προδιαγραφή Πουρέ

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

ΑΦΟΙ ΜΑΝΤΟΥΒΑΛΟΙ Α.Ε.

sales@diro.gr

ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣ Α.Ε.

info@trofodotis.gr

Αποδέκτες για Πληροφορία

ΔΑΕ/ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ/ΤΜ.ΠΡΟΜ.-ΤΜ.ΕΚΜ.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
12 Φεβ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»
ΣΤΗ Φ.831/499/Σ.121

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	ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ 1 ΚΙΛΟΥ	15612130-1	ΤΕΜ	1.000		
2	ΑΛΕΥΡΙ ΦΑΡΙΝΑ 1 ΚΙΛΟΥ	15612120-8	ΤΕΜ	100		
3	ΜΠΕΙΚΙΝ ΜΠΑΟΥΝΤΕΡ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 500 ΓΡ	15812100-4	ΤΕΜ	50		
4	ΚΟΡΝ ΦΛΑΟΥΡ 1 ΚΙΛΟΥ	15812100-4	ΤΕΜ	1.500		
5	ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	800		
6	ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΣΤΑΝΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	300		
7	ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ 1 ΚΙΛΟΥ	15831000-2	ΤΕΜ	500		
8	ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ 2 ΚΙΛΩΝ	15812100-4	ΤΕΜ	50		
9	ΧΑΛΒΑΣ 1 ΚΙΛΟΥ	15812100-4	ΤΕΜ	400		
10	ΠΟΥΡΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΚΙΛΟΥ	15312100-9	ΤΕΜ	610		
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
 12 Φεβ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
ΣΤΗ Φ.831/499/Σ.121

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Όνομασία Τράπεζας

Κατάστημα

(Δ/νση 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/νση

..... 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 Ρίtkος
 Επιτελής Τμήματος Προμηθειών

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
12 Φεβ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ»
ΣΤΗ Φ.831/499/Σ.121

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΕΙΔΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Εισαγωγή

1.1. Σκοπός

1.1.1. Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για την προμήθεια **ειδών ζαχαροπλαστικής, προϊόντων σοκολάτας, ειδών αρτοποιίας και φρυγανισμένων προϊόντων.**

1.2. Ορισμοί

1.2.1. «**Άρτος**» (χωρίς άλλη ένδειξη): (Άρθρο 111 Κ.Τ.Π.) Το προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού. Αν για την παρασκευή του άρτου χρησιμοποιούνται άλευρα σίτου ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών προϊόντων εκτός του σίτου, ο παρασκευαζόμενος άρτος φέρει την ονομασία των αντίστοιχων δημητριακών προϊόντων.

1.2.1.1. Ο άρτος διακρίνεται σε:

1.2.1.1.1. α) λευκό άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος λευκός τ. 70%»,

1.2.1.1.2. β) μαύρο άρτο, που παρασκευάζεται από άλευρα τ. 90%, με πρόσθετη ξηρά γλουτένη σε αναλογία 3% από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος μαύρος τ. 90%»,

1.2.1.1.3. γ) σύμμεικτο άρτο, που παρασκευάζεται από ισόποση ανάμειξη αλεύρων κατηγορίας Μ, από σκληρό σίτο και άλευρα τ. 70%, από μαλακό σίτο και διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «άρτος σύμμεικτος».

1.2.1.2. «**Φρέσκος άρτος**» ή «**Φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα**»: Ο άρτος ή το αρτοπαρασκεύασμα που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

1.2.1.2.1. α) πωλούνται στον τελικό καταναλωτή εντός είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους,

1.2.1.2.2. β) παράγονται με συνεχή διαδικασία, από την χρήση των πρώτων υλών τους μέχρι την τελική έψηση, χωρίς να μεσολαβεί διακοπή της για τη συντήρησή τους.

1.2.1.2.3. Απαγορεύεται η χρήση Νόμος 3526/2007 Άρθρο 10 § 1(α,β,γ) του όρου «**φρέσκος άρτος**» και «**φρέσκο αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα**»:

1.2.1.2.3.1. α) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που προορίζονται για πώληση, μετά την πάροδο είκοσι τεσσάρων ωρών από την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής τους, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

1.2.1.2.3.2. β) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα που πωλούνται μετά την ολοκλήρωση της έψησης, του μερικώς ψημένου, του διατηρημένου ή κατεψυγμένου άρτου ή του αρτοπαρασκευάσματος ή του αρτοσκευάσματος, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

1.2.1.2.3.3. γ) σε άρτο ή αρτοπαρασκεύασμα ή αρτοσκεύασμα, που παράγονται με την έψηση ενδιάμεσων προϊόντων αρτοποιίας, ανεξάρτητα από τις μεθόδους συντήρησής τους,

1.2.1.3. «Αρτοσκεύασμα»: Άρθρο 112 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας το οποίο παρασκευάζεται κατά τρόπο ανάλογο με αυτόν της παρασκευής του άρτου, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρει, όμως, από τον άρτο ως προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του.

1.2.1.4. «Απλά αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλούρια, παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίπτες για σουβλάκια.

1.2.1.5. «Διάφορα αρτοσκευάσματα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Υπουργική απόφαση 1100/1987, ΦΕΚ Β'788), όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποίησης.

1.2.1.6. «Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Τα προϊόντα αρτοποιίας, όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση.

1.2.1.7. «Αρτοπαρασκεύασμα»: Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π. Το προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από αλεύρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, εφόσον ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου και το οποίο διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία «αρτοπαρασκεύασμα». Αρτοπαρασκεύασμα αποτελεί η λαγάνα της Καθαρής Δευτέρας.

1.2.2. Όπως ορίζεται στο άρθρο 63:

1.2.2.1. Γλυκαντικές ύλες νοούνται οργανικές ενώσεις χαρακτηριστικής γλυκιάς γεύσης, οι οποίες χαρακτηρίζονται σαν «φυσικές» εφόσον απαντούν σε φυτικούς ή ζωικούς ιστούς και σαν «συνθετικές» εφόσον αποτελούν προϊόντα συνθετικής παρασκευής τα οποία δεν ανευρίσκονται στη φύση.

1.2.3. «Πιεστή ζύμη αρτοποιίας» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την καλλιέργεια ειδικών σακχαρομυκήτων σε θρεπτικό υλικό, το οποίο συσκευάζεται σε μορφή συμπαγούς μάζας.

1.3. Κωδικοί CPV

1.3.1. 15612110-5 - Αλεύρι ολικής αλέσεως

1.3.2. 15612120-8 - Κοινό αλεύρι αρτοποιίας

1.3.3. 15612130-1 - Καθαρό αλεύρι

1.3.4. 15612150-7 - Αλεύρι ζαχαροπλαστικής

1.3.5. 15612190-9 - Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

- 1.3.6. 15612210-6 - Καλαμποκάλευρο
- 1.3.7. 15612220-9 - Ριζάλευρο
- 1.3.8. 15612410-8 - Μείγματα για την παρασκευή κέικ
- 1.3.9. 15612420-1 - Μείγματα αρτοποιίας
- 1.3.10. 15612500-6 - Προϊόντα αρτοποιίας
- 1.3.11. 15625000-5 - Σιμιγδάλι
- 1.3.12. 15626000-2 - Σκόνη κρέμας από γάλα και αυγά
- 1.3.13. 15811100-7 - Ψωμί
- 1.3.14. 15811200-8 - Ψωμάκια
- 1.3.15. 15811300-9 - Κρουασάν
- 1.3.16. 15811511-1 - Έτοιμα σάντουιτς
- 1.3.17. 15812100-4 - Είδη ζαχαροπλαστικής
- 1.3.18. 15821110-3 - Φρυγανιές
- 1.3.19. 15821130-9 - Τραγανό ψωμί
- 1.3.20. 15821150-5 - Παξιμάδια
- 1.3.21. 15821200-1 - Γλυκά μπισκότα
- 1.3.22. 15831000-2 - Ζάχαρη
- 1.3.23. 15831200-4 - Λευκή ζάχαρη
- 1.3.24. 15831500-7 - Σιρόπια ζάχαρης
- 1.3.25. 15833110-0 - Τάρτες
- 1.3.26. 15841000-5 - Κακάο
- 1.3.27. 15841200-7 - Βούτυρο, λίπος ή έλαιο κακάου
- 1.3.28. 15841300-8 - Φυσική σκόνη κακάου
- 1.3.29. 15841400-9 - Σκόνη κακάου με προσθήκη γλυκαντικών ουσιών
- 1.3.30. 15842100-3 - Σοκολάτα
- 1.3.31. 15842210-7 - Ρόφημα σοκολάτας
- 1.3.32. 15898000-9 - Μαγιά
- 1.3.33. 15899000-6 - Ζυμωτική σκόνη

2. Απαιτήσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας

2.1. Γενικά

2.1.1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι **πρώτης (Α') ποιότητας** όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.

2.1.2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

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

2.1.4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά (Κανονισμός 1829/2003), σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.

2.1.5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

2.1.6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή

καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

2.1.7. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

2.1.7.1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

2.1.7.2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

2.1.7.3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

2.1.7.4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

2.1.7.5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

2.1.7.6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

2.1.7.7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

2.1.7.8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

2.1.7.9. Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

2.1.8. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας.

2.1.9. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

2.1.10. Δεν θα γίνονται αποδεκτά αλλοιωμένα τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους, ή τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς, ή τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή και θα αντικαθίστανται από τον προμηθευτή με δική του οικονομική επιβάρυνση.

2.1.11. 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.

2.1.12. Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία της Υπηρεσίας, όπως επίσης και να παρέχει κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα του ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

2.2. Γενικές απαιτήσεις για Άρτο

2.2.1. Στο άρθρο 111 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

- 2.2.2.** «Η ονομασία «Άρτος» (χωρίς άλλη ένδειξη) αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο σε ειδικούς κλιβάνους, σε καθορισμένες συνθήκες μάζας αποτελούμενης από άλευρο σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα άλατος.
- 2.2.3.** Σε περίπτωση που για την παρασκευή άρτου χρησιμοποιήθηκε άλευρο άλλου δημητριακού ή μίγμα αλεύρων δημητριακών, πρέπει ο άρτος αυτός να φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών π.χ. «άρτος αραβοσίτου», «άρτος σίτου» με σίκαλη κ.λπ.
- 2.2.4.** Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις του ΚΤΠ.
- 2.2.5.** Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, πρέπει να είναι πόσιμο.
- 2.2.6.** Ο άρτος πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο παρόν Κεφάλαιο και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις.
- 2.2.7.** Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα αλευρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα για σκοπό αυτό χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.
- 2.2.8.** Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούντα μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπομένης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων.
- 2.2.9.** Επιτρέπεται η στίλβωση του άρτου με ψεκασμό με πόσιμο νερό, απαγορευμένης της επάλειψης με ψύκτρες ή με άλλη μέθοδο.
- 2.2.10.** Απαγορεύεται απολύτως η χρησιμοποίηση αποξηραμένων τεμαχίων άρτου ή αρτομάζας, κατά την παρασκευή άρτου, εκτός εκείνων της προηγούμενης ημέρας.
- 2.2.11.** Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.
- 2.2.12.** Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.
- 2.2.13.** Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας του χώρου πώλησης, ο οποίος πρέπει να βρίσκεται σε ικανή απόσταση από τους κλιβάνους.
- 2.2.14.** Επιτρέπεται κατά την παρασκευή του άρτου η χρησιμοποίηση μικρών ποσοτήτων γλυκανίσου, σησαμίου και μαστίχας.
- 2.2.15.** Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση άρτου που υπέστη οποιαδήποτε αλλοίωση (μεσεντερικός βάκιλλος, ευρωτίαση κ.λπ.).
- 2.2.16.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο (β)).
- 2.2.17.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: 1) Οξικά E260, E261, E262, E263, γαλακτικά E270, E325, E326, E327, ασκορβικά E300, E301, E302, E304, λεκιθίνες E322, μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471 σε γαλλικό ψωμί (pain courant francais) και σε ψωμί Friss búzakenyér, féhir és félbarna kenyerek, 2) Τα ίδια πρόσθετα και επιπλέον εστέρες οργανικών οξέων με μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E472α, E472δ, E472ε, E472στ, σε ψωμί παρασκευασμένο μόνον με τα εξής συστατικά: Αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι.

2.2.18. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

2.2.18.1. Σορβικά E200, E202, E203 σε προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως καθώς και σε ψωμί μειωμένων θερμίδων που προορίζεται για τη λιανική πώληση, σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg.

2.2.18.2. Προπιονικά E280, E281, E282, E283 σε 1) Προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, 2) Ψωμί μειωμένων θερμίδων, 3) Μερικώς ψημένο προσυσκευασμένο ψωμί, 4) Προσυσκευασμένο ψωμί.

2.2.19. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

2.2.20. – Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε Soda Bread.(9)

2.2.21. Πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968 (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β).

2.2.22. Στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο E482, (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β).

2.2.23. Τρυγικό στεατύλιο E483 (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β).

2.2.24. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών με εξαίρεση τον άρτο ειδικής κατηγορίας «Malt Bread», του οποίου επιτρέπεται ο χρωματισμός με τις χρωστικές E150α, E150β, E150γ, E150δ, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

2.2.25. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών κατηγοριών άρτων (special) που προέρχονται από άλευρα οιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας, από σίτο ή άλλα δημητριακά αμιγή ή μίγματα, με την προσθήκη μικρών ποσοτήτων ζάχαρης ή άλλων φυσικών γλυκαντικών ουσιών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών, επιτρεπομένων βελτιωτικών κ.λπ. Η διάθεση τούτων ρυθμίζεται από τις σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις.

2.2.26. Ο άρτος πρέπει να συσκευάζεται, αφού αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και στη συσκευασία να δηλώνονται με ανεξίτηλη σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής και οι άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

2.2.27. Ως υλικά συσκευασίας άρτου επιτρέπονται:

2.2.27.1. Χάρτης συσκευασίας.

2.2.27.2. Αναγεννημένη κυταρίνη (σελοφάν).

2.2.27.3. Πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για συσκευασία τροφίμων. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων άρθρων του Κώδικα Τροφίμων.

2.2.28. Κατά την μεταφορά του άρτου συσκευασμένου ή μη, πρέπει να χρησιμοποιούνται κιβώτια κλειστά από διάφορες ύλες που επιτρέπονται για συσκευασία τροφίμων, αρκεί αυτά να μην επηρεάζουν τον περιεχόμενο άρτο, προσδίδοντας σ' αυτόν οσμή, και εφόσον πληρούν από υγιεινής άποψης και προστασίας αυτού τις υπάρχουσες διατάξεις.

2.2.29. Προκειμένου για την μεταφορά άρτου με κλειστά αυτοκίνητα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ειδικά κάνιστρα, που να πληρούν τους παραπάνω όρους υγιεινής.

- 2.2.30.** Προκειμένου να γίνει ποιοτικός έλεγχος άρτου, πρέπει να υπάρχουν στο αρτοποιείο τουλάχιστον 10 χιλιόγραμμα άρτου από κάθε κατηγορία που να αντιστοιχεί στους τύπους των επιτρεπομένων αλεύρων.
- 2.2.31.** Σε κάθε περίπτωση κατά την οποία το αρτοποιείο διαθέτει 10 - 80 χιλιόγραμμα άρτου από κάθε κατηγορία λαμβάνονται 5 τεμάχια άρτου κατ' επιλογή.
- 2.2.32.** Το ποσοστό των λαμβανομένων τεμαχίων άρτου, κατ' επιλογή, αυξάνεται σε 12 τεμάχια, εφόσον το αρτοποιείο διαθέτει άρτο, όπως το εδάφιο (α) της παρούσης, άνω των 80 χιλιογράμμων.
- 2.2.33.** Κάθε τεμάχιο άρτου που λαμβάνεται κόβεται κάθετα στο μέσον, τα δύο σχηματισθέντα τεμάχια τίθενται παραπλεύρως, χωρίς να γίνεται ανάμιξη αυτών.
- 2.2.34.** Στη συνέχεια το μισό κάθε τεμαχίου άρτου πιέζεται μεταξύ των παλαμών ελαφρώς, για διαπίστωση της καλής διόγκωσης παρασκευής και ψησίματός του.
- 2.2.35.** Επίσης εξετάζονται το χρώμα του φλογώματος, της ψύχας ως και η οσμή και γεύση του άρτου.
- 2.2.36.** Σε περίπτωση που ο ελέγχων μορφώσει την γνώμη ότι ο άρτος που εξετάστηκε παρασκευάστηκε κανονικά, δεν προβαίνει σε καμία άλλη ενέργεια.
- 2.2.37.** Σε περίπτωση που ο ελέγχων διαπιστώσει οποιαδήποτε αντικανονικότητα στο ψήσιμο ή στην παρασκευή του άρτου, πρέπει να προβεί σε κανονική δειγματοληψία, εφόσον το κρίνει σκόπιμο ως εξής: Από τα άλλα μισά τεμάχια, που αναφέρονται στο εδάφιο (ε) της παραγράφου 22, που ελήφθησαν από το κόψιμο των αρτοτεμαχίων κόπτεται με μαχαίρι φέτα πάχους 3-5 εκατοστομέτρων περίπου από κάθε αρτοτεμάχιο. Έτσι σχηματίζεται το δείγμα, το οποίο αποτελείται από πέντε τεμάχια τουλάχιστον. Τα τεμάχια αυτά τίθενται το ένα επάνω στο άλλο, περιτυλίγονται χωρίς πίεση με χαρτί αδιάβροχο ή με λεπτό φύλλο από πλαστική ύλη και προσδένονται με λεπτό σχοινί και στην άκρη αυτού προσδένεται σταθερά πινακίδα, στην οποία θα αναγράφεται η αποστέλουσα αρχή και ο αριθμός του δείγματος, που είναι ο αναγραφόμενος στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.
- 2.2.38.** Για την δειγματοληψία του άρτου συντάσσεται πρωτόκολλο, το οποίο μαζί με το δείγμα αποστέλλονται στην αρμόδια υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. Στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας αναγράφονται:
- 2.2.38.1.** Ο αριθμός του δείγματος
- 2.2.38.2.** Η ημερομηνία δειγματοληψίας
- 2.2.38.3.** Η κατηγορία του δειγματοισθέντος άρτου.
- 2.2.39.** Η δειγματοληψία του άρτου, κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα, ενεργείται εις απλούν.
- 2.2.40.** Ο κατά τα παραπάνω ποιοτικός έλεγχος πρέπει να γίνεται σε άρτο, που έχει αποκτήσει την θερμοκρασία περίπου του περιβάλλοντος.
- 2.2.41.** Σε περίπτωση υπόνοιας νοθείας των αλεύρων, από τα οποία παρασκευάστηκε ο άρτος, γίνεται δειγματοληψία αυτών με σκοπό τη χημική τους εξέταση.
- 2.2.42.** Η ποιοτική εξέταση των λαμβανομένων δειγμάτων άρτου ενεργείται από την αρμόδια προς το σκοπό αυτό Επιτροπή του Υπουργείου Εμπορίου ή από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ.
- 2.2.43.** Σε περίπτωση ποιοτικής εξέτασης των δειγμάτων άρτου από τις υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ., αυτή ενεργείται από δύο (2) τουλάχιστον χημικούς και κατ' εξαίρεση από ένα (1), όπου δεν υπηρετούν περισσότεροι, οι οποίοι υπογράφουν την σχετική γνωμοδότηση για την κανονικότητα ή μη του δείγματος.

- 2.2.44.** Ο άρτος θεωρείται σαν ευαλλοίωτο τρόφιμο.
- 2.2.45.** Κατά των γνωμοδοτήσεων των εντεταλμένων, για την ποιοτική εξέταση του άρτου, χημικών του Υπουργείου Εμπορίου ή του Γ.Χ.Κ. δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση.
- 2.2.46.** Η χημική εξέταση του άρτου γίνεται όχι για την εξακρίβωση της σύστασης του άρτου ή των χρησιμοποιούμενων αλεύρων, αλλά αποκλειστικά και μόνο επί σαφούς ερωτήματος για την προσθήκη κάποιας ουσίας, η οποία πρέπει να κατονομάζεται σαφώς στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας, οπότε το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται εις διπλούν και να ακολουθείται η διαδικασία για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα του άρθρου 20 του Κεφ. Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.
- 2.2.47.** Σε περίπτωση υπονοιών προσθήκης στην αρτομάζα οξειδωτικών ουσιών που απαγορεύονται, επειδή είναι πολύ ευαλλοίωτη, η δειγματοληψία γίνεται από τα εντεταλμένα Αγορανομικά όργανα, παρουσία και χημικού του Γ.Χ.Κ., ο οποίος προβαίνει επί τόπου στην χημική εξέταση και την συμπλήρωση του συνταχθέντος πρωτοκόλλου δειγματοληψίας με την έκθεση αναλύσεως.
- 2.2.48.** Η δειγματοληψία της αρτόμαζας κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα ενεργείται εις απλούν και στα αποτελέσματα της εξέτασης δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση.
- 2.2.48.1.** Άρτος σύμφωνα με το Άρθρο 111 του Κ.Τ.Π πρέπει:
- 2.2.48.2.** Υποχρεωτικά να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο άρθρο 104 του Κ.Τ.Π. .
- 2.2.48.3.** Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτόμαζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος και τα αρτοπαρασκευάσματα να είναι παντελώς απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα χρησιμοποιούμενα για σκοπό αυτό κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.
- 2.2.48.4.** Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του άρτου και των αρτοσκευασμάτων να είναι καλοί και να μην υπάρχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών, να είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένα σωματίδια και να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση.
- 2.2.48.5.** Να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, από αγνά υλικά και σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- 2.2.48.6.** Να είναι καλά ζυμωμένοι και κανονικά (ομοιόμορφα) ψημένοι, ομοιογενές στην κόρα και στην ψίχα, με φλόγωμα (κόρα) κανονικά σε όλη την επιφάνεια τους (όχι σκληρή κόρα).
- 2.2.48.7.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι ευχάριστοι και χαρακτηριστικοί των προϊόντων, να έχουν παρασκευαστεί το περισσότερο πριν από τέσσερες (4) ώρες και λιγότερο πριν από (2) ώρες για να μεταφερθούν στο Νοσοκομείο.
- 2.2.48.8.** Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις Ν 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α/9.2.2007 «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις :
- 2.2.48.9.** Το όνομα της επιχείρησης.
- 2.2.48.10.** Η διεύθυνση του αρτοποιείου.
- 2.2.48.11.** Το είδος ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας.
- 2.2.48.12.** Το καθαρό βάρος.

2.2.48.13. Η ημερομηνία παρασκευής και λήξεως, οι οποίες θα πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία του προϊόντος με ανεξίτηλη σφραγίδα.

2.2.48.14. Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα, ώστε τα προϊόντα που μεταφέρονται να προστατεύονται με αυτόν τον τρόπο από πιθανές μολύνσεις. Για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, οι επιχειρήσεις φέρουν την ευθύνη σχετικά με την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

2.2.48.15. Η μεταφορά, η διανομή και η διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας επιτρέπεται με οχήματα που διαθέτουν κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά των προϊόντων αυτών.

2.2.48.16. Ο άρτος και τα λοιπά προϊόντα αρτοποιίας είτε σε ατομική, είτε σε μαζική συσκευασία, όταν μεταφέρονται προς πώληση από το χώρο παραγωγής τους σε πρατήρια άρτου, σε ξενοδοχεία, σε νοσοκομεία και σε λοιπά ιδρύματα, σε τόπους ομαδικής σίτισης, σε εστιατόρια, ταβέρνες και σε κάθε άλλο τόπο προορισμού, τοποθετούνται μέσα σε κλειστά κιβώτια, που είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Απαγορεύεται η μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας με άλλο τρόπο.

2.2.48.17. Επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την μεταφορά των προϊόντων αυτών, εφόσον τα προϊόντα αυτά τοποθετούνται σε ειδικά ξύλινα κιβώτια, που έχουν εσωτερική επένδυση από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή σε μεταλλικά ή πλαστικά κιβώτια, με επαρκή χωρητικότητα, τα οποία κλείνουν ερμητικά και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό της μεταφοράς αυτής και είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Ομοίως, επιτρέπεται με τα οχήματα που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο, η διακίνηση και η μεταφορά, προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας, τα οποία διατίθενται στον καταναλωτή σε αεροστεγή συσκευασία, το υλικό της οποίας προβλέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

2.2.48.18. Απαγορεύεται η μεταφορά, με οποιοδήποτε τρόπο, προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα που μεταφέρουν ρυπαρά αντικείμενα ή τοξικές ύλες ή υγρά, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν, με οιοδήποτε τρόπο, την ποιότητα και την υγιεινή των προϊόντων αυτών.

2.2.48.19. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

2.2.48.20. Οδηγία 2000/13/EK 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/EK της Επιτροπής.

2.2.48.21. Οδηγία 2002/86/EK της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/EK όσον αφορά την ημερομηνία, από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

2.2.48.22. Οδηγία 2003/89/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/EK όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

2.2.48.23. Οδηγία 2008/5/EK σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

2.2.48.24. 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.

2.3. Ειδικές Απαιτήσεις για Άρτο

2.3.1. Η παρασκευή του άρτου πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 111 του Κ.Τ.Π. το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο.

2.3.2. Άρτος τύπου 70% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

2.3.3. Άρτος τύπου 55% (Φρατζόλα): Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, καθαρού βάρους 750 gr, συσκευασμένες σε χάρτινες σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα κλεισμένες με συνδετική μηχανή ή σε διαφανές σελοφάν.

2.3.4. Ατομικά αρτίδια: Η παρασκευή των αρτιδίων πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις του Άρθρου 112,113 του Κ.Τ.Π., το νερό δε που θα χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι πόσιμο.

2.3.5. Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70% , νερό, ζύμη, και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος) χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2.3.6. Αρτίδια τύπου 70 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 70%, νερό, ζύμη χωρίς προσθήκη άλατος, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2.3.7. Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2.3.8. Αρτίδια τύπου 55 %: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι σιταριού τύπου 55%, νερό, ζύμη χωρίς προσθήκη άλατος, χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2.3.9. Αρτίδια τύπου 90%: στρογγυλά ή φραντζολάκι, καθαρού βάρους 60 ή 30 gr. Το προϊόν θα παρασκευάζεται από αλεύρι τύπου 90% και προσθήκη ξηράς

γλουτένης, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένα σε αεροστεγείς ατομικές κλεισμένες συσκευασίες από διαφανές σελοφάν.

2.3.10. Ψωμί του τοστ: σε συσκευασία των 480 – 1000 gr παρασκευασμένο από αλεύρι τύπου 55% νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού (το ποσοστό του προστιθεμένου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1% επί του αλεύρου και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος), χωρίς προσθετικές ύλες, συσκευασμένο αεροστεγώς σε φέτες σε διπλή συσκευασία από διαφανές σελοφάν.

2.3.11. Λαγάνα πολυτελείας (Άρθρο 113 του Κ.Τ.Π.) , άνω των 750 γραμμαρίων περίπου, κλασικό σχήμα λαγάνας, παρασκευασμένη με το παραδοσιακό τρόπο, από αλεύρι τύπου 70%, αλεύρι κίτρινο ψιλό, νερό, μαγιά 2% επί του αλεύρου, αλάτι έως 2% επί του αλεύρου, μαστίχα περίπου 0,5 επί τοις χιλίοις, σουσάμι προαιρετικά και μαυροσήσαμο.

2.3.12. Η παρασκευή των παραπάνω ειδών να γίνεται αυθημερόν, η δε συσκευασία να πραγματοποιείται αφού έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

2.3.13. Επί των συσκευασιών των ανάλατων προϊόντων να υπάρχει διακριτική σήμανση που θα τα ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα.

2.4. Απαιτήσεις για Αρτοσκευάσματα

2.4.1. Στο άρθρο 112 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.4.2. Ως «αρτοσκευάσματα» νοούνται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται κατ' ανάλογο τρόπο με τον άρτο, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρουν όμως απ' αυτόν προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

2.4.3. Εκτός από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου, για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται η χρήση και άλλων πρώτων υλών από τις επιτρεπόμενες από τον παρόντα Κώδικα, όπως γάλα και τα απ' αυτό προϊόντα, αυγά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, γλεύκος, λιπαρές ύλες, αρτυματικές ύλες κ.λπ.

2.4.4. Όλες οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις για κάθε μία απ' αυτές διατάξεις και όρους του παρόντα Κώδικα.

2.4.5. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των αρτοσκευασμάτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

2.4.6. Η χροιά των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι εκείνη που προκύπτει από τις πρώτες ύλες ή από τον τρόπο επεξεργασίας τους, απαγορευομένης της τεχνητής χρώσης των με οποιανδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία έστω και αβλαβή, εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

2.4.7. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης λιπαρής ύλης, το είδος αυτής πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή.

2.4.8. Εκτός από τη ζάχαρη, η χρησιμοποίηση κάθε γλυκαντικής ή άλλης ουσίας που μπορεί να προσδώσει ιδιάζοντες οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος, πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή π.χ. «μουστοκούλουρα, παξιμάδια κανέλλας» κ.λπ.

2.4.9. Πλην των ρητά κατονομαζομένων υλών και ουσιών στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα αρτοσκευάσματα άρθρα 113 και 114 του Κ.Τ. απαγορεύεται η

χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.(3)

2.4.10. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

2.4.11. Τα αρτοσκευάσματα διακρίνονται γενικά στις παρακάτω κατηγορίες:

2.4.11.1. α) Απλά αρτοσκευάσματα

2.4.11.2. β) Διάφορα αρτοσκευάσματα

2.4.12. Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση συσκευασμένα σε σακκίδια από χαρτί σελοφάν (CELLOPHAN) ή από πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για την συσκευασία τροφίμων, κλειομένων με συνδετική μηχανή. Επιτρέπεται η χύμα πώληση αρτοσκευασμάτων από εργαστήρια που παρασκευάζονται (ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, κολουροποιεία).

2.4.13. Η διάθεση από πλανόδιους μικροπωλητές γίνεται σύμφωνα με τις Διατάξεις των Αγορανομικών και Υγειονομικών Αρχών. Η συσκευασία πρέπει να γίνεται αφού τα αρτοσκευάσματα αποκτήσουν την θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

2.4.14. Κατά την δειγματοληψία λαμβάνονται τεμάχια από διάφορα σημεία του σωρού ή από διάφορες συσκευασίες και τοποθετούνται μετά σε φιάλες δειγματοληψίας ακέραια, ή εφόσον αυτό δεν είναι δυνατόν, θραυσμένα σε όσο το δυνατό μεγαλύτερα τεμάχια. Η απαιτούμενη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα είναι τουλάχιστον 150 γραμμάρια.

2.4.15. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

2.4.16. Σορβικά E200, E202, E203 σε 1) Μερικώς ψημένα, προσυσκευασμένα αρτοσκευάσματα για λιανική πώληση, β) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,65, γ) Παναρίσματα και σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg.

2.4.17. Προπιονικά E280, E281, E282, E283 σε 1) Προσυσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής), με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, 2) Προσυσκευασμένα rolls, buns και pitta και σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως προπιονικό οξύ, 2000 mg/kg, 3) Προσυσκευασμένο polsebrod, boller και dansk flutes.

2.4.18. Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα σε μέγιστο ποσοστό 200 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης.»

2.5. Γενικές απαιτήσεις για Απλά Αρτοσκευάσματα

2.5.1. Στο άρθρο 113 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.5.2. «Ως «απλά αρτοσκευάσματα» νοούνται προϊόντα που μπορούν να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως οι φρυγανιές, τα αρτίδια, τα φρατζολάκια, τα κολουρία, οι λαγάνες, τα παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια κ.λπ.

2.5.3. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

2.5.4. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: Πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968, τρυγικό στεατύλιο E483.(2)(4)

2.5.5. Επιτρέπεται η επίπασση των απλών αρτοσκευασμάτων ή η προσθήκη σε αυτά μικρών ποσοτήτων των παρακάτω ουσιών: γλυκάνισο, σησάμι, μαστίχα, φυσική γλυκαντική ύλη, λιπαρή ύλη και λοιπές επιτρεπόμενες.

2.5.6. Η παρασκευή των απλών αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται πάντοτε από τους επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και με τους περιορισμούς του παρόντος άρθρου.

2.5.7. Οι φρυγανιές μπορούν να παρασκευάζονται από άλευρο οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα.

2.5.8. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

2.5.9. Ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα) πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από άλευρο σίτου και νερό, χωρίς αλάτι, με προσθήκη ή όχι μέσων διόγκωσης, με πλήρη κλιβανισμό της μάζας που παρασκευάστηκε και περαιτέρω ξήρανση.

2.5.10. Εκτός των παραπάνω πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι και οι διατάξεις του προηγούμενου άρθρου.

2.5.11. Στις ζύμες (ζυμάρι) που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, όπως φύλλο κρούστας, σφολιάτα, καταΐφι (φιδές), κ.λ.π. επιτρέπεται η χρήση προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους.

2.5.12. Τα απλά αρτοσκευάσματα δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.»

2.6. Γενικές απαιτήσεις για Διάφορα Αρτοσκευάσματα Ζαχαροπλαστικής

2.6.1. Στο άρθρο 114 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.6.2. «Ως «διάφορα αρτοσκευάσματα» νοούνται τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα, που παρασκευάζονται με ανάλογο τρόπο με τον άρτο, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά απ' αυτόν, ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες, λόγω της προσθήκης σ' αυτά και άλλων επιτρεπόμενων από τον παρόντα Κώδικα πρώτων υλών, εκτός απ' αυτές που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυρομοκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποίησης κ.λπ.

2.6.3. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του quantum satis.

2.6.4. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σορβικά E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283, εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392,(12) σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους, στα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κώδικα Τροφίμων.

2.6.5. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

2.6.6. Φουμαρικό οξύ E297, σε υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

2.6.7. Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε:1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Παναρίσματα.

- 2.6.8.** Αδιπικά E355, E356, E357 σε υλικά γέμισης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.9.** Αλγινική προπανοδιόλη-1,2 E405 σε: 1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.10.** Κόμμι καράγια E416 σε υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.11.** Πολυοξυ-αιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.12.** Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.13.** Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.14.** Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη-1,2 E477 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.15.** Στεατοϋλο -2 - γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατοϋλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο E482 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.16.** Τρυγικό στεατύλιο E483 σε αρτοσκευάσματα.
- 2.6.17.** Σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 σε 1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Υλικά επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.18.** Φωσφορικό αργιλιονάτριο, όξινη ουσία E541 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα (μόνον scopes και σπογγώδη αρτοσκευάσματα).
- 2.6.19.** Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E900 σε παναρίσματα.
- 2.6.20.** Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελιλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σέλακ E904 ως μέσα για γλασάρισμα μόνον για μικρά εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας.
- 2.6.21.** Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901 ως μέσο για γλασάρισμα μόνο για προσσκευασμένες γκοφρέτες που περιέχουν παγωτό.
- 2.6.22.** – Πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968(10).
- 2.6.23.** Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε μείγματα υπό μορφή σκόνης.(6)
- 2.6.24.** Βενζυλική αλκοόλη E1519 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα από όλες τις πηγές.
- 2.6.25.** Ημικυτταρίνη σόγιας E426 σε προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για λιανική πώληση.
- 2.6.26.** Κόμμι κασσίας E427 σε προϊόντα γέμισης, επάλειψης ή επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.27.** Επιτρέπεται η χρώση των προϊόντων εκλεκτής αρτοποιίας (π.χ. κρουασάν, μπισκότα, κέικ, γκοφρέτες) με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάπτο, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.
- 2.6.28.** Τα «διάφορα αρτοσκευάσματα» διακρίνονται ειδικότερα στις παρακάτω δύο κατηγορίες:
- 2.6.28.1.** α) Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής
- 2.6.28.2.** β) Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα.
- 2.6.29.** Ως «διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής» νοούνται προϊόντα που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μία από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες, η οποία προσδίδει σ' αυτά γλυκειά ή γλυκίζουσα γεύση όπως και άλλες επιτρεπόμενες ύλες π.χ. παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής.

2.6.30. Τα διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

2.6.31. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση φρυγανιών με την ονομασία «φρυγανιές βουτύρου», εφόσον για την παρασκευή τους έχει χρησιμοποιηθεί ως λιπαρή ύλη μόνο το αγνό βούτυρο.

2.6.32. Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα εξής προϊόντα:

2.6.33. Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968).

2.6.34. Εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για ειδική διατροφή (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962).

2.6.35. Ως «Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα» νοούνται τα προϊόντα που δεν περιέχουν γλυκαντικές ύλες και τα οποία παρασκευάζονται από τις πρώτες ύλες που αναφέρονται στην παρ. 1, του παρόντος άρθρου, π.χ. τυρόπιπτες, σπανακόπιπτες, μυζηθρόπιπτες, κρεατόπιπτες, πίτσες, πείνιρλί, τοστ κ.λπ.

2.6.36. Η «τυρόπιπτα» πρέπει να παρασκευάζεται υποχρεωτικά με την προσθήκη τυριού από μία τουλάχιστον από τις κατηγορίες τυρών που καθορίζονται στο άρθρο 83 «τυροκομικά προϊόντα» του ΚΤΠ.

2.6.37. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση προπαρασκευασμένων μιγμάτων, αποτελούμενων από διάφορες επιτρεπόμενες, κατά περίπτωση, πρώτες και πρόσθετες ύλες, τα οποία με απλή κατεργασία παρέχουν διάφορα αρτοσκευάσματα όπως λουκουμάδες, πίτσες, κρέπες κ.α. Στην προσυσκευασία τους πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις.

2.6.38. Επιτρέπεται η χρώση των μιγμάτων αυτών με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάπτο, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

2.6.39. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στα διάφορα αρτοσκευάσματα υπάγονται και τα παναρίσματα (BATTER).

2.6.40. – Τα γεμίσματα και οι επικαλύψεις των προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας κατατάσσονται στα γλυκίσματα (άρθρο 141 Κ.Τ.) (Απόφ. ΑΧΣ 1157/93, ΦΕΚ 750/Β/5.10.94 «Έγκριση χρήσης προσθέτων σε προϊόντα αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας και σνακς»).

2.6.41. Όπως απαιτούνται στο Άρθρο 114 του Κ.Τ.Π.

2.6.42. **ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ:** Οι κουραμπιέδες πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένοι και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

2.6.43. **ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ:** Τα μελομακάρονα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

2.6.44. **ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ:** Τα **πασχαλινά κουλουράκια** πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει

να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

2.6.45. ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ: Τα τσουρέκια πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένα και να έχουν την κανονική και νόμιμη υγρασία τους. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζονται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή τους.

2.6.46. ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ: Η Βασιλόπιτα πρέπει να έχει παρασκευασθεί με τον παραδοσιακό τρόπο από αγνά υλικά, να είναι καλά ψημένη και να έχει την κανονική και νόμιμη υγρασία της. Τα υλικά παρασκευής πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και φρέσκα, σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις. Πρέπει να παρασκευάζεται όχι νωρίτερα από μία μέρα πριν την παράδοσή της.

2.6.47. Οι Βασιλόπιτες και τα Τσουρέκια πρέπει να περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες. Απαραίτητα συστατικά για την παρασκευή τους είναι γάλα, βούτυρο, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, μαγιά και αλεύρι. Το βάρος τους να είναι 1.000 – 2000 gr. καθαρό για τις βασιλόπιτες και τα τσουρέκια (πλεξούδες), για τις ατομικές βασιλόπιτες και για τα ατομικά τσουρέκια το βάρος να είναι 100-120 gr περίπου.

2.7. Απαιτήσεις για Γλυκαντικές ουσίες

2.7.1. Στο Άρθρο 63 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.7.2. «Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες διακρίνονται σε «ζαχαρούχες» και «μη ζαχαρούχες».

2.7.3. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης μεγάλης θρεπτικής αξίας μονοζαχαρίτες ή διζαχαρίτες ή μίγματα αυτών των υδατανθράκων, οι οποίοι είτε απομονώνονται απ' ευθείας ως έχουν εκ φυσικών ιστών είτε προκύπτουν από υδρόλυση καταλλήλων φυσικών πρώτων υλών.

2.7.4. Το καλαμοζάχαρο ή ζάχαρη, εκτός από τις μορφές που περιγράφονται στο άρθρο 2 του Π. Δ/τος 513/83 διατίθεται στην κατανάλωση και με άλλες μορφές που προέρχονται είτε από προηγούμενο στάδιο επεξεργασίας της ζάχαρης (π.χ. καστανή ζάχαρη, SUCRE ROUX) είτε από ειδικό τρόπο παρασκευής και επεξεργασίας (π.χ. ζάχαρη άχνη, καντιοζάχαρο) .

2.7.5. Οι μορφές αυτές περιγράφονται στα επόμενα εδάφια και δίνονται σχετικές προδιαγραφές.

2.7.6. Ζάχαρη άχνη χαρακτηρίζεται η λεπτοκονιοποιημένη μορφή της ζάχαρης ή λευκής ζάχαρης και της υπέρλευκης ζάχαρης. Στη ζάχαρη άχνη επιτρέπεται για τεχνικούς λόγους η προσθήκη αμύλου σε μέγιστο ποσοστό 2% κατά βάρος το οποίο θα δηλώνεται στη συσκευασία της (Άμυλο ...%).

2.7.7. Καντιοζάχαρο (CANDI, SUCRE CANDI) χαρακτηρίζεται η ζαχαρόζη σε χοντρούς κρυστάλλους, που λαμβάνονται από αργή κρυστάλλωση πυκνών διαλυμάτων ζαχαρόζης. Το καντιοζάχαρο πρέπει να περιέχει ζαχαρόζη σε ποσοστό όχι μικρότερο του 96%.

2.7.8. Επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.

2.7.9. Παραπροϊόντα της παρασκευής καντιοζάχαρης όπως το «Σιρόπι καντιοζάχαρης» και η «CASSONADE από καντιοζάχαρη».

2.7.10. Αυτά πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ολικά ζάχαρα, εκφρασμένη σε καλαμοζάχαρο και υπολογισμένη επί ξηρού, όχι μικρότερη του 85% κατά βάρος για το «σιρόπι καντιοζάχαρης» και όχι μικρότερη του 94,5% για την «CASSONADE από την καντιοζάχαρη».

2.7.11. Ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη. Αυτή διατίθεται στη κατανάλωση με διάφορες ονομασίες όπως «καστανή ζάχαρη, BROWN SUGAR», «Σκούρα καστανή ζάχαρη» («DARK BROWN SUGAR»), «SUCRE ROUX», «RAW SUGAR», και πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μικρότερη του 85%.

2.7.12. Ο χαρακτηρισμός «CASSONADE» αφορά την ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

2.7.13. Σε προϊόντα όπως η «Σκούρα καστανή ζάχαρη» επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρωματισμού.

2.7.14. Η ζάχαρη (ημίλευκη, λευκή, υπέρλευκη) και η μη πλήρως επεξεργασμένη ζάχαρη διατίθενται σε συμπιεσμένη μορφή σε διάφορα σχήματα και μεγέθη (κώνοι, κύβοι, πλακίδια κ.α.).

2.7.15. «ΜΕΛΑΣΣΑ», «ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΑΣΣΑ» χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες υπόλειμμα που προέρχεται από την παραγωγή και την επεξεργασία της ζάχαρης.

2.7.16. Η μέλασσα που διατίθεται στη κατανάλωση για ανθρώπινη διατροφή πρέπει να είναι κατάλληλη για το σκοπό αυτό και να πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές:

2.7.17. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο, όχι μικρότερη του 40% κατά βάρος.

2.7.18. Τέφρα δια θειικού οξέος, όχι μεγαλύτερη του 10% κατά βάρος.

2.7.19. Οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 8 ml 1 N NaOH για 100 γραμ. (δείκτης φαινολοφθαλείνης). Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό εκφραζόμενο σε SO₂ 70 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2.7.20. Ισογλυκόζη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γλυκόζη ή από τα πολυμερή της με ενζυματική ισομερείωση και περιέχει κατά βάρος, σε ξηρή κατάσταση, τουλάχιστον 10% φρουκτόζη.

2.7.21. Ως «Μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες» χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης, χαρακτηριστικής γλυκείας γεύσης ύλες, οι οποίες χημικά ανήκουν κατά κανόνα σε διάφορους τάξεις πολυαλκοολών (όπως π.χ. ζαχαροαλκοόλες μαννίτης και σορβίτης) και οι οποίες είναι μεν θερμιδογόνες, όταν καίγονται στον οργανισμό, κατά κανόνα όμως αποτελούν φτωχή πηγή βιοσύνθεσης ζαχάρων (γλυκογένεσης), γι'αυτό ευρίσκουν εφαρμογή για την παρασκευή προϊόντων για ειδικούς διαιτητικούς σκοπούς.(5)

2.7.22. Στις επεξεργασίες που επιτρέπονται για τις γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται οι εξής:

2.7.23. α) Η υδρόλυση με ένζυμα ή με αραιό διάλυμα υδροχλωρικού ή θειικού οξέος.

2.7.24. β) Η συμπύκνωση

2.7.25. γ) Ο αποχρωματισμός

2.7.26. δ) Η κρυστάλλωση

2.7.27. Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες που διατίθενται στη κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

2.7.28. α) Να είναι αμιγείς και να περιέχουν αποκλειστικά και μόνον τα συστατικά που καθορίζουν οι κείμενες διατάξεις, με εξαίρεση την άχνη ζάχαρη, όπου επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου καθώς και του καντιοζάχαρου και σκούρας καστανής ζάχαρης (DARK BROWN SUGAR), όπου επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.

2.7.29. β) Να έχουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες άμεμπτους και να μη παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

2.7.30. γ) Να μην έχουν υποστεί ζύμωση ή οποιαδήποτε άλλης φύσης αλλοίωση της κανονικής των σύστασης, διαφορετικά πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.

2.7.31. δ) Να μην περιέχουν μέσα συντήρησης, με εξαίρεση τις περιπτώσεις, στις οποίες αυτό επιτρέπεται ρητά απο το παρόν Κεφάλαιο. Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα σάκχαρα, στο σιρόπι γλυκόζης και στη μελάσσα σύμφωνα κατά περίπτωση, με τις προδιαγραφές του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2.7.32. ε) Να μην περιέχουν οποιαδήποτε ξένη ανόργανη (π.χ. βαρέα μέταλλα) ή οργανική ουσία, έστω και αν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν με εξαίρεση τις ρητές περιπτώσεις που κατονομάζονται στο παρόν Κεφάλαιο. Στα αποξηραμένα ζάχαρα σε σκόνη επιτρέπεται η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E559 σε μέγιστο ποσοστό 10g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2.7.33. στ) Τα ζάχαρα, συμπεριλαμβανομένων όλων των μονοζαχαριτών και διζαχαριτών δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες, με εξαίρεση τις συγκεκριμένες περιπτώσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό (καντιοζάχαρη, ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη) και το Π. Δ/γμα 513/1983.

2.7.34. Σε κάθε φύσης μέσο συσκευασίας των φυσικών γλυκαντικών υλών πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος αυτών αποκλειστικά και μόνο με μία από τις ονομασίες που καθορίζονται στο παρόν Κεφάλαιο για κάθε είδος."

2.7.35. ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

2.7.36. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του όρου «Ζάχαρο» εάν δεν συνδέεται απαραίτητα με άλλη επεξηγηματική λέξη. Στη περίπτωση δε που χρησιμοποιηθεί παράτυπα μόνη της η ονομασία

2.7.37. «Ζάχαρο» η ονομασία αυτή αποτελεί επιπρόσθετα ψευδή δήλωση (και διώκεται ως τέτοια), εφόσον στη συσκευασία περιέχεται άλλη γλυκαντική ύλη εκτός από τη ζάχαρη (καλαμοζάχαρο).

2.7.38. Επί του μέσου συσκευασίας κάθε ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, με εξαίρεση των μορφών ζάχαρης, που περιγράφονται στο Π. Δ/γμα 513/83 του μελιού και του σταφιδόμελου (πετιμεζιού) πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα η περιεκτικότητα σε καλαμοζάχαρο επί τοις εκατό κατά βάρος, όπως καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις, ως αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του προϊόντος.

2.7.39. Ο ποσοτικός προσδιορισμός του ζαχάρου σε όλες τις σιροπιώδεις μορφές γλυκαντικών υλών πρέπει να γίνεται ογκομετρικά με φελίγγειο διάλυμα και όχι με μέτρηση του βαθμού ΒΕ'.

2.7.40. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, οι οποίες από αποθήκευση ή άλλη αιτία έχουν πάψει να ανταποκρίνονται στα ιδιαίτερα για κάθε μία χαρακτηριστικά, όπως καθορίζονται στο Κεφάλαιο αυτό, είναι δυνατόν να διατίθενται για ειδικές χρήσεις, μετά από σχετική έγκριση του ΑΧΣ.»

2.8. Απαιτήσεις για Ζάχαρη

2.8.1. ΖΑΧΑΡΗ σε συσκευασία 1 Kgr και ατομική των 10 gr.

2.8.2. Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 63, 64 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

2.8.3. Η ζάχαρη να είναι λευκή, καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

2.8.3.1. περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99.70 %.

2.8.3.2. περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

2.8.3.3. απώλειες κατά την ξήρανση 0,10 % κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

2.8.3.4. περιεκτικότητα σε παραμένων διοξειδίου του θείου να μην υπερβαίνει τα 15 mg/Kgr.

2.8.3.5. χροιά μη υπερβαίνουσα τους 12 βαθμούς, (προσδιορισμός σύμφωνα με το άρθρο 6, παραγρ. 1, εδάφιο α του ΠΔ 513/83).

2.8.4. Σε κάθε συσκευασία πρέπει να γράφονται ευδιάκριτα και ευανάγνωστα στην ελληνική γλώσσα, με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα:

2.8.4.1. Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή.

2.8.4.2. Το έτος και ο μήνας παραγωγής.

2.8.4.3. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου (π.χ 1Kgr).

2.8.4.4. Ο Κωδικός Παραγωγής.

2.8.5. Πάνω σε κάθε φάκελο (Α) συσκευασία των δέκα (10) gr πρέπει να γράφονται στα ελληνικά με ανεξίτηλο μελάνι ή έκτυπα οι παρακάτω ενδείξεις: Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή έδρα του παρασκευαστή, η ονομασία του περιεχομένου.

2.8.6. Πάνω στα χαρτοκιβώτια (Β) συσκευασία των φακέλων και στις δύο μεγαλύτερες κατακόρυφες πλευρές του πρέπει να αναγράφονται έκτυπα και ανεξίτηλα στα ελληνικά οι παρακάτω ενδείξεις: Η επωνυμία του εργοστασίου, ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, η φράση "Φάκελοι 1.000 των 10 gr", η ημερομηνία και το έτος παραγωγής (όχι με κωδικό αλλά με πραγματικό αριθμό), ο Κωδικός Παραγωγής και η ημερομηνία διατηρησιμότητας.

2.8.7. Στο άρθρο 64 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.8.8. α) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος.

2.8.9. β) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος που διατίθενται ως ζάχαρη άχνη, κάντιο και ζάχαρη σε κώνους.

2.8.10. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος υπό τους ακόλουθους όρους και παρεκκλίσεις.

2.8.11. α) Οι απαριθμούμενες στο μέρος Α του παραρτήματος ονομασίες προϊόντων εφαρμόζονται, με την επιφύλαξη του σημείου 5, μόνον για τα προϊόντα που αναφέρονται εκεί και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

2.8.12. Η ονομασία του προϊόντος που αναφέρεται στο Παράρτημα μέρος Α σημείο 2 μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για την περιγραφή του προϊόντος που αναφέρεται στο παράρτημα μέρος Α σημείο 3.

2.8.13. Ωστόσο, στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα μέρος Α, μπορούν να αναγράφονται, εκτός από την υποχρεωτική ονομασία προϊόντος, και χαρακτηρισμοί που χρησιμοποιούνται συνήθως στα διάφορα κράτη μέλη, οι

ονομασίες προϊόντων μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συμπληρωματικά, σε σύνθετες ονομασίες προϊόντων για την περιγραφή άλλων προϊόντων, ανάλογα με την τρέχουσα χρήση, υπό την προϋπόθεση ότι οι ονομασίες αυτές δεν μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.

2.8.14. β) Στην επισήμανση, δεν είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται το καθαρό βάρος των προσυσκευασμένων προϊόντων που ζυγίζουν λιγότερο από 20 γραμμάρια.

2.8.15. γ) Για το διάλυμα ζάχαρης, το διάλυμα ιμβερτοποιημένου σακχάρου και το σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο.

2.8.16. δ) Για το σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου που περιέχει κρυστάλλους στο διάλυμα, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται ο προσδιορισμός «κρυσταλλικό».

2.8.17. ε) Όταν τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 7 και 8 του μέρους Α του παραρτήματος, περιέχουν φρουκτόζη σε αναλογία μεγαλύτερη του 5% κατά βάρος ξηράς ουσίας, φέρουν, όσον αφορά την ονομασία του προϊόντος και ως συστατικά, την επισήμανση «σιρόπι γλυκόζης – φρουκτόζης» ή «σιρόπι φρουκτόζης–γλυκόζης» και «αποξηραμένο σιρόπι γλυκόζης– φρουκτόζης» ή «αποξηραμένο σιρόπι φρουκτόζης–γλυκόζης» αντιστοίχως, ώστε να δηλώνεται κατά πόσον το συστατικό γλυκόζη ή το συστατικό φρουκτόζη ευρίσκεται σε μεγαλύτερη αναλογία.

2.8.18. Στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος

2.8.19. α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ 1) σε ζάχαρα εκτός από το σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη, 10 mg/kg (επί ξηράς ουσίας προκειμένου για σιρόπια και διαλύματα), 2) σε σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη 20 mg/kg.

2.8.20. β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451 E452 σε ζάχαρη για γλασάρισμα, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 για αποξηραμένα ζάχαρη σε σκόνη.

2.8.21. γ) Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2.8.22. Στα προϊόντα του παραρτήματος δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

2.8.23. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις, οι οποίες δεν προβλέπονται στο παρόν άρθρο.

2.8.24. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α. ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2.8.25. Ημίλευκη ζάχαρη: Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

2.8.25.1. περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99,5oZ

2.8.25.2. περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο

2.8.25.3. απώλειες κατά την ξήρανση 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο.

2.8.26. Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη: Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- 2.8.26.1.** περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99,70Z
- 2.8.26.2.** περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- 2.8.26.3.** απώλειες κατά την ξήρανση 0,06% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- 2.8.26.4.** χρωματικός τύπος κατ' ανώτατο όριο 9 βαθμοί, προσδιοριζόμενοι σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο α).
- 2.8.27.** Υπέρλευκη ζάχαρη: Το προϊόν που έχει τα αναφερόμενα στο σημείο 2 στοιχεία α), β) και γ) χαρακτηριστικά και του οποίου το σύνολο των βαθμών που προσδιορίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους Β δεν υπερβαίνει τους 8 για τα σύνολο των παραμέτρων, ούτε: τους 4 για το χρωματικό τύπο, τους 6 για την περιεκτικότητα σε τέφρα, τους 3 για τη χροιά διαλύματος.

2.9. Ειδικές Απαιτήσεις για Ζάχαρη

- 2.9.1.** Η ζάχαρη θα πρέπει να μην προέρχεται από γενετικά τροποποιημένα φυτά.
- 2.9.2.** Να είναι αμιγής και να περιέχει αποκλειστικά και μόνο τα συστατικά που καθορίζει ο ΚΤΠ κεφάλαιο VII.
- 2.9.3.** Να μην έχει υποστεί ζύμωση ή οποιαδήποτε άλλης φύσης αλλοίωση της κανονικής της σύστασης, σύμφωνα με το ΚΤΠ άρθρο 63.
- 2.9.4.** Να μην περιέχει μέσα συντήρησης εκτός από τα επιτρεπόμενα από τον ΚΤΠ και την ισχύουσα Εθνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.
- 2.9.5.** Να μην περιέχει οποιαδήποτε ξένη ανόργανη ή οργανική ουσία, έστω και εάν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, σύμφωνα με το άρθρο 63 του ΚΤΠ.
- 2.9.6.** Να μην περιέχει χρωστικές ουσίες, σύμφωνα με το άρθρο 63 του ΚΤΠ.
- 2.9.7. Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά λευκής ζάχαρης**
- 2.9.7.1.** Λευκή, κρυσταλλική
- 2.9.7.2.** Χωρίς συσσωματώματα
- 2.9.7.3.** Να ρέει ελεύθερα
- 2.9.8. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά λευκής ζάχαρης**
- 2.9.8.1.** Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών, σύμφωνα με το άρθρο 63 του ΚΤΠ.
- 2.9.8.2.** Να έχει χαρακτηριστική γεύση και οσμή.
- 2.9.9. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά λευκής ζάχαρης**
- 2.9.9.1.** Απαγορεύεται η ύπαρξη καταλοίπων φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων ή άλλων επιμολυντών πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας, κατά το χρόνο παραλαβής της.
- 2.9.9.2.** Απαγορεύεται η ύπαρξη βαρέων μετάλλων πέραν των ορίων που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας.
- 2.9.9.3.** Η περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς να είναι τουλάχιστον 99,74°S. Κανονισμός 1260/2001, και ΚΤΠ άρθρο 64.
- 2.9.9.4.** Η περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο να μην υπερβαίνει το 0,04% κατά βάρος. Κανονισμός 1260/2001. και ΚΤΠ άρθρο 64.
- 2.9.9.5.** Η απώλεια βάρους κατά την ξήρανση να μην υπερβαίνει το 0,06% κατά βάρος. Κανονισμός 1260//2001. και ΚΤΠ άρθρο 64.
- 2.9.9.6.** Η περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου να μην υπερβαίνει τα 10mg/kg . ΚΤΠ άρθρο 33 και 64.

2.9.9.7. Ο χρωματικός τύπος, που προσδιορίζεται με τη μέθοδο του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Βιομηχανίας Ζάχαρης του Brunswick, η οποία καλείται «μέθοδος Brunswick», να μην υπερβαίνει τα 9 σημεία. Κανονισμός 1260/2001. και ΚΤΠ άρθρο 64. Ένα σημείο αντιστοιχεί σε 0,5 μονάδες χρωματικού τύπου, προσδιοριζόμενου με τη μέθοδο Brunswick.

2.9.10. Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά λευκής ζάχαρης

2.9.10.1. Μύκητες (Moulds) λιγότερο από 100 ανά γραμμάριο ζάχαρης $n=5$. $c=2$, $m=10$, $M=10^2$.

2.10. Απαιτήσεις για Αλεύρι

2.10.1. Στο άρθρο 104 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

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

2.10.3. Οι επεξεργασίες για την παραγωγή του αλεύρου πρέπει να πληρούν τις Διατάξεις του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του ΚΤΠ, σαν τέτοιες νοούνται και επιτρέπονται οι παρακάτω:

2.10.3.1. Ο φυσικός και μηχανικός διαχωρισμός των ξένων προσμίξεων του σίτου.

2.10.3.2. Η πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό.

2.10.3.3. Η θερμική επεξεργασία (κοντισιονέρ)

2.10.3.4. Η λεύκανση με οζονισμό.

2.10.3.5. Η προσθήκη βελτιωτικών ποιότητας.

2.10.3.6. Η ανάμιξη διαφόρων ποιοτήτων αλεύρου, που γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τους κυλινδρόμυλους.

2.10.4. Με εξαίρεση την πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό (από υδραγωγεία μεγάλων πόλεων), μπορεί κατόπιν εγκρίσεως του Α.Χ.Σ. μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας υγειονομικής αρχής, η οποία στηρίζεται σε μικροβιολογική εξέταση του νερού, να επιτρέπεται η πλύση του σίτου με νερό θαλασσινό ή νερό φρεάτων ή άλλης πηγής (η εξυγίανση του νερού των παραπάνω πηγών γίνεται συνήθως με κατάλληλη χλωρίωση αυτού ή με οποιαδήποτε άλλη μέθοδο).

2.10.5. Μειονεκτικά άλευρα που έχουν παραχθεί από πλημμελή εφαρμογή της τεχνικής της θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) αποκλείονται από την κατανάλωση ως έχουν. Επιτρέπεται η ανάμιξη τέτοιων αλεύρων με άλευρα καλής ποιότητας έτσι ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος Κεφαλαίου.

2.10.6. Η παραπάνω ανάμιξη επιτρέπεται να γίνεται μόνο στους κυλινδρόμυλους.

2.10.7. Με εξαίρεση τη λεύκανση των αλεύρων με οζονισμό, απαγορεύεται η λεύκανση αυτών με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή η εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου.

2.10.8. Ως πρόσθετα για τα άλευρα σίτου που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι ουσίες του άρθρου 34 του παρόντος Κώδικα, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα παραπάνω προϊόντα επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

2.10.9. Απαγορεύεται απολύτως η κατοχή οποιασδήποτε άλλης ουσίας, της οποίας η χρήση αποσκοπεί στην άρση της τυχόν ελαττωματικότητας ή στη

βελτίωση των φυσικοχημικών ιδιοτήτων ή τον επηρεασμό του χρώματος των αλεύρων, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.

2.10.10. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

2.10.11. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

2.10.12. Το άλευρο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση, αμιγές. Απαγορεύεται η ανάμιξη του με άλευρα που προέρχονται από άλλους καρπούς.

2.10.13. Κατ' εξαίρεση και μετά από απόφαση της αρμόδιας γι' αυτό αρχής, μπορεί να επιτραπεί η ανάμιξη αλεύρου με άλευρο σίκαλης, καθώς και η διάθεση τέτοιου μίγματος στην κατανάλωση η ανάμιξη αυτή θα δηλώνεται στη συσκευασία.

2.10.14. Απαγορεύεται η ανάμιξη αλλοιωμένων γενικά αλεύρων με κανονικά άλευρα, με σκοπό την κάλυψη της ελαττωματικότητας αυτών. Η παραπάνω ανάμιξη θεωρείται σαν νοθεία.

2.10.15. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών αλεύρων σίτου, τα οποία περιέχουν πρόσθετα από τα περιλαμβανόμενα στο άρθρο 34 ή και στα ειδικά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των παραπάνω προϊόντων και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία δηλωτική της χρήσης τους, π.χ. άλευρο ενισχυμένο με γλουτένη για την παραγωγή... άλευρο αυτοδιογκούμενο για την παραγωγή..., ειδικό άλευρο για την παραγωγή άρτου ειδικών κατηγοριών. Τα ειδικά αυτά άλευρα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

2.10.15.1. «Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη» ή απλώς «Άλευρα ενισχυμένα». Ως «Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη» ή απλώς «Άλευρα ενισχυμένα», χαρακτηρίζονται άλευρα τ. 70% ή κατηγορίας Π ή Μ, στα οποία έχει προστεθεί γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας, ώστε αυτά να περιέχουν τουλάχιστον 45% υγρή γλουτένη. Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοίχων αλεύρων από τα οποία προέρχονται. Ειδικά για τα προερχόμενα από άλευρα κατηγορίας Μ, η τέφρα τούτων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,60%. (Σχετ. απόφ. ΑΧΣ 3161/67, ΦΕΚ 78 & 145/Β/68 και 2027/69, ΦΕΚ 16 & 191/Β/70).

2.10.15.2. «Αυτοδιογκούμενα άλευρα». Ως «Αυτοδιογκούμενα άλευρα» χαρακτηρίζονται άλευρα τ. 70% ή κατηγορίας Π ή Μ στα οποία έχουν προστεθεί οι χημικές ουσίες της παρ. 5, του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων, που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, πλην άρτου. Το μέγιστο ποσοστό προσθήκης φωσφορικών είναι 20 g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, για το αυτοδιογκούμενο αλεύρι. Στην επισήμανση των «αυτοδιογκούμενων αλεύρων» πρέπει να δηλώνεται οπωσδήποτε το είδος των διογκωτικών ουσιών που προστέθηκαν.

2.10.15.3. «Ειδικά άλευρα». Ως «Ειδικά άλευρα» χαρακτηρίζονται άλευρα σίτου οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας μετά προσθέτων του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων ή και προσθέτων από τα επιτρεπόμενα στα ειδικά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και με μικρές ποσότητες άλλων επιτρεπόμενων υλών, όπως γλυκαντικών υλών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών κ.λπ., χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των άρτων ειδικών κατηγοριών της παρ. 19, του άρθρου 111 του παρόντος Κώδικα, καθώς και των διαφόρων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

2.10.15.4. Άλευρα στα οποία έχουν προστεθεί βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, αμινοξέα ή άλλα ειδικά διατροφικά στοιχεία διατίθενται στην κατανάλωση σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

2.10.16. Οι εκπρόσωποι αλευροβιομηχανιών, οι παρασκευαστές και εισαγωγείς αλεύρων της παραγράφου αυτής, πρέπει πριν από τη διάθεση τούτων στην κατανάλωση, να καταθέσουν στην αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. την εκατοστιαία σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου. Η αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ελέγχει τη σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου και επιτρέπει τη διάθεσή του στην κατανάλωση, μόνον εφόσον τούτο είναι σύμφωνο με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

2.10.17. Στη συσκευασία των αλεύρων της παραγράφου 10, ως και των αλεύρων του εδαφίου (γ) της παραγράφου 6 του παρόντος άρθρου πρέπει να αναγράφονται και Ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

2.10.18. Όταν τα άλευρα του προηγούμενου εδαφίου διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση και όχι απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, τότε οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε Πινακίδα προσδεμένη ή συρραμμένη κατά τρόπο ασφαλή στους σάκκους των αλεύρων, ώστε να γνωρίζει ο παρασκευαστής τα συστατικά των αλεύρων που πρέπει να δηλωθούν στα τελικά προϊόντα.»

2.10.19. Στο άρθρο 105 του ΚΤΠ:

2.10.20. «Τα παρακάτω καθοριζόμενα ανώτατα όρια υγρασίας και πτητικών ουσιών επιτρέπεται να είναι αυξημένα κατά 0,5 μονάδες σε όλους τους τύπους αλεύρων, για το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου χρόνου.

2.10.21. Η γλουτένη των αλεύρων πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή πρέπει να είναι συνεκτική, ελαστική, όλκιμος. Άλευρα με ιξώδη ή διαρρέουσα υγρή γλουτένη θεωρούνται σαν μη κανονικά και αποκλείονται από την άμεση κατανάλωση. Τέτοια άλευρα, μετά από σχετική γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. είναι δυνατόν να διατεθούν για άλλες ειδικές χρήσεις (π.χ. για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας κ.λ.π.).

2.10.22. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) η γλουτένη μπορεί να είναι 18% τουλάχιστον, αντί των για κάθε τύπο αλεύρου καθοριζόμενων παρακάτω ποσοστών.

2.10.23. Η εφυδάτωση της γλουτένης, η ικανότητα δηλαδή συγκρατήσεως απ' αυτή νερού, πρέπει να είναι τέτοια ώστε το ποσοστό του νερού, σε υγρή γλουτένη να μην είναι κατώτερο του 62%.

2.10.24. Το ποσοστό των πιτύρων πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των παρακάτω καθοριζόμενων για κάθε τύπο αλεύρου, ανωτάτων και κατωτάτων ορίων, ο δε προσδιορισμός αυτών να γίνεται όταν η τέφρα εκτρέπεται από τα καθοριζόμενα όρια για αυτή ή όταν η κατά PECKAR δοκιμασία δεν ανταποκρίνεται στον δηλούμενο τύπο αλεύρου.

2.10.25. Η κατά PECKAR δοκιμασία ενεργείται με συγκριτική εξέταση του δείγματος, προς συνήθη δείγματα αλεύρου αντιστοίχου τύπου, που έχουν ελεγχθεί.

2.10.26. Η εξέταση της λεπτότητας των πιτύρων γίνεται σε άλευρα τύπου 85%. Άλευρο τύπου 85% θεωρείται μη κανονικό για την λεπτότητα των πιτύρων, όταν 100 γραμμάρια αυτού κοσκινισμένα πλήρως με κόσκινο από ύφασμα μετάρης «για σιμιγδάλια Νο. 24» αφήνουν στο κόσκινο ποσό πιτύρων ανώτερο των 2 γραμμαρίων (2%).

- 2.10.27.** Στο ανώτατο όριο οξύτητος κάθε τύπου αλεύρου δίνεται επί πλέον ανοχή 10% για την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου.
- 2.10.28.** Άλευρα με οξύτητα σε θεϊκό οξύ ανωτέρα του 0,15% θεωρούνται σαν ακατάλληλα προς βρώση και δεν μπορούν με οποιονδήποτε τρόπο να χρησιμοποιηθούν σαν τρόφιμα. Τέτοια άλευρα αφού μετουσιωθούν κατάλληλα μπορούν να διατίθενται για ζωοτροφές, μετά από σύμφωνη γνώμη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η οποία και θα καθορίζει και τον τρόπο μετουσίωσης.
- 2.10.29.** Επικουρικά μπορεί να ενεργείται προσδιορισμός των λιπαρών ουσιών για τον καθορισμό του τύπου ή του βαθμού άλεσης των αλεύρων.
- 2.10.30.** Ως «υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα» νοούνται οι ουσίες που καθιζάνουν κατά την κατεργασία του αλεύρου με τετραχλωράνθρακα με την καύση αυτών σε 4000C περίπου και πλύση με υδροχλωρικό οξύ.
- 2.10.31.** Άλευρα που έχουν υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτερο των ανωτάτων καθοριζόμενων ορίων για κάθε τύπο αλεύρου αποκλείονται της καταναλώσεως.
- 2.10.32.** Τα παραπάνω άλευρα μπορούν να αναμιγνύονται με κανονικά σε τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου.
- 2.10.33.** Άλευρα που παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύση, ανεξάρτητα από το περιεχόμενο σ' αυτά ποσοστό υπολείμματος σε τετραχλωράνθρακα, αποκλείονται από την κατανάλωση.»
- 2.10.34.** Στο άρθρο 106 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:
- 2.10.35.** «Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων τύπου 85%, τύπου 70%, τύπου 90%, κατηγορίας Π, κατηγορίας Μ και κατηγορίας Κ.
- 2.10.36.** Μπορεί να επιτραπεί η παραγωγή αλεύρων και άλλων τύπων ή κατηγοριών, εκτός των παραπάνω οριζόμενων, με αγορανομικές διατάξεις και μετά από προηγούμενο καθορισμό των ορίων των τύπων αυτών από το Α.Χ.Σ.
- 2.10.37.** Επιτρέπεται η κατοχή για εμπορία ή πώληση καθώς και η προσφορά γενικά στην κατανάλωση των από την αλλοδαπή εισαγομένων, κατόπιν ειδικής άδειας του Υπουργείου Εμπορίου, ή αλεύρων πολυτελείας που παρασκευάζονται για ειδικές ανάγκες, αφού προηγούμενα εγκριθεί η σύστασή τους από το Α.Χ.Σ.
- 2.10.38.** Απαγορεύεται από οποιονδήποτε η παραγωγή, η κατοχή για εμπορία, ή πώληση ή η προσφορά για πώληση αλεύρων μη εγκεκριμένων τύπων ή κατηγοριών.
- 2.10.39.** Τα άλευρα τύπου 70% από εγχώριο σίτο πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους.
- 2.10.39.1.** α) Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%
- 2.10.39.2.** β) Γλουτένη υγρή: κατώτατο όριο 26%. Άλευρα που έχουν γλουτένη τουλάχιστον 20% θεωρούνται ανεκτός κανονικά, εφόσον η γλουτένη μπορεί να δικαιολογηθεί από το σίτο (εγχωρίου μαλακού), από τον οποίο παρήχθησαν.
- 2.10.39.3.** γ) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,08%
- 2.10.39.4.** δ) Τέφρα: ανώτατο όριο: 0,5%
- 2.10.39.5.** ε) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,015%
- 2.10.39.6.** στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.
- 2.10.39.7.** ζ) Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο 1,10%
- 2.10.40.** Τα άλευρα τ. 70% από συνάλεση σίτου εγχωρίου και αλλοδαπής σε οιαδήποτε αναλογία πρέπει να μην παρουσιάζουν τέφρα ανώτερη της 0,53%, τα δε από αμιγή σίτο αλλοδαπής τέφρα 0,55% κατ' ανώτατο όριο.
- 2.10.41.** Η γλουτένη των αλεύρων από αμιγή σίτο αλλοδαπής πρέπει να είναι τουλάχιστον 28%. Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι της παραπάνω παραγράφου.

- 2.10.42.** Τα άλευρα τύπου 85% πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
- 2.10.42.1.** α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14%
- 2.10.42.2.** β) Γλουτένη υγρή: Κατώτερο όριο 25%
- 2.10.42.3.** γ) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,13%
- 2.10.42.4.** δ) Τέφρα: ανώτατο όριο 0,9%, κατώτατο όριο 0,85%
- 2.10.42.5.** ε) Πίτυρα: ανώτατο όριο 5%, κατώτατο όριο 4%
- 2.10.42.6.** στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,3%
- 2.10.42.7.** ζ) Δοκιμασία κατά PECKAR ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.
- 2.10.42.8.** η) Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο 1,8%
- 2.10.42.9.** θ) Λεπτότητα πιτύρων: ανώτατο όριο 2%
- 2.10.43.** Άλευρα τ. 85% τα οποία παρουσιάζουν τέφρα κάτω από το καθοριζόμενο κατώτερο όριο 0,85%, θεωρούνται ως κανονικά, εφόσον το ποσοστό πιτύρων βρίσκεται μέσα στα όρια 4-5%.
- 2.10.44.** Μπορούν να παράγονται άλευρα των διαφόρων επιτρεπόμενων τύπων ή κατηγοριών και με αλεστικό δικαίωμα. Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
- 2.10.45.** Άλευρα τ. 85%
- 2.10.45.1.** α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5%
- 2.10.45.2.** β) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,13%
- 2.10.45.3.** γ) Πίτυρα: 5,5% κατωτ. - 8% ανώτατο
- 2.10.45.4.** δ) Τέφρα: 0,90% κατωτ. - 1% ανώτατο
- 2.10.46.** Άλευρα τ. 70%
- 2.10.46.1.** α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5%
- 2.10.46.2.** β) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,08%
- 2.10.46.3.** γ) Τέφρα: ανώτατο όριο: για τα από μαλακό σιτάρι 0,70% και για τα από σκληρό σιτάρι 0,75%
- 2.10.47.** Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι για τα αντίστοιχα άλευρα για εμπορία.
- 2.10.48.** Απαγορεύεται η πώληση ως και η διάθεση προς πώληση αλεύρων που περιέχουν ακάρεα ή σκώληκες έστω και εάν οι χημικές αυτών σταθερές δεν παρουσιάζουν εμφανή αλλοίωση.
- 2.10.49.** Απαγορεύεται η κατοχή πιτύρων, βηπτών και λοιπών υποπροϊόντων αλέσεως σίτου από τους αρτοποιούς.
- 2.10.50.** Τα άλευρα τύπου 90% από μαλακό σιτάρι πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
- 2.10.50.1.** α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14% για καλοκαιρινή περίοδο. Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5% για χειμερινή περίοδο.
- 2.10.50.2.** β) Τέφρα 1,25 - 1,35%
- 2.10.50.3.** γ) Γλουτένη υγρή καλής ποιότητας: κατώτατο όριο 25%
- 2.10.50.4.** δ) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,15%
- 2.10.50.5.** ε) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,03%
- 2.10.50.6.** στ) Πίτυρα: 10-13,5%.
- 2.10.51.** Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, τα οποία πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:
- 2.10.51.1.** α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14%
- 2.10.51.2.** β) Τέφρα επί ξηρού: ανώτατο όριο 1,6%
- 2.10.51.3.** γ) Γλουτένη υγρή: καλής ποιότητας, κατώτατο όριο 24%
- 2.10.51.4.** δ) Πίτυρα: Ανώτατο όριο 18%
- 2.10.51.5.** ε) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,15%

- 2.10.51.6.** στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα με την προϋπόθεση ότι το άλευρο δεν παρουσιάζει τριγμό κατά την μύσηση: Μέγιστο όριο: 0,03%
- 2.10.51.7.** ζ) Λεπτότητα πιτύρων: Το σύνολο του αλεύρου πρέπει να διέρχεται από κόσκινο αριθμού 24 Γερμανικού, δηλαδή από 74 βροχίδες κατά τετραγωνικό εκατοστόμετρο.
- 2.10.52.** Επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση αλεύρου ολικής άλεσης 100% από αμιγή σίτο για παρασκευή αντίστοιχου άρτου, υπό τους παρακάτω όρους:
- 2.10.52.1.** Υγρασία 14% κατ' ανώτατο όριο για την θερινή περίοδο και 14,5% για την χειμερινή περίοδο.
- 2.10.52.2.** Γλουτένη υγρή, καλής ποιότητας, τουλάχιστον: 24%
- 2.10.52.3.** Τέφρα κατ' ανώτατο όριο = 1,60%
- 2.10.52.4.** Πίτυρα 18 - 22%
- 2.10.52.5.** Οξύτητα σεθειικό οξύ κατ' ανώτατο όριο = 0,15%
- 2.10.52.6.** Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα υπό την προϋπόθεση ότι δεν θα παρουσιάζει τριγμό κατά τη μύσηση, κατ' ανώτατο όριο 0,030%
- 2.10.53.** Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων ως και των Αγορανομικών Διατάξεων.
- 2.10.54.** Άλευρα κατηγορίας Π.
- 2.10.54.1.** α) Τέφρα όχι ανώτερη του: 0,45%.
- 2.10.54.2.** β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του: 0,015%
- 2.10.54.3.** γ) Υγρασία όχι ανώτερη του 13,5% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλ. από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.
- 2.10.54.4.** δ) Οξύτητα σεθειικό οξύ όχι ανώτερη του: 0,07%.
- 2.10.54.5.** ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 28% τουλάχιστον.
- 2.10.55.** Άλευρα κατηγορίας Π εφόσον δηλώνονται ότι προέρχονται από σίτο αλλοδαπής πρέπει να έχουν τέφρα όχι ανώτερη του 0,50%.
- 2.10.56.** Άλευρα κατηγορίας Μ
- 2.10.56.1.** α) Τέφρα όχι ανώτερη από: 0,90%
- 2.10.56.2.** β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύσηση.
- 2.10.56.3.** γ) Υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλαδή από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.
- 2.10.56.4.** δ) Οξύτητα σεθειικό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.
- 2.10.56.5.** ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον.
- 2.10.57.** Άλευρα κατηγορίας Κ
- 2.10.57.1.** α) Τέφρα όχι ανώτερη από: 1,40%.
- 2.10.57.2.** β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του: 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύσηση.
- 2.10.57.3.** γ) Υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλ. από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.
- 2.10.57.4.** δ) Οξύτητα σεθειικό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.
- 2.10.57.5.** ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον.»
- 2.10.58.** ΑΛΕΥΡΙ για όλες τις χρήσεις σε συσκευασία Κιλού: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104,105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

2.10.59. Το αλεύρι για όλες τις χρήσεις τύπου (70%) θα πρέπει να είναι προϊόν αλέσεως υγιούς σίτου βιομηχανικώς καθαρισθέντος από πάσα ανόργανη ή οργανική ουσία. Το αλεύρι να μην είναι υγροποιημένο ή σβολιασμένο και να μην έχει καμιά μυρωδιά.

2.10.60. Να παραδίδεται συσκευασμένο σε αεροστεγείς χάρτινες συσκευασίες καθαρού βάρους 1.000 gr, από αγνές πρώτες ύλες, με ένδειξη στη συσκευασία της ημερομηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, και ο Κωδικός Παραγωγής.

2.10.61. Πρέπει να έχει τη χαρακτηριστική αλευρώδη ευχάριστη οσμή και η γεύση τους πρέπει να μην είναι όξινη, πικρή ή ταγγή. Επίσης, πρέπει να είναι ομοιογενές, υγιές, καθαρό, απαλλαγμένο από ξένες ζωικές ή φυτικές ή ανόργανες προσμίξεις. Η περιεχόμενη γλουτένη να έχει και να παρουσιάζει τις φυσικές ιδιότητες και τους χαρακτήρες γλουτένης καλής ποιότητας.

2.10.62. Το αλεύρι θα πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

2.10.62.1. α) Υγρασία για τη χρονική περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι και 14 Σεπτεμβρίου κάθε έτους ανώτατο όριο 13,5% (τοις εκατό), για τη χρονική περίοδο από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου ανώτατο όριο 14% (τοις εκατό).

2.10.62.2. β) Γλουτένη υγρή: τουλάχιστον 26% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι και τουλάχιστον 28% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

2.10.62.3. γ) Οξύτητα σε Θειικό οξύ: Ανώτατο όριο 0,08% (τοις εκατό).

2.10.62.4. δ) Τέφρα: Ανώτατο όριο 0,50% (τοις εκατό) για τα άλευρα από εγχώριο σιτάρι, και 0,55% (τοις εκατό) για τα άλευρα από αμιγές ξενικό σιτάρι.

2.10.62.5. ε) Υπόλειμμα σε Τετραχλωράνθρακα: Ανώτατο όριο 0.015% (τοις εκατό).

2.10.62.6. στ) Δοκιμασία κατά PECKAR: να ανταποκρίνεται στον τύπο 70%.

2.10.63. ΑΛΕΥΡΙ που φουσκώνει μόνο του σε συσκευασία 500 gr. Αλεύρι τύπου φαρίνα: Το προϊόν να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 104, 105, 106, 107 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Προϊόν που φουσκώνει μόνο του, για όλες τις χρήσεις, το οποίο θα περιέχει διογκωτικά αρτοποιίας, όπως Μπέικιν Πάου ντερ και να είναι προϊόν άλεσης υγιούς σίτου και απαλλαγμένο από οργανική ή ανόργανη ουσία η ύλη. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

2.11. Απαιτήσεις για Αλεύρι σούπερ τύπου Αμερικής

2.11.1. Αλεύρι ενισχυμένο από μαλακά σιτάρια πολυτελείας. Αλεύρι εξαιρετικών ιδιοτήτων, ιδιαίτερα ενισχυμένο και ποιοτικά ανώτερο. Ιδιαίτερο πλεονέκτημά του είναι ότι δίνει ζυμάρια με αυξημένη δύναμη, μεγάλη ελαστικότητα και εκτατότητα.

2.12. Απαιτήσεις για Αλεύρι Φαρινάπ

2.12.1. Σε αυτό το είδος του αλευριού προστίθενται εξ αρχής το αλάτι, το μπέικιν πάουντερ και άλλες διογκωτικές ουσίες, οι οποίες επιτρέπονται σύμφωνα με τις διατάξεις του ΚΤΠ.

2.13. Απαιτήσεις για Σιμιγδάλι

2.13.1. Στο άρθρο 108 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.13.2. «Σεμίδαλις» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την άλεση σκληρού σίτου, σε μορφή αδρομερούς σκόνης, απηλλαγμένο από τα συστατικά του επικαρπίου.

2.13.3. Η σεμίδαλις που διατίθεται στην κατανάλωση ή για τις ανάγκες παραγωγής ζυμαρικών πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

2.13.3.1. α) Υγρασία: ανώτατο όριο 13,5%

2.13.3.2. β) Γλουτένη: τουλάχιστον 26,0%

2.13.3.3. γ) Τέφρα: ανώτατο όριο. 0,80%

2.13.3.4. δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ: ανώτατο όριο 0,07%

2.13.3.5. ε) Πίτυρα (συνιστάμενα κυρίως από κυτταρίνη) ανώτατο όριο 0,80%

2.13.3.6. στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,015%

2.13.4. Η σεμίδαλις, που διατίθεται σαν «χονδρή» ή «μέτρια», όταν κοσκινιστεί με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42, ή Ελβετικού αριθμού μηδέν, δηλαδή μεταξωτό ύφασμα με 250 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό, πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.

2.13.5. Η σεμίδαλις που διατίθεται για παραγωγή ζυμαρικών, όταν κοσκινιστεί από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. μεταξωτό ύφασμα με 1156 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.

2.13.6. Η σεμίδαλις εκτός από τους παραπάνω όρους πρέπει να πληροί όλους τους όρους, που ισχύουν για τα άλευρα σίτου στον παρόντα Κώδικα καθώς και στην παράγραφο 1 του άρθρου 105.»

2.13.7. Το προϊόν πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 105 (παράγραφος 1), 108 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

2.13.8. Να διατίθεται σε συσκευασία χάρτινη των 500 gr στην οποία θα αναγράφεται η ημερομηνία διατηρησιμότητας του προϊόντος.

2.14. Απαιτήσεις για Λοιπά άλευρα δημητριακών

2.14.1. Στο άρθρο 109 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.14.2. «Ως «Λοιπά άλευρα Δημητριακών» νοούνται τα προϊόντα που λαμβάνονται από την άλεση υγίων σπερμάτων των δημητριακών, εκτός του σίτου, που έχουν καθαρισθεί βιομηχανικά από κάθε ξένη ουσία.

2.14.3. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει στη συσκευασία τους να φέρουν επιγραφή, με ευκρινή κεφαλαία γράμματα, που να δηλώνει σαφώς το είδος του δημητριακού από το οποίο παρήχθησαν π.χ. «ΑΛΕΥΡΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ» ή «ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ» κ.λπ. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φανταστικών ή παραπλανητικών επωνυμιών.

2.14.4. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

2.14.4.1. α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5%

2.14.4.2. β) Οξύτητα σε θειικό οξύ: ανώτατο όριο 0,10%

2.14.4.3. γ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,15%

2.14.5. Τα άλευρα δημητριακών πρέπει να διατίθενται αμιγή στην κατανάλωση. Η ανάμιξη διαφόρων ειδών, έστω και εάν δηλώνεται στον καταναλωτή, απαγορεύεται, χωρίς έγκριση των αρμοδίων αγορανομικών αρχών, ύστερα από σύμφωνη γνώμοδότηση του Α.Χ.Σ.

2.14.6. Για τα «άλευρα δημητριακών», ισχύουν οι διατάξεις του παρόντος Κεφαλαίου, εκτός από τις διατάξεις των άρθρων 105 και 106.

2.14.7. «Άλευρο σόγιας ή σογιάλευρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν άλεσης των σπερμάτων φυτού σόγιας (SOJA HISPIDA), της οικογένειας των ψυχανθών, το οποίο έχει υποστεί ειδικές κατεργασίες ώστε να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη διατροφή.

2.14.8. Το σογιάλευρο διατίθεται στην κατανάλωση σε διάφορους τύπους ανάλογα με το βαθμό απολίπανσης και επεξεργασίας του.

2.14.9. Πάνω στην συσκευασία, ή σε συνοδευτική καρτέλλα σε περίπτωση μεγάλης συσκευασίας, πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, να αναγράφεται η επί τοις εκατό περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά.

2.14.10. Εάν διατίθενται στην κατανάλωση με εμπορική ονομασία, πρέπει απαραίτητα να δηλώνεται το είδος του σογιαλεύρου π.χ. σογιάλευρο πλήρες.

2.14.11. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.»

2.15. Απαιτήσεις για Κόρν Φλάουρ (Cornflour) – Άνθος Αραβοσίτου – Άνθος Ορύζης

2.15.1. Τα προϊόντα πρέπει να είναι Α ποιότητας και να πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο άρθρο 110 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις. Ως άμυλο νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

2.15.2. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του παρόντα κώδικα που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.

2.15.3. Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προέλευσή του, π.χ. <<Άμυλο αραβοσίτου>> , << Άμυλο ρυζιού>>.

2.15.4. Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά χωρίς άλλη απόχρωση.

2.15.5. Απαγορεύεται η τεχνική χρώση και αρωματισμός του αμύλου με οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία έστω και αβλαβή.

2.15.6. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας

2.15.7. Το άμυλο πρέπει να έχει τη φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.

2.15.8. Κάθε είδος αμύλου διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.

2.15.9. Στα παραδιδόμενα είδη η υγρασία να είναι <15% και η τέφρα <0,35%.

2.15.10. Παραδιδόμενα είδη:

2.15.11. Άνθος αραβοσίτου είδος σκόνης, αρωματισμένο αλεύρι καλαμποκιού, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή κρεμών διαφόρων γεύσεων (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, λεμόνι, πορτοκάλι κλπ) να διατίθεται σε συσκευασία των 160-450 gr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

2.15.12. Κορν φλάουρ είδος σκόνης, λευκό αλεύρι που βγαίνει από το καλαμπόκι, είναι δηλαδή ένα είδος καλαμποκάλευρου.

2.15.13. Η ελληνική μετάφραση του όρου Κορν φλάουρ είναι άνθος αραβοσίτου, αλλά το χρησιμοποιούμε αμετάφραστο για να μην συγχέεται με το γνωστό μείγμα για κρέμες ζαχαροπλαστικής και να διατίθεται σε πλαστικοποιημένα σακιά του

ενός 1 Kgr στην δε συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

2.15.14. Άνθος ορύζης Προψημένο άλευρο ορύζης από επιλεγμένες ποιότητες ρυζιού. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άμεμπτοι. Να μην περιέχει γλουτένη. Χωρίς συντηρητικά. Συσκευασία 160 gr ή 1 ή 3 Kgr στην οποία να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις όπως αυτές ορίζονται από το Κώδικα Τροφίμων.

2.16. Απαιτήσεις για Μπέικιν Πάουντερ (Baking Powder)

2.16.1. Το μπέικιν πάουντερ αποτελείται από μια βάση συνήθως τη μαγειρική σόδα, ένα οξύ συνήθως δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο ή potassium bitartate και μια ουσία που τα συγκρατεί που είναι το άμυλο αραβοσίτου. Το Μπέικιν πάουντερ να είναι αρίστης ποιότητας, τυποποιημένο σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 20 gr ή διαφορετικού βάρους σύμφωνα με απαιτήσεις της Υπηρεσίας. Επί της συσκευασίας εξωτερικά να αναγράφονται και τα συστατικά του.

2.17. Απαιτήσεις για Μαγειρική Σόδα

2.17.1. Σόδα η μαγειρική ή διττανθρακική, εκ του ανθρακικού νατρίου, με χημικό τύπο NaHCO_3 και εμφάνιση λεπτής σκόνης, ως πρόσθετο τροφίμων με κωδικό E500. Απελευθερώνει διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλοεπιδρά με οξέα και για αυτό χρησιμοποιείται ως διογκωτικό στη μαγειρική. Τυποποιημένη σε πλαστικό σακουλάκι, καθαρού βάρους 1.000 και 200 gr gr ή διαφορετικού βάρους σύμφωνα με απαίτηση της Υπηρεσίας.

2.18. Απαιτήσεις για Βανιλίνη

2.18.1. Βανιλίνη φιαλίδια των 0,3 gr (συσκευασία των 5 τεμ), 10 gr σακουλάκι και βανιλίνη ενός κιλού.

2.18.2. Πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2%, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

2.19. Απαιτήσεις για Εκχύλισμα Βανίλλιας

2.19.1. Το εκχύλισμα της βανίλλιας παραλαμβάνεται μετά από θραύση των κατεργασμένων αποξηραμένων καρπών βανίλλιας και εκχύλιση με αλκοόλη.

2.20. Απαιτήσεις για Φρυγανιές – Μπισκότα

2.20.1. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ

2.20.2. Το προϊόν πρέπει να πληροί τους όρους που αναφέρονται στα άρθρα 112, 113 του Κ.Τ.Π. και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις Οι φρυγανιές να παρασκευάζονται από αλεύρι οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα με τους περιορισμούς του Άρθρου 113 του Κ.Τ.Π. Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρύ ψήσιμο.

2.20.3. Οι προσφερόμενες φρυγανιές να είναι σε συσκευασία flow pack των 2 τεμαχίων. Συνολικό βάρος συσκευασίας περίπου 16 gr. +/-3 gr. Συστατικά: Άλευρο σίτου, υδρογονομένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2.20.4. ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

2.20.5. Οι φρυγανιές σικάλεως θα πρέπει να είναι άριστης ποιότητας, τυποποιημένες σε κατάλληλη πλαστική αεροστεγή συσκευασία, καθαρού βάρους και συσκευασία των 180 gr (περίπου). Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά. Συστατικά: Άλευρο σικάλεως, υδρογονωμένα φυτικά έλαια, μαγιά, ζάχαρη, αλάτι.

2.20.6. Οι φρυγανιές να είναι ολόκληρες χωρίς να είναι σπασμένες και με τρίμματα.

2.20.7. ΦΡΥΓΑΝΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ

2.20.8. Φρυγανιά τριμμένη άριστης ποιότητας, τυποποιημένη σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία, βάρους 250 γραμμαρίων. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά,.

2.20.9. ΜΠΙΣΚΟΤΑ

2.20.10. Μπισκότα άριστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική σακούλα, βάρους 250 gr, πλούσια σε δημητριακά, υδατάνθρακες, και θρεπτικές ουσίες, αποδεδειγμένα ευρείας κατανάλωσης. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά, η προέλευση και η ημερομηνία λήξης.

2.20.11. ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΤΡΙΜΜΕΝΑ

2.20.12. Μπισκότα τριμμένα άριστης ποιότητας, τυποποιημένα σε κατάλληλη πλαστική συσκευασία, βάρους 2 κιλών. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφονται τα συστατικά.

2.21. Απαιτήσεις για Πιεστή ζύμη αρτοποιίας (Μαγιά)

2.21.1. Στο άρθρο 117 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.21.2. «Πιεστή ζύμη αρτοποιίας» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την καλλιέργεια ειδικών σακχαρομυκήτων σε θρεπτικό υλικό, το οποίο συσκευάζεται σε μορφή συμπαγούς μάζας.

2.21.3. Η πιεστή ζύμη πρέπει να είναι ομοιογενής, νωπή, όχι ιξώδης ή εύθρυπτος και να μην προσκολλάται στο χαρτί, να έχει χροιά υπόλευκη, οσμή ιδιάζουσα, ευχάριστη και γενικά να μην παρουσιάζει καμιά αλλοίωση.

2.21.4. Μικροσκοπικά εξεταζόμενη πρέπει:

2.21.4.1. α) να μην περιέχει παρά σε ελάχιστη αναλογία βακτήρια και

2.21.4.2. β) να μην περιέχει πάνω από 5% νεκρούς μύκητες.

2.21.5. Η περιεκτικότητα σε νερό της πιεστής ζύμης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75%.

2.21.6. Κατά την πώληση πρέπει να δηλώνεται εάν πρόκειται για πιεστή «αρτοζύμη» ή «ζυθοζύμη».

2.21.7. Επιτρέπεται η παρουσία αμύλου γεωμήλων σε μέγιστο ποσοστό 1%, η οποία οφείλεται στη συνεχή μέθοδο διήθησης της ζύμης και τη χρήση ως φίλτρου στρώματος αμύλου γεωμήλων.

2.21.8. Κατά την μικροσκοπική εξέταση, ο μέσος όρος των αμυλοκόκκων γεωμήλων ανά οπτικό πεδίο σε αιώρημα ζύμης 5% και μεγένθυση 1:400 δεν πρέπει να υπερβαίνει τους τρεις.

2.21.9. Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η πώληση μίγματος ζυθοζύμης με πιεστή αρτοζύμη.

2.21.10. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών μέσων και η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

2.21.11. Η πιεστή ζύμη πρέπει να αποτελείται αποκλειστικά από σακχαρομύκητες, κάθε άλλη ξένη ουσία θεωρείται νοθεία.

2.21.12. Τα δείγματα πιεστής ζύμης αρτοποιίας θεωρούνται ευαλλοίωτα.

2.21.13. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ξηράς ζύμης αρτοποιίας σε σκόνη ή σε κόκκους. Τα αναλυτικά στοιχεία αυτής αναγόμενα σε υγρασία 75% πρέπει να πληρούν τους όρους για την νωπή ζύμη αρτοποιίας. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι προβλεπόμενες από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων ενδείξεις (άρθρο 11 παρ. 3α του Κώδικα Τροφίμων).

2.21.14. Η ζύμη αρτοποιίας μπορεί να χρησιμοποιείται και σε υγρή μορφή ως εναιώρημα σακχαρομυκήτων σε νερό και μικρό ποσοστό θρεπτικού υλικού, μέσα στο οποίο έγινε η καλλιέργεια.

2.21.15. Η υγρή ζύμη αρτοποιίας πρέπει να συμφωνεί κατ' αναλογία με τις διατάξεις του άρθρου αυτού για την πιεστή ζύμη αρτοποιίας.

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

2.21.17. Στους ζυμομύκητες για την αρτοποιία επιτρέπεται να προστίθενται σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.»

2.22. Απαιτήσεις για Μείγμα για Muffins και Muffins σοκολάτας

2.22.1. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.22.2. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.23. Απαιτήσεις για Κρέμες Ζαχαροπλαστικής

2.23.1. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.23.2. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.24. Απαιτήσεις για Ζύμη Τάρτας

2.24.1. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.24.2. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.25. Απαιτήσεις για Ζελέ επικάλυψης ουδέτερο (Φαρσιτούρα)

2.25.1. Διάφανο ζελέ για επικάλυψη προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Είναι ένα ζελέ ουδέτερο σε γεύση για διακόσμηση γλυκών, και να τους δίνει γυαλάδα και φρεσκάδα.

2.25.2. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.25.3. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.26. Μείγμα Παναρίσματος

2.26.1. Να παρασκευάζεται από κατάλληλη για το προϊόν φρυγανία (γαλέτα) και δύναται να προστίθενται μπαχαρικά και πρόσθετα όπως επιτρέπεται στον ΚΤΠ.

2.26.2. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.26.3. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.27. Κρουτόν

2.27.1. Να αποτελείται από μικρούς, ομοιόμορφου μεγέθους κύβους ψημένου ψωμιού.

2.27.2. Να πληροί τις ισχύουσες διατάξεις του ΚΤΠ και της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας.

2.27.3. Να είναι από υλικά Α ποιότητας.

2.28. Απαιτήσεις για τα είδη Κακάο

2.28.1. Στο άρθρο 55 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.28.2. «Βούτυρο κακάο είναι η λιπαρή ύλη που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο και έχει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα Ι, Τμήμα Α του άρθρου 59 του Κώδικα Τροφίμων.

2.28.3. Το βούτυρο κακάο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αμιγές και απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης ξένης λιπαρής ύλης.

2.28.4. Οι φυσικοχημικές σταθερές του πρέπει να βρίσκονται ανάμεσα στα παρακάτω όρια:

2.28.4.1. α) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C 46 – 48

2.28.4.2. β) Αριθμός ιωδίου κατά WIJS 34 – 42

2.28.4.3. γ) Αριθμός σαπωνοποίησης 192 – 202

2.28.4.4. δ) Σημείο τήξης λιπαρών ουσιών, ως έχουν 30°C – 35°C.

2.28.4.5. ε) Σημείο τήξης λιπαρών οξέων 48°C – 53°C.»

2.28.5. Στο άρθρο 56 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.28.6. «Απαγορεύεται στα διάφορα είδη κακάο:

2.28.6.1. α) Η προσθήκη ξένων αμυλωδών ουσιών γενικά.

2.28.6.2. β) Η προσθήκη φλοιών απορριμάτων κακάο και κάθε άλλης ξένης προς το κακάο φυτικής ουσίας.

2.28.6.3. γ) Η προσθήκη λιπαρής ύλης ξένης προς το βούτυρο του κακάο με σκοπό τη μερική ή ολική αντικατάστασή του.

2.28.7. Στα διάφορα είδη κακάο επιτρέπεται η προσθήκη μόνο των ανόργανων ή οργανικών ουσιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του διαλυτού κακάο καθώς και εκείνων που αναφέρονται στις σχετικές διατάξεις του άρθρου 59 του Κώδικα Τροφίμων και της νομοθεσίας για τα πρόσθετα τροφίμων.

2.28.8. Το κακάο και τα προϊόντα του δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.»

2.28.9. Επίσης, στο άρθρο 57 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.28.10. «Στο κακάο και προϊόντα σοκολάτας επιτρέπεται η προσθήκη των προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Κιτρικό οξύ E330, λεκιθίνες E322, τρυγικό οξύ E334, γλυκερίνη E422, μόνο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, ανθρακικό ασβέστιο E170, ανθρακικά άλατα νατρίου E500, ανθρακικά άλατα καλίου E501, ανθρακικά άλατα αμμωνίου E503, ανθρακικά άλατα μαγνησίου E504, υδροξείδιο του νατρίου E524, υδροξείδιο του καλίου E525, υδροξείδιο του ασβεστίου E526, υδροξείδιο του αμμωνίου E527, υδροξείδιο του μαγνησίου E528, οξείδιο του μαγνησίου E530, κόμμι ακακίας E414, πηκτίνες E440, εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E472γ, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου.

2.28.11. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Φωσφατίδια του αμμωνίου E442 σε μέγιστο ποσοστό 10 g/kg στα προϊόντα κακάο

και σοκολάτας, 2) Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελλιλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σέλακ E904, ως μέσα γλασαρίσματος της σοκολάτας, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 3) Πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος E476, σε μέγιστο ποσοστό 5 g/kg στη σοκολάτα, 4) Τριστεατική σορβιτάνη E492 σε μέγιστο ποσοστό 10 g/kg στη σοκολάτα, 5) βενζυλική αλκοόλη E1519 σε μέγιστο ποσοστό 250mg/kg από όλες τις πηγές στη σοκολάτα.

2.28.12. Δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες τα προϊόντα κακάο και σοκολάτας, όπως αναφέρονται στο άρθρο 59 του Κώδικα Τροφίμων.

2.28.13. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της σοκολάτας πρέπει να είναι ανεπίληπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών υλών ή ατελούς επεξεργασίας ή οπωσδήποτε αλλοιωμένων πρώτων υλών.

2.28.14. Σοκολάτα που έχει υποστεί τήξη ή εμφανίζει στην εξωτερική επιφάνεια χιονώδη μορφή που οφείλεται στο βούτυρο του κακάο, που διαχωρίστηκε, δεν θεωρείται ακατάλληλη προς βρώση, πλην όμως πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση και ο προμηθευτής υποχρεώνεται σε αντικατάσταση με κανονικό προϊόν.

2.28.15. Σοκολάτα που εμφανίζει οποιαδήποτε αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων της πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση ως επιβλαβής.

2.28.16. Η διάθεση της σοκολάτας πρέπει να γίνεται σε συσκευασία και συντήρηση που διασφαλίζει το προϊόν από κάθε ρύπανση και αλλοίωση.»

2.28.17. Επιπλέον, στο άρθρο 58 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.28.18. «Παρασκευάσματα που περιέχουν ή όχι κακάο, προσομοιάζουν μακροσκοπικά και οργανοληπτικά με σοκολάτα και δεν πληρούν του όρους για τη σοκολάτα του Κώδικα Τροφίμων, είναι δυνατόν να έρχονται στην κατανάλωση, με τους παρακάτω όρους.

2.28.19. Στη σύνθεση των παρασκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:

2.28.19.1. α) Ζαχαρούχων γλυκαντικών υλών από τις προβλεπόμενες από τις διατάξεις της παραγράφου 2 του άρθρου 63 του παρόντος Κώδικα.

2.28.19.2. β) Φυτικών λιπών και φυτικών ελαίων που πληρούν τους όρους του παρόντος Κώδικα. Το σημείο τήξης της λιπαρής ύλης δεν πρέπει να είναι πάνω από 42°C.

2.28.19.3. γ) Κακάο

2.28.19.4. δ) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το άρθρο 80 του παρόντος Κώδικα.

2.28.19.5. ε) Προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis. Επίσης προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου: Φωσφατίδια του αμμωνίου E442, κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελλιλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σέλακ E904, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.

2.28.19.6. στ) Άλλες πρώτες ύλες που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα, εκτός από τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου III.

2.28.19.7. ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

2.28.19.8. η) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση. Είναι δυνατόν μόνον να χρησιμοποιηθεί ως χρωστική ο φυτικός άνθρακας (E153), ο οποίος θα δηλώνεται στη συσκευασία (επίσημα) με τη φράση: «Τεχνητά χρωματισμένο με φυτικό άνθρακα».

2.28.20. Τα προϊόντα του παρόντος άρθρου που προορίζονται είτε για άμεση κατανάλωση, είτε ως πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας πρέπει να έρχονται στην κατανάλωση με ονομασία που να μην μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.

2.28.21. Η ονομασία αυτή δεν πρέπει να περιέχει τη ρίζα των λέξεων «Σοκολάτα», «Κακάο», «Κουβερτούρα». Επίσης οι λέξεις αυτές δεν πρέπει να αναγράφονται σε κανένα σημείο του περιτυλίγματος, ούτε στις εσωτερικές διακοσμήσεις.

2.28.22. Η απαγόρευση αυτή δεν ισχύει όπως είναι ευνόητο, όταν οι λέξεις αυτές αποτελούν μέρος της κατοχυρωμένης εμπορικής επωνυμίας ή του σήματος του παρασκευαστή του, του συσκευαστή ή του υπευθύνου για τη διάθεση του τροφίμου στην κατανάλωση.

2.28.23. Επίσης οι λέξεις αυτές δεν πρέπει να αναγράφονται σε κανένα σημείο του περιτυλίγματος, ούτε στις εσωτερικές διακοσμήσεις, με εξαίρεση την ένδειξη που αναφέρεται στο εδάφιο (γ) της παραγράφου αυτής.

2.28.24. Άμεσα κοντά στην ονομασία του προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται με γράμματα ευδιάκριτα ευανάγνωστα και ανεξίτηλα η φράση «ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».

2.28.25. Επίσης εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις θα πρέπει να αναγράφεται το επί τοις εκατό ποσοστό του κακάο, για τα προϊόντα που περιέχουν κακάο.

2.28.26. Προϊόντα πολτώδους μορφής που περιέχουν κακάο και τα οποία δεν είναι δυνατόν λόγω μορφής, υφής και συσκευασίας να θεωρηθούν από τον καταναλωτή ως σοκολάτα, εξαιρούνται από την υποχρέωση αναγραφής της φράσης «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».

2.28.27. Στα προϊόντα πολτώδους μορφής, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, είναι δυνατόν να προστεθούν γλυκαντικά (E420, E421, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E959, E962, E965, E966, E967, E968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

2.28.28. Τα έτοιμα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας που παρασκευάζονται με βάση τα παρασκευάσματα της παραγράφου 9 του άρθρου αυτού και διατίθενται χωρίς συσκευασία, όπως πάστες, βουτήματα, είδη διαφόρων σχημάτων όπως αυγών, ζώων και ποικίλα άλλα είδη ζαχαροπλαστικής είναι δυνατόν να διατίθενται στην κατανάλωση με τους παρακάτω όρους:

2.28.28.1. α) Με ονομασία που δεν μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.

2.28.28.2. β) Τοποθετούνται χωριστά από τα προϊόντα σοκολάτας στις προθήκες ή τα ψυγεία των καταστημάτων, πάνω στις οποίες τοποθετείται σε εμφανές σημείο πινακίδα με τη φράση «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».

2.28.28.3. γ) Στα τιμολόγια πώλησης πρέπει να αναγράφεται η φράση «ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ».

2.28.28.4. δ) Προϊόντα που δεν αναγράφουν τις παραπάνω ενδείξεις θα θεωρούνται ότι έχουν παρασκευαστεί από σοκολάτα και θα εξετάζονται σαν τέτοια.»

2.28.29. Στο άρθρο 59 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.28.30. «Προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.

2.28.31. Στο άρθρο 59 του ΚΤΠ απαιτούνται κάτωθι:

2.28.32. «Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα προϊόντα κακάο και σοκολάτας τα οποία προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου και τα οποία ορίζονται στο παράρτημα Ι.

2.28.33. α) Η προσθήκη φυτικών λιπαρών, άλλων εκτός του βουτύρου του κακάο, τα οποία ορίζονται και αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙ, επιτρέπεται στα προϊόντα σοκολάτας που ορίζονται στο Τμήμα Α' σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9 του παραρτήματος Ι. Η προσθήκη αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5% του τελικού προϊόντος, αφού αφαιρεθεί το ολικό βάρος τυχόν λοιπών βρώσιμων ουσιών που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το Τμήμα Β' του παραρτήματος Ι, χωρίς να μειώνεται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε βούτυρο του κακάο ή σε ολικά ξηρά στερεά κακάο.

2.28.34. β) Τα προϊόντα σοκολάτας τα οποία περιέχουν φυτικά λιπαρά άλλα εκτός του βουτύρου του κακάο, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο σε όλα τα κράτη μέλη υπό τον όρο ότι η επισήμανσή τους, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 3, συμπληρώνεται με ευδιάκριτη και ευανάγνωστη δήλωση: «Περιέχει φυτικά λιπαρά επιπλέον του βουτύρου του κακάο». Αυτή η δήλωση εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τον κατάλογο των συστατικών, διακρινόμενη σαφώς από αυτόν και αναγράφεται με χαρακτήρες του αυτού τουλάχιστον μεγέθους και παχείς, όπως και η ονομασία πώλησης· παρά την απαίτηση αυτή, η ονομασία πώλησης του προϊόντος μπορεί να εμφανίζεται και αλλού.

2.28.35. Οι διατάξεις του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

2.28.36. α) Οι απαριθμούμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα προϊόντα που αναφέρονται στο εν λόγω παράρτημα και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. Ωστόσο, αυτές οι ονομασίες πώλησης μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται επιπροσθέτως και σύμφωνα με τις διατάξεις ή τις συνήθειες που ισχύουν στο κράτος μέλος, όπου το προϊόν πωλείται στον τελικό καταναλωτή, για την περιγραφή άλλων προϊόντων, τα οποία δεν δημιουργούν κίνδυνο σύγχυσης με τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι.

2.28.37. β) Όταν τα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 7 και 10 του παραρτήματος Ι πωλούνται συσκευασμένα σε ποικιλία, οι ονομασίες πώλησης μπορούν να αντικαθίστανται από την ονομασία «σοκολάτες διαφόρων ειδών» ή «γεμιστές σοκολάτες διαφόρων ειδών» ή από παρόμοια ονομασία. Στην περίπτωση αυτή, ο κατάλογος συστατικών μπορεί να είναι ενιαίος για το σύνολο των προϊόντων που απαρτίζουν την ποικιλία.

2.28.38. γ) Στην επισήμανση των προϊόντων κακάο και σοκολάτας που ορίζονται στο τμήμα Α σημείο 2 στοιχεία γ) και δ) και σημεία 3, 4, 5, 8 και 9 του παραρτήματος Ι, πρέπει να αναφέρεται η ολική περιεκτικότητα σε ξηρά στερεά κακάο με την ένδειξη «στερεά κακάο: % τουλάχιστον».

2.28.39. δ) Για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι τμήμα Α σημείο 2 στοιχείο β) και στοιχείο δ) δεύτερη ημιπερίοδος, στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο.

2.28.40. ε) Οι προβλεπόμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης «σοκολάτα», «σοκολάτα γάλακτος» και «σοκολάτα κουβερτούρα» μπορούν να συμπληρώνονται από ενδείξεις ή περιγραφές που συνδέονται με κριτήρια ποιότητας, εφόσον τα προϊόντα περιέχουν:

2.28.40.1. προκειμένου για σοκολάτα: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 43% τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 26% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο.

2.28.40.2. προκειμένου για σοκολάτα γάλακτος: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 30% και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 18% τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 4,5% πρέπει να είναι λίπος γάλακτος,

2.28.40.3. προκειμένου για σοκολάτα κουβερτούρα: απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 16% τουλάχιστον.

2.28.41. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I, δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από το παρόν άρθρο με το οποίο έχει εναρμονιστεί η ελληνική νομοθεσία με την αντίστοιχη κοινοτική.

2.28.42. Βούτυρο κακάο: Είναι η λιπαρή ουσία που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (εκφραζόμενη σε ελαιϊκό οξύ): Όχι περισσότερο από 1,7%, μη σαπωνοποιήσιμες ουσίες (προσδιοριζόμενες με τη χρήση πετρελαϊκού αιθέρα): Όχι περισσότερο από 0,5%, εκτός από την περίπτωση βουτύρου κακάο που λαμβάνεται με πίεση όπου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,35%.

2.28.43. Κακάο σε σκόνη, κακάο: Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με κονιοποίηση καθαρισμένων, αποφλοιωμένων και καβουρδισμένων κυάμων κακάο και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας και νερό 9% κατ' ανώτατο όριο.

2.28.44. Κακάο αποβουτυρωμένο, αποβουτυρωμένη σκόνη κακάο. Είναι η σκόνη κακάο, η οποία περιέχει λιγότερο από 20% βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.

2.28.45. Σοκολάτα σε σκόνη. Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από μείγμα σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 32% σκόνη κακάο.

2.28.46. Σοκολάτα ρόφημα, ζαχαρούχο κακάο, ζαχαρούχο κακάο σε σκόνη. Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με μίξη σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 25% σκόνη κακάο, οι ονομασίες αυτές συμπληρώνονται από τις ενδείξεις «αποβουτυρωμένο», όταν το προϊόν είναι αποβουτυρωμένο όπως ορίζεται στο στοιχείο β).

2.28.47. Σοκολάτα: Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο και σάκχαρα και περιέχει, με την επιφύλαξη του στοιχείου β), ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 18% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο. Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις:

2.28.47.1. «τρούφα» – «νιφάδες»: Το προϊόν, σε μορφή κόκκων ή νιφάδων, πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 32%, από το οποίο τουλάχιστον 12% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

2.28.47.2. «κουβερτούρα»: Το προϊόν πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 31% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 2,5% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

2.28.47.3. «Gianduja» (ή ένα από τα παράγωγα της λέξης «gianduja» σοκολάτα με φουντούκια: Το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα, με ολική περιεκτικότητα σε ολικά ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 32%, συμπεριλαμβανομένης μιας περιεκτικότητας σε απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 8% και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε τέτοιες ποσότητες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών, όχι λιγότερο από 20 γραμμάρια και όχι περισσότερο από 40.

Μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα: γάλα ή/και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από συμπύκνωση, σε ποσοστό τέτοιο ώστε το τελικό προϊόν να μην περιέχει άνω του 5% ξηρών στερεών γάλακτος, αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

2.28.48. Σοκολάτα γάλακτος: Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει, με την επιφύλαξη των διατάξεων του στοιχείου β): ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 25% τουλάχιστον, ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 14% τουλάχιστον, απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον, λίπος γάλακτος σε ποσοστό 3,5% τουλάχιστον, ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον. Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις:

2.28.48.1. «τρούφα» ή «νιφάδες»: το προϊόν σε μορφή κόκκων ή νιφάδων πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλο, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 12% τουλάχιστον και ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 12% τουλάχιστον,

2.28.48.2. «κουβερτούρα»: το προϊόν πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) 31%,

2.28.48.3. «Gianduja» ή ένα από τα παράγωγα της λέξης «gianduja» σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια: το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα γάλακτος, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 10% σε ξηρά στερεά γάλακτος, προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε ποσότητες τέτοιες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών όχι λιγότερο από 15 γραμμάρια και όχι περισσότερο από 40 γραμμάρια. Μπορούν επίσης να προστίθενται αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

3. Μεταφορά

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

3.2. Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π και τον αντίστοιχο οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ.

3.3. Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος που μπορεί να ασφαλίζεται.

3.4. Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξειδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπτόιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

- 3.5.** Τα οχήματα μεταφοράς ή / και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης να συντηρούνται ή να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται.
- 3.6.** Κατά την παραλαβή θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των προϊόντων.
- 3.7.** Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους.
- 3.8.** Δεν θα γίνονται αποδεκτά αλλιωμένα τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους, ή τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς, ή τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή και θα αντικαθίστανται από τον προμηθευτή με δική του οικονομική επιβάρυνση.
- 3.9.** 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.

4. Σχετική Νομοθεσία

- 4.1.** Κ.Τ.Π.
- 4.2.** Αγορανομική Διάταξη 14/89.
- 4.3.** ΟΔΗΓΙΑ 96/5/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 16ης Φεβρουαρίου 1996.
- 4.4.** ΝΟΜΟΣ 3526/2007 - ΦΕΚ 24/Α'9.2.2007 Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις.
- 4.5.** Α. οικ. 4730/209/Φ.17.1/2008.
- 4.6.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
- 4.7.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων: Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή. Με τον κανονισμό αυτό ο «παραγωγός τροφίμων» - όπως ορίζεται στο κείμενο, φέρει την πλήρη ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει, διακινεί, διαθέτει.
- 4.8.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1019/2008 για την τροποποίησης του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμό. 852/2004.
- 4.9.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 4.10.** Κανονισμός (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.
- 4.11.** Κανονισμός 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 4.12.** Κανονισμός 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.
- 4.13.** Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.

- 4.14.** 14. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων
- 4.15.** και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 4.16.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και ΦΕΚ Β' 630/2007.
- 4.17.** 16. Κανονισμός 178/2002 (εφαρμογή του άρθρου 18) για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων της και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 4.18.** 17. ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000) σύμφωνα με τις απαιτήσεις Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και τον Κανονισμό 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.
- 4.19.** Κανονισμός 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 4.20.** Κανονισμός 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- 4.21.** Κ.Τ&Π άρθρο 11 παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
- 4.22.** Αγορανομική Διάταξη 14/89.
- 4.23.** Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών).
- 4.24.** 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.
- 4.25.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.
- 4.26.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
- 4.27.** 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 για την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
- 4.28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
- 4.29.** 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.
- 4.30.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.
- 4.31.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.
- 4.32.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- 4.33.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.

- 4.34.** 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.
- 4.35.** 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.
- 4.36.** 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.
- 4.37.** 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.
- 4.38.** 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.
- 4.39.** 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.
- 4.40.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.
- 4.41.** ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.
- 4.42.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 4.43.** 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.
- 4.44.** ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 4.45.** ΟΔΗΓΙΑ 2004/41 Ε.Κ 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.
- 4.46.** ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/Ε.Κ. και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ, 2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 4.47.** ΟΔΗΓΙΑ 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 και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97).

- 4.48.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).
- 4.49.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 4.50.** 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.
- 4.51.** 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.
- 4.52.** ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 4.53.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.ΕΚ Β΄ 630/2007.
- 4.54.** Α2-718/28-7-2014, ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014.

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισμήναρχος (Ο) Γεώργιος Τσιώλης
Διευθυντής ΔΟΥ/ΑΒ Δεκέλειας

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος
Επιτελής Τμήματος Προμηθειών

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΟΥ ΑΒ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ
12 Φεβ 26

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ»
ΣΤΗ Φ.831/499/Σ.121

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΠΟΥΡΕ

1. Εισαγωγή

1.1. Σκοπός

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

1.2. Ορισμοί

1.2.1. Στο άρθρο 121 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

1.2.2. «Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης» νοούνται τρόφιμα γενικά φυτικής προέλευσης, τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποβολή ολικά ή μερικά του περιεχομένου σ' αυτά νερού.»

1.3. Κωδικοί CPV

1.3.1. πουρές πατάτας 15312100-9

2. Απαιτήσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας

2.1. Γενικά

2.1.1. Τα χορηγούμενα είδη να είναι **πρώτης (Α') ποιότητας** όπως αυτή ορίζεται κατά είδος, στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & αντικειμένων κοινής χρήσης και να έχουν τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες χαρακτηριστικούς του εκάστου είδους.

2.1.2. Να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες Κοινοτικές Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

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

2.1.4. Να μην έχουν παρασκευασθεί με γενετικά τροποποιημένα υλικά Κανονισμός 1829/2003, σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών.

2.1.5. Να μην περιέχουν τεχνητή χρώση, άρωμα ή προσθήκη οργανικής ή ανόργανης ουσίας.

2.1.6. Οι συσκευασίες να είναι ακέραιες όπου θα αναγράφονται οι ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Οι ενδείξεις να είναι υποχρεωτικά και στην Ελληνική γλώσσα. Η αναγραφή των ενδείξεων να είναι με ευανάγνωστα γράμματα από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες, οι οποίες θα είναι σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις.

2.1.7. Στα προσσκευασμένα τρόφιμα, σύμφωνα με την υπ' Αριθμ. Α2-718/28-7-2014 ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια,

νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

2.1.7.1. Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

2.1.7.2. Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

2.1.7.3. Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

2.1.7.4. Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης.

2.1.7.5. Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

2.1.7.6. Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ.

2.1.7.7. Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψή του μπορεί να οδηγήσει τον καταναλωτή σε πλάνη, ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

2.1.7.8. Οι οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

2.1.7.9. Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

2.1.8. Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα L, εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας.

2.1.9. Η ένδειξη αυτή είναι προαιρετική στην περίπτωση που η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελική χρονολογία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστον της ημέρας και του μήνα.

2.1.10. Στο άρθρο 121 του ΚΤΠ απαιτούνται τα κάτωθι:

2.1.11. «Τα χρησιμοποιηθέντα νωπά φυτικά μέρη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119.

2.1.12. Η ξήρανση των τροφίμων μπορεί να γίνεται ή με έκθεση των νωπών τροφίμων στον ατμοσφαιρικό αέρα ή με θέρμανση.

2.1.13. Η ξήρανση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σε συνθήκες που να διασφαλίζουν το προϊόν από κάθε ρύπανση.

2.1.14. Η ξήρανση των τροφίμων δεν πρέπει να επιδρά δυσμενώς στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των λαμβανομένων προϊόντων.

2.1.15. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.

2.1.16. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά σε άλλες διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

2.1.17. Τα διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες: α) Ξηρά λαχανικά, β) Ξηροί καρποί, γ) Όσπρια.

2.1.18. «Ξηρά Λαχανικά» νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρωσίμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι. Πρέπει να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:

2.1.18.1. Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.

2.1.18.2. Απαγορεύεται η παρασκευή ξηρών λαχανικών από νωπά, από τα οποία με εκχύλιση ή με άλλη μέθοδο έχει αφαιρεθεί συστατικό, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της φυσικής αυτών σύστασης.

2.1.18.3. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά και IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

2.1.18.4. Οι αποξηραμένοι κόκκοι και νιφάδες πατάτας επιτρέπεται να χρωματίζονται με τη χρωστική E100 Κουρκουμίνη σε ποσότητα όσο αρκεί σύμφωνα με το παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

2.2. Ειδικές απαιτήσεις για πουρέ πατάτας

2.2.1. Το ανωτέρω προϊόν εμπίπτει στην κατηγορία <Ξηρά λαχανικά> Άρθρο 121 παρ. 8 του Κ.Π.Τ. Να είναι Α ποιότητας και να πληροί τους όρους του παραπάνω άρθρου και τις ισχύουσες Κοινοτικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

2.2.2. Να είναι σε μορφή νιφάδων πατάτας σε αεροστεγή συσκευασίες του ενός (1), δύο (2) ή πέντε (5) Kgr πλαστικοποιημένοι σάκοι ή χαρτόνι διπλού τοιχώματος, αποπλεκομένης της τοιαύτης μόνο από διαφανή πλαστικό σάκο.

2.2.3. Στην συσκευασία να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης του προϊόντος.

3. Μεταφορά

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

3.2. Η αποθήκευση και η μεταφορά να πραγματοποιείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τον Κ.Τ.Π και τον αντίστοιχο οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ.

3.3. Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος που μπορεί να ασφαρίζεται.

3.4. Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξειδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπότιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

3.5. Τα οχήματα μεταφοράς ή / και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.

3.6. Κατά την παραλαβή θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των προϊόντων.

3.7. Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους.

3.8. Δεν θα γίνονται αποδεκτά αλλοιωμένα τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους, ή τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς, ή τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή και θα αντικαθίστανται από τον προμηθευτή με δική του οικονομική επιβάρυνση.

3.9. 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.

4. Σχετική Νομοθεσία

- 4.1.** Κ.Τ&Π
- 4.2.** Αγορανομική Διάταξη 14/89.
- 4.3.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/202 Γενικές Αρχές για την Ασφάλεια των τροφίμων.
- 4.4.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.
- 4.5.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων.
- 4.6.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Για τον έλεγχο των τροφίμων.
- 4.7.** 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.
- 4.8.** 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.
- 4.9.** ΟΔΗΓΙΑ 2000/13/ΕΚ για προσέγγιση των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων.
- 4.10.** ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 2003/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.
- 4.11.** Την 37227/87 άρθρο 1 Απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας (γαιώδεις προσμίξεις, χαλίκια, στελέχη φυτών) .
- 4.12.** 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.
- 4.13.** 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.
- 4.14.** 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.
- 4.15.** 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.
- 4.16.** 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.
- 4.17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) .
- 4.18.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.
- 4.19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
- 4.20.** 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.
- 4.21.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
- 4.22.** 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.

- 4.23.** 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.
- 4.24.** ΟΔΗΓΙΑ 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.
- 4.25.** ΟΔΗΓΙΑ 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.
- 4.26.** Υ2 2600/2001 (Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης) και Φ.Ε.Κ Β΄ 630/2007.
- 4.27.** 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.
- 4.28.** Η ισχύουσα Νομοθεσία περί Κτηνιατρικού Υγειονομικού Ελέγχου των Προϊόντων Ζωικής προέλευσης δηλ :
- 4.29.** Το ΠΔ 40/21-1-77 "Περί της Κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και των προϊόντων Ζωικής προελεύσεως", όπως ισχύει σήμερα.
- 4.30.** 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".
- 4.31.** 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".
- 4.32.** Το ΠΔ 410/94 "Περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος".
- 4.33.** Το ΠΔ 420/93 "Κτηνιατρικός έλεγχος στα ζώοντα ζώα και προϊόντα ζωικής προελεύσεως στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδος και των άλλων κρατών μελών για την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς και στις εισαγωγές αυτών στην Ελλάδα από τρίτες χώρες".
- 4.34.** 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".
- 4.35.** Η Οδηγία 93/43/ΕΟΚ "Περί υγιεινής των τροφίμων".
- 4.36.** ΔΥΑ 2805 (ΦΕΚ 179/Τ.Β/30 Μάρτ.-29 Απρ. 1960) "Περί Αστυατρικών επιθεωρήσεων και Υγειονομικού έλεγχου τροφίμων".
- 4.37.** Υπουργική Απόφαση Αιβ/5888 (ΦΕΚ 729/Τ.Β/ 19 Ιου/1.-30 Αύγ. 1979) "Περί Αστυατρικών Επιθεωρήσεων και Υγειονομικού ελέγχου τροφίμων".
- 4.38.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθμ.1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17-7-2000 για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος (κατάργηση κανονισμού 820/97 του Συμβουλίου) .
- 4.39.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ.1825/2000 της επιτροπής, της 25-9-2000, για τη θέσπιση Λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου , όσον αφορά στην επισήμανση του βοείου κρέατος.
- 4.40.** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθμ.2777/2000 της επιτροπής της 18-12-2000 περί θεσπίσεως εξαιρετικών μέτρων στήριξης για την αγορά βοείου κρέατος.
- 4.41.** Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 999/2001-22/5/2001 για τη θέσπιση κανόνων πρόληψης, καταπολέμησης και εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών.

4.42. 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.

4.43. 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 εξάλειψης ορισμένων μεταδοτικών σπογγωδών εγκεφαλοπαθειών και για την τροποποίηση των παραρτημάτων VII και XI του εν λόγω κανονισμού.

4.44. Οι Κανονισμοί (ΕΚ) αριθμ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.

4.45. Σημείωση: Επισημαίνεται , ότι σε ενδεχόμενη ασυμφωνία των χημικών ή άλλων όρων μεταξύ της παραπάνω βιβλιογραφίας και της παρούσας προδιαγραφής, υπερισχύει η προδιαγραφή.

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισμήναρχος (Ο) Γεώργιος Τσιώλης
Διευθυντής ΔΟΥ/ΑΒ Δεκέλειας

Ανθυπασπιστής (ΥΤΑ) Κων/νος Ρίtkος
Επιτελής Τμήματος Προμηθειών