

«ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΥΓΕΙΑ»

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ/ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ



---

ΔΙΑΚΗΡΥΞΗ ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΣΕ ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΛΥΨΗ ΑΝΑΓΚΩΝ  
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΜΟΝΑΔΩΝ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ 2<sup>ΟΥ</sup> ΑΚΕ  
(Δ.05/2019)

---

**ΠΡΟΣ:**

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Πίνακας Αποδεκτών

ΔΟΥ/ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

**ΚΟΙΝ :**

Τηλ.: 210-8191264

Φ.831/ΑΔ.933

Σ.237

Δεκέλεια, 20 Μαρ 19

**ΘΕΜΑ:** Διακήρυξη Συνοπτικού Διαγωνισμού (Δ.05/2019) για την Προμήθεια Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών Προϊόντων προς Κάλυψη Αναγκών Τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ

**ΣΧΕΤ :** α. Φ.800/ΑΔ.608/Σ.137/22-01-19/ΣΙ  
β. Φ.600/ΑΔ.1501/Σ.215/06-02-19/123 ΣΤΕ  
γ. ΥΣ.188/12-02-19/2<sup>ο</sup> ΑΚΕ  
δ. Φ.800/ΑΔ.794/Σ.133/12-02-19/ΣΜΥΑ  
ε. Φ.831/ΑΔ.2302/Σ.488/07-03-19/ΣΙ

1. Έχοντας υπόψη:

α. Τις διατάξεις του ΝΔ 721/70 (ΦΕΚ Α' 251/23-11-1970) περί «Οικονομικής Μερίμνης και Λογιστικού των Ενόπλων Δυνάμεων», όπως ισχύει.

β. Τις διατάξεις του Ν.2690/99 (ΦΕΚ Α' 45/9-3-1999) «Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις», όπως ισχύει.

γ. Τις διατάξεις του Ν.3861/10 (ΦΕΚ Α' 112/13-07-2010) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις», όπως ισχύει.

δ. Τις διατάξεις του Ν.3871/10 (ΦΕΚ Α' 141/17-8-2010) «Δημοσιονομική Διαχείριση και Ευθύνη», όπως ισχύει.

ε. Τις διατάξεις του Ν.4013/11 (ΦΕΚ Α' 204/15-09-11) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων», όπως ισχύει.

στ. Τις διατάξεις του Ν.4152/13 (ΦΕΚ Α' 107/09-05-13) «Επείγοντα Μέτρα Εφαρμογής των Νόμων 4046/12, 4093/12 και 4127/13» και ειδικότερα επί της παραγράφου Ζ «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2011/7 της 16ης Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων στις εμπορικές συναλλαγές», όπως ισχύει.

ζ. Τις διατάξεις του Ν. 4172/2013 (ΦΕΚ τ.Α' 167/23-7-13) «Φορολογία εισοδήματος, επείγοντα μέτρα εφαρμογής του Ν.4046/2012, του Ν.4093/2012 και του Ν.4127/2013 και άλλες διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

η. Τις διατάξεις του Ν.4270/14 «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της οδηγίας 2011/85/ΕΕ) - Δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις», όπως ισχύει.

θ. Τις διατάξεις του Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147/08-08-16) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ», όπως ισχύει.

ι. Τις διατάξεις του άρθρου 47 του Ν.4472/17 (ΦΕΚ Α' 74) περί «Συνταξιοδοτικές διατάξεις Δημοσίου και τροποποίηση διατάξεων του Ν.4387/16, μέτρα εφαρμογής των δημοσιονομικών στόχων και μεταρρυθμίσεων, μέτρα κοινωνικής στήριξης και εργασιακές ρυθμίσεις, Μεσοπρόθεσμο Πλαίσιο Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2018-21 και λοιπές διατάξεις».

ια. Τις διατάξεις του ΠΔ 80/16 «Ανάληψη υποχρεώσεων από τους διατάκτες» καθώς και τις οδηγίες ορθής εφαρμογής του βάσει του υπ' αρ. πρωτ. 2/1000018/0026/30-12-16 εγγράφου του Υπουργείου Οικονομικών, όπως ισχύει.

ιβ. Την υπ' αριθμ. Φ.800/133/134893/19-11-2007 Απόφαση ΥΕΘΑ (ΦΕΚ Β' 2300/03-12-07) «Περί Μεταβίβασης Οικονομικής Εξουσίας σε Κεντρικά και Περιφερειακά Όργανα της Διοίκησης των Ενόπλων Δυνάμεων και σε Προϊσταμένους των Υπηρεσιών που εξαρτώνται από αυτές», όπως ισχύει.

ιγ. Την υπ' αριθμ. Π1/2380/18 Δεκ 2012 Απόφαση για τη «Ρύθμιση των ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων του Υπουργείου Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων».

ιδ. Την υπ' αριθμ. 15143 Απόφαση του Υπουργείου Οικονομικών (ΦΕΚ Β' 3335/11-12-14) περί «Καθορισμός του τρόπου υπολογισμού, της διαδικασίας παρακράτησης και απόδοσης της κράτησης υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ, καθώς και των λοιπών λεπτομερειών εφαρμογής της παραγράφου 3, άρθρου 4 του Ν.4013/11» (ΦΕΚ Α' 204), όπως ισχύει.

ιε. Την υπ' αριθμ. 158/2016/25-10-16 (ΦΕΚ Β' 3698/16-11-16) Απόφαση της ΕΑΑΔΗΣΥ περί «Έγκριση Τυποποιημένου Εντύπου Υπεύθυνης Δήλωσης (ΤΕΥΔ) του άρθρου 79 παρ.4 του Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147), για διαδικασίες σύναψης δημοσίας σύμβασης κάτω των ορίων των οδηγιών», όσον αφορά παρ.4 άρθρου 79 Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147).

ιστ. Την υπ' αριθμ. 1191/14-03-17 Απόφαση των Υπουργού Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών περί «Καθορισμού του χρόνου, τρόπου υπολογισμού της διαδικασίας παρακράτησης και απόδοσης της κράτησης 0,06% υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (ΑΕΠΠ), καθώς και των λοιπών λεπτομερειών εφαρμογής της παρ. 3 άρθρου 350 του Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147)».

ιζ. Την υπ' αριθμ. 57654/22-05-17 (ΦΕΚ Β' 1781/23-05-17) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας περί «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και

διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης».

ιη. Το ΕΠΑ Δ-15/2018 «Περί Εντεταγμένων Εκμεταλλεύσεων Εξυπηρέτησης Προσωπικού ΠΑ».

ιθ. Το Γ-15/2018 Εγχειρίδιο Τροφοδοσίας Αεροπορίας (ΕΤΡΑ) .

κ. Το Γενικό Κανονισμό Τροφοδοσίας των Ενόπλων Δυνάμεων (ΓΚΤΕΔ).

κα. Το ΕΠΑ Δ-7/2018 «Περί Παροχών Οπλιτών – Μαθητών ΠΑ» .

κβ. Το ΕΠΑ Δ-12/2018 «Περί Προμηθειών – Πληρωμών ΠΑ» .

κγ. Τα ανωτέρω (α), (β), (γ) και (δ) σχετικά με τα οποία έχουν υποβληθεί οι ετήσιες απαιτήσεις των Μονάδων και έχουν δρομολογηθεί οι διαδικασίες για τη διενέργεια δημόσιων διαγωνισμών για είδη τροφοδοσίας προς κάλυψη αναγκών Μονάδων.

κδ. Το (ε) όμοιο με το οποίο υποβλήθηκαν από την αρμόδια επιτροπή οι Τεχνικές Προδιαγραφές Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών προϊόντων.

κε. Το γεγονός ότι η δαπάνη θα καταλογιστεί σε βάρος μερίδων εσωτερικών πόρων που τηρούνται στη Διαχείριση Χρηματικού της Διεύθυνσης, για την κάλυψη των αναγκών τροφοδοσίας των Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ.

### **Προκηρύσσουμε**

2. Συνοπτικό Διαγωνισμό σε ένα στάδιο σύμφωνα με την παρ. 4 του άρθρου 117 του Ν.4412/16 για την Προμήθεια Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών προϊόντων προς κάλυψη αναγκών τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ, με έγγραφες ενσφράγιστες προσφορές και με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά με κριτήριο μόνο την τιμή (χαμηλότερη τιμή κατ' είδος).

3. Η προϋπολογισθείσα αξία της δαπάνης ανέρχεται σε ποσό Ευρώ Εξήντα Οκτώ Χιλιάδων Πεντακοσίων Πέντε και Δεκατριών Λεπτών (68.505,13€), συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ και κρατήσεων και λοιπών εξόδων που προβλέπονται στη διακήρυξη.

4. Ο συνοπτικός διαγωνισμός θα διενεργηθεί **στις 3 Απριλίου 2019, ημέρα Τετάρτη και ώρα 09:00 π.μ. στα γραφεία της ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ.**

5. Οι ενδιαφερόμενοι που επιθυμούν να λάβουν μέρος στο διαγωνισμό μπορούν να υποβάλλουν τους φακέλους προσφοράς τους, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα διακήρυξη με τους εξής τρόπους:

α. Την αποστολή τους στη Διεύθυνση ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ (Α/Β Δεκέλειας, ΤΓΑ 1010, Λεωφόρος Τατοΐου) ταχυδρομικά, με συστημένη επιστολή ή courier ή με οποιονδήποτε άλλο τρόπο, με την απαραίτητη, όμως, προϋπόθεση ότι αυτές θα

περιέρχονται στην Υπηρεσία μέχρι την 2 Απριλίου 2019, ημέρα Τρίτη και ώρα 14:00. Στην περίπτωση της ταχυδρομικής αποστολής, η Υπηρεσία ουδεμία ευθύνη φέρει για το χρόνο και το περιεχόμενο των φακέλων προσφοράς που θα αποσταλούν.

β. Την κατάθεσή τους ιδιοχείρως, είτε αυτοπροσώπως, είτε με ειδικά προς τούτο εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο, στην Επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού την ημερομηνία και ώρα διενέργειάς του.

6. Προσφορές που υποβάλλονται ή περιέρχονται με οποιονδήποτε άλλο τρόπο στην Υπηρεσία μετά τις παραπάνω ημερομηνίες και ώρες, θεωρούνται ως μη κανονικές και επιστρέφονται χωρίς να αποσφραγιστούν.

7. Η αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει δημόσια, από το αρμόδιο συλλογικό όργανο της Υπηρεσίας, ήτοι την Επιτροπή διενέργειας και αξιολόγησης των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού.

8. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού δικαιούνται να παρίστανται οι προσφέροντες ή οι εξουσιοδοτημένοι εκπρόσωποί τους, εφόσον αυτό έχει δηλωθεί στο Μέρος II, Β του Τυποποιημένου Εντύπου Υπευθύνου Δηλώσεως (ΤΕΥΔ).

9. Αιτήματα για την παροχή πρόσθετων πληροφοριών υποβάλλονται έγκαιρα στην αναθέτουσα αρχή προκειμένου να μην απαιτηθεί παράταση της προθεσμίας παραλαβής των προσφορών σύμφωνα με το άρθρο 60, παρ. 3α του Ν.4412/2016.

10. Αντίγραφα του πλήρους σώματος της διακήρυξης διατίθενται ως ακολούθως σε ηλεκτρονική μορφή (.pdf) από την επίσημη ιστοσελίδα της Πολεμικής Αεροπορίας ([www.haf.gr](http://www.haf.gr)) και στο ΚΗΜΔΗΣ.

11. Για πληροφορίες που αφορούν στους όρους της παρούσας προμήθειας, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στο Τμήμα Εκμεταλλεύσεων της Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών της ΔΑΕ, στο τηλέφωνο 210-8191231 αρμόδιος Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονομου, στο τηλέφωνο 210-8191232, αρμόδια Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου, ενώ για διευκρινίσεις επί των τεχνικών προδιαγραφών στη ΣΙ, στο τηλέφωνο 210-8193722, αρμόδιος Σγός (ΤΗΓ) Γεώργιος Κυρατζής και στην 123 ΣΤΕ, στο τηλέφωνο 210-8195776, αρμόδιος Υπσγός (ΥΟ) Αθανάσιος Νεοφύτου.

Ακριβές Αντίγραφο

Υπτχος (Ι) Κωνσταντίνος Γιάνναρος  
Διοικητής ΔΑΕ

Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

## **ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**

Αποδέκτες για Ενέργεια  
ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
Αποδέκτες για Πληροφορία  
ΣΙ

ΣΜΥΑ  
123 ΣΤΕ  
2<sup>ο</sup> ΑΚΕ

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**

- «Α» Γενικά Στοιχεία Διαγωνισμού
- «Β» Ειδικοί Όροι Διαγωνισμού
- «Γ» Τεχνικές Προδιαγραφές
- «Δ» Σχέδιο Σύμβασης Προς Υπογραφή

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α»  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

**ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	Τυροκομικά – Γαλακτοκομικά προϊόντα προς Κάλυψη Αναγκών Τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2 <sup>ου</sup> ΑΚΕ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ	Μονάδες Α/Β Δεκέλειας και 2 <sup>ου</sup> ΑΚΕ
CPV	Όπως περιγράφονται στο Άρθρο 1 των Ειδικών Όρων του Διαγωνισμού
ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΑΝΑΘΕΣΗΣ	Πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά με κριτήριο μόνο την τιμή (χαμηλότερη τιμή κατ'είδος)
ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΘΕΙΣΑ ΔΑΠΑΝΗ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΦΠΑ	Όπως περιγράφονται στο Άρθρο 1 των Ειδικών Όρων του Διαγωνισμού
ΣΥΝΟΛΟ ΚΡΑΤΗΣΕΩΝ (%)	0,12432 % (οι κρατήσεις να συμπεριλαμβάνονται στην τιμή της προσφοράς)
ΦΟΡΟΣ ΕΙΣΟΔΗΜΑΤΟΣ (Ν.4172/13, άρθρο 64)	Κατά την πληρωμή θα παρακρατείται ο προβλεπόμενος από άρθρο 64 του Ν.4172/13 φόρος εισοδήματος (4 % επί της καθαρής συμβατικής αξίας μετά την αφαίρεση των κρατήσεων)
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	3 Απριλίου 2019
ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΩΝ	2 Απριλίου 2019
ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Ο προμηθευτής 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.
ΤΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Η παράδοση των ειδών θα γίνεται με μέσα και έξοδα (μεταφορικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα) του προμηθευτή, άνευ επιβάρυνσης της Υπηρεσίας, στις Διαχειρίσεις Τροφοδοσίας και Λέσχη Αξκών της Αεροπορικής Βάσης Δεκέλειας (Τατόι) και στη Διαχείριση Τροφοδοσίας του 2 <sup>ου</sup> ΑΚΕ (όρος Πάρνηθα).

Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης και τα Παραρτήματα της, που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής.

Ασμχος (Ο) Αχ. Παπαδημητρίου  
Δντής

Ακριβές Αντίγραφο  
Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ**

**Άρθρο 1<sup>ο</sup>**  
**Αντικείμενο Προμήθειας**

1. Η προϋπολογισθείσα αξία της δαπάνης ανέρχεται στο ποσό των Ευρώ Εξήντα Οκτώ Χιλιάδων Πεντακοσίων Πέντε και Δεκατριών Λεπτών (68.505,13€), συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ και των κρατήσεων ποσοστού 0,12432% και αφορά στην προμήθεια Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών Προϊόντων προς κάλυψη αναγκών τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ, ως ο κάτωθι πίνακας:

Α/Α	Είδος	CPV	MM	Εκτιμώμενη Π/Υ Αξία			ΦΠΑ
				Εκτιμώμενη ποσότητα	Τιμή σε ευρώ άνευ ΦΠΑ ανά κιλό	Συνολική Αξία σε ευρώ άνευ ΦΠΑ	
1	ΤΥΡΙ ΓΚΟΥΝΤΑ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	15543300-9	ΚΙΛΑ	200,00	4,00	800,00	(ΦΠΑ:13%) 104,00 €
2	ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΤΡΙΜΜΕΝΗ	15543300-9	ΚΙΛΑ	200,00	11,00	2.200,00	(ΦΠΑ:13%) 286,00 €
3	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	15543300-9	ΚΙΛΑ	600,00	5,50	3.300,00	(ΦΠΑ:13%) 429,00 €
4	ΤΥΡΙ ΕΝΤΑΜ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	15543300-9	ΚΙΛΑ	10,00	8,00	80,00	(ΦΠΑ:13%) 10,40 €
5	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	15543300-9	ΚΙΛΑ	200,00	6,00	1.200,00	(ΦΠΑ:13%) 156,00 €
6	ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΤΡΙΜΜΕΝΟ	15543300-9	ΚΙΛΑ	20,00	7,60	152,00	(ΦΠΑ:13%) 19,76 €
7	ΤΥΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ	15541000-2	ΚΙΛΑ	100,00	13,80	1.380,00	(ΦΠΑ:13%) 179,40 €
8	ΤΥΡΙ ΠΙΠΕΡΑΤΟ	15541000-2	ΚΙΛΑ	10,00	14,70	147,00	(ΦΠΑ:13%) 19,11 €
9	ΓΚΟΥΝΤΑ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙ	15541000-2	ΚΙΛΑ	30,00	4,00	120,00	(ΦΠΑ:13%) 15,60 €
10	ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ	15544000-3	ΚΙΛΑ	30,00	9,35	280,50	(ΦΠΑ:13%) 36,47 €
11	ΓΡΑΒΙΕΡΑ	15544000-3	ΚΙΛΑ	140,00	10,00	1.400,00	(ΦΠΑ:13%) 182,00 €
12	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	15544000-3	ΚΙΛΑ	100,00	9,50	950,00	(ΦΠΑ:13%) 123,50 €
13	ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΙ	15544000-3	ΚΙΛΑ	50,00	5,00	250,00	(ΦΠΑ:13%) 32,50 €
14	ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ	15544000-3	ΚΙΛΑ	50,00	16,26	813,00	(ΦΠΑ:13%) 105,68 €



15	ΤΥΡΙ ΕΝΤΑΜ	15544000-3	ΚΙΛΑ	100,00	6,90	690,00	(ΦΠΑ:13%) 89,70 €
16	ΤΥΡΙ ΓΚΟΥΝΤΑ ΦΕΤΕΣ	15544000-3	ΚΙΛΑ	120,00	4,00	480,00	(ΦΠΑ:13%) 62,40 €
17	ΚΑΣΕΡΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ	15544000-3	ΚΙΛΑ	600,00	4,90	2.940,00	(ΦΠΑ:13%) 382,20 €
18	ΚΑΣΕΡΙ	15544000-3	ΚΙΛΑ	70,00	13,05	913,50	(ΦΠΑ:13%) 118,76 €
19	ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ	15544000-3	ΚΙΛΑ	50,00	18,70	935,00	(ΦΠΑ:13%) 121,55 €
20	ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ	15545000-0	ΚΙΛΑ	100,00	9,66	966,00	(ΦΠΑ:13%) 125,58 €
21	ΜΥΖΗΘΡΑ	15542200-1	ΚΙΛΑ	20,00	4,90	98,00	(ΦΠΑ:13%) 12,74 €
22	ΑΝΘΟΤΥΡΟ	15542200-1	ΚΙΛΑ	20,00	4,10	82,00	(ΦΠΑ:13%) 10,66 €
23	ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.	15542300-2	ΚΙΛΑ	2.500,00	5,00	12.500,00	(ΦΠΑ:13%) 1.625,00 €
24	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 1 lt	15511500-8	ΛΙΤΡΑ	4.800,00	1,00	4.800,00	(ΦΠΑ:13%) 624,00 €
25	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 10 lt	15511500-8	ΛΙΤΡΑ	1.000,00	1,00	1.000,00	(ΦΠΑ:13%) 130,00 €
26	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΠΛΗΡΕΣ 0,5lt	15511500-8	ΤΜΧ	400,00	0,75	300,00	(ΦΠΑ:13%) 39,00 €
27	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΕΛΑΦΡΥ 0,5lt	15511500-8	ΤΜΧ	400,00	0,75	300,00	(ΦΠΑ:13%) 39,00 €
28	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ 0,5lt	15982200-7	ΤΜΧ	700,00	1,10	770,00	(ΦΠΑ:24%) 184,80 €
29	ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ 0,25lt	15982200-7	ΤΜΧ	5.500,00	0,70	3.850,00	(ΦΠΑ:24%) 924,00 €
30	ΓΑΛΑ ΕΒΑΠΟΡΕ 310 gr	15511600-9	ΤΜΧ	1.000,00	0,65	650,00	(ΦΠΑ:13%) 84,50 €
31	ΑΤΟΜΙΚΑ ΓΑΛΑΤΑΚΙΑ ΕΒΑΠΟΡΕ	15511600-9	ΤΜΧ	100,00	0,09	9,00	(ΦΠΑ:13%) 1,17 €
32	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΛΗΡΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΣΙΕΣ 200gr	15551300-8	ΤΜΧ	2.500,00	1,35	3.375,00	(ΦΠΑ:13%) 438,75 €
33	ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΛΗΡΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΣΙΕΣ 5 ΚΙΛΩΝ	15551300-8	ΚΙΛΑ	1.100,00	2,10	2.310,00	(ΦΠΑ:13%) 300,30 €
34	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 45% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΛΙΤΡΟΥ	15510000-6	ΛΙΤΡΑ	200,00	3,00	600,00	(ΦΠΑ:13%) 78,00 €
35	ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 20% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΛΙΤΡΟΥ	15510000-6	ΛΙΤΡΑ	400,00	2,80	1.120,00	(ΦΠΑ:13%) 145,60 €
36	ΤΖΑΤΖΙΚΙ 2 ΚΙΛΩΝ	15550000-8	ΚΙΛΑ	800,00	1,80	1.440,00	(ΦΠΑ:24%) 345,60 €

37	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ 2 ΚΙΛΩΝ	15550000-8	ΚΙΛΑ	400,00	1,80	720,00	(ΦΠΑ:24%) 172,80 €
38	ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ 2 ΚΙΛΩΝ	15550000-8	ΚΙΛΑ	300,00	2,50	750,00	(ΦΠΑ:24%) 180,00 €
39	ΒΟΥΤΥΡΟ 500 gr	15530000-2	ΚΙΛΑ	20,00	11,00	220,00	(ΦΠΑ:13%) 28,60 €
40	ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΕ ΜΕΡΙΔΕΣ 20 gr	15530000-2	ΤΜΧ	50.000,00	0,10	5.000,00	(ΦΠΑ:13%) 650,00 €
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>						<b>59.891,00 €</b>	
<b>ΦΠΑ</b>						<b>8.614,13 €</b>	
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>						<b>68.505,13 €</b>	

2. Η προμήθεια των ανωτέρω ειδών θα γίνει βάσει των Τεχνικών Προδιαγραφών (ΤΠ) του Παραρτήματος «Γ» του παρόντος.

3. Οι ανωτέρω ποσότητες είναι εκτιμώμενες και παρέχεται στην Υπηρεσία η δυνατότητα αυξομείωσης των υπό προμήθεια ειδών κατά τα προβλεπόμενα από το άρθρο 105 του Ν.4412/16. Ειδικότερα, επισημαίνεται ότι υφίσταται η δυνατότητα επαύξησης της υπό προμήθεια ποσότητας κατά ποσοστό 30% και μείωσης κατά ποσοστό 50%, εντός της προϋπολογισθείσας αξίας του διαγωνισμού.

### **Άρθρο 2<sup>ο</sup>** **Δικαίωμα Συμμετοχής**

1. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν:

α. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα.

β. Δημόσιοι φορείς.

γ. Ενώσεις των ανωτέρω προσώπων ή/και φορέων συμπεριλαμβανομένων των προσωρινών συμπράξεων επιχειρήσεων εφόσον πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στην Διακήρυξη και είναι εγκατεστημένες σε:

(1) Κράτος – μέλος της Ένωσης.

(2) Κράτος – μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου (Ε.Ο.Χ.).

(3) Τρίτες χώρες που έχουν υπογράψει και κυρώσει τη Συμφωνία Δημοσίων Συμβάσεων (ΣΔΣ), στο βαθμό που η υπό ανάθεση δημόσια σύμβαση καλύπτεται από τα Παραρτήματα 1, 2, 4 και 5 και τις γενικές σημειώσεις που σχετίζονται με την Ένωση Προσαρτήματος Ι της ως άνω Συμφωνίας.

(4) Τρίτες χώρες που δεν εμπίπτουν στις ανωτέρω περιπτώσεις της παρούσης παραγράφου και έχουν συνάψει διμερείς ή πολυμερείς συμφωνίες με την Ένωση σε θέματα διαδικασιών ανάθεσης δημοσίων συμβάσεων.

2. Ο όρος «οικονομικός φορέας» αφορά όλες τις προαναφερθείσες στην ανωτέρω παράγραφο κατηγορίες.

3. Οι ενώσεις και οι προσωρινές συμπράξεις οικονομικών φορέων δεν υποχρεούνται να λάβουν ορισμένη νομική μορφή προκειμένου να υποβάλουν προσφορά. Η επιλεγείσα ένωση ή σύμπραξη υποχρεούται να πράξει τούτο εάν κατακυρωθεί σε αυτή η Σύμβαση, εφόσον η λήψη ορισμένης νομικής μορφής κριθεί αναγκαία για την ικανοποιητική εκτέλεση της Σύμβασης.

4. Σε περίπτωση υποβολής προσφοράς από ένωση οικονομικών φορέων, όλα τα μέλη της ευθύνονται έναντι της Αναθέτουσας Αρχής, αλληλέγγυα και εις ολόκληρον. Σε περίπτωση ανάθεσης της σύμβασης στην ένωση, η ευθύνη αυτή εξακολουθεί μέχρι πλήρους εκτέλεσης της σύμβασης.

### **Άρθρο 3°** **Κατάρτιση και Υποβολή Προσφορών**

1. Οι προσφορές και τα περιλαμβανόμενα σε αυτές στοιχεία πρέπει:

α. Να έχουν συνταχθεί στην ελληνική γλώσσα ή να συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση στην ελληνική γλώσσα, με εξαίρεση τεχνικά φυλλάδια και άλλα έντυπα – εταιρικά ή μη – που αναφέρονται στην προσφορά και περιέχουν ειδικό τεχνικό περιεχόμενο, τα οποία μπορούν να υποβάλλονται σε άλλη γλώσσα, χωρίς να συνοδεύονται από μετάφραση στην ελληνική.

β. Να είναι δακτυλογραφημένες και να μη φέρουν παράτυπες διορθώσεις, σβησίματα, διαγραφές, προσθήκες, κλπ. Εάν υπάρχει στην προσφορά οποιαδήποτε διόρθωση, αυτή πρέπει να είναι καθαρογραμμένη και μονογραμμένη από τον προσφέροντα, η δε αρμόδια επιτροπή αποσφράγισης κατά τον έλεγχο θα μονογράψει τις διορθώσεις, προσθήκες, κλπ. και γενικά θα επιβεβαιώνει ότι αυτές έγιναν πριν την αποσφράγιση της προσφοράς.

2. Μη κανονικές προσφορές θεωρούνται:

α. Όσες δεν πληρούν τις προϋποθέσεις των εγγράφων της σύμβασης.

β. Όσες παρελήφθησαν εκπρόθεσμα.

γ. Όσες περιέχουν αποδεικτικά στοιχεία αθέμιτης πρακτικής, όπως συμπαιγνίας ή διαφθοράς.

δ. Όσες κρίνονται από την αναθέτουσα αρχή ασυνήθιστα χαμηλές.

3. Απαράδεκτες προσφορές θεωρούνται:

α. Όσες υποβάλλονται από προσφέροντες οι οποίοι δεν διαθέτουν τα απαιτούμενα προσόντα.

β. Όσων η τιμή κατ' είδος υπερβαίνει τον προϋπολογισμό της αναθέτουσας αρχής ανά κατηγορία όπως περιγράφονται στο Άρθρο 1 των Ειδικών Όρων

του Διαγωνισμού και, όπως καθορίσθηκε και τεκμηριώθηκε πριν την έναρξη της διαδικασίας σύναψης σύμβασης.

γ. Όσες αφορούν μέρος της ποσότητας του κάθε είδους που ορίζει η διακήρυξη. **Επισημαίνεται ότι οι συμμετέχοντες οικονομικοί φορείς δεν υποχρεούνται στην κατάθεση προσφορών για το σύνολο των κατηγοριών, υποχρεούνται ωστόσο να καλύπτουν τις απαιτήσεις (ποσότητες και τεχνικές προδιαγραφές) για όλα τα είδη που περιλαμβάνονται σε κάθε κατηγορία για την οποία υποβάλλουν προσφορά.**

4. Οι προσφορές πρέπει να υποβληθούν εις απλούν και σε σφραγισμένο φάκελο. Η αρίθμηση των σελίδων είναι υποχρεωτική.

5. Επί του φακέλου της προσφοράς αναγράφονται ευκρινώς οι ακόλουθες ενδείξεις:

α. ΠΡΟΣΦΟΡΑ (με κεφαλαία γράμματα).

β. Την επωνυμία της Αναθέτουσας Αρχής (ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ).

γ. Τον τίτλο της σύμβασης.

δ. Την καταληκτική ημερομηνία (ημερομηνία λήξης προθεσμίας υποβολής προσφορών).

ε. Τα στοιχεία του οικονομικού φορέα.

6. Ο φάκελος προσφοράς θα πρέπει να περιλαμβάνει τους τρεις (3) παρακάτω ανεξάρτητους και σφραγισμένους φακέλους, καθένας εκ των οποίων φέρει τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

α. Φάκελος με την ένδειξη «ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ», ο οποίος πρέπει να περιέχει:

(1) Πιστοποιητικό του Οικείου Επιμελητηρίου, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρ. 2 του άρθρου 75 του Ν. 4412/16, με το οποίο θα πιστοποιείται αφενός η εγγραφή του προσφέροντος σε αυτό και το ειδικό επάγγελμά του, κατά την ημέρα διενέργειας του Διαγωνισμού και αφετέρου ότι εξακολουθεί να παραμένει εγγεγραμμένος μέχρι της επίδοσης της ως άνω έγγραφης ειδοποίησης.

(2) Τυποποιημένο Έντυπο Υπεύθυνης Δήλωσης (ΤΕΥΔ) ως το υπόδειγμα της Προσθήκης «1» του παρόντος Παραρτήματος, η οποία φέρει ημερομηνία εντός των τελευταίων τριάντα (30) ημερολογιακών ημερών προ της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής των προσφορών και δεν απαιτείται βεβαίωση του γνήσιου της υπογραφής από αρμόδια διοικητική αρχή ή ΚΕΠ.

(3) Αποδεικτικά έγγραφα νομιμοποίησης του προσφέροντος ή του υποψηφίου νομικού προσώπου (ΦΕΚ, καταστατικό και τροποποιήσεις αυτού) από τα

οποία να πηγάζει ο έχων την αρμοδιότητα υπογραφής - υποβολής προσφοράς (N. 4412/16, άρθρο 93, εδάφιο γγ).

β. Φάκελος με την ένδειξη «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ» ο οποίος πρέπει να περιέχει τα τεχνικά στοιχεία σύμφωνα με την Τεχνική Προδιαγραφή του Παραρτήματος «Γ» της Διακήρυξης και πιο συγκεκριμένα θα πρέπει οπωσδήποτε να περιέχει, επί ποινή απόρριψης:

(1) Αντίγραφο της Άδειας Λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία, σύμφωνα με το ΠΔ 79/07 (ΦΕΚ Α'95/2007) και την υπ'αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.96967/8-10-12 Απόφαση του Υπ.Υγείας (ΦΕΚ Β'2718/2012). Σε περίπτωση που ο συμμετέχων δε διαθέτει εγκαταστάσεις που υπάγονται στο Άρθρο 3 του ανωτέρω Π.Δ. και του Άρθρου 4 του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004, θα προσκομίζει Υπεύθυνη Δήλωση με την οποία θα βεβαιώνει ότι δεν εκτελεί εργασίες που υπόκεινται στα ανωτέρω Άρθρα.

(2) Αντίγραφο Πιστοποιητικού κατά το διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2005 ή BRC Food ή IFS Food ή FSSC 22000 ή άλλο αναγνωρισμένο Πρότυπο βασισμένο στις Αρχές του HACCP. Το Πιστοποιητικό θα πρέπει να αφορά στην παραγωγή, παρασκευή, επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση ή/και εμπορία των προϊόντων, να έχει εκδοθεί από φορέα πιστοποιημένο από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.) ή άλλο ευρωπαϊκό οργανισμό διαπιστεύσεων χώρας-μέλους της Ε.Ε., να είναι σε ισχύ κατά το χρονικό διάστημα διενέργειας του διαγωνισμού και σε περίπτωση λήξης κατά τη χρονική διάρκεια της σύμβασης, ο προμηθευτής θα υποχρεούται, επί ποινή έκπτωσης, για την ανανέωση της ισχύος του.

(3) Υπεύθυνη Δήλωση όπου βεβαιώνεται ότι η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με οχήματα αυτοδύναμου ψύξεως ή κλειστού τύπου, τα οποία θα είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών, καθώς και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες, για το κάθε όχημα που θα χρησιμοποιεί για τη μεταφορά των ειδών.

(4) Υπεύθυνη Δήλωση με την οποία θα βεβαιώνουν ότι, για τυχόν αλλαγή των στοιχείων των εγκαταστάσεων που αφορούν στην παραγωγική διαδικασία ή/και εμπορία του προϊόντος, θα ενημερώνουν την Υπηρεσία τριάντα (30) ημέρες πριν την αλλαγή. Επισημαίνεται ότι, αρμόδια Επιτροπή της Υπηρεσίας θα προβαίνει στον υγειονομικό έλεγχο των νέων εγκαταστάσεων και σε περίπτωση που αυτές κριθούν μη αποδεκτές, ο προμηθευτής κηρύσσεται έκπτωτος με όλες τις προβλεπόμενες από το Ν.4412/16 συνέπειες.

(5) Υπεύθυνη Δήλωση με την οποία θα δηλώνουν ότι επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των αρμοδίων οργάνων της ΠΑ στις εγκαταστάσεις τους για έλεγχο, παρέχοντας κάθε διευκόλυνση-διευκρίνιση που αφορά στο τελικό προϊόν και όλη την παραγωγική διαδικασία από την προμήθεια των πρώτων υλών έως την τελική διάθεση του. Ο έλεγχος θα αφορά στην τήρηση των όρων της Σύμβασης, την εθνική και κοινοτική νομοθεσία και τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων.

(6) Επιπλέον των ανωτέρω, οι συμμετέχοντες, αναλόγως της ιδιότητάς τους, θα πρέπει υποχρεωτικά να υποβάλουν τα κάτωθι δικαιολογητικά:

α. Οι συμμετέχοντες που έχουν την ιδιότητα του παραγωγού (εργοστάσια ή εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος), Υπεύθυνη Δήλωση με την οποία:

(1) Θα βεβαιώνουν ότι η Επιχείρησή τους είναι καταχωρημένη στους Εθνικούς Καταλόγους Εγκεκριμένων Εγκαταστάσεων του Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) ή στους αντίστοιχους Καταλόγους των χωρών της Ε.Ε. και ότι δε βρίσκεται σε διαδικασία αναστολής ή ανάκλησης της έγκρισής της.

(2) Θα δηλώνουν τον αριθμό έγκρισης της Επιχείρησης που αφορά στο αντικείμενο του διαγωνισμού κατά τα προβλεπόμενα στα Άρθρα 6 και 8 του ΠΔ 79/07.

β. Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό που έχουν την ιδιότητα του εμπόρου:

(1) Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία θα δηλώνουν τα πλήρη στοιχεία των συνεργαζόμενων προμηθευτών τους, καθώς και την υποχρέωση ενημέρωσης της Υπηρεσίας σε περίπτωση τροποποίησης των δηλουμένων στοιχείων ή προμηθευτών, τριάντα (30) ημέρες πριν την οποιαδήποτε διαφοροποίηση.

(2) Υπεύθυνη Δήλωση των εμπόρων και των παραγωγών που συνεργάζονται, μόνο εφόσον οι εγκαταστάσεις τους είναι εντός της Ελληνικής Επικράτειας, με την οποία:

α. Θα βεβαιώνουν ότι η Επιχείρησή τους είναι καταχωρημένη στους Εθνικούς Καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων του Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) ή στους αντίστοιχους Καταλόγους των χωρών της Ε.Ε. και ότι δε βρίσκεται σε διαδικασία αναστολής ή ανάκλησης της έγκρισής της.

β. Θα δηλώνουν τον αριθμό έγκρισης της Επιχείρησης που αφορά στο αντικείμενο του διαγωνισμού κατά τα προβλεπόμενα στα Άρθρα 6 και 8 του ΠΔ79/07.

γ. Θα βεβαιώνουν ότι θα προμηθεύουν το συγκεκριμένο προμηθευτή με τα είδη σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού, για όλο το χρονικό διάστημα ισχύος της σύμβασης.

δ. Θα δηλώνουν ότι επιτρέπουν την ελεύθερη πρόσβαση των αρμοδίων οργάνων της ΠΑ στις εγκαταστάσεις τους για έλεγχο, παρέχοντας κάθε διευκόλυνση-διευκρίνηση που αφορά στο τελικό προϊόν και όλη την παραγωγική διαδικασία από την προμήθεια των πρώτων υλών έως την τελική διάθεση του. Ο έλεγχος θα αφορά στην τήρηση των όρων της Σύμβασης, την εθνική και κοινοτική νομοθεσία και τη διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων.

(3) Έγγραφο των εμπόρων και των παραγωγών που συνεργάζονται, εφόσον οι εγκαταστάσεις τους είναι εκτός της Ελληνικής Επικράτειας, με το

οποίο θα βεβαιώνουν ότι θα προμηθεύουν το συγκεκριμένο προμηθευτή με τα είδη σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού, για όλο το χρονικό διάστημα ισχύος της σύμβασης.

(7) Υπεύθυνη Δήλωση στην οποία να αναφέρεται συμμόρφωση προς όλες τις τεχνικές απαιτήσεις της Υπηρεσίας, όπως αυτές αναφέρονται στο Παράρτημα «Γ» της διακήρυξης και προς όλους τους λοιπούς όρους της διακήρυξης.

γ. Φάκελος με την ένδειξη «ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ», ο οποίος περιέχει, επί ποινή απόρριψης, τα είδη που περιέχονται στην «ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ», συμπληρώνοντας τα κάτωθι, σύμφωνα με το υπόδειγμα της Προσθήκης «2», του παρόντος Παραρτήματος:

(1) Την προσφερόμενη τιμή σε ευρώ κατ' είδος, η οποία θα αναγράφεται αριθμητικώς και ολογράφως. Σε περίπτωση διαφοροποίησης μεταξύ της αναγραφόμενης τιμής αριθμητικώς και ολογράφως, λαμβάνεται υπόψη η τιμή ολογράφως. Στην τιμή θα περιλαμβάνονται οι νόμιμες κρατήσεις και οι επιβαρύνσεις επί των κρατήσεων. Επιπρόσθετα, όλα τα έξοδα παράδοσης, μεταφοράς του υπό προμήθεια είδους, στο χώρο που θα υποδειχθεί στον προμηθευτή από την Υπηρεσία επιβαρύνουν τον προμηθευτή. Επισημαίνεται ότι η/οι προσφερθείσα/είσες τιμή/ές θα παραμείνει/ουν σταθερή/ές καθ' όλη τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης.

(2) Το ποσοστό ΦΠΑ επί τοις εκατό, στο οποίο υπάγονται τα υπό προμήθεια είδη.

(3) Το χρόνο ισχύος της προσφοράς.

#### **Άρθρο 4<sup>ο</sup>** **Λόγοι απόρριψης προσφορών**

1. Η αναθέτουσα αρχή με βάση τα αποτελέσματα του ελέγχου και της αξιολόγησης των προσφορών, απορρίπτει, σε κάθε περίπτωση, προσφορά:

α. Η οποία αποκλίνει από τα άρθρα 92 έως 100, και 102 έως 104 του Ν. 4412/16 ή υποβλήθηκε κατά παράβαση των απαράβατων όρων περί σύνταξης και υποβολής της προσφοράς, όπως οι όροι αυτοί ορίζονται στα έγγραφα της σύμβασης.

β. Η οποία περιέχει ατέλειες, ελλείψεις, ασάφειες ή σφάλματα, εφόσον αυτά δεν επιδέχονται συμπλήρωση ή διόρθωση ή, εφόσον επιδέχονται συμπλήρωση ή διόρθωση, δεν έχουν αποκατασταθεί κατά την αποσαφήνιση και την συμπλήρωση της, σύμφωνα με το άρθρο 102 του Ν.4412/16.

γ. Για την οποία ο προσφέρων δεν έχει παράσχει τις απαιτούμενες εξηγήσεις, εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας ή η εξήγηση δεν είναι αποδεκτή από την αναθέτουσα αρχή, σύμφωνα με το άρθρο 102.

δ. Η οποία είναι εναλλακτική προσφορά, εάν τέτοια δεν επιτρέπεται ή, εάν επιτρέπεται, δεν πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις των εγγράφων της σύμβασης.

ε. Η οποία υποβάλλεται από έναν προσφέροντα που έχει υποβάλει δύο ή περισσότερες προσφορές εκτός εάν επιτρέπεται η υποβολή εναλλακτικής προσφοράς. Ο περιορισμός αυτός ισχύει, υπό τους όρους της παρ. 4 του άρθρου 73, και στην περίπτωση ενώσεων οικονομικών φορέων με κοινά μέλη, καθώς και στην περίπτωση οικονομικών φορέων που συμμετέχουν είτε αυτοτελώς είτε ως μέλη ενώσεων.

στ. Υπό αίρεση.

ζ. Η οποία θέτει όρο αναπροσαρμογής, χωρίς αυτό να προβλέπεται από τα έγγραφα της σύμβασης ή, εφόσον στα έγγραφα της σύμβασης προβλέπεται η κατάθεση δειγμάτων, η μη προσήκουσα κατάθεση τους.

η. Της οποίας η τιμή κατ' είδος υπερβαίνει τον προϋπολογισμό της αναθέτουσας αρχής ανά κατηγορίας ειδών όπως περιγράφονται στο Άρθρο 1 των Ειδικών Όρων του Διαγωνισμού και, όπως καθορίστηκε και τεκμηριώθηκε πριν την έναρξη της διαδικασίας σύναψης σύμβασης.

### **Άρθρο 5°** **Ισχύς Προσφορών**

1. Οι προσφορές ισχύουν και δεσμεύουν τους προμηθευτές για εκατόν ογδόντα (180) ημέρες από την επόμενη μέρα της καταληκτικής ημερομηνίας υποβολής τους. Προσφορά που ορίζει μικρότερο χρόνο ισχύος, απορρίπτεται ως απαράδεκτη σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου 97 του Ν.4412/16.

2. Εναλλακτικές προσφορές δε γίνονται δεκτές.

3. Η ισχύς της προσφοράς μπορεί να παρατείνεται εγγράφως, εφόσον τούτο ζητηθεί από την Υπηρεσία, πριν από τη λήξη της, κατ' ανώτατο όριο για χρονικό διάστημα ίσο με το προβλεπόμενο από τη διακήρυξη. Μετά τη λήξη και του παραπάνω ανώτατου ορίου χρόνου παράτασης ισχύος της προσφοράς, τα αποτελέσματα του διαγωνισμού υποχρεωτικά ματαιώνονται, εκτός εάν η Αναθέτουσα Αρχή κρίνει, κατά περίπτωση, αιτιολογημένα ότι η συνέχιση του διαγωνισμού εξυπηρετεί το δημόσιο συμφέρον, οπότε οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό μπορούν να επιλέξουν, είτε να παρατείνουν την προσφορά τους, εφόσον τους ζητηθεί πριν την πάροδο του ανωτέρω ανώτατου ορίου παράτασης της προσφοράς τους, είτε όχι. Στην τελευταία περίπτωση, η διαδικασία του διαγωνισμού συνεχίζεται με όσους παρέτειναν τις προσφορές τους και αποκλείονται οι λοιποί οικονομικοί φορείς.

4. Η ισχύς των προσφορών παρατείνεται αυτοδικαίως για όσο χρονικό διάστημα ενδεχομένως ανασταλεί η διαδικασία του Διαγωνισμού ή εμποδιστεί η πρόοδος αυτού, συνεπεία άσκησης ένστασης ή ενδίκου μέσου ή βοηθήματος κατά πράξεων ή παραλείψεων των αρμοδίων οργάνων της Αναθέτουσας Αρχής, οι οποίες αφορούν στον Διαγωνισμό.

### **Άρθρο 6°**



### Ενστάσεις

1. Ένσταση επιτρέπεται κατά πράξης της Αναθέτουσας Αρχής. Ενστάσεις που υποβάλλονται για οποιουδήποτε άλλους λόγους από τους προαναφερόμενους δεν γίνονται δεκτές. Κατά τα λοιπά, για τους λόγους, την προθεσμία και τη διαδικασία υποβολής ενστάσεων και εξέτασής τους ισχύουν τα οριζόμενα στο άρθρο 127 του Ν.4412/16.

2. Για το παραδεκτό της άσκησης ένστασης, απαιτείται, με την κατάθεση της ένστασης, η καταβολή παραβόλου υπέρ του Δημοσίου ποσού ίσου με το ένα τοις εκατό (1%) επί της εκτιμώμενης αξίας της σύμβασης. Το παράβολο αυτό αποτελεί δημόσιο έσοδο. Το παράβολο επιστρέφεται με πράξη της Αναθέτουσας αρχής, αν η ένσταση γίνει δεκτή από το αποφασίζον διοικητικό όργανο.

### Άρθρο 7<sup>ο</sup>

#### Αποσφράγιση – Αξιολόγηση Προσφορών

1. Η αποσφράγιση των προσφορών γίνεται σε μία (1) δημόσια συνεδρίαση (άρθρο 117, παρ. 4 του Ν. 4412/16) στην οποία αποσφραγίζεται ο κυρίως φάκελος της προσφοράς, όπου περιλαμβάνονται τα Δικαιολογητικά Συμμετοχής, η Τεχνική και η Οικονομική Προσφορά και η Επιτροπή μονογράφει κάθε φύλλο των εν λόγω δικαιολογητικών. Μετά το πέρας της δημόσιας συνεδρίασης η Επιτροπή ελέγχει τα κατατεθέντα δικαιολογητικά.

2. Η Επιτροπή διενέργειας και αξιολόγησης, [η οποία θα ενισχυθεί με ένα (1) επιπλέον μέλος ο οποίος θα είναι Αξκός Υγειονομικού], προβαίνει στις ακόλουθες ενέργειες:

α. Εξέταση των εγκαταστάσεων του μειοδότη (συμπεριλαμβανομένων και των συνεργαζόμενων προμηθευτών του μειοδότη ή ορισμένων εξ' αυτών (δειγματοληπτικά), κατά την κρίση της Επιτροπής, εκτός αυτών των οποίων οι εγκαταστάσεις παραγωγής είναι εκτός Ελλάδας) που έχει προσκομίσει πλήρη και ορθά δικαιολογητικά συμμετοχής και τεχνική προσφορά, με επιτόπιες επισκέψεις, για τη διαπίστωση των πραγματικών δυνατοτήτων παραγωγής, την εξέταση των Πρώτων και Βοηθητικών Υλών, καθώς και την υγειονομική καταλληλότητα στο χώρο των Αποθηκών και των Οχημάτων μεταφοράς των ειδών. **Σε περίπτωση ακαταλληλότητας τουλάχιστον μιας εκ των παραπάνω εγκαταστάσεων ή αδυναμίας υπογραφής σύμβασης από την πλευρά του μειοδότη, η ανωτέρω διαδικασία θα διενεργείται στον αμέσως επόμενο μειοδότη, έως την υπογραφή σχετικής σύμβασης.**

β. Σύνταξη Έκθεσης με τις διαπιστώσεις και τη σχετική βαθμολογία, ως το υπόδειγμα της Προσθήκης «4» και «5» του παρόντος Παραρτήματος, με τις διαπιστωθείσες παρατηρήσεις και τη σχετική βαθμολογία, λαμβάνοντας υπόψη και τα καθοριζόμενα στην υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.9697/8-10-12 Απόφαση του Υπουργείου Υγείας (ΦΕΚ Β' 2718/2012). Διευκρινίζεται ότι το επίπεδο για να χαρακτηριστεί μια εταιρεία ως αποδεκτή, είναι τα 650 μόρια.

3. Για όλα τα παραπάνω η επιτροπή καταρτίζει πρακτικό, το οποίο υποβάλλεται μαζί με το φάκελο του Διαγωνισμού στο Τμήμα Οικονομικού της Μονάδας για την έκδοση σχετικής πράξης της Αναθέτουσας Αρχής.

**Άρθρο 8°**  
**Επιλογή Προσφέροντος και Κατάρτιση Σύμβασης**

1. Η επιλογή του προσφέροντος και η κατακύρωση των αποτελεσμάτων του διαγωνισμού θα γίνει με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής, μετά από εισήγηση της Επιτροπής Διενέργειας/Αξιολόγησης του διαγωνισμού.

2. Σε περίπτωση όπου η αναθέτουσα αρχή επιθυμεί την προσκόμιση δικαιολογητικών πριν την κατακύρωση, τα έγγραφα αυτά θα πρέπει να προσκομιστούν από τον οικονομικό φορέα εντός χρονικού διαστήματος δέκα (10) έως είκοσι (20) ημερών από την κοινοποίηση της έγγραφης ειδοποίησης σε αυτόν.

3. Η σύμβαση θα καταρτισθεί σύμφωνα με το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Δ» της διακήρυξης. Δεν χωρεί οποιαδήποτε διαπραγμάτευση στο κείμενο της σύμβασης που επισυνάπτεται στη διακήρυξη, ούτε καθ' οιονδήποτε τρόπο τροποποίηση ή συμπλήρωση της προσφοράς του προμηθευτή.

4. Προσφέρων που δεν προσέρχεται μέσα στην προθεσμία που του ορίστηκε, να υπογράψει τη σχετική σύμβαση, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από την κατακύρωση ή ανάθεση που έγινε στο όνομά του και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, με όλες τις λοιπές προβλεπόμενες από το Ν.4412/16 συνέπειες, μετά από απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και ύστερα από γνωμοδότηση του αρμοδίου οργάνου. Σε τέτοια περίπτωση η κατακύρωση γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά. Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν προσέλθει για την υπογραφή της σύμβασης, η διαδικασία ανάθεσης ματαιώνεται, σύμφωνα με την περίπτωση δ' της παραγράφου 2 του άρθρου 106 του Ν. 4412/16.

5. Κατά τη διενέργεια του διαγωνισμού και κατά την εκτέλεση της σύμβασης, θα εφαρμοσθούν αναλογικά οι διατάξεις του Ν.4412/16, σχετικά με τις γνωμοδοτήσεις συλλογικών οργάνων, επί θεμάτων αξιολόγησης προσφορών και θεμάτων που προκύπτουν κατά την εκτέλεση της σύμβασης.

**Άρθρο 9°**  
**Εγγύηση 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 παρ. 1 της παρούσας Διακήρυξης, είναι υποχρεωμένος να καταθέσει, πριν ή κατά την υπογραφή της σύμβασης, εγγυητική επιστολή καλής εκτέλεσης των όρων της σύμβασης,

που να καλύπτει το 5% 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 της Σύμβασης παρατίθεται στην Προσθήκη «3» της παρούσας.

### **Άρθρο 10°** **Χρόνος Παράδοσης**

1. Ο προμηθευτής 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. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Μονάδων, λαμβανομένων υπόψη και ετέρων παραγόντων, όπως είναι η εποχικότητα, οι περίοδοι εορτών και νηστείας κλπ.

### **Άρθρο 11°** **Παράδοση – Παραλαβή Υλικών**

1. Τα υπό προμήθεια είδη θα παραδοθούν με έξοδα του οικονομικού φορέα είτε στις Διαχειρίσεις Τροφοδοσίας, είτε στις Λέσχες Αξκών, σε χώρο που θα του υποδειχθεί από την κάθε Μονάδα, κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες (από Δευτέρα έως και Παρασκευή). Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να ζητηθεί η παράδοση προϊόντων Σάββατο, Κυριακή ή αργίες.

2. Η οριστική παραλαβή τους 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. 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 του Οργάνων της Υπηρεσίας και να σέβεται τους νόμους και τον κανονισμό λειτουργίας των Μονάδων.

β. 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.

γ. Σε περίπτωση που προξηνηθεί ατύχημα από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε, ο προμηθευτής ευθύνεται απεριόριστα.

**Άρθρο 12°**  
**Πληρωμή – Δικαιολογητικά**

1. Η πληρωμή του οικονομικού φορέα θα γίνει μετά την οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των συμβατικών ειδών από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας. Ειδικότερα:

α. Η πληρωμή του προμηθευτή θα διενεργείται από το τμήμα Οικονομικών Υπηρεσιών της ΔΟΥ Α/Β Δεκέλειας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και διαδικασίες, συγκεντρωτικά για τα τιμολόγια κάθε μήνα εντός του πρώτου δεκαπενθήμερο 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.

β. Ο χρόνος εξόφλησης είναι εξήντα (60) ημέρες, υπολογιζόμενων από την επόμενη της υποβολής του τιμολογίου και των λοιπών δικαιολογητικών της παρ. 2 του παρόντος άρθρου από τον οικονομικό φορέα και υπό την προϋπόθεση ότι έχει ολοκληρωθεί η οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των συμβατικών ειδών.

γ. Η προμήθεια υπόκειται στις διατάξεις του Ν.4152/2013 «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2011/07 της 16<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές» και σε περίπτωση καθυστέρησης πληρωμής πλέον των εξήντα (60) ημερών, η Υπηρεσία καθίσταται υπερέμμερη και το οφειλόμενο ποσό καταβάλλεται έντοκα, χωρίς να απαιτείται όχληση, με επιτόκιο αναφοράς για το πρώτο εξάμηνο του σχετικού έτους, το επιτόκιο που ίσχυε την 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου του εν λόγω έτους και για το δεύτερο εξάμηνο του σχετικού έτους, το επιτόκιο που ίσχυε την 1<sup>η</sup> Ιουλίου του εν λόγω έτους.

δ. Η προθεσμία πληρωμής αναστέλλεται:

(1) Για το χρονικό διάστημα τυχόν δικαστικών διενέξεων.

(2) Στις περιπτώσεις κατά τις οποίες ο χρόνος καθυστέρησης της πληρωμής οφείλεται σε υπαιτιότητα του οικονομικού φορέα (μη έγκαιρη υποβολή των αναγκαίων δικαιολογητικών, παραλαβή των συμβατικών ειδών με έκπτωση λόγω των αποκλίσεων από τις τεχνικές προδιαγραφές κλπ).

ε. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) βαρύνει την αναθέτουσα αρχή.

στ. Ο οικονομικός φορέας βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις (0,124320%), οι οποίες αναλύονται ακολούθως:

(1) Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 7 του άρθρου 26 του Ν.4115/2013(Α'24), όπως τροποποιήθηκε από την παρ. 5 του άρθρου 375 του Ν.4412/16.

(2) Υπέρ Χαρτοσήμου 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 7 της υπ'αριθμ 5143/11-12-2014(ΦΕΚ Β' 3335) Υ.Α.

(3) Υπέρ Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυών (ΑΕΠΠ) 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις των παρ. 2 του άρθρου 3 και 3 Άρθρου 2 της υπ. Αρ.1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

(4) Υπέρ Χαρτοσήμου ΑΕΕΠ 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου ΑΕΠΠ 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις άρθρου 6 της υπ. Αρ.1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

ζ. Το ποσό της κράτησης παρακρατείται συγκεντρωτικά στην καθαρή συμβατική αξία από την Αναθέτουσα Αρχή (ΔΟΥ Α/Β Δεκέλειας) κατά την **τελευταία πληρωμή**, στο όνομα και για λογαριασμό της Αρχής.

η. Κατά την πληρωμή θα γίνεται παρακράτηση του Φόρου Εισοδήματος (ΦΕ), σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του Ν.4172/13, όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4254/2014.

θ. Με απόφαση της Υπηρεσίας και ύστερα από πρόταση της αρμόδιας Επιτροπής, διακόπτεται η χρηματοδότηση και καταγγέλλεται η σύμβαση εφόσον ο οικονομικός φορέας υπαιτίως δεν ενεργεί σύμφωνα με αυτή. Για τα θέματα κήρυξης του οικονομικού φορέα ως έκπτωτου και τις επιβαλλόμενες σε αυτόν κυρώσεις, έχουν ανάλογη εφαρμογή οι διατάξεις του άρθρου 203 του Ν.4412/16.

2. Ως προς τα δικαιολογητικά πληρωμής και λοιπά στοιχεία ισχύουν τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 200 του Ν. 4412/16 και ειδικότερα έχουν ως κάτωθι:

α. 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..

β. Τιμολόγιο πώλησης αγαθών, εκδοθέν από τον οικονομικό φορέα με ημερομηνία έκδοσης όχι νωρίτερα από την έναρξη ισχύος της Σύμβασης.

γ. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας με αιτιολογία «για είσπραξη χρημάτων από Φορείς Κεντρικής Διοίκησης».

δ. Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι ο υποψήφιος οικονομικός φορέας είναι ενήμερος ως προς τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής).

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

### **Άρθρο 13°**

### **Κυρώσεις σε Βάρος του Οικονομικού Φορέα**

1. Σε περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης, επιβάλλονται στον προμηθευτή, κατόπιν σχετικής εισήγησης του αρμόδιου συλλογικού οργάνου και έγκρισης της Αναθέτουσας Αρχής, οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις:

(1) Αδυναμίας υλοποίησης παραγγελιών – ελλείψεις προϊόντων.

(2) Χρονικής καθυστέρησης στην παράδοση των προϊόντων.

(3) Άρνησης αντικατάστασης προϊόντων τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές, κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης, ή χρονικής καθυστέρησης πέραν των είκοσι τεσσάρων (24) ωρών στην αντικατάσταση αυτών.

(4) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας για αντικατάσταση των προϊόντων λόγω ακαταλληλότητας.

(5) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπομένης καθαριότητας, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία και μεταφορά των προϊόντων.

(6) Μη συμμόρφωσης του προμηθευτή στις υποδείξεις της Υπηρεσίας,

επιβάλλεται

— Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 1.000,00€.

— Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο 1.500,00€.

— Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο 2.000,00€.

— Για την τέταρτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ.), σύμφωνα με τα οριζόμενα στον ΚΤΠ και στις διατάξεις της κείμενης Νομοθεσίας, επιβάλλεται:

(1) Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο πέντε χιλιάδων ευρώ (€ 5.000,00). Παράλληλα γίνεται έγγραφη ενημέρωση του κινδύνου στον ΕΦΕΤ και στο ΓΕΑ/ΔΥΓ, ενώ διακόπτεται η προμήθεια έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον προμηθευτή. Για το χρονικό διάστημα που θα μεσολαβήσει, η Υπηρεσία μπορεί να προμηθεύεται τα απαιτούμενα προϊόντα από άλλον προμηθευτή.

(2) Για τη δεύτερη παράβαση, ή σε περίπτωση που δεν αποκατασταθεί η πρώτη, έκπτωση.

2. Κυρώσεις δεν επιβάλλονται όταν, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και εφόσον συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαίτερα σοβαροί λόγοι που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών και παρατείνεται ανάλογα ο χρόνος παράδοσης (άρθρο 206, παρ. 4 του Ν. 4412/16).

3. Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, η απόδειξή της βαρύνει τον οικονομικό φορέα, ο οποίος υποχρεούται να αναφέρει εγγράφως και να προσκομίσει αποδεικτικά στοιχεία για τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρω βία, εντός είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν.

4. Επίσης, δεν επιβάλλονται κυρώσεις αν υπάρχει υπαιτιότητα της Αναθέτουσας Αρχής για την μη υπογραφή ή τη μη εκτέλεση της σύμβασης.

5. Για τα θέματα κήρυξης του οικονομικού φορέα ως έκπτωτου και τις επιβαλλόμενες σε αυτόν κυρώσεις, έχουν ανάλογη εφαρμογή οι διατάξεις του άρθρου 203 του Ν.4412/16.

#### **Άρθρο 14<sup>ο</sup>**

#### **Διενέργεια Ελέγχων – Δειγματοληπτικών Εξετάσεων**

1. Καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας που είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση της και την ποσοτική και ποιοτική παραλαβή των ειδών (με συμμετοχή υποχρεωτικά, Αξκού Ειδικότητας Υγειονομικού), δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του προμηθευτή (καθώς και των συνεργαζόμενων προμηθευτών/παραγωγών του), ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να θέτει τους χώρους και τα είδη παρασκευής – συσκευασίας των προϊόντων στη διάθεση της εκάστοτε αρμόδιας Επιτροπής της Υπηρεσίας, προκειμένου να ελέγχεται η υγειονομική τους καταλληλότητα.

3. Επίσης, 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:

- α. Μικροβιολογικό
- β. Χημική Ανάλυση.
- γ. Ιστολογική Εξέταση.

4. Το κόστος των δειγμάτων και των χημικών αναλύσεων αυτών θα βαρύνει τον προμηθευτή, ανεξαρτήτως αποτελέσματος.

5. Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στον ΚΤΠ και στην Εθνική και Κοινοτική

Νομοθεσία Τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, επιβάλλονται στον προμηθευτή οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

6. Επισημαίνεται ότι, όλες οι διαδικασίες που αφορούν στη διενέργεια των εργαστηριακών ελέγχων, καθορίζονται στο Άρθρο 214 του Ν.4412/16, περί «Δείγματα – Δειγματοληψία – Εργαστηριακές Εξετάσεις».

**Άρθρο 15°**  
**Λοιπές Διατάξεις**

1. Για ό,τι δεν προβλέπεται από τους όρους της παρούσας διακήρυξης, ισχύουν οι διατάξεις του Ν.4412/16.

2. Το ισόποσο οποιασδήποτε γενικής ζημιάς που προκαλείται από αθέτηση κάποιου όρου της σύμβασης από τον οικονομικό φορέα, εισπράττεται από όσα ο οικονομικός φορέας λαμβάνει για οποιαδήποτε αιτία από το Δημόσιο και, σε περίπτωση ανυπαρξίας ή ανεπάρκειας των λογαριασμών αυτών, εισπράττεται κατά τις διατάξεις περί είσπραξης δημοσίων εσόδων. Με τον ίδιο τρόπο και με τα ίδια μέσα, εισπράττονται τα δικαιώματα του ΜΤΑ που προέρχονται από ποινικές ρήτρες.

1. Όλοι οι όροι της παρούσας κηρύσσονται ουσιώδεις.

Ακριβές Αντίγραφο  
Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

Ασμχος (Ο) Αχ. Παπαδημητρίου  
Δντής

**ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ**

- «1» Υπόδειγμα ΤΕΥΔ
- «2» Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς
- «3» Υπόδειγμα Εγγυητικής Επιστολής Καλής Εκτέλεσης Σύμβασης
- «4» Φύλλο Επιθεώρησης Βιομηχανιών – τροφίμων – και φύλλο βαθμολογήσεως επιθεωρήσεως βιομηχανιών – τροφίμων
- «5» Φύλλο επιθεωρήσεως αντιπροσώπων – μεταπωλητών και φύλλο βαθμολογήσεως επιθεωρήσεως αντιπροσώπων – μεταπωλητών



ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1»  
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "Β"  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

### ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΤΕΥΔ

ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΤΥΠΟ ΥΠΕΥΘΥΝΗΣ ΔΗΛΩΣΗΣ (ΤΕΥΔ)

[άρθρου 79 παρ. 4 ν. 4412/2016 (Α 147)]

για διαδικασίες σύναψης δημόσιας σύμβασης κάτω των ορίων των οδηγιών

Μέρος Ι: Πληροφορίες σχετικά με την αναθέτουσα αρχή/αναθέτοντα φορέα και τη διαδικασία  
ανάθεσης

Παροχή πληροφοριών δημοσίευσης σε εθνικό επίπεδο, με τις οποίες είναι δυνατή η αδιαμφισβήτητη ταυτοποίηση της διαδικασίας σύναψης δημόσιας σύμβασης:

**Α: Ονομασία, διεύθυνση και στοιχεία επικοινωνίας της αναθέτουσας αρχής (αα)/ αναθέτοντα φορέα (αφ)**

- Ονομασία: ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ
- Κωδικός Αναθέτουσας Αρχής / Αναθέτοντα Φορέα ΚΗΜΔΗΣ : [77043]
- Ταχυδρομική διεύθυνση / Πόλη / Ταχ. Κωδικός: ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗ ΒΑΣΗ ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ, ΤΓΑ1010
- Αρμόδιος για πληροφορίες: Ανθγόος (Ο) Δανάη Γούσιου
- Τηλέφωνο: 2108191232
- Ηλ. ταχυδρομείο: dapdoy@gmail.com
- Διεύθυνση στο Διαδίκτυο (διεύθυνση δικτυακού τόπου) (εάν υπάρχει): -

**Β: Πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία σύναψης σύμβασης**

- Τίτλος ή σύντομη περιγραφή της δημόσιας σύμβασης (συμπεριλαμβανομένου του σχετικού CPV): Προμήθεια Τυροκομικών και Γαλακτοκομικών Προϊόντων προς κάλυψη αναγκών τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ
- Κωδικός στο ΚΗΜΔΗΣ: -
- Η σύμβαση αναφέρεται σε έργα, προμήθειες, ή υπηρεσίες : προμήθεια
- Εφόσον υφίστανται, ένδειξη ύπαρξης σχετικών τμημάτων : -
- Αριθμός αναφοράς που αποδίδεται στον φάκελο από την αναθέτουσα αρχή (εάν υπάρχει):

ΟΛΕΣ ΟΙ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΕΝΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΤΕΥΔ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΜΠΛΗΡΩΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΦΟΡΕΑ

**Μέρος II: Πληροφορίες σχετικά με τον οικονομικό φορέα**

**A: Πληροφορίες σχετικά με τον οικονομικό φορέα**

<b>Στοιχεία αναγνώρισης:</b>	<b>Απάντηση:</b>
Πλήρης Επωνυμία:	[ ]
Αριθμός φορολογικού μητρώου (ΑΦΜ): Εάν δεν υπάρχει ΑΦΜ στη χώρα εγκατάστασης του οικονομικού φορέα, αναφέρετε άλλον εθνικό αριθμό ταυτοποίησης, εφόσον απαιτείται και υπάρχει	[ ]
Ταχυδρομική διεύθυνση:	[.....]
Αρμόδιος ή αρμόδιοι <sup>1</sup> :	[.....]
Τηλέφωνο:	[.....]
Ηλ. ταχυδρομείο:	[.....]
Διεύθυνση στο Διαδίκτυο (διεύθυνση δικτυακού τόπου) (εάν υπάρχει):	[.....]
<b>Γενικές πληροφορίες:</b>	<b>Απάντηση:</b>
Ο οικονομικός φορέας είναι πολύ μικρή, μικρή ή μεσαία επιχείρηση <sup>2</sup> ;	
Κατά περίπτωση, ο οικονομικός φορέας είναι εγγεγραμμένος σε επίσημο κατάλογο/Μητρώο εγκεκριμένων οικονομικών φορέων ή διαθέτει ισοδύναμο πιστοποιητικό (π.χ. βάσει εθνικού συστήματος (προ)επιλογής);	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι <input type="checkbox"/> Άνευ αντικειμένου
<b>Εάν ναι:</b> Απαντήστε στα υπόλοιπα τμήματα της παρούσας ενότητας, στην ενότητα Β και, όπου απαιτείται, στην ενότητα Γ του παρόντος μέρους, συμπληρώστε το μέρος V κατά περίπτωση, και σε κάθε περίπτωση συμπληρώστε και υπογράψτε το μέρος VI. α) Αναφέρετε την ονομασία του καταλόγου ή του πιστοποιητικού και τον σχετικό αριθμό εγγραφής ή πιστοποίησης, κατά περίπτωση: β) Εάν το πιστοποιητικό εγγραφής ή η πιστοποίηση διατίθεται ηλεκτρονικά, αναφέρετε:	α) [.....]  β) (διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων):[.....][.....][.....][.....]

<sup>1</sup> Επαναλάβετε τα στοιχεία των αρμοδίων, όνομα και επώνυμο, όσες φορές χρειάζεται.

<sup>2</sup> Βλέπε σύσταση της Επιτροπής, της 6ης Μαΐου 2003, σχετικά με τον ορισμό των πολύ μικρών, των μικρών και των μεσαίων επιχειρήσεων (ΕΕ L 124 της 20.5.2003, σ. 36). Οι πληροφορίες αυτές απαιτούνται μόνο για στατιστικούς σκοπούς.

**Πολύ μικρή επιχείρηση:** επιχείρηση η οποία απασχολεί λιγότερους από 10 εργαζομένους και της οποίας ο ετήσιος κύκλος εργασιών και/ή το σύνολο του ετήσιου ισολογισμού δεν υπερβαίνει τα 2 εκατομμύρια ευρώ.

**Μικρή επιχείρηση:** επιχείρηση η οποία απασχολεί λιγότερους από 50 εργαζομένους και της οποίας ο ετήσιος κύκλος εργασιών και/ή το σύνολο του ετήσιου ισολογισμού δεν υπερβαίνει τα 10 εκατομμύρια ευρώ.

**Μεσαίες επιχειρήσεις:** επιχειρήσεις που δεν είναι ούτε πολύ μικρές ούτε μικρές και οι οποίες απασχολούν λιγότερους από 250 εργαζομένους και των οποίων ο ετήσιος κύκλος εργασιών δεν υπερβαίνει τα 50 εκατομμύρια ευρώ και/ή το σύνολο του ετήσιου ισολογισμού δεν υπερβαίνει τα 43 εκατομμύρια ευρώ.

<p>γ) Αναφέρετε τα δικαιολογητικά στα οποία βασίζεται η εγγραφή ή η πιστοποίηση και, κατά περίπτωση, την κατάταξη στον επίσημο κατάλογο<sup>3</sup>:</p> <p>δ) Η εγγραφή ή η πιστοποίηση καλύπτει όλα τα απαιτούμενα κριτήρια επιλογής;</p> <p>ε) Ο οικονομικός φορέας θα είναι σε θέση να προσκομίσει <b>βεβαίωση</b> πληρωμής εισφορών κοινωνικής ασφάλισης και φόρων ή να παράσχει πληροφορίες που θα δίνουν τη δυνατότητα στην αναθέτουσα αρχή ή στον αναθέτοντα φορέα να τη λάβει απευθείας μέσω πρόσβασης σε εθνική βάση δεδομένων σε οποιοδήποτε κράτος μέλος αυτή διατίθεται δωρεάν;</p> <p>Εάν η σχετική τεκμηρίωση διατίθεται ηλεκτρονικά, αναφέρετε:</p>	<p>γ) [.....]</p>  <p>δ) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p> <p>ε) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p>  <p>(διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<b>Τρόπος συμμετοχής:</b>	<b>Απάντηση:</b>
Ο οικονομικός φορέας συμμετέχει στη διαδικασία σύναψης δημόσιας σύμβασης από κοινού με άλλους <sup>4</sup> ;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι
<b>Εάν ναι, μεριμνήστε για την υποβολή χωριστού εντύπου ΤΕΥΔ από τους άλλους εμπλεκόμενους οικονομικούς φορείς.</b>	
<p><b>Εάν ναι:</b></p> <p>α) Αναφέρετε τον ρόλο του οικονομικού φορέα στην ένωση ή κοινοπραξία (επικεφαλής, υπεύθυνος για συγκεκριμένα καθήκοντα ...):</p> <p>β) Προσδιορίστε τους άλλους οικονομικούς φορείς που συμμετέχουν από κοινού στη διαδικασία σύναψης δημόσιας σύμβασης:</p> <p>γ) Κατά περίπτωση, επωνυμία της συμμετέχουσας ένωσης ή κοινοπραξίας.</p>	<p>α) [.....]</p>  <p>β) [.....]</p>  <p>γ) [.....]</p>
<b>Τμήματα</b>	<b>Απάντηση:</b>
Κατά περίπτωση, αναφορά του τμήματος ή των τμημάτων για τα οποία ο οικονομικός φορέας επιθυμεί να υποβάλει προσφορά.	[ ]

<sup>3</sup> Τα δικαιολογητικά και η κατάταξη, εάν υπάρχουν, αναφέρονται στην πιστοποίηση.

<sup>4</sup> Ειδικότερα ως μέλος ένωσης ή κοινοπραξίας ή άλλου παρόμοιου καθεστώτος.

**Β: Πληροφορίες σχετικά με τους νόμιμους εκπροσώπους του οικονομικού φορέα**

Κατά περίπτωση, αναφέρετε το όνομα και τη διεύθυνση του προσώπου ή των προσώπων που είναι αρμόδια/εξουσιοδοτημένα να εκπροσωπούν τον οικονομικό φορέα για τους σκοπούς της παρούσας διαδικασίας ανάθεσης δημόσιας σύμβασης:

<b>Εκπροσώπηση, εάν υπάρχει:</b>	<b>Απάντηση:</b>
Ονοματεπώνυμο	[.....]
συνοδευόμενο από την ημερομηνία και τον τόπο γέννησης εφόσον απαιτείται:	[.....]
Θέση/Ενεργών υπό την ιδιότητα	[.....]
Ταχυδρομική διεύθυνση:	[.....]
Τηλέφωνο:	[.....]
Ηλ. ταχυδρομείο:	[.....]
Εάν χρειάζεται, δώστε λεπτομερή στοιχεία σχετικά με την εκπροσώπηση (τις μορφές της, την έκταση, τον σκοπό ...):	[.....]

■

**Γ: Πληροφορίες σχετικά με τη στήριξη στις ικανότητες άλλων ΦΟΡΕΩΝ<sup>5</sup>**

<b>Στήριξη:</b>	<b>Απάντηση:</b>
Ο οικονομικός φορέας στηρίζεται στις ικανότητες άλλων οικονομικών φορέων προκειμένου να ανταποκριθεί στα κριτήρια επιλογής που καθορίζονται στο μέρος IV και στα (τυχόν) κριτήρια και κανόνες που καθορίζονται στο μέρος V κατωτέρω;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι

**Εάν ναι**, επισυνάψτε χωριστό έντυπο ΤΕΥΔ με τις πληροφορίες που απαιτούνται σύμφωνα με τις **ενότητες Α και Β του παρόντος μέρους και σύμφωνα με το μέρος III, για κάθε ένα** από τους σχετικούς φορείς, δεόντως συμπληρωμένο και υπογεγραμμένο από τους νομίμους εκπροσώπους αυτών.

Επισημαίνεται ότι θα πρέπει να περιλαμβάνονται επίσης το τεχνικό προσωπικό ή οι τεχνικές υπηρεσίες, είτε ανήκουν απευθείας στην επιχείρηση του οικονομικού φορέα είτε όχι, ιδίως οι υπεύθυνοι για τον έλεγχο της ποιότητας και, όταν πρόκειται για δημόσιες συμβάσεις έργων, το τεχνικό προσωπικό ή οι τεχνικές υπηρεσίες που θα έχει στη διάθεσή του ο οικονομικός φορέας για την εκτέλεση της σύμβασης.

Εφόσον είναι σχετικές για την ειδική ικανότητα ή ικανότητες στις οποίες στηρίζεται ο οικονομικός φορέας, παρακαλείσθε να συμπεριλάβετε τις πληροφορίες που απαιτούνται σύμφωνα με τα μέρη IV και V για κάθε ένα από τους οικονομικούς φορείς.

<sup>5</sup> Επισημαίνεται ότι σύμφωνα με το δεύτερο εδάφιο του άρθρου 78 "Όσον αφορά τα κριτήρια που σχετίζονται με τους τίτλους σπουδών και τα επαγγελματικά προσόντα που ορίζονται στην περίπτωση στ' του Μέρους II του Παραρτήματος XII του Προσαρτήματος Α' ή με την σχετική επαγγελματική εμπειρία, οι οικονομικοί φορείς, μπορούν ωστόσο να βασίζονται στις ικανότητες άλλων φορέων μόνο εάν οι τελευταίοι θα εκτελέσουν τις εργασίες ή τις υπηρεσίες για τις οποίες απαιτούνται οι συγκεκριμένες ικανότητες."

**Δ: Πληροφορίες σχετικά με υπεργολάβους στην ικανότητα των οποίων δεν στηρίζεται ο οικονομικός φορέας**

(Η παρούσα ενότητα συμπληρώνεται μόνον εφόσον οι σχετικές πληροφορίες απαιτούνται ρητώς από την αναθέτουσα αρχή ή τον αναθέτοντα φορέα)

<b>Υπεργολαβική ανάθεση :</b>	<b>Απάντηση:</b>
Ο οικονομικός φορέας προτίθεται να αναθέσει οποιοδήποτε μέρος της σύμβασης σε τρίτους υπό μορφή υπεργολαβίας;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  Εάν <b>ναι</b> παραθέστε κατάλογο των προτεινόμενων υπεργολάβων και το ποσοστό της σύμβασης που θα αναλάβουν: [...]

i. Εάν η αναθέτουσα αρχή ή ο αναθέτων φορέας ζητούν ρητώς αυτές τις πληροφορίες (κατ' εφαρμογή του άρθρου 131 παρ. 5 ή εφόσον ο προσφέρων / υποψήφιος οικονομικός φορέας προτίθεται να αναθέσει σε τρίτους υπό μορφή υπεργολαβίας τμήμα της σύμβασης που υπερβαίνει το ποσοστό του 30% της συνολικής αξίας της σύμβασης σύμφωνα με το άρθρο 131 παρ. 6 και 7, επιπλέον των πληροφοριών που προβλέπονται στην παρούσα ενότητα, παρακαλείσθε να παράσχετε τις πληροφορίες που απαιτούνται σύμφωνα με τις ενότητες Α και Β του παρόντος μέρους και σύμφωνα με το μέρος ΙΙΙ για κάθε υπεργολάβο (ή κατηγορία υπεργολάβων).

### Μέρος III: Λόγοι αποκλεισμού

#### Α: Λόγοι αποκλεισμού που σχετίζονται με ποινικές καταδίκες<sup>6</sup>

Στο άρθρο 73 παρ. 1 ορίζονται οι ακόλουθοι λόγοι αποκλεισμού:

1. συμμετοχή σε εγκληματική οργάνωση<sup>7</sup>.
2. δωροδοκία<sup>8 9</sup>.
3. απάτη<sup>10</sup>.
4. τρομοκρατικά εγκλήματα ή εγκλήματα συνδεόμενα με τρομοκρατικές δραστηριότητες<sup>11</sup>
5. νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες ή χρηματοδότηση της τρομοκρατίας<sup>12</sup>.
6. παιδική εργασία και άλλες μορφές εμπορίας ανθρώπων<sup>13</sup>.

Λόγοι που σχετίζονται με ποινικές καταδίκες:	Απάντηση:
Υπάρχει τελεσίδικη καταδικαστική απόφαση εις βάρος του οικονομικού φορέα ή οποιουδήποτε προσώπου <sup>14</sup> το οποίο είναι μέλος του διοικητικού, διευθυντικού ή εποπτικού του οργάνου ή έχει εξουσία εκπροσώπησης, λήψης αποφάσεων ή ελέγχου	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι

<sup>6</sup> Σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 73 παρ. 3 α, εφόσον προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης είναι δυνατή η κατ' εξαίρεση παρέκκλιση από τον υποχρεωτικό αποκλεισμό για επιτακτικούς λόγους δημόσιου συμφέροντος, όπως δημόσιας υγείας ή προστασίας του περιβάλλοντος.

<sup>7</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 2 της απόφασης-πλαίσιο 2008/841/ΔΕΥ του Συμβουλίου, της 24ης Οκτωβρίου 2008, για την καταπολέμηση του οργανωμένου εγκλήματος (ΕΕ L 300 της 11.11.2008, σ. 42).

<sup>8</sup> Σύμφωνα με άρθρο 73 παρ. 1 (β). Στον Κανονισμό ΕΕΕΣ (Κανονισμός ΕΕ 2016/7) αναφέρεται ως "διαφθορά".

<sup>9</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 3 της Σύμβασης περί της καταπολέμησης της δωροδοκίας στην οποία ενέχονται υπάλληλοι των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων ή των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ C 195 της 25.6.1997, σ. 1) και στην παράγραφο 1 του άρθρου 2 της απόφασης-πλαίσιο 2003/568/ΔΕΥ του Συμβουλίου, της 22ας Ιουλίου 2003 για την καταπολέμηση της δωροδοκίας στον ιδιωτικό τομέα (ΕΕ L 192 της 31.7.2003, σ. 54). Περιλαμβάνει επίσης τη διαφθορά όπως ορίζεται στο ν. 3560/2007 (ΦΕΚ 103/Α), «Κύρωση και εφαρμογή της Σύμβασης ποινικού δικαίου για τη διαφθορά και του Πρόσθετου σ' αυτήν Πρωτοκόλλου» (αφορά σε προσήκη καθόσον στο ν. Άρθρο 73 παρ. 1 β αναφέρεται η κείμενη νομοθεσία).

<sup>10</sup> Κατά την έννοια του άρθρου 1 της σύμβασης σχετικά με τη προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ C 316 της 27.11.1995, σ. 48) όπως κυρώθηκε με το ν. 2803/2000 (ΦΕΚ 48/Α) "Κύρωση της Σύμβασης σχετικά με την προστασία των οικονομικών συμφερόντων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων και των συναφών με αυτήν Πρωτοκόλλων".

<sup>11</sup> Όπως ορίζονται στα άρθρα 1 και 3 της απόφασης-πλαίσιο του Συμβουλίου, της 13ης Ιουνίου 2002 για την καταπολέμηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 164 της 22.6.2002, σ. 3). Αυτός ο λόγος αποκλεισμού περιλαμβάνει επίσης την ηθική αυτοουργία ή την απόπειρα εγκλήματος, όπως αναφέρονται στο άρθρο 4 της εν λόγω απόφασης-πλαίσιο.

<sup>12</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 1 της οδηγίας 2005/60/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 26ης Οκτωβρίου 2005, σχετικά με την πρόληψη της χρησιμοποίησης του χρηματοπιστωτικού συστήματος για τη νομιμοποίηση εσόδων από παράνομες δραστηριότητες και τη χρηματοδότηση της τρομοκρατίας (ΕΕ L 309 της 25.11.2005, σ. 15) που ενσωματώθηκε με το ν. 3691/2008 (ΦΕΚ 166/Α) "Πρόληψη και καταστολή της νομιμοποίησης εσόδων από εγκληματικές δραστηριότητες και της χρηματοδότησης της τρομοκρατίας και άλλες διατάξεις".

<sup>13</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 2 της οδηγίας 2011/36/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 5ης Απριλίου 2011, για την πρόληψη και την καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και για την προστασία των θυμάτων της, καθώς και για την αντικατάσταση της απόφασης-πλαίσιο 2002/629/ΔΕΥ του Συμβουλίου (ΕΕ L 101 της 15.4.2011, σ. 1) η οποία ενσωματώθηκε στην εθνική νομοθεσία με το ν. 4198/2013 (ΦΕΚ 215/Α) "Πρόληψη και καταπολέμηση της εμπορίας ανθρώπων και προστασία των θυμάτων αυτής και άλλες διατάξεις".

<sup>14</sup> Η εν λόγω υποχρέωση αφορά ιδίως: α) στις περιπτώσεις εταιρειών περιορισμένης ευθύνης (Ε.Π.Ε) και προσωπικών εταιρειών (Ο.Ε και Ε.Ε), τους διαχειριστές, β) στις περιπτώσεις ανωνύμων εταιρειών (Α.Ε), τον Διευθύνοντα Σύμβουλο καθώς και όλα τα μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου ( βλ. τελευταίο εδάφιο της παρ. 1 του άρθρου 73 )

<p>σε αυτό για έναν από τους λόγους που παρατίθενται ανωτέρω (σημεία 1-6), ή καταδικαστική απόφαση η οποία έχει εκδοθεί πριν από πέντε έτη κατά το μέγιστο ή στην οποία έχει οριστεί απευθείας περίοδος αποκλεισμού που εξακολουθεί να ισχύει;</p>	<p><i>Εάν η σχετική τεκμηρίωση διατίθεται ηλεκτρονικά, αναφέρετε: (διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων):</i> [.....][.....][.....][.....]<sup>15</sup></p>
<p><b>Εάν ναι</b>, αναφέρετε<sup>16</sup>:</p> <p>α) Ημερομηνία της καταδικαστικής απόφασης προσδιορίζοντας ποιο από τα σημεία 1 έως 6 αφορά και τον λόγο ή τους λόγους της καταδίκης,</p> <p>β) Προσδιορίστε ποιος έχει καταδικαστεί [ ].</p> <p><b>γ) Εάν ορίζεται απευθείας στην καταδικαστική απόφαση:</b></p>	<p>α) Ημερομηνία:[ ], σημείο(-α): [ ], λόγος(-οι): [ ]</p> <p>β) [.....]</p> <p>γ) Διάρκεια της περιόδου αποκλεισμού [.....] και σχετικό(-ά) σημείο(-α) [ ]</p> <p><i>Εάν η σχετική τεκμηρίωση διατίθεται ηλεκτρονικά, αναφέρετε: (διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων):</i> [.....][.....][.....][.....]<sup>17</sup></p>
<p>Σε περίπτωση καταδικαστικής απόφασης, ο οικονομικός φορέας έχει λάβει μέτρα που να αποδεικνύουν την αξιοπιστία του παρά την ύπαρξη σχετικού λόγου αποκλεισμού («αυτοκάθαρση»)<sup>18</sup>;</p>	<p><input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p>
<p><b>Εάν ναι</b>, περιγράψτε τα μέτρα που λήφθηκαν<sup>19</sup>:</p>	<p>[.....]</p>

■

<sup>15</sup> Επαναλάβετε όσες φορές χρειάζεται.

<sup>16</sup> Επαναλάβετε όσες φορές χρειάζεται.

<sup>17</sup> Επαναλάβετε όσες φορές χρειάζεται.

<sup>18</sup> Οικονομικός φορέας που έχει αποκλειστεί με τελεσίδικη απόφαση από τη συμμετοχή σε διαδικασία σύναψης σύμβασης ή ανάθεσης παραχώρησης δε μπορεί να κάνει χρήση αυτής της δυνατότητας κατά την περίοδο αποκλεισμού που ορίζεται στην εν λόγω απόφαση (άρθρο 73 παρ. 7 τελευταίο εδάφιο)

<sup>19</sup> Λαμβανομένου υπόψη του χαρακτήρα των εγκλημάτων που έχουν διαπραχθεί (μεμονωμένα, κατ' εξακολούθηση, συστηματικά ...), η επεξήγηση πρέπει να καταδεικνύει την επάρκεια των μέτρων που λήφθηκαν.



**Β: Λόγοι που σχετίζονται με την καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης**

<b>Πληρωμή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης:</b>	<b>Απάντηση:</b>	
1) Ο οικονομικός φορέας έχει εκπληρώσει όλες τις υποχρεώσεις του όσον αφορά την πληρωμή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης <sup>20</sup> , στην Ελλάδα και στη χώρα στην οποία είναι τυχόν εγκατεστημένος ;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι	
Εάν όχι αναφέρετε: α) Χώρα ή κράτος μέλος για το οποίο πρόκειται: β) Ποιο είναι το σχετικό ποσό; γ) Πως διαπιστώθηκε η αθέτηση των υποχρεώσεων; 1) Μέσω δικαστικής ή διοικητικής απόφασης; - Η εν λόγω απόφαση είναι τελεσίδικη και δεσμευτική; - Αναφέρατε την ημερομηνία καταδίκης ή έκδοσης απόφασης - Σε περίπτωση καταδικαστικής απόφασης, εφόσον ορίζεται απευθείας σε αυτήν, τη διάρκεια της περιόδου αποκλεισμού: 2) Με άλλα μέσα; Διευκρινήστε: δ) Ο οικονομικός φορέας έχει εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του είτε καταβάλλοντας τους φόρους ή τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης που οφείλει συμπεριλαμβανόμενων κατά περίπτωση, των δεδουλευμένων τόκων ή των προστίμων, είτε υπαγόμενος σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους ; <sup>21</sup>	<b>ΦΟΡΟΙ</b>	<b>ΕΙΣΦΟΡΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ</b>
α) Χώρα ή κράτος μέλος για το οποίο πρόκειται: β) Ποιο είναι το σχετικό ποσό; γ) Πως διαπιστώθηκε η αθέτηση των υποχρεώσεων; 1) Μέσω δικαστικής ή διοικητικής απόφασης; - Η εν λόγω απόφαση είναι τελεσίδικη και δεσμευτική; - Αναφέρατε την ημερομηνία καταδίκης ή έκδοσης απόφασης - Σε περίπτωση καταδικαστικής απόφασης, εφόσον ορίζεται απευθείας σε αυτήν, τη διάρκεια της περιόδου αποκλεισμού: 2) Με άλλα μέσα; Διευκρινήστε: δ) Ο οικονομικός φορέας έχει εκπληρώσει τις υποχρεώσεις του είτε καταβάλλοντας τους φόρους ή τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης που οφείλει συμπεριλαμβανόμενων κατά περίπτωση, των δεδουλευμένων τόκων ή των προστίμων, είτε υπαγόμενος σε δεσμευτικό διακανονισμό για την καταβολή τους ; <sup>21</sup>	α) [.....].  β) [.....]  γ.1) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι - <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  - [.....].  - [.....].  γ.2) [.....]. δ) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι Εάν ναι, να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες [.....]	α) [.....].  β) [.....]  γ.1) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι - <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  - [.....].  - [.....].  γ.2) [.....]. δ) <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι Εάν ναι, να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες [.....]
Εάν η σχετική τεκμηρίωση όσον αφορά την καταβολή των φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης διατίθεται ηλεκτρονικά,	(διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων): <sup>22</sup>	

<sup>20</sup> Στην περίπτωση που ο οικονομικός φορέας είναι Έλληνας πολίτης ή έχει την εγκατάστασή του στην Ελλάδα, οι υποχρεώσεις του που αφορούν τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης καλύπτουν τόσο την κύρια όσο και την επικουρική ασφάλιση (άρθρο 73 παρ. 2 δεύτερο εδάφιο).

<sup>21</sup> Σημειώνεται ότι, σύμφωνα με το άρθρο 73 παρ. 3 περ. α και β, εφόσον προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης είναι δυνατή η παρέκκλιση από τον υποχρεωτικό αποκλεισμό λόγω αθέτησης υποχρεώσεων καταβολής φόρων ή ασφαλιστικών εισφορών κατ' εξαίρεση, για επιτακτικούς λόγους δημόσιου συμφέροντος, όπως δημόσιας υγείας ή προστασίας του περιβάλλοντος ή/και όταν ο αποκλεισμός θα ήταν σαφώς δυσανάλογος, ιδίως όταν μόνο μικρά ποσά των φόρων ή των εισφορών κοινωνικής ασφάλισης δεν έχουν καταβληθεί, ή όταν ο οικονομικός φορέας ενημερώθηκε σχετικά με το ακριβές ποσό που οφείλεται λόγω αθέτησης των υποχρεώσεων του όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης σε χρόνο κατά τον οποίο δεν είχε τη δυνατότητα να λάβει μέτρα, σύμφωνα με το τελευταίο εδάφιο της παραγράφου 2 του άρθρου 73, πριν από την εκπνοή της προθεσμίας αίτησης συμμετοχής ή σε ανοικτές διαδικασίες της προθεσμίας υποβολής προσφορών

<sup>22</sup> Επαναλάβετε όσες φορές χρειάζεται.

αναφέρετε:	[.....][.....][.....]
------------	-----------------------

## B-1-11

(διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέας)

25 Άρθρο 73 παρ. 5.

ηλεκτρονικά, αναφέρετε:	έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων): [.....][.....][.....]
Έχει διαπράξει ο οικονομικός φορέας <b>σοβαρό επαγγελματικό παράπτωμα<sup>26</sup></b> ; <b>Εάν ναι</b> , να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες:	<div> <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι   [.....] </div> <div> <b>Εάν ναι</b>, έχει λάβει ο οικονομικός φορέας μέτρα αυτοκάθαρσης;  <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  <b>Εάν το έχει πράξει</b>, περιγράψτε τα μέτρα που λήφθηκαν:  [.....] </div>
Έχει συνάψει ο οικονομικός φορέας <b>συμφωνίες</b> με άλλους οικονομικούς φορείς <b>με σκοπό τη στρέβλωση του ανταγωνισμού</b> ; <b>Εάν ναι</b> , να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες:	<div> <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι   [.....] </div> <div> <b>Εάν ναι</b>, έχει λάβει ο οικονομικός φορέας μέτρα αυτοκάθαρσης;  <input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  <b>Εάν το έχει πράξει</b>, περιγράψτε τα μέτρα που λήφθηκαν:  [.....] </div>
Γνωρίζει ο οικονομικός φορέας την ύπαρξη τυχόν <b>σύγκρουσης συμφερόντων<sup>27</sup></b> , λόγω της συμμετοχής του στη διαδικασία ανάθεσης της σύμβασης; <b>Εάν ναι</b> , να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες:	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  [.....]
Έχει παράσχει ο οικονομικός φορέας ή επιχείρηση συνδεδεμένη με αυτόν <b>συμβουλές</b> στην αναθέτουσα αρχή ή στον αναθέτοντα φορέα ή έχει με άλλο τρόπο <b>αναμειχθεί στην προετοιμασία</b> της διαδικασίας σύναψης της σύμβασης <sup>28</sup> ; <b>Εάν ναι</b> , να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες:	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι  [.....]

<sup>26</sup> Εφόσον στα έγγραφα της σύμβασης γίνεται αναφορά σε συγκεκριμένη διάταξη, να συμπληρωθεί ανάλογα το ΤΕΥΔ πχ άρθρο 68 παρ. 2 ν. 3863/2010 .

<sup>27</sup> Όπως προσδιορίζεται στο άρθρο 24 ή στα έγγραφα της σύμβασης

<sup>28</sup> Πρβλ άρθρο 48.

<p>Έχει επιδείξει ο οικονομικός φορέας σοβαρή ή επαναλαμβανόμενη πλημμέλεια<sup>29</sup> κατά την εκτέλεση ουσιώδους απαίτησης στο πλαίσιο προηγούμενης δημόσιας σύμβασης, προηγούμενης σύμβασης με αναθέτοντα φορέα ή προηγούμενης σύμβασης παραχώρησης που είχε ως αποτέλεσμα την πρόωρη καταγγελία της προηγούμενης σύμβασης, αποζημιώσεις ή άλλες παρόμοιες κυρώσεις;</p> <p><b>Εάν ναι</b>, να αναφερθούν λεπτομερείς πληροφορίες:</p>	<p><input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p>          <p>[.....]</p> <p><b>Εάν ναι</b>, έχει λάβει ο οικονομικός φορέας μέτρα αυτοκάθαρσης;</p> <p><input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p> <p><b>Εάν το έχει πράξει</b>, περιγράψτε τα μέτρα που λήφθηκαν:</p> <p>[.....]</p>
<p>Μπορεί ο οικονομικός φορέας να επιβεβαιώσει ότι:</p> <p>α) δεν έχει κριθεί ένοχος σοβαρών ψευδών δηλώσεων κατά την παροχή των πληροφοριών που απαιτούνται για την εξακρίβωση της απουσίας των λόγων αποκλεισμού ή την πλήρωση των κριτηρίων επιλογής,</p> <p>β) δεν έχει αποκρύψει τις πληροφορίες αυτές,</p> <p>γ) ήταν σε θέση να υποβάλλει χωρίς καθυστέρηση τα δικαιολογητικά που απαιτούνται από την αναθέτουσα αρχή/αναθέτοντα φορέα</p> <p>δ) δεν έχει επιχειρήσει να επηρεάσει με αθέμιτο τρόπο τη διαδικασία λήψης αποφάσεων της αναθέτουσας αρχής ή του αναθέτοντα φορέα, να αποκτήσει εμπιστευτικές πληροφορίες που ενδέχεται να του αποφέρουν αθέμιτο πλεονέκτημα στη διαδικασία ανάθεσης ή να παράσχει εξ αμελείας παραπλανητικές πληροφορίες που ενδέχεται να επηρεάσουν ουσιωδώς τις αποφάσεις που αφορούν τον αποκλεισμό, την επιλογή ή την ανάθεση;</p>	<p><input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι</p>

<sup>29</sup> Η απόδοση όρων είναι σύμφωνη με την περιπτ. στ παρ. 4 του άρθρου 73 που διαφοροποιείται από τον Κανονισμό ΕΕΕΣ (Κανονισμός ΕΕ 2016/7)

**Δ. ΑΛΛΟΙ ΛΟΓΟΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΜΟΥ**

<b>Άλλοι λόγοι αποκλεισμού</b>	<b>Απάντηση</b>
Ο οικονομικός φορέας έλαβε γνώση της διάταξης της παρ. 12 του άρθρου 66 του α.ν.1400/1973 και ότι δεν θα χρησιμοποιήσει ως άμεσους ή έμμεσους αντιπροσώπους μόνιμους στην εφεδρεία Αξιωματικούς των τριών κλάδων των ΕΔ, για τους οποίους δεν παρήλθε πενταετία από την αποστρατεία αυτών;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι
Ο οικονομικός φορέας έλαβε γνώση και αποδέχεται το σύνολο των Γενικών και Ειδικών όρων της Διακήρυξης, καθώς και ότι έλαβε γνώση των διατάξεων που διέπουν τους Διαγωνισμούς του Ελληνικού Δημοσίου;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι

■

#### Μέρος IV: Κριτήρια επιλογής

Όσον αφορά τα κριτήρια επιλογής, ο οικονομικός φορέας δηλώνει ότι:

**α: Γενική ένδειξη για όλα τα κριτήρια επιλογής**

Εκπλήρωση όλων των απαιτούμενων κριτηρίων επιλογής	Απάντηση
Πληροί όλα τα απαιτούμενα κριτήρια επιλογής;	<input type="checkbox"/> Ναι <input type="checkbox"/> Όχι

■

#### ii. **Μέρος VI: Τελικές δηλώσεις**

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω επισήμως ότι τα στοιχεία που έχω αναφέρει σύμφωνα με τα μέρη I – IV ανωτέρω είναι ακριβή και ορθά και ότι έχω πλήρη επίγνωση των συνεπειών σε περίπτωση σοβαρών ψευδών δηλώσεων.

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος, δηλώνω επισήμως ότι είμαι σε θέση, κατόπιν αιτήματος και χωρίς καθυστέρηση, να προσκομίσω τα πιστοποιητικά και τις λοιπές μορφές αποδεικτικών εγγράφων που αναφέρονται<sup>30</sup>, εκτός εάν :

α) η αναθέτουσα αρχή ή ο αναθέτων φορέας έχει τη δυνατότητα να λάβει τα σχετικά δικαιολογητικά απευθείας με πρόσβαση σε εθνική βάση δεδομένων σε οποιοδήποτε κράτος μέλος αυτή διατίθεται δωρεάν<sup>31</sup>

β) η αναθέτουσα αρχή ή ο αναθέτων φορέας έχουν ήδη στην κατοχή τους τα σχετικά έγγραφα.

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος δίδω επισήμως τη συγκατάθεσή μου στ... [προσδιορισμός της αναθέτουσας αρχής ή του αναθέτοντα φορέα, όπως καθορίζεται στο μέρος I, ενότητα Α], προκειμένου να αποκτήσει πρόσβαση σε δικαιολογητικά των πληροφοριών τις οποίες έχω υποβάλλει στ... [να προσδιοριστεί το αντίστοιχο μέρος/ενότητα/σημείο] του παρόντος Τυποποιημένου Εντύπου Υπεύθυνης Δήλωσης για τους σκοπούς τ... [προσδιορισμός της διαδικασίας προμήθειας: (συνοπτική περιγραφή, παραπομπή στη δημοσίευση στον εθνικό τύπο, έντυπο και ηλεκτρονικό, αριθμός αναφοράς)].

Ημερομηνία, τόπος και, όπου ζητείται ή είναι απαραίτητο, υπογραφή(-ές): [.....]

Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονόμου  
Τμηματάρχης Εκμεταλλεύσεων

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

<sup>30</sup> Πρβλ και άρθρο 1 ν. 4250/2014

<sup>31</sup> Υπό την προϋπόθεση ότι ο οικονομικός φορέας έχει παράσχει τις απαραίτητες πληροφορίες (διαδικτυακή διεύθυνση, αρχή ή φορέα έκδοσης, επακριβή στοιχεία αναφοράς των εγγράφων) που παρέχουν τη δυνατότητα στην αναθέτουσα αρχή ή στον αναθέτοντα φορέα να το πράξει. Όπου απαιτείται, τα στοιχεία αυτά πρέπει να συνοδεύονται από τη σχετική συγκατάθεση για την εν λόγω πρόσβαση.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2»  
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "Β"  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**  
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ**

Επωνυμία Οικονομικού Φορέα:  
ΑΦΜ:  
Στοιχεία Επικοινωνίας:

A/A	Περιγραφή Είδους	CPV	Ποσότητα	MM	Τιμή ανά MM χωρίς ΦΠΑ (€)	Συνολική Αξία χωρίς ΦΠΑ (€)	Ολογράφως	ΦΠΑ (%)
Σύνολο χωρίς ΦΠΑ (€)								
ΦΠΑ (€)								
Σύνολο με ΦΠΑ (€)								

.....  
Σφραγίδα Προμηθευτή

Παρατηρήσεις:

1. Η ανωτέρω τιμή συμπεριλαμβάνονται οι κρατήσεις υπέρ δημοσίου ποσοστού 0,12432% και η παρακράτηση φόρου εισοδήματος ποσοστού 4% (για υλικά), ποσά τα οποία θα παρακρατηθούν κατά την εξόφληση.

2. Πλέον των ανωτέρω, ο Προμηθευτής βαρύνεται με τα ακόλουθα λοιπά έξοδα:

α. Μεταφορικά, ζυγιστικά, εκφορτωτικά, πάσης μορφής έξοδα ελέγχου – δοκιμών και λοιπά έξοδα, τα οποία απαιτούνται μέχρι την Οριστική Ποιοτική και Ποσοτική Παραλαβή των συμβατικών ειδών στον τόπο παράδοσης.

β. Όλα τα έξοδα πιστοποίησης, διασφάλισης ποιότητας, ασφαλίσεων, καθώς και όσων εξόδων προκύπτουν σε περίπτωση απόρριψης συμβατικών ειδών ή καθυστερημένων παραδόσεων.



3. Ισχύς προσφοράς : Εκατόν Ογδόντα (180) ημέρες.

.....  
Σφραγίδα Προμηθευτή

Ακριβές Αντίγραφο

Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονόμου  
Τμηματάρχης Εκμεταλλεύσεων

Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3»  
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΥΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΟΛΗΣ ΚΑΛΗΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ**

Ονομασία Τράπεζας .....  
Κατάστημα .....  
(Δ/νση οδός -αριθμός ΤΚ 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 της με αριθμό ..... σύμβασης, που υπέγραψε μαζί σας για την προμήθεια .....(αρ.διακ/ξης ...../....) προς κάλυψη αναγκών του ..... και το οποίο ποσό καλύπτει το πέντε τοις εκατό (5%) της συμβατικής προ Φ.Π.Α. αξίας .....ΕΥΡΩ 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

Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονόμου  
Τμηματάρχης Εκμεταλλεύσεων

Ανθγόσ (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4»  
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "Β"  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

**ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΗΛΕΦΩΝΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΕΙΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
α. \_\_\_\_\_  
β. \_\_\_\_\_

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ \_\_\_\_\_ (ολογράφως)  
ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  
α. (εκδίδουσα αρχή) \_\_\_\_\_ (ημερομ. Έκδοσης) \_\_\_\_\_  
β. ισχύς άδειας μέχρι \_\_\_\_\_

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΑΠΟ ΆΛΛΕΣ ΑΡΧΕΣ  
α. Αστυνομιατική Υπηρεσία \_\_\_\_\_  
β. Ασιατρική Υπηρεσία \_\_\_\_\_  
γ. Άλλες αρχές (Δημόσιες – Στρατιωτικές) \_\_\_\_\_

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ  
α. \_\_\_\_\_ (Πρόεδρος)  
β. \_\_\_\_\_  
γ. \_\_\_\_\_  
δ. \_\_\_\_\_ (μέλη)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ \_\_\_\_\_  
ΔΙΑΤΑΓΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ \_\_\_\_\_

ΣΗΜΕΙΩΣΗ :  
Στην επιτροπή θα πρέπει να συμμετέχει υποχρεωτικά και Υγειονομικός Αξκος.

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>				
1. Πηγές μόλυνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις.		Επιθεωρήστε σε μια λογική ακτίνα περίπου 250 μέτρων από τις κύριες εγκαταστάσεις για:		
		•Καταστάσεις που δημιουργούν σκόνη		
		•Βιομηχανίες που μολύνουν		
		•Λιμνάζοντα νερά		
		•Μετεωρολογικές καταστάσεις που μολύνουν το περιβάλλον		
		•Εγκαταστάσεις εκτροφής ζώων		
		•Ανοικτές αποχετεύσεις		
		•Ακάλυπτα σκουπίδια		
2. Υγιεινή της αυλής της εγκατάστασης.		•Περίφραξη αυλής		
		•Μέγεθος της αυλής		
		•Κατάσταση επιφάνειας εδάφους		
		•Λιμνάζοντα νερά		
		•Ανοικτές αποχετεύσεις		
		•Ακάλυπτα σκουπίδια		
		•Καθαριότητα της αυλής		
		•Προστασία κατά εντόμων		
3. Δάπεδα, Πατώματα και Οροφές		•Καταπολέμηση πτηνών		
		•Λεία τοιχώματα		
		•Ρωγμές		
		•Καθαριότητα		
		•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητος και απολυμάνσεως		
		•Προστασία από ιπτάμενα έντομα		
		•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
		•Αυτοματισμός στις πόρτες		
4. Αερισμός		•Μέσα καθαρισμού		
		•Χρήση ανεπεξεργαστου αμιάντου		
		•Σχετικές επιγραφές και σήματα		
5. Φωτισμός		•Επάρκεια μηχανικού φυσικού αερισμού		
		•Φίλτρα		
		•Κλιματισμός		
6. Παροχή νερού		•Καταλληλότητα φωτισμού		
		•Επάρκεια φυσικού φωτισμού		
		•Επάρκεια τεχνητού φωτισμού		
6. Παροχή νερού				
		•Προέλευση νερού		
		•Ποσιμότητα		
		•Κρύο νερό		
		•Ζεστό νερό		
6. Παροχή νερού		•Μορφή επεξεργασίας		

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
7. Τουαλέτες		•Αριθμός διαθεσίμων – τύποι		
		•Δάπεδα – τοιχώματα		
		•Στεγνωτήρια χεριών		
		•Εξαερισμός		
		•Καθρέπτες		
		•Φωτισμός		
		•Απολύμανση και καθαριότητα		
		•Παροχές νερού, επάρκεια, διανομή.		
		•Σαπούνι		
		•Χαρτί τουαλέτας		
		•Επικοινωνία με τους χώρους W.C.		
		•Ενδιάμεσος αεριζόμενος χώρος		
		•Ανεξαρτησία σε ευκολίες καθαριότητας		
		•Επιγραφές και σήματα		
8. Αποχέτευση		•Έλεγχος για ανοικτά σημεία στο σύστημα αποχέτευσης		
		•Συνέχεια αποχετεύσεως		
		•Επάρκεια λειτουργίας		
		•Βιολογικός καθαρισμός		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ				
9. Επάρκεια εξοπλισμού		•Επάρκεια σε κάθε ιδιαίτερο αντικείμενο σύμφωνα με την αλυσίδα παραγωγής ( καθυστερήσεις)		
		•Επιφάνεια εργασίας – τύπος		
		•Όργανα ελέγχου		
10. Συντήρηση εξοπλισμού		•Περιοδική συντήρηση		
		•Ικανότητα για επισκευή βλαβών		
		•Ικανότητα αντικατάστασης ανταλλακτικών ή μηχανημάτων		
11. Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως μηχανημάτων		•Συχνότητα		
		•Αποτελεσματικότητα		
		•Μέθοδοι		
12. Εκσυγχρονισμός μηχανημάτων		•Χρησιμοποίηση συγχρόνων μηχανημάτων		
		•Πρόγραμμα για μελλοντικό εκσυγχρονισμό		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ				
13. Αποθήκες πρώτων υλών		•Δυνατότητα		
		•Δάπεδο –τοιχώματα-οροφές		
		•Κοινή αποθήκευση προϊόντων		
		•Αερισμός		
		•Φωτισμός		
14. Αποθήκες για τα τελικά προϊόντα		•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως		
		•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
		•Αποθήκευση		
		•Θερμοκρασία		
		•Υγρασία		
		•Όργανα μέτρησης υγρασίας		
		•Όργανα μέτρησης θερμοκρασίας		

15. Προέλευση πρώτων υλών	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαχωρισμός των καθαρών και μη χώρων</li> <li>• Ταυτότητα πρώτων υλών</li> </ul>		
16. Επιθεώρηση των πρώτων υλών κατά την διάρκεια της παραγωγής (αλυσίδα παραγωγής)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συχνότητα</li> <li>• Αριθμός δειγμάτων που στέλνονται για εργαστηριακή εξέταση</li> <li>• Είδος εργαστηριακής εξέτασης</li> </ul>		
17. Εργαστηριακές εγκαταστάσεις και υποστήριξη	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επάρκεια του χρησιμοποιούμενου εργαστηρίου</li> <li>• Όργανα</li> <li>• Επιστημονικό προσωπικό</li> <li>• Τεχνικό προσωπικό</li> </ul>		
18. Υγιεινή προσωπικού	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επάρκεια</li> <li>• Κατάσταση υγείας προσωπικού</li> <li>• Προσωπική υγιεινή</li> <li>• Περιοδικός έλεγχος βιβλιαρίων υγείας</li> <li>• Εργαστηριακές εξετάσεις προσωπικού εφ' όσον απαιτείται και συχνότητα</li> <li>• Καθαριότητα και ευκολίες λουτρών πλυσίματος.</li> <li>• Προστατευτικός ιματισμός.</li> <li>• Καθαριότητα ιματισμού.</li> <li>• Απολυμαντικά μέσα χειρών</li> <li>• Αυτοματισμοί απολυμάνσεως</li> </ul>		
19. Μέσα μεταφοράς	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επάρκεια του δικτύου μεταφορών</li> <li>• Συχνότητα καθαριότητας – απολύμανσης</li> <li>• Μεταφορική ικανότητα</li> <li>• Αριθμός ψυκτικών μηχανημάτων</li> <li>• Δυνατότητα ελέγχου θερμοκρασίας – υγρασίας χώρου μεταφοράς</li> </ul>		
20. Ικανότητα ημερήσιας παραγωγής	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ποια η ποσότητα που παράγεται στις εγκαταστάσεις <ul style="list-style-type: none"> <li>α. τεμάχια σε 24 ώρες</li> <li>β. τεμάχια σε 12 ώρες</li> </ul> </li> </ul>		
21. Γενικές Παρατηρήσεις	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προηγούμενες αποδόσεις</li> <li>• Θέσεις της βιομηχανίας</li> <li>• Βιωσιμότητα</li> <li>• Επάρκεια εργατικού δυναμικού</li> <li>• Εμπειρία</li> <li>• Επίβλεψη και διοίκηση</li> <li>• Αντιπυρικά μέτρα</li> <li>• Ασφάλεια προσωπικού</li> <li>• Ευκολίες πρώτων βοηθειών</li> <li>• Κάθε άλλο στοιχείο κατά την κρίση των επιτροπών, από την συνδρομή του οποίου εξαρτάται η εμπρόθεσμη, άρτια και συμφέρουσα για την Υπηρεσία εκτέλεση των προμηθειών.</li> </ul>		

Καταγράψτε τα προϊόντα που εκπροσωπούνται: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

Παρατηρήσεις: \_\_\_\_\_

---

---

---

Γενικά σχόλια και συστάσεις :

---

---

---

---

(Ημερομηνία)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο  
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ  
ΜΕΛΗ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** : Όταν δεν υπάρχουν παρατηρήσεις ή σχόλια αναγράφεται η λέξη  
«ουδέν».

**ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ – ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ \_\_\_\_\_

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ \_\_\_\_\_

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΜΟΝΑΔΕΣ
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>				
1	Πηγές μολύνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις	10 X		
2	Υγιεινή της αυλής των εγκαταστάσεων	12 X		
<b>ΚΤΙΡΙΑ</b>				
3	Δάπεδα – τοιχώματα	15 X		
4	Αερισμός	6 X		
5	Φωτισμός	6 X		
6	Νερό	10 X		
7	Τουαλέτες	10 X		
8	Αποχέτευση	8 X		
<b>ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>				
9	Επάρκεια	18 X		
10	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού	12 X		
11	Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως των μηχανημάτων	11 X		
12	Εκσυγχρονισμός εξοπλισμού	11 X		
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ</b>				
13	Αποθήκες για πρώτες ύλες	20 X		
14	Αποθήκες για τελικά προϊόντα	14 X		
15	Προέλευση πρώτων υλών	5 X		
16	Έλεγχος κατά την διάρκεια της παραγωγής	34 X		
17	Εργαστηριακές εξετάσεις και υποστήριξη	33 X		
18	Υγιεινή προσωπικού	60 X		
19	Μέσα μεταφοράς	16 X		
20	Ημερήσια ικανότητα παραγωγής	11 X		
21	Γενικές παρατηρήσεις	11 X		
<b>Συνολική βαθμολογία σε μόρια</b>				

**ΓΝΩΜΑΤΕΥΣΗ**

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ – ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** : Όταν ένα θέμα ελέγχου δεν προβλέπεται να υπάρχει τότε δίδεται ο Βαθμός 2. Αυτό θα εξασφαλίσει δίκαιο τελικό αριθμό μονάδων στο φύλλο επιθεώρησης.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο  
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ  
ΜΕΛΗ



### **ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ**

Η κλίμακα βαθμολογήσεως για κάθε παράμετρο είναι χωρισμένη σε τέσσερις βαθμίδες ως ακολούθως :

**0 = μη αποδεκτό**

**1 = ανεπιθύμητο αλλά αποδεκτό**

**2 = αποδεκτό**

**3 = πολύ αποδεκτό**

Οι επεξηγήσεις που ακολουθούν είναι τα κριτήρια για βαθμολόγηση

Βαθμός 3	Πολύ αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Υποδειγματική εγκατάσταση</li><li>– Εξοπλισμός άρτιος – πρακτική εργασίας</li><li>– Δεν αναμένονται σφάλματα</li><li>– Εντύπωση αρίστη</li></ul>
Βαθμός 2	Αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ικανοποιητική εγκατάσταση</li><li>– Ικανοποιητική Υγιεινή</li><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Σύγχρονος εξοπλισμός</li><li>– Εντύπωση καλή – λίαν καλή</li></ul>
Βαθμός 1	Ανεπιθύμητο Αλλά αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Γενικό επίπεδο</li><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Εξοπλισμός κλπ.</li><li>– αφήνουν περιθώρια για βελτίωση, αλλά δεν είναι απειλή για την αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος.</li></ul>
Βαθμός 0	Μη αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Εξοπλισμός κλπ με σοβαρές ατέλειες</li><li>– Η αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος θα έμπαινε σε αμφισβήτηση.</li></ul>

**Η απόδοση του βαθμού 0 (μηδέν) σε μία από τις παραμέτρους κάνει την εγκατάσταση ή βιομηχανία μη αποδεκτή μέχρι να γίνουν οι κατάλληλες βελτιώσεις.**

Η επιτροπή που θα ελέγξει τους χώρους θα συμπληρώσει το φύλλο επιθεωρήσεως Βιομηχανιών – Τροφίμων με την κατάλληλη βαθμολογία αναλυτικά για κάθε αντικείμενο θέματος.

Ο μέσος όρος της βαθμολογίας των 21 κατηγοριών (σε ακέραιο αριθμό) θα μεταφερθεί αντίστοιχα στο φύλλο βαθμολογήσεως προκειμένου μετά τον πολλαπλασιασμό τους με τους αντίστοιχους συντελεστές να προκύψει η συνολική βαθμολογία.

Το βαθμολογικό σύστημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε ο υψηλότερος δυνατός βαθμός των μορίων να είναι 999. Το επίπεδο για να χαρακτηριστεί ως αποδεκτή μια βιομηχανία είναι τα 650 μόρια (65%).

Ακριβές Αντίγραφο  
Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονόμου  
Τμηματάρχης Εκμεταλλεύσεων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ "5"  
ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "Β"  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

**ΦΥΛΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ**

ΟΝΟΜΑ \_\_\_\_\_  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ \_\_\_\_\_ ΤΗΛ \_\_\_\_\_  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_  
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΗΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_

ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ \_\_\_\_\_ (ολογράφως)  
ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ  
α. (εκδίδουσα αρχή) \_\_\_\_\_ (ημερομ. Έκδοσης) \_\_\_\_\_  
β. ισχύς άδειας μέχρι \_\_\_\_\_

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ ΑΡΧΕΣ  
α. Αστυνομιατική Υπηρεσία \_\_\_\_\_  
β. Αστυνομική Υπηρεσία \_\_\_\_\_  
γ. Άλλες αρχές (Δημόσιες – Στρατιωτικές) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ  
α. \_\_\_\_\_ (Πρόεδρος)  
β. \_\_\_\_\_  
γ. \_\_\_\_\_  
δ. \_\_\_\_\_ (μέλη)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ \_\_\_\_\_  
ΔΙΑΤΑΓΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ \_\_\_\_\_

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ :**

Στην επιτροπή θα πρέπει να συμμετέχει υποχρεωτικά και Υγειονομικός Αξίος.

ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ- ΛΟΓΙΑ
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>			
1. Πηγές μολύνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις.	Επιθεωρήστε σε μια λογική ακτίνα περίπου 250 μέτρων από τις κύριες εγκαταστάσεις για:		
	•Καταστάσεις που δημιουργούν σκόνη		
	•Βιομηχανίες που μολύνουν		
	•Λιμνάζοντα νερά		
	•Μετεωρολογικές καταστάσεις που μολύνουν το περιβάλλον		
	•Εγκαταστάσεις εκτροφής ζώων		
	•Ανοικτές αποχετεύσεις		
2. Υγιεινή της αυλής της εγκατάστασης.	•Ακάλυπτα σκουπίδια		
	•Περίφραξη αυλής		
	•Μέγεθος της αυλής		
	•Κατάσταση επιφάνειας εδάφους		
	•Λιμνάζοντα νερά		
	•Ανοικτές αποχετεύσεις		
	•Ακάλυπτα σκουπίδια		
<b>ΚΤΙΡΙΑ</b> 3. Δάπεδα, Πατώματα και Οροφές	•Καθαριότητα		
	•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητος και απολυμάνσεως		
	•Προστασία από ιπτάμενα έντομα		
	•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
	•Αυτοματισμός στις πόρτες		
	•Μέσα καθαρισμού		
	•Χρήση ανεπεξέργαστου αμιάντου		
	•Σχετικές επιγραφές και σήματα		
	•Επάρκεια μηχανικού φυσικού αερισμού		
	•Φίλτρα		
4. Αερισμός	•Κλιματισμός		
5. Φωτισμός	•Καταλληλότητα φωτισμού		
	•Επάρκεια φυσικού φωτισμού		
	•Επάρκεια τεχνητού φωτισμού		
6. Παροχή νερού			
	•Προέλευση νερού		
	•Ποσιμότητα		
	•Κρύο νερό		
	•Ζεστό νερό		
	•Μορφή επεξεργασίας		

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ	ΠΑΡΑΤΗ- ΡΗΣΕΙΣ	ΒΑΘΜΟ -ΛΟΓΙΑ
7. Τουαλέτες		•Αριθμός διαθεσίμων – τύποι		
		•Δάπεδα – τοιχώματα		
		•Στεγνωτήρια χεριών		
		•Εξαερισμός		
		•Καθρέπτες		
		•Φωτισμός		
		•Απολύμανση και καθαριότητα		
		•Παροχές νερού, επάρκεια, διανομή.		
		•Σαπούνι		
		•Χαρτί τουαλέτας		
		•Επικοινωνία με τους χώρους W.C.		
		•Ενδιάμεσος αεριζόμενος χώρος		
		•Ανεξαρτησία σε ευκολίες καθαριότητας		
		•Επιγραφές και σήματα		
8. Αποχέτευση		•Έλεγχος για ανοικτά σημεία στο σύστημα αποχέτευσης		
		•Συνέχεια αποχετεύσεως		
		•Επάρκεια λειτουργίας		
		•Βιολογικός καθαρισμός		
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ				
9. Επάρκεια εξοπλισμού		•Επάρκεια σε κάθε ιδιαίτερο αντικείμενο σύμφωνα με την αλυσίδα παραγωγής ( καθυστερήσεις)		
		•Επιφάνεια εργασίας – τύπος		
		•Όργανα ελέγχου		
10.Συντήρηση εξοπλισμού		•Περιοδική συντήρηση		
		•Ικανότητα για επισκευή βλαβών		
		•Ικανότητα αντικατάστασης ανταλλακτικών ή μηχανημάτων		
11.Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας απολυμάνσεως μηχανημάτων και		•Συχνότητα		
		•Αποτελεσματικότητα		
		•Μέθοδοι		
12. Εκσυγχρονισμός μηχανημάτων		•Χρησιμοποίηση συγχρόνων μηχανημάτων		
		•Πρόγραμμα για μελλοντικό εκσυγχρονισμό		
ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ				
13. Αποθήκες πρώτων υλών		•Δυνατότητα		
		•Δάπεδο –τοιχώματα-οροφές		
		•Κοινή αποθήκευση προϊόντων		
		•Αερισμός		
		•Φωτισμός		
14. Αποθήκες για τα τελικά προϊόντα		•Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητας και απολυμάνσεως		
		•Μέτρα ελέγχου τρωκτικών		
		•Αποθήκευση		
		•Θερμοκρασία		
		•Υγρασία		
		•Όργανα μέτρησης υγρασίας		
		•Όργανα μέτρησης θερμοκρασίας		

15. Προέλευση πρώτων υλών	• Διαχωρισμός των καθαρών και μη χώρων		
	• Ταυτότητα πρώτων υλών		
16. Επιθεώρηση των πρώτων υλών κατά την διάρκεια της παραγωγής (αλυσίδα παραγωγής)	• Συχνότητα		
	• Αριθμός δειγμάτων που στέλνονται για εργαστηριακή εξέταση		
	• Είδος εργαστηριακής εξέτασης		
17. Εργαστηριακές εγκαταστάσεις και υποστήριξη	• Επάρκεια του χρησιμοποιούμενου εργαστηρίου		
	• Όργανα		
	• Επιστημονικό προσωπικό		
	• Τεχνικό προσωπικό		
18. Υγιεινή προσωπικού	• Επάρκεια		
	• Κατάσταση υγείας προσωπικού		
	• Προσωπική υγιεινή		
	• Περιοδικός έλεγχος βιβλιαρίων υγείας		
	• Εργαστηριακές εξετάσεις προσωπικού εφ' όσον απαιτείται και συχνότητα		
	• Καθαριότητα και ευκολίες λουτρών πλυσίματος.		
	• Προστατευτικός ιματισμός.		
	• Καθαριότητα ιματισμού.		
	• Απολυμαντικά μέσα χεριών		
	• Αυτοματισμοί απολυμάνσεως		
19. Μέσα μεταφοράς	• Επάρκεια του δικτύου μεταφορών		
	• Συχνότητα καθαριότητας απολύμανσης –		
	• Μεταφορική ικανότητα		
	• Αριθμός ψυκτικών μηχανημάτων		
	• Δυνατότητα ελέγχου θερμοκρασίας – υγρασίας χώρου μεταφοράς		
20. Ικανότητα ημερήσιας παραγωγής	• Ποια η ποσότητα που παράγεται στις εγκαταστάσεις α. τεμάχια σε 24 ώρες β. τεμάχια σε 12 ώρες		
21. Γενικές Παρατηρήσεις	• Προηγούμενες αποδόσεις		
	• Θέσεις της βιομηχανίας		
	• Βιωσιμότητα		
	• Επάρκεια εργατικού δυναμικού		
	• Εμπειρία		
	• Επίβλεψη και διοίκηση		
	• Αντιπυρικά μέτρα		
	• Ασφάλεια προσωπικού		
	• Ευκολίες πρώτων βοηθειών		
	• Κάθε άλλο στοιχείο κατά την κρίση των επιτροπών, από την συνδρομή του οποίου εξαρτάται η εμπρόθεσμη, άρτια και συμφέρουσα για την Υπηρεσία εκτέλεση των προμηθειών.		

Καταγράψτε τα προϊόντα που εκπροσωπούνται \_\_\_\_\_

---

---

---

Παρατηρήσεις \_\_\_\_\_

---

---

---

Γενικά σχόλια και συστάσεις

---

---

---

---

---

(Ημερομηνία)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο  
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ  
ΜΕΛΗ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** : Όταν δεν υπάρχουν παρατηρήσεις ή σχόλια αναγράφεται η λέξη «ουδέν».

- Ελέγχονται οι παραγωγικές μονάδες που αντιπροσωπεύουν ή προμηθεύονται οι αντιπρόσωποι
- μεταπωλητές τα αντίστοιχα προϊόντα και επισυνάπτονται τα αναλυτικά φύλλα επιθεώρησής των όπως καθορίζεται στο παράρτημα «Α» για κάθε παραγωγική μονάδα ξεχωριστά.
- Οι αντιπρόσωποι – μεταπωλητές θα απορρίπτονται για τα είδη που παράγουν παραγωγικές μονάδες που έχουν απορριφθεί.

**ΦΥΛΛΟ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΕΩΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ – ΜΕΤΑΠΩΛΗΤΩΝ**

ΟΝΟΜΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ \_\_\_\_\_

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ \_\_\_\_\_

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ \_\_\_\_\_

A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΜΟΝΑΔΕΣ
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>				
1	Πηγές μόλυνσεως έξω από τις εγκαταστάσεις	10 X		
2	Υγιεινή της αυλής των εγκαταστάσεων	12 X		
<b>ΚΤΙΡΙΑ</b>				
3	Δάπεδα – τοιχώματα	15 X		
4	Αερισμός	6 X		
5	Φωτισμός	6 X		
6	Νερό	10 X		
7	Τουαλέτες	10 X		
8	Αποχέτευση	8 X		
<b>ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>				
9	Επάρκεια	34 X		
10	Συντήρηση μηχανολογικού εξοπλισμού	35 X		
11	Συχνότητα και επάρκεια καθαριότητος και απολυμάνσεως των μηχανημάτων	25 X		
12	Εκσυγχρονισμός εξοπλισμού	11 X		
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΣ – ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ – ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ</b>				
13	Αποθήκες	64 X		
14	Υγιεινή προσωπικού	60 X		
15	Μέσα μεταφοράς	16 X		
16	Γενικές παρατηρήσεις	11 X		
<b>Συνολική βαθμολογία σε μόρια</b>				

**ΓΝΩΜΑΤΕΥΣΗ**

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ – ΜΗ ΠΑΡΑΔΕΚΤΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** : Όταν ένα θέμα ελέγχου δεν προβλέπεται να υπάρχει τότε δίδεται ο Βαθμός 2. Αυτό θα εξασφαλίσει δίκαιο τελικό αριθμό μονάδων στο φύλλο επιθεώρησης.

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ο  
ΠΡΟΕΔΡΟΣ

ΤΑ  
ΜΕΛΗ

## ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ

Η κλίμακα βαθμολογήσεως για κάθε παράμετρο είναι χωρισμένη σε τέσσερις βαθμίδες ως ακολούθως :

**0 = μη αποδεκτό**

**1 = ανεπιθύμητο αλλά αποδεκτό**

**2 = αποδεκτό**

**3 = πολύ αποδεκτό**

Οι επεξηγήσεις που ακολουθούν είναι τα κριτήρια για βαθμολόγηση

Βαθμός 3	Πολύ αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Υποδειγματική εγκατάσταση</li><li>– Εξοπλισμός άρτιος – πρακτική εργασίας</li><li>– Δεν αναμένονται σφάλματα</li><li>– Εντύπωση αρίστη</li></ul>
Βαθμός 2	Αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ικανοποιητική εγκατάσταση</li><li>– Ικανοποιητική Υγιεινή</li><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Σύγχρονος εξοπλισμός</li><li>– Εντύπωση καλή – λίαν καλή</li></ul>
Βαθμός 1	Ανεπιθύμητο Αλλά αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Γενικό επίπεδο</li><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Εξοπλισμός κλπ.</li><li>– αφήνουν περιθώρια για βελτίωση, αλλά δεν είναι απειλή για την αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος.</li></ul>
Βαθμός 0	Μη αποδεκτό	<ul style="list-style-type: none"><li>– Πρακτική εργασίας</li><li>– Εξοπλισμός κλπ με σοβαρές ατέλειες</li><li>– Η αξιοπιστία της ποιότητας του προϊόντος θα έμπαινε σε αμφισβήτηση.</li></ul>

Η απόδοση του βαθμού 0 (μηδέν) σε μία από τις παραμέτρους κάνει την εγκατάσταση ή βιομηχανία μη αποδεκτή μέχρι να γίνουν οι κατάλληλες βελτιώσεις

Η επιτροπή που θα ελέγξει τους χώρους θα συμπληρώσει το φύλλο επιθεωρήσεως Βιομηχανιών – Τροφίμων με την κατάλληλη βαθμολογία αναλυτικά για κάθε αντικείμενο θέματος.

Ο μέσος όρος της βαθμολογίας των 21 κατηγοριών (σε ακέραιο αριθμό) θα μεταφερθεί αντίστοιχα στο φύλλο βαθμολογήσεως προκειμένου μετά τον πολλαπλασιασμό τους με τους αντίστοιχους συντελεστές να προκύψει η συνολική βαθμολογία.

Το βαθμολογικό σύστημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε ο υψηλότερος δυνατός βαθμός των μορίων να είναι 999. Το επίπεδο για να χαρακτηριστεί ως αποδεκτή μια βιομηχανία είναι τα 650 μόρια (65%).

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

Επγός (ΥΟΚ) Παναγιώτης Οικονόμου  
Τμηματάρχης Εκμεταλλεύσεων



**Τεχνική Προδιαγραφή Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών Προϊόντων****ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ****1. Εισαγωγή****1.1. Σκοπός**

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

**1.2. Ορισμοί**

1.2.1. Με τον όρο «**Τυρί**» νοείται το προϊόν της ωρίμανσης του πήγματος (στάλπης), του απαλλαγμένου από το τυρόγαλα στον επιθυμητό βαθμό, το οποίο πήγα προέκυψε από την επίδραση πυτιάς (ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα) ή/και από οξίνιση, επί των πρωτεϊνών του γάλατος ή γάλατος μερικώς αποβουτυρωμένου ή αφρογάλατος ή μίγματος αυτών και στο οποίο έχουν προστεθεί αυστηρά καθορισμένες ύλες.

1.2.2. Τα τυριά διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

1.2.2.1. Τυριά από γάλα με ωρίμανση

1.2.2.2. Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση

1.2.2.3. Τυριά από τυρόγαλα με ή χωρίς ωρίμανση

1.2.2.4. Μερικώς αποβουτυρωμένα τυριά

1.2.3. Τα **Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά** διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

1.2.3.1. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

1.2.3.2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

1.2.3.3. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

1.2.3.4. Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή

**1.3. Κωδικοί CPV**

1.3.1.15542300-2 ΦΕΤΑ (ΠΟΠ)

1.3.2.15543300-9 ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΤΥΡΙ

1.3.3.15544000-3 ΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

1.3.4.15544000-4 ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

1.3.5.15544100-1 ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ

1.3.6.15544100-2 ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ

1.3.7.15544100-3 ΚΑΣΕΡΙ (ΠΟΠ)

1.3.8.15545000-0 ΤΥΡΙΑ ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ

1.3.9. 15542000-9 ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ

1.3.10. Gouda Μπαστούνι

1.3.11. Gouda τριμμένη

1.3.12. Παρμεζάνα τριμμένη

## **2. Απαιτήσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας**

### **2.1. Γενικά**

**2.1.1.** Όλα τα τυροκομικά προϊόντα να είναι **εξαιρετικής ή πρώτης ποιότητας** σύμφωνα με τα οριζόμενα, ανά είδος, στον Κ.Τ. & Π. Άρθρο 83 και σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις.

### **2.2. Ειδικά Χαρακτηριστικά: Τυριά από γάλα με ωρίμανση**

#### **2.2.1. Ορισμός**

**2.2.1.1.** Τα τυριά αυτά, είναι τα προϊόντα ωρίμανσης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επενέργεια πτυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδος, προβάτου, κατσίκας, βουβάλου και μίγματα αυτών) ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα).

#### **2.2.2. Κατηγορίες τυριών από γάλα με ωρίμανση:**

**2.2.2.1.** πολύ σκληρά,

**2.2.2.2.** σκληρά,

**2.2.2.3.** ημίσκληρα,

**2.2.2.4.** μαλακά

#### **2.2.3. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:**

##### **2.2.3.1. Απαραίτητα:**

**2.2.3.1.1.** πτυτιά ή ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,

**2.2.3.1.2.** αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα είναι παστεριωμένο,

**2.2.3.1.3.** βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

**2.2.3.2.** Προαιρετικά (η χρήση των προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται).

**2.2.3.2.1.** αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και μυκήτων

**2.2.3.2.2.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Ανθρακικό ασβέστιο E170, ανθρακικά άλατα μαγνησίου E504, χλωριούχο ασβέστιο E509, γλυκονο-δ- λακτόνη E575, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου. (7)(15) του ΚΤΠ. Επίσης επιτρέπεται η χρήση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, των παραπάνω προσθέτων καθώς και - των κυτταρινών E460 σε τριμμένο ή κομμένο σε φέτες τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση. (11) - του όξινου ανθρακικού νατρίου E500ii σε τυρί από ξινόγαλο (16)

**2.2.3.2.3.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg σε τυρί προσυσκευασμένο σε φέτες, τυρί σε στρώσεις και τυρί με πρόσθετα τρόφιμα, 2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριού με βάση πρωτεΐνες και, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών, 2) Νισίνη E234 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 12,5 mg/kg, 3) Ναταμυκίνη E235 για την επεξεργασία της επιφάνειας των σκληρών, ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών, σε μέγιστο ποσοστό 1 mg/dm<sup>2</sup> επιφάνειας (απουσία σε βάθος 5 mm), 4) Εξαμεθυλενοτετραμίνη E239 σε τυρί Provone σε μέγιστο ποσοστό καταλοίπων 25 mg/kg, εκφραζόμενο ως φορμαλδεΰδη, 5) Νιτρικό κάλιο E251, νιτρικό νάτριο E252 σε σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί και απομιμήσεις τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, σε ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την

παρασκευή 150mg/kg, εκφραζόμενη ως  $\text{NaNO}_3$ , 6) Λυσοζύμη E1105 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 7) Προπιονικά E280, E281, E282, E283, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών. (7)(11)(16)

**2.2.3.2.4. δ)** Τα τυριά που έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων. (6) ε) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε σκληρό ή ημίσκληρο τυρί σε φέτες ή τριμμένο, απομιμήσεις τυριού σε φέτες ή τριμμένου τυριού και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 g/kg. (11)

**2.2.4. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:**

**2.2.4.1.** Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10 C και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση.

**2.2.4.2.** Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

**2.2.4.2.1.** τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.

**2.2.4.2.2.** τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον δύο (2) μήνες. Εξαιρούνται τα «Λευκά τυριά άλμης», τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες (15) μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά). 1.5.

**2.2.5.** Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι τη διάθεσή τους στην κατανάλωση:

**2.2.5.1.** πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0 C έως +1 C και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85,

**2.2.5.2.** μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο μέτρια ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0 C έως +2 C και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95, Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0 C έως +2 C.

**2.2.6. Πολύ σκληρά τυριά:**

**2.2.6.1.** Πολύ σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 32%.

**2.2.6.2.** Τα πολύ σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	30%	50%
Πρώτη ποιότητα:	32%	45%
Δεύτερη ποιότητα:	32%	32%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	32%	20% (συμπ/νου)-32%

### 2.2.6.3. Ενδεικτικά προϊόντα: Παρμεζάνα, Pecorino

### 2.2.7. Σκληρά τυριά:

2.2.7.1. Σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 38%

2.2.7.2. Τα σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	35%	47%
Πρώτη ποιότητα:	38%	40%
Δεύτερη ποιότητα:	38%	32%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	38%	20% (συμπ/νου)-32%

### 2.2.7.3. Ενδεικτικά προϊόντα: Cheddar, Manchege

### 2.2.8. Ημίσκληρα τυριά:

2.2.8.1. Ημίσκληρα τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 46%.

2.2.8.2. Τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	40%	50%
Πρώτη ποιότητα:	45%	40%
Δεύτερη ποιότητα:	46%	30%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	46%	20% (συμπ/νου)-30%

### 2.2.8.3. Ενδεικτικά προϊόντα: Gouda, Edam, Emmental

2.2.9. Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν:

2.2.9.1. προσυσκευασμένο τριμμένο τυρί και

2.2.9.2. ένα ολόκληρο, προσυσκευασμένο, κομμάτι τυρί με την προϋπόθεση τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

2.2.9.2.1. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται

2.2.9.2.2. το καθαρό βάρος τους θα αναγράφεται στη συσκευασία,

2.2.9.2.3. η συσκευασία θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.Π.,

2.2.9.2.4. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμυκίνης κ.λπ.),

2.2.9.2.5. οι ενδείξεις στη συσκευασία θα είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης «τριμμένο τυρί» ή «κομμάτι τυρί».

2.2.10. Μαλακά τυριά:

**2.2.10.1.** Μαλακά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 58%.

**2.2.10.2.** Τα μαλακά τυριά, εκτός των Λευκών τυριών άλμης, επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	54%	46%
Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
Δεύτερη ποιότητα:	58%	35%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	58%	23,8% (συμπ/νου)-35% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

**2.2.10.3. Ενδεικτικά προϊόντα: Brie, Camembert**

**2.2.10.4. Τα Λευκά τυριά άλμης** πρέπει να ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές:

**2.2.10.4.1.** Ορισμός: Είναι τα μαλακά τυριά που ωριμάζουν και διατηρούνται σε άλμη.

**2.2.10.4.2.** Πρώτες ύλες: Οι αναφερόμενες στην παράγραφο 1.1. Ορισμός του Μέρους Α.1 του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.

**2.2.10.4.3.** Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

**2.2.10.4.3.1.** Απαραίτητα: πυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο, αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται, βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (αλάτι).

**2.2.10.4.3.2.** Προαιρετικά: Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων της παραγράφου 1.3.2 σημείο β και από το σημείο (γ) μόνον τα σορβικά E200, E202, E203, νισίνη E234, λυσοζύμη E1105 και με τους ίδιους όρους του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.. (7)

**2.2.10.4.4. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:**

**2.2.10.4.4.1.1. τύπος τυριού:**

**2.2.10.4.4.1.1.1.** συνεκτικότητα: μαλακά τυριά που μπορούν να κόβονται σε φέτες

**2.2.10.4.4.1.1.2.** σχήμα: συνήθως ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου

**2.2.10.4.4.1.1.3.** διαστάσεις: διάφορες

**2.2.10.4.4.1.1.4.** βάρη: διάφορα

**2.2.10.4.4.1.2.** επιδερμίδα: δεν έχει

**2.2.10.4.4.1.3.** μάζα τυριού:

**2.2.10.4.4.1.3.1.** υφή: συμπαγής, χωρίς ή με ολίγα ανοίγματα

**2.2.10.4.4.1.3.2.** χρώμα: λευκό ή υπόλευκο

**2.2.10.4.4.1.4.** οπές: αρκετές έως καθόλου

**2.2.10.4.4.1.4.1.** κατανομή: σε όλη τη μάζα

**2.2.10.4.4.1.5.** σύσταση κατά ποιότητα:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Πρώτη ποιότητα:	56%	43%
Δεύτερη ποιότητα:	58%	40%
Τρίτη ποιότητα:	58%	35%

**2.2.10.4.4.1.6.** άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχουν γεύση ελαφρά όξινη, υφάλμυρη και μπορεί να έχουν και ελαφρά γεύση λιπώδους. Διατίθενται με την ονομασία «λευκά τυριά άλμης» σε ξύλινα, πλαστικά, μεταλλικά δοχεία ή βαρέλια

**2.2.10.4.4.2. Μέθοδος παρασκευής**

**2.2.10.4.4.2.1.** μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πτυιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο

**2.2.10.4.4.2.2. θερμική επεξεργασία:**

**2.2.10.4.4.2.2.1.** θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή όχι

**2.2.10.4.4.2.2.2.** θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή όχι

**2.2.10.4.4.2.3.** ζύμωση: γαλακτική με ή χωρίς την προσθήκη οξέων που επιτρέπονται

**2.2.10.4.4.2.4. πορεία ωρίμανσης: μέσα σε άλμη τουλάχιστο για 15 ημέρες εφόσον το γάλα έχει υποστεί παστερίωση ή δυο μήνες εφόσον το γάλα δεν έχει παστεριωθεί.**

**2.2.10.4.4.2.5.** συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: στράγγιση του πήγματος χωρίς πίεση σε διάτρητα καλούπια. Αλάτισμα επιφανειακό ή σε άλμη.+

**2.2.10.4.5.** Τα υπόλοιπα των μαλακών τυριών στα μέσα συσκευασίας επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση ως «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών», αποκλειστικά και μόνο εφόσον έχουν πρακτικά απαλλαγή από την άλμη και τον ορό (γάρο) και πληρούν τους παρακάτω όρους:

**2.2.10.4.5.1.** να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών

**2.2.10.4.5.2.** η υγρασία τους να μην υπερβαίνει το 60% και το λίπος τους, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, να είναι τουλάχιστο 35%

**2.2.10.4.5.3.** να συλλέγονται σε επιτρεπόμενα από τον Κ.Τ.Π. μέσα συλλογής

**2.2.10.4.5.4.** στις ενδείξεις επί των μέσων συλλογής θα αναγράφεται η φράση «τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών».

**2.2.10.4.5.5.** να αποθηκεύονται αμέσως μετά τη συλλογή τους σε ψυγεία θερμοκρασίας 0 -2 C

**2.2.10.4.6.** Τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και ως «ένα ολόκληρο προσυσκευασμένο κομμάτι τυρί», το οποίο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των μαλακών τυριών και το οποίο πρέπει να πληροί τους όρους της ενότητας Α παρ. 1.9.i, iii, iv, vii του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.

**2.3. Ειδικά Χαρακτηριστικά: Τυριά από γάλα χωρίς ωρίμανση**

**2.3.1. Ορισμός**

**2.3.1.1.** Τυριά χωρίς ωρίμανση με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα φρέσκα (νωπά) τυριά που παρασκευάζονται με την επενέργεια αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων σε παστεριωμένο γάλα ή παστεριωμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 75%.

### **2.3.2. Κατηγορίες τυριών από γάλα χωρίς ωρίμανση**

**2.3.2.1.** φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή ή τυριά κρέμα

**2.3.3.** Τα φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	58%	70%
Πρώτη ποιότητα:	62%	60%
Δεύτερη ποιότητα:	75%	60%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	75%	50% (συμπ/νου)- 60% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

### **2.3.4.Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής**

**2.3.4.1.** Απαραίτητα:

**2.3.4.1.1.** αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων.

**2.3.4.1.1.1.**βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

**2.3.4.1.2.** Προαιρετικά (η χρήση προαιρετικών προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται).

**2.3.4.1.2.1.** τυτιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο.

**2.3.4.1.2.1.1.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Γαλακτικό οξύ E270, κιτρικό οξύ E330, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, οξικό οξύ E260 στο τυρί Mozzarella και κονιοποιημένη κυτταρίνη E460ii στο τυρί Mozzarella μόνο για τριμμένο και κομμένο σε φέτες τυρί σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου. (7)(11)(15)

**2.3.4.1.2.1.2.** Στο ανωρίμαστο τυρί (εκτός από το Mozzarella) επιτρέπεται η χρήση φωσφορικών E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του ίδιου άρθρου σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.(7)(11)

**2.3.4.1.2.1.3.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg για τα τυριά και 2000 mg/kg για τις απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Σορβικά E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για την επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών. (7)(11)

**2.3.4.1.2.1.4.** Τα τυριά που δεν έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα ΙΙΙκαι ΙV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων.

**2.3.4.1.2.1.5.** Συνθήκες ωρίμανσης Χρόνος ωρίμανσης:  
Καταναλώνονται φρέσκα

**2.3.4.1.2.1.6.** Συνθήκες αποθήκευσης μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση: Όπως στην παράγραφο 1.5.β της ενότητας Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π..

## 2.4. Ειδικά Χαρακτηριστικά: Τυριά, από τυρογάλα, με ή χωρίς ωρίμανση

### 2.4.1. Ορισμός

**2.4.1.1.** Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη:

**2.4.1.1.1.** γάλακτος (πρόσγαλα),

**2.4.1.1.2.** γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα),

**2.4.1.1.3.** βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι),

**2.4.1.2.** τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξηρά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

### 2.4.2. Κατηγορίες τυριών:

**2.4.2.1.** Τυριά τυρογάλακτος

### 2.4.3. Ποιότητες:

**2.4.3.1.** Τα τυριά τυρογάλακτος επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

	Υγρασία Μέγιστη	Λίπος Υπολογισμένο σε ξηρή ουσία τουλάχιστον
Εξαιρετική ποιότητα:	60%	70%
Πρώτη ποιότητα:	65%	65%
Δεύτερη ποιότητα:	70%	50%
Μερικώς αποβουτυρωμένα:	70%	33,3% (συμπ/νου)- 50% (ή 10% σε τυρί ως έχει)

### 2.4.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:

**2.4.4.1.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Γαλακτικό οξύ E270, κιτρικό οξύ E330, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, οξικό οξύ E260 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου.

**2.4.4.2.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος ΙΙΙ. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό: α) 1000 mg/kg σε τυριά τυρογάλακτος χωρίς ωρίμανση και τυριά τυρογάλακτος με πρόσθετα τρόφιμα, β) 2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριών τυρογάλακτος με βάση πρωτεΐνες, 2) Σορβικά: E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών 3) Νισίνη E234 σε mascarpone και μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 mg/kg.

**2.4.5.** Στις περιπτώσεις που στα τυριά της κατηγορίας αυτής ανιχνευτούν πρόσθετα που επιτρέπεται να προστίθενται στην κατηγορία του τυριού από το τυρογάλα του οποίου προέρχονται, αυτό δε θεωρείται παράβαση, αρκεί τα ποσοστά να είναι λιγότερα των αρχικών.

**2.4.6.** Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης: Όπως στην παράγραφο 1.4.β. της ενότητας Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. Εξαιρούνται τα τυριά που διατίθενται και καταναλώνονται νωπά.

**2.4.7.** Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων και νωπών τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

**2.4.7.1.** Όπως στις παραγράφους της ενότητας Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. 1.5.β. για τα νωπά και 1.5.α. για τα ξηρά.



**2.5.** Οι εμπορικές ονομασίες των μερικώς αποβουτυρωμένων τυριών των παρ/φων 1, 2 και 3 της ενότητας Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. θα συνοδεύονται από τη φράση «μερικώς αποβουτυρωμένο»

**2.6.** Προϊόντα που δε θεωρούνται και δεν ονομάζονται τυρί.

**2.6.1.** Απαγορεύεται να ονομάζεται «τυρί» και να διατίθεται στην κατανάλωση «σαν τυρί», οποιοδήποτε προϊόν που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. και θα έχει υγρασία μεγαλύτερη και λίπος, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, μικρότερο από τα ποσοστά που αναφέρονται στα μερικώς αποβουτυρωμένα του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.. Αυτά τα τυροκομικά προϊόντα (τα οποία θα διαφέρουν μόνο ως προς το λίπος και την υγρασία από τα τυριά της εν. Α) του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. θα μπορούν να διατίθενται με εμπορικές ονομασίες, οι οποίες θα είναι τελείως διαφορετικές (σε θέμα και κατάληξη ή πρώτο και δεύτερο συνθετικό) από τις εμπορικές, καθιερωμένες, ονομασίες για τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π. και με την προϋπόθεση ότι θα πληρούν τους όρους των «Γενικών διατάξεων για τα τυριά» (εκτός από παρ. 1α) του άρθρου 83 του Κ.Τ.Π.

**2.7. Ειδικά Χαρακτηριστικά: Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά**

**2.7.1. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή**

**Γενικά**

**2.7.1.1. Ορισμός:**

**2.7.1.1.1.** Ανακατεργασμένα τυριά (processed cheese) ή τηγμένα τυριά (fromage fondu, schmelzkäse) και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή (spreadable processed cheese) ή τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

**2.7.1.2. Κατηγορίες προϊόντων:**

**2.7.1.2.1.** επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

**2.7.1.2.2.** ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

**2.7.1.2.3.** παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή.

**2.7.2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή**

**2.7.2.1. Ορισμός:**

**2.7.2.1.1.** Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά (named variety processed cheese) και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, για τα οποία υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές, με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη λίπους γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

**2.7.2.2. Προαιρετικά συστατικά:**

**2.7.2.2.1.** κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο γάλακτος, τηγμένο βούτυρο γάλακτος μπορεί να προστίθενται σε τέτοιες ποσότητες, ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα,

**2.7.2.2.2.** βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι),

**2.7.2.2.3.** ξύδι,

**2.7.2.2.4.** μπαχαρικά και άλλα φυτικά καρυκεύματα σε ποσότητες ικανές για να χαρακτηρίσουν το προϊόν,

**2.7.2.2.5.** με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης των τυριών προστίθενται τρόφιμα, με εξαίρεση των σακχαρούχων, μαγειρευμένα ή κατά άλλο τρόπο παρασκευασμένα σε ποσότητες τέτοιες ώστε η παρουσία τους, να χαρακτηρίζει το προϊόν και με την προϋπόθεση ότι οι προσθήκες αυτές, υπολογισμένες επί ξηρού, δε θα ξεπερνούν το ένα έκτο (1/6) του βάρους των ολικών στερεών του τελικού προϊόντος.

**2.7.2.2.6.** αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και ενζύμων.

**2.7.2.3.** Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

**2.7.2.3.1.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.(7)

**2.7.2.3.2.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος, 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε ανακατεργασμένο τυρί και απομιμήσεις ανακατεργασμένου τυριού, 2) Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε ανακατεργασμένο τυρί σε φέτες ή τριμμένο, απομιμήσεις ανακατεργασμένου τυριού,(7)(11) 3) Κόμμι κασσίας E427 σε ανακατεργασμένο τυρί(19)

**2.7.2.4.** Τα μη αρωματισμένα λυωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές E160α καροτένια, E160γ εκχύλισμα πάπρικας, E160β ανάττο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

**2.7.2.5.** Τα αρωματισμένα λυωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V μέρη 1 και 2 και με τη χρωστική E160β ανάττο σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV του ιδίου άρθρου.(6)

**2.7.2.6.** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικό E200, E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 2000 mg/kg σε τυριά και απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Νισίνες E 334 σε μέγιστο ποσοστό 12,5 mg/kg, 3) Σορβικό E200, E202, E203, προπιονικά E280, E281, E282, E283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών.(7)(11)

**2.7.2.7.** Λιποπεριεκτικότητα Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία

**Ελάχιστο λίπος %**

**Ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %**

υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	ανακατ/μένων τυριών	ανακατ/μένων τυριών με αλοιφώδη υφή
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29

**2.7.2.8.** Το ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, των προϊόντων αυτής της παρ/φου δεν μπορεί να είναι λιγότερο από αυτό του τυριού ή το μέσο όρο του λίπους των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

**2.7.2.9.** Το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα δεν μπορεί να είναι λιγότερο από 4%, από το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα του τυριού ή από 4% από το μέσο όρο του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα.

**2.7.2.10.** Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά που έχουν παρασκευαστεί από Gruyere ή Emmental, σε αυτές τις περιπτώσεις το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα θα είναι 50%.

**2.7.2.11.** Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

**2.7.2.12.** Τα τυριά αυτής της παρ/φου θα ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

**2.7.2.13.** με το όνομα ενός τυριού (για το οποίο υπάρχουν Εθνικές ή Διεθνείς προδιαγραφές):

**2.7.2.14.** αν το όνομα ενός τυριού, χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα προϊόν τότε η αναλογία του τυριού αυτού μέσα στο προϊόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 75% (το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να είναι από το ίδιο ή από άλλα τυριά) π.χ. «ανακατεργασμένο Emmental» ή «ανακατεργασμένο τυρί από Emmental».

**2.7.2.15.** με τα ονόματα περισσότερων του ενός τυριών (όπως παρ/φος 2.5α εν. Β):

**2.7.2.16.** αν περισσότερα του ενός ονόματα τυριών χρησιμοποιούνται για να περιγράψουν ένα προϊόν, τότε το προϊόν πρέπει να είναι παρασκευασμένο μόνο από αυτά τα είδη τυριών (τα Gruyere και Emmental μπορούν να αντικαταστήσουν το ένα το άλλο) (τα τυριά θα αναφέρονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

**2.7.2.17.** σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της ενότητας Β παρ/φος 2.2.. δ,ε, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

**2.7.2.18.** Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις θα προηγείται κατά περίπτωση η φράση «ανακατεργασμένο τυρί», ή «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή».

### **2.7.3.Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή**

**2.7.3.1.** Ορισμός:

**2.7.3.1.1.** Όπως παράγραφος 1 της Β ενότητας.

**2.7.3.2.** Προαιρετικά συστατικά:

**2.7.3.2.1.** κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος, 2.7.3.2,2 – 3-4-5-6

**2.7.3.3.** Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

**2.7.3.3.1.** Όπως στην παρ/φο 2.3. της Β ενότητας.

**2.7.3.4.** Λιποπεριεκτικότητα Ξηρό υπόλειμμα:

**2.7.3.4.1.** Όπως στην παρ/φο 2.4. της Β ενότητας και Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

**2.7.3.5.** Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

**2.7.3.5.1.** Τα τυριά αυτής της παρ/φου μπορούν να ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

**2.7.3.5.1.1.** όταν ένα τυρί δίνει μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν μπορεί να γίνει μνεία του ονόματός του στις ενδείξεις π.χ. «ανακατεργασμένο τυρί με.....» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή με.....».

**2.7.3.5.1.2.σκέτο** «ανακατεργασμένο τυρί» και «ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή»

**2.7.3.5.1.3.σε** όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της παρ/φου 3.2. της Β ενότητας, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μια χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

**2.7.4.Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή**

**2.7.4.1. Ορισμός:**

**2.7.4.1.1.** Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή (process(ed) cheese preparations - process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread) χαρακτηρίζονται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών, άλλων επιτρεπόμενων προσθέτων και διαφόρων τροφίμων που μνημονεύονται στις παρακάτω παρ/φους 2.7.4.2 και 2.7.4.3

**2.7.4.2. Προαιρετικά συστατικά:**

**2.7.4.2.1.** κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος. β), γ), δ), ε) (διαγράφεται η πρόταση «με εξαίρεση των σακχαρούχων) και στ), όπως στην παράγραφο 2.2. της ενοτ. Β.

**2.7.4.2.2.** σακχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

**2.7.4.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:(7)**

**2.7.4.3.1.** Όπως στην παρ/φο 2.3. της ενότητας Β.

**2.7.4.4. Λιποπεριεκτικότητα Ξηρό υπόλειμμα:**

**2.7.4.4.1.** Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία.

ελάχιστο λίπος %	ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα %
υπολογισμένο σε ξηρή ουσία	
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

**2.7.4.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:**

**2.7.4.5.1.** Το όνομα των προϊόντων αυτών θα είναι «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών που περιέχουν ... ή με ...» και «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή που περιέχουν ... ή με ...», όπου τα κενά θα συμπληρώνονται από τα είδη της παρ/φου 4.2.δ, ε, ζ της εν. Β που περιέχονται στα προϊόντα (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας).

**2.7.5. Σε όλες τις κατηγορίες των ανακατεργασμένων τυριών και ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή μπορεί στις ενδείξεις να αντικατασταθεί η λέξη «ανακατεργασμένο» με «τηγμένο».**

**2.8. Ειδικά Χαρακτηριστικά: Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) (Όπως περιγράφεται στο άρθρο 83 του Κ.Τ.Π.)**

#### **2.8.1.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ (GRAVIERA AGRAFON)**

**Απόφαση. 313045/14-1-1994 του Υφυπουργού Γεωργίας  
(Φ.Ε.Κ. 16/Β/14-1-94, 101/Β/16-2-94).**

##### **Άρθρο 1**

Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Αγράφων και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στο συνημμένο στην παρούσα παράρτημα, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές αυτές.

##### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.
- β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- γ) Να είναι πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το ποσοστό του γίδινου γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.
- δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών και προπιονικών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 kg γάλακτος.

##### **Άρθρο 3**

##### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού**

##### **«ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) χρησιμοποιείται γάλα,

το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα υποβάλλεται σε θερμισμό ή παστερίωση.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 340 - 360C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 25-35 λεπτά. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480 - 520C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μια ημέρα το τυρί εξάγεται από τα καλούπια και παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δυο ημέρες. Ακολούθως τοποθετείται σε άλμη 19-20 Be για δυο έως τέσσερις ημέρες.

Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-150C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Στο στάδιο αυτό διενεργούνται επιφανειακά ξηρά αλατίσματα επί τρεις εβδομάδες, ούτως ώστε το ώριμο τυρί να έχει περιεκτικότητα σε αλάτι μέχρι 2% κατά βάρος. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το

τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 16 - 180C, όπου παραμένει επί ένα μήνα και εν συνεχεία σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 150C, και σχετική υγρασία 90 - 95% για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί 3 μήνες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, αναπτύσσεται επιφανειακά μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

#### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» ( GRAVIERA AGRAFON)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

– Μέγιστη υγρασία: 38%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα και διάσπαρτες οπές λόγω προπιονικής ζύμωσης.

– Σχήμα: Κυλινδρικό

– Διαστάσεις: διάφορες

– Βάρη: κεφάλια 2-3 κιλών και 8-10 κιλών

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: σκληρή

– Εμφάνιση: ξηρή που καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

– Υφή: σκληρή και ελαστική

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

#### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής

Τα γράμματα ΓΡ-ΑΓΡ.

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα: (ΓΡ-ΑΓΡ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας /σης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

## Άρθρο 6

### Γενικές διατάξεις

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

### ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΡΑΦΩΝ

Οι κοινότητες που ανήκουν στην περιοχή των Αγράφων, κατά Γεωγραφική ενότητα είναι οι ακόλουθες

#### 1. ΑΡΓΙΘΕΑΣ

Φουντωτό  
Λεοντίτο  
Βλάσιον  
Δροσάτο  
Πετροχώρι  
Κομπουριανά  
Στεφανιάς  
Βραγκιανά  
Μάραθος  
Καταφύλλιο  
Πετρωτό  
Ανθηρό  
Ελληνικά  
Αργιθέα  
Καλή Κώμη  
Μεσοβούνι  
Καρυά

#### 2. ΙΘΩΜΗΣ

Αγ. Ακάκιος  
Μαγούλα  
Μαγουλίτσα  
Γελάνθη  
Μαυρομάτι  
Κατππά  
Χάρμα  
Φανάρι  
Πύργος  
Κανάλια  
Κρανιά  
Λοξάδα  
Ελληνόπυργο

#### 3. ΓΟΜΦΩΝ

Βατσουριά  
Μουζάκι  
Πορτή  
Δρακότρυπα  
Οξυά  
Ανθοχώρι  
Κρυσπηγή  
Πευκόφυτο  
Ελληνόκαστρο  
Αμυγδαλή  
Λαζαρίνα

#### 4. ΝΕΒΡΟΠΟΛΗΣ

Μπεζούλα  
Φυλακτή  
Κρυονέρι  
Κερασιά  
Μεσενικόλας  
Μορφοβούνι  
Άγιος Γεώργιος  
Μοσχάτο  
Νεοχώρι  
Πορτίτσα  
Πετρίλο  
Αργύρι  
Θερινό

#### 5. ΙΤΑΜΟΥ

Απιδιά  
Δαφνοσπηλιά  
Αμάραντος  
Καστανιά  
Ραχούλα  
Καταφύγι  
Λαμπερό  
Αμπελικό  
Καλλίθηρο

#### 6. ΜΕΝΕΛΑΪΔΟΣ

Αηδονοχώρι  
Βαθύλακος  
Θραψίμι  
Λουτροπηγή  
Ρετίνα

#### 7. ΤΑΜΑΣΙΟΥ

Ανάβρα  
Ασημοχώρι  
Αχλαδιά  
Κέδρος  
Κτημένη  
Λεοντάρι

## **2.8.2.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ (GRAVIERA NAXOU)**

### **Άρθρο 1**

#### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη νήσο Νάξο του Νομού Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, στα οποία όμως η αναλογία των τελευταίων δεν ξεπερνά το 20% κατά βάρος.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, και αιγοπροβάτων που εκτρέφονται στη νήσο Νάξο, έχουν προσαρμοσθεί στο περιβάλλον της περιοχής και η διατροφή τους να βασίζεται στη χλωρίδα της νήσου Νάξου.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι να πήξει να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου 20gr/100kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 360 - 370C και διαρκεί 30 - 40 λεπτά. Ακολουθεί διαίρεση του τυροπήγματος σε μέγεθος κόκκων ρυζιού και η αναθέρμανσή του στους 500C το τυρί για 30 λεπτά περίπου. Σε σταθερή θερμοκρασία 500C το τυρί «ψήνεται» για 60 λεπτά από συνεχή ανάδευση. Το τυρόπηγμα στη συνέχεια εξάγεται σε καλούπια με τουλουπάνι και οδηγείται στα πιεστήρια όπου παραμένει για 3-4 ώρες και υφίσταται 3-4 «αλλαγές» του τυρόπανου. Μετά την πίεση οι τυροκεφαλές



μπαίνουν σε άλμη 20 Be και θερμοκρασία 14 - 150C για 2-5 ημέρες ανάλογα με το μέγεθος του τυριού. Εξάγονται από την άλμη, στεγνώνουν και οδηγούνται στα ωριμαντήρια για 70-80 ημέρες με θερμοκρασία θαλάμου 150C περίπου.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 4**

##### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού:– Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή, ελαστική μάζα, στην οποία υπάρχουν διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης και ενίοτε ρωγμές.

Επιδερμίδα:

- Λεπτή, ξηρή, συνήθως καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση. Μάζα τυριού:

- Υφή: σκληρή, ελαστική

- Χρώμα: υποκίτρινο

- Βάρη: α) 1-2 κιλών, β) 3-4 κιλών, γ) 8-9 κιλών(18)

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο σκληρό τυρί, κυλινδρικού σχήματος, με ευχάριστη γεύση και ελαφρύ άρωμα προπιονικής ζύμωσης.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΓΡΑΝ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΓΡΑΝ - 1113 - 20-2-1994). Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

## **Άρθρο 6** **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ» (GRAVIERA NAXOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσης.

### **2.8.3.ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (GRAVIERA KRITIS)**

#### **Απόφαση 313047/14.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.1994).**

### **Άρθρο 1** **Ορισμός**

Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, θερμισμένο ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών .

Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται παραδοσιακή πτυιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-360 C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 50-520 C, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-160 C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-180 C και σχετική

υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 της παρούσας.

#### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 2%

Τύπος τυριού:

- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες σπές προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα

Επιδερμίδα:

- Συνεκτικότητα: Σκληρή
- Εμφάνιση: Ξηρή φαιόχρους με μικροβιακή ανάπτυξη. Μάζα τυριού:
- Υφή: Σκληρή ελαστική
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

#### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα γράμματα ΓΡ - ΚΡ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα:(ΓΡ - ΚΡ - 1113-20/2/1994) .

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική

γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.4.ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ (KEFALOGRAVIERA)**

##### **Απόφαση 313032/11.1.1994**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.1994, 101/Β/16.2.1994).**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Δυτικής Μακεδονίας, Ηπείρου, Νομού Αιτωλοακαρνανίας, Νομού Ευρυτανίας.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γιδίνου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-340 C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 480 C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολουθώντας το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-160 C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μια ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δυο ημέρες περίπου.

Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-160 C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 60 C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Μικρό 4- 6 κιλά Μεγάλο 10-12 κιλά Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: Σκληρή, λεπτή
- Εμφάνιση: Ξηρή που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα: Υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή ελαστική, με πολλές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Υπόλευκο έως υποκίτρινο

Αλλα χαρακτηριστικά: Ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)  
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)  
γ) Τυρί  
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής  
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:  
Τα κεφαλαία γράμματα ΚΓ  
Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας  
Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΓ - 1113- 20/2/94)  
Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.  
Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.5.ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ (LADOTYRI MYTILINIS)**

##### **Απόφαση 313058/17.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94).**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νήσο Λέσβο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο ή μίγματά του με γίδινο γάλα.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή της νήσου Λέσβου.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30%.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να

διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση. Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η χρήση καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 320 - 340 C, με παραδοσιακή ή άλλη πτυιά, εντός 30'. Ακολουθεί διαίρεση, αναθέρμανση μέχρι τους 450 C και μεταφορά του τυροπήγματος σε καλούπια, όπου παραμένει μέχρι να αποκτήσει σταθερή δομή και το χαρακτηριστικό του σχήμα. Ακολουθεί επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία 85% περίπου και θερμοκρασία 120 - 160 C επί τρεις τουλάχιστον μήνες.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού: Σκληρός

Επιδερμίδα: Σκληρή ξηρή Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή με μικρές οπές διασκορπισμένες σε όλη τη μάζα του.
- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

Σχήμα τυριού: Κυλινδρικό με συνήθη διάμετρο βάσης 10cm και ύψος 10cm

Βάρη: 1,5 Kgr περίπου

Αλλα κυρίως χαρακτηριστικά: Είναι σκληρό τυρί με αλμυρή γεύση και ευχάριστο άρωμα.

## **Άρθρο 5** **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS)

αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) .

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΛΑΜΥ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΛΑΜΥ - 1113 -20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

## **Άρθρο 6** **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ» (LADOTYRI MYTILINIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

### **2.8.6.ΜΠΑΤΖΟΣ (BATZOS)**

**Απόφαση 313057/17.1.1994**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.1994).**

## **Άρθρο 1** **Ορισμός**

Η ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγμα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

## **Άρθρο 2**

### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.



β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσης.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το προς τυροκόμηση γάλα αποκορυφώνεται μερικώς, θερμαίνεται συνήθως στους 280 C -320 C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πυτιάς ικανή να προκαλέσει πήξη του γάλακτος σε 50 περίπου λεπτά της ώρας. Μόλις δημιουργηθεί το τυρόπηγμα διαιρείται σε πολύ μικρά τεμαχίδια και αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα για 30 περίπου λεπτά της ώρας. Ακολουθεί ανάδευση

του τυροπήγματος, αναθέρμανσή του μέχρι τους 450 C, εξαγωγή του με χρήση τυροπάνων και στράγγιση. Την επόμενη ημέρα το τυρόπηγμα κόβεται σε φέτες και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Μετά 5 περίπου ημέρες τοποθετείται σε μεταλλικά δοχεία με άλμη περιεκτικότητας σε αλάτι 10 έως 12% κατά βάρος, όπου και παραμένει για ωρίμανση 3 τουλάχιστον μήνες.

Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 25%

Τύπος τυριού: Ημίσκληρο έως σκληρό τυρί άλμης.

Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού: Ημίσκληρη έως σκληρή

– Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

– Οπές: Πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τυριού.

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Αλμυρό ημίσκληρο έως σκληρό τυρί, που ωριμάζει και διατηρείται μέσα σε άλμη με ευχάριστη υπόξινη ελαφρά πικάντικη και πολύ αλμυρή γεύση.

#### **Άρθρο 5** **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή, ε) Το βάρος του περιεχομένου. στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα πέντε πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΠΑΤΖ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΠΑΤΖ - 1113-20/2/1994) .

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6** **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΠΑΤΖΟΣ» (BATZOS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.7.ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ**

**(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)**

**Απόφαση 313063/17.1.1994**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.1994).**

#### **Άρθρο 1**

#### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχωβας Παρνασσού του Νομού Βοιωτίας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

#### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ»

(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυγιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» «(FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 320 C περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης, η οποία διαρκεί περίπου 2 ώρες, το τυρόπηγμα θερμαίνεται στους 400 C για 10 λεπτά. Στη συνέχεια διαιρείται σε μεγάλα τεμάχια, τέτοιου μεγέθους ώστε να χωράνε σε ειδικά καλούπια «μήτρες» ή «κοφινάκι» διαστάσεων 8X13 cm περίπου (διάμετρος Χ ύψος). Ακολούθως, τα καλούπια με το τυρί

εμβαπτίζονται σε τυρόγαλα θερμοκρασίας 600 C για μια ώρα. Εξέρχονται από το τυρόγαλα, εξάγονται τα τυριά από τα καλούπια και ξανατοποθετούνται μέσα σ' αυτά αλλά αντίστροφα και στη συνέχεια ξαναεμβαπτίζονται σε θερμό τυρόγαλα θερμοκρασίας 750 - 800 C για μια ώρα. Στη συνέχεια εξάγονται

τα τυριά με τα καλούπια, αλατίζονται και παραμένουν για στέγνωμα επί 24 ώρες. Μετά το στέγνωμα βγαίνουν τα τυριά από τα καλούπια και τοποθετούνται σε ράφια για 4 ημέρες για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα. Τα τυριά τότε είναι έτοιμα για κατανάλωση.

Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 4**

##### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 50% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος

Τύπος τυριού: Ημίσκληρο Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής
- Χρώμα: Υποκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Έχει ευχάριστη γεύση και άρωμα .

Διατίθεται στην αγορά σε βάρος 1/2 κιλού περίπου.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA

ARACHOVAS PARNASSOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) .

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΦΟΡ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΦΟΡ - 1113- 20/2/1994)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΑΣ ΠΑΡΝΑΣΣΟΥ» (FORMAELA ARACHOVAS PARNASSOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

##### **2.8.8.ΚΑΣΕΡΙ (KASSERI)**

**Απόφαση 313027/11.1.1994**  
**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/17.1.94, 101/Β/16.2.1994) όπως**  
**τροποποιήθηκε με την**  
**απόφαση του Υπ. Γεωργίας 379116/19-7-2000 (Φ.Ε.Κ. 949/Β/31-7-2000).(13)**

**Άρθρο 1**

**Ορισμός**

Η ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα με γίδινο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

**Άρθρο 2**

**Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος.

**Άρθρο 3**

**Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα διαιρείται σε κόκκους, μεγέθους περίπου κόκκων αραβοσίτου και παραμένει σε ηρεμία 5-10' της ώρας. Ακολουθεί αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση

στους 38-400 C. Η αναθέρμανση παραλείπεται όταν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή.

Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον τυρολέβητα ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Αυτή εξάγεται στη συνέχεια και αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί) , έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου, οπότε είναι έτοιμη για επεξεργασία.

Ακολουθώντας τεμαχίζεται ομοιόμορφα σε φέτες και εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70-800 C, όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα που έχει τη δυνατότητα να εκτείνεται.

Μετά το ζύμωμα η τυρομάζα τοποθετείται σε καλούπια και παραμένει εκεί 2-3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5-6 αναστροφές.

Το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 - 14 φορές με ξηρό αλάτι κόκκων μετρίου μεγέθους.

Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 180 C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

#### **Άρθρο 4**

##### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:(13)

– Μέγιστη υγρασία: 45%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.

– Σχήμα

α) Κυλινδρικό: Διαστάσεις: Διάμετρος 25-30 cm, ύψος 7-10cm β)

Παραλληλεπίπεδο

Βάρος: Διάφορα

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.

– Εμφάνιση: Λεπτή

Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

– Υφή: Ημίσκληρη συνεκτική

– Χρώμα: Λευκοκίτρινο

– Οπές: Ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές) .

Γεύση: Ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, αντιβιοτικών και συντηρητικών ουσιών στο τυρί.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ -1650-20.12.94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI) .

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.9.ΣΦΕΛΑ (SFELA)**

#### **Απόφαση 313056/17.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 25/Β/18.1.94).**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στη Νότιο Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή των Νομών Μεσσηνίας και Λακωνίας.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών .

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 300 -320 C, με παραδοσιακή πυτιά. Ακολουθεί διαίρεση τους τυροπήγματος το οποίο αναθερμαίνεται μέχρι τους 380 - 400 C υπό συνεχή ανάδευση και η τοποθέτησή του σε τυρόπανα προς στράγγιση. Εν συνεχεία τοποθετείται σε τυροτράπεζα και πιέζεται ελαφρά. Ακολουθεί η κοπή της τυρομάζας σε μακρόστενες λωρίδες (σφελίδες) , επιφανειακό ξηρό αλάτισμα και τοποθέτησή της σε άλμη 20 Be, σε δοχεία μεταλλικά ή ξύλινα όπου παραμένει μέχρι ένα μήνα, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και κατόπιν μεταφέρεται σε χώρους με θερμοκρασία 40- 60 C μέχρι να συμπληρώσει ηλικία 3 μηνών τουλάχιστον.

Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 45% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος.

Τύπος τυριού: Ημίσκληρος

- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρη
- Σχήμα: Λωρίδες περίπου παραλληλεπίπεδες (σφελίδες)

Επιδερμίδα: Δεν έχει Μάζα

τυριού:

- Υφή: Ημίσκληρο τυρί άλμης με πολλές μικρές οπές στη μάζα του.
- Χρώμα: Λευκοκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Ημίσκληρο τυρί άλμης, που ωριμάζει και διατηρείται εντός άλμης.

### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΣΦΕΛΑ» (SFELA)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΦΕ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΣΦΕ - 1113 - 20/2/1994)



Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού SFELA» (ΣΦΕΛΑ) .

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) .

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

### **Άρθρο 6**

#### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΦΕΛΑ» (SFELA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.10. ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ (SAN MICHALI)**

**Απόφαση 313069/18.1.1994**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.1994).**

### **Άρθρο 1**

#### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της Νήσου Σύρου του Νομού Κυκλάδων, από αγελαδινό γάλα.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) από άλλο είδος γάλακτος πλην του καθοριζομένου στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων και λιπάσης.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) χρησιμοποιείται

γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας. Παρασκευάζεται από μερικά αποκορυφωμένο, παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μετά την πήξη του

γάλακτος στους 320 - 340 C το τυρόπηγμα που δημιουργείται, διαιρείται, αναθερμαίνεται στους 480 - 500 C, αλατίζεται μερικά, μεταφέρεται σε καλούπια και πιέζεται ισχυρά. Ακολουθεί αλάτισμα με εμβάπτιση του τυριού σε άλμη θερμοκρασίας 100-140 C και πυκνότητας 180 - 200 Be για 12 ημέρες περίπου και μεταφορά σε χώρους ωρίμανσης με θερμοκρασία 140 - 160 C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για 4 τουλάχιστον μήνες.

Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 4**

##### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λ.π.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 40% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 36% κατά βάρος. Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: Κυλινδρικό

Επιδερμίδα: Σκληρή, ξηρή, λευκοκίτρινη έως κίτρινη.

Μάζα τυριού:

- Υφή: Σκληρή
- Χρώμα: Λευκό έως λευκοκίτρινο

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα και αλμυρή και πικάντικη γεύση.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα πέντε γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΣΑΝΜΙ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΣΑΝΜΙ - 1113-20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα

καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/1993, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ» (SAN MICHALI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

##### **2.8.11. ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ (METSOVONE)**

##### **Απόφαση 313070/18.1.94**

##### **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 23/Β/18.1.94, 101/Β/16.2.94)**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή της επαρχίας Μετσόβου του Νομού Ιωαννίνων από γάλα αγελαδινό ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο, τα οποία τελευταία δεν υπερβαίνουν το 20% συνολικά κατά βάρος.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) πρέπει να

πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων προβάτων και αιγών προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση και η προσθήκη βιολογικά οξυνισμένου τυρογάλακτος, με οξύτητα 0,30 - 0,35 SH ως πηγή αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

#### **Άρθρο 3**

##### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (METSOVONE) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται πριν από την πήξη τυρόγαλα της προηγούμενης ημέρας με

οξύτητα 0,3 - 0,35 SH σε αναλογία 3-4%. Η πήξη γίνεται στους 320 350 C, εντός 10-15 λεπτών. Ακολουθεί διαίρεση του δημιουργούμενου τυροπήγματος, αναθέρμανσή του στους 460 480 C για 15

20 λεπτά, εξαγωγή του, στράγγιση και ωρίμανση σε ξύλινο κάδο για οξύνιση έως PH 5,3- 5,1 . Στη συνέχεια η οξυνισμένη τυρομάζα τεμαχίζεται σε λωρίδες και μεταφέρεται σε νερό με θερμοκρασία

750- 800 C όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε λεία και εύπλαστη μάζα, η οποία μεταφέρεται σε κυλινδρικά καλούπια, τα οποία μαζί με το τυρί τοποθετούνται σε κρύο νερό μέχρι να αποκτήσουν σταθερό σχήμα. Το αλάτισμα του τυριού γίνεται με εμβάπτισή τους σε άλμη 18-20 Be επί τόσες ημέρες όσο είναι το βάρος του τυριού σε κιλά. Στη συνέχεια το τυρί στεγνώνεται, δένεται, καθ' ένα,

με σπάγγο και μεταφέρεται σε χώρο με θερμοκρασία 150- 170C και σχετική υγρασία 85% περίπου όπου παραμένει για τρεις τουλάχιστον μήνες για να ωριμάσει. Μετά την ωρίμανση, καπνίζεται με φυσικό καπνό από καύση φυτών της περιοχής παραγωγής του τυριού για 1-2 ημέρες παραφινώνεται και είναι έτοιμο προς διάθεση.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «METSOBONE» (METSOVONE) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 4**

##### **Χαρακτηριστικά του τυριού «METSOBONE» (METSOVONE)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «METSOBONE» (METSOVONE) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 38% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% κατά βάρος. Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Βάρη τυριού: 1,5 Kgr, 2,5Kgr, 4,5Kgr περίπου.
- Επιδερμίδα: Λεπτή, ξηρή, κίτρινη έως καστανόχρους. Μάζα τυριού:
- Υφή: Ημίσκληρη έως σκληρή
- Χρώμα: Αχυρόχρουν.

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Επιτραπέζιο καπνιστό τυρί, με κυλινδρικό σχήμα και ελαφρά αλμυρή και πικάντικη γεύση.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «METSOBONE» (METSOVONE) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «METSOBONE» (METSOVONE)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τέσσερα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: METΣ.

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας

Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (METΣ- 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/1993.

### **Άρθρο 6**

#### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93, καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ» (ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.12. ΦΕΤΑ (FETA)**

##### **Απόφαση 313025/11.1.94**

##### **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)**

### **Άρθρο 1**

#### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου.

### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος**

Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος. γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5
- δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρέφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.
- στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.
- ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες. η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και

συντηρητικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20gr/ 100 Kgr γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής «ΦΕΤΑΣ» (FETA)**

Για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).

Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 180 C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.

Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε δυο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στην παρ. 4 του παρόντος και διαρκεί μέχρι 15 ημέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-40 C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δυο στάδια διαρκεί τουλάχιστον δυο μήνες.

Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσης.

Η «ΦΕΤΑ» (FETA) διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία 56%
  - Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%
  - Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
  - Σχήμα: Σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
  - Διαστάσεις: Διάφορες
  - Βάρος: Διάφορα
  - Επιδερμίδα: Δεν έχει
- Μάζα:
- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
  - Χρώμα: Καθαρό λευκό
  - Οπές: Καθόλου ή λίγες

- Κατανομή: Σε όλη τη μάζα
- Σχήμα οπής: Ακανόνιστο
- Γεύση:
- Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

#### **Άρθρο 5** **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΦΕΤΑ» (FETA)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου
- στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΦΕ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20/12/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (FETA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6** **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.13. ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ (KOPANISTI)**

##### **Απόφαση 313046/14.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)**

#### **Άρθρο 1** **Ορισμός**

Η ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών παραδοσιακά

εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά το τοκετό. γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσα.

Απαγορεύεται επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) προστίθεται παραδοσιακή πτυιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 28-30°C, με ποσότητα πτυιάς τόση ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος σε δυο περίπου ώρες. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20-24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (που καλείται

«πέτρωμα») αναμειγνύεται με ξηρό βρώσιμο αλάτι σε αναλογία 4-5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύστομο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία έως ότου αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Στη συνέχεια αφήνεται μέχρις ότου εμφανισθεί εκ νέου άφθονη μικροβιακή χλωρίδα στην επιφάνεια του τυριού. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3-4 φορές μέχρις ότου ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30-40 ημέρες.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί, με αλοιφώδη υφή

Επιδερμίδα: Δεν έχει Μάζα τυριού:

- Υφή: Μαλακή αλλοιφώδης
- Χρώμα: Υποκίτρινο έως υπόφαιο

Αλλα χαρακτηριστικά: Αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)



γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΚΟΠ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής Παράδειγμα (ΚΟΠ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.14. ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ (KALATHAKI LIMNOU)**

##### **Απόφαση 313044/14.1.94**

##### **του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94)**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η Ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Νήσο Λήμνο, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την Νήσο Λήμνο.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος. δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών

και αντιβιοτικών ουσιών.

Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20gr/100Kgr γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 33 - 340 C. Μετά από 45 - 60 λεπτά από της προσθήκης της πυτιάς, το τυρόπηγμα παραμένει σε ακινησία για λίγα λεπτά και στη συνέχεια μεταφέρεται για στράγγιση και βιολογική οξύνιση σε ειδικά κυλινδρικού σχήματος καλούπια (καλαθάκια), τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή στο τυρί. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση εξάγεται το τυρί από τα καλούπια και αλατίζεται επιφανειακά με χρονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Στη συνέχεια τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία και καλύπτεται με άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 6-8% κατά βάρος.

Τα ανωτέρω δοχεία τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 - 180C για τρείς περίπου εβδομάδες και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 60C για ολοκλήρωση του χρόνου ωρίμανσης που είναι τουλάχιστον δυο μήνες.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 56%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή
- Διαστάσεις: Κατά τεμάχιο 10 - 15 cm διάμετρος και 10cm περίπου ύψος.
- Βάρη: Κατά τεμάχιο 0,7 έως 1,3 Kgr
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Καθόλου ή λίγες

Αλλα χαρακτηριστικά: Τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη. Συσκευασία: Το «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) διατίθεται σε λευκοσιδηρά δοχεία τεσσάρων (4), οκτώ (8) και δέκα οκτώ

(18) Kgr.

### **Άρθρο 5 Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

- α) «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)
- β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)
- γ) Τυρί
- δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
- ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
- ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα γράμματα ΚΑΛ-ΛΗ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής

Παράδειγμα (ΚΑΛ-ΛΗ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ' αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

### **Άρθρο 6 Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.15. ΓΑΛΟΤΥΡΙ (GALOTYRI)**

##### **Απόφαση 313031/11.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)**

### **Άρθρο 1 Ορισμός**

Η ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Ηπείρου και Θεσσαλίας.

### **Άρθρο 2**

#### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

- α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο), καθώς και η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιιεργειών βακτηρίων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται σε δοχεία κατά προτίμηση πήλινα, για 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 3-4% αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δυο ημέρες κατά τις οποίες αναδεύεται κατά διαστήματα και σταδιακά αναπτύσσεται οξύτητα. Το αλατισμένο και οξυνισμένο βιολογικά γάλα με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς τοποθετείται στη συνέχεια σε υφασμάτινους ή δερμάτινους σάκκους - τουλούμια ή σε ξύλινα βαρέλια. Ο ανωτέρω χειρισμός επαναλαμβάνεται στο γάλα των επομένων αμέλξεων μέχρις ότου τα τουλούμια, τα βαρέλια ή οι υφασμάτινοι σάκκοι γεμίσουν.

Οι ανωτέρω περιέκτες κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται σε ψυχρές, ξηρές αποθήκες σε

θερμοκρασία μικρότερη των 80 C, δυο (2) τουλάχιστον μήνες στην περίπτωση που παρασκευάζεται από νωπό γάλα.

Κατά το διάστημα αυτό αποβάλλεται υγρασία από τους περιέκτες με βραδύ ρυθμό ωριμάζει το τυρί και αποκτά τα ιδιαιτέρως ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η παρασκευή και η ωρίμανση γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

### **Άρθρο 4**

#### **Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 75%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Καθαρό λευκό
- Οπές: Δεν έχει

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών

στο τυρί.

### **Άρθρο 5 Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΑ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΓΑ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

### **Άρθρο 6 Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2.Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.16. ANEBATO (ANEVATO)**

**Απόφαση 313060/18.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)**

#### **Άρθρο 1 Ορισμός**

Η ονομασία «ANEBATO» (ANEVATO) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Γρεβενών και στην επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, γίδινο ή μίγματα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές της παραγράφου 1 του παρόντος.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον

τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο

δ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε

ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) γάλα, απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση, καθώς και καλλιεργείων αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ANEBATO» (ANEVATO)**

Για την παρασκευή του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) τοποθετείται σε χώρο με

θερμοκρασία 18-22°C μέχρις ότου αποκτήσει οξύτητα 350D περίπου. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 20-40°C, όπου παραμένει για 24 ώρες. Κατόπιν θερμαίνεται στους 120-140°C και προστίθεται σ' αυτό ποσότητα πτυιάς επαρκής να προκαλέσει την πήξη σε 12 περίπου ώρες. Ακολουθεί διαίρεση παραμονή του τυροπήγματος στον τυρολέβητα για 12 περίπου ώρες, στράγγιση, ξηρό επιφανειακό αλάτισμα και ωρίμανση του τυριού για δυο τουλάχιστον μήνες.

Η παρασκευή και ωρίμανση του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

Μέγιστη υγρασία: 60% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% κατά βάρος Τύπος τυριού:

– Μαλακό τυρί, κοκκώδους υφής.

– Βάρη: Διάφορα

Μάζα τυριού: Μαλακή

– Υφή: Κοκκώδης

– Χρώμα: Λευκό

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Μαλακό τυρί με υπόξινη ευχάριστη γεύση και άρωμα.

### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ANEBATO» (ANEVATO) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ANEBATO» (ANEVATO)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ANEB.

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ANEB - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ANEBATO» (ANEVATO). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ANEBATO» (ANEVATO).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ANEBATO» (ANEVATO) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.17. ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)**

##### **Απόφαση 313048/11.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 16/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Οροπέδιο ΟΘΡΥΣ, περιοχή Δομοκού και συγκεκριμένα στα Διοικητικά Ορια των Δήμων και Κοινοτήτων όπως περιγράφονται στο συνημμένο Παράρτημα της παρούσας, από γάλα γίδινο ή από μίγμα αυτού με πρόβειο.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

πρέπει να πληροί της εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα θερμαίνεται στους 750 C περίπου για 30 δευτερόλεπτα της ώρας, ψύχεται στους 27-280 C. Στη συνέχεια τοποθετείται εντός τυρολέβητος σε χώρο 20-220 C με ή

χωρίς πτυιά, όπου παραμένει μέχρι τον σχηματισμό πηγματος. Ακολούθως το πήγμα πολτοποιείται και εισάγεται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος.

Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 40 C μέχρι της διαθέσεώς του.

Η παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 75% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Νωπό τυρί, αλοιφώδους υφής.
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό καθαρό

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Υπόξινη, δροσερή γεύση, ευχάριστο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:



Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης:ΚΑ-ΔΟ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ-ΔΟ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε

συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθ. 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

1. Δήμος Δομοκού

2. Κοινότητες:

- |                |                |
|----------------|----------------|
| – Γερακλί      | Βούζι          |
| – Μαντασιά     | – Πολυδένδρι   |
| – Καρυές       | – Φιλιαδώνα    |
| – Νεοχώρι      | – Μελιταία     |
| – Μαυρολίβαδο  | – Παλαμάς      |
| – Καλαμάκι     | – Αγ. Γεώργιος |
| – Αγ. Στέφανος | – Κορομηλιά    |
| – Ξυνιάδα      | – Νέα Μάκρися  |
| – Λεύκα        | – Ομβριακή     |
| – Μακρυρράχη   | – Περιβόλι     |

#### **2.8.18. ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ (PICHTOGALO CHANION)**

**Απόφαση 313062/17.1.94**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 24/Β/18.1.94)**

##### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Χανίων της νήσου Κρήτης από γάλα γίδινο ή πρόβειο ή μίγμα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την ανωτέρω περιοχή.

## **Άρθρο 2**

### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος**

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη του γάλακτος να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γάλα απαγορεύεται η συμπίκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πτυιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Σε περίπτωση παστερίωσης του γάλακτος επιτρέπεται η προσθήκη χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος και καλλιέργειας αβλαβών οξυγαλακτικών βακτηρίων.

## **Άρθρο 3**

### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ»**

#### **(PICHTOGALO CHANION)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) χρησιμοποιείται γάλα το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Η πήξη του γάλακτος γίνεται σε θερμοκρασία 180 - 250C εντός δυο ωρών περίπου. Μετά την ολοκλήρωση της πήξης το τυρόπηγμα παραμένει για οξύνιση επί 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια, χωρίς διαίρεση, μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους ή τυρόπανα για στράγγιση. Στο στραγγισμένο τηρόπηγμα προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 1% περίπου και το προϊόν είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Η παρασκευή του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου 1 της παρούσας.

Απαγορεύεται η προσθήκη στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

## **Άρθρο 4**

### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ»**

#### **(PICHTOGALO CHANION)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 65% κατά βάρος
  - Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50% κατά βάρος. Τύπος τυριού:
  - Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής
  - Επιδερμίδα: Δεν έχει
- Μάζα τυριού
- Υφή: Αλοιφώδης
  - Χρώμα: Λευκό έως υπόλευκο

– Οπές: Δεν έχει

Αλλα κύρια χαρακτηριστικά: Είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Το τυρί διατίθεται εντός λευκοσιδηρών δοχείων ή άλλων μέσων συσκευασίας από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

#### **Άρθρο 5 Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου  
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΠΗΧ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΠΗΧ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα.

Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION). Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6 Γενικές διατάξεις.**

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. .

81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ» (PICHTOGALO CHANION) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

#### **2.8.19. ΜΑΝΟΥΡΙ (MANOURI)**

**Απόφαση 313028/11.1.94  
του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 8/Β/11.1.94, 101/Β/16.2.94)**

#### **Άρθρο 1 Ορισμός**

Η ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας.

#### **Άρθρο 2 Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος**

### **«προσγάλακτος» και κρέμας**

Το τυρόγαλα, το πρόσγαλα και η κρέμα που χρησιμοποιούνται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η λιποπεριεκτικότητα του τυρογάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5% κατά βάρος.

β) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη.

Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

γ) Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει:

Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.

Να προέρχονται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

Να είναι καλής ποιότητας και πλήρη.

4. Να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζόμενων στην παρ. 1 του άρθρου 1.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) «τυρόγαλα», «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

### **Άρθρο 3**

#### **Τεχνολογία παρασκευής « ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)**

Για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα, τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) υποβάλλεται σε διήθηση

φυγοκέντρηση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πηγματος και στη συνέχεια εμπλουτίζεται με κρέμα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος, ώστε να εξασφαλισθεί λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

Ακολουθεί θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-900 C εντός 40-45' της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος φθάσει στους 70-750 C περίπου, προστίθεται 1% περίπου χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους, σε αναλογία μέχρι 25%.

Στους 800 C περίπου, εμφανίζονται οι πρώτες νιφάδες εξαιτίας αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού, οπότε επιβραδύνεται σημαντικά ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Η θέρμανση εξακολουθεί μέχρι τους 88-900 C. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας και στη συνέχεια μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους σχήματος κυλίνδρου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 4-5 ώρες.

Μετά τη στράγγιση το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης, θερμοκρασίας 4-50C, για παραμονή μέχρι τη διάθεσή του.

### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

– Μέγιστη υγρασία: 60%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%

- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: Συνήθως κυλινδρικό
- Διαστάσεις: Διάφορες
- Βάρη: Διάφορα
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα:

- Υφή: Συμπαγής μαλακή
- Χρώμα: Λευκό
- Οπές: Δεν έχει
- Γεύση: Ευχάριστη, γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα

Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 5**

#### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή. ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα δυο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΑ

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΑ - 1650-20/12/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα.

Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθ. 4 του Π. . 81/93.

## **Άρθρο 6** **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

### **2.8.20. ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)**

**Απόφαση 313051/14.1.93**

**του Υφυπουργού Γεωργίας (ΦΕΚ 18/Β/14.1.94, 101/Β/16.2.94)**

#### **Άρθρο 1**

##### **Ορισμός**

Η ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ), αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη, από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών.

Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή ΚΡΗΤΗΣ που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

#### **Άρθρο 2**

##### **Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.**

Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ

ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πρέπει να πληροί της εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρης νωπό ή παστεριωμένο.

Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) από τυρόγαλα που προέρχεται από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζόμενων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) γάλα και τυρόγαλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

#### **Άρθρο 3**

##### **Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)**

Για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληρεί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πηγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι

τους 920C εντός 30 περίπου λεπτών της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος είναι 68-700 C, προστίθεται σ' αυτό συνήθως μικρή ποσότητα μέχρι 15% κατά βάρος πλήρους γάλακτος πρόβειου ή γίδινου (πρόσγαλα), προερχόμενου από την περιοχή του άρθρου 1 της παρούσας.

Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 800 C οπότε εμφανίζονται νιφάδες πηγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι

τη θερμοκρασία των 920 C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στις συνθήκες αυτές δημιουργείται ένα παχύ στρώμα πηγματος στην επιφάνεια του θερμού τυρογάλακτος, το οποίο μετά παραμονή σε ακινησία για 30 περίπου λεπτά μεταφέρεται σε καλούπια και στραγγίζει για 3 έως 5 ώρες.

Μετά την στράγγιση προστίθεται στο πηγμα 1,5- 2,0% αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) αναμειγνύεται προσεκτικά για να αποκτήσει ομοιογενή σύσταση, τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους και πιέζεται για μια περίπου εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποίας αυξάνεται η οξύτητά του και αποκτά υπόξινη έως όξινη γεύση. Το πιεσμένο πηγμα τοποθετείται σε βαρέλια με πολύ προσοχή κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν κενά στη μάζα του και μεταφέρεται σε θαλάμους με

θερμοκρασία μικρότερη των 100C, όπου παραμένει για περίοδο δυο τουλάχιστον μηνών να ωριμάσει και στη συνέχεια διατίθεται στο εμπόριο. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα βαρέλια τοποθετούνται ανεστραμμένα στο χώρο ωρίμανσεως με χαλαρά προσαρμοσμένο το κάλυμά τους, ώστε τυχόν η αποβαλλόμενη υγρασία να μπορεί να απομακρυνθεί.

Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

#### **Άρθρο 4**

#### **Χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ)**

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (ΧΥΝΟΜΥΖΙΤΗΡΑ ΚΡΙΤΙΣ) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

- Μέγιστη υγρασία: 55% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιπτοπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45% Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Μαλακό τυρί με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή.
- Σχήμα: Άμορφη μάζα.
- Επιδερμίδα: Δεν έχει

Μάζα τυριού:

- Υφή: Μαλακή, κοκκώδης έως αλοιφώδης
- Χρώμα: Λευκό ως υπόλευκο
- Οπές: Δεν υπάρχουν.

Απαγορεύεται η χρήση στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

#### **Άρθρο 5**

##### **Επισήμανση**

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΞΥ-ΚΡ.

Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΞΥ-ΚΡ - 1113-20/2/94)

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα.

Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε, και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού

«ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π. . 81/93.

#### **Άρθρο 6**

##### **Γενικές διατάξεις**

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π. . 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Στην απόφαση Α.Χ.Σ. 92/1992 και όπου αλλού απαντάται η φράση «Ελληνικά παραδοσιακά τυριά» αντικαθίσταται με τη φράση «Τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης» (ΠΟΠ).

#### **2.9. Γενικές διατάξεις για τα τυριά (Όπως περιγράφεται στο άρθρο 83 του Κ.Τ.Π.)**

1. Απαγορεύεται η πώληση και η έκθεση προς πώληση τυριού που:

α) δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό, στον ειδικό τρόπο παρασκευής, στην ονομασία του και δεν έχει τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες της κατηγορίας ή είδους του

β) έχει παρασκευασθεί από γάλα του οποίου η διάθεση στην κατανάλωση δεν



επιτρέπεται (άρθρο 80 παρ/φος 4α, β, γ, δ, ε, στ, ζ, η, θ, ι ια και ιβ ως προς την ενυδάτωση)

γ) το λίπος έχει αντικατασταθεί, ολικά ή μερικά με ξένη προς το λίπος του γάλακτος φυτική ή ζωική λιπαρή ουσία

δ) παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος

ε) έχει ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων

στ) δεν έχει ωριμάσει, όπου η ωρίμανση επιβάλλεται

ζ) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς (όπως ορίζονται από τις Υγειονομικές Διατάξεις)

η) παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση

θ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

ι) έχει τοξίνες

ια) έχει τεχνητά αρωματισθεί με προσθήκη αρώματος. Εξαιρούνται τα αρωματισμένα λυωμένα τυριά.(6)

ιβ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από την αλλοίωση του (πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λπ.)

ιγ) περιέχει πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας άλλα των επιτρεπομένων στο παρόν άρθρο [(συντηρητικά, χρώματα, αμυλώδεις ουσίες (εκτός του Roquefort)]

ιδ) περιέχει τοξικές ή μη καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λπ.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

ιε) χρησιμοποιείται για αυτό, κάποιο τοπικό όνομα με οιονδήποτε τρόπο, ενώ αυτό έχει παρασκευασθεί σε άλλη περιοχή.

Εξαιρούνται τυριά, για τα οποία το τοπικό όνομα έγινε ειδικός τύπος τυριού, όπως π.χ. «Τυρί Αγράφων», «Χαλούμι Κύπρου» κ.λπ.

**1.2. Θεωρείται ακατάλληλο για βρώση ή επικίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία (κατά περίπτωση, όπως ορίζονται στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό ΔΥΑ 2805/1960 ΦΕΚ 179/Β/27.4.1960) τυρί που:**

α) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς

β) έχει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση οφειλόμενη σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση γ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

δ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από εμφανή αλλοίωση (πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λπ.)

ε) έχει τοξίνες

στ) περιέχει τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λπ.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

1.3. Για τους όρους χρησιμοποίησης των επιτρεπομένων για τα τυριά πρόσθετων υλών ισχύουν οι /ξεις του άρθρου 29 του Κώδικα Τροφίμων.

## **2. Συσκευασία τυριών – Ύλεις επικάλυψης τυριών.**

α) συσκευασία τυριών:

Τα μέσα συσκευασίας των τυριών είναι τα ξύλινα, μεταλλικά, πλαστικά, γιάλινα πήλινα δοχεία ή βαρέλια, φύλλο από χαρτί, χαρτόνι, αργίλλιο ή πλαστικό και οι ασκοί από ζώα.

Όλα τα παραπάνω είδη συσκευασίας πρέπει να πληρούν τα αντίστοιχα για κάθε περίπτωση άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Ιδιαίτερα επισημαίνεται ότι τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί, καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.λ.π.) σε ποσοστά μεγαλύτερα από τα, τυχόν, επιτρεπόμενα όρια.

β) Ύλες επικάλυψης τυριών:

– Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας τους.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθοουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.(6)

Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με νатаμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

i. Θα διαπιστώνεται απουσία νатаμυκίνης σε βάθος 5 mm

ii. Το κατάλοιπο της νатаμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm<sup>2</sup> επιφανείας.(7)

### 3.□ Ενδείξεις

α) υποχρεωτικές ενδείξεις:

– όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και στις επιμέρους παραγράφους του παρόντος άρθρου και επι πλέον:

– κατηγορία τυριού

– είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάσθηκε το τυρί (μόνο για τα τυριά της εν. Α), (εργαστηριακά θα εξετάζεται μόνο το ποσοστό της προσθήκης αγελαδινού γάλακτος)

– παστεριωμένο ή νωπό γάλα (μόνο για τα «Λευκά τυριά άλμης»)

– ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία)

– μέγιστη υγρασία (μόνο για τα τυριά της εν. Α) και

– ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα (μόνο για τα ανακατεργασμένα τυριά)

– ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά της εν. Α)

– ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

– χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού

– έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά της εν. ).

– Καταργείται.(14)

– ποσοστό άλατος (μόνο στα νωπά– φρέσκα και ανακατεργασμένα)

– πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με

τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και

**επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμυκίνη θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιοό βάθος θα καθαρίζει το τυρί.**

β) προαιρετικές ενδείξεις:

- θερμίδες σε Kcal ή KJ/100g
- πρωτεΐνες
- ποσοστό άλατος
- ασβέστιο
- βιταμίνες
- και κάθε άλλη σχετική ένδειξη που θα είναι σύμφωνη με τα άρθρα 10 και 11 του Κ.Τ. και δεν θα οδηγεί σε πλάνη τον καταναλωτή.

Οι πινακίδες με τις ενδείξεις πρέπει να παραμένουν στα μέσα συσκευασίας μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται σταθερά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής (κεφάλι, βαρέλι, δοχείο κ.λ.π.)

Το ανεξίτηλο χρώμα ή μελάνη πρέπει να μη μεταφέρουν τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες π.χ. βαρέα μέταλλα κ.λπ. και να μη διαχέονται στο τυρί σε βάθος μεγαλύτερο από 1– 2 το πολύ χιλιοστά.

3.1. Σε περίπτωση που τα τυριά πωλούνται εκτός συσκευασίας π.χ. σε δίσκους (σύνηθες για τα μαλακά τυριά), τότε πρέπει να τοποθετηθεί κινητή πινακίδα επάνω στο τυρί στην οποία θα αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται για αυτές τις περιπτώσεις από την 14/89 Αγορανομική Διάταξη.

Απαγορεύεται η ύπαρξη κάτω από την ίδια πινακίδα ή η συνύπαρξη μέσα στον ίδιο δίσκο τυριών:

- i. διαφορετικής κατηγορίας
- ii. ίδιας κατηγορίας αλλά διαφορετικής ποιότητας και
- iii. Καταργείται. (20)

#### **4. Καταργείται. (20)**

Παρατήρηση: Βρώσιμο χλωριούχο αλάτι είναι το αναφερόμενο στο άρθρο 38 καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι.

### **3. Μεταφορά**

3.1 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.

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

3.3 Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπτότιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα

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

**3.5 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, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.**

3.6 Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία, όπως επίσης και να

παρέχει κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

3.7 Η θερμοκρασία των μεταφορικών μέσων θα ελέγχεται από καταγραφικό θερμόμετρο, με δυνατότητα εκτύπωσης των μετρήσεων, που θα υπάρχει υποχρεωτικά, εξωτερικά ή εσωτερικά του θαλάμου καταψύξεως του οχήματος.

#### 4. Σχετική Νομοθεσία

4.1 Κ.Τ.Π. Άρθρο 83.

4.2 ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις.

4.3 Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'.

4.4 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

4.5 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

4.6 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

4.7 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

4.8 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

4.9 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

4.10 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

4.11 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

4.12 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

4.13 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

4.14 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 Για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

4.15 Υπ'αριθμ. 261611/07.03.2007 (ΦΕΚ 406/Β/22.03.2007) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των διατάξεων του Καν. (ΕΚ) 510/2006 του Συμβουλίου της 20ης Μαρτίου 2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και του Καν. (ΕΚ) 1898/2006 της Επιτροπής της 23ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού υπ'αριθμ. 510/2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωγραφικών προϊόντων και των τροφίμων», όπως τροποποιήθηκε από την υπ'αριθμ. 290398/11.04.2008 (ΦΕΚ 694/Β/21.04.2008) Κοινή Υπουργική Απόφαση και ισχύει.

4.16 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

4.17 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

4.18 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

4.19 ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΙα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων .

4.20 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

4.21 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

4.22 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 149/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 29ης Ιανουαρίου 2008 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου

και του Συμβουλίου με τη θέσπιση των παραρτημάτων II, III και IV για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων στα προϊόντα που καλύπτονται από το παράρτημα I του κανονισμού.

4.23 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

4.24 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

4.25 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

### 1. Εισαγωγή

#### 1.1. Σκοπός

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

#### 1.2. Ορισμοί

1.2.1. Παρατίθενται ορισμοί όπως αναγράφονται στο άρθρο 79 του Κ.Τ.Π..

1.2.2. «α) **«Νωπό γάλα»** νοείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσότερων αγελάδων, προβατινών, αιγών ή βουβαλίδων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

1.2.3. β) **«Γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα»** νοείται είτε το νωπό γάλα που προορίζεται για μεταποίηση, είτε το υγρό ή κατεψυγμένο γάλα, που λαμβάνεται από νωπό γάλα, το οποίο έχει ή δεν έχει υποστεί επιτρεπόμενη φυσική επεξεργασία, όπως θερμική επεξεργασία ή θέρμιση, και του οποίου έχει ή δεν έχει τροποποιηθεί η σύνθεση, εφόσον οι εν λόγω τροποποιήσεις περιορίζονται στην προσθήκη ή/και την αφαίρεση φυσικών συστατικών του γάλακτος.

1.2.4. γ) **«Θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν»** νοείται είτε το γάλα προς πόσιν που προορίζεται για πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε οργανισμούς, το οποίο λαμβάνεται από θερμική επεξεργασία, (παστεριωμένο, αποστειρωμένο, UHT «υψηλής παστερίωσης») είτε το γάλα το οποίο έχει παστεριωθεί και προορίζεται για πώληση χύμα στους επιμέρους καταναλωτές.

1.2.5. δ) **«Προϊόντα με βάση το γάλα»** νοούνται τα γαλακτοκομικά προϊόντα δηλαδή τα προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά από γάλα στο οποίο είναι δυνατόν να προστίθενται οι απαραίτητες ουσίες για την κατασκευή τους, εφόσον οι ουσίες αυτές δεν χρησιμοποιούνται για να αντικαταστήσουν εν όλω ή εν μέρει, κάποιο συστατικό του γάλακτος και τα προϊόντα που αποτελούνται από γάλα, δηλαδή τα προϊόντα των οποίων κανένα συστατικό δεν υποκαθιστά ή δεν αποσκοπεί να υποκαταστήσει κάποιο συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν αποτελεί ουσιαστικό συστατικό, είτε λόγω ποσότητας, είτε λόγω των χαρακτηριστικών που προσδίδει στο προϊόν.

1.2.6. ε) **«Θερμική επεξεργασία»** νοείται κάθε επεξεργασία με θέρμανση που έχει ως αποτέλεσμα, αμέσως μετά την εφαρμογή της, αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

1.2.7. στ) **«Θέρμιση»** νοείται θέρμανση του νωπού γάλακτος επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα, σε θερμοκρασία μεταξύ 57 C και 68 C, ούτως ώστε, μετά την επεξεργασία αυτή, το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

1.2.8. ζ) **«Εκμετάλλευση παραγωγής»** νοείται εγκατάσταση στην οποία βρίσκονται μία ή περισσότερες αγελάδες, προβατίνες, αίγες ή βουβαλίδες με σκοπό την παραγωγή γάλακτος.

1.2.9. η) **«Κέντρο συλλογής»** νοείται εγκατάσταση στην οποία το νωπό γάλα μπορεί να συγκεντρώνεται και ενδεχομένως να ψύχεται και να καθαρίζεται.

1.2.10. θ) **«Κέντρο τυποποίησης»** νοείται εγκατάσταση που δεν συνδέεται με κέντρο συλλογής ή εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης και στην οποία το

νωπό γάλα μπορεί να υποβάλλεται σε αποκορύφωση ή τροποποίηση της περιεκτικότητάς του σε φυσικά συστατικά του γάλακτος.

**1.2.11. ι)** «**Εγκατάσταση επεξεργασίας**» νοείται εγκατάσταση στην οποία το γάλα υφίσταται θερμική επεξεργασία.

**1.2.12. ια)** «**Εγκατάσταση μεταποίησης**» νοείται εγκατάσταση ή / και εκμετάλλευση παραγωγής στην οποία το γάλα ή / και τα προϊόντα με βάση το γάλα υποβάλλονται σε επεξεργασία, μεταποιούνται και συσκευάζονται.

**1.2.13. ιβ)** «**Πρώτη συσκευασία**» νοείται η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

**1.2.14. ιγ)** «**Δεύτερη συσκευασία**» νοείται η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσότερων προϊόντων που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης.

**1.2.15. ιδ)** «**Ερμητικά κλειστό δοχείο**» νοείται ο αεροστεγής περιέκτης που χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτή.

**1.2.16. ιε)** «**Εμπορία**» νοείται η κατοχή ή η έκθεση με σκοπό την πώληση ή διάθεση προς πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιοσδήποτε άλλος τρόπος διάθεσης εκτός από τη λιανική πώληση η οποία πρέπει να υπόκειται στους ελέγχους που προβλέπει η εθνική νομοθεσία για το λιανικό εμπόριο.»

### 1.3. Κωδικοί CPV

**1.3.1. 15511000-3** Γάλα

**1.3.2. 15511210-8** Γάλα UHT

**1.3.3. 15510000-6** Γάλα και κρέμα γάλακτος

**1.3.4. 15500000-3** Γαλακτοκομικά προϊόντα

**1.3.5. 15551300-8** Γιαούρτι

**1.3.6. 15551000-5** Γιαούρτι και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση

**1.3.7. 15551320-4** Γιαούρτι με άρωμα

**1.3.8. 15551310-1** Γιαούρτι χωρίς άρωμα

**1.3.9. 15530000-2** Βούτυρο

### 2. Απαιτήσεις Στρατιωτικής Υπηρεσίας

#### 2.1. Γενικά

**2.1.1.** Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα που προορίζονται για την Στρατιωτική Υπηρεσία διέπονται από τις διατάξεις της ισχύουσας εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας, όπως αναγράφονται στο άρθρο 79 του Κ.Τ.Π.:

**2.1.2.** «Οι ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις εφαρμόζονται σε ότι αφορά:

**2.1.3. α)** Τους όρους για την παραλαβή νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή/και μεταποίησης.

**2.1.4.** Αυτοί περιλαμβάνουν:

**2.1.5.** -Απαιτήσεις όσον αφορά την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το γάλα.

**2.1.6.** -Υγιεινή της εκμετάλλευσης.



**2.1.7.** -Υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης - Υγιεινή του προσωπικού.

**2.1.8.** -Προδιαγραφές που πρέπει να πληρούνται κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής ή κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης.

**2.1.9.** β) Τους γενικούς και ειδικούς όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης.

**2.1.10.** γ) Τους γενικούς όρους υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης.

**2.1.11.** δ) Την υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης.

**2.1.12.** ε) Τα κέντρα συλλογής και τα κέντρα τυποποίησης.

**2.1.13.** στ) Τις απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα.

**2.1.14.** ζ) Τα μικροβιολογικά κριτήρια των προϊόντων με βάση το γάλα και του γάλακτος προς πόσιν.

**2.1.15.** η) Την πρώτη και δεύτερη συσκευασία.

**2.1.16.** θ) Τους όρους σχετικά με το σήμα καταλληλότητας και τις ετικέτες.

**2.1.17.** ι) Τις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

**2.1.18.** ια) Τον υγειονομικό έλεγχο και την επιτήρηση της παραγωγής.

**2.1.19.** 4. Πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές προδιαγραφές σε ότι αφορά:

**2.1.20.** α) Το νωπό γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα ή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

**2.1.21.** β) Την εμπορία νωπού γάλακτος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

**2.1.22.** γ) Την εμπορία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

**2.1.23.** δ) Τα προϊόντα με βάση το γάλα.

**2.1.24.** Αυτά παρασκευάζονται είτε από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές είτε από γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα, και το οποίο προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές.

**2.1.25.** Τα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει να λαμβάνονται από γάλα που ανταποκρίνεται στις παραπάνω προδιαγραφές ή από προϊόντα με βάση το γάλα που πληρούν τους σχετικούς όρους.

**2.1.26.** Τα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει να έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζονται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία ή να πληρούν επαρκείς απαιτήσεις υγιεινής ώστε να πληρούν τα κριτήρια υγιεινής που ισχύουν για κάθε τελικό προϊόν.

**2.1.27.** Μέχρις ότου θεσπισθούν τυχόν κοινοτικοί κανόνες για τον ιονισμό, το γάλα και τα προϊόντα με βάση το γάλα δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

**2.1.28.** ε) Τα χαρακτηριστικά του νωπού γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριού διάρκειας ωρίμανσης τουλάχιστον εξήντα (60) ημερών.

**2.1.29.** Με τη διαδικασία της υφιστάμενης εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να καταρτίζεται κατάλογος προϊόντων «νωπού γάλακτος».

**2.1.30.** 5. Η παραγωγή προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν άρθρο και των οποίων μέρος των γαλακτοκομικών συστατικών έχουν αντικατασταθεί από άλλα προϊόντα εκτός των προϊόντων με βάση το γάλα υπόκειται στους κανόνες υγιεινής που αναφέρονται στο παρόν άρθρο.

**2.1.31.** 6. α) Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος και οι χώροι, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για άλλα τρόφιμα, εφόσον λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης ή της αλλοίωσης του γάλακτος προς πόσιν ή των προϊόντων με βάση το γάλα.

**2.1.32.** β) Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος πρέπει να φέρουν σαφή ένδειξη ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων.»

## **2.2. Απαιτήσεις σχετικά με τα είδη γάλακτος**

**2.2.1.** Απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για τα είδη γάλακτος, όπως αναφέρονται στο άρθρο 80 του Κ.Τ.Π.:

**2.2.2.** ««Νωπό γάλα» νοείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσοτέρων αγελάδων, προβατινών, αιγών ή βουβαλίδων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40 C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.(14)

**2.2.3.** 1. «Γάλα» είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν του ολοσχερούς, χωρίς διακοπή αρμέγματος υγιούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης.

**2.2.4.** Με τον όρο «γάλα» απλά, χωρίς να συνοδεύεται αυτό από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο:

**2.2.5.** α) Προέρχεται από αγελάδα.

**2.2.6.** β) Είναι νωπό.

**2.2.7.** γ) Είναι πλήρες.

**2.2.8.** δ) Δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση.

**2.2.9.** ε) Δεν περιέχει άλλες ύλες που έχουν προστεθεί από έξω.

**2.2.10.** 2. Πάνω στα μέσα συσκευασίας του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται, σαν αναπόσπαστα τμήματα της ονομασίας του, ενδείξεις που να δηλώνουν σαφώς οποιαδήποτε διαφορά του από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που δηλώνεται απλά σαν «γάλα» στην προηγούμενη παράγραφο. Συγκεκριμένα αυτό πρέπει αντίστοιχα να προσονομάζεται:

**2.2.11.** α) Με ένα από τους όρους «Κατσίκας», «Προβάτου», «Βουβάλου» ή «Ανάμικτο Προβάτου-Κατσίκας», εφόσον δεν προέρχεται από αγελάδα.

**2.2.12.** β) Με μια από τις λέξεις «Παστεριωμένο» «Αποστειρωμένο» ή «Κατάψυξης», εφόσον δεν είναι νωπό.

**2.2.13.** γ) Με ένα από τους όρους «Αποβουτυρωμένο», «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Μερικά Αποβουτυρωμένο, Λίπος... (τόσο) %", εφόσον δεν είναι πλήρες.

**2.2.14.** δ) Τροποποιείται με το Π. . 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ. Α΄.(8)

**2.2.15.** ε) Τροποποιείται με το Π. . 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ. Α΄.(8)

**2.2.16.** 2α) Η ονομασία «γάλα» και οι ονομασίες που χρησιμοποιούνται για τον ορισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί επίσης να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με έναν ή περισσότερους όρους για τον ορισμό των συνθέτων προϊόντων των οποίων κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν, αποτελεί ουσιώδες μέρος είτε λόγω της ποσότητάς του είτε λόγω του ότι η επίδρασή του χαρακτηρίζει το προϊόν. (14)

**2.2.17.** 3. Η προέλευση του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μια από τις αναφερόμενες στο εδάφιο (α) της προηγούμενης παραγράφου.(23)

**2.2.18.** Τα κατώτατα και ανώτατα όρια των φυσικών και χημικών σταθερών των ειδών γάλακτος που αναφέρονται πιο πάνω είναι τα ακόλουθα:

Προέλευση	Ειδικό Βάρος σε 15οC	Λίπος %(ελάχιστ.)	Σ. Υ. Α. Λ.* % (ελάχιστ.)
Αγελάδας(15)	1,028 g/l (20%) *(1)	3,5	8,5*(2)
Κατσίκας	1,032	4,0	9,00
Προβάτου	1,035	6,0	10,20
Βουβάλου	1,033	6,0	9,70
Ανάμικτο προβάτου κατσίκας	1,033	5,0	9,60

**Σ.Υ.Α.Λ.** (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους) νοείται εδώ αυτό που προκύπτει από την εφαρμογή του τύπου του FLEISCHMAN, με βάση τις τιμές που προσδιορίστηκαν αναλυτικά

**Λ** = λίπος % και

**Ε.Β.** = Ειδικό βάρος σε 15οC , ως εξής:

$$\text{Σ.Υ.Α.Λ.} = 1,2\Lambda + 2,665 * \frac{100 * (\text{Ε.Β.} - 1)}{\text{Ε.Β}} - \Lambda$$

**2.2.19.** Σε περίπτωση που υπάρχουν αμφιβολίες για το ποσοστό του Σ.Υ.Α.Λ., αυτό πρέπει να προσδιορίζεται σταθμικά.

**2.2.20.** \*(1) ή το ισοδύναμο ανά λίτρο προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.(15)

**2.2.21.** \*(2) ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.(15)

**2.2.22.** Η τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητας του γάλακτος σε λιπαρή ουσία επιτρέπεται μόνον δια της αφαιρέσεως ή προσθήκης κρέμας ή δια προσθήκης πλήρους γάλακτος, ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος ή αποκορυφωμένου γάλακτος για να τηρηθούν οι περιεκτικότητες σε λιπαρή ουσία που καθορίζονται για το γάλα κατανάλωσης.(15)

**2.2.23.** Το γάλα κατανάλωσης πρέπει να περιέχει ποσοστό τουλάχιστο 2,9% πρωτεϊνικών ουσιών, διαπιστούμενο σε γάλα με 3,5% λιπαρής ουσίας ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

**2.2.24.** Ως περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικές ουσίες νοείται η σχέση σε μάζα των μερών πρωτεϊνικής ουσίας του γάλακτος επί 100 μερών του σχετικού γάλακτος η οποία ευρίσκεται πολλαπλασιάζοντας επί 6,38 την ολική περιεκτικότητα του γάλακτος σε άζωτο, εκφρασμένη σε ποσοστό κατά μάζα.

**2.2.25.** Σε περίπτωση εμπλουτισμού με πρωτεΐνες, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του εμπλουτισμένου γάλακτος πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση με 3,8%.(15)

**2.2.26.** 4. «Νωπό» χαρακτηρίζεται το γάλα, που διατίθεται στην κατανάλωση χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από τη διήθηση και την ψύξη καθώς και την ομοιογενοποίηση. Απαγορεύεται η προσφορά και η πώληση νωπού γάλακτος:

**2.2.27.** α) που περιέχει πρωτόγαλα (COLOSTRUM) ή που πηζει όταν βράζει.

**2.2.28.** β) του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες ή η όψη δεν είναι οι κανονικές χαρακτηριστικές του.

**2.2.29.** γ) χρωματισμένο με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο αλλαγής του φυσικού του χρώματος και μάλιστα λόγω μικροβιακής προσβολής.

**2.2.30.** δ) που προέρχεται από άρρωστα ή ύποπτα για αρρώστεια ζώα ή που προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί με ουσίες που μπορούν να επιδράσουν στην υφή του, σε τρόπο ώστε να καταστεί αυτό βλαβερό για την υγεία του ανθρώπου ή να αλλοιωθούν οι χαρακτηριστικές του ιδιότητες.

**2.2.31.** ε) που προέρχεται από ζώα, στα οποία χορηγούνται φάρμακα που απεκκρίνονται με το γάλα.

**2.2.32.** στ) που περιέχει αιωρήματα κάθε είδους, ώστε μισό λίτρο του, μετά από μισή ώρα ηρεμία σε κύλινδρο ή ποτήρι ζέσης με πυθμένα εντελώς επίπεδης επιφάνειας και διάμετρο 7 εκατοστόμετρα περίπου, να αφήνει ίζημα σαφώς αντιληπτό.

**2.2.33.** ζ) που όταν εξετάζεται από την αρμόδια αρχή αποδεικνύεται ακατάλληλο για τη διατροφή του ανθρώπου, από τον υψηλό αριθμό μικροοργανισμών που περιέχει.

**2.2.34.** η) που περιέχει συντηρητικές ουσίες γενικά.

**2.2.35.** θ) που φέρεται σε δοχεία ανοικτά ή ακάλυπτα ή δοχεία που είναι καλυμμένα με πρόχειρο πώμα ή που δεν καθαρίζεται εύκολα (π. χ. χαρτί, ύφασμα κ.λ.π.)

**2.2.36.** ι) που έχει παρασκευαστεί από σκόνη, δισκία, συμπυκνωμένο ή μερικά συμπυκνωμένο (εβαπορέ) γάλα είτε αυτό προσφέρεται όπως είναι, είτε αναμιγμένο με νωπό γάλα.

**2.2.37.** ια) που περιέχει ζάχαρη πρόσθετη.

**2.2.38.** ιβ) που έχει υποστεί αποβουτύρωση, ή αποκορύφωση ή ενυδάτωση (νέρωμα) με οποιοδήποτε τρόπο.

**2.2.39.** 5. α) Θερμικά επεξεργασμένο γάλα χαρακτηρίζεται γάλα κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση που παράγεται με θερμική επεξεργασία άμεσα και αποκλειστικά από νωπό γάλα, και το οποίο έχει τη μορφή γάλακτος παστεριωμένου, UHT και αποστεριωμένου.

**2.2.40.** β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

**2.2.41.** – Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7 C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος.

**2.2.42.** – Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη «υψηλής παστερίωσης».

**2.2.43.** – Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 C.(14)

**2.2.44.** γ) Το γάλα UHT πρέπει:

**2.2.45.** – Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια

**2.2.46.** εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας(τουλάχιστον +135 C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

**2.2.47.** – Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία

**2.2.48.** 30C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55 C.

**2.2.49.** Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα,

**2.2.50.** ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.(14)

**2.2.51.** δ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

**2.2.52.** – Να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο.

**2.2.53.** – Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, χωρίς να παρουσιάσει καμία αισθητή αλλοίωση, επί δεκαπενθήμερο, σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30 C.

**2.2.54.** Επί πλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλέπεται και διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55 C.(14)

**2.2.55.** ε) Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά και οι σταθερές του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να συμπίπτουν με αυτές του αντίστοιχου νωπού γάλακτος.(10)

**2.2.56.** 6. α) Το γάλα που υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 4 για το νωπό γάλα και να συντηρείται μέχρι την θερμική επεξεργασία, όπως ορίζουν οι ισχύουσες διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας.

**2.2.57.** Ο Υγειονομικός έλεγχος του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος γίνεται από την αρμόδια Υγειονομική Αρχή.

**2.2.58.** γ) Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες, επιπλέον εάν πρόκειται για δοχεία που είναι δυνατό να επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να έχουν κατασκευαστεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

**2.2.59.** δ) Στη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις να αναγράφεται:

**2.2.60.** το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα.

**2.2.61.** η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας και για το παστεριωμένο γάλα η θερμοκρασία αποθήκευσης - συντήρησης.(10)

**2.2.62.** 7. «Γάλα Κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το νωπό γάλα, το οποίο έγινε διατηρήσιμο, με κάποια αναγνωρισμένη μέθοδο ταχείας κατάψυξης, που διατηρείται στη συνέχεια σε θερμοκρασία κατώτερη από -15 C, και το οποίο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μετά από πλήρη απόψυξη. Το προϊόν που προσφέρεται έτσι πρέπει να πληροί τους όρους σύστασης και χαρακτήρων γενικά του αντίστοιχου νωπού (πλήρους, αποβουτυρωμένου κ.λπ. ) γάλακτος, από το οποίο προήλθε.

**2.2.63.** 8. «Γάλα Αποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα, μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική κατεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,5% κατ' ανώτατο όριο και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (Σ.Υ.Α.Λ. ) όπως καθορίζεται στην παράγραφο 3 (ελάχιστο όριο) ή διαφορετικά ο δείκτης διάθλασης του ορρού του πρέπει να είναι τουλάχιστον 38 ή (εφόσον ο προσδιορισμός του γίνεται ανέφικτος λόγω προσθήκης συντηρητικών) το ειδικό βάρος του ορρού του σε 15 C πρέπει να είναι μικρότερο από 1,036.(15)

**2.2.64.** Διαγράφεται.(22)

**2.2.65.** 9. «Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα μετά την αφαίρεση, όπως πιο πάνω, μέρους από το λίπος του, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5-1,8%.

**2.2.66.** Όπου στον Κώδικα Τροφίμων χρησιμοποιούνται οι όροι «αποβουτυρωμένο» ή «ημιαποβουτυρωμένο» γάλα μπορούν να χρησιμοποιούνται και οι όροι «άπαχο» και «ημιάπαχο» αντίστοιχα.(9)

**2.2.67.** 10. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που δεν πληροί τις απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε λίπος που προβλέπονται για το πλήρες γάλα, το ημιαποβουτυρωμένο και το αποβουτυρωμένο γάλα, θεωρείται γάλα κατανάλωσης, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε λίπος αναγράφεται στη συσκευασία σαφώς με ένα δεκαδικό ψηφίο και ευανάγνωστα με τη μορφή “.... % λίπος”. Το εν λόγω γάλα δεν πρέπει να περιγράφεται ως πλήρες γάλα, ημιαποβουτυρωμένο γάλα ή αποβουτυρωμένο γάλα(22).

**2.2.68.** 11. Το γάλα, ημιαποβουτυρωμένο και αποβουτυρωμένο γάλα, παστεριωμένο ή αποστεριωμένο (συμπεριλαμβανομένης της αποστείρωσης σε υπερυψηλή θερμοκρασία) (μη αρωματισμένο) δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.(11)

**2.2.69.** 12. Η οξύτητα του διατηρημένου γάλακτος γενικά, που αραιώνεται ανάλογα με νερό μέχρι τη σύσταση του νωπού γάλακτος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη από 6 βαθμούς ούτε ανώτερη από 8 βαθμούς κατά SOXHLET - HENCKEL, ενώ το pH πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 6 - 6,8.

**2.2.70.** Ο υπολογισμός της οξύτητας στο ζαχαρούχο γάλα πρέπει να γίνεται μετά από την αφαίρεση του καλαμοζάχαρου.(1)(8)

**2.2.71.** 13. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E200, E202, E203

**2.2.72.** σε πηγμένο γάλα και σε μέγιστο ποσοστό 1000mg/kg, 2) Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πώλησης,(13)(19) 3) Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε γάλα σε σκόνη για αυτόματους πωλητές και σε γάλα σε σκόνη για την παρασκευή παγωτού(21).

**2.2.73.** 14.Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε γάλα αποστεριωμένο

και UHT, σε μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος και σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, 2) Πολυοξυαιθυλενο - σορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 E477, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 σε τεχνητό γάλα.(13)(16)

**2.2.74.** 14.α) Επιτρέπεται η χρήση σε κασικίσιο γάλα UHT του προσθέτου του Παραρτήματος I «κιτρικά άλατα του νατρίου E331», σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος II του άρθρου 33.(18)

**2.2.75.** 15.Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση προσυσκευασμένου θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση με προϊόν ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό του υπολοιπούμενου λίπους επί τοις εκατό.(16)

**2.2.76.** 16. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων γάλακτος με σκόνη κακάο με τους παρακάτω όρους:

**2.2.77.** α) Για την παρασκευή των σκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:

**2.2.78.** Ι) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το παρόν άρθρο.(13)

**2.2.79.** ΙΙ) Σκόνης κακάο (περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο 10% τουλάχιστον).

**2.2.80.** ΙΙΙ) Ζάχαρης.

**2.2.81.** ΙV) Άλλων πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα.

**2.2.82.** β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων, 1) Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 2) Προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452, επί πλέον εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E482 σε σκόνες για την παρασκευή θερμών ροφημάτων και, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554β, E555, E556, E559 για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη.(13) Στα προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων για τα ποτά με βάση το γάλα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.(12)(17)(20)

**2.2.83.** γ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

**2.2.84.** δ) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιοδήποτε τρόπο καθώς και η χρησιμοποίηση οποιουδήποτε συντηρητικού.

**2.2.85.** ε) Στην επισήμανση των σκευασμάτων πρέπει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις να αναγράφονται:

**2.2.86.** Ι) Η κατηγορία του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε ακολουθούμενη από τη λέξη κακάο, ενώ πρέπει οπωσδήποτε να προτάσσεται η κατηγορία του γάλακτος, δηλαδή: «ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» ή

**2.2.87.** «ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» κ.λπ. απαγορευομένης οποιασδήποτε άλλης επωνυμίας που έχει τη ρίζα της λέξης ΣΟΚΟΛΑΤΑ. (23)

**2.2.88.** ΙΙ) Το ποσοστό λίπους του έτοιμου προϊόντος.(2)(3)(7) (23)

**2.2.89.** 17. «Ορρός γάλακτος σε σκόνη» «WHEY POWDER» χαρακτηρίζεται το προϊόν της σχεδόν μέχρι ξηρού συμπύκνωσης του νωπού ορρού

γάλακτος, που λαμβάνεται σαν υποπροϊόν από την παρασκευή των τυριών ή της καζεΐνης και το οποίο περιέχει υγρασία 5% ανώτατο όριο, γαλακτοζάχαρο 66% τουλάχιστον, πρωτεΐνες 10% τουλάχιστον και λίπος 1,25% ανώτατο όριο.(4)

**2.2.90.** 18. Πρωτεΐνες γάλακτος: Αυτές αποτελούνται κυρίως από καζεΐνη και τις πρωτεΐνες του ορρού του γάλακτος γαλακτοαλβουμίνη και γαλακτογλοβουλίνη.(5)

**2.2.91.** 19. α) «Καζεΐνες» χαρακτηρίζονται οι πρωτεϊνικές ουσίες που αποτελούν το σημαντικότερο συστατικό του γάλακτος, πλυμένες και ξηραμένες. Οι ουσίες αυτές είναι αδιάλυτες στο νερό και λαμβάνονται από το αποκορυφωμένο γάλα με καθίζηση είτε με προσθήκη οξέος, είτε με οξίνιση (μείωση του pH) του γάλακτος με μικροβιακή δράση, είτε με πυτιά, είτε με χρήση άλλων ενζύμων που προκαλούν πήξη του γάλακτος με την επιφύλαξη ενδεχόμενης προηγούμενης χρήσης μεθόδων ανταλλαγής ιόντων και μεθόδων συμπύκνωσης.

**2.2.92.** β) «Όξινη βρώσιμη καζεΐνη» είναι η καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητικών τεχνολογίας και των βακτηριακών καλλιιεργειών που απαριθμούνται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:

**2.2.93.** (1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

**2.2.94.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία 10% m/m

**2.2.95.** -Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 90% m/m από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες 95% m/m

**2.2.96.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 2,25% m/m

**2.2.97.** -Ανώτατη τιτλοδοτούμενη οξύτητα εκφραζόμενη σε ml διαλύματος 1,1N υδροξειδίου του νατρίου ανά g 0,27

**2.2.98.** -Ανώτατη περιεκτικότητα, σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 2,5% m/m

**2.2.99.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 1% m/m

**2.2.100.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5mg σε 25g

**2.2.101.** (2) Ρυπαντές

**2.2.102.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο 1 mg/kg

**2.2.103.** (3) Προσμίξεις

**2.2.104.** -Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) καμμία σε 25 g

**2.2.105.** (4) Βοηθητικά τεχνολογίας και βακτηριακές καλλιέργειες αβλαβείς και κατάλληλες για ανθρώπινη διατροφή.

**2.2.106.** α)- Γαλακτικό οξύ (E 270)

**2.2.107.** -Υδροχλωρικό οξύ

**2.2.108.** -Θειικό οξύ

**2.2.109.** -Κιτρικό οξύ (E 330)

**2.2.110.** -Οξικό οξύ (E 260)

**2.2.111.** -Ορθοφωσφορικό οξύ β) Ορρός γάλακτος

**2.2.112.** -Βακτηριακές καλλιέργειες που παράγουν γαλακτικό οξύ.

**2.2.113.** (5) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

**2.2.114.** -Οσμή: απουσία ξένων οσμών

**2.2.115.** -Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.



**2.2.116.** γ) «Βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» είναι η βρώσιμη καζεΐνη που λαμβάνεται από καθίζηση με τη χρησιμοποίηση των βοηθητικών τεχνολογίας που αναφέρονται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνεται στις παρακάτω προδιαγραφές:

**2.2.117.** (1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

**2.2.118.** - Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία 10% m/m

**2.2.119.** -Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 84% m/m από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνη 95% m/m

**2.2.120.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 2% m/m

**2.2.121.** -Κατώτατη περιεκτικότητα, σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P2O5) 7.5% m/m

**2.2.122.** - Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 1% m/m

**2.2.123.** - Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22.5mg σε 25g

**2.2.124.** (2) Ρυπαντές

**2.2.125.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο 1 mg/kg

**2.2.126.** (3) Προσμίξεις

**2.2.127.** - Ξένες ουσίες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλων, τρίχες ή τμήματα εντόμων) καμμία σε 25 g

**2.2.128.** (4) Βοηθητικά τεχνολογίας αβλαβή και κατάλληλα για την ανθρώπινη διατροφή. - Πυτία

**2.2.129.** - Άλλα ένζυμα που προκαλούν πήξη του γάλακτος.

**2.2.130.** (5) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

**2.2.131.** – Οσμή: απουσία ξένων οσμών

**2.2.132.** – Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.(6)

**2.2.133.** 20. α) «Βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» είναι τα καζεϊνικά άλατα που λαμβάνονται από βρώσιμες καζεΐνες που έχουν υποστεί εξουδετέρωση με τις ουσίες που αναγράφονται στο υπεδάφιο 4 αυτού του εδαφίου και που ανταποκρίνονται στις παρακάτω προδιαγραφές:

**2.2.134.** (1) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

**2.2.135.** - Ανώτατη περιεκτικότητα σε υγρασία 8% m/m

**2.2.136.** -Κατώτατη περιεκτικότητα σε πρωτεϊνική καζεΐνη γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 88% m/m

**2.2.137.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος υπολογιζόμενη επί ξηρού υπολείμματος 2% m/m

**2.2.138.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 1% m/m

**2.2.139.** –pH 6 μέχρι 8

**2.2.140.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5mg σε 25g

**2.2.141.** (2) Ρυπαντές

**2.2.142.** -Ανώτατη περιεκτικότητα σε μόλυβδο 1 mg/kg

**2.2.143.** (3) Προσμίξεις

**2.2.144.** - Ξένα σώματα (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) καθόλου σε 25 g

**2.2.145.** Βοηθητικά τεχνολογίας ποιότητας τροφίμων (παράγοντες εξουδετέρωσης και ρυθμιστικά διαλύματα)

**2.2.146.** Υδροξείδια, ανθρακικά, φωσφορικά, κιτρικά άλατα νατρίου, καλίου, ασβεστίου, αμμωνίου, μαγνησίου.

**2.2.147.** Χαρακτηριστικά

**2.2.148.** Οσμή: πολύ ελαφρά αρώματα και ξένες οσμές.

**2.2.149.** Μορφή: Χρώμα μεταξύ του λευκού και λευκού κρεμ. Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρή πίεση.

**2.2.150.** Διαλυτότητα: Σχεδόν τελείως διαλυτά στο απεσταγμένο νερό εκτός από το καζεϊνικό άλας του ασβεστίου.(6)

**2.2.151.** 21. Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την υγιεινή κατάσταση των βασικών προϊόντων των εδαφίων β, γ της παρ. 19 και του εδαφίου α της παρ. 20, τα προϊόντα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία που ανενεργοποιεί τη φωσφατάση. (6)

**2.2.152.** 22. α) Οι ονομασίες «όξινη βρώσιμη καζεΐνη», «βρώσιμη καζεΐνη πυτίας» και «βρώσιμα καζεϊνικά άλατα» αποδίδονται μόνο στα προϊόντα που καθορίζονται στις παραγράφους 19 και 20 και με τις ονομασίες αυτές πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο. Προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους ορισμούς και τις προδιαγραφές των παραγράφων 19 και 20 πρέπει να κατονομάζονται και επισημαίνονται κατά τρόπο που να είναι αδύνατο να κάνει λάθος ο αγοραστής όσον αφορά τη φύση, ποιότητα και χρησιμοποίησή τους.

**2.2.153.** β) Με την επιφύλαξη των διατάξεων που υπάρχουν για την επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, οι μόνες ενδείξεις που πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφονται στη συσκευασία, στα δοχεία ή ετικέτες των προϊόντων που ορίζονται στα εδάφια β, γ της παρ. 19 και της παρ. 20 και οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες, είναι οι ακόλουθες:

**2.2.154.** 1) Η ονομασία του προϊόντος σύμφωνα με τα εδάφια β, γ της παρ. 19 και α της παρ. 20, με την ένδειξη του είδους των κατιόντων όταν πρόκειται για καζεϊνικά άλατα

**2.2.155.** 2) Για τα προϊόντα που διατίθενται στο εμπόριο σαν μίγματα η ένδειξη «μίγμα... » ακολουθούμενη από τις ονομασίες των διαφόρων συστατικών του μίγματος, κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος περιεκτικότητας, η ένδειξη των κατιόντων για τα καζεϊνικά άλατα και η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες όταν πρόκειται για μίγματα που περιέχουν καζεϊνικά άλατα.

**2.2.156.** 3) Η καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια.

**2.2.157.** 4) Το όνομα ή η επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.

**2.2.158.** 5) Το όνομα της χώρας παραγωγής για τα προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες.

**2.2.159.** 6) Η ημερομηνία παρασκευής ή ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

**2.2.160.** 7) Οι ενδείξεις των υποπαραγράφων 1, 2, 5, 6 πρέπει να γράφονται και στα Ελληνικά.(6)

**2.3. Απαιτήσεις για Διατηρημένα γάλατα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα 2.3.1.** Παρατίθενται οι απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας όπως αναγράφονται στο άρθρο 80α του Κ.Τ.Π.:

**2.3.2.** «1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που ορίζονται στο Παράρτημα Ι (αναγράφεται παρακάτω).

**2.3.3. 2. Διαγράφεται**

**2.3.4. 3.** Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι υπό τους ακόλουθους όρους:

**2.3.5. α)**

**2.3.6. 1)** οι ονομασίες των προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι, χρησιμοποιούνται

**2.3.7.** την περιγραφή τους, υπό την επιφύλαξη του στοιχείου 2).

**2.3.8. 2)** ως εναλλακτική δυνατότητα όσον αφορά αυτές τις ονομασίες προϊόντων που αναφέρονται στο στοιχείο 1), το παράρτημα ΙΙ προβλέπει κατάλογο ειδικών ονομασιών. Αυτές οι ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στη γλώσσα και με τις προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στο παράρτημα ΙΙ.

**2.3.9. β)** Στην ετικέτα των προϊόντων πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό λιπαρών ουσιών γάλακτος, εκφρασμένο σε βάρος σε σχέση προς το τελικό προϊόν, εκτός από την περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο δ) και ζ) και σημείο 2 στοιχείο δ), καθώς και το ποσοστό αποβουτυρωμένης ξηράς ουσίας γάλακτος για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι σημείο 1. Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται κοντά στην εμπορική ονομασία.

**2.3.10. γ)** Στην περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι σημείο 2, πρέπει να αναγράφονται οδηγίες στην ετικέτα για τον τρόπο αραιώσης ή ανασύστασης, καθώς και ένδειξη της περιεκτικότητας σε λιπαρά, του κατ' αυτόν τον τρόπο αραιωθέντος ή ανασυσταθέντος προϊόντος.

**2.3.11. δ)** Για τα προϊόντα με βάρος μονάδας κάτω των 20g που είναι συσκευασμένα σε εξωτερική συσκευασία, οι απαιτούμενες, δυνάμει του παρόντος άρθρου, ενδείξεις, είναι δυνατόν να αναγράφονται μόνο στην εξωτερική αυτή συσκευασία, με εξαίρεση την περιγραφή που απαιτείται σύμφωνα με το εδάφιο α στοιχείο 1).

**2.3.12. ε)** Στην επισήμανση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι μέρος 2, πρέπει να αναφέρεται ότι το προϊόν «δεν προορίζεται ως τροφή για βρέφη ηλικίας κάτω των δώδεκα μηνών».

**2.3.13. 4.** Τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι δεν επιτρέπεται να περιέχουν χρωστικές ουσίες.

**2.3.14. 5. α)** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: ασκορβικό οξύ E300, ασκορβικό νάτριο E301, εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ E304, λεκιθίνη E322, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, καραγενάνες E407, όξινο ανθρακικό νάτριο E500 (ii), όξινο ανθρακικό κάλιο E501 (ii), χλωριούχο ασβέστιο E509 σε ποσότητα όσον αρκεί (quantum satis) σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ του εν λόγω άρθρου.

**2.3.15. β)** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ τμήμα Δ του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: εστέρες του γαλλικού οξέος (E310, E311, E312), ΒΗΑ E320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως, μόνα ή σε συνδυασμό και σε μέγιστο ολικό ποσοστό χρήσης 200 mg/kg εκφραζόμενο επί λιπαρών ουσιών.

**2.3.16. γ)** Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος και σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος.

**2.3.17. ε)** Για τα προϊόντα που ορίζονται στα παραρτήματα Ι και ΙΙ δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από αυτό το άρθρο.

**2.3.18. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**

**2.3.19. ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

### **2.3.20. 1. Γάλα μερικά αφυδατωμένο**

**2.3.21.** Το ζαχαρούχο ή μη ζαχαρούχο υγρό προϊόν, που λαμβάνεται με μερική αφαίρεση του ύδατος από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα ή από μείγμα των προϊόντων αυτών, στα οποία ενδεχομένως έχει προστεθεί κρέμα γάλακτος ή γάλα ολικά αφυδατωμένο ή και τα δύο αυτά προϊόντα, εφόσον η ποσότητα του προστιθέμενου ολικά αφυδατωμένου γάλακτος δεν υπερβαίνει, στο τελικό προϊόν, το 25% του ολικού στερεού υπολείμματος γάλακτος.(2)

**2.3.22.** -Είδη μη ζαχαρούχου συμπυκνωμένου γάλακτος

#### **2.3.23. α) Συμπυκνωμένο γάλα πλούσιο σε λιπαρά**

**2.3.24.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 15% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 26,5%.

#### **2.3.25. β) Συμπυκνωμένο γάλα**

**2.3.26.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 25%.

#### **2.3.27. γ) Γάλα συμπυκνωμένο, μερικά αποβουτυρωμένο**

**2.3.28.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 1% και κάτω του 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 20%.

#### **2.3.29. δ) Γάλα συμπυκνωμένο, αποβουτυρωμένο**

**2.3.30.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1% και η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος είναι τουλάχιστον 20%.

**2.3.31.** -Είδη συμπυκνωμένου ζαχαρούχου γάλακτος

#### **2.3.32. ε) Γάλα συμπυκνωμένο, ζαχαρούχο**

**2.3.33.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 8% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 28%.

#### **2.3.34. στ) Γάλα συμπυκνωμένο, μερικά αποβουτυρωμένο, ζαχαρούχο**

**2.3.35.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 1% και κάτω του 8% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 24%.

#### **2.3.36. ζ) Γάλα συμπυκνωμένο, αποβουτυρωμένο, ζαχαρούχο**

**2.3.37.** Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1% και η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος είναι τουλάχιστον 24%.

### **2.3.38. 2.Γάλα ολικά αφυδατωμένο**

**2.3.39.** Το στερεό προϊόν του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 5% στο τελικό προϊόν και το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση του νερού από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα, από κρέμα γάλακτος ή από μείγμα των προϊόντων αυτών.(2)

#### **2.3.40. α) Γάλα σε σκόνη, πλούσιο σε λιπαρά ή σκόνη γάλακτος πλούσιου σε λιπαρά**

**2.3.41.** Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 42%.

**2.3.42. β) Πλήρες γάλα σε σκόνη ή σκόνη πλήρους γάλακτος**

**2.3.43.** Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι άνω του 26% και κάτω του 42%.

**2.3.44. γ) Γάλα μερικά αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη γάλακτος μερικά αποβουτυρωμένου**

**2.3.45.** Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι άνω του 1,5% και κάτω του 26%.

**2.3.46. δ) Γάλα αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος**

**2.3.47.** Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1,5%.

**2.3.48. 3. Επεξεργασίες**

**2.3.49. α)** Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο σημείο 1 στοιχεία ε) έως ζ), επιτρέπεται η προσθήκη πρόσθετης ποσότητας λακτόζης που δεν υπερβαίνει το 0,03% κατά βάρος του τελικού προϊόντος.

**2.3.50. β)** Με την επιφύλαξη του κανονισμού(ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, η συντήρηση των προϊόντων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, επιτυγχάνεται:(2)

**2.3.51.** - με θερμική επεξεργασία [αποστείρωση, επεξεργασία σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT), κ.λπ.] για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχεία α) έως δ).

**2.3.52.** - με προσθήκη σακχαρόζης, για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο ε) έως ζ).

**2.3.53.** - με αφυδάτωση, για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2.

**2.3.54. γ)** Χωρίς να θίγονται οι απαιτήσεις των σημείων 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος, η περιεκτικότητα του γάλακτος σε πρωτεΐνες μπορεί να προσαρμοστεί σε ελάχιστη περιεκτικότητα 34% κατά βάρος (εκφραζόμενη επί του στερεού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες), με αποκλειστικό σκοπό τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις των σημείων 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος όσον αφορά τη σύσταση, με την προσθήκη ή/και την αφαίρεση συστατικών του γάλακτος χωρίς μεταβολή της αναλογίας πρωτεϊνών ορού γάλακτος προς καζεΐνη του γάλακτος που έχει υποστεί προσαρμογή.(2)

**2.3.55. 4. Επιτρεπόμενες προσθήκες και πρώτες ύλες (2)**

**2.3.56. α)** Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 .

**2.3.57. β)** Οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες με σκοπό την προσαρμογή της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες που αναφέρεται στο σημείο 3 στοιχείο γ) είναι οι εξής:

**2.3.58. i)** Ίζημα γάλακτος

**2.3.59.** Το ίζημα γάλακτος είναι το προϊόν που λαμβάνεται από τη συμπύκνωση των πρωτεϊνών γάλακτος με υπερδιήθηση του γάλακτος, του μερικά αποκορυφωμένου γάλακτος ή του αποκορυφωμένου γάλακτος

**2.3.60. ii)** Διήθημα γάλακτος

**2.3.61.** Το διήθημα γάλακτος είναι το προϊόν που λαμβάνεται με τη απομάκρυνση των πρωτεϊνών γάλακτος και των λιπαρών ουσιών γάλακτος από το γάλα, το μερικά αποκορυφωμένο γάλα ή το αποκορυφωμένο γάλα με υπερδιήθηση, και

**2.3.62. iii)** Λακτόζη

**2.3.63.** Η λακτόζη είναι φυσικό συστατικό του γάλακτος που λαμβάνεται από ορό γάλακτος με ελάχιστη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 99,0% m/m επί ξηρού υπολείμματος. Μπορεί να είναι άνυδρη ή να περιέχει ένα μόριο ύδατος κρυσταλλώσεως ή να είναι μείγμα των δύο αυτών μορφών.(2)

#### **2.3.64. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ**

**2.3.65.** ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι

**2.3.66.** α) Στα αγγλικά ως «evaporated milk», νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο β) του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά, είναι τουλάχιστον 9% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 31%.

**2.3.67.** β) Στα γαλλικά ως “lait demi – écremé concentré”, “lait demi-écremé concentré non sucré”, στα ισπανικά ως “leche evaporada semidesnatada”, στα ολλανδικά ως “geevaporeerde halfvolle melk” ή “halfvolle koffiemelk” και στα αγγλικά ως “evaporated semi-skimmed milk”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο γ), του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 4 και 4,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 24%.

**2.3.68.** γ) Στα δανικά ως “kondenseret kaffefloede”, και στα γερμανικά ως “kondensierte kaffeesahne”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο α).

**2.3.69.** δ) Στα δανικά ως “floedepulver”, στα γερμανικά ως “Rahmpulver” και “Sahnepulver”, στα γαλλικά ως “crème en poudre”, στα ολλανδικά ως “roompoeder”, στα σουηδικά ως “graeddpulver” και στα

**2.3.70.** φινλανδικά ως “Kermajauhe”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο α).

**2.3.71.** ε) Στα γαλλικά ως “lait demi-écremé concentré sucré”, στα ισπανικά ως “leche condensada semidesnatada” και στα ολλανδικά ως “gecondenseerde halfvolle melk met suiker”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο στ), του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 4 και 4,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 28%.

**2.3.72.** στ) Στα γαλλικά ως “lait demi-écremé en poudre”, στα ολλανδικά ως “halfvolle melkpoeder”, και στα αγγλικά ως “semi-skim-med milk powder” ή “dried semi-skimmed milk”, νοείται το προϊόν το οποίο ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 14% και 16%.

**2.3.73.** ζ) Στα πορτογαλικά ως “leite em po meio gordo”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 13% και 26%.

**2.3.74.** η) Στα ολλανδικά ως “koffiemelk”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 1 στοιχείο β).

**2.3.75.** θ) Στα φινλανδικά ως “rasvaton maitojauhe”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο δ).

**2.3.76.** ι) Στα ισπανικά ως “leche en polvo semidesnatada”, νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) με περιεκτικότητα σε λιπαρά μεταξύ 10% και 16%.

**2.4. Απαιτήσεις για Αφρόγαλα – Βούτυρο – Γαλακτικές λιπαρές ύλες 2.4.1.** Παρατίθενται οι απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας όπως αναγράφονται στο άρθρο 81 του Κ.Τ.Π.:

**2.4.2. «1. «Αφρόγαλα» ή «Ανθόγαλα» ή «Καϊμάκι»** χαρακτηρίζεται η ύλη που λαμβάνεται από νωπό γάλα με ειδικό κορυφολόγο (ή κατά την παραμονή του) χωρίς

καμμία άλλη προσθήκη. Το αφρόγαλα που προσφέρεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:

**2.4.3.** α) Στην συσκευασία ή εφόσον προσφέρεται χύμα, με ανάρτηση κατάλληλης επιγραφής σε εμφανές σημείο, πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος του με μια από τις παρακάτω φράσεις: «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 25%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 40%».

**2.4.4.** β) Επιτρέπεται να προσφέρεται στην κατανάλωση με οποιαδήποτε ενδιάμεση λιποπεριεκτικότητα μεταξύ των τριών που καθορίζονται παραπάνω από το εδάφιο (α), με την απαραίτητη προϋπόθεση να δηλώνεται ευκρινώς στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας.(2)

**2.4.5.** γ) τυχόν αραίωση αφρογάλακτος πλουσιώτερο σε λίπος για δημιουργία ενός από τους παραπάνω επιτρεπόμενους τύπους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με νωπό γάλα.

**2.4.6.** δ) Η οξύτητα του αφρογάλακτος κάθε φύσης, γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET–HENCKEL, υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος.

**2.4.7.** ε) Εκτός από τη σύστασή του, κατά τα υπόλοιπα το αφρόγαλα πρέπει να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του άρθρου 80 για το νωπό γάλα.

**2.4.8.** στ) Η κρέμα γάλακτος και η σκόνη κρέμας γάλακτος (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.(5)

**2.4.9.** ζ) Στο αφρόγαλα (κρέμα γάλακτος) μακράς διάρκειας σε σπρέι, επιτρέπεται η χρήση ως προωθητικού αερίου του πρωτοξειδίου του αζώτου (N<sub>2</sub>O). Η χρήση αυτή πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται για την ασφαλή χρήση προϊόντων σε σπρέι.(3)

**2.4.10.** η) Στην πλήρη παστεριωμένη κρέμα επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Αλγινικό νάτριο E401, αλγινικό κάλιο E402, καραγενάνες E407, καρβοξυμεθυλοκυτταρικό νάτριο E466 «κόμμι κυτταρίνης», μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του ίδιου άρθρου. Στα άλλα είδη κρέμας γάλακτος επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.(8)(9)

**2.4.11.** θ) Επιτρέπεται η χρήση νισίνης E234, σε clotted cream και σε μέγιστο ποσοστό 10 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.(6)

**2.4.12.** ι) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε κρέμα γάλακτος, παστεριωμένη, αποστεριωμένη και UHT και σε κτυπημένη κρέμα γάλακτος, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.(6)(8)

**2.4.13. 2. Ως «τεχνητό αφρόγαλα» ή «υποκατάστατο κρέμας σαντιγύ»** χαρακτηρίζονται σκευάσματα αφρογάλακτος ή και τέτοια που προσομοιάζουν με το αφρόγαλα στα οποία το λίπος έχει αντικατασταθεί σε οποιοδήποτε ποσοστό με άλλη ξένη λιπαρή ουσία. Τα προϊόντα αυτά καθώς και τα μίγματα σε οποιαδήποτε μορφή, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 141 του Κώδικα Τροφίμων.(4)

**2.4.14. 3. Ο όρος «Βούτυρο» ή «Βούτυρο Γάλακτος»,** σαν μέρος της ονομασίας ενός από τα είδη βουτύρου που καθορίζονται πιο κάτω, αναφέρεται στο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξύνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο.(7)

**2.4.15.** Σαν κατώτατα όρια σταθερών του εγχώριου αγνού βούτυρου κάθε τύπου, νοούμενα στην καθαρή λιπαρή του ύλη, καθορίζονται τα παρακάτω:

**2.4.16.** (α) Αριθμός Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 4 C 41-44

**2.4.17.** (β) Αριθμός REICHERT - MEISSEL 26

**2.4.18.** (γ) Αριθμός POLENSKE 3-10

**2.4.19.** (δ) Αριθμός Σαπωνοποίησης 227

**2.4.20.** Στην κρίση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου για γνωμάτευση πρέπει να υποβάλλονται τα αποτελέσματα της χημικής εξέτασης δειγμάτων βουτύρου, τα οποία παρουσιάζουν αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου μεταξύ 44-45 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά ή αριθμό REICHERT - MEISSEL κατώτερο από 26 και ανώτερο από 24 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά.

**2.4.21.** Βούτυρα που παρουσιάζουν αριθμό REICHERT-MEISSEL κατώτερο από 24 ή αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου ανώτερο από 45 πρέπει να χαρακτηρίζονται σαν μη κανονικά.

**2.4.22.** Στο βούτυρο κάθε είδους επιτρέπεται η προσθήκη ασκορβικών E300, E302, E304 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

**2.4.23.** β) Επιτρέπεται η χρώση του βουτύρου (συμπεριλαμβανομένου του βουτύρου με μειωμένα λιπαρά) και του συμπυκνωμένου βουτύρου με χρωστική E160α καροτένιο σε ποσότητα όσον αρκεί σύμφωνα με το Παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων. Εξαιρείται το βούτυρο από πρόβειο και γίδινο γάλα, στο οποίο δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.(7)

**2.4.24.** γ) Στο βούτυρο από όξινη κρέμα γάλακτος επιτρέπεται η χρήση 1) ανθρακικών αλάτων νατρίου E500 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis 2) φωσφορικών E338, E339, E340, E341, E342, E450, E451, E452 σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.(8)

**2.4.25.** 5. α) "Γαλακτικές λιπαρές ύλες" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή ευμάλακτου στερεού γαλακτώματος λιπαρής ύλης σε νερό προερχόμενα αποκλειστικά από το γάλα ή/και από ορισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, των οποίων οι λιπαρές ύλες είναι το κυριότερο αξιοποιήσιμο συστατικό. Εντούτοις μπορεί να προστίθενται και άλλες ύλες αναγκαίες για την παρασκευή τους, εφόσον οι εν λόγω ύλες δεν χρησιμοποιούνται για να αντικατασταθεί εν μέρει ή συνολικά, ένα οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος.

**2.4.26.** Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με ονομασία πώλησης ανάλογα με την ποσοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες κατά βάρος:

(1) Βούτυρο:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτική λιπαρή ύλη ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90%, μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 16% και σε ξηρή μη λιπαρή γαλακτική ύλη 2%.
(2) Βούτυρο τριών τετάρτων:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "Smor 60".



(3) Ημιβούτυρο:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 39% και 41% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "smør 40".
(4) Γαλακτική λιπαρή ύλη για επάλειψη Χ%:	Το προϊόν που έχει τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε γαλακτικές λιπαρές ύλες: – Κάτω του 39% – Άνω του 41% και κάτω του 60%. – Άνω του 62% και κάτω του 80%.

**2.4.27. β) (i)** Οι προδιαγραφές αφορούν προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 10% και μικρότερη από 90% κατά βάρος, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία βρίσκονται σε στερεά κατάσταση σε θερμοκρασία 20ο C και έχουν υφή κατάλληλη για επάλειψη.

**2.4.28. (ii)** Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη πρέπει να αντιπροσωπεύει τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ξηράς ύλης, μετά την αφαίρεση του προσθέτου άλατος.

**2.4.29. (iii)** Η περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες μπορεί να μεταβάλλεται μόνο με φυσικές μεθόδους.

**2.4.30. (iv)** Τα προϊόντα μπορούν να παραδίδονται ή να διατίθενται στον τελικό καταναλωτή χωρίς μεταποίηση, είτε απευθείας είτε διαμέσου εστιατορίων, νοσοκομείων, κυλικείων ή άλλων παρόμοιων φορέων συλλογικής εστίασης, μόνον εάν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του εδαφίου (α).

**2.4.31. γ)** Οι ονομασίες πώλησης που περιέχονται στο εδάφιο (α) χρησιμοποιούνται μόνο για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται σε αυτό.

**2.4.32.** Ωστόσο το παρόν εδάφιο δεν εφαρμόζεται:

**2.4.33. (i)** Για τις ονομασίες προϊόντων των οποίων η ακριβής φύση είναι σαφής λόγω της παραδοσιακής χρήσης τους ή/και στην περίπτωση που οι ονομασίες χρησιμοποιούνται σαφώς για την περιγραφή μιας χαρακτηριστικής ιδιότητας του προϊόντος.

**2.4.34.** Τέτοια προϊόντα είναι τα εξής:

(ισπανικά)	– "Mantequilla de Soria" ή "Mantequilla de Soria dulce" ή "Mantequilla de Soria azucarada" για γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο, αρωματισμένο, περιεκτικότητας τουλάχιστον 39% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(γερμανικά)	– "Butterkaese" για τυρί γάλακτος αγελάδος ημι-μαλακής ζύμης και λιπαρής υφής, περιεκτικότητας σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες 45% τουλάχιστον ξηρής ύλης.

	– "Kraunter butter" για παρασκευή βάσει βουτύρου που περιλαμβάνει αρωματώδη φυτά περιεκτικότητας τουλάχιστον 62% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(αγγλικά)	– "Brandybutter"- "Sherrybutter"- "Rumbutter" για προϊόν ζαχαρούχο με αλκοόλ περιεκτικότητας τουλάχιστον 20% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες. – "Κρέμα βουτύρου" πρόκειται για ένα ζαχαρώδες προϊόν, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 22,5% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.
(γαλλικά)	– "Beurre d'anchois, de crevettes, de langouste, de homard, de crabe, de langoustine, de saumon, de saumon fumé, de coquille Saint Jacques, de sardine" για προϊόν περιέχον θαλασσινά και τουλάχιστον 10% λιπαρές ουσίες.
(φινλανδικά)	– "Munavoi" πρόκειται για ένα προϊόν περιέχον αυγά και τουλάχιστον 35% γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(σουηδικά)	– "Messmor" πρόκειται ορισμένες φορές, για ένα γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο με βάση ορό γάλακτος περιεκτικότητας 2% κατά ελάχιστο όριο σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες. – "Vitlokssmor, persijelsmor, pepparrotssmor" για προϊόν αρωματισμένο και περιεκτικότητας τουλάχιστον 66% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.

**2.4.35.** (ii) Για τις ονομασίες που αναγράφονται στο Παράρτημα της απόφασης 88/566/Ε.Ο.Κ. (ΕΕΛ 310/26-1-88) και οι οποίες περιέχουν τη λέξη «βούτυρο» σε μία κοινή γλώσσα.

**2.4.36.** (iii) Για τα συμπυκνωμένα προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι ίση με ή μεγαλύτερη του 90%.

**2.4.37.** δ) Τα προϊόντα αυτής της παραγράφου πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

**2.4.38.** (i) Η οξύτητα, όταν προσδιορίζεται στο προϊόν όπως έχει, να μην είναι μεγαλύτερη από 8 βαθμούς οξύτητας, ενώ όταν προσδιορίζεται σε τηγμένη και διηθημένη λιπαρή ύλη να μην είναι μεγαλύτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.

**2.4.39.** (ii) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, να μην είναι μεγαλύτερη από 0,2%.

**2.4.40.** (iii) Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού σε προϊόντα τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση σαν «Ημιαλατισμένο ....» και «Αλατισμένο....».

**2.4.41.** (iv) Εκτός από την ανάμιξη γάλακτος κατσίκας και προβάτου, απαγορεύεται κάθε ανάμιξη γάλακτος διαφόρων ζώων. Τα προϊόντα που παρασκευάζονται από ανάμικτο γάλα κατσίκας και προβάτου, μπορεί να προσφέρονται στην κατανάλωση σαν «προβάτου».

**2.4.42.** 6. α) Επιπλέον των διατάξεων του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων η επισήμανση και η παρουσίαση των προϊόντων της παραγράφου 5, πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

**2.4.43.** (i) Την ονομασία πώλησης όπως ορίζεται στο εδάφιο (α) της παραγράφου 5.

**2.4.44.** (ii) Την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες εκφρασμένες σε ποσοστό του βάρους όπως έχει τη στιγμή της παρασκευής.

**2.4.45.** Η ένδειξη αυτή διέπεται από τους ακόλουθους κανόνες:

**2.4.46.** (α) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δηλώνεται δίχως χρησιμοποίηση δεκαδικών.

**2.4.47.** (β) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να αποκλίνει περισσότερο από  $\pm 1\%$  από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Τα μεμονωμένα δείγματα δεν μπορούν να αποκλίνουν περισσότερο από  $\pm 2\%$  από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Ο έλεγχος της δήλωσης σχετικά με την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες θα γίνεται σύμφωνα με το Παράρτημα II του καν. Αριθ. 445/2007 του Συμβουλίου.

**2.4.48.** (γ) σε κάθε περίπτωση η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει να παραμένει εντός των ορίων τα οποία καθορίζονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α).

**2.4.49.** (δ) κατά παρέκκλιση από τα στοιχεία (α) και (β) η περιεκτικότητα που δηλώνεται πρέπει να ανταποκρίνεται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του προϊόντος για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α (1).

**2.4.50.** (iii) Για τα «αλατισμένα» και «ημιαλατισμένα» προϊόντα, το ποσοστό αλατιού πρέπει να αναγράφεται με τρόπο ιδιαίτερα ευανάγνωστο στον κατάλογο των συστατικών.

**2.4.51.** (iv) Η ονομασία πώλησης μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με έναν ή περισσότερους όρους για να υποδηλώσει το ζωικό είδος από το οποίο προέρχονται τα προϊόντα ή την προβλεπόμενη χρησιμοποίησή τους, καθώς και με άλλους όρους που αναφέρονται στις μεθόδους παραγωγής, εφόσον οι όροι αυτοί δεν αντιβαίνουν προς άλλες διατάξεις και δη τις διατάξεις του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2082/92 για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται ενδείξεις γεωγραφικής καταγωγής, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

**2.4.52.** (v) Μαζί με την ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιείται ο χαρακτηρισμός «παραδοσιακό» όταν το προϊόν λαμβάνεται απευθείας από γάλα ή κρέμα. Ως "κρέμα" νοείται το προϊόν που λαμβάνεται από το γάλα με τη μορφή γαλακτώματος τύπου λιπαρών υλών σε νερό με περιεκτικότητα σε λιπαρές γαλακτικές ύλες τουλάχιστον 10%.

**2.4.53.** (vi) Η ονομασία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται από μία αναφορά στο επίπεδο ποιότητας του σχετικού προϊόντος.

**2.4.54.** (vii) Η προέλευση (είδος ζώου) πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή, εφόσον όμως δεν δηλώνεται, πρέπει το προϊόν να θεωρείται σαν "αγελάδας" αλλιώς ο παρασκευαστής διώκεται για ψευδή δήλωση.

**2.4.55.** (viii) Ένα σύνθετο προϊόν, σημαντικό συστατικό του οποίου είναι το βούτυρο και του οποίου κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να

υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος, μπορεί να χρησιμοποιήσει την ονομασία βούτυρο μόνον, εφόσον το τελικό προϊόν περιέχει 75% γαλακτικών λιπαρών ουσιών και παρασκευάστηκε αποκλειστικά και μόνον με βάση το βούτυρο κατά την έννοια της παραγράφου 5 εδάφιο α' του παρόντος άρθρου και τα προστιθέμενα συστατικά που αναφέρονται στη συσκευασία.

**2.4.56.** (ix) Η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σύνθετα προϊόντα που περιέχουν λιγότερο από 75% αλλά τουλάχιστον 62% λιπαρές ουσίες γάλακτος εφόσον πληρούνται οι λοιπές προϋποθέσεις του στοιχείου (viii) και εφόσον η περιγραφή του προϊόντος περιλαμβάνει τον όρο «παρασκεύασμα από βούτυρο».

**2.4.57.** (x) Κατά παρέκκλιση των στοιχείων (viii) και (ix), η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μία ή περισσότερες λέξεις χαρακτηρισμού του προϊόντος: «Αλκοολούχο βούτυρο (βούτυρο που περιέχει αλκοολούχα ποτά)», με σύσταση: βούτυρο, αλκοολούχο ποτό, ζάχαρη και ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος 34%.

**2.4.58.** (xi) Η χρήση της ονομασίας «βούτυρο» κατά την έννοια των στοιχείων (viii), (ix) και (x) υπόκειται στον όρο αναγραφής στη σήμανση και την παρουσίαση των προϊόντων, της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες γάλακτος και, εφόσον άλλα προστιθέμενα συστατικά περιέχουν λιπαρές ουσίες, της συνολικής περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες.

**2.4.59.** (xii) Ο όρος «παρασκεύασμα από βούτυρο» του στοιχείου (ix) και οι ενδείξεις του στοιχείου (xi) πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές μέρος και να είναι ευδιάκριτες και ευανάγνωστες.

**2.4.60.** β) Για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδ. α) του παρόντος άρθρου απαγορεύεται κάθε ένδειξη με την οποία δηλώνεται αμέσως ή εμμέσως, μία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή υποβάλλεται σχετική ιδέα, πλην όσων αναφέρονται σ' αυτό.

**2.4.61.** Κατά παρέκκλιση επιτρέπεται η προσθήκη των ενδείξεων:

**2.4.62.** – "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά άνω του 41% μέχρι και 62%.

**2.4.63.** – "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά μέχρι και 41%.

**2.4.64.** Ωστόσο, οι όροι "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" και "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" μπορούν να αντικαθιστούν αντίστοιχα τους προβλεπόμενους στην παράγραφο 5, εδάφιο (α) όρους "τριών τετάρτων" και "ημι -".

**2.4.65.** γ) (i) Απαγορεύεται η πώληση χύμα κάθε είδους της παραγράφου 5. Η διάθεση στην κατανάλωση γίνεται σε συσκευασία που φέρνει ταινία ασφαλείας.

**2.4.66.** (ii) Απαγορεύεται η πώληση από πλανόδιους πωλητές.

**2.4.67.** (iii) Απαγορεύεται η πώληση προϊόντων μιας χώρας ως προϊόντων άλλης χώρας.

**2.4.68.** (iv) Απαγορεύεται η έκπλυση αλατισμένων προϊόντων με νερό με σκοπό τη διάθεσή τους στην κατανάλωση ως νωπών.

**2.4.69.** δ) Προϊόντα που έχουν καταστεί ακατάλληλα για διάθεση στην κατανάλωση λόγω ελαφράς αλλοίωσης, μπορούν μετά από γνωμάτευση του Α.Χ.Σ., να υποστούν την κατάλληλη επεξεργασία για να καταστούν ξανά κατάλληλα προς βρώση. Η επεξεργασία όπως πιά πάνω και διάθεση στην κατανάλωση θα γίνεται πάντοτε κάτω από το διοικητικό έλεγχο της Αρμόδιας Αρχής. Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τον όρο ότι στη συσκευασία και άμεσα κοντά στην ονομασία πώλησης θα αναγράφεται με ευκρινή, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα η λέξη "Διορθωμένο".(7)

**2.4.70. 7. «Τηγμένο Βούτυρο... (όνομα ζώου)» ή «Τηγμένο Βούτυρο Γάλακτος... (όνομα ζώου)» ή «Βούτυρο Μαγειρικό... (όνομα ζώου)»** χαρακτηρίζεται το λιπαρό προϊόν, που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου της αντίστοιχης προέλευσης, όχι σε υψηλή θερμοκρασία (καλύτερα σε υδρόλουτρο), το οποίο μπορεί να περιέχει υγρασία και άλλες ύλες που πάντως προέρχονται από γάλα, σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο και στο οποίο επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλατος σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο.

**2.4.71.** Η οξύτητα του κάθε είδους τηγμένου βουτύρου, προσδιοριζόμενη σε ουσία όπως έχει, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 βαθμούς οξύτητας.

**2.4.72. 8. «(Τηγμένο) Βούτυρο Τυρογάλακτος» ή «Τυροβούτυρο»** χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με πίεση θερμού πήγματος τυριού, πρακτικά απαλλαγμένο από νερό και πρωτεϊνικές ύλες, το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά στοιχεία με το τηγμένο βούτυρο γάλακτος».

**2.4.73. 9.** Οι διατάξεις του άρθρου αυτού, εκτός από αυτές που αναφέρονται σε κοινοτικές διατάξεις, δεν ισχύουν για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ.»

**2.5. Απαιτήσεις για Γιαούρτι 2.5.1.** Απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας για το γιαούρτι, όπως αναφέρονται στο άρθρο 82 του Κ.Τ.Π.:

**2.5.2.** «1. «Γιαούρτι (πλήρες ή, κατά περίπτωση, Ημιαποβουτυρωμένο).... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο προκύπτει μετά από πήξη αποκλειστικά και μόνο νωπού γάλακτος της αντίστοιχης προς την ονομασία φύσης και προέλευσης, με την επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι' αυτό ζύμωση. Το γιαούρτι πρέπει να περιέχει λίπος και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (ΣΥΑΛ) σε ποσοστό ανώτερο κατά 10% τουλάχιστον από τα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3) των αντιστοίχων ειδών γάλακτος, από τα οποία παρασκευάστηκε αυτό. Εκτός από τα είδη γάλακτος που περιλαμβάνονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3), επιτρέπεται η παρασκευή πλήρους γιαουρτιού από μίγμα ίσων μερών νωπού γάλακτος αγελάδας και βουβάλου ή προβάτου.

**2.5.3.** Η παρασκευή «ημιαποβουτυρωμένου» γιαουρτιού επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο από ημιαποβουτυρωμένο γάλα προβάτου ή από ημιαποβουτυρωμένο γάλα βουβάλου.

**2.5.4. 2.** «Στραγγισμένο Γιαούρτι... (είδος ζώου)» χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο λαμβάνεται από πλήρες γιαούρτι, μετά από απομάκρυνση (αποστράγγιση) μέρους του νερού του με τα διαλυμένα σ' αυτό γαλακτοζάχαρο, άλατα κ.λπ. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον, με εξαίρεση το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδας, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον.

**2.5.5. 3.** «Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Αγελάδας περιεκτικότητας σε Λίπος 5% και άνω» χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα αγελάδας, το οποίο έχει υποστεί προηγούμενα συμπύκνωση με βρασμό, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να περιέχει λίπος σε ποσοστό τουλάχιστον 5%. Απαγορεύεται, σαν παραπλανητική, η χρήση κάποιας άλλης επωνυμίας ή φράσης (π.χ. Γιαούρτι Σπέσιαλ, Έξτρα κ.λπ.), ή και τοπωνυμίας (π.χ. Γιαούρτι Μανωλάδας κ.λπ.) μόνης ή αναγραμμένης στη συσκευασία, κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να κυριαρχεί της υποχρεωτικής ένδειξης που αναφέρεται πιο πάνω.

**2.5.6. 4.** «Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Προβάτου περιεκτικότητας σε Λίπος 8% και άνω (ή...Λιποπεριεκτικότητας...%)» χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται με τον τρόπο που καθορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα προβάτου.

**2.5.7.** Το γιαούρτι αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον και γι' αυτό ισχύουν οι ίδιοι περιορισμοί επωνυμίας όπως αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο.

**2.5.8.** 5. Αντί για τη λέξη «στραγγισμένο» είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί η λέξη «σακκούλας», εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται σε σάκκους από λευκό ύφασμα ή σε ξύλινα βαρέλια (π.χ. Γιαούρτι Σακκούλας Προβάτου κ.λπ. ).

**2.5.9.** 6. Το γιαούρτι κάθε είδους όταν έρχεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:

**2.5.10.** α) Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του, εκτός από τον υμένα, να εμφανίζει την όψη αλάβαστρου.

**2.5.11.** β) Το γιαούρτι που πωλείται σε δοχεία πρέπει να καλύπτεται πάντα με φύλλο από αδιάβροχο χαρτί ή άλλα από τα επιτρεπόμενα είδη.

**2.5.12.** γ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει αντιληπτό ίζημα. Σε περίπτωση, που κατά την εξέταση, διαπιστωθεί τέτοιο ίζημα, πρέπει με μικροσκοπική εξέταση να διευκρινίζεται αν αυτό οφείλεται σε ξένες ουσίες προς το γιαούρτι.

**2.5.13.** δ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει υποστεί και κάποια άλλη ζύμωση, εκτός από την ειδική γι' αυτό.

**2.5.14.** ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού, του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες δεν είναι οι κανονικές και ευχάριστες.

**2.5.15.** στ) Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η διάθεση γενικά στην κατανάλωση, γιαουρτιού χρωματισμένου με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο.

**2.5.16.** ζ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει συντηρητικές ουσίες, γενικά.

**2.5.17.** η) Απαγορεύεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που παρασκευάστηκε από διατηρημένο γάλα γενικά, με εξαίρεση το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα κατάψυξης.

**2.5.18.** θ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει ζάχαρη.

## **2.6. Απαιτήσεις για λοιπά γαλακτομικά προϊόντα**

**2.6.1.** Τα προϊόντα να είναι Α ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 84 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης και τα οποία θα πρέπει να ανταποκρίνονται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α') και όπως περιγράφονται στην Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015.

**2.6.2.** Να έχουν παρασκευασθεί από αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

**2.6.3.** Να έχουν:

**2.6.4.** Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη

**2.6.5.** Γεύση ευχάριστη

**2.6.6.** Οσμή υπόγλυκη

**2.6.7.** Να μην παρουσιάζουν

**2.6.8.** ευρωτίαση,

**2.6.9.** σήψη,

**2.6.10.** εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος,

**2.6.11.** ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή ή δυσοσμία),

**2.6.12.** αλλοίωση από μικροβιακή δράση,

**2.6.13.** μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,

**2.6.14.** υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις αυτών, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα 68/2007.

**2.6.15.** επιτρεπόμενο όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτού.

**2.6.16. Ρυζόγαλο – Κρέμα** (Υ.Α. 1510/99678/2015, ΦΕΚ 2031/β/ 17 .9.2015)

**2.6.17. Ρυζόγαλο:** Ως ρυζόγαλο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από:

**2.6.18.** νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκρότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

**2.6.19.** ζάχαρη και ρύζι.

**2.6.20.** Να περιέχει λίπος γάλακτος 2,5% τουλάχιστον.

**2.6.21.** Κατά την παρασκευή του επιτρέπεται:

**2.6.22.** Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών.

**2.6.23.** Η προσθήκη κρόκου αυγών.

**2.6.24.** Ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας.

**2.6.25.** Προσθήκη χυμών φρούτων, κομμάτια φρούτων, κακάο, καφές κ.λ.π., τα οποία αναγράφονται επί της συσκευασίας π.χ. Ρυζόγαλο με κακάο κ.λ.π. .

**2.6.26.** Κατά την παρασκευή του απαγορεύεται η προσθήκη νερού.

**2.6.27. Κρέμα:** Ως κρέμα χαρακτηρίζεται το προϊόν το οποίο παρασκευάζεται από:

**2.6.28.** νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκρότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών.

**2.6.29.** κρόκο αυγών,

**2.6.30.** αμυλώδεις ουσίες και

**2.6.31.** ζάχαρη.

**2.6.32.** Να περιέχει λίπος γάλακτος 2,8% τουλάχιστον και ένα κρόκο αυγού ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.

**2.6.33.** Κατά την παρασκευή της επιτρέπεται ο αρωματισμός επιφανειακά με σκόνη κανέλλας και η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας ή μαστίχας.

**2.6.34. Επιδόρπια με βάση το γάλα:** Ως επιδόρπιο χαρακτηρίζεται προϊόν (Άρθρο 84 § 3 του Κ.Τ.Π.) έτοιμο για κατανάλωση που παρασκευάζεται από:

**2.6.35.** - μια ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος,

**2.6.36.** - προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (όπως

**2.6.37.** πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη και μαγιά γιαουρτιού). Τα ανωτέρω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα, συμμετέχουν σε αναλογία 75% τουλάχιστον του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα.

**2.6.38.** - από ζαχαρούχες, γλυκαντικές ύλες,

**2.6.39.** - σκόνη κακάο,

**2.6.40.** - χυμούς φρούτων ή τεμάχια φρούτων φρέσκων ή ζαχαρωμένα φρούτα.

**2.6.41.** Επιτρέπεται η χρήση ειδικών πρόσθετων, χρωστικών ουσιών, η προσθήκη γλυκαντικών, παρασκευασμάτων με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, ποτών με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, πάντοτε υπό τους όρους του Κ.Τ.Π.

**2.6.42.** Απαγορεύεται η προσθήκη συντηρητικών, εκτός από τα προερχόμενα από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, καθώς επίσης και η αναγραφή εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου προϊόντος.

**2.6.43.** Οι ενδείξεις του προϊόντος πρέπει:

**2.6.44.** να εμφανίζουν το είδος και το ποσοστό του περιεχόμενου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό λίπους, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό ολικού στέρεου υπολείμματος (Ο.Σ.Υ).

## **2.7. Ειδικές Απαιτήσεις για γάλα**

**2.7.1.** Το χορηγούμενο γάλα θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π άρθρα 79 και 80, όπως αυτά έχουν τροποποιηθεί με τις αποφάσεις Α.Χ.Σ. 1050/1996 ΦΕΚ.263/Β/7.4.97, Α.Χ.Σ. 187/1998 Φ.Ε.Κ. 765/Β/24.7.98, την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ..

**2.7.2.** Να ανταποκρίνεται πλήρως στους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες και τις κτηνιατρικές διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995, καθώς και στις διατάξεις 852/2004, 853/2004 & 854/2004 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α'), και τον Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 «ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ».

**2.7.3.** Το παστεριωμένο γάλα αγελάδος θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση του σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15') ή άλλος συνδυασμός για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος.

**2.7.4.** Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης.

**2.7.5.** Μετά την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατό σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6οC, στην θερμοκρασία στην οποία και συντηρείται, η δε διάρκεια της συντήρησης δεν μπορεί να υπερβαίνει τις επτά ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Η διάρκεια της συντήρησης είναι ευθύνη του παρασκευαστή.

**2.7.6.** Να είναι ομογενοποιημένο, που σημαίνει ότι, εάν μείνει σε ακινησία 48 ώρες δεν πρέπει να σχηματίζεται φανερός διαχωρισμός της κρέμας, η δε περιεκτικότητα σε λίπος της υπερκείμενης ποσότητας 100 cm<sup>3</sup> γάλακτος φιάλης του ενός Lit να μη διαφέρει περισσότερο από το 10% της περιεκτικότητας σε λίπος του εναπομείναντος γάλακτος.

**2.7.7.** Το χορηγούμενο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 3,5%, 2 % και 0 %. Επιπλέον, να έχει ειδικό βάρος στους 15οC 1,028g/l (για το πλήρες) και στερεό υπόλειμμα χωρίς λίπος (Σ.Υ.Α.Λ. %) 8,5 (για το 0%).

**2.7.8.** Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται στο Κεφ II του Π.Δ. 56/95, Κανονισμούς (ΕΚ)



2073/2005 και 1441/2007, με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004.

**2.7.9.** Enterobacteriaceae  $m < 1$ ,  $M = 5$ ,  $n = 5$ ,  $c = 1$  cfu/ml.

**2.7.10.** Παθογόνα  $n = 5$ ,  $c = 0$ , Απουσία σε 25 g.

**2.8. Ειδικές απαιτήσεις για Συμπυκνωμένο γάλα 2.8.1.** Πλήρες γάλα ή ελαφρύ συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο ή Γάλα συμπυκνωμένο μη ζαχαρούχο, χαρακτηρίζεται το μερικά αφυδατωμένο γάλα το οποίο πληροί τους όρους του Κ.Τ.Π. Άρθρο 80 και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του άρθρου 7 του Π.Δ 56/95, δηλαδή:

**2.8.2.** 1. Να έχει παρασκευασθεί σε εγκατάσταση μεταποίησης που ανταποκρίνεται στους κανόνες και τις προδιαγραφές των Κεφαλαίων I, II V και VI του Παραρτήματος "Β". Π.Δ 56/95.

**2.8.3.** 2. Να έχει υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζεται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.

**2.8.4.** 3. Δεν θα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

**2.8.5.** 4. Να μην περιέχει πρόσθετα πέραν αυτών που προβλέπονται από το άρθρο 80, παρ. 14 του ΚΤΠ και το άρθρο 3 του ΠΔ 518/83, όπως αυτό τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση 145/96.

**2.8.6.** 5. Να μην περιέχει ίχνη καταλοίπων ουσιών τα οποία υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, σύμφωνα με το Κεφ III, άρθρο 20 του ΠΔ 259/98 (Α 191) "Περί Απαγόρευσης χρήσης ουσιών με ορμονική ή θυρεοστατική δράση.

**2.8.7.** Εάν το προϊόν προέρχεται από τρίτη χώρα πρέπει τουλάχιστον να πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο ΚΕΦ. II του ΠΔ 56/95, και τα άρθρα 21, 22 και 23 του ΠΔ 56/95.

**2.8.8.** Το προϊόν πρέπει να έχει τα εξής φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

**2.8.9.** 1. Να έχει ευχάριστη υπόγλυκη γεύση, τη χαρακτηριστική οσμή του αφυδατωμένου γάλακτος και το χρώμα του να είναι λευκό ή υπόλευκο.

**2.8.10.** 2. Να έχει ελαφρώς κρεμώδη σύσταση, να είναι ομοιογενές (χωρίς κοκκώδεις ή άλλες αποθέσεις) και το λίπος του να μην διαχωρίζεται σε ιδιαίτερο στρώμα μέσα στα κουτιά. Να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

**2.8.11.** 3. Να μην παρουσιάζει πήξη του περιεχομένου (ολική ή μερική), ιζήματα στον πυθμένα των συσκευασιών, αποχωρισμό του λίπους ή ενδείξεις σήψης.

**2.8.12.** 4. Περιεκτικότητα σε λίπος 7,5% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον. Ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% (τοίς εκατό) του βάρους τουλάχιστον. Ολική οξύτητα μεταξύ 6 και 8 βαθμών SOXHLET HENCKEL, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος που αντιστοιχεί με το νωπό φυσικό γάλα. Το PH να είναι μεταξύ 6,3 και 6,8, μετά από αραίωση για παρασκευή προϊόντος, που αντιστοιχεί στο νωπό γάλα.

**2.8.13.** Μετά την αραίωση να προκύπτει γάλα ενός lit και ειδικού βάρους 1,028 g/lit σύμφωνα με τον Κ.Τ.Π. άρθρο 80 παρ.3 και ολικό στερεό υπόλειμμα (ΟΣΥ) γάλακτος 25% του βάρους τουλάχιστον.

**2.8.14.** Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί στις αποθήκες της Υπηρεσίας εκτός ψυκτικών θαλάμων χωρίς να παρουσιάσει οποιαδήποτε αισθητή ή οργανοληπτική αλλοίωση, για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον που αναγράφεται επί της συσκευασίας.

## **2.9. Ειδικές απαιτήσεις για γιαούρτι**

**2.9.1.** Το χορηγούμενο είδος (γιαούρτη), να είναι πρώτης (Α') ποιότητας όπως αυτή ορίζεται στον ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Άρθρο 82 και να έχει παραχθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές

διατάξεις και το οποίο θα πρέπει να ανταποκρίνεται πλήρως στις διατάξεις του Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α').

**2.9.2.** 1. Να έχει παρασκευασθεί από γάλα αγελάδας και μαγιά απουσία αντιβιοτικών και γενετικά τροποποιημένων υλικών.

**2.9.3.** 2. Να έχει:

**2.9.4.** Δομή λεία, μαλακή και κρεμώδη.

**2.9.5.** Γεύση ευχάριστη.

**2.9.6.** Οσμή υπόγλυκη.

**2.9.7.** Ph 3,3-3,8.

**2.9.8.** 3. Να μην παρουσιάζει

**2.9.9.** • ευρωτίαση,

**2.9.10.** σήψη,

**2.9.11.** εμφανείς μακροσκοπικές, μεταβολές χρώματος και σχήματος,

**2.9.12.** ανώμαλη οσμή και γεύση (πικρή, ταγκή, ξινισμένο ή δύσοσμο)

**2.9.13.** αλλοίωση από μικροβιακή δράση,

**2.9.14.** μυκητιακές αποικίες στην επιφάνειά του,

**2.9.15.** υπολείμματα ορμονών, αυξητικών παραγόντων, αντιβιοτικών, μυκοτοξινών τύπου A & B, βαρέων μετάλλων σύμφωνα με τους ΕΚ 1881/2006, ΕΚ 396/2005, ΕΚ 10/2011, ΕΚ 2377/1990 και τροποποιήσεις, Φυτοφάρμακα 149/2008, Αλλεργιογόνα 68/2007.

**2.9.16.** Όριο διοξινών 3pg WHO-PCDD/F-TEQ/gr fat (ΕΚ) 1881/2006 και τροποποιήσεις αυτών.

**2.9.17.** 4. Το γιαούρτι θα πρέπει να πληροί τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όπως αυτά ορίζονται, ΕΚ 2073/2005 και 1441/2007 με διαδικασίες παραγωγής σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ΕΚ178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ΠΔ 9/89.

**2.9.18.** 1. Απουσία salmonella spp σε 25 gr σε 5 δείγματα.

**2.9.19.** 2. Απουσία E.coli σε 1 gr σε 5 δείγματα.

**2.9.20.** 3. Σταφυλόκοκκοι πηκτάση θετικοί Απουσία σε 1gr σε 5 δείγματα.

**2.9.21.** 4. Ολικά κολοβακτηριοειδή Απουσία σε 1 gr σε 5 δείγματα.

**2.9.22.** 5. Ζύμες – μύκητες < 10 cfu/gr σε όλη την διάρκεια της εμπορικής ζωής.

### **3. Συσκευασία και Διάθεση Γαλακτοκομικών Προϊόντων**

**3.1.** Παρατίθενται οι ειδικοί όροι συσκευασίας και διάθεσης γαλακτοκομικών προϊόντων όπως αναγράφονται στο άρθρο 85 του Κ.Τ.Π:

**3.2.** «1. Το γάλα πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση ως εξής:

**3.3.** α) Μέσα σε μεταλλικά δοχεία από αργίλλιο ή άλλο μέταλλο καλά επικασσιτερωμένο με κασσίτερο που δεν περιέχει μόλυβδο ή ψευδάργυρο ή άλλα βαρέα μέταλλα σε ποσοστό ανώτερο από 0,5% όπως στο Κεφάλαιο II καθορίζεται.

**3.4.** β) Μέσα σε φιάλες από γυαλί ή πλαστική ύλη εγκεκριμένη για συσκευασία γάλακτος.

**3.5.** γ) Μέσα σε σακκίδια από ειδικό χαρτί, που φέρνει εσωτερική επένδυση από πλαστική ύλη εγκεκριμένη για συσκευασία γάλακτος.

**3.6.** δ) Από τις συσκευασίες που αναφέρονται στα εδάφια (β) και (γ) της παρούσας παραγράφου, οι πλαστικές φιάλες και τα σακκίδια από ειδικό χαρτί πρέπει να χρησιμοποιούνται μια φορά και να απορρίπτονται μετά την χρησιμοποίηση.

Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίησή τους για συσκευασία κάθε τροφίμου, ποτού και ευφραντικού.

**3.7.** ε) Τα μεταλλικά δοχεία και οι φιάλες από γυαλί μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για τη συσκευασία γάλακτος, μετά από τον πλήρη καθαρισμό τους, είτε με το χέρι είτε με ειδικά γι' αυτό μηχανικά μέσα.

**3.8.** στ) Τα μετρικά δοχεία, σε περίπτωση της διάθεσης γάλακτος χύμα, όπου αυτή επιτρέπεται από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει να έχουν λαβή, γιατί έτσι αποφεύγεται η εμβάπτιση του χεριού μέσα στο περιεχόμενο γάλα.

**3.9.** ζ) Ο καθαρισμός των μεταλλικών δοχείων και ιδιαίτερα των γυάλινων φιαλών και μετρικών δοχείων πρέπει να γίνεται επιμελώς με τη χρήση διαλυμάτων σόδας, ασβέστη ή εγκεκριμένων απορρυπαντικών, με την προϋπόθεση ότι η όλη εργασία θα τελειώνει με έκπλυση με άφθονο καθαρό νερό, με τρόπο ώστε να μη μπορούν με οποιοδήποτε τρόπο να παραμείνουν σ' αυτά οι ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν για τον καθαρισμό.

**3.10.** η) Τα πώματα των φιαλών, μέσα στις οποίες προσφέρεται παστεριωμένο γάλα πρέπει, να είναι άθικτα και να εφαρμόζουν κατά τρόπο που να διασφαλίζει την στεγανότητα και τη γνησιότητα του περιεχομένου της φιάλης.

**3.11.** 2. Για την συσκευασία του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος ισχύουν οι διατάξεις της παραγράφου 1 του άρθρου αυτού, εκτός αν υπάρχουν ειδικοί περιορισμοί.(1)

**3.12.** 3. Όλα τα είδη διατηρημένου γάλακτος, εκτός από το γάλα κατάψυξης, πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση πάντοτε σε συσκευασία. Οι συσκευασίες του διατηρημένου γάλακτος μπορούν να είναι οι ίδιες όπως λεπτομερώς αναφέρονται στην παράγραφο 1 πιο πάνω.

**3.13.** 4. Στη συσκευασία του συμπυκνωμένου (μερικά ή ολικά) γάλακτος κάθε είδους πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που καθορίζονται στο άρθρο 11, να αναγράφονται επιπρόσθετα τα εξής:

**3.14.** α) Το ποσοστό του περιεχομένου λίπους επί τοις εκατό (%).

**3.15.** β) Σε περίπτωση προσθήκης ζάχαρης, το ποσοστό αυτής επί τοις εκατό (%).

**3.16.** γ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, για να αποκτήσει το προϊόν τη σύσταση του νωπού γάλακτος, ή σε περίπτωση αποβουτύρωσης, την σύσταση του νωπού αποβουτυρωμένου γάλακτος, του οποίου όμως η περιεκτικότητα σε λίπος πρέπει να είναι η δηλούμενη από τον παρασκευαστή στη συσκευασία.

**3.17.** δ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, προκειμένου το προϊόν να διατεθεί για διατροφή βρεφών.

**3.18.** ε) Ο τόπος παρασκευής.

**3.19.** στ) Η ημερομηνία (μήνας και έτος) της συσκευασίας του ή Κωδικός αριθμός του. Ο παρασκευαστής δεν μπορεί να ζητήσει από το Α.Χ.Σ. να παραλείψει κατ' εξαίρεση την ένδειξη αυτή.

**3.20.** 5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος στην παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, τσουρεκιών και άλλων παρόμοιων σκευασμάτων.

**3.21.** Το γάλα αυτό, που φυλάγεται στα καταστήματα για τον παραπάνω σκοπό, πρέπει υποχρεωτικά να αρωματίζεται με βανιλίνη, ανθόνερο ή άλλο ανάλογο άρωμα και στα δοχεία όπου φυλάγεται αυτό πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ένδειξη «Αποβουτυρωμένο». Η χρησιμοποίηση του αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος για την παρασκευή κρέμας ή ρυζόγαλου απαγορεύεται.

**3.22.** 6. Η συσκευασία του γιαουρτιού που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να γίνεται ως εξής:

**3.23.** α) μέσα σε δοχεία από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, γυαλί, ξύλο, φαγεντιανά ή πήλινα εφυσωμένα, με την προϋπόθεση ότι η εφυσωσή τους θα είναι συνεχής (δεν θα έχει ρήγματα κ.λπ.) ή μέσα σε σάκκους από επιτρεπόμενη πλαστική ύλη, λευκό ύφασμα, ή ειδικό χαρτί που φέρει εσωτερική επένδυση από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, όπως καθορίζεται στο Κεφάλαιο II.

**3.24.** β) Εκτός από τα δοχεία από πλαστική ύλη και τα ειδικά είδη χαρτιού συσκευασίας του γιαουρτιού, όλα τα υπόλοιπα είδη συσκευασίας μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για την συσκευασία γιαουρτιού μετά από προηγούμενο επιμελή καθαρισμό τους, με τον τρόπο που αναφέρεται λεπτομερώς στην παραγρ. 1 πιο πάνω.

**3.25.** γ) Η ξαναχρησιμοποίηση των πλαστικών δοχείων και των ειδικών χαρτιών συσκευασίας του γιαουρτιού απαγορεύεται. Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μια φορά, μετά τη χρησιμοποίησή τους απορρίπτονται και δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για συσκευασία οποιουδήποτε τροφίμου.

**3.26.** δ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται χύμα (τσανάκες κ.λπ.) τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τη διάθεσή του στην κατανάλωση (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες κ.λπ.) πρέπει να είναι απόλυτης καθαριότητας.

**3.27.** ε) Το γιαούρτι σε οποιαδήποτε συσκευασία πρέπει να διατηρείται μέσα σε χώρους που προστατεύονται από τις εξωτερικές επιδράσεις, δηλαδή μέσα σε ψυγεία και προθήκες κατάλληλες για το σκοπό αυτό.

**3.28.** στ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται και διατίθεται χύμα στην κατανάλωση, πρέπει με επιγραφή να δηλώνεται το είδος του.

**3.29.** ζ) Το ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι θα διατίθεται στην κατανάλωση μέσα σε ειδική συσκευασία (κύπελλα) καλυμμένο με ερυθρό ή ερυθρωπό επικάλυμμα από χαρτί ή από πλαστική εγκεκριμένη ύλη.

**3.30.** 7. Καταργείται.(2)

**3.31.** 8. »

**3.32.** 9. »

**3.33.** 10. »

**3.34.** 11. »

**3.35.** 12. »

**3.36.** 13. »

**3.37.** 14. »

**3.38.** 15. » »

#### **4. Ειδικές απαιτήσεις για συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος ή γάλακτος UHT «υψηλής παστερίωσης»**

**4.1.** Το γάλα να είναι σε (Α) και (Β) συσκευασία.

**4.2.** Η πρώτη (Α) συσκευασία να είναι Tetra Pak ή άλλης ανάλογης και να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής και τους όρους του Άρθρου 85 του Κ.Τ.& Π και των Τροποποιήσεων αυτού. Δεν θα πρέπει να απελευθερώνει ποσότητα στοιχείων στο γάλα που πιθανόν να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να αλλοιώνει την σύσταση ή τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

**4.3.** Η δεύτερη συσκευασία να είναι σε κιβώτια - πλαστικά - με χωρίσματα που θα έχουν χειρολαβές για την εύκολη μεταφορά τους. Τα παραπάνω κιβώτια θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

#### **5. Ειδικές απαιτήσεις για συσκευασία Συμπυκνωμένου γάλακτος**

**5.1.** Το συμπυκνωμένο γάλα να είναι συσκευασμένο σε κυλινδρικά λευκοσιδηρά κουτιά ή σε συσκευασία Tetra Pak με καπάκι ή άλλη ανάλογη (Α) πρώτη συσκευασία με περιεχόμενο βάρος 410 gr προϊόντος και σε χαρτοκιβώτια (Β), δεύτερη συσκευασία.

**5.2.** Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώνουν τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκούν επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

**5.3.** Οι συσκευασίες πρέπει να έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα και ανθεκτικότητα, να μην παρουσιάζουν διαρροές, διατρήσεις, διαβρώσεις, και γενικά ανωμαλίες οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν την υγιεινή κατάσταση και συντήρηση του περιεχομένου.

**5.4.** Γενικά οι συσκευασίες πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτήσεις των άρθρων 9, 23 και 28 του Κ.Τ.Π..

**5.5.** Τα κυλινδρικά μεταλλικά κουτιά (Α) συσκευασία (κορμοί και πώματα) να έχουν κατασκευαστεί από καινούργιο λευκοσίδηρο, πάχους τουλάχιστον 0,19 mm και 0,20 mm αντίστοιχα, ηλεκτρολυτικά επικασσιτερωμένο (βάρος ηλεκτρολυτικού επιστρώματος 2,8 gr/m<sup>2</sup> τουλάχιστον εσωτερικά και 5,6 gr/m<sup>2</sup> εξωτερικά).

**5.6.** Τα χαρτοκιβώτια [(Β) συσκευασία] πρέπει να είναι καινούργια, από χαρτί καλής ποιότητας από κυματοειδές χαρτόνι αντοχής σε διάρρηξη κατά MULLEN τουλάχιστον 190 lb/in<sup>2</sup>. Οι διαστάσεις των χαρτοκιβωτίων πρέπει να είναι τέτοιες, έτσι ώστε να είναι δυνατή η συσκευασία του προϊόντος, χωρίς να υπάρχει κενός χώρος μεταξύ των κουτιών και των τοιχωμάτων των χαρτοκιβωτίων.

## **6. Ειδικές απαιτήσεις για συσκευασία γιαούρτης**

**6.1.** Η συσκευασία της γιαούρτης (Α) πρώτη συσκευασία- κεσεδάκι, θα είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και θα κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής, των 12 τεμαχίων.

**6.2.** Ο χρόνος βιωσιμότητας του προϊόντος ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον τα 3/4 του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα παράδοσης στην αποθήκη τροφίμων.

**6.3.** Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

## **7. Ειδικές απαιτήσεις για συσκευασία για λοιπά γαλακτομικά προϊόντα**

**7.1.** Η συσκευασία των προϊόντων (Α) πρώτη συσκευασία - κεσεδάκι, να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα (PP) πολυπροπυλένιο, σύμφωνα με το Άρθρο 26 Κεφάλαιο II του Κ.Τ.Π. και να κλείνει αεροστεγώς με αλουμινόφυλλο με κράμα αυτού που θα περιέχει τουλάχιστον 99% αργίλιο >0.05Mn, max 0.1%Zn, 0.05-2%Cu, max 0.05% άλλα λοιπά στοιχεία και σύμφωνα με τα πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602, το δε βάρος της κάθε συσκευασίας να είναι περίπου 150-200 gr και σε (Β) δεύτερη συσκευασία χαρτοκιβώτια ανοικτά, στοιβαζόμενα, αντοχής των 12 τεμαχίων.

**7.2.** Τα μέσα συσκευασίας δεν θα μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες στο προϊόν.

## **8. Επισημάνσεις παστεριωμένου και UHT γάλακτος «υψηλής παστερίωσης»**

**8.1.** Στην συσκευασία θα πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις με εμφανή και ευδιάκριτους χαρακτήρες στα Ελληνικά:

**8.2.** Η ένδειξη "παστεριωμένο ή UHT ή και «υψηλής παστερίωσης»,

**8.3.** Η χώρα προέλευσης του,

- 8.4. Το σήμα καταλληλότητας του προϊόντος,  
8.5. Το Εργοστάσιο παραγωγής,  
8.6. Η θερμοκρασία συντήρησής του, καθώς και οι ημερομηνίες παστερίωσης και ανάλωσης αυτού (διάρκεια έως 7 ημέρες).  
8.7. Ο κωδικός παρτίδας.  
8.8. Η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:  
8.9. Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.  
8.10. Οδηγία 2002/86/ΕΚ της Επιτροπής για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/101/ΕΚ όσον αφορά την ημερομηνία από την πάροδο της οποίας και μετά απαγορεύεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.  
8.11. Οδηγία 2003/89/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 10ης Νοεμβρίου 2003, για την τροποποίηση της οδηγίας 2000/13/ΕΚ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.  
8.12. Οδηγία 2008/5/ΕΚ σχετικά με την αναγραφή, στην επισήμανση ορισμένων τροφίμων, υποχρεωτικών ενδείξεων πέραν των προβλεπόμενων από την οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.  
8.13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

## **9. Επισημάνσεις Συμπυκνωμένου γάλακτος**

- 9.1. Στην συσκευασία στη χάρτινη ταινία που περιβάλλει το σώμα του κουτιού ή σε ετικέτα ή με ανεξίτηλο μελάνι πρέπει να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις:  
9.2. (1) Η ονομασία του προϊόντος.  
9.3. (2) Το ποσοστό των λιπαρών και το Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (ΣΥΑΛ) του γάλακτος.  
9.4. (3) Ένδειξη του τρόπου χρήσης.  
9.5. (4) Το καθαρό βάρος σε γραμμάρια.  
9.6. (5) Το όνομα, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της επιχείρησης.  
9.7. (6) Κατάλογος των συστατικών.  
9.8. (7) Ημερομηνία και έτος παρασκευής.  
9.9. (8) Κωδικός παρτίδας.  
9.10. Εξωτερικά της συσκευασίας θα γράφεται η ημερομηνία λήξης του γάλακτος και να είναι σύμφωνα με τις οδηγίες τις Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις αυτών καθώς να φέρει τη σήμανση C.E. σύμφωνα με τις Οδηγίες 2007/68, 2001/89, 2000/13 Ε.Κ. η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τον κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011.  
9.11. Η ημερομηνία παράδοσης του προϊόντος θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του

## **10. Επισημάνσεις Γιαούρτης**

- 10.1. . Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στα Ελληνικά με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο

μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις:

**10.2.** 1. Επωνυμία παρασκευαστή.

**10.3.** 2. Αριθμός έγκρισης.

**10.4.** 3. Η ημερομηνία παραγωγής και

**10.5.** 4. Η ημερομηνία λήξης.

**10.6.** 5. Ο κωδικός παρτίδας, (Οδηγία 89/396), η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

**10.7.** Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

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

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

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

**10.11.** 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.

## **11. Επισημάνσεις για λοιπά γαλακτομικά προϊόντα**

**11.1.** Στο μέσο συσκευασίας (κεσεδάκι) θα πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα με ευανάγνωστα γράμματα, από χρώμα ή μελάνι ή άλλο μηχανικό τρόπο που δεν μεταφέρουν τοξικές ή καρκινογόνες ουσίες (ΕΚ 89/109), οι απαραίτητες ενδείξεις σύμφωνα με τις κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις (επωνυμία παρασκευαστή, αριθμός έγκρισης και ημερομηνία παραγωγής και λήξης).

**11.2.** 1. Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα [Α2-718/28-7-2014, ΦΕΚ Β 2090/31-7-2014 (Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων)], που προορίζονται να διατεθούν, ως έχουν, στον τελικό καταναλωτή καθώς και σε αυτά που διατίθενται σε εστιατόρια, νοσοκομεία, καντίνες και άλλες παρόμοιες μονάδες μαζικής εστίασης, πρέπει να αναγράφονται οι κάτωθι ενδείξεις με ευδιάκριτα και ανεξίτηλα γράμματα, στην ελληνική γλώσσα:

**11.3.** 2. α) Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.

**11.4.** β) Ο κατάλογος των συστατικών του, τα οποία πρέπει να αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας.

**11.5.** γ) Η ονομαστική ποσότητα περιεχομένου, που εκφράζεται σε μονάδες μάζας για τα στερεά και σε μονάδες όγκου για τα υγρά.

**11.6.** δ) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η χρονολογία ανάλωσης,

**11.7.** ε) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.

**11.8.** στ) Το όνομα ή εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ.

**11.9.** ζ) 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.

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

**11.11.** θ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

**11.12.** 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.

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

**11.14.** Η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις Διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

**11.15.** Οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων Οδηγία 2001/101/ΕΚ της Επιτροπής.

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

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

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

**11.19.** 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.

## **12. Μεταφορά**

**12.1.** Η μεταφορά τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης καθορίζεται στον οδηγό υγιεινής Νο 9 του Ε.Φ.Ε.Τ..

**12.2.** Την ευθύνη τήρησης κανόνων υγιεινής και συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία κατά την μεταφορά τροφίμων προς τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων την έχουν οι προμηθευτές των επιχειρήσεων αυτών.

**12.3.** Ο Προμηθευτής οφείλει να τηρεί την ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

**12.4.** Ειδικότερα, πρέπει να συμμορφώνεται στις διατάξεις της **Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)** και στον **Οδηγό Νο9 του Ε.Φ.Ε.Τ..**



**12.5.** Τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.

**12.6.** Τα βυτία στα οχήματα ή/και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.

**12.7.** Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων.

**12.8.** Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη 'μόνο για τρόφιμα'.

**12.9.** Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση

**12.10.** Όταν μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων για να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

**12.11.** Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.

**12.12.** Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο της θερμοκρασίας

**12.13.** Τα οχήματα μεταφοράς θα πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα της θερμοκρασίας του χώρου στον οποίο βρίσκονται τα προϊόντα ψύξης.

**12.14.** Σε περίπτωση που γίνεται μεταφορά τροφίμων που απαιτούν διαφορετικές συνθήκες θερμοκρασίας ή έχουν αλληλεπίδραση οσμών, θα πρέπει να χρησιμοποιείται θάλαμος με κινητό χώρισμα και με δυνατότητα ξεχωριστής θερμοκρασίας στα διάφορα διαμερίσματα.

**12.15.** Ο θάλαμος πρέπει να φέρει όργανο ένδειξης και καταγραφής θερμοκρασίας, σύμφωνα με το νόμο. Τα όργανα διακριβώνονται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο στην επιθυμητή περιοχή και ακρίβεια μετρήσεων. Η διακρίβωση γίνεται είτε από διαπιστευμένο εξωτερικό συνεργάτη, είτε από εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης με διακριβωμένο όργανο αναφοράς.

**12.16.** Δεν θα πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα κατευθείαν στο δάπεδο του μεταφορικού μέσου.

**12.17.** Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, ο οδηγός θα πρέπει να παρακολουθεί τη σωστή λειτουργία του ψυκτικού μηχανήματος και να παίρνει διορθωτικά μέτρα σε περίπτωση προβλήματος. Αν παρατηρήσει πρόβλημα, ειδοποιεί άμεσα την εταιρεία του.

**12.18.** Κατά τη μεταφορά/διανομές θα πρέπει να τηρούνται τα απαραίτητα αρχεία για την ιχνηλασιμότητα των θερμοκρασιών κατά τις διανομές.

**12.19.** Τα προϊόντα ψύξης θα πρέπει να μεταφέρονται με ψύξη και να τηρούνται οι παρακάτω κανόνες:

**12.20.** Η σωστή λειτουργία των ψυκτικών μονάδων, η θερμοκρασία, και η υγιεινή των μέσων μεταφοράς, τα οποία θα πρέπει να ελέγχονται πριν τη φόρτωση των προϊόντων.

**12.21.** Η θερμοκρασία των προϊόντων θα πρέπει επίσης να ελέγχεται πριν από την φόρτωση και να σημειώνεται στο δελτίο αποστολής τους.

**12.22.** Ειδικότερες οδηγίες σχετικά με τον χειρισμό, τον τρόπο φόρτωσης και εκφόρτωσης, την αποθήκευση και την πώληση των προϊόντων ψύξης, πρέπει να δίνονται από την επιχείρηση παραγωγής.

**12.23.** Η μεταφορά των προϊόντων κατάψυξης σε χώρους αποθήκευσης και σε σημεία πώλησης ή επεξεργασίας, θα πρέπει να πραγματοποιείται με την ελάχιστη δυνατή επίδραση των εξωτερικών περιβαλλοντικών παραγόντων.

**12.24.** Σε μεταφορές προϊόντων βαθιάς κατάψυξης και ειδικά όταν έχει ζέστη, γίνεται πρόψυξη του θαλάμου μέχρι ικανή πτώση της θερμοκρασίας θαλάμου. Η λειτουργία του ψυκτικού μηχανήματος θα πρέπει να σταματάει λίγο πριν ανοίξουν οι πόρτες για φόρτωση.

**12.25.** Κατά τη έξοδο των προϊόντων κατάψυξης από τους χώρους αποθήκευσής τους, τα προϊόντα θα πρέπει να προστατεύονται επαρκώς από τους εξωτερικούς παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν τη θερμοκρασία τους. Είναι προτιμότερο οι διαδικασίες προετοιμασίας πριν τη φόρτωση να πραγματοποιούνται μέσα στους χώρους αποθήκευσης. Αν υπάρχει η δυνατότητα, είναι επιθυμητό να υπάρχει άμεση φόρτωση ή εκφόρτωση των προϊόντων κατάψυξης στους χώρους αποθήκευσης με την απαιτούμενη χαμηλή θερμοκρασία. Για τον σκοπό αυτό μπορούν να κατασκευαστούν ειδικές ράμπες φόρτωσης και εκφόρτωσης.

**12.26.** Η κυκλική διακύμανση της θερμοκρασίας, πέρα των αποδεκτών ορίων των 3ο C, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και διάθεσης των κατεψυγμένων προϊόντων δεν είναι επιθυμητή, διότι επιταχύνει την αφυδάτωση, ακόμα και σε ερμητικά κλειστά προϊόντα, λόγω της μετανάστευσης υγρασίας στην εξωτερική επιφάνεια του τροφίμου όπου σχηματίζεται "χιόνι".

**12.27.** Τα οχήματα μεταφοράς προϊόντων κατάψυξης από τις εγκαταστάσεις παραγωγής τους στις εγκαταστάσεις αποθήκευσης, θα πρέπει να διατηρούν την ίδια θερμοκρασία με τους αρχικούς αποθηκευτικούς χώρους στην εγκατάσταση παραγωγής. **Η θερμοκρασία των προϊόντων κατά τη μεταφορά θα πρέπει να είναι -18ο C και κάτω.** Κατά την τοπική διανομή οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τους 3ο C.

**12.28.** Τα οχήματα μεταφοράς προϊόντων κατάψυξης από τις εγκαταστάσεις αποθήκευσης στα σημεία πώλησης ή επεξεργασίας, θα πρέπει να διατηρούν την κατάλληλη για τα προϊόντα θερμοκρασία. Η θερμοκρασία των προϊόντων κατά τη μεταφορά τους στα σημεία πώλησης δεν πρέπει να ξεπερνά τους -15ο C. Αν η θερμοκρασία των προϊόντων αυξηθεί στους -12ο C, συνιστάται να υπόκεινται σε νέο ποιοτικό έλεγχο.

**12.29.** Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε μεταφοράς για τη διανομή των προϊόντων κατάψυξης απαιτείται η καταγραφή της θερμοκρασίας των προϊόντων. Ειδικότερες οδηγίες σχετικά με τον χειρισμό, τον τρόπο φόρτωσης και εκφόρτωσης, την αποθήκευση και την πώληση των προϊόντων κατάψυξης, πρέπει να δίνονται από τον παρασκευαστή των συγκεκριμένων προϊόντων.

**13. Προδιαγραφή Ενόπλων Δυνάμεων ΠΕΔ-A-00043**

**13.1. Ισχύει η προδιαγραφή Ενόπλων Δυνάμεων ΠΕΔ-Α-00043/ Έκδοση 1η /02 Ιανουαρίου 2015, σχετική με το «Γάλα Παστεριωμένο και γάλα Υψηλής Θερμικής Επεξεργασίας».**

#### **14. Σχετική Νομοθεσία**

##### **14.1. Κ.Τ.Π.**

**14.2. Π.Δ. 518/83** “Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 76/118/ΕΟΚ, 78/630/ΕΟΚ και 79/1067/ΕΟΚ του Συμβουλίου Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

**14.3. Π.Δ. 56/21-2-1995** «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α).

**14.4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (**HACCP**).

**14.5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003** για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

**14.6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004** Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

**14.7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004** της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004** της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

**14.9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

**14.10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

**14.11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

**14.13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

**14.14.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

**14.15.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.16.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.17.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

**14.18.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

**14.19.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

**14.20.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

**14.21.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**14.22.** Ν4254/7.4.14 (Υποπαράγραφος ΣΤ της παραγράφου 8) στα πλαίσια εφαρμογής του Ν4046/2012 ΑΡΣΗ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.

**14.23.** ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο9.

**14.24.** Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α') .

**14.25.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

**14.26.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ)2377/90 της 26ης Ιουνίου 1990 για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων του κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.27.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΫ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

**14.28.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

**14.29.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.30.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

**14.31.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

**14.32.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

**14.33.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.34.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

**14.35.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

**14.36.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

**14.37.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.38.** ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 27ης Νοεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων.

**14.39.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.40.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 149/2008.

**14.41.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

**14.42.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

**14.43.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

**14.44.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των

κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

**14.45.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**14.46.** Π.Δ. 56/21-2-1995 «Συμμόρφωση της Ελληνικής νομοθεσίας προς τις Οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα» (ΦΕΚ 45/27-2-95 τ. Α).

**14.47.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

**14.48.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και τις ζωοτροφές.

**14.49.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

**14.50.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.51.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

**14.52.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.

**14.53.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

**14.54.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.55.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2005 για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/ 2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

**14.56.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

**14.57.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

**14.58.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1662/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 6ης Νοεμβρίου 2006 για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού

Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**14.59.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Δεκεμβρίου 2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

**14.60.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 273/2008 της Επιτροπής της 5ης Μαρτίου 2008 για τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και ποιοτικής αξιολόγησης του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

**14.61.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1019/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 17ης Οκτωβρίου 2008 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

**14.62.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1020/2008 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα αναγνώρισης, το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

**14.63.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1162/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 30ής Νοεμβρίου 2009 σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

**14.64.** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**14.65.** ΑΠΟΦΑΣΗ Αριθμ. 1510/99678 ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ ΦΕΚ 2031 17 Σεπτεμβρίου 2015 «Ρύθμιση θεμάτων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών»

## **ΓΑΛΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΓΑΛΑ ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ**

### **1. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Οι δύο κατηγορίες αγελαδινού γάλακτος, το παστεριωμένο συμπεριλαμβανομένου και του γάλακτος ημέρας και το υψηλής θερμικής επεξεργασίας, που περιγράφονται στην παρούσα τεχνική προδιαγραφή, προορίζονται να καταναλωθούν από το προσωπικό των ΕΔ, σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών.

### **2. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ**

**2.1** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**2.2** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

**2.3** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**2.4** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

**2.5** ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 396/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 23ης Φεβρουαρίου 2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης και για την τροποποίηση της οδηγίας

91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

**2.6 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1895/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**, της 18ης Νοεμβρίου 2005, για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**2.7 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

**2.8 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

**2.9 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 16ης Δεκεμβρίου 2008 που αφορά στα πρόσθετα τροφίμων.

**2.10 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 37/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 22ας Δεκεμβρίου 2009 σχετικά με φαρμακολογικώς δραστικές ουσίες και την ταξινόμησή τους όσον αφορά τα ανώτατα όρια καταλοίπων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**2.11 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 10/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ** της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**2.12 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ 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.

**2.13 ΟΔΗΓΙΑ 86/363/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ** της 24ης Ιουλίου 1986 που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων πάνω και μέσα στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

**2.14 Ν. 4254/2014 (ΦΕΚ 85/Τεύχος Α'/07 Απρ 2014)**, «Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του Ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις.».

**2.15 ΠΔ 79/2007 (ΦΕΚ 95/Τεύχος Β'/03 Μαΐ 2007)**, «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.».

**2.16 ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Τεύχος Β'/31 Αυγ 2006)**, «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.».

**2.17 Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσεως (ΚΤΠ).**

**2.18 Τα σχετικά έγγραφα, στην έκδοση που αναφέρονται, αποτελούν μέρος**



της παρούσας προδιαγραφής. Για τα έγγραφα, για τα οποία δεν αναφέρεται έτος έκδοσης, εφαρμόζεται η τελευταία έκδοση, συμπεριλαμβανομένων των τροποποιήσεων. Σε περίπτωση αντίφασης της παρούσας προδιαγραφής με μνημονευόμενα πρότυπα, κατισχύει η προδιαγραφή, υπό την προϋπόθεση ικανοποίησης της ισχύουσας νομοθεσίας της Ελληνικής Δημοκρατίας.---

### **3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ**

Τα γάλατα που περιγράφονται στην παρούσα προδιαγραφή ανήκουν στην κλάση 8910 «Dairy Foods and Eggs», κατά NATO ACodP-2/3. Επιπλέον, φέρουν κωδικό CPV (Common Procurement Vocabulary) 15511000-3.

### **4. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

#### **4.1 Ορισμός Εφοδίου**

**4.1.1** Παστεριωμένο γάλα νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (+71,7οC τουλάχιστον για 15 δευτερόλεπτα) ή σε χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (+63οC τουλάχιστον για 30 λεπτά) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας μεταξύ των δύο παραπάνω συνθηκών για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος, παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, αμέσως δε μετά την παστερίωση ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6οC, στην οποία θερμοκρασία και συντηρείται. Η συντήρησή του διαρκεί μέχρι 7 ημέρες και καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή. (N.4254/2014)

**4.1.2** Γάλα ημέρας νοείται το παστεριωμένο γάλα που συσκευάζεται σε τελική συσκευασία εντός 24 ωρών από την άμελξη χωρίς να έχει υποστεί διαδικασία θέρμισης ή άλλη ισοδύναμη επεξεργασία προ της παστερίωσης και η διάρκεια συντήρησής του δεν υπερβαίνει τις δύο ημέρες από την ημερομηνία παστερίωσης. (N.4254/2014)

**4.1.3** Γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας νοείται το γάλα το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία, στους +85οC έως +127οC, σε τέτοιες συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου ώστε η δοκιμασία υπεροξειδάσης να είναι αρνητική, αμέσως δε μετά τη θερμική του επεξεργασία ψύχεται, το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6οC. Η συντήρηση του γάλακτος υψηλής θερμικής επεξεργασίας γίνεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6ο C, η δε διάρκεια συντήρησης καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή. (N.4254/2014)

#### **4.2 Φυσικά Χαρακτηριστικά**

##### **4.2.1 Γενικά**

Το παστεριωμένο γάλα συμπεριλαμβανομένου και του γάλακτος ημέρας και το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας πρέπει να :

**4.2.1.1** Προέρχεται από νωπό αγελαδινό γάλα, που πληρεί τις προϋποθέσεις του ΚΤΠ και την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

**4.2.1.2** Είναι σύμφωνο με τον ΚΤΠ, τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, 1333/2008, το ΠΔ 79/2007 και το N.4254/2014.

**4.2.1.3** Έχει υποστεί επεξεργασία, να συσκευάζεται και να έχει διάρκεια συντήρησης όπως περιγράφεται στις υποπαραγράφους 4.1.1, 4.1.2 και

**4.1.3,** κατά είδος γάλακτος.

**4.2.1.4** Μην περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες. (ΚΤΠ άρθρο

#### 4.2.2 Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά:

4.2.2.1 Να είναι ομογενές χωρίς κρούστα ή πέτσα.

4.2.2.2 Να μη παρουσιάζει διαχωρισμό λίπους και θρόμβους.

#### 4.2.3 Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Να είναι απαλλαγμένο από γεύσεις ή οσμές ξένες προς το προϊόν.

#### 4.2.4 Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά:

4.2.4.1 Απαγορεύεται η παρουσία μυκοτοξίνων, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006)

4.2.4.2 Απαγορεύεται η παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, αντιμικροβιακών παραγόντων, πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 396/2005, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 37/2010 και Οδηγία 86/363/ΕΟΚ)

4.2.4.3 Απαγορεύεται η παρουσία διοξινών και των παρόμοιων με τις διοξίνες πολυχλωριωμένων διφαινυλίων (PCB), πέραν των ορίων που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας, κατά τον χρόνο παραλαβής του εφοδίου. (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1881/2006)

4.2.4.4 Ειδικό βάρος και Σταθερό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) κατά κατηγορία γάλακτος με βάση το ποσοστό περιεχόμενου λίπους, ως εξής :

ΓΑΛΑ	ΛΙΠΟΣ %	ΕΙΔΙΚΟ ΒΑΡΟΣ (20ο C)	Σ.Υ.Α.Λ. %
Πλήρες	3,5 ελάχιστο	1,028 g/l	8,5 ελάχιστο
Ημιαποβουτυρωμένο ή Ημιάπαχο	1,5 – 1,8	Σύμφωνα με το άρθρο 80 του ΚΤΠ	
Αποβουτυρωμένο ή Άπαχο	0,5 μέγιστο	Σύμφωνα με το άρθρο 80 του ΚΤΠ	

#### 4.2.5 Μικροβιολογικά Κριτήρια

Το εφόδιο πρέπει να πληρεί τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της 15 Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει και του ΚΤΠ.

#### 4.3 Συσκευασία

4.3.1 Να συσκευάζεται σε πρωτογενή συσκευασία σε περιέκτες, των οποίων το υλικό κατασκευής να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με την ισχύουσα Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία. (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2006 και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 10/2011).

4.3.2 Οι περιέκτες να μη παρουσιάζουν διαρροές και να αντέχουν τις συνήθεις εμπορικές μετακινήσεις (φορτοεκφορτώσεις).

4.3.3 Η περιεκτικότητα (όγκος), της πρωτογενούς συσκευασίας θα καθορίζεται από τον φορέα προμήθειας με βάση τις υπηρεσιακές ανάγκες, την ισχύουσα νομοθεσία και την βιομηχανική πρακτική.

**4.3.4** Να συσκευάζεται σε κατάλληλη δευτερογενή συσκευασία, για την εύκολη μεταφορά του προϊόντος.

**4.4** Επισήμανση (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1169/2011 και Ν.4254/2014)  
Με μέριμνα του προμηθευτή να αναγράφονται επί του περιέκτη, πρωτογενής συσκευασίας, με ανεξίτηλα και ευανάγνωστα γράμματα, υποχρεωτικά οι παρακάτω ενδείξεις :

**4.4.1** Επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.

**4.4.2** Όγκος του περιεχομένου.

**4.4.3** «Πλήρες» ή «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Ημιάπαχο» ή «Αποβουτυρωμένο» ή «Άπαχο», αναλόγως του ποσοστού περιεχόμενου λίπους, σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.4.4 της παρούσας.

**4.4.4** Οτιδήποτε άλλο τυχόν προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

**4.4.5** Πλέον των ανωτέρω, για τις συσκευασίες παστεριωμένου γάλακτος αναγράφονται και οι παρακάτω ενδείξεις :

**4.4.5.1** «Παστεριωμένο γάλα».

**4.4.5.2** Ημερομηνία παστερίωσης και ημερομηνία λήξης.

**4.4.5.3** Σήμα καταλληλότητας του προϊόντος.

**4.4.5.4** Θερμοκρασία συντήρησής του προϊόντος.

**4.4.5.5** Διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες, σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος.

**4.4.5.6** «Γάλα ημέρας», στην περίπτωση που το προϊόν έχει συσκευαστεί σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παράγραφο 4.1.2 της παρούσας.

**4.4.6** Πλέον των ενδείξεων των παραγράφων 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3 και 4.4.4, για τις συσκευασίες γάλακτος υψηλής θερμικής επεξεργασίας αναγράφονται και οι παρακάτω ενδείξεις :

**4.4.6.1** «Γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας».

**4.4.6.2** Ημερομηνία επεξεργασίας και ημερομηνία λήξης.

**4.4.6.3** Σήμα καταλληλότητας του προϊόντος.

**4.4.6.4** Θερμοκρασία συντήρησής του προϊόντος.

**4.4.6.5** Διάρκεια ζωής του γάλακτος σε ημέρες, σε σαφή μορφή και εμφανές σημείο στο ίδιο οπτικό πεδίο με το σήμα του προϊόντος.

## **5. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΦΟΔΙΟΥ**

Οι διενεργούμενοι έλεγχοι διακρίνονται ως εξής:

**5.1** Έλεγχος κατά την παράδοση του εφοδίου.

Διενεργείται από την επιτροπή παραλαβής κάθε Μονάδας και συνίσταται σε ποσοτικό έλεγχο του εφοδίου, καθώς και στον έλεγχο της συνολικής ποσότητας αναφορικά με τη συσκευασία και τις επισημάνσεις αυτής, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στις παραγράφους 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4 και 4.4 της παρούσας.

**5.2** Έλεγχος ύπαρξης του κωδικού αριθμού έγκρισης της εγκαταστάσεως του προμηθευτή και κατ' επέκταση της ισχύος της άδειας λειτουργίας του. Ο εν λόγω έλεγχος πραγματοποιείται μετά την πρώτη παράδοση του εφοδίου και περιοδικά ανά μήνα από τον φορέα προμήθειας, μέσω της ιστοσελίδας του ΕΦΕΤ και ειδικότερα στην επιλογή «Εγκεκριμένες Εγκαταστάσεις» αναζητείται η καταχώρηση της εγκατάστασης του προμηθευτή στον «Κατάλογο Εγκεκριμένων Εγκαταστάσεων Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».

**5.3** Εργαστηριακός έλεγχος μετά από διενέργεια δειγματοληψίας σύμφωνα με την παράγραφο 5.3.1 της παρούσας, ο οποίος πραγματοποιείται κατά την κρίση του φορέα προμήθειας και συνολικά όχι περισσότερο από έξι (6) φορές ετησίως.

### **5.3.1 Δειγματοληψία**

**5.3.1.1** Διενεργείται από κατάλληλη επιτροπή και σε τόπο και χρόνο, που συγκροτείται και καθορίζεται αντίστοιχα από τον φορέα προμήθειας.

**5.3.1.2** Υλοποιείται με τυχαία λήψη πλήρων συσκευασιών, συνολικού όγκου προϊόντος ενός (1) λίτρου, από την προς παραλαβή ποσότητα του εφοδίου, οι οποίες αποτελούν το δείγμα.

**5.3.1.3** Στο δείγμα τοποθετείται πινακίδα στην οποία αναγράφονται :

**5.3.1.3.1** Ο αριθμός της σύμβασης.

**5.3.1.3.2** Το είδος του εφοδίου.

**5.3.1.3.3** Η δειγματοληψία ποσότητα.

**5.3.1.3.4** Το εργαστήριο ελέγχου και το είδος ελέγχου.

**5.3.1.3.5** Τα στοιχεία του προμηθευτή.

**5.3.1.3.6** Η προδιαγραφή και η έκδοσή της.

**5.3.1.3.7** Η ημερομηνία δειγματοληψίας.

**5.3.1.3.8** Η ένδειξη της παρτίδας.

**5.3.1.3.9** Η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ».

**5.3.2** Το προαναφερθέν δείγμα αποστέλλεται στα Στρατιωτικά Κτηνιατρικά Εργαστήρια (ΚΒΙΕΣ ή Γ' ΚΝΟ αναλόγως εγγύτητας), για διενέργεια ελέγχου μακροσκοπικών, οργανοληπτικών και χημικών χαρακτηριστικών σύμφωνα με τις παραγράφους 4.2.2, 4.2.3 και 4.2.4 αντίστοιχα, καθώς και των μικροβιολογικών κριτηρίων σύμφωνα με την παράγραφο 4.2.5.

**5.3.3** Σε περίπτωση που το εξετασθέν δείγμα κριθεί εκτός ορίων προδιαγραφών και ζητηθεί από τον προμηθευτή κατ' έφεση εξέταση, αυτή πραγματοποιείται κατόπιν διενέργειας νέας δειγματοληψίας με τη διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο 5.3.1 της παρούσας.

## **6. ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

**6.1** Στη διακήρυξη του διαγωνισμού καθορίζεται με μέριμνα του φορέα προμήθειας, ο χρόνος και ο τόπος παράδοσης του εφοδίου.

**6.2** Τα δείγματα που λαμβάνονται για τη διενέργεια εργαστηριακών ελέγχων, καθώς και το κόστος διενέργειας των υπόψη ελέγχων βαρύνουν τον προμηθευτή.

## **7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ**

Η τεχνική προσφορά να περιλαμβάνει ακριβή και λεπτομερή περιγραφή του προσφερόμενου προϊόντος και να συνοδεύεται από τα εξής :

**7.1** Έντυπο Συμμόρφωσης σύμφωνα με το Υπόδειγμα που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας <http://www.geetha.mil.gr/media/1.typopoihsh/index.html>. Διευκρινίζεται ότι η κατάθεση του εντύπου συμμόρφωσης δεν απαλλάσσει τους προμηθευτές, από την υποχρέωση υποβολής των κατά περίπτωση δικαιολογητικών, που καθορίζονται με την παρούσα προδιαγραφή.

**7.2** Υπεύθυνη δήλωση στην οποία να δηλώνονται τα παρακάτω :

**7.2.1** Η βιομηχανία, βιοτεχνία παραγωγής του προϊόντος διαθέτει άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ΚΥΑ 15523/2006 ή την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία, καθώς επίσης και αριθμό έγκρισης εγκατάστασης. Θα αναφέρεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης της εγκαταστάσεως, ώστε να μπορεί να επαληθευθεί και από την ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 5.2 της παρούσας

**7.2.2** Έχει εγκατασταθεί και εφαρμόζεται σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) σύμφωνα με τον κανονισμό 852/2004 ή

την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

**7.2.3** Αποδοχή επιθεώρησης των εγκαταστάσεων παραγωγής του προϊόντος από αρμόδια επιτροπή της Στρατιωτικής Υπηρεσίας.

**7.2.4** Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία, σε ότι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

**7.2.5** Κατά την παραγωγή του εφοδίου δεν χρησιμοποιήθηκε διαδικασία που απαγορεύεται από την εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

#### **8. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ**

Σχολιασμός της παρούσας, από κάθε ενδιαφερόμενο, μπορεί να γίνει μέσω συμπλήρωσης κατάλληλου εντύπου που βρίσκεται αναρτημένο στο φάκελο «ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΕΝΤΥΠΑ – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ» της διαδικτυακής τοποθεσίας <http://www.geetha.mil.gr/media/1.typopoihsh/index.html>.

Ασμχος (Ο) Αχ. Παπαδημητρίου  
Δντής

Ακριβές Αντίγραφο  
Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ  
20 Μαρ 19

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ»  
ΣΤΗ Φ.831/ΑΔ.933/Σ.237

**ΠΟΛΕΜΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ**  
**ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ**



**ΣΥΜΒΑΣΗ Νο ...../ 19**

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ  
ΚΑΛΥΨΗ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΜΟΝΑΔΩΝ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ**

**ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ :** .....

**Π Ι Ν Α Κ Α Σ**  
**Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Ω Ν Σ Υ Μ Β Α Σ Η Σ .../19**

**A. ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ**  
**ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

Άρθρο 1<sup>ο</sup> : Γενικοί Όροι

**B. ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ**  
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

Άρθρο 2<sup>ο</sup> : Περιγραφή – Τιμή Αντικειμένου – Κρατήσεις  
Άρθρο 3<sup>ο</sup> : Πληρωμή – Δικαιολογητικά  
Άρθρο 4<sup>ο</sup> : Κυρώσεις σε Βάρος του Οικονομικού Φορέα  
Άρθρο 5<sup>ο</sup> : Κήρυξη Προμηθευτή ως Εκπτώτου  
Άρθρο 6<sup>ο</sup> : Διενέργεια Ελέγχων – Δειγματοληπτικών Εξετάσεων  
Άρθρο 7<sup>ο</sup> : Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων  
Άρθρο 8<sup>ο</sup> : Εγγυήσεις

**Γ. ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ**  
**ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

Άρθρο 9<sup>ο</sup> : Τεχνικές Προδιαγραφές - Παροχές Εγγυήσεων κλπ

**Δ. ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ**  
**ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ**

Άρθρο 10<sup>ο</sup> : Χρόνος Παράδοσης  
Άρθρο 11<sup>ο</sup> : Παράδοση – Παραλαβή  
Άρθρο 12<sup>ο</sup> : Συσκευασία – Μεταφορά  
Άρθρο 13<sup>ο</sup> : Απόρριψη Υλικού – Παραπομπή σε Δευτεροβάθμια Επιτροπή  
Άρθρο 14<sup>ο</sup> : Εισπράξεις Δικαιωμάτων του Δημοσίου

**Ε. ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ**  
**ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ**

Άρθρο 15<sup>ο</sup> : Τροποποίηση Όρων Υπογραφής Σύμβασης  
Άρθρο 16<sup>ο</sup> : Ολοκλήρωση Σύμβασης

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ  
ΠΟΛΕΜΙΚΗ ΑΕΡΟΠΟΡΙΑ  
ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ

ΤΗΛ. : 210-8191232

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΜΒΑΣΗΣ: ...../19

ΠΟΣΟΝ ΣΥΜΒΑΣΗΣ : (.....€)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ – ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ  
ΚΑΛΥΨΗ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΜΟΝΑΔΩΝ Α/Β ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ ΚΑΙ 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ

Στη Δεκέλεια σήμερα ..... στα Γραφεία της ΔΑΕ/ΔΟΥ Α/Β  
ΔΕΚΕΛΕΙΑΣ (ΤΓΑ 1010 Αεροδρόμιο Δεκελείας), οι υπογεγραμμένοι :  
..... Επιτελάρχης της ΔΑΕ, ως εκπρόσωπος της ΠΑ, σύμφωνα  
με την υπ' αριθμ. Φ.831/ΑΔ...../Σ...../..... Κατακυρωτική Απόφαση και η εταιρεία  
«.....» ΑΦΜ ..... που εκπροσωπείται από τον  
..... με ΑΔΤ .....,  
Οδός....., αριθμ....., Τηλ. .... – FAX. ...., συμφώνησαν και  
συναποδέχθηκαν, ο πρώτος των συμβαλλομένων με την εκτεθείσα ιδιότητά του την  
ανάθεση στο δεύτερο, καλούμενο στο εξής "Προμηθευτή" των αγαθών όπως αναφέρεται  
λεπτομερώς στο άρθρο δύο (2) της σύμβασης.

.



**ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ**  
**ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

**Άρθρο 1<sup>ο</sup>**  
**Γενικοί Όροι**

1. Η παρούσα διέπεται από τις διατάξεις του Ν.4412/16 (ΦΕΚ Α' 147/08-08-16) «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)», όπως ισχύει.

2. Η αναθέτουσα αρχή δεν αναλαμβάνει υποχρέωση για τυχόν μέτρα και αυξήσεις των πάσης φύσεως δαπανών, φόρων, τελών κλπ που λαμβάνονται από οποιαδήποτε Αρχή και δεν ευθύνεται ούτε αποδέχεται οποιαδήποτε επίδραση επί της ποιότητας, τιμής και χρόνου παράδοσης των ειδών.

**ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ**  
**ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

**Άρθρο 2<sup>ο</sup>**  
**Περιγραφή – Τιμή Αντικειμένου – Κρατήσεις**

1. Το αντικείμενο της παρούσας σύμβασης αφορά στην προμήθεια Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών Προϊόντων προς κάλυψη αναγκών τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ, ως εξής:

A/A	Περιγραφή Είδους	CPV	MM	Εκτιμώμενη Ποσότητα	Τιμή ανά MM χωρίς ΦΠΑ (€)	Συνολική Αξία χωρίς ΦΠΑ (€)	ΦΠΑ (%)
Σύνολο χωρίς ΦΠΑ (€)							
ΦΠΑ (€)							
Σύνολο με ΦΠΑ (€)							

2. Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμες κρατήσεις (0,12432%), οι οποίες αναλύονται ακολούθως:

α. Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 7 του άρθρου 26 του Ν.4115/2013(Α'24), όπως τροποποιήθηκε από την παρ. 5 του άρθρου 375 του Ν.4412/16.

β. Υπέρ Χαρτοσήμου 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 7 της υπ'αριθμ 5143/11-12-2014(ΦΕΚ Β' 3335) Υ.Α.

γ. Υπέρ Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυών (ΑΕΠΠ) 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις των παρ. 2 του άρθρου 3 και 3 Άρθρου 2 της υπ. Αρ.1191/14-

03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

δ. Υπέρ Χαρτοσήμου ΑΕΕΠ 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου ΑΕΠΠ 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις άρθρου 6 της υπ. Αρ.1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

Ειδικά στην περίπτωση τμηματικών παραδόσεων – παραλαβών και αντιστοίχων πληρωμών, οι κρατήσεις υπολογίζονται στην καθαρή συμβατική αξία και παρακρατούνται συγκεντρωτικά κατά την τελευταία πληρωμή.

3. Η προμήθεια απαλλάσσεται κρατήσεων υπέρ ασφαλιστικών ταμείων.

4. Κατά την πληρωμή θα γίνεται παρακράτηση του Φόρου Εισοδήματος (ΦΕ) ποσοστού 4%, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του Ν.4172/13, όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4254/2014.

5. Πλέον των ανωτέρω, ο Προμηθευτής βαρύνεται με τα ακόλουθα λοιπά έξοδα:

α. Μεταφορικά, ζυγιστικά, εκφορτωτικά, πάσης μορφής έξοδα ελέγχου – δοκιμών, εργαστηριακών ελέγχων και λοιπά έξοδα, τα οποία απαιτούνται μέχρι την Οριστική Ποιοτική και Ποσοτική Παραλαβή των συμβατικών ειδών στον τόπο παράδοσης.

β. Πιστοποίησης, διασφάλισης ποιότητας, ασφαλίσεων, καθώς και όσων εξόδων προκύπτουν σε περίπτωση απόρριψης συμβατικών ειδών ή καθυστερημένων παραδόσεων.

γ. Κάθε άλλο κρυφό έξοδο το οποίο δεν προσδιορίστηκε στην προσφορά του Προμηθευτή (ενδεικτικά έλεγχοι από το Χημείο, σε περίπτωση που ζητηθεί από αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας για περαιτέρω έλεγχο του προϊόντος).

**6. Η σύμβαση έχει ισχύ από την υπογραφή της και έως την ανάλωση του συνόλου της προϋπολογισθείσας αξίας του διαγωνισμού (εκτιμώμενη διάρκεια τέσσερις (4) μήνες).**

### **Άρθρο 3°**

#### **Πληρωμή – Δικαιολογητικά**

1. Η πληρωμή του οικονομικού φορέα θα γίνει μετά την οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των συμβατικών ειδών από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας. Ειδικότερα:

α. Η πληρωμή του προμηθευτή θα διενεργείται από το τμήμα Οικονομικών Υπηρεσιών της ΔΟΥ Α/Β 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.

β. Ο χρόνος εξόφλησης είναι εξήντα (60) ημέρες, υπολογιζόμενων από την επόμενη της υποβολής του τιμολογίου και των λοιπών δικαιολογητικών της παρ. 2 του παρόντος άρθρου από τον οικονομικό φορέα και υπό την προϋπόθεση ότι έχει ολοκληρωθεί η οριστική ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των συμβατικών ειδών.

γ. Η προμήθεια υπόκειται στις διατάξεις του Ν.4152/2013 «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην οδηγία 2011/07 της 16<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές» και σε περίπτωση καθυστέρησης πληρωμής πλέον των εξήντα (60) ημερών, η Υπηρεσία καθίσταται υπερήμερη και το οφειλόμενο ποσό καταβάλλεται έντοκα, χωρίς να απαιτείται όχληση, με επιτόκιο αναφοράς για το πρώτο εξάμηνο του σχετικού έτους, το επιτόκιο που ίσχυε την 1<sup>η</sup> Ιανουαρίου του εν λόγω έτους και για το δεύτερο εξάμηνο του σχετικού έτους, το επιτόκιο που ίσχυε την 1<sup>η</sup> Ιουλίου του εν λόγω έτους.

δ. Η προθεσμία πληρωμής αναστέλλεται:

(1) Για το χρονικό διάστημα τυχόν δικαστικών διενέξεων.

(2) Στις περιπτώσεις κατά τις οποίες ο χρόνος καθυστέρησης της πληρωμής οφείλεται σε υπαιτιότητα του οικονομικού φορέα (μη έγκαιρη υποβολή των αναγκαίων δικαιολογητικών, παραλαβή των συμβατικών ειδών με έκπτωση λόγω των αποκλίσεων από τις τεχνικές προδιαγραφές κλπ).

ε. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) βαρύνει την αναθέτουσα αρχή.

στ. Ο οικονομικός φορέας βαρύνεται με τις νόμιμες κρατήσεις (0,124320%), οι οποίες αναλύονται ακολούθως:

(1) Υπέρ ΕΑΑΔΗΣΥ 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 7 του άρθρου 26 του Ν.4115/2013(Α'24), όπως τροποποιήθηκε από την παρ. 5 του άρθρου 375 του Ν.4412/16.

(2) Υπέρ Χαρτοσήμου 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 7 της υπ'αριθμ 5143/11-12-2014(ΦΕΚ Β' 3335) Υ.Α.

(3) Υπέρ Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυών (ΑΕΠΠ) 0,06%, σύμφωνα με τις διατάξεις των παρ. 2 του άρθρου 3 και 3 Άρθρου 2 της υπ. Αρ.1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

(4) Υπέρ Χαρτοσήμου ΑΕΕΠ 0,0018% (0,06\*3%) και ΟΓΑ χαρτοσήμου ΑΕΕΠ 0,00036% (0,0018\*20%), σύμφωνα με τις διατάξεις άρθρου 6 της υπ. Αρ.1191/14-03-17 (ΦΕΚ Β' 969) Απόφασης των Υπουργών Δικαιοσύνης, Διαφάνειας και Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων και του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομικών.

ζ. Το ποσό της κράτησης παρακρατείται από την Αναθέτουσα Αρχή (ΔΟΥ Α/Β Δεκέλειας) κατά την **τελευταία πληρωμή**, στο όνομα και για λογαριασμό της Αρχής.

η. Κατά την πληρωμή θα γίνεται παρακράτηση του Φόρου Εισοδήματος (ΦΕ), σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 64 του Ν.4172/13, όπως τροποποιήθηκε με το Ν.4254/2014.

θ. Με απόφαση της Υπηρεσίας και ύστερα από πρόταση της αρμόδιας Επιτροπής, διακόπτεται η χρηματοδότηση και καταγγέλλεται η σύμβαση εφόσον ο οικονομικός φορέας υπαιτίως δεν ενεργεί σύμφωνα με αυτή. Για τα θέματα κήρυξης του οικονομικού φορέα ως έκπτωτου και τις επιβαλλόμενες σε αυτόν κυρώσεις, έχουν ανάλογη εφαρμογή οι διατάξεις του άρθρου 203 του Ν.4412/16.

2. Ως προς τα δικαιολογητικά πληρωμής και λοιπά στοιχεία ισχύουν τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 200 του Ν. 4412/16 και ειδικότερα έχουν ως κάτωθι:

α. 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..

β. Τιμολόγιο πώλησης αγαθών, εκδοθέν από τον οικονομικό φορέα με ημερομηνία έκδοσης όχι νωρίτερα από την έναρξη ισχύος της Σύμβασης.

γ. Πιστοποιητικό φορολογικής ενημερότητας με αιτιολογία «για είσπραξη χρημάτων από Φορείς Κεντρικής Διοίκησης».

δ. Πιστοποιητικό που εκδίδεται από αρμόδια κατά περίπτωση αρχή, από το οποίο να προκύπτει ότι ο υποψήφιος οικονομικός φορέας είναι ενήμερος ως προς τις εισφορές κοινωνικής ασφάλισης (κύριας και επικουρικής).

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

3. Η εξόφληση του Προμηθευτή θα γίνεται υπό τις εξής προϋποθέσεις:

α. Δεν θα υφίστανται παρατηρήσεις ή επιφυλάξεις κατά την παραλαβή των συμβατικών ειδών από τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας.

β. Θα έχουν καταλογισθεί οι προβλεπόμενες κυρώσεις στον Προμηθευτή σε περίπτωση παραλαβής συμβατικών ειδών με παρεκκλίσεις ή καθυστέρησης παράδοσης των συμβατικών ειδών ή παραβίασης λοιπών όρων της Σύμβασης.

γ. Ο Προμηθευτής θα έχει προσκομίσει όλα τα προβλεπόμενα από την Σύμβαση δικαιολογητικά.

**Άρθρο 4<sup>ο</sup>**  
**Κυρώσεις σε Βάρος του Οικονομικού Φορέα**

1. Σε περίπτωση παράβασης των όρων της σύμβασης, επιβάλλονται στον προμηθευτή, κατόπιν σχετικής εισήγησης του αρμόδιου συλλογικού οργάνου και έγκρισης της Αναθέτουσας Αρχής, οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Όσον αφορά στις περιπτώσεις:

(1) Αδυναμίας υλοποίησης παραγγελιών – ελλείψεις προϊόντων.

(2) Χρονικής καθυστέρησης στην παράδοση των προϊόντων.

(3) Άρνησης αντικατάστασης προϊόντων τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις τεχνικές προδιαγραφές, κατόπιν μακροσκοπικής ή μικροσκοπικής εξέτασης, ή χρονικής καθυστέρησης πέραν των είκοσι τεσσάρων (24) ωρών στην αντικατάσταση αυτών.

(4) Επαναλαμβανόμενης απαίτησης της Υπηρεσίας για αντικατάσταση των προϊόντων λόγω ακαταλληλότητας.

(5) Μη ύπαρξης συνθηκών προβλεπόμενης καθαριότητας, τόσο κατά την παρασκευή, όσο και κατά τη συσκευασία και μεταφορά των προϊόντων.

(6) Μη συμμόρφωσης του προμηθευτή στις υποδείξεις της Υπηρεσίας,

επιβάλλεται

— Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο 1.000,00€.

— Για τη δεύτερη παράβαση, πρόστιμο 1.500,00€.

— Για την τρίτη παράβαση, πρόστιμο 2.000,00€.

— Για την τέταρτη παράβαση, έκπτωση.

β. Όσον αφορά στα προβληματικά σε ποιότητα προϊόντα, τα οποία είναι επιβλαβή και ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, ή είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (με τοξικές ουσίες, ουσίες που υπέχουν μόλυνση κλπ.), σύμφωνα με τα οριζόμενα στον ΚΤΠ και στις διατάξεις της κείμενης Νομοθεσίας, επιβάλλεται:

(1) Για την πρώτη παράβαση, πρόστιμο πέντε χιλιάδων ευρώ (€ 5.000,00). Παράλληλα γίνεται έγγραφη ενημέρωση του κινδύνου στον ΕΦΕΤ και στο ΓΕΑ/ΔΥΓ, ενώ διακόπτεται η προμήθεια έως ότου υπάρξουν διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες για το συγκεκριμένο πρόβλημα και έλεγχος της αποτελεσματικότητας αυτών των ενεργειών με ανάλογο αποδεικτικό από τον προμηθευτή. Για το χρονικό διάστημα που θα μεσολαβήσει, η Υπηρεσία μπορεί να προμηθεύεται τα απαιτούμενα προϊόντα

από άλλον προμηθευτή, επιβαρύνοντας το συμβασιούχο με την επιπλέον διαφορά που θα προκύψει στην τιμή.

(2) Για τη δεύτερη παράβαση, ή σε περίπτωση που δεν αποκατασταθεί η πρώτη, έκπτωση.

2. Κυρώσεις δεν επιβάλλονται όταν, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και εφόσον συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας ή άλλοι ιδιαίτερα σοβαροί λόγοι που καθιστούν αντικειμενικώς αδύνατη την εμπρόθεσμη παράδοση των συμβατικών ειδών και παρατείνεται ανάλογα ο χρόνος παράδοσης (άρθρο 206, παρ. 4 του Ν. 4412/16).

3. Σε περίπτωση ανωτέρας βίας, η απόδειξη της βαρύνει τον οικονομικό φορέα, ο οποίος υποχρεούται να αναφέρει εγγράφως και να προσκομίσει αποδεικτικά στοιχεία για τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρω βία, εντός είκοσι (20) ημερών από τότε που συνέβησαν.

4. Επίσης, δεν επιβάλλονται κυρώσεις αν υπάρχει υπαιτιότητα της Αναθέτουσας Αρχής για την μη υπογραφή ή τη μη εκτέλεση της σύμβασης.

5. Για τα θέματα κήρυξης του οικονομικού φορέα ως έκπτωτου και τις επιβαλλόμενες σε αυτόν κυρώσεις, έχουν ανάλογη εφαρμογή οι διατάξεις του άρθρου 203 του Ν.4412/16.

#### **Άρθρο 5°**

#### **Κήρυξη Προμηθευτή ως Εκπτώτου**

Στον Προμηθευτή που κηρύσσεται έκπτωτος από την κατακύρωση επιβάλλονται, με απόφαση του αρμόδιου για την διοίκηση του φορέα οργάνου (ΕΟΕ), ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, το οποίο υποχρεωτικά καλεί τον ενδιαφερόμενο προς παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά, οι παρακάτω κυρώσεις:

α. Ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

β. Δύναται να επιβληθεί προσωρινός αποκλεισμός του Προμηθευτή από το σύνολο των συμβάσεων προμηθειών ή υπηρεσιών των φορέων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του Ν. 4412/16 κατά τα ειδικότερα προβλεπόμενα στο άρθρο 74 του νόμου.

#### **Άρθρο 6°**

#### **Διενέργεια Ελέγχων – Δειγματοληπτικών Εξετάσεων**

1. Καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης, τα αρμόδια όργανα της Υπηρεσίας που είναι υπεύθυνα για την παρακολούθηση της και την ποσοτική και ποιοτική παραλαβή των ειδών (με συμμετοχή υποχρεωτικά, Αξκού Ειδικότητας Υγειονομικού), δύναται να προβαίνει σε υγειονομικό έλεγχο των εγκαταστάσεων του προμηθευτή (καθώς και των συνεργαζόμενων προμηθευτών/παραγωγών του), ώστε να διαπιστώνεται η συμμόρφωσή του με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

2. Ο προμηθευτής υποχρεούται να θέτει τους χώρους και τα είδη παρασκευής – συσκευασίας των προϊόντων στη διάθεση της εκάστοτε αρμόδιας Επιτροπής της Υπηρεσίας, προκειμένου να ελέγχεται η υγειονομική τους καταλληλότητα.

3. Επίσης, 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:

- α. Μικροβιολογικό
- β. Χημική Ανάλυση.
- γ. Ιστολογική Εξέταση.

4. Το κόστος των δειγμάτων και των χημικών αναλύσεων αυτών θα βαρύνει τον προμηθευτή.

5. Τα αποτελέσματα των δειγματοληπτικών εξετάσεων, πρέπει να είναι απολύτως σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στον ΚΤΠ και στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία Τροφίμων. Σε αντίθετη περίπτωση, επιβάλλονται στον προμηθευτή οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

6. Επισημαίνεται ότι, όλες οι διαδικασίες που αφορούν στη διενέργεια των εργαστηριακών ελέγχων, καθορίζονται στο Άρθρο 214 του Ν.4412/16, περί «Δείγματα – Δειγματοληψία – Εργαστηριακές Εξετάσεις».

#### **Άρθρο 7°** **Εξαίρεση Επιβολής Κυρώσεων**

1. Ο Προμηθευτής δεν κηρύσσεται έκπτωτος από την Σύμβαση όταν:
  - α. Το συμβατικό είδος δεν παραδόθηκε ή αντικαταστάθηκε με ευθύνη του Δημοσίου.
  - β. Συντρέχουν λόγοι ανωτέρας βίας. Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω.
    - (1) Γενική ή μερική απεργία που συνεπάγεται την διακοπή των εργασιών του καταστήματος ή του εργοστασίου του Προμηθευτή.
    - (2) Γενική ή μερική πυρκαγιά, στο κατάστημα ή στο εργοστάσιο του Προμηθευτή.
    - (3) Πλημμύρα.
    - (4) Σεισμός.
    - (5) Πόλεμος.
    - (6) Διακοπή παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος ή βλάβη των μηχανημάτων, που πιστοποιείται από το αρμόδιο όργανο και υπό την προϋπόθεση ότι

αυτή επιδρά στην εκτέλεση της Σύμβασης από τον ίδιο ή υποπρομηθευτή / υποκατασκευαστή δευτερευόντων εξαρτημάτων ή πρώτων υλών.

(7) Εμπορικός αποκλεισμός μεταφορών (Διεθνούς Δικτύου).

(8) Εμπορικός αποκλεισμός εισαγωγής (EMBARGO).

2. Ο Προμηθευτής που επικαλείται ανωτέρω βία υποχρεούται, μέσα σε είκοσι (20) ημέρες από τότε που συνέβησαν τα περιστατικά που συνιστούν την ανωτέρω βία, να αναφέρει εγγράφως αυτά και να προσκομίσει στην αναθέτουσα αρχή τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία.

#### **Άρθρο 8<sup>ο</sup>** **Εγγυήσεις**

Ο προμηθευτής κατέθεσε ως εγγύηση, για την καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης, την υπ' αριθμ. .... επιστολή, ισχύος μέχρι την..... ποσού ευρώ ..... που αντιστοιχεί σε ποσοστό πέντε τοις εκατό (5%) επί της αξίας των υπό προμήθεια ειδών, χωρίς ΦΠΑ, η οποία θα επιστραφεί σ' αυτόν με αίτησή του, μετά την πλήρη και καλή εκτέλεση των όρων της παρούσας σύμβασης.

#### **ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ** **ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

##### **Άρθρο 9<sup>ο</sup>** **Τεχνικές Προδιαγραφές – Παροχή Εγγυήσεων κλπ**

1. Η προμήθεια των Τυροκομικών – Γαλακτοκομικών Προϊόντων προς κάλυψη αναγκών τροφοδοσίας Μονάδων Α/Β Δεκέλειας και 2<sup>ου</sup> ΑΚΕ θα γίνει με βάση τις Τεχνικές Προδιαγραφές της Υπηρεσίας ως το Παράρτημα «Α» της παρούσας

2. Ο Προμηθευτής παρέχει όλες τις εγγυήσεις ως και κάθε άλλη υποχρέωση που ανέλαβε με την προσφορά του που υπέβαλε κατά την διενέργεια του υπ' αριθμ. 05/19 Διαγωνισμού, ως το Παράρτημα «Β» της Σύμβασης, και σύμφωνα με τη δέσμευσή του, στο κατατεθέν ΤΕΥΔ, με την οποία απεδέχθη πλήρως και ανεπιφύλακτα τους όρους της προμήθειας.

#### **ΜΕΡΟΣ ΤΕΤΑΡΤΟ** **ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ – ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ**

##### **Άρθρο 10<sup>ο</sup>** **Χρόνος Παράδοσης**

1. Ο προμηθευτής 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. Οι εκάστοτε παραγγελίες θα τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Μονάδων, λαμβανομένων υπόψη και ετέρων παραγόντων, όπως είναι η εποχικότητα, οι περίοδοι εορτών και νηστείας κλπ.

### **Άρθρο 11°** **Παράδοση – Παραλαβή**

1. Τα υπό προμήθεια είδη θα παραδοθούν με έξοδα του οικονομικού φορέα είτε στις Διαχειρίσεις Τροφοδοσίας, είτε στις Λέσχη Αξκών, σε χώρο που θα του υποδειχθεί από την κάθε Μονάδα, κατά τις εργάσιμες ημέρες και ώρες (από Δευτέρα έως και Παρασκευή). Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να ζητηθεί η παράδοση προϊόντων Σάββατο, Κυριακή ή αργίες.

2. Η οριστική παραλαβή τους 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. 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 του Οργάνων της Υπηρεσίας και να σέβεται τους νόμους και τον κανονισμό λειτουργίας των Μονάδων.

β. 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.

γ. Σε περίπτωση που προξενηθεί ατύχημα από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε, ο προμηθευτής ευθύνεται απεριορίστα.

### **Άρθρο 12°** **Συσκευασία – Μεταφορά**

Η συσκευασία των υλικών της σύμβασης, οι επισημάνσεις επί αυτών και η μεταφορά αυτών διέπεται από την ισχύουσα Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, τις διατάξεις του ΚΤΠ και το Παράρτημα «Α» της Σύμβασης.

### **Άρθρο 13°** **Απόρριψη Υλικού – Παραπομπή σε Δευτεροβάθμια Επιτροπή**

1. Για περιπτώσεις απόρριψης – αντικατάστασης συμβατικών υλικών ισχύουν τα προβλεπόμενα στο άρθρο 213 του Ν.4412/16.

2. Για περιπτώσεις παραπομπής σε δευτεροβάθμια Επιτροπή Παραλαβής ισχύουν τα προβλεπόμενα στο άρθρο 208 του Ν.4412/16.

**Άρθρο 14°**  
**Εισπράξεις Δικαιωμάτων του Δημοσίου**

Το ισόποσο οποιασδήποτε γενικής ζημιάς που προκαλείται από αθέτηση κάποιου όρου της σύμβασης από τον προμηθευτή, εισπράττεται από όσα ο προμηθευτής έχει λαμβάνειν για οποιαδήποτε αιτία από το Δημόσιο και σε περίπτωση ανυπαρξίας ή ανεπάρκειας των λογαριασμών αυτών, εισπράττεται κατά τις διατάξεις του Κώδικα Είσπραξης Δημοσίων Εσόδων (ΚΕΔΕ). Με τον ίδιο τρόπο και με τα ίδια μέσα, εισπράττονται τα δικαιώματα του Μ.Τ.Α που προέρχονται από ποινικές ρήτρες.

**ΜΕΡΟΣ ΠΕΜΠΤΟ**  
**ΛΟΙΠΟΙ ΟΡΟΙ**

**Άρθρο 15°**  
**Τροποποίηση Όρων Υπογραφής Σύμβασης**

Τροποποίηση σύμβασης κατά τη διάρκεια της επιτρέπεται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 132 του Ν. 4412/16. Η τροποποίηση της σύμβασης γίνεται ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου συλλογικού οργάνου της αναθέτουσας αρχής.

**Άρθρο 16°**  
**Ολοκλήρωση Σύμβασης**

Η Σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε όταν συντρέχουν οι εξής προϋποθέσεις:

α. Παραδόθηκε ολόκληρη η ποσότητα ή σε περίπτωση διαιρετού υλικού, η ποσότητα που παραδόθηκε υπολείπεται της συμβατικής, κατά μέρος που κρίνεται ως ασήμαντο από το αρμόδιο όργανο.

β. Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά τα υλικά που παραδόθηκαν.

γ. Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν τυχόν κυρώσεις ή εκπτώσεις.

δ. Εκπληρώθηκαν και οι τυχόν λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από την Σύμβαση.

**ΓΕΝΙΚΑ**

1. Άπαντες οι όροι της σύμβασης θεωρούνται ουσιώδεις.
2. Η σύμβαση κατισχύει κάθε άλλου κειμένου στο οποίο στηρίζεται, όπως προσφορά, διακήρυξη, απόφαση κατακύρωσης ή ανάθεσης, εκτός καταδήλων σφαλμάτων ή παραδρομών.
3. Οποιαδήποτε διαφορά που αφορά στην ερμηνεία και στην εκτέλεση σύμβασης ή παραγγελίας των προμηθευτών της ΠΑ λύεται, εφόσον από την κείμενη

νομοθεσία προβλέπεται τέτοια προσφυγή, από το δικαστήριο της περιοχής διενέργειας του διαγωνισμού, εφαρμοζομένου του Ελληνικού Δικαίου.

4. Η παρούσα συντάχθηκε εις διπλούν και αφού αναγνώσθηκε και βεβαιώθηκε, υπογράφεται από τους συμβαλλομένους.

**ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ**

**Ο  
ΕΠΙΤΕΛΑΡΧΗΣ**

**Ο  
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**

- «Α» Τεχνική Περιγραφή – Προδιαγραφή Υπηρεσίας
- «Β» Προσφορά Προμηθευτή Οικονομική και Τεχνική

Ασμχος (Ο) Αχ. Παπαδημητρίου  
Δντής

Ακριβές Αντίγραφο  
Ανθσγός (Ο) Δανάη Γούσιου  
Βοηθός Τμ. Εκμεταλλεύσεων