

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

ΤΥΡΙΟΥ «ΦΕΤΑ ΠΟΠ»

1. Εισαγωγή

1.1 Σκοπός

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια τυριού «ΦΕΤΑ ΠΟΠ» για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

1.2 Ορισμός

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

2. Γενικές απαιτήσεις

2.1 Η φέτα θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

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

3. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

3.1 Το τυρί «ΦΕΤΑ» πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 4 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

3.2 Το τυρί «ΦΕΤΑ» είναι ένα μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.

3.3 Το τυρί «ΦΕΤΑ» δεν έχει επιδερμίδα.

3.4 Η μάζα του είναι καθαρή λευκή, συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.

3.5 Το τυρί μπορεί να φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.

3.6 Το τυρί πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.

3.7 Το τυρί δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

3.8 Το τυρί πρέπει να έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.

4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

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

5. Χημικά Χαρακτηριστικά

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

6. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

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

7. Συσκευασία

- 7.1** Μετά τη δίμηνη ωρίμανση του τυριού «ΦΕΤΑ» σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 1.2 της παρούσης προδιαγραφής, το προϊόν τεμαχίζεται σε ισομεγέθη τεμάχια και συσκευάζεται σε υποσυσκευασία (πρώτη συσκευασία- πλαστικό περιέκτη τύπου τάπερ) κατάλληλη για τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004).
- 7.2** Τα τεμάχια που τοποθετούνται εντός του πλαστικού περιέκτη πρέπει να καλύπτονται από άλμη.
- 7.3** Το καθαρό βάρος του τυριού φέτα που περιέχεται στην υποσυσκευασία μπορεί να κυμαίνεται από 950 – 1050 γραμμάρια.
- 7.4** Η υποσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές), να μην παρουσιάζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του.
- 7.5** Οι υποσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια,

κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

8. Επισήμανση

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

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

- > Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- > Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάστηκε το τυρί.
- > Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού.
- > Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- > Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού.
- > Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- > Το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- > Η ημερομηνία παραγωγής.
- > Η ημερομηνία συσκευασίας.
- > Αριθμό που θα περιλαμβάνει τα στοιχεία: ΦΕ - αύξων αριθμός υποσυσκευασίας - ημερομηνία παραγωγής.
- > Η φράση "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)".
- > Οδηγίες συντήρησης.
- > Ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία).
- > Μέγιστη υγρασία.
- > Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας (η ένδειξη παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που η ημερομηνία ανάλωσης συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά της ημέρας, του μήνα και του έτους).
- > Ο αριθμός της σύμβασης.
- > Η φράση «ΛΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

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

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

- > Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- > Σήμανση αναγνώρισης του παραγωγού
- > Σήμανση αναγνώρισης του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).
- > Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού
- > Η επωνυμία και η έδρα του συσκευαστή (εφόσον υφίσταται).

- > Η φράση "Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)".
- > Αριθμός συσκευασιών επί το καθαρό βάρος του περιεχομένου τυριού (στραγγισμένου) εκφρασμένο σε κιλά ή γραμμάρια.
- > Ο αριθμός της σύμβασης
- > Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

9. Διαδικασία συντήρησης

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

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

10. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

10.1 Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα σε συνεργασία με την Περιφερειακή Ενότητα να διενεργήσει τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων, να ελέγχει τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων, να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

10.2 Έλεγχοι κατά την παραλαβή

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων ως προς την τήρηση θερμοκρασίας και συνθηκών υγιεινής (παρ. 9), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει:

- Τα γενικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παρ. 3 και 4.
- Τη συσκευασία και την επισήμανση σύμφωνα με την παράγραφο 7 και 8 αντίστοιχα.

Οι συσκευασίες που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων μετά από τη σχετική δειγματοληψία. Τα δείγματα που λαμβάνονται

βαρύνουν τον προμηθευτή ως ανωτέρω.

11. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποχρεούνται να υποβάλουν τα παρακάτω δικαιολογητικά μαζί με τις τεχνικές προσφορές:

- Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβαν γνώση και συμμορφώνονται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- Υπεύθυνη δήλωση ότι εγγυώνται τη διατηρησιμότητα του τυριού για χρονικό διάστημα τουλάχιστον 3 μηνών από την παραλαβή του.
- **Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή** υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά.

12. Απαράβατοι Όροι

Όλοι οι όροι της προδιαγραφής θεωρούνται απαράβατοι και η μη τήρηση αυτών συνεπάγεται την απόρριψη παραλαβής του τροφίμου.

13. Σχετική Νομοθεσία

13.1 Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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.

13.2 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων

13.3 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

13.4 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1308/2013 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων

13.5 Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004, σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

13.5 Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

13.6 Ο Καν. (ΕΚ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.

13.7 Ο Καν (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

13.8 Ο Κώδικας Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Κ.Τ.Π), Άρθρο 83.

