

I

(Ανακοινώσεις)

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που παρέχονται στο πλαίσιο της κοινοτικής επισιτιστικής βοήθειας

(2000/C 312/01)

[σύμφωνα με το άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2519/97 της Επιτροπής, της 16ης Δεκεμβρίου 1997 (ΕΕ L 346 της 17.12.1997, σ. 23)]

Η παρούσα ανακοίνωση καθορίζει τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που πρέπει να διακινηθούν, με την επιφύλαξη ειδικών διατάξεων που θεσπίζονται, ανάλογα με την περίπτωση, από την Επιτροπή. Μετά την 1η 12.2000 αντικαθιστά την παράγραφο 1 (απαιτήσεις σχετικά με τη σύνθεση και την ποιότητα) κάθε κεφαλαίου της ανακοίνωσης που έχει δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων* C 114 της 29ης Απριλίου 1991.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΦΥΣΕΩΣ

Η αναφορά στην πρόσκληση υποβολής προσφορών στα διάφορα σημεία της παρούσας δημοσίευσης καλύπτει τις ενδεχόμενες προκαταρκτικές παρατηρήσεις, ανά ομάδα προϊόντων, καθώς επίσης και τις παρατηρήσεις που αναφέρονται κατωτέρω.

Όταν γίνεται αναφορά σε διάφορους κανονισμούς, οδηγίες ή διεθνείς κανόνες πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κάθε ενδεχόμενη τροποποίηση ή κατάργηση, δηλαδή η απόδοση που εφαρμόζεται κατά την ημερομηνία που προβλέπεται για την υποβολή των προσφορών.

Η διακίνηση στην κοινοτική αγορά προϋποθέτει ότι το προϊόν που πρόκειται να παραδοθεί έχει καλλιεργηθεί ή έχει μεταποιηθεί στο έδαφος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι προοριζόμενα για την ανθρώπινη διατροφή και ποιότητας υγιούς, ανόθευτης και σύμφωνης με τα συναλλακτικά ήθη. Όσον αφορά την υγιεινή και την καταλληλότητα των προϊόντων (υπολείμματα φυτοφαρμάκων, βαρέα μέταλλα κ.λπ.), καθώς και τα προαιρετικά συστατικά (μέσα κατεργασίας, βιταμίνες, ανόργανα άλατα και αμινοξέα), εφαρμόζονται οι κανόνες του κώδικα τροφίμων.

Εξάλλου, ο προμηθευτής διαβιβάζει στο δικαιούχο ή στον αντιπρόσωπό του, κατά την παράδοση:

- υγειονομικό ή φυτοϋγειονομικό πιστοποιητικό ανάλογα με την φύση του προϊόντος που πρέπει να παραδοθεί,
- πιστοποιητικό που έχει εκδόσει επίσημος φορέας και το οποίο πιστοποιεί ότι, όσον αφορά το προϊόν που πρέπει να παραδοθεί, δεν σημειώνεται υπέρβαση των ισχυουσών προδιαγραφών σχετικά με την πυρηνική ακτινοβολία, στο σχετικό κράτος μέλος. Το πιστοποιητικό ραδιενέργειας πρέπει να αναφέρει την περιεκτικότητα σε κάισιο 134 και 137 και σε ιώδιο 131.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Προϊόν (αρχικά)	Σελίδα
A. Σιτηρά	4
1. Μαλακός σίτος (BLT)	
2. Σκληρός σίτος (DUR)	
3. Κριθή (ORG)	
4. Αραβόσιτος (MAI)	
5. Σίκαλη (SEG)	
6. Σόργο (SOR)	
7. Ρύζι τελείως λευκασμένο σε στρογγυλούς, μεσαίους ή μακρούς κόκκους (CBR, CBM, CBL)	
8. Ρύζι επεξεργασμένο με βραστό νερό σε στρογγυλούς, μεσαίους ή μακρούς κόκκους (RPR, RPM, RPL)	
9. Θραύσματα ρυζιού (BRI)	
10. Άλευρο μαλακού σίτου (FBLT)	
11. Άλευρο αραβόσιτου (FMAI)	
12. Άλευρο σίκαλης (FSEG)	
13. Σιμιγδάλι σκληρού σίτου (SDUR)	
14. Σιμιγδάλι αραβόσιτου (SMAI)	
15. Νιφάδες βρώμης (FHAF)	
B. Οπωροκηπευτικά και όσπρια	9
1. Τοματοπολτός (CT)	
2. Τομάτες σε σκόνη (PT)	
3. Κορινθιακές σταφίδες (COR)	
4. Κουκιά (FABA)	
5. Φούλια (FEQ)	
6. Σπασμένα πύρα (PISUM)	
Γ. Ζάχαρη	11
1. Λευκή ζάχαρη (SUB)	
Δ. Φυτικά έλαια	11
1. Εξευγενισμένο κραμβέλαιο (HCOLZ)	
2. Εξευγενισμένο ηλιέλαιο (HTOUR)	
3. Ελαιόλαδο (HOLI)	
4. Αραβοσιτέλαιο (HMAI)	
5. Σογιτέλαιο (HSOJA)	

E.	Γαλακτοκομικά προϊόντα	14
	1. Γάλα σε σκόνη (LEP)	
	2. Βιταμινούχο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη (LEPv)	
	3. Ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη (LDEP)	
	4. Πλήρες γάλα σε σκόνη (LENP)	
	5. Βούτυρο (B)	
	6. Βουτυρέλαιο (BO)	
	7. Τυρί τύπου φέτα (FETA)	
	8. Τυρί λιωμένο (FROf)	
ΣΤ.	Σύνθετα προϊόντα	17
	1. Τροφές απογαλακτισμού με βάση τα σιτηρά (BABYF)	
	2. Μπισκότα (BISC)	
	3. Μείγμα σίτου-σόγιας (WSB)	
	4. Παρασκεύασμα για βρέφη (Lsub1)	
	5. Παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας (Lsub2)	
	6. Γάλα με υψηλή θρεπτική ενέργεια (LHE)	
	7. Σύνθετες τροφές (AC)	
	8. Ζυμαρικά (PAL)	
Z.	Αλειυτικά προϊόντα	23
	1. Κονσέρβες σαρδελών (SAR)	
	2. Κονσέρβες σκόμβρων (CM)	
H.	Προϊόντα με βάση το κρέας	24
	1. Παστό βοδινό (CB)	
	2. Κονσέρβες βοείου κρέατος (BPf)	
	3. Ηπατοπολτός βοείου κρέατος (PFB)	
	4. Κονσέρβες χοιρινού κρέατος (CP)	
	5. Ηπατοπολτός χοιρινού κρέατος (PFP)	
	6. Κονσέρβες πουλερικών (CV)	

Α. ΣΙΤΗΡΑ

Προκαταρκτική παρατήρηση:

Οι μέθοδοι ελέγχου είναι οι εξής:

- υγρασία: ISO αριθ. 711, 712 και 6540 (αραβόσιτος),
- πρωτεΐνες: ICC αριθ. 105,
- Hagberg: ISO αριθ. 3093,
- Ζέλένυ: ICC αριθ. 116 και 118,
- τέφρα: ISO αριθ. 2171,
- οξύτητα: AOAC αριθ. 14022 ή ISO 7305,
- κυτταρίνη: AOAC αριθ. 7070 ή ICC αριθ. 113,

και για το ρύζι: ISO 7301.

Όλα τα σιτηρά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από οσμές και ζώντα παράσιτα, και στην περίπτωση των προϊόντων πρώτης μεταποίησης επίσης απαλλαγμένα από νεκρά παράσιτα. Τα νεκρά έντομα θεωρούνται ως διάφορες προσμείξεις, οι οποίες δεν μπορούν να υπερβούν το 0,5 %.

Τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στα στοιχεία 1 έως 6 πρέπει να πληρούν τους όρους του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 824/2000 (ΕΕ L 100 της 20.4.2000, σ. 31), με την επιφύλαξη των ειδικών όρων που αναφέρονται κατωτέρω. Σε περίπτωση μη τήρησης των εν λόγω κριτηρίων, η Επιτροπή μπορεί να εφαρμόσει τις μειώσεις που προβλέπονται από τον προαναφερθέντα κανονισμό. Για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στα στοιχεία 7 έως 15, οι μειώσεις που εφαρμόζονται είναι αυτές που προβλέπονται από την κοινοτική ρύθμιση σχετικά με τα σιτηρά.

1. Μαλακός σίτος

Ο μαλακός σίτος πρέπει να ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας: 10 % κατ' ανώτατο όριο, εκ των οποίων:
 - ποσοστό θραυσμένων σπόρων: 3 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 2,5 χιλιοστών),
 - ποσοστό προσμείξεων συνισταμένων από σπόρους: 5 % κατ' ανώτατο όριο (συρρικνωμένοι σπόροι, σπόροι άλλων σιτηρών, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα, σπόροι με αποχρωματισμένο φύτρο, σπόροι που έχουν θερμομανθεί με ξήρανση),
 - ποσοστό φυτρωμένων σπόρων: 2,5 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ποσοστό διαφόρων προσμείξεων: 1 % κατ' ανώτατο όριο (ξένοι σπόροι, κατεστραμμένοι σπόροι, αδρανείς ύλες, λέπια, σπόροι προσβεβλημένοι από δαυλίτη, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών),
 - σκληρότητα: 0,05 % κατ' ανώτατο όριο,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 11,5 % κατ' ελάχιστο όριο ($N \times 5,7$ επί της ξηράς ουσίας),
- δείκτης πτώσης Hagberg: κατ' ελάχιστο όριο 220, συμπεριλαμβανομένων των 60 δευτερολέπτων του χρόνου προετοιμασίας (ανάδευση),
- δείκτης Ζέλένυ: κατ' ελάχιστο όριο 25,
- ειδικό βάρος: κατ' ελάχιστο όριο 74 χιλιόγραμμα ανά εκατόλιτρο (kg/hl).

2. Σκληρός σίτος

Ο σκληρός σίτος πρέπει να ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας: 10 % κατ' ανώτατο όριο, εκ των οποίων:
 - ποσοστό θραυσμένων σπόρων: 3 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 2,5 χιλιοστών),
 - ποσοστό προσμειξεων συνισταμένων από σπόρους: 2 % κατ' ανώτατο όριο, (συρρικνωμένοι σπόροι, σπόροι άλλων σιτηρών, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα, σπόροι με αποχρωματισμένο φύτρο, σπόροι που έχουν θερμοανθεί με ξήρανση),
 - ποσοστό σπόρων που έχουν προσβληθεί από έντομα ή/και φουζάριο: 5 % κατ' ανώτατο όριο από τους οποίους: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο
 - ποσοστό φυτρωμένων σπόρων: 2,5 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ποσοστό διαφόρων προσμειξεων: 0,5 % κατ' ανώτατο όριο (ξένοι σπόροι, κατεστραμμένοι σπόροι, αδρανείς ύλες, λέπιρα, σπόροι προσβεβλημένοι από δαυλίτη, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών),
 - σκληρότητα: 0,05 % κατ' ανώτατο όριο,
- αλευρώδεις σπόροι: κατ' ανώτατο όριο 25 %,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 11,5 % κατ' ελάχιστο όριο ($N \times 5,7$ επί της ξηράς ουσίας),
- δείκτης πτώσης Hagberg: κατ' ελάχιστο όριο 220, συμπεριλαμβανομένων των 60 δευτερολέπτων του χρόνου προετοιμασίας (ανάδευση),
- ειδικό βάρος: κατ' ελάχιστο 78 kg/hl.

3. Κριθή

Δίστοιχος κριθή χειμώνα ή άνοιξης, που ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας: 10 % κατ' ανώτατο όριο, εκ των οποίων:
 - ποσοστό θραυσμένων σπόρων: 3 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 2,5 χιλιοστών),
 - ποσοστό προσμειξεων συνισταμένων από σπόρους: 5 % κατ' ανώτατο όριο (συρρικνωμένοι σπόροι, σπόροι από άλλα σιτηρά, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα και σπόροι που έχουν θερμοανθεί με ξήρανση),
 - ποσοστό φυτρωμένων σπόρων: 2,5 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ποσοστό διαφόρων προσμειξεων: 1 % κατ' ανώτατο όριο (ξένοι σπόροι, κατεστραμμένοι σπόροι, αδρανείς ύλες, λέπιρα, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών),
- ειδικό βάρος: 67 kg/hl κατ' ελάχιστο όριο.

4. Αραβόσιτος

Αραβόσιτος που ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας: 8 % κατ' ανώτατο όριο, εκ των οποίων:
 - ποσοστό θραυσμένων σπόρων: 4 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 4,5 χιλιοστών),

- ποσοστό προσμείξεων συνισταμένων από σπόρους: 3 % κατ' ανώτατο όριο (σπόροι από άλλα σιτηρά, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα και σπόροι που έχουν θερμοανθεί με ξήρανση),
- ποσοστό φυτρωμένων σπόρων: 0,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- ποσοστό διαφόρων προσμείξεων: 1 % κατ' ανώτατο όριο (ξένοι σπόροι, κατεστραμμένοι σπόροι, αδρανείς ύλες, λέπιρα, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών).

5. Σίκαλη

Σίκαλη που ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας:
 - ποσοστό θραυσμένων σπόρων: 3 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 2,5 χιλιοστών),
 - ποσοστό προσμείξεων συνισταμένων από σπόρους: 3 % κατ' ανώτατο όριο (συρρικνωμένοι σπόροι, σπόροι από άλλα σιτηρά, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα και σπόροι που έχουν θερμοανθεί με ξήρανση),
 - ποσοστό φυτρωμένων σπόρων: 2,5 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ποσοστό διαφόρων προσμείξεων: 1 % κατ' ανώτατο όριο (οι διάφορες προσμείξεις αποτελούνται από ξένους σπόρους, σπόρους κατεστραμμένους, αδρανείς ύλες, λέπιρα, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών),
 - σκληρότητα: 0,05 % κατ' ανώτατο όριο,
- δείκτης πτώσης Hagberg: κατ' ελάχιστο όριο 140, συμπεριλαμβανομένων των 60 δευτερολέπτων του χρόνου προετοιμασίας (ανάδευση),
- ειδικό βάρος: κατ' ελάχιστο όριο 70 kg/hl.

6. Σόργο

Σόργο που ανταποκρίνεται τουλάχιστον στους ακόλουθους όρους:

- λευκό σόργο με ανεκτικότητα κόκκινου σόργου 2 % κατ' ανώτατο όριο,
- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- ύλες που δεν είναι βασικά σιτηρά αμέμπτου ποιότητας:
 - θραυσμένοι σπόροι: 4 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων ή οι σπόροι οι οποίοι διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές οπές διαμέτρου 1,8 χιλιοστών),
 - προσμείξεις που αποτελούνται από σπόρους: 3 % κατ' ανώτατο όριο, (σπόροι από άλλα σιτηρά, σπόροι που έχουν προσβληθεί από παράσιτα και σπόροι που έχουν θερμοανθεί με ξήρανση),
 - φυτρωμένοι σπόροι: 1 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ποσοστό διαφόρων προσμείξεων: 1 % κατ' ανώτατο όριο (ξένοι σπόροι, κατεστραμμένοι σπόροι, αδρανείς ύλες, λέπιρα, νεκρά έντομα και τμήματα αυτών).
- περιεκτικότητα σε τανίνη: 0,4 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζεται επί της ξηράς ουσίας, σύμφωνα με την μέθοδο «Klaus Daiber».

7. Ρύζι λευκασμένο σε στρογγυλούς, μεσαίους ή μακρούς κόκκους

Ρύζι λευκασμένο ανταποκρινόμενο στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- θραυσμένο ρύζι: 5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι αλευρώδεις: 5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις: 3 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι διάσπικτοι ή/και κηλιδωμένοι: 2,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι κίτρινοι: 0,05 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι χρώματος ηλεκτρου: 0,2 % κατ' ανώτατο όριο,
- όριο ανοχής σε ξένες ύλες που αποτελούνται από:
 - ορυκτές ή φυτικές μη βρώσιμες ουσίες, υπό τον όρο ότι δεν είναι τοξικές: 0,01 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ξένοι κόκκοι ή τμήματα αυτών, βρώσιμοι: 0,1 % κατ' ανώτατο όριο

8. Ρύζι επεξεργασμένο με ζεστό νερό σε στρογγυλούς, μεσαίους ή μακρούς κόκκους

Το επεξεργασμένο με ζεστό νερό ρύζι (parboiled) και λευκασμένο πρέπει να ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- θραυσμένο ρύζι: 5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις: 3 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι διάσπικτοι ή/και κηλιδωμένοι: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- pecks: 1 % κατ' ανώτατο όριο,
- όριο ανοχής σε ξένες ύλες που αποτελούνται από:
 - ορυκτές ή φυτικές μη βρώσιμες ουσίες, υπό τον όρο ότι δεν είναι τοξικές: 0,01 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ξένοι κόκκοι ή τμήματα αυτών, βρώσιμοι: 0,1 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι ρυζιού που δεν έχει υποστεί υδροθερμική επεξεργασία (non parboiled): 0,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι που δεν είναι τελείως πηκτοειδείς: 4 % κατ' ανώτατο όριο.

9. Θραύσματα ρυζιού

Θραύσματα ρυζιού που ανταποκρίνονται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- κομμάτια ρυζιού: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι αλευρώδεις: 6 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις: 10 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι διάσπικτοι ή/και κηλιδωμένοι: 4 % κατ' ανώτατο όριο,
- κόκκοι κίτρινοι ή/και χρώματος ηλεκτρου: 1,175 % κατ' ανώτατο όριο,

- όριο ανοχής σε ξένες ύλες που αποτελούνται από:
 - ορυκτές ή φυτικές μη βρώσιμες ουσίες, υπό τον όρο ότι δεν είναι τοξικές: 0,01 % κατ' ανώτατο όριο,
 - ξένα θραύσματα ή τμήματα αυτών, βρώσιμα: 0,1 % κατ' ανώτατο όριο.

10. **Άλευρο μαλακού σίτου**

Άλευρο μαλακού σίτου του οποίου η λαμβανομένη ζύμη δεν κολλά κατά τη μηχανική κατεργασία και το οποίο ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 10,5 % κατ' ελάχιστο όριο ($N \times 6,25$ επί της ξηράς ουσίας),
- δείκτης πτώσης Hagberg: κατ' ελάχιστο όριο 220, συμπεριλαμβανομένων των 60 δευτερολέπτων του χρόνου προετοιμασίας (ανάδευση),
- δείκτης Ζέλένυ: κατ' ελάχιστο όριο 25,
- τέφρα: 0,6 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζεται επί της ξηράς ουσίας,
- βαθμός οξύτητας: 0,5 g στα KOH/g ελαίου κατ' ανώτατο όριο.

11. **Άλευρο αραβοσίτου**

Άλευρο αραβοσίτου που ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 13 % κατ' ανώτατο όριο,
- οξύτητα: 0,9 % κατ' ανώτατο όριο,
- λιπαρές ουσίες: 1,3 % κατ' ανώτατο όριο,
- ακατέργαστη κυτταρίνη: 0,8 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζεται επί της ξηράς ουσίας.

12. **Άλευρο σίκαλης**

Το άλευρο σίκαλης πρέπει να ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 14 % κατ' ανώτατο όριο,
- δείκτης πτώσης Hagberg: κατ' ελάχιστο όριο 140, συμπεριλαμβανομένων των 60 δευτερολέπτων του χρόνου προετοιμασίας (ανάδευση),
- τέφρα: 1,4 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζεται επί της ξηράς ουσίας.

13. **Σιμιγδάλι σκληρού σίτου**

Σιμιγδάλι σκληρού σίτου ανταποκρινόμενο στους ακόλουθους όρους:

- σιμιγδάλι του οποίου η μέτρηση των κόκκων κατά το κοσκίνισμα απέδειξε τα εξής: διέλευση από κόσκινο διάκενου 0,160 χιλιοστών (μέγιστο ποσοστό 10 %),
- υγρασία: 13 % κατ' ανώτατο όριο,
- τέφρα: 1,3 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζονται επί της ξηράς ύλης,
- πρωτεΐνες: 11 % κατ' ελάχιστο όριο ($N \times 5,70$ επί της ξηράς ουσίας).

14. Σιμιγδάλι αραβοσίτου

Σιμιγδάλι αραβοσίτου ανταποκρινόμενο στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 13 % κατ' ανώτατο όριο,
- οξύτητα: 0,6 % κατ' ανώτατο όριο,
- λιπαρές ουσίες: 0,9 % κατ' ανώτατο όριο,
- ακατέργαστη κυτταρίνη: 0,6 % κατ' ανώτατο όριο, που υπολογίζεται επί της ξηράς ουσίας.

15. Νιφάδες βρώμης

Νιφάδες βρώμης ταχείας βράσης, προϊόντα βάσει βρώμης υψηλής πυκνότητας, πρώτης ποιότητας, ανταποκρινόμενες στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 12 % κατ' ανώτατο όριο,
- τέφρα: 2,3 % κατ' ανώτατο όριο, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας,
- ακατέργαστες ίνες: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας,
- λέπυρα: 0,1 % κατ' ανώτατο όριο, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας,
- περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 12 %, κατ' ελάχιστο όριο, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας,
- νιφάδες άλλων σιτηρών: 2 % κατ' ανώτατο όριο.

B. ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΟΣΠΡΙΑ

1. Τοματοπολτός

Ο τοματοπολτός της πλέον πρόσφατης συγκομιδής και ανταποκρινόμενος στις ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται στο άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1764/86 (ΕΕ L 153 της 7.6.1986, σ. 1) καθώς και στους ακόλουθους όρους:

- ολικά στερεά: 30-31 %,
- διαλυτά στερεά (τομάτες): 28-30 %,
- άλας (NaCl): 1,3 % κατ' ανώτατο όριο,
- οξύτητα (κιτρικό οξύ): 3 % κατ' ανώτατο όριο.

2. Τομάτες σε σκόνη

Σκόνη τομάτας της πλέον πρόσφατης συγκομιδής που έχει αφυδατωθεί εν κενώ σε ανώτατη θερμοκρασία 90° C, και η οποία ανταποκρίνεται στις ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται στα άρθρα 11 και 12 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1764/86 (ΕΕ L 153 της 7.6.1986, σ. 1) καθώς και στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 4 % κατ' ανώτατο όριο,
- άλας (NaCl): 1,3 % κατ' ανώτατο όριο,
- οξύτητα (κιτρικό οξύ): 7,5 % κατ' ανώτατο όριο.

3. Κορινθιακές σταφίδες

Σταφίδες Κορίνθου της πλέον πρόσφατης εσοδείας και ανταποκρινόμενες στους ακόλουθους όρους:

- ποιότητα «choice»,
- μέγεθος «medium».

Εξάλλου, οι σταφίδες πρέπει να ανταποκρίνονται στις ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται στο άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1666/1999 (ΕΕ L 197 της 29.7.1999, σ. 32).

4. Κουκιά

Κουκιά (*Vicia faba major*) που έχουν καθαρισθεί, υποβληθεί σε υποκαπνισμό, είναι απαλλαγμένα από ζώντα έντομα και περιέχουν 0,1 % κατ' ανώτατο όριο νεκρά έντομα ή τμήματα αυτών ή/και άλλες προσμείξεις ζωικής προέλευσης και ανταποκρίνονται στους ακόλουθους όρους:

- συγκομιδή: η πλέον πρόσφατη
- μέγεθος των σπόρων: τουλάχιστον 10 mm,
- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- θραυσμένοι σπόροι: ανώτατο όριο 3 %,
- ξένες ουσίες: ανώτατο όριο 1 %,
- σύνολο κατεστραμμένων σπόρων: ανώτατο όριο 2 %,
- χρόνος βρασμού: ανώτατο όριο 90 λεπτά (μετά από το μούσκεμα επί δώδεκα ώρες).

5. Φούλια

Φούλια (*Vicia faba equina*) που έχουν καθαρισθεί, υποβληθεί σε υποκαπνισμό, είναι απαλλαγμένα από ζώντα έντομα και περιέχουν 0,1 % κατ' ανώτατο όριο νεκρά έντομα ή τμήματα αυτών ή/και άλλες προσμείξεις ζωικής προέλευσης και ανταποκρίνονται στους ακόλουθους όρους:

- συγκομιδή: η πλέον πρόσφατη,
- μέγεθος των σπόρων: 13 mm κατ' ανώτατο όριο (που υπολογίζεται με τη βοήθεια κοσκίνου με στρογγυλές οπές),
- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- θραυσμένοι σπόροι: ανώτατο όριο 3 %,
- ξένες ουσίες: ανώτατο όριο 1 %,
- σύνολο κατεστραμμένων σπόρων: ανώτατο όριο 2 %,
- χρόνος βρασμού: ανώτατο όριο 90 λεπτά (μετά από το μούσκεμα δώδεκα ώρες).

6. Σπασμένα πίσα

Κίτρινα ή πράσινα πίσα (*Pisum sativum*), προερχόμενα από την πλέον πρόσφατη συγκομιδή. Δεν πρέπει να έχουν χρωματιστεί τεχνικά. Τα σπασμένα πίσα πρέπει να έχουν υποστεί επεξεργασία στον ατμό τουλάχιστον για δύο λεπτά ή να έχουν υποβληθεί σε υποκαπνισμό και να ανταποκρίνονται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 15 % κατ' ανώτατο όριο,
- ξένες ουσίες: 0,1 % κατ' ανώτατο όριο,

- θραυσμένοι σπόροι: 10 % κατ' ανώτατο όριο (ως θραυσμένοι σπόροι νοούνται τα μέρη των σπόρων που διέρχονται δι' ενός κοσκίνου με στρογγυλές σπές διαμέτρου πέντε χιλιοστών),
- ποσοστό σπόρων διαφορετικού χρωματισμού ή αποχρωματισμένοι σπόροι: 1,5 % κατ' ανώτατο όριο (κίτρινα πύσα), 15 % κατ' ανώτατο όριο (πράσινα πύσα),
- χρόνος βρασμού: 60 λεπτά κατ' ανώτατο όριο (χωρίς μούσκεμα) ή κατ' ανώτατο όριο 45 λεπτά (μετά από μούσκεμα επί δώδεκα ώρες).

Σε περίπτωση που τα πύσα έχουν υποβληθεί σε υποκαπνισμό, ο ανάδοχος διαβιβάζει στον δικαιούχο ή στον αντιπρόσωπό του, κατά την παράδοση, πιστοποιητικό υποκαπνισμού. Ενδεχομένως, το είδος των σπασμένων πύσων (κίτρινα ή πράσινα) καθορίζεται στην πρόσκληση υποβολής προσφορών.

Γ. ΖΑΧΑΡΗ

1. Λευκή ζάχαρη

Λευκή ζάχαρη ποιότητας τύπου, κατηγορίας 2, που αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 793/72 (ΕΕ L 94 της 21.4.1972, σ. 1), που πληροί τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2103/77 (ΕΕ L 246 της 27.9.1977, σ. 2). Η κατηγορία της ζάχαρης διαπιστώνεται καθοριστικά με εφαρμογή του κανόνα που προβλέπεται στο άρθρο 18 παράγραφος 2 στοιχείο α) δεύτερη περίπτωση του ανωτέρω αναφερομένου κανονισμού αριθ. 2103/77.

Η ζάχαρη πρέπει να παράγεται εντός της Κοινότητας, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2038/1999 (ΕΕ L 252 της 25.9.1999, σ. 1): είτε ζάχαρη «Α» ή «Β» [στοιχεία ε) και στ)] είτε ζάχαρη «Γ» [στοιχείο γ)]. Το είδος της ζάχαρης (Α, Β ή Γ) καθορίζεται στην πρόσκληση υποβολής προσφορών.

Δ. ΦΥΤΙΚΑ ΕΛΑΙΑ

Προκαταρκτική παρατήρηση:

Οι μέθοδοι ελέγχου είναι οι εξής:

- ύδωρ: ISO 662,
- προσμειξείς: ISO 663,
- ελεύθερα λιπαρά οξέα: ISO 660,
- παλμιτικό οξύ, ερουκικό οξύ, λινολενικό οξύ, ελαϊκό οξύ: ISO 5508 και 5509,
- brassicasterol, χοληστερόλη, delta-7-stigmasterol: ISO 6799,
- δείκτης ιωδίου: ISO 3961,
- δείκτης υπεροξειδίων: ISO 3960,
- σάπωνες: AOCS Cc 15-60,
- επιτρεπόμενα πρόσθετα: ISO 6463,
- φώσφορος: AOCS Ca 12-55,
- χρώμα: AOCS Cc 136-45.

1. Εξευγενισμένο κραμβέλαιο

Το εξευγενισμένο κραμβέλαιο πρέπει να πληροί τους ακόλουθους όρους:

- ύδωρ και πτητικές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 0,2 % m/m,
- αδιάλυτες προσμείξεις: 0,05 % m/m κατ' ανώτατο όριο.
- ελεύθερα λιπαρά οξέα: κατ' ανώτατο όριο 0,15 %, εκφρασμένο σε ελαϊκό οξύ,
- ερουκικό οξύ: κατ' ανώτατο όριο 5 % του συνόλου των περιεχομένων λιπαρών οξέων,
- brassicasterol: 5-13 % της συνολικής περιεκτικότητας σε στερόλες,
- σάπωνες: κατ' ανώτατο όριο 0,005 % m/m,
- απουσία ξένης οσμής και αρώματος,
- δείκτης υπεροξειδίων: κατ' ανώτατο όριο δέκα χιλιοϊσοδυνάμων ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο ελαίου (ανώτατο όριο δύο χιλιοϊσοδυνάμων για παράδοση στο εργοστάσιο ή στον λιμένα φόρτωσης),
- ειδικό βάρος σε 20° C: 0,910-0,920 g/cm³,
- δείκτης διάθλασης σε 40° C: 1,465-1,469,
- επιτρεπόμενα πρόσθετα: κατ' ανώτατο όριο 100 χιλιοστόγραμμα βουτυλ-υδροξυ-τολουένιου (BHT- E-321) ανά χιλιόγραμμο ελαίου.

2. Εξευγενισμένο ηλιέλαιο

Το εξευγενισμένο ηλιέλαιο πρέπει να πληροί τους ακόλουθους όρους:

- ύδωρ και πτητικές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 0,2 % m/m,
- αδιάλυτες προσμείξεις: 0,05 % m/m κατ' ανώτατο όριο,
- ελεύθερα λιπαρά οξέα: κατ' ανώτατο όριο 0,15 %, εκφρασμένο σε ελαϊκό οξύ,
- λινολενικό οξύ: κατ' ανώτατο όριο 0,5 % του συνόλου των περιεχομένων λιπαρών οξέων,
- delta-7-stigmasterol: κατ' ελάχιστο όριο 9 % της συνολικής περιεκτικότητας σε στερόλες,
- brassicasterol: κατ' ανώτατο όριο 0,5 % της συνολικής περιεκτικότητας σε στερόλες,
- σάπωνες: κατ' ανώτατο όριο 0,005 % m/m,
- απουσία ξένης οσμής και αρώματος,
- δείκτης υπεροξειδίων: κατ' ανώτατο όριο δέκα χιλιοϊσοδυνάμων ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο ελαίου (ανώτατο όριο δύο χιλιοϊσοδυνάμων για παράδοση στο εργοστάσιο ή στον λιμένα φόρτωσης),
- ειδικό βάρος σε 20° C: 0,918-0,923 g/cm³,
- δείκτης διάθλασης σε 40° C: 1,467-1,469,
- επιτρεπόμενα πρόσθετα: κατ' ανώτατο όριο 100 χιλιοστόγραμμα βουτυλ-υδροξυ-τολουένιου (BHT- E-321) ανά χιλιόγραμμο ελαίου.

3. Ελαιόλαδο

Ελαιόλαδο που ανταποκρίνεται, για κάθε κατηγορία η οποία προβλέπεται στο παράρτημα του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ (ΕΕ 172 της 30.9.1966, σ. 3025/66), στα σχετικά χαρακτηριστικά τα οποία ορίζονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 (ΕΕ L 248 της 5.9.1991, σ. 1).

4. **Αραβοσιτέλαιο**

Το εξευγενισμένο αραβοσιτέλαιο πρέπει να τηρεί τους ακόλουθους όρους:

- ύδωρ και πτητικές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 0,2 % m/m,
- αδιάλυτες προσμείξεις: 0,05 % m/m κατ' ανώτατο όριο,
- ελεύθερα λιπαρά οξέα: κατ' ανώτατο όριο 0,15 %, εκφρασμένο σε ελαϊκό οξύ,
- χρώμα, Lovibond 5¹/₄" (κόκκινο/κίτρινο): 3/25 κατ' ανώτατο όριο,
- σάπωνες: κατ' ανώτατο όριο 0,005 % m/m,
- απουσία ξένης οσμής και αρώματος,
- δείκτης υπεροξειδίων: κατ' ανώτατο όριο δέκα χιλιοϊσοδυνάμων ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο ελαίου (ανώτατο όριο δύο χιλιοϊσοδυνάμων για παράδοση στο εργοστάσιο ή στο λιμένα φόρτωσης),
- ειδικό βάρος σε 20° C: 0,917-0,925 g/cm³,
- δείκτης διάθλασης σε 40° C: 1,465-1,468,
- δείκτης ιωδίου (Wijjs): 103-128 g/100 g,
- παλμιτικό οξύ: 8-14 % του συνόλου των περιεχομένων λιπαρών οξέων,
- ελαϊκό οξύ: κατ' ανώτατο όριο 35 % του συνόλου των περιεχομένων λιπαρών οξέων,
- λινολεϊνικό οξύ: 50-62 % του συνόλου των περιεχομένων λιπαρών οξέων.

5. **Σογιέλαιο**

Το εξευγενισμένο σογιέλαιο πρέπει να ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- εμφάνιση, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος: διαυγής και στιλπνή,
- ύδωρ και πτητικές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 0,2 % m/m,
- αδιάλυτες προσμείξεις: 0,05 % m/m κατ' ανώτατο όριο,
- ελεύθερα λιπαρά οξέα: κατ' ανώτατο όριο 0,1 %, εκφρασμένο σε ελαϊκό οξύ,
- χρώμα, Lovibond 5¹/₄" (κόκκινο/κίτρινο): 1,5/15 κατ' ανώτατο όριο,
- σάπωνες: κατ' ανώτατο όριο 0,005 % m/m,
- απουσία ξένης οσμής και αρώματος,
- δείκτης υπεροξειδίων: κατ' ανώτατο όριο δέκα χιλιοϊσοδυνάμων ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο ελαίου (ανώτατο όριο δύο χιλιοϊσοδυνάμων για παράδοση στο εργοστάσιο ή στον λιμένα φόρτωσης),
- ειδικό βάρος σε 20° C: 0,919-0,925 g/cm³,
- δείκτης διάθλασης σε 40° C: 1,466-1,470,
- δείκτης ιωδίου (Wijjs): 125-140 g/100 g.

Ε. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**Προκαταρκτικές παρατηρήσεις**

Η παρασκευή του γάλακτος σε σκόνη πρέπει να πραγματοποιείται μετά την ανάθεση της σύμβασης προμήθειας.

Πρέπει να παράγεται από παστεριωμένο γάλα που προέρχεται από υγιή ζώα, υπό εξαιρετικές υγειονομικές συνθήκες, που ελέγχονται από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό και η περιοχή παραγωγής του νωπού γάλακτος πρέπει, κατά τους δώδεκα μήνες που προηγούνται της μεταποίησης, να είναι απαλλαγμένη από αφθώδη πυρετό, σπογγώδη εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών (BSE) καθώς και από κάθε άλλη μολυσματική ασθένεια, που πρέπει να αναφέρεται υποχρεωτικά. Ο προμηθευτής διαβιβάζει στον δικαιούχο ή στον αντιπρόσωπό του, κτηνιατρικό πιστοποιητικό ή/και υγειονομικό πιστοποιητικό που εκδίδονται από επίσημο οργανισμό, ο οποίος πιστοποιεί ότι τηρήθηκαν πλήρως οι ανωτέρω όροι.

Οι μέθοδοι ελέγχου για το γάλα σε σκόνη είναι οι μέθοδοι που προβλέπονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1854/96 (ΕΕ L 246 της 27.9.1996, σ. 5).

1. Αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη

Το αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη που λαμβάνεται με τη μέθοδο *spray* και ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 31,4 % επί της μη λιπαρής ξηράς ύλης,
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 1 %,
- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 4 %,
- ογκομετρούμενη οξύτητα σε ml δεκατοκανονικού διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου: κατ' ανώτατο όριο 19,5,
- γαλακτικές ενώσεις: κατ' ανώτατο όριο 150 mg ανά 100 γραμμάρια,
- πρόσδετα: κανένα,
- δοκιμασία της φωσφατάσης: αρνητική, δηλαδή κατ' ανώτατο όριο 4 μικρογραμμάρια φαινόλης ανά γραμμάριο ανασυσταθέντος γάλακτος,
- δείκτης διαλυτότητας: κατ' ανώτατο όριο 0,5 ml (σε 24° C),
- δείκτης καιομένων σωματιδίων τέφρας: κατ' ανώτατο όριο 15 mg, δηλαδή τουλάχιστον δίσκος Β,
- περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς: κατ' ανώτατο όριο 40 000 ανά γραμμάριο,
- αναζήτηση κολοβακτηριδίων: αρνητική σε 0,1 γραμμάριο, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1080/96 (ΕΕ L 142 της 15.6.1996, σ. 13),
- αναζήτηση βουτυρογάλακτος: αρνητική,
- αναζήτηση ορού γάλακτος: αρνητική,
- γεύση και οσμή: γνήσιες,
- όψη: λευκό ή ελαφρώς υποκίτρινο χρώμα, απουσία ξένων σωμάτων και χρωματισμένων σωματιδίων,
- αντιμικροβιωτικές: αρνητική.

2. Βιταμινούχο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη

Το βιταμινούχο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη λαμβάνεται με τη μέθοδο *spray* και πρέπει να ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές που αναφέρονται στο σημείο Ε.1 καθώς και στις ακόλουθες απαιτήσεις:

- περιεκτικότητα σε βιταμίνη Α, σε διεθνείς μονάδες ανά 100 γραμμάρια: από 5 000 έως 10 000,
- περιεκτικότητα σε βιταμίνη D, σε διεθνείς μονάδες ανά 100 γραμμάρια: από 500 έως 1 000.

Το μείγμα βιταμινών που ενσωματώνεται στο γάλα πρέπει οπωσδήποτε να περιέχει το δεκαπλάσιο αριθμό βιταμίνης Α σε σχέση με τη βιταμίνη D. Οι βιταμίνες που ενσωματώνονται στο γάλα πρέπει να είναι φαρμακευτικής ποιότητας και να παράγονται με σκοπό την ανθρώπινη κατανάλωση. Η βιταμίνη Α πρέπει να είναι υπό μορφή παλμιτικών ενώσεων ή/και οξικών ενώσεων. Εξάλλου, η τήρηση της σχέσης 10/1 μεταξύ της περιεκτικότητας σε βιταμίνη Α και D, καθώς και η περιεκτικότητα των εν λόγω βιταμινών στο παρασκεύασμα που προορίζεται να προστεθεί στο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη, έχουν την εγγύηση του παραγωγού ή/και του προμηθευτή, που αναλαμβάνουν γραπτώς αυτή την υποχρέωση. Μόνο το προϊόν που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του προηγούμενου εδαφίου μπορεί να προστεθεί στο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη για να εμπλουτιστεί σε βιταμίνες Α και D.

Τα στοιχεία σχετικά με το παρασκεύασμα των χρησιμοποιούμενων βιταμινών Α και D που επιτρέπουν να αναγνωρίζουμε:

- τις εισόδους και εξόδους, καθώς και τις χρησιμοποιούμενες ποσότητες,
- το όνομα και τη διεύθυνση του παραγωγού ή/και του προμηθευτή,
- τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο εμπλουτισμού,
- την ημερομηνία χρήσης.

Καταχωρούνται σε έναν κατάλογο που τηρεί υποχρεωτικά ο παρασκευαστής του βιταμινούχου αποκορυφωμένου γάλακτος σε σκόνη. Ο κατάλογος αυτός τίθεται στη διάθεση της Επιτροπής ή του κατά τόπους αντιπροσώπου της (ελεγκτή), για να τον συμβουλευτείται.

Η μέθοδος αναφοράς για τον ποσοτικό προσδιορισμό της βιταμίνης Α είναι η μέθοδος που καθορίζεται στη διεθνή προδιαγραφή FIL 142. Η μέθοδος αναφοράς για τον ποσοτικό προσδιορισμό της βιταμίνης D στο παρασκεύασμα που προορίζεται να προστεθεί στο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη είναι αυτή που αναφέρεται στις μεθόδους AOAC 43.079.

3. Ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη

Γάλα ημίπαχο σε σκόνη που λαμβάνεται με τη μέθοδο *spray* και ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του σημείου E.1, εκτός όσον αφορά τα κάτωθι σημεία:

- λιπαρές ουσίες: 12 %-15 %,
- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 3 %.

4. Πλήρες γάλα σε σκόνη

Το πλήρες γάλα σε σκόνη της ποιότητας «extra grade», που λαμβάνεται με τη μέθοδο *spray* και ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- λιπαρές ουσίες: κατ' ελάχιστο όριο 26 %,
- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 3 %,
- ογκομετρούμενη οξύτητα (που υπολογίζεται επί της μη λιπαρής ξηράς ύλης), ADPI:
 - σε ml δεκατοκανονικού διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου: κατ' ανώτατο όριο 3,
 - σε γαλακτικό οξύ: κατ' ανώτατο όριο 0,15 %,
- γαλακτικές ενώσεις (που υπολογίζεται επί της μη λιπαρής ξηράς ύλης): κατ' ανώτατο όριο 150 mg ανά 100 γραμμάρια,
- πρόσθετα: κανένα,
- δοκιμασία της φωσφατάσης: αρνητική, δηλαδή κατ' ανώτατο όριο 4 μικρογραμμάρια φαινόλης ανά γραμμάριο ανασυσταθέντος γάλακτος,
- δείκτης διαλυτότητας: κατ' ανώτατο όριο 0,5 ml (σε 24 °C),
- δείκτης καιομένων σωματιδίων τέφρας: κατ' ανώτατο όριο 15 mg, δηλαδή τουλάχιστον δίσκος Β,
- περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς: κατ' ανώτατο όριο 50 000 ανά γραμμάριο,

- αναζήτηση κολοβακτηριδίων: αρνητική σε 0,1 γραμμάρια, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1080/96 (ΕΕ L 142 της 15.6.1996, σ. 13),
- αναζήτηση βουτυρογάλακτος: αρνητική,
- αναζήτηση ορού γάλακτος: αρνητική,
- γεύση και οσμή: γνήσιες,
- όψη: λευκό ή ελαφρώς υποκίτρινο χρώμα, απουσία ξένων σωμάτων και χρωματισμένων σωματιδίων,
- αντιμικροβιώτικες: αρνητική.

5. Βούτυρο

Το ανάλατο βούτυρο πρέπει να ανταποκρίνεται στους όρους που αναφέρονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 454/95 (ΕΕ L 46 της 1.3.1995, σ. 1), και ιδίως:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος: 82 %,
- μέγιστη περιεκτικότητα σε ύδωρ: 16 %,
- μέγιστη περιεκτικότητα σε συστατικά της μη λιπαρής ξηράς ύλης του γάλακτος: 2 %.

6. Βουτυρέλαιο

Το βουτυρέλαιο πρέπει να ανταποκρίνεται στους κάτωθι όρους:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του γάλακτος: 99,8 %,
- μέγιστη περιεκτικότητα σε συστατικά της μη λιπαρής ξηράς ύλης του γάλακτος και σε ύδωρ: 0,2 %,
- μέγιστη περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαιικό οξύ: 0,35 %,
- μέγιστη τιμή του δείκτη υπεροξειδίων, εκφραζόμενη σε χλιοστοϊσοδύναμο ενεργού οξυγόνου ανά χιλιόγραμμο: 0,3 meq ανά χιλιόγραμμο,
- εξουδετερωτικά, συντηρητικά, αντιοξειδωτικά: απόντα,
- γεύση και οσμή: γνήσιες, απουσία ξένων γεύσεων και οσμών,
- μέγιστη περιεκτικότητα χαλκού: 0,05 ppm,
- μέγιστη περιεκτικότητα σιδήρου: 0,2 ppm.

7. Τυρί τύπου φέτα

Τυρί τύπου φέτα, που παρασκευάζεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα και ανταποκρίνεται στους κάτωθι όρους:

- περιεκτικότητα κατά βάρος ύδατος στην μη λιπαρή ουσία που δεν υπερβαίνει το 72 %,
- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, κατά βάρος ξηράς ύλης: κατ' ελάχιστο όριο 40 %.

Η παρασκευή πρέπει να πραγματοποιείται μετά την ανάθεση της σύμβασης προμήθειας.

8. Τυρί λιωμένο

Το λιωμένο τυρί ανταποκρίνεται στους κάτωθι όρους:

- περιεκτικότητα κατά βάρος σε λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 36 %,
- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, κατά βάρος ξηράς ύλης: κατ' ελάχιστο όριο 40 %,
- περιεκτικότητα κατά βάρος ξηράς ύλης: κατ' ελάχιστο όριο 43 %.

Διάρκεια διατήρησης (χωρίς κατάψυξη): κατ' ελάχιστο όριο δώδεκα μήνες μετά από την παρασκευή. Η παρασκευή πρέπει να πραγματοποιείται μετά την ανάθεση της σύμβασης προμήθειας.

ΣΤ. ΣΥΝΘΕΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Προκαταρκτική παρατήρηση

Τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 1, 2 και 3 πρέπει τουλάχιστον να τηρούν τις προδιαγραφές της οδηγίας 96/5/ΕΚ (ΕΕ L 49 της 28.2.1996, σ. 17). Τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 4 και 5 πρέπει τουλάχιστον να τηρούν τις προδιαγραφές της οδηγίας 91/321/ΕΟΚ (ΕΕ L 175 της 4.7.1991, σ. 35).

Κατάλοιπα παρασιτοκτόνων: τα προϊόντα πρέπει να έχουν παρασκευασθεί με ειδική φροντίδα σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές παρασκευής, κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα κατάλοιπα παρασιτοκτόνων που μπορεί να είναι αναγκαία για την παραγωγή, την αποθήκευση ή τη μεταποίηση των πρώτων υλών ή του τελικού προϊόντος να εξαλείφονται ή, σε περίπτωση τεχνολογικής αδυναμίας, να απομακρύνονται όσο είναι δυνατό.

Η παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στα σημεία 1 έως 7 πρέπει να πραγματοποιείται μετά την ανάθεση της σύμβασης προμήθειας. Τα προϊόντα πρέπει να έχουν διάρκεια διατήρησης τουλάχιστον δώδεκα μήνες μετά από την παρασκευή.

1. Τροφές απογαλακτισμού με βάση τα σιτηρά

Τροφές απογαλακτισμού με βάση τα σιτηρά οι οποίες προορίζονται για βρέφη και νήπια (από τεσσάρων μηνών και άνω) που ανταποκρίνονται στα κριτήρια του άρθρου 1 παράγραφος 2 στοιχείο α) σημείο ii) και των άρθρων 3 και 4 της οδηγίας 96/5/ΕΚ. Ενέργεια: κατ' ελάχιστο όριο 450 kcal/100 g, κατ' ελάχιστο όριο 30 % της θερμιδικής αξίας πρέπει να παρέχεται υπό μορφή λιπιδίων.

Όλες οι διαδικασίες επεξεργασίας και αφυδάτωσης εκτελούνται κατά τρόπο που να μειώνει στο ελάχιστο την απώλεια θρεπτικής αξίας, και ιδίως την ποιότητα των πρωτεϊνών. Η περιεκτικότητα των προϊόντων σε νερό πρέπει να διέπεται από τους κανόνες της ορθής πρακτικής της παρασκευής για τις διάφορες κατηγορίες προϊόντων και να βρίσκεται στο επίπεδο εκείνο που θεωρείται κατάλληλο για τη μείωση στο ελάχιστο της απώλειας της θρεπτικής αξίας και την παρεμπόδιση του πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών.

Τα χρησιμοποιούμενα σιτηρά πρέπει να είναι προμαγειρευμένα, ώστε το προϊόν να μη χρειάζεται καθόλου μαγείρεμα προ της κατανάλωσης. Το προϊόν πρέπει επίσης να περιέχει τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες, όπως το γάλα ή σόγια καθώς και συστατικό που βελτιώνει την όρεξη, όπως η βανίλια, και που ανταποκρίνεται στις συνήθειες διατροφής των δικαιούχων.

Αφού ανασυσταθεί, το προϊόν πρέπει να έχει υφή λεία και ομαλή, δεν πρέπει να περιέχει σβώλους και σωματίδια που χρειάζονται μάσηση και πρέπει να μπορεί να χορηγείται με το κουτάλι στα βρέφη και τα νήπια.

Το προϊόν πρέπει επίσης να περιέχει, ανά 100 g ξηρού προϊόντος:

- βιταμίνη Β1: κατ' ελάχιστο όριο 0,5 mg,
- βιταμίνη Β2: κατ' ελάχιστο όριο 0,3 mg,
- βιταμίνη Β6: κατ' ελάχιστο όριο 0,3 mg,
- βιταμίνη Β12: κατ' ελάχιστο όριο 0,7 µg,
- βιταμίνη C: κατ' ελάχιστο όριο 20 mg,
- βιταμίνη E: 3 mg έως 9 mg,
- φολικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 25 µg,

- νιασίνη: κατ' ελάχιστο όριο 6 mg,
- ασβέστιο: κατ' ελάχιστο όριο 600 mg,
- νάτριο: κατ' ανώτατο όριο 300 mg,
- σίδηρο: κατ' ελάχιστο όριο 10 mg,
- ψευδάργυρο: κατ' ελάχιστο όριο 10 mg.

Ειδική απαγόρευση

Το προϊόν και τα συστατικά του δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία.

Ανεπιθύμητες ουσίες

Άλλες ανεπιθύμητες ουσίες: το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κατάλοιπα ορμονών και αντιβιοτικών — οι δόσεις πρέπει να έχουν χορηγηθεί σύμφωνα με εγκεκριμένες μεθόδους — και να είναι σχεδόν απαλλαγμένο από άλλες ανεπιθύμητες ουσίες, ιδίως φαρμακολογικώς ενεργές ουσίες.

Υγιεινή

Όσο το επιτρέπουν οι ορθές πρακτικές παρασκευής, το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από απαράδεκτες ύλες.

Όταν αναλύεται, σύμφωνα με τις ενδεδειγμένες μεθόδους δειγματοληψίας και εξέτασης, το προϊόν πρέπει:

- να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς,
- να μην περιέχει καμία ουσία που προέρχεται από μικροοργανισμούς σε ποσότητες που μπορούν να αποτελέσουν κίνδυνο για την υγεία,
- να μην περιέχει καμία άλλη τοξική ή βλαβερή ουσία σε ποσότητες που μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την υγεία.

Το προϊόν πρέπει να έχει παρασκευασθεί, συσκευασθεί και διατηρηθεί σε συνθήκες συμβατές με τους κανόνες υγιεινής και πρέπει να πληροί τους όρους των διατάξεων του κώδικα συμπεριφοράς σε θέματα υγιεινής για τις βρεφικές και παιδικές τροφές (CAC/RCP 21-1979).

Σύσταση

δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στα συστατικά τροφές που αποτελούν καινοτομία.

2. Μπισκότα

Μπισκότα ελάχιστης θρεπτικής αξίας 450 kcal/100 g, που ανταποκρίνονται στα κριτήρια του άρθρου 1 παράγραφος 2 στοιχείο α) σημείο iv) και των άρθρων 3 και 4 της οδηγίας 96/5/EK καθώς και στους κάτωθι όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 3,5 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 15 %,
- υδατάνθρακες: κατ' ελάχιστο όριο 60 %,
- λιπίδια: κατ' ελάχιστο όριο 18 %.

Βιταμίνες και σημαντικά ανόργανα άλατα (60-80 % της RDA/μονάδα)/100 g:

- βιταμίνη Α: κατ' ελάχιστο όριο 1 560 ΔΜ,
- βιταμίνη Β1: κατ' ελάχιστο όριο 0,8 mg,
- βιταμίνη Β2: κατ' ελάχιστο όριο 0,8 mg,
- βιταμίνη Β6: κατ' ελάχιστο όριο 0,8 mg,
- βιταμίνη Β12: κατ' ελάχιστο όριο 3,1 μg,
- βιταμίνη C: 20-45 mg,
- βιταμίνη D: κατ' ελάχιστο όριο 160 ΔΜ,
- βιταμίνη Ε: 3-9 mg,
- φολικό οξύ: κατ' ανώτατο όριο 270 μg,
- νιασίνη: κατ' ελάχιστο όριο 6,5 mg,
- παντοθενικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 3,5 mg,
- ασβέστιο: κατ' ελάχιστο όριο 260 mg,
- νάτριο: κατ' ανώτατο όριο 300 mg,
- σίδηρος: κατ' ελάχιστο όριο 4,2 mg,
- ιώδιο: κατ' ελάχιστο όριο 50 μg.

Τα μπισκότα πρέπει να δύνανται να καταναλώνονται αμέσως ή να αναμειγνύονται με πόσιμο νερό, γάλα ή άλλο κατάλληλο υγρό ώστε να λαμβάνεται μια ζύμη ομοιογενούς συστάσεως. Το προϊόν πρέπει επίσης να περιέχει τροφή πλούσια σε πρωτεΐνες, όπως γάλα ή σόγια, καθώς και συστατικό που βελτιώνει την όρεξη, όπως η βανίλια, και που ανταποκρίνεται στις συνήθειες διατροφής των δικαιούχων.

3. Μείγμα σίτου-σόγιας

Προϊόν που παρουσιάζεται υπό μορφής σκόνης το οποίο, αφού αναμειχθεί με πόσιμο νερό και θερμανθεί για μερικά λεπτά είναι έτοιμο για κατανάλωση. Πρέπει να περιέχει ελάχιστη θρεπτική αξία 400 kcal/100 g και να ανταποκρίνεται στα κριτήρια του άρθρου 1 παράγραφος 2 στοιχείο α) σημείο ii) και των άρθρων 3 και 4 της οδηγίας 96/5/ΕΚ. Εξάλλου, το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογενή μικροοργανισμό και να ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 9 %,
- λιπαρές ουσίες: κατ' ελάχιστο όριο 6 % (υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας),
- ακατέργαστη πρωτεΐνη: κατ' ελάχιστο όριο 19 % (υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας),
- ακατέργαστη κυτταρίνη: κατ' ανώτατο όριο 3 % (υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας),
- τέφρα: κατ' ανώτατο όριο 3 % (υπολογιζόμενο επί της ξηράς ουσίας),
- βακτηρίδια αερόβια μεσόφιλα: κατ' ανώτατο όριο 10 000/g,
- ζυμομύκητες και ευρωτομήκυτες: κατ' ανώτατο όριο 100/g,
- κολοβακτηρίδια: κατ' ανώτατο όριο 10/g,
- έλεγχος για σαλμονέλες: αρνητικός σε 125 g,
- E.colli: αρνητικό σε 1 g.

Συστατικά:

- προμαγειρευμένο αλεύρο μαλακού σίτου: περίπου 65 %,
- προμαγειρευμένο αλεύρο πλήρους σόγιας (toastée): περίπου 30 %,
- ζάχαρη: κατ' ελάχιστο όριο 5 %,
- μείγμα βιταμινών: 0,5 kg/τόνο του προϊόντος,
- μείγμα ανόργανων αλάτων: 2 kg/τόνο του προϊόντος.

Μείγμα βιταμινών (ανά kg του μείγματος):

- βιταμίνη Α: 1,5 Μ.Ο.Ι.,
- βιταμίνη Β1: 1,6 g,
- βιταμίνη Β2: 5,6 g,
- βιταμίνη Β12: 0,015 g,
- βιταμίνη C: 600 g,
- νικοτιναμίδιο: 60 g,
- φορέας φολικού οξέος: 0,75 g.

Μείγμα ανόργανων αλάτων (ανά kg του μείγματος):

- ασβέστιο: 333,33 g,
- ψευδάργυρος: 16,67 g,
- φορέας σιδήρου: 26,67 g.

4. Παρασκεύασμα για βρέφη

Παρασκευή για βρέφη (0 έως πέντε μηνών) παρουσιαζόμενη υπό μορφή σκόνης θρεπτικής αξίας από 60 έως 75 kcal/100 ml. Το προϊόν πρέπει, επιπλέον, να ανταποκρίνεται στους κάτωθι όρους:

- πρωτεΐνες: 1,8-3 g/100 kcal,
- λιπίδια: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- υδατάνθρακες: 7-14 g/100 kcal,
- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 3 %.

5. Παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας

Παρασκευή για νήπια (άνω των πέντε μηνών) παρουσιαζόμενη υπό μορφή σκόνης θρεπτικής αξίας 60 έως 80 kcal/100 ml. Το προϊόν πρέπει, εξάλλου, να ανταποκρίνεται στους κάτωθι όρους:

- πρωτεΐνες: 2,25-4,5 g/100 kcal,
- λιπίδια: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- υδατάνθρακες: 7-14 g/100 kcal,
- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 3 %.

6. Παρασκεύασμα δεύτερης βρεφικής ηλικίας

Προϊόν με βάση το γάλα που παρουσιάζεται υπό μορφή σκόνης προοριζόμενο για την θεραπεία σοβαρής έλλειψης πρωτεϊνών λόγω κακής διατροφής. Το εν λόγω προϊόν περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία (γάλα, λιπίδια, ζάχαρη, ανόργανα άλατα, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία): συνιστάται, κατά συνέπεια, να μη προστεθούν άλλα στοιχεία. Η χρήση του επιφυλάσσεται για τα κέντρα θεραπευτικής διατροφής. Πρέπει να αναμειγνύεται ανά μερίδα 450-460 g σε δύο λίτρα πόσιμου ύδατος και πρέπει να ανταποκρίνεται, ανά 100 g σκόνης, στις κάτωθι απαιτήσεις:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 2,5 %,
- ενέργεια: 520-550 kcal,
- πρωτεΐνες: 10-12 % της συνολικής ενέργειας,
- λιπίδια: 45-60 % της συνολικής ενέργειας,
- νάτριο: κατ' ανώτατο όριο 290 mg,
- ποτάσιο: 1 100-1 400 mg,
- ασβέστιο: 300-600 mg,
- φώσφορος: 300-600 mg,
- μαγνήσιο: 80-140 mg,
- σίδηρος: κατ' ανώτατο όριο 0,3 mg,
- ψευδάργυρος: 11-14 mg,
- χαλκός: 1,4-1,8 mg,
- σελήνιο: 20-40 µg,
- ιώδιο: 70-140 µg,
- βιταμίνη Α: 0,8-1,1 mg,
- βιταμίνη Β1: κατ' ελάχιστο όριο 0,5 mg,
- βιταμίνη Β2: κατ' ελάχιστο όριο 1,6 mg,
- βιταμίνη Β6: κατ' ελάχιστο όριο 0,6 mg,
- βιταμίνη Β12: κατ' ελάχιστο όριο 1,6 µg,
- βιταμίνη C: κατ' ελάχιστο όριο 50 mg,
- βιταμίνη D: 15-20 µg,
- βιταμίνη Ε: κατ' ελάχιστο όριο 20 mg,
- βιταμίνη Κ: 15-30 µg,
- φολικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 200 µg,
- νικοτινικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 5 mg,
- παντοθενικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 3 mg,
- βιοτίνη: κατ' ελάχιστο όριο 60 µg,
- λιπαρά οξέα n-6: 3-10 % της συνολικής ενέργειας,
- λιπαρά οξέα n-3: 0,3-2,5 % της συνολικής ενέργειας,
- πρόσθετα: κανένα εκτός από ανόργανα άλατα και ειδικές βιταμίνες,

- αντίδοτα: κανένα,
- έλεγχος φωσφορικών αλάτων: αρνητικός δηλαδή κατ' ανώτατο όριο 4 µg φαινόλης ανά g ανασυσταμένου γάλακτος,
- δείκτης διαλυτότητας: κατ' ανώτατο όριο 0,5 ml (σε 24 °C),
- δείκτης καιομένων σωματιδίων τέφρας: κατ' ανώτατο όριο 15 mg, δηλαδή τουλάχιστον δίσκος Β,
- περιεκτικότητα σε μικροοργανισμούς: κατ' ανώτατο όριο 10 000/g,
- έλεγχος για κολοβακτηρίδια: αρνητικός σε 1 g,
- έλεγχος για *Clostridium perfringens*: αρνητικός σε 1 g,
- ζυμομύκητες: κατ' ανώτατο όριο 10 σε 1 g,
- ευρωτομύκητες: κατ' ανώτατο όριο 50 σε 1 g,
- έλεγχος για παθογόνο σταφυλόκοκκο: αρνητικός σε 1 g,
- έλεγχος για σαλμονέλες: αρνητικός σε 125 g,
- έλεγχος για *Listeria*: αρνητικός σε 25 g,
- αντιβιοτικά: κανένα.

Τα προστιθέμενα ανόργανα άλατα πρέπει να προέρχονται από διαλυτά σε ύδωρ άλατα. Η ισορροπία μεταξύ των ισοδυνάμων σε μικρή ποσότητα αλάτων οξέων (κιτρικό άλας, οξικό άλας, φωσφορικό άλας) και των αλάτων μαγνησίου και ασβεστίου πρέπει να είναι τέτοια ώστε το πλεόνασμα σε *cations* να είναι κατώτερο από 0,1 meq/100 g. Οι βιταμίνες και τα ανόργανα άλατα πρέπει να ενσωματώνονται πριν από την ξήρανση του προϊόντος.

7. Σύνθετα τρόφιμα

Σύνθετα τρόφιμα παρουσιαζόμενα υπό μορφή σκόνης, προοριζόμενα για συμπλήρωμα του γάλακτος υψηλής θρεπτικής ενέργειας (βλέπε στήλη 6), ελάχιστης εισφοράς σε ενέργεια 100 kcal/100 ml και ανταποκρινόμενα για 100 g σκόνης, στις κάτωθι απαιτήσεις:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 8 %
- πρωτεΐνες: 9-12 % της συνολικής ενέργειας,
- λιπίδια: 35-54 % της συνολικής ενέργειας,
- νάτριο: 55-100 mg,
- ποτάσιο: 170-280 mg,
- ασβέστιο: 80-120 mg,
- φώσφορος: (εκτός phytates): 65-100 mg,
- μαγνήσιο: 27-100 mg,
- σίδηρος: 1-2 mg,
- ψευδάργυρος: 1-2 mg,
- χαλκός: 85-300 µg,
- σελήνιο: 4,5-15 µg,
- ιώδιο: 12-30 µg,
- βιταμίνη Α: 60-100 µg,
- βιταμίνη Β1: κατ' ελάχιστο όριο 90 µg,

- βιταμίνη Β2: κατ' ελάχιστο όριο 180 µg,
- βιταμίνη Β6: κατ' ελάχιστο όριο 180 µg,
- βιταμίνη Β12: κατ' ελάχιστο όριο 0,18 µg,
- βιταμίνη C: κατ' ελάχιστο όριο 7 mg,
- βιταμίνη D: 1-3 µg,
- βιταμίνη E: κατ' ελάχιστο όριο 0,9 mg,
- βιταμίνη Κ: κατ' ελάχιστο όριο 4,5 µg,
- φολικό οξύ: 45-180 µg,
- νικοτινικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 1,2 mg,
- παντοθενικό οξύ: κατ' ελάχιστο όριο 0,9 mg,
- βιοτίνη: κατ' ελάχιστο όριο 9 µg,
- λιπαρά οξέα n-6: 300-1 200 mg,
- λιπαρά οξέα n-3: 40-600 mg.

8. Ζυμαρικά

Ζυμαρικά από σιμιγδάλι σκληρού σίτου που πληρούν τους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: 12,5 % κατ' ανώτατο όριο,
- τέφρα: 0,70-0,95 %, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ύλης,
- κυτταρίνη: 0,20-0,45 %, υπολογιζόμενο επί της ξηράς ύλης,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 10,5 % ($N \times 5,7$ υπολογιζόμενο επί της ξηράς ύλης),
- οξύτητα: κατ' ανώτατο όριο 4. Η οξύτητα εκφράζεται με τον αριθμό των cm^3 του κανονικού αλκαλικού διαλύματος που απαιτείται για να εξουδετερωθούν 100 g ξηράς ουσίας.

Η ημερομηνία παραγωγής δεν πρέπει να προηγείται πέραν των τριών μηνών της προθεσμίας για την κατάθεση των προσφορών.

Z. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

1. Κονσέρβες σαρδελών

Ολόκληρες σαρδέλες (*Sardina pilchardus Walbaum*) χωρίς κεφάλι με φυτικό έλαιο.

Διάρκεια διατήρησης: τουλάχιστον τρία έτη μετά από την παρασκευή. Η ημερομηνία παραγωγής δεν πρέπει να προηγείται πέραν των εννέα μηνών της προθεσμίας για την κατάθεση των προσφορών.

2. Κονσέρβες σκόμβρων

Σκόμβροι (*Scomber scombrus* ή *Scomber japonicus*). Το προϊόν πρέπει να παρουσιάζεται υπό μορφή φιλέτων (χωρίς κόκαλα), τεμάχια φιλέτων (χωρίς κόκαλα) ή σε τεμάχια φέτες/φιλέτα τύπου σολομού (ολόκληρα τεμάχια χωρίς το κεφάλι, τα εντόσθια και την ουρά) σε φυτικό έλαιο/άρμη/φυτικό έλαιο ή σε σάλτσα ντομάτας.

Ανάλογα με την περίπτωση, ο τύπος παρουσίασης καθορίζεται στην πρόσκληση για υποβολή προσφοράς.

Διάρκεια διατήρησης: τουλάχιστον τρία έτη μετά από την παρασκευή. Η ημερομηνία παραγωγής δεν πρέπει να προηγείται πέραν των εννέα μηνών της προθεσμίας για την κατάθεση των προσφορών.

Η. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Προκαταρκτική παρατήρηση

Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του παραρτήματος Β κεφάλαιο II της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου (ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 85).

Διάρκεια διατήρησης: τουλάχιστον τρία έτη μετά από την παρασκευή. Η ημερομηνία παραγωγής δεν πρέπει να προηγείται πέραν των έξι μηνών της προθεσμίας για την κατάθεση των προσφορών.

1. Παστό βοδινό (*Corned beef*)

Προϊόν που αποτελείται αποκλειστικά από βόειο κρέας (κατ' ελάχιστο όριο 90 %) σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο σε κονσέρβα και βρασμένο) που πληροί τους όρους που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2388/84 (ΕΕ L 221 της 18.8.1984, σ. 28) και ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 60 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 21 % (η αναλογία 62 πρωτεΐνες κολλαγόνου σε σχέση με την συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35 %),
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 15,5 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %,
- ζάχαρη: κατ' ανώτατο όριο 1 %,
- τέφρα: κατ' ανώτατο όριο 3,5 %.

Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει κόκαλα, ίνες, χόνδρους, τρίχες ή ξένες ουσίες ούτε πρόσθετα, ιδίως παράγοντες πάχυνσης εκτός από κολλαγόνο τεσσάρων προελεύσεως βοείου κρέατος. Επίσης, δεν πρέπει να είναι λεπτά αλεσμένο και πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

2. Κονσέρβες βοείου κρέατος

Προϊόν που αποτελείται αποκλειστικά από βόειο κρέας (κατ' ελάχιστο όριο 80 %), σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο σε κονσέρβα και βρασμένο) που πληροί τους όρους που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2388/84 (ΕΕ L 221 της 18.8.1984, σ. 28) και ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 65 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 18 % (η αναλογία σε πρωτεΐνες κολλαγόνου σε σχέση με την συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35 %),
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 18 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %,
- ζάχαρη: κατ' ανώτατο όριο 1 %,
- τέφρα: κατ' ανώτατο όριο 2,5 %.

Το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει κόκαλα, ίνες, χόνδρους, τρίχες ή ξένες ουσίες, ούτε πρόσθετα, ιδίως παράγοντες πάχυνσης εκτός από κολλαγόνο τεσσάρων προελεύσεως βοείου κρέατος. Κομμένο σε φέτες, πρέπει να παρουσιάζεται υπό μορφή στερεού μορφοποιημένου προϊόντος (τεμάχια 15 έως 30 mm) τα οποία περιέχουν μία περιορισμένη ποσότητα αλεσμένου κρέατος. Επίσης, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

3. *Ηπατοπολτός βοείου κρέατος (rôté de foie βοείου κρέατος)*

Συστατικά:

- βόειο κρέας: κατ' ελάχιστο όριο 71 %,
- συκώτι βοδινού ή μοσχαρίσιου κρέατος: κατ' ελάχιστο όριο 5 %,
- πρωτεΐνες γάλακτος: κατ' ανώτατο όριο 2 %,
- ύδωρ: κατ' ανώτατο όριο 12%,
- άμυλο: κατ' ανώτατο όριο 8 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 1,8 %,
- νιτρικό άλας: κατ' ανώτατο όριο 0,01 %.

Προϊόν σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο σε κονσέρβα και βρασμένο) που ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 57 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 12 %,
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 30 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %.

Το προϊόν πρέπει να παρουσιάζεται υπό μορφή πολτού για άλειμμα ομοιογενούς σύστασης, περιέχον περιορισμένη ποσότητα τηγμένου λίπους. Επίσης, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

4. *Κονσέρβες χοιρείου κρέατος*

Προϊόν που αποτελείται αποκλειστικά από χοίρειο κρέας (κατ' ελάχιστο όριο 80 %), σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο, σε κονσέρβα και βρασμένο) που ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 60 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 12 % (η αναλογία σε πρωτεΐνες κολλαγόνου σε σχέση με την συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 45 %),
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 30 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %,
- τέφρα: κατ' ανώτατο όριο 4 %.

Κομμένο σε φέτες, πρέπει να παρουσιάζεται υπό μορφή αλεσμένου προϊόντος που περιέχει τουλάχιστον 50 % χονδρά τεμάχια (περίπου οκτώ χιλιοστά) κρέατος συσσωματωμένα με λεπτό γαλάκτωμα που περιέχει περιορισμένη ποσότητα τηγμένου λίπους. Επίσης, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

5. *Ηπατοπολτός χοιρινού κρέατος (Rôté de foie χοιρινού κρέατος)*

Συστατικά:

- συκώτι χοιρινού κρέατος: κατ' ελάχιστο όριο 47 %,
- λίπος χοιρινό: κατ' ανώτατο όριο 38 %,

- ύδωρ: κατ' ανώτατο όριο 12%,
- άμυλο: κατ' ανώτατο όριο 8 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 1,55 %,
- καρκεύματα: κατ' ανώτατο όριο 0,75 %,
- όξινο γλουταμινικό νάτριο: κατ' ανώτατο όριο 0,05 %,
- νιτρικό άλας: κατ' ανώτατο όριο 0,01 %.

Προϊόν σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο σε κονσέρβα και βρασμένο) που ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 60 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 11 %,
- λιπαρές ουσίες: κατ' ανώτατο όριο 30 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %.

Το προϊόν πρέπει να παρουσιάζεται υπό μορφή πολτού για άλειμμα ομογενούς σύστασης, περιέχον περιορισμένη ποσότητα τηγμένου λίπους. Επίσης, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.

6. **Κονσέρβες πουλερικών**

Προϊόν που αποτελείται από κρέας πουλερικών (κατ' ελάχιστο όριο 80 %), σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (αλατισμένο σε κονσέρβα και βρασμένο) που ανταποκρίνεται στους ακόλουθους όρους:

- υγρασία: κατ' ανώτατο όριο 65 %,
- πρωτεΐνες: κατ' ελάχιστο όριο 13 % (η αναλογία σε πρωτεΐνες κολλαγόνου σε σχέση με την συνολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20 %),
- λιπαρές ουσίες: 12 %-20 %,
- άλας: κατ' ανώτατο όριο 2 %,
- άμυλο: κατ' ανώτατο όριο 4 %,
- τέφρα: κατ' ανώτατο όριο 3 %.

Το προϊόν πρέπει να έχει συνεκτική σύσταση και να τεμαχίζεται εύκολα. Δεν πρέπει να περιέχει κόκαλα, χόνδρους, ιστούς ή ξένες ουσίες εκτός από άμυλο. Το διαχωριζόμενο λίπος ή η ζελατίνη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2 %. Επίσης, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δυσάρεστες οσμές και γεύσεις.
