

## **ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΑ ΣΑΡΔΕΛΑΣ ΣΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΠ ή ΠΓΕ**

Οι παρακάτω Ενιαίες Τεχνικές Προδιαγραφές εκπονήθηκαν από τη Δ/ση Έρευνας Αγοράς και Τεχνικών Προδιαγραφών της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων της Γενικής Γραμματείας Εμπορίου και Προστασίας Καταναλωτή(ΕΤΠ ΕΚΑΑ - Ν. 4412 άρθρο 54 παρ. 9).

Μάιος 2021

### **1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια του είδους «**Κονσέρβα σαρδέλας σε Ελαιόλαδο ΠΟΠ ή ΠΓΕ**», για τις ανάγκες του φορέα σύμφωνα με τη διακήρυξη.

Με τον όρο κονσέρβα σαρδέλας, εννοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από το είδος **Sardina pilchardus** σύμφωνα με τον Κανονισμό 2136/89 του Συμβουλίου *περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για κονσέρβες σαρδελών και εμπορικών προδιαγραφών για κονσέρβες σαρδελών και προϊόντων τύπου σαρδέλας*, έχει αποστειρωθεί και συσκευασθεί μέσα σε στεγανά δοχεία, σύμφωνα με τον προαναφερόμενο Κανονισμό και τις διατάξεις του ΚΤΠ και προορίζεται για άμεση κατανάλωση.

Στη συνέχεια του παρόντος, και για λόγους συντόμευσης η «Κονσέρβα σαρδέλας σε Ελαιόλαδο ΠΟΠ ή ΠΓΕ», θα αναφέρεται ως «προϊόν». Η αναφορά σε συγκεκριμένους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε άλλες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας αφορά και τις εκάστοτε ισχύουσες τροποποιήσεις τους.

### **2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

#### **2.1. Γενικά Χαρακτηριστικά**

2.1.1. Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις κείμενες διατάξεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας.

2.1.2. Το προϊόν θα πρέπει να έχει παραχθεί και συσκευαστεί σε νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις σύμφωνα με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

2.1.3. Για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να έχει χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά το είδος *Sardina pilchardus* του Κανονισμού 2136/89 του Συμβουλίου.

2.1.4. Για την παρασκευή του προϊόντος θα πρέπει να έχει αφαιρεθεί από το ψάρι - με ικανοποιητικό τρόπο - το κεφάλι, τα βράγχια, τα εντόσθια και το ουραίο πτερύγιο. Το κεφάλι θα πρέπει να είναι κομμένο κάθετα προς τη σπονδυλική στήλη, κοντά στα βράγχια.

2.1.5. Το χρησιμοποιούμενο υγρό κάλυψης θα είναι Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) υπό την έννοια του Καν. (ΕΕ) 1151/2012 του Συμβουλίου. Η προμήθεια του Ελαιολάδου θα γίνεται από πιστοποιημένες επιχειρήσεις οι οποίες είναι καταχωρισμένες στο Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των Ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ του «Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού (ΕΛ.Γ.Ο.)-ΔΗΜΗΤΡΑ.

2.1.6. Η ποιότητα, η υγιεινή και τα χαρακτηριστικά του Ελαιολάδου θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα προβλεπόμενα στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία και να ακολουθούνται τα πρότυπα εμπορίας που καθορίζει ο Κανονισμός (ΕΕ) 29/2012 της Επιτροπής.

2.1.7. Το προϊόν θα πρέπει να έχει ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας 24 μηνών τουλάχιστον από την ημερομηνία παραλαβής του.

## **2.2. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

2.2.1. Μακροσκοπικά εξεταζόμενες οι σαρδέλες θα πρέπει να έχουν σε εύλογο βαθμό ομοιόμορφες διαστάσεις και να είναι τακτικά τοποθετημένες στο δοχείο, να χωρίζονται εύκολα η μια από την άλλη, να είναι απαλλαγμένες από σημαντικές ρωγμές του κοιλιακού τοιχώματος ή σχισμές της σάρκας, οι ιστοί τους να μην έχουν κίτρινο χρώμα εκτός από ελαφρά ίχνη, η σύσταση της σάρκας να μην είναι υπερβολικά ινώδης ή υπερβολικά μαλακή ή σπογγώδης, το χρώμα της σάρκας πρέπει να είναι φωτεινό ή ροδαλό και να μην παρουσιάζει κοκκινίλες στην περισπονδύλιο χώρα, εκτός από ελαφρά ίχνη.

2.2.2. Η σπονδυλική στήλη πρέπει να είναι εύθρυπτη και να χωρίζεται εύκολα από τη σάρκα.

2.2.3. Το προϊόν δεν θα πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που να οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.

2.2.4. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από εμφανείς ξένες ύλες.

2.2.5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι και χαρακτηριστικοί του είδους «σαρδέλα» και του υγρού κάλυψης «ελαιόλαδο», χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

## **2.3. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά**

2.3.1. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ).

2.3.2. Τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου πρέπει να είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία του στο Παράρτημα Ι του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 2568/91.

## **2.4. Χαρακτηριστικά Ασφάλειας προϊόντος**

2.4.1. Η χρήση των προσθέτων υλών θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1334/2008 και της λοιπής κείμενης εθνικής νομοθεσίας.

2.4.2. Το προϊόν θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 1881/2006 περί επιμολυντών.

2.4.3. Το Ελαιόλαδο θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις ισχύουσες διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας περί επιμολυντών (Καν. 1881/2006 και Καν. 2568/91-Παράρτημα XI) και καταλοίπων φυτοφαρμάκων (Καν.396/2005).

2.4.4. Το προϊόν πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

2.4.5. Η συγκέντρωση σε ισταμίνη δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

## **3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

**3.1.** Οι σαρδέλες θα πρέπει να είναι συσκευασμένες σε λευκοσιδηρά δοχεία ή δοχεία αλουμινίου (προσυσκευασία) με καθαρό βάρος περιεχομένου τουλάχιστον 100 γραμμαρίων. Το στραγγισμένο βάρος πρέπει να είναι **τουλάχιστον 70% του καθαρού βάρους**.

**3.2.** Το υλικό της προσυσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ). Επίσης, να πληροί τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

**3.3.** Η προσυσκευασία πρέπει να έχει σύστημα εύκολου ανοίγματος.

**3.4.** Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές, χτυπήματα ή ανοίγματα).

**3.5.** Οι προσυσκευασίες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα ανθεκτικά χαρτοκιβώτια (δευτερογενής συσκευασία), κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

#### 4. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό 1169/2011, τον Κανονισμό 2136/89 περί καθορισμού κοινών προδιαγραφών εμπορίας για κονσέρβες σαρδελών και εμπορικών προδιαγραφών για κονσέρβες σαρδελών και προϊόντων τύπου σαρδέλας, καθώς επίσης τον Κανονισμό 1151/2012 και τις κατευθυντήριες γραμμές της Οδηγίας 2010/C341/03 για την παρουσίαση των ενδείξεων ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

##### 4.1. Ενδείξεις πάνω στην προσυσκευασία

Επί της συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα, κατ' ελάχιστον, οι ακόλουθες **έντυπες** πληροφορίες με ευανάγνωστους, εμφανείς και ανεξίτηλους χαρακτήρες:

- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου (είδος και υγρό κάλυψης).
- ✓ Το καθαρό βάρος του τροφίμου εκφραζόμενο σε γραμμάρια.
- ✓ Το στραγγισμένο βάρος του τροφίμου εκφραζόμενο σε γραμμάρια
- ✓ Ο κατάλογος των συστατικών, εφόσον έχουν προστεθεί και άλλα συστατικά κατά την παραγωγική διαδικασία.
- ✓ Η Διατροφική Δήλωση.
- ✓ Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας. Να αναγράφεται ο μήνας και το έτος.
- ✓ Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης.
- ✓ Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων
- ✓ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

##### 4.2. Ενδείξεις πάνω στη δευτερογενή συσκευασία

Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων θα πρέπει να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

- ✓ Η επωνυμία του αναδόχου.
- ✓ Η ονομασία πώλησης του τροφίμου.
- ✓ Ο αριθμός συσκευασιών και το καθαρό περιεχόμενο αυτών, εκφραζόμενο σε βάρος.
- ✓ Ο αριθμός της σύμβασης.
- ✓ Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ-ΤΕΒΑ» καθώς και το σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τα οποία δύναται να τίθενται επί της προσυσκευασίας και με αυτοκόλλητη ετικέτα, ευανάγνωστα και σε σημείο που να μην καλύπτει τις υπόλοιπες ενδείξεις.

#### 5. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Οι συσκευασίες με το προϊόν θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό περιβάλλον. Οι ίδιες συνθήκες θα πρέπει να τηρούνται και κατά τη μεταφορά.

#### 6. ΔΙΕΝΕΡΓΟΥΜΕΝΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

##### 6.1. Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό συνεργάζεται με τις κατά τόπους Περιφέρειες και Περιφερειακές Ενότητες προκειμένου οι αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων να

διενεργήσουν τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, για τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων. Επιπλέον, ελέγχουν και τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων. Επίσης, η Υπηρεσία που διενεργεί το διαγωνισμό διατηρεί το δικαίωμα να συνεργαστεί με τις αρμόδιες Υπηρεσίες Ελέγχου προκειμένου αυτές να διενεργήσουν ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος.

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, μπορούν να εφαρμοστούν οι διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

## **6.2. Έλεγχοι κατά την παραλαβή**

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τις συνθήκες μεταφοράς των προς παράδοση τροφίμων (παρ. 5), και σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα σε ποσοστό 2% (στην πλησιέστερη ακέραια μονάδα) της παραδοθείσας ποσότητας ελέγχει τις απαιτήσεις των παραγράφων 2.1.4 & 2.1.7, τα μακροσκοπικά - οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της παραγράφου 2.2 και τις απαιτήσεις συσκευασίας και επισήμανσης σύμφωνα με τις παραγράφους 3, 4.1. και 4.2. αντίστοιχα.

Κατά την παραλαβή ο ανάδοχος υποχρεούται να προσκομίσει Πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 7.2. Σε αντίθετη περίπτωση η Επιτροπή Παραλαβής θα προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων προϊόντων μετά από νέα δειγματοληψία. Το είδος των εργαστηριακών ελέγχων και η ποσότητα του δείγματος θα καθορίζονται μετά από επικοινωνία με τον ΕΦΕΤ. Το κόστος των εργαστηριακών εξετάσεων και τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάσταση των δειγμάτων, ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

Επιπλέον, η Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους, σύμφωνα με οριζόμενα στην προηγούμενη παράγραφο.

## **7. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**

**7.1. Κάθε υποψήφιος προμηθευτής** υποχρεούται να υποβάλει μαζί με την τεχνική προσφορά μία υπεύθυνη δήλωση όπου θα δηλώνει τα παρακάτω:

α) έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους των τεχνικών προδιαγραφών χωρίς καμία μεταβολή.

β) εγγυάται ότι θα αντικαταστήσει όση ποσότητα του προϊόντος κριθεί ως ακατάλληλη με δικό του προσωπικό, μέσα και δαπάνες.

γ) η παραγωγή, η μεταποίηση, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διακίνηση και η διάθεση των τροφίμων πραγματοποιείται με υγιεινό τρόπο και οι αντίστοιχες επιχειρήσεις τροφίμων εφαρμόζουν, διατηρούν και αναθεωρούν διαδικασίες HACCP, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν. 852/2004 και Καν. 853/2004.

**7.2. Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή υποχρεούται να προσκομίσει:**

α) πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου της παρτίδας του προς παράδοση τροφίμου, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5 και 3.1 (καθαρό & στραγγισμένο βάρος). Οι εργαστηριακοί έλεγχοι θα διενεργούνται σύμφωνα με το οριζόμενα στο άρθρο 214, παράγραφος 13 και 14 του Ν. 4412/2016. Σε αντίθετη περίπτωση εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στην παράγραφο 6.2.

β) Υπεύθυνη δήλωση στην οποία θα δηλώνει την κατηγορία του ελαιολάδου ΠΟΠ/ΠΓΕ και την καταχωρισμένη ονομασία αυτού (π.χ. Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Καλαμάτα ΠΟΠ), τα στοιχεία των

πιστοποιημένων επιχειρήσεων παραγωγής ή τυποποίησης του ελαιολάδου ΠΟΠ/ΠΓΕ που χρησιμοποιήθηκε στην παρτίδα του προς παράδοση τροφίμου.

γ) Αντίγραφο φυσικοχημικών και οργανοληπτικών αναλύσεων του ελαιολάδου ΠΟΠ/ΠΓΕ που χρησιμοποιήθηκε στην παρτίδα του προς παράδοση τροφίμου.