

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως: **«κρέας πουλερικών»:** το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος, **«νωπό κρέας πουλερικών»:** το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από -2°C και όχι υψηλότερη από $+4^{\circ}\text{C}$. Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.

Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91). Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.

Τα νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% αερόψυκτα, βάρους των 1200 gr – 1300 gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγείου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς, όπως αυτά αναφέρονται στο Π.291/1996 Κεφάλαιο ΧΙΙ, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.

Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1η Απριλίου 2015).

Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού:

Α) Στην περίπτωση επεξεργασίας του κρέατος: α) άδεια λειτουργίας, β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης, γ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την επεξεργασία- αποθήκευση- εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Επίσης, δ) βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

Β) Στην περίπτωση εμπορίας του κρέατος α) τα δικαιολογητικά α, β, γ της εταιρείας επεξεργασίας β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης για την αποθήκευση- διανομή και εμπορία προϊόντων ζωικής προέλευσης. δ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την αποθήκευση-εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης καθώς και ε) βεβαίωση καταλληλότητας του οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

Επί ποινή αποκλεισμού θα κατατίθεται επίσης, αρχείο τεχνικών προδιαγραφών του προσφερόμενου προϊόντος και δείγμα ετικέτας.