

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΕΤΑΣ

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. Χαρακτηριστικά Προϊόντος

Γενικά χαρακτηριστικά

Το τυρί 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.

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 2α) του ΚΤΠ, στο οποίο περιγράφονται οι προδιαγραφές του τυριού «ΦΕΤΑ».

Το τυρί φέτα πρέπει να φέρει «ημερομηνία ανάλωσης έως» τουλάχιστον 5 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης.

3. Μακροσκοπικά – Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- Το τυρί φέτα δεν έχει επιδερμίδα.
- Πρέπει να είναι ένα μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Η μάζα του πρέπει να είναι καθαρή λευκή, συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές και μπορεί να
- φέρει λίγες οπές κατανεμημένες σε όλη τη μάζα.
- Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες.
- Δεν πρέπει να παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση, που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή δράση μικροοργανισμών.
- Πρέπει να έχει γεύση ευχάριστη, ελαφρά όξινη και ευχάριστο άρωμα.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τυριού φέτα πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων υλών.
- 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.
- Το τυρί φέτα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από γεύση ή οσμή ξένες προς το προϊόν (π.χ.δυσάρεστη οσμή, γεύση δριμεία ή υπόξινη).

4. Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά

- Το τυρί φέτα πρέπει να έχει μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 43%.
- Το γάλα, από το οποίο παράγεται το 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).
- Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη

5. 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].

6. Επισημάνσεις

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 και του άρθρου 83 (τμήμα Δ, εδάφιο 2α) του ΚΤΠ.

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

- Τυρί «ΦΕΤΑ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
- Είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) από τα οποία παρασκευάσθηκε 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.
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.
- Στοιχεία ελέγχου, που αναλύονται ως εξής: Τα γράμματα ΦΕ, Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας, Η ημερομηνία παραγωγής
- 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).

7. Συσκευασία

Η προσυσκευασία θα πρέπει να είναι αkéραια (χωρίς χτυπήματα, παραμορφώσεις και οπές), να μην παρουσιάζει διαρροές και να είναι εφοδιασμένη με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Το υλικό της συσκευασίας πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις διατάξεις της ενωσιακής (Κανονισμός (ΕΚ) 1935/2004) και εθνικής νομοθεσίας (ΚΤΠ) και σύμφωνα με τις διατάξεις του καν. (ΕΚ) 2023/2006 σχετικά με τις ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσης, να πληρούν τους όρους υγιεινής σύμφωνα με τον ΚΤΠ, τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ και τις οδηγίες του ΕΦΕΤ.

Τα τεμάχια που τοποθετούνται εντός της προσυσκευασίας πρέπει να καλύπτονται από άλμη.

Δοχείο :13-16 Kg

Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού:

Α) Στην περίπτωση παραγωγής Της Φέτας: 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 γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσης, δ) βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

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

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