

Άρθρο 112

Αρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)

1. Ως «αρτοσκευάσματα» νοούνται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται κατ' ανάλογο τρόπο με τον άρτο, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρουν όμως απ' αυτόν προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
2. Εκτός από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου, για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται η χρήση και άλλων πρώτων υλών από τις επιτρεπόμενες από τον παρόντα Κώδικα, όπως γάλα και τα απ' αυτό προϊόντα, αυγά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, γλεύκος, λιπαρές ύλες, αρτυματικές ύλες κ.λπ.
Όλες οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις για κάθε μία απ' αυτές διατάξεις και όρους του παρόντα Κώδικα.
3. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των αρτοσκευασμάτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.⁽⁵⁾
4. Η χροιά των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι εκείνη που προκύπτει από τις πρώτες ύλες ή από τον τρόπο επεξεργασίας τους, απαγορευομένης της τεχνητής χρώσης των με οποιανδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία έστω και αβλαβή, εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.⁽⁴⁾
5. Καταργείται.⁽⁵⁾
6. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης λιπαρής ύλης, το είδος αυτής πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή.
7. Εκτός από τη ζάχαρη, η χρησιμοποίηση κάθε γλυκαντικής ή άλλης ουσίας που μπορεί να προσδώσει ιδιάζοντες οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος, πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή π.χ. «μουστοκούλουρα, παξιμάδια κανέλλας» κ.λπ.
8. Πλην των ρητά κατονομαζομένων υλών και ουσιών στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα αρτοσκευάσματα άρθρα 113 και 114 του Κ.Τ. απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.⁽³⁾
9. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.
10. Τα αρτοσκευάσματα διακρίνονται γενικά στις παρακάτω κατηγορίες:
 - α) Απλά αρτοσκευάσματα
 - β) Διάφορα αρτοσκευάσματαΟι δύο αυτές κατηγορίες αρτοσκευασμάτων περιγράφονται λεπτομερώς στα άρθρα 113 και 114.⁽²⁾
11. Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση συσκευασμένα σε σακκίδια από χαρτί σελοφάν (CELLOPHAN) ή από πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για την συσκευασία τροφίμων, κλειομένων με συνδετική μηχανή. Επιτρέπεται η χύμα πώληση αρτοσκευασμάτων από εργαστήρια που παρασκευάζονται (ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, κουλουροποιεία).
Η διάθεση από πλανόδιους μικροπωλητές γίνεται σύμφωνα με τις Διατάξεις των Αγορανομικών και Υγειονομικών Αρχών. Η συσκευασία πρέπει να γίνεται αφού τα αρτοσκευάσματα αποκτήσουν την θερμοκρασία του περιβάλλοντος.⁽¹⁾⁽⁵⁾
12. Κατά την δειγματοληψία λαμβάνονται τεμάχια από διάφορα σημεία του σωρού ή από διάφορες συσκευασίες και τοποθετούνται μετά σε φιάλες δειγματοληψίας ακέραια, ή εφόσον αυτό δεν είναι δυνατόν, θραυσμένα σε όσο το δυνατό μεγαλύτερα τεμάχια. Η απαιτούμενη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα είναι τουλάχιστον 150 γραμμάρια.

13. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:
- Σορβικά E200, E202, E203 σε 1) Μερικώς ψημένα, προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα για λιανική πώληση, β) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,65, γ) Παναρίσματα και σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg.
 - Προπιονικά E280, E281, E282, E283 σε 1) Προσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής), με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, 2) Προσκευασμένα *rolls, buns* και *pitta* και σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως προπιονικό οξύ, 2000 mg/kg, 3) Προσκευασμένο *polssebrød, boller* και *dansk flutes*.⁽⁶⁾⁽⁷⁾
 - Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα σε μέγιστο ποσοστό 200 mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης.⁽⁸⁾

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθμ. 3000/70 απόφ. Α.Χ.Σ.».
- ⁽²⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 3309/84, ΦΕΚ 116/Β/85 «Τροποποίηση των άρθρων 112 και 114 του Κ.Τ.».
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 679/86, ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων, πρόσθετα και την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική - Σκευάσματα τούτων».
- ⁽⁴⁾ Απόφαση Α.Χ.Σ. 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ., σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/ΕΚ, για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- ⁽⁵⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 241/95, ΦΕΚ 1049/Β/20.12.95 «Τροποποίηση άρθρων 111, 112, και 114 του Κ.Τ.».
- ⁽⁶⁾ Απόφαση Α.Χ.Σ. 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».
- ⁽⁷⁾ Απόφ ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/Ε.Κ.».
- ⁽⁸⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 24/2011, ΦΕΚ 537/Β/6-4-2011 «Τροποποίηση διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2010/69/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Οκτωβρίου 2010 (ΕΕ L 279/23.10.2010) για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών».