

Άρθρο 3

Διάθεση και Επεξεργασία Τροφίμων

1. Οι παρασκευαστές τροφίμων, κατά την έννοια της παραγράφου 9 του άρθρου 2 του παρόντος Κώδικα, οφείλουν να διαθέτουν στην αγορά μόνο ασφαλή για τη δημόσια υγεία τρόφιμα.
Τα τρόφιμα επιτρέπεται να παράγονται και να διατίθενται στην κατανάλωση από κάθε παρασκευαστή που έχει αποκτήσει τις δυνατότητες, τις εγκαταστάσεις και την πείρα, που είναι απαραίτητα, για να πληρούνται οι όροι που καθορίζονται στον παρόντα Κώδικα, ως προς τη σύσταση, παρασκευή και διάθεση των τροφίμων. Το Α.Χ.Σ διατηρεί το δικαίωμα να ανακαλεί την έγκριση κυκλοφορίας, παρασκευής και διάθεσης στην κατανάλωση οποιουδήποτε γενικά τροφίμου, εφόσον από τον έλεγχο, που γίνεται από τις αρμόδιες αρχές προκύψουν στοιχεία, σύμφωνα με τα οποία ο παρασκευαστής δεν διαθέτει τις δυνατότητες, εγκαταστάσεις και την πείρα που προαναφέρθηκαν ή διαθέτει καθ' υποτροπήν στην κατανάλωση τρόφιμα επικίνδυνα για την δημόσια υγεία, νοθευμένα ή με ονομασία και σύσταση, που θεωρούνται παραπλανητικές για το καταναλωτικό κοινό και γενικότερα, τρόφιμα που δεν πληρούν σκόπιμα τους όρους που καθορίζονται ρητά στον παρόντα Κώδικα.⁽⁴⁾
2. Κάθε τρόφιμο ή μίγμα τροφίμων και συστατικών, που αποτελείται από βρώσιμες πρώτες ύλες που κρίνονται ασφαλείς κατά τον παρόντα Κώδικα και που έχουν επεξεργαστεί με επιτρεπόμενες τεχνολογίες ή, που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε άλλο κράτος συμβεβλημένο μέρος στη Συμφωνία σχετικά με τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό χώρο κυκλοφορεί ελεύθερα, υπό την επιφύλαξη ρητών απαγορευτικών διατάξεων του Κώδικα και των διατάξεων του άρθρου 5.
Η ασφάλεια κατά τη χρήση προσθέτων, σε είδος και επιτρεπόμενο ποσοστό, η καταλληλότητα του υλικού συσκευασίας και η ορθότητα της επισήμανσης καθορίζονται από τις προς τούτο σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα.⁽⁴⁾
3. Απαγορεύεται, γιατί αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού, η διάθεση στην κατανάλωση κάθε τροφίμου με ονομασία που συμπίπτει ή υπονοεί τρόφιμο, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, εφόσον το προϊόν αυτό περιέχει συστατικά διαφορετικά ή σε αναλογίες και ποιότητες διαφορετικές απ' αυτές που περιλαμβάνονται ρητά στα αντίστοιχα άρθρα του Κώδικα.
4. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση είτε στη φυσική τους κατάσταση, είτε ως προϊόντα επεξεργασιών, που κατανομάζονται ρητά για το αντίστοιχο είδος, στον παρόντα Κώδικα, φυσικών πρώτων υλών. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τροφίμων που διατίθενται στην κατανάλωση ή των πρώτων υλών παρασκευής τους, πρέπει να είναι κανονικοί, των δε τελικών προϊόντων, που προέρχονται απ' αυτά μετά από ειδική επεξεργασία, πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
5. Καταργείται ⁽⁶⁾
6. Οποιαδήποτε επεξεργασία τροφίμου, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας αυτού και όχι για άλλο λόγο και μάλιστα την παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού με οποιοδήποτε τρόπο.
7. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση με οποιεσδήποτε συνθήκες τροφίμων που:
 - α) αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην επόμενη παράγραφο,
 - β) με κανένα τρόπο δεν μπορούν να θεωρηθούν ως τρόφιμα ανθρώπινου οργανισμού,
 - γ) είναι νοθευμένα,

- δ) έχουν κατεργαστεί βιομηχανικά ή παρασκευαστεί, ή συντηρηθεί, ή συσκευαστεί, ή διατηρηθεί σε ανθυγιεινές συνθήκες,
- ε) έχουν διαφημιστεί ή επισημανθεί κατά τρόπο που αντίκειται προς τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στα άρθρα 10 & 11 του Κώδικα τούτου.
- στ) Μετά από μικροβιολογική ή και τοξικολογική εξέταση έχει διαπιστωθεί ότι δεν πληρούν τους όρους υγιεινού τροφίμου όπως αυτό καθορίζεται από Υγειονομικές Διατάξεις ή άλλες πράξεις της διοικήσεως.⁽³⁾
8. Αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα από την ελέγχουσα αυτά αρμόδια Αρχή, με βάση αιτιολογημένη έκθεση σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζουν κάθε είδος τροφίμου. Ειδικότερα αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα ύστερα από εξέτασή τους από τις αρμόδιες Αστυιατρικές, Υγειονομικές, ή Κτηνιατρικές Αρχές ή που παρουσιάζουν:
- α) εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές,
- β) ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων από οποιαδήποτε αιτία κι αν προέρχονται,
- γ) επίκτητη μακροσκοπική ή οργανοληπτική συμπεριφορά λόγω επαφής ή γειννίας με άλλες ύλες, γενικά, ή έκθεσή τους σε χώρους, από τους οποίους μπορούν να την προσλάβουν,
- δ) σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται είτε σε φυσικοχημικά αίτια είτε σε δράση μικροοργανισμών,
- ε) ακάρεα, σκώληκες, νύμφες ή εντομα,
- στ) οξύτητα ανώτερη από αυτή που καθορίζεται για κάθε είδος από τον παρόντα Κώδικα,
- ζ) ανόργανες ή οργανικές χημικές ουσίες, ξένες προς τη φύση του τροφίμου, που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φύση και τη σύστασή του ή υπολείμματα των ανωτέρω ουσιών από επιτρεπόμενες κατεργασίες σε ποσοστά που δεν δικαιολογούνται από την κανονική εφαρμογή των κατεργασιών αυτών καθώς και κάποια φυσική ιδιότητα που μπορεί να προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία.⁽¹⁾
- η) ουσιώδεις αλλοιώσεις της κανονικής τους μοριακής σύστασης ή ρύπανση με ξένες ουσίες,
- θ) ξένες προσμίξεις που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φυσική τους κατάσταση ή από την επεξεργασία τους με οποιοδήποτε τρόπο.
- Η παρουσία των ξένων αυτών προσμίξεων θεωρείται νοθεία.
- Διαγράφεται ⁽⁵⁾.
- Τρόφιμα που αποκλείονται από την κατανάλωση, απαγορεύεται να διατίθενται με οποιεσδήποτε συνθήκες σε αυτή, όπως ορίζεται στο εδάφιο (α) της προηγούμενης παραγράφου 7.⁽³⁾
9. Για τις περιπτώσεις που τα τρόφιμα χαρακτηρίζονται ως ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ, το ΑΧΣ αποφαινεται για το χαρακτηρισμό τους ως «επιβλαβή για την υγεία» ή «ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση», μετά από εκτίμηση της επικινδυνότητας και λαμβάνοντας υπόψη τους παράγοντες που απαριθμούνται στο άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.⁽⁵⁾
10. Τα τρόφιμα που αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με την παραπάνω παράγραφο χαρακτηρίζονται από το ΑΧΣ ως δεκτικά ή όχι βιομηχανοποίησης είτε με σκοπό να γίνουν πάλι κατάλληλα για βρώση, οπότε απαιτείται απαραίτητα και η σύμφωνη γνωμοδότηση του ΚΕ.Σ.Υ., και η επεξεργασία γίνεται κάτω από Διοικητικό έλεγχο, είτε για άλλους σκοπούς, με εφαρμογή στην προκειμένη περίπτωση των σχετικών ειδικών διατάξεων των αρμοδίων, κατά περίπτωση, Υπηρεσιών. Εξαιρούνται τα κρέατα και ιχθυηρά σε φυσική κατάσταση ή διατηρημένα, για τα οποία δεν απαιτείται η γνωμοδότηση.⁽⁵⁾
11. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών σε κοινά τρόφιμα και ποτά ύστερα από έγκριση του ΑΧΣ⁽⁵⁾.

Σε περίπτωση κατά την οποία η ποσότητα εκάστης των προστιθέμενων βιταμινών είναι τόση, ώστε κατά την κανονική ημερήσια κατανάλωση του τροφίμου ξεπερνιέται το 50% της Συνιστώμενης Ημερήσιας Πρόσληψης, όχι όμως και η αντίστοιχη θεραπευτική δόση, απαιτείται και η σύμφωνη γνωμοδότηση του ΕΟΦ.⁽²⁾

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 3732/78, ΦΕΚ 818/Β/79 «Περί συμπληρώσεως των άρθρ. 3 (παρ. 8) και 29 του Κ.Τ.Π.».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 347/91, ΦΕΚ 667/Β/7.8.91, «Τροποποίηση των άρθρων 3, 6, 54, 104, 111, 145, 146 και 147 του Κώδικα Τροφίμων».
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 459/96 ΦΕΚ 799/Β/3.9.96 «Τροποποίηση του άρθρου 3 του Κ.Τ.Π. - Απαγόρευση διάθεσης στην κατανάλωση τροφίμων.
- ⁽⁴⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ 366/97, ΦΕΚ 597/Β/17.7.97 «Τροποποίηση των άρθρων 2, 3, 5, 7 του Κώδικα Τροφίμων».
- ⁽⁵⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 236/2011, ΦΕΚ 4/Β/4-1-2012, «Τροποποίηση του άρθρου 18 «Γνωμάτευση», του άρθρου 3 «Διάθεση και επεξεργασία τροφίμων» και του άρθρου 29 «Διάκριση και Γενικοί Όροι χρησιμοποίησης προσθέτων υλών», του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.1987) όπως ισχύει, σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 (ΕΕ L 31/1.2.2002) «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων»
- ⁽⁶⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 73/2014, ΦΕΚ 767/28.03.2014 «Κατάργηση της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 3273/78 (ΦΕΚ 9/Β'/1979) και τροποποίηση των άρθρων 3, 8, 10, 38, 41, 43, 52, 70, 74, 77, 80, 83, 108, 111 και 122 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87), όπως ισχύει

