

Άρθρο 61

Γενικοί όροι

1. «Διατηρημένα Τρόφιμα» χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα προϊόντα ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με μια ή περισσότερες επιτρεπόμενες κατεργασίες.
2. Κατεργασίες για παρασκευή των διατηρημένων τροφίμων νοούνται και επιτρέπονται:
 - α) Η ξήρανση
 - β) Η συμπύκνωση
 - γ) Ο βρασμός
 - δ) Ο υποκαπνισμός
 - ε) Η συντήρηση σε ξύδι, έλαιο, άλμη, οινόπνευμα ή σιρόπι ζάχαρης
 - στ) Η παστερίωση
 - ζ) Η αποστείρωση
 - η) Η ψύξη
 - θ) Η κατάψυξη

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος II του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος: ασκορβικό οξύ E300, ασκορβικό νάτριο E301, ασκορβικό ασβέστιο E302, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333. Επίσης, μηλικό οξύ E 296 μόνον για αποφλοιωμένες πατάτες.⁽³⁾

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, 2) Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη (συμπεριλαμβανομένων των σακχάρων) και σε τρόφιμα σε μορφή δίσκων και δισκίων με επικάλυψη 3) β-κυκλοδεξτρίνη E459 σε τρόφιμα σε μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη.⁽¹⁾⁽²⁾

3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των διατηρημένων τροφίμων που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης για την παρασκευή τους μη κανονικών πρώτων υλών ή μειονεκτικής επεξεργασίας.
4. Διατηρημένα τρόφιμα που φέρονται στην κατανάλωση, χωρίς να έχει μεταβληθεί η φυσική μορφολογική τους κατάσταση, πρέπει να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα κάνουν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για την κατανάλωση σύμφωνα με την κρίση αυτών που ενεργούν τον έλεγχο για την υγιεινή κατάστασή τους. Τα εντεταλμένα όργανα για την διενέργεια του υγειονομικού ελέγχου είναι δύο ή περισσότερα. Εκ τούτων ο ένας, ανάλογα με την περίπτωση, πρέπει να είναι απαραίτητα κτηνίατρος ή αστίατρος ή γεωπόνος.
5. Σε περίπτωση, που τα διατηρημένα τρόφιμα φέρονται κονσερβοποιημένα, τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να μην εμφανίζουν καμιά διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή προσβολή από οξείδωση ή συγκολλήσεις σημείων που έγιναν μεταγενέστερα ή κατά οποιονδήποτε τρόπο να χάσουν την στεγανότητά τους. Τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους που υπάρχουν γι' αυτά στο Κεφάλαιο «Υλικά συσκευασίας».
6. Διατηρημένα τρόφιμα, που εμφανίζουν τις εκτροπές των παραπάνω παραγράφων 4 και 5, πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση από τα όργανα που είναι εντεταλμένα για να ελέγχουν την υγιεινή τους κατάσταση, σύμφωνα με την ισχύουσα κάθε φορά Νομοθεσία.
7. Τα διατηρημένα τρόφιμα, εκτός από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα, πρέπει να πληρούν και όλους τους όρους των διατάξεων της Ελληνικής Νομοθεσίας που αφορούν την υγιεινή κατάσταση και γενικά την καταλληλότητα προς διατροφή.

8. Οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που προβλέπονται και αναφέρονται για κάθε μια από αυτές στον παρόντα Κώδικα.
9. Το είδος του τροφίμου, που διατηρείται σε δοχεία, καθώς και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του, πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς πάνω στη συσκευασία. Απαγορεύεται η χρήση στη συσκευασία λέξης, εικόνας ή παράστασης, η οποία δύναται να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση για την πραγματική σύσταση ή την προέλευση του περιεχομένου.
10. Η παρασκευή και η προσφορά στην κατανάλωση διατηρημένων τροφίμων επιτρέπεται στα εργοστάσια ή εργαστήρια που έχουν τις απαραίτητες ειδικές εγκαταστάσεις και μηχανήματα, τα οποία πρέπει ακόμη να πληρούν και όλους τους όρους του Κεφαλαίου I «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.
11. Τα διατηρημένα τρόφιμα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:
 - α) Διατηρημένα κρέατα και προϊόντα αυτών
 - β) Διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα αυτών
 - γ) Διατηρημένα προϊόντα φυτικής προέλευσης
 - δ) Διατηρημένα με ψύξη νωπά τρόφιμα κάθε φύσης.
12. Εκτός από τις περιπτώσεις που παίρνονται δείγματα σε αυτοτελείς μονάδες συσκευασίας, όλα τα διατηρημένα τρόφιμα θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις.
13. Για τη συσκευασία των διατηρημένων τροφίμων, γενικά, πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι του Κεφαλαίου II «Υλικά Συσκευασίας».

Παραπομπές

-
- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 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».
- ⁽²⁾ Απόφ ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/Ε.Κ»
- ⁽³⁾ Απόφ ΑΧΣ 483/2005, ΦΕΚ 244/Β/27-2-2006 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/114/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών» Επιτρέπεται το εμπόριο και η χρήση των προϊόντων που είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιουνίου 2005. Απαγορεύεται το εμπόριο και η χρήση προϊόντων τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 26 Ιανουαρίου 2006. Ωστόσο, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων, η εμπορία προϊόντων τα οποία έχουν εισαχθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν την ημερομηνία αυτή και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.