

Άρθρο 89α⁽¹⁾

Επεξεργασίες

1. Για την παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι παρακάτω αναφερόμενες επεξεργασίες μόνες τους ή με συνδυασμό δύο ή/και περισσότερων εξ' αυτών, ανάλογα με το είδος των προϊόντων:
 - 1.1. Θερμική επεξεργασία:

Είναι η επεξεργασία σε συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου τέτοιων που να επιφέρουν την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος και μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ή καταστροφή του μικροβιακού φορτίου ανάλογα με το είδος του προϊόντος και τον πιθανό συνδυασμό άλλων μεθόδων επεξεργασίας. Για τα προϊόντα που διατίθενται σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες ισχύουν επιπλέον οι απαιτήσεις της θερμικής επεξεργασίας, οι οποίες περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, Παράρτημα ΙΙ, Κεφάλαιο ΧΙ, όπως αυτός έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
 - 1.2. Κάπνιση:
 - i. Νοείται η επεξεργασία των προϊόντων μέσα σε ειδικούς θαλάμους με έμμεσο ή άμεσο τρόπο, με καπνό υπό υγρή (υγρή κάπνιση) ή αέρια μορφή, ο οποίος στη δεύτερη περίπτωση προέρχεται από την ατελή καύση ξύλων ή ξυλωδών φυτών σε φυσική κατάσταση ή από άλλες ισοδύναμες μεθόδους.
 - ii. Κύριος σκοπός της κάπνισης είναι να προσδώσει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Στα προϊόντα με βάση το κρέας, η κάπνιση συνδυάζεται πάντοτε με μια άλλη επεξεργασία που είναι συνήθως η θέρμανση, ή η αφυδάτωση, ή η ζύμωση-ωρίμανση. Στα παρασκευάσματα κρέατος δεν συνοδεύεται από θερμική επεξεργασία ή αφυδάτωση.
 - iii. Απαγορεύεται η χρήση ξύλων κωνοφόρων δέντρων ή ξύλων ευρωτιώντων, χρωματισμένων, βερνικωμένων, κατεργασμένων ή εμποτισμένων με διάφορες ουσίες.
 - iv. Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυμάτων καπνιστών τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2065/2003 και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.
 - 1.3. Αλάτιση
 - i. Νοείται η επεξεργασία με τη χρήση μαγειρικού αλάτος με σκοπό να προσδώσει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να συμβάλλει στην ικανότητα συντήρησης του προϊόντος.
 - ii. Η προσρόφηση και διάχυση του μαγειρικού αλάτος στο προϊόν με βάση το κρέας γίνεται εν ξηρώ με τριβή, ή με εμβάπτιση του κρέατος σε άλμη, είτε με έγχυση άλμης στη μάζα του κρέατος ή ανάμιξη των τεμαχίων του κρέατος με την άλμη.
 - iii. Επιτρέπεται η αλάτιση με μείγμα μαγειρικού αλάτος και διάφορων προσθέτων υλών που επιτρέπονται, υπό τους όρους των ειδικών προς τούτο διατάξεων.
 - 1.4. Μάλαξη (tumbling)
 - i. Νοείται η ανάδευση εντός ειδικού εξοπλισμού ανάδευσης, τεμαχίων κρέατος στα οποία έχει γίνει έγχυση ενδομυϊκά ή προσθήκη διαλύματος αλάτος (άλμης) με στόχο τη βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού.
 - ii. Συνέπεια της μάλαξης είναι η δημιουργία εκχυλίσματος μυϊκών πρωτεϊνών με συνδυαστικές ιδιότητες, το οποίο με τη θέρμανση μετουσιώνεται και στην τομή του έτοιμου προϊόντος εμφανίζεται ως ομοιομορφη μάζα.
 - 1.5. Ανάμιξη
 - i. Νοείται η ανάδευση τεμαχίων κρέατος ή/και σύγκοππου κρέατος μαζί με άλλα συστατικά (τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα) με σκοπό την ομοιογενή κατανομή των συστατικών. Η

ανάμιξη σε αντίθεση με την μάλαξη δεν στοχεύει στη βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού και δεν επιφέρει μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών.

1.6. Ζύμωση-ωρίμανση

- i. Νοείται η επεξεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές μεταβαλλόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και αερισμού, που ευνοούν την ανάπτυξη των επιθυμητών οξυγαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή οργανικών οξέων. Η πτώση της τιμής του pH που επέρχεται με τον τρόπο αυτό στη μάζα του κρέατος, έχει ως αποτέλεσμα τη μετουσίωση των πρωτεϊνών του και την εξυγίανση του ετοιμού προϊόντος.
- ii. Η ωρίμανση έπεται συνήθως της ζύμωσης, συνοδεύεται από μια ελαφρά ή έντονη αφυδάτωση και συμβάλλει στην ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής των συγκεκριμένων προϊόντων με βάση το κρέας.

1.7. Ξήρανση – αφυδάτωση

- i. Ως ξήρανση νοείται η απομάκρυνση ποσότητας νερού που περιέχει το προϊόν με βάση το κρέας, σε ποσοστό που το καθιστά ικανό να συντηρηθεί ακόμη και σε συνθήκες περιβάλλοντος. Ως αφυδάτωση νοείται η πλήρης απομάκρυνση του περιεχόμενου στο προϊόν με βάση το κρέας νερού.
- ii. Πραγματοποιείται είτε με φυσικό τρόπο είτε με τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού.

1.8. Μαρινάρισμα

- i. Νοείται η επεξεργασία (τοποθέτηση) του κρέατος μέσα σε μίγμα υγρών και στερεών συστατικών (μαρινάτα), το οποίο περιέχει κυρίως μπαχαρικά, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά, κρασί, φυτικά έλαια και εδώδιμα οξέα κ.α. Η τοποθέτηση των τεμαχίων του κρέατος σε μαρινάτα, που περιέχει οξέα, επιφέρει μια μετουσίωση των πρωτεϊνών του και ταυτόχρονα συμβάλλει στη μερική ή ακόμη και πλήρη εξυγίανσή του.

1.9. Καρύκευση

1.9.1. Ξηρή καρύκευση

Επιτρέπεται η προσθήκη καρυκευμάτων.

1.9.2. Υγρή καρύκευση - Εμβάπτιση/ανάμιξη σε μίγμα υγρού με άλλα συστατικά

Υγρή καρύκευση είναι η μέθοδος εμβάπτισης σε μίγμα υγρού (π.χ. ελαίου) με άλλα συστατικά (π.χ. ρίγανη) τέτοιας φύσεως που δεν οδηγούν σε μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος.

1.10. Άλλες επεξεργασίες

Επιτρέπεται και η χρήση και άλλων τεχνολογιών επεξεργασίας και συντήρησης, (π.χ. χρήση συνδυασμού θερμικής επεξεργασίας με υπερυψηλή πίεση, κλπ) που δεν αναφέρονται στο παρόν άρθρο, αυτόνομα ή/και σε συνδυασμό με τις προαναφερόμενες, με την επιφύλαξη ειδικών διατάξεων που πιθανά απαγορεύουν τη χρήση τους (π.χ. απαγόρευση ακτινοβόλησης).

2. Επανεπεξεργασία προϊόντων που αποκλίνουν ως προς τις τεχνικές ποιοτικές προδιαγραφές της μονάδας παραγωγής

Επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη προϊόντα τα οποία αποκλίνουν ως προς τις τεχνικές ποιοτικές και μόνο προδιαγραφές της μονάδας παραγωγής για την παραγωγή ομοειδών προϊόντων με βάση των κρέας μόνο όταν:

- i. Δεν έχουν εγκαταλείψει τη μονάδα παραγωγής και διαχωρίζονται σαφώς από υποβαθμισμένες επιστροφές.
- ii. Επαναχρησιμοποιούνται μόνο προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.
- iii. Έχει απομακρυνθεί η θήκη τους. Καπνιστά αλλαντίδια σε φυσικά έντερα, χρησιμοποιούνται με τη θήκη τους σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 2%.

3. Διατήρηση, μεταφορά, διακίνηση και συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος

Η διατήρηση, μεταφορά και διακίνηση γίνεται με ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων και με τέτοιο τρόπο ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας της ένωσης για την ασφαλή διακίνηση και την μη διατάραξη της ψυκτικής αλυσίδας [κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004].

1. Η συσκευασία τους γίνεται με κατάλληλα υλικά και μεθόδους που πληρούν τους όρους της σχετικής εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, με ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων.

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 260/2013, ΦΕΚ 525/Β/28.02.2014 «Αντικατάσταση των άρθρων 88 έως 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31.12.1987), όπως ισχύει». Επιτρέπεται η εμπορία προϊόντων που είναι σύμφωνα με την αποφ. ΑΧΣ 260/2013 από τις 28.2.2014. Απαγορεύεται η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την αποφ. ΑΧΣ 260/2013 από τις 28.8.2014, ωστόσο η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την αποφ. ΑΧΣ 260/2013, αλλά τα οποία είχαν παρασκευαστεί και επισημανθεί πριν από τις 28.8.2014, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.