

## Άρθρο 91<sup>(1)</sup>

### Ταξινόμηση, προδιαγραφές και ορισμοί των προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος.

1. Τα προϊόντα που παράγονται από κρέας ταξινομούνται σε τέσσερες γενικές ομάδες:
  - Την **Ομάδα Α** που περιλαμβάνει τα προϊόντα με βάση το κρέας (προϊόντα αλλαντοποιίας).
  - Την **Ομάδα Β** που περιλαμβάνει τα παρασκευάσματα κρέατος.
  - Την **Ομάδα Γ** που περιλαμβάνει τις ειδικές κονσέρβες κρέατος και κρέας, ή κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα (έτοιμα φαγητά) και
  - Την **Ομάδα Δ** που περιλαμβάνει τα παράγωγα κρέατος.
1. Οι προδιαγραφές των προϊόντων αυτών αναφέρονται στο **Παράρτημα 1**.
2. Στο **Παράρτημα 2** παρατίθεται ενδεικτικός κατάλογος παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων.

Οι διατάξεις των άρθρων 88-91 αφορούν στα προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα, ενώ κάθε προϊόν το οποίο έχει παρασκευασθεί ή/και έχει διατεθεί νομίμως στο εμπόριο σε άλλα κράτη μέλη της ΕΕ ή σε κράτος μέλος της ΕΖΕΣ που είναι συμβαλλόμενο μέρος της συνθήκης του ΕΟΧ ή στην Τουρκία, μπορεί να διατίθεται στην αγορά στην Ελλάδα, όταν έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με πρότυπα, προδιαγραφές ή και διαδικασίες παρασκευής και δοκιμών, που αποδεδειγμένα εγγυώνται ισοδύναμο επίπεδο ποιότητας και ασφάλειας με τις απαιτήσεις του παρόντος τεχνικού κανονισμού για την προστασία της ανθρώπινης υγείας και ασφάλειας καθώς και του περιβάλλοντος.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1**  
**Προδιαγραφές προϊόντων άρθρου 91**

**ΟΜΑΔΑ Α**  
**ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ('Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)**

<b>Κατηγορία</b>	<b>A1 Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας</b>
------------------	--

**Γενική Περιγραφή**

Η μεταποιητική διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

**Υποκατηγορίες**

**A1α Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος**

**Ενδεικτικά προϊόντα**

*Βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό.*

**Προδιαγραφές**

Ειδικές απαιτήσεις

Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα της κατηγορίας A1α	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****

**A1β Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος**

**Ενδεικτικά προϊόντα**

*Λουκάνικα φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικ-νικ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα, μορφοποιημένο μπέηκον ή μπέηκον φόρμας, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ) κλπ.*

**Προδιαγραφές**

Ειδικές απαιτήσεις

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ)

Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτο κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος, ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας, μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή	Παρατηρήσεις
Όλα της κατηγορίας A1β	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	9	****	
	Ποσοστό(%) λίπους	****	30 (35 για μορταδέλα)	
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος)	60	****	επί δείγματος 250g κατ' ελάχιστο

<b>Κατηγορία A2 Προϊόντα ζύμωσης &amp; ωρίμανσης</b>
--

### Περιγραφή

Ο αρχικός παράγοντας συντήρησης των προϊόντων αυτών είναι το μαγειρικό αλάτι, το οποίο συμβάλλει στη πτώση της τιμής της ενεργότητας του νερού. Οι σημαντικότερες όμως επεξεργασίες, οι οποίες ταυτόχρονα εξυγιαίνουν πλήρως τα προϊόντα αυτά είναι η ζύμωση που συνδέεται με την πτώση της τιμής του pH της μάζας τους και η ωρίμανση. Τόσο κατά τη ζύμωση όσο και κατά την ωρίμανση, τα προϊόντα αυτά υφίστανται μια λιγότερο ή περισσότερο έντονη αφυδάτωση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την περαιτέρω πτώση της τιμής ενεργότητας του νερού και την δημιουργία και ενός δεύτερου παράγοντα, που συμβάλλει στη θανάτωση των παθογόνων και τη βελτίωση της ικανότητας συντήρησης τους.

### Υποκατηγορίες

#### **A2a Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος**

##### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Χοιρομέρι (ζαμπόν) ωρίμανσης, αυτοτελή τεμάχια κρέατος ζύμωσης - ωρίμανσης*

##### **Προδιαγραφές**

Δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις

#### **A2β Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας**

##### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Αλλαντικά αέρος διατηρητά, σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα, επαλειφόμενα αλλαντικά ζύμωσης – ωρίμανσης, παστοურμάς*

##### **Προδιαγραφές**

###### Ειδικές απαιτήσεις

Απαγορεύεται η χρήση του όρου "αλλαντικό αέρος" σε προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία >55° C.

- Στα αλλαντικά αέρος επιτρέπεται η χρήση μόνο των εξής συνδετικών υλών: σάκχαρα, σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, σκόνη ορού γάλακτος.
- Στα σουτζούκια και στα παρεμφερή προϊόντα επιτρέπεται η χρήση μόνο των εξής συνδετικών υλών: σάκχαρα, σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, σκόνη ορού γάλακτος, άμυλο.

### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Διατμητά αλλαντικά αέρος	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	14	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	45
Σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα	Άμυλο (%)	****	2

### **Κατηγορία A3 Προϊόντα μερικής ζύμωσης (ημίξηρα)**

#### **Περιγραφή**

Είναι προϊόντα από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας και αποτελούν μια ενδιάμεση κατηγορία μεταξύ των προϊόντων ζύμωσης-ωρίμανσης και των προϊόντων θερμικής επεξεργασίας. Μετά τον τεμαχισμό των πρώτων και των βοηθητικών υλών και την ενθήκευση της κρεατόμαζας σε φυσικές (έντερα) ή τεχνητές διαπερατές θήκες, τα προϊόντα αυτά υφίστανται μερική ζύμωση σε κατάλληλο περιβάλλον και στη συνέχεια θερμική επεξεργασία και ενδεχομένως κάπνιση και μια σύντομη ελεγχόμενη αφυδάτωση. Στην εξυγιάνσή τους επομένως συμβάλλουν η θερμική επεξεργασία, η πτώση της τιμής του pH και η πτώση της τιμής της ενεργότητας του νερού (τιμή  $a_w$ ). Τα προϊόντα αυτά δυνητικά θα μπορούν να συντηρηθούν και σε συνθήκες περιβάλλοντος.

#### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Σαλάμι μπύρας, διάφορα λουκάνικα που ως βασικό χαρακτηριστικό έχουν την απουσία λεπτοτεμαχισμένης κρεατόπαστας*

#### **Προδιαγραφές**

##### Ειδικές απαιτήσεις

- Απαγορεύεται η χρήση αμύλου.
- Τα λουκάνικα της κατηγορίας αυτής μπορούν να χαρακτηρίζονται και ως «**χωριάτικα**» υπό την προϋπόθεση ότι είναι χονδροτεμαχισμένα και ενθηκευμένα σε βρώσιμα φυσικά έντερα (προβάτου, χοίρου). Τα προϊόντα αυτά μπορεί να υποστούν κάπνιση ή/και μερική αφυδάτωση.

### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	30

## Κατηγορία A4 Προϊόντα διπλής θερμικής επεξεργασίας

### Περιγραφή

Χαρακτηριστικό γνώρισμα των προϊόντων αυτών είναι το γεγονός ότι ένα μέρος ή και όλη η ποσότητα των πρώτων υλών, πριν από τον τεμαχισμό τους υποβάλλονται σε θέρμανση συνήθως στους 100°C (βρασμός). Στη συνέχεια τα κρέατα τεμαχίζονται περισσότερο ή λιγότερο έντονα και ανάλογα με το είδος του προϊόντος που πρόκειται να παραχθεί, αναμιγνύονται με τις υπόλοιπες πρώτες ύλες και τις πρόσθετες ύλες, και αφού ενθηκευτούν σε κατάλληλους περιέκτες (φυσικά ή τεχνητά έντερα) υφίστανται εκ νέου θερμική επεξεργασία παστερίωσης. Ορισμένα από αυτά μπορεί να υποβληθούν και σε κάπνιση.

Εκτός από το κρέας, ως πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν και προϊόντα με βάση το κρέας που συνήθως έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία (ζαμπόν, σπάλα βραστή, φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλου βραστό-καπνιστό, καθώς και προϊόντα αλλαντοποιίας από τεμαχισμένο κρέας). Τέλος και κυρίως στις πηκτές, χρησιμοποιούνται και διάφορα άλλα τρόφιμα, όπως πίκλες,μανιτάρια, διάφορα λαχανικά, αυγά κ.ά.

### Ενδεικτικά προϊόντα

*Αλλαντικά ήπατος (πατέ), Φουά-γκρα, πηκτές, αλλαντικά αίματος.*

### Προδιαγραφές

#### Ειδικές απαιτήσεις

- Απαγορεύεται η χρήση αμύλου, εκτός και αν αυτό εμπεριέχεται στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους.
- Απαγορεύεται η προσθήκη ξένου νερού, εκτός από ζυμό κρέατος μέσα στον οποίο οι πρώτες ύλες υποβλήθηκαν στην πρώτη θερμική επεξεργασία (βρασμό) και σε ποσότητα ίση με αυτή που έχασαν τα κρέατα κατά το βράσιμό τους.
- Επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

## ΟΜΑΔΑ Β

### ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

### Γενική περιγραφή

Είναι τα προϊόντα που περιγράφονται στο Παράρτημα Ι, σημείο 1.15 του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004.

## Κατηγορία Β1 Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος

### Περιγραφή

Στην ομάδα αυτή περιλαμβάνονται προϊόντα που παράγονται από τεμάχια κρέατος σε αυτοτελή κατάσταση (σνίτσελ) ή τοποθετημένα με ειδικό για το είδος του προϊόντος τρόπο (γύρος, σουβλάκι). Το κρέας αυτό μπορεί και επιτρέπεται να υποβάλλεται σε καρύκευση. Στα προϊόντα αυτά μπορούν να προστεθούν και άλλα εδώδιμα προϊόντα (πχ μπριζολάκια με μίγμα μπαχαρικών, ρολό κρέατος με λαχανικά, κλπ) με εξαίρεση προϊόντα για τα οποία προβλέπονται ειδικές διατάξεις (γύρος, σουβλάκι).

### Ενδεικτικά προϊόντα

*Γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, κοκορέτσι, γαρδούμπα, ρολά κρέατος, μπριζολάκια, κλπ*

### Προδιαγραφές

#### Ειδικές απαιτήσεις

#### ΓΥΡΟΣ

- Παράγεται από λεπτές φέτες κρέατος ολόκληρων τεμαχίων. Η προέλευση του κρέατος μπορεί να είναι από χοίρο, βοδινό, πρόβατο, κοτόπουλο κ.α. Ο γύρος μπορεί να παράγεται μόνο από κρέας ενός είδους ζώου

(πχ. γύρος χοιρινός, γύρος κοτόπουλου κλπ.) ή από περισσότερα είδη κρεάτων τα οποία θα πρέπει να δηλώνονται στην ονομασία του προϊόντος.

- Οι φέτες του κρέατος αναμιγνύονται με τα καρυκεύματα το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες και μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται κάθετα σε σουβλα με τρόπο ώστε το τελικό προϊόν να έχει σχήμα ανεστραμμένου κολουρου κώνου. Ψήνεται πάντα περιστρεφόμενος σε εστία θέρμανσης (κάρβουνα, ηλεκτρικό γκριλ ή αερίου) που βρίσκεται δίπλα και όχι κάτω από το προϊόν. Στον καταναλωτή διατίθενται πάντα τα επιφανειακά στρώματα, τα οποία κόβονται σε λεπτές λωρίδες, αφού ψηθούν επαρκώς και αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα.
- Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 2%), πρωτεΐνες (μέχρι 2%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%)
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

#### **ΣΟΥΒΛΑΚΙ**

Παράγεται από αυτοτελή τεμάχια κρέατος περίπου σε σχήμα κύβου, όλων των ειδών των ζώων.

- Το μέγεθος των τεμαχίων αυτών μπορεί να είναι από 2Χ2Χ2 έως και 5Χ5Χ5cm, χωρίς να αποκλείονται και παρεκκλίσεις.
- Τα τεμάχια του κρέατος προστίθενται καρυκεύματα το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες και μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται σε «ξυλάκια» και διατίθενται σε νωπή ή κατεψυγμένη κατάσταση σε διάφορα μεγέθη και βάρη.
- Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 1%), πρωτεΐνες (μέχρι 1%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%).
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- Απαγορεύεται η οποιαδήποτε προσθήκη καρυκευμάτων, προσθέτων ή άλλων βοηθητικών υλών και τροφίμων στα παραδοσιακά σουβλάκια, διότι δεν εμπίπτουν στην κατηγορία των παρασκευασμάτων, αλλά πρόκειται για αυτοτελή τεμάχια κρέατος τοποθετημένα σε «ξυλάκια».

#### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν νωπό (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Γύρος	Ποσοστό(%) λίπους	****	30
Σουβλάκι	Ποσοστό (%) λίπους	****	25

### **Κατηγορία B2 Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας**

#### **Περιγραφή**

Προσσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά («preparations of fresh minced meat») του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, κατηγορία 08.

#### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεφτεδάκια, κεμπάπ, ντονέρ, σεφταλιά*

#### **Προδιαγραφές**

##### Ειδικές απαιτήσεις

- Ποσοστό κρέατος
  - Μπιφτέκι, κεφτεδάκι, σουτζουκάκι: Ποσοστό κρέατος >50%.
  - Κεμπάπ, ντονέρ: Ποσοστό κρέατος > 75%. Χρησιμοποιείται βοδινό ή/και πρόβειο κρέας.

- Στο μπιφτέκι και το σουτζουκάκι, επιτρέπεται η προσθήκη τροφίμων φυτικής προέλευσης καθώς και ψωμιού ή παραγώγων του σε ποσοστό μεγαλύτερο του 8%. Επιτρέπεται η χρήση πρωτεϊνών γάλακτος, αυγού και σόγιας σε ποσοστό μέχρι 2%, και η προσθήκη φυτικών ινών και σακχάρων σε ποσοστό μέχρι 1,5%.

#### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν νωπό (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Μπιφτέκι, κεφτεδάκι σουτζουκάκι	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	25
Κεμπάπ, ντονέρ	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	25

### **Κατηγορία B3 Μορφοποιημένα παρασκευάσματα κρέατος**

#### **Περιγραφή**

Η μορφοποίηση σχετίζεται με το σχήμα του τελικού προϊόντος που μπορεί να προκύψει με πίεση σε τεμάχιο κρέατος σε καλούπι είτε με την ένωση τεμαχίων με επιτρεπόμενες συνδετικές ύλες

#### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Μορφοποιημένο σνίτσελ, μορφοποιημένο στήθος κοτόπουλο, κοτομπουκιές*

### **Κατηγορία B4 Μη θερμικά επεξεργασμένα Νωπά προϊόντα (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα)**

#### **Περιγραφή**

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθκεύονται σε βρώσιμα φυσικά περιβλήματα φυσικά και μπορούν να υποστούν κάπνιση μόνο για βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Ως πρώτες ύλες μπορεί να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη των κρεάτων εκτός από το κρέας πουλερικών. Η μερική τους εξυγίανση πραγματοποιείται με την μερική αφυδάτωση και την ενδεχόμενη κάπνιση και την προσθήκη αλατιού ή μπαχαρικών. Δεν θεωρούνται έτοιμα προς βρώση τρόφιμα.

#### **Ενδεικτικά προϊόντα**

*Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα*

#### **Προδιαγραφές**

##### Ειδικές απαιτήσεις

- Δεν επιτρέπονται πρόσθετα και η χρήση Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος.

#### Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	35

**ΟΜΑΔΑ Γ**  
**ΆΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ**

**Γενική περιγραφή**

Είναι διάφορα προϊόντα με βάση το κρέας ή παραλλαγές αυτών, τα οποία διατίθενται στον τελικό καταναλωτή μαγειρεμένα και διατηρημένα με διάφορες μεθόδους (πχ κατάψυξη, ψύξη, κονσερβοποίηση). Μπορεί να περιέχουν μόνο κρέας ή κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα.

**Ενδεικτικά προϊόντα**

*Λάντσιον μητ, κορν μπηφ, κονσέρβες προϊόντων αλλαντοποίησης, Κρέας, ή κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα (Έτοιμα φαγητά), Έτοιμα για κατανάλωση μαγειρεμένα και ψυγμένα ή κατεψυγμένα γεύματα.*

Ειδικές προδιαγραφές

• **Luncheon meat**

Η ονομασία «Λάντσιον-μητ» αναφέρεται σε προϊόν από κρεατόμαζα, συμπαγές στη θερμοκρασία των 15°C και το οποίο μπορεί να τεμαχισθεί σε φέτες. Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των προϊόντων θερμικής επεξεργασίας. Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

	Προϊόν με συνδυαστικές ύλες	Προϊόν χωρίς συνδυαστικές ύλες
Ελάχιστη ποσότητα κρέατος (ως πρώτη ύλη)	80%	90%
Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα	35%	30%

Η χρησιμοποίηση της εμπορικής ονομασίας Ζαμπονάκι απαγορεύεται.

• **Corned beef**

Η ονομασία "Κορν – μπηφ" αναφέρεται σε προϊόν που αποτελείται από αποστεωμένο, αλατισμένο, φιλοκομμένο (chopped) γραμμωτό μυϊκό ιστό βοοειδών και μπορεί να περιλαμβάνει κρέας από το κεφάλι, την καρδιά και το μυϊκό μέρος του διαφράγματος

Το προϊόν παρασκευάζεται από κρέας βοδινό χονδροειδώς τεμαχισμένο και προβρασμένο ή από μίγμα του με 5% κατ' ανώτατο όριο ωμό βοδινό. Και στις δύο περιπτώσεις το κρέας αλατίζεται πριν ή μετά την πλήρωση της συσκευασίας.

Η θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται μετά το κλείσιμο της συσκευασίας και πρέπει να επαρκεί ώστε το προϊόν να είναι σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μην παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

Επιτρέπεται η παρουσία στη μάζα του κρέατος μικρών τεμαχίων τενόντων, λεπτών απονευρώσεων και μικρών αγγείων σε ποσοστό μέχρι 4%.

Η λιποπεριεκτικότητα τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη του 15% με ανοχή δύο μονάδων.

Η ολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 21%.

Ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25. Εκτός από το μαγειρικό αλάτι, επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων και αρτυμάτων (καρυκευμάτων).

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. (Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε)

• **Chopped meat**

Η ονομασία αυτή αναφέρεται σε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας στα οποία ποσοστό τουλάχιστον 50% του κρέατος θα πρέπει να είναι χονδροειδώς τεμαχισμένο με μέγεθος τεμαχιδίων κρέατος όχι μικρότερο των 8 χιλιοστών.



Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών σε θερμοκρασία 15°C πρέπει να εμφανίζεται συνεκτικό. Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 20% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.

Η λέξη μητ (κρέας) μπορεί να αντικατασταθεί με λέξη ενδεικτική του είδους του ζώου από το οποίο προέρχεται το κρέας, π.χ. τσοπτ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.

## ΟΜΑΔΑ Δ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

### Ενδεικτικά προϊόντα

*Ζωμοί, κονσομμέ, σούπες, σάλτσες, εκχύλισμα κρέατος, ζελατίνη, σπόγ*

### Ειδικές προδιαγραφές

#### • Ζωμοί, κονσομμέ

##### 1. Ορισμός - Περιγραφή

α) Ζωμοί, Σούπες και Κονσομέ χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

β) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

i. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.

ii. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευστη ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

iii. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

##### 2. Οι ζωμοί, σούπες και κονσομέ κατατάσσονται με βάση τα συστατικά κρέατος ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ κρέατος παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων.

– Οι ζωμοί, σούπες κρέατος και τα κονσομέ κρέατος, πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ζωμοί, σούπες κρέατος	
Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας	10g/lit κατ' ελάχιστο
ή Εκχύλισμα κρέατος	0,67g/lit κατ' ελάχιστο
NaCl	12.5g/lit κατά μέγιστο
Κονσομέ κρέατος	
Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας	15g/lit κατ' ελάχιστο
ή Εκχύλισμα κρέατος	1g/lit κατ' ελάχιστο
NaCl	12.5g/lit κατά μέγιστο

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών θα πρέπει να παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ζωμοί, σούπες πουλερικών	
Ολικό Άζωτο	100mg/lit κατ' ελάχιστο
NaCl	12.5g/lit κατά μέγιστο

3. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε' για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.
4. Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:
  - i. Ονομασίες «ζωμός κρέατος» και «κονσομέ κρέατος» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραγράφου 2.
  - ii. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.
  - iii. Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.
  - iv. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

### Παραδοσιακά Ελληνικά Προϊόντα

**Σημείωση: Το Παράρτημα 2 αποτελεί μία καταγραφή και μόνο ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων, και δεν αποτελεί αντικείμενο επίσημου ελέγχου.**

Προϊόν	Κατηγορία	Παρασκευή	Υλικά	Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
<b>Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα</b>	B4	Τεμαχισμός κρέατος και λίπους, ανάμιξη με αλάτι και καρυκεύματα, ενθήκευση στο λεπτό έντερο χοίρου	Κρέας, λίπος, μπαχαρικά και άλλα συστατικά ανάλογα με την περιοχή (πχ πράσο στη Θεσσαλία, πορτοκάλι στη Μάνη, κρασί στην Πελοπόννησο, κύμινο και κοκκινόπιπερο στη Θράκη, τοπικά βότανα στην Κρήτη	
<b>Ξιδάτο λουκάνικο Κρήτης</b>	A3	Παράγεται κυρίως με χοιρινό κρέας και λαρδί. Το λαρδί κόβεται συνήθως σε λωρίδες και ζεματίζεται με καυτό νερό μέχρι να «γλασάρει». Ακολουθεί η ανάμιξη του με το άπαχο κρέας και ο τεμαχισμός τους στην κρεατομηχανή με πλάκα διαμέτρου οπών 12-14cm. Το μίγμα αυτό αναμιγνύεται με το αλάτι και τα καρυκεύματα και καλύπτεται άμεσα με ξίδι. Μετά από 24 ώρες παραμονής στο ξίδι, υποβάλλεται σε μάλαξη και στη συνέχεια τοποθετείται σε τρυπητούς κάδους για να απομακρυνθεί η περίσσεια του ξιδιού. Ενθηκεύεται σε φυσικό έντερο και υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και κάπνιση.	Χοιρινό κρέας, λαρδί, καρυκεύματα, αλάτι, ξύδι	Βασικός παράγοντας συντήρησης το χαμηλό pH εξ αιτίας του μαριναρίσματος του άπαχου κρέατος με ξίδι και της θερμικής επεξεργασίας του λίπους, το οποίο βράζει πριν τον τεμαχισμό και την ανάμιξη του με τα υπόλοιπα υλικά.
<b>Σουτζούκια</b>	A2	Η κρεατόμαζα ενθηκεύεται σε έντερα διαμέτρου 26-32mm. Υφίσταται μια ήπια ζύμωση και ενδεχομένως μια θερμή κάπνιση. Ο συνολικός χρόνος παραγωγής του δεν ξεπερνά τις 14 ημέρες. Συντηρούνται εκτός ψυγείου και για την παραγωγή τους δεν αναφέρεται η χρήση καθαρών καλλιεργειών	Κρέας βόειο και προβάτου, μπαχαρικά	Χαρακτηριστικό του γνώρισμα η έντονη γεύση σκόρδου κοκκινόπιπερου και κύμινου και το σκούρο καφεκόκκινο χρώμα τους
<b>Σαλάμι αέρος Λευκάδας</b>	A2	Προϊόν ζύμωσης & ωρίμανσης		
<b>Σαλάμι αέρος Θάσου</b>	A2	Προϊόν ζύμωσης & ωρίμανσης		
<b>Παστουρμάς</b>	A2a	Παράγεται κυρίως από βόειο κρέας το οποίο κόβεται σε λωρίδες πλάτους 12-20 cm, πάχους περίπου 5-8 cm και μήκους 40-50 cm. Η αλάτιση είναι πάντα ξηρή και διαρκεί 7-10 μέρες. Μετά την αλάτιση το κρέας πλένεται με άφθονο κρύο νερό και αναρτάται σε ειδικούς χώρους για να αφυδατωθεί. Κατά τη διάρκεια της αφυδάτωσης συμπιέζεται για να ευνοηθεί η απώλεια υγρασίας. Μόλις η αφυδάτωση κριθεί ότι έχει ολοκληρωθεί, τα τεμάχια του κρέατος αλείφονται εξωτερικά με μια εύπλαστη μάζα, που αποτελείται από σκόρδο, τσιμένι, κόκκινο πιπέρι και ενδεχομένως και μερικά άλλα καρυκεύματα. Αφήνεται στη συνέχεια να στεγνώσει και να στερεοποιηθεί η εξωτερική αυτή μάζα στους χώρους που πραγματοποιήθηκε η αφυδάτωση του.		Είναι ένας προϊόν ζύμωσης-ωρίμανσης, που αφυδατώνεται σχετικά έντονα. Η διαδικασία της αφυδάτωσης επιταχύνεται με την εφαρμογή έντονης συμπίεσης, που φθάνει μέχρι το σημείο να προκαλεί και έξοδο οπού του κρέατος

<b>Παστουρμάς Λιαστός</b>	A2			Διαφοροποιείται στο τελικό στάδιο μετά την συμπίεση του κρέατος. Αντί να επικαλυφθεί με τη μάζα του σκόρδου του κόκκινου πιπεριού που περιείχαν και το τσιμένι, εμβαπτίζεται για σύντομο χρόνο σε καυτό νερό και στη συνέχεια στεγνώνει στον αέρα και τον ήλιο.
<b>Καβουρμάς</b>	A4	Το κρέας με το λίπος, κομμένο σε ατομικές μερίδες, βράζει αρχικά με μια ποσότητα νερού σε ανοικτά δοχεία. Μετά την εξατμίση του νερού, η θερμική επεξεργασία συνεχίζεται στα ίδια δοχεία, μέσα στο λιωμένο λίπος του κρέατος σε θερμοκρασίες σημαντικά μεγαλύτερες από αυτές του βρασμού του νερού. Η προσθήκη του αλατιού (16-18g/Kg) και των καρυκευμάτων, γίνεται λίγο πριν εξατμισθεί το νερό. Μετά το τηγάνισμα τα τεμάχια του κρέατος τοποθετούνται σε πηλίνα δοχεία και καλύπτονται αμέσως με το καυτό λιωμένο λίπος τους Στη βιομηχανική πρακτική το κρέας, μετά τη θερμική επεξεργασία που είναι σχεδόν παρόμοια με αυτή του παραδοσιακού καβουρμά, τοποθετείται σε τεχνητές θήκες διαμέτρου 100-120mm με ελάχιστη προσθήκη λιωμένου λίπους. Η ενθήκευση γίνεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 110° C. Τα προϊόντα στη συνέχεια ψύχονται κόβονται σε μερίδες και συσκευάζονται υπό κενό. Συντηρούνται και διακινούνται πάντα υπό ψύξη.	Βραστά-τηγανητά κομμάτια κρέατος χοίρειου, πρόβειου ή βόειου, καλυμμένα με λιωμένο χοιρινό λίπος	
<b>Σαντιρμάς</b>	A4	Τα κρέατα αλατίζονται με θαλασσινό αλάτι στο οποίο ενδέχεται να περιέχονται και νιτρικά. Μετά την αλάτιση βράζει σε άφθονο νερό στο οποίο έχουν προστεθεί πράσο, κόκκινη πιπεριά και άλλα φυτικά τρόφιμα. Μετά το βράσιμο, αφαιρούνται τα οστά και το κρέας κόβεται σε μικρά κομμάτια και αναμιγνύεται μαζί με τα φυτικά τρόφιμα και με το ζωμό βρασίματος. Παλαιότερα ενθηκούνταν σε χοιρινά στομάχια, και αφού ψυχόταν, η μάζα στερεοποιούνταν και μπορούσε να κόβεται σε φέτες. Σήμερα το προϊόν μπορεί να ενθηκευτεί σε τεχνητά περιβλήματα.	Χρησιμοποιείται κρέας κεφαλής και σπάλα	Παραδοσιακό ποντιακό και κατά άλλους μικρασιάτικο προϊόν κρέατος. Είναι μια παραλλαγή του καβουρμά με ειδικά πρόσθετα και τεχνολογία παραγωγής που το κάνει να μοιάζει λίγο περισσότερο με πηκτή.
<b>Συγκλινο</b>	A1a	Το άπαχο κρέας αλατίζεται για 4-6 ημέρες και στη συνέχεια μαρινάρεται σε κόκκινο κρασί για μερικές επιπλέον μέρες. Ακολουθεί η κάπνισή του σε ανοικτές εστίες, που μπορεί να διαρκέσει έως και 24 ώρες. Μετά την κάπνιση τα τεμάχια του κρέατος ξεπλένονται με θερμό νερό, κόβονται σε μικρότερα κομμάτια των 150 περίπου γραμμαρίων και υφίστανται υγρή θερμική επεξεργασία (βράζουν) μέσα σε νερό με κρασί στο οποίο προηγουμένως έχουν προστεθεί διάφορα καρυκεύματα, όπως πιπέρι και κέδρος σε σπόρους, κομμάτια κανέλας και γαρίφαλου, καθώς και φλοιοί πορτοκαλιών. Τα κομμάτια αυτά στη συνέχεια τοποθετούνται σε πηλίνα δοχεία και καλύπτονται με λιωμένο χοιρινό λίπος τη γλίνα (εξ ου και συγκλινο) ή με ελαιόλαδο.		Παστό, καπνιστό και βραστό χοιρινό κρέας που συντηρείται καλυμμένο με ελαιόλαδο (σήμερα) ή λιωμένο χοιρινό λαρδί ή «γλίνα» (παλαιότερα).

<b>Απάκι</b>	A1a	Τοπικό παραδοσιακό προϊόν της Κρήτης. Παράγεται από άπαχο χοιρινό κρέας που κόβεται σε λωρίδες διαστάσεων 3Χ3Χ15-20cm. Πολλές φορές χρησιμοποιείται το φιλέτο από τις χοιρομητέρες (ψοϊτες). Το βασικό χαρακτηριστικό της παραγωγικής του διαδικασίας, είναι ότι το κρέας τοποθετείται για δύο έως και τρεις ημέρες μέσα σε ξύδι για να «ψηθεί». Αφού απομακρυνθεί από το ξύδι, και σκουπιστεί εξωτερικά ώστε να μην είναι υγρό, αλατίζεται και καλύπτεται με διάφορα καρυκεύματα και βότανα και στεγνώνει στον αέρα για αρκετές ημέρες. Σε ορισμένες περιοχές υφίσταται κάπνιση για μια μέρα. Η χαμηλή τιμή του pH και της ενεργότητας του νερού, συμβάλουν ώστε το προϊόν αυτό να μπορεί να συντηρηθεί εκτός ψυγείου για μεγάλο χρονικό διάστημα.		
<b>Νούμπουλο Κέρκυρας</b>	A2a	Προϊόν ωρίμανσης. Το κρέας αλατίζεται με χοντρό αλάτι, στο οποίο μπορεί να προστεθούν νιτρικά και σάκχαρα. Η αλάτιση είναι σύντομη, επειδή το προϊόν πρέπει να έχει μια «γλυκιά» γεύση και να μην είναι πολύ αλμυρό. Μετά την αλάτιση αφήνεται σε ειδικούς χώρους για να ωριμάσει και να αναπτύξει το χαρακτηριστικό του άρωμα. Η υγρασία του περιβάλλοντος πρέπει να είναι σχετικά υψηλή για να αποτραπεί η επιφανειακή του αφυδάτωση και το «πέτσωμα» όπως το χαρακτηρίζουν παλαιότερα. Ειδικό χαρακτηριστικό του προϊόντος αυτού είναι το πλούσιο άρωμά του.	Παράγεται από τη μπριζόλα του χοίρου. Χρησιμοποιείται συνήθως μόνο ο επιμήκης ραχιαίος μυς, καθαρισμένος από το λίπος και το συνδετικό ιστό	
<b>Λούντζα μυκονιάτικη</b>	A2a	Προϊόν ωρίμανσης που παράγεται από τη μπριζόλα του χοίρου και ομοιάζει πολύ με το νούμπουλο της Κέρκυρας. Υφίσταται πολύ ελαφρά αλάτιση και στη συνέχεια αφυδατώνεται και ωριμάζει, αφού προηγουμένως τοποθετηθεί μέσα στο «τυφλό» μοσχάρι εντερο, το οποίο πρέπει να υποστεί ειδική επεξεργασία. Εξ αιτίας της τοποθέτησής του στο τυφλό έντερο, η διαδικασία της αφυδάτωσης του μπορεί να πραγματοποιηθεί σε όχι και τόσο ελεγχόμενες συνθήκες. Το έντερο προστατεύει το κρέας από την υπέρμετρη αφυδάτωση με αποτέλεσμα το τελικό προϊόν να παραμένει τρυφερό και χυμώδες. Έχει ένα χαρακτηριστικό ειδικό άρωμα που προέρχεται εν μέρει και από το έντερο		
<b>Ομαθιές ή καρκαβίτσα</b>	Γ	Σαν πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται κυρίως πνευμόνια και λιγότερο συκώτι και καρδίες, τα οποία τοποθετούνται μαζί με ρύζι καρυκεύματα και σε ορισμένες περιπτώσεις και σταφίδες μέσα στο παχύ έντερο του χοίρου. Αφού βράσει πολύ καλά σε άφθονο νερό, στη συνέχεια στεγνώνει και συντηρείται κυρίως τις ψυχρές εποχές του έτους. Εκτός από ρύζι μπορεί να περιέχει και δημητριακά (πλιγούρι), καθώς και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας.		
<b>Μαθιές</b>	Γ	Παρόμοιο με το προηγούμενο προϊόν. Αντί όμως για πνευμόνια, συκώτι και καρδίες, χρησιμοποιείται μόνο χοιρινό λαρδί και η ενθήκευση γίνεται σε χοιρινά στομάχια ή στην ουροδόχο κύστη.		
<b>Πηκτή</b>	A4	Προϊόν θερμικής επεξεργασίας που παράγεται από κρέας κεφαλής του χοίρου με προσθήκη ξυδιού. Τα κεφάλια βράζουν συνήθως σε άφθονα		

		αλατισμένο νερό για αρκετή ώρα μέχρι να μαλακώσει τελείως το κρέας τους. Μετά το βράσιμο αφαιρούνται τα οστά και το κρέας τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια. Ο ζωμός μέσα στον οποίο έβρασαν τα κεφάλια, περνά από ηθμό που κατακρατεί τα διάφορα υπολείμματα και υποβάλλεται σε περεταιρω βρασμό για να συμπυκνωθεί ακόμη περισσότερο. Μόλις η μείωση της ποσότητάς του κριθεί επαρκής, προστίθεται το ξύδι και τα τεμάχια του κρέατος, τοποθετείται σε ειδικά πήλινα σκεύη και αφήνεται να κρυώσει και να στερεοποιηθεί.		
<b>Παστό χοιρινό λαρδί</b>	A2a	Χοιρινό λαρδί από τη ράχη, πάχους άνω των 2 cm. Αλατίζεται με άφθονο χονδρό θαλασσινό αλάτι, και τοποθετείται σε στρώσεις μέσα σε ξύλινους περιέκτες. Όλο το προϊόν καλύπτεται με ένα στρώμα αλατιού. Μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης του παραμένει μέσα στο αλάτι. Η κάπνιση είναι ψυχρή και γίνεται μετά το πέρας της αλάτισης που ανάλογα με το πάχος του λαρδιού μπορεί να φθάσει και τον ένα μήνα. Πριν την κάπνιση το επιφανειακό αλάτι απομακρύνεται τελείως, ξεπλένεται με κρύο νερό και στεγνώνει καλά.		
<b>Τσιγαρίδες</b>	A1a	Υπολειμματικό προϊόν που προκύπτει από το λιώσιμο του χοιρινού λίπους. Τραγανά τεμαχίδια που αποτελούνται κυρίως από το συνδετικό ιστό του λαρδιού, τεμαχίδια μυϊκού ιστού που ενδεχομένως υπήρχαν στο λίπος και μια μικρή ποσότητα λίπους που δεν είχε ρευστοποιηθεί. Έχουν ευχάριστη τραγανή σύσταση και περισσότερο χρησιμοποιούνται στις φρέσκιες σαλάτες σαν καρύκευμα παρά σαν τρόφιμο		
<b>Τσιλαδιά</b>	Γ	Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι χοιρινό κρέας από τη σπάλα ή το μούτι το οποίο κόβεται σε μερίδες, άφθονος χυμός λεμονιού, ξίδι, μαύρο πιπέρι και αλάτι. Κατά το βράσιμο του κρέατος χρησιμοποιούμε και μερικά ποδαράκια και χοιρινά αυτιά για τη ζελατίνη τους. Μετά το πέρας της θερμικής επεξεργασίας το αδειάζουμε σε πήλινα δοχεία και προσθέτουμε το κρύο το νερό και το ξίδι. Όταν το προϊόν παγώσει και μπορεί να κοπεί σε φέτες είναι έτοιμο για σερβίρισμα και κατανάλωση. Είναι ένα είδος πηκτής με χοιρινό κρέας.»		

### **Παραπομπές**

<sup>(1)</sup> 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.

