

## Άρθρο 92

### Χαρακτηρισμός και διάκριση

1. «Ιχθυηρά» χαρακτηρίζονται γενικά τα θαλάσσια, λιμναία ή ποταμίσια ζώα που δεν είναι θερμόαιμα. Ως κρέας δε αυτών χαρακτηρίζεται κάθε εδώδιμο μέρος τους.
2. Τα ιχθυηρά διακρίνονται σε νωπά και διατηρημένα ιχθυηρά, ειδικότερα δε στις εξής κατηγορίες:
  - α) Νωπά ιχθυηρά
  - β) Κατεψυγμένα ιχθυηρά
  - γ) Αποξηραμένα ψάρια
  - δ) Αλίπαστα ψάρια
  - ε) Καπνιστά ψάρια
  - στ) Ιχθυηρά σε ξύδι, άλμη ή έλαιο
  - ζ) Διατηρημένα αυγά ψαριών
  - η) Διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών
3. Τα διατηρημένα ιχθυηρά και τα προϊόντα τους πρέπει να πληρούν όλους τους σχετικούς όρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο VI «Διατηρημένα Τρόφιμα».<sup>(1)</sup>
4. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και αρωματισμός με οποιονδήποτε τρόπο και μέθοδο όπως και η προσθήκη συντηρητικών ουσιών στα νωπά και διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα τους, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρονται ρητά στο κεφάλαιο αυτό.
5. Τα διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα τους πρέπει να έχουν υποστεί τέτοια επεξεργασία, ώστε να μην περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών.

### Παραπομπές

<sup>(1)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 145/96 ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα πλην χρωστικών και γλυκαντικών».

