

Άρθρο 62α

Τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης⁽¹⁾

1. α. «Τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης» νοούνται τα τρόφιμα τα οποία έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθεία κατάψυξη» η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα –μετά την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας– τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη από -18°C και τα οποία διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό.
 - β. Τα παγωτά δεν θεωρούνται τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης κατά την έννοια του άρθρου αυτού.
 - γ. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των ισχυουσών διατάξεων σε θέματα:
 - κοινής οργάνωσης των αγορών στους τομείς της γεωργίας και της αλιείας και
 - κτηνιατρικής νομοθεσίας.
2. α. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων, βαθειάς κατάψυξης, πρέπει να είναι ποιότητας υγιούς, ανόθευτης και εμπορεύσιμης και να έχουν τον απαραίτητο βαθμό νωπότητας.
 - β. Η προετοιμασία των προϊόντων καθώς και η βαθεία κατάψυξη πρέπει να εκτελούνται χωρίς καθυστέρηση, με τη βοήθεια του κατάλληλου τεχνικού εξοπλισμού, ώστε να περιορίζονται στο ελάχιστο οι χημικές, βιοχημικές και μικροβιολογικές αλλοιώσεις.
3. Τα κρυογόνα μέσα, τα οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης, με εξαίρεση όλων των άλλων, είναι τα ακόλουθα:
 - ο αέρας
 - το άζωτο
 - το διοξείδιο του άνθρακα.
4. α. Η θερμοκρασία των τροφίμων βαθειάς κατάψυξης πρέπει να είναι σταθερή και να διατηρείται σε όλα τα σημεία του προϊόντος, στους -18°C ή χαμηλότερα, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω κατά 3°C , κατ' ανώτατο όριο, κατά τη μεταφορά.
 - β. Κατά την τοπική διανομή και μέσα στις προθήκες πώλησης στον τελικό καταναλωτή, γίνονται δεκτές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας του προϊόντος που είναι σύμφωνες με τις ορθές πρακτικές διατήρησης και διανομής και οι οποίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τους 3°C και κατ' ανοχή 6°C μέχρι 10 Ιανουαρίου 1997.
5. α) Οι εξοπλισμοί που χρησιμοποιούνται για την βαθεία κατάψυξη, την αποθήκευση, τη μεταφορά, την τοπική διανομή και στις προθήκες πώλησης να είναι κατάλληλοι, ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων του άρθρου αυτού.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας στα μέσα μεταφοράς και στους χώρους αποθήκευσης και φύλαξης των τροφίμων βαθειάς κατάψυξης γίνεται σύμφωνα με την παράγραφο 9.

Επίσης, γίνεται επίσημος δειγματοληπτικός έλεγχος των θερμοκρασιών των τροφίμων βαθειάς κατάψυξης σύμφωνα με την παράγραφο 10.

 - β) Δεν απαιτείται, πριν ή κατά την εμπορία των τροφίμων βαθειάς κατάψυξης, η πιστοποίηση, με επίσημο πιστοποιητικό, της τήρησης των διατάξεων του εδαφίου (α) της παραγράφου αυτής.⁽²⁾
6. Τα τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης που προορίζονται για διάθεση στον τελικό καταναλωτή πρέπει να συσκευάζονται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε κατάλληλες προσυσκευασίες που τα προστατεύουν από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας.
7. Οι ενδείξεις του άρθρου 11 του Κώδικα εφαρμόζονται στα προϊόντα του άρθρου αυτού που προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή καθώς και στα εστιατόρια, τα νοσοκομεία, τα κυλικεία και άλλα παρόμοια ιδρύματα, υπό τους εξής όρους:

- α) η ονομασία πώλησης πρέπει να συμπληρωθεί με την ένδειξη «βαθείας κατάψυξης» ή «ταχείας κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα».
- β) η ένδειξη της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη της περιόδου κατά την οποία τα προϊόντα βαθείας κατάψυξης μπορούν να φυλάγονται στην κατοικία του τελικού καταναλωτή και από την ένδειξη της θερμοκρασίας διατήρησης και/ή του εξοπλισμού που απαιτείται για τη διατήρηση.
- γ) στην ετικέτα όλων των προϊόντων βαθείας κατάψυξης πρέπει να περιλαμβάνεται ένδειξη που να επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας.
- δ) στην ετικέτα όλων των προϊόντων βαθείας κατάψυξης πρέπει να περιλαμβάνεται σαφής ανακοίνωση του τύπου «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».
8. Η επισήμανση των τροφίμων που δεν προορίζονται να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή ούτε στα εστιατόρια, τα νοσοκομεία, τα κυλικεία και άλλα παρόμοια ιδρύματα, περιλαμβάνει μόνο τις ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:
- α) την ονομασία πώλησης που συμπληρώνεται με την ένδειξη του εδαφίου (α) της παραγράφου 7.
- β) την καθαρή ποσότητα, εκφρασμένη σε μονάδες μάζης.
- γ) ένδειξη που να επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας.
- δ) το όνομα ή την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στο εσωτερικό της Κοινότητας.
- Οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται στη συσκευασία, στο δοχείο ή στο ειδικό περιτύλιγμα ή σε ετικέτα που συνδέεται με αυτό.
- Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν θίγουν τις ειδικότερες ισχύουσες διατάξεις που υπάρχουν σχετικά με τη μετρολογία.
9. α) Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέσα μεταφοράς και οι χώροι αποθήκευσης και φύλαξης πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση, σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- Στην περίπτωση της μεταφοράς, τα όργανα μετρήσεως πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τις νομαρχιακές Υπηρεσίες του Υπ. Εμπορίου, των νομών στους οποίους είναι εγγεγραμμένα τα μέσα μεταφοράς. Οι κατ' αυτόν τον τρόπο καταγραφόμενες θερμοκρασίες πρέπει να χρονολογούνται και να φυλάσσονται από τον μεταφορέα για ένα τουλάχιστον έτος ή περισσότερο ανάλογα με τη φύση του προϊόντος.
- β) Η θερμοκρασία κατά τη φύλαξη στις προθήκες λιανικής πωλήσεως και κατά την τοπική διανομή μετράται με ένα ευδιάκριτο θερμόμετρο το οποίο, στην περίπτωση των ανοικτών προθηκών λιανικής πωλήσεως, δείχνει τη θερμοκρασία στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα στο επίπεδο της σαφώς σημειούμενης γραμμής μέγιστης πληρώσεως. Προκειμένου περί θαλάμων ψύξεως χωρητικότητας κάτω των 10 κυβικών μέτρων για τη διατήρηση εφεδρικών αποθεμάτων σε πρατήρια λιανικής πωλήσεως επιτρέπεται η μέτρηση της θερμοκρασίας του αέρος με ένα ευδιάκριτο θερμόμετρο κατά παρέκκλιση του εδαφίου α.
10. α) Ο τρόπος δειγματοληψίας και η μέθοδος ανάλυσης που απαιτούνται για τον επίσημο έλεγχο των θερμοκρασιών των τροφίμων βαθείας κατάψυξης πρέπει να είναι σύμφωνοι με τα προβλεπόμενα στα Παραρτήματα I και II του παρόντος άρθρου.
- β) Ωστόσο η μέθοδος ανάλυσης που περιγράφεται στο Παράρτημα II του παρόντος, χρησιμοποιείται μόνο όταν μετά την επιθεώρηση του παρόντος εξακολουθούν να υπάρχουν βάσιμες αμφιβολίες σχετικά με το όριο των θερμοκρασιών που προβλέπονται από την παράγραφο 4.
- γ) Οι διατάξεις του εδαφίου α και των Παραρτημάτων I και II, δεν αποκλείουν την χρήση και άλλων επιστημονικά έγκυρων μεθόδων, υπό τον όρο ότι αυτό δεν κωλύει την ελεύθερη κυκλοφορία των

τροφίμων βαθιώς κατάψυξης που έχει αναγνωρισθεί ότι ανταποκρίνονται στους κανόνες σύμφωνα με τη μέθοδο που περιγράφεται στο Παράρτημα II.

Σε περίπτωση που υπάρχουν διαφορές στην ερμηνεία των αποτελεσμάτων, επιλέγονται εκείνα που λαμβάνονται από τις κοινοτικές μεθόδους.

Παρατίθενται κατωτέρω τα Παραρτήματα I και II τα οποία έχουν ως ακολούθως:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΤΡΟΠΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. Επιλογή των προς επιθεώρηση συσκευασιών.

Ο τύπος και η ποσότητα των επιλεγόμενων συσκευασιών πρέπει να είναι τέτοιος ώστε η θερμοκρασία του να είναι όντως αντιπροσωπευτική των θερμότερων σημείων του επιθεωρούμενου φορτίου.

1.1. Ψυκτικές εγκαταστάσεις αποθήκευσης.

Τα δείγματα πρέπει να επιλέγονται από πολλά κρίσιμα σημεία της ψυκτικής εγκατάστασης αποθηκεύσεως όπως λόγου χάριν: κοντά στις πόρτες (άνω και κάτω επίπεδο), κοντά στο κέντρο της ψυκτικής εγκατάστασης αποθηκεύσεως (άνω και κάτω επίπεδο) και κοντά στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης. Πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια παραμονής των προϊόντων στο χώρο αποθηκεύσεως (για τη σταθεροποίηση της θερμοκρασίας).

1.2. Μεταφορά

α) Όταν απαιτείται συλλογή δειγμάτων κατά την μεταφορά:

Επιλέγονται δείγματα από το άνω και κάτω τμήμα του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας ή κάθε ζεύγους πορτών.

β) Δειγματοληψία κατά την εκφόρτωση:

Επιλέγονται τέσσερα από τα κρίσιμα σημεία που απαριθμούνται κατωτέρω:

- άνω και κάτω μέρος του φορτίου που βρίσκεται δίπλα στο άνοιγμα κάθε πόρτας
- άνω πίσω γωνίες του φορτίου (στο μακρινότερο δυνατό σημείο από την ψυκτική μονάδα)
- κέντρο του φορτίου
- κέντρο της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατόν πλησιέστερα στην ψυκτική μονάδα)
- άνω και κάτω γωνίες της μετωπικής επιφάνειας του φορτίου (όσο το δυνατόν πλησιέστερα στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα της ψυκτικής εγκατάστασης)

1.3. Προθήκες λιανικής πωλήσεως

Λαμβάνεται δείγμα προς δοκιμασία από καθεμία από τρεις θέσεις αντιπροσωπευτικές των θερμότερων σημείων της χρησιμοποιούμενης προθήκης λιανικής πωλήσεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. Πεδίο εφαρμογής

Σύμφωνα με το εδάφιο α της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου, η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία του προϊόντος, μετά τη θερμική σταθεροποίηση, πρέπει να διατηρείται ανά πάσα στιγμή σε

τιμή -18°C ή σε ψυχρότερη θερμοκρασία, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα πάνω, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου.

2. Αρχή

Η μέτρηση της θερμοκρασίας τροφίμων βαθειάς καταψύξεως συνίσταται στην ακριβή καταγραφή της θερμοκρασίας δείγματος που επιλέγεται σύμφωνα με το παράρτημα I με τη βοήθεια κατάλληλου εξοπλισμού.

3. Ορισμός της θερμοκρασίας

Ως «θερμοκρασία» νοείται η θερμοκρασία που καταγράφεται στη συγκεκριμένη θέση στην οποία ευρίσκεται το θερμοευαίσθητο τμήμα του οργάνου ή της συσκευής μετρήσεως.

4. Όργανα και συσκευές.

4.1. Συσκευή μετρήσεως της θερμοκρασίας.

4.2. Όργανα διεισδύσεως στο προϊόν

Χρησιμοποιείται αιχμηρό μεταλλικό όργανο όπως π.χ. τρυπητήρας πάγου ή χειροκίνητο μηχανικό τρυπάνι ή τρύπανο (τυρμπουσόν) που καθαρίζεται εύκολα.

5. Γενικές προδιαγραφές για τα όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας.

Τα όργανα μέτρησης ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές:

α) Ο χρόνος απόκρισης πρέπει εντός τριλέπτου να φθάνει το 90% της διαφοράς μεταξύ της αρχικής και τελικής ένδειξης

β) το όργανο πρέπει να παρουσιάζει ακρίβεια $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ στην περιοχή μεταξύ -20°C και $+30^{\circ}\text{C}$

γ) η ακρίβεια της μέτρησης δεν πρέπει να μεταβάλλεται κατά περισσότερο από $0,3^{\circ}\text{C}$ κατά τη μέτρηση εξαιτίας της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος όταν αυτή κείται μεταξύ -20°C και $+30^{\circ}\text{C}$

δ) η διακριτική ικανότητα της οθόνης του οργάνου πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε $0,1^{\circ}\text{C}$

ε) η ακρίβεια του οργάνου πρέπει να ελέγχεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα

ζ) το όργανο πρέπει να διαθέτει ισχύον πιστοποιητικό βαθμονομήσεως

η) ο θερμομετρικός καθετήρας πρέπει να είναι κατασκευασμένος κατά τρόπον ώστε να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα

θ) το θερμοευαίσθητο τμήμα της συσκευής μετρήσεως πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τρόπο που να εξασφαλίζει καλή θερμική επαφή με το προϊόν

ι) ο ηλεκτρικός εξοπλισμός πρέπει να προστατεύεται από ανεπιθύμητες επιδράσεις που οφείλονται στη συμπύκνωση υγρασίας.

6. Τρόπος εργασίας

6.1. Πρόψυξη των οργάνων

Πραγματοποιείται η πρόψυξη του θερμοευαίσθητου στοιχείου και του οργάνου διατρήσεως προτού μετρηθεί η θερμοκρασία του προϊόντος.

Η μέθοδος προψύξεως συνίσταται στη θερμική σταθεροποίηση και των δύο οργάνων στην πλησιέστερη δυνατή προς τη θερμοκρασία του προϊόντος θερμοκρασία.

6.2. Προετοιμασία του δείγματος και μέτρηση της θερμοκρασίας.

Τα θερμοευαίσθητα στοιχεία δεν είναι συνήθως σχεδιασμένα για να μπορούν να διεισδύουν σε προϊόν βαθειάς καταψύξεως. Είναι λοιπόν αναγκαίο να διανοίγεται εκ των προτέρων οπή με τη βοήθεια του οργάνου διατρήσεως, προκειμένου να εισαχθεί ο καθετήρας με τη βοήθεια του προψυχθέντος οργάνου διατρήσεως του προϊόντος. Η διάμετρος της οπής πρέπει να ταυτίζεται κατά το δυνατόν με τη διάμετρο του θερμοευαίσθητου τμήματος του οργάνου μετρήσεως και το βάθος της εξαρτάται από τον τύπο του προς έλεγχο προϊόντος (όπως περιγράφεται στο σημείο 6.3).

6.3. Μέτρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος

Η προετοιμασία του δείγματος και η μέτρηση της θερμοκρασίας του πρέπει να διενεργούνται καθόν χρόνον το δείγμα διατηρείται στο περιβάλλον βαθειάς καταψύξεως που έχει επιλεγεί για τον έλεγχο.

Η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται ως εξής:

- α) εφόσον οι διαστάσεις του προϊόντος το επιτρέπουν, εισάγεται το προψυχθέν θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος 2,5 cm από την επιφάνεια του προϊόντος.
- β) σε περίπτωση που οι διαστάσεις του προϊόντος δεν το επιτρέπουν, εισάγεται το θερμοευαίσθητο στοιχείο σε βάθος που αντιστοιχεί κατ' ελάχιστο όριο στο τριπλάσιο έως τετραπλάσιο της διαμέτρου του θερμοευαίσθητου στοιχείου.
- γ) ορισμένα προϊόντα, λόγω των διαστάσεων τους ή της φύσεως τους (π.χ. τα μπιζέλια) δεν είναι δυνατόν να τρυπηθούν προκειμένου να μετρηθεί η εσωτερική τους θερμοκρασία.
Στην περίπτωση αυτή προσδιορίζεται η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευασίας που περιέχει τα προϊόντα αυτά δια της εισαγωγής κατάλληλου και προψυχθέντος αιχμηρού θερμοευαίσθητου στοιχείου στο κέντρο της συσκευασίας προκειμένου να μετρηθεί η θερμοκρασία σε επαφή με το προϊόν βαθειάς καταψύξεως.
- δ) αναγιγνώσκεται η ένδειξη της θερμοκρασίας όταν αυτή έχει πλέον σταθεροποιηθεί.⁽²⁾

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 1299/90, ΦΕΚ 423/Β/21.6.1991 Προσθήκη στον Κώδικα Τροφίμων Άρθρο 62α σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 89/108/ΕΟΚ «ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΑΘΕΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ».

⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 265/93, ΦΕΚ 795/Β/6.10.93 Τροποποίηση του άρθρου 62α του Κώδικα Τροφίμων «Τρόφιμα Βαθειάς Κατάψυξης», σε εναρμόνιση με τις Οδηγίες 91/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ.

