

Άρθρο 95

Αλίπαστα ψάρια

1. «Αλίπαστα ψάρια», χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα είτε με αυτούσιο μαγειρικό αλάτι είτε με υδατικό διάλυμα αυτού (άλμη).
2. Το ποσοστό του μαγειρικού αλατιού, που παραμένει στο δοχείο μετά την εκτίναξη των αλιπάστων, δεν πρέπει να υπερβαίνει προκειμένου για μικρά ψάρια (σαρδέλλες κ.λπ.) το 25% υπολογιζόμενο επί του καθαρού βάρους του περιεχομένου του δοχείου, για μεγάλα δε ψάρια (σκόμβρους κ.λπ.), το 30%.
Τα παραπάνω ποσοστά, σε περίπτωση συσκευασίας των αλιπάστων σε ξύλινα βαρέλια, μπορούν να είναι αυξημένα κατά 5 μονάδες, δηλαδή αντίστοιχα 30% και 35%.
3. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται υδατικό διάλυμα μαγειρικού αλατιού (άλμης), αυτό πρέπει να καλύπτει απαραίτητα το διατηρήσιμο προϊόν.
4. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για τον ίδιο σκοπό του μαγειρικού αλατιού που έχει χρησιμοποιηθεί μια φορά για αλάτιση των αλιπάστων ψαριών, ή αυτούσιο ή σε υδατικό διάλυμα (άλμη).
5. Στην κατηγορία αυτή ανήκει ο αλίπαστος βακαλάος (υγράλατος ή ξηράλατος):
 - α) «Βακαλάος» (ονίσκος - γάδος κ.λπ.), χαρακτηρίζονται τα, χωρίς κεφάλι και εντόσθια, πεπλατυσμένα σαν φύλλα, σώματα ψαριών ή τμήματα αυτών της οικογένειας του γάδου, που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με ξήρανση και αλάτιση με μαγειρικό αλάτι.
 - β) Κάθε τύπος αλιπάστου βακαλάου που φέρεται στην κατανάλωση, δεν πρέπει να έχει υγρασία πάνω από 49% και κλωριούχα εκφρασμένα σε κλωριούχο νάτριο πάνω από 18%. Ειδικά για τον υγράλατο βακαλάο επιτρέπεται ανώτατο όριο υγρασίας 54%.
 - γ) Απαγορεύεται στο βακαλάο η προσθήκη κάθε αντισηπτικής ύλης, κάθε ανοργάνου ή οργανικής ουσίας που αποσκοπεί στην επιβάρυνση αυτού, όπως και η τεχνητή λεύκανση αυτού.⁽²⁾
 - δ) Ο βακαλάος που φέρεται στην κατανάλωση, πρέπει να είναι λευκωπός, χωρίς οποιαδήποτε αλλοίωση και χωρίς ερυθρά στίγματα, τα οποία συνήθως εμφανίζονται κοντά στο μεγάλο μεσαίο κόκκαλο.
 - ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση, ως βακαλάου, του γνωστού με την ονομασία ANON ψαριού.
6. Τα αλίπαστα ψάρια δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρείται το προϊόν με ονομασία Kippers, το οποίο μπορεί να χρωματισθεί με τη χρωστική E154 Καστανό FK σε μέγιστο ποσοστό 20 mg/kg σύμφωνα με το παράρτημα IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.⁽¹⁾
7. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: 1) Σορβικά E200, E202, E203, βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε αλατισμένα, αποξηραμένα ψάρια και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg, 2) Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε αποξηραμένα αλατισμένα ψάρια του είδους Gadidae και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg εκφραζόμενο ως SO₂.⁽²⁾

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 94/36/ΕΚ για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».

⁽²⁾ 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».

