



ΙΣΟΚΡΑΤΗΣ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΝΟΜΙΚΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΔΣΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΜΟΘΕΤΗΜΑΤΟΣ

Είδος: ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Έτος: 1987

ΦΕΚ: Β 788 19871231

Τέθηκε σε ισχύ: 31.12.1987

Αρμόδιος Φορέας: ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ημ.Υπογραφής: 09.09.1987

Τίτλος

Κωδικοποίηση και μεταγλώττιση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών με σύστημα κινητών φύλλων

Σχόλια

Το παρόν νομοθέτημα κωδικοποιήθηκε με την ΑΧΣ 3000/70 (ΦΕΚ Β' 677/24.8.1971). Κωδικοποιήθηκε και μεταγλωττίστηκε στην δημοτική γλώσσα με την ΑΧΣ 1100/87 (ΦΕΚ Β' 788/31.12.1987).

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΘΡΩΝ

Άρθρο: 1

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ - ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Ισχύς των Γενικών Διατάξεων

Κείμενο Άρθρου

ΜΕΡΟΣ Α':

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι:

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Όλοι οι όροι των Γενικών Διατάξεων του παρόντος Κεφαλαίου ισχύουν για όλα τα είδη τροφίμων, ανεξάρτητα από το αν μνημονεύονται ή όχι στα αντίστοιχα επί μέρους Κεφάλαια του παρόντα Κώδικα.

Άρθρο: 2

Ημ/νία: 17.07.1997

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ - ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Έννοιες και Ορισμοί

Σχόλια

*Οι παρ. 7 και 10 τίθενται όπως τροποποιήθηκαν με την ΑΧΣ 815/90 (ΦΕΚ Β' 104/28.2.1991).**Η παρ.

8 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 366/1997 (ΦΕΚ Β΄ 597/17.7.1997).

Κείμενο Αρθρου

1. Ο Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσης στο κείμενο του παρόντος Μέρους θα αναφέρεται απλά και μόνο με τον όρο "Κώδικας".

2. Συντμήσεις που χρησιμοποιούνται στον παρόντα Κώδικα είναι: οι εξής: "Γ.Χ.Κ." για το Γενικό Χημείο του Κράτους

"Α.Χ.Σ." για το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο του Κράτους

"ΚΕ.Σ.Υ." για το Κεντρικό Συμβούλιο Υγείας

"Ε.Ο.Φ." για τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων

"FAO/WHO" για τον Κοινό Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών "FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS" και της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας "WORLD HEALTH ORGANIZATION".

"FDA" για την Αμερικανική Υπηρεσία Ελέγχου Τροφίμων και Φαρμάκων "FOOD AND DRUG ADMINISTRATION".

3. Με τον όρο "Τρόφιμα" γενικά, στον παρόντα Κώδικα, νοούνται όλα τα στερεά ή υγρά προϊόντα, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως τροφή από τον άνθρωπο. Ο όρος τρόφιμα συμπεριλαμβάνει τα κάθε είδους ποτά και ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα και μαστίχες (τσίχλες), καθώς και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα.

4. Με τον όρο "Πρότυπα Τροφίμων" (FOOD STANDARDS) νοούνται οι προδιαγραφές, που καθορίζονται λεπτομερώς στον παρόντα Κώδικα για κάποια ονομασία τροφίμου όσον αφορά τα βασικά και επουσιώδη συστατικά, τα αναλυτικά στοιχεία, καθώς και τον τρόπο βιομηχανικής ή άλλης επεξεργασίας, παρασκευής, διατήρησης και συντήρησης του εν λόγω τροφίμου.

5. "Βασικά συστατικά" ενός τροφίμου θεωρούνται και νοούνται τα συστατικά που η παρουσία τους, στις ποσοτικές αναλογίες και ποιότητες που καθορίζονται ρητά στα σχετικά άρθρα του παρόντα Κώδικα, αρκεί για την παρασκευή του αντιστοίχου τροφίμου, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα.

6. "Επουσιώδη ή Προαιρετικά Συστατικά" (OPTIONAL INGREDIENTS) ενός τροφίμου νοούνται οι λοιπές ύλες, εκτός από τα βασικά συστατικά, που μπορούν να προστεθούν στο τρόφιμο αυτό με σκοπό τη διαφοροποίηση ή βελτίωση της υφής, των οργανοληπτικών και μακροσκοπικών χαρακτήρων και γενικά της εμφάνισής του, σε τέτοιο όμως βαθμό, ώστε το τρόφιμο που προκύπτει να εμφανίζει ποιοτικές και μόνο διαφορές, σε σύγκριση με το αντίστοιχο τρόφιμο, που περιέχει τα βασικά και μόνο συστατικά. *7. Με τον όρο "Πρόσθετη ύλη Τροφίμων", "Πρόσθετα Τροφίμων" ή απλώς "Πρόσθετο" νοείται οποιαδήποτε ουσία, η οποία δεν καταναλώνεται συνήθως μόνη της ως τρόφιμο ούτε χρησιμοποιείται συνήθως ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων, είτε έχει θρεπτική αξία είτε όχι, και της οποίας η σκόπιμη προσθήκη στα τρόφιμα, για τεχνολογικούς σκοπούς, κατά την παραγωγή, μεταποίηση, παρασκευή, κατεργασία, συσκευασία, μεταφορά ή αποθήκευση, έχει ή θεωρείται λογικό να έχει ως αποτέλεσμα το να αποτελέσουν η ίδια ή τα παράγωγά της συστατικό στοιχείο των τροφίμων αυτών, άμεσα ή έμμεσα.

**8. Με τον όρο "Νέα Τρόφιμα" και "Νέα συστατικά τροφίμων", νοούνται τα τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων, τα οποία δεν έχουν, μέχρι σήμερα, χρησιμοποιηθεί ευρέως για ανθρώπινη κατανάλωση μέσα στην Κοινότητα και ανήκουν στις ακόλουθες κατηγορίες.

α) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων που περιέχουν ή συνίστανται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς, κατά την έννοια της Κοινής Υ.Α.

88740/1883, Φ.Ε.Κ. 1008/11.12.1995 "Καθορισμός μέτρων και όρων για τη σκόπιμη ελευθέρωση γενετικώς τροποποιημένων μικροοργανισμών στο περιβάλλον."

β) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων που παράγονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς, αλλά δεν περιέχουν τέτοιους οργανισμούς.

γ) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων με νέα ή σκοπίμως τροποποιημένη πρωτοταγή μοριακή σύνταξη.

δ) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων τα οποία συντίθενται ή έχουν απομονωθεί από μικροοργανισμούς, μύκητες ή φύκη.

ε) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων τα οποία συντίθενται ή έχουν απομονωθεί από φυτά και συστατικά τροφίμων τα οποία έχουν απομονωθεί από ζώα, εκτός από τα τρόφιμα και τα συστατικά τροφίμων που

έχουν ληφθεί με παραδοσιακές πρακτικές πολλαπλασιασμού ή αναπαραγωγής και έχουν ακινδύνως χρησιμοποιηθεί ως τρόφιμα και κατά το παρελθόν.

στ) Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων για τα οποία έχει εφαρμοστεί μέθοδος παρασκευής που δεν χρησιμοποιείται ευρέως, εφόσον, η μέθοδος αυτή προκαλεί στη σύνθεση ή τη δομή των τροφίμων ή των συστατικών τροφίμων σημαντικές αλλαγές που επηρεάζουν τη θρεπτική τους αξία, τον μεταβολισμό τους ή την περιεκτικότητά τους σε ανεπιθύμητες ουσίες.

9. Με τον όρο "Παρασκευαστής" νοείται κάθε φυσικό πρόσωπο, βιομηχανία, βιοτεχνία, εμπορική ή άλλη επιχείρηση, εταιρεία εισαγωγής κ.λπ. που παρασκευάζει επεξεργάζεται, συσκευάζει, εισάγει από το εξωτερικό, συντηρεί, διατηρεί ή διαθέτει στην κατανάλωση τρόφιμα.

*10. Με τον όρο "Τεχνολογικά Βοηθήματα" νοούνται όλες οι ουσίες ή ύλες, οι οποίες δεν καταναλώνονται αυτές καθαυτές ως συστατικά τροφίμων και χρησιμοποιούνται σκόπιμα κατά τη μεταποίηση των πρώτων υλών των τροφίμων ή των συστατικών τους για την επίτευξη ορισμένου τεχνολογικού σκοπού κατά την επεξεργασία ή τη μεταποίηση και οι οποίες μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την ακούσια αλλά τεχνικά αναπόφευκτη παρουσία υπολειμμάτων ή παραγωγών τους στο τελικό προϊόν υπό την προϋπόθεση ότι τα υπολείμματα αυτά δεν αποτελούν κίνδυνο για την υγεία και δεν έχουν τεχνολογικές επιπτώσεις στο τελικό προϊόν.

Άρθρο: 3

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΕΙΣ

Τίτλος Άρθρου

Διάθεση και Επεξεργασία Τροφίμων

Σχόλια

* Οι παρ. 1 και 2 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 366/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997).** Το εδαφ. στ) της παρ. 7 και η τελευταία περίοδος της παρ. 8 τίθενται όπως προστέθηκαν με την ΑΧΣ 459/1996 (ΦΕΚ Β' 799/3.9.1996).*** Η παρ. 10 τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 347/91 (ΦΕΚ Β' 667/7.8.1991). #### Η παρ. 5 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2α της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

* "1. Οι παρασκευαστές τροφίμων, κατά την έννοια της παραγράφου 9 του άρθρου 2 του παρόντος Κώδικα, οφείλουν να διαθέτουν στην αγορά μόνο ασφαλή για τη δημόσια υγεία τρόφιμα.

Τα τρόφιμα επιτρέπεται να παράγονται και διατίθενται στην κατανάλωση από κάθε παρασκευαστή που έχει αποκτήσει τις δυνατότητες, τις εγκαταστάσεις και την πείρα, που είναι απαραίτητα, για να πληρούνται οι όροι που καθορίζονται στον παρόντα Κώδικα, ως προς τη σύσταση, παρασκευή και διάθεση τροφίμων. Το Α.Χ.Σ. διατηρεί το δικαίωμα να ανακαλεί την έγκριση κυκλοφορίας, παρασκευής και διάθεσης στην κατανάλωση οποιουδήποτε γενικά τροφίμου, εφόσον από τον έλεγχο, που γίνεται από τις αρμόδιες αρχές προκύψουν στοιχεία, σύμφωνα με τα οποία ο παρασκευαστής δεν διαθέτει τις δυνατότητες, εγκαταστάσεις και την πείρα που προαναφέρθηκαν ή διαθέτει καθ' υποτροπήν στην κατανάλωση τρόφιμα επικίνδυνα για την δημόσια υγεία, νοθευμένα ή με ονομασία και σύσταση, που θεωρούνται παραπλανητικές για το καταναλωτικό κοινό και γενικότερα, τρόφιμα που δεν πληρούν σκόπιμα τους όρους που καθορίζονται στον παρόντα Κώδικα."

* "2. Κάθε τρόφιμο ή μίγμα τροφίμων και συστατικών, που αποτελείται από βρώσιμες πρώτες ύλες που κρίνονται ασφαλείς κατά τον παρόντα Κώδικα και που έχουν επεξεργαστεί με επιτρεπόμενες τεχνολογίες ή, που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε άλλο κράτος συμβεβλημένο μέρος στη Συμφωνία σχετικά με τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο κυκλοφορεί ελεύθερα, υπό την επιφύλαξη ρητών απαγορευτικών διατάξεων του Κώδικα και των διατάξεων του άρθρου 5. Η ασφάλεια κατά τη χρήση προσθέτων, σε είδος και επιτρεπόμενο ποσοστό, η καταλληλότητα του υλικού συσκευασίας και η ορθότητα της επισήμανσης καθορίζονται από τις προς τούτο σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα."

3. Απαγορεύεται, γιατί αποσκοπεί στην παραπλάνηση τον καταναλωτικού κοινού, η διάθεση στην κατανάλωση κάθε τροφίμου με ονομασία που συμπίπτει ή υπονοεί τρόφιμο, για το οποίο καθορίζονται πρότυπα στον παρόντα Κώδικα, εφόσον το προϊόν αυτό περιέχει συστατικά διαφορετικά ή σε αναλογίες και ποιότητες διαφορετικές απ' αυτές που περιλαμβάνονται ρητά στα αντίστοιχα άρθρα του Κώδικα.

4. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση είτε στη φυσική τους κατάσταση, είτε ως προϊόντα επεξεργασιών, που κατονομάζονται ρητά για το αντίστοιχο είδος, στον παρόντα Κώδικα,

φυσικών πρώτων υλών. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των τροφίμων που διατίθενται στην κατανάλωση ή των πρώτων υλών παρασκευής τους, πρέπει να είναι κανονικοί, των δε τελικών προϊόντων, που προέρχονται απ' αυτά μετά από ειδική επεξεργασία, πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μη κανονικών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.

###[5. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - βλ. σχόλια]

6. Οποιαδήποτε επεξεργασία τροφίμου, επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας αυτού και όχι για άλλο λόγο και μάλιστα την παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού με οποιοδήποτε τρόπο. ** 7. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση με οποιεσδήποτε συνθήκες τροφίμων που:

α) αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην επόμενη παράγραφο,

β) με κανένα τρόπο δεν μπορούν να θεωρηθούν ως τρόφιμα ανθρώπινου οργανισμού,

γ) είναι νοθευμένα,

δ) έχουν κατεργαστεί βιομηχανικά ή παρασκευαστεί, ή συντηρηθεί, ή συσκευαστεί, ή διατηρηθεί σε ανθυγιεινές συνθήκες,

ε) έχουν διαφημιστεί ή επισημανθεί κατά τρόπο που αντίκειται προς τις διατάξεις που περιλαμβάνονται στα άρθρα 10 & 11 του Κώδικα τούτου. "στ) Μετά από μικροβιολογική ή και τοξικολογική εξέταση έχει διαπιστωθεί ότι δεν πληρούν τους όρους υγιεινού τροφίμου όπως αυτό καθορίζεται από Υγειονομικές Διατάξεις ή άλλες πράξεις της διοικήσεως." ** 8. Αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα από την ελέγχουσα αυτά αρμόδια Αρχή, με βάση αιτιολογημένη έκθεση σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζουν κάθε είδος τροφίμου. Ειδικότερα αποκλείονται από την κατανάλωση τρόφιμα που έχουν κριθεί ακατάλληλα ύστερα από εξέτάσή τους από τις αρμόδιες Αστυνομικές, Υγειονομικές, ή Κτηνιατρικές Αρχές ή που παρουσιάζουν:

α) εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές,

β) ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων από οποιαδήποτε αιτία κι αν προέρχονται,

γ) επίκτητη μακροσκοπική ή οργανοληπτική συμπεριφορά λόγω επαφής ή γεινίασης με άλλες ύλες, γενικά, ή έκθεσή τους σε χώρους, από τους οποίους μπορούν να την προσλάβουν,

δ) σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται είτε σε φυσικοχημικά αίτια είτε σε δράση μικροοργανισμών,

ε) ακάρεα, σκώληκες, νύμφες ή έντομα,

στ) οξύτητα ανώτερη από αυτή που καθορίζεται για κάθε είδος από τον παρόντα Κώδικα,

ζ) ανόργανες ή οργανικές χημικές ουσίες, ξένες προς τη φύση του τροφίμου, που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φύση και τη σύστασή του ή υπολείμματα των ανωτέρω ουσιών από επιτρεπόμενες κατεργασίες σε ποσοστά που δεν δικαιολογούνται από την κανονική εφαρμογή των κατεργασιών αυτών καθώς και κάποια φυσική ιδιότητα που μπορεί να προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις στη Δημόσια Υγεία.

η) ουσιώδεις αλλοιώσεις της κανονικής τους μοριακής σύστασης ή ρύπανση με ξένες ουσίες,

θ) ξένες προσμίξεις που δεν μπορούν να δικαιολογηθούν από τη φυσική τους κατάσταση ή από την επεξεργασία τους με οποιοδήποτε τρόπο. Η παρουσία των ξένων αυτών προσμίξεων θεωρείται νοθεία.

Για όλες τις παραπάνω περιπτώσεις το ΑΧΣ ή και κατά περίπτωση το ΚΕ.Σ.Υ. αποφαινεται και για την επικινδυνότητα του τροφίμου για τη Δημόσια Υγεία.

"Τρόφιμα που αποκλείονται από την κατανάλωση, απαγορεύεται να διατίθενται με οποιεσδήποτε συνθήκες σε αυτή, όπως ορίζεται στο εδάφιο (α) της προηγούμενης παραγράφου 7."

9. Τα τρόφιμα που αποκλείονται από την κατανάλωση σύμφωνα με την παραπάνω παράγραφο χαρακτηρίζονται από το ΑΧΣ ως δεκτικά ή όχι βιομηχανοποίησης είτε με σκοπό να γίνουν πάλι κατάλληλα για βρώση, οπότε απαιτείται απαραίτητα και η σύμφωνη γνωμοδότηση του ΚΕ.Σ.Υ., και η επεξεργασία γίνεται κάτω από Διοικητικό έλεγχο είτε για άλλους σκοπούς με εφαρμογή στην προκειμένη περίπτωση των σχετικών ειδικών διατάξεων των αρμοδίων, κατά περίπτωση, Υπηρεσιών. Εξαιρούνται τα κρέατα και ιχθυηρά σε φυσική κατάσταση ή διατηρημένα, για τα οποία δεν απαιτείται η γνωμοδότηση.

*** 10. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών σε τρόφιμα και ποτά ύστερα από έγκριση του ΑΧΣ.

Σε περίπτωση κατά την οποία η ποσότητα εκάστης των προστιθέμενων βιταμινών είναι τόση, ώστε κατά την κανονική ημερήσια κατανάλωση του τροφίμου ξεπερνιέται το 50% της Συνιστώμενης Ημερήσιας Πρόσληψης, όχι όμως και η αντίστοιχη θεραπευτική δόση, απαιτείται και η σύμφωνη γνωμοδότηση του ΕΟΦ.

Άρθρο: 4

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Αποθήκευση τροφίμων ακατάλληλων για βρώση

Κείμενο Άρθρου

1. Απαγορεύεται η συναποθήκευση με οποιονδήποτε τρόπο ακατάλληλων για βρώση τροφίμων με κανονικά τρόφιμα.
 2. Τρόφιμα, γενικά, ή πρώτες ύλες παρασκευής αυτών που είναι ακατάλληλα για βρώση, όπως έχουν, μπορούν όμως να καταστούν βρώσιμα μετά από ειδική επεξεργασία, πρέπει να αποθηκεύονται σε αυτοτελή και τελείως ξεχωριστό χώρο ή αποθήκη, που φέρει ενδεικτική επιγραφή.
 3. Τρόφιμα, γενικά, ή πρώτες ύλες παρασκευής αυτών, που είναι ακατάλληλα για βρώση, όπως έχουν και δεν επιδέχονται παραπέρα επεξεργασία με σκοπό να γίνουν βρώσιμα, πρέπει να απομακρύνονται το γρηγορότερο δυνατό από το χώρο όπου παρασκευάζονται, αποθηκεύονται ή και διατίθενται κανονικά και κατάλληλα για βρώση προϊόντα. Στην προκειμένη περίπτωση εφαρμόζονται οι διατάξεις τον άρθρου 3 παράγραφος 9.
-

Άρθρο: 5

Ημ/νία: 08.12.2017

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΑΧΣ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα χρήζοντα έγκρισης

Σχόλια

*** Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 366/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997).
===== - Επί του παρόντος άρθρου:
Στην παρ.1 η λέξη «επεξεργασία -» * διεγράφη, η πρώτη και η τρίτη παύλα της παραγράφου 1 καταργήθηκαν, στην παρ. 6 ** διεγράφη φράση, ενώ προσετέθησαν και οι παρ. 8 έως και 13, με τις παρ. 1, 2, 3 και 4 αντιστοίχως της αποφάσεως ΑΧΣ 99/2017 (ΦΕΚ Β' 4288/8.12.2017).

Κείμενο Άρθρου

1. Απαιτείται έγκριση από το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο σε κάθε περίπτωση που για την παρασκευή - (διεγράφη λέξις * βλ. σχόλια) συσκευασία - τροφίμων χρησιμοποιούνται:

Πρόσθετα που ανήκουν σε μια από τις κατηγορίες προσθέτων που ορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων αλλά δεν περιλαμβάνονται σε συγκεκριμένο κατάλογο. -Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και ουσίες ή ύλες που δεν περιλαμβάνονται σε θετικό κατάλογο επιτρεπομένων ουσιών του Κώδικα.

Νέες τεχνολογίες και τεχνολογίες μη επιτρεπόμενες από τον Κώδικα. -Νέα συστατικά ή νέα τρόφιμα κατά την έννοια του άρθρου 2 του παρόντα Κώδικα και του Κανονισμού (Ε.Κ.) αρ. 258/97 "Σχετικά με τα νέα τρόφιμα και τα νέα συστατικά τροφίμων" L 43/1,14.2.1997, εκτός των τροφίμων και συστατικών που προέρχονται από φυτικές ποικιλίες υποκειμένες στις διατάξεις των οδηγιών 70/457/Ε.Ο.Κ. "περί του κοινού καταλόγου ποικιλιών καλλιεργουμένων φυτικών ειδών" και 70/458/Ε.Ο.Κ. "περί εμπορίας σπόρων προς σπορά κηπευτικών", για το οποία αρμόδιο είναι το Υπ. Γεωργίας.

-Κοινά τρόφιμα εμπλουτισμένα σε θρεπτικά συστατικά (βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, αμινοξέα κ.τ.λ.).

2. Οι ανωτέρω αποφάσεις του Α.Χ.Σ. εκτός των αποφάσεων για "Νέα συστατικά τροφίμων" και - "Νέα τρόφιμα" έχουν την έννοια πράξης γενικού περιεχομένου και ισχύουν αυτόματα για ομοειδή προϊόντα.

3. Για τη χορήγηση έγκρισης υποβάλλεται από τον ενδιαφερόμενο αίτηση, με σχετικό φάκελλο, προς την αρμόδια Διεύθυνση του Γενικού Χημείου του Κράτους, στον οποίο περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

- α) Η ονομασία πώλησης του προϊόντος, το είδος και ο συγκεκριμένος σκοπός χρήσης.
- β) Όλες οι επεξεργασίες στις οποίες έχει υποβληθεί το προϊόν ή τα συστατικά του.
- γ) Ποιοτική ή ποσοτική σύνθεση.
- δ) Τα αναλυτικά στοιχεία του τελικού προϊόντος.
- ε) Λεπτομερείς μέθοδοι ελέγχου.

Τα στοιχεία των εδαφίων (δ) και (ε) πρέπει να φέρουν υπογραφή χημικού ή χημικού μηχανικού ή άλλου επιστήμονα που έχει κατοχυρωμένο

επαγγελματικό δικαίωμα εκτέλεσης και υπογραφής χημικών ή βιολογικών αναλύσεων

στ) Προδιαγραφές των πρώτων υλών.

ζ) Αντίγραφα μελετών που έχουν πραγματοποιηθεί για την ασφάλεια του προϊόντος, στοιχεία από τη βιβλιογραφία, ξένες νομοθεσίες, αντίγραφα αδειών χρήσης σε άλλες χώρες, εφόσον υπάρχουν, ή πιστοποιητικό νομιμότητας παρασκευής και κυκλοφορίας του προϊόντος στη χώρα παραγωγής του και για προϊόντα που νομίμως παράγονται στη χώρα μέλος του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, πιστοποιητικού νομίμου παραγωγής ή διάθεσης του προϊόντος σε χώρα του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, ιδιαίτεροι λόγοι ή χαρακτηριστικά που να δικαιολογούν τη χρήση του, και κάθε άλλο βασικό στοιχείο το οποίο επιτρέπει να διαπιστωθεί ότι το προϊόν ή συστατικό προϊόντων διατροφής είναι ασφαλές, δεν παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, δεν έχει ανεπιθύμητες παρενέργειες σχετικές με τη διατροφή, δεν παραπλανά τον καταναλωτή.

Η έρευνα της ασφάλειας που αναφέρεται ανωτέρω θα θεωρείται επαρκής μόνο εφόσον έχει διεξαχθεί από διαπιστευμένο οργανισμό ή φορέα σε άλλο Κράτος Μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε Κράτος συμβεβλημένο μέρος στη Συμφωνία περί Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, ή φορέα τρίτης χώρας με αναγνώριση ισοδύναμη προς την αναφερόμενη.

η) Επισήμανση, φύλλο οδηγιών, ενημερωτικά φυλλάδια και διαφημιστικά κείμενα του προϊόντος στα Ελληνικά, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

θ) Δείγμα του προϊόντος και αναφορά του τύπου της συσκευασίας.

ι) Παρόλο το ύψος του οποίου καθορίζεται με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών.

4. Μπορεί αν κριθεί αναγκαίο, να γίνει έλεγχος της επιχείρησης παρασκευής ή συσκευασίας από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. και η σχετική έκθεση να συμπεριληφθεί στο φάκελλο του προς έγκριση τροφίμου.

5. Ο φάκελος με τα πλήρη δικαιολογητικά και η σχετική εισήγηση της αρμόδιας Διεύθυνσης διαβιβάζεται στο Α.Χ.Σ. το οποίο αποφασίζει για την έγκριση ή μη του τροφίμου.

Η διαδικασία έγκρισης οφείλει να ολοκληρωθεί σε διάστημα πέντε μηνών από την κατάθεση όλων των απαιτούμενων δικαιολογητικών.

Για προϊόντα των κατηγοριών της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου, που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή σε άλλο Κράτος συμβεβλημένο μέρος στη Συμφωνία περί Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, η διαδικασία έγκρισης οφείλει να ολοκληρωθεί σε διάστημα τριών (3) μηνών.

Οι ανωτέρω προθεσμίες μπορούν να παραταθούν μια φορά κατά τρεις (3) μήνες.

Ο αιτών ενημερώνεται γραπτά για την παράταση.

Για τα νέα τρόφιμα και νέα συστατικά τροφίμων ισχύουν τα χρονικά διαστήματα και οι διαδικασίες που προβλέπονται στον Κανονισμό (Ε.Κ.) αρ. 258/97.

Η έγκριση ή η απόρριψη δεόντως αιτιολογημένη, ανακοινώνεται εντός μηνός στον αιτούντα.

Σε περίπτωση απόρριψης, ο αιτών μπορεί να επαναφέρει με αίτησή του το θέμα προς επαναξιολόγηση στο Α.Χ.Σ. εφόσον προσκομίσει νέα δεδομένα που να τεκμηριώνουν την ανάγκη επαναξιολόγησης, ή να προσφύγει στο Συμβούλιο της Επικρατείας για την ακύρωση της απόφασης του Α.Χ.Σ.

6. Η έγκριση έχει απεριόριστη διάρκεια (διεγράφη φράσις βλ. σχόλια **)

7. Οι αποφάσεις του Α.Χ.Σ. παύουν να ισχύουν αυτομάτως, ή οι ενδιαφερόμενοι υποχρεώνονται σε προσαρμογή της σύνθεσης και επισήμανσης των τροφίμων όταν συντρέχουν λόγοι όπως:

α) Αναθεώρηση του Κώδικα Τροφίμων.

β) Αναθεώρηση ορισμένων μόνο σημείων της νομοθεσίας για λόγους εναρμόνισης προς τις οδηγίες των Ε.Κ.

γ) Αναθεώρηση σημείων της νομοθεσίας που υπαγορεύεται από λόγους προστασίας της δημόσιας υγείας.

δ) Όταν νεώτερα επιστημονικά και τεχνολογικά δεδομένα ή νεώτερη θεώρηση αυτών που υπάρχουν, υπαγορεύουν την έκδοση σχετικής απόφασης.

«8. Απαιτείται έγκριση για διάθεση στην αγορά σύμφωνα με τις διαδικασίες που περιγράφονται στη σχετική, κατά περίπτωση, ενωσιακή νομοθεσία, σε κάθε περίπτωση που για την παρασκευή - επεξεργασία - συσκευασία τροφίμων χρησιμοποιούνται: - Πρόσθετα τροφίμων, κατά την έννοια του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008, που δεν περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο (Παράρτημα ΙΙ) του κανονισμού (ΕΚ) 1333/2008 ή πρόσθετα για τα οποία ζητείται η αλλαγή των όρων χρήσης, - Ένζυμα τροφίμων, κατά την έννοια του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) 1332/2008, που δεν περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο ενζύμων του κανονισμού (ΕΚ) 1332/2008. - Αρωματικές ύλες και πρώτες ύλες, κατά την έννοια του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) 1334/2008, που δεν περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο (Παράρτημα Ι) του κανονισμού (ΕΚ) 1334/2008. - Ουσίες προς χρήση στην παραγωγή υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα ή που ενσωματώνονται σε αυτά (συμπεριλαμβανομένων αυτών που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή ενεργών και νοημών υλικών και αντικειμένων), οι οποίες δεν περιλαμβάνονται στους καταλόγους επιτρεπόμενων ουσιών των ειδικών ενωσιακών μέτρων, κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004. - Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και προέρχονται από διεργασίες ανακύκλωσης πλαστικών οι οποίες δεν έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 282/2008. - Γενετικώς τροποποιημένοι οργανισμοί (ΓΤΟ) για χρήση σε τρόφιμα, τρόφιμα που συνίστανται από, περιέχουν ή παράγονται από ΓΤΟ, ή περιέχουν συστατικά που παράγονται από ΓΤΟ, κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) 1829/2003, που δεν περιλαμβάνονται στο Μητρώο της Ευρωπαϊκής Ένωσης των Γενετικώς Τροποποιημένων Τροφίμων και Ζωοτροφών. - Μετά την 1/1/2018, νέα τρόφιμα, κατά την έννοια του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 «σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 258/1997 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1852/2001 της Επιτροπής», που δεν περιλαμβάνονται στον ενωσιακό κατάλογο των εγκεκριμένων νέων τροφίμων που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283.

9. Οι διαδικασίες έγκρισης, οι προθεσμίες και οι περιορισμοί που εφαρμόζονται στις περιπτώσεις των προσθέτων τροφίμων, των ενζύμων τροφίμων και των αρωματικών υλών και πρώτων υλών είναι αυτές που περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1331/2008, καθώς και στους κανονισμούς (ΕΚ) 1333/2008, 1332/2008 και 1334/2008 ως εκάστοτε ισχύουν, αντίστοιχα.

10. Η διαδικασία έγκρισης για τις ουσίες προς χρήση στην παραγωγή υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα ή που ενσωματώνονται σε αυτά (συμπεριλαμβανομένων αυτών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ενεργών και νοημών υλικών και αντικειμένων), οι οποίες δεν περιλαμβάνονται στους καταλόγους επιτρεπόμενων ουσιών των ειδικών ενωσιακών μέτρων, είναι αυτή που περιγράφεται στον κανονισμό (ΕΚ) 1935/2004. Η διαδικασία ξεκινάει με την κατάθεση αίτησης χορήγησης άδειας για νέα ουσία στην αρμόδια Διεύθυνση της Κεντρικής Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ. Ισχύουν οι προθεσμίες και οι περιορισμοί που περιγράφονται στον κανονισμό 1935/2004, ως ισχύει.

11. Η διαδικασία έγκρισης για τις διεργασίες ανακύκλωσης πλαστικών από τις οποίες παράγονται πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα είναι αυτή που περιγράφεται στους κανονισμούς (ΕΚ) 282/2008 και 1935/2004. Η διαδικασία ξεκινάει με την κατάθεση αίτησης χορήγησης άδειας για τη διεργασία ανακύκλωσης πλαστικών στην αρμόδια Διεύθυνση της Κεντρικής Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ. Ισχύουν οι προθεσμίες και οι περιορισμοί που περιγράφονται στον κανονισμό 1935/2004, ως ισχύει.

12. Η διαδικασία έγκρισης, οι προθεσμίες και οι περιορισμοί που εφαρμόζονται στην περίπτωση των γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών για χρήση σε τρόφιμα και των τροφίμων που συνίστανται από, περιέχουν ή παράγονται από ΓΤΟ είναι αυτοί που περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1829/2003, ως ισχύει.

13. Από 1/1/2018, οι διαδικασίες έγκρισης για τα Νέα Τρόφιμα είναι αυτές που περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283. Ισχύουν οι προθεσμίες και οι περιορισμοί που περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283. Πριν την έναρξη της διαδικασίας έγκρισης και εφόσον οι ενδιαφερόμενοι δεν μπορούν να επαληθεύσουν κατά πόσο το τρόφιμο που σκοπεύουν να διαθέσουν στη αγορά εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283, κατατίθεται ερώτημα σχετικά με τον

προσδιορισμό του καθεστώτος του νέου τρόφιμου στην αρμόδια Διεύθυνση της Κεντρικής Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ., το οποίο εξετάζεται με τη διαδικασία του άρθρου 4 του εν λόγω κανονισμού και τα σχετικά εκτελεστικά μέτρα».

Άρθρο: 6

Ημ/νία: 10.06.2005

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα για ειδική διατροφή

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 339/99 (ΦΕΚ Β' 1611/16.8.1999).-Τα σημεία 4 και 5 του παραρτήματος τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005).

Κείμενο Άρθρου

"1. Τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ειδική διατροφή, είναι εκείνα τα οποία λόγω της ειδικής σύνθεσής τους ή της ειδικής επεξεργασίας κατά την παρασκευή τους διακρίνονται σαφώς από τα τρόφιμα συνήθους κατανάλωσης, ανταποκρίνονται στο δηλούμενο θρεπτικό προορισμό τους και κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο δηλώνεται ότι επιτελούν τον προορισμό αυτό.

2. Ειδική διατροφή είναι εκείνη η οποία ανταποκρίνεται στις ειδικές ανάγκες διατροφής.

α) ορισμένων κατηγοριών ατόμων των οποίων έχει διαταραχθεί η πεπτική λειτουργία ή ο μεταβολισμός.

β) ορισμένων κατηγοριών ατόμων, τα οποία βρίσκονται σε ειδική κατάσταση της φυσιολογίας τους και μπορούν επομένως να ωφεληθούν ιδιαίτερα από την ελεγχόμενη κατανάλωση ορισμένων ουσιών των τροφίμων.

γ) των υγιών βρεφών ή νηπίων.

3. Τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 2 εδ. (α) και (β) μπορούν να χαρακτηρίζονται ως τρόφιμα "διαιτητικά" ή "δίαιτας".

4. Κατά την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση τροφίμων για συνήθη κατανάλωση απαγορεύεται: α) η χρησιμοποίηση των ενδείξεων "διαιτητικά" ή "δίαιτας" μόνης ή σε συνδυασμό με άλλες λέξεις, για το χαρακτηρισμό των τροφίμων αυτών.

β) κάθε ένδειξη ή παρουσίαση, η οποία είναι δυνατόν να δημιουργήσει την εντύπωση ότι πρόκειται για κάποια από τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο αυτό.

5. Τα τρόφιμα, τα οποία προορίζονται για συνήθη διατροφή, εάν είναι κατάλληλα για ειδική διατροφή, είναι δυνατόν να φέρουν ένδειξη αυτής της ιδιότητας, σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία με την οποία

καθορίζονται και οι λεπτομέρειες για την αναγραφή της ένδειξης.

6. Η φύση και η σύνθεση των προϊόντων που καθορίζονται στις παραγράφους 1 και 2 πρέπει να είναι τέτοιες ώστε τα προϊόντα αυτά να είναι κατάλληλα για την ειδική διατροφή για την οποία προορίζονται.

7. Τα τρόφιμα για ειδική διατροφή πρέπει να πληρούν τις διατάξεις για τα συνήθη τρόφιμα εκτός σε ό,τι αφορά τις μετατροπές που έχουν υποστεί για να είναι σύμφωνα με τους ορισμούς των παραγράφων 1 και 2.

8. Στα τρόφιμα για ειδική διατροφή επιτρέπεται η χρήση διαφόρων προσθέτων, χρωστικών και γλυκαντικών, σύμφωνα με τις αντίστοιχες διατάξεις των άρθρων 33 - 35 και 68 του Κώδικα Τροφίμων,

9. Τα προϊόντα που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 δεν είναι δυνατόν να διατεθούν στο εμπόριο παρά μόνο προσυσκευασμένα και κατά τρόπο ώστε η συσκευασία να τα καλύπτει πλήρως.

α. Ο τρόπος προβολής των προϊόντων ειδικής διατροφής

συμπεριλαμβανομένης της ονομασίας και των άλλων ενδείξεων και του τρόπου παράθεσής τους, της παρουσίασης και της διαφήμισής τους δεν πρέπει να είναι παραπλανητικός και να αποδίδει στα προϊόντα αυτά ιδιότητες μέσω πρόληψης, θεραπευτικής αγωγής και ίασης ανθρώπινης νόσου ή άλλες ιδιότητες που δεν έχουν ή να υπονοεί αυτές τις ιδιότητες. Σε περίπτωση κατά την οποία δεν τηρούνται

οι διατάξεις αυτές εφαρμόζονται οι κυρώσεις που προβλέπονται από τις διατάξεις για την προστασία του καταναλωτή.

β. Με την επιφύλαξη των διατάξεων του προηγούμενου εδαφίου δεν εμποδίζεται να απευθύνεται κάθε χρήσιμη πληροφορία ή σύσταση αποκλειστικά σε πρόσωπα ειδικευμένα στους τομείς της ιατρικής, της διαιτολογίας ή της φαρμακευτικής.

γ. Με κοινοτική διαδικασία ορίζονται οι προϋποθέσεις, υπό τις οποίες στην επισήμανση, στην παρουσίαση και στη διαφήμιση είναι δυνατόν να αναφέρεται μια συγκεκριμένη δίαιτα ή μια κατηγορία ατόμων για τα οποία προορίζεται ένα προϊόν από τα αναφερόμενα στις παραγράφους 1 και 2.

11. Οι διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων εφαρμόζονται στα προϊόντα αυτού του άρθρου με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α. Η ονομασία με την οποία πωλείται ένα προϊόν, πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη των ειδικών θρεπτικών χαρακτηριστικών του. Ωστόσο στις περιπτώσεις των προϊόντων που προορίζονται για υγιή βρέφη ή νήπια, η ένδειξη αυτή αντικαθίσταται από την ένδειξη του προορισμού τους.

β. Η επισήμανση προϊόντων ειδικής διατροφής για τα οποία δεν έχουν θεσπισθεί ειδικές διατάξεις πρέπει επίσης να περιλαμβάνει:

- Τα ιδιαίτερα στοιχεία της ποιοτικής και ποσοτικής σύνθεσης ή της ειδικής μεθόδου παρασκευής, που δίνουν στο προϊόν τα ιδιαίτερα θρεπτικά χαρακτηριστικά του.

- Την παρεχόμενη θερμιδική αξία εκφρασμένη σε KJ ή Kcal καθώς και την περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και λίπος ανά 100g ή 100ml του προϊόντος, όπως αυτό διατίθεται στο εμπόριο και αναγόμενη στην ποσότητα η οποία προτείνεται για κατανάλωση, αν το προϊόν παρουσιάζεται με τέτοιο τρόπο.

Εν τούτοις, αν η θερμιδική αξία είναι κατώτερη από 50 KJ (12 Kcal) ανά 100g ή 100ml του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο, οι ανωτέρω ενδείξεις μπορούν να αντικατασταθούν είτε από την ένδειξη "Θερμιδική αξία κάτω των 50 KJ (Kcal) ανά 100g" είτε από την ένδειξη "Θερμιδική αξία κάτω των 50 KJ (12 Kcal) ανά 100ml".

γ) Πέραν των ανωτέρω, οι ιδιαίτερες απαιτήσεις για την επισήμανση προϊόντων ειδικών κατηγοριών για τα οποία ισχύουν ειδικές διατάξεις, καθορίζονται από αυτές τις διατάξεις.

12. Η εφαρμογή των διατάξεων που αφορούν τη διάθεση στην κατανάλωση και τον έλεγχο των προϊόντων ειδικής διατροφής και των συμπληρωμάτων διατροφής ανήκει στην αρμοδιότητα του Ε.Ο.Φ.

13. Προσαρτάται παράρτημα, το οποίο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του άρθρου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ομάδες τροφίμων ειδικής διατροφής για τις οποίες έχουν θεσπισθεί ή θα θεσπισθούν ειδικές διατάξεις μέσω ειδικών οδηγιών.

1. Παρασκευάσματα για βρέφη.

2. Γάλα για μετά τον απογαλακτισμό και άλλα τρόφιμα της δεύτερης ηλικίας.

3. Τροφές για βρέφη.

4. "Τρόφιμα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε δίαιτες μειωμένων θερμίδων για απώλεια βάρους, όπως αναφέρονται στην Οδηγία 96/8/ΕΚ."

5. "Διαιτητικά τρόφιμα ειδικών ιατρικών χρήσεων, όπως ορίζονται στην οδηγία 1999/21/ΕΚ."

6. Τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νάτριο, συμπεριλαμβανομένων και των διαιτητικών υποκατάστατων του άλατος, με μικρή περιεκτικότητα σε νάτριο ή χωρίς νάτριο.

7. Τρόφιμα χωρίς γλουτένη.

8. Τρόφιμα για την καταβολή μυϊκής προσπάθειας, ιδίως για τους αθλητές.

9. Τρόφιμα για πρόσωπα που πάσχουν από διαταραχές του μεταβολισμού των σακχάρων (διαβητικοί)."

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΡΟΣ ΕΞΑΓΩΓΗ-ΤΡΙΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Τίτλος Αρθρου

Τρόφιμα προέλευσης Τρίτων Χωρών

Σχόλια

*** Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 366/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997).

Κείμενο Αρθρου

***"Τα τρόφιμα, συστατικά τροφίμων και υλικά συσκευασίας προέλευσης τρίτων χωρών πρέπει, για τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις του Κώδικα και της Ελληνικής νομοθεσίας, που ισχύουν γενικά τα για τρόφιμα, συστατικά τροφίμων και υλικά συσκευασίας ελληνικής προέλευσης.

Στην περίπτωση κατά την οποία τα ανωτέρω προϊόντα εμπίπτουν στις κατηγορίες προϊόντων που χρήζουν έγκρισης, ακολουθείται η διαδικασία του άρθρου 5."

Άρθρο: 8

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΡΟΣ ΕΞΑΓΩΓΗ-ΤΡΙΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Τίτλος Αρθρου

Τρόφιμα που προορίζονται για εξαγωγή

Σχόλια

*** Η παρ. 5 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2β της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Αρθρου

1. Η παρασκευή τροφίμων για εξαγωγή, που δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, επιτρέπεται εφόσον αυτά πληρούν τους όρους διάθεσής τους στην ξένη χώρα, για την οποία προορίζονται.

2. Τρόφιμα, που προορίζονται για εξαγωγή, επιτρέπεται να διατίθενται στην εσωτερική κατανάλωση, αποκλειστικά και μόνον εφόσον πληρούν τους όρους των αντιστοίχων προτύπων του παρόντα Κώδικα, ως προς τη συσκευασία, δήλωση και διαφήμισή τους.

3. Η διάθεση στην εσωτερική κατανάλωση τροφίμων που παρασκευάζονται για εξαγωγή και δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, όπως ορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο, μπορεί να επιτραπεί αποκλειστικά και μόνον ύστερα από έγκριση του Α.Χ.Σ.

Στην προκειμένη περίπτωση ισχύουν οι διατάξεις των παραγράφων 2 και 3 του άρθρου 7, που αφορούν τα ανάλογα προϊόντα που εισάγονται από το εξωτερικό.

4. Επιτρέπεται η επισήμανση τροφίμων, που προορίζονται για εξαγωγή, με τη λέξη "EXPORT" (ή με άλλη ισοδύμανη προς αυτή), καθώς και η διάθεση στο εσωτερικό προϊόντων που φέρουν την εν λόγω ένδειξη με τους όρους που αναφέρονται στις ανωτέρω παραγράφους 2 και 3.

***[5. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

Άρθρο: 9

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Αρθρου

Συσκευασία των Τροφίμων

Κείμενο Αρθρου

1. Η συσκευασία, κατά τις εν γένει διακινήσεις των τροφίμων για τη διάθεσή τους στην κατανάλωση ή για αποθήκευση, πρέπει να παρέχει όλες τις εγγυήσεις προστασίας τους από κάθε επιβλαβή εξωτερική ή εσωτερική επίδραση.

2. Η συσκευασία κάθε τροφίμου, που φέρεται στην κατανάλωση, πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει το αμετάβλητο της σύστασής του από την επίδραση του περιβάλλοντος, τη γνησιότητα του προϊόντος καθώς και το αμετάβλητο των επιγραφών του. Συσκευασίες που δεν παρέχουν την παραπάνω διασφάλιση θεωρούνται, παρά ταύτα, κλειστές και απαραβίαστες και την ευθύνη σε περίπτωση μη κανονικότητας δειγμάτων, που έχουν ληφθεί απ' αυτές, φέρει ακέραια ο συσκευαστής του είδους.

3. Η συσκευασία των τροφίμων πρέπει να γίνεται με μέσα άμεμπτης καθαριότητας, κατασκευασμένα αποκλειστικά και μόνο από τις

επιτρεπόμενες για το σκοπό αυτό ύλες, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στο Κεφάλαιο II του παρόντα Κώδικα.

4. Η σύσταση των μέσων συσκευασίας των τροφίμων πρέπει να είναι τέτοιας φύσης ώστε:

α) Τα τρόφιμα να μη προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας, ούτε αυτό να προσβάλλεται με οποιοδήποτε τρόπο από τα εμπεριεχόμενα τρόφιμα.

β) Το μέσο συσκευασίας να μην επιφέρει αλλοιώσεις στην οσμή, τη γεύση ή την εμφάνιση των εμπεριεχομένων τροφίμων, ούτε να μεταφέρει σ' αυτά ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του καταναλωτικού κοινού.

Άρθρο: 10

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΛΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Δήλωση και Διαφήμιση των Τροφίμων

Σχόλια

Η παρ. 12 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την 782/94 ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995).*Το άρθρο 11α προστέθηκε με την ΑΧΣ 843/91 (ΦΕΚ Β' 80/12.2.1992). ===== - Η παρ. 2 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. 2γ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014). ### Οι παρ. 3 έως 15 και η παρ. 18 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΑΝ με την παρ. 2γ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις που περιλαμβάνονται στο άρθρο αυτό αφορούν την, με οποιοδήποτε τρόπο, δήλωση ή διαφήμιση ενός τροφίμου,

συμπεριλαμβανομένων των αναγραφών πάνω στα μέσα συσκευασίας καθώς και οποιαδήποτε γραπτή ή προφορική δήλωση στον τύπο, στο ραδιόφωνο, στην τηλεόραση, στον κινηματογράφο κ.λπ.

"2. Η διατύπωση ισχυρισμών διατροφής και υγείας στα τρόφιμα γίνεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1924/2006 «σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα»."

ΒΛΕΠΕ ΣΧΟΛΙΑ

[3. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

4. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

5. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

6. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

7. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

8. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

9. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

10. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

11. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

12. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

13. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

14. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα

15. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα]

16. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση τροφίμου ορισμένης περιοχής με το όνομα άλλης, εκτός από την περίπτωση, κατά την οποία το όνομα κάποιας περιοχής επεκράτησε εθιμοτυπικά σαν ειδικός τύπος για τη διάθεσή του στην κατανάλωση (π.χ. χαλβάς Φαρσάλων, Τυρός Αγράφων).

17. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση προϊόντος ανωτέρας ποιότητας ως κατωτέρας ποιότητας, εφ' όσον με τη διάθεση αυτή δεν επιδιώκεται αποτέλεσμα που αντίκειται στους όρους του παρόντα Κώδικα και, γενικά, στις διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας.

ΒΛΕΠΕ ΣΧΟΛΙΑ

[18. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα]

Άρθρο: 11

Ημ/νία: 07.04.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Επισήμανση, παρουσίαση τροφίμων

Σχόλια

~Το παρόν άρθρο τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ανώτατου χημικού συμβουλίου:- ΑΧΣ 1415/88 (ΦΕΚ Β' 755/19.10.1988),-ΑΧΣ 753/89 (ΦΕΚ Β' 611/22.8.1989),-ΑΧΣ 490/89 (ΦΕΚ Β' 797/11.10.1989), -ΑΧΣ 1356/89 (ΦΕΚ Β' 546/28.8.1990) και ΑΧΣ 491/92 (ΦΕΚ Β' 548/3.9.1992), με την οποία ορίστηκε πως προϊόντα που έχουν διατεθεί στο εμπόριο ή έχουν επισημανθεί πριν την 1.7.1992 μπορούν να κυκλοφορούν στο εμπόριο μέχρι την εξάντληση των αποθεμάτων,-ΑΧΣ 804/90 (ΦΕΚ Β' 104/1991),-ΑΧΣ 743/91 (ΦΕΚ Β' 885/1991),-ΑΧΣ 530/92 (ΦΕΚ Β' 548/3.9.1992),-ΑΧΣ 525/1997 (ΦΕΚ Β' 71/4.2.1998), με την οποία ορίστηκε πως επιτρέπεται το εμπόριο των προϊόντων που είναι σύμφωνα με αυτήν το αργότερο στις 14 Αυγούστου 1998, ενώ απαγορεύεται το εμπόριο των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με αυτήν το αργότερο στις 14 Φεβρουαρίου 2000. Εν τούτοις το εμπόριο προϊόντων που δεν έχουν συμμορφωθεί και τα οποία είχαν επισημανθεί πριν από την ημερομηνία αυτή επιτρέπεται μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων,-ΑΧΣ 272/1999 (ΦΕΚ Β' 1627/18.8.1999), με την οποία ορίστηκε ότι η κυκλοφορία των προϊόντων που ανταποκρίνονται στις διατάξεις της γίνεται δεκτή το αργότερο την 1η Σεπτεμβρίου 1999, ενώ το αργότερο ως τις 14 Φεβρουαρίου 2000, απαγορεύεται η κυκλοφορία των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της. Μπορούν ωστόσο να διακινούνται μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων προϊόντα μη ανταποκρινόμενα στις εν λόγω διατάξεις, εφόσον είχαν διατεθεί στην αγορά ή είχαν επισημανθεί πριν από την ημερομηνία αυτή, -ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001), -ΑΧΣ 64/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002) και -ΑΧΣ 38/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002).-Με την ΑΧΣ 603 (ΦΕΚ Β' 489/13.4.2005) η παρ. 5 τροποποιήθηκε ως εξής: το εδ. α τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, το εδ. β.1 και το σημ. iv. του εδ. γ όπως προστέθηκαν, η τέταρτη παύλα του εδ. δ. τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και μετά την πέμπτη παύλα και τη φράση "σε ποικίλη αναλογία" οι εντός "" δύο παύλες όπως προστέθηκαν, το δεύτερο υπεδάφιο του εδ. στ. τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, και τα εδ. η. και θ. όπως προστέθηκαν. ~Τα παραρτήματα του παρόντος άρθρου τίθενται όπως τροποποιήθηκαν με τις αποφάσεις του ανώτατου χημικού συμβουλίου: -Το παράρτημα 1 με τις:-ΑΧΣ 194/95 (ΦΕΚ Β' 718/18.8.1995), με την οποία ορίστηκε πως απαγορεύεται η εμπορία των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα από 1.1.1997. Ωστόσο η εμπορία προϊόντων των οποίων η διάθεση στην αγορά ή επισήμανση έχει γίνει πριν την ημερομηνία αυτή, και που δεν είναι σύμφωνα προς το παράρτημα 4 του παρόντος άρθρου, μπορεί να συνεχιστεί μέχρις ότου εξαντληθούν τα σχετικά αποθέματα, -ΑΧΣ 38/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002), όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 461/2002 (ΦΕΚ Β' 121/5.2.2003), με την οποία ορίστηκε πως: 1.Επιτρέπεται το εμπόριο προϊόντων που συμμορφώνονται προς την απόφαση ΑΧΣ 38/2002 από την 1η Ιανουαρίου 2003, 2. Απαγορεύεται από 1η Ιουλίου 2003 το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται προς την απόφαση ΑΧΣ 38/2002. Ωστόσο επιτρέπεται το εμπόριο προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με την απόφαση ΑΧΣ 38/2002 και είχαν επισημανθεί πριν την 1η Ιουλίου 2003, μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων.-Με την ΑΧΣ 603 (ΦΕΚ Β' 489/13.4.2005) διεγράφησαν οι ενδείξεις "ζαχαρόπηκτα φρούτα" και "λαχανικά" και οι αντίστοιχοι ορισμοί. -Το παράρτημα 2 με την:-ΑΧΣ 194/95 (ΦΕΚ Β' 718/18.8.1995), (βλ. παραπ.) -Το παράρτημα 3 με την:-ΑΧΣ 530/92 (ΦΕΚ Β' 548/3.9.1992). -Το παράρτημα 3Α προστέθηκε με την ΑΧΣ 603 (ΦΕΚ Β' 489/13.4.2005) και τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 436/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), η οποία ισχύει από 25.11.2005, με τις προϋποθέσεις η ίδια απόφαση ορίζει. Ο πίνακας του παραρτήματος 3 Α τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 254/2007 (ΦΕΚ Β' 1912/14.9.2007). -Το παράρτημα 4 με τις:-ΑΧΣ 194/95 (ΦΕΚ Β' 718/18.8.1995), (βλ. παραπ.) και-ΑΧΣ 477/96 (ΦΕΚ Β' 837/11.9.1996), με τις εξής

παρατηρήσεις για την ισχύ της: «- να επιτρέπεται η εμπορία των προϊόντων που είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση από 1.7.1996,- να απαγορεύεται η εμπορία των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση από 1.7.1997. Ωστόσο η εμπορία των προϊόντων, των οποίων η διάθεση στην αγορά ή η επισήμανση έχει γίνει πριν από αυτήν την ημερομηνία (1.7.1997) και δεν είναι σύμφωνα προς την παρούσα απόφαση, μπορεί να συνεχιστεί μέχρις ότου εξαντληθούν τα σχετικά αποθέματα. ***Το Παράρτημα 3 Α αντικαταστάθηκε με την Υ.Α. 42/2008, φεκ β' 924/2008 (βλ. στο οικείο φεκ). -Το παράρτημα 4 του παρόντος άρθρου τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 146/2009 (ΦΕΚ Β' 1236/23.6.2009). ===== *** Η περ. γ της παρ. 2 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 1 της υποπαρ. ΣΤ7 του άρθρου πρώτου του ν. 4254/2014 (ΦΕΚ Α' 85/7.4.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. α) Το άρθρο αυτό αφορά στην επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων που προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται επίσης και στα τρόφιμα που προορίζονται να παραδοθούν σε εστιατόρια, νοσοκομεία, κυλικεία και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης που θα καλούνται στο εξής "μονάδες ομαδικής εστίασης".

β) Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοούνται ως:

i) Επισήμανση: Οι ενδείξεις, τα εμπορικά ή βιομηχανικά σήματα, οι εικόνες ή τα σύμβολα που αναφέρονται σ' ένα τρόφιμο και εμφανίζονται πάνω σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύουν το τρόφιμο αυτό.

ii) Προσσκευασμένο τρόφιμο: η μονάδα πώλησης που προορίζεται να παρουσιαστεί όπως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και που αποτελείται από ένα τρόφιμο και τη συσκευασία, στην οποία έχει συσκευασθεί πριν από την προσφορά του προς πώληση, εφόσον η συσκευασία αυτή το καλύπτει ολικά ή μερικά, αλλά πάντα κατά τρόπο, ώστε το περιεχόμενο να μην μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μεταβολή.

2. α) Η επισήμανση και ο τρόπος που γίνεται αυτή δεν πρέπει:

i) Να είναι τέτοιας φύσης που να οδηγούν σε πλάνη τον καταναλωτή, ιδιαίτερα:

- Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του τροφίμου και ιδίως τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τον τόπο παραγωγής ή προέλευσης, τον τρόπο παρασκευής ή λήψης. - Να αποδίδουν στο τρόφιμο δράση ή ιδιότητες που δεν έχει.

- Να παρουσιάζουν ότι ένα τρόφιμο έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ενώ αυτά τα ίδια χαρακτηριστικά έχουν όλα τα παρόμοια τρόφιμα.

ii) Να αποδίδουν στο τρόφιμο ιδιότητες πρόληψης, αγωγής ή θεραπείας ασθενειών ή να τις υπονοούν, με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που εφαρμόζονται για τα φυσικά μεταλλικά νερά και τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή.

β) Οι απαγορεύσεις ή περιορισμοί που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο (α) εφαρμόζονται επίσης και στην παρουσίαση των τροφίμων και ιδιαίτερα στο σχήμα ή στη μορφή που τους έχει δοθεί, στη συσκευασία, στο χρησιμοποιούμενο υλικό συσκευασίας, στον τρόπο που διατίθενται καθώς και στο χρώρο που εκτίθενται και στη διαφήμιση.

*** γ) Παραλείπεται ως μη ισχύον - βλέπε σχόλια

3. α) Οι ενδείξεις που περιλαμβάνονται υποχρεωτικά στην επισήμανση των τροφίμων, με τους όρους και με την επιφύλαξη των παρεκκλίσεων που προβλέπονται στο εδ. γ. της παρ. αυτής και στις παραγράφους 4 έως 13 είναι:

i) Η ονομασία πώλησης

ii) Ο κατάλογος των συστατικών

Η ποσότητα ορισμένων συστατικών ή κατηγοριών συστατικών σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 6.

iii) Η καθαρή ποσότητα, για τα προσσκευασμένα τρόφιμα

iv) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλωτά από μικροβιολογική άποψη, η τελική χρονολογία ανάλωσης.

v) Οι ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης

vi) Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΟΚ. vii) Ο τόπος παραγωγής ή προέλευσης στην

περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου.

viii) Οδηγίες χρήσης στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου.

ix) Για τα ποτά με περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη μεγαλύτερη από 1,2% κατ' όγκο, η αναγραφή του κτηθέντος κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

β) Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου δεν επηρεάζουν άλλες ακριβέστερες ή γενικότερες σχετικές με τη Μετρολογία.

γ) Διατάξεις που εφαρμόζονται για καθορισμένα τρόφιμα και όχι για όλα μπορεί να προβλέπουν και άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις πέρα από αυτές των εδαφίων (α) και (β) της παρούσης παραγράφου.

4. α) Η ονομασία πώλησης ενός τροφίμου είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις διατάξεις που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα για το τρόφιμο αυτό.

i) Ελλείψει διατάξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, η ονομασία πώλησης είναι η ονομασία που προβλέπεται από τις νομοθετικές, κανονιστικές ή διοικητικές διατάξεις που ισχύουν στο κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή στις μονάδες ομαδικής εστίασης.

Ελλείψει αυτών, η ονομασία πώλησης συνίσταται στην καθιερωμένη ονομασία που χρησιμοποιείται στο κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η πώληση στον τελικό καταναλωτή ή στις μονάδες ομαδικής εστίασης ή σε μία περιγραφή του τροφίμου και, εφόσον είναι αναγκαίο, της χρήσης του, διατυπωμένης με επαρκή ακρίβεια ώστε να μπορεί ο αγοραστής να αντιλαμβάνεται την πραγματική φύση του προϊόντος και να το διακρίνει από άλλα με τα οποία θα ήταν δυνατόν να το συγχέει.

ii) Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται, στο κράτος μέλος εμπορίας, η ονομασία πώλησης με την οποία ένα προϊόν νομίμως παρασκευάζεται και διατίθενται στο εμπόριο από το κράτος μέλος παραγωγής.

Ωστόσο, εφόσον η εφαρμογή των άλλων διατάξεων αυτού του άρθρου, ιδίως των προβλεπομένων στη παράγραφο 3 δεν είναι τέτοιας φύσεως ώστε να επιτρέπει στους καταναλωτές του κράτους μέλους εμπορίας να γνωρίζουν την πραγματική φύση του τροφίμου και να το διακρίνουν από τα τρόφιμα με τα οποία θα μπορούσε να το συγχέει, η ονομασία πώλησης συνοδεύεται από άλλες περιγραφικές πληροφορίες οι οποίες αναγράφονται δίπλα σε αυτήν. iii) Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, η ονομασία πώλησης του κράτους μέλους παραγωγής δεν χρησιμοποιείται στο κράτος μέλος εμπορίας όταν το τρόφιμο που φέρει αυτή την ονομασία απέχει, ως προς τη σύνθεση ή την παρασκευή του, από το τρόφιμο που είναι γνωστό υπό την ονομασία αυτή, ώστε οι διατάξεις του στοιχείου (ii) δεν είναι επαρκείς για να εξασφαλίζεται η ορθή ενημέρωση των καταναλωτών στο κράτος μέλος εμπορίας.

β) Η ονομασία πώλησης δεν μπορεί να υποκατασταθεί από εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή από εμπορική ονομασία.

γ) Η ονομασία πώλησης πρέπει να περιλαμβάνει ή να συνοδεύεται από ένδειξη της φυσικής κατάστασης του τροφίμου ή της ειδικής επεξεργασίας που έχει υποστεί (π.χ. σε σκόνη, λυοφιλιωμένο, καταψυγμένο, συμπυκνωμένο, καπνιστό), στην περίπτωση που παράλειψη της ένδειξης αυτής θα μπορούσε να προκαλέσει σύγχυση στον αγοραστή.

Σε όλα τα τρόφιμα που έχουν υποστεί επεξεργασία με ιονίζουσα ακτινοβολία, αν και εφόσον αυτή επιτρέπεται, πρέπει να αναγράφεται η φράση "επεξεργασμένο με ιονίζουσα ακτινοβολία" ή "ακτινοβολημένο".

5. "α) Η αναγραφή των συστατικών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή και τα παραρτήματα 1, 2, 3, 3 Α και 4."

β) Αναγραφή των συστατικών δεν απαιτείται:

i) στα νωπά φρούτα ή λαχανικά, που δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί παρόμοια επεξεργασία. Σ' αυτά περιλαμβάνονται και οι πατάτες, ii) στα αεριούχα νερά που η ονομασία τους φανερώνει το χαρακτηριστικό αυτό,

iii) στο ξύδι ζύμωσης που προέρχεται αποκλειστικά από ένα μόνο βασικό προϊόν και εφόσον δεν έχουν προστεθεί άλλα συστατικά,

iv) - στα τυριά,

- στο βούτυρο,

- στα είδη γάλακτος και αφρογάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση, εφ' όσον έχουν προστεθεί συστατικά προερχόμενα μόνο από γάλα, ένζυμα και καλλιέργειες μικροοργανισμών που είναι αναγκαία

για την παραγωγή τους. Επίσης δεν απαιτείται η αναγραφή του άλατος του αναγκαίου στη παραγωγή των τυριών με εξαίρεση των νωπών τυριών και των τετηγμένων.

ν) Στα προϊόντα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό

- υπό τον όρο ότι η ονομασία πώλησης ταυτίζεται με το όνομα του συστατικού, ή

- υπό τον όρο ότι η ονομασία πώλησης επιτρέπει τον καθορισμό της φύσης του συστατικού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος σύγχυσης.

"β.1 Με την επιφύλαξη των κανόνων επισήμανσης σχετικά με τα ποτά με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα μεγαλύτερη από 1,2% κατ' όγκο, οι οποίοι θεσπίζονται από το Συμβούλιο μετά από πρόταση της Επιτροπής, κάθε συστατικό από τα οριζόμενα στην πρώτη φράση του εδαφίου (γ) και τα απαριθμούμενα στο Παράρτημα 3Α, αναγράφεται στην επισήμανση οσάκις περιέχεται σε ποτό με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα μεγαλύτερη από 1,2% κατ' όγκο. Η ένδειξη αυτή περιλαμβάνει τον όρο «περιέχει» συνοδευόμενο από την ονομασία του ή των οικείων συστατικών.

Ωστόσο η ένδειξη αυτή δεν είναι απαραίτητη, όταν το συστατικό περιέχεται ήδη με την ειδική του ονομασία στον κατάλογο των συστατικών ή στην ονομασία πώλησης του ποτού.

Εάν χρειάζεται, μπορούν να θεσπίζονται, σύμφωνα με τις ακόλουθες διαδικασίες, λεπτομερείς κανόνες όσον αφορά την παρουσίαση της ένδειξης που αναφέρεται ανωτέρω.

i) Όσον αφορά τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παρ. 2 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της 17ης Μαΐου 1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοικονομικής αγοράς, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 75 του εν λόγω Κανονισμού.

ii) Όσον αφορά τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 του Κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 1601/1991 του Συμβουλίου της 10ης Ιουνίου 1991, για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αρωματισμένων οίνων, των αρωματισμένων ποτών με βάση τον οίνο και των αρωματισμένων κοκτέιλ αμπελοοικονομικών προϊόντων, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 13 του εν λόγω κανονισμού.

iii) Όσον αφορά τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθμ. 1576/1989 του Συμβουλίου, της 29ης Μαΐου 1989, για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 του εν λόγω κανονισμού.

iv) Όσον αφορά τα άλλα προϊόντα, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 20 παρ. 2 της Οδηγίας 2000/13/ΕΚ."

γ) Ως "συστατικό" νοείται κάθε ουσία, περιλαμβανομένων και των προσθέτων, που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή την παρασκευή ενός τροφίμου και συνεχίζει να υπάρχει στο τελικό προϊόν έστω και σε τροποποιημένη μορφή.

Όταν ένα συστατικό τροφίμου έχει παρασκευαστεί από περισσότερα συστατικά αυτά θεωρούνται συστατικά του τροφίμου.

Δεν θεωρούνται συστατικά:

i) Οι ύλες που αποτελούν ένα συστατικό, που είχαν προσωρινά αφαιρεθεί κατά τη διαδικασία παρασκευής και έχουν επαναπροσθεθεί σε ποσότητα που δεν υπερβαίνει την αρχική.

ii) Τα πρόσθετα:

- που η παρουσία τους σ' ένα τρόφιμο οφείλεται αποκλειστικά στο ότι περιείχοντο σ' ένα ή περισσότερα συστατικά του τροφίμου και με την επιφύλαξη ότι δεν θα εξυπηρετούν πλέον κανένα τεχνολογικό σκοπό στο τελικό προϊόν,

- που χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα της τεχνολογίας.

iii) Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται στις αναγκαίες ποσότητες ως διαλύτες ή φορείς προσθέτων και αρωμάτων.

"iv) ουσίες οι οποίες δεν είναι πρόσθετα τροφίμων αλλά οι οποίες χρησιμοποιούνται με τον ίδιο τρόπο και για τον ίδιο σκοπό, όπως τα τεχνολογικά βοηθήματα και εξακολουθούν να υπάρχουν στο τελικό προϊόν, έστω και σε διαφορετική μορφή."

δ) Ο κατάλογος των συστατικών περιλαμβάνει όλα τα συστατικά του τροφίμου κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παρασκευή του τροφίμου. Του καταλόγου προηγείται κατάλληλη ένδειξη που περιλαμβάνει τη λέξη "συστατικά".

Εν τούτοις:

- Το πρόσθετο νερό και τα πτητικά συστατικά αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας στο τελικό προϊόν. Το πρόσθετο νερό σ' ένα τρόφιμο προσδιορίζεται, αν αφαιρέσουμε από την ολική ποσότητα του τελικού προϊόντος την ολική ποσότητα των άλλων συστατικών που έχουν χρησιμοποιηθεί.

Η ποσότητα αυτή μπορεί να μη λαμβάνεται υπόψη, αν δεν υπερβαίνει κατά βάρος το 5% του τελικού προϊόντος.

- Τα συστατικά που έχουν χρησιμοποιηθεί σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή και ανασυσταθεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά περιεκτικότητας πριν από τη συμπύκνωση ή αφυδάτωσή τους.

- Στην περίπτωση συμπυκνωμένων ή αφυδατωμένων τροφίμων, στα οποία πρέπει να προστεθεί νερό τα συστατικά μπορεί να αναγράφονται κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητας στο ανασυσταθέν προϊόν, με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από μία ένδειξη όπως, "συστατικά ανασυσταθέντος προϊόντος" ή "συστατικά προϊόντος έτοιμου προς κατανάλωση".

- "Στην περίπτωση μιγμάτων φρούτων, λαχανικών ή μανιταριών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος και τα οποία χρησιμοποιούνται σε αναλογίες που είναι πιθανόν να ποικίλουν, τα συστατικά αυτά μπορούν να κατατάσσονται σε ομάδες στον κατάλογο των συστατικών με την ένδειξη «φρούτα», «λαχανικά», ή «μανιτάρια» που ακολουθείται από τη φράση «σε ποικίλες αναλογίες» ακολουθούμενη αμέσως από κατάλογο των φρούτων, λαχανικών ή μανιταριών που υπάρχουν στο προϊόν. Στις περιπτώσεις αυτές το μείγμα περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής του στην παρασκευή του τροφίμου, με βάση το συνολικό βάρος των φρούτων, των λαχανικών ή των μανιταριών που υπάρχουν στο προϊόν." - Στην περίπτωση μιγμάτων μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών, στα οποία κανένα δεν υπερτερεί σημαντικά κατά βάρος, τα συστατικά αυτά μπορεί να αναγράφονται με οποιαδήποτε σειρά, με την προϋπόθεση ότι ο κατάλογος των συστατικών θα συνοδεύεται από ένδειξη όπως "σε ποικίλη αναλογία". - Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται σε ποσοστό μικρότερο από 2% στο τελικό προϊόν μπορούν να απαριθμούνται με διαφορετική σειρά μετά από τα άλλα συστατικά.

- Όταν συστατικά παρόμοια ή υποκαταστάσιμα μεταξύ τους ενδέχεται να χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ή προετοιμασία ενός τροφίμου χωρίς να μεταβάλλεται η σύνθεση, η φύση ή η αντιληπτή αξία του και εφόσον συνιστούν ποσοστό μικρότερο από 2% του τελικού προϊόντος, μπορεί να αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών με τη φράση «περιέχει...και/ή...» στην περίπτωση κατά την οποία το ένα τουλάχιστον από τα δύο το πολύ συστατικά, περιέχεται στο τελικό προϊόν. Η διάταξη αυτή δεν ισχύει για τα πρόσθετα ή για τα συστατικά που απαριθμούνται στο Παράρτημα 3 Α."

Τα συστατικά αναφέρονται, με την ειδική ονομασία σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου.

Εν τούτοις

- τα συστατικά που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες του παραρτήματος I και είναι στοιχεία άλλου τροφίμου είναι δυνατόν να αναφέρονται μόνο με το όνομα της κατηγορίας αυτής.

Τροποποιήσεις στον κατάλογο των κατηγοριών που παρατίθεται στο παράρτημα I μπορούν να θεσπιστούν σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία. Ωστόσο, η ονομασία "άμυλο" που περιλαμβάνεται στο παράρτημα I πρέπει να συμπληρώνεται πάντοτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής προέλευσής του, όταν το συστατικό αυτό ενδέχεται να περιέχει γλουτένη. - τα συστατικά που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες που απαριθμούνται στο παράρτημα II αναφέρονται υποχρεωτικά με το όνομα της κατηγορίας, ακολουθούμενο από το ειδικό τους όνομα ή τον αριθμό Ε.Ο.Κ. στην περίπτωση συστατικού που ανήκει σε πλείονες κατηγορίες, αναγράφεται εκείνη που αντιστοιχεί στην κύρια λειτουργία του μέσα στο συγκεκριμένο τρόφιμο.

Οι τροποποιήσεις που πρέπει να γίνουν στο προαναφερόμενο παράρτημα λόγω της εξέλιξης των επιστημονικών γνώσεων θεσπίζονται σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία.

Ωστόσο, η ονομασία "τροποποιημένο άμυλο" που περιλαμβάνεται στο παράρτημα II πρέπει να συμπληρώνεται πάντοτε με την ένδειξη της ειδικής φυτικής προέλευσής του, όταν το συστατικό αυτό ενδέχεται να περιέχει γλουτένη.

- Οι αρωματικές ύλες αναγράφονται σύμφωνα με το Παράρτημα 3 του παρόντος άρθρου.

ε) Για ορισμένα τρόφιμα είναι δυνατό να καθοριστεί ότι ένα ή περισσότερα συστατικά πρέπει να συνοδεύουν την ονομασία πώλησης.

στ) Στην περίπτωση ενός συστατικού που αποτελείται από περισσότερα συστατικά το σύνθετο συστατικό μπορεί να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών με την ονομασία του, εφόσον αυτή

προβλέπεται από τη νομοθεσία ή έχει καθιερωθεί από τη συνήθεια, κατά σειρά κατιούσας περιεκτικότητας, με την υποχρέωση να ακολουθείται αμέσως από τις ονομασίες των συστατικών του.

"Η απαρίθμηση των συστατικών δεν είναι υποχρεωτική:

i) όταν η σύνθεση του σύνθετου συστατικού καθορίζεται στο πλαίσιο ισχύουσας κοινοτικής νομοθεσίας και εφόσον το σύνθετο συστατικό περιέχεται σε ποσοστό μικρότερο από 2% στο τελικό προϊόν. Η εξαίρεση αυτή δεν ισχύει για τα πρόσθετα, με την επιφύλαξη του εδαφίου γ, σημεία i, ii, iii, iv.

ii) για τα σύνθετα συστατικά που αποτελούνται από μείγματα μπαχαρικών ή / και αρωματικών φυτών τα οποία αποτελούν λιγότερο του 2% του τελικού προϊόντος. Η εξαίρεση αυτή δεν ισχύει για τα πρόσθετα, με την επιφύλαξη του εδαφίου γ, σημεία i, ii, iii, iv.

iii) όταν το σύνθετο συστατικό είναι τρόφιμο για το οποίο η κοινοτική νομοθεσία δεν απαιτεί κατάλογο συστατικών."

ζ) Κατά παρέκκλιση του εδαφίου δ, η ένδειξη για το περιεχόμενο νερό δεν απαιτείται:

i) Όταν το νερό χρησιμοποιήθηκε κατά τη διαδικασία παραγωγής αποκλειστικά για να επιτρέψει την ανασύσταση στην αρχική του μορφή ενός συστατικού που χρησιμοποιήθηκε σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή. ii) Στην περίπτωση υγρού κάλυψης, που κανονικά δεν καταναλώνεται. "η) Παρά το εδάφιο β), το εδάφιο δ) τις τρεις τελευταίες παύλες και δεύτερο υπεδάφιο του εδαφίου στ) , οποιοδήποτε συστατικό που χρησιμοποιείται στην παραγωγή τροφίμου και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν, έστω και σε διαφορετική μορφή και το οποίο απαριθμείται στο Παράρτημα 3 Α ή προέρχεται από συστατικό που απαριθμείται στο Παράρτημα 3 Α, πρέπει να περιλαμβάνεται στην ετικέτα με σαφή αναφορά στην ονομασία του συστατικού αυτού. Η ένδειξη του συστατικού αυτού δεν απαιτείται, εάν η ονομασία πώλησης του τροφίμου αναφέρεται σαφώς στο συστατικό αυτό.

Παρά το εδάφιο γ), σημεία ii), iii) και iv) οποιαδήποτε ουσία που χρησιμοποιείται στην παραγωγή τροφίμου και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν, έστω και σε διαφορετική μορφή και η οποία προέρχεται από συστατικά που απαριθμούνται στο Παράρτημα 3 Α, θεωρείται ως συστατικό και αναφέρεται στην ετικέτα, με σαφή αναφορά στην ονομασία του συστατικού από το οποίο προέρχεται." "θ) Ο κατάλογος του Παραρτήματος 3 Α επανεξετάζεται τακτικά και, εάν χρειάζεται, επικαιροποιείται με βάση τις πλέον πρόσφατες επιστημονικές γνώσεις. Η πρώτη επανεξέταση πραγματοποιείται το αργότερο στις 25 Νοεμβρίου 2005. Για την επικαιροποίηση ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην παράγραφο 1 (στ) του άρθρου 1 της Οδ. 2003/89/ΕΚ."

6. α) Η ένδειξη της ποσότητας ενός συστατικού ή μιας κατηγορίας συστατικών που χρησιμοποιήθηκε στην παραγωγή ή παρασκευή ενός τροφίμου αναγράφεται σύμφωνα με αυτή την παράγραφο.

β) Η ένδειξη που αναφέρεται στο εδάφιο (α) είναι υποχρεωτική:

i) όταν το εν λόγω συστατικό ή η κατηγορία συστατικών εμφανίζονται στην ονομασία πώλησης ή ο καταναλωτής τα συνδέει, γενικά με την ονομασία πώλησης ή

ii) όταν το εν λόγω συστατικό ή η κατηγορία

συστατικών διακρίνονται σαφώς στην επισήμανση, με λέξεις, εικόνες ή γραφική απεικόνιση

Οι διατάξεις των παραπάνω σημείων (i) και (ii) αυτού του εδαφίου δεν εφαρμόζονται:

(1) Σε περιπτώσεις κατά τις οποίες η ένδειξη «περιέχει γλυκαντικές ουσίες» ή περιέχει σάκχαρα κα γλυκαντικές ουσίες» συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του είδους διατροφής κατά τα προβλεπόμενα στο παράρτημα 4 αυτού του άρθρου. (2) Όταν πρόκειται για ενδείξεις που αφορούν την προσθήκη βιταμινών και ανόργανων αλάτων, υπό τον όρο ότι οι ουσίες αυτές αποτελούν αντικείμενο διαθρεπτικής επισήμανσης.

iii) όταν το εν λόγω συστατικό ή η κατηγορία έχουν ουσιαστική σημασία για το χαρακτηρισμό ενός τροφίμου και για τη διάκρισή του από άλλα προϊόντα με τα οποία είναι δυνατό να συγχέεται λόγω της ονομασίας ή της εμφάνισής του ή iv) στις περιπτώσεις που καθορίζονται με κοινοτική διαδικασία.

γ) Το εδάφιο (β) δεν εφαρμόζεται.

i) σε συστατικό ή σε κατηγορία συστατικών:

- των οποίων το καθαρό στραγγισμένο βάρος δηλώνεται σύμφωνα με την παράγραφο 7 εδάφιο (δ),

- των οποίων η ποσότητα πρέπει ήδη να αναγράφεται στην επισήμανση δυνάμει κοινοτικών διατάξεων,

- που χρησιμοποιούνται σε μικρές ποσότητες για αρωματισμό,

- που, ενώ περιλαμβάνονται στην ονομασία πώλησης, δεν είναι καθοριστικά για την επιλογή του καταναλωτή στο κράτος μέλος εμπορίας, εφόσον η διακύμανση της ποσότητας δεν είναι ουσιώδης για το χαρακτηρισμό του τροφίμου ή τέτοιας φύσεως ώστε να το διακρίνει από άλλα παρόμοια προϊόντα. Σε περίπτωση αμφιβολίας θα αποφασίζεται, σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία, εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στην παρούσα περίπτωση.

ii) όταν ειδικές κοινοτικές διατάξεις ορίζουν επακριβώς την ποσότητα του συστατικού ή της κατηγορίας συστατικών, χωρίς να προβλέπεται η ένδειξη της στην επισήμανση,

iii) στις περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδάφιο (δ) τέταρτη και πέμπτη παύλα,

iv) στις περιπτώσεις που καθορίζονται με κοινοτική διαδικασία.

δ) Η αναγραφόμενη ποσότητα, εκφρασμένη ως ποσοστό, είναι η ποσότητά του ή των συστατικών κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους για την παρασκευή του τροφίμου. Ωστόσο, μέσω κοινοτικών διατάξεων, μπορούν να προβλέπονται παρεκκλίσεις από την αρχή αυτή για ορισμένα τρόφιμα. Οι διατάξεις αυτές θεσπίζονται με κοινοτική διαδικασία.

Κατά παρέκκλιση από την αρχή που διατυπώνεται στο εδάφιο αυτό, οι παρακάτω διατάξεις εφαρμόζονται για την ένδειξη ποσοτήτων συστατικών.

i) Σε ό,τι αφορά τα τρόφιμα που έχουν απωλέσει υγρασία κατόπιν θερμικής ή άλλης επεξεργασίας, οι αναγραφόμενες ποσότητες αντιστοιχούν στις ποσότητες των χρησιμοποιούμενων συστατικών αναγόμενες στο τελικό προϊόν.

Οι ποσότητες αυτές εκφράζονται ως εκατοστιαία αναλογία.

Ωστόσο, όταν η ποσότητα ενός συστατικού ή η αναγραφόμενη στην επισήμανση συνολική ποσότητα όλων των συστατικών υπερβαίνει το 100% η εκατοστιαία αναλογία αντικαθίσταται από την ένδειξη του βάρους του ή των χρησιμοποιηθέντων συστατικών για την παρασκευή 100 g τελικού προϊόντος.

ii) Οι ποσότητες των πτητικών συστατικών αναγράφονται κατά σειρά βάρους στο τελικό προϊόν.

Οι ποσότητες των συστατικών που χρησιμοποιούνται σε συμπυκνωμένη ή αφυδατωμένη μορφή και που ανασυστώνται κατά την παραγωγή είναι δυνατόν να αναγράφονται κατά σειρά βάρους πριν από τη συμπύκνωση ή την αφυδάτωση.

Όταν πρόκειται για συμπυκνωμένα ή αφυδατωμένα τρόφιμα στα οποία πρέπει να προστεθεί νερό, οι αναγραφόμενες ποσότητες των συστατικών είναι δυνατόν να αναγράφονται κατά σειρά βάρους στο ανασυσταθέν προϊόν.

ε) Η ένδειξη που αναφέρεται στο εδάφιο (α), περιλαμβάνεται είτε στην ονομασία πώλησης του τροφίμου είτε ακριβώς δίπλα στην ονομασία αυτή, είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συνδυασμό με το σχετικό συστατικό ή τη σχετική κατηγορία συστατικών.

στ) Η παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των κοινοτικών κανόνων σχετικά με την επισήμανση των τροφίμων σε ότι αφορά τις θρεπτικές τους ιδιότητες.

7. α) Η καθαρή ποσότητα των προσυσκευασμένων τροφίμων εκφράζεται:

i) σε μονάδες όγκου για τα υγρά

ii) σε μονάδες μάζας για τα υπόλοιπα προϊόντα χρησιμοποιώντας κατά περίπτωση το λίτρο, εκατόλιτρο, χιλιοστόλιτρο ή το χιλιόγραμμο και το γραμμάριο.

β) i) Όταν προβλέπεται η αναγραφή της ποσότητας με ορισμένο τύπο (π.χ. ονομαστική, ελάχιστη, μέση ποσότητα) η ένδειξη αυτή είναι η καθαρή ποσότητα περιεχομένου σύμφωνα με την έννοια του άρθρου αυτού. ii) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς προσυσκευασίες, που περιέχουν την ίδια ποσότητα του ίδιου προϊόντος, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της καθαρής ποσότητας κάθε αυτοτελούς συσκευασίας και του ολικού αριθμού τους. Οι ενδείξεις αυτές δεν είναι υποχρεωτικές, όταν είναι δυνατό να φαίνεται καθαρά και να μετριέται εύκολα απ' έξω ο συνολικός αριθμός των αυτοτελών συσκευασιών και όταν μία τουλάχιστον ένδειξη της καθαρής ποσότητας, που περιέχεται σε κάθε αυτοτελή συσκευασία, φαίνεται καθαρά απ' έξω.

iii) Όταν μία προσυσκευασία αποτελείται από δύο ή περισσότερες αυτοτελείς συσκευασίες που δεν θεωρούνται μονάδες πώλησης, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δίνεται με αναγραφή της ολικής καθαρής ποσότητας και του ολικού αριθμού των αυτοτελών συσκευασιών.

γ) Στην περίπτωση τροφίμων που συνήθως πωλούνται με το κομμάτι, η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική μόνον εφόσον ο αριθμός των κομματιών φαίνεται καθαρά και μετριέται εύκολα απ' έξω ή εφόσον αναγράφεται στην επισήμανση.

δ) Όταν στερεό τρόφιμο διατίθεται εμβαπτισμένο μέσα σε υγρό κάλυψης, στην επισήμανση αναγράφεται και το καθαρό βάρος του στραγγισμένου τροφίμου. Υγρό κάλυψης, κατά την έννοια της παραγράφου αυτής, είναι καθένα από τα κατωτέρω προϊόντα ενδεχομένως σε μίγμα μεταξύ τους ή και σε καταψυγμένη ή υπερκαταψυγμένη κατάσταση, εφόσον το υγρό δεν αποτελεί παρά απλή προσθήκη σε σχέση με τα βασικά στοιχεία του παρασκευάσματος αυτού και δεν αποτελεί, συνεπώς, αποφασιστικό στοιχείο για την αγορά του: νερό, υδατικά διαλύματα αλάτων, άλμη, υδατικά διαλύματα βρώσιμων οξέων, ξύδι, υδατικά διαλύματα σακχάρων, υδατικά διαλύματα άλλων γλυκαντικών ουσιών ή υλών, χυμοί φρούτων ή λαχανικών στην περίπτωση φρούτων ή λαχανικών.

ε) Στις περιπτώσεις που ο Κώδικας Τροφίμων ή σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις ορίζουν επακριβώς τους επιτρεπόμενους τύπους συσκευασίας, όσον αφορά στα πολλαπλάσια του γραμμαρίου ή του χιλιογράμμου, τυχόν διατιθέμενο στην κατανάλωση τρόφιμο (κατόπιν σχετικής έγκρισης) σε συσκευασία που περιέχει ποσότητα διαφορετική από εκείνη των τυποποιημένων (τρόφιμα συσκευαζόμενα προς εξαγωγή ή εισαγόμενα εκ εξωτερικού) πρέπει να εκτίθεται και να προσφέρεται γενικά στον καταναλωτή κατά τρόπο που εξασφαλίζει σε αυτόν τη δυνατότητα σύγκρισης των τιμών προς εκείνες ομοειδών τροφίμων που προσφέρονται σε τυποποιημένες συσκευασίες (π.χ. με κατάλληλη πινακίδα που έχει αναρτηθεί στο αντίστοιχο σημείο και δείχνει το καθαρό βάρος κάθε συσκευασίας σε γραμμάρια ή χιλιογράμμο και την ανά χιλιογράμμο τιμή του τροφίμου ή με οποιοδήποτε άλλο τρόπο).

στ) Η ένδειξη της καθαρής ποσότητας δεν είναι υποχρεωτική για τα τρόφιμα:

i) τα οποία υπόκεινται σε σημαντικές απώλειες του όγκου ή της μάζας τους και πωλούνται με το κομμάτι ή ζυγίζονται παρουσία του αγοραστή. ii) των οποίων η καθαρή ποσότητα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ή 5 χιλιοστόλιτρα. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση μπαχαρικών και αρωματικών φυτών.

8. α) Χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας τροφίμου είναι η χρονολογία, μέχρι την οποία το τρόφιμο αυτό διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του σε ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησης.

Η χρονολογία αυτή αναγράφεται σύμφωνα με την παράγραφο αυτή.

β) Η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αναγράφεται

i) "ανάλωση κατά προτίμηση πριν από..." εφόσον περιλαμβάνεται η ημερομηνία.

ii) "ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος..." σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση.

Για μερικά ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη τρόφιμα, τα οποία για το λόγο αυτό ενδέχεται ύστερα από σύντομο χρονικό διάστημα να αποτελέσουν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αντικαθίσταται από την ημερομηνία μέχρι την οποία επιτρέπεται η ανάλωση. Στις περιπτώσεις αυτές πρέπει να αναγράφεται η φράση "ανάλωση μέχρι...", ακολουθούμενη από περιγραφή των συνθηκών διατήρησης οι οποίες πρέπει να τηρηθούν.

γ) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο προηγούμενο εδάφιο συνοδεύονται:

i) είτε από την ίδια χρονολογία.

ii) είτε από ένδειξη του σημείου, όπου η χρονολογία αυτή αναγράφεται. Σε περίπτωση ανάγκης, οι ενδείξεις αυτές συμπληρώνονται με αναγραφή των συνθηκών διατήρησης, των οποίων η τήρηση εξασφαλίζει την αναγραφόμενη διατηρησιμότητα.

δ) Η χρονολογία αποτελείται από την ένδειξη, ευκρινώς και με τη σειρά, της ημέρας, του μήνα και του έτους.

Εν τούτοις για τρόφιμα:

i) Με διατηρησιμότητα μικρότερη από τρεις μήνες αρκεί η αναγραφή της ημέρας και του μήνα.

ii) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από τρεις μήνες αλλά όχι μεγαλύτερη από δεκαοκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του μήνα και του έτους. iii) με διατηρησιμότητα μεγαλύτερη από δέκα οκτώ μήνες αρκεί η αναγραφή του έτους.

ε) Με την επιφύλαξη των διατάξεων των σχετικών με άλλες ενδείξεις χρονολογίας, η ένδειξη χρονολογίας ελάχιστης διατηρησιμότητας δεν απαιτείται για τα ακόλουθα προϊόντα:

i) Νωπά φρούτα και λαχανικά, στα οποία περιλαμβάνονται και οι πατάτες, τα οποία δεν έχουν αποφλοιωθεί, κοπεί ή υποστεί άλλες παρόμοιες επεξεργασίες.

ii) Η παρέκκλιση αυτή δεν εφαρμόζεται στους βλαστάνοντες σπόρους και στα παρόμοια προϊόντα όπως τα φύτρα ψυχανθών.

iii) Κρασιά, ηδύποτα από ζύμωση (VINS DE LIQUEURS), αφρώδη κρασιά, αρωματισμένα κρασιά και παρόμοια προϊόντα που προέρχονται από διάφορα φρούτα εκτός από το σταφύλι, καθώς και για τα ποτά των κωδικών Συνδυασμένης Ονοματολογίας (Σ.Ο.) 22060091, 22060093 και 22060099 που παράγονται από σταφύλι ή γλεύκος σταφυλιού.

iv) Ποτά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη κατ' όγκο 10% και πάνω.

v) Μη αλκοολούχα αναψυκτικά, χυμοί φρούτων, νέκταρ φρούτων και τα αλκοολούχα ποτά που είναι συσκευασμένα σε περιέκτες χωρητικότητας άνω των 5 λίτρων και τα οποία πρόκειται να διατεθούν σε μονάδες ομαδικής εστίασης.

vi) Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής που από τη φύση τους καταναλώνονται, συνήθως μέσα σε εικοσιτέσσερις ώρες από την παρασκευή τους.

vii) Ξύδια

viii) Μαγειρικό αλάτι, εξαιρουμένου του αλατιού στο οποίο έχει προστεθεί ιωδιούχο κάλι είτε πρόκειται για καθαρισμένο αλάτι (άρθρο 38 παράγραφος 3γ) είτε για ιωδιούχο αλάτι (άρθρο 38 παράγραφος 6).

ix) Σάκχαρα σε στερεή μορφή

x) Σακχαρώδη προϊόντα που αποτελούνται σχεδόν αποκλειστικά από αρωματισμένα ή και χρωματισμένα σάκχαρα.

xi) Τσίκλες και παρόμοια για μάσηση προϊόντα.

xii) Παγωτά που προσφέρονται σε ατομικές συσκευασίες.

9. Οι οδηγίες χρήσης ενός τροφίμου πρέπει να δίνονται με τρόπο που να επιτρέπει την ορθή χρήση του.

9δς α) Οι κανόνες σύμφωνα με τους οποίους αναφέρεται στην επισήμανση ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των αλκοολούχων ποτών με περιεκτικότητα σε αλκοόλη πάνω από 1,2% κατ' όγκο, σε ότι αφορά τα προϊόντα των κλάσεων 22.04 και 22.05 του κοινού δασμολογίου (1987) ήτοι:

- μούστο σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, έστω και αν η ζύμωση έχει ανασταλεί με άλλο τρόπο εκτός απ' αυτόν της προσθήκης αλκοόλης. - κρασιά από νωπά σταφύλια,

- μούστο από νωπά σταφύλια του οποίου η ζύμωση έχει ανασταλεί με την προσθήκη αλκοόλης, των μιστελιών συμπεριλαμβανομένων, καθορίζονται από τις διατάξεις που ισχύουν στην περίπτωση τους.

Για τα υπόλοιπα ποτά κατά την αναγραφή του αποκτηθέντος αλκοολικού τίτλου λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα:

i) Ο αλκοολικός τίτλος προσδιορίζεται στους 20οC.

ii) Ο αριθμός που αναφέρεται στον αλκοολικό τίτλο περιέχει ένα δεκαδικό ψηφίο κατ' ανώτατο όριο. Συνοδεύεται από το σύμβολο "% VOL" και πριν από τον εν λόγω αριθμό μπορεί να προηγείται ο όρος "αλκοόλη" ή η συντομογραφική "άλκ".

b) Οι θετικές ή αρνητικές ανοχές που επιτρέπονται για την αναγραφή του αλκοολικού τίτλου, εκφραζόμενες σε απόλυτες τιμές, είναι οι εξής:

i) Ποτά που δεν κατονομάζονται παρακάτω: 0,3% VOL.

ii) Μπύρες αλκοολικού τίτλου 5,5% VOL ή κατωτέρου, ποτά που υπάγονται στη διάκριση 22.07 B II του κοινού Δασμολογίου (1987) και

παρασκευάζονται από σταφύλια: 0,5% VOL.

iii) Μπύρες αλκοολικού τίτλου μεγαλύτερου από 5,5% VOL, ποτά που υπάγονται στη διάκριση 22.07 B I του κοινού δασμολογίου (1987) και παρασκευάζονται από σταφύλια, μηλίτης, απίτης και άλλα παρεμφερή ποτά, που προέρχονται από ζύμωση φρούτων εκτός των σταφυλιών, ενδεχομένως ημιαφρώδη ή αφρώδη ποτά με βάση μέλι που έχει υποστεί ζύμωση: 1% VOL. iv) Ποτά που περιέχουν βρεγμένα φρούτα ή μέρη φυτών: 1,5% VOL. Όλες οι παραπάνω ανοχές εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των ανοχών που προκύπτουν από τη μέθοδο ανάλυσης που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό του αλκοολικού τίτλου.

10. α) Στα προσυσκευασμένα τρόφιμα, οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια α και γ της παραγράφου 3 αναγράφονται πάνω στην προσυσκευασία ή σε ετικέτα συνδεδεμένη με αυτή.

β) Κατά παρέκκλιση των διατάξεων του εδαφίου α και με την επιφύλαξη των διατάξεων σχετικά με τις ονομαστικές ποσότητες, όταν τα προσυσκευασμένα τρόφιμα:

- προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, άλλα βρίσκονται σε στάδιο εμπορίας που προηγείται της πώλησης στον τελικό καταναλωτή και όταν το στάδιο αυτό δεν είναι η πώληση σε μονάδα ομαδικής εστίασης. - προορίζονται να παραδοθούν στις μονάδες ομαδικής εστίασης προκειμένου Οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια α και γ της παραγράφου 3, μπορούν να αναγράφονται μόνο στα σχετικά με τα τρόφιμα αυτά εμπορικά έγγραφα, εφόσον εξασφαλιστεί ότι τα έγγραφα αυτά, που θα περιλαμβάνουν όλες τις αναγραφόμενες στην ετικέτα ενδείξεις, είτε θα συνοδεύουν τα τρόφιμα στα οποία αναφέρονται είτε θα αποστέλλονται ταυτόχρονα ή πριν από την παράδοσή τους.

γ) Στις περιπτώσεις που ορίζονται στο προηγούμενο εδάφιο οι ενδείξεις οι σχετικές με την ονομασία πώλησης, τη χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης για τα ευαλώτα από μικροβιολογική άποψη τρόφιμα, το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή

εγκαταστημένου σε κράτος μέλος της Ε.Ο.Κ., πρέπει να αναγράφονται επίσης και στην εξωτερική συσκευασία μέσα στην οποία προσφέρονται τα τρόφιμα στο εμπόριο.

δ) Οι ενδείξεις των εδαφίων α και γ της παραγράφου 3 πρέπει να είναι κατανοητές, γραμμένες σε εμφανές μέρος, ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Δεν πρέπει με κανένα τρόπο να καλύπτονται να κρύβονται ή να διαχωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες.

ε) i) Οι ενδείξεις οι σχετικές με την ονομασία πώλησης, την καθαρή ποσότητα, τη χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή χρονολογία ανάλωσης και τον αλκοολικό τίτλο για τα ποτά με περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη μεγαλύτερη από 1,2% κατ' όγκο πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο οπτικό πεδίο.

ii) Για τις επαναχρησιμοποιήσιμες γυάλινες φιάλες στις οποίες οι ενδείξεις, που αναφέρονται στο προηγούμενο υπεδάφιο (i, είναι γραμμένες ανεξίτηλα πάνω στο γυαλί, η υποχρέωση αυτή εφαρμόζεται μετά τις 14.6.1999.

στ) Στην περίπτωση των επαναχρησιμοποιήσιμων γυάλινων φιαλών που φέρουν ανεξίτηλες ενδείξεις και οι οποίες φιάλες λόγω του γεγονότος αυτού δεν φέρουν ετικέτα, δακτύλιο, ή περιλαίμιο, καθώς και των συσκευασιών περιεκτών των οποίων η μέγιστη πλευρά έχει επιφάνεια μικρότερη από 10 cm² πρέπει να αναγράφονται μόνο οι ενδείξεις οι σχετικές με την ονομασία πώλησης, την καθαρή ποσότητα και την χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την χρονολογία ανάλωσης στην περίπτωση των ευαλώτων τροφίμων. Το υπεδάφιο i του εδαφίου ε δεν εφαρμόζεται στην περίπτωση αυτή.

11. Το άρθρο αυτό δεν θίγει διατάξεις που ρυθμίζουν ελαστικότερα την επισήμανση ορισμένων τροφίμων, που διατίθενται σε διακοσμητικές συσκευασίες όπως π.χ. αγαλματάκια ή αναμνηστικά.

12. α) Ο τρόπος αναγραφής των ενδείξεων των εδαφίων (α) και (γ) της παραγράφου 3 γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τις διατάξεις αυτού του άρθρου.

β) Απαγορεύεται το εμπόριο τροφίμων, τα οποία προορίζονται για εσωτερική κατανάλωση, αν οι ενδείξεις των εδαφίων (α) και (γ) της παραγράφου 3 δεν αναγράφονται στα ελληνικά, εκτός εάν η αποτελεσματική ενημέρωση του καταναλωτή εξασφαλίζεται με άλλα μέτρα, που καθορίζονται με κοινοτική διαδικασία, για μία ή περισσότερες ενδείξεις της επισήμανσης.

γ) Δεν απαγορεύεται η πολύγλωσση επισήμανση.

13. α) Επί των μέσων συσκευασίας των τροφίμων που διατίθενται στο εμπόριο πρέπει να υπάρχει, εκτός των λοιπών ενδείξεων του παρόντος άρθρου, και ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας στην οποία ανήκει το τρόφιμο.

β) Κατά την έννοια της παρούσας παραγράφου ως "παρτίδα" νοείται το σύνολο των μονάδων πώλησης ενός τροφίμου, που παράγεται, παρασκευάζεται ή συσκευάζεται σε συνθήκες ουσιαστικά πανομοιότυπες.

γ) Πριν από την ένδειξη της παρτίδας προηγείται το γράμμα "L" εκτός από την περίπτωση που η ένδειξη της παρτίδας διακρίνεται καθαρά από τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας.

Για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα η ένδειξη της παρτίδας και ενδεχομένως το γράμμα "L" αναγράφονται στην προσυσκευασία ή σε μία ετικέτα συνδεδεμένη με αυτή.

Για τα τρόφιμα που δεν είναι προσυσκευασμένα η ένδειξη της παρτίδας αναγράφεται στη συσκευασία ή στο δοχείο ή, ελλείψει τούτου, στα σχετικά εμπορικά έγγραφα.

Η ένδειξη της παρτίδας πρέπει να είναι ευδιάκριτη, ευανάγνωστη και ανεξίτηλη.

δ) Η παρτίδα καθορίζεται σε κάθε περίπτωση από τον παραγωγό, τον παρασκευαστή, τον συσκευαστή του τροφίμου ή τον πρώτο πωλητή που είναι εγκατεστημένος στο εσωτερικό της κοινότητας, και η

ένδειξη της παρτίδας τοποθετείται με ευθύνη κάποιου από τους παραπάνω φορείς.

ε) Η ένδειξη της παρτίδας δεν απαιτείται:

i) στα γεωργικά προϊόντα τα οποία ξεκινώντας από την γεωργική εκμετάλλευση:

- πωλούνται ή παραδίδονται σε εγκαταστάσεις αποθήκευσης, συντήρησης ή συσκευασίας,

- διακινούνται προς οργανώσεις παραγωγών ή

- συλλέγονται με σκοπό την άμεση ενσωμάτωσή τους σε ένα λειτουργικό σύστημα παρασκευής ή μεταποίησης.

ii) όταν στον τόπο πώλησης στον τελικό καταναλωτή τα τρόφιμα δεν είναι προσυσκευασμένα, συσκευάζονται αν ο ζητήσε ο αγοραστής ή έχουν προσυσκευαστεί για να πωληθούν αμέσως

iii) στις συσκευασίες ή τα δοχεία των οποίων η μεγαλύτερη όψη έχει επιφάνεια μικρότερη από 10 cm².

iv) στις ατομικές συσκευασίες παγωτών. Η ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας πρέπει να αναφέρεται πάνω στις ομαδικές συσκευασίες.

στ) Η ένδειξη που επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας είναι προαιρετική στην περίπτωση που στην ετικέτα αναγράφεται η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή η τελευταία ημερομηνία ανάλωσης, με την προϋπόθεση ότι η ημερομηνία αυτή συμπεριλαμβάνει ένδειξη σαφή και κατά σειρά τουλάχιστο της ημέρας και του μήνα.

ζ) Στην περίπτωση των γυάλινων φιαλών που προορίζονται να

ξαναχρησιμοποιηθούν, οι οποίες φέρουν ανεξίτηλες ενδείξεις και λόγω του γεγονότος αυτού δεν φέρουν ούτε ετικέτα ούτε δακτύλιο ούτε ετικέτα λαιμού, η ένδειξη της παρτίδας είναι υποχρεωτική μετά την 31.12.96.

η) Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των ενδείξεων που προβλέπονται από ειδικές διατάξεις.

14. Καταργείται.

15. Καταργείται.

16. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν θίγουν τις περί επισήμανσης διατάξεις που αφορούν τα προϊόντα των κατωτέρω αναφερομένων Διαταγμάτων, μέχρι της αναθεώρησής τους προς ευθυγράμμιση αυτών με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου:

(- Π. Δ/γμα 498/83 "Μέλι", καταργήθηκε από 1.8.2003)

(- Π. Δ/γμα 513/83 "Ορισμένα βρώσιμα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή", καταργήθηκε από 12.7.2003).

(- Π. Δ/γμα 527/83 "Προϊόντα κακάο και σοκολάτα", καταργήθηκε από 3.8.2003).

17. Τα Παραρτήματα 1 και 2 που αναφέρονται στο παρόν άρθρο είναι τα ακόλουθα:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Κατηγορίες συστατικών, για τα οποία η ένδειξη της κατηγορίας μπορεί να αντικαταστήσει εκείνη της ειδικής ονομασίας

Ορισμός Ένδειξη

Έλαια Εξευγενισμένα (ραφινέ) "Έλαιο"

εκτός από το ελαιόλαδο συμπληρούμενη κατά περίπτωση είτε από το χαρακτηρισμό «φυτικό» ή "ζωϊκό" - είτε με την ένδειξη της ειδικής ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης. Ο χαρακτηρισμός "υδρογονω- μένο" πρέπει να συνοδεύει την ένδειξη του υδρογονωμένου ελαίου.

Λίπη εξευγενισμένα "Λίπος"

συμπληρούμενη κατά περίπτωση - είτε με τον χαρακτηρι- σμό "φυτικό" ή "ζωϊκό" - είτε με την ένδειξη της ειδικής φυ- τικής ή ζωϊκής προέλευσης. Ο χαρακτηρισμός "υδρογονω- μένο" πρέπει να συνοδεύει την ένδειξη του υδρογονωμένου λί- πους.

Μίγμα αλεύρων που προέρχε- "Άλευρο" ται από δύο ή περισσότερα είδη ακολουθούμενο από τον κατά- δημητριακών λόγο των ειδών των δημητρια- κών, από τα οποία προέρχεται, κατά σειρά ελαττούμενης

πε- ριεκτικότητας κατά βάρος.

Αμυλα φυσικά και άμυλα τρο- "Αμυλο (α)" ποτοποιημένα με φυσικές μεθόδους ή με ένζυμα.

Κάθε είδος ψαριού, όταν το "Ψάρι (α)" ψάρι αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος ψαριού.

Κάθε είδος τυριού, όταν το "Τυρί (α)" τυρί ή μίγμα τυριών αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου και με την προϋπόθεση ότι η ονομασία και η παρουσίαση του τροφίμου αυτού δεν αναφέρεται σε ορισμένο είδος τυριού.

Όλα τα είδη αρτυμάτων, που "Αρτύματα" ή "Μίγμα αρτυμά- δεν υπερβαίνουν το 2% του των βάρους του τροφίμου.

Όλα τα αρωματικά φυτά ή "Αρωματικό (α) φυτό (α)" ή μέρη αυτών, που δεν υπερβαί- "Μίγμα αρωματικών φυτών" νουν το 2% του βάρους του τροφίμου.

Όλα τα παρασκευάσματα κόμ- "Κόμμι βάση" μεων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κόμμεος βάση για τις τσίκλες.

Τριμμένο ψωμί ή φρυγανιά από "Τριμμένο ψωμί ή φρυγα- άλευρα δημητριακών. νιά"

Όλες οι κατηγορίες ζαχαρόζης "Ζάχαρη"

Άνυδρη ή ένυδρη δεξτρόζη "Δεξτρόζη"

Σιρόπι γλυκόζης και "Σιρόπι γλυκόζης" αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης.

Όλες οι πρωτεΐνες του "Πρωτεΐνες γάλακτος" γάλακτος(καζεΐνες, καζεϊνικά, πρωτεΐνες του βουτυρογάλακτος και ορρού του γάλακτος) καθώς και τα μίγματά τους.

Βούτυρο κακάο πίεσης, εξευγε- "Βούτυρο κακάο" νισμένο ή EXPELLER.

Όλοι οι τύποι κρασιού, όπως "Κρασί" ορίζονται στον Κανονισμό ΕΟΚ

822/87.

Οι σκελετικοί μύες(**) των "κρέας (κρέατα) από" και η θηλαστικών ζώων και των ονομασία (οι ονομασίες) (*) πτηνών, που αναγνωρίζονται του ζώου (των ζώων) από το ως κατάλληλα για κατανάλωση οποίο (τα οποία) προέρχεται. από τον άνθρωπο μαζί με τους

φυσικά έγκλειστους ή προ-

σκολημένους ιστούς, για τους

οποίους η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και σε συνδετικό ιστό δεν υπερβαίνει τις παρακάτω αναφερόμενες τιμές και όταν το κρέας αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου.

Τα προϊόντα που καλύπτονται από τον κοινοτικό ορισμό των "μηχανικά διαχωριζόμενων κρέατων" εξαιρούνται από τον ορισμό αυτό.

Ανώτατα όρια περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες και σε συνδετικό ιστό για τα συστατικά, που χαρακτηρίζονται με τον όρο «κρέας (κρέατα) από»

(*).Για την επισήμανση στα αγγλικά, αυτή η ονομασία μπορεί να αντικατασταθεί από την γενική ονομασία του συστατικού για το εν λόγω ζώο.

(**).Το διάφραγμα και οι μασητήρες μύες αποτελούν τμήμα των σκελετικών μυών, ενώ η καρδιά, η γλώσσα και οι μύες της κεφαλής (εκτός από τους μασητήρες μύες), του καρπού, του ταρσού και της ουράς εξαιρούνται.

ΕΙΔΗ ΖΩΩΝ ΛΙΠΑΡΕΣ ΣΥΝΔΕΤΙΚΟΣ ΟΥΣΙΕΣ % ΙΣΤΟΣ (1) %

Θηλαστικά ζώα (εκτός από κουνέ- 25 25 λια και χοιροειδή) και μίγμα από είδη

ζώων το οποίο περιέχει κρέας κατ'

εξοχήν θηλαστικών ζώων.

Χοιροειδή 30 25

Πτηνά και κουνέλια 15 10"

(1) Η περιεκτικότητα σε συνδετικό ιστό υπολογίζεται βάσει της αναλογίας μεταξύ της περιεκτικότητας του κρέατος σε κολλαγόνο και σε πρωτεΐνες κρέατος. Η περιεκτικότητα σε κολλαγόνο είναι οκταπλάσια της περιεκτικότητας σε υδροξυπρολίνη.

Εάν υπάρχει υπέρβαση των ανωτάτων αυτών ορίων σε λιπαρές ουσίες ή/και συνδετικό ιστό και πληρούνται όλα τα άλλα κριτήρια για τον ορισμό του όρου «κρέας (κρέατα) από» η περιεκτικότητα «σε κρέας (κρέατα) από» πρέπει να προσαρμοσθεί μειούμενη ανάλογα και στον κατάλογο των συστατικών πρέπει να περιλαμβάνεται εκτός από τον όρο «κρέας (κρέατα) από» ένδειξη σχετικά με την παρουσία λιπαρών ουσιών/ή και συνδετικού ιστού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

Κατηγορίες συστατικών που αναφέρονται υποχρεωτικά με το όνομα της κατηγορίας ακολουθούμενο από το ειδικό τους όνομα ή τον αριθμό ΕΚ.

Χρωστική

Συντηρητικό

Αντιοξειδωτικό

Γαλακτωματοποιητής

Πυκνωτικό μέσο
Πηκτωματοποιητής
Σταθεροποιητής
Ενισχυτικό γεύσης
Μέσο οξίνισης
Διορθωτικό οξύτητας
Αντισυσσωματικό
Τροποποιημένο άμυλο (1)
Γλυκαντικό
Διογκωτική σκόνη
Αντιαφριστικό
Υλικό επικάλυψης
Γαλακτωματοποιητικά άλατα (2)
Βελτιωτικά αλεύρων
Σκληρυντικό
Υγροσκοπικό μέσο
Διογκωτικό
Πρωστικό αέριο

(1) Δεν απαιτείται ένδειξη του ειδικού ονόματος ή του αριθμού ΕΚ. (2) Μόνο για τα τετηγμένα τυριά και τα προϊόντα με βάση το τετηγμένο τυρί.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

Αναγραφή των αρωματικών υλών στον κατάλογο των συστατικών

1. Οι αρωματικές ύλες αναφέρονται με τον όρο "αρωματική (ες) ύλη (ες)" ή με ειδικότερη ονομασία ή περιγραφή της αρωματικής ύλης.

2. Ο όρος "φυσική" ή κάθε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστική σημασία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τις αρωματικές ύλες, των οποίων το αρωματικό συστατικό περιέχει αποκλειστικά αρωματικές ουσίες όπως αυτές ορίζονται στη παρ. 2, εδάφιο α, σημείο 1 του άρθρου 44 του Κώδικα ή/και αρωματικά παρασκευάσματα όπως αυτά ορίζονται στη παράγραφο 2, εδάφιο β του άρθρου 44 του Κώδικα.

3. Σε περίπτωση που η ονομασία της αρωματικής ύλης περιέχει αναφορά στη φύση ή στη φυτική ή ζωική προέλευση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν, ο όρος "φυτική" ή οποιαδήποτε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστική σημασία, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον το αρωματικό συστατικό έχει απομονωθεί, με κατάλληλες φυσικές μεθόδους ή με ενζυματικές ή μικροβιολογικές μεθόδους ή με παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής τροφίμων, αποκλειστικά και μόνο. ή σχεδόν αποκλειστικά, από το αντίστοιχο τρόφιμο ή την αντίστοιχη πηγή αρωματικών υλών.

*** "ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 Α

Συστατικά : Προϊόντα αυτών, τα οποία αφαιρούνται προσωρινά από το παράρτημα 3 Α, μέχρι την αναθεώρηση του καταλόγου την 25.11.2007. Συστατικά που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδάφια β.1, η, θ. Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη (δηλαδή σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, kamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες) και προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά: - Σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης (*) - Μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι (*)

- Σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι

- Δημητριακά που χρησιμοποιούνται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.

Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά :

-Λυσοζύμη (παραχθείσα από αυγά) που χρησιμοποιείται σε οίνους. -Αλβουμίνη (παραχθείσα από αυγά) που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε οίνους και οίνους εξ οπωρών. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια :

-Ζελατίνη ψαριών που χρησιμοποιείται ως φορέας σκευασμάτων βιταμινών ή καροτενοειδών και φορέας αρωματικών υλών. -Ζελατίνη ψαριών ή ιχθυόκολλα που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε μπύρες, οίνους εξ οπωρών και οίνους. Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.

Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια :

- Πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προ-έρχονται από σόγια.(*). - Μίγμα φυσικών τοκοφερολών (E306), φυσική D-άλφα τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα οξική τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα ηλεκτρική τοκοφερόλη από σπέρματα σόγιας. - Φυτοστερόλες και φυτοστερολεστέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας - Φυτοστανολεστέρας που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης): - Ορός γάλακτος που χρησιμοποιείται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά. - Λακτιτόλη.

- Προϊόντα με βάση το γάλα (καζεΐνη) που χρησιμοποιούνται ως διαυγαστικό μέσο σε οίνους εξ οπωρών και οίνους. Καρποί με κέλυφος δηλαδή αμύγδαλα (*Amygdalus Communis L*), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*junglans regia*), καρύδια ανακαρδιοειδών (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκαν [*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*], καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φυστίκια (*Pistacia vera*), καρποί μακαδαμίας και καρύδια Κουΐνσλαντ (*Macademia termifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω : - Καρποί με κέλυφος που χρησιμοποιούνται σε αποστάγματα για αλκοολούχα ποτά. - Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, καρύδια) που χρησιμοποιούνται (ως αρωματική ύλη) σε αλκοολούχα ποτά. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο -Ελαία από φύλλα και σπόρους σέλινου : - Ελαιορητίνη από σπόρους σέλινου Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα. -Ελαία σινάπεως. -Ελαία σπόρων σινάπεως.

- Ελαιορητίνη σπόρων σινάπεως.

Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10mg/lt εκφρασμένο σε SO₂. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.

Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

(*). και προϊόντα αυτών, στο βαθμό που η διεργασία στην οποία έχουν υποβληθεί δεν είναι πιθανόν να οδηγήσει σε αύξηση του επιπέδου αλλεργιγένεσης που αξιολογήθηκε από την EFSA όσον αφορά το σχετικό προϊόν από το οποίο προέρχονται."

"ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

Κατάλογος των τροφίμων των οποίων η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει συμπληρωματική υποχρεωτική ένδειξη.

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Τρόφιμα των οποίων η διάρκεια διατήρησης παρατάθηκε με τη χρήση εγκεκριμένων αερίων συσκευασίας κατ' εφαρμογή του άρθρου 29 του Κώδικα

Ένδειξη

«Σε προστατευτική ατμόσφαιρα»

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Τρόφιμα που περιέχουν ένα ή περισσότερα γλυκαντικά κατά την έννοια του άρθρου 68 του Κώδικα

Ένδειξη

«Με γλυκαντικά» Η ένδειξη αυτή συνοδεύει την ονομασία πώλησης όπως προβλέπεται στην παράγρ. 4 του άρθρου 11 του Κώδικα.

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Τρόφιμα που περιέχουν ένα ή περισσότερα πρόσθετα σάκχαρα και ταυτόχρονα ένα ή περισσότερα γλυκαντικά κατά την έννοια του άρθρου 68 του Κώδικα

Ένδειξη

«Με σάκχαρα και γλυκαντικά»

Η ένδειξη αυτή συνοδεύει την ονομασία πώλησης όπως προβλέπεται στην παράγρ. 4 του άρθρου 11 του Κώδικα.

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Τρόφιμα που περιέχουν ασπαρτάμη

Ένδειξη

«Περιέχει πηγή φαινυλαλανίνης»

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί πολυόλες σε ποσοστό μεγαλύτερο του 10% Ένδειξη

«Η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να έχει καθαρτικά αποτελέσματα».

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Είδη ζαχαροπλαστικής ή ποτά που περιέχουν γλυκυρριζικό οξύ ή το μετά αμμωνίου άλας του λόγω προσθήκης της ουσίας (των ουσιών) ως τοιαύτης (ως τοιαύτων) ή του φυτού γλυκύρριζα *Glycyrrhiza glabra*, με συγκέντρωση ίση με ή ανώτερη από 100mg/kg ή 10mg/l. Ένδειξη

Η φράση «περιέχει γλυκύρριζα» προστίθεται αμέσως μετά τον κατάλογο των συστατικών, εκτός εάν ο όρος «γλυκύρριζα» περιλαμβάνεται ήδη στον κατάλογο των συστατικών ή στην ονομασία υπό την οποία πωλείται το προϊόν. Εάν δεν υπάρχει κατάλογος συστατικών, η ένδειξη τοποθετείται δίπλα στην ονομασία με την οποία πωλείται το προϊόν.

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Είδη ζαχαροπλαστικής που περιέχουν γλυκυρριζικό οξύ ή το μετά αμμωνίου άλας του λόγω προσθήκης της ουσίας (των ουσιών) ως τοιαύτης (ως τοιαύτων) ή του φυτού γλυκύρριζα *Glycyrrhiza glabra*, με συγκέντρωση ίση με ή ανώτερη από 4g/kg.

Ένδειξη

Το ακόλουθο μήνυμα πρέπει να προστεθεί μετά τον κατάλογο των συστατικών: «περιέχει γλυκύρριζα - να αποφεύγεται η υπερβολική κατανάλωση σε περίπτωση υπέρτασης». Εάν δεν υπάρχει κατάλογος των συστατικών, η ένδειξη τοποθετείται δίπλα στην ονομασία με την οποία πωλείται το προϊόν.

Τύπος ή κατηγορία τροφίμων

Ποτά που περιέχουν γλυκυρριζικό οξύ ή το μετά αμμωνίου άλας του λόγω προσθήκης της ουσίας (των ουσιών) ως τοιαύτης (ως τοιαύτων) ή του φυτού γλυκύρριζα *Glycyrrhiza glabra*, με συγκέντρωση ίση με ή ανώτερη από 50mg/kg ή 300mg/l, στην περίπτωση ποτών με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα ανώτερη του 1,2% κατ' όγκο. **1 Ένδειξη

Το ακόλουθο μήνυμα πρέπει να προστεθεί μετά τον κατάλογο των συστατικών: «περιέχει γλυκύρριζα - να αποφεύγεται η υπερβολική κατανάλωση σε περίπτωση υπέρτασης». Εάν δεν υπάρχει κατάλογος των συστατικών, η ένδειξη τοποθετείται δίπλα στην ονομασία με την οποία πωλείται το προϊόν. (*) Η τιμή ισχύει για το προϊόν όπως προτείνεται έτοιμο για κατανάλωση ή όπως ανασυστήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή."

Άρθρο: 11Α

Ημ/νία: 06.07.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ - ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Διαθρεπτική Επισήμανση

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την ΑΧΣ 843/91 (ΦΕΚ Β΄ 80/12.2.1992)σε εναρμόνιση προς την οδηγία 90/496/ΕΟΚ. -Στο τέλος του εδαφ. α της παρ. 6 προστέθηκε η εντός "" περίπτωση με την ΑΧΣ 108/2004, (ΦΕΚ Β΄ 1039/7.9.2004). -Το εδαφ. (ι) της παρ. 2 (και όχι της 4 όπως προφανώς εκ παραδρομής αναφέρεται), τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, στο εδαφ. α της παρ. 6 προστέθηκαν οι εντός "" περ., το παρ. τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με το παρ. 1 και προστέθηκε παρ. 2 με την ΑΧΣ 158/2009 (ΦΕΚ Β΄ 1341/6.7.2009).

Κείμενο Άρθρου

1. α) Το παρόν άρθρο αφορά στην διαθρεπτική επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον τελικό καταναλωτή.

Εφαρμόζεται, επίσης, σε τρόφιμα που προορίζονται να διατεθούν σε εστιατόρια, νοσοκομεία, κυλικεία και άλλες παρόμοιες μονάδες ομαδικής εστίασης που στο εξής θα καλούνται "μονάδες ομαδικής εστίασης".

β) Το παρόν άρθρο δεν εφαρμόζεται:

- στα φυσικά μεταλλικά νερά και σε άλλα νερά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση
- στους ρυθμιστές διαίτας, συμπληρώματα διατροφής.

γ) Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των διατάξεων για την επισήμανση του άρθρου 6 του Κώδικα για τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή, καθώς και των ειδικών διατάξεων που ισχύουν στην περίπτωση τους.

2. Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοούνται ως:

α) "Διαθρεπτική επισήμανση": κάθε πληροφορία που εμφανίζεται στην επισήμανση και αφορά:

i) Στην ενεργειακή αξία (παρεχόμενη ενέργεια)

ii) Στις ακόλουθες θρεπτικές ουσίες:

- Πρωτεΐνες
- Υδατάνθρακες
- Λιπαρές ύλες
- Εδώδιμες ίνες
- Νάτριο
- Βιταμίνες και ανόργανα άλατα που απαριθμούνται στο παράρτημα, όταν περιέχονται στα τρόφιμα σε σημαντική ποσότητα, σύμφωνα με το εν λόγω παράρτημα.

β) Διαθρεπτικός ισχυρισμός: Κάθε παρουσίαση και διαφημιστικό μήνυμα που δηλώνει, υπαινίσσεται ή οδηγεί στο συμπέρασμα ότι κάποιο τρόφιμο έχει ιδιαίτερες θρεπτικές ιδιότητες σε σχέση με την ενέργεια (θερμιδική αξία) που:

- παρέχει,
- παρέχει σε μειωμένο ή αυξημένο ποσοστό ή
- δεν παρέχει

ή και σε σχέση με τις θρεπτικές ουσίες που:

- περιέχει,
- περιέχει σε μειωμένο ή αυξημένο ποσοστό ή
- δεν περιέχει

Ωστόσο, δεν συνιστά διαθρεπτικό ισχυρισμό, η ποιοτική ή ποσοτική αναφορά σε ορισμένες θρεπτικές ουσίες, εάν αυτή απαιτείται από τον Κώδικα.

γ) "Πρωτεΐνες": οι περιεχόμενες πρωτεΐνες που υπολογίζονται σύμφωνα με τον τύπο: πρωτεΐνη = ολικό άζωτο (KJELDAHL) x 6,25.

δ) "Υδατάνθρακες": όλοι οι υδατάνθρακες που μεταβολίζονται στον ανθρώπινο οργανισμό, συμπεριλαμβανομένων των πολυαλκοολών.

ε) "Σάκχαρα": όλοι οι μονοσακχαρίτες και δισακχαρίτες που περιέχονται στα τρόφιμα, εξαιρουμένων των πολυαλκοολών.

στ) "Λιπαρές ύλες": τα ολικά λιπίδια, συμπεριλαμβανομένων των φωσφολιπιδίων".

ζ) "Κορεσμένα λιπαρά οξέα": όλα τα λιπαρά οξέα χωρίς διπλό δεσμό.

η) "Μονοακόρεστα λιπαρά οξέα": όλα τα λιπαρά οξέα με ένα διπλό δεσμό (cis).

θ) "Πολυακόρεστα λιπαρά οξέα": όλα τα λιπαρά οξέα με διπλούς δεσμούς διαχωρισμένους από cis, cis - μεθυλενομάδες.

ι) «"Εδώδιμες ίνες": Ο ορισμός της ουσίας και, ενδεχομένως, των μεθόδων ανάλυσης περιλαμβάνεται στο παράρτημα II».

κ) "Μέση τιμή": Η τιμή που αντιπροσωπεύει καλύτερα την ποσότητα θρεπτικής ουσίας που περιέχεται σε συγκεκριμένο τρόφιμο, αφού ληφθεί υπόψη η ανοχή για τις εποχιακές διακυμάνσεις, τις καταναλωτικές συνήθειες καθώς και για άλλους παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την πραγματική τιμή.

3. α) Με την επιφύλαξη του εδαφίου (β) η διαθρεπτική επισήμανση είναι προαιρετική.

β) Όταν στην επισήμανση, την παρουσίαση ή τη διαφήμιση, με εξαίρεση τις συλλογικές διαφημιστικές εκστρατείες, περιλαμβάνεται διαθρεπτικός ισχυρισμός, η διαθρεπτική επισήμανση είναι υποχρεωτική.

4. Επιτρέπονται μόνο οι διαθρεπτικοί ισχυρισμοί που αναφέρονται στην ενεργειακή αξία και στις θρεπτικές ουσίες του υπεδαφίου II του εδαφίου (α) της παρ. 2, καθώς και στις ουσίες που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες των θρεπτικών αυτών ουσιών ή αποτελούν συστατικά τους.

5. α) Σε περίπτωση διαθρεπτικής επισήμανσης, οι πληροφορίες που πρέπει να παρέχονται είναι εκείνες της ομάδας 1 ή της ομάδας 2, με τη σειρά που αναφέρονται παρακάτω:

Ομάδα 1.

i. η ενεργειακή αξία

ii. η ποσότητα των πρωτεϊνών των υδατανθράκων, και των λιπαρών υλών.

Ομάδα 2

i. η ενεργειακή αξία

ii. η ποσότητα των πρωτεϊνών των υδατανθράκων των σακχάρων, των λιπαρών υλών, των κορεσμένων λιπαρών οξέων, των εδώδιμων ινών και του νατρίου.

β) Όταν ο διαθρεπτικός ισχυρισμός αφορά στα σάκχαρα, τα κορεσμένα λιπαρά οξέα, τις εδώδιμες ίνες ή το νάτριο, οι πληροφορίες που παρέχονται είναι εκείνες της ομάδας 2.

γ) Η διαθρεπτική επισήμανση μπορεί, επίσης να περιλαμβάνει τις ποσότητες ενός ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες:

- το άμυλο,

- τις πολυαλκοόλες,

- τα μονοακόρεστα λιπαρά οξέα,

- τα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα,

- τη χοληστερόλη,

- όλες τις βιταμίνες ή τα ανόργανα άλατα που απαριθμούνται στο παράρτημα και περιέχονται σε σημαντική ποσότητα, σύμφωνα με το εν λόγω παράρτημα.

δ) Είναι υποχρεωτική η αναγραφή ουσιών που ανήκουν σε μία από τις κατηγορίες των θρεπτικών ουσιών που αναφέρονται στα εδάφια (α) και (γ) ή αποτελούν συστατικά τους, όταν οι ουσίες αυτές αποτελούν το αντί του διαθρεπτικού ισχυρισμού.

Επιπλέον, όταν δηλώνεται η ποσότητα των πολυακόρεστων ή/και μονοακόρεστων ή/και το ποσοστό της χοληστερόλης, πρέπει να δηλώνεται, επίσης και η ποσότητα των κεκορεσμένων λιπαρών οξέων.

Η τελευταία αυτή ένδειξη δεν αποτελεί, στην περίπτωση αυτή, διαθρεπτικό ισχυρισμό κατά την έννοια του εδαφίου (β).

6. α) Η προς δήλωση ενεργειακή αξία υπολογίζεται με βάση τους ακόλουθους συντελεστές μετατροπής:

- υδατάνθρακες (εκτός από τις πολυαλκοόλες): 4 Kcal/g - 17 kJ/g, - πολυαλκοόλες: 2,4 Kcal/g - 10 kJ/g, - πρωτεΐνες: 4 Kcal/g - 17 kJ/g, - λιπαρές ύλες: 9 Kcal/g - 37 kJ/g, - αλκοόλη (αιθανόλη): 7 Kcal/g - 29 kJ/g, - οργανικά οξέα: 3 Kcal/g - 13 kJ/g, "- salatrims: 6 Kcal/g - 25 KJ/g" "-εδώδιμες (τροφικές) ίνες 2 Kcal/g - 8KJ/g - ερυθριτόλη 0 Kcal/g - 0KJ/g"

β) Η δήλωση της ενεργειακής αξίας και των περιεχομένων θρεπτικών ουσιών ή των συστατικών τους πρέπει να γίνεται με αριθμούς (αριθμητικά) Οι προς χρήση μονάδες είναι οι ακόλουθες:

- ενέργεια: kj και kcal.

- πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπαρές ύλες (εκτός από τη χοληστερόλη), εδώδιμες ίνες, νάτριο: γραμμάρια (g).

- χοληστερόλη: χιλιοστόγραμμα (mg).

- Βιταμίνες και ανόργανα άλατα: Οι μονάδες που ορίζονται στο παράρτημα. Τα στοιχεία εκφράζονται ανά 100 g ή 100 ml.

Επιπλέον, οι πληροφορίες αυτές μπορεί να αναγράφονται ανά

υποδεικνυόμενη στην ετικέτα δόση ή ανά μερίδα, με την προϋπόθεση ότι θα αναφέρεται και ο αριθμός των μερίδων που περιέχονται στη συσκευασία.

δ) Οι ανωτέρω πληροφορίες πρέπει να αναφέρονται στη μορφή υπό την οποία πωλείται το τρόφιμο. Όπου αυτό ενδεικνύεται οι πληροφορίες αυτές, μπορεί να αναφέρονται σε παρασκευασμένο τρόφιμο, με την προϋπόθεση ότι ο τρόπος παρασκευής θα περιγράφεται λεπτομερώς και ότι η πληροφορία θα αφορά στο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο.

ε) Οι πληροφορίες που αφορούν στις βιταμίνες και τα ανόργανα άλατα πρέπει, επίσης, να εκφράζονται σε ποσοστά επί τοις εκατό της συνιστώμενης ημερήσιας παροχής (ΣΗΠ), όπως καθορίζεται στο παράρτημα για τις ποσότητες που ορίζονται στο εδάφιο (γ).

Το ποσοστό επί τοις εκατό της συνιστώμενης ημερήσιας παροχής (ΣΗΠ) για τις βιταμίνες και τα ανόργανα άλατα μπορεί να αναφέρεται, επίσης, υπό μορφή γραφικής παράστασης που θα καθορισθεί.

στ) Στις περιπτώσεις που δηλώνονται τα σάκχαρα ή/και οι πολυαλκοόλες ή/και το άμυλο, η δήλωση ακολουθεί αμέσως μετά την αναφορά στους περιεχόμενους υδατάνθρακες, ως ακολούθως:

- υδατάνθρακες...g από τα οποία:

- σάκχαρα...g

- πολυαλκοόλες... g

- άμυλο... g

ζ) Στις περιπτώσεις που δηλώνεται η ποσότητα και/ή το είδος των λιπαρών οξέων και/ή η ποσότητα της χοληστερόλης, η δήλωση ακολουθεί αμέσως μετά την αναφορά στα ολικά λιπίδια ως ακολούθως:

- λιπαρές ύλες... g από τα οποία:

- κορεσμένα... g

- μονοακόρεστα... g

- πολυακόρεστα... g

- χοληστερόλη... mg

η) Οι αναγραφόμενες τιμές είναι οι μέσες τιμές που έχουν δεόντως καθορισθεί, κατά περίπτωση, με:

i. ανάλυση του τροφίμου που πραγματοποιείται από τον παραγωγό.

ii. υπολογισμό με βάση τις γνωστές ή τις πραγματικές μέσες τιμές των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν.

iii. υπολογισμούς με βάση γενικώς καθορισμένα και αποδεκτά δεδομένα. 7.α) Οι πληροφορίες που παρέχονται σύμφωνα με το παρόν άρθρο πρέπει να εμφανίζονται συγκεντρωμένες σε ένα μέρος υπό μορφή πίνακα, με τους αριθμούς σε κάθετη ευθυγράμμιση, αν το επιτρέπει ο χώρος. Σε περίπτωση έλλειψης χώρου, η αναγραφή γίνεται γραμμικά.

β) Οι πληροφορίες αυτές πρέπει ν' αναγράφονται και στα ελληνικά, σε εμφανή θέση και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

8. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου ισχύουν με την επιφύλαξη των διατάξεων της παρ. 3 του παρόντος και για τα μη προσσκευασμένα τρόφιμα που διατίθενται δίχως προσσκευασία για πώληση στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης ή τα τρόφιμα που συσκευάζονται επί τόπου κατά την πώλησή τους, κατόπιν αιτήματος του αγοραστή, ή προσσκευάζονται με προοπτική να

πωληθούν αμέσως. Σε όλες τις περιπτώσεις αυτές, οι πληροφορίες οι σχετικές με τις θρεπτικές ιδιότητες του τροφίμου αναγράφονται κατά τον τρόπο που ρητά αναφέρεται στο παρόν άρθρο, σε πινακίδα τοποθετημένη πλησίον του προς πώληση τροφίμου.

9. Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος άρθρου το ακόλουθο παράρτημα:

"ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Βιταμίνες και ανόργανα άλατα που μπορούν να αναφέρονται και συνιστώμενες ημερήσιες τροφικές δόσεις (ΣΗΔ)

Βιταμίνη Α (μg) 800 Χλώριο (mg) 800

Βιταμίνη D (μg) 5 Ασβέστιο (mg) 800

Βιταμίνη Ε (mg) 12 Φωσφόρος (mg) 700

Βιταμίνη Κ (μg) 75 Μαγνήσιο (mg) 375

Βιταμίνη C (mg) 80 Σίδηρος (mg) 14

Θειαμίνη (mg) 1,1 Ψευδάργυρος (mg) 10

Ριβοφλαβίνη (mg) 1,4 Χαλκός (mg) 1

Νιασίνη (mg) 16 Μαγγάνιο (mg) 2

Βιταμίνη Β6 (mg) 1,4 Φθόριο (mg) ,5

Φολικό οξύ (μg) 200 Σελήνιο (μg) 55

Βιταμίνη Β12 (μg) 2,5 Χρώμιο (μg) 40

Βιοτίνη (μg) 50 Μολυβδαίνιο (μg) 50

Παντοθενικό οξύ (mg) 6 Ιώδιο (μg) 150

Κάλιο (mg) 2000

Κατά κανόνα, η ποσότητα που θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη για να αποφασιστεί ποια θεωρείται σημαντική ποσότητα αντιστοιχεί στο 15 % της συνιστώμενης δόσης όπως αυτή καθορίζεται στο παρόν παράρτημα για 100 g ή 100 ml ή ανά συσκευασία αν η συσκευασία περιέχει μία μόνο μερίδα."

"ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Ορισμός των ουσιών που συνιστούν εδώδιμες (τροφικές) ίνες και μέθοδοι ανάλυσης όπως αναφέρεται στη παράγραφο 4 εδάφιο ι)

Ορισμός των ουσιών που συνιστούν εδώδιμες ίνες

Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου νοούνται ως "εδώδιμες ίνες" τα υδατανθρακικά πολυμερή με τρία ή περισσότερα μονομερή, που δεν πέπτονται ούτε απορροφώνται από το λεπτό έντερο του ανθρώπινου οργανισμού και εμπίπτουν στις ακόλουθες κατηγορίες: - εδώδιμα υδατανθρακικά πολυμερή που απαντώνται σε φυσική μορφή στα τρόφιμα όπως καταναλώνονται, - εδώδιμα υδατανθρακικά πολυμερή που έχουν ληφθεί από πρώτες ύλες τροφίμων με φυσικά, ενζυματικά ή χημικά μέσα και έχουν ωφέλιμη επίδραση στη φυσιολογία του οργανισμού, η οποία έχει καταδειχθεί με επιστημονικά στοιχεία γενικής αποδοχής - εδώδιμα συνθετικά υδατανθρακικά πολυμερή που έχουν ωφέλιμη επίδραση στη φυσιολογία του οργανισμού, η οποία έχει καταδειχθεί με επιστημονικά στοιχεία γενικής αποδοχής."

Άρθρο: 12

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Δειγματοληψία Τροφίμων: Όροι, Συνθήκες, Υποχρεώσεις

Κείμενο Άρθρου

1. Η δειγματοληψία διενεργείται πάντοτε από δύο (2) τουλάχιστον εντεταλμένους για το σκοπό αυτό υπαλλήλους της αρμόδιας ή των αρμοδίων Υπηρεσιών. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να διενεργηθεί

δειγματοληψία και από εντεταλμένους χημικούς του Γ.Χ.Κ.

2. Τα σχετικά με την ενέργεια για τη λήψη δειγμάτων, που προορίζονται να εξεταστούν από το Γ.Χ.Κ., ρυθμίζει, κατευθύνει και καθοδηγεί η αρμόδια Τεχνική Υπηρεσία του Υπουργείου Εμπορίου σε συνεννόηση μ' αυτό και κατά τρόπο ανάλογο με τις εκάστοτε περιπτώσεις, τη σκοπιμότητα καθώς και τη δυναμικότητα των εργαστηρίων του.

3. Δειγματοληψία ενεργείται σε όλα τα είδη, που υπόκεινται σύμφωνα με το Νόμο σε έλεγχο, όχι μόνο όταν υπάρχει υπόνοια ότι αυτά είναι νοθευμένα ή επιβλαβή για τη Δημόσια Υγεία αλλά και όταν κρίνει αυτό σκόπιμο η αρμόδια Υπηρεσία προς το σκοπό προληπτικού ελέγχου.

4. Δείγματα είναι δυνατόν να παίρνονται από καταστήματα, αποθήκες, αγορές, εργαστήρια, ψυγεία, φορτηγά αμάξια και, γενικά μεταφορικά μέσα, πλανόδιους πωλητές και γενικότερα από οποιοδήποτε μέρος, όπου αποθηκεύονται για πώληση, πωλούνται ή εκθέτονται για πώληση τα είδη που πρόκειται να εξεταστούν. Επίσης δείγματα είναι δυνατόν να παίρνονται και από είδος που μόλις έχει προμηθευτεί καταναλωτής και υπόκειται σε έλεγχο. Στην περίπτωση αυτή ο προμηθευτής είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει τα είδη που αποδεδειγμένα έχουν χορηγηθεί απ' αυτόν και έχουν δειγματιστεί από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

5. Εκείνοι που κατέχουν με οποιοδήποτε τρόπο εμπορεύσιμα είδη, που υπόκεινται σε δειγματοληψία, ή οι πράκτορες μεταφορών αυτών ή και οι μεταφορείς, γενικά, τέτοιων ειδών έχουν υποχρέωση να διευκολύνουν τα όργανα που είναι εντεταλμένα για τη δειγματοληψία (αγορανομικά όργανα, χημικούς, αστυκτηνιάτρους κ.λ.π.), δίνοντας κάθε σχετική πληροφορία και δείχνοντας σε πρώτη ζήτηση τα αντίστοιχα τιμολόγια αγοράς ή φορτωτικές ή κάθε έγγραφο σχετικό με το είδος που δειγματίζεται.

6. Εκείνοι που αρνούνται ή, με οποιοδήποτε τρόπο, αντιδρούν στη διενέργεια της παραπάνω εντεταλμένης δειγματοληψίας καθώς και εκείνοι που σκόπιμα δίνουν ψευδείς ή παραπλανητικές πληροφορίες για το είδος που δειγματίζεται, υπόκεινται στις ποινικές κυρώσεις που προβλέπονται από το Νόμο.

7. Η δειγματοληψία πρέπει να ενεργείται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα, κατά τρόπο ώστε το δείγμα που παίρνεται να αντιπροσωπεύει κατά το δυνατόν πληρέστερα τη μέση σύσταση του είδους που δειγματίζεται και να διασφαλίζεται το αναλλοίωτο και αλύμαντό του.

8. Τα δείγματα παίρνονται, με σκοπό την εξέτασή τους από τις Υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ. ή, κατά περίπτωση, από τις αρμόδιες Υγειονομικές Αρχές, πάντοτε εις διπλούν, με εξαίρεση τον άρτο, για τον οποίο γίνεται μνεία στο οικείο Κεφάλαιο του παρόντα Κώδικα.

9. Σε περιπτώσεις, που αυτοί που διενεργούν τη δειγματοληψία διαπιστώνουν εμφανή ακαταλληλότητα ή αλλοίωση μέρους του είδους που δειγματίζεται, παίρνεται χωριστά δείγμα εις διπλούν, εφόσον τούτο είναι εφικτό ή διαφορετικά εις απλούν από το εμφανώς ακατάλληλο ή αλλοιωμένο μέρος, χωρίς να τηρείται η παραπάνω αρχή της μέσης σύστασης της παραγράφου 7 και στη συνέχεια συντάσσεται ιδιαίτερο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που αναφέρει τις λεπτομέρειες της παραπάνω περίπτωσης. Η υπόλοιπη ποσότητα του είδους δειγματίζεται χωριστά σύμφωνα με την κανονική διαδικασία και συντάσσεται επίσης ιδιαίτερο πρωτόκολλο δειγματοληψίας, που περιγράφει το περιστατικό και τη σχέση αυτού προς το πρωτόκολλο και δείγμα της ειδικής, όπως παραπάνω, περίπτωσης. Η προσκόμιση και η εξέταση των παραπάνω δειγμάτων πραγματοποιείται στο συντομότερο δυνατό χρόνο και τα αποτελέσματα εξέτασης και των δύο δειγμάτων τίθενται υπόψη του Α.Χ.Σ. και ΚΕ.Σ.Υ. προς γνωμοδότηση.

10. Εφόσον υπάρχει ανάγκη μικροβιολογικού ή τοξικολογικού ελέγχου (δηλητηριάσεις κ.λπ.) πρέπει να παίρνονται χωριστά δείγματα, σύμφωνα με τις Υγειονομικές Διατάξεις, τα οποία στέλνονται το γρηγορότερο για εξέταση στα αρμόδια Υγειονομικά Εργαστήρια.

11. Κατά τις δειγματοληψίες, που διενεργούνται από επιτροπές στα διάφορα ιδρύματα (νοσοκομεία, σχολές κ.λ.π.) πρέπει να τηρούνται απαραίτητα όλοι οι όροι και διατάξεις του παρόντα Κώδικα στις δε επιτροπές να συμμετέχει χημικός ή ελλείψει αυτού, γιατρός ή κτηνίατρος.

12. Τα σχετικά με τη δειγματοληψία και εξέταση, γενικά, εισαγομένων και εξαγομένων τροφίμων ρυθμίζονται με τελωνειακές και άλλες διατάξεις.

Άρθρο: 12Α

Ημ/νία: 21.03.2002

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Αρθρου

Επίσημος Έλεγχος Τροφίμων

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την ΑΧΣ 11/92 (ΦΕΚ Β' 313/8.5.1992) και ισχύει από 08.05.1992.-Οι παράγραφοι 10-15 συμπληρώθηκαν με την ΥΑ 34258 οικ. (ΦΕΚ Β' 355/21.3.2002).

Κείμενο Αρθρου

1. α)"Επίσημος έλεγχος τροφίμων" καλούμενος στο εξής "έλεγχος", νοείται ο έλεγχος που διενεργούν οι αρμόδιες αρχές προκειμένου να εξακριβωθεί κατά πόσον

- τα τρόφιμα,

- τα πρόσθετα τροφίμων, οι βιταμίνες, τα ανόργανα άλατα, τα

ιχνοστοιχεία και τα άλλα πρόσθετα που προορίζονται να πωληθούν ως έχουν,

- τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σ' επαφή με τρόφιμα, πληρούν τις διατάξεις που αποσκοπούν στην πρόληψη των κινδύνων για τη δημόσια υγεία, στην εξασφάλιση της θεμιτής φύσης των εμπορικών συναλλαγών ή στην προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών, καθώς και τις διατάξεις που έχουν ως αντί την ενημέρωσή τους.

β) Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των διατάξεων που θεσπίζονται στα πλαίσια ειδικότερων κοινοτικών ρυθμίσεων.

γ) Το παρόν άρθρο δεν εφαρμόζεται στους μετρολογικούς ελέγχους.

2. α) Τα προϊόντα που προορίζονται ν' αποσταλούν σε άλλα Κράτη-Μέλη ελέγχονται με την ίδια επιμέλεια όπως και εκείνα που διατίθενται στο εμπόριο στο ελληνικό έδαφος.

β) Από τον έλεγχο δεν εξαιρούνται προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή εκτός της Κοινότητας.

3.α) Ο έλεγχος διενεργείται:

- σε τακτικά διαστήματα και

- σε περιπτώσεις που υπάρχουν υπόνοιες ότι τα προϊόντα δεν πληρούν τις ισχύουσες διατάξεις.

β) Ο έλεγχος διενεργείται τηρουμένης της αρχής της αναλογικότητας σε σχέση με τον επιδιωκόμενο στόχο.

γ) Ο έλεγχος εκτείνεται σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της παρασκευής, της εισαγωγής στη χώρα μας από τρίτες χώρες, της επεξεργασίας, της αποθήκευσης, της μεταφοράς, της διανομής και της εμπορίας.

δ) Ο έλεγχος διενεργείται κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση.

ε) Η αρμόδια αρχή επιλέγει, σε κάθε περίπτωση μεταξύ των στάδιων που απαριθμούνται στο εδάφιο (γ), το στάδιο ή τα στάδια που είναι τα πλέον κατάλληλα για την προβλεπόμενη έρευνα.

4. Ο έλεγχος συνίσταται σε μια ή περισσότερες από τις ακόλουθες πράξεις, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται από τις παραγράφους 5 έως 8, σε συνάρτηση με την προβλεπόμενη έρευνα:

- επιθεώρηση,

- δειγματοληψία και ανάλυση,

- έλεγχος της υγιεινής του προσωπικού,

- εξέταση του έγγραφου και αποδεικτικού υλικού,

- εξέταση του συστήματος ελέγχου που τυχόν εφαρμόζει η επιχείρηση και των αποτελεσμάτων που προκύπτουν.

5.α) Στην επιθεώρηση υποβάλλονται:

- η κατάσταση των οικοπέδων, των αποθηκών, των γραφείων, των εγκαταστάσεων και των γύρω χώρων, καθώς και των μεταφορικών μέσων, εξοπλισμών και μηχανημάτων και η χρήση αυτών στα διάφορα στάδια που απαριθμούνται στο εδάφιο (γ) της παραγράφου 3,

- οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα πρόσθετα τροφίμων και τεχνολογικά βοηθήματα ή άλλα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ή παραγωγή των τροφίμων,
- τα ημικατεργασμένα προϊόντα,
- τα τελικά προϊόντα,
- τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σ' επαφή με τρόφιμα,
- τα υλικά και οι τρόποι καθαρισμού και συντήρησης και τα λοιμοκτόνα (PESTICIDES),
- οι χρησιμοποιούμενες διαδικασίες παρασκευής ή επεξεργασίας τροφίμων, - η επισήμανση και η παρουσίαση τροφίμων, και
- τα μέσα συντήρησης.

β) Οι ενέργειες που αναφέρονται στο εδάφιο (α) μπορούν να

συμπληρώνονται, εν ανάγκη, με:

- ακρόαση του υπευθύνου της επιχείρησης στην οποία διεξάγεται η επιθεώρηση, καθώς και των προσώπων που εργάζονται για λογαριασμό της επιχείρησης αυτής,
- σημείωση των τιμών που έχουν καταγράψει τα όργανα μέτρησης, τα οποία χρησιμοποιεί η επιχείρηση,
- ελέγχους, οι οποίοι θα διενεργούνται από την αρμόδια αρχή, με τα δικά της όργανα, επί των μετρήσεων που έχουν πραγματοποιηθεί με όργανα μέτρησης της επιχείρησης.

6. Στον έλεγχο της υγιεινής του προσωπικού υποβάλλονται τα άτομα που κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους, έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα υλικά και προϊόντα που αναφέρονται στο εδάφιο (α) (δεύτερη έως έκτη παύλα) της παραγράφου 5.

Σκοπός του ελέγχου αυτού είναι να εξακριβωθεί κατά πόσο πληρούνται οι όροι υγιεινής, όσον αφορά στην ατομική καθαριότητα και την ενδυμασία. Ο έλεγχος αυτός πραγματοποιείται ανεξάρτητα από τις ιατρικές εξετάσεις.

7.α) Οι υπάλληλοι στους οποίους έχει ανατεθεί ο έλεγχος μπορούν να λάβουν γνώση του έγγραφου υλικού που κατέχουν τα φυσικά και νομικά πρόσωπα κατά τα διάφορα στάδια που απαριθμούνται στο εδάφιο (γ) της παραγράφου 3.

β) Οι υπάλληλοι στους οποίους έχει ανατεθεί ο έλεγχος μπορούν, επίσης, να κρατούν αντίγραφα του συνόλου ή μέρους του έγγραφου υλικού που τους υποβάλλεται για εξέταση.

γ) Όταν οι αρμόδιοι για τον έλεγχο υπάλληλοι διαπιστώνουν ή έχουν υποψίες για κάποια παράβαση, λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα.

δ) Οι υπάλληλοι στους οποίους έχει ανατεθεί ο έλεγχος υποχρεούνται να τηρούν το επαγγελματικό απόρρητο.

8. α) Οι αρμόδιες για τον έλεγχο αρχές καταρτίζουν προγράμματα προβλέψεων στα οποία καθορίζονται η φύση και η συχνότητα των ελέγχων που πρέπει να διενεργούνται, κατά τακτά χρονικά διαστήματα, σύμφωνα με την παράγραφο 3, επί μια καθορισμένη περίοδο.

β) Κάθε χρόνο, πριν από την 1η Μαΐου, το Γενικό Χημείο του Κράτους διαβιβάζει στην Επιτροπή κάθε χρήσιμη πληροφορία σχετικά με την εκτέλεση, κατά τον προηγούμενο χρόνο, των προγραμμάτων που αναφέρονται στο εδάφιο (α) διευκρινίζοντας:

- τα κριτήρια που ενέπνευσαν την εκπόνηση των προγραμμάτων αυτών, - τον αριθμό και τη φύση των διενεργηθέντων ελέγχων, και
- τον αριθμό και τη φύση των διαπιστωθεισών παραβάσεων.

9. Η διενέργεια των ανωτέρω ελέγχων πραγματοποιείται κατά περίπτωση από τις αρμόδιες υπηρεσίες των Υπουργείων Οικονομικών, Υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, Γεωργίας, Βιομηχανίας, Ενέργειας, Τεχνολογίας και Εμπορίου και Δημόσιας Τάξης.

"10. Για την αποτελεσματική διεξαγωγή του επισήμου ελέγχου τροφίμων οι αρμόδιες Αρχές, όπως ορίζονται στην παράγραφο 1 της υπ' αριθ. 764/23.11.2000 απόφασης του Υπουργού Ανάπτυξης, διαθέτουν ή έχουν τη δυνατότητα να συνεργάζονται με επαρκή αριθμό υπαλλήλων με τα δέοντα προσόντα και πείρα ιδίως σε τομείς όπως της χημείας, της χημείας τροφίμων, της κτηνιατρικής, της

ιατρικής, της μικροβιολογίας τροφίμων, της υγιεινής τροφίμων, της τεχνολογίας τροφίμων και της νομικής.

11. α. Τα επίσημα εργαστήρια όπου διενεργούνται οι έλεγχοι, πρέπει να πληρούν τα γενικά κριτήρια λειτουργίας των εργαστηρίων δοκιμών που καθορίζονται στο Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45001, το οποίο συμπληρώνεται από τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας και τη δειγματοληπτική επιθεώρηση της συμμόρφωσής τους, από το προσωπικό το επιφορτισμένο με τη διασφάλιση της ποιότητας, σύμφωνα με τις αρχές της ορθής εργαστηριακής πρακτικής αριθ. 2 και αριθ. 7 του ΟΟΣΑ, όπως καθορίζεται στο τμήμα II του παραρτήματος 2 της απόφασης του ΟΟΣΑ της 12ης Μαΐου 1991 σχετικά με την αμοιβαία αποδοχή στοιχείων για την αξιολόγηση των χημικών ουσιών.

β. Κατά την αξιολόγηση των επίσημων εργαστηρίων ελέγχων πρέπει να εφαρμόζονται τα κριτήρια που καθορίζει το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45002 και να εφαρμόζονται, όταν απαιτείται, συστήματα ελέγχου επάρκειας.

γ. Η αξιολόγηση των εργαστηρίων του επίσημου ελέγχου γίνεται από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ.) ή από άλλο επίσημο φορέα διαπίστευσης άλλου κράτους μέλους της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι φορείς αυτοί πρέπει να πληρούν τα γενικά κριτήρια που καθορίζονται στο Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45003 για τους φορείς διαπίστευσης εργαστηρίων.

δ. Η διαπίστευση και η αξιολόγηση των επίσημων εργαστηρίων ελέγχου μπορεί να συνδέεται με μεμονωμένους ελέγχους ή σύνολα ελέγχων.

ε. Κάθε ενδεχόμενη παρέκκλιση σε ότι αφορά την αξιολόγηση εργαστηρίων για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων θεσπίζεται σύμφωνα με την διαδικασία του άρθρου 8 της οδηγίας 93/99/ΕΟΚ (ΕΕL 290/14 της 24.11.93).

12. Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται από τα επίσημα εργαστήρια, στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου των τροφίμων, επικυρώνονται όταν είναι δυνατόν, με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

i) Εξειδίκευση

ii) Ακρίβεια (accuracy)

iii) Αξιοπιστία (precision) ή μεταβλητότητα της ενδοεργαστηριακής επαναληψιμότητας και διεργαστηριακής αναπαραγωγιμότητας (στο ίδιο ή διαφορετικά εργαστήρια).

iv) Οριο ανίχνευσης

v) Ευαισθησία

vi) Ευκολία εκτέλεσης και εφαρμογής

vii) Άλλα κριτήρια που μπορεί να επιλέγονται ανάλογα με τις ανάγκες. Οι τιμές που καθορίζουν την αξιοπιστία που αναφέρεται στο σημείο (iii) πρέπει να λαμβάνονται μετά από συγκριτική δοκιμασία διενεργούμενη κατά προτίμηση, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 5725 (αξιοπιστία μεθόδων ανάλυσης). Προς το σκοπό αυτό οι τιμές της επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας εκφράζονται κατά τρόπο διεθνώς αναγνωρισμένο, όπως ορίζονται στο ISO 5725. Οι μέθοδοι ανάλυσης που μπορούν ομοίωμα να εφαρμοστούν σε διάφορες ομάδες προϊόντων θα πρέπει να προτιμώνται από τις μεθόδους που μπορούν να εφαρμοστούν μόνο σε ειδικά προϊόντα.

13. Οι αρμόδιες Αρχές συνεργάζονται με τους ειδικούς υπαλλήλους που διορίζει η Επιτροπή με γραπτή εξουσιοδότηση για την παρακολούθηση και αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας και της ισοδυναμίας των ελέγχων στα τρόφιμα και παρέχουν σ' αυτούς την απαραίτητη συνδρομή προκειμένου να εκπληρώσουν τα καθήκοντά τους. Οι κοινοτικοί επιθεωρητές μπορούν να συνοδεύουν τους εντεταλμένους για τον έλεγχο υπαλλήλους κατά την εκτέλεση του επίσημου ελέγχου τροφίμων. Σε κάθε περίπτωση, οι υπάλληλοι των αρμοδίων Αρχών παραμένουν υπεύθυνοι για τη διεξαγωγή των ελεγκτικών δραστηριοτήτων. Οι οριζόμενοι υπάλληλοι της Επιτροπής τηρούν τους κανόνες και την πρακτική που οφείλουν να ακολουθούν οι Ελληνικές Ελεγκτικές Αρχές.

14. α. Οι αρμόδιες Αρχές παρέχουν αμοιβαία διοικητική συνδρομή στις αρμόδιες για τον έλεγχο των τροφίμων Αρχές των άλλων κρατών μελών, για όλες τις διαδικασίες επιτήρησης, όσον αφορά τις νομικές διατάξεις και τα ποιοτικά πρότυπα που εφαρμόζονται στα τρόφιμα, καθώς και σε όλες τις διαδικασίες για παραβάσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων.

β. Για τη διευκόλυνση της διοικητικής συνδρομής, ορίζεται ως σημείο επαφής ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Το σημείο επαφής πραγματοποιεί τις δέουσες επαφές με τα σημεία επαφής των άλλων κρατών μελών, βοηθά και συντονίζει την επικοινωνία ή ειδικότερα τη διαβίβαση και παραλαβή των αιτήσεων συνδρομής. Οι πληροφορίες διαβιβάζονται είτε μέσω του σημείου επαφής ή άμεσα, όταν ενδείκνυται.

γ. Οι αιτήσεις διοικητικής συνδρομής είναι αιτιολογημένες και παρέχεται στον αιτούντα φορέα κάθε απαραίτητη πληροφορία, που θα του επιτρέψει να εγγυηθεί την τήρηση των νομικών διατάξεων και των ποιοτικών προτύπων που ισχύουν για τα τρόφιμα εντός της δικαιοδοσίας του.

Δεν παρέχονται στοιχεία που αποτελούν αντικείμενο διαδικασίας ενώπιον δικαστηρίων και δεν μπορούν να ανακοινωθούν.

δ. Όταν, κατά την ανταλλαγή πληροφοριών, διαπιστώνεται ότι ενδέχεται να υπάρξει περίπτωση μη συμμόρφωσης προς την κοινοτική νομοθεσία ή τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας του κράτους μέλους παραλαβής ή αποστολής, η αρμόδια Αρχή του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου πραγματοποιήθηκε η ισχυριζόμενη μη συμμόρφωση υποβάλλει αναφορά σε εύθετο χρόνο, στην αρμόδια Αρχή του άλλου κράτους μέλους:

- σχετικά με κάθε δράση που έχει, ενδεχομένως, αναληφθεί για την ισχυριζόμενη μη συμμόρφωση και επίσης

- σχετικά με κάθε δράση που έχει αναληφθεί, συμπεριλαμβανομένων των τυχόν δράσεων για την πρόληψη της επανάληψης της ισχυριζόμενης μη συμμόρφωσης. Αντίγραφο της αναφοράς αυτής μπορεί να αποσταλεί στην Επιτροπή, κατόπιν πρωτοβουλίας είτε του διαβιβάζοντα, είτε του παραλαμβάνοντα κράτους μέλους. Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται με την επιφύλαξη της απόφασης 89/45/Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για τους κινδύνους που απορρέουν από τη χρήση καταναλωτικών προϊόντων και της κοινοτικής νομοθεσίας για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων, όπως εναρμονίστηκε με την υπ' αριθμ. ΦΙ-503 Κοινή Υπουργική Απόφαση "Γενική Ασφάλεια των Προϊόντων - Εναρμόνιση με την οδηγία του Συμβουλίου 92/59/ΕΟΚ της 29ης Ιουνίου 1992" (ΦΕΚ Β' 98/19.2.96).

15. α. Οι πληροφορίες που παρέχονται σύμφωνα με την προηγούμενη παράγραφο, υπό οποιαδήποτε μορφή, καλύπτονται από το επαγγελματικό απόρρητο. Σε ποινικές διαδικασίες, οι πληροφορίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μετά από προηγούμενη συναίνεση του κράτους αποστολής σύμφωνα με τις διεθνείς συμβάσεις και συμφωνίες περί αμοιβαίας δικαστικής συνδρομής σε ποινικές υποθέσεις για τα κράτη που είναι συμβαλλόμενα μέρη αυτών.

β. Σε περίπτωση που δεν μπορεί να παρεμποδισθεί η πρόσβαση στις πληροφορίες και άλλων προσώπων πέραν των αρμοδίων για τον έλεγχο των τροφίμων Αρχών, το γεγονός αυτό πρέπει να ανακοινώνεται κατά τη στιγμή της αίτησης ή κατά την ανταλλαγή των πληροφοριών μεταξύ των αρμοδίων Αρχών των κρατών μελών. Οι Ελληνικές Αρχές, εφ' όσον το κράτος μέλος παραλαβής δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει τη μη διάδοση των πληροφοριών, μπορούν να αρνηθούν την παροχή των πληροφοριών αυτών, εφ' όσον κρίνουν ότι συντρέχουν λόγοι επαγγελματικού και εμπορικού απόρρητου. Κάθε άρνηση παροχής πληροφοριών βάσει αυτής της παραγράφου πρέπει να αιτιολογείται."

Άρθρο: 12Γ

Ημ/νία: 31.08.2004

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΧΥΔΗΝ ΥΓΡΩΝ ΕΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΛΙΠΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Θαλάσσια μεταφορά χύδην υγρών ελαίων και λιπών

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 190/97 (ΦΕΚ Β' 870/2.10.1997) και ισχύει από 12.2.1996.-Η παραγρ. 1 του παρόντος άρθρου και το παράρτημα τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την Υ.Α. 289/2004, (ΦΕΚ Β' 1328/31.8.2004).

Κείμενο Άρθρου

"1. Το παρόν άρθρο θεσπίζει παρέκκλιση από τις διατάξεις του κεφαλαίου IV, σημείο 2, δεύτερο εδάφιο του Παραρτήματος της ΚΥΑ 487/2000 "Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση προς την οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου" και καθορίζει ισοδύναμους όρους για τη διασφάλιση της προστασίας της δημόσιας υγείας και την ασφάλεια και υγιεινή των σχετικών τροφίμων."

2. Η μεταφορά με πλοία, χύδην υγρών ελαίων ή λιπών που πρόκειται να επεξεργαστούν και προορίζονται ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν, για ανθρώπινη κατανάλωση, επιτρέπεται σε δεξαμενές που δεν χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, υπό τους ακόλουθους όρους:

α. Σε περίπτωση που το έλαιο ή το λίπος μεταφέρεται σε δεξαμενή από ανοξειδωτο χάλυβα ή επενδεδυμένη με εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικός ισοδύναμο υλικό, η καταλληλότητα του οποίου θα διαπιστώνεται με πιστοποιητικό των αρμοδίων αρχών της χώρας παραγωγής του, το αμέσως

προηγούμενο φορτίο που μεταφέρθηκε στην ίδια δεξαμενή πρέπει να είναι τρόφιμο του καταλόγου των αποδεκτών προηγούμενων φορτίων που παρατίθεται στο Παράρτημα του παρόντος άρθρου.

β. Σε περίπτωση που το έλαιο ή το λίπος μεταφέρεται σε δεξαμενή κατασκευασμένη από άλλο υλικό από εκείνα που προβλέπονται στο εδάφιο α, τα τρία προηγούμενα μεταφερθέντα στις δεξαμενές αυτές φορτία πρέπει να είναι τρόφιμα ή να περιλαμβάνονται στον κατάλογο αποδεκτών προηγούμενων φορτίων που παρατίθεται στο Παράρτημα του παρόντος άρθρου.

3. Η μεταφορά με πλοία, χύδην υγρών ελαίων ή λιπών που δεν πρόκειται να μεταποιηθούν περαιτέρω και προορίζονται, ή ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση επιτρέπεται σε δεξαμενές που δεν

χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, υπό τους ακόλουθους όρους:

α. Η δεξαμενή είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα ή

επενδεδυμένη εποξειδική ρητίνη ή με τεχνικώς ισοδύναμο υλικό και

β. Τα τρία προηγούμενα φορτία που μεταφέρθηκαν στην ίδια δεξαμενή ήταν τρόφιμα.

4. Ο πλοίαρχος του πλοίου που μεταφέρει σε δεξαμενές χύδην υγρά έλαια και λίπη που προορίζονται, ή ενδέχεται, να χρησιμοποιηθούν για ανθρώπινη κατανάλωση, οφείλει να τηρεί ακριβή έγγραφα από τα οποία εμφανίζεται η φύση των τριών προηγούμενων φορτίων που μεταφέρθηκαν εντός των συγκεκριμένων δεξαμενών καθώς και η αποτελεσματικότητα της χρησιμοποιηθείσας διεργασίας καθαρισμού μεταξύ των διαδοχικών φορτίων.

5. Σε περίπτωση μεταφόρτωσης του φορτίου σε άλλο πλοίο, πέρα από τα απαιτούμενα σύμφωνα με την παράγραφο 4 έγγραφα, τα οποία θα του παραδίδει ο πλοίαρχος του παραδίδοντος πλοίου, ο πλοίαρχος του πλοίου στο οποίο έγινε η μεταφόρτωση τηρεί ακριβή έγγραφα που αποδεικνύουν ότι η μεταφορά των χύδην υγρών ελαίων και λιπών πριν από τη μεταφόρτωσή τους διεξήχθη σύμφωνα με τις διατάξεις των παραγράφων 2 και 3 και από τα οποία εμφανίζεται η αποτελεσματικότητα της χρησιμοποιηθείσας διεργασίας καθορισμού μεταξύ των διαδοχικών φορτίων στο προηγούμενο πλοίο.

6. Ο πλοίαρχος του πλοίου επιδεικνύει στις αρμόδιες αρχές τα έγγραφα που περιγράφονται στις παραγράφους 4 και 5 εφόσον του ζητηθούν. Σε κάθε φόρτωση ή εκφόρτωση χύδην υγρών ελαίων ή λιπών ο πλοίαρχος του πλοίου υποχρεούται να δηλώνει αυτή στην αρμόδια λιμενική αρχή, η οποία ακολούθως ενημερώνει την αρμόδια Δ/ση Υγιεινής.

7. Οσον αφορά τα πλοία, στους παραβάτες του παρόντος άρθρου ανεξάρτητα από τις συντρέχουσες αστικές και ποινικές κυρώσεις, επιβάλλονται και οι διοικητικές κυρώσεις του άρθρου 157 του Ν.Δ.187/73 (Φ.Ε.Κ. 261/Α/73) το πρώτο εδάφιο παράγραφος 1 το οποίον τροποποιήθηκε μεταγενέστερα και ισχύει σύμφωνα με το Π.Δ. 381/95 (Φ.Ε. Κ. 214/Α/95).

8. Η εκτέλεση του παρόντος άρθρου ανατίθεται στις αρμόδιες Λιμενικές, Υγειονομικές και Χημικές Υπηρεσίες που ασκούν ελέγχους από κοινού με πρωτοβουλία της Διεύθυνσης Υγιεινής.

9. Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος άρθρου το Παράρτημα που ακολουθεί:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

"ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ

Ουσία (συνώνυμα) αριθ. CAS Οξικό οξύ 64-19-7 Οξικός ανυδρίτης (αιθανοϊκός ανυδρίτης) 108-24-7 Ακετόνη (διμεθυλοκετόνη, 2-προπανόνη) 67-64-1 Όξινα έλαια και αποστάγματα λιπαρών οξέων - από φυτικά έλαια και λίπη ή και μείγματα αυτών, από ζωικά έλαια και λίπη και από λίπη και έλαια θαλασσίων οργανισμών

Υδροξείδιο του αμμωνίου (υδατικό διάλυμα αμμωνίας) 1336-21-6 Πολυφωσφορικό αμμώνιο 68333-79-9 10124-31-9 Έλαια και λίπη ζωικά, θαλασσίων οργανισμών και φυτικά και υδρογονωμένα (εκτός του ελαίου ανακαρδίου και του ακατέργαστου ταλλελαίου)

Κηρός (λευκός και κίτρινος) 8006-40-4 8012- μέλισσας 89-3 Βενζυλική (μόνο καθαρότητας βαθμού NF και αντιδραστηρίων) 100-51-6 Οξικοί βουτυλεστέρες (η-, δευτ-, τριτ-) 123-86-4 105-46-4 540-88-5 Το διάλυμα χλωριούχου ασβεστίου είναι αποδεκτό ως προηγούμενο 10043-52-4 φορτίο μόνο όταν το αμέσως προηγούμενο από αυτό φορτίο

περιλαμβάνεται στον κατάλογο και δεν υπόκειται σε παρόμοιους περιορισμούς Λιγνοσουλφονικό ασβέστιο 8061-52-7 Κηρός καντελίλα 8006-44-8 Κηρός (κηρός Βραζιλίας) 8015-86-9 Καρναούμπα

Κυκλοεξάνιο (εξαμεθυλένιο, εξαναφθένιο, εξαϋδροβενζόλιο) 110-82-7 Εποξειδωμένο σογιέλαιο (με περιεκτικότητα σε οξυγόνο οξιράνιου - ελάχιστη 7% και μέγιστη 8%) 8013-07-8 Αιθανόλη (αιθυλική αλκοόλη) 64-17-5 Οξικός (οξικός αιθέρας, οξικός εστέρας, νάφθα του 141-78-6 αιθυλεστέρας όξους)

2-Αιθυλεξανόλη (2-αιθυλεξυλική αλκοόλη) 104-76-7 Λιπαρά οξέα:

Αραχιδικό οξύ (εικοσανοϊκό οξύ) 506-30-9 Βεχενικό οξύ (εικοσιδυανικό οξύ) 112-85-6 Βουτυρικό οξύ (η-βουτυρικό οξύ, βουτανοϊκό οξύ, αιθυλοξικό οξύ, προπυλομυρμηκικό οξύ) 107-92-6 Καπρινικό οξύ (η-δεκανοϊκό οξύ) 334-48-5 Καπρονικό οξύ (η-εξανοϊκό οξύ) 142-62-1 Καπρυλικό οξύ (η-οκτανοϊκό οξύ) 124-07-2 Ερουκικό οξύ (cis-13-εικοσαδυενοϊκό οξύ) 112-86-7 Επτανοϊκό οξύ (η-επτανοϊκό οξύ) 111-14-8 Λαυρικό οξύ (λαουρικό οξύ, η-δωδεκανοϊκό οξύ) 143-07-7 Λαυρελαϊκό οξύ (λαουρελαϊκό οξύ, 9-δωδεκενοϊκό οξύ) 4998-71-4 Λινελαϊκό οξύ (9,12-δεκαοκταδιενοϊκό οξύ) 60-33-3 Λινολενικό οξύ (9,12,15-δεκαοκτατριενοϊκό οξύ) 463-40-1 Μυριστικό οξύ (η-δεκατετρανοϊκό οξύ) 544-63-8 Μυριστελαϊκό οξύ (9-δεκατετρενοϊκό οξύ) 544-64-9 Ελαϊκό οξύ (η-9-δεκαοκτενοϊκό οξύ) 112-80-1 Παλμιτικό οξύ (η-δεκαεξανοϊκό οξύ) 57-10-3 Παλμιτελαϊκό οξύ (cis-9-δεκαεξανοϊκό οξύ) 373-49-9 Πελαργονικό οξύ (η-εννεανοϊκό οξύ) 112-05-0 Κικινελαϊκό οξύ (cis-12-υδροξυ-9-δεκαοκτενοϊκό οξύ,

οξύ καστορελαίου) 141-22-0 Στεατικό οξύ (η-δεκαοκτανοϊκό οξύ) 57-11-4 Βαλεριανικό οξύ (η-πεντανοϊκό οξύ, βαλερικό οξύ) 109-52-4 Λιπαρές αλκοόλες:

Βουτυλική αλκοόλη (1-βουτανόλη, βουτυρική αλκοόλη) 71-36-3 Καπρονική αλκοόλη (1-εξανόλη, εξυλική αλκοόλη) 111-27-3 Καπρυλική αλκοόλη (1-η-οκτανόλη) 111-87-5 Κητυλική αλκοόλη - (αλκοόλη C-16, 1-δεκαεξανόλη, παλμιτική αλκοόλη, η-πρωτ. δεκαεξυλική αλκοόλη 36653-82-4 Δεκυλική αλκοόλη (1-δεκανόλη) 112-30-1 Ενανθυλική αλκοόλη (Επτυλική αλκοόλη, 1-επτανόλη) 111-70-6 Λαυρική αλκοόλη (λαουρική αλκοόλη, η-δωδεκανόλη, δωδεκυλική αλκοόλη) 112-53-8 Μυριστική αλκοόλη (1-δεκατετρανόλη, δεκατετρανόλη) 112-72-1 Εννευλική αλκοόλη (1-εννεανόλη, πελαργονική αλκοόλη,

οκτυλική καρβινόλη) 143-08-8 Ελαϊκή αλκοόλη (9-δεκαοκτενόλη) 143-28-2 Στεατική αλκοόλη (1-δεκαοκτανόλη) 112-92-5 Δεκατρυλική (1-δεκατριανόλη) 27458-92-0 αλκοόλη 112-70-9 Μείγματα λιπαρών αλκοολών:

Λαυριλομυριστική αλκοόλη (λαουρομυριστική αλκοόλη, μίγμα C12-C14) Κητυλοστεατυλική αλκοόλη (C16-C18)

Εστέρες λιπαρών οξέων - εστέρες παραγόμενοι από το συνδυασμό οιαδήποτε από τα προαναφερόμενα λιπαρά οξέα με οιαδήποτε από τις προαναφερόμενες λιπαρές αλκοόλες. Ως παραδείγματα αναφέρονται ο μυριστικός βουτυλεστέρας, ο παλμιτικός ελαύλεστέρας και ο στεατικός κητυλεστέρας

Μεθυλεστέρες λιπαρών οξέων:

Λαυρικός (λαυρικός)

μεθυλεστέρας (δωδεκανοϊκός μεθυλεστέρας) 111-82-0 Παλμιτικός μεθυλεστέρας (δεκαεξανοϊκός μεθυλεστέρας) 112-39-0 Στεατικός μεθυλεστέρας (δεκαοκτανοϊκό μεθύλιο) 112-61-8 Ελαϊκός μεθυλεστέρας (9-δεκαοκτενοϊκό μεθύλιο) 112-62-9 Μυρμηκικό οξύ (μεθανοϊκό οξύ) 64-18-6 Γλυκερίνη (γλυκερόλη) 56-81-5 Γλυκόλες:

Βουτανοδιόλη:

- 1,3 βουτανοδιόλη (1,3 βουτυλενογλυκόλη) 107-88-0 - 1,4 βουτανοδιόλη (1,4 βουτυλενογλυκόλη) 110-63-4 Πολυπροπυλενογλυκόλη (μοριακό βάρος μεγαλύτερο του 400) 25322-69-4 Προπυλενογλυκόλη [1,2 προπυλενογλυκόλη, 1,2-διυδροξυ-προπάνιο, 57-55-6 προπаноδιόλη 1,2-

μονοπροπυλενογλυκόλη (MPG), μεθυλογλυκόλη]

1,3-προπυλενογλυκόλη (τριμεθυλενογλυκόλη, προπано-1,3-διόλη) 504-63-2 η-Εππάνιο 142-82-5 η-Εξάνιο (τεχνικής καθαρότητας) 110-54-3 64742-49-0

Οξικός ισοβουτυλεστέρας 110-19-0 Ισοδεκανόλη (ισοδεκυλική αλκοόλη) 27458-94-2 Ισοοκτανόλη (ισοοκτυλική αλκοόλη) 26952-21-6 Ισοπροπτανόλη (ισοπροπυλική αλκοόλη, IPA) 67-63-0 Λιμονένιο (διπεντένιο) 138-86-3 Διάλυμα χλωριούχου μαγνησίου 7786-30-3 Μεθανόλη (μεθυλική αλκοόλη) 67-56-1 Μεθυλ-αιθυλκετόνη (βουτανόλη-2) 78-93-3 Μεθυλ-ισοβουτυλ-κετόνη (4-μεθυλο-πεντανόλη-2) 108-10-1 Μεθυλ-τριπ. Βουτυλ-αιθέρας (MBTE) 1634-04-4 Μελάσσα 57-50-1 Κηρός μοντάνα 8002-53-7 Κηρός παραφίνης 8002-74-2 63231-60-7 Πεντάνιο 109-66-0 Φωσφορικό οξύ (ο.φωσφορικό οξύ) 7664-38-2 Πόσιμο νερό, αποδεκτό ως προηγούμενο φορτίο μόνο εάν το αμέσως προηγούμενο από αυτό φορτίο περιλαμβάνεται στον παρόντα κατάλογο και δεν υπόκειται σε παρόμοιο περιορισμό

Υδροξείδιο του καλίου (καυστικό κάλιο) αποδεκτό ως 1310-58-3 προηγούμενο φορτίο μόνο εάν το αμέσως προηγούμενο

από αυτό φορτίο περιλαμβάνεται στον παρόντα κατάλογο

και δεν υπόκειται σε παρόμοιο περιορισμό

Οξικός εστέρας της n-προπανόλης 109-60-4 Τετραμερές προπυλένιο 6842-15-5 Προπυλική αλκοόλη (1-προπανόλη) 71-23-8 Υδροξείδιο του νατρίου (καυστικό νάτριο) αποδεκτό ως 1310-73-2 προηγούμενο φορτίο μόνο εάν το αμέσως προηγούμενο

από αυτό φορτίο περιλαμβάνεται στον παρόντα κατάλογο

και δεν υπόκειται σε παρόμοιο περιορισμό

Διοξείδιο του πυριτίου (μικροσίλικα) 7631-86-9 Πυριτικό νάτριο (υδρίαλος) 1344-09-8 Σορβιτόλη (D-σορβιτόλη, εξαϋδροξυ αλκοόλη, D-σορβίτης) 50-70-4 Θειικό οξύ 7664-93-9 Διάλυμα μίγματος νιτρικής ουρίας και νιτρικού αμμωνίου (UAN) Οινολάσπες (βινάσες, argol, argil, arcilla, weinstein) 868-14-4 Λευκά ορυκτέλαια 8042-47-5"

Άρθρο: 12Δ

Ημ/νία: 31.12.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΧΥΔΗΝ ΥΓΡΩΝ ΕΛΑΙΩΝ ΚΑΙ ΛΙΠΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Θαλάσσια μεταφορά χύδην ακατέργαστης ζάχαρης

Σχόλια

Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την ΑΧΣ 567/99 (ΦΕΚ Β΄ 2258/31.12.1999).

Κείμενο Άρθρου

"1. Το παρόν άρθρο θεσπίζει παρέκκλιση από τις διατάξεις του κεφαλαίου IV παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του Παραρτήματος της Οδηγίας

93/43/Ε.Ο.Κ. (άρθρο 128 ΤΟΛ Κώδικα Τροφίμων) και καθορίζει ισοδύναμους όρους για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας καθώς και της ασφάλειας και της υγιεινής των σχετικών τροφίμων.

2. Για τη θαλάσσια μεταφορά χύδην ακατέργαστης ζάχαρης που δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως τρόφιμο ή ως συστατικό τροφίμων προτού υποβληθεί σε αποτελεσματική διαδικασία πλήρους διύλισης (ραφινάρισμα). επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται βυτία ή / και δοχεία / δεξαμενές που δεν προορίζονται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων.

3. Τα βυτία ή / και τα δοχεία / δεξαμενές που αναφέρονται στην παράγραφο 2 πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

- Πριν από τη φόρτωση ακατέργαστης ζάχαρης, τα βυτία ή / και τα δοχεία /δεξαμενές καθαρίζονται αποτελεσματικά με σκοπό την απομάκρυνση των υπολειμμάτων των προηγούμενων φορτίων και άλλων ακαθαρσιών και επιθεωρούνται προκειμένου να εξακριβωθεί ότι τα προαναφερθέντα υπολείμματα έχουν όντως απομακρυνθεί.

- Το αμέσως προηγούμενο φορτίο πριν από την ακατέργαστη ζάχαρη δεν ήταν υγρό χύδην.

4. Ο πλοίαρχος του πλοίου που μεταφέρει σε βυτία ή / και σε δοχεία /δεξαμενές ακατέργαστη ζάχαρη οφείλει να τηρεί συνοδευτικά έγγραφα, στα οποία περιγράφεται αναλυτικά το αμέσως προηγούμενο φορτίο που μεταφέρθηκε εντός του συγκεκριμένου βυτίου ή / και δεξαμενής καθώς και πιστοποιητικό / βεβαίωση για τη μέθοδο και την αποτελεσματικότητα της χρησιμοποιηθείσας μεθόδου καθαρισμού πριν από τη μεταφορά ακατέργαστης ζάχαρης.

5. Τα έγγραφα αυτά πρέπει να συνοδεύουν το φορτίο σε όλα τα στάδια της μεταφοράς προς το διυλιστήριο, το οποίο διατηρεί αντίγραφο τους. Τα συνοδευτικά έγγραφα φέρουν ευκρινώς την ακόλουθη ανεξίτηλη σήμανση σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες "Το προϊόν αυτό πρέπει να υποβληθεί σε διύλιση (ραφινάρισμα) προτού χρησιμοποιηθεί για κατανάλωση από τον άνθρωπο".

6. Ο πλοίαρχος του πλοίου καθώς και ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων για τη διαδικασία διύλισης, επιδεικνύει στις αρμόδιες για τον έλεγχο των τροφίμων αρχές τα έγγραφα που περιγράφονται στις παραγράφους 4 και 5, εφόσον ζητηθούν. Σε κάθε φόρτωση ή εκφόρτωση ακατέργαστης ζάχαρης, ο πλοίαρχος του πλοίου υποχρεούται να δηλώσει αυτήν στην αρμόδια λιμενική αρχή, η οποία ακολούθως ενημερώνει την αρμόδια Διεύθυνση Υγιεινής.

7. Η ακατέργαστη ζάχαρη που έχει μεταφερθεί δια θαλάσσης εντός βυτίων ή / και δοχείων / δεξαμενών μη προοριζόμενων αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να υποβάλλεται σε αποτελεσματική διαδικασία πλήρους διύλισης προτού κριθεί κατάλληλη για χρήση ως τρόφιμο ή ως συστατικό τροφίμων.

8. Οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων για τη μεταφορά και τη διαδικασία διύλισης θεωρούν τη χρησιμοποιηθείσα μέθοδο καθαρισμού πριν από τη φόρτωση ακατέργαστης ζάχαρης ως ζωτικής σημασίας (κρίσιμο σημείο) για την ασφάλεια και την υγιεινή της υπέρλευκης ή

ραφινარიσμένης ζάχαρης, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση του προηγούμενου φορτίου που έχει μεταφερθεί εντός του βυτίου ή / και του δοχείου / δεξαμενής.

9. Οι παραβάτες των διατάξεων των παραγράφων 4 και 6 της παρούσας ανεξάρτητα από τις συντρέχουσες αστικές και ποινικές ευθύνες κατά την ισχύουσα νομοθεσία, υπόκεινται και στις κυρώσεις του άρθρου 157 του Ν.Δ. 187/73 (Φ.Ε.Κ. Α 261) όπως ισχύει.

10. Η εκτέλεση της παρούσας ανατίθεται στις αρμόδιες Λιμενικές, Υγειονομικές και Χημικές Υπηρεσίες που ασκούν ελέγχους από κοινού με πρωτοβουλία της Διεύθυνσης Υγιεινής."

Άρθρο: 13

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Λήψη Δειγμάτων - Συσκευασία και Σφράγιση

Κείμενο Άρθρου

1. Ανάλογα με το είδος και τη σύσταση του προϊόντος που δειγματίζεται, παίρνεται το ποσό δείγματος που απαιτείται και συσκευάζεται κατά τρόπο που εξασφαλίζει το αναλλοίωτο και αλύμαντο αυτού.

2. Πριν από τη λήψη του δείγματος εξασφαλίζεται, κατά το δυνατόν, η ομοιογένεια του είδους που δειγματίζεται.

Αυτό πετυχαίνεται με ανάδευση ή ανατάραξη, προκειμένου για υγρά ή παχύρρευστα είδη ή με τη λήψη αντιπροσωπευτικών μικρών ποσοτήτων ή τεμαχίων από διάφορα σημεία του προϊόντος ή από διάφορες, γενικά, μονάδες συσκευασίας καθώς και με μηχανικά μέσα. Η δειγματοληψία οσπρίων, δημητριακών, άφρουκτου καφέ κ.λ.π., που φέρονται μέσα σε σάκκους, πρέπει, εφόσον διατίθενται, να γίνεται με δειγματολήπτη (SONDE).

3. Σε περίπτωση, που από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα προβλέπεται ειδικός τρόπος δειγματοληψίας σύμφωνα με τις εν λόγω διατάξεις.

4. Η ποσότητα κάθε δείγματος, που είναι αναγκαία για τη χημική εξέτασή του, καθορίζεται κατά προσέγγιση, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον τρόπο συσκευασίας του, ως εξής:

Γάλα νωπό 200 γραμμάρια

Γάλα διατηρημένο 1 κουτί

Γάλα σε σκόνη 75 γραμμάρια

Αφρόγαλα 75 "

Γιαούρτη 100 "

Κρέμα-ρυζόγαλο 150 "

Τυρί 100 "

Βούτυρο 75 "

Λίπη, γενικά 75 "

Ελαια, γενικά 200 "

Ελιές 100 "

Γλεύκος-κρασί 500 "

Ξύδι 250 "

Οιν/μα καθαρό - Οιν/δη ποτά 200 "

Ζύθος 1 λίτρο

Νερά πόσιμα και μεταλλικά 2-3 λίτρα

Παγωτά 100 γραμμάρια

Αεριούχα ποτά 2 φιάλες

Ανθρακικό οξύ σε οβίδες 1 οβίδα που επιστρέφεται Μουστάρδα-Σιναπάλευρο 75 γραμμάρια

Αλλα αρτύματα 30 "

Τομάτα χυμός κ.λ.π. 200 "

Χυμοί καρπών, σιρόπια, μαρμελάδες 150 "

Μέλι 150 "

Ζάχαρα (γλυκαντικές ύλες) 200 "

Δημητριακοί καρποί 1 χιλιόγραμμα

Οσπρια 500 γραμμάρια

Αλευρα 250 "

Ζυμαρικά 200 "

Ζύμες αρτοποιίας 200 "

Αρτος και προϊόντα αρτοποιίας 300 "

Κουλούρια, Σιμίτια κ.λπ. 200 "

Είδη αλλαντοποιίας 50 "

Χαβιάρι - Ταραμάς - Αυγοτάραχο 50 "

Ταριχευμένα ψάρια κ.λπ. 50 "

Διατηρημένα τρόφιμα σε κουτιά 1 κουτί

Διατηρημένα τρόφιμα σε χύμα 150 γραμμάρια

Χαλβάς 200 "

Είδη ζαχαροπλαστικής 150 "

Πάστες - Γλυκά ταψιού 100 "

Καφές φρυγμένος γενικά 25 "

Τσάι 25 "

Σοκολάτα - Κακάο 75 "

Διαιτητικές τροφές 150 "

Αυγά 2-4 τεμάχια

Πίτυρα - Σκύβαλα κ.λπ. 250 γραμμάρια

5. Η αναγκαία ποσότητα για κάθε απλό δείγμα ενός είδους, εφόσον δεν καθορίζεται στον παρόντα Κώδικα ή δεν περιλαμβάνεται σ' αυτόν το είδος αυτό, πρέπει να είναι ανάλογη με άλλο παρόμοιο περίπου είδος που περιλαμβάνεται στον Κώδικα, ώστε αυτή να είναι επαρκής για τη χημική ή κάποια άλλη εξέτασή του.

6. Σε περίπτωση τροφίμων που διατίθενται σε μικρή συσκευασία, ως δείγμα παίρνεται μία ή περισσότερες άθικτες συσκευασίες με συνολική περιεκτικότητα ίση ή μεγαλύτερη από την καθοριζόμενη από την παραπάνω παράγραφο 4 ως αναγκαία ποσότητα αντίστοιχα.

7. Στην περίπτωση που ως δείγμα παίρνεται ολόκληρη άθικτη συσκευασία ή το δείγμα παίρνεται από άθικτη συσκευασία, την ευθύνη της κανονικότητας ή όχι του τροφίμου φέρει ακέραια αυτός που έχει συσκευάσει το τρόφιμο.

8. Σε περιπτώσεις δειγματοληψίας σε ανοικτές συσκευασίες ενεργείται δειγματοληψία και σε κλειστές συσκευασίες του ίδιου είδους και συσκευαστή, εφόσον υπάρχουν τέτοιες, που συσχετίζεται απαραίτητα με την προηγούμενη και γίνεται ειδική μνεία στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

9. Μετά τον αποχωρισμό αντιπροσωπευτικού δείγματος, όπως εκτίθεται παραπάνω στην παράγραφο 2, σε ποσότητα που πρέπει να είναι τριπλάσια τουλάχιστον από την αναγκαία για την εξέταση και μετά από συνεχή, πλήρη ομοιογενοποίηση παίρνονται δύο δείγματα, που τοποθετούνται μέσα σε ευρύλαιμες φιάλες ή εφόσον το τρόφιμο είναι υγρό, μέσα σε στενόλαιμες φιάλες και κλείνονται σύμφωνα με τον τρόπο πωματισμού που εκτίθεται παρακάτω. Αντί των παραπάνω γυάλινων φιαλών τα δείγματα μπορούν να τοποθετηθούν σε πλαστικά σακκίδια ή γενικά μέσα συσκευασίας τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται πλήρως η στεγανότητα και η ασφάλεια από τις εξωτερικές επιδράσεις του είδους που συσκευάζεται. Για ορισμένα είδη, σε στερεή ή υγρή κατάσταση, τα δείγματα είναι δυνατόν να τοποθετούνται μέσα σε ασφαλή λευκοσιδηρά κουτιά ή δοχεία.

Είδη δειγμάτων για τα οποία η υγρασία δεν λαμβάνεται υπόψη κατά την εξέταση μπορούν να τοποθετούνται μέσα σε σακκίδια από αδιάβροχο ή απλό χάρτι.

10. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται για την τοποθέτηση του δείγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αποκλείεται η επίδραση με οποιοδήποτε τρόπο της ύλης τους στο δείγμα, επί πλέον δε να είναι απολύτως ξηρά, καθαρά και άοσμα, ελεγχόμενα για το σκοπό αυτό προσεκτικά απ' αυτούς που κάνουν τη δειγματοληψία, ώστε τελικά να μη γεννάται καμμία αμφιβολία για οποιαδήποτε αλλοίωση ή μεταβολή ή και επίδραση στα συστατικά ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος που δειγματίζεται.

Γενικότερα, η συσκευασία των δειγμάτων που έχουν ληφθεί γίνεται κατά τρόπο που διασφαλίζει το απρόσβλητο της σύστασής τους από κάθε εξωτερική, ή από τα μέσα συσκευασίας, επίδραση ή διαρροή αυτών λόγω χαλαρού ή κακού πωματισμού ή κάποια άλλη αιτία που μπορεί να προκαλέσει εμφανή μεταβολή των μακροσκοπικών ή οργανοληπτικών χαρακτήρων ή ουσιώδη μεταβολή των εν γένει συστατικών τους.

Η σφράγιση γίνεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει το αλύμαντο αυτών, δηλαδή την αυθεντικότητα του δείγματος που περιέχεται στις φιάλες δειγματοληψίας.

11. Η προσθήκη συντηρητικών στα δείγματα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα και να δηλώνεται στο πρωτόκολλο και στο δελτίο δειγματοληψίας. Η προσθήκη συντηρητικών στις περιπτώσεις που δεν αναφέρονται στα αντίστοιχα Κεφαλαία του παρόντα Κώδικα,

απαγορεύεται, καθ' όσον παρακωλύει την οργανοληπτική εξέταση και μερικές φορές την κάνει επικίνδυνη.

12. Ο πωματισμός πρέπει να γίνεται με προσοχή κατά τρόπο στεγανό με πώματα καθαρά, ξηρά και άοσμα, από φελλό ή ελαστικό καθώς και με μεταλλικά που κλείνουν μηχανικά, στην περίπτωση δε αυτή τα πώματα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το είδος που δειγματίζεται, με την παρεμβολή μεταξύ αυτών αδιάβροχου χαρτιού, εφόσον με τέτοιο πωματισμό δεν επέρχεται αλλοίωση του δείγματος. Στην περίπτωση που το

δειγματιζόμενο είδος είναι υγροσκοπικό ή υπάρχει κίνδυνος απώλειας υγρασίας πρέπει να χρησιμοποιούνται και μονωτικές ταινίες στο σημείο επαφής του πώματος με το μέσο συσκευασίας (δειγματοφιαλίδιο κ.λ.π.).

13. Μετά την εξασφάλιση των δειγμάτων με τον παραπάνω τρόπο μέσα σε φιάλες ή άλλα μέσα συσκευασίας, στη φιάλη ή στο μέσο συσκευασίας του δείγματος, που προορίζεται για την "κατ' έφεση εξέταση" τοποθετείται η μπροστινή όψη του δελτίου δειγματοληψίας που φέρει τις υπογραφές αυτών που δειγματίζουν και εκείνου από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα, όπως αναφέρεται στο άρθρο 14.

Στη συνέχεια και τα δύο δείγματα περιτυλίγονται με χαρτί κατά τρόπο που καθιστά αδύνατη την απώλεια του παραπάνω δελτίου ή την ανάγνωσή του πριν την αποσφράγιση του δείγματος.

14. Τα δείγματα, στη συνέχεια, προσδένονται καλά και σφραγίζονται κατά τρόπο που εξασφαλίζει το απαραβίαστο τους. Η σφράγιση γίνεται με τη βοήθεια ισπανικού κηρού και με ιδιαίτερη σφραγίδα κατά προτίμηση μεταλλική και κατά τρόπο ώστε να αποτυπώνονται σαφώς τα διακριτικά σημεία της. Για τη σφράγιση των δειγμάτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αντί για ισπανικό κηρό, μολυβδίδες που σφραγίζονται με ειδικές μολυβδοσφραγίδες.

15. Μετά τη σφράγιση των δειγμάτων, όπως παραπάνω, στα άκρα του σπάγκου πρόσδεσής τους αναρτάται από ένα δελτίο δειγματοληψίας του τύπου που ορίζεται στο επόμενο άρθρο, το οποίο πρέπει απαραίτητα να φέρει γραμμένη πάνω σ' αυτό, κατά περίπτωση, τη φράση "Για την πρώτη εξέταση" ή "Για την κατ' έφεση εξέταση".

Το δελτίο που φέρει την τελευταία φράση αναρτάται στο δείγμα που φέρει εσωτερικά συσκευασμένο, όπως ορίζεται παραπάνω στην παράγραφο 12, το τρίτο δελτίο δειγματοληψίας, που φέρει τις υπογραφές αυτών που δειγματίζουν και αυτού από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα.

16. Η συσκευασία, η σφράγιση και η επισήμανση των δειγμάτων που παίρνονται γίνονται στον τόπο δειγματοληψίας και παρουσία του κυρίου ή κατόχου ή αντιπροσώπου ή μεταφορέα του είδους.

Σε περίπτωση άρνησής τους να παραστούν, αυτό αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται.

Άρθρο: 14

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Δελτία και Πρωτόκολλο Δειγματοληψίας

Κείμενο Άρθρου

1. Αυτοί που κάνουν τη δειγματοληψία συμπληρώνουν και υπογράφουν τρία δελτία δειγματοληψίας, από τα οποία το ένα, αφού προσυπογραφεί και απ' αυτόν στον οποίο έγινε η δειγματοληψία, συσκευάζεται κάτω από το χαρτί περιτύλιξης του δείγματος που προορίζεται για την κατ' έφεση εξέταση, όπως καθορίζεται στην παράγραφο 13 του άρθρου 13. Τα άλλα δύο αναρτώνται πάνω στα δείγματα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 15 του άρθρου 13.

2. Τα παραπάνω δελτία δειγματοληψίας αποτελούνται από χαρτόνι διαστάσεων 6 x 9 εκατοστών μετρικών και οι ενδείξεις πάνω σ' αυτά έχουν τον ακόλουθο τύπο:

Αρχή που δειγματίζει

ΔΕΛΤΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Για την.....εξέταση Αριθμός δείγματος.....

Είδος Δείγματος.....

Ποσότητα που δειγματίστηκε.....

Ωρα..... Πόλη..... Ημερομηνία.....

Υπογραφές

.....

3. Για τη δειγματοληψία που έγινε συντάσσεται απαραίτητα ειδικό πρωτόκολλο εις απλούν, που φυλάσσεται από την Αρχή που έκανε την δειγματοληψία και αντίγραφο του εις διπλούν, στο οποίο όμως δεν αναγράφονται τα στοιχεία εκείνου από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα αλλά μόνο ο αριθμός δείγματος που αναγράφεται στα αντίστοιχα δελτία δειγματοληψίας, συνοπτοβάλλονται με το διαβιβαστικό έγγραφο στην Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ή, κατά περίπτωση, σε άλλη αρμόδια, για τη ζητούμενη εξέταση, Αρχή.

4. Στο παραπάνω πρωτόκολλο δειγματοληψίας αναγράφονται υποχρεωτικά τα εξής:

α) το όνομα το επώνυμο και η ιδιότητα αυτών που εκτελούν τη

δειγματοληψία,

β) η ημερομηνία, η ώρα και ο τόπος λήψης του δείγματος,

γ) το όνομα, το επώνυμο και η διεύθυνση αυτού στον οποίο έγινε η δειγματοληψία καθώς και αυτού που του προμήθευσε ή παρασκεύασε το είδος. Αν η δειγματοληψία έγινε από φορτηγά αμάξια ή από πλανόδιο πωλητή, αναγράφονται το όνομα, το επώνυμο και η διεύθυνση κατοικίας του. Αν η δειγματοληψία έγινε κατά τη μεταφορά, αναφέρονται τα ονοματεπώνυμα των αποστολέων και παραληπτών που γράφονται στις επιγραφές,

δ) οι υπογραφές αυτών που έκαναν τη δειγματοληψία και εκείνου στον οποίο έγινε η δειγματοληψία. Αν ο τελευταίος αρνηθεί να υπογράψει, αυτό αναφέρεται στο πρωτόκολλο απ' αυτούς που έκαναν τη δειγματοληψία.

5. Στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας πρέπει να αναφέρονται κατά περίπτωση, οι ειδικές περιστάσεις, κάτω από τις οποίες έγινε η δειγματοληψία, το είδος, τα σημεία και οι επιγραφές που τυχόν υπάρχουν στα καλύμματα ή δοχεία κ.λ.π., το ποσό του εμπορεύματος, που δειγματίστηκε, η τιμή του, αν

δειγματίστηκε από σφραγισμένα ή κλεισμένα δοχεία και γενικά κάθε πληροφορία για την αυθεντικότητα του δείγματος και την ταυτότητα του εμπορεύματος.

Αν έγινε καταγγελία ή προκλήθηκε δηλητηρίαση, τούτο πρέπει να αναφέρεται ιδιαίτερα.

Ο ιδιοκτήτης ή κάτοχος του εμπορεύματος ή ο μεταφορέας μπορεί αν ζητήσει την αναγραφή στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας κάθε πληροφορίας, που θεωρεί χρήσιμη.

6. Το πρωτόκολλο δειγματοληψίας έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΑΠΟΣΤΕΛΛΟΥΣΑ ΑΡΧΗ:

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

Πόλη.....σήμερα..... την.....19....., οι

υπογράφοντες..... αρμόδιοι για τη δειγματοληψία ελέγχου των τροφίμων και αντικειμένων κοινής χρήσης, πήραμε δείγμα εις διπλούν..... σύμφωνα με τον καθορισμένο τρόπο δειγματοληψίας από ποσότητα από το..... που βρίσκεται στ και στην οδόαριθμ..... και με την παρουσία του..... Και τα δύο δείγματα υποβάλλομε στο..... "Γενικό Χημείο του Κράτους.

Συμπληρωματικές Παρατηρήσεις

..... Ο Δηλών

στον οποίον έγινε Αυτοί που έκαναν την

η δειγματοληψία δειγματοληψία

.....

.....

Άρθρο: 15

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Αποστολή και Παραλαβή των Δειγμάτων

Κείμενο Άρθρου

1. Τα δείγματα που ελήφθησαν εις διπλούν με το σχετικό διαβιβαστικό έγγραφο και τα δύο αντίγραφα των πρωτοκόλλων δειγματοληψίας, που επισυνάπτονται σ' αυτό, συσκευάζονται κατά τρόπο που εξασφαλίζει απόλυτα τη μεταφορά και αποστέλλονται το γρηγορότερο από την Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία στην αρμόδια Χημική Υπηρεσία ή, την κατά περίπτωση, άλλη αρμόδια Αρχή.

2. Με την προσκόμιση των δειγμάτων η αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ή άλλου αρμόδιου εργαστηρίου οφείλει να ελέγξει για το αλύμαντο και την κανονικότητα της συσκευασίας και των αναγραφών στο δελτίο

δειγματοληψίας και στο πρωτόκολλο, καθώς και την κατάσταση των φιαλών ή μέσων συσκευασίας των δειγμάτων και την επάρκεια ή όχι της ποσότητας του δείγματος.

3. Δεν γίνονται δεκτά για εξέταση δείγματα των οποίων παραβιάστηκε ή οπωσδήποτε καταστράφηκε η κανονική τους σφράγιση ή δεν προστατεύονται λόγω πλημμελούς συσκευασίας ή δεν εξασφαλίζεται το αναντικατάστατο του περιεχομένου ή εμφανίζουν διαρροή του περιεχομένου λόγω χαλαρού ή μη κανονικού, γενικά πωματισμού ή κακώσεων (ράγισμα κ.λ.π.) κατά τη μεταφορά των φιαλών δειγματοληψίας ή δείγματα στα οποία διαπιστώνεται ανεπάρκεια της ενεχόμενης ποσότητας, έστω και αν μόνο το ένα από τα δείγματα που έχουν ληφθεί εις διπλούν εμφανίζει οποιαδήποτε από τις παραπάνω εκτροπές. Αυτά, αφού συσκευαστούν καλώς και ασφαλώς, επαναφέρονται αμέσως με έγγραφο και με απόδειξη στην Αρχή που τα απέστειλε ή επιστρέφονται στον υπάλληλο που τα προσκομίζει.

Άρθρο: 16

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Εξέταση των Δειγμάτων

Κείμενο Άρθρου

1. Το ένα από τα καλώς έχοντα εις διπλούν δείγματα, που φέρει την ένδειξη "για την κατ' έφεση εξέταση", η Υπηρεσία που τα παρέλαβε, το διαφυλάσσει όπως έχει σφραγισμένο, κάτω από τις καλύτερες κατά το δυνατόν συνθήκες συντήρησης προς αποφυγή τυχόν αλλοίωσης. Το άλλο που φέρει την ένδειξη "για την Αη εξέταση", αποσφραγίζεται και εξετάζεται το συντομότερο από τον εντεταλμένο να κάνει την εξέταση.

2. Στις ειδικές περιπτώσεις, κατά τις οποίες το δείγμα υποβάλλεται ή αποστέλλεται εις απλούν, η αποσφράγιση, η εξέταση και η γνωμάτευση γίνονται από δύο (2) τουλάχιστον αρμόδιους αναλυτές, οι οποίοι μετά την εξέταση προβαίνουν σε επανασυσκευασία και σφράγιση του με τη σφραγίδα της Υπηρεσίας, όπου γίνεται η εξέταση και στην κατά τα παραπάνω διαφύλαξή του, συντάσσουν δε σχετικό πρωτόκολλο επανασφράγισης, που προσυπογράφεται και από το Διευθυντή της Υπηρεσίας.

Επανεξέταση υπολοίπου πρώτης εξέτασης δείγματος καταγγελίας εις απλούν διενεργείται μόνο ύστερα από έγγραφη παραγγελία του Εισαγγελέα και εφ' όσον υπάρχει υπόλοιπο του δείγματος που κρίνεται κατάλληλο για επανεξέταση από τη χημική Υπηρεσία που έκανε την εξέταση.

3. Αν προκύψει κάποια αμφιβολία σε χημική εξέταση, το όλο θέμα τίθεται στην κρίση του Α.Χ.Σ. για γνωμοδότηση.

4. Κατά την χημική εξέταση εφαρμόζονται οι "ΕΠΙΣΗΜΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΞΕΤΑΣΗΣ" που περιγράφονται στο Β' Μέρος του Κώδικα Τροφίμων - Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης.

Επιτρέπεται πάντως, κατά την κρίση του χημικού που κάνει τον έλεγχο η εφαρμογή και άλλης μεθόδου εξέτασης, που είναι αναγνωρισμένη και χρησιμοποιείται διεθνώς, με την προϋπόθεση ότι τόσο η μέθοδος όσο και η σχετική βιβλιογραφία, από την οποία έχει ληφθεί, θα αναγράφονται υποχρεωτικά στη συντασσόμενη χημική έκθεση, σε περίπτωση δε έφεσης και διαφωνίας του χημικού αντιπροσώπου που παρίσταται, τα αποτελέσματα που λαμβάνονται κατ' αυτόν τον τρόπο θα τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ.

5. Σε περίπτωση που η ποσότητα του δείγματος συμβαίνει να μην επαρκεί για την πλήρη εξέτασή του, η χημική εξέταση περιορίζεται κατά προτίμηση στον προσδιορισμό των αναλυτικών στοιχείων και σταθερών που έχουν τη μεγαλύτερη σημασία για το χαρακτηρισμό του προϊόντος ως προς την κανονικότητα ή την ποιότητα.

Άρθρο: 17

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Έκθεση Χημικής Εξέτασης

Κείμενο Άρθρου

1. Για αγορανομικά δείγματα που βρέθηκαν κατά τη χημική εξέταση ότι δεν πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, συντάσσεται απαραίτητα σχετική έκθεση στην οποία αναγράφονται:

α) Τα στοιχεία του δείγματος (είδος, αριθμός δείγματος κ.λ.π.)

β) Τα αποτελέσματα της εξέτασης (αναλυτικά στοιχεία, σταθερές κ.λ.π.)

γ) Η γνωμάτευση, όπως εκτίθεται στο άρθρο 18.

Η έκθεση χημικής εξέτασης που συντάχθηκε σύμφωνα με τα παραπάνω αποστέλλεται στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία, η οποία ανακοινώνει το αποτέλεσμα σ' αυτόν από τον οποίο ελήφθη το δείγμα,

με επίδοση είτε με ιδιαίτερο έγγραφο, είτε με έκθεση που συντάσσεται στην πίσω όψη του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας. Αν αυτός από τον οποίο ελήφθη το δείγμα δηλώσει ότι αγόρασε το είδος (από το οποίο προέρχεται το δείγμα) από κάποιον άλλον, του οποίου έχει υποχρέωση να δηλώσει και την ταυτότητα και τη διεύθυνση της επιχείρησής του, η έκθεση για τη χημική εξέταση ανακοινώνεται κατά τον παραπάνω τρόπο και σ' αυτόν που το έχει πωλήσει.

2. Η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία αναφέρει για το αποτέλεσμα της εξέτασης των δειγμάτων, που βρέθηκαν μη κανονικά, στον αρμόδιο Εισαγγελέα, προς τον οποίο υποβάλλει ταυτόχρονα και αποδεικτικά επίδοσης της παραπάνω έκθεσης προς τους ενδιαφερομένους.

3. Αμέσως μετά την εξέταση αγορανομικού δείγματος και εφ' όσον από τα αναλυτικά στοιχεία που προκύπτουν από το επίσημο βιβλίο χημικών αναλύσεων, που τηρείται από κάθε χημικό, συνάγεται ότι το δείγμα είναι κανονικό, αυτά τα αναλυτικά στοιχεία δεν θα εγγράφονται πλέον σε άλλο έγγραφο ή έντυπο. Η γνωστοποίηση του αποτελέσματος της εξέτασης στην Αρχή που έχει αποστείλει το δείγμα θα γίνεται μόνο με την αναφορά του αριθμού και του είδους του δείγματος που εξετάστηκε και ότι τούτο βρέθηκε κανονικό. Η γνωστοποίηση αυτή μπορεί να γίνεται και

συγκεντρωτικά, όπως φαίνεται στο υπόδειγμα απαντητικού εγγράφου που παρατίθεται παρακάτω.

4. Η συμπλήρωσή της πίσω όψης του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας θα γίνεται με τυποποιημένο σύντομο κείμενο σε μορφή έκθεσης, στην οποία περιλαμβάνονται και οι ημερομηνίες παραλαβής του δείγματος και διενέργειας της εξέτασης. Σε περίπτωση που ήθελε απαιτηθεί να γνωστοποιηθούν τα αναλυτικά στοιχεία του δείγματος που εξετάστηκε και χαρακτηρίστηκε κανονικό, (π.χ. ύστερα από παραγγελία Εισαγγελικής Αρχής), τούτα θα αντλούνται από το επίσημο βιβλίο χημικών αναλύσεων και θα παρέχονται ιδιαίτερα.

5. Η γνωστοποίηση των αποτελεσμάτων στην αρχή που έκανε τη

δειγματοληψία έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ

Δ/ΝΣΗ ή ΤΜΗΜΑ.....

ΤΜΗΜΑ.....

Προς.....

ΘΕΜΑ: Γνωρίζουμε αποτελέσματα χημικής εξέτασης δειγμάτων.

Απαντώντας στα υπ' αριθμ..... έγγραφά σας, σας γνωρίζουμε ότι από τη χημική εξέταση των συναποσταλέντων..... δειγμάτων..... βρέθηκε ότι αυτά πληρούν τους όρους που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων από τα αναλυτικά δε στοιχεία κρίνονται αυτά κανονικά.

Συνημμένα επαναφέρονται συμπληρωμένα τα σχετικά πρωτόκολλα

δειγματοληψίας.

Ο Διευθυντής ή

Ο Προϊστάμενος

6. Η συμπλήρωση της πίσω όψης του πρωτοκόλλου δειγματοληψίας έχει τον παρακάτω τύπο:

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ

Δ/ΝΣΗ ή ΤΜΗΜΑ.....

ΤΜΗΜΑ.....

ΕΚΘΕΣΗ

Το δείγμα, που αναφέρεται μπροστά με αριθμ.....και ελήφθη στις, εξετάστηκε στις Από τα αναλυτικά στοιχεία, που προέκυψαν κατά την εξέταση,

συνάγεται, ότι πρόκειται για δείγμα..... κανονικό, που πληροί τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

7. Τα αποτελέσματα της εξέτασης ανακοινώνονται από την Αρχή που πήρε το δείγμα σ' αυτόν από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, με έγγραφο που στέλνεται ταχυδρομικά.

Άρθρο: 18

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Γνωμάτευση

Κείμενο Άρθρου

1. Σε περίπτωση κανονικότητας του δείγματος θα γνωματεύεται ότι το είδος "πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων" ή ότι τούτο είναι κανονικό.

2. Σε περίπτωση μη κανονικότητας θα γνωματεύεται ότι το είδος "δεν είναι κανονικό γιατί δε πληροί τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων (Κεφάλαιο, άρθρο, παράγραφος)".

3. Η παραπάνω φράση "δεν είναι κανονικό" πρέπει να συμπληρώνεται ανάλογα με τις φράσεις "ΝΟΘΕΥΜΕΝΟ" (τρόφιμο στο οποίο προστέθηκαν ύλες συνήθως ευτελέστερης αξίας για κερδοσκοπία ή για καλύτερη εμφάνιση του προϊόντος στην οποία δεν ανταποκρίνεται πραγματικά αυτό) ή "ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΒΡΩΣΗ" (λόγω υπερβολικής οξύτητας ή γιατί έχει ακάρεα ή σκώληκες κ.λ.π.) ή "ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ" (λόγω αλλοίωσης ή παρουσίας τοξικής ουσίας κ.λπ.) ή κατ' άλλον τρόπο εφόσον με τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα η εκτροπή που εμφανίζεται χαρακτηρίζει έτσι το προϊόν.

4. Για τη δειγματοληψία γενικά και εξέταση δειγμάτων των εισαγομένων και εξαγομένων τροφίμων εφαρμόζονται οι σχετικές Διατάξεις (Τελωνειακές κ.λ.π.) που ισχύουν κάθε φορά.

5. Σε περιπτώσεις κατά τις οποίες το βάρος τροφίμου που περιέχεται σε κάποια συσκευασία για το οποίο καθορίζονται όρια υγρασίας, βρεθεί μικρότερο εκείνου που αναγράφεται σ' αυτή και εφόσον αυτή η διαφορά βάρους είναι δυνατόν να δικαιολογηθεί ότι οφείλεται σε απώλεια υγρασίας λόγω συσκευασίας αυτού σε χαρτί ή ύφασμα ή άλλη πορώδη ύλη, ο ενδιαφερόμενος μπορεί να ζητήσει να αποσταλεί το δείγμα του τροφίμου αυτού στο Γ.Χ.Κ. για προσδιορισμό υγρασίας. Τα αποτελέσματα και των δύο ελέγχων πρέπει, μετά απ' αυτά, να τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ., που αποφαινεται κατά πόσο το δείγμα αυτό θα μπορούσε να θεωρηθεί ως "ανεκτώς κανονικό", εφόσον ήταν συσκευασμένο κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο.

Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές τροφίμων που η πείρα τους απέδειξε ότι το βάρος μειούται λόγω απώλειας υγρασίας αν και αυτά έχουν συσκευαστεί κατά τον ενδεδειγμένο τρόπο, μπορούν να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης ότι σε περίπτωση που βρεθεί ελαττωμένο βάρος ζητούν την παραπάνω αποστολή δείγματος για τον προσδιορισμό υγρασίας. Διαφορετικά σε καμμία περίπτωση δεν μπορούν να αμφισβητήσουν το αποτέλεσμα του παραπάνω ελέγχου.

6. Εφόσον η περιεκτικότητα σε υγρασία συσκευασμένου τροφίμου βρεθεί ανώτερη από την κανονική και μπορεί να δικαιολογηθεί ότι οφείλεται, σε πρόσληψη υγρασίας από την ατμόσφαιρα, ύστερα από σύγκριση προς το βάρος του περιεχομένου στη συσκευασία, τα αποτελέσματα πρέπει να τίθενται στην κρίση του Α.Χ.Σ., που αποφαινεται ως προς το κατά πόσο το δείγμα μπορεί να θεωρηθεί "ανεκτώς κανονικό".

Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές γενικά τροφίμων, που η περιεκτικότητά τους σε υγρασία είναι δυνατόν να αυξηθεί, όπως αναφέρεται παραπάνω αν και αυτά έχουν συσκευαστεί σύμφωνα με τον τρόπο που ενδείκνυται, μπορούν να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης ότι επιθυμούν τη λήψη, ως δείγματος, ολόκληρης, άθικτης συσκευασίας, με σκοπό τη διενέργεια της παραπάνω σύγκρισης. Εφόσον όμως για οποιοδήποτε λόγο, αυτό δεν είναι εφικτό (π.χ. μεγάλες συσκευασίες, ανυπαρξία άθικτης συσκευασίας, παράληψη του πωλητή να το ζητήσει κ.λπ.) σε καμμία περίπτωση δεν μπορεί να αμφισβητηθεί το αποτέλεσμα της κανονικής ανάλυσης με το

δικαιολογητικό της μη συμπληρωματικής δειγματοληψίας.

Άρθρο: 19

Ημ/νία: 07.04.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΛΕΓΧΟΣ-ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Αρθρου

Κατ' έφεση εξετάσεις δειγμάτων

Σχόλια

*** Η παρ. 6 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 3β της υποπαρ. ΣΤ7 του άρθρου πρώτου του ν. 4254/2014 (ΦΕΚ Α' 85/7.4.2014).

Κείμενο Αρθρου

1. Ο κύριος του είδους, από τον οποίον ελήφθη το δείγμα ή αυτός από τον οποίον το αγόρασε αυτό τρίτος μπορεί να υποβάλλει έφεση κατά του αποτελέσματος της πρώτης εξέτασης μέσα σε 48 ώρες από την επίδοση της έκθεσης σε καθέναν από τους ενδιαφερόμενους. Όταν περάσει άπρακτη η προθεσμία αυτή, η έκθεση του χημικού που έκανε την πρώτη εξέταση γίνεται οριστική.

2. Λόγω των παραπάνω χρονικών περιορισμών, εφόσον η δειγματοληψία γίνεται στα χέρια τρίτου κατόχου ή αν ο κύριος του είδους, που δειγματίζεται, δηλώσει ότι το αγόρασε από κάποιον άλλον, η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία ειδοποιεί εγγράφως, μέσα σε εύλογο χρόνο, αυτόν που πώλησε το είδος, για να της γνωρίσει, μέσα σε προθεσμία 48 ωρών από τη λήψη της ειδοποίησης αν επιθυμεί ή όχι την κατ' έφεση εξέταση του δείγματος και την παράσταση ιδιώτη χημικού. Όταν περάσει άπρακτη η παραπάνω 48ωρη προθεσμία, ο παραπάνω στερείται του δικαιώματος έφεσης.

3. Η έφεση επιδίδεται στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία και συνοδεύεται από γραμμάτιο κατάθεσης παραβόλου, που ορίζεται από τον Υπουργό Οικονομικών.

4. Η προθεσμία της έφεσης και η άσκησή της αναστέλλει τη διαδικασία της ποινικής δίωξης.

5. Η Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία αναφέρει στον αρμόδιο Εισαγγελέα σχετικά με την έφεση που ασκήθηκε, ειδοποιεί δε αμέσως την αρμόδια χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., που εξέτασε το πρώτο δείγμα, η οποία, εφόσον σ' αυτή υπηρετούν περισσότεροι του ενός χημικοί, προβαίνει στην εξέταση αυτού με άλλο χημικό, διαφορετικά μεριμνά για την άμεση αποστολή του δεύτερου δείγματος με τα σχετικά στην πλησιέστερη χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., για να προβεί στην εξέτασή του.

Κατ' εξαίρεση με ιδιαίτερη κατά περίπτωση απόφαση του Γενικού Διευθυντή του Γ.Χ.Κ. και ύστερα από αίτηση του ενδιαφερόμενου, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς η αιτιολογία, η επανεξέταση του Β' δείγματος μπορεί να γίνει από το τμήμα εφέσεων της Κεντρικής Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ.

***[6. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - βλέπε σχόλια]

7. Στην περίπτωση κατά την οποία ύστερα από έγγραφη ειδοποίηση της Υπηρεσίας του Γ.Χ.Κ. ο χημικός που υποδεικνύεται στην αίτηση δεν προσήλθε κατά την ημέρα που είχε καθοριστεί από τη χημική Υπηρεσία για την εκτέλεση της εξέτασης, τότε η κατ' έφεση εξέταση γίνεται από την Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού. Η παραπάνω έγγραφη ειδοποίηση είναι δυνατόν για λόγους επίστευσης να επιδίδεται στον ενδιαφερόμενο κατόπιν τηλεφωνικής πρόσκλησής του, απ' ευθείας από την Υπηρεσία.

8. Σε περίπτωση κατ' έφεση εξέτασης δείγματος, στην οποία ο παριστάμενος ιδιώτης χημικός ζητάει παραπομπή στο Α.Χ.Σ. για γνωμοδότηση, πρέπει απαραίτητα να διατυπώσει σαφώς τους λόγους, για τους οποίους τη ζητάει, που περιορίζονται στα χημικά αποτελέσματα και στις μεθόδους που εφαρμόστηκαν κατά την εξέταση. Η αίτηση αυτή διαβιβάζεται στο Α.Χ.Σ. από την Υπηρεσία, με ολόκληρο το φάκελλο της υπόθεσης που κρίνεται.

9. Κατά τη συζήτηση στο Α.Χ.Σ. ειδοποιείται έγγραφα ο ενδιαφερόμενος, που μπορεί να παραστεί αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπό του χημικό και να αναπτύξει ενώπιον αυτού την υπόθεσή του, με την προϋπόθεση ότι θα το ζητούσε έγγραφα. Η παραπάνω έγγραφη ειδοποίηση είναι δυνατόν για λόγους επίστευσης να επιδίδεται στον ενδιαφερόμενο ύστερα από τηλεφωνική πρόσκλησή του απ' ευθείας από την Υπηρεσία.

10. Η σύμφωνα με τα παραπάνω έκθεση κατ' έφεση εξέτασης καθώς και η γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. αποστέλλονται σε αντίγραφα στην Αρχή που έκανε τη δειγματοληψία, η οποία υποβάλλει αντίγραφα όλων των εκθέσεων των χημικών Υπηρεσιών στον αρμόδιο Εισαγγελέα.

11. Ο Γενικός Διευθυντής του Γ.Χ.Κ. διατάσσει την επιστροφή του παραβόλου, αν η έφεση γίνει δεκτή, ή την κατάπτωσή του υπέρ του Δημοσίου, αν η έφεση προβεί εναντίον του εκκαλούντος.

12. Σε περίπτωση που η έφεση αποβεί εναντίον του εκκαλούντος και αυτός δεν έχει καταθέσει παράβολο γιατί ακολουθήθηκε η διαδικασία για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα, η Αρχή που πήρε το δείγμα ειδοποιεί τον ενδιαφερόμενο για το αποτέλεσμα της κατ' έφεση εξέτασης και τον καλεί να καταβάλει στο Δημόσιο Ταμείο σε προθεσμία πέντε (5) ημερών το νόμιμο παράβολο της εξέτασης αυτής του δεύτερου δείγματος.

Σε περίπτωση δυστροπίας ή άρνησης του υπόχρεου στην καταβολή του παραβόλου αυτού, η Αρχή που απέστειλε το δείγμα προβαίνει στη βεβαίωση του οφειλόμενου, του οποίου η είσπραξη γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές Διατάξεις είσπραξης Δημοσίων εσόδων.

Άρθρο: 20

Ημ/νία: 17.12.1990

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΥΑΛΛΟΙΩΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - ΕΥΑΛΛΟΙΩΤΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Ευαλλοιώτα Τρόφιμα - Ευαλλοιώτα Δείγματα

Σχόλια

Η παρ. 6 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 1583/90 (ΦΕΚ' Β 790/17.12.90).

Κείμενο Άρθρου

1. Ο χαρακτηρισμός και η κατάταξη ενός τροφίμου στα "ευαλλοιώτα τρόφιμα" γίνεται με απόφαση του Υπουργού Εμπορίου ή Γεωργίας ή Κοινωνικών Υπηρεσιών. που εκδίδεται ύστερα από σύμφωνη γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ.

2. Ο χαρακτηρισμός είδους δείγματος ως "ευαλλοίωτο δείγμα" καθορίζεται με απόφαση του Α.Χ.Σ.

3. Για τα τρόφιμα ή δείγματα τροφίμων, που χαρακτηρίζονται ως "ευαλλοιώτα" από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα, δεν απαιτούνται οι κατά τις παραπάνω παραγράφους 1 και 2 σχετικές αποφάσεις.

4. Όταν γίνεται δειγματοληψία σε ευαλλοιώτα τρόφιμα και ποτά πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας που συντάσσεται ο κάτοχος του δείγματος να δηλώνει εγγράφως αν επιθυμεί η κατ' έφεση εξέταση του δευτέρου δείγματος να γίνει παρουσία ιδιώτη χημικού οπότε αναγράφεται συγχρόνως το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνσή του ή αν επιθυμεί να γίνει η έφεση χωρίς την παρουσία ιδιώτη χημικού ή ότι δεν επιθυμεί την άσκηση έφεσης. Σε περίπτωση που δεν έγινε στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας καμμία δήλωση τότε ο κύριος του είδους, από τον οποίο ελήφθη το δείγμα, ή ο κάτοχός του, στερείται του δικαιώματος άσκησης έφεσης, η δε αρμόδια χημική Υπηρεσία ανακοινώνει το αποτέλεσμα της εξέτασης του πρώτου δείγματος στην Αρχή που το έστειλε για τις παραπέρα ενέργειες, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 17 του Κεφαλαίου αυτού.

5. Οι παρασκευαστές ή συσκευαστές γενικά ευαλλοιώτων τροφίμων μπορούν, εφόσον επιθυμούν, να αναγράφουν στα τιμολόγια πώλησης των εν λόγω ειδών ότι, σε περίπτωση μη κανονικότητας δείγματος που ελήφθη απ' αυτούς, ζητούν την κατ' έφεση εξέτασή του παρουσία (ή όχι) χημικού αντιπροσώπου τους, του οποίου τα στοιχεία πρέπει απαραίτητα να αναγράφουν. Η παραπάνω αναγραφή μπορεί να γίνεται και στα μέσα συσκευασίας αυτών (επισήματα, πινακίδες κ.λπ.).

"6. Σε περιπτώσεις που δείγμα ευαλλοίωτου τροφίμου χαρακτηρίζεται μη κανονικό όχι εξ αιτίας των αναλυτικών αποτελεσμάτων αλλά για άλλες παραβάσεις που δεν αφορούν τον ευαλλοίωτο χαρακτήρα του (ενδείξεις συσκευασίας, έγκριση κυκλοφορίας), τότε στην επανεξέταση θα

ακολουθείται η διαδικασία των μη ευαλλοιωτων τροφίμων."

Άρθρο: 21

Ημ/νία: 24.05.1991

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Γενικοί όροι χρήσης - Επισήμανση

Σχόλια

Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 1787/90 (ΦΕΚ Β' 348/24.5.91).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II:

ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

1. α) Το παρόν άρθρο ισχύει για υλικά και αντικείμενα που, ως τελικά προϊόντα, προορίζονται να έλθουν ή βρίσκονται σ' επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τον προορισμό τους, εφεξής καλούμενα "υλικά και

αντικείμενα".

Υλικά περικάλυψης ή επίχρισης, όπως τα υλικά περικάλυψης για τυριά, προϊόντα αλλαντοποίησης ή φρούτα που αποτελούν μέρος των τροφίμων και είναι ενδεχόμενο να καταναλωθούν μαζί με τα τρόφιμα αυτά, δεν υπόκεινται στις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

β) Το παρόν άρθρο ισχύει, επίσης, για υλικά και αντικείμενα που βρίσκονται σ' επαφή με το πόσιμο νερό (ή με το νερό που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση). Εξαιρούνται οι μόνιμες εγκαταστάσεις, δημόσιες ή ιδιωτικές, για τη διανομή νερού.

γ) Το παρόν άρθρο δεν αφορά στα παλαιά αντικείμενα (αντίκες).

2. Τα υλικά και αντικείμενα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές κατασκευής ώστε, υπό τις κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρησιμοποίησής τους, να μη μεταφέρουν στα τρόφιμα τα συστατικά τους σε ποσότητα που θα ήταν δυνατό:

- να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία.

- να επιφέρει απαράδεκτη μεταβολή στη σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων τους.

3. Τα υλικά και αντικείμενα υπόκεινται και στις διατάξεις του άρθρου 9 του Κώδικα.

4. Κατάλογος των κατηγοριών των υλικών και αντικειμένων περιλαμβάνεται στο Παράρτημα Ι.

5. α) Χρήση ουσίας ή ύλης για κατασκευή υλικών και αντικειμένων που δεν περιλαμβάνεται στο παρόν Κεφαλαίο επιτρέπεται μόνο μετά από προηγούμενη έγκριση από το ΑΧΣ που χορηγείται μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου, συνοδευόμενη από τα δικαιολογητικά του άρθρου 5 του Κώδικα.

Σε περίπτωση κατά την οποία θεσπισθεί ειδικός κατάλογος ουσιών (θετικός κατάλογος), η χρήση των ουσιών που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν επιτρέπεται μόνο μετά από έγκριση του Α.Χ.Σ., σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους:

i. η απόφαση του ΑΧΣ ισχύει για χρονικό διάστημα δύο ετών.

ii. τα υλικά και αντικείμενα που κατασκευάζονται από ουσία ή ύλη, η χρήση της οποίας έχει εγκριθεί με απόφαση του ΑΧΣ, ελέγχονται από τις Υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ. και πρέπει ν' αναγράφουν με τρόπο ευδιάκριτο, ευανάγνωστο και ανεξίτηλο τον αριθμό και την ακριβή χρονολογία έκδοσης της σχετικής απόφασης του ΑΧΣ.

β) Πριν από τη λήξη της διετούς προθεσμίας που προβλέπεται από το υπεδάφιο (i) του εδαφίου (α), είναι δυνατό η εγκριτική απόφαση του ΑΧΣ για χρήση ουσίας ή ύλης, να υποβληθεί στην Επιτροπή των ΕΚ για να περιληφθεί η ουσία ή ύλη στον κατάλογο ουσιών (θετικός κατάλογος). Στην περίπτωση αυτή, η απόφαση του ΑΧΣ θα ισχύει μέχρι να ληφθεί απόφαση από την Κοινότητα.

6. Σε περίπτωση κατά την οποία διαπιστωθεί, με βάση εμπειριστατωμένη αιτιολογία, εξ αιτίας νέων δεδομένων ή επανεκτίμησης των δεδομένων που υπάρχουν, ότι η χρήση κάποιου υλικού ή αντικειμένου θέτει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, μολονότι είναι σύμφωνο με τις ειδικές διατάξεις της κατηγορίας στην οποία ανήκει, είναι δυνατό με απόφαση του ΑΧΣ, να ανασταλεί ή να περιοριστεί προσωρινά, η εφαρμογή των διατάξεων αυτών. Η απόφαση αυτή του ΑΧΣ κοινοποιείται στ' άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

7. α) Με την επιφύλαξη ενδεχομένων εξαιρέσεων που περιλαμβάνονται στα ειδικά ανά κατηγορία υλικών άρθρα του παρόντος Κεφαλαίου, υλικά και αντικείμενα που δεν έχουν έλθει ακόμη σ' επαφή με τρόφιμα πρέπει κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο να συνοδεύονται από τα ακόλουθα: i.- είτε από την ένδειξη "κατάλληλο για τρόφιμα".

- είτε από κάποια ειδική μνεία σχετικά με τη χρήση τους, όπως μηχανή καφέ, φιάλη κρασιού, κουτάλι σούπας.

- είτε από το ακόλουθο σήμα.

(Ακολουθεί σήμα που απεικονίζει ένα ποτήρι και ένα πηρούνι.)

ii. τους ειδικούς όρους που πρέπει να τηρούνται κατά τη χρήση τους, όπου προβλέπονται τέτοιοι όροι.

iii. το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση ή την έδρα, ή το σήμα κατατεθέν του κατασκευαστή ή του μεταποιητή ή κάποιου πωλητή εγκατεστημένου στην Κοινότητα.

iv. τον αριθμό και την ακριβή χρονολογία έκδοσης της απόφασης του ΑΧΣ, σύμφωνα με το υπεδάφιο (ii) του εδαφίου (α) της παραγράφου 5.

β) Οι ενδείξεις του εδαφίου (α) πρέπει ν' αναγράφονται με τρόπο ευδιάκριτο, ευανάγνωστο και ανεξίτηλο:

i. κατά το στάδιο πώλησης στον τελικό καταναλωτή:

- είτε πάνω στα υλικά και αντικείμενα ή στη συσκευασία,
- είτε σε ετικέτες επικολλημένες στα υλικά και αντικείμενα ή στη συσκευασία τους,
- είτε σε πινακίδα τοποθετημένη σε άμεση γειτνίαση με τα υλικά και αντικείμενα και πλήρως ορατή από τους αγοραστές εν τούτοις, στην περίπτωση της ένδειξης που αναφέρεται στο υπεδάφιο (iii) του εδαφίου (α), η τελευταία αυτή δυνατότητα αναγραφής προσφέρεται μόνο εάν η προαναφερθείσα ένδειξη ή η ετικέτα που την περιλαμβάνει είναι τεχνικώς αδύνατο να επικολληθεί στα εν λόγω υλικά και αντικείμενα κατά το στάδιο της κατασκευής ή της εμπορίας.

ii. κατά το στάδιο της εμπορίας εκτός από την πώληση στον τελικό καταναλωτή.

- είτε στα συνοδευτικά έγγραφα.
- είτε πάνω στις ετικέτες ή στη συσκευασία.
- είτε πάνω στα υλικά και αντικείμενα.

γ) Εν τούτοις, οι ενδείξεις που προβλέπονται από το εδάφιο (α) δεν είναι υποχρεωτικές για τα υλικά και αντικείμενα που από τη φύση τους προορίζονται να έλθουν σ' επαφή με τρόφιμα.

δ) Απαγορεύεται το λιανικό εμπόριο των υλικών και αντικειμένων στα οποία οι ενδείξεις που προβλέπονται από τα υπεδάφια (i), (ii) και (iv) του εδαφίου (α) δεν αναγράφονται στα ελληνικά, εκτός εάν η ενημέρωση του καταναλωτή εξασφαλίζεται με άλλα μέσα.

8. Με την επιφύλαξη των ειδικών άρθρων του παρόντος Κεφαλαίου, απαγορεύεται μετά τις 10 Ιανουαρίου 1992 το εμπόριο και η χρήση υλικών και αντικειμένων που δεν είναι σύμφωνα με το παρόν άρθρο.

9. Το παρόν άρθρο δεν ισχύει για τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να εξαχθούν σε τρίτες χώρες.

10. Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος το παράρτημα της οδηγίας 89/109/ΕΟΚ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Κατάλογος κατηγοριών υλικών και αντικειμένων

Πλαστικές ύλες συμπεριλαμβανομένων των βερνικιών και των επιχρισμάτων Αναγεννημένη κυτταρίνη

Ελαστομερή και καουτσούκ

Χαρτί και χαρτόνι

Κεραμικά

Γυαλί

Μέταλλα και κράμματα

Ξύλο συμπεριλαμβανομένου του φελλού

Κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα

Παραφινούχοι και μικροκρυσταλλικοί κηροί.

Άρθρο: 21Α

Ημ/νία: 29.06.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Χρήση ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε

επαφή με τρόφιμα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την ΑΧΣ 274/2002, (ΦΕΚ Β' 1179/11.9.2002).-Η ημερομηνία της παρ. 3 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, η φράση "λαμβανομένων υπόψη των διατάξεων της οδηγίας 2000/13/Ε.Κ", στο τέλος της παρ. 6, διεγράφη και αντικαταστάθηκε με τα εντός "" και η παρ. 7 τίθεται όπως προστέθηκε με την ΑΧΣ 552 (ΦΕΚ Β' 489/13.4.2005). -Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 108/2009 (ΦΕΚ Β' 1271/29.6.2009).

Κείμενο Αρθρου

"1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται σε υλικά και αντικείμενα, συμπεριλαμβανομένων των ενεργών και νοημόνων υλικών και αντικειμένων, τα οποία στην τελική τους μορφή: α) προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα ή

β) βρίσκονται ήδη σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον προορισμό τους ή γ) μπορεί εύλογα να αναμένεται ότι θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα ή ότι τα συστατικά τους θα μεταφερθούν στα τρόφιμα, υπό κανονικές ή προβλέψιμες συνθήκες χρήσης και τα οποία κατασκευάζονται με ή περιέχουν μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες ουσίες: α) δι(2,3-εποξυπροπυλ)αιθέρες του 2,2-δι(4-υδροξυφαινυλο)προπανίου, εφεξής αποκαλούμενο «BADGE» (αριθ. CAS 001675-54-3) και ορισμένα από τα παρά-γωγά του, β) δι(2,3-εποξυπροπυλ)αιθέρες του δι(-υδροξυφαινυλο)μεθανίου, εφεξής αποκαλούμενοι «BFDGE» (αριθ. CAS 039817-09-9), γ) άλλοι διγλυκιδυλαιθέρες του Nonolac, εφεξής αποκαλούμενοι «NOGE». Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου νοούνται ως «υλικά και αντικείμενα»: α) τα υλικά και αντικείμενα που κατασκευάστηκαν από κάθε είδους πλαστική ύλη, β) τα υλικά και αντικείμενα που καλύπτονται από επικαλύψεις επιφάνειας, γ) οι κόλλες.

2. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα δοχεία ή στις δεξαμενές αποθήκευσης που έχουν χωρητικότητα μεγαλύτερη από 10.000 λίτρα καθώς και σε αγωγούς που ανήκουν ή συνδέονται με αυτές και καλύπτονται με ειδικές επικαλύψεις που αποκαλούνται «επικαλύψεις υψηλής αντοχής». 3. α) Τα υλικά και αντικείμενα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 και περιέχουν BADGE και παράγωγά τους δεν απελευθερώνουν τις ουσίες που παρατίθενται στο παράρτημα Ι σε ποσότητα υπερβαίνουσα το όριο που καθορίζεται στο εν λόγω παράρτημα. β) Κατά τα στάδια της εμπορίας εκτός από τα στάδια λιανικής πώλησης, τα υλικά και αντικείμενα που περιέχουν BADGE και παράγωγά του πρέπει να συνοδεύονται από γραπτή δήλωση σύμφωνα με το άρθρο 16 του καν. (ΕΚ) αριθμ.1935/2004. Για την απόδειξη της συμμόρφωσης με αυτή την απαίτηση πρέπει να διατίθεται κατάλληλη τεκμηρίωση, η οποία πρέπει να διατίθεται στις αρμόδιες αρχές κατ' αίτησή τους. 4. Απαγορεύεται η χρήση και η παρουσία BFDGE στην κατασκευή των υλικών και αντικειμένων που αναφέρονται στην παράγραφο 1. 5. Απαγορεύεται η χρήση και η παρουσία NOGE στην κατασκευή των υλικών και αντικειμένων που αναφέρονται στην παράγραφο 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Όριο ειδικής μετανάστευσης για BADGE και ορισμένα από τα παράγωγά του 1. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης των ακόλουθων ουσιών: α) BADGE [=δι(2,3-εποξυπροπυλ)αιθέρας του 2,2-δι(4-υδροξυφαινυλο)προπανίου] (αριθ. CAS 001675-54-3) β) BADGE.H₂O (αριθ. CAS = 076002-91-0) γ) BADGE.2 H₂O (αριθ. CAS = 005581-32-8) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα όρια: - 9 mg/kg σε τρόφιμα ή σε προσομοιωτές τροφίμων,

ή

- 9 mg/6 dm² σύμφωνα με τις περιπτώσεις που προβλέπονται από την παράγραφο 7 του άρθρου 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. 2. Το σύνολο των ποσοστών μετανάστευσης των ακόλουθων ουσιών: α) BADGE. HCl (αριθ. CAS = 013836-48-1) δ) BADGE.2HCl (αριθ. CAS = 004809-35-2) ε) BADGE.H₂O.HCl (αριθ. CAS = 227947-06-0) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα όρια: - 1 mg/kg σε τρόφιμα ή σε προσομοιωτές τροφίμων,

ή

- 1 mg/6 dm² σύμφωνα με τις περιπτώσεις που προβλέπονται από την παράγραφο 7 του άρθρου 26 του Κώδικα Τροφίμων. Η δοκιμή μετανάστευσης πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στο άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών."

Άρθρο: 22

Ημ/νία: 26.07.2004

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Αρθρου

Μέταλλα και Κράματα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τίθεται όπως τροποποιήθηκε και αναμορφώθηκε με την ΑΧΣ 232/98 (ΦΕΚ Β' 1023/1.11.1998).-Η παρ. 5β τίθεται όπως αντικαταστάθηκε από την ΑΧΣ 446/1998 (ΦΕΚ Β' 1716/13.9.1999).-Στο στοιχ. Ε. Επιτρεπόμενες επεξεργασίες το εδ. β' της παρ. 2 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 176/2004 (ΦΕΚ Β' 1128/26.7.2004).

Κείμενο Αρθρου

1. Στις διατάξεις του παρόντος άρθρου υπόκεινται τα μέταλλα και κράματα από τα οποία κατασκευάζονται υλικά και αντικείμενα, τα οποία προορίζονται να έλθουν ή έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και ποτά, κατά την προετοιμασία, παρασκευή, μεταφορά, αποθήκευση και συσκευασία τους.

2. Τα υλικά αυτά πρέπει να πληρούν και τους όρους του άρθρου 21 του παρόντος Κώδικα.

3. Στο παρόν άρθρο καθορίζονται ρητά οι επεξεργασίες που επιτρέπονται να υποστούν τα μέταλλα και κράματα.

4. Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα και ποτά:

α. Όταν παρουσιάζουν αποφλοιώσεις ή/και άλλες εμφανείς αλλοιώσεις.

β. Όταν τα τρόφιμα είναι ισχυρώς όξινα (pH μικρότερο από 2) ή συντηρούνται με ξύδι, άλμη ή άλας, με την επιφύλαξη της ενότητας Ε σημείο 5.

γ. Όταν έχουν υποστεί επεξεργασίες άλλες από αυτές που ρητά αναφέρονται στο παρόν άρθρο.

δ. Όταν περιέχουν μόλυβδο σε περιεκτικότητα μεγαλύτερη από 0,5% εκτός εάν άλλως ορίζεται στο παρόν άρθρο.

ε. Όταν περιέχουν αρσενικό σε περιεκτικότητα μεγαλύτερη από 0,05% εκτός εν άλλως ορίζεται στο παρόν άρθρο.

στ. Όταν περιέχουν κάδμιο σε περιεκτικότητα μεγαλύτερη από 0,05% εκτός εάν άλλως ορίζεται στο παρόν άρθρο.

5. Τα επίπεδα συγκέντρωσης βαρέων μετάλλων του παρόντος άρθρου ισχύουν με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 11 της οδηγίας 94/62/ΕΚ "για τις συσκευασίες και τα απορρίμματα συσκευασίας".

6. Εξαιρούνται και μπορούν να διατεθούν στην Ελλάδα μεταλλικά υλικά και αντικείμενα, όπως αυτά ορίζονται κατά περίπτωση στις διατάξεις του παρόντος άρθρου και για χρήσεις που αυτό προβλέπει, τα οποία έχουν κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά νομίμως σε άλλα κράτη μέλη της Κοινότητας ή και καταγωγής χωρών ΕΖΕΣ που είναι συμβαλλόμενα μέρη στη συμφωνία ΕΟΧ και τα οποία πληρούν τους όρους που ισχύουν σε κάθε χώρα κατασκευής και διακίνησής τους και απαρεγκλίτως τους όρους της παραγράφου 4 (α, β, δ, ε και στ) του παρόντος.

A. Αλουμίνιο - Κράματα Αλουμινίου * (Σύμφωνα με τα Πρότυπα ΕΛΟΤ 601/602)

I. Ορισμοί

1. Ως αλουμίνιο ορίζεται το μέταλλο που περιέχει τουλάχιστον 99% κατά μάζα αργίλιο, υπό τον όρο ότι κάθε άλλο στοιχείο δεν υπερβαίνει τα όρια που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1 :

Αλουμίνιο - Άλλα στοιχεία

Στοιχεία Μέγιστη περιεκτικότητα % κατά
μάζα

Σίδηρος + Πυρίτιο 1,0

Χαλκός 0,10 (εάν Cr και/ή Mn > ή ίσο 0,05)

0,20 (εάν Cr 4 0,05 και Mn < 0,05)

Άλλα στοιχεία (1) έκαστο 0,10

(1) Άλλα στοιχεία είαι π.χ. Cr, Mg, Mn Ni Zn.

2. Ως κράματα αλουμινίου ορίζονται οι μεταλλικές ύλες στις οποίες το αργίλιο υπερτερεί κατά μάζα από κάθε ένα από τα άλλα στοιχεία υπό τον όρο ότι:

α. Η περιεκτικότητα κατά μάζα, τουλάχιστον ενός από τα άλλα στοιχεία, ή ο σίδηρος μαζί με το πυρίτιο αθροιστικά, υπερβαίνει τα όρια που αναφέρονται στον ΠΙΝΑΚΑ 1, ή

β. Η ολική κατά μάζα περιεκτικότητα των άλλων στοιχείων υπερβαίνει το 1,0%.

3. Ως χυτό αλουμίνιο ορίζεται το προϊόν που βρίσκεται στην τελική ή σχεδόν τελική μορφή, μετά από στερεοποίηση του μετάλλου ή κράματος σε καλούπι.

4. Ως επεξεργασμένο (wrought) αλουμίνιο ορίζεται το προϊόν θερμής ή/και ψυχρής κατεργασίας, όπως: η εξέλαση, η σφυρηλάτηση, η έλαση εν θερμώ, η έλαση εν ψυχρώ, ή ο εφελκυσμός.

Οι κατεργασίες γίνονται κάθε μία χωριστά ή σε συνδυασμό μεταξύ τους.

II. Μέγιστη περιεκτικότητα άλλων στοιχείων στα είδη αλουμινίου που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και ποτά.

1. Επεξεργασμένο αλουμίνιο.

Η περιεκτικότητα κατά μάζα των άλλων στοιχείων που υπάρχουν στο επεξεργασμένο αλουμίνιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα παρακάτω όρια: - Σίδηρος + Πυρίτιο < ή ίσο 1,0%.

- Χρώμιο, μαγνήσιο, μαγγάνιο, νικέλιο, ψευδάργυρος τιτάνιο, κασσίτερος < ή ίσο 0,10% έκαστο.

- Χαλκός < ή ίσο 0,10%*.

* Ο χαλκός επιτρέπεται σε αναλογία μεγαλύτερη του 0,10% αλλά όχι πιο πάνω από 0,20% κατά μάζα υπό την προϋπόθεση ότι ούτε η περιεκτικότητα σε χρώμιο ούτε η περιεκτικότητα σε μαγγάνιο θα υπερβαίνουν το 0,05% κατά μάζα."

- Άλλα στοιχεία < ή ίσο 0,05% έκαστο.

2. Επεξεργασμένα κράματα αλουμινίου.

Η περιεκτικότητα κατά μάζα των στοιχείων, που προστίθενται στο αλουμίνιο για να παραχθούν τα επεξεργασμένα κράματα αλουμινίου ή που είναι παρόντα ως ακαθαρσίες, δεν πρέπει να υπερβαίνει τις μέγιστες τιμές που αναφέρονται στον ΠΙΝΑΚΑ 2.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Κράματα αλουμινίου - Μέγιστες τιμές στοιχείων

Στοιχεία Μέγιστη περιεκτικότητα %

κατά μάζα

Πυρίτιο 13,5

Σίδηρος 2,0

Χαλκός 0,6

Μαγγάνιο 4,0

Μαγνήσιο (1) 11,0

Χρώμιο 0,35

Νικέλιο 3,0

Ψευδάργυρος 0,25

Αντιμόνιο 0,2

Ζιρκόνιο 0,3

Τιτάνιο 0,3

Άλλα στοιχεία έκαστο 0,05 έκαστο

0,15 συνολικά

(1) Κράματα αλουμινίου που περιέχουν περισσότερο από 5% κατά μάζα μαγνήσιο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κατασκευή μαγειρικών σκευών ή μερών αυτών όταν προορίζονται να λειτουργήσουν υπό πίεση.

3. Χυτά κράματα αλουμινίου.

Η περιεκτικότητα κατά μάζα των στοιχείων, τα οποία προστίθενται για να σχηματίσουν υλικά ή αντικείμενα από χυτά κράματα αλουμινίου ή είναι παρόντα σαν ακαθαρσίες, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια των τιμών που αναγράφονται στον ΠΙΝΑΚΑ 3.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

Χυτά κράματα αλουμινίου - Μέγιστες τιμές στοιχείων

Στοιχεία Μέγιστη περιεκτικότητα %

κατά μάζα

Πυρίτιο 13,5

Σίδηρος 2,0

Χαλκός 0,6

Μαγγάνιο 4,0

Μαγνήσιο (i) 11,0

Χρώμιο 0,35

Νικέλιο 3,0

Ψευδάργυρος 0,25

Αντιμόνιο 0,2

Κασσίτερο 0,10

Στρόντιο 0,2

Ζιρκόνιο 0,3

Τιτάνιο 0,3

Άλλα στοιχεία έκαστο 0,05 έκαστο

0,15 συνολικά

(1) Κράματα αλουμινίου που περιέχουν περισσότερο από 5% κατά μάζα μαγνήσιο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κατασκευή μαγειρικών σκευών ή μερών αυτών όταν προορίζονται να λειτουργήσουν υπό πίεση.

B. Ανοξειδωτος χάλυβας

1. Οι ανοξειδωτοι χάλυβες είναι κράματα με βάση το σίδηρο που περιέχουν χρώμιο από 12% έως 30% κατά μάζα.

2. Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα στους ανοξειδωτους χάλυβες, που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και ποτά, για καθένα από τα παρακάτω στοιχεία είναι:

- Ταντάλιο, νιόβιο και ζιρκόνιο < ή ίσο 1,0%
- Μολυβδαίνιο, τιτάνιο, αλουμίνιο και χαλκός < ή ίσο 4,0%
- Μόλυβδος < ή ίσο 0,5%
- Κάδμιο < ή ίσο 0,05%
- Αρσενικά < ή ίσο 0,05%

Γ. Κασσίτερος

Επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή τρόφιμα και ποτό με υλικά και αντικείμενα που είναι κατασκευασμένα από κασσίτερο ή φύλλα κασσιτέρου όταν αυτά περιέχουν:

- Pb < ή ίσο 0,5%

- As < ή ίσο 0,05%

- Cd < ή ίσο 0,05%

και περισσότερο από 97% κασσίτερο.

Δ. Χαλκός - Ψευδάργυρος

Απαγορεύεται η άμεση επαφή των τροφίμων και ποτών με αντικείμενα από χαλκό ή ψευδάργυρο και κράματα αυτών, με εξαίρεση:

α. Τα αντικείμενα παραγωγής και επεξεργασίας

ι. Των ειδών καραμελοποιίας και

ii. Των υπολοίπων "προϊόντων μετά γλυκαντικών υλών" του Κεφαλαίου XIV και των προϊόντων του Κεφαλαίου V του Κ.Τ. για μια πενταετία (5ετία) από τη δημοσίευση του άρθρου στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

β. Τα δοχεία απόσταξης παραγωγής οινοπνευματοειδών ποτών και οινοπνεύματος.

γ. Τα μέσα μετάγγισης υγρών, όπως σωλήνες, κάνουλες, αντλίες κ.ά.

Ε. Επιτρεπόμενες επεξεργασίες

1. Ανοδίωση αλουμινίου και κραμάτων αλουμινίου.

Επιτρέπεται η επιφανειακή οξειδωση με ανοδικό ρεύμα (anodisation) των υλικών και αντικειμένων από αλουμίνιο ή κράματα αλουμινίου που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και προγραμματίζεται σε λουτρό με τα απαιτούμενα προς τούτο υλικά. Το σύνολο των συνθηκών και κυρίως θερμοκρασία και διάρκεια επιλέγονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε στο τέλος αυτής της επεξεργασίας, το στρώμα του σχηματιζόμενου οξειδίου κατά την ανοδίωση να χάσει την προσροφητική του ικανότητα και να έχει τη βέλτιστη αδράνεια.

2. Επικασσιτέρωση - Εσωτερικές συγκολλήσεις - Εξωτερικές συγκολλήσεις

α. Επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή τρόφιμα και ποτά με δοχεία ή μαγειρικά σκεύη ή συσκευές επικασσιτερωμένες ή συγκολλημένες με κασσίτερο που είναι σύμφωνος με το Κεφάλαιο Γ' του παρόντος άρθρου.

β. "Η κατεργασία, γενικά, της εσωτερικής επιφάνειας των δοχείων πρέπει να είναι τέτοια, ώστε η περιεκτικότητα του κασσιτέρου στο τρόφιμο να μην υπερβαίνει τα 200 μέρη στο εκατομμύριο (ppm), με εξαίρεση τα προϊόντα που κατονομάζονται στο παράρτημα του κανονισμού Ε.Κ. 242/2004 της 12ης Φεβρουαρίου 2004 L 42/13.2.2004."

γ. Επιτρέπεται για τις εξωτερικές συγκολλήσεις των δοχείων ή μαγειρικών σκευών η χρήση κραμάτων κασσιτέρου και μολύβδου υπό τον όρο ότι δεν θα υπάρχει διείσδυση του μολυβδούχου κράματος στο εσωτερικό ως εκ του τρόπου κατασκευής του.

δ. Τα παρεμβύσματα από ελαστικά ή άλλες ύλες που χρησιμοποιούνται για στεγανοποίηση των μεταλλικών δοχείων δεν πρέπει σε καμιά περίπτωση να έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα ή ποτά σε οποιοδήποτε σημείο. Το ελαστικό απαγορεύεται να περιέχει μόλυβδο και αρσενικό.

3. Επιχρύσωση - Επαργύρωση - Επιχρωμίωση - Επινικέλωση.

Επιτρέπεται τα σκεύη που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν για τρόφιμα και ποτά να προστατεύονται από επένδυση καθαρού χρυσού, αργύρου, χρωμίου ή νικελίου.

4. Επιψευδαργύρωση.

Επιτρέπεται η χρήση βαρελίων από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή κάδων επιψευδαργυρωμένων για τη μεταφορά ή αποθήκευση των αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων.

5. Επισμάλτωση - Επικάλυψη με πλαστικές ύλες.

Επιτρέπεται η επικάλυψη ή επίστρωση της μεταλλικής επιφάνειας των αντικειμένων, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και ποτά, με

α. σμάλτο (εμαγιέ)

υπό την προϋπόθεση ότι η απελευθέρωση μολύβδου και καδμίου, από την επισμαλτωμένη επιφάνεια, όταν προσδιορίζεται με την επίσημη μέθοδο [άρθρο 25(B)] δεν υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 25 του Κώδικα Τροφίμων για αντίστοιχα επισμαλτωμένα κεραμικά αντικείμενα και "β. Επιχρίσματα του άρθρου 28 του Κώδικα τροφίμων."

Παρέχεται πενταετής περίοδος αντικατάστασης όλων των μεταλλικών μερών των παντός είδους χρησιμοποιούμενων αντικειμένων, για την παραγωγή και επεξεργασία των "προϊόντων μετά γλυκαντικών υλών" (εκτός των προϊόντων καραμελοποίησης) του Κεφαλαίου XIV του Κ.Τ., με ανοξειδωτο χάλυβα ή άλλο μέταλλα που καλύπτονται από το παρόν άρθρο.

Άρθρο: 23

Ημ/νία: 01.10.1998

Τίτλος Άρθρου

Κλειστά μεταλλικά δοχεία συσκευασίας κονσερβών

Σχόλια

Το παρόν άρθρο καταργήθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 232/98 (ΦΕΚ Β' 1023/1.10.1998).

Κείμενο Άρθρου

(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

Άρθρο: 24

Ημ/νία: 16.12.2004

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Χαρτί συσκευασίας

Σχόλια

-Οι παρ. 8, 9, 10, 11 και 12 καταργήθηκαν από την παρ. Β της ΑΧΣ 240/1995 (ΦΕΚ Β' 963/1995).-Το εντός "" κείμενο της παρ. 6 γ' τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και νέα παρ. 8 προστέθηκε με την ΑΧΣ 478/2003 (ΦΕΚ Β' 1868/16.12.2004).

Κείμενο Άρθρου

1. Το χαρτί συσκευασίας και περιτυλίγματος τροφίμων (οποιασδήποτε μορφής και ποιότητας, απλό, αδιάβροχο, από αναγεννημένη κυτταρίνη - CELLOPHANE) πρέπει εφόσον έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα να πληρεί όλους τους όρους που ρητά αναφέρονται στα άρθρα 9 και 21.

2. Απαγορεύεται η τοποθέτηση τροφίμων μέσα σε χαρτί τυπωμένο με μαύρο χρώμα (εφημερίδες). Δε θεωρείται τυπωμένο το χαρτί που φέρει από την μια επιφάνεια αυτού επιγραφές που αφορούν τον πωλητή ή το τρόφιμο.

3. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση άλλου χαρτιού εκτός από καινούριο, χρώματος λευκού ή αργυρόχρου ή χρωματισμένου με αβλαβείς, χρωστικές.

4. Απαγορεύεται η μεταφορά χρώματος από το χαρτί συσκευασίας στα τρόφιμα, είτε αυτή είναι άμεσα ορατή είτε ανιχνευόμενη.

5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χαρτιού επιστρωμένου με επιτρεπόμενες πλαστικές ύλες για συσκευασία των αντιστοιχών τροφίμων, μόνον εφόσον αυτό ρητά επιτρέπεται στα επιμέρους Κεφάλαια του παρόντα Κώδικα, διαφορετικά, μετά από έγκριση του Α.Χ.Σ.

6. Για τη συσκευασία νωπού γάλακτος, χυμών φρούτων και άλλων υγρών τροφίμων, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χαρτιού με τους παρακάτω όρους: (α) Το χαρτί να προέρχεται από χημικά καθαρό πολτό χωρίς επιβάρυνση με γαιώδεις ουσίες, ή εφόσον λόγω ειδικής κατασκευής του αυτό είναι απαραίτητο, να μην περιέχει βαρυτίνη (θειικό βάριο), ασβεστίτη ή άλατα βαρέων μετάλλων.

(β) Η εξωτερική επιφάνεια πρέπει να είναι επιστρωμένη με καθαρή παραφίνη ή πλαστικό βερνίκι.

(γ) "Η εσωτερική επιφάνεια πρέπει να είναι επικαλυμμένη με λεπτό φύλλο καθαρού αλουμινίου σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 22, μέρος Α, παρ. 1," στο οποίο έχει επικολληθεί λεπτό φύλλο πολυαιθυλενίου ή πρέπει να είναι απλά επικαλυμμένη με λεπτό φύλλο πολυαιθυλενίου χωρίς την παρεμβολή φύλλου από αργίλιο.

7. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση χάρτου επιστρωμένου με πολυμερή, συμπολυμερή και μίγματα τους από βινυλοχλωρίδιο ή και

βινυλιδενοχλωρίδιο σε ποσοστό μικρότερο ή ίσο των 50 mg/dm² συνολικό επί της όψευς που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο.

"8. Απαγορεύεται η περιεκτικότητα σε κάδμιο, μόλυβδο, υδράργυρο και πενταχλωροφαινόλη του χαρτιού και χαρτονιού που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, να υπερβαίνει τα ακόλουθα όρια:

- Κάδμιο 0,002 mg/dm² χαρτιού και χαρτονιού
- Μόλυβδος 0,003 mg/dm² χαρτιού και χαρτονιού
- Υδράργυρος 0,002 mg/dm² χαρτιού και χαρτονιού
- Πενταχλωροφαινόλη 0,15mg/kg χαρτιού και χαρτονιού

Τα όρια δεν ισχύουν για τις επιστρώσεις από πλαστικό ή άλλο υλικό όπως αλουμίνιο, κηρούς και παραφίνες, για χαρτιά φίλτρων και χαρτιά ή χαρτόνια που έρχονται σε επαφή αποκλειστικά με ξηρά τρόφιμα ή τρόφιμα τα οποία πριν τη χρήση τους θα αποφλοιωθούν, ξεφλουδιστούν ή πλυθούν.

Όταν τα υλικά και αντικείμενα συνίστανται από ένα ή περισσότερα στρώματα, αποκλειστικά ή όχι αποκλειστικά από χαρτί και χαρτόνι, για κάθε στρώμα που αποτελείται από χαρτί ή χαρτόνι ισχύουν τα ανωτέρω όρια."

Άρθρο: 24Α

Ημ/νία: 23.06.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τίτλος Άρθρου

Μεμβράνη από αναγεννημένη κυτταρίνη που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τα τρόφιμα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 240/1995 (ΦΕΚ Β΄ 963/22.11.1995). -Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 147/2009 (ΦΕΚ Β΄ 1236/23.6.2009).

Κείμενο Άρθρου

"1. Ως μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης νοείται, ένα λεπτό φύλλο, που λαμβάνεται από εξευγενισμένη κυτταρίνη προερχόμενη από μη ανακυκλωμένο ξύλο ή βαμβάκι. Για τις τεχνολογικές ανάγκες μπορούν να προστεθούν κατάλληλες ουσίες μέσα στη μάζα ή στην επιφάνεια. Οι μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης μπορούν να επικαλυφθούν στη μιά ή και στις δύο όψεις τους.

2. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται στις μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης οι οποίες: α) είτε αποτελούν μόνες τους τελικό προϊόν

β) είτε αποτελούν μέρος τελικού προϊόντος που συνίσταται και από άλλα υλικά, και οι οποίες προορίζονται να έλθουν ή έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

2α. Οι μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης που αναφέρονται στην παράγραφο 2 ανήκουν σε ένα από τα ακόλουθα είδη: α) μη επιχρισμένη μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης

β) επιχρισμένη μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης με επίχρισμα που προέρχεται από κυτταρίνη, ή γ) επιχρισμένη μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης με επίχρισμα που προέρχεται από πλαστικό.

3. Το παρόν άρθρο δεν εφαρμόζεται στα συνθετικά περιβλήματα από αναγεννημένη κυτταρίνη.

4. Μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) της παραγράφου 2α παρασκευάζονται με τη χρήση μόνο ουσιών ή ομάδων ουσιών που απαριθμούνται στους πίνακες I και II του παρόντος άρθρου, σύμφωνα με τους περιορισμούς που προβλέπονται σε αυτούς. Κατά παρέκκλιση από τα παραπάνω επιτρέπεται η χρήση άλλων ουσιών από τις απαριθμούμενες στους πίνακες I και II, όταν οι ουσίες αυτές χρησιμοποιούνται ως χρωστικές ύλες (χρώματα και πιγμέντα) ή ως συγκολλητικά, με την προϋπόθεση ότι δεν πραγματοποιείται μετανάστευση των ουσιών αυτών στο εσωτερικό ή στην επιφάνεια των τροφίμων, ανιχνεύσιμη με επικυρωμένη μέθοδο.

5. α) Μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης που αναφέρονται στο εδάφιο γ) της παραγράφου 2α παρασκευάζονται, πριν την τοποθέτηση του επίχρισματος, με τη χρήση μόνο ουσιών ή ομάδων ουσιών που απαριθμούνται στον Πίνακα I του παρόντος άρθρου, σύμφωνα με τους περιορισμούς που προβλέπονται σε αυτό. β) Το επίχρισμα που εφαρμόζεται σε μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης που

αναφέρεται στο εδάφιο α) της παρούσας παραγράφου παρασκευάζεται με τη χρήση μόνο ουσιών ή ομάδων ουσιών που απαριθμούνται στα παραρτήματα 2 έως 6 του άρθρου 26 του Κ.Τ.Π., σύμφωνα με τους περιορισμούς που προβλέπονται σε αυτά. γ) Με επιφύλαξη του εδαφίου α) της παρούσας παραγράφου, υλικά και αντικείμενα που παρασκευάζονται από μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης που αναφέρεται στο εδάφιο γ) της παραγράφου 2α συμμορφώνονται με τις παραγράφους 2, 7 και 8 του άρθρου 26 του Κ.Τ.Π..

6. Απαγορεύεται να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα η τυπωμένη όψη των μεμβρανών αναγεννημένης κυτταρίνης.

7. Κατά τα διάφορα στάδια εμπορίας, εκτός εκείνου της λιανικής πώλησης, τα υλικά και αντικείμενα από μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να συνοδεύονται από γραπτή δήλωση σύμφωνα με το άρθρο 16 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1935/2004. Η δήλωση αυτή δεν απαιτείται για τα υλικά και αντικείμενα από μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης τα οποία είναι, από τη φύση τους, προφανές ότι προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα. Σε περίπτωση αναγραφής ειδικών οδηγιών χρήσεως, επισημαίνεται ανάλογα το υλικό ή αντικείμενο από μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης.

8. Οι πίνακες I και II που αναφέρονται στις παραγράφους 4 και 5 είναι οι ακόλουθοι:

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗΣ

ΑΝΑΓΕΝΝΗΜΕΝΗΣ ΚΥΤΤΑΡΙΝΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ I

ΜΗ ΕΠΙΧΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΜΕΝΗΣ ΚΥΤΤΑΡΙΝΗΣ

(Βλέπε οικείο ΦΕΚ.)

ΠΙΝΑΚΑΣ II

ΕΠΙΧΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕΜΒΡΑΝΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΜΕΝΗΣ ΚΥΤΤΑΡΙΝΗΣ

(Βλέπε οικείο ΦΕΚ.)"

Άρθρο: 26

Ημ/νία: 14.04.2011

Περιγραφή όρου **θησαυρού**: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

Σχόλια

-Τα εδάφια α και β της παρ. 3 και η παρ. 4 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν, οι παρ. 4δς, 4τρς και 5δς όπως προστέθηκαν, η παρ. 7 όπως αντικαταστάθηκε, το εδ. β της παρ. 8 όπως αντικαταστάθηκε, στην παρ. 9 το εδ. α τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και το εδ. β καταργήθηκε με την ΑΧΣ 530/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006). -Το παρόν άρθρο είχε αντικατασταθεί με την απόφαση του ΑΧΣ 458, (ΦΕΚ Β' 195/2003) και προγενέστερα τροποποιηθεί με τις με τους αριθμούς 273/2002 (ΦΕΚ Β' 1179/11.9.2002), 37/2002 (ΦΕΚ Β' 601/16.05.2002), 238/2000 (ΦΕΚ Β' 1370/4.10.2000), 191/97 (ΦΕΚ Β' 558/10.7.1997), 358/1995 (ΦΕΚ Β' 714/20.08.1996) και 196 (ΦΕΚ Β' 737/28.8.1995) αποφάσεις του ΑΧΣ. ***Τα Παραρτήματα 2,3,5 και 6 αυτού του άρθρου τροποποιήθηκαν με την ΑΧΣ 222/2006, ΦΕΚ Β' 1202/2006 (βλ. οικείο φεκ). -Στο παρόν άρθρο αντικαθίστανται στην παραγρ. 1 τα εδαφ. α και γ, παρεμβάλεται η παραγρ. 1 δς, η παραγρ. 2 αντικαθίσταται, στην παράγραφο 4, εδάφιο β η αναφερόμενη ημερομηνία αντικαθίσταται από την ημερομηνία της «1ης Μαΐου 2008», παρεμβάλλονται οι ακόλουθοι παράγραφοι 4 τετράκις, 4 πεντάκις και 4 εξάκις, στη παράγραφο 5 δς, το εδάφιο β αντικαθίσταται, στη παράγραφο 7 προστίθεται εδάφ. γ, προστίθεται παραγρ. 7 δς, στην παράγραφο 8 παρεμβάλλεται εδάφ. ε και αλλάζει η αρίθμηση των εδαφίων από ε σε στ και από στ σε ζ, η παραγρ. 9 αντικαθίσταται, στο Παράρτημα 1 παρεμβάλλονται τα εδάφια 2α και 2β, στο Παράρτημα 2 το μέρος Α τροποποιείται με πρόσθετες ουσίες (βλ. πίνακα στο οικείο φεκ), στο Παράρτημα 4α βλ. πίνακα στο οικείο φεκ), στο Παράρτημα 5 αντικαθίσταται το μέρος Α, και στο μέρος Β βλ. πίνακα στο οικείο φεκ, το παράρτημα 6 τροποποιήθηκε (βλ. οικείο φεκ), προστίθεται Παράρτημα 6α, στο παράρτημα 7, το κεφάλαιο V, αντικαθίσταται η παραγρ. 3 και στο τέλος της παραγράφου 4 προστίθεται τρίτη παύλα και στον πίνακα το τμήμα 07 αντικαθίσταται (βλ. οικείο ΦΕΚ). -Το εδάφιο α) της παρ. 4, τα εδ. γ) και δ) της παρ. 4δς τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν και το εδ. στ) στην παρ. 4δς όπως προστέθηκε και τα

παραρτήματα 2,3,5 και 6 τροποποιήθηκαν με την ΑΧΣ 454/2008 (ΦΕΚ Β' 378/4.3.2009). ***Βλέπε τις ΥΑ και ΑΧΣ 6/2011 (ΦΕΚ Β' 595/14.4.2011) με την οποία τροποποιήθηκε το Παράρτημα 2.

Κείμενο Άρθρου

1. "α. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται στα ακόλουθα υλικά και αντικείμενα τα οποία ως τελικά προϊόντα, προορίζονται να έρθουν σε επαφή ή τίθενται σε επαφή, σύμφωνα με τον προορισμό τους, με τρόφιμα (εφεξής «πλαστικά υλικά και αντικείμενα»):

i) υλικά και αντικείμενα και μέρη αυτών που συνίστανται αποκλειστικά σε πλαστική ύλη¹

ii) πλαστικά πολυστρωματικά υλικά και αντικείμενα

iii) στρώματα ή επικαλύψεις από πλαστική ύλη, που σχηματίζουν συναρμογές στεγανοποίησης πωμάτων και μαζί αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στρώματα υλικών διαφόρων τύπων."

β. Κατά την έννοια του παρόντος άρθρου ως "πλαστικές ύλες" νοούνται οι μακρομοριακές οργανικές ενώσεις που λαμβάνονται με πολυμερισμό, πολυσυμπύκνωση, πολυπροσθήκη ή οποιαδήποτε παρεμφερή διεργασία από μόρια με κατώτερο μοριακό βάρος ή με χημική αλλοίωση φυσικών μακρομορίων. Μπορούν να προστεθούν και άλλες ουσίες ή ύλες Δεν θεωρούνται ωστόσο "πλαστικές ύλες":

i) μεμβράνες από αναγεννημένη κυτταρίνη, βερνικωμένες ή μη βερνικωμένες, που καλύπτονται από το άρθρο 24 του Κώδικα Τροφίμων.

ii) Τα ελαστομερή και το φυσικό και συνθετικό καουτσούκ

iii) Τα χαρτιά και χαρτόνια, τροποποιημένα ή μη με την προσθήκη πλαστικών υλών iv) Οι επικαλύψεις επιφανειών που λαμβάνονται από:

- Κηρούς παραφίνης περιλαμβανομένων και των κηρών από συνθετική παραφίνη ή/και μικροκρυσταλλικούς κηρούς

- μείγματα των κηρών που αναφέρονται στην πρώτη περίπτωση μεταξύ τους ή/και με πλαστικές ύλες

v) οι ιονανταλλακτικές ρητίνες

vi) οι σιλικόνες

"γ. Με την επιφύλαξη της παραγράφου 1, εδάφιο α, στοιχείο iii), το παρόν άρθρο δεν εφαρμόζεται στα υλικά και αντικείμενα που αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στρώματα, από τα οποία ένα τουλάχιστον δεν έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά από πλαστική ύλη, ακόμα και αν το στρώμα που προορίζεται να έρθει σε άμεση επαφή με τρόφιμα έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά από πλαστική ύλη."

"1. δισ. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

i) «πλαστικά πολυστρωματικά υλικά ή/και αντικείμενα» είναι εκείνα τα πλαστικά υλικά ή/και αντικείμενα που αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στρώματα, το καθένα από τα οποία έχει παρασκευαστεί αποκλειστικά από πλαστική ύλη και τα οποία συνδέονται μεταξύ τους με συγκολλητικό υλικό ή άλλο μέσο¹

ii) «πλαστικός λειτουργικός φραγμός» είναι φραγμός που αποτελείται από ένα ή περισσότερα στρώματα πλαστικής ύλης ο οποίος εξασφαλίζει ότι το τελικό υλικό ή αντικείμενο συμμορφώνεται προς το άρθρο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και προς το παρόν άρθρο !

iii) «μη λιπαρά τρόφιμα» είναι τρόφιμα για τα οποία οι προσομοιωτές εκτός του προσομοιωτή Δ που χρησιμοποιούνται κατά τη δοκιμή μετανάστευσης προβλέπονται από το παράρτημα 7."

"2. α. Τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα δεν μεταβιβάζουν τα συστατικά τους στα τρόφιμα σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα 60 χιλιοστόγραμμα των συστατικών που απελευθερώνονται ανά χιλιόγραμμο τροφίμων ή προσομοιωτή τροφίμων (mg/kg) (όριο συνολικής μετανάστευσης).

Εντούτοις, το όριο αυτό θα είναι 10 χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνικό δεκατόμετρο της επιφάνειας του υλικού ή αντικειμένου (mg/dm²) στις ακόλουθες περιπτώσεις:

i) για αντικείμενα που είναι δοχεία ή είναι ανάλογα με δοχεία ή εν πάση περιπτώσει μπορούν να γεμισθούν, με χωρητικότητα κάτω των 500 χιλιοστολίτρων (ml) ή άνω των 10 λίτρων (l)¹

ii) για φύλλα, μεμβράνες ή άλλα υλικά ή αντικείμενα που δεν μπορούν να γεμισθούν ή στα οποία δεν είναι πρακτικώς δυνατόν να εκτιμηθεί η σχέση μεταξύ του εμβαδού της επιφάνειας του υλικού ή αντικειμένου και της ποσότητας τροφίμων που έρχεται σε επαφή με αυτήν.

β. Για υλικά και αντικείμενα από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν ή έχουν ήδη έρθει σε επαφή με τρόφιμα προοριζόμενα για βρέφη και μικρά παιδιά, όπως ορίζονται στις οδηγίες της Επιτροπής 91/321/ΕΟΚ και 96/5/ΕΚ το όριο συνολικής μετανάστευσης θα είναι πάντοτε 60 mg/kg."

3. α. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πλαστικών υλικών και αντικειμένων μόνο τα μονομερή και άλλες αρχικές ουσίες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα 2 μέρη Α και Β με τήρηση των καθοριζόμενων στο παράρτημα περιορισμών.

β. Κατά παρέκκλιση της πρώτης παραγράφου, τα μονομερή και οι άλλες αρχικές ουσίες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα 2 μέρος Β, μπορούν να εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται έως την 31η Δεκεμβρίου 2004 το αργότερο, εν αναμονή της αξιολόγησής τους από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων.

γ. Ο κατάλογος στο παράρτημα 2 μέρος Α μπορεί να τροποποιηθεί: - με προσθήκη ουσιών που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II μέρος Β, σύμφωνα με τα κριτήρια του παραρτήματος II της Οδηγίας 89/109/Ε.Ο.Κ. ή - περιλαμβάνοντας "νέες ουσίες", δηλαδή ουσίες οι οποίες δεν περιλαμβάνονται ούτε στο μέρος Α ούτε στο μέρος Β του παραρτήματος 2 σύμφωνα με το άρθρο 3 της Οδηγίας 89/109/Ε.Ο.Κ.

δ. Δεν επιτρέπεται η κυκλοφορία καμίας νέας ουσίας στην επικράτεια Κράτους - Μέλους εκτός της προβλεπόμενης Κοινοτικής διαδικασίας.

ε. οι πίνακες του παραρτήματος 2 μέρη Α και Β δεν περιλαμβάνουν ακόμα μονομερή και άλλες αρχικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή: - υλικών επικάλυψης επιφανειών που λαμβάνονται από ρητινώδη ή πολυμερισμένα προϊόντα σε μορφή υγρού, σκόνης ή διασποράς, όπως βερνίκια, λάκες, χρώματα κ.λπ.

- εποξυρητινών,

- συγκολλητικών υλών και ενισχυτικών συγκόλλησης,

- τυπογραφικών μελανών.

"4."α) Στο παράρτημα 3 παρατίθεται κοινοτικός κατάλογος των προσθέτων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή πλαστικών υλικών και αντικειμένων, μαζί με τους περιορισμούς ή/και τις προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση τους. Έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009, τα πρόσθετα που δεν συμπεριλαμβάνονται στον κοινοτικό κατάλογο προσθέτων μπορούν να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία. Από την 1η Ιανουαρίου 2010, μόνο πρόσθετα που περιλαμβάνονται στον κοινοτικό κατάλογο προσθέτων μπορούν να χρησιμοποιούνται για την κατασκευή πλαστικών υλικών και αντικειμένων (θετικός κατάλογος)."

β. Όσον αφορά τα πρόσθετα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα 3 μέρος Β, η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τα όρια ειδικής μετανάστευσης στον προσωμοιωτή Δ ή στα δοκιμαστικά μέσα των υποκατάστατων δοκιμών όπως καθορίζεται στο παράρτημα 7, εφαρμόζεται από την «1ης Μαΐου 2008».

γ. Οι κατάλογοι που παρατίθενται στο παράρτημα 3, μέρη Α και Β δεν περιλαμβάνουν ακόμη τα ακόλουθα πρόσθετα:

ii) πρόσθετα που χρησιμοποιούνται μόνον στην παρασκευή:

- επιχρισμάτων επιφανείας που λαμβάνονται από ρητινώδη ή πολυμερισμένα προϊόντα σε μορφή υγρού, σκόνης ή διασποράς, όπως βερνίκια, λάκες, χρώματα, - εποξικών ρητινών,

- συγκολλητικών υλών και ενισχυτικών συγκόλλησης,

- τυπογραφικών μελανών

ii) χρωστικές ουσίες

iii) διαλύτες."

"4δς α. Ένα νέο πρόσθετο μπορεί πάντα να προστεθεί

στον κατάλογο των εγκεκριμένων ουσιών σε κοινοτικό επίπεδο ύστερα από αξιολόγηση ασφάλειας από την αρχή.

β. Τα Κράτη Μέλη προβλέπουν ότι οποιοσδήποτε ενδιαφέρεται για την εισαγωγή στον κατάλογο που αναφέρεται στην παράγραφο 4 εδάφιο α, ενός προσθέτου, το οποίο ήδη κυκλοφορεί στην αγορά σε ένα ή περισσότερα Κράτη Μέλη, υποβάλλει στοιχεία για την αξιολόγηση της ασφάλειας του από την αρχή το αργότερο έως την 31η Δεκεμβρίου 2006. Για την υποβολή των απαιτούμενων στοιχείων, ο αιτών συμβουλευείται τις κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων για

την υποβολή αίτησης για την αξιολόγηση ασφάλειας μιας ουσίας που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν από την έγκρισή της.

"γ) Η Επιτροπή δημοσιοποιεί προσωρινό κατάλογο προσθέτων που είναι υπό αξιολόγηση από την Αρχή έως τις 11 Απριλίου 2008 το αργότερο. Ο κατάλογος ενημερώνεται συνεχώς."

"δ) Κατά παρέκκλιση από την παράγραφο 4α) τρίτο εδάφιο, πρόσθετα που δεν περιλαμβάνονται στον κοινοτικό κατάλογο που αναφέρεται στην εν λόγω παράγραφο μπορούν να συνεχίσουν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία μετά την 1η Ιανουαρίου 2010 για όσο χρονικό διάστημα περιλαμβάνονται στον προσωρινό κατάλογο."

ε. Η εισαγωγή προσθέτου στον προσωρινό κατάλογο πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

i) Το πρόσθετο πρέπει να επιτρέπεται σε ένα ή περισσότερα Κράτη Μέλη όχι αργότερα από την 31η Δεκεμβρίου 2006.

ii) Τα στοιχεία που αναφέρονται στο εδάφιο β σχετικά με τα εν λόγω πρόσθετα πρέπει να έχουν παρασχεθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αρχής όχι αργότερα από την 31η Δεκεμβρίου 2006."

"στ) Ένα πρόσθετο αφαιρείται από τον προσωρινό κατάλογο:

i) όταν συμπεριληφθεί στον κοινοτικό κατάλογο προσθέτων ή ii) όταν η Επιτροπή λάβει απόφαση για τη μη ένταξή του στον κοινοτικό κατάλογο προσθέτων ή iii) εάν, κατά την εξέταση των στοιχείων, η Αρχή ζητήσει συμπληρωματικές πληροφορίες και οι εν λόγω πληροφορίες δεν υποβληθούν εντός της προθεσμίας που ορίζεται από την Αρχή."

"4τρεις. Με την επιφύλαξη των άρθρων 5,6,7,8, 9,10,11,12 του Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004, τα κράτη μέλη δεν μπορούν να εγκρίνουν μετά την 31η Δεκεμβρίου 2006 πρόσθετα που αναφέρονται στο εδάφιο α της παραγράφου 4 τα οποία δεν αξιολογήθηκαν ποτέ από την επιστημονική επιτροπή τροφίμων."

"4τετράκις. Όσον αφορά τη χρήση προσθέτων ουσιών για την κατασκευή στρωμάτων ή επικαλύψεων από πλαστική ύλη σε πώματα, όπως αναφέρεται στη παράγραφο 1, εδάφιο α, στοιχείο iii) ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες:

α) Όσον αφορά τις πρόσθετες ουσίες που απαριθμούνται στο παράρτημα 3, οι περιορισμοί ή/και οι προδιαγραφές για τη χρήση τους που καθορίζονται στο εν λόγω παράρτημα ισχύουν με την επιφύλαξη της παραγράφου 4, εδάφιο β.

β) Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 4, εδάφιο α και της παραγράφου 4 δς, εδάφια α και ε, οι πρόσθετες ουσίες που απαριθμούνται στο παράρτημα 3 επιτρέπεται να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται, μέχρι περαιτέρω επανεξέτασης, με την επιφύλαξη της εθνικής νομοθεσίας.

γ) Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 4 τρίς τα κράτη μέλη μπορούν να εξακολουθήσουν να εγκρίνουν πρόσθετες ουσίες για την κατασκευή στρωμάτων ή επικαλύψεων από πλαστική ύλη σε πώματα, όπως αναφέρεται στην παράγραφο 1, εδάφιο α στοιχείο iii) σε εθνικό επίπεδο."

"4πεντάκις. Όσον αφορά τη χρήση προσθέτων ουσιών που ενεργούν αποκλειστικά ως ουσίες που ενισχύουν την παραγωγή μέσω πολυμερισμού, οι οποίες δεν προορίζονται να παραμείνουν στο τελικό αντικείμενο (εφεξής «οι PPA»), για την κατασκευή υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη, ισχύουν οι ακόλουθοι κανόνες:

α) Όσον αφορά τις PPA που απαριθμούνται στο παράρτημα 3, οι περιορισμοί ή/και οι προδιαγραφές για τη χρήση τους που καθορίζονται στο εν λόγω παράρτημα 3 ισχύουν με την επιφύλαξη της παραγράφου 4, εδάφιο β.

β) Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 4, εδάφιο α και της παραγράφου 4 δς εδάφια α και ε, οι PPA που δεν απαριθμούνται στο παράρτημα 3 επιτρέπεται να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται, μέχρι περαιτέρω επανεξέτασης, με την επιφύλαξη της εθνικής νομοθεσίας.

γ) Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 4 τρίς τα κράτη μέλη μπορούν να εξακολουθήσουν να εγκρίνουν PPA σε εθνικό επίπεδο."

"4εξάκις. Η χρήση αζωδικαρθοαμιδίου, ουσίας με αριθμό αναφοράς 36640 (αριθ. CAS 000123773), στην κατασκευή πλαστικών υλικών και αντικειμένων απαγορεύεται."

5. Μόνο τα προϊόντα που λαμβάνονται με βακτηριακή ζύμωση και περιλαμβάνονται στο παράρτημα 4 επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

"5δς. α. Τα πρόσθετα που αναφέρονται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου, τα οποία εγκρίνονται ως πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου 29 του Κ.Τ.Π. ή αρωματικές ύλες σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου 44 του Κ.Τ.Π. δεν μεταναστεύουν:

i) Σε τρόφιμα, σε ποσότητες που έχουν τεχνολογική λειτουργία στα τελικά τρόφιμα.

ii) Στα τρόφιμα στα οποία επιτρέπεται η χρήση τους ως προσθέτων ή αρωματικών υλών, σε ποσότητες που υπερβαίνουν τους περιορισμούς που προβλέπονται στο άρθρο 29 του Κ.Τ.Π. ή στο άρθρο 44 του Κ.Τ.Π. ή στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου, το οποίο προβλέπει το χαμηλότερο περιορισμό.

iii) Στα τρόφιμα για τα οποία η χρήση τους ως προσθέτων υλών τροφίμων ή αρωματικών υλών δεν έχει εγκριθεί σε ποσότητες που να υπερβαίνουν τους περιορισμούς που ορίζονται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου.

"β. Στα στάδια διάθεσης στην αγορά, εκτός των σταδίων λιανικής πώλησης, τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και περιέχουν τα πρόσθετα που αναφέρονται στο εδάφιο α συνοδεύονται από γραπτή δήλωση, η οποία περιέχει τις πληροφορίες που αναφέρονται στη παράγραφο 9."

γ) Κατά παρέκκλιση του εδαφίου α, όταν οι ουσίες που αναφέρονται στο στοιχείο ι της εδαφίου α χρησιμοποιούνται ως ενεργά συστατικά ενεργών συστημάτων υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο εθνικών διατάξεων εν αναμονή της έγκρισης των κοινοτικών διατάξεων."

6. α. Οι γενικές προδιαγραφές σχετικά με τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα καθορίζονται στο παράρτημα 5 μέρος Α. Άλλες προδιαγραφές σχετικά με ορισμένες ουσίες που παρατίθενται στα παραρτήματα 2, 3 και 4 καθορίζονται στο παράρτημα 5, μέρος Β.

β. Οι σημειώσεις που αντιστοιχούν στους αριθμούς σε παρένθεση στη στήλη "περιορισμοί ή/και προδιαγραφές" παρατίθενται στο παράρτημα 6.

7. "Τα όρια ειδικής μετανάστευσης στον κατάλογο που παρατίθεται στα παραρτήματα 2 και 3 εκφράζονται σε mg/kg. Ωστόσο, τα όρια αυτά εκφράζονται σε mg/dm² στις ακόλουθες περιπτώσεις:

α) για αντικείμενα που είναι δοχεία ή είναι ανάλογα με δοχεία ή μπορούν να πληρωθούν, με χωρητικότητα μικρότερη από 500 ml ή μεγαλύτερη από 10 λίτρα.

β) για φύλλα, μεμβράνες ή άλλα υλικά ή αντικείμενα που δεν μπορούν να πληρωθούν ή στα οποία δεν είναι πρακτικά δυνατόν να εκτιμηθεί η σχέση μεταξύ του εμβαδού της επιφανείας και της ποσότητας τροφίμων που έρχεται σε επαφή με αυτήν. Στις περιπτώσεις αυτές τα όρια που παρατίθενται στα παραρτήματα 2 και 3, εκφραζόμενα σε mg/kg, διαιρούνται με το συμβατικό συντελεστή μετατροπής δ, ώστε να εκφραστούν σε mg/dm²."

"γ. Για τα υλικά και αντικείμενα από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν ή έχουν ήδη έρθει σε επαφή με τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά, όπως ορίζονται στις οδηγίες της Επιτροπής 91/321/ΕΟΚ και 96/5/ΕΚ, τα όρια ειδικής μετανάστευσης (ΟΕΙΜ) εκφράζονται πάντοτε σε mg/kg."

"7 δς. α. Η σύνθεση κάθε στρώματος από πλαστική ύλη ενός πλαστικού πολυστρωματικού υλικού ή αντικειμένου, πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του παρόντος άρθρου.

β. Κατά παρέκκλιση του εδαφίου α και με την προϋπόθεση ότι το τελικό υλικό ή αντικείμενο συμμορφώνεται με τα όρια ειδικής και συνολικής μετανάστευσης που προσδιορίζονται στο παρόν άρθρο ένα στρώμα που δεν ευρίσκεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα και διαχωρίζεται από τα τρόφιμα με ένα πλαστικό λειτουργικό φραγμό ενδέχεται:

i) να μη συμμορφώνεται προς τους περιορισμούς και τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παρόν άρθρο

ii) να είναι κατασκευασμένο από ουσίες άλλες από εκείνες που περιλαμβάνονται στο παρόν άρθρο ή στους εθνικούς καταλόγους σχετικά με τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν ή έχουν ήδη έρθει σε επαφή με τρόφιμα.

γ. Η μετανάστευση των ουσιών σύμφωνα με το εδάφιο β, στοιχείο ii) σε τρόφιμα ή σε προσομοιωτή τροφίμων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,01 mg/kg, που μετράται με στατιστική βεβαιότητα με μέθοδο ανάλυσης σύμφωνα με το άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Το όριο αυτό πρέπει να εκφράζεται πάντοτε ως συγκέντρωση σε τρόφιμα ή προσομοιωτές. Ισχύει για μια ομάδα ενώσεων, εφόσον υπάρχει σχέση μεταξύ τους από δομική και τοξικολογική άποψη, ειδικότερα ισομερή ή ενώσεις με την ίδια σχετική λειτουργική ομάδα, και περιλαμβάνει πιθανή μετάδοση ρύπων. δ. Οι ουσίες που αναφέρονται στο εδάφιο β στοιχείο ii) δεν υπάγονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

i) ουσίες που ταξινομούνται ως αποδεδειγμένα ή καθ' υποψία «καρκινογόνοι», «μεταλλαξιγόνοι» ή «τοξικές για την αναπαραγωγή» στο παράρτημα Ι της οδηγίας 67/548/ΕΟΚ του Συμβουλίου (απόφαση του Α.Χ.Σ 378/94 ΦΕΚ705/Β/1994),

ii) ουσίες που ταξινομούνται σύμφωνα με κριτήρια προσωπικής ευθύνης ως «καρκινογόνοι», «μεταλλαξιογόνοι» ή «τοξικές για την αναπαραγωγή» σύμφωνα με τους κανόνες του παραρτήματος VI της οδηγίας 67/548/ΕΟΚ του Συμβουλίου (απόφαση του Α.Χ.Σ 378/94 ΦΕΚ 705/Β/94)."

8. α. Η εξακρίβωση της τήρησης των ορίων μετανάστευσης διεξάγεται σύμφωνα με τους κανόνες που έχουν θεσπιστεί στο παράρτημα 7 καθώς και με τις πρόσθετες διατάξεις που καθορίζονται στο παράρτημα 1.

"β. Η εξακρίβωση της τήρησης των ορίων ειδικής μετανάστευσης που προβλέπεται στο εδάφιο α δεν είναι υποχρεωτική, εάν από την τιμή καθορισμού της συνολικής μετανάστευσης συνεπάγεται ότι δεν σημειώνεται υπέρβαση των ορίων ειδικής μετανάστευσης που αναφέρονται στο εν λόγω εδάφιο."

γ. Η εξακρίβωση της τήρησης των ορίων ειδικής μετανάστευσης, που προβλέπεται στο εδάφιο α δεν είναι υποχρεωτική, εφόσον είναι δυνατόν να αποδειχθεί ότι για την πλήρη μετανάστευση της παραμένουσας ουσίας στο υλικό ή αντικείμενο, δεν πρέπει να σημειώνεται υπέρβαση του ορίου της ειδικής μετανάστευσης.

δ. Ο έλεγχος της συμμόρφωσης με τα όρια ειδικής μετανάστευσης που προβλέπονται στο εδάφιο α μπορεί να εξασφαλίζεται με τον καθορισμό της ποσότητας της ουσίας στο τελικό υλικό ή αντικείμενο, με την προϋπόθεση ότι έχει διαπιστωθεί σχέση μεταξύ της ποσότητας και της τιμής της ειδικής μετανάστευσης της ουσίας είτε με επαρκή πειράματα είτε με την εφαρμογή γενικώς αναγνωρισμένων μοντέλων διάχυσης βασιζόμενων σε επιστημονικά στοιχεία. Για να αποδειχθεί η μη συμμόρφωση ενός υλικού ή αντικειμένου, είναι υποχρεωτική η επιβεβαίωση, με πειραματική δοκιμή, της εκτιμώμενης τιμής μετανάστευσης.

"ε. Παρά το εδάφιο α, για τους φθαλικούς εστέρες (αριθ. αναφ. 74640, 74880, 74560, 75100, 75105) που αναφέρονται στο Παράρτημα 3 Μέρος Α η επαλήθευση των ΟΕΙΜ διεξάγεται μόνον σε προσομοιωτές τροφίμων. Εντούτοις, η επαλήθευση των ΟΕΙΜ μπορεί να διεξάγεται σε τρόφιμα, εφόσον τα τρόφιμα δεν έχουν ήδη έλθει σε επαφή με το υλικό ή αντικείμενο και έχουν υποστεί δοκιμή εκ των προτέρων για τις φθαλικές ενώσεις και το επίπεδο δεν είναι σημαντικό από στατιστική άποψη ούτε μεγαλύτερο ή ίσο σε σύγκριση με το όριο ποσοτικού προσδιορισμού."

"στ." Ο έλεγχος της συμμόρφωσης της μετανάστευσης στα τρόφιμα ως προς τα επιτρεπόμενα όρια μετανάστευσης διενεργείται υπό τις πλέον ακραίες συνθήκες διάρκειας και θερμοκρασίας που προβλέπονται κατά την πραγματική χρήση. Ο έλεγχος των ορίων μετανάστευσης στους προσομοιωτές τροφίμων, διενεργείται με τη βοήθεια συμβατικών δοκιμασιών μετανάστευσης οι βασικοί κανόνες των οποίων, καθορίζονται στο Παράρτημα 7 σε συνδυασμό με τις πρόσθετες διατάξεις που καθορίζονται στο Παράρτημα 1.

"ζ." Ωστόσο, εάν διαπιστωθεί, με βάση εμπειριστατωμένη αιτιολόγηση που προκύπτει από νέα δεδομένα ή επανεκτίμηση ήδη υπαρχόντων δεδομένων, ότι για υλικά ή αντικείμενα από πλαστική ύλη οι βασικοί κανόνες για τις δοκιμές μετανάστευσης που προβλέπονται στο Παράρτημα 7 είναι ακατάλληλοι, είτε για τεχνικούς λόγους, είτε διότι οι πραγματικές συνθήκες χρήσης διαφέρουν ουσιαδώς, από τις συνθήκες δοκιμής που καθορίζονται στο Παράρτημα αυτό, μπορεί με απόφαση του Α.Χ.Σ. εγκρινόμενη από τον Υπουργό Οικονομίας και Οικονομικών να ανασταλεί αποκλειστικά για την εν λόγω περίπτωση, η εφαρμογή των βασικών κανόνων που αναφέρονται στο Παράρτημα 7 και να χρησιμοποιηθούν άλλοι κανόνες πιο κατάλληλοι.

Η απόφαση, δεόντως αιτιολογημένη, κοινοποιείται στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή και οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται μέχρι να ληφθεί απόφαση σε κοινοτικό επίπεδο.

"9.α. Στα στάδια της διάθεσης στην αγορά εκτός από το στάδιο λιανικής πώλησης, τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα, καθώς και οι ουσίες οι προοριζόμενες για την κατασκευή αυτών των πλαστικών υλικών και αντικειμένων, πρέπει να συνοδεύονται από γραπτή δήλωση σύμφωνα με το άρθρο 16 του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 1935/2004.

β. Η δήλωση που αναφέρεται στο εδάφιο α εκδίδεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης και περιέχει τις πληροφορίες που καθορίζονται στο παράρτημα 6 α.

γ. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θέτει στη διάθεση των εθνικών αρμοδίων αρχών, κατ' αίτησή τους, κατάλληλη τεκμηρίωση προς απόδειξη του ότι τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα, καθώς και οι ουσίες οι προοριζόμενες για την κατασκευή αυτών των πλαστικών υλικών και αντικειμένων, συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις του παρόντος άρθρου. Η εν λόγω τεκμηρίωση περιέχει τους όρους και τα αποτελέσματα των δοκιμών, υπολογισμούς και άλλες αναλύσεις, καθώς και αποδεικτικά στοιχεία για την ασφάλεια ή επιχειρήματα προς απόδειξη της συμμόρφωσης."

10. Τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να πληρούν και τους όρους των άρθρων 9 και 21 του Κώδικα.

11. Οι όροι χρήσης των χρωστικών που επιτρέπονται για προσθήκη στα πλαστικά υλικά και αντικείμενα, όπως αυτά ορίζονται στην παράγραφο 1 του παρόντος, είναι αυτοί του άρθρου 26α του

Κώδικα Τροφίμων.

12. Προσαρτώνται στο άρθρο αυτό τα παραρτήματα 1, 2, 3, 4, 5, 6 και 7. ***Βλ. σχόλια ανωτέρω

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ

ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΟΡΙΩΝ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ

Γενικές διατάξεις

1. Για τη σύγκριση των αποτελεσμάτων από τις δοκιμές μετανάστευσης ου καθορίζονται στο παράρτημα 7 το ειδικό βάρος όλων των προσομοιωτών θα πρέπει να θεωρείται συμβατικά ίσο με 1. Με τον τρόπο αυτό, τα χιλιοστόγραμμα ελευθερούμενης (-ων) ουσίας (-ών) ανά λίτρο προσομοιωτή (mg/l) θα αντιστοιχούν αριθμητικά σε χιλιοστόγραμμα ελευθερούμενης (-ων) ουσίας (-ών) ανά χιλιόγραμμο προσομοιωτή και λαμβανομένων υπόψη των διατάξεων που θεσπίζονται στο παράρτημα 7 σε χιλιοστόγραμμα ελευθερούμενης (-ων) ουσίας (-ών) ανά χιλιόγραμμο τροφίμου.

2. Όταν οι δοκιμές μετανάστευσης διεξάγονται σε δείγμα που έχουν ληφθεί από το υλικό ή αντικείμενο ή σε δείγματα ειδικά κατασκευασμένα για τις δοκιμές και οι ποσότητες τροφίμου ή προσομοιωτή, που φέρονται σε επαφή με το δείγμα, διαφέρουν από αυτές που υπεισέρχονται στις πραγματικές συνθήκες χρησιμοποίησης του υλικού ή του αντικειμένου, τα λαμβανόμενα αποτελέσματα θα πρέπει να διορθώνονται με εφαρμογή του τύπου:

$M.a2$

$M = \text{-----} \cdot 1000$ {οι αριθμοί 2 και 1 απεικονίζονται με τη μορφή δείκτη $a1.q$ στο στοιχείο a στο οικείο ΦΕΚ}

Όπου:

M είναι η μετανάστευση σε mg/kg

m είναι η μάζα, σε mg, της ουσίας που ελευθερώνεται από το δείγμα όπως προσδιορίζεται από τη δοκιμή μετανάστευσης

$a1$ {με τον αριθμό 1 ως δείκτη} είναι το εμβαδόν, σε dm^2 {με τον αριθμό 2 ως εκθέτη}, της επιφάνειας του δείγματος που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο ή τον προσομοιωτή στη διάρκεια της δοκιμής μετανάστευσης. $a2$ {με τον αριθμό 2 ως δείκτη} είναι το εμβαδόν, σε dm^2 {με τον αριθμό 2 ως εκθέτη}, της αντίστοιχης επιφάνειας του υλικού ή του αντικειμένου σε πραγματικές συνθήκες χρησιμοποίησης.

q είναι η ποσότητα του τροφίμου, σε γραμμάρια, που έρχεται σε επαφή με το υλικό ή το αντικείμενο σε πραγματικές συνθήκες χρησιμοποίησης.

"2α. Διόρθωση της ειδικής μετανάστευσης στα τρόφιμα που περιέχουν περισσότερο από 20% λίπος μέσω του παράγοντα μείωσης του λίπους (συντελεστής αναγωγής λίπους) (FRF):

Ο «παράγων μείωσης του λίπους (FRF)» (συντελεστής αναγωγής λίπους) είναι παράγων μεταξύ 1 και 5 με τον οποίο η μετρηθείσα μετανάστευση των λιπόφιλων ουσιών σε λιπαρά τρόφιμα ή προσομοιωτή Δ και τα υποκατάστατά του διαιρείται πριν από τη σύγκριση με τα όρια ειδικής μετανάστευσης.

Γενικοί κανόνες

Οι ουσίες που θεωρούνται ως «λιπόφιλες» για την εφαρμογή του FRF παρατίθενται στο παράρτημα 4α. Η ειδική μετανάστευση λιπόφιλων ουσιών σε mg/kg (M) διορθώνεται μέσω της μεταβλητής FRF (παράγοντα μείωσης του λίπους/συντελεστή αναγωγής λίπους) μεταξύ 1 και 5 (MPRF). Οι ακόλουθες εξισώσεις εφαρμόζονται πριν από τη σύγκριση με το νόμιμο όριο: (βλ. οικείο ΦΕΚ)

Αυτή η διόρθωση μέσω του FRF δεν ισχύει στις ακόλουθες περιπτώσεις:

α) όταν το υλικό ή αντικείμενο έρχεται ή προορίζεται να έρθει σε επαφή με τρόφιμα που περιέχουν λιγότερο από 20% λίπους. β) όταν το υλικό ή αντικείμενο έρχεται ή προορίζεται να έρθει σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται για

βρέφη και μικρά παιδιά όπως ορίζεται στις οδηγίες 91/321/ΕΟΚ και 96/5/ΕΚ.

γ) για τις ουσίες που εμφανίζονται στα παραρτήματα 2 και 3 που προβλέπουν έναν περιορισμό στη στήλη (4) ΟΕΙΜ=ΜΑ (μη ανιχνεύσιμο) ή τις εκτός καταλόγου ουσίες που χρησιμοποιούνται πίσω από ένα πλαστικό λειτουργικό φραγμό με όριο μετανάστευσης 0,01 mg/kg.

δ) για τα υλικά και αντικείμενα για τα οποία είναι ανέφικτο να υπολογιστεί η σχέση μεταξύ του εμβαδού της επιφάνειας και της ποσότητας τροφίμων που έρχονται σε επαφή με αυτήν, π.χ. λόγω της μορφής ή της χρήσης τους, ενώ η μετανάστευση υπολογίζεται χρησιμοποιώντας το συμβατικό παράγοντα μετατροπής εμβαδού επιφάνειας/όγκου 6 dm²/kg.

Αυτή η διόρθωση μέσω του παράγοντα FRF ισχύει υπό ορισμένες προϋποθέσεις στην ακόλουθη περίπτωση:

Για τα δοχεία και άλλα αντικείμενα που μπορούν να γεμισθούν με χωρητικότητα κάτω των 500 χιλιολίων ή άνω των 10 λίτρων και για τα φύλλα και τις ταινίες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που περιέχουν λίπος άνω του 20%, η μετανάστευση είτε υπολογίζεται ως συγκέντρωση στα τρόφιμα ή τους προσομοιωτές (σε mg/kg) και διορθώνεται μέσω του παράγοντα FRF, είτε επανυπολογίζεται σε mg/dm² χωρίς την εφαρμογή του FRF. Εάν μία από τις δύο τιμές είναι κάτω από το ΟΕΙΜ, το υλικό ή αντικείμενο θεωρείται ότι συμμορφώνεται. Η εφαρμογή του παράγοντα FRF δεν οδηγεί σε ειδική μετανάστευση που να υπερβαίνει το συνολικό όριο μετανάστευσης."

"2β. Διόρθωση της ειδικής μετανάστευσης σε προσομοιωτή τροφίμων Δ:

Η ειδική μετανάστευση των λιπόφιλων ουσιών σε προσομοιωτή τροφίμων Δ και στα υποκατάστατά του διορθώνεται με τους ακόλουθους παράγοντες:

α) τον «παράγοντα μείωσης» (συντελεστή αναγωγής) που αναφέρεται στο Παράρτημα 7, Κεφάλαιο V, παράγραφος 3, εφεξής αναφερόμενο ως παράγοντα μείωσης προσομοιωτή Δ (συντελεστή αναγωγής προσομοιωτή Δ) (DRF).

Ο DRF μπορεί να μην είναι εφαρμόσιμος όταν η ειδική μετανάστευση σε προσομοιωτή Δ είναι άνω του 80% του περιεχομένου της ουσίας στο τελειωμένο υλικό ή αντικείμενο (π.χ. λεπτές ταινίες). Απαιτούνται επιστημονικές ή πειραματικές αποδείξεις (π.χ. δοκιμή με τα πλέον κρίσιμης σημασίας τρόφιμα) για να καθορισθεί εάν ο DRF είναι εφαρμόσιμος. Δεν είναι άλλωστε εφαρμόσιμος για τις ουσίες που εμφανίζονται στους κοινοτικούς καταλόγους που προβλέπουν έναν περιορισμό στη στήλη (4) ΟΕΙΜ = MA (μη ανιχνεύσιμο) ούτε για τις εκτός καταλόγου ουσίες που χρησιμοποιούνται πίσω από ένα πλαστικό λειτουργικό φραγμό με όριο μετανάστευσης 0,01 mg/kg.

β) τον παράγοντα μείωσης (συντελεστή αναγωγής) του λίπους (FRF) που είναι εφαρμόσιμος στη μετανάστευση σε προσομοιωτές, με την προϋπόθεση ότι είναι γνωστή η περιεκτικότητα σε λίπος των τροφίμων που συσκευάζονται και ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις που αναφέρονται στο εδάφιο 2α.

γ) το συνολικό παράγοντα μείωσης (ΣΠΜ) (συνολικό συντελεστή αναγωγής) που είναι ο παράγοντας με μέγιστη τιμή 5 με τον οποίο μια μετρούμενη ειδική μετανάστευση σε προσομοιωτή Δ ή σε υποκατάστατό του διαιρείται πριν από τη σύγκριση με το νόμιμο όριο. Λαμβάνεται με τον πολλαπλασιασμό του παράγοντα μείωσης (συντελεστή αναγωγής) προσομοιωτή Δ (DRF) επί τον παράγοντα μείωσης (συντελεστή αναγωγής) του λίπους (FRF), όταν και οι δύο παράγοντες είναι εφαρμόσιμοι.».

2. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο εδάφιο 5α: «5α. Καλύμματα, καπάκια, παρεμβύσματα, πώματα και παρόμοια αντικείμενα σφράγισης

α) Εάν η μελετώμενη χρήση είναι γνωστή, τα αντικείμενα εξετάζονται με την εφαρμογή τους στα δοχεία για τα οποία προορίζονται υπό συνθήκες κλεισίματος που αντιστοιχούν στην κανονική ή προβλέψιμη χρήση. Υποτίθεται ότι τα εν λόγω αντικείμενα έρχονται σε επαφή

με μια ποσότητα τροφίμων με τα οποία γεμίζεται το δοχείο. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε mg/kg ή mg/dm² σύμφωνα με τους κανόνες των παραγράφων 2 και 7 λαμβάνοντας υπόψη τη συνολική επιφάνεια επαφής του αντικειμένου σφράγισης και του δοχείου.

β) Εάν η μελετώμενη χρήση των εν λόγω αντικειμένων είναι άγνωστη, τα αντικείμενα εξετάζονται με χωριστή δοκιμή και το αποτέλεσμα εκφράζεται σε mg/αντικείμενο.

Η τιμή που προκύπτει προστίθεται, εφόσον είναι απαραίτητο, στην ποσότητα που μετανάστευσε από το δοχείο για το οποίο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί."

3. Η μετανάστευση προσδιορίζεται στο υλικό ή αντικείμενο ή, εφόσον αυτό είναι πρακτικά αδύνατο, με τη χρησιμοποίηση δοκιμών που είτε έχουν ληφθεί από το υλικό και αντικείμενο είτε, κατά περίπτωση, είναι αντιπροσωπευτικά αυτού του υλικού ή αντικειμένου.

Το δείγμα φέρεται σε επαφή με ένα τρόφιμο ή προσομοιωτή με τρόπο που να αντιπροσωπεύει τις συνθήκες επαφής στην πραγματική χρήση. Για το σκοπό αυτό, η δοκιμή εκτελείται έτσι ώστε να έρχονται σε επαφή με το τρόφιμο ή τον προσομοιωτή μόνο τα μέρη εκείνα του δείγματος, που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα κατά την πραγματική χρήση. Η προϋπόθεση αυτή έχει ιδιαίτερη σημασία στην περίπτωση υλικών και αντικειμένων που περιλαμβάνουν πολλά στρώματα, πωμάτων κ.λπ.

Οι δοκιμές μετανάστευσης σε καλύμματα, παρεμβύσματα, πώματα ή παρόμοιες διατάξεις σφράγισης πρέπει να διεξάγονται εφαρμόζοντάς τα στα δοχεία για τα οποία προορίζονται με τρόπο που αντιστοιχεί στις συνθήκες πωματισμού στην κανονική ή την προβλεπτή χρήση.

Σε κάθε περίπτωση, η τήρηση των ορίων μετανάστευσης επιτρέπεται να αποδεικνύεται και με τη χρησιμοποίηση αυστηρότερης δοκιμασίας.

4. Σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στην παράγραφο 8 του παρόντος άρθρου, το δείγμα του υλικού ή του αντικειμένου φέρεται σε επαφή με το τρόφιμο ή τον κατάλληλο προσομοιωτή για χρονικό διάστημα και σε θερμοκρασία, που έχουν επιλεγεί σε συνάρτηση με τις συνθήκες επαφής στην πραγματική χρήση, σύμφωνα με τους κανόνες που έχουν θεσπιστεί στο παράρτημα 7. Στο τέλος του προκαθορισμένου χρόνου, διεξάγεται στο τρόφιμο ή στον προσομοιωτή αναλυτικός προσδιορισμός της συνολικής ποσότητας ουσιών (συνολική μετανάστευση) ή/και της ειδικής ποσότητας μιας ή περισσοτέρων ουσιών (ειδική μετανάστευση), που έχουν ελευθερωθεί από το δείγμα.

5. Όταν ένα υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έρθει σε επανειλημμένη επαφή με τρόφιμα, η (οι) δοκιμή (ές) μετανάστευσης διεξάγεται (-ονται) τρεις φορές στο ίδιο δείγμα, σύμφωνα με τις συνθήκες που καθορίζονται στο παράρτημα 7 χρησιμοποιώντας κάθε φορά νέο (-α) τρόφιμο (-α) ή προσομοιωτή (-ές). Η συμμόρφωση του αντικειμένου εξακριβώνεται με βάση το επίπεδο μετανάστευσης που βρίσκεται από την τρίτη δοκιμή. Αν, ωστόσο, αποδεικνύεται αναμφισβήτητο ότι τα επίπεδα μετανάστευσης δεν αυξάνονται στη δεύτερη και στην τρίτη δοκιμή και αν στην πρώτη δοκιμή δεν παρατηρηθεί υπέρβαση του (των) ορίου (-ων) μετανάστευσης, δεν απαιτούνται περισσότερες δοκιμές.

Ειδικές διατάξεις για τη συνολική μετανάστευση

6. Όταν χρησιμοποιούνται οι υδατικοί προσομοιωτές που καθορίζονται στο παράρτημα 7, ο αναλυτικός προσδιορισμός της συνολικής ποσότητας των ουσιών που ελευθερώνονται από το δείγμα μπορεί να γίνει με εξάτμιση του προσομοιωτή και ζύγιση του υπολείμματος.

Όταν χρησιμοποιείται εξευγενισμένο ελαιόλαδο ή οποιοδήποτε από τα υποκατάστατά του, ακολουθείται η εξής διαδικασία:

Το δείγμα του υλικού ή του αντικειμένου ζυγίζεται πριν και μετά από την επαφή με τον προσομοιωτή. Ο προσομοιωτής που έχει απορροφηθεί από το δείγμα εκχυλίζεται και προσδιορίζεται ποσοτικά. Η προκύπτουσα ποσότητα προσομοιωτή αφαιρείται από το βάρος του δείγματος που έχει μετρηθεί μετά την επαφή με τον προσομοιωτή.

Η διαφορά μεταξύ των αρχικών και των διορθωμένων τελικών βαρών αντιπροσωπεύει τη συνολική μετανάστευση για το δείγμα που εξετάστηκε. Όταν ένα υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έρθει σε επανειλημμένη επαφή με τρόφιμα και είναι τεχνικά αδύνατον να διεξαχθεί η δοκιμή που περιγράφεται στην παράγραφο 5, γίνονται δεκτές τροποποιήσεις της δοκιμής αυτής, με την προϋπόθεση ότι επιτρέπουν να προσδιοριστεί το επίπεδο μετανάστευσης που σημειώνεται στην τρίτη δοκιμή.

Μία από τις δυνατές αυτές τροποποιήσεις περιγράφεται παρακάτω. Η δοκιμή πραγματοποιείται σε τρία πανομοιότυπα δείγματα του υλικού ή του αντικειμένου. Ένα από αυτά υποβάλλεται στην κατάλληλη δοκιμή και προσδιορίζεται η συνολική μετανάστευση (M1) {ο αριθμός 1 έχει τη μορφή εκθέτη}, το δεύτερο και το τρίτο δείγμα υποβάλλονται στις ίδιες συνθήκες θερμοκρασίας αλλά σε περιόδους επαφής δύο και τρεις φορές μεγαλύτερες από τις καθορισμένες και προσδιορίζεται σε κάθε περίπτωση η συνολική μετανάστευση M2 {ο αριθμός 2 έχει τη μορφή εκθέτη}, και M3 {ο αριθμός 3 έχει τη μορφή εκθέτη}, αντίστοιχα. Το υλικό ή αντικείμενο θεωρείται ότι τηρεί τα όρια εφόσον είτε η M1 {ο αριθμός 1 έχει τη μορφή εκθέτη}, είτε η διαφορά M3 - M2 {οι αριθμοί 3 και 2 έχουν τη μορφή εκθέτη}, δεν υπερβαίνουν το όριο συνολικής μετανάστευσης.

7. Ένα υλικό ή αντικείμενο που υπερβαίνει το όριο συνολικής μετανάστευσης κατά ποσότητα όχι μεγαλύτερη από την αναλυτική ανοχή που αναφέρεται παρακάτω, θα πρέπει να θεωρείται ότι τηρεί την παρούσα οδηγία.

Παρατηρήθηκαν οι εξής αναλυτικές ανοχές:

- 20 mg/kg ή 3 mg/dm² {ο αριθμός 2 έχει τη μορφή εκθέτη}, σε δοκιμές μετανάστευσης όπου χρησιμοποιείται

εξευγενισμένο ελαιόλαδο ή υποκατάστατά του,

- 12 mg/kg ή 2 mg/dm² {ο αριθμός 2 έχει τη μορφή εκθέτη}, σε δοκιμές μετανάστευσης με χρήση των άλλων προσομοιωτών που αναφέρονται στο παράρτημα 7.

8. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου 8 εδάφ. στ' αυτού του άρθρου δεν εκτελούνται δοκιμές μετανάστευσης με εξευγενισμένο ελαιόλαδο ή υποκατάστατά του για την εξακρίβωση της τήρησης του ορίου συνολικής μετανάστευσης στις περιπτώσεις όπου υπάρχουν αναμφισβήτητα αποδείξεις για την ανεπάρκεια της συγκεκριμένης αναλυτικής μεθόδου από τεχνική άποψη. Σε

οποιαδήποτε παρόμοια περίπτωση, για τις ουσίες που εξαιρούνται από τα όρια ειδικής μετανάστευσης ή τους άλλους περιορισμούς του καταλόγου που παρατίθεται στο παράρτημα 2, ισχύει ένα γενικό όριο ειδικής μετανάστευσης 60 mg/kg ή 10 mg/dm² {ο αριθμός 2 έχει τη μορφή εκθέτη}, κατά περίπτωση. Το άθροισμα πάντως όλων των τιμών ειδικής μετανάστευσης που προσδιορίζονται δεν πρέπει να υπερβαίνει το όριο συνολικής μετανάστευσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2***

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΜΟΝΟΜΕΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΡΧΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΓΕΝΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. Το παρόν παράρτημα περιέχει τον κατάλογο των μονομερών ή άλλων αρχικών ουσιών. Ο κατάλογος περιλαμβάνει:

9. τις ουσίες που υποβάλλονται σε πολυμερισμό, στον οποίο συμπεριλαμβάνονται η πολυσυμπύκνωση, η πολυπροσθήκη ή οποιαδήποτε ανάλογη μέθοδος για την παρασκευή μακρομορίων.

10. τις φυσικές ή συνθετικές μακρομοριακές ουσίες, που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των τροποποιημένων μακρομορίων, εφόσον τα μονομερή ή οι άλλες αρχικές ουσίες που απαιτούνται για τη σύνθεσή τους δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο,

11. τις ουσίες που χρησιμοποιούνται για την τροποποίηση των υφιστάμενων φυσικών ή συνθετικών μακρομοριακών ουσιών.

2. Ο κατάλογος δεν περιλαμβάνει τα άλατα (στα οποία συμπεριλαμβάνονται τα διπλά και τα όξινα άλατα) των επιτρεπόμενων οξέων, φαινολών ή αλκοολών με αργίλιο, αμμώνιο, ασβέστιο, σίδηρο, μαγνήσιο, κάλιο, νάτριο και ψευδάργυρο. Παρόλα αυτά, στον κατάλογο εμφανίζονται ονόματα που περιέχουν τις λέξεις "... Οξύ (-έα), άλατα" όταν δεν αναγράφονται το ή τα αντίστοιχα ελεύθερα οξέα. Σε κάθε περίπτωση ο όρος "άλατα" σημαίνει "άλατα αργιλίου, αμμωνίου, ασβεστίου, σιδήρου, μαγνησίου, καλίου, νατρίου και ψευδαργύρου".

3. Ο κατάλογος επίσης δεν περιλαμβάνει τις ακόλουθες ουσίες αν και μπορεί να παρουσιάζονται:

α) οι ουσίες που μπορεί να απαντούν στο τελικό προϊόν ως:

- Προσμίξεις των χρησιμοποιημένων ουσιών
- ενδιάμεσα προϊόντα αντίδρασης,
- προϊόντα διάσπασης

β) τα oligομερή και τις φυσικές ή συνθετικές μακρομοριακές ουσίες καθώς και τα μείγματά τους, εφόσον περιλαμβάνονται στον κατάλογο τα μονομερή ή οι αρχικές ουσίες που απαιτούνται για τη σύνθεσή τους

γ) μείγματα των εγκεκριμένων ουσιών

Τα υλικά και αντικείμενα που περιέχουν ουσίες που αναφέρονται στα στοιχεία α),

β) και γ) ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της παραγράφου 2 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων.

4. Οι ουσίες είναι καλής τεχνικής ποιότητας όσον αφορά τα κριτήρια καθαρότητας.

5. Ο κατάλογος περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- στήλη 1 (αριθμ. Ref: αριθμός αναφοράς υλικού συσκευασίας Ε.Ο.Κ. της ουσίας στον κατάλογο.
- στήλη 2 (αριθμ. CAS) : αριθμός μητρώου CAS (Chemical Abstracts Service). - στήλη 3 (ονομασία): χημική ονομασία,
- στήλη 4 (περιορισμοί ή/και προδιαγραφές): Μπορούν να συμπεριλαμβάνονται: - Το όριο ειδικής μετανάστευσης (OEIM),
- η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα της ουσίας στο τελικό υλικό ή αντικείμενο (ΜΠ).
- η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα της ουσίας στο τελικό υλικό ή αντικείμενο εκφρασμένη σε mg ανά 6 dm² της επιφάνειας που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα (ΜΠΕ).
- τυχόν άλλοι περιορισμοί που αναφέρονται ειδικά,
- προδιαγραφές κάθε είδους σχετικές με την ουσία ή το πολυμερές.

6. Αν μια ουσία, που αναγράφεται στον κατάλογο σαν μεμονωμένη ένωση, καλύπτεται και από γενικό όρο, για την ουσία αυτή ισχύουν οι περιορισμοί που αναφέρονται για τη μεμονωμένη ένωση.

7. Εφόσον παρατηρείται ασυμφωνία μεταξύ του αριθμού CAS και της χημικής ονομασίας, η χημική ονομασία υπερισχύει του αριθμού CAS. Αν υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ του αριθμού CAS όπως αυτός παρατίθεται στο EINECS και του μητρώου CAS, υπερισχύει ο αριθμός CAS του μητρώου CAS.

8. Στη στήλη 4 του πίνακα χρησιμοποιούνται ορισμένες συντομογραφίες ή εκφράσεις που σημαίνουν τα εξής:

(Ακολουθούν συντομογραφίες και πίνακας με Μέρος Α: Κατάλογος εγκεκριμένων μονομερών και άλλων αρχικών ουσιών (βλ. σχόλια ανωτέρω) και Μέρος Β: Κατάλογος μονομερών και άλλων αρχικών ουσιών που επιτρέπεται να συνεχιστεί η χρήση τους ενώ εκκρεμεί απόφαση για ένταξή τους στο μέρος Α', βλ. οικείο ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3***

ΑΤΕΛΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. Το παρόν παράρτημα περιλαμβάνει κατάλογο:

α) ουσιών που ενσωματώνονται στα πλαστικά προκειμένου να επιτευχθεί συγκεκριμένη τεχνική επίδραση στο τελικό προϊόν. Οι ουσίες αυτές απατώνται στο τελικό αντικείμενο.

β) ουσιών που χρησιμοποιούνται ως ενδεδειγμένο μέσο πολυμερισμού (π.χ. επιφανειοδραστικές ουσίες, ουσίες γαλακτωματοποίησης, ρυθμιστικοί παράγοντες κ.λ.π.).

Στον κατάλογο αυτό δεν περιλαμβάνονται ουσίες που επηρεάζουν άμεσα τη δημιουργία πολυμερών (π.χ. καταλυτικά συστήματα).

2. Ο κατάλογος δεν περιλαμβάνει τα άλατα (στα οποία συμπεριλαμβάνονται τα διπλά και τα όξινα άλατα) των επιτρεπόμενων οξέων, φαινολών ή αλκοολών με αργίλιο, αμμώνιο, ασβέστιο, σίδηρο, μαγνήσιο, κάλιο, νάτριο και ψευδάργυρο. Ωστόσο, στον κατάλογο εμφανίζονται ονόματα που περιέχουν τους όρους "οξύ (οξέα), άλατα", όταν δεν αναγράφονται το ή τα αντίστοιχα ελεύθερα οξέα. Στις περιπτώσεις αυτές ο όρος "άλατα" σημαίνει "άλατα αργιλίου, αμμωνίου, ασβεστίου, σιδήρου, μαγνησίου, καλίου, νατρίου και ψευδαργύρου".

3. Στον κατάλογο δεν περιλαμβάνονται οι παρακάτω ουσίες μονολότι μπορεί να είναι παρούσες:

α) ουσίες οι οποίες ενδεχομένως εμφανίζονται στο τελικό προϊόν, ως:

12. προσμείξεις των χρησιμοποιημένων ουσιών,

13. ενδιάμεσα προϊόντα αντίδρασης,

14. προϊόντα διάσπασης

β) μείγματα των εγκεκριμένων ουσιών

Τα υλικά και αντικείμενα που περιέχουν τις ουσίες που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) επιβάλλεται να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων.

4. Οι ουσίες είναι καλής τεχνικής ποιότητας όσον αφορά τα κριτήρια καθαρότητας

5. Ο κατάλογος περιλαμβάνει τις ακόλουθες πληροφορίες:

15. στήλη 1 (αριθ. Ref.): αριθμός αναφοράς υλικού συσκευασίας EOK της ουσίας στον κατάλογο,

16. στήλη 2 (αριθ. CAS): τον αριθμό μητρώου CAS (Chemical Abstracts Service),

17. στήλη 3 (ονομασία): χημική ονομασία,

18. στήλη 4 (περιορισμοί ή / και προδιαγραφές). Εδώ μπορούν να συμπεριλαμβάνονται:

19. το όριο ειδικής μετανάστευσης (OEIM),

20. η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα της ουσίας στο τελικό υλικό ή αντικείμενο (ΜΠ),

21. η μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα της ουσίας στο τελικό υλικό ή αντικείμενο εκφρασμένη σε mg ανά 6 dm² της επιφάνειας που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα (ΜΠΕ),

22. τυχόν άλλοι περιορισμοί που αναφέρονται ειδικά,

23. προδιαγραφές κάθε είδους σχετικές με την ουσία ή το πολυμερές.

6. Αν μια ουσία, που αναγράφεται στον κατάλογο σαν μεμονωμένη ένωση, καλύπτεται και από γενικό όρο, για την ουσία αυτή ισχύουν οι περιορισμοί που αναφέρονται για τη μεμονωμένη ένωση.

7. Εάν υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ του αριθμού CAS και της χημικής ονομασίας, η χημική ονομασία υπερισχύει του αριθμού CAS. Εάν υπάρχει ασυμφωνία μεταξύ του αριθμού CAS όπως αυτός αναφέρονται στο EINECS και του μητρώου CAS, υπερισχύει ο αριθμός CAS του μητρώου CAS.

(Ακολουθεί πίνακας με Μέρος Α':Ατελής κατάλογος προσθέτων πλήρως εναρμονισμένος σε κοινοτικό επίπεδο και Μέρος Β':Ατελής κατάλογος προσθέτων που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2, βλέπε οικείο ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΒΑΚΤΗΡΙΑΚΗ ΖΥΜΩΣΗ

(Ακολουθεί πίνακας, βλέπε οικείο ΦΕΚ.){βλ. σχόλια ανωτέρω}

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5***

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

"Μέρος Α: Γενικές προδιαγραφές

Τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα δεν πρέπει να απελευθερώνουν πρωτοταγείς αρωματικές αμίνες σε ανιχνεύσιμη ποσότητα (ΟΑ= 0,01 mg/kg τροφίμων ή προσομοιωτή τροφίμων). Η μετανάστευση των πρωτογενών αρωματικών αμινών που εμφανίζονται στους καταλόγους των παραρτημάτων 2 και 3 εξαιρείται από αυτόν τον περιορισμό."

ΜΕΡΟΣ Β: Άλλες προδιαγραφές {βλ. σχόλια ανωτέρω}

(Ακολουθεί πίνακας, βλέπε οικείο ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6***

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΤΗΛΗ "ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ Η/ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ"

(Βλέπε οικείο ΦΕΚ.){βλ. σχόλια ανωτέρω}

"ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 α

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Η γραπτή δήλωση που αναφέρεται στη παράγραφο 9 πρέπει να περιλαμβάνει τα ακόλουθα στοιχεία:

1. Ταυτότητα και διεύθυνση του υπεύθυνου της επιχείρησης που κατασκευάζει ή εισάγει υλικά και αντικείμενα καθώς και τις ουσίες τις προοριζόμενες για την κατασκευή αυτών των υλικών και αντικειμένων.

2. Ταυτότητα των υλικών και των αντικειμένων, καθώς και των ουσιών των προοριζόμενων για την κατασκευή αυτών των υλικών και αντικειμένων.

3. Ημερομηνία της δήλωσης.

4. Επιβεβαίωση ότι τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις που καθορίζονται στο παρόν άρθρο και τον κανονισμό (ΕΚ)αριθ.1935/2004.

5. Επαρκείς πληροφορίες σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες ουσίες για τις οποίες θεσπίζονται περιορισμοί ή/και προδιαγραφές στο πλαίσιο του παρόντος άρθρου έτσι ώστε να επιτρέπεται στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων που προωθούν τα προϊόντα μετά την παραγωγή να εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση στους εν λόγω περιορισμούς. 6. Επαρκείς πληροφορίες σχετικά με τις ουσίες οι οποίες υπόκεινται σε περιορισμό στα τρόφιμα, που αποκτώνται με πειραματικά στοιχεία ή θεωρητικό υπολογισμό, σχετικά με το επίπεδο της ειδικής τους μετανάστευσης, και,εφόσον ενδείκνυται, κριτήρια καθαρότητας σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των άρθρων 69, 35 Μέρος Β και 36 του Κ.Τ.Π, ώστε να διευκολυνθεί ο χρήστης των υλικών και αντικειμένων αυτών να συμμορφωθεί με τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις ή, εάν αυτές ελλείπουν, με τις εθνικές διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα.

7. Προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση του υλικού ή αντικειμένου, όπως:

i) τύπος ή τύποι τροφίμων με τα οποία αυτό προορίζεται να έρθει σε επαφή,

ii) χρόνος και θερμοκρασία κατά την επεξεργασία και την αποθήκευση των τροφίμων με τα οποία έρχεται σε επαφή,

iii) αναλογία εμβαδού της επιφάνειας επαφής με τα τρόφιμα προς τον όγκο η οποία τηρείται για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση του υλικού ή αντικειμένου.

8. Όταν χρησιμοποιείται πλαστικό ως λειτουργικός φραγμός σε πολυστρωματικό πλαστικό υλικό ή αντικείμενο, η επιβεβαίωση ότι το υλικό ή αντικείμενο συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της παραγράφου 7 δς, εδάφια β, γ και δ του παρόντος άρθρου.

Η γραπτή δήλωση επιτρέπει τον εύκολο προσδιορισμό των υλικών και αντικειμένων, καθώς και των ουσιών για τις οποίες εκδίδεται και ανανεώνεται, όταν ουσιαστικές αλλαγές στην παραγωγή επιφέρουν αλλαγές στη μετανάστευση ή όταν νέα επιστημονικά στοιχεία είναι διαθέσιμα."

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΗΣ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ

1. Οι «δοκιμασίες μετανάστευσης» για τον προσδιορισμό της ειδικής και της συνολικής μετανάστευσης διεξάγονται με τη βοήθεια των «προσομοιωτών τροφίμων», που προβλέπονται στο κεφάλαιο I του παρόντος παραρτήματος και στις «συμβατικές συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης», που καθορίζονται στο κεφάλαιο II του παρόντος παραρτήματος.

2. Όταν η εκτέλεση των δοκιμασιών μετανάστευσης με προσομοιωτές λιπαρών τροφίμων (βλέπε κεφάλαιο I) δεν είναι εφικτή για τεχνικούς λόγους, συνδεδεμένους με τη μέθοδο ανάλυσης, διεξάγονται «αναπληρωματικές δοκιμασίες», στις οποίες χρησιμοποιούνται τα «υλικά δοκιμασίας» και εφαρμόζονται οι «συμβατικές συνθήκες αναπληρωματικών δοκιμασιών» που καθορίζονται στο κεφάλαιο III.

3. Οι «εναλλακτικές δοκιμασίες» που υποδεικνύονται στο κεφάλαιο IV επιτρέπεται να διεξάγονται αντί των δοκιμασιών μετανάστευσης σε προσομοιωτή λιπαρών τροφίμων, όταν πληρούνται οι όροι του κεφαλαίου IV.

4. Και στις τρεις περιπτώσεις επιτρέπεται:

α) μείωση του αριθμού των δοκιμασιών που πρέπει να διεξαχθούν στην ή στις δοκιμασίες που αναγνωρίζονται γενικά, βάσει επιστημονικών στοιχείων, ως οι αυστηρότερες για τη συγκεκριμένη περίπτωση.

β) παράλειψη της δοκιμασίας μετανάστευσης ή της αναπληρωματικής ή εναλλακτικής δοκιμασίας όταν υπάρχει οριστική απόδειξη ότι δεν είναι δυνατόν να σημειωθεί υπέρβαση των ορίων μετανάστευσης υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης του υλικού ή αντικειμένου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Προσομοιωτές τροφίμων

1. Εισαγωγή

Δεδομένου ότι δεν είναι πάντα δυνατό να χρησιμοποιούνται τρόφιμα για τον έλεγχο των υλικών που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τροφές, εισάγεται η χρήση προσομοιωτών τροφίμων. Οι εν λόγω προσομοιωτές ταξινομούνται κατά συνθήκη με την υπόθεση ότι έχουν τις ιδιότητες ενός ή περισσοτέρων τύπων τροφίμων. Οι τύποι τροφίμων και οι προσομοιωτές τροφίμων που πρέπει να χρησιμοποιούνται παρατίθενται στον πίνακα 1. Στην πράξη, τα τρόφιμα ενδέχεται να αποτελούν μείγματα των διαφόρων τύπων τροφίμων, όπως επί παραδείγματι, μείγματα λιπαρών και υδατικών τροφίμων. Οι διάφορες πιθανότητες περιγράφονται στον πίνακα 2 μαζί με υπόδειξη του ή των προσομοιωτών τροφίμων που πρέπει να επιλέγονται για τη διεξαγωγή των δοκιμασιών μετανάστευσης.

(Ακολουθεί πίνακας βλέπε οικείο ΦΕΚ)

Τα χαρακτηριστικά ή, κατά περίπτωση, η σύσταση του προσομοιωτή Δ είναι τα ακόλουθα:

(Ακολουθεί κατάλογος, βλέπε οικείο ΦΕΚ)

2. Επιλογή προσομοιωτών τροφίμων

2.1. Υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα παντός τύπου.

Για τη διενέργεια των δοκιμασιών χρησιμοποιούνται από τους παρακάτω προσομοιωτές τροφίμων εκείνοι που θεωρείται ότι παρέχουν τις αυστηρότερες τιμές υπό τις συνθήκες δοκιμασίας του κεφαλαίου II, ενώ για κάθε προσομοιωτή λαμβάνεται νέο δείγμα πλαστικού υλικού ή αντικείμενου:

- Οξικό οξύ 3% (p/v) σε υδατικό διάλυμα,
- Αιθανόλη 10% (v/v) σε υδατικό διάλυμα,
- Εξευγενισμένο ελαιόλαδο («προσομοιωτής αναφοράς Δ»).

Ο προσομοιωτής αναφοράς Δ μπορεί να αντικατασταθεί από συνθετικό μείγμα τριγλυκεριδίων ή από ηλιανθέλαιο ή αραβοσιτέλαιο τυποποιημένων προδιαγραφών (άλλοι προσομοιωτές λιπαρών τροφίμων, καλούμενοι «προσομοιωτές Δ»). Εάν σε περίπτωση που έχει επιλεγεί οποιοδήποτε από αυτούς τους άλλους προσομοιωτές σημειωθεί υπέρβαση των ορίων μετανάστευσης, προκειμένου να κριθεί η μη συμμόρφωση, απαιτείται υποχρεωτικά επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων με ελαιόλαδο, εφόσον αυτό είναι τεχνικώς εφικτό.

Εάν η επιβεβαίωση αυτή δεν είναι τεχνικώς εφικτή και το υλικό ή αντικείμενο υπερβαίνει τα όρια μετανάστευσης θεωρείται ότι δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις του άρθρου αυτού.

2.2. Υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με συγκεκριμένους τύπους τροφίμων.

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν μόνο οι ακόλουθες περιπτώσεις:

α) Το υλικό ή αντικείμενο βρίσκεται ήδη σε επαφή με γνωστό τρόφιμο.

β) Το υλικό ή αντικείμενο συνοδεύεται, σύμφωνα με τους κανόνες της παραγράφου 7 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων, από ειδική ένδειξη των τύπων τροφίμων του πίνακα 1, για τους οποίους μπορεί ή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, επί παραδείγματι «μόνο για υδατικά τρόφιμα».

γ) Το υλικό ή αντικείμενο συνοδεύεται, σύμφωνα με τους κανόνες της παραγράφου 7 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων από ειδική ένδειξη του ή των τροφίμων ή της ή των ομάδων τροφίμων του κεφαλαίου V για τα οποία μπορεί ή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Η ένδειξη αυτή παρέχεται:

i) σε κάθε στάδιο της εμπορίας πλην της λιανικής πώλησης με τον «αριθμό αναφοράς» ή την «περιγραφή των τροφίμων» που προβλέπονται στον πίνακα 5 του κεφαλαίου V.

ii) στο στάδιο της λιανικής πώλησης, με την αναγραφή μικρού μόνο αριθμού τροφίμων ή ομάδων τροφίμων, κατά πρόταση με ευκόλως κατανοητά παραδείγματα. Για τη διεξαγωγή των δοκιμασιών χρησιμοποιούνται, στην περίπτωση β), ο ή οι προσομοιωτές τροφίμων που αναφέρονται ως παραδείγματα στον πίνακα 2, ενώ στις περιπτώσεις α) και γ), ο οι προσομοιωτές τροφίμων που αναφέρονται στο κεφάλαιο V. Όταν το ή τα τρόφιμα είτε η ή οι ομάδες τροφίμων δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο του κεφαλαίου V από τον πίνακα 2 επιλέγεται ο τύπος που ανταποκρίνεται περισσότερο στο ή στα τρόφιμα ή στην ή στις ομάδες τροφίμων που εξετάζονται. Εφόσον το υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έλθει σε επαφή με περισσότερο του ενός τρόφιμα ή περισσότερες της μίας ομάδες τροφίμων, με διαφορετικούς συντελεστές αναγωγής, το αποτέλεσμα της δοκιμασίας για κάθε τρόφιμο διορθώνεται με τον αντίστοιχο συντελεστή αναγωγής. Εάν ένα ή περισσότερα αποτελέσματα του ανωτέρω υπολογισμού υπερβαίνουν τις προβλεπόμενες οριακές τιμές, το υλικό κρίνεται ακατάλληλο για το συγκεκριμένο τρόφιμο ή την ή τις συγκεκριμένες ομάδες τροφίμων.

Οι δοκιμασίες διεξάγονται υπό τις συνθήκες δοκιμασίας που καθορίζονται στο κεφάλαιο II, ενώ για κάθε προσομοιωτή λαμβάνεται νέο δείγμα.

Πίνακας 2

Προσομοιωτές τροφίμων οι οποίοι πρέπει να επιλέγονται για τον έλεγχο των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα σε ειδικές περιπτώσεις.

(Ακολουθεί πίνακας βλέπε οικείο ΦΕΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης (χρόνος και θερμοκρασία)

1. Για τη διενέργεια των δοκιμασιών μετανάστευσης επιλέγονται από τους χρόνους και τις θερμοκρασίες που καθορίζονται στον πίνακα 3, αυτά που αντιστοιχούν στις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες επαφής για τα υπό μελέτη πλαστικά υλικά ή αντικείμενα και σε τυχόν πληροφορίες σχετικά με την ανώτατη θερμοκρασία χρήσης που αναγράφονται στην επισήμανση. Ως εκ τούτου, εάν το πλαστικό υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμο σε συνθήκες που καλύπτονται από συνδυασμό δύο ή περισσότερων χρόνων και θερμοκρασιών που περιλαμβάνονται στον πίνακα, για τη διεξαγωγή της δοκιμασίας μετανάστευσης το δείγμα υποβάλλεται διαδοχικά σε όλες τις χειρότερες

προβλέψιμες συνθήκες που είναι κατάλληλες για το δείγμα χρησιμοποιώντας την ίδια ποσότητα προσομοιωτή τροφίμων.

2. Συνθήκες επαφής θεωρούμενες γενικώς ως αυστηρότερες.

Κατ' εφαρμογή των γενικών κριτηρίων, σύμφωνα με τα οποία για τον προσδιορισμό της μετανάστευσης θα πρέπει να επιλέγονται μόνο οι συνθήκες δοκιμασίας που, στη συγκεκριμένη υπό εξέταση περίπτωση και βάσει επιστημονικών στοιχείων, θεωρούνται ως οι αυστηρότερες, παρέχονται κατωτέρω ορισμένα συγκεκριμένα παραδείγματα συνθηκών επαφής για τις δοκιμασίες.

2.1. Πλαστικά υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα σε οποιοσδήποτε συνθήκες διάρκειας και θερμοκρασίας.

Σε περίπτωση που δεν υπάρχει κατάλληλη ένδειξη στην επισήμανση ή δεν παρέχονται οδηγίες σχετικά με την αναμενόμενη θερμοκρασία και διάρκεια επαφής κατά την πραγματική χρήση, ανάλογα με τον ή τους τύπους τροφίμων, οι προσομοιωτές Α ή / και Β ή / και Γ χρησιμοποιούνται επί τέσσερις ώρες στους 100οC ή επί τέσσερις ώρες στη θερμοκρασία αναρροής ή / και ο προσομοιωτής Δ επί δύο μόνο ώρες στους 175οC. Οι συνθήκες αυτές χρόνου και θερμοκρασίας θεωρούνται κατά συνθήκη ως οι αυστηρότερες.

2.2. Πλαστικά υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη για ακαθόριστο χρονικό διάστημα. Σε περίπτωση που στην επισήμανση των υλικών και αντικειμένων αναφέρεται ότι προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη ή όταν είναι σαφές ότι τα υλικά και αντικείμενα προορίζονται ως εκ της φύσεώς τους να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη, η δοκιμασία διεξάγεται στους 40οC επί δέκα ημέρες. Οι συνθήκες αυτές χρόνου και θερμοκρασίας θεωρούνται κατά συνθήκη ως οι αυστηρότερες.

3. Μετανάστευση πτητικών ουσιών

Κατά τον έλεγχο της ειδικής μετανάστευσης πτητικών ουσιών, η δοκιμασία (-ες) με προσομοιωτή (-ές) διεξάγονται κατά τρόπο ώστε να λαμβάνεται υπόψη η πιθανή απώλεια πτητικών μεταναστευτικών ουσιών υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης.

4. Ειδικές περιπτώσεις

4.1. Για τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους μικροκυμάτων, η δοκιμασία μετανάστευσης μπορεί να διεξαχθεί είτε σε συμβατικό φούρνο είτε σε φούρνο μικροκυμάτων, εφόσον επιλέγονται οι κατάλληλες συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας από τον πίνακα 3.

4.2. Εάν διαπιστωθεί ότι η διεξαγωγή των δοκιμασιών υπό τις συνθήκες επαφής που καθορίζονται στον πίνακα 3 προκαλεί φυσικές ή άλλες μεταβολές στο δείγμα ελέγχου, οι οποίες δεν επέρχονται υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης του υπό εξέταση υλικού ή αντικειμένου, οι δοκιμασίες μετανάστευσης διεξάγονται υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης που δεν προκαλούν τις εν λόγω φυσικές ή άλλες μεταβολές.

4.3. Κατά παρέκκλιση των συνθηκών δοκιμασίας του πίνακα 3 και της παραγράφου 2, στις περιπτώσεις κατά τις οποίες το πλαστικό υλικό ή αντικείμενο ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί στην πράξη για περιόδους μικρότερες των 15 λεπτών σε θερμοκρασίες μεταξύ 70οC και 100οC (π.χ. πλήρωση εν θερμώ) και αυτό επισημαίνεται με κατάλληλη ένδειξη στην ετικέτα ή στις οδηγίες διεξάγεται μόνο η δίωρη δοκιμασία στους 70οC. Εάν ωστόσο το υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί επίσης για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, η προαναφερόμενη δοκιμασία αντικαθίσταται από δεκαήμερη δοκιμασία στους 40οC, η οποία θεωρείται κατά συνθήκη αυστηρότερη.

4.4. Στις περιπτώσεις όπου οι συμβατικές συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης δεν καλύπτονται επαρκώς από τις συνθήκες επαφής για τις δοκιμασίες του πίνακα 3 (επί παραδείγματι, θερμοκρασία επαφής που υπερβαίνει τους 175οC ή διάρκεια επαφής μικρότερη των πέντε λεπτών), μπορούν να επιλέγονται άλλες συνθήκες επαφής, καταλληλότερες για την υπό εξέταση περίπτωση, υπό τον όρο ότι οι συνθήκες αυτές αντιπροσωπεύουν τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες επαφής των εξεταζόμενων πλαστικών υλικών ή αντικειμένων.

(Ακολουθεί πίνακας βλέπε οικείο ΦΕΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Αναπληρωματική δοκιμασία λιπαρών υλών για συνολική και ειδική μετανάστευση

1. Εάν, για τεχνικούς λόγους που σχετίζονται με τη μέθοδο ανάλυσης, η χρήση προσομοιωτών λιπαρών τροφίμων δεν είναι εφικτή, αντ' αυτών χρησιμοποιούνται όλα τα υλικά δοκιμασίας του πίνακα 4 υπό συνθήκες δοκιμασίας που αντιστοιχούν στις συνθήκες δοκιμασίας για τον προσομοιωτή Δ.

Στον πίνακα που ακολουθεί παρέχονται παραδείγματα των σπουδαιότερων συμβατικών συνθηκών δοκιμασιών μετανάστευσης και οι αντίστοιχες συμβατικές συνθήκες των αναπληρωματικών δοκιμασιών. Για άλλες συνθήκες δοκιμασίας που δεν αναφέρονται στον πίνακα 4, λαμβάνονται υπόψη τα παραδείγματα αυτά καθώς και η πείρα όσον αφορά τον εξεταζόμενο τύπο πολυμερούς.

Για κάθε δοκιμασία χρησιμοποιείται νέο δείγμα. Για κάθε υλικό δοκιμασίας τηρούνται οι κανόνες που καθορίζονται στα κεφάλαια I και II για τον προσομοιωτή Δ. Χρησιμοποιούνται, κατά περίπτωση, οι συντελεστές αναγωγής που καθορίζονται στο κεφάλαιο V. Για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με οποιοδήποτε όριο μετανάστευσης, επιλέγεται η υψηλότερη από τις τιμές που ελήφθησαν με χρήση όλων των υλικών δοκιμασίας.

Εάν, ωστόσο, διαπιστωθεί ότι η διεξαγωγή των εν λόγω δοκιμασιών προκαλεί φυσικές ή άλλες μεταβολές στο δείγμα ελέγχου, οι οποίες δεν επέρχονται υπό τις χειρότερες προβλεπόμενες συνθήκες χρήσεως του εξεταζόμενου υλικού ή αντικειμένου, το αποτέλεσμα που λαμβάνεται με το συγκεκριμένο υλικό δοκιμασίας απορρίπτεται και επιλέγεται η υψηλότερη από τις υπόλοιπες τιμές.

2. Κατά παρέκκλιση του σημείου 1, μία ή δύο από τις αναπληρωματικές δοκιμασίες του πίνακα 4 είναι δυνατόν να παραλείπονται, εάν, βάσει επιστημονικών στοιχείων, θεωρούνται γενικώς ακατάλληλες για το υπό εξέταση δείγμα.

(Ακολουθεί πίνακας βλέπε οικείο ΦΕΚ)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Εναλλακτικές δοκιμασίες λιπαρών υλών για συνολική και ειδική μετανάστευση.

1. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση του αποτελέσματος των εναλλακτικών δοκιμασιών που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται και οι δύο ακόλουθοι όροι:

α) τα αποτελέσματα που λαμβάνονται με «συγκριτική δοκιμασία» δείχνουν ότι οι τιμές είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που προκύπτουν από τη δοκιμασία με τον προσομοιωτή Δ.

β) η μετανάστευση στην εναλλακτική δοκιμασία δεν υπερβαίνει τα όρια μετανάστευσης, μετά την εφαρμογή των κατάλληλων συντελεστών αναγωγής που προβλέπονται στο κεφάλαιο V.

Εάν έστω και ένας από τους όρους αυτούς δεν πληρούται, πρέπει να διεξαχθούν οι δοκιμασίες μετανάστευσης.

2. Κατά παρέκκλιση του όρου που αναφέρεται στην παράγραφο 1 στοιχείο α) ανωτέρω, η συγκριτική δοκιμασία είναι δυνατόν να παραλειφθεί, όταν έχει αποδειχθεί οριστικά από τα αποτελέσματα επιστημονικών πειραμάτων ότι οι τιμές που προκύπτουν από την εναλλακτική δοκιμασία είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που λαμβάνονται με τη δοκιμασία μετανάστευσης.

3. Εναλλακτικές δοκιμασίες.

3.1. Εναλλακτικές δοκιμασίες με πτητικά υλικά.

Στις δοκιμασίες αυτές χρησιμοποιούνται πτητικά υλικά, όπως το ισοοκτάνιο ή η αιθανόλη 95% ή άλλοι πτητικοί διαλύτες ή μείγματα διαλυτών. Κατά τη διεξαγωγή των δοκιμασιών, οι συνθήκες επαφής πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να πληρούται ο όρος της παραγράφου 1 στοιχείο α).

3.2. «Δοκιμασίες εκχύλισης».

Επιτρέπεται η διεξαγωγή άλλων δοκιμασιών, στις οποίες χρησιμοποιούνται ισχυρά εκχυλιστικά μέσα υπό αυστηρότατες συνθήκες, εφόσον αναγνωρίζεται γενικώς, βάσει επιστημονικών στοιχείων, ότι οι τιμές που προκύπτουν από τις δοκιμασίες αυτές (δοκιμασίες εκχύλισης) είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που λαμβάνονται με τις δοκιμασίες στις οποίες χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Δ».

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Τρόφιμα για τα οποία χρησιμοποιούνται προσομοιωτές

1. Ο κατωτέρω πίνακας 5 περιλαμβάνει ένα μη πλήρη κατάλογο τροφίμων και τους προσομοιωτές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στη δοκιμή μετανάστευσης, όσον αφορά το τρόφιμο ή την ομάδα τροφίμων.

2. Για κάθε τρόφιμο ή ομάδα τροφίμων χρησιμοποιείται (ούνται) μόνον ο (οι) προσομοιωτής (ές) που υποδεικνύεται (ονται) με την ένδειξη «X» χρησιμοποιώντας για κάθε προσομοιωτή νέο δείγμα των εν λόγω υλικών και αντικειμένων. Όπου δεν υπάρχει η ένδειξη «X» δεν απαιτείται δοκιμή μετανάστευσης για την αντίστοιχη κατηγορία ή υποκατηγορία.

"3. Όταν η ένδειξη «X» ακολουθείται από μια πλάγια γραμμή και έναν αριθμό, το αποτέλεσμα των δοκιμών μετανάστευσης πρέπει να διαιρείται με τον εν λόγω αριθμό. Στην περίπτωση ορισμένων τύπων λιπαρών τροφίμων, αυτός ο συμβατικός αριθμός, γνωστός ως «παράγοντας μείωσης του προσομοιωτή Δ» (συντελεστής αναγωγής του προσομοιωτή Δ) (DRF), χρησιμοποιείται για να ληφθεί υπόψη η μεγαλύτερη εξαγωγική ικανότητα του προσομοιωτή έναντι των τροφίμων."

4. Όταν την ένδειξη «X» συνοδεύει το γράμμα «α» μέσα σε παρένθεση, χρησιμοποιείται ο ένας μόνο από τους δύο προσομοιωτές που υποδεικνύονται: - αν το τρόφιμο έχει pH ανώτερο του 4,5 χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Α. - αν το τρόφιμο έχει pH κατώτερο ή ίσο του 4,5 χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Β.

"-() Όπου το στοιχείο β) παρουσιάζεται εντός εισαγωγικών μετά από την ένδειξη «X», η ενδεδειγμένη δοκιμή θα πραγματοποιείται με αιθανόλη 50% (v/v)."

5. Όταν ένα τρόφιμο αναφέρεται στον κατάλογο και σε ειδική και σε γενική κατηγορία, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά ο (οι) προσομοιωτής (ές) που προβλέπεται (ονται) στην ειδική κατηγορία.

(Ακολουθεί πίνακας βλέπε οικείο ΦΕΚ)

II.1. Η οδηγία 90/128/Ε.Ο.Κ. όπως τροποποιήθηκε μέχρι και την οδηγία 2002/17/Ε.Κ. καταργείται χωρίς να θίγονται οι υποχρεώσεις όσον αφορά τις προθεσμίες μεταφοράς στην εθνική νομοθεσία.

2. Οι αναφορές σε υπό κατάργηση διατάξεις θεωρούνται εφεξής αναφορές στο παρόν άρθρο.

Άρθρο: 26Α

Ημ/νία: 07.04.1997

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Χρωστικές για το χρωματισμό πλαστικών υλικών και αντικειμένων που έρχονται ή προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την ΑΧΣ 358/1995 (ΦΕΚ Β΄ 714/20.8.1996).-Το σημείο II της παρ. 2α τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 1028/1996 (ΦΕΚ Β΄ 273/7.4.1997).

Κείμενο Άρθρου

1.α. Ο όρος "χρωστική" χρησιμοποιείται για κάθε ουσία που έχει σαν αποτέλεσμα το χρωματισμό των πλαστικών υλικών και αντικειμένων. Καλύπτει τις αυτούσιες βαφές (dyes), τα οργανικά και τα ανόργανα πιγμέντα (pigments). Το άσπρο και το μαύρο θεωρούνται χρώματα. Στην έννοια του όρου δεν εμπίπτουν οι χρωστικές που είναι

προδιασπαρμένες σε φορέα από πλαστική ύλη.

β. Ο όρος "πλαστικό υλικό και αντικείμενο", καλύπτει τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα, όπως αυτό ορίζονται στην παράγραφο 1, εδάφια (α) και (β) του άρθρου 26 του Κ.Τ., καθώς και τα υλικά και αντικείμενα που αποτελούνται από δύο ή περισσότερα στρώματα από τα οποία το ένα τουλάχιστον έχει παρασκευαστεί από πλαστική ύλη.

2.α. Οι προϋποθέσεις που θα πρέπει να πληροί μία "χρωστική" ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το χρωματισμό πλαστικών υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, είναι οι εξής:

i. να είναι συμβατή με το (-α) πλαστικό (-α),

ii. "να ανταποκρίνεται στα κριτήρια καθαρότητας της παραγράφου 3 του παρόντος ή να έχει νόμιμα παρασκευασθεί και/ή να κυκλοφορεί σε άλλα κράτη μέλη ή να προέρχεται από χώρες ΕΖΕΣ που αποτελούν συμβαλλόμενα μέρη στη Συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό χώρο".

iii. να αντέχει σε θερμοκρασίες κατεργασίας 150ο-300ο C, ανάλογα με τον τύπο του πλαστικού που θα χρωματίσει,

iv. η σύστασή της πρέπει να παραμένει σταθερή καθ' όλα τα στάδια, μέχρι και την τελική μορφοποίηση του πλαστικού.

β. Οι προϋποθέσεις που θα πρέπει να πληροί ένα χρωματισμένο πλαστικό υλικό ή αντικείμενο που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμο είναι οι εξής:

i. να είναι ομοιόμορφα χρωματισμένο σε όλη την επιφάνεια και μάζα, ii. να έχει σταθερή απόχρωση, η οποία κάτω από πραγματικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης δεν επιτρέπονται να αλλάζει (π.χ. από την επίδραση των διαφόρων προσθέτων, ολιγομερών, μονομερών, ΡΗ τροφίμου, υπερϊώδους ακτινοβολίας, καιρικών συνθηκών, χρόνο κ.ά.),

iii. να είναι σύμφωνο με τις Διατάξεις των άρθρων 9, 21 και κατά περίπτωση του άρθρου 26 του Κώδικα Τροφίμων,

iv. να μην εμφανίζει ορατή μετανάστευση, σύμφωνα με τη μέθοδο ελέγχου της "ορατής μετανάστευσης" με τη χρήση προσομοιωτών. (Μέθοδοι ανάλυσης πλαστικών, μέρος Β του Κ.Τ.).

3. Κριτήρια καθαρότητας "χρωστικών"

α. Η περιεκτικότητα, σε μέταλλα και μεταλλοειδή που είναι διαλυτά σε 0.1 Μ υδροχλωρικό οξύ, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα παρακάτω όρια (εκφραζόμενη σε ποσοστό επί τοις εκατό της "χρωστικής"):

- αντιμόνιο μέγιστο 0,05%
- αρσενικό " 0,01%
- βάριο " 0,01%
- κάδμιο " 0,01%
- μόλυβδος " 0,01%
- σελήνιο " 0,01%
- υδράργυρος " 0,005%
- χρώμιο " 0,1%

β. Η περιεκτικότητα, σε μη σουλφωνομένες πρωτοταγείς αρωματικές αμίνες, οι οποίες είναι διαλυτές σε υδροχλωρικό οξύ 1Μ, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 0,05% εκφρασμένο σε ανιλίνη.

Η περιεκτικότητα, σε

αρ. GAS

- βενζιδίνη 92-87-5
- β - ναφθυλα-μίνη 91 -59-8
- 4 - αμυνοδι-φαινύλιο 92-67-1

λαμβάνόμενα μεμονωμένα ή συνολικά, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 10 mg/kg.

γ. Η αιθόλη (carbon black) πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους: - το εκχυλιζόμενο με τολουόλιο ποσοστό της αιθάλης δεν μπορεί να υπερβαίνει το 0,15%,

- η απορρόφηση του διηθήματος, που προκύπτει από ανάδευση 1,0g αιθάλης σε 100 ml κυκλοεξανίου, μετά από παραμονή 24h σε θερμοκρασία δωματίου, στα 386nm σε κυψελίδα 5ψμ, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1.

δ. Η περιεκτικότητα των εκχυλισίμων πολυχλωροδιφαινυλίων (PCBs), εκφρασμένη σε δεκαχλωροδιφαινύλιο, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 25 mg/kg.

Άρθρο: 27

Ημ/νία: 20.08.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικοί όροι καθαρότητας και αντοχής των πλαστικών υλών που προορίζονται να έλθουν σ' επαφή με τα τρόφιμα

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 636/91 (ΦΕΚ Β' 775/24.9.1991) και 358/1995

(ΦΕΚ Β' 714/20.9.1996).

Κείμενο Άρθρου

1. Το Πολυαιθυλένιο και Πολυπροπυλένιο, εφόσον χρησιμοποιούνται σαν υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει εκτός των διατάξεων του άρθρου 26 να πληρούν και τους ακόλουθους όρους: (α) Να είναι χρωματισμένα μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26α.

(β) Να μην περιέχουν φωσφορικό τρικρεσύλιο (TRICRESYLPHOSPHATE) ή άλλες επικίνδυνες χημικές ενώσεις, που προστίθενται για να προσδώσουν πλαστικότητα στα προϊόντα αυτά.

(γ) Να μην παρουσιάζουν φθορισμό στις υπεριώδεις ακτίνες.

(δ) Καταργείται.

(ε) Στο έτοιμο προϊόν επιτρέπεται να περιέχονται μόνο τα παρακάτω βοηθητικά υλικά:

(1) Υπόλοιπα καταλυτών, όπως οξείδια του τιτανίου, του ασβεστίου και του αργιλίου σε ποσοστό, συνολικά, όχι περισσότερο από 0,1%. (2) Υπόλοιπα γαλακτοματοποιητών, όπως προϊόντων επίδρασης αιθυλενοξειδίου σε φυσικά λιπαρά οξέα, σε ποσοστό όχι περισσότερο από 0,2%.

(3) Κατάλοιπα βιομηχανικού νερού, όπως ιόντα ασβεστίου και παρόμοια, μέσα σε λογικά όρια.

(4) Σταθεροποιητικές και αντιοξειδωτικές ουσίες εγκεκριμένες από το ΑΧΣ και, κατά περίπτωση, από το ΚΕΣΥ.

(5) Στεατικό ασβέστιο, σαν βελτιωτικό

(στ) Η τιμή GRADER του πολυμερούς πρέπει να μην υπερβαίνει το 20, το δε σημείο τήξης να μην είναι κατώτερο από 110οC.

2. Το Πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC), εφόσον χρησιμοποιείται σαν υλικό που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει εκτός των διατάξεων του άρθρου 26α να πληροί και τους ακόλουθους όρους:

(α) Να είναι χρωματισμένο μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26α.

(β) Να μην περιέχει φωσφορικό τρικρεσύλιο (TRICRESYLPHOSPHATE) ή άλλες επικίνδυνες χημικές ενώσεις, που προστίθενται για να προσδώσουν πλαστικότητα στο προϊόν αυτό.

(γ) Να μην παρουσιάζει φθορισμό στις υπεριώδεις ακτίνες.

(δ) Καταργείται.

(ε) Να μην περιέχει ενώσεις οκτυλικού κασιτέρου (octyltin) ήτοι Di(Noctyl)tin, s,s-Bis(isooctylmercaptanate) και ήτοι Di(N - octyl)tin,

Malate πολυμερές, ούτε σε ίχνη.

(στ) Η περιεκτικότητα σε μονομερές βινυλοχλωρίδιο των υλικών και αντικειμένων από πολυμερή ή συμπολυμερή βινυλοχλωριδίου που πρόκειται να έλθουν ή έχουν έλθει σε επαφή με τρόφιμα, δεν πρέπει να είναι ανωτέρα του ενός χιλιοστογράμμου ανά χιλιόγραμμα έτοιμου προϊόντος. Τα παραπάνω υλικά και αντικείμενα πρέπει να μη μεταφέρουν στα τρόφιμα με τα οποία είναι ή έχουν έλθει σε επαφή ανιχνεύσιμη ποσότητα μονομερούς βινυλοχλωριδίου, του ορίου ανίχνευσης καθοριζόμενου σε 0,01 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα.

3. Το Πολυστυρένιο (Πολυστυρόλιο ή Πολυστερίνη), εφόσον χρησιμοποιείται σαν υλικό που προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει εκτός των διατάξεων του άρθρου 26α να πληροί και τους ακόλουθους όρους: (α) Να χρησιμοποιούνται οι δύο βασικοί τύποι αυτού, δηλαδή ο κρυσταλλικός (γενικής χρήσης) και ο ενισχυμένος με συνθετικό ελαστικό S.B.R. ή με άλλο συμπολυμερές στυρολίου-βουταδιενίου.

(β) Να είναι χρωματισμένο μόνο με τις επιτρεπόμενες χρωστικές του άρθρου 26α.

(γ) Η περιεκτικότητά του σε μονομερές στυρόλιο να μην υπερβαίνει το 0,4%.

(δ) Επιτρεπόμενες ύλες παρασκευής προϊόντων από πολυστυρόλιο είναι οι εξής:

(1) Παραφινέλαιο, που να πληροί τους όρους του F.D.A. και της Αμερικανικής Φαρμακοποιίας, σε ποσοστό όχι ανώτερο του 4,5%. (2) Ελαστικό S.B.R., συμπολυμερές στυρολίου-βουταδιενίου, στην πλέον καθαρή μορφή και σε ποσοστό όχι ανώτερο του 10%.

(3) Αντιοξειδωτικό Β.Η.Τ. (2,6-δι-τετρα-βουτυλο-παρα-κρεζόλη) σημείου τήξης κατ' ελάχιστο 69,3οC, σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,02%. (4) Κερί, ACRA-WAX, που πληροί τους όρους των DIN 51556 και 53403 και απαλλαγμένο πολυκυκλικών υδρογονανθράκων (όπως 3,4-βενζοπυρενίου, 1, 2, 5, 6 δι-βενζανθρακενίου, 20 μεθυλοχλωροδιαιθυλενίου κ.λπ.) σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,03%.

Άρθρο: 28

Ημ/νία: 13.09.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Επιχρίσματα επιφανειών που προορίζονται να έλθουν σ' επαφή με τρόφιμα.

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 446/1998 (ΦΕΚ Β' 1716/13.9.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Επιχρίσματα θεωρούνται, για τους σκοπούς του άρθρου αυτού, οργανικά υλικά που εφαρμόζονται με τη μορφή ενός συνεχούς υμένα πάνω σε ένα υπόστρωμα, με τέτοιο τρόπο, ώστε να σχηματίζουν μία προστατευτική στιβάδα μεταξύ του τροφίμου και του υποστρώματος.

Μπορούν να εφαρμόζονται στο υπόστρωμα του περιέκτη ως διαλύματα, διασπορές, σκόνες ή παρασκευάσματα ελεύθερων διαλυτών.

Αποτελούνται από:

Θερμοπλαστικά πολυμερή, όπου ο συνεχής υμένας σχηματίζεται, για παράδειγμα, από την απλή εξάτμιση του διαλύτη ή του μέσου διασποράς ή από την θερμική κατεργασία των πολυμερών.

ή από:

Ένα μίγμα ρητινών, πολυμερών και αμινορρητινών, όπου ο σχηματισμός ενός θερμοσκληρυμένου συνεχούς υμένα επιτυγχάνεται μετά από μία σειρά χημικών αντιδράσεων, που συχνά προκαλούνται από τη θερμότητα ή οποιαδήποτε άλλη πηγή ενέργειας.

Περιέχουν επίσης πρόσθετα και/ή χρώματα καθώς και πληρωτικά. Οι κύριοι τύποι των επιχρισμάτων που χρησιμοποιούνται είναι, για παράδειγμα, φαινολικές ρητίνες, εποξειδικές ρητίνες, αμινοπλάστες (αμινορρητίνες), βινυλικές ρητίνες, ακρυλικά, πολυεστέρες και πολυφθοριωμένες ρητίνες.

2. Τα επιχρίσματα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

α. Σε κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης δεν πρέπει να θέτουν σε κίνδυνο την υγεία ούτε να επιφέρουν υποβάθμιση των οργανοληπτικών χαρακτήρων ή απaráδεκτες αλλαγές (αλλοιώσεις) στη φύση, στη σύνθεση ή στην ποιότητα των τροφίμων με τα οποία έρχονται σε επαφή.

β. Κατασκευάζονται σύμφωνα με τις αρχές της Ορθής Κατασκευαστικής Τεχνικής από μονομερή, αρχικές ουσίες και πρόσθετα που περιλαμβάνονται στους πίνακες I και II αυτού του άρθρου και με τους περιορισμούς που αναφέρονται κατά περίπτωση.

γ. Συνοδεύονται από πλήρεις οδηγίες για την παρασκευή (π.χ. διάλυση, ανάμιξη), εφαρμογή και ξήρανση του επιχρίσματος που παρέχει ο κατασκευαστής καθώς και οδηγίες σχετικά με την αναμενόμενη θερμοκρασία και διάρκεια επαφής για τους τύπους τροφίμων που προορίζονται να έλθουν σ' επαφή. Οι οδηγίες αυτές θα τηρούνται πιστά με ευθύνη των προσώπων που εφαρμόζουν το επίχρισμα.

δ. Δεν μεταβιβάζουν τα συστατικά τους στα τρόφιμα σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα 10 mg/dm² (χιλιοστόγραμμα ανά τετραγωνική παλάμη) του τελικού υλικού ή αντικειμένου που έχει επικαλυφθεί (όριο συνολικής μετανάστευσης).

Το όριο αυτό τροποποιείται σε 60 χιλιοστόγραμμα συστατικών

μεταφερομένων σε ένα χιλιόγραμμο τροφίμου (mg/kg) στις ακόλουθες περιπτώσεις:

I. Για περιέκτες που είναι δοχεία ή είναι σαν δοχεία ή μπορεί να πληρωθούν με χωρητικότητα τουλάχιστον 500 χιλιοστόλιτρων και όχι μεγαλύτερη από 10 λίτρα.

II. Για περιέκτες που μπορεί να πληρωθούν και δεν είναι πρακτικά δυνατόν να προσδιοριστεί το εμβαδόν της επιφάνειας που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο.

III. Για καλύμματα, πώματα ή αντικείμενα σφράγισης.

Εφ' όσον το επίχρισμα είναι εφαρμοσμένο σε οργανικά υποστρώματα (πλαστικό ή χαρτί) τα ανώτερα όρια της μετανάστευσης ισχύουν και για το οργανικό υπόστρωμα.

Όταν το επίχρισμα είναι εφαρμοσμένο σε ανόργανο υπόστρωμα (π.χ. μέταλλο, κεραμικό, τσιμέντο), το όριο της συνολικής μετανάστευσης στους υδατικούς προσομοιωτές ισχύει μόνο για το επίχρισμα και αναφέρεται στο οργανικό υπόλειμμα που προκύπτει από την εκχύλιση με χλωροφόρμιο ή εξάνιο του στερεού υπολείμματος μετά την εξάτμιση του υδατικού προσομοιωτή.

ε. Ο έλεγχος της μετανάστευσης γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και τις Οδηγίες 82/711/Ε.Ε., 85/572/Ε.Ε., 90/128/Ε.Ε. και τις τροποποιήσεις τους.

Αν με αυστηρότερες μεθόδους ανάλυσης αποδεικνύεται ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις αυτού του άρθρου, δεν χρειάζεται να γίνουν πρόσθετοι έλεγχοι της μετανάστευσης.

Για τις χρωστικές που περιέχονται στα επιχρίσματα ισχύει το άρθρο 26α του Κώδικα Τροφίμων.

στ. Στο επίχρισμα δεν πρέπει να υπάρχουν σημεία αποκόλλησης. Η πρόσφυση του επιχρίσματος θεωρείται ικανοποιητική όταν με την εξέταση κατά τη μέθοδο Β του προτύπου ASTM D - 3359 κατατάσσεται στην κατηγορία 5.

ζ. Απαγορεύεται η ύπαρξη ρωγμών, χαραγών ή φυσαλίδων του πλαστικού υμένα κατά τη μακροσκοπική εξέταση του επιχρίσματος με τα πρότυπα ASTM D-660, D-662 και D-714.

Για την ερμηνεία των συμβόλων και τους γενικούς όρους χρήσης των ουσιών ισχύει το Παράρτημα 3 του άρθρου 26.

(Ακολουθούν πίνακες, βλέπε οικείο ΦΕΚ.)

Άρθρο: 28Α

Ημ/νία: 22.12.1994

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΝΑ ΕΛΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Θηλές θηλάστρων και ψευδοθήλαστρα από ελαστομερές ή καουτσούκ

Σχόλια

Τίθεται όπως προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 598/1994 (ΦΕΚ Β' 956/22.12.1994), με την οποία ορίστηκε επίσης ότι επιτρέπεται, από τη δημοσίευσή της στην Ε.τ.Κ., η εμπορία και χρήση θηλών και ψευδοθηλάστρων που είναι σύμφωνα με αυτήν και ότι απαγορεύεται, από 1 Απριλίου 1995 η εμπορία και χρήση θηλών και ψευδοθηλάστρων που δεν είναι σύμφωνα με την παραπάνω απόφαση ΑΧΣ.

Κείμενο Άρθρου

1. Οι θηλές θηλάστρων και τα ψευδοθήλαστρα (πιπίλες) που

κατασκευάζονται από ελαστομερές ή καουτσούκ δεν πρέπει να ελευθερώσουν, N-νιτροζαμίμες και N-νιτροζώσιμες ουσίες σε ποσότητες μεγαλύτερες από: -0,01 mg N-νιτροζαμίμες συνολικά/kg θηλάστρου ή ψευδοθηλάστρου. -0,1 mg N-νιτροζώσιμες ουσίες/kg θηλάστρου ή ψευδοθηλάστρου. Ως νιτροζώσιμες ουσίες ορίζονται οι ουσίες που μπορούν να μετατραπούν σε N-νιτροζαμίμες.

2. Ως Βασικοί Κανόνες, για τον προσδιορισμό των ελευθερούμενων N-νιτροζαμινών και N-νιτροζώσιμων ουσιών, καθώς και τα γενικά κριτήρια που εφαρμόζονται στη μέθοδο εξακριβωμένης καταλληλότητας που πρέπει να ακολουθείται για τον προσδιορισμό τους, καθορίζονται στα Παραρτήματα 1 και 2.

3. Προσαρτώνται στο άρθρο αυτό τα ακόλουθα Παραρτήματα 1 και 2.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ

ΤΩΝ ΕΛΕΥΘΕΡΟΥΜΕΝΩΝ N-NITROZAMINΩΝ ΚΑΙ N-NITROZOSIMΩΝ ΟΥΣΙΩΝ

1. Υγρό της δοκιμασίας (διάλυμα δοκιμασίας σιέλου).

Για την παρασκευή του υγρού δοκιμής-ελευθέρωσης, διαλύουμε 4,2 g όξινου ανθρακικού νατρίου (NaHCO₃), 0,5 g χλωριούχου νατρίου (NaCl), 0,2 g ανθρακικού καλίου (K₂CO₃) και 30,0 mg νιτρώδους (NaNO₂) σε ένα λίτρο απεσταγμένου νερού ή νερού ισοδύναμης καθαρότητας {όπου οι εντός παρενθέσεως αριθμοί 2 και 3 αποτελούν δείκτες}.

Το διάλυμα πρέπει να έχει PH 9.

2. Συνθήκες της δοκιμασίας.

Δείγματα υλικού προερχόμενα από κατάλληλο αριθμό θηλών ή ψευδοθηλάστρων της ίδιας παρτίδας εμβαπτίζονται στο υγρό της δοκιμασίας ελευθέρωσης επί 24 ώρες σε θερμοκρασία 40 C (+/- 2 C) {δηλαδή 40 και 2 βαθμοί Κελσίου}.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ Ν-ΝΙΤΡΟΖΑΜΙΝΩΝ ΚΑΙ Ν-ΝΙΤΡΟΖΩΣΙΜΩΝ ΟΥΣΙΩΝ

1. Η ελευθέρωση των Ν-νιτροζαμινών προσδιορίζεται σε ένα δείγμα από κάθε διάλυμα και λαμβάνεται σύμφωνα με το παράρτημα 1. Οι

Ν-νιτροζαμίνες εκχυλίζονται από το δείγμα με διχλωρομεθάνιο (DCM) ελεύθερο νιτροζαμινών και προσδιορίζονται με αέρια χρωματογραφία.

2. Η ελευθέρωση των Ν-νιτροζώσιμων ουσιών προσδιορίζεται σε άλλο δείγμα από κάθε διάλυμα που λαμβάνεται σύμφωνα με το παράρτημα 1.

Οι νιτροζώσιμες ουσίες μετατρέπονται σε νιτροζαμίνες με οξύνιση του δείγματος με υδροχλωρικό οξύ. Στη συνέχεια οι νιτροζαμίνες εκχυλίζονται με διχλωρομεθάνιο και προσδιορίζονται με αέρια χρωματογραφία.

Άρθρο: 29

Ημ/νία: 11.04.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τίτλος Άρθρου

Διάκριση και Γενικοί Όροι Χρησιμοποίησης Πρόσθετων Υλών

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις ΑΧΣ 805/90 (ΦΕΚ Β' 775/7.12.1990), 815/90 (ΦΕΚ Β' 104/28.2.1991) και 654/95 (ΦΕΚ Β' 248/11.4.1996).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΙΙ:

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΥΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ

1. Ως "πρόσθετο τροφίμων" ή "πρόσθετη ύλη τροφίμων", ή απλώς "πρόσθετο" νοείται η ουσία που καθορίζεται στην παράγραφο 7 του άρθρου 2 του παρόντα Κώδικα.

2. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα πρόσθετα τροφίμων των κατηγοριών που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι, τα οποία χρησιμοποιούνται ή προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως συστατικά κατά την παραγωγή ή παρασκευή των τροφίμων και παραμένουν, ενδεχομένως τροποποιημένα στο τελικό προϊόν, και τα οποία στο εξής καλούνται "πρόσθετα τροφίμων".

3. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν εφαρμόζονται:

α. Στα τεχνολογικά βοηθήματα (παράγραφος 10, άρθρο 2 του Κώδικα).

β. Στις ουσίες που χρησιμοποιούνται για την προστασία των φυτών και των φυτικών προϊόντων σύμφωνα με τους κοινοτικούς φυτοϋγειονομικούς κανόνες.

γ. Στις αρωματικές ύλες που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα και που αναφέρονται στο άρθρο 44 του Κώδικα.

δ. Στις ουσίες που προστίθενται στα τρόφιμα ως θρεπτικές ύλες (π.χ. βιταμίνες, ιχνοστοιχεία ή ανόργανα άλατα).

4. α. Για κάθε κατηγορία πρόσθετων που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι και για τις οποίες έχουν καταρτιστεί κατάλογοι, μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στους καταλόγους αυτούς μπορούν να χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα κατά την παραγωγή ή παρασκευή των τροφίμων, και μόνον υπό τους όρους που καθορίζονται εκεί. β. Τα πρόσθετα τροφίμων: κατατάσσονται σε μια από τις κατηγορίες του Παραρτήματος Ι ανάλογα με την κύρια λειτουργία που συνήθως συνδέεται με αυτά. Ωστόσο, η κατάταξη προσθέτου σε συγκεκριμένη κατηγορία δεν αποκλείει τη χρησιμοποίηση του προσθέτου αυτού και για άλλες λειτουργίες. γ. Τα πρόσθετα τροφίμων κατατάσσονται σε κατάλογο με βάση τα γενικά κριτήρια που περιγράφονται στο Παράρτημα ΙΙ.

5. Η χρησιμοποίηση και το ποσοστό προσθήκης προσθέτων σε κάθε είδος τροφίμου καθορίζονται στα αντίστοιχα άρθρα του Κώδικα που αφορούν τα διάφορα είδη τροφίμων, απαγορευόμενης πάντως ρητά, κάθε χρησιμοποίησης προσθέτων με σκοπό τη συγκάλυψη μειονεκτημάτων ή ακαταλληλότητας κάποιου τροφίμου ή που μπορεί με οποιονδήποτε τρόπο να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση για τη σύστασή του.

5 δις. α. Κατά παρέκκλιση, είναι δυνατόν σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία να επιτραπεί να εξακολουθήσει η απαγόρευση χρήσης ορισμένων προσθέτων στην παραγωγή ορισμένων ειδικών τροφίμων που θεωρούνται παραδοσιακά υπό τον όρο ότι η απαγόρευση αυτή ίσχυε ήδη την 1η Ιανουαρίου 1992 και ότι επιτρέπεται η παραγωγή και πώληση όλων των τροφίμων που δεν θεωρούνται παραδοσιακά και συμφωνούν με τις σχετικές με τα πρόσθετα διατάξεις.

β. Με την επιφύλαξη των κανονισμών ΕΟΚ 2081/92 και 2082/92 έχει σταλεί στην Επιτροπή κατάλογος τροφίμων που θεωρούνται παραδοσιακά και στα οποία απαγορεύεται η χρήση ορισμένων προσθέτων.

γ. Οι απαγορεύσεις αυτές μπορεί να διατηρηθούν μέχρις ότου ληφθεί τελική απόφαση και δοθεί ο οριστικός κατάλογος και υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι γενικοί όροι που καθορίζονται στο εδάφιο (α).

6.α. Λαμβανομένης υπόψη της επιστημονικής και τεχνικής εξέλιξης, είναι δυνατόν να επιτραπεί, αποκλειστικά και μόνον μετά από έγκριση του ΑΧΣ, η προσωρινή εμπορία και χρήση ενός προσθέτου που ανήκει σε μια από τις κατηγορίες που ορίζονται στον Κώδικα Τροφίμων αλλά δεν περιλαμβάνεται σε συγκεκριμένο κατάλογο, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις.

-Η άδεια πρέπει να περιορίζεται σε περίοδο δύο ετών κατ' ανώτατο όριο. -Πρέπει να ασκείται επίσημος έλεγχος των τροφίμων όπου χρησιμοποιείται το πρόσθετο του οποίου έχει επιτραπεί η χρήση.

-Μπορεί να επιβληθεί η αναγραφή στην άδεια μιας ιδιαίτερης ένδειξης για τα τρόφιμα που παρασκευάζονται κατ' αυτόν τον τρόπο.

Το κείμενο κάθε απόφασης για χορήγηση άδειας κοινοποιείται στην Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη μέσα σε δυο μήνες από την ημερομηνία εφαρμογής της.

β. Πριν από τη λήξη της προθεσμίας των δυο ετών, που προβλέπεται στο εδάφιο (α), μπορεί να υποβληθεί στην Επιτροπή αίτηση για εγγραφή του προσθέτου σε έναν από τους καταλόγους. Η αίτηση συνοδεύεται από στοιχεία που αιτιολογούν την προσθήκη αυτή και αναφέρεται στις χρήσεις για τις οποίες προορίζεται το πρόσθετο.

Ακολουθείται στη συνέχεια η διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 5 παρ. 3 της οδηγίας 89/107/ΕΟΚ για τα πρόσθετα τροφίμων. Εάν η διαδικασία αυτή δεν δώσει αποτελέσματα πρέπει να ακυρωθεί η συγκεκριμένη άδεια καθώς και κάθε άλλη άδεια που έχει χορηγηθεί για το ίδιο πρόσθετο.

γ. Νέα εθνική άδεια για το ίδιο πρόσθετο δεν μπορεί να χορηγηθεί εκτός εάν δικαιολογείται από την επιστημονική ή τεχνική εξέλιξη που θα έχει σημειωθεί μετά την ακύρωση.

7. Η έγκριση του Α.Χ.Σ. για τις περιπτώσεις που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο 6 χορηγείται μετά από σχετική αίτηση στην οποία πρέπει απαραίτητα να παρέχονται τα ακόλουθα στοιχεία:

α. Περιγραφή της πρόσθετης ύλης, το χημικό και τυχόν

εμπορικό όνομά της, η μέθοδος παρασκευής της, οι φυσικές και χημικές ιδιότητες, η σύνθεση και οι χαρακτηριστικές της αντιδράσεις.

β. Δήλωση του ποσοστού της ουσίας που θα προστεθεί στο τρόφιμο όπως και οδηγίες και υποδείξεις που αφορούν τη χρήση της.

γ. Όπου υπάρχει ανάγκη, μια δοκιμασμένη μέθοδος ποσοτικού προσδιορισμού της ουσίας στο τρόφιμο.

δ. Δεδομένα από τα οποία να προκύπτει ότι η ουσία αυτή έχει το επιδιωκόμενο φυσικό ή τεχνικό αποτέλεσμα.

ε. Λεπτομερή δεδομένα από τα οποία να προκύπτει ότι η ουσία είναι ασφαλής σύμφωνα με τις προτεινόμενες συνθήκες χρήσης της.

στ. Δεδομένα από τα οποία να φαίνεται η ποσότητα της ουσίας που παραμένει μέσα στο τρόφιμο κατά τη βιομηχανική του παρασκευή.

ζ. Δείγματα της ουσίας, της συσκευασίας της και εάν υπάρχει ανάγκη και δείγμα του τροφίμου που περιέχει την ουσία.

8. Τα πρόσθετα τροφίμων που δεν προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μόνον εφόσον η συσκευασία τους ή οι περιέκτες τους φέρνουν τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

α. -όταν τα πρόσθετα τροφίμων πουλιούνται αυτούσια ή αναμιγμένα μεταξύ τους, την ονομασία κάθε προσθέτου, όπως προβλέπεται από τις ισχύουσες διατάξεις και τον αριθμό ΕΟΚ ή, όταν δεν υπάρχουν παρόμοιες διατάξεις, επαρκώς ακριβής περιγραφή του προϊόντος που να επιτρέπει τη διάκρισή του από άλλα με τα οποία μπορεί να γίνει σύγχυση, κατά φθίνουσα τάξη βάρους στο σύνολο. -όταν στα πρόσθετα ενσωματώνονται άλλες ουσίες, ύλες ή συστατικά τροφίμων για να διευκολύνεται η αποθήκευση, η πώληση, η τυποποίηση, η διάλυση ή η αραιώση ενός ή περισσότερων προσθέτων, το όνομα του προσθέτου σύμφωνα με όσα ορίζονται στην πρώτη περίπτωση, καθώς και η ένδειξη του κάθε συστατικού στοιχείου, κατά φθίνουσα τάξη βάρους στο σύνολο.

β. -την ένδειξη "κατάλληλο για τρόφιμα",

-ή "για τρόφιμα, περιορισμένη χρήση",

-ή συγκεκριμένη ένδειξη για τη χρήση του στο τρόφιμο για το οποίο προορίζεται.

γ. ενδεχομένως, οι ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης.

δ. οδηγίες χρήσης, σε περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει την ορθή χρησιμοποίηση του προσθέτου.

ε. ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

στ. το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του κατασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στην Κοινότητα.

ζ. την εκατοστιαία αναλογία κάθε συστατικού στοιχείου, του οποίου η παρουσία στο τρόφιμο υπόκειται σε ποσοτικό περιορισμό ή επαρκή στοιχεία για τη σύνθεση του προϊόντος, ώστε ο αγοραστής να είναι σε θέση να συμμορφωθεί με τις διατάξεις που ισχύουν για το τρόφιμο αυτό.

Όταν ο ίδιος ποσοτικός περιορισμός εφαρμόζεται σε ομάδα συστατικών στοιχείων που

χρησιμοποιούνται μεμονωμένα ή σε συνδυασμό, η εκατοστιαία αναλογία του συνδυασμού μπορεί να εκφράζεται με μία μόνο τιμή.

η. την καθαρή ποσότητα,

θ. τυχόν άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις ειδικές διατάξεις για τα πρόσθετα.

Κατά παρέκκλιση οι ενδείξεις που προβλέπονται στα εδάφια (α) δεύτερη περίπτωση και εδ. (δ) έως (ζ) μπορούν να περιέχονται μόνο στα σχετικά εμπορικά έγγραφα που αφορούν την παρτίδα και που προσκομίζονται πριν ή κατά την παραλαβή.

Εφόσον στις συσκευασίες ή στους περιέκτες του εν λόγω προϊόντος, αναγράφεται εμφανώς η ένδειξη: "για παρασκευή τροφίμων, όχι για λιανική πώληση".

9. Τα πρόσθετα τροφίμων που προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μόνον εφόσον η συσκευασία τους ή οι περιέκτες τους φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις, που πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

α. την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Η ονομασία αυτή είναι εκείνη που καθορίζεται από τις διατάξεις που ισχύουν για το εν λόγω προϊόν και τον αριθμό ΕΟΚ ή όταν δεν υπάρχουν παρόμοιες διατάξεις, μια επαρκώς ακριβής περιγραφή του προϊόντος που να επιτρέπει τη διάκρισή του από άλλα με τα οποία μπορεί να γίνει σύγχυση,

β. τα στοιχεία που απαιτούνται σύμφωνα με την παράγραφο 8, εδάφια α, β, γ, δ, ε, στ και η,

γ. την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος,

δ. τυχόν άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις ειδικές διατάξεις για τα πρόσθετα.

10. α. Οι παράγραφοι 8 και 9 δεν θίγουν τις λεπτομερέστερες ή ευρύτερες νομοθετικές, κανονιστικές ή διοικητικές διατάξεις που αφορούν τα μέτρα και σταθμά ή την παρουσίαση, ταξινόμηση, συσκευασία και επισήμανση των επικίνδυνων ουσιών και παρασκευασμάτων ή τη μεταφορά των ουσιών αυτών.

β. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στις παραγράφους 8 και 9 πρέπει να αναγράφονται και στην Ελληνική γλώσσα.

11. Τα πρόσθετα τροφίμων, που ανήκουν στις κατηγορίες που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι διατίθενται στο εμπόριο μόνον εφόσον ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παρόντος άρθρου και των Παραρτημάτων του.

12. Σε περίπτωση παράβασης των διατάξεων του άρθρου αυτού το Α.Χ.Σ. αποφαινεται για την επικινδυνότητα για τη δημόσια υγεία του τροφίμου στο οποίο έχει προστεθεί η πρόσθετη ύλη ή ουσία, ανάλογα με το είδος του τροφίμου, το είδος της πρόσθετης ύλης ή ουσίας και το ποσοστό προσθήκης αυτής.

13. Η κυκλοφορία προσθέτων που δεν είναι σύμφωνα με το παρόν άρθρο επιτρέπεται μέχρι τέλους 1991.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Κατηγορίες πρόσθετων τροφίμων

Χρωστικές

Συντηρητικά

Αντιοξειδωτικά

Γαλακτωματοποιητές

Γαλακτωματοποιητικά άλατα

Πυκνωτικά μέσα

Πηκτωματοποιητές

Σταθεροποιητές (1)

Ενισχυτικά γεύσης

Μέσα οξίνισης

Διορθωτικά οξύτητας(2)

Αντισυσωματικά

Τροποποιημένα άμυλα

Γλυκαντικά

Διογκωτικές σκόνες

Αντιαφριστικά

Υλικά επικάλυψης (3)

Βελτιωτικά αλεύρων

Σκληρυντικά

Υγροσκοπικά μέσα

Συμπλοκοποιητές (4)

Ένζυμα (4) (5)

Ύλες που προδίδουν όγκο

Πρωστικά αέρια και αέρια συσκευασίας.

{{(1) Εννοείται ότι στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνεται και ο σταθεροποιητής αφρού.

(2) Διευκρινίζεται ότι οι παράγοντες αυτοί μπορούν είτε να αυξάνουν είτε να μειώνουν την οξύτητα.

(3) Περιλαμβάνονται και τα πρόσθετα που διευκολύνουν την κατάποση. (4) Το γεγονός ότι οι όροι αυτοί περιλαμβάνονται στον παρόντα κατάλογο δεν προδικάζει ενδεχόμενη απόφαση όσον αφορά την αναφορά τους στην επισήμανση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή.

(5) Πρόκειται μόνο για τα ένζυμα που χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα.}

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Γενικά κριτήρια για τη χρήση των προσθέτων τροφίμων

1. Τα πρόσθετα τροφίμων μπορούν να γίνουν αποδεκτά, μόνον εφόσον: -μπορεί να αποδειχθεί η ύπαρξη επαρκούς τεχνολογικής ανάγκης και ο επιδιωκόμενος στόχος δεν μπορεί να επιτευχθεί με άλλα μέσα, εφαρμόσιμα από οικονομική και τεχνολογική άποψη.

-δεν παρουσιάζουν κανέναν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή στα προκείμενα επίπεδα χρήσης, στο βαθμό που είναι δυνατό να εκτιμηθεί με βάση τα διαθέσιμα στοιχεία.

-δεν εξαπατούν τον καταναλωτή.

2. Ένα πρόσθετο τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον αν αποδεικνύεται ότι η προτεινόμενη χρήση του συνεπάγεται αποδείξιμα πλεονεκτήματα για τον καταναλωτή πρέπει να θεμελιώνεται αυτό που συνήθως αποκαλείται "ανάγκη". Η χρήση προσθέτων τροφίμων πρέπει να είναι συνάρτηση των σκοπών που καθορίζονται στα εδάφια α έως δ και μόνον εφόσον οι σκοποί αυτοί δεν είναι δυνατό να επιτευχθούν με άλλα μέσα πρακτικώς εφαρμόσιμα από οικονομική άποψη και δεν θέτουν σε κίνδυνο την υγεία του καταναλωτή:

α) διατήρηση της θρεπτικής ικανότητας του τροφίμου. Η σκόπιμη μείωση της θρεπτικής ικανότητας ενός τροφίμου, μπορεί να δικαιολογείται μόνον όταν το τρόφιμο δεν αποτελεί σημαντικό στοιχείο ενός κανονικού διαιτολογίου ή όταν το πρόσθετο είναι απαραίτητο για την παραγωγή τροφίμων που προορίζονται για ομάδες καταναλωτών με ειδικές διατροφικές ανάγκες,

β) παροχή αναγκαίων συστατικών ή στοιχείων σε τρόφιμα που προορίζονται για ομάδες καταναλωτών με ειδικές διατροφικές ανάγκες,

γ) αύξηση της ικανότητας διατήρησης ή της σταθερότητας ενός τροφίμου ή βελτίωση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του, με την προϋπόθεση ότι δεν αλλοιώνεται με τον τρόπο αυτό η φύση, η ουσία ή η ποιότητα του τροφίμου, ώστε να εξαπατάται ο καταναλωτής,

δ) υποβοήθηση της παραγωγής, μεταποίησης, παρασκευής, κατεργασίας, συσκευασίας, μεταφοράς ή αποθήκευσης του τροφίμου, με την προϋπόθεση ότι το πρόσθετο δεν χρησιμοποιείται για την απόκρυψη των αποτελεσμάτων της χρήσης ελαττωματικών πρώτων υλών ή ανεπιθύμητων διαδικασιών (συμπεριλαμβανομένων των ανθυγιεινών) κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε από τις παραπάνω δραστηριότητες.

3. Για να προσδιοριστούν οι ενδεχόμενες βλαβερές επιπτώσεις προσθέτου ή των παραγωγών του, το πρόσθετο υποβάλλεται στις κατάλληλες δοκιμές και σε κατάλληλη τοξικολογική αξιολόγηση. Στην αξιολόγηση πρέπει να λαμβάνονται επίσης υπόψη, παραδείγματος χάριν, τυχόν σωρευτικά, συνεργιστικά ή ενισχυτικά αποτελέσματα της χρήσης του καθώς και το φαινόμενο της δυσανεξίας του ανθρώπου έναντι ουσιών ξένων προς τον οργανισμό του.

4. Όλα τα πρόσθετα τροφίμων πρέπει να παρακολουθούνται διαρκώς και, όταν χρειάζεται, να επαναξιολογούνται υπό το φως των μεταβαλλόμενων συνθηκών χρήσης και των νέων επιστημονικών στοιχείων.

5. Τα πρόσθετα τροφίμων πρέπει πάντοτε να πληρούν τα εγκεκριμένα κριτήρια καθαρότητας.

6. Η έγκριση των προσθέτων τροφίμων πρέπει:

α) να προσδιορίζει τα τρόφιμα στα οποία επιτρέπεται να προστίθενται τα συγκεκριμένα πρόσθετα και τους όρους υπό τους οποίους γίνεται η προσθήκη αυτή,

β) να περιορίζεται στην ελάχιστη δόση που είναι απαραίτητη για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος,

γ) να λαμβάνει υπόψη την τυχόν αποδεκτή ημερήσια δόση ή ισοδύναμο υπολογισμό που έχει καθοριστεί για τα πρόσθετα τροφίμων και την πιθανή ημερήσια πρόσληψή του συγκεκριμένου προσθέτου, μέσω των τροφών, στο σύνολό τους. Όταν το πρόσθετο τροφίμων πρέπει να χρησιμοποιείται σε τρόφιμα που προορίζονται για ειδικές ομάδες καταναλωτών, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ποια είναι η δυνατή ημερήσια πρόσληψη του προσθέτου από τους καταναλωτές αυτούς.

Άρθρο: 29Α

Ημ/νία: 25.06.1996

Τίτλος Άρθρου

Προσωρινοί αριθμοί προσθέτων

Σχόλια

Το παρόν άρθρο, που είχε προστεθεί από την απόφαση ΑΧΣ 759/91 (ΦΕΚ Β΄ 782/1991), καταργήθηκε από την ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

Καταργείται.

Άρθρο: 30

Ημ/νία: 09.11.2000

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα και συστατικά τροφίμων που υποβάλλονται σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία.

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο, με τον αρχικό τίτλο "συντηρητικές ουσίες" καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, (ΦΕΚ Α΄ 208), το οποίο παρατίθεται στο τέλος του Κεφαλαίου. -Με νέο περιεχόμενο και νέο τίτλο προστέθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 97/2000 (ΦΕΚ Β΄ 1370/9.11.2000).

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στην παρασκευή, την εμπορία και την εισαγωγή τροφίμων και συστατικών τροφίμων, που καλούνται στο εξής "τρόφιμα", τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία.

2. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν εφαρμόζονται:

α) Στα τρόφιμα που εκτίθενται σε ιοντίζουσα ακτινοβολία που εκπέμπεται από συσκευές μέτρησης ή ελέγχου, εφόσον η απορροφώμενη δόση δεν υπερβαίνει τα 0,01 Gy για τις συσκευές ελέγχου που χρησιμοποιούν νετρόνια και τα 0,5 Gy στις λοιπές περιπτώσεις, με μέγιστη ενεργειακή στάθμη 10 MeV, στην περίπτωση των ακτίνων Χ, 14 MeV στην περίπτωση των νετρονίων και 5 MeV στις λοιπές περιπτώσεις.

β) Στην ακτινοβόληση τροφίμων τα οποία παρασκευάζονται για ασθενείς που βρίσκονται υπό ιατρική επίβλεψη και χρειάζονται διαιτολόγιο με αποστειρωμένες τροφές.

3. Λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να εξασφαλισθεί ότι τα ακτινοβολημένα τρόφιμα μπορούν να διατίθενται στην αγορά, μόνον εφόσον συμμορφώνονται προς τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

4. α. Στο παράρτημα I αναφέρονται οι προϋποθέσεις που πρέπει να τηρούνται για να εγκριθεί η επεξεργασία τροφίμων με ιοντίζουσα ακτινοβολία. Κατά τη στιγμή της επεξεργασίας τα τρόφιμα πρέπει να βρίσκονται υπό τις δέουσες συνθήκες καταλληλότητας.

β. Για την ακτινοβόληση των τροφίμων χρησιμοποιούνται οι πηγές που αναφέρονται στο Παράρτημα II, σύμφωνα με τις αναφερόμενες στην παράγραφο 10 εδ. (β), απαιτήσεις του Κώδικα ορθής πρακτικής. Η συνολική μέση απορροφώμενη δόση υπολογίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Παραρτήματος III.

5. α. Ο κατάλογος των τροφίμων τα οποία επιτρέπονται να υποβάλλονται σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία καθώς και οι μέγιστες

επιτρεπόμενες δόσεις ακτινοβολίας καθορίζονται με κοινοτική οδηγία η οποία εκδίδεται με τη διαδικασία του άρθρου 100 Α της Συνθήκης, λαμβάνοντας υπόψη τους όρους που αναφέρονται στο Παράρτημα I.

β. Ο κατάλογος αυτός καταρτίζεται σταδιακά.

6. α. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου 5, θεσπίζεται ένας αρχικός θετικός κοινοτικός κατάλογος τροφίμων και συστατικών τροφίμων που καλούνται στο εξής "τρόφιμα", τα οποία επιτρέπεται να υποβάλλονται σε επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία και καθορίζονται οι μέγιστες επιτρεπόμενες δόσεις για την επίτευξη του επιδιωκόμενου στόχου.

β. Η επεξεργασία των προϊόντων αυτών με ιοντίζουσα ακτινοβολία επιτρέπεται μόνο σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου αυτού. Ειδικότερα, οι μέθοδοι ελέγχου χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την

παράγραφο 10, εδάφιο (γ) αυτού του άρθρου.

γ. Τα τρόφιμα τα οποία επιτρέπεται να υποβάλλονται σε επεξεργασία, με ιοντίζουσα ακτινοβολία, καθώς και οι μέσες ανώτατες συνολικές δόσεις στις οποίες επιτρέπεται να εκτίθενται, αναφέρονται στο παράρτημα IV.

7. α. Μέχρις ότου τεθεί σε ισχύ ο κοινοτικός κατάλογος της παραγράφου 5, εφαρμόζονται τηρουμένων των κανόνων της Συνθήκης οι υφιστάμενοι εθνικοί περιορισμοί ή απαγορεύσεις σχετικά με την επεξεργασία τροφίμων με ιοντίζουσα ακτινοβολία και το εμπόριο ακτινοβολημένων τροφίμων που δεν συμπεριλαμβάνονται στον αρχικό θετικό κατάλογο της παραγράφου 6.

β. Δεν επιτρέπεται να απαγορεύεται, να περιορίζεται ή να εμποδίζεται λόγω της επεξεργασίας τους, με ιοντίζουσα ακτινοβολία, η εμπορία τροφίμων που έχουν ακτινοβοληθεί, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 6 και τις γενικές διατάξεις αυτού του άρθρου.

8. α. Η μέγιστη δόση ακτινοβολίας για τα τρόφιμα μπορεί να χορηγείται με δόσεις, ωστόσο δεν πρέπει να πραγματοποιείται υπέρβαση της μέγιστης δόσης ακτινοβολίας που καθορίζεται σύμφωνα με αυτό το άρθρο. Η ακτινοβολήση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με χημική μέθοδο που έχει τον ίδιο στόχο.

β. Εξαιρέσεις από τις διατάξεις του εδαφίου (α) μπορούν να

αποφασίζονται με κοινοτική διαδικασία.

9. Η επισήμανση των τροφίμων που έχουν υποστεί επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία διέπεται από τις ακόλουθες διατάξεις.

α. Για τα προϊόντα που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή και για χώρους ομαδικής εστίασης.

(1) Εάν τα προϊόντα πωλούνται μεμονωμένα στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη "ακτινοβολημένο ή επεξεργασμένο με ιοντίζουσα ακτινοβολία" όπως προβλέπεται από τις διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων.

Εάν τα προϊόντα πωλούνται χύμα, η ένδειξη αυτή αναγράφεται μαζί με την ονομασία του προϊόντος σε επιγραφή ή πινακίδα που τοποθετείται επάνω ή δίπλα στο δοχείο που περιέχει το προϊόν.

(2) Εάν ένα ακτινοβολημένο προϊόν χρησιμοποιείται ως συστατικό, η ίδια ένδειξη συνοδεύει την ονομασία του στον κατάλογο συστατικών. Εάν τα προϊόντα πωλούνται χύμα, η ένδειξη αυτή αναγράφεται μαζί με την ονομασία του προϊόντος σε επιγραφή ή πινακίδα που τοποθετείται επάνω ή δίπλα στο δοχείο που περιέχει το προϊόν.

(3) Κατά παρέκκλιση από τις διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων, η ίδια ένδειξη απαιτείται για να επισημαίνονται και τα ακτινοβολημένα τρόφιμα που χρησιμοποιούνται σε σύνθετα συστατικά τροφίμων, ακόμη και εάν τα συστατικά αυτά περιέχονται στο τελικό προϊόν σε αναλογία μικρότερη του 25%.

β. Για τα προϊόντα που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή ή για μονάδες ομαδικής εστίασης.

(1) Η ένδειξη του προηγούμενου εδαφίου πρέπει να επισημαίνει την επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία, τόσο στα τρόφιμα, όσο και σε συστατικά που περιέχονται σε μη ακτινοβολημένα τρόφιμα.

(2) Πρέπει να αναφέρονται η ονομασία και η διεύθυνση της εγκατάστασης που πραγματοποίησε την ακτινοβολήση ή ο αριθμός αναφοράς της που αναφέρεται στην παράγραφο 10.

γ. Η ένδειξη που καταδεικνύει την επεξεργασία πρέπει να αναγράφεται πάντοτε στα έγγραφα που συνοδεύουν τα ακτινοβολημένα τρόφιμα ή που αναφέρονται σε αυτά.

10. α. Η Ελληνική Επιτροπή Ατομικής Ενέργειας είναι η αρμόδια αρχή υπεύθυνη για:

- την αρχική έγκριση των εγκαταστάσεων ακτινοβολήσης
- τη χορήγηση επίσημου αριθμού αναφοράς των εν λόγω εγκεκριμένων εγκαταστάσεων. - τον επίσημο έλεγχο και επιθεώρηση
- την ανάκληση ή την τροποποίηση της έγκρισης.

β. Αδεια χορηγείται μόνον εφόσον η εγκατάσταση:

- ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του διεθνούς κώδικα ορθής πρακτικής για τη λειτουργία των εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων με ακτινοβολία, τον οποίο συνιστά η μικτή επιτροπή Codex Alimentarius των FAO/WHO και σε τυχόν συμπληρωματικές απαιτήσεις που θεσπίζονται με κοινοτική διαδικασία

- ορίζει ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την τήρηση όλων των αναγκαίων προϋποθέσεων εφαρμογής της μεθόδου αυτής.

γ. Διαβιβάζονται στην Επιτροπή

- το όνομα, η διεύθυνση και ο αριθμός αναφοράς των εγκαταστάσεων ακτινοβολήσης, οι οποίες έχουν εγκριθεί, το κείμενο της πράξης έγκρισης, καθώς και κάθε απόφασης αναστολής ή ανάκλησης της έγκρισης. Επίσης κάθε χρόνο διαβιβάζονται στην Επιτροπή.

- Τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργούνται στις εγκαταστάσεις ακτινοβολήσης με ιοντίζουσες ακτινοβολίες ιδίως όσον αφορά τις κατηγορίες και τις ποσότητες προϊόντων που υποβλήθηκαν σε επεξεργασία και τις δόσεις που χορηγήθηκαν.

- Τα αποτελέσματα των ελέγχων που διεξάγονται κατά το στάδιο εμπορίας του προϊόντος. Λαμβάνεται μέριμνα ώστε οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για την ανίχνευση της επεξεργασίας των τροφίμων με ιοντίζουσα ακτινοβολία να τηρούν τις προδιαγραφές της σχετικής νομοθεσίας (παράγραφοι 1 και 2 του παραρτήματος της οδηγίας 85/591/Ε.Ο.Κ., EEL 372/31-12-85) και να είναι ήδη πρότυπες ή επικυρωμένες ή να γίνουν το συντομότερο δυνατόν και μέχρι την 1η Ιανουαρίου 2003 το αργότερο. Η Επιτροπή ενημερώνεται σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους και αξιολογεί τη χρήση και ανάπτυξη των μεθόδων αυτών, λαμβάνοντας υπόψη τη γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων.

11.- Για κάθε χρησιμοποιούμενη πηγή ιοντίζουσας ακτινοβολίας, οι εγκεκριμένες, σύμφωνα με την παράγραφο 10 εγκαταστάσεις πρέπει να τηρούν αρχείο στο οποίο αναγράφονται, για κάθε παρτίδα τροφίμων που υφίσταται επεξεργασία:

α) Το είδος και η ποσότητα των ακτινοβολουμένων τροφίμων.

β) Ο αριθμός της παρτίδας

γ) Το πρόσωπο που παρήγγειλε τις διενέργειες της ακτινοβολίας

δ) Ο παραλήπτης των επεξεργασμένων τροφίμων

ε) Η ημερομηνία ακτινοβολήσης

στ) Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιήθηκαν κατά την επεξεργασία

ζ) Οι παράμετροι ελέγχου της διαδικασίας ακτινοβολήσης σύμφωνα με το Παράρτημα III, τα αποτελέσματα των διενεργούμενων δοκιμών δοσιμετρίας, και τα λαμβανόμενα αποτελέσματα, με λεπτομέρειες ιδίως, όσον αφορά τα κατώτερα και ανώτερα όρια της απορροφώμενης δόσης και τον τύπο της ιοντίζουσας ακτινοβολίας.

η) Οι αρχικές μετρήσεις για την τεχνική καταλληλότητα της δόσης. Τα αρχεία που αναφέρονται στην παράγραφο αυτή τηρούνται επί πέντε χρόνια.

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής των διατάξεων αυτής της παραγράφου θεσπίζονται με κοινοτική διαδικασία.

12. α. Τρόφιμα που έχουν υποστεί επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία μπορούν να εισάγονται από τρίτη χώρα μόνον εφόσον

- πληρούν τις προϋποθέσεις που ισχύουν για αυτά τα τρόφιμα

- συνοδεύονται από έγγραφα που αναφέρουν την ονομασία και τη διεύθυνση της εγκατάστασης που διενήργησε την ακτινοβολήση, καθώς και τις πληροφορίες που αναφέρονται στην παράγραφο 11

- έχουν υποστεί επεξεργασία σε εγκατάσταση ακτινοβολήσης η οποία έχει εγκριθεί από την Κοινότητα και η οποία περιλαμβάνεται στον κατάλογο που αναφέρεται στο κατωτέρω εδάφιο (β).

β.1) Με κοινοτική διαδικασία, η Επιτροπή καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, οι οποίες ελέγχονται επίσημα ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των απαιτήσεων της παραγράφου 10.

Για να καταρτίσει τον κατάλογο αυτό, η Επιτροπή μπορεί να αναθέσει σε εμπειρογνώμονες να αξιολογούν και να επιθεωρούν, κατ' εντολήν της, εγκαταστάσεις ακτινοβολήσης τρίτων χωρών, σύμφωνα με τις διατάξεις της κοινοτικής νομοθεσίας (Οδηγία 93/99/Ε.Ο.Κ. σχετικά με τα πρόσθετα μέτρα που αφορούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων).

2) Η Επιτροπή μπορεί να συνάπτει τεχνικούς διακανονισμούς με τους αρμόδιους οργανισμούς τρίτων χωρών σχετικά με τις προϋποθέσεις εκτέλεσης των αξιολογήσεων και επιθεωρήσεων που αναφέρονται στο στοιχείο (1) αυτού του εδαφίου.

13. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία των τροφίμων που πρόκειται να ακτινοβοληθούν πρέπει να είναι κατάλληλα για το σκοπό αυτό.

14. Για κάθε θέμα που εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής και που ενδέχεται να έχει επιπτώσεις στη δημόσια υγεία ζητείται η γνώμη της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων.

15. α. Σε περίπτωση που, κατόπιν νέων πληροφοριών ή μετά από επανεκτίμηση πληροφοριών, υπάρχουν σαφείς - αποδείξεις ότι η ακτινοβολήση ορισμένων τροφίμων θέτει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, μολονότι τηρούνται οι - σχετικές διατάξεις, μπορεί να ανασταλεί ή να περιορισθεί προσωρινά η εφαρμογή των διατάξεων αυτών και ενημερώνονται αμέσως σχετικά τα άλλα Κράτη - Μέλη και η Επιτροπή, με αιτιολόγηση αυτής της απόφασης.

β. Η απόφαση μπορεί να διατηρηθεί σε ισχύ μέχρι ενάρξεως ισχύος των επιβαλλόμενων μέτρων που λαμβάνονται με κοινοτική διαδικασία.

16. Τα παρακάτω παραρτήματα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτού του άρθρου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Η ακτινοβόληση τροφίμων επιτρέπεται μόνον εφόσον:

- καλύπτει εύλογη τεχνολογική ανάγκη,
- δεν συνιστά κίνδυνο για την υγεία και πραγματοποιείται υπό τις προτεινόμενες προϋποθέσεις,
- παρουσιάζει οφέλη για τον καταναλωτή,
- δεν χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο των κανόνων υγιεινής ή της ορθής μεταποιητικής ή γεωργικής πρακτικής,

2. Η ακτινοβόληση τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον για τους ακόλουθους στόχους.

- μείωση του κινδύνου τροφικών ασθενειών με την καταστροφή των παθογόνων οργανισμών,
- επιβράδυνση της αλλοίωσης των τροφίμων με την καθυστέρηση ή την παύση των διαδικασιών αποσύνθεσης και με την καταστροφή των υπευθύνων για την αλλοίωση οργανισμών,
- μείωση των απωλειών σε τρόφιμα λόγω πρόωρης ωρίμανσης, ανάπτυξης ή βλάστησης,
- απαλλαγή των τροφίμων από οργανισμούς επιβλαβείς για τα φυτά ή τα φυτικά προϊόντα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΠΗΓΕΣ ΙΟΝΤΙΖΟΥΣΑΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

Τα τρόφιμα επιτρέπεται να υποβάλλονται σε επεξεργασία μόνον μέσω των ακόλουθων πηγών ιοντίζουσας ακτινοβολίας.

α) ακτίνες γ από ραδιονουκλεΐδια ^{60}Co ή ^{137}Cs

β) ακτίνες X από μηχανήματα τα οποία λειτουργούν σε ονομαστική ενεργειακή στάθμη (ανώτατη κβαντική ενέργεια) το πολύ 5 MeV.

γ) ηλεκτρόνια που παράγονται από μηχανήματα τα οποία λειτουργούν σε ονομαστική ενεργειακή στάθμη (ανώτατη κβαντική ενέργεια) το πολύ 10 MeV.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

1. ΔΟΣΙΜΕΤΡΙΑ

Συνολική μέση απορροφώμενη δόση

Προκειμένου να προσδιοριστεί η καταλληλότητα των τροφίμων που υποβάλλονται σε επεξεργασία με συνολική μέση δόση μέχρι 10 KGy, μπορεί να υποθεθεί ότι όλα τα χημικά αποτελέσματα της ακτινοβολίας, εντός των ορίων της συγκεκριμένης δόσης, είναι ανάλογα προς τη δόση.

Η συνολική μέση δόση D ορίζεται από το ακόλουθο ολοκλήρωμα για το συνολικό όγκο του προϊόντος

$$D = 1/M \int \rho(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

Όπου M = συνολική μάζα του ακτινοβολούμενου δείγματος

ρ = η τοπική πυκνότητα στο σημείο (x,y,z)

d = η τοπικά απορροφώμενη δόση στο σημείο (x,y,z)

$dV = dx, dy, dz$ το απειροστό στοιχείο όγκου που εκφράζεται στην πράξη σε κλάσματα όγκου.

Η συνολική μέση απορροφώμενη δόση μπορεί να προσδιοριστεί απευθείας για ομοιογενή προϊόντα ή για χύμα προϊόντα με ομοιογενή φαινομενική πυκνότητα, κατανέμοντας έναν επαρκή αριθμό δοσιμέτρων με στρατηγικό και τυχαίο τρόπο σε ολόκληρη τη μάζα των προϊόντων. Από την κατανομή της δόσης που προσδιορίζεται κατ' αυτόν τον τρόπο, μπορεί να υπολογιστεί ένας μέσος όρος που εκφράζει τη συνολική μέση απορροφώμενη δόση.

Αν το σχήμα της καμπύλης της δόσης σε ολόκληρο το προϊόν έχει προσδιοριστεί με ακρίβεια, οι θέσεις της ελάχιστης και της μέγιστης δόσης είναι γνωστές. Για τον υπολογισμό της συνολικής μέσης δόσης μπορούν να χρησιμοποιούνται μετρήσεις της κατανομής των δόσεων στις δύο αυτές θέσεις σε μία σειρά δειγμάτων του προϊόντος.

Σε μερικές περιπτώσεις, ο αριθμητικός μέσος όρος των μέσων τιμών ελάχιστης (D_{min}) και μέγιστης (D_{max}) δόσης αποτελεί αξιόπιστη κατ' εκτίμηση τιμή της συνολικής μέσης δόσης.

Δηλαδή, σε αυτές τις περιπτώσεις

Συνολική μέση δόση = $D_{max} + D_{min} / 2$

Ο λόγος D_{max} / D_{min} δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3.

2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

2.1. Πριν αρχίσει η κανονική ακτινοβολήση ορισμένης κατηγορίας τροφίμων σε μία εγκατάσταση ακτινοβολήσης, προσδιορίζονται οι θέσεις της ελάχιστης και της μέγιστης δόσης με μετρήσεις δόσεων σε ολόκληρη τη μάζα του προϊόντος. Οι εν λόγω μετρήσεις για τον έλεγχο τη τεχνικής καταλληλότητας πρέπει να εκτελούνται αρκετές φορές (π.χ. τρεις έως πέντε), ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι μεταβολές της πυκνότητας ή του σχήματος του προϊόντος.

2.2. Οι μετρήσεις πρέπει να επαναλαμβάνονται όποτε μεταβάλλονται το προϊόν, το σχήμα του ή οι συνθήκες ακτινοβολήσης.

2.3. Κατά τη διάρκεια της ακτινοβολήσης, εκτελούνται τακτικές μετρήσεις δόσεων ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν σημειώνεται υπέρβαση των οριακών τιμών. Οι μετρήσεις πρέπει να εκτελούνται με δοσιμέτρα που τοποθετούνται στις θέσεις της μέγιστης ή της ελάχιστης δόσης ή σε μία θέση αναφοράς. Η δόση στη θέση αναφοράς πρέπει να συνδέεται ποσοτικά με τη μέγιστη και την ελάχιστη δόση. Η θέση αναφοράς πρέπει να βρίσκεται σε κατάλληλο σημείο εντός ή επί του προϊόντος, στο οποίο οι διακυμάνσεις των δόσεων είναι χαμηλές.

2.4. Οι τακτικές μετρήσεις δόσεων πρέπει να εκτελούνται σε κάθε παρτίδα και σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

2.5. Όταν ακτινοβολούνται ρευστά, μη συσκευασμένα προϊόντα, δεν είναι δυνατόν να προσδιοριστούν οι θέσεις της μέγιστης και της ελάχιστης δόσης. Στις περιπτώσεις αυτές, για την εξακρίβωση των οριακών τιμών δόσης, μπορεί να χρησιμοποιείται η δειγματοληπτική τοποθέτηση δοσιμέτρων σε τυχαία σημεία.

2.6. Οι μετρήσεις δόσεων πρέπει να εκτελούνται με αναγνωρισμένα συστήματα δοσιμετρίας και οι μετρήσεις να μπορούν να αναχθούν σε πρωτεύοντα πρότυπα.

2.7. Κατά την ακτινοβολήση, πρέπει να ελέγχονται και να καταγράφονται συνεχώς ορισμένες παράμετροι τη εγκατάστασης. Για τις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν ραδιονουκλείδια, στις παραμέτρους αυτές περιλαμβάνονται η ταχύτητα μετακίνησης του προϊόντος ή ο χρόνος αναμονής του στη ζώνη ακτινοβολίας και οι θετικές ενδείξεις για την ορθή θέση της πηγής. Στις εγκαταστάσεις με επιταχυντή σωματιδίων, οι παράμετροι περιλαμβάνουν την ταχύτητα μετακίνησης του προϊόντος καθώς και την ενεργειακή στάθμη, το ρεύμα ηλεκτρονίων και το εύρος της διάταξης σάρωσης της εγκατάστασης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΥΠΟΒΑΛΛΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΙΟΝΤΙΖΟΥΣΑ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΕΣ ΔΟΣΕΙΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

Κατηγορία τροφίμων Μέγιστη συνολική μέση απορροφώμενη δόση (KGy) Αποξηραμένα βότανα, μπαχαρικά,

καρυκεύματα και φυτικά αρτύματα 10.

Άρθρο: 31

Ημ/νία: 31.12.1987

Τίτλος Άρθρου

Αντιοξειδωτικές ουσίες

Κείμενο Άρθρου

(Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, ΦΕΚ 208 τ.Α'.)

Άρθρο: 32

Ημ/νία: 31.12.1987

Τίτλος Άρθρου

Γαλακτοματοποιητές, Σταθεροποιητές και Πηκτοματογόνα

Κείμενο Άρθρου

(Καταργήθηκε με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83, ΦΕΚ 208 τ.Α'.)

Άρθρο: 33

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Πρόσθετα τροφίμων

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις Αποφάσεις του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Το στοιχείο κβ της παρ. 1 και η παρ. 9 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την απόφαση του ΑΧΣ 483 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006).-Τα παραρτήματα του παρόντος άρθρου τροποποιήθηκαν με τις Αποφάσεις του ΑΧΣ 359/97, (ΦΕΚ Β' 1206/31.12.1997), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999), 370/2001 (ΦΕΚ Β' 1426/22.10.2001), 135/2004 (ΦΕΚ Β' 1149/2004) και 483 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006).-Σημ. Με την Απόφαση του ΑΧΣ 145/96 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) ορίστηκε ότι: 1. Οι παραπομπές σε καταργούμενες διατάξεις θεωρείται ότι γίνονται στις αντίστοιχες διατάξεις αυτής. 2. Το αργότερο από 25 Μαρτίου 1997, απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις αυτής. Ωστόσο επιτρέπεται η εμπορία, μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων, των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στην παρούσα οδηγία αλλά διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από την ημερομηνία αυτή.-Σημ. Με την Απόφαση του ΑΧΣ 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) ορίστηκε ότι: 1. Οι παραπομπές σε καταργούμενες διατάξεις θεωρείται ότι γίνονται στις διατάξεις αυτής της απόφασης και 2. Απαγορεύεται από τις 4 Νοεμβρίου 2000, η εμπορία προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της απόφασης αυτής. Ωστόσο προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν από την ημερομηνία αυτή και δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων. -Το εδ. γ) της παρ. 1 και το εδ. β) της παρ. 9 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). Με την ίδια ΑΧΣ τροποποιήθηκαν τα παραρτήματα I-VI του παρόντος άρθρου, βλέπε σχ. απόφαση και ΦΕΚ. -Βλέπε επίσης τις ΑΧΣ 23/2011 και 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011) που τροποποίησε παραρτήματα του παρόντος άρθρου.

Κείμενο Άρθρου

1. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου νοούνται ως:

α) "συντηρητικά", οι ουσίες που παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από τους μικροοργανισμούς.

β) "αντιοξειδωτικά", οι ουσίες που παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από την οξείδωση, όπως το τάγγισμα των λιπών και οι μεταβολές χρώματος.

γ) «φορείς», συμπεριλαμβανομένων των διαλυτών-φορέων, οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση, την αραίωση, τη διασπορά ή άλλη φυσική τροποποίηση προσθέτου τροφίμων ή αρτύματος

χωρίς να μεταβάλλουν τη λειτουργία του (και χωρίς να ασκούν οι ίδιες τεχνολογικές επιδράσεις) προκειμένου να διευκολύνουν το χειρισμό, την εφαρμογή ή τη χρήση του."

δ) "οξέα", οι ουσίες που αυξάνουν την οξύτητα τροφίμων ή/και που τους προσδίδουν όξινη γεύση.

ε) "ρυθμιστές οξύτητας", οι ουσίες που μεταβάλλουν ή ελέγχουν την οξύτητα ή αλκαλικότητα τροφίμων.

στ) "αντισυσσωματοποιητικοί παράγοντες", οι ουσίες που μειώνουν την τάση μεμονωμένων σωματιδίων τροφίμου να προσκολώνονται μεταξύ τους.

ζ) "αντιαφριστικοί παράγοντες", οι ουσίες που προλαμβάνουν ή περιορίζουν το σχηματισμό αφρού.

η) "διογκωτικοί παράγοντες", οι ουσίες που συμβάλλουν στη διογκωση τροφίμου χωρίς να συμβάλλουν σημαντικά στη διαθέσιμη ενεργειακή αξία του.

θ) "γαλακτωματοποιητές", οι ουσίες που επιτρέπουν το σχηματισμό ή τη διατήρηση ομοιογενούς μείγματος δύο ή περισσότερων μη μειγνυομένων φάσεων, όπως το λάδι και το νερό, σε τρόφιμο.

ι) "γαλακτωματοποιητικά άλατα", οι ουσίες που μετατρέπουν τις πρωτεΐνες που περιέχονται στο τυρί σε διεσπαρμένη μορφή και, κατ' αυτόν τον τρόπο, επιφέρουν ομοιογενή κατανομή των λιπών και των άλλων συστατικών.

ια) "σκληρυντικοί παράγοντες", οι ουσίες που καθιστούν ή διατηρούν, στους ιστούς των φρούτων ή των λαχανικών σκληρούς ή τραγανούς, ή αλληλεπιδρούν με τους πηκτωματογόνους παράγοντες για την παρασκευή ή την ενίσχυση πηκτώματος.

ιβ) "ενισχυτικά γεύσεως", οι ουσίες που ενισχύουν την υπάρχουσα γεύση ή/και οσμή τροφίμου.

ιγ) "αφριστικοί παράγοντες", οι ουσίες που επιτρέπουν την ομοιογενή διασπορά αερίου φάσεως σε υγρό ή στερεό τρόφιμο.

ιδ) "πηκτωματογόνοι παράγοντες", οι ουσίες που προσδίδουν σ' ένα τρόφιμο υφή μέσω του σχηματισμού πηκτώματος.

ιε) "υλικά για γλασάρισμα", (συμπεριλαμβανομένων των λιπαντικών μέσων), οι ουσίες τοποθετούμενες στην εξωτερική επιφάνεια τροφίμου τού προσδίδουν στιλπνότητα ή τού παρέχουν προστατευτική επικάλυψη. ιστ) "υγροσκοπικά μέσα", οι ουσίες που αποτρέπουν τη ξήρανση των τροφίμων αντιδρώντας στην επίδραση μιάς ατμόσφαιρας χαμηλού βαθμού υγρασίας, ή που προάγουν τη διάλυση μιάς σκόνης σε υδατικό μέσο.

ιζ) "τροποποιημένα άμυλα", οι ουσίες που λαμβάνονται με μία ή περισσότερες χημικές επεξεργασίες βρωσίμων αμύλων, που μπορεί να έχουν υποστεί φυσική ή ενζυματική επεξεργασία και μπορούν να έχουν υποστεί όξινη ή αλκαλική αραίωση ή λεύκανση.

ιη) "αέρια συσκευασία", τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία εισάγονται σε περιέκτη πριν, κατά ή μετά την τοποθέτηση τροφίμου στον εν λόγω περιέκτη.

ιθ) "προωστικοί παράγοντες", τα αέρια, πλην του αέρα, τα οποία προκαλούν την αποβολή τροφίμου από περιέκτη.

κ) "διογκωτικά αρτοποιίας", οι ουσίες ή οι συνδυασμοί που ελευθερώνουν αέριο και ως εκ τούτου αυξάνουν τον όγκο της ζύμης ή του παναρίσματος. κα) "συμπλοκοποιητές", οι ουσίες που σχηματίζουν χημικά σύμπλοκα με μεταλλικά ιόντα.

κβ) "σταθεροποιητές", οι ουσίες που επιτρέπουν τη διατήρηση της φυσικο-χημικής κατάστασης ενός τροφίμου. Οι σταθεροποιητές περιλαμβάνουν ουσίες οι οποίες επιτρέπουν τη διατήρηση της ομοιογενούς διασποράς δύο ή περισσότερων μη μειγνυόμενων ουσιών σε ένα τρόφιμο, ουσίες οι οποίες σταθεροποιούν, διατηρούν ή εντείνουν το υπάρχον χρώμα ενός τροφίμου και ουσίες οι οποίες αυξάνουν τη συνδετική ικανότητα του τροφίμου, συμπεριλαμβανομένου του σχηματισμού διασταυρούμενων δεσμών μεταξύ πρωτεϊνών που επιτρέπουν τη συνδετικότητα τεμαχίων τροφίμου κατά την ανασύσταση τροφίμου."

κγ) "πυκνωτικά μέσα", οι ουσίες που αυξάνουν το ιξώδες ενός τροφίμου.

2. α) Οι διατάξεις του άρθρου αυτού, εφαρμόζονται στα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών. Δεν εφαρμόζονται στα ένζυμα, εξαιρουμένων εκείνων που περιλαμβάνονται στα Παραρτήματα.

β. Τα βελτιωτικά αλεύρων, πλην των γαλακτωματοποιητών, είναι ουσίες που προστίθενται στο αλεύρι ή τη ζύμη προκειμένου να βελτιώσουν την αρτοποιητική ικανότητά τους.

3. Μόνο τα πρόσθετα που πληρούν τις απαιτήσεις που έχουν καθορισθεί από την επιστημονική επιτροπή για τα τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα.

4. Τα ακόλουθα δεν θεωρούνται πρόσθετα τροφίμων:

α) ουσίες που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του πόσιμου νερού όπως προβλέπεται στην οδηγία 80/778/Ε.Ο.Κ. και τις τροποποιήσεις της.

β) προϊόντα που περιέχουν πηκτίνη και παράγονται από τον αποξηραμένο σπό των μήλων ή τον φλοιό των εσπεριδοειδών ή από μίγμα αμφοτέρων, με την επενέργεια αραιού οξέος, ακολουθούμενη από μερική εξουδετέρωση με άλατα νατρίου ή καλίου ("υγρή πηκτίνη").

γ) κόμμι - βάση τσίχλας

δ) λευκή ή κίτρινη δεξτρίνη, άμυλο πεφρυγμένο ή δεξτριντοποιημένο, άμυλο τροποποιημένο με οξίνη ή αλκαλική επεξεργασία, λευκασμένο άμυλο, φυσικώς τροποποιημένο άμυλο και άμυλο επεξεργασμένο με αμυλολυτικά ένζυμα.

ε) χλωριούχο αμμώνιο.

στ) πλάσμα αίματος, βρώσιμη ζελατίνη, προϊόντα υδρόλυσης πρωτεϊνών και τα άλατά τους, πρωτεΐνες γάλακτος και γλουτένη.

ζ) αμινοξέα και τα άλατά τους πλην του γλουταμινικού οξέος, της γλυκίνης, της κυστεΐνης και της κυστίνης καθώς και των αλάτων τους, εφόσον δεν δρουν ως πρόσθετα.

η) καζεϊνικά άλατα και καζεΐνη.

θ) ινουλίνη.

α) Μόνο οι ουσίες των παραρτημάτων I, III, IV και V μπορούν να χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα για τους σκοπούς που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 εδαφ. β).

β) Η χρήση στα τρόφιμα των πρόσθετων τροφίμων του παραρτήματος I επιτρέπεται, εκτός αν πρόκειται για τα τρόφιμα του Παραρτήματος II, σύμφωνα με την αρχή του "quantum satis".

γ) Τα πρόσθετα των παραρτημάτων III και IV μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο στα τρόφιμα που αναφέρονται στα εν λόγω παραρτήματα και υπό τους όρους που καθορίζονται σε αυτά.

δ) Μόνο τα πρόσθετα που απαριθμούνται στο παράρτημα V μπορούν να χρησιμοποιούνται ως φορείς ή ως διαλύτες - φορείς για πρόσθετα τροφίμων και πρέπει να χρησιμοποιούνται υπό τους όρους που καθορίζονται σε αυτό.

6. Με την επιφύλαξη ειδικών διατάξεων, το εδάφιο β) της παραγράφου 5 δεν εφαρμόζεται:

α) - στα μη επεξεργασμένα τρόφιμα

- στο μέλι όπως ορίζεται στο Π.Δ. 498/93

- στα μη γαλακτωματοποιημένα έλαια και στα λίπη ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης.

- στο βούτυρο

- στο παστεριωμένο και αποστειρωμένο (συμπεριλαμβανομένων του αποστειρωμένου σε εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία UHT) γάλα (συμπεριλαμβανομένου του πλήρους, του αποβουτυρωμένου, και του μερικώς

αποβουτυρωμένου γάλακτος) και στην πλήρη παστεριωμένη κρέμα. - στα μη αρωματισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί ζύμωση και στα οποία υπάρχουν ζώντες ζυμομύκητες.

- στο φυσικό μεταλλικό νερό όπως ορίζεται στην οδηγία

80/777/Ε.Ο.Κ. και στο νερό της πηγής.

- στον καφέ (εκτός του στιγμιαίου αρωματισμένου καφέ) και στα εκχυλίσματα καφέ, στο μη αρωματισμένο τσάι σε φύλλα

- στα σάκχαρα, όπως ορίζονται στο Π.Δ. 513/83.

- στα ξηρά ζυμαρικά, εξαιρουμένων των ζυμαρικών χωρίς γλουτένη και/ή των ζυμαρικών που προορίζονται για υποπρωτεϊνική διαίτα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

- στο φυσικό, μη αρωματισμένο βουτυρόγαλα (εξαιρουμένου του αποστειρωμένου βουτυρόγαλου).

Κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας, ως "ανεπεξεργαστα" ή "μη επεξεργασμένα" νοούνται τα τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί επεξεργασία που να συνεπάγεται ουσιαστική μεταβολή της αρχικής κατάστασης του τροφίμου.

Είναι δυνατόν, ωστόσο να έχουν υποβληθεί για παράδειγμα σε διαίρεση, διαχωρισμό, αποχωρισμό, αφαίρεση των οστών ή του δέρματος, ψιλό τεμαχισμό, κοπή των άκρων, αποφλοίωση, άλεσμα, κοπή, καθαρισμό, αποκοπή, υπερκατάψυξη ή κατάψυξη, απλή ψύξη, κονιοποίηση ή αφαίρεση του περιβλήματος, είτε είναι συσκευασμένα, είτε όχι.

β) στις τροφές για βρέφη και μικρά παιδιά, συμπεριλαμβανομένων των τροφών για βρέφη και μικρά παιδιά, όχι σε καλή υγεία. Τα τρόφιμα αυτά υπάγονται στις διατάξεις του παραρτήματος VI.

γ) στα τρόφιμα του παραρτήματος II τα οποία επιτρέπεται να περιέχουν μόνο τα πρόσθετα του παραρτήματος αυτού και τα πρόσθετα των παραρτημάτων III και IV και υπό τους όρους που καθορίζονται σε αυτά.

7. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται ωσαύτως, στα αντίστοιχα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή.

8. α) Τα ανώτατα επίπεδα που ορίζονται στα παραρτήματα αναφέρονται στα τρόφιμα όπως αυτά διατίθενται στην αγορά, εκτός εάν υπάρχει διαφορετική σχετική δήλωση.

β) Στα παραρτήματα του άρθρου αυτού, η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

"9.α) Η παρουσία προσθέτου σε τρόφιμα επιτρέπεται:

* σε σύνθετο τρόφιμο, εκτός των αναφερομένων στην παράγραφο 6, εφόσον το πρόσθετο τροφίμου επιτρέπεται σε ένα από τα συστατικά του σύνθετου τροφίμου. * σε τρόφιμο στο οποίο έχει προστεθεί αρωματική ύλη, εφόσον το πρόσθετο τροφίμου επιτρέπεται στην αρωματική ύλη σύμφωνα με την παρούσα οδηγία και έχει εισαχθεί στο τρόφιμο μέσω της αρωματικής ύλης, υπό τον όρο ότι το πρόσθετο τροφίμου δεν έχει τεχνολογικό σκοπό στο τελικό τρόφιμο ή

* εάν το τρόφιμο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά στην παρασκευή συνθέτου τροφίμου και εφόσον το σύνθετο τρόφιμο ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

"β) Το εδάφιο (α) δεν εφαρμόζεται στις τροφές για βρέφη, στις τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και στις μεταποιημένες τροφές με βάση τα δημητριακά και παιδικές τροφές, εκτός εάν υπάρχει ειδική σχετική πρόβλεψη."

γ) Όσον αφορά τα πρόσθετα στις αρωματικές ύλες, το επίπεδο των προσθέτων περιορίζεται στο ελάχιστο απαιτούμενο για να κατοχυρώνεται η ασφάλεια και η ποιότητα των αρωματικών υλών και να διευκολύνεται η αποθήκευσή τους. Περαιτέρω, η παρουσία προσθέτων στις αρωματικές ύλες δεν πρέπει να παραπλανά τον καταναλωτή ούτε να συνιστά κίνδυνο για την υγεία του. Εάν η παρουσία προσθέτου σε τρόφιμο, συνεπεία της χρησιμοποίησης αρωματικής ύλης, έχει τεχνολογικό σκοπό στο τρόφιμο, θεωρείται ως πρόσθετο του τροφίμου και όχι ως πρόσθετο της αρωματικής ύλης."

(Ακολουθούν παραρτήματα I έως VI, βλέπε τα οικεία ΦΕΚ αρχικής δημοσίευσης και τροποποιήσεων που αναφέρονται στα σχόλια.)

Άρθρο: 34

Ημ/νία: 01.11.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Πρόσθετα αλεύρων

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις Αποφάσεις του ΑΧΣ 583/93 (ΦΕΚ Β' 962/1993), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Σημ.1. Με την Απόφαση του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) ορίστηκε ότι: 1. Οι παραπομπές σε καταργούμενες διατάξεις θεωρείται ότι γίνονται στις αντίστοιχες διατάξεις αυτής. 2. Το αργότερο από 25 Μαρτίου 1997, απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις αυτής. Ωστόσο επιτρέπεται η εμπορία, μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων, των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στην

παρούσα οδηγία αλλά διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από την ημερομηνία αυτή.-Σημ.2. Με την Απόφαση του ΑΧΣ 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) ορίστηκε ότι: 1. Οι παραπομπές σε καταργούμενες διατάξεις θεωρείται ότι γίνονται στις διατάξεις αυτής της απόφασης και 2. Απαγορεύεται από τις 4 Νοεμβρίου 2000, η εμπορία προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της απόφασης αυτής. Ωστόσο προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν από την ημερομηνία αυτή και δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

Κείμενο Αρθρου

1. Οι ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα των αλεύρων διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

2. Βελτιωτικά αλεύρων

Ως "βελτιωτικά αλεύρων" χαρακτηρίζονται ουσίες των οποίων η χρήση αποσκοπεί στο να αποκτήσουν τα άλευρα τις κατάλληλες τεχνολογικές ιδιότητες, που επιτρέπουν τη βελτίωση της παραγωγής και των

οργανοληπτικών χαρακτήρων των τελικών προϊόντων.

Ως τέτοιες ουσίες θεωρούνται και επιτρέπονται οι εξής:

α) L-ασκορβικό οξύ (E 300): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,30/1000 {στο ΦΕΚ τριάντα τοις χιλίοις} στο αλεύρι.

Τούτο δεν επιτρέπεται να δηλώνεται ως βιταμίνη C.

β) Κιτρικό οξύ (E 330) ή Τρυγικό οξύ (E 334): μέγιστο ποσοστό χρήσης, 1/1000 {στο ΦΕΚ ένα τοις χιλίοις} στο αλεύρι.

γ) Λεκιθίνη (E 322): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2/1000 {στο ΦΕΚ δύο τοις χιλίοις} στο αλεύρι.

δ) Κυστεΐνη E 920

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον ως παράγων επεξεργασίας του αλεύρου. Ειδικά κριτήρια καθαρότητας της υδροχλωρικής L-κυστεΐνης:

-Περιεκτικότητα: όχι μικρότερη από 98% και όχι μεγαλύτερη από 102% σε C₃H₇NO₂S, {όπου οι αριθμοί 3,7 και 2 αποτελούν δείκτες} HCL υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας.

- Υδροχλωρικό οξύ: όχι λιγότερο από 22% και όχι περισσότερο από 23,5%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.

- Ειδική στροφική ικανότητα: [α]_D20 + 5ο + 8ο υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας και προσδιοριζόμενη σε διάλυμα 8g ξηράς ουσίας σε 100 ml κανονικού διαλύματος υδροχλωρικού οξέος.

- Απώλεια κατά την ξήρανση: όχι λιγότερη από 9% και όχι περισσότερη από 12%, υπολογιζόμενη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια 24 ωρών και σε πίεση όχι μεγαλύτερη από 5 mm υδραργύρου.

- Τέφρα: όχι μεγαλύτερη από 0,1% σε θερμοκρασία 800ο +/- 25οC. - Μέγιστη περιεκτικότητα σε επικίνδυνα μέταλλα: Αρσενικό, 3mg/kg, μόλυβδος 10 mg/kg, σε λοιπά (σε μόλυβδο) 20 mg/kg.

ε) Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο (E341 i): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2,5/1000 {στο ΦΕΚ δυόμιση τοις χιλίοις} στο αλεύρι.

3. Ενζυμα

α) α-αμυλάση (FUNGAL A-AMYLASE, από ASPERGILLUS NIGER ή ASPERGILLUS ORYZAE).

Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

β) Πρωτεολυτικά ένζυμα (Από ASPERGILLUS ORYZAE ή BACILLUS SUPTILIS) Χρησιμοποιείται σε προϊόντα μπισκοτοποιίας, κράκερς, κ.λπ, σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

4. Ουσίες που δεν θεωρούνται μεν ως πρόσθετα αλεύρων, των οποίων όμως η χρησιμοποίηση συντελεί στη βελτίωση των ιδιοτήτων τους.

α) Γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας.

Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

β) Βυνάλευρα (διαστατική βύνη)

γ) Εκχυλίσματα βυναλεύρων, σε σκόνη ή σιρόπια.

Χρησιμοποιούνται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

δ) Άλευρο βρώσιμου λαθουριού (φάβας): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2% στο αλεύρι.

5. Διογκωτικά

Για τη χημική διόγκωση αλεύρων που προορίζονται κυρίως για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (κέικ, βουτήματα, διάφορα γλυκά κ.ά.) επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι παρακάτω χημικές ουσίες.

α) Χημικές ουσίες βασικού χαρακτήρα που παρέχουν CO₂ ή NH₃ {όπου οι αριθμοί 3 και 2 αποτελούν δείκτες}

- Οξινο ανθρακικό νάτριο (σόδα αρτοποιίας) NaHCO₃ {όπου ο αριθμός 3 αποτελεί δείκτη}

-Οξινο ανθρακικό αμμώνιο, NH₄HCO₃ {όπου οι αριθμοί 4 και 3 αποτελούν δείκτες} - Ουδέτερο ανθρακικό αμμώνιο (NH₄)₂CO₃ {όπου οι αριθμοί 4,2 και 3 αποτελούν δείκτες}

-Οι παραπάνω χημικές ουσίες πρέπει να είναι φαρμακευτικής καθαρότητας.

β) Μίγματα διογκωτικών ουσιών (BAKING POWDERS)

Επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση καταλλήλων μιγμάτων σε σκόνη, όξινου ανθρακικού νατρίου (NaHCO)₃ με τις παρακάτω χημικές ουσίες όξινου χαρακτήρα, μαζί και με αδρανή συστατικά (αραιωτικά), όπως άλευρα, άμυλα, γαλακτικό ασβέστιο και ανθρακικό ασβέστιο.

- Τρυγικό οξύ (E344)

- Οξινο τρυγικό κάλιο (κρεμόριο ή κρεμοτάρταρο (E 336 i)

-φωσφορικά άλατα E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και προσθήκη των αριθμών E 327 στο γαλακτικό ασβέστιο και E 170 στο ανθρακικό ασβέστιο.

6. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε μέγιστο ποσοστό 2,5 g/kg στο αλεύρι και 20 g/kg στο αυτοδιογκούμενο αλεύρι. Επίσης μπορεί να περιέχονται πρόσθετα που επιτρέπονται στο προϊόν για το οποίο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί το αλεύρι σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

7. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος

1) Σορβικά E 200, E 202, E 203, σε προσσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, μερικώς ψημένα, προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα για λιανική πώληση, εκλεκτά αρτοσκευάσματα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,65, παναρίσματα 2) Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213, παρα - υδροξυ - βενζοϊκά E 214, E 215, E 216, E 217, E 218, E 219, σε είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα)

3) Προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283 σε προσσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων μερικώς ψημένο, προσσκευασμένο ψωμί, προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής) με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, προσσκευασμένα Rolls, buns και pita, Christmas pudding, προσσκευασμένο ψωμί, polsebrod, boller, dansk flutes.

8. Μίγματα προσθέτων αλεύρων.

Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση μιγμάτων αποτελούμενων από τα πρόσθετα αλεύρων που περιλαμβάνονται στο παρόν άρθρο, μαζί και με πρόσθετα ή και άλλα τρόφιμα, από τα επιτρεπόμενα για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στα ειδικά για αυτά επιμέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Οι όροι που πρέπει να πληρούν τα μίγματα προσθέτων αλεύρων που διατίθενται στο εμπόριο καθορίζονται στην επόμενη παράγραφο.

9. Όροι διάθεσης στο εμπόριο των προσθέτων αλεύρων, και των μιγμάτων τούτων.

α) Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση, όχι απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους τις παρακάτω ενδείξεις, οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

β) Την ονομασία αυτού, όταν διατίθενται μεμονωμένα ή την ονομασία κάθε συστατικού, όταν διατίθενται σε μίγματα, όπως αυτή καθορίζεται στο άρθρο αυτό, καθώς και τον αριθμό ΕΟΚ, κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

Η παρουσία άλλων ουσιών ή συστατικών τροφίμων στις απόλυτα αναγκαίες ποσότητες για τη διευκόλυνση της τυποποίησης, διάλυσης, αραιώσης κ.λπ., δεν επηρεάζει την ονομασία του προϊόντος, αλλά πρέπει και αυτά να δηλώνονται στα μίγματα κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

γ) Συγκεκριμένη αναφορά για το είδος του προϊόντος αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής για το οποίο προορίζεται.

δ) Τις τυχόν ειδικές συνθήκες εναποθήκευσης.

ε) Οδηγίες και αναλογία χρήσης.

στ) Αναγνωριστικό αριθμό ομάδας (BATCH) ή παρτίδας (LOT).

ζ) Ενδειξη για την εκατοστιαία αναλογία κάθε συστατικού που υπόκειται σε ποσοτικό περιορισμό όταν περιέχεται στο τελικό προϊόν ή επαρκή στοιχεία για τη σύνθεση του μίγματος, ώστε ο αγοραστής να είναι σε θέση να συμμορφώνεται με τις διατάξεις που ισχύουν για το τελικό τρόφιμο. Όταν ο ίδιος ποσοτικός περιορισμός ισχύει και για ομάδα συστατικών που χρησιμοποιείται μόνη της ή σε συνδυασμό, η εκατοστιαία αναλογία του συνδυασμού μπορεί να αποδίδεται με μία μόνο τιμή.

η) Το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός υπεύθυνου για την πώληση προϊόντος.

θ) Την καθαρή ονομαστική ποσότητα σε μονάδες βάρους ή όγκου.

ι) Κατά παρέκκλιση από την παρ. α) οι ενδείξεις ε), ζ) και θ) μπορούν να περιέχονται στα σχετικά εμπορικά έγγραφα που αφορούν στην αποστολή και που προσκομίζονται πριν ή κατά την παραλαβή, με την προϋπόθεση ότι θα αναγράφεται σε εμφανή θέση επάνω στη συσκευασία ή στα δοχεία που περιέχουν το προϊόν η ένδειξη "για παραγωγή τροφίμων, όχι για λιανική πώληση".

ια) Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για λιανική πώληση απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους, όλες τις προηγούμενες ενδείξεις, πλην της στ) και ζ), ως και την χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αυτού, σύμφωνα με την 2206/85 απ. ΑΧΣ (ΦΕΚ 49/Β/19.2.86).

Άρθρο: 35

Ημ/νία: 13.02.2002

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Μέρος Α: Χρωστικές ουσίες τροφίμων. Μέρος Β: Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τις χρωστικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο είχε καταργηθεί με το άρθρο 17 του Π.Δ. 535/83 (ΦΕΚ Α' 208/1983). Παρέμεινε μόνο η διάκριση σε φυσικές και συνθετικές χρωστικές. -Αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995). -Τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 309/96 (ΦΕΚ Β' 652/30.7.1996), 449/1998 (ΦΕΚ Β' 1279/23.12.1998), 634/99 (ΦΕΚ Β' 294/10.3.2000) και 432/2001 (ΦΕΚ Β' 156/13.2.2002). -Το παράρτημα του μέρους Β' τροποποιήθηκε με την Απόφαση του ΑΧΣ 131/2005 (ΦΕΚ Β' 916/5.7.2005), βλέπε σχετ. ΦΕΚ. -Το παράρτημα του μέρους Β' τροποποιήθηκε επίσης ως προς τα κείμενα σχετικά με το κίτρινο Sunset FCF (sunset yellow FCF) (E 110) και το διοξειδίο του τιτανίου (E 171) που αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 593/2006 (ΦΕΚ Β' 890/5.6.2007), βλέπε σχετ. ΦΕΚ.

Κείμενο Άρθρου

Μέρος Α: Χρωστικές ουσίες τροφίμων.

1. Ως "χρωστικές" νοούνται οι ουσίες που προσθέτουν ή αποκαθιστούν το χρώμα ενός τροφίμου και περιλαμβάνουν φυσικά συστατικά τροφίμων και φυσικές ουσίες που συνήθως δεν καταναλώνονται ως τρόφιμα και δεν χρησιμοποιούνται συνήθως ως συστατικά τροφίμου.

Τα παρασκευάσματα που λαμβάνονται από τρόφιμα και άλλες φυσικές ουσίες παραγόμενες με φυσική ή/και χημική εκχύλιση που οδηγεί σε επιλεκτική εκχύλιση του χρωστικού στοιχείου σε σχέση με τα θρεπτικά ή αρωματικά συστατικά τους, είναι χρωστικές κατά την έννοια του παρόντος άρθρου.

2. Ωστόσο, οι ακόλουθες ουσίες δεν θεωρούνται χρωστικές για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου:

- Τρόφιμα που έχουν ξηρανθεί ή συμπυκνωθεί και αρωματικές ύλες ενσωματούμενες κατά την παρασκευή σύνθετων τροφίμων, λόγω των αρωματικών, γευστικών ή θρεπτικών ιδιοτήτων τους που συνυπάρχουν με μία δευτερεύουσα χρωστική ιδιότητα όπως η πάπρικα, η κουρκούμη και η ζαφορά.

- Χρωστικές που χρησιμοποιούνται για τη χρώση των μη εδωδίων εξωτερικών μερών των τροφίμων, όπως τα περιβλήματα τυριών και αλλαντικών.

3. α. Μόνον οι ουσίες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I μπορούν να χρησιμοποιούνται ως χρωστικές στα τρόφιμα.

β. Η χρήση χρωστικών επιτρέπεται μόνο στα τρόφιμα που αναφέρονται στα παραρτήματα, III, IV και V και υπό τους όρους που αναφέρονται σε αυτά η χρήση χρωστικών επιτρέπεται στα τρόφιμα αυτά όταν προορίζονται για ειδικές χρήσεις σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κώδικα Τροφίμων.

γ. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών στα τρόφιμα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II, εκτός εάν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά στα παραρτήματα III, IV ή V.

δ. Οι χρωστικές που επιτρέπονται για ορισμένες μόνο χρήσεις αναφέρονται στο παράρτημα IV.

ε. Οι χρωστικές των οποίων επιτρέπεται γενικώς η χρήση στα τρόφιμα, καθώς και οι όροι χρήσης τους, αναφέρονται στο παράρτημα V. 4.α. Τα μέγιστα επίπεδα που ορίζονται στα παραρτήματα:

- αφορούν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα που παρασκευάζονται σύμφωνα με οδηγίες χρήσης.

- Αναφέρονται στις ποσότητες του βασικού χρωστικού στοιχείου (colouring principle) που περιέχεται στο χρωστικό σκεύασμα (colouring preparation).

β. Στα παραρτήματα του άρθρου αυτού, "quantum satis" (όσον αρκεί), σημαίνει ότι δεν καθορίζεται μέγιστο επίπεδο.

Ωστόσο, οι χρωστικές ύλες πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή βιομηχανική πρακτική σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει εκείνο που απαιτείται για να επιτευχθεί ο επιθυμητός στόχος και υπό τον όρο ότι δεν παραπλανάται ο καταναλωτής.

5. Για την υγειονομική σήμανση που προβλέπεται στο Π.Δ./γμα 410/1994 ΦΕΚ 231/Α/1994 και την άλλη σήμανση που απαιτείται για τα προϊόντα κρέατος, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον το E155 Καστανό ΗΤ, το E133 Λαμπρό Κυανό FCF ή το E129 Ερυθρό Allura AE ή ένα κατάλληλο μίγμα το E133 Λαμπρό Κυανό FCF και το E129 Ερυθρό Allura AC.

6. Για τη διακοσμητική χρώση των κελυφών των αυγών ή για τη σφράγιση των κελυφών των αυγών όπως ορίζεται στον κανονισμό (Ε.Ο.Κ.) αριθ. 1274/1991, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον οι χρωστικές που αναφέρονται στο παράρτημα I.

7. Μόνον οι χρωστικές που απαριθμούνται στο παράρτημα I εκτός των E123, E127, E128, E154, E160β, E161γ, E173 και E180, μπορούν να πωλούνται απευθείας στους καταναλωτές.

8. Κατά την έννοια του παρόντος άρθρου, ως "ανεπεξέργαστα" νοούνται τα τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί επεξεργασία επιφύρουσα ουσιαστική μεταβολή της αρχικής κατάστασής τους. Είναι δυνατόν ωστόσο, να έχουν υποβληθεί, για παράδειγμα, σε διαίρεση, διαχωρισμό, αποχωρισμό, αφαίρεση των οστών ή του δέρματος, φιλό τεμαχισμό, κοπή των άκρων, αποφλοιώση, άλεσμα, κοπή, καθαρισμό, αποκοπή, υπερκατάψυξη, κατάψυξη, απλή ψύξη, κονιοποίηση ή αφαίρεση του περιβλήματος είτε είναι συσκευασμένα είτε όχι.

9. Με την επιφύλαξη άλλων διατάξεων της κείμενης νομοθεσίας η παρουσία χρωστικής σε τρόφιμο επιτρέπεται:

- σε σύνθετο τρόφιμο εκτός των αναφερομένων στο παράρτημα II, εφόσον η χρήση της χρωστικής επιτρέπεται σε κάποιο συστατικό του συνθέτου τροφίμου.

ή

- εάν το τρόφιμο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά στην παρασκευή συνθέτου τροφίμου και εφόσον το σύνθετο τρόφιμο

ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

10. Παρατίθενται κατωτέρω παραρτήματα τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του παρόντος άρθρου:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΧΡΩΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σημείωση: επιτρέπονται οι λάκες αλουμινίου που παρασκευάζονται με χρωστικές ουσίες που αναφέρονται στο παρόν παράρτημα.

Αριθμός ΕΚ Κοινή ονομασία Αριθμό colour Index ή περιγραφή E 100 Κουρκουμίνη 75300 E 101 i) Ριβοφλαβίνη

ii) 5-φωσφορική ριβοφλαβίνη

E 102 Ταρτραζίνη 19140 E 104 Κίτρινο κινολίνης 47005 E 110 Κίτρινο Sundet FCF

Κίτρινοπορτοκαλί S 15985 E 120 Κοχενίλλη ή Καρμινικό οξύ Καρμίνες 75470 E 122 Αζωρουμπίνη, Καρμοϊζίνη 14720 E 123 Αμαράνθη 16185 E 124 Πονσώ 4R, Ερυθρό της κοχενίλλης A 16255 E 127 Ερυθροζίνη 45430 E 128 Ερυθρό 2G 18050 E 129 Ερυθρό - Allura AC 16035 E 131 Μπλε πατεντέ V 42051 E 132 Ινδικοτίνη, Ινδικοκαρμίνη 73015 E 133 Λαμπρό Κυανό FCF

E 140 Χλωροφύλλες και 75810 χλωροφυλλίνες 75815 i) Χλωροφύλλες

ii) Χλωροφυλλίνες

E 141 Σύμπλοκα των χλωροφυλλών

και χλωροφυλλινών με

χαλκό 75815 i) Σύμπλοκα των χλωροφυλλών με χαλκό

ii) Σύμπλοκα των χλωροφυλλινών με χαλκό

E 142 Πράσινο S 44090 E 150α Απλό καραμελόχρωμα

E 150β Καυστικό θειώδες καραμελόχρωμα

E 150γ Εναμμώνιο καραμελόχρωμα

E 151δ Εναμμώνιο θειώδες καραμελόχρωμα

E 151 Λαμπρό μαύρο BN, Μάυρο PN 28440 E 153 Φυτικός άνθρακας

E 154 Καστανό FK

E 155 Καστανό HT 20285 E 160α Καροτένια:

i) Μείγματα καροτενίων 75130 ii) β-καροτένιο 40800 E 160β Ανάτιο, Μπιξίνη, Νορμπιξίνη 75120 E 160γ Εκχύλισμα πάπρικας,

Καψανθίνη Καφορουμπίνη

E 160δ Λυκοπένιο

E 160ε β-απο-8-καροτενάλη (C30) 40820 E 160στ Αιθυλεστέρας του β-απο-8-

καροτενικού οξέος (C30) 40825 E 161β Λουτεΐνη

E 161ζ Κανθαξανθίνη

E 162 Ερυθρά χρωστική της ρίζας των

τεύτλων, μπεκατίνη

E 163 Ανθοκυανίνες παρασκευαζόμενες με φυσικά μέσα από φρούτα και λαχανικά E 170 Ανθρακικό ασβέστιο 77220 E 171 Διοξειδίο του τιτανίου 77891 E 172 Οξειδία και υδροξειδία του σιδήρου 77491 77492 77499 E 173 Αργίλιο

Ε 174 Άργυρος

Ε 175 Χρυσός

Ε 180 Λιθορουμεπίνη ΒΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΣΧΕΤΙΚΗ ΡΗΤΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ, ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV Ή ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

(Βλέπε σχετ. ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΡΟΣΤΙΘΕΝΤΑΙ ΜΟΝΟΝ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

(Βλέπε σχετ. ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV

ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΜΟΝΟΝ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ (Βλέπε σχετ. ΦΕΚ.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΛΗΝ ΑΥΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΙΙ ΚΑΙ ΙΙΙ

(Βλέπε σχετ. ΦΕΚ.)

Μέρος Β: Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τις χρωστικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

Τα κριτήρια καθαρότητας που εφαρμόζονται στις χρωστικές που αναφέρονται στο ΜΕΡΟΣ Α΄ του άρθρου αυτού, περιγράφονται στο παράρτημα.

(Ακολουθεί Παράρτημα, βλέπε σχετ. ΦΕΚ.)

Άρθρο: 36

Ημ/νία: 31.05.2005

Τίτλος Άρθρου

Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο είχε τροποποιηθεί με την απόφαση του ΑΧΣ 1032/91, ΦΕΚ Β΄ 388/12.6.1992.
-Καταργήθηκε με τη απόφαση του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996). -Επανήλθε σε ισχύ και με νέο περιεχόμενο με την απόφαση του ΑΧΣ 93/97 (ΦΕΚ Β΄ 456/4.6.1997). -Στη συνέχεια με την ΥΑ 376/99 (ΦΕΚ Β΄ 1783/24.9.1999), προστέθηκε κείμενο. -Τροποποιήθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 30/2001 (ΦΕΚ Β΄ 431/17.4.2001). -Με την με αρ. 367/2001 Απόφαση του ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 1399/22.10.2001), στο παράρτημα τού παρόντος προστέθηκε το παράρτημα της Οδηγίας 2001/30/ΕΚ. -Το παράρτημα τροποποιήθηκε με τις Αποφάσεις του ΑΧΣ 338/2003 (ΦΕΚ Β΄ 2003/31.12.2003), 446/2004 (ΦΕΚ Β΄ 67/21.1.2005), 73 (ΦΕΚ Β΄ 734/31.5.2005), 449 (ΦΕΚ Β΄ 2600/31.12.2009) και 23/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

Το κριτήρια καθαρότητας που εφαρμόζονται στα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών, που αναφέρονται στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων, περιγράφονται στο Παράρτημα.

(Ακολουθεί Παράρτημα, βλέπε τα σχετικά ΦΕΚ)

Άρθρο: 36Α

Ημ/νία: 25.07.2018

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Διαλύτες εκχύλισης που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των τροφίμων και των συστατικών τους (Τεχνολογικά Βοηθήματα)

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την Απόφαση του ΑΧΣ 805/90, (ΦΕΚ Β΄ 775/7.12.1990). -Τροποποιήθηκε με τις Αποφάσεις του ΑΧΣ 569/93 (ΦΕΚ Β΄ 676/2.9.1993) και 366/96 (ΦΕΚ Β΄ 656/30.7.1996). -Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 371 (ΦΕΚ Β΄ 2601/31.12.2009). -Στο μέρος ΙΙ και στο μέρος ΙΙΙ του πίνακα προστέθηκαν τα εντός με την ΑΧΣ 257/2010 (ΦΕΚ Β΄ 4/7.1.2011).
===== - Στο μέρος ΙΙ του Πίνακα του παρόντος, η σειρά για το διμεθυλαιθέρα, τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 75/2018 (ΦΕΚ Β΄3004/25.7.2018).

Κείμενο Άρθρου

"1. Το άρθρο αυτό εφαρμόζεται στους διαλύτες εκχύλισης που χρησιμοποιούνται ή προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή τροφίμων ή των συστατικών τους. Το άρθρο αυτό δεν εφαρμόζεται στους διαλύτες εκχύλισης που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προσθέτων τροφίμων, βιταμινών και άλλων θρεπτικών πρόσθετων υλών, εκτός αν αυτά τα πρόσθετα τροφίμων, βιταμίνες και άλλες θρεπτικές πρόσθετες ύλες περιλαμβάνονται σε κάποιο από τα μέρη του πίνακα του άρθρου αυτού. Το παρόν εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των εκδιδόμενων διατάξεων στο πλαίσιο ειδικότερων κοινοτικών ρυθμίσεων. 2. Κατά την έννοια του άρθρου αυτού νοείται:

α) «Διαλύτης»: κάθε ουσία που μπορεί να διαλύσει τρόφιμο ή οποιοδήποτε παρασκευαστικό υλικό του συμπεριλαμβανομένης κάθε πρόσμιξης που υπάρχει μέσα ή πάνω στο τρόφιμο αυτό. β) «Διαλύτης εκχύλισης»: διαλύτης, ο οποίος χρησιμοποιείται στη διαδικασία εκχύλισης κατά την επεξεργασία πρώτων υλών τροφίμων, υλικών παρασκευής ή συστατικών των προϊόντων αυτών και απομακρύνεται και ο οποίος είναι δυνατό να προκαλέσει την ακούσια αλλά τεχνικά αναπόφευκτη παρουσία υπολειμμάτων ή παραγώγων στο τρόφιμο ή το συστατικό τροφίμου. 3. Ως διαλύτες εκχύλισης, κατά την παρασκευή των τροφίμων ή των συστατικών τους, χρησιμοποιούνται μόνον οι ουσίες και οι ύλες που παρατίθενται στον πίνακα του παρόντος άρθρου και αποκλειστικά υπό τις συνθήκες χρήσης και τα ανώτατα όρια υπολειμμάτων που ενδεχομένως καθορίζονται σ'αυτόν. 4. Το νερό, ενδεχομένως με την προσθήκη ουσιών που ρυθμίζουν την οξύτητα ή την αλκαλικότητα, καθώς και άλλες θρεπτικές ουσίες που έχουν ιδιότητες διαλύτη, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως διαλύτες εκχύλισης κατά την παρασκευή των τροφίμων ή των συστατικών τους. 5. Οι διαλύτες εκχύλισης του πίνακα του παρόντος άρθρου πρέπει να πληρούν τα ακόλουθα γενικά και ειδικά κριτήρια καθαρότητας: α) Να μην περιέχουν στοιχεία ή ουσίες σε τοξικολογικά επικίνδυνες ποσότητες. β) Να μην περιέχουν περισσότερο από 1 mg/kg αρσενικού ή περισσότερο από 1 mg/kg μολύβδου. 6. Πάνω στη συσκευασία, τους περιέκτες και τις ετικέτες των ουσιών του πίνακα του παρόντος άρθρου που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως διαλύτες εκχύλισης για τρόφιμα, πρέπει κατά τη διάθεσή τους στην αγορά να αναγράφονται κατά τρόπο ευκρινή, ευανάγνωστο και ανεξίτηλο οι εξής ενδείξεις: α) η εμπορική ονομασία, όπως αυτή αναφέρεται στον πίνακα του παρόντος άρθρου. β) σαφής ένδειξη ότι η ποιότητα της ουσίας είναι κατάλληλη για να χρησιμοποιείται στην εκχύλιση τροφίμων ή των συστατικών τους. γ) ένδειξη για την αναγνώριση της παρτίδας.

δ) το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του παρασκευαστή, συσκευαστή ή πωλητή εγκατεστημένου στην Κοινότητα. ε) η ονομαστική καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε μονάδες όγκου. στ) οι ειδικές συνθήκες διατήρησης ή χρήσης αν είναι αναγκαίο. 7. Κατά παρέκκλιση από την προηγούμενη παράγραφο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στα εδάφια γ, δ, ε, στ της παραγράφου 6, επιτρέπεται να αναγράφονται μόνο στα εμπορικά έγγραφα της παρτίδας που θα προσκομίζονται κατά ή πριν από την παράδοση. Το παρόν άρθρο δεν θίγει άλλες σαφέστερες ή εκτενέστερες διατάξεις σχετικές με τα μέτρα και σταθμά ή την ταξινόμηση, συσκευασία και επισήμανση των επικίνδυνων ουσιών και παρασκευασμάτων. 8. Απαγορεύεται η πώληση διαλυτών εκχύλισης για τρόφιμα αν οι ενδείξεις που προβλέπονται από το παρόν άρθρο δεν αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα. Δεν απαγορεύεται η πολύγλωσση επισήμανση. 9. Το παρόν άρθρο:

- εφαρμόζεται επίσης στους διαλύτες εκχύλισης που χρησιμοποιούνται ή προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που εισάγονται στην Κοινότητα. - δεν εφαρμόζεται στους διαλύτες εκχύλισης και στα τρόφιμα που προορίζονται να εξαχθούν εκτός της Κοινότητας. 10. Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος, ο ακόλουθος πίνακας:

ΠΙΝΑΚΑΣ

Διαλύτες εκχύλισης που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία πρώτων υλών, τροφίμων, υλικών παρασκευής τροφίμων ή των συστατικών τους

ΜΕΡΟΣ Ι

Διαλύτες εκχύλισης που πρέπει να χρησιμοποιούνται υπό συνθήκες ορθής παρασκευαστικής πρακτικής για όλες τις χρήσεις. (*) Ονομασία

Προπάνιο

Βουτάνιο

Οξικός αιθυλεστέρας

Αιθανόλη

Διοξειδίο του άνθρακα

Ακετόνη (**)

Υποξειδίο του αζώτου

(*) Ένας διαλύτης εκχύλισης θεωρείται ότι χρησιμοποιείται υπό συνθήκες ορθής παρασκευαστικής πρακτικής, εφόσον η χρήση του αφήνει υπολείμματα ή παράγωγα μόνο σε ποσότητες γενικά αναπόφευκτες που δεν ενέχουν κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία (**). Απαγορεύεται η χρήση ακετόνης στον εξευγενισμό του πυρηνελαίου

ΜΕΡΟΣ II

Διαλύτες εκχύλισης για τους οποίους προσδιορίζονται οι συνθήκες χρήσης

Ονομασία Συνθήκες χρήσης Μέγιστη περιεκτικότητα σε

(συνοπτική περιγραφή υπολείμματα στα τρόφιμα

της εκχύλισης) ή στα συστατικά τους

που παραλήφθηκαν με εκχύλιση

Εξάνιο Παρασκευή ή κλασματική

απόσταξη λιπών και

ελαίων και παραγωγή 1 mg/kg στο λίπος ή βουτύρου κακάο στο λάδι ή στο βούτυρο κακάο

Παρασκευή προϊόντων με 10 mg/kg στο τρόφιμο που βάση απολιπανθείσες περιέχει το προϊόν που παρα- πρωτεΐνες και απολι- σκευάζεται με βάση απολιπανθείσες πανθέντα άλευρα πρωτεΐνες και απολιπανθέντα άλευρα

30mg/kg στα απολιπανθέντα προϊόντα σόγιας όπως πωλούνται στον τελικό καταναλωτή.

Παρασκευή απολιπανθέντων 5 mg/kg στα απολιπανθέ- φύτρων σιτηρών ντα φύτρα σιτηρών

Οξικός μεθυ- Αφαίρεση της καφεΐνης

λεστέρας ή ερεθιστικών και πικρών

υλών από τον καφέ 20 mg/kg στον καφέ ή στο τσάι και το τσάι

Παρασκευάσματα ζάχαρης

από μελάσσα 1 mg/kg στη ζάχαρη

Μεθυλοαιθυ- Κλασματική απόσταξη

λοκετόνη (*2) λιπών και ελαίων 15 mg/kg στο λίπος ή το έλαιο

Αφαίρεση της καφεΐνης ή

ερεθιστικών και πικρών

υλών από τον καφέ 20 mg/kg στον καφέ ή στο τσάι και το τσάι

Διχλωρομεθάνιο Αφαίρεση της καφεΐνης ή

ερεθιστικών και πικρών

υλών από τον καφέ 2 mg/kg στον καβουρδι- και το τσάι σμένο καφέ και στο τσάι

Μεθανόλη Για όλες τις χρήσεις 10 mg/kg

Προπανάλη -2 Για όλες τις χρήσεις 10 mg/kg

«Διμεθυλαιθέρας

Παρασκευή προϊόντων με βάση

απο-λιπανθείσες ζωικές

πρωτεΐνες, συμπεριλαμβανομένης

της ζελατίνης 0,009 mg/kg στα προϊόντα με βάση απολιπανθείσες ζωικές πρωτεΐνες, συμπεριλαμβανομένης της ζελατίνης

Παρασκευή κολλαγόνου

και παραγώγων κολλαγόνου

εκτός από ζελατίνη 3 mg/kg για το κολλαγόνο και τα παράγωγα κολλαγόνου, εκτός από ζελατίνη

(*3) "Ζελατίνη": φυσική, υδατοδιαλυτή πρωτεΐνη, πηκτική ή μη πηκτική, η οποία λαμβάνεται με τη μερική υδρόλυση κολλαγόνου που παράγεται από οστά, δορές και δέρματα, τένοντες και νεύρα ζώων, σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(*4) "Κολλαγόνο": το πρωτεϊνούχο προϊόν το οποίο παράγεται από οστά, δέρματα και τένοντες ζώων και το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.»

(*) Εξάνιο: προϊόν του εμπορίου, το οποίο αποτελείται κυρίως από κεκορεσμένους άκυκλους υδρογονάνθρακες με 6 άτομα άνθρακα και το οποίο αποστάζεται μεταξύ 64ο C και 70°C. Το εξάνιο δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την μεθυλοαιθυλοκετόνη. (*2) Η περιεκτικότητα αυτού του διαλύτη σε η-εξάνιο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 50 mg/kg. Ο διαλύτης αυτός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το εξάνιο.

ΜΕΡΟΣ III

Διαλύτες εκχύλισης για τους οποίους προσδιορίζονται οι συνθήκες χρήσης

Μέγιστη περιεκτικότητα σε υπολείμματα στα τρόφιμα που Ονομασία οφείλονται στη χρησιμοποίηση διαλυτών εκχύλισης κατά την προετοιμασία αρωματικών υλών από φυτικές αρωματικές ύλες. Διαιθυλαιθέρας 2 mg/kg Εξάνιο (#) 1 mg/kg Κυκλοεξάνιο 1 mg/kg Οξικός μεθυλεστέρας 1 mg/kg Βουτανόλη-1 1 mg/kg Βουτανόλη-2 1 mg/kg Μεθυλοαιθυλοκετόνη(#) 1 mg/kg Διχλωρομεθάνιο 0,02 mg/kg Προπανάλη -1 1 mg/kg 1,1,1,2-τετραφθοροαιθάνιο 0,02 mg/kg "Μεθανόλη 1,5 mg/kg 2-Προπανάλη 1 mg/kg"

(#) Η συνδυασμένη χρήση του εξανίου και της μεθυλοαιθυλοκετόνης απαγορεύεται Μετά τη δημοσίευση της απόφασης του Α.Χ.Σ. για την ενημέρωση του άρθρου 36α σύμφωνα με την Οδηγία 2009/32/ΕΚ καταργούνται οι αποφάσεις του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου με τις οποίες έγινε η εναρμόνιση των καταργούμενων οδηγιών:

α/α Οδηγία Απόφαση ΑΧΣ/ΦΕΚ

1 Οδηγία 88/344/ΕΟΚ (ΕΕ L 157 της 24.06.1988) ΑΧΣ 805/90, ΦΕΚ 775/Β/7.12.90 2 Οδηγία 92/115/ΕΟΚ (ΕΕ L 409 της 31.12.1992) ΑΧΣ 569/93, ΦΕΚ 669/Β/2.9.93 3 Οδηγία 94/52/ΕΚ (ΕΕ L 331 της 21.12.1994) ΑΧΣ 366/96, ΦΕΚ 656/Β/30.7.96 4 Οδηγία 97/60/ΕΚ (ΕΕ L 331 της 3.12.1997) ΑΧΣ 61/98, ΦΕΚ

564/Β/5.6.98"

Άρθρο: 37

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Χαρακτηρισμός και Γενικοί Όροι Χρήσης Αρτυμάτων

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 2/90 (ΦΕΚ Β' 417/9.7.1990), 816/91 (ΦΕΚ

Β' 959/22.10.1991), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011), στο τέταρτο εδάφιο της παραγράφου 6 μετά την αναφορά στο «ΒΗΑ Ε320» προστέθηκε: «Εκχυλίσματα δενδρολίβανου Ε392»

Κείμενο Αρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV:

ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

1. Αρτυματικές ύλες, γενικά νοούνται ύλες έντονης κατά κανόνα οσμής και γεύσης, που προστίθενται στα τρόφιμα με σκοπό να τους προσδώσουν ορισμένα ιδιάζοντα χαρακτηριστικά από άποψη οσμής και γεύσης, να βελτιώσουν τη γεύση τους και να τα κάνουν πιο εύληπτα. Στις αρτυματικές ύλες περιλαμβάνονται το αλάτι, το ξύδι, το κιτρικό και τρυγικό οξύ, η μαγιονέζα, τα κυρίως αρτύματα (κν. μπαχαρικά) και τα αιθέρια έλαια που λαμβάνονται με εκχύλιση ή απόσταξη και οι συνθετικές αρωματικές ύλες.

2. Η προσθήκη αρτυμάτων και αρωματικών ή αρτυματικών υλών, σε τρόφιμα, με σκοπό την κάλυψη αλλοιώσεων ή γενικά ακαταλληλότητα, αποτελεί πράξη επικίνδυνη για τη δημόσια υγεία και διώκεται σαν τέτοια.

3. Τα αρτύματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση στην πλήρη μορφολογική τους κατάσταση, εκτός αν στον ορισμό δηλώνεται ότι είναι σε μορφή σκόνης, οπότε επιτρέπεται η διάθεσή τους σε σκόνη.

4. α) Η άλεση ή/και συσκευασία αρτυμάτων σε σκόνη επιτρέπεται να γίνεται μόνο από εργαστήρια που έχουν πάρει ειδική άδεια λειτουργίας για το σκοπό αυτό και τελούν υπό τον έλεγχο των αρμόδιων Χημικών Υπηρεσιών του Γενικού Χημείου του Κράτους. Απαγορεύεται ρητά η χύμα διάθεση αρτυμάτων σε σκόνη.

β) Η ειδική άδεια λειτουργίας εργαστηρίου άλεσης και συσκευασίας χορηγείται ύστερα από αίτηση του ενδιαφερομένου στην αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γενικού Χημείου Κράτους, στην οποία ορίζεται ο τόπος και η διεύθυνση του εργαστηρίου και περιγράφονται τα μηχανήματά του. Η αίτηση πρέπει να συνοδεύεται και από πρόχειρο σχεδιάγραμμα του εργαστηρίου.

γ) Η Χημική Υπηρεσία του ΓΧΚ, στην οποία υποβάλλεται η αίτηση αναθέτει σε χημικό της Υπηρεσίας της, να επαληθεύσει με αυτοψία τα όσα αναγράφονται στην αίτηση και με εκθέσή του να αναφέρει αν το εργαστήριο πληροί τους όρους της παραγράφου αυτής.

δ) Η ειδική άδεια λειτουργίας χορηγείται από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γεν. Χημείου του Κράτους, εφόσον από την έκθεση αυτοψίας του Χημικού, προκύπτει ότι το εργαστήριο πληροί τους σχετικούς όρους και αφού ο ενδιαφερόμενος προσκομίσει στη Χημική Υπηρεσία πιστοποιητικά ή βεβαιώσεις ή άδειες άλλων Υπηρεσιών που έχουν αρμοδιότητα στην ίδρυση γενικά εργαστηρίων.

ε) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων θα πρέπει να έχουν απαραίτητα τον παρακάτω εξοπλισμό.

- Ηλεκτροκίνητα αλεστικά μηχανήματα (Μύλοι, κοπτήρες κανέλλας). - Ζυγαριά

- Κόσκινα

- Μηχάνημα συσκευασίας αυτόματο.

Στα εργαστήρια συσκευασίας είναι απαραίτητο να υπάρχει μόνο ο αναγκαίος εξοπλισμός για το σκοπό αυτό.

στ) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων, εκτός από τα απαραίτητα μηχανήματα που θα έχουν για εξασφάλιση άμεμπτης συσκευασίας από υγιεινής και τεχνικής πλευράς, θα πρέπει να πληρούν και όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας (καλός φωτισμός και αερισμός, δάπεδο και πάγκοι εργασίας, που θα πλένονται εύκολα, σύστημα αποχέτευσης του νερού καθαρισμού κ.λπ).

ζ) Τα εργαστήρια άλεσης των αρτυμάτων και τα εργαστήρια που συσκευάζουν αρτύματα σε σκόνη θα πρέπει να έχουν ειδική άδεια λειτουργίας. Την ευθύνη για την πιστή εφαρμογή των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών έχουν ο προμηθευτής και τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας.

η) Τα εργαστήρια άλεσης και συσκευασίας αρτυμάτων τελούν υπό τον έλεγχο των Χημικών, που ορίζονται από τις αρμόδιες Χημικές Υπηρεσίες του Γεν. Χημείου Κράτους. Οι Χημικοί ελέγχουν τις εγκαταστάσεις, τα μηχανήματα κ.λπ. των εργαστηρίων αυτών και συντάσσουν εκθέσεις ελέγχου.

θ) Επιτρέπεται η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση αυτούσιων αρτυμάτων σε σκόνη, συσκευασμένων κατάλληλα.

Στις συσκευασίες αυτές θα αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

5. Τα αρτύματα σε σκόνη πρέπει να παρουσιάζουν μικροσκοπικά τα χαρακτηριστικά του αντίστοιχου συγκεκριμένου αρτύματος στην πλήρη μορφολογική του μορφή.

6. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση μιγμάτων αρτυμάτων μεταξύ τους καθώς και μιγμάτων αλατιού με διάφορα αρτύματα.

Στα μίγματα αυτά επιτρέπεται η προσθήκη ζαχάρων, φυτικών προϊόντων και εκχυλίσματος μαγιάς. Επίσης επιτρέπεται η παρουσία φωσφορικού ασβεστίου E 341 ως τεχνητό βοήθημα ελεύθερης ροής σε μέγιστο ποσοστό 1%. Τα μίγματα αρτυμάτων δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται ορισμένα συγκεκριμένα μίγματα (π.χ. σκόνη curry, Tandoori) των οποίων επιτρέπεται η χρήση με τις χρωστικές και τους όρους χρήσης του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

Στα μίγματα αρτυμάτων επιτρέπεται η χρήση προσθέτων 1) Του Παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Σορβικά E200, E202, E203, βενζοϊκά E210, E211, E212, E213,

εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312, ΒΗΑ E 320 «Εκχυλίσματα δενδρόλιβανου E392» και επιπλέον για τα αρτύματα με βάση χυμούς εσπεριδοειδών θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228. 2) Του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου: Γλουταμινικά E620, E621, E623, E624, E625, γουανυλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5'-ριβοζουκλεοτιδίων E634, E635 και επί πλέον για τα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

Μίγματα αρτυμάτων με αλάτι μπορεί να περιέχουν και πρόσθετα που επιτρέπονται στο αλάτι, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

7. Απαγορεύεται αυστηρά η διάθεση στην κατανάλωση, χωρίς ειδική έγκριση ΑΧΣ, κάθε άλλου αρτύματος ή αρτυματικής ύλης, εκτός από αυτά που περιλαμβάνονται στο Κεφάλαιο αυτό.

8. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτυμάτων και αρτυματικών υλών γενικά πρέπει να είναι οι χαρακτηριστικοί κάθε είδους, απαλλαγμένοι από κάθε επίκτητη οσμή, ή γεύση, που προέρχεται από ξένες προσμίξεις, τρόπο παρασκευής ή επεξεργασίας, κακή εναποθήκευση (καπνίλα, οσμή μούχλας) ή άλλα αίτια.

9. Απαγορεύεται αυστηρά και χαρακτηρίζεται ως νοθεία, η διάθεση στην κατανάλωση αρτυμάτων, από τα οποία με οποιοδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί μερικά ή ολικά, τα αιθέρια έλαια και γενικά οι ουσίες που προσδίδουν στο καθένα τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες, καθώς και η ανάμιξη τέτοιων προϊόντων με άλλα κανονικά του ίδιου είδους.

10. Με την επιφύλαξη των επί μέρους ειδικών διατάξεων, απαγορεύεται αυστηρά και χαρακτηρίζεται ως νοθεία, η προσθήκη στα αρτύματα και τις αρτυματικές ύλες γενικά, οποιασδήποτε ξένης ουσίας, όπως μέρη του φυτού προέλευσης διαφορετικής από τις χαρακτηριστικές για το αντίστοιχο άρτυμα, μέρη φυτών διαφορετικών από το φυτό προέλευσης ή ύλες από αυτά, καθώς και αρωματικές ή χρωστικές ύλες ή διάφορες ανόργανες και οργανικές ουσίες, έστω και αβλαβείς.

Σε περίπτωση χρώσης αρτυμάτων και καρυκευμάτων αυτή γίνεται σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

Στα διάφορα αρτύματα και καρυκεύματα επιτρέπεται, με την επιφύλαξη ειδικών επί μέρους διατάξεων, η προσθήκη, με τις ίδιες προϋποθέσεις των προσθέτων που αναφέρονται στη τέταρτη περίοδο της παραγράφου 6.

11. Η δειγματοληψία και χημική εξέταση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τις Γενικές Διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

Ειδικότερα, η μακροσκοπική, μικροσκοπική και οργανοληπτική εξέταση καθώς και ο έλεγχος συστατικών, που δεν προβλέπονται στα σχετικά άρθρα αυθεντικά δείγματα και με βάση τα δεδομένα της ελληνικής και ξένης βιβλιογραφίας. Αν όμως προκύψουν υπόνοιες οποιασδήποτε

αντικανονικότητας των εξεταζομένων δειγμάτων, πρέπει να προσδιορίζεται το αιθέριο έλαιο (και οι χαρακτηριστικές σταθερές του) ή όποιο άλλο χαρακτηριστικό συστατικό.

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Αρθρου

Αλάτι

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 621/1999 (ΦΕΚ Β' 84/2.2.2000).
===== ### Η παρ. 8 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2δ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014). - Η παρ. 10 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. 2δ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Αρθρου

1. "Αλάτι" χαρακτηρίζεται το χλωριούχο νάτριο, που έρχεται στην κατανάλωση σε σχετικά καθαρή κατάσταση και προέρχεται είτε από την εξάτμιση του θαλασσινού νερού στις αλυκές, είτε από την επεξεργασία του ορυκτού άλατος των αλατωρυχείων. Στην κατανάλωση είναι δυνατόν να προσφέρονται τα παρακάτω είδη αλατιού.

α) Μαγειρικό αλάτι ή Κοινό αλάτι, το οποίο μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση, όπως είναι, και να χρησιμοποιείται για κάθε χρήση, όπου στον παρόντα Κώδικα αναφέρεται με τις ονομασίες αυτές, αφού προηγούμενα πλυθεί και καθαριστεί, εφόσον είναι ανάγκη, για να απομακρυνθούν οι γαιώδεις προσμίξεις.

β) Καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι

γ) Επιτραπέζιο αλάτι

δ) Ιωδιούχο αλάτι

2. Το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι, το επιτραπέζιο αλάτι και το ιωδιούχο αλάτι, που προσφέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να πληρούν τους εξής γενικούς όρους:

α) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο πρέπει να είναι τουλάχιστον 97% (υπολογιζόμενη επί ξηρού), οι αδιάλυτες στο νερό ουσίες να μην είναι πάνω από 0,2% και υδατικό διάλυμα 1% πρέπει να παρουσιάζει αντίδραση ουδέτερη, ως προς δείκτη φαινολοφθαλεΐνη ή σε περίπτωση αλκαλικής αντίδρασης, να μην απαιτούνται πάνω από τέσσερα (4) κυβικά εκατοστά δεκατοκανονικού (N/10) διαλύματος υδροχλωρικού οξέος, παρουσία ηλιανθίνης, για εξουδετέρωση δέκα (10) γραμμαρίων αλατιού.

β) Να μην περιέχει ακαθαρσίες και γενικά ξένες ουσίες, να μην εμφανίζει οποιαδήποτε οσμή και η γεύση του να είναι αποκλειστικά και σαφώς αλμυρή.

γ) Το αλάτι και τα υποκατάστατα άλατος δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

δ) Το αλάτι, τα υποκατάστατα και τα σκευάσματα άλατος επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετα του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452,

σιδηροκυανιούχα E535, E536, E538, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.

3. Το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι που έρχεται στην κατανάλωση, πρέπει πέρα από τους όρους της παραγράφου 2, να πληροί και τους παρακάτω όρους:

α) Να έχει καθαρό λευκό χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να εμφανίζει ελαφριά μόνον θολερότητα.

β) Οι περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 2,5% και η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 2%.

γ) Είναι δυνατόν το καθαρισμένο μαγειρικό αλάτι να ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου σε ποσοστό 40 ως 60 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος (40-60 ppm) σύμφωνα με τους όρους των παραγράφων 7, 8, 9, 10 και 11 του άρθρου αυτού.

4. Το επιτραπέζιο αλάτι, που έρχεται στην κατανάλωση πρέπει πέρα από τους όρους της παραγράφου 2, να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Να έχει λευκό χιονάτο χρώμα και το υδατικό του διάλυμα να είναι μάλλον διαυγές.

β) Οι φυσικά περιεχόμενες αλκαλικές γαίες, εκφρασμένες σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 1% και η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 1%.

5. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση μαγειρικού αλατιού που περιέχει, σαν βελτιωτικό της ποιότητάς του μίγμα ανθρακικού ασβεστίου και ανθρακικού μαγνησίου, με την προϋπόθεση ότι η προσθήκη αυτή εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν θα υπερβαίνει το 1%.

Το επιτραπέζιο αλάτι με βελτιωτικά πρέπει επιπλέον να πληροί τους παρακάτω όρους, πέρα από αυτούς της παραγράφου 4.

α) Οι αδιάλυτες σε διάλυμα 10% υδροχλωρικού οξέος ουσίες δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 0,08%.

β) Η αλκαλικότητα του αλατιού, που οφείλεται αποκλειστικά στα πρόσθετα βελτιωτικά ποιότητας, εκφρασμένη σε χλωριούχο μαγνήσιο, δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 1% με ανοχή 10% στο όριο αυτό.

γ) Το ανθρακικό ασβέστιο και ανθρακικό μαγνήσιο που προστίθενται σαν βελτιωτικά ποιότητας, πρέπει να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από κάθε επιβλαβή πρόσμιξη ή ενώσεις βαρέων μετάλλων, όπως αρσενικό, αντιμόνιο, μόλυβδος, ψευδάργυρος, βάριο κ.λ.π.

6. Με την ονομασία "ιωδιούχο αλάτι" χαρακτηρίζεται και επιτρέπεται το αλάτι, το οποίο πληροί όλους τους όρους που καθορίζονται ρητά για το επιτραπέζιο αλάτι και έχει ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου, σε ποσοστό τουλάχιστον 40 και όχι πάνω από 60 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος (ppm=μέρη ανά εκατομμύριο).

Το ιωδιούχο αλάτι δεν πρέπει να εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες, να είναι κατάλληλα συσκευασμένο για το λόγο αυτό και να διατηρείται σε χώρους σκιερούς, ξηρούς και δροσερούς.

7. Επιτρέπεται η προσθήκη στο ιωδιούχο αλάτι ανθρακικού νατρίου E 500 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

[8. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ.σχόλια]

9. Σε περίπτωση παράβασης των όρων του άρθρου αυτού, την ευθύνη φέρει ακέραιη ο συσκευαστής, εφόσον το αλάτι προσφέρεται συσκευασμένο ή αυτός που το διαθέτει στην κατανάλωση, εφόσον το αλάτι προσφέρεται χύμα.

"10. Η παραγωγή και η συσκευασία του αλατιού γενικά, πρέπει να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 «για την υγιεινή των τροφίμων»."

11. Σε εφαρμογή των διατάξεων του άρθρου 11 πρέπει πάνω στις συσκευασίες του αλατιού να αναγράφονται και τα παρακάτω στοιχεία με ευκρινή γράμματα.

α) Εφόσον πρόκειται για επιτραπέζιο αλάτι με βελτιωτικά ποιότητας, το είδος των βελτιωτικών.

β) Εφόσον πρόκειται για ιωδιούχο αλάτι.

(i) Η φράση ΙΩΔΙΟΥΧΟ ΑΛΑΤΙ

(ii) Το ακριβές ποσοστό πρόσθετου ιωδιούχου καλίου σε μέρη ανά εκατομμύριο (PPM) με ανοχή +/- 10%.

(iii) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης σταθεροποιητών το είδος.

(iv) Υπόδειξη ότι αυτό μπορεί να χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητών.

(v) Ο ειδικός σκοπός της παρασκευής και διάθεσής του στην κατανάλωση. (vi) Υπόδειξη να μην εκτίθεται στις ηλιακές ακτίνες και να διατηρείται σε χώρο σκιερό, ξηρό και δροσερό.

12. Επιτρέπεται η διάθεση λειοτριβημένου κοινού αλατιού για κτηνοτροφές με την προϋπόθεση ότι θα διατίθεται πάντοτε σε συσκευασία πάνω από 5 χιλιόγραμμο και στη συσκευασία θα αναγράφεται ευκρινώς με κεφαλαία γράμματα η φράση "ΑΛΑΤΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΟ".

13. α. Επιτρέπεται η προσθήκη φθοριούχου καλίου σε ποσότητα 200 mg/kg, εκφρασμένη σε ιόντα F-, σε αλάτι (μαγειρικό, επιτραπέζιο, ιωδιούχο) που διατίθεται στην κατανάλωση και δεν προορίζεται για βιομηχανίες τροφίμων και μονάδες ομαδικής εστίασης.

β. Η ονομασία πώλησης πρέπει να περιλαμβάνει ένδειξη ότι το αλάτι είναι φθοριωμένο. Η περιεχόμενη ποσότητα φθορίου, εκφρασμένη σε ιόντα F-, μπορεί να αναγραφεί στην ονομασία πώλησης ή κοντά στην ονομασία πώλησης ή στον κατάλογο των συστατικών. Επίσης στη συσκευασία πρέπει να υπάρχει ευδιάκριτη προειδοποίηση για αποφυγή κατανάλωσης φθοριωμένου αλατιού όταν το πόσιμο νερό περιέχει φθόριο πάνω από 0,5 mg/l.

14. α. "Προϊόντα με μειωμένη περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο" χαρακτηρίζονται προϊόντα που περιέχουν χλωριούχο νάτριο κάτω από 33%. Προϊόντα με περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο κάτω από 1% θα πρέπει να διατίθεται από τα φαρμακεία.

β. Προϊόντα με περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο ίση ή μεγαλύτερη από 33% μπορούν να διατίθενται ως "σκευάσματα άλατος" ή με άλλη ισοδύναμη ονομασία.

γ. Στα προϊόντα της παρούσης παραγράφου μέρος του χλωριούχου νατρίου έχει αντικατασταθεί με χλωριούχο κάλιο. Επιτρέπεται να περιέχουν τα βελτιωτικά ποιότητας και τα πρόσθετα που αναφέρονται στο άρθρο αυτό και δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ύλες.

δ. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο και χλωριούχο κάλιο αναγράφεται στην ονομασία πώλησης ή κοντά στην ονομασία πώλησης ή στον κατάλογο των συστατικών.

ε. Εκτός από τις άλλες ενδείξεις στη συσκευασία πρέπει υποχρεωτικά να αναγράφεται η φράση: "Ατομα που υποβάλλονται σε φαρμακευτική αγωγή για διαβήτη, καρδιακές ή νεφρικές διαταραχές πρέπει να συμβουλευούνται γιατρό πριν χρησιμοποιήσουν το προϊόν αυτό. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στη χρήση φαρμάκων που περιέχουν κάλιο ή που μπορεί να προκαλέσουν υπερκαλιαιμία."

15. Οι προδιαγραφές του παρόντος άρθρου, που αφορούν τη σύνθεση των προϊόντων δεν ισχύουν, με την επιφύλαξη σχετικών κοινοτικών διατάξεων, για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ..

Άρθρο: 39

Ημ/νία: 22.03.2016

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Ξύδι

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996). -Η παρ. 12 προστέθηκε με την ΑΧΣ 90/2009 (ΦΕΚ Β΄ 270/18.2.2011). Βλέπε και τις λοιπές διατάξεις της ΑΧΣ 90/2009. ===== - Οι παρ. 1, 2, 3, 4, 5, 6 και 7 του παρόντος άρθρου τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την παρ.Α του άρθρου 1 της ΑΧΣ 149/201 (ΦΕΚ Β΄761/22.3.2016) ^^ Οι παρ. 8 και 10 του παρόντος καταργήθηκαν με την παρ.Β του άρθρου 1 της ΑΧΣ 149/201 (ΦΕΚ Β΄761/22.3.2016) - Η εντός «» πρώτη περίοδος της παρ. 12 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, ενώ, στις περιπτώσεις (α) και (β) της ίδιας ως άνω παρ. οι εντός «» φράσεις τίθενται αντικατασταθείσες, με τις παρ.Γ1 και Γ2 αντιστοίχως της ΑΧΣ 149/201 (ΦΕΚ Β΄761/22.3.2016)

Κείμενο Άρθρου

«1. Ως ξύδι (ή όξος) νοείται το προϊόν που παράγεται με οξική ζύμωση ή αλκοολική και οξική ζύμωση, κατά περίπτωση, των πρώτων υλών που καθορίζονται στην υποπαράγραφο 1 της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014 (Α' 231), δηλαδή οίνων, ξηράς σταφίδας, φρούτων και των προϊόντων αλκοολικής ζύμωσης αυτών, αιθυλικής αλκοόλης, δημητριακών και βύνης δημητριακών, μέλιτος και βρώσιμων υπολειμμάτων μελισσοκομίας, καθώς και ζύθου.

2. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη για την παραγωγή του πρώτη ύλη, το ξύδι διακρίνεται σε κατηγορίες σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις (υποπαράγραφος 2 της παραγράφου 1) του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014. Επιτρέπεται η παρασκευή ξυδιού από περισσότερες της μίας πρώτες ύλες εκ των ως άνω επιτρεπομένων, ως και η ανάμιξη ξυδιών, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στην υποπαράγραφο 3 της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014.

3. Η οξύτητα των ξυδιών πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε οξικό οξύ, για όλες τις κατηγορίες, εκτός από τα ξύδια από οίνο, τα οποία πρέπει να έχουν οξύτητα τουλάχιστον 60 γραμμάρια ανά λίτρο, σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπαράγράφου 4(α) της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014.

4. Για την επισήμανση των ξυδιών εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 6 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014, σε συνδυασμό και με την οριζόντια ενωσιακή νομοθεσία για την επισήμανση των τροφίμων [καν.(ΕΚ) 1169/2011 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει].

5. Η χρήση προσθέτων στα ξύδια γίνεται σύμφωνα με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία για τα πρόσθετα τροφίμων [καν.(ΕΚ) 1333/2008 (όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει) παράρτημα II, μέρος Ε, σημείο 12.3].

6. α. Κάθε άλλο βρώσιμο προϊόν που παρασκευάζεται με διαδικασίες διαφορετικές από αυτές που περιγράφονται στις διατάξεις του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014 ή των υπουργικών αποφάσεων που εκδίδονται κατ' εξουσιοδότηση των διατάξεών του και χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο του ξυδιού δεν θεωρείται ως ξύδι χαρακτηριζόμενο ως «αρτυματική ύλη» ή ως «άρτυμα» ή ως «αναπλήρωμα ξυδιού», σύμφωνα με την υποπαράγραφο 4(β) της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014. β. Κάθε προϊόν που παράγεται κατόπιν αραίωσης σε νερό οξικού οξέος κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, το οποίο χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο ξυδιού, καθώς και οποιοδήποτε μίγμα αυτού του προϊόντος με ξύδι, δεν θεωρείται ως ξύδι, αλλά χαρακτηρίζεται ως διάλυμα οξικού οξέος, ενώ τα προϊόντα στα οποία περιέχεται διάλυμα οξικού οξέος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Διάλυμα οξικού οξέος / τεχνητό ξύδι», όπως καθορίζεται στην παράγραφο 7 του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014.

7. Οι προϋποθέσεις για τις εγκαταστάσεις των οξοποιείων, οι όροι και οι διαδικασίες ελέγχων των οξοποιείων, τα μέτρα συμμόρφωσης, ως και οι διοικητικές κυρώσεις στις περιπτώσεις παραβάσεων, από τις κατά περίπτωση αρμόδιες αρχές, καθορίζονται στις σχετικές διατάξεις του άρθρου έκτου του Ν. 4303/2014.

8. παραλείπεται ως μη ισχύουσα [^^ βλ. σχόλια]

9. Τα δείγματα ξυδιού θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και τηρούνται οι γενικές διατάξεις του άρθρου 20.

10. παραλείπεται ως μη ισχύουσα [^^ βλ. σχόλια]

11. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση αναπληρωμάτων ξυδιού από μήλα μόνον από τα οξοποιεία που λειτουργούν νόμιμα και με τους παρακάτω όρους:

α) Το αναπλήρωμα θα διατίθεται πάντοτε εμφιαλωμένο σε φιάλες χωρητικότητας όχι πάνω από ένα λίτρο.

β) Η οξύτητα σε οξικό οξύ, πρέπει να είναι τουλάχιστον 4,5%,

γ) Στην ετικέτα πάνω στη φιάλη πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς με κεφαλαία γράμματα ύψους 4mm τουλάχιστο η φράση ΑΝΑΠΛΗΡΩΜΑ ΞΥΔΙΟΥ (ΜΗΛΟΞΥΔΟ) ΟΞΥΤΗΤΑ σε οξικό οξύ.... καθώς και οι υπόλοιπες ενδείξεις που προβλέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων.

δ) Κατά τα λοιπά ισχύουν οι σχετικές διατάξεις του Νόμου 4586/30 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για το ξύδι και τα αναπληρώματά του.

ε) Κάθε οξοποιός που θέλει να παρασκευάσει το αναπλήρωμα αυτό πρέπει να υποβάλλει σχετική δήλωση με τα σχετικά δικαιολογητικά στην αρμόδια περιφερειακή Υπηρεσία του Γενικού Χημείου Κράτους προς παρακολούθηση της καλής παρασκευής του προϊόντος.

Σε περίπτωση χρησιμοποίησης εμπορικής επωνυμίας πρέπει να ακολουθηθεί η διαδικασία έγκρισης από το ΑΧΣ.

12. «Επιτρέπεται η παρασκευή, αποκλειστικά από τα οξοποιεία, και η διάθεση στην κατανάλωση με την ονομασία πώλησης «Βαλσαμικό ξύδι» των δύο ακόλουθων προϊόντων ως εξής:» α) του προϊόντος που παράγεται με προσθήκη σε ξύδι αμπελοοινικής προέλευσης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή/ και ανακαθορισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, σε ποσοστό τουλάχιστον 10%, με τις εξής επιπλέον προϋποθέσεις: Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1.060 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 120 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 100 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.

Επιτρέπεται ο αρωματισμός του με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, καθώς και η προσθήκη σε αυτό θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια, καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος E150α, E150β, E150γ, E150δ για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. «Η επισήμανσή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος». Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:

i) της ένδειξης της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου στην περίπτωση κατά την οποία μόνο η εν λόγω ποικιλία έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των πρώτων υλών παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή του ξυδιού και του συμπυκνωμένου ή ανακαθορισμένου γλεύκους το οποίο έχει προστεθεί στο ξύδι. Τα ανωτέρω θα πρέπει να τεκμηριώνονται με επίσημα κρατικά έγγραφα των αρμοδίων αρχών. ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το τελικό προϊόν υφίσταται παλαίωση για τουλάχιστον 6 μήνες αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο. iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης. β) του προϊόντος που παράγεται από την

αλκοολική και οξική ζύμωση του προϊόντος συμπύκνωσης των υγρών εκχύλισης ξηρής σταφίδας, με τις εξής επιπλέον προϋποθέσεις:

Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1.080 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 190 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 150 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.

Επιτρέπεται ο αρωματισμός του με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, και η προσθήκη σε αυτό θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος E 150α, E150β, E150γ, E150δ για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. «Η επισήμανσή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος». Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:

i) της ένδειξης της ποικιλίας της σταφίδας μόνο σε συνδυασμό με την ένδειξη της περιοχής προέλευσης της σταφίδας. ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το προϊόν υφίσταται παλαίωση, για τουλάχιστον 6 μήνες μετά το πέρας της οξικής ζύμωσης, αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο.

iii) της ένδειξης του τύπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης. Η παρασκευή βαλσαμικού ξυδιού από τους οξοποιούς γίνεται μετά από σχετική έγκριση από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., προς παρακολούθηση της ορθής παρασκευής του εν λόγω προϊόντος."

Άρθρο: 40

Ημ/νία: 01.11.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Κιτρικό και Τρυγικό οξύ

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Τα "Κιτρικό" και "Τρυγικό οξύ" που διατίθενται στην κατανάλωση ως αρτυματικές ύλες ή αλλιώς με την ονομασία "Ξινό" πρέπει να προσφέρονται καθαρά χωρίς καμία πρόσμιξη χρώματος, αρώματος ή άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας και πρέπει να πληρούν τους όρους της Ελληνικής Φαρμακοποιίας.

2. Απαγορεύεται η αναγραφή λέξεων ή παραγώγων λέξεων που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν στον καταναλωτή παραπλανητική εντύπωση ότι το προϊόν προέρχεται από κατεργασία λεμονιών π.χ. "Λεμόνια", "Λεμόνι", "Λεμονίνη" κ.λ.π.

3. (Καταργήθηκε.)

4. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση χυμού λεμονιού ως άρτυμα για φαγητά, σαλάτες κ.λ.π. Επιτρέπεται η προσθήκη α) Κιτρικού οξέος σε μέγιστο ποσοστό 3g/l, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, β) Προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου: Σορβικά E200, E202, E203, βενζοϊκά E210, E211, E212, E213, θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος αυτού. Επί της συσκευασίας του, εκτός των άλλων προβλεπομένων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται με ευκρινή κεφαλαία γράμματα η φράση "ΑΡΤΥΜΑ ΛΕΜΟΝΙ". Ως προς τα αναλυτικά του στοιχεία, το προϊόν αυτό θα πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 5 του άρθρου 127 του Κώδικα Τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, 2647/76 και το Π.Δ.

526/83.

Άρθρο: 41

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Μαγιονέζα - Σάλτσες και Παρεμφερή Προϊόντα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1032/91 (ΦΕΚ Β' 388/12.6.1992), 1331/92 (ΦΕΚ Β' 535/20.7.1993), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Το υπεδάφιο ν) της παρ. 14 γ) τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008), τροποποιήθηκε το παρόν άρθρο ως εξής. α) Στην παρ. 7 το υπεδάφιο 2 του εδ. α της παρ. 7, αντικαταστάθηκε, στο εδ. β μετά την αναφορά Ε967 προστέθηκε "Ε968" και μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστέθηκαν τα εντός "". β) Στην παρ. 13 η τελευταία περίοδος στο υπεδάφιο ii του εδ. β αντικαταστάθηκε, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968» και στο υπεδάφιο iii του εδ. β μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστέθηκαν τα εντός "". γ) Στην παρ. 14 η τέταρτη παύλα στο υπεδάφιο ii του εδ. γ αντικαταστάθηκε, στο υπεδ. iii του εδ. γ, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται "Ε968", στο υπεδ. iii του εδ. γ, μετά την αναφορά στις «σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495» προστέθηκε το εντός "" και το υπ. ν του εδαφίου γ αντικαταστάθηκε. -Το υπεδάφιο ν του εδ. γ της παρ. 14 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε εκ νέου με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011), τροποποιήθηκε το παρόν άρθρο ως εξής. 1. Μετά την τέταρτη παύλα του υπεδ. ii. του εδ. γ) της παρ. 14 προστέθηκε η εντός "" πέμπτη παύλα και 2. Στο υπεδ. iii του εδ. γ) της παρ. 14 πριν από τη φράση: [και επιπλέον για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα], προστέθηκε η εντός "" καταχώρηση. *** Οι παρ. 9 και 11 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΑΝ με την παρ. 2ε της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. Με το όνομα "Μαγιονέζα" νοείται το προϊόν σε μορφή ομοιογενούς πολτού, που παρασκευάζεται από εδώδιμο έλαιο με προσθήκη κρόκου αυγού, μαγειρικού αλατιού, αρτυμάτων, χυμού λεμονιών ή κιτρικού οξέος και μερικές φορές ζάχαρης και ξυδιού.

2. Όλες οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να πληρούν τους σχετικούς για κάθε μία από αυτές όρους του παρόντα Κώδικα.

3. Το χρώμα της μαγιονέζας είναι αυτό που προκύπτει από τις πρώτες ύλες που έχουν χρησιμοποιηθεί και την κατεργασία τους. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή. Σε περίπτωση που η μαγιονέζα περιέχει μουστάρδα, αυτή δεν επιτρέπεται να είναι τεχνητά χρωματισμένη.

4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της μαγιονέζας πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειοεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση μαγιονέζας, που εμφανίζει λύση της ομοιογενούς σύστασής της, δηλαδή διαχωρισμό των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή της.

6. Επιτρέπεται για την παρασκευή της μαγιονέζας η χρησιμοποίηση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

7α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, 1) Σορβικά Ε200, Ε202, Ε203 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg "2) Εστέρες γαλλικού οξέος Ε310, Ε311, Ε312 και TBHQ Ε319, ΒΗΑ Ε320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος".

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Φωσφορικά Ε338, Ε339, Ε340, Ε341, Ε450, Ε451, Ε452, αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεστιονάτριο Ε385, αλγινική

προπανοδιόλη - 1,2 Ε405, κόμι καράγια Ε416, πολυόλες Ε420, Ε421, Ε953, Ε965, Ε966, Ε967, "Ε968", πολυοοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) Ε432, Ε433, Ε434, Ε435, Ε436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη Ε473, σακχαρογλυκερίδια Ε474, σορβιτάνες Ε491, Ε492, Ε493, Ε494, Ε495, "Ημικυτρίνη σόγιας Ε 426" γλουταμινικά Ε620, Ε621, Ε622, Ε623, Ε624, Ε625, γουανυλικά Ε626, Ε627, Ε628, Ε629, ινοσινικά Ε630, Ε631, Ε632, Ε633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων Ε634, Ε635 Κοηΐας Ε425 και επί πλέον για τα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά Ε551, Ε552, Ε553α, Ε553β, Ε554, Ε555, Ε556, Ε559, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος αυτού.

8. Εκτός από τις πρώτες και πρόσθετες ύλες που κατονομάζονται ρητά στο άρθρο αυτό, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας, έστω και αβλαβούς, για την παρασκευή μαγιονέζας.

***[9. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα-Βλ.σχόλια]

10. Διαγράφεται.

***[11. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα-Βλ.σχόλια]

12. Η μαγιονέζα χαρακτηρίζεται ευαλλοίωτο τρόφιμο.

13. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση διαφόρων εδεσμάτων, κατά το πλείστον σε πολτώδη μορφή όπως το τζατζίκι, και διάφορες σαλάτες (ταραμοσαλάτα, μελιτζανοσαλάτα κ.λπ.). Αυτά μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες αρτύματα και μπαχαρικά.

α) Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους χρήσης του Παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων των προϊόντων της παραγράφου αυτής και των προϊόντων Chutney και Picalilli. (β) i) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. ii) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού:

- Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 60% και 2000 mg/kg για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά κάτω του 60%.

- Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τα μη

γαλακτωματοποιημένα προϊόντα και 1500 mg/kg για τις παρασκευασμένες σαλάτες.

-«Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος». iii) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452, Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405, πολυόλες E420, E421, E453, E965, E966, E967, "E968", εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, γλουταμινικά E620, E621, E622, E624, E625, γουανυλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E634, E635. Επί πλέον για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα: Αιθυλένο διαμινοτετραοξικό νάτριο E385, κόμι καράγια E416, πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E 495, "Ημικυτταρίνη σόγιας E 426" και γενικά για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559.

γ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παραπάνω εδεσμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

δ) Τα παραπάνω σκευάσματα χαρακτηρίζονται ευαλλοίωτα.

14. α) Σάλτσες χαρακτηρίζονται προϊόντα σε μορφή υγρή ή ημίρευστη ή που μετατρέπονται στη μορφή αυτή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία προορίζονται να καταναλωθούν μαζί με άλλα τρόφιμα σε μικρή αναλογία. Στις σάλτσες περιλαμβάνονται και τα αναπληρώματα μαγιονέζας.

β) Οι σάλτσες και τα παρασκευάσματα για σάλτσες μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες, αρτύματα και υδρολυμένες πρωτεΐνες φυτικής ή ζωικής προέλευσης.

(γ) i) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. ii) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού:

-Σορβικά E200, E202, E203, και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε γαλακτωματοποιημένες σάλτσες σύμφωνα κατά περίπτωση με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

-Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τις σάλτσες με βάση φρούτα.

-Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg για τις μη γαλακτωματοποιημένες σάλτσες. -«Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος». "- Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος." iii) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος αυτού:

Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452, αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E405, πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, "E968" εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, γλουταμινικά E620, E621, E622, E623, E624, E625, γουανυλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5'- ριβοζονουκλεοτιδίων, E634,

E635, πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος E476 στις σάλτσες για σαλάτες χαμηλής ή πολύ χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπη "νεοτάμη E961 (ως ενισχυτικό αρώματος), κόμμι κασσίας E427 στις σάλτσες και ντρέσινγκ για σαλάτες" και επί πλέον για τα γαλακτωματοποιημένα προϊόντα: Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό νάτριο E385, κόμμι καράγια E416, πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 "Ημικυτταρίνη σόγιας E 426" και γενικά για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559. iv) Χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται σ' αυτό. Εξαιρούνται οι σάλτσες με βάση τομάτα, οι οποίες δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

v) «Γλυκαντικά (E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων».

δ) Τα προϊόντα σε υγρή ή ημίρευστη μορφή υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα.

Άρθρο: 42

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Είδη Κυρίως Αρτυμάτων

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996). -Η τελευταία φράση της παρ. 5 αντικαταστάθηκε με την παρ. ΙΙΙ.(Γ) της απόφασης του ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η τελευταία φράση της αντικαταστάθηκε με τις ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008) και 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στο τελευταίο εδ. της παρ. 31 μετά τις δύο αναφορές σχετικά με τις χρήσεις των θειωδών προστίθεται η εντός "" τρίτη αναφορά με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. "Πιπέρι" (Peper) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού Peper Nigrum L που περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,7% και υγρασία σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο από 15% και που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας και την επεξεργασία τους διακρίνονται στα εξής είδη:

α) "Μαύρο πιπέρι" που αποτελείται από καρπούς που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηρανθεί γρήγορα και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, σε ποσοστό 2% κατ' ανώτατο όριο.

β) "Άσπρο πιπέρι" που αποτελείται από τελείως ώριμους καρπούς, από τους οποίους με ζύμωση και ξήρανση έχει απομακρυνθεί η εξωτερική και μεσαία στιβάδα του καρπικού φλοιού και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 2,5% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας σε ποσοστό 1% κατ' ανώτατο όριο.

2. "Κόκκινο Πιπέρι" ή "Πάπρικα" ή "Καψικό" (κ.ν. κοκκινοπίπερο, PAPRIKA) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι και κονιοποιημένοι καρποί του φυτού Capsicum Annuum L (Καψικό το ετήσιο) και διακρίνονται στις εξής δύο ποιότητες.

α) Κόκκινο πιπέρι πρώτης ποιότητας, που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 2.

β) Κόκκινο πιπέρι δεύτερης ποιότητας που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 8,5% αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,0% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.

3. "Σιναπόλευρο" ή "Σκόνη Μουστάρδας" χαρακτηρίζεται το προϊόν που προκύπτει με λεπτό άλεσμα των σπερμάτων διαφόρων ειδών σιναπιού, όπως το μαύρο (Brassica Nigra Koch), το καστανόχρωμο (Brassica Juncea L) και το άσπρο σινάπι Sinapis Alba L). Επιτρέπεται η ανάμιξη των παραπάνω ειδών. Το σιναπόλευρο πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 0,7% τουλάχιστο, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105οC {βαθμούς Κελσίου} όχι πάνω από 8%, τέφρα 5,5% κατ' ανώτατο όριο, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 0,5%. Πρέπει να μην περιέχει άμυλο, αλεύρι ή σκόνη άλλων σπερμάτων.

4. "Επιτραπέζια σκόνη μουστάρδας" χαρακτηρίζεται το προϊόν ανάμιξης σιναπόλευρου με άμυλο, αλάτι, ζάχαρη, διάφορες αρτυματικές ύλες και επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές, που η περιεκτικότητά του σε

άμυλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25%.

5. "Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας" ή απλώς "μουστάρδα" χαρακτηρίζεται το προϊόν, που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαίου. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: 1) Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E213 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg 2) Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, εκφραζόμενο σε SO₂ {όπου ο αριθμός 2 αποτελεί δείκτη} 250 mg/kg, για μουστάρδα εκτός από μουστάρδα Dijon και 500 mg/kg για τη μουστάρδα Dijon.

"Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

6. "Κρόκος" (κ.ν. Ζαφουρά ή Σαφράνι: Saffron) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα στίγματα του άνθους του φυτού (*Crocus Sativus* L), που πρέπει να είναι απαλλαγμένα από τμήματα του στύλου ή άλλα μέρη του άνθους καθώς και από στίγματα άλλων ειδών κρόκων ή άλλων λουλουδιών (π.χ. των φυτών *Carthamus Tinctorius* L, *Calendula Officinalis* L κ.λπ.). Ο κρόκος πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,6% υδατοδιαλυτό εκχύλισμα τουλάχιστον 58% (υπολογιζόμενο σε ξερή ουσία), υγρασία όχι πάνω από 12,5 % τέφρα όχι πάνω από 7 % και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%. Επιπλέον η χρωστική ισχύς του κρόκου πρέπει να είναι τέτοια ώστε μέρος του διηθήματος που λαμβάνεται μετά από παραμονή μερικών ωρών κρόκου σε χλιαπλάσια ποσότητα νερού να χρωματίζει σαφώς κίτρινη χλιαπλάσια ποσότητα νερού (τελική αραιώση 1:1.000.000).

7. "Κανέλλα" (*Cinnamon*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη σπιβάδα φελού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105οC {βαθμούς Κελσίου} όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

8. "Άνη Κανέλλας" ή " Άνη Κασίας" (*Cassia Buds*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη των φυτών *Cinnamomum Cassia Blume* και *Cinnamomum Loureirii* Nees, που χρησιμοποιούνται κυρίως για εξαγωγή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου με απόσταξη. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2,5%, τέφρα όχι περισσότερο από 4,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

9. "Γαρούφαλλα" (*Clove*) χαρακτηρίζονται τα ξερά άνθη του φυτού (*Eugenia Caryophyllata*, Thumb) (συν: *Caryophyllus Aromaticus* L), που δεν έχουν ακόμα αναπτυχθεί. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο, όχι λιγότερο από 15%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 7% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

10. "Μοσχοκάρυδα" (*Nutmeg*) Χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες (επιχιτώνια, σαρκία), σπέρματα του φυτού *Mystica Fragrans* Houtt. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με τη μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

11. "Άνη Μοσχοκάρυδων" ή "Μοσχομάκερ" (μακίς, Mace), χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα επιχιτώνια των μοσχοκάρυδων, τα οποία πρέπει να περιέχουν έλαιο όχι λιγότερο από 8%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 2,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά τέφρας όχι πάνω από 0,5%.

12. "Φύλλα Δάφνης" (*Laurel Leaves*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του δένδρου *Laurus Nobilis* L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου (*Prunus Laurocerasus* L), και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

13. "Ρίγανη" (*Origanum*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum Vulgare* L και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5 %. 13α."Ματζουράνα" (*Marjoram*) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με ανάλογο τρόπο από το φυτό *Majorana Hortensis* Moench.

14. "Θυμάρι" (*Thyme*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του φυτού *Thymus Vulgaris* L., τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

15. "Κάπαρη" (*Capers*) χαρακτηρίζονται οι νεαροί οφθαλμοί ανθέων (κ.ν. μπουμπούκια) του φυτού *Capparis Spinosa*, που διατηρούνται μερικές φορές σε ξύδι ή άλμη.

Η κάπαρη απαγορεύεται να έχει τεχνητά χρωματιστεί με πράσινες χρωστικές ή με άλατα χαλκού.

16. "Γλυκάνισο" (*Anise, Aniseed*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Pimpinella Anisum L*, κατά το μεγαλύτερο μέρος μη διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς (μεριστοκάρπους) που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τους καρπούς του δηλητηριώδους κώνιου *Comium Maculatum L*, και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 11% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

17. "Μάραθο" (*Fennel Seed*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι, κατά το μεγαλύτερο μέρος διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς, ώριμοι καρποί του φυτού *Foeniculum Vulgare Miller*, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 10% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

18. "Κάρο" (*Caraway*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Carum Carvi L*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ομοίων ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστο 2%, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

19. "Κορίανδρος" (κ.ν. Κόλιανδρο, *Coriander*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Coriandrum Sativum L*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών ή σπερμάτων και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.

20. "Καρδάμωμο" (κ.ν. κακουλές, *Casdamon*) χαρακτηρίζονται οι ξεροί καρποί των τροπικών φυτών *Elletatia Cardamomum White et Maton* και *Elettaria Cardamomum Vat (β) Major Smith*, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από ευτελέστερης αξίας καρπούς όμοιων φυτών (π.χ. ειδών του γένους *Amomum* κ.λπ.) και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.

21. "Κύμινο" (*Cumin*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cyminum L*, οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%.

22. "Ψευδάμωμο" ή "Πιμέντα" ή "Πιπέρι της Ιαμαϊκής" (κ.ν.

γαρυφαλοπίπερο: *Allspice*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι, όχι τελείως ώριμοι καρποί του δέντρου *Pimenta Offcinalis Lindl* της οικογένειας των μυρτοειδών, που δεν περιέχουν στύλους και φύλλα πάνω από 3%, και υπερώριμους καρπούς πάνω από 5% και που πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 3% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.

23. "Καρποί βανίλλιας" (*Vanilla Pods*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ατελώς ώριμοι καρποί του παράσιτου των δέντρων ορχεοειδούς φυτού *Vanilla Planifolia Andrews*, που πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.

24. "Ζιγγίβερι" (κ.ν. πιπερόριζα: *Ginger*) χαρακτηρίζεται το αποξηραμένο συχνά αποφλοιωμένο και αποσβεστωμένο ρίζωμα του φυτού *Zingiber Offcinalis Roscoe*. Αυτό πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

Επιτρέπεται η προσθήκη στο αποξηραμένο ρίζωμα ζιγγιβέρεως θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, εκφραζόμενο σε SO₂ {όπου ο αριθμός 2 αποτελεί δείκτη} 150 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

25. "Κουρκούμη" (*Turmeric*) χαρακτηρίζεται το ρίζωμα του φυτού *Curcuma Longa L*. Πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 3% και τέφρα όχι πάνω από 7%.

26. "Μπαχάρι: (Ινδοπέπερι) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του Ινδοπεπέρεως του φαρμακευτικού.

27. "Δενδρολίβανο" (Λιβανωτός: *Rosemary*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του φυτού *Rosmarinus Offcinalis L*, τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2%.

28. "Μαχλέπι" (Μουχαλέπιον) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Carasus Mahaleb Mill.*

29. "Λυκίσκος" (Hops) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι στρόβιλοι του φυτού *Humulus Lupulus L.*, περιεκτικότητας 1% σε αιθέριο έλαιο.

30. "Μαστίχα" (Mastic, Mastich) χαρακτηρίζεται το ρητινώδες προϊόν που λαμβάνεται με εγκάρσιες εντομές του φλοιού του κορμού και των κλάδων του δένδρου *Pistacia Lentiscus L.*, που περιέχει πινένιο σε ποσοστό 3%. Η μαστίχα προσφέρεται στην μορφή "δάκρυα μαστίχας".

31. Στην τάξη των αρτυμάτων με την ευρύτερη έννοια του όρου, είναι δυνατόν να υπαχθούν και ορισμένες άλλες ύλες φυτικής προέλευσης, που περιέχουν συστατικά δριμείας οσμής και γεύσης. Αυτές επειδή προέρχονται από φυτικά τρόφιμα, που καταναλίσκονται σε νωπή, κατά κανόνα κατάσταση, δεν χαρακτηρίζονται συνήθως ως αρτύματα (κ.ν. μπαχαρικά) καίτοι τα αιθέρια έλαια (ή εκχυλίσματα) που λαμβάνονται από αυτά ανήκουν πράγματι στην ίδια τάξη με αυτά, που λαμβάνονται από τα κυρίως αρτύματα. Τέτοιες ύλες είναι οι εξής:

α) Τα φυλλώδη αρτύματα, στα οποία υπάγονται το σέλινο, (*Celery*), ο μαϊντανός ή μακεδονίσι (*Parsley*, πετροσέλινο το ήμερο), το άνηθο (*Dill*), η θύμβρα (κ.ν. θρούμπι: *Savory*), το αφίνθιο (*Tarragon*), ο δυόσμος (*Spearmint*), η τριγωνέλλη (*Fenugreek*), η κοχλιαρίς κ.ά.

β) Διάφοροι κόνδυλοι, ριζώματα, βολβοί ή φύματα φυτικών τροφίμων πολλές φορές σε ξερή και μερικές φορές σε κατάσταση σκόνης, όπως π.χ. το ξερό κρεμμύδι (*Onion*), η σκόνη κρεμμυδιού (*Onion powder*), το ξερό σκόρδο (*Garlic*), η σκόνη σκόρδου (*Garlic Powder*), το ραπανάκι (*Horse-Radish*), το καρότο (*Carrot*) κ.ά.

γ) Διάφορα ηδύσματα σε ξερή κατάσταση όπως π.χ.

(i) Ελληνικό τσάι ή τσάι του βουνού από διάφορα είδη του γένους *Sideritis*.

(ii) Χαμομήλι (φυτ. *Matricaria Chamomille* και *Anthemus Nobilis L.*). (iii) Τίλιο (φιλύρα, κ.ν. φλαμουριά) από το φυτό *Tilia Cosdata*, *T. Platyphyllos*.

(iv) Φασκόμηλο (ελελίσφακος) φυτά του γένους *Salvia*.

Επιτρέπεται η προσθήκη θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E228, σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης εκφραζόμενα σε SO₂ {όπου ο αριθμός 2 αποτελεί δείκτη}, 1) Στον πολτό χρένου 800 mg/kg 2) Στον πολτό κρεμμυδιού, σκόρδου και ασκαλώνιου (κροκάρι) 300 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. "3) Στην κανέλα (μόνο *Cinnamomum ceylanicum*) 150mg/kg".

Άρθρο: 43

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικό Όροι Διάθεσης Αρτυμάτων στην Κατανάλωση

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 3273/78 (ΦΕΚ Β' 9/1979), 2/90 (ΦΕΚ Β' 47/9.7.1990) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996). *** Οι παράγραφοι 1, 3, 6 καθώς και το εδάφιο (ε) της παραγράφου 4 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΑΝ με την παρ. 2ζ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

***1. [Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

2. Καταργείται.

***3. [Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

4. (α) Η συσκευασία του κόκκινου πιπεριού και οι ενδείξεις πάνω σ' αυτή πρέπει να πληρούν τους όρους των αντίστοιχων σχετικών γενικών διατάξεων των άρθρων 9 και 11. Ειδικότερα στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται και η ποιότητά του, χωρίς καμιά άλλη αναγραφή, όπως αγνό, γνήσιο, εξαιρετικό κ.λπ.

(β) Σε περίπτωση που η συσκευασία του κόκκινου πιπεριού γίνεται σε σάκκους από κανάβι ή ύφασμα γενικά, αυτοί πρέπει να φέρουν εσωτερική επένδυση από εγκεκριμένη για τη συσκευασία τροφίμων

πλαστική ύλη, τέτοιου πάχους ώστε να διασφαλίζεται η τυχαία διάρρηξη της επένδυσης κατά την διακίνηση και αποθήκευση.

(γ) Συσκευασία κόκκινου πιπεριού είναι δυνατόν να γίνεται και σε σακίδια από αδιάβροχο χαρτί ή αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν) ή εγκεκριμένη για τη συσκευασία τροφίμων πλαστική ύλη, τα οποία έπειτα τοποθετούνται σε κουτιά μεταλλικά ή χάρτινα.

(δ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης για την συσκευασία κόκκινου πιπεριού αδιάβροχου χαρτιού ή αναγεννημένης κυτταρίνης (σελοφάν) αυτό πρέπει να είναι αδιάβροχο, καθαρό, άοσμο και με επαρκή αντοχή, σε τρόπον ώστε να αποφεύγεται η διάρρηξη κατά την διακίνηση και αποθήκευση του πιπεριού και να είναι απαλλαγμένο από κάθε χρωστική ύλη ή επιβλαβή πρόσμιξη. *** (ε) [Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

5. Η επιτραπέζια σκόνη μουστάρδας και ο πολτός μουστάρδας πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία μέσα σε δοχεία ή κουτιά σφραγισμένα που φέρουν ενδείξεις, σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στο άρθρο 11. Οι πρώτες ύλες παρασκευής των αρτυματικών αυτών υλών πρέπει να πληρούν τους όρους που καθορίζονται για κάθε μία από αυτές στα οικεία άρθρα του παρόντα Κώδικα.

6. [Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

7. Καταργείται.

Άρθρο: 44

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Αρωματικές Ύλες: Γενικοί Όροι Διάθεσης και Χρήσης

Σχόλια

-Τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1437/89 (ΦΕΚ Β΄ 599/17.9.1990), 533/92 (ΦΕΚ Β΄ 548/3.9.1992) και 903/93 (ΦΕΚ Β΄ 38/25.1.1994). -Η πρώτη παύλα της παρ. 4 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την εντός "" φράση και η τέταρτη παύλα όπως προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β΄ 244/27.2.2006). -Στο τέλος της δεύτερης παύλας στην τέταρτη παύλα της παραγράφου 4 μετά την βουτυλική υδροξυανισόλη Ε 320 προστίθεται το εντός "" και στην τελευταία παύλα της τέταρτης παύλας της παρ. 4 το «Κίτρικό τριαιθύλιο Ε1505» αντικαθίσταται με τον «Κίτρικό τριαιθυλεστέρα Ε1505», με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Στο τέταρτο εδ. της παρ. 4 μετά τη δεύτερη παύλα προστίθεται η εντός "" τρίτη παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. Το άρθρο αφορά τις αρωματικές ύλες που χρησιμοποιούνται ή προορίζονται να χρησιμοποιηθούν πάνω ή μέσα στα τρόφιμα για να τους προσδώσουν κάποια οσμή ή και γεύση, καθώς και τα βασικά υλικά παρασκευής των αρωματικών υλών.

2. Σύμφωνα με το άρθρο χαρακτηρίζονται ως:

α) αρωματική ουσία: μία καθορισμένη χημική ουσία η οποία διαθέτει αρωματικές ιδιότητες και λαμβάνεται: 1) με κατάλληλες φυσικές μεθόδους (στις οποίες περιλαμβάνεται η απόσταξη και η εκχύλιση με διαλύτη) ή με ενζυματικές ή μικροβιολογικές μεθόδους από κάποια ύλη φυτικής ή ζωικής προέλευσης η οποία χρησιμοποιείται, είτε ως έχει είτε αφού υποστεί μεταποίηση, για την ανθρώπινη κατανάλωση με παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής τροφίμων (στους οποίους περιλαμβάνεται η ξήρανση, ο φρυγμός (καβούρδισμα) και η ζύμωση), 2) με χημική σύνθεση, ή απομονώνεται με χημικές μεθόδους και είναι χημικώς όμοια με ουσία που περιέχεται από τη φύση της σε κάποια ύλη φυτικής ή ζωικής προέλευσης, όπως περιγράφεται στο σημείο 1), 3) με χημική σύνθεση, δεν είναι όμως χημικώς όμοια με ουσία που περιέχεται από τη φύση της σε κάποια ύλη φυτικής ή ζωικής προέλευσης, όπως περιγράφεται στο σημείο 1).

β) αρωματικό παρασκεύασμα: προϊόν άλλο από τις ουσίες που καθορίζονται στο (α) σημείο 1), συμπυκνωμένο ή μη που διαθέτει αρωματικές ιδιότητες και λαμβάνεται με κατάλληλες φυσικές μεθόδους (στις οποίες

περιλαμβάνεται η απόσταξη και η εκχύλιση με διαλύτη) ή με ενζυματικές ή μικροβιολογικές μεθόδους από ύλες φυτικής ή ζωικής προέλευσης, οι οποίες χρησιμοποιούνται, είτε ως έχουν, είτε αφού υποστούν μεταποίηση για την ανθρώπινη κατανάλωση, με παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής τροφίμων (στους οποίους συμπεριλαμβάνεται η ξήρανση, ο φρυγμός (καβούρδισμα) και η ζύμωση).

γ) αρωματική ύλη μεταποίησης: το προϊόν που παράγεται τηρουμένων των ορθών παρασκευαστικών πρακτικών, με θέρμανση σε θερμοκρασία μέχρι 180°C {βαθμούς Κελσίου}, επί χρονικό διάστημα που δεν υπερβαίνει τα 15 λεπτά, ενός μείγματος συστατικών που δεν έχουν κατ' ανάγκη αρωματικές ιδιότητες και από τα οποία, ένα τουλάχιστον περιέχει άζωτο (αμινική ομάδα) και ένα άλλο είναι αναγωγικό ζάχαρο.

δ) άρωμα καπνιστών τροφίμων: εκχύλισμα καπνού που χρησιμοποιείται στις παραδοσιακές διαδικασίες καπνιστών τροφίμων.

3. Το άρθρο δεν αφορά:

-Εδώδιμες ουσίες και προϊόντα που προορίζονται να καταναλωθούν ως έχουν με ή χωρίς ανασύσταση.

-Ουσίες που έχουν αποκλειστικά γλυκιά, ξινή ή αλμυρή γεύση. -Ύλες φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης που έχουν εγγενείς αρωματικές ιδιότητες στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιούνται σαν πηγές αρωματικών υλών.

4. Οι αρωματικές ύλες μπορούν να περιέχουν τρόφιμα καθώς και άλλες ουσίες όπως:

-"πρόσθετα αναγκαία για την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των αρωματικών ουσιών υπό τις προϋποθέσεις που προβλέπονται από το άρθρο 33 παράγραφος 9 εδάφιο γ."

-προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση και την αραίωση των αρωματικών υλών.

-πρόσθετα αναγκαία για την παραγωγή των αρωματικών υλών (τεχνολογικά βοηθήματα), εφόσον δεν διέπονται από άλλες διατάξεις.

"- Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392"

-"Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος III, IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων. -Σορβικά E 200, E 202, E 203, Βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213. -Γαλλικός προπυλεστέρας E 310 Γαλλικός οκτυλεστέρας E 311 Γαλλικός δωδεκυλεστέρας E 312 Βουτυλική υδροξυανισόλη E 320, «τριτοβουτυλουδροκινόνη E 319.» -Φωσφορικά: E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E451, E 452, κόμμι καράγια E 416.

Μονολαυρική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτόνη E 432, Μονοελαϊκή

πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτόνη E 433, Μονοπαλμιτική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτόνη E 434, Μονοστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτόνη E 435, τριστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτόνη E 436. Διοξείδιο του πυριτίου E 551, Διμεθυλοπολυσιλοζάνιο E 900. «Κιτρικό τριαιθυλεστέρα E1505», Διοξικός γλυκερινεστέρας (Διακετίνη) E1517, Τριοξικός γλυκερινεστέρας (Τριακετίνη) E1518, Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη) E1520, Βενζυλική αλκοόλη E1519."

5. Οι αρωματικές ουσίες και τα αρωματικά παρασκευάσματα που περιλαμβάνονται στην παράγραφο 2, εδάφιο (α), σημείο ι) και εδάφιο (β) αντίστοιχα διατίθενται στην κατανάλωση σε διάλυμα ενυδατωμένης αλκοόλης, που μπορεί να περιέχει προπυλενογλυκόλη ή γλυκερίνη ή μίγμα τους.

6. α) Οι αρωματικές ύλες δεν πρέπει να περιέχουν ποσότητα οποιουδήποτε στοιχείου ή ουσίας επικίνδυνων από τοξικολογική άποψη.

β) με την επιφύλαξη των παρεκκλίσεων που, ενδεχομένως, προβλέπονται από τα ειδικά κριτήρια καθαρότητας, οι αρωματικές ύλες δεν πρέπει να περιέχουν άνω των 3 mg/kg αρσενικού, 10 mg/kg μολύβδου, 1 mg/kg καδμίου και 1 mg/kg υδραργύρου.

γ) Η χρησιμοποίηση των αρωματικών υλών δεν επιτρέπεται να προκαλεί στα τρόφιμα, στην κατάσταση στην οποία αυτά καταναλώνονται, την παρουσία ανεπιθύμητων ουσιών, από εκείνες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I, και σε ποσότητες μεγαλύτερες από αυτές που ορίζονται στο παράρτημα αυτό.

δ) Η χρησιμοποίηση των αρωματικών υλών και άλλων συστατικών τροφίμων που έχουν αρωματικές ιδιότητες δεν επιτρέπεται να προκαλεί την παρουσία ουσιών από αυτές που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I, σε ποσότητες μεγαλύτερες από αυτές που ορίζονται στο παράρτημα αυτό.

7. Οι αρωματικές ύλες που δεν προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή δεν επιτρέπεται να διατεθούν στο εμπόριο εάν οι συσκευασίες τους ή τα δοχεία στα οποία περιέχονται δεν φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις, οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες:

α) το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή, ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στην Κοινότητα,

β) την ονομασία πώλησης: τη λέξη "άρωμα" είτε μια πιο εξειδικευμένη ονομασία ή περιγραφή της αρωματικής ύλης.

γ) την ένδειξη για τρόφιμα, είτε μια πιο συγκεκριμένη αναφορά στο τρόφιμο για το οποίο προορίζεται.

δ) την απαρίθμηση, κατά φθίνουσα τάξη βάρους, των κατηγοριών των ακολούθων αρωματικών ουσιών και παρασκευασμάτων, σύμφωνα με την εξής κατάταξη:

- φυσικές αρωματικές ουσίες για τις αρωματικές ουσίες που ορίζονται στην παράγραφο 2 εδάφ. (α) σημ. 1).

- αρωματικές ουσίες όμοιες με τις φυσικές, για τις αρωματικές ουσίες που ορίζονται στην παράγραφο 2, εδάφ. (α) σημ. 2).

- τεχνητές αρωματικές ουσίες, για τις αρωματικές ουσίες που ορίζονται στην παράγραφο 2, εδάφ. (α) σημ. 3).

- αρωματικά παρασκευάσματα, για τα παρασκευάσματα που ορίζονται στην παράγραφο 2 εδάφ. (β).

- άρωμα μεταποίησης, για τις αρωματικές ύλες που ορίζονται στην παράγραφο 2, εδάφ. (γ).

- άρωμα καπνισμού τροφίμων, για αρωματικές ύλες που ορίζονται στην παράγραφο (δ).

ε) στην περίπτωση μίγματος αρωματικών υλών και άλλων ουσιών ή προσθέτων αναγκαίων για την αποθήκευση και τη χρησιμοποίησή τους ή προϊόντων που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση και την αραίωσή τους, την απαρίθμηση, κατά φθίνουσα τάξη βάρους, στο μίγμα:

- των κατηγοριών των αρωματικών υλών, σύμφωνα με την ταξινόμηση του εδαφίου (δ) της παρούσας παραγράφου.

- των ονομάτων καθεμιάς από τις άλλες ουσίες ή ύλες ή ενδεχομένως, τον αντίστοιχο αριθμό ΕΟΚ.

στ) την ένδειξη της μέγιστης ποσότητας, στο τρόφιμο κάθε συστατικού ή ομάδας συστατικών που υπόκεινται σε ποσοτικό περιορισμό ή ανάλογη πληροφόρηση, ώστε να δίνεται η δυνατότητα στον αγοραστή να

συμμορφώνεται με τις σχετικές διατάξεις.

ζ) μια ένδειξη που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας.

η) την ονομαστική ποσότητα εκφρασμένη σε μονάδες μάζας ή όγκου.

θ) με την επιφύλαξη του εδαφίου (δ) ο όρος "φυσικό" ή κάθε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστικά σημασία, χρησιμοποιείται μόνο για αρωματικές ύλες των οποίων το αρωματικό συστατικό περιέχει αποκλειστικά "αρωματικές ουσίες όπως αυτές ορίζονται στην παράγραφο 2, εδάφ. (α) σημείο 1 ή/και" αρωματικά παρασκευάσματα όπως αυτά ορίζονται στην παράγραφο 2, εδ.(β). Στην περίπτωση που η ονομασία πώλησης της αρωματικής ύλης περιέχει ένδειξη σχετικά με ένα τρόφιμο ή με μια πηγή αρωματικών υλών, ο όρος "φυσικό" ή κάθε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστική σημασία, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον εφόσον το αρωματικό συστατικό έχει απομονωθεί με τις κατάλληλες φυσικές μεθόδους ή με μικροβιολογικές ή ενζυματικές μεθόδους ή με παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής τροφίμων, αποκλειστικά και μόνον, ή σχεδόν αποκλειστικά, από το αντίστοιχο τρόφιμο ή την αντίστοιχη πηγή αρωματικών υλών.

8. α) Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 7 εδάφια (δ) (ε) και (στ) επιτρέπεται να αναγράφονται μόνο στα εμπορικά έγγραφα που αφορούν την παρτίδα και που παραδίδονται κατά ή πριν από την παράδοση, υπό τον όρο ότι, σε ευδιάκριτο σημείο της συσκευασίας ή του δοχείου που περιέχει το εν λόγω προϊόν, υπάρχει η ένδειξη "προορίζεται για την παρασκευή τροφίμων και όχι για λιανική πώληση".

β) Δεν θεσπίζονται λεπτομερέστερες προδιαγραφές σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο πρέπει να αναγράφονται οι προβλεπόμενες ενδείξεις.

γ) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 7, αναγράφονται και στα ελληνικά με λέξεις εύκολα κατανοητές από τους αγοραστές, εκτός αν η σχετική πληροφόρηση εξασφαλίζεται με άλλους τρόπους. Η παρούσα διάταξη δεν εμποδίζει την αναγραφή των ενδείξεων αυτών σε πολλές γλώσσες. 8 δς. α. Οι αρωματικές ύλες που προορίζονται για πώληση στον τελικό καταναλωτή δεν επιτρέπεται να διατίθενται στο εμπόριο εάν οι συσκευασίες ή τα δοχεία που τις περιέχουν δεν φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις, οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

i. τη λέξη "άρωμα" ή πιο εξειδικευμένη ονομασία ή περιγραφή της αρωματικής ύλης.

ii. τον περιορισμό "για τρόφιμα" είτε πιο συγκεκριμένη αναφορά στο τρόφιμο για το οποίο προορίζεται η αρωματική ύλη.

iii. τη χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας σύμφωνα με τις διατάξεις των παραγράφων 3 και 8 του άρθρου 11 του Κώδικα.

iv. τις ειδικές συνθήκες διατήρησης και χρησιμοποίησής τους.

v. οδηγίες χρήσης εφ' όσον είναι απαραίτητες για τη σωστή χρήση του αρώματος.

vi. την καθαρή ποσότητα εκφρασμένη σε μονάδες μάζας ή όγκου. vii. το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου στην Κοινότητα. viii. ένδειξη ή σήμα που να επιτρέπει την αναγνώριση της παρτίδας, σύμφωνα με την παράγραφο 13 του άρθρου 11 του Κώδικα.

ix. στην περίπτωση μίγματος αρωματικής (ών) ύλης (ών) με άλλες ουσίες, την απαρίθμηση, κατά φθίνουσα τάξη βάρους, στο μίγμα:

- της αρωματικής ύλης ή των αρωματικών υλών που περιέχονται στο μίγμα, σύμφωνα με το υπεδάφιο (i)

- την ονομασία όλων των άλλων ουσιών ή υλών, ή κατά περίπτωση τον αριθμό Ε.Ο.Κ.

β. Ο όρος "φυσικό" ή κάθε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστικά σημασία χρησιμοποιείται μόνο για αρωματικές ύλες, των οποίων το αρωματικό συστατικό περιέχει αποκλειστικά αρωματικές ουσίες, όπως ορίζονται στην παράγραφο 2 εδάφιο α σημείο 1 ή/και αρωματικά παρασκευάσματα, όπως ορίζονται στην παράγραφο 2 εδάφιο β του παρόντος άρθρου. Στην περίπτωση κατά την οποία η ονομασία πώλησης περιλαμβάνει αναφορά σε τρόφιμο ή πηγή αρωματικών υλών, ο όρος "φυσικό" ή κάθε άλλη έκφραση με την ίδια ουσιαστικά σημασία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον το αρωματικό συστατικό έχει απομονωθεί με τις κατάλληλες φυσικές μεθόδους ή με μικροβιολογικές ή ενζυματικές μεθόδους ή με παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής τροφίμων, αποκλειστικά και μόνο, ή σχεδόν αποκλειστικά, από το αντίστοιχο τρόφιμο ή την αντίστοιχη πηγή αρωματικών υλών.

γ. Οι ενδείξεις που προβλέπονται από την παρούσα παράγραφο πρέπει να αναγράφονται και στα ελληνικά, εκτός αν η σχετική πληροφόρηση του καταναλωτή εξασφαλίζεται με άλλους τρόπους.

9.α) Δεν επιτρέπεται από τον Ιούλιο 1990 η εμπορία και η χρήση αρωματικών υλών που δεν συμφωνούν με το άρθρο αυτό.

β) το εδάφιο (α) δεν θίγει τις εθνικές διατάξεις που ελλείπει κοινοτικών διατάξεων, διέπουν ορισμένες ομάδες αρωματικών υλών ή καθορίζουν τα τρόφιμα επάνω ή μέσα στα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι αρωματικές ύλες.

10.α) Το άρθρο αυτό δεν ισχύει για αρωματικές ύλες και τρόφιμα που προορίζονται για εξαγωγή εκτός των χωρών της Κοινότητας.

β) το άρθρο ισχύει για αρωματικές ύλες που προορίζονται να

χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα, καθώς και για τα εισαγόμενα τρόφιμα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Μέγιστες περιεκτικότητες στα τρόφιμα, που καταναλώνονται ως έχουν ορισμένων ανεπιθύμητων ουσιών, η παρουσία των οποίων οφείλεται στη χρησιμοποίηση υλών.

Ουσία Τρόφιμα Ποτά 3,4 βενζοπυρένιο 0,03μg/kg 0,03μg/kg

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Μέγιστες περιεκτικότητες ορισμένων ουσιών που προέρχονται από αρτύματα και από άλλα συστατικά τροφίμων που έχουν αρτυματικές ιδιότητες και οι οποίες περιέχονται στα τρόφιμα κατά την κατανάλωση τους, λόγω της χρησιμοποίησης αρωματικών υλών. (βλ. σχετ. ΦΕΚ.)

Άρθρο: 45

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Αιθέρια Έλαια

Σχόλια

-Τα εντός "" στο τέλος του παρόντος άρθρου τίθενται όπως προστέθηκαν με την απόφαση του ΑΧΣ

483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. - Στο τέλος του κειμένου που ακολουθεί την παρ. 49 μετά την βουτυλική υδροξυανισόλη προστίθεται το εντός "" με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Αρθρου

1. "Αιθέριο Έλαιο Πιμέντας" (Allspice ή Pimenta Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών, σχεδόν ώριμων καρπών ή των φύλλων του φυτού *Pimenta Officinalis* Lindl.

Αυτό πρέπει να έχει ειδ. βάρος (25οC) 1.018-1,048, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,525-1,537 και οπτική στροφή (10cm, 25οC) 0ο ως 4ο.

2. "Αιθέριο Έλαιο Πικραμύδαλου" (Almond Oil Bitter) χαρακτηρίζεται το απαλλαγμένο από υδροκυάνιο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται από τους ξερούς ώριμους πυρήνες του φυτού *Amygdalus Communis* L. Var *Amara* μετά την εκχύλιση του ελαίου.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 1,038-1,060, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,5410-1,5442 και οπτική στροφή (10cm, 25οC) 0ο ως + 0ο10'.

3. "Αιθέριο Έλαιο Γλυκάνισου" (Anise ή Anise seed oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν, που λαμβάνεται με απόσταξη των ξηρών καρπών του φυτού *Pimpinella Anisum* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,978-0,988, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,5530-1,5600 και οπτική στροφή (10cm, 25οC) + 1ο ως -2ο.

4. "Αιθέριο Έλαιο Βασιλικού" (Basil Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ανθισμένων κορυφών του φυτού *Ocimum Basilicum* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,895-0,930, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,477-1.495 και οπτική στροφή (10cm, 25οC) -6ο ως -22ο.

5. "Αιθέριο Έλαιο Δάφνης" (Bay Oil, Sweet) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών φύλλων του φυτού *Laurus Nobilis* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,910-0,945, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,460-1,477 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) -4ο ως -22ο.

6. "Αιθέριο Έλαιο Αρωματικού Καλάμου" (Calamus Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα ξερά ριζώματα του *Acorus Calamus* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,956-0,972, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,5028-1,5098 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) +9ο ως +31ο.

7. "Αιθέριο Έλαιο Κάρου" (Caraway Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του *Carum Carvi* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,900-0,910, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,484-1,488 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) +70ο ως +80ο.

8. "Αιθέριο Έλαιο Καρδάμωμου" (Cardamon Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του *Elettaria Cardamomum* Maton.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,917-0,947, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,4600-1,4700 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) 22ο ως 24ο.

9. "Αιθέριο Έλαιο Σέλιου" (Calery Seed Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών καρπών του φυτού *Arrium Graveolens* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,885-0,912, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,4823-1,4879 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) +49ο ως +66ο.

10. "Αιθέριο Έλαιο Κανέλλας" (Cinnamon Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη μεθ' υδρατμών των φλοιών του φυτού *Cinnamomum Zeylanicum* Nees. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 1,000-1,030, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,565-1,582 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) 0ο ως -1ο.

Το αιθέριο έλαιο που προέρχεται από άλλα είδη κανέλλας έχει ειδικό βάρος (25οC) 1,045-1,063, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,6020-1,6135 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) από -1ο ως +1ο.

11. "Αιθέριο Έλαιο Κίτρου" (Citron Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη του καρπικού φλοιού των *Citrus Medica* L. Var *Vulgaris* Risso (γνωστό ως Cedro) και του *C. Medicus* Var *Gibocarpa* Risso (γνωστό ως Cedrino). Αυτό που προέρχεται από το Cedro πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,87061 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) +67ο. Αυτό που προέρχεται από το Cedrino πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25οC) 0,850-0,854, δείκτη διαθλ. (20οC) 1,4752 και οπτική στροφή (10 cm, 25οC) + 77ο ως + 81ο.

12. "Αιθέριο Έλαιο Γαρύφαλλων" (Clove Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα ξερά βομβύκια των ανθέων του φυτού *Eugena Caryofyllata* Thumb συν. του *Careyophyllus Aromaticus*

L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 1,038-1,060, δείκτη διαθλ. (26oC)

1,5300-1,5350 και οπτική στροφή (10cm, 25oC) όχι πάνω από -1o 30'.

13. "Αιθέριο Έλαιο Κοριάνδρου" (Coriander Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών ώριμων καρπών του *Coriandrum Sativum* L (κν. κολιάνδρο).

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,863-0,875, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4620-1,4720 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +8o ως +15o.

14. "Αιθέριο Έλαιο Μυρτιδανού" (Cubeb Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη των καρπών του *Piper Cubeba* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,910-0,930, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,493-1,498 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -20o ως -45o.

15. "Αιθέριο Έλαιο Κύμινου" (Cumin Seed Oil) είναι το προϊόν που λαμβάνεται από τους ξηρούς καρπούς του *Cuminum Cyminum* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,890-0,930, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,491-1,507 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +3o ως +8o.

16. "Αιθέριο Έλαιο Άνηθου" (Dill weed Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη ολόκληρου του φυτού *Anethum Graveolens* L. πριν ωριμάσει.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,905-0,915, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,481-1,492 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +70o ως +80o.

17. "Αιθέριο Έλαιο Μάραθου" (Fennel Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξερών ώριμων καρπών του *Foeniculum Vulgare* Miller. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,955-0,973, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5280-1,5380 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +12o ως +24o.

18. "Αιθέριο Έλαιο Σκόρδου" (Garlic Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που προέρχεται από το *Allium Sativum*.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 1,046-1.057.

19. "Αιθέριο Έλαιο Ζιγγίβερι" (Ginger Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη του ξηρού ριζώματος του *Zingiber Officinale* Roscoe (κν. πιπερόριζα).

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,875-0,895, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,489-1,494 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -25o ως -45o.

20. "Αιθέριο Έλαιο Φράπας" (Grapefruit Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη του περικάρπιου του *Citrus Decumana* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,845-0,860, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4785-1,4950 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +72,5o ως +78,5o.

21. "Αιθέριο Έλαιο Λυκίσκου" (Hops Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ξερών στρόβιλων του *Humulus Lupulus* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,850-0,910.

22. "Αιθέριο Έλαιο Υσσώπου" (Hyssop Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη των ανθισμένων κορυφάδων του φυτού *Hysscorpus Officinalis* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,930-0,970.

23. "Αιθέριο Έλαιο Αρκεύθου" (Juniper Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξερών ώριμων καρπών του *Juniperus Communis* L και *Juniperus Communis Var Depressa* Pursh.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,854 - 0,879, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4740-1,840 και οπτική στροφή (10cm, 25oC) 0o ως -15o.

24. "Αιθέριο Έλαιο Λεμονιών" (Lemon Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη (χωρίς θέρμανση) των νωπών καρπικών φλοιών του φυτού *Citrus Limon* (Linne) Burmann F με ή χωρίς προηγούμενο διαχωρισμό του σαρκώματος. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,849-0,855, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4740-1,4755 και οπτική στροφή (10cm, 25oC) +57o ως +65,6o.

25. "Αιθέριο Έλαιο Λιμεταίας" (Lime Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με πίεση του φλοιού του *Citrus Medica* Linne Var *Acida* Brandis (Limetta). Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,868-0,879, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4768-1,4798 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +40o ως +46o.

26. "Αιθέριο Έλαιο Μοσχομάκερ" (Mace Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη αποξηραμένων επιχιτωνίων μοσχοκάρυδων. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,890-0,930 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +10o ως +22o.

27. "Αιθέριο Έλαιο Ρίγανης" (Origanum Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη της ανθισμένης πλάσας *Origanum Niljare L.*

27. "Αιθέριο Έλαιο Ματζουράνας" (Sweet Marjoram Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη μεθ' υδρατμών του φυτού *Majorana Hortensis Moench.*

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,890-0,916, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,465-1,485 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +5o ως +32o.

28. "Αιθέριο Έλαιο Σιναπιού" (Volatile of Mustard) χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται με διαβροχή με νερό και στη συνέχεια απόσταξη των ξηρών (απαλλαγμένων του μη πτητικού ελαίου) ώριμων σπερμάτων του φυτού *Brassica Nigra (L) Kock* ή του *Brassica Juncea L.* Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,013-0,020, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5275-1,5310.

29. "Αιθέριο Έλαιο Μυρκίας" (Myrcia Oil) γνωστό και ως Bay oil χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των φύλλων του *Pimenta Racemosa (Miller) Moore (Pimenta Acris Wight).* Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,950-0,990, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5070-1,5160 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -3o.

30. "Αιθέριο Έλαιο Μοσχοκάρυδου" (Myristica Oil ή Nutmeg Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των ξηρών ώριμων απαλλαγμένων σπερματικών μανδύων σπερμάτων του *Myristica Fragrans Houltt.*

Αυτό που προέρχεται από τις Ανατολικές Ινδίες πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,880-0,910, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4740-1,4880 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +10o ως +30o. Αυτό που προέρχεται από τις Δυτικές Ινδίες πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,854-0,880, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4690-1,4760 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +30o ως +50o.

31. "Αιθέριο Έλαιο Μυρτιάς" (Μυρσίνης, Myrtle Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται από τα φύλλα, άνθη και κλάδους του *Myrtus Communis L.* Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,880-0,930.

32. "Αιθέριο Έλαιο Πορτοκαλιών" (Orange Oil, Sweet) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη από το περικάρπιο ώριμων πορτοκαλιών του φυτού *Citrus Sinensis L.* Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,842-0,846, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4723-1,4737 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +94o ως +99o.

33. "Αιθέριο Έλαιο Πετροσέλινου" (Μαϊντανού, Parsley Seed Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των ξηρών ώριμων καρπών του *Petroselinum Sativum Hoffman.*

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,043-1,100, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,480-1,528 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -4o ως -10o.

34. "Αιθέριο Έλαιο Μέντας" (Peppermint Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς των νωπών πάνω από το έδαφος, μερών του φυτού *Menta Piperita L* και εξευγενίζεται με απόσταξη χωρίς απομάκρυνση της περιεχομένης μινθόλης.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,896-0,908, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4590-1,4650 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -18o ως -32o και να περιέχει μινθόλη σε

ποσοστό 50% τουλάχιστον.

35. "Αιθέριο Έλαιο Φασκομηλιάς" (Sage Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των φύλλων του φυτού *Salvia Officinalis L.* (κν. φασκομηλιά). Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,913-0,936, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4575-1,4690 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +1o ως +26o.

36. "Αιθέριο Έλαιο Σασσάφρας" (Sassafras Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από την ρίζα του φυτού *Sassafras Albidum (Nuttal) Nees* με απόσταξη με υδρατμούς.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 1,065-1,077, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5250-1,550 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +2o ως -14o.

37. "Αιθέριο Έλαιο Θύμβρας" (Oil of Savory) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το φυτό *Satureia Hortensis L* με απόσταξη. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,896-0,960 και οπτική στροφή (10cm, 25oC) +0o 4o.

38. "Αιθέριο Έλαιο Δυόσμου" (Spearmint Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των νωπών, πάνω από το έδαφος μερών του ανθισμένου φυτού *Mentha spicata* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,917-0,934, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,4840-1,4910 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -48ο ως -59ο.

39. "Αιθέριο Έλαιο Αστεροειδούς Ανίσου" (Star Anise Oil ή Star Anissed Oil) χαρακτηρίζεται το πτητικό αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη των αστεροειδών καρπών του φυτού *Illicium verum* Hook. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,978-0,988, δείκτη διαθλ. (20oC)

1,5530-1,5600 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -2ο ως +1ο.

40. "Αιθέριο Έλαιο Βετούλης" (κν. σημίδα) (Sweet Birch Oil ή Betula Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με διαβροχή των φλοιών και των κλάδων του φυτού *Betula Lenta* L και στη συνέχεια απόσταξη με υδρατμούς.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 1,176-1,182 και δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5350-1,5380.

41. "Αιθέριο Έλαιο Μανταρινιών" (Tangerine or Mandarin Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με έκθλιψη ή απόσταξη του περικάρπιου του *Citrus Madurensis* Loureiro (C. Nobilis Andrews). Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,850-0,860, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,475-1,478 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +65ο ως +75ο.

42. "Αιθέριο Έλαιο Αψινθίου" (Tarragon Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο Έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της πύας *Artemisia Absentium* κν. αψιθιά. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,900-0,960, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5028-1,516 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) +2ο ως +9ο.

43. "Αιθέριο Έλαιο Θυμαριού" (Thyme Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη του *Thymus Vulgaris* L. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,894-0,930, δείκτη διαθλ. (20oC)

1,4765-1,5100 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -4ο.

44. "Αιθέριο Έλαιο Γωλθερίας" (Wintergreen Oil or Gaultheria Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με διαβροχή και στη συνέχεια απόσταξη με υδρατμούς των φύλλων του φυτού *Gaultheria Procubens* L.

Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 1,176-1,182, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,5350-1,5380 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -1,5ο.

45. "Ροδέλαιο" (Attar or Otto of Rose) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που προέρχεται από ροδοπέταλλα του *Rosa Damascena* Mill, R. Centi Folia L or R. Moschatta Herrm. Αυτό πρέπει να έχει ειδικό βάρος (25oC) 0,830-0,870, δείκτη διαθλ. (20oC) 1,452-1,464 και οπτική στροφή (10 cm, 25oC) -1ο ως -4ο.

46. "Αιθέριο Έλαιο ρίζας Αγγελικής" (Angelica Root Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της ξερής ρίζας του φυτού *Angelica Archangelica* L (Archangelica Officinalis Hoffman).

47. "Αιθέριο Έλαιο Μαστίχας" (mastic Oil) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με απόσταξη μαστίχας.

48. "Αιθέριο Έλαιο Βαλεριάνας" (Valerian Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη της ξερής ρίζας του φυτού *Valeriana Officinalis* L.

49. "Αιθέριο Έλαιο ανθέων Νερατζιάς" (Orange Flower Oil or Neroli Oil) χαρακτηρίζεται το αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με απόσταξη νωπών ανθέων του φυτού *Citrus Aurantium* L.

"Επιτρέπεται η προσθήκη στα αιθέρια έλαια προσθέτων του παραρτήματος III του άρθρου 33 σύμφωνα με τους όρους του αντίστοιχου παραρτήματος Γαλλικός προτυλεστέρας E 310, Γαλλικός οκτυλεστέρας E 311, Γαλλικός δωδεκυλεστέρας E 312, βουτυλική υδροξυανισόλη E 320", "τριτοβουτυλουδροκινόνη E 319".

Άρθρο: 46

Ημ/νία: 29.09.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Φυσικά Εκχυλίσματα

Σχόλια

Η δεύτερη περίοδος της παρ. 1 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 173/98 (ΦΕΚ Β' 1816/29.9.1999).

Κείμενο Αρθρου

1. "Φυσικό Εκχύλισμα Βανίλλιας" (Vanilla Extract) χαρακτηρίζεται το εκχύλισμα μέσα σε ενυδατωμένη αιθανόλη 35%, το οποίο περιέχει ανά λίτρο τα διαλυτά συστατικά 100 γραμμαρίων κυάμου βανίλλιας. Οι όροι "διπλό", "τριπλό", κ.λπ, χρησιμοποιούνται για το συμπυκνωμένο εκχύλισμα με περιεκτικότητα αντίστοιχα διπλάσια, τριπλάσια κ.λπ, σε διαλυτά συστατικά βανίλλιας.

Είναι δυνατή η διάθεση στην κατανάλωση μιγμάτων ζάχαρης με εκχύλισμα βανίλλιας ή με βανιλίνη ή αιθυλοβανιλίνη.

Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών, εκτός από τις άλλες προβλεπόμενες ενδείξεις, θα πρέπει να αναγράφεται στην ονομασία πώλησης ή κοντά στην ονομασία πώλησης ή στον κατάλογο των συστατικών το επί τοις εκατό ποσοστό εκχυλίσματος βανίλλιας ή βανιλίνης ή αιθυλοβανιλίνης. Στην περίπτωση που τα προϊόντα αυτά βρίσκονται σε στάδιο εμπορίας που προηγείται της διάθεσης στον τελικό καταναλωτή η πληροφόρηση αυτή θα γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

2. "Φυσικό Εκχύλισμα Ζιγγίβερης" (Ginger Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εκχύλιση ζιγγίβερης με πενταπλάσια ποσότητα αλκοόλης.

3. "Φυσικό Άρωμα Λεμονιού" ή "Φυσικό Εκχύλισμα Λεμονιού" (Lemon Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν της απευθείας εκχύλισης με αλκοόλη φλούδας λεμονιού ή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου περιεκτικότητας 5%.

4. "Φυσικό Άρωμα Πορτοκαλιών" ή "Φυσικό Εκχύλισμα Πορτοκαλιών" (Orange Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν της απ' ευθείας εκχύλισης με αλκοόλη, της φλούδας πορτοκαλιού ή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου,

περιεκτικότητας 5%.

5. "Φυσικό Άρωμα Κίτρου" (Citron Extract), "Φυσικό Άρωμα Φράπας" (Grapefruit Extract) κ.λπ χαρακτηρίζονται τα υδατοαλκοολικά διαλύματα, τα οποία περιέχουν το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 5% και παρασκευάζονται από τις αντίστοιχες φλούδες ή τα αιθέρια έλαια, όπως περιγράφεται στις παραγράφους 3 και 4.

6. "Φυσικό Άρωμα... (είδος εσπεριδοειδών) χωρίς Τερπένια" (Terpeneless Lemon κ.λπ. Extract) χαρακτηρίζονται τα εκχυλίσματα που περιγράφονται αντίστοιχα στις παραγράφους 3, 4 και 5, από τα οποία με κατάλληλη μέθοδο (π.χ. κατεργασία με αλκοόλη) έχουν απομακρυνθεί τα τερπενικά σώματα.

7. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Σέλινου" (Celery Seed Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 0,3% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται με εκχύλιση των σπόρων σέλινου απ' ευθείας ή από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

8. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Μέντας" (Peppermint Extract)

χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 3% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται με εκχύλιση απ' ευθείας της μέντας ή από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

9. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Δυόσμου" (Spearmint Extract)

χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 3% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται απ' ευθείας από δυόσμο ή από το αιθέριο ελαίο του.

10. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Ρίγανης" (Origanum Extract)

χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 1% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εκχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

11. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) θυμαριού" (Thyme Extract)

χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 0,2% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εκχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

12. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Θύμβρας" (Savory Extract)

χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 0,35% σε αιθέριο έλαιο, που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εκχύλιση είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

13. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Βασιλικού" (Sweet Basil Extract) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 0,1% σε αιθέριο έλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εκχύλιση είτε

από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

14. "Φυσικό Άρωμα (ή Εκχύλισμα) Ρόδου" ή "Ροδόνερο" ή "Ροδόσταγμα" Rose Extract ή Rose Water) χαρακτηρίζεται το προϊόν περιεκτικότητας τουλάχιστον 0,4% σε ροδέλαιο που λαμβάνεται είτε με απ' ευθείας εκχύλιση ροδοπετάλλων είτε από το αντίστοιχο αιθέριο έλαιο.

15. "Ανθόνερο" χαρακτηρίζεται το αντίστοιχο προς το εκχύλισμα ρόδου απόσταγμα των ανθέων του φυτού Citrus Aurantium L.

16. "Φυσικό Άρωμα Αστεροειδούς Ανίσου" (Star Anise Extract)

χαρακτηρίζεται το, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 3%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου σε ενυδατωμένη αλκοόλη.

17. "Φυσικό Άρωμα Γλυκάνισου" (Anise Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 3%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου σε ενυδατωμένη αλκοόλη.

18. "Φυσικό Άρωμα Κανέλλας" (Cinnamon Extract) και "Φυσικό Άρωμα Κασσίας" (Cassia Extract) χαρακτηρίζονται τα, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 2% διαλύματα των αντιστοιχών αιθερίων ελαίων απαλλαγμένων μολύβδου.

19. "Φυσικό Άρωμα Γαρύφαλλων" (Clove Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεκτικότητα 2% τουλάχιστον, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.

20. "Φυσικό Άρωμα Πικραμύγδαλου" (Bitter Almond Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 1% διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου απαλλαγμένου υδροκυανίου.

21. "Φυσικό Άρωμα Γωλθερίας" (Wintergreen Extract) χαρακτηρίζεται το με περιεκτικότητα τουλάχιστον 3% διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.

22. "Φυσικό Άρωμα Μοσχοκάρυδου" (Nutmeg Extract) χαρακτηρίζεται το, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 2%, διάλυμα του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου.

23. "Καθαρός Οπός Γλυκύρριζας" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εκχύλιση, ολική ή μερική, των διαλυτών ουσιών που περιέχονται στη ρίζα και τον κορμό του φυτού Glycyrriza Glabra. Αυτό δεν πρέπει να περιέχει περισσότερο από 15% νερό.

24. "Εκχύλισμα Σαπωναρίας" (ή στρουθίου) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με εκχύλιση του ριζώματος του φυτού Saponaria Officinalis (κν. τσουένι).

Άρθρο: 47

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Άφρυκτος καφές

Σχόλια

Η παρ. 13 προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

1. "Άφρυκτος Καφές" χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα κελύφους σπέρματα των δέντρων COFFEA ARABICA, COFFEA ROBUSTA, COFFEA LIBERICA ή άλλων ομοειδών καφεόδεντρών.

2. Ο άφρυκτος καφές πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α) Η υγρασία και οι πτητικές στους 105οC ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 12%.

β) Να παρουσιάζει κόκκους μεσοτύς, σκληρούς που δύσκολα θρυματίζονται ανάμεσα στα δόντια, λείους, ηχηρούς, με ιδιάζουσα αρωματική οσμή και όχι δριμεία γεύση.

γ) Να αποτελείται από κόκκους πρακτικά ομοειδείς και ομοιόχρωμους, με συνηθισμένη απόχρωση κυμαινόμενη από αχυροκίτρινη μέχρι φαιοπράσινη. Το σχήμα και το μέγεθος τους να είναι ομοιόμορφα.

δ) Να μην περιέχει ξένα σώματα (υπολείμματα κελυφών, ξυλάκια, ξυλάλευρο κ.λπ.), που προέρχονται από τη συλλογή ή την επεξεργασία στίλβωσης, σε ποσοστό μεγαλύτερο από 3%, καθώς και λεπτοδιάτρητους (σαν από καρφίτσα) κόκκους σε ποσοστό όχι πάνω από 20%.

3. Τεμάχια άφρουκτου καφέ που προέρχονται από πρόσφατη θραύση υγιούς καφέ και διατηρούν ακόμη τους μορφολογικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες του άφρουκτου καφέ, είναι δυνατόν να διατίθενται στην κατανάλωση σαν καφές κατώτερης ποιότητας με την ονομασία "Άφрукτος Θραυσμένος Καφές".

4. Αφрукτος καφές που περιέχει θραυσμένους, ρικνούς ή εντομότρητους κόκκους σε ποσοστό συνολικά μέχρι 10%, είναι δυνατόν να διατίθεται στην κατανάλωση σαν καφές κατώτερης ποιότητας.

5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση, καθώς και η εισαγωγή με σκοπό τη διάθεση στην κατανάλωση, άφρουκτου καφέ που περιέχει κόκκους μελανούς ή εντομότρητους, συνολικά πάνω από 10%.

6. Απαγορεύεται η κατονομασία καφέ με όνομα χώρας διαφορετικής από τη χώρα προέλευσής του και θεωρείται πράξη παραπλανητική του καταναλωτικού κοινού.

7. Απαγορεύεται η πώληση ή η διάθεση προς πώληση καφέ, ο οποίος σε οποιοδήποτε στάδιο της διακίνησης του (συλλογή - μεταφορά - αποθήκευση) έχει υποστεί, από οποιαδήποτε αιτία, τέτοια αλλοίωση, ώστε να είναι ακατάλληλος για χρησιμοποίηση.

8. Απαγορεύεται η αφαίρεση της καφεΐνης από τον καφέ σε οποιοδήποτε ποσοστό, εφόσον αυτό δεν δηλώνεται ευκρινώς στη συσκευασία.

9. Απαγορεύεται η κατεργασία του άφρουκτου καφέ με αλκάλια, αλκαλικές γαίες, ανθρακικά και αμμωνιακά άλατα, θειώδες οξύ και άλατά του.

10. Απαγορεύεται ο χρωματισμός του άφρουκτου καφέ και κάθε προϊόντος που παράγεται από αυτόν με οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.

11. Απαγορεύεται η ανάμιξη αλλοιωμένου καφέ με κανονικό σε οποιοδήποτε ποσοστό. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.

12. Απαγορεύεται και θεωρείται νοθεία, η προσθήκη διαλυτών υλών με σκοπό την επιβάρυνση του καφέ, καθώς και η διόγκωσή του με νερό ή υδρατμούς.

13. Επιτρέπεται η χρήση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, ως μέσων για γλασάρισμα των προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελιλλικός κηρός E902, κερναουβικός κηρός -E903, σελάκ E904.

Άρθρο: 48

Ημ/νία: 01.11.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Καφές χωρίς Καφεΐνη

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 805/90 (ΦΕΚ Β'775/7.12.90), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Με την ονομασία "Καφές χωρίς Καφεΐνη" (αποκαφεϊνωμένος, DECAFEINE) χαρακτηρίζεται ο άφрукτος καφές, απ' τον οποίο, με ειδική επεξεργασία έχει αφαιρεθεί σχεδόν πλήρως η καφεΐνη.

2. Ο καφές χωρίς καφεΐνη δεν επιτρέπεται να περιέχει καφεΐνη σε ποσοστό πάνω από 0,2% και η υγρασία και οι πηκτικές σε 105οC ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 8%.

3. Η περιεκτικότητα σε υδατοδιαλυτές ύλες πρέπει να ανέρχεται σε 20% τουλάχιστο.

4. Απαγορεύεται η διαφήμιση του καφέ χωρίς καφεΐνη με τις φράσεις "μη δηλητηριώδης" ή "ελεύθερος δηλητηρίου" ή και άλλες συναφείς προς αυτές παραπλανητικές φράσεις.

5. Απαγορεύεται η παρουσία στο είδος αυτό του καφέ βαρέων μετάλλων, όπως ψευδαργύρου, μολύβδου, χαλκού υδραργύρου κ.λπ. καθώς και του διαλύτη εκχύλισης που χρησιμοποιήθηκε για την αφαίρεση της καφεΐνης, σε ποσότητες μεγαλύτερες από τις καθοριζόμενες στον πίνακα της παραγράφου 11 του άρθρου 36 του Κώδικα.

6. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

7. Επιτρέπεται η χρήση των μέσων για γλασσάρισμα που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 47 του Κώδικα Τροφίμων με τους ίδιους όρους.

Άρθρο: 49

Ημ/νία: 09.08.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Φρυγμένος Καφές

Σχόλια

Η παρ. 6 προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995).

Κείμενο Άρθρου

1. "Φρυγμένος Καφές" χαρακτηρίζεται ο άφρυκτος καφέ που έχει υποστεί φρύξη σε θερμοκρασία 200οC ως 250οC και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να έχει το χαρακτηριστικό ιδιάζον άρωμα και γεύση.
 2. Η υγρασία και οι πτητικές σε 105οC ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 5%.
 3. Απαγορεύεται η επίχριση του φρυγμένου καφέ με ζάχαρη, ζαχαρώδη προϊόντα, ρητινώδεις ύλες, λίπη και έλαια, ταννίνη και βόρακα.
 4. Απαγορεύεται η πώληση φρυγμένου καφέ, που έχει ολικά ή μερικά απωλέσει, λόγω απανθράκωσης, τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές του ιδιότητες.
 5. Απαγορεύεται η ανάμιξη φρυγμένου καφέ μερικά ή ολικά απανθρακωμένου με κανονικό.
 6. Ο φρυγμένος καφές δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
-

Άρθρο: 50

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Αλεσμένος Καφές

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996). *Η παράγραφος 6 έχει ανασταλεί επ' αόριστο με την 261/77 Απόφαση ΑΧΣ (ΦΕΚ Β΄ 155/77).

Κείμενο Άρθρου

1. "Αλεσμένος Καφές" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με τέλεια άλεση του φρυγμένου καφέ.
2. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε ανόργανες ύλες (τέφρα) πρέπει να μην είναι πάνω από 5,5% και η υγρασία και οι πτητικές σε 105οC ουσίες του δεν επιτρέπεται να είναι πάνω από 5%.
3. Η περιεκτικότητα του αλεσμένου καφέ σε υδατοδιαλυτές ύλες δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 23%.
4. Απαγορεύεται η πώληση αλεσμένου καφέ από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί ολικά ή μερικά οι υδατοδιαλυτές ύλες.
- Ο αλεσμένος καφές δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
5. Το ποτό "καφές" που παρασκευάζεται από τον αλεσμένο καφέ με την προσθήκη νερού, δεν πρέπει να περιέχει άλλες ουσίες εκτός από τη ζάχαρη.

Στον υγρό εγκυτωμένο καφέ επιτρέπεται η προσθήκη των προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474.

*6. Η χύμα πώληση αλεσμένου καφέ επιτρέπεται να γίνεται μόνον στα καφεκοπτεία.

Άρθρο: 51

Ημ/νία: 18.08.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Εκχυλίσματα καφέ και εκχυλίσματα κιχωρίου

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 340/1999 (ΦΕΚ Β' 1627/18.8.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα εκχυλίσματα καφέ και στα εκχυλίσματα κιχωρίου όπως ορίζονται στο παράρτημα.

Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στον cafe torrefacto soluble.

2. Τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα δεν πρέπει να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

3. Οι διατάξεις για την επισήμανση του άρθρου 11 του Κ. Τροφίμων εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα με τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

α) Οι ονομασίες που προβλέπονται στο παράρτημα ορίζονται αποκλειστικά για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σ' αυτό και πρέπει να

χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. Οι ονομασίες αυτές συμπληρώνονται αν χρειασθεί, με έναν από τους ακόλουθους όρους. - "Πολτός ή πάστα" ή "σε μορφή πολτού" ή σε "μορφή πάστας" ή - "υγρό" ή "σε υγρή μορφή"

Εντούτοις οι ονομασίες μπορούν να συμπληρωθούν με τον προσδιορισμό "συμπυκνωμένο":

- στην περίπτωση του προϊόντος που ορίζεται στο σημείο 1 στοιχείο γ) του παραρτήματος υπό τον όρο ότι η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από τον καφέ υπερβαίνει το 25%.

- στην περίπτωση του προϊόντος που ορίζεται στο σημείο 2 στοιχείο γ) του παραρτήματος υπό τον όρο ότι η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από το κιχώριο υπερβαίνει το 45%.

β) η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη "χωρίς καφεΐνη" για τα προϊόντα που ορίζονται στο σημείο 1 του παραρτήματος όταν η κατά βάρος περιεκτικότητα σε άνυδρη καφεΐνη δεν υπερβαίνει το 0,3% της ξηράς ουσίας που προέρχεται από καφέ. Η ένδειξη αυτή πρέπει να αναγράφεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης.

γ) Για τα προϊόντα που ορίζονται στο σημείο 1 στοιχείο γ) και στο σημείο 2 στοιχείο γ) του παραρτήματος η επισήμανση πρέπει να περιλαμβάνει τις λέξεις "με....." ή "διατηρημένο με....." ή "με προσθήκη....." ή "καβουρδισμένο με..." ακολουθούμενες από την (τις) ονομασία (-ες) του χρησιμοποιηθέντος τύπου ή τύπων σακχάρου. Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης.

δ) Η επισήμανση πρέπει να αναφέρει την ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ, για τα προϊόντα που ορίζονται στο σημείο 1 στοιχεία β) και γ) του παραρτήματος ή την ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από κιχώριο για τα προϊόντα που ορίζονται στο σημείο 2 στοιχεία β) και γ) του παραρτήματος. Οι περιεκτικότητες αυτές εφαρμόζονται σε εκατοστιαία αναλογία βάρους του τελικού προϊόντος.

4. Δεν μπορεί να θεσπισθούν, για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα, εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από την παρούσα απόφαση.

5. Η συμμόρφωση προς τις γενικές κοινοτικές διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα αποφασίζεται σύμφωνα με τις προβλεπόμενες στο άρθρο 5 της οδηγίας 1999/4 (ΕΕΛ 66/99) διαδικασίες.

6. Επισυνάπτεται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος αυτού του άρθρου το ακόλουθο παράρτημα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. "Εκχύλισμα καφέ", "διαλυτό εκχύλισμα καφέ", "διαλυτός καφές" ή "στιγμιαίος καφές".

Το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένων (καβουρδισμένων) κόκκων καφέ, με τη χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλεισμένης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με

προσθήκη οξέος ή βάσης. Πέραν των τεχνολογικώς αναποφεύκτων αδιαλύτων ουσιών και των αδιαλύτων ελαίων που προέρχονται από τον καφέ, το εκχύλισμα καφέ πρέπει να περιέχει μόνο τα διαλυτά και αρωματικά συστατικά του καφέ.

Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της περιεκτικότητας του διαλυτού καφέ σε ελεύθερους υδατάνθρακες και σε υδατάνθρακες συνολικά πρέπει να είναι σύμφωνες με τις διατάξεις για την καθιέρωση ποιοτικών τρόπων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο των τροφίμων (οδηγία 85/591/ΕΟΚ, EEL372/31.12.85) και πρέπει να έχουν αποτελέσει αντικείμενο πιστοποίησης ή τυποποίησης ή θα αποτελέσουν το συντομότερο δυνατόν. Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από καφέ πρέπει να είναι

α) τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ

β) από 70% έως 85% στην περίπτωση του εκχυλίσματος καφέ σε πολτό

γ) από 15% έως 55% στην περίπτωση του υγρού εκχυλίσματος καφέ. Το στερεό εκχύλισμα καφέ και το εκχύλισμα καφέ σε πολτό δεν πρέπει να περιέχουν άλλα στοιχεία πέραν εκείνων που προέρχονται από την εκχύλιση του καφέ. Το υγρό εκχύλισμα καφέ μπορεί να περιέχει βρώσιμα σάκχαρα κεφρυγμένα ή μη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 12% κατά βάρος.

2. "Εκχύλισμα κιχωρίου", "διαλυτό κιχώριο" ή "αστιγμαίο κιχώριο". Το συμπυκνωμένο προϊόν που λαμβάνεται από την εκχύλιση πεφρυγμένου (καβουρδισμένου) κιχωρίου με την χρήση μόνο νερού ως μέσου εκχύλισης και αποκλεισμένης κάθε μεθόδου υδρόλυσης με προσθήκη οξέος ή βάσης.

Ως κιχώριο νοούνται οι ρίζες του *Cichorium intyblis* L που δεν χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κιχωρίου λευκόφυλλου, αφού καθοριστούν καταλλήλως προκειμένου να ξηρανθούν και να υποβληθούν σε φρύξη και οι οποίες χρησιμοποιούνται συνήθως στην παρασκευή ποτών. Η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη προερχόμενη από κιχώριο είναι:

α) τουλάχιστον 95% στην περίπτωση του εκχυλίσματος κιχωρίου

β) από 70% έως 85% στην περίπτωση του εκχυλίσματος κιχωρίου σε πολτό

γ) από 25% έως 55% στην περίπτωση του υγρού εκχυλίσματος κιχωρίου Στο στερεό εκχύλισμα κιχωρίου και στο εκχύλισμα κιχωρίου σε πολτό, οι ουσίες που δεν προέρχονται από κιχώριο δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1% κατά βάρος.

Τα υγρό εκχύλισμα κιχωρίου μπορεί να περιέχει βρώσιμα σάκχαρα πεφρυγμένα ή μη σε αναλογία που δεν υπερβαίνει το 35% κατά βάρος.

Αρθρο: 52

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Αναπληρώματα Καφέ

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), με την οποία προστέθηκε η δεύτερη περίοδος της παρ. 1 και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), με την οποία προστέθηκε η παρ. 6. ===== *** Οι παρ. 3 και 5 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΑΝ με την παρ. 2η της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Αρθρου

1. Με ονομασία "Αναπληρώματα Καφέ" χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται με φρύξη και άλεση διαφόρων υλών φυτικής προέλευσης και μάλιστα κόκκων αμυλωδών ή μη, όπως κιχώριο, σύκα, αμύγδαλα, σπέρματα ηλιοτρόπιου, σιτάρι, σίκαλη, ρεβύθια, κριθάρι, κ.λπ.

- Τα αναπληρώματα καφέ δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

2. Απαγορεύεται η διαφήμιση των αναπληρωμάτων του καφέ με λέξεις ή φράσεις, οι οποίες περιέχουν τη ρίζα της λέξης "καφές" ή υπενθυμίζουν τον καφέ και οδηγούν σε παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού, όπως "Συκοκαφές", "Καφεόλ" κ.λπ.

*** [3. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

4. Η επισήμανση των μιγμάτων αναπληρωμάτων καφέ πρέπει να αποκλείει κάθε σύγχυση για την ακριβή ταυτότητα του είδους με τήρηση όσων ορίζονται στην παράγραφο 2 παραπάνω, καθώς και των γενικών διατάξεων για επισήμανση και διαφήμιση των τροφίμων, ιδιαίτερα των παραγράφων 2 και 3 του άρθρου 10 του Κ. Τροφίμων.

*** [5. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

6. Τα αναπληρώματα καφέ μπορεί να περιέχουν πρόσθετα που αναφέρονται στο άρθρο 148 "Ροφήματα" του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους.

Άρθρο: 53

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Εξέταση του Καφέ

Κείμενο Άρθρου

1. Η εξέταση του καφέ και των αναπληρωμάτων του, εκτός από τη διαδικασία του Κεφαλαίου 1 "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα, περιλαμβάνει ειδικότερα:

α) την μακροσκοπική εξέταση,

β) την οργανοληπτική εξέταση,

γ) την μικροσκοπική εξέταση, σε περίπτωση αλεσμένου προϊόντος,

δ) την χημική εξέταση, η οποία περιλαμβάνει:

I. τον προσδιορισμό υγρασίας και πτητικών ουσιών στους 105οC, II. τον προσδιορισμό της τέφρας,

III. την ανίχνευση δεσικών υλών κατά TILLMANS,

IV. την ανίχνευση αμυλωδών ουσιών κατά TILLMANS,

V. τον προσδιορισμό ζαχαρούχων υλών,

VI. την ανίχνευση ξυλωδών ουσιών ή άλλων ξένων προς τον καφέ ουσιών, VII. τον προσδιορισμό καφεΐνης κατά FENDLERSTUBER, ο οποίος εκτελείται σε περίπτωση δειγμάτων αποκαφεϊνωμένου καφέ ή υπόνοιας αποκαφεϊνώσεως του καφέ.

Άρθρο: 54

Ημ/νία: 27.01.2006

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Τσαΐ

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/1972 (ΦΕΚ Β' 397 και 490/1972), 2047/1983 (ΦΕΚ Β' 528/1984), 347/1991 (ΦΕΚ Β' 667/7.8.1991), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), με την οποία προστέθηκε το εδ. ζ' της παρ. 2 και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), με την οποία συμπληρώθηκε το εδάφιο δ) της παρ. 2.-Τα εντός "" στο τέλος της δεύτερης ενότητας του εδ. δ της παρ. 2 τίθενται όπως προστέθηκαν με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006.

Κείμενο Άρθρου

1. Με την ονομασία "Τσαΐ" (πράσινο ή μαύρο) νοούνται τα φύλλα ή και οφθαλμοί φύλλων που έχουν ξεραθεί και κυλινδρωθεί με διάφορες μεθόδους και σπανιότερα οι οφθαλμοί ανθέων του τειόδεντρου THEA SINENSIS THEA ASSAMICA.

2. Το τσαΐ πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Η υγρασία και οι πτητικές στους 105οC ουσίες να μην είναι πάνω από 10%.

β) Το υδατοδιαλυτό εκχύλισμα να είναι τουλάχιστον 30%.

γ) Να μη περιέχει φύλλα, οφθαλμούς ή μίσχους άλλων φυτών. Η παρουσία μίσχων των φύλλων του τσαγιού επιτρέπεται, καθόσον αυτοί αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των φύλλων του.

δ) Να μη περιέχει ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες, που μπορεί να αυξήσουν το βάρος, επιτρεπομένης της προσθήκης φυσικών αρωματικών ουσιών από τις αναφερόμενες στον Κώδικα Τροφίμων. Στη συσκευασία του προϊόντος εκτός από τις άλλες ενδείξεις, που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, θα αναγράφεται καθαρά και ευανάγνωστα το είδος της αρωματικής ουσίας π.χ. αρωματισμένο με αιθέριο έλαιο περγαμόντου, με άρωμα λεμόνι κ.λ.π.

Στο αρωματισμένο τσάι επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis "και το πρόσθετο β-κυκλοδεξτρίνη E 459 με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κ.Τ."

ε) Να μη πωλείται ξεθυμασμένο (εκχυλισμένο) τσάι ή τσάι ελεύθερο ή φτωχό σε καφεΐνη, σαν πλήρες και κανονικό.

στ) Να μην πωλείται τσάι ορισμένης χώρας προέλευσης σαν τσάι άλλης χώρας.

ζ) Το τσάι, τα εκχυλίσματα τσαγιού και τα σκευάσματα τσαγιού για αφεψήματα δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

3. Η συσκευασία του τσαγιού, εκτός από τους όρους του άρθρου 9 του Κεφαλαίου I "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα πρέπει να γίνεται ειδικότερα ως εξής:

α) Σε κουτιά ή δοχεία που κλείνουν ερμητικά ή σε άλλη συσκευασία που διασφαλίζει πλήρως το προϊόν από κάθε επίδραση.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης κουτιών ή δοχείων από ξύλο ή κόντρα πλακέ ή ανάλογη ύλη, αυτά πρέπει να έχουν εσωτερική επένδυση, υδατοστεγή και αεροστεγή, από φύλλα κασιτέρου, αργιλίου ή και κραμάτων των μετάλλων αυτών ή πλαστική ύλη από επιτρεπόμενες για τη συσκευασία τροφίμων.

4. Στη συσκευασία του τσαγιού εκτός από τα υποχρεωτικά στοιχεία, που προβλέπονται από το άρθρο 11 του Κεφαλαίου I (Γενικές Διατάξεις) είναι δυνατόν να αναγράφεται προαιρετικά και ο τρόπος προέλευσης (Κεϋλάνη, Σιάμ, Κίνα κ.λπ).

5. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση ειδών τσαγιού, που έχουν ειδικές φαρμακολογικές δράσεις, καθώς και η διαφήμισή τους, με εξαίρεση όσα έχουν πάρει άδεια από τον ΕΟΦ που καθορίζει τους όρους διάθεσης και δήλωσής τους.

Άρθρο: 55

Ημ/νία: 16.02.2001

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Βούτυρο κακάο

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την περ. II Β παρ. 2 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000.

Κείμενο Άρθρου

1. Βούτυρο κακάο είναι η λιπαρή ύλη που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο και έχει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο παράρτημα I, Τμήμα Α του άρθρου 59 του Κώδικα Τροφίμων.

2. Το βούτυρο κακάο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αμιγές και απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης ξένης λιπαρής ύλης.

3. Οι φυσικοχημικές σταθερές του πρέπει να βρίσκονται ανάμεσα στα παρακάτω όρια:

α) Αριθμός βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40οC 46 - 48

β) Αριθμός ιωδίου κατά WIJS 34 - 42

γ) Αριθμός σαπωνοποίησης 192 - 202

δ) Σημείο τήξης λιπαρών ουσιών, ως έχουν 30οC - 35οC.

ε) Σημείο τήξης λιπαρών οξέων 48οC - 53.οC.

Άρθρο: 56

Ημ/νία: 16.02.2001

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικές διατάξεις για όλα τα είδη κακάο.

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την περ. II Β, παρ. 3 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000.

Κείμενο Άρθρου

1. Απαγορεύεται στα διάφορα είδη κακάο.

α) Η προσθήκη ξένων αμυλωδών ουσιών γενικά.

β) Η προσθήκη φλοιών απορριμμάτων κακάο και κάθε άλλης ξένης προς το κακάο φυτικής ουσίας.

γ) Η προσθήκη λιπαρής ύλης ξένης προς το βούτυρο του κακάο με σκοπό τη μερική ή ολική αντικατάστασή του.

2. Στα διάφορα είδη κακάο επιτρέπεται η προσθήκη μόνο των ανόργανων ή οργανικών ουσιών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του διαλυτού κακάο καθώς και εκείνων που αναφέρονται στις σχετικές διατάξεις του άρθρου 59 του Κώδικα Τροφίμων και της νομοθεσίας για τα πρόσθετα τροφίμων.

3. Το κακάο και τα προϊόντα του δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Άρθρο: 57

Ημ/νία: 27.01.2006

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικές διατάξεις για προϊόντα κακάο και σοκολάτας

Σχόλια

-Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την περ. II Β παρ. 4 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000.-Τα εντός "" της παρ. 1. εδ.α. τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν, η τελευταία ουσία στον πίνακα προσθέτων και το στοιχείο 5) του εδ. β. της παρ. 1 όπως προστέθηκαν και η παρ. 2 όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006.

Κείμενο Άρθρου

1.α. Στο "κακάο και προϊόντα σοκολάτας" επιτρέπεται η προσθήκη των προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Κιτρικό οξύ E330, λεκιθίνες E322, τρυγικό οξύ E334, γλυκερίνη E422, μόνο - και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, "E 170 ανθρακικό ασβέστιο", ανθρακικά άλατα νατρίου E500, ανθρακικά άλατα καλίου E501, ανθρακικά άλατα αμμωνίου E503, ανθρακικά άλατα μαγνησίου E504, υδροξείδιο του νατρίου E524, υδροξείδιο του καλίου E525, υδροξείδιο του ασβεστίου E526, υδροξείδιο του αμμωνίου E527, υδροξείδιο του μαγνησίου E528, οξείδιο του μαγνησίου E530, κόμμι ακακίας E414, πηκτίνες E440, "Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονό και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 472γ", σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.

β. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Φωσφατίδια του αμμωνίου E442 σε μέγιστο ποσοστό 10 g/kg στα προϊόντα κακάο και σοκολάτας, 2) Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδαλλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σέλακ E904, ως μέσα γλασαρίσματος της σοκολάτας σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 3) Πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος E476, σε μέγιστο ποσοστό 5 g.kg στη σοκολάτα, 4) Τριστεατική σορβιτάνη E492 σε μέγιστο ποσοστό 10/kg στη σοκολάτα, "5) βενζυλική αλκοόλη E 1519 σε μέγιστο ποσοστό 250 mg/kg από όλες τις πηγές στη σοκολάτα."

2. "Δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες τα προϊόντα κακάο και σοκολάτας, όπως αναφέρονται στο άρθρο 59 του Κώδικα Τροφίμων."

3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της σοκολάτας πρέπει να είναι ανεπίληπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών υλών ή αελούς επεξεργασίας ή οπωσδήποτε αλλοιωμένων πρώτων υλών.

4. Σοκολάτα που έχει υποστεί τήξη ή εμφανίζει στην εξωτερική επιφάνεια χιονώδη μορφή που οφείλεται στο βούτυρο του κακάο, που διαχωρίστηκε, δεν θεωρείται ακατάλληλη προς βρώση, πλην όμως πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση και ο προμηθευτής υποχρεώνεται σε αντικατάσταση με κανονικό προϊόν.

5. Σοκολάτα που εμφανίζει οποιαδήποτε αλλοίωση της σύστασης ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων της πρέπει να αποκλείεται από την κατανάλωση ως επιβλαβής.

6. Η διάθεση της σοκολάτας από κάθε κατάσταση πρέπει να γίνεται σε συσκευασία και συντήρηση που διασφαλίζει το προϊόν από κάθε ρύπανση και αλλοίωση.

Άρθρο: 58

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Προϊόντα απομίμησης σοκολάτας

Σχόλια

-Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την περ. II Β παρ. 5 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000. -Η τελευταία φράση του εδ. δ) της παρ. 2 αντικαταστάθηκε με την παρ. III. Δ) της ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005), με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008) και με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010).

Κείμενο Άρθρου

1. Παρασκευάσματα που περιέχουν ή όχι κακάο, προσομοιάζουν μακροσκοπικά και οργανοληπτικά με σοκολάτα και δεν πληρούν τους όρους για τη σοκολάτα του Κώδικα Τροφίμων, είναι δυνατόν να έρχονται στην κατανάλωση, με τους παρακάτω όρους.

Στη σύνθεση των παρασκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:

α) Ζαχαρούχων γλυκαντικών υλών από τις προβλεπόμενες από τις διατάξεις της παραγράφου 2 του άρθρου 63 του παρόντος Κώδικα.

β) Φυτικών λιπών και φυτικών ελαίων που πληρούν τους όρους του παρόντος Κώδικα. Το σημείο τήξης της λιπαρής ύλης δεν πρέπει να είναι πάνω από 42οC.

γ) Κακάο

δ) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το άρθρο 80 του παρόντος Κώδικα.

ε) Προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

Επίσης προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου:

Φωσφατίδια του αμμωνίου E442, κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελλικός κηρός E902, κερναουβικός κηρός E903, σελάκ E904, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.

στ) Άλλες πρώτες ύλες που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα, εκτός από τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου III.

ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

η) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση. Είναι δυνατόν μόνον να χρησιμοποιηθεί ως χρωστική ο φυτικός άνθρακας (E 153), ο οποίος θα δηλώνεται στη συσκευασία (επίσημα) με τη φράση: "Τεχνητά χρωματισμένο με φυτικό άνθρακα".

2. α) Τα προϊόντα της παραγράφου 9 του παρόντος άρθρου που προορίζονται είτε για άμεση κατανάλωση, είτε ως πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας πρέπει να έρχονται στην

κατανάλωση με ονομασία που να μην μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.

Η ονομασία αυτή δεν πρέπει να περιέχει τη ρίζα των λέξεων "Σοκολάτα", "Κακάο". "Κουβερτούρα". Επίσης οι λέξεις αυτές δεν πρέπει να αναγράφονται σε κανένα σημείο του περιτυλίγματος, ούτε στις εσωτερικές διακοσμήσεις.

Η απαγόρευση αυτή δεν ισχύει όπως είναι ευνόητο, όταν οι λέξεις αυτές αποτελούν μέρος της κατοχυρωμένης εμπορικής επωνυμίας ή του σήματος του παρασκευαστή του, του συσκευαστή ή του υπευθύνου για τη διάθεση του τροφίμου στην κατανάλωση.

Επίσης οι λέξεις αυτές δεν πρέπει να αναγράφονται σε κανένα σημείο του περιτυλίγματος, ούτε στις εσωτερικές διακοσμήσεις, με εξαίρεση την ένδειξη που αναφέρεται στο εδάφιο (γ) της παραγράφου αυτής.

β) Αμεσα κοντά στην ονομασία του προϊόντος θα πρέπει να αναγράφεται με γράμματα ευδιάκριτα ευανάγνωστα και ανεξίτηλα η φράση "ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ".

γ) Επίσης εκτός από τις άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις θα πρέπει να αναγράφεται το επί τοις εκατό ποσοστό του κακάο, για τα προϊόντα που περιέχουν κακάο.

δ) Προϊόντα πολτώδους μορφής που περιέχουν κακάο και τα οποία δεν είναι δυνατόν λόγω μορφής, υφής και συσκευασίας να θεωρηθούν από τον καταναλωτή ως σοκολάτα, εξαιρούνται από την υποχρέωση αναγραφής της φράσης "ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ".

"Στα προϊόντα πολτώδους μορφής, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, είναι δυνατό να προστεθούν γλυκαντικά (E 420, E 421, E 950, E 951, E 952, E 953, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

3. Τα έτοιμα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας που

παρασκευάζονται με βάση τα παρασκευάσματα της παραγράφου 9 του άρθρου αυτού και διατίθενται χωρίς συσκευασία, όπως πάστες, βουτήματα, είδη διαφόρων σχημάτων όπως αυγών, ζώνων και ποικίλα άλλα είδη

ζαχαροπλαστικής είναι δυνατόν να διατίθενται στην κατανάλωση με τους παρακάτω όρους.

α) Με ονομασία που δεν μπορεί να δημιουργήσει σύγχυση ότι πρόκειται για σοκολάτα.

β) Τοποθετούνται χωριστά από τα προϊόντα σοκολάτας στις προσθήκες ή τα ψυγεία των καταστημάτων, πάνω στις οποίες τοποθετείται σε εμφανές σημείο πινακίδα με τη φράση "ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ".

γ) Στα τιμολόγια πώλησης πρέπει να αναγράφεται η φράση "ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ".

δ) Προϊόντα που δεν αναγράφουν τις παραπάνω ενδείξεις θα θεωρούνται ότι έχουν παρασκευαστεί από σοκολάτα και θα εξετάζονται σαν τέτοια.

Άρθρο: 59

Ημ/νία: 16.02.2001

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Προϊόντα κακάο και σοκολάτας που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.

Σχόλια

-Τίθεται όπως προστέθηκε με την περ. II Β παρ. 5 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000. (Η αρχική μορφή του παρόντος άρθρου είχε καταργηθεί με το Προεδρικό Διάταγμα 527/1983.)***P (παλμιτικό οξύ), O (ελαϊκό οξύ), St (στεατικό οξύ)

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα προϊόντα κακάο και σοκολάτας τα οποία προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου και τα οποία ορίζονται στο παράρτημα I.

2. α. Η προσθήκη φυτικών λιπαρών, άλλων εκτός του βουτύρου του κακάο, τα οποία ορίζονται και αναφέρονται στο παράρτημα II, επιτρέπεται στα προϊόντα σοκολάτας που ορίζονται στο Τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9 του παραρτήματος I. Η προσθήκη αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5% του

τελικού προϊόντος, αφού αφαιρεθεί το ολικό βάρος τυχόν λοιπών βρώσιμων ουσιών που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το Τμήμα Β' του παραρτήματος Ι, χωρίς να μειώνεται η ελάχιστη περιεκτικότητα σε βούτυρο του κακάο ή σε ολικά ξηρά στερεά κακάο.

β. Τα προϊόντα σοκολάτας τα οποία περιέχουν φυτικά λιπαρά άλλα εκτός του βουτύρου του κακάο, μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο σε όλα τα κράτη μέλη υπό τον όρο ότι η επισήμανσή τους, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 3, συμπληρώνεται με ευδιάκριτη και ευανάγνωστη δήλωση: "Περιέχει φυτικά λιπαρά επιπλέον του βουτύρου του κακάο". Αυτή η δήλωση εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τον κατάλογο των συστατικών, διακρινόμενη σαφώς από αυτόν και αναγράφεται με χαρακτήρες του αυτού τουλάχιστον μεγέθους και ταχείς, όπως και η ονομασία πώλησης παρά την απαίτηση αυτή, η ονομασία πώλησης του προϊόντος μπορεί να εμφανίζεται και αλλού.

3. Οι διατάξεις του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, με τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α. Οι απαριθμούμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης

χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τα προϊόντα που αναφέρονται στο εν λόγω παράρτημα και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. Ωστόσο, αυτές οι ονομασίες πώλησης μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται επιπροσθέτως και σύμφωνα με τις διατάξεις ή τις συνήθειες που ισχύουν στο κράτος μέλος, όπου το προϊόν πωλείται στον τελικό καταναλωτή, για την περιγραφή άλλων προϊόντων, τα οποία δεν δημιουργούν κίνδυνο σύγχυσης με τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι.

β. Όταν τα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 7 και 10 του παραρτήματος Ι πωλούνται συσκευασμένα σε ποικιλία, οι ονομασίες πώλησης μπορούν να αντικαθίστανται από την ονομασία "σοκολάτες διαφόρων ειδών" ή "γεμιστές σοκολάτες διαφόρων ειδών" ή από παρόμοια ονομασία. Στην περίπτωση αυτή, ο κατάλογος συστατικών μπορεί να είναι ενιαίος για το σύνολο των προϊόντων που απαρτίζουν την ποικιλία.

γ. Στην επισήμανση των προϊόντων κακάο και σοκολάτας που ορίζονται στο τμήμα Α σημείο 2 στοιχεία γ) και δ) και σημεία 3, 4, 5, 8 και 9 του παραρτήματος Ι, πρέπει να αναφέρεται η ολική περιεκτικότητα σε ξηρά στερεά κακάο με την ένδειξη "στερεά κακάο:..... % τουλάχιστον".

δ. Για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι τμήμα Α σημείο 2 στοιχείο β) και στοιχείο δ) δεύτερη ημιπερίοδος, στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο.

ε. Οι προβλεπόμενες στο παράρτημα Ι ονομασίες πώλησης "σοκολάτα", "σοκολάτα γάλακτος" και "σοκολάτα κουβερτούρα" μπορούν να

συμπληρώνονται από ενδείξεις ή περιγραφές που συνδέονται με κριτήρια ποιότητας, εφόσον τα προϊόντα περιέχουν:

- Προκειμένου για σοκολάτα: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 43% τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 26% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο.

- Προκειμένου για σοκολάτα γάλακτος: ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 30% και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 18 % τουλάχιστον, από το οποίο τουλάχιστον 4,5% πρέπει να είναι λίπος γάλακτος,

- προκειμένου για σοκολάτα κουβερτούρα: απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 16% τουλάχιστον.

4. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από το παρόν άρθρο με το οποίο έχει εναρμονιστεί η ελληνική νομοθεσία με την αντίστοιχη κοινοτική.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΗΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Α. ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

1. Βούτυρο κακάο

Είναι η λιπαρή ουσία που λαμβάνεται από κυάμους κακάο ή μέρη κυάμων κακάο με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα (Εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ): όχι περισσότερο από 1,7%

- μη σαπωνοποιησίμες ουσίες (προσδιοριζόμενες με τη χρήση όχι περισσότερο από 0,5%, πετρελίου αιθέρα) εκτός από την περίπτωση βουτύρου κακάο που λαμβάνεται με πίεση όπου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,35%.

2.α) Κακάο σε σκόνη, κακάο

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με κονιοποίηση καθαρισμένων,

αποφλοιωμένων και καβουρδισμένων κυάμων κακάο και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας και νερό 9% κατ' ανώτατο όριο.

β) Κακάο αποβουτυρωμένο, αποβουτυρωμένη σκόνη κακάο.

Είναι η σκόνη κακάο, η οποία περιέχει λιγότερο από 20% βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.

γ) Σοκολάτα σε σκόνη

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από μείγμα σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 32% σκόνη κακάο.

δ) Σοκολάτα ρόφημα, ζαχαρούχο κακάο, ζαχαρούχο κακάο σε σκόνη. Είναι το προϊόν που λαμβάνεται με μίξη σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 25% σκόνη κακάο, οι ονομασίες αυτές συμπληρώνονται από τις ενδείξεις "αποβουτυρωμένο", όταν το προϊόν είναι αποβουτυρωμένο όπως ορίζεται στο στοιχείο β).

3. Σοκολάτα

α) Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο και σάκχαρα και περιέχει, με την επιφύλαξη του στοιχείου β), ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 18% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

β) Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις: -"τρούφα" - "νιφάδες": Το προϊόν, σε μορφή κόκκων ή νιφάδων, πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 32%, από το οποίο τουλάχιστον 12% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14% απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο.

- "Κουβερτούρα": Το προϊόν πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35%, από το οποίο τουλάχιστον 31% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 2,5 % τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο. - "Cianduja" (ή ένα από τα παράγωγα της λέξης "gianduja" σοκολάτα με φουντούκια: Το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα, με ολική περιεκτικότητα σε ολικά ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 32%, συμπεριλαμβανομένης μιας περιεκτικότητας σε απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο τουλάχιστον 8010 και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε τέτοιες ποσότητες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών, όχι λιγότερο από 20 γραμμάρια και όχι περισσότερο από 40. Μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα: α) γάλα ή/και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από συμπύκνωση, σε ποσοστό τέτοιο ώστε το τελικό προϊόν να μην περιλαμβάνει άνω του 5% ξηρών στερεών γάλακτος.

β) αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

4. Σοκολάτα γάλακτος

α) Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει, με την επιφύλαξη των διατάξεων του στοιχείου β):

- Ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 25% τουλάχιστον,

- ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλα, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 14% τουλάχιστον,

- απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον, - λίπος γάλακτος σε ποσοστό 3,5% τουλάχιστον,

- ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον.

β) Ωστόσο, όταν η ονομασία αυτή συμπληρώνεται από τις λέξεις: - "τρούφα" ή "νιφάδες": το προϊόν σε μορφή κόκκων ή νιφάδων πρέπει να περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή

πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλο, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό 12% τουλάχιστον και ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 12% τουλάχιστον,

- "κουβερτούρα": το προϊόν πρέπει να έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) 31%,

- "Cianduja" ή ένα από τα παράγωγα της λέξης "gianduja" σοκολάτα γάλακτος με φουντούκια: το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται κατά πρώτον από σοκολάτα γάλακτος, με περιεκτικότητα τουλάχιστον 10% σε ξηρά στερεά γάλακτος, προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος και κατά δεύτερον από λεπτοαλεσμένα φουντούκια σε ποσότητες τέτοιες ώστε 100 γραμμάρια αυτού του προϊόντος να περιέχουν ποσότητα φουντουκιών όχι λιγότερο από 15 γραμμάρια και όχι περισσότερα από 40 γραμμάρια. Μπορούν επίσης να προστίθενται αμύγδαλα, φουντούκια και άλλες ποικιλίες ξηρών καρπών, είτε ολόκληρα είτε σπασμένα, σε τέτοιες ποσότητες ώστε, μαζί με τα λεπτοαλεσμένα φουντούκια, να μην υπερβαίνουν το 60% του ολικού βάρους του προϊόντος.

γ) Όταν, στην ονομασία αυτή, η λέξη "γάλακτος" αντικαθίσταται από τη λέξη:

- "με ανθόγαλο (κρέμα γάλακτος)": το προϊόν πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος σε ποσοστό 5,5% τουλάχιστον,

- "με αποβουτυρωμένο γάλα": το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος σε ποσοστό μεγαλύτερο από 1%.

5. Σοκολάτα γάλακτος οικιακής χρήσης.

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και γάλα ή προϊόντα γάλακτος και περιέχει:

- Ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 20% τουλάχιστον,

- ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος, σε ποσοστό 20% τουλάχιστον.

- απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 2,5% τουλάχιστον, - λίπος γάλακτος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον,

- ολικό λίπος (βουτύρου κακάο και λίπους γάλακτος) σε ποσοστό 25% τουλάχιστον.

6. Λευκή σοκολάτα.

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από βούτυρο κακάο, γάλα ή προϊόντα γάλακτος και σάκχαρα και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20% και ξηρά στερεά γάλακτος προερχόμενα από τη μερική ή ολική αφυδάτωση πλήρους γάλακτος, μερικώς ή πλήρως αποβουτυρωμένου γάλακτος, ανθόγαλου, ή από μερικώς ή πλήρως αφυδατωμένο ανθόγαλο, βούτυρο ή λίπος γάλακτος σε ποσοστό τουλάχιστον 14% από το οποίο 3,5% τουλάχιστον πρέπει να είναι λίπος γάλακτος.

7. Γεμιστή σοκολάτα, σοκολάτα με γέμιση....., σοκολάτα με..... στο κέντρο.

Είναι το γεμιστό προϊόν, του οποίου το εξωτερικό μέρος αποτελείται από ένα από τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 3, 4, 5 και 6. Οι ορισμοί δεν ισχύουν για προϊόντα το εσωτερικό των οποίων αποτελείται από προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας ή παγωτό. Το ποσοστό σοκολάτας περιβλήματος των προϊόντων που φέρουν το όνομα αυτό αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 25% του συνολικού βάρους του προϊόντος.

8. Chocolate a la taza

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και αλεύρι ή άμυλο από σιτάρι, ρύζι ή καλαμπόκι και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 35% τουλάχιστον, από το οποίο 18% τουλάχιστον πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 14% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο και σε ποσοστό 8% κατ' ανώτατο όριο αλεύρι ή άμυλο.

9. Chocolate familiar a la taza

Είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο, σάκχαρα και αλεύρι ή άμυλο από σιτάρι, ρύζι ή καλαμπόκι και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό 30% τουλάχιστον, από το οποίο 18% τουλάχιστον πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 12% τουλάχιστον απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο και αλεύρι ή άμυλο σε ποσοστό 18% κατ' ανώτατο όριο.

10. Σοκολατάκια ή πραλίνες.

Είναι το προϊόν, μεγέθους μπουκιάς, που αποτελείται:

- είτε από γεμιστή σοκολάτα,

- είτε από απλή σοκολάτα είτε από συνδυασμό ή μείγμα σοκολάτας, κατά την έννοια των ορισμών που παρέχονται στα σημεία 3, 4, 5 ή 6 και άλλων βρώσιμων ουσιών, εφόσον η σοκολάτα αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 25% του συνολικού βάρους του προϊόντος.

B. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Προσθήκη βρώσιμων ουσιών

1. Με την επιφύλαξη της παραγράφου 2 και του τμήματος Β σημείο 2, στα προϊόντα σοκολάτας που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9, επιτρέπεται επίσης η προσθήκη λοιπών βρώσιμων ουσιών.

Ωστόσο, η προσθήκη:

- ζωικών λιπών και παρασκευασμάτων αυτών που δεν προέρχονται αποκλειστικά από γάλα, απαγορεύεται,

- αλεύρων και αμύλων υπό μορφή κόκκων ή σκόνης επιτρέπεται μόνο όταν η προσθήκη είναι σύμφωνη με τους ορισμούς που περιλαμβάνονται στο τμήμα Α σημεία 8 και 9.

Η ποσότητα των προστιθεμένων αυτών βρώσιμων ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 40% του ολικού βάρους του τελικού προϊόντος.

2. Στα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9, επιτρέπεται η προσθήκη μόνο εκείνων των αρωματικών υλών που δεν μιμούνται τη γεύση της σοκολάτας ή των λιπαρών ουσιών που προέρχονται από το γάλα.

Γ. ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΚΑΤΟΣΤΙΑΙΩΝ ΑΝΑΛΟΓΙΩΝ

Οι ελάχιστες περιεκτικότητες που καθορίζονται στο τμήμα Α σημεία 3, 4, 5, 6, 8 και 9 υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος των συστατικών που προβλέπονται στο τμήμα Β. Οσον αφορά τα προϊόντα των σημείων 7 και 10 του τμήματος Α, η κατώτατη περιεκτικότητα υπολογίζεται μετά από αφαίρεση του βάρους των συστατικών που προβλέπονται στο τμήμα Β, καθώς και του βάρους της γέμισης.

Για τα προϊόντα που ορίζονται στο τμήμα Α σημεία 7 και 10, η περιεκτικότητα σε σοκολάτα υπολογίζεται ως προς το συνολικό βάρος του τελικού προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της γέμισης.

Δ. ΣΑΚΧΑΡΑ

Τα σάκχαρα κατά την έννοια του άρθρου αυτού δεν περιορίζονται στα σάκχαρα που ρυθμίζονται από την κείμενη νομοθεσία σχετικά με ορισμένα σάκχαρα προοριζόμενα για την ανθρώπινη διατροφή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΦΥΤΙΚΑ ΛΙΠΑΡΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ 2 ΕΔΑΦΙΟ (α)

Τα φυτικά λιπαρά που αναφέρονται στην παράγραφο 2, εδάφιο α είναι μεμονωμένα ή σε μείγματα, ισοδύναμα βουτύρου του κακάο και πρέπει να ανταποκρίνονται στα ακόλουθα κριτήρια:

α) είναι φυτικά λιπαρά που δεν περιέχουν λαυρικό οξύ, πλούσια σε συμμετρικά μονοακόρεστα τριγλυκερίδια POP, POS_t, StO_st***

β) αναμειγνύονται σε οποιαδήποτε αναλογία με βούτυρο του κακάο και είναι συμβατά με τις φυσικές του ιδιότητες (σημείο τήξεως και θερμοκρασία κρυστάλλωσης, ταχύτητα τήξης και ανάγκη συμμετρίας).

γ) λαμβάνονται μόνο με διαδικασίες εξευγενισμού η/και κλασμάτωσης αποκλείεται η ενζυματική τροποποίηση της δομής των τριγλυκεριδίων. Σε συμμόρφωση με αυτά τα κριτήρια, μπορούν να χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα φυτικά λιπαρά τα οποία εξάγονται από τα φυτά τα απαριθμούμενα κατωτέρω:

(ακολουθεί πίνακας βλ. οικείο ΦΕΚ)

Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η χρήση κοκοφοινικελαίου στη σοκολάτα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή παγωτού και παρόμοιων κατεψυγμένων προϊόντων.

Άρθρο: 60

Ημ/νία: 16.02.2001

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΑΦΕΣ-ΤΣΑΙ-ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Εξέταση του κακάο και των προϊόντων του.

Σχόλια

Τίθεται όπως προστέθηκε με την περ. II Β παρ. 5 της απόφασης του ΑΧΣ 561/2000 (ΦΕΚ Β' 160/16.2.2001). Βλέπε και την περ. III της απόφασης 561/2000.

Κείμενο Άρθρου

1. Η εξέταση περιλαμβάνει:

α) Την μακροσκοπική εξέταση.

β) Την οργανοληπτική εξέταση.

γ) Τη μικροσκοπική εξέταση σε περίπτωση προϊόντος σε σκόνη.

δ) Τη χημική εξέταση στην οποία περιλαμβάνεται η εξέταση της ταυτότητας των λιπαρών ουσιών.

2. Σε περίπτωση υπονοιών για μη κανονικότητα ενός συστατικού ή προσθήκη μη επιτρεπόμενου συστατικού, η εξέταση επεκτείνεται και σε άλλους προσδιορισμούς όπως ανίχνευση για αλλοιωμένα σπέρματα κακάο, προσδιορισμός θειοβρωμίνης, προσδιορισμός κυτταρίνης κ.λ.π.

Άρθρο: 61

Ημ/νία: 27.01.2006

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Γενικοί όροι

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Η εντός "" παρ., μετά το εδ. θ) της παρ. 2, προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006) που ισχύει από 27.1.2006.

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV:

ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1. "Διατηρημένα Τρόφιμα" χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα προϊόντα ζωικής ή φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με μια ή περισσότερες επιτρεπόμενες κατεργασίες.

2. Κατεργασίες για παρασκευή των διατηρημένων τροφίμων νοούνται και επιτρέπονται.

α) Η ξήρανση

β) Η συμπύκνωση

γ) Ο βρασμός

δ) Ο υποκαπνισμός

ε) Η συντήρηση σε ξύδι, έλαιο, άλμη, οινόπνευμα ή σιρόπι ζάχαρης

στ) Η παστερίωση

ζ) Η αποστείρωση

η) Η ψύξη

θ) Η κατάψυξη

"Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος II του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος ασκορβικό οξύ E 300, ασκορβικό νάτριο E301, ασκορβικό ασβέστιο E 302, κιτρικό οξύ E 330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333. Επίσης, μηλικό οξύ E 296 μόνον για αποφλοιωμένες πατάτες."

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E452 σε αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη 2) Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη (συμπεριλαμβανομένων των σακχάρων) και σε τρόφιμα σε μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη 3)β-κυκλοδεξτρίνη E459 σε τρόφιμα σε μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη.

3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των διατηρημένων τροφίμων που φέρονται στην κατανάλωση πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης για την παρασκευή τους μη κανονικών πρώτων υλών ή μειονεκτικής επεξεργασίας.

4. Διατηρημένα τρόφιμα που φέρονται στην κατανάλωση, χωρίς να έχει μεταβληθεί η φυσική μορφολογική τους κατάσταση, πρέπει να μη παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα κάνουν ακατάλληλα ή επικίνδυνα για την κατανάλωση σύμφωνα με την κρίση αυτών που ενεργούν τον έλεγχο για την υγιεινή κατάστασή τους. Τα εντεταλμένα όργανα για την ενέργεια του υγειονομικού ελέγχου είναι δύο ή περισσότερα. Εκ τούτων ο ένας, ανάλογα με την περίπτωση, πρέπει να είναι απαραίτητα κτηνίατρος ή ασίατρος ή γεωπόνος.

5. Σε περίπτωση, που τα διατηρημένα τρόφιμα φέρονται κονσερβοποιημένα, τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να μην εμφανίζουν καμιά διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή προσβολή από οξειδωση ή συγκολλήσεις σημείων που έγιναν μεταγενέστερα ή κατά οποιονδήποτε τρόπο να χάσουν την στεγανότητά τους. Τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους που υπάρχουν γι' αυτά στο Κεφάλαιο "Υλικά συσκευασίας".

6. Διατηρημένα τρόφιμα, που εμφανίζουν τις εκτροπές των παραπάνω παραγράφων 4 και 5, πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση από τα όργανα που είναι εντεταλμένα για να ελέγχουν την υγιεινή τους κατάσταση, σύμφωνα με την ισχύουσα κάθε φορά Νομοθεσία.

7. Τα διατηρημένα τρόφιμα, εκτός από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα, πρέπει να πληρούν και όλους τους όρους των διατάξεων της Ελληνικής Νομοθεσίας που αφορούν την υγιεινή κατάσταση και γενικά την

καταλληλότητα προς διατροφή.

8. Οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους που προβλέπονται και αναφέρονται για κάθε μια από αυτές στον παρόντα Κώδικα.

9. Το είδος του τροφίμου, που διατηρείται σε δοχεία, καθώς και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του, πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς πάνω στη συσκευασία. Απαγορεύεται η χρήση στη συσκευασία λέξης, εικόνας ή παράστασης, η οποία δύναται να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση για την πραγματική σύσταση ή την προέλευση του περιεχομένου.

10. Η παρασκευή και η προσφορά στην κατανάλωση διατηρημένων τροφίμων επιτρέπεται στα εργοστάσια ή εργαστήρια που έχουν τις απαραίτητες ειδικές εγκαταστάσεις και μηχανήματα, τα οποία πρέπει ακόμη να πληρούν και όλους τους όρους του Κεφαλαίου I "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα.

11. Τα διατηρημένα τρόφιμα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

α) Διατηρημένα κρέατα και προϊόντα αυτών

β) Διατηρημένα ιχθυηρά και προϊόντα αυτών

γ) Διατηρημένα προϊόντα φυτικής προέλευσης

δ) Διατηρημένα με ψύξη νωπά τρόφιμα κάθε φύσης.

12. Εκτός από τις περιπτώσεις που παίρνονται δείγματα σε αυτοτελείς μονάδες συσκευασίας, όλα τα διατηρημένα τρόφιμα θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις.

13. Για τη συσκευασία των διατηρημένων τροφίμων, γενικά, πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι του Κεφαλαίου II "Υλικά Συσκευασίας".

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Αρθρου

Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα

Κείμενο Αρθρου

1. Ως "Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα" νοούνται τα κάθε φύσης τρόφιμα που επιτρέπονται και πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, τα οποία έγιναν συντηρήσιμα με απλή ψύξη ή κατάψυξη στα ψυγεία.

2. Σε όλους τους θαλάμους των ψυγείων (ψύξης και κατάψυξης) δημόσιας και ιδιωτικής χρήσης, που έχουν όγκο πάνω από 25m³ πρέπει να είναι εγκατεστημένα αυτογραφικά θερμόμετρα και υγρόμετρα για την

παρακολούθηση της ακριβούς θερμοκρασίας και υγρασίας των θαλάμων. Από την παραπάνω υποχρέωση εξαιρούνται ψυκτικοί θάλαμοι ιδιωτικής χρήσης, που προορίζονται για συντήρηση κρεάτων και ιχθύων, χωρητικότητας κάτω των 50 m³.

3. Τά τρόφιμα που είναι σε ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να αποθηκεύονται με επιμέλεια και τάξη, χωριστά κατά είδος και σε ξύλινα ράφια όπου θα υπάρχει πινακίδα με το είδος του τροφίμου, την ημερομηνία που προσκομίσθηκε, τον κάτοχο αυτού, καθώς και κάθε άλλο χρήσιμο για τον έλεγχο στοιχείο.

4. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο και ψυκτικό χώρο γενικά πρέπει να τηρείται πλήρης καθαριότητα.

Γι' αυτό πρέπει να πλένεται το δάπεδο, πριν την αποθήκευση νέου είδους τροφίμου προς ψύξη, ιδιαίτερα εάν τα τρόφιμα που είχαν αποθηκευθεί προηγούμενα ανέδιναν βαρειά οσμή ή οπωσδήποτε οσμή που θα μπορούσε να μεταδοθεί στα τρόφιμα που θα αποθηκευθούν μετά.

5. Πριν από κάθε αποθήκευση τροφίμου οι θάλαμοι πρέπει να αερίζονται καλά.

6. Απαγορεύεται η μέσα σε ψυκτικούς θαλάμους και ψυκτικούς χώρους συναποθήκευση τροφίμων που αναδίδουν βαρειά ή ιδιαίζουσα οσμή όπως π.χ. συντηρημένων ή μη ιχθύων, χαβιαρίου, ταραμά, βακαλάου κ.λπ. με άλλα τρόφιμα, τα οποία απορροφούν οσμές, όπως κρέας, λαρδί, αλλάντες κ.λπ.

7. Απαγορεύεται μέσα σε ψυγεία και ψυκτικούς χώρους γενικά η διατήρηση αλλοιωμένων και επομένως ακαταλλήλων για βρώση τροφίμων, εκτός αν υπάρχει σχετική άδεια αρμόδιας υπηρεσίας.

8. Τρόφιμα ακατάλληλα για βρώση πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο. Αυτά απαγορεύεται να αποθηκεύονται σε οποιοδήποτε θάλαμο, προθάλαμο ή και βοηθητικό χώρο.

9. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο, πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι κατά μήκος και κατά πλάτος αυτού, ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος των τροφίμων που αποθηκεύονται σ' αυτόν.

10. Απαγορεύεται η μέσα στον ίδιο θάλαμο αποθήκευση τροφίμων, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης.

11. Επιτρέπεται να τοποθετούνται στον ίδιο χώρο μικρές ποσότητες διαφόρων εμπορευμάτων χωριστά, εφόσον αποκλείεται εντελώς ο κίνδυνος να επηρεάσει το ένα εμπόρευμα τις οργανοληπτικές ιδιότητες του άλλου (οσμή, γεύση) και εφόσον για τη συναποθήκευση απαιτούνται τα ίδια περίπου όρια θερμοκρασίας και υγρασιακής κατάστασης.

12. Η κατάλληλη θερμοκρασία και υγρασιακή κατάσταση των θαλάμων για τη διατήρηση τροφίμων σ' αυτούς και ο χρόνος διατήρησής των, πρέπει ενδεικτικά να είναι όπως αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα:

(Ακολουθεί Πίνακας Θερμοκρασιών, Υγρασιακής Κατάστασης και Χρόνου Διατήρησης Τροφίμων σε Ψυκτικούς Θαλάμους βλ. σχετικά οικείο ΦΕΚ.)

13. Ανοχή στη διακύμανση της θερμοκρασίας από τα όρια του πίνακα ορίζεται +/-1ο Κελσίου, με εξαίρεση τα οπωροκηπευτικά στα οποία η ανοχή μπορεί να είναι μόνο +2ο Κελσίου.

14. Η ανοχή στη διακύμανση της υγρασιακής κατάστασης από τα όρια του πίνακα ορίζεται +/- 8%) περιλαμβανομένου και του σφάλματος του οργάνου (εξαιτίας των συνθηκών που επικρατούν σήμερα στην Ελλάδα στις βιομηχανίες ψύχους με προοπτική μελλοντικής ρύθμισης του όλου θέματος στο καλλίτερο).

15. Οι παραπάνω θερμοκρασίες και υγρασιακές καταστάσεις δεν ισχύουν κατά τη διάρκεια εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυκτικούς θαλάμους και μέχρι 8 ώρες, το οποίο διαπιστώνεται

από τα βιβλία εισαγωγής - εξαγωγής που υποχρεούνται να τηρούν τα ψυγεία. Τα βιβλία αυτά είναι αριθμημένα και θεωρημένα κατά φύλλο από την αρμόδια Αγορανομική Υπηρεσία.

Σ' αυτά θ' αναγράφεται ο αριθμός του ψυκτικού θαλάμου στον οποίο γίνεται εισαγωγή ή εξαγωγή, η ώρα έναρξης και η ώρα λήξης.

16. Στους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να γίνεται ο κατάλληλος αερισμός, ώστε να μην υπάρχει σ' αυτούς καμιά δυσάρεστη οσμή.

17. Τρόφιμα που διαφυλάσσονται σε λευκοσιδηρά δοχεία, όπως τηγμένο τυρί, τελεμές, τα οποία από την κατασκευή τους διατηρούνται σε ψύξη, πρέπει να διατηρούνται σε ψυκτικούς θαλάμους στους οποίους η Υγρομετρική κατάσταση να κυμαίνεται από 60 έως 70%. Η χρονική διάρκεια συντήρησης αυτών ορίζεται σ' ένα χρόνο.

18. Τα τυριά που προορίζονται για διαφύλαξη πρέπει να έχουν πλήρως ωριμάσει. Απαγορεύεται η διαφύλαξη μη ωρίμων τυριών στις παραπάνω θερμοκρασίες.

19. Σε περίπτωση υπέρβασης ή αμφιβολίας του χρόνου που έχει καθορισθεί για τη συντήρηση, πρέπει να καλείται το αρμόδιο επιστημονικό όργανο, το οποίο θα γνωματεύει εάν μπορούν να παραμείνουν ακόμη στους ψυκτικούς θαλάμους.

20. Η σχετική υγρασία μπορεί να κατέβει σε 70% για σύνολο 24 ωρών σε χρονική διάρκεια μιας εβδομάδας.

21. Τα κάθε φύσης τρόφιμα μετά την εξαγωγή τους από τα ψυγεία πρέπει όταν διατίθενται στην κατανάλωση να πληρούν όλους τους όρους που καθορίζονται γι' αυτά από τον παρόντα Κώδικα.

Άρθρο: 62Α

Ημ/νία: 06.10.1993

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης

Σχόλια

Το παρόν άρθρο, που προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 1299/90 (ΦΕΚ Β' 423/21.6.1991), τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 265/93 (ΦΕΚ Β' 795/6.10.1993).

Κείμενο Άρθρου

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 -18οC 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 βαθιάς 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 βαθιά 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 βαθιάς κατάψυξης γίνεται σύμφωνα με την παράγραφο 9.

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

β. Δεν απαιτείται, πριν ή κατά την εμπορία των τροφίμων βαθιάς κατάψυξης, η πιστοποίηση, με επίσημο πιστοποιητικό, της τήρησης των διατάξεων του εδαφίου (α) της παραγράφου αυτής.

6. Τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης που προορίζονται για διάθεση στον τελικό καταναλωτή πρέπει να συσκευάζονται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή σε κατάλληλες προσσκευασίες 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 βαθιάς 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 βαθιάς κατάψυξης πρέπει να περιλαμβάνεται ένδειξη που να επιτρέπει τον προσδιορισμό της παρτίδας.

δ) στην ετικέτα όλων των προϊόντων βαθιάς 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 βαθιάς 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 προσθηκών λιανικής πωλήσεως, δείχνει τη θερμοκρασία στο σημείο επανεισαγωγής του αέρα στο επίπεδο της σαφώς σημειούμενης γραμμής μέγιστης πληρώσεως.

γ) 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 βαθείας κατάψυξης που έχει αναγνωρισθεί ότι ανταποκρίνονται στους κανόνες σύμφωνα με τη μέθοδο που περιγράφεται στο Παράρτημα II.

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

Παρατίθενται κατωτέρω τα παράρτημα 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 αποθηκείσεως όπως λόγου χάριν: κοντά στις πόρτες (άνω και κάτω επίπεδο), κοντά στο κέντρο της ψυκτικής εγκατάστασης αποθηκείσεως (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 αποθηκείσεως (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 πόρτων.

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 ΙΙ

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 βαθείας καταψύξεως συνίσταται στην ακριβή καταγραφή της θερμοκρασίας δείγματος που επιλέγεται σύμφωνα με το παράρτημα Ι 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 διατήρησεως 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 βαθείας 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 βαθείας 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 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 της 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 βαθείας καταψύξεως.

δ) αναγιγνώσκεται ένδειξη της θερμοκρασίας όταν αυτή έχει πλέον σταθεροποιηθεί.

Άρθρο: 63

Ημ/νία: 23.05.2002

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Χαρακτηρισμός, Διάκριση και Γενικοί Οροι Διάθεσης Γλυκαντικών Υλών στην Κατανάλωση

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 64/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002). Βλέπε και την ΑΧΣ 64/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII:

ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

1. Γλυκαντικές ύλες νοούνται οργανικές ενώσεις χαρακτηριστικής γλυκειάς γεύσης, οι οποίες χαρακτηρίζονται σαν "φυσικές" εφόσον απαντούν σε φυτικούς ή ζωϊκούς ιστούς και σαν "συνθετικές" εφόσον αποτελούν προϊόντα συνθετικής παρασκευής τα οποία δεν ανευρίσκονται στη φύση. Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες διακρίνονται σε "ζαχαρούχες" και "μη ζαχαρούχες".

2. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης μεγάλης θρεπτικής αξίας μονοζαχαρίτες ή διαζαχαρίτες ή μίγματα αυτών των υδατανθράκων, οι οποίοι είτε απομονώνονται απ' ευθείας ως έχουν εκ φυσικών ιστών είτε προκύπτουν από υδρόλυση καταλλήλων φυσικών πρώτων υλών.

2δς α) Το καλαμοζάχαρο ή ζάχαρη, εκτός από τις μορφές που

περιγράφονται στο άρθρο 2 του Π. Δ/τος 513/83 διατίθεται στην κατανάλωση και με άλλες μορφές που προέρχονται είτε από προηγούμενο στάδιο επεξεργασίας της ζάχαρης (π.χ. καστανή ζάχαρη, SUCRE ROUX) είτε από ειδικό τρόπο παρασκευής και επεξεργασίας (π.χ. ζάχαρη άχνη, καντιοζάχαρο).

Οι μορφές αυτές περιγράφονται στα επόμενα εδάφια και δίνονται σχετικές προδιαγραφές.

β) Ζάχαρη άχνη χαρακτηρίζεται η λεπτοκοκιοποιημένη μορφή της ζάχαρης ή λευκής ζάχαρης και της υπέρλευκης ζάχαρης. Στη ζάχαρη άχνη επιτρέπεται για τεχνικούς λόγους η προσθήκη αμύλου σε μέγιστο ποσοστό 2% κατά βάρος το οποίο θα δηλώνεται στη συσκευασία της (Αμυλο...%).

γ) Καντιοζάχαρο (CANDI, SURE, CANDI) χαρακτηρίζεται η ζαχαρόζη σε χοντρούς κρυστάλλους, που λαμβάνονται από αργή κρυστάλλωση πυκνών διαλυμάτων ζαχαρόζης. Το καντιοζάχαρο πρέπει να περιέχει ζαχαρόζη σε ποσοστό όχι μικρότερο του 96%.

Επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.

δ) Παραπροϊόντα της παρασκευής καντιοζάχαρης όπως το "Σιρόπι καντιοζάχαρης" και η "CASSONADE από καντιοζάχαρη".

Αυτά πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ολικά ζάχαρα, εκφρασμένη σε καλαμοζάχαρο και υπολογισμένη επί ξηρού, όχι μικρότερη του 85% κατά βάρος για το "σιρόπι καντιοζάχαρης" και όχι μικρότερη του 94,5% για την "CASSONADE από την καντιοζάχαρη".

ε) Ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη. Αυτή διατίθεται στη κατανάλωση με διάφορες ονομασίες όπως "καστανή ζάχαρη, BROWN SUGAR", "Σκούρα καστανή ζάχαρη" (DARK BROWN SUGAR), "SUCRE ROUX", "RAW SUGAR", και πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μικρότερη του 85%.

Ο χαρακτηρισμός "CASSONADE" αφορά την ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

Σε προϊόντα όπως η "Σκούρα καστανή ζάχαρη" επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρωματισμού.

στ) Η ζάχαρη (ημίλευκη, λευκή, υπέρλευκη) και η μη πλήρως επεξεργασμένη ζάχαρη διατίθενται σε συμπιεσμένη μορφή σε διάφορα σχήματα και μεγέθη (κώνοι, κύβοι, πλακίδια κ.α.).

ζ) "ΜΕΛΑΣΣΑ", "ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΑΣΣΑ" χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες υπόλειμμα που προέρχεται από την παραγωγή και την επεξεργασία της ζάχαρης. Η μέλασσα που διατίθεται στη κατανάλωση για ανθρώπινη διατροφή πρέπει να είναι κατάλληλη για το σκοπό αυτό και να πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές.

I. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμβετοζάχαρο, όχι μικρότερη του 40% κατά βάρος.

II. Τέφρα δια θειικού οξέος, όχι μεγαλύτερη του 10% κατά βάρος. III. Οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 8 ml 1 N NaOH για 100 γραμ, (δείκτης φαινολοφθαλείνης).

Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό εκφραζόμενο σε SO₂ (όπου το 2 αποτελεί δείκτη) 70 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2τρισ. Ισογλυκόζη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γλυκόζη ή από τα πολυμερή της με ενζυματική ισομερείωση και περιέχει κατά βάρος, σε ξηρή κατάσταση, τουλάχιστον 10% φρουκτόζη.

3. Ως "Μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες" χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης, χαρακτηριστικής γλυκείας γεύσης ύλες, οι οποίες χημικά ανήκουν κατά κανόνα σε διάφορους τάξεις πολυαλκοολών (όπως π.χ. οι ζαχαροαλκοόλες μαννίτης και σορβίτης) και οι οποίες είναι μεν θερμιδογόνες, όταν καίγονται στον οργανισμό, κατά κανόνα όμως αποτελούν φτωχή πηγή, βιοσύνθεσης ζαχάρων (γλυκογένεσης), γι' αυτό ευρίσκουν εφαρμογή για την παρασκευή προϊόντων για ειδικούς διαιτητικούς σκοπούς.

4. Στις επεξεργασίες που επιτρέπονται για τις γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται οι εξής:

α) Η υδρόλυση με ένζυμα ή με αραιό διάλυμα υδροχλωρικού ή θειϊκού οξέος.

β) Η συμπύκνωση

γ) Ο αποχρωματισμός

δ) Η κρυστάλλωση

5. Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες που διατίθενται στη κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

α) Να είναι αμιγείς και να περιέχουν αποκλειστικά και μόνον τα συστατικά που καθορίζουν οι κείμενες διατάξεις, με εξαίρεση την άχνη ζάχαρη, όπου επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου καθώς και του καντιοζάχαρου και σκούρας καστανής ζάχαρης (DARK BROWN SUGAR), όπου επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.

β) Να έχουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες άμεπττους και να μη παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

γ) Να μην έχουν υποστεί ζύμωση ή οποιαδήποτε άλλης φύσης αλλοίωση της κανονικής των σύστασης, διαφορετικά πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.

δ) Να μη περιέχουν μέσα συντήρησης, με εξαίρεση τις περιπτώσεις, στις οποίες αυτό επιτρέπεται ρητά από το παρόν Κεφάλαιο.

Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα σάκχαρα, στο σιρόπι γλυκόζης και στη μέλασσα, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τις προδιαγραφές του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

ε) Να μη περιέχουν οποιαδήποτε ξένη ανόργανη (π.χ. βαρέα μέταλλα) ή οργανική ουσία, έστω και αν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν με εξαίρεση τις ρητές περιπτώσεις που κατονομάζονται στο παρόν Κεφάλαιο.

Στα αποξηραμένα ζάχαρα σε σκόνη επιτρέπεται η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E559 σε μέγιστο ποσοστό 10 g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

στ) Τα ζάχαρα, συμπεριλαμβανομένων όλων των μονοζαχαριτών και διζαχαριτών δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες, με εξαίρεση τις συγκεκριμένες περιπτώσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό (καντιοζάχαρη, ζάχαρη μη πλήρης επεξεργασμένη) και το Π.Δ/γμα 513/1983.

6. Σε κάθε φύσης μέσο συσκευασίας των φυσικών γλυκαντικών υλών πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος αυτών αποκλειστικά και μόνο με μία από τις ονομασίες που καθορίζονται στο παρόν Κεφάλαιο για κάθε είδος. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του όρου "Ζάχαρο" εάν δεν συνδέεται απαραίτητα με άλλη επεξηγηματική λέξη. Στη περίπτωση δε που

χρησιμοποιηθεί παράτυπα μόνη της η ονομασία "Ζάχαρο" η ονομασία αυτή αποτελεί επιπρόσθετα ψευδή δήλωση (και διώκεται ως τέτοια), εφόσον στη συσκευασία περιέχεται άλλη γλυκαντική ύλη εκτός από τη ζάχαρη (καλαμοζάχαρο).

7. Επί του μέσου συσκευασίας κάθε ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, με εξαίρεση των μορφών ζάχαρης, που περιγράφονται στο Π. Δ/γμα 513/83 του μελιού και του σταφιδόμελου (πετιμεζιού) πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα η περιεκτικότητα σε καλαμοζάχαρο επί τοις εκατό κατά βάρος, όπως καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις, ως αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του προϊόντος.

8. Ο ποσοτικός προσδιορισμός του ζαχάρου σε όλες τις σιροπιώδεις μορφές γλυκαντικών υλών πρέπει να γίνεται ογκομετρικά με φελίγγειο διάλυμα και όχι με μέτρηση του βαθμού ΒΕ'.

9. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, οι οποίες από αποθήκευση ή άλλη αιτία έχουν πάψει να ανταποκρίνονται στα ιδιαίτερα για κάθε μια

χαρακτηριστικά, όπως καθορίζονται στο Κεφάλαιο αυτό, είναι δυνατόν να διατίθενται για ειδικές χρήσεις, μετά από σχετική έγκριση του ΑΧΣ.

Άρθρο: 64

Ημ/νία: 23.05.2002

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Ζάχαρη και άλλα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή

Σχόλια

Το παρόν άρθρο, που είχε καταργηθεί με το Π.Δ. 513/1983, τίθεται όπως προστέθηκε, με νέο περιεχόμενο, με την απόφαση του ΑΧΣ 64/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002).

Κείμενο Άρθρου

1.α. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος.

β. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος που διατίθενται ως ζάχαρη άχνη, κάντιο και ζάχαρη σε κώνους.

2. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος υπό τους ακόλουθους όρους και παρεκκλίσεις.

α. Οι απαριθμούμενες στο μέρος Α του παραρτήματος ονομασίες προϊόντων εφαρμόζονται, με την επιφύλαξη του σημείου 5, μόνον για τα προϊόντα που αναφέρονται εκεί και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

Η ονομασία του προϊόντος που αναφέρεται στο Παράρτημα μέρος Α σημείο 2 μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για την περιγραφή του προϊόντος που αναφέρεται στο παράρτημα μέρος Α σημείο 3.

Ωστόσο:

- στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα μέρος Α, μπορούν να αναγράφονται, εκτός από την υποχρεωτική ονομασία προϊόντος, και χαρακτηρισμοί που χρησιμοποιούνται συνήθως στα διάφορα κράτη μέλη,

- οι ονομασίες προϊόντων μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συμπληρωματικά, σε σύνθετες ονομασίες προϊόντων για την περιγραφή άλλων προϊόντων, ανάλογα με την τρέχουσα χρήση, υπό την προϋπόθεση ότι οι ονομασίες αυτές δεν μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.

β. Στην επισήμανση, δεν είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται το καθαρό βάρος των προσυσκευασμένων προϊόντων που ζυγίζουν λιγότερο από 20 γραμμάρια.

γ. Για το διάλυμα ζάχαρης, το διάλυμα ιμβερτοποιήμενου σακχάρου και το σιρόπι ιμβερτοποιήμενου σακχάρου, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και σε ιμβερτοποιήμενο σάκχαρο.

δ. Για το σιρόπι ιμβερτοποιήμενου σακχάρου που περιέχει κρυστάλλους στο διάλυμα, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται ο προσδιορισμός "κρυσταλλικό".

ε. Όταν τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 7 και 8 του μέρους Α του παραρτήματος, περιέχουν φρουκτόζη σε αναλογία μεγαλύτερη του 5% κατά βάρος ξηράς ουσίας, φέρουν, όσον αφορά την ονομασία του προϊόντος και ως συστατικά, την επισήμανση "σιρόπι γλυκόζης φρουκτόζης" ή "σιρόπι φρουκτόζης - γλυκόζης" και "αποξηραμένο σιρόπι γλυκόζης - φρουκτόζης" ή "αποξηραμένο σιρόπι φρουκτόζης - γλυκόζης" αντιστοίχως, ώστε να δηλώνεται κατά πόσον το συστατικό γλυκόζη ή το συστατικό φρουκτόζη ευρίσκεται σε μεγαλύτερη αναλογία.

3. Στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος

α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα τροφίμων Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO₂ {όπου το 2 αποτελεί δείκτη} 1) σε ζάχαρα εκτός από το σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη, 10 mg/kg (επί ξηράς ουσίας προκειμένου για σιρόπια και διαλύματα), 2) σε σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη 20 mg/kg.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού 1) φωσφορικά Ε338, Ε339, Ε340, Ε341, Ε343, Ε450, Ε451 Ε452 σε ζάχαρη για γλασάρισμα 2) πυριτικά Ε551, Ε552, Ε553α, Ε553β, Ε554, Ε555, Ε556, Ε559 για αποξηραμένα ζάχαρα σε σκόνη.

γ. Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

4. Στα προϊόντα του παραρτήματος δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.

5. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις, οι οποίες δεν προβλέπονται στο παρόν άρθρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Α. ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

1. Ημίλευκη ζάχαρη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς: τουλάχιστον 99,50Z {βαθμών Z}

β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιήμενο σάκχαρο: 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο

γ) απώλειες κατά την ξήρανση: 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο

2. Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς: τουλάχιστον 99,70Z {βαθμών Z}
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο: 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση: 0,06% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- δ) χρωματικός τύπος: κατ' ανώτατο όριο 9 βαθμοί, προσδιοριζόμενοι σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο α).

3. Υπέρλευκη ζάχαρη

Το προϊόν που έχει τα αναφερόμενα στο σημείο 2 στοιχεία α), β) και γ) χαρακτηριστικά και του οποίου το σύνολο των βαθμών που προσδιορίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους Β δεν υπερβαίνει τους 8 για τα σύνολο των παραμέτρων, ούτε:

- τους 4 για το χρωματικό τύπο,
- τους 6 για την περιεκτικότητα σε τέφρα,
- τους 3 για τη χροιά διαλύματος.

4. Διάλυμα ζάχαρης (1)

Υδατικό διάλυμα σακχαρόζης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) ξηρά ουσία: τουλάχιστον 62% κατά βάρος
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1,0+/-0,2): 3% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο
- γ) τέφρα (αγωγιμομετρικώς) : 0,1% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο προσδιοριζόμενη σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β).
- δ) χροιά διαλύματος: 45 μονάδες ICUMSA, κατ' ανώτατο όριο.

5. Διάλυμα ιμβερτοποιημένου σακχάρου (1)

Υδατικό διάλυμα σακχαρόζης, μερικώς ιμβερτοποιημένης με υδρόλυση, στο οποίο δεν υπερισχύει η αναλογία του ιμβερτοποιημένου σακχάρου, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) ξηρά ουσία: τουλάχιστον 62% κατά βάρος
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη 1,0+/-0,1): άνω του 3% αλλά κατ' ανώτατο όριο 50% κατά βάρος ξηράς ουσίας.
- γ) τέφρα (αγωγιμομετρικώς) : 0,4% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο προσδιοριζόμενης σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β).

6. Σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου (1)

Υδατικό διάλυμα, ενδεχομένως κρυσταλλικό, σακχαρόζης μερικώς ιμβερτοποιημένης με υδρόλυση, στο οποίο, η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη: 1,0+/-0,1) πρέπει να υπερβαίνει το 50% κατά βάρος ξηράς ουσίας, και το οποίο ανταποκρίνεται επίσης στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 5 στοιχεία α) και γ).

7. Σιρόπι γλυκόζης

Καθαρισμένο και συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα θρεπτικών σακχαριτών, το οποίο λαμβάνεται από άμυλο ή /και ινουλίνη, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) ξηρά ουσία: τουλάχιστον: 70% κατά βάρος
- β) ισοδύναμο δεξτρόζης: τουλάχιστον 20% κατά βάρος ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε D-γλυκόζη
- γ) τέφρα δια θειικού οξέος (θειική τέφρα) : κατ' ανώτατο όριο 1% κατά βάρος ξηράς ουσίας.

8. Αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης

Μερικά αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης, του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, είναι τουλάχιστον 93% και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 7 στοιχεία β) και γ).

9. Δεξτρόζη η ένυδρη δεξτρόζη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-γλυκόζη που περιέχει ένα μόριο ύδατος κρυσταλλώσεως, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) δεξτρόζη (D-γλυκόζη): τουλάχιστον 99,5% κατά βάρος ξηράς ουσίας

β) ξηρά ουσία: τουλάχιστον 90% κατά βάρος

γ) τέφρα δια θειικού οξέος (θειική τέφρα): 0,25% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο.

10. Δεξτρόζη ή άνυδρη δεξτρόζη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-γλυκόζη, η οποία δεν περιέχει ύδωρ κρυσταλλώσεως, έχει κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 98% και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 9 στοιχεία α) και γ).

11. Φρουκτόζη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-φρουκτόζη, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: Περιεκτικότητα σε φρουκτόζη: τουλάχιστον 98%

Περιεκτικότητα σε γλυκόζη: 0,5% κατ' ανώτατο όριο

Απώλειες κατά την ξήρανση: 0,5% κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο Τέφρα (αγωγιμομετρικώς): 0,1% κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο, προσδιοριζόμενη σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β).

Παραπομπή (1)

Ο προσδιορισμός "λευκή" προορίζεται αποκλειστικά για:

α) το διάλυμα ζάχαρης του οποίου η χροιά διαλύματος δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA, όταν προσδιορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο που ορίζεται στο μέρος Β στοιχείο γ),

β) το διάλυμα ιμβερτοποιήμενου σακχάρου και το σιρόπι ιμβερτοποιήμενου σακχάρου των οποίων:

- η περιεκτικότητα σε τέφρα (αγωγιμομετρικώς) δεν υπερβαίνει το 0,1%, - η χροιά διαλύματος δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA, όταν προσδιορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο που ορίζεται στο μέρος Β στοιχείο γ).

Β. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ, ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΤΕΦΡΑ (ΑΓΩΓΙΜΟΜΕΤΡΙΚΩΣ) ΚΑΙ ΤΗΣ ΧΡΟΙΑΣ ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ ΤΗΣ (ΛΕΥΚΗΣ) ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΥΠΕΡΛΕΥΚΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΜΕΡΟΣ Α ΣΗΜΕΙΑ 2 ΚΑΙ 3

Ο "βαθμός" αντιστοιχεί:

α) προκειμένου για το χρωματικό τύπο, σε 0,5 μονάδες προσδιοριζόμενες με τη μέθοδο του ιδρύματος γεωργικής τεχνολογίας και βιομηχανίας σακχάρων του Brunswick, η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 2 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθμ. 1265/69 της Επιτροπής, της 1ης Ιουλίου 1969, περί των μεθόδων προσδιορισμού ποιότητας που εφαρμόζονται στη ζάχαρη που αγοράζεται από τους οργανισμούς παρέμβασης. (ΕΕΛ/163/1.7.1969)

β) προκειμένου για την περιεκτικότητα σε τέφρα, σε 0,0018% προσδιοριζόμενο με τη μέθοδο της διεθνούς επιτροπής ενιαίων μεθόδων για την ανάλυση της ζάχαρης (ICUMSA), η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 1 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) ΑΡΙΘΜ.1265/69.

γ) προκειμένου για τη χροιά διαλύματος, σε 7,5 μονάδες υπολογιζόμενες με τη μέθοδο ICUMSA, η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 3 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθμ. 1265/69.

Άρθρο: 65

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Ζαχαρούχοι Γλυκαντικές Υλες από Υδρόλυση

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Αρθρου

1. {Η παράγραφος 1 καταργήθηκε, Π.Δ. 513/83}.
2. "Οπωροζάχαρο" ή "Φρουκτόζη" χαρακτηρίζεται η σε μορφή λευκών κρυστάλλων, έντονης γλυκειάς γεύσης, καθαρή Φρουκτόζη, η οποία λαμβάνεται με κρυστάλλωση από τα προϊόντα της υδρόλυσης με οξέα της ινουλίνης, η οποία είναι αποταμιευτική ύλη ριζωμάτων μερικών φυτών.
3. "Σιρόπι Οπωροζαχάρου" χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες έντονης γλυκειάς γεύσης προϊόν που λαμβάνεται από την υδρόλυση της ινουλίνης και το οποίο δεν επιτρέπεται να περιέχει γλυκόζη σε αναλογία ανώτερη από 10% υπολογισμένη στο σύνολο του ζαχάρου στο σιρόπι.
- 4) {Η παράγραφος 4 καταργήθηκε, Π.Δ. 513/83}.
- 5) {Η παράγραφος 5 καταργήθηκε, Π.Δ. 513/83}.
6. "Μαλτόζη" ή "Μαλτοζάχαρο" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από αμυλούχες ύλες με την επίδραση αμυλάσης και χημικώς είναι διζαχαρίτης που αποτελείται από δύο μόρια D-γλυκόζης.
7. Επιτρέπεται 1) Η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό, εκφραζόμενο σε SO₂ {όπου το 2 αποτελεί δείκτη} 40 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, 2) Η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E 59 στα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 10 g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

Άρθρο: 66

Ημ/νία: 26.05.2005

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Αρθρου

Ζαχαρούχες Γλυκαντικές Ύλες από Σταφίδες, Χαρούπια ή Γάλα.

Σχόλια

-Τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 937/89 (ΦΕΚ Β' 736/2.10.89), 865/92 (ΦΕΚ Β' 636/29.10.1992), 232/93 (ΦΕΚ Β' 496/7.7.1993) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).-Στην παρ. 6, η εντός "" φράση στην πρώτη γραμμή, τα εντός "" στη πρώτη παύλα και η εντός "" φράση μετά το σημείο ζ) τίθενται όπως προστέθηκαν με την ΑΧΣ 134/2005 (ΦΕΚ Β' 713/26.5.2005).

Κείμενο Αρθρου

1. "Σταφιδοζάχαρο" ή "Σταφιδίνη" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τη συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος της σταφίδας, μετά την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσοστού των οξέων που ενυπάρχουν. Η σταφιδίνη κατά την παραγωγή και διάθεσή της στη κατανάλωση πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α) Να πληροί τις διατάξεις που ρυθμίζουν την παραγωγή της, του Δ/τος της 23.3.1932 "περί των όρων και διατυπώσεων, υπ' ους επιτρέπεται η κατεργασία σταφίδος εν γένει προς παραγωγή σταφιδίνης" και του Α.Ν.

787/1948.

β) Η σύστασή της να κυμαίνεται από την πολτώδη μέχρι την στερεά μορφή.

γ) Η περιεκτικότητα σε ζάχαρο, υπολογισμένο σαν ιμβερτοζάχαρο, να μη είναι κατώτερη του 71% κατά βάρος.

δ) [Καταργείται.]

ε) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός της σταφιδίνης.

στ) Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών υλών από τις επιτρεπόμενες με τη προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.

ζ) Η "Σταφιδίνη αρτοποιίας" που παρασκευάζεται για τις ανάγκες της αρτοποιίας πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο όχι μικρότερη από 70% κατά βάρος η δε χροιά της, με αραίωση 4%

σε νερό, να μην υπερβαίνει τις 25 κίτρινες, 5 ερυθρές, 1 κυανή, μονάδες κατά LOVIBOND (σε λεμβίδια 5 1/4 ιντσών). Η προσθήκη αυτής στον άρτον ρυθμίζεται με αγορανομικές διατάξεις κάθε φορά.

2. "Σταφιδόμελι" ή "Πετιμέζι" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του γλεύκους των σταφυλιών, μετά από την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσού των οξέων. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α) Απαγορεύεται η παρουσία θειώδους οξέος (SO₂) {όπου το 2 αποτελεί δείκτη}.

β) Πρέπει να περιέχει, κατ' ελάχιστο όριο ζάχαρο, υπολογιζόμενο σε ιμβερτοζάχαρο 70% κατά βάρος.

3. "Χαρουποσιρόπι ή χαρουπόμελι" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος των χαρουπιών. Αυτό πρέπει κατά την παραγωγή και διάθεση του στη κατανάλωση να πληροί τους εξής όρους:

α) Να πληροί τις διατάξεις του Α.Ν. 787/1948 που καθορίζουν την παραγωγή του.

β) Το ποσοστό των ζαχάρων που περιέχει, υπολογισμένο σε ιμβερτοζάχαρο, πρέπει να είναι τουλάχιστο 60% κατά βάρος.

γ) [Καταργείται.]

δ) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός του χαρουποσιροπίου.

ε) Επιτρέπεται η προσθήκη στο χαρουποσιρόπι αβλαβών αρωματικών υλών με την προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.

στ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης μηχανημάτων παραγωγής χαρουποσιροπίου από χαλκό, το χαρουποσιρόπι δεν επιτρέπεται να περιέχει άλατα χαλκού σε ποσοστό ανώτερο από 0,04 γραμμάρια σε 100 γραμμάρια χαρουποσιροπίου, σε ξηρή κατάσταση.

4. "Γαλακτοζάχαρο" ή "Λακτόζη" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τον ορό του γάλακτος, με ειδικές επεξεργασίες, με ευχάριστη καθαρή γλυκεία γεύση και κρυσταλλική υφή, το οποίο χημικά είναι διζαχαρίτης που αποτελείται από D-γλυκόζη και D-γαλακτόζη. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α) Να διαλύεται πλήρως στο νερό. Να παρέχει διαυγές διάλυμα το οποίο με προσθήκη αμμωνίας, πρέπει να μη σχηματίζει θολώματα ή ιζήματα εξ αιτίας της παρουσίας βαρέων μετάλλων.

β) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105οC δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 0,25%.

γ) Η τέφρα να μην υπερβαίνει το 0,25%.

5. "Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών 35BE" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του γλεύκους των σταφυλιών. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

α. Να έχει πυκνότητα 35 BE' με ανοχή +/-5%.

β. Να περιέχει ανάγοντα σάκχαρα 58,0 - 62,5%.

γ. [Καταργείται.]

δ. Η παραγωγή, η διάθεση και η διακίνησή του να γίνεται με άδειες μεταφοράς και τήρησης βιβλίων και να ελέγχεται από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γενικού Χημείου του Κράτους, σύμφωνα με την οινική νομοθεσία.

6. "Σάκχαρο σταφυλής" ή "ανακαθορισμένος συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών" χαρακτηρίζεται το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν το οποίο:

- έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους "ή/και χυμού" σταφυλιών (από ποικιλίες οιονοποιήσιμες και μη οιονοποιήσιμες), η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, με τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου στους 20οC να μην είναι κατώτερη από 61,7%. - έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης συστατικών άλλων από τα σάκχαρα με εγκεκριμένες ρητίνες. - Παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

(α) PH όχι ανώτερο από 5 σε 25ο BRIX

(β) Οπτική πυκνότητα σε 425 mm και πάχος 1 cm όχι ανώτερη από 0,100 για συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών σε 25ο BRIX

(γ) Ογκομετρούμενη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 15 χιλιοστοίσοδύναμα/Kg ολικών σακχάρων.

(δ) [Καταργείται.]

(ε) Αγωγιμότητα σε 25ο BRIX και 20οC όχι μεγαλύτερη από 120 μs/cm. (στ) Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουρόλη όχι μεγαλύτερη από 25 mg/kg ολικών σακχάρων.

(ζ) Αποκτώμενος αλκοολικός τίτλος όχι ανώτερο του 1% VOL. "Το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε χρήσεις του οινικού τομέα."

7. Ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλής είναι το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που παράγεται εντός της κοινότητας και προέρχεται από ποικιλίες αμπέλων που αναφέρονται στο άρθρο 69 του Κανονισμού ΕΟΚ 822/87 (οινοποιήσιμες). Η παραγωγή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται και για το "σάκχαρο σταφυλής" και ως προς τα χαρακτηριστικά πρέπει, εκτός από αυτά που αναφέρονται στο σάκχαρο σταφυλής, να πληροί και τα παρακάτω:

(α) Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη μη ανιχνεύσιμη.

(β) Δείκτη FOLIN - CIOCALTEAW όχι μεγαλύτερο από 6 σε 25ο BRIX. (γ) Περιεκτικότητα σε συνολικά κατιόντα όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμα /kg ολικών σακχάρων.

(δ) Παρουσία μεσοϊνσοιτόλης.

(ε) Παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών το οποίο έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που έχει ορισθεί για την αμπελουργική ζώνη όπου τρυγήθηκαν τα σταφύλια.

8. Με την επιφύλαξη των ειδικών επί μέρους διατάξεων επιτρέπεται 1) Η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό, εκφραζόμενο σε SO2 {όπου το 2 αποτελεί δείκτη}, 40 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, 2) Η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 στα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 10 g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

Άρθρο: 67

Ημ/νία: 09.06.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Μέλι

Σχόλια

Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 68/2002 (ΦΕΚ Β' 641/23.5.2002). Βλέπε και τις παρατηρήσεις της ΑΧΣ 68/2002.**Συμπληρώθηκε με την ΑΧΣ 113/2005 (ΦΕΚ Β' 783/30.6.2006), σύμφωνα με την οποία το όριο ανοχής για την παρουσία 1,4, διχλωροβενζολίου στο μέλι το έτοιμο προς κατανάλωση ορίζεται στα 10 μικρογραμμάρια ανά χιλιόγραμμο μελιού (10μg/kg). ===== - Στην παρ.2 του παρόντος προσετέθη το εντός «» εδάφιο ε' με την απόφαση του ΑΧΣ 18/2015 (ΦΕΚ Β' 1088/9.6.2015). - Στο Παράρτημα II του παρόντος, το εντός «» τρίτο εδάφιο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 18/2015 (ΦΕΚ Β' 1088/9.6.2015).

Κείμενο Άρθρου

**1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος II.

2. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I, με την επιφύλαξη των ακόλουθων όρων:

α. ο όρος "μέλι" ισχύει μόνον για το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα I σημείο 1 και πρέπει να χρησιμοποιείται στο εμπόριο για την περιγραφή του προϊόντος αυτού.

β. οι ονομασίες του προϊόντος που απαριθμούνται στο παράρτημα I σημεία 2 και 3, εφαρμόζονται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σ' αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. Οι ονομασίες αυτές μπορούν να αντικαθίστανται από την απλή ονομασία του προϊόντος "μέλι", εκτός εάν πρόκειται για διηθημένο μέλι, μέλι κηρήθρας, μέλι με τεμάχια κηρήθρα, ή τεμάχια κηρήθρας με μέλι και μέλι ζαχαροπλαστικής.

Ωστόσο:

1) Στην περίπτωση του μελιού ζαχαροπλαστικής, αναγράφονται στην ετικέτα, πολύ κοντά στην ονομασία του προϊόντος, οι λέξεις "μόνο για μαγειρική". 2) Οι ονομασίες του προϊόντος, εκτός αν

πρόκειται για διηθημένο μέλι και μέλι ζαχαροπλαστικής, μπορούν να συμπληρώνονται με πληροφορίες που αφορούν: - Τη φυτική προέλευση ή την προέλευση από άνθη, εάν το προϊόν προέρχεται εξ ολοκλήρου ή κυρίως από την αναφερόμενη πηγή προέλευσης και αν διαθέτει τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά της πηγής. - Την προέλευση από μια συγκεκριμένη περιοχή, έδαφος ή τοποθεσία, αν το προϊόν προέρχεται εξ ολοκλήρου από την αναφερόμενη πηγή προέλευσης. - Ειδικά ποιοτικά κριτήρια:

γ. εφόσον το μέλι ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείται ως συστατικό σύνθετου τροφίμου, ο όρος "μέλι" μπορεί να χρησιμοποιείται στην ονομασία προϊόντος του συνθέτου τροφίμου αντί του όρου "μέλι ζαχαροπλαστικής". Ωστόσο, στον κατάλογο των συστατικών πρέπει να χρησιμοποιείται ο όρος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα Ι σημείο 3.

δ.(1) Η χώρα ή οι χώρες προέλευσης όπου έγινε η συγκομιδή πρέπει να αναγράφονται στην επισήμανση.

Ωστόσο, αν το μέλι προέρχεται από τουλάχιστον δύο κράτη μέλη ή τρίτες χώρες, η ένδειξη αυτή μπορεί να αντικαθίσταται από μία από τις ακόλουθες ενδείξεις, κατά περίπτωση:

- "μείγμα μελιών Ε.Κ.",

- "μείγμα μελιών εκτός Ε.Κ.",

- "μείγμα μελιών Ε.Κ. και εκτός Ε.Κ.".

(2) για τους σκοπούς της επισήμανσης (οδηγία 2000/13/Ε.Κ., και ιδίως τα άρθρα 13, 14, 16 και 17), οι λεπτομέρειες που πρέπει να αναγράφονται σύμφωνα με το στοιχείο α), θεωρούνται ως ενδείξεις σύμφωνα με το άρθρο 3 της εν λόγω οδηγίας. «ε) η γύρη, ως φυσικό χαρακτηριστικό στοιχείο της σύνθεσης του μελιού, δεν νοείται ως συστατικό, κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 2 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα Ι του παρόντος άρθρου.»

3. Στην περίπτωση του διηθημένου μελιού και του μελιού ζαχαροπλαστικής, τα δοχεία μεταφοράς χύδην, οι συσκευασίες και τα εμπορικά έγγραφα πρέπει να αναφέρουν σαφώς την πλήρη ονομασία του προϊόντος, όπως προβλέπεται στο Παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο β), viii) και σημείο 3.

4. Απαγορεύεται απολύτως η ανάμιξη μελιού ζαχαροπλαστικής με τα υπόλοιπα, είδη που αναφέρονται στο παράρτημα Ι. Η πράξη αυτή θεωρείται νοθεία.

5. Μέχρις ότου θεσπισθούν οι κοινοτικές μέθοδοι που επιτρέπουν να ελέγχεται η συμμόρφωση του μελιού με τις διατάξεις αυτής της απόφασης, χρησιμοποιούνται στο μέτρο του δυνατού, διεθνώς αναγνωρισμένες επικυρωμένες μέθοδοι, όπως οι εγκεκριμένες από τον Codex Alimentarius.

6. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα Ι, δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις μη προβλεπόμενες από το άρθρο αυτό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

1. Μέλι είναι η φυσική γλυκιά ουσία που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera* από το νέκταρ των φυτών ή από εκκρίσεις ζώντων μερών φυτών ή εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών, τα οποία οι μέλισσες συλλέγουν, μετατρέπουν αναμειγνύοντας με ειδικές ύλες του σώματός τους, αποθέτουν, αφυδατώνουν, εναποθηκεύουν και φυλάσσουν στις κηρήθρες της κυψέλης, προκειμένου να ωριμάσουν.

2. Τα κυριότερα είδη μελιού είναι τα ακόλουθα:

α) ανάλογα με την προέλευση:

i) μέλι ανθέων ή μέλι νέκταρος: το μέλι που λαμβάνεται από νέκταρ φυτών

ii) μέλι μελιτώματος: το μέλι που λαμβάνεται κυρίως από εκκρίματα εντόμων απομυζούντων φυτά (Hemiptera) ευρισκόμενα πάνω στα ζώντα μέρη των φυτών ή εκκρίσεις προερχόμενες από ζώντα μέρη των φυτών.

β) ανάλογα με τον τρόπο παραγωγής ή/και παρουσίασης:

iii) μέλι κηρήθρας: το μέλι το οποίο έχουν εναποθέσει οι μέλισσες στα επικαλυμμένα κελιά κηρηθρών κατασκευασμένων πρόσφατα από τις ίδιες ή σε λεπτά φύλλα κηρήθρας τα οποία γίνονται μόνον από κηρό μέλισσας, που δεν περιέχουν γόνο, και πωλείται σε κηρήθρες ολόκληρες ή κομμάτια κηρηθρών.

iv) μέλι με τεμάχια κηρήθρας ή τεμάχια κηρήθρας με μέλι: το μέλι που περιέχει ένα ή περισσότερα τεμάχια μελιού κηρήθρας

v) μέλι στραγγισμένο: το μέλι που λαμβάνεται με στράγγιση των αποσφραγισμένων κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο.

vi) μέλι φυγοκεντρήσεως: το μέλι που λαμβάνεται με φυγοκέντρηση των αποσφραγισμένων κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο.

vii) μέλι πίεσεως: το μέλι που λαμβάνεται με πίεση των κηρήθρων που δεν περιέχουν γόνο, χωρίς θέρμανση ή με ήπια θέρμανση έως 45°C {βαθμούς Κελσίου}. viii) διηθημένο μέλι: το μέλι που λαμβάνεται με την αφαίρεση ξένων ανόργανων ή οργανικών ουσιών κατά τρόπον ώστε να αφαιρείται σημαντικό μέρος της γύρης.

3. Μέλι ζαχαροπλαστικής

Το μέλι το οποίο α) είναι κατάλληλο για βιομηχανικές χρήσεις ή ως συστατικό σε άλλα τρόφιμα που στη συνέχεια υφίστανται μεταποίηση και β) μπορεί: - να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή, ή

- να έχει αρχίσει να υφίσταται ή να έχει υποστεί ζύμωση, ή

- να έχει υπερθερμανθεί.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Το μέλι αποτελείται ουσιαστικά από διάφορα σάκχαρα, κυρίως φρουκτόζη και γλυκόζη, καθώς και από άλλες ουσίες, όπως οργανικά οξέα, ένζυμα και στερεά σωματίδια που προέρχονται από τη συγκομιδή μελιού. Το χρώμα του μελιού ποικίλλει από σχεδόν άχρωμο έως καφέ σκούρο. Ως προς τη σύσταση, μπορεί να είναι ρευστό, παχύρρευστο ή, μερικά ή ολικά, κρυσταλλωμένο. Η γεύση και το άρωμα ποικίλουν, αλλά εξαρτώνται από τη φυτική προέλευση.

Όταν διατίθεται στο εμπόριο ως μέλι ή όταν χρησιμοποιείται σε οιοδήποτε προϊόν προοριζόμενο για κατανάλωση από τον άνθρωπο, δεν πρέπει να έχει προστεθεί κανένα συστατικό τροφίμων στο μέλι, συμπεριλαμβανομένων των προσθέτων τροφίμων, ούτε να έχει γίνει καμία άλλη προσθήκη εκτός από μέλι. Στο μέτρο του δυνατού, το μέλι δεν πρέπει να περιέχει οργανικές ή ανόργανες ύλες, ξένες προς τη σύστασή του. Με την εξαίρεση του σημείου 3 του παραρτήματος 1, δεν πρέπει να παρουσιάζει ασυνήθιστη γεύση ή οσμή ούτε να έχει αρχίσει να υφίσταται ζύμωση, η οξύτητά του δεν πρέπει να έχει τροποποιηθεί τεχνητώς και δεν πρέπει να έχει θερμανθεί με τρόπο που να συνεπάγεται την καταστροφή ή τη σημαντική αδρανοποίηση των φυσικών ενζύμων.

«Με την επιφύλαξη του παραρτήματος Ι σημείο 2 στοιχείο β) σημείο viii), δεν δύναται να αφαιρείται ούτε η γύρη ούτε κανένα άλλο χαρακτηριστικό στοιχείο της σύνθεσης του μελιού, εκτός αν αυτό είναι αναπόφευκτο κατά την αφαίρεση ξένων οργανικών ή ανόργανων υλών.» «Η παρούσα απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην εφημερίδα της Κυβερνήσεως και εφαρμόζεται από την 24η Ιουνίου 2015. Ωστόσο τα προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά ή έχουν επισημανθεί πριν από την 24η Ιουνίου 2015 σύμφωνα με το άρθρο 67 του ΚΤΠ όπως ίσχυε, μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.» Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο ως μέλι ή όταν χρησιμοποιείται σε οποιοδήποτε προϊόν που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, το μέλι πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά σύστασης:

1. Περιεκτικότητα σε σάκχαρα

1.1. Περιεκτικότητα σε φρουκτόζη και γλυκόζη (σύνολο των δύο) - μέλι νέκταρος: όχι λιγότερο από 60 g/100g

- μέλι μελιτώματος, μείγμα μελιού μελιτώματος με μέλι ανθέων: όχι λιγότερο από 45 g/100g

1.2. Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη

- γενικά: όχι περισσότερο από 5 g/100g

- ψευδακακία (*Robinia pseudoacacia*), μηδική (*Medicago sativa*), βαγξία (*Banksia menziesii*), ηδύσαρον (*Hedysarum*), ερυθρός ευκάλυπτος (*Eucalyptus cam adulensis*), (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*), εσπεριδοειδή spp. όχι περισσότερο από 10 g/100g

- Λεβάντα (*Lavandula* spp), μποράντζα (*Borago officinalis*): όχι περισσότερο από 15g/100g.

2. Υγρασία

- γενικά: όχι περισσότερο από 20%

- μέλι ερείκης (*Calluna*) και μέλι ζαχαροπλαστικής εν γένει: όχι περισσότερο από 23%

- μέλι ζαχαροπλαστικής από ερείκι (*Calluna*): όχι περισσότερο από 25%

3. Περιεκτικότητα σε μη υδατοδιαλυτές ουσίες

- γενικά: όχι περισσότερο από 0,1 g/100g

- μέλι πίεσεως: όχι περισσότερο από 0,5 g/100g

4. Ηλεκτρική αγωγιμότητα

- μέλι μη αναφερόμενο κατωτέρω και μείγματα των μελιών αυτών: όχι περισσότερο από 0,8 mS/cm

- μέλι μελιτώματος και μέλι ανθέων καστανιάς και μείγματα των μελιών αυτών, πλην των μειγμάτων με τα αναφερόμενα κατωτέρω μέλια: όχι λιγότερο από 0,8 mS/cm - εξαιρέσεις: κουμαριά (*Arbutus unedo*), ερείκη (*Erica*), ευκάλυπτος, φιλύρα (*Tilia spp*), καλούνα ή κοινή (*Calluna vulgaris*), Manuka ή Jelly bush (*leptospermum*), φυτό τσαγιού (*Melaleuca SPP*).

5. Ελεύθερα οξέα

- γενικά: όχι περισσότερο από 50 χιλιοστοίσοδύναμα οξέος ανά 1000 g - μέλι ζαχαροπλαστικής: όχι περισσότερο από 80 χιλιοστοίσοδύναμα οξέος ανά 1000

g.

6. Δείκτης διάστασης και περιεκτικότητας σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF) προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμειξη.

α) δείκτης διάστασης (κλίμακα Schade)

- γενικά, εκτός από το μέλι ζαχαροπλαστικής: όχι λιγότερο από 8 - μέλι με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυσικά ένζυμα (π.χ. μέλι εσπεριδοειδών) και του οποίου η περιεκτικότητα σε HMF δεν υπερβαίνει τα 15 mg/kg.: όχι λιγότερο από 3

β) HMF

- γενικά, εκτός από το μέλι ζαχαροπλαστικής: όχι περισσότερο από 40 mg/kg (με την επιφύλαξη των διατάξεων του στοιχείου α) δεύτερη περίπτωση) - μέλι δηλωμένης προέλευσης από περιοχές με τροπικό κλίμα και μείγματα των μελιών αυτών: όχι περισσότερο από 80 mg/kg.

Άρθρο: 67Α

Ημ/νία: 23.02.2005

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Ταυτοποίηση αμιγών ελληνικών μελιών πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλιάνθου.

Σχόλια

Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την υπ' αριθ. 127/2004 απόφαση ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 239/23.02.2005) με την οποία επισημαίνεται ότι κατά τα λοιπά ισχύουν οι τιμές των παραμέτρων που αναφέρονται στο παράρτημα II του άρθρου 67 του παρόντος Κώδικα.

Κείμενο Άρθρου

"1) Οι παράμετροι που χρησιμοποιούνται για την ταυτοποίηση των αμιγών τύπων ελληνικού μελιού πεύκου, ελάτης, καστανιάς, ερείκης, θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλιάνθου, φαίνονται στον ακόλουθο Πίνακα:

(ακολουθεί πίνακας, βλέπε οικείο ΦΕΚ).

2) Η επισήμανση της φυτικής προέλευσης των αμιγών τύπων ελληνικών μελιών που περιλαμβάνονται στον πίνακα της παραγράφου 1, μπορεί να γίνει, μόνο αν αυτά ανταποκρίνονται στις φυσικοχημικές τους παραμέτρους, όπως αυτές ορίζονται στον εν λόγω πίνακα.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι τιμές των παραμέτρων που αναφέρονται στο παράρτημα II του άρθρου 67 του Κώδικα Τροφίμων."

Άρθρο: 68

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Γλυκαντικά τροφίμων

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο, που είχε αντικατασταθεί με την απόφαση του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 240/1997 (ΦΕΚ Β΄ 597/17.7.1997). -Στο εδ. β της παρ. 2 στο τέλος του καταλόγου γλυκαντικών μετά την τελευταία καταχώρηση E 967 Ξυλιτόλη προστέθηκε «E 968 Ερυθριτόλη» και το Παράρτημα τροποποιήθηκε ως εξής: 1. Στην πρώτη στήλη της καταχώρισης για τα E 420 έως E 967, προστέθηκε ο κωδικός «E 968» και 2. Στη δεύτερη στήλη της καταχώρισης για τα E 420 έως E 967, προστίθεται η λέξη «Ερυθριτόλη» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Στο εδ. β της παρ. 2, μετά την καταχώρηση E959 Νεοσπεριδίνη DC προστέθηκε η καταχώρηση "E 961 Νεοτάμη" με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Άρθρου

1. "Γλυκαντικά" χαρακτηρίζονται πρόσθετα τροφίμων, τα οποία χρησιμοποιούνται:

- για να προσδώσουν γλυκεία γεύση στα τρόφιμα ή

- ως επιτραπέζια γλυκαντικά.

2.α. "Μόνον τα γλυκαντικά που απαριθμούνται στο παράρτημα επιτρέπεται να κυκλοφορούν στην αγορά με σκοπό:

- την πώληση στον τελικό καταναλωτή ή

- τη χρησιμοποίηση στην παρασκευή τροφίμων

β. Τα γλυκαντικά που αναφέρονται στο παράρτημα είναι τα εξής: E 420 Σορβιτόλη

(i) σορβιτόλη

(ii) σιρόπι σορβιτόλης

E 421 Μανιτόλη

E 950 Ακετοσουλφαμικό κάλι (Acesulfame K)

E 951 Ασπαρτάμη

E 952 Κυκλαμικό οξύ, άλατα με Na και Ca

E 953 Isomalt

E 954 Ζαχαρίνη, άλατα με Na, K και Ca

E 957 Θαυματίνη

E 959 Νεοσπεριδίνη DC

"E 961 Νεοτάμη"

E 965 Μαλιτιτόλη

(i)μαλιτιτόλη

(ii) σιρόπι μαλιτιτόλης

E 966 Λακτιτόλη

E 967 Ξυλιτόλη

«E 968 Ερυθριτόλη»

3.α. Τα γλυκαντικά που αναφέρονται στη δεύτερη περίπτωση του εδαφίου (α) της παραγράφου 2 χρησιμοποιούνται μόνο στα τρόφιμα που

απαριθμούνται στο παράρτημα και υπό τους όρους που καθορίζονται σ' αυτό.

β) Με την επιφύλαξη άλλων κοινοτικών διατάξεων, η παρουσία γλυκαντικού σε τρόφιμα επιτρέπεται:

Εάν πρόκειται για σύνθετο τρόφιμο χωρίς πρόσθετη ζάχαρη ή με μειωμένες θερμίδες, στα σύνθετα διαιτητικά τρόφιμα τα οποία προορίζονται για δίαιτα με μειωμένες θερμίδες ή τα σύνθετα τρόφιμα με παρατεταμένη διάρκεια διατήρησης, διαφορετικά από αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο 4, εφόσον το συγκεκριμένο γλυκαντικό επιτρέπεται σε ένα από τα συστατικά του σύνθετου τροφίμου ή

Εάν το τρόφιμο αυτό προορίζεται μόνον για την παρασκευή σύνθετου τροφίμου το οποίο συμφωνεί με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

γ. Τα ανώτατα όρια που αναγράφονται στο παράρτημα αναφέρονται σε τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση αφού παρασκευαστούν σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή.

δ. Στο παράρτημα, η έκφραση "quantum santis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατη δόση. Ωστόσο, τα γλυκαντικά χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές παραγωγής, σε δόση που δεν υπερβαίνει την αναγκαία για την επίτευξη του επιθυμητού αποτελέσματος ποσότητα και με την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανάται ο καταναλωτής.

4. Τα γλυκαντικά δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα που προορίζονται για τα βρέφη και νήπια που αναφέρονται στην Οδηγία 89/398/Ε.Ο.Κ., (Α.Χ.Σ. 1552/90, Φ.Ε.Κ. 786/Β/13.12.1990),

συμπεριλαμβανομένων των τροφίμων για τα ασθενή βρέφη και νήπια, εκτός αντιθέτων σχετικών διατάξεων.

5. Για τους σκοπούς του άρθρου αυτού, οι εκφράσεις "χωρίς πρόσθετα σάκχαρα" και "με μειωμένες θερμίδες", οι οποίες απαντώνται στη στήλη III του παραρτήματος σημαίνουν:

- "χωρίς πρόσθετα σάκχαρα": χωρίς προσθήκη μονοσακχαρίτη ή δισακχαρίτη ή άλλου τροφίμου χρησιμοποιούμενου για τις γλυκαντικές του ιδιότητες. - με μειωμένες θερμίδες": με θερμίδες ελαττωμένες κατά 30% τουλάχιστον σε σύγκριση με την αρχική τροφή ή με παρεμφερές προϊόν.

6.α. Η εμπορική ονομασία των επιτραπέζιων γλυκαντικών πρέπει να περιέχει την ένδειξη επιτραπέζιο γλυκαντικό παρασκευαζόμενο από...." ακολουθούμενη από το ή τα ονόματα των γλυκαντικών ουσιών που περιλαμβάνονται στη σύνθεσή τους.

β. Η επισήμανση των επιτραπέζιων γλυκαντικών που περιέχουν πολυόλες ή/και ασπαρτάμη πρέπει να φέρει την ακόλουθη προειδοποίηση: - πολυόλες: "η υπερβολική κατανάλωση μπορεί να έχει υπακτική δράση. - ασπαρτάμη: "περιέχει πηγή φαινυλαλανίνης".

7. Το άρθρο αυτό:

α) Εφαρμόζεται με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων με τις οποίες επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που απαριθμούνται στο παράρτημα για άλλους σκοπούς εκτός από τη γλύκανση.

β) Εφαρμόζεται επίσης : με την επιφύλαξη των διατάξεων που διέπουν τη σύνθεση και την περιγραφή των τροφίμων.

γ) Δεν εφαρμόζεται στα τρόφιμα με γλυκαντικές ιδιότητες.

δ) Εφαρμόζεται και στα αντίστοιχα τρόφιμα που προορίζονται για ειδική διατροφή, κατά την έννοια της οδηγίας 89/398/Ε.Ο.Κ., (Α.Χ.Σ. 1552/90, Φ.Ε.Κ. 786/Β/13.12.1990).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Σημείωση:

1. Για την ουσία E952, κυκλαμινικό οξύ και τα άλατα νατρίου και ασβεστίου του, οι ανώτερες δόσεις εκφράζονται σε ελεύθερο οξύ.

2. Για την ουσία E954, ζαχαρίνη και τα άλατα νατρίου, καλίου και ασβεστίου της, οι ανώτερες δόσεις εκφράζονται σε ελεύθερο ιμίδιο.

Αριθμ. Ανώτατες Ε.Κ. Ονομασία Τρόφιμα δόσεις E 420 Σορβιτόλη Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα όσο αρκεί (i) σορβιτόλη - αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

(ii) σιρόπι πρόσθετα σάκχαρα

σορβιτόλης

E 421 Μαννιτόλη - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

E 953 Isomalt

E 965 Μαλτιτόλη - επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

(i) μαλτιτόλη - επιδόρπια με βάση τα αυγά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

(ii) σιρόπι - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά με μαλτιτόλης μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

E 966 Λακτιτόλη - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

E 967 Ξυλιτόλη - σιτηρά ή προϊόντα με βάση τα σιτηρά, προοριζόμενα για το πρωϊνό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- παγωτά καταναλώσεως με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- μαρμελάδες, ζελέ, μαρμελάδες

εσπεριδοειδών και καρποί κρυσταλλωμένοι (ζαχαρωμένοι) με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- οπωροσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, εκτός από τα προοριζόμενα για την παρασκευή ποτών από χυμούς φρούτων.

Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- είδη ζαχαροπλαστικής με βάση ξηρούς καρπούς με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- είδη ζαχαροπλαστικής με βάση άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- προϊόντα με βάση το κακάο με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- πολτός για πασάλειμμα με βάση το κακάο, το γάλα, τους ξηρούς καρπούς ή τα λίπη, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

- σάλτσες.

- μουστάρδα.

- εκλεκτά αρτοσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

-προϊόντα ειδικής διατροφής.

-στερεά συμπληρώματα διατροφής/ολοκλ. διαιτολογίου.

"E 968" "Ερυθρίνη"

E950 Ακετοσουλφαμικό Μη αλκοολούχα ποτά

κάλι

- αρωματισμένα ποτά με βάση το νερό

με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.

350mg/l

- ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του ή χυμούς φρούτων με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350 mg/l Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα

- αρωματισμένα επιδόρπια με βάση

το νερό, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350 mg/kg - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και

τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350mg/kg - επιδόρπια με βάση φρούτα και

λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350mg/kg - επιδόρπια με βάση τα αυγά με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 350mg/kg - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 350mg/kg - επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες,

με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350mg/kg - "σνακς" έτοιμα για κατανάλωση

προσσκευασμένα ξηρά με ορισμένα

αρώματα αρωματισμένα προϊόντα με βάση το

άμυλο και ξηροί καρποί με περιβλημά. 350mg/kg Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς

καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/kg - γλυκίσματα με βάση άμυλο, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 1000mg/kg - πολτοί για πασάλειμμα με βάση κακάο, γάλα, ξηρούς καρπούς ή λιπαρές

ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/kg - σίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 2000mg/kg - μηλίτης και απίτης 350 mg/l - μπίρες χωρίς αλκοόλη ή με

περιεκτικότητα σε αλκοόλη που δεν

υπερβαίνει 1,2% vol 350 mg/l - "Biere de table /Tafelbier/ Table

Bier" (περιεκτικότητας κάτω των

6% σε ζυθογλεύκος) εκτός της

"Obergariges Einfachbier" 350 mg/l - μπίρες ελάχιστης οξύτητας 30

χιλιοσάδυνάμων εκφραζομένης σε

NaOH 350 mg/l - μπίρες μαύρες του τύπου " oud

btuin" 350 mg/l - παγωτά με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 800mg/kg - φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα

δοχεία, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 350mg/kg - μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες

εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες. 1000mg/kg - σκευάσματα φρούτων και λαχανικών

με μειωμένες θερμίδες 350mg/kg - γλυκόξινα διατηρημένα φρούτα και

λαχανικά. 200mg/kg - ψάρια διατηρημένα σε γλυκόξινο μέσο και μαρινάτα ψάρια, μαλακόστρακα και

μαλάκια. 200mg/kg - σάλτσες. 350mg/kg - μουστάρδα. 350mg/kg - εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για ειδική διατροφή. 1000mg/kg - παρασκευάσματα για τον έλεγχο του

σωματικού βάρους που προορίζονται

να αντικαταστήσουν σύνολο της ημερήσιας πρόσληψης τροφής ή ένα επιμέρους γεύμα. 450mg/kg - πλήρη παρασκευάσματα και συμπληρώματα διατροφής για χρήση από ιατρικό έλεγχο. 450mg/kg - υγρά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 350mg/kg - στερεά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 500 mg/l - βιταμίνες και διαιτητικά

παρασκευάσματα. 2000mg/Kg E951 Ασπαρτάμη Μη αλκοολούχα ποτά.

- αρωματισμένα ποτά με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 600 mg/l - ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του ή χυμούς φρούτων, με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 600 mg/l Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα

- αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και

τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - επιδόρπια με βάση φρούτα και

λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/kg - επιδόρπια με βάση τα αυγά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 1000mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 1000mg/Kg - επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - "σνακς" έτοιμα για κατανάλωση

προσσκευασμένα ξηρά με ορισμένα

αρώματα αρτυμένα προϊόντα με βάση το

άμυλο και ξηροί καρποί με περίβλημα. 500mg/Kg Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς

καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 2000mg/Kg - γλυκίσματα με βάση άμυλο, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 2000mg/Kg - πολλοί για πασάλειμμα με βάση κακάο, γάλα, ξηρούς καρπούς ή λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/kg - τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 5500mg/kg - μηλίτης και απίτης 600 mg/l - μπίρες χωρίς αλκοόλη ή με

περιεκτικότητα σε αλκοόλη που δεν

υπερβαίνει 1,2% vol 600 mg/l - "Biere de table /Tafelbier/

Table Beer" (περιεκτικότητας κάτω των 6% σε ζυθογλεύκος) εκτός της

"Obergariges Einfachbier" 600 mg/l - μπίρες ελάχιστης οξύτητας 30

χιλιοσδοσυνάμων εκφραζομένης σε NaOH. 600 mg/l - μπίρες μαύρες του τύπου "oud bruin" 600 mg/l - παγωτά καταναλώσεως με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 800mg/Kg - φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα

δοχεία, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες

εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες. 1000mg/Kg - σκευάσματα φρούτων και λαχανικών με μειωμένες θερμίδες. 1000mg/Kg - γλυκόξινα διατηρημένα φρούτα και

λαχανικά. 300mg/Kg - ψάρια διατηρημένα σε γλυκόξινο μέσο και μαρινάτα ψάρια, μαλακόστρακα και

μαλάκια. 300mg/Kg - σάλτσες. 350mg/Kg - μουστάρδα. 350mg/Kg - εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για ειδική διατροφή. 1700mg/Kg - παρασκευάσματα για τον έλεγχο του

σωματικού βάρους που προορίζονται

να αντικαταστήσουν το σύνολο της

ημερήσιας πρόσληψης τροφής ή ένα

επιμέρους γεύμα. 800mg/Kg - πλήρη παρασκευάσματα και συμπληρώματα διατροφής για χρήση από ιατρικό έλεγχο. 1000mg/Kg - υγρά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 600 mg/l - στερεά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 2000mg/Kg - βιταμίνες και διαιτητικά

παρασκευάσματα. 5500mg/Kg E 952 Κυκλαμινικό οξύ, Μη αλκοολούχα ποτά.

άλατα με Na & Ca

- αρωματισμένα ποτά με βάση το νερό,

με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 400 mg/l - ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του ή χυμούς φρούτων με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 400 mg/l Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα

- αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 250mg/Kg - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και

τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 250mg/Kg - επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 250mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα αυγά με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 250mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 250mg/Kg - επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες,

με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 250mg/Kg Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/Kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς

καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/Kg - γλυκίσματα με βάση άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/Kg - πολτοί για πασάλειμμα με βάση κακάο, γάλα, ξηρούς καρπού ή λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 500mg/Kg - τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1500mg/Kg - παγωτά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 250mg/Kg - φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1000mg/Kg - μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες

εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες. 1000mg/Kg - σκευάσματα φρούτων και λαχανικών με μειωμένες θερμίδες. 250mg/Kg - εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για ειδική διατροφή. 1600mg/Kg - παρασκευάσματα για τον έλεγχο του

σωματικού βάρους που προορίζονται

να αντικαταστήσουν το σύνολο της

ημερήσιας πρόσληψης τροφής ή ένα

επιμέρους γεύμα. 400mg/Kg - πλήρη παρασκευάσματα και συμπληρώματα διατροφής για χρήση υπό ιατρικό έλεγχο. 400mg/Kg - υγρά συμπληρώματα διατροφής/ολοκληρωτές διαιτολογίου. 400 mg/l - στερεά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 500mg/Kg E954 Ζαχαρίνη, άλατα Μη αλκοολούχα ποτά.

με Na, K και Ca

- αρωματισμένα ποτό με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 80 mg/l - ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του ή χυμούς φρούτων, με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 80 mg/l - "γκαζόζα" μη αλκοολούχο ποτό με βάση το νερό, με προσθήκη ανθρακικού οξέος, γλυκαντικών ουσιών και αρωμάτων. 100 mg/l Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα

- αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και

τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα αυγά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 100mg/Kg - επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 100mg/Kg - "σνακς" έτοιμα για κατανάλωση

προσσκευασμένα ξηρά με ορισμένα

αρώματα αρτυμένα προϊόντα με βάση το άμυλο και ξηροί καρποί με περίβλημα. 100mg/Kg Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/Kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς

καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 500mg/Kg - γλυκίσματα με βάση άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 300mg/Kg essoblaten 800mg/Kg - πολτοί για πασάλειμμα με βάση

κακάο, γάλα, ξηρούς καρπούς ή

λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες

ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 200mg/Kg - τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 1200mg/Kg - μηλίτης και απίτης 80 mg/l - μπίρες χωρίς αλκοόλη ή με

περιεκτικότητα σε αλκοόλη που δεν

υπερβαίνει 1,2% vol 80 mg/l - "Biere de table /Tafelbier/ Table

Bier" (περιεκτικότητα κάτω των

6% σε ζυθογλεύκος) εκτός της

"Obergariges Einfachbier" 80 mg/l - μπίρες ελάχιστης οξύτητας 30

χιλιοσόδυνάμων εκφραζομένης σε NaOH. 80 mg/l - μπίρες μαύρες του τύπου "oud bruin" 80 mg/l - παγωτά καταναλώσεως με μειωμένες

θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 200mg/Kg - μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες

εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες. 200mg/Kg - σκευάσματα φρούτων και λαχανικών με μειωμένες θερμίδες. 200mg/Kg - φρούτα και λαχανικά διατηρημένα σε

γλυκόξινο μέσο 160mg/Kg - ψάρια διατηρημένα σε γλυκόξινο μέσο και μαρινάτα ψάρια, μαλακόστρακα και

μαλάκια. 160mg/Kg - σάλτσες. 160mg/Kg - μουστάρδα. 320mg/Kg - εκλεκτά αρτοσκευάσματα ειδικής

διατροφής. 170mg/Kg - παρασκευάσματα για τον έλεγχο του

σωματικού βάρους που προορίζονται

να αντικαταστήσουν το σύνολο της

ημερήσιας πρόσληψης τροφής ή ένα

επιμέρους γεύμα. 240mg/Kg - πλήρη παρασκευάσματα και συμπληρώματα διατροφής για χρήση από ιατρικό έλεγχο. 200mg/Kg - υγρά συμπληρώματα διατροφής/ολοκληρωτες διαιτολογίου. 800 mg/l -στερεά συμπληρώματα διατροφής/

ολοκληρωτές διαιτολογίου. 500mg/Kg - βιταμίνες και διαιτητικά

παρασκευάσματα. 1200mg/Kg E957 Θαυματίνη Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς

καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - τσίκλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - βιταμίνες και διαιτητικά

παρασκευάσματα. 400mg/Kg E959 Νεοσπεριδίνη DC Μη αλκοολούχα ποτά.

- αρωματισμένα ποτά με βάση το νερό,

με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 30 mg/l - ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 50 mg/l - ποτά με βάση χυμούς φρούτων, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς

πρόσθετα σάκχαρα. 30 mg/l Επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα

- αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το

νερό, με μειωμένες θερμίδες ή

χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - παρασκευάσματα με βάση το γάλα και

τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα αυγά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με

μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 50mg/Kg - επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα

σάκχαρα. 50mg/Kg Είδη ζαχαροπλαστικής

- γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - γλυκίσματα με βάση κακάο ή ξηρούς καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 100mg/Kg - γλυκίσματα με βάση άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 150mg/Kg - πολτοί για πασάλειμμα με βάση κακάο, γάλα, ξηρούς καρπούς ή λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 400mg/Kg - μηλίτης και απίτης 20 mg/l - μπίρες χωρίς αλκοόλη ή με περιεκτικότητα σε αλκοόλη που δεν υπερβαίνει 1,2% vol 10 mg/l - "Biere de table /Tafelbier/ Table Beer" (περιεκτικότητας κάτω των 6% σε ζυθογλεύκος) εκτός της "Obergariges Einfachbier" 10 mg/l - μπίρες ελάχιστης οξύτητας 30 χιλιοσμοδυνάμων εκφραζομένης σε NaOH. 10 mg/l - μπίρες μαύρες του τύπου "oud bruin" 10 mg/l - παγωτά καταναλώσεως με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα. 50mg/Kg - μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες. 50mg/Kg - σκευάσματα φρούτων και λαχανικών με μειωμένες θερμίδες. 100mg/Kg - γλυκόξινα διατηρημένα φρούτα και λαχανικά 50mg/Kg - ψάρια διατηρημένα σε γλυκόξινο μέσο και μαρινάτα ψάρια, μαλακόστρακα και μαλάκια. 30mg/Kg - σάλτσες. 50mg/Kg - μουστάρδα. 50mg/Kg - εκλεκτά αρτοσκευάσματα ειδικής διατροφής. 150mg/Kg - παρασκευάσματα για τον έλεγχο του σωματικού βάρους που προορίζονται να αντικαταστήσουν το σύνολο της ημερήσιας πρόσληψης τροφής ή ένα επιμέρους γεύμα. 100 mg/Kg - υγρά συμπληρώματα διατροφής/ολοκληρωτές διαιτολογίου. 50 mg/l -στερεά συμπληρώματα διατροφής/ολοκληρωτές διαιτολογίου. 100mg/Kg

Άρθρο: 69

Ημ/νία: 05.07.2005

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τα γλυκαντικά που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα

Σχόλια

Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 308/96 (ΦΕΚ Β΄ 651/30.7.1996), 454/1998 (ΦΕΚ Β΄ 1316/31.12.1998), 541/2000 (ΦΕΚ Β΄ 1596/29.12.2000) και 67/2002 (ΦΕΚ Β΄ 601/16.5.2002), 132/2005 (ΦΕΚ Β΄ 916/5.7.2005), 189/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010) και 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Άρθρου

Τα κριτήρια καθαρότητας που εφαρμόζονται στα γλυκαντικά που αναφέρονται στο άρθρο 68 του Κώδικα Τροφίμων, περιγράφονται στο παράρτημα.

(Ακολουθεί παράρτημα, βλέπε οικεία ΦΕΚ.)

Άρθρο: 70

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Χαρακτηρισμός και Γενικοί όροι Επεξεργασίας και Διάθεσης στην Κατανάλωση.

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996), 388/1996 (ΦΕΚ Β΄ 54/31.1.1997), 528/1996 (ΦΕΚ Β΄ 54/31.1.1997), 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999), 640/1999 (ΦΕΚ Β΄ 151/16.2.2000) και 370/2001 (ΦΕΚ Β΄ 1426/22.10.2001). -Το υπεδάφιο 2 του εδαφίου δ της παραγράφου 6 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Στο εδ. δ) της παρ. 6 προστέθηκε το εντός "" υπεδάφ. 3 με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).
===== *** Το εδάφιο (η) της παραγράφου 8 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2θ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β΄ 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII:

Εδώδιμα λίπη και έλαια

1. «Εδώδιμα Λίπη και Έλαια» νοούνται, με την ευρεία έννοια της λέξης, όλα τα φερόμενα στο εμπόριο και χρησιμοποιούμενα για διατροφή του ανθρώπου κατάλληλα γλυκερίδια των διαφόρων λιπαρών οξέων, φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης, τα οποία μπορούν να περιέχουν μικρές ποσότητες άλλων λιποειδών, όπως φωσφατίδια, ασαπωνοποίητα συστατικά και φυσικώς ενυπάρχοντα ελεύθερα λιπαρά οξέα. Από αυτά, «Έλαια» νοούνται τα προϊόντα των οποίων η σύσταση είναι ελαιώδης στη θερμοκρασία των 20 οC, «Λίπη» δε νοούνται τα προϊόντα, των οποίων η σύσταση στη θερμοκρασία των 20 οC, είναι αλοιφώδης ή στερεά, ομοιογενής σε όλη τη μάζα.

2. Οι πρώτες ύλες και οι επεξεργασίες ή τροποποιήσεις, γενικά, για την Παρασκευή εδωδίων λιπαρών υλών πρέπει να πληρούν τους όρους του Κεφαλαίου I «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.

Ως επεξεργασίες νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:

α) Η αποκομίωση με κιτρικό, τρυγικό, φωσφορικό, υδροχλωρικό και θειικό οξύ.

β) Η εξουδετέρωση με αλκάλια ή με φυσικές μεθόδους που δε μεταβάλλουν τη δομή των τριγλυκεριδίων.

γ) Ο αποχρωματισμός με ειδικές αποχρωστικές γαίες ή φυτικό ενεργό άνθρακα.

δ) Η απόσμηση με υπέρθερμο ατμό.

ε) Η διήθηση.

στ) Η απομαργαρίωση με ψύξη.

ζ) Η εκχύλιση αποκλειστικά και μόνο με τους διαλύτες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από το άρθρο 36α του Κώδικα Τροφίμων και με τους περιορισμούς και τις συνθήκες χρήσης που προβλέπονται από το ίδιο άρθρο με το οποίο εναρμονίζεται η ελληνική νομοθεσία με την οδηγία 88/344/Ε.Ο.Κ. και τις τροποποιήσεις της.

Ως τροποποιήσεις νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:

α) Η υδρογόνωση με καταλύτες νικέλιο, μαγγάνιο, μολυβδένιο, λευκόχρυσο ή παλλάδιο.

β) Η διεστεροποίηση αποκλειστικά και μόνον όσον αφορά λιπαρές ύλες που προορίζονται για πρώτες ύλες στην παρασκευή μαργαρίνης και μαγειρικών λιπών. Ως καταλύτες κατά τη διεστεροποίηση χρησιμοποιούνται μόνον οι ακόλουθοι: μεθοξείδιο του νατρίου, αιθοξείδιο του νατρίου, νατραμίδιο, μεταλλικό νάτριο ή κάλιο.

3. Από τις επεξεργασίες και τροποποιήσεις της προηγούμενης παραγράφου, η διήθηση και η απομαργαρίωση με ψύξη είναι επιτρεπόμενες για όλες τις λιπαρές ύλες, η υδρογόνωση αποτελεί τη χαρακτηριστική τροποποίηση για σκλήρυνση των ελαίων και η διεστεροποίηση, κατά την οποία λαμβάνει χώρα ανακατανομή των εστεροποιημένων λιπαρών οξέων στα τριγλυκερίδια των λιπών και ελαίων ή μιγμάτων τους εφαρμόζεται για τη βελτίωση ορισμένων φυσικών ιδιοτήτων των μαργαρινών

και των μαγειρικών λιπών. Οι υπόλοιπες από τις παραπάνω επεξεργασίες επιτρέπονται αποκλειστικά και μόνο, για την παρασκευή εξευγενισμένων, υδρογονωμένων και διεστεροποιημένων εδωδίων λιπών και ελαίων, σύμφωνα με όσα περιλαμβάνονται στο Κεφάλαιο αυτό.

4. Οι όροι και οι περιορισμοί που προβλέπονται στις προηγούμενες παραγράφους 2 και 3, με εξαίρεση αυτούς που προβλέπονται από κοινοτικές διατάξεις, δεν ισχύουν για επεξεργασίες και τροποποιήσεις που εφαρμόζονται σε εδωδίμες λιπαρές ύλες που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας ΕΟΧ.

5. Η παρασκευή γενικά εδωδίων ελαίων και λιπών ή αναπληρωμάτων τους με μεθόδους που δεν διαλαμβάνονται στο παρόν άρθρο (όπως π.χ. με άμεση ή έμμεση εστεροποίηση κ.λ.π.) απαγορεύεται ρητά.

6. Όλα τα εδωδιμα λίπη και έλαια πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Να μην εμφανίζουν οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίας και να μη παρέχουν από τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης, κατά την παρασκευή τους, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης.

β) Να είναι στην πράξη απαλλαγμένα σάπωνος δηλαδή όχι περισσότερο από 0,005% και να μη περιέχουν ξένες προς αυτά ουσίες γενικά.

γ) Να μη περιέχουν βαρέα μέταλλα σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα ακόλουθα όρια: Σίδηρος (Fe) 5 mg/kg για τα παρθένα έλαια και

1,5 mg/kg για τα εξευγενισμένα

Χαλκός (Cu) 0,4 mg/kg για τα παρθένα έλαια και 0,1 mg/kg για τα εξευγενισμένα

Μόλυβδος (Pb) 0,1 mg/kg

Αρσενικό (As) 0,1 mg/kg.

Τα υπολείμματα των διαλυτικών μέσων που χρησιμοποιήθηκαν για εκχύλιση δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις για τους διαλύτες τροφίμων και δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερο από ίχνη καταλυτών.

δ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού,

1) Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 1000 mg/kg για τα γαλακτώματα λιπών (εκτός από το βούτυρο) με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 60% και 2000 mg/kg για τα γαλακτώματα λιπών με περιεκτικότητα σε λιπαρά κάτω του 60%,

2) "Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320, BHT E321 σε λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων, σε λίπη και έλαια για τηγάνισμα, εκτός του πυρηνελαίου, σε χοιρινό λίπος (λαρδί), ιχθυέλαιο, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων." "3) Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε:

- Φυτικά έλαια (εκτός από παρθένα έλαια και ελαιόλαδα) και λίπη στα οποία η περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι υψηλότερη από 15%κ.β. των συνολικών λιπαρών οξέων, για χρήση σε τρόφιμα που δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, - Ιχθυέλαια και έλαια φυκών,

- Λαρδί, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων,

- Λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων, - Λίπη και έλαια για τηγάνισμα εκτός του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου".

ε) Θα χαρακτηρίζονται ως μη βρώσιμα ή ως επικίνδυνα για την δημόσια υγεία αυτά που περιέχουν τοξικές ουσίες (εντομοκτόνο κ.λ.π.), εφόσον η περιεκτικότητα αυτών των ουσιών υπερβαίνει το ένα μέρος ανά εκατομμύριο (1 ppm ή 0,001/ο/οο).

στ) Τα ζωικά και φυτικά έλαια και λίπη δεν πρέπει να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες, εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά στα άρθρα του κεφαλαίου αυτού «Εδωδιμα λίπη και έλαια» του Κ. Τροφίμων.

ζ) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου, 1) Στα μη γαλακτοποιημένα έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και των ελαιολάδων): Εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ E304, εκχύλισμα πλούσιο σε τοκοφερόλη E306, α-τοκοφερόλη E307, γ-τοκοφερόλη E308, δ-τοκοφερόλη E309, λεκιθίνες E322, μονο-και-διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου

E333, 2) Στο εξευγενισμένο ελαιόλαδο συμπεριλαμβανομένου του πυρηνελαίου: ατοκοφερόλη E307, 3) Στα μη γαλακτοποιημένα έλαια και λίπη ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης (πλην των παρθένων ελαίων και των ελαιολάδων) που προορίζονται ειδικά για μαγείρεμα και/ή τηγάνισμα ή για την Παρασκευή σάλτσας: γαλακτικό οξύ E270, ασκορβικό οξύ E300, εστέρες του ασκοβικού οξέος με λιπαρά οξέα E304, εκχύλισμα με υψηλή περιεκτικότητα τοκοφερόλης E306, α-τοκοφερόλη E307, γ-τοκοφερόλη E308, δ-τοκοφερόλη E309, λεκιθίνη E322, μονο-και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο-και-διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472c, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333.

Τα γαλακτοματοποιημένα έλαια και λίπη ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης μπορεί να περιέχουν, σύμφωνα με την αρχή του *quantum satis*, πρόσθετα του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

η) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Αλγινική προπανοδιόλη -1,2 E405, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475, στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο E482, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 στα γαλακτώματα λιπών και επιπλέον πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη -1,2 E477 στα γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο και θερμικώς οξειδωμένο σογιέλαιο που έχει αντιδράσει με μονο-και-διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E479β στα γαλακτώματα λιπών για τηγάνισμα, 2) Διμεθυλοπολυσιλοζάνιο E900 στα έλαια και λίπη για τηγάνισμα, 3) Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεσιονάτριο E385 στη μιναρίνη, 4) Νεοεσπεριδίνη DC E959 σε μαργαρίνη και μιναρίνη, 5) Βουτάνιο E943α, ισοβουτάνιο E943β, προπάνιο E944 σε ψεκαζόμενα φυτικά έλαια για τηγάνισμα (μόνο για επαγγελματική χρήση).

7. Εκτός από τα παραπάνω, τα φυτικά εδωδιμα έλαια πρέπει επιπλέον να πληρούν τους εξής όρους:

α) Επιτρέπεται η κυκλοφορία μιγμάτων σπορέλαιων από τα περιλαμβανόμενα στο άρθρο 73 του Κώδικα Τροφίμων και τα μίγματα αυτά πρέπει να πληρούν τις γενικές διατάξεις του μέρους Α του εν λόγω άρθρου.

Πριν από τη διάθεση στην κατανάλωση οι ενδιαφερόμενοι καταθέτουν στην αρμόδια Διεύθυνση του Γ.Χ.Κ. τη σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία, στα οποία περιλαμβάνονται οι χρωματογραφικές αναλύσεις λιπαρών οξέων και στερολών. Η ίδια διαδικασία ακολουθείται και όταν μεταβάλλεται η σύνθεση ή τα αναλυτικά στοιχεία του προϊόντος που ήδη κυκλοφορεί. Τα προϊόντα αυτά διατίθενται στην κατανάλωση ως "μίγματα φυτικών ελαίων (σπορέλαιων)". Ενδείξεις όπως "έλαιο σαλάτας (salad oil)" δεν μπορεί να χρησιμοποιηθούν παρά μόνο συμπληρωματικά. Τα περιεχόμενα έλαια αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών κατά σειρά μειουμένης περιεκτικότητας. Αν δίνεται ιδιαίτερη έμφαση σε κάποιο από αυτά το περιεχόμενο ποσοστό του αναγράφεται ή στην ονομασία πώλησης ή κοντά στην ονομασία ή στον κατάλογο των συστατικών.

β) Πρέπει να είναι διαυγή στη θερμοκρασία των 20 οC, και να έχουν την φυσική χαρακτηριστική, ιδιάζουσα οσμή και γεύση για κάθε είδος εκτός από τα εξευγενισμένα έλαια (ραφινέ) ως προς την οσμή και γεύση.

γ) [Καταργείται.]

δ) Από το παραπάνω εδάφιο β' εξαιρούνται τα μη απομαργαρινωμένα βαμβακέλαια με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνονται στη συσκευασία σαν μη απομαργαρινωμένα, η δε θολερότητά τους θα προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από τις μαργαρίνες.

8. Εκτός από τους όρους της παρ. 6, τα εδωδιμα λίπη πρέπει επιπλέον να πληρούν τα παρακάτω:

α) Η υδρογόνωση των λιπαρών υλών ελαιώδους σύστασης θα γίνεται με μία από τις διεθνώς αναγνωρισμένες μεθόδους υδρογόνωσης.

β) Ο βαθμός υδρογόνωσης θα φθάνει μέχρι τέτοιου σημείου ώστε, το σημείο τήξης του λαμβανόμενου τελικού προϊόντος να μην είναι πάνω από 42 οC, για το έτοιμο προς κατανάλωση μαγειρικό λίπος, και 44 οC, για το υδρογονωμένο έλαιο ή λίπος, που προορίζεται για παρασκευή μαγειρικών λιπών.

γ) Για ειδικές περιπτώσεις υδρογόνωσης, πάνω από το σημείο τήξης που καθορίστηκε παραπάνω, πρέπει να ζητείται προηγούμενα η έγκριση του ΑΧΣ.

δ) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105 οC, των εδωδίων λιπών γενικά, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες από 0,5%.

ε) Επιτρέπεται η χρώση των μαγειρικών λιπών με τις χρωστικές E160α Καροτένια, E100 Κουρκουμίνη, E160β Ανάττο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

Επιπλέον επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών Α και D στα δηλούμενα σαν βιταμινούχα μαγειρικά λίπη γενικά, το ποσό δε αυτών πρέπει να ανέρχεται σε 25000 ΔΜ βιταμίνης Α και σε 1500 ΔΜ βιταμίνης D ανά χιλ/μο λίπους. Το παραπάνω οριζόμενο ποσό της βιταμίνης Α μπορεί να είναι μίγμα βιταμίνης Α και καροτενίου. Οι παραπάνω προσθήκες πρέπει να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

στ) Απαγορεύεται η Παρασκευή εδώδιμων γενικά λιπών που προέρχονται στο σύνολό τους ή μερικά από ανάτηξη υπολειμμάτων παλαιών, ταγγών, ευρωτιώντων και γενικά ακατάλληλων προς βρώση λιπών ή ελαίων ή από κατεργασία υπολειμμάτων φαγητού ή ακόμη από την τήξη λιπών ζώων χωρίς τα τελευταία να έχουν υποστεί ολόκληρο τον βιομηχανικό καθαρισμό που πρέπει.

ζ) Απαγορεύεται να υπάρχουν στις επιγραφές παραπλανητικές παραστάσεις ή εικόνες που μπορούν να προκαλέσουν την εντύπωση στον καταναλωτή, ότι πρόκειται για βούτυρο ή άλλο είδος διαφορετικής σύστασης από το πραγματικό προϊόν.

***[η] Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

9. Η περιεκτικότητα σε ερουκικό οξύ των ελαίων και λιπών που από τη φύση τους περιέχουν αυτό και των μιγμάτων ή παραγώγων τους (μαγειρικά λίπη, μαργαρίνες), καθώς και συνθέτων τροφίμων στα οποία έχουν προστεθεί αυτά τα έλαια, λίπη, μίγματα ή παράγωγά τους, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5% υπολογισμένη πάνω στην ολική περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα της λιπαρής φάσης.

Άρθρο: 71

Ημ/νία: 26.07.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Ελαιόλαδο

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 172 ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 661/26.7.1995). *Κανονισμός ΕΟΚ 136/66, όπως τροποποιήθηκε από τον Καν. ΕΟΚ 3179/93, ΕΕ αρ. L 285/93. ** Καν ΕΟΚ 2568/91, ΕΕ αρ. L 248 σελ. 1-83 5.9.91, όπως τροποποιήθηκε από Καν. ΕΚ 177/94, ΕΕ αρ. L 2494.

Κείμενο Άρθρου

1. "Ελαιόλαδο" χαρακτηρίζεται το έλαιο που λαμβάνεται από τους καρπούς της ελαίας της Ευρωπαϊκής (OLEA EUROPEA), με μέσα αποκλειστικά μηχανικά και μεθόδους ή επεξεργασίες οπωσδήποτε φυσικές, σε θερμοκρασίες που να μην προκαλούν αλλοίωση του ελαίου.

2. Εκτός από τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στο Παράρτημα II, οι φυσικές και χημικές σταθερές του ελαιολάδου κάθε κατηγορίας είναι οι εξής:

- Δείκτης διάθλασης (n₂₀) {όπου ο αριθμός 20 αποτελεί δείκτη}, 1,4677 - 1,4705. - Αριθμός σαπωνοποίησης (mgKOH/g ελαίου) 184 - 196

- Αριθμός ιωδίου (Wijs) 75 - 94

3. Οι ονομασίες και οι ορισμοί των ελαιολάδων που προβλέπονται στο παράρτημα I* του παρόντος άρθρου είναι υποχρεωτικές για την διάθεση των προϊόντων αυτών στο εμπόριο για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές από τρίτες χώρες.

Όσον αναφορά τις εξαγωγές προς τρίτες χώρες και τα εισαγόμενα προς μεταποίηση και επανεξαγωγή σε τρίτες χώρες προϊόντα, οι ανωτέρω ονομασίες και ορισμοί δεν είναι υποχρεωτικοί, εφ' όσον οι πράξεις αυτές τελούνται υπό διοικητικό έλεγχο.

4. Τα χαρακτηριστικά των ελαιολάδων καθορίζονται στο παράρτημα II** του παρόντος άρθρου.

5. Στο λιανικό εμπόριο μπορούν να διατίθεται μόνο το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το παρθένο ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο (παράρτημα I)*

6. Η ονομασία "βιομηχανοποιήσιμο ελαιόλαδο" δίνεται σε ελαιόλαδο και ελαιόλαδο εξευγενισμένο (ραφινέ) με δυσάρεστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες ή/και οξύτητα εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ μεγαλύτερη από τα αντίστοιχα καθοριζόμενα όρια.

7. Το βιομηχανοποιήσιμο ελαιόλαδο και το μειονεκτικό (LAMPANTE) παρθένο ελαιόλαδο μπορούν να υποστούν τις επεξεργασίες που επιτρέπονται από το άρθρο 70 του Κώδικα Τροφίμων και με την προϋπόθεση ότι μετά την επεξεργασία θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

8. Η ονομασία "Βιομηχανικό ελαιόλαδο" δίνεται σε ελαιόλαδο που δεν είναι δυνατόν με οποιοδήποτε τρόπο και οποιαδήποτε επεξεργασία να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για την παρασκευή προϊόντων διατροφής. Στην κατηγορία αυτή υπάγονται ελαιόλαδα που έχουν παλμικό οξύ σε θέση 2 των τριγλυκεριδίων ανώτερο του 2,2% (έχουν υποστεί αλλοίωση της μοριακής τους σύστασης), χωματέλαια, μουργέλαια κ.λπ. Αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη για την παρασκευή διαφόρων άλλων προϊόντων όπως σαπουνία, γλυκερίνη.

9. Ελαιόλαδα κάθε είδους, των οποίων τα χαρακτηριστικά δημιουργούν αμφιβολίες για την κανονικότητα του δείγματος τίθενται στην κρίση του ΑΧΣ προς γνωμοδότηση.

10. Τα παραρτήματα Ι και ΙΙ που αναφέρονται στις παραγράφους 3, 4 και 5 είναι τα ακόλουθα:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ

1. Παρθένα ελαιόλαδα

Έλαια που λαμβάνονται από τον ελαιόκαρπο αποκλειστικά με μηχανικές ή άλλες μεθόδους υπό συνθήκες ιδίως θερμικές, οι οποίες δεν συνεπάγονται αλλοίωση του ελαίου και τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της καθίζησης, της φυγοκέντρωσης και της διήθησης, εξαιρουμένων των ελαίων που έχουν ληφθεί μετά από επεξεργασία με διαλύτη ή με μεθόδους επανεστεροποίησης και κάθε μίγματος με έλαια άλλης φύσης.

Τα έλαια αυτά κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες και λαμβάνουν τις ακόλουθες ονομασίες:

α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 6,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 1g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

β) Παρθένο ελαιόλαδο (μπορεί να χρησιμοποιείται και ο χαρακτηρισμός "εκλεκτό" στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρικού εμπορίου). παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 5,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 2g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

γ) Κοινό παρθένο ελαιόλαδο

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 3,5, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 3,3g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

δ) Μειονεκτικό (LAMPANTE) παρθένο ελαιόλαδο

παρθένο ελαιόλαδο του οποίου ο βαθμός οργανοληπτικής αξιολόγησης είναι ίσος ή ανώτερος του 3,5 ή/και του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 3,3g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

2. Εξευγενισμένο (ραφινέ) ελαιόλαδο

Ελαιόλαδο λαμβανόμενο από εξευγενισμό παρθένου ελαιολάδου, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,5g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

3. Ελαιόλαδο

Ελαιόλαδο προερχόμενο από ανάμιξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένου ελαιολάδου εξαιρουμένου του μειονεκτικού, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,5g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα προς τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Χαρακτηριστικά Ελαιολάδου

(Βλ. σχετικά στο οικείο ΦΕΚ.)

Ημ/νία: 26.07.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Αρθρου

Έλαιο από ελαιοπυρήνες - Πυρηνέλαια

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 172 ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 661/26.7.1995). *Κανονισμός ΕΟΚ 136/66, όπως τροποποιήθηκε από τον Καν. ΕΟΚ 3179/93, ΕΕ αρ. L285/93. ** Καν ΕΟΚ 2568/91, ΕΕ αρ. L248 σελ. 1-83 5.9.91, όπως τροποποιήθηκε από Καν. ΕΚ 177/94, ΕΕ αρ. L2494. ***Βλέπε και την ΥΑ 100/2002 (ΦΕΚ Β' 355/13.03.2002) με την οποία συμπληρώθηκε το παρόν άρθρο.

Κείμενο Αρθρου

***1. Οι ονομασίες και οι ορισμοί του πυρηνελαίου που προβλέπονται στο παράρτημα I* του παρόντος άρθρου είναι υποχρεωτικές για τη διάθεση στο εμπόριο αυτών των προϊόντων και για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές από τρίτες χώρες. Όσον αναφορά τις εξαγωγές προς τρίτες χώρες και τα εισαγόμενα προς μεταποίηση και επανεξαγωγή σε τρίτες χώρες προϊόντα, οι ανωτέρω ονομασίες και ορισμοί δεν είναι υποχρεωτικοί, εφ' όσον οι πράξεις αυτές τελούν υπό διοικητικό έλεγχο.

2. Τα χαρακτηριστικά του πυρηνελαίου καθορίζονται στο παράρτημα II** του παρόντος άρθρου.

3. Το εξευγενισμένο έλαιο από ελαιοπυρήνες (απομαργαρινωμένο ή μη), εκτός από τα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στο Παράρτημα II, πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

- Δείκτης διάθλασης (n₂₀){όπου το 20 αποτελεί εκθέτη} 1,4680 - 1,4707 - Αριθμός σαπωνοποίησης (mg KOH/g ελαίου) 182 - 193

- Αριθμός ιωδίου (Wijs) 75 - 92

4. Το εξευγενισμένο έλαιο από ελαιοπυρήνες μπορεί να υποστεί την επεξεργασία της απομαργαρίνωσης με ψύξη. Το έλαιο που λαμβάνεται με τον τρόπο αυτό χαρακτηρίζεται ως απομαργαρινωμένο εξευγενισμένο από έλαιο από ελαιοπυρήνες. Στο προϊόν αυτό το σημείο θάλωσης και αποθάλωσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 7οC και 17οC {βαθμούς Κελσίου} αντίστοιχα.

5. Το εμπλουτισμένο σε κηρώδεις και μη λιπαρές ύλες ποσοστό μαργαρινών που λαμβάνεται από την επεξεργασία των εξευγενισμένων ελαίων από ελαιοπυρήνες προς παραγωγή των απομαργαρινωμένων εξευγενισμένων ελαίων από ελαιοπυρήνες πρέπει να διατίθεται υπό διοικητικό έλεγχο, αποκλειστικά για τις ανάγκες της σαπωνοποίησης και απαγορεύεται η ανάμειξή του γενικά με οποιοδήποτε τρόπο με είδη διατροφής.

6. Στο λιανικό εμπόριο μπορεί να διατίθεται μόνο το "έλαιο από ελαιοπυρήνες" (παράρτημα I)*.

7. Τα παραρτήματα I και II που αναφέρονται στις παραγράφους 1, 2 και 6 είναι τα ακόλουθα:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ - ΕΛΑΙΩΝ ΑΠΟ ΕΛΑΙΟΠΥΡΗΝΕΣ

1. Ακατέργαστο πυρηνέλαιο - Ακατέργαστο έλαιο από ελαιοπυρήνες. Έλαιο λαμβανόμενο δια κατεργασίας ελαιοπυρήνων με διαλύτη, εξαιρουμένων των ελαίων που λαμβάνονται με επαναστεροποίηση και κάθε μίγματος με άλλα έλαια και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για τη κατηγορία αυτή.

2. Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο - Εξευγενισμένο έλαιο από ελαιοπυρήνες. Έλαιο λαμβανόμενο με εξευγενισμό ακατέργαστου πυρηνελαίου, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,5g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

3. Πυρηνέλαιο - Έλαιο από ελαιοπυρήνες

Έλαιο αποτελούμενο από μίγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένου ελαιολάδου, εξαιρουμένου του μειονεκτικού, του οποίου η ελεύθερη οξύτητα εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει το 1,5g ανά 100g και του οποίου τα λοιπά χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Χαρακτηριστικά Πυρηνελαίου

(βλ. σχετικά οικείο ΦΕΚ.)

Άρθρο: 73

Ημ/νία: 31.01.1997

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Σπορέλαια

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 528/1996 (ΦΕΚ Β' 54/31.1.1997).

Κείμενο Άρθρου

A. Γενικές διατάξεις

1. "Φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη" χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα έλαια και λίπη που λαμβάνονται από την σύνθλιψη των ελαιούχων καρπών και σπερμάτων ή την εκχύλισή τους με διαλύτες και τα οποία μπορούν να υποστούν τις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70 του Κώδικα Τροφίμων επεξεργασίες και τροποποιήσεις, σύμφωνα με τις διατάξεις και τους περιορισμούς του εν λόγω άρθρου.

2. "Παρθένα φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη" χαρακτηρίζονται τα βρώσιμα, φυτικά έλαια και λίπη που λαμβάνονται αποκλειστικά με μηχανικές διαδικασίες και θερμική επεξεργασία. Μπορούν να υποβληθούν μόνο σε πλύσιμο με νερό, καθίζηση, διήθηση (φιλτράρισμα) και φυγοκέντρωση.

3. Οι προδιαγραφές του άρθρου αυτού εφαρμόζονται στα βρώσιμα φυτικά έλαια (σπορέλαια) και λίπη καθώς και στα μίγματά τους, που προορίζονται για άμεση χρήση, συμπεριλαμβανομένης της ομαδικής εστίασης, ή που χρησιμοποιούνται ως συστατικά για την παρασκευή τροφίμων.

Περιλαμβάνονται λίπη και έλαια που έχουν υποστεί τις επιτρεπόμενες επεξεργασίες και τροποποιήσεις, αλλά οι προδιαγραφές δεν αφορούν προϊόντα που πρέπει να υποστούν περαιτέρω επεξεργασία για να γίνουν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

4. α. Τα προϊόντα του άρθρου αυτού θα διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος του καρπού ή του σπέρματος από τα οποία προέρχονται.

β. Ο χαρακτηρισμός "παρθένο έλαιο" ή "παρθένο λίπος", μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τα έλαια και λίπη που είναι σύμφωνα με τον ορισμό της παραγράφου 2 του άρθρου αυτού.

5. Τα προϊόντα του άρθρου αυτού πρέπει να πληρούν τους ακόλουθους όρους:

α) Χρώμα: Το χαρακτηριστικό του προϊόντος.

β) Οσμή γεύση: Οι χαρακτηριστικές του προϊόντος και να είναι απαλλαγμένα από ξένες οσμές και γεύσεις καθώς και τάγγιση.

γ) Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ:

- Παρθένα λίπη και έλαια: Μέγιστο 2% εκτός από το παρθένο φοινικέλαιο για το οποίο το μέγιστο όριο είναι 5%.

Εξευγενισμένα λίπη και έλαια: Μέγιστο 0,3 %.

δ) Αριθμός υπεροξειδίων: Μέγιστο 10 meq O₂ {όπου το 2 αποτελεί δείκτη} ανά Kg λίπους ή ελαίου.

ε) Υγρασία και πτητικές στους 105 οC ουσίες: Μέγιστο 0,2%.

στ) Αδιάλυτες (σε πετρελαϊκό αιθέρα) ουσίες: Μέγιστο 0,05%.

ζ) Σάπωνες: Μέγιστο 0,05%.

η) Σίδηρος (Fe): Δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5mg/kg για τα παρθένα έλαια και το 1,5mg/kg για τα εξευγενισμένα έλαια.

θ) Χαλκός (Cu): δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,4 mg/kg για τα παρθένα έλαια και το 0,1 mg/kg για τα εξευγενισμένα έλαια.

ι) Μόλυβδος (Pb): Δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1 mg/kg

ια) Αρσενικό (As): Δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1 mg/kg.

6. Η χρήση διαφόρων προσθέτων επιτρέπεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου 70 του Κώδικα Τροφίμων, όπως αυτές εναρμονίζονται με την Κοινοτική Νομοθεσία.

7. Για φυτικά έλαια και λίπη που δεν περιλαμβάνονται στο άρθρο αυτό πρέπει να ζητείται η γνωμοδότηση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου για την έγκρισή τους και τον καθορισμό των όρων διάθεσης στην κατανάλωση. Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και τα φυτικά έλαια και λίπη των κωδικών 15159059 και 15159099 της συνδυασμένης ονοματολογίας όπως π.χ. φουντουκέλαιο, αμυγδαλέλαιο, βερυκοκέλαιο, ηλιέλαιον υψηλού ελαϊκού κ.λπ. των οποίων η διακίνηση υπόκειται σε διοικητικό έλεγχο σύμφωνα με τον Κανονισμό 2828/93.

8. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν ισχύουν, με την επιφύλαξη κοινοτικών διατάξεων, για λίπη και έλαια που παράγονται νόμιμα σε χώρες - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ.

B. Ειδικές διατάξεις:

1.α. "Βαμβακέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα των διαφόρων καλλιεργημένων ειδών βαμβακιάς (*Gossypium*).

β. "Αραβοσιτέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα φύτρα του αραβοσίτου (*Zea mays* L).

γ. "Σογιέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα της σόγιας (*Glycine max* (L) Merr).

δ. "Σησαμέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του σησαμιού (*Sesamum indicum* L).

ε. "Ηλιανθέλαιο" ή "Ηλιέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του ηλιανθου (*Helianthus annuus* L).

στ. "Αραχιδέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα της αραχίδας (*Arachis hypogaea* L).

ζ. "Κραμβέλαιο χαμηλού ερουκικού οξέος" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα ελαιούχα σπέρματα χαμηλής περιεκτικότητας σε ερουκικό οξύ ποικιλιών των ειδών *Brassica napus* L και *Brassica Campestris* L.

η. "Σταφυλέλαιο" ή "Γιγαρτέλαιο" ή "Έλαιο σπόρων-σταφυλής" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα των σταφυλιών (*Vitis vinifera*).

θ. "Καρδαμέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα του κάρδαμου (*Carthamus tinctorius* L).

ι. "Κοκόλιπος" ή "Λίπος κοκό" ή "Έλαιο κοκό" είναι η λιπαρή ύλη που λαμβάνεται από τον πυρήνα της καρύδας κοκό (*Cocos uncifera*).

ια. "Φοινικέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τον σαρκώδη μεσόκαρπο του φρούτου της ελαιοφοινικιάς (*Elaeis guineensis*) και περιλαμβάνει τόσο το κόκκινο όσο και το αποχρωματισμένο φοινικέλαιο. Το κόκκινο φοινικέλαιο περιέχει ολικό καροτινοειδή τουλάχιστον 500 mg/kg και μέγιστο 2000 mg/kg υπολογιζόμενα σε β-καροτένιο.

ιβ. "Φοινικοπυρηγέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τον πυρήνα του καρπού της ελαιοφοινικιάς (*Elaeis guineensis*).

ιγ. "Έλαιο μπαμπασού (*Babassu*)" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τον πυρήνα του καρπού διαφόρων ποικιλιών της φοινικιάς *Attalea funifera*.

ιδ. "Καπνέλαιο" είναι το έλαιο που λαμβάνεται από τα σπέρματα της νικοτιανής (*Nicotiana Tabacum*). Το καπνέλαιο εμφανίζει συνήθως χαρακτηριστικό κιτρινοπράσινο οπαλισμό.

2.α. Αναλυτικά στοιχεία των διαφόρων σπορελαίων δίνονται στο Παράρτημα I.

β. Η αεριοχρωματογραφική ανάλυση των λιπαρών οξέων των διαφόρων σπορελαίων δίνεται στο Παράρτημα II.

Ακολουθούν Πίνακες Παραρτημάτων I και II (βλ. στο οικείο ΦΕΚ).

Άρθρο: 74

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Αρθρου

Σχόλια

*** Η παρ. 3 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2ι της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Αρθρου

1. "Ζωϊκά Ελαια" χαρακτηρίζονται τα έλαια που λαμβάνονται από την τήξη του λιπαρού ιστού των χερσαίων ή θαλάσσιων ζώων και μπορούν να υποβληθούν στις επιτρεπόμενες από το άρθρο 70 του παρόντος Κεφαλαίου επεξεργασίες εξευγενισμού.

2. Με εξαίρεση τα ηπατέλαια που χρησιμοποιούνται για φαρμακευτικούς σκοπούς και των οποίων η χρήση επιτρέπεται μετά από έγκριση των αρμοδίων Υπουργείων Κοινωνικών Υπηρεσιών και Εμπορίου, απαγορεύεται η διάθεση στη κατανάλωση των ζωϊκών ελαίων ως έχουν, σαν προϊόντα διατροφής. Επιτρέπεται μόνο η χρησιμοποίηση των εξευγενισμένων και υδρογονωμένων ζωϊκών ελαίων σαν πρώτων υλών για την παρασκευή μαγειρικών λιπών και μαργαρίνης.

***[3. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλέπε σχόλια]

Άρθρο: 75

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Αρθρου

Δειγματοληψία ελαίων: Ειδικές Διατάξεις

Κείμενο Αρθρου

1. Η δειγματοληψία των ελαίων, εκτός από τις σχετικές γι' αυτή διατάξεις του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα, πρέπει ειδικότερα να γίνεται ως εξής:

(α) Εφόσον το έλαιο διατίθεται στη κατανάλωση από βαρέλι, δοχείο ή συσκευασία γενικά που να έχει βρύση, τότε το δείγμα λαμβάνεται από τη βρύση χωρίς αναταραχή του ελαίου.

(β) Εφόσον το έλαιο διατίθεται στη κατανάλωση σε συσκευασία, του παρόντος Κεφαλαίου, τότε από τον συνολικό αριθμό των μονάδων συσκευασίας γίνεται πρώτα ο αντιπροσωπευτικός διαχωρισμός αναλόγου αριθμού μονάδων, από τις οποίες γίνεται στη συνέχεια δειγματοληψία.

2. Ο αριθμός των μονάδων που πρέπει να διαχωριστούν για δειγματοληψία καθορίζεται ως ακολούθως:

(α) Για μονάδες χωρητικότητας μέχρι 20 χιλιόγραμμα.

Συνολικός αριθμός Ελάχιστος αριθμός μονάδων

συσκευασίας συσκευασίας που πρέπει να

διαχωριστεί για δειγματοληψία μέχρι 20 2

21 μέχρι 100 4

101 μέχρι 250 6

251 μέχρι 1000 10

(β) Για μονάδες χωρητικότητας πάνω από 20 χιλιόγραμμα μέχρις αριθμού 1000, δειγματίζεται το 10%.

Σε περίπτωση που υπάρχουν πάνω από 1000 μονάδες διαχωρίζεται η ποσότητα σε ομάδες μέχρι 1000 μονάδες και λαμβάνονται ισάριθμα δείγματα όπως παραπάνω.

3. Οι μονάδες που έχουν διαχωριστεί σύμφωνα με τα παραπάνω, εφόσον πρόκειται για μονάδες χωρητικότητας μέχρι και 20 χιλιόγραμμα περίπου, αναταράσσονται καλά για να ομοιογενοποιηθεί το περιεχόμενο και λαμβάνεται το δείγμα κατά τρόπο ώστε αυτό τελικά να αντιπροσωπεύει την μέση σύσταση της ποσότητας ελαίου που έχει δειγματιστεί.

4. Σε περίπτωση που πρόκειται να γίνει δειγματοληψία σε μονάδες χωρητικότητας άνω των 20 χιλιογράμμων, η λήψη του δείγματος γίνεται ως ακολούθως:

(α) Μετά το διαχωρισμό των μονάδων που πρόκειται να δειγματοσιτούν, αναταράσσεται κάθε μία από αυτές χωριστά προκειμένου να

ομοιογενοποιηθεί το περιεχόμενο και αμέσως μετά την ανατάραξη βυθίζεται αργά και κάθετα μέχρι τον πυθμένα γυάλινος ή σε περίπτωση έλλειψης τέτοιου, μεταλλικός, ανοικτός κατά τα δύο άκρα και αναλόγων διαστάσεων σωλήνας, για να γεμίσει.

(β) Κλείνεται στη συνέχεια με τον αντίχειρα το άκρο του σωλήνα και το έλαιο που περιέχεται σε αυτόν μεταφέρεται αμέσως σε καθαρό και ξηρό δοχείο.

(γ) Στο ίδιο δοχείο μεταφέρονται στη συνέχεια και όλες οι ποσότητες ελαίου που λαμβάνονται με τον ίδιο όπως παραπάνω τρόπο, απ' όλες τις μονάδες συσκευασίας που έχουν διαχωριστεί.

(δ) Το έλαιο που θα συλλεγεί τελικά στο δοχείο αναταράζεται για να ομοιογενοποιηθεί και πάλι, και απ' αυτό λαμβάνεται η αναγκαία ποσότητα δείγματος.

5. Κατά την δειγματοληψία των ελαίων και κύρια σε περιπτώσεις, που οι ποσότητες ελαίου που θα δειγματοσιτούν δεν είναι ομοειδείς, πρέπει απαραίτητα να διαχωρίζονται σε ομοειδείς ομάδες και κατηγορίες ελαίου, προέλευσης, ποιότητας κ.λπ. και από όλες τις ομάδες ή μερικές από αυτές, κατά την κρίση αυτού που κάνει τη δειγματοληψία, λαμβάνεται ανάλογος αριθμός δειγμάτων.

Άρθρο: 76

Ημ/νία: 26.07.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Φυσικοχημική Εξέταση Ελαίων

Σχόλια

Το άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 172 (ΦΕΚ Β' 661/26.7.1995).

Κείμενο Άρθρου

1. Οι μέθοδοι προσδιορισμού των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των ελαίων από ελαιοπυρήνες (πυρηνελαίων)

περιλαμβάνονται στον κανονισμό ΕΟΚ 2568/1991 της Επιτροπής της 11 Ιουλίου 1991 "σχετικά με την προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού (Ε.Ε. αρ. L 248, σελ. 1-83, 5.9.1991) και τις τροποποιήσεις του.

2. Κατά τα λοιπά χρησιμοποιούνται οι επίσημοι μέθοδοι εξέτασης τροφίμων και ποτών μέρος Β' του Κώδικα, καθώς και διεθνείς αναγνωρισμένες μέθοδοι εξέτασης.

3. Σε περίπτωση κατά την οποία από τα αποτελέσματα της εξέτασης δημιουργούνται ακόμη αμφιβολίες για την κανονικότητα ή όχι των ελαίων, πρέπει τα αποτελέσματα να τίθενται στη κρίση του Α.Χ.Σ. για γνωμοδότηση.

Άρθρο: 77

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Ζωϊκά και Φυτικά Λίπη

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 528/1996 (ΦΕΚ Β' 54/31.1.1997).
===== *** Η παρ. 11 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. 2ια της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. Η ονομασία "Ενιαία Ζωϊκά Λίπη" αποδίδεται σε εδώδιμα λίπη ζωϊκής προέλευσης που μπορούν να υποστούν πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση τις επεξεργασίες του άρθρου 70, εκτός από την υδρογόνωση. Τα "Ενιαία Ζωϊκά Λίπη" πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αυτούσια και κατά τρόπο

που να δείχνει σαφώς το είδος του ζώου από το οποίο προέρχονται π.χ. "Λίπος Βοδινό", "Λίπος Χοιρινό" κ.λπ. πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Η οξύτητα των ενιαίων ζωικών λιπών εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.

β) Το σημείο τήξης των ενιαίων ζωικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση πρέπει να μην είναι ανώτερο από 42οC, εφόσον όμως αυτά πρόκειται να χρησιμοποιηθούν σαν πρώτες ύλες για την παρασκευή μαγειρικών λιπών να μην είναι ανώτερο των 44οC.

2. Ζωικά λίπη τα οποία δεν έχουν υποστεί απομαργαρίωση χαρακτηρίζονται σαν "Ακατέργαστη πρώτη ύλη ζωικών λιπών" και φυλάσσονται ή

κατεργάζονται σε ιδιαίτερο χώρο, μη επιτρεπομένης της ύπαρξής τους στο χώρο παρασκευής μαγειρικών λιπών. Αυτά δεν υπάγονται στους περιορισμούς του ορίου του σημείου τήξης. Η χρησιμοποίηση τέτοιων ζωικών λιπών για σκευάσματα ειδικής χρήσης επιτρέπεται μόνο μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

3. Το σημείο τήξης των ενιαίων φυτικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42οC, εφόσον όμως αυτά πρόκειται να χρησιμοποιηθούν σαν πρώτες ύλες για την παρασκευή μαγειρικών λιπών, να μην είναι ανώτερο από 44οC.

4. Η ονομασία "Ενιαία Υδρογονωμένα Ζωικά Λίπη", αποδίδεται σε εδωδίμα λίπη που προέρχονται από λιπαρές ύλες ζωικής προέλευσης, τα οποία πριν από τη διάθεσή τους στην κατανάλωση έχουν υποστεί όλες τις επεξεργασίες του άρθρου 70. Τα ενιαία υδρογονωμένα ζωικά λίπη πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αμιγή και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς την προέλευσή τους π.χ. "Υδρογονωμένο Ιχθυέλαιο" κ.λπ. πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Το σημείο τήξης των ενιαίων υδρογονωμένων ζωικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42οC και αυτών που προορίζονται ως πρώτη ύλη για παρασκευή μαγειρικών λιπών, όχι ανώτερο από 44οC.

(β) Η οξύτητα των ενιαίων υδρογονωμένων ζωικών λιπών εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 2 βαθμούς οξύτητας.

5. Η ονομασία "Ενιαία Υδρογονωμένα Φυτικά Λίπη" αποδίδεται σε εδωδίμα λίπη που προέρχονται από φυτικές λιπαρές ύλες, τα οποία, πριν από τη διάθεσή τους στη κατανάλωση, έχουν υποστεί όλες τις επεξεργασίες του άρθρου 70. Τα ενιαία υδρογονωμένα φυτικά λίπη πρέπει να διατίθενται στη κατανάλωση αμιγή και κατά τρόπο που να δείχνει σαφώς το είδος του καρπού ή του σπέρματος, από το οποίο προέρχονται, π.χ. "Υδρογονωμένο Ελαιόλαδο", "Ενιαίο Υδρογονωμένο Βαμβακέλαιο", "Υδρογονωμένο Αραβοσιτέλαιο" κ.λπ., πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους: (α) Η οξύτητα των ενιαίων υδρογονωμένων φυτικών λιπών, εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 2 βαθμούς οξύτητας. (β) Το σημείο τήξης των ενιαίων υδρογονωμένων φυτικών λιπών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 42οC και αυτών που προορίζονται ως πρώτη ύλη για παρασκευή μαγειρικών λιπών όχι ανώτερο από 44οC.

6. Η ονομασία "Μαγειρικά Λίπη" αποδίδεται σε μίγματα εδωδίων λιπών γενικά, φυσικών ή υδρογονωμένων, με προσθήκη ή όχι εξευγενισμένων (ραφινέ) ελαίων. Η οξύτητα των μαγειρικών λιπών, εκτελούμενη επί λιπαρής ουσίας, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.

7. Τα μαγειρικά λίπη που δηλώνονται ότι έχουν παρασκευαστεί από ελαιόλαδο (με υδρογόνωση αυτού) πρέπει να παρέχουν αρνητικές τις αντιδράσεις άλλων ελαίων και λιπών (σπορελαίων, πυρηνελαίων, λιπών).

8. Επιτρέπεται η παρασκευή τυποποιημένου μαγειρικού λίπους με προσθήκη 5% βουτύρου με ή χωρίς βιταμίνες Α και D όπως καθορίζεται στο εδάφιο ε της παραγράφου 8 του άρθρου 70. Η διάθεση αυτού στη κατανάλωση επιτρέπεται μόνο σε συσκευασία, απαγορευομένης της πώλησής του ως χύμα. Το σημείο τήξης του τυποποιημένου μαγειρικού λίπους δεν πρέπει να είναι ανώτερο των 42οC.

9. Το είδος καθώς και η σύνθεση των πρώτων υλών που χρησιμοποιήθηκαν για τη παρασκευή του εδωδίου λίπους, πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς πάνω στη συσκευασία. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κομμένων λέξεων και κύρια εκείνων που δηλώνουν το είδος της προέλευσης αυτών π.χ. "Υδρογονωμένο Σπορέλαιο 100%" και όχι "Υδρογονωμένο Β/έλαιο 100%", ή προκειμένου περί μιγμάτων "Υδρογονωμένο Σπορέλαιο 60% - Ραφινέ Σπορέλαια 40%" και όχι "Υδρογονωμένο Α/έλαιο 60%, Σ/έλαιο 40%" ή "Υδρογονωμένο έλαιο" ή "Υδρογονωμένο φυτικό έλαιο".

10. Επιτρέπεται η διάθεση στη κατανάλωση υπό εμπορική επωνυμία των συσκευασμένων και σταθερής σύστασης εδωδίων λιπών, με την προϋπόθεση ότι τα ονόματα που θα χρησιμοποιηθούν δεν θα περιέχουν λέξεις ή ρίζες αυτών που μπορούν να προκαλέσουν παραπλάνηση στον καταναλωτή π.χ. "Βουτυρόλ", "Βουτυρόλιπος", "Γαλακτόχρον λίπος", "Λίπος Βουτυροειδές" κ.λπ., τα δε κατά μέρος

συστατικά της παρασκευής τους (πρώτες ύλες) θα ανταποκρίνονται στην σύνθεση που αναγράφεται υποχρεωτικά πάνω στη συσκευασία.

"11. Η διαδικασία παραγωγής και συσκευασίας των εδωδίων λιπών που φέρονται στην κατανάλωση θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 «για την υγιεινή των τροφίμων». Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται για τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα στον παρόντα Κώδικα και στην ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης."

Άρθρο: 78

Ημ/νία: 04.03.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

Τίτλος Άρθρου

Λιπαρές ύλες για επάλειψη

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο, που είχε τροποποιηθεί με την ΑΧΣ 775/194 ΑΧΣ (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 334/1998 (ΦΕΚ Β΄ 1248/11.12.1998) και τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999). -Τα στοιχεία β) και γ) της παρ. 9α) εδ. (ii) τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 453/2008 (ΦΕΚ Β΄ 378/4.3.2009).

Κείμενο Άρθρου

1.- Οι λιπαρές ύλες για επάλειψη κατατάσσονται σε τρεις ομάδες.

α. "Γαλακτικές λιπαρές ύλες" οι οποίες περιγράφονται στο άρθρο 81 του Κώδικα Τροφίμων.

β. "Λιπαρές ύλες" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή στερεού και ευμάλακτου γαλακτώματος και κυρίως γαλακτώματος λιπαρής ύλης σε νερό, που προέρχονται από στερεές ή και υγρές φυτικές ή και ζωϊκές λιπαρές ύλες, κατάλληλες για κατανάλωση από τον άνθρωπο και των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες που προέρχονται από το γάλα δεν υπερβαίνει το 3% της περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες. Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με ονομασία πώλησης ανάλογα με την ποσοστιαία

περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες κατά βάρος.

(1) Μαργαρίνη: Το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή/και ζωϊκές λιπαρές ύλες και έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

(2) Μαργαρίνη τριών τετάρτων: Το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή/και ζωϊκές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο.

Για το προϊόν αυτό στην δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "Margarine 60".

(3) Ημιμαργαρίνη: Το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή/και ζωϊκές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη τουλάχιστον 39% και 41% κατ' ανώτατο όριο.

Για το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθούν ως ονομασίες πώλησης οι ενδείξεις "margarine" ή "halvamarine". Στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "margarine 40".

(4) Λιπαρή ύλη για επάλειψη Χ%: Το προϊόν που λαμβάνεται από φυτικές ή/και ζωϊκές λιπαρές ύλες και το οποίο έχει τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε λιπαρές ύλες:

- κάτω του 39 %

- άνω του 41% και κάτω του 60%.

- άνω του 62% και κάτω του 80%.

γ. "Λιπαρές ύλες που αποτελούνται από φυτικά ή/και ζωϊκά προϊόντα" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή στερεού και ευμάλακτου γαλακτώματος και ιδίως λιπαρές ύλες σε νερό που προέρχονται από στερεές ή/και υγρές φυτικές ή/και ζωϊκές ύλες κατάλληλες για κατανάλωση από τον άνθρωπο και έχουν περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες μεταξύ 10% και 80% της περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες.

Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με ονομασία πώλησης ανάλογα με την ποσοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες κατά βάρος.

(1) Σύνθετη λιπαρή ύλη: Το προϊόν που λαμβάνεται από μίγμα φυτικών ή/και ζωικών λιπαρών υλών και που έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη του 90%.

(2) Σύνθετη λιπαρή ύλη τριών τετάρτων: Το προϊόν που λαμβάνεται από μίγμα φυτικών ή/και ζωικών λιπαρών υλών και το οποίο έχει

περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ίση ή μεγαλύτερη από 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο.

Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "Blandingsprodukt 60".

(3) Σύνθεση ημιλιπαρή ύλη: Το προϊόν που λαμβάνεται από μίγμα φυτικών ή/και ζωικών λιπαρών υλών και το οποίο έχει περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες 39% τουλάχιστον και 41% κατ' ανώτατο όριο.

Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "blandingsprodukt 40".

(4) Μίγμα λιπαρών υλών για επάλειψη Χ%: Το προϊόν που λαμβάνεται από μίγμα φυτικών ή/και ζωικών λιπαρών υλών και το οποίο έχει τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε λιπαρές ύλες.

- Κάτω του 39%.

- Ανω του 41% και κάτω του 60%.

- Ανω του 62% και κάτω του 80%.

2.- α. Οι προδιαγραφές του παρόντος άρθρου αφορούν προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 10% και μικρότερη από 90% κατά βάρος, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία βρίσκονται σε στερεά κατάσταση σε θερμοκρασία 20oC {βαθμών Κελσίου} και έχουν υφή κατάλληλη για επάλειψη.

β. Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες πρέπει να αντιπροσωπεύει τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ξηράς ύλης μετά την αφαίρεση του προσθέτου άλατος.

γ. Η περιεκτικότητα των αναφερομένων στην παράγραφο 1 προϊόντων σε γαλακτικές λιπαρές ύλες μπορεί να μεταβάλλεται μόνο με φυσικές μεθόδους.

δ. Τα προϊόντα μπορούν να παραδίδονται ή να διατίθενται στον τελικό καταναλωτή χωρίς μεταποίηση είτε απευθείας είτε διαμέσου εστιατορίων, νοσοκομείων, κυλικείων ή άλλων παρόμοιων φορέων συλλογικής εστίασης, μόνον εάν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της παραγράφου 1. 3.- Οι ονομασίες πώλησης που περιέχονται στην παράγραφο 1

χρησιμοποιούνται μόνο για τα προϊόντα που ορίζονται σε αυτή. Ωστόσο, η παρούσα παράγραφος δεν εφαρμόζεται:

(i) Για τις ονομασίες προϊόντων των οποίων η ακριβής φύση είναι σαφής λόγω της παραδοσιακής χρήσης τους ή/και στην περίπτωση που οι ονομασίες χρησιμοποιούνται σαφώς για την περιγραφή μιας χαρακτηριστικής ιδιότητας του προϊόντος.

Τέτοια προϊόντα είναι τα εξής:

(γερμανικά): - "Milch Margarine" για μαργαρίνη περιεκτικότητας τουλάχιστον 5% κατά βάρος πλήρους γάλακτος, άπαχου γάλακτος ή κατάλληλων γαλακτοκομικών προϊόντων.

(σουηδικά): - "Fly tande margarin" πρόκειται για ένα προϊόν υγρής υφής περιέχον τουλάχιστον 80% φυτικές λιπαρές ουσίες, όπως η μαργαρίνη, αλλά η σύσταση του οποίου είναι τέτοιου είδους ώστε το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για επάλειψη.

(ii) Για τα συμπυκνωμένα προϊόντα (μαργαρίνη, μίγματα) των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες είναι ίση με ή μεγαλύτερη του 90%. 4.- Η μαργαρίνη και τα άλλα προϊόντα αυτού του άρθρου πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Το σημείο τήξης, προσδιοριζόμενο επί της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 40oC και για τα προϊόντα "Ζαχαροπλαστικής να μην υπερβαίνει τους 44oC {Βαθμούς Κελσίου}.

(β) Η οξύτητα εκτελούμενη επί ουσίας ως έχει δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη από 5 βαθμούς οξύτητας, επί δε της λιπαρής ουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 2 βαθμούς οξύτητας.

(γ) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο (NaCl) δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,2%.

5.- α. Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού με την προϋπόθεση ότι το προϊόν θα διατίθεται στην κατανάλωση σαν "αλατισμένο" και θα δηλώνεται στη συσκευασία.

β. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες καθώς και η προσθήκη προϊόντων γαλακτικής ζύμωσης.

γ. Επιτρέπεται η προσθήκη για τεχνολογικούς λόγους γαλακτικού οξέος και αλάτων του (E271, E325, E326, E327) κιτρικού οξέος και αλάτων του (E330, E331, E332, E333) τρυγικού οξέος και αλάτων του (E334, E335, E336, E337) με μόνη προϋπόθεση η οξύτητα επί προϊόντος ως έχει,

να μην υπερβαίνει τους 5 βαθμούς οξύτητας.

δ. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών A και D στα δηλούμενα σαν βιταμινούχα προϊόντα και σε ποσά που πρέπει να ανέρχονται σε 25000 DM (7500 μg) βιταμίνη A και σε 1500 DM (37,5 μg) βιταμίνη D ανά χιλ/μο. Το ποσό της βιταμίνης A μπορεί να είναι μίγμα βιταμίνης A και καροτενίου. Οι παραπάνω προσθήκες πρέπει να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

6.- Επιτρέπεται η χρώση της μαργαρίνης, μιναρίνης και άλλων λιπαρών γαλακτωμάτων με τις χρωστικές E160α, Καροτένιο, E 100 Κουρκουμίνη, E160β Ανάπτο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, όπως αυτό έχει αντικατασταθεί με την απόφαση 775/94 σε εναρμόνιση με την οδηγία 94/36/E.Κ.

7.- Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων όπως αυτό αντικαθίσταται σε εναρμόνιση με την Οδηγία 95/2/E.Κ. ως εξής:

(α) Πρόσθετα του Παραρτήματος I σύμφωνα με την αρχή του quantum satis. (β) Πρόσθετα του Παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά: Σορβικά E200 , E202, E203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg για τα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 60% και 2000 mg/kg για τα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά κάτω του 60%, σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος αυτού.

(γ) Πρόσθετα του παραρτήματος IV σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1)Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452, 2)Αιθυλενο διαμινο τετρα οξείκο νάτριο E385 σε προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 41% κατ' ανώτατο όριο, 3)Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος E476 σε προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες 41% κατ' ανώτατο όριο και σε παρεμφερή προϊόντα για άλειμμα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες κατά του 10%, 4)Νεοεσπεριδίνη DE E951.

8.- α. Τα μέγιστα όρια ρυπαντών είναι τα ακόλουθα:

- Σίδηρος (Fe) 1,5 mg/kg

- Χαλκός (Cu) 0,1 mg/kg

- Μόλυβδος (Pb) 0,1 mg/kg

- Αρσενικό (As) 0,1 mg/kg

β. Οι σάπωνες στη μιναρίνη και άλλα λιπαρά γαλακτώματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 0,005%.

9.- α. Επιπλέον των διατάξεων του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων, η επισήμανση και η παρουσίαση των προϊόντων του άρθρου αυτού, πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

(i) Την ονομασία πώλησης όπως ορίζεται στην παράγραφο 1.

(ii) Τη συνολική εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες εκφρασμένη σε ποσοστό του βάρους όπως έχει τη στιγμή της παρασκευής.

Η ένδειξη αυτή διέπεται από τους ακόλουθους κανόνες:

(α) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες δηλώνεται δίχως χρησιμοποίηση δεκαδικών.

"(β) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να αποκλίνει περισσότερο από ±1% από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Τα μεμονωμένα δείγματα δεν μπορούν να αποκλίνουν περισσότερο από ±2% από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Ο έλεγχος της δήλωσης σχετικά με την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες θα γίνεται σύμφωνα με το Παράρτημα II του καν. αριθ. 445/2007 του Συμβουλίου." "

(γ) σε κάθε περίπτωση η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει να παραμένει εντός των ορίων τα οποία καθορίζονται στην παράγραφο 1." (δ) κατά παρέκκλιση από τα στοιχεία (α) και (β) η περιεκτικότητα που δηλώνεται πρέπει να ανταποκρίνεται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του προϊόντος για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1, εδάφια β (1) και γ (1).

(iii) Την περιεκτικότητα σε φυτικές, γαλακτικές ή άλλες ζωικές λιπαρές ύλες, κατά φθίνουσα τάξη σπουδαιότητας κατά βάρος, ως ποσοστό του συνολικού βάρους του προϊόντος όπως έχει τη στιγμή της παρασκευής για τις σύνθετες λιπαρές ύλες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 εδάφιο γ. (iv) Για τα "αλατισμένα" προϊόντα, το ποσοστό αλατιού πρέπει να αναγράφεται με τρόπο ιδιαίτερα ευανάγνωστο στον κατάλογο των συστατικών.

β. Η ονομασία πώλησης μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με έναν ή περισσότερους όρους για να υποδηλώσει το φυτικό ή/και ζωικό είδος από το οποίο προέρχονται τα προϊόντα ή την προβλεπόμενη χρησιμοποίησή τους, καθώς και με άλλους τρόπους που αναφέρονται στις μεθόδους παραγωγής, εφόσον οι όροι αυτοί δεν αντιβαίνουν προς άλλες διατάξεις και δη τις διατάξεις του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2082/92 για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται ενδείξεις γεωγραφικής καταγωγής, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

γ. Η ονομασία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται από μία αναφορά στο επίπεδο ποιότητας του σχετικού προϊόντος.

δ. Ο όρος "φυτικό" επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μαζί με τις ονομασίες πώλησης που αναφέρονται στην παράγραφο 1, εδάφιο β, υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν περιέχει μόνον φυτικής προέλευσης λιπαρές ύλες με ανοχή έως 2% της περιεκτικότητας σε λιπαρές ύλες για τις λιπαρές ύλες ζωικής προέλευσης. Το όριο ανοχής αυτό ισχύει και σε περίπτωση μείας ενός φυτικού είδους.

ε. Για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1, απαγορεύεται κάθε ένδειξη με την οποία δηλώνεται αμέσως ή εμμέσως μία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή υποβάλλεται σχετική ιδέα, πλην όσων αναφέρονται στην εν λόγω παράγραφο.

Κατά παρέκκλιση, επιτρέπεται η προσθήκη των ενδείξεων.

(i) "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά άνω του 41% μέχρι και 62%.

(ii) "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά μέχρι και 41%.

Ωστόσο οι όροι "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" και "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" μπορούν να αντικαθιστούν τους προβλεπόμενους όρους "τριών τετάρτων" και "ημί -".

10.- α. Η πώληση θα γίνεται αποκλειστικά και μόνο σε καταστήματα, απαγορευομένης της διάθεσης από πλανόδιους πωλητές. Από τη διάταξη αυτή εξαιρούνται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από εργαστήρια που λειτουργούν νόμιμα και διατίθενται στην κατανάλωση σε συσκευασία που παρέχει όλες τις εγγυήσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας του περιεχομένου.

β. Απαγορεύεται στο επίσημα των συσκευασμένων ή στις πινακίδες πώλησης σε χύμα των προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, εδάφια β και γ, η αναγραφή λέξεων ή παραστάσεων που να θυμίζουν το βούτυρο, γιατί είναι δυνατόν να οδηγήσουν σε πλάνη του καταναλωτή.

11.- Οι διατάξεις του άρθρου αυτού δεν ισχύουν, με την επιφύλαξη κοινοτικών διατάξεων, για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέρη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ.

Άρθρο: 79

Ημ/νία: 07.04.1997

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Συνθήκες και όροι παραγωγής και εμπορίας νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα.

Σχόλια

Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 1050/96 (ΦΕΚ Β' 263/7.4.1997).

Κείμενο Άρθρου

1. Στο άρθρο αυτό προσδιορίζονται οι υγειονομικοί κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν, γάλακτος που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα και προϊόντων με βάση το γάλα, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. α. "Νωπό γάλα" νοείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιάς η περισσότερων αγελάδων, προβατινών, αιγών ή βουβαλίδων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40οC {βαθμών Κελσίου}, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

β. "Γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα" νοείται είτε το νωπό γάλα που προορίζεται για μεταποίηση, είτε το υγρό ή κατεψυγμένο γάλα, που λαμβάνεται από νωπό γάλα, το οποίο έχει ή δεν έχει υποστεί επιτρεπόμενη φυσική επεξεργασία, όπως θερμική επεξεργασία ή θέρμιση, και του οποίου έχει ή δεν έχει τροποποιηθεί η σύνθεση, εφόσον οι εν λόγω τροποποιήσεις περιορίζονται στην προσθήκη ή/και την αφαίρεση φυσικών συστατικών του γάλακτος.

γ. "Θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν" νοείται είτε το γάλα προς πόσιν που προορίζεται για πώληση στον τελικό καταναλωτή και σε οργανισμούς, το οποίο λαμβάνεται από θερμική επεξεργασία,

(παστεριωμένο, αποστειρωμένο, UHT «υψηλής παστερίωσης») είτε το γάλα το οποίο έχει παστεριωθεί και προορίζεται για πώληση χύμα στους επιμέρους καταναλωτές.

δ. "Προϊόντα με βάση το γάλα" νοούνται τα γαλακτοκομικά προϊόντα δηλαδή τα προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά από γάλα στο οποίο είναι δυνατόν να προστίθενται οι απαραίτητες ουσίες για την κατασκευή τους, εφόσον οι ουσίες αυτές δεν χρησιμοποιούνται για να αντικαταστήσουν εν όλω ή εν μέρει, κάποιο συστατικό του γάλακτος και τα προϊόντα που αποτελούνται από γάλα, δηλαδή τα προϊόντα των οποίων κανένα συστατικό δεν υποκαθιστά ή δεν αποσκοπεί να υποκαταστήσει κάποιο συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν αποτελεί ουσιαστικό συστατικό, είτε λόγω ποσότητας, είτε λόγω των

χαρακτηριστικών που προσδίδει στο προϊόν.

ε. "Θερμική επεξεργασία" νοείται κάθε επεξεργασία με θέρμανση που έχει ως αποτέλεσμα, αμέσως μετά την εφαρμογή της, αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

στ. "Θέρμιση" νοείται θέρμανση του νωπού γάλακτος επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα, σε θερμοκρασία μεταξύ 57οC {βαθμών Κελσίου} και 68οC {βαθμών Κελσίου}, ούτως ώστε, μετά την επεξεργασία αυτή, το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.

ζ. "Εκμετάλλευση παραγωγής" νοείται εγκατάσταση στην οποία βρίσκονται μια ή περισσότερες αγελάδες, προβατίνες, αίγες ή βουβαλίδες με σκοπό την παραγωγή γάλακτος.

η. "Κέντρο συλλογής" νοείται εγκατάσταση στην οποία το νωπό γάλα μπορεί να συγκεντρώνεται και ενδεχομένως να ψύχεται και να καθαρίζεται.

θ. "Κέντρο τυποποίησης" νοείται εγκατάσταση που δεν συνδέεται με κέντρο συλλογής ή εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης και στην οποία το νωπό γάλα μπορεί να υποβάλλεται σε αποκορύφωση ή τροποποίηση της περιεκτικότητας του σε φυσικά συστατικά του γάλακτος.

ι. "Εγκατάσταση επεξεργασίας" νοείται εγκατάσταση στην οποία το γάλα υφίσταται θερμική επεξεργασία.

ια. "Εγκατάσταση μεταποίησης" νοείται εγκατάσταση ή/και εκμετάλλευση παραγωγής στην οποία το γάλα ή/και τα προϊόντα με βάση το γάλα υποβάλλονται σε επεξεργασία, μεταποιούνται και συσκευάζονται.

ιβ. "Πρώτη συσκευασία" νοείται η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης.

ιγ. "Δεύτερη συσκευασία" νοείται η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσότερων προϊόντων που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης.

ιδ. "Ερμητικά κλειστό δοχείο" νοείται ο αεροστεγής περιέκτης που χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτή.

ιε. "Εμπορία" νοείται η κατοχή ή η έκθεση με σκοπό την πώληση ή διάθεση προς πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιοσδήποτε άλλος τρόπος διάθεσης εκτός από τη λιανική πώληση η οποία πρέπει να υπόκειται στους ελέγχους που προβλέπει η εθνική νομοθεσία για το λιανικό εμπόριο.

3. Οι ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις εφαρμόζονται σε ότι αφορά:

α. Τους όρους για την παραλαβή νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή/και μεταποίησης.

Αυτοί περιλαμβάνουν:

- Απαιτήσεις όσον αφορά την υγεία των ζώων από τα οποία προέρχεται το γάλα.

- Υγιεινή της εκμετάλλευσης.

- Υγιεινή του αρμέγματος, της συλλογής του νωπού γάλακτος και της μεταφοράς του από την εκμετάλλευση παραγωγής στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης

- Υγιεινή του προσωπικού.

- Προδιαγραφές που πρέπει να πληρούνται κατά τη συλλογή στην εκμετάλλευση παραγωγής ή κατά την παραλαβή του νωπού γάλακτος στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης.

β. Τους γενικούς και ειδικούς όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης.

γ. Τους γενικούς όρους υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης.

δ. Την υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης.

ε. Τα κέντρα συλλογής και τα κέντρα τυποποίησης.

στ. Τις απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα.

ζ. Τα μικροβιολογικά κριτήρια των προϊόντων με βάση το γάλα και του γάλακτος προς πόσιν.

η. Την πρώτη και δεύτερη συσκευασία.

θ. Τους όρους σχετικά με το σήμα καταλληλότητας και τις ετικέτες.

ι. Τις προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά.

ια. Τον υγειονομικό έλεγχο και την επιτήρηση της παραγωγής.

4. Πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες εθνικές και κοινοτικές προδιαγραφές σε ότι αφορά:

α. Το νωπό γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα ή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

β. Την εμπορία νωπού γάλακτος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

γ. Την εμπορία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

δ. Τα προϊόντα με βάση το γάλα.

Αυτά παρασκευάζονται είτε από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές είτε από γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα και το οποίο προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές.

Τα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει να λαμβάνονται από γάλα που ανταποκρίνεται στις παραπάνω προδιαγραφές ή από προϊόντα με βάση το γάλα που πληρούν τους σχετικούς όρους.

Τα προϊόντα με βάση το γάλα πρέπει να έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή να παρασκευάζονται από προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία ή να πληρούν επαρκείς απαιτήσεις υγιεινής ώστε να πληρούν τα κριτήρια υγιεινής που ισχύουν για κάθε τελικό προϊόν.

Μέχρις ότου θεσπισθούν τυχόν κοινοτικοί κανόνες για τον ιονισμό, το γάλα και τα προϊόντα με βάση το γάλα δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ακτινοβολίες.

ε. Τα χαρακτηριστικά του νωπού γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριού διάρκειας ωρίμανσης τουλάχιστον εξήντα (60) ημερών. Με τη διαδικασία της υφιστάμενης εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να καταρτίζεται κατάλογος προϊόντων "νωπού γάλακτος".

5. Η παραγωγή προϊόντων που καλύπτονται από το παρόν άρθρο και των οποίων μέρος των γαλακτοκομικών συστατικών έχουν αντικατασταθεί από άλλα προϊόντα εκτός των προϊόντων με βάση το γάλα υπόκειται στους κανόνες υγιεινής που αναφέρονται στο παρόν άρθρο.

6.α. Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος και οι χώροι, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για άλλα τρόφιμα, εφόσον λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης ή της αλλοίωσης του γάλακτος προς πόσιν ή των προϊόντων με βάση το γάλα.

β. Τα βυτία μεταφοράς γάλακτος πρέπει να φέρουν σαφή ένδειξη ότι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων.

Άρθρο: 80

Ημ/νία: 22.09.2016

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Είδη Γάλακτος

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 2396/87, (ΦΕΚ Β' 130/1988), 1339/88, (ΦΕΚ Β' 755/1988), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 1050/96 (ΦΕΚ Β' 263/7.4.1997), 187/98, (ΦΕΚ Β' 765/24.7.1998), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Η τελευταία φράση του εδ. β) της παρ. 16 τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η παρ. 14α προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Το εδ. 2 της παρ. 13 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Στο εδ. β της παρ. 16 η τελευταία φράση αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην παρ. 13 προστέθηκε το εντός "" υπεδάφιο 3 με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011). -Η παρ. 10 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και το δεύτερο εδαφ. της παρ. 8 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 362/2010 (ΦΕΚ Β' 1113/3.6.2011). ===== *** Η δεύτερη πρόταση της πρώτης περιόδου της παραγράφου 3 του παρόντος ΔΙΑΓΡΑΦΗΚΕ με την παρ. 2ιβ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014). - Τα σημεία (I) και (II) του εδαφίου (ε) της παραγράφου 16 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. 2ιγ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014). ===== - Οι παράγραφοι 19,20,21 και 22 του παρόντος κατηργήθησαν με το άρθρο 2παρ2 της υπ αριθμ. 82/2016 ΥΑ (ΦΕΚ Β 3039/22-9-2016).

Κείμενο Άρθρου

"Νωπό γάλα" νοείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσότερων αγελάδων, προβατίνων, αιγών ή βουβαλίδων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40° C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.

1. "Γάλα" είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν του ολοσχερούς, χωρίς διακοπή αρμέγματος υγιούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης. Με τον όρο "γάλα" απλά, χωρίς να συνοδεύεται αυτό από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο:

α) Προέρχεται από αγελάδα

β) Είναι νωπό

γ) Είναι πλήρες

δ) Δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση

ε) Δεν περιέχει άλλες ύλες που έχουν προστεθεί από έξω

2. Πάνω στα μέσα συσκευασίας του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται, σαν αναπόσπαστα τμήματα της ονομασίας του, ενδείξεις που να δηλώνουν σαφώς οποιαδήποτε διαφορά του από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που δηλώνεται απλά σαν "γάλα" στην προηγούμενη παράγραφο. Συγκεκριμένα αυτό πρέπει αντίστοιχα να προσονομάζεται:

α) Με ένα από τους όρους "Κατσίκας", "Προβάτου", "Βουβάλου" ή "Ανάμικτο Προβάτου-Κατσίκας", εφόσον δεν προέρχεται από αγελάδα.

β) Με μια από τις λέξεις "Παστεριωμένο" "Αποστειρωμένο" ή "Κατάψυξης", εφόσον δεν είναι νωπό.

γ) Με ένα από τους όρους "Αποβουτυρωμένο", "Ημιαποβουτυρωμένο" ή "Μερικά Αποβουτυρωμένο", Λίπος... (τόσο) %", εφόσον δεν είναι πλήρες.

δ) Τροποποιείται με το Π.Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ.Α.'

ε) Τροποποιείται με το Π.Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ.Α.'

2α) Η ονομασία "γάλα" και οι ονομασίες που χρησιμοποιούνται για τον ορισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί επίσης να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με έναν ή περισσότερους όρους για τον ορισμό των συνθέτων προϊόντων των οποίων κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν, αποτελεί ουσιώδες μέρος είτε λόγω της ποσότητας του είτε λόγω του ότι η επίδρασή του χαρακτηρίζει το προϊόν.

3. Η προέλευση του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μια από τις αναφερόμενες στο εδάφιο (α) της προηγούμενης παραγράφου. ***[ΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ πρόταση - βλέπε σχόλια]. Τα κατώτατα και ανώτατα όρια των φυσικών και χημικών σταθερών των ειδών γάλακτος που αναφέρονται πιο πάνω είναι τα ακόλουθα:

Προέλευση Ειδικό Βάρος σε 15° C Λίπος% (ελάχιστ.) Σ.Υ.Α.Λ.*% (ελάχιστ.) Αγελάδας 1,028 g/l (20%)
3,5 8,5 (2)

Κατσίκας 1,032 4,0 9,00

Προβάτου 1,035 6,0 10,20

Βουβάλου 1,033 6,0 9,70

Ανάμικτο

προβάτου κατσίκας 1,033 5,0 9,60

* Σ.Υ.Α.Λ. (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους) νοείται εδώ αυτό που προκύπτει από την εφαρμογή του τύπου του FLEISCHMAN, με βάση τις τιμές που προσδιορίστηκαν αναλυτικά Λ= λίπος % και Ε.Β.= Ειδικό βάρος σε 15°C, ως εξής:

$$\Sigma.Υ.Α.Λ. = 1,2 \Lambda + 2,665 \frac{100(EB-1)}{EB} - \Lambda$$

Σε περίπτωση που υπάρχουν αμφιβολίες για το ποσοστό του Σ.Υ.Α.Λ., αυτό πρέπει να προσδιορίζεται σταθμικά.

(1) ή το ισοδύναμο ανά λίτρο προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

(2) ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

Η τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητας του γάλακτος σε λιπαρή ουσία επιτρέπεται μόνον δια της αφαιρέσεως ή προσθήκης κρέμας ή δια προσθήκης πλήρους γάλακτος, ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος ή αποκορυφωμένου γάλακτος για να τηρηθούν οι περιεκτικότητες σε λιπαρή ουσία που καθορίζονται για το γάλα κατανάλωσης.

Το γάλα κατανάλωσης πρέπει να περιέχει ποσοστό τουλάχιστο 2,9% πρωτεϊνικών ουσιών, διαπιστούμενο σε γάλα με 3,5% λιπαρής ουσίας ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία. Ως περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικές ουσίες νοείται η σχέση σε μάζα των μερών πρωτεϊνικής ουσίας του γάλακτος επί 100 μερών του σχετικού γάλακτος η οποία ευρίσκεται πολλαπλασιάζοντας επί 6,38 την ολική περιεκτικότητα του γάλακτος σε άζωτο, εκφρασμένη σε ποσοστό κατά μάζα.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού με πρωτεΐνες, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του εμπλουτισμένου γάλακτος πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση με 3,8%.

4. "Νωπό" χαρακτηρίζεται το γάλα, που διατίθεται στην κατανάλωση χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από τη διήθηση και την ψύξη καθώς και την ομοιογενοποίηση. Απαγορεύεται η προσφορά και η πώληση νωπού γάλακτος:

α) που περιέχει πρωτόγαλα (COLOSTRUM) ή που πήζει όταν βράζει.

β) του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες ή η όψη δεν είναι οι κανονικές χαρακτηριστικές του.

γ) χρωματισμένο με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο αλλαγής του φυσικού του χρώματος και μάλιστα λόγω μικροβιακής προσβολής.

δ) που προέρχεται από αρρώστα ή ύποπτα για αρρώστεια ζώα ή που προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί με ουσίες που μπορούν να επιδράσουν στην υφή του, σε τρόπο ώστε να καταστεί αυτό βλαβερό για την υγεία του ανθρώπου ή να αλλοιωθούν οι χαρακτηριστικές του ιδιότητες.

ε) που προέρχεται από ζώα, στα οποία χορηγούνται φάρμακα που απεκκρίνονται με το γάλα.

στ) που περιέχει αιωρήματα κάθε είδους, ώστε μισό λίτρο του, μετά από μισή ώρα ηρεμίας σε κύλινδρο ή ποτήρι ζέσης με πυθμένα εντελώς επίπεδης επιφάνειας και διάμετρο 7 εκατοστόμετρα περίπου, να

αφήνει ίζημα σαφώς αντιληπτό.

ζ) που όταν εξετάζεται από την αρμόδια Αρχή αποδεικνύεται ακατάλληλο για τη διατροφή του ανθρώπου, από τον υψηλό αριθμό μικροοργανισμών που περιέχει.

η) που περιέχει συντηρητικές ουσίες γενικά.

θ) που φέρεται σε δοχεία ανοικτά ή ακάλυπτα ή δοχεία που είναι καλυμμένα με πρόχειρο πώμα ή που δεν καθαρίζεται εύκολα (π.χ. χαρτί, ύφασμα, κ.λ.π).

ι) που έχει παρασκευαστεί από σκόνη, δισκία, συμπυκνωμένο ή μερικά συμπυκνωμένο (εβαπορέ) γάλα είτε αυτό προσφέρεται όπως είναι, είτε αναμιγμένο με νωπό γάλα.

ια) που περιέχει ζάχαρη πρόσθετη.

ιβ) που έχει υποστεί αποβουτύρωση, ή αποκορύφωση ή ενυδάτωση (νέρωμα) με οποιοδήποτε τρόπο.

5. α) Θερμικά επεξεργασμένο γάλα χαρακτηρίζεται γάλα κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση που παράγεται με θερμική επεξεργασία άμεσα και αποκλειστικά από νωπό γάλα, και το οποίο έχει τη μορφή γάλακτος παστεριωμένου, UHT και αποστειρωμένου.

β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7° C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.

- Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη "υψηλής παστερίωσης". - Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6° C.

γ) Το γάλα UHT πρέπει:

- Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον + 135° C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία, ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

- Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 30° C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55° C.

Στην περίπτωση που η λεγόμενη "πολύ υψηλής θερμοκρασίας" μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.

δ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

- Να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο. - Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, χωρίς να παρουσιάσει καμία αισθητή αλλοίωση, επί δεκαπενθήμερο, σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30° C. Επί πλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλέπεται και διατήρηση του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55° C.

ε) Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά και οι σταθερές του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να συμπίπτουν με αυτές του αντίστοιχου νωπού γάλακτος. 6.α) Το γάλα που υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 4 για το νωπό γάλα και να συντηρείται μέχρι την θερμική επεξεργασία όπως ορίζουν οι ισχύουσες διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας.

β) Ο Υγειονομικός έλεγχος του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος γίνεται από την αρμόδια Υγειονομική Αρχή.

γ) Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες, επιπλέον εάν πρόκειται για δοχεία που είναι δυνατό να επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να έχουν κατασκευαστεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

δ) Στη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις να αναγράφεται:

-το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα -η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας και για το παστεριωμένο γάλα η θερμοκρασία αποθήκευσης- συντήρησης.

7. "Γάλα Κατάψυξης" χαρακτηρίζεται το νωπό γάλα, το οποίο έγινε διατηρήσιμο, με κάποια αναγνωρισμένη μέθοδο ταχείας κατάψυξης, που διατηρείται στη συνέχεια σε θερμοκρασία κατώτερη από -15°C , και το οποίο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μετά από πλήρη απόψυξη. Το προϊόν που προσφέρεται έτσι πρέπει να πληροί τους όρους σύστασης και χαρακτήρων γενικά του αντίστοιχου νωπού (πλήρους, αποβουτυρωμένο, κ.λπ.) γάλακτος, από το οποίο προήλθε.

8. "Γάλα Αποβουτυρωμένο" χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα, μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική κατεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,5% κατ' ανώτατο όριο και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (Σ.Υ.Α.Λ.) όπως στην παράγραφο 3 πιο πάνω καθορίζεται (ελάχιστο όριο) ή διαφορετικά ο δείκτης διάθλασης του ορρού του πρέπει να είναι τουλάχιστον 38 ή (εφόσον ο προσδιορισμός του γίνεται ανέφικτος λόγω προσθήκης συντηρητικών) το ειδικό βάρος του ορρού του σε 15°C πρέπει να είναι μικρότερο από 1,036.

9. "Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο" χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα μετά την αφαίρεση, όπως πιο πάνω, μέρους από το λίπος του, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5 - 1,8%. Όπου στον Κώδικα Τροφίμων χρησιμοποιούνται οι όροι "αποβουτυρωμένο" ή "ημιαποβουτυρωμένο" γάλα μπορούν να χρησιμοποιούνται και οι όροι "άπαχο" και "ημιάπαχο" αντίστοιχα.

10. «Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που δεν πληροί τις απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε λίπος που προβλέπονται για το πλήρες γάλα, το ημιαποβουτυρωμένο και το αποβουτυρωμένο γάλα, θεωρείται γάλα κατανάλωσης, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε λίπος αναγράφεται στη συσκευασία σαφώς με ένα δεκαδικό ψηφίο και ευανάγνωστα με τη μορφή «... % λίπος». Το εν λόγω γάλα δεν πρέπει να περιγράφεται ως πλήρες γάλα, ημιαποβουτυρωμένο γάλα ή αποβουτυρωμένο γάλα.»

11. Το γάλα, ημιαποβουτυρωμένο και αποβουτυρωμένο γάλα, παστεριωμένο ή αποστειρωμένο (συμπεριλαμβανομένης της αποστείρωσης σε υπερυψηλή θερμοκρασία) (μη αρωματισμένο) δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

12. Η οξύτητα του διατηρημένου γάλακτος γενικά, που αραιώνεται ανάλογα με νερό μέχρι τη σύσταση του νωπού γάλακτος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη από 6 βαθμούς ούτε ανώτερη από 8 βαθμούς κατά SOXHLET-HENCKEL, ενώ το PH πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 6-6,8.

Ο υπολογισμός της οξύτητας στο ζαχαρούχο γάλα πρέπει να γίνεται μετά από την αφαίρεση του καλαμοζάχαρου.

13. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού,

1) Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε πηγμένο γάλα και σε μέγιστο ποσοστό 1000 mg/kg, "2) Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως." "3) Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε γάλα σε σκόνη για αυτόματους πωλητές και σε γάλα σε σκόνη για την παρασκευή παγωτού".

14. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: 1) Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε γάλα αποστειρωμένο και UHT, σε μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος και σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, 2) Πολυοξυαιθυλενο- σορβιτάνες (polysorbates) E 432, E 433, E 435, E 436, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη- 1,2 E 477, σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 σε τεχνητό γάλα. "14α. Επιτρέπεται η χρήση σε κατσικίσιο γάλα UHT του προσθέτου του παραρτήματος I «κιτρικά άλατα του νατρίου E 331», σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του άρθρου 33."

15. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση προσσκευασμένου θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση με προϊόν ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό του υπολειπόμενου λίπους επί τοις εκατό.

16. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων γάλακτος με σκόνη κακάο με τους παρακάτω όρους:

α) Για την παρασκευή των σκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση: I) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το παρόν άρθρο. II) Σκόνης κακάο (περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο 10% τουλάχιστον). III) Ζάχαρης.

IV) Άλλων πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα.

β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων, 1) Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 2) Προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452, επί πλέον εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474, στεατούλο-2- γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε σκόνες για την παρασκευή θερμών ροφημάτων και, πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554β, E 555, E 556, E 559 για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη. "Στα προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων για τα ποτά με βάση το γάλα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα."

γ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

δ) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιοδήποτε τρόπο καθώς και η χρησιμοποίηση οποιουδήποτε συντηρητικού.

ε) Στο επίσημα των σκευασμάτων πρέπει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις να αναγράφονται:

"I) Η κατηγορία του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε ακολουθούμενη από τη λέξη κακάο, ενώ πρέπει οπωσδήποτε να προτάσσεται η κατηγορία του γάλακτος, δηλαδή: «ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» ή «ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» κ.λπ. απαγορευομένης οποιασδήποτε άλλης επωνυμίας που έχει τη ρίζα της λέξης ΣΟΚΟΛΑΤΑ. II) Το ποσοστό λίπους του έτοιμου προϊόντος»."

17. "Όρος γάλακτος σε σκόνη" "WHEY POWDER" χαρακτηρίζεται το προϊόν της σχεδόν μέχρι ξηρού συμπύκνωσης του νωπού ορρού γάλακτος, που λαμβάνεται σαν υποπροϊόν από την παρασκευή των τυριών ή της καζεΐνης και το οποίο περιέχει υγρασία 5% ανώτατο όριο, γαλακτοζάχαρο 66% τουλάχιστον, πρωτεΐνες 10% τουλάχιστον και λίπος 1,25% ανώτατο όριο.

18. Πρωτεΐνες γάλακτος: Αυτές αποτελούνται κυρίως από καζεΐνη και τις πρωτεΐνες του ορρού του γάλακτος γαλακτοαλβουμίνη και γαλακτογλοβουλίνη.

Άρθρο: 80Α

Ημ/νία: 20.05.2008

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Διατηρημένα γάλατα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 69/2002 (ΦΕΚ Β' 601/16.5.2002). -Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε στο Παράρτημα I στα σημεία 1, 2, 3 και 4 με τα εντός "... " με την ΑΧΣ 54/2008, ΦΕΚ Β' 924/2008.

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που ορίζονται στο Παράρτημα I.

2. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κώδικα Τροφίμων και υπό την επιφύλαξη του άρθρου 11 α για τη διαθρεπτική επισήμανση.

3. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I υπό τους ακόλουθους όρους:

α. 1) οι ονομασίες των προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα I, χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που μνημονεύονται σε αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους, υπό την επιφύλαξη του στοιχείου 2).

2) ως εναλλακτική δυνατότητα όσον αφορά αυτές τις ονομασίες προϊόντων που αναφέρονται στο στοιχείο 1), το παράρτημα II προβλέπει κατάλογο ειδικών ονομασιών. Αυτές οι ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στη γλώσσα και με τις προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στο παράρτημα II.

β. Στην ετικέτα των προϊόντων πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό λιπαρών ουσιών γάλακτος, εκφρασμένο σε βάρος σε σχέση προς το τελικό προϊόν, εκτός από την περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα I σημείο I στοιχείο δ) και

ζ) και σημείο 2 στοιχείο δ), καθώς και το ποσοστό αποβουτυρωμένης ξηράς ουσίας γάλακτος για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I σημείο I. Οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται κοντά στην εμπορική ονομασία.

γ. Στην περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα I σημείο 2, πρέπει να αναγράφονται οδηγίες στην ετικέτα για τον τρόπο αραίωσης ή ανασύστασης, καθώς και ένδειξη της περιεκτικότητας σε λιπαρά, του κατ' αυτόν τον τρόπο αραιωθέντος ή ανασυσταθέντος προϊόντος.

δ. Για τα προϊόντα με βάρος μονάδας κάτω των 20g που είναι συσκευασμένα σε εξωτερική συσκευασία, οι απαιτούμενες, δυνάμει του παρόντος άρθρου, ενδείξεις, είναι δυνατόν να αναγράφονται μόνο στην εξωτερική αυτή συσκευασία, με εξαίρεση την περιγραφή που απαιτείται σύμφωνα με το εδάφιο α) στοιχείο I).

ε. Στην επισήμανση των προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα I μέρος 2, πρέπει να αναφέρεται ότι το προϊόν "δεν προορίζεται ως τροφή για βρέφη ηλικίας κάτω των δώδεκα μηνών".

4. Τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I δεν επιτρέπεται να περιέχουν χρωστικές ουσίες.

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: ασκορβικό οξύ E 300, ασκορβικό νάτριο E 301, εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ E 304, λεκιθίνη E 322, κιτρικά άλατα νατρίου E 331, κιτρικά άλατα καλίου E 332, καραγενάνες E 407, όξινο ανθρακικό νάτριο E 500 (ii), όξινο ανθρακικό κάλιο E 501 (ii), χλωριούχο ασβέστιο E 509 σε ποσότητα όσον αρκεί (quantum satis) σύμφωνα με το παράρτημα II του εν λόγω άρθρου.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III τμήμα Δ του άρθρου 33 του Κώδικα τροφίμων: εστέρες του γαλλικού οξέος (E 310, E 311, E 312), BHA E 320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πωλήσεως, μόνα ή σε συνδυασμό και σε μέγιστο ολικό ποσοστό χρήσης 200 mg/kg εκφραζόμενο επί λιπαρών ουσιών.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος και σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος.

ε. Για τα προϊόντα που ορίζονται στα παραρτήματα I και 2 δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από αυτό το άρθρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Γάλα μερικά αφυδατωμένο

"Το ζαχαρούχο ή μη ζαχαρούχο υγρό προϊόν, που λαμβάνεται με μερική αφαίρεση του ύδατος από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα ή από μείγμα των προϊόντων αυτών, στα οποία ενδεχομένως έχει προστεθεί κρέμα γάλακτος ή γάλα ολικά αφυδατωμένο ή και τα δύο αυτά προϊόντα, εφόσον η ποσότητα του προστιθέμενου ολικά αφυδατωμένου γάλακτος δεν υπερβαίνει στο τελικό προϊόν, το 25% του ολικού στερεού υπολείμματος γάλακτος." - Είδη μη ζαχαρούχου συμπυκνωμένου γάλακτος

α) Συμπυκνωμένο γάλα πλούσιο σε λιπαρά

Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 15% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 26,5%.

β) Συμπυκνωμένο γάλα

Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 25%.

γ) Γάλα συμπυκνωμένο, μερικά αποβουτυρωμένο

Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 1% και κάτω του 7,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 20%.

δ) Γάλα συμπυκνωμένο, αποβουτυρωμένο

Μερικά αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1% και η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος είναι τουλάχιστον 20%.

- Είδη συμπυκνωμένου ζαχαρούχου, γάλακτος

ε) Γάλα συμπυκνωμένο, ζαχαρούχο

Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 8% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 28%.

στ) Γάλα, συμπυκνωμένο, μερικά αποβουτυρωμένο, ζαχαρούχο

Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 1% και κάτω του 8% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 24%.

ζ) Γάλα συμπυκνωμένο, αποβουτυρωμένο, ζαχαρούχο

Μερικά αφυδατωμένο γάλα στο οποίο έχει προστεθεί σακχαρόζη (ημίλευκη, λευκή ή υπέρλευκη ζάχαρη) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1% και η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος είναι τουλάχιστον 24%.

2. Γάλα ολικά αφυδατωμένο

"Το στερεό προϊόν του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε νερό δεν υπερβαίνει το 5% στο τελικό προϊόν και το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση του νερού από γάλα, από ολικά ή μερικά αποβουτυρωμένο γάλα, από κρέμα γάλακτος ή από μείγμα των προϊόντων αυτών."

α) Γάλα σε σκόνη, πλούσιο σε λιπαρά ή σκόνη γάλακτος πλούσιου σε λιπαρά Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι τουλάχιστον 42%.

β) Πλήρες γάλα σε σκόνη ή σκόνη πλήρους γάλακτος

Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι άνω του 26% και κάτω του 42%.

γ) Γάλα μερικά αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη γάλακτος μερικά αποβουτυρωμένου Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι άνω του 1,5% και κάτω του 26%.

δ) Γάλα αποβουτυρωμένο σε σκόνη ή σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος Αφυδατωμένο γάλα του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά δεν υπερβαίνει το 1,5%.

3. Επεξεργασίες

α) Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο σημείο I στοιχεία ε) έως ζ), επιτρέπεται η προσθήκη πρόσθετης ποσότητας λακτόζης που δεν υπερβαίνει το 0,03% κατά βάρος του τελικού προϊόντος. "β) Με την επιφύλαξη του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, η συντήρηση των προϊόντων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2, επιτυγχάνεται:" - με θερμική επεξεργασία [αποστείρωση, επεξεργασία σε υπερυψηλή θερμοκρασία (UHT), κ.λ.π.] για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο I στοιχεία α) έως δ). - με προσθήκη σακχαρόζης, για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο I στοιχείο ε) έως ζ).

- με αφυδάτωση, για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2. "γ) Χωρίς να θίγονται οι απαιτήσεις των σημείων 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος, η περιεκτικότητα του γάλακτος σε πρωτεΐνες μπορεί να προσαρμοστεί σε ελάχιστη περιεκτικότητα 34% κατά βάρος (εκφραζόμενη επί του στερεού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες), με αποκλειστικό σκοπό τη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις των σημείων 1 και 2 του παρόντος παραρτήματος όσον αφορά τη σύσταση, με την προσθήκη ή/και την αφαίρεση συστατικών του γάλακτος χωρίς μεταβολή της αναλογίας πρωτεϊνών ορού γάλακτος προς καζεΐνη του γάλακτος που έχει υποστεί προσαρμογή."

"4. Επιτρεπόμενες προσθήκες και πρώτες ύλες α) Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1925/2006. β) Οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες με σκοπό την προσαρμογή της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες που αναφέρεται στο σημείο 3 στοιχείο γ) είναι οι εξής: i) Ίζημα γάλακτος

Το ίζημα γάλακτος είναι το προϊόν που λαμβάνεται από τη συμπύκνωση των πρωτεϊνών γάλακτος με υπερδιήθηση του γάλακτος, του μερικά αποκορυφωμένου γάλακτος ή του αποκορυφωμένου γάλακτος, ii) Διήθημα γάλακτος

Το διήθημα γάλακτος είναι το προϊόν που λαμβάνεται με τη απομάκρυνση των πρωτεϊνών γάλακτος και των λιπαρών ουσιών γάλακτος από το γάλα, το μερικά αποκορυφωμένο γάλα ή το αποκορυφωμένο γάλα με υπερδιήθηση, και iii) Λακτόζη

Η λακτόζη είναι φυσικό συστατικό του γάλακτος που λαμβάνεται από ορό γάλακτος με ελάχιστη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη 99,0% m/m επί ξηρού υπολείμματος. Μπορεί να είναι άνυδρη ή να περιέχει ένα μόριο ύδατος κρυσταλλώσεως ή να είναι μείγμα των δύο αυτών μορφών."

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ι

α) Στα αγγλικά ως "evaporated milk", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Ι στοιχείο β) του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά, είναι τουλάχιστον 9% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 31%.

β) Στα γαλλικά ως "lait demi - ecreme concentre", "lait demi-ecreme concentre non sucre", στα ισπανικά ως "leche evaporada semidesnatada", στα ολλανδικά ως "geevaporeerde halfvolle melk" ή "halfvolle koffiemelk" και στα αγγλικά ως "evaporated semi-skimmed milk", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Ι στοιχείο γ), του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 4 και 4,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 24%.

γ) Στα δανικά ως "kondenseret kaffefloede", και στα γερμανικά ως "kondensierte kaffeesahne", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Ι στοιχείο α).

δ) Στα δανικά ως "floedepulver", στα γερμανικά ως "RaHPulver" και "Sahnepulver", στα γαλλικά ως "creme en poudre", στα ολλανδικά ως "rooipoeeder", στα σουηδικά ως "graeddulver" και στα φινλανδικά ως "Kermajauhe", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο α).

ε) Στα γαλλικά ως "lait demi-ecreme concentre sucre", στα ισπανικά ως "leche condensada semidesnatada" και στα ολλανδικά ως "gecondenseerde halfvolle melk met suiker", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Ι στοιχείο στ), του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 4 και 4,5% και σε ολικό στερεό υπόλειμμα γάλακτος τουλάχιστον 28%.

στ) Στα γαλλικά ως "lait demi-ecreme en poudre", στα ολλανδικά ως "halfvolle melkpoeder", και στα αγγλικά ως "semi-skim-med milk powder" ή "dried semi-skimmed milk", νοείται το προϊόν το οποίο ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) και του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 14% και 16%.

ζ) Στα πορτογαλικά ως "leite em po meio gordo", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε λιπαρά είναι μεταξύ 13% και 26%.

η) Στα ολλανδικά ως "koffiemelk", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο Ι στοιχείο β).

θ) Στα φινλανδικά ως "rasvaton maitojauhe", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο δ).

ι) Στα ισπανικά ως "leche en polvo semidesnatada", νοείται το προϊόν που ορίζεται στο παράρτημα Ι σημείο 2 στοιχείο γ) με περιεκτικότητα σε λιπαρά μεταξύ 10% και 16%".

Άρθρο: 80B

Ημ/νία: 22.09.2016

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Καζεΐνες και καζεϊνικά άλατα

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στις καζεΐνες και τα καζεϊνικά άλατα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και στα μείγματά τους.

2. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί: α) «βρώσιμη όξινη καζεΐνη»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται με διαχωρισμό, πλύση και ξήρανση του όξινου καθιζάνοντος πηγματος του αποβουτυρωμένου γάλακτος και/ή άλλων προϊόντων που λαμβάνονται από το γάλα. β) «βρώσιμη καζεΐνη πτυιάς»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται με διαχωρισμό, πλύση και ξήρανση του όξινου καθιζάνοντος πηγματος του αποβουτυρωμένου γάλακτος και/ή άλλων προϊόντων που λαμβάνονται από το γάλα □ το πήγμα λαμβάνεται μέσω της αντίδρασης της πτυιάς ή άλλων πηκτικών

ενζύμων. γ) «βρώσιμο καζεϊνικό άλας»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται από την αντίδραση βρώσιμης καζεΐνης ή τυροπήγματος βρώσιμης καζεΐνης με παράγοντες εξουδετέρωσης, της οποίας έπεται ξήρανση.

3. α) Τα προϊόντα γάλακτος που ορίζονται στην παράγραφο 2 διατίθενται στην αγορά, υπό τις οριζόμενες σε αυτήν ονομασίες, μόνον εφόσον ανταποκρίνονται στους κανόνες του παρόντος άρθρου και στα πρότυπα που ορίζονται στα παραρτήματα I και II, και β) οι καζεΐνες και τα καζεϊνικά άλατα που δεν ανταποκρίνονται στα πρότυπα που ορίζονται στο παράρτημα I ενότητα I στοιχεία β) και γ), στο παράρτημα I ενότητα II στοιχεία β) και γ) ή στο παράρτημα II στοιχεία β) και γ) δεν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων και, όταν διατίθενται νομίμως στην αγορά για άλλους σκοπούς, ονομάζονται και επισημαίνονται κατά τρόπο ώστε να μην παραπλανάται ο αγοραστής όσον αφορά τη φύση, την ποιότητα και τη χρήση για την οποία προορίζονται.

4) α) Οι ακόλουθες ενδείξεις επισημαίνονται στις συσκευασίες, τα δοχεία ή τις ετικέτες των προϊόντων γάλακτος που ορίζονται στην παράγραφο 2 και είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες: αα) η ονομασία του προϊόντος γάλακτος όπως προβλέπεται στην παράγραφο 2 στοιχεία α), β) και γ) μαζί με ένδειξη, στην περίπτωση των βρώσιμων καζεϊνικών αλάτων, του ή των κατιόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα II στοιχείο δ). αβ) στην περίπτωση προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ως μείγματα: i) η ένδειξη «μείγμα...» ακολουθούμενη από τις ονομασίες των διαφόρων προϊόντων που συνθέτουν το μείγμα, κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας κατά βάρος. ii) στην περίπτωση των βρώσιμων καζεϊνικών αλάτων, ένδειξη του ή των κατιόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα II στοιχείο δ). iii) η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, όταν πρόκειται για μείγματα που περιέχουν βρώσιμα καζεϊνικά άλατα. αγ) η καθαρή ποσότητα των προϊόντων, εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια. αδ) το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων στο όνομα του οποίου ή της επιχείρησης του οποίου διατίθεται στην αγορά το προϊόν ή, εφόσον ο εν λόγω υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν είναι εγκατεστημένος στην Ένωση, του εισαγωγέα στην αγορά της Ένωσης. αε) το όνομα της χώρας καταγωγής όταν πρόκειται για προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες. αστ) ο κωδικός αναγνώρισης της παρτίδας των προϊόντων ή η ημερομηνία παραγωγής. Κατά παρέκκλιση από το πρώτο εδάφιο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο β) σημείο iii) και στο πρώτο εδάφιο στοιχεία γ), δ) και ε) δύνανται να αναγράφονται μόνο σε συνοδευτικό έγγραφο. β. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο α της παρούσας παραγράφου πρέπει να αναγράφονται στα ελληνικά, εκτός αν οι πληροφορίες αυτές παρέχονται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων με άλλα μέσα. Οι ενδείξεις αυτές δύνανται να αναγράφονται σε πολλές γλώσσες. γ. Όταν τα προϊόντα που ορίζονται στην παράγραφο 2 υπερβαίνουν την ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος που καθορίζεται στο παράρτημα I ενότητα I σημείο 2 στοιχείο α) και στο παράρτημα I ενότητα II σημείο 2 στοιχείο α) ή σε καζεΐνη γάλακτος σύμφωνα με το παράρτημα II σημείο 2 στοιχείο α), το γεγονός αυτό μπορεί, με την επιφύλαξη άλλων διατάξεων του ενωσιακού δικαίου, να σημειώνεται κατάλληλα στις συσκευασίες, τα δοχεία ή τις ετικέτες των προϊόντων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ

I. ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΟΞΙΝΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ

α) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

1. Μέγιστη υγρασία 12 % κατά βάρος

2. Ελάχιστη περιεκτικότητα

σε πρωτεΐνες γάλακτος,

υπολογιζόμενη επί ξηρού 90 % κατά βάρος

από την οποία ελάχιστη

περιεκτικότητα σε καζεΐνες 95 % κατά βάρος

3. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε λίπος γάλακτος 2,0 % κατά βάρος

4. Μέγιστη τιτλοδοτούμενη οξύτητα,

εκφραζόμενη σε ml δεκατοκανονικού

διαλύματος υδροξειδίου

του νατρίου ανά g 0,27

5. Μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα

(στην οποία περιλαμβάνεται

και το P2O5) 2,5 % κατά βάρος

6. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε άνυδρη λακτόζη 1 % κατά βάρος

7. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ίζημα

(καμένα σωματίδια) 22,5 mg σε 25 g

β) Ουσίες που επιμολύνουν

Μέγιστη περιεκτικότητα

σε μόλυβδο 0,75 mg/kg

γ) Ξένες προσμείξεις

Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου,

μετάλλου, τρίχες

ή τμήματα εντόμων) μηδέν σε 25g

δ) Τεχνολογικά βοηθήματα, βακτηριακές καλλιέργειες και επιτρεπόμενα συστατικά 1. οξέα: γαλακτικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, θειικό οξύ, κιτρικό οξύ, οξικό οξύ, ορθοφωσφορικό οξύ 2. βακτηριακές καλλιέργειες που παράγουν γαλακτικό οξύ

3. ορός γάλακτος

ε) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οσμή: Απουσία ξένων οσμών

2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση

II. ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ ΠΥΤΙΑΣ

α) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

1. Μέγιστη υγρασία 12 % κατά βάρος

2. Ελάχιστη περιεκτικότητα

σε πρωτεΐνες γάλακτος, υπολογιζόμενη

επί ξηρού 84 % κατά βάρος

από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα

σε καζεΐνες 95 % κατά βάρος

3. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε λίπος γάλακτος 2 % κατά βάρος

4. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται

και το P2O5) 7,50 % κατά βάρος

5. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε άνυδρη λακτόζη 1 % κατά βάρος

6. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 15 mg σε 25 g

β) Ουσίες που επιμολύνουν

Μέγιστη περιεκτικότητα

σε μόλυβδο 0,75 mg/kg

γ) Ξένες προσμείξεις

Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου,

μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων) μηδέν σε 25g

δ) Τεχνολογικά βοηθήματα

- πυτιά που πληροί τις απαιτήσεις του καν. (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 - άλλα ένζυμα που προκαλούν πήξη του γάλακτος τα οποία ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 ε) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οσμή: Απουσία ξένων οσμών

2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΒΡΩΣΙΜΑ ΚΑΖΕΪΝΙΚΑ ΑΛΑΤΑ

ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΚΑΖΕΪΝΙΚΑ ΑΛΑΤΑ

α) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

1. Μέγιστη υγρασία 8 % κατά βάρος

2. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος,

υπολογιζόμενη επί ξηρού 88 % κατά βάρος

από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα

σε καζεΐνες 95 % κατά βάρος

3. Μέγιστη περιεκτικότητα σε

λιπαρές ουσίες γάλακτος 2,0 % κατά βάρος

4. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε άνυδρη λακτόζη 1,0 % κατά βάρος

5. Ρη 6,0 έως 8,0

6. Μέγιστη περιεκτικότητα

σε ίζημα (καμένα σωματίδια) 22,5 mg σε 25 g

β) Ουσίες που επιμολύνουν

Μέγιστη περιεκτικότητα

σε μόλυβδο 0,75 mg/kg

γ) Ξένες προσμείξεις

Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου,

μετάλλου, τρίχες

ή τμήματα εντόμων) μηδέν σε 25g

δ) Πρόσθετα τροφίμων

(παράγοντες εξουδετέρωσης και ρυθμιστικά διαλύματα)

Υδροξείδια Νατρίου

Ανθρακικά άλατα Καλίου

Φωσφορικά άλατα του Ασβεστίου Αμμωνίου

Κιτρικά άλατα Μαγνησίου

ε) Χαρακτηριστικά

1. Οσμή: Πολύ ελαφρά ξένα αρώματα και οσμές

2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση 3. Διαλυτότητα: Σχεδόν τελείως διαλυτά στο αποσταγμένο νερό, εκτός από το καζεϊνικό άλας του ασβεστίου».

Άρθρο: 81

Ημ/νία: 04.03.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Αφρόγαλα - Βούτυρο - Γαλακτικές Λιπαρές Υλες.

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 653/1994, (ΦΕΚ Β' 132/27.2.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 334/1998 (ΦΕΚ Β' 1248/11.12.1998) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Η εντός "" ονομασία στην παρ. 1 εδ. στην καταχώριση για την ουσία E 466 προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στην παράγραφο 5γ) στο εδάφιο (i) η καταχώριση για το "Brandy butter" τίθεται όπως αντικαταστάθηκε, στην παρ. 6α) τα εδ. β), γ) και ιx) τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν και τα εδ. x), xi) και xii) προστέθηκαν με την ΑΧΣ 453/2008 (ΦΕΚ Β' 378/4.3.2009).

Κείμενο Άρθρου

1. "Αφρόγαλα" ή "Ανθόγαλα" ή "Καϊμάκι" χαρακτηρίζεται η ύλη που λαμβάνεται από νωπό γάλα με ειδικό κορυφολόγο (ή κατά την παραμονή του) χωρίς καμμία άλλη προσθήκη. Το αφρόγαλα που προσφέρεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:

(α) Στην συσκευασία ή εφόσον προσφέρεται χύμα, με ανάρτηση κατάλληλης επιγραφής σε εμφανές σημείο, πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος του με μια από τις παρακάτω φράσεις:

"Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10%" ή "Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 25%" ή "Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 40%".

(β) Επιτρέπεται να προσφέρεται στην κατανάλωση με οποιαδήποτε ενδιάμεση λιποπεριεκτικότητα μεταξύ των τριών που καθορίζονται παραπάνω από το εδάφιο (α), με την απαραίτητη προϋπόθεση να δηλώνεται ευκρινώς στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας.

(γ) τυχόν αραίωση αφρογάλακτος πλουσιώτερο σε λίπος για δημιουργία ενός από τους παραπάνω επιτρεπόμενους τύπους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με νωπό γάλα.

(δ) Η οξύτητα του αφρογάλακτος κάθε φύσης, γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET - HENCKEL, υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος.

(ε) Εκτός από τη σύστασή του, κατά τα υπόλοιπα το αφρόγαλα πρέπει να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του άρθρου 80 για το νωπό γάλα. (στ) Η κρέμα γάλακτος και η σκόνη κρέμας γάλακτος (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

(ζ) Στο αφρόγαλα (κρέμα γάλακτος) μακράς διάρκειας σε σπρέυ, επιτρέπεται η χρήση ως προωθητικού αερίου του πρωτοξειδίου του αζώτου (N₂O), {όπου το 2 αποτελεί δείκτη}. Η χρήση αυτή πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται για την ασφαλή χρήση προϊόντων σε σπρέυ. (η) Στην πλήρη παστεριωμένη κρέμα επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Αλγινικό νάτριο E 401, αλγινικό κάλιο E 402, καραγενάνες E 407, καρβοξυμεθυλοκυτταρικό νάτριο E 466 "κόμμι κυτταρίνης", μόνο -και- διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 471, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου. Στα άλλα είδη κρέμας γάλακτος επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(θ) Επιτρέπεται η χρήση νισίνης E 234, σε clotted cream και σε μέγιστο ποσοστό 10 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. (ι) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε κρέμα γάλακτος,

παστεριωμένη, αποστειρωμένη και UHT και σε κτυπημένη κρέμα γάλακτος, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.

2. Ως "Τεχνητό Αφρόγαλα" ή "υποκατάστατο κρέμας σαντιγύ"

χαρακτηρίζονται σκευάσματα αφρογάλακτος ή και τέτοια που προσομοιάζουν με το αφρόγαλα, στα οποία το λίπος έχει αντικατασταθεί σε οποιοδήποτε ποσοστό με άλλη ξένη λιπαρή ουσία. Τα προϊόντα αυτά καθώς και τα μίγματα σε οποιαδήποτε μορφή, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 141 του Κώδικα Τροφίμων.

3. Ο όρος "Βούτυρο" ή "Βούτυρο Γάλακτος", σαν μέρος της ονομασίας ενός από τα είδη βουτύρου που καθορίζονται πιο κάτω, αναφέρεται στο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξύνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο.

Σαν κατώτατα όρια σταθερών του εγχώριου αγνού βουτύρου κάθε τύπου, νοούμενα στην καθαρή λιπαρή του ύλη, καθορίζονται τα παρακάτω: (α) Αριθμός Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40οC41-44 (β) Αριθμός REICHERT - MEISSL26 (γ) Αριθμός POLENSKE3-10 (δ) Αριθμός Σαπωνοποίησης227 Στην κρίση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου για γνωμάτευση πρέπει να υποβάλλονται τα αποτελέσματα της χημικής εξέτασης δειγμάτων βουτύρου, τα οποία να παρουσιάζουν αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου μεταξύ 44-45 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά ή αριθμό REICHERT - MEISSL κατώτερο από 26 και ανώτερο από 24 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά.

Βούτυρα που παρουσιάζουν αριθμό REICHERT - MEISSL κατώτερο από 24 ή αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου ανώτερο από 45 πρέπει να χαρακτηρίζονται σαν μη κανονικά.

4.α) Στο βούτυρο κάθε είδους επιτρέπεται η προσθήκη "ασκορβικών E 300, E 302, E 304 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis".

β) Επιτρέπεται η χρώση του βουτύρου (συμπεριλαμβανομένου του βουτύρου με μειωμένα λιπαρά και του συμπυκνωμένου βουτύρου) με χρωστική E 160α, Καροτένιο σε ποσότητα όσον αρκεί σύμφωνα με το παράρτημα III του άρθρου 35 του Κωδικα Τροφίμων. Εξαιρείται το βούτυρο από πρόβειο και γίδινο γάλα, στο οποίο δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

γ) Στο βούτυρο από όξινη κρέμα γάλακτος επιτρέπεται η χρήση 1) ανθρακικών αλάτων νατρίου E 500 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis 2) φωσφορικών E 338, E 339, E 340, E 341, E 342, E 450, E 451, E 452 σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

5. α. "Γαλακτικές λιπαρές ύλες" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή ευμάλακτου στερεού γαλακτώματος λιπαρής ύλης σε νερό προερχόμενα αποκλειστικά από το γάλα ή/και από ορισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, των οποίων οι λιπαρές ύλες είναι το κυριότερο αξιοποιήσιμο συστατικό. Εντούτοις μπορεί να προστίθενται και άλλες ύλες αναγκαίες για την παρασκευή τους, εφόσον οι εν λόγω ύλες δεν χρησιμοποιούνται για να αντικατασταθεί εν μέρει ή συνολικά, ένα οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος.

Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με ονομασία πώλησης ανάλογα με την ποσοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες κατά βάρος.

(1) Βούτυρο: Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτική λιπαρή ύλη ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90%, μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 16% και σε ξηρή μη λιπαρή γαλακτική ύλη 2%.

(2) Βούτυρο τριών τετάρτων: Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "Smør 60".

(3) Ημιβούτυρο: Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 39% και 41% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "smør 40". (4) Γαλακτική λιπαρή ύλη για επάλειψη X%: Το προϊόν που έχει τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε γαλακτικές λιπαρές ύλες:

- Κάτω του 39%

- Ανω του 41% και κάτω του 60%.

- Ανω του 62% και κάτω του 80%.

β. (i) Οι προδιαγραφές αφορούν προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 10% και μικρότερη από 90% κατά βάρος, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία βρίσκονται σε στερεά κατάσταση σε θερμοκρασία 20ο C και έχουν υφή κατάλληλη για επάλειψη. (ii) Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη πρέπει να αντιπροσωπεύει τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ξηράς ύλης μετά την αφαίρεση του προσθέτου άλατος.

(iii) Η περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες μπορεί να μεταβάλλεται μόνο με φυσικές μεθόδους.

(iv) Τα προϊόντα μπορούν να παραδίδονται ή να διατίθενται στον τελικό καταναλωτή χωρίς μεταποίηση είτε απευθείας είτε διαμέσου εστιατορίων, νοσοκομείων, κυλικείων ή άλλων παρόμοιων φορέων συλλογικής εστίασης, μόνον εάν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του εδαφίου (α).

γ. Οι ονομασίες πώλησης που περιέχονται στο εδάφιο (α) χρησιμοποιούνται μόνο για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται σε αυτό.

Ωστόσο το παρόν εδάφιο δεν εφαρμόζεται:

(i) Για τις ονομασίες προϊόντων των οποίων η ακριβής φύση είναι σαφής λόγω της παραδοσιακής χρήσης τους ή/και στην περίπτωση που οι ονομασίες χρησιμοποιούνται σαφώς για την περιγραφή μιας χαρακτηριστικής ιδιότητας του προϊόντος.

Τέτοια προϊόντα είναι τα εξής:

(ισπανικά)

- "Mantequilla de Soria" ή "Mantequilla de Soria dulce" ή

"Mantequilla de Soria azucarada" για γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο, αρωματισμένο, περιεκτικότητας τουλάχιστον 39% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.

(γερμανικά)

- "Butterkäse" για τυρί γάλακτος αγελάδος ημι-μαλακής ζύμης και λιπαρής υφής, περιεκτικότητας σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες 45% τουλάχιστον ξηρής ύλης. - "Kraunter butter" για παρασκευή βάσει βουτύρου που περιλαμβάνει αρωματώδη φυτά περιεκτικότητας τουλάχιστον 62% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.

(αγγλικά)

- "Brandy butter - «Sherry butter - «Rum butter» για προϊόν ζαχαρούχο με αλκοόλ περιεκτικότητας τουλάχιστον 20% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες."

- "Κρέμα βουτύρου" πρόκειται για ένα ζαχαρώδες προϊόν, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 22,5% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.

(γαλλικά)

- "Beurre d' anchois, de crevettes, de langouste, de homard, de crabe, de langoustine, de saumon, de saumon fume, de coquille Saint Jacques, de sardine" για προϊόν περιέχον θαλασσινά και τουλάχιστον 10% λιπαρές ουσίες.

(φινλανδικά) - "Munavoi" πρόκειται για ένα προϊόν περιέχον αυγά και τουλάχιστον 35% γαλακτικές λιπαρές ουσίες.

(σουηδικά) - "Messmor" πρόκειται ορισμένες φορές, για ένα γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο με βάση ορό γάλακτος περιεκτικότητας 2% κατά ελάχιστο όριο σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.

- "Vitlokssmor, persijelsmor, pepparrotssmor" για προϊόν αρωματισμένο και περιεκτικότητας τουλάχιστον 66% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.

(ii) Για τις ονομασίες που αναγράφονται στο Παράρτημα της απόφασης 88/566/E.Ο.Κ. (EEL 310/26-1-88) και οι οποίες περιέχουν τη λέξη "βούτυρο" σε μία κοινή γλώσσα.

(iii) Για τα συμπυκνωμένα προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι ίση με ή μεγαλύτερη του 90%.

δ. Τα προϊόντα αυτής της παραγράφου πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(i) Η οξύτητα, όταν προσδιορίζεται στο προϊόν όπως έχει, να μην είναι μεγαλύτερη από 8 βαθμούς οξύτητας, ενώ όταν προσδιορίζεται σε τηγμένη και διηθημένη λιπαρή ύλη να μην είναι μεγαλύτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.

(ii) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, να μην είναι μεγαλύτερη από 0,2%.

(iii) Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού σε προϊόντα τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση σαν "Ημιαλατισμένο" και "Αλατισμένο....". (iv) Εκτός από την ανάμιξη γάλακτος κασίκας και προβάτου,

απαγορεύεται κάθε ανάμιξη γάλακτος διαφόρων ζώων. Τα προϊόντα που παρασκευάζονται από ανάμικτο γάλα κατσίκας και προβάτου, μπορεί να προσφέρονται στην κατανάλωση σαν "προβάτου".

6. α. Επιπλέον των διατάξεων του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων η επισήμανση και η παρουσίαση των προϊόντων της παραγράφου 5, πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

(i) Την ονομασία πώλησης όπως ορίζεται στο εδάφιο (α) της παραγράφου 5. (ii) Την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες εκφρασμένες σε ποσοστό του βάρους όπως έχει τη στιγμή της παρασκευής.

Η ένδειξη αυτή διέπεται από τους ακόλουθους κανόνες:

(α) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δηλώνεται δίχως χρησιμοποίηση δεκαδικών.

"(β) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να αποκλίνει περισσότερο από $\pm 1\%$ από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Τα μεμονωμένα δείγματα δεν μπορούν να αποκλίνουν περισσότερο από $\pm 2\%$ από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Ο έλεγχος της δήλωσης σχετικά με την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες θα γίνεται σύμφωνα με το Παράρτημα II του καν. αριθ. 445/2007 του Συμβουλίου." "

(γ) σε κάθε περίπτωση η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει να παραμένει εντός των ορίων τα οποία καθορίζονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α)." (δ) κατά παρέκκλιση από τα στοιχεία (α) και (β) η περιεκτικότητα που δηλώνεται πρέπει να ανταποκρίνεται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του προϊόντος για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α (1).

(iii) Για τα "αλατισμένα" και "ημιαλατισμένα" προϊόντα, το ποσοστό αλατιού πρέπει να αναγράφεται με τρόπο ιδιαίτερα ευανάγνωστο στον κατάλογο των συστατικών.

(iv) Η ονομασία πώλησης μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με έναν ή περισσότερους όρους για να υποδηλώσει το ζωικό είδος από το οποίο προέρχονται τα προϊόντα ή την προβλεπόμενη χρησιμοποίησή τους, καθώς και με άλλους όρους που αναφέρονται στις μεθόδους παραγωγής, εφόσον οι όροι αυτοί δεν αντιβαίνουν προς άλλες διατάξεις και δη τις διατάξεις του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2082/92 για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Μπορούν επίσης να

χρησιμοποιούνται ενδείξεις γεωγραφικής καταγωγής, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

(v) Μαζί με την ονομασία "βούτυρο" μπορεί να χρησιμοποιείται ο χαρακτηρισμός "παραδοσιακό όταν το προϊόν λαμβάνεται απευθείας από γάλα ή κρέμα. Ως "κρέμα" νοείται το προϊόν που λαμβάνεται από το γάλα με τη μορφή γαλακτώματος τύπου λιπαρών υλών σε νερό με περιεκτικότητα σε λιπαρές γαλακτικές ύλες τουλάχιστον 10%.

(vi) Η ονομασία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται από μία αναφορά στο επίπεδο ποιότητας του σχετικού προϊόντος.

(vii) Η προέλευση (είδος ζώου) πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή, εφόσον όμως δεν δηλώνεται, πρέπει το προϊόν να θεωρείται σαν "αγελάδας" αλλιώς ο παρασκευαστής διώκεται για ψευδή δήλωση. (viii) Ενα σύνθετο προϊόν, σημαντικό συστατικό του οποίου είναι το βούτυρο και του οποίου κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος, μπορεί να χρησιμοποιήσει την ονομασία βούτυρο μόνον, εφόσον το τελικό προϊόν περιέχει 75% γαλακτικών λιπαρών ουσιών και παρασκευάστηκε αποκλειστικά και μόνον με βάση το βούτυρο κατά την έννοια της παραγράφου 5 εδάφιο α' του παρόντος άρθρου και τα προστιθέμενα συστατικά που αναφέρονται στη συσκευασία.

"(ix) Η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σύνθετα προϊόντα που περιέχουν λιγότερο από 75% αλλά τουλάχιστον 62% λιπαρές ουσίες γάλακτος εφόσον πληρούνται οι λοιπές προϋποθέσεις του στοιχείου (viii) και εφόσον η περιγραφή του προϊόντος περιλαμβάνει τον όρο «παρασκεύασμα από βούτυρο»." "(x) Κατά παρέκκλιση των στοιχείων (viii) και (ix), η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μία ή περισσότερες λέξεις χαρακτηρισμού του προϊόντος: «Αλκοολούχο βούτυρο (βούτυρο που περιέχει αλκοολούχα ποτά), με σύσταση: βούτυρο, αλκοολούχο ποτό, ζάχαρη και ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος 34%." "(xi) Η χρήση της ονομασίας «βούτυρο» κατά την έννοια των στοιχείων (viii), (ix) και (x) υπόκειται στον όρο αναγραφής στη σήμανση και την παρουσίαση των προϊόντων, της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες γάλακτος και, εφόσον άλλα προστιθέμενα συστατικά περιέχουν λιπαρές ουσίες, της συνολικής περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες." "(xii) Ο όρος «παρασκεύασμα από βούτυρο» του στοιχείου (ix) και οι ενδείξεις του στοιχείου (xi) πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές μέρος και να είναι ευδιάκριτες και ευανάγνωστες." β. Για τα προϊόντα που αναφέρονται, στην παράγραφο 5 εδ. α' του παρόντος άρθρου απαγορεύεται κάθε ένδειξη με την οποία δηλώνεται αμέσως ή εμμέσως, μία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή υποβάλλεται σχετική ιδέα, πλην όσων αναφέρονται σ' αυτό.

Κατά παρέκκλιση επιτρέπεται η προσθήκη των ενδείξεων:

- "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά άνω του 41% μέχρι και 62%.

- "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά μέχρι και 41%.

Ωστόσο, οι όροι "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" και "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" μπορούν να αντικαθιστούν αντίστοιχα τους προβλεπόμενους στην παράγραφο 5, εδάφιο (α) όρους "τριών τετάρτων" και "ημι -".

γ. (i) Απαγορεύεται η πώληση χύμα κάθε είδους της παραγράφου 5. Η διάθεση στην κατανάλωση γίνεται σε συσκευασία που φέρνει ταινία ασφαλείας.

(ii) Απαγορεύεται η πώληση από πλανόδιους πωλητές.

(iii) Απαγορεύεται η πώληση προϊόντων μιας χώρας ως προϊόντων άλλης χώρας.

(iv) Απαγορεύεται η έκπλυση αλατισμένων προϊόντων με νερό με σκοπό τη διάθεσή τους στην κατανάλωση ως νωπών.

δ. Προϊόντα που έχουν καταστεί ακατάλληλα για διάθεση στην κατανάλωση λόγω ελαφράς αλλοίωσης, μπορούν μετά από γνωμάτευση του Α.Χ.Σ., να υποστούν την κατάλληλη επεξεργασία για να καταστούν ξανά κατάλληλα προς βρώση. Η επεξεργασία όπως πιο πάνω και διάθεση στην κατανάλωση θα γίνεται πάντοτε κάτω από το διοικητικό έλεγχο της Αρμόδιας Αρχής. Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τον όρο ότι στη συσκευασία και άμεσα κοντά στην ονομασία πώλησης θα αναγράφεται με ευκρινή, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα η λέξη "Διορθωμένο".

7. "Τηγμένο Βούτυρο ... (όνομα ζώου)" ή "τηγμένο Βούτυρο Γάλακτος ... (όνομα ζώου)" ή "Βούτυρο Μαγειρικό ... (όνομα ζώου)" χαρακτηρίζεται το λιπαρό προϊόν, που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου της αντίστοιχης προέλευσης, όχι σε υψηλή θερμοκρασία (καλύτερα σε υδρόλουτρο), το οποίο μπορεί να περιέχει υγρασία και άλλες ύλες που πάντως προέρχονται από γάλα, σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο και στο οποίο επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλάτος σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο. Η οξύτητα του κάθε είδους τηγμένου βουτύρου, προσδιοριζόμενη σε ουσία όπως έχει, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 βαθμούς οξύτητας.

8. "(Τηγμένο) Βούτυρο Τυρογάλακτος" ή "Τυροβούτυρο" χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με πίεση θερμού πήγματος τυριού, πρακτικά απαλλαγμένο από νερό και πρωτεϊνικές ύλες, το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά στοιχεία με το τηγμένο βούτυρο γάλακτος".

9. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού, εκτός από αυτές που αναφέρονται σε κοινοτικές διατάξεις, δεν ισχύουν για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ.

Άρθρο: 82

Ημ/νία: 09.08.2016

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Γιαούρτι

Σχόλια

** - Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαθίσταται με την ΥΑ 106/2016 (ΦΕΚ Β 2457/9.8.2016) του ΑΝΩΤΑΤΟΥ ΧΗΜΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Κείμενο Άρθρου

** 1. «Γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το γαλακτοκομικό προϊόν το οποίο παράγεται από τη ζύμωση και πήξη του γάλακτος, με τη χρήση υποχρεωτικά των καλλιεργειών - εκκινητών *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ώστε το τελικό ζυμωμένο προϊόν να περιέχει τουλάχιστον 10cfu/g προϊόντος μέχρι την ημερομηνία ανάλωσής του.

2. Ως πρώτη ύλη του γιαουρτιού χρησιμοποιείται το γάλα όπως αυτό ορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 1308/2013 (Παράρτημα VII, Μέρος III, παράγραφος 1).

3. Δεν επιτρέπεται η χρήση ολικά αφυδατωμένου γάλακτος ή παραγώγων του γάλακτος σε μορφή σκόνης με εξαίρεση την περίπτωση της παρ. 5, σημ. β.

4. Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στο γιαούρτι από αγελαδινό ή γίδινο γάλα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,2% και από πρόβειο γάλα τουλάχιστον 5,5%. Σε περίπτωση χρήσης μιγμάτων γάλακτος η ελάχιστη

περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη υπολογίζεται από την αναλογία των ειδών του γάλακτος.

5. Κατά την παρασκευή του γιαουρτιού, πέραν της πρώτης ύλης, επιτρέπεται μόνο: α) η προσθήκη κρέμας γάλακτος για τη ρύθμιση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες β) η προσθήκη πρωτεϊνών γάλακτος για τεχνολογικούς λόγους ρύθμισης του Στερεού Υπολείμματος 'νευ Λίπους (ΣΥΑΛ), του ίδιου είδους ζώου, υπό την προϋπόθεση ότι η αύξηση του ΣΥΑΛ στο γιαούρτι δε θα ξεπερνά το ΣΥΑΛ του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε, όπως ορίζεται στο άρθρο 80, παρ. 3 του Κ.Τ.Π., κατά 4 μονάδες.

6. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθούν για τη ζύμωση και άλλοι μικροοργανισμοί επιπλέον της χαρακτηριστικής καλλιέργειας του γιαουρτιού της παρ. 1, αναγράφονται στην επισήμανση υπό την προϋπόθεση ότι ο πληθυσμός τους θα είναι τουλάχιστον 10cfu/gr προϊόντος κατά την ημερομηνία ανάλωσης.

7. «Στραγγιστό γιαούρτι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από το γιαούρτι μετά από αποστράγγιση μέρους του ορού μετά την πήξη και έχει κατ' ελάχιστο 5,6% πρωτεΐνες για το αγελαδινό ή γιδίνο γάλα και 8% για το πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση μιγμάτων διαφόρων ειδών γάλακτος η ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες υπολογίζεται με βάση την αναλογία των ειδών γάλακτος.

8. «Παραδοσιακό» είναι το γιαούρτι που πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές: α) Παρασκευάζεται με την παραδοσιακή μέθοδο ώστε να φέρει υμένα (πέτσα) στην επιφάνεια του. β) Προκύπτει από την πήξη αποκλειστικά νωπού ή παστεριωμένου γάλακτος που δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύνθεσης με μόνη εξαίρεση τη ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας, έως του σημείου που είναι τεχνικά επιτεύξιμη η δημιουργία υμένα.

9. α) Η επισήμανση του γιαουρτιού εν γένει πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011. β) Επιπλέον των απαιτήσεων του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/ 2011, πρέπει να δίνονται οι παρακάτω πληροφορίες: i. το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα και στην περίπτωση χρήσης μειγμάτων γάλακτος διαφόρων ειδών ζώων αναφέρεται και η ποσοστιαία αναλογία κάθε είδους. Οι ενδείξεις αυτές συνοδεύουν την ονομασία πώλησης του προϊόντος. Ωστόσο η πληροφορία για την ποσοστιαία αναλογία των διαφορετικών ειδών γάλακτος μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει. ii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, βάσει των προβλεπόμενων στην παρ. 1β του Μέρους III του Παραρτήματος VII του Καν. (ΕΕ) 1308/2013, στην περίπτωση εκτός του νωπού, η περιγραφή της φυσικής επεξεργασίας της βασικής πρώτης ύλης γάλακτος, η οποία ανάγεται σε ισοδύναμο γάλακτος. Ωστόσο η πληροφορία αυτή μπορεί εναλλακτικά να περιλαμβάνεται στον κατάλογο συστατικών, εφόσον αυτός υπάρχει, iii. Στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία πώλησης, το επί τοις εκατό (%) ποσοστό της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του έτοιμου προϊόντος. Οι ανωτέρω ενδείξεις θα πρέπει να αναγράφονται κατά τρόπο ώστε να είναι ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

10. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου αφορούν στα προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα, ενώ κάθε προϊόν το οποίο έχει παρασκευαστεί ή/και 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, ασφάλειας, των συμφερόντων του καταναλωτή και του περιβάλλοντος».

Άρθρο: 82

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Γιαούρτι

Κείμενο Άρθρου

1. "Γιαούρτι (πλήρες ή, κατά περίπτωση, Ημιαποβουτυρωμένο) ... (όνομα ζώου)" χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο προκύπτει μετά από πήξη αποκλειστικά και μόνο νωπού γάλακτος της αντίστοιχης προς την ονομασία φύσης και προέλευσης, με την επίδραση καλλιέργειας ζύμης που προκαλεί ειδική γι' αυτό ζύμωση. Το γιαούρτι πρέπει να περιέχει λίπος και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (ΣΥΑΛ) σε ποσοστό ανώτερο κατά 10% τουλάχιστον από τα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3) των αντίστοιχων ειδών γάλακτος, από τα οποία παρασκευάστηκε αυτό. Εκτός από τα είδη γάλακτος που περιλαμβάνονται στο άρθρο 80 (παράγραφος 3), επιτρέπεται η παρασκευή πλήρους γιαουρτιού από μίγμα ίσων μερών νωπού γάλακτος αγελάδας και βουβάλου ή προβάτου.

Η παρασκευή "ημιαποβουτυρωμένου" γιαουρτιού επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο από ημιαποβουτυρωμένο γάλα προβάτου ή από ημιαποβουτυρωμένο γάλα βουβάλου.

2. "Στραγγισμένο Γιαούρτι ... (είδος ζώου)" χαρακτηρίζεται το προϊόν, το οποίο λαμβάνεται από πλήρες γιαούρτι, μετά από απομάκρυνση (αποστράγγιση) μέρους του νερού του με τα διαλυμένα σ' αυτό

γαλακτοζάχαρο, άλατα κ.λ.π. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον, με εξαίρεση το στραγγισμένο γιαούρτι αγελάδας, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 5% τουλάχιστον.

3. "Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Αγελάδας περιεκτικότητας σε Λίπος 5% και άνω" χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα αγελάδας, το οποίο έχει υποστεί προηγούμενα συμπύκνωση με βρασμό, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να περιέχει λίπος σε ποσοστό τουλάχιστον 5%. Απαγορεύεται, σαν

παραπλανητική, η χρήση κάποιας άλλης επωνυμίας ή φράσης (π.χ. Γιαούρτι Σπέσιαλ, Εξτρα κ.λ.π.), ή και τοπωνυμίας (π.χ. Γιαούρτι Μανωλάδας κ.λ.π.) μόνης ή αναγραμμένης στη συσκευασία, κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να κυριαρχεί της υποχρεωτικής ένδειξης που αναφέρεται πιο πάνω.

4. "Γιαούρτι από Αγνό Γάλα Προβάτου περιεκτικότητας σε Λίπος 8% και άνω (ή Λιποπεριεκτικότητας%)" χαρακτηρίζεται το γιαούρτι που παρασκευάζεται με τον τρόπο που καθορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο από νωπό ή κατεψυγμένο γάλα προβάτου.

Το γιαούρτι αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 8% τουλάχιστον και γι' αυτό ισχύουν οι ίδιοι περιορισμοί επωνυμίας όπως αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο.

5. Αντί για τη λέξη "στραγγισμένο" είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθεί η λέξη "σακκούλας", εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται σε σάκκους από λευκό ύφασμα ή σε ξύλινα βαρέλια (π.χ. Γιαούρτι Σακκούλας Προβάτου κ.λ.π.).

6. Το γιαούρτι κάθε είδους όταν έρχεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:

(α) Να είναι συμπαγές, όχι πορώδες και η επιφάνεια της μάζας του, εκτός από τον υμένα, να εμφανίζει την όψη αλάβαστρου.

(β) Το γιαούρτι που πωλείται σε δοχεία πρέπει να καλύπτεται πάντα με φύλλο από αδιάβροχο χαρτί ή άλλα από τα επιτρεπόμενα είδη.

(γ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει αντιληπτό ίζημα. Σε περίπτωση, που κατά την εξέταση, διαπιστωθεί τέτοιο ίζημα, πρέπει με μικροσκοπική εξέταση να διευκρινίζεται αν αυτό οφείλεται σε ξένες ουσίες προς το γιαούρτι.

(δ) Απαγορεύεται η πώληση γιαουρτιού που έχει υποστεί και κάποια άλλη ζύμωση, εκτός από την ειδική γι' αυτό.

(ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού, του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες δεν είναι οι κανονικές και ευχάριστες. (στ) Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η διάθεση γενικά στην κατανάλωση, γιαουρτιού χρωματισμένου με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο.

(ζ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει συντηρητικές ουσίες, γενικά.

(η) Απαγορεύεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που παρασκευάστηκε από διατηρημένο γάλα γενικά, με εξαίρεση το

αποστειρωμένο γάλα και το γάλα κατάψυξης.

(θ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση γιαουρτιού που περιέχει ζάχαρη.

Άρθρο: 83

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Τυροκομικά προϊόντα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 2109/88 (ΦΕΚ Β' 892/13.12.1988), 1762/90 (ΦΕΚ Β' 66/14.2.1991), 565/91 (ΦΕΚ Β' 667/7.8.1991), 596/94 (ΦΕΚ Β' 624/18.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 575/97 (ΦΕΚ Β' 1206/31.12.1997), 171/98 (ΦΕΚ Β' 740/20.7.1998), 362/98 (ΦΕΚ Β' 1181/16.11.1998), 412/1999 (ΦΕΚ

B' 1964/1.11.1999), 239/2000 (ΦΕΚ Β' 727/12.6.2000) και 444/2001 (ΦΕΚ Β' 45/22.1.2002). **Με την ΑΧΣ 656/90 (ΦΕΚ Β' 416/9.7.1990), όπως αυτή τροποποιήθηκε από την ΑΧΣ 1094/91 (ΦΕΚ Β' 18/16.1.1992) αποφασίστηκε ότι: "Οι χρόνοι ωρίμανσης που καθορίζονται από το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων δεν ισχύουν για τους τύπους τυριών που παρασκευάζονται και κυκλοφορούν νόμιμα στις χώρες της Κοινότητας. Για τους τύπους αυτούς ισχύουν οι χρόνοι ωρίμανσης που προβλέπονται από τη νομοθεσία της χώρας παραγωγής τους." -Στο εδ. 1.3.2 στο σημείο (β) η καταχώριση για την ουσία Ε 170 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και στο σημείο β) του εδαφίου 2.4.2. προστέθηκε το εντός "" κείμενο με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στην Ενότητα Α1 Τυριά από γάλα, με ωρίμανση στο εδ. 1.3.2. γίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις: 1. Στο υπεδ. β η δεύτερη περίοδος και 2. Στο υπεδ. γ το σημ. 5) αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Το σημείο βι της παραγράφου 1.9 της ενότητας Α καταργήθηκε με την ΑΧΣ 228/2008 (ΦΕΚ Β' 2006/29.9.2008). -Στην Ενότητα Β.2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή, στο υπεδάφιο (ii) του εδ. 2.3. προστέθηκε το εντός "" σημείο 3 με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011). ===== *** Το εδάφιο (iii) της παραγράφου Γ3.1 και η παράγραφος Γ4 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΑΝ με την παρ. 2ιδ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Αρθρου

Περιεχόμενα

Ενότητα

A.

" 1.

" 1.6.

" 1.7.

" 1.8.

" 1.9.

" 1.10.

" 1.10.1.

" 1.10.2.

" 2

" 3

" 4.

" 5.

B.

" 1.

" 2.

" 3.

" 4.

Γ.

" 1.

" 1.2.

" 1.3.

" 2.α.

" 2.β.

" 3.

Δ.

- " 1.
- " 1.α.
- " 1.β.
- " 1.γ.
- " 1.δ.
- " 1ε.
- " 1στ.
- " 1ζ.
- " 1η.
- " 1θ.
- " 1ι.
- " 1ια.
- " 1ιβ.
- " 1ιγ.
- " 2.
- " 2α.
- " 2β.
- " 2γ.
- " 2δ.
- " 2ε.
- " 2στ.
- " 2ζ.
- " 2η.
- " 3.
- " 3α.
- " 3β.
- " 3γ.
- " 3δ.

A. Τυριά

1. Τυριά, από γάλα, με ωρίμανση

1.1. Ορισμός:

Τα τυριά αυτά, είναι τα προϊόντα ωρίμανσης του πήγματος (στάλπης) που είναι απαλλαγμένο από το τυρόγαλα στον επιθυμητό κάθε φορά βαθμό και τα οποία παρασκευάστηκαν, με την επενέργεια πυτιάς ή άλλων ενζύμων που δρουν ανάλογα σε γάλα (νωπό ή παστεριωμένο, αγελάδος, προβάτου, κασίκας, βουβάλου και μίγματα αυτών) ή σε μερικώς αποβουτυρωμένο γάλα ή σε μίγμα αυτών ή/και σε μίγματα αυτών με κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα). 1.2. Κατηγορίες τυριών:

α. πολύ σκληρά,

β. σκληρά,

γ. ημίσκληρα,

δ. μαλακά.

1.3. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής: 1.3.1. Απαραίτητα:

α. πυτιά ή ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,

β. αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, όταν το γάλα είναι παστεριωμένο,

γ. βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

1.3.2. Προαιρετικά (η χρήση των προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται) (α) αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και μυκήτων

(β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: "ανθρακικό ασβέστιο E 170", ανθρακικά άλατα μαγνησίου E 504, χλωριούχο ασβέστιο E 509, γλυκονο-δ-λακτόνη E 575, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου. "Επίσης επιτρέπεται η χρήση, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, των παραπάνω προσθέτων καθώς και: - των κυτταρινών E460 σε τριμμένο ή κομμένο σε φέτες τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση, - του όξινου ανθρακικού νατρίου E 500ii σε τυρί από ξινόγαλο." (γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E 200, E 202, E 203 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1000 mg/kg, σε τυρί προσυσκευασμένο σε φέτες, τυρί σε στρώσεις, τυρί με πρόσθετα τρόφιμα και σε τυρί χωρίς ωρίμανση, σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριού με βάση πρωτεΐνες σε ακατέργαστο τυρί και, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών, 2) Νισίνη E 234 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 12,5 mg/kg, σε ωριμασμένο και ανακατεργασμένο τυρί 3) Ναταμυκίνη E 235 για την επεξεργασία της επιφάνειας των σκληρών, ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών, σε μέγιστο ποσοστό 1 mg/dm² (όπου το 2 αποτελεί εκθέτη) επιφάνειας (απουσία σε βάθος 5 mm), 4) Εξαμεθυλενοτετραμίνη E 239 σε τυρί Pronolone σε μέγιστο ποσοστό καταλοίπων 25 mg/kg, εκφραζόμενο ως φορμαλδεΐδη, "5) Νιτρικό κάλιο E251, νιτρικό νάτριο E252 σε σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί και απομιμήσεις τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, σε ανώτατη προστιθέμενη ποσότητα κατά την παρασκευή 150mg/kg, εκφραζόμενη ως NaNO₃.", 6) Λυσοζύμη E 1105 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis σε ωριμασμένο τυρί, 7) Προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών. (δ) Τα τυριά που έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων. (ε) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε σκληρό τυρί σε φέτες και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 g/kg.

**1.4. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Η ωρίμανση των τυριών πρέπει να γίνεται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν θα είναι κατώτερη των +10οC {βαθμών Κελσίου} και θα υπάρχει κατάλληλη για κάθε τύπο τυριού υγρομετρική κατάσταση.

Ο χρόνος ωρίμανσης εξαρτάται από την κατηγορία του τυριού:

α. τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον τρεις (3) μήνες στις παραπάνω συνθήκες.

β. τα μαλακά τυριά για να συμπληρώσουν την ωρίμανσή τους πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστο δύο (2) μήνες.

Εξαιρούνται τα "Λευκά τυριά άλμης", τα οποία είναι παρασκευασμένα από παστεριωμένο γάλα και επιτρέπεται να διατίθενται δεκαπέντε ημέρες [15] μετά την παρασκευή τους (η εξαίρεση αυτή δεν αφορά τα Ελληνικά Παραδοσιακά Τυριά).

1.5. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

α. πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο έντονο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας από 0οC έως + 1οC {βαθμών Κελσίου} και υγρομετρικής κατάστασης από 75 έως 85,

β. μαλακά τυριά: σε κλιματιζόμενους θαλάμους με ανακυκλούμενο μέτριο ρεύμα αέρα, θερμοκρασίας 0οC έως +2οC {βαθμών Κελσίου} και υγρομετρικής κατάστασης από 85 έως 95.

Εξαιρούνται τα συσκευασμένα σε συσκευασίες αδιαπέραστες από υγρασία π.χ. μεταλλικά δοχεία, τα οποία αποθηκεύονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας 0 έως +2.

1.6. Πολύ σκληρά τυριά:

Πολύ σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 32%.

Τα πολύ σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα: 30 % 50 %

β. Πρώτη ποιότητα: 32 % 45 %

γ. Δεύτερη ποιότητα: 32 % 32 %

δ. Μερικώς

αποβουτυρωμένα: 32 % 20% (συμπ/νου) -32%

1.7. Σκληρά τυριά:

Σκληρά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά, των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 38%.

Τα σκληρά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα: 35 % 47 %

β. Πρώτη ποιότητα: 38 % 40 %

γ. Δεύτερη ποιότητα: 38 % 32 %

δ. Μερικώς

αποβουτυρωμένα: 38 % 20% (συμπ/νου) -32%

1.8. Ημίσκληρα τυριά:

Ημίσκληρα τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 46%.

Τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα: 40 % 50 %

β. Πρώτη ποιότητα: 45 % 40 %

γ. Δεύτερη ποιότητα: 46 % 30 %

δ. Μερικώς

αποβουτυρωμένα: 46 % 20% (συμπ/νου) -30%

1.9. Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και σαν:

α) προσσκευασμένο τριμμένο τυρί και

β) ένα ολόκληρο, προσσκευασμένο, κομμάτι τυρί με την προϋπόθεση τα τυριά αυτά να πληρούν τους παρακάτω όρους:

i. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

ii. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών από τα οποία προέρχονται (ενότητα Α παρ/φος 1 έως και 1.8),

iii. το καθαρό βάρος τους θα αναγράφεται στη συσκευασία,

iv. η συσκευασία θα είναι πλαστική αεροστεγής με το εσωτερικό φύλλο ή φιλμ που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο από ύλη που επιτρέπεται από τον Κ.Τ.,

v. τα τριμμένα τυριά να είναι απαλλαγμένα από την επιδερμίδα του τυριού (απαγορεύεται η παρουσία οποιουδήποτε συστατικού επικάλυψης της επιδερμίδας των τυριών π.χ. παραφίνης, χρωμάτων, ναταμισίνης κλπ.), vi. Καταργείται.

vii. οι ενδείξεις στη συσκευασία θα είναι ίδιες με τις ενδείξεις του τυριού από το οποίο προέρχονται και με την προσθήκη της φράσης "τριμμένο τυρί" ή "κομμάτι τυρί".

1.10 Μαλακά τυριά:

Μαλακά τυριά χαρακτηρίζονται τα τυριά των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 58%.

Τα μαλακά τυριά, εκτός των Λευκών τυριών άλμης, επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα: 54% 46%

β. Πρώτη ποιότητα: 56% 43%

γ. Δεύτερη ποιότητα: 58% 35%

δ. Μερικώς

αποβουτυρωμένα: 58% 23,8% (συμπ/νου) -35%

1.10.1 Τα Λευκά τυριά άλμης πρέπει να ανταποκρίνονται στις παρακάτω Προδιαγραφές:

α. Ορισμός: Είναι τα μαλακά τυριά που ωριμάζουν και διατηρούνται σε άλμη.

β. Πρώτες ύλες: Οι αναφερόμενες στην παράγραφο 1.1 Ορισμός του Μέρους Α.1 του άρθρου αυτού.

γ. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής.

i. Απαραίτητα:

- πτυιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο,

- αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων στην περίπτωση που το γάλα παστεριώνεται,

- βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (αλάτι).

ii. Προαιρετικά: Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων της παραγράφου 1.3.2 σημείο β και από το σημείο (γ) μόνον τα σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203, νισίνη Ε 234, λυσοζύμη Ε 1105 και με τους ίδιους όρους.

δ. Κύρια χαρακτηριστικά ώριμου τυριού:

i. τύπος τυριού:

- συνεκτικότητα: μαλακά τυριά που μπορούν να κόβονται σε φέτες - σχήμα: συνήθως ορθογωνίου παραλληλεπίπεδου

- διαστάσεις: διάφορες

- βάρη: διάφορα

ii. επιδερμίδα: δεν έχει

iii. μάζα τυριού:

- υφή: συμπαγής, χωρίς ή με ολίγα ανοίγματα

- χρώμα: λευκό ή υπόλευκο

iv. οπές: αρκετές έως καθόλου

- κατανομή: σε όλη τη μάζα

ν. σύσταση κατά ποιότητα:

α. Πρώτη ποιότητα: 56 % 43 %

β. Δεύτερη ποιότητα: 58 % 40 %

γ. Τρίτη ποιότητα: 58 % 35 %

νι. άλλα κύρια χαρακτηριστικά: έχουν γεύση ελαφρά όξινη, υφάλμυρη και μπορεί να έχουν και ελαφρά γεύση λιπόλυσης. Διατίθενται με την ονομασία "λευκά τυριά άλμης" σε ξύλινα, πλαστικά, μεταλλικά δοχεία ή βαρέλια.

ε. Μέθοδος παρασκευής:

i. μέθοδος πήξης του γάλακτος: με πτυιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο

ii. θερμική επεξεργασία:

- θερμική επεξεργασία του γάλακτος: παστεριώνεται ή όχι.

- θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος: καμία.

iii. ζύμωση: γαλακτική με ή χωρίς την προσθήκη οξέων που επιτρέπονται. iv. πορεία ωρίμανσης: μέσα σε άλμη τουλάχιστο για 15 ημέρες εφόσον το γάλα έχει υποστεί παστερίωση ή δύο μήνες εφόσον το γάλα δεν έχει παστεριωθεί.

ν. συμπληρωματικά στοιχεία παρασκευής: στράγγιση του πήγματος χωρίς πίεση σε διάτρητα καλούπια. Αλάτισμα επιφανειακό ή σε άλμη.

1.10.2.α. Τα υπόλοιπα των μαλακών τυριών στα μέσα συσκευασίας επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση ως "τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών", αποκλειστικά και μόνο εφόσον έχουν πρακτικά απαλλαγεί από την άλμη και τον ορό (γάρο) και πληρούν τους παρακάτω όρους:

i. να είναι σύμφωνα με τις γενικές διατάξεις των τυριών

ii. η υγρασία τους να μην υπερβαίνει το 60% και το λίπος τους, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, να είναι τουλάχιστο 35%

iii. να συλλέγονται σε επιτρεπόμενα από τον Κ.Τ. μέσα συλλογής iv. στις ενδείξεις επί των μέσων συλλογής θα αναγράφεται η φράση "τυρί τρίμμα από υπόλοιπα μαλακών τυριών".

ν. να αποθηκεύονται αμέσως μετά τη συλλογή τους σε ψυγεία θερμοκρασίας 0ο-2οC {βαθμών Κελσίου}.

β. τα μαλακά τυριά επιτρέπεται να διατίθενται και ως "ένα ολόκληρο προσυσκευασμένο κομμάτι τυρί", το οποίο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις γενικές διατάξεις των τυριών και τις ειδικές διατάξεις των μαλακών τυριών και το οποίο πρέπει να πληροί τους όρους της ενότητας Α παρ/φος 1.9. i, iii, iv, vii του παρόντος άρθρου.

2. Τυριά, από γάλα, χωρίς ωρίμανση.

2.1. Ορισμός:

Τυριά χωρίς ωρίμανση με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα φρέσκα (νωπά) τυριά που παρασκευάζονται με την επενέργεια αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων σε παστεριωμένο γάλα ή παστεριωμένο γάλα και παστεριωμένη κρέμα γάλακτος (αφρόγαλα) και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 75%.

2.2. Κατηγορίες τυριών:

φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή ή τυριά κρέμα.

2.3. Τα φρέσκα (νωπά) τυριά με αλοιφώδη υφή επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα:

58 % 70 %

β. Πρώτη ποιότητα: 62 % 60 %

γ. Δεύτερη ποιότητα: 75 % 60 %

δ. Μερικώς αποβου-

τυρωμένα: 75 % 50%(συμπ/νου) - 60%

2.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής. 2.4.1. Απαραίτητα:

α. αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων.

β. βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι).

2.4.2. Προαιρετικά (η χρήση προαιρετικών προσθέτων επιτρέπεται μόνο όταν στις προδιαγραφές παρασκευής, για κάθε είδος τυριού, αναφέρονται).

α) πτυιά ή άλλα ένζυμα που δρουν κατά ανάλογο τρόπο.

β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Γαλακτικό οξύ E 270, κιτρικό οξύ E 330, γλυκονο - δ - λακτόνη E 575 στο τυρί Mozzarella "και κονιοποιημένη κυτταρίνη E 460ii στο τυρί Mozzarella μόνο για τριμμένο και κομμένο σε φέτες τυρί" σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.

γ) Στο ανωρίμαστο τυρί (εκτός από το Mozzarella) επιτρέπεται η χρήση φωσφορικών E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του ίδιου άρθρου σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

δ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε μέγιστο ποσοστό 1000 mg/kg για τα τυριά και 2000 mg/kg για τις απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Σορβικά E 200, E 202, E 203, προπιονικά E 280, E 281, E 283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για την επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών.

ε) Τα τυριά που δεν έχουν υποστεί ωρίμανση (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες. Εξαιρούνται τα είδη τυριών που περιλαμβάνονται στα παραρτήματα III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των οποίων επιτρέπεται η χρώση με τις συγκεκριμένες χρωστικές και τους όρους των εν λόγω παραρτημάτων. 2.5. Συνθήκες Ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Καταναλώνονται φρέσκα

2.6. Συνθήκες αποθήκευσης μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση: Όπως στην παράγραφο 1.5.β της ενότητας Α, του παρόντος άρθρου.

3. Τυριά, από τυρόγαλα, με ή χωρίς ωρίμανση.

3.1. Ορισμός:

Τυριά τυρογάλακτος χαρακτηρίζονται τα τυριά, τα οποία λαμβάνονται με ισχυρή θέρμανση τυρογάλακτος (με ή χωρίς οξίνιση) και με ή χωρίς προσθήκη.

α. γάλακτος (πρόσγαλα),

β. γάλακτος και κρέμας γάλακτος (αφρόγαλα),

γ. βρώσιμου χλωριούχου νατρίου (κ. αλάτι),

τα οποία μπορούν να διατεθούν νωπά (φρέσκα) [μερικά από αυτά μπορούν να διατεθούν και με μερική αφυδάτωση (ξερά) και άλλα κατόπιν ωρίμανσης] και των οποίων η υγρασία δεν υπερβαίνει το 70%.

3.2. Κατηγορίες τυριών:

Τυριά τυρογάλακτος.

3.3. Ποιότητες

Τα τυριά τυρογάλακτος επιτρέπεται να διατίθενται στην κατανάλωση στις πιο κάτω ποιότητες:

α. Εξαιρετική ποιότητα: 60% 70%

β. Πρώτη ποιότητα 65% 65%

γ. Δεύτερη ποιότητα: 70% 50%

δ. Μερικώς αποβουτυρωμένα: 70% 33,3% (συμπ/νου)-50%

3.4. Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής: 3.4.1. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Γαλακτικό οξύ E270, κιτρικό οξύ E330, γλυκονο-δ-λακτόνη E575, οξικό οξύ E260 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου. 3.4.2. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε μέγιστο ποσοστό α)1000 mg/kg σε τυριά τυρογάλακτος χωρίς ωρίμανση και τυριά τυρογάλακτος με πρόσθετα τρόφιμα, β)2000 mg/kg σε απομιμήσεις τυριών τυρογάλακτος με βάση πρωτεΐνες, 2)Σορβικά E 200, E 202, E 203, προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο τυριών και απομιμήσεων τυριών, 3) Νισίνη E 234 σε mascarpone και μέγιστο ποσοστό χρήσης 10 mg/kg.

3.5. Στις περιπτώσεις που στα τυριά της κατηγορίας αυτής ανιχνευτούν πρόσθετα που επιτρέπεται να προστίθενται στην κατηγορία του τυριού από το τυρόγαλα του οποίου προέρχονται, αυτό δε θεωρείται παράβαση, αρκεί τα ποσοστά να είναι λιγότερα των αρχικών.

3.6. Συνθήκες ωρίμανσης - Χρόνος ωρίμανσης:

Όπως στην παρ/φο 1.4.β. της ενότητας Α του παρόντος άρθρου. Εξαιρούνται τα τυριά που διατίθενται και καταναλώνονται νωπά. 3.7. Συνθήκες αποθήκευσης των ώριμων και νωπών τυριών μέχρι της διάθεσής τους στην κατανάλωση:

Όπως στις παραγράφους της ενότητας Α του παρόντος άρθρου 1.5.β για τα νωπά και 1.5.α για τα ξερά.

4. Οι εμπορικές ονομασίες των μερικώς αποβουτυρωμένων τυριών των παρ/φων 1, 2 και 3 της ενότητας Α θα συνοδεύονται από τη φράση "μερικώς αποβουτυρωμένο".

5. Προϊόντα που δε θεωρούνται και δεν ονομάζονται τυρί.

Απαγορεύεται να ονομάζεται "τυρί" και να διατίθεται στην κατανάλωση "σαν τυρί", οποιοδήποτε προϊόν που θα είναι παρασκευασμένο, όπως τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και θα έχει υγρασία μεγαλύτερη και λίπος, υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, μικρότερο από τα ποσοστά που αναφέρονται στα μερικώς αποβουτυρωμένα τυριά του παρόντος άρθρου.

Αυτά τα τυροκομικά προϊόντα (τα οποία θα διαφέρουν μόνο ως προς το λίπος και την υγρασία από τα τυριά της εν. Α) θα μπορούν να διατίθενται με εμπορικές ονομασίες, οι οποίες θα είναι τελείως διαφορετικές (σε θέμα και κατάληξη ή πρώτο και δεύτερο συνθετικό) από τις εμπορικές, καθιερωμένες, ονομασίες για τα τυριά των παρ/φων 1, 2 και 3 της εν. Α του παρόντος άρθρου και με την προϋπόθεση ότι θα πληρούν τους όρους των "Γενικών διατάξεων για τα τυριά" (εκτός από παρ. 1 α).

B. Ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά

1. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή - Γενικά

1.1. Ορισμός:

Ανακατεργασμένα τυριά (processed cheese) ή τηγμένα τυριά (fromage fondu, Schmelzkäse) και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή (spreadable processed cheese) ή τηγμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη προϊόντων γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων.

1.2. Κατηγορίες προϊόντων:

α. επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

β. ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

γ. παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή.

2. Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή

2.1. Ορισμός:

Επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά (named variety processed cheese) και επώνυμα ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και

γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών, για τα οποία υπάρχουν εθνικές ή διεθνείς προδιαγραφές, με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών και με ή χωρίς την προσθήκη λίπους γάλακτος και/ή άλλων τροφίμων. 2.2. Προαιρετικά συστατικά:

α. κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο γάλακτος, τηγμένο βούτυρο γάλακτος μπορεί να προστίθενται σε τέτοιες ποσότητες, ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή λιποπεριεκτικότητα,

β. βρώσιμο χλωριούχο νάτριο (κ. αλάτι),

γ. ξύδι,

δ. μπαχαρικά και άλλα φυτικά καρυκεύματα σε ποσότητες ικανές για να χαρακτηρίσουν το προϊόν,

ε. με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης των τυριών προστίθενται τρόφιμα με εξαίρεση των σακχαρούχων, μαγειρευμένα ή κατά άλλο τρόπο

παρασκευασμένα, σε ποσότητες τέτοιες ώστε η παρουσία τους να χαρακτηρίζει το προϊόν και με την προϋπόθεση ότι οι προσθήκες αυτές, υπολογισμένες επί ξηρού, δε θα ξεπερνούν το ένα έκτο (1/6) του βάρους των ολικών στερεών του τελικού προϊόντος,

στ. αβλαβείς καλλιέργειες βακτηρίων και ενζύμων.

2.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

(i) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(ii) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος, 1) Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 σε ανακατέργαστο τυρί και ανακατεργασμένες απομιμήσεις τυριού, 2) Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε ανακατεργασμένο τυρί σε φέτες ή τριμμένο, απομιμήσεις ανακατεργασμένου τυριού, "3) Κόμμι κασσίας E427 σε ανακατεργασμένο τυρί".

(iii) -Τα μη αρωματισμένα λιωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές E160α καροτένια, E160γ εκχύλισμα πάπρικας, E160β ανάπτο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

-Τα αρωματισμένα λιωμένα τυριά επιτρέπεται να χρωματίζονται με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V μέρη 1 και 2 και με τη χρωστική E160β ανάπτο σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων III και IV του ίδιου άρθρου.

(iv) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικό E 200, E 202, E 203 σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 2000 mg/kg σε τυριά και απομιμήσεις τυριών με βάση πρωτεΐνες, 2) Νισίνες E 334 σε μέγιστο ποσοστό 12,5 mg/kg, 3) Σορβικό E 200, E 202, E 203, προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, για επιφανειακή επεξεργασία μόνο, τυριών και απομιμήσεων τυριών.

2.4. Λιποπεριεκτικότητα - Ξηρό υπόλειμμα.

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους

ελάχιστο	υπολογισμένου	σε	ξηρή	ελάχιστο	λίπος	%
ελάχιστο	ξηρό	υπόλειμμα		υπολογισμένο		%

ανακατ/μένων τυριών

ξηρή ουσία τυριών με αλοιφώδη υφή

55 51 44

50 50 43

45 48 41

40 46 39

35 44 36

30 42 33

25 40 31

20 38 29

2.4.1. Το ελάχιστο λίπος υπολογισμένο σε ξηρή ουσία, των προϊόντων αυτής της παρ/φου δεν μπορεί να είναι λιγότερο από αυτό του τυριού ή το μέσο όρο του λίπους των τυριών από τα οποία είναι παρασκευασμένα. 2.4.2. Το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα δεν μπορεί να είναι λιγότερο από 4%, από το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα του τυριού ή από 4% από το μέσο όρο του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος των τυριών από τα οποία είναι

παρασκευασμένα.

Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά που έχουν παρασκευαστεί από Gruyere ή Emmental, σε αυτές τις περιπτώσεις το ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα θα είναι 50%.

2.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου θα ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α. με το όνομα ενός τυριού (για το οποίο υπάρχουν Εθνικές ή Διεθνείς προδιαγραφές):

- αν το όνομα ενός τυριού, χρησιμοποιείται για να περιγράψει ένα προϊόν τότε η αναλογία του τυριού αυτού μέσα στο προϊόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 75% (το υπόλοιπο ποσοστό μπορεί να είναι από το ίδιο ή από άλλα τυριά) π.χ. "ανακατεργασμένο Emmental" ή "ανακατεργασμένο τυρί από Emmental".

β. με τα ονόματα περισσότερων του ενός τυριών (όπως παρ/φος 2.5α εν.Β): - αν περισσότερα του ενός ονόματα τυριών χρησιμοποιούνται για να περιγράψουν ένα προϊόν, τότε το προϊόν πρέπει να είναι παρασκευασμένο μόνο από αυτά τα είδη τυριών (τα Gruyere και Emmental μπορούν να αντικαταστήσουν το ένα το άλλο) (τα τυριά θα αναφέρονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

γ. σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της ενότητας Β παρ/φος 2.2. δ, ε, με τη προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας). Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις θα προηγείται κατά περίπτωση η φράση "ανακατεργασμένο τυρί" ή "ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή".

3. Ανακατεργασμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή 3.1. Ορισμός:

Όπως παράγραφος 1 της Β ενότητας.

3.2. Προαιρετικά συστατικά:

α. κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος, β., γ., δ., ε. και στ. όπως στην παρ/φο 2.2. της Β ενότητας 3.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

Όπως στην παρ/φο 2.3 της Β ενότητας

3.4. Λιποπεριεκτικότητα - Ξηρό υπόλειμμα:

Όπως στην παρ/φο 2.4 της Β ενότητας και

Τουλάχιστον το 51 % του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

3.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Τα τυριά αυτής της παρ/φου μπορούν να ονομάζονται με τους παρακάτω τρόπους:

α. όταν ένα τυρί δίνει μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν μπορεί να γίνει μνεία του ονόματός του στις ενδείξεις π.χ. "ανακατεργασμένο τυρί με...." και "ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή με...."

β. σχέτο "ανακατεργασμένο τυρί" και "ανακατεργασμένο τυρί με αλοιφώδη υφή"

γ. σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις η ονομασία του προϊόντος μπορεί να συμπληρωθεί με το όνομα ενός ή περισσότερων συστατικών από τα είδη της παρ/φου 3.2 της Β ενότητας, με την προϋπόθεση ότι τα συστατικά θα δίνουν μία χαρακτηριστική γεύση-άρωμα στο προϊόν (τα συστατικά θα αναγράφονται κατά σειρά ελαττούμενης κατά βάρος περιεκτικότητας).

4. Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων και παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή

4.1. Ορισμός:

Παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών και παρασκευάσματα

ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή [process(ed) cheese preparations - process(ed) cheese food and process(ed) cheese spread] χαρακτηρίζονται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται με άλεση, ανάμιξη, τήξη και γαλακτοματοποίηση διαφόρων ειδών τυριών με θέρμανση και προσθήκη γαλακτοματοποιητών, άλλων επιτρεπόμενων προσθέτων και διαφόρων τροφίμων που μνημονεύονται στις παρακάτω παρ/φους 4.2 και 4.3. 4.2. Προαιρετικά συστατικά:

α. κρέμα (αφρόγαλα), βούτυρο και τηγμένο βούτυρο γάλακτος και άλλα προϊόντα γάλακτος.

β., γ., δ., ε. (διαγράφεται η πρόταση "με εξαίρεση των σακχαρούχων") και στ., όπως στην παράγραφο 2.2. της εν. Β

ζ. σακχαρούχες γλυκαντικές ύλες

4.3. Προαιρετικά επιτρεπόμενα πρόσθετα:

Όπως στην παρ/φο 2.3 της ενότητας Β

4.4. Λιποπεριεκτικότητα - Ξηρό υπόλειμμα:

Στον παρακάτω πίνακα δίνεται η αντιστοιχία του ελάχιστου ξηρού υπολείμματος και του ελάχιστου λίπους υπολογισμένου σε ξηρή ουσία.

λίπος	%	υπολογισμένο	σε	ξηρή	ουσία	-	ελάχιστο	ξηρό	υπόλειμμα	%
-------	---	--------------	----	------	-------	---	----------	------	-----------	---

									ελάχιστο	
									65	45
60	44									
55	44									
50	43									
45	41									
40	39									
35	36									
30	33									
25	31									
20	29									
15	29									

Τουλάχιστον το 51% του ξηρού υπολείμματος του τελικού προϊόντος θα προέρχεται από τυρί.

4.5. Ονομασία σε συνδυασμό με τη σύσταση:

Το όνομα των προϊόντων αυτών θα είναι «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών που περιέχουν ... ή με ...» και «παρασκευάσματα ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή που περιέχουν ... ή με ...», όπου τα κενά θα συμπληρώνονται από το είδη της παρ/φου 4.2.δ, ε, ζ της εν. Β που περιέχονται στα προϊόντα (κατά σειρά ελαττούμενης περιεκτικότητας).

5. Σε όλες τις κατηγορίες των ανακατεργασμένων τυριών και ανακατεργασμένων τυριών με αλοιφώδη υφή μπορεί στις ενδείξεις να αντικατασταθεί η λέξη «ανακατεργασμένο» με «τηγμένο».

Γ. Γενικές διατάξεις για τα τυριά

1. Απαγορεύεται η πώληση και η έκθεση προς πώληση τυριού που:

α) δεν ανταποκρίνεται στον ορισμό, στον ειδικό τρόπο παρασκευής, στην ονομασία του και δεν έχει τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες της κατηγορίας ή είδους του

β) έχει παρασκευασθεί από γάλα του οποίου η διάθεση στην κατανάλωση δεν επιτρέπεται (άρθρο 80 παρ/φος 4α, β, γ, δ, ε, στ, ζ, η, θ, ι, ια, και ιβ ως προς την ενυδάτωση)

γ) το λίπος έχει αντικατασταθεί, ολικά ή μερικά με ξένη προς το λίπος του γάλακτος φυτική ή ζωική λιπαρή ουσία

δ) παρουσιάζει εμφανείς μακροσκοπικές μεταβολές χρώματος και σχήματος

ε) έχει ουσιώδεις αλλοιώσεις ή απώλεια των οργανοληπτικών χαρακτήρων

στ) δεν έχει ωριμάσει, όπου η ωρίμανση επιβάλλεται

ζ) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς (όπως ορίζονται από τις Υγειονομικές Διατάξεις)

η) παρουσιάζει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση που οφείλεται σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση

θ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

ι) έχει τοξίνες

ια) έχει τεχνητά αρωματισθεί με προσθήκη αρώματος. Εξαιρούνται τα αρωματισμένα λυωμένα τυριά.

ιβ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από την αλλοίωση του (πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λ.π.)

ιγ) περιέχει πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας αλλά των επιτρεπομένων στο παρόν άρθρο [(συντηρητικά, χρώματα, αμυλώδεις ουσίες (εκτός του Roquefort)]

ιδ) περιέχει τοξικές ή μη καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λ.π.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

ιε) χρησιμοποιείται για αυτό, κάποιο τοπικό όνομα με οιονδήποτε τρόπο, ενώ αυτό έχει παρασκευασθεί σε άλλη περιοχή.

Εξαιρούνται τυριά, για τα οποία το τοπικό όνομα έγινε ειδικός τύπος τυριού, όπως π.χ. «Τυρί Αγράφων», «Χαλούμι Κύπρου» κ.λ.π.

1.2. Θεωρείται ακατάλληλο για βρώση ή επικίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία (κατά περίπτωση, όπως ορίζονται στην Υγειονομική Διάταξη με αριθμό ΔΥΑ 2805/1960 – ΦΕΚ 179/Β/27.4.1960) τυρί που:

α) έχει παθογόνους μικροοργανισμούς

β) έχει σήψη, ευρωτίαση ή άλλη αλλοίωση οφειλόμενη σε φυσικοχημικά αίτια ή μικροβιακή δράση

γ) έχει ακάρεα, σκουλήκια, νύμφες ή έντομα

δ) έχει γεύση ή οσμή που προέρχεται αποκλειστικά από εμφανή αλλοίωση (πικρό, ταγγό, ξινισμένο, δύσοσμο κ.λ.π.)

ε) έχει τοξίνες

στ) περιέχει τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, υπολείμματα φυτοφαρμάκων κ.λ.π.) και σε περιεκτικότητες που να υπερβαίνουν τα τυχόν επιτρεπτά όρια.

1.3. Για τους όρους χρησιμοποίησης των επιτρεπομένων για τα τυριά πρόσθετων υλών ισχύουν οι Δ/ξεις του άρθρου 29 του Κώδικα Τροφίμων.

2. Συσκευασία τυριών – Ύλες επικάλυψης τυριών

α) συσκευασία τυριών:

Τα μέσα συσκευασίας των τυριών είναι τα ξύλινα, μεταλλικά, πλαστικά, γιάλινα πήλινα δοχεία ή βαρέλια, φύλλο από χαρτί, χαρτόνι, αργίλλιο ή πλαστικό και οι ασκοί από ζώα.

Όλα τα παραπάνω είδη συσκευασίας πρέπει να πληρούν τα αντίστοιχα για κάθε περίπτωση άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

Ιδιαίτερα επισημαίνεται ότι τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν και έτσι να μεταφέρονται και στο τυρί, καρκινογόνες ή και τοξικές ανόργανες ή οργανικές ουσίες (π.χ. βαρέα μέταλλα, μονομερή κ.λ.π.) σε ποσοστά μεγαλύτερα από τα, τυχόν, επιτρεπόμενα όρια.

β) Ύλες επικάλυψης τυριών:

- Τα πολύ σκληρά, τα σκληρά και τα ημίσκληρα τυριά, μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με ή χωρίς επικάλυψη της επιδερμίδας τους.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι από κερί μελισσών, σκληρή παραφίνη ή άλλες ύλες που για να χρησιμοποιηθούν πρέπει να τύχουν έγκρισης του ΑΧΣ και κατά περίπτωση, του ΕΟΦ ή του ΚΕΣΥ.

Η επικάλυψη μπορεί να είναι χρωματισμένη με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E180, Λιθορουμπίνη ΒΚ και E160β Ανάττο, όπως αναφέρεται στο παράρτημα IV, του εν λόγω άρθρου και σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών. Επιτρέπεται η επάλειψη, η εμφάνιση ή ο ψεκασμός μόνο της επιφάνειας των σκληρών, των ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών με ναταμυκίνη ή πιμαρισίνη και με την προϋπόθεση ότι στο τυρί που διατίθεται στην κατανάλωση:

i. Θα διαπιστώνεται απουσία ναταμυκίνης σε βάθος 5 mm

ii Το κατάλοιπο της ναταμυκίνης δεν θα υπερβαίνει το 1mg/dm² {όπου το 2 αποτελεί δείκτη} επιφάνειας.

3. Ενδείξεις

α) υποχρεωτικές ενδείξεις:

- όπως αυτές καθορίζονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και στις επιμέρους παραγράφους του παρόντος άρθρου και επι πλέον:

- κατηγορία τυριού

- είδος ή είδη γάλακτος (ποσοστά) που παρασκευάστηκε το τυρί (μόνο για τα τυριά της εν. Α), (εργαστηριακά θα εξετάζεται μόνο το ποσοστό της προσθήκης αγελαδινού γάλακτος)

- παστεριωμένο ή νωπό γάλα (μόνο για τα «Λευκά τυριά άλμης») - ελάχιστο λίπος (υπολογισμένο σε ξερή ουσία)

- μέγιστη υγρασία (μόνο για τα τυριά της εν. Α) και

- ελάχιστο ξηρό υπόλειμμα (μόνο για τα ανακατεργασμένα τυριά) - ημερομηνία παραγωγής (μόνο για τα τυριά της εν. Α)

- ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

- χώρα προέλευσης – παραγωγής του τυριού

- έδρα τυροκομείου παρασκευής τυριού (μόνο για τα Παραδοσιακά τυριά της εν. Δ). - {Καταργείται.}

- ποσοστό άλατος (μόνο στα νωπά – φρέσκα και ανακατεργασμένα) - πρόσθετα, είτε έχουν προστεθεί στη μάζα του τυριού είτε υπάρχουν στην επιδερμίδα του τυριού και με τις προϋποθέσεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 11 του Κ.Τ. και επίσης με οδηγίες, όπου χρειάζονται, π.χ. όταν η επιδερμίδα έχει ναταμισίνη, θα δίνονται οδηγίες στον καταναλωτή μέχρι ποιο βάθος θα καθαρίζει το τυρί.

β) προαιρετικές ενδείξεις:

- θερμίδες σε Kcal ή KJ/100g

- πρωτεΐνες

- ποσοστό άλατος

- ασβέστιο

- βιταμίνες

- και κάθε άλλη σχετική ένδειξη που θα είναι σύμφωνη με τα άρθρα 10 και 11 του Κ.Τ. και δεν θα οδηγεί σε πλάνη τον καταναλωτή.

Οι πινακίδες με τις ενδείξεις πρέπει να παραμένουν στα μέσα συσκευασίας μέχρι να τελειώσει το περιεχόμενο τυρί.

Οι ενδείξεις θα αναγράφονται σταθερά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα με οποιοδήποτε τρόπο σε κάθε μονάδα παραγωγής (κεφάλι, βαρέλι, δοχείο κ.λ.π.) Το ανεξίτηλο χρώμα ή μελάνη πρέπει να μη μεταφέρουν τοξικές ή και καρκινογόνες ανόργανες ή οργανικές ουσίες π.χ. βαρέα μέταλλα κ.λ.π. και να μη διαχέονται στο τυρί σε βάθος μεγαλύτερο από 1-2 το πολύ χιλιοστά.

3.1. Σε περίπτωση που τα τυριά πωλούνται εκτός συσκευασίας π.χ. σε δίσκους (σύνηθες για τα μαλακά τυριά), τότε πρέπει να τοποθετηθεί κινητή πινακίδα επάνω στο τυρί στην οποία θα αναγράφονται οι ενδείξεις που προβλέπονται για αυτές τις περιπτώσεις από την 14/89 Αγορανομική Διάταξη.

Απαγορεύεται η ύπαρξη κάτω από την ίδια πινακίδα ή η συνύπαρξη μέσα στο ίδιο δίσκο τυριών:

i. διαφορετικής κατηγορίας

ii. ίδιας κατηγορίας αλλά διαφορετικής ποιότητας και

***[iii. Παραλείπεται ως μη ισχύον - Βλέπε σχόλια]

***[4. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλέπε σχόλια]

Άρθρο: 84

Ημ/νία: 17.09.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ρυζόγαλο - Κρέμα - Επιδόρπια με βάση το γάλα

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1256/90 (ΦΕΚ Β' 630/3.10.1990), 751/93 (ΦΕΚ Β' 962/31.12.1993), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στην παρ. 4: στο υπεδ. i του εδ. α στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε "Ε968", στο τέλος του υπεδ. i του εδ. α της παρ. 4, προστέθηκε το εντός "" και η πρώτη παύλα του υπεδ. iii του εδ. α αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Το υπεδ. iii του εδ. α της παρ. 4 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στο τέλος του υπεδ. (i) του εδ. α της παρ. 4 προστέθηκε η εντός "" εγγραφή, με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011). ===== - Οι παρ.1 και 2 του παρόντος τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με το άρθρο 1 της ΥΑ 1510/99678 (ΦΕΚ Β'2031/17.9.2015).

Κείμενο Άρθρου

«1. Θεσπίζεται πρότυπο ως εξής:

«"Παραδοσιακό ρυζόγαλο αυθεντικής συνταγής"

Χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από:

1. Νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτικότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών. 2. Ζάχαρη,

3. Ρύζι.

- Το "Παραδοσιακό ρυζόγαλο αυθεντικής συνταγής" θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρά γάλακτος 2,5% τουλάχιστον. - Απαγορεύεται η με οποιοδήποτε τρόπο προσθήκη νερού κατά την παρασκευή "ρυζόγαλου αυθεντικής συνταγής". - Κατά την παρασκευή του "ρυζόγαλου αυθεντικής συνταγής" επιτρέπεται μόνο: Α. Η προσθήκη μικρής ποσότητας αμυλούχων ουσιών για παρασκευή προϊόντος πυκνότερης εμφάνισης. Β. Η προσθήκη κρόκου αυγών.

Γ. Η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας, μαστίχας καθώς και ο επιφανειακός αρωματισμός με σκόνη κανέλλας. -- Σε ομοειδή προϊόντα που παρεκκλίνουν του ανωτέρω πρότυπου δίνεται η δυνατότητα χρήσης μόνο του όρου "ρυζόγαλο"».

«2. Θεσπίζεται πρότυπο ως εξής:

«"Παραδοσιακή κρέμα αυθεντικής συνταγής"

- Χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από: 1. νωπό ή παστεριωμένο γάλα το οποίο δεν έχει υποστεί τροποποίηση της φυσικής του σύστασης με μόνη εξαίρεση την τροποποίηση της λιποπεριεκτικότητας. Το γάλα μπορεί να είναι αγελαδινό, πρόβειο, γίδινο, βουβαλίσιο ή μίγμα αυτών και η αντίστοιχη αναφορά για το είδος ζώου από το οποίο αυτό προέρχεται γίνεται στον κατάλογο συστατικών. 2. Αμυλώδεις ουσίες,

3. Ζάχαρη.

- Η "Παραδοσιακή κρέμα αυθεντικής συνταγής" θα πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε λιπαρά γάλακτος 2,8% τουλάχιστον. - Κατά την παρασκευή της "κρέμας αυθεντικής συνταγής" επιτρέπεται μόνο: Α. Η προσθήκη κρόκου αυγών.

Β. Η προσθήκη αρωματικών υλών με άρωμα βανίλιας, μαστίχας καθώς και ο επιφανειακός αρωματισμός με σκόνη κανέλλας. - Σε ομοειδή προϊόντα που παρεκκλίνουν του ανωτέρω πρότυπου δίνεται η δυνατότητα χρήσης μόνο του όρου "κρέμα"».

3. Ως επιδόρπιο (Dessert) χαρακτηρίζεται προϊόν έτοιμο προς βρώση, που παρασκευάζεται:

1) Από μία ή περισσότερες κατηγορίες γάλακτος που προβλέπονται από το άρθρο 80 του Κώδικα Τροφίμων, 2) προϊόντα γάλακτος ή και συστατικά γάλακτος (πρωτεΐνη γάλακτος, λακτόζη) ή και μαγιά γιαουρτιού και στις δύο περιπτώσεις τα παραπάνω προϊόντα γάλακτος ή το γάλα σε αναλογία 75% τουλάχιστον κατά βάρος του τελικού προϊόντος αναγόμενο σε νωπό γάλα, 3) ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, 4) σκόνη κακάο λιποπεριεκτικότητας 10% τουλάχιστον σε βούτυρο κακάο, σοκολάτα ή εκχύλισμα καφέ με ή χωρίς καφεΐνη, 5) χυμοί φρούτων με ή χωρίς ζάχαρη, ή τεμάχια φρούτων φρέσκα ή ζαχαρωμένα καθώς και προϊόντα με γλυκαντικές ύλες του άρθρου 131 ή και άλλες ύλες που περιλαμβάνονται στον Κώδικα Τροφίμων με εξαίρεση τις πρόσθετες ύλες του Κεφαλαίου III του παρόντος Κώδικα.

Στα επιδόρπια κατατάσσονται τα ροφήματα και γενικά τα προϊόντα με βάση το αρωματισμένο γάλα.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και τα κατεψυγμένα επιδόρπια, στην παρασκευή των οποίων έχει χρησιμοποιηθεί και η ψύξη και διατηρούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

4. Στα προϊόντα της παραγράφου 3:

α) Επιτρέπεται:

I. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis. Επίσης επιτρέπονται πρόσθετα του παραρτήματος IV του εν λόγω άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452, ηλεκτρικό οξύ E363,

κόμι καράγια E416, πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, "E968," πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανο-διόλη - 1,2 E477, στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο E482, τρυγικό στεατύλιο E483, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495, γλουταμινικά E620, E621, E622, E623, E624, E625, γουανυλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5'-ριβοζονουκλεοτιδίων E634, E635, Κοηjac E425, θαυματίνη E957 (μόνο ως ενισχυτικό γεύσης)«, Ημικυτταρίνη σόγιας E 426 σε ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα προοριζόμενα για λιανική πώληση.» "Κόμμι κασσίας E427 σε επιδόρπια και παρόμοια προϊόντα με βάση τα γαλακτοκομικά και σε γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση, εκτός από τα μη αρωματισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί ζύμωση και στα οποία υπάρχουν ζώντες ζυμομύκητες, Νεοτάμη E961 σε ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγα του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα ως ενισχυτικό αρώματος." II. Η τεχνητή χρώση με τις φυσικές χρωστικές και τους όρους του Παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κωδικα Τροφίμων και τη χρωστική E160β Ανάπτο σύμφωνα με του όρους του Παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου. Επιτρέπεται επίσης ο χρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες. III. Η προσθήκη γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα εξής προϊόντα: «- Παρασκευάσματα με βάση το γάλα και τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 420, E 421, E 950, E 951, E 952, E 953, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968). - Ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 950, E 951, E 952, E 954, E 959, E961)».

β) Απαγορεύεται:

I. Η προσθήκη συντηρητικών, εκτός από τα προερχόμενα από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν, η ολική ή μερική αντικατάσταση

του βουτύρου γάλακτος με φυτικά λίπη, ή προσθήκη υποκατάστατων ή προϊόντων απομίμησης σοκολάτας.

Στα επιδόρπια που βασίζονται σε γαλακτοκομικά που δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, επιτρέπεται η χρήση σορβικών E200, E202 και βενζοϊκών E210, E211, E212, E213, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό χρήσης 300 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων. II. Η αναγραφή, εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου του Κώδικα Τροφίμων.

γ) Οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία, εκτός από αυτές που προβλέπονται από το άρθρο 11, του Κώδικα Τροφίμων, με τρόπο ευδιάκριτο, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα είναι οι εξής: I. Το είδος και το ποσοστό του περιεχομένου γάλακτος στο έτοιμο προϊόν. II. Το επί τοις % ποσοστό λίπους

III. Το επί τοις % ποσοστό ολικού στερεού υπολείμματος (Ο.Σ.Υ.) ή η υγρασία.

IV. Καταργείται.

V. Καταργείται.

δ) Όσες εγκρίσεις κυκλοφορίας σκευασμάτων επιδορπίων χορηγήθηκαν μέχρι σήμερα, επειδή καλύπτονται με την απόφαση αυτή, παύουν να ισχύουν και ορίζεται εξάμηνη προθεσμία από τη δημοσίευση της παρούσας για να συμμορφωθούν μ' αυτή.

5. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων για την παρασκευή επιδορπίων και κατεψυγμένων επιδορπίων σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν πρώτες και πρόσθετες ύλες που επιτρέπονται στα προϊόντα αυτά. Η αναγραφή, εκτός από το εμπορικό όνομα, κάθε λέξης που να συμπίπτει με αυτή πρότυπου του Κώδικα Τροφίμων απαγορεύεται.

Επί πλέον στα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη επιτρέπεται η χρήση πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε μέγιστο ποσοστό 10 g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 85

Ημ/νία: 17.09.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικό Οροί Συσκευασίας και Διάθεσης Γαλακτοκομικών Προϊόντων στην Κατανάλωση

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 1339/88 (ΦΕΚ Β' 755/19.10.1988).
===== ** Η (τελευταία) φράση 'Η
χρησιμοποίηση του αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος για την παρασκευή κρέμας ή
ρουζόγαλου απαγορεύεται' της παρ.5 του παρόντος καταργήθηκε με το άρθρο 2 της ΥΑ 1510/99678
(ΦΕΚ Β' 2031/17.9.2015).

Κείμενο Άρθρου

1. Το γάλα πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση ως εξής:

(α) Μέσα σε μεταλλικά δοχεία από αργίλλιο ή άλλο μέταλλο καλά επικασσιτερωμένο με κασσίτερο που δεν περιέχει μολύβδο ή ψευδάργυρο ή άλλα βαρέα μέταλλα σε ποσοστό ανώτερο από 0,5% όπως στο Κεφάλαιο II καθορίζεται.

(β) Μέσα σε φιάλες από γυαλί ή πλαστική ύλη εγκεκριμένη για συσκευασία γάλακτος.

(γ) Μέσα σε σακκίδια από ειδικό χαρτί, που φέρνει εσωτερική επένδυση από πλαστική ύλη εγκεκριμένη για συσκευασία γάλακτος.

(δ) Από τις συσκευασίες που αναφέρονται στα εδάφια (β) και (γ) της παρούσας παραγράφου, οι πλαστικές φιάλες και τα σακκίδια από ειδικό χαρτί πρέπει να χρησιμοποιούνται μία φορά και να απορρίπτονται μετά τη χρησιμοποίηση. Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίησή τους για συσκευασία κάθε τροφίμου, ποτού και ευφραντικού.

(ε) Τα μεταλλικά δοχεία και οι φιάλες από γυαλί μπορούν να

ξαναχρησιμοποιηθούν για τη συσκευασία γάλακτος, μετά από τον πλήρη καθαρισμό τους, είτε με το χέρι είτε με ειδικά γι' αυτό μηχανικά μέσα. (στ) Τα μετρικά δοχεία, σε περίπτωση της διάθεσης γάλακτος χύμα, όπου αυτή επιτρέπεται από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει να έχουν λαβή, γιατί έτσι αποφεύγεται η εμβάπτιση του χεριού μέσα στο περιεχόμενο γάλα.

(ζ) Ο καθαρισμός των μεταλλικών δοχείων και ιδιαίτερα των γυάλινων φιαλών και μετρικών δοχείων πρέπει να γίνεται επιμελώς με τη χρήση διαλυμάτων σόδας, ασβέστη ή εγκεκριμένων απορρυπαντικών, με την προϋπόθεση ότι η όλη εργασία θα τελειώνει με έκπλυση με άφθονο καθαρό νερό, σε τρόπο ώστε να μη μπορούν με οποιοδήποτε τρόπο να παραμείνουν σ' αυτά οι ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν για τον καθαρισμό.

(η) Τα πώματα των φιαλών, μέσα στις οποίες προσφέρεται παστεριωμένο γάλα πρέπει, να είναι άθικτα και να εφαρμόζουν κατά τρόπο που να διασφαλίζει την στεγανότητα και τη γνησιότητα του περιεχόμενου της φιάλης.

2. Για την συσκευασία του μερικά ή ολικά αποβουτυρωμένου γάλακτος ισχύουν οι διατάξεις της παραγράφου 1 του άρθρου αυτού, εκτός αν υπάρχουν ειδικό περιορισμοί.

3. Όλα τα είδη διατηρημένου γάλακτος, εκτός από το γάλα κατάψυξης, πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση πάντοτε σε συσκευασία. Οι συσκευασίες του διατηρημένου γάλακτος μπορούν να είναι οι ίδιες όπως λεπτομερώς αναφέρονται στην παράγραφο 1 πιο πάνω.

4. Στη συσκευασία του συμπυκνωμένου (μερικά ή ολικά) γάλακτος κάθε είδους πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που καθορίζονται στο άρθρο 11, να αναγράφονται επιπρόσθετα τα εξής:

(α) Το ποσοστό του περιεχομένου λίπους επί τοις εκατό (%).

(β) Σε περίπτωση προσθήκης ζάχαρης, το ποσοστό αυτής επί τοις εκατό (%). (γ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, για να αποκτήσει το προϊόν τη σύσταση του νωπού γάλακτος, ή σε περίπτωση αποβουτύρωσης, την σύσταση του νωπού αποβουτυρωμένου γάλακτος, του οποίου όμως η περιεκτικότητα σε λίπος πρέπει να είναι η δηλούμενη από τον παρασκευαστή στη συσκευασία.

(δ) Το ποσοστό του νερού, το οποίο πρέπει να προστεθεί, προκειμένου το προϊόν να διατεθεί για διατροφή βρεφών.

(ε) Ο τόπος παρασκευής.

(στ) Η ημερομηνία (μήνας και έτος) της συσκευασίας του ή Κωδικός αριθμός του. Ο παρασκευαστής δεν μπορεί να ζητήσει από το Α.Χ.Σ. να παραλείψει κατ' εξαίρεση την ένδειξη αυτή.

5. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αποβουτυρωμένου ή αποκορυφωμένου γάλακτος στην παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, τσουρεκιών και άλλων παρόμοιων σκευασμάτων.

Το γάλα αυτό, που φυλάγεται στα καταστήματα για τον παραπάνω σκοπό, πρέπει υποχρεωτικά να αρωματίζεται με βανιλίνη, ανθόνερο ή άλλο ανάλογο άρωμα και στα δοχεία όπου φυλάγεται αυτό πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται η ένδειξη "Αποβουτυρωμένο". (** Καταργήθηκε η τελευταία φράση βλ. σχόλια)

6. Η συσκευασία του γιαουρτιού που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να γίνεται ως εξής:

(α) μέσα σε δοχεία από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, γυαλί, ξύλο, φαγεντιανά ή πήλινα εφυσωμένα, με την προϋπόθεση ότι η εφυσώσή τους θα είναι συνεχής (δεν θα έχει ρήγματα κλπ.) η μέσα σε σάκκους από επιτρεπόμενη πλαστική ύλη, λευκό ύφασμα, ή ειδικό χαρτί που φέρει εσωτερική επένδυση από πλαστική εγκεκριμένη ύλη, όπως καθορίζεται στο Κεφάλαιο II.

(β) Εκτός από τα δοχεία από πλαστική ύλη και τα ειδικά είδη χαρτιού συσκευασίας του γιαουρτιού, όλα τα υπόλοιπα είδη συσκευασίας μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για την συσκευασία γιαουρτιού μετά από προηγούμενο επιμελή καθαρισμό τους, με τον τρόπο που αναφέρεται λεπτομερώς στην παραγρ. 1 πιο πάνω.

(γ) Η ξαναχρησιμοποίηση των πλαστικών δοχείων και των ειδικών χαρτιών συσκευασίας του γιαουρτιού απαγορεύεται. Αυτά μπορούν να

χρησιμοποιηθούν μόνο μια φορά, μετά τη χρησιμοποίησή τους απορρίπτονται και δεν μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν για συσκευασία οποιουδήποτε τροφίμου.

(δ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται χύμα (τσανάκες κλπ.) τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τη διάθεσή του στη κατανάλωση (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες κλπ.) πρέπει να είναι απόλυτης καθαριότητας.

(ε) Το γιαούρτι σε οποιαδήποτε συσκευασία πρέπει να διατηρείται μέσα σε χώρους που προστατεύονται από τις εξωτερικές επιδράσεις, δηλαδή μέσα σε ψυγεία και προθήκες κατάλληλες για

το σκοπό αυτό.

(στ) Εφόσον το γιαούρτι προσφέρεται και διατίθεται χύμα στην κατανάλωση, πρέπει με επιγραφή να δηλώνεται το είδος του.

(ζ) Το ημιαποβουτυρωμένο γιαούρτι θα διατίθεται στην κατανάλωση μέσα σε ειδική συσκευασία (κύπελλα) καλυμμένο με ερυθρό ή ερυθρωπτό επικάλυμμα από χαρτί ή από πλαστική εγκεκριμένη ύλη.

7. Καταργείται.

8. "

9. "

10. "

11. "

12. "

13. "

14. "

15. "

Άρθρο: 86

Ημ/νία: 10.03.1989

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ειδικές Διατάξεις Δειγματοληψίας και Χημικής Εξέτασης Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Σχόλια

Η παρ. 9 τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 2035/88 (ΦΕΚ Β' 182/10.3.1989).

Κείμενο Άρθρου

1. Η δειγματοληψία και χημική εξέταση των γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να γίνεται λαμβανομένου γενικά υπόψη ότι, όλα τα είδη γάλακτος, αφρογάλακτος βουτύρου ή γιαουρτιού, με εξαίρεση είδη διατηρημένου γάλακτος (μερικά ή ολικά συμπυκνωμένου ή αποστειρωμένου) και το τηγμένο βούτυρο θεωρούνται σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα. Τα δείγματα όλων των τυριών θεωρούνται ευαλλοίωτα.

2. Κατά τη δειγματοληψία των πιο πάνω ευαλλοίωτων τροφίμων που προσφέρονται χύμα, μετά από την ομοιογενοποίησή τους και τη λήψη αντιπροσωπευτικών δειγμάτων, σύμφωνα με ότι αναφέρεται στο άρθρο 13, προστίθενται σε καθένα από τα δείγματα για συντήρηση 10 σταγόνες φορμαλίνης ή φορμόλης (περιεκτικότητα 30% περίπου σε φορμαλδεϋδη) και ρίχνονται μία μία και με ανάδευση κάθε φορά του περιεχομένου. Η προσθήκη αυτή συντηρητικού πρέπει να δηλώνεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

Σε περίπτωση που παίρνεται σαν δείγμα άθικτη συσκευασία δεν προστίθεται συντηρητικό.

3. Ο προσδιορισμός και η γνωμάτευση για την οξύτητα στο νωπό βούτυρο γίνονται, μόνο εφόσον το δείγμα προσκομίστηκε και εξετάστηκε με βάση τις γενικές διατάξεις δειγματοληψίας και διαδικασίας χημικής εξέτασης των ευαλλοίωτων τροφίμων, όπως στο άρθρο 20 του Κεφαλαίου Ι του παρόντα Κώδικα αναφέρεται λεπτομερώς.

4. Το νωπό γάλα που προσφέρεται στην κατανάλωση χύμα, πριν από τη λήψη των δειγμάτων γίνεται ομοιογενές είτε με ήπια ανάδευση, είτε με επανειλημμένες μεταγγίσεις μεταξύ δύο καθαρών και στεγνών δοχείων. Στην περίπτωση που η δειγματοληψία γίνεται στον σταύλο των ζώων στο γάλα που θα αρμεχθεί, πρέπει το άρμεγμα αυτό να γίνεται πλήρες και από το γάλα που έχει καταστεί ομοιογενές, όπως πιο πάνω αναφέρεται λαμβάνονται τα δείγματα.

5. Κατά τη δειγματοληψία του γιαουρτιού εφόσον σαν δείγμα δεν λαμβάνεται άθικτη συσκευασία, πρέπει πριν από τη λήψη των δειγμάτων να αποχωριστεί ποσότητα του προϊόντος, αντιπροσωπευτική της σύστασής του, σύμφωνα με αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 13. Αυτό γίνεται ειδικότερα ως εξής:

(α) Από το περιεχόμενο του δοχείου κόβεται με μαχαίρι ή σπαθίδα (σπάτουλα) τομέας, που αντιστοιχεί σε 300 γραμμάρια περίπου (ή λαμβάνεται το περιεχόμενο δύο τουλάχιστον μικρών κυπέλλων γιαουρτιού, συνολικής ποσότητας τουλάχιστον 300 γραμμαρίων) και κατεργάζεται με σπαθίδα ή κουτάλι μέχρι ομοιογένειας μέσα σε ανοικτό, καθαρό και στεγνό δοχείο, αφού προηγουμένα μεταφερθεί ο υμένας (πέτσα, καϊμάκι) σε ιδιαίτερο δοχείο.

Ο υμένας κατεργάζεται χωριστά μέχρι πλήρους ομοιογένειας και μετά από αυτά αναμιγνύεται με την υπόλοιπη ποσότητα γιαουρτιού.

(β) Από το περιεχόμενο σάκκων ή βαρελιών λαμβάνονται για

ομοιογενοποίηση μικρές ποσότητες από διάφορα σημεία μέχρι να συμπληρωθούν 300 γραμμάρια περίπου.

6. Η δειγματοληψία των σκληρών τυριών γίνεται ως εξής:

(α) Σε τυριά μεγάλων τύπων (κεφάλια) παίρνονται με τον ειδικό δειγματολήπτη "Sonde" με βύθιση αυτού και στις δύο επίπεδες επιφάνειες του τυριού, μέχρι το κέντρο, κυλινδρικά τεμάχια. Αυτά στη συνέχεια κόβονται κατά μήκος και διαχωρίζονται κατάλληλα σε κάθε φιάλη δειγματοληψίας, σε τρόπον ώστε κάθε απλό δείγμα να αποτελείται από τέτοιους κύλινδρους κομμένους κατά μήκος και κατά συνέπεια τα δείγματα που λαμβάνονται να είναι αντιπροσωπευτικά της μέσης σύστασης του τυριού.

(β) Αν δεν υπάρχει δειγματολήπτης λαμβάνεται ανάλογα τομέας από την εξωτερική επιφάνεια μέχρι το κέντρο, ο οποίος τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια και διαχωρίζεται μετά ανάλογα στις φιάλες δειγματοληψίας κατά τρόπον ώστε κάθε δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό της μέσης σύστασης του τυριού.

(γ) Σε περίπτωση, κατά την οποία τυρί έρχεται στην κατανάλωση σε μικρούς τύπους, τότε ανάλογα το βάρος του τύπου λαμβάνονται σαν δείγματα είτε ολόκληρος τύπος τυριού είτε το μισό είτε το τέταρτο του.

7. Η δειγματοληψία των μαλακών τυριών γίνεται ως εξής:

(α) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε ασκούς (τουλούμια) ή πήλινα δοχεία λαμβάνονται από διάφορα μέρη του περιεχομένου δείγματα, έτσι ώστε το τελικό δείγμα να αντιπροσωπεύει κατά το δυνατόν την μέση σύσταση. (β) Σε τυριά που φέρονται μέσα σε βαρέλια ή λευκοσιδηρά δοχεία λαμβάνονται 5 ή 6 μεγάλα κομμάτια και κόβονται σε μικρότερα περίπου ίσου μεγέθους.

(γ) Δύο ή περισσότερα κομμάτια από κάθε μεγάλο κομμάτι τοποθετούνται στις φιάλες δειγματοληψίας.

8. Η δειγματοληψία τηγμένου τυριού γίνεται ως εξής:

(α) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μεγάλη συσκευασία, η δειγματοληψία γίνεται με τον τρόπο που καθορίζεται πιο πάνω για τα σκληρά τυριά.

(β) Σε τηγμένο τυρί που έρχεται στην κατανάλωση σε μικρή συσκευασία, λαμβάνονται αντίστοιχα αυτοτελή κομμάτια μέχρι να συμπληρωθεί το αναγκαίο ποσό των 150 γραμμαρίων για κάθε απλό δείγμα.

9. Ειδικά για την χημική εξέταση του γάλακτος αγελάδας, που προσφέρεται στην κατανάλωση ισχύουν τα ακόλουθα:

(α) Εφόσον το ποσοστό του λίπους βρεθεί μικρότερο από 3,5% αλλά όχι λιγότερο από 3,0% και τα υπόλοιπα συστατικά που προσδιορίζονται απαραίτητα βρεθούν κανονικά, δηλαδή ειδικό βάρος σε 15οC τέτοιο ώστε με την εφαρμογή του τύπου του Fleischman το Στερεό Υπόλειμμα χωρίς Λίπος να είναι τουλάχιστον 8,46% προσδιορίζονται ακόμα το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος. (β) Αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών επί τοις εκατό (%) βρεθεί όχι ανώτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος τουλάχιστον 38, το γάλα χαρακτηρίζεται κανονικό.

(γ) Αν είτε το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών βρεθεί μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος του γάλακτος είτε ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερος από 38 το γάλα θεωρείται σαν μη κανονικό και χαρακτηρίζεται:

"Ενυδατωμένο" (νερωμένο) "νοθευμένο", αν ο δείκτης διάθλασης του ορού βρεθεί μικρότερος από το 38.

"Αποβουτυρωμένο" αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητά του σε λίπος.

"Ενυδατωμένο" και "αποβουτυρωμένο", αν το ποσοστό των αζωτούχων ουσιών είναι μεγαλύτερο από την περιεκτικότητα σε λίπος και ο δείκτης διάθλασης του ορού του γάλακτος μικρότερος από το 38.

(δ) Όσες φορές ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης ορού του γάλακτος γίνεται ανέφικτος, είτε λόγω προσθήκης στο δείγμα αντισηπτικού για συντήρησή του, είτε λόγω έλλειψης καταδυτικού διαθλασίμετρου, είτε από κάποια άλλα αίτια τότε αντί γι' αυτόν προσδιορίζεται το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος, το οποίο σε καμμία περίπτωση κανονικού γάλακτος δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 1,026 σε 15οC.

(ε) Σε περίπτωση, κατά την οποία το ειδικό βάρος του ορού του γάλακτος βρεθεί μικρότερο από 1,026 σε 15οC, τότε το γάλα θεωρείται μη κανονικό και χαρακτηρίζεται σαν ενυδατωμένο (νερωμένο).

(στ) Σε περίπτωση υπόνοιας ότι το γάλα είναι ενυδατωμένο πρέπει να γίνεται και ο προσδιορισμός του δείκτη διάθλασης και εάν αυτό δεν είναι εφικτό, γίνεται ο προσδιορισμός του ειδικού βάρους του ορού του γάλακτος σε 15οC.

(ζ) Σε περίπτωση μη κανονικότητας γάλακτος αγελάδας, κασίικας, προβάτου, βουβάλου ή ανάμικτου κασίικας-προβάτου, για τον προσδιορισμό του ποσοστού αποβουτύρωσης ή ενυδάτωσης θα παίρνονται σαν όρια, τα όρια που καθορίζονται στο παρόν άρθρο και στη γνωμάτευση θα προτάσσεται η λέξη τουλάχιστον π.χ. Γάλα προβάτου μη κανονικό καθόσον βρέθηκε αποβουτυρωμένο τουλάχιστον κατά (τόσο) % κ.λπ.

10. Για την γνωμάτευση για την κανονικότητα ή μη του γιαουρτιού, σαν κριτήριο λαμβάνεται το ποσοστό του περιεχομένου λίπους, εκτός από περιπτώσεις, κατά τις οποίες προκύπτουν ιδιαίτεροι λόγοι για πιο πέρα εξέτασή του.

Σε περίπτωση, κατά την οποία το περιεχόμενο λίπος στο γιαούρτι βρίσκεται σε ποσοστό κατώτερο από το όπως πιο πάνω καθορισμένο κατώτατο όριο, τότε το γιαούρτι χαρακτηρίζεται "μη κανονικό", καθόσον περιέχει λίπος λιγότερο του κανονικού κατά (τόσον) %".

11. Ο μικροβιολογικός και βιολογικός έλεγχος του τυριού γίνεται εφόσον παρουσιάζεται ανάγκη, από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες, μετά από δειγματοληψία, που γίνεται σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες δειγματοληψίας.

Άρθρο: 87

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΑΛΑ - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Αυγά

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στο τέλος του εδ. β της παρ. 5 προστέθηκε το εντός "" στ. 5 με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Στο τέλος του εδ. α) της παρ. 5 προστέθηκαν τα σημεία 3) και 4) με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "αυγά" απλά νοούνται τα νωπά αυγά της κότας. Η κατάταξη και οι όροι διάθεσης των αυγών στην κατανάλωση ρυθμίζονται με το Β.Δ. 437/1961.

2. Ως "κατεψυγμένα αυγά" χαρακτηρίζονται τα αυγά που διατηρούνται και προσφέρονται στη κατανάλωση σε κατάψυξη.

3. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση "σκόνης πλήρους αυγού", "σκόνης κρόκων αυγού" και "σκόνης λευκού του αυγού".

Τα αυγά και προϊόντα αυτών δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

4. Για τη διακοσμητική χρώση των κελυφών των αυγών ή για τη σφράγιση των κελυφών των αυγών μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνον οι χρωστικές του Παραρτήματος Ι του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

5.α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203 σε αφυδατωμένα, συμπυκνωμένα, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα προϊόντα αυγών και μέγιστο ποσοστό 1000 mg/kg, 2) Σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203 και βενζοϊκά Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213, σε αυγό σε υγρή μορφή (λεύκωμα, κρόκο ή ολόκληρο αυτό) και μέγιστο συνολικό ποσοστό 5.000 mg/kg, "3) Νισίνη Ε234 σε παστεριωμένα αβγά σε υγρή μορφή (λεύκωμα, κρόκος ή ολόκληρο αβγό), 4) Εκχυλίσματα δενδρολίβανου Ε392 σε προϊόντα αυγών".

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Φωσφορικά Ε 338, Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε 343, Ε 450, Ε 451, Ε 452 σε αυγό σε υγρή μορφή (λεύκωμα, κρόκος ή ολόκληρο αυγό), 2) Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων Ε 475, σε προϊόντα αυγών, 3) Θειικό αργίλιο Ε 520, θειικό αργιλιονάτριο Ε 521, θειικό αργιλιόκαλιο Ε 522, θειικό αργιλιοαμμώνιο Ε 523 σε λεύκωμα αυγού, 4) Κιτρικό τριαθύλιο Ε 1505 σε λεύκωμα αυγού σε σκόνη «5) Ημικυταρρίνη σόγιας Ε426 σε αφυδατωμένα, συμπυκνωμένα, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα προϊόντα αυγών».

Άρθρο: 88

Ημ/νία: 28.02.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ

Τίτλος Άρθρου

Νωπό και κατεψυγμένο κρέας

Σχόλια

- Το παρόν τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΥΑ 260/2013 (ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ -

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Άρθρο 88

Ορισμοί

1. Για τους σκοπούς του συγκεκριμένου άρθρου εφαρμόζονται οι ορισμοί που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (Παράρτημα Ι) καθώς και οι ορισμοί που αναφέρονται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (άρθρο 2), 178/2002 (άρθρα 2 και 3) και 882/2004, όπως αυτοί (οι Κανονισμοί) κατά περίπτωση ισχύουν.

2. Πιο συγκεκριμένα εφαρμόζονται

2.1. Οι ορισμοί του Παραρτήματος Ι του κανονισμού

(ΕΚ) αριθ. 853/2004

2.1.1. Σημείο 1.1 Κρέας

2.1.2. Σημείο 1.9 Σφάγιο

2.1.3. Σημείο 1.10 Νωπό κρέας

2.1.4. Σημείο 1.11 Εντόσθια

2.1.5. Σημείο 1.12 Σπλάχνα

2.1.6. Σημείο 1.13 Κιμάς

2.1.7. Σημείο 1.14 Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας

2.1.8. Σημείο 1.15 Παρασκευάσματα κρέατος

2.1.9. Σημείο 1.17 Εργαστήριο τεμαχισμού

2.1.10. Σημείο 7.1 Προϊόντα με βάση το κρέας

2.1.11. Σημείο 7.7 Ζελατίνη

2.1.12. Σημείο 7.8. Κολλαγόνο

2.1.13. Σημείο 7.9. Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα

2.2. Οι ορισμοί του άρθρου 2, παρ. 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 2.2.1. υγιεινή των τροφίμων

2.2.2. εγκατάσταση

2.2.3. αρμόδια αρχή

2.2.4. ισοδύναμος

2.2.5. μόλυνση

2.2.6. πόσιμο νερό

2.2.7. πρώτη συσκευασία

2.2.8. δεύτερη συσκευασία

2.2.9. ερμητικά σφραγισμένο δοχείο

2.2.10. μεταποίηση

2.2.11. μη μεταποιημένα προϊόντα

2.2.12. μεταποιημένα προϊόντα

2.3. Οι ορισμοί των άρθρων 2 και 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

2.4. Ο ορισμός του Παραρτήματος 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β' του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 για την επισήμανση του κρέατος όπως αυτοί έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Άρθρο: 89

Ημ/νία: 31.03.2000

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ

Τίτλος Άρθρου

Προϊόντα με βάση το κρέας - Επεξεργασία - Ορισμοί - Πρώτες ύλες κ.λπ.

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1220/87 (ΦΕΚ Β' 621/18.11.1987), 347/1996 (ΦΕΚ Β' 697/19.8.1996), 851/1996 (ΦΕΚ Β' 85/9.2.1998) και 636/1999 (ΦΕΚ Β' 436/31.3.2000).
===== *** Το παρόν τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΥΑ 260/2013 (ΒΛΕΠΕ ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Κείμενο Άρθρου

*** ΠΡΟΣΟΧΗ - ΒΛΕΠΕ ΣΧΟΛΙΑ!!!

1. Ορισμοί

Κατά την έννοια του παρόντος ως:

α) Προϊόντα με βάση το κρέας νοούνται τα προϊόντα τα οποία έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας και τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με σκοπό την συντήρησή τους.

Κρέατα που συντηρούνται μόνο με το ψύχος δεν θεωρούνται προϊόντα με βάση το κρέας.

β) Επεξεργασία νοείται η θέρμανση, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το κάπνισμα, η μάλαξη (tumbling) και η ωρίμανση του κρέατος με ή χωρίς άλλα εδωδιμα προϊόντα με σκοπό την παρασκευή προϊόντος με βάση το κρέας. Για την παρασκευή ορισμένων προϊόντων με βάση το κρέας επιτρέπεται ο συνδυασμός των ανωτέρω τρόπων επεξεργασίας.

Η επεξεργασία των προϊόντων με βάση το κρέας σύμφωνα με τους ανωτέρω τρόπους μπορεί να είναι είτε Ι) πλήρης επεξεργασία η οποία είναι ικανή να εξασφαλίσει τη μετέπειτα συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, είτε ΙΙ) ατελής επεξεργασία η οποία προϋποθέτει την υπό ψύξη συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας. Εννοείται ότι για τον έλεγχο των προϊόντων που έχουν υποστεί ατελή επεξεργασία θα λαμβάνεται υπόψη ο τρόπος ή οι τρόποι επεξεργασίας τους.

γ) Επεξεργασία με θέρμανση: νοείται η χρήση θερμότητας ξηρής ή υγρής σε θερμοκρασία και χρονική διάρκεια ανάλογα με το είδος του

παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας σε ειδικό χώρο ή ειδική συσκευή.

δ) Αλάτισμα: νοείται η χρήση μαγειρικού άλατος σε ποσότητα ικανή να εξασφαλίσει τη συντήρηση του προϊόντος.

Η προσρόφηση και διάχυση του μαγειρικού άλατος στο προϊόν με βάση το κρέας γίνεται εν ξηρώ με τριβή, είτε με έγχυση άλμης, είτε εμβάπτιση σε άλμη ή με ανάμειξη αυτού με τη μάζα του κρέατος ή με συνδυασμό αυτών. Το αλάτισμα μπορεί να διενεργηθεί επίσης και με μείγμα μαγειρικού άλατος και διαφόρων πρόσθετων υλών που επιτρέπονται, υπό τους όρους των ειδικών προς τούτο διατάξεων.

ε) Αποξήρανση: Νοείται η φυσική ή τεχνητή μείωση της περιεχόμενης στο προϊόν ποσότητας νερού.

στ) Κάπνισμα: Νοείται η επεξεργασία του προϊόντος μέσα σε ειδικούς θαλάμους με καπνό, υπό αέρια ή υγρή μορφή, που προέρχεται από την καύση ξύλων ή ξυλωδών φυτών σε φυσική κατάσταση και υπό την προϋπόθεση ότι δεν δημιουργούνται κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία. Απαγορεύεται η χρήση ξύλων κωνοφόρων δένδρων ή ξύλων ευρωπιώντων, χρωματισμένων, βερνικωμένων, κατεργασμένων ή εμποτισμένων με διάφορες ουσίες.

ζ) Ωρίμανση: Νοείται η βιοχημική διεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές συνθήκες υγρασίας, θερμοκρασίας, αερισμού και για χρονικό διάστημα ανάλογο με το είδος του παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας.

η) Εκτός από τους ανωτέρω τρόπους επεξεργασίας, επιτρέπονται και άλλοι τρόποι που αφορούν ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίοι περιγράφονται στις ειδικές για τα προϊόντα διατάξεις.

(θ) Μάλαξη νοείται η επεξεργασία η οποία βασίζεται στην ανάδευση, κατά κανονικά διαστήματα και εντός ειδικών συσκευών ανάδευσης, τεμαχίων κρέατος τα οποία έχουν υποστεί ενδομυϊκή έγχυση άλατος, με αποτέλεσμα την αυξημένη κατακράτηση ύδατος όπως και τη δημιουργία πρωτεϊνικού εξιδρώματος με συνδετικές ιδιότητες.

2. Πρώτες ύλες στα προϊόντα με βάση το κρέας. α) Κρέας: Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος τα προϊόντα με βάση το κρέας παρασκευάζονται από κρέας ή παραπροϊόντα ή κρέας και παραπροϊόντα ενός ή περισσότερων ζώων ή πτηνών.

β) Λίπος: Στα προϊόντα με βάση το κρέας είναι δυνατή, υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος κεφαλαίου, η προσθήκη λίπους ζώων ή πτηνών όπως ορίζονται στο άρθρο 88 παρ. 1.

Το λίπος των πτηνών θα προστίθεται μόνο στα προϊόντα που

παρασκευάζονται αμιγώς από κρέας πτηνών ή παραπροϊόντα αυτών.

γ) Νερό: Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να είναι πόσιμο και να πληροί τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις.

δ) Λοιπά εδώδιμα προϊόντα: Ζυμαρικά, λαχανικά, όσπρια, γαλακτομικά προϊόντα, προϊόντα με βάση το κρέας κ.λπ.

3. Για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ιστών και οργάνων, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις εκάστοτε ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις.

4. Συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας

Η συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή, γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή.

5. Ενδείξεις

Εκτός από τις ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στην ανωτέρω περιγραφόμενη συσκευασία, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις, πρέπει να δηλώνεται το είδος του κρέατος ή των κρεάτων ή και των παραπροϊόντων, καθώς και η ονομασία, η κατηγορία και ο τύπος του προϊόντος.

Άρθρο: 90

Ημ/νία: 28.02.2014

Περιγραφή όρου θεσασυρού: ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ

Τίτλος Άρθρου

Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας

Σχόλια

-Τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 347/1996 (ΦΕΚ Β' 697/19.8.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Το εδάφιο ζ της παρ. 3 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η εντός "" φράση στην ένατη παύλα του εδ. γ) της παρ. 3 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008) τροποποιήθηκε το παρόν άρθρο ως εξής: 1. Στο εδ. β της παρ. 3, στην τρίτη παύλα παρεμβάλλεται μετά το «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» η εντός "" φράση, 2. Στο εδ. γ της παρ. 3, στην πρώτη και στην δεύτερη παύλα στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα «E 216, E217», 3. Στο εδ. γ της παρ. 3, στην τέταρτη παύλα προστίθεται σημείο 6), 4. Στο εδ. γ της παρ. 3, η έκτη παύλα, έβδομη και όγδοη παύλα αντικαταστάθηκαν, 5. Στην τρίτη παύλα του εδαφ. δ της παρ. 3, στην αναφορά στις πολυόλες, μετά την E967 προστέθηκε "E968" και 6. Στο τέλος του εδ. δ της παρ. 3 προστέθηκε η εντός "" παύλα. -Το εδ. ζ της παρ. 3 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην παρ. 3, στο τέλος του εδ. β), προστέθηκε η εντός "" 4η παύλα και στο τέλος του εδ. γ), προστέθηκε η εντός "" 11η παύλα και στο τέλος του εδ. δ) προστέθηκε η εντός "" 13η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).
===== - - Το παρόν τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΥΑ 260/2013 (ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Κείμενο Αρθρου

Πρώτες και βοηθητικές (συνδετικές), πρόσθετες και αρτυματικές ύλες προϊόντων που παράγονται από κρέας

Τα συστατικά θα πρέπει να είναι ασφαλή σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στο άρθρο 14 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

1. Πρώτες ύλες

Οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες (κύρια συστατικά) για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας είναι:

1.1. Κρέας (όπως αυτό ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004 παρ. Ι σημείο 1.1). Σημειώνεται ότι για τους σκοπούς της επισήμανσης ισχύει ο ορισμός του Παραρτήματος 1 του άρθρου 11 του παρόντος Κώδικα (άρθρο 89β, παρ.2).

1.2. Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας ή ΜΔΚ (όπως αυτό ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004 παρ. Ι σημείο 1.14).

Η χρήση Μηχανικώς Διαχωριζομένων Κρεάτων (ΜΔΚ) πρέπει να αναγράφεται στη σύνθεση του προϊόντος και επιτρέπεται μόνο σε προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία υφίστανται θερμική επεξεργασία. Το ποσοστό του ασβεστίου στο ΜΔΚ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1%.

1.3. Εντόσθια (ή παραπροϊόντα) που είναι επίσης νωπό κρέας χωρίς το κρέας του σφαγίου. Η χρήση τους επιτρέπεται για σχεδόν όλες τις κατηγορίες προϊόντων που παράγονται από κρέας. Πρέπει να αναφέρονται στη σύνθεση του προϊόντος, εκτός από τα όργανα της κοιλιακής κοιλότητας, όταν αυτά θα χρησιμοποιηθούν ως θήκες αλλαντικών.

1.4. Δέρμα (χοίρων ή πουλερικών) το οποίο αποτελεί τμήμα του χοίρειου σφαγίου του τύπου μαδητού ή των πουλερικών αντίστοιχα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, υπό την προϋπόθεση ότι δεν γίνεται υπέρβαση του ποσοστού του συνεκτικού ιστού που επιτρέπεται να έχει το κρέας σύμφωνα με το Παράρτημα 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β' του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση υπέρβασης του ποσοστού αυτού ισχύουν για την επισήμανση τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 89β, παρ.2. Το δέρμα μπορεί όμως να χρησιμοποιηθεί και ως κολλαγόνο όπως αυτό ορίζεται στον κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, παράρτ. Ι σημείο 7.8.

1.5. Λίπος: Ως λίπος συνήθως χαρακτηρίζεται ο υποδόριος λιπώδης ιστός (πχ. χοιρινό λαρδί) καθώς και αυτός της θωρακικής, κοιλιακής και πυελικής κοιλότητας. Μπορεί να χαρακτηριστεί ως «κρέας», υπό την προϋπόθεση ότι δεν γίνεται υπέρβαση του ποσοστού του λίπους που επιτρέπεται να έχει το κρέας σύμφωνα με το Παράρτημα 1 του άρθρου 11 του παρόντος Κώδικα ή του Μέρους Β' του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση υπέρβασης του ποσοστού αυτού ισχύουν για την επισήμανση τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 89β, παράγραφος 2. Αυτούσιο λίπος πτηνών θα μπορεί να προστίθεται μόνο στα προϊόντα που παρασκευάζονται αμιγώς από κρέας πτηνών.

1.6. Νερό: Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, πρέπει να είναι πόσιμο και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στην κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

1.7. Λοιπά εδώδιμα προϊόντα: Ζυμαρικά, λαχανικά, όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα με βάση το κρέας κλπ.

1.8.Απαγορευμένοι ιστοί: Απαγορεύεται η χρήση των οργάνων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 παράρτημα ΙΙΙ, τμήμα VI , όπως αυτός ισχύει, καθώς και όσων άλλων ιστών που απαγορεύονται από ειδικότερες διατάξεις

2. Βοηθητικές (συνδετικές ύλες)

Ως Βοηθητικές (συνδετικές) ύλες, νοούνται τα εδώδιμα προϊόντα ή τα παράγωγα τους τα οποία κάτω από ορισμένες συνθήκες υγρασίας και με την παρουσία πρωτεϊνών και λιπιδίων αποκτούν είτε πυκνωτική ικανότητα, είτε κολλοειδή προστατευτική ικανότητα, είτε συμπεριφέρονται ως γαλακτωμάτοποιητές.

Επιτρέπεται η χρήση βοηθητικών υλών στα προϊόντα του άρθρου 91, σύμφωνα με τις ισχύουσες κατά περίπτωση διατάξεις για κάθε μία από αυτές (όσο αφορά στα ανώτατα ποσοστά και τους όρους χρήσης τους), αρκεί να αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών. Απαγορεύεται η χρήση τους μόνο σε όσα προϊόντα του άρθρου 91 γίνεται σχετική μνεία απαγόρευσης τους.

Ενδεικτικά ως βοηθητικές ύλες νοούνται: άμυλο, γάλα και προϊόντα γάλακτος, αυγά, ζελατίνη, φυτικές ίνες, πρεβιοτικά.

3. Αρτυματικές ύλες.

Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυματικών υλών σε ποσότητες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις του παρόντος Κώδικα εκτός αν υπάρχει σαφής απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους.

4. Πρόσθετα

Στα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε κατηγορία 08, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

5. Μικροβιακές Καλλιέργειες

Επιτρέπεται η χρήση μικροβιακών καλλιιεργειών - εκκινήτων (starter cultures) σε προϊόντα ζύμωσης και ωρίμανσης (Παράρτημα Ι - κατηγορία Α2). Οι καλλιέργειες αυτές είναι κυρίως οξυγαλακτικές χωρίς να αποκλείεται η χρήση και άλλων καλλιιεργειών που μπορεί να έχουν το ίδιο αποτέλεσμα.

Άρθρο: 91

Ημ/νία: 28.02.2014

Περιγραφή όρου **θησαυρού**: ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥ

Τίτλος Άρθρου

Προϊόντα με βάση το κρέας

Σχόλια

-Τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1220/87 (ΦΕΚ Β' 621/18.11.1987), 1032/91 (ΦΕΚ Β' 388/12.6.1992), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 851/1996 (ΦΕΚ Β' 85/9.2.1998), 420/97 (ΦΕΚ Β' 85/9.2.1998), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 384/2000 (ΦΕΚ Β' 461/20.4.2001).-Στο μέρος Β.Ι "Ζωμοί, Σούπες, κονσομέ" η τελευταία παύλα της παρ. 3 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008) τροποποιήθηκε το παρόν άρθρο ως εξής. Ι. Στο Μέρος ΑΙΙ: 1.Στην τρίτη περίοδο του εδ. α της παρ. 1, στο σημ. 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968» 2. Στην τέταρτη περ. του υπεδ. ι του εδ. β της παρ. 1: - στο σημείο 2) στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217». - στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε « Ε968». 3. Στην τέταρτη περίοδο του εδ. γ της παρ. 1, στο σημ. 2) στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217». 4. Στην τελευταία περ. του εδ. α της παρ. 2: - στο σημείο 2) στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217». - στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε « Ε968». 5. Στην τελευταία περίοδο του εδ. β της παρ. 2: - στο σημείο 2) διεγράφη η αναφορά «νιτρικά Ε251, Ε252,» - στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε « Ε968». 6. Στην τελευταία περίοδο του εδαφίου α της παρ. 3 : - στο σημείο 2) διεγράφη η αναφορά «νιτρικά Ε251, Ε252,» - στο σημείο 3) στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε « Ε968». 7. Στην τελευταία περίοδο του εδ. β της παρ. 3 στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφονται τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217». 8. Στην τελευταία περίοδο του εδ. γ της παρ. 3 διεγράφη το σημείο 2: «2) Νιτρικά Ε251, Ε252.» 9. Στην προτελευταία περίοδο του εδ. δ της παρ. 3 στο σημείο 2 διεγράφη η αναφορά «Νιτρικά (Ε251, Ε252),». ΙΙ. Στο Μέρος Β ΙΙ. 1. Στο εδάφιο γ της πρώτης παρ. στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «Ε 216, Ε217». 2. Στην πρώτη παύλα της παραγράφου 3, το σημείο 2) αντικαταστάθηκε ως εξής: (Η τελευταία τροποποίηση αφορά προφανώς στο αντίστοιχο σημείο του Μέρους Β Ι.) - Στο Μέρος Β -Ι. η τελευταία

παύλα της παρ. 3 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην Ενότητα Ι του Μέρους Β' Ζωμοί (Bouillons), Σούπες, Κονσομέ, στην παρ. 3, στην 1η παύλα προστέθηκε η εντός "" 3η περίπτωση και στη 2η παύλα μετά την αναφορά για τα πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559, προστέθηκαν τα εντός "" με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).
===== - Το παρόν τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΥΑ 260/2013 (ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Κείμενο Άρθρου

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 αλλά τρόφιμα (έτοιμα φαγητά) και - Την Ομάδα Δ που περιλαμβάνει τα παράγωγα κρέατος.

2. Οι προδιαγραφές των προϊόντων αυτών αναφέρονται στο Παράρτημα 1.

3. 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 (Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

Κατηγορία ΑΙ Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

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 ικανότητα 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

Α1α 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 Α1α 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

(ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΛΕΠΕ ΟΙΚΕΙΟ ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Κατηγορία A2 Προϊόντα ζύμωσης & ωρίμανσης

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

A2α 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 διάτρητα, σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα, επαλειφόμενα αλλαντικά ζύμωσης - ωρίμανσης παστοურμάς

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

Απαγορεύεται η χρήση του όρου "αλλαντικά 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 'μυλο (%) **** 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 εξυγίανση τους επομένως συμβάλλουν η θερμική επεξεργασία, η πτώση της τιμής του pH και η πτώση της τιμής της ενεργότητας του νερού (τιμή aw). Τα προϊόντα αυτά δυνητικά θα μπορούν να συντηρηθούν και σε συνθήκες περιβάλλοντος.

Ενδεικτικά προϊόντα

Σαλάμι μπίρας, 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 αλλαντοποίησης 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 βράσιμο 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, ρολό 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 σουβλά με τρόπο ώστε το τελικό προϊόν να έχει σχήμα ανεστραμμένου κόλουρου 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: Ύμλο (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: Ύμλο (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 Β2 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, σεφαλιά

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 Β3 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 Β4

Μη θερμικά επεξεργασμένα Νωπά προϊόντα (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα)

Περιγραφή

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθικεύονται 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 ****

Ποσοστά (%) λίπους **** 35

ΟΜΑΔΑ Γ

ΑΛΛΑ 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 συνδετικές ύλες Προϊόν χωρίς συνδετικές 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, ψιλοκομμένο (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 προ βρασμένο 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. τσοππ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.

ΟΜΑΔΑ Δ

ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ενδεικτικά προϊόντα

Ζωμοί, κονσομέ, σούπες, σάλτσες, εκχύλισμα κρέατος, ζελατίνη, οπός

Ειδικές προδιαγραφές

- Ζωμοί, κονσομέ

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 παράγωγα τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασης 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 II, 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._____

(ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΛΕΠΕ ΟΙΚΕΙΟ ΦΕΚ Β' 525/28.2.2014).

Άρθρο: 92

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Χαρακτηρισμός και διάκριση

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI:

ΙΧΘΥΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

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 κεφαλαίο VI "Διατηρημένα Τρόφιμα".

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.

Άρθρο: 93

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΙΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Νωπά και κατεψυγμένα Ιχθυηρά

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 635/1999 (ΦΕΚ Β' 151/16.2.2000). -Στην παρ. 5 το υπεδ. 1 του εδ. β αντικαταστάθηκε, προστέθηκε υπεδ. 3 στο εδ. β και στο υπεδ. 3 του εδ. γ μετά την αναφορά στην Ε967 προστέθηκε "Ε968", με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. "Νωπά Ιχθυηρά", χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που διατίθενται αμέσως μετά την αλιεία ή συσκευάζονται μέσα σε τριμμένο πάγο και έτσι φέρονται στην κατανάλωση.

2. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)

3. Για τα νωπά και κατεψυγμένα ιχθυηρά όπως και για τα αλιευτικά πλοία, εφαρμόζονται οι διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά, των αρμόδιων Υπηρεσιών.

4. Τα νωπά και κατεψυγμένα ιχθυηρά δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Ασκορβικά Ε 300, Ε 301, Ε 302, κιτρικά Ε 330, Ε 331, Ε 332, Ε 333 σε μη επεξεργασμένα ψάρια, καρκινοειδή και μαλάκια, συμπεριλαμβανομένων των κατεψυγμένων και υπερκατεψυγμένων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: «1) Θειώδη Ε220, Ε221, Ε222, Ε223, Ε224, Ε226, Ε227, Ε228 σε 1) Καρκινοειδή και κεφαλόποδα i) νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ii) καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae». 2) Ερυθροβικό οξύ Ε 315, ερυθροβικό νάτριο Ε 316 σε κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια με ερυθρό δέρμα. «3) 4Εξυλορεσορκινόλη Ε586 σε νωπά, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή».

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: 1) Φωσφορικά Ε 338, Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε 343, Ε 450, Ε 451, Ε 452, σε i) Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα φιλέτα μη επεξεργασμένων ψαριών, ii) Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα μη επεξεργασμένα και επεξεργασμένα προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, 2) Αιθυλενοδιαίμινοτετραοξικό ασβέστιο νάτριο Ε 385 σε κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή, 3) Πολυόλες Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967 "Ε968" σε κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ανεπεξέργαστα ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια και κεφαλόποδα.

Άρθρο: 94

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΙΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Αποξηραμένα ψάρια

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Αρθρου

1. "Αποξηραμένα ψάρια", χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με ξήρανση ή με έκθεση στον αέρα ή με θέρμανση.
2. Η ξήρανση πρέπει να γίνεται με όρους απόλυτα υγιεινούς.
3. Επιτρέπεται η χρήση σαν συντηρητικού, του μαγειρικού αλατιού.
4. Τα αποξηραμένα ψάρια δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.
5. 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 E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε αλατισμένα, αποξηραμένα ψάρια και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg, 2) Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 224, E 226, E 227, E 228 σε αποξηραμένα αλατισμένα ψάρια του είδους *gaotiolae* και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg, εκφραζόμενο ως SO₂ (όπου ο αριθμός 2 αποτελεί δείκτη).

Άρθρο: 95

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Αλίπαστα ψάρια

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Αρθρου

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 (σαρδέλες κ.λ.π.) 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.λ.π.), 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 αλίπαστου βακαλάου που φέρεται στην κατανάλωση, δεν πρέπει να έχει υγρασία πάνω από 49% και χλωριούχα εκφρασμένα σε χλωριούχο 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.
 - 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 χρωματιστεί με την χρωτική E 154 Καστανό FK με μέγιστο ποσοστό 20 mg/kg σύμφωνα με το παράρτημα IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

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 E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε αλατισμένα, αποξηραμένα ψάρια και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg, 2) Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε αποξηραμένα αλατισμένα ψάρια του είδους gadidae και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg, εκφραζόμενο ως SO₂ (όπου το 2 αποτελεί δείκτη).

Άρθρο: 96

Ημ/νία: 09.08.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Καπνιστά ψάρια

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1267/80 (ΦΕΚ Β' 829/1980) και 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995).

Κείμενο Άρθρου

1. "Καπνιστά ψάρια", χαρακτηρίζονται γενικά τα ιχθυηρά που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με υποκαπνισμό.
2. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση, σαν συντηρητικού, του μαγειρικού αλατιού.
3. Καπνιστά ψάρια με εμφανή αιθάλη στην επιφάνειά τους ή τμήματα που έχουν απανθρακωθεί, πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.
4. Ο υποκαπνισμός των ψαριών πρέπει να γίνεται με την καύση καθαρών ξύλων. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται βαμμένα ή παλιά ξύλα, όπως και ξύλα που προέρχονται από κωνοφόρα (πεύκο, έλατο κ.λπ.) και γενικά ξύλα που δίνουν δυσάρεστη οσμή κατά την καύση.
5. Ο σολομός και τα είδη της οικογένειας των σολομοειδών ή και άλλων παρόμοιων οικογενειών ψαριών, που προσφέρονται ή καταναλώνονται σαν φιλέτα, μπορούν να έχουν υποστεί ελαφρό μόνο υποκαπνισμό και ελαφρά αλάτιση.

Τα παραπάνω μπορούν να περιέχουν πρόσθετο του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κ.Τ.: Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213, σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 200 mg/kg όπως αυτό ορίζεται για τα αλατισμένα ψάρια. Πάνω στη συσκευασία των παραπάνω προϊόντων, πρέπει να αναγράφεται η "Ελληνική ονομασία" του είδους του ψαριού όπως αυτή αναφέρεται στο άρθρο 2 του 786/1978 Π.Δ/τος "Περί της κτηνιατρικής επιθεώρησης νωπών, κατεψυγμένων και λοιπών συντηρημένων εδωδίων αλιευμάτων".

Απαγορεύεται η χρήση παραπλανητικών ονομασιών όπως π.χ. "σολομός θαλάσσης", υποκατάστατο σολομού κ.λπ., για είδη ψαριών που δεν ανήκουν στην οικογένεια των σολομοειδών.

6.α. Επιτρέπεται η χρώση των καπνιστών ψαριών και των υποκατάστατων σολομού με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

β. Επιτρέπεται επίσης, η χρήση της χρωστικής E160B Ανάπτο για τα καπνιστά ψάρια και της χρωστικής E154 Καστανό EK για το προϊόν Kippers σύμφωνα με τους αντίστοιχους, κατά περίπτωση, όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

Άρθρο: 97

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Ιχθυηρά σε άλμη, ξύδι ή έλαιο

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Αρθρου

1. Ιχθυηρά σε άλμη, ξύδι ή έλαιο, χαρακτηρίζονται τα ιχθυηρά που διατηρούνται σ' αυτά, αφού προηγουμένως έχουν υποστεί την επιτρεπόμενη κατεργασία.
2. Το ξύδι, μαγειρικό αλάτι και έλαιο που χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους γι αυτά, του παρόντα Κώδικα. Σε περίπτωση που θα χρησιμοποιηθεί ελαιόλαδο, αυτό πρέπει να έχει οξύτητα όχι πάνω από 1%, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ.
3. Η περιεκτικότητα της άλμης σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, δεν πρέπει να είναι πάνω από 5%.
4. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση τομάτας, αρτυμάτων γενικά και μικρών ποσοτήτων ζάχαρης και λαχανικών, εφόσον δηλώνεται στη συσκευασία η προσθήκη αυτή.
5. Επιτρέπεται η χρήση νιτρικών Ε 251, Ε 252 σε ρέγγα και σαρδελόρεγγα τουρσί, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.
6. Δεν επιτρέπεται το βάρος του ιχθυηρού στραγγισμένου να είναι κατώτερο του 60% του όλου περιεχομένου.
7. Επί της συσκευασίας θα δηλώνεται, εκτός των άλλων στοιχείων, το καθαρό βάρος του περιεχομένου, το είδος του ιχθυηρού, όπως και το συντηρητικό μέσο π.χ. "Γαρίδες σε άλμη", "Χταπόδι σε ξύδι", "Σαρδέλλες σε ελαιόλαδο", "Σαρδέλλες σε σπορέλαιο" κ.λ.π.
8. Τα δοχεία συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους του Κεφαλαίου ΙΙ "Υλικά Συσκευασίας" του παρόντα Κώδικα.
9. Τα ιχθυηρά σε άλμη, ξύδι ή έλαιο, δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Άρθρο: 98

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Διατηρημένα αυγά ψαριών

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 530/1998 (ΦΕΚ Β' 76/8.2.1999) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στο σημ. 2 της τελευταίας περιόδου της παρ. 18, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968», με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Αρθρου

1. "Διατηρημένα αυγά ψαριών", χαρακτηρίζονται ολόκληρες ωθήκες ή απαλλαγμένα από ίνες και μεμβράνες αυγά διαφόρων ψαριών, που έχουν καταστεί διατηρήσιμα με μια ή περισσότερες από τις μεθόδους που έχουν αναφερθεί πιο πάνω.
2. Τα αυγά ψαριών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται ανέπαφα, τα δε μεγέθη αυτών να μην παρουσιάζουν αισθητές διαφορές. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών που είναι συγκολλημένα ή πιεσμένα ή εμφανίζουν λιπαρή υφή, καθιστούν το προϊόν κατώτερης ποιότητας.
3. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες των διατηρημένων αυγών ψαριών, πρέπει να είναι ευάρεστες και ανεπίληπτες.
4. Πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση διατηρημένα αυγά ψαριών που εμφανίζουν οποιαδήποτε αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων (δυσοσμία, όξινη γεύση κλπ.) ή όχι τη συνηθισμένη μακροσκοπική υφή αυτών, (όπως σαπωνώδη εμφάνιση κλπ.).

5. Δεν επιτρέπεται τα ποσά των χλωριούχων, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, να είναι πάνω από 12%, με εξαίρεση τον ταραμά και το μπρίκ.

6. Δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 50%, η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, με εξαίρεση τον ταραμά για τον οποίο έχει ορισθεί μέγιστο όριο υγρασίας 58%, καθώς και τα υποκατάστατα χαβιαριού, για τα οποία καθορίζεται μέγιστο όριο υγρασίας 76%.

Το ποσοστό υγρασίας πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία.

7. Απαγορεύεται η παρουσία στα διατηρημένα τρόφιμα, εκτός από το μαγειρικό αλάτι, κάθε άλλης ουσίας η οποία δεν αναφέρεται ρητά στο άρθρο αυτό.

8. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τις χρωστικές E123 Αμαράνθη, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

9. Κατά την εισαγωγή χρωματισμένων διατηρημένων αυγών ψαριών, το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από Πιστοποιητικό Δημόσιας Αρχής του τόπου προέλευσής του, στο οποίο θα αναφέρεται όχι μόνο το είδος των χρωστικών που χρησιμοποιήθηκαν αλλά και το ποσοστό προσθήκης αυτών.

10. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών όταν διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να αναγράφουν υποχρεωτικά στη συσκευασία τους τη χώρα προέλευσής τους.

11. Τα διατηρημένα αυγά ψαριών φέρονται στην κατανάλωση με τις εξής ονομασίες:

α) Μαύρο χαβιάρι

β) Υποκατάστατο χαβιαριού

γ) Ταραμάς

δ) Μπρίκ

ε) Αυγοτάραχο - γλώσσες.

12. "Μαύρο χαβιάρι Ρωσίας" ή απλά "Μαύρο χαβιάρι", χαρακτηρίζονται αποκλειστικά και μόνο τα διατηρημένα αυγά ψαριών της οικογένειας των οξυρύγχων και ιδιαίτερα του ACIPENSER HUSO "Ρωσικά BELLUGA". Το χρώμα του πρέπει να είναι το φυσικό μαύρο, γυαλιστερό, χωρίς άλλη απόχρωση. Το μαύρο χαβιάρι πρέπει να φέρεται στην κατανάλωση σε κοκκώδη μορφή, τα δε αυγά να είναι σαφώς διαχωρισμένα μεταξύ τους.

13. "Υποκατάστατα χαβιαριού", χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά διαφόρων ψαριών, εκτός από οξύρυγχο, που έχουν διάφορες αποχρώσεις μεταξύ των οποίων και η μαύρη. Η ονομασία "υποκατάστατο χαβιαριού" πρέπει να γράφεται καθαρά και ευδιάκριτα πάνω στη συσκευασία των προϊόντων αυτών. Δεν επιτρέπεται να έρχονται στην κατανάλωση με ονομασία ή να διαφημίζονται με τρόπο που να δημιουργεί την εντύπωση ότι πρόκειται για πραγματικό χαβιάρι.

14. "Ταραμάς", χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά ψαριών κατώτερης ποιότητας (όπως ο άνθιος, ο κυπρίνος κ.α.), που έχουν χρώμα κόκκινο. Η περιεκτικότητα αυτών σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται μέχρι 15%.

Επιτρέπεται η παρουσία στον ταραμά καλαμοσακχάρου σε ποσοστό μέχρι 4%, η δε υγρασία και πτητικές ουσίες αυτού σε 105°C να μην υπερβαίνουν το 58% κατ' ανώτατο όριο.

15. "Μπρίκ", χαρακτηρίζονται τα διατηρημένα αυγά του σολομού που έχουν κόκκινο χρώμα. Το μέγεθος αυτών είναι κατά πολύ μεγαλύτερο των άλλων ειδών χαβιαριού.

Η οξύτητά του εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερη του 1%, η δε περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένα σε χλωριούχο νάτριο, όχι μεγαλύτερη του 5%.

16. "Ωοτάραχο" ή "Αυγοτάραχο", χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται με τη χρησιμοποίηση αυτούσιων των ωθηκών των ψαριών κεφάλου και λαυρακίου, οι οποίες περιβάλλονται με λεπτό στρώμα κεριού. Το αυγοτάραχο που προέρχεται από το λαυράκι πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με την ονομασία "Αυγοτάραχο-Ρεφούδι". Άλλο είδος αυγοτάραχου είναι και οι "Γλώσσες" οι οποίες είναι πλήρεις ωθηκές κεφάλου, που παρασκευάζονται κυρίως στην αλλοδαπή και οι οποίες όταν φέρονται στην κατανάλωση, πρέπει να δηλώνονται και με τον τόπο από τον οποίο προέρχονται όπως π.χ. "Γλώσσες Ρωσίας".

17. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση "ΤΑΡΑΜΟΠΟΛΤΟΥ" ο οποίος παρασκευάζεται με πρώτη ύλη τον ταραμά, με προσθήκη σογιάλεουρου ή άλλου πρωτεϊνούχου αλεύρου σε ποσοστό μέχρι 8% όπως και καζεϊνικού νατρίου, σε ποσοστό μέχρι 2%, όταν η ποιότητα της πρώτης ύλης, δηλαδή του ταραμά, κάνει αδύνατη την κατεργασία του και διάθεσή του σαν "ΤΑΡΑΜΑ".

Στον "ΤΑΡΑΜΟΠΟΛΤΟ" τα ποσοστά υγρασίας, χλωριούχου νατρίου και ζάχαρης πρέπει να είναι μέσα στα όρια που καθορίζονται για τον ταραμά. Επιτρέπεται ο τεχνητός χρωματισμός του ταραμπολτού, όπως ορίζεται στην παράγραφο 8 του άρθρου αυτού.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

Στα δοχεία συσκευασίας, στις καρτέλλες (όταν πωλούνται χύμα) και στα τιμολόγια, που αναφέρονται στον ταραμπολτό, ο χαρακτηρισμός του είδους πρέπει να αναγράφεται συνεχής και με ομοιόμορφα (ομοιόχρωμα, ισομεγέθη) στοιχεία. Απαγορεύεται η κατάτμηση της λέξης και της οποιασδήποτε αναφοράς ή προσέγγισης στον χαρακτηρισμό "ΤΑΡΑΜΑ".

18. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση, με εμπορικές ονομασίες, σκευασμάτων διατηρημένων αυγών ψαριών, τα οποία πιθανόν περιέχουν και συκώτι των ψαριών από τα οποία προέρχονται τα αυγά, με προσθήκη σε αυτά, αλεύρου σόγιας ή άλλων αλεύρων, ζελατίνης, φυτικών ελαίων ή λιπών, βουτύρου γάλακτος, αρωμάτων και λοιπών κατάλληλων βρώσιμων υλών. Η ποιοτική σύνθεση των σκευασμάτων, πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία τους. Απαγορεύεται να φέρεται η λέξη ή ρίζα της λέξης "ΧΑΒΙΑΡΙ" στη συσκευασία των σκευασμάτων και στην Ελληνική απόδοση της επισήμανσης.

Επιτρέπεται ο τεχνητός χρωματισμός των σκευασμάτων της παραγράφου αυτής, όπως ορίζεται στην παράγραφο 8 του άρθρου αυτού. Επιτρέπεται η χρήση 1) Προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα με την αρχή του quantum satis 2) Προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968", γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανιλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5'-ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηjak E425.

19. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κ.Τ. σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: 1) Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213, σε ημιδιατηρημένα προϊόντα αυγών ψαριών και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 2.000 mg/kg 2) Βορικά E 284, E 285, στο χαβιάρι (αυγά οξυρρύγχου) και σε μέγιστο ποσοστό 4 g/kg εκφραζόμενο ως βορικό οξύ.

Άρθρο: 99

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΙΧΘΥΕΣ-ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ-ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Διάφορα Σκευάσματα Ιχθυηρών

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 530/1998 (ΦΕΚ Β' 76/8.2.1999) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Η τελευταία φράση της παρ. 9 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η τελευταία παύλα του εδ. β' της παρ. 5 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Το σημ. (στ) της παρ. 1 και η δεύτερη περίοδος της παρ. 2 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν, στην παρ. 7 προστέθηκε η δεύτερη περίοδος, στην παρ. 8 προστέθηκε επίσης δεύτερη περίοδος και η τρίτη περίοδος της παρ. 16 προστέθηκε με την ΑΧΣ 127/2006 (ΦΕΚ Β' 798/3.7.2006). -Το εδ. β της παρ. 5 τροποποιήθηκε ως εξής: I. Στο σημ.2 της πρώτης παύλας αντικαταστάθηκε το «Μαγειρεμένες γαρίδες», II. Στην πέμπτη παύλα διεγράφη το σημείο α) και III. Η δεύτερη παύλα αντικαταστάθηκε. Στην όγδοη παύλα του εδ. γ της παρ. 5 μετά την E967 παρεμβάλλεται «E968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Η τελευταία φράση της παρ. 9 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην παρ. 5 στην πρώτη παύλα του εδ. β) προστέθηκε η εντός "" 5η περίπτωση και στο εδ. β) προστέθηκε η εντός "" 6η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. Με την ονομασία "διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών" χαρακτηρίζονται οι παρακάτω κατηγορίες:

α) Εκχυλίσματα ιχθυηρών.

β) Οποίο ιχθυηρών.

γ) Σούπα και ζωμοί ιχθυηρών.

δ) Ζωμοί ιχθυερών.

ε) Πολτοί ιχθυερών.

"στ) Κρέατα ιχθυερών με ή χωρίς άλλα τρόφιμα."

2. Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των "διαφόρων σκευασμάτων ιχθυερών" περιλαμβάνει κάθε εδώδιμο μέρος του σώματος των ζώων όπως και ουσίες οι οποίες προέρχονται από τα κόκκαλα. Πρέπει να είναι πλήρες και απαγορεύεται τελείως ή χρήση κρέατος, από το οποίο με οποιονδήποτε τρόπο έχουν αφαιρεθεί συστατικά.

"Από αυτή τη διάταξη εξαιρούνται τα εκχυλίσματα ιχθυερών, οι οποίοι ιχθυερών, το surimi καθώς και τα προϊόντα από surimi."

3. Στη συσκευασία πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος του ιχθυερού, από το οποίο προέρχεται το σκεύασμα.

4. Επιτρέπεται η προσθήκη στα διάφορα σκευάσματα ιχθυερών, οποιουδήποτε τροφίμου, το οποίο πληροί τους αντιστοιχούς γι' αυτό όρους του παρόντος Κώδικα, τόσο ως προς τη σύσταση, όσο και ως προς τη χρήση του και με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνεται στη συσκευασία το είδος της προσθήκης. Ειδικότερα η χρήση λιπαρής ύλης, η οποία πρέπει να είναι αυτούσια θα δηλώνεται σαφώς, όπως π.χ. "Ελαιόλαδο", "Αραβοσιτέλαιο", "Βούτυρο".

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε 1) Ημιδιατηρημένα ιχθυοσκευάσματα, 2) «Μαγειρεμένα καρκινοειδή και μαλάκια», 3) Crangon crangon και Crangon vulgare, μαγειρευμένες, 4) Υγρές σούπες και ζωμούς (εκτός των κονσερβών), «5) απομιμήσεις ιχθυοπροϊόντων με βάση τα φύκη». - «Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1) Καρκινοειδή και κεφαλόποδα i) μαγειρεμένα ii) μαγειρεμένα καρκινοειδή των οικογενειών Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae, 2) απομιμήσεις ψαριών και καρκινοειδών με βάση πρωτεΐνες.». - Εστέρες γαλλικού οξέος E 310, E 311, E 312, BHA E 320 σε αφυδατωμένες σούπες και ζωμούς.

- Ερυθροβικά E 315, E 316 σε ημιδιατηρημένα και διατηρημένα ιχθυοσκευάσματα.

"-Σορβικά E200, E202, E203 α){διεγράφη} και β)σε απομιμήσεις ψαριών, καρκινοειδών και κεφαλόποδων με βάση τις πρωτεΐνες." "-Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε ιχθυοπροϊόντα."

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε 1) Σούπες και ζωμούς, 2) Σουρίμι, 3) Πολτό ψαριών και καρκινοειδών, 4) Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα επεξεργασμένα προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων, 5)Κονσερβοποιημένα προϊόντα καρκινοειδών.

- Ηλεκτρικό οξύ E 363 σε σούπες και ζωμούς.

- Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβέστιο - νάτριο E 385 σε : 1)Καρκινοειδή και μαλάκια σε κονσέρβες και δοχεία, 2) Ψάρια σε κονσέρβες και δοχεία. - Πολυοξυ - αιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E 432, E 433, E 434, E 435, E 436 σε σούπες.

- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 σε σούπες και ζωμούς.

- Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 σε σούπες και ζωμούς.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε αποξηρασμένα προϊόντα σε σκόνη.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 "E968", (εκτός από τα προϊόντα που καταναλώνονται σε υγρή μορφή).

- Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625.

- Γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629.

- Ινσινικά E 630, E 631, E 632, E 633.

- Άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηας E 425.

δ. Σε προϊόντα με σάλτσα αυτή μπορεί να περιέχει πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες της παραγράφου 14 του άρθρου 41 του Κώδικα Τροφίμων.

6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση βιταμίνης C ή σκευασμάτων αυτής που έχουν εγκριθεί από τον Ε.Ο.Φ. σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 0,4% αυτό δε θα δηλώνεται στη συσκευασία.

7. Σε περίπτωση χρήσης αμύλου το ποσοστό αυτού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 5%, στο σκεύασμα όπως είναι, πρέπει δε να δηλώνεται στη συσκευασία. "Το ποσοστό αυτό δεν ισχύει για το surimi και τα προϊόντα από surimi."

8. Απαγορεύεται ο αρωματισμός με οποιαδήποτε μέθοδο και ουσία. "Η διάταξη αυτή δεν ισχύει για το surimi και τα προϊόντα από surimi."

9. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε ανόργανου ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται ρητά στο παρόν άρθρο.

"Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E 950, E 951, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962,) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων, στα διατηρημένα σε γλυκόζη μέσο ψάρια και μαρινάτα ψάρια, μαλακόστρακα και μαλάκια."

10. Τα διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών πρέπει να παρασκευάζονται από άμεμπτες πρώτες ύλες, να μην εμφανίζουν οποιαδήποτε αλλοίωση και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες αυτών να είναι ανεπίληπτοι χωρίς να παρέχουν ενδείξεις ότι χρησιμοποιήθηκαν μειονεκτικές πρώτες ύλες ή ατελής επεξεργασία.

11. "Εκχυλίσματα ιχθυηρών", χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος του κρέατος των ψαριών εν θερμώ. Αυτά πρέπει να είναι ευδιάλυτα σε θερμό νερό, χωρίς να εμφανίζουν στερεά συστατικά τα οποία προέρχονται από τη σάρκα ή άλλο τμήμα του ψαριού.

12. "Οποίο ιχθυηρών", χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση σε χαμηλή θερμοκρασία των συστατικών των νωπών ιχθυηρών τα οποία λαμβάνονται με πίεση.

13. "Σούπες και Ζωμοί Ιχθυηρών", χαρακτηρίζονται τα σκευάσματα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση εκχυλισμάτων ιχθυηρών και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση με μορφή σκόνης ή κύβων.

Σε περίπτωση χρησιμοποίησης και άλλων τροφίμων εκτός από το κρέας ψαριών, το είδος αυτών όπως και το ποσοστό πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

"Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κωδικα Τροφίμων".

14. "Ζωμοί ιχθυηρών με Αρτύματα" (εμβάμματα ή σάλτσες), χαρακτηρίζονται τα υγρά ή ημιπολωδή προϊόντα που παρασκευάζονται από διάφορα σκευάσματα ιχθυηρών με την προσθήκη αρτυματικών υλών, ζάχαρης, αρτυμάτων γενικά όπως και εκχυλισμάτων ή οπών βρωσίμων φυτικών προϊόντων, τα οποία χρησιμοποιούνται σαν καρυκεύματα για την παρασκευή φαγητών.

Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κωδικα Τροφίμων.

Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή των ζωμών αρτυμάτων, πρέπει να δηλώνονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.

15. "Πολτοί ιχθυηρών", χαρακτηρίζονται τα παρασκευάσματα από κρέας ιχθυηρών, με την προσθήκη βουτύρου, τυριού ή και άλλων τροφίμων από τα επιτρεπόμενα για την παρασκευή διαφόρων σκευασμάτων ιχθυηρών. Αυτά μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση είτε σε πολτώδη μορφή είτε σε συμπιεσμένη μορφή.

"Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κωδικα Τροφίμων".

16.α. "Κρέατα ιχθυηρών με ή χωρίς άλλα τρόφιμα" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται με βάση το κρέας ψαριών, μαλακίων και καρκινοειδών με ή χωρίς λιπαρές ύλες και άλλες εδώδιμες ύλες. Τα προϊόντα αυτά, μετά την επεξεργασία τους, συντηρούνται με τις αποδεκτές μεθόδους συντήρησης, είναι συσκευασμένα σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για συσκευασία τροφίμων και διατίθενται έτοιμα για κατανάλωση ως έχουν ή μετά από μικτή περαιτέρω επεξεργασία σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Στα προϊόντα αυτά υπάγονται και τα Surimi και άλλα προϊόντα απομίμησης καρκινοειδών με βάση το κρέας ψαριού.

"Το surimi είναι ένα προϊόν που αποτελείται κατά κύριο λόγο από πρωτεΐνες ψαριού και λαμβάνονται από διαδοχικές επεξεργασίες του ψαριού που περιλαμβάνουν αποκεφαλισμό, αφαίρεση εντοσθίων, πλύσιμο με νερό, καθαρισμό και μηχανική απομάκρυνση της εδώδιμης σάρκας από το δέρμα και τα κόκαλα. Εάν η πρωτεϊνική αυτή μάζα πρόκειται να καταψυχθεί αναμιγνύεται συνήθως με κρυσταλλοπροστατευτικούς παράγοντες όπως είναι η ζάχαρη και τα πολυφωσφορικά. Αυτή η βασική πρώτη ύλη, το surimi, αναμιγνύεται με άλλες εδώδιμες πρώτες ύλες όπως είναι το άμυλο, το αλάτι, το ασπράδι αυγού, τα φυτικά έλαια, οι αρωματικές ύλες, πρόσθετα κλπ. προκειμένου να παρασκευασθούν άλλα προϊόντα γνωστότερα από τα οποία είναι οι απομιμήσεις μαλακίων και καρκινοειδών."

β. Τα παρασκευάσματα ψαριών, μαλακίων και καρκινοειδών, εκτός από τα έτοιμα φαγητά που περιέχουν τα συστατικά αυτά, δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Εξαιρούνται οι περιπτώσεις, όπου επιτρέπεται η χρώση των ιχθυηρών σύμφωνα με διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

Επιτρέπεται επίσης, η χρώση με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων των εξής προϊόντων: - Προμαγειρευμένα καρκινοειδή

- Surimi και άλλα προϊόντα απομίμησης καρκινοειδών με βάση το κρέας ψαριού.

- Υποκατάστατα ψαριού βασισμένα σε φυτικές πρωτεΐνες.

γ. Εφόσον πρόκειται για "ιχθυηρά σε ξύδι, άλμη ή έλαιο" πρέπει να πληρούνται οι όροι του άρθρου 97 του κεφαλαίου αυτού.

Άρθρο: 100

Ημ/νία: 09.08.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Δημητριακοί καρποί (Γενικά)

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII:

ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞ ΑΥΤΩΝ

1. "Δημητριακοί καρποί" ή "Δημητριακά" νοούνται οι αποξηραθέντες ώριμοι καρποί ωρισμένων φυτών της οικογένειας των αγροστοειδών οι πρακτικά απαλλαγμένοι από κάθε πρόσμιξη ανόργανης ή οργανικής ύλης.

2. "Δημητριακοί καρποί" νοούνται και επιτρέπονται οι παρακάτω:

α) Σίτος

β) Αραβόσιτος

γ) Σίκαλη

δ) Βρώμη

ε) Κριθάρι

στ) Ρύζι

3. Οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση δημητριακοί καρποί πρέπει να είναι υγιείς και πρακτικά απαλλαγμένοι σπερμάτων και παρασιτικών φυτών, γενικά δε να μη περιέχουν οποιαδήποτε ύλη, που να επιδρά δυσμενώς στη δημόσια υγεία.

4. Οι κόκκοι των δημητριακών πρέπει να είναι ακέραιοι και να μην φέρουν εμφανώς προσβολές από ακάρεα ή έντομα. Η παρουσία σπασμένων κόκκων κάτω του μισού ή κόκκων που έχουν προσβληθεί ελαφρά από ακάρεα ή έντομα, πρέπει να είναι σε ποσοστό κάτω του 5% για τα δημητριακά και το ρύζι. Μεγαλύτερο ποσοστό δεν κάνει το προϊόν ακατάλληλο αλλά χαρακτηρίζει αυτό σαν κατώτερης ποιότητας.

5. Απαγορεύεται η επιβάρυνση των δημητριακών με ραντισμό ή επάλειψη με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία.

6. Απαγορεύεται το γυάλισμα των κόκκων με οποιαδήποτε ουσία ή μηχανικό μέσο με σκοπό την κάλυψη τυχόν μειονεκτικότητας ή παλαιότητας του προϊόντος.

7. Το ποσοστό των γαιωδών προσμίξεων και γενικά αδρανών υλών π.χ. άχυρα, φύλλα, ξυλάρια κ.λπ. στα δημητριακά, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερο του 0,5%.

8. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105°C, των δημητριακών που προσφέρονται στην κατανάλωση, εκτός του ρυζιού, δεν πρέπει να είναι πάνω από 13,5%, με ανοχή 0,5 μονάδες για την περίοδο από 16η Σεπτεμβρίου μέχρι και της 15ης Ιουνίου του επόμενου έτους, διαφορετικά πρέπει στη συσκευασία να δηλώνεται σαν "αυξημένης υγρασίας".

9. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση δημητριακών που έχουν ραντιστεί με φυτοφάρμακα ή πρόσφατα απεντομωθεί, πριν από την παρέλευση του χρονικού διαστήματος που καθορίζουν οι αρμόδιες αρχές του Υπουργείου Γεωργίας.

10. Τα δημητριακά, η βύνη και τα προϊόντα βύνης δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Άρθρο: 101

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ρύζι

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ Β' 397/1972), 255/74 (ΦΕΚ Β' 290/1974), 2947/75 (ΦΕΚ Β' 82/76), 704/77 (ΦΕΚ Β' 964/1977) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

1. "Ρύζι" είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού "Όρυζα" (ORYZA SATIVA) και διατίθεται στο εμπόριο με τις παρακάτω μορφές:

α. Ως αναποφλοίοτο (PADDY)

β. Ως αποφλοιωμένο (CARED)

γ. Ως κατεργασμένο (RIZ USINE) που διακρίνεται σε κατεργασμένο ως έχει και κατεργασμένο, κατόπιν υδροθερμικής κατεργασίας (PARBOILING) πριν από την αποφλοίωση και την παραπέρα επεξεργασία του.

2. Πριν να διατεθεί στην κατανάλωση το ρύζι πρέπει να αποφλοιώνεται πλήρως με κατάλληλα μηχανικά μέσα.

3. Η στίλβωση του ρυζιού πρέπει να γίνεται μηχανικά ή με αβλαβείς ανόργανες ή οργανικές ουσίες, κατά τρόπον ώστε μετά την επεξεργασία, το ρύζι να είναι απαλλαγμένο από κάθε υπόλειμμα του στίλβωτικού μέσου.

4. Το ρύζι πρέπει να είναι πλήρως επεξεργασμένο (λευκασμένο) και επιμελημένης στίλβωσης για τον αντιστοιχούντα σε κάθε ποικιλία εμπορικό τύπο π.χ. "Γλασσέ" για τις στρογγυλόσπερμες ή μικρόκαρπες και "καρολίνα" για μακρόκαρπες ή μεσόκαρπες και πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α. Να μην παρουσιάζει οποιανδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απόλυτα υγιές και απαλλαγμένο προσβολής εντόμων, ακάρεων κ.λπ.

β. Να είναι απόλυτα καθαρό και απαλλαγμένο από κάθε ξένη ύλη. Σαν ξένη ύλη θεωρείται κάθε ξένο σώμα, που περιέχεται στο ρύζι π.χ. χώμα, χαλίκια, σκόνη, σπόροι, ζιζάνια, θραύσματα αχύρων, φλοιοί, κόκκοι τελείως λισβοί ως και κάθε αδρανής ύλη.

γ. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 5%, από τα οποία τα θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου μέχρι 3% κατά βάρος.

δ. Να είναι λευκού χρώματος, φυσικού της ποικιλίας και να μην περιέχει κόκκους κίτρινους ή κιτρινωπούς ή άλλων αποχρώσεων σε αναλογία ανώτερη του 0,5% εκτός της κατεργασμένης με υδροθερμική κατεργασία

(PARBOILING), η οποία επιτρέπεται να έχει χρώμα ελαφρά υποκίτρινο.

ε. Να μην περιέχει κόκκους ερυθρούς ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό ανώτερο του 3%.

Σαν κόκκοι με ερυθρές ραβδώσεις θεωρούνται εκείνοι που φέρουν ραβδώσεις ή στίγματα ερυθρά, που καλύπτουν συνολικό τουλάχιστον τα 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.

στ. Να μην περιέχει κόκκους αώρους, πρασινωπούς ή κρητιδομόρφους σε αναλογία ανώτερη του 3% για τις στρογγυλόσπερμες και του 2% για τις λοιπές ποικιλίες κατά βάρος.

ζ. Να μην περιέχει υγρασία σε ποσοστό ανώτερο του 15% και με ανοχή 16%.

5. Κάθε ποικιλία ρυζιού πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση αυτούσια. Η ανάμιξη ποικιλιών κατώτερης ποιότητας με ανώτερη με σκοπό τη διάθεσή της στην κατανάλωση, σαν ανώτερη ποιότητα, θεωρείται ως νοθεία.

6. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ρυζιού που φέρεται με την ονομασία "Ρύζι δεύτερης ποιότητας" με τους παρακάτω όρους:

α. Πρέπει να πληροί τους όρους του εδαφίου (α) της παραγράφου 4.

β. Επιτρέπεται η παρουσία ξένων υλών σε ποσοστό όχι πάνω από 0,3%.

γ. Επιτρέπεται η παρουσία θραυσμένων κόκκων σε ποσοστό όχι πάνω από 10% από το οποίο τα θραύσματα, μεγέθους κάτω του μισού ακεραίου κόκκου, να μην ξεπερνάει το 5%.

δ. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων κίτρινων ή κιτρινωπών σε ποσοστό όχι πάνω από 0,5%.

ε. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων ερυθρών ή με ερυθρές ραβδώσεις σε ποσοστό όχι πάνω από 4%.

στ. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων αώρων πρασινωπών ή κρητιδομόρφων σε ποσοστό όχι πάνω από 4%.

ζ. Υγρασία όχι πάνω από 16%.

η. Επιτρέπεται η παρουσία κόκκων άλλων ποικιλιών ρυζιού σε ποσοστό όχι πάνω από 3%.

θ. Η κατηγορία αυτή ρυζιού πρέπει να διατίθεται κατεργασμένη μπορεί δε να είναι στιλβωμένη ή όχι.

7. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ρυζιού με την ονομασία "ρύζι τρίτης ποιότητας" με τους παρακάτω όρους:

α. Να μην περιέχει θραύσματα κόκκων σε ποσοστό ανώτερο του 15%, από τα οποία θραύσματα μεγέθους κατώτερου του μισού ακεραίου κόκκου όχι πάνω του 7%.

β. Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους της Β' ποιότητας.

8. Στη συσκευασία του ρυζιού εκτός από τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις σχετικές Διατάξεις, πρέπει απαραίτητα να γράφεται ευκρινώς και η ποιότητα του ρυζιού.

9. Για όλες τις ποιότητες ρυζιού που προβλέπονται από το παρόν άρθρο, δεν θεωρούνται σαν "θραύσματα κόκκων" οι θραυσμένοι κόκκοι μεγέθους μεγαλύτερου των 3/4 ακεραίου κόκκου.

10. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 471, εστέρες του οξικού οξέος με μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 472a σε ρύζι ταχείας βράσης, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους 1) Στεατούλο - 2- γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε ρύζι ταχείας βράσης, 2) Πυριτικά E 553β σε ρύζι.

Άρθρο: 102

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Δειγματοληψία των Δημητριακών

Κείμενο Άρθρου

1. Η δειγματοληψία των δημητριακών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους του ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ Ι "Γενικές Διατάξεις" και ειδικότερα όπως αναφέρεται στο παρόν άρθρο.
 2. Με εξαίρεση το ρύζι για το οποίο απαιτείται ποσότητα τουλάχιστον 300 γραμμαρίων, για όλα τα άλλα δημητριακά απαιτείται ποσότητα 500 γραμμαρίων για κάθε απλό δείγμα.
 3. Σε περίπτωση που ζητείται και ο προσδιορισμός βάρους εκατολίτρου, πρέπει να λαμβάνεται, για κάθε απλό δείγμα, ποσότητα τουλάχιστον δύο χιλιογράμμων.
 4. Σαν δοχεία δειγμάτων χρησιμοποιούνται ευρύστομες φιάλες, που κλείνουν με πώμα γυάλινο ή μεταλλικό, καλυμμένο εσωτερικά με ελαστικό ή πλαστικό φύλλο.
 5. Η δειγματοληψία από σάκους γίνεται με την λήψη από το πάνω, μέσο και κάτω μέρος του σάκκου, μικρών ποσοτήτων με δειγματολήπτη (σόντα) και με ανάμιξη μέχρι ομοιογενοποίησης του μίγματος.
- Μέχρι πέντε σάκκοι δειγματίζονται όλοι, από πέντε μέχρι εκατό δειγματίζεται ένας σάκκος ανά πεντάδα, από εκατό μέχρι χίλιους σάκκους δειγματίζεται ποσοστό 5% απ' αυτούς, άνω των χιλίων η δειγματοληψία γίνεται κατ' εκτίμηση του δειγματίζοντος.
6. Όταν το προς δειγματοληψία δημητριακό βρίσκεται χύμα σε οιονδήποτε χώρο, π.χ. αποθηκευμένο σε αποθήκη ή σε κύτος πλοίου ή σε βαγόνια, η δειγματοληψία γίνεται με ειδικό δειγματολήπτη, (σόντα) από όσο το δυνατόν περισσότερα σημεία και σε ίσα ποσοστά από την ανώτερη, από τη μεσαία και την κατώτερη στιβάδα.
 7. Κατά την ομοιογενοποίηση του δείγματος των δημητριακών πρέπει να καταβάλλεται μεγάλη προσοχή και επιμέλεια, διότι λόγω του διαφορετικού ειδικού βάρους των ποικίλων ενδεχομένως ξένων υλών και του, κατά το πλείστον, στρόγγυλου σχήματος των κυριωτέρων ζιζανίων, γίνεται δύσκολη η ομοιογενοποίηση του δείγματος με τα χέρια ή τα φτιάρια. Για το λόγο αυτό κρίνεται σκόπιμο στην τελική κατάρτιση του δείγματος να χρησιμοποιούνται μηχανικοί αναδευτήρες, εφ' όσον διατίθενται.
 8. Η δειγματοληψία σε εκφορτούμενα δημητριακά πρέπει να γίνεται με λήψη σε ίσα χρονικά διαστήματα, ίσων ποσοτήτων από το εκφορτούμενο δημητριακό. Η αντιπροσωπευτικότητα του δείγματος είναι καλύτερη, όταν η δειγματοληψία γίνει με μηχανικό αυτόματο δειγματολήπτη, ο οποίος ρυθμιζόμενος κατάλληλα, δειγματίζει το προϊόν, λαμβάνοντας σε ίσα απόλυτα χρονικά διαστήματα ίσα ποσά κατά βάρος.
 9. Σε μικρές συσκευασίες, π.χ. σε κουτιά κ.λπ. βάρους κάτω των δύο χιλιογράμμων, λαμβάνεται ένα (1) αντιπροσωπευτικό δείγμα εις διπλούν της όλης μερίδας.
 10. Για τη συντήρηση των δειγμάτων μπορεί προ του πωματισμού της φιάλης δειγματοληψίας να προστίθενται 3-5 σταγόνες χλωραζόλ. Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

Άρθρο: 103

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θεσαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Διάφορα προϊόντα Δημητριακών

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 353/93 (ΦΕΚ Β' 531/15.7.1993), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Η δεύτερη περίοδος του εδ. γ) της παρ. 1 και η δεύτερη περίοδος του εδ. δ) της παρ. 4 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Στο τέλος του εδ. γ' της παρ. 4 προστίθεται η εντός "" νέα παύλα με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Η πρώτη περίοδος του εδ. γ) της παρ. 1 αντικαταστάθηκε, η τρίτη παύλα του υπεδ. ii, του εδαφ. δ) της παρ. 1 αντικαταστάθηκε, στην πέμπτη παύλα του υπεδ. iii του εδ. δ) της παρ. 1 στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε "Ε968", στο εδ. β) της παρ. 4 στην πρώτη παύλα στην αναφορά στα παραϋδροξυβενζοϊκά διαγράφονται τα πρόσθετα "Ε 216, Ε217" και η τρίτη παύλα αντικαταστάθηκε και τέλος, στην έκτη παύλα του εδ. γ) της παρ. 4, στην αναφορά στις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968», με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Η τελευταία φράση του εδ. γ) της παρ. 1 και το εδ. δ) της παρ. 4 αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην παρ. 4 στο εδ β) προστέθηκε 4η παύλα και στο εδ. γ) προστέθηκε 9η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1.α) Ως "διάφορα προϊόντα Δημητριακών" νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον Παρόντα Κώδικα. Τέτοια είναι ο τραχανάς, το πληγούρι, η μμπομπότα, το κουάκερ, τα κρακεράκια ή άλλου τύπου εδέσματα που συνοδεύουν τη χρήση ποτών κ.λπ.

Τα διάφορα προϊόντα δημητριακών και τα gnocchi δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές. Όλες εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του άρθρου αυτού.

β) Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή/και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνον με τις συγκεκριμένες, κατά περίπτωση, χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων V και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

γ) Σιτηρά ή προϊόντα με βάση τα σιτηρά, προοριζόμενα για πρωινό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα μπορεί να περιέχουν γλυκαντικό (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων. "Δημητριακά για το πρόγευμα, με περιεκτικότητα σε ίνες άνω του 15% και τα οποία περιέχουν τουλάχιστον 20% πίτυρα, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, μπορεί να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E954, E955, E959, E961, E962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

δ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων:

(i) Πρόσθετα του παραρτήματος I εκτός από μη επεξεργασμένα προϊόντα. (ii) Πρόσθετα του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά: - Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε 1) Gnocchi, 2) Polenta

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Κριθάρι σε σφαιρίδια, 2) Σάγο.

- "Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε προμαγειρευμένα δημητριακά." (iii) Πρόσθετα του παραρτήματος IV.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 σε σιτηρά προγεύματος.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475 σε σιτηρά προγεύματος

τύπου Granola.

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε σιτηρά προγεύματα.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968", γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηας E 425 εκτός από τα μη επεξεργασμένα προϊόντα.

2. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των "Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών" πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις που αφορούν κάθε μια απ' αυτές και που περιέχονται στον Παρόντα Κώδικα.

3. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των "Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών" πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας παρασκευής.

4. Σνακς χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από άλευρο αραβοσίτου ή/και σίτου, ή/και άλλων δημητριακών και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές συνήθως σε μικρό σχήμα (κρακεράκια, στικς κ.α.) και με διάφορες εμπορικές ονομασίες όπως π.χ. γαριδάκια, δρακουλίνα κ.λπ. Τα προϊόντα αυτά μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, υδρολυμένες πρωτεΐνες, αβλαβείς αρωματικές ουσίες, τροποποιημένα άμυλα και επιτρεπόμενες χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων και χρωστική E160β Ανάπτο του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.

Επίσης μπορούν να περιέχουν διάφορους ξηρούς καρπούς και σπόρους, όπως ενδεικτικά αναφέρουμε το σουσάμι, τον ηλιόσπορο, οι οποίοι είναι βρώσιμοι αλλά δεν χρησιμοποιούνται συνήθως στην ανθρώπινη διατροφή. Στην κατηγορία των σνακς κατατάσσονται και τα σιπς και άλλα είδη που

παρασκευάζονται από πατάτα ή συστατικά πατάτας μόνα ή με ανάμιξη αλεύρου σίτου ή/και άλλων δημητριακών.

Στα διάφορα σνάκς επιτρέπεται η χρήση των εξής προσθέτων:

(α) Πρόσθετα του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(β) Πρόσθετα του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, παραυδροξυβενζοϊκά E 214, E 215, E 218, E 219 σε σνάκς με βάση σιτηρά ή πατάτες. - Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

-«Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε σνάκς με βάση τα δημητριακά». «- Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε σνακ με βάση τα δημητριακά, τις πατάτες ή το άμυλο».

(γ) Πρόσθετα του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452. - Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Κόμι παραγία E 416 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Στεατούλο - 2- γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε 1) Σνάκς με βάση σιτηρά, 2) Σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελιλλικός κηρός E 902, κερναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904 ως μέσον για γλασάρισμα. - Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968", γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5'-

ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηjac E 425.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε μείγματα υπό μορφή σκόνης για παρασκευή σνάκς.

"-β-κυκλοδεξτρίνη E459 σε αρωματισμένα σνακς."

«- Νεοτάμη E961 σε αρωματικές ύλες προσσκευασμένων αλμυρών και ξερών σνακ με βάση το άμυλο, ως ενισχυτικό αρώματος».

δ) "Στα «σνάκς» επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E 950, E 951, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

Άρθρο: 103

Ημ/νία: 01.11.1999

Τίτλος Άρθρου

Διάφορα προϊόντα Δημητριακών

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 353/93 (ΦΕΚ Β' 531/15.7.1993), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).

Κείμενο Άρθρου

1.α) Ως "διάφορα προϊόντα Δημητριακών" νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερο το καθένα τρόπο, χρησιμοποιώντας κατά κύριο λόγο ακέραιους ή θραυσμένους κόκκους δημητριακών ή αλεύρων ή αμύλου αυτών, με την προσθήκη και άλλων υλών, που επιτρέπονται από τον παρόντα Κώδικα. Τέτοια είναι ο τραχανάς, το πληγούρι, ημπομπότα, το κουάκερ, τα κρακεράκια ή άλλου τύπου εδέσματα που συνοδεύουν τη χρήση ποτών κ.λπ.

Τα διάφορα προϊόντα δημητριακών και τα gnocchi δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές. Όλες εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του άρθρου αυτού.

β) Τα παραγόμενα με εξώθηση ή διόγκωση ή/και αρωματισμένα με φρούτα σιτηρά προγεύματος επιτρέπεται να χρωματίζονται μόνον με τις συγκεκριμένες, κατά περίπτωση, χρωστικές και τους όρους των παραρτημάτων V και IV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

γ) Σιτηρά ή προϊόντα με βάση τα σιτηρά, προοριζόμενα για πρωινό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, μπορεί να περιέχουν γλυκαντικό (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

Δημητριακά για το πρόγευμα, με περιεκτικότητα σε ίνες άνω του 15% και τα οποία περιέχουν τουλάχιστον 20% πίτυρα, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, μπορεί να περιέχουν γλυκαντικά (E950, E951, E954, E959) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

δ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων I, III και IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους των εν λόγω παραρτημάτων:

(i) Πρόσθετα του παραρτήματος I εκτός από μη επεξεργασμένα προϊόντα. (ii) Πρόσθετα του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά: - Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε 1) Gnocchi, 2) Polenta

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Κριθάρι σε σφαιρίδια, 2) Σάγο. - Εστέρες γαλλικού οξέος E 310, E 311, E 312, BHA E 320 σε προμαγειρευμένα σιτηρά.

(iii) Πρόσθετα του παραρτήματος IV.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 σε σιτηρά προγεύματος.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475 σε σιτηρά προγεύματος

τύπου Granola.

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε σιτηρά προγεύματα.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5´ - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηας E 425 εκτός από τα μη επεξεργασμένα προϊόντα.

2. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των "Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών" πρέπει να πληρούν τους όρους και τις διατάξεις που αφορούν κάθε μια απ' αυτές και που περιέχονται στον Παρόντα Κώδικα.

3. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των "Διαφόρων Προϊόντων Δημητριακών" πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς

επεξεργασίας παρασκευής.

4. Σνακς χαρακτηρίζονται προϊόντα που παρασκευάζονται από άλευρο αραβοσίτου ή/και σίτου, ή/και άλλων δημητριακών και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές συνήθως σε μικρό σχήμα (κρακεράκια, στικς κ.α.) και με διάφορες εμπορικές ονομασίες όπως π.χ. γαριδάκια, δρακουλίνα κ.λπ. Τα προϊόντα αυτά μπορούν να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, υδρολυμένες πρωτεΐνες, αβλαβείς αρωματικές ουσίες, τροποποιημένα άμυλα και επιτρεπόμενες χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων και χρωστική E160β Ανάπτο του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.

Επίσης μπορούν να περιέχουν διάφορους ξερούς καρπούς και σπόρους, όπως ενδεικτικά αναφέρουμε το σουσάμι, τον ηλιόσπορο, οι οποίοι είναι βρώσιμοι αλλά δεν χρησιμοποιούνται συνήθως στην ανθρώπινη διατροφή. Στην κατηγορία των σνακς κατατάσσονται και τα τσιπς και άλλα είδη που παρασκευάζονται από πατάτα ή συστατικά πατάτας μόνα ή με ανάμιξη αλεύρου σίτου ή/και άλλων δημητριακών.

Στα διάφορα σνάκς επιτρέπεται η χρήση των εξής προσθέτων:

(α) Πρόσθετα του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(β) Πρόσθετα του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, παρα - υδροξυβενζοϊκά E 214, E 215, E 216, E 217, E 218, E 219 σε σνάκς με βάση σιτηρά ή πατάτες.

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Εστέρες γαλλικού οξέος E 310, E 311, E 312, ΒΗΑ E 320 σε σνάκς με βάση τα σιτηρά.

(γ) Πρόσθετα του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452. - Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Κόμι παράγια E 416 σε σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Στεατούλο - 2- γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε 1) Σνάκς με βάση σιτηρά, 2) Σνάκς με βάση σιτηρά και πατάτες.

- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελιλλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904 ως μέσον για γλασάρισμα. - Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5'-

ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηjas E 425.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε μείγματα υπό μορφή σκόνης για παρασκευή σνάκς.

δ) Στα "σνακς" επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E 950, E 951, E 954), σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα τροφίμων.

Σε "σνάκς" αλμυρά και ξηρά, με βάση το άμυλο ή τα καρύδια και φουντούκια, προσυσκευασμένα και περιέχοντα ορισμένες αρωματικές ουσίες επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικού E 959 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 104

Ημ/νία: 01.11.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Άλευρο σίτου

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 679/86 (ΦΕΚ Β' 249/1987), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "άλευρο σίτου" ή απλώς "άλευρο" νοείται αποκλειστικά και μόνο το προϊόν της άλεσης υγιούς σίτου βιομηχανικά καθαρισμένου από κάθε ανόργανη ή οργανική ουσία.

2. Οι επεξεργασίες για την παραγωγή του αλεύρου πρέπει να πληρούν τις Διατάξεις του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα, σαν τέτοιες δε νοούνται και επιτρέπονται οι παρακάτω:

α. Ο φυσικός και μηχανικός διαχωρισμός των ξένων προσμίξεων του σίτου.

β. Η πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό.

γ. Η θερμική επεξεργασία (κοντισιονέρ)

δ. Η λεύκανση με οζονισμό.

ε. Η προσθήκη βελτιωτικών ποιότητας.

στ. Η ανάμιξη διαφόρων ποιοτήτων αλεύρου, που γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τους κυλινδρόμυλους.

3. Με εξαίρεση την πλύση του σίτου με καθαρό πόσιμο νερό (από υδραγωγεία μεγάλων πόλεων), μπορεί κατόπιν εγκρίσεως του Α.Χ.Σ. μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας υγειονομικής αρχής, η οποία στηρίζεται σε μικροβιολογική εξέταση του νερού, να επιτρέπεται η πλύση του σίτου με νερό θαλασσίνο ή νερό φρεάτων ή άλλης πηγής (η εξυγίανση του νερού των παραπάνω πηγών γίνεται συνήθως με κατάλληλη χλωρίωση αυτού ή με οποιαδήποτε άλλη μέθοδο).

4. Μειονεκτικά άλευρα που έχουν παραχθεί από πλημμελή εφαρμογή της τεχνικής της θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) αποκλείονται από την κατανάλωση ως έχουν. Επιτρέπεται η ανάμιξη τέτοιων αλεύρων με άλευρα καλής ποιότητας έτσι ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος Κεφαλαίου.

Η παραπάνω ανάμιξη επιτρέπεται να γίνεται μόνο στους κυλινδρόμυλους.

5. Με εξαίρεση τη λεύκανση των αλεύρων με οζονισμό, απαγορεύεται η λεύκανση αυτών με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία ή η εφαρμογή οποιασδήποτε άλλης μεθόδου.

6. Πρόσθετα αλεύρων σίτου.

α) Ως πρόσθετα για τα άλευρα σίτου που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής επιτρέπεται να

χρησιμοποιούνται οι ουσίες του άρθρου 34 του παρόντος Κώδικα, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα παραπάνω προϊόντα επιμέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων.

β) Απαγορεύεται απολύτως η κατοχή οποιασδήποτε άλλης ουσίας, της οποίας η χρήση αποσκοπεί στην άρση της τυχόν ελαττωματικότητας ή στη βελτίωση των φυσικοχημικών ιδιοτήτων ή τον επηρεασμό του χρώματος των αλεύρων, χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.

γ) Καταργείται.

δ) Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

7. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αλεύρου πρέπει να είναι άμεμπτοι, και χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

8. Το άλευρο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση, αμιγές. Απαγορεύεται η ανάμιξή του με άλευρα που προέρχονται από άλλους καρπούς.

Κατ' εξαίρεση και μετά από απόφαση της αρμόδιας γι' αυτό αρχής, μπορεί να επιτραπεί η ανάμιξη αλεύρου με άλευρο σίκαλης, καθώς και η διάθεση τέτοιου μίγματος στην κατανάλωση, η ανάμιξη αυτή θα δηλώνεται στη συσκευασία.

9. Απαγορεύεται η ανάμιξη αλλοιωμένων γενικά αλεύρων με κανονικά άλευρα, με σκοπό την κάλυψη της ελαττωματικότητας αυτών. Η παραπάνω ανάμιξη θεωρείται σαν νοθεία.

10. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών αλεύρων σίτου, τα οποία περιέχουν πρόσθετα από τα περιλαμβανόμενα στο άρθρο 34 ή και στα ειδικά επιμέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των παραπάνω προϊόντων και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία δηλωτική της χρήσης τους, π.χ. άλευρο ενισχυμένο με γλουτένη για την παραγωγή..., άλευρο αυτοδιογκούμενο για την παραγωγή..., ειδικό άλευρο για την παραγωγή άρτου ειδικών κατηγοριών. Τα ειδικά αυτά άλευρα διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

α) "Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη" ή απλώς "Άλευρα ενισχυμένα" Ως "Άλευρα ενισχυμένα με γλουτένη" ή απλώς "Άλευρα ενισχυμένα", χαρακτηρίζονται άλευρα τ. 70% ή κατηγορίας Π ή Μ, στα οποία έχει προστεθεί γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας, ώστε αυτά να περιέχουν τουλάχιστον 45% υγρή γλουτένη.

Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοιχών αλεύρων από τα οποία προέρχονται.

Ειδικά για τα προερχόμενα από άλευρα κατηγορίας Μ, η τέφρα τούτων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,60%. (Σχετ. απόφ. ΑΧΣ 3161/67, ΦΕΚ 78 & 145/Β/68 και 2027/69, ΦΕΚ 16 & 191/Β/70)

β) "Αυτοδιογκούμενα άλευρα"

Ως "Αυτοδιογκούμενα άλευρα" χαρακτηρίζονται άλευρα τ.70% ή κατηγορίας Π ή Μ στα οποία έχουν προστεθεί οι χημικές ουσίες της παρ. 5, του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων, που προορίζονται για την παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής πλην άρτου.

Το μέγιστο ποσοστό προσθήκης φωσφορικών είναι 20 mg/g σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, για το αυτοδιογκούμενο αλεύρι.

Στην επισήμανση των "αυτοδιογκούμενων αλεύρων" πρέπει να δηλώνεται οπωσδήποτε το είδος των διογκωτικών ουσιών που προστέθηκαν.

γ) "Ειδικά άλευρα"

Ως "Ειδικά άλευρα" χαρακτηρίζονται άλευρα σίτου οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας μετά προσθέτων του άρθρου 34 του Κώδικα Τροφίμων ή και προσθέτων από τα επιτρεπόμενα στα ειδικά επί μέρους άρθρα του Κώδικα Τροφίμων για τον άρτο και τα διάφορα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, καθώς και με μικρές ποσότητες άλλων επιτρεπομένων υλών, όπως γλυκαντικών υλών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών κ.λ.π., χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή των άρτων ειδικών κατηγοριών της παρ. 19, του άρθρου 111 του παρόντος Κώδικα, καθώς και των διαφόρων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

δ) Άλευρα στα οποία έχουν προστεθεί βιταμίνες, ιχνοστοιχεία, αμινοξέα ή άλλα ειδικά διατροφικά στοιχεία διατίθενται στην κατανάλωση σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

ε) Οι εκπρόσωποι αλευροβιομηχανιών, οι παρασκευαστές και εισαγωγείς αλεύρων της παραγράφου αυτής, πρέπει πριν από τη διάθεση τούτων στην κατανάλωση, να καταθέσουν στην αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. την εκατοστιαία σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου. Η αρμόδια Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. ελέγχει τη σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία του αλεύρου και επιτρέπει τη διάθεσή του στην κατανάλωση, μόνον εφόσον τούτο είναι σύμφωνο με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων.

11. α) Στη συσκευασία των αλεύρων της παραγράφου 10, ως και των αλεύρων του εδαφίου (γ) της παραγράφου 6 του παρόντος άρθρου πρέπει να αναγράφονται και Ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

β) Όταν τα άλευρα του προηγούμενου εδαφίου (α) διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση και όχι απευθείας στον τελικό καταναλωτή, τότε οι ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε Πινακίδα προσδεμένη ή συρραμμένη κατά τρόπο ασφαλή στους σάκκους των αλεύρων, ώστε να γνωρίζει ο παρασκευαστής τα συστατικά των αλεύρων που πρέπει να δηλωθούν στα τελικά προϊόντα.

Άρθρο: 105

Ημ/νία: 17.12.1990

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Όροι για τα συστατικά των αλεύρων

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ Β' 397/1972) και 1682/90 (ΦΕΚ Β' 790/17.12.1990).

Κείμενο Άρθρου

1. Τα παρακάτω καθοριζόμενα ανώτατα όρια υγρασίας και πτητικών ουσιών επιτρέπεται να είναι αυξημένα κατά 0,5 μονάδες σε όλους τους τύπους αλεύρων, για το χρονικό διάστημα από 15 Σεπτεμβρίου μέχρι και 15 Ιουνίου του επόμενου χρόνου.

2. Η γλουτένη των αλεύρων πρέπει να είναι καλής ποιότητας, δηλαδή πρέπει να είναι συνεκτική, ελαστική, όλκιμος. Άλευρα με ιξώδη ή διαρρέουσα υγρή γλουτένη θεωρούνται σαν μη κανονικά και αποκλείονται από την άμεση κατανάλωση. Τέτοια άλευρα, μετά από σχετική γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ. είναι δυνατόν να διατεθούν για άλλες ειδικές χρήσεις (π.χ. για την παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής, μπισκοτοποιίας κ.λ.π.). Σε περίπτωση χρησιμοποίησης θερμικής επεξεργασίας (κοντισιονέρ) η γλουτένη μπορεί να είναι 18% τουλάχιστον, αντί των για κάθε τύπο αλεύρου καθοριζομένων παρακάτω ποσοστών.

Η εφυδάτωση της γλουτένης, η ικανότητα δηλαδή συγκρατήσεως απ' αυτή νερού, πρέπει να είναι τέτοια ώστε το ποσοστό του νερού, σε υγρή γλουτένη να μην είναι κατώτερο του 62%.

3. Διαγράφεται.

4. Το ποσοστό των πιτύρων πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ των παρακάτω καθοριζομένων για κάθε τύπο αλεύρου, ανωτάτων και κατωτάτων ορίων, ο δε προσδιορισμός αυτών να γίνεται όταν η τέφρα εκτρέπεται από τα καθοριζόμενα όρια για αυτή ή όταν η κατά PECKAR δοκιμασία δεν ανταποκρίνεται στον δηλούμενο τύπο αλεύρου.

5. Η κατά PECKAR δοκιμασία ενεργείται με συγκριτική εξέταση του δείγματος, προς συνήθη δείγματα αλεύρου αντιστοίχου τύπου, που έχουν ελεγχθεί.

6. Η εξέταση της λεπτότητας των πιτύρων γίνεται σε άλευρα τύπου 85%. Άλευρο τύπου 85% θεωρείται μη κανονικό για την λεπτότητα των πιτύρων, όταν 100 γραμμάρια αυτού κοσκινισμένα πλήρως με κόσκινο από ύφασμα μετάξης "για σιμιγδάλια Νο. 24" αφήνουν στο κόσκινο ποσό πιτύρων ανώτερο των 2 γραμμαρίων (2%).

7. Στο ανώτατο όριο οξύτητος κάθε τύπου αλεύρου δίνεται επί πλέον ανοχή 10% για την περίοδο από 15 Ιουνίου μέχρι και 15 Σεπτεμβρίου. Άλευρα με οξύτητα σε θεϊκό οξύ ανωτέρα του 0,15% θεωρούνται σαν ακατάλληλα προς βρώση και δεν μπορούν με οποιονδήποτε τρόπο να χρησιμοποιηθούν σαν τρόφιμα. Τέτοια άλευρα αφού μετουσιωθούν κατάλληλα μπορούν να διατίθενται για ζωτροφές, μετά από σύμφωνη γνώμη της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, η οποία και θα καθορίζει και τον τρόπο μετουσίωσης.

8. Επικουρικά μπορεί να ενεργείται προσδιορισμός των λιπαρών ουσιών για τον καθορισμό του τύπου ή του βαθμού άλεσης των αλεύρων.

9. Ως "υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα" νοούνται οι ουσίες που καθιζάνουν κατά την κατεργασία του αλεύρου με τετραχλωράνθρακα με την καύση αυτών σε 400°C περίπου και πλύση με υδροχλωρικό οξύ.

Άλευρα που έχουν υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτερο των ανωτάτων καθοριζόμενων ορίων για κάθε τύπο αλεύρου αποκλείονται της

καταναλώσεως.

Τα παραπάνω άλευρα μπορούν να αναμιγνύονται με κανονικά σε τρόπο, ώστε το τελικό προϊόν να πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου.

Άλευρα που παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύση, ανεξάρτητα από το περιεχόμενο σ αυτά ποσοστό υπολείμματος σε τετραχλωράνθρακα, αποκλείονται από την κατανάλωση.

Άρθρο: 106

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θεσασυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Τύποι αλεύρων και όροι για τη διάθεσή τους

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1555/1971 (ΦΕΚ Β' 103/1971), 885/72 (ΦΕΚ Β' 397/1972), 2750/80 (ΦΕΚ Β' 1302/1980), 1657/83 (ΦΕΚ Β' 441/1983), 2601/84 (ΦΕΚ Β' 773/1984), 975/85 (ΦΕΚ Β' 719/1985) και 1034/87 (ΦΕΚ Β' 445/87).

Κείμενο Άρθρου

1. Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων τύπου 85%, τύπου 70%, τύπου 90%, κατηγορίας Π, κατηγορίας Μ και κατηγορίας Κ.

2. Μπορεί να επιτραπεί η παραγωγή αλεύρων και άλλων τύπων ή κατηγοριών, εκτός των παραπάνω οριζόμενων, με αγορανομικές διατάξεις και μετά από προηγούμενο καθορισμό των ορίων των τύπων αυτών από το Α.Χ.Σ.

3. Επιτρέπεται η κατοχή για εμπορία ή πώληση καθώς και η προσφορά γενικά στην κατανάλωση των από την αλλοδαπή εισαγομένων, κατόπιν ειδικής άδειας του Υπουργείου Εμπορίου, ή αλεύρων πολυτελείας που παρασκευάζονται για ειδικές ανάγκες, αφού προηγούμενα εγκριθεί η σύστασή τους από το Α.Χ.Σ.

4. Απαγορεύεται από οποιονδήποτε η παραγωγή, η κατοχή για εμπορία, ή πώληση ή η προσφορά για πώληση αλεύρων μη εγκεκριμένων τύπων ή κατηγοριών.

5. Τα άλευρα τύπου 70% από εγχώριο σίτο πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους.

α. Υγρασία ανώτατο όριο 13,5%

β. Γλουτένη υγρή: κατώτατο όριο 26,0% Άλευρα που έχουν γλουτένη τουλάχιστον 20% θεωρούνται ανεκτός κανονικά, εφόσον η γλουτένη μπορεί να δικαιολογηθεί από το σίτο (εγχωρίου μαλακού), από τον οποίο παρήχθησαν.

γ. Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,08%

δ. Τέφρα: ανώτατο όριο: 0,50%

ε. Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,015%

στ. Δοκιμασία κατά PECKAR: ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.

ζ. Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο 1,10%

6. Τα άλευρα τ.70% από συνάλεση σίτου εγχωρίου και αλλοδαπής σε οιαδήποτε αναλογία πρέπει να μην παρουσιάζουν τέφρα ανώτερη της 0,53%, τα δε από αμιγή σίτο αλλοδαπής τέφρα 0,55% κατ' ανώτατο όριο. Η γλουτένη των αλεύρων από αμιγή σίτο αλλοδαπής πρέπει να είναι τουλάχιστον 28%. Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι της παραπάνω παραγράφου 5.

7. Τα άλευρα τύπου 85% πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α. Υγρασία: ανώτατο όριο. 14,0%

β. Γλουτένη υγρή: Κατώτερο όριο 25,0%

γ. Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,13%

δ. Τέφρα: ανώτατο όριο 0,90% κατώτατο όριο 0,85%

ε. Πίτυρα: ανώτατο όριο 5,00% κατώτατο όριο 4,00%

στ. Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα ανώτατο όριο 0,30%

ζ. Δοκιμασία κατά PECKAR ανταποκρινόμενη στον τύπο αυτό.

η. Λιπαρές ουσίες: ανώτατο όριο 1,80%

θ. Λεπτότητα πιτύρων: ανώτατο όριο 2,00% Άλευρα τ. 85% τα οποία παρουσιάζουν τέφρα κάτω από το καθοριζόμενο κατώτερο όριο 0,85%, θεωρούνται ως κανονικά, εφόσον το ποσοστό πιτύρων βρίσκεται μέσα στα όρια 4-5%.

8. Μπορούν να παράγονται άλευρα των διαφόρων επιτρεπόμενων τύπων ή κατηγοριών και με αλεστικό δικαίωμα. Τα άλευρα αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

Άλευρα τ. 85%

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5%

β) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,13%

γ) Πίτυρα: 5,5% κατωτ. - 8% ανώτατο

δ) Τέφρα 0,90% κατωτ. - 1% ανώτατο Άλευρα τ. 70%

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,50%

β) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,08%

γ) Τέφρα: ανώτατο όριο 0,70% για τα από μαλακό σιτάρι και 0,75% για τα από σκληρό σιτάρι.

Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι για τα αντίστοιχα άλευρα για εμπορία.

9. Απαγορεύεται η πώληση ως και η διάθεση προς πώληση αλεύρων που περιέχουν ακάρεα ή σκώληκες έστω και εάν οι χημικές αυτών σταθερές δεν παρουσιάζουν εμφανή αλλοίωση.

10. Απαγορεύεται η κατοχή πιτύρων, βηπτών και λοιπών υποπροϊόντων αλέσεως σίτου από τους αρτοποιούς.

11. Τα άλευρα τύπου 90% από μαλακό σιτάρι πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,0% για καλοκαιρινή περίοδο.

Υγρασία: ανώτατο όριο 14,50% για χειμερινή περίοδο.

β) Τέφρα: 1,25 - 1,35%

γ) Γλουτένη υγρή καλής ποιότητας: κατώτατο όριο 25,0%

δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ ανώτατο όριο 0,15%

ε) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,03%

στ) Πίτυρα: 10-13,5%

12. Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, τα οποία πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,0%

β) Τέφρα επί ξηρού: ανώτατο όριο 1,60%

γ) Γλουτένη υγρή: καλής ποιότητας, κατώτατο όριο 24,0%

δ) Πίτυρα: Ανώτατο όριο 18,0%

ε) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,15%

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα με την προϋπόθεση ότι το άλευρο δεν παρουσιάζει τριγμό κατά την μύσηση:

Μέγιστο όριο: 0,03%

ζ) Λεπτότητα πιτύρων: Το σύνολο του αλεύρου πρέπει να διέρχεται από κόσκινο αριθμού 24 Γερμανικού, δηλαδή από 74 βροχίδες κατά τετραγωνικό εκατοστόμετρο.

*Επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση αλεύρου ολικής άλεσης 100% από αμιγή σίτο για παρασκευή αντίστοιχου άρτου υπό τους παρακάτω όρους:

1)Υγρασία 14% κατ' ανώτατο όριο για την θερινή περίοδο και 14,5% για την χειμερινή περίοδο.

2)Γλοιίνη υγρά, καλής ποιότητας, τουλάχιστον: 24%

3)Τέφρα κατ' ανώτατο όριο = 1,60%

4)Πίτυρα 18-22%

5)Οξύτητα σε θειϊκό οξύ κατ' ανώτατο όριο = 0,15%

6)Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα υπό την προϋπόθεση ότι δεν θα παρουσιάζει τριγμό κατά τη μύσηση, κατ' ανώτατο όριο = 0,030%

Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων ως και των Αγορανομικών Διατάξεων.

* "Εγκρίνεται ο καθορισμός της σχέσης ξηρά γλουτένη/υγρά γλουτένη σε 1:2, δηλαδή με την προσθήκη 1% ξηρής γλουτένης επέρχεται αύξηση της αντίστοιχης υγρής γλουτένης κατά 2%.

Με Αγορανομική απόφαση θα καθορισθεί σε ποιούς εγκεκριμένους τύπους αλεύρων θα επιτρέπεται η προσθήκη ξηράς γλουτένης, καθώς και ο τρόπος επισήμανσης".

13. Αλευρα κατηγορίας Π.

α) Τέφρα όχι ανώτερη του: 0,45%.

β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του: 0,015%

γ) Υγρασία όχι ανώτερη του 13,5% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλ. από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.

δ) Οξύτητα σε θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του: 0,07%.

ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 28% τουλάχιστον.

Άλευρα κατηγορίας Π εφόσον δηλώνονται ότι προέρχονται από σίτο αλλοδαπής πρέπει να έχουν τέφρα όχι ανώτερη του 0,50%.

14. Αλευρα κατηγορίας Μ

α) Τέφρα όχι ανώτερη από: 0,90%

β) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύσηση.

γ) Υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλαδή από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.

ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον.

15. Άλευρα κατηγορίας Κ

α) Τέφρα όχι ανώτερη από: 1,40%.

β) Το υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα όχι ανώτερο του: 0,03% με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι τα άλευρα αυτά δεν θα παρουσιάζουν τριγμό κατά την μύσηση.

γ) Υγρασία όχι ανώτερη από 14% για την καλοκαιρινή περίοδο, δηλ. από 15 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και υγρασία όχι ανώτερη από 14,5% για την χειμερινή περίοδο, δηλ. από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 14 Ιουνίου.

δ) Οξύτητα σε θειικό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.

ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον.

Άρθρο: 107

Ημ/νία: 06.09.1988

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Δειγματοληψία και χημική εξέταση αλεύρων. Ευθύνη αλευροβιομηχάνων

Σχόλια

Η παρ. 6 διεγράφη με την ΑΧΣ 172/88 (ΦΕΚ Β' 371/9.6.1988).

Κείμενο Άρθρου

1. Η δειγματοληψία των αλεύρων πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντος Κώδικα, ειδικότερα δε να γίνεται ως ακολούθως:

α) Απαιτούμενη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα τουλάχιστον 250 γραμ.

β) Δοχεία δείγματος, φιάλες ευρύστομες, απόλυτα ξηρές, καθαρές, μεγέθους αναλόγου, ώστε με το λαμβανόμενο δείγμα να γεμίζουν μέχρι το λαιμό, πωματιζόμενες κατά τρόπο, που να διασφαλίζουν το περιεχόμενο.

γ) Η δειγματοληψία του αλεύρου από συνήθεις σάκκους γίνεται ανάλογα με τον προς δειγμάτηση αριθμό σάκκων, ως εξής:

Μέχρι 5 σάκκων ή συσκευασιών, δειγματίζονται όλοι " 20 " " " 7 " 50 " " " 8 " 100 " " " 10 " 500 " " " 20 Άνω των 500 σάκκων δειγματίζεται ποσοστό 5% απ' αυτούς.

2. Από κάθε δειγματιζόμενη συσκευασία λαμβάνεται με δειγματολήπτη μικρό ποσό αλεύρου από το πάνω, μέσο και κάτω μέρος αυτής. Τα λαμβανόμενα μικρά ποσά αποτίθενται σε φύλλο καθαρού χάρτου ή λεία ξηρή και καθαρή επιφάνεια, αναμιγνύονται καλά και από το ομοιογενές μίγμα γεμίζονται οι δύο φιάλες δειγματοληψίας.

3. Για την καλύτερη διατήρηση των δειγμάτων μπορεί να προστίθενται 3-4 σταγόνες χλωραζόλ στο περιεχόμενο κάθε φιάλης, η οποία στη συνέχεια πωματίζεται στεγανά.

Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

4. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί ότι τα πωλούμενα άλευρα είναι κακής ποιότητας, πρέπει να ειδοποιείται από τον κατέχοντα η αρμόδια υπηρεσία, για διενέργεια δειγματοληψίας.

5. Τα άλευρα θεωρούνται σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα και εφαρμόζονται οι σχετικές Διατάξεις του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις".

6. (Καταργήθηκε.)

7. Η ευθύνη των αλευροβιομηχάνων στις παραπάνω προθεσμίες αφορά αποκλειστικά εκτροπή στην οξύτητα και την παρουσία ακάρεων ή σκωλήκων στα άλευρα.

8. Για κάθε άλλη εκτροπή των αλεύρων από τους όρους που καθορίζονται από τον παρόντα Κώδικα, δηλαδή υγρασία, τέφρα, γλουτένη, υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα, νοθείας με ξένα άλευρα, αντικανονικότητα τύπου, πίτυρα, ξένα σώματα, οι αλευροβιομήχανοι ευθύνονται απερίοριστα, εφόσον τα άλευρα φέρονται σε σφραγισμένη συσκευασία.

Άρθρο: 108

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Σεμίδαλις

Σχόλια

*** Η παρ. 2 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 21ε της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. "Σεμίδαλις" είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την άλεση σκληρού σίτου, σε μορφή αδρομερούς σκόνης, απηλλαγμένο από τα συστατικά του επικαρπίου.

***[2. Παραλείπεται ως μη ισχύον - Βλέπε σχόλια]

3. Η σεμίδαλις που διατίθεται στην κατανάλωση ή για τις ανάγκες παραγωγής ζυμαρικών πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 13,5%

β) Γλουτένη: τουλάχιστον 26,0%

γ) Τέφρα: ανώτατο όριο 0,80%

δ) Οξύτητα σεθειικό οξύ: ανώτατο όριο 0,07%

ε) Πίτυρα (συνιστάμενα κυρίως από

κυτταρίνη) ανώτατο όριο 0,80%

στ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα:

ανώτατο όριο 0,015%

4. Η σεμίδαλις, που διατίθεται σαν "χονδρή" ή "μέτρια", όταν κοσκινιστεί με κόσκινο από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 42, ή Ελβετικού αριθμού μηδέν, δηλαδή μεταξωτό ύφασμα με 250 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό, πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.

5. Η σεμίδαλις που διατίθεται για παραγωγή ζυμαρικών, όταν κοσκινιστεί από μεταξωτό ύφασμα Γερμανικού αριθμού 72 ή Ελβετικού αριθμού 8, δηλ. μεταξωτό ύφασμα με 1156 βροχίδες ανά τετραγωνικό εκατοστό πρέπει να μην διέρχεται σε ποσοστό ανώτερο του 8,0%.

6. Η σεμίδαλις εκτός από τους παραπάνω όρους πρέπει να πληροί όλους τους όρους, που ισχύουν για τα άλευρα σίτου στον παρόντα Κώδικα καθώς και στην παράγραφο 1 του άρθρου 105.

Άρθρο: 109

Ημ/νία: 09.08.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Λοιπά άλευρα Δημητριακών

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1604/83 (ΦΕΚ Β' 741/21.12.1983) και 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995).

Κείμενο Αρθρου

1. Ως "Λοιπά άλευρα Δημητριακών" νοούνται τα προϊόντα που λαμβάνονται από την άλεση υγιών σπερμάτων, των δημητριακών, εκτός του σίτου, που έχουν καθαρισθεί βιομηχανικά από κάθε ξένη ουσία.

2. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει στην συσκευασία τους να φέρουν επιγραφή, με ευκρινή κεφαλαία γράμματα, που να δηλώνει σαφώς το είδος του δημητριακού από το οποίο παρήχθησαν π.χ. "ΑΛΕΥΡΟ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ" ή "ΡΥΖΑΛΕΥΡΟ" κ.λ.π.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φανταστικών ή παραπλανητικών επωνυμιών.

3. Τα άλευρα δημητριακών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Υγρασία: ανώτατο όριο 14,5%

β) Οξύτητα σε θεϊκό οξύ: ανώτατο όριο 0,10%

γ) Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα: ανώτατο όριο 0,15%

4. Τα άλευρα δημητριακών πρέπει να διατίθενται αμιγή στην κατανάλωση. Η ανάμιξη διαφόρων ειδών, έστω και εάν δηλώνεται στον καταναλωτή, απαγορεύεται, χωρίς έγκριση των αρμοδίων αγορανομικών αρχών, ύστερα από σύμφωνη γνωμοδότηση του Α.Χ.Σ.

5. Για τα "άλευρα δημητριακών", ισχύουν οι διατάξεις του παρόντος Κεφαλαίου, εκτός από τις διατάξεις των άρθρων 105 και 106.

6. "Άλευρο σόγιας ή σογιάλευρο" χαρακτηρίζεται το προϊόν άλεσης των σπερμάτων φυτού σόγιας (SOJA HISPIDA), της οικογένειας των ψυχανθών, το οποίο έχει υποστεί ειδικές κατεργασίες ώστε να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη διατροφή.

Το σογιάλευρο διατίθεται στην κατανάλωση σε διάφορους τύπους ανάλογα με το βαθμό απολίπανσης και επεξεργασίας του.

Πάνω στην συσκευασία, ή σε συνοδευτική καρτέλλα σε περίπτωση μεγάλης συσκευασίας, πρέπει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, να αναγράφεται η επί τοις εκατό περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λιπαρά.

Εάν διατίθενται στην κατανάλωση με εμπορική ονομασία, πρέπει απαραίτητα να δηλώνεται το είδος του σογιαλεύρου π.χ. σογιάλευρο πλήρες. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

Άρθρο: 110

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Άμυλο

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 3581/72 (ΦΕΚ Β' 1136/1972) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996). -Στη δεύτερη πρόταση της παρ. 9, η φράση «Άμυλο (εκτός από το άμυλο για τροφές απογαλακτισμού, τροφές δεύτερης βρεφικής ηλικίας και τροφές νηπίων)» αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Αρθρου

1. Ως "άμυλο" νοείται το προϊόν που λαμβάνεται με ειδική επεξεργασία δημητριακών και αμυλωδών φυτικών ιστών, υπό μορφή λεπτότατης σκόνης, αποτελούμενο αποκλειστικά από αμυλόκοκκους.

2. Το άμυλο που παρασκευάζεται από διάφορα δημητριακά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση με ονομασία που να δηλώνει την πρώτη ύλη προελεύσεώς του, π.χ. "Άμυλο γεωμήλων", "Άμυλο αραβοσίτου", "Άμυλο ρυζιού", κ.λπ. απαγορευμένης της χρησιμοποίησης φανταστικών ή παραπλανητικών επωνυμιών.

3. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του αμύλου πρέπει να είναι ανεπίληπτοι, και να μην παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας.

4. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του αμύλου πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα που αφορούν κάθε μία απ' αυτές.
 5. Η χρησιμοποίηση, σαν πρώτης ύλης, για την παρασκευή αμύλου φυτικών προϊόντων, που έχουν υποστεί αλλοίωση (αβαριάτα, ευρωτιώντα κ.λπ.) επιτρέπεται, μόνο όταν το τελικό προϊόν θα είναι κανονικό, και πληροί όλες τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.
 6. Το άμυλο πρέπει να έχει την φυσική του χροιά, χωρίς άλλη απόχρωση.
 7. Το νερό που χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των πρώτων υλών, για την παρασκευή του αμύλου, πρέπει να είναι πόσιμο.
 8. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση θειώδους οξέος κατά την επεξεργασία των πρώτων υλών παρασκευής αμύλου.
 9. Το άμυλο που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι ελεύθερο από οξέα και χλώριο. Στο «Άμυλο (εκτός από το άμυλο των παρασκευασμάτων για βρέφη, των παρασκευασμάτων δεύτερης βρεφικής ηλικίας, συμπεριλαμβανομένων των μεταποιημένων τροφών με βάση τα δημητριακά, και των τροφών για βρέφη)», επιτρέπονται τα θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως SO₂ {όπου ο αριθμός δύο αποτελεί δείκτη}, 50 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.
 10. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση του αμύλου με οποιαδήποτε χρωστική έστω και αβλαβή, καθώς και ο αρωματισμός αυτού.
 11. Απαγορεύεται η προσθήκη στο άμυλο κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.
 12. Κάθε είδος αμύλου θα διατίθεται αμιγές στην κατανάλωση. Η ανάμιξή του, σε οποιοδήποτε ποσοστό, με άμυλο άλλου είδους απαγορεύεται.
 13. Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες του αμύλου στους 105°C δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 15%.
- Για το άμυλο γεωμήλων το όριο καθορίζεται σε 18%.
14. Η τέφρα του αμύλου δεν πρέπει να είναι ανώτερη του 0,35%.
 15. Η οξύτητα του αμύλου απαγορεύεται να υπερβαίνει τους 3 βαθμούς οξύτητας.
 16. Το άμυλο, υπό μορφή σκευασμάτων, που προορίζεται για οικιακή χρήση, θα διατίθεται πάντοτε σε συσκευασία που διασφαλίζει πλήρως το περιεχόμενο από κάθε εξωτερική επίδραση. Επιτρέπεται ο χρωματισμός του παραπάνω αμύλου με τις επιτρεπόμενες φυτικές χρωστικές καθώς και ο αρωματισμός αυτού με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

Άρθρο: 111

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Άρτος

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 2209/71 (ΦΕΚ Β' 935/1971), 255/74 (ΦΕΚ Β' 290/1974), 3736/78 (ΦΕΚ Β' 444/1979), 739/86 (ΦΕΚ Β' 728/1986), 347/91 (ΦΕΚ Β' 667/1991), 241/1995 (ΦΕΚ Β' 1049/1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στο εδ. γ' της παρ. 16, πρώτη παύλα, μετά τη φράση "ψωμί σικάλεως" προστέθηκε η εντός "" φράση με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στο εδ. β' της παρ. 16, στο τέλος του σημείου 1) μετά τις λέξεις «σε γαλλικό ψωμί (Pain courant français)» προστέθηκε η εντός "" φράση και στη δεύτερη παύλα του εδ. δ' της παρ. 16 μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). *** Η παρ. 7 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2ιστ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. Η ονομασία "Άρτος" (χωρίς άλλη ένδειξη) αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο σε ειδικούς κλιβάνους, σε καθορισμένες συνθήκες μάζας αποτελούμενης από άλευρο σίτου, νερό, ζύμη και

μικρή ποσότητα άλατος.

2. Σε περίπτωση που για την παρασκευή άρτου χρησιμοποιήθηκε άλευρο άλλου δημητριακού ή μίγμα αλεύρων δημητριακών, πρέπει ο άρτος αυτός να φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών π.χ. "άρτος αραβοσίτου" "άρτος σίτου" με σίκαλη κ.λπ.

3. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άρτου πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

4. Το νερό που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία, πρέπει να είναι πόσιμο.

5. Ο άρτος πρέπει υποχρεωτικά να παρασκευάζεται και να διατίθεται στην κατανάλωση από τύπους και κατηγορίες αλεύρου που αναφέρονται στο παρόν Κεφάλαιο και σύμφωνα με τις εκάστοτε Αγορανομικές Διατάξεις.

6. Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα αλεύρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα, π.χ. σχοινιά, κόκκους, πέτρες, παράσιτα, έντομα ή άλλα αντικείμενα. Τα για σκοπό αυτό χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο 14, Νο 16.

***[7. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλέπε σχόλια]

8. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των τεμαχίων του άρτου στο φούρνο (κλίβανο) για ψήσιμο, κατά τρόπο προκαλούντα μεταξύ αυτών επαφή, επιτρεπόμενης ανοχής μέχρι ποσοστού 15% επί του αριθμού των άρτων.

9. Επιτρέπεται η στίλβωση του άρτου με ψεκάσμο με πόσιμο νερό, απαγορευμένης της επάλειψης με ψύκτρες ή με άλλη μέθοδο.

10. Απαγορεύεται απολύτως η χρησιμοποίηση αποξηραμένων τεμαχίων άρτου ή αρτομάζας, κατά την παρασκευή άρτου, εκτός εκείνων της προηγούμενης ημέρας.

11. Το ψήσιμο του άρτου πρέπει να είναι κανονικό και ομοιογενές, το δε φλόγωμα αυτού (κόρα) ομοιογενές και κανονικό σε όλη την επιφάνεια.

12. Το ποσοστό του προστιθέμενου άλατος δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 1,5% και να πληροί τους όρους του μαγειρικού άλατος.

13. Ο άρτος πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μισή ώρα τουλάχιστον μετά την απόκτηση της θερμοκρασίας του χώρου πώλησης, ο οποίος πρέπει να βρίσκεται σε ικανή απόσταση από τους κλιβάνους.

14. Επιτρέπεται κατά την παρασκευή του άρτου η χρησιμοποίηση μικρών ποσοτήτων γλυκανίσου, σησαμίου και μαστίχας.

15. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση άρτου, που υπέστη οποιαδήποτε αλλοίωση (μεσεντερικός βράκιλλος, ευρωτίαση κ.λπ.).

16. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο (β)).

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: 1) Οξικά E 260, E 261, E 262, E 263, γαλακτικά 270, 325, 326, 327, ασκορβικά E 300, E 301, E 302, E 304, λεκιθίνες E 322, μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 471 σε γαλλικό ψωμί (pain courant francais) «και σε ψωμί Friss b'zakenyir, fehir is filbarha kenyerek», 2) Τα ίδια πρόσθετα και επιπλέον εστέρες οργανικών οξέων με μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 472α, E 472δ, E 472ε, E 472στ, σε ψωμί παρασκευασμένο μόνον με τα εξής συστατικά: Αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως "καθώς και σε ψωμί μειωμένων θερμίδων που προορίζεται για τη λιανική πώληση", σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg.

- Προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283 σε 1) Προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, 2) Ψωμί μειωμένων θερμίδων, 3) Μερικώς ψημένο προσυσκευασμένο ψωμί, 4) Προσυσκευασμένο ψωμί.

δ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452 σε Soda Bread.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968", (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β).

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482, (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β). - Τρυγικό στεατύλιο E 483 (εκτός από το ψωμί που αναφέρεται στο εδάφιο β).

ε. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών με εξαίρεση τον άρτο ειδικής κατηγορίας "Malt Bread", του οποίου επιτρέπεται ο χρωματισμός με τις χρωστικές E150α, E150β, E150γ, E150δ σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

17. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

18. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

19. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ειδικών κατηγοριών άρτων (special) που προέρχονται από άλευρα οιοδήποτε τύπου ή κατηγορίας, από σίτο ή άλλα δημητριακά αμιγή ή μίγματα, με την προσθήκη μικρών ποσοτήτων ζάχαρης ή άλλων φυσικών γλυκαντικών ουσιών, λιπαρών υλών, γάλακτος, αυγών, αρτυματικών υλών, επιτρεπόμενων βελτιωτικών κ.λπ. Η διάθεση τούτων ρυθμίζεται από τις σχετικές Αγορανομικές Διατάξεις.

20. Ο άρτος πρέπει να συσκευάζεται, αφού αποκτήσει τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και στη συσκευασία να δηλώνεται με ανεξίτηλη σφραγίδα η ημερομηνία παρασκευής και οι άλλες ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

Ως υλικά συσκευασίας άρτου επιτρέπονται:

α) Χάρτης συσκευασίας.

β) Αναγεννημένη κυταρίνη (σελοφάν).´

γ) Πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για συσκευασία τροφίμων. Τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας πρέπει να πληρούν τους όρους των αντιστοιχών άρθρων του Κώδικα Τροφίμων.

21. Κατά την μεταφορά του άρτου συσκευασμένου ή μη, πρέπει να χρησιμοποιούνται κιβώτια κλειστά από διάφορες ύλες που επιτρέπονται για συσκευασία τροφίμων, αρκεί αυτά να μην επηρεάζουν τον περιεχόμενο άρτο, προσδίδοντας σ' αυτόν οσμή, και εφόσον πληρούν από υγιεινής άποψης και προστασίας αυτού τις υπάρχουσες διατάξεις.

Προκειμένου για την μεταφορά άρτου με κλειστά αυτοκίνητα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ειδικά κάνιστρα, που να πληρούν τους παραπάνω όρους υγιεινής.

22. α) Προκειμένου να γίνει ποιοτικός έλεγχος άρτου, πρέπει να υπάρχουν στο αρτοποιείο τουλάχιστον 10 χιλιόγραμμα άρτου από κάθε κατηγορία που να αντιστοιχεί στους τύπους των επιτρεπόμενων αλεύρων.

β) Σε κάθε περίπτωση κατά την οποία το αρτοποιείο διαθέτει 10 - 80 χιλιόγραμμα άρτου από κάθε κατηγορία λαμβάνονται 5 τεμάχια άρτου κατ' επιλογή.

γ) Το ποσοστό των λαμβανόμενων τεμαχίων άρτου, κατ' επιλογή, αυξάνεται σε 12 τεμάχια, εφόσον το αρτοποιείο διαθέτει άρτο, όπως το εδάφιο (α) της παρούσης, άνω των 80 χιλιογράμμων.

δ) Κάθε τεμάχιο άρτου που λαμβάνεται κόβεται κάθετα στο μέσον, τα δύο σχηματισθέντα τεμάχια τίθενται παραπλεύρως, χωρίς να γίνεται ανάμιξη αυτών.

ε) Στη συνέχεια το μισό κάθε τεμαχίου άρτου πιέζεται μεταξύ των παλαμών ελαφρώς, για διαπίστωση της καλής διόγκωσης παρασκευής και ψησίματός του.

στ) Επίσης εξετάζονται το χρώμα του φλογώματος, της ψύχας ως και η οσμή και γεύση του άρτου.

23. Σε περίπτωση που ο ελέγχων μορφώσει την γνώμη ότι ο άρτος που εξετάστηκε παρασκευάστηκε κανονικά, δεν προβαίνει σε καμία άλλη ενέργεια.

24. Σε περίπτωση που ο ελέγχων διαπιστώσει οποιαδήποτε αντικανονικότητα στο ψήσιμο ή στην παρασκευή του άρτου, πρέπει να προβεί σε κανονική δειγματοληψία, εφόσον το κρίνει σκόπιμο ως εξής: Από τα άλλα μισά τεμάχια, που αναφέρονται στο εδάφιο (ε) της παραγράφου 22, που ελήφθησαν από το κόψιμο των αρτοτεμαχίων κόπτεται με μαχαίρι φέτα πάχους 3-5 εκατοστομέτρων περίπου από κάθε αρτοτεμάχιο.

Έτσι σχηματίζεται το δείγμα, το οποίο αποτελείται από πέντε τεμάχια τουλάχιστον. Τα τεμάχια αυτά τίθενται το ένα επάνω στο άλλο, περιτυλίγονται χωρίς πίεση με χαρτί αδιάβροχο ή με λεπτό φύλλο από πλαστική ύλη και προσδένονται με λεπτό σχοινί και στην άκρη αυτού προσδένεται σταθερά πινακίδα, στην οποία θα αναγράφεται η αποστέλουσα αρχή και ο αριθμός του δείγματος, που είναι ο αναγραφόμενος στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

25. Για την δειγματοληψία του άρτου συντάσσεται πρωτόκολλο, το οποίο μαζί με το δείγμα αποστέλλονται στην αρμόδια υπηρεσία του Γ.Χ.Κ. Στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας αναγράφονται:

α) Ο αριθμός του δείγματος

β) Η ημερομηνία δειγματοληψίας

γ) Η κατηγορία του δειγματοσθέντος άρτου.

26. Η δειγματοληψία του άρτου, κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα, ενεργείται εις απλούν.

27. Ο κατά τα παραπάνω ποιοτικός έλεγχος πρέπει να γίνεται σε άρτο, που έχει αποκτήσει την θερμοκρασία περίπου του περιβάλλοντος.

28. Σε περίπτωση υπόνοιας νοθείας των αλεύρων, από τα οποία παρασκευάσθηκε ο άρτος, γίνεται δειγματοληψία αυτών με σκοπό τη χημική τους εξέταση.

29. (α) Η ποιοτική εξέταση των λαμβανομένων δειγμάτων άρτου ενεργείται από την αρμόδια προς το σκοπό αυτό Επιτροπή του Υπουργείου Εμπορίου ή από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ.

(β) Σε περίπτωση ποιοτικής εξέτασης των δειγμάτων άρτου από τις υπηρεσίες του Γ.Χ.Κ., αυτή ενεργείται από δύο (2) τουλάχιστον χημικούς και κατ' εξαίρεση από ένα (1) όπου δεν υπηρετούν περισσότεροι, οι οποίοι υπογράφουν την σχετική γνωμοδότηση για την κανονικότητα ή μη του δείγματος.

30. Ο άρτος θεωρείται σαν ευαλλοίωτο τρόφιμο.

31. Κατά των γνωμοδοτήσεων των εντεταλμένων, για την ποιοτική εξέταση του άρτου, χημικών του Υπουργείου Εμπορίου ή του Γ.Χ.Κ. δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση.

32. Η χημική εξέταση του άρτου γίνεται όχι για την εξακρίβωση της σύστασης του άρτου ή των χρησιμοποιούμενων αλεύρων, αλλά αποκλειστικά και μόνο επί σαφούς ερωτήματος για την προσθήκη κάποιας ουσίας, η οποία πρέπει να κατονομάζεται σαφώς στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας, οπότε το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται εις διπλούν και να ακολουθείται η διαδικασία για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα του άρθρου 20 του Κεφ. Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα.

33. (α) Σε περίπτωση υπονοιών προσθήκης στην αρτομάζα οξειδωτικών ουσιών που απαγορεύονται, επειδή είναι πολύ ευαλλοίωτη, η δειγματοληψία γίνεται από τα εντεταλμένα Αγορανομικά όργανα, παρουσία και χημικού του Γ.Χ.Κ., ο οποίος προβαίνει επί τόπου στην χημική εξέταση και την συμπλήρωση του συνταχθέντος πρωτοκόλλου δειγματοληψίας με την έκθεση αναλύσεως.

(β) Η δειγματοληψία της αρτόμαζας κατ' εξαίρεση των διατάξεων του Κεφαλαίου Ι "Γενικές Διατάξεις" του παρόντα Κώδικα ενεργείται εις απλούν και στα αποτελέσματα της εξέτασης δεν μπορεί να ασκηθεί έφεση.

Άρθρο: 112

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Αρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/1972 (ΦΕΚ Β' 397/1972), 3736/78 (ΦΕΚ Β' 444/79), 3309/84 (ΦΕΚ Β' 116/1985), 679/1986 (ΦΕΚ Β' 249/1987), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 241/1995 (ΦΕΚ Β' 1049/20.12.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στην παρ. 13 προστέθηκε 3η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "αρτοσκευάσματα" νοούνται τα προϊόντα τα οποία παρασκευάζονται κατ' ανάλογο τρόπο με τον άρτο, με απλό ή διπλό κλιβανισμό, διαφέρουν όμως απ' αυτόν προς την μακροσκοπική υφή και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

2. Εκτός από τις πρώτες ύλες που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου, για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων επιτρέπεται η χρήση και άλλων πρώτων υλών από τις επιτρεπόμενες από τον παρόντα Κώδικα, όπως γάλα και τα απ' αυτό προϊόντα, αυγά, φυσικές γλυκαντικές ύλες, γλεύκος, λιπαρές ύλες, αρτυματικές ύλες κ.λπ.

Όλες οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων πρώτες ύλες πρέπει να πληρούν τις για κάθε μία απ αυτές διατάξεις και όρους του παρόντα Κώδικα.

3. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των αρτοσκευασμάτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

4. Η χροιά των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι εκείνη που προκύπτει από τις πρώτες ύλες ή από τον τρόπο επεξεργασίας τους, απαγορευομένης της τεχνητής χρώσης των με οποιανδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία έστω και αβλαβή, εκτός αν υπάρχει ρητή αναφορά σε διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

5. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)

6. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης λιπαρής ύλης, το είδος αυτής πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή.

7. Εκτός από τη ζάχαρη, η χρησιμοποίηση κάθε γλυκαντικής ή άλλης ουσίας που μπορεί να προσδώσει ιδιαίζοντες οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος, πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή π.χ. "μουστοκούλουρα, παξιμάδια κανέλλας" κ.λπ.

8. Πλην των ρητά κατονομαζομένων υλών και ουσιών στο άρθρο αυτό και στα ειδικά για τα αρτοσκευάσματα άρθρα 113 και 114 του Κ.Τρ. απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας χωρίς την έγκριση του Α.Χ.Σ.

9. Οι μακροσκοπικοί και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των αρτοσκευασμάτων πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

10. Τα αρτοσκευάσματα διακρίνονται γενικά στις παρακάτω κατηγορίες:

α) Απλά αρτοσκευάσματα

β) Διάφορα αρτοσκευάσματα

Οι δύο αυτές κατηγορίες αρτοσκευασμάτων περιγράφονται λεπτομερώς στα άρθρα 113 και 114.

11. Τα αρτοσκευάσματα πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση συσκευασμένα σε σακκίδια από χαρτί σελοφάν (CELLOPHAN) ή από πλαστικές ύλες από τις επιτρεπόμενες για την συσκευασία τροφίμων, κλειομένων με συνδετική μηχανή. Επιτρέπεται η χύμα πώληση αρτοσκευασμάτων από εργαστήρια που παρασκευάζονται (ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, κολουροποιεία).

Η διάθεση από πλανόδιους μικροπωλητές γίνεται σύμφωνα με τις Διατάξεις των Αγορανομικών και Υγειονομικών Αρχών.

Η συσκευασία πρέπει να γίνεται αφού τα αρτοσκευάσματα αποκτήσουν την θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

12. Κατά την δειγματοληψία λαμβάνονται τεμάχια από διάφορα σημεία του σωρού ή από διάφορες συσκευασίες και τοποθετούνται μετά σε φιάλες δειγματοληψίας ακέραια, ή εφόσον αυτό δεν είναι δυνατόν, θραυσμένα σε όσο το δυνατό μεγαλύτερα τεμάχια. Η απαιτούμενη ποσότητα για κάθε απλό δείγμα είναι τουλάχιστον 150 γραμμάρια.

13. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203 σε 1) Μερικώς ψημένα, προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα για λιανική πώληση, β) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,65 γ) Παναρίσματα και σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg.

- Προπιονικά Ε 280, Ε 281, Ε 282, Ε 283 σε 1) Προσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων

ζαχαροπλαστικής), με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, 2) Προσκευασμένα rolls, buns και pita και σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως προπιονικό οξύ, 2000 mg/kg, 3) Προσκευασμένο rolsebrod, boller και dansk flutes. - «Εκχυλίσματα δενδρολίβανου Ε392 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα σε μέγιστο

ποσοστό 200mg/kg (εκφραζόμενα ως το σύνολο καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος) εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης».

Άρθρο: 113

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Απλά αρτοσκευάσματα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στο εδ. β της παρ. 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968», με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "απλά αρτοσκευάσματα" νοούνται προϊόντα που μπορούν να αντικαταστήσουν τον άρτον, όπως οι φρυγανιές, τα αρτίδια, τα φρατζολάκια, τα κουλούρια, οι λαγάνες, τα παξιμάδια, ο διπυρίτης άρτος, οι πίττες για σουβλάκια κ.λπ.

2. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: Πολυόλες Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, «Ε968», τρυγικό στεατύλιο Ε 483.

3. Επιτρέπεται η επίπαση των απλών αρτοσκευασμάτων ή η προσθήκη σε αυτά μικρών ποσοτήτων των παρακάτω ουσιών: γλυκάνισο, σησάμι, μαστίχα, φυσική γλυκαντική ύλη, λιπαρή ύλη και λοιπές επιτρεπόμενες.

4. Η παρασκευή των απλών αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται πάντοτε από τους επιτρεπόμενους τύπους αλεύρων και με τους περιορισμούς του παρόντος άρθρου.

5. α) Οι φρυγανιές μπορούν να παρασκευάζονται από άλευρο οποιουδήποτε τύπου ή κατηγορίας από τα επιτρεπόμενα.

β) Πρέπει να προέρχονται από κανονικά παρασκευασμένο άρτο, μετά την κοπή σε τεμάχια να υποβάλλονται σε δεύτερο κλιβανισμό, για την απαλλαγή τους από το μεγαλύτερο ποσοστό νερού και με σκοπό το ελαφρό ψήσιμο.

γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

6. α) Ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα) πρέπει να παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνο από άλευρο σίτου και νερό, χωρίς αλάτι, με προσθήκη ή όχι μέσων διόγκωσης, με πλήρη κλιβανισμό της μάζας που παρασκευάστηκε και περαιτέρω ξήρανση.

β) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

7. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

8. Εκτός των παραπάνω πρέπει να πληρούνται όλοι οι όροι και οι διατάξεις του προηγούμενου άρθρου.

9. Στις ζύμες (ζυμάρι) που παράγονται από βιομηχανίες και βιοτεχνίες και φέρονται στην κατανάλωση σε τυποποιημένες συσκευασίες, όπως φύλλο κρούστας, σφολιάτα, καταίφι (φιδές), κ.λ.π. επιτρέπεται η χρήση προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους.

10. Τα απλά αρτοσκευάσματα δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

Άρθρο: 114

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Αρθρου

Διάφορα αρτοσκευάσματα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 3309/84 (ΦΕΚ Β' 116/1985), 679/1986 (ΦΕΚ Β' 249/1987), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 241/1995 (ΦΕΚ Β' 1049/20.12.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Η δεύτερη παύλα του εδ. ε) της παρ. 5 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -(Στην έκδοση του Κώδικα Τροφίμων και ποτών από το Εθνικό Τυπογραφείο, δεν υπάρχει εδ. γ) στην παρ. 5 του παρόντος άρθρου.) **Σύμφωνα με την παρ. 6 εδ. α) και β) της ΑΧΣ 1157/93, (ΦΕΚ Β' 750/5.10.1994), α)Στα διάφορα αρτοσκευάσματα υπάγονται και τα παναρίσματα (BATTER). β)Τα γαμίσματα και οι επικαλύψεις των προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας κατατάσσονται στα γλυκίσματα (άρθρο 141 Κ.Τ.). -Η εντός "" τελευταία παύλα στο τέλος του εδ. γ. της παρ. 2 προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στο εδάφιο γ της παρ. 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968», στο εδ. γ της παρ. 2 προστέθηκε η εντός "" παύλα και η πρώτη παύλα του εδαφίου ε της παρ. 5 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Η δεύτερη παύλα του εδ. ε της παρ. 5 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στην παρ. 2 στο εδ. β), μετά την αναφορά για τα προπιονικά Ε280, Ε281, Ε282 Ε283 προστέθηκε η καταχώρηση: «εκχυλίσματα δενδρολίβανου Ε392» και στο εδ. γ) προστέθηκε παύλα και στο εδ. μεταξύ 15ης και 16ης παύλας προστέθηκε η εντός "" παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Αρθρου

1. Ως "διάφορα αρτοσκευάσματα" νοούνται τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα, που παρασκευάζονται με ανάλογο τρόπο με τον άρτο, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά απ' αυτόν, ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες, λόγω της προσθήκης σ' αυτά και άλλων επιτρεπομένων από τον παρόντα Κώδικα πρώτων υλών, εκτός απ αυτές που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκοκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποιίας κ.λπ.

2. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203, προπιονικά Ε 280, Ε 281, Ε 282, Ε 283, «εκχυλίσματα δενδρολίβανου Ε392», σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους, στα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 13 του άρθρου 112 του Κώδικα Τροφίμων.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Φουμαρικό οξύ Ε 297, σε υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Φωσφορικά Ε 338, Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε343, Ε 450, Ε 451, Ε 452 σε: 1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Παναρίσματα.

- Αδιπικά Ε 355, Ε 356, Ε 357 σε υλικά γέμισης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 Ε 405 σε 1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Κόμι καράγια Ε 416 σε υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Πολυοξυ-αιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) Ε432, Ε 433, Ε 434, Ε 435, Ε 436 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη Ε 473, σακχαρογλυκερίδια Ε 474 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων Ε 475 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα. - Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 Ε 477 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο Ε 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο Ε 482 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Τρυγικό στεατύλιο Ε 483 σε αρτοσκευάσματα.

- Σορβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495 σε 1) Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Υλικά επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

- Φωσφορικό αργιλιονάτριο, όξινη ουσία E 541 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα (μόνον scones και σπογγώδη αρτοσκευάσματα).

-Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 σε παναρίσματα.

- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελιλλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σέλακ E 904 ως μέσα για γλασάρισμα μόνον για μικρά εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας.

«- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901 ως μέσο για γλασάρισμα μόνο για προσυσκευασμένες γκοφρέτες που περιέχουν παγωτό». - Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968". - Πυριπικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε μείγματα υπό μορφή σκόνης.

"- Βενζυλική αλκοόλη E 1519 σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα από όλες τις πηγές." -"Ημικυταρρίνη σόγιας E426 σε προσυσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για λιανική πώληση." «-Κόμμι κασσίας E427 σε προϊόντα γέμισης, επάλειψης ή επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα».

δ. Επιτρέπεται η χρώση των προϊόντων εκλεκτής αρτοποιίας (π.χ. κρουασάν, μπισκότα, κέικ, γκοφρέτες) με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάττο σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

3. Τα "διάφορα αρτοσκευάσματα" διακρίνονται ειδικότερα στις παρακάτω δύο κατηγορίες:

(α) Διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής

(β) Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα

Οι δύο αυτές κατηγορίες διαφόρων αρτοσκευασμάτων περιγράφονται παρακάτω.

4. Ως "διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής" νοούνται προϊόντα που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μία από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες, η οποία προσδίδει σ αυτά γλυκειά ή γλυκίζουσα γεύση όπως και άλλες επιτρεπόμενες ύλες π.χ. παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής.

5. Τα διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

β) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση φρυγανιών με την ονομασία "φρυγανιές βουτύρου", εφόσον για την παρασκευή τους έχει χρησιμοποιηθεί ως λιπαρή ύλη μόνο το αγνό βούτυρο.

δ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

ε) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα εξής προϊόντα:

-«Εκλεκτά αρτοσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968).» -«Εκλεκτά αρτοσκευάσματα προοριζόμενα για ειδική διατροφή (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962)».

6. Τα διάφορα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής δεν υπάγονται στις διατάξεις του Κεφαλαίου XIV "Προϊόντα μετά γλυκαντικών υλών" του παρόντα Κώδικα.

7. Ως "Διάφορα λοιπά αρτοσκευάσματα" νοούνται τα προϊόντα που δεν περιέχουν γλυκαντικές ύλες και τα οποία παρασκευάζονται από τις πρώτες ύλες που αναφέρονται στην παρ. 1, του παρόντος άρθρου, π.χ. τυρόπιτες, σπανακόπιτες, μυζηθρόπιτες, κρεατόπιτες, πίτσες, πεινιρλί, τoστ κ.λπ.

8.(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

9. Η "τυρόπιτα" πρέπει να παρασκευάζεται υποχρεωτικά με την προσθήκη τυρού από μία τουλάχιστον από τις κατηγορίες τυρών που καθορίζονται στο άρθρο 83 "τυροκομικά προϊόντα" του παρόντα Κώδικα.

10. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση

προπαρασκευασμένων μιγμάτων, αποτελούμενων από διάφορες επιτρεπόμενες, κατά περίπτωση, πρώτες και πρόσθετες ύλες, τα οποία με απλή κατεργασία παρέχουν διάφορα αρτοσκευάσματα όπως λουκουμάδες, πίτσες, κρέπες κ.α. Στην προσυσκευασία τους πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις.

Επιτρέπεται η χρώση των μιγμάτων αυτών με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάττο σύμφωνα με

Άρθρο: 115

Ημ/νία: 01.11.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Ζυμαρικά

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 359/93 (ΦΕΚ Β΄ 496/7.7.1993, 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "ζυμαρικά" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στον αέρα, χωρίς ψήσιμο.

2. α. Επιτρέπεται η παρασκευή ζυμαρικών με αυγά, γάλα, λαχανικά, μόνα ή σε μίγμα μεταξύ τους.

β. Επιτρέπεται η παρασκευή νωπών ή/και γεμιστών ζυμαρικών.

3. α. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

β. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να είναι πόσιμο.

4. α. Απαγορεύεται απόλυτα να γίνεται η άλεση θρυμμάτων, ζυμαρικών παρά μόνο στα Εργοστάσια παρασκευής ζυμαρικών.

β. Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση των σε καλή κατάσταση θρυμμάτων ζυμαρικών από εργοστάσια ζυμαρικών που δεν διαθέτουν τα ειδικά για το σκοπό αυτό μηχανήματα.

5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας αυτών.

6. Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει:

α) Να διογκούνται τουλάχιστον στο διπλάσιο.

β) Να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

γ) Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή.

δ) Το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση. Θόλωμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

7.α. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών.

Η χρώση των ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σ΄ αυτά ρητά κατονομαζόμενων και επιτρεπομένων υλών, όπως τα αυγά, τα λαχανικά δεν θεωρείται τεχνητός χρωματισμός.

β. Στις χυλοπίτες επιτρέπεται η προσθήκη φωσφορικών Ε 338, Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε 343, Ε 450, Ε 451, Ε 452 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

γ. Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων στα ξηρά ζυμαρικά, εξαιρουμένων των ζυμαρικών χωρίς γλουτένη και/ή των ζυμαρικών που προορίζονται για υποπρωτεϊνική διαίτα, σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα ειδικής διατροφής.

8. Απαγορεύεται η προσφορά στην κατανάλωση ζυμαρικών, που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκώληκες ή που έχουν σκώληκες ή ακάρεα.

9. Τα ζυμαρικά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση συσκευασμένα.

10. Κατά τη δειγματοληψία των ζυμαρικών από συσκευασίες, που έρχονται στην κατανάλωση λαμβάνεται μία ή περισσότερες σε περίπτωση μικρών συσκευασιών, διαχωρίζονται σε δύο μέρη, θραύονται τα ζυμαρικά, όπου χρειάζονται και κάθε μέρος τοποθετείται σε φιάλη δειγματοληψίας.

11. Τα ζυμαρικά από σιμιγδάλι έχουν τα εξής αναλυτικά στοιχεία: - Υγρασία και πτητικές στους 105°C ουσίες, κατ' ανώτατο όριο 12,5% για τη θερινή περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και 13,5% για τη χειμερινή περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου.

- Η οξύτητα δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητας ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

- Η τέφρα των ζυμαρικών δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη της αντίστοιχης που καθορίζεται για το σιμιγδάλι, από το οποίο

παρασκευάστηκαν, αυξημένη κατά 0,1 μονάδος.

12. Τα ζυμαρικά από άλευρα μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, εκτός από την τέφρα επί ξηρού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7%.

13.α. Στα ζυμαρικά με αυγά πρέπει να προστίθεται τουλάχιστον δύο πλήρη αυγά, σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση (καταψυγμένα, συμπυκνωμένα, σκόνη), ανά χιλιόγραμμο έτοιμου προϊόντος.

β) Ποσότητα αιθερικού εκχυλίσματος άνω του 0,60% δηλώνει την παρουσία αυγών και μάλιστα ένα αυγό, ανά 0,60% επιπλέον τούτου, για κάθε κιλό χρησιμοποιηθέντος σιμιγδαλιού για την παρασκευή ζυμαρικών. Ποσότητα αιθερικού εκχυλίσματος κατώτερη του 0,60% δείχνει απουσία αυγών. Στο αιθερικό εκχύλισμα προσδιορίζεται ο αριθμός του βουτυροδιαθλασιμέτρου, στους 40°C, ο οποίος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 60-70.

14. Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογιζόμενη σε ξερή μάζα πλήρους γάλακτος και αναγόμενη σε ένα χιλιόγραμμο έτοιμου ζυμαρικού, όχι κατώτερη των 20 γραμμαρίων.

15. Τα ζυμαρικά με λαχανικά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, ειδικά δε:

- Η τέφρα των ξηρών ζυμαρικών από σιμιγδάλι με λαχανικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3%, με επιτρεπόμενη ανοχή μέχρι 1,4%.

- Η τέφρα επί ξηρού των ζυμαρικών από άλευρο μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο με λαχανικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2,5%.

16α. Επιτρέπεται η διάθεση νωπών ζυμαρικών από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι. Κατά τα λοιπά τα νωπά ζυμαρικά πρέπει να πληρούν κατά περίπτωση, όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, με εξαίρεση την υγρασία για την οποία ορίζεται μέγιστο 50%. Επιτρέπεται η προσθήκη όλων των ουσιών που αναφέρονται, στο παρόν άρθρο, για τα διάφορα είδη ζυμαρικών.

β. Στα νωπά ζυμαρικά, επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: Γαλακτικό οξύ E 270, ασκορβικό οξύ E 300, ασκορβικό νάρτιο E 301, λεκιθίνες E 322, κιτρικό οξύ E 330, τρυγικό οξύ E 334, μονο - και διγλυκερίδια λιπαρών λιπαρών οξέων E 471, γλυκονο - δ - λακτόνη E 575.

17. Επιτρέπεται η παρασκευή γεμιστών ζυμαρικών και νωπών γεμιστών ζυμαρικών, σε διάφορα σχήματα, τα οποία αποτελούνται από περίβλημα σύμφωνα κατά περίπτωση, με τις αντίστοιχες διατάξεις του παρόντος άρθρου και γέμιση η οποία μπορεί να περιέχει διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς, φυσικές αρωματικές ύλες. Στη γέμιση επιτρέπεται η προσθήκη: 1) Προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, στις απολύτως αναγκαίες ποσότητες για την επίτευξη επιθυμητού αποτελέσματος, 2) Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε μέγιστο ποσοστό 1000 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, 3) Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E, 625, γουανυλλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, Κοηjas E 425, άλατα των 5'-ριβοζουκλετοτιδίων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

18. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, με εξαίρεση τυχόν χρήση προσθέτων, δεν εφαρμόζονται σε ζυμαρικά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της Ε.Ο.Κ.

Άρθρο: 116

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Υποπροϊόντα άλεσης σίτου

Κείμενο Άρθρου

1. Όλα τα υποπροϊόντα άλεσης σίτου πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη προς το σίτο ουσία (ξύλα, πριονίδια, φλοιοί κ.λπ.). Η προσθήκη τέτοιας ουσίας θεωρείται ως νοθεία.

2. Το ποσοστό των ενεχομένων γαιωδών ουσιών στα διάφορα υποπροϊόντα άλεσης καθορίζεται ως ακολούθως:

α) Πίτυρα χονδρά: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο 0,50%

β) Πίτυρα ψιλά: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο 10,30%

γ) Κτηνάλευρα: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο 0,20%

δ) Δευτερεύοντα άλευρα: Υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα κατ' ανώτατο όριο 0,035%

Άρθρο: 117

Ημ/νία: 22.07.1999

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τίτλος Άρθρου

Πιεστή ζύμη αρτοποιίας

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ Β΄ 397/1972), 1753/86 (ΦΕΚ Β΄ 51/87), 820/90 (ΦΕΚ Β΄ 790/17.12.1990), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996), 157/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1495/22.7.1999) και 158/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1495/22.7.1999).

Κείμενο Άρθρου

1. "Πιεστή ζύμη αρτοποιίας" είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την καλλιέργεια ειδικών σακχαρομυκήτων σε θρεπτικό υλικό, το οποίο συσκευάζεται σε μορφή συμπαγούς μάζας.

2. Η πιεστή ζύμη πρέπει να είναι ομοιογενής, νωπή, όχι ιξώδης ή εύθρυπτος και να μην προσκολλάται στο χαρτί, να έχει χροιά υπόλευκη οσμή ιδιάζουσα, ευχάριστη και γενικά να μην παρουσιάζει καμιά αλλοίωση.

3. Μικροσκοπικά εξεταζόμενη πρέπει:

α) να μην περιέχει παρά σε ελάχιστη αναλογία βακτήρια και

β) να μην περιέχει πάνω από 5% νεκρούς μύκητες.

4. Η περιεκτικότητα σε νερό της πιεστής ζύμης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75%.

5. Κατά την πώληση πρέπει να δηλώνεται εάν πρόκειται για πιεστή "αρτοζύμη" ή "ζυθοζύμη".

6. Επιτρέπεται η παρουσία αμύλου γεωμήλων σε μέγιστο ποσοστό 1%, η οποία οφείλεται στη συνεχή μέθοδο διήθησης της ζύμης και τη χρήση ως φίλτρου στρώματος αμύλου γεωμήλων.

Κατά την μικροσκοπική εξέταση, ο μέσος όρος των αμυλοκόκκων γεωμήλων ανά οπτικό πεδίο σε αιώρημα ζύμης 5% και μεγέθυνση 1:400 δεν πρέπει να υπερβαίνει τους τρεις.

7. Απαγορεύεται η προσφορά για πώληση και η πώληση μίγματος ζυθοζύμης με πιεστή αρτοζύμη.

8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση συντηρητικών μέσων και η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

9. Η πιεστή ζύμη πρέπει να αποτελείται αποκλειστικά από ζακχαρομύκητες, κάθε άλλη ξένη ουσία θεωρείται νοθεία.

10. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

11. Τα δείγματα πιεστής ζύμης αρτοποιίας θεωρούνται ευαλλοίωτα.

12.(α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση ξηράς ζύμης αρτοποιίας σε σκόνη ή σε κόκκους. Τα αναλυτικά στοιχεία αυτής αναγόμενα σε υγρασία 75% πρέπει να πληρούν τους όρους για τη νωπή ζύμη αρτοποιίας. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι προβλεπόμενες από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων ενδείξεις (άρ.11 παρ. 3α του Κώδικα Τροφίμων).

(β): Η ζύμη αρτοποιίας μπορεί να χρησιμοποιείται και σε υγρή μορφή, ως εναιώρημα σακχαρομυκήτων σε νερό και μικρό ποσοστό θρεπτικού υλικού, μέσα στο οποίο έγινε η καλλιέργεια.

Η υγρή ζύμη αρτοποιίας πρέπει να συμφωνεί, κατ' αναλογία με τις διατάξεις του άρθρου αυτού για τη πιεστή ζύμη αρτοποιίας.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

13. Στους ζυμομύκτες για την αρτοποιία επιτρέπεται να προστίθενται σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 118

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Διάκριση και Γενικοί όροι

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII:

ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1. Τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται σε δύο βασικές κατηγορίες: Τα νωπά και τα διατηρημένα.

2. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης υπάγονται:

(α) Τα διατηρημένα με ψύξη.

(β) Τα διατηρημένα με ξήρανση.

(γ) Τα διατηρημένα σε μεταλλικά κουτιά (κονσέρβες).

(δ) Τα διατηρημένα με αλάτι, ξύδι, λάδι, οινόπνευμα.

(ε) Τα διατηρημένα με αποστείρωση ή συμπύκνωση προϊόντα τομάτας. (στ) Τα συμπυκνωμένα εκχυλίσματα λαχανικών ή σκόνες αυτών.

(ζ) Οι χυμοί οπωρών.

(η) Τα προϊόντα οπωρών με γλυκαντικές ύλες, που περιγράφονται στο XIV Κεφάλαιο.

3. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του Κεφαλαίου "Διατηρημένα Τρόφιμα", τα χρησιμοποιούμενα νωπά προϊόντα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρακάτω άρθρου και η επεξεργασία τους να μην επηρεάζει αισθητά τους οργανοληπτικούς αυτών χαρακτήρες.

Άρθρο: 119

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 873/76 (ΦΕΚ Β' 868/1976), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). ***Στο εδάφιο α της παρ. 5 ΚΑΤΑΡΓΟΥΝΤΑΙ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΔΙΑΓΡΑΦΟΝΤΑΙ η πρώτη και η δεύτερη παύλα και προστίθεται η εντός "" υποσημείωση με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στο εδ. α της παρ. 5 προστέθηκε η εντός "" παύλα με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Στην παρ. 5, στην 4η παύλα του εδ. α) προστέθηκε 3η εγγραφή και στο εδ. α) προστέθηκε 5η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "Νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης" νοούνται αυτοτελή φυτά ή μέρη αυτών, κατάλληλα για διατροφή που διατίθενται στην κατανάλωση στη φυσική τους κατάσταση, διακρίνονται σε λαχανικά και οπώρες.

2. Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Να είναι προσφάτου συλλογής (φρέσκα).

(β) Να προέρχονται από φυτά ή καρπούς που να βρίσκονται στο κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης ή ωρίμανσης.

(γ) Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα χρωμάτων, λάσπης, κάθε άλλης ρύπανσης, και κάθε άλλης ανόργανης ή οργανικής ύλης.

(δ) Να μην είναι τεχνητά χρωματισμένα, με οποιαδήποτε ανόργανη ή οργανική ουσία, είτε με οποιαδήποτε φυσική μέθοδο.

(ε) Να μην είναι προσβλημένα από παράσιτα σε σημαντικό βαθμό ή να παρουσιάζουν αλλοίωση της συστάσεως ή των οργανοληπτικών χαρακτήρων. (στ) Να μη προέρχονται από αναγέννηση, ή ενυδάτωση αποξηραμένων προϊόντων.

(ζ) Να μην είναι προϊόντα από φυτά ραντισμένα με φυτοφάρμακα, όπως π.χ. παραθείο, μαλαθείο, αρσενικούχα, μολυβδούχα σκευάσματα κ.λπ. και συλλεγμένα προ του καθορισμένου χρόνου από το Υπουργείο Γεωργίας, και να μην περιέχουν κατάλοιπα των παραπάνω ουσιών, που είναι επικίνδυνες για τη Δημόσια υγεία.

(η) Να μην προέρχονται από φυτά ή μέρη αυτών που βρίσκονται στο στάδιο της ανάπτυξης, διότι υπάρχει σ' αυτά δηλητηριώδης ή επιβλαβής ουσία, π.χ. κόνδυλοι γεωμήλων με πράσινη απόχρωση.

(θ) Να διατίθενται στην κατανάλωση με ονομασία που θα δηλώνει σαφώς το είδος αυτών, όπως π.χ. "Αμπελοφάσουλα", "Άγρια ραδίκια", "Σταφύλια ροδίτες", "Μήλα φυρίκια".

(ι) Να διατίθενται κατά είδος και ποιότητα, απαγορευμένης της ανάμιξης ειδών διαφόρων ποιοτήτων.

3. Τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης θεωρούνται ευαλλοίωτα τρόφιμα.

4. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση αποφλοιωμένων γεωμήλων συσκευασμένων σε πλαστικά σακίδια με τους παρακάτω όρους:

(α) Τα τεμαχίδια γεωμήλων εντός των πλαστικών σακιδίων θα πρέπει να βρίσκονται σε άριστη κατάσταση και να μην παρουσιάζουν καμιά αλλοίωση στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

(β) Τα πλαστικά σακίδια πρέπει να πληρούν τις σχετικές αποφάσεις του Α.Χ.Σ. "περί πλαστικών υλών συσκευασίας".

(γ) i) Η προσωρινή συντήρηση πρέπει να γίνεται αποκλειστικά θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως SO₂ {όπου ο αριθμός 2 αποτελεί δείκτη} 50 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

ii) Στις προσυσκευασμένες με επεξεργασμένες και ξεφλουδισμένες πατάτες επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου 1) Ασκορβικά E 300, E 301, E 302, 2) Κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333. (δ) Στη συσκευασία πρέπει να γράφεται ευκρινώς η ημερομηνία παρασκευής και ημερομηνία λήξεως.

(ε) Πρέπει να αποσύρονται της κυκλοφορίας για μεν τους χειμερινούς μήνες, δηλαδή από 1 Οκτωβρίου - 31 Μαρτίου, την 7η ημέρα από την ημερομηνία παρασκευής τους, για δε τους θερινούς μήνες, δηλαδή από 1 Απριλίου μέχρι 30 Σεπτεμβρίου, την 5η ημέρα.

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους:

***- Διαφαινύλιο E230 για επεξεργασία της επιφάνειας των εσπεριδοειδών ΚΑΤΑΡΓΕΙΤΑΙ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ

***- Ορθοφαινυλο - φαινόλη E 231, ορθοφαινυλο - φαινολικό νάτριο E 232 για επεξεργασία της επιφάνειας των εσπεριδοειδών.ΚΑΤΑΡΓΕΙΤΑΙ ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΔΙΑΓΡΑΦΕΤΑΙ "(Η διαγραφή της E 231 ορθοφαινυλοφαινόλης και E 232 ορθοφαινυλοφαινολικού νατρίου αρχίζει να ισχύει μόλις οι απαιτήσεις για την επισήμανση των τροφίμων που υφίστανται επεξεργασία με τις ουσίες αυτές καταστούν

εφαρμοστές δυνάμει της Κοινοτικής Νομοθεσίας για τα ανώτατα επίπεδα υπολειμμάτων για τα φυτοφάρμακα)."

-(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

- "Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1) Επιτραπέζια σταφύλια 2) Νωπά λίτσι", «3) Μύρτιλλα (μόνον *Vaccinium corymbosum*)». «- Σορβικά E200, E202, E203 σε νωπά αναποφλοιώτα εσπεριδοειδή (μόνο επιφανειακή επεξεργασία)»

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 για επιφανειακή επεξεργασία νωπών φρούτων.

- Κηρός μελισσών λευκός και κίτρινος E 901, κανδελλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904 για νωπά εσπεριδοειδή, ροδάκινα, ανανάδες, πεπόνια, μήλα και αχλάδια (μόνον επιφανειακής επεξεργασίας). - Εστέρες του μοντανικού οξέος E 912, κηρός οξειδωμένων πολυαιθυλενίων E 914 για νωπά εσπεριδοειδή, νωπά πεπόνια, μάγκο, παπάγια, αβοκάντο, ανανάδες, μόνον επιφανειακή επεξεργασία.

- Εστέρες γλυκερίνης με κολοφώνιο ξύλου E 445 για επιφανειακή επεξεργασία εσπεριδοειδών.

- Μικροκρυσταλλικός κηρός E 905 για επιφανειακή επεξεργασία σε πεπόνια, παπάγια, μάγκο, αβοκάντο.

Άρθρο: 120

Ημ/νία: 27.01.2006

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Διατηρημένα με ψύξη τρόφιμα φυτικής προέλευσης

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 858/85 (ΦΕΚ Β΄ 751/1985), 196/90 (ΦΕΚ Β΄ 475/23.7.1990), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999).-Στο εδ. β της παρ. 3 στο τέλος του σημείου i προστέθηκε η εντός "" φράση με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β΄ 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006.

Κείμενο Άρθρου

1. Ως "Διατηρημένα με ψύξη τρόφιμα φυτικής προέλευσης" νοούνται οποιαδήποτε μέρη βρωσίμων φυτών ή και συστατικά απ' αυτά, τα οποία μετά από ειδική ή μη κατεργασία έγιναν τελικά διατηρήσιμα με τη μέθοδο της ψύξεως.

2. Τα νωπά τρόφιμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των διατηρημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης με ψύξη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του προηγούμενου άρθρου.

3. α. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση και ο αρωματισμός των διατηρημένων με ψύξη τροφίμων φυτικής προέλευσης.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων:

(i) Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: Ασκορβικά E 300, E 301, E 302, κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333 σε κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα μη επεξεργασμένα οπωροκηπευτικά προσυσκευασμένα διατηρημένα σε απλή ψύξη, μη επεξεργασμένα οπωροκηπευτικά, έτοιμα για κατανάλωση και προσυσκευασμένες μη επεξεργασμένες και ξεφλουδισμένες πατάτες. "Μηλικό οξύ E 296 μόνο για αποφλοιωμένες πατάτες."

(ii) Του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου: Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1) Κατεψυγμένες και υπερκατεψυγμένες πατάτες, 2) Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα λευκά λαχανικά, 3) Κατεψυγμένα μανιτάρια, σύμφωνα με τους αντίστοιχους όρους.

(III) Του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος, φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε κατεψυγμένα, υπερκατεψυγμένα, διατηρημένα με απλή ψύξη προϊόντα πατάτας και προτηγανισμένες, κατεψυγμένες και υπερκατεψυγμένες πατάτες.

4. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης μετά την απόψυξή τους πρέπει να παρουσιάζουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες παρόμοιους με εκείνους των νωπών τροφίμων, από τα οποία προέρχονται.

Απαγορεύεται η με κάθε τρόπο προσφορά διατηρημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης με ψύξη, έστω και μετά από κανονική απόψυξη αυτών, σαν νωπών, εκτός εάν υπάρχει σχετική άδεια από την αρμόδια Υπηρεσία.

5. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση προτηγανισμένης κατεψυγμένης πατάτας η οποία πρέπει να έχει τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία. (α) Υγρασία: 75% μέγιστο.

(β) Λιπαρή ύλη: 2% ελάχιστο.

(γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

Επίσης θα πρέπει να πληροί όλους τους όρους των άρθρων 119 και 120 του Κώδικα Τροφίμων.

Στη συσκευασία τους πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις και η χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

Άρθρο: 121

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1782/82 (ΦΕΚ Β' 100/1983), 858/85 (ΦΕΚ Β' 751/1985), 2097/85 (ΦΕΚ Β' 814/85), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Στο εδ. β' της παρ. 10 στο τέλος και στο εδ. δ' της παρ. 12 προστέθηκαν τα εντός "" με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Η δεύτερη παύλα του εδ. γ της παρ. 8 αντικαταστάθηκε, στην δεύτερη παύλα του εδ. στ της παρ. 11 στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «Ε 216, Ε 217» και η τρίτη παύλα του εδ. στ της παρ. 11 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Το εδ. ε της παρ. 11 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στο εδ. γ) της παρ. 8 προστέθηκε 5η παύλα, στο εδ. στ) της παρ. 11 προστέθηκε 4η παύλα και στο εδ. ζ) της παρ. 11 προστέθηκε 3η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. "Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης" νοούνται τρόφιμα γενικά φυτικής προέλευσης τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποβολή ολικά ή μερικά του περιεχομένου σ' αυτά νερού.

2. Τα χρησιμοποιηθέντα νωπά φυτικά μέρη πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 119.

3. Η ξήρανση των τροφίμων μπορεί να γίνεται ή με έκθεση των νωπών τροφίμων στον ατμοσφαιρικό αέρα ή με θέρμανση.

4. Η ξήρανση των τροφίμων πρέπει να γίνεται σε συνθήκες που να διασφαλίζουν το προϊόν από κάθε ρύπανση.

5. Η ξήρανση των τροφίμων δεν πρέπει να επιδρά δυσμενώς στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των λαμβανομένων προϊόντων.

6. Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας που δεν κατονομάζεται στο παρόν άρθρο.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά σε άλλες διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.

7. Τα διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

(α) Ξηρά λαχανικά

(β) Ξηροί καρποί

(γ) Όσπρια

8. "Ξηρά Λαχανικά" νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ειδική κατεργασία και ξήρανση μερών βρωσίμων φυτών, όπως ριζώματα, βολβοί, βλαστάρια, φύλλα ή και καρποί ημιώριμοι. Πρέπει να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:

(α) Τα ξηρά λαχανικά ενυδατούμενα, για να γίνουν κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών, πρέπει να δίνουν προϊόντα με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που να προσομοιάζουν με εκείνους των νωπών προϊόντων από τα οποία προέρχονται.

(β) Απαγορεύεται η παρασκευή ξηρών λαχανικών από νωπά, από τα οποία με εκχύλιση ή με άλλη μέθοδο έχει αφαιρεθεί συστατικό, με αποτέλεσμα την αλλοίωση της φυσικής αυτών σύστασης.

(γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά και IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Λευκά λαχανικά αποξηραμένα, 2)Αποξηραμένες τομάτες, 3)Αποξηραμένα μανιτάρια, 4)Αφυδατωμένες πατάτες.

-"Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε αφυδατωμένες πατάτες." - Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε αποξηραμένα λαχανικά σε σκόνη.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε ξηραμένα προϊόντα πατάτας.

«-Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε αφυδατωμένες πατάτες».

(δ) Οι αποξηραμένοι κόκκοι και νιφάδες πατάτας επιτρέπεται να χρωματίζονται με τη χρωστική E 100 Κουρκουμίνη σε ποσότητα όσο αρκεί σύμφωνα με το παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

9. "Ξηροί καρποί" χαρακτηρίζονται ώριμοι καρποί ή σπέρματα αυτών, τα οποία έγιναν διατηρήσιμα με αποξήρανση, με μια από τις φυσικές μεθόδους αφυδάτωσης αυτών. Πρέπει δε να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις: (α) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των ξηρών καρπών που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να είναι άμεμπτοι, και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών:

(β) Απαγορεύεται η παραγωγή ξηρών καρπών από οπώρες ή σπέρματα, των οποίων έχει αλλοιωθεί η φυσική σύστασή τους με εκχύλιση ή άλλη μέθοδο. (γ) Ξηροί καρποί που παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοιώσεως, αποκλείονται της κατανάλωσης.

(δ) Ως ξηροί καρποί νοούνται οι παρακάτω:

1) Λιθόκαρποι ξηροί καρποί

2) Φλοιόκαρποι ξηροί καρποί

3) Ξηρές σταφίδες

4) Ξηρά σύκα.

10. "Λιθόκαρποι ξηροί καρποί" χαρακτηρίζονται αποξηραμένοι σαρκώδεις καρποί που περικλείουν σκληρό μη εδώδιμο πυρήνα. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν: τα κάθε φύσεως δαμάσκηνα (κυρίως δαμάσκηνα, τζάνερα, κορόμηλα, ρεγκλότα), βερούκοκκα, κεράσια, βύσσινα, χουρμάδες. Πρέπει να πληρούν δε τις παρακάτω ειδικές διατάξεις:

(α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση "λιθοκάρπων ξηρών καρπών" χωρίς το σκληρό πυρήνα αυτών.

(β) Επιτρέπεται η στίλβωση με ατμό για την καλύτερη εμφάνιση των προϊόντων. Επίσης επιτρέπεται η χρήση ως μέσων για γλασάρισμα, των προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, "υδρογονωμένο πολύ-1-δεκένιο E907 με τους όρους του Παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κ.Τ."

γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε αποξηραμένα φρούτα.

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Αποξηραμένους καρπούς, 2)Αποξηραμένη ινδική καρύδα.

11. "Φλοιοκαρποι ξηροί καρποί", νοούνται αποξηραμένοι καρποί πλούσιοι σε άμυλο ή λιπαρές ουσίες ή σπέρματα καρπών, που περικλείονται από σκληρό καρπικό περίβλημα ή σπερματικό φλοιό. Στην κατηγορία αυτή νοούνται και επιτρέπονται τα κάρυα τα λεπτοκάρυα (φουντούκια), τα αμύγδαλα, τα κάστανα, τα πιστάκια (φυστίκια Αιγίνης), οι κόκκονες (κουκουνάρι), οι αραχίδες (φυστίκια αράπικα), τα ρόδια (ρόδια), τα χαρούπια, τα ρεβίθια. Πρέπει δε να πληρούν τις παρακάτω ειδικές διατάξεις.

(α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση φλοιοκαρπών ξηρών καρπών απαλλαγμένων του περιβάλλοντος σκληρού περιβλήματος ή φλοιού, με την προϋπόθεση ότι το τελικό προϊόν (ψύχα) δεν θα περιέχει υπολείμματα αυτών σε ποσοστό ανώτερο του 0,5%.

(β) Επιτρέπεται η επεξεργασία με μαγειρικό αλάτι (αυτούσιο ή υδατικό διάλυμα αυτού) των αμυγδάλων, λεπτοκαρυών, πιστακίων, αραχίδων, ρεβιθίων. Για την παραπάνω επεξεργασία απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θαλασσίου νερού.

(γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(δ) Επιτρέπεται η ειδική επεξεργασία των απαλλαγμένων από το φυσικό τους σκληρό περίβλημα ή φλοιό "φλοιοκαρπών ξηρών καρπών", με ζάχαρη, αλεύρι, αλάτι και άλλες επιτρεπόμενες ύλες, για την απόκτηση τεχνητού σκληρού εξωτερικού περιβλήματος. Οι ξηροί αυτοί καρποί μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση με διάφορες εμπορικές ή τοπικές ονομασίες, όπως πανέ, κρόκερ κ.λπ.

Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τη χρωστική E 160β Ανάπτο σύμφωνα με του όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

ε) «Σε προϊόντα του εδαφίου (δ) της παραγράφου αυτής επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E 950, E 951, E 954, E 961) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων».

(στ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 - Σορβικά E 220, E 202, E 203, παρα - υδροξυβενζοϊκά E 214, E 215, E 218, E 219 σε καρπούς με επικάλυψη. -"Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε επεξεργασμένους ξηρούς καρπούς." «-Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε επεξεργασμένους ξηρούς καρπούς».

(ζ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Κόμι καράγια E 416 σε επικαλύψεις για ξηρούς καρπούς

- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904 ως μέσων για γλασάρισμα. «-Νεοτάμη E961 σε αρωματικές ύλες προσυσκευασμένων ξηρών καρπών με επικάλυψη ως ενισχυτικό αρώματος».

12. "Ξηρά σταφίδα" ή απλώς "σταφίδα" χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από τη ξήρανση των ραγών των σταφυλιών, απαλλαγμένων πρακτικά μίσχων των βοτρύων (κοτσάνια) καθώς και κάθε άλλου μέρους της αμπέλου, εξαιρουμένου του ειδικού τύπου μεγάλης ραγός σταφίδων, οι οποίες μπορούν να προσφέρονται με τους μίσχους τους.

Πρέπει δε να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Η υγρασία και οι πτητικές ύλες στους 105°C της σταφίδας δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 20%.

(β) Η τέφρα της σταφίδας πρέπει να είναι κατώτερη του 2%, με την προϋπόθεση ότι κατά τη μάσηση το προϊόν δεν θα εμφανίζει τριγμό. (γ) Κάθε είδος σταφίδας πρέπει να διατίθεται αυτούσιο στην κατανάλωση, η ανάμιξη ενός είδους με άλλο κατώτερης ποιότητας θεωρείται ως νοθεία. (δ) Επιτρέπεται η στίλβωση με ατμό για την καλύτερη εμφάνιση. Επίσης επιτρέπεται η χρήση, ως μέσων για γλασάρισμα, των προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis. (ε) Επιτρέπεται η χρήση θειωδών E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, "υδρογονωμένο -πολύ-1-δεκέσιο E 907 με τους όρους του Παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κ. Τ."

13. Η ονομασία "ξηρά σύκα" ή απλώς "σύκα" αποδίδεται στο προϊόν που παράγεται από την ξήρανση των καρπών της συκής. Αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

(α) Επιτρέπεται η ανάμιξη σύκων με φύλλα δάφνης ή άλλων αβλαβών αρωματικών φύλλων ή ανθέων ή σησαμίου.

(β) Επιτρέπεται ο ελαφρός ραντισμός ή ψεκασμός των σύκων ή ο ελαφρός ψεκασμός με διαλύματα μαγειρικού αλατιού. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θαλασσίου νερού για τον παραπάνω σκοπό.

(γ) Επιτρέπεται η χρήση, προ ή μετά την ξήρανση των σύκων, θειωδών Ε 220, Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226, Ε 227, Ε 228 σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

(δ) Τα προσφερόμενα στην κατανάλωση σύκα πρέπει να είναι απαλλαγμένα εντόμων και σκωλήκων, να μην παρουσιάζουν προσβολές απ' αυτά, επί πλέον δε να είναι απαλλαγμένα γαιωδών προσμίξεων και να μην παρουσιάζουν τριγμό κατά τη μάσηση.

(ε) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση αποσύκων ή η ανάμειξη αυτών με βρώσιμα.

14. Η ονομασία "Όσπρια" αποδίδεται σε αποξηραθέντα ώριμα, βρώσιμα σπέρματα των φυτών της οικογένειας των ψυχανθών.

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν: τα φασόλια, οι κύαμοι (κουκιά), οι φακές, τα ρεβίθια, τα μπιζέλια, οι λάθουροι (φάβα), αποκλειστικά των ειδών "LATHYRUS SATIVUS και LATHYRUS OCHRUS".

Πρέπει να πληρούνται οι εξής όροι:

(α) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105°C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.

β) Πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απηλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένης προσμίξεως που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, κόκκων δημητριακών κ.λ.π. απηλλαγμένα τελείως αυτών σε περίπτωση, που φέρονται στην κατανάλωση σαν "καθαρισμένα".

γ) Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

δ) Δεν επιτρέπεται να περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί από ακάραια σε ποσοστό ανώτερο του 5%.

Όσπρια που περιέχουν κόκκους που έχουν προσβληθεί, πάνω από 5% και μέχρι 20% χαρακτηρίζονται σαν όσπρια κατώτερης ποιότητας, αλλά δεν αποκλείονται της κατανάλωσης.

ε) Κατά τον βρασμό με νερό πρέπει να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

στ) Όσπρια, που βράζουν πλήρως σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται σαν "κατωτέρας ποιότητας".

Άρθρο: 122

Ημ/νία: 28.03.2014

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε κονσέρβες ή εμφιαλωμένα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1032/91 (ΦΕΚ Β' 388/12.6.1992), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999).-Στο εδ. α της παρ. 5, στο τέλος, προστέθηκαν τα εντός "" με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006.

=====
*** Η παράγραφος 3 του παρόντος ΚΑΤΑΡΓΗΘΗΚΕ με την παρ. 2ιζ της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 73/2014 (ΦΕΚ Β' 767/28.3.2014).

Κείμενο Άρθρου

1. Ως τοιαύτα νοούνται διάφορα βρώσιμα μέρη φυτών, αυτούσια μαγειρευμένα ή όχι μέσα σε κατάλληλους περιέκτες.

2.(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

***[3. Παραλείπεται ως μη ισχύουσα - Βλ. σχόλια]

4. Τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα φυτικής προέλευσης, με εξαίρεση τα ξηρά όσπρια, πρέπει να είναι νωπά. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης αποξηραμένων και αναγεννημένων με ενυδάτωση προϊόντων,

αυτή πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία σύμφωνα με τις διατάξεις για την επισήμανση των τροφίμων.

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου: Οξικά E 260, E 261, E 262, E 263, μηλικό οξύ E 296, ασκορβικά E 300, E 301, E 302, γαλακτικά E 270, E 325, E 326, E 327, κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333, τρυγικά E 334, E 335, E 336, E 337, χλωριούχο ασβέστιο E 509, γλυκονο - δ - λακτόνη E 575 σε κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, "κόμμι χαρουπιού E 410, κόμμι γκούαρ E 412 και ξανθανικό κόμμι E 415 σε κάστανα σε υγρό".

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Επεξεργασμένες πατάτες, 2)Λευκά λαχανικά επεξεργασμένα, 3)Εμφιαλωμένα πετροκέρασα, ενυδατωμένους ξηρούς καρπούς και λίτσι, 4)Εμφιαλωμένες φέτες λεμονιού.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: 1)Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας, 2)Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεστονάτριο E 385 σε όσπρια, λαχανικά, μανιτάρια και αγκινάρες σε κονσέρβες και δοχεία, 3)Χλωριούχος κασσίτερος E 512 σε σπαράγγια σε κονσέρβες και δοχεία,

4)Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 σε κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά.

6. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών. Εξαιρούνται το μεταποιημένο Mushy και αρακάς (σε κονσέρβα) τα οποία μπορούν να χρωματίζονται με τις χρωστικές E 102 Ταρτραζίνη, E133 Λαμπρό κυανό FCF, E142 Πράσινο S σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

7. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους τους σχετικούς όρους του άρθρου 9 των γενικών διατάξεων.

8. Σε προϊόντα σε σάλτσα, αυτή μπορεί να περιέχει πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες της παραγράφου 14 του άρθρου 41 του Κωδ. Τροφίμων.

Άρθρο: 123

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Τρόφιμα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι, λάδι ή οινόπνευμα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 3581/71 (ΦΕΚ Β΄ 1136/1972), 814/90 (ΦΕΚ Β΄ 801/21.2.1991), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999). -Στην πρώτη παύλα του υπεδαφίου iii του εδαφίου β της παραγράφου 3 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την E967 προστέθηκε «E968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. Όλες οι χρησιμοποιούμενες ύλες πρέπει να πληρούν τους για αυτές όρους, του παρόντα Κώδικα. Ως οινόπνευμα θεωρείται η αιθυλική αλκοόλη που πληροί τους όρους του Κώδικα των Νόμων περί φορολογίας

οινοπνεύματος.

2. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων στοιχείων, θα δηλώνεται ο τρόπος συντήρησης, το είδος του νωπού φυτικού τροφίμου και το βάρος αυτού, π.χ. "Αγγουράκια σε ξύδι, γραμμάρια...", "Ελιές σε ελαιόλαδο, γραμμάρια...".

3α. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, ζάχαρης ή χυμού λεμονιών αφού αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.

Επιτρέπεται (εκτός από τις ελιές) η χρήση με τις χρωστικές και τους όρους που αναφέρονται στο παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

(β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων:

(i) Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(ii) Του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: - Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε λαχανικά σε ξύδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές).

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1)Οπωροκηπευτικά σε ξύδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές και τις κίτρινες πιπιεριές σε άλμη, 2)Κίτρινες πιπιεριές σε άλμη.

(iii) Του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους:

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E 968" - Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625

- Γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηας E425.

4. Η συσκευασία πρέπει να πληροί όλους του όρους του άρθρου 9, ειδικότερα δε να πληρούνται οι όροι του άρθρου 23, εφόσον η συσκευασία γίνεται με οιοδήποτε τρόπο σε μεταλλικά δοχεία.

5. Τα διατηρημένα σε άλμη φυτικά τρόφιμα πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Η άλμη που παρασκευάζεται από μαγειρικό αλάτι πρέπει να

χρησιμοποιηθεί μια φορά, απαγορευομένης της επαναχρησιμοποίησής της για τον αυτό σκοπό.

β) Το ποσοστό του ενεχομένου μαγειρικού άλατος στην άλμη πρέπει να μην υπερβαίνει το 12%.

γ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας ελαιολάδου, όξους ή χυμού λεμονιών.

δ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

ε) Επιτρέπεται για την βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων, τα λαχανικά που συντηρούνται σε άλμη να υποστούν γαλακτική ζύμωση.

6. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε όξος επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού άλατος ή ελαιολάδου.

7. Στα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης σε λάδι επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μικρής ποσότητας μαγειρικού άλατος ή όξους. Το είδος του λαδιού θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία, ως π.χ. σογιέλαιο, αραβοσιτέλαιο.

8. Τα διατηρημένα τρόφιμα φυτικής προελεύσεως σε οινόπνευμα πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Ο αλκοολικός βαθμός του οινοπνεύματος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 20°.

β) Επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνεται στη συσκευασία, π.χ. ζάχαρη 5%.

9. Ελιές, δηλαδή οι ημιώριμοι ή ώριμοι καρποί της Ευρωπαϊκής ελιάς οι διατιθέμενοι στην κατανάλωση, κατόπιν ειδικής επεξεργασίας και που έγιναν διατηρήσιμοι με αλάτισμα ή σε άλμη ή σε ξύδι ή με ελαιόλαδο, πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή των ελιών καρποί πρέπει να είναι άρτιοι και να μην παρουσιάζουν οιαδήποτε αλλοίωση ή προσβολή από σκώληκες ή έντομα κ.λ.π. Τα ανεκτά επιτρεπόμενα ποσοστά των προσβλημένων ελιών καθορίζονται από τις εκάστοτε σχετικές διατάξεις των αρμοδίων Αρχών.

β) Για την εκπίκρυνση των διατιθεμένων σαν "πράσινων" ελιών, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αραιών διαλυμάτων καυστικού νατρίου, με την προϋπόθεση ότι τούτο έχει απομακρυνθεί με καλή έκπλυση αυτού, είτε έχει εξουδετερωθεί από το παραχθέν κατά την γαλακτική ζύμωση γαλακτικό οξύ.

γ) Για την εκπίκρυνση των διατιθεμένων σαν "μαύρων" ελιών δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αλκαλικών διαλυμάτων.

δ) Η κατεργασία των πράσινων αώρων ή ημιωρίμων ελιών με αλκαλικά διαλύματα, με σκοπό να εμφανιστούν σαν ώριμες μαύρες, καθώς και η ανάμιξη ελιών τεχνητώς ωριμασμένων με κανονικές, αποτελεί νοθεία που αποσκοπεί στην παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού.

ε) Το γι' αλάτισμα των ελιών ή το για την παρασκευή της άλμης μαγειρικό αλάτι ή το χρησιμοποιούμενο ξύδι και ελαιόλαδο πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντα Κώδικα.

στ) Προκειμένου για ελιές συσκευασμένες σε δοχεία περιεκτικότητας μέχρι ένα χιλιόγραμμα απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κάθε άλλου λαδιού εκτός του βρωσίμου ελαίου ελιάς οξύτητας μέχρι 1% σε ελαϊκό οξύ. Το ενεχόμενο ποσό ελαίου πρέπει να είναι αρκετό, ώστε να τις καλύπτει.

ζ) Επιτρέπεται η προσθήκη στις ελιές αρτυμάτων όπως μαραθου, ρίγανης θυμαριού κ.λ.π.

η) Οι ελιές θα διατίθενται με ονομασία που θα δηλώνει το είδος αυτών π.χ. "Ελιές τσακιστές", "Ελιές θρούμπες" ή την προέλευση αυτών, π.χ. "Ελιές Καλαμών", "Ελιές Αμφισσης" κ.λ.π.

θ) Απαγορεύεται η ανάμιξη ελιών διαφόρου είδους, η ανάμιξη αυτή θεωρείται ως νοθεία.

ι) Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση πρασίνων ελιών, στις οποίες οι πυρήνες έχουν αντικατασταθεί με αντζούγιες, ερυθρό πιπέρι κ.λ.π.

ια) Επιτρέπεται η διάθεση πολλού ελιών σε συσκευασία (σε σωληνάρια μεταλλικά επικασσιτερωμένα ή μικρά δοχεία από πλαστική ύλη ή γυαλί) που να προέρχεται αποκλειστικά από το σάρκωμα ελιών καλής ποιότητας.

ιβ) Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

(ιγ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33: Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

(ιδ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου: Γλυκονικός σίδηρος E 579, γαλακτικός σίδηρος E 585 σε ελιές μαυρισμένες με οξειδωση, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω

παραρτήματος.

10. α) Μανιτάρια κονσέρβα χαρακτηρίζεται το προϊόν που παρασκευάζεται από νωπά μανιτάρια, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, καλλιεργουμένων ποικιλιών του γένους AGARICUS (AGARICUS BISPORUS ή PSALLIOTA BISPORA) μέσα σε νερό ή χυμό των μανιταριών, έχει υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του από αλλοιώσεις και είναι συσκευασμένο σε κλειστούς περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τη συσκευασία τροφίμων.

β) Προαιρετικά μπορούν να προστεθούν αλάτι, ξύδι, μπαχαρικά, αρτύματα, κιτρικό οξύ (E330) και ασκορβικό οξύ (E300) ως αντιοξειδωτικό. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.

γ) Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.

Οι ονομασίες "μανιτάρια", "μανιτάρια καλλιέργειας", "μανιτάρια Παρισιού" χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα που αποτελούνται από μανιτάρια και νερό, με/ή χωρίς προσθήκη άλατος ή/και οξέων (κιτρικό, ασκορβικό) ή/και μπαχαρικών.

Οι ονομασίες αυτές μπορούν να συμπληρωθούν με την ένδειξη "φυσικά" όταν το υγρό επικάλυψης αποτελείται αποκλειστικά από νερό και αλάτι. (δ) Στα επεξεργασμένα μανιτάρια επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος.

Άρθρο: 124

Ημ/νία: 14.04.2008

Περιγραφή όρου θεσασυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Διατηρημένα με αποστείρωση ή με συμπύκνωση προϊόντα τομάτας

Σχόλια

Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 2178/85 (ΦΕΚ Β' 130/1986), 666/90 (ΦΕΚ Β' 790/17.12.1990), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 416/97 (ΦΕΚ Β' 85/9.2.1998), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 351/2001 (ΦΕΚ Β' 1399/22.10.2001). -Η 2η παύλα του εδ. γ' της παρ. 12 καταργήθηκε με την ΑΧΣ 635/2007, (ΦΕΚ Β' 648/2008), βλ. σχετ. απόφαση.

Κείμενο Άρθρου

1. Τα διατηρημένα προϊόντα τομάτας διακρίνονται σε:

α) Τοματοπολτούς

β) Χυμό τομάτας - Ελαφρώς συμπυκνωμένο χυμό τομάτας

γ) Κοκτέιλ χυμού τομάτας

δ) Κέτσαπ

ε) Τομάτες ολόκληρες ή αποφλοιωμένες, ή σε μορφή τεμαχίων (CONCASSES) ή φετών κονσερβοποιημένες.

2. Η ονομασία "Τοματοπολτός" ή "πολτός τομάτας" αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται με συμπύκνωση του σαρκώδους χυμού των νωπών καρπών της τομάτας, με αποβολή μέρους του νερού αυτών.

Ανάλογα με το βαθμό συμπύκνωσης διακρίνονται στους παρακάτω τύπους:

α) Πελτέ τύπου Θήρας, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικό από χυμό τομάτας τουλάχιστον 40%.

β) Πελτέ τύπου Αργούς, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικό από χυμό τομάτας τουλάχιστον 40%.

γ) Τοματοπολτό τριπλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 36%.

δ) Τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 28%.

ε) Τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 22%.

στ) Ημισυμπυκνωμένο τοματοπολτό, ο οποίος πρέπει να περιέχει στερεά συστατικά από χυμό τομάτας τουλάχιστον 16%.

3. Η ονομασία "χυμός τομάτας" ή "TOMATO JUICE" αποδίδεται στον ασυμπύκνωτο φυσικό χυμό των ωρίμων καρπών της τομάτας, χωρίς φλοιούς και σπέρματα.

Ο χυμός τομάτας πρέπει να έχει στερεά συστατικά, προερχόμενα από τον καρπό 3-6%. Μπορεί να περιέχει ζάχαρη, σε ποσοστό μέχρι 1,5% εφ' όσον αυτό δηλώνεται στη συσκευασία.

4. Η ονομασία "Ελαφρώς συμπυκνωμένος χυμός τομάτας", αποδίδεται σε χυμό τομάτας που έχει υποστεί ελαφρά συμπύκνωση, ώστε τα στερεά συστατικά που προέρχονται από το χυμό να είναι τουλάχιστον 6%.

5. Η ονομασία "Κοκτέιλ χυμού τομάτας" ή ανάλογος, αποδίδεται σε προϊόν που παρασκευάζεται από χυμό τομάτας, που πληροί τους όρους του παρόντος άρθρου, με προσθήκη αρτυμάτων, ξυδιού και ζάχαρης, σε ποσοστό συνολικά μέχρι 3%.

Οι προστιθέμενες ύλες και το συνολικό ποσοστό αυτών θα δηλώνεται στη συσκευασία π.χ. "ξύδι, αρτύματα, ζάχαρη...3%" ή "Ζάχαρη- αρτύματα 2,5%".

6. Η ονομασία "κέτσαπ" (KETCHUP, CATCHUP, CATSUP) αποδίδεται στο προϊόν που παρασκευάζεται με ειδική επεξεργασία είτε της ακατέργαστης σάρκας της τομάτας είτε του τοματοπολτού.

Τα προϊόντα με ονομασία "Κέτσαπ τομάτα" (Tomato Ketchup), μπορούν να περιέχουν ξύδι, αλάτι, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικές γλυκαντικές ύλες.

Σε προϊόντα που χαρακτηρίζονται γενικά απλώς ως "κέτσαπ" επιτρέπεται η προσθήκη και άλλων συστατικών εφόσον αυτά δεν μεταβάλλουν τη φύση του προϊόντος.

Στην ονομασία πώλησης δεν πρέπει να γίνεται καμία αναφορά στη λέξη τομάτα.

Στην επισήμανση των προϊόντων της παραγράφου αυτής πρέπει να αναγράφεται με στοιχεία ευδιάκριτα, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα η ένδειξη της ποσότητας τομάτας ή/και προϊόντων τομάτας εκφρασμένη σε εκατοστιαία αναλογία. Ωστόσο, όταν η ποσότητα της αναγραφόμενης τομάτας ή/και προϊόντων τομάτας στην επισήμανση υπερβαίνει το 100% η εκατοστιαία αναλογία αντικαθίσταται από την ένδειξη του βάρους της τομάτας ή/και προϊόντων τομάτας του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή 100 g ενός εκ των δύο τελικών προϊόντων.

Η ένδειξη αυτή μπορεί να περιλαμβάνεται στην ονομασία πώλησης των εν λόγω προϊόντων, είτε να αναγράφεται κοντά στην ονομασία πώλησης τους, είτε στον κατάλογο των συστατικών σε συνδυασμό

με το σχετικό συστατικό ή τη σχετική κατηγορία συστατικών.

7. Οι τομάτες ολόκληρες σε φυσική κατάσταση ή αποφλοιωμένες ή σε τεμάχια ή φέτες φέρονται στην κατανάλωση κονσερβοποιημένες. Εφ' όσον φέρονται σε χυμό τομάτας, αυτός πρέπει να πληροί τους καθορισμένους γι' αυτόν όρους.

8. Ως "στερεά συστατικά από χυμό τομάτας" νοούνται τα με ειδικό διαθλασίμετρο, σε θερμοκρασία 20°C, προσδιοριζόμενα συστατικά, προερχόμενα από χυμό τομάτας.

Ο υπολογισμός γίνεται μετά την αφαίρεση των από την προσθήκη χλωριούχων εκφρασμένων σε χλωριούχο νάτριο, ως και της τυχόν προστεθείσης ζάχαρης.

9. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των προϊόντων τομάτας με οιαδήποτε μέθοδο ή ουσία.

10. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

11. Επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού αλατιού. Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, μπορεί να ανέρχεται σε:

α) 4% για τους πελτέδες

β) 3% για τους τοματοπολτούς διπλής ή τριπλής συμπύκνωσης για συσκευασία καθαρού βάρους μέχρι 10 χιλιογράμμων και 5% για συσκευασία καθαρού βάρους άνω των 10 χιλιογράμμων.

γ) 2% για τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης και ημισυμπυκνωμένο.

δ) 1% για το χυμό τομάτας και τον ελαφρώς συμπυκνωμένο χυμό τομάτας.

ε) 3% για το κέτσαπ

12. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis σε 1)Κοκτέιλ χυμού τομάτας ή προϊόντα με ανάλογη ονομασία, 2)Κέτσαπ.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του ίδιου άρθρου: Οξικά E 260, E 261, E 262, E 263, ασκορβικά E 300, E 301, E 302, γαλακτικά E 270, E 325, E 326, E 327, κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333, τρυγικά E 334, E 335, E 336, E 337, χλωριούχο ασβέστιο E 509, γλυκονο - δ - λακτόνη σε τομάτες ολόκληρες ή αποφλοιωμένες ή σε μορφή τεμαχίων ή φετών, κονσερβοποιημένες, σε ποσότητα quantum satis, όπως προβλέπεται στο παράρτημα II για τα κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά. Στο χυμό τομάτας και τον ελαφρώς συμπυκνωμένο χυμό τομάτας επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων: Ασκορβικά E 300, E 301, E 302, γαλακτικά E 270, E 325, E 326, E 327, κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333, τρυγικά E 334, E 335, E 336, E 337 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου.

- Σορβικό E 200, E 202, E 203, βενζοϊκό E 210, E 211, E 212, E 213, στο κέτσαπ σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 1000 mg/kg.

(- παραλείπεται ως μη ισχύον.)

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε αποξηραμένες τομάτες, σε μέγιστο ποσοστό 200 mg/kg.

13. Η παρουσία ενώσεων του χαλκού είναι ανεκτή, εφ' όσον οφείλεται στην τεχνική επεξεργασία παρασκευής αυτών και σε ποσοστό, εκφρασμένο σε μεταλλικό χαλκό, όχι ανώτερο των παρακάτω ορίων:

α) 0,1°/οο {τοίς χιλίοις} για τους πελτέδες

β) 0,075°/οο {τοίς χιλίοις} για τους τοματοπολτούς διπλής και τριπλής συμπύκνωσης.

γ) 0,05°/οο {τοίς χιλίοις} για τον τοματοπολτό απλής συμπύκνωσης, τον ημισυμπυκνωμένο και το κέτσαπ.

δ) 0,025°/οο {τοίς χιλίοις} για τον ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας.

14. Οι νωπές τομάτες που προορίζονται για την παρασκευή των διατηρημένων προϊόντων τομάτας, πρέπει να είναι ώριμοι με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες και να πληρούν τους όρους του άρθρου 119.

15. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων, που βρίσκονται σε ζύμωση σε οποιοδήποτε στάδιο ή που έχουν υποστεί ζύμωση.

16. Απαγορεύεται η αφαίρεση συστατικών της τομάτας από τα προϊόντα αυτής με διήθηση ή απόχυση.

17. Οι προδιαγραφές του άρθρου που αφορούν τη σύνθεση των προϊόντων, δεν ισχύουν, με την επιφύλαξη σχετικών κοινοτικών διατάξεων, για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της Συμφωνίας Ε.Ο.Χ.

Άρθρο: 125

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΙΑΦΟΡΑ

Τίτλος Άρθρου

Χυμοί και εκχυλίσματα λαχανικών - Σούπες - Διάφορα προϊόντα τροφίμων φυτικής προέλευσης

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1722/85 (ΦΕΚ Β΄ 728/1986), 390/92 (ΦΕΚ Β΄ 388/12.6.1992), 1331/92 (ΦΕΚ Β΄ 535/20.7.1993), 1095/93 (ΦΕΚ Β΄ 109/18.2.1994), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β΄ 597/17.7.1997) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999). -Το εδάφιο ε της παρ. 5 και η παρ. 9 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005). -Η δεύτερη παύλα του εδ. β της παρ. 5 αντικαταστάθηκε και στην τέταρτη παύλα του εδ. γ της παρ. 8 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε "Ε968" με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Το εδ. ε της παρ. 5 και η παρ. 9 αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010). -Στο εδ. β) της παρ. 5 προστέθηκε 3η παύλα και στο εδ. γ) της παρ. 5 μετά την αναφορά στα πυριτικά Ε551, Ε552, Ε553α, Ε553β, Ε554, Ε555, Ε556, Ε557 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη, προστέθηκαν τα εντός "" με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. α. Χυμός λαχανικών ή εκχύλισμα λαχανικών, χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που λαμβάνονται από νωπά λαχανικά, με πίεση ή υδατική εκχύλιση, αντίστοιχα. Επιτρέπεται η ανάμιξη διαφόρων χυμών ή και εκχυλισμάτων. Τα προϊόντα αυτά μπορούν να υποστούν γαλακτική ζύμωση.

β. Συμπυκνωμένοι χυμοί ή συμπυκνωμένα εκχυλίσματα λαχανικών, χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που προέρχονται από μερική ή ολική συμπύκνωση των χυμών ή εκχυλισμάτων λαχανικών.

2. α. Στους χυμούς και εκχυλίσματα λαχανικών, επιτρέπεται η προσθήκη διαφόρων μπαχαρικών και αρωματικών υλών και μαγειρικού αλατιού.

β. Προϊόν που περιέχει μαγειρικό αλάτι πάνω από 1 γραμμάριο ανά λίτρο τελικού προϊόντος, χαρακτηρίζεται "αλατισμένο" ή "με αλάτι" και στη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται το επί τοις εκατό ποσοστό του μαγειρικού αλατιού που έχει προστεθεί.

3. Στους χυμούς και εκχυλίσματα λαχανικών επιτρέπονται τα εξής πρόσθετα:

α) Ασκορβικά Ε 300, Ε 301, Ε 302, γαλακτικά Ε 270, Ε 325, Ε 326, Ε 327, κιτρικά Ε 330, Ε 331, Ε 332, Ε 333, τρυγικά Ε 334, Ε 335, Ε 336, Ε 337 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(β) Θειώδη Ε 220, Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226, Ε 227, Ε 228 σε μέγιστο ποσοστό, εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου, 50 mg/l για χυμούς και εκχυλίσματα λαχανικών που προέρχονται από προϊόντα, για τα οποία προβλέπεται η χρήση θειωδών.

γ. Οι χυμοί και τα εκχυλίσματα λαχανικών δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

4. α. Ζωμοί ή σούπες, χαρακτηρίζονται προϊόντα σε υγρή ή σε στερεά μορφή που μετατρέπονται σε υγρή, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, και τα οποία περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρωματικές ύλες, αρτύματα και υδρολυμένες φυτικές πρωτεΐνες.

5. α. Στους ζωμούς και σούπες επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Σορβικά Ε 200, Ε 202, Ε 203, βενζοϊκά Ε 210, Ε 211, Ε 212, Ε 213 σε υγρές σούπες και ζωμούς (εκτός των κονσερβών).

-"Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε αφυδατωμένες σούπες και ζυμούς." Σε προϊόντα που περιέχουν συστατικά που έχουν υποστεί κατεργασία με θειώδη, επιτρέπεται η παρουσία θειωδών σε μέγιστο ποσοστό 20 mg/l τελικού προϊόντος, εκφρασμένο σε διοξείδιο του θείου.

«-Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε αφυδατωμένες σούπες και ζυμούς».

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452, ηλεκτρικό οξύ E 363, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474, γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5' - ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, Κοηΐας E 425, διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900, σε σούπες μόνο πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E 432, E 433, E 434, E 435, E 436 και πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 557 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη. «Επίσης κόμμι κασσίας E427 σε αφυδατωμένες σούπες και ζυμούς».

δ) Χρωστικές του παραρτήματος 5 μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.

ε."Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών: Ακετοσουλφαμικό κάλι E950, ασπαρτάμη E951, άλατα ζαχαρίνης E954, σουκραλόζη E955, νεοεσπεριδίνη DC E959, νεοτάμη E961, άλας ασπαρτάμης-ακετοσουλφάμης E962, σε σούπες με μειωμένες θερμίδες σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

6. Οι χυμοί λαχανικών, τα εκχυλίσματα λαχανικών, καθώς και οι σούπες σε υγρή ή ημίρευστη μορφή, υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα.

7. α. (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

β. Αντί της ονομασίας "σούπα", μπορούν να χρησιμοποιηθούν διάφορες άλλες όπως "κρέμα...", "βελουτέ..." μινεστρόνε κ.ά.

Αν η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά π.χ. "χορτόσουπα" "βελουτέ μανιτάρια" κ.λπ. "αυτά" πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

8. Στα διάφορα προϊόντα τροφίμων φυτικής προέλευσης επιτρέπεται η χρήση προσθέτων:

(α) Του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

(β) Του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: - Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε 1) Παρασκευάσματα οπωροκηπευτικών, συμπεριλαμβανομένων των σαλτσών με βάση φρούτα και εξαιρουμένων του πολτού, της μους, της κομπόστας, των σαλατών και των παρομοίων προϊόντων, σε κονσέρβες ή φιάλες, 2) Ζύμη πατάτας και προεψημένες φέτες πατάτας.

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 στα προϊόντα Frut grod και Rote Gruetze.

- Βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε βρασμένα παντζάρια. - Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1) Επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας 2) Ζύμη πατάτας, 3) Λευκά λαχανικά, επεξεργασμένα, 4) Επεξεργασμένα μανιτάρια, 5) Mostarda di frutta 6) Μαριναρισμένοι φλοιόκαρποι ξηροί καρποί, 7) Συσκευασμένο εν κενώ γλυκό καλαμπόκι.

(γ) Του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε 1) Υλικά γλασαρίσματος λαχανικών, 2) Επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας, 3) Παρασκευάσματα φρούτων.

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 στο προϊόν mostarda di frutta.

- Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E968" - Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625

- Γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629.

- Ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 631

- Άλατα των 5'- ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635 Konjac E 425 - Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 556, E 559 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη

- Νεοεσπεριδίνη DC E 959 σε φυτικές πρωτεΐνες.

9."Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στο προϊόν Feinkostsalat (E 950, E 951, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962)."

Άρθρο: 126

Ημ/νία: 31.12.2009

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Χυμοί φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα

Σχόλια

-Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 66/2002 απόφαση ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 601/16.05.2002). -Για ρυθμίσεις στο μεταβατικό διάστημα έως την 12.07.2004 βλέπε ειδικότερα την ΑΧΣ 66/2002. -Στο εδ. α της παρ. 6 η καταχώριση για το πρόσθετο E 170 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στο εδ. στ) της παρ. 3 τροποποιήθηκαν οι εντός "" διατυπώσεις, στο μέρος I του παραρτήματος I το δεύτερο εδαφ. του στοιχείου β) της παρ. 1 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε και προστέθηκε παράρτημα V με την ΑΧΣ 450/2009 (ΦΕΚ Β' 2572/31.12.2009).

Κείμενο Άρθρου

1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I.
 2. Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών και ανόργανων ουσιών στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος 1 του Παραρτήματος I σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κώδικα Τροφίμων και υπό την επιφύλαξη του άρθρου 11 α του Κώδικα Τροφίμων για τη διαθρεπτική επισήμανση.
 3. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I υπό την επιφύλαξη των ακόλουθων όρων:
 - α. 1) Οι ονομασίες προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα I χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σ αυτό και πρέπει, με την επιφύλαξη του εδαφίου β), να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους. 2) Ως εναλλακτική δυνατότητα όσον αφορά αυτές τις ονομασίες προϊόντων που αναφέρονται στο εδάφιο α), το Παράρτημα III περιλαμβάνει κατάλογο ειδικών ονομασιών. Αυτές οι ονομασίες μπορούν να χρησιμοποιούνται στη γλώσσα και υπό τους όρους που καθορίζονται στο Παράρτημα III.
 - β) Εάν το προϊόν προέρχεται από ένα μόνον είδος φρούτου, η λέξη "φρούτου" αντικαθίσταται από την ονομασία του συγκεκριμένου είδους.
 - γ) Στην περίπτωση των προϊόντων που παρασκευάζονται από δύο ή περισσότερα φρούτα, εξαιρουμένης της χρήσεως χυμού λεμονιού υπό τους όρους που προβλέπονται στο Παράρτημα I μέρος II σημείο 1, η ονομασία του προϊόντος συμπληρώνεται με την αναγραφή των χρησιμοποιούμενων φρούτων, κατά φθίνουσα τάξη του όγκου των χυμών φρούτων ή των πολτών φρούτων. Ωστόσο, προκειμένου για προϊόντα που παρασκευάζονται από τρία ή περισσότερα φρούτα, η μνεία των χρησιμοποιούμενων φρούτων μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη "διάφορα φρούτα", από ανάλογη ένδειξη ή από τον αριθμό αυτών των φρούτων.
 - δ) Στην περίπτωση των χυμών φρούτων στους οποίους έχουν προστεθεί σάκχαρα με σκοπό τη γλύκανση, η ονομασία πώλησης πρέπει να περιλαμβάνει την ένδειξη "γλυκανθέν" ή "με προσθήκη σακχάρων", ακολουθούμενη από ένδειξη της μέγιστης ποσότητας σακχάρων που έχουν προστεθεί, υπολογιζόμενη ως ξηρά ουσία και εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο.
 - ε) Η ανασύσταση, στην αρχική τους κατάσταση και με ουσίες που είναι απόλυτα αναγκαίες προς τούτο, των προϊόντων που ορίζονται στο Παράρτημα I, μέρος I, δεν συνεπάγεται υποχρεωτική αναγραφή, στις ετικέτες, καταλόγου των συστατικών που χρησιμοποιήθηκαν προς το σκοπό αυτόν.
- Η προσθήκη, στο χυμό φρούτων, πρόσθετης πούλπας ή κυττάρων, όπως ορίζονται στο Παράρτημα II, πρέπει να μνημονεύεται στην ετικέτα.
- στ) Με την επιφύλαξη των διατάξεων για την ποσοτική επισήμανση συστατικών, όσον αφορά τα μείγματα από χυμό και συμπυκνωμένο χυμό φρούτων, καθώς και το νέκταρ φρούτων που λαμβάνεται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από ένα ή περισσότερα συμπυκνωμένα προϊόντα, η επισήμανση πρέπει να φέρει την ένδειξη «από συμπυκνωμένο(-ους) χυμό(-ούς)» ή «εν μέρει από συ-μπυκνωμένο(-ους)

χυμό(-ούς)». Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στην ονομασία του προϊόντος, να διακρίνεται σαφώς από τα περιβάλλοντα στοιχεία και να αναγράφεται με ευδιάκριτους χαρακτήρες.

ζ) Όσον αφορά το νέκταρ φρούτων, πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα η ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων, πολτό φρούτων ή μείγμα αυτών των συστατικών, με την ένδειξη "περιεκτικότητα σε φρούτα:..... % τουλάχιστον". Η ένδειξη αυτή πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.

4. Στην ετικέτα του συμπυκνωμένου χυμού φρούτου που αναφέρεται στο Παράρτημα I μέρος I σημείο 2, ο οποίος δεν προορίζεται να παραδοθεί στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να αναγράφεται η παρουσία και η ποσότητα των προστιθέμενων σακχάρων, ή του προστιθέμενου χυμού λεμονιού ή των προστιθέμενων παραγόντων αύξησης της οξύτητας, όπως ορίζεται στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων. Η αναφορά αυτή πρέπει να εμφανίζεται στη συσκευασία, σε ετικέτα επί της συσκευασίας ή σε συνοδευτικό έγγραφο.

5. Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Παράρτημα I μέρος I επιτρέπονται μόνον οι επεξεργασίες και οι ουσίες που απαριθμούνται στο Παράρτημα I μέρος II και οι πρώτες ύλες που ανταποκρίνονται στο Παράρτημα II. Εξάλλου το νέκταρ φρούτων πρέπει να ανταποκρίνεται προς τις διατάξεις του παραρτήματος IV.

6. α. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του Παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου 1) σε χυμό και νέκταρ φρούτων: ασκορβικό οξύ E300 2) σε χυμό ανανά μηλικό οξύ E 296 3) σε νέκταρ φρούτων: κιτρικό οξύ E 330, γαλακτικό οξύ E 270 4) σε σταφυλοχυμό "E 170 ανθρακικό ασβέστιο", τρυγικά άλατα καλίου E 336, 5) σε χυμό φρούτων κιτρικό οξύ E 330 6) σε χυμούς και νέκταρ ανανά και πασιφλώρας πηκτίνες E 440.

β. Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του Παραρτήματος III του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος 1) σορβικά E 200, E 202, E 203 σε σταφυλοχυμό, μη ζυμωθέντα για ιερούργική χρήση. 2) θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε: i) χυμό πορτοκαλιού, μήλου, γκρέϊπ φρούτ και ανανά για χονδρική διανομή σε εστιατόρια ii) χυμό γλυκολέμονου και λεμονιού iii) σταφυλοχυμό, μη ζυμωθέντα, για ιερούργική χρήση iv) συμπυκνώματα με βάση χυμούς φρούτων και περιεκτικότητα σε κριθάρι τουλάχιστον 2,5% (barley water) v) άλλα συμπυκνώματα με βάση χυμούς φρούτων ή φρούτα πλήρους συνθλίψεως.

γ. Επιτρέπεται η προσθήκη στο χυμό ανανά του προσθέτου διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 μέγιστο ποσοστό 10 mg/l σύμφωνα με το Παράρτημα IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

7. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων του άρθρου αυτού πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.

8. Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση χυμών που να βρίσκονται σε οιοδήποτε στάδιο ζυμώσεως ή που έχουν υποστεί ζύμωση από οιαδήποτε αιτία.

9. Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση των προϊόντων του άρθρου αυτού.

10. Εφόσον για την παρασκευή των προϊόντων του άρθρου αυτού χρησιμοποιήθηκαν ειδικές μηχανικές εγκαταστάσεις από χαλκό, θεωρείται ανεκτή η παρουσία σ' αυτούς αλάτων του χαλκού σε ποσοστό όχι ανώτερο του 0,01% υπολογιζόμενο σε μεταλλικό χαλκό.

11. Όλα τα προϊόντα του άρθρου αυτού υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα πλην των συσκευασμένων σε μεταλλικά κυτία (κονσέρβες).

12. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από το άρθρο αυτό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

I. ΟΡΙΣΜΟΙ

1. α) Χυμός φρούτων

Το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται από υγιή και ώριμα φρούτα, ενός ή πολλών ειδών, νωπά ή διατηρημένα με ψύξη, και έχει το χρώμα, το άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση των χυμών των φρούτων από τα οποία προέρχεται. Το άρωμα, η πούλπα και τα κύτταρα του χυμού που αποχωρίστηκαν κατά την επεξεργασία είναι δυνατόν να αποκαθίστανται στον ίδιο χυμό.

Στην περίπτωση των εσπεριδοειδών, ο χυμός φρούτων προέρχεται από το ενδοκάρπιο. Εντούτοις, ο χυμός γλυκολέμονου (μοσχολέμονου) μπορεί να λαμβάνεται από ολόκληρο τον καρπό σύμφωνα με την

κατάλληλη πρακτική παρασκευής, ώστε να περιορίζεται στο ελάχιστο η παρουσία στο χυμό συστατικών των εξωτερικών μερών του φρούτου.

β) Χυμός φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό

Το προϊόν που λαμβάνεται με την αντικατάσταση, στον συμπυκνωμένο χυμό φρούτων, του νερού που είχε απομακρυνθεί από το χυμό κατά τη συμπύκνωση, καθώς και με την αποκατάσταση των αρωμάτων και, εάν χρειάζεται της πούλπας και των κυττάρων που χάνονται από το χυμό, τα οποία όμως ανακτώνται κατά τη διαδικασία παραγωγής του εν λόγω χυμού φρούτων ή χυμών φρούτων του ίδιου είδους. Το προστιθέμενο νερό πρέπει να παρουσιάζει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά, ιδίως από χημική, μικροβιολογική και οργανοληπτική άποψη, ώστε να εξασφαλίζονται οι βασικές ιδιότητες του χυμού.

«Το λαμβανόμενο με τον τρόπο αυτό προϊόν πρέπει να παρουσιάζει οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά τουλάχιστον ισοδύναμα με εκείνα του μέσου τύπου χυμού που λαμβάνεται από φρούτα του ίδιου είδους κατά την έννοια του στοιχείου α). Οι ελάχιστες τιμές Brix για τους χυμούς φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό παρατίθενται στο παράρτημα V.»

2. Συμπυκνωμένος χυμός φρούτων

Το προϊόν που λαμβάνεται από χυμό φρούτων ενός ή περισσότερων ειδών με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο ορισμένου μέρους του νερού που περιέχει. Όταν το προϊόν προορίζεται για άμεση κατανάλωση, πρέπει να έχει απομακρυνθεί τουλάχιστον το 50% του νερού.

3. Αφυδατωμένος χυμός φρούτων/σκόνη χυμού φρούτων

Το προϊόν που λαμβάνεται από χυμό φρούτων ενός ή περισσότερων ειδών με απομάκρυνση με φυσικό τρόπο του συνόλου σχεδόν του περιεχομένου νερού.

4. Νέκταρ φρούτων

α) Το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται με την προσθήκη νερού και σακχάρων και/ή μελιού στα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 2 και 3, σε πολύ φρούτων ή σε μίγμα αυτών των προϊόντων και, επιπλέον, ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παραρτήματος IV.

Η προσθήκη σακχάρων και/ή μελιού επιτρέπεται σε ποσότητα μέχρι 20% κατά βάρος, ως προς το συνολικό βάρος του τελικού προϊόντος.

Για την παρασκευή νέκταρος φρούτων χωρίς προστιθέμενα σάκχαρα ή μειωμένων θερμίδων, τα σάκχαρα μπορούν να αντικαθίστανται πλήρως ή εν μέρει από γλυκαντικά σύμφωνα με το άρθρο 68 "Γλυκαντικά τροφίμων" του Κώδικα Τροφίμων.

β) Κατά παρέκκλιση του στοιχείου α), τα φρούτα που απαριθμούνται στα σημεία II και III του παραρτήματος IV καθώς και τα βερούκοκα μπορούν να χρησιμοποιούνται, χωριστά ή σε μίγμα, για την παρασκευή νέκταρος χωρίς προσθήκη σακχάρων, μελιού και/ή γλυκαντικών.

II. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΥΣΙΕΣ

1. Επιτρεπόμενα συστατικά

- Σύμφωνα με το άρθρο 2, η προσθήκη βιταμινών και ανόργανων ουσιών μπορεί να επιτρέπεται στα προϊόντα που αναφέρονται στο μέρος I, υπό την επιφύλαξη των διατάξεων για τη διαθρεπτική επισήμανση των τροφίμων.

- Οι αρωματικές ουσίες, η πούλπα και τα κύτταρα που αποκαθίστανται σε χυμό φρούτων, όπως ορίζεται στο μέρος I, σημείο I, στοιχείο α), πρέπει να διαχωρίζονται από το χυμό κατά την επεξεργασία, ενώ οι αρωματικές ουσίες η πούλπα και τα κύτταρα που αποκαθίστανται στο χυμό φρούτων που ορίζονται στο μέρος I, σημείο I, στοιχείο β), μπορούν να προέρχονται από χυμό φρούτων του ίδιου είδους.

Όσον αφορά μόνο το χυμό σταφυλιού, μπορούν να αποκαθίστανται τα άλατα των τρυγικών οξέων.

- Στα προϊόντα που αναφέρονται στο μέρος I, σημεία 1, 2 και 3, εκτός από το χυμό αχλαδιού και το χυμό σταφυλιού, επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων. - Όταν πρόκειται για διόρθωση της όξινης γεύσης, η προστιθέμενη ποσότητα σακχάρων, εκφραζόμενη ως ξηρά ουσία, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 15 g ανά λίτρο χυμού,

- Για σκοπούς γλύκανσης, η ποσότητα των προστιθέμενων σακχάρων, εκφραζόμενη ως ξηρά ουσία, δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα 150g ανά λίτρο χυμού, υπό τον όρο ότι η συνολική ποσότητα προστιθέμενων σακχάρων τόσο για τη διόρθωση της όξινης γεύσης όσο και για σκοπούς γλύκανσης δεν υπερβαίνει τα 150g ανά λίτρο.

- Στα προϊόντα που αναφέρονται στο μέρος I, σημεία 1, 2, 3 και 4, επιτρέπεται η προσθήκη χυμού λεμονιών και/ή συμπυκνωμένου χυμού λεμονιών σε ποσότητα μέχρι 3g ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως άνυδρο κιτρικό οξύ, με σκοπό τη διόρθωση της όξινης γεύσης τους.

- Επιτρέπεται η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα ως συστατικού. Στον ίδιο χυμό φρούτων, απαγορεύεται η προσθήκη σακχάρων και χυμού λεμονιού, συμπυκνωμένου ή όχι, ή παραγόντων αύξησης της οξύτητας που επιτρέπονται από το άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων.

2. Επιτρεπόμενες επεξεργασίες και ουσίες.

- Οι μηχανικές μέθοδοι λήψης.

- Οι συνήθεις φυσικές διεργασίες, συμπεριλαμβανομένης της συνεχούς αφαίρεσης του νερού (διάχυση) από το βρώσιμο μέρος των φρούτων, πλην των σταφυλιών, για την παρασκευή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων, υπό την προϋπόθεση ότι οι χυμοί φρούτων που λαμβάνονται με τη μέθοδο αυτή ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις του μέρους I, σημείο 1. Η χρήση ορισμένων μεθόδων και επεξεργασιών είναι δυνατόν να περιορίζεται ή να απαγορεύεται με κοινοτική διαδικασία. - Για το χυμό σταφυλιών, όπου έχει χρησιμοποιηθεί θείωση με θειώδη ανυδρίτη των σταφυλιών, επιτρέπεται η αποθείωση με φυσικά μέσα, εφόσον η ολική ποσότητα SO₂ που παραμένει στο τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 10mg/l.

- Πηκτινολυτικά ένζυμα.

- Πρωτεολυτικά ένζυμα.

- Αμυλολυτικά ένζυμα.

- Βρώσιμη ζελατίνη.

- Ταννίνες.

- Μπεντονίτης.

- Αερόλυμα πυριτίου.

- Ξυλάνθρακας.

- Χημικώς αδρανή βοηθητικά διήθησης και παράγοντες καθίζησης (π.χ. περλίτης, πλυμένη γη διατόμων, κυτταρίνη, αδιάλυτη πολυαμίδη, πολυβινυλοπολυπυρολιδόνη, πολυστυρένιο) συμβατά με τις κοινοτικές οδηγίες για τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

- Χημικώς αδρανή βοηθητικά προσρόφησης συμβατά προς τις οδηγίες για τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα οποία χρησιμοποιούνται για να μειώσουν την περιεκτικότητα του χυμού εσπεριδοειδών σε λεμονοειδή και νερανζίνες, χωρίς να επηρεάσουν σημαντικά τους γλυκοζίτες των λεμονοειδών, οξέα, σάκχαρα (περιλαμβανομένων των ολιγοσακχαριτών) ή το περιεχόμενο σε ανόργανα άλατα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας νοούνται ως:

1. Φρούτο:

Όλα τα φρούτα. Κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας, η ντομάτα δεν θεωρείται φρούτο.

2. Πολτός φρούτων:

Το ζυμώσιμο αλλά μη ζυμωθέν προϊόν που λαμβάνεται με κοσκίνισμα του βρώσιμου μέρους ολόκληρων ή αποφλοιωμένων φρούτων, χωρίς απομάκρυνση χυμού.

3. Συμπυκνωμένος πολτός φρούτων:

Το προϊόν που λαμβάνεται από τον πολτό φρούτου μετά την απομάκρυνση, με φυσικό τρόπο, ορισμένου μέρους του περιεχομένου υγρού.

4. Σάκχαρα:

Για την παραγωγή:

α) νέκταρος φρούτων:

- σάκχαρα, όπως ορίζονται στο άρθρο 64 του Κώδικα Τροφίμων, - σιρόπι, φρουκτόζης,
- σάκχαρα που λαμβάνονται από φρούτα

β) χυμού φρούτων από συμπυκνωμένο χυμό:

- σάκχαρα, όπως ορίζονται στο άρθρο 64 του Κώδικα Τροφίμων, - σιρόπι φρουκτόζης.

γ) χυμών φρούτων: τα σάκχαρα που απαριθμούνται στο στοιχείο β) και περιέχουν λιγότερο από 2% νερό.

5. Μέλι:

Το προϊόν που ορίζεται στο άρθρο 67 του Κώδικα Τροφίμων

6. Πούλπα ή κύτταρα:

Τα προϊόντα που λαμβάνονται από τα βρώσιμα μέρη φρούτων του ίδιου είδους χωρίς αφαίρεση του χυμού. Επί πλέον, για τα εσπεριδοειδή, ως πούλπα ή κύτταρα νοούνται οι χυμοφόροι θύλακες του ενδοκαρπίου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΠΑΡΙΘΜΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.

α) "vruchtendrank": για νέκταρ φρούτων.

β) "Suββmost":

η ονομασία "Suββmost" επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε συνδυασμό με τις

ενδείξεις προϊόντος "Fruchtsaft" ή "Fruchtnektar":

- για νέκταρ φρούτων που λαμβάνονται αποκλειστικά από χυμούς φρούτων, συμπυκνωμένους χυμούς φρούτων ή μείγματα αυτών των προϊόντων, με δυσάρεστη γεύση ως έχουν εξαιτίας της υψηλής φυσικής οξύτητάς τους,

- για χυμούς φρούτων που λαμβάνονται από αχλάδια, με την προσθήκη μήλων, ανάλογα με την περίπτωση, αλλά χωρίς πρόσθετα σάκχαρα,

γ) "succo e polpa" ή "sumo e polpa": για νέκταρ φρούτων που λαμβάνονται αποκλειστικά από πολτό φρούτων ή/και συμπυκνωμένο πολτό φρούτων

δ) "aeblemost": για το χυμό μήλου χωρίς προσθήκη σακχάρων

ε) - "sur..... Saft", συμπληρωμένη με την ένδειξη του φρούτου, που έχει χρησιμοποιηθεί (στη δανική γλώσσα). για τους χυμούς που λαμβάνονται, χωρίς προσθήκη σακχάρων, από μαύρα φραγκοστάφυλα, κεράσια, κόκκινα φραγκοστάφυλα, λευκά φραγκοστάφυλα, σμέουρα (φραμπουάζ), φράουλες ή καρπούς κουφοξυλιάς, - "sod... .. saft" ή sodef..... saft", συμπληρωμένη με την ένδειξη του φρούτου που έχει χρησιμοποιηθεί (στη δανική γλώσσα), για το χυμό του φρούτου αυτού όπου έχουν προστεθεί σάκχαρα σε ποσότητα μεγαλύτερη των 200 gr ανά λίτρο.

στ) "apblemust": για το χυμό μήλου χωρίς προσθήκη σακχάρων

ζ) "mosto": συνώνυμο του χυμού σταφυλιού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΕΚΤΑΡ ΦΡΟΥΤΩΝ

(Ακολουθεί πίνακας: Βλέπε οικείο ΦΕΚ Β' 601/2002).

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Κοινή ονομασία φρούτου Βοτανική ονομασία Ελάχιστες τιμές Brix για ανασυσταθέντες χυμούς φρούτων και ανασυσταθέντα πολτό

φρούτου

Μήλο (*) *Malus domestica* Borkh. 11,2

Βερίκοκο (**) *Prunus armeniaca* L. 11,2

Μπανάνα (**) *Musa sp.* 21,0
Μαύρο φραγκοστάφυλο (*) *Ribes nigrum L* 11,6
Σταφύλι (*) *Vitis vinifera L.* ή τα υβριδία του *Vitislabrusca L.* ή τα υβριδία του 15,9
Γκρέιπ-φρουτ (*) *Citrus x paradise Macfad.* 10,0
Γκουάβα (**) *Psidium guajava L.* 9,5
Λεμόνι (*) *Citrus limon (L.)Burm.f.* 8,0
Μάνγκο (**) *Mangifera indica L* 15,0
Πορτοκάλι (*) *Citrus sinensis (L.) Osbeck* 11,2
Καρποί της πασιφλώρας (*) *Passiflora edulis Sims* 13,5
Ροδάκινο (**) *Prunus persica (L.) Batsch var. persica* 10,0
Αχλάδι (**) *Pyrus communis L.* 11,9
Ανανάς(*) *Ananas comosus (L) Merr.* 12,8
Σμέουρο (*) *Rubus idaeus L* 7,0
Βύσσινο (*) *Prunus cerasus L* 13,5
Φράουλα (*) *Fragaria x ananassa Duch.* 7,0
Μανταρίνι (*) *Citrus reticulata Blanco* 11,2

Εάν ένας χυμός από συμπυκνωμένο χυμό λαμβάνεται από φρούτο το οποίο δεν αναφέρεται στον ανωτέρω κατάλογο, η ελάχιστη τιμή Brix του ανασυσταθέντος χυμού θα είναι η τιμή Brix του χυμού που ελήφθη από το φρούτο που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του συμπυκνωμένου χυμού. Για τα προϊόντα που επισημαίνονται με έναν αστερίσκο (*), τα οποία παράγονται ως χυμός, η ελάχιστη σχετική πυκνότητα καθορίζεται με βάση τη σχέση προς νερό 20/20°C. Για τα προϊόντα που επισημαίνονται με δύο αστερίσκους (**), τα οποία παράγονται ως πολτός, καθορίζεται μόνο μια ελάχιστη μη διορθωμένη τιμή Brix (χωρίς διόρθωση της οξύτητας). Όσον αφορά το μαύρο φραγκοστάφυλο, τη γκουάβα, το μάνγκο και τους καρπούς της πασιφλώρας, οι ελάχιστες τιμές Brix ισχύουν μόνο για τους ανασυσταθέντες χυμούς φρούτων και τον ανασυσταθέντα ποτό φρούτου που παράγονται εντός της Κοινότητας.».

Άρθρο: 127

Ημ/νία: 16.05.2002

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Παρασκευή, συσκευασία και αναλυτικές προδιαγραφές χυμών φρούτων και ορισμένων ομοειδών προϊόντων.

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο και ο τίτλος του τίθενται όπως τροποποιήθηκαν με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ Β' 397/1972), 2647/76 (ΦΕΚ Β' 71/1977), 1560/1985 (ΦΕΚ Β' 822/1985), 850/96 (ΦΕΚ Β' 85/9.2.1998) και 66/2002 (ΦΕΚ Β' 601/16.5.2002). -Η παρ. 3 καταργήθηκε με το άρθρο 16 του ΠΔ 526/1983 (ΦΕΚ Α' 203/31.12.1983) που ισχύει από 1.1.1981

Κείμενο Άρθρου

1. Οι χυμοί νέκταρ και μερικά παρεμφερή προϊόντα από εσπεριδοειδή πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του άρθρου 126.

2. Η παρασκευή και συσκευασία των χυμών, νέκταρ και μερικών παρεμφερών προϊόντων από εσπεριδοειδή επιτρέπεται, να γίνεται μόνο από ειδικά εργοστάσια εφοδιασμένα με τις απαραίτητες εγκαταστάσεις, μηχανήματα και σκεύη για την διασφάλιση της από υγιεινής και τεχνητής απόψεως αμέμπτου συσκευασίας τους.

Τα εργοστάσια παραγωγής χυμών, νέκταρ και μερικών παρεμφερών προϊόντων από εσπεριδοειδή πρέπει υποχρεωτικά να έχουν τον παρακάτω μηχανικό εξοπλισμό.

(α) Πλυντήριο καρπών, που να λειτουργεί μηχανικό χωρίς την παρέμβαση χειρών, όπου οι καρποί θα πλένονται πλήρως είτε με ροή νερού με πίεση, είτε με ψήκτρες που να λειτουργούν μηχανικά.

(β) Αυτόματο μηχάνημα, μεταλλικό, που να λειτουργεί μηχανικά για την κοπή και εκχύμωση των καρπών, με διηθητήρια.

(γ) Συγκρότημα απαερώσεως μετά υποδοχέως.

(δ) Συγκρότημα ταχείας παστεριώσεως.

(ε) Τις απαραίτητες ψυκτικές εγκαταστάσεις.

(στ) Τα απαραίτητα μηχανήματα συσκευασίας.

Τα παραπάνω εργοστάσια τελούν υπό τον έλεγχο του Γ.Χ.Κ. ή της τεχνικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Εμπορίου, Εφαρμοζόμενων για την ίδρυση και τη λειτουργία αυτών των σχετικών διατάξεων που προβλέπονται για τα αεριούχα ποτά, πρέπει δε να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και ασφάλειας προσωπικού που εργάζεται σ' αυτά.

3. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)

4. Για τη χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό πορτοκαλιών, μανδариινών και GRAPE FRUIT θα λαμβάνονται σαν βάση τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στο φυσικό χυμό των φρούτων (όχι διορθωμένο).

(α) Ειδικό βάρος στους 15°C, τουλάχιστον 1,042 (5,5 βαθμοί BAUME ή 10,5 βαθμοί BRIX).

(β) Ολικά ζάχαρα, σε ιμβερτοζάχαρο, μέγιστο 10%.

(γ) Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοζάχαρο όχι μικρότερη της 0,8. (δ) Τέφρα: 0,30 - 0,45%.

(ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ 0,7 - 2%.

(στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

(ζ) κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσία γλυκίνης.

5. Για τη χημική εξέταση των προϊόντων του άρθρου αυτού που παράγονται από χυμό λεμονιών θα λαμβάνονται σαν βάση τα παρακάτω αναλυτικά στοιχεία που αντιστοιχούν στο φυσικό χυμό του φρούτου (όχι διορθωμένο). (α) Ειδικό βάρος στους 15°C τουλάχιστον 1,032 (4,5 βαθμοί BAUME ή 8 βαθμοί BRIX).

(β) Ολικά σάκχαρα σε ιμβερτοσάκχαρο, μέγιστο 2,25%.

(γ) Σχέση αναγόντων σακχάρων προς καλαμοσάκχαρο όχι κάτω του 0,8. (δ) Τέφρα 0,25% - 0,40%.

(ε) Οξύτητα εκφρασμένη σε άνυδρο κιτρικό οξύ τουλάχιστον 5,5%. (στ) Αριθμός φορμόλης κυμαινόμενος από 1 έως 1,8.

(ζ) Κατά την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας πρέπει να διαπιστώνεται η παρουσία των φυσικά ενεχομένων αμινοξέων και πλήρης απουσίας γλυκίνης.

6. Σε περίπτωση που χυμοί εσπεριδοειδών ή προϊόντα από χυμούς εσπεριδοειδών παρουσιάζουν απόκλιση από τα όρια του αριθμού φορμόλης, όπως αυτά καθορίζονται στις παραγράφους 4 και 5 του άρθρου αυτού θα πρέπει να γίνεται και χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή

λεπτής στιβάδας των περιεχομένων αμινοξέων.

Σε περίπτωση που όλα τα άλλα αναλυτικά στοιχεία είναι κανονικά και υπάρχουν αποκλίσεις μόνον ως προς τα όρια του αριθμού φορμόλης ή στα όρια της περιεχόμενης γλυκίνης όπως προκύπτουν από την χρωματογραφική εξέταση επί χάρτου ή λεπτής στιβάδας, θα γίνεται συνεκτίμηση όλων των στοιχείων και αν υπάρχουν αμφιβολίες για την κανονικότητα ή μη ενός δείγματος, αυτό θα τίθεται στην κρίση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου.

7. Οι προδιαγραφές του άρθρου δεν ισχύουν, με την επιφύλαξη σχετικών κοινοτικών διατάξεων, για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας ΕΟΧ.

Ημ/νία: 31.12.1987

Σχόλια

Καταργήθηκε με το άρθρο 16 του ΠΔ 526/1983 (ΦΕΚ Α΄ 203/31.12.1983) που ισχύει από 1.1.1981.

Κείμενο Αρθρου

(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

Αρθρο: 129

Ημ/νία: 23.12.1998

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Αρθρου

Χυμός σταφυλής

Σχόλια

-Οι παρ. 5-8 καταργήθηκαν με το άρθρο 16 του ΠΔ 526/1983 (ΦΕΚ Α΄ 203/31.12.1983) που ισχύει από 1.1.1981.-Η νέα παρ. 5 προστέθηκε με την ΑΧΣ 448/1998 (ΦΕΚ Β΄ 1284/23.12.1998).

Κείμενο Αρθρου

1. Ως χυμός "Σταφυλής" ή "Σταφυλοχυμός" νοείται ο λαμβανόμενος χυμός από την έκθλιψη νωπών και υγιών σταφυλιών, απηλλαγμένων καρπικών σαρκωμάτων και γιγάρτων, ο οποίος έγινε διατηρήσιμος με παστερίωση, αποστείρωση ή συμπίκνωση.
2. Η κατεργασία και συντήρηση του χυμού σταφυλής πρέπει να γίνεται αμέσως μετά την έκθλιψη, ούτως ώστε ο οينوπνευματικός βαθμός από αλκοολική ζύμωση να μην είναι ανώτερος του 1°.
3. Απαγορεύεται η παρασκευή χυμού σταφυλής με απόσταξη ημιζυμωθέντος γλεύκους.
4. Το ειδικό βάρος του χυμού σταφυλιών (όχι διορθωμένο) πρέπει να είναι 1,063 - 1,075 (ΒΕ 8.2 - 10.1) και η περιεκτικότητα σε ζάχαρο 13 - 17% (κατ' όγκο σαν ιμβερτοσάκχαρο).
5. Επιτρέπεται η επεξεργασία του χυμού σταφυλιών με θειώδη (Ε 220 Ε 221, Ε 222, Ε 223, Ε 224, Ε 226, Ε 227, Ε 228) με τον όρο ότι η ολική περιεκτικότητα, εκφρασμένη σε διοξειδίο του θείου, στο χυμό, όπως προσφέρεται στον καταναλωτή, δεν θα είναι μεγαλύτερη από 10 mg/λίτρο χυμού.

(Οι παρ. 6-8 παραλείπονται ως μη ισχύουσες.)

Αρθρο: 130

Ημ/νία: 31.12.1987

Τίτλος Αρθρου

Χυμός Βυσσίνων

Σχόλια

Καταργήθηκε με το άρθρο 16 του ΠΔ 526/1983 (ΦΕΚ Α΄ 203/31.12.1983) που ισχύει από 1.1.1981.

Κείμενο Αρθρου

(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

Αρθρο: 131

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Αρθρου

Γενικά για τα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 170/87 (ΦΕΚ Β΄ 247/1987), 881/93 (ΦΕΚ Β΄ 453/16.6.1994), 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄

485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 370/2001 (ΦΕΚ Β' 1426/22.10.2001). -Το β' εδ. της παρ. 13 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η εντός "" παύλα στο τέλος της παρ. 14 εδ. β' τίθεται όπως προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β' 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Η πρώτη, η πέμπτη και η έκτη παύλα του εδ. β της παρ. 13 αντικαταστάθηκαν, η τρίτη παύλα του εδ. β της παρ. 14 αντικαταστάθηκε και στο εδ. γ της παρ. 14 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Το εδάφιο (ι) της παραγράφου 11 τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 603/2007 (ΦΕΚ Β' 224/14.2.2008). -Οι δεύτερη, τρίτη, πέμπτη, έκτη, έβδομη, όγδοη, (δέκατη -προφανώς εκ παραδρομής ένατη) και ενδέκατη παύλες του εδ. β της παρ. 13 αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στο εδ. β) της παρ. 14 προστέθηκε 5η παύλα, στο τέλος του εδ. γ) της παρ. 14, μετά την αναφορά στην νεοεσπεριδίνη DC Ε959, προστέθηκε η εντός "" εγγραφή και προστέθηκε δεύτερη περίοδος στο εδ. γ) της παρ. 14, με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙΥ:

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

1. "Προϊόντα με Γλυκαντικές Υλες", νοούνται σκευάσματα, που παρασκευάζονται με ανάμιξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης, με γλυκαντικές ύλες, με

χαρακτηριστική γλυκειά ή γλυκίζουσα γεύση.

2. Σε περιπτώσεις χρησιμοποίησης μίγματος δύο ή περισσότερων γλυκαντικών υλών το είδος τους θα δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή στη συσκευασία, κατά σειρά κατιούσας ποσοτικής περιεκτικότητας.

3. Προϊόντα από γλυκαντικές ύλες, που φέρονται στην κατανάλωση χωρίς δήλωση της γλυκαντικής ύλης που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους, θεωρούνται ότι έχουν παρασκευαστεί αποκλειστικά και μόνο από ζάχαρη.

4. Απαγορεύεται η διάθεση προϊόντων, τα οποία έχουν υποστεί αλλοίωση από ζύμωση, σε οποιοδήποτε στάδιο, ή που έχουν υποστεί τέτοια ζύμωση, έστω και αν αυτή έχει διακοπεί από οποιαδήποτε αιτία.

5. Για τη χρώση των προϊόντων με γλυκαντικές ύλες ισχύουν οι σχετικές, κατά περίπτωση, διατάξεις του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

6. Ο αρωματισμός των προϊόντων από γλυκαντικές ύλες εφόσον επιτρέπεται από τις διατάξεις του παρόντος άρθρου πρέπει να γίνεται με αβλαβείς αρωματικές ύλες.

7. Η χρήση των διαφόρων προσθέτων επιτρέπεται σε προϊόντα με γλυκαντικές ύλες σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τις σχετικές διατάξεις του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

8. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή προϊόντων με γλυκαντικές ύλες, ουσιών ή προϊόντων που περιέχουν σαπωνίνες, με εξαίρεση τον χαλβά, και το μαντολάτο, όπου για τεχνικούς λόγους επιτρέπεται η προσθήκη σε ελάχιστο ποσοστό αφεψήματος ρίζας στρουθίου (τσουένι).

9. Προϊόντα γλυκαντικών υλών που δεν κατονομάζονται στο άρθρο αυτό, μπορούν να διατίθενται στην κατανάλωση, εφόσον οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, καθώς και ο τρόπος παρασκευής, πληρούν όλους τους όρους των διατάξεων του παρόντος Κώδικα και εφόσον η διάθεση τους δεν ενεργείται με επωνυμία που μπορεί να δημιουργήσει παραπλανητική εντύπωση στον καταναλωτή. Κατά τη δειγματοληψία τέτοιων σκευασμάτων, πρέπει να δηλώνεται από τον κατασκευαστή η σύσταση, η οποία θα αναγράφεται στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας.

10. Σε περιπτώσεις στις οποίες κρίνεται σκόπιμος ο μικροβιολογικός, βιολογικός ή τοξικολογικός έλεγχος του προϊόντος, πρέπει να παίρνεται χωριστά δείγμα όπως είναι κανονισμένο για εξέταση από τα αρμόδια εργαστήρια του Υπουργείου Κοινωνικών Υπηρεσιών.

11. Τα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες, διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

α) Μαρμελάδες κάθε είδους

β) Κομπόστες κάθε είδους

γ) Χαλβάς

δ) Ρυζόγαλο ή Ρυζόγαλα (στο Κεφάλαιο ΙΧ)

ε) Κρέμα (στο Κεφάλαιο ΙΧ)

στ) Παγωτά

ζ) Σοκολάτα και ζαχαρούχο κακάο (στο Κεφάλαιο V)

η) Λουκούμια

θ) Καραμέλλες

"ι) Γλυκά κάθε είδους"

ια) Φοντάν (FONDANTS)

ιβ) Ζαχαρόφρυκτα (PRALINES)

ιγ) Οπωροζαχαρωτά ή Ζαχαρωμένοι καρποί (FRUITS GLACES)

ιδ) Νουγκά (NOUGATS)

ιε) Κουφέτα

ιστ) Γλυκίσματα κάθε είδους

ιζ) Πηκτές (GELEES) και πολτοί

ιη) Δίπυρα Ζαχαρούχα (BISCUITS)

ιθ) Παστέλια

κ) Μαντολάτα

12. Η ποσότητα που είναι απαραίτητη για κάθε απλό δείγμα, είναι 200 γραμμάρια περίπου, θεωρούνται δε σαν ευαλλοίωτα τρόφιμα το ρυζόγαλο, η κρέμα, τα κάθε είδους παγωτά, εκτός από τα παγωτά σε σκόνη και τα γλυκά και γλυκίσματα κάθε είδους.

13. Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.

α) Σε προϊόντα που περιλαμβάνονται σε άλλα άρθρα του κεφαλαίου αυτού.

β) Στα ακόλουθα προϊόντα:

- "Οπωροσκευάσματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα εκτός από τα προοριζόμενα για την παρασκευή ποτών από χυμούς φρούτων (E 420, E 421, E 953, E 955, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968)." - "Σκευάσματα φρούτων και λαχανικών με μειωμένες θερμίδες (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962)." - "Γλυκόμενα διατηρημένα φρούτα και λαχανικά (E 950, E 951, E 955, E 959, E 961, E 962)." - Φρούτα σε γλυκόζη μέσο (E 954).

- "Πολτός για επάλειψη με βάση το κακάο, το γάλα, τους ξηρούς καρπούς ή λιπαρές ουσίες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 420, E 421, E 950, E 951, E 952, E 953, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968)." - "Τσίκλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 954, E 955, E 957, E 959, E 961, E 962, E 965, E 966, E 967, E 968)." - "Essoblaten (E 950, E 951, E 954, E 955, E 961, E 962)."

- "Ζαχαρώδη μικροπροϊόντα που δροσίζουν την αναπνοή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα: (E 950, E 951, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962)." - Καραμελωμένα ζαχαρώδη προϊόντα σε μορφή δισκίων με μειωμένες θερμίδες (E 950).

- "Ζαχαρώδη προϊόντα σε μορφή δισκίων με μειωμένες θερμίδες (E 955, E 961)." - "Δροσιστικές παστίλιες έντονα αρωματισμένες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 951, E 955, E 961)."

14. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων στις τσίχλες, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε τσίχλες.

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε εκχύλισμα φρούτων για ζελέ, υγρή πηκτίνη προς πώληση στον τελικό καταναλωτή.

- "Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320, BHT E321 σε τσίχλες." - "υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο E 907 σε ζαχαρώδη για γλασάρισμα." - "Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε τσίχλες".

γ. Επιτρέπεται η χρήση σε τσίχλες προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους: Φουμαρικό οξύ E 297, φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 (ii), αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405, κόμι καράγια E 416, πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E 968" πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E 432, E 433, E 434, E 435, E 436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482, σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495, τάλκη E 553β, οξεικός ψευδάργυρος E 650, διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900, μικροκρυσταλλικός κηρός E 905, καρβαμίδιο E 927β σε τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, ακεσουλφάμη-K, E 950, ασπαρτάμη E 951, θαυματίνη E 957, νεοεσπεριδίνη DC E 959 "Νεοτάμη E961 σε τσίχλες με πρόσθετα σάκχαρα ως ενισχυτικό αρώματος" σε τσίχλες με πρόσθετα σάκχαρα, τριοξικό γλυκερύλιο (τριοκετίνη) E 1518. "Επίσης επιτρέπεται η χρήση νεοτάμης E961 ως ενισχυτικό αρώματος σε γλυκά μικροπρόϊοντα που δροσίζουν την αναπνοή, χωρίς πρόσθετα σάκχαρα και σε παστίλιες για το λαιμό έντονα αρωματισμένες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα."

Άρθρο: 132

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Μαρμελάδες - Ζελέ, Μαρμελάδες εσπεριδοειδών - Κρέμα κάστανου

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο στην προηγούμενη μορφή του είχε τροποποιηθεί με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1049/89 (ΦΕΚ Β' 546/28.8.1990), 510/85 (ΦΕΚ Β' 19/1986), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). -Τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την υπ' αριθ. 65/2002 απόφαση ΑΧΣ (ΦΕΚ Β' 601/16.05.2002). Σύμφωνα με τις διατάξεις της ταυτάριθμης ΥΑ που ενέκρινε την παραπάνω ΑΧΣ, η προηγούμενη μορφή του άρθρου διατηρήθηκε σε ισχύ μέχρι την 12.07.2003. -Η παρ. 6 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Η πρώτη παύλα της παρ. 6 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008). -Η πρώτη περίοδος του εδαφίου β της παραγράφου 4 τίθεται όπως διαμορφώθηκε με την ΑΧΣ 603/2007 (ΦΕΚ Β' 224/14.2.2008). -Η δεύτερη παύλα της παρ. 6 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). -Στο εδ. γ) της παρ. 4 προστέθηκε 3η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. α. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I.
- β. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα που προορίζονται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, προϊόντων ζαχαροπλαστικής και προϊόντων μπισκοτοποιίας.
2. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα 1, υπό τους εξής όρους:
 - α. Οι ονομασίες προϊόντων που απαριθμούνται στο Παράρτημα I χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σε αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

Ωστόσο, οι ονομασίες προϊόντων που χρησιμοποιούνται στο Παράρτημα I μπορεί να χρησιμοποιούνται ως συμπλήρωμα της ονομασίας και σύμφωνα με την πρακτική που εφαρμόζεται για να περιγράφονται άλλα προϊόντα που δεν μπορούν να εκληφθούν ως προϊόντα του Παραρτήματος I.
 - β. Οι ονομασίες προϊόντων συμπληρώνονται με την αναγραφή του ή των χρησιμοποιούμενων φρούτων, κατά φθίνουσα τάξη της κατά βάρος αναλογίας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών. Ωστόσο, στα προϊόντα που παρασκευάζονται από τρία ή περισσότερα φρούτα, η μνεία των χρησιμοποιούμενων φρούτων μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη "διάφορα φρούτα", από ανάλογη ένδειξη, ή από τον αριθμό των χρησιμοποιούμενων φρούτων.
 - γ. Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε φρούτα με την ένδειξη "παρασκευασμένο από γραμ. φρούτων ανά 100 γραμ." τελικού προϊόντος, μετά από αφαίρεση, κατά περίπτωση, του βάρους του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.
 - δ. Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη "ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα..... γραμ ανά 100 γραμ.", όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος, στους 20°C,

με ανοχή +-3 βαθμούς διαθλασιμετρίας. Ωστόσο, δεν επιβάλλεται η αναγραφή της περιεκτικότητας σε σάκχαρα όταν στην επισήμανση περιλαμβάνεται διαθρεπτικός ισχυρισμός για τα σάκχαρα κατ' εφαρμογή του άρθρου 11α του Κώδικα τροφίμων.

ε. Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο εδάφιο 3 και στο πρώτο σημείο του εδαφίου 4, πρέπει να αναγράφονται με ιδιαίτερα ευδιάκριτους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.

στ. Όταν η περιεκτικότητα σε κατάλοιπα διοξειδίου του θείου υπερβαίνει τα 10 mg/kg, η παρουσία του πρέπει να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών κατά παρέκκλιση των διατάξεων για την επισήμανση.

3. Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Παράρτημα I μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα συστατικά του Παραρτήματος II και οι πρώτες ύλες του Παραρτήματος III.

4. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του Παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου:

- Πηκτίνες E 440, γαλακτικό οξύ E 270, μηλικό οξύ E 296, ασκορβικό οξύ E 300, γαλακτικό ασβέστιο E 327, κιτρικό οξύ E 330, κιτρικά άλατα νατρίου E 331, κιτρικά άλατα ασβεστίου E 333, τρυγικό οξύ E 334, τριγικά άλατα νατρίου E 335, μηλικά άλατα νατρίου E 350, μονο και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 471 σε μαρμελάδες και ζελέδες εξαιρετικής ποιότητας.

- Τα πρόσθετα που αναφέρονται παραπάνω και επί πλέον αλγινικό οξύ E 400, αλγινικό νάτριο E 401, αλγινικό κάλιο E 402, αλγινικό αμμώνιο E 403, αλγινικό ασβέστιο E 404, άγαρ - άγαρ E 406, καραγενάνη E 407, κόμι χαρουπιών E 410, κόμι γκουάρ E 412, ξανθανικό κόμμι E 415, κόμμι τζελάν E 418, χλωριούχο ασβέστιο E 509, υδροξείδιο του νατρίου E 524, σε μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλα παρόμοια παρασκευάσματα φρούτων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων "χαμηλών θερμίδων".

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- "Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε 1) Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και παρόμοια προϊόντα χαμηλών θερμίδων ή χωρίς ζάχαρη και άλλα προϊόντα επάλειψης με βάση τα φρούτα, Marmeladas 2) Marmelada." - Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1) Μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών (εκτός από τις μαρμελάδες και τους ζελέδες εξαιρετικής ποιότητας) και άλλες παρόμοιες πάστες φρούτων προς επάλειψη, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων χαμηλών θερμίδων, 2) Μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών που γίνονται από φρούτα επεξεργασμένα με διοξείδιο του θείου.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Μονολαυρική σορβιτάνη E 493 σε μαρμελάδες εσπεριδοειδών ζελέ. - Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 σε μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλες ομοειδείς πάστες φρούτων προς επάλειψη, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων "χαμηλών θερμίδων".

"-Νεοτάμη E961 ως ενισχυτικό αρώματος σε μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες."

5. Επιτρέπεται η χρήση χρωστικών του Παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος αυτού, για τις κοινές μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλα ομοειδή παρασκευάσματα φρούτων περιλαμβανομένων και των προϊόντων με μειωμένες θερμίδες.

Οι μαρμελάδες έξτρα, ζελέδες έξτρα, κρέμα κάστανων και creme de prouneaux (κρέμα δαμάσκηων) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

6. "Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα εξής προϊόντα: - "Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968)." -«Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E962)».

7. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από αυτό το άρθρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

I. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Η "μαρμελάδα" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.

Η ποσότητα πούλπα ή/και πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 350 gr γενικά,
- 250 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, υποφαές, μαύραφραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 150 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 160 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
- 60 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς
- Η "μαρμελάδα" έξτρα είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπτυκωμένης πούλπας ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα καθώς και η μαρμελάδα έξτρα χωρίς κουκούτσια από σμέουρα (φραμπουάζ), μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, μυρτίδια και κόκκινα φραγκοστάφυλα μπορούν να προέρχονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπτυκωμένο πολτό των φρούτων αυτών.

Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες. Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα: Μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες. Η ποσότητα πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από: - 450 gr γενικά,

- 350 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, υποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 250 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 230 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
- 80 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

- Το ζελέ είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων. Η ποσότητα χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

- Ωστόσο, στην περίπτωση του "ζελέ έξτρα", η ποσότητα χυμού φρούτων ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων. Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή ζελέ έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες. - Η "μαρμελάδα εσπεριδοειδών" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.

Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 gr, από τα οποία τουλάχιστον 75 gr πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

- Η ονομασία "μαρμελάδα - ζελέ εσπεριδοειδών" χαρακτηρίζει προϊόν απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.
- Η κρέμα κάστανου είναι το μείγμα με την κατάλληλη υφή, νερού, σακχάρων και τουλάχιστον 380 gr πολτού από κάστανα (*Castanea sativa*) ανά 1000 gr τελικού προϊόντος.

II. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία, προσδιοριζόμενη με διαθλασιμετρία, ίση τουλάχιστον προς 60%, εκτός από τα προϊόντα στα οποία τα σάκχαρα έχουν αντικατασταθεί εν μέρει ή εξ ολοκλήρου από γλυκαντικά. Ωστόσο οι αποκλειστικές ονομασίες συνοδευόμενες από περιγραφικές πληροφορίες οι οποίες αναγράφονται δίπλα σε αυτές

μπορεί να χρησιμοποιηθούν για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται στο μέρος I και των οποίων η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία δεν υπερβαίνει το 60%. III. Στην περίπτωση μειγμάτων φρούτων, οι ελάχιστες περιεκτικότητες που καθορίζονται στο μέρος I για τα διάφορα είδη φρούτων, μειώνονται κατ' αναλογία προς τα χρησιμοποιούμενα ποσοστά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα συστατικά:

- μέλι, όπως ορίζεται στο άρθρο 67 του Κώδικα Τροφίμων σε όλα τα προϊόντα για την ολική ή μερική αντικατάσταση των σακχάρων. - χυμός φρούτων: μόνο σε μαρμελάδα,
- χυμός εσπεριδοειδών σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα: μόνο σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα.
- χυμός ερυθρών καρπών: μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι.
- χυμός ερυθρών τεύτλων: μόνο σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα. - αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών: μόνο στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών και στη μαρμελάδα - ζελέ εσπεριδοειδών,
- βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιαφριστικοί παράγοντες: σε όλα τα προϊόντα, - υγρή πηκτίνη: σε όλα τα προϊόντα,
- φλοιοί εσπεριδοειδών: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα. - φύλλα του *Pelargonium odoratissimum*: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα από κυδώνια,
- οινοπνευματώδη, οίνος και οίνος λικέρ, καρποί με κέλυφος, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, βανίλλια και εκχυλίσματα βανίλιας: σε όλα τα προϊόντα, - βανιλίνη: σε όλα τα προϊόντα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

A. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. Φρούτο:

- ο νωπός, υγιής, αναλλοίωτος, καρπός από τον οποίο δεν έχει αφαιρεθεί κανένα βασικό συστατικό και ο οποίος βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, όπως λαμβάνεται μετά από καθαρισμό και απομάκρυνση όλων των μη βρώσιμων μερών και των ξένων υλών,
- για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, εξομοιώνονται προς τα φρούτα οι ντομάτες, τα βρώσιμα μέρη των μίσχων του φυτού ραβέντι, τα καρότα, οι γλυκοπατάτες, τα αγγούρια, οι κολοκύθες, τα πεπόνια και τα καρπούζια, - ο όρος "ζιγγίβερι" δηλώνει τις διατηρημένες ή νωπές βρώσιμες ρίζες του φυτού ζιγγίβερι. Το ζιγγίβερι μπορεί να είναι αποξηραμένο ή διατηρημένο σε σιρόπι.

2. Πούλπα (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, ενδεχομένως, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, το οποίο μπορεί να έχει τεμαχιστεί ή συνθλιβεί αλλά δεν έχει πολτοποιηθεί.

3. Πολτός (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, εάν χρειάζεται, το οποίο έχει πολτοποιηθεί με κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή επεξεργασία.

4. Υδατικό εκχύλισμα (φρούτων): Το υδατικό εκχύλισμα φρούτων το οποίο, με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών σύμφωνα με την κατάλληλη πρακτική παρασκευής, περιέχει όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

5. Σάκχαρα

Τα επιτρεπόμενα σάκχαρα είναι:

1. τα σάκχαρα που ορίζονται στο άρθρο 64 του Κ. Τροφίμων,
2. το σιρόπι φρουκτόζης,

3. τα σάκχαρα που εξάγονται από φρούτα,
4. η μερικώς επεξεργασμένη (καστανή) ζάχαρη.

B. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α σημεία 1, 2, 3 και 4 μπορούν να υποβάλλονται στις ακόλουθες επεξεργασίες:

- επεξεργασίες εν θερμώ ή εν ψυχρώ,
 - λυοφιλοίωση,
 - συμπίκνωση, στο μέτρο που προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη.
 - εξαιρουμένων των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων "έξτρα": χρησιμοποίηση διοξειδίου του θείου (E 220) ή των αλάτων του (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 και E 227) ως βοήθημα για την παρασκευή εφόσον δεν σημειώνεται υπέρβαση της μέγιστης περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που ορίζεται στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων στα τελικά προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I του παραρτήματος I.
2. Τα βερύκοκκα και τα δαμάσκηνα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας μπορούν να υποβάλλονται και σε άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης πλην της λυοφιλοίωσης.
3. Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη.

Άρθρο: 133

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Κομπόστες κάθε είδους

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996). -Η παρ. 8 τίθεται αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005). -Τα εντός "" στην παρ. 5 προστέθηκαν με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β΄ 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Η παρ. 3 καταργήθηκε με την ΑΧΣ 603/2007 (ΦΕΚ Β΄ 224/14.2.2008). -Η παρ. 8 αντικαταστάθηκε πάλι με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Άρθρου

1. "Κομπόστες", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ελαφρύ βραστό ολόκληρων καρπών και φρούτων ή τμημάτων τους, με ή χωρίς τους πυρήνες ή τα σπέρματα, μέσα σε σιρόπια φυσικών γλυκαντικών υλών.
2. Οι καρποί και τα φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των κομποστών, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους για τα νωπά τρόφιμα φυτικής προέλευσης, που αναφέρονται στο Κεφάλαιο "Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης".
3. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)
4. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)
5. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Ασκορβικά E 300, E 301, E 302, κιτρικά E 330, E 331, E 332, E 333 "Πηκτίνη E440 (εκτός από κομπόστες μήλου) και χλωριούχο ασβέστιο E509" σε ποσότητα quantum satis σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του εν λόγω άρθρου.
6. Στη συσκευασία πρέπει απαραίτητα να αναγράφεται τόσο το μετά την αποστράγγιση καθαρό βάρος του περιεχομένου καρπού, όσο και η πυκνότητα του σιροπιού.
7. Δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά σε άλλες διατάξεις του κεφαλαίου αυτού.
- 8.«Φρούτα σε κονσέρβες ή γυάλινα δοχεία με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων».

Άρθρο: 134

Ημ/νία: 14.02.2008

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

"Γλυκά Κουταλιού"

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996). -Ο τίτλος του παρόντος άρθρου και οι παρ. 5 και 6 τίθενται όπως τροποποιήθηκαν με την ΑΧΣ 603/2007 (ΦΕΚ Β΄ 224/14.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. "Γλυκά κουταλιού", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από καρπούς ή φρούτα, από τα οποία αφαιρέθηκαν ή όχι οι πυρήνες ή από άλλα τμήματα φυτών ή και από χυμούς και κατόπιν βρασμού τους με ζάχαρη.
 2. Επιτρέπεται η προσθήκη αμυλοσιροπίου, σταφιδίνης ή χαρουποσιροπίου. Η προσθήκη αυτή πρέπει να αναγράφεται σαφώς στη συσκευασία, ώστε να αποφεύγεται παραπλάνηση του καταναλωτικού κοινού.
 3. Επιτρέπεται η προσθήκη ξερών καρπών και αρτυμάτων, όπως γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδα, κανέλλα κ.λ.π.
 4. α) Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες. β) Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους, του παραρτήματος V, μέρος 1 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων. Επιτρέπεται επίσης η χρήση, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται κατά περίπτωση: α) των χρωστικών του 2 μέρους του παραρτήματος V για τα γλυκά από κόκκινα φρούτα, β) της χρωστικής E127 ερυθροζίνη για τα κεράσια κοκτέιλ και σακχαρόπηκτα κεράσια, κεράσια Bigarreaux σε σιρόπι και σε κοκτέιλ (πάρρημα V του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων).
 5. "Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος III, Συντηρητικά και Αντιοξειδωτικά, Τμήμα Α, του Άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Σορβικά E 200, E 202, E 203 σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας «Παρασκευάσματα οπωροκηπευτικών, συμπεριλαμβανομένων των σαλτσών με βάση φρούτα και εξαιρουμένων του πολτού, της μους, της κομπόστας, των σαλτσών και των παρόμοιων προϊόντων."
 6. "Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος I, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis."
-

Άρθρο: 135

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Οπωροζαχαρωτά - Ζαχαρωμένοι Καρποί (FRUITS GLACES)

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999). -Η παρ. 8 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. "Οπωροζαχαρωτά", νοούνται μάζες από ζάχαρη, στις οποίες έχει προστεθεί ποσοστό γλυκόζης και κομμάτια βρασμένα καρπών.
2. "Ζαχαρωμένοι καρποί", νοούνται καρποί ή κομμάτια τους, βρασμένοι μέσα σε σιρόπι ζάχαρης, με μικρό ποσοστό γλυκόζης, οι οποίοι, μετά την ψύξη και ελαφρά ξήρανσή τους, φέρουν εξωτερικό κρυσταλλικό επίστρωμα από ζάχαρη.
3. Αντί για γλυκόζη, όπως αναφέρεται πιο πάνω, μπορεί να χρησιμοποιηθεί αμυλοσιρόπι ή χαρουποσιρόπι.

4 α. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες. β. Επιτρέπεται η χρήση των σακχαρόπηκτων φρούτων και λαχανικών και του προϊόντος Mostarda di frutta με χρωστικές και τους όρους του παραστήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

5. Επιτρέπεται η παρουσία μαγειρικού αλατιού σε ίχνη, εφόσον αυτό έχει χρησιμοποιηθεί κατά την κατεργασία.

6. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε ζαχαρωμένα κρυσταλλωμένα και γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά.

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά και φλοιό αγγελικής και εσπεριδοειδών.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου: Θειϊκό αργίλιο E 520, θειϊκό αργιλιονάτριο E 521, θειϊκό αργιλιοκάλιο E 522, θειϊκό αργιλιοαμμώνιο E 523 σε ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα και γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο εν λόγω παράρτημα φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε ζαχαρωτά φρούτα.

7. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 5 του άρθρου 133 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους καθοριζόμενους όρους.

8. "Οι κρυσταλλωμένοι (ζαχαρωμένοι) καρποί με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικό (E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968) σύμφωνα με τους όρους του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

Άρθρο: 136

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Πολτοί και σκόνες παρασκευής πηκτών (ζελέ)

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1415/76 (ΦΕΚ Β' 1005/1976), 510/85 (ΦΕΚ Β' 19/1986), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

1. "Πολτοί", νοούνται προϊόντα με πολτώδη σύσταση που παρασκευάζονται με παρατεταμένο βρασμό του καρπού, με ή χωρίς χυμό, σαρκώματος των διαφόρων φρούτων, με ή χωρίς φυσικές γλυκαντικές ύλες.

2. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)

3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, όπως κανέλλα, μοσχοκάρυδα, γαρύφαλλα κ.λπ.

4. α. Επιτρέπεται ο αρωματικός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες. β. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του άρθρου 132 του Κώδικα Τροφίμων για τις κοινές μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμεδάδες εσπεριδοειδών.

5. Επιτρέπεται η προσθήκη, μέσα στη μάζα τους, τμημάτων ή ολόκληρων ξερών καρπών, νωπών ή ζαχαρωμένων καρπών.

6. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 9 του άρθρου 132 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

7. "Σκόνες παρασκευής πηκτών" (ζελέ), νοούνται τα σκευάσματα σε μορφή σκόνης, που παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο από τις ρητά κατονομαζόμενες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες στο άρθρο αυτό, από τις οποίες με ομογενοποίηση, με την προσθήκη νερού ή χυμών φρούτων και φυσικής ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, παρασκευάζονται πηκτές.

8. Οι "σκόνες παρασκευής πηκτών" πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο σε συσκευασία, στην οποία θα αναγράφεται σαφώς και ευκρινώς το είδος της πηκτής που θα παρασκευαστεί, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και η σύνθεσή τους.

9. α. Για τις σκόνες παρασκευής πηκτών που περιέχουν χυμούς ή/και υδατικά εκχυλίσματα, ισχύουν οι διατάξεις για τα ζελέ του άρθρου 132 του Κώδικα Τροφίμων.

β. Οι σκόνες παρασκευής πηκτών που δεν περιέχουν χυμούς ή/και υδατικά εκχυλίσματα φρούτων υπάγονται στις διατάξεις του άρθρου 141 του Κώδικα Τροφίμων.

10. Στην κύρια όψη της συσκευασίας των σκόνων παρασκευής πηκτών (ζελέδες), πρέπει να αναγράφεται:

α. Με ευκρινή κεφαλαία γράμματα ύψους 5 χιλιοστών του μέτρου, η φράση π.χ. "ΖΕΛΕΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΕΡΑΣΙ", προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού, εφόσον δεν περιέχουν χυμούς οπωρών και

β. Η σύνθεσή τους.

Άρθρο: 137

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Παγωτά

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72 (ΦΕΚ Β΄ 397/1972), 1415/76 (ΦΕΚ Β΄ 1005/1976), 1229/83 (ΦΕΚ Β΄ 358/1983), 2544/1982 (ΦΕΚ Β΄ 579/1984), 2856/84 (ΦΕΚ Β΄ 44/1985), 1530/85 (ΦΕΚ Β΄ 719/1985), 980/87 (ΦΕΚ Β΄ 602/1987), 1120/91 (ΦΕΚ Β΄ 9/14.1.1992), 782/94 (ΦΕΚ Β΄ 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996), 142/97 (ΦΕΚ Β΄ 579/14.7.1997), 240/1997 (ΦΕΚ Β΄ 597/17.7.1997), 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999) και 548/2000 (ΦΕΚ Β΄ 1476/4.12.2000). -Η δεύτερη περίοδος του εδ. α της παρ. 1 τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005). -Η δεύτερη περ. του εδ. α της παρ. 1 αντικαταστάθηκε και στο εδ. ιδ της παρ. 1 στην αναφορά για τις πολυόλες, μετά την Ε 967 προστέθηκε Ε 968 με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδ.μ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Η τελευταία φράση του εδ. α) της παρ. 1 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010). -Στο εδ. ιδ) της παρ. 1 προστέθηκε 9η παύλα με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Άρθρου

1. (α) "Παγωτά", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ανάμιξη είτε γάλακτος από τα είδη και κατηγορίες που αναφέρονται στα άρθρα 79 και 80 του Κώδικα Τροφίμων και σε συνδυασμό μεταξύ τους, είτε χυμού φρούτων με φυσική γλυκαντική ύλη και άλλες ύλες που ρητά διαλαμβάνονται στο παρόν κεφάλαιο, μετά από πήξη με ψύξη της μάζας αυτής που έχει ομοιογενοποιηθεί. «Παγωτά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται να περιέχουν γλυκαντικά (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων». (β) Γάλα σε σκόνη επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά και μόνο στις ρητά κατονομαζόμενες περιπτώσεις, που διαλαμβάνονται στις διατάξεις του παρόντος Κεφαλαίου.

(γ) Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των παγωτών, πρέπει να έχει υποστεί θερμιδική επεξεργασία ή να προέρχεται από πρόσφατο άρμεγμα, καλά βρασμένο.

(δ) Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παγωτών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μη παρέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας ή χρησιμοποίησης, για την παρασκευή τους, μειονεκτικών ή αλλοιωμένων πρώτων υλών.

(ε) Απαγορεύεται η ανάπληξη παγωτού που έχει λυώσει από οποιαδήποτε αιτία. (στ) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία μαγειρικού αλατιού ή τεμαχιδίων πάγου.

(ζ) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία βαριών μετάλλων, όπως αρσενικού, μολύβδου, ψευδαργύρου, βαρίου, χαλκού κ.λ.π.

(η) Απαγορεύεται στα παγωτά η παρουσία κάθε ουσίας που δεν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους. (θ) Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση παγωτών που δεν πληρούν τους όρους υγιεινού τροφίμου, όπως καθορίζεται αυτό από τις Υγειονομικές Διατάξεις. (ι) Επιτρέπεται ο αρωματισμός των παγωτών με αβλαβείς αρωματικές ύλες, εφόσον αυτές δεν είναι ικανές να προκαλέσουν τεχνητή χρώση αυτών ή δεν προστίθενται με τον σκοπό κάλυψης μειονεκτικής οσμής, προερχομένης από οποιαδήποτε αιτία.

(ια) Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τη χρωστική E 160β Ανάπτο σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου. (ιβ) Απαγορεύεται η προσθήκη στα παγωτά κάθε ξένης προς το λίπος του γάλακτος λιπαρής ύλης, με εξαίρεση την φυσικώς ενυπάρχουσα στον κρόκο των αυγών, το κακάο, τη σοκολάτα και τον καφέ, εφόσον αυτά χρησιμοποιήθηκαν. (ιγ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση καφέ, κακάο και σοκολάτας, τα οποία πληρούν τους όρους των σχετικών Κεφαλαίων του παρόντος Κώδικα, για την παρασκευή ορισμένων ειδών παγωτών, τα οποία ρητώς κατονομάζονται στο παρόν άρθρο. (ιδ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 - Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405 σε παγωτά με βάση το νερό. - Πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E 432, E 433, E 434, E 435, E 436. - Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E 968" - Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 - Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 E 477.

- Σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε προϊόντα σε σκόνη για παρασκευή παγωτών

"- Κόμμι κασσίας E427".

(ιε) Κάθε είδος παγωτού πρέπει να παρασκευάζεται αυτούσιο. (ιστ) Τα παγωτά διακρίνονται στις πιο κάτω κατηγορίες:

1) Παγωτό Κρέμα

2) Παγωτό Γάλακτος

3) Παγωτό Καϊμάκι

4) Παγωτό Φρούτων-Γρανίτες

5) Παγωτά ειδικού τύπου (κασσάτα, σπέσιαλ, παρφέ κ.λ.π.)

6) Παγωτά στιγμιαίας παρασκευής (χωνάκι)

7) Παγωτά σε ξυλάκια ή πλαστικά στηρίγματα

8) Παγωτά μέσα σε ζαχαρούχα δίπυρα (σε κώνους, σάντουιτς κ.λ.π.).

2. (α) "Παγωτό Κρέμα", νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), με την προσθήκη ζάχαρης και αυγών και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό κρέμα πρέπει να περιέχει λίπος 4% τουλάχιστον, όπως έχει. (γ) Το παγωτό κρέμα πρέπει να περιέχει ένα τουλάχιστον αυγό ανά 1.000 γραμμάρια έτοιμου προϊόντος περίπου.

(δ) Απαγορεύεται η προσθήκη στη μάζα του "παγωτού κρέμα" χυμών ή σιροπιών φρούτων ή σπασμένων ξερών καρπών, τα οποία όμως επιτρέπεται να προστίθενται στην επιφάνεια της μάζας του παγωτού.

3. (α) "Παγωτό Γάλακτος", νοείται αυτό που παρασκευάζεται από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), με την προσθήκη ζαχαρούχων γλυκαντικών υλών και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό γάλακτος πρέπει να περιέχει λίπος 3% τουλάχιστον όπως έχει. (γ) Επιτρέπεται ο αρωματισμός του παγωτού γάλακτος με αβλαβείς αρωματικές ύλες (καθώς και ροδόσταγμα).

(δ) Σε περίπτωση αρωματισμού με βανιλίνη, το παγωτό γάλακτος θα φέρεται στην κατανάλωση με την ονομασία "παγωτό βανίλλια".

(ε) Στα παγωτά γάλακτος δεν επιτρέπεται η προσθήκη αυγών. (στ) Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση νωπών ή ξερών καρπών στα παγωτά γάλακτος. 4. (α) "Παγωτό Καϊμάκι", νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από ομοιογενοποιηθέν γάλα (όπως αναφέρεται στον ορισμό), αφρόγαλα (καϊμάκι), ζάχαρη και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Το παγωτό καϊμάκι πρέπει να περιέχει λίπος γάλακτος 8% τουλάχιστον όπως έχει.

(γ) Απαγορεύεται η προσθήκη στη μάζα του "παγωτού καϊμάκι", χυμών φρούτων ή σιροπιών τους ή σπασμένων ξερών καρπών, επιτρέπεται όμως να προστίθενται αυτά στην επιφάνεια της μάζας του παγωτού.

(δ) Απαγορεύεται η προσθήκη αυγών στο "παγωτό καϊμάκι".

5. (α) "Παγωτό φρούτων", νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται αποκλειστικά από χυμούς διαφόρων καρπών και ζαχαρούχων γλυκαντικών υλών και μετά πήξη με ψύξη του προϊόντος.

(β) Επιτρέπεται ο αρωματισμός των παγωτών φρούτων αποκλειστικά με φυσικά αβλαβή αρώματα.

(γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(δ) Τα παγωτά φρούτων πρέπει να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χυμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους π.χ. "παγωτό λεμόνι", "παγωτό φράουλα" κ.λπ. (ε) Τα "παγωτά φρούτων" που έχουν πήξει ατελώς μπορούν να προσφέρονται στην κατανάλωση με την ονομασία "παγωτό γρανίτα" ή απλά "γρανίτα", που θα ακολουθείται από το χαρακτηριστικό όνομα του παγωτού, π.χ. "παγωτό γρανίτα, λεμόνι" ή "γρανίτα λεμόνι".

(στ) Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται σαν πρώτες ύλες συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, αυτοί πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντα Κώδικα για κάθε είδος αυτών.

(ζ) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεχνητών σιροπιών φρούτων για την παρασκευή παγωτών φρούτων.

6. (α) Εκτός από τα αναφερόμενα στις πιο πάνω παραγράφους, μπορούν να παρασκευάζονται και να διατίθενται στην κατανάλωση, με ειδική συνταγή για το καθένα και παγωτά ειδικού τύπου, τα οποία πρέπει να δηλώνονται με ιδιαίτερη ονομασία (κασσάτα, σπέσιαλ, παρφέ κ.λ.π.).

(β) Για την παρασκευή των παγωτών αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι πρώτες και πρόσθετες ύλες που κατονομάζονται ρητά από τις διατάξεις του Κεφαλαίου αυτού, με εξαίρεση τη σκόνη γάλακτος.

(γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(δ) Τα παγωτά αυτά μπορούν να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασία που να δηλώνει τη χαρακτηριστική τους γεύση, π.χ. "παγωτό καφέ", "παγωτό Μοσκα", "παγωτό σοκολάτα", ή τον τρόπο παρασκευής τους, π.χ. "παγωτά κασσάτα" ή με ειδική επωνυμία, π.χ. Σικάγο, Αλάσκα, Σπέσιαλ κ.λ.π.

(ε) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των παγωτών αυτών, πρέπει να πληρούν τις σχετικές διατάξεις του παρόντα Κώδικα. (στ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός τους με αβλαβείς αρωματικές ύλες. (η) Στα παγωτά ειδικού τύπου επιτρέπεται η προσθήκη προζελατινοποιημένου αμύλου σε μέγιστο ποσοστό 1% κατά βάρος στο έτοιμο προϊόν.

7. α) "Παγωτά στιγμιαίας παρασκευής" (χωνάκι) νοούνται ιδιαίτεροι τύποι παγωτών, που προσφέρονται στον καταναλωτή αμέσως μετά την παρασκευή τους από ειδικό μηχάνημα αυτόματης ψύξης και παρασκευάζονται από ανάμιξη γάλακτος, όπως αναφέρεται στο εδάφιο α της παραγράφου 1 αυτού του άρθρου ή χυμών φρούτων με ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες.

(β)(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(γ) Το ποσοστό λίπους στα παγωτά αυτά πρέπει να ανέρχεται στο 3% τουλάχιστον, όπως έχει.

(δ) Απαγορεύεται η διαφήμιση του στιγμιαίου παγωτού γάλακτος σαν "παγωτό κρέμα" ή "παγωτό καϊμάκι".

(ε) Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη για τα παγωτά στιγμιαίας παρασκευής και οι αυτόματες μηχανές πήξης, πρέπει να διατηρούνται σε άμεμπτη καθαριότητα και να πληρούν όλες τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

στ)(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(ζ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με φυσικά αβλαβή αρώματα.

8. (α) Επιτρέπεται η παρασκευή τυποποιημένων παγωτών, γενικά μέσα σε ειδικούς τύπους (μήτρες) που στηρίζονται σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, με τον σκοπό να χρησιμοποιηθούν με το χέρι, καθώς επίσης μέσα σε κύπελλα, κώνους από δίπτυρα και άλλες συσκευασίες, στις οποίες περιλαμβάνονται και οι συσκευασίες οικογενειακού τύπου, με την απαραίτητη προϋπόθεση ότι θα πληρούνται όλοι οι όροι του είδους παγωτού που δηλώνεται. Σε όλα τα είδη των τυποποιημένων

παγωτών επιτρέπεται η χρήση σκόνης πλήρους γάλακτος και σκόνης αποβουτυρωμένου γάλακτος σε συνδυασμό με το ανάλογο βούτυρο γάλακτος.

(β) Τα δίπυρα πρέπει να παρασκευάζονται από πρώτες ύλες που πληρούν τους όρους των σχετικών διατάξεων του παρόντα Κώδικα.

(γ) Τα παγωτά σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, κώνους κ.λ.π. (εκτός από κύπελλα), πρέπει να έρχονται στην κατανάλωση μέσα σε σακκίδια από αδιάβροχο χαρτί.

(δ) Τα ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα ή κύπελλα που χρησιμοποιούνται, καθώς και το αδιάβροχο χαρτί των προστατευτικών σακκιδίων, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καθαριότητας, ενώ τα πλαστικά στηρίγματα και πλαστικά κύπελλα, τις σχετικές αποφάσεις για τα πλαστικά, του ΑΧΣ.

(ε)(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(στ) Για τα "παγωτά γάλακτος" και "παγωτά κρέμα", σε ξύλινα ή πλαστικά στηρίγματα, επιτρέπεται η επικάλυψή τους με ειδικό τύπο σοκολάτας, η οποία πρέπει να πληροί τους όρους του παρόντα Κώδικα για τη σοκολάτα, κατ' εξαίρεση όμως αυτή μπορεί να περιέχει κατ' ανώτατο όριο 5%, στο βάρος της σοκολάτας, κοκκόλιπος ή υδρογονωμένη φυτική ύλη, που έχει σημείο τήξης όχι μεγαλύτερο από 42°C.

(ζ) Αντί για την επικάλυψη, όπου αναφέρεται πιο πάνω, με σοκολάτα ειδικού τύπου, αυτή μπορεί να αντικατασταθεί, με επέκτασή της σε όλα τα είδη, γενικά, παγωτών, με ειδικά ζαχαρούχα δίπυρα (μπισκότα).

(η) Επιτρέπεται κατ' εξαίρεση των γενικών διατάξεων του Κεφαλαίου αυτού, η χρησιμοποίηση χυμών φρούτων ή σιροπιών ή ξηρών καρπών, καθώς και η χρησιμοποίηση αβλαβών αρωματικών υλών.

(θ) Επιτρέπεται η επικάλυψη των παγωτών με προϊόντα απομίμησης σοκολάτας, τα οποία πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 57 του Κώδικα Τροφίμων. Στη συσκευασία και σε εμφανές σημείο πρέπει να αναγράφεται με γράμματα ευανάγνωστα, ευδιάκριτα και ανεξίτηλα η φράση "Η ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ".

9. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων σε σκόνη ή άλλη μορφή για την παρασκευή παγωτών σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν πρώτες και πρόσθετες ύλες από τις επιτρεπόμενες, κατά περίπτωση, για την παρασκευή παγωτού.

Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, λεπτομερείς οδηγίες χρήσης και το είδος του παγωτού που θα παρασκευαστεί.

10. Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση παγωτών ή γρανιτών με άρωμα φρούτων. Αυτά είναι σκευάσματα, που έχουν την όψη των αντίστοιχων παγωτών ή γρανιτών, δεν είναι όμως παρασκευασμένα από χυμούς φρούτων αλλά από νερό, ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, αιθέρια έλαια των αντίστοιχων φρούτων και χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων και χρωστική Ε 160β, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων αυτών.

Τα παγωτά αυτά πρέπει να δηλώνονται με το χαρακτηριστικό άρωμα που περιέχουν, π.χ. "παγωτό με άρωμα λεμονιού", ενώ απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κατευθείαν του ονόματός του φρούτου, π.χ. "παγωτό λεμόνι", προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού.

11. Όλα τα είδη παγωτών και γρανιτών θεωρούνται ευαλλοίωτα.

12. Στη συσκευασία των έτοιμων παγωτών, πρέπει να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 138

Ημ/νία: 25.06.1996

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Χαλβάς - Λουκούμια

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 555/73 (ΦΕΚ Β' 743/1975 και 938/1975) και 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996).

Κείμενο Άρθρου

1. "Χαλβάς", νοείται το προϊόν που παρασκευάζεται από τον πολτό σουσαμίου (ταχινιού), με φυσικές ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, με την προσθήκη και ελάχιστης ποσότητας εκχυλίσματος ρίζας

στρουθίου (κοινώς τσουένι).

2. Επιτρέπεται στον χαλβά η προσθήκη ξερών καρπών, κακάο, σοκολάτας ή βανίλλιας και αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία. Οι ξεροί καρποί που προστίθενται, πρέπει να προστίθενται ολόκληροι ή σε κομμάτια πάνω από το μισό, με εξαίρεση τα καρύδια, τα οποία μπορούν να προστίθενται και σε μικρότερα από το μισό κομμάτια, η προσθήκη τους όμως σε μορφή αδρομερούς άλεσης απαγορεύεται. Το ποσοστό των ελαιούχων καρπών πρέπει να ανέρχεται σε ποσοστό 3% τουλάχιστον.

3. α. Επιτρέπεται η προσθήκη, για τεχνικούς λόγους, υδρογονωμένου φυτικού ελαίου, σε ποσοστό 3%.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

4. Επιτρέπεται η παρασκευή χαλβά από πολτό αραχίδας αντί του σουσαμόσπορου, εφόσον αυτό δηλώνεται σαφώς και διατίθεται αυτούσιος (χωρίς σουσαμπολτό).

5. Επιτρέπεται η χρήση της επωνυμίας χαλβά σε προϊόντα τοπικά που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι, ζάχαρη, λιπαρές ουσίες κ.λ.π. που προσφέρονται και μόνο με την τοπική ονομασία τους που έχει καθιερωθεί, όπως π.χ. χαλβάς Φαρσάλων.

6. "Λουκουμία", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται σε υψηλή θερμοκρασία με κατεργασία σιροπιά ζάχαρης που έχει ιμπερτοποιηθεί μερικώς, με πολτό αμύλου.

7. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αμυλοσιροπιά, αμυλοζάχαρου, χαρουπποσιροπιά και σταφιδίνης για την παρασκευή των λουκουμιών, με την προϋπόθεση ότι αυτό θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.

8. Η μερική ιμπερτοποίηση της ζάχαρης πρέπει να γίνεται με τρυγικό ή κριτρικό οξύ.

9. Επιτρέπεται η προσθήκη στη μάζα των λουκουμιών, ξερών καρπών, σε ποσοστό 5% τουλάχιστον.

10. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των λουκουμιών με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η τεχνητή χρώση τους με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 139

Ημ/νία: 05.12.2007

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Καραμέλλες - Κουφέτα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996) και 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999). - Στο εδ. β της παρ. 2 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την Ε967 προστέθηκε «Ε968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β' 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β' 190/7.2.2008).

Κείμενο Άρθρου

1. "Καραμέλλες" νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από ζάχαρη ή/και άλλες ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες και τα οποία μπορεί να περιέχουν διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αβλαβείς αρωματικές ουσίες καθώς και ηδύποτα ή άλλα οινόπνευματώδη και μη ποτά και ξηρούς καρπούς.

Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

2. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση,, με τους αντίστοιχους όρους: Φουμαρικό οξύ Ε 297, φωσφορικά Ε 338, Ε 339, Ε 340, Ε 341, Ε 343, Ε 450, Ε 451, Ε 452, αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 Ε 405, πολυόλες Ε 420, Ε 421, Ε 953, Ε 965, Ε 966, Ε 967, "Ε 968", πολυοξυ - αιθυλενο - σαρβιτάνες (polysorbates) Ε 432, Ε 433, Ε 434, Ε 435, Ε 436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη Ε 473, σακχαρογλυκερίδια Ε 474, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων Ε 475, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 Ε 477, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο Ε 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο Ε 482, σαρβιτάνες Ε 491, Ε 492, Ε 493, Ε 494, Ε 495, πυριτικά Ε 551, Ε 552, Ε 553α, Ε 553β, Ε 554, Ε 555, Ε 556, Ε 559 στα προϊόντα

σε μορφή δισκίων και δισκίων με επικάλυψη και ως μέσα για γλασάρισμα: Κηρός μελισσών λευκός και κίτρινος Ε 901, κανδελλικός κηρός Ε 902, καρναουβικός κηρός Ε 903, σελάκ Ε 904.

3. Οι καραμέλλες πρέπει να προσφέρονται και διατίθενται στην κατανάλωση πάντοτε σε συσκευασία (ανά μία ή συνολικά), που να διασφαλίζει το προϊόν από κάθε επίδραση ανθυγιεινών παραγόντων.

4. "Κουφέτα", νοούνται σκευάσματα που παρασκευάζονται από καρπούς, φρούτα, ζαχαρόμαζα, άμυλο, σιρόπια ή ηδύποτα με εγκλεισμό τους μέσα σε σκληρό περιβλήμα από ζάχαρη.

Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

5. Επιτρέπεται ο αρωματισμός των κουφέτων με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η τεχνητή χρώση με τις χρωστικές του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

6. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται ηδύποτα, αυτά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του "Κώδικα των Νόμων περί φορολογίας του οινοπνεύματος", με εξαίρεση την τεχνητή χρώση με συνθετικές χρωστικές, η οποία στην προκειμένη περίπτωση απαγορεύεται.

Άρθρο: 140

Ημ/νία: 09.08.1995

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Φοντάν (FONDANTS) -Ζαχαρόφрукτα - Νουγκά (NOUGATS)

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995).

Κείμενο Άρθρου

1. "Φοντάν", νοούνται ζαχαρωτά που αποτελούνται από ζαχαρόμαζα σε ημιστερά μορφή, που είναι επικαλυμμένη με ζάχαρη. Για τα "φοντάν" ισχύουν, ανάλογα, όλοι οι όροι των διατάξεων του παρόντος Κεφαλαίου για τις καραμέλες.

2. α) "Ζαχαρόφрукτα" νοούνται ξεροί καρποί ή σπέρματα περιβλημένα με επικάλυμμα από ζάχαρη, των οποίων επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες και η τεχνητή χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων. β) "Νουγκά" νοείται ψημένη έγχρωμη μάζα, που αποτελείται από ζάχαρη, μέλι, γλυκόζη και λεύκωμα αυτού με την προσθήκη ξηρών καρπών ή φρούτων, της οποίας επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες και η τεχνητή χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

3. "Νουγκά", νοείται ψημένη έγχρωμη μάζα, που αποτελείται από ζάχαρη, μέλι, γλυκόζη και λεύκωμα αυτού με την προσθήκη ξηρών καρπών ή φρούτων, της οποίας επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες και η τεχνική χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 141

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Άρθρου

Γλυκίσματα

Σχόλια

-Το παρόν άρθρο τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 885/72, (ΦΕΚ Β΄ 397/1972), 2281/88 (ΦΕΚ Β΄ 353/1989), 1120/91 (ΦΕΚ Β΄ 9/14.1.1992), 881/93 (ΦΕΚ 453/16.6.1994), 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β΄ 485/25.6.1996), 412/1999 (ΦΕΚ Β΄ 1964/1.11.1999) και 368/2001 (ΦΕΚ Β΄ 1399/22.10.2001). -Το εδ. γ) της παρ. 5 τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005). **Σύμφωνα με την ΑΧΣ 69/95 (ΦΕΚ Β΄ 444/19.5.1995), "Γλυκίσματα τα οποία δηλώνονται παρασκευασμένα από βούτυρο και κατά τη χημική εξέτασή τους διαπιστώνεται και προσθήκη άλλης λιπαρής ύλης ξένης προς το βούτυρο χαρακτηρίζονται μη κανονικά και νοθευμένα." - Με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008) τροποποιήθηκε το παρόν άρθρο ως εξής: 1. Στο υπεδ. ι) του εδαφ. β) της παρ. 5

προστέθηκε η εντός "" περίοδος. 2. Η πέμπτη παύλα του υπεδ. ii, του εδ. β της παρ. 5 αντικαταστάθηκε. 3. Στην δεύτερη παύλα του υπεδ. iii (του υπεδ. ii, προφανώς εκ παραδρομής ανεγράφη iii) του εδ. β της παρ. 5 στην αναφορά στα παραυδροξυβενζοϊκά διεγράφησαν τα πρόσθετα «E 216, E 217». 4. Στην έκτη παύλα (έβδομη, προφανώς εκ παραδρομής ανεγράφη έκτης) του υπεδ. iii του εδ. β της παρ. 5 στην αναφορά για τις πολυόλες μετά την E967 προστίθεται «E968». 5. Το εδ. γ της παρ. 5 αντικαταστάθηκε και 6. Στο υπεδ. iii του εδ. β της παρ. 5 προστέθηκε η εντός "" παύλα. -Το εδ. γ της παρ. 5 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010). -Στο υπεδ. (iii) του εδ. β της παρ. 5, προστέθηκαν δύο παύλες με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Αρθρου

1. "Γλυκίσματα", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με ιδιαίτερη κατά περίπτωση επεξεργασία κάθε είδους μάζας από πρώτες ύλες όπως αλεύρι, γάλα, αφρόγαλα, λιπαρές ύλες, φυσικές γλυκαντικές ύλες και λοιπές βρώσιμες ύλες.

2. Εφόσον δηλώνονται ότι έχουν παρασκευαστεί από βούτυρο, απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης λιπαρής ύλης.

3. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση αρτυμάτων, όπως κανέλλα, γαρύφαλλα, μοσχοκάρυδα κ.λ.π.

4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες.

5. α. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, των ζαχαρωδών παρασκευασμάτων και των προϊόντων διακόσμησης και επικάλυψης τροφίμων. Επιτρέπεται επίσης, σύμφωνα με τους σχετικούς όρους του παραρτήματος IV, του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, η χρήση των εξής χρωστικών:

- E160β Ανάττο για προϊόντα διακόσμησης και επικάλυψης.

- E174 Άργυρος και E175 Χρυσός για εξωτερικό περίβλημα ζαχαρωδών παρασκευασμάτων, διακόσμηση σοκολάτας.

- E173 Αργίλιο για εξωτερικό περίβλημα ζαχαρωδών παρασκευασμάτων που χρησιμοποιούνται για διακόσμηση γλυκών και ειδών ζαχαροπλαστικής.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων των παραρτημάτων του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.

(i) Του παραρτήματος I σύμφωνα με την αρχή του quantum satis. «Οι ουσίες που περιλαμβάνονται στις καταχωρίσεις για τα E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407α, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 και E 440 του Παραρτήματος I δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ζελεδομπουκίτσες οι οποίες νοούνται ως στερεά ζελέ ζαχαροπλαστικής πολύ μικρού μεγέθους με ημίσκληρο περίβλημα που καταπίνονται με μια μπουκιά ασκώντας πίεση στο περίβλημα προκειμένου να εκτιναχθεί το ζελέ στο στόμα.» (ii) Του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203 σε επικαλύψεις (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέικ και παγωτά, παρόμοια προϊόντα). - Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213, παρα - υδροξυβενζοϊκά E 214, E 215, E 218, E 219 σε είδη

ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα).

- Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε: 1)Γεμίσεις πίτσας με βάση φρούτα, 2)Τελικές επικαλύψεις (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέικ και παγωτά, παρόμοια προϊόντα, 3)Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το σιρόπι γλυκόζης.

- Νισίνη E 234 σε πουτίγκες από σιμιγδάλι και ταπιόκα και παρόμοια προϊόντα.

- Προπιονικά E 280, E 281, E 282, E 283 σε 1)Προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων

ζαχαροπλαστικής) με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, 2)Προσσκευασμένα Rolls, buns και pita 3) Christmas pudding.

-"Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312, TBHQ E319, BHA E320 σε μίγματα για παρασκευή γλυκισμάτων." -"Ημικυταρρίνη σόγιας E426 σε ζελέ ζαχαροπλαστικής, εκτός από τις ζελεδομπουκίτσες." (iii) Του παραρτήματος IV σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Φουμαρικό οξύ E 297 σε 1)Υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2)Ζαχαρώδη προϊόντα, 3)Επιδόρπια με μορφή ζελέ, 4)Επιδόρπια αρωματισμένα με φρούτα, 5)Μίγματα υπό μορφή ξηράς σκόνης για παρασκευή επιδορπίων.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε: 1)Επιδόρπια, 2)Μίγματα υπό μορφή ξηράς σκόνης για παρασκευή επιδορπίων, 3)Τελικές επικαλύψεις (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέϊκ και παγωτά, παρόμοια προϊόντα), 4)Ζαχαρώδη προϊόντα, 5)Λευκαντικά ροφημάτων, 6)Λευκαντικά ροφημάτων για μηχανήματα πωλήσεως.

- Αδιπικά E 355, E 356, ε 357 σε 1) Υλικά γέμισης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2) Μίγματα επιδορπίων σε μορφή ξηράς σκόνης, 3) Επιδόρπια σε μορφή ζελέ, 4) Επιδόρπια με άρωμα φρούτου.

- Ηλεκτρικό οξύ E 363 σε επιδόρπια.

- Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405 σε 1)Υλικά γέμισης επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια, 2)Ζαχαρώδη προϊόντα.

- Κόμι καράγια E 416 σε 1)Υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2)Επιδόρπια.

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E 968" - Πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες E 432, E 433, E 434, E 435, E 436 σε 1)Τεχνητή κρέμα γάλακτος, 2)Επιδόρπια, 3)Ζαχαρώδη προϊόντα. - Φωσφατίδια του αμμωνίου E 442 σε είδη ζαχαροπλαστικής με βάση κακάο και σοκολάτας.

- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 σε 1)Λευκαντικά ροφημάτων, 2)Επιδόρπια, 3)Ζαχαρώδη προϊόντα.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475 σε 1)Λευκαντικά ροφημάτων, 2)Τεχνητή κρέμα γάλακτος, 3)Ζαχαρώδη προϊόντα, 4)Επιδόρπια. - Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος E 476 σε είδη

ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο, συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας. - Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 E 477 σε 1) Τεχνητή κρέμα γάλακτος, 2) Λευκαντικά ροφημάτων, 3) Ζαχαρώδη προϊόντα, 4) Επιδόρπια, 5) Χτυπημένες τελικές επικαλύψεις, εκτός από κρέμα γάλακτος, για επιδόρπια.

- Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε 1) Επιδόρπια, 2) Ζαχαρώδη προϊόντα, 3) Λευκαντικά ροφημάτων.

- Τρυγικό στεατύλιο E 483 σε επιδόρπια.

- Τριστεατική σορβιτάνη E 492 σε είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας.

- Σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 σε 1)Υλικά επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα, 2)Τεχνητή κρέμα, 3)Λευκαντικά ροφημάτων, 4)Επιδόρπια, 5)Ζαχαρώδη προϊόντα.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 1)Σε μίγματα υπό μορφή σκόνης για παρασκευή γλυκισμάτων,

2)Είδη ζαχαροπλαστικής εκτός της σοκολάτας (μόνον επιφανειακή επεξεργασία). - Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625

- Γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629

- Ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633

- Αλάτι των 5'- ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635

- Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E 900 σε είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από τη σοκολάτα).

- Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E 901, κανδελλικός κηρός E 902, καρναουβικός κηρός E 903, σελάκ E 904 ως μέσα για γλασάρισμα για είδη ζαχαροπλαστικής (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας).

-Νεοεσπεριδίνη DC E 959 σε ζελέδες φρούτων.

-Μικροκρυσταλλικός κηρός E 905 (επιφανειακή επεξεργασία),

-Θαυματίνη E 957 σε επιδόρπια,

-Κοηϋαc E 425,

"- Κόμμι κασσίας E427 σε προϊόντα γέμισης, επάλειψης ή επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια" "-Νεοτάμη E961 ως ενισχυτικό αρώματος σε γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα".

"γ) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα ακόλουθα προϊόντα: - Αρωματισμένα επιδόρπια με βάση το νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Επιδόρπια με βάση τα αυγά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Επιδόρπια με βάση τα σιτηρά, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Επιδόρπια με βάση λιπαρές ουσίες, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 952, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το άμυλο, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968). - Είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο ή ξηρούς καρπούς, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (Ε 420, Ε 421, Ε 950, Ε 951, Ε 953, Ε 954, Ε 955, Ε 957, Ε 959, Ε 961, Ε 962, Ε 965, Ε 966, Ε 967, Ε 968)."

6. Σε περιπτώσεις δειγματοληψίας τέτοιων γλυκισμάτων, πρέπει στο πρωτόκολλο δειγματοληψίας να περιλαμβάνεται η δήλωση προσφοράς τους στο καταναλωτικό κοινό π.χ. μπακλαβάς βουτύρου, κουραμπιέδες βουτύρου κ.λ.π.

7. Ο μικροβιολογικός και βιολογικός έλεγχός τους ενεργείται από τις αρμόδιες Υγειονομικές Υπηρεσίες και με τις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

8. Τα δείγματα των γλυκισμάτων θεωρούνται ευαλλοίωτα.

9. (α) Επιτρέπεται η διάθεση στην κατανάλωση, σκευασμάτων γλυκισμάτων σε σκόνη ή άλλη μορφή, με τους όρους του άρθρου αυτού, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή γλυκισμάτων με ιδιαίτερη κατά περίπτωση επεξεργασία σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και τα διάφορα σιρόπια για την ζαχαροπλαστική και τα παγωτά.

β. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 5 σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

γ. Τα μίγματα για παρασκευή γλυκισμάτων πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση αποκλειστικά και μόνο με συσκευασία στην οποία θα αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις κείμενες διατάξεις.

δ) Τα παγωμένα γλυκίσματα που κυκλοφορούν με τη μορφή τυποποιημένης συσκευασίας παγωτού ακολουθούν τις γενικές διατάξεις επισήμανσης καθώς και τις ειδικές που αφορούν τα παγωτά, όπως αυτές προβλέπονται στο άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 142

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Τίτλος Αρθρου

Ζαχαρούχα Δίπυρα

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 775/1994 (ΦΕΚ Β΄ 702/9.8.1995) και 240/1997 (ΦΕΚ Β΄ 597/17.7.1997). -Η παρ. 6 τίθεται όπως διαμορφώθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005). -Η παρ. 6 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Αρθρου

1."Ζαχαρούχα Δίπυρα" (κν. μπισκότα, βάφλες, γκοφρέτες), νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με αποξήρανση, σε ειδικούς κλιβάνους, μάζας που αποτελείται από αλεύρι ή αμυλάλευρο, ζάχαρη, λιπαρές ύλες, γάλα, αφρόγαλα, καφέ, κακάο, σοκολάτα και άλλες επιτρεπόμενες πρώτες ύλες από τον παρόντα Κώδικα.

2. Επιτρέπεται η παρασκευή ζαχαρούχων δίπυρων γεμιστών ή επικαλυμμένων με γλυκαντικές ύλες ή γλυκαντικά προϊόντα, από τα προβλεπόμενα από τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα.

3. Εφόσον δηλώνεται ότι παρασκευάστηκαν από βούτυρο, απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλης λιπαρής ύλης.

4. Επιτρέπεται ο αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ουσίες, καθώς και η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων και τη χρωστική E 160β Ανάπτο σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.

5. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου: Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε ξηρά μπισκότα και σε μέγιστο ποσοστό, εκφραζόμενο ως SO₂ (όπου ο αριθμός δύο αποτελεί δείκτη) 50 mg/kg.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου που αναφέρονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 114 "Διάφορα αρτοποιήματα του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

"6. Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E950, E954, E959, E955, E961, E962) σε χωνάκια και γκοφρέτες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα για παγωτό, σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

Άρθρο: 143

Ημ/νία: 31.12.1987

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Γενικά για ποτά

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV:

ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ

1. "Ποτά", νοούνται φυσικά ή τεχνητά γενικά υγρά προϊόντα απαραίτητα ή κατάλληλα για τη διατροφή ή δυνάμενα από τους ευάρεστους

οργανοληπτικούς χαρακτήρες, να χρησιμοποιηθούν σαν ευφραντικά.

2. Υγρά τρόφιμα που κατανομάζονται ρητά σε άλλα κεφάλαια του παρόντα Κώδικα, δεν συμπεριλαμβάνονται στην έννοια των ποτών σύμφωνα με την παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.

3. Τα ποτά κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες:

α) Τα αλκοολούχα ποτά

β) Τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά

γ) Τα ύδατα.

Άρθρο: 144

Ημ/νία: 06.04.2011

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Αλκοολούχα Ποτά

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 1263/83, (ΦΕΚ 495/1983), 782/94 (ΦΕΚ Β' 620/14.7.1995), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 240/1997 (ΦΕΚ Β' 597/17.7.1997), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 370/2001 (ΦΕΚ Β' 1399/22.10.2001). -Η παρ. 11 τίθεται όπως αντικαστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005). -Στο εδ. γ της παρ. 12 προστίθεται η εντός "" έκτη παύλα, στο εδ. δ της παρ. 12 στη δεύτερη παύλα διαγράφεται το (1), στο εδ. δ. της παρ. 12 προστέθηκαν η εντός "" παύλα μετά την έκτη και η εντός "" παύλα στο τέλος του

εδ.φ. με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β΄ 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Στο εδ. δ της παρ. 12 στην αναφορά για τις πολυόλες σε λικέρ μετά την Ε967 προστίθεται «Ε968» με την ΑΧΣ 449/2007 (ΦΕΚ Β΄ 2312/5.12.2007 με αναδημ. λόγω σφάλματος στο ΦΕΚ Β΄ 190/7.2.2008). -Τα υπεδάφια α), β) και γ) αντικαταστάθηκαν με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010). Η απόφαση εκ παραδρομής δεν αναφέρει ποιας παραγράφου τα υπεδάφια αντικαθίστανται, αλλά εκ του περιεχομένου τους αντιστοιχούν στα της 11ης παραγράφου. -Στο εδ. γ) της παρ. 12 στην 3η παύλα μετά από την αναφορά για τα σορβικά και τα βενζοϊκά σε οينوπνευματώδη περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη κατόγκον και στην 5η παύλα μετά από την αναφορά για το πυροκαρβονικό διμεθύλιο Ε242 σε οίνο χωρίς αλκοόλη προστέθηκαν οι εντός "" εγγραφές με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β΄ 537/6.4.2011).

Κείμενο Αρθρου

1. "Αλκοολούχα ποτά", νοούνται ποτά που περιέχουν αιθυλική αλκοόλη, σε οποιοδήποτε ποσοστό, προερχομένη είτε από φυσική ζύμωση, είτε από προσθήκη κατά την επεξεργασία.

2. Τα αλκοολούχα ποτά διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες:

α) Κρασιά

β) Μπύρα

γ) Οينوπνευματώδη ποτά γενικά.

3. Για την παρασκευή και διάθεση των κρασιών γενικά, πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες διατάξεις κάθε φορά διατάξεις και όροι "για την εμπορία του κρασιού και προστασία της οينوπαραγωγής".

4. Για την παρασκευή και διάθεση της μπύρας πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις και οι όροι που προβλέπονται από την ειδική για τη μπύρα Νομοθεσία του Γενικού Χημείου του Κράτους. Επί πλέον η μπύρα που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι ευχάριστη οσμής και γεύσης, να παρουσιάζει τους κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες αυτής και να μη παρουσιάζει μακροσκοπικά εμφανές ίζημα.

5. Για την παρασκευή και διάθεση των οينوπνευματωδών ποτών γενικά πρέπει να εφαρμόζονται οι ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις του "Κώδικα των Νόμων για τη φορολογία Οينوπνεύματος".

6. Η αιθυλική αλκοόλη που χρησιμοποιείται πρέπει να πληροί τους όρους του "Κώδικα των Νόμων για τη Φορολογία Οينوπνεύματος".

7. Επιτρέπεται από τα Εργοστάσια Μπύρας η διαύγαση της μπύρας με διαυγαστικές ύλες μετά από προηγούμενη έγκριση των υλών αυτών από το Α.Χ.Σ.

8. Η έγκριση από το ΑΧΣ των διαυγαστικών υλών μπύρας που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο επτά (7), χορηγείται στον ενδιαφερόμενο μετά από αίτησή του, στην οποία θα περιλαμβάνονται αυτά που καθορίζονται από τα εδάφια α, β, ε, στ και ζ της παραγράφου 3 του άρθρου 5 του Κώδικα Τροφίμων, καθώς και λεπτομερής μέθοδος ποσοτικού προσδιορισμού υπολειμμάτων του διαυγαστικού στη μπύρα.

9. Οι αποφάσεις έγκρισης των διαυγαστικών υλών της μπύρας έχουν ισχύ πέντε (5) χρόνων, τρεις μήνες πριν από τη λήξη της ισχύος της απόφασης, ο ενδιαφερόμενος είναι υποχρεωμένος να υποβάλλει αίτηση για ανανέωση της έγκρισης.

10. Η χρώση των διαφόρων αλκοολούχων ποτών γίνεται σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων II, III, IV και V του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

"11 "α) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (Ε 950, Ε 951, Ε 954, Ε 959, Ε 955, Ε 961, Ε 962) σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα ακόλουθα προϊόντα: - Μηλίτης και απίτης.

- Μπύρες χωρίς αλκοόλη ή με περιεκτικότητα σε αλκοόλη που δεν υπερβαίνει 1, 2% Vol. - «Biere de table/Tafelbier/Table beer (περιεκτικότητας κάτω του 6% σε ζυθογλεύκος) εκτός της «Obergariges Einfachbier». - Μπύρες ελάχιστης οξύτητος 30 χιλιοισοδυνάμων εκφραζομένης σε NaOH. - Μπύρες μαύρες τύπου oud bruin.

- Οينوπνευματώδη ποτά με περιεκτικότητα αλκοόλης κάτω του 15% vol. β) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (Ε950, Ε951, Ε954, Ε959, Ε 955, Ε 961, Ε 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων σε: μπύρα με μειωμένες θερμίδες. γ) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (Ε950, Ε951, Ε954, Ε959, Ε 955, Ε 961, Ε 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων σε: - ποτά που συνίστανται σε μείγμα μπύρας, μηλίτη, απίτη, οينوπνευματωδών ή κρασιού και μη αλκοολούχων ποτών."

δ) Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (Ε 952) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων σε:

- ποτά που συνίστανται σε μίγμα μπύρας, μηλίτη, απίτη, αποσταγμάτων ή κρασιού και μη αλκοολούχων ποτών."

12. α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σε οινοπνευματώδη ποτά, εκτός από τον οίνο και την μπύρα, σύμφωνα με την αρχή του *quantum satis*.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου:

- Πρόσθετα που προβλέπονται από κανονισμούς Ε.Ο.Κ. για οίνους και αφρώδεις οίνους και μερικώς ζυμωθέν γλεύκος σταφυλών.

- Γαλακτικό οξύ E 270, ασκορβικό οξύ E 300, ασκορβικό νάτριο E 301, κιτρικό οξύ E 330, κόμμι ακακίας E 414 σε μπύρα.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, σε 1) Αρωματικά ποτά με βάση τον οίνο συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που καλύπτονται από τον κανονισμό 1601/91/Ε.Ο.Κ., 2) Οίνο όπως αναφέρεται στον κανονισμό 822/87/Ε.Ο.Κ., οίνο χωρίς αλκοόλη, οίνο φρούτων (συμπεριλαμβανομένου του οίνου χωρίς αλκοόλη, *made wine*, μηλίτη και απίτη (συμπεριλαμβανομένου του μηλίτη και απίτη χωρίς αλκοόλη, γ) Υδρομέλι.

- Βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε μπύρα χωρίς αλκοόλη σε βαρέλι. - Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213 σε οινοπνευματώδη περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη κατ' όγκον «και σε βαρελίσια μπύρα που περιέχει σε ποσοστό άνω του 0,5% προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων και/ή χυμών φρούτων ή συμπυκνωμένων χυμών φρούτων».. - Θειώδη E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228 σε 1) Συμπυκνωμένο σταφυλοχυμό για οικιακή οινοποίηση, 2) Μπύρα,

συμπεριλαμβανομένης της μπύρας με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και χωρίς αλκοόλη, 3) Μπύρα με δεύτερη ζύμωση στο βαρέλι, 4) Οίνο, 5) Οίνο χωρίς αλκοόλη, 6) *Made wine*, 7) Μηλίτη, απίτη, οίνο από φρούτα, αφρώδεις οίνους από φρούτα (συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων χωρίς αλκοόλη), 8) Υδρομέλι, 9) Απεσταγμένα αλκοολούχα ποτά που περιέχουν αχλάδια. - Πυροκαρβονικό διμεθύλιο E 242 σε οίνο χωρίς αλκοόλη "σε μηλίτη, απίτη και οίνους φρούτων, σε οίνο με μειωμένη περιεκτικότητα αλκοόλης και σε ποτά με βάση τον οίνο και προϊόντα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1601/91". - λυσοζύμη E 1105 σε οίνο (οίνος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 1493/1999 και τον κανονισμό εφαρμογής (ΕΚ) αριθμ. 1622/2000)."

δ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Φουμαρικό οξύ E 297 σε οίνο.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε 1)(παραλείπεται ως μη ισχύον), 2) Αλκοολούχα ποτά εκτός από τον οίνο και την μπύρα.

- Στεατικό πολυοξυαιθυλένιο (40) E 431 σε οίνο.

- Μετατρυγικό οξύ E 353 σε 1) Οίνο, 2) *Made wine*

- Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E 405 σε 1) Γαλακτωματοποιημένα ηδύποτα, 2) Μπύρα, 3) Μηλίτης εκτός του *cidre bouche*.

- Κόμμι καράγια E 416 σε ηδύποτα με βάση αυγά.

"-ισοβουτυρική οξική σακχαρόζη E 444 σε αρωματισμένα θολά οινοπνευματώδη ποτά με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μέχρι 15%"

- Πολυόλες E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, "E 968" σε λικέρ - Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 σε οινοπνευματώδη ποτά, εκτός από τον οίνο και την μπύρα.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475 σε γαλακτωματοποιημένα ηδύποτα. - Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482 σε 1) Γαλακτωματοποιημένα ηδύποτα, 2) Οινοπνευματώδη με περιεκτικότητα σε αλκοόλη λιγότερο από 15% κατ' όγκον.

- Σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 σε οίνο

Διμεθυλοπολυσιλοζάνιο E 900 σε μηλίτη εκτός του *cidre bouche*. Εκχύλισμα κιλάιας ως E999 σε μηλίτη εκτός του *cidre bouche*. Εστέρες γλυκερίνης με κολοφώνιο ξύλου E 445 σε

α) Θολά αλκοολούχα ποτά σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΟΚ 1576/89 του Συμβουλίου (ΕΕΛ 160/12.6.89) για τη θέσπιση των γενικών κανόνων σχετικά με τον ορισμό, το χαρακτηρισμό και την παρουσίαση των αλκοολούχων ποτών.

β) Θολά αλκοολούχα ποτά των οποίων η κατ' όγκον περιεκτικότητα σε αλκοόλη είναι μικρότερη του 15%

"-βενζυλική αλκοόλη Ε 1519 σε λικέρ, αρωματισμένα κρασιά, αρωματισμένα ποτά με βάση το κρασί και αρωματισμένο κοκτέιλ με βάση το κρασί".

Άρθρο: 145

Ημ/νία: 17.10.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Ελεύθερα αλκοόλης ποτά (Γενικές Διατάξεις)

Σχόλια

-Τίθεται όπως τροποποιήθηκε με τις αποφάσεις του ΑΧΣ 347/91 (ΦΕΚ Β' 667/1991), 775/1994 (ΦΕΚ Β' 702/9.8.1995), 145/1996 (ΦΕΚ Β' 485/25.6.1996), 412/1999 (ΦΕΚ Β' 1964/1.11.1999) και 372/2002 (ΦΕΚ Β' 1534/9.12.2002). -Στη δεύτερη παύλα του εδ. δ) της παρ. 8 προστίθεται 5η εγγραφή και στο εδ. δ) της παρ. 8 προστέθηκαν δύο παύλες με την ΑΧΣ 24/2011 (ΦΕΚ Β' 537/6.4.2011).
===== - Το εδάφιο (β) της παραγράφου 5, η δεύτερη περίοδος της παραγράφου 6, το εδάφιο (α) της παραγράφου 8 και το εδάφιο (β) της παραγράφου 8 του παρόντος τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με τις παρ. Α. Ι. 1,2,3 και 4 αντίστοιχα της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015). ***Τα εδάφια (γ) και (δ) της παραγράφου 8 του παρόντος καταργήθηκαν με την παρ. Α.Ι.5 της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015). - Η πρώτη περίοδος του εδαφίου (α) της παραγράφου 9, το εδάφιο (β) της παραγράφου 9 και το εδάφιο (δ) της παραγράφου 9 του παρόντος τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με τις παρ. Α. Ι. 6, 7 και 9 αντίστοιχα της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015). ** Το εδάφιο (γ) της παραγράφου 9 του παρόντος καταργήθηκε με την παρ. Α.Ι.8 της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015).

Κείμενο Άρθρου

1."Ελεύθερα αλκοόλης ποτά" νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με τη χρησιμοποίηση καταλλήλων φυσικών ή τεχνητών πρώτων υλών, με εξαίρεση την αιθυλική αλκοόλη, της οποίας η χρήση ή ακόμα και η παρουσία, εκτός από τις περιπτώσεις που κατανομάζονται στο παρόν άρθρο, απαγορεύεται. 2.Όλα τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση σε αεροστεγή συσκευασία (συσκευασμένα μέσα σε λευκοσιδηρά κουτιά κ.λ.π), εκτός από τις περιπτώσεις κατά τις οποίες, αυτά παρασκευάζονται για άμεση μπροστά και κατά επιθυμία του καταναλωτή.

3.Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση κάθε φύσης σκευασμάτων (σκόνες, δισκία, πολτός κ.λ.π.) με τα οποία είναι δυνατόν μετά από ιδιαίτερη, κατά περίπτωση, επεξεργασία να παραχθεί ελεύθερο αλκοόλης ποτό. Τα σκευάσματα αυτά μπορεί να περιέχουν τις πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες που αναφέρονται στην παράγραφο 8 του άρθρου αυτού. Τα σκευάσματα αυτά, καθώς και τα έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα, όταν περιέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό ουσία, που έχει φαρμακολογικές ιδιότητες ή διατίθενται για συγκεκριμένους ειδικούς διατροφικούς σκοπούς σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 6 του Κώδικα Τροφίμων, υπάγονται στην αρμοδιότητα του Ε.Ο.Φ. και γενικά του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας.

4. Για την παρασκευή ελεύθερων αλκοόλης ποτών από φυτικά εκχυλίσματα που περιέχουν αλκαλοειδή, όπως Κίνα, COLA κ.λ.π, μπορεί να

χρησιμοποιηθούν φυτικά εκχυλίσματα απαλλαγμένα ανεπιθύμητων αλκαλοειδών και άλλα πρόσθετα και πρώτες ύλες της παραγράφου 8 του παρόντος άρθρου, εκτός από τους χυμούς.

"5.α) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης καφεΐνης αυτό θα δηλώνεται στη συσκευασία και το ποσοστό της δεν θα υπερβαίνει τα 150 mg/l. Για ελεύθερα αλκοόλης ποτά με καφεΐνη πάνω από 150 ml/l ισχύουν οι διατάξεις του άρθρου 5 του Κώδικα Τροφίμων.

«β) Ελεύθερα αλκοόλης ποτά που προορίζονται για κατανάλωση χωρίς τροποποίηση και περιέχουν καφεΐνη, από οποιαδήποτε πηγή, σε αναλογία άνω των 150 mg/l, ή βρίσκονται σε συμπυκνωμένη ή ξηρά μορφή και μετά την ανασύσταση περιέχουν καφεΐνη, από οποιαδήποτε πηγή, σε αναλογία άνω των 150 mg/l, πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Υψηλή περιεκτικότητα σε καφεΐνη. Δεν συνιστάται για παιδιά ή εγκύους ή θηλάζουσες», στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του ποτού, ακολουθούμενη από αναγραφή, σε παρένθεση, της περιεκτικότητας σε καφεΐνη, εκφραζόμενης σε mg ανά 100 ml».

γ) Το εδάφιο β δεν ισχύει για τα ποτά που παρασκευάζονται με βάση τον καφέ, το τσάι ή εκχυλίσματα καφέ ή τσαγιού, των οποίων η ονομασία πώλησης περιέχει τον όρο "καφές" ή "τσάι".

6. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης κινίνης για την παρασκευή "τονωτικών" ή "πικρών" ελεύθερων αλκοόλης ποτών, αυτό πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία. «Η ένδειξη «τονωτικό» χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) 1924/2006 σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα». Η ένδειξη "τονωτικό" επιτρέπεται μόνο εφόσον το ποσό της κινίνης, αν υπολογισθεί σαν ελεύθερη βάση, υπερβαίνει τα 40 mg/l.

7. Εκτός από τις περιπτώσεις που κατανομάζονται ρητά, απαγορεύεται ο τεχνητός αρωματισμός καθώς και η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης ανόργανης ή οργανικής ουσίας.

8. «α) Για την παρασκευή των ελευθέρων αλκοόλης ποτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση πρώτων υλών και ουσιών, όπως ορίζεται στα αντίστοιχα κεφάλαια: Νερό ανθρώπινης κατανάλωσης, φυσικό μεταλλικό και ιαματικό νερό, χυμοί ή/και σιρόπια διαφόρων εδωδίων καρπών ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, άλλες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, αιθέρια έλαια, χλωριούχο νάτριο, διοξείδιο του άνθρακα.»

«β) Στα προϊόντα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, κατηγορία 14.1., σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης».

***γ) - δ) ΠΑΡΑΛΕΙΠΟΝΤΑΙ ως μη ισχύοντα- βλ. σχόλια

9. «α) Εφόσον στην παρασκευή των ελευθέρων αλκοόλης ποτών χρησιμοποιείται φυσικό μεταλλικό νερό ή νερό ορισμένης περιοχής, μπορεί στην επισήμανση, καθώς και στη διαφήμιση τους να γίνεται αναφορά στη χρησιμοποίηση των εν λόγω νερών, υπό τις αποκλειστικές προϋποθέσεις ότι:» (i) Χρησιμοποιήθηκε μόνο καθορισμένο είδος νερού, χωρίς ανάμιξή του με άλλο είδος νερού.

(ii) Το νερό που χρησιμοποιήθηκε πληροί τους όρους της χαρακτηριστικής σύστασής του, διατηρεί και το τελικό προϊόν τις ειδικές του ιδιότητες. (iii) Το προϊόν έχει παρασκευαστεί μέσα στην περιοχή εκμετάλλευσης της πηγής του νερού.

«β) Η χρησιμοποίηση του φυσικού μεταλλικού νερού θα δηλώνεται στη συσκευασία με την ονομασία του, και απαγορεύεται οποιαδήποτε αναφορά στις ιαματικές του ιδιότητες» *^*(γ) ΠΑΡΑΛΕΙΠΕΤΑΙ ως μη ισχύον-βλ. σχόλια

«δ) Η χρησιμοποίηση νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, κατά την έννοια του άρθρου 149 του παρόντα Κώδικα, ή τέτοιου επεξεργασμένου θεωρείται νοθεία, σύμφωνα με το εδάφιο (β) της παραγράφου 3 του άρθρου 18 του παρόντα Κώδικα, και οδηγεί σε πλάνη τους καταναλωτές»

10. Ελεύθερο αλκοόλης ποτό μπορεί να δηλώνεται σαν "μη αεριούχο" εφόσον η περιεκτικότητά του σε ανθρακικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 2 g/l.

11. Τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά κατατάσσονται στις παρακάτω κατηγορίες: (α) Τεχνητά, ελεύθερα αλκοόλης ποτά

(β) Από φυσικούς χυμούς φρούτων, ελεύθερα αλκοόλης ποτά

(γ) Αλκαλοειδούχα, ελεύθερα αλκοόλης ποτά

(δ) Αφεψήματα και ροφήματα.

Άρθρο: 146

Ημ/νία: 17.10.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Τεχνητά Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά

Σχόλια

-Η πρώτη παύλα της παρ. 8 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β' 786/10.6.2005) και με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β' 1726/3.11.2010). ===== *** Το εδάφιο (α) της παραγράφου 6 του παρόντος καταργήθηκε με την παρ. Α. ΙΙ. 1. της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015). - Η παράγραφος 8 του παρόντος τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. Α. ΙΙ. 2. της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015).

Κείμενο Άρθρου

1. "Τεχνητά ελεύθερα αλκοόλης ποτά" ή αλλιώς "Αεριούχα οξύποτα", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με διάλυση στο νερό των ουσιών, που αναφέρονται στο προηγούμενο άρθρο, εκτός από τους χυμούς φρούτων και εισπίεση του διοξειδίου του άνθρακα.
 2. Για την παρασκευή των τεχνητών ελεύθερων αλκοόλης ποτών, επιτρέπεται η ανάμιξη των γλυκαντικών υλών, που αναφέρονται στο άρθρο 145 του Κώδικα Τροφίμων.
 3. Το τελικό προϊόν πρέπει να είναι διαυγές, χωρίς αιωρήματα ή και θόλωμα, του οποίου η παρουσία δεν δικαιολογείται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν.
 4. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.
 5. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 145 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.
 6. Τα αεριούχα οξύποτα (γκαζόζες κ.λπ), όταν διατίθενται στην κατανάλωση, πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:
 - α) ΠΑΡΑΛΕΙΠΕΤΑΙ ως μη ισχύον- βλ. σχόλια***
 - β) Η ολική οξύτητα, που οφείλεται στην προσθήκη των επιτρεπόμενων οργανικών οξέων, υπολογιζομένη σε κιτρικό οξύ, να είναι τουλάχιστον 0,10 γραμμάρια ανά 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος.
 - γ) Το ειδικό βάρος των αεριούχων οξύποτων, μετά από την εκδίωξη του διοξειδίου του άνθρακα, να μην είναι κατώτερο από 1,028 σε 15°C.
 7. Επιτρέπεται η χρήση κίνινης για την παρασκευή "τονωτικών" ή "πικρών" ελευθέρων αλκοόλης ποτών με τους όρους ή προϋποθέσεις της παραγράφου 6 του άρθρου 145.
- «8. Στα προϊόντα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορία 14.1., σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης».
-

Άρθρο: 147

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά από Φυσικούς Χυμούς Φρούτων

Σχόλια

-Η παρ. 18 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 81/2005 (ΦΕΚ Β΄ 786/10.6.2005) και με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Άρθρου

1. (α) "Ελεύθερα Αλκοόλης Ποτά, από Φυσικούς Χυμούς Φρούτων", νοούνται ποτά που παρασκευάζονται από αυτούσιους χυμούς φρούτων ή με αραίωση σε πόσιμο νερό συμπυκνωμένων ή σιροπιών τους με τις γλυκαντικές ύλες που αναφέρονται στο άρθρο 145, χωρίς άλλη προσθήκη, εκτός από τις ουσίες που ρητά κατονομάζονται στο παρόν.

(β) "Ζαχαρούχος χυμός φρούτων για παρασκευή ποτού", είναι ο χυμός φρούτων όπως ορίζεται στο Π.Δ. 526/83, στον οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη και ενδεχόμενα νερό, έτσι ώστε το προϊόν αραιωμένο με νερό με αραίωση που δηλώνεται στην συσκευασία του με την φράση "Αραίωση 1 όγκος χυμού +... όγκος νερού" να δίνει ποτό που πληροί τους όρους των παραγράφων 12 και 13 του παρόντος άρθρου, ως προς την περιεκτικότητα σε χυμό και ζάχαρη.

Επιτρέπεται η προσθήκη συντηρητικών και άλλων προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 145 του Κώδικα Τροφίμων και σε τέτοιες αναλογίες ώστε στο τελικό προϊόν τα ποσοστά των προσθέτων να είναι σύμφωνα με τους αντίστοιχους καθοριζόμενους όρους.

2. Φυσικοί χυμοί φρούτων νοούνται και επιτρέπονται για την παρασκευή ελεύθερων αλκοόλης ποτών από φυσικούς χυμούς φρούτων, αυτοί που διαλαμβάνονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 145 και πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντος Κώδικα για κάθε ένα από αυτούς.

3. Για την παρασκευή ελευθέρων αλκοόλης ποτών από φυσικούς χυμούς σπυρών επιτρέπεται η ανάμιξη των γλυκαντικών υλών της παραγράφου 1 του άρθρου 147 του Κώδικα Τροφίμων.

4. Επιτρέπεται η εισπίεση διοξειδίου του άνθρακα στα ελεύθερα αλκοόλης ποτά από φυσικούς χυμούς φρούτων, με την προϋπόθεση, ότι αυτό θα δηλώνεται ευκρινώς στη συσκευασία, με τις λέξεις "Αεριούχο", π.χ. Αεριούχος Πορτοκαλάδα, Αεριούχο Ποτό από φυσικό χυμό μήλων κ.λπ.

5. Επιτρέπεται τεχνητός αρωματισμός με τη χρήση αποκλειστικά και μόνο αιθερίων ελαίων των καρπών, από τους οποίους προέρχεται το ποσό.

6. Εκτός των ποτών από σταφυλοχυμό, για τα οποία θεωρείται σαν ανεκτή η παρουσία αιθυλικής αλκοόλης, που προέρχεται από ζύμωση, σε ποσοστό όχι ανώτερο από 1% κατ όγκο, για όλα τα είδη η παρουσία της δεν επιτρέπεται να είναι σε ποσοστό ανώτερο από 0,5% που προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από την προσθήκη διαλυμάτων, στο οινόπνευμα, αιθερίων ελαίων.

7. Ελεύθερα αλκοόλης ποτά από φυσικούς χυμούς φρούτων που φέρονται στην κατανάλωση με την ονομασία είδους κάποιου φρούτου ή και που περιέχει τη ρίζα της λέξης αυτής, π.χ. "πορτοκαλάδα", "Λεμονίτα" κ.λπ. πρέπει να έχουν παρασκευαστεί αποκλειστικά και μόνο από τον φυσικό χυμό του φρούτου αυτού και απαγορεύεται η προσθήκη χυμών από οποιοδήποτε άλλο φρούτο.

8. Στην περίπτωση παρασκευής ποτών από μίγματα χυμών διαφόρων φρούτων, θα φέρονται στην κατανάλωση με την ονομασία "ποτό από χυμούς φρούτων", ή "ποτό από μίγμα χυμών φρούτων" όπου η λέξη φρούτων αντικαθίσταται ή ακολουθείται από το όνομα των φρούτων κατά σειρά ελαττωμένης περιεκτικότητας. Σε περίπτωση στην οποία κανένα φρούτο δεν υπερτερεί σημαντικά, με την προϋπόθεση ότι στον κατάλογο των συστατικών θα αναγράφεται η ένδειξη "σε ποικίλη αναλογία".

Το συνολικό ποσοστό των χυμών φρούτων πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 20%.

9. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων που αναφέρονται στην παράγραφο 8 του άρθρου 145 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.

10. (Παραλείπεται ως μη ισχύουσα.)

11. Το ειδικό βάρος των γενικά ελεύθερων αλκοόλης ποτών, από φυσικούς χυμούς φρούτων, που είναι απαλλαγμένοι από διοξείδιο του άνθρακα, πρέπει να μην είναι κατώτερο από 1,044 σε 15°C.

12. Τα ελεύθερα αλκοόλης αεριούχα ή μη γενικά ποτά, που παρασκευάζονται από φυσικούς χυμούς φρούτων, με εξαίρεση αυτά που περιέχουν χυμό λεμονιών, πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

α) Να περιέχουν συνολικά 20 γραμμάρια τουλάχιστον φυσικών χυμών ανά 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος.

β) Το ποσοστό πρόσθετου ζαχάρου, δεν πρέπει να είναι κατώτερο από 9 γραμμάρια σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, υπολογιζόμενο σε καλαμοζάχαρο.

13. Αεριούχα ή μη ποτά, που παρασκευάζονται από χυμό λεμονιών, πρέπει να περιέχουν 7 γραμμάρια τουλάχιστον χυμό σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, και πρόσθετο ζάχαρο τουλάχιστον 11 γραμμάρια σε 100 κυβικά εκατοστά προϊόντος, υπολογιζόμενο σε καλαμοζάχαρο.

14. Επιτρέπεται η χρήση κίνινης για την παρασκευή "τονωτικών" ή πικρών" ελεύθερων αλκοόλης ποτών από χυμούς εσπεριδοειδών με τους όρους και προϋποθέσεις της παραγράφου 6 του άρθρου 145.

15. Τα ποτά του παρόντος άρθρου θεωρούνται ευαλλοίωτα τρόφιμα.

16. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση ελευθέρων αλκοόλης ποτών με περιεκτικότητα σε χυμό φρούτου ή φρούτων κατώτερη των προβλεπομένων από τις διατάξεις του άρθρου τούτου.

Στην επισήμανση των προϊόντων αυτών πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό του περιεχομένου χυμού αμέσως μετά την ονομασία πώλησης.

Τα προϊόντα αυτά πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων για τα ελεύθερα αλκοόλης ποτά εκτός από τις διατάξεις που απορρέουν από τη διαφορετική περιεκτικότητα σε χυμό φρούτων.

17. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.

"18. Στα ποτά με βάση χυμούς φρούτων με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων."

Ημ/νία: 03.11.2010

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Αρθρου

Ροφήματα

Σχόλια

-Η εντός "" στο τέλος του εδ. γ) της παρ. 6 τίθεται όπως προστέθηκε με την απόφαση του ΑΧΣ 483/2005 (ΦΕΚ Β΄ 244/27.2.2006), που ισχύει από 27.1.2006. -Το υπεδ. β) της παρ. 3 αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 84/2010 (ΦΕΚ Β΄ 1726/3.11.2010).

Κείμενο Αρθρου

1. "Ροφήματα", νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται από εκχύλιση ή διάλυση σε θερμό ή ψυχρό νερό διαφόρων φυτικών προϊόντων ή σκευασμάτων τους.

Επίσης μπορούν να περιέχουν διάφορες αρτυματικές ύλες π.χ. κιτρικό οξύ, αρωματικές ύλες και αιθέρια έλαια.

2. Φυτικά προϊόντα για την παρασκευή ροφημάτων (αφεψήματα ή εγχύματα) νοούνται:

α) Ο καφές.

β) Το τσάι.

γ) Το κακάο.

δ) Η σοκολάτα (ποτό).

ε) Το χαμομήλι.

στ) Το φασκόμηλο.

ζ) Η κανέλλα.

η) Το τίλιο κ.λπ.

3. α. Για τη γλύκανση των ανωτέρω ροφημάτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι γλυκαντικές ύλες του άρθρου 63 του Κώδικα Τροφίμων.

"β. Σε ροφήματα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα επιτρέπεται η προσθήκη γλυκαντικών (E 950, E 951, E 952, E 954, E 955, E 959, E 961, E 962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων για τα ποτά με βάση το νερό, με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα."

4. Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των ροφημάτων πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα.

-Τα ροφήματα καθώς και τα μίγματα και στιγμιαία μίγματα για την παρασκευή τους δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

5. (α) Επιτρέπεται η παρασκευή, συσκευασία και διάθεση έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων καφέ, που φέρονται σε δοχεία από επιτρεπόμενες ύλες, από εργαστήρια παρασκευής τους που διαθέτουν τα προβλεπόμενα μηχανήματα από την 1363/57 απόφ. ΑΧΣ, ΦΕΚ 292/τ.Β΄/57, ανάλογα και με το είδος των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία.

(β) Τα εργαστήρια παρασκευής έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων καφέ που αναφέρονται πιο πάνω τελούν κάτω από τον έλεγχο του ΓΧΚ και για τη λειτουργία τους απαιτείται η έκδοση ειδικής άδειας λειτουργίας που εκδίδεται από την αντίστοιχη Χημική Υπηρεσία μετά από έλεγχο του Εργαστηρίου.

(γ) (Παραλείπεται ως μη ισχύον.)

(δ) Στη συσκευασία των έτοιμων ή ημιέτοιμων ροφημάτων εκτός από τις προβλεπόμενες από το άρθρο 11 του Κώδικα Τροφίμων ενδείξεις, πρέπει να αναγράφονται: α) ημερομηνία μέχρι την οποία τα ροφήματα μπορούν να καταναλωθούν, β) το επί τοις εκατό ποσοστό των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται, που δεν μπορεί πάντως να είναι κατώτερο από 1% για το εκχύλισμα καφέ.

6.α. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, εκτός από τα μη επεξεργασμένα προϊόντα.

β. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E 200, E 202, E 203, βενζοϊκά E 210, E 211, E 212, E 213, σε συμπυκνωμένο υγρό τσάι και συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων.

- Πυροκαρβονικό διμεθύλιο E 242 σε συμπύκνωμα υγρού τσαγιού.

γ. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Φουμαρικό οξύ E 297 σε στιγμιαία προϊόντα προς παρασκευή αρωματικού τσαγιού και φυτικών αφεψημάτων.

- Φωσφορικά E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 σε 1)Λευκαντικά ροφημάτων, 2)Λευκαντικά ροφημάτων για μηχανήματα πωλήσεως, 3)Στιγμιαίο τσάι και στιγμιαία αφεψήματα φυτικών προϊόντων, 4)Ποτά με βάση φυτικές πρωτεΐνες, 5)Ποτά σοκολάτας και βύνης με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, 6)Ροφήματα με βάση τον καφέ για μηχανήματα πωλήσεων.

- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E 473, σακχαρογλυκερίδια E 474 σε 1)Λευκαντικά ροφημάτων 2)Σκόνες για την παρασκευή ζεστών ροφημάτων, 3)Ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα.

- Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E 475 σε λευκαντικά ροφημάτων. - Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη- 1,2 E 477 σε λευκαντικά ροφημάτων.

- Στεατοϋλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E 481, στεατοϋλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E 482, σε 1) Λευκαντικά ροφημάτων 2) Σκόνες για την παρασκευή θερμών ροφημάτων.

- Σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495 σε 1)Λευκαντικά ροφημάτων, 2)Συμπυκνωμένο υγρό τσάι και συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων.

- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη.

- Γλουταμινικά E 620, E 621, E 622, E 623, E 624, E 625, γουανυλικά E 626, E 627, E 628, E 629, ινοσινικά E 630, E 631, E 632, E 633, άλατα των 5'- ριβοζονουκλεοτιδίων E 634, E 635, εκτός από τα μη επεξεργασμένα προϊόντα, Κοηjas E 425.

"-β-κυκλοδεξτρίνη E459 σε αρωματισμένα ροφήματα σε σκόνη στιγμιαίας παρασκευής."

Άρθρο: 149

Ημ/νία: 17.10.2015

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Νερό

Σχόλια

-Τα εδάφια α' και στ' της παρ. 4 τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με την Απόφαση ΑΧΣ 7.12.2004 που εγκρίθηκε με την ΥΑ 437/2004 (ΦΕΚ Β' 1834/9.12.2004).
===== - Οι παρ. 1, 2, το εδάφιο α' της παρ. 3, η παρ. 3(δς) και το εδάφιο (α) της παρ. 4 του παρόντος τίθενται όπως αντικαταστάθηκαν με τις παρ. 1,2,3,5 και 6 αντίστοιχα της απόφασης του ΑΧΣ 89/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015). *** Το εδάφιο (β) της παρ. 3 του παρόντος καταργήθηκε με την παρ. 4 της απόφασης του ΑΧΣ 90/2015 (ΦΕΚ Β' 2239/17.10.2015).

Κείμενο Άρθρου

«1. Το «νερό ανθρώπινης κατανάλωσης» πρέπει να πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις που διαλαμβάνονται στην ειδική γι αυτό Νομοθεσία».

«2. Τα νερά κάθε είδους που διατίθενται στην κατανάλωση πρέπει να πληρούν όλους τους όρους και τις διατάξεις που διαλαμβάνονται στην ειδική γι αυτό Νομοθεσία».

3. «α) Τα Αεριούχα Νερά κάθε είδους (σόδες, σελτζ, κ.λπ.), που διατίθενται στην κατανάλωση, με εξαίρεση τα φυσικά μεταλλικά νερά, πρέπει να παρασκευάζονται με εισπύηση διοξειδίου του άνθρακα σε νερό ανθρώπινης κατανάλωσης, στο οποίο προηγούμενα προστέθηκε ή όχι μικρό ποσό όξινου ανθρακικού νατρίου». *** (β) ΠΑΡΑΛΕΙΠΕΤΑΙ ως μη ισχύον-βλ. σχόλια

(γ) Τα αεριούχα νερά πρέπει να διατίθενται στην κατανάλωση σε συσκευασία που να διασφαλίζει απόλυτα τη μη διαφυγή του σε αυτά, διοξειδίου του άνθρακα, πριν από τη χρήση τους.

(δ) Τα υλικά τόσο των δοχείων των αεριούχων νερών, όσο και των χρησιμοποιούμενων πωμάτων, πρέπει να πληρούν τους όρους των υλικών συσκευασίας για τα τρόφιμα.

«3 (δς). Στα προϊόντα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορία 14.1, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης».

4. «α) Ο πάγος, που προσφέρεται στην κατανάλωση για οποιαδήποτε χρήση και αν προορίζεται, με εξαίρεση τις χρήσεις που μνημονεύονται στο Π.δ. 412/94 (ΦΕΚ 232/Α/27.12.1994), πρέπει να παρασκευάζεται από νερό ανθρώπινης κατανάλωσης, το οποίο πρέπει να είναι σύμφωνο με τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις». (β) Η παραγωγή του πάγου πρέπει να γίνεται με εγκαταστάσεις που να εξασφαλίζουν τη μη μόλυνσή του.

(γ) Κατά την παραγωγή του πάγου, η ψύξη πρέπει να γίνεται κανονική και η εξαγωγή των στηλών του από τα παγοδοχεία πρέπει να πραγματοποιείται μετά την πλήρη απόψυξη των στηλών στους -5°C τουλάχιστον.

(δ) Ο προς πώληση πάγος μπορεί να διατίθεται σε μορφή διαφανή ή ημιδιαφανή ή και αδιαφανή, ανάλογα με την εφαρμοζόμενη τεχνική της ψύξης και της φύσης του νερού που χρησιμοποιείται (Άλατα ή αέρας σε διάλυση).

(ε) Ο πάγος πρέπει να είναι συμπαγής και στις στήλες του επιτρέπεται η ύπαρξη μικρής χοάνης κατά το ανώτερο μέρος του άξονα της στήλης, με βάθος όχι μεγαλύτερο από 15 εκατοστά του μέτρου από την εξωτερική επιφάνεια της στήλης.

(στ) "Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες και τα αναλυτικά στοιχεία του πάγου καθώς και του νερού μετά την τήξη του, πρέπει να είναι ίδια με εκείνα του νερού, από το οποίο παρασκευάστηκε αυτός."

(ζ) Πάγος, που εμφανίζει επίκτητη οσμή ή γεύση που προέρχεται από οποιαδήποτε αιτία (αμμωνία κ.λπ.), αποκλείεται από την κατανάλωση. (η) Απαγορεύεται η διάθεση πάγου που χρησιμοποιήθηκε στον ίδιο χώρο για ψύξη οποιουδήποτε τροφίμου, όπως ψάρια, κρέας κ.λπ.

5. Ειδικότερα για τη δειγματοληψία του πάγου και ανάλογα με το σκοπό, για τον οποίο γίνεται αυτή, δηλαδή αν η εξέταση θα γίνει για την κανονικότητα του πάγου αυτούσιου ή για την κανονικότητα του νερού που χρησιμοποιήθηκε, η λήψη δείγματος γίνεται ως εξής:

(α) Προκειμένου για την εξέταση του νερού που χρησιμοποιήθηκε, ποσότητα πάγου αφήνεται να λιώσει μέσα σε καθαρό και στεγνό δοχείο, και από το νερό της τήξης του παίρνονται τα δείγματα που χρειάζονται.

(β) Προκειμένου για την εξέταση του πάγου αυτούσιου (κανονικότητα ψύξης κ.λπ.), παίρνεται από μία στήλη του τομή κοντά στο μέσο της στήλης κάθετη προς τις ακμές και τον άξονα της στήλης, και βάρους για κάθε δείγμα τουλάχιστον 8 χιλιογράμμων, ενώ καταβάλλεται φροντίδα, ώστε να αποκοπούν κατάλληλα τα εξωτερικά τοιχώματα της στήλης, από την οποία θα ληφθεί το δείγμα σε βάρος τουλάχιστον 2 εκατοστών του μέτρου, ώστε να αποφευχθεί κάθε πρόσμιξη ακαθαρσίας, στο δείγμα που λαμβάνεται, ξένης προς τον πάγο που θα εξετασθεί.

(γ) Το κομμάτι που κόπηκε έτσι, μπαίνει σε δοχείο γυάλινο ή από αργίλλιο ή από χαλκό που έχει καλά και επανειλημμένα εκπληθεί και που φέρει κάλυμμα και μεταφέρεται το γρηγορότερο στην Αρμόδια Χημική Υπηρεσία.

(δ) Εάν η απόσταση επιβάλει ειδική σφράγιση, αφήνεται ο πάγος να λιώσει, κατόπιν μεταγγίζεται προσεκτικά σε φιάλες που έχουν εκπλυθεί καλά με το ίδιο νερό, προκειμένου να εξετασθεί μόνο ως προς την κανονικότητα του νερού, προκειμένου να μόνο ως προς την κανονικότητα του νερού το οποίο χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του πάγου.

Άρθρο: 150

Ημ/νία: 12.06.2000

Περιγραφή όρου θησαυρού: ΠΟΤΑ

Τίτλος Άρθρου

Διοξειδίο του άνθρακα

Σχόλια

Το παρόν άρθρο τίθεται όπως αντικαταστάθηκε με την ΑΧΣ 261/2000 (ΦΕΚ Β' 727/12.6.2000).

Κείμενο Άρθρου

Το διοξείδιο του άνθρακα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποτών πρέπει να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας του άρθρου 36 "Ειδικά κριτήρια καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών του Κώδικα Τροφίμων.

Άρθρο: 151

Ημ/νία: 09.07.2003

Σχόλια

Το παρόν άρθρο και το Κεφάλαιο XVI του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καταργήθηκαν με την ΑΧΣ 163/2003 (ΦΕΚ Β΄ 942/9.7.2003).

Κείμενο Άρθρου

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XVI

ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(Παραλείπεται ως μη ισχύον.)
