

## Άρθρο 101

### Ρύζι

1. «Ρύζι» είναι το προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία των ωρίμων καρπών του φυτού «΄Ορυζα» (ORYZA SATIVA) και διατίθεται στο εμπόριο με τις παρακάτω μορφές:
  - α) Ως αναποφλοιώτο (PADDY)
  - β) Ως αποφλοιωμένο (CARED)
  - γ) Ως κατεργασμένο (RIZ USINE) που διακρίνεται σε κατεργασμένο ως έχει και κατεργασμένο κατόπιν υγροθερμικής κατεργασίας (PARBOILING) πριν από την αποφλοιώση 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 ακύρων, 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 κατωτέρου 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 υγροθερμική 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 συνολικά τουλάχιστον τα 15% της όλης επιφάνειας του κόκκου.
  - στ) Να μην περιέχει κόκκους άωρους, 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%.<sup>(1)</sup>
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 άωρων 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.<sup>(2)</sup>
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.<sup>(3)</sup>
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.<sup>(4)</sup>
10. α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, εστέρες του οξικού οξέος με μονο - και - διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E472a σε ρύζι ταχείας βράσης, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙ του ίδιου άρθρου.
- β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος ΙV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους 1) Στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E482 σε ρύζι ταχείας βράσης, 2) Πυριτικά E553β σε ρύζι.<sup>(5)</sup>

### **Παραπομπές**

<sup>(1)</sup> Απόφ. 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλήρωσης της 3000/70 απόφ. του ΑΧΣ».

<sup>(2)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 255/74, ΦΕΚ 290/Β/74 «Περί τροποπ. και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 αποφ. ΑΧΣ».

<sup>(3)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 2947/75, ΦΕΚ 82/Β/76 «Περί καθορισμού τρίτης ποιότητας ορύζης».

<sup>(4)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 704/77, ΦΕΚ 964/Β/77 «Περί συμπληρώσεως του άρθρου 101 του Κ.Τ.».

<sup>(5)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».