

## Άρθρο 106

### Τύποι αλεύρων και όροι για τη διάθεσή τους

1. Επιτρέπεται η παραγωγή αλεύρων τύπου 85%, τύπου 70%, τύπου 90%, κατηγορίας Π, κατηγορίας Μ και κατηγορίας Κ.<sup>(8)</sup>
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 ανεκτώς 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.<sup>(2)</sup>
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:
- για τα από μαλακό σιτάρι.....0,70%
- και για τα από σκληρό σιτάρι.....0,75%
- Κατά τα λοιπά πρέπει να πληρούνται οι όροι για τα αντίστοιχα άλευρα για εμπορία.<sup>(2)</sup>
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 .....14,5%
- 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%.<sup>(4)</sup>
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 μύηση:
- 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.<sup>(6)</sup>
- \* 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) Γλουτένη υγρή, 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 μύηση, κατ' ανώτατο όριο 0,030%
- Κατά τα λοιπά πρέπει να πληροί τους όρους του Κώδικα Τροφίμων ως και των Αγορανομικών Διατάξεων.<sup>(3)</sup>
- \* «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%.<sup>(7)</sup>

Με Αγορανομική απόφαση θα καθορισθεί σε ποιούς εγκεκριμένους τύπους αλεύρων θα επιτρέπεται η προσθήκη ξηράς γλουτένης, καθώς και ο τρόπος επισήμανσης». <sup>(5)</sup>

13. Άλευρα 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. <sup>(8)</sup>

Άλευρα κατηγορίας Π εφόσον δηλώνονται ότι προέρχονται από σίτο αλλοδαπής πρέπει να έχουν τέφρα όχι ανώτερη του 0,50%. <sup>(1)</sup>

14. Άλευρα 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 θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.
- ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον. <sup>(8)</sup>

15. Άλευρα κατηγορίας Κ

- α) Τέφρα όχι ανώτερη από: 1,40%.
- 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, 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 θειϊκό οξύ όχι ανώτερη του: 0,15%.
- ε) Γλουτένη καλής ποιότητας: 25% τουλάχιστον. <sup>(8)</sup>

**Παραπομπές**

<sup>(1)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1555/71, ΦΕΚ 103/Β/71 «Περί καθορισμού τέφρας αλεύρων κατηγ. Π εκ σίτου αλλοδαπής».

<sup>(2)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 885/72 - Φ.Ε.Κ. 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».

<sup>(3)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2750/80, ΦΕΚ 1302/Β'/80 «Περί όρων διαθέσεως αλεύρου πιτυρούχου πλήρους αλέσεως εξ αμιγούς σίτου 100%».

<sup>(4)</sup> Απόφαση Α.Χ.Σ. 1657/83, ΦΕΚ 441/Β'/83 «Τροποπ. του άρθρου 106 του Κ.Τ.».

<sup>(5)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2248/84 ΦΕΚ 782/Β'/84 «Προσθήκη ξηράς γλουτένης στα άλευρα».

<sup>(6)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2601/84, ΦΕΚ 773/Β'/84 «Συμπλήρωση του άρθρου 106 και 115 του Κ.Τ.»

<sup>(7)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 975/85, ΦΕΚ 719/Β'/85 «Τροποπ. απόφ. ΑΧΣ 2248/84».

<sup>(8)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1034/87, ΦΕΚ 445/Β'/87 «Έγκριση τροποπ. και συμπλ. των άρθρ. 57 και 58, 106, 135, 145, 148 του Κ.Τ.».

