

Άρθρο 117

Πιεστή ζύμη αρτοποιίας

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 μεγένθυση 1:400 δεν πρέπει να υπερβαίνει τους τρεις.⁽²⁾
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.⁽⁴⁾
9. Η πιεστή ζύμη πρέπει να αποτελείται αποκλειστικά από σακχαρομύκητες, κάθε άλλη ξένη ουσία θεωρείται νοθεία.
10. Καταργείται.⁽⁶⁾
11. Τα δείγματα πιεστής ζύμης αρτοποιίας θεωρούνται ευαλλοιώτα.⁽¹⁾
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 την νωπή ζύμη αρτοποιίας. Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται οι προβλεπόμενες από τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων ενδείξεις (άρθρο 11 παρ. 3α του Κώδικα Τροφίμων).⁽³⁾
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 την πιεστή ζύμη αρτοποιίας.
Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις.⁽⁷⁾
13. Στους ζυμομύκητες για την αρτοποιία επιτρέπεται να προστίθενται σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁵⁾

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «Περί τροποπ. και συμπλ. της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».

⁽²⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 1753/86, ΦΕΚ 51/Β/87 «Τροποποίηση του άρθρ. 117 του Κ.Τ.».

⁽³⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 820/90 - ΦΕΚ 790/Β/17.12.90 «Συμπλήρωση του άρθρου 117 του Κώδικα Τροφίμων με παράγραφο 12».

⁽⁴⁾ Απόφαση Α.Χ.Σ. 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ., σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/ΕΚ, για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».

⁽⁵⁾ 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».

⁽⁶⁾ Απόφ. ΑΧΣ 157/99, ΦΕΚ 1495/Β/22.7.99 «Τροποποίηση του άρθρου 117 του Κώδικα Τροφίμων, με κατάργηση της παραγράφου 10».

⁽⁷⁾ Απόφ. ΑΧΣ 158/99, ΦΕΚ 1495/Β/22.7.99 «Τροποποίηση του άρθρου 117 του Κώδικα Τροφίμων, πιεστή ζύμη αρτοποιίας».

