

Άρθρο 121

Διατηρημένα με ξήρανση τρόφιμα φυτικής προέλευσης

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.⁽³⁾
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 E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1)Λευκά λαχανικά αποξηραμένα, 2)Αποξηραμένες τομάτες, 3)Αποξηραμένα μανιτάρια, 4)Αφυδατωμένες πατάτες.⁽⁶⁾
 - Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε αφυδατωμένες πατάτες.⁽⁶⁾⁽⁸⁾
 - Πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 σε αποξηραμένα λαχανικά σε σκόνη.⁽⁵⁾
 - Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε ξηραμένα προϊόντα πατάτας.⁽⁶⁾
 - Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε αφυδατωμένες πατάτες.⁽¹⁰⁾
 - δ) Οι αποξηραμένοι κόκκοι και νιφάδες πατάτας επιτρέπεται να χρωματίζονται με τη χρωστική E100 Κουρκουμίνη σε ποσότητα όσο αρκεί σύμφωνα με το παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.⁽³⁾

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 εκκύλιση ή άλλη μέθοδο.
 - γ) Ξηροί καρποί που παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοιώσεως, αποκλείονται της κατανάλωσης.
 - δ) Ως ξηροί καρποί νοούνται οι παρακάτω:
 - 1) Λιθοκάρποι ξηροί καρποί
 - 2) Φλοιόκαρποι ξηροί καρποί
 - 3) Ξηρές σταφίδες
 - 4) Ξηρά σύκα.
10. «Λιθοκάρποι 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), βερύκοκκα, κεράσια, βύσσινα, κουρμάδες. 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 E901, κανδελλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σελάκ E904, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, το υδρογονωμένο πολύ-1-δεκένιο E907 με τους όρους του Παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κ.Τ.⁽⁵⁾⁽⁷⁾
 - γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.
 - Σορβικά E200, E202, E203 σε αποξηραμένα φρούτα.
 - Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1) Αποξηραμένους καρπούς, 2) Αποξηραμένη ινδική καρύδα.⁽⁵⁾
11. «Φλοιόκαρποι 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 (κουκουνάκια), 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 φλοιόκαρπων 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, ρεβιθιών. Για την παραπάνω επεξεργασία απαγορεύεται η χρησιμοποίηση θαλασσιού νερού.
 - γ) Καταργείται.⁽³⁾
 - δ) Επιτρέπεται η ειδική επεξεργασία των απαλλαγμένων από το φυσικό τους σκληρό περίβλημα ή φλοιό «φλοιόκαρπων 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.⁽²⁾

- 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 E160β Ανάπτο σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.⁽³⁾
- ε) Σε προϊόντα του εδαφίου (δ) της παραγράφου αυτής επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E950, E951, E954, E961) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁴⁾⁽⁹⁾
- 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 E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228.
 - Σορβικά E200, E202, E203, πάρα - υδροξυβενζοϊκά E214, E215, E218, E219 σε καρπούς με επικάλυψη.⁽⁸⁾
 - Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε επεξεργασμένους ξηρούς καρπούς.⁽⁵⁾⁽⁸⁾
 - Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε επεξεργασμένους ξηρούς καρπούς.⁽¹⁰⁾
- ζ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.
- Κόμμι καράγια E416 σε επικαλύψεις για ξηρούς καρπούς.
 - Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος E901, κανδελλικός κηρός E902, καρναουβικός κηρός E903, σελάκ E904 ως μέσων για γλασάρισμα.⁽⁵⁾
 - Νεοτάμη E961 σε αρωματικές ύλες προσυσκευασμένων ξηρών καρπών με επικάλυψη ως ενισχυτικό αρώματος.⁽¹⁰⁾
12. «Ξηρά σταφίδα» ή απλώς «σταφίδα» χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από την ξήρανση των ραγών των σταφυλών, 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 105⁰C 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 μάζηση 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, το υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο E907 με τους όρους του Παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κ.Τ.⁽⁵⁾⁽⁷⁾
- ε) Επιτρέπεται η χρήση θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του ίδιου άρθρου.⁽⁵⁾
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 θαλασσιού νερού για τον παραπάνω σκοπό.

- γ) Επιτρέπεται η χρήση, προ ή μετά την ξήρανση των σύκων, θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό 2000 mg/kg, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁵⁾
- 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 προσμιξεων 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 λάθυροι (φάβα) αποκλειστικά των ειδών «LATHYRUS SATIVUS και LATHYRUS OCHRUS».⁽¹⁾
- Πρέπει να πληρούνται οι εξής όροι:
- α) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες αυτών στους 105⁰C, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 14%.
- β) Πρέπει να είναι ώριμα, φυσιολογικού χρώματος, στιλπνά και μη συρρικνωμένα, απηλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένης προσμιξεως που οφείλεται στην επεξεργασία παραλαβής αυτών, ή καρπών διαφόρων συμφυωμένων φυτών, χωμάτων, ξυλαρίων, ζιζανίων, κόκκων δημητριακών κ.λπ. 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 ακάρεα 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».

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 1782/82, ΦΕΚ 100/Β/83, «Περί τροποποίησης της παρ. 14 του άρθρου 121 του Κ.Τ.».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 2097/85, ΦΕΚ 814/Β/85 «Έγκριση προσθήκης του εδ. (δ) στην παράγρ. 11 του άρθρου 121 του Κ.Τ.».
- ⁽³⁾ Απόφαση ΑΧΣ 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».
- ⁽⁴⁾ Απόφ. ΑΧΣ 782/94, 620/Β/14.7.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/35/ΕΚ για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- ⁽⁵⁾ Απόφαση ΑΧΣ 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 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/Ε.Κ.».
- ⁽⁷⁾ Απόφ ΑΧΣ 483/2005, ΦΕΚ 244/Β/27-2-2006 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/114/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών». Επιτρέπεται το εμπόριο και η χρήση των προϊόντων που είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιουνίου 2005. Απαγορεύεται το εμπόριο και η χρήση προϊόντων τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιανουαρίου 2006. Ωστόσο, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων, η εμπορία προϊόντων τα οποία έχουν εισαχθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν την ημερομηνία αυτή και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.
- ⁽⁸⁾ Αποφ. ΑΧΣ 449/2007, ΦΕΚ 190/Β/7-2-2008 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου» Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 7.2.2008. Απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 15.8.2008, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.
- ⁽⁹⁾ Αποφ. ΑΧΣ 84/2010, ΦΕΚ 1726/Β/3-11-2010 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2009/163/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2009 (ΕΕ L 344/23.12.2009) για την τροποποίηση της οδηγίας 94/35/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα όσον αφορά το γλυκαντικό νεοτάμη.»
- ⁽¹⁰⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 24/2011, ΦΕΚ 537/Β/6-4-2011 «Τροποποίηση διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2010/69/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Οκτωβρίου 2010 (ΕΕ L 279/23.10.2010) για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών».

