

## Άρθρο 129

### Χυμός σταφυλής

1. Ως χυμός «Σταφυλής» ή «Σταφυλοχυμός» νοείται ο λαμβανόμενος χυμός από την έκθλιψη νωπών και υγιών σταφυλών, απηλλαγμένων καρπικών σαρκωμάτων και γιγάρτων, ο οποίος έγινε διατηρήσιμος με παστερίωση, αποστείρωση ή συμπύκνωση.
  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<sup>0</sup>.
  3. Απαγορεύεται η παρασκευή χυμού σταφυλής με απόσταξη ημιζυμωθέντος γλεύκου.
  4. Το ειδικό βάρος του χυμού σταφυλιών (όχι διορθωμένο) πρέπει να είναι 1,063-1,075 (BE 8.2-10.1) και η περιεκτικότητα σε ζάχαρο 13-17% (κατ' όγκο σαν ιμβερτοσάκχαρο) .
  5. Επιτρέπεται η επεξεργασία του χυμού σταφυλιών με θειώδη (E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228) με τον όρο ότι η ολική περιεκτικότητα, εκφρασμένη σε διοξείδιο του θείου, στο χυμό όπως προσφέρεται στον καταναλωτή, δεν θα είναι μεγαλύτερη από 10 mg/λίτρο χυμού.<sup>(2)</sup>
- Οι παράγραφοι 6, 7, 8 καταργήθηκαν.<sup>(1)</sup>

#### Παραπομπές

<sup>(1)</sup> Π.Δ. 526/83 άρθρο 16, ΦΕΚ 203/83 τ. Α' «Σχετικά με χυμούς φρούτων και μερικά παρεμφερή προϊόντα σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 75/726/ΕΟΚ και 79/168/ΕΟΚ και 81/487/ΕΟΚ».

<sup>(2)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 448/1998, ΦΕΚ 1284/Β/23.12.1998 «Τροποποίηση άρθρου 129 του Κ.Τ.».

