

## **Άρθρο 34<sup>(1)</sup>** **Πρόσθετα αλεύρων**

1. Οι ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα των αλεύρων διακρίνονται στις παρακάτω κατηγορίες:

### 2. Βελτιωτικά αλεύρων

Ως «βελτιωτικά αλεύρων» χαρακτηρίζονται ουσίες των οποίων η χρήση αποσκοπεί στο να αποκτήσουν τα άλευρα τις κατάλληλες τεχνολογικές ιδιότητες, που επιτρέπουν τη βελτίωση της παραγωγής και των οργανοληπτικών χαρακτήρων των τελικών προϊόντων. Ως τέτοιες ουσίες θεωρούνται και επιτρέπονται οι εξής:

α) L-ασκορβικό οξύ (E300): μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,3‰ στο αλεύρι. Τούτο δεν επιτρέπεται να δηλώνεται ως βιταμίνη C.

β) Κιτρικό οξύ (E330) ή Τρυγικό οξύ (E334): μέγιστο ποσοστό χρήσης, 1‰ στο αλεύρι.

γ) Λεκιθίνη (E322): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2‰ στο αλεύρι.

δ) Κυστεΐνη (E920)

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον ως παράγων επεξεργασίας του αλεύρου.<sup>(5)</sup>

Ειδικά κριτήρια καθαρότητας της υδροχλωρικής L-κυστεΐνης:

- Περιεκτικότητα: όχι μικρότερη από 98% και όχι μεγαλύτερη από 102% σε C<sub>3</sub>H<sub>7</sub>NO<sub>2</sub>S HCL υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας.

- Υδροχλωρικό οξύ: όχι λιγότερο από 22% και όχι περισσότερο από 23,5%, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.

- Ειδική στροφική ικανότητα:  $[\alpha]_D^{20} +5^\circ - +8^\circ$ , υπολογιζόμενη επί ξηράς ουσίας και προσδιοριζόμενη σε διάλυμα 8g ξηρής ουσίας σε 100 ml κανονικού διαλύματος υδροχλωρικού οξέος.

- Απώλεια κατά την ξήρανση: όχι λιγότερη από 9% και όχι περισσότερη από 12%, υπολογιζόμενη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια 24 ωρών και σε πίεση όχι μεγαλύτερη από 5mm υδραργύρου.

- Τέφρα: όχι μεγαλύτερη από 0,1% σε θερμοκρασία 800° ± 25°C.

- Μέγιστη περιεκτικότητα σε επικίνδυνα μέταλλα: Αρσενικό, 3mg/kg, Μόλυβδος 10mg/kg, σε λοιπά (σε μόλυβδο) 20 mg/kg.

ε) Ορθοφωσφορικό μονοασβέστιο (E341 i): μέγιστο ποσοστό χρήσης 2,5‰ στο αλεύρι.

### 3. Ένζυμα

α) α-αμυλάση (FUNGAL A-AMYLASE, από ASPERGILLUS NIGER ή ASPERGILLUS ORYZAE).

Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

β) Πρωτεολυτικά ένζυμα (Από ASPERGILLUS ORYZAE ή BACILLUS SUPTILIS). Χρησιμοποιείται σε προϊόντα μπισκοτοποιίας, κράκερς, κ.λπ, σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

4. Ουσίες που δεν θεωρούνται μεν ως πρόσθετα αλεύρων, των οποίων όμως η χρησιμοποίηση συντελεί στη βελτίωση των ιδιοτήτων τους.

α) Γλουτένη εξαιρετικής ποιότητας.

Χρησιμοποιείται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

β) Βυνάλευρα (διαστατική βύνη).<sup>(3)</sup>

γ) Εκχυλίσματα βυναλεύρων, σε σκόνη ή σιρόπια.

Χρησιμοποιούνται σε ποσότητες που καθορίζονται από την καλή παραγωγική πρακτική.

δ) Άλευρο βρώσιμου λαθουριού (Φάβας). Μέγιστο ποσοστό χρήσης 2% στο αλεύρι.<sup>(2)</sup>

#### 5. Διογκωτικά

Για τη χημική διόγκωση αλεύρων που προορίζονται κυρίως για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (κέικ, βουτήματα, διάφορα γλυκά κ.ά.) επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται οι παρακάτω χημικές ουσίες:

α) Χημικές ουσίες βασικού χαρακτήρα που παρέχουν CO<sub>2</sub> ή NH<sub>3</sub>:

- Όξινο ανθρακικό νάτριο (σόδα αρτοποιίας) NaHCO<sub>3</sub>
- Όξινο ανθρακικό αμμώνιο NH<sub>4</sub>HCO<sub>3</sub>
- Ουδέτερο ανθρακικό αμμώνιο (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>
- Οι παραπάνω χημικές ουσίες πρέπει να είναι φαρμακευτικής καθαρότητας.

β) Μίγματα διογκωτικών ουσιών (BAKING POWDERS):

Επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση στην κατανάλωση καταλλήλων μιγμάτων σε σκόνη, όξινου ανθρακικού νατρίου NaHCO<sub>3</sub> με τις παρακάτω χημικές ουσίες όξινου χαρακτήρα, μαζί και με αδρανή συστατικά (αραιωτικά), όπως άλευρα, άμυλα, γαλακτικό ασβέστιο και ανθρακικό ασβέστιο:

- Τρυγικό οξύ (E344)
- Όξινο τρυγικό κάλιο (κρεμόριο ή κρεμοτάρταρο (E 336i)
- Φωσφορικά άλατα E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και προσθήκη των αριθμών E327 στο γαλακτικό ασβέστιο και E170 στο ανθρακικό ασβέστιο.<sup>(4)(5)</sup>

6. α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.

β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε μέγιστο ποσοστό 2,5 g/kg στο αλεύρι και 20 g/kg στο αυτοδιογκούμενο αλεύρι. Επίσης μπορεί να περιέχονται πρόσθετα που επιτρέπονται στο προϊόν για το οποίο προορίζεται να χρησιμοποιηθεί το αλεύρι σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους.<sup>(4)(5)</sup>

7. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του εν λόγω παραρτήματος:

- 1) Σορβικά E 200, E 202, E 203, σε προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, μερικώς ψημένα, προσυσκευασμένα αρτοσκευάσματα για λιανική πώληση, εκλεκτά αρτοσκευάσματα με ενεργότητα νερού μεγαλύτερη από 0,65, παναρίσματα,
- 2) Σορβικά E200, E202, E203, βενζοϊκά E210, E211, E212, E213, παρα-υδροξυ-βενζοϊκά E214, E215, E216, E217, E218, E219, σε είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα),
- 3) Προπιονικά E280, E281, E282, E283 σε προσυσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων μερικώς ψημένο, προσυσκευασμένο ψωμί, προσυσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα (συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής) με ενεργότητα νερού άνω του 0,65, προσυσκευασμένα Rolls, buns και pita, Christmas pudding, προσυσκευασμένο ψωμί, polsebrod, boller, dansk flutes.<sup>(4)(5)</sup>

8. Μίγματα προσθέτων αλεύρων.

Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση μιγμάτων αποτελουμένων από τα πρόσθετα αλεύρων που περιλαμβάνονται στο παρόν άρθρο, μαζί και με πρόσθετα ή και άλλα τρόφιμα, από τα επιτρεπόμενα για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, στα ειδικά για αυτά επί μέρους άρθρα

του Κώδικα Τροφίμων.

Οι όροι που πρέπει να πληρούν τα μίγματα προσθέτων αλεύρων που διατίθενται στο εμπόριο καθορίζονται στην επόμενη παράγραφο.

9. Όροι διάθεσης στο εμπόριο των προσθέτων αλεύρων, και των μιγμάτων τούτων.

α) Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για χονδρική πώληση, όχι απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στη συσκευασία τους τις παρακάτω ενδείξεις, οι οποίες πρέπει να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες.

β) Την ονομασία αυτού, όταν διατίθενται μεμονωμένα ή την ονομασία κάθε συστατικού, όταν διατίθενται σε μίγματα, όπως αυτή καθορίζεται στο άρθρο αυτό, καθώς και τον αριθμό ΕΟΚ, κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

Η παρουσία άλλων ουσιών ή συστατικών τροφίμων στις απόλυτα αναγκαίες ποσότητες για τη διευκόλυνση της τυποποίησης, διάλυσης, αραιώσης κ.λπ., δεν επηρεάζει την ονομασία του προϊόντος, αλλά πρέπει και αυτά να δηλώνονται στα μίγματα κατά φθίνουσα σειρά της κατά βάρος αναλογίας κάθε συστατικού στο σύνολο.

γ) Συγκεκριμένη αναφορά για το είδος του προϊόντος αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής για το οποίο προορίζεται.

δ) Τις τυχόν ειδικές συνθήκες εναποθήκευσης.

ε) Οδηγίες και αναλογία χρήσης.

στ) Αναγνωριστικό αριθμό ομάδας (BATCH) ή παρτίδας (LOT).

ζ) Ένδειξη για την εκατοστιαία αναλογία κάθε συστατικού που υπόκειται σε ποσοτικό περιορισμό όταν περιέχεται στο τελικό προϊόν ή επαρκή στοιχεία για τη σύνθεση του μίγματος, ώστε ο αγοραστής να είναι σε θέση να συμμορφώνεται με τις διατάξεις που ισχύουν για το τελικό τρόφιμο.

Όταν ο ίδιος ποσοτικός περιορισμός ισχύει και για ομάδα συστατικών που χρησιμοποιείται μόνη της ή σε συνδυασμό, η εκατοστιαία αναλογία του συνδυασμού μπορεί να αποδίδεται με μία μόνο τιμή.

η) Το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός υπεύθυνου για την πώληση προϊόντος.

θ) Την καθαρή ονομαστική ποσότητα σε μονάδες βάρους ή όγκου.

ι) Κατά παρέκκλιση από την παρ. α, οι ενδείξεις ε), ζ) και θ) μπορούν να περιέχονται στα σχετικά εμπορικά έγγραφα που αφορούν στην αποστολή και που προσκομίζονται πριν ή κατά την παραλαβή, με την προϋπόθεση ότι θα αναγράφεται σε εμφανή θέση επάνω στη συσκευασία ή στα δοχεία που περιέχουν το προϊόν η ένδειξη «για παραγωγή τροφίμων, όχι για λιανική πώληση».

ια) Τα πρόσθετα αλεύρων και τα μίγματα τούτων, όταν διατίθενται στο εμπόριο για λιανική πώληση απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους, όλες τις προηγούμενες ενδείξεις, πλην της στ) και ζ), ως και την χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας αυτού, σύμφωνα με την 2206/85 απ. ΑΧΣ (ΦΕΚ 49/Β/19.2.86).

## Παραπομπές

- <sup>(1)</sup> Απόφαση ΑΧΣ 679/86 ΦΕΚ 249/Β/87 «Έγκριση για τα βελτιωτικά αλεύρων-Πρόσθετα για την αρτοποιία και ζαχαροπλαστική - Σκευάσματα τούτων».
- <sup>(2)</sup> Απόφαση ΑΧΣ 1797/87 ΦΕΚ 739/Β/87 «Συμπλήρωση του άρθρου 34 παρ. 4 και του άρθρου 104 παρ. 6 εδ. γ του Κ.Τ.».
- <sup>(3)</sup> Απόφαση ΑΧΣ 583/93 ΦΕΚ 962/Β/93 «Τροποποίηση του άρθρου 34 του Κ.Τ.».
- <sup>(4)</sup> 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».
- <sup>(5)</sup> Απόφ ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/Ε.Κ.».