

Άρθρο 63

Χαρακτηρισμός, Διάκριση και Γενικοί Όροι Διάθεσης Γλυκαντικών Υλών στην Κατανάλωση.

1. Γλυκαντικές ύλες νοούνται οργανικές ενώσεις χαρακτηριστικής γλυκείας γεύσης, οι οποίες χαρακτηρίζονται σαν «φυσικές» εφόσον απαντούν σε φυτικούς ή ζωϊκούς ιστούς και σαν «συνθετικές» εφόσον αποτελούν προϊόντα συνθετικής παρασκευής τα οποία δεν ανευρίσκονται στη φύση.

Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες διακρίνονται σε «ζαχαρούχες» και «μη ζαχαρούχες».

2. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης μεγάλης θρεπτικής αξίας μονοζαχαρίτες ή διζαχαρίτες ή μίγματα αυτών των υδατανθράκων, οι οποίοι είτε απομονώνονται απ' ευθείας ως έχουν εκ φυσικών ιστών είτε προκύπτουν από υδρόλυση καταλλήλων φυσικών πρώτων υλών.

- 2δς. α) Το καλαμοζάχαρο ή ζάχαρη, εκτός από τις μορφές που περιγράφονται στο άρθρο 2 του Π. Δ/τος 513/83 διατίθεται στην κατανάλωση και με άλλες μορφές που προέρχονται είτε από προηγούμενο στάδιο επεξεργασίας της ζάχαρης (π.χ. καστανή ζάχαρη, SUCRE ROUX) είτε από ειδικό τρόπο παρασκευής και επεξεργασίας (π.χ. ζάχαρη άχνη, καντιοζάχαρο) .

Οι μορφές αυτές περιγράφονται στα επόμενα εδάφια και δίνονται σχετικές προδιαγραφές.

- β) Ζάχαρη άχνη χαρακτηρίζεται η λεπτοκονιοποιημένη μορφή της ζάχαρης ή λευκής ζάχαρης και της υπέρλευκης ζάχαρης. Στη ζάχαρη άχνη επιτρέπεται για τεχνικούς λόγους η προσθήκη αμύλου σε μέγιστο ποσοστό 2% κατά βάρος το οποίο θα δηλώνεται στη συσκευασία της (Άμυλο ...%).

- γ) Καντιοζάχαρο (CANDI, SUCRE CANDI) χαρακτηρίζεται η ζαχαρόζη σε χοντρούς κρυστάλλους, που λαμβάνονται από αργή κρυστάλλωση πυκνών διαλυμάτων ζαχαρόζης. Το καντιοζάχαρο πρέπει να περιέχει ζαχαρόζη σε ποσοστό όχι μικρότερο του 96%.

Επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.

- δ) Παραπροϊόντα της παρασκευής καντιοζάχαρης όπως το «Σιρόπι καντιοζάχαρης» και η «CASSONADE από καντιοζάχαρη».

Αυτά πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ολικά ζάχαρα, εκφρασμένη σε καλαμοζάχαρο και υπολογισμένη επί ξηρού, όχι μικρότερη του 85% κατά βάρος για το «σιρόπι καντιοζάχαρης» και όχι μικρότερη του 94,5% για την «CASSONADE από την καντιοζάχαρη».

- ε) Ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη. Αυτή διατίθεται στη κατανάλωση με διάφορες ονομασίες όπως «καστανή ζάχαρη, BROWN SUGAR», «Σκούρα καστανή ζάχαρη» («DARK BROWN SUGAR»), «SUCRE ROUX», «RAW SUGAR», και πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη όχι μικρότερη του 85%.

Ο χαρακτηρισμός «CASSONADE» αφορά την ακατέργαστη ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

Σε προϊόντα όπως η «Σκούρα καστανή ζάχαρη» επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος για σταθεροποίηση του χρωματισμού.

- στ) Η ζάχαρη (ημίλευκη, λευκή, υπέρλευκη) και η μη πλήρως επεξεργασμένη ζάχαρη διατίθενται σε συμπιεσμένη μορφή σε διάφορα σχήματα και μεγέθη (κώνοι, κύβοι, πλακίδια κ.α.).

- ζ) «ΜΕΛΑΣΣΑ», «ΣΙΡΟΠΙ ΜΕΛΑΣΣΑ» χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες υπόλειμμα που προέρχεται από την παραγωγή και την επεξεργασία της ζάχαρης.

Η μέλασσα που διατίθεται στη κατανάλωση για ανθρώπινη διατροφή πρέπει να είναι κατάλληλη για το σκοπό αυτό και να πληροί τις παρακάτω προδιαγραφές:

I. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμβερτοζάχαρο, όχι μικρότερη του 40% κατά βάρος.

II. Τέφρα δια θειικού οξέος, όχι μεγαλύτερη του 10% κατά βάρος.

III. Οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 8 ml 1 N NaOH για 100 γραμ. (δείκτης φαινολοφθαλείνης).

Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό εκφραζόμενο σε SO₂ 70 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁶⁾

2τρικ. Ισογλυκόζη είναι το προϊόν που λαμβάνεται από γλυκόζη ή από τα πολυμερή της με ενζυματική ισομερείωση και περιέχει κατά βάρος, σε ξηρή κατάσταση, τουλάχιστον 10% φρουκτόζη.⁽³⁾

3. Ως «Μη ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες» χαρακτηρίζονται οι φυσικής προέλευσης, χαρακτηριστικής γλυκείας γεύσης ύλες, οι οποίες χημικά ανήκουν κατά κανόνα σε διάφορους τάξεις πολυαλκοολών (όπως π.χ. ζαχαροαλκοόλες μαννίτης και σορβίτης) και οι οποίες είναι μεν θερμιδογόνες, όταν καίγονται στον οργανισμό, κατά κανόνα όμως αποτελούν φτωχή πηγή βιοσύνθεσης ζαχάρων (γλυκογένεσης), γ'αυτό ευρίσκουν εφαρμογή για την παρασκευή προϊόντων για ειδικούς διαιτητικούς σκοπούς.⁽⁵⁾

4. Στις επεξεργασίες που επιτρέπονται για τις γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται οι εξής:

α) Η υδρόλυση με ένζυμα ή με αραιό διάλυμα υδροχλωρικού ή θειικού οξέος.

β) Η συμπύκνωση

γ) Ο αποχρωματισμός

δ) Η κρυστάλλωση

5. Οι φυσικές γλυκαντικές ύλες που διατίθενται στη κατανάλωση πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

α) Να είναι αμιγείς και να περιέχουν αποκλειστικά και μόνον τα συστατικά που καθορίζουν οι κείμενες διατάξεις, με εξαίρεση την άνη ζάχαρη, όπου επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου καθώς και του καντιοζάχαρου και σκούρας καστανής ζάχαρης (DARK BROWN SUGAR), όπου επιτρέπεται η προσθήκη καραμελοχρώματος.⁽²⁾

β) Να έχουν οργανοληπτικούς χαρακτήρες άμεμπτους και να μη παρέχουν ενδείξεις από ατελή επεξεργασία ή από χρησιμοποίηση μειονεκτικών πρώτων υλών.

γ) Να μην έχουν υποστεί ζύμωση ή οποιαδήποτε άλλης φύσης αλλοίωση της κανονικής των σύστασης, διαφορετικά πρέπει να αποκλείονται από την κατανάλωση.

δ) Να μη περιέχουν μέσα συντήρησης, με εξαίρεση τις περιπτώσεις, στις οποίες αυτό επιτρέπεται ρητά απο το παρόν Κεφάλαιο.

Επιτρέπεται η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα σάκχαρα, στο σιρόπι γλυκόζης και στη μελάσσα σύμφωνα κατά περίπτωση, με τις προδιαγραφές του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁶⁾

ε) Να μη περιέχουν οποιαδήποτε ξένη ανόργανη (π.χ. βαρέα μέταλλα) ή οργανική ουσία, έστω και αν προέρχεται από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν με εξαίρεση τις ρητές περιπτώσεις που κατονομάζονται στο παρόν Κεφάλαιο.

Στα αποξηραμένα ζάχαρα σε σκόνη επιτρέπεται η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E559 σε μέγιστο ποσοστό 10g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁶⁾

στ) Τα ζάχαρα, συμπεριλαμβανομένων όλων των μονοζαχαριτών και διζαχαριτών δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες, με εξαίρεση τις συγκεκριμένες περιπτώσεις που καθορίζονται στο άρθρο αυτό (καντιοζάχαρη, ζάχαρη μη πλήρως επεξεργασμένη) και το Π. Δ/γμα 513/1983.⁽⁴⁾

6. Σε κάθε φύσης μέσο συσκευασίας των φυσικών γλυκαντικών υλών πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος αυτών αποκλειστικά και μόνο με μιά από τις ονομασίες που καθορίζονται στο παρόν Κεφάλαιο για κάθε είδος.

- Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του όρου «Ζάχαρο» εάν δεν συνδέεται απαραίτητα με άλλη επεξηγηματική λέξη. Στη περίπτωση δε που χρησιμοποιηθεί παράτυπα μόνη της η ονομασία «Ζάχαρο» η ονομασία αυτή αποτελεί επιπρόσθετα ψευδή δήλωση (και διώκεται ως τέτοια), εφόσον στη συσκευασία περιέχεται άλλη γλυκαντική ύλη εκτός από τη ζάχαρη (καλαμοζάχαρο).
7. Επί του μέσου συσκευασίας κάθε ζαχαρούχου γλυκαντικής ύλης, με εξαίρεση των μορφών ζάχαρης, που περιγράφονται στο Π. Δ/γμα 513/83 του μελιού και του σταφιδόμελου (πετιμεζιού) πρέπει να αναγράφεται απαραίτητα η περιεκτικότητα σε καλαμοζάχαρο επί τοις εκατό κατά βάρος, όπως καθορίζεται από τις κείμενες διατάξεις, ως αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του προϊόντος.⁽²⁾
 8. Ο ποσοτικός προσδιορισμός του ζαχάρου σε όλες τις σιροπιώδεις μορφές γλυκαντικών υλών πρέπει να γίνεται ογκομετρικά με φελίγγειο διάλυμα και όχι με μέτρηση του βαθμού ΒΕ'.
 9. Ζαχαρούχες γλυκαντικές ύλες, οι οποίες από αποθήκευση ή άλλη αιτία έχουν πάψει να ανταποκρίνονται στα ιδιαίτερα για κάθε μία χαρακτηριστικά, όπως καθορίζονται στο Κεφάλαιο αυτό, είναι δυνατόν να διατίθενται για ειδικές χρήσεις, μετά από σχετική έγκριση του ΑΧΣ.

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Π. Δ/γμα 513/83, ΦΕΚ 196/Α/83 και ΦΕΚ 15/Α/84 «Συμμόρφωση προς την Οδηγία 73/437/ΕΟΚ, σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 1747/85, ΦΕΚ 130/Β/27.3.86 «Συμπλήρωση του άρθρου 63 του Κώδικα Τροφίμων».
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 183/87, ΦΕΚ 186/Β/6.4.87 «Τροποποίηση των άρθρων 63, 145, 146 και 147 του Κώδικα Τροφίμων «ΙΣΟΓΛΥΚΟΖΗ».
- ⁽⁴⁾ Απόφ. 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».
- ⁽⁵⁾ Απόφ. ΑΧΣ 782/94, ΦΕΚ 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».
- ⁽⁶⁾ Απόφ. 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».
- ⁽⁷⁾ Απόφ. ΑΧΣ 64/2002, ΦΕΚ 641/Β/23.5.2002, «Προσθήκη άρθρου 64 του Κ.Τ. «Ζάχαρη και άλλα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή» σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2001/111/ΕΚ του Συμβουλίου».

