

## Άρθρο 64<sup>(1)</sup>

### Ζάχαρη και άλλα ζάχαρα για ανθρώπινη διατροφή

1. α) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος.
- β) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος που διατίθενται ως ζάχαρη άχνη, κάντιο και ζάχαρη σε κώνους.
2. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α του Παραρτήματος υπό τους ακόλουθους όρους και παρεκκλίσεις.
  - α) Οι απαριθμούμενες στο μέρος Α του παραρτήματος ονομασίες προϊόντων εφαρμόζονται, με την επιφύλαξη του σημείου 5, μόνον για τα προϊόντα που αναφέρονται εκεί και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.

Η ονομασία του προϊόντος που αναφέρεται στο Παράρτημα μέρος Α σημείο 2 μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για την περιγραφή του προϊόντος που αναφέρεται στο παράρτημα μέρος Α σημείο 3.

Ωστόσο:

- στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα μέρος Α, μπορούν να αναγράφονται, εκτός από την υποχρεωτική ονομασία προϊόντος, και χαρακτηρισμοί που χρησιμοποιούνται συνήθως στα διάφορα κράτη μέλη,
  - οι ονομασίες προϊόντων μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συμπληρωματικά, σε σύνθετες ονομασίες προϊόντων για την περιγραφή άλλων προϊόντων, ανάλογα με την τρέχουσα χρήση, υπό την προϋπόθεση ότι οι ονομασίες αυτές δεν μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.
- β) Στην επισήμανση, δεν είναι υποχρεωτικό να αναγράφεται το καθαρό βάρος των προσυσκευασμένων προϊόντων που ζυγίζουν λιγότερο από 20 γραμμάρια.
  - γ) Για το διάλυμα ζάχαρης, το διάλυμα ιμβερτοποιημένου σακχάρου και το σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο.
  - δ) Για το σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου που περιέχει κρυστάλλους στο διάλυμα, στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται ο προσδιορισμός «κρυσταλλικό».
  - ε) Όταν τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 7 και 8 του μέρους Α του παραρτήματος, περιέχουν φρουκτόζη σε αναλογία μεγαλύτερη του 5% κατά βάρος ξηράς ουσίας, φέρουν, όσον αφορά την ονομασία του προϊόντος και ως συστατικά, την επισήμανση «σιρόπι γλυκόζης – φρουκτόζης» ή «σιρόπι φρουκτόζης–γλυκόζης» και «αποξηραμένο σιρόπι γλυκόζης–φρουκτόζης» ή «αποξηραμένο σιρόπι φρουκτόζης–γλυκόζης» αντιστοίχως, ώστε να δηλώνεται κατά πόσον το συστατικό γλυκόζη ή το συστατικό φρουκτόζη ευρίσκεται σε μεγαλύτερη αναλογία.
3. Στα προϊόντα του μέρους Α του παραρτήματος
    - α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III Τμήμα Β του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 και σε μέγιστο ποσοστό χρήσης, εκφραζόμενο ως SO<sub>2</sub> 1) σε ζάχαρα εκτός από το σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη, 10 mg/kg (επί ξηράς ουσίας προκειμένου για σιρόπια και διαλύματα), 2) σε σιρόπι γλυκόζης αφυδατωμένο ή μη 20 mg/kg.
    - β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων και σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού

- 1) φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451 E452 σε ζάχαρη για γλασάρισμα
  - 2) πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 για αποξηραμένα ζάχαρα σε σκόνη.
- γ) Δεν επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.
4. Στα προϊόντα του παραρτήματος δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών.
  5. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις, οι οποίες δεν προβλέπονται στο παρόν άρθρο.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

### A. ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### 1. Ημίλευκη ζάχαρη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99,5°Z
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,1% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο

#### 2. Ζάχαρη ή λευκή ζάχαρη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική σακχαρόζη, καλής, γνήσιας και εμπορεύσιμης ποιότητας, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- α) περιεκτικότητα σε σακχαρόζη προσδιοριζόμενη πολωσιμετρικώς τουλάχιστον 99,7°Z
- β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο 0,04% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- γ) απώλειες κατά την ξήρανση 0,06% κατά βάρος, κατ' ανώτατο όριο
- δ) χρωματικός τύπος κατ' ανώτατο όριο 9 βαθμοί, προσδιοριζόμενοι σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο α).

#### 3. Υπέρλευκη ζάχαρη

Το προϊόν που έχει τα αναφερόμενα στο σημείο 2 στοιχεία α), β) και γ) χαρακτηριστικά και του οποίου το σύνολο των βαθμών που προσδιορίζονται σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους Β δεν υπερβαίνει τους 8 για τα σύνολο των παραμέτρων, ούτε:

- τους 4 για το χρωματικό τύπο,
- τους 6 για την περιεκτικότητα σε τέφρα,
- τους 3 για τη χροιά διαλύματος.

4. **Διάλυμα ζάχαρης** (\*)  
Υδατικό διάλυμα σακχαρόζης με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:  
α) ξηρά ουσία τουλάχιστον 62% κατά βάρος  
β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη:  $1,0 \pm 0,2$ ): 3% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο  
γ) τέφρα (αγωγιμομετρικώς) 0,1% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο προσδιοριζόμενη σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β)  
δ) χροιά διαλύματος 45 μονάδες ICUMSA, κατ' ανώτατο όριο.
5. **Διάλυμα ιμβερτοποιημένου σακχάρου** (\*)  
Υδατικό διάλυμα σακχαρόζης, μερικώς ιμβερτοποιημένης με υδρόλυση, στο οποίο δεν υπερισχύει η αναλογία του ιμβερτοποιημένου σακχάρου, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:  
α) ξηρά ουσία τουλάχιστον 62% κατά βάρος  
β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη:  $1,0 \pm 0,1$ ) άνω του 3% αλλά κατ' ανώτατο όριο 50% κατά βάρος ξηράς ουσίας  
γ) τέφρα (αγωγιμομετρικώς) 0,4% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο προσδιοριζόμενης σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β).
6. **Σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου** (\*)  
Υδατικό διάλυμα, ενδεχομένως κρυσταλλικό, σακχαρόζης μερικώς ιμβερτοποιημένης με υδρόλυση, στο οποίο, η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ιμβερτοποιημένο σάκχαρο (λόγος φρουκτόζης προς δεξτρόζη:  $1,0 \pm 0,1$ ) πρέπει να υπερβαίνει το 50% κατά βάρος ξηράς ουσίας, και το οποίο ανταποκρίνεται επίσης στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 5 στοιχεία α) και γ).
7. **Σιρόπι γλυκόζης**  
Καθαρισμένο και συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα θρεπτικών σακχαριτών, το οποίο λαμβάνεται από άμυλο ή /και ινουλίνη, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:  
α) ξηρά ουσία τουλάχιστον 70% κατά βάρος  
β) ισοδύναμο δεξτρόζης τουλάχιστον 20% κατά βάρος ξηράς ουσίας, εκφρασμένα σε D-γλυκόζη  
γ) τέφρα δια θειϊκού οξέος (θειϊκή τέφρα): Κατ' ανώτατο όριο 1% κατά βάρος ξηράς ουσίας.
8. **Αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης**  
Μερικά αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης, του οποίου η κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, είναι τουλάχιστον 93% και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 7 στοιχεία β) και γ).
9. **Δεξτρόζη ή ένυδρη δεξτρόζη**  
Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-γλυκόζη που περιέχει ένα μόριο ύδατος κρυσταλλώσεως, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:  
α) δεξτρόζη (D-γλυκόζη) τουλάχιστον 99,5% κατά βάρος ξηράς ουσίας  
β) ξηρά ουσία τουλάχιστον 90% κατά βάρος  
γ) τέφρα δια θειϊκού οξέος (θειϊκή τέφρα): 0,25% κατά βάρος ξηράς ουσίας, κατ' ανώτατο όριο.

(\*) Ο προσδιορισμός «λευκή» προορίζεται αποκλειστικά για:

- α) το διάλυμα ζάχαρης του οποίου η χροιά διαλύματος δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA, όταν προσδιορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο που ορίζεται στο μέρος Β στοιχείο γ),  
β) το διάλυμα ιμβερτοποιημένου σακχάρου και το σιρόπι ιμβερτοποιημένου σακχάρου των οποίων:  
- η περιεκτικότητα σε τέφρα (αγωγιμομετρικώς) δεν υπερβαίνει το 0,1%,  
- η χροιά διαλύματος δεν υπερβαίνει τις 25 μονάδες ICUMSA, όταν προσδιορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο που ορίζεται στο μέρος Β στοιχείο γ).

#### 10. Δεξτρόζη ή άνυδρη δεξτρόζη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-γλυκόζη, η οποία δεν περιέχει ύδωρ κρυσταλλώσεως, έχει κατά βάρος περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 98% και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις που καθορίζονται στο σημείο 9 στοιχεία α) και γ).

#### 11. Φρουκτόζη

Καθαρισμένη και κρυσταλλική D-φρουκτόζη, με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Περιεκτικότητα σε φρουκτόζη τουλάχιστον 98%
- Περιεκτικότητα σε γλυκόζη 0,5% κατ' ανώτατο όριο
- Απώλειες κατά την ξήρανση 0,5% κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
- Τέφρα (αγωγιμομετρικώς) 0,1% κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο, προσδιοριζόμενη σύμφωνα με το μέρος Β στοιχείο β).

### **Β. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ, ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΤΕΦΡΑ (ΑΓΩΓΙΜΟΜΕΤΡΙΚΩΣ) ΚΑΙ ΤΗΣ ΧΡΟΙΑΣ ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ ΤΗΣ (ΛΕΥΚΗΣ) ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΥΠΕΡΛΕΥΚΗΣ ΖΑΧΑΡΗΣ ΠΟΥ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΜΕΡΟΣ Α ΣΗΜΕΙΑ 2 ΚΑΙ 3**

Ο «βαθμός» αντιστοιχεί:

- α) προκειμένου για το χρωματικό τύπο, σε 0,5 μονάδες προσδιοριζόμενες με τη μέθοδο του ιδρύματος γεωργικής τεχνολογίας και βιομηχανίας σακχάρων του Brunswick, η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 2 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθμ. 1265/69 της Επιτροπής, της 1<sup>ης</sup> Ιουλίου 1969, περί των μεθόδων προσδιορισμού ποιότητας που εφαρμόζονται στη ζάχαρη που αγοράζεται από τους οργανισμούς παρέμβασης. (ΕΕΛ/163/1-7-1969)
- β) προκειμένου για την περιεκτικότητα σε τέφρα, σε 0,0018% προσδιοριζόμενο με τη μέθοδο της διεθνούς επιτροπής ενιαίων μεθόδων για την ανάλυση της ζάχαρης (ICUMSA), η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 1 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθμ. 1265/69.
- γ) προκειμένου για τη χροιά διαλύματος, σε 7,5 μονάδες υπολογιζόμενες με τη μέθοδο ICUMSA, η οποία αναφέρεται στο παράρτημα κεφάλαιο Α παράγραφος 3 του κανονισμού (Ε.Ο.Κ.) αριθμ. 1265/69.

#### Παραπομπές

<sup>(1)</sup> 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».