

Άρθρο 66

Ζαχαρούχες Γλυκαντικές Ύλες από Σταφίδες, Χαρούπια ή Γάλα.

1. «Σταφιδοζάχαρο» ή «Σταφιδίνη» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τη συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος της σταφίδας, μετά την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσοστού των οξέων που ενυπάρχουν. Η σταφιδίνη κατά την παραγωγή και διάθεσή της στη κατανάλωση πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
 - α) Να πληροί τις διατάξεις που ρυθμίζουν την παραγωγή της, του Δ/τος της 23.3.1932 «περί των όρων και διατυπώσεων, υφ' ους επιτρέπεται η κατεργασία σταφίδος εν γένει προς παραγωγή σταφιδίνης» και του Α.Ν. 787/1948.
 - β) Η σύστασή της να κυμαίνεται από την πολτώδη μέχρι την στερεά μορφή.
 - γ) Η περιεκτικότητα σε ζάχαρο, υπολογισμένο σαν ιμβερτοζάχαρο, να μην είναι κατώτερη του 71% κατά βάρος.
 - δ) Καταργείται.⁽⁴⁾
 - ε) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός της σταφιδίνης.
- στ) Επιτρέπεται η προσθήκη αρωματικών υλών από τις επιτρεπόμενες με την προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.
- ζ) Η «Σταφιδίνη αρτοποιίας» που παρασκευάζεται για τις ανάγκες της αρτοποιίας πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε ιμβερτοζάχαρο όχι μικρότερη από 70% κατά βάρος, η δε χροιά της, με αραιώση 4% σε νερό, να μην υπερβαίνει τις 25 κίτρινες, 5 ερυθρές, 1 κυανή, μονάδες κατά LOVIBOND (σε λεμβίδια 5 1/4 ιντσών). Η προσθήκη αυτής στον άρτον ρυθμίζεται με αγορανομικές διατάξεις κάθε φορά.
2. «Σταφυλόμελι» ή «Πετιμέζι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του γλεύκους των σταφυλιών, μετά από την απομάκρυνση του μεγαλύτερου ποσού των οξέων, με τρόπο ώστε:⁽⁶⁾
 - α) η ένδειξη του διαθλασιμέτρου στους 20°C να μην είναι κατώτερη από 65%.
 - β) ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του να μην είναι ανώτερος από 1% vol.
Το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε χρήσεις του οινικού τομέα.
3. «Χαρουποσιρόπι ή χαρουπόμελι» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του υδατικού εκχυλίσματος των χαρουπιών. Αυτό πρέπει κατά την παραγωγή και διάθεσή του στη κατανάλωση να πληροί τους εξής όρους:
 - α) Να πληροί τις διατάξεις του Α.Ν. 787/1948 που καθορίζουν την παραγωγή του.
 - β) Το ποσοστό των ζαχάρων που περιέχει, υπολογισμένο σε ιμβερτοζάχαρο, πρέπει να είναι τουλάχιστο 60% κατά βάρος.
 - γ) Καταργείται.⁽⁴⁾
 - δ) Επιτρέπεται ο αποχρωματισμός του χαρουποσιροπίου.
 - ε) Επιτρέπεται η προσθήκη στο χαρουποσιρόπι αβλαβών αρωματικών υλών με την προϋπόθεση ότι το είδος της αρωματικής ύλης θα δηλώνεται σαφώς στη συσκευασία.
 - στ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης μηχανημάτων παραγωγής χαρουποσιροπίου από χαλκό, το χαρουποσιρόπι δεν επιτρέπεται να περιέχει άλατα χαλκού σε ποσοστό ανώτερο από 0,04 γραμμάρια σε 100 γραμμάρια χαρουποσιροπίου, σε ξηρή κατάσταση.
4. «Γαλακτοζάχαρο» ή «Λακτόζη» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από τον ορό του γάλακτος, με ειδικές επεξεργασίες, με ευχάριστη καθαρή γλυκειά γεύση και κρυσταλλική υφή, το οποίο χημικά είναι διζαχαρίτης που αποτελείται από D-γλυκόζη και D-γαλακτόζη. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
 - α) Να διαλύεται πλήρως στο νερό. Να παρέχει διαυγές διάλυμα το οποίο με προσθήκη αμμωνίας, πρέπει να μη σχηματίζει θολώματα ή ιζήματα εξ αιτίας της παρουσίας βαρέων μετάλλων.

- β) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες στους 105°C δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες του 0,25%.
- γ) Η τέφρα να μην υπερβαίνει το 0,25%.
5. «Συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλών 35BE'» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με συμπύκνωση του γλεύκους των σταφυλών. Αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:
- α) Να έχει πυκνότητα 35 BE' με ανοχή ±5%.
- β) Να περιέχει ανάγοντα σάκχαρα 58,0-62,5%.
- γ) Καταργείται.⁽⁴⁾
- δ) Η παραγωγή, η διάθεση και η διακίνησή του να γίνεται με άδειες μεταφοράς και τήρησης βιβλίων και να ελέγχεται από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γενικού Χημείου του Κράτους, σύμφωνα με την οικική νομοθεσία.⁽¹⁾
6. «Σάκχαρο σταφυλής» ανακαθαρισμένος συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιών χαρακτηρίζεται το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν, το οποίο:⁽⁵⁾
- έχει ληφθεί με μερική αφυδάτωση γλεύκους ή/και χυμού σταφυλιών (από ποικιλίες οινοποιήσιμες και μη οινοποιήσιμες), η οποία πραγματοποιείται με κάθε επιτρεπόμενη μέθοδο, εκτός από την απευθείας θέρμανση, με τρόπο ώστε η ένδειξη του διαθλασιμέτρου στους 20°C να μην είναι κατώτερη από 61,7%.⁽⁵⁾
 - έχει υποστεί επιτρεπόμενες επεξεργασίες μείωσης της οξύτητας και αφαίρεσης συστατικών άλλων από τα σάκχαρα με εγκεκριμένες ρητίνες.⁽²⁾
- Παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
- α) pH όχι ανώτερο από 5 σε 25⁰ BRIX.
- β) Οπτική πυκνότητα σε 425 nm και πάχος 1cm όχι ανώτερη από 0,100 για συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών σε 25⁰ BRIX.
- γ) Ογκομετρούμενη οξύτητα όχι μεγαλύτερη από 15 χιλιοστοϊσοδύναμα/Kg ολικών σακχάρων.
- δ) Καταργείται.⁽⁴⁾
- ε) Αγωγιμότητα σε 25⁰ BRIX και 20°C όχι μεγαλύτερη από 120 μS/cm.
- στ) Περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρουράλη όχι μεγαλύτερη από 25 mg/Kg ολικών σακχάρων.
- ζ) Αποκτώμενος αλκοολικός τίτλος όχι ανώτερος του 1% VOL.
- Το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε χρήσεις του οινικού τομέα.⁽⁵⁾
7. Ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλής είναι το μη καραμελοποιημένο υγρό προϊόν που παράγεται εντός της κοινότητας και προέρχεται από ποικιλίες αμπέλων που αναφέρονται στο άρθρο 69 του Κανονισμού ΕΟΚ 822/87 (οινοποιήσιμες).
- Η παραγωγή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται και για το «σάκχαρο σταφυλής» και ως προς τα χαρακτηριστικά πρέπει, εκτός από αυτά που αναφέρονται στο σάκχαρο σταφυλής, να πληροί και τα παρακάτω:
- α) Περιεκτικότητα σε σακχαρόζη μη ανιχνεύσιμη.
- β) Δείκτη FOLIN - CIOCALTEAU όχι μεγαλύτερο από 6 σε 25⁰ BRIX.
- γ) Περιεκτικότητα σε συνολικά κατιόντα όχι μεγαλύτερη από 8 χιλιοστοϊσοδύναμα/Kg ολικών σακχάρων.
- δ) Παρουσία μεσοϊνοσιτόλης.
- ε) Παρασκευάζεται από γλεύκος σταφυλιών το οποίο έχει τουλάχιστον τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που έχει οριστεί για την αμπελουργική ζώνη όπου τρυγήθηκαν τα σταφύλια.⁽³⁾
8. Με την επιφύλαξη των ειδικών επί μέρους διατάξεων επιτρέπεται 1) η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό εκφραζόμενο σε SO₂, 40 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος ΙΙΙ, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, 2) Η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553a, E553β, E554, E555, E556,

Ε559 στα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 10g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου. ⁽⁴⁾

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 937/89, ΦΕΚ 736/Β/2.10.89 «Συμπλήρωση του άρθρου 66 του Κώδικα Τροφίμων με παρ. 5».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 865/92, ΦΕΚ 636/Β/29.10.92 «Προσθήκη παρ. 6 στο άρθρο 66 του ΚΤΠ».
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 232/93, ΦΕΚ 496/Β/7.7.1993 «Συμπλήρωση άρθρου 6 του Κώδικα Τροφίμων».
- ⁽⁴⁾ 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».
- ⁽⁵⁾ Αποφ. ΑΧΣ 134/2005, ΦΕΚ 713/Β/26.5.2005 «Τροποποίηση της παραγράφου 6 του άρθρου 66 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών».
- ⁽⁶⁾ Αποφ. ΑΧΣ 135/2012, ΦΕΚ 3384/Β/18.12.2012 «Αντικατάσταση της παραγράφου 2 του άρθρου 66 "Ζαχαρούχες Γλυκαντικές Ύλες από Σταφίδες, Χαρούπια ή Γάλα" του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.1987) όπως ισχύει.».

