

## Άρθρο 80

### Είδη γάλακτος.

«Νωπό γάλα» νοείται το γάλα που εκκρίνεται από τους μαστικούς αδένες μιας ή περισσότερων αγελάδων, προβατινών, αιγών ή βουβαλίδων, το οποίο δεν έχει θερμανθεί πέραν των 40°C, ούτε έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ισοδύναμο αποτέλεσμα.<sup>(13)</sup>

1. «Γάλα» είναι το απαλλαγμένο από πρωτόγαλα προϊόν του ολοσχερούς, χωρίς διακοπή αρμέγματος υγιούς γαλακτοφόρου ζώου, που ζει και τρέφεται υπό υγιεινούς όρους και που δεν βρίσκεται σε κατάσταση υπερκόπωσης.

Με τον όρο «γάλα» απλά, χωρίς να συνοδεύεται αυτό από κάποιο επίθετο, νοείται αποκλειστικά και μόνο το γάλα το οποίο:

α) Προέρχεται από αγελάδα.

β) Είναι νωπό.

γ) Είναι πλήρες.

δ) Δεν έχει υποστεί αφυδάτωση ή συμπύκνωση.

ε) Δεν περιέχει άλλες ύλες που έχουν προστεθεί από έξω.

2. Πάνω στα μέσα συσκευασίας του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται, σαν αναπόσπαστα τμήματα της ονομασίας του, ενδείξεις που να δηλώνουν σαφώς οποιαδήποτε διαφορά του από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που δηλώνεται απλά σαν «γάλα» στην προηγούμενη παράγραφο. Συγκεκριμένα αυτό πρέπει αντίστοιχα να προσονομάζεται:

α) Με ένα από τους όρους «Κατσίκας», «Προβάτου», «Βουβάλου» ή «Ανάμικτο Προβάτου-Κατσίκας», εφόσον δεν προέρχεται από αγελάδα.

β) Με μια από τις λέξεις «Παστεριωμένο» «Αποστεριωμένο» ή «Κατάψυξης», εφόσον δεν είναι νωπό.

γ) Με ένα από τους όρους «Αποβουτυρωμένο», «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Μερικά Αποβουτυρωμένο, Λίπος... (τόσο) %", εφόσον δεν είναι πλήρες.

δ) Τροποποιείται με το Π. Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ. Α'.<sup>(7)</sup>

ε) Τροποποιείται με το Π. Δ. 518/83, ΦΕΚ 197/83 τ. Α'.<sup>(7)</sup>

- 2α) Η ονομασία «γάλα» και οι ονομασίες που χρησιμοποιούνται για τον ορισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί επίσης να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με έναν ή περισσότερους όρους για τον ορισμό των συνθέτων προϊόντων των οποίων κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν, αποτελεί ουσιώδες μέρος είτε λόγω της ποσότητάς του είτε λόγω του ότι η επίδρασή του χαρακτηρίζει το προϊόν.<sup>(13)</sup>

3. Η προέλευση του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι μια από τις αναφερόμενες στο εδάφιο (α) της προηγούμενης παραγράφου.<sup>(22)</sup>

Τα κατώτατα και ανώτατα όρια των φυσικών και χημικών σταθερών των ειδών γάλακτος που αναφέρονται πιο πάνω είναι τα ακόλουθα:

Προέλευση	Ειδικό Βάρος σε 15°C	Λίπος % (ελάχιστ.)	Σ. Υ. Α. Λ.* % (ελάχιστ.)
Αγελάδας <sup>(15)</sup>	1,028 g/l (20%) <sup>*(1)</sup>	3,5	8,5 <sup>*(2)</sup>
Κατσίκας	1,032	4,0	9,00
Προβάτου	1,035	6,0	10,20
Βουβάλου	1,033	6,0	9,70

Προέλευση	Ειδικό Βάρος σε 15°C	Λίπος % (ελάχιστ.)	Σ. Υ. Α. Λ.* % (ελάχιστ.)
Ανάμικτο προβάτου κατσίκας	1,033	5,0	9,60

\* **Σ.Υ.Α.Λ.** (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους) νοείται εδώ αυτό που προκύπτει από την εφαρμογή του τύπου του FLEISCHMAN, με βάση τις τιμές που προσδιορίστηκαν αναλυτικά  
**Λ** = λίπος % και  
**Ε.Β.** = Ειδικό βάρος σε 15°C , ως εξής:

$$\text{Σ.Υ.Α.Λ.} = 1,2\Lambda + 2,665 \frac{100(\text{Ε.Β.} - 1)}{\text{Ε.Β.}} - \Lambda$$

Σε περίπτωση που υπάρχουν αμφιβολίες για το ποσοστό του Σ.Υ.Α.Λ., αυτό πρέπει να προσδιορίζεται σταθμικά.

\*<sup>(1)</sup> ή το ισοδύναμο ανά λίτρο προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.<sup>(14)</sup>

\*<sup>(2)</sup> ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.<sup>(14)</sup>

Η τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητας του γάλακτος σε λιπαρή ουσία επιτρέπεται μόνον δια της αφαιρέσεως ή προσθήκης κρέμας ή δια προσθήκης πλήρους γάλακτος, ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος ή αποκορυφωμένου γάλακτος για να τηρηθούν οι περιεκτικότητες σε λιπαρή ουσία που καθορίζονται για το γάλα κατανάλωσης.<sup>(14)</sup>

Το γάλα κατανάλωσης πρέπει να περιέχει ποσοστό τουλάχιστο 2,9% πρωτεϊνικών ουσιών, διαπιστούμενο σε γάλα με 3,5% λιπαρής ουσίας ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

Ως περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικές ουσίες νοείται η σχέση σε μάζα των μερών πρωτεϊνικής ουσίας του γάλακτος επί 100 μερών του σχετικού γάλακτος η οποία ευρίσκεται πολλαπλασιάζοντας επί 6,38 την ολική περιεκτικότητα του γάλακτος σε άζωτο, εκφρασμένη σε ποσοστό κατά μάζα.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού με πρωτεΐνες, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του εμπλουτισμένου γάλακτος πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση με 3,8%.<sup>(14)</sup>

4. «**Νωπό**» χαρακτηρίζεται το γάλα, που διατίθεται στην κατανάλωση χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία, εκτός από τη διήθηση και την ψύξη καθώς και την ομοιογενοποίηση. Απαγορεύεται η προσφορά και η πώληση νωπού γάλακτος:

- α) που περιέχει πρωτόγαλα (COLOSTRUM) ή που πήζει όταν βράζει.
- β) του οποίου οι οργανοληπτικές ιδιότητες ή η όψη δεν είναι οι κανονικές χαρακτηριστικές του.
- γ) χρωματισμένο με οποιαδήποτε χρωστική ή με κάποιο άλλο μέσο αλλαγής του φυσικού του χρώματος και μάλιστα λόγω μικροβιακής προσβολής.
- δ) που προέρχεται από άρρωστα ή ύποπτα για αρρώστεια ζώα ή που προέρχεται από ζώα που έχουν διατραφεί με ουσίες που μπορούν να επιδράσουν στην υφή του, σε τρόπο ώστε να καταστεί αυτό βλαβερό για την υγεία του ανθρώπου ή να αλλοιωθούν οι χαρακτηριστικές του ιδιότητες.
- ε) που προέρχεται από ζώα, στα οποία χορηγούνται φάρμακα που απεκκρίνονται με το γάλα.
- στ) που περιέχει αιωρήματα κάθε είδους, ώστε μισό λίτρο του, μετά από μισή ώρα ηρεμία σε κύλινδρο ή ποτήρι ζέσης με πυθμένα εντελώς επίπεδης επιφάνειας και διάμετρο 7 εκατοστόμετρα περίπου, να αφήνει ίζημα σαφώς αντιληπτό.
- ζ) που όταν εξετάζεται από την αρμόδια αρχή αποδεικνύεται ακατάλληλο για τη διατροφή του ανθρώπου, από τον υψηλό αριθμό μικροοργανισμών που περιέχει.
- η) που περιέχει συντηρητικές ουσίες γενικά.
- θ) που φέρεται σε δοχεία ανοικτά ή ακάλυπτα ή δοχεία που είναι καλυμμένα με πρόχειρο πώμα ή που δεν καθαρίζεται εύκολα (π. χ. χαρτί, ύφασμα κ.λ.π.) .

- ι) που έχει παρασκευαστεί από σκόνη, δισκία, συμπυκνωμένο ή μερικά συμπυκνωμένο (εβαπορέ) γάλα είτε αυτό προσφέρεται όπως είναι, είτε αναμιγμένο με νωπό γάλα.
- ια) που περιέχει ζάχαρη πρόσθετη.
- ιβ) που έχει υποστεί αποβουτύρωση, ή αποκορύφωση ή ενυδάτωση (νέρωμα) με οποιοδήποτε τρόπο.
5. α) Θερμικά επεξεργασμένο γάλα χαρακτηρίζεται γάλα κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση που παράγεται με θερμική επεξεργασία άμεσα και αποκλειστικά από νωπό γάλα, και το οποίο έχει τη μορφή γάλακτος παστεριωμένου, UHT και αποστειρωμένου.
- β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:
- Να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος.
  - Να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη «υψηλής παστερίωσης».
  - Αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C.<sup>(13)</sup>
- γ) Το γάλα UHT πρέπει:
- Να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον +135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο) με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπομένων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.
  - Να είναι δυνατόν, να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία 30°C. Εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C.
- Στην περίπτωση που η λεγόμενη «πολύ υψηλής θερμοκρασίας» μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επίσης η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλει την περιεκτικότητα του υφισταμένου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.<sup>(13)</sup>
- δ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:
- Να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο.
  - Να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, χωρίς να παρουσιάσει καμία αισθητή αλλοίωση, επί δεκαπενθήμερο, σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30°C. Επί πλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλέπεται και διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C.<sup>(13)</sup>
- ε) Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά και οι σταθερές του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει να συμπίπτουν με αυτές του αντίστοιχου νωπού γάλακτος.<sup>(9)</sup>
6. α) Το γάλα που υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία πρέπει να πληροί τους όρους της παραγράφου 4 για το νωπό γάλα και να συντηρείται μέχρι την θερμική επεξεργασία, όπως ορίζουν οι ισχύουσες διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας.
- β) Ο Υγειονομικός έλεγχος του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος γίνεται από την αρμόδια Υγειονομική Αρχή.

- γ) Οι συσκευασίες του γάλακτος θερμικής επεξεργασίας πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής. Δεν πρέπει ιδίως να απελευθερώνουν μέσα στο γάλα ποσότητα στοιχείων που θα ήταν δυνατό να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσει τη σύσταση του γάλακτος ή να ασκήσει επιβλαβή επίδραση στις οργανοληπτικές του ιδιότητες, επιπλέον εάν πρόκειται για δοχεία που είναι δυνατό να επαναχρησιμοποιηθούν, πρέπει να έχουν κατασκευαστεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- δ) Στη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος πρέπει εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις να αναγράφεται:
- το είδος της θερμικής επεξεργασίας που έχει υποστεί το γάλα.
  - η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας και για το παστεριωμένο γάλα η θερμοκρασία αποθήκευσης - συντήρησης.<sup>(9)</sup>
7. «Γάλα Κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το νωπό γάλα, το οποίο έγινε διατηρήσιμο, με κάποια αναγνωρισμένη μέθοδο ταχείας κατάψυξης, που διατηρείται στη συνέχεια σε θερμοκρασία κατώτερη από -15°C, και το οποίο πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση μετά από πλήρη απόψυξη. Το προϊόν που προσφέρεται έτσι πρέπει να πληροί τους όρους σύστασης και χαρακτήρων γενικά του αντίστοιχου νωπού (πλήρους, αποβουτυρωμένου κ.λπ. ) γάλακτος, από το οποίο προήλθε.
8. «Γάλα Αποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα, μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική κατεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,5% κατ' ανώτατο όριο και στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους (Σ.Υ.Α.Λ. ) όπως καθορίζεται στην παράγραφο 3 (ελάχιστο όριο) ή διαφορετικά ο δείκτης διάθλασης του ορρού του πρέπει να είναι τουλάχιστον 38 ή (εφόσον ο προσδιορισμός του γίνεται ανέφικτος λόγω προσθήκης συντηρητικών) το ειδικό βάρος του ορρού του σε 15°C πρέπει να είναι μικρότερο από 1,036.<sup>(14)</sup>
- Διαγράφεται.<sup>(21)</sup>
9. «Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που απομένει από το νωπό γάλα μετά την αφαίρεση, όπως πιο πάνω, μέρους από το λίπος του, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη, το οποίο πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5-1,8%.
- Όπου στον Κώδικα Τροφίμων χρησιμοποιούνται οι όροι «αποβουτυρωμένο» ή «ημιαποβουτυρωμένο» γάλα μπορούν να χρησιμοποιούνται και οι όροι «άπαχο» και «ημιάπαχο» αντίστοιχα.<sup>(8)</sup>
10. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που δεν πληροί τις απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε λίπος που προβλέπονται για το πλήρες γάλα, το ημιαποβουτυρωμένο και το αποβουτυρωμένο γάλα, θεωρείται γάλα κατανάλωσης, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε λίπος αναγράφεται στη συσκευασία σαφώς με ένα δεκαδικό ψηφίο και ευανάγνωστα με τη μορφή **“... % λίπος”**. Το εν λόγω γάλα δεν πρέπει να περιγράφεται ως πλήρες γάλα, ημιαποβουτυρωμένο γάλα ή αποβουτυρωμένο γάλα)<sup>(21)</sup>.
11. Το γάλα, ημιαποβουτυρωμένο και αποβουτυρωμένο γάλα, παστεριωμένο ή αποστειρωμένο (συμπεριλαμβανομένης της αποστείρωσης σε υπερυψηλή θερμοκρασία) (μη αρωματισμένο) δεν επιτρέπεται να περιέχει πρόσθετες χρωστικές ουσίες.<sup>(10)</sup>
12. Η οξύτητα του διατηρημένου γάλακτος γενικά, που αραιώνεται ανάλογα με νερό μέχρι τη σύσταση του νωπού γάλακτος, δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη από 6 βαθμούς ούτε ανώτερη από 8 βαθμούς κατά SOXHLET - HENCKEL, ενώ το pH πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στα όρια 6 - 6,8.
- Ο υπολογισμός της οξύτητας στο ζαχαρούχο γάλα πρέπει να γίνεται μετά από την αφαίρεση του καλαμοζάχαρου.<sup>(1)(7)</sup>
13. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε πηγμένο γάλα και σε μέγιστο ποσοστό 1000mg/kg, 2) Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320 σε γάλα σε σκόνη για μηχανήματα πώλησης,<sup>(13)(19)</sup> 3) Εκχυλίσματα

- δενδρολίβανου E392 σε γάλα σε σκόνη για αυτόματους πωλητές και σε γάλα σε σκόνη για την παρασκευή παγωτού<sup>(20)</sup>.
14. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: 1) Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε γάλα αποστειρωμένο και UHT, σε μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος και σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, 2) Πολυοξυαιθυλενο - σορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 E477, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 σε τεχνητό γάλα.<sup>(12)(15)</sup>
- 14.α) Επιτρέπεται η χρήση σε κατσικίσιο γάλα UHT του προσθέτου του Παραρτήματος Ι «κιτρικά άλατα του νατρίου E331», σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος ΙΙ του άρθρου 33.<sup>(17)</sup>
15. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση προσσκευασμένου θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση με προϊόν ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας. Στη συσκευασία, εκτός των άλλων ενδείξεων, πρέπει να αναγράφεται το ποσοστό του υπολοιπούμενου λίπους επί τοις εκατό.<sup>(15)</sup>
16. Επιτρέπεται η παρασκευή και διάθεση στην κατανάλωση σκευασμάτων γάλακτος με σκόνη κακάο με τους παρακάτω όρους:
- α) Για την παρασκευή των σκευασμάτων αυτών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση:
- I) Γάλακτος από τις κατηγορίες που προβλέπονται από το παρόν άρθρο.<sup>(12)</sup>
  - II) Σκόνης κακάο (περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο 10% τουλάχιστον).
  - III) Ζάχαρης.
  - IV) Άλλων πρώτων υλών που περιλαμβάνονται στον παρόντα Κώδικα.
- β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων, 1) Του παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, 2) Προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα κατά περίπτωση με τους αντίστοιχους όρους: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452, επί πλέον εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο - 2 - γαλακτυλικό ασβέστιο E482 σε σκόνες για την παρασκευή θερμών ροφημάτων και, πυριτικά E551, E552, E553α, E553β, E554β, E555, E556, E559 για αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη.<sup>(13)</sup> Στα προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962) σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων για τα ποτά με βάση το γάλα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.<sup>(11)(16)(19)</sup>
- γ) Επιτρέπεται ο τεχνητός αρωματισμός με αβλαβείς αρωματικές ύλες.
- δ) Απαγορεύεται η τεχνητή χρώση με οποιοδήποτε τρόπο καθώς και η χρησιμοποίηση οποιουδήποτε συντηρητικού.
- ε) Στην επισήμανση των σκευασμάτων πρέπει εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις να αναγράφονται:
- I)–Η κατηγορία του γάλακτος που χρησιμοποιήθηκε ακολουθούμενη από τη λέξη κακάο, ενώ πρέπει οπωσδήποτε να προτάσσεται η κατηγορία του γάλακτος, δηλαδή: «ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» ή «ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ» κ.λπ. απαγορευομένης οποιασδήποτε άλλης επωνυμίας που έχει τη ρίζα της λέξης ΣΟΚΟΛΑΤΑ.<sup>(22)</sup>
  - II) Το ποσοστό λίπους του έτοιμου προϊόντος.<sup>(2)(3)(7) (22)</sup>
17. «Ορρός γάλακτος σε σκόνη» «WHEY POWDER» χαρακτηρίζεται το προϊόν της σχεδόν μέχρι ξηρού συμπύκνωσης του νωπού ορρού γάλακτος, που λαμβάνεται σαν υποπροϊόν από την παρασκευή των τυριών ή της καζείνης και το οποίο περιέχει υγρασία 5% ανώτατο όριο, γαλακτοζάχαρο 66% τουλάχιστον, πρωτεΐνες 10% τουλάχιστον και λίπος 1,25% ανώτατο όριο.<sup>(4)</sup>
18. Πρωτεΐνες γάλακτος: Αυτές αποτελούνται κυρίως από καζείνη και τις πρωτεΐνες του ορρού του γάλακτος γαλακτοαλβουμίνη και γαλακτογλοβουλίνη.<sup>(5)</sup>
19. Καταργείται.<sup>(23)</sup>

20. Καταργείται.<sup>(23)</sup>  
21. Καταργείται.<sup>(23)</sup>  
22. Καταργείται.<sup>(23)</sup>

### Παραπομπές

- <sup>(1)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72 «περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».
- <sup>(2)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2745/76, ΦΕΚ 157/Β/77 «Περί συμπληρώσεως του άρθρου 80 του Κ.Τ.».
- <sup>(3)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2160/77, ΦΕΚ 945/Β/78 «Περί συμπληρώσεως της 2745/76 απόφ. ΑΧΣ σχετικώς με συμπλήρωση του άρθρου 80 του Κ. Τροφίμων».
- <sup>(4)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2853/80, ΦΕΚ 414/Β/81 «Περί εγκρίσεως συμπληρώσεως του άρθρου 80 του Κώδικα Τροφίμων με προσθήκη παρ. 17».
- <sup>(5)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1362/83, ΦΕΚ 167/Β/84 «Προσθήκη παρ. 18 στο άρθρο 80 του Κ.Τ.».
- <sup>(6)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 2133/85, ΦΕΚ 403/Β/86 «Έγκριση τροποπ. των αρθ. 41, 42, 57, 80, 84, 93 του Κ.Τ.».
- <sup>(7)</sup> Π Δ/γμα 518/83 ΦΕΚ 197/83 τ.Α '»Σχετικά με διατηρημένα γάλατα μερικά ή ολικά αφυδατωμένα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 76/118/ΕΟΚ & 78/630/ΕΟΚ & 79/1067/ΕΟΚ».
- <sup>(8)</sup> Απόφ.ΑΧΣ 2396/87, ΦΕΚ 130/Β/88 «Χρήση των όρων άπαχο και ημιάπαχο γάλα».
- <sup>(9)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1339/88, ΦΕΚ 755/Β/88 «Έγκριση τροποποίησης του άρθρου 80 του Κ.Τ. θερμικά επεξεργασμένο γάλα και άρθρου 85 του Κ.Τ.».
- <sup>(10)</sup> 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».
- <sup>(11)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 782/94, ΦΕΚ 620/Β/14.7.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/35/Ε.Κ. για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- <sup>(12)</sup> 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».
- <sup>(13)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 1050/1996, ΦΕΚ 263/Β/7.4.97 «Τροποποίηση των άρθρων 79 & 80 του Κώδικα Τροφίμων».
- <sup>(14)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 187/1998, ΦΕΚ 765/Β/24.7.98 «Τροποποίηση του άρθρου 80 του Κ.Τ. σύμφωνα με τον Κανονισμό 2597/97».
- <sup>(15)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99 «Τροποποίηση των διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/ΕΚ».
- <sup>(16)</sup> Απόφ ΑΧΣ 81/2005, ΦΕΚ 786/Β/10-6-2005 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/115/ΕΚ». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση προϊόντων που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 29.1.2005. Απαγορεύεται η εμπορία και χρήση προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 29 Ιουλίου 2005, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι τις 29 Ιανουαρίου 2006.
- <sup>(17)</sup> Απόφ ΑΧΣ 483/2005, ΦΕΚ 244/Β/27-2-2006 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/114/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών». Επιτρέπεται το εμπόριο και η χρήση των προϊόντων που είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιουνίου 2005. Απαγορεύεται το εμπόριο και η χρήση προϊόντων τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιανουαρίου 2006. Ωστόσο, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων, η εμπορία προϊόντων τα οποία έχουν εισαχθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν την ημερομηνία αυτή και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.
- <sup>(18)</sup> Αποφ. ΑΧΣ 449/2007, ΦΕΚ 190/Β/7-2-2008 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 7.2.2008. Απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 15.8.2008, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.
- <sup>(19)</sup> Αποφ. ΑΧΣ 84/2010, ΦΕΚ 1726/Β/3-11-2010 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2009/163/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2009 (ΕΕ L 344/23.12.2009) για την τροποποίηση της οδηγίας 94/35/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα όσον αφορά το γλυκαντικό νεοτάμη.»
- <sup>(20)</sup> Απόφ. Α.Χ.Σ. 24/2011, ΦΕΚ 537/Β/6-4-2011 «Τροποποίηση διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2010/69/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Οκτωβρίου 2010 (ΕΕ L 279/23.10.2010) για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών».
- <sup>(21)</sup> Απόφ. Α.Χ.Σ. 362/2010, ΦΕΚ 1113/Β/3-6-2011 «Τροποποίηση του άρθρου 80 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σύμφωνα με τον Καν (ΕΚ) αριθ. 1153/2007 του Συμβουλίου

- της 26ης Σεπτεμβρίου 2007 (ΕΕ L 258/4.10.2007) «για τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2597/97 περί συμπληρωματικών κανόνων της κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων όσον αφορά το γάλα κατανάλωσης».
- <sup>(22)</sup> Απόφ. Α.Χ.Σ. 73/2014, ΦΕΚ 767/28.03.2014 «Κατάργηση της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 3273/78 (ΦΕΚ 9/Β'/1979) και τροποποίηση των άρθρων 3, 8, 10, 38, 41, 43, 52, 70, 74, 77, 80, 83, 108, 111 και 122 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87), όπως ισχύει.
- <sup>(23)</sup> Απόφ ΑΧΣ 82/2016, ΦΕΚ 3039/Β/22.9.2016, «Κατάργηση της υπ' αριθμ. 1901/85 απόφασης Α.Χ.Σ. (ΦΕΚ 49/Β/19.02.1986), τροποποίηση του άρθρου 80 «Είδη γάλακτος» του Κ.Τ.Π. (ΦΕΚ 788/Β/31.12.1987) και προσθήκη άρθρου 80β «Καζεΐνες και καζεϊνικά άλατα» στον Κ.Τ.Π., σε εναρμόνιση προς την οδηγία (ΕΕ) 2015/2203 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (L 314/1.12.2015) «για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τις καζεΐνες και τα καζεϊνικά άλατα που προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση και την κατάργηση της οδηγίας 83/417/ΕΟΚ του Συμβουλίου».

