

**Καζεΐνες και καζεΐνικά άλατα**

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στις καζεΐνες και τα καζεΐνικά άλατα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και στα μείγματά τους.
  2. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:
    - a) «βρώσιμη όξινη καζεΐνη»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται με διαχωρισμό, πλύση και ξήρανση του όξινου καθιζάνοντος πήγματος του αποβουτυρωμένου γάλακτος και/ή άλλων προϊόντων που λαμβάνονται από το γάλα.·
    - β) «βρώσιμη καζεΐνη πυτιάς»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται με διαχωρισμό, πλύση και ξήρανση του όξινου καθιζάνοντος πήγματος του αποβουτυρωμένου γάλακτος και/ή άλλων προϊόντων που λαμβάνονται από το γάλα· το πήγμα λαμβάνεται μέσω της αντίδρασης της πυτιάς ή άλλων πηκτικών ενζύμων.·
    - γ) «βρώσιμο καζεΐνικό άλας»: προϊόν γάλακτος που λαμβάνεται από την αντίδραση βρώσιμης καζεΐνης ή τυροπήγματος βρώσιμης καζεΐνης με παράγοντες εξουδετέρωσης, της οποίας έπειται ξήρανση.
  3. a) Τα προϊόντα γάλακτος που ορίζονται στην παράγραφο 2 διατίθενται στην αγορά, υπό τις οριζόμενες σε αυτήν ονομασίες, μόνον εφόσον ανταποκρίνονται στους κανόνες του παρόντος άρθρου και στα πρότυπα που ορίζονται στα παραρτήματα I και II, και  
β) οι καζεΐνες και τα καζεΐνικά άλατα που δεν ανταποκρίνονται στα πρότυπα που ορίζονται στο παράρτημα I ενότητα I στοιχεία β) και γ), στο παράρτημα I ενότητα II στοιχεία β) και γ) ή στο παράρτημα II στοιχεία β) και γ) δεν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων και, όταν διατίθενται νομίμως στην αγορά για άλλους σκοπούς, ονομάζονται και επισημαίνονται κατά τρόπο ώστε να μην παραπλανάται ο αγοραστής όσον αφορά τη φύση, την ποιότητα και τη χρήση για την οποία προορίζονται.
  - 4) a) Οι ακόλουθες ενδείξεις επισημαίνονται στις συσκευασίες, τα δοχεία ή τις ετικέτες των προϊόντων γάλακτος που ορίζονται στην παράγραφο 2 και είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες:
    - aa) η ονομασία του προϊόντος γάλακτος όπως προβλέπεται στην παράγραφο 2 στοιχεία α), β) και γ) μαζί με ένδειξη, στην περίπτωση των βρώσιμων καζεΐνικών αλάτων, του ή των κατιόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα II στοιχείο δ).·
    - αβ) στην περίπτωση προϊόντων που διατίθενται στην αγορά ως μείγματα:
      - i) η ένδειξη «μείγμα...» ακολουθούμενη από τις ονομασίες των διαφόρων προϊόντων που συνθέτουν το μείγμα, κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας κατά βάρος·
      - ii) στην περίπτωση των βρώσιμων καζεΐνικών αλάτων, ένδειξη του ή των κατιόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα II στοιχείο δ).·
      - iii) η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, όταν πρόκειται για μείγματα που περιέχουν βρώσιμα καζεΐνικά άλατα·
    - αγ) η καθαρή ποσότητα των προϊόντων, εκφρασμένη σε χιλιόγραμμα ή γραμμάρια·
  - αδ) το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων στο όνομα του οποίου ή της επιχείρησης του οποίου διατίθεται στην αγορά το προϊόν ή, εφόσον ο εν λόγω υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν είναι εγκατεστημένος στην Ένωση, του εισαγωγέα στην αγορά της Ένωσης·
  - αε) το όνομα της χώρας καταγωγής όταν πρόκειται για προϊόντα που εισάγονται από τρίτες χώρες· αστ) ο κωδικός αναγνώρισης της παρτίδας των προϊόντων ή η ημερομηνία παραγωγής.
- Κατά παρέκκλιση από το πρώτο εδάφιο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο β) σημείο iii) και στο πρώτο εδάφιο στοιχεία γ), δ) και ε) δύνανται να αναγράφονται μόνο σε συνοδευτικό έγγραφο.

- β. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην υποπαράγραφο α της παρούσας παραγράφου πρέπει να αναγράφονται στα ελληνικά, εκτός αν οι πληροφορίες αυτές παρέχονται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων με άλλα μέσα. Οι ενδείξεις αυτές δύνανται να αναγράφονται σε πολλές γλώσσες.
- γ. Όταν τα προϊόντα που ορίζονται στην παράγραφο 2 υπερβαίνουν την ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος που καθορίζεται στο παράρτημα I ενότητα I σημείο 2 στοιχείο α) και στο παράρτημα I ενότητα II σημείο 2 στοιχείο α) ή σε καζεΐνη γάλακτος σύμφωνα με το παράρτημα II σημείο 2 στοιχείο α), το γεγονός αυτό μπορεί, με την επιφύλαξη άλλων διατάξεων του ενωσιακού δικαίου, να σημειώνεται κατάλληλα στις συσκευασίες, τα δοχεία ή τις ετικέτες των προϊόντων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ

### I. ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΟΞΙΝΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ

#### a) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

1. Μέγιστη υγρασία	12 % κατά βάρος
2. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος, υπολογιζόμενη επί ξηρού από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες	90 % κατά βάρος
3. Μέγιστη περιεκτικότητα σε λίπος γάλακτος	95 % κατά βάρος
4. Μέγιστη τιτλοδοτούμενη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ml δεκατοκανονικού διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου ανά g	2,0 % κατά βάρος
5. Μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	0,27
6. Μέγιστη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη	2,5 % κατά βάρος
7. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια)	1 % κατά βάρος
	22,5 mg σε 25 g

#### β) Ουσίες που επιμολύνουν

Μέγιστη περιεκτικότητα σε μόλυβδο	0,75 mg/kg
-----------------------------------	------------

#### γ) Ξένες προσμείξεις

Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων)	μηδέν σε 25g
---	--------------

#### δ) Τεχνολογικά βοηθήματα, βακτηριακές καλλιέργειες και επιτρεπόμενα συστατικά

1. οξέα: γαλακτικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, θειικό οξύ, κιτρικό οξύ, οξικό οξύ, ορθοφωσφορικό οξύ
2. βακτηριακές καλλιέργειες που παράγουν γαλακτικό οξύ
3. ορός γάλακτος

#### ε) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

1. Οσμή: Απουσία ξένων οσμών	12 % κατά βάρος
2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση	84 % κατά βάρος

### II. ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΚΑΖΕΪΝΕΣ ΠΥΤΙΑΣ

#### a) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης

1. Μέγιστη υγρασία	12 % κατά βάρος
2. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος, υπολογιζόμενη επί ξηρού από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες	84 % κατά βάρος

3. Μέγιστη περιεκτικότητα σε λίπος γάλακτος	2 % κατά βάρος
4. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε τέφρα (στην οποία περιλαμβάνεται και το P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) <sup>(2)</sup>	7,50 % κατά βάρος
5. Μέγιστη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη	1 % κατά βάρος
6. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια)	15 mg σε 25 g
<b>β) Ουσίες που επιμολύνουν</b>	
Μέγιστη περιεκτικότητα σε μόλυβδο	0,75 mg/kg
<b>γ) Ξένες προσμείξεις</b>	
Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων)	μηδέν σε 25g
<b>δ) Τεχνολογικά βιοηθήματα</b>	
- πυτιά που πληροί τις απαιτήσεις του καν. (ΕΚ) αριθ. 1332/2008	
- άλλα ένζυμα που προκαλούν πήξη του γάλακτος τα οποία ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1332/2008	
<b>ε) Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</b>	
1. Οσμή: Απουσία ξένων οσμών	
2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση	

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II ΒΡΩΣΙΜΑ ΚΑΖΕΪΝΙΚΑ ΆΛΑΤΑ**

### **ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΚΑΖΕΪΝΙΚΑ ΆΛΑΤΑ**

<b>α) Ουσιώδεις παράγοντες της σύνθεσης</b>	
1. Μέγιστη υγρασία	8 % κατά βάρος
2. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες γάλακτος, υπολογιζόμενη επί ξηρού από την οποία ελάχιστη περιεκτικότητα σε καζεΐνες	88 % κατά βάρος
3. Μέγιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος	95 % κατά βάρος
4. Μέγιστη περιεκτικότητα σε άνυδρη λακτόζη	2,0 % κατά βάρος
5. pH	1,0 % κατά βάρος
6. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ίζημα (καμένα σωματίδια)	6,0 έως 8,0
	22,5 mg σε 25 g
<b>β) Ουσίες που επιμολύνουν</b>	
Μέγιστη περιεκτικότητα σε μόλυβδο	0,75 mg/kg
<b>γ) Ξένες προσμείξεις</b>	
Ξένες ύλες (όπως σωματίδια ξύλου, μετάλλου, τρίχες ή τμήματα εντόμων)	μηδέν σε 25g
<b>δ) Πρόσθετα τροφίμων</b>	
(παράγοντες εξουδετέρωσης και ρυθμιστικά διαλύματα)	
Υδροξείδια Ανθρακικά άλατα Φωσφορικά άλατα Κιτρικά άλατα	<div style="display: inline-block; vertical-align: middle; margin-right: 10px;">           Νατρίου            Καλίου            Ασβεστίου            Αμμωνίου            Μαγνησίου         </div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">           του         </div>
<b>ε) Χαρακτηριστικά</b>	
1. Οσμή: Πολύ ελαφρά ξένα αρώματα και οσμές	

2. Όψη: Χρώμα μεταξύ του λευκού και του υπόλευκου το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει συσσωματώματα που ανθίστανται σε ελαφρά πίεση
3. Διαλυτότητα: Σχεδόν τελείως διαλυτά στο αποσταγμένο νερό,  
εκτός από το καζεΐνικό άλας του ασβεστίου.

### **Παραπομπές**

- (<sup>1</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 καζεΐνικά 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 καζεΐνικά άλατα που προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση και την κατάργηση της οδηγίας 83/417/EOK του Συμβουλίου».
- (<sup>2</sup>) Απόφ. ΑΧΣ 26/2020, Β' 4074, «Διόρθωση της υπ' αρ. 82/2016 απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (Α.Χ.Σ.) «Κατάργηση της υπ' αρ. 1901/85 απόφασης Α.Χ.Σ.» (Β' 49), τροποποίηση του άρθρου 80 «Είδη γάλακτος», του Κ.Τ.Π. (Β' 788) και προσθήκη άρθρου 80β «Καζεΐνες και καζεΐνικά άλατα» στον Κ.Τ.Π., σε εναρμόνιση προς την οδηγία (ΕΕ) 2015/2203 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (L 314/01-12-2015) «για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τις καζεΐνες και τα καζεΐνικά άλατα που προορίζονται για την ανθρώπινη κατανάλωση και την κατάργηση της οδηγίας 83/417/EOK του Συμβουλίου» (Β' 3039), σύμφωνα με το διορθωτικό στην οδηγία (ΕΕ) 2015/2203 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (L 244/22-09-2017).