

Άρθρο 115⁽¹⁾

Ζυμαρικά

1. «Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από άλευρα δημητριακών ή άλευρο σόγιας ή μίγμα σε οποιαδήποτε αναλογία δύο ή περισσότερων από τα άλευρα αυτά, και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται με θέρμανση ή στον αέρα, με την επιφύλαξη των εδαφίων (β) και (δ) της παραγράφου 2.
2. Ειδικές κατηγορίες ζυμαρικών αποτελούν:
 - α) τα «ζυμαρικά σκληρού σίτου», στα οποία η πρώτη ύλη είναι σιμιγδάλι ή άλευρο ολικής άλεσης από σκληρό σιτάρι,
 - β) τα «νωπά ζυμαρικά», τα οποία δεν έχουν υποστεί ξήρανση,
 - γ) τα «γεμιστά ζυμαρικά», τα οποία αποτελούνται από περιβλήμα ζυμαρικού και γέμιση και
 - δ) τα «προ-μαγειρεμένα ζυμαρικά», τα οποία έχουν υποβληθεί σε βρασμό ή σε άτμιση με αποτέλεσμα τη ζελατινοποίηση του αμύλου σε σημαντικό βαθμό.
3. Προϊόντα από άλευρα οσπρίων μπορούν να φέρουν συνήθη σχήματα ζυμαρικών και να χαρακτηρίζονται σύμφωνα με τα σχήματα αυτά, με την προϋπόθεση να δηλώνεται η προέλευση του αλεύρου και να μην δηλώνονται ως ζυμαρικά.
4. α. Κατά την παρασκευή των ζυμαρικών επιτρέπεται η προσθήκη άλλων βρώσιμων υλών, όπως είναι, ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, το γάλα, τα αυγά, τα λαχανικά και το μελάني σουπιάς, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 «*σχετικά με τα νέα τρόφιμα, την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1852/2001 της Επιτροπής*» (L327/11.12.2015). Οι διατάξεις του ίδιου κανονισμού λαμβάνονται υπόψη και για τις βρώσιμες ύλες της γέμισης των γεμιστών ζυμαρικών.

Στα ζυμαρικά με γάλα προστίθεται γάλα οποιασδήποτε κατηγορίας (θερμικά επεξεργασμένο, μερικά ή ολικά αφυδατωμένο, πλήρες ή μερικά αποβουτυρωμένο ή αποβουτυρωμένο), σε ποσότητα υπολογιζόμενη σε στερεό υπόλειμμα γάλακτος, χωρίς λίπος, όχι μικρότερη από 14 γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος.

Στα ζυμαρικά με αυγά προστίθενται αυγά ή κρόκοι αυγών, σε υγρή μορφή (νωπά ή κατεψυγμένα), σε ποσότητα (καθαρό βάρος) όχι μικρότερη των 100 ή 35 γραμμαρίων, αντίστοιχα, ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος ή σε αφυδατωμένη μορφή, σε ποσότητα όχι μικρότερη των 23 ή 17 γραμμαρίων, αντίστοιχα, ανά χιλιόγραμμο τελικού προϊόντος.
- β. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και τις διατάξεις του παρόντα Κώδικα και της νομοθεσίας της Ένωσης.
- γ. Στα ζυμαρικά επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, κατηγορίες 6.4 και 6.5, σύμφωνα με τους όρους χρήσης που προβλέπονται στις διατάξεις αυτές.
5. α. Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο υγρασίας και πτητικών ουσιών στους 105°C στα ζυμαρικά, πλην των νωπών, είναι 12,5%. Στα νωπά ζυμαρικά χωρίς γέμιση το κατώτατο όριο υγρασίας είναι 20% και το ανώτατο όριο 34%. Ειδικά για τα νωπά ασιατικά ζυμαρικά το ανώτατο όριο υγρασίας είναι 38%.
- β. Η οξύτητα των ζυμαρικών σκληρού σίτου δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητας ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

- γ. Η τέφρα των ζυμαρικών σκληρού σίτου, χωρίς προσθήκη άλλων βρώσιμων υλών όπως γάλα, αυγά, λαχανικά και γέμιση, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη της αντίστοιχης του σιμιγδαλιού ή του αλεύρου από το οποίο παρασκευάστηκαν, αυξημένη κατά 0,1 μονάδες.
- δ. Στα ζυμαρικά που παρασκευάζονται εγχώρια το ποσοστό του τυχόν προστιθέμενου αλατιού (χλωριούχο νάτριο) στο τελικό προϊόν δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 1,2%. Ειδικά για τα γεμιστά ζυμαρικά το ποσοστό του αλατιού στο τελικό προϊόν δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 1,5%.
6. Στην πρώτη ύλη παρασκευής ζυμαρικών σκληρού σίτου (σιμιγδάλι ή άλευρο σκληρού σίτου), επιτρέπεται η παρουσία μαλακού σίτου σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 3% του συνολικού βάρους αυτής.
 7. Τα ζυμαρικά παρασκευάζονται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται από την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων. Όταν περιλαμβάνουν συστατικά ζωικής προέλευσης πρέπει να τηρούνται και οι ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
 8. Τα υλικά συσκευασίας των ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους όρους που προβλέπονται στην ενωσιακή και στην εθνική νομοθεσία για τα υλικά και τα αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα.
 9. Τα νωπά ζυμαρικά εμπίπτουν στα ευαλλοίωτα τρόφιμα, κατά την έννοια του άρθρου 20 του παρόντος Κώδικα. Διατίθενται πάντοτε προσσκευασμένα.
 10. Η επισήμανση των προσσκευασμένων ζυμαρικών πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας της Ένωσης.
 11. Τα προϊόντα που εμπίπτουν στις διατάξεις του παρόντος άρθρου και διατίθενται νόμιμα στο εμπόριο σε άλλο κράτος-μέλος της Ένωσης ή στην Τουρκία, ή που κατάγονται και διατίθενται νόμιμα στα συμβαλλόμενα μέρη της συμφωνίας του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου, τεκμαίρεται ότι συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παρόντος. Η εφαρμογή των διατάξεων αυτών υπόκειται στον κανονισμό (ΕΕ) 2019/515, της 19^{ης} Μαρτίου 2019, σχετικά με την αμοιβαία αναγνώριση των εμπορευμάτων που κυκλοφορούν νόμιμα στην αγορά άλλου κράτους-μέλους.

Παραπομπές

(¹) Απόφ. ΑΧΣ 46/2022 (Β' 6081/2023), «Αντικατάσταση του άρθρου 115 'Ζυμαρικά' του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) (Β' 788/1987) και κατάργηση της υπ' αρ. 359/93 (Β' 496) απόφασης Α.Χ.Σ.». Επιτρέπεται, μέχρι την εξάντληση των αποθεμάτων, η διάθεση των προϊόντων που έχουν διατεθεί στην αγορά ή έχουν επισημανθεί πριν από τη δημοσίευση της παρούσας και δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της, εφόσον είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της απόφασης ΑΧΣ 359/1993 (Β' 496)