

Άρθρο 132⁽¹⁾

Μαρμελάδες – Ζελέ, Μαρμελάδες εσπεριδοειδών – Κρέμα κάστανου.

1. α) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα Ι.
β) Οι διατάξεις αυτού του άρθρου δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα που προορίζονται για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, προϊόντων ζαχαροπλαστικής και προϊόντων μπισκοτοποιίας.
2. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου εφαρμόζεται στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα Ι, με την επιφύλαξη των ακόλουθων όρων:⁽²⁾
 - α) Οι ονομασίες προϊόντων που απαριθμούνται στο Παράρτημα Ι χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σε αυτό και πρέπει να χρησιμοποιούνται στο εμπόριο για την περιγραφή τους.
Ωστόσο, οι ονομασίες προϊόντων που χρησιμοποιούνται στο Παράρτημα Ι μπορεί να χρησιμοποιούνται ως συμπλήρωμα της ονομασίας και σύμφωνα με την πρακτική που εφαρμόζεται για να περιγράφονται άλλα προϊόντα που δεν μπορούν να εκληφθούν ως προϊόντα του Παραρτήματος Ι.
 - β) Οι ονομασίες προϊόντων συμπληρώνονται με την αναγραφή του ή των χρησιμοποιούμενων φρούτων, κατά φθίνουσα τάξη της κατά βάρος αναλογίας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών. Ωστόσο, στα προϊόντα που παρασκευάζονται από τρία ή περισσότερα φρούτα, η μνεία των χρησιμοποιούμενων φρούτων μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «διάφορα φρούτα», από ανάλογη ένδειξη, ή από τον αριθμό των χρησιμοποιούμενων φρούτων.
 - γ) Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η περιεκτικότητα σε φρούτα με την ένδειξη «παρασκευασμένο από.....γραμ. φρούτων ανά 100 γραμ.» τελικού προϊόντος, μετά από αφαίρεση, κατά περίπτωση, του βάρους του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.
 - δ) Καταργείται.⁽²⁾
 - ε) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο εδάφιο γ) αναγράφονται με ιδιαίτερα ευδιάκριτους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.⁽²⁾
 - στ) Καταργείται.⁽²⁾
3. Για την παρασκευή των προϊόντων που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα συστατικά που απαριθμούνται στο παράρτημα ΙΙ και οι πρώτες ύλες που συμμορφώνονται με το παράρτημα ΙΙΙ.⁽²⁾
4. Επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ κατηγορίες 4.2.5.1 και 4.2.5.2, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης, όπως προβλέπεται στο Παράρτημα ΙΙ του παρόντος άρθρου.⁽²⁾
5. Καταργείται.⁽²⁾
6. Καταργείται.⁽²⁾
7. Καταργείται.⁽²⁾

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

I. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Η "μαρμελάδα" ("jam") είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Η ποσότητα πούλπας και/ή πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 450 g γενικά,
- 350 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 180 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 230 g προκειμένου για ανακάρδιο,
- 80 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς. ⁽²⁾

- Η "μαρμελάδα έξτρα" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων και νερού. Ωστόσο, η μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα καθώς και η μαρμελάδα έξτρα χωρίς κουκούτσια από σμέουρα (φραμπουάζ), μούρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, μυρτίδια και κόκκινα φραγκοστάφυλα μπορούν να προέρχονται εξολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των φρούτων αυτών. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες και/ή σε φέτες.

Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

Η ποσότητα πούλπας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1.000 g τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:

- 500 g κατά γενικό κανόνα,
- 450 g προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
- 280 g προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
- 290 g προκειμένου για ανακάρδιο,
- 100 g προκειμένου για καρπούς ρολογιάς. ⁽²⁾

- Το ζελέ είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων.

Η ποσότητα χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

- Ωστόσο, στην περίπτωση του «ζελέ έξτρα», η ποσότητα χυμού φρούτων ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα. Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται αφού αφαιρεθεί το βάρος του νερού που έχει

χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων. Τα παρακάτω φρούτα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται σε μείγμα με άλλα φρούτα για την παρασκευή ζελέ έξτρα: μήλα, αχλάδια, συμπύρηνα δαμάσκηνα, πεπόνια, καρπούζια, σταφύλια, κολοκύθες, αγγούρια και ντομάτες.

- Η "μαρμελάδα εσπεριδοειδών" είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί. Στην ονομασία προϊόντος "μαρμελάδα εσπεριδοειδών", ο όρος "εσπεριδοειδή" μπορεί να αντικατασταθεί από την ονομασία του χρησιμοποιούμενου εσπεριδοειδούς.
Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1.000 g τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 g, από τα οποία τουλάχιστον 75 g πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.⁽²⁾
- Η ονομασία "μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών" χαρακτηρίζει προϊόν που ορίζεται ως μαρμελάδα εσπεριδοειδών, απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.⁽²⁾
- Η κρέμα κάστανου είναι το μείγμα με την κατάλληλη υφή, νερού, σακχάρων και τουλάχιστον 380 gr πολτού από κάστανια (*Castanea sativa*) ανά 1000 gr τελικού προϊόντος.

II.(2) Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία, προσδιοριζόμενη με διαθλασιμετρία, ίση τουλάχιστον προς 60 %, εκτός από τα προϊόντα που πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη μειωμένη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, και τα προϊόντα στα οποία τα σάκχαρα έχουν αντικατασταθεί εν μέρει ή εξολοκλήρου από γλυκαντικά.

Ωστόσο, με την επιφύλαξη του άρθρου 17 παρ. 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, οι αποκλειστικές ονομασίες συνοδευόμενες από περιγραφικές πληροφορίες οι οποίες αναγράφονται δίπλα σε αυτές μπορεί να χρησιμοποιηθούν για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται στο μέρος I και των οποίων η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία δεν υπερβαίνει το 60%.

III. Στην περίπτωση μειγμάτων φρούτων, οι ελάχιστες περιεκτικότητες που καθορίζονται στο μέρος I για τα διάφορα είδη φρούτων, μειώνονται κατ' αναλογία προς τα χρησιμοποιούμενα ποσοστά.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Στα προϊόντα που ορίζονται στο παράρτημα I μπορούν να προστεθούν τα ακόλουθα συστατικά:

- μέλι, όπως ορίζεται στο άρθρο 67 του Κώδικα Τροφίμων σε όλα τα προϊόντα για την ολική ή μερική αντικατάσταση των σακχάρων,
- χυμός φρούτων, συμπυκνωμένος ή όχι: μόνο σε μαρμελάδα,⁽²⁾
- χυμός εσπεριδοειδών, συμπυκνωμένος ή όχι, σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα: μόνο σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα,⁽²⁾

- χυμός κόκκινων φρούτων, συμπυκνωμένος ή όχι: μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι,⁽²⁾
- χυμός ερυθρών τεύτλων, συμπυκνωμένος ή όχι: μόνο σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα,⁽²⁾
- αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών: μόνο στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών και στη μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών,⁽²⁾
- βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιαφριστικοί παράγοντες: σε όλα τα προϊόντα,
- υγρή πηκτίνη: σε όλα τα προϊόντα,
- φλοιοί εσπεριδοειδών: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα.
- φύλλα του *Pelargonium odoratissimum*: σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα από κυδώνια,
- οινοπνευματώδη, οίνος και οίνος λικέρ, καρποί με κέλυφος, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, βανίλλια και εκχυλίσματα βανίλλιας: σε όλα τα προϊόντα,
- βανιλίνη: σε όλα τα προϊόντα.
- πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.⁽²⁾

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

A. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. Φρούτο:

- ο νωπός, υγιής, αναλλοίωτος, καρπός από τον οποίο δεν έχει αφαιρεθεί κανένα βασικό συστατικό και ο οποίος βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, όπως λαμβάνεται μετά από καθαρισμό και απομάκρυνση όλων των μη βρώσιμων μερών και των ξένων υλών,
- για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου, εξομοιώνονται προς τα φρούτα οι ντομάτες, τα βρώσιμα μέρη των μίσχων του φυτού ραβέντι, τα καρότα, οι γλυκοπατάτες, τα αγγούρια, οι κολοκύθες, τα πεπόνια και τα καρπούζια,
- ο όρος «ζιγγίβερι» δηλώνει τις διατηρημένες ή νωπές βρώσιμες ρίζες του φυτού ζιγγίβερι. Το ζιγγίβερι μπορεί να είναι αποξηραμένο ή διατηρημένο σε σιρόπι.

2. Πούλπα (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, ενδεχομένως, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, το οποίο μπορεί να έχει τεμαχιστεί ή συνθλιβεί αλλά δεν έχει πολτοποιηθεί.

3. Πολτός (φρούτων):

Το βρώσιμο μέρος του ολόκληρου φρούτου, αποφλοιωμένο, χωρίς φλούδα, αποπυρηνωμένο, χωρίς κουκούτσια και τα παρόμοια, εάν χρειάζεται, το οποίο έχει πολτοποιηθεί με κοσκίνισμα ή άλλη παρεμφερή επεξεργασία.

4. Υδατικό εκχύλισμα (φρούτων):

Το υδατικό εκχύλισμα φρούτων το οποίο, με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών σύμφωνα με την κατάλληλη πρακτική παρασκευής, περιέχει όλα τα υδατοδιαλυτά συστατικά των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

5. Σάκχαρα

Τα επιτρεπόμενα σάκχαρα είναι:

1. τα σάκχαρα που ορίζονται στο άρθρο 64 του Κ. Τροφίμων,
2. το σιρόπι φρουκτόζης,
3. τα σάκχαρα που εξάγονται από φρούτα,
4. η μερικώς επεξεργασμένη (καστανή) ζάχαρη.

B. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

1. Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α σημεία 1, 2, 3 και 4 μπορούν να υποβάλλονται στις ακόλουθες επεξεργασίες:
 - επεξεργασίες εν θερμώ ή εν ψυχρώ,
 - λυοφιλίωση,
 - συμπύκνωση, στο μέτρο που προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη.
 - Καταργείται.⁽²⁾
2. Τα βερούκκα και τα δαμάσκηνα που προορίζονται για την παρασκευή μαρμελάδας μπορούν να υποβάλλονται και σε άλλες επεξεργασίες αφυδάτωσης πλην της λυοφιλίωσης.
3. Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη.

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ ΑΧΣ 65/2002, ΦΕΚ 601/Β/16.5.2002, «Τροποποίηση του άρθρου 132 του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2001/113/Ε.Κ. του Συμβουλίου (ΕΕ L 10/12-1-2002)».

⁽²⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 84/2025, (Β' 6857) «Τροποποίηση των Άρθρων 67, 126, 132 και 80α του Κ.Τ.Π. (ΑΥΟ 1100/87, Β' 788) σε εναρμόνιση προς την οδηγία (ΕΕ) 2024/1438 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 14ης Μαΐου 2024 (ΕΕ L 24.5.2024) «για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου για το μέλι, της οδηγίας 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου για τους χυμούς φρούτων και ορισμένα ομοειδή προϊόντα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, της οδηγίας 2001/113/ΕΚ του Συμβουλίου για τις μαρμελάδες, τα ζελέ και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα κάστανου που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου, και της οδηγίας 2001/114/ΕΚ του Συμβουλίου για ορισμένα, μερικά ή ολικά αφυδατωμένα, διατηρημένα γάλατα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου». Η παρούσα απόφαση εφαρμόζεται από τις 14 Ιουνίου 2026. Ωστόσο τα προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά ή έχουν επισημανθεί πριν από τις 14 Ιουνίου 2026 σύμφωνα με τα άρθρα 67, 126, 132 και 80α του Κ.Τ.Π., μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.