

Άρθρο 137 ⁽¹⁾

Παγωτά

1. Οι διατάξεις αυτού του άρθρου εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα Ι.
2. Οι ονομασίες προϊόντων που απαριθμούνται στο Παράρτημα Ι χρησιμοποιούνται μόνον για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται σ' αυτό.
3. Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Παράρτημα Ι επιτρέπονται οι πρώτες ύλες και οι πρόσθετες ύλες που απαριθμούνται στο Παράρτημα ΙΙ.
4. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των προϊόντων του άρθρου αυτού πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών ή αλλοιωμένων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας.
5. Στις κατηγορίες παγωτού 2.1, 2.2 & 2.3 του Παραρτήματος Ι δεν επιτρέπεται προσθήκη λιπαρών ή πρωτεϊνών προέλευσης άλλης από αυτής του γάλακτος. Ωστόσο για τεχνολογικούς σκοπούς μπορούν να περιέχουν:
 - λίπη και πρωτεΐνες που προέρχονται από αυγά,
 - υλικά που προσδίδουν γεύση και άρωμα με φυσικώς ενυπάρχοντα φυτικά λιπαρά ή/και πρωτεΐνες,
 - λιπαρά ή/και πρωτεΐνες τα οποία δικαιολογούνται από την χρήση των επιτρεπόμενων προσθέτων.
 - ζελατίνη.
6. Όλες οι χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες στην παραγωγή των παγωτών θα πρέπει να συμμορφώνονται ως προς τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα επιμολυντών που καθορίζονται από την ισχύουσα σχετική νομοθεσία.
7. Τα παγωτά πρέπει να παρασκευάζονται με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται από την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων. Ωστόσο όταν κατά την παρασκευή των παγωτών χρησιμοποιούνται μη μεταποιημένες πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης αυτές θα ακολουθούν τους ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Τα παγωτά θα πρέπει να πληρούν τα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία μικροβιολογικά κριτήρια.
8. Όλα τα προϊόντα του άρθρου αυτού υπάγονται στα ευαλλοίωτα τρόφιμα, κατά την έννοια του άρθρου 20 του Κ.Τ.Π..
9. Τα υλικά συσκευασίας των παγωτών πρέπει να πληρούν τους όρους που προβλέπονται στη νομοθεσία για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα του Κ.Τ.Π. και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
10. Η επισήμανση των παγωτών πρέπει να περιλαμβάνει όλες τις ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας.
11. Ειδικότερα στην περίπτωση παγωτών που προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασία πώλησης συνοδευόμενη από ένδειξη ενός ή περισσότερων συστατικών που χαρακτηρίζουν το προϊόν, εφαρμόζεται η υποχρέωση της ποσοτικής αναγραφής του συστατικού στον κατάλογο των συστατικών, με την επιφύλαξη των εξαιρέσεων της ισχύουσας νομοθεσίας.
12. Η ένδειξη της αναγραφής της καθαρής ποσότητας εκφράζεται υποχρεωτικά σε μονάδες μάζας.
13. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού αφορούν στα προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα ενώ δεν επηρεάζεται η διάθεση στην ελληνική αγορά των αντίστοιχων προϊόντων που παράγονται ή γίνονται αντικείμενο εμπορίας σε άλλα κράτη-μέλη, στην Τουρκία, ή τα οποία παράγονται σε κράτος που έχει υπογράψει την συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο, έστω και αν αυτά έχουν υποβληθεί σε τρόπο επεξεργασίας διαφορετικό από αυτόν που καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο, υπό την προϋπόθεση ότι παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα στα εν λόγω κράτη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΟΡΙΣΜΟΣ

Παγωτό

Παγωτό είναι το προϊόν το οποίο παράγεται με κατάψυξη και στη συνέχεια αποθηκεύεται, διακινείται, μεταφέρεται, διανέμεται και καταναλώνεται ως κατεψυγμένο προϊόν και για την παρασκευή του οποίου μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε βρώσιμο συστατικό που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΑΓΩΤΩΝ

2.1. Παγωτό Γάλακτος

Το προϊόν που συμφωνεί με τον γενικό ορισμό και περιέχει τουλάχιστον 2,5% λιπαρά γάλακτος και τουλάχιστον 6% στερεό υπόλειμμα γάλακτος άνευ λίπους, αποκλειόμενης της προσθήκης λιπαρών ή πρωτεϊνών προέλευσης άλλης από αυτής του γάλακτος.

2.2. Παγωτό Κρέμας

Το παγωτό γάλακτος που συμφωνεί με τον γενικό ορισμό και πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 5% λιπαρά γάλακτος, αποκλειόμενης της προσθήκης λιπαρών ή πρωτεϊνών προέλευσης άλλης από αυτής του γάλακτος.

Στις κατηγορίες 2.1. και 2.2 επιτρέπεται η παραγωγή και η διάθεση στην κατανάλωση παγωτών σε ποικιλία γευστικών παραλλαγών με την προσθήκη βρώσιμων συστατικών και ονομασία χαρακτηριστική της κάθε περίπτωσης π.χ. παγωτό γάλακτος κακάο, παγωτό κρέμας βανίλια, παγωτό κρέμας νοτσιόλα.

2.3. Παγωτό Καϊμάκι

Το παγωτό γάλακτος με γεύση μαστίχας, ή/και κανέλας, ή/και σαλέπι που περιέχει τουλάχιστον 8% λιπαρά γάλακτος, στερεό υπόλειμμα γάλακτος άνευ λίπους τουλάχιστον 7%, ολικά στερεά τουλάχιστον 34%, αποκλειόμενης της προσθήκης λιπαρών ή πρωτεϊνών προέλευσης άλλης από αυτής του γάλακτος.

Απαγορεύεται η προσθήκη στην κυρίως μάζα του «παγωτού καϊμάκι», χυμών φρούτων ή σιροπιών τους ή σπασμένων ξηρών καρπών, επιτρέπεται όμως να προστίθενται αυτά στο τελικό προϊόν κατά τη συσκευασία.

Απαγορεύεται η χρώση της κυρίως μάζας του παγωτού για την παρασκευή του «παγωτού καϊμάκι» με οιονδήποτε τρόπο.

2.4. Παγωτό γρανίτα ή Γρανίτα με άρωμα

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με τον γενικό ορισμό και περιέχει κυρίως νερό και γλυκαντικές ύλες. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης αρώματος τα παγωτά αυτά θα πρέπει να δηλώνονται με το χαρακτηριστικό άρωμα που περιέχουν π.χ. «Γρανίτα με άρωμα λεμονιού» απαγορευμένης της χρησιμοποίησης κατ' ευθείαν του ονόματος του φρούτου π.χ. «Γρανίτα λεμόνι», προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού.

2.5 Παγωτό γρανίτα φρούτου ή γρανίτα φρούτου

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με τον ορισμό της παραγράφου 2.4 και περιέχει τουλάχιστον 15%

φρούτα. Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 10% στην περίπτωση:

- α. εσπεριδοειδών
- β. άλλων όξινων φρούτων, ήτοι φρούτων ή μιγμάτων φρούτων, ο χυμός των οποίων έχει οξύτητα εκφρασμένη σε κιτρικό οξύ τουλάχιστον 2,5%
- γ. εξωτικών φρούτων ή ειδικών φρούτων που έχουν δυνατό άρωμα ή/και υψηλό ιξώδες, όπως ανανάς, μπανάνα, ακτινίδιο, μαρακούγια, γκουάβα κλπ.

Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 5% στην περίπτωση ξηρών καρπών.

Τα παγωτά αυτά μπορεί να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή τους φρούτου π.χ. «Παγωτό γρανίτα λεμόνι», «Γρανίτα φράουλα» κ.λπ.

2.6 Παγωτό Σορμπέ

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με τον ορισμό της παραγράφου 2.4 και περιέχει τουλάχιστον 25% φρούτα.

Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 15% στην περίπτωση:

- α. εσπεριδοειδών
- β. άλλων όξινων φρούτων, ήτοι φρούτων ή μιγμάτων φρούτων, ο χυμός των οποίων έχει οξύτητα εκφρασμένη σε κιτρικό οξύ τουλάχιστον 2,5%
- γ. εξωτικών φρούτων ή ειδικών φρούτων που έχουν δυνατό άρωμα ή/και υψηλό ιξώδες, όπως ανανάς, μπανάνα, ακτινίδιο, μαρακούγια, γκουάβα κλπ.

Το ποσοστό αυτό μπορεί να ελαττωθεί στο 7% στην περίπτωση ξηρών καρπών.

Τα παγωτά αυτά μπορεί να προσφέρονται στην κατανάλωση με ονομασίες που δηλώνουν σαφώς την προέλευση του χρησιμοποιηθέντος για την παρασκευή τους φρούτου π.χ. «Σορμπέ λεμόνι», «Σορμπέ φράουλα» κ.λπ.

Στο παγωτό σορμπέ δεν επιτρέπεται η προσθήκη λιπαρών υλών.

Στην περίπτωση σύνθετων προϊόντων οι ορισμοί 2.1 έως 2.6 αφορούν στην «κυρίως μάζα του παγωτού».

Κυρίως μάζα παγωτού είναι η μάζα που προέρχεται από το αρχικό μίγμα του παγωτού μετά από ψύξη και πριν την προσθήκη άλλων εδώδιμων υλικών που έχουν σκοπό να διακοσμήσουν το παγωτό και να του προσδώσουν την τελική του εμφάνιση και γεύση (όπως σιρόπια, ξηροί καρποί, γαρνιτούρα, φρούτα, σοκολάτα, κλπ). Τα υλικά αυτά πρέπει να δηλώνονται στον κατάλογο των συστατικών σαφώς διαχωρισμένα από την περιγραφή της κυρίως μάζας του παγωτού, ούτως ώστε να προκύπτει το τελικό σύνθετο παγωτό όπως αυτό αποθηκεύεται, διανέμεται, διακινείται και καταναλώνεται.

2.7. Παγωτό στιγμιαίας παρασκευής

Είναι το προϊόν που συμφωνεί με το γενικό ορισμό και με την κατά περίπτωση ειδική κατηγορία παγωτού και προσφέρεται στον καταναλωτή αμέσως μετά την παρασκευή του από ειδικό μηχάνημα αυτόματης ψύξης.

2.8. Μίγμα για την παρασκευή παγωτού

Είναι προϊόντα (σε υγρή, πολτώδη, στερεή ή μορφή σκόνης) που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή παγωτού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τα οποία περιλαμβάνουν πρώτες και πρόσθετες ύλες από τις επιτρεπόμενες, κατά περίπτωση, για την παρασκευή παγωτού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Πρώτες ύλες

I. Για τους σκοπούς του παρόντος άρθρου νοούνται ως:

1. Γάλα όλων των κατηγοριών και προϊόντα γάλακτος όπως περιγράφονται στο κεφάλαιο 9 του Κ.Τ.Π
2. Πόσιμο νερό
3. Λίπη και έλαια όπως περιγράφονται στο κεφάλαιο 8 Κ.Τ.Π.
4. Γλυκαντικές ύλες, όπως ορίζονται στο κεφάλαιο 7 του Κ.Τ.Π.
5. Αυγά και προϊόντα αυγού όπως περιγράφονται στο άρθρο 87 του Κ.Τ.Π.
6. Φρούτο γενικά νοείται το βρώσιμο μέρος των φρούτων ή το ισοδύναμό τους σε χυμό, εκχύλισμα, συμπύκνωμα, αφυδάτωμα κλπ.

Τα φρούτα, ο πουρές, ο χυμός και τα όποια άλλα παρασκευάσματά τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν φρέσκα ή διατηρημένα με αποδεκτή διεργασία.

7. α. Σοκολάτα, η οποία πληροί τις διατάξεις του άρθρου 59 του Κ.Τ.Π.

β. Προϊόντα απομίμησης σοκολάτας, τα οποία πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 58 του Κ.Τ.Π. Στην περίπτωση χρήσης προϊόντος απομίμησης σοκολάτας (π.χ. για επικάλυψη) θα πρέπει πληρούνται οι όροι επισήμανσης του άρθρου 58 του Κ.Τ.Π. (π.χ. «Η ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟΜΙΜΗΣΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ»).

II. Επιτρέπεται η προσθήκη τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που προστίθενται για να δώσουν άρωμα, γεύση, υφή και βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο παγωτό, όπως καφές, κακάο, σοκολάτα, μέλι, ξηροί καρποί, οίνοι, οινοπνευματώδη ποτά, σαλέπι καθώς και οποιοδήποτε βρώσιμο συστατικό τροφίμων που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Επιτρεπόμενες πρόσθετες ύλες

1. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, καθώς και του παραρτήματος II του καν. (ΕΕ) αριθ. 1333/2008.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους, καθώς και του παραρτήματος II του καν. (ΕΕ) αριθ. 1333/2008.

- Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452
- Αλγινική προπανοδιόλη - 1,2 E405 σε παγωτά με βάση το νερό.
- Πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436.
- Πολυόλες E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968
- Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474
- Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 E 477
- Σορβιτάνες E 491, E 492, E 493, E 494, E 495
- Πυριτικά E 551, E 552, E 553α, E 553β, E 554, E 555, E 556, E 559 σε προϊόντα σε σκόνη για παρασκευή παγωτών
- Γλουταμινικά E620, E621, E 621, E 622, E623, E 624, E 625

- Γουανιλικά E626, E627, E628, E629, ινοσινικά E630, E631, E632, E633, άλατα των 5-ριβοζονουκλεοσιδίων E634, E635
- 2. Επιτρέπεται η χρώση με τις χρωστικές και τους όρους του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων καθώς και με τη χρωστική E160β Ανάπτο σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου καθώς και του παραρτήματος II του καν. (ΕΕ) αριθ. 1333/2008.
- 3. Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E420, E421, E950, E951, E953, E954, E955, E957, E959, E960, E961, E962, E965, E966, E967, E968) σε παγωτά με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων και του παραρτήματος II του καν. (ΕΕ) αριθ. 1333/2008.
- 4. Επιτρέπεται η χρήση αρωματικών υλών που πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας.

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 369/2011, ΦΕΚ 1390/Β/2012 «Αντικατάσταση του άρθρου 137 "Παγωτά" του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87) όπως ισχύει και τροποποίηση του άρθρου 141 "Γλυκίσματα" του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87) όπως ισχύει». Επιτρέπεται η εμπορία προϊόντων που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 27.4.2012. Απαγορεύεται η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 27.04.2013, ωστόσο η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση, αλλά τα οποία έχουν επισημανθεί πριν τις 27.04.2013, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

