

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. Οι διατάξεις για την επισήμανση εφαρμόζονται στα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα 1, υπό τους εξής όρους:
 - 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) Στην επισήμανση πρέπει να αναγράφεται η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα με την ένδειξη «ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα.....γραμ. ανά 100 γραμ.», όπου ο αναφερόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει την τιμή που προσδιορίζεται με διαθλασιμετρία επί του τελικού προϊόντος, στους 20°C, με ανοχή ± 3 βαθμούς διαθλασιμετρίας.
Ωστόσο, δεν επιβάλλεται η αναγραφή της περιεκτικότητας σε σάκχαρα όταν στην επισήμανση περιλαμβάνεται διαθρεπτικός ισχυρισμός για τα σάκχαρα κατ' εφαρμογή του άρθρου 11 α του Κώδικα Τροφίμων.
 - ε) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο εδάφιο γ) και στο πρώτο σημείο του εδαφίου δ), πρέπει να αναγράφονται με ιδιαίτερα ευδιάκριτους χαρακτήρες στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ονομασία του προϊόντος.
 - στ) Όταν η περιεκτικότητα σε κατάλοιπα διοξειδίου του θείου υπερβαίνει τα 10 mg/kg, η παρουσία του πρέπει να αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών κατά παρέκκλιση των διατάξεων για την επισήμανση.
3. Για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Παράρτημα Ι μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα συστατικά του Παραρτήματος ΙΙ και οι πρώτες ύλες του Παραρτήματος ΙΙΙ.
4. α) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος Ι του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους του Παραρτήματος ΙΙ του εν λόγω άρθρου:
 - Πηκτίνες E440, γαλακτικό οξύ E270, μηλικό οξύ E296, ασκορβικό οξύ E300, γαλακτικό ασβέστιο E327, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333, τρυγικό

οξύ E334, τρυγικά άλατα νατρίου E335, μηλικά άλατα νατρίου E350, μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471 σε μαρμελάδες και ζελέδες εξαιρετικής ποιότητας.

- Τα πρόσθετα που αναφέρονται παραπάνω και επί πλέον αλγινικό οξύ E400, αλγινικό νάτριο E401, αλγινικό κάλιο E402, αλγινικό αμμώνιο E403, αλγινικό ασβέστιο E404, άγαρ – άγαρ E406, καραγενάνη E407, κόμμι χαρουπιών E410, κόμμι γκουάρ E412, ξανθανικό κόμμι E415, κόμμι τζελάν E418, χλωριούχο ασβέστιο E509, υδροξείδιο του νατρίου E524, σε μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλα παρόμοια παρασκευάσματα φρούτων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων «χαμηλών θερμίδων» .

β) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος III, Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του ίδιου άρθρου σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Σορβικά E200, E202, E203, βενζοϊκά E210, E211, E212, E213 σε 1) Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη και παρόμοια προϊόντα χαμηλών θερμίδων ή χωρίς ζάχαρη και άλλα προϊόντα επάλειψης με βάση τα φρούτα, *Mermeladas* 2) *Marmelada*⁽³⁾.
- Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε 1) Μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών (εκτός από τις μαρμελάδες και τους ζελέδες εξαιρετικής ποιότητας) και άλλες παρόμοιες πάστες φρούτων προς επάλειψη, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων χαμηλών θερμίδων, 2) Μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών που γίνονται από φρούτα επεξεργασμένα με διοξείδιο του θείου.

γ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του Παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου, σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους αντίστοιχους όρους:

- Μονολαυρική σορβιτάνη E493 σε μαρμελάδες εσπεριδοειδών ζελέ.
- Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E900 σε μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλες ομοειδείς πάστες φρούτων προς επάλειψη, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων «χαμηλών θερμίδων».
- Νεοτάμη E961 ως ενισχυτικό αρώματος σε μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες.⁽⁶⁾

5. Επιτρέπεται η χρήση χρωστικών του Παραρτήματος III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος αυτού, για τις κοινές μαρμελάδες, ζελέδες και μαρμελάδες εσπεριδοειδών και άλλα ομοειδή παρασκευάσματα φρούτων περιλαμβανομένων και των προϊόντων με μειωμένες θερμίδες.

Οι μαρμελάδες έξτρα, ζελέδες έξτρα, κρέμα κάστανων και *creme de pruniaux* (κρέμα δαμάσκηνων) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.

6. Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών σύμφωνα, κατά περίπτωση, με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων στα εξής προϊόντα:

- Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα (E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968).⁽⁴⁾
- Μαρμελάδες, ζελέδες, μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένες θερμίδες (E950, E951, E952, E954, E955, E959, E961, E962).⁽²⁾⁽⁵⁾

7. Για τα προϊόντα που ορίζονται στο Παράρτημα I δεν θεσπίζονται εθνικές διατάξεις που δεν προβλέπονται από αυτό το άρθρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ, ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ι. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Η «μαρμελάδα» 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 ή/και σε φέτες.
Η ποσότητα πούλπα ή/και πολτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:
 - 350 gr γενικά,
 - 250 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
 - 150 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
 - 160 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
 - 60 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς

- 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 εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από μη συμπυκνωμένο πολτό των φρούτων αυτών. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και 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 1000 gr τελικού προϊόντος, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από:
 - 450 gr γενικά,
 - 350 gr προκειμένου για κόκκινα φραγκοστάφυλα, καρπούς σορβιάς, ιπποφαές, μαύρα φραγκοστάφυλα, κυνόρροδα και κυδώνια,
 - 250 gr προκειμένου για ζιγγίβερι (πιπερόριζα),
 - 230 gr προκειμένου για ανακάρδιο,
 - 80 gr προκειμένου για καρπούς ρολογιάς.

- 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 ηηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσοτέρων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχύλισμα και φλοιοί.
Η ποσότητα εσπεριδοειδών που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 200 gr, από τα οποία τουλάχιστον 75 gr πρέπει να προέρχονται από το ενδοκάρπιο.
 - Η ονομασία «μαρμελάδα-ζελέ εσπεριδοειδών» χαρακτηρίζει προϊόν απαλλαγμένο από το σύνολο των αδιάλυτων υλών, με εξαίρεση ενδεχομένως μικρές ποσότητες λεπτοτεμαχισμένου φλοιού.
 - Η κρέμα κάστανου είναι το μείγμα με την κατάλληλη υφή, νερού, σακχάρων και τουλάχιστον 380 gr πολτού από κάστανα (*Castanea sativa*) ανά 1000 gr τελικού προϊόντος.
- II.** 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 στα οποία τα σάκχαρα έχουν αντικατασταθεί εν μέρει ή εξ ολοκλήρου από γλυκαντικά.
Ωστόσο 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: μόνο σε μαρμελάδα,
- χυμός εσπεριδοειδών σε προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα: μόνο σε μαρμελάδα, μαρμελάδα έξτρα, ζελέ και ζελέ έξτρα.
- χυμός ερυθρών καρπών: μόνο σε μαρμελάδα και μαρμελάδα έξτρα από κυνόρροδα, φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα και ραβέντι.
- χυμός ερυθρών τεύτλων: μόνο σε μαρμελάδα και ζελέ από φράουλες, σμέουρα (φραμπουάζ), κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα.
- αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών: μόνο στη μαρμελάδα εσπεριδοειδών και στη μαρμελάδα – ζελέ εσπεριδοειδών,
- βρώσιμα έλαια και λίπη ως αντιφριστικοί παράγοντες: σε όλα τα προϊόντα,
- υγρή ηηκτίνη: 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.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

A. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, 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.
 - εξαιρουμένων των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων «έξτρα»: χρησιμοποίηση διοξειδίου του θείου (E220) ή των αλάτων του (E221, E222, E223, E224, E226 και E227) ως βοήθημα για την παρασκευή εφόσον δεν σημειώνεται υπέρβαση της μέγιστης περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που ορίζεται στο άρθρο 33 του Κώδικα Τροφίμων στα τελικά προϊόντα που ορίζονται στο μέρος I του παραρτήματος I.
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 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.
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 603/2007, ΦΕΚ 224/Β/14-2-2008 «Τροποποίηση των Άρθρων 131, 132, 133 και 134 του Κ.Τ.Π.». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που ανταποκρίνονται στην παρούσα απόφαση από 15/2/2008. Απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν ανταποκρίνονται στους όρους της απόφασης μετά από 15/8/2008. Ωστόσο επιτρέπεται η εμπορία των προϊόντων που δεν συμμορφώνονται προς τη παρούσα απόφαση και έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από 15/2/2008 μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.
- ⁽⁴⁾ Απόφ. 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.
- ⁽⁵⁾ Απόφ. 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.»
- ⁽⁶⁾ 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».