

Ξύδι

1. Ως ξύδι (ή όξος) νοείται το προϊόν που παράγεται με οξική ζύμωση ή αλκοολική και οξική ζύμωση, κατά περίπτωση, των πρώτων υλών που καθορίζονται στην υποπαράγραφο 1 της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014 (Α' 231), δηλαδή οίνων, ξηράς σταφίδας, φρούτων και των προϊόντων αλκοολικής ζύμωσης αυτών, αιθυλικής αλκοόλης, δημητριακών και βύνης δημητριακών, μέλιτος και βρώσιμων υπολειμμάτων μελισσοκομίας, καθώς και ζύθου.⁽³⁾
2. Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη για την παραγωγή του πρώτη ύλη, το ξύδι διακρίνεται σε κατηγορίες σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις (υποπαράγραφος 2 της παραγράφου 1) του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014. Επιτρέπεται η παρασκευή ξυδιού από περισσότερες της μίας πρώτες ύλες εκ των ως άνω επιτρεπομένων, ως και η ανάμιξη ξυδιών, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στην υποπαράγραφο 3 της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014.⁽³⁾
3. Η οξύτητα των ξυδιών πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε οξικό οξύ, για όλες τις κατηγορίες, εκτός από τα ξύδια από οίνο, τα οποία πρέπει να έχουν οξύτητα τουλάχιστον 60 γραμμάρια ανά λίτρο, σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπαράγραφου 4(α) της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014.⁽³⁾
4. Για την επισήμανση των ξυδιών εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 6 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014, σε συνδυασμό και με την οριζόντια ενωσιακή νομοθεσία για την επισήμανση των τροφίμων [καν.(ΕΚ) 1169/2011 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει].⁽³⁾
5. Η χρήση προσθέτων στα ξύδια γίνεται σύμφωνα με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία για τα πρόσθετα τροφίμων [καν.(ΕΚ) 1333/2008 (όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει) παράρτημα ΙΙ, μέρος Ε, σημείο 12.3].⁽³⁾
- 6.α. Κάθε άλλο βρώσιμο προϊόν που παρασκευάζεται με διαδικασίες διαφορετικές από αυτές που περιγράφονται στις διατάξεις του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014 ή των υπουργικών αποφάσεων που εκδίδονται κατ' εξουσιοδότηση των διατάξεών του και χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο του ξυδιού δεν θεωρείται ως ξύδι χαρακτηριζόμενο ως «αρτυματική ύλη» ή ως «άρτυμα» ή ως «αναπλήρωμα ξυδιού», σύμφωνα με την υποπαράγραφο 4(β) της παραγράφου 1 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014.⁽³⁾
 - β. Κάθε προϊόν που παράγεται κατόπιν αραιώσης σε νερό οξικού οξέος κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, το οποίο χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο ξυδιού, καθώς και οποιοδήποτε μίγμα αυτού του προϊόντος με ξύδι, δεν θεωρείται ως ξύδι, αλλά χαρακτηρίζεται ως διάλυμα οξικού οξέος, ενώ τα προϊόντα στα οποία περιέχεται διάλυμα οξικού οξέος αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «Διάλυμα οξικού οξέος / τεχνητό ξύδι», όπως καθορίζεται στην παράγραφο 7 του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014.⁽³⁾
7. Οι προϋποθέσεις για τις εγκαταστάσεις των οξοποιείων, οι όροι και οι διαδικασίες ελέγχων των οξοποιείων, τα μέτρα συμμόρφωσης, ως και οι διοικητικές κυρώσεις στις περιπτώσεις παραβάσεων, από τις κατά περίπτωση αρμόδιες αρχές, καθορίζονται στις σχετικές διατάξεις του άρθρου έκτου του ν. 4303/2014.⁽³⁾
8. Το ξύδι που προσφέρεται στην κατανάλωση πρέπει να είναι κατάλληλα διηθημένο κατά τρόπο ώστε να παραμένει διαυγές και απαλλαγμένο εγγελυδίων και ιζήματος.⁽³⁾
9. Τα δείγματα ξυδιού θεωρούνται ευαλλοίωτα δείγματα και τηρούνται οι γενικές διατάξεις του άρθρου 20.
10. Καταργείται.⁽³⁾
11. Καταργείται.⁽²⁾

12. Επιτρέπεται η παρασκευή, αποκλειστικά από τα οξοποιεία, και η διάθεση στην κατανάλωση με την ονομασία πώλησης «Βαλσαμικό ξύδι» των δύο ακόλουθων προϊόντων ως εξής⁽³⁾:
- α) του προϊόντος που παράγεται με προσθήκη σε ξύδι αμπελοοινικής προέλευσης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή/και ανακαθρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, σε ποσοστό τουλάχιστον 10%, με τις εξής επιπλέον προϋποθέσεις:⁽¹⁾
- Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1,060 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 120 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 100 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.
- Επιτρέπεται ο αρωματισμός του με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, καθώς και η προσθήκη σε αυτό θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια, καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος E150α, E150β, E150γ, E150δ για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. Η επισήμανσή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος.⁽³⁾
- Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:⁽¹⁾
- i) της ένδειξης της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου στην περίπτωση κατά την οποία μόνο η εν λόγω ποικιλία έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή των πρώτων υλών παραγωγής του προϊόντος, δηλαδή του ξυδιού και του συμπυκνωμένου ή ανακαθρισμένου γλεύκους το οποίο έχει προστεθεί στο ξύδι. Τα ανωτέρω θα πρέπει να τεκμηριώνονται με επίσημα κρατικά έγγραφα των αρμοδίων αρχών.
- ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το τελικό προϊόν υφίσταται παλαίωση για τουλάχιστον 6 μήνες αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο.
- iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.
- β) του προϊόντος που παράγεται από την αλκοολική και οξική ζύμωση του προϊόντος συμπύκνωσης των υγρών εκχύλισης ξηρής σταφίδας, με τις εξής επιπλέον προϋποθέσεις:⁽¹⁾
- Το προϊόν πρέπει να έχει ολική οξύτητα τουλάχιστον 6%, ειδικό βάρος τουλάχιστον 1.080 στους 20°C, στερεό υπόλειμμα τουλάχιστον 190 g/l και περιεκτικότητα σε ανάγοντα σάκχαρα τουλάχιστον 150 g/l, ενώ πρέπει να διατίθεται στον τελικό καταναλωτή εμφιαλωμένο.
- Επιτρέπεται ο αρωματισμός του με φυσικές αρωματικές ύλες, σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 1334/2008, και η προσθήκη σε αυτό θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 στα ίδια μέγιστα επιτρεπόμενα επίπεδα που προβλέπονται για τα λοιπά ξύδια καθώς και η προσθήκη καραμελοχρώματος E 150α, E150β, E150γ, E150δ για σταθεροποίηση του χρώματος. Απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε άλλης πρόσθετης ύλης. Η επισήμανσή του πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, ενώ θα πρέπει να αναγράφονται, τα στοιχεία (επωνυμία και δήμος) του οξοποιείου που πραγματοποίησε την εμφιάλωση του προϊόντος.⁽³⁾
- Επιτρέπονται οι ακόλουθες αναγραφές στην επισήμανση:⁽¹⁾
- i) της ένδειξης της ποικιλίας της σταφίδας μόνο σε συνδυασμό με την ένδειξη της περιοχής προέλευσης της σταφίδας.
- ii) της ένδειξης «παλαιωμένο» μόνο όταν το προϊόν υφίσταται παλαίωση, για τουλάχιστον 6 μήνες μετά το πέρας της οξικής ζύμωσης, αποκλειστικά σε ξύλινα βαρέλια, υπό διοικητικό έλεγχο.
- iii) της ένδειξης του τόπου παρασκευής του τελικού προϊόντος ως συμπλήρωμα της ονομασίας πώλησης.

Η παρασκευή βαλσαμικού ξυδιού από τους οξοποιούς γίνεται μετά από σχετική έγκριση από την αρμόδια Χημική Υπηρεσία του Γ.Χ.Κ., προς παρακολούθηση της ορθής παρασκευής του εν λόγω προϊόντος.

Κατά τα λοιπά, ισχύουν οι σχετικές διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας για το ξύδι.

Οι διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 39 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών αφορούν το βαλσαμικό ξύδι που παράγεται 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 τη συμφωνία για τον Ευρωπαϊκό Οικονομικό Χώρο, έστω και αν αυτά έχουν υποβληθεί σε τρόπο επεξεργασίας διαφορετικό από αυτών που καθορίζεται στην παρούσα παράγραφο, υπό την προϋπόθεση ότι παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα στα εν λόγω κράτη.

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 90/2009, ΦΕΚ 270/Β/18-2-2011 «Τροποποίηση του άρθρου 39 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών [Υ.Α. 1100/1987 (Β788)]»
- ⁽²⁾ Ν. 4303/2014 (ΦΕΚ 231 Α/2014) «Κύρωση της Πράξης Νομοθετικού Περιεχομένου «Επείγουσα ρύθμιση για την αναπλήρωση του Γενικού Γραμματέα Δημοσίων Εσόδων λόγω πρόωρης λήξης της θητείας του» (Α' 136) και άλλες διατάξεις».
- ⁽³⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 149/2015, ΦΕΚ 761/Β/22-3-2016 «Τροποποίηση του άρθρου 39 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών».

