

## Άρθρο 70

### Χαρακτηρισμός και Γενικοί όροι Επεξεργασίας και Διάθεσης στην Κατανάλωση.

1. «Εδώδιμα Λίπη και Έλαια» νοούνται, με την ευρεία έννοια της λέξης, όλα τα φερόμενα στο εμπόριο και χρησιμοποιούμενα για διατροφή του ανθρώπου κατάλληλα γλυκερίδια των διαφόρων λιπαρών οξέων, φυτικής ή ζωικής προέλευσης, τα οποία μπορούν να περιέχουν μικρές ποσότητες άλλων λιποειδών, όπως φωσφατίδια, ασαπωνοποιητά συστατικά και φυσικώς ενυπάρχοντα ελεύθερα λιπαρά οξέα.

Από αυτά, «Έλαια» νοούνται τα προϊόντα, των οποίων η σύσταση είναι ελαιώδης στη θερμοκρασία των 20°C, «Λίπη» δε νοούνται τα προϊόντα, των οποίων η σύσταση στη θερμοκρασία των 20°C, είναι αλοιφώδης ή στερεά, ομοιογενής σε όλη τη μάζα.

2. Οι πρώτες ύλες και οι επεξεργασίες ή τροποποιήσεις, γενικά, για την παρασκευή εδωδίων λιπαρών υλών πρέπει να πληρούν τους όρους του Κεφαλαίου Ι «Γενικές Διατάξεις» του παρόντα Κώδικα.

Ως επεξεργασίες νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:

- α) Η αποκομμίωση με κιτρικό, τρυγικό, φωσφορικό, υδροχλωρικό και θειικό οξύ.
- β) Η εξουδετέρωση με αλκάλια ή με φυσικές μεθόδους που δε μεταβάλλουν τη δομή των τριγλυκεριδίων.
- γ) Ο αποχρωματισμός με ειδικές αποχρωστικές γαίες ή φυτικό ενεργό άνθρακα.
- δ) Η απόσμηση με υπέρθερμο ατμό.
- ε) Η διήθηση.
- στ) Η απομαργαρίωση με ψύξη.
- ζ) Η εκχύλιση αποκλειστικά και μόνο με τους διαλύτες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από το άρθρο 36α του Κώδικα Τροφίμων και με τους περιορισμούς και τις συνθήκες χρήσης που προβλέπονται από το ίδιο άρθρο με το οποίο εναρμονίζεται η ελληνική νομοθεσία με την οδηγία 88/344/Ε.Ο.Κ. και τις τροποποιήσεις της.

Ως τροποποιήσεις νοούνται και επιτρέπονται οι εξής:

- α) Η υδρογόνωση με καταλύτες νικέλιο, μαγγάνιο, μολυβδένιο, λευκόχρυσο ή παλλάδιο.
- β) Η διεστεροποίηση αποκλειστικά και μόνον όσον αφορά λιπαρές ύλες που προορίζονται για πρώτες ύλες στην παρασκευή μαργαρίνης και μαγειρικών λιπών.

Ως καταλύτες κατά τη διεστεροποίηση χρησιμοποιούνται μόνον οι ακόλουθοι: μεθοξειδίο του νατρίου, αιθοξειδίο του νατρίου, νατραμίδιο, μεταλλικό νάτριο ή κάλιο.<sup>(7)</sup>

3. Από τις επεξεργασίες και τροποποιήσεις της προηγούμενης παραγράφου, η διήθηση και η απομαργαρίωση με ψύξη είναι επιτρεπόμενες για όλες τις λιπαρές ύλες, η υδρογόνωση αποτελεί τη χαρακτηριστική τροποποίηση για σκλήρυνση των ελαίων και η διεστεροποίηση, κατά την οποία λαμβάνει χώρα ανακατανομή των εστεροποιημένων λιπαρών οξέων στα τριγλυκερίδια των λιπών και ελαίων ή μιγμάτων τους εφαρμόζεται για τη βελτίωση ορισμένων φυσικών ιδιοτήτων των μαργαρινών και των μαγειρικών λιπών. Οι υπόλοιπες από τις παραπάνω επεξεργασίες επιτρέπονται αποκλειστικά και μόνο, για την παρασκευή εξευγενισμένων, υδρογονωμένων και διεστεροποιημένων εδωδίων λιπών και ελαίων, σύμφωνα με όσα περιλαμβάνονται στο Κεφάλαιο αυτό.<sup>(7)</sup>
4. Οι όροι και οι περιορισμοί που προβλέπονται στις προηγούμενες παραγράφους 2 και 3, με εξαίρεση αυτούς που προβλέπονται από κοινοτικές διατάξεις, δεν ισχύουν για επεξεργασίες και τροποποιήσεις που εφαρμόζονται σε εδωδίμες λιπαρές ύλες που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας ΕΟΧ.<sup>(7)</sup>

5. Η παρασκευή γενικά εδωδιμων ελαίων και λιπών ή αναπληρωμάτων τους με μεθόδους που δεν διαλαμβάνονται στο παρόν άρθρο (όπως π.χ. με άμεση ή έμμεση εστεροποίηση κ.λπ.) απαγορεύεται ρητά.

6. Όλα τα εδώδιμα λίπη και έλαια πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

α) Να μην εμφανίζουν οσμή ή γεύση τάγγισης, σήψης ή ευρωτίασης και να μη παρέχουν από τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες γενικά ενδείξεις χρησιμοποίησης, κατά την παρασκευή τους, ακατάλληλων πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας και συντήρησης.

β) Να είναι στην πράξη απαλλαγμένα σάπωνος δηλαδή όχι περισσότερο από 0,005% και να μη περιέχουν ξένες προς αυτά ουσίες γενικά.<sup>(1)(8)</sup>

γ) Να μην περιέχουν βαρέα μέταλλα σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα ακόλουθα όρια:

Σίδηρος (Fe)	5 mg/kg για τα παρθένα έλαια και 1,5 mg/kg για τα εξευγενισμένα.
Χαλκός (Cu)	0,4 mg/kg για τα παρθένα έλαια και 0,1 mg/kg για τα εξευγενισμένα.
Μόλυβδος (Pb)	0,1 mg/kg
Αρσενικό (As)	0,1 mg/kg.

Τα υπολείμματα των διαλυτικών μέσων που χρησιμοποιήθηκαν για εκχύλιση δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια που καθορίζονται από τις σχετικές διατάξεις για τους διαλύτες τροφίμων και δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερο από ίχνη καταλυτών.<sup>(8)</sup>

δ) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Σορβικά E200, E202, E203 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 1000 mg/kg για τα γαλακτώματα λιπών (εκτός από το βούτυρο) με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 60% και 2000 mg/kg για τα γαλακτώματα λιπών με περιεκτικότητα σε λιπαρά κάτω του 60%, 2) Εστέρες γαλλικού οξέος E310, E311, E312 και TBHQ E319, BHA E320, BHT E321 σε λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων, σε λίπη και έλαια για τηγάνισμα, εκτός του πυρηνελαιίου, σε χοιρινό λίπος (λαρδί), ιχθυέλαιο, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων<sup>(6)(12)</sup> 3)<sup>(13)</sup> Εκχυλίσματα δενδρολίβανου E392 σε:

- Φυτικά έλαια (εκτός από παρθένα έλαια και ελαιόλαδα) και λίπη στα οποία η περιεκτικότητα σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα είναι υψηλότερη από 15%κ.β. των συνολικών λιπαρών οξέων, για χρήση σε τρόφιμα που δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία,
- Ιχθυέλαια και έλαια φυκών,
- Λαρδί, λίπος βοοειδών, πουλερικών και προβάτων,
- Λίπη και έλαια για επαγγελματική παρασκευή θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων,
- Λίπη και έλαια για τηγάνισμα εκτός του ελαιολάδου και του πυρηνελαιίου.<sup>(13)</sup>

ε) Θα χαρακτηρίζονται ως μη βρώσιμα ή ως επικίνδυνα για την δημόσια υγεία αυτά που περιέχουν τοξικές ουσίες (εντομοκτόνο κ.λπ.), εφόσον η περιεκτικότητα αυτών των ουσιών υπερβαίνει το ένα μέρος ανά εκατομμύριο (1 ppm ή 0,001‰).

στ) Τα ζωικά και φυτικά έλαια και λίπη δεν πρέπει να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες, εκτός αν υπάρχει σχετική ρητή αναφορά στα άρθρα του κεφαλαίου αυτού «Εδώδιμα λίπη και έλαια» του Κ. Τροφίμων.<sup>(5)</sup>

ζ) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου, 1) Στα μη γαλακτοποιημένα έλαια και λίπη ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και των ελαιολάδων): Εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ E304, εκχύλισμα πλούσιο σε τοκοφερόλη E306, α-τοκοφερόλη E307, γ-τοκοφερόλη E308, δ-τοκοφερόλη E309, λεκιθίνες E322, μονο-και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333, 2) Στο εξευγενισμένο ελαιόλαδο

συμπεριλαμβανομένου του πυρηνελαίου: α-τοκοφερόλη E307, 3) Στα μη γαλακτωματοποιημένα έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (πλην των παρθένων ελαίων και των ελαιολάδων) που προορίζονται ειδικά για μαγείρεμα και/ή τηγάνισμα ή για την παρασκευή σάλτσας: γαλακτικό οξύ E 270, ασκορβικό οξύ E300, εστέρες του ασκορβικού οξέος με λιπαρά οξέα E304, εκχύλισμα με υψηλή περιεκτικότητα τοκοφερόλης E306, α-τοκοφερόλη E307, γ-τοκοφερόλη E308, δ-τοκοφερόλη E309, λεκιθίνη E322, μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο-και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E472c, κιτρικό οξύ E330, κιτρικά άλατα νατρίου E331, κιτρικά άλατα καλίου E332, κιτρικά άλατα ασβεστίου E333.<sup>(9)</sup>

Τα γαλακτωματοποιημένα έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης μπορεί να περιέχουν, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis, πρόσθετα του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.<sup>(6)</sup>

- η) Επιτρέπεται η προσθήκη προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού, 1) Αλγινική προπανοδιόλη-1,2 E405, πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων E475, στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο E481, στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο E482, σορβιτάνες E491, E492, E493, E494, E495 στα γαλακτώματα λιπών και επί πλέον πολυοξυαιθυλενοσορβιτάνες (polysorbates) E432, E433, E434, E435, E436, εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη E473, σακχαρογλυκερίδια E474, εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη -1,2 E477 στα γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο και θερμικώς οξειδωμένο σογιέλαιο που έχει αντιδράσει με μονο-και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E479β στα γαλακτώματα λιπών για τηγάνισμα, 2) Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο E900 στα έλαια και λίπη για τηγάνισμα, 3) Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεσπιονάτριο E385 στη μιναρίνη, 4) Νεοεσπεριδίνη DC E959 σε μαργαρίνη και μιναρίνη, 5) Βουτάνιο E943α, ισοβουτάνιο E943β, προπάνιο E944 σε ψεκαζόμενα φυτικά έλαια για τηγάνισμα (μόνο για επαγγελματική χρήση).<sup>(6)(11)</sup>

7. Εκτός από τα παραπάνω, τα φυτικά εδώδιμα έλαια πρέπει επιπλέον να πληρούν τους εξής όρους:

- α) Επιτρέπεται η κυκλοφορία μιγμάτων σπορέλαιων από τα περιλαμβανόμενα στο άρθρο 73 του Κώδικα Τροφίμων και τα μίγματα αυτά πρέπει να πληρούν τις γενικές διατάξεις του μέρους Α του εν λόγω άρθρου.

Πριν από τη διάθεση στην κατανάλωση οι ενδιαφερόμενοι καταθέτουν στην αρμόδια Διεύθυνση του Γ.Χ.Κ. τη σύνθεση και τα αναλυτικά στοιχεία, στα οποία περιλαμβάνονται οι χρωματογραφικές αναλύσεις λιπαρών οξέων και στερολών.

Η ίδια διαδικασία ακολουθείται και όταν μεταβάλλεται η σύνθεση ή τα αναλυτικά στοιχεία του προϊόντος που ήδη κυκλοφορεί.

Τα προϊόντα αυτά διατίθενται στην κατανάλωση ως «μίγματα φυτικών ελαίων (σπορέλαιων)». Ενδείξεις όπως «έλαιο σαλάτας (salad oil)» δεν μπορεί να χρησιμοποιηθούν παρά μόνο συμπληρωματικά.

Τα περιεχόμενα έλαια αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών κατά σειρά μειούμενης περιεκτικότητας. Αν δίνεται ιδιαίτερη έμφαση σε κάποιο από αυτά το περιεχόμενο ποσοστό του αναγράφεται ή στην ονομασία πώλησης ή κοντά στην ονομασία ή στον κατάλογο των συστατικών.<sup>(10)</sup>

- β) Πρέπει να είναι διαυγή στη θερμοκρασία των 20°C, και να έχουν την φυσική χαρακτηριστική, ιδιάζουσα οσμή και γεύση για κάθε είδος εκτός από τα εξευγενισμένα έλαια (ραφινέ) ως προς την οσμή και γεύση.<sup>(1)</sup>

- γ) Καταργείται.<sup>(5)</sup>

- δ) Από το παραπάνω εδάφιο β) εξαιρούνται τα μη απομαργαρινωμένα βαμβακέλαια με την προϋπόθεση ότι θα δηλώνονται στη συσκευασία σαν μη απομαργαρινωμένα, η δε θολρότητά τους θα προέρχεται αποκλειστικά και μόνο από τις μαργαρίνες.<sup>(1)</sup>

8. Εκτός από τους όρους της παρ. 6, τα εδώδιμα λίπη πρέπει επιπλέον να πληρούν τα παρακάτω:

- α) Η υδρογόνωση των λιπαρών υλών ελαιώδους σύστασης θα γίνεται με μία από τις διεθνώς αναγνωρισμένες μεθόδους υδρογόνωσης.
- β) Ο βαθμός υδρογόνωσης θα φθάνει μέχρι τέτοιου σημείου ώστε, το σημείο τήξης του λαμβανόμενου τελικού προϊόντος να μην είναι πάνω από 42°C, για το έτοιμο προς κατανάλωση μαγειρικό λίπος, και 44°C, για το υδρογονωμένο έλαιο ή λίπος, που προορίζεται για παρασκευή μαγειρικών λιπών.<sup>(1)</sup>
- γ) Για ειδικές περιπτώσεις υδρογόνωσης, πάνω από το σημείο τήξης που καθορίστηκε παραπάνω, πρέπει να ζητείται προηγουμένα η έγκριση του ΑΧΣ.
- δ) Η υγρασία και οι πτητικές ουσίες, στους 105°C, των εδωδιμων λιπών γενικά, δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερες από 0,5%.
- ε) Επιτρέπεται η χρώση των μαγειρικών λιπών με τις χρωστικές E160a Καροτένια, E100 Κουρκουμίνη, E160β Ανάττο, σύμφωνα με τους όρους των παραρτημάτων ΙΙΙ και ΙV του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.<sup>(5)</sup>  
Επιπλέον επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών Α και D στα δηλούμενα σαν βιταμινούχα μαγειρικά λίπη γενικά, το ποσό δε αυτών πρέπει να ανέρχεται σε 25000 ΔΜ βιταμίνης Α και σε 1500 ΔΜ βιταμίνης D ανά κιλό λιπους. Το παραπάνω οριζόμενο ποσό της βιταμίνης Α μπορεί να είναι μίγμα βιταμίνης Α και καροτενίου.  
Οι παραπάνω προσθήκες πρέπει να αναγράφονται σαφώς και ευκρινώς στη συσκευασία.<sup>(2)</sup>
- στ) Απαγορεύεται η παρασκευή εδωδιμων γενικά λιπών που προέρχονται στο σύνολό τους ή μερικά από ανάτηξη υπολειμμάτων παλαιών, ταγγών, ευρωτιώντων και γενικά ακατάλληλων προς βρώση λιπών ή ελαίων ή από κατεργασία υπολειμμάτων φαγητού ή ακόμη από την τήξη λιπών ζώων χωρίς τα τελευταία να έχουν υποστεί ολόκληρο τον βιομηχανικό καθαρισμό που πρέπει.
- ζ) Απαγορεύεται να υπάρχουν στις επιγραφές παραπλανητικές παραστάσεις ή εικόνες που μπορούν να προκαλέσουν την εντύπωση στον καταναλωτή, ότι πρόκειται για βούτυρο ή άλλο είδος διαφορετικής σύστασης από το πραγματικό προϊόν.
- η) Καταργείται<sup>(14)</sup>
9. Η περιεκτικότητα σε ερουκικό οξύ των ελαίων και λιπών που από τη φύση τους περιέχουν αυτό και των μιγμάτων ή παραγώγων τους (μαγειρικά λίπη, μαργαρίνες), καθώς και συνθέτων τροφίμων στα οποία έχουν προστεθεί αυτά τα έλαια, λίπη, μίγματα ή παράγωγά τους, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5% υπολογισμένη πάνω στην ολική περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα της λιπαρής φάσης.<sup>(3)</sup>

### Παραπομπές

- <sup>(1)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/72, «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της υπ' αριθ. 3000/70 απόφ. ΑΧΣ».
- <sup>(2)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 697/75, ΦΕΚ 508/Β/75, «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης των άρθρων 70,77 και 78 του Κώδικα Τροφίμων».
- <sup>(3)</sup> Π. Δ/γμα 521/83, ΦΕΚ 200/Α/83, «Σχετικά με το ανώτατο όριο ερουκικού οξέος σε εδωδιμα λίπη και έλαια καθώς και σε τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί λίπη ή έλαια σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 76/621/ΕΟΚ».
- <sup>(5)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. , σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/ΕΚ για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- <sup>(6)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».
- <sup>(7)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 388/96, ΦΕΚ 54/Β/31.1.97 «Τροποποίηση του άρθρου 70 του Κώδικα Τροφίμων».

- <sup>(8)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 528/96, ΦΕΚ 54/Β/31.1.97 «Τροποποίηση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων «Φυτικά έλαια (σπορέλαια) & λίπη».
- <sup>(9)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99 «Τροποποίηση των διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/ΕΚ».
- <sup>(10)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 640/99, ΦΕΚ 151/Β/16.2.2000, «Τροποποίηση του άρθρου 70 του Κ.Τ.».
- <sup>(11)</sup> Απόφ. ΑΧΣ 370/2001, ΦΕΚ 1426/Β/22.10.01, «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2000/15/Ε.Κ. (ΕΕΛ 55/24.2.2001)».
- <sup>(12)</sup> Απόφ. 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.
- <sup>(13)</sup> 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».
- <sup>(14)</sup> Απόφ. Α.Χ.Σ. 73/2014, ΦΕΚ 767/28.03.2014 «Κατάργηση της απόφασης του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου 3273/78 (ΦΕΚ 9/Β'/1979) και τροποποίηση των άρθρων 3, 8, 10, 38, 41, 43, 52, 70, 74, 77, 80, 83, 108, 111 και 122 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'/31.12.87), όπως ισχύει.

