

Άρθρο 81

Αφρόγαλα – Βούτυρο – Γαλακτικές λιπαρές ύλες⁽⁷⁾

1. «Αφρόγαλα» ή «Ανθόγαλα» ή «Καϊμάκι» χαρακτηρίζεται η ύλη που λαμβάνεται από νωπό γάλα με ειδικό κορυφολόγο (ή κατά την παραμονή του) χωρίς καμμιά άλλη προσθήκη. Το αφρόγαλα που προσφέρεται στην κατανάλωση πρέπει να πληροί τους πιο κάτω όρους:
 - α) Στην συσκευασία ή εφόσον προσφέρεται χύμα, με ανάρτηση κατάλληλης επιγραφής σε εμφανές σημείο, πρέπει να δηλώνεται σαφώς και ευκρινώς ο τύπος του με μια από τις παρακάτω φράσεις: «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 10%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 25%» ή «Αφρόγαλα, που περιέχει λίπος τουλάχιστον 40%».
 - β) Επιτρέπεται να προσφέρεται στην κατανάλωση με οποιαδήποτε ενδιάμεση λιποπεριεκτικότητα μεταξύ των τριών που καθορίζονται παραπάνω από το εδάφιο (α), με την απαραίτητη προϋπόθεση να δηλώνεται ευκρινώς στην κύρια εμφανή όψη της συσκευασίας.⁽²⁾
 - γ) τυχόν αραίωση αφρογάλακτος πλουσιότερο σε λίπος για δημιουργία ενός από τους παραπάνω επιτρεπόμενους τύπους επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο με νωπό γάλα.
 - δ) Η οξύτητα του αφρογάλακτος κάθε φύσης, γίνεται στο αφρόγαλα όπως έχει και πρέπει να μην υπερβαίνει τους 9 βαθμούς κατά SOXHLET–HENCKEL, υπολογιζόμενη σε ουσία χωρίς λίπος.
 - ε) Εκτός από τη σύστασή του, κατά τα υπόλοιπα το αφρόγαλα πρέπει να πληροί όλους τους όρους και διατάξεις του άρθρου 80 για το νωπό γάλα.
 - στ) Η κρέμα γάλακτος και η σκόνη κρέμας γάλακτος (μη αρωματισμένα) δεν επιτρέπεται να περιέχουν πρόσθετες χρωστικές ουσίες.⁽⁵⁾
 - ζ) Στο αφρόγαλα (κρέμα γάλακτος) μακράς διάρκειας σε σπρέυ, επιτρέπεται η χρήση ως προωθητικού αερίου του πρωτοξειδίου του αζώτου (N₂O). Η χρήση αυτή πρέπει να δηλώνεται στη συσκευασία καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται για την ασφαλή χρήση προϊόντων σε σπρέυ.⁽³⁾
 - η) Στην πλήρη παστεριωμένη κρέμα επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Αλγινικό νάτριο E401, αλγινικό κάλιο E402, καραγενάνες E407, καρβοξυμεθυλοκυτταρικό νάτριο E466 «κόμμι κυτταρίνης», μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων E471, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος II του ίδιου άρθρου. Στα άλλα είδη κρέμας γάλακτος επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος I του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.⁽⁸⁾⁽⁹⁾
 - θ) Επιτρέπεται η χρήση νισίνης E234, σε clotted cream και σε μέγιστο ποσοστό 10 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁶⁾
 - ι) Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων: Φωσφορικά E338, E339, E340, E341, E343, E450, E451, E452 σε κρέμα γάλακτος, παστεριωμένη, αποστειρωμένη και UHT και σε κτυπημένη κρέμα γάλακτος, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού.⁽⁶⁾⁽⁸⁾
2. Ως «τεχνητό αφρόγαλα» ή «υποκατάστατο κρέμας σαντιγύ» χαρακτηρίζονται σκευάσματα αφρογάλακτος ή και τέτοια που προσομοιάζουν με το αφρόγαλα στα οποία το λίπος έχει αντικατασταθεί σε οποιοδήποτε ποσοστό με άλλη ξένη λιπαρή ουσία. Τα προϊόντα αυτά καθώς και τα μίγματα σε οποιαδήποτε μορφή, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους πρέπει να πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 141 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁴⁾
3. Ο όρος «Βούτυρο» ή «Βούτυρο Γάλακτος», σαν μέρος της ονομασίας ενός από τα είδη βουτύρου που καθορίζονται πιο κάτω, αναφέρεται στο προϊόν, το οποίο λαμβάνεται με κτύπημα γάλακτος ή αφρογάλακτος ή μίγματός τους είτε όπως έχουν, είτε μετά από οξύνιση, με βιολογικό όμως και μόνο τρόπο.⁽⁷⁾

Σαν κατώτατα όρια σταθερών του εγχώριου αγνού βούτυρου κάθε τύπου, νοούμενα στην καθαρή λιπαρή του ύλη, καθορίζονται τα παρακάτω:

- (α) Αριθμός Βουτυροδιαθλασιμέτρου σε 40°C41-44
(β) Αριθμός REICHERT - MEISSL26
(γ) Αριθμός POLENSKE3-10
(δ) Αριθμός Σαπωνοποίησης227

Στην κρίση του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου για γνωμάτευση πρέπει να υποβάλλονται τα αποτελέσματα της χημικής εξέτασης δειγμάτων βουτύρου, τα οποία παρουσιάζουν αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου μεταξύ 44-45 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά ή αριθμό REICHERT - MEISSL κατώτερο από 26 και ανώτερο από 24 και τα υπόλοιπα αναλυτικά τους στοιχεία κανονικά.

Βούτυρα που παρουσιάζουν αριθμό REICHERT-MEISSL κατώτερο από 24 ή αριθμό βουτυροδιαθλασιμέτρου ανώτερο από 45 πρέπει να χαρακτηρίζονται σαν μη κανονικά.⁽¹⁾

4. α) Στο βούτυρο κάθε είδους επιτρέπεται η προσθήκη ασκορβικών E300, E302, E304 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis.
β) Επιτρέπεται η χρώση του βουτύρου (συμπεριλαμβανομένου του βουτύρου με μειωμένα λιπαρά) και του συμπυκνωμένου βουτύρου με χρωστική E160a καροτένιο σε ποσότητα όσον αρκεί σύμφωνα με το Παράρτημα III του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων. Εξαιρείται το βούτυρο από πρόβειο και γίδινο γάλα, στο οποίο δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών.⁽⁷⁾
γ) Στο βούτυρο από όξινη κρέμα γάλακτος επιτρέπεται η χρήση 1) ανθρακικών αλάτων νατρίου E500 σύμφωνα με την αρχή του quantum satis 2) φωσφορικών E338, E339, E340, E341, E342, E450, E451, E452 σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος IV του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽⁸⁾

- 5.⁽⁷⁾α) "Γαλακτικές λιπαρές ύλες" χαρακτηρίζονται τα προϊόντα με τη μορφή ευμάλακτου στερεού γαλακτώματος λιπαρής ύλης σε νερό προερχόμενα αποκλειστικά από το γάλα ή/και από ορισμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, των οποίων οι λιπαρές ύλες είναι το κυριότερο αξιοποιήσιμο συστατικό. Εν τούτοις μπορεί να προστίθενται και άλλες ύλες αναγκαίες για την παρασκευή τους, εφόσον οι εν λόγω ύλες δεν χρησιμοποιούνται για να αντικατασταθεί εν μέρει ή συνολικά, ένα οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος.

Τα προϊόντα αυτά διατίθενται με ονομασία πώλησης ανάλογα με την ποσοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες κατά βάρος:

(1) Βούτυρο:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτική λιπαρή ύλη ίση ή μεγαλύτερη από 80% και μικρότερη από 90%, μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 16% και σε ξηρή μη λιπαρή γαλακτική ύλη 2%.
(2) Βούτυρο τριών τετάρτων:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 60% και 62% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "Smor 60".
(3) Ημιβούτυρο:	Το προϊόν που έχει περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες τουλάχιστον 39% και 41% κατ' ανώτατο όριο. Για το προϊόν αυτό στη δανική γλώσσα χρησιμοποιείται ως ονομασία πώλησης η ένδειξη "smor 40".
(4) Γαλακτική λιπαρή ύλη για επάλειψη Χ%:	Το προϊόν που έχει τις ακόλουθες περιεκτικότητες σε γαλακτικές λιπαρές ύλες: – Κάτω του 39% – Άνω του 41% και κάτω του 60%. – Άνω του 62% και κάτω του 80%.

- β) (i) Οι προδιαγραφές αφορούν προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες τουλάχιστον 10% και μικρότερη από 90% κατά βάρος, τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και τα

οποία βρίσκονται σε στερεά κατάσταση σε θερμοκρασία 20° C και έχουν υφή κατάλληλη για επάλειψη.

- (ii) Η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη πρέπει να αντιπροσωπεύει τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ξηράς ύλης, μετά την αφαίρεση του προσθέτου άλατος.
- (iii) Η περιεκτικότητα σε γαλακτικές λιπαρές ύλες μπορεί να μεταβάλλεται μόνο με φυσικές μεθόδους.
- (iv) Τα προϊόντα μπορούν να παραδίδονται ή να διατίθενται στον τελικό καταναλωτή χωρίς μεταποίηση, είτε απευθείας είτε διαμέσου εστιατορίων, νοσοκομείων, κυλικείων ή άλλων παρόμοιων φορέων συλλογικής εστίασης, μόνον εάν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του εδαφίου (α).

γ) Οι ονομασίες πώλησης που περιέχονται στο εδάφιο (α) χρησιμοποιούνται μόνο για τα προϊόντα τα οποία ορίζονται σε αυτό.

Ωστόσο το παρόν εδάφιο δεν εφαρμόζεται:

- (i) Για τις ονομασίες προϊόντων των οποίων η ακριβής φύση είναι σαφής λόγω της παραδοσιακής χρήσης τους ή/και στην περίπτωση που οι ονομασίες χρησιμοποιούνται σαφώς για την περιγραφή μιας χαρακτηριστικής ιδιότητας του προϊόντος.

Τέτοια προϊόντα είναι τα εξής:

(ισπανικά)	– "Mantequilla de Soria" ή "Mantequilla de Soria dulce" ή "Mantequilla de Soria azucarada" για γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο, αρωματισμένο, περιεκτικότητας τουλάχιστον 39% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(γερμανικά)	– "Butterkaese" για τυρί γάλακτος αγελάδος ημι-μαλακής ζύμης και λιπαρής υφής, περιεκτικότητας σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες 45% τουλάχιστον ξηρής ύλης. – "Kraunter butter" για παρασκευή βάσει βουτύρου που περιλαμβάνει αρωματώδη φυτά περιεκτικότητας τουλάχιστον 62% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(αγγλικά)	– "Brandy butter"- "Sherry butter"- "Rum butter" για προϊόν ζαχαρούχο με αλκοόλ περιεκτικότητας τουλάχιστον 20% σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες. – "Κρέμα βουτύρου" πρόκειται για ένα ζαχαρώδες προϊόν, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 22,5% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.
(γαλλικά)	– "Beurre d'anchois, de crevettes, de langouste, de homard, de crabe, de langoustine, de saumon, de saumon fumé, de coquille Saint Jacques, de sardine" για προϊόν περιέχον θαλασσινά και τουλάχιστον 10% λιπαρές ουσίες.
(φινλανδικά)	– "Munavoi" πρόκειται για ένα προϊόν περιέχον αυγά και τουλάχιστον 35% γαλακτικές λιπαρές ουσίες.
(σουηδικά)	– "Messmor" πρόκειται ορισμένες φορές, για ένα γαλακτοκομικό προϊόν ζαχαρούχο με βάση ορό γάλακτος περιεκτικότητας 2% κατά ελάχιστο όριο σε γαλακτικές λιπαρές ουσίες. – "Vitlokssmor, persijelsmor, pepparrotssmor" για προϊόν αρωματισμένο και περιεκτικότητας τουλάχιστον 66% γαλακτικών λιπαρών ουσιών.

- (ii) Για τις ονομασίες που αναγράφονται στο Παράρτημα της απόφασης 88/566/E.O.K. (EEL 310/26-1-88) και οι οποίες περιέχουν τη λέξη «βούτυρο» σε μία κοινή γλώσσα.

- (iii) Για τα συμπυκνωμένα προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη είναι ίση με ή μεγαλύτερη του 90%.

δ) Τα προϊόντα αυτής της παραγράφου πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

- (i) Η οξύτητα, όταν προσδιορίζεται στο προϊόν όπως έχει, να μην είναι μεγαλύτερη από 8 βαθμούς οξύτητας, ενώ όταν προσδιορίζεται σε τηγμένη και διηθημένη λιπαρή ύλη να μην είναι μεγαλύτερη από 5 βαθμούς οξύτητας.
 - (ii) Η περιεκτικότητα σε χλωριούχα, εκφρασμένη σε χλωριούχο νάτριο, να μην είναι μεγαλύτερη από 0,2%.
 - (iii) Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού σε προϊόντα τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση σαν «Ημιαλατισμένο» και «Αλατισμένο....».
 - (iv) Εκτός από την ανάμιξη γάλακτος κατσίκας και προβάτου, απαγορεύεται κάθε ανάμιξη γάλακτος διαφόρων ζώων. Τα προϊόντα που παρασκευάζονται από ανάμικτο γάλα κατσίκας και προβάτου, μπορεί να προσφέρονται στην κατανάλωση σαν «προβάτου».
- 6.⁽⁷⁾ α) Επιπλέον των διατάξεων του άρθρου 11 του Κώδικα Τροφίμων η επισήμανση και η παρουσίαση των προϊόντων της παραγράφου 5, πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:
- (i) Την ονομασία πώλησης όπως ορίζεται στο εδάφιο (α) της παραγράφου 5.
 - (ii) Την εκατοστιαία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες εκφρασμένες σε ποσοστό του βάρους όπως έχει τη στιγμή της παρασκευής.
- Η ένδειξη αυτή διέπεται από τους ακόλουθους κανόνες:
- (α) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δηλώνεται δίχως χρησιμοποίηση δεκαδικών.
 - (β) η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να αποκλίνει περισσότερο από $\pm 1\%$ από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό. Τα μεμονωμένα δείγματα δεν μπορούν να αποκλίνουν περισσότερο από $\pm 2\%$ από το δηλωθέν εκατοστιαίο ποσοστό.
- Ο έλεγχος της δήλωσης σχετικά με την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες θα γίνεται σύμφωνα με το Παράρτημα II του καν. Αριθ. 445/2007 του Συμβουλίου.
- (γ) σε κάθε περίπτωση η μέση περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει να παραμένει εντός των ορίων τα οποία καθορίζονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α).
 - (δ) κατά παρέκκλιση από τα στοιχεία (α) και (β) η περιεκτικότητα που δηλώνεται πρέπει να ανταποκρίνεται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες του προϊόντος για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδάφιο α (1).
- (iii) Για τα «αλατισμένα» και «ημιαλατισμένα» προϊόντα, το ποσοστό αλατιού πρέπει να αναγράφεται με τρόπο ιδιαίτερα ευανάγνωστο στον κατάλογο των συστατικών.
 - (iv) Η ονομασία πώλησης μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με έναν ή περισσότερους όρους για να υποδηλώσει το ζωικό είδος από το οποίο προέρχονται τα προϊόντα ή την προβλεπόμενη χρησιμοποίησή τους, καθώς και με άλλους όρους που αναφέρονται στις μεθόδους παραγωγής, εφόσον οι όροι αυτοί δεν αντιβαίνουν προς άλλες διατάξεις και δη τις διατάξεις του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2082/92 για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται ενδείξεις γεωγραφικής καταγωγής, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού Ε.Ο.Κ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.
 - (v) Μαζί με την ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιείται ο χαρακτηρισμός «παραδοσιακό» όταν το προϊόν λαμβάνεται απευθείας από γάλα ή κρέμα. Ως "κρέμα" νοείται το προϊόν που λαμβάνεται από το γάλα με τη μορφή γαλακτώματος τύπου λιπαρών υλών σε νερό με περιεκτικότητα σε λιπαρές γαλακτικές ύλες τουλάχιστον 10%.
 - (vi) Η ονομασία πώλησης μπορεί να συμπληρώνεται από μία αναφορά στο επίπεδο ποιότητας του σχετικού προϊόντος.
 - (vii) Η προέλευση (είδος ζώου) πρέπει να δηλώνεται σαφώς στον καταναλωτή, εφόσον όμως δεν δηλώνεται, πρέπει το προϊόν να θεωρείται σαν "αγελάδας" αλλιώς ο παρασκευαστής διώκεται για ψευδή δήλωση.
 - (viii) Ένα σύνθετο προϊόν, σημαντικό συστατικό του οποίου είναι το βούτυρο και του οποίου κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του

γάλακτος, μπορεί να χρησιμοποιήσει την ονομασία βούτυρο μόνον, εφόσον το τελικό προϊόν περιέχει 75% γαλακτικών λιπαρών ουσιών και παρασκευάστηκε αποκλειστικά και μόνον με βάση το βούτυρο κατά την έννοια της παραγράφου 5 εδάφιο α' του παρόντος άρθρου και τα προστιθέμενα συστατικά που αναφέρονται στη συσκευασία.

- (ix) Η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σύνθετα προϊόντα που περιέχουν λιγότερο από 75% αλλά τουλάχιστον 62% λιπαρές ουσίες γάλακτος εφόσον πληρούνται οι λοιπές προϋποθέσεις του στοιχείου (viii) και εφόσον η περιγραφή του προϊόντος περιλαμβάνει τον όρο «παρασκεύασμα από βούτυρο».
- (x) Κατά παρέκκλιση των στοιχείων (viii) και (ix), η ονομασία «βούτυρο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μία ή περισσότερες λέξεις χαρακτηρισμού του προϊόντος: «Αλκοολούχο βούτυρο (βούτυρο που περιέχει αλκοολούχα ποτά)», με σύσταση: βούτυρο, αλκοολούχο ποτό, ζάχαρη και ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες γάλακτος 34%.
- (xi) Η χρήση της ονομασίας «βούτυρο» κατά την έννοια των στοιχείων (viii), (ix) και (x) υπόκειται στον όρο αναγραφής στη σήμανση και την παρουσίαση των προϊόντων, της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες γάλακτος και, εφόσον άλλα προστιθέμενα συστατικά περιέχουν λιπαρές ουσίες, της συνολικής περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες.
- (xii) Ο όρος «παρασκεύασμα από βούτυρο» του στοιχείου (ix) και οι ενδείξεις του στοιχείου (xi) πρέπει να αναγράφονται σε εμφανές μέρος και να είναι ευδιάκριτες και ευανάγνωστες.

β) Για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 5 εδ. α) του παρόντος άρθρου απαγορεύεται κάθε ένδειξη με την οποία δηλώνεται αμέσως ή εμμέσως, μία περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες ή υποβάλλεται σχετική ιδέα, πλην όσων αναφέρονται σ' αυτό.

Κατά παρέκκλιση επιτρέπεται η προσθήκη των ενδείξεων:

- "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά άνω του 41% μέχρι και 62%.
 - "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" για τα προϊόντα που έχουν περιεκτικότητα σε λιπαρά μέχρι και 41%.
- Ωστόσο, οι όροι "μειωμένης περιεκτικότητας σε λιπαρά" και "χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά", "ελαφρύ" ή "light" μπορούν να αντικαθιστούν αντίστοιχα τους προβλεπόμενους στην παράγραφο 5, εδάφιο (α) όρους "τριών τετάρτων" και "ημι -".

- γ) (i) Απαγορεύεται η πώληση χύμα κάθε είδους της παραγράφου 5. Η διάθεση στην κατανάλωση γίνεται σε συσκευασία που φέρνει ταινία ασφαλείας.
- (ii) Απαγορεύεται η πώληση από πλανόδιους πωλητές.
- (iii) Απαγορεύεται η πώληση προϊόντων μιας χώρας ως προϊόντων άλλης χώρας.
- (iv) Απαγορεύεται η έκπλυση αλατισμένων προϊόντων με νερό με σκοπό τη διάθεσή τους στην κατανάλωση ως νωπών.

δ) Προϊόντα που έχουν καταστεί ακατάλληλα για διάθεση στην κατανάλωση λόγω ελαφράς αλλοίωσης, μπορούν μετά από γνωμάτευση του Α.Χ.Σ., να υποστούν την κατάλληλη επεξεργασία για να καταστούν ξανά κατάλληλα προς βρώση. Η επεξεργασία όπως πιά πάνω και διάθεση στην κατανάλωση θα γίνεται πάντοτε κάτω από το διοικητικό έλεγχο της Αρμόδιας Αρχής. Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση με τον όρο ότι στη συσκευασία και άμεσα κοντά στην ονομασία πώλησης θα αναγράφεται με ευκρινή, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα γράμματα η λέξη "Διορθωμένο".⁽⁷⁾

7. «Τηγμένο Βούτυρο... (όνομα ζώου)» ή «Τηγμένο Βούτυρο Γάλακτος... (όνομα ζώου)» ή «Βούτυρο Μαγειρικό... (όνομα ζώου)» χαρακτηρίζεται το λιπαρό προϊόν, που λαμβάνεται με τήξη νωπού βουτύρου της αντίστοιχης προέλευσης, όχι σε υψηλή θερμοκρασία (καλύτερα σε υδρόλουτρο), το οποίο μπορεί να περιέχει υγρασία και άλλες ύλες που πάντως προέρχονται από γάλα, σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο και στο οποίο επιτρέπεται η προσθήκη μαγειρικού άλατος σε ποσοστό μέχρι 1% κατ' ανώτατο όριο. Η οξύτητα του κάθε είδους τηγμένου βουτύρου, προσδιοριζόμενη σε ουσία όπως έχει, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10 βαθμούς οξύτητας.

8. «(Τηγμένο) Βούτυρο Τυρογάλακτος» ή «Τυροβούτυρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με πίεση θερμού πήγματος τυριού, πρακτικά απαλλαγμένο από νερό και πρωτεϊνικές ύλες, το οποίο πρέπει να έχει τα ίδια αναλυτικά στοιχεία με το τηγμένο βούτυρο γάλακτος».
9. Οι διατάξεις του άρθρου αυτού, εκτός από αυτές που αναφέρονται σε κοινοτικές διατάξεις, δεν ισχύουν για προϊόντα που παράγονται νόμιμα σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε χώρες συμβεβλημένα μέλη της συμφωνίας Ε.Ο.Χ.⁽⁷⁾

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 2060/76 ΦΕΚ 1256/Β/76 »Περί τροποποίησης της παρ. 3 του άρθ. 81 του Κ.Τ.».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 596/83, ΦΕΚ 288/Β/83 «Τροποποίηση του εδ. β' της παρ. 1 του άρθρου 81 του Κ.Τ.
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 442/91, ΦΕΚ 539/Β/92 «Τροποποίηση του άρθρου 81 με προσθήκη στην παρ. 1 εδ. στ και ζ».
- ⁽⁴⁾ Απόφ. ΑΧΣ 653/94, ΦΕΚ 132/Β/27.12.94 «Τροποποίηση της παρ. 2 του άρθρου 81 του Κώδικα Τροφίμων».
- ⁽⁵⁾ Απόφ. ΑΧΣ 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/Ε.Κ. για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- ⁽⁶⁾ 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».
- ⁽⁷⁾ Απόφ. ΑΧΣ 334/1998, ΦΕΚ 1248/Β/11.12.1998 «Τροποποίηση των άρθρων 78 και 81 του Κ.Τ. σύμφωνα με τους κανονισμούς 2991/94 και Συμβουλίου 577/97 και 1278/97».
- ⁽⁸⁾ Απόφ. ΑΧΣ 412/99, ΦΕΚ 1964/Β/1.11.99 «Τροποποίηση των διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 98/72/ΕΚ»
- ⁽⁹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 483/2005, ΦΕΚ 244/Β/27-2-2006 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2003/114/ΕΚ για την τροποποίηση της Οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών». Επιτρέπεται το εμπόριο και η χρήση των προϊόντων που είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιουνίου 2005. Απαγορεύεται το εμπόριο και η χρήση προϊόντων τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας από τις 27 Ιανουαρίου 2006. Ωστόσο, επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων, η εμπορία προϊόντων τα οποία έχουν εισαχθεί στην αγορά ή επισημανθεί πριν την ημερομηνία αυτή και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.
- ⁽¹⁰⁾ Απόφ. ΑΧΣ, ΦΕΚ /Β/ «Τροποποίηση των άρθρων 78 και 81 του Κ.Τ.Π. σε συμφωνία με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 445/2007 του Συμβουλίου».