

Αριθμός 297

Οι περί Γαλακτωματοποιητών, Σταθεροποιητών και Πηκτωματογόνων εις τὰ Τρόφιμα Κανονισμοί τοῦ 1983 κατατεθέντες εἰς τὴν Βουλὴν τῶν Ἀντιπροσώπων καὶ ἐγκριθέντες ὑπ' αὐτῆς δημοσιεύονται εἰς τὴν ἐπίσημον ἐφημερίδα τῆς Κυπριακῆς Δημοκρατίας δυνάμει τοῦ ἐδαφίου (3) τοῦ ἀρθροῦ 19 τοῦ βασικοῦ νόμου (ὅπως αὐτὸ περιέχεται εἰς τὸ ἀρθρον 5 τοῦ περί Πωλήσεως Τροφίμων καὶ Φαρμάκων (Τροποποιητικοῦ) Νόμου τοῦ 1967 (Ἄρ. 34/67)).

Ο ΠΕΡΙ ΠΩΛΗΣΕΩΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΩΝ ΝΟΜΟΣ

(ΚΕΦ.261 καὶ ΝΟΜΟΣ 34 τοῦ 1967)

Κανονισμοὶ γενόμενοι δυνάμει τοῦ ἀρθροῦ 19

Τὸ Ὑπουργικὸν Συμβούλιον, ἐνασκοῦν τὰς διὰ τοῦ ἀρθροῦ 19 τοῦ περί Πωλήσεως Τροφίμων καὶ φαρμάκων Νόμου χορηγουμένης αὐτῷ ἐξουσίας, ἐκδίδει τοὺς ἀκολουθοῦσας Κανονισμοὺς:

1. Οἱ παρόντες Κανονισμοὶ δύνανται νὰ ἀναφέρωνται ὡς οἱ περί Γαλακτωματοποιητῶν, Σταθεροποιητῶν καὶ Πηκτωματογόνων εἰς τὰ Τρόφιμα Κανονισμοὶ τοῦ 1983.

2.(1) Ἐν τοῖς παροῦσι Κανόνισμοις ἐκτός ἐάν ἄλλως προκύπτῃ ἐκ τοῦ κειμένου -

"ἀναφυκτικόν" σημαίνει οἰονδήποτε ὑγρὸν προοριζόμενον νὰ πωληθῆι ὡς ποτὸν δι' ἀνθρώπινην κατανάλωσιν, εἴτε κατόπιν ἀραιώσεως εἴτε ἄνευ αὐτῆς, καὶ περιλαμβάνει -

- (α) οἰονδήποτε ποτὸν φρούτου, συμπεπυκνωμένον ποτὸν φρούτου, ἀρωματισμένον σιρόπιον ἢ οἰονδήποτε διαυγὲς παρασκεύασμα ὄλων τῶν προηγουμένων·
- (β) ὕδωρ σόδας, τονωτικόν ὕδωρ μετὰ κινίνης καὶ οἰονδήποτε ἐγλυκαμένον ὕδωρ μετὰ διοξειδίου τοῦ ἀνθρακός, εἴτε ἀρωματισμένον εἴτε μὴ·
- (γ) ζῦθον ἐκ ζιγγιβέρεως καὶ οἰονδήποτε ποτὸν ἐκ φυτῶν ἢ βοτάνων· ἀλλὰ δὲν περιλαμβάνει -
 - (i) ὕδωρ (πλὴν ὡς προελέχθη)·
 - (ii) ὕδωρ φυσικῶν πηγῶν, εἴτε ἐν τῇ φυσικῇ αὐτοῦ καταστάσει εἴτε κατόπιν προσθήκης μεταλλικῶν οὐσιῶν·
 - (iii) χυμὸν φρούτου, ἐγλυκαμένον ἢ μὴ, εἴτε συμπεπυκνωμένον εἴτε μὴ·
 - (iv) τῆνον, καφέ, καφέ ἐκ ραδικιῶν, κακάο ἢ σοκολάτα, ἢ οἰονδήποτε παρασκεύασμα ἐκ τῆνου, καφέ, καφέ ἐκ ραδικιῶν, κακάο ἢ σοκολάτας·
 - (v) χυμὸν τομάτας, χυμὸν λαχανικῶν ἢ οἰονδήποτε παρασκεύασμα ἐξ οἰονδήποτε τοιοῦτου χυμοῦ ἢ χυμῶν·
 - (vi) ἀλκοολοῦχον ποτὸν·

καί διά τούς σκοπούς τού παρόντος όρισμοϋ, έν προϊόν δέν θά θεωρηται ότι δέν είναι άναφυκτικόν διά μόνον τόν λόγον ότι δύναται νά χρησιμοποιηθή καί ως φάρμακον·

"άνθρωπίνη κατανάλωσις" περιλαμβάνει καί τήν χρῆσιν έν τῇ παρασκευῇ τροφίμων δι' άνθρώπινην κατανάλωσιν·

"Βρετανική Έθνική Συνταγογραφία" σημαίνει τήν έκάστοτε τρέχουσαν έκδοσιν τοϋ υπό τόν τίτλον τοϋτον άρμοδίως δημοσιευομένου έν τῇ Μεγάλῃ Βρετανίᾳ βιβλίου (περιλαμβανομένων καί τῶν συμπληρωμάτων αϋτοϋ)·

"Βρετανικός Φαρμακευτικός Κώδιξ" σημαίνει τήν έκάστοτε τρέχουσαν έκδοσιν τοϋ υπό τόν τίτλον τοϋτον άρμοδίως έν τῇ Μεγάλῃ Βρετανίᾳ δημοσιευομένου βιβλίου (περιλαμβανομένων καί τῶν συμπληρωμάτων αϋτοϋ)·

"Βρετανική Φαρμακοποιΐα" σημαίνει τήν έκάστοτε τρέχουσαν έκδοσιν τοϋ υπό τόν τίτλον τοϋτον άρμοδίως έν τῇ Μεγάλῃ Βρετανίᾳ δημοσιευομένου βιβλίου (περιλαμβανομένων καί τῶν συμπληρωμάτων αϋτοϋ)·

"βρέφος" σημαίνει πρόσωπον ηλικίας οϋχι μεγαλύτερας τῶν 12 μηνῶν·

"γαλακτωματοποιητής", "σταθεροποιητής" καί "πηκτωματογόνον" σημαίνει οιαδήποτε οϋσίαν ή όποία είναι ικανή -

- (α) εἰς τήν περίπτωσιν τοϋ γαλακτωματοποιητοϋ, νά βοηθήσῃ εἰς τόν σχηματισμόν όμοιομόρφου διασποράς δύο ἢ περισσοτέρων άδιαλύτων μεταξύ των οϋσιῶν,
- (β) εἰς τήν περίπτωσιν τοϋ σταθεροποιητοϋ, νά διατηρήσῃ τήν τοιαύτην όμοιομόρφον διασποράν,
- (γ) εἰς τήν περίπτωσιν τοϋ πηκτωματογόνου, νά αύξήσῃ τήν ιξώδη κατάστασιν οϋσίας τινός,

δέν περιλαμβάνει όμως έν οιαδήποτε περιπτώσει -

- (ι) οιαδήποτε φυσικόν τρόφιμον,
- (ιι) οιαδήποτε έπιτρεπόμενον άντιοξειδωτικόν,
- (ιιι) οιαδήποτε έπιτρεπόμενον διαλύτην,
- (ιiv) οιαδήποτε έπιτρεπόμενον συντηρητικόν,
- (v) οιαδήποτε έπιτρεπομένην χρωστικήν οϋσίαν,
- (vi) οιαδήποτε έπιτρεπομένην ποικίλην οϋσίαν,

47 τοῦ 1976. "Εὐρωπαϊκὴ Φαρμακοποιία" σημαίνει τὴν τρέχουσαν ἔκδοσιν τοῦ ὑπὸ τὸν τίτλον τοῦτου δημοσιευομένου βιβλίου (περιλαμβανομένων καὶ τῶν συμπληρωμάτων αὐτοῦ), ὅπερ συνίσταται ἐκ μονογραφιῶν υἱοθετουμένων δυνάμει τῶν Ἀρθρῶν 6 καὶ 7 τῆς Συμβάσεως διὰ τὴν Ἐπεξεργασίαν Εὐρωπαϊκῆς Φαρμακοποιίας, κυρωθείσης διὰ τοῦ περὶ τῆς Συμβάσεως διὰ τὴν Ἐπεξεργασίαν Εὐρωπαϊκῆς Φαρμακοποιίας Νόμου τοῦ 1976°

Τρίτον Παράρτημα. "καθωρισμένον τρόφιμον" σημαίνει οἰονδήποτε τρόφιμον τοῦ εἴδους ὅπερ καθορίζεται εἰς τὴν πρώτην στήλην τοῦ Μέρους I ἢ τοῦ Μέρους II τοῦ Τρίτου Παραρτήματος τῶν παρόντων Κανονισμῶν°

"κατάλληλος διευκρίνισις" σημαίνει, ἀναφορικῶς πρὸς οἰονδήποτε ἐπιτρεπόμενον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνον, ἐν ὄνομα ἢ μίαν περιγραφὴν ἢ ἐν ὄνομα καὶ μίαν περιγραφὴν ἐπαρκῶς εἰδικήν, εἰς ἐκάστην περίπτωσιν, ὑποδηλοῦσαν εἰς τὸν ὑποψήφιον ἀγοραστὴν τὴν ἀληθῆ φύσιν τοῦ ἐπιτρεπομένου γαλακτωματοποιητοῦ, σταθεροποιητοῦ ἢ πηκτωματογόνου εἰς τὸ ὅποτον ἀναφέρεται°

"Κώδιξ Χημικῶν Οὐσιῶν διὰ Τρόφιμα 1972" (Food Chemicals Codex 1972) καὶ "Πρῶτον Συμπλήρωμα, 1974" (First Supplement, 1974) σημαίνουν, ἀντιστοίχως, τὴν δευτέραν ἔκδοσιν τοῦ Κώδικος Χημικῶν Οὐσιῶν διὰ Τρόφιμα τὴν δημοσιευθεῖσαν τὸ 1972 καὶ τὸ Πρῶτον Συμπλήρωμα τῆς ἐν λόγῳ ἐκδόσεως τὸ δημοσιευθὲν τὸ 1974, ἀμφότερα ἐκδοθέντα ὑπὸ τῆς Ἑθνικῆς Ἀκαδημίας Ἐπιστημῶν, Οὐάσιγκτων DC, τῶν Ἠνωμένων Πολιτειῶν τῆς Ἀμερικῆς°

"νήπιον" σημαίνει πρόσωπον ἡλικίας μεγαλύτερας τῶν 12 μηνῶν ἀλλ' οὐχὶ μεγαλύτερας τῶν 3 ἐτῶν°

"Νόμος" σημαίνει τὸν Περὶ Πωλήσεως Τροφίμων καὶ Φαρμάκων Νόμον, ὡς καὶ οἰονδήποτε ἕτερον νόμον ὅστις ἤθελεν ἀντικαταστήσει ἢ τροποποιήσει τὸν προαναφερθέντα Νόμον°

"περιέχω", ὡςκις ἀναφέρεται εἰς τρόφιμον περιέχον πρόσθετον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνον, σημαίνει τοιαύτην οὐσίαν περιεχομένην ἐντὸς ἢ ἐπὶ τοῦ τοιοῦτου τροφίμου°

"πωλῶ" ἐνέχει καὶ τὴν σημασίαν τοῦ προσφέρω ἢ ἐκθέτω ἢ κατέχω πρὸς πώλησιν° ἢ δὲ "πώλησις" ὅσον ὅπως τυγχάνει ἀναλόγου ἐρμηνείας°

"Συμβούλιον" σημαίνει τὸ δυνάμει τῶν διατάξεων τοῦ ἀρθροῦ 2Α τοῦ Νόμου καθιδρυθὲν Ἐπιστημονικὸν Συμβούλιον Τροφίμων·

"σύμμικτον τρόφιμον" σημαίνει τρόφιμον περιέχον δύο ἢ περισσότερα συστατικά·

"τρόφιμον" σημαίνει τρόφιμον προσερχόμενον πρὸς πώλησιν δι' ἀνθρώπινην κατανάλωσιν, περιλαμβάνει δέ ποτά, τσίχλας, καὶ ἕτερα προϊόντα παρομοίας φύσεως καὶ χρήσεως, ὡς καὶ εἶδη καὶ οὐσίας χρησιμοποιούμενας ὡς συστατικά ἐν τῇ παρασκευῇ τροφίμων ἢ ποτῶν ἢ τοιούτων προϊόντων, δὲν περιλαμβάνει ὁμως -

(α) ὕδωρ (πλὴν ὕδατος προσφερομένου πρὸς πώλησιν ἐντός ἐσφαγισμένων δοχείων), ζῶντα ζῦα ἢ πτηνά,

(β) εἶδη ἢ οὐσίας χρησιμοποιούμενας ἀποκλειστικῶς ὡς φάρμακα·

"τρόφιμον περιέχον πρόσθετον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνων" περιλαμβάνει τρόφιμον περιέχον ἐν ἡ πλείονα συστατικά εἰς τὰ ὁποῖα ἔχει προστεθῆ γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ἢ πηκτωματογόνον·

"φυσικὸν τρόφιμον" σημαίνει οἰωνόηποτε οὐσίαν, κατάλληλον νά χρησιμοποιηθῆ ὡς τρόφιμον καὶ συνήθως χρησιμοποιουμένην ὡς τρόφιμον, ἡ ὁποία εἶναι ἔξ ὀλοκλήρου φυσικὸν προϊόν, ἀνεξαρτήτως ἐάν αὐτὴ ἔχει ὑποστῆ οἰωνόηποτε κατεργασίαν ἢ ἐπεξεργασίαν, περιλαμβάνει δέ τὸ ἐκχύλισμα βύνης καὶ τὸ σιρόπιον γλυκύζης, δὲν περιλαμβάνει ὁμως τὰ βρώσιμα κόμμεα.

Πάντες οἱ λοιποὶ ὅροι κέκτληται τὴν εἰς αὐτοὺς ὑπὸ τοῦ Νόμου ἀποδιδόμενην ἔννοιαν.

(2) Ἐκτός ἐάν ἄλλως ρητῶς προβλέπεται ἄπασαι αἱ ἀναφερόμεναι ἐν τοῖς παροῦσι Κανονισμοῖς ἀναλογίαι ὑπολογίζονται κατὰ βᾶρος τοῦ προϊόντος ὡς τοῦτο πωλεῖται.

(3) Πᾶσα ἐν τοῖς παροῦσι Κανονισμοῖς ἀναφορὰ εἰς ὄγκον σημαίνει ὄγκον εἰς θερμοκρασίαν 20°C.

(4) Διὰ τοὺς σκοποὺς τῶν παρόντων Κανονισμῶν, ἡ προμηθεῖα τροφίμου ἄλλως ἢ διὰ πωλήσεως, εἰς ἢ ἐντός ἢ ἀπὸ οἰωνόηποτε μέρος ἐνθα διεξάγεται ἐπιχειρήσεις προμηθεῖας τροφίμου θά-θεωρεῖται ὅτι συνιστᾷ πώλησιν τοῦ ἐν λόγῳ τροφίμου.

(5) Πᾶσα ἐν τοῖς παροῦσι Κανονισμοῖς ἀναφορὰ εἰς οἰωνόηποτε ἑτέρους Κανονισμοὺς θά ἐρμηνεύηται ὡς ἀναφορὰ εἰς τοὺς τοιούτους Κανονισμοὺς ὡς οὗτοι τυχόν ἤθελον τροποποιηθῆ ἢ ἀντικατασταθῆ δι' οἰωνόηποτε μεταγενεστέρων Κανονισμῶν.

3.(1) Πλήν ως έν τοῖς έφεξής προβλέπεται, ούδέν τρόφιμον παλού-
μενον, άποστελλόμενον, παραδιδόμενον ή είσαγόμενον έν τή Δημοκρατία
θά περιέχη ολονδήποτε πρόσθετον γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν
ή πηκτωματογόνο, πλήν τών έπιτρεπομένων τοιούτων και είς ποσότητα
μή υπερβαίνουσαν εκείνην ήτις είναι άναγκαία συμφώνως πρός τήν
καλήν βιομηχανικήν πρακτικήν.

Νοεΐται ότι -

Δεύτερον
Παράρτημα.

- (α) ούδέν τρόφιμον καθοριζόμενον είς τό Δεύτερον Παράρτημα τών
παρόντων Κανονισμών δύναται νά περιέχη ολονδήποτε πρόσθετον
σταθεροποιητήν, γαλακτωματοποιητήν ή πηκτωματογόνο·
- (β) ούδέν τρόφιμόν θά περιέχη ολονδήποτε πρόσθετον έπιτρεπόμενον
γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν ή πηκτωματογόνο έν τών
καθοριζομένων είς τήν δευτέραν στήλην του μέρους I του
Τρίτου Παραρτήματος τών Παρόντων Κανονισμών, πλήν τών
είς τήν πρώτην στήλην του αυτού μέρους καθωρισμένων τροφίμων
και υπό τήν έπιφύλαξιν ολονδήποτε περιορισμού ως πρός τήν
χρήσιν ύστις προβλέπεται σχετικώς είς τήν δευτέραν και
τρίτην στήλην έναντι του τοιούτου τροφίμου·
- (γ) ούδέν καθωρισμένον τρόφιμον του μέρους II του Τρίτου
Παραρτήματος τών παρόντων Κανονισμών θά περιέχη ολονδήποτε
πρόσθετον έπιτρεπόμενον γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν
ή πηκτωματογόνο πλήν τών είς τήν δευτέραν στήλην του έν
λόγφ μέρους καθοριζομένων και υπό τήν έπιφύλαξιν ολονδήποτε
περιορισμού ως πρός τήν χρήσιν ύστις προβλέπεται σχετικώς
είς τήν τρίτην στήλην έναντι του τοιούτου τροφίμου και είς
τήν ύποσημείωσιν του αυτού μέρους.

(2) Πλήν ως έν τοῖς έφεξής προβλέπεται, ούδέν διαλαμβανόμενον
έν τή παραγράφφ (1) (β) και (γ) του παρόντος Κανονισμού θέλει
άπογορεύει τήν είς ολονδήποτε σύμμικτον τρόφιμον ύπαρξιν ολονδήποτε
έπιτρεπομένου γαλακτωματοποιητοϋ, σταθεροποιητοϋ ή πηκτωματογόνου
οτινες είσήχθησαν κατά τήν παρασκευήν του έν λόγω συμμίκτου τροφίμου
διά τής χρησιμοποίησεως ένός ή περισσοτέρων καθωρισμένων τροφίμων,
έφ' όσον αι είρημέναί έπιτρεπόμεναι ούσίαι ύπάρχουν είς τό σύμμικτον
τρόφιμον είς άναλογίαν ούχι μεγαλυτέραν, έν σχέσει πρός τήν
ποσότητα του χρησιμοποιηθέντος καθωρισμένου τροφίμου, άπό τήν
άναλογίαν τήν καθοριζομένην συναφώς πρός τό καθωρισμένον τρόφιμον.

Νοεΐται ότι ολονδήποτε τρόφιμον, κατά τήν παρασκευήν του
όποίου έχρησιμοποιήθη γαλάκτωμα λιπάνσεως ταφιδών, δύναται νά περιέχη
τούς έπιτρεπομένους γαλακτωματοποιητάς σογιέλαιον όξειδωτικώς

πολυμερισθέν και έστερας των διμερισθέντων λιπαρών δεξών του σογιελαίου μετά της πολυγλυκερόλης, εις αναλογίαν μη υπερβαίνουσαν τά 50 χιλιοστόγραμμα (mg) και 20mg ανά χιλιόγραμμα (kg) τροφίμου άντιστοιχως.

(3) Ουδείς δύναται νά πωλή, αποστέλλη, παραδίδη ή εισάγη έντός της Δημοκρατίας οιονδήποτε τρόφιμον όπερ δέν συνάδει πρός τόν παρόντα Κανονισμόν.

4.(1) Πλήν ώς έν τοις έφεξής προβλέπεται, άπογορεύεται ή υπό παντός προσώπου πώλησις, άποστολή, παράδοσις ή εισαγωγή έντός της Δημοκρατίας οιονδήποτε τροφίμου περιέχόντος πρόσθετον έπιτρεπόμενον γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν ή πηκτωματογόνον, έκτός εάν τό τρόφιμον περιέχεται έντός δοχείου φέροντος έτικέτταν πληροϋσαν τάς άπαιτήσεις αλτινες καθορίζονται εις τό Τέταρτον Παράρτημα των παρόντων Κανονισμών.

Τέταρτον
Παράρτημα.

(2) Έν τή περιπτώσει ειδών τροφίμων πωλουμένων έξ ούχί έσφραγισμένων δοχείων, αι διατάξεις της προηγουμένης παραγράφου θά θεωρώνται ότι πληροϋνται εάν άναρτώνται επί ή πλησίον του έμπορεύματος ειδικαι πινακίδες, εύκρινώς δραται εις τόν άγοραστήν, εκθέτουςαι δι' εύκρινώς δρατών και εύαναγνώσιτων χαρακτήρων -

(ι) τήν όνομασίαν του είδους του τροφίμου· και

(ιι) δήλωσιν ότι τουτο περιέχει πρόσθετον έπιτρεπόμενον γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν ή πηκτωματογόνον.

(3) Αι διατάξεις της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού δέν τυγχάνουν έφαρμογής επί της πωλήσεως ειδους τινός τροφίμου όσάνεις τουτο προσφέρεται εις κελάτην ξενοδοχείου, έστιατορίου ή έτέρου καταστήματος τροφοδοσίας διά κατανάλωσιν επί τόπου, νοουμένου ότι τό έν λόγω τρόφιμον δέν προσφέρεται έν τῷ άρχικῷ αυτου δοχείῳ.

(4) Αι διατάξεις της παραγράφου (1) του παρόντος κανονισμού θά θεωρώνται ότι πληροϋνται καθ' όσον άφορά τά άεριούχα ποτά εάν άναγράφονται αι λέξεις "τή προσθήκη γαλακτωματοποιητου, σταθεροποιητου ή πηκτωματογόνου" είτε επί της φιάλης είτε επί του πάματος, ή έτεροι λέξεις ίσοδυνάμου έννοίας, νοουμένου ότι τηροϋνται αι πρόνοιαι της παραγράφου (2) του Τετάρτου Παραρτήματος των παρόντων Κανονισμών.

(5) Αι διατάξεις της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού δέν τά τυγχάνου εφαρμογής έφ' ολουδήποτε τροφίμου καθοριζομένου είς τό Πέμπτον Παράρτημα τών παρόντων κανονισμών, νοουμένου ότι τηρούνται αι πρόνοιαι της παραγράφου 2(α) ή 2(β) του Τετάρτου Παραρτήματος τών παρόντων κανονισμών.

Πέμπτον
Παράρτημα.

5. Απαγορεύεται ή υπό παντός προσώπου πώλησις, διαφήμισις πρός πώλησιν, αποστολή, παράδοσις ή είσαγωγή έντός της Δημοκρατίας ολουδήποτε γαλακτωματοποιητοῦ, σταθεροποιητοῦ ή ηηκτωματογόνου (περιλαμβανομένου καί ολουδήποτε γαλακτωματοποιητοῦ, σταθεροποιητοῦ ή ηηκτωματογόνου μετά του οποίου έχει άναμιχθῆ οιαδήποτε έτέρα ούσία) πρός χρήσιν ως συστατικοῦ έν τῇ παρασκευῇ τροφίμων έκτός εάν-

(α) ο τοιοῦτος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή ηηκτωματογόνον είναι έπιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή ηηκτωματογόνον, καί

(β) ο γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή ηηκτωματογόνον περιέχεται έν τῷ άρχικῷ αὐτοῦ δοχείῳ ως έχει συσκευασθῆ υπό του κατασκευαστοῦ, φέρη δέ έτικέτταν πληροῦσαν τάς άπαιτήσεις τάς καθοριζόμενας έν τῷ Ἐκτῷ Παραρτήματι τών παρόντων Κανονισμών.

Ἐκτον
Παράρτημα.

6.(1) Ἐν περιπτώσει ποινικῆς διώξεως δι' άδίκημα διαπραχθέν κατά παράβασιν τῶν παρόντων κανονισμών έν σχέσει πρός τήν δημοσίευσιν διαφημίσεως τίνος, άποτελεῖ υπεράσπισιν διά τόν κατηγορούμενον εάν άποδείξη ότι είναι πρόσωπον τό όποῖον κατ' έπίγγελμα δημοσιεύει ή διευθετεῖ τήν δημοσίευσιν διαφημίσεων καί ότι παρέλαβε τήν διαφήμισιν πρός δημοσίευσιν έν τῇ συνήθει ένασκήσει του έπαγγέλματός του.

(2) Ἐν περιπτώσει ποινικῆς διώξεως του κατασκευαστοῦ ή του είσαγωγέως ολουδήποτε γαλακτωματοποιητοῦ ή σταθεροποιητοῦ ή ηηκτωματογόνου πρός χρήσιν ως συστατικοῦ έν τῇ παρασκευῇ τροφίμου, ή ολουδήποτε τροφίμου περιέχοντος τοιαύτας προσδέτους ούσίας, δι' άδίκημα κατά παράβασιν τών παρόντων κανονισμών έν σχέσει πρός τήν δημοσίευσιν διαφημίσεως τίνος, έναπόκειται είς τόν κατηγορούμενον να άποδείξη ότι δέν έδημοσίευσε τήν διαφήμισιν καί ούτε συμμετέσχε είς τήν δημοσίευσιν αὐτής.

7. Ὑσάκις ολουδήποτε τροφίμον πιστοποιηθῆ υπό του κυβερνητικοῦ χημικοῦ ότι άποτελεῖ τροφίμον του οποίου ή πώλησις, αποστολή, παράδοσις ή είσαγωγή έντός της Δημοκρατίας συνιστῆ άδίκημα κατά παράβασιν του κανονισμοῦ 3, τό είρημένον Τρόφιμον να θεωρηται διά τούς σκοπούς του άρθρου 3 του νόμου ως έπιβλαβές διά τήν υγείαν.

8.(1) Ανεξαρτήτως των διατάξεων των παρόντων Κανονισμών, ο Υπουργός δύναται, τη γνώμοδοσή του Συμβουλίου, και οσάκις λόγοι δημοσίου συμφέροντος επιβάλλωσι τούτο, να χορηγήση άδειαν εισαγωγής -

- (α) τροφίμου τινός περιέχοντος οιονδήποτε πρόσθετον γαλακτωματοποιητήν, σταθεροποιητήν ή πηκτωματογόνον κατά παράβασιν ή καθ' υπέρβασιν των εντοίς παρούσι Κανονισμοίς καθορισζομένων απαιτήσεων διά το τοιούτον τρόφιμον και προοριζομένου δι' εξαγωγήν εις οιονδήποτε μέρος εκτός της Δημοκρατίας, ή
- (β) μη επίτρεπομένου γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου τινός, προς χρήσιν εν τη κατασκευή τροφίμου προοριζομένου δι' εξαγωγήν εις οιονδήποτε μέρος εκτός της Δημοκρατίας.

Νοείται ότι τα δοχεία τα οποία περιέχουν τοιαύτα είδη τροφίμων δέον όπως φέρουν ευκρινώς επισεσημασμένας τας λέξεις "Προς Εξαγωγήν".

9. Αι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών δεν τυγχάνουν εφαρμογής εν σχέσει προς οιονδήποτε παρασκεύασμα περιγραφόμενον εν οιαδήποτε μονογραφή ή συνταγή της Ευρωπαϊκής Φαρμακοποιίας, του Βρεττανικού Φαρμακευτικού Κώδικος ή της Βρεττανικής Εθνικής Συνταγογραφίας και πωλούμενον ως φαρμακευτικόν παρασκεύασμα.

10.(1) Ουδέν των εν τοίς παρούσι Κανονισμοίς διαλαμβανόμενων θέλει επηρεάζει ή ερμηνευεταί ως επηρεάζον τα αποθέματα οιονδήποτε τροφίμων άτινα, ως ήθελεν αποδειχθή ικανοποιητικώς εις το Συμβούλιον,-

- (α) παρηγγέλησαν, εφορτώθησαν ή εισήχθησαν προ της ενάρξεως ισχύος των παρόντων Κανονισμών, ή
- (β) κατεσκευάσθησαν ή θα κατασκευασθούν εν τη Δημοκρατία μέχρι και τριών μηνών από της ενάρξεως ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

(2) Η ισχύς της παραγράφου (1) του παρόντος Κανονισμού, ως και οιαδήποτε συνέπεια ή αποτέλεσμα δύναμει αυτής, αίρεται μετά πάροδον ενός έτους από της ενάρξεως ισχύος των παρόντων Κανονισμών.

ΠΡΩΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
Κανονισμός 2(1)

ΜΕΡΟΣ Ι

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΙ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΑΙ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΑΙ ΚΑΙ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ.

Στήλη 1	Στήλη 2
Όνομα Γαλακτωματοποιητού, Σταθεροποιητού ή Πηκτωματογόνου.	Αριθμός Ε.Ο.Κ.
Δεκιθίνη (Lecithine).....	E332
Φωσφατιδικά άμμωνιακά άλατα (Ammonium Phosphatides).....	—
Άλγινικό όξύ (Alginic acid).....	E400
Άλγινικό όνάτριο (Sodium alginate).....	E401
Άλγινικό κάλιο (Potassium alginate).....	E402
Άλγινικό άμμώνιο (Ammonium alginate).....	E403
Άλγινικό ασβέστιο (Calcium alginate).....	E404
Άλγινικό όξύ τής προπανο-1,2-διόλης (Propane-1,2-diol alginate).....	E405
Άγαρ-άγαρ (Agar).....	E406
Καραγεννάι (Carrageenan).....	E407
Φουρσελλαράι (Furcellaran).....	E408
Κόμμι έκ Χαρουκιών (Locust bean gum ή carob bean gum).....	E410
Κόμμι γκουάρ (Guar gum).....	E412
Τραγακάνθιο (Tragacanth).....	E413
Άραβικό όμμι (Acacia ή Arabic gum).....	E414
Πηκτίνι (Pectins).....	E440
Κόμμι γκάτι (Ghatti gum).....	—
Κόμμι καράγια (Karaya gum).....	—
Κόμμι ξανθάν (Xanthan gum).....	—
Κυτταρίνη μικροκρυσταλλική (Microcrystalline cellulose).....	E460
Μεθυλοκυτταρίνη (Methylcellulose).....	E461

Στήλη 1	Στήλη 2
*Όνομα Γαλακτωματοποιητού, Σταθεροποιητού ή Πηκτωματογόνου.	*Αριθμός Ε.Ο.Κ.
Αιθυλοκυτταρίνη (Ethylcellulose).....	E462
*Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη (Hydroxypropyl cellulose).....	E463
*Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη (Hydroxypropylmethyl-cellulose).....	E464
Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη (Ethylmethylcellulose).....	E465
Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης, μετά νατρίου άλας (Carboxymethyl-cellulose sodium salt).....	E466
*Άλατα μετά νατρίου, καλίου και άσβεστίου των λιπαρών οξέων (Sodium, Potassium and Calcium salts of fatty acids)	E470
Μono- και δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων (Mono-and di-glycerides of fatty acids).....	E471
*Εστέρες των mono- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων μετά του άξικού οξέος (Acetic acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids).....	E472(a)
*Εστέρες των mono- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων μετά του γαλακτικού οξέος (Lactic acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids).....	E472(b)
*Εστέρες των mono-και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων, μετά του κιτρικού οξέος, συμπεριλαμβανομένου του έστερος της μονοελαίνης μετά του κιτρικού οξέος (Citric acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids, incl. monoglyceride citrate).....	E472(c)
*Εστέρες των mono- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων μετά του διακετυλοτριτυγικού οξέος (Diacetyltartaric acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids).....	E472(e)
*Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της σακχαρόζης (Sucrose esters of fatty acids).....	E473
Σακχαρογλυκερίδια (Sucroseglycerides).....	E474
*Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της πολυγλυκερόλης (Polyglycerol esters of fatty acids).....	E475
*Εστέρες των πολυσυμπυκνωμένων λιπαρών οξέων του κικελαίου μετά της πολυγλυκερόλης (Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids of castor oil or Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid).....	—
*Εστέρες των διμερισθέντων λιπαρών οξέων του σογιε-λαίου μετά της πολυγλυκερόλης (Polyglycerol esters of dimerised fatty acids of soya bean oil).....	—
Σογιέλαιον οξειδωτικώς πολυμερισθέν (Oxidatively polymerised soya bean oil).....	—

Στήλη 1	Στήλη 2
Όνομα Γαλακτωματοποιητού, Σταθεροποιητού ή Πηκτωματογόνου.	Αριθμός Ε.Ο.Κ.
'Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της προπανο-1,2-διόλης (Propane-1,2 diol esters of fatty acids).....	E477
'Εστέρες γαλακτυλικών λιπαρών οξέων μετά της γλυκερόλης καί προπανο-1,2-διόλης (Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1,2-diol).....	—
Στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν νάτριον (Sodium steroyl-2-lactylate).	E481
Στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν άσβέστιον (Calcium steroyl-2-lactylate).....	E482
Τρυγικός στεατυλεστήρ (Stearyl tartrate).....	E483
'Ισοπροπυλεστέρες κιτρικού όξέος (Isopropyl citrate mixture).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (8) στεατικός έστήρ (Polyoxyethylene (8) stearate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (40) στεατικός έστήρ (Polyoxyethylene (40) stearate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοστεατικός έστήρ (Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανοτριστεατικός έστήρ (Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοπαλμιτικός έστήρ (Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονολαυρικός έστήρ (Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate).....	—
Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοελαϊκός έστήρ (Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-oleate).....	—
Σορβιτανομονοστεατικός έστήρ (Sorbitan monostearate).....	—
Σορβιτανοτριστεατικός έστήρ (Sorbitan tristearate).....	—
Σορβιτανομονοπαλμιτικός έστήρ (Sorbitan monopalmitate)...	—
Σορβιτανομονολαυρικός έστήρ (Sorbitan monolaurate).....	—
Σορβιτανομονοελαϊκός έστήρ (Sorbitan mono-oleate).....	—
Σουλφοηλεκτρικού διοκτυλεστέρος μετά νατρίου άλας (Dioctyl sodium sulphosuccinate).....	—
'Εκχύλισμα Quillaia (Extract of Quillaia).....	—

Στήλη 1	Στήλη 2
Όνομα Γαλακτωματοποιητού, Σταθεροποιητού ή Πηκτωματογόνου.	Αριθμός Ε.Ο.Κ.
Τροποποιημένα άμυλα (Modified Starches) τά εξής:	
Δεξτρίναι (Dextrins, roasted starch).....	E1400
*Άμυλα κατεργασθέντα δι' όξέων (Acid-treated starch)...	E1401
*Άμυλα κατεργασθέντα δι' άλκαλιών (Alkali-treated starches).....	E1402
*Άμυλα λευκανθέντα (Bleached starches).....	E1403
*Άδιπικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον (Distarch adipate, acetylated)	E1422
Γλυκεροϋχόν διάμυλον (Distarch glycerol).....	—
Γλυκεροϋχόν διάμυλον, άκετυλιωμένον (Distarch glycerol, acetylated).....	—
*Υδροξυπροπυλο-γλυκεροϋχόν διάμυλον (Distarch glycerol, hydroxypropyl).....	—
Φωσφορικόν διάμυλον (Distarch phosphate).....	E1411 & E1412
Φωσφορικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον (Distarch phosphate, acetylated).....	E1414
*Υδροξυπροπυλο-φωσφορικόν διάμυλον (Distarch phosphate, hydroxypropyl).....	E1442
Φωσφορικόν διάμυλον, φωσφοριωμένον (Distarch phosphate, phosphated).....	E1413
Φωσφορικόν μονόάμυλον (Monostarch phosphate).....	E1410
*Όξειδωμένον άμυλον (Oxidized starch).....	E1404
*Όξεικόν άμυλον (Starch acetate).....	E1420 & E1421
*Υδροξυπροπυλο-άμυλον (Starch hydroxypropyl)	E1440
*Άμυλον κατεργασθέν δι' ένζύμων (Enzyme treated starch).	—

ΜΕΡΟΣ ΙΙΕΙΔΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΑ ΕΠΙ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ
ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΩΝ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΩΝ.E 322 Λεκιθίνη

Πρέπει να συνάδου προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά την λεκιθίνη (lecithin) τα περιεχόμενα εις τον κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις την σελίδα 444, εκτός του ότι η περιγραφή πρέπει να τροποποιηθῆ διά αντικαταστάσεως της πρώτης προτάσεως διά των λέξεων "Η Λεκιθίνη καθαρότης διά τρόφιμα, λαμβάνεται γενικῶς από τους φασόλους της σόγιας δύναται όμως να λαμβάνεται καί από ἄλλην φυτικήν ἢ ζωικήν ὕλην" καί διά παραλήψεως ἀπό τῆς γραμμῆς 10 καί 21 τήν λέξιν "σόγια (soya)" καί ἀπό τήν γραμμῆ 13 τήν λέξιν "φασόλος σόγιας (soyabean)".

Φωσφατιδικά ἀμμωνιακά ἄλατα

Περιγραφή:

Τά φωσφατιδικά ἀμμωνιακά ἄλατα ἀπντοῦν ὡς ἐλαιώδη ἡμιστερεά (εις τοῦς 25° C).
Ἀποτελοῦνται οὐσιαστικῶς ἀπό μίγμα τῶν ἀμμωνιακῶν ἀλάτων τῶν φωσφατιδικῶν ὀξεῶν τῶν λαμβανομένων ἐκ τοῦ μερικῶς ἐσκληρημένου ραφανελαίου (rapeseed oil) μετὰ μή ἀντιδράσαντος μερικῶς ἐσκληρημένου ραφανελαίου.

Οὐσαί ἀδιάλυτοι εις
πετρέλαιον αἰθέρα
(40-60° C):

Ὀλικαί: Ὅχι περισσότεραι τοῦ 2.5%.

Ἀνδράνιοι οὐσαί: Ὅχι περισσότεραι τοῦ 0.2%.

pH ὑδατικοῦ ἐκχυλίσματος τῶν τετηγμένων φωσφατιδικῶν ἀμμωνιακῶν ἀλάτων:

6.0 ἕως 8.0.

Φωσφόρος:

3.0% ἕως 3.4%.

Ἀμμωνιακόν ἄζωτον:

1.2% ἕως 1.5%.

Ἀρσενικόν:

Ὅχι περισσότερον τῶν 5mg/kg.

E 400 Ἀλγινικόν ὄξύ

Πρέπει να συνάδου προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό ἀλγινικόν ὄξύ (alginic acid) τα περιεχόμενα εις τον κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις την σελίδα 26 καί ὅπως τροποποιήθησαν διά τοῦ πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις την σελίδα 1.

E 401 Ἀλγινικόν νάτριον

Πρέπει να συνάδου προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό ἀλγινικόν νάτριον (sodium alginate) τα περιεχόμενα εις τον κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις την σελίδα 721 καί ὅπως τροποποιήθησαν διά τοῦ πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις την σελίδα 50.

E 402 'Αλγινικόν κάλιον

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό 'Αλγινικόν κάλιον (potassium alginate) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 641 καί όπως τροποποιήθηκαν διά τοῦ Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 46.

E 403 'Αλγινικόν ἀμμώνιον

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό 'Αλγινικόν ἀμμώνιον (ammonium alginate) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 43 καί όπως τροποποιήθηκαν διά τοῦ Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 3.

E 404 'Αλγινικόν ἀσβέστιον

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό 'Αλγινικόν ἀσβέστιον (calcium alginate) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 117 καί όπως τροποποιήθηκαν διά τοῦ Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 9.

E 405 'Αλγινικός έστήρ της προπανο-1,2- διόλης

Συνώνυμα: 'Αλγινικός έστήρ της προπυλενογλυκόλης.

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τόν 'Αλγινικόν έστέρα της προπυλενογλυκόλης (Propylene glycol alginate) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 680 καί όπως τροποποιήθηκαν διά τοῦ Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 48, εκτός τοῦ ότι εις τήν μέθοδο ποσοτικού προσδιορισμοῦ ὁ χρόνος θερμάνσεως πρέπει να είναι 3 ώραι.

E 406 "Άγαρ-άγαρ

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό άγαρ-άγαρ (agar) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 22.

E 407 Καραγεννάι

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τά καραγεννάις (carrageenan) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 172 καί όπως τροποποιήθηκαν διά τοῦ Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 13 μέ τήν επιπρόσθετον απαίτησιν ότι τό προϊόν δέν πρέπει να είναι υδρολυμένον ή άλλως χημικώς άποικοδομημένον.

E 408 Φουρσελλαράναι

Περιγραφή:

Αί φουρσελλαράναι είναι υπόλευκος κόκκις, άποτελουμένη κυρίως από τά άλατα μέ κάλιον τών πολυσακχαρικών θειϊκῶν έστερων. Λαμβάνονται διά καθιζήσεως μέ χλωριούχον κάλιον έξ υδατικού έκχυλίσματος τοῦ έρυθροῦ φύκου *Furcellaria fastigiata* (συνήθως έι 'άναμίξεως μετά τοῦ *Chondrus Crispus*).

Δι' υδρολύσεως αι φουρσελλαράναι δίδουν γαλακτόζη και ανυδρογαλακτόζη. Όλιγον χλωριοβχον κάλιον παραμένει ένωμένον μετά των φουρσελλαράνων τό όποιον υποβοηθεύει τήν Ικανότητα πήξεως των.

Διαλυτότης:

*Αδιάλυτοι εις ύδωρ και αλθανόλην.
Διαλυτοί εις θερμόν ύδωρ.

Ταυτοπολήσεις:

*Όπως δίδεται εις τάς " Έκθέσεις των συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.46 B 1970, του Όργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των "Ηνωμένων Έθνών" (Nutrition Meetings Report Series No.46 B (1970) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις τάς σελίδας 41 και 53.

*Υγρασία:

*Όχι περισσότερα του 13% (διά της μεθόδου Karl Fischer).

Τέφρα:

*Ολική: *Όχι περισσότερα του 30% επί οδσας άπηλλαγμένης ύγρασίας.

*Αδιάλυτος εις όξεία: *Όχι περισσότερα του 0.25% επί οδσας άπηλλαγμένης ύγρασίας (διά χρησιμοποίησεως 2N HCl).

θειικά:

*Όχι περισσότερα του 18% επί οδσας άπηλλαγμένης ύγρασίας (έκπεφρασμένα ως SO₄).

Χλωριοβχον κάλιον:

*Όχι περισσότερο του 20%.

E 410 Κόμμα έκ χαρουπιών

Πρέπει να συνάδη προς τά κριτήρια της μονογραφίας διά τό κόμμα έκ χαρουπιών (locust bean gum) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Σημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 464 και όπως τροποποιήθηκαν διά του Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 37.

E 412 Κόμμα γκουάρ

Πρέπει να συνάδη προς τά κριτήρια της μονογραφίας διά τό κόμμα γκουάρ (guar gum) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Σημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 361 και όπως τροποποιήθηκαν διά του Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 32.

E 413 Τραγακάνθιον

Πρέπει να συνάδη προς τά κριτήρια της μονογραφίας διά τό τραγακάνθιον (tragacanth) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Σημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 832.

E 414 Άραβικόν κόμμα

Συνώνυμα:

άκακία (acacia).

Πρέπει να συνάδη προς τά κριτήρια της μονογραφίας διά τό άραβικόν κόμμα (acacia) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Σημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 9.

Ε 440 Πηκτίνη

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά την πηκτίνη (pectin) τα περιεχόμενα εις τας "Εκθέσεις των συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.54B (1975) του "Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των "Ηνωμένων "Εθνών " (Nutrition Meetings Report Series No.54B (1975) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις την σελίδα 120.

Κόμμι γκάτι

Περιγραφή:

Τό κόμμι γκάτι είναι υπόλευκος έως κιτρινωπή κόμμις. Είναι ένας σύμπλοκος υψηλού μοριακού βάρους πολυσακχαρίτης ο οποίος λαμβάνεται από τό κόμμι τό οποίον εξάγεται από τόν κορμόν του δένδρου *Asus latifolia* Δι' δένδρου υδρολύσεως δίδει L-άραβινόζη, D-γαλακτόζη, D-μαννόζη, D-ξυλόζη καί D-γλυκουρινικόν δέξ.

Διαλυτότης:

Πλήρως αδιάλυτον εις 5 μέρη ύδατος σχηματίζον υψηλού βιζώδους κολλοειδέσ διάλυμα. Αδιάλυτον εις αίθανόλην.

Ταυτοποιήσεις:

Τά ιζήματα τά λαμβανόμενα από διαλύματα του κόμμιεως γκάτι είναι χαρακτηριστικά ως ακόλουθως:

*Αντιδραστήριον*Ιζημα

Αίθανόλη (90% ύδατ. διάλυμα)

Δίδει ίζημα, λεπτόν μή κολλοειδέσ

Ταννικόν δέξ (10% ύδατ. διάλυμα)

Δίδει ίζημα (διάκρισις από τό άραβικόν κόμμι)

*Οξεικόσ μδλυβδόσ (20% ύδατ. διάλυμα)

Δέν δίδει ίζημα

Βασικόσ δεικόσ μδλυβδόσ (ύδατ. διάλυμ.)

Δίδει ίζημα ήμι-διαφανέσ

*Υδροξειδίον του καλίου (10% ύδατ. διάλυμα)

Δέν δίδει ίζημα

Τριχλωριοξχοσ σίδηροσ (5% ύδατ. διάλυμα)

Δέν δίδει ίζημα

Βορικόν νάτριον

Δέν δίδει ίζημα

(4% ύδατ. διάλυμα)

*Υγρασία:

*Οχι περισσότερα του 14% (διά της μεθόδου Karl Fischer).

Τέφρα:

*Ολική: *Οχι περισσότερα του 3% επί ούσας άπηλλαγμένησ υγρασίας.

Αδιάλυτος εις οξέα: Όχι περισσότερα του 0.35% επί οσμίας απηλλαγμένης υγρασίας (διά χρησιμοποίησης 2N HCl).

Άμυλλον ή δεξτρίνας:

Κατόπιν προσθήκης μερικών σταγόνων διαλύματος Ίωδίου εντός υδατικού διαλύματος του κόμματος γκάτι δεν πρέπει να εμφανίζεται κυανή ή έρυθροειδής χροιά.

Κόμμα καράγια

Συνώνυμα:

Κόμμα Stergulia.

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό κόμμα καράγια (Karavia gum) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 423.

Κόμμα Ξανθάν

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό κόμμα Ξανθάν (Xanthan gum) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 856, με τήν επιπρόσθετον απαίτησιν ότι δεν πρέπει να υπάρχουν βιώσιμα κύτταρα της Xanthomonas campestris καί ότι ή περιεκτικότης εις άζωτον δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερα του 1.5%.

E 460 Κυτταρίνη μικροκρυσταλλική

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τήν μικροκρυσταλλικήν κυτταρίνην (microcrystalline cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Βρεττανικόν Φαρμακευτικόν Κώδικα 1973 εις τήν σελίδα 84, με τήν επιπρόσθετον απαίτησιν ότι ή όλη ή δυνάμενη να έκχυλισθί διά διαιθυλαιθέρος δεν πρέπει να είναι περισσότερα των 200 mg/kg.

E 461 Μεθυλοκυτταρίνη

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τήν μεθυλοκυτταρίνην (methyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 516.

E 462 Αίθυλοκυτταρίνη

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τήν αίθυλοκυτταρίνην (ethyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 284.

E 463 Ύδροξυπροπυλοκυτταρίνη

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τήν ύδροξυπροπυλοκυτταρίνην (hydroxypropyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 385 καί όπως τροποποιήθηκαν διά του Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 35.

E 464 Ύδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τήν ύδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνην (hydroxypropylmethyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τήν Κώδικα Χημικών Ουσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 387 καί όπως τροποποιήθηκαν διά του Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις τήν σελίδα 35.

E 465 Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη

Συνώνυμα: Μεθυλοαιθυλοκυτταρίνη.

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά την αιθυλομεθυλοκυτταρίνη (Ethylmethyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 522.

E 466 Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης μετά νατρίου άλας

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό άλας μετά νατρίου της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης (Sodium Carboxymethyl cellulose) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 731, έκτός του ότι ή περιεκτικότης δέν πρέπει να είναι μικρότερα του 99.0% επί ξηράς ούσας.

E 470 Άλατα μετά νατρίου, καλίου καί άσβεστίου τών λιπαρών όξέων

Περιγραφή:	Τά άλατα μετά νατρίου, καλίου καί άσβεστίου τών λιπαρών όξέων άπαντούν ως λευκά ή κίτρινωπά έως κίτρινα στερεά ή ημιστερεά. Λαμβάνονται δι' επίδρασεως τών υδροξειδίων ή τών άνθρακικών άλάτων του νατρίου, καλίου ή άσβεστίου ή μιγμάτων αυτών, επί έδωδύμων λιπών ή έλαίων ή επί άπεσταχθέντων λιπαρών όξέων καθαρότητος διά τρόφιμα. Δύναται να υπάρχουν ύδωρ ή γλυκερόλη ή μίγματα αυτών.
*Ολική λιπαρά όλη:	*Οχι όλιγοτέρα του 55%.
Μή σαπωνοποιηθεύσα όλη:	*Οχι περισσοτέρα του 0.8% της περιεκτικότητος εις όλικήν λιπαράν όλην.
*Ελεύθερον άλκαλι:	*Οχι περισσοτερον του 0.1% εκπεφρασμένον ως NaOH.
Ρητινή:	Μή άνιχνεύσιμος (προσδιοριθεύσα διά της μεθόδου διά τήν ρητινήν εις τήν μονογραφία διά τόν μαλακόν σάπωνα (soft soap) τήν περιεχομένην εις τήν Βρεττανικήν Φαρμακοποιάν 1973 εις τήν σελίδα 419).
Ούσαι άδιάλυτοι εις αιθανόλην:	*Οχι περισσοτερα του 0.1% (διά τά μετά νατρίου ή καλίου άλατα μόνον).
*Αριθμός όξέων:	*Οχι μεγαλυτερος των 2 mg KOH/g.

E 471 Μονο-καί δι-γλυκερίδια τών λιπαρών όξέων

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τά μονο-καί δι-γλυκερίδια (mono- and di-glycerides) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 538.

Ε 472 (α) Έστερες των μονο- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων
μετά του δεικτού οξέος

Συνώνυμα: Ακετυλιωμένα μονο- και δι-γλυκερίδια.

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τα ακετυλιωμένα μονογλυκερίδια (acetylated monoglycerides) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οσείων διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 19, με τήν επιπρόσθετον απαίτησιν ότι η δλική περιεκτικότης εις δεικτόν οξύ (έλευθρον καί ηνωμένον) δέν πρέπει να είναι μεγαλύτερα του 32%.

Ε 472 (β) Έστερες των μονο- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων
μετά του γαλακτικού οξέος

Συνώνυμα: Γαλακτυλιωμένα μονο- και δι-γλυκερίδια (lactylated or lactated mono- and di-glycerides) γαλακτογλυκερίδια (lactoglycerides).

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τα γαλακτυλιωμένα μονο-και δι-γλυκερίδια (mono-diglycerides) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οσείων διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 427, με τήν επιπρόσθετον απαίτησιν ότι η δλική περιεκτικότης εις έστερας των λιπαρών οξέων δέν πρέπει να είναι μικροτέρα του 95%, ότι η δλική περιεκτικότης εις γαλακτικό οξύ (έλευθρον καί ηνωμένον) δέν πρέπει να είναι μεγαλύτερα του 33% καί ότι ο αριθμός οξέων των έλευθρων λιπαρών οξέων δέν πρέπει να είναι μεγαλύτερος των 6 mg KOH/g.

Ε 472 (γ) Έστερες των μονο- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων
μετά του κιτρικού οξέος

Συνώνυμα: Κιτρογλυκερίδια (citroglycerides)

Περιγραφή: Κιτρινωπά ή έλαφρώς καστανόχρωμα υγρά, ή κηρώδη στερεά ή ημιστερεά. Αποτελούνται κυρίως από μικτούς έστερες της γλυκερόλης μετά του κιτρικού οξέος καί των λιπαρών οξέων των λαμβανομένων από λίπη τροφίμων. Δέν πρέπει να υπάρχουν οξέα (διαφορετικά του κιτρικού καί των λιπαρών οξέων) καί πολυαλκοόλαι (διαφορετικά της γλυκερόλης).

Διαλυτότης: Διαλυτοί εις έλους σχεδόν τους διαλύτας των λιπών. Αδιάλυτοι ή δυσδιάλυτοι εις ύδωρ καί άλκοόλας.

Όλικός έστερες λιπαρών οξέων: Όχι ολιγότεροι του 95%.

Όλικόν κιτρικό οξύ (έλευθρον καί ηνωμένον): Όχι περισσότερο του 25%.

Τέφρα: Όχι περισσότερα του 0.2%.

Αριθμός οξέων: Όλικός: Όχι μεγαλύτερος των 125 mg KOH/g.
Έλεύθερα λιπαρά οξέα: Όχι περισσότερα των 6 mg KOH/g.

E 472 (e) Έστερες των μονο- και δι-γλυκεριδών των λιπαρών οξέων μετά του διακετυλοτρυγικού οξέος

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τους έστερας των μονο- και δι-γλυκεριδών των λιπαρών οξέων μετά του διακετυλοτρυγικού οξέος (diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides) τα περιεχόμενα εις τον Κώδικα Σημικών Οθσιών διά Τρόφιμα 1972 εις την σελίδα 239, έκτός του ότι αι απαιτήσεις αι σχετικαί με τα δλικά λιπαρά οξέα, την περιεκτικότητα εις τρυγικόν οξύ, δεικνόν οξύ και αριθμόν σαπωνοποιήσεως πρέπει να αντικατασταθούσιν διά των εξής:

• Η δλική περιεκτικότητα εις λιπαρά οξέα κατόπιν σαπωνοποιήσεως δέν πρέπει να είναι μικροτέρα του 55%, ή δλική περιεκτικότητα εις τρυγικόν οξύ (έλευθρον και ήνωμένον) δέν πρέπει να είναι μεγαλύτερα του 30%, ή δλική περιεκτικότητα εις δεικνόν οξύ (έλευθρον και ήνωμένον) δέν πρέπει να είναι μεγαλύτερα του 25%, και ο αριθμός σαπωνοποιήσεως πρέπει να κείται μεταξύ 360 και 550.

E 473 Έστερες των λιπαρών οξέων μετά της σακχαρόζης

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τους έστερας των λιπαρών οξέων μετά της σακχαρόζης (sucrose esters of fatty acids) τα περιεχόμενα εις τό "Τρόφιμα και Διατροφή Σειρά 1B (1977) του 'Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των 'Ηνωμένων 'Εθνών" (Food and Nutrition Series No.1B (1977) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις την σελίδα 104.

E 474 Σακχαρογλυκερίδια

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τα σακχαρογλυκερίδια (sucroseglycerides) τα περιεχόμενα εις τό "Τρόφιμα και Διατροφή Σειρά No.1B (1977) του 'Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των 'Ηνωμένων 'Εθνών" (Food and Nutrition Series No.1B (1977) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις την σελίδα 100.

E 475 Έστερες των λιπαρών οξέων μετά της πολυγλυκερόλης

Περιγραφή:

Οι έστερες των λιπαρών οξέων μετά της πολυγλυκερόλης είναι κίτρινα ή έλαφρώς καστανό-χρωα υγρά ή ήμισυστερά. Παράγονται δι' έστεροποιήσεως της πολυγλυκερόλης με λίπη τροφίμων ή λιπαρά οξέα λαμβανόμενα από λίπη τροφίμων. Η πολυγλυκερόλη αποτελείται κυρίως από δι-, τρι- και τετρα-γλυκερόλη. $(-CH_2-CH(OH)-CH_2-O-)_n$ $n = 2, 3, 4, \dots, 7$ και περιέχει όχι περισσότερας από 10% πολυγλυκερόλας ίσου ή υψηλότερου βαθμού πολυμερισμού από την επταγλυκερόλη. Τα λιπαρά οξέα είναι εθθυγράμμου αλύσεως με αριθμό υδροξυλίων μή υπερβαίνοντα τό 2.

• Ολικός έστερες λιπαρών οξέων:

• Όχι δλιγότεροι του 90%.

• Αριθμός οξέων:

• Όχι μεγαλύτερος των 12 μg KOH/g

Ἐστέρες τῶν πολυσυμπυκνωμένων λιπαρῶν ὀξέων τοῦ κικελαίου μετὰ τῆς πολυγλυκερόλης

Συνώνυμα:

Ἐστέρες τοῦ ἐνδοεστεροποιημένου ρικινελαϊκοῦ ὀξέος μετὰ τῆς πολυγλυκερόλης (polyglycerol esters of interestified ricinoleic acid or polyglycerol polyricinoleate).

Περιγραφή:

Ἰγρὰ ὑψηλοῦ ἐξώδους (εἰς τοὺς 25°C). Ἀποτελοῦνται κυρίως ἀπὸ ἓν πολὺπλοκον μίγμα τῶν μερικῶν ἐστέρων καὶ αἰθέρων τῆς πολυγλυκερόλης μετὰ τῶν ἐθθυγράμμως ἐνδοεστεροποιημένων (πολυσυμπυκνωμένων) λιπαρῶν ὀξέων τοῦ κικελαίου (κυρίως ρικινελαϊκῶν ὀξέ). Τὰ πολυσυμπυκνωμένα λιπαρὰ ὀξέα τοῦ κικελαίου παρασκευάζονται διὰ συμπυκνώσεως ἀπουσία ὀξυγόνου καὶ ἀποτελοῦνται κατὰ μέσον ὄρον ἀπὸ 5 λιπαρὰ ὀξέα ἀνὰ μόριον. Ἡ πολυγλυκερόλη ἀποτελεῖται κυρίως ἀπὸ δι-, τρι- καὶ τετρα-γλυκερόλη, $(-CH_2-CH(OH)-CH_2-O)_n$ $n=2,3,4,\dots,7$ καὶ περιέχει ὀχι περισσότερας ἀπὸ 10% πολυγλυκερόλας ἴσου ἢ ὑψηλοτέρου βαθμοῦ πολυμερισμοῦ ἀπὸ τὴν ἑπταγλυκερόλη.

Δείκτης διαθλάσεως, $n_D^{65^\circ C}$:

1,4630 ἕως 1,4665

Ἀριθμὸς ὑδροξυλίων:

80 ἕως 100

Ἀριθμὸς Ἰωδίου:

72 ἕως 103 (Wijs)

Ἀριθμὸς ὀξέων:

Ἐχι μεγαλύτερος τῶν 6 mg KOH/g

Ἐστέρες τῶν διμερισθέντων λιπαρῶν ὀξέων τοῦ σογιελαίου μετὰ τῆς πολυγλυκερόλης

Περιγραφή:

Ἰξώδη ἐλαιώδη ὑγρά. Λαμβάνονται διὰ ἐστεροποίησης τῆς πολυγλυκερόλης μετὰ ραφινარიσμένου σογιελαίου θερμικῶς πολυμερισθέντος ὑπὸ κενόν. Ἡ πολυγλυκερόλη ἀποτελεῖται κυρίως ἀπὸ δι-, τρι- καὶ τετρα-γλυκερόλη, $(-CH_2-CH(OH)-CH_2-O)_n$ $n=2,3,4,\dots,7$ καὶ περιέχει ὀχι περισσότερας ἀπὸ 10% πολυγλυκερόλας ἴσου ἢ ὑψηλοτέρου βαθμοῦ πολυμερισμοῦ ἀπὸ τὴν ἑπταγλυκερόλη.

Μὴ προσβαλλόμενον ὑπὸ τῆς ὀφθάλμιας ποσοστῶν τῶν ὀλικῶν μεθυλεστέρων τῶν λιπαρῶν ὀξέων:

Ἐχι περισσότερον τοῦ 65%

Ἀριθμὸς σαπωνοποίησης:

158 ἕως 175

Ἀριθμὸς Ἰωδίου:

78 ἕως 82 (Wijs)

- *Αριθμός υδροξυλίων: 60 έως 70 .
 *Αριθμός δεξών: *Όχι μεγαλύτερος των 6 mg KOH/g .

Σογιέλαιον δεξειδωτικής πολυμερισθέν

- Περιγραφή: *Υγρόν υψηλού βιόδους (εις τους 25°C).
 Λαμβάνεται δι'έμφυσίσεως αέρος εντός
 εδωδίου σογιελαίου εις θερμοκρασίαν μη
 υπερβαίνουσαν τους 250°C.
- *Ηνωμένα δεξειδωθέντα λιπαρά
 δεξά: *Όχι περισσότερα του 30% .
- Μη προσβαλλόμενον υπό της
 ούρας ποσοστόν των
 όλικων μεθυλεστέρων των
 λιπαρών δεξών: *Όχι περισσότερον του 42% .
- Δείκτης διαθλάσεως, $n_D^{40^\circ C}$: 1.475 έως 1.485 .
- *Αριθμός σαπωνοποιήσεως: *Όχι μεγαλύτερος του 220 .
- *Αριθμός Ίωδίου: 75 έως 85 (Wijs) .
- *Αριθμός υδροξυλίων: 30 έως 70 .
- *Αριθμός δεξών: *Όχι μεγαλύτερος των 6 mg KOH/g .

E 477. Έστερες των λιπαρών δεξών μετά της προπανο-1,2-διόλης

- Συνώνυμα: *Έστερες των λιπαρών δεξών μετά της
 προπυλενογλυκόλης.
- Περιγραφή: Κηρώδη λευκά φυλλάδια ή σφαιρίδια ή στερεόν.
 *Αποτελούνται κυρίως από μίγματα των
 μονο- και δι-εστέρων της προπανο-1,2-διόλης
 μετά των εθθυγράμμου αλύσεως λιπαρών δεξών
 (με αριθμό υδροξυλίων μη υπερβαίνοντα το 2)
 των λαμβανομένων από λίπη τροφίμων.
 *Η υπάρχουσα αλκοόλη είναι κυρίως προπανο-
 1,2-διόλη μετά διμερούς και τριμε-
 ρούς. *Όργανικά δεξά διαφορετικά των
 λιπαρών δεξών δεν πρέπει να υπάρχουν.
- *Όλικοί έστερες λιπαρών
 δεξών: *Όχι ολιγότεροι του 90% .
- Διμερής και τριμερής προπα-
 νο-1,2-διόλης: *Όχι περισσότεραι του 4% .
- *Έλευθέρα προπανο-1,2-διόλης: *Όχι περισσότερα του 5% .
- *Αριθμός δεξών: *Όχι μεγαλύτερος των 12mg KOH/g .

Ἐστέρες γαλακτυλικῶν λιπαρῶν ὀξέων μετὰ τῆς γλυκερόλης καὶ προπανο-1,2-διόλης

Περιγραφή:	Ἐπίπεδα ἕως ἐλαφρῶς καραμελλοχρῶα φυλλῶδια, λαμβανόμενα δι' ἀντιδράσεως ἐσκληρημένων φυτικῶν ἐλαίων ἢ ἐσκληρημένων ζωϊκῶν λιπῶν (ἀριθμὸς Ἰωδίου μικρότερος τοῦ 2) μετὰ τῆς προπανο-1,2-διόλης πρῶτον καὶ ἐν συνεχείᾳ μετὰ τοῦ γαλακτικοῦ ὀξέος.
Ἡνωμένη γλυκερόλη:	Ἐλάχιστον 6%.
Ἡνωμένη προπανο-1,2 -διόλη:	Ἐλάχιστον 14%.
Ἡνωμένον γαλακτικόν ὀξύ:	Ἐλάχιστον 18%.
Ἀριθμὸς σαπωνοποιήσεως:	230 ἕως 250 .
Οὐσίαι ἀδιάλυτοι εἰς ὕδωρ:	Ἐλάχιστον 5%.
Ἀριθμὸς ὀξέων:	Ἐλάχιστον 12 mg KOH/g .

Ε 481 Στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν νάτριον

Περιγραφή:	Κιτρινωπή κόνις. Ἀποτελεῖται ἀπὸ μίγμα τῶν μετὰ νατρίου ἁλῶτων τοῦ στεροϋλ-2-γαλακτυλικοῦ ὀξέος καὶ μικροτέρων ποσοτήτων ἄλλων μετὰ νατρίου ἁλῶτων συγγενῶν ὀξέων, παρασκευαζομένων διὰ ἀντιδράσεως στεατικοῦ μετὰ γαλακτικοῦ ὀξέος (ἐμπορικά προϊόντα καθαρότητος διὰ τρῶφιμα).
Διαλυτότης:	Διαλυτὸν εἰς θερμὰ ἔλαια ἢ λίπη. Δύναται νὰ διασπαρῆ εἰς θερμὸν ὕδωρ.
Ταυτοποίησης:	Ὅπως δίδεται εἰς τὴν μονογραφίαν διὰ τὸ στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν νάτριον (sodium steroyl-2-lactylate) τὴν περιεχομένην εἰς τὸν Κώδικα Χημικῶν Οὐσιῶν διὰ τρῶφιμα 1972 εἰς τὴν σελίδα 770.
Νάτριον:	Ἐλάχιστον 5% .
Ἀριθμὸς ἐστέρων:	150 ἕως 190 .
Ὀλικόν γαλακτικόν ὀξύ (ἐλεύθερον καὶ ἠνωμένον):	Ἐλάχιστον 40% .
Ἀριθμὸς ὀξέων:	Ἐλάχιστον 90 mg KOH/g .

Ε 482 Στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν ἀσβέστιον

Πρέπει νὰ συνάδῃ πρὸς τὰ κριτήρια τῆς μονογραφίας διὰ τὸ στεροϋλ-2-γαλακτυλικόν ἀσβέστιον (calcium steroyl-2-lactylate) τὰ περιεχόμενα εἰς τὸν Κώδικα Χημικῶν Οὐσιῶν διὰ τρῶφιμα 1972 εἰς τὴν σελίδα 160, ἐκτός τοῦ ὅτι ἡ τελευταία πρότασις εἰς τὴν περιγραφὴν πρέπει νὰ ἀπαλειφθῆ καὶ ὅτι αἱ ἀπαιτήσεις ἐν σχέσει μὲ τὸν ἀριθμὸν ὀξέων, τὴν περιεκτικότητα εἰς ἀσβέστιον, τὸν ἀριθμὸν ἐστέρων καὶ τὸ ὀλικόν γαλακτικόν ὀξύ πρέπει νὰ ἀντικατασταθοῦν διὰ τῶν ἀπαιτήσεων : Ὁ ἀριθμὸς ὀξέων νὰ μὴ εἶναι

μεγαλύτερος των 130 mg KOH/g, η περιεκτικότης εις ασβέστιον να μην είναι μεγαλύτερα του 5.2%, ο αριθμός εστέρων να κείται μεταξύ 125 καὶ 190 καὶ τὸ ὀλικὸν γαλακτικὸν δέξυ (ἐλεύθερον καὶ ἠνωμένον) να μην είναι περισσότερον του 40%.

E 483 Τρυγικὸς στεαρυλεστήρ

Περιγραφή:

Λιπαρὸν στερεόν (εἰς τοὺς 25°C), ὑπόλευκον παραγόμενον δι' ἐστεροποιήσεως τρυγικοῦ δέξυος μετὰ στεαρυλικῆς ἀλκοόλης (ἐμπορικὸν προϊόν καθαρότητος διὰ τρῶφιμα). Ἀποτελεῖται κυρίως ἀπὸ δι-εστέρας μετὰ μικρῆς ποσότητος μονο-εστέρων τρυγικοῦ δέξυος καὶ στεατυλικῆς ἀλκοόλης.

Ὀλικὸς ἐστέρας:	Ὅχι ὀλιγότεροι τοῦ 90% .
Μὴ σαπωνοποιήσιμος ὄλη:	77% ἕως 83% .
Σημεῖον τήξεως:	67°C ἕως 77°C .
Ἀριθμὸς ἐστέρων:	163 ἕως 180 .
Ἀριθμὸς Ἰωδίου:	Ὅχι μεγαλύτερος τοῦ 4 (Wijs).
Ἀριθμὸς δέξων:	Ὅχι μεγαλύτερος τῶν 6mg KOH/g .

Ἰσοπροπυλεστέρες κιτρικοῦ δέξυος

Πρέπει νὰ συνάδουν πρὸς τὰ κριτήρια τῆς μονογραφίας διὰ τοὺς Ἰσοπροπυλεστέρας τοῦ κιτρικοῦ δέξυος (Isopropyl citrate, mixture) τὰ περιεχόμενα εἰς τὸ "Τρῶφιμα καὶ Διατροφή δημοσίευσις No.5, τοῦ Ὄργανισμοῦ Τροφίμων καὶ Γεωργίας τῶν ἠνωμένων Ἐθνῶν" (Food and Nutrition Paper No.5 of the United Nations Food and Agriculture Organization).

Πολυοξαιθυλενοῦ (8) στεατικὸς ἐστήρ

Πρέπει νὰ συνάδῃ πρὸς τὰ κριτήρια τῆς μονογραφίας διὰ τὸν στεατικὸν ἐστέρα τοῦ Πολυοξαιθυλενοῦ (8) (Polyoxyethylene (8) stearate) τὰ περιεχόμενα εἰς τὰς "Ἐκθέσεις τῶν συνδιασκέψεων ἐπὶ θεμάτων διατροφῆς σειρά No.35 (1964) τοῦ Ὄργανισμοῦ Τροφίμων καὶ Γεωργίας τῶν ἠνωμένων Ἐθνῶν" (Nutrition Meetings Report Series No.35 (1964) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εἰς τὴν σελίδα 118.

Πολυοξαιθυλενοῦ (40) στεατικὸς ἐστήρ

Πρέπει νὰ συνάδῃ πρὸς τὰ κριτήρια τῆς μονογραφίας διὰ τὸν στεατικὸν ἐστέρα τοῦ πολυοξαιθυλενοῦ (40) (polyoxyethylene (40) stearate) τὰ περιεχόμενα εἰς τὰς "Ἐκθέσεις τῶν συνδιασκέψεων ἐπὶ θεμάτων διατροφῆς σειρά No.35 (1964) τοῦ Ὄργανισμοῦ Τροφίμων καὶ Γεωργίας τῶν ἠνωμένων Ἐθνῶν" (Nutrition Meetings Report Series No.35 (1964) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εἰς τὴν σελίδα 127.

Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοστεατικός έσθης

Συνώνυμα: Πολυσορβυλεστήρ 60 (Polysorbate 60)

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν πολυσορβυλεστέρα 60 (Polysorbate 60) τὰ περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 634, έκτός του ότι η τελευταία πρότασις τής περιγραφής πρέπει να απαλειφθῆ.

Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανοτριστεατικός έσθης

Συνώνυμα: Πολυσορβυλεστήρ 65 (Polysorbate 65)

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν πολυσορβυλεστέρα 65 (Polysorbate 65) τὰ περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 635, έκτός του ότι η τελευταία πρότασις τής περιγραφής πρέπει να απαλειφθῆ.

Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοπαλμιτικός έσθης

Συνώνυμα: Πολυσορβυλεστήρ 40 (Polysorbate 40)

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν σορβιτανομονοπαλμιτικόν έστέρα του πολυοξυαιθυλενίου (20) (Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate) τὰ περιεχόμενα εις τας "Εκθέσεις τών συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.35 (1964) του 'Όργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας τών 'Ηνωμένων 'Εθνών" (Nutrition Meetings Report Series No.35 (1964) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις τήν σελίδα 135.

Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονολαυρικός έσθης

Συνώνυμα: Πολυσορβυλεστήρ 20 (Polysorbate 20)

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν πολυσορβυλεστέρα 20 (Polysorbate 20) τὰ περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 632.

Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομονοελαϊκός έσθης

Συνώνυμα: Πολυσορβυλεστήρ 80 (Polysorbate 80)

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν πολυσορβυλεστέρα 80 (Polysorbate 80) τὰ περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 637, έκτός του ότι η τελευταία πρότασις τής περιγραφής πρέπει να απαλειφθῆ.

Σορβιτανομονοστεατικός έσθης

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν σορβιτανομονοστεατικόν έστέρα (Sorbitan monostearate) τὰ περιεχόμενα εις τόν Κώδικα Χημικών Οδσιών διά Τρόφιμα 1972 εις τήν σελίδα 784, έκτός του ότι η τελευταία πρότασις τής περιγραφής πρέπει να απαλειφθῆ.

Σορβιτανοτριστεατικός έσθης

Πρέπει να συνάδη προς τὰ κριτήρια τής μονογραφίας διά τόν σορβιτανοτριστεατικόν έστέρα (Sorbitan tristearate) τὰ περιεχόμενα εις τας "Εκθέσεις τών συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.35 (1964) του 'Όργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας τών 'Ηνωμένων 'Εθνών"

Nutrition Meetings Report Series No.35 (1964) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις την σελίδα 108.

Σορβιτανομονοπαλμιτικός έσθης

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τόν σορβιτανομονοπαλμιτόν έστέρα (Sorbitan monopalmitate) τά περιεχόμενα εις τας " Έκθέσεις των συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.35 (1964) του 'Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των 'Ηνωμένων 'Εθνών" (Nutrition Meetings Report Series No.35 (1964) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις την σελίδα 102.

Σορβιτανομονολαυρικός έσθης

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τόν σορβιτανομονολαυρικό έστέρα (Sorbitan mono-laurate) τά περιεχόμενα εις την Βρεττανικήν Φαρμακοποιάν 1980 εις την σελίδα 420.

Σορβιτανομονοελαϊκός έσθης

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τόν σορβιτανομονοελαϊκό έστέρα (Sorbitan mono-oleate) τά περιεχόμενα εις την Βρεττανικήν Φαρμακοποιάν 1980 εις την σελίδα 421.

Σουλφοηλεκτρικού διοκτυλεστέρος μετά νατρίου άλας

Πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τό μετά νατρίου άλας του σουλφοηλεκτρικού διοκτυλεστέρος (dioctyl sodium sulphosuccinate) τά περιεχόμενα εις τόν Κώδ κα Χημικών Ούσιών διά Τρόφιμα 1972 εις την σελίδα 256 και όπως τροποποιήθηκαν διά του Πρώτου Συμπληρώματος 1974 εις την σελίδα 16, εκτός του ότι τό ύπόλειμμα κατόπιν πυρώσεως εις τους 800°C πρέπει να υπολογίζεται επί ξηράς ούσας.

'Εκχύλισμα Quillaia

Τό ύδατικό εκχύλισμα του προϊόντος πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά την Quillaia ή την κωνιοποιηθείσαν Quillaia (powdered Quillaia) τά περιεχόμενα εις την Βρεττανικήν Φαρμακοποιάν 1980 εις την σελίδα 382.

Τροποποιημένα άμυλα (Modified Starches)

Ευώνυμα: Χημικώς κατεργασθέντα άμυλλα
(Chemically treated starches)

Τά εξής:

- (α) Δεξτρίνοι (Dextrins, roasted starch)
- * Άμυλα κατεργασθέντα δι' όξεων (acid-treated starches)
 - * Άμυλα κατεργασθέντα δι' άλκαλιών (alkali-treated starches)
 - * Άμυλα λευκανθέντα (bleached starches)
 - * Αδιπικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον (Distarch adipate, acetylated)
 - Γλυκεροϋχον διάμυλον (Distarch glycerol)
 - Γλυκεροϋχον διάμυλον, άκετυλιωμένον (Distarch glycerol, acetylated)
 - * Υδροξυπροπυλο-γλυκεροϋχον διάμυλον (Distarch glycerol, hydroxypropyl)

- Φωσφορικών διάμυλων (Distarch phosphate)
- Φωσφορικών διάμυλων, ακετυλιωμένων (Distarch phosphate acetylated)
- Υδροξυπροπυλο-φωσφορικών διάμυλων (Distarch phosphate hydroxypropyl)
- Φωσφορικών διάμυλων, φωσφοριωμένων (Distarch phosphate phosphated)
- Φωσφορικών μονοάμυλων (Monostarch phosphate)
- Όξειδωμένον άμυλλον (oxidised starch)
- Όξικό άμυλλον (starch acetate)
- Υδροξυπροπυλο-άμυλον (starch hydroxypropyl)

Πρέπει να συνάδουν προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τα Χημικώς κατειργασθέντα άμυλλα (chemically treated starches) τά περιεχόμενα εις τας "Εκθέσεις των συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.46B (1970) του Όργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Έθνών" (Nutrition Meetings Report Series No.46B (1970) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις τας σελίδας 18 και 25.

(β) Τό άμυλλον κατειργασθέν δι' ένζύμων (enzyme treated starch) πρέπει να συνάδη προς τα κριτήρια της μονογραφίας διά τα άμυλλα κατειργασθέντα δι' ένζύμων (enzyme-treated starches) τά περιεχόμενα εις τας "Εκθέσεις των συνδιασκέψεων επί θεμάτων διατροφής σειρά No.54B (1975) του Όργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Έθνών" (Nutrition Meetings Report Series No.54B (1975) of the United Nations Food and Agriculture Organization) εις τήν σελίδα 111.

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ

ΓΕΝΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΑ ΕΠΙ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΩΝ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΩΝ ΠΛΗΝ ΟΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΛΛΟΣ ΥΠΟ ΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΟΣ

Έκαστος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο δέον να μη περιέχη:

- (α) άρσενικόν περισσότερον των 3 mg/kg,
- (β) μόλυβδοον περισσότερον των 10 mg/kg,
- (γ) χαλκόν περισσότερον των 50 mg/kg, ή ψευδάργυρον περισσότερον των 25mg/kg, ή περισσότερα των 50 mg/kg οίουδήποτε συνδυασμού χαλκού και ψευδαργύρου.

ΔΕΥΤΕΡΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΚανονισμός 3(1) (α)

ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΤΙΝΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΣ ΓΑΛΑΚΤΟΜΑΤΟΠΟΙΗΤΑΣ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΑΣ ή ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ.

Προϊόντα αλέσεως σίτου τά εξής:

• Άλευρον κοινό, φαρίνα και σιμιγδάλι

• Άρτος κοινός και άρτος λευκός

Βούτυρον τοῦ κακάο

Γάλα και προϊόντα γάλακτος εκτός εάν άλλως καθορίζονται εις τό Τρίτον Παράρτημα τών παρόντων Κανονισμών

• Εγκυτιωμένος άνανάς

• Εγκυτιωμένα άχλάδια

• Εγκυτιωμένα βατόμουρα

• Εγκυτιωμένα δαμάσκηνα

• Εγκυτιωμένα κοκτέιλ φρούτων

• Εγκυτιωμένα μανδάρinia

• Εγκυτιωμένος ντοματοπολτός

• Εγκυτιωμένα ροδάκινα

• Εγκυτιωμένα φράουλα

• Ελαιόλαδον παρθένον ή ραφινάρισμένον, πυρηνέλαιον ραφινάρισμένον και μίγματα αυτών

• Ελασαι

• Ιχθύες νωποί και κατεψυγμένοι εκτός εάν άλλως καθορίζονται εις τό Τρίτον Παράρτημα τών παρόντων Κανονισμών

Καφές

Κρέας νωπόν και κατεψυγμένον

Προϊόντα κρέατος τά εξής:

Κόρν μπιφ, mancheon meat και Cooked cured chopped meat

Λαχανικά νωπά

Μέλι

Πουλερικά νωπά και κατεψυγμένα

Σάκχαρα

Τέϊον

Φρούτα νωπά

Χυμοί φρούτων συντηρημένοι διά φυσικών μεθόδων μόνον.

ΤΡΙΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΜΕΡΟΣ 1
 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 3(1)(β)
 ΠΡΟΣΘΕΤΟΙ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΑΙ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΑΙ ΚΑΙ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ ΒΗΤΤΡΕΠΟ-ΓΕΝΑ ΜΟΝΟΝ ΕΙΣ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθωφισμένον Τρόφιμον	'Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	'Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογία του γαλακτωματοποιητού σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.
'Αναφυκτικά	'Εκχύλισμα Quillaia	200 (έπί του ξηρού περιεχομένου του εκχυλίσματος)
Γαλακτώματα λιπώνσως παφιών (tin-greasing emulsions)	Σογιέλαιον οξειδωτικώς πολυμερωσέν) 'Εστέρες τών διμερισθέντων λιπαρών) όξέων του σογιελαίου μετά τής) πολυγλυκερόλης)	Συμφώνως προς την καλήν βιομηχανικήν πρακτικήν
'Επιτρεπόμενοι γαλακτωματοποιηταί, σταθεροποιηταί ή πηκτωματογόνα οί έξής: μονο-καί διγλυκερίδια τών λιπαρών όξέων 'Εστέρες τών μονο- καί δι-γλυκερίδων τών λιπαρών όξέων μετά του γαλακτικού όξέος 'Εστέρες τών λιπαρών όξέων μετά τής σακχαρόλης ή τής πολυγλυκεράλης ή τής προπανο-1,2-διόλης Σακχαρογλυκερίδια	'Αλατα νατρίου, καλίου καί άρβεστί-ου τών λιπαρών όξέων	60 g/kg (ως έλαϊκόν) νατρίον C18H33NaO2
Μπισκόδιτα (tuaks) θανάξικου τύπου	'Αλατα νατρίου, καλίου καί άρβεστί-ου τών λιπαρών όξέων	15 g/kg (ως έλαϊκόν) νατρίον έπί του βάρους του άλεούρου)

ΜΕΡΟΣ ΙΙ

Κανονισμός 3(1)(γ)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΕΙΣ ΤΑ ΟΠΙΑ Η ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΕΠΙΤΡΕΟΜΕΝΩΝ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΩΝ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΚΤΩΜΑΤΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ.

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καυφωρισμένον πρόφιμον	Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογεία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, εκπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμον τροφίμου (mg/kg) νά μη υπερβαίνη.
Άριτος εκτός του λευκού καί κολινού άριτου:	Λεκιθίνας μόνο- καί δι-γλυκερίδια τών λιπαρών) όξέων) Εστέρες τών μονο- καί δι-γλυκεριδι-) ων τών λιπαρών όξέων μετά του γαλα-) κτικού ή του κιτρικού ή του διακετυ-) λοτρυγικού όξέος) Τρυγικός στεατυλεστήρ)	Μόνοι ή έν συνδύασμώ όλική) 5000
Γάλακτος προϊόντα τά εξής:	Στερούλ-2- γαλακτικόν νάτριον) Στερούλ-2- γαλακτικόν άσβέστιον)	Μόνοι ή έν συνδύασμώ όλική) 5000
Γάλα έβαπορέ) Γάλα έβαπορέ άποβουτυρωμένον)	Επαργεννώναι	150
Κόνις γάλακτος στιγμαίας) παρασκευής) κόνις γάλακτος ύψηλου λίπους) κρέμα εις κόνιν) Ηυαποβουτυρωμένη κρέμα εις) κόνιν)	Μονο- καί δι-γλυκερίδια τών λιπαρών) όξέων) Λεκιθίνας	2500) 5000

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθυρισμένον Τρόφιμον	<p>Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον</p>	<p>Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή άναλογία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμα τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.</p>
<p>Τυρός cottage) Τυρός κρέμας cottage)</p>	<p>Κόμμα έκ χαρουπιών) Κόμμα γκούαρ) Κόμμα καράγια) Τραγακάνθιον) Καραγεννάναι) Φουρσελλαράναι) Λεκιθίναι) Αλγινικόν δξύ ή τά μετά νατρίου,) καλίου, άμμωνίου ή άσβεστίου) Άλλατα του) Αλγινικός έσθήρ της προπανο-1,2-) διόλης) Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης μετά) νατρίου άλας)</p>	<p>Μόνοι ή έν συνδυασμώ, όλική 5000</p>
<p>Κατεργασμένον τυρός πρός έπάλειψιν (processed cheese spread)</p>	<p>Δραβικόν κόμμα) Κόμμα έκ χαρουπιών) Κόμμα γκούαρ) Κόμμα καράγια) Τραγακάνθιον) Αγαρ-άγαρ) Πηκτίναι) Καραγεννάναι) Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης μετά) νατρίου άλας) Αλγινικόν νάτριον ή κάλιον ή) άμμωνιον ή άσβέστιον) Αλγινικός έσθήρ της προπανο-1,2-) διόλης)</p>	<p>Μόνοι ή έν συνδυασμώ, όλική 8000</p>

Στήλη 3

Στήλη 2

Στήλη 1

<p>Καθωρισμένον Πρόβειμον</p>	<p>Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον</p>	<p>Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, εκτεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμον τρώφου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.</p>
<p>Τυρός οι εξής τύποι: Λαλακός τυρός (soft cheese) Εκτός της άναρής και φέτας Κατεργασμένος τυρός (processed cheese)</p>	<p>Δεκιθίναι Λαγνινικόν δξύ ή τά μετά νατρίου) ή άσβεστίου άλατα του Καραγεννάναι κόμμα εκ χερουπιών Τραγακάνθιον Αραβικόν κόμμα κόμμα γκάτι κόμμα γκούαφ κόμμα καράγια κόμμα ξανθόν</p>	<p>Συμφώνως προς τήν καλήν βιομηχανικήν πρακτικήν</p>
<p>Εγκυτωμένα φρούτα και λαχανικά τά εξής: Εγκυτωμένα πράσινα πιτζέλια) Εγκυτωμένα πανιόβια Εγκυτωμένα σπυρόγγια</p>	<p>Αραβικόν κόμμα κόμμα γκούαφ Καραγεννάναι Φουρσελλαράναι Πηκτίναι Λαγνινικόν νάτριον ή κάλιον ή άμμόνιον ή άσβεστίον Λαγνινικός έστιρ της προπανο- 1,2-διδλης Προποποιημένα άμυλα τά εξής: - Άμυλα κατεργασθέντα ει όξελω - Άμυλα κατεργασθέντα δι άκαλίω - Άμυλα λευκανθέντα - Διπλικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον) Γλυκερούχον διάμυλον Γλυκερούχον διάμυλον, άκετυλιω- μένον Υδροεπιπροπυλο-γλυκερούχον διάμυλον φωσφορικόν διάμυλον φωσφορικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον)</p>	<p>μόνον ή έν συνδυασμώ, όλική 10g/kg, δύναται δέ να χρησιμο- ποιηθούν μόνον όταν τó προϊόν περιέχη βούτυρον ή άλλα λίπη και έλαια</p>

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθωριζόμενον Τρόφιμον	Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή άναλογία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.
Εγκυτωπιωμένα φασόλια κατ' φασολάκια	Φωσφορικόν διάμυλον, φωσφοριτωμένον	
Εγκυτωπιωμένοι σπόροι άραβοσίτου (canned sweet corn)	Φωσφορικόν μονοάμυλον Οξειδωμένον άμυλον Οξικόν άμυλον Υδροξυπροπολυοάμυλον Άμυλον κατεργασθέν δι' ένζύμων	
	Αραβικόν κόμμα Κόμμα γκουάρ Καραγεννάναι Φουρσελαράναι Πηκτίναι Αιγινικόν νάτριον ή κάλιον ή άμμόνιον ή άσβεστόν Αιγινικός έσθήρ της προπανο-1,2-διόλης	Μόνον ή έν συνδυασμῶ, όλική 10g/kg, δύνανται δέ να χρησιμεύωι περιθούν μόνον όταν τό προΐόν περιέχη βούτυρον ή άλλα λίπη κατ' έλαια
	Τροποποιημένα άμυλα τῶ εξής: Άμυλα κατεργασθέντα δι' όξέων Άμυλα κατεργασθέντα δι' άλλκαλίων Άμυλα λευκανθέντα Αδιπτικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον Υδροξυπροπολυο-γλυκερούχον διάμυλον	
	Φωσφορικόν διάμυλον Φωσφορικόν μονοάμυλον Οξειδωμένον άμυλον Οξικόν άμυλον Υδροξυπροπολυοάμυλον Άμυλον κατεργασθέν δι' ένζύμων	
Εγκυτωπιωμένα γκρέιπφρουτ	Πηκτίναι	Συμφώνως πρὸς τήν καλήν βιομηχανικήν πρακτικήν

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθωρισμένον Πρόφιμον	'Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνο	'Εκτός, εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.
'Εγκυτωμένον χόμ και ζαμπόν ωμοπλάτης (σοσκέι ουρέι πιαμ and σοσκέι ουρέι πορκ σοουλιερ)	'Αγαρ-άγαρ 'Αλγινικόν νάτριον και/ή κάλιον) Καραγεννάναι)	Συμφώνως προς τήν καλήν βιομη- χανικήν πρακτικήν
'Εδωδιμα λίπη και Έλαια εκτός του παρθένου ή ραφινωρισμένου έλαιου- λάδου, του ραφινωρισμένου πυρη- νελάου και των μυγμάτων αυτών: 'Αραβοσιτέλειον, 'Αραχιδέλειον, Συναπέλειον, Σογιέλειον, Ραφανέ- λειον (rapeseed oil), Ηλιανθέ- λειον (sunflower seed oil), Βαμβάκειον, Ήσπυρέλειον, καρ- δαμέλειον, χούμον λίπος	'Ισοπροπυλεστέρες κίτρικου οξέος) 'Εσθή τής μονοελαίνης μετά του) κίτρικου οξέος) 'Ισοπροπυλεστέρες κίτρικου οξέος) μόνο- και δι-γλυκερίδια των λιπαρών) οξέων) λεκιθίνας) 'Εστέρες των μονο- και δι-γλυκεριδίων) των λιπαρών οξέων μετά του οξέου ή) κίτρικου ή γαλακτικού, ή τρυγικού ή) άκετυλοτρυγικού οξέος) 'Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της) πολυγλυκερόλης) Σορβιτανονομοσταετικός έσθήρ) Σορβιτανονοσταετικός έσθήρ) Σορβιτανοτρισταετικός έσθήρ)	Μόνοι ή έν συνδυασμῶ, όλική 100
Λοιπά	'Εσθή τής μονοελαίνης μετά του) κίτρικου οξέος) 'Ισοπροπυλεστέρες κίτρικου οξέος)	Μόνοι ή έν συνδυασμῶ, όλική 100

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθωρισμένον Τρόφιμον	'Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	'Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογεία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει.
'Ιχθύες οι εξής:	'Εστέρες τών λιπαρών οξέων μετά τής προπανο-1,2-διόλης 'Εστέρες τών λιπαρών οξέων μετά τής σακχαρόζης Σακχαρογλυκερόβια 'Εστέρες τών πολυσυμπυκνωμένων λιπαρών οξέων του κικελαίου μετά τής πολυγλυ-κερόλης Στεροΰλ-2-γαλακτικόν άσβεστιον Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομο-νοστεατικός έσθηρ Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανομο-νο-ελαιικός έσθηρ)
'Ιχθύες οι εξής: 'Εγκυτιωμέναί σαρόλλαί καί πασομοφού τύπου (sardine type) προϊόντα	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης μετά νατρίου) άλας Πηκτίνη Άγαρ-άγαρ Καραγεννάναι Κόμμι γκουάρ Κόμμι εκ χαρουπιών 'Αλγινικόν δξύ καί τά μετά νατρίου, καλίου ή άσβεστιού άλατα τους Κόμμι ξανθών Τροποποιημένα άμυλα) μόνο ή έν συνδυασμῶ, όλική 20 g/kg. Τό κόμμι ξανθών όμως να μη υπερβαίνει τά 10 g/kg

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθωρισμένο Προφίμιον κακό και ζαχάρως	'Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνος	'Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή ανάλογα του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, ξεπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει
κακό κόνις και ξηρό μίγματα κακό και ζαχάρως	μόνο- και δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων ή λεκιθίνοι ή φωσφατιδικά άμμωνιακά άλατα ή 'Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της σακχαρώς ή μίγματα των άνωτέρω	15 g/kg 10 g/kg 7 g/kg 10 g/kg 15 g/kg 100 L/kg
μαργαρίνη	'Ισοπροκυλεστέρες κιτρικού οξέος Σακχαρογλυκερίδια ή 'Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της σακχαρώς ή λεκιθίνοι ή 'Εστέρες των μονο- και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων μετά του δξικού οξέος ή του τρυγικού ή του κιτρικού ή του γαλακτικού ή του διακετυλοτρυγικού οξέος ή 'Εστέρες των λιπαρών οξέων μετά της πολυγλυκερόλης ή Σορβιτανομονοοσταεατικός έστηρ ή Σορβιτανομονοοπαμιτικός έστηρ ή	10 g/kg 10 L/kg 10 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 10 g/kg

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθαρσιμένον Πρόξιμον	'Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	'Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή ανάλογα του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμοντροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει
Φαρμακεία και ζελέες φρούτων	Σορβιτανοτριστατικός έστιήρ ή άγγματα των άνωτέρω	10 g/kg 10 g/kg νοουμένου ότι δεν υπερβαίνουν τά ει'έκαστον άνώτατα όρια
Σοκολάται	Μόνο- και δι-γλυκερίδια των λιπαρών) δέξων ή Πηκτίνας Μόνο- και δι-γλυκερίδια των λιπαρών) δέξων ή Λεκιθίνας ή Φωσφατιδικά άμμωνιακά άλατα ή 'Εστέρες των πολυσυμπυκνωμένων λιπαρών δέξων του κικελαίου μετά) της πολυγλυκερόλης Σορβιτανομονοσταεατικός έστιήρ ή Σορβιτανοτρισταεατικός έστιήρ ή Πολυοξυαιθυλενίου (20) σορβιτανο-μονοσταεατικός έστιήρ ή Άγγματα των άνωτέρω	10 g/kg Συμφώνως προς τήν καλήν βιομηχανικήν πρακτικήν 15 g/kg 5 g/kg 7 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 15 g/kg νοουμένου ότι δεν υπερβαίνουν τά ει'έκαστον άνώτατα όρια

Στήλη 1

Καθωρισμένον Τρόφιμον

Στήλη 2

Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον

Στήλη 3

Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογεί του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκτεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιογράμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει

Τροφαιΐ διά βρέψη και νήπια αι

Εξής:
 Είδωκόν γάλα διά βρέψη διά
 να χρησιμποιηθή ως υποκατά-
 στατον του μητρικού γάλακτος)
 και τροφαιΐ προοριζόμενα διά
 βρέψη με ειδικά θρεπτικὰς)
 ανάγκας (infant formula)

Κόμμα γκουάρ)

Κόμμα έκ χαρουπιδών)

Λεκιθίνας)

Μονο και δι-γλυκερίδια των λιπαρών)
 όξέων)

Καρατεννύνας

0.1 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου

0.1 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου

0.5 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου

0.4 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου

0.03 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου, διά την συνήθη φόρμουλα την βασισμένην εις τό γάλα και την σόγια

0.1 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου, διά την φόρμουλα την βασισμένην εις ύδρολυμένας πρω-τεΐνας και/ή άμινοξέα

Τροποποιημένα άμυλα τά εξής:

Φωσφορικόν διάμυλον)
 Φωσφορικόν διάμυλον, έκμεταλιωμένον)
 Φωσφορικόν διάμυλον, φωσφοριωμένον)
 Υδροξυπροπυλο-άμυλον)

0.5 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου, διά την φόρμουλα την βασισμένην εις την σόγια

2.5 g/100ml έτοιμου προς πώσην τροφίμου, διά την φόρμουλα την βασισμένην εις ύδρολυμένας πρωτεΐνας και/ή άμινοξέα

Στήλη 1	Στήλη 2	Στήλη 3
Καθαρσισμένον Τροφίμον	Επιτρεπόμενος γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής ή πηκτωματογόνον	Εκτός εάν άλλως καθορίζεται ή αναλογία του γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, έκπεφρασμένη εις χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμον τροφίμου (mg/kg) να μη υπερβαίνει
Εγκυτωμένον παιδί, καί τρωφάι προσριζόμενα διά βρέφη καί νήπια	Κόβμη εκ χαρουλιών	0,2g/100g ετοίμου προς βρώσιν τροφίμου
	Πηκτίνη	1g/100g ετοίμης προς βρώσιν παιδικής τρωφής βασισμένης εις φρούτα
	Λεκιθίνα	0,5g/100g ετοίμου προς βρώσιν τροφίμου
	Μονο- καί δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων	1g/100g λιπεις
	Προπονημένα άμυλα τά εξής: Φωσφορικόν διάμυλον) Φωσφορικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον) Φωσφορικόν διάμυλον, φωσφοριωμένον) Υδροξυπροτυλο-άμυλον) Αδελτικόν διάμυλον, άκετυλιωμένον)	6g/100g ετοίμου προς βρώσιν τροφίμου
Επεξεργασμένα τρωφάι εκ δημητριακων διά βρέφη καί νήπια	Λεκιθίνα	1,5g/100g ξηρού τροφίμου
	Μονο- καί δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων	1,5g/100g ξηρού τροφίμου

ΥΠΟΜΕΤΡΩΣΕΙΣ

Οι επιτρεπόμενοι γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές ή πηκτωματογόννα, λεκιθίνα, μονο- καί δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων, έστερες των μονο- καί δι- γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων μετά του γαλακτικού ή του κητρικού ή του διακετυλοτυρικού οξέος, όταν χρησιμοποιούνται διά την παρασκευή του άρτου εκτός του κοινού καί του λευκού άρτου, πρέπει να έχουν άριθμόν ύδροξυλάτων των έλευθέρων καί ηνωμένων λιπαρών οξέων μη υπερβαίνοντα τό 2.

ΤΕΤΑΡΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 4(1)ΣΗΜΑΝΣΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΥΣ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟ-
ΠΟΙΗΤΑΣ, ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΑΣ ἢ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ

1. Ἐκάστη ἐτικέττα ὑποκειμένη εἰς τὰς διατάξεις τοῦ Κανονισμοῦ 4(1) δεόν ὄπως ἀναγράφῃ ἐπ' αὐτῆς εὐκρινῶς καὶ εὐαναγνώστως -

- (α) ὅτι τὸ τροφίμον περιέχει πρόσθετον ἐπιτρεπόμενον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνον·
- (β) τὴν κοινήν ἢ συνήθη ὀνομασίαν ἢ μίαν κατάλληλον διευκρίνισιν τοῦ προσθέτου ἐπιτρεπόμενου γαλακτωματοποιητοῦ, σταθεροποιητοῦ ἢ πηκτωματογόνου καθὼς καὶ τὸν ἀριθμὸν E.C.N. εἰάν ὑπάρχῃ, ὡς οὗτος καθορίζεται σχετικῶς εἰς τὴν δευτέραν στήλην τοῦ Μέρους I, τοῦ Πρώτου Παραρτήματος τῶν παρόντων Κανονισμῶν, ἢ, εἰάν περιέχωνται πλείονες τῆς μιᾶς τοιαῦται οὐσίαι, μιᾶς ἐκάστης ἐξ αὐτῶν.

2. Αἱ διατάξεις τῆς παραγράφου 1 τοῦ παρόντος Παραρτήματος θὰ λογίζωνται πληρωθεῖσαι εἰάν ἡ ἐτικέττα ἀναγράφῃ τὰς λέξεις "τῆ προσθήκη γαλακτωματοποιητοῦ, σταθεροποιητοῦ ἢ πηκτωματογόνου" ἢ οἰασδήποτε ἐτέρας λέξεις ἰσοδυνάμου ἐννοίας, νοουμένου ὅτι:

- (α) ἐν τῇ περιπτώσει εἰσαγομένου τροφίμου, ἐκάστη ἀποστολὴ τροφίμου συνοδεύεται ὑπὸ μιᾶς δηλώσεως τοῦ κατασκευαστοῦ τοῦ τροφίμου ἀναφερούσης τὸν πρόσθετον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνον ὡς προβλέπεται ἐν τῇ παραγράφῳ 1(β) τοῦ παρόντος Παραρτήματος. Ἡ τοιαύτη δήλωσις θὰ ἀποστέλλεται ὑπὸ τοῦ Τελώνου εἰς τὸν Κυβερνητικὸν Χημικόν·
- (β) ἐν τῇ περιπτώσει τροφίμου παρασκευαζομένου ἢ κατασκευαζομένου ἐν τῇ Δημοκρατίᾳ, ὁ κατασκευαστὴς δεόν ὄπως ἀποστέλλῃ εἰς τὸν Κυβερνητικὸν Χημικόν, διὰ συστημένης ἐπιστολῆς, δήλωσιν ἀναφέρουσαν τὸν πρόσθετον γαλακτωματοποιητὴν, σταθεροποιητὴν ἢ πηκτωματογόνον ὡς προβλέπεται ἐν τῇ παραγράφῳ 1(β) τοῦ παρόντος Παραρτήματος.

3. Ἡ ἐτικέττα δεόν ὄπως εἶναι ἐπαρκοῦς μεγέθους καὶ ἀσφαλῶς ἐπικεκολλημένη ἐπὶ τοῦ περιτυλίγματος ἢ τοῦ δοχείου ἢ συνιστᾷ μέρος αὐτοῦ, ἐν πάσῃ δὲ περιπτώσει δεόν ὄπως τοποθετῆται κατὰ τρόπον ὥστε νὰ εἶναι εὐχερῶς ὁρατὴ καὶ εὐανάγνωστος ὑπὸ τοῦ ὑποψηφίου ἀγοραστοῦ ἢ καταναλωτοῦ ὑπὸ κανονικᾶς συνθήκας ἀγορᾶς ἢ χρησιμοποίησεως καὶ νὰ συνιστᾷ εἴτε μέρος τῆς κυρίας ἐτικέττας εἴτε χωριστὴν ἐτικέτταν τοποθετημένη ἐγγύτατα εἰς ταύτην.

ΠΕΜΠΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΚανονισμός 4(5)

ΤΡΟΦΙΜΑ ΒΕΛΠΟΥΜΕΝΑ ΤΩΝ ΔΙΑΤΑΞΕΩΝ ΑΙΤΙΝΕΣ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΑΝΑΓΡΑΦΗΝ ΕΠΙ ΤΗΣ
ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΕΝΔΕΙΞΩΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΠΡΟΣΘΗΚΗΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΟΥ,
ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΟΥ Ή ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΟΥ

Ζύθος

Κονιάκι

Λικέρ

Μηλίτης και Άχλαδίτης οίνος

Οίνος, περιλαμβανομένων και οίνοπνευματωδών τονωτικών ποτών

Όξος

Ούισκυ

ΕΚΤΟΝ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΚανονισμός 5

ΣΗΜΑΝΣΙΣ ΔΟΧΕΙΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΥΣ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΑΣ,
ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΑΣ Ή ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΓΟΝΑ

1. Έκαστον δοχείον υποκείμενον εις τὰς διατάξεις του Κανονισμού 5
 δεόντως φέρη έτικέταν αναγράφουσαν εύκρινώς και εάναγνώστως -

- (α) τό όνομα και τήν διεύθυνσιν του κατασκευαστού*
- (β) τήν κοινήν ή συνήθη όνομασίαν ή μίαν κατάλληλον διευκρίνισιν του έπιτρεπομένου γαλακτωματοποιητού ή σταθεροποιητού ή πηκτωματογόνου, καθώς και τών αριθμόν Ε.Ο.Κ. εάν ύπάρχη, ως ούτος καθορίζεται σχετικώς εις τήν δευτέραν στήλην του Μέρους Ι του Πρώτου Παραρτήματος τών παρόντων Κανονισμών, ή, εάν περιέχωνται πλείονες τής μιᾶς τοιαύται ούσαι μιᾶς εκάστης εξ αυτών*
- (γ) δόσικς περιέχεται οιαδήποτε έτερα ούσια ή ούσαι πλην του ύδατος, τήν κοινήν ή συνήθη όνομασίαν ή μίαν κατάλληλον διευκρίνισιν μιᾶς εκάστης τοιαύτης ούσιας*
- (δ) εις ήν περίπτωσιν περιέχονται πλείονες του ενός γαλακτωματοποιητού, σταθεροποιητού ή πηκτωματογόγου ή οιαδήποτε έτεροι ούσαι τήν αναλογίαν άπάντων τούτων, έναντι του όλικού περιεχομένου του δοχείου*
- (ε) τὰς λέξεις "Γαλακτωματοποιητής ή Σταθεροποιητής ή Πηκτωματογόγον Τροφήμων"
- (στ) δήλωσιν ότι είναι τής καθωρισμένης καθαρότητος διά νά χρησιμοποιηθῆ εις τρόφιμα.

2. Ἡ ἐτικέττα δέον ὅπως εἶναι ἐπαρκoὺς μεγέθους καὶ ἀσφαλῶς ἐπικεκολλημένη ἐπὶ τοῦ περιτυλίγματος ἢ τοῦ ὄυχειοῦ ἢ συνιστᾶ μέρος αὐτοῦ, ἐν πάσῃ δὲ περιπτώσει δέον ὅπως τοποθετῆται κατὰ τρόπον ὥστε νά εἶναι εὐχερῶς ὁρατὴ καὶ εὐανάγνωστος ὑπὸ τοῦ ὑποψηφίου ἀγοραστοῦ ἢ καταναλωτοῦ ὑπὸ κανονικᾶς συνθήκας ἀγορᾶς ἢ χρησιμοποίησεως καὶ νά συνιστᾶ εἴτε μέρος τῆς κυρίας ἐτικέττας εἴτε χωριστὴν ἐτικέτταν τοποθετημένην ἐγγύτατα εἰς ταύτην.

