133

ΔΙΑΤΑΓΜΑ
της 5ης Μαΐου 2025

σχετικά με τις απαιτήσεις για το άμυλο, τα ψυχανθή, τους ελαιούχους σπόρους και τα προϊόντα τους

Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 1 στοιχεία α), β), ζ) και η) του νόμου αριθ. 110/1997 σχετικά με τα τρόφιμα και τα προϊόντα καπνού και σχετικά με τροποποιήσεις ορισμένων σχετικών νόμων , όπως τροποποιήθηκε με τον νόμο αριθ. 119/2000, τον νόμο αριθ. 306/2000, τον νόμο αριθ. 146/2002, τον νόμο αριθ. 131/2003, τον νόμο αριθ. 274/2003, τον νόμο αριθ. 316/2004, τον νόμο αριθ. 120/2008, τον νόμο αριθ. 139/2014 και τον νόμο αριθ. 180/2016 (στο εξής: ο νόμος), το Υπουργείο Γεωργίας ορίζει τα ακόλουθα:

Άρθρο 1

Αντικείμενο

Το παρόν διάταγμα ρυθμίζει, σε σχέση με άμεσα ισχύοντες κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης[1]

1) τη μέθοδο παροχής πληροφοριών σχετικά με το άμυλο, τα όσπρια, τους ελαιούχους σπόρους και τα προϊόντα τους·

---

[1] Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε.
Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων, όπως τροποποιήθηκε.
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής, όπως τροποποιήθηκε.
Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε.

2) τα είδη αμύλου, οσπρίων, ελαιούχων σπόρων και των προϊόντων τους, κατανεμημένα σε ομάδες και υποομάδες·
3) για κάθε τύπο αμύλου, οσπρίων, ελαιούχων σπόρων και των προϊόντων τους, απαιτήσεις ποιότητας σχετικά με την ονομασία και επιτρεπόμενες αρνητικές αποκλίσεις βάρους ενός πακέτου και
4) ελάχιστες τεχνολογικές απαιτήσεις για το άμυλο, τα όσπρια, τους ελαιούχους σπόρους και τα προϊόντα τους.

Άρθρο 2

Ορισμοί συγκεκριμένων όρων

(1) Για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος, ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

1) άμυλο: σκόνη που λαμβάνεται με απομόνωση από αμυλώδεις πρώτες ύλες φυτικής προέλευσης, ενδεχομένως μεταβληθεί στη συνέχεια με φυσικά μέσα ή από ένζυμα·
2) μαλτοδεξτρίνη: άμυλο τροποποιημένο με ενζυματική υδρόλυση αμύλου·
3) προϊόν αμύλου: το άμυλο με την προσθήκη άλλων ουσιών που προορίζεται για την παρασκευή τροφίμων·
4) πουτίγκα σε σκόνη: προϊόν αμύλου με συστατικό αμύλου τουλάχιστον 60 %, με προσθήκη άλλων ουσιών, που προορίζεται για την παρασκευή τροφίμων·
5) ισοδύναμο δεξτρόζης (DE): η περιεκτικότητα σε αναγωγικά σάκχαρα επί ξηράς ουσίας, εκφραζόμενη σε γλυκόζη, η οποία προσδιορίζει τον βαθμό υδρόλυσης του αμύλου·
6) όσπρια: οι αποξηραμένοι, καθαρισμένοι και διαλεγμένοι σπόροι ψυχανθών·
7) προψημένα ψυχανθή (όσπρια): τα ψυχανθή που έχουν τροποποιηθεί τεχνολογικά ώστε να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος τους·
8) ολόκληρα αποφλοιωμένα όσπρια: ολόκληροι τεχνολογικά επεξεργασμένοι σπόροι χωρίς εξωτερικό περίβλημα και διασπασμένοι τεχνολογικά επεξεργασμένοι σπόροι χωρίς εξωτερικό περίβλημα με χωριστές κοτυληδόνες·
9) άλευρα οσπρίων: τα αποφλοιωμένα όσπρια που έχουν αλεσθεί σε ομοιογενή σκόνη, ενδεχομένως διαλεγμένα ανάλογα με το μέγεθος των σωματιδίων, ξεπικρισμένα στην περίπτωση του αλεύρου σόγιας·
10) νιφάδες ψυχανθών: διασταυρωμένοι και συμπιεσμένοι σπόροι ψυχανθών, στην περίπτωση της σόγιας, διασταυρωμένοι, συμπιεσμένοι και ξεπικρισμένοι·
11) συμπύκνωμα ινών ψυχανθών: ομοιογενής σκόνη που λαμβάνεται με άλεση και κοσκίνισμα των ψυχανθών και των εξωτερικών φλοιών των ψυχανθών·
12) φύτρα ψυχανθών: τα ψυχανθή που έχουν τροποποιηθεί τεχνολογικά με βλάστηση για να αυξήσουν τις θρεπτικές αξίες και την πεπτικότητα·
13) υδρολυμένο πρωτεϊνικό προϊόν από ψυχανθή: όσπρια τεχνολογικά τροποποιημένα κατά τρόπο ώστε, μέσω της υδρόλυσης πρωτεϊνών, να δημιουργείται μείγμα διαφορετικών πεπτιδίων και αμινοξέων ή μείγμα αμινοξέων·
14) απομονωμένη πρωτεΐνη ψυχανθών είναι η σκόνη που λαμβάνεται με υδρόλυση κατά τη διάρκεια της διάσπασης των πρωτεϊνών που περιέχονται στα όσπρια·

15) προϊόν σόγιας: τρόφιμο που παρασκευάζεται από θερμικά επεξεργασμένους σπόρους σόγιας, αλεύρι σόγιας ή πρωτεΐνη σόγιας·
16) αλεύρι σόγιας: αποφλοιωμένοι σπόροι σόγιας αλεσμένοι σε ομοιογενή σκόνη ή διαλεγμένοι κατά μέγεθος σωματιδίων·
17) προϊόν εξώθησης σόγιας: προϊόν που λαμβάνεται με εξώθηση από αλεύρι σόγιας, τρίμματα, συμπυκνώματα σόγιας ή προϊόντα απομόνωσης·
18) υδρόλυμα υγρής πρωτεΐνης σόγιας: προϊόν σόγιας από σπόρους σόγιας ή μέρη αυτών που λαμβάνεται με όξινη υδρόλυση, το οποίο διασπά πρωτεΐνες και πολυσακχαρίτες σε μείγμα αμινοξέων και άλλων απλούστερων ουσιών·
19) tofu: προϊόν σόγιας που λαμβάνεται με καθίζηση πρωτεϊνών·
20) sufu: προϊόν σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση από tofu που έχει υποστεί ζύμωση με τον μύκητα *Actinomucor elegans*, Mucor spp. και Rhizopus spp.,
21) tempeh: η θερμικά επεξεργασμένη σόγια που έχει υποστεί ζύμωση, άλλα όσπρια, δημητριακά ή συνδυασμός αυτών·
22) natto: προϊόν σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση με *Bacillus subtilis*·
23) σάλτσα σόγιας: σάλτσα που παρασκευάζεται με ζύμωση σόγιας ή μείγματος σόγιας και σίτου ή από υδρόλυση πρωτεϊνών σόγιας·
24) miso: πάστα που έχει υποστεί ζύμωση από ψυχανθή ή από μείγμα ψυχανθών και δημητριακών·
25) okara: πολτός σόγιας που παράγεται ως υποπροϊόν της επεξεργασίας σόγιας·
26) χούμους: άλειμμα που παρασκευάζεται από κυρίαρχη αναλογία ρεβιθιών και από πάστα σουσαμιού.

(2) Για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος, ισχύουν επίσης οι ακόλουθοι ορισμοί:

1) ελαιούχοι σπόροι: ξηροί, καθαρισμένοι και διαλεγμένοι ελαιούχοι σπόροι, έστω και αποφλοιωμένοι ή μη·
b) περιεκτικότητα σε αλκαλοειδές οπίου: το άθροισμα των αλκαλοειδών οπίου της μορφίνης και 0,2 φορές της κωδεΐνης·
c) πάστα σουσαμιού: πάστα που παρασκευάζεται από θρυμματισμένους, αποφλοιωμένους ή χωρίς φλοιό σπόρους σουσαμιού·
d) αλεύρι από ελαιούχους σπόρους: το προϊόν που λαμβάνεται με άλεση και κοσκίνισμα ελαιούχων σπόρων και των εξωτερικών φλοιών·
e) ίνες ελαιούχων σπόρων: ομοιογενής σκόνη που λαμβάνεται με άλεση μη απολιπασμένων ελαιούχων σπόρων.

Άρθρο 3

Άμυλο και προϊόντα αμύλου

(1) Η ταξινόμηση του αμύλου και των αμυλούχων προϊόντων σε τύπους, ομάδες και υποομάδες παρατίθεται στο παράρτημα 1 του παρόντος διατάγματος.

(2) Εκτός από τις πληροφορίες που παρέχονται στον κανονισμό FIC[2], στον νόμο και στη νομοθεσία που διέπει ορισμένες μεθόδους επισήμανσης των τροφίμων[3], για το άμυλο και τα αμυλούχα προϊόντα αναφέρονται τα ακόλουθα:

1) άμυλο, το όνομα του τύπου και της ομάδας·
2) ένα αμυλούχο προϊόν, η ονομασία της ομάδας, και
3) μαλτοδεξτρίνη, επίσης το ισοδύναμο δεξτρόζης.

(3) Οι φυσικές, χημικές και αισθητηριακές απαιτήσεις για την ποιότητα του αμύλου και των αμυλούχων προϊόντων καθορίζονται στο παράρτημα 2 του παρόντος διατάγματος.

(4) Η μέση ποσότητα συσκευασίας στον καταναλωτή αμύλου/φυσικού αμύλου, τροποποιημένου ενζύμου αμύλου/μαλτοδεξτρίνης και φυσικώς τροποποιημένου αμύλου είναι το βάρος της συσκευασίας στον καταναλωτή αμύλου/φυσικού αμύλου, τροποποιημένου ενζύμου αμύλου/μαλτοδεξτρίνης και φυσικώς τροποποιημένου αμύλου χωρίς συσκευασία, λαμβανομένης υπόψη της αρνητικής απόκλισης βάρους της συσκευασίας σύμφωνα με το παράρτημα 3 του παρόντος διατάγματος.

Ψυχανθή και προϊόντα ψυχανθών

Άρθρο 4

(1) Η ταξινόμηση των ψυχανθών και των προϊόντων ψυχανθών σε τύπους, ομάδες και υποομάδες καθορίζεται στο παράρτημα 4 του παρόντος διατάγματος.

(2) Εκτός από τις πληροφορίες που παρέχονται στον κανονισμό FIC, στον νόμο και στη νομοθεσία που διέπει ορισμένες μεθόδους επισήμανσης των τροφίμων αναφέρονται τα εξής για τα όσπρια και τα προϊόντα οσπρίων:

1) το όνομα της ομάδας και της υποομάδας·
2) για τα αλεσμένα προϊόντα ψυχανθών, το όνομα της ομάδας και το βοτανικό είδος·
3) για τα προϊόντα σόγιας, το όνομα της ομάδας και της υποομάδας.

(3) Οι αισθητηριακές και φυσικές απαιτήσεις για την ποιότητα των ψυχανθών καθορίζονται στο παράρτημα 5 του παρόντος διατάγματος.

(4) Η μέση ποσότητα καταναλωτικής συσκευασίας οσπρίων είναι το βάρος της καταναλωτικής συσκευασίας οσπρίων χωρίς συσκευασία, λαμβανομένης υπόψη της επιτρεπόμενης αρνητικής απόκλισης βάρους που αναφέρεται στο παράρτημα 6 του παρόντος διατάγματος.

---

[2] Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, όπως τροποποιήθηκε.

[3] Διάταγμα αριθ. 417/2016 σχετικά με ορισμένες μεθόδους επισήμανσης των τροφίμων.

Άρθρο 5

(1) Τα όσπρια δεν πρέπει να έχουν ξένες οσμές, να είναι όξινα, ταγγώδη ή πικρά ή να έχουν οποιαδήποτε άλλη ξένη πρόσμειξη. Τα όσπρια δεν πρέπει να περιέχουν επιβλαβείς οργανικές προσμείξεις, οργανικές προσμείξεις μη φυτικής προέλευσης και ανόργανες προσμείξεις μη ορυκτής προέλευσης. Οι μεμονωμένοι σπόροι ή μέρη τους δεν πρέπει να φέρουν ίχνη μούχλας, να είναι σάπια, υγρά ή καμένα. Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη σπόρων ενός τύπου ψυχανθών διαφόρων χρωμάτων, ποικιλιών ή ετών συγκομιδής. Η εμφάνιση, το χρώμα, η οσμή και η γεύση πρέπει, εκτός από τις περιπτώσεις όπου επιτρέπονται αποκλίσεις, να αντιστοιχούν στην ομάδα για τα όσπρια και στην υποομάδα των τεχνολογικά τροποποιημένων οσπρίων ή των κόκκων τους.

(2) Τα όσπρια δεν πρέπει να περιέχουν ζώντες επιβλαβείς οργανισμούς σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης. Σε 1 κιλό ψυχανθών, επιτρέπονται έως και 3 ελεύθερα νεκρά παράσιτα. Ως ποσοστό κατά βάρος, τα όσπρια δεν μπορούν να περιέχουν περισσότερο από 15% μισούς κόκκους ή κόκκους με σπασμένο φλοιό και 5% κόκκους ελαφρώς λερωμένους με χώμα.

(3) Τα προψημένα όσπρια δεν πρέπει να περιέχουν ζωντανά ή νεκρά παράσιτα σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης, ούτε κόκκους μολυσμένους με χώμα. Μπορούν να περιέχουν ζαρωμένους, ραγισμένους κόκκους με διαχωρισμένες κοτυληδόνες και, μετά το μαγείρεμα σύμφωνα με τις οδηγίες, μεμονωμένους κόκκους πιο σφριγηλούς ή παραψημένους.

(4) Τα αποφλοιωμένα όσπρια δεν πρέπει να περιέχουν ζωντανά ή νεκρά παράσιτα σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης. Μπορούν να περιέχουν κατ’ ανώτατο όριο 2 % κατά βάρος μη αποφλοιωμένους σπόρους. Επιπλέον, τα ολόκληρα αποφλοιωμένα όσπρια μπορούν να περιέχουν κατ’ ανώτατο όριο 20 % κατά βάρος κόκκους με διαχωρισμένες κοτυληδόνες.

(5) Τα προϊόντα αλεσμένων οσπρίων πρέπει να αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης της βασικής πρώτης ύλης. Δεν πρέπει να έχουν ξένες οσμές ή άλλες ξένες γεύσεις. Δεν πρέπει να περιέχουν ζωντανά ή νεκρά παράσιτα σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης. Στην παραγωγή προϊόντων σόγιας, η χρήση πυρήνα μετά την εξαγωγή ελαίου δεν επιτρέπεται.

(6) Οι απαιτήσεις ποιότητας για τα προϊόντα σόγιας καθορίζονται στο παράρτημα 7 του παρόντος διατάγματος.

Ελαιούχοι σπόροι και προϊόντα ελαιούχων σπόρων

Άρθρο 6

(1) Η ταξινόμηση των ελαιούχων σπόρων και των ελαιούχων προϊόντων σε τύπους, ομάδες και υποομάδες καθορίζεται στο παράρτημα 8 του παρόντος διατάγματος.

(2) Εκτός από τις πληροφορίες που καθορίζονται στον κανονισμό για την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, στον νόμο και στη νομοθεσία που διέπει ορισμένα είδη επισήμανσης τροφίμων για τους ελαιούχους σπόρους και τα

προϊόντα ελαιούχων σπόρων, παρέχεται η ονομασία της ομάδας και της υποομάδας. Στην περίπτωση των ελαιούχων σπόρων, παρέχονται επίσης πληροφορίες σχετικά με το αν οι σπόροι είναι αποφλοιωμένοι ή μη.

(3) Τα προϊόντα ελαιούχων σπόρων επισημαίνονται με το βοτανικό είδος των ελαιούχων σπόρων.

(4) Η πάστα σουσαμιού μπορεί να αναφέρεται ως ταχίνι ή ταχίνα.

(5) Οι φυσικές και χημικές απαιτήσεις για την ποιότητα των ελαιούχων σπόρων καθορίζονται στο παράρτημα 9 του παρόντος διατάγματος.

(6) Η μέση ποσότητα συσκευασιών ελαιούχων σπόρων προς κατανάλωση είναι το βάρος των συσκευασιών ελαιούχων σπόρων προς κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της αρνητικής απόκλισης βάρους των συσκευασιών που απαριθμούνται στο παράρτημα 10 του παρόντος διατάγματος.

Άρθρο 7

(1) Η εμφάνιση, το χρώμα, η οσμή και η γεύση των ελαιούχων σπόρων πρέπει να αντιστοιχούν στον τύπο που δηλώνεται, και οι σπόροι δεν πρέπει να παρουσιάζουν καμία ξένη οσμή, οξύτητα, τάγγιση, πικρότητα ή άλλη ξένη γεύση. Οι ελαιούχοι σπόροι δεν πρέπει επίσης να περιέχουν ζωντανά ή νεκρά παράσιτα σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης, ανόργανες προσμείξεις, σπόρους που φαίνονται ή είναι μουχλιασμένοι, ή σπόρους που είναι σάπιοι, υγροί ή καμένοι με αλλαγμένο χρώμα του φλοιού και δεν πρέπει να περιέχουν σπόρους με εντελώς σπασμένο καφέ έως σκούρο πυρήνα.

(2) Η χημική συντήρηση των ελαιούχων σπόρων δεν επιτρέπεται.

(3) Μόνο σπόροι της παπαρούνας οπίου *Papaver somniferum L.* ελαιούχου τύπου από ποικιλίες με περιεκτικότητα σε αλκαλοειδή οπίου που δεν υπερβαίνει το 0,8 % της ξηράς ουσίας του καψακίου παπαρούνας και με περιεκτικότητα σε αλκαλοειδή οπίου στην επιφάνεια των σπόρων παπαρούνας δεν υπερβαίνει τα 20 mg/kg, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή για τη διάθεση στην αγορά. Οι σπόροι παπαρούνας που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του κανονισμού σχετικά με τα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα όσον αφορά την περιεκτικότητά τους σε αλκαλοειδή του οπίου[4].

(4) Οι ελαιούχοι σπόροι αποθηκεύονται σε θερμοκρασία έως 20 °C και σχετική υγρασία 70 % κατ’ ανώτατο όριο.

Άρθρο 8

Τεχνικός κανονισμός

Το παρόν διάταγμα κοινοποιήθηκε σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών.

---

[4] Κανονισμός (ΕΕ) 2023/915 της Επιτροπής της 25ης Απριλίου 2023 σχετικά με μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006, όπως τροποποιήθηκε.

Άρθρο 9

Μεταβατικές Διατάξεις

(1) Τα άμυλα, τα αμυλούχα προϊόντα, τα ψυχανθή, τα προϊόντα ψυχανθών, οι ελαιούχοι σπόροι και τα προϊόντα ελαιούχων σπόρων μπορούν να παράγονται, να επισημαίνονται και να διατίθενται στο εμπόριο σύμφωνα με το διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας αριθ. 329/1997 που εφαρμόζει το άρθρο 18, στοιχεία α), β), ε), στ), ζ) και η) του νόμου αριθ. 110/1997 για τα τρόφιμα και τα προϊόντα καπνού και τροποποιεί ορισμένες συναφείς πράξεις, για το άμυλο και τα αμυλούχα προϊόντα, τα ψυχανθή και τους ελαιούχους σπόρους, όπως τροποποιήθηκε πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος, έως την 1η Ιουλίου 2026.

(2) Άμυλο, προϊόντα αμύλου, ψυχανθή, προϊόντα ψυχανθών, ελαιούχοι σπόροι και προϊόντα ελαιούχων σπόρων που διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος σύμφωνα με τις απαιτήσεις του διατάγματος αριθ. 329/1997 του Υπουργείου Γεωργίας, όπως τροποποιήθηκε πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος, μπορούν να πωληθούν έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

Άρθρο 10

Καταργούμενες διατάξεις

Καταργούνται τα ακόλουθα:

1. Διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας αριθ. 329/1997 για την εφαρμογή του άρθρου 18, στοιχεία α), β), (ε), στ), ζ) και η) του νόμου αριθ. 110/1997 για τα τρόφιμα και τα προϊόντα καπνού και για την τροποποίηση ορισμένων συναφών πράξεων για το άμυλο και τα αμυλούχα προϊόντα, τα όσπρια και τους ελαιούχους σπόρους.
2. Διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας αριθ. 418/2000 για την τροποποίηση του διατάγματος του Υπουργείου Γεωργίας αριθ. 329/1997 για την εφαρμογή του άρθρου 18, στοιχεία α), δ), η), θ), ι) και ια) του νόμου αριθ. 110/1997 για τα τρόφιμα και τα προϊόντα καπνού και για την τροποποίηση ορισμένων συναφών πράξεων, όσον αφορά το άμυλο και τα αμυλούχα προϊόντα, τα όσπρια και τους ελαιούχους σπόρους.
3. Διάταγμα του Υπουργείου Γεωργίας αριθ. 399/2013 για την τροποποίηση του διατάγματος αριθ. 329/1997 για την εφαρμογή του άρθρου 18 στοιχεία α), δ), η), θ), ι) και ια) του νόμου αριθ. 110/1997 για τα τρόφιμα και τα προϊόντα καπνού και για την τροποποίηση ορισμένων συναφών νόμων, για το άμυλο και τα αμυλούχα προϊόντα, τα όσπρια και τους ελαιούχους σπόρους, όπως τροποποιήθηκε με το διάταγμα αριθ. 418/2000.

Άρθρο 11

Ημερομηνία έναρξης ισχύος

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει την 1η Ιουλίου 2025.

Υπουργός Γεωργίας:
Mgr. Výborný, με ιδιόχειρη υπογραφή

Παράρτημα 1

Ταξινόμηση του αμύλου και των αμυλούχων προϊόντων σε τύπους, ομάδες και υποομάδες

Τύπος	Ομάδα	Υποομάδα
Άμυλο/φυσικό άμυλο	πατάτα	-
	καλαμπόκι	-
	σίτος	χωρίς γλουτένη
	άλλο	
		με πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη
Άμυλο φυσικά τροποποιημένο	-	-
Άμυλο τροποποιημένο από ένζυμα/μαλτοδεξτρίνη		
Αμυλούχο προϊόν	πουτίγκα σε σκόνη	χωρίς γλουτένη
		με πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη

Σημείωση:

Για το άμυλο σίτου, τα άλλα άμυλα και τα προϊόντα αμύλου που έχουν τροποποιηθεί για τη μείωση της περιεκτικότητας σε γλουτένη, η ονομασία των υποομάδων «χωρίς γλουτένη» και «πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη» μπορεί να παρέχεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 828/2014 της Επιτροπής, της 30ής Ιουλίου 2014, σχετικά με τις απαιτήσεις για την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές σχετικά με την απουσία ή τη μείωση της γλουτένης στα τρόφιμα.

Παράρτημα 2

Φυσικές, χημικές και αισθητηριακές απαιτήσεις για την ποιότητα του αμύλου και των αμυλούχων προϊόντων

Πίνακας 1

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για το άμυλο/φυσικό άμυλο

Δείκτης	**Άμυλο πατάτας**	**Άμυλο σίτου**	**Άμυλο καλαμποκιού**
Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία σε %	τουλάχιστον 79,0	τουλάχιστον 86,0	τουλάχιστον 86,0
Συνολική περιεκτικότητα σε τέφρα επί ξηράς ουσίας %	0,5 κατ’ ανώτατο όριο	0,4 κατ’ ανώτατο όριο	0,5 κατ’ ανώτατο όριο
Περιεκτικότητα N-ουσιών επί ξηράς ουσίας %	0,15 κατ’ ανώτατο όριο	0,55 κατ’ ανώτατο όριο	1,0 κατ’ ανώτατο όριο
Αριθμός λωρίδων ορατών με γυμνό μάτι ανά 1 dm^2	200 κατ’ ανώτατο όριο	-	-

Πίνακας 2

Αισθητηριακές απαιτήσεις για το άμυλο/φυσικό άμυλο

Δείκτης	**Άμυλο πατάτας**	**Άμυλο σίτου**	**Άμυλο καλαμποκιού**
Όψη	πολύ λεπτή χαλαρή σκόνη χωρίς ανεπιθύμητες προσμίξεις		
Χρώμα	λευκό	γκριζωπό λευκό	κιτρινωπό λευκό

Επεξηγηματικό σημείωμα:

Οι ανεπιθύμητες προσμίξεις είναι φυσικές ακαθαρσίες, σκόνη, άμμος, χώμα, πέτρες και σωματίδια γυαλιού ή μετάλλων.

Πίνακας 3

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για πουτίγκα σε σκόνη

Προϊόν	**Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία σε % τουλάχιστον**	**Περιεκτικότητα σε τέφρα επί ξηράς ουσίας σε % κατ' ανώτατο όριο**	**Περιεκτικότητα του συστατικού αμύλου σε % τουλάχιστον**
Πουτίγκα σε σκόνη για μαγείρεμα	82,0	4,0	65,0
Σκόνη κρύας πουτίγκας	88,0	6,0	60,0

Πίνακας 4

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για άμυλο τροποποιημένο με ένζυμα/άμυλο μαλτοδεξτρίνης και το φυσικώς τροποποιημένο άμυλο

Προϊόν	**Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία σε % τουλάχιστον**	**Περιεκτικότητα σε τέφρα επί ξηράς ουσίας σε % κατ' ανώτατο όριο**	**Ισοδύναμο δεξτρόζης (DE) % κατ' ανώτατο όριο**
Άμυλο τροποποιημένο από ένζυμα/μαλτοδεξτρίνη	89,0	1,0	20,0
Άμυλο φυσικά τροποποιημένο	79,0	1,0	-

Πίνακας 5

Αισθητηριακές απαιτήσεις για άμυλο τροποποιημένο με ένζυμο/μαλτοδεξτρίνη, φυσικώς τροποποιημένο άμυλο και πουτίγκα σε σκόνη

Δείκτης	**Άμυλο τροποποιημένο από ένζυμα/μαλτοδεξτρίνη**	**Άμυλο φυσικά τροποποιημένο**	**Πουτίγκα σε σκόνη**
Όψη	σκόνη χωρίς ανεπιθύμητες προσμίξεις	σκόνη χωρίς ανεπιθύμητες προσμίξεις	χύδην σκόνη χωρίς ανεπιθύμητες προσμείξεις, με τις προσμείξεις να σχηματίζουν σβόλους με λεπτά σωματίδια των χρησιμοποιούμενων πρόσθετων υλών· μετά τη μαγειρική προετοιμασία σύμφωνα με τις οδηγίες, η πουτίγκα είναι εύκαμπτη, μη κολλώδης ή μόνο εν μέρει κολλώδης
Χρώμα	γκριζωπό ή κιτρινωπό λευκό	γκριζωπό ή κιτρινωπό λευκό	-

Επεξηγηματικό σημείωμα:

Οι ανεπιθύμητες προσμίξεις είναι φυσικές ακαθαρσίες, σκόνη, άμμος, χώμα, πέτρες και σωματίδια γυαλιού ή μετάλλων.

Παράρτημα 3

Ανεκτές αρνητικές ανοχές βάρους για συσκευασίες αμύλου/φυσικού αμύλου, τροποποιημένου αμύλου με ένζυμα/μαλτοδεξτρίνη και φυσικώς τροποποιημένου αμύλου

βάρος συσκευασίας σε g	**μέγιστη επιτρεπόμενη αρνητική απόκλιση βάρους από το βάρος που δηλώνεται στη συσκευασία σε %**
έως 100	5,0
πάνω από 100 έως 250	3,0
πάνω από 250 έως 500	2,0
πάνω από 500 έως 1 000	1,5
πάνω από 1 000	1,0

Παράρτημα 4

Ταξινόμηση των ψυχανθών και των προϊόντων τους σε τύπους, ομάδες και υποομάδες

Τύπος	Ομάδα	Υποομάδα
Ψυχανθή	κίτρινα μπιζέλια	προμαγειρεμένα ολόκληρα, χωρίς φλοιό χωρίς φλοιό, κομμένα στη μέση βλαστημένα
	μπιζέλια	
	μεγάλες φακές	
	μικρές φακές	
	λευκά φασόλια	
	χρωματιστά φασόλια	
	ρεβίθια	
	φάβα	
	φασόλι λούπινο	
	σόγια	
Προϊόν ψυχανθών	χούμους	-
Προϊόν αλεσμένου οσπρίου	άλευρα	-
	νιφάδες	-
	συμπύκνωμα ινών	-
Προϊόν σόγιας	ποτό σόγιας	-

	προϊόν σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	-
	tofu	-
	μαγιονέζα με σόγια	-
	tempeh	-
	natto	-
	σάλτσα σόγιας	έχει υποστεί ζύμωση από υδρολυμένη σόγια
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	σόγια από εξώθηση	-
	υδρολυμένη πρωτεΐνη σόγιας	-
	απομονωμένη πρωτεΐνη από όσπρια	-
	λεκιθίνη σόγιας	-

Παράρτημα 5

Αισθητηριακές και φυσικές απαιτήσεις για την ποιότητα των ψυχανθών

Πίνακας 1

Αισθητηριακές και φυσικές απαιτήσεις για τα όσπρια

Ομάδα ή υποομάδα	**Χρώμα**		**Ρίξτε μέσα από ένα σουρωτήρι**		**Μέγιστο % υγρασίας**
	από μεμονωμένους κόκκους	**βάρος κόκκων διαφορετικού χρώματος κατ' ανώτατο όριο**	**με κυκλικές οπές με διάμετρο σε mm**	**% βάρος**	
Κίτρινα μπιζέλια	καφεκίτρινο, πορτοκαλί, κίτρινο	5 % των πράσινων μπιζελιών	4,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	16,0
Μπιζέλια	ανοιχτό πράσινο, λαδί, πράσινο	5 % κίτρινα μπιζέλια	4,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	16,0
Λευκά φασόλια	λευκό	6 % έγχρωμο	3,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	16,0
Χρωματιστά φασόλια	ομοιομορφία μέσω ποικιλίας	6 % άλλο χρώμα	3,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	16,0
Σόγια	ομοιομορφία μέσω ποικιλίας	-	3,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	13,0
Ρεβίθια	-	-	5,0	4,0 κατ' ανώτατο όριο	14,0
Φάβα	-	-	6,0	4,0 κατ' ανώτατο όριο	16,0
Μεγάλες φακές	ομοιομορφία μέσω ποικιλίας	-	6,0	20,0 κατ' ανώτατο όριο	15,0
			2,5	4,0 κατ' ανώτατο όριο	
Μικρές φακές	ομοιομορφία μέσω	-	6,0	άνω του 20,0	15,0

	ποικιλίας		2,5	4,0 κατ’ ανώτατο όριο	
Προμαγειρεμένα ψυχανθή	ομοιομορφία ανά πρώτη ύλη	10 % άλλο χρώμα	1,0	0,5 κατ’ ανώτατο όριο	10,0
Ολόκληρα αποφλοιωμένα όσπρια	ομοιομορφία ανά πρώτη ύλη	10 % άλλο χρώμα	1,0	0,5 κατ’ ανώτατο όριο	15,0
Αποφλοιωμένα και κομμένα ψυχανθή	ομοιομορφία ανά πρώτη ύλη	10 % άλλο χρώμα	1,0	0,5 κατ’ ανώτατο όριο	15,0
Φυτρωμένα ψυχανθή	ομοιομορφία ανά πρώτη ύλη	10 % άλλο χρώμα	-	-	16,0

Πίνακας 2

Απαιτήσεις ποιότητας για τα ψυχανθή

Δείκτης ποιότητας	**Μη επεξεργασμένα ψυχανθή**	**Προμαγειρεμένα ψυχανθή**	**Ψυχανθή με μερική απόξεση του περικαρπίου**
Μέγιστο % προσμείξεων κατά βάρος	συνολικά 1,0, εκ των οποίων:	οργανικό 0,5	συνολικά 1,0, εκ των οποίων:
	ανόργανο 0,5	ανόργανο 0,5	ανόργανο 0,2
Κόκκοι που έχουν υποστεί σοβαρές βλάβες ή τα δηλωθέντα μέρη τους συνολικά, μέγιστο % κατά βάρος, εκ των οποίων: κόκκοι προσβεβλημένοι από επιβλαβείς οργανισμούς	6,0	-	1,0
	φακές: 0,1	-	-
	άλλο: 0,5	-	-
Ελαφρώς κατεστραμμένοι σπόροι ή τα δηλωθέντα μέρη τους συνολικά, μέγιστο % κατά βάρος	12,0	-	20,0
εκ των οποίων: α) έχουν προσβληθεί από επιβλαβείς οργανισμούς	3,0	-	3,0
β) τμήματα	3,0	3,0	3,0
Απόδοση μαγειρέματος υπό καθορισμένες συνθήκες και εντός του προβλεπόμενου χρόνου, ελάχιστο % ποσότητας	90	-	-

Επεξηγηματικές σημειώσεις:

Οι ανόργανες προσμείξεις είναι χώμα, άμμος, σκόνη ή πέτρες.

Οι οργανικές προσμείξεις είναι μίσχοι, φύλλα, φλοιοί, όλοι οι ξένοι σπόροι και σπόροι ή μέρη αυτών.

Οι σπόροι που έχουν υποστεί σοβαρή βλάβη είναι κόκκοι ψυχανθών που έχουν υποστεί βλάβη από ασθένεια, αυτοθέρμανση ή ξήρανση, με φαινομενικά αλλοιωμένο χρώμα του φλοιού και ταυτόχρονα θραυσμένο πυρήνα. Στην περίπτωση των ψυχανθών με μερική απόξεση του περικαρπίου, μόνο με φαινομενικά αλλοιωμένο χρώμα κοτυληδόνων. Περιλαμβάνονται επίσης οι σπόροι με εμφανή σημάδια βλάστησης και οι σπόροι που περιέχουν παράσιτα —ολόκληροι σπόροι που περιέχουν νεκρά ζιζάνια *(Bruchidae)* σε οποιοδήποτε στάδιο ανάπτυξης.

Οι ελαφρώς κατεστραμμένοι σπόροι είναι σπόροι με φαινομενικά αλλαγμένο χρώμα φλούδας και άθικτο πυρήνα, κόκκοι ψυχανθών με σημαντικά ζαρωμένο φλοιό και ζαρωμένο πυρήνα, υποανάπτυκτοι κόκκοι, σπόροι που έχουν υποστεί βλάβη μηχανικά εάν η βλάβη δεν υπερβαίνει το ένα τέταρτο του πυρήνα και οι κοτυληδόνες δεν διαχωρίζονται, σπόροι που έχουν υποστεί βλάβη από επιβλαβείς οργανισμούς και θραύσματα κόκκων ή τα δηλωμένα μέρη τους μικρότερα από το ήμισυ του δηλωθέντος συνόλου.

Παράρτημα 6

Ανεκτές αρνητικές αποκλίσεις βάρους για τη συσκευασία των οσπρίων

Τύπος	**Βάρος συσκευασίας**	**Επιτρεπόμενη αρνητική απόκλιση βάρους**
Ψυχανθή, προϊόντα ψυχανθών, προϊόντα σόγιας	έως 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2 000 g	1,0 %
	άνω των 2 000 g	0,5 %

Παράρτημα 7

Απαιτήσεις ποιότητας για τα προϊόντα σόγιας

Προϊόν σόγιας	**Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, τουλάχιστον σε %**	**Λίπος επί ξηράς ουσίας σε % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο**	**Ξηρά ουσία σε % κατά βάρος τουλάχιστον**
Ποτό σόγιας	1,8	30,0	4,0
Σκόνη ροφήματος σόγιας	20,0	30,0	90,0
Προϊόν σόγιας που έχει υποστεί ζύμωση	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Μαγιονέζα με σόγια	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Σάλτσα σόγιας	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Υγρό υδρόλυμα πρωτεΐνης σόγιας	8,0	-	-

Παράρτημα 8

Ταξινόμηση των ελαιούχων σπόρων και των προϊόντων τους σε τύπους, ομάδες και υποομάδες

Τύπος	**Ομάδα**	**Υποομάδα**
Ελαιούχοι σπόροι	παπαρούνα	μπλε λευκοί έγχρωμοι: γκρι, πορτοκαλί, ώχρα, ροζ
	ηλιοτρόπιο	-
	κολοκύθα	-
	σουσάμι	λευκό μαύρο
	λινάρι	καφέ κίτρινο
	μουστάρδα	λευκό μαύρο
Προϊόντα ελαιούχων σπόρων	αλεύρι	αποβουτυρωμένο μη αποβουτυρωμένο
	ίνες	-

Παράρτημα 9

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για την ποιότητα των ελαιούχων σπόρων

Πίνακας 1

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για τους σπόρους της παπαρούνας τύπου ελαίου (*Papaver somniferum L.)*

Χρώμα σπόρων	μπλε	0,2 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο λευκών σπόρων παπαρούνας
	λευκό ή μείγμα χρωμάτων	περισσότερο από 0,2 % κατά βάρος λευκών σπόρων παπαρούνας
Περιεκτικότητα σε υγρασία	Βαθμός 1	8,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
	Βαθμός 2	10,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
Σπόροι άχρωμοι, σκούροι έως μαύροι		5,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
Συνολικές προσμείξεις και ακαθαρσίες		8,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
εκ των οποίων:		
1) άγουροι σπόροι χρώματος σκουριάς		5,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
2) κατεστραμμένοι σπόροι		3,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
3) προσμείξεις	συνολικός βαθμός 1	0,2 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
	συνολικός βαθμός 2	1,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
4) σπόροι μηλόχορτου (*Hyoscyamus niger L.)*		0,00 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
5) σπόροι αμάρανθου και χηνοπόδιου		0,2 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
6) ανόργανες προσμείξεις		0,0 % κατά βάρος κατ' ανώτατο όριο
7) περιεκτικότητα σε αρσενικό		0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο

8) περιεκτικότητα σε υδράργυρο		0,012 mg/kg κατ’ ανώτατο όριο
9) περιεκτικότητα σε μόλυβδο		1,0 mg/kg κατ’ ανώτατο όριο

Επεξηγηματικές σημειώσεις:

Τα μείγματα είναι ελαιούχοι σπόροι που έχουν υποστεί φυσικές βλάβες, θραύσματα σπόρων, άγουροι και υπανάπτυκτοι σπόροι, σπόροι με εμφανή σημάδια βλάστησης και σπόροι που είναι υγροί ή καμένοι με αλλαγμένο χρώμα φλοιού αλλά άθικτο πυρήνα.

Οι προσμείξεις είναι ελαιούχοι σπόροι που είναι υγροί ή καμένοι, σπόροι με αποχρωματισμένο φλοιό και μερικώς σπασμένο καφέ πυρήνα, σπόροι χωρίς πυρήνες, σπόροι άλλων φυτών και κάψουλες, κεφάλια, φλοιοί, στελέχη, φύλλα ή μέρη αυτών.

Ανόργανες ακαθαρσίες είναι η σκόνη, η άμμος, το χώμα, οι πέτρες, τα σωματίδια γυαλιού ή μετάλλου.

Πίνακας 2

Φυσικές και χημικές απαιτήσεις για άλλους ελαιούχους σπόρους

Σπόρος	**Υγρασία σε % κατ' ανώτατο όριο**	**Προσμίξεις σε % κατ' ανώτατο όριο**	**Ακαθαρσίες σε % κατ' ανώτατο όριο**
ηλίανθος (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
κολοκύθα *(Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
σουσάμι (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
λινάρι *(Linum usitatissimum L.)*	9,0	2,0	1,0
μουστάρδα (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncca L.)*	10,0	3,0	0,5
κνήκος *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Επεξηγηματικές σημειώσεις:

Τα μείγματα είναι ελαιούχοι σπόροι που έχουν υποστεί φυσικές βλάβες, θραύσματα σπόρων, άγουροι και υπανάπτυκτοι σπόροι, σπόροι με εμφανή σημάδια βλάστησης και σπόροι που είναι υγροί ή καμένοι με αλλαγμένο χρώμα φλοιού αλλά άθικτο πυρήνα.

Οι προσμείξεις είναι ελαιούχοι σπόροι που είναι υγροί ή καμένοι, σπόροι με αποχρωματισμένο φλοιό και μερικώς σπασμένο καφέ πυρήνα, σπόροι χωρίς πυρήνες, σπόροι άλλων φυτών και κάψουλες, κεφάλια, φλοιοί, στελέχη, φύλλα ή μέρη αυτών.

Παράρτημα 10

Ανεκτές αρνητικές αποκλίσεις βάρους για συσκευασμένους ελαιούχους σπόρους

Τύπος	**Βάρος συσκευασίας**	**Επιτρεπόμενη αρνητική απόκλιση βάρους**
Ελαιούχοι σπόροι	έως 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201–500 g	2,0 %
	άνω των 500 g	1,0 %