

**GREECE****1. LEGISLATION IN FORCE**

*(unofficial translation)*

**DECISION NO 359/93****MODIFYING THE FOOD CODE BY REPLACEMENT OF ARTICLE 115 "PASTA"**

Keeping in mind:

- A. the document of the General Chemical Institute of the State no. 3011239/1592/0027/91;
- B. subparagraph 8 of the eighth paragraph of article 6 of Law no. 4328/1929 concerning the establishment of the General Chemical Institute of the State, as amended and supplemented by Law no. 1.754/1937 (paragraphs 2 and 3 of article 3) - (O.G. 247/vol. A/1937);
- C. article 4 of the Decree of October 31, 1929 "concerning the rules governing the functions and operation of the Higher Council of the Chemical Institute (O.G. 391/vol. A/10.31.1929);
- D. Law no. 115/1975 concerning the amendments to the provisions of Law no. 4328/1925 (O.G. 172/vol. A/8.20/1975);
- E. Decree no. 1078204/927/0006 of the Ministries of the Presidency and the Economy concerning the binding obligations of the Social Bodies of the Ministry of Finance (O.G. 517/Vol. B/8.7.92);
- F. the joint Decree no. Y 1847/1078399/8.7.92 of the Prime Minister and the Minister of Finance concerning the definition of jurisdiction (O.G. 525/vol. B/1992);

- G. the joint Decree no. Y 1942/12.9.92 of the Prime Minister and the Minister of Finance concerning the assignment of jurisdiction to the Vice Minister of Commerce, Mr. Michail Georgios Lapis (O.G. 725/vol. B/12.9.1992);
- H. the provisions of article 29 of Law no. 1558/1985 (137A), as added to article 27 of Law no. 2081/1992 (154A),

**DECISION:**

1. Decision no. 359/93 of the Higher Council of the Chemical Institute, passed during the meeting of May 4, 1993, is hereby approved as follows:

**GENERAL CHEMICAL INSTITUTE OF THE STATE**

**HIGHER COUNCIL OF THE CHEMICAL INSTITUTE**

We hereby approve the amendment to the Food Code with the replacement of article 115.

**Article 115**

**Pasta**

- 1.** "Pasta" defines the products prepared with semolina or whole durum wheat flour grinded by the pasta factory and water, without yeast, which are allowed to dry in special containers with a slight heating or in the open air, with no cooking process.
- 2a.** The preparation of pasta with eggs or milk is allowed, and eggs or milk may be added either singly or mixed together.
- 2b.** The preparation of fresh pasta and/or stuffed pasta is allowed.
- 3a.** The raw materials used for the preparation of pasta need to comply with the respective conditions and provisions of this Code.
- 3b.** The water used for the preparation of pasta needs to be drinkable water.
- 4a.** The grinding of pasta crumbs in places other than pasta factories is absolutely forbidden.

**4b.** Pasta factories are forbidden to re-use crumbs of pasta in good conditions unless they are provided with equipment specifically designed for this purpose.

**5.** The organoleptic characters of pasta when being cooked or while not in water shall be flawless and shall not give any indication as to the use of defective raw materials or incomplete processing.

**6.** While being cooked in water, the pasta:

- shall increase at least twice in size

- shall not break up in excess of 5 per cent

- shall not have a mushy appearance

- the cooking medium shall be limpid, with no unpleasant smell nor sour taste; a turbid liquid means low quality or an aged product.

**7.** The artificial coloring of and the addition of preservatives to pasta is forbidden.

The coloring of pasta resulting from the addition to the latter of such expressly mentioned and allowed substances as eggs and vegetables is not considered to be an artificial coloring.

**8.** The supply to consumers of pasta showing signs of verminous affections or containing worms or else affected by acariasis is forbidden.

**9.** Pasta shall be supplied to consumers duly packed.

**10.** While sampling the pasta from the packages supplied to consumers, one of them -or more than one if their size is small- shall be withheld and divided in two parts; the pasta shall be fragmented whenever necessary and each part shall be placed in a sampling bottle.

**11.** Durum wheat semolina pasta comprises the following analytical characteristics:

- humidity and volatile substances at 105° C, maximum limit 12.5% in the summer period, from June 16 to September 15, and 13.5% in the winter period, from September 16 to June 15;

- the acidity shall not exceed 10 degrees of acidity or 0.9% of galactic acid;
- the ash content in pasta shall exceed the corresponding ash content defined for the semolina used in their preparation, increased by 0.1 units.

**12.** Pasta made from pasta factory durum wheat flour shall comply with all the provisions of this article, excluding the ash content, that shall not exceed 1.7%.

**13a.** Egg pasta shall comprise at least two whole eggs, either fresh or preserved (deep frozen, concentrated, powdered) for each kilogram of finished product.

**13b.** An ethereal extract quantity exceeding 0.60% shows the presence of eggs and even an egg, every additional 0.60%, for each kilogram of semolina used in the preparation of pasta. An ethereal extract quantity of less than 0.60% shows the absence of eggs.

The diffractometry number is defined in the ethereal extract at 40°C, and such number shall range from 60 to 70.

**14.** The addition of milk of different categories is allowed in pasta with milk in an amount, calculated on a dry mass of whole milk and transformed into one kilogram of finished pasta product, of not less than 20 grams.

**15.** Pasta with vegetables shall comply with all the provisions of this article, with special regard to:

- the ash content in dry pasta made of semolina with vegetables shall not exceed 1.3%, with an allowable tolerance of up to 1.4%;
- the ash content in dry pasta made of pasta factory whole durum wheat flour with vegetables shall not exceed 2.5%.

**16.** The marketing of fresh pasta made of semolina or semolina and flour is allowed. In any event, fresh pasta shall comply, according to the case, with all the provisions of this article, with the exception of the humidity content which is set at a

maximum of 50%. The addition of all those substances laid down in this article, for the different types of pasta, is allowed.

17. The preparation of filled pasta or fresh filled pasta, in different shapes, is allowed, provided that they comprise, according to the different cases, an outer shell in compliance with the respective provisions of this article and a filling that may include a number of eatable materials, spices, dressings, salts, yeast extract, natural flavoring materials. Such additions to the filling as modified starches, flavor-strengthening glutamic acid in the amount strictly required to attain the desired result, Na, K, salts up to a maximum of 1% of the finished product, as well as a sorbic acid preservative and K and Co salts up to a maximum quantity of 0.10% of the finished product are allowed.

Owing to the carry-over, additives permitted in the ingredients of the filling may be present.

18. The provisions of this article, excluding the use of additives, if any, shall not apply to the pasta legally prepared and marketed in a different EEC member country.

The President  
G. PARISAKIS

The Secretary  
E. PALLARI

The members: Nik. Ghelis, D. Kokkiaris, E. Chatzidaki, P. Mavrikos, Ch. Tsekouras, D. Nikolaidis, D. Psomas, D. Ladikos.

The provisions of this decision do not give rise to any expense weighing on the State budget.

II. This decision shall become effective on the day of its publication in the Official Government Journal.

This decision shall be published in the Official Government Journal.

Athens, 25 June 1993  
Under-Secretaries of State

Finance  
K. GIATRAKOS

Commerce  
M. G. LIAPIS

**LEGISLATION IN FORCE**

*(texts in the original language)*

**Ministers of Finance and Commerce**

**Approval of the**

**Decision No. 359/93 of the Supreme Chemical Council**

**Food Code – Article 115 “Pasta”**

Αριθ. 359/93  
«Ζυμαρικά»

(3)

**ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**

Έχοντας υπόψη:

α. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αριθ. 3011239/1592/0027/91.

β. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον Α.Ν. 754/1937 (άρθ.3 παρ. 2 και 3) (ΦΕΚ 247/τ.Α/1937).

γ. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου (ΦΕΚ 351/τ.Α/31.10.1929).

δ. Το Νόμο 115/1975 περί τροποποιήσεως διατάξεων των Ν. 4328/1929 (ΦΕΚ 172/τ.Α /20.8.1975).

ε. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για περιορισμό των Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών αρ. 1078204/927/0006Α (ΦΕΚ 517/τ.Β'7-8-92).

στ. Την υπ' αριθ. Υ 1847/1078399/1182/7-8-92 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών περί καθορισμού αρμοδιοτήτων (ΦΕΚ 525/τ.Β'/1992).

ζ. Την υπ' αριθ. Υ1942/9-12-92 κοινή απόφαση του Πρωθ/γου και του Υπουργού Εμπορίου περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Εμπορίου Μιχαήλ Γεώργιο Λιάπη (ΦΕΚ 725/9/9-12-92).

η. Τις διατάξεις του άρθρου 29Α του Ν.1558/1985 (137Α) όπως το άρθρο αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (154Α), αποφασίζουμε:

1. Εγκρίνουμε την απόφαση αριθ.359/93 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, η οποία λήφθηκε κατά τη συνεδρίαση της 4-6-93 και η οποία έχει ως ακολούθως:

**ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ**

**ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ**

Εγκρίνουμε την τροποποίηση του Κώδικα Τροφίμων με αντικατάσταση του άρθρου 115.

**Άρθρο 115**

**Ζυμαρικά**

1. «Ζυμαρικά» χαρακτηρίζονται προϊόντα, που παρασκευάζονται από σιμιγδάλι ή άλεσμο ολικής άλεσης μακαρονοποιίας από σκληρό σίτο και νερό, χωρίς ζύμη, και ξηραίνονται σε ειδικούς θαλάμους με ελαφρά θέρμανση ή στο αέρα, χωρίς ψήσιμο.

2.α. Επιτρέπεται η παρασκευή ζυμαρικών με αυγά, γάλα, λαχανικά, μέντα ή σε μίγμα μεταξύ τους.

β. Επιτρέπεται η παρασκευή νεπών ή/ και γεμιστών ζυμαρικών.

3.α. Οι πρώτες ύλες για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να πληρούν τους αντίστοιχους όρους και διατάξεις του παρόντος Κώδικα.

β. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζυμαρικών πρέπει να είναι πόσιμο.

4.α. Απαγορεύεται απόλυτα να γίνεται η άλεση θρυμμάτων ζυμαρικών παρά μόνο στα εργοστάσια παρασκευής ζυμαρικών.

β. Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση των σε καλή κατάσταση θρυμμάτων ζυμαρικών από εργοστάσια ζυμαρικών που δεν διαθέτουν τα ειδικά για το σκοπό αυτό μηχανήματα.

5. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των βρασμένων με νερό ή όχι ζυμαρικών πρέπει να είναι άμεμπτοι και να μην παρέχουν ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας τους.

6. Τα ζυμαρικά όταν βράζονται με νερό πρέπει:

- Να διογκώνονται τουλάχιστον στο διπλάσιο

- Να μην διασπώνται σε ποσοστό ανώτερο του 5%

- Να μην παρουσιάζουν πολτώδη μορφή

- Το υγρό βρασμού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν διαυγές, χωρίς δυσάρεστη οσμή ή ισχυρή όξινη γεύση, θάλασμα του υγρού σημαίνει κατώτερης ποιότητας ή παλαιωμένο προϊόν.

7. Απαγορεύεται ο τεχνητός χρωματισμός των ζυμαρικών και η προσθήκη συντηρητικών. Η χρώση των ζυμαρικών που προκαλείται από την προσθήκη σ' αυτά αμύλων που προκαλούνται από την προσθήκη σ' αυτά αμύλων και επιτραπέζιων υλών, όπως τα αυγά και τα λαχανικά, δεν θεωρείται τεχνητός χρωματισμός.

8. Απαγορεύεται η πρόσφαρη στην κατανάλωση ζυμαρικών που εμφανίζουν συμπτώματα προσβολής από σκόλητες ή που έχουν σκόλητες ή ακάρεα.

9. Τα ζυμαρικά πρέπει να διατίθεται στην κατανάλωση συσκευασμένα.

10. Κατά τη δειγματοληψία των ζυμαρικών από συσκευασίες, που έρχονται την κατανάλωση λαμβάνεται μια ή περισσότερες σε περίπτωση μικρών συσκευασιών, διαχωρίζονται σε δύο μέρη, θραύονται τα ζυμαρικά, όπου χρειάζεται και κάθε μέρος τοποθετείται σε φιάλη δειγματοληψίας.

11. Τα ζυμαρικά από σιμιγδάλι έχουν τα εξής αναλυτικά στοιχεία:

- Υγρασία και πτητικές ουσίες, κατ' ανώτατο όριο 12,5% για τη θερινή περίοδο από 16 Ιουνίου μέχρι 15 Σεπτεμβρίου και 13,5% για τη χειμερινή περίοδο από 16 Σεπτεμβρίου μέχρι 15 Ιουνίου.

- Η οξύτητα δεν επιτρέπεται να είναι ανώτερη των 10 βαθμών οξύτητας ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ.

- Η τέφρα των ζυμαρικών να είναι ανώτερη της αντίστοιχης που καθορίζεται για το σιμιγδάλι από το οποίο παρασκευάστηκαν, αυξημένη κατά 0,1 μονάδες.

12. Τα ζυμαρικά από άλευρα μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, εκτός από την τέφρα επί ξηρού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,7%.

13.α. Στα ζυμαρικά με αυγά πρέπει να προστίθεται τουλάχιστον δύο πλήρη αυγά, σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση (καταμυγμένα, συμπυκνωμένα, σκόνη), ανά χιλιόγραμμο ετοιμού προϊόντος.

β. Ποσότητα αιθερικού εκχύλισματος άνω του 0,60% δηλώνει την παρουσία αυγών και μάλιστα ένα αυγό, ανά 0,60% επιπλέον τούτου, για κάθε κιλό χρησιμοποιηθέντος

σιμιγδαλίου για την παρασκευή ζυμαρικών. Ποσότητα αιθερικού εκχύλισματος κατώτερη του 0,60% δείχνει απουσία αυγών.

Στο αιθερικό εκχύλισμα προσδιορίζεται ο αριθμός του βουτυροδιαθλασιμέτρου, στους 40°C, ο οποίος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 60-70.

14. Στα ζυμαρικά με γάλα επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτοδίων διαφόρων κατηγοριών, σε ποσότητα υπολογιζόμενη σε ξερή μάζα πλήρους γαλακτος και αναγόμενη σε ένα χιλιόγραμμο έτοιμου ζυμαρικού, όχι κατώτερη των 20 γραμμαρίων.

15. Τα ζυμαρικά με λαχανικά πρέπει να πληρούν όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, ειδικά δε:

- Η τέφρα των ξηρών ζυμαρικών από σιμιγδάλι με λαχανικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,3% με επιτραπέζιμη ανοχή μέχρι 1,4%.

- Η τέφρα επί ξηρού των ζυμαρικών από άλευρο μακαρονοποιίας ολικής άλεσης από σκληρό σίτο με λαχανικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2,5%.

16. Επιτρέπεται η διάθεση νωπών ζυμαρικών από σιμιγδάλι ή σιμιγδάλι και αλεύρι. Κατά τα λοιπά τα νωπά ζυμαρικά πρέπει να πληρούν, κατά περίπτωση, όλους τους όρους του παρόντος άρθρου, με εξαίρεση την υγρασία για την οποία ορίζεται μέγιστο 50%. Επιτρέπεται η προσθήκη άλλων των αυγών που αναφέρονται, στο παρόν άρθρο, για τα διάφορα είδη ζυμαρικών.

17. Επιτρέπεται η παρασκευή γεμιστών ζυμαρικών και νωπών γεμιστών ζυμαρικών, σε διάφορα σχήματα, τα οποία αποτελούνται από περίβλημα σύμφωνα κατά περίπτωση, με τις αντίστοιχες διατάξεις του παρόντος άρθρου και γέμιση η οποία μπορεί να περιέχει διάφορες βρώσιμες ύλες, αρτύματα, μπαχαρικά, αλάτι, εκχύλισμα μαγιάς, φυσικές αρωματικές ύλες. Επιτρέπεται η προσθήκη στη γέμιση τροποποιημένων αμύλων, στις απολύτως αναγκαίες ποσότητες για την επίτευξη επιθυμητού αποτελέσματος ενισχυτικού γεύσης γλουταμινικού οξέος, και αλάτων του Na, K, Ψα σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 1% στο τελικό προϊόν και συντηρητικού σορβικού οξέος και αλάτων του K, Ca σε μέγιστο ποσοστό χρήσης 0,10% στο τελικό προϊόν.

Λόγω μεταφοράς (CARRY - OVER) είναι δυνατή η παρουσία προσθέτων που επιτρέπονται στα υλικά της γέμισης.

18. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, με εξαίρεση τυχόν χρήση προσθέτων, δεν εφαρμόζονται σε ζυμαρικά που παράγονται και κυκλοφορούν νόμιμα σε άλλο κράτος μέλος της ΕΟΚ.

Ο Πρόεδρος

Γ. ΠΑΡΙΣΑΚΗΣ

Η Γραμματέας

Ε. ΠΑΛΛΑΡΗ

Τα Μέλη: Νικ. Γκέλης, Δ. Κόκκινας, Ε. Χατζηδόκη, Π. Μαυρίκος, Χρ. Τσκούρας, Δ. Νικολαΐδης, Δ. Ψωμάς, Δ. Λαδοκός.

Από τις διατάξεις της παρούσης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η ισχύς αυτής της απόφασης αρχίζει από την ημερομηνία δημοσίευσής της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.



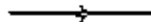
Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της  
Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 25 Ιουνίου 1993

οι Υπουργοί:

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ  
Κ. ΓΙΑΤΡΑΚΟΣ

ΕΠΙΣΤΟΙΟΥ  
Μ. Γ. ΛΙΑΠΗΣ



---

---

## 2. USEFUL CONTACTS

### ***Hellenic Association of Pasta Manufacturers***

69, Ethnikis Antistaseos & 2, Eptanisou Str.  
GR – 152 31 CHALANDRI Athenes  
Tel: 0030/1/6711177-6723215  
Fax: 0030/1/6711080

***Mr. Athanassios Vlissidis (President)***

***Ms Vasso Papadimitriou (Secretariat Responsible)***