

Αριθμός 195

Ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα—Δέκατη Σειρά) Κανονισμός του 1985, κατατεθείς εις την Βουλήν των Αντιπροσώπων και εγκριθείς υπ' αυτής, δημοσιεύεται εις την επίσημον εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας δυνάμει του εδαφίου (5) του άρθρου 23 του περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμου του 1975 (Αρ. 68 του 1975).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΝΟΜΟΙ
ΤΟΥ 1975 ΕΩΣ 1983

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 9

Ο Υπουργός Εμπορίου και Βιομηχανίας, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχονται από το άρθρο 9 του περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983 εκδίδει τον ακόλουθο Κανονισμό.

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα—Δέκατη Σειρά) Κανονισμός του 1985).

2. Για λόγους δημόσιου συμφέροντος, τα Κυπριακά Πρότυπα CYS 94:Μέρος 1:1985 Προδιαγραφή για το φρέσκο χαλλούμι και CYS 94:Μέρος 2:1985 Προδιαγραφή για το χαλλούμι, καθορίζονται ως Πρότυπα τα οποία θα εφαρμόζονται χωρίς εξαίρεση σ' ολόκληρη τη Δημοκρατία και ουδείς θα δύναται εκτός εάν το εμπόρευμα ή το υλικό συμμορφούται με τους όρους των Προτύπων, να κατασκευάζει, εισάγει, πωλεί ή άλλως πως εμπορεύεται εμπόρευμα ή υλικό που καλύπτεται από το Πρότυπο αυτό.

CYS 94:Μέρος 1:1985

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ

Πρόλογος

Το πρότυπο έχει ετοιμασθεί από την Τεχνική Επιτροπή Προτύπων για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα CYS/TC10 του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του προτύπου η Τεχνική Επιτροπή έδωσε ιδιαίτερη σημασία στα πρότυπα για τυριά του Codex Alimentarius Commission.

Το πρότυπο αποτελείται από δύο μέρη: Το Μέρος 1 αφορά το φρέσκο χαλλούμι και το Μέρος 2 το χαλλούμι (ώριμο).

1. Σκοπός του προτύπου:

Το πρότυπο προδιαγράφει το «φρέσκο χαλλούμι».

2. Ορισμοί:

2.1 «Φρέσκο χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλατος με πυτιά. Ψήνεται, και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα.

2.2 «Πυτιά» είναι το παρασκεύασμα που περιέχει το ένζυμο χυμοζίνη (rennin), που λαμβάνεται από τον τέταρτο στόμαχο των μοσχαριών και έχει την ιδιότητα να πήζει το γάλα. Περιλαμβάνει δε και άλλα παρόμοια ένζυμα, δεν περιλαμβάνει όμως πυτιά που προέρχεται από χοίρους.

2.3 «Φρέσκο αγελαδινό γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες του προτύπου CYS 92:1981 για το φρέσκο αγελαδινό γάλα.

2.4 «Πρόβειο γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες, του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου (Κεφ. 261 και Νόμος 34 του 1967) και Κανονισμών που αφορούν το πρόβειο γάλα.

2.5 «Αιγινό γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου (Κεφ. 261 και Νόμος 34 του 1967) και Κανονισμών που αφορούν το αιγινό γάλα.

3. Πρώτες ύλες

3.1 Πρόβειο ή αιγινό ή μείγμα αυτών, με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό.

3.2 Πυτιά.

3.3 Πρόσθετες ουσίες: φύλλα δυόσμη, άλας.

4. Κύρια χαρακτηριστικά

4.1 Τύπος: ημίσκληρο και ελαστικό.

4.2 Σχήμα: διπλωμένο, συνήθως ορθογώνιου σχήματος.

4.3 Συνεκτικότητα: συνεκτικό και να κόβεται εύκολα σε φέττες.

4.4 Χρώμα: λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό.

4.5 Οσμή και γεύση: ευχάριστη και χαρακτηριστική.

4.6 Χημική σύσταση:

4.6.1 Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 46% εις το δείγμα ως έχει.

4.6.2 Κατώτατο ποσοστό λίπους: 43% επί ξηρού.

4.6.3 Ανώτατο ποσοστό άλατος: 3% εις το δείγμα ως έχει.

5. Μέθοδος κατασκευής

5.1 Θέρμανση του γάλατος: το γάλα για την κατασκευή χαλλουμιού πρέπει να έχει παστεριωθεί ή θερμανθεί σε θερμοκρασία ψηλότερη των 65°C.

5.2 Πήξη του γάλατος: με τη χρήση πυτιάς, αφού το γάλα πάρει την κατάλληλη θερμοκρασία πήξης.

5.3 Ψήσιμο: το τυρόπηγμα αφού πιεσθεί, σχηματίζεται και ψήνεται σε θερμοκρασία ψηλότερη των 90°C για τουλάχιστο 30 λεπτά.

6. Υγιεινή και Υποστατικά

6.1 Το φρέσκο χαλλούμι θα κατασκευάζεται σύμφωνα με τον «Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Γάλατος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων» CYS 91:1980 και τις απαιτήσεις «του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» Κεφ.261.

6.2 Το φρέσκο χαλλούμι θα είναι απαλλαγμένο από παθογόνους ή άλλους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς.

6.3 Δεν πρέπει να περιέχει οποιαδήποτε δηλητηριώδη, ή επιβλαβή ουσία και δε θα αποτελείται εξ ελοκλήρου ή εν μέρει από οποιαδήποτε ρυπαρά, σεσηπώσα, αποκρουστική, αποσυντεθημένη ή νοσηρά ζωϊκή ή φυτική ουσία.

Όσον αφορά ξένες προσμίξεις θα ισχύουν οι «περί Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων εις τα Τρόφιμα Κανονισμοί» 1983 και οι «περί Αρσενικού, Μολύβδου, Υδραργύρου, Σιδήρου, Καδμίου, Ψευδαργύρου και Φθορίου Κανονισμοί του 1983 (Κ.Δ.Π. 302/83, 303/83, 304/83, 305/83, 306/83, 307/83, 308/83, 309/83 και 310/83).

6.4 Συσκευασία: το φρέσκο χαλλούμι θα συσκευάζεται σε αεροστεγώς κλειστά πλαστικά σακκούλια. Μπορεί επίσης να συσκευάζεται σε πλαστικά, γυάλινα ή επικασιτερωμένα δοχεία σε άλημη νωρού.

Όλα τα δοχεία καθώς και τα πλαστικά σακκούλια πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

6.5 Αποθήκευση: μέχρις ότου πωληθεί στον καταναλωτή το φρέσκο χαλλούμι, ανεξάρτητα συσκευασίας, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κάτω των 7°C.

7. Σήμανση

7.1 Το φρέσκο χαλλούμι θα σηματοδοτείται σύμφωνα με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 33:1978 «Επιγραφή Συσκευασμένων Τροφίμων». Επιπρόσθετα θα δηλώνεται και το είδος γάλατος ή γαλάτων που χρησιμοποιήθηκαν στην κατασκευή του, καθώς και οδηγίες φύλαξης του προϊόντος π.χ. σε ποια θερμοκρασία θα φυλάγεται και για πόση χρονική περίοδο.

8. Μέθοδοι δειγματοληψίας

8.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του «περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» όσον αφορά τη λιανική πώληση.

8.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με το πρότυπο CYS 95:Μέρος 3:1980 «Δειγματοληψία για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα».

9. Μέθοδοι εξέτασης

9.1 Προσδιορισμός υγρασίας.

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:Μέρος 5:1982

9.2 Προσδιορισμός λίπους.

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:Μέρος 4:1982

9.3 Προσδιορισμός άλατος:

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS Μέρος:3:1982

Τα πιο κάτω Υπουργεία/Τμήματα/Οργανισμοί/Οργανώσεις βοήθησαν στην προετοιμασία του προτύπου:

Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων

Υπουργείο Υγείας

Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας

Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας και Φυσικών Πόρων

Γενικό Χημείο του Κράτους

Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας

Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών

Σύνδεσμος Παστεριωτών

Σύνδεσμος Τυροκόμων

Παγκύπρια Ένωση Επιστημόνων Χημικών.

CYS 94:Μέρος 2:1985

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ

Πρόλογος

Το πρότυπο έχει ετοιμασθεί από την Τεχνική Επιτροπή Προτύπων για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα CYS/TC10 του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του προτύπου η Τεχνική Επιτροπή έδωσε ιδιαίτερη σημασία στα πρότυπα για τυριά του Codex Alimentarius Commission.

Το πρότυπο αποτελείται από δύο μέρη: Το Μέρος 1 αφορά το φρέσκο χαλλούμι και το Μέρος 2 το χαλλούμι (ώριμο).

1. Σκοπός του προτύπου

Το πρότυπο προδιαγράφει το «χαλλούμι».

2. Ορισμοί

2.1 «Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλατος με πυτιά. Ψήνεται, του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άλμη νωρού.

2.2 «Πυτιά» είναι το παρασκεύασμα που περιέχει το ένζυμο χυμοζίνη (rennin), που λαμβάνεται από τον τέταρτο στόμαχο των μοσχαριών και έχει την ιδιότητα να πήζει το γάλα. Περιλαμβάνει δε και άλλα παρόμοια ένζυμα, δεν περιλαμβάνει όμως πυτιά που προέρχεται από χοίρους.

2.3 «Φρέσκο αγελαδινό γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες του προτύπου CYS 92:1981 για το φρέσκο αγελαδινό γάλα.

2.4 «Πρόβειο γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες, του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου (Κεφ. 261 και Νόμος 34 του 1967) και Κανονισμών που αφορούν το πρόβειο γάλα.

2.5 «Αιγινό γάλα» σημαίνει το γάλα που πληροί τις πρόνοιες του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου (Κεφ. 261 και Νόμος 34 του 1967) και Κανονισμών που αφορούν το αιγινό γάλα.

3. Πρώτες ύλες

3.1 Φρέσκο πρόβειο ή αιγινό ή μείγμα αυτών, με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό.

3.2 Πυτιά.

3.3 Πρόσθετες ουσίες: φύλλα δυόσμη, άλας.

4. Κύρια χαρακτηριστικά

4.1 Τύπος: ημίσκληρο μέχρι σκληρό.

4.2 Σχήμα: διπλωμένο, συνήθως ορθογωνίου σχήματος.

4.3 Συνεκτικότητα: συνεκτικό και να κόβεται εύκολα σε φέττες.

4.4 Χρώμα: λευκό μέχρι κιτρινωπό.

4.5 Οσμή και γεύση: ευχάριστη και χαρακτηριστική.

4.6 Χημική σύσταση:

4.6.1 Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 37% εις το δείγμα ως έχει.

4.6.2 Κατώτατο ποσοστό λίπους: 40% επί ξηρού.

4.6.3 Ανώτατο ποσοστό άλατος: 6% εις το δείγμα ως έχει.

4.6.4 Οξύτητα: 1.2% υπολογισμένη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ.

5. Μέθοδος κατασκευής

5.1 Θέρμανση του γάλατος: Το γάλα για την κατασκευή χαλλουμιού πρέπει να έχει παστεριωθεί ή θερμανθεί σε θερμοκρασία ψηλότερη των 65°C.

5.2 Πήξη του γάλατος: με τη χρήση πυτιάς, αφού το γάλα πάρει την κατάλληλη θερμοκρασία πήξης.

5.3 Ψήσιμο: το τυρόπηγμα αφού πιεσθεί, σχηματίζεται και ψήνεται ικανοποιητικά σε θερμοκρασία ψηλότερη των 90°C για τουλάχιστο 30 λεπτά.

5.4 Ωρίμανση: όταν το χαλλούμι φθάσει στη θερμοκρασία δωματίου τοποθετείται σε δοχείο με άλμη νωρού και φυλάγεται σε θερμοκρασία 15-20°C για τουλάχιστο 40 μέρες.

6. Υγιεινή και Υποστατικά

6.1 Το χαλλούμι θα κατασκευάζεται σύμφωνα με τον «Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Γάλατος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων» CYS 91:1980 και τις απαιτήσεις «του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» Κεφ.261.

6.2 Το χαλλούμι θα είναι απαλλαγμένο από παθογόνους ή άλλους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς.

6.3 Δεν πρέπει να περιέχει οποιαδήποτε δηλητηριώδη, ή επιβλαβή ουσία και δε θα αποτελείται εξ ελοκλήρου ή εν μέρει από οποιαδήποτε ρυπαρά, σεσηπώσα, αποκρουστική, αποσυντεθημένη ή νοσηρά ζωϊκή ή φυτική ουσία.

Όσον αφορά ξένες προσμίξεις θα ισχύουν οι «περί Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων εις τα Τρόφιμα Κανονισμοί» 1983 και οι «περί Αρσενικού, Μολύβδου, Υδραργύρου, Σιδήρου, Καδμίου, Ψευδαργύρου και Φθορίου Κανονισμοί του 1983 (Κ.Δ.Π. 302/83, 303/83, 304/83, 305/83, 306/83, 307/83, 308/83, 309/83 και 310/83).

6.4 Συσκευασία: το χαλλούμι θα συσκευάζεται σε αεροστεγώς κλειστά πλαστικά σακκούλια. Μπορεί επίσης να συσκευάζεται σε πλαστικά, γυάλινα ή επικασσιτερωμένα δοχεία σε άλμη νωρού.

Όλα τα δοχεία καθώς και τα πλαστικά σακκούλια πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

6.5 Αποθήκευση: μέχρις ότου πωληθεί στον καταναλωτή το χαλλούμι, ανεξάρτητα συσκευασίας, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κάτω των 7°C.

7. Σήμανση

7.1 Το χαλλούμι θα σηματοδοτείται σύμφωνα με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 33:1978 «Επιγραφή Συσκευασμένων Τροφίμων». Επιπρόσθετα θα δηλώνεται και το είδος γάλατος ή γαλάτων που χρησιμοποιήθηκαν στην κατασκευή του, καθώς και οδηγίες φύλαξης του προϊόντος π.χ. σε ποια θερμοκρασία θα φυλάγεται και για πόση χρονική περίοδο.

8. Μέθοδοι δειγματοληψίας

8.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες του «περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» όσον αφορά τη λιανική πώληση.

8.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με το πρότυπο CYS 95:Μέρος 3:1980 «Δειγματοληψία για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα».

9. Μέθοδοι εξετάσεως

9.1 Προσδιορισμός υγρασίας.

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:Μέρος 5:1982

9.2 Προσδιορισμός λίπους.

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:Μέρος 4:1982

9.3 Προσδιορισμός άλατος:

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS96:Μέρος3:1982

Τα πιο κάτω Υπουργεία/Τμήματα/Οργανισμοί/Οργανώσεις βοήθησαν στην προετοιμασία του προτύπου:

Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων

Υπουργείο Υγείας

Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας

Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας και Φυσικών Πόρων

Γενικό Χημείο του Κράτους
Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας
Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών
Σύνδεσμος Παστεριωτών
Σύνδεσμος Τυροκόμων
Παγκύπρια Ένωση Επιστημόνων Χημικών.