

Αριθμός 252

Οι περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα — Ενδέκατη Σειρά) Κανονισμοί του 1986, οι οποίοι εκδόθηκαν από τον Υπουργό Εμπορίου και Βιομηχανίας με βάση το άρθρο 23(3) του περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμου του 1975 (Αρ. 68 του 1975) κατατεθέντες στη Βουλή των Αντιπροσώπων εγκρίθηκαν από αυτή και δημοσιεύονται στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας.

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

Κανονισμός 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 Νόμου του 1975 έως 1983 εκδίδει τον ακόλουθο Κανονισμό:

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα—Ενδέκατη Σειρά) Κανονισμός του 1986.

2. Για λόγους δημόσιου συμφέροντος, το Κυπριακό Πρότυπο CYS 110:1986 Προδιαγραφή για αρωματισμένα γάλατα, καθορίζεται ως πρότυπο το οποίο θα εφαρμόζεται χωρίς εξαίρεση σ' ολόκληρη τη Δημοκρατία και ουδείς θα δύναται εκτός εάν το εμπόρευμα ή το υλικό συμμορφούται με τους όρους του προτύπου, να κατασκευάζει, εισάγει, πωλεί ή άλλως πως εμπορεύεται εμπόρευμα ή υλικό που καλύπτεται από το Πρότυπο αυτό.

3. Ο παρών Κανονισμός θα τεθεί σε ισχύ από τη δημοσίευσή του στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας, εκτός των παραγράφων 7.1 και 7.2 οι οποίες θα τεθούν σε ισχύ την 1η Δεκεμβρίου 1987.

CYS 110:1986

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΓΑΛΑΤΑ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Το πρότυπο προδιαγράφει τα αρωματισμένα γάλατα.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

Αρωματισμένα γάλατα είναι τα προϊόντα που παράγονται από φρέσκο γάλα, με την προσθήκη ζάχαρης, αρωματικών ουσιών φυτικής προέλευσης ή των αντίστοιχων ταυτόσιμων συνθετικών αρωματικών ουσιών. Στην περίπτωση γάλατος σοκολάτας σαν αρωματική ουσία θα προστίθεται μόνο κακάο ή σοκολάτα.

3. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Μετά την ανάμειξη των διάφορων συστατικών το προϊόν θα θερμαίνεται στους 80—85°C για τουλάχιστο 10 λεπτά. Μετά θα ψύχεται και θα φυλάσσεται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C. Στην περίπτωση του γάλακτος μακράς διάρκειας (U.H.T.) μετά την ανάμειξη των διάφορων συστατικών το προϊόν θα πρέπει να θερμαίνεται σε τέτοια θερμοκρασία για ορισμένο χρονικό διάστημα που να εξασφαλίζει πλήρη αποστείρωση του προϊόντος.

4. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

4.1 Φρέσκο γάλα που να πληροί τις πρόνοιες του προτύπου CYS 93:1982.

«Προδιαγραφή για φρέσκο γάλα».

4.2 Φρέσκο ημιαποβουτυρωμένο γάλα.

4.3 Φρέσκο αποβουτυρωμένο γάλα.

4.4 Ζάχαρη: γλυκόζη, φρουκτόζη, σακχαρόζη,

4.5 Κακάο ή σοκολάτα.

4.6 Άρωμα φυτικής προέλευσης ή το αντίστοιχο ταυτόσημο συνθετικό.

5. ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

5.1 Λιποπεριεκτικότητα

Η λιποπεριεκτικότητα των διάφορων παρασκευασμάτων θα είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις που παρατίθενται στον πιο κάτω πίνακα:

Παρασκευάσματα	% λίπους μ/μ
Από φρέσκο γάλα	2.8 τουλάχιστο
Από ημιαποβουτυρωμένο γάλα	1—2.5
Αποβουτυρωμένο γάλα	όχι περισσότερο του 0.1

6. ΥΓΙΕΙΝΗ

6.1 Το προϊόν θα παρασκευάζεται 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 και των περί Υγιεινής Τροφίμων Κανονισμών του 1970.

6.2 Μικροβιολογικά κριτήρια.

6.2.1 Αριθμός Κολοβακτηριοειδών: Δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10 για κάθε κ.ε. του προϊόντος.

6.2.2 Αριθμός Κολοβακτηριδίων: Μηδέν.

6.2.3 Ολικός αριθμός μικροβίων: δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 50,000 για κάθε κ.ε. του προϊόντος.

6.2.4 Μικροβιολογικά κριτήρια για το αρωματισμένο γάλα μακράς διάρκειας θα είναι:

6.2.4.1 Ολικός αριθμός μικροβίων: δεν πρέπει να υπερβαίνει τις 5,000 για κάθε κ.ε. του προϊόντος.

6.2.4.2 Ολικός αριθμός αποικιών: δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερες από 10 αποικίες για κάθε 0.1ml του προϊόντος.

6.3 Δεν πρέπει να περιέχει οποιαδήποτε δηλητηριώδη, ή επιβλαβή ουσία και δε θα αποτελείται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει από οποιαδήποτε ρυπαράν, 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 Συσσκευασία: Το προϊόν θα συσκευάζεται σε υγιεινά αεροστεγώς κλειστά δοχεία που να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

6.5 Αποθήκευση: μέχρι να πωληθεί στον καταναλωτή το αρωματισμένο γάλα θα διατηρείται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7°C.

6.6 Διατήρηση του αρωματισμένου γαλακτος μακράς διάρκειας: Ο κατασκευαστής θα πρέπει να δηλώνει πάνω στο κούτι του γαλακτος οδηγίες φύλαξης του προϊόντος.

7 ΕΠΙΓΡΑΦΗ

7.1 Η επιγραφή του προϊόντος θα συνάδει με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 33:1978 «Επιγραφή Συσκευασμένων Τροφίμων». Η ονομασία του προϊόντος η οποία θα αναγράφεται πάνω στην ετικέτα αναλόγως της περιπτώσεως θα είναι μια των ακόλουθων: γάλα με «Χ» ή ημιαποβουτυρωμένο γάλα με «Χ» ή αποβουτυρωμένο γάλα «Χ». Στη θέση του με|«Χ» θα αναγράφεται η αρωματική ουσία που χρησιμοποιήθηκε, δηλαδή «σοκολάτα», «κακάο», «άρωμα μπανάνας», άρωμα φράουλας» κ.λ.π. αναλόγως της περιπτώσεως.

7.2 Συστατικά: Θα αναγράφονται τα συστατικά διαδοχικώς κατά σειρά ελαττωμένης περιεκτικότητας. Στην περίπτωση παρασκευασμάτων από ημιαποβουτυρωμένο γάλα θα δηλούται επακριβώς η λιποπεριεκτικότητα με ανοχή $\pm 0.2\%$.

7.3 Χρονική ένδειξη: Το προϊόν θα φέρει χρονική ένδειξη σύμφωνα με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 71:1985 «Προδιαγραφή για Σήμανση Συσκευασμένων Τροφίμων με Χρονικές Ενδείξεις».

8. ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ

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. ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΞΕΤΑΣΕΩΣ

9.1 Προσδιορισμός λίπους

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:1981 Μέρος 1(1)

9.2 Άλλες μέθοδοι για χημική ανάλυση

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:1981 Μέρος 1(3)

9.3 Προσδιορισμός ολικού αριθμού μικροβίων

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96 Μέρος 2:1982 Παρ. 1

9.4 Προσδιορισμός αριθμού Κολοβακτηριδίων

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96 Μέρος 2:1982 Παρ. 2

9.5 Για επαλήθευση οποιασδήποτε άλλης πρόνοιας που αναφέρεται στο πρότυπο, για την οποία δε δίδεται μέθοδος εξέτασεως θα είναι αυτές που είναι αποδεκτές από το Γενικό Χημείο του Κράτους.

Τα πιο κάτω Υπουργεία/Τμήματα/Όργανισμοί/Όργανώσεις βοήθησαν στην προετοιμασία του Προτύπου:

Ένωση Δήμων Κύπρου

Σύνδεσμος Τυροκόμων

Σύνδεσμος Παστεριωτών

Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών

Κυπριακός Όργανισμός Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας

Παγκύπρια Ένωση Χημικών

Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων

Υπουργείο Υγείας

Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας.