

Αριθμός 266

Ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα — Δέκατη Τέταρτη Σειρά) Κανονισμός του 1988, ο οποίος εκδόθηκε από τον Υπουργό Εμπορίου και Βιομηχανίας με βάση τα άρθρα 9 και 23 (3) (ε) του περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμου του 1975 έως 1983, που κατατέθηκε στη Βουλή των Αντιπροσώπων, εγκρίθηκε από αυτή και δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας.

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

Κανονισμοί δυνάμει των άρθρων 9 και 23 (3) (ε)

Ο Υπουργός Εμπορίου και Βιομηχανίας, ασκώντας τις εξουσίες που του χορηγούνται από τα άρθρα 9 και 23(3)(ε) των περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983 εκδίδει τον ακόλουθο Κανονισμό:

68 του 1975
6 του 1977
16 του 1983.

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα — Δέκατη Τέταρτη Σειρά) Κανονισμός του 1988.

Συνοπτικός
τίτλος.

2. Για λόγους δημόσιου συμφέροντος το Κυπριακό Πρότυπο CYS172:1987 — Προδιαγραφή για τυρί τύπου Έταμ (Edam) — καθορίζεται ως πρότυπο το οποίο θα εφαρμόζεται χωρίς εξαίρεση σ' ολόκληρη τη Δημοκρατία και ουδείς θα δύναται, εκτός εάν το εμπόρευμα ή το υλικό συμμορφώνεται προς τους όρους του Προτύπου, να κατασκευάζει, εισάγει, πωλεί ή άλλως πως εμπορεύεται εμπόρευμα ή υλικό, το οποίο καλύπτεται από το Πρότυπο αυτό.

Καθορισμός
Κυπριακού
Προτύπου
για τυρί
τύπου
Έταμ.

CYS 172:1987

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΕΤΑΜ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Αυτό το Κυπριακό Πρότυπο έχει ετοιμασθεί το 1987 από την Τεχνική Επιτροπή Προτύπων για Γάλα και Γαλακτοκομικά Προϊόντα, CYS/TC 10. Κατά την ετοιμασία αυτού του προτύπου η Τεχνική Επιτροπή βασίστηκε σε αντίστοιχα πρότυπα διεθνών Οργανισμών.

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Το πρότυπο αυτό προδιαγράφει το τυρί τύπου έταμ.

2. ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

2.1 Είδος γάλακτος: αγελαδινό γάλα που να συνάδει με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 92:1981.

2.2 Πρόσθετες ουσίες

—καλλιέργειες από αβλαβείς μικροοργανισμούς που παράγουν γαλακτικό οξύ,

—πυτιά ή άλλα κατάλληλα πηκτοματογόνα ένζυμα, χλωριούχο νάτριο,

—χλωριούχο ασβέστιο — σε ανώτατο ποσοστό 200 mg/kg του γάλακτος που χρησιμοποιείται,

—αννάτο και β-καροτίνη ξεχωριστά ή σε συνδυασμό — σε ανώτατο ποσοστό 600 mg/kg τυριού,

- νιτρώδες νάτριο — σε ανώτατο ποσοστό 5 mg/kg τυριού, ή και νιτρικό νάτριο (ή κάλλιο) — σε ανώτατο ποσοστό 50 mg/kg τυριού,
- νερό και
- οποιαδήποτε πρόσθετη ουσία που καθορίζεται από «τον περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμο» Κεφ. 261.

3. ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΟ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

- 3.1 Τύπος: ημισκληρο
- 3.2 Σχήμα: (α) σφαιρικό, ελαφρά επίπεδο στην κορυφή και βάση (β) επίπεδο με τετράγωνες ή και ορθογώνιες πλευρές με ή χωρίς φλοιό.
- 3.3 Βάρη και Διαστάσεις:
- 3.3.1 Βάρη: (α) σφαιρικό (όπως στο 3.2.α) από 1.7 μέχρι 2.5 kg. (β) επίπεδο (όπως στο 3.2.β) από 2.5 μέχρι 3.5 kg.
- 3.3.2 Διαστάσεις: εξαρτώνται από τα σχήματα (3.2) και τα βάρη (3.3.1).
- 3.4 Φλοιός.
- 3.4.1 Συνεκτικότητα: σκληρός.
- 3.4.2 Εμφάνιση: ξηρή, συχνά επικαλυμμένη με παραφίνη, κερί, πλαστικό ή από λεπτό στρώμα φυτικού λαδιού. Τα καλύμματα να είναι σε κίτρινο ή κόκκινο χρώμα.
- 3.4.3 Χρώμα: κιτρινωπό.
- 3.5 Κύριο μέρος.
- 3.5.1 Συνεκτικότητα: συμπαγές και να κόβεται εύκολα.
- 3.5.2 Χρώμα: κιτρινωπό.
- 3.6 Τρύπες.
- 3.6.1 Κατανομή: Η παρουσία ορισμένων τρύπων διασκορπισμένων σε όλο το εσωτερικό του τυριού είναι απαραίτητη.
- 3.6.2 Σχήμα: περίπου στρογγυλό.
- 3.6.3 Μέγεθος: ποικίλλει από μέγεθος κόκκου ρυζιού μέχρι μέγεθος μπιζελιού.
- 3.6.4 Εμφάνιση: δεν καθορίζεται.
- 3.7 Κατώτατο ποσοστό λίπους επί ξηρού: 40%.
- 3.8 Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 46%.
Κατώτατο ποσοστό ξηράς ουσίας: 54%.
- 3.9 Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: το τυρί έταμ δε θα πρέπει να καταναλώνεται πριν περάσουν πέντε εβδομάδες από την ημέρα παρασκευής του.

4. ΜΙΚΡΟ ΤΥΠΟΥ ΕΤΑΜ (BABY EDAM), ΤΥΡΙ ΤΥΠΟΥ ΕΤΑΜ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ (LOAF EDAM), ΜΙΚΡΟ ΤΥΠΟΥ ΕΤΑΜ ΣΕ ΣΧΗΜΑ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ (BABY LOAF EDAM).

- 4.1 Μικρό τύπου έταμ (baby edam). Μικρά τυριά που συνάδουν με τις απαιτήσεις για το τυρί έταμ εκτός από αυτές των παραγράφων 3.3.1, 3.8 και 3.9, μπορούν να ονομάζονται σαν «μικρό τύπου έταμ», νοουμένου ότι συνάδουν με τα ακόλουθα:
- 4.1.1 Βάρη: από 500 μέχρι 1100 gr.
- 4.1.2 Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 47%.
Κατώτατο ποσοστό ξηράς ουσίας: 53%.
- 4.1.3 Άλλα κύρια χαρακτηριστικά. Το «μικρό έταμ» δε θα πρέπει να καταναλώνεται πριν γίνει τριών εβδομάδων.

- 4.2 Τυρί τύπου έταμ σε σχήμα καρβελιού (loaf edam). Τυριά σε σχήμα καρβελιού (loaves) που συνάδουν με τις απαιτήσεις για τυρί έταμ εκτός εκείνων των παραγράφων 3.2 και 3.3.1 μπορούν να ονομάζονται "loaf edam" νοουμένου ότι συνάδουν με τα ακόλουθα:
- 4.2.1 Σχήμα καρβελιού (loaf). Το μήκος της μακριάς πλευράς να είναι μεγαλύτερο από το διπλάσιο της κοντής.
- 4.2.2 Βάρη: 2.0 μέχρι 5.0 kg.
- 4.3 Μικρό έταμ σε σχήμα καρβελιού "loaf edam". Τυριά σε σχήμα καρβελιού (loaf) που συνάδουν με τις απαιτήσεις για το τυρί έταμ, εκτός των παραγράφων 3.2, 3.3.1, 3.8 και 3.9 μπορούν να ονομάζονται «μικρά έταμ σε σχήμα καρβελιού» (baby loaf edam) νοουμένου ότι συνάδουν με τα ακόλουθα:
- 4.3.1 Σχήμα καρβελιού: το μήκος της μακριάς πλευράς να είναι μεγαλύτερο από το διπλάσιο της κοντής.
- 4.3.2 Βάρη: 400 μέχρι 1000 gr.
- 4.3.3 Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 47%.
Κατώτατο ποσοστό ξηράς ουσίας: 53%.
- 4.3.4 Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: το μικρό τύπου έταμ σε σχήμα καρβελιού (baby loaf edam) δε θα πρέπει να καταναλώνεται πριν γίνει τριών εβδομάδων.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

- 5.1. Παστεριωμένο αγελαδινό γάλα που να συνάδει με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 93:1981.
- 5.2 Μέθοδος πήξης: με τη χρήση πυτιάς ή άλλων κατάλληλων πηκτοματογόνων ενζύμων.
- 5.3 Θερμική επεξεργασία: αναθέρμανση του τυροπήγματος με ή χωρίς την προσθήκη χλιαρού νερού.
- 5.4 Ζύμωση: εκείνη της γαλακτικής ζύμωσης.
- 5.5 Ωρίμανση: ωρίμανση κατά την αποθήκευση σε θερμοκρασία κατά προτίμηση μεταξύ 10^ο—και 20^οC.
- 5.6 Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: αλατίζεται σε άλμη μετά την κατασκευή.

6. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΑΤΙΚΑ

- 6.1 Το τυρί τύπου έταμ θα κατασκευάζεται σύμφωνα με τον «Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων» CYS 91:1980 και τις απαιτήσεις «του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» Κεφ. 261.
- 6.2 Το τυρί τύπου έταμ 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 ολοκλήρου ή εν μέρει από οποιαδήποτε ρυπαρή, σάπια, αποκρουστική, αποσυντεθμένη ή νοσηρή ζωική ή φυτική ουσία.

7. ΣΗΜΑΝΣΗ

Μόνο τυρί που συνάδει με το πρότυπο αυτό μπορεί να ονομάζεται «τύπου έταμ». Το τυρί που αναφέρεται στην παράγραφο 4.1 μπορεί να ονομάζεται «τύπου έταμ» νοουμένου ότι η ονομασία συνοδεύεται και από το πρόθεμα «μικρό». Το τυρί που αναφέρεται στην παράγραφο 4.2 μπορεί να ονομάζεται «τύπου έταμ» νοουμένου ότι η ονομασία συνοδεύεται και από το πρόθεμα «σε σχήμα

καρβελιού» ("loaf"). Το τυρί που αναφέρεται στην παράγραφο 4.3 μπορεί να ονομάζεται «τύπου έταμ» νοούμενου ότι η ονομασία συνοδεύεται από το πρόθεμα «μικρό τύπου έταμ σε σχήμα καρβελιού» ("baby loaf"). Επιπρόσθετα με τις παραγράφους 1, 2, 4 και 6 του Κυπριακού Προτύπου CYS 33:1978 «Σηματοδότηση συσκευασμένων τροφίμων» θα ισχύουν οι πιο κάτω ειδικές πρόνοιες:

- 7.1 Η ονομασία του τυριού θα συνοδεύεται από το κατώτατο ποσοστό λίπους επί ξηρού και το εκατοστιαίο ποσοστό λίπους ανά μάζα, σύμφωνα με το πρότυπο CYS 173:1987 «Κατηγορίες τυριών — Ορολογία».
- 7.2 Συστατικά
Πάνω στην ετικέτα θα δηλώνεται ολοκληρωμένος κατάλογος πρώτων υλών και των άλλων πρόσθετων που χρησιμοποιήθηκαν κατά την κατασκευή του.
- 7.3 Σήμανση με χρονικές ενδείξεις.
Σύμφωνα με τις πρόνοιες του Κυπριακού Προτύπου CYS 71:1985 «Σήμανση τροφίμων με χρονικές ενδείξεις». Επίσης η κάθε παρτίδα παραγωγής τυριού έταμ, θα πρέπει να αναγνωρίζεται από σχετικό κώδικα.
- 7.4 Τυρί για χονδρική πώληση.
Στην περίπτωση τυριού για χονδρική πώληση οι πληροφορίες που απαιτούνται στις παραγράφους 7.1 μέχρι 7.4 θα πρέπει να υπάρχουν πάνω στην ετικέτα του τυριού ή στα συνοδευτικά έγγραφα.

8. ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

- 8.1 Μέθοδοι δειγματοληψίας.
- 8.1.1 Σύμφωνα με τις πρόνοιες «του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» όσο αφορά λιανική πώληση.
- 8.1.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με το πρότυπο CYS 95 Μέρος 5:1980. «Δειγματοληψία για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα», Παράγραφος 5.2(α) και 5.2.1.
- 8.2 Μέθοδοι εξετάσεως.
- 8.2.1 Προετοιμασία του δείγματος.
Σύμφωνα με τις πρόνοιες του Κυπριακού Προτύπου CYS 95:1980 «Δειγματοληψία για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα, Μέρος 5.4».
- 8.2.2 Προσδιορισμός λίπους.
Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 96:1980 Μέρος 3.
- 8.2.3 Άλλες εξετάσεις.
Σύμφωνα με αποδεκτές μεθόδους.

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

Ένωση Δήμων Κύπρου
Σύνδεσμος Τυροκόμων
Σύνδεσμος Παστεριωτών
Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών
Κυπριακός Οργανισμός Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας
Παγκύπρια Ένωση Χημικών
Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων
Υπουργείο Υγείας
Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας.