

Αριθμός 193

Ο περι Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα — Αναθεώρηση Έκτης Σειράς) Κανονισμός του 1989, ο οποίος εκδόθηκε από τον Υπουργό Εμπορίου και Βιομηχανίας με βάση τα άρθρα 9 και 23(3)(ε) των περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983, που κατατέθηκε στη Βουλή των Αντιπροσώπων, εγκρίθηκε από αυτή και δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας.

ΟΙ ΠΕΡΙ ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

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:

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα - Αναθεώρηση Έκτης Σειράς) Κανονισμός του 1989.
2. Για λόγους δημοσίου συμφέροντος τα Κυπριακά Πρότυπα CYS 92:1989 Προδιαγραφή για φρέσκο γάλα, CYS 93:1989 Προδιαγραφή για παστεριωμένο γάλα, καθορίζονται ως πρότυπα τα οποία θα εφαρμόζονται χωρίς εξαίρεση σε ολόκληρη τη Δημοκρατία και ουδείς θα δύναται εκτός εάν το εμπόρευμα ή το υλικό συμμορφώνεται προς τους όρους των Προτύπων να κατασκευάζεται, εισάγεται, πωλεί, ή άλλως πως εμπορεύεται εμπόρευμα ή υλικό το οποίο καλύπτεται από τα πρότυπα αυτά.
3. Ο παρών Κανονισμός θα τεθεί σε ισχύ από την ημέρα της δημοσίευσης του στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ

1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ

Το πρότυπο αυτό αναφέρεται αποκλειστικά στο φρέσκο αγελαδινό γάλα. Περιγράφει, τη βασική του σύσταση, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, μεθόδους δειγματοληψίας και μεθόδους αναλύσεων.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

Ο όρος γάλα σημαίνει αποκλειστικά, τη φυσική έκκριση που λαμβάνεται από ένα ή περισσότερα ολοκληρωμένα αρμέγματα, υγείων αγελάδων χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη ή αφαίρεση από αυτό.

3. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

3.1 Το γάλα δεν πρέπει να περιέχει πρωτόγαλα, συντηρητικά, χρωστικές ουσίες και αντιβιοτικά.

3.2 Θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από οποιαδήποτε ξένη ουσία και αποκρουστική οσμή και γεύση.

3.3 Τα ανώτατα επιτρεπτά ποσοστά των καταλοίπων φυτοφαρμάκων, μετάλλων, και άλλων επιβλαβών ουσιών να είναι σύμφωνα με τους σχετικούς Κανονισμούς του "Περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

3.4 Το φρέσκο γάλα θα πρέπει να έχει την ακόλουθη σύσταση:

Μη λιπαρά στερεά συστατικά (κατώτατο) %	Ποσοστό λίπους (κατώτατο) %
8.00	3.00

3.5 Το p^H του φρέσκου γάλακτος θα πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 6.5 - 6.8 και η οξύτητα μεταξύ 0.14 - 0.18% εκπεφρασμένη σαν γαλακτικό οξύ.

3.6 Μικροβιολογικές Απαιτήσεις.

3.6.1 Το φρέσκο γάλα θα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3.6.2 Βακτηριολογικά όρια: Ο ολικός αριθμός μικροβίων του φρέσκου γάλακτος δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τις 500,000 ανά cm^3 γάλακτος.

3.6.3 Το φρέσκο γάλα θα πρέπει να ικανοποιεί την εξέταση Αναγωγής Κυανού του Μεθυλενίου ή και Αναγωγής Ρεζαζουρίνης και να δίνει αρνητικό αποτέλεσμα στο Wisconsin Mastitis Test.

3.7 Γάλα από ασθενή ζώα (σύμφωνα με το Νόμο Περί Μολυσματικών Ασθενειών των ζώων και Περί Γαλακτοκομείων Κανονισμοί) θα απορρίπτεται σαν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

4. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

4.1 Το φρέσκο γάλα να παράγεται σε υποστατικά που είναι εγκεκριμένα όπως καθορίζεται στους Περί Εγγραφής Βουστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμούς του "Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων" Νόμου.

4.2 Η συλλογή, μεταφορά και αποθήκευση να γίνεται σύμφωνα με τις πρόνοιες που καθορίζονται από την Αρχή Εγγραφής Γαλακτοκομείων της Δημοκρατίας.

4.3 Τα δοχεία θα πρέπει να είναι καθαρά, κατασκευασμένα από μη τοξικά υλικά και να μην αλλοιώνουν την ποιότητα του γάλακτος. Δεν θα πρέπει να υπάρχει απελευθέρωση οποιασδήποτε ουσίας από το δοχείο στο γάλα.

4.4 Σήμανση

Επιπρόσθετα με τις παραγράφους 1,2,4 του προτύπου για τη σηματοδότηση των συσκευασμένων τροφίμων (CYS 33:1978) οι πιο κάτω ειδικές πρόνοιες ισχύουν:

4.4.1 Το όνομα του προϊόντος θα είναι φρέσκο γάλα.

4.4.2 Όνομα και διεύθυνση του παραγωγού να αναφέρεται πάνω στην ετικέτα ή στο δοχείο.

5. ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

5.1 Η δειγματοληψία του γάλακτος θα γίνεται σύμφωνα με το CYS 95:1980 "Μέθοδοι Δειγματοληψίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.2 Προσδιορισμός του ποσοστού του λίπους: σύμφωνα με το CYS 96:1981 μέρος 1(1). "Μέθοδοι Αναλύσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.3 Προσδιορισμός ολικών στερεών: σύμφωνα με το CYS 96:1981 Μέρος 1(2). "Μέθοδοι Αναλύσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4 Οι μέθοδοι για την καταμέτρηση των ολικών βακτηριδίων, Αναγωγής Κυανού του Μεθυλενίου και Αναγωγή Ρεζαζουρίνης θα είναι οι ακόλουθες:

5.4.1 Προσδιορισμός του αριθμού βακτηριδίων: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4.2 Αναγωγή Κυανού του Μεθυλενίου: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4.3 Αναγωγή Ρεζαζουρίνης: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.5 Για τον προσδιορισμό οποιασδήποτε παραμέτρου αυτού του προτύπου για την οποία δεν δίνεται καμία μέθοδος, οποιαδήποτε διεθνώς αποδεκτή μέθοδος μπορεί να χρησιμοποιείται.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ**1. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΤΥΠΟΥ**

Το πρότυπο αυτό ισχύει αποκλειστικά για το παστεριωμένο γάλα. Περιγράφει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις μεθόδους δοκιμής.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

2.1 Παστεριωμένο γάλα σημαίνει αποκλειστικά το γάλα που συνάδει με τις πρόνοιες του CYS 92:1988 "Προδιαγραφή για Φρέσκο Γάλα" χωρίς να προστίθεται οτιδήποτε σ' αυτό ή να αφαιρείται οτιδήποτε από αυτό και του οποίου όλα τα μέρη θα θερμαίνονται σε κατάλληλη συσκευή είτε ομοιογενοποιείται σε μία από τις θερμοκρασίες που καθορίζονται στον πίνακα 1 και να διατηρείται διαρκώς σε εκείνη τη θερμοκρασία για τον καθορισμένο χρόνο (ή για άλλη αναλογία χρόνου - θερμοκρασίας που να εξασφαλίζει ισοδύναμη καταστροφή μικροβίων).

Πίνακας 1

Χρόνος	Θερμοκρασία °C
Τουλάχιστον 30 λεπτά	62.8
" 15 δευτερόλεπτα	71.7
" 0.1 "	88.4
" 0.05 "	95.6
" 0.01 "	100.0

Αμέσως μετά την παστερίωση το γάλα να ψύχεται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη και να διατηρείται σ' αυτή τη θερμοκρασία.

3. ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

3.1 Το γάλα να είναι απαλλαγμένο από πρωτόγαλα, συντηρητικά, χρωστικές ουσίες και αντιβιοτικά.

3.2 Οι οργανοληπτικές ιδιότητες να είναι χαρακτηριστικές του είδους.

3.3 Τα ανώτατα επιτρεπτά όρια των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, μετάλλων και άλλων επιβλαβών ουσιών θα είναι σύμφωνα με τους σχετικούς Κανονισμούς του περί "Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων

" . . . "

3.4 Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να έχει την ακόλουθη σύσταση:

Μη λιπαρά στερεά συστατικά (κατώτατο) %	Ποσοστό λίπους (κατώτατο) %
8.00	3.00

3.5 Το pH του παστεριωμένου γάλακτος να κυμαίνεται μεταξύ 6.5 και 6.8 και η οξύτητα μεταξύ 0.15 και 0.18% εκπεφρασμένη σαν γαλακτικό οξύ.

3.6 Μικροβιολογικές απαιτήσεις.

3.6.1 Το παστεριωμένο γάλα να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

3.6.2 Βακτηριολογικά όρια - Ο ολικός αριθμός μικροβίων στο παστεριωμένο γάλα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τις 50,000 ανά κυβικό εκατοστό γάλακτος.

3.6.3 Αριθμός κολοβακτηριδίων - Δεν θα πρέπει να υπάρχει ανάπτυξη σε αραιώση 10^{-2} (<10).

3.6.4 Το παστεριωμένο γάλα θα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις της εξέτασης της φωσφατάσης.

4. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

4.1 Το παστεριωμένο γάλα να παρασκευάζεται σε υποστατικά εγγεγραμμένα από την Αρχή Εγγραφής Γαλακτοκομείων της Κυπριακής Δημοκρατίας και κάτω από τις συνθήκες που προνοούνται από τους "Περί Βουστασίων και Γαλακτοκομείων Κανονισμούς του Περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου".

4.2 Όταν χρησιμοποιείται παστεριωτήρας συνεχούς ροής είναι απαραίτητη η ύπαρξη βαλβίδας που να επιτρέπει την επαναφορά του γάλακτος από την εξαγωγή του παστεριωτήρα πίσω στην παροχή φρέσκου γάλακτος όταν διαπιστωθεί ότι η θερμοκρασία του θερμαίνόμενου γάλακτος κατέβηκε κάτω από τη θερμοκρασία παστερίωσης.

4.3 Θερμόμετρα που να δείχνουν και να καταγράφουν τη θερμοκρασία πρέπει να εγκατασταθούν σε κατάλληλα σημεία. Κάθε γραφική παράσταση της θερμοκρασίας πρέπει να φέρει ημερομηνία και να φυλάγεται για τρεις τουλάχιστον μήνες.

4.4 Συσκευασία

Μετά την ψύξη του παστεριωμένου γάλακτος σε θερμοκρασία χαμηλότερη ή ίση με 5°C τούτο πρέπει να συσκευάζεται σε αποστειρωμένα μη τοξικά δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα, που να κλείνουν αεροστεγώς και να διατηρείται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 8°C μέχρις ότου πωληθεί στον καταναλωτή. Στα καταστήματα λιανικής πώλησης το γάλα θα πρέπει να διατηρείται σε κατάλληλα ψυγεία που διατηρούν τη θερμοκρασία τους κάτω από 8°C.

Το παστεριωμένο γάλα για λιανική πώληση να συσκευάζεται σε δοχεία των 2 λίτρων, 1 λίτρου, 500 ml και 250 ml μόνο. Τα όρια ανοχών θα είναι αυτά που καθορίζονται από τον Περί Μέτρων και Σταθμών Νόμο, τα οποία είναι τα ακόλουθα:

Για δοχείο 250 ml + 4.5 ml

Για δοχείο 500 ml + 7.5 ml

Για δοχείο 1 lt + 7.5 ml

Για δοχείο 2 lt + 15 ml

Γάλα σε μεγαλύτερες συσκευασίες μπορεί να πωλείται μετά από συμφωνία μεταξύ του αγοραστή και του παραγωγού.

Όπου οι ποσότητες μέσα στο πρότυπο εκφράζονται σε μονάδες όγκου, ο όγκος μετρείται σε θερμοκρασία 20°C.

4.5 Σήμανση

Επιπρόσθετα από τις παραγράφους 1,2,4 του Προτύπου για Σηματοδότηση Συσκευασμένων Τροφίμων (CYS 33:1978) ισχύουν οι ακόλουθες ειδικές πρόνοιες.

4.5.1 Το όνομα του τροφίμου να είναι "Παστεριωμένο Γάλα" ή "Ομοιογενές Παστεριωμένο Γάλα" αναλόγως της περίπτωσης.

4.5.2 Το όνομα και η διεύθυνση του κατασκευαστή να υπάρχει στην επίγραφή.

4.5.3 Χρονική Ένδειξη

Πάνω σε κάθε κουτί παστεριωμένου γάλακτος θα αναγράφεται η ημερομηνία μέχρι την οποία το γάλα μπορεί να πωληθεί. Η ημερομηνία αυτή καθορίζεται για μεν την περίοδο από 1η Μαΐου μέχρι και της 31ης Οκτωβρίου σε τρεις ημέρες μετά την ημέρα παστερίωσής του, για δε την περίοδο από 1ης Νοεμβρίου μέχρι και της 30ης Απριλίου σε τέσσερις ημέρες μετά την ημέρα παστερίωσής του.

5. ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

5.1 Η δειγματοληψία του γάλακτος να γίνεται σύμφωνα με το CYS 95:1980 - "Μέθοδοι Δειγματοληψίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.2 Ο προσδιορισμός του ποσοστού του λίπους να γίνεται σύμφωνα με το CYS 96:1981 Μέρος 1(1) "Μέθοδοι Αναλύσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.3 Ο προσδιορισμός των ολικών στερεών να γίνεται σύμφωνα με το CYS 96:1981 Μέρος 1(2) "Μέθοδοι Αναλύσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4 Καταμέτρηση των ολικών βακτηριδίων και δοκιμή φωσφατάσης θα είναι οι ακόλουθες:

5.4.1 Καταμέτρηση του αριθμού βακτηριδίων: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4.2 Καταμέτρηση αριθμού κολοβακτηριοειδών: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεων Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.4.3 Δοκιμή φωσφατάσης: σύμφωνα με το CYS 96:1982 Μέρος Β "Μικροβιολογικά Μέθοδοι Εξετάσεως Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων".

5.5 Για τον προσδιορισμό οποιασδήποτε παραμέτρου αυτού του προτύπου για την οποία δεν δίνεται καμιά μέθοδος, οποιαδήποτε αποδεκτή διεθνώς μέθοδος μπορεί να χρησιμοποιείται.