



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ
ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
 Αρ. 2484 της 2ας ΜΑΡΤΙΟΥ 1990
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Ι

Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις

Αριθμός 39

Ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα— Δέκατη Όγδοη Σειρά) Κανονισμός του 1990, που 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, και κατατέθηκε στη Βουλή των Αντιπροσώπων, εγκρίθηκε από αυτή και δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της 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.

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 Όγδοη Σειρά) Κανονισμός του 1990.

2. Για λόγους δημόσιου συμφέροντος το Κυπριακό Πρότυπο CYS 175:1989 Προδιαγραφή για Μέλι 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.

Κυπριακό
Πρότυπο
CYS 175:1989

3. Ο παρών Κανονισμός θα τεθεί σε ισχύ από την ημέρα της δημοσίευσής του στην επίσημη εφημερίδα της Δημοκρατίας εκτός των προνοιών 5.7 και 6.3, που αναφέρονται στην περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF), οι οποίες θα τεθούν σε ισχύ την 1η Ιανουαρίου του 1992.

Έναρξη
ισχύος.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΜΕΛΙ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το πρότυπο έχει ετοιμασθεί από την Τεχνική Επιτροπή Προτύπων για το Μέλι CYS/TC 42, του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του προτύπου η Τεχνική Επιτροπή έδωσε ιδιαίτερη σημασία σε διεθνή πρότυπα για μέλι.

1. Σκοπός του προτύπου

Το πρότυπο αυτό προδιαγράφει το μέλι.

2. Ορισμός

Μέλι είναι το τρόφιμο που παράγουν οι μελιτοφόρες μέλισσες από το νέκταρ των ανθέων ή από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών ή που βρίσκονται πάνω σ' αυτά τα οποία (νέκταρ ή εκκρίσεις) συλλέγουν, μεταποιούν, αναμιγνύουν με δικές τους ειδικές ουσίες, αποθηκεύουν και αφήνουν να ωριμάσουν μέσα στις κηρήθρες της κυψέλης.

3. Περιγραφή

Το μέλι αποτελείται βασικά από διάφορα σάκχαρα, κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη. Εκτός από την γλυκόζη και τη φρουκτόζη, το μέλι περιέχει ίχνη πρωτεϊνών, αμινοξέων, ενζύμων, οργανικών οξέων, μεταλλικών αλάτων, γύρη και άλλες ουσίες, και δυνατόν να περιλαμβάνει σακχαρόζη, μαλτόζη, μελιτόζη, και άλλα ολιγοσάκχαρα (συμπεριλαμβανομένης και της δεξτρίνης) καθώς επίσης και ίχνη από μύκητες, μούχλα, ζυμομύκητες και άλλα στερεά μέρη τα οποία είναι αποτέλεσμα της παρασκευής του μελιού. Το χρώμα του μελιού κυμαίνεται από σχεδόν άχρωμο σε βαθύ καφέ. Η συνεκτικότητα μπορεί να είναι ρευστή, παχύρευστη ή κρυσταλλωμένη. Η μυρωδιά και το άρωμα ποικίλλουν αλλά συνήθως προέρχονται από το φυτό από το οποίο παράχθηκε το μέλι.

4. Κατηγορίες μελιού

4.1 Ανάλογα με την προέλευση

4.1.1 Μέλι από νέκταρ είναι το μέλι που προέρχεται κυρίως από τα νεκτάρια των φυτών.

4.1.2 Μέλι από μελιτώματα: Είναι το μέλι που παράγεται κυρίως από εκκρίσεις που προέρχονται από ζωντανά μέρη των φυτών.

4.2 Ανάλογα με τον τρόπο επεξεργασίας.

4.2.1 Μέλι σε κηρήθρες: Είναι το μέλι που αποθηκεύεται από τις μέλισσες μέσα σε σφραγισμένα κελιά κηρηθρών που έχουν κατασκευαστεί πρόσφατα από τις ίδιες και δεν περιέχουν γόνο. Το μέλι αυτό προσφέρεται σε κηρήθρες ολόκληρες ή σε κομμάτια.

4.2.2 Μέλι φυγοκεντρισμένο: Είναι το μέλι που λαμβάνεται με φυγοκέντριση των κηρηθρών που προηγουμένως έχουν απολεπισθεί και δεν περιέχουν γόνο.

4.2.3 Μέλι από πιεσμένες κηρήθρες: Είναι το μέλι που λαμβάνεται με πίεση των κηρηθρών που δεν περιέχουν γόνο, χωρίς θέρμανση ή με ελαφρά θέρμανση.

5. Βασική σύνθεση και ποιοτικά χαρακτηριστικά

5.1 Φαινομενική περιεκτικότητα σε ανάγοντα ζάχαρα, εκφρασμένη σε ιμπερτοζάχαρο:

Μέλι από νέκταρ: τουλάχιστον 65%

Μέλι από μελιτώματα: τουλάχιστον 60%

CYS 175:1989

5.2 Υγρασία: Γενικά όχι μεγαλύτερη από 21%

Μέλι ερείκης (*Calluna*) και μέλι τριφυλιού (*Trifolium* sp): Όχι μεγαλύτερη από 23%

5.3 Φαινομενική περιεκτικότητα σε ζαχαρόζη: Γενικά όχι μεγαλύτερη από 5%

Μέλι από μελιτώματα μόνο του ή σε μίγμα με μέλι από νέκταρ, μέλι από άνθη ακακίας, λεβάντας και *Banksia Menziesi*: Όχι μεγαλύτερη από 10%

5.4 Περιεκτικότητα σε ουσίες αδιάλυτες στο νερό: Γενικά όχι μεγαλύτερη από 0.1%

Μέλι από πιεσμένες κηρήθρες: Όχι μεγαλύτερη από 0.5%

5.5 Περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα (τέφρα): Όχι μεγαλύτερη από 0.6%

Μέλι από μελιτώματα μόνο του ή σε μίγμα με μέλι από νέκταρ: Όχι μεγαλύτερη από 1%

5.6 Οξύτητα: Όχι μεγαλύτερη από 40 χιλιοστοϊσοδύναμα στο χιλιόγραμμο.

5.7 Δείκτης διαστάσης και περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (HMF)

Προσδιοριζόμενα μετά από επεξεργασία και ανάμιξη. Δείκτης διαστάσης (κλίμακα του Gothe) όχι λιγότερο από 8. Νοούμενου ότι η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη είναι όχι μεγαλύτερη από 40 mg/kg.

Μέλι με χαμηλή φυσική περιεκτικότητα σε ένζυμα π.χ. μέλι εσπεριδοειδών. Δείκτης διαστάσης (κλίμακα του Gothe) όχι λιγότερο από 3. Νοούμενου ότι η περιεκτικότητα σε υδροξυμεθυλοφουρφουράλη είναι όχι περισσότερη από 30 mg/kg.

6. Απαγορεύσεις

6.1. Το μέλι δεν πρέπει να παρουσιάζει ξένη γεύση ή οσμή, την οποία απέκτησε κατά την επεξεργασία ή αποθήκευσή του.

6.2 Το μέλι δε θα έχει αρχίσει να ζυμώνεται ή να βρίσκεται σε ζύμωση.

6.3 Το μέλι δε θα πρέπει να έχει θερμανθεί κατά τρόπο ώστε να έχουν καταστραφεί τα φυσικά του ένζυμα ή να έχουν αδρανοποιηθεί σε σημαντικό βαθμό (βλέπε παρ. 5.7).

6.4 Η οξύτητα του μελιού δε θα πρέπει να έχει τεχνητά τροποποιηθεί.

7. Χημικά πρόσθετα και προσθήκες

Καμιά πρόσθετη ουσία δεν επιτρέπεται να προστεθεί στο προϊόν που φέρεται στο εμπόριο με την ονομασία μέλι.

8. Υγιεινή

8.1 Το προϊόν θα επεξεργάζεται και συσκευάζεται σύμφωνα με τον «Κώδικα Γενικών Αρχών Υγιεινής Τροφίμων» CYS 30:1978 και τις απαιτήσεις «του περί Πωλήσεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» Κεφ. 261.

8.2 Κατά το δυνατόν το μέλι πρέπει να είναι απαλλαγμένο από ανόργανες και οργανικές ύλες, ξένες προς τη σύνθεσή του π.χ. ανεπιθύμητους μύκητες, μούχλα, έντομα, μέρη εντόμων, γόνο ή κόκκους άμμου, όταν προσφέρεται στο εμπόριο ως έχει ή όταν χρησιμοποιείται μέσα σε οποιοδήποτε προϊόν που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση.

CYS 175:1989

8.3 Το μέλι δεν μπορεί σε καμιά περίπτωση να περιέχει οποιοσδήποτε ουσίες σε ποσότητα τέτοια που μπορεί να προξενήσει κίνδυνο στην ανθρώπινη υγεία.

8.4 Όσο αφορά ξένες προσμίξεις θα ισχύουν «οι περί Αρσενικού, Μολύβδου, Υδραργύρου, Σιδήρου, Καδμίου, Ψευδαργύρου και Φθορίου Κανονισμοί» «του περί Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου» και «οι περί Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων εις τα Τρόφιμα Κανονισμοί».

8.5 Συσκευασία: Το προϊόν θα συσκευάζεται σε υγιεινά κλειστά δοχεία με αυτοκόλλητη ταινία ασφάλειας που να είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

8.6 Αποθήκευση: Μέχρι να πωληθεί στον καταναλωτή το προϊόν θα πρέπει να φυλάγεται σε σκιερό και δροσερό μέρος.

9. Επιγραφή

9.1 Όνομα του προϊόντος.

Μόνο το προϊόν που είναι σύμφωνα με τις πρόνοιες του προτύπου αυτού μπορεί να ονομάζεται μέλι.

9.2 Κανένα μέλι δε θα ονομάζεται σύμφωνα με τις ονομασίες που αναφέρονται στις παραγράφους 4.1 και 4.2 εκτός εάν αυτό συνάδει με τη σχετική περιγραφή.

9.3 Η ονομασία «μέλι» που αναφέρεται στην παράγραφο 2 ή μια από τις ονομασίες που αναφέρονται στην παράγραφο 4 πρέπει να συνοδεύεται και από:

Μια ένδειξη που αναφέρεται στο είδος του άνθους, ή του φυτού αν το προϊόν προέρχεται κατά τρόπο που να υπερσχύει η προέλευση αυτή και αν έχει τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και μικροσκοπικά χαρακτηριστικά.

9.4 Η επιγραφή του προϊόντος θα συνάδει με τις πρόνοιες του προτύπου CYS 33:1978 «Επιγραφή Συσκευασμένων Τροφίμων».

10. Μέθοδος δειγματοληψίας

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

10.2 Για άλλες περιπτώσεις σύμφωνα με το πρότυπο CYS 34:1977 «Δειγματοληψία για συσκευασμένα τρόφιμα».

11. Μέθοδοι εξέτασης

Σύμφωνα με το πρότυπο CYS 116:1989 «Μέθοδοι αναλύσεων και δειγματοληψίας για το μέλι».

Στην Τεχνική Επιτροπή Προτύπων για Μέλι CYS/TC 42, που ετοίμασε το πρότυπο αυτό συμμετείχαν οι ακόλουθοι φορείς:

Υπουργείο Υγείας
Γενικό Χημείο του Κράτους
Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων
Σύνδεσμος Μελισσοκόμων
Ένωση Δήμων Κύπρου
Βιομηχανία Επεξεργασίας μελιού.