

Αριθμός 167

Οι περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα – Εικοστή Δεύτερη Σειρά) Κανονισμοί του 1995 οι οποίοι εκδόθηκαν από τον Υπουργό Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με βάση τα άρθρα 9 και 23(3) των περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας Νόμων του 1975 έως 1983 κατατεθέντες στη Βουλή των Αντιπροσώπων, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας όπως τελικά διαμορφώθηκαν και εγκρίθηκαν από αυτή.

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

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

68 του 1975
6 του 1977
16 του 1983.

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, 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.

Συνοπτικός
τίτλος.

1. Ο παρών Κανονισμός θα αναφέρεται ως ο περί Κυπριακών Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (Καθορισμένα Πρότυπα—Εικοστή Δεύτερη Σειρά) Κανονισμός του 1995.

Προδιαγραφή
για Αποβου-
τυρωμένο
και Ημιαπο-
βουτυρωμένο
Γάλα.
CYS 281: 1994.

2. Για λόγους δημόσιου συμφέροντος το Κυπριακό Πρότυπο:

CYS 281:1994 — Αποβουτυρωμένο και Ημιαποβουτυρωμένο Γάλα καθορίζεται ως Πρότυπο το οποίο θα εφαρμόζεται χωρίς εξαίρεση σ' ολοκλήρη 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.

Εναρξη
ισχύος
του παρόντος
Κανονισμού.

3. Ο παρών Κανονισμός θα τεθεί σε ισχύ από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, με εξαίρεση την παράγραφο 5.5.1 αυτού που θα τεθεί σε ισχύ την 1η Ιουλίου 1996.

CYS 281:1994

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το Πρότυπο αυτό έχει ετοιμαστεί από την Τεχνική Επιτροπή του Κυπριακού Οργανισμού Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα, CYS/TC 10.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΓΙΑ ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ
ΚΑΙ ΗΜΙΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

1. Σκοπός του Προτύπου:

Το Πρότυπο αυτό αναφέρεται αποκλειστικά στο αποβουτυρωμένο και ημιαποβουτυρωμένο γάλα.

Περιγράφει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις μεθόδους δειγματοληψίας και τις μεθόδους αναλύσεων.

2. Ορισμοί:

2.1 Γάλα αποβουτυρωμένο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από το φρέσκο γάλα που συνάδει με τις πρόνοιες του CYS 92:1989 «Προδιαγραφή για φρέσκο γάλα», μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική επεξεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη εκτός από την προσθήκη λιποδιαλυτών βιταμινών Α και Δ κατ' επιλογή. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 0,2% κατ' ανώτατο όριο και μη λιπαρά στερεά συστατικά (κατώτατο) 8,00%.

2.2 Γάλα ημιαποβουτυρωμένο χαρακτηρίζεται το προϊόν που παράγεται από φρέσκο γάλα που συνάδει με τις πρόνοιες του CYS 92:1989 «Προδιαγραφή για φρέσκο γάλα» μετά την αφαίρεση του λίπους από αυτό με μηχανική επεξεργασία και χωρίς καμιά προσθήκη εκτός από την προσθήκη λιποδιαλυτών βιταμινών Α και Δ κατ' επιλογή. Αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε ποσοστό 1,5—1,8% και μη λιπαρά στερεά συστατικά (κατώτατο) 8,00%.

3. Παστερίωση:

Όλα τα μόρια του γάλακτος μετά την τυποποίηση και την ομοιογενοποίησή του να θερμαίνονται σε κατάλληλη συσκευή σε έναν από τους συνδυασμούς χρόνου-θερμοκρασίας που αναφέρονται στον Πίνακα.

	Χρόνος		Θερμοκρασία °C
Τουλάχιστο	30,0	λεπτά	62,8
"	15,0	δευτερόλεπτα	71,7
"	0,1	"	88,4
"	0,05	"	95,6
"	0,01	"	100,0

CYS 281:1994

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

4. Βασική σύσταση και ποιοτικά χαρακτηριστικά:

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

4.2 Οι οργανοληπτικές ιδιότητές του να είναι χαρακτηριστικές του είδους.

4.3 Τα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων, μετάλλων και άλλων επιβλαβών ουσιών να είναι σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς του περί «Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου».

4.4 Το pH του παστεριωμένου προϊόντος να κυμαίνεται μεταξύ 6,5 και 6,8 και η οξύτητα μεταξύ 0,15 και 0,18% εκφρασμένη σαν γαλακτικό οξύ.

4.5 Μικροβιολογικές απαιτήσεις

4.5.1 Το παστεριωμένο προϊόν να είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς.

4.5.2 Βακτηριολογικά όρια – ο ολικός αριθμός βακτηριδίων στο προϊόν δε θα πρέπει να υπερβαίνει τις 50,000 ανά κυβικό εκατοστό γάλακτος, νοουμένου ότι είναι ο γεωμετρικός μέσος όρος για περίοδο δύο μηνών με τουλάχιστο 2 δείγματα το μήνα. Εάν ο γεωμετρικός μέσος όρος το υπερβεί τότε να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα.

4.5.3 Αριθμός κολοβακτηριδοειδών. Δε θα πρέπει να υπάρχει ανάπτυξη σε αραιώση 10^{-1} (<10).

4.5.4 Το παστεριωμένο προϊόν να δίδει αρνητική αντίδραση στη δοκιμή της φωσφατάσης.

5. Γενικές απαιτήσεις:

5.1 Το παστεριωμένο προϊόν να παρασκευάζεται σε υποστατικά εγγεγραμμένα στην Αρχή Εγγραφής Γαλακτοκομείων της Κυπριακής Δημοκρατίας σύμφωνα με τις συνθήκες που προνοούνται από τους περί «Βουστασιών και Γαλακτοκομείων Κανονισμούς», του περί «Πώλησεως Τροφίμων και Φαρμάκων Νόμου».

5.2 Όταν χρησιμοποιείται παστεριωτήρας συνεχούς ροής είναι απαραίτητη η ύπαρξη βαλβίδας που αυτόματα να επιστρέφει το μη επαρκώς θερμαινόμενο προϊόν από την εξαγωγή του παστεριωτήρα πίσω στην παροχή φρέσκου γάλακτος, όταν διαπιστωθεί ότι η θερμοκρασία του θερμαινόμενου γάλακτος κατέβηκε κάτω από τη θερμοκρασία παστερίωσης.

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

CYS 281:1994

5.4 Συσκευασία

Μετά την ψύξη του παστεριωμένου προϊόντος σε θερμοκρασία χαμηλότερη ή ίση με 5°C τούτο πρέπει να συσκευάζεται σε αποστειρωμένα μη τοξικά δοχεία/πακέτα κατάλληλα για τρόφιμα, που κλείουν αεροστεγώς και να διατηρείται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 8°C μέχρις ότου πωληθεί στον καταναλωτή.

Τα αυτοκίνητα διανομής εντός της ίδιας πόλης να είναι τουλάχιστον ισοθερμικά μονωμένα.

Τα αυτοκίνητα μεταφοράς να είναι ψυγεία.

Στα καταστήματα λιανικής πώλησης το προϊόν να διατηρείται σε κατάλληλα ψυγεία που να διατηρούν τη θερμοκρασία τους κάτω από 8°C. Το ψυγείο να έχει σε περίοπτη θέση θερμομέτρο του οποίου η θερμοκρασία να είναι εύκολα διαπιστώσιμη από τους καταναλωτές.

Το παστεριωμένο προϊόν για λιανική πώληση να συσκευάζεται σε δοχεία των 2 λίτρων, του 1 λίτρου, των 500 ml και των 250 ml μόνο. Το περιθώριο των ανοχών να είναι σύμφωνα με αυτά που καθορίζονται από τον περί Μέτρων και Σταθμών Νόμο.

Γάλα σε μεγαλύτερη ή μικρότερη συσκευασία μπορεί να πωλείται μετά από συμφωνία μεταξύ αγοραστή και παραγωγού σε ειδικές περιπτώσεις όπως ξενοδοχεία, καντίνες, νοσοκομεία ή άλλα ιδρύματα μαζικής τροφοδοσίας.

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

5.5. Σήμανση

Επιπρόσθετα με τις σχετικές πρόνοιες του προτύπου για «Σήμανση Συσκευασμένων Τροφίμων CYS 33:1994» να ισχύουν τα ακόλουθα:

5.5.1 Το όνομα του προϊόντος να είναι «Γάλα Αποβουτυρωμένο» ή «Γάλα Ημιαποβουτυρωμένο» και η περιεκτικότητά του σε λίπος «Λίπος%» να αναγράφεται υποχρεωτικά στη συσκευασία.

5.5.2 Όπου στο πρότυπο χρησιμοποιείται ο όρος «αποβουτυρωμένο» γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ο όρος «άπαχο» γάλα.

5.5.3 Χρονική Ένδειξη

Επιπρόσθετα με τις πρόνοιες του Προτύπου «Σήμανση συσκευασμένων τροφίμων με χρονικές ενδείξεις» «CYS 71:1985» να ισχύουν τα ακόλουθα: Πάνω σε κάθε κουτί αποβουτυρωμένου και ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος να αναγράφεται η ημερομηνία μέχρι την οποία το γάλα μπορεί να πωληθεί. Η ημερομηνία αυτή καθορίζεται σε τέσσερις ημέρες μετά την ημέρα παστερίωσής του, καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

CYS 281:1994

6. Μέθοδοι δειγματοληψίας και αναλύσεων:

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

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

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

6.4 Ο προσδιορισμός των Ολικών Στερεών να γίνεται σύμφωνα με το CYS 96:1981, Μέρος 1(2) «Μέθοδοι Αναλύσεων και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».

6.5 Καταμέτρηση των ολικών βακτηριδίων και Δοκιμή Φώσφατάσης να είναι οι ακόλουθες:

6.5.1 Καταμέτρηση του αριθμού βακτηριδίων: σύμφωνα με το CYS 96:1982, Μέρος Β, «Μικροβιολογικοί Μέθοδοι Εξετάσεως Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».

6.5.2 Καταμέτρηση αριθμού κολοβακτηριοειδών: σύμφωνα με το CYS 96:1982, Μέρος Β, «Μικροβιολογική Μέθοδος Εξετάσεως Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».

6.5.3 Δοκιμή Φωσφατάσης: σύμφωνα με το CYS 96:1982, Μέρος Β, «Μικροβιολογικοί Μέθοδοι Εξετάσεως Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».

6.6. Για τον προσδιορισμό οποιασδήποτε παραμέτρου αυτού του Προτύπου για την οποία δε δίδεται καμιά μέθοδος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε αποδεκτή διεθνώς μέθοδος.

CYS 281:1994

Στην Τεχνική Επιτροπή για το Γάλα και τα Γαλακτοκομικά Προϊόντα, CYS/TC 10, που ετοίμασε το πρότυπο αυτό, συμμετείχαν οι ακόλουθοι φορείς:

Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού,
Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος,
Υπουργείο Υγείας,
Τμήμα Κτηνιατρικών Υπηρεσιών,
Γενικό Χημείο του Κράτους,
Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας,
Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών,
Σύνδεσμος Παστεριωτών,
Σύνδεσμος Τυροκόμων,
Ένωση Δήμων Κύπρου.

CYS 281:1994

Το Κυπριακό αυτό πρότυπο έχει εγκριθεί από το Διοικητικό Συμβούλιο του CYS.

Υπενθυμίζεται ότι κανένα μέρος της Έκδοσης αυτής μπορεί να επανεκδοθεί χωρίς προηγουμένως να εξασφαλίζεται η σχετική έγκριση από το CYS, εκτός για τη χρήση εκείνων των ορισμών, συμβόλων κλπ. που είναι απαραίτητα για την εφαρμογή του Προτύπου.

Τα Κυπριακά Πρότυπα αναθεωρούνται, όταν είναι ανάγκη, με την έκδοση τροποποιήσεων ή αναθεωρημένων εκδόσεων. Είναι σημαντικό πως όσοι χρησιμοποιούν τα Πρότυπα βεβαιώνονται ότι έχουν στην κατοχή τους την τελευταία έκδοση ή τις σχετικές τροποποιήσεις.

Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να προμηθευτούν αντίτυπα των Κυπριακών Προτύπων από τον Κυπριακό Οργανισμό Προτύπων και Ελέγχου Ποιότητας (CYS).