

Άρθρο 79

Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα: Ορισμοί - Τήρηση όρων υγιεινής.

1. Στο άρθρο αυτό παρατίθενται οι ορισμοί που αφορούν το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Γίνεται επίσης αναφορά στους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται κατά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά γάλακτος, γαλακτοκομικών προϊόντων και επιδορπίων με βάση το γάλα.
2. α) «Γάλα» νοείται το γάλα όπως ορίζεται στην παράγραφο 1 του Μέρους III του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- β) «Νωπό γάλα» νοείται το νωπό γάλα όπως ορίζεται στο σημείο 4.1 του Παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- γ) «Θερμικά επεξεργασμένο γάλα» νοείται το κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση γάλα που παράγεται με θερμική επεξεργασία άμεσα και αποκλειστικά από νωπό γάλα, και το οποίο έχει τη μορφή γάλακτος παστεριωμένου, UHT και αποστειρωμένου.
Στο μη αρωματισμένο θερμικά επεξεργασμένο γάλα επιτρέπεται η χρήση προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε, κατηγορία 01.1 σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.
- δ) «Γάλα κατανάλωσης» νοείται το προϊόν της φυσιολογικής έκκρισης των γαλακτοφόρων αδένων θηλαστικών, το οποίο λαμβάνεται με μία ή περισσότερες αμέλξεις, χωρίς οποιαδήποτε προσθήκη ή αφαίρεση ή μεταποίηση πέραν αυτών που προβλέπονται στα παρακάτω σημεία (i),(ii), (iii) και (iv), το οποίο προορίζεται να παραδοθεί στον καταναλωτή :
Ως γάλα κατανάλωσης θεωρούνται τα ακόλουθα προϊόντα:
 - i) Το νωπό γάλα, όπως αυτό ορίζεται στην περ. (β) της παρούσας
 - ii) Το πλήρες γάλα δηλαδή το θερμικά επεξεργασμένο γάλα το οποίο πληροί μία από τις ακόλουθες απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες:
 - τυποποιημένο πλήρες γάλα: γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ανέρχεται (ανάλογα με τη ζωική προέλευση) τουλάχιστον σε 3,50 % (κατά μάζα).
 - μη τυποποιημένο πλήρες γάλα: γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν έχει τροποποιηθεί μετά το στάδιο της αμέλξης, ούτε με προσθήκη ή αφαίρεση λιπαρών ουσιών του γάλακτος, ούτε με ανάμειξη με γάλα του οποίου έχει τροποποιηθεί η φυσική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες. Ωστόσο, η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 3,50 % (κατά μάζα)·
 - iii) Το «αποβουτυρωμένο γάλα» δηλαδή το θερμικά επεξεργασμένο γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες έχει μειωθεί σε ποσοστό 0,5% (κατά μάζα) κατ' ανώτατο όριο
 - iv) Το «ημιαποβουτυρωμένο γάλα» (αποκορυφωμένο) δηλαδή το θερμικά επεξεργασμένο γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες έχει μειωθεί σε ποσοστό 1,5% (κατά μάζα) κατ'ελάχιστο όριο έως 1,8% (κατά μάζα) κατ'ανώτατο όριο.
Όπου στον παρόντα Κώδικα χρησιμοποιούνται οι όροι «αποβουτυρωμένο» ή «ημιαποβουτυρωμένο» (ημιαποκορυφωμένο) γάλα μπορούν να χρησιμοποιούνται και οι όροι «άπαχο» και «ημιάπαχο» αντίστοιχα.
 - v) Το «γάλα χωρίς λακτόζη» δηλαδή το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στο οποίο η περιεκτικότητα σε λακτόζη έχει μειωθεί με μετατροπή σε γλυκόζη και γαλακτόζη με την προσθήκη λακτάσης, ή την αφαίρεση λακτόζης. Η περιεκτικότητα σε λακτόζη του γάλακτος που διατίθεται στην αγορά με την εν λόγω ένδειξη, δεν επιτρέπεται να είναι μεγαλύτερη από 0,1% (κατά μάζα).
 Από τις ανωτέρω προδιαγραφές λιποπεριεκτικότητας εξαιρείται το γάλα ιπποειδών.

Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που δεν πληροί τις απαιτήσεις ως προς την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες που προβλέπονται στα στοιχεία ii), iii) και iv) θεωρείται γάλα κατανάλωσης, υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες αναγράφεται στη συσκευασία επακριβώς, με ένα δεκαδικό ψηφίο, και ευανάγνωστα με τη μορφή «... % **λίπος**». Το εν λόγω γάλα δεν περιγράφεται ως πλήρες γάλα, ημιαποβουτυρωμένο γάλα ή αποβουτυρωμένο γάλα.

- ε) «Γαλακτοκομικά προϊόντα» νοούνται τα γαλακτοκομικά προϊόντα όπως ορίζονται στην παράγραφο 2 του Μέρους III του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
 - ζ) «Ορός γάλακτος» είναι το ρευστό προϊόν του γάλακτος που λαμβάνεται κατά την παρασκευή τυριού, καζεΐνης ή παρόμοιων προϊόντων, με διαχωρισμό από το τυρόπηγμα μετά την πήξη του γάλακτος ή/και προϊόντων που λαμβάνονται από το γάλα. Η πήξη επιτυγχάνεται μέσω της δράσης, ενζύμων τύπου ρενίνης ή άλλων κατάλληλων ενζύμων ή οξέος.
 - η) «Ορός γάλακτος σε σκόνη» «WHEY POWDER» είναι το προϊόν της σχεδόν μέχρι ξηρού συμπύκνωσης του ορού γάλακτος.
 - θ) «Πρωτεΐνες γάλακτος» Αυτές αποτελούνται κυρίως από καζεΐνες και από τις πρωτεΐνες του ορού του γάλακτος α-γαλακτοαλβουμίνη και β-γαλακτογλοβουλίνη.
 - ι) «Θέρμισμα» νοείται θέρμανση του νωπού γάλακτος επί 15 τουλάχιστον δευτερόλεπτα, σε θερμοκρασία μεταξύ 57°C και 68°C, ούτως ώστε, μετά την επεξεργασία αυτή, το γάλα να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμή φωσφατάσης.
3. Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να παρασκευάζονται σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται από την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων, αλλά και τους ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΚ) 852/2004 και 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Τα γαλακτοκομικά προϊόντα παράγονται από νωπό γάλα το οποίο έχει υποστεί θερμική επεξεργασία με αποτέλεσμα τουλάχιστον ισοδύναμο του αποτελέσματος που επιτυγχάνεται με την εφαρμογή 72 °C επί 15 δευτερόλεπτα, εκτός εάν κατά τη διαδικασία παραγωγής τους ήδη περιλαμβάνεται στάδιο θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος με αποτέλεσμα τουλάχιστον ισοδύναμο του αποτελέσματος που επιτυγχάνεται με την εφαρμογή 72 °C επί 15 δευτερόλεπτα.
- Εξαιρούνται της ανωτέρω θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος, τα γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται από νωπό γάλα και προέρχονται από ζώνη της χώρας ή κράτος μέλος ή τρίτη χώρα απαλλαγμένη από τη λοίμωξη από *Brucella abortus*, *B. melitensis* και *B. suis* και από τη λοίμωξη από το σύμπλεγμα *Mycobacterium tuberculosis complex*.