

Άρθρο 80

Είδη γάλακτος – Θερμική επεξεργασία γάλακτος.

1. Η προέλευση του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση αφορά το γάλα αγελάδας, προβάτου, βουβάλου, κατσίκας, ανάμικτο προβάτου-κατσίκας και ιπποειδών.

Τα κατώτατα όρια των φυσικοχημικών σταθερών των ειδών γάλακτος που αναφέρονται πιο πάνω είναι τα ακόλουθα:

Προέλευση	Ειδικό Βάρος (kg/l)	Λίπος % (ελάχιστ.)	Σ. Υ. Α. Λ. % (ελάχιστ.)
Αγελάδας	1,028 (20 °C)	3,5	8,5
Κατσίκας	1,032 (15 °C)	4,0	9,0
Προβάτου	1,035 (15 °C)	6,0	10,2
Βουβάλου	1,033 (15 °C)	6,0	9,7
Ιπποειδούς	1,028 (20 °C)	0,5	8,3

Η τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητας του γάλακτος σε λιπαρή ουσία επιτρέπεται μόνον δια της αφαιρέσεως ή προσθήκης κρέμας ή δια της προσθήκης πλήρους γάλακτος, ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος ή αποκορυφωμένου γάλακτος για να τηρηθούν οι περιεκτικότητες σε λιπαρή ουσία που καθορίζονται για το γάλα κατανάλωσης.

Το γάλα κατανάλωσης πρέπει να περιέχει ποσοστό τουλάχιστο 2,9% πρωτεϊνικών ουσιών, διαπιστούμενο σε γάλα με 3,5% λιπαρής ουσίας ή ισοδύναμη συγκέντρωση προκειμένου για γάλα διαφορετικής περιεκτικότητας σε λιπαρή ουσία.

Ως περιεκτικότητα σε πρωτεϊνικές ουσίες νοείται η σχέση σε μάζα των μερών πρωτεϊνικής ουσίας του γάλακτος επί 100 μερών του σχετικού γάλακτος η οποία ευρίσκεται πολλαπλασιάζοντας επί 6,38 την ολική περιεκτικότητα του γάλακτος σε άζωτο, εκφρασμένη σε ποσοστό κατά μάζα.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού με πρωτεΐνες, η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του εμπλουτισμένου γάλακτος πρέπει να είναι μεγαλύτερη ή ίση με 3,8%.⁽¹⁴⁾

2. Τα κυριότερα είδη του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος είναι τα παρακάτω:

- Το παστεριωμένο γάλα που έχει παραχθεί από νωπό γάλα με τη διαδικασία της παστερίωσης, όπως αυτή περιγράφεται στο Παράρτημα III, Τμήμα IX, Κεφ. II, παρ. II, υποπαρ. 1, περ. (α) του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004.
- Το γάλα UHT που έχει παραχθεί από νωπό γάλα με επεξεργασία σε άκρως υψηλή θερμοκρασία, όπως αυτή περιγράφεται στο Παράρτημα III, Τμήμα IX, Κεφ. II, παρ. II, υποπαρ. 1, περ. (β) του κανονισμού (ΕΚ) 853/2004
- Το γάλα υψηλής θερμικής επεξεργασίας που έχει παραχθεί με επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία στους +85°C έως +127 °C σε τέτοιες συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου ώστε η δοκιμασία υπεροξειδάσης να είναι αρνητική, αμέσως δε μετά τη θερμική του επεξεργασία ψύχεται, το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους +6°C.
- Το αποστεριωμένο γάλα που έχει συσκευαστεί σε αεροστεγείς περιέκτες και έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε θερμοκρασία που υπερβαίνει τους 100 °C, η οποία έχει σαν αποτέλεσμα την καραμελοποίηση των σακχάρων, η οποία αποδίδει χαρακτηριστικό άρωμα και χρώμα.

3. α) Πάνω στα μέσα συσκευασίας του γάλακτος που διατίθεται στην κατανάλωση πρέπει απαραίτητα να αναγράφονται, σαν αναπόσπαστα τμήματα της ονομασίας του, ενδείξεις που να δηλώνουν σαφώς οποιαδήποτε διαφορά του από τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που δηλώνεται απλά σαν «γάλα» στην προηγούμενη παράγραφο. Συγκεκριμένα αυτό πρέπει αντίστοιχα να προσονομάζεται:
- i) Με ένα από τους όρους «Κατσίκας», «Προβάτου», «Βουβάλου», «Ανάμικτο Προβάτου-Κατσίκας» ή «Ιπποειδούς (*αναγράφεται το είδος του ιπποειδούς*)», εφόσον δεν προέρχεται από αγελάδα.
 - ii) Με μια από τις ενδείξεις «Παστεριωμένο», «UHT», «Υψηλής θερμικής επεξεργασίας», «Αποστειρωμένο», εφόσον δεν είναι νωπό.
 - iii) Με ένα από τους όρους «Αποβουτυρωμένο», «Ημιαποβουτυρωμένο» ή «Μερικά Αποβουτυρωμένο, Λίπος... (τόσο) %", εφόσον δεν είναι πλήρες.
- β) Η ονομασία «γάλα» και οι ονομασίες που χρησιμοποιούνται για τον ορισμό των γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί επίσης να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με έναν ή περισσότερους όρους για τον ορισμό των συνθέτων προϊόντων των οποίων κανένα στοιχείο δεν υποκαθιστά ή δεν πρόκειται να υποκαταστήσει οποιοδήποτε συστατικό του γάλακτος και των οποίων το γάλα ή ένα γαλακτοκομικό προϊόν, αποτελεί ουσιώδες μέρος είτε λόγω της ποσότητάς του είτε λόγω του ότι η επίδρασή του χαρακτηρίζει το προϊόν.
- γ) Στη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος των εδαφίων α) και γ) της παραγράφου 2 του παρόντος, πρέπει εκτός από τις άλλες υποχρεωτικές ενδείξεις να αναγράφεται η ημερομηνία παραγωγής ή θερμικής επεξεργασίας.